

Manuel d'utilisation

Machine Softice



IDE SMT 1000

IDE SMT 5000

IDE SMS 5000



Remarque : veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation avant de mettre en service la machine à glace à l'italienne.

Table des matières

1	PRESENTATION	3
2	MISE EN PLACE ET INSTALLATION	4
2.1	POSITIONNEMENT CORRECT	4
2.2	RACCORDEMENT A L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.....	4
2.3	MISE EN SERVICE.....	4
3	PANNEAU D'AFFICHAGE ET FONCTIONS	5
4	COMMANDES	6
5	ÉLÉMENTS DANS LE RESERVOIR DE STOCKAGE	7
6	MISE EN SERVICE DE LA MACHINE	8
6.1	PREPARATION DU MELANGE POUR CREME GLACEE	8
6.2	REPLISSAGE DE LA MACHINE	8
6.3	LANCER LA PRODUCTION DE GLACE	9
6.4	VENDRE DES GLACES	9
7	ACTIVER LE MODE NUIT / LA FONCTION DE CONSERVATION.....	10
8	REGLER LA CONSISTANCE / LA FERMETE DE LA GLACE A L'ITALIENNE	11
9	REGLAGE DE LA SURCOURSE.....	11
10	NETTOYAGE DE LA MACHINE	12
10.1	VIDER LA MACHINE.....	12
10.2	DEMONTAGE/REPOSE DES PIECES.....	13
10.3	DESINFECTION	18
11	ENTRETIEN DE LA MACHINE.....	18
12	DESCRIPTION DES PARAMETRES ET DEPANNAGE	19
12.1	DESCRIPTION DES PARAMETRES.....	19
12.2	REGLAGE DES SEUILS D'ALARME ET DES COMPTEURS.....	20
12.3	DEPANNAGE	21
12.4	SIGNIFICATION DES CODES D'ERREUR ET D'ALARME:	23
13	GARANTIE	24
14	PIECES DE RECHANGE	25
14.1	VUES ECLATEES.....	25
15	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	26
16	NOTES.....	27

1 Présentation

Merci beaucoup d'avoir acheté notre machine softice!



Afin d'utiliser la machine de manière optimale et de prolonger sa durée de vie, veuillez respecter les précautions suivantes:

1. Après le déballage, vérifiez que toutes les pièces figurant sur le bon de livraison sont bien présentes et que la machine n'est pas endommagée. Tout dommage ou pièce manquante doit être signalé par écrit dans un délai de 5 jours ouvrables.
2. Avant de mettre l'appareil en service, lisez attentivement le manuel d'utilisation.
3. Utilisez les raccordements électriques requis conformément aux valeurs de tension et d'intensité indiquées sur la fiche technique et sur la machine.
4. Respectez la recette de glace afin d'éviter tout dysfonctionnement de la machine.
5. Nettoyez la machine régulièrement (tous les 3 à 5 jours maximum) afin de garantir que la crème glacée respecte les normes d'hygiène alimentaire.



ATTENTION : sur les machines à 2 variétés, **les deux côtés doivent toujours fonctionner** avec du mélange pour glace!



REMARQUE : L'espace de travail de la machine doit être bien ventilé. Il faut prévoir un espace d'au moins 20 cm de chaque côté. Dans le cas contraire, la machine risque de surchauffer, d'être endommagée ou de ne pas fonctionner correctement.



REMARQUE : lors du choix de l'emplacement, évitez l'exposition directe au soleil.



REMARQUE : La machine est conçue pour une utilisation à l'intérieur. Évitez toute exposition à l'humidité ou à d'autres facteurs environnementaux susceptibles d'endommager la machine. Les dommages causés par un mauvais emplacement ne sont pas couverts par la garantie!

2 Mise en place et installation

2.1 Positionnement correct

1. La machine est inévitablement soumise à des chocs pendant le transport. Il est recommandé de laisser l'appareil au repos pendant 4 heures avant de l'utiliser.
2. Conditions d'utilisation :
 - a. Température ambiante : minimum 10 °C, maximum 30 °C.
 - b. Température du mélange pour glace à verser : entre 5 et 15 °C.
 - c. Environnement bien aéré et sec
 - d. Pas d'exposition directe au soleil ni à la pluie
3. La machine doit être installée à l'horizontale sur un sol stable.
4. Veillez à laisser un espace d'au moins 20 cm de chaque côté de la machine

2.2 Raccordement à l'alimentation électrique

Veuillez vérifier la plaque signalétique. Utilisez un câble adapté, conforme aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique. Les câbles à l'intérieur de l'appareil sont déjà raccordés en usine.



REMARQUE : utilisez exclusivement des fiches suisses homologuées!

2.3 Mise en service

Avant la mise en service, la machine doit être démontée, nettoyée et désinfectée. Utilisez pour cela des chiffons propres, des éponges ainsi que des lingettes jetables et des produits de nettoyage et de désinfection adaptés.



ATTENTION : la désinfection doit être effectuée immédiatement avant chaque remplissage afin de respecter les normes d'hygiène. Après la désinfection, la machine doit être mise en service dans les 20 à 30 minutes.

3 Panneau d'affichage et fonctions



Illustration 3-1

	Technique de réfrigération en service		Refroidissement du réservoir de stockage activé
	Stock faible		Machine en mode nettoyage
	Veille/Conservation pendant la nuit		Moteurs à raclage en fonctionnement dans le cylindre
	Tension d'entrée actuelle de la machine		Température dans le réservoir de stockage
	Consistance prédéfinie		Consistance actuelle dans le cylindre



REMARQUE : si la machine signale un dysfonctionnement (un code d'erreur s'affiche à la place de *tension d'entrée actuelle* en bas à gauche de l'écran), veuillez suivre les conseils de dépannage du [chapitre 12](#). Réglez d'abord le problème avant de remettre la machine en service.

