

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Pour les étapes d'installation requises, référez-vous au Manuel de l'opérateur. Avant d'utiliser cette machine pour la première fois, Vollrath vous recommande de la laver et la désinfecter. Pour des instructions détaillées, référez-vous au Manuel de l'opérateur.

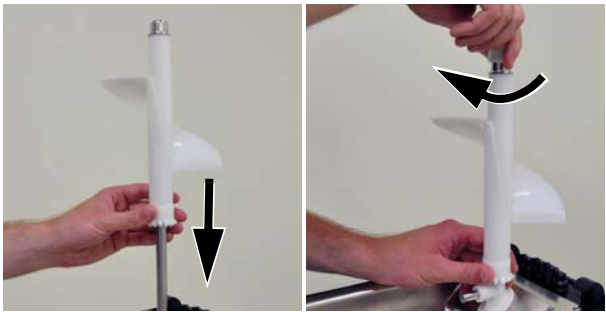
## ASSEMBLAGE DE LA MACHINE

- AVIS :** Le Ministère de l'Agriculture des États-Unis et la Food and Drug Administration (FDA) exigent que les lubrifiants utilisés sur les équipements de transformation des aliments soient certifiés pour une telle utilisation. Utilisez les lubrifiants de manière strictement conforme aux instructions du fabricant.
- AVIS :** Du lubrifiant sans danger pour les aliments Total Blend, Petrol-Gel® ou un équivalent doit être utilisé lorsque la lubrification des pièces de la machine s'impose.

- 1** Mettez hors tension et débranchez la machine.
- 2** Poussez l'engrenage au fond de l'arbre d'entraînement vertical. Lubrifiez la denture avec un lubrifiant sans danger pour les aliments.



- 3** Insérez la tarière verticale. Serrez l'écrou.



- 4** Vérifiez que la douille est en place. Pressez l'engrenage sur l'arrière de la tarière horizontale.



- 5** Lubrifiez la denture et l'extrémité métallique de la tarière avec un lubrifiant sans danger pour les aliments.



- 6** Installez la tarière horizontale dans la machine.



- 7** Placez le joint dans la rainure au fond de la cuve. Assurez-vous que le joint se trouve sur un des deux coins arrière de la cuve.



- 8** Installez la cuve. Veillez à aligner le couvercle sur les charnières et les contacts métalliques à l'arrière de la machine. **NE PAS forcer pour mettre le couvercle en place.**



- 9** Fixez la cuve à l'aide des pinces et des vis.



- 10** Installez les joints toriques sur le bouton de maintien de la tarière horizontale. Appliquez une fine couche de lubrifiant sans danger pour les aliments.



- 11** Insérez le bouton de maintien de la tarière horizontale. Appuyez fermement sur le bouton, puis tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre.



- 12** Installez les joints toriques sur le robinet. Assurez-vous que le col du gros joint est tourné vers le petit joint. Appliquez une fine couche de lubrifiant sans danger pour les aliments sur les joints toriques.



- 13** Installez le robinet. Tournez le joint torique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au déclic confirmant son blocage en position.



- 14** Installez la poignée et son couvercle.



- 15** Installez le(s) plateau(x) d'égouttage.



## DÉSINFECTION DE LA MACHINE

La machine doit être désinfectée après son nettoyage et juste avant de la remplir de mélange. Une désinfection la nuit précédente n'est pas efficace.

- AVIS :** Reportez-vous aux codes applicables et aux produits et aux procédures de désinfection recommandés dans les réglementations sanitaires locales. La fréquence de désinfection doit être conforme aux réglementations sanitaires locales.

- 1** Lisez le mode d'emploi du désinfectant Stera-Sheen® Green Label (ou produit équivalent) pour créer une solution concentrée à 100 ppm.
- 2** En utilisant de l'eau chaude, mélanger 7,6 litres de désinfectant.
- 3** Utilisez une bande réactive au chlore et la palette de couleurs pour vous assurer que la solution est concentrée à 100 ppm.

