

GUIDE D'UTILISATION

RT51A

R52max

R150

R150turbo

R151A

R400

R600



MACHINES MULTIFONCTIONS
PV LABO CONCEPT

PV.lab **Concept**

PRÉCAUTIONS ET MISE EN GARDE

Avant de quitter notre établissement, chaque machine est soumise à une série de tests et de contrôles qui assurent un fonctionnement correct et une fiabilité absolue des dispositifs de sécurité.

La machine a été fabriquée conformément à toutes les exigences de sécurité requises (retenues fondamentales) prévues par les directives dans ce domaine. Lors de la réalisation du produit, tout a été fait pour rendre son utilisation très fiable, même si la sécurité totale de l'opérateur et des autres dépend d'une lecture attentive du manuel d'instructions et d'une maintenance constante.

Lisez attentivement les normes de sécurité et respectez les consignes données pour éviter tout danger potentiel et préservez votre sécurité et votre santé.

La prudence est de toute façon irremplaçable et il n'existe aucune meilleure règle pour prévenir les incidents.

Nous avons voulu récapituler brièvement les consignes de sécurité spécifiques à ces machines et regrouper ici toutes les indications utiles pour un fonctionnement correct et fiable de chaque modèle, tout en soulignant les indications concernant l'utilisateur final.

L'installateur aura le devoir de rappeler ces indications à son propre client.

La machine a été conçue et fabriquée pour fonctionner à une température comprise entre +5°C et +35°C et à une altitude comprise entre 0 et 1000 mètres. Au delà de cette altitude il faut ajuster les températures de cuisson.

L'opérateur de la machine doit être informé et instruit sur le fonctionnement de la machine avant de travailler seul.

Ne pas mouiller l'appareil par des jets d'eau ou d'autres liquides.

L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie.

L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans un milieu avec danger d'incendie, d'explosion, ou exposé à des radiations.

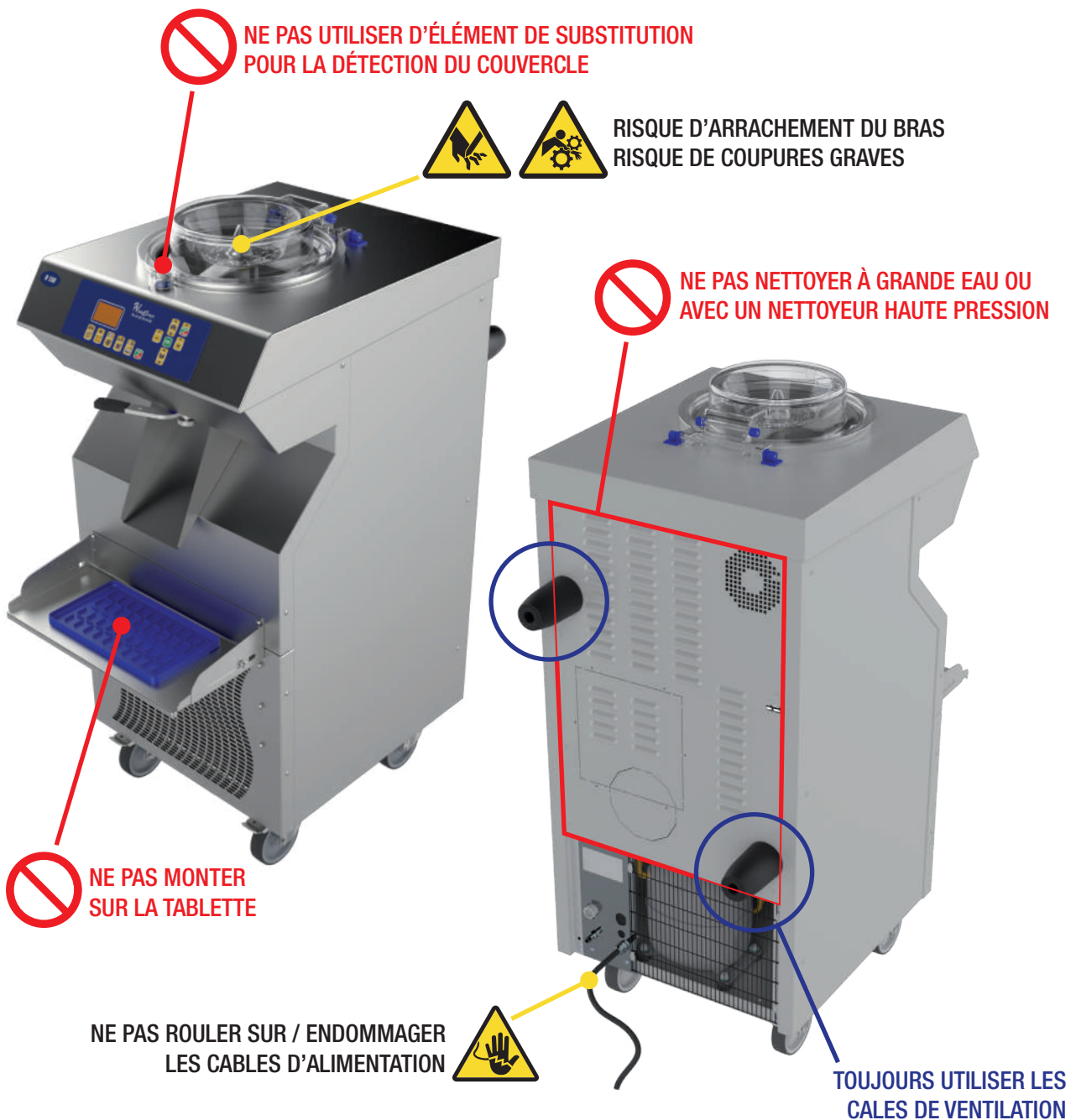
S'assurer que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.

Ne touchez pas l'appareil nu-pieds ou les mains mouillées.

Arrêt de sécurité de l'agitateur : L'ouverture du couvercle provoque l'arrêt du bras agitateur. Le constructeur décline toute responsabilité en cas de modification du dispositif d'arrêt. La vitesse de l'agitateur peut être réglée de 40 jusqu'à 240 tr/min via les touches dédiées du tableau de commandes.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le constructeur ou par son service d'assistance technique ou, de toute façon, par une personne avec une qualification technique similaire, de manière à prévenir tout risque.

MACHINES MULTIFONCTIONS - TURBINES À GLACE - PASTEURISATEURS



RISQUE D'ARRACHEMENT DU BRAS
RISQUE DE COUPURES GRAVES
RISQUE D'ÉLECTROCUTION



NE PAS NETTOYER LA MACHINE À GRANDE EAU
OU AVEC UN NETTOYEUR HAUTE PRESSION
NE PAS UTILISER D'ÉLÉMENT DE SUBSTITUTION
POUR LA DÉTECTION DU COUVERCLE
NE PAS MONTER SUR LA TABLETTE



TOUJOURS ARRÊTEZ LE MÉLANGEUR ET
COUPEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT
TOUTE INTERVENTION OU DÉMONTAGE
À N'UTILISER QUE PAR DES PERSONNES
HABILITÉES ET APRÈS INSPECTION DE
L'APPAREIL

À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

ATTENTION : PROCÉDER AU CONTRÔLE DES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES DE LA MACHINE AVANT LA MISE EN ROUTE. LE NEUTRE EST OBLIGATOIRE !

SI LA MACHINE EST BRANCHÉE SANS LE NEUTRE, IL Y A RISQUE DE DESTRUCTION DE COMPOSANTS ÉLECTRIQUES. AUCUNE DE GARANTIE DANS CE CAS ;

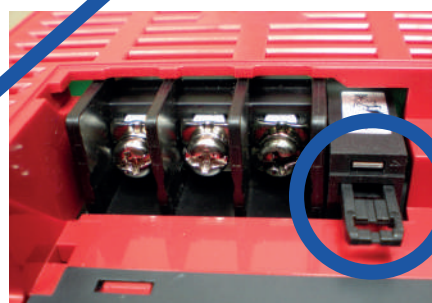
IL EST IMPÉRATIF DE VÉRIFIER LA TENSION D'ALIMENTATION DE L'INSTALLATION !

- ENTRE PHASES : 400 VOLTS / ENTRE PHASES ET NEUTRE : 230 VOLTS
- LA TERRE DOIT ÊTRE RACCORDÉE ET LIBRE DE POTENTIEL.
- L'UTILISATION D'UN DISJONCTEUR DE COURBE D EST RECOMMANDÉE.

ATTENTION : EN CAS DE DISJONCTION DU DIFFÉRENTIEL DE L'INSTALLATION, IL FAUT PROCÉDER À LA DÉSACTIVATION DU FILTRE ÉLECTRONIQUE DE L'INVERTER : MACHINE DÉBRANCHÉE, FAIRE LEVIER SUR L'ARRIÈRE À L'AIDE D'UN TOURNEVIS POUR DÉVERROUILLER LE CAPOT DE PROTECTION DES BORNES D'ALIMENTATION DE L'INVERTER ET LE SHUNTER PAR EXTRACTION : FILTRE SORTI VERS L'ARRIÈRE.



FILTRE ACTIF (PAR DÉFAUT) :
LANGUETTE POUSSÉE



FILTRE INACTIF :
LANGUETTE EN ARRIÈRE

Nous souhaitons tout d'abord vous remercier de nous accorder un moment et nous espérons que cette machine pourra vous satisfaire entièrement. **Ce manuel a été réalisé pour fournir aux usagers toutes les informations nécessaires à une installation correcte, un usage approprié et une connaissance approfondie de la machine.**

L'observation de toutes les instructions de ce manuel est une condition nécessaire pour un bon fonctionnement. Compte tenu des améliorations constantes, la machine pourrait présenter des modifications non prévues dans ce manuel. Ces modifications éventuelles seront reprises, en fonction des nécessités, sur les versions suivantes de cet ouvrage.

Nous précisons, par ailleurs, que ces machines doivent être installées par des techniciens spécialisés qui ont lu et bien compris toutes les indications du manuel technique. Le Constructeur n'accepte aucune responsabilité en cas de modifications, interventions ou autres opérations en désaccord avec ce qui est spécifié et susceptible de nuire à la sécurité et à la santé des personnes, des animaux ou des choses. La société se réserve de poursuivre légalement tous ceux qui apporteront des modifications, sans autorisation écrite, aux machines de sa production.

La reproduction même partielle de cette documentation technique est défendue, sauf autorisation expresse du constructeur. Le mode d'emploi fait partie intégrante de la machine et doit suivre tout le parcours de vente jusqu'à l'utilisateur final. Le fabricant ne répond pas des dommages dérivant du non-respect des remarques et des avertissements contenus dans le présent livret d'instructions

La machine a été prévue et construite uniquement et exclusivement pour la production de glaces, de pâtisseries et d'autres aliments et pour aucune autre utilisation. Aucune utilisation autre que celle qui est prévue n'est admise. Tout autre usage est considéré comme impropre et donc dangereux.

