



VIPER (E) FAIBLE EFFERVESCENCE

Manuel d'Installation



Date de sortie: 28 Février 2017

Numéro de publication: 621360241LOINFR

Révision: A

Visitez le site web de Cornelius au www.cornelius.com pour tous vos besoins de littérature.

Les produits, informations techniques et instructions contenues dans ce manuel sont sujettes à modification sans préavis. Ces instructions ne sont pas destinées à couvrir tous les détails ou les variations de l'équipement, ni de prévoir toutes les éventualités possible dans l'installation, l'exploitation ou la maintenance de cet équipement. Ce guide suppose que la(es) personne(s) qui travaille (ent) sur l'équipement ont été formés et sont spécialisés dans le travail avec des équipements électriques, la plomberie, pneumatique et mécanique. . Il est supposé que les mesures de sécurité appropriées soient prises et que toutes les exigences de sécurité et de la construction locales sont respectées, en addition des informations contenues dans ce manuel.

Ce produit est garanti seulement aux fins prévues dans la garantie commerciale de Cornelius applicable à ce produit et sujet à toutes les restrictions et limitations contenues dans la garantie commerciale.

Cornelius ne sera pas responsable pour toute réparation, remplacement ou autre service requis par ou perte ou dommage résultant des occurrences suivantes, y compris mais non limité à, (1) autres que l'utilisation normale et appropriée et dans des conditions normales en ce qui concerne le produit, (2) une mauvaise tension,(3) câblage insuffisant, (4) abus, (5) un accident, (6) altération, (7) une mauvaise utilisation, (8) négligence, (9) une réparation non autorisée ou l'incapacité d'utiliser personnes convenablement qualifiés et formés pour effectuer le service et/ou réparation du produit,(10) un mauvais nettoyage, (11) le non-respect de fonctionnement, les instructions de nettoyage ou d'entretien, installation, (12) l'utilisation de pièces de « non autorisée » (c'est-à-dire, les parties qui ne sont pas 100 % compatible avec le produit) dont l'usage annule la garantie complète , (13) Pièces du produit en contact avec l'eau ou le produit distribué qui sont affectés négativement par des changements dans l'échelle de liquide ou de composition chimique.

Contacter Nous:

Pour vous renseigner sur les révisions courantes de ceci et d'autres documents ou de l'aide avec n'importe quel produit de Cornelius contacter:

www.cornelius.com
800-238-3600

Marques déposées et droits d'auteur :

Ce document contient des informations propriétaires et il ne peut être reproduit de quelque façon sans la permission de Cornelius.

Ce document contient les instructions originales pour l'unité décrite.

CORNELIUS INC
101 Regency Drive
Glendale Heights, IL
Tel: + 1 800-238-3600

Imprimé aux États-Unis.

Élimination Correcte De Ce Produit

Ce marquage indique que ce produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers dans toute l'UE. Afin de prévenir d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé humaine causés par l'élimination incontrôlée des déchets, le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.

Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de retour et de collecte ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Ils peuvent utiliser ce produit pour un recyclage sûr de l'environnement.

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ	1
Lire Et Suivre Toutes Les Instructions De Sécurité	1
Vue générale de la sécurité	1
Récognition	1
Différents types D'alertes	1
Conseils De Sécurité	1
Personnel Qualifié	2
Précautions De Sécurité	2
Expédition Et Stockage	2
Avertissement CO ₂ (Dioxyde De Carbone)	2
Montage Dans Ou Sur Un Comptoir	3
Utilisation de la Machine Viper	3
Démantèlement Et / Ou Transport De L'Appareil	3
Stockage dans la Machine	3
INTRODUCTION	4
Vue Générale De Système	4
Introduction	4
Conditions Du Produit Distribué	4
L'effervescence, Comme appliqué aux liqueurs douces	4
Définition d'effervescence	4
L'effervescence est une Variable	4
Ingrédients de produits spécifiques affectent l'effervescence	4
BRIX affecte l'effervescence	4
Le faible volume de distribution affecte l'effervescence	5
Le niveau de carbonatation dans le produit liquide affecte l'effervescence	5
La congélation affecte l'effervescence	5
INSTALLATION	6
Livraison, Inspection Et Déballage	6
Emplacement de Comptoir	6
Installation de Pied	6
Montage sur Comptoir	7
Instructions D'installation du Modèle sur Comptoir	7
Exigences De La Salle Arrière	8
Connexions D'alimentation Et D'approvisionnement	8
Exigences électriques	9
Tension de ligne	9
Alimentation électrique	9

Connexions électriques	9
Exigences en Approvisionnement en Eau	10
Connexions D'eau	10
Exigences CO ₂	11
Connexions CO ₂	11
Exigences en Sirop	12
Connexions de Sirop	13
Test de l'alimentation Électrique	13
Installation Du Plateau Ramasse-Gouttes	13
Installation De La Fiche Graphique	14
Informations Et Montage Du Chariot	14
VUE GÉNÉRALE DU PANNEAU DE CONTRÔLE	15
Configuration Du Panneau De Contrôle	15
Configuration Des Options Du Système	16
Menu de configuration Options	19
Menu De Configuration Des Actions	20
Réglage De La Viscosité	22
Menu Configuration CO ₂	22
MISE EN SERVICE DE L'appareil	24
Emplacement De L'Appareil	24
Pressurisation du système CO ₂	24
Pressurisation Du Système D'Eau	25
Pressurisation Du Système De Sirop	26
Configuration Du BRIX	26
Test du Niveau BRIX	26
Réglage Du Niveau BRIX	28
Remplissage Des Barillets	29
Calibrage d'un Moteur	29
Menu Sécurité	31
DÉPANNAGE	32
SPÉCIFICATIONS	33
Niveau De Bruit	34

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Vue générale de la sécurité

- Lire et suivre toutes les consignes de sécurité dans ce manuel et les étiquettes / d'avertissement de l'unité (autocollants, des étiquettes ou des cartes plastifiées).
- Lire et comprendre toutes règles de sécurité applicables d'OSHA (Occupational Safety and Health Administration) avant de faire fonctionner cet appareil..

Récognition

<i>Reconnaître Les Alertes De Sécurité</i>
 <i>C'est le symbole d'alerte de sécurité. Lorsque vous le voyez dans ce manuel ou sur l'appareil, soyez attentif au risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil.</i>

Différents types D'alertes



RISQUE:

Indique une situation dangereuse immédiate qui, si pas évitée **entraînera** des dommages, blessures, la mort ou des dommages graves à l'équipement.



AVERTISSEMENT:

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, **pourrait** entraîner des blessures graves, la mort, ou des dommages matériels..



PRUDENCE:

Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si pas évitée, **PEUT** entraîner des blessures ou des dommages matériels mineurs ou modérés.

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement et suivre tous les messages de sécurité dans ce manuel et la sécurité des symboles sur l'appareil.
- Garder les signaux de sécurité en bonne condition et remplacer les éléments manquants ou endommagés.
- Apprendre à faire fonctionner l'appareil et comment utiliser les commandes correctement.
- Ne laissez pas quelqu'un d'utiliser l'appareil sans une formation adéquate. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisés par les très jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance. Jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez votre appareil en bon état de fonctionnement et ne permettez pas de modifications non autorisées à l'appareil.

REMARQUE: Le distributeur n'est pas conçu pour un environnement de lavage et ne doit être placé dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.

PERSONNEL QUALIFIÉ

AVERTISSEMENT:

Seulement les personnes formés et certifiés de plomberie et techniciens en réfrigération électriques doivent réparer cette unité. **TOUT LE CÂBLAGE PLOMBERIE doit être conforme aux normes nationales et locales. Le non-respect peut ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DOMMAGES MATÉRIELS.**

SI LE CORDON D'APPROVISIONNEMENT EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU DES PERSONNES SIMILAIREMENT QUALIFIÉES POUR ÉVITER UN RISQUE.

PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

Cet appareil a été spécialement conçu pour offrir une protection contre les blessures. Pour assurer la protection continue, observez ce qui suit:

AVERTISSEMENT:

Coupez l'alimentation électrique de l'appareil avant l'entretien suivant tout lock-out / tag des procédures établies par l'utilisateur. Vérifier que tout le courant est coupé à l'unité avant que le travail est effectué.

FAUTE DE DÉBRANCHER L'ALIMENTATION POURRAIT ENTRAÎNER DES DOMMAGES GRAVES À L'ÉQUIPEMENT, DES BLESSURES OU LA MORT.