4 Commandes

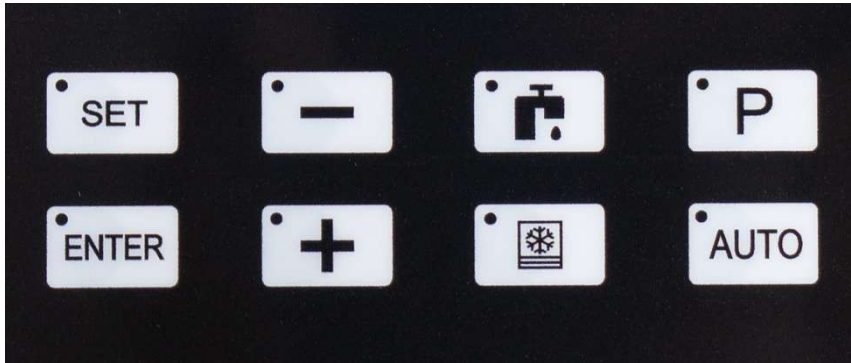


Illustration 4-1

	Accéder au menu (appuyer pendant 5 secondes)		'WASH' - Lancer le programme de lavage
	Confirmer la saisie		Refroidissement de la mémoire cache (activer / réactiver)
	Diminuer la valeur		Lancer la fonction de veille/conservation
	Augmenter la valeur		Lancer la production

	Active les fonctions de réglage des menus et des paramètres. Il faut maintenir la touche enfoncée pendant 5 secondes..
	Pour confirmer la fonction ou la modification souhaitée.
	Réduit la valeur à définir.
	Augmente la valeur à définir.
	«WASH» - Lancer le programme de lavage. Une fois celui-ci activé, les racleurs à l'intérieur du tambour tournent pour faciliter la vidange et le nettoyage. En mode lavage, le compresseur de refroidissement reste à l'arrêt.
	Activer le refroidissement dans le réservoir de stockage. Le contenu est maintenu à une température constante d'environ +5 °C, ce qui permet au produit de rester frais et utilisable dans le réservoir de stockage.
	Active le mode « Pause » ou le mode de conservation. Pour activer la fonction de conservation, appuyez sur « P » + « ENTER ». La machine fonctionne désormais comme un réfrigérateur et maintient le produit au frais et au frais. Notez que le refroidissement du réservoir doit également être activé.
	Lance la production de glace avec les paramètres déjà définis.

5 Éléments dans le réservoir de stockage

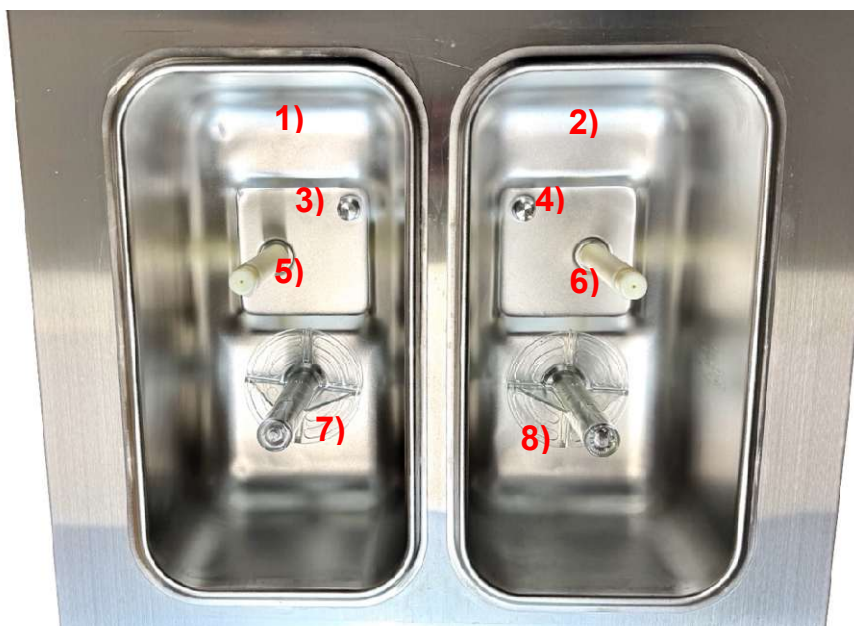


Illustration 5-1

1)	Réservoir de stockage réfrigéré, côté gauche (vu de face)
2)	Réservoir de stockage réfrigéré, côté droit (vu de face)
3)	Capteur de niveau, côté gauche Si celui-ci n'est plus recouvert de mélange glacé, le message « niveau bas » s'affiche à l'écran.
4)	Capteur de niveau côté droit Si celui-ci n'est plus recouvert de mélange glacé, le message « niveau bas » s'affiche à l'écran.
5)	Tuyau de remplissage côté gauche Le mélange pour glace s'écoule en continu dans le cylindre gauche par ce tuyau.
6)	Tuyau de remplissage côté droit Le mélange pour glace s'écoule en continu dans le cylindre droit par ce tuyau.
7)	Agitateur côté gauche Celui-ci maintient le mélange pour glace en mouvement et assure un refroidissement homogène de celui-ci.
8)	Agitateur côté droit Celui-ci maintient le mélange à glace en mouvement et assure un refroidissement homogène de celui-ci.

6 Mise en service de la machine

Avant de mettre la machine en service et de la remplir de produit, il faut la nettoyer et la désinfecter juste avant. Reportez-vous au [chapitre 10](#) : Nettoyage de la machine.

Assurez-vous que tous les joints sont correctement lubrifiés et montés, et que tous les composants sont correctement fixés.

6.1 Préparation du mélange pour crème glacée

- Tous les ustensiles et récipients nécessaires doivent être nettoyés et désinfectés.
- Préparez le mélange (par exemple, poudre et eau) conformément aux instructions du fabricant dans un récipient ou un gobelet doseur propre et désinfecté.
- Mélangez la préparation jusqu'à dissolution complète.
- Le mélange ne doit contenir aucun solide, morceau de fruit, noix ou autre, car l'alimentation du cylindre à glace ne serait alors pas garantie.
- La quantité minimale de mélange préparé par côté est d'au moins 3 litres et doit dépasser le capteur de niveau (fig. 5-1, 3+4).
- Idéalement, versez un mélange glacé pré-refroidi (**non congelé !**) dans la machine afin d'accélérer le processus de fabrication..