- 4** Versez la solution désinfectante dans la cuve. Placez le couvercle sur la cuve.

- 5** Mettez la machine en marche.

- 6** Appuyez sur **MENU** jusqu'à ce que l'affichage indique :



- 7** Appuyez sur **▲** ou **▼** jusqu'à ce que l'affichage indique :



- 8** Surveillez la machine pour vous assurer qu'elle n'a pas de fuites. S'il y a une fuite de désinfectant, le joint sous la cuve est mal installé.

- 9** Après cinq minutes, placez un récipient sous le robinet. Ouvrez le robinet pour évacuer la solution désinfectante de la cuve. Ne jetez pas la solution.

- 10** Utilisez une nouvelle bande réactive pour tester la solution. Un relevé de 100 ppm minimum est acceptable. Si le relevé est inférieur à 100 ppm, désinfectez une fois encore la machine. Si le relevé est inférieur à 100 ppm après la seconde procédure de désinfection, démontez et lavez une fois encore la machine.

## MODE D'EMPLOI

### Réglage de la réfrigération

- 1** Mettez hors tension et débranchez la machine.
- 2** Appuyez sur **⊙** pour démarrer les tarières.
- 3** Appuyez sur **◀▶** pour sélectionner SLUSH (granité) ou COLD (boisson fraîche).

#### Mode Granité (Slush)

1. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour sélectionner un réglage de densité. La machine s'étalonne.

#### Mode Boisson fraîche (Cold)

1. Appuyez sur **▲** ou **▼** pour sélectionner un réglage temp.

### Ajout du mélange

- 1** Enlevez le couvercle. Versez 3 gallons (11,4 litres) de mélange dans la cuve.
- AVIS :** Ne remplissez pas trop la cuve. Le niveau de mélange doit être inférieur au haut de la lame de la tarière verticale.
- 2** Mettez le couvercle sur la cuve.






### Service



- 1** Le produit est prêt lorsque l'icône **🍹** disparaît de l'affichage :
- |                   |                |                  |               |
|-------------------|----------------|------------------|---------------|
| SLUSH<br>* 3 * 1r | SLUSH<br>* 3 * | COLD<br>* 2 * 1r | COLD<br>* 2 * |
| Pas prêt          | Prêt           | Pas prêt         | Prêt          |
- 2** Tirez sur la poignée du robinet pour servir.
- AVIS :** N'utilisez pas la machine lorsque le niveau de mélange est en dessous du capteur de remplissage minimum.






## VIDANGE DE LA CUVE

Pour faciliter le nettoyage, laissez dégeler le produit avant de vider la machine.

- 1 Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  

- 2 Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'affichage indique :  


- 3 Évacuez le produit de la cuve.
- 4 Remplissez la cuve de 1 gallon (3,8 litres) d'eau froide du robinet.
- 5 Après 30 secondes, ouvrez le robinet pour vider l'eau de la machine.
- 6 Appuyez sur  jusqu'à ce que l'affichage indique :  


- 7 Appuyez sur  ou  jusqu'à ce que l'affichage indique :  

- 8 Arrêtez la machine.
- 9 Utilisez un nettoyant alcalin doux et un chiffon doux pour nettoyer le fond de la cuve en inox, son couvercle et l'extérieur de la machine.

## DÉMONTAGE DE LA MACHINE

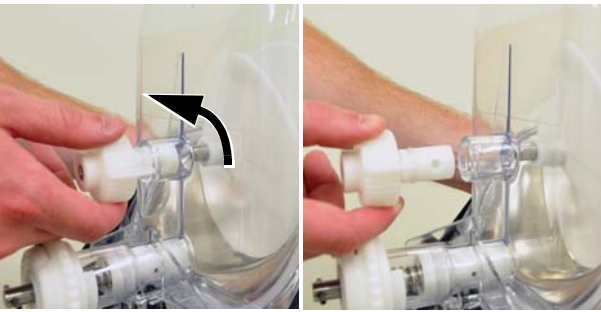
- 1 Mettez hors tension et débranchez la machine.
- 2 Enlevez le couvercle.