PRUDENCE:

Toujours être sûr de garder la zone autour de l'unité propre et libre de tout encombrement. **DÉFAUT DE GARDER CETTE ZONE PROPRE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

EXPÉDITION ET STOCKAGE

AVERTISSEMENT:

N'utilisez pas le robinet de distributeur pour soulever ou déplacer un appareil car cela pourrait entraîner des blessures

PRUDENCE:

Avant l'expédition, le stockage, ou la relocalisation de l'unité, il doit être désinfecté et toute solution désinfectante doit être évacuée du système. Un environnement ambiant à geler provoquera la solution désinfectante résiduelle ou de l'eau restant à l'intérieur de l'unité de geler, entraînant des dommages aux composants internes.

AVERTISSEMENT CO₂ (DIOXYDE DE CARBONE)

RISQUE:

Le CO₂ déplace l'oxygène. Une attention stricte **DOIT** être observée dans la prévention des fuites de gaz CO₂ dans l'ensemble des systèmes de CO₂ et de boissons gazeuses. Si une fuite de gaz CO₂ est soupçonnée, en particulier dans une petite zone, ventiler **IMMÉDIATEMENT** la zone contaminée avant de tenter de réparer la fuite. Le personnel exposé à des concentrations élevées de gaz CO₂ éprouve des tremblements qui sont suivis rapidement par la perte de conscience et la **MORT**.

MONTAGE DANS OU SUR UN COMPTOIR

AVERTISSEMENT:

Lors de l'installation de l'appareil dans ou sur un comptoir, le comptoir doit pouvoir supporter un poids supérieur à 450 lb, pour assurer un support adéquat à L'appareil. **LE NON-RESPECT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

REMARQUE: De nombreuses L'appareil intègrent l'utilisation d'équipements supplémentaires comme les machines à glaçons. Lorsqu'un équipement d'addition est utilisé, vous devez vérifier avec le fabricant de l'équipement pour déterminer le poids supplémentaire que le comptoir devra supporter pour assurer une installation sûre.

UTILISATION DE LA MACHINE VIPER

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:

- cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail
- ferme et par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel
- Environnements de type gîte touristique
- Restauration et autres applications non commerciales

L'appareil doit être placé sur une surface horizontale.

DÉMANTÈLEMENT ET / OU TRANSPORT DE L'APPAREIL

Chaque fois que l'unité Viper va être retiré du service et / ou transporté, l'appareil doit être complètement vidé de produit et rincée pour enlever le produit résiduel.

Lors du transport de l'appareil, assurez-vous que le bol du produit est enlevé du haut de l'appareil et stocké dans un endroit sûr pour l'expédition. L'unité doit être soigneusement attachée ou entreposée de telle sorte que l'unité ne se déplace pas pendant l'expédition.

STOCKAGE DANS LA MACHINE

PRUDENCE:

Ne pas stocker de substances explosives telles que des aérosols avec un gaz propulseur inflammable dans cet appareil.

INTRODUCTION

VUE GÉNÉRALE DE SYSTÈME

Introduction

Le système Viper à faible effervescence est une machine FCB / FUB ultramoderne. La machine Viper à faible effervescence offre une meilleure disponibilité des boissons, une fiabilité et une complexité réduite dans une machine compacte et réduite.

Viper offre la plus haute qualité de boisson en apparence et consistance tout en gardant l'opération et l'entretien facile et simple.

L'unité se compose de plusieurs barillets de congélation qui contiennent chacun un batteur interne entraîné par un moteur électrique, un système de réfrigération, un système de décongélation intelligent commandé par minuterie et des tuyaux d'interconnexion et des commandes nécessaires pour distribuer le produit.

CONDITIONS DU PRODUIT DISTRIBUÉ

L'effervescence, Comme appliqué aux liqueurs douces

Définition d'effervescence

L'effervescence est définie comme l'expansion du produit qui se produit dans la liqueur douce congelée. Il est causé principalement par le dégagement de gaz CO₂ et secondairement par le gel.

L'effervescence est une Variable

Le pourcentage ou le degré d'effervescence dépend d'un certain nombre de facteurs. Le sirop spécifique, BRIX, faible volume de distribution, niveau de carbonatation dans le produit liquide et congélation du produit. Tous ces éléments affectent l'effervescence. Après que ces facteurs ont été pris en considération, le réglage de la viscosité souhaitée (consistance du produit) peut être effectué sur l'unité. Le réglage de la viscosité ajuste la texture du produit de très liquide à léger.

Ingrédients de produits spécifiques affectent l'effervescence

Chaque sirop a sa propre formulation spécifique de composition. Les arômes de fruits contiennent des acides citriques que les colas ne contiennent pas. Les Colas diffèrent également dans les ingrédients d'une marque à l'autre. Chaque formulation de produit a ses propres particularités concernant la façon dont le produit absorbe la carbonatation et la façon dont il libère la carbonatation.

BRIX affecte l'effervescence

Le sucre dans les boissons gazeuses est comme un antigel dans l'eau. Plus le BRIX est élevé, plus grande est la résistance du produit au gel. Inversement, dans les produits à BRIX inférieur, la congélation a lieu à des températures plus élevées que pour les produits à BRIX élevés. Ainsi, BRIX affecte l'effervescence parce que la quantité de sucre dans une boisson a une incidence directe sur les caractéristiques de congélation du produit.



Figure 1.

Le faible volume de distribution affecte l'effervescence

Lorsqu'une unité reste en veille pendant un certain temps sans que des boissons soient distribuées, le gaz CO₂ dans le système prend un "set". Lorsque les premières boissons sont prélevées après une période d'inactivité, le gaz CO₂ a moins tendance à éclater lorsque la boisson est distribuée. Le résultat est que ces premières boissons ont moins de volume que les boissons distribuées pendant les périodes d'utilisation maximale.

Le niveau de carbonatation dans le produit liquide affecte l'effervescence

Plus le niveau de carbonatation spécifique est élevé dans un produit donné, plus grand est le potentiel de dégagement de carbonatation dans la forme carbonatée congelée de cette boisson. Par exemple, les boissons avec un volume de carbonatation de 3,0 ont plus de dégagement de gaz sous la forme carbonatée congelée et plus de débordement que les boissons qui contiennent 2,0 volumes de gaz CO₂.

La congélation affecte l'effervescence

La congélation provoque une expansion d'environ 5-7 pour cent dans les boissons gazeuses congelées distribuées. Le degré de congélation est limité car la boisson finie est destinée à être absorbée par une paille. Ceci n'est pas possible si le produit est trop "solide".

INSTALLATION

LIVRAISON, INSPECTION ET DÉBALLAGE

REMARQUE: Cornelius n'est pas responsable des dommages au BiT lors du transport. fret endommagé. Si des dommages sont constatés, vous devez conserver tous les matériaux d'emballage et contacter le transporteur. Le fait de ne pas communiquer avec le transporteur dans les 48 heures suivant la réception peut annuler votre demande.

1. Inspectez le carton et notez tout dommage, peu importe si elle semble mineure. Si le carton est endommagé, notez sur la copie du destinataire de la facture de fret "dommages carton extérieur - dommage caché possible» et contacter la compagnie de transport immédiatement.
2. Retirez les agrafes le long du bord inférieur du carton et soulevez le carton de la palette.
3. Retirez le manchon de carton extérieur, le rembourrage et le sac en plastique autour de l'appareil. Inspectez soigneusement l'unité pour les dommages.
4. Retirer les boulons qui maintiennent le distributeur sur la palette.
5. Retirer le rembourrage d'emballage à partir du haut de l'appareil.
6. Inspectez l'armoire du distributeur et assurez-vous qu'il n'a pas d'égratignures, de bosses ou tout autre défaut esthétique.
7. Assurez-vous que les panneaux de merchandiseur plastique ne sont pas rayés ou fissurés.
8. Ouvrez les boîtes de pièces détachées et inspecter toutes les pièces pour des dommages ou pièces manquantes. Vérifiez les pièces reçues contre la liste d'emballage pour assurer la réception de toutes les parties.

REMARQUE: Si l'unité est installée plus de trois mois à partir de la date de production, remplacer les joints conformément aux instructions accompagnant les joints de rechange fournis avec l'unité. Date de fabrication d'unité est incorporé dans le n° de série de l'unité comme suit: Le code de date suit la première lettre du numéro de série. Les quatre chiffres suivants reflètent la date de fabrication. Les deux premiers représentent l'année, les deux d'après représentent la semaine. Par exemple, 62A0815xxxxxx serait une unité produite au cours de la 15e semaine de l'année 2008.