REMARQUE : la proportion de poudre pour glace doit être comprise entre 10 % et 30 %. La teneur en sucre de la préparation finale doit être comprise entre 10 % et 15 %. Dans le cas contraire, la machine risque d'être endommagée ou le produit final pourrait ne pas répondre à vos attentes.

6.2 Remplissage de la machine



REMARQUE : sur les machines à deux variétés, **les deux côtés** doivent toujours être remplis et mis en service!



REMARQUE : avant tout remplissage, la machine doit toujours être nettoyée et désinfectée !
(voir [chapitre 10](#))

1. Retirez les deux tuyaux de remplissage (fig. 5-2, n° 5 + 6).
2. Versez le mélange pour glace dans les deux réservoirs (au moins 3 litres par réservoir).
Les deux capteurs de niveau (fig. 5-2, n° 3 + 4) doivent toujours être recouverts.
3. Attendez qu'il n'y ait plus de bulles qui s'échappent des orifices des tubes de remplissage. Ce n'est qu'à ce moment-là que les cylindres à glace sont remplis de mélange pour glace.
4. Appuyez sur la touche « WASH » (fig. 4-1) et laissez la machine tourner pendant environ 1 à 2 minutes.
5. Réglez les tubes de remplissage sur la « valeur d'overrun » souhaitée.
Produits fluides : une petite ouverture est idéale ; davantage d'air est incorporé.
Produits visqueux : une ouverture plus grande est nécessaire ; moins d'air est incorporé.
Produits très visqueux (par ex. yaourt glacé) : ouvrez complètement les tuyaux ou retirez entièrement le tuyau de remplissage.
6. Insérez les deux tuyaux de remplissage à fond dans l'ouverture.

6.3 Lancer la production de glace

1. Appuyez sur la touche « WASH », prélevez 1 à 2 portions du mélange pour glace et jetez-les. Le mélange pour glace peut encore contenir des résidus de désinfectant, que vous éliminez ainsi.
2. Appuyez sur la touche « Auto » (fig. 4-2) pour lancer la production de glace.
Le compresseur et les moteurs démarrent et la production de glace commence.
3. Appuyez sur la touche « Refroidissement réservoir » (fig. 4-2) pour activer le refroidissement des réservoirs.
4. Au bout d'environ 10 à 15 minutes, la glace est prête à être servie et la machine passe en mode veille..



REMARQUE : pendant le fonctionnement, vous pouvez rajouter régulièrement du mélange pour glace dans les réservoirs afin de pouvoir servir de la glace en continu.



REMARQUE : sur les machines à deux variétés, **les deux côtés** doivent toujours être remplis et mis en service!

6.4 Vendre des glaces

5. Pendant son fonctionnement, la machine se met en veille dès que la consistance souhaitée est atteinte dans les cylindres. Toutes les 10 à 15 minutes, la machine redémarre afin de maintenir le contenu à la consistance réglée.
6. Dès que vous actionnez l'un levier, la machine démarre et vous pouvez servir de la glace. Une fois le service terminé, refermez complètement le levier.
7. Pour les machines à deux variétés:
Levier gauche : la glace provenant du réservoir de stockage gauche et du cylindre de glace est distribuée.
Levier droit : la glace provenant du réservoir de stockage droit et du cylindre de glace est distribuée.
Levier central : les deux parfums sont distribués mélangés.
8. Si vous constatez que la glace n'a pas la fermeté souhaitée, vous pouvez augmenter sa consistance. Pour ce faire, veuillez vous reporter au [chapitre 8](#) « Réglage de la consistance ».
9. Si un parfum (gauche ou droit) n'est pas vendu pendant une longue période, prélevez 2 à 3 coupes de ce parfum et remettez la glace dans le réservoir correspondant. Cela est nécessaire pour maintenir l'équilibre entre la consistance et la fermeté des deux parfums.
10. Vérifiez de temps en temps le niveau de remplissage des réservoirs et rajoutez de la préparation glacée en temps utile. Si le niveau dans l'un des deux réservoirs descend au minimum, le symbole « Niveau bas dans le réservoir » s'affiche à l'écran. Rajoutez alors de la préparation glacée fraîche dès que possible afin de ne pas interrompre la vente.

7 Activer le mode nuit / la fonction de conservation

Le mode nuit (fonction de conservation) refroidit le produit dans la machine à environ 4-6 °C, ce qui permet de le conserver plus longtemps.

Lorsque la vente est terminée et que la machine doit être réutilisée le lendemain, le mode nuit / la fonction de conservation peut être activé(e). Pour ce faire, appuyez sur la touche « P » (fig. 4-1) puis sur la touche « ENTER ». Le symbole « P » s'affiche à l'écran.

Pour reprendre la production de glace le lendemain matin, appuyez sur la touche « AUTO ». Assurez-vous que le « Refroidissement stockage » (fig. 3-1 et 4-1) est également activé.

8 Régler la consistance / la fermeté de la glace à l'italienne

La machine est livrée avec un réglage par défaut de 045. Cela correspond à une consistance moyenne de la glace à l'italienne. Si vous souhaitez modifier cette valeur, procédez par petits paliers, attendez environ 5 minutes, prélevez quelques boules de glace à l'italienne et vérifiez ensuite le résultat. Après le réglage, la machine a besoin de quelques minutes pour que le produit atteigne la consistance souhaitée.



REMARQUE : le réglage de la consistance permet uniquement d'ajuster la dureté de la glace. Ces réglages n'ont toutefois aucune incidence sur la vitesse de production de la glace.

Pour régler l'appareil, procédez comme suit:

1. Mettez la machine en veille en appuyant sur la touche « P » (fig. 4-1). L'écran n'affiche alors plus que les informations de base, comme illustré.
2. Appuyez ensuite sur la touche « SET » (fig. 4-1) pendant 5 secondes (la machine émet un bip toutes les secondes) jusqu'à ce que « P1 » s'affiche à l'écran..