On utilise les termes génériques « APPAREIL » OU « MACHINE » pour désigner indifféremment un Robotchef, Maxichef, Pastocream, Robotcream ou Minicream. Dans ce guide d'utilisation, la machine multifonction sera définie par l'une de ces 2 appellations.

**NOUS VOUS CONSEILLONS DE CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MANUEL
D'INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LE CONSULTER EN CAS DE BESOIN.**

Présentation des multifonctions

1. Présentation de la ligne R	4
2. Identification de la machine	5
3. Caractéristiques générales	6
4. Caractéristiques techniques	7
5. Dotation et équipement standard	8-11
6. Vue éclatée de principe	12
7. Pièces détachées	13
8. Transport, livraison et installation	14
9. Branchements et démarrage	15-17
10. Montage de l'agitateur	17
11. Alarmes acoustiques	18
12. Nettoyage des machines multifonctions	19
13. Nettoyage & entretien périodiques	20
14. Fiche d'entretien de votre machine multifonction	21
15. Dysfonctionnement	22
16. Mise au rebut et recyclage	23

Fonctionnalités et utilisation du tableau de commandes

Tableau de commandes	25
Allumer la machine (bouton marche/arrêt)	26
Lancer une recette (bouton départ/arrêt du cycle)	26
Mélanger, émulsionner, extraire, laver (bouton agitateur)	27
Suivre la cuisson d'un produit	27
Menu technique	27
Effectuer une pasteurisation	28
Changer une recette en cours de réalisation	28
Réaliser des recettes de crème glacée, sorbet et de conservation	29
Visualiser la température de cuisson	29
Accéder à mes préférences	30
Changer la valeur de densité (manuelle ou automatique)	30
Accéder au livre de recettes	31
Changer la vitesse de rotation du bras (manuelle ou automatique)	31
Faire défiler les menus	32
Changer les données, se déplacer dans les menus	33
Augmenter ou réduire la vitesse de rotation, la densité	33

Accès à la programmation

Comment paramétrer l'agitateur	35
Comment modifier les recettes programmées	36
Comment lancer un programme à une heure et à une date précise	37
Comment régler la date et l'heure	37
Comment mettre un message d'accueil	38
Comment personnaliser les touches	38
Comment sélectionner la langue	38
Comment changer la taille de la police d'écriture	39
Comment changer l'unité de mesures de la température	39
Programme « chaîne » (départ différé)	40
Fonctionnement et contrôle de densité	41



1. PRÉSENTATION DE LA LIGNE R

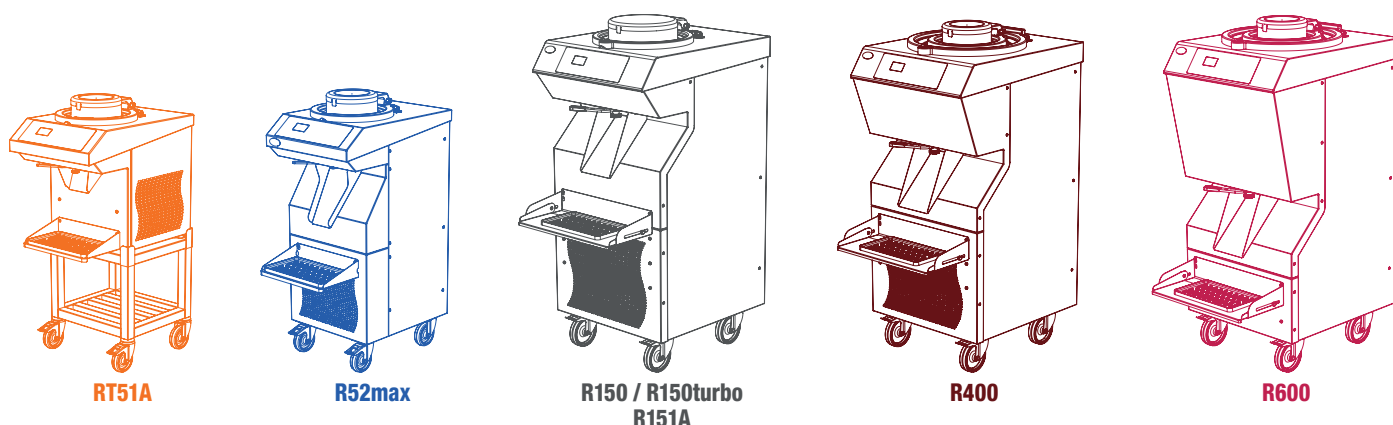


*Façonnez vos rêves
et donnez forme à vos matières premières...*

Un lien parfait entre **fiabilité et simplicité, régularité et créativité, rationalité et rentabilité**. Avec notre ligne de machines multifonctions, tout ce dont vous rêvez devient réalité.

Les modèles de la **ligne R** vous garantissent d'obtenir les meilleurs rendements et résultats :

- avec des ingrédients de qualité et **notre technologie**, vous pourrez faire de toutes vos idées, une réalité tangible et reproduire vos recettes, toujours de la même façon, à chaque utilisation et quelque soit l'utilisateur ;
- avec un catalogue de recettes pré-enregistrées et la simplicité de toutes les opérations, vous profitez d'un **confort** et d'une **sérénité** de travail uniques ;
- avec de multiples programmes réglables, vous disposez d'une grande **liberté** de travail et vous décidez comment obtenir le meilleur produit.



2. IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Ce manuel concerne différents modèles.

Quelques informations, schémas ou descriptions pourraient illustrer des détails ou des pièces légèrement différentes de ceux installés sur votre machine, mais les informations essentielles restent valables.

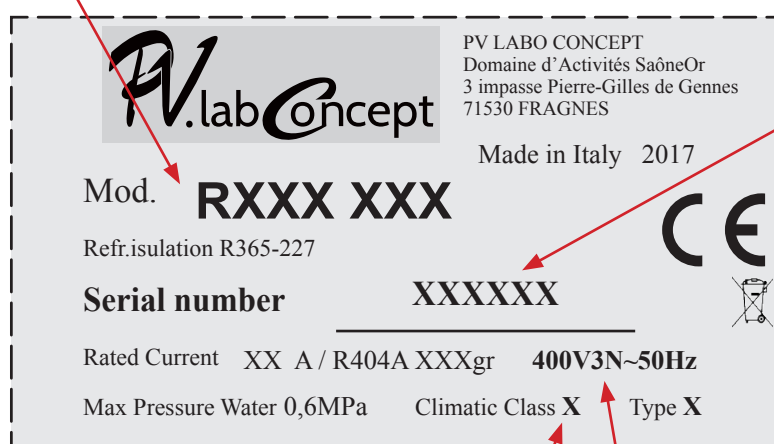
Tous les éléments nécessaires pour identifier d'une façon claire et univoque la machine : le modèle, le numéro de série et le marquage CE se trouvent sur la **plaque d'identification** fixée à l'arrière du bâti, à proximité du panneau électrique. Les modèles peuvent être refroidis par air (sigle A) ou par eau (sigle W).

Citez toujours le modèle et le numéro de série de la machine, qui doivent être repris également sur le **certificat de garantie** lors de toute communication technique avec le constructeur / distributeur.



PLAQUE D'IDENTIFICATION

Référence du modèle



Classe climatique

Tension d'alimentation

Le schéma électrique est appliqué sur le panneau avant, latéral ou dans le boîtier électrique de l'appareil. Le niveau de pression sonore de cet appareil est inférieur à 70 db (A). Les relevés ont été effectués à 1 m de la surface de l'appareil et 1,5 m de hauteur par rapport au sol, pendant un cycle de production complet.

3. CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CONCEPTION

- Carrosserie en acier inox AISI 304
- Isolation en polyuréthane sans CFC
- Gaz frigorigène R452A
- Commandes électroniques
- Compresseur hermétique ou semi hermétique
- Refroidissement avec condenseur à air / à eau / mixte (air+eau)



ATTRIBUTS SPÉCIFIQUES

- Couvercle spécial exhausteur de goûts avec préservation et concentration des arômes
- Conception double du couvercle pour l'ajout d'ingrédients en cours d'utilisation
- Cuve verticale permettant de contrôler le mélange tout au long du cycle de production
- Bras de mélange équipés de racleurs longue durée en polyéthylène
- Panneau de commandes électroniques ergonomique
- Écran multilignes de 2,5 pouces
- 50 recettes programmables et des fonctions modulables pour des centaines de recettes possibles
- Commandes à double fonction (hors programme et programme lancé)
- Contrôle de la température avec système électronique intégré
- Contrôle de la densité grâce à la technologie inverter
- Mélangeur haute perf. avec variateur de vitesse, qui reproduit à la perfection un mélange manuel
- Indicateurs de dysfonctionnement accoustiques et visuels
- Température ajustable de -8°C (pour le sanglage) jusqu'à 115°C
- Extraction directe en bas de la cuve, réglage du débit par poignée
- Tablette pour tout type de récipient, réglable en hauteur et en profondeur (sauf RT51A et R52max)
- Sécurité magnétique à l'ouverture du couvercle avec arrêt automatique de l'agitateur
- Hygiène et nettoyage facile avec un écoulement direct sur le bas de la cuve



Panneau de commandes électroniques (voir page 29)

4. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence	RT51A	R52max	R150	R150turbo	R151A	R400	R600
Modèle	Robotchef	Minicream	Robotcream	Robotcream	Maxichef	Pastocream	Pastocream
Carrosserie inox AISI 304	●	●	●	●	●	●	●
Double couvercle	●	●	●	●	●	●	●
Commandes électroniques	●	●	●	●	●	●	●
Écran digital 2,5 pouces	●	●	●	●	●	●	●
Compresseur hermétique	●	●	○**	–	●	–	–
Compresseur semi-hermétique	–	–	●	●	–	●	●
Isolation polyuréthane sans CFC	●	●	●	●	●	●	●
Refroidissement condenseur à air	●	●	●	–	●	●	–
Refroidissement condenseur à eau	–	–	○	○	–	○	●
Refroidissement condenseur mixte	–	–	○	●	–	○	–
Gaz frigorigène	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Capacité de la cuve (L)	5	5	15	15	15	40	60
Puissance (Watts)	2000	2200	4100	6000	4800	5300	8000
Tension standard	Monophasé	Monophasé	Triphasé**	Triphasé	Monophasé	Triphasé	Triphasé
Dimensions (mm) L x P x H	435x605	435x605x	600x750	600x750	600x750	600x750	600x750
Hauteur (mm) (couvercle fermé / ouvert)	601 / 951	1079 / 1329	1335 / 1640	1335 / 1640	1335 / 1640	1335 / 1740	1335 / 1740
Poids net (kg)	58	71	155	215	145	176	213
Programme de chainage	●	●	●	●	●	●	●
Variotexture	●	●	●	●	●	●	●
1/2 charge en froid	–	–	●	●	●	●	●