EMPLACEMENT DE COMPTOIR

Sélectionnez un endroit dans une zone bien ventilée, à proximité d'une prise de terre et des connexions de fond. Le comptoir doit être capable de supporter un minimum de 400 livres. Si possible, ne placez pas l'appareil à proximité de machines chaudes et/ou à vapeur.

La distance minimale est de: 5,08 cm (2 po) à l'arrière et 30,48 cm (12 po) au-dessus de l'appareil. Si les deux côtés ont une distance minimale de 5,08 cm (2 po), l'unité peut être déplacée vers le mur à l'arrière.

REMARQUE: L'air du condenseur est aspiré par les côtés ou le dos et déchargé par le haut. Le non-respect de l'espace de dégagement réduira la capacité de l'unité et entraînera une défaillance prématurée du compresseur.

INSTALLATION DE PIED

REMARQUE: Avant d'installer les pieds, les bouchons en plastique doivent être enlevés.

Déballez les quatre (4) pieds et installez-les dans les trous filetés prévus au bas de l'appareil. L'installateur doit fournir une flexibilité dans le produit et lignes d'alimentation pour permettre de déplacer suffisamment le distributeur pour nettoyer la zone située en dessous.

MONTAGE SUR COMPTOIR

L'unité Viper doit être scellée au comptoir. Le **MODÈLE DE MONTAGE** (Figure 2.) indique où les ouvertures peuvent être coupées dans le comptoir. Localisez la position désirée pour le distributeur, puis marquez les dimensions du contour sur le comptoir en utilisant le **MODÈLE DE MONTAGE**. Couper les ouvertures dans le comptoir.

Appliquer un cordon continu de mastic silastic (Dow 732 ou équivalent) de la National Sanitation Foundation (NSF) d'environ 1/4 po à l'intérieur des dimensions du contour de l'unité et autour de toutes les ouvertures. Ensuite, placez l'appareil sur le comptoir selon les dimensions de contour. Tout excès d'agent mastic doit être essuyé immédiatement.

Les tubes de boisson, le tube de vidange et le cordon d'alimentation sont acheminés à travers la grande ouverture du bas de l'appareil. Reportez-vous au MODÈLE DE MONTAGE (voir la Figure 2.) pour localiser le trou requis dans le comptoir pour ces conduites d'alimentation.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU MODÈLE SUR COMPTOIR

Utilisez le modèle illustré à la Figure 2. et les dimensions indiquées dans le Tableau 1. pour Percer les trous nécessaires pour l'installation de l'unité.

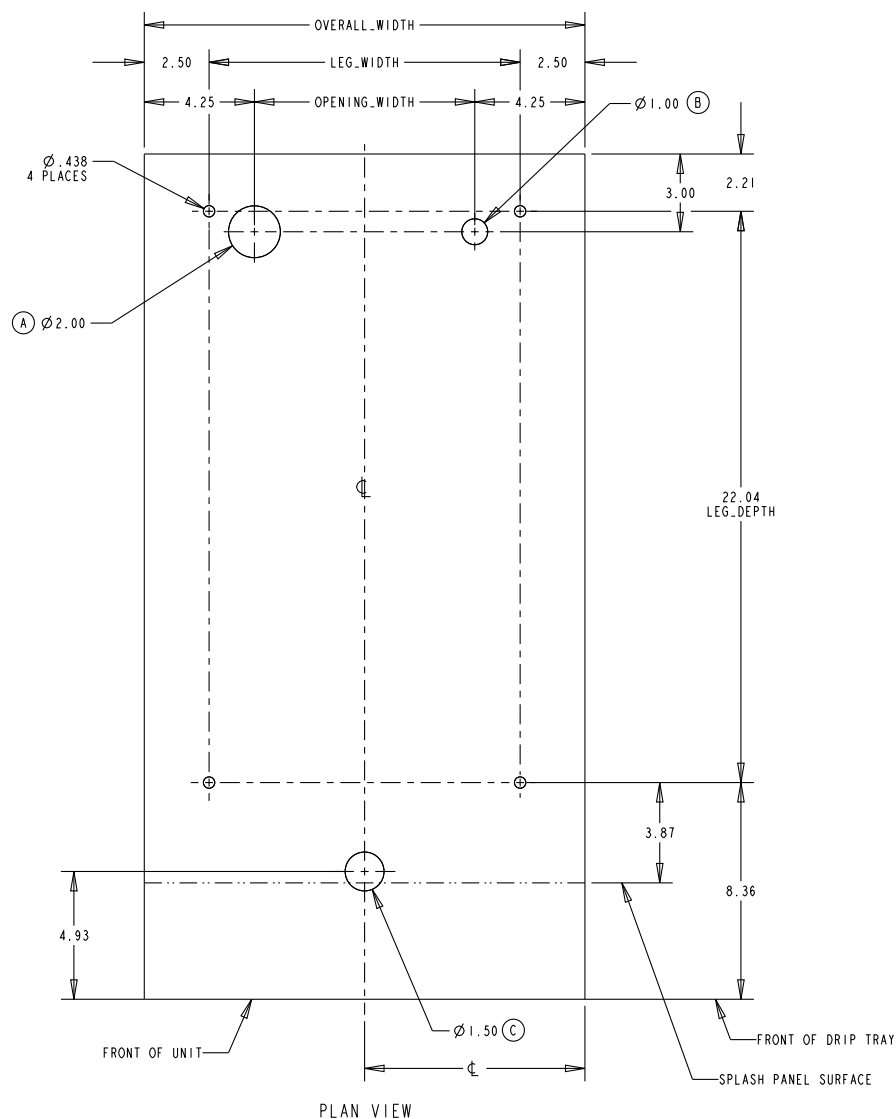


Figure 2.

- A - Ouverture pour les tubes de produits
- B - Ouverture pour câbles électriques
- C - Ouverture pour le plateau ramasse-gouttes

Tableau 1.

Model	Largeur Totale (Po.)	Largeur de Pied (Po.)	Largeur d'Ouverture (Po.)	Ligne Centrale (Po.)
2FL	17.00	12.00	10.25	8.50
3FL	22.90	17.90	14.40	11.45
4FL	29.00	24.00	22.25	14.50

EXIGENCES DE LA SALLE ARRIÈRE

Généralement, l'approvisionnement pour l'unité est situé dans une pièce arrière adjacente à la zone de service. Des lignes de sirop, d'eau et de CO₂ sont ensuite acheminées de l'arrière-salle à la zone de service. L'approvisionnement de l'arrière-salle (boîtes à sirop, CO₂, filtres à eau et pompes) est généralement installé sur un système de rack qui repose sur le sol, comme le montre la Figure 3. Le cylindre de CO₂ est normalement monté contre le mur.



Figure 3.

CONNEXIONS D'ALIMENTATION ET D'APPROVISIONNEMENT

Toutes les connexions électriques et d'alimentation à l'unité sont généralement situées à proximité de l'arrière inférieur de l'unité. Il ya des emplacements alternatifs pour les connexions électriques et d'alimentation sur le fond de l'appareil, en dessous des emplacements arrière. Les emplacements de connexion inférieurs peuvent être utilisés si l'unité est située directement contre un mur.

La connexion électrique se trouve sur le côté gauche du panneau arrière et les tubes d'approvisionnement sont situés sur le côté droit, comme le montre la Figure 4.

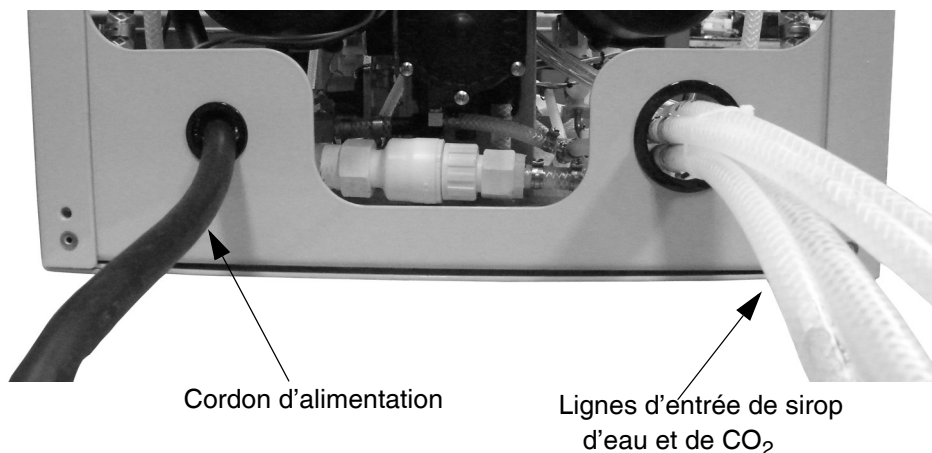


Figure 4.