3. « P1 » disparaît et la valeur de consistance sélectionnée s'affiche (par exemple 045).
4. Appuyez sur la touche « + » pour augmenter la valeur (la glace devient plus ferme) ou sur la touche « - » (la glace devient moins ferme). Ne modifiez la valeur que de 2 à 3 crans et vérifiez d'abord le résultat.
5. Confirmez le réglage en appuyant sur « ENTER » (fig. 4-1).
6. Une fois que vous avez trouvé le réglage optimal, il ne faut plus modifier la consistance..

9 Réglage de la surcourse

On entend par « overrun » l'apport d'air qui augmente le volume du produit et rend la glace plus « moelleuse ». Sur ces machines, le réglage de l'overrun s'effectue en agrandissant ou en réduisant l'ouverture par laquelle le mélange de glace passe du réservoir vers le cylindre.

Régalez les tubes de remplissage sur la « valeur d'overrun » souhaitée.

Produits liquides : une petite ouverture est idéale ; davantage d'air est incorporé.

Produits visqueux : une ouverture plus grande est nécessaire ; moins d'air est incorporé.

Produits très visqueux (par ex. yaourt glacé) : ouverture maximale ou retrait complet du tube de remplissage.

10 Nettoyage de la machine



REMARQUE : pendant son fonctionnement, la machine doit être vidée, nettoyée et désinfectée tous les 3 à 5 jours maximum. Le mélange pour glace qui se trouve encore dans la machine doit être jeté.



REMARQUE : si le mélange pour glace n'a pas été réfrigéré ni congelé dans la machine pendant plus de 8 heures, celle-ci doit être vidée, nettoyée et désinfectée. Le mélange pour glace qui se trouve encore dans la machine doit être jeté.



REMARQUE : pour le nettoyage, utilisez exclusivement des chiffons et des éponges propres, ainsi que du papier jetable (par exemple, du papier ménage).



REMARQUE : pour le nettoyage et la désinfection, utilisez exclusivement des produits d'entretien approuvés et/ou recommandés par le fournisseur. Le fournisseur décline toute responsabilité pour les dommages résultant de l'utilisation de produits d'entretien inappropriés.

Vous trouverez dans notre gamme divers produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection.

10.1 Vider la machine

1. Retirez le tuyau de remplissage des réservoirs (fig. 5-1, n° 5 + 6), retirez le tuyau intérieur et nettoyez-le grossièrement.
2. Versez environ 5 litres d'eau chaude (environ 40 °C) dans chaque réservoir.
3. Appuyez sur la touche « WASH » (fig. 4-1) et laissez la machine tourner pendant environ 3 à 5 minutes.
4. Videz la machine des deux côtés.
5. Versez à nouveau 5 litres d'eau chaude dans chacun des deux réservoirs, appuyez sur « WASH » et vidangez complètement la machine. Répétez cette étape jusqu'à ce que l'eau qui s'écoule de la machine soit claire.
6. Retirez les agitateurs des réservoirs (fig. 5-1, 7 + 8).

10.2 Démontage/repose des pièces

Veuillez noter l'ordre dans lequel vous démontez les pièces. Cela vous facilitera le remontage ultérieur (dans l'ordre inverse)



REMARQUE : assurez-vous que la machine est complètement vidée, éteinte et débranchée.



REMARQUE : veillez à remonter toutes les pièces après les avoir nettoyées. Si une ou plusieurs pièces manquent, la machine NE DOIT PAS être mise en service!



1) Desserrez les vis de l'unité de sortie.



2) Retirez l'ensemble du bloc de distribution en le tirant vers l'avant. Placez un chiffon sur le tamis d'égouttage afin de recueillir l'eau résiduelle présente dans les cylindres..



3) Retirez le ou les racleurs du ou des cylindres.



4) Veillez à retirer également le joint du racleur.

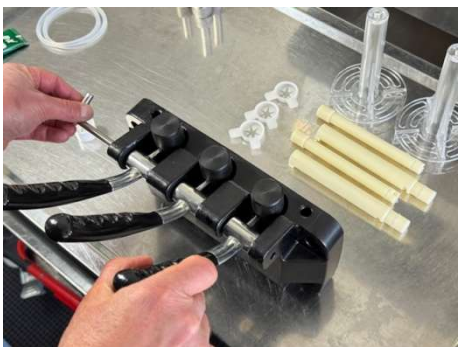
5) Nettoyez l'intérieur des cylindres à l'eau chaude et au liquide vaisselle, puis séchez-les avec du papier essuie-tout.



6) Retirez les deux joints ronds de l'unité de distribution.
N'utilisez pas d'outils pointus ou tranchants pour cette opération.
Vous trouverez les outils adaptés dans notre gamme..



7) Retirez les limiteurs de débit. Ceux-ci sont emboîtés et leur retrait demande un peu de force.



8) Retirez lentement la goupille de sécurité et retirez les leviers de distribution les uns après les autres.

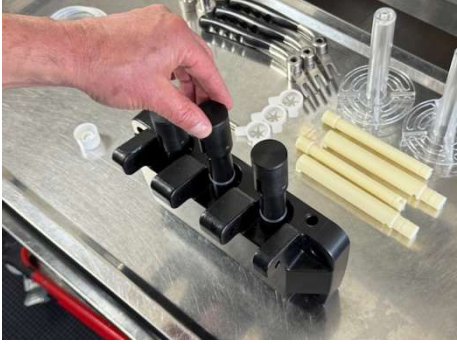
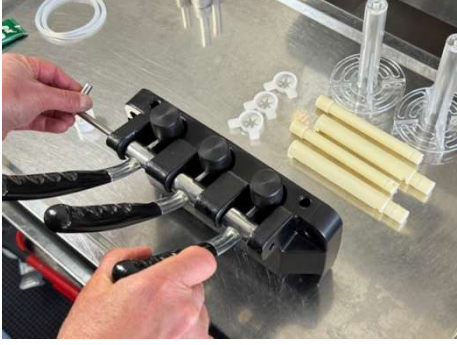


9) Retirez tous les pistons de distribution et nettoyez-les sommairement à l'aide d'un essuie-tout.
Toutes les trois semaines, il faut retirer les joints d'étanchéité et nettoyer les pistons en profondeur. N'utilisez pas d'outils pointus ou tranchants pour cette opération. Vous trouverez les outils adaptés dans notre gamme de produits.