● équipement de série ○ équipement en option

** Compresseur hermétique en monophasé



5. DOTATION ET ÉQUIPEMENT STANDARD

Toutes nos machines sont fournies de série avec :

- 1+2 un couvercle complet double épaisseur
- 3 une vis de serrage
- 4 une goulotte d'extraction
- 5 une tablette de maintien
- 6 un tapis en matière synthétique
- 7 une poignée de trappe
- 8 un bras de mélange équipé (minimum)
- 9 bague de butée
- 10 2 butées de ventilations
- 11 2 joints toriques
- 12 une maryse plastique pour la glace

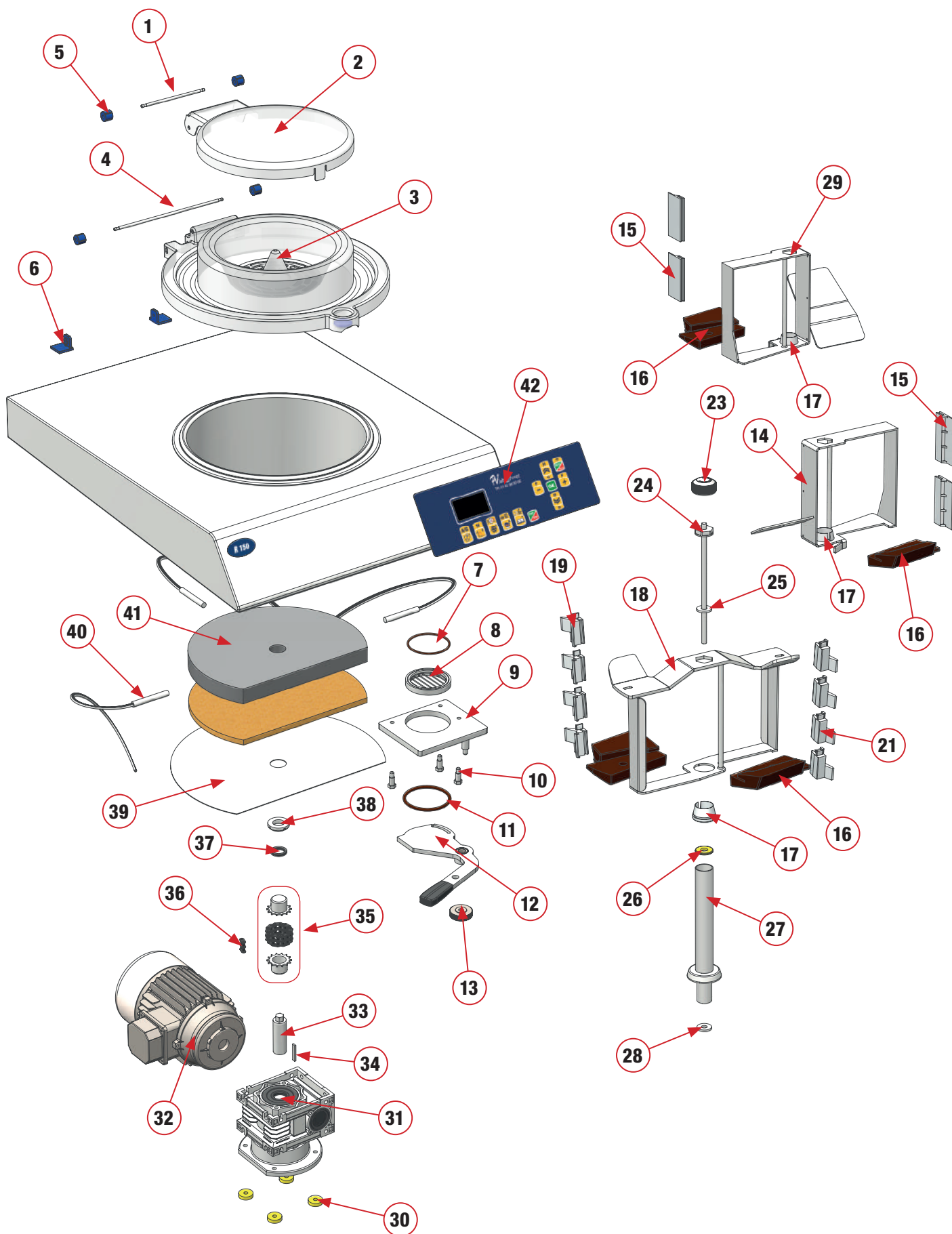


N°	PIÈCE	DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE
1		Petit couvercle avec son axe et deux blocages	Couvercle supérieur R52 : 9030017200 Couvercle supérieur R150 : 9030016400 Couvercle supérieur R400 : 9030017200
2		Couvercle moyen avec son axe et deux blocages	Couvercle inférieur R52 : 9030017100 Couvercle inférieur R150 : 9030016200
2		Grand couvercle avec son axe et deux blocages	Couvercle inférieur R400 : 9030017300 Couvercle inférieur R600 : 9030017300
3		Écrou de serrage du bras agitateur	9050150400
4		Goulotte d'extraction	RT51A : 9011908700 R52 : 9011908800 R150 : 9011909100 R151A : 9011909100 R400 : 9011909100 R600 : 9011909100
5		Tablette télescopique avec son support en inox	R52 : 9010715600 R150 : 9090864000 R400 : 9090864000
6		Tapis en matière synthétique	9020365000

N°	PIÈCE	DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE
7		Poignée de trappe d'extraction avec écrou de blocage et joint d'étanchéité	Poignée de trappe R52 : 9050166900 Joint R52 : 2010017200 Écrou R52: 9050150430 Poignée de trappe R150 : 9050166800 Joint R150 : 2010023700 Écrou R150: 9050150420 Poignée de trappe R400 : 9050166800 Joint R400 : 2010023700 Écrou R400: 9050150420
8		Bras double R151A Bras double R150turbo Bras double R150 composé de :	Bras double nu : 9010937500 Racleurs de fond de cuve : 9050224100 (x 2) Racleurs latéraux gauches : 9020012910 (x 4) Racleurs latéraux droits : 9020012900 (x 4)
9		Bague de butée (tous modèles)	9050124000
10		Butée de ventilation	2060112500
8		Bras à confiserie R151A Bras à confiserie R150turbo Bras à confiserie R150 avec sa grille de foisonnement amovible composé de :	Bras simple nu : 9010940000 Racleurs latéraux simples : 9050225000 (x 2) Racleur de fond de cuve : 9050224100 (x 1) Grille de foisonnement : 9015881000 (x 1)
8		Bras à crème R151A Bras à crème R150turbo Bras à crème R150 avec sa grande palette soudée composé de :	Bras à crème nu : 9010940500 Racleurs latéraux simples : 9050225000 (x 2) Racleur de fond de cuve : 9050224100 (x 1)

N°	PIÈCE	DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE
8		Bras double RT51A Bras double R52 composé de :	Bras double nu : 9010931200 Racleurs de fond de cuve : 9050223900 (x 2) Racleurs latéraux gauches : 9020012600 (x 3) Racleurs latéraux droits : 9020012500 (x 3)
8		Bras double RT51A Bras simple R52 composé de :	Bras simple nu : 9010943900 Racleurs latéraux simples : 9050225000 (x 2) Racleur de fond de cuve : 9050223900 (x 1)
8		Bras double R400 avec sa grande palette composé de :	Bras double nu : 9010943000 Racleurs latéraux simples : 9050225000 (x 4) Racleur de fond de cuve : 9050224100 (x 2)
8		Bras double R600 avec sa grande palette composé de :	Bras double nu : Racleurs latéraux simples : 9050225000 (x 6) Racleur de fond de cuve : 9050224100 (x 2)
12		Spatule type «Maryse» 30cm	9800000200SPA

6. ÉCLATÉ TECHNIQUE



7. PIÈCES DÉTACHÉES

Réf.	R52 max RT51A	R150 R150turbo* R151A	R400	R600	Désignation
1	9050147000				Barre de fixation pour couvercle supérieur
2	9030017200	9030016400	9030017200		Couvercle supérieur
3	9030017100	9030016200	9030017300		Couvercle inférieur
4	9050146000				Barre de fixation pour couvercle inférieur
5	9020338000				Embout bleu à clipser pour la barre de fixation de couvercle (x4)
6	9020019500				Charnière couvercle (x2 unités)
7	2010017100	2010023600			Joint fin supérieur de grille d'extraction
8	2006062000	2006061000			Ressort
9	9050167800	9050167710			Support trappe d'extraction
10	9050150410				Vis de fixation de grille d'extraction
11	2010017200	20100023700			Joint épais inférieur de trappe d'extraction
12	9050166900	9050166810			Trappe de fermeture extraction
13	9050150430	9050150420			Vis moletée de serrage pour trappe extraction
14	9010943900	9010940000	/	/	Bras simple nu
15	9050229000	9050225000			Racleurs latéraux pour bras simple (à l'unité)
16	9050223900	9050224100			Racleur fond de cuve épais (à l'unité)
17	9050124000				Bague de butée pour bras de mélange
18	9010931200	9010939500	9010943000	9010943500	Bras double nu
19	/	9020012900	/	/	Racleur latéral gauche prix unitaire (x4 unités de chaque côté)
20	9020012600	/	/	/	Racleur latéral gauche clipsable (x3 unités)
21	/	9020012910	/	/	Racleur latéral droit prix unitaire (x4 unités de chaque côté)
22	9020012500	/	/	/	Racleur latéral droit clipsable (x3 unités)
23	9050150400				Vis de serrage moletée pour bras de mélange
24	9050072500	9050074400	9050075500	9050075600	Arbre moteur
25	9050123000	9050122600			Douille supérieure de butée blanche
26	2011021000				Joint fourreau pour axe bras de mélange
27	9050014600	9050015000	9050017000	9050017500	Fourreau pour arbre moteur
28	2010017000	2010063000			Joint d'étanchéité pour réducteur
29	/	9010940500	/	/	Bras à crème nu
30	9039014000	9020019000			Amortisseurs
31	2001011200	2001019300			Moto réducteur
32	3001011200	2001019300 / 3001049950*	3001049900		Moteur d'entraînement pour bras de mélange
33	9050097600	9050098110			Arbre réducteur
34	2004034000	2004045000			Clavette de liaison arbre réducteur
35	908110200				Ensemble pignons d'arbre + chaîne de liaison
36	2007900000				Attache-rapide pour chaîne de liaison
37	9050122600				Douille inférieure de butée noire
38	2002012000				Écrou 4 crans
39	9011903000	9011901100	9011902100		Couvercle de protection
40	3006021000			3006021500	Résistance à cartouche 600 W
41	9050304000	9050302100	9050303100		Plaque chauffante
42	8000327750				Lexan de commandes

8. TRANSPORT, LIVRAISON & INSTALLATION

8.1 Indications relatives au transport

Afin que l'huile contenue dans le compresseur ne puisse pas s'écouler dans l'installation, il est indispensable que la machine soit toujours transportée et entreposée en position verticale.