Exigences électriques

Reportez-vous à la plaque signalétique pour déterminer la puissance requise avant de brancher l'alimentation électrique à l'unité. Tous les cordons d'alimentation doivent satisfaire aux exigences de sécurité énoncées dans les normes CE (EN60335-1 1, clause 24.1) dans les pays où la conformité CE est requise. Tous les cordons doivent être HD 21 ou HD 22.

Tension de ligne

La plage de tension recommandée pour l'unité Viper est de 215 à 245 V ca. Mesurer la tension à la prise murale pour vérifier le câblage correct de la prise avant de brancher l'unité Viper.

Alimentation électrique

Le circuit d'alimentation doit comporter une sorte de protection contre les surcharges, comme un disjoncteur ou un fusible conforme aux codes électriques locaux et nationaux. Le Tableau 2. montre les besoins en énergie pour les différents types d'unités.

Tableau 2.

3-barillets 60Hz	4-barillets 60Hz
Circuit 30 A.	Circuit 30 A.

Connexions électriques

Pour raccorder l'alimentation secteur à l'unité, procédez comme indiqué au Tableau 3. Les unités 60Hz sont fournies avec le cordon d'alimentation fourni. Ignorer les informations d'installation dans le Tableau 3. et commencer par la section Exigences d'approvisionnement en eau.

Tableau 3.

Étape	Action
1	Assurez-vous que l'appareil est hors tension. NE PAS brancher le cordon d'alimentation à la prise murale à ce moment.
2	Pour les unités 60 Hz : ouvrez la porte du merchandiseur pour accéder à la boîte électrique principale.
3	Retirer le couvercle de la boîte électrique.
4	Alimentez le cordon d'alimentation à travers le détendeur, comme illustré à la Figure 5. pour les unités 60 Hz.
5	Tirez le mou du câble et serrez le détendeur (voir Figure 5. les unités 60 Hz)

Tableau 3.

Étape	Action
6	Connectez le fil coloré à la borne appropriée sur le bloc terminal.
7	Connectez le fil noir à la borne appropriée sur le bloc terminal.
8	Branchez le fil vert à la borne de terre à côté du bloc terminal.
9	Remettez en place le couvercle de la boîte d'alimentation. NE PAS METTRE EN MARCHÉ à ce moment.

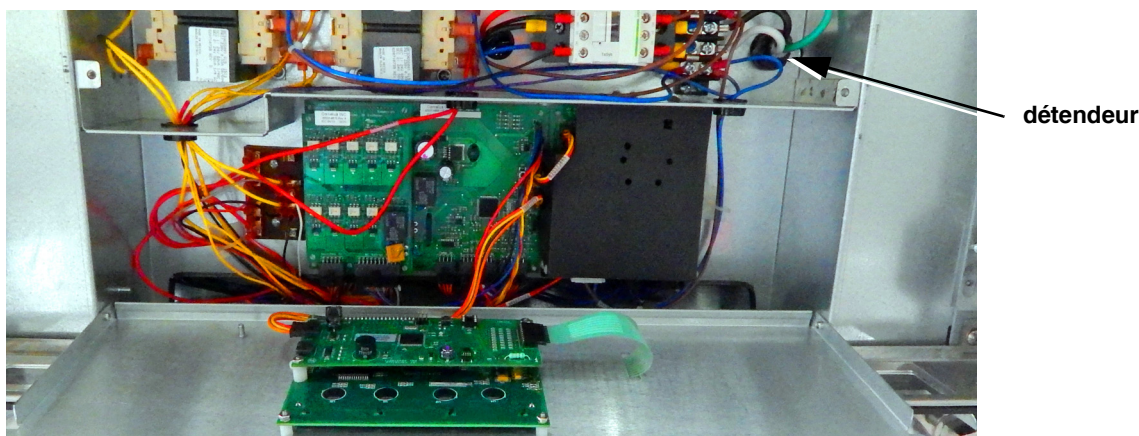


Figure 5. (60 Hz unit)

Exigences en Approvisionnement en Eau

REMARQUE: Les raccords d'eau nécessitent des tubes ½ Po I.D. Tous les tuyaux doivent atteindre l'arrière de l'unité plus une quantité suffisante de tuyau supplémentaire pour permettre à l'unité d'être retiré pour l'entretien.

L'unité Viper est conçue comme une unité à haut débit. Il est très important que la ligne d'arrivée d'eau soit dédiée à l'unité. Cette ligne ne devrait pas avoir d'autres machines connectées qui pourraient causer une montée d'eau, comme les cafetières ou les machines à glaçons.

! IMPORTANT:

L'alimentation en eau doit être conforme aux normes de qualité de l'eau (pH neutre de 7,0 à 8,0) et ne doit pas être raccordée à un adoucisseur d'eau. La qualité de la boisson peut être affectée par la mauvaise qualité de l'eau. Les connexions d'eau doivent être mesurées, installées et entretenues conformément aux lois fédérales, provinciales et locales.

REMARQUE: Mesurer, installer et entretenir le tuyau d'eau, les raccords et les appareils directement reliés à une source d'eau potable conformément aux codes fédéraux, provinciaux et locaux. Il incombe à l'installateur de s'assurer que l'alimentation en eau potable est équipée d'une protection contre le reflux. Cette protection peut être une fente d'aération tel que défini par ANSI / ASME A112.1.2-1979 ou par un casse-vide approuvé ou autre méthode approuvée. Si la pression de l'eau à l'arrière de l'unité est inférieure au débit spécifié de 25 psi et 100 GPH (par 2 barillets), un supprimeur d'eau est requis. Il est recommandé d'installer une vanne d'arrêt d'eau et un filtre à eau dans la conduite d'alimentation en eau.

Connexions D'eau

Utilisez les raccords et pinces appropriés pour raccorder la conduite d'eau à l'unité. Faites passer le tuyau pour l'eau (1/2 pouce ID, Min.) De la source d'eau dans la chambre arrière à l'unité et faire toutes les connexions appropriées. **Ne pas** allumer l'alimentation en eau de l'appareil.

Exigences CO₂



AVERTISSEMENT:

Le CO₂ déplace l'oxygène. Les personnes exposées à des concentrations élevées de CO₂ ressentiront des tremblements, suivis d'une perte de conscience et de la mort. Il est très important de prévenir les fuites de CO₂, surtout dans les petites zones non ventilées. Si une fuite de CO₂ se produit, aérer la zone avant de réparer la fuite.

REMARQUE: Il existe deux systèmes de livraison de CO₂ disponibles:

- Le cylindre à haute pression nécessite un régulateur primaire avec une pression d'entrée minimale de 500 psi.
- Le système de masse à basse pression nécessite un régulateur secondaire avec une pression d'entrée maximale de 200 psi.

REMARQUE: Les raccords de CO₂ exigent des tubes 3/8 Po I.D. Tous les tuyaux doivent atteindre l'arrière de l'unité plus une quantité suffisante de tuyau supplémentaire pour permettre à l'unité d'être retiré pour l'entretien.

REMARQUE: Deux régulateurs secondaires sont nécessaires après l'apport de CO₂. Le régulateur secondaire dédié réglé à 75 +/- 1 psig pour alimenter l'unité. Il est fortement recommandé que ce soit à moins de 10 pi de l'unité et que la source de CO₂ n'est pas partagée.

Connexions CO₂

Utilisez un régulateur secondaire dédié à la source, des raccords et des pinces pour connecter la conduite de CO₂ à l'unité, comme illustré à la Figure 6. Fixez le régulateur pour 75 +/- 1 psig à l'unité. Faire passer le tube pour le CO₂ du régulateur secondaire à l'unité et faire toutes les connexions appropriées. Idéalement, placez le régulateur à moins de 3 pi de l'unité. Un autre régulateur secondaire doit être utilisé pour alimenter les pompes Caisse-outre. Il doit être réglé à 75 psig, non inférieur. Ne pas allumer l'alimentation en CO₂ de l'appareil.