10) Une fois que vous avez démonté toutes les pièces et les avez nettoyées sommairement, lavez-les soigneusement au lave-vaisselle.

	11) Nettoyez ensuite les réservoirs et les cylindres à l'eau chaude et au liquide vaisselle jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement propres. Pour ces opérations, utilisez exclusivement des éponges et des chiffons propres et neufs, puis essuyez le tout avec du papier ménage.
	12) Appliquez un peu de graisse alimentaire sur l'arbre d'entraînement des racleurs et frottez-les avec.
	13) Installez le joint racleur, appliquez un peu de graisse alimentaire sur la surface indiquée et étalez-la sur la surface de frottement du joint.
	14) Montez les deux racleurs. En tournant légèrement l'arbre et l'entraînement, vous pouvez les ajuster de manière à ce que les racleurs puissent être montés jusqu'à la butée..
	15) Les deux racleurs doivent s'enfoncer complètement dans le cylindre, comme illustré.

	16) Enduisez généreusement les pistons de graisse alimentaire au niveau des joints. Cela facilite le montage, prolonge la durée de vie des joints et évite qu'ils ne collent.
	17) Remettez tous les pistons de distribution en place dans l'unité de distribution. Le piston central est équipé d'un joint différent de celui des deux pistons extérieurs. Les fentes des pistons doivent être orientées vers l'avant.
	18) Installez les leviers de distribution (un par un) en enfonçant la goupille de sécurité au fur et à mesure.
	19) Remettez les limiteurs de débit en place. Veillez à entendre un « clic ». Des limiteurs de débit mal montés risquent de se détacher pendant le débit.
	20) Installez les deux joints de l'unité de distribution. Assurez-vous qu'ils sont bien en place dans la rainure prévue à cet effet. Si le montage n'est pas correct, l'unité de distribution risque de fuir et la machine ne fonctionnera pas correctement. Il suffit d'enduire légèrement ces joints de graisse alimentaire.

	21) Installez l'unité de sortie comme indiqué sur l'illustration.
	22) Revissez l'unité de sortie. Les vis les plus longues doivent être placées en haut, les plus courtes en bas. Serrez les 4 vis jusqu'à ce que vous sentiez une résistance. Serrez ensuite les vis en croix « à la main » et de manière uniforme.
	23) Enduisez les joints du tube de remplissage intérieur de graisse alimentaire, puis remontez les deux tubes.
	24) Enduisez le joint du tube de remplissage extérieur de graisse alimentaire, tournez le tube intérieur jusqu'à ce que l'ouverture inférieure soit complètement dégagée, puis assemblez les deux tubes. 25) Installez les deux agitateurs (fig. 5-1, 7 + 8) dans les réservoirs de stockage.

10.3 Désinfection



REMARQUE : après chaque nettoyage et avant chaque remplissage de la machine, celle-ci doit être désinfectée ! La désinfection agit pendant 20 à 30 minutes maximum. Si le remplissage est effectué plus tard, la machine doit être désinfectée à nouveau!



REMARQUE : avant la désinfection, la machine doit être nettoyée comme décrit au [chapitre 10](#).

1. Préparez 6 litres de solution désinfectante pour chaque côté. Vous pouvez vous procurer la poudre désinfectante nécessaire chez nous. Pour cette solution désinfectante, utilisez de l'eau à environ 40-50 °C et dissolvez-y complètement la poudre.
2. Branchez la machine au secteur et actionnez l'interrupteur principal.
3. Assurez-vous que les ouvertures des tuyaux de remplissage sont complètement dégagées.
4. Versez la solution désinfectante dans les deux réservoirs, appuyez sur la touche « WASH » (fig. 4-1) et laissez la machine tourner pendant environ 1 minute.
5. Laissez ensuite agir la solution désinfectante pendant 5 à 10 minutes.
6. Videz la machine et versez au moins 6 litres d'eau fraîche dans les deux réservoirs.
7. Appuyez sur « WASH » et videz la machine.
8. Répétez cette opération une fois de plus.
9. La machine est désormais prête à être remplie de mélange pour glace (voir chapitre 6.2).

11 Entretien de la machine

Un entretien régulier, idéalement une fois par an, est indispensable pour maintenir les performances de votre machine à glace à l'italienne à leur plus haut niveau. En effet, seules les machines qui répondent aux normes d'hygiène les plus strictes garantissent un produit fini irréprochable. Lors de l'entretien, toutes les pièces mobiles et tous les joints sont minutieusement contrôlés et remplacés si nécessaire, les réglages sont optimisés et l'efficacité de l'ensemble de l'installation est vérifiée. Ces travaux d'entretien minutieux garantissent non seulement un fonctionnement sans faille, mais évitent également des réparations coûteuses et prolongent la durée de vie de votre machine.

En tant qu'importateur général en Suisse, nous prenons en charge tous les travaux de réparation et d'entretien pour l'ensemble des machines et appareils de notre gamme – rapidement, de manière fiable et professionnelle.

Des pièces de rechange sont disponibles pour tous les modèles. Grâce à notre vaste stock de pièces de rechange ou à un approvisionnement rapide directement auprès du fabricant, les pièces nécessaires vous parviennent en un temps record – et votre machine fonctionne à nouveau comme au premier jour.!

12 Description des paramètres et dépannage

Pour régler les paramètres ou résoudre les messages d'erreur, la machine doit être en mode veille. Si la machine est en mode production, appuyez une fois sur la touche « P » (fig. 4-1). Vous pouvez également éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur principal, puis la rallumer après 10 secondes. La machine se trouve alors en mode veille..