Veiller à toujours respecter les dispositions de sécurité sur le travail prévues par les normes en vigueur (Décret législatif 626/94 et D.P.R. 547/55).

Compte tenu du poids, il est absolument interdit qu'une seule personne effectue le levage et la manutention manuelle de la machine. Il est également absolument interdit d'utiliser des chariots élévateurs pour déplacer la machine si elle n'est pas emballée correctement.



TABLEAU DES POIDS NETS / BRUTS

RT51A	-	58 kg /	100 kg
R52max	-	71 kg /	115 kg
R150	-	155 kg /	190 kg
R150turbo	-	215 kg /	240 kg
R151A	-	145 kg /	190 kg
R400	-	176 kg /	220 kg
R600	-	213 kg /	235 kg

Attention : les poids bruts peuvent varier légèrement

8.2 Lieu d'installation

En utilisant un chariot d'une portée adéquate (consulter les poids sur le tableau), placer la machine près de l'endroit où elle sera installée.

Le lieu d'installation doit être soigneusement choisi ; il doit être en particulier : pratique à utiliser, parfaitement plat, éloigné des sources de chaleur, bien ventilé, avec un espace suffisant pour l'aération (10 cm au moins), facilement accessible pour l'entretien.

Avant de déballer la machine, contrôlez que le lieu d'installation possède toutes les prédispositions nécessaires, à savoir : **raccordement hydraulique, une évacuation pour l'eau, une alimentation électrique adaptée aux exigences techniques de la machine.**

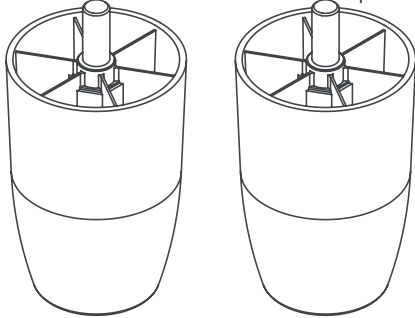
Vérifier enfin la potabilité de l'eau.

9. BRANCHEMENTS & DÉMARRAGE

9.1 Ventilation de la machine

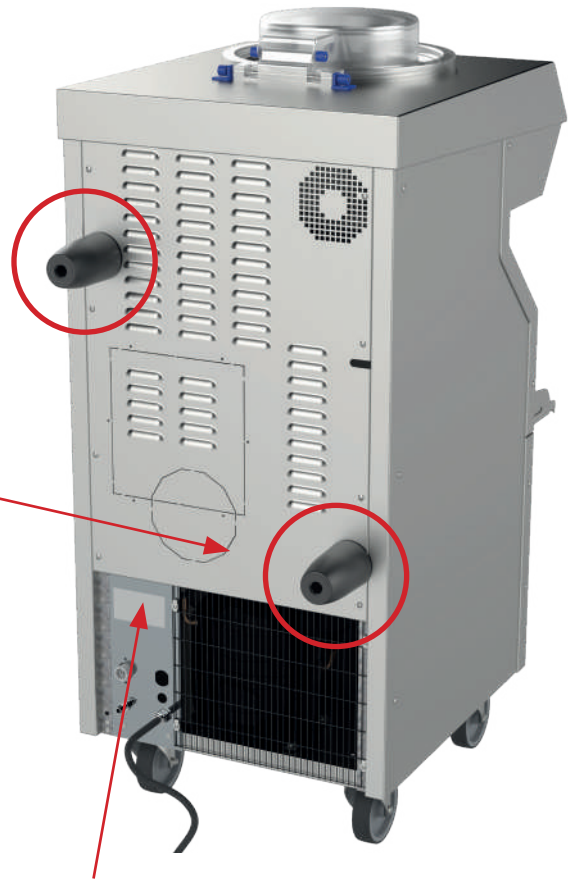
Installer les deux tampons en plastique noir livrés à l'endroit indiqué à l'arrière de la machine.
(voir illustration ci-contre)

Les visser à fond dans les inserts prévus.



Ces tampons, une fois installés, vont permettre de ne pas plaquer la machine contre un mur, afin de permettre **une bonne ventilation** de celle-ci lors de son fonctionnement.

PLAQUE D'IDENTIFICATION



9.2 Montage électrique

Installer un disjoncteur différentiel avec une courbe d'intervention type D entre la ligne d'alimentation et l'appareil. Le disjoncteur courbe D est utilisé pour la protection de charges ayant de forts courants d'appel, en particulier dans le cas d'alimentation de moteurs comme les pompes à chaleur.

En effet, le seuil de déclenchement du thermique est réglé, conformément à la norme IEC 947.2, entre 10 et 14 fois l'intensité nominale (à comparer avec 5 à 10 fois l'intensité nominale pour un disjoncteur courbe type C), permettant ainsi d'éviter tout déclenchement intempestif lors du démarrage de votre charge.

Il faut aussi s'assurer que la tension de la ligne corresponde à la tension indiquée sur la plaque d'identification de la machine (voir l'étiquette appliquée sur l'appareil) ; tolérance admise $\pm 10\%$ de la tension nominale.

Pour le dimensionnement des disjoncteurs différentiels, il y aura lieu de contrôler les absorptions indiquées sur la plaque. **Il est obligatoire, conformément à la loi, de connecter l'appareil à une installation de mise à la terre efficace.**

La société décline toute responsabilité dérivant du non-respect de cette disposition.

L'installation doit être effectuée **uniquement par un personnel qualifié**, présentant les connaissances techniques et les contraintes légales nécessaires requises dans le pays où l'appareil est installé.

Après l'installation de l'appareil, **contrôler l'accessibilité de la prise.**

9. BRANCHEMENTS & DÉMARRAGE

9.3 Cas des machines à refroidissement avec condenseur à eau et mixte

9.3.1 Branchement hydrique : à l'eau froide UNIQUEMENT !

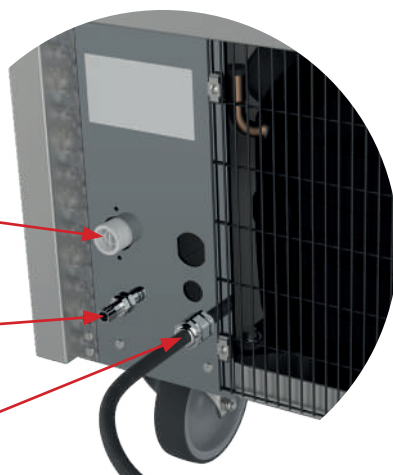
- 1) La ligne d'alimentation de l'eau ne doit pas être excessivement longue et il doit être doté d'un robinet d'arrêt à proximité de l'emplacement de la machine.
- 2) La pression de l'eau du réseau hydrique doit être comprise entre 1 et 4 bars. Dans le cas de pression supérieure, il est nécessaire d'installer un réducteur de pression à 3 bars. Vice versa si elle est inférieure, il est nécessaire d'installer un supprimeur pour porter la pression à 3 bars.
- 3) Relier le tube au robinet et faire couler de l'eau pour vérifier qu'ils n'y aient pas de corps étrangers ou d'impuretés dans les tuyaux. Relier ensuite au raccord entrée.



alimentation eau froide
pour condenseurs
(mixte / à eau)

sortie d'eau
du condenseur

alimentation électrique

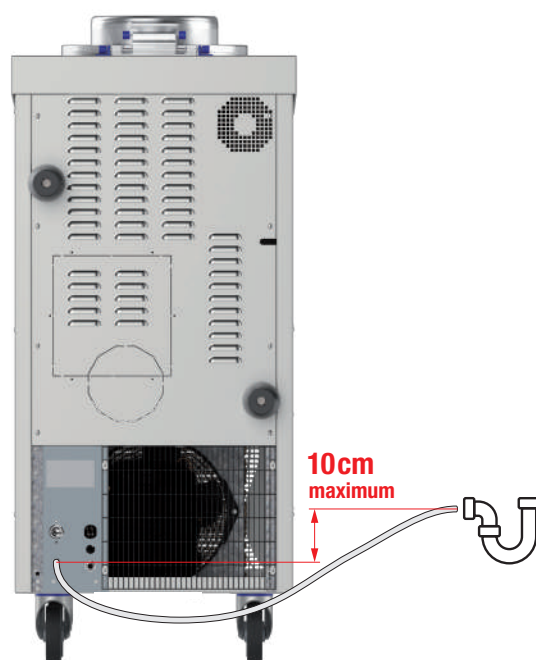


9.3.2 Raccordement de l'évacuation

Pour tous les modèles avec condenseur à eau, raccorder l'évacuation au réseau d'égout avec un tuyau flexible d'une section appropriée.

Le raccordement de cette évacuation se trouve à l'arrière de la machine. Pour un fonctionnement optimum de la machine, la hauteur au sol de cette évacuation ne doit pas excéder 100mm par rapport à la tétine de vidange.

Prendre garde à ne pas plier le tuyau.



9. BRANCHEMENTS & DÉMARRAGE

9.3.3 Démarrage

Ouvrir le robinet d'eau pour les modèles à condenseur à eau, insérez la fiche dans la prise d'alimentation électrique et mettez sous tension en actionnant l'interrupteur prévu lors de l'installation (pour les appareils branchés de manière continue au secteur).

Pour les modèles dotés d'interrupteurs, effectuer non seulement les opérations susmentionnées, mais assurer également le démarrage en pressant l'interrupteur prévu à cet effet sur l'appareil.

Contrôler si l'appareil présente des anomalies de fonctionnement et s'assurer que :

- le robinet de l'alimentation hydrique soit ouvert,
- et que la prise d'alimentation soit sous tension (il suffit d'appliquer un autre utilisateur)

10. MONTAGE AGITATEUR

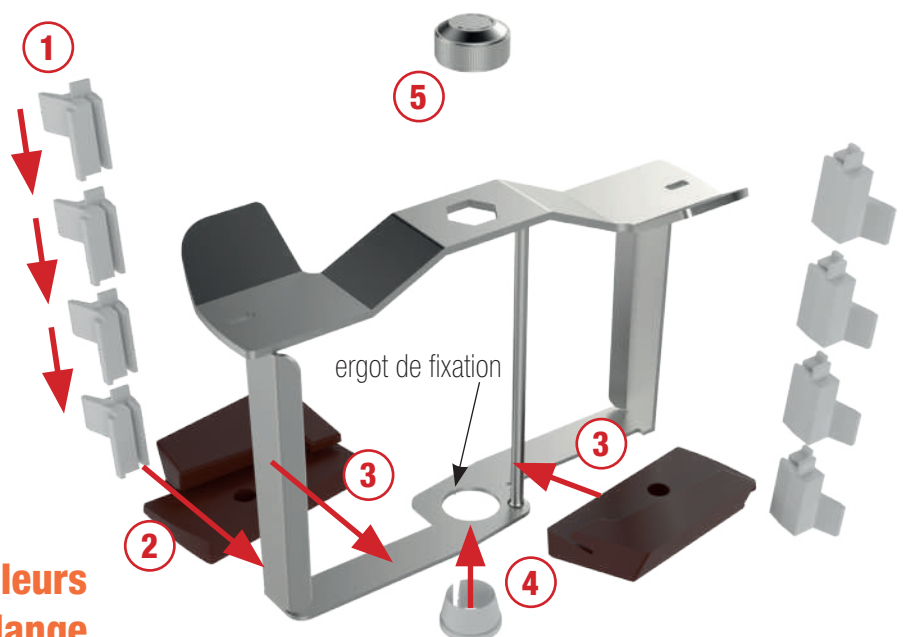
Il faut monter les racleurs en plastique sur la partie centrale en inox. Associer les racleurs latéraux pour les côtés des bras doubles (1). Insérer ensuite les racleurs de côté le long des bras verticaux (2). Installer ensuite les racleurs inférieurs (3) ainsi que la bague de butée (4).