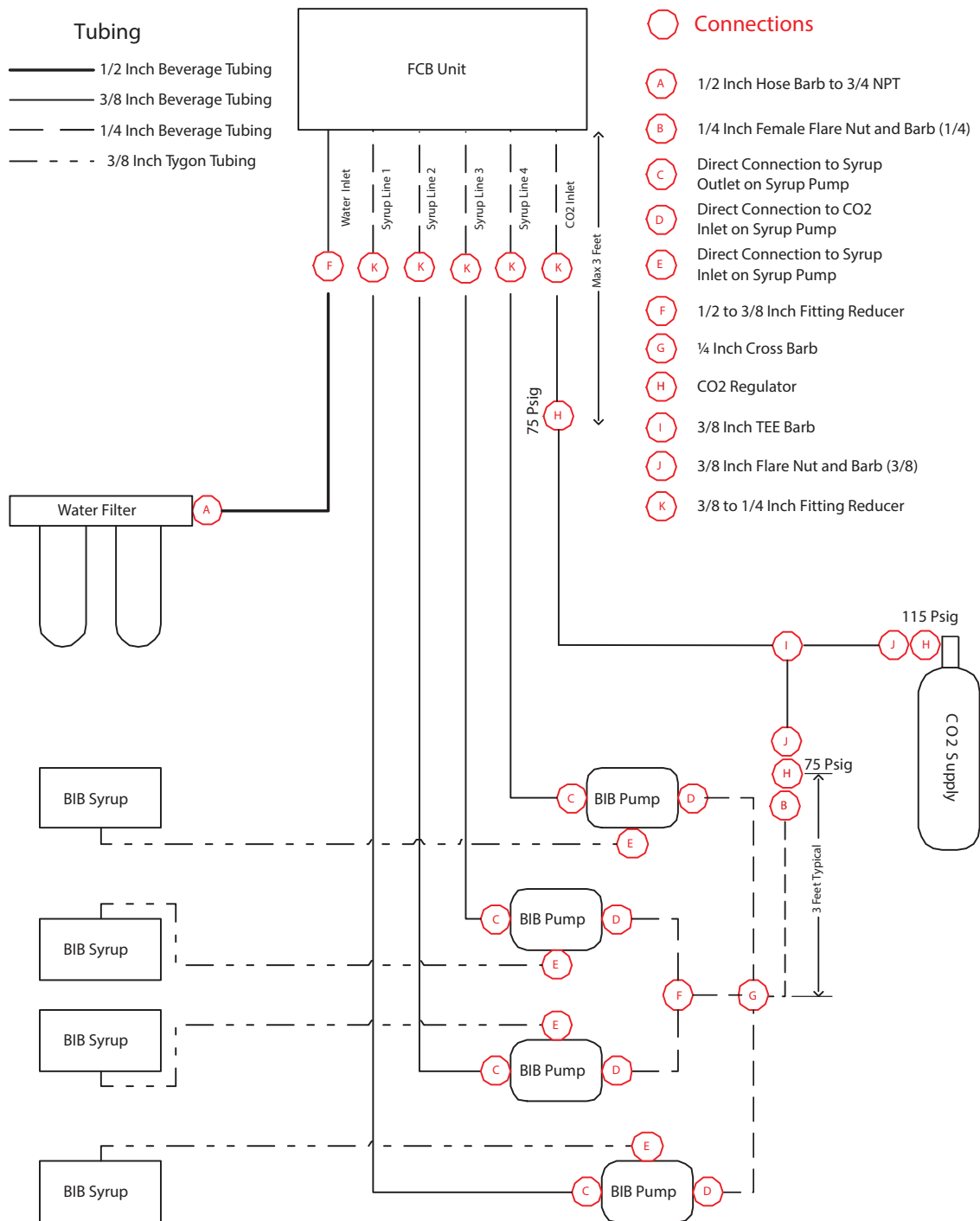


Figure 6. Cylindre de Connexion CO₂

Exigences en Sirop

REMARQUE: Les connexions de sirop nécessitent des tubes 3/8 "I.D. Tous les tuyaux doivent atteindre l'arrière de l'unité plus une quantité suffisante de tuyau supplémentaire pour permettre à l'unité d'être retiré pour l'entretien.

Connexions de Sirop

Utilisez les raccords et les pinces appropriés pour raccorder la ligne de sirop à l'unité. Faire passer le tube pour le sirop (3/8 po ID, min.) De la chambre arrière à l'unité et faire toutes les connexions appropriées. Ne pas allumer l'alimentation en sirop de l'appareil.

Test de l'alimentation Électrique

La procédure suivante fournit un test opérationnel minimal de la puissance à l'unité. Exécutez la procédure du Tableau 4.

Tableau 4.

Étape	Action
1	Vérifiez la tension fournie à l'appareil. Elle doit être entre 215 et 245 volts, mesuré à la prise murale.
2	Branchez le cordon d'alimentation de l'appareil et mettez l'appareil sous tension.
3	Les barillets sont éteints lorsque l'appareil est initialement mis sous tension et l'unité affiche le message " Water Out "(pas d'Eau).
4	L'unité se met sous tension avec les lumières "Ne pas boire" et "pas de produit" allumées.
5	Si l'appareil affiche une opération normale de démarrage, passez à la section "Configuration Du Panneau De Contrôle" on page 15.

INSTALLATION DU PLATEAU RAMASSE-GOUTTES

Faites glisser le plateau ramasse-gouttes dans les deux supports qui dépassent du bas de l'unité jusqu'à ce que le plateau entre en contact avec les deux cliquets dans les supports. Ensuite, placez le repose-tasse sur le plateau ramasse-gouttes.

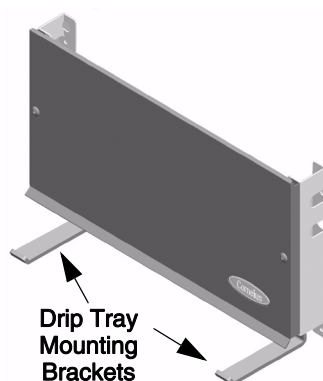


Figure 7.

INSTALLATION DE LA FICHE GRAPHIQUE

Retirez la vis du haut de la porte du merchandiseur, retournez le couvercle supérieur et insérez la feuille graphique. La fiche graphique doit être insérée entre le diffuseur et la lentille graphique en plastique transparent. Une fois que les graphiques sont en place, retournez le couvercle supérieur à la position d'origine, remettez et serrez la vis.



Figure 8.

INFORMATIONS ET MONTAGE DU CHARIOT

L'unité Viper peut être montée sur un chariot mobile (partie Cornelius n ° 620043075 pour unité à 2 barillets, 620053990 pour unité à 3 barillets et 620046556 pour unité 4 barillets) permettant un certain déplacement de l'unité pour le service et le nettoyage. Il ya quatre écrous captifs sur le fond de la Viper pour accueillir quatre boulons 3 / 8-16. Ces boulons doivent être installés pour fixer l'unité au chariot.

Ces chariots sont également conçus avec des roues mobiles qui agissent comme stabilisateurs pour assurer la stabilité de l'unité quand il est déplacé.

⚠ AVERTISSEMENT:

Les boulons de fixation énumérés ci-dessus doivent être installés et les roues étendues et verrouillées en position hors-bord avant de déplacer l'unité.

LE NON-RESPECT PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT.

Ceci termine l'installation initiale de l'unité. Les sections suivantes décrivent le fonctionnement du panneau de commande et la mise en service de l'unité.

VUE GÉNÉRALE DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Derrière L'appareil se trouve le panneau de commande qui comprend l'écran LCD, illustré à la Figure 9. Ce panneau contrôle toutes les fonctions de l'unité, y compris les cycles de décongélation, la régulation de la viscosité, la détection des pressions d'alimentation et de la tension de ligne entrante ainsi que d'autres fonctions et caractéristiques..

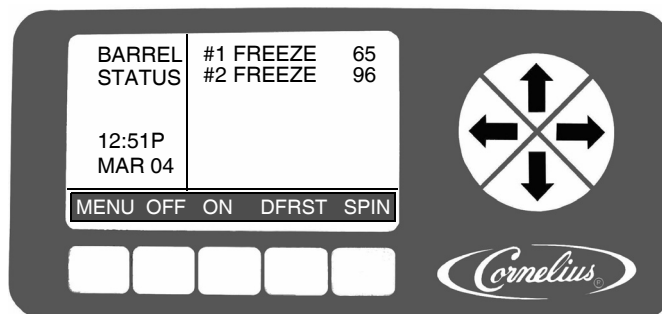


Figure 9.