12.1 Description des paramètres

- Appuyez sur la touche « SET » (fig. 4-1) pendant au moins 5 secondes pour afficher les paramètres. Pendant ce temps, la machine émet un bip toutes les secondes.
- Appuyez sur « SET » pour « parcourir » la liste.
- Une fois que vous avez atteint le paramètre souhaité, attendez un instant pour voir la valeur réglée.
- Les touches « + » et « - » permettent de modifier les valeurs. Confirmez chaque saisie avec « ENTER » pour l'enregistrer.
- Si vous n'appuyez pas sur la touche « ENTER », la machine enregistre automatiquement les valeurs réglées au bout de 10 secondes et revient en mode veille..

Parameter	Funktion	Standard-Wert	Notizen
P1	Réglage de la consistance	045	Appuyez sur « + » pour augmenter la valeur ou sur « - » pour la diminuer.
P2	Température de pré-refroidissement dans le réservoir de stockage 2 à 10 °C	002	
P3	intervalle pour le refroidissement nocturne (20-200 min)	120	
P4	Durée de fonctionnement des racleurs dans le cylindre pendant la nuit (1 à 10 min)	002	
P5	Durée du délai d'arrêt du moteur (5 à 99 secondes)	020	
P6	Le refroidissement commence dès qu'une portion de glace a été servie (1-2).	001	
P7	Alarme en cas de consommation électrique excessive : 1,0-4,0 A (Protection contre la surcharge de la machine)	007	
P8	Plage de tension : 1,0-20,0 V	015	
P9	Température moyenne du pré-refroidissement : 1 à 5 °C	004	
P10	Le prérefroidissement des réservoirs commence après le refroidissement des cylindres (0 à 5 min)	003	

12.2 Réglage des seuils d'alarme et des compteurs

Parameter	Fonction	Valeur défaut	Remarques
UL	Seuil d'alarme de sous-tension : 170-210 volts	198	
Uh	Seuil d'alarme de surtension : 230-300 volts	250	
Ud	Fonction d'alarme de tension : 0 : Alarme de tension de blindage 1 : Alarme de haute tension 2 : Alarme de haute tension 3 : Alarme de haute/basse tension	003	
CUP	Nombre de glaces à l'italienne servies depuis la dernière remise à zéro du compteur	-	Appuyez sur « - » pendant 10 secondes pour remettre le compteur de glaces à l'eau à zéro.
SC	Intervalle pour le redémarrage automatique du refroidissement (3 à 20 min).	015	Appuyez sur « + » pour augmenter la valeur ou sur « - » pour la diminuer.
gN	Modes de fonctionnement : 0 : Préréfrigération rapide avec mesure par contact de mélange et mode nuit 1 : Préréfrigération rapide avec mesure par contact de mélange sans mode nuit 2 : Préréfrigération lente avec mesure par contact de mélange et mode nuit 3 : Préréfrigération lente avec mesure par contact de mélange sans mode nuit 4 : Préréfrigération rapide avec mesure du niveau de mélange par flotteur et mode nuit 5 : Préréfrigération rapide sans mode nuit 6 : Préréfrigération lente avec mesure du niveau de mélange par flotteur et mode nuit 7 : Préréfrigération lente sans mode nuit	002	Appuyez sur la touche de veille pendant 2 secondes pour déverrouiller l'appareil. La valeur cesse de clignoter. Appuyez ensuite sur « + » pour augmenter la valeur ou sur « - » pour la diminuer.

12.3 Dépannage

Lorsque la machine est en marche, toute manipulation incorrecte des systèmes électriques et mécaniques internes peut entraîner des blessures graves et endommager la machine ! Les réparations effectuées de manière non conforme entraînent l'annulation de la garantie et peuvent nuire au bon état de la machine.

Symptôme		Problème	Solution
La machine ne démarre pas	1. L'écran est éteint	1. Absence de connexion au réseau électrique 2. Défaut au niveau du câblage de la prise ou mauvais contact 3. La tension secteur ne correspond pas à celle requise par l'appareil 4. Défaut de la carte électronique	1. Vérifier l'alimentation électrique. 2. S'assurer que la prise, la fiche et le câble sont correctement branchés et que l'interrupteur de commande fonctionne correctement. 3. Vérifier que la tension secteur correspond aux spécifications. 4. Réparer ou remplacer la carte électronique..
	2. Le moteur du racleur ne fonctionne pas. L'écran affiche « NL » ou « — »..	1. Absence de connexion au réseau électrique 2. La tension du réseau ne correspond pas à celle requise par la machine 3. Le moteur est en surcharge 4. Mauvais contact du contacteur centrifuge ou manchon en cuivre desserré 5. Condensateur de démarrage du moteur de l'agitateur grillé 6. Moteur de l'agitateur grillé	1. Vérifiez l'alimentation électrique. 2. La tension dépasse la plage normale de la machine. Coupez l'alimentation électrique et recherchez les anomalies. 3. La glace dans le cylindre est trop dure. Recherchez la cause. 4. Réparez le contacteur centrifuge. 5. Remplacez le condensateur du moteur de l'agitateur. 6. Remplacez le moteur de l'agitateur..
	3. Le compresseur ne fonctionne pas	1. Absence de connexion au réseau électrique 2. La tension du réseau ne correspond pas à celle requise par l'appareil 3. Une surintensité provoque le déclenchement de la protection thermique du compresseur 4. Capteur de démarrage du compresseur défectueux 5. Condensateur de démarrage du compresseur défectueux 6. Défaut de la carte électronique 7. Compresseur défectueux	1. Vérifiez l'alimentation électrique. 2. La tension secteur dépasse la plage de tension requise. Coupez l'alimentation électrique et recherchez la cause du dysfonctionnement. 3. Le refroidissement est brièvement interrompu afin de permettre la réinitialisation de la protection thermique du compresseur. 4. Réparer ou remplacer le démarreur du compresseur. 5. Remplacer le condensateur de démarrage du compresseur. 6. Réparer ou remplacer la carte électronique. 7. Remplacer le compresseur.