Le bras est prêt à être installé dans la cuve.

Un effort pendant la phase d'insertion est normal ; il indique que les outils pour racler nettoieront parfaitement les parois du récipient en éliminant périodiquement la couche de glace qui retarderait le temps de production. Dans la durée, une altération de la couleur du racleur de fond est aussi normale.

Voir tableau d'entretien (page 23)

Pour terminer le montage, il faut verrouiller le bras agitateur sur l'arbre central de la cuve au moyen de la vis de serrage moletée (5) en la serrant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.



Principe de montage des racleurs sur un bras de mélange

11. ALARMES ACOUSTIQUES

Un seul son	Produit tous les 7,5° C (ou 13,5° F) dès qu'il y a un changement de température dans la cuve
Son court discontinu	50° C (ou 122° F) en chauffage, 65° C (ou 149° F) en refroidissement,
Son prolongé	Quand la température haute est atteinte, Quand la température de refroidissement est atteinte
Son court répété	Quand la densité est atteinte
Son continu	Ouverture du couvercle
Son long répété	Alarme machine (protection thermique de la plaque ou du moteur, alarme onduleur, alarme mémoire)

12. NETTOYAGE DES MACHINES MULTIFONCTIONS

Une fois la recette finie et la préparation sortie de machine :

1. Mettre de l'eau avec un produit respectant l'inox et passer en mode agitateur (touche 1)
2. Lancer la machine avec la touche start
Laisser tourner quelques minutes pour dégrossir le nettoyage de la cuve, puis stopper.
3. Dévisser l'écrou de serrage (3) et le laisser sur le dessus de la machine pour ne pas le perdre.
Retirer le bras de mélange (8) le démonter et le passer au lave batterie.
4. Nettoyer la cuve avec une brosse (ne jamais utiliser de tampon Jex, Scotch-Brite ou paille de fer)
5. Dévisser la trappe de sortie (7) (en laissant l'écrou sur le dessus de la machine) et vider la cuve.
Rincer à l'eau claire et essuyer
6. Démonter la goulotte de sortie (aimantée) (4)
7. Les éléments (1) (2) (4) (5) (6) et (7) passent au lave batterie
8. Remonter les éléments propres.
Essuyer proprement la goulotte de sortie (4) à l'aide d'une lavette.



ATTENTION :

Ne JAMAIS utiliser d'eau de javel.

Ne pas faire tremper les racleurs dans la javel.

Utiliser des produits de désinfection classiques qui n'altèrent pas l'inox.

13. NETTOYAGE ET ENTRETIEN PÉRIODIQUES

IMPORTANT

13.1 Maintenance, nettoyage et contrôles périodiques

Le lavage de la cuve doit UNIQUEMENT être effectué avec de l'eau en utilisant des **détergents non toxiques** et **biodégradables**.

Dans le lait et dans les œufs avec lesquels on fait la crème glacée il peut y avoir la formation de moisissures et de bactéries. Il faut donc faire très attention lors du nettoyage des équipements, des locaux, du personnel et de chaque organe en contact avec la crème glacée. Il est très important de choisir des ingrédients de première qualité confectionnés de manière adéquate.

Après avoir sorti le produit, il faut attendre quelques minutes pour que le récipient rejoigne la température ambiante. Pour éviter cette opération à chaque cycle, nous vous conseillons d'utiliser d'abord les mélanges plus clairs (crème de lait, crème..) et ensuite les autres (noisette, chocolat, etc..).

Pour le nettoyage et les contrôles, veuillez respecter scrupuleusement les règles sanitaires du pays où la machine est installée et contacter des techniciens spécialisés.

Pour obtenir un fonctionnement constant et régulier au fil du temps, effectuer les opérations suivantes :

- faire vérifier l'appareil par un technicien qualifié,
- se faire délivrer une attestation de bonnes conditions de l'appareil,
- contrôler, lors de chaque inspection, le parfait fonctionnement de l'installation frigorifique et l'étanchéité du circuit hydrique,
- vérifier le bon état et la conformité de son installation électrique,
- nettoyer le filtre qui se trouve à l'entrée de l'alimentation d'eau.

13.2 Nettoyage du condenseur

Tous les mois vérifier l'état d'encrassement du condenseur à air et si nécessaire le nettoyer. Cette opération permettra un meilleur rendement et une consommation d'énergie électrique réduite.

Pour le nettoyage des **condenseurs à air**, vous pouvez utiliser un jet d'air comprimé et faire en sorte que le condenseur ne soit pas obstrué de poussière et saleté. Si nécessaire il peut être utile d'utiliser une brosse à poils souples.

Pour le nettoyage des **condenseurs à eau**, faire appel à un technicien spécialisé qui procédera au détartrage de ce dernier. (en fonction de la dureté de l'eau)

14. FICHE D'ENTRETIEN DE VOTRE MACHINE

DATE DE MISE EN SERVICE	
TYPE DE MATÉRIEL	
N° DE SÉRIE	

Opération à réaliser

R = à remplacer

V = à vérifier

Opération effectuée par :

U = utilisateur

T = technicien

	TOUS LES ANS	2 ANS	3 ANS	4 ANS	6 ANS	8 ANS	9 ANS	10 ANS	11 ANS	12 ANS	
Racleurs de fond de cuve * à remplacer obligatoirement en cas d'accroche en fond de cuve	V	R		R	R	R		R		R	U
Racleurs latéraux	V	R		R	R	R		R		R	U
Bague inférieure de bras agitateur	V		R		R		R		R		U
Nettoyage condenseur et ventilateur du compartiment technique	Minimum 4 fois par an										U/T
Contrôle du jeu latéral et vertical de l'arbre *si jeu important procéder au remplacement des bagues d'étanchéité de l'arbre	V										U/T
Bagues d'étanchéité de l'arbre			R		R		R		R		T
Arbre de transmission et manchon							R				T
Plaque de cuisson contrôle du couplage cuve/plaque						V					T
Moto réducteur contrôle des fixations				V		V				V	T
Bras agitateur à remplacer si tordus, sinon risque d'accroche en fond de cuve	V										U
Connexions électriques contrôle du serrage des bornes fixation des connecteurs, contrôle intensité des résistances, compresseur		V		V	V	V		V		V	T

15. DYSFONCTIONNEMENT

15.1 Black out

En cas de panne d'énergie électrique, la machine met en mémoire la température du mélange au moment de l'interruption.

Quand la machine redémarre, le mélange aura généralement une température différente par rapport à celle mémorisée. La machine recommencera à chauffer en parcourant de nouveau toute la phase de pasteurisation.

Au cas où la température du mélange serait inférieure à 10° C, la machine continuera à refroidir jusqu'à ce qu'elle atteigne les 4° C prévus.

15.2 Reset

Le type d'erreur est visualisé. Les erreurs les plus communes sont :

OL2 (surcharge du moteur) Non respect des quantités maximum de denrées alimentaires

OH2 (protection thermique interne du moteur).

D'autres types d'erreurs peuvent apparaître ; dans ce cas, **contacter le centre d'assistance**.

Pour reprendre le fonctionnement normal de la machine, appuyer sur le bouton de **Reset**



16. MISE AU REBUT ET RECYCLAGE

Lorsque la machine n'est plus utilisée, ne pas la mettre au rebut dans la nature, mais contactez votre distributeur. La collecte de ce matériel à la fin de sa vie est organisée et gérée par PV Labo Concept.

L'appareil contient de l'huile, du gaz réfrigérant, de la mousse polyuréthanique, des pièces en matière plastique, des pièces en métal et en verre.

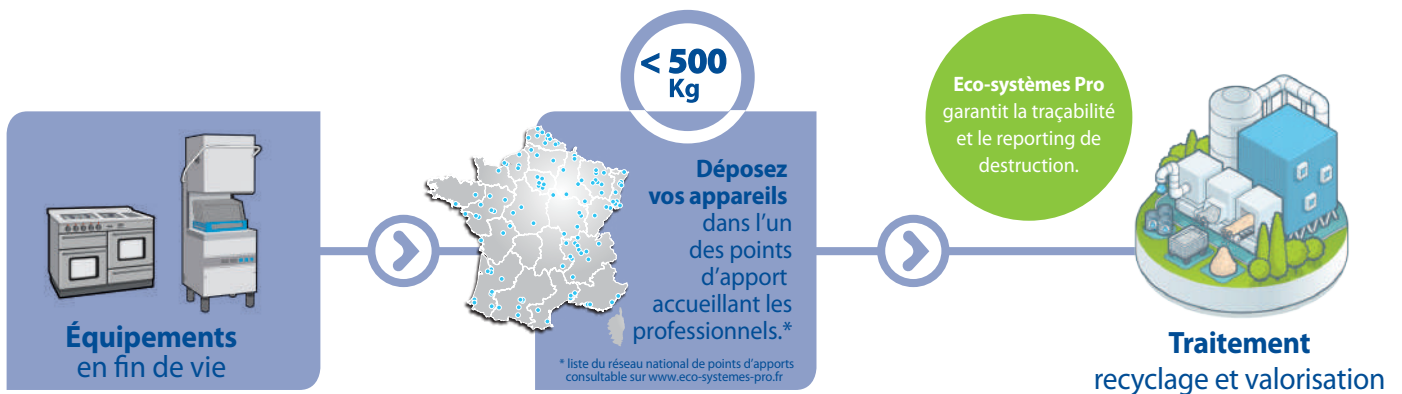
La démolition de l'appareil et la récupération des composants doivent se faire en respectant les normes en vigueur dans ce domaine.

En conformité avec les directives européennes 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant les restrictions d'utilisation de substances dangereuses pour l'environnement, dans les équipements électriques et électroniques, et l'élimination des déchets. Le symbole du conteneur à ordures barré par une croix sur le matériel ou sur son emballage indique que le produit à la fin de sa vie utile doit être collecté séparément des autres déchets.

DEEE* professionnels : PV Labo Concept adhère pour vous à un éco-organisme!