CONFIGURATION DU PANNEAU DE CONTRÔLE

Lors de la mise sous tension initiale de l'appareil, le menu Contrôle principal, illustré à la Figure 10. est affiché.

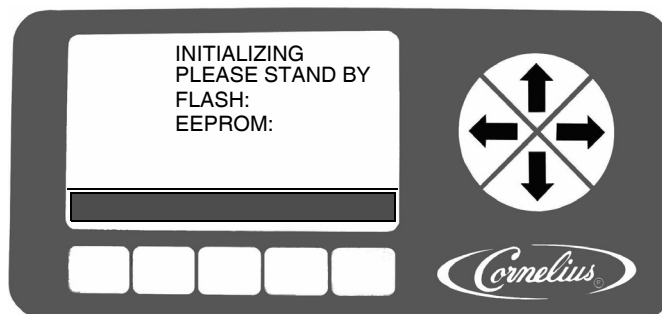


Figure 10.

Le logiciel exécute des tests sur la mémoire flash et l'EEPROM. Si elles passent, PASS s'affiche à droite de la ligne appropriée et le système affiche l'écran État de vérification du système, illustré à la Figure 11.

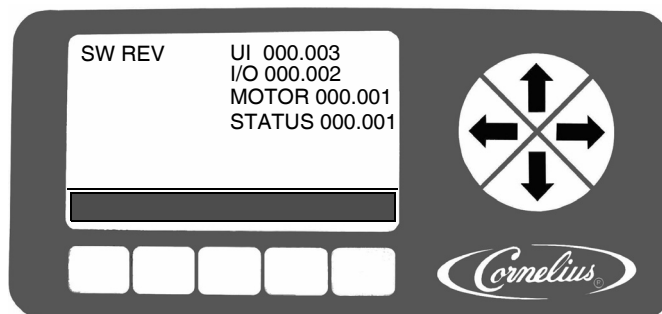


Figure 11.

Une fois le test de l'État de vérification du système terminée, l'écran affiche automatiquement le menu État des barillets. Il s'agit de l'écran normal ou d'accueil du système lorsque l'appareil fonctionne correctement. Il montre l'état de tous les barillets dans le système, comme le montre la Figure 12. Lors de la mise sous tension initiale,

l'état du barillet est désactivé, ce qui indique que l'appareil est en mode veille, la réfrigération étant éteinte, la livraison du produit éteinte et le moteur du barillet éteint.

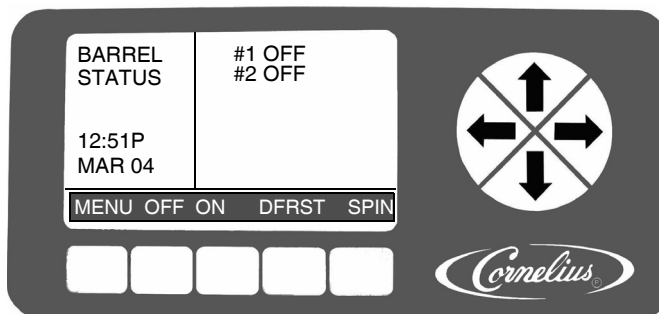


Figure 12.

A partir de cet écran, tous les autres écrans peuvent être consultés. Les procédures suivantes sont requises pour la configuration initiale de l'unité.

- Définir les options
- Régler l'horloge
- Régler les temps de veille et de réveil
- Régler la viscosité

Configuration Des Options Du Système

Les premiers éléments qui doivent être définis sont les options de formatage. Ces options de formatage se trouvent dans le menu Option Setup. Pour accéder au menu Option Setup, appuyez sur la touche MENU du menu Barrel Status. Ceci affiche le menu MAIN, illustré à la Figure 13. Puis appuyez sur le bouton SETUP pour afficher le menu Option Setup, illustré à la Figure 14.

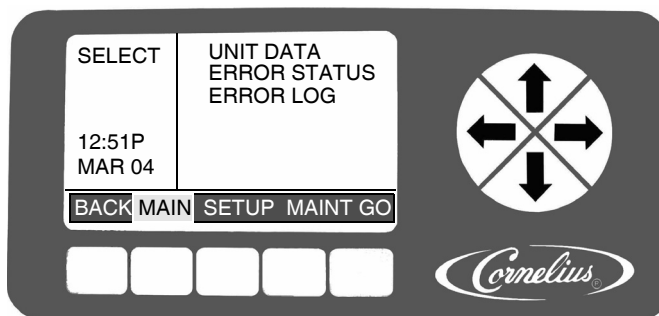


Figure 13.

Utilisez les flèches haut et bas sur le côté droit du panneau de commande pour vous déplacer entre les différents choix affichés. Lorsque la sélection OPTION SETUP est en surbrillance, appuyez sur la touche GO pour accéder au menu. Le menu Option Setup (Figure 14.) s'affiche.

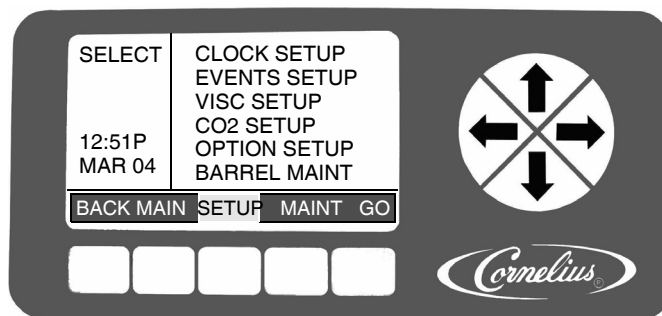


Figure 14.

Régler L'Horloge

Mettez en surbrillance le champ **CLOCK SETUP** du menu **Select**, illustré à la Figure 14. Ceci affiche le menu **Clock Setup**, illustré à la Figure 15. Pour régler l'heure, exécutez la procédure du Tableau 5.

Tableau 5.

Étape	Action	Procédure
1	régler l'heure	Utilisez les flèches haut et bas sur le côté droit du panneau de commande pour mettre en surbrillance l'affichage TIME sur l'écran.
2	sélectionner le champ de l'heure	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ heure
3	régler l'heure correcte	Utilisez les boutons + ou - en bas de l'écran pour régler l'heure correcte.
4	sélectionner le champ des minutes	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ des minutes.
5	régler la minute correcte	Utilisez les boutons + ou - au bas de l'écran pour régler les minutes appropriées.
6	sélectionner le champ AM/PM	Si l'option d'horloge de 12 heures est sélectionnée, utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ AM / PM.
7	régler AM/PM	Utilisez le bouton + en bas de l'écran pour régler le réglage AM / PM, si vous utilisez un format 12 heures.

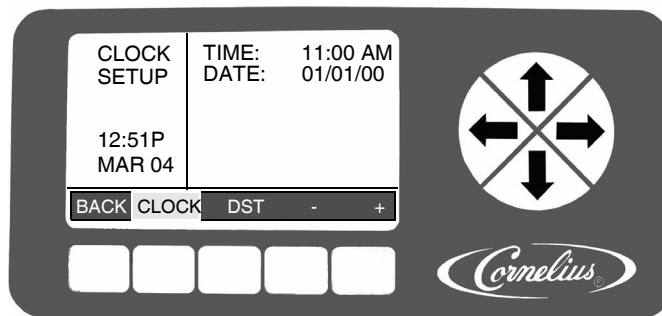


Figure 15.

Pour régler la date, procédez comme indiqué au Tableau 6. et reportez-vous à la Figure 15.

Tableau 6.

Étape	Action	Procédure
1	régler la date	Utilisez les flèches haut et bas sur le côté droit du panneau de commande pour mettre en surbrillance l'affichage DATE sur l'écran.

Tableau 6.

Étape	Action	Procédure
2	sélectionner le champ du mois	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ du mois
3	réglér le mois correct	Utilisez les boutons + ou - en bas de l'écran pour définir le mois correct.
4	sélectionner le champ du jour	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ du jour.
5	réglér le jour correct	Utilisez les boutons + ou - au bas de l'écran pour définir le jour correct.
6	sélectionner le champ de l'année	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ de l'année.
7	réglér l'année correcte	Utilisez les boutons + ou - en bas de l'écran pour définir l'année correcte.

Réglage de l'heure d'été

Une fois la date et l'heure réglées correctement, les réglages d'heure d'été peuvent être effectués. Affichez le menu Heure d'été (Figure 16.) en appuyant sur le bouton DST en bas de l'écran. Pour régler l'heure d'été, procédez comme indiqué au Tableau 7.