Symptôme		Problème	Solution
Glace anormale	1. de la glace trop dure	1. Degré de dureté trop élevé 2. Quantité insuffisante de mélange pour crème glacée dans le cylindre 3. Teneur en matière grasse et en sucre trop faible 4. L'orifice de remplissage ou le goulot de remplissage sont bouchés	1. Réglez la dureté souhaitée. 2. Versez une quantité suffisante de mélange pour glace dans le réservoir. 3. Préparez le bon dosage d'ingrédients et d'eau. 4. Nettoyez l'ouverture ou le goulot de remplissage.
	2. une glace trop molle	1. Une tension secteur anormale provoque le déclenchement de la protection contre les surtensions. 2. Niveau de remplissage trop bas 3. Valeur de consistance trop faible. 4. Teneur en matière grasse et en sucre du lait trop élevée. 5. Courroie usée, détendue, qui se détache facilement. 6. La protection thermique du compresseur s'est déclenchée et celui-ci s'arrête. 7. Le moteur du ventilateur s'arrête ou le refroidissement du condensateur est insuffisant. 8. La vanne de détente est mal réglée ou bloquée. 9. Fuite de réfrigérant. 10. Racleur fortement usé. 11. Condensateur du moteur du racleur défectueux. 12. Défaut de la carte électronique. 13. Défaut du compresseur.	1. La tension secteur dépasse la plage de tension requise. Éteignez l'appareil et recherchez la cause du dysfonctionnement. 2. Remplissez suffisamment les réservoirs de mélange pour glace. 3. Réglez la dureté souhaitée. 4. Préparez le bon dosage d'ingrédients et d'eau. 5. Réglez à nouveau la courroie ou remplacez-la. 6. Le refroidissement est brièvement interrompu pour permettre à la protection thermique du compresseur de se réinitialiser. 7. Assurez-vous que le moteur du ventilateur et le refroidissement du condensateur fonctionnent. 8. Assurez-vous que le détendeur n'est pas gelé. Nettoyez le détendeur ou le tuyau d'alimentation. 9. Rajoutez du réfrigérant jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de fuite. 10. Remplacez les racleurs. 11. Remplacez le condensateur du moteur de l'agitateur. 12. Réparez ou remplacez la carte électronique. 13. Remplacez le compresseur.

Symptôme		Problème	Solution
Fuite de crème glacée	1. Les pistons de distribution fuient 2. L'unité de distribution fuit 3. Fuite à l'extrémité arrière du racleur	1. Les pistons de distribution sont mal montés, ne sont pas lubrifiés ou le joint est endommagé. 2. Le joint de l'unité de distribution est défectueux ou mal monté. 3. Les faces avant et arrière des joints racleurs sont inversées. 4. Le joint racleur est défectueux.	1. Monter correctement le piston de distribution et le lubrifier. 2. Monter correctement ou remplacer le joint de l'unité de distribution 3. Monter correctement le joint 4. Monter correctement ou remplacer le joint racleur
	1. Problèmes liés à la transmission par courroie	1. La vis de fixation de la poulie est desserrée. 2. La courroie de la poulie n'est pas parallèle ou est déséquilibrée. 3. La courroie est trop lâche.	1. Resserrez les vis. 2. Assurez-vous que la courroie est bien parallèle ou bien équilibrée. 3. Tendez la courroie pour qu'elle reste bien tendue.
La machine fait trop de bruit	1. Autres problèmes	1. Vis du châssis de la machine desserrées 2. Ventilateur desserré ou moteur défectueux 3. Boîte de vitesses défectueuse 4. Racleur très usé ou défectueux 5. Racleur du moteur d'entraînement défectueux 6. Compresseur défectueux	1. Resserrez les vis 2. Resserrez le ventilateur ou remplacer le moteur du ventilateur 3. Remplacer les pièces concernées sur la boîte de vitesses 4. Remplacer les racleurs (toujours les remplacer tous les deux en même temps !) 5. Remplacer le moteur d'entraînement 6. Remplacer le compresseur

12.4 Signification des codes d'erreur et d'alarme:

H	Court-circuit du capteur de température
L	Disjoncteur du capteur de température
HH	Haute tension
LL	Basse tension
JJ	Surintensité due au blocage d'un ou des deux racleurs
CB	Le fin de course ne peut pas revenir automatiquement

13 Garantie

Nous accordons une garantie de 12 mois sur cette machine. La garantie prend effet à compter de la livraison. Elle couvre en principe uniquement les défauts imputables à un vice de fabrication, mais jamais les pièces d'usure. Pour les machines d'occasion, une garantie de 3 mois s'applique aux compresseurs et aux moteurs à compter de la livraison. Pour ces machines, il s'agit d'une garantie dite « bring-in ». Le client est donc tenu de faire transporter la machine à ses frais vers l'atelier d'ice and drink equipment gmbh pour réparation. La réparation des défauts s'effectue généralement dans l'atelier de service d'ice and drink equipment gmbh. Les machines doivent être envoyées ou livrées à l'atelier dans un état propre. Tous les travaux de nettoyage ou supplémentaires seront facturés en fonction du temps passé. Si un client souhaite une réparation sur place, les frais de déplacement aller-retour ainsi qu'un forfait véhicule sont à la charge du client.

Les défauts et dommages doivent être signalés par écrit dès leur apparition.

La garantie ne s'applique pas dans les cas suivants :

- pour toutes les pièces soumises à une usure normale lors de leur utilisation ;
- pour les défauts résultant d'une utilisation négligente ou inappropriée ;
- lorsque les machines et appareils ont été ouverts et/ou réparés par des tiers sans l'accord de la société ice and drink equipment gmbh ;
- si les instructions d'utilisation n'ont pas été respectées ;
- si des pièces de rechange/accessoires non d'origine de la société ice and drink equipment gmbh ont été utilisés.
- Si la machine a été installée et utilisée dans un emplacement inadapté.
- En raison de l'usure naturelle, d'un entretien défectueux, d'un nettoyage insuffisant ou inadapté, d'une manipulation incorrecte, d'une sollicitation excessive ou non conforme à l'usage prévu et de moyens d'exploitation inadaptés.

L'exercice d'un droit à la garantie peut être limité si des produits (notamment des produits de nettoyage, de lubrification et de désinfection) non fournis par ice and drink equipment gmbh ont été utilisés.

Vous trouverez les dispositions détaillées dans nos conditions générales de vente, disponibles sur notre site Internet www.id-equipment.ch.