Eco-systèmes Pro propose l'enlèvement gratuit des équipements professionnels en fin de vie, un réseau national de points d'apport destinés aux professionnels et garantit à ses adhérents la collecte, la dépollution et le recyclage de ces produits dans le respect des exigences environnementales.

➤ Le dispositif Eco-systèmes Pro



€ **L'éco-participation payée sur les équipements professionnels correspond aux coûts de collecte et de recyclage.**
** Tous les équipements sur www.eco-systemes-pro.fr



PV Labo Concept est adhérent et partenaire d'Eco-systèmes Pro pour la collecte et le recyclage des anciens équipements professionnels.



Pour plus d'informations, contactez Eco-systèmes Pro :

➤ N° Indigo **0825 88 68 79**

(0,15€ la minute)

contact@eco-systemes-pro.fr

PANNEAU DE COMMANDES




MACHINES MULTIFONCTIONS PV LABO CONCEPT


LIGNE **R**

LES COMMANDES MARCHÉ / ARRÊT




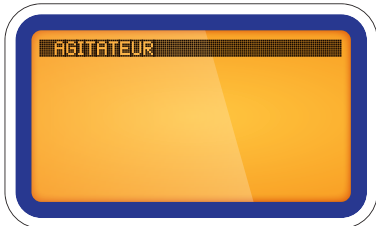

	FONCTION PREMIÈRE Accès à la machine sous tension et sans aucun programme lancé	UTILISATION <ul style="list-style-type: none"> • Appuyer une fois sur cette touche pour allumer la machine. • Pour éteindre la machine, appuyez également une fois sur la touche.
	Mise sous tension de la machine Allumer, éteindre la machine	


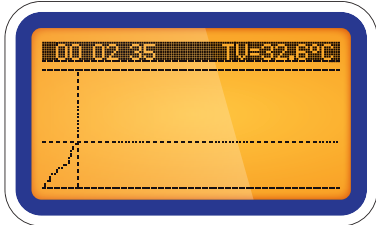



	FONCTION SECONDAIRE En cours de réalisation d'une recette	UTILISATION <p>Maintenir la touche appuyée pour lancer le dégivrage de la paroi.</p>
	Dégivrage de la paroi (uniquement pendant les programmes glacés)	

	FONCTION PREMIÈRE Commande unique ayant 1 seule fonction	UTILISATION <ul style="list-style-type: none"> • Maintenir la touche 5 secondes pour lancer le programme. • Pour arrêter le programme, appuyer 2 fois sur la touche.
	Lancer, arrêter des programmes <div style="text-align: center; border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> INTERROMPRE PROGRAMME ? </div>	

LA COMMANDE AGITATEUR



	<p>FONCTION PREMIÈRE Accès à la machine sous tension et sans aucun programme lancé</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Mélanger, émulsionner, extraire, laver</p> 	<p>Appuyer sur cette touche et lancer le programme en maintenant pressée 5 secondes la touche </p>

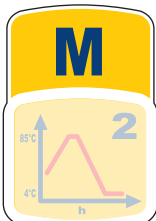
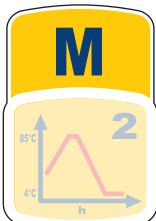
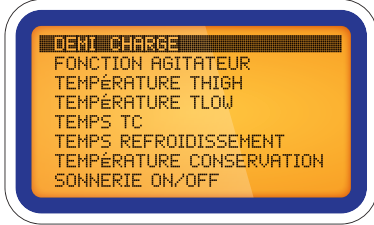




	<p>FONCTION SECONDAIRE En cours de réalisation d'une recette</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Contrôler la courbe de température HACCP (uniquement pour les programmes qui utilise le chaud et le froid)</p> 	<p>Appuyer 3 secondes pour accéder au graphique de cuisson et de refroidissement.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pour remonter dans le temps et consulter l'historique de température de cuisson, appuyer sur la touche  • Pour revenir sur une température, appuyer sur la touche  <p>Pour sortir du graphique, appuyer sur </p>

	<p>FONCTION TERTIAIRE En cours de réalisation d'une recette</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Menu technique</p>	<p>Appuyer une fois sur la touche (premier écran) 2 fois (deuxième écran) 3 fois (troisième écran) 4 fois (quatrième écran) 5 fois > retour à la recette</p>

LA COMMANDE PASTEURISATION



	<p>FONCTION PREMIÈRE Accès à la machine sous tension et sans aucun programme lancé</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Recettes de pasteurisation</p> 	<p>Appuyer sur cette touche pour afficher l'écran ci-contre. Choisissez le programme désiré avec les touches . Maintenant 5 secondes la touche  pour lancer le programme.</p>

	<p>FONCTION SECONDAIRE En cours de réalisation d'une recette</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Visualisation des paramètres de réglage d'une recette (modifications instantanées possibles)</p> 	<p>Descendre ou monter dans la liste à l'aide des touches . Valider le programme désiré avec . Changer les données avec . Valider les valeurs souhaitées* avec .</p>

Demi-charge : Permet de ne refroidir que le bas dans la cuve. **(indisponible sur R52 max et RT51A)**

Fonction agitateur : Permet en période de refroidissement et de cuisson de brasser en continu ou en alterné.

Température THigh : Permet de changer la température de cuisson.

Température TLow : Permet de changer la température de refroidissement.

Temps Tc : Permet de changer le temps de pause de cuisson.





Sonnerie ON/OFF : Permet d'arrêter la sonnerie de fin de cuisson et refroidissement.

***NB :** Cette opération ne change pas la recette enregistrée dans la base de données

LA COMMANDE FROID ET CONSERVATION



	<p>FONCTION PREMIÈRE Accès à la machine sous tension et sans aucun programme lancé</p> <p>Recettes de crème glacée et de sorbet** Recettes de conservation</p> 	<p>UTILISATION</p> <p>Appuyer une fois sur la touche et sélectionner le programme souhaité à l'aide des touches </p> <p>Maintenant 5 secondes la touche  pour lancer le programme.</p>
--	--	--

	<p>FONCTION SECONDAIRE En cours de réalisation d'une recette</p> <p>Visualisation de la température de cuisson (modification instantanée possible)</p>	<p>UTILISATION</p> <p>Appuyer sur la touche pour changer la température de cuisson.</p> <p>Appuyer sur  puis faire varier la valeur à l'aide des touches </p> <p>Valider votre changement* avec </p>
---	--	--







*NB: Cette opération ne change pas la recette enregistrée dans la base de données

** : Recettes de crème glacée et de sorbet **indisponibles sur le R400**

LA COMMANDE « MES FAVORIS »











	<p>FONCTION PREMIÈRE Accès à la machine sous tension et sans aucun programme lancé</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Recettes les plus utilisées (Mes favoris)</p> 	<p>Appuyer une fois sur la touche. Choisir le programme souhaité à l'aide des touches  Maintenant 5 secondes la touche  pour lancer le programme.</p>

	<p>FONCTION SECONDAIRE En cours de réalisation d'une recette</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Permutation de la densité Mode manuel ou automatique</p>   <p>(voir page 45 pour plus d'explications)</p>	<p>Appuyer une fois sur la touche, l'écran affiche :</p>  <p>Appuyer une seconde fois, l'afficheur montre :</p>  <p>A partir de ce moment là, vous pouvez régler la valeur avec les touches  Pour revenir en mode automatique, effectuer la même opération. (utilisation principale pour les glaces et les sorbets)</p>





	<h2>FONCTION PREMIÈRE</h2> <p>Accès à la machine sous tension et sans aucun programme lancé</p>	<h2>UTILISATION</h2>
	<h3>Livre de recettes pré-enregistrées</h3> 	<p>Appuyer une fois sur la touche pour accéder au carnet. Faire défiler les recettes à l'aide des touches  </p> <p>Maintenant 5 secondes la touche  pour lancer le programme.</p>

	<h2>FONCTION SECONDAIRE</h2> <p>En cours de réalisation d'une recette</p>	<h2>UTILISATION</h2>
	<h3>Permutation de la vitesse Mode manuel ou automatique</h3>  	<p>Appuyer une fois sur la touche, l'écran affiche :</p>  <p>Appuyer une seconde fois, l'afficheur montre :</p>  <p>A partir de ce moment là, vous pouvez régler la valeur avec les touches  </p> <p>Pour revenir en mode automatique, effectuer la même opération.</p>

LA COMMANDE SÉLECTION / VALIDATION



	<p>FONCTION PREMIÈRE Accès à la machine sous tension et sans aucun programme lancé</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Regroupement de toutes les recettes présentes sur les touches 1 à 5 :</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;">      </div>	<p>Appuyer une fois sur la touche pour voir apparaître tout le carnet de recettes.</p> <p>Faire défiler l'ensemble de la liste à l'aide des touches</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;">   </div> <p>Maintenant 5 secondes la touche  pour lancer une recette.</p>

	<p>FONCTION SECONDAIRE En cours de réalisation d'une recette</p>	<p>UTILISATION</p>
	<p>Validation des données</p>	<p>Permet de valider un changement de donnée dans une recette</p>

LES TOUCHES DE NAVIGATION / MODIFICATIONS



	FONCTION PREMIÈRE	UTILISATION
	Modification des données	Lorsqu'une donnée est validée avec la touche OK changez là en la faisant défiler avec les touches

	FONCTION SECONDAIRE <i>En cours de réalisation d'une recette</i>	UTILISATION
	Variation de la vitesse de rotation	Lorsque la vitesse de rotation est en mode manuel, appuyer sur pour accélérer ou réduire la vitesse.

	FONCTION TERTIÈRE	UTILISATION
	Sortie du menu	Appuyer sur les deux touches en même temps.

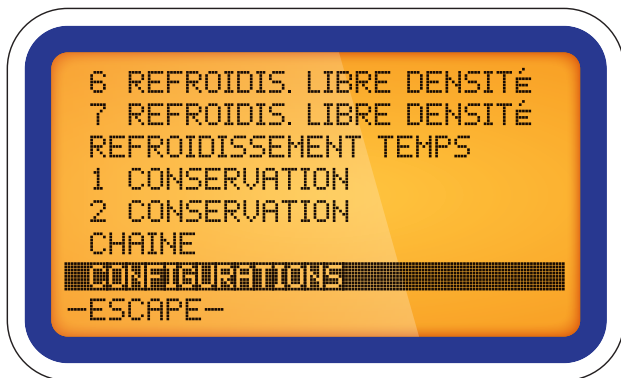
	FONCTION PREMIÈRE	UTILISATION
	Navigation dans les menus	Permet de se déplacer dans les menus en les faisant défiler.

	FONCTION SECONDAIRE <i>En cours de réalisation d'une recette</i>	UTILISATION
	Variation de la densité	Lorsque la densité est en mode manuel, appuyer sur les touches pour changer la densité.