Tableau 7.

Étape	Action	Procédure
1	réglér l'heure d'été	Appuyez sur le bouton DST au bas de l'écran pour ouvrir l'affichage de l'heure d'été, illustré à la Figure 16.
2	sélectionner l'heure d'été	Utilisez les flèches haut et bas pour sélectionner DST.
3	activer l'heure d'été	Utilisez le bouton + pour activer l'heure d'été.
4	sélectionner le printemps	Utilisez les flèches haut et bas pour sélectionner le printemps.
5	réglér le mois de printemps	Utilisez les boutons + ou - en bas de l'écran pour définir le mois correct.
6	sélectionner la semaine de printemps	Utilisez les flèches haut et bas pour sélectionner la semaine de printemps.
7	réglér la semaine de printemps	Utilisez les boutons + ou - en bas de l'écran pour régler la semaine correcte. Les choix sont 1, 2, 3 ou L.
8	sélectionner l'automne	Utilisez les flèches haut et bas pour sélectionner l'automne.
9	réglér le mois d'automne	Utilisez les boutons + ou - en bas de l'écran pour définir le mois correct.
10	sélectionner la semaine d'automne	Utilisez les flèches haut et bas pour sélectionner la semaine d'automne.
11	réglér la semaine d'automne	Utilisez les boutons + ou - en bas de l'écran pour régler la semaine correcte. Les choix sont 1, 2, 3 ou L.

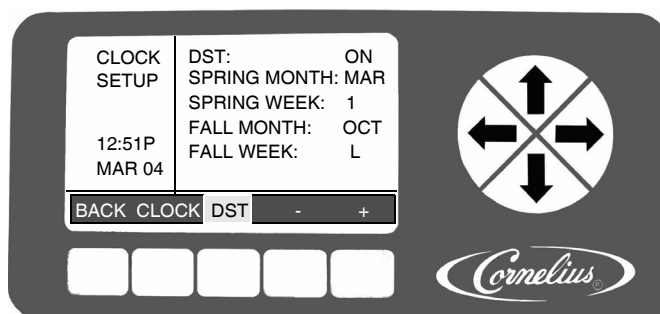


Figure 16.

Lorsque les réglages d'heure d'été sont terminés, appuyez sur le bouton BACK pour enregistrer les paramètres et revenir au menu Select, illustré à la Figure 14.

Menu de configuration Options

Le menu Option Setup permet à l'utilisateur de définir les différentes options disponibles dans le système. Ces options sont répertoriées dans le Tableau 8. Les fonctions des boutons d'affichage changent, en fonction de la sélection en surbrillance dans l'écran Configuration d'options. Le menu Option Setup est illustré à la Figure 17.

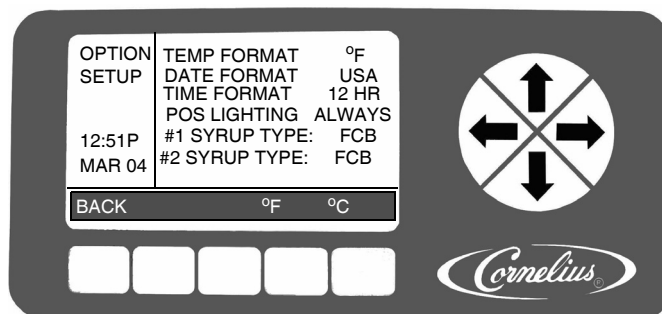


Figure 17.

Tableau 8.

Option	Bouton 2	Bouton 3	Bouton 4	Bouton 5
Format de Température			°F	°C
Format de Date			USA	EURO
Format de l'heure			12 HR	24 HR
Éclairage POS		OFF	ALWAYS	SLEEP
#1 TYPE DE SIROP	FCB	FCB-L	FUB	FUB-L
#X TYPE DE SIROP	FCB	FCB-L	FUB	FUB-L

Lorsque toutes les options sont réglées sur les réglages souhaités pour l'appareil, appuyez sur la touche BACK pour enregistrer ces réglages et revenir au menu Select (voir Figure 14.)

Réglage Du Format De Température

Le format de température affiché par l'appareil peut être réglé sur Centigrade ou Fahrenheit. Appuyez sur la touche °F pour afficher les valeurs en Fahrenheit et appuyez sur la touche °C pour afficher les valeurs en degrés Celsius

Réglage Du Format De Date

Le format de date peut être affiché au format américain ou européen. Pour afficher le format de date américain, appuyez sur le bouton États-Unis. Cela affiche la date au format mm/jj/aa. Appuyez sur le bouton EURO pour afficher la date au format jj/mm/aa.

Réglage Du Format De L'Heure

Le format de l'heure peut être affiché au format 12 ou 24 heures. Pour afficher les réglages de l'horloge au format 12 heures (1:08 P), appuyez sur la touche 12 HR. Pour afficher les réglages au format 24 heures (23:05), appuyez sur la touche 24 HR.

Réglage de l'éclairage POS

L'éclairage POS est commandé par le champ POS LIGHTING du menu Option Setup (Figure 17.). Pour désactiver l'éclairage de la merchandiseur, appuyez sur la touche OFF lorsque le champ POS LIGHTING est mis en surbrillance. Pour allumer l'éclairage du merchandiseur en permanence, appuyez sur le bouton TOUJOURS. Pour allumer et éteindre l'éclairage du merchandiseur avec les réglages de veille, appuyez sur le bouton SLEEP.

Réglage Du Type De Sirop

Le type de sirop pour chaque barillet peut être sélectionné en mettant en surbrillance le barillet désiré et en appuyant sur le bouton approprié, FCB, FCB-L, FUB or FUB-L. FCB est pour les boissons gazeuses congelées, FCB-L est pour les boissons gazeuses congelées - allégées (régime), FUB est pour les boissons non gazeuses congelées et FUB-L est pour les boissons non gazeuses congelées - allégées (régime). Chacun de ces paramètres fournit les paramètres de viscosité et de température appropriés pour le type de sirop utilisé.

Menu De Configuration Des Actions

La configuration des actions permet à l'utilisateur de régler les temps de veille de l'appareil et de verrouiller le cycle de décongélation pendant les heures de pointe. Les périodes de veille et les verrouillages de décongélation peuvent être programmés pour des jours de la semaine ou pour tous les jours de la semaine, selon les exigences de localisation.

Configuration De Paramètres De Verrouillage De La Décongélation

À partir du menu Barrel Status, illustré à la Figure 12, appuyez sur la touche MENU, puis sur la touche SETUP pour afficher le menu Setup. Utilisez les flèches haut et bas à droite de la commande pour mettre en surbrillance le menu Réglage des actions, puis appuyez sur GO pour accéder au menu (Figure 18.).

Ce menu permet à l'utilisateur de régler l'appareil pour une période de veille sur des jours individuels ou tous les jours de la semaine. Il fournit également un verrouillage pour le cycle de décongélation automatique, de sorte que tous les barillets aient à disposition du produit pendant les heures de pointe. Le verrouillage peut également être réglé jour par jour ou pour tous les jours avec jusqu'à trois périodes de verrouillage par jour. Le verrouillage du décongélation affecte tous les fûts de l'unité. Pour régler les verrouillages de la décongélation, procédez comme indiqué au Tableau 9. Les verrouillages de décongélation doivent se suivre avec 15 minutes de différence pour le verrouillage séquentiel.

Tableau 9.

Étape	Action	Procédure
1	Régler le verrouillage de décongélation	Ouvrez le menu Réglages Événements, illustré dans la Figure 18.
2	Sélectionnez le jour	Utilisez les flèches haut et bas pour mettre en surbrillance DAY.
3	Régler le jour	Utilisez les boutons + et - en bas de l'écran pour régler le jour souhaité ou tous les jours.
4	Sélectionnez DEFROST LOCK 1	Utilisez les flèches haut et bas pour mettre en surbrillance DEFROST LOCK 1.
5	Régler le champ de l'heure	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ de l'heure
6		Utilisez les boutons + et - au bas de l'écran pour régler l'heure désirée.
7	Régler le champ des minutes	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ des minutes
8		Utilisez les boutons + et - en bas de l'écran pour régler la minute désirée (en incréments de 15 minutes).
9	Sélectionner champ AM / PM	Si l'option d'horloge de 12 heures est sélectionnée, utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ AM / PM.
10		Utilisez le bouton + en bas de l'écran pour définir le champ AM / PM.
11	Enregistrer les paramètres	Appuyez sur le bouton BACK en bas de l'écran pour enregistrer les paramètres.
12	Sélectionnez DEFROST LOCK 2	Répétez les étapes 2 à 11 pour le temps du DEFROST LOCK 2, si désiré.