14 Pièces de rechange

14.1 Vues éclatées

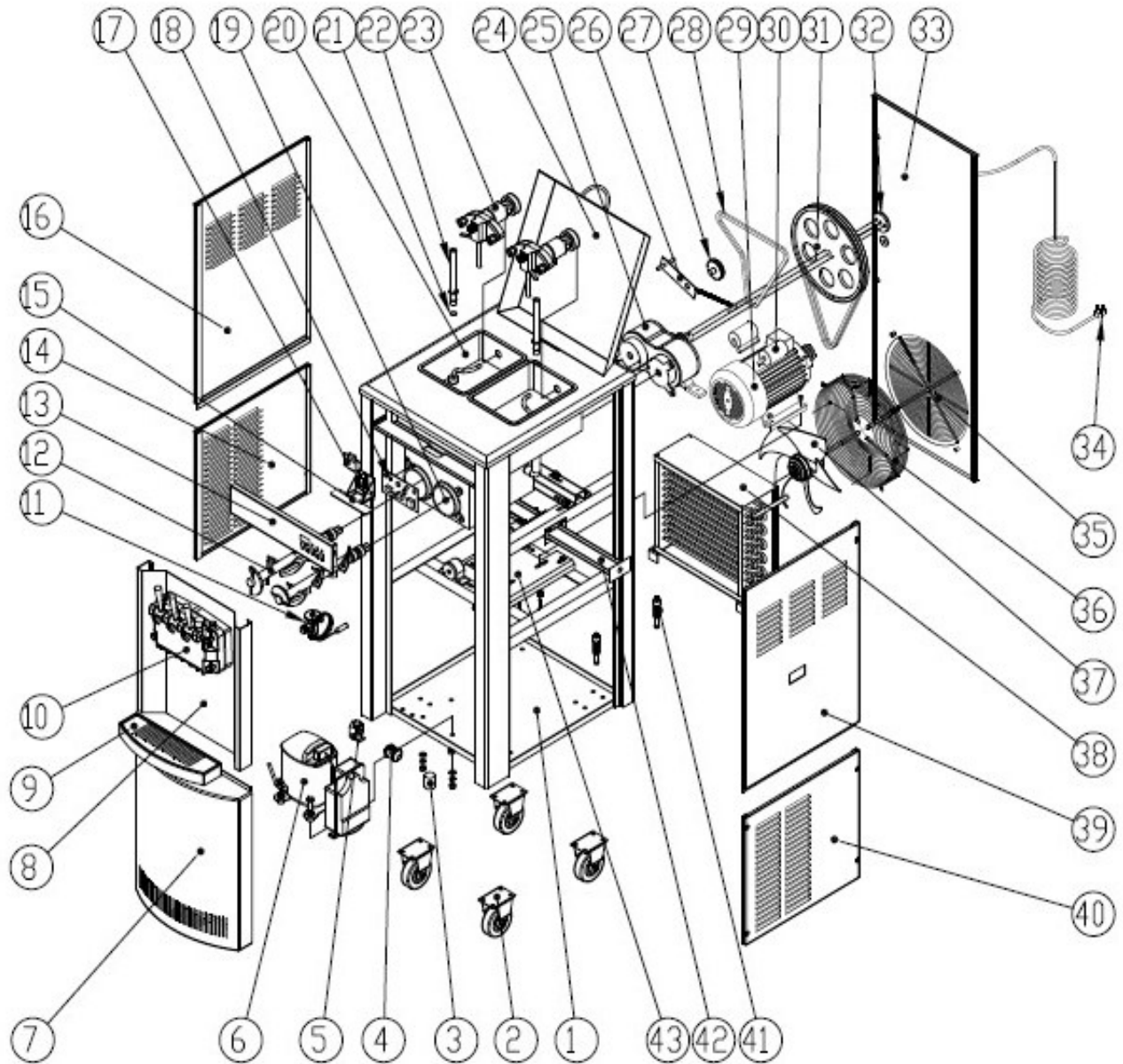


Figure 13-1

15 Caractéristiques techniques

Modèle	IDE-SMT-1000	IDE-SMT-5000	IDE-SMS-5000
Modèle	Modèle de comptoir	Modèle de comptoir	Standmodell auf Rollen
Alimentation du cylindre	Par gravité (Gravity)	Par gravité (Gravity)	Par gravité (Gravity)
Commande	Électronique	Électronique	Électronique
Nombre de parfums de glace	1	2 + 1 mélanges	2 + 1 mélanges
Capacité de production	jusqu'à 36 kg/h (360 portions de 100 g)	jusqu'à 36 kg/h (360 portions de 100 g)	jusqu'à 36 kg/h (360 portions de 100 g)
Échangeur thermique / Refroidissement	air	air	air
Nombre de compresseurs	1	1	2
Nombre de moteurs de racleurs	1	1	1
Capacité du cylindre à glace	1 x 1.9 lt	2 x 1.9 lt	2 x 1.9 lt
Capacité du réservoir de stockage	1 x 10 lt	2 x 10 lt	2 x 10 lt
Agitateur dans le réservoir de stockage	Oui	Oui	Oui
Fonction de conservation	Oui	Oui	Oui
Alimentation électrique	1Ph 230V, 50Hz	1Ph 230V, 50Hz	1Ph 230V, 50Hz
Puissance maximale	2'300 Watt	2'300 Watt	2'400 Watt
Dimensions	88 x 52 x 72 cm	88 x 52 x 72 cm	140 x 54 x 72 cm
Poids net à vider	140.0 kg	140.0 kg	160.0 kg
Réfrigérant	R290	R290	R290
Couleurs	Acier chromé / noir	Acier chromé / noir	Acier chromé / noir

16 Notes



ice and drink equipment gmbh
Poststrasse 5, CH-9536 Schwarzenbach SG
Téléphone +41 71 930 03 03
www.id-equipment.ch



Produced for ice and drink equipment gmbh

fr Mode d'emploi original

04 / 26 Printed in Switzerland / Subject to change without notice

Version: V2616