ACCÈS À LA PROGRAMMATION

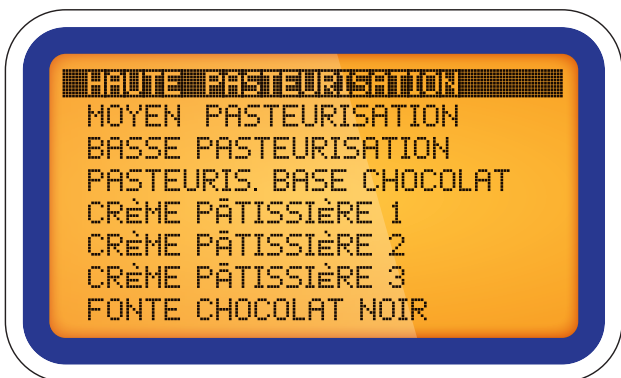
Pour accéder à ce menu, appuyer sur la touche  puis **2 fois en haut** sur 

Choisir **configurations** et appuyer sur  Valider **Liste de programme travail** avec 



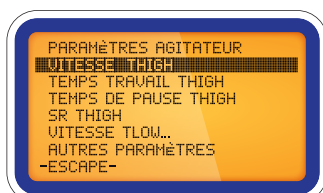
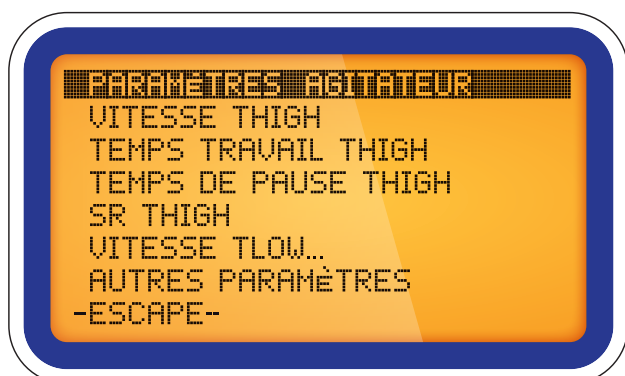
Faire défiler les recettes avec les touches 

Pour modifier les paramètres de la recette choisie, appuyer sur 



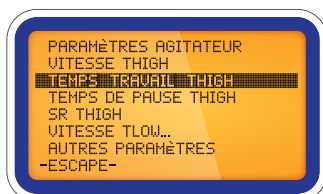
PARAMÈTRES DE L'AGITATEUR

Sélectionner **Paramètres Agitateur** et valider par 



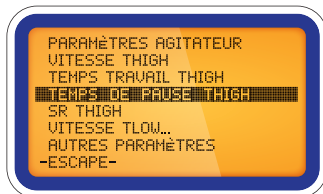
Vitesse du bras à température de cuisson (Thigh) :

Appuyer sur  puis   pour changer la vitesse, valider avec 



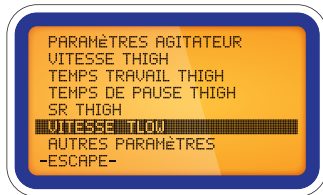
Temps de travail du bras à température de cuisson (Thigh) :

Appuyer sur  puis   pour changer le temps, valider avec 



Temps de pause du bras à température de cuisson (Thigh) :

Appuyer sur  puis   pour changer le temps, valider avec 



Vitesse du bras à température de refroidissement (Tlow) :

Appuyer sur  puis   pour changer la vitesse, valider avec 



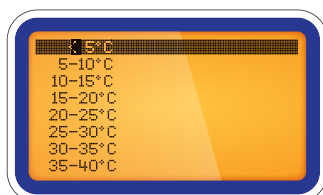
Autres paramètres : Permet de régler la vitesse de rotation tous les 5 degrés.

Appuyer sur  puis choisir chauffage ou refroidissement, appuyer sur 

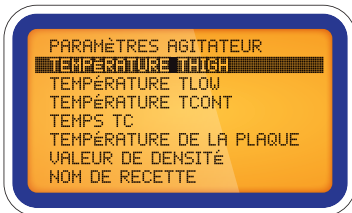
Sélectionner la température désirée à l'aide des touches   puis 

Sélectionner la vitesse avec   et validez avec 

Pour les programmes temps de travail et temps de pause, utiliser la même méthode.

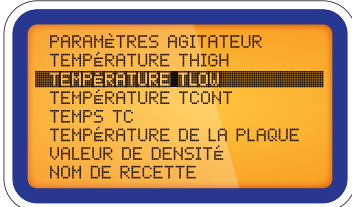


MODIFICATION DES RECETTES PROGRAMMÉES



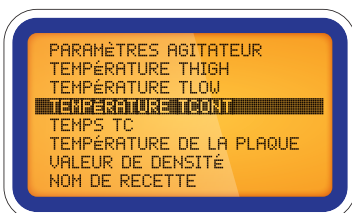
Réglage de la température de cuisson (Thigh) :

Utiliser les touches   pour faire varier la valeur et valider avec 



Réglage de la température de refroidissement (Tlow) :

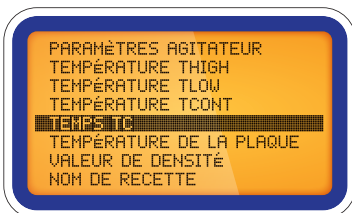
Utiliser les touches   pour faire varier la valeur et valider avec 



Réglage de la température de brassage continu (Tcont) :

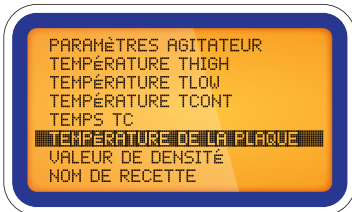
Utiliser les touches   pour faire varier la valeur et valider avec 

ATTENTION : Vous prenez un risque à descendre trop bas cette température



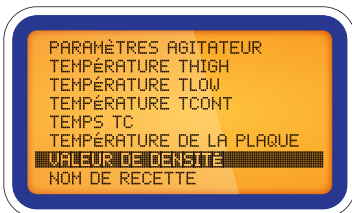
Réglage du temps de pause (TC) Temps de cuisson:

Utiliser les touches   et valider avec 



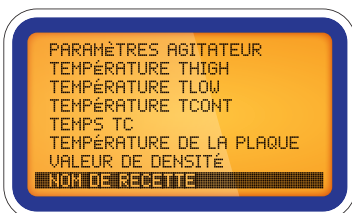
Réglage de la température de plaque de cuisson :

Utiliser les touches   et valider avec 



Réglage de la densité (texture pour les glaces et sorbets) :

Utiliser les touches   et valider avec 

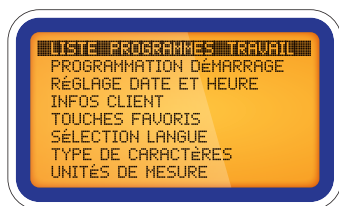


Réglage du nom de la recette :

Utiliser les touches   pour vous déplacer de gauche à droite et les

touches   pour changer les caractères ; pour valider appuyer sur 

MENU « CONFIGURATIONS »



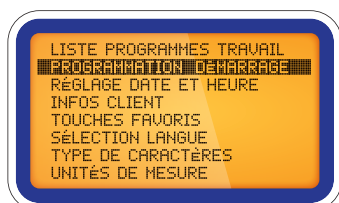
Prog. Liste Programme Travail : permet de modifier les recettes

Utiliser les touches   pour choisir la recette à modifier.

Entrer dans la recette avec la touche 

L'écran affiche alors les **paramètres de la recette**.

Pour sélectionner la donnée à modifier, utiliser   et valider sur 



Prog. Programmation Démarrage : permet de lancer un programme à une heure et une date précise **mais** ne conserve pas la masse en froid avant le démarrage.

Utiliser les touches   pour atteindre le programme.

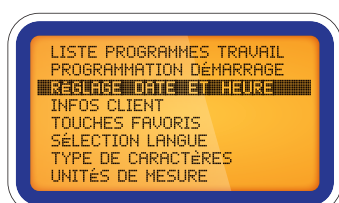
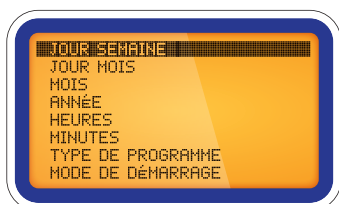
Entrer dans la programmation avec la touche 

La machine affiche alors l'écran ci-contre. Régler alors le jour de semaine, le jour du mois, le mois, année, l'heure, les minutes, type de programme, mode de démarrage, le nombre de répétitions.

Sélectionner le menu désiré, valider avec  faire défiler avec  

Appuyer sur la touche  pour confirmer.

Pour revenir à l'écran d'accueil, maintenir les 2 touches   appuyées.



Prog. Réglage date et heure : permet de régler l'heure de la machine.

Utiliser les touches   pour atteindre le programme.

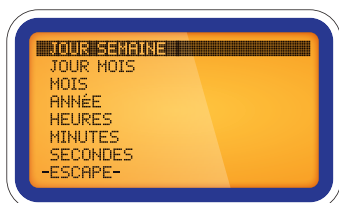
Entrer dans la programmation avec la touche 

Régler alors le jour de semaine, le jour du mois, le mois, année, l'heure, les minutes et les secondes.

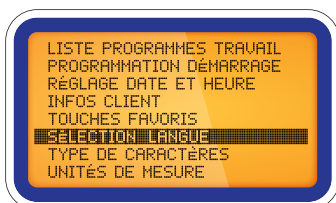
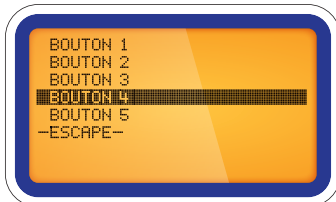
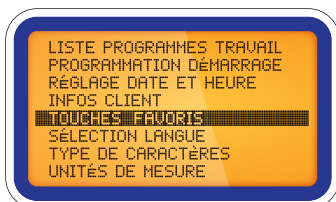
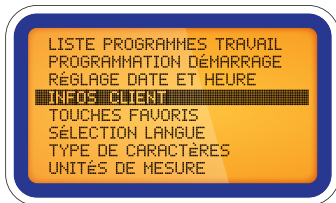
Sélectionner le menu désiré, valider avec  faire défiler avec  

Appuyer sur la touche  pour confirmer.

Pour revenir à l'écran d'accueil, maintenir les 2 touches   appuyées.



MENU « CONFIGURATIONS »



Prog. Infos Client : permet de mettre un message d'accueil

Utiliser les touches   pour choisir le programme à modifier.

Entrer dans le programme avec la touche 

Pour changer le message d'accueil, utiliser les touches   pour changer

les lettres et les touches   pour déplacer le curseur.

A la fin de votre message, appuyer sur  pour enregistrer.

Pour revenir à l'écran d'accueil, maintenir les 2 touches   appuyées.



Prog. Touches Favoris : permet de personnaliser les 5 touches principales.

Utiliser les touches   pour atteindre le programme.

Entrer dans le programme avec la touche 

La machine affiche alors l'écran ci-contre.