Tableau 9.

Étape	Action	Procédure
13	Sélectionnez DEFROST LOCK 3	Répétez les étapes 2 à 11 pour le temps du DEFROST LOCK 3, si désiré.

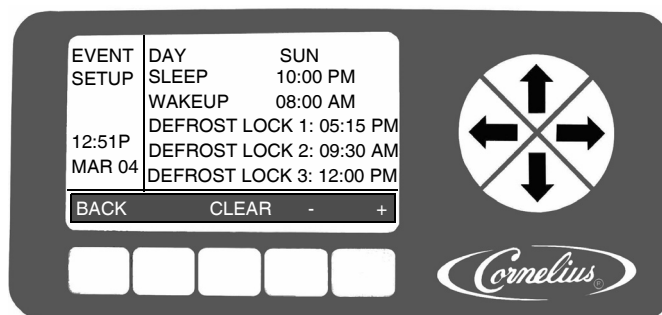


Figure 18.

Lorsque les paramètres de verrouillage de la décongélation sont terminés, appuyez sur le bouton BACK pour sauvegarder les réglages et revenir au menu Select, illustré à la Figure 14.

Configuration Des Temps De Veille Et De Réveil

Les temps de veille et de réveil sont réglés sur le menu Réglage des actions illustré à la Figure 18. Pour régler les temps de veille et de réveil, procédez comme indiqué au Tableau 10.

REMARQUE: Régler le temps de réveil avant le temps de veille d'un jour donné entraînera l'appareil à passer en mode veille pendant une semaine, à moins que l'opérateur ne démarre un réveil manuel.

Tableau 10.

Étape	Action	Procédure
1	Régler les temps de veille et de réveil	Ouvrez le menu Configuration des événements, illustré à la Figure 18. en appuyant sur le bouton GO.
2	Sélectionnez le jour	Utilisez les flèches haut et bas pour mettre en surbrillance DAY.
3	Régler le jour	Utilisez les boutons + et - en bas de l'écran pour régler le jour souhaité ou tous les jours.
4	Sélectionnez veille	Utilisez les flèches haut et bas pour mettre en surbrillance SLEEP.
5	Régler le champ de l'heure	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ de l'heure
6	Régler le champ des minutes	Utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ des minutes
7	Sélectionner champ AM / PM	Si l'option d'horloge de 12 heures est sélectionnée, utilisez les flèches gauche et droite pour sélectionner le champ AM / PM.
8	Sélectionnez le jour de Réveil	Répétez les étapes 1 à 3.
9	Sélectionnez Réveil	Utilisez les flèches haut et bas pour mettre en surbrillance WAKEUP et répétez les étapes 6 à 8 pour régler les temps de réveil.
10	Régler l'heure et jour de réveil	Répétez les étapes 5 à 7.

Tableau 10.

Étape	Action	Procédure
11	Enregistrer les paramètres de réveil	Appuyez sur le bouton BACK en bas de l'écran pour enregistrer les paramètres de réveil.

Lorsque les réglages de veille et de réveil sont terminés, appuyez sur le bouton BACK pour sauvegarder les réglages et revenir au menu Select, illustré à la Figure 14.

Réglage De La Viscosité

La viscosité maintenue dans les fûts de congélation dépend du type de produit servi. Certains produits sont mieux servis à une viscosité plus élevée, tandis que d'autres nécessitent une viscosité inférieure pour une meilleure qualité. Le menu Viscosité permet à l'utilisateur d'ajuster la viscosité dans chaque barillet au réglage optimal pour chaque type de sirop.

Reportez-vous au Tableau 14. Paramètres recommandés basés sur le type de sirop.

Tableau 11.

Étape	Action	Procédure
1	Régler la Plage de Viscosité	Dans le menu Configuration (Figure 14.), ouvrez le menu Configuration de la viscosité, illustré à la Figure 19.
2	Sélectionner le barillet	Utilisez les flèches haut et bas pour mettre en surbrillance le barillet désiré.
3	Régler la Plage	Utilisez les boutons + ou - en bas de l'écran pour régler la plage désirée.
4	Sélectionner le barillet	Répéter les étapes 2 et 3 pour chaque barillet dans la machine.

Pour régler tous les barillets dans le système à la même viscosité, suivez le Tableau 11., puis appuyez sur le bouton ALL en bas de l'écran tout en mettant en évidence le réglage de la viscosité que vous désirez pour tous les barillets.

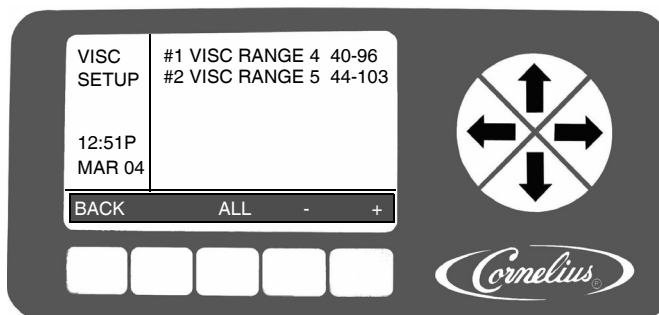


Figure 19.

Lorsque les réglages de viscosité sont terminés, appuyez sur le bouton BACK pour sauvegarder les réglages et revenir au menu Select (voir Figure 14.).

REMARQUE: Reportez-vous au manuel d'entretien pour d'autres options et fonctions du contrôleur.

Menu Configuration CO₂

Le menu Configuration CO₂, illustré à la Figure 20. permet à l'utilisateur de régler le pourcentage de temps pendant lequel les vannes à impulsion CO₂ sont ouvertes. Ceci permet d'ajuster l'effervescence de l'unité lors de l'utilisation de sirops différents. Les vannes utilisent une durée d'une seconde d'intervalle de temps. Le réglage d'une vanne sur 45 active la vanne pendant 450 msec de chaque seconde.

Les vannes à impulsions de CO₂ peuvent être réglées entre 0 et 100%, par incréments de 5%. Pour modifier les réglages des vannes à impulsions CO₂, exécutez la procédure du Tableau 12.

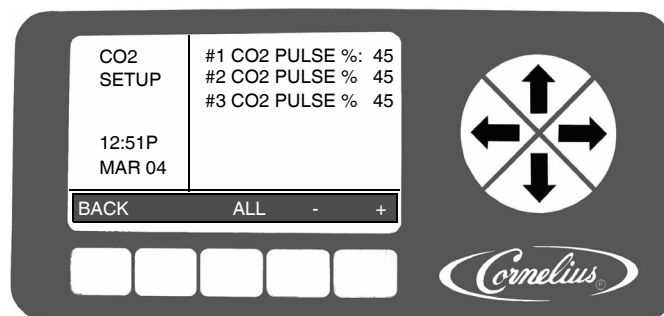


Figure 20. Écran De Configuration Des Vannes à Impulsion CO₂

Tableau 12.

Étape	Action	Procédure
1	Régler la durée de la valve (ou vanne) d'impulsion	Via l'écran de configuration (Figure 14.). Choisir l'écran Configuration CO ₂ de la Figure 20.
2	Sélectionner barillet	Utilisez les flèches vers le haut et le bas pour mettre en surbrillance le barillet visé.
3	Sélectionner le champ durée	Utilisez les flèches gauche et droite pour choisir le champ durée
4	Choisir la durée	Utilisez les boutons + ou - au bas de l'écran pour régler la durée visée
5	Sélectionner barillet	Répétez les étapes 2 à 4 pour tous les barillets.

Pour définir tous les barillets dans le système à la même durée, exécutez les étapes 1 à 4 du Tableau 12. puis appuyez sur le bouton ALL en bas de l'écran tout en mettant en surbrillance le paramètre de durée souhaité pour tous les barillets. Lorsque les réglages de durée sont terminés, appuyez sur le bouton BACK pour sauvegarder les réglages et revenir au menu Select (voir Figure 14.).

Reportez-vous au manuel d'entretien pour d'autres options et fonctions du contrôleur.

MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

EMPLACEMENT DE L'APPAREIL

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins d'avoir reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Jeunes enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Pressurisation du système CO₂

L'appareil Viper est conçue pour fonctionner à une pression d'entrée de CO₂ de 75 +/- 1 psig. Si l'emplacement d'installation est équipé