- 3 Installez le couvercle de la poignée et la poignée.



- 4 Desserrez et enlevez le bouton de maintien de la tarière.



- 5 Desserrez et enlevez le robinet.



- 6 Enlevez les joints toriques de l'ensemble du robinet et du bouton de maintien de la tarière.



- 7 Enlevez l'écran anti-éclaboussures.



- 8 Enlevez les vis des pinces de la cuve. Ouvrez les pinces de la cuve.



- 9 Enlevez la cuve.



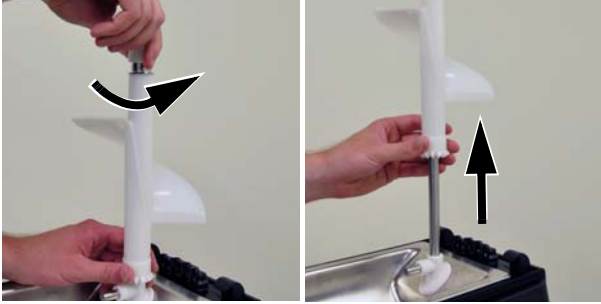
- 10 Enlevez le joint de la cuve.



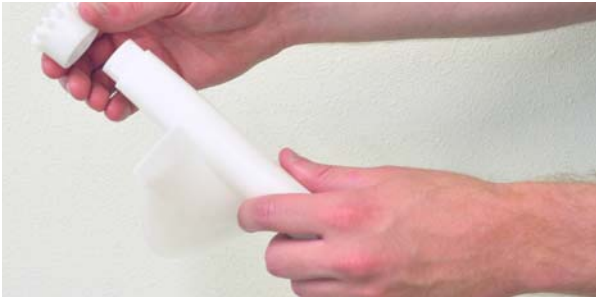
- 11 Enlevez la tarière horizontale. Enlevez l'engrenage de la tarière.



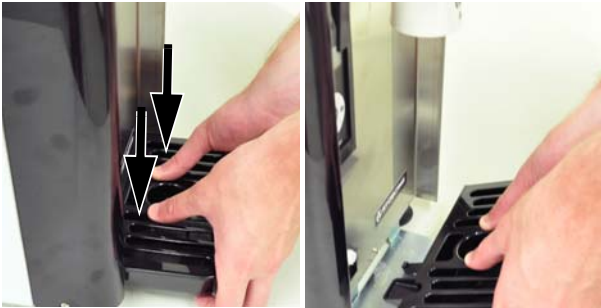
- 12 Desserrez et enlevez l'écrou en haut de la tarière verticale. Enlevez la tarière.



- 13 Enlevez l'engrenage du bas de la tarière verticale.



- 14 Enlevez le(s) plateau(x) d'égouttage.



## LAVAGE ET DÉSINFECTION DES COMPOSANTS

- 1 Placez les pièces illustrées ci-dessous dans un mélange d'eau chaude et de détergent doux (entre 90 et 110 °F/ 32 et 43 °C). Lavez minutieusement.  
**AVIS : Ne faites pas tremper le couvercle de la cuve.**



- 2 Rincez les pièces à l'eau propre entre 90 et 110 °F (32 et 43 °C).

- 3 Placez les pièces illustrées ci-dessous dans un mélange d'eau chaude et de détergent doux (entre 90 et 110 °F/ 32 et 43 °C). Lavez minutieusement.  
**AVIS : Ne faites pas tremper le couvercle de la cuve.**



- 4 Enlevez les composants. N'enlevez pas le désinfectant. Séchez à l'air.

- 5 Trempez une brosse dans la solution désinfectante. Essuyez la cuve.