Sélectionner dans le menu le bouton désiré et valider le choix avec 

Utiliser les touches   pour se déplacer et faire défiler la recette à l'aide

des touches   Appuyer sur  pour enregistrer.

Pour revenir à l'écran d'accueil, maintenir les 2 touches   appuyées.

Prog. Sélection langue : permet de changer la langue de la machine.

Utiliser les touches   pour atteindre le programme.

Entrer dans la programmation avec la touche 

Changer la langue en faisant défiler avec les touches  

Appuyer sur la touche  pour confirmer.

Pour revenir à l'écran d'accueil, maintenir les 2 touches   appuyées.

ATTENTION : Le fait de **changer la langue réinitialise la carte** et supprime ainsi les recettes dont les paramètres ont été changés.

MENU « CONFIGURATIONS »



Prog. Type de caractères de l'afficheur : permet de changer la taille de la police d'écriture

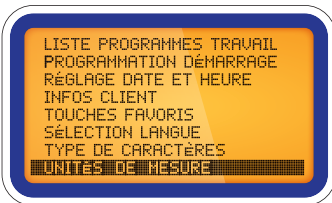
Utiliser les touches   pour choisir le programme à modifier.

Entrer dans le programme avec la touche 

Changer la taille des caractères avec les touches  

Pour valider appuyer sur 

Pour revenir à l'écran d'accueil, maintenir les 2 touches   appuyées.



Prog. Unités de mesure : permet de changer l'unité de mesure de la température °C (Celsius) ou °F (Fahrenheit)

Utiliser les touches   pour choisir le programme à modifier.

Entrer dans le programme avec la touche 

Changer l'unité de mesure (Celsius - Fahrenheit) avec les touches  

Pour valider appuyer sur 

Pour revenir à l'écran d'accueil, maintenir les 2 touches   appuyées.

Prog. Impression rapports : indisponible sur toute la gamme

Prog. Menus techniques : Accès réservé. Nous consulter pour plus d'information

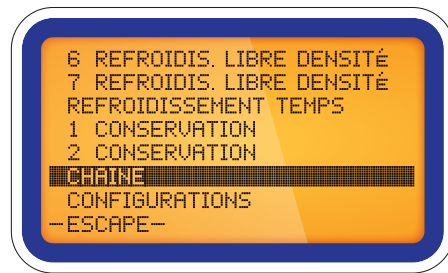
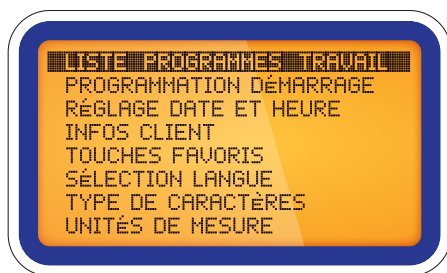
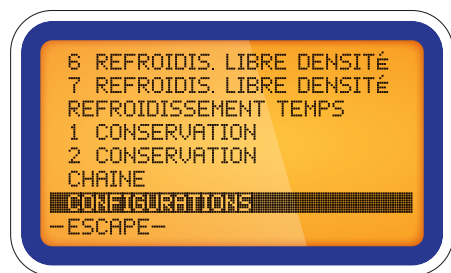
PROGRAMME « CHAÎNE » (DÉMARRAGE DIFFÉRÉ)

L'utilisation du programme **chaîne** permet d'**associer plusieurs programmes** (conservation, cuisson...) et de programmer le **démarrage différé de la machine**.

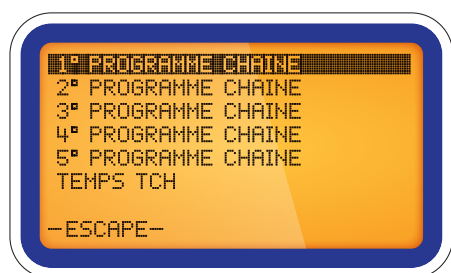
Pour accéder à ce menu, appuyer sur la touche  puis **2 fois en haut** sur .

Choisir **Configurations** et appuyer sur  Valider **Liste de programme travail** avec .

Appuyer **2 fois en haut** sur  pour trouver le programme **Chaîne**. Puis appuyer sur  pour le sélectionner.



L'écran propose 5 programmes. Sélectionner le **programme chaîne 1** avec .



Faire défiler les recettes avec  et choisir un programme (par exemple **conservation**). Validez avec .

Faire de même avec le **programme chaîne 2** et choisir **crème pâtissière**.

Descendre sur **Temps Tch** (c'est le temps du premier programme sélectionné).

Appuyer sur  pour sélectionner et régler le **temps Tch** grâce aux touches  Validez avec .

Pour activer le cycle, sortir de la programmation en appuyant sur les 2 touches  en même temps.

Appuyer sur la touche  et sélectionner « chaînes », à l'aide des touches .

Appuyer sur la touche  pendant 5 secondes pour démarrer le cycle : la machine démarre avec le 1er mode choisi et avec une durée **Tch** choisi, à la fin du décompte **Tch** le programme suivant démarre.

CONTRÔLE DE DENSITÉ / TEXTURE

La glace artisanale étant un mélange de plusieurs composants (lait, sucre, graisses, etc...) équilibrés en quantités différentes selon la zone géographique, le goût qu'on veut obtenir et l'utilisation finale (desserts, gâteaux, granita, etc), n'a pas toujours le même comportement soit au niveau de la température soit au niveau de la densité.

C'est pour cette raison qu'il a été mis au point un système qui détecte la réelle densité de la glace, par le contrôle d'un paramètre qui ne change jamais selon des conditions externes (variation de la température ambiante ou variation de la voltage/fréquence du courant électrique).

Pour pouvoir identifier la densité désirée nous recommandons le procédé suivant :

1 - Avant de commencer tout cycle de production, contrôler que **la poignée trappe de vidange soit parfaitement fermée**. Maintenant, tout est prêt pour la mise en marche. Verser le mélange dans la cuve puis démarrer la machine...



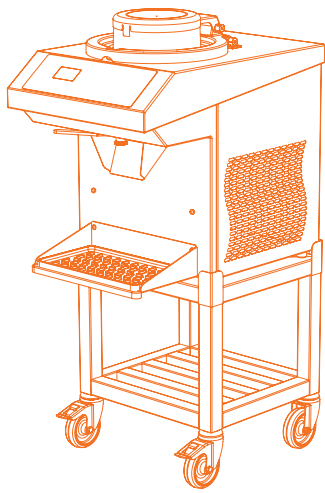
Utilisez les touches   pour faire varier la valeur de F et   pour faire varier H.

2 - Régler la vitesse entre F64 et F120. Une vitesse majeure correspond à un foisonnement meilleur, c'est-à-dire la quantité d'air dans la glace.

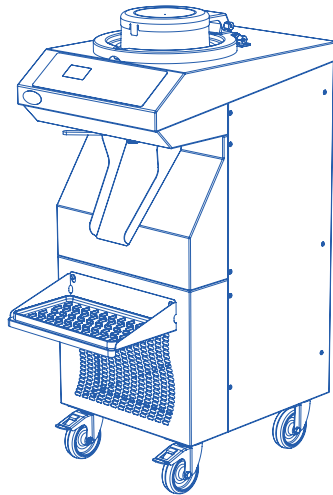
Ensuite régler la valeur de densité H entre H65 et H100 (pour la glace).

N'oubliez pas que cette valeur est liée à la quantité de mélange dans la machine. Si vous augmentez la quantité, il faut augmenter aussi la valeur H.

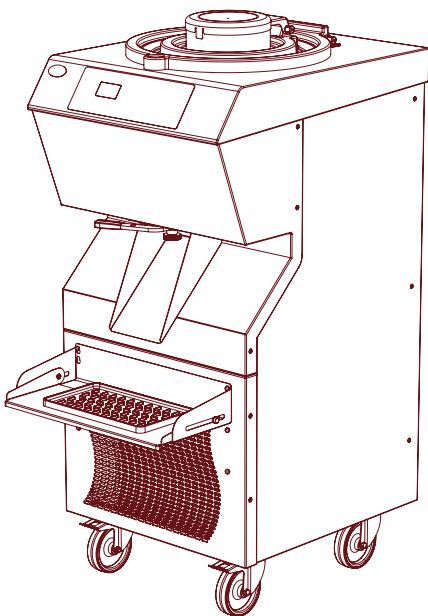
3 - Régler la vitesse entre F64 et F120 et régler une valeur de densité (H) de H65 (en général, pour la plupart de recettes de glace il faut une valeur de H65 et H100) et attendre que la glace se forme. Lorsque la glace est presque prête (il est nécessaire de la juger pour la première fois; prélever une petite quantité de crème glacée du robinet) diminuer d'une unité la densité et attendre 5 secondes. Continuez de réduire la densité par une unité chaque fois jusqu'à l'arrêt du compresseur (la machine maintiendra cette densité en tournant alternativement le compresseur marche-arrêt). A ce moment, enregistrez le nombre choisi dans la recette de façon qu'à l'avenir, pour cette recette on rappellera la valeur de densité à employer.



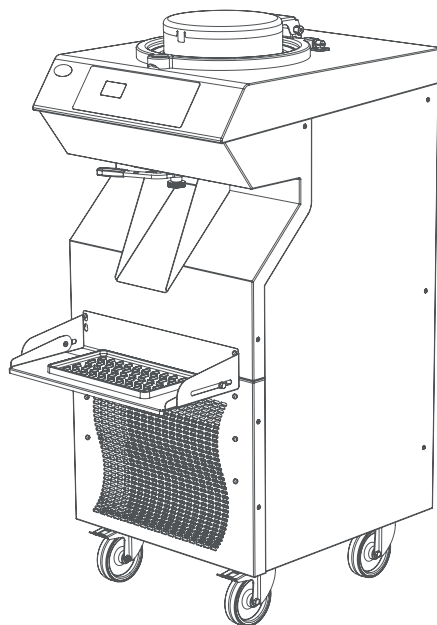
RT51A



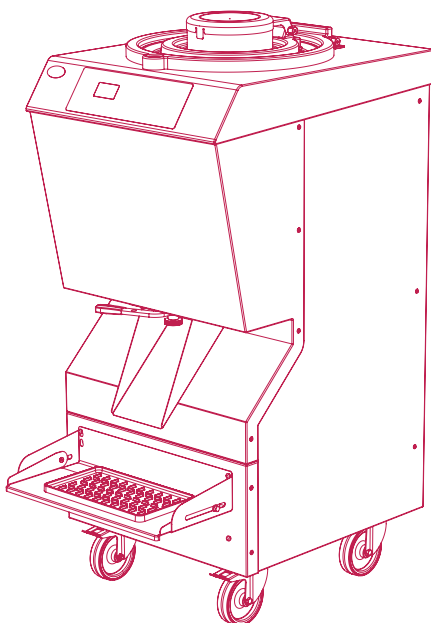
R52max



R400



**R150
R150turbo
R151A**



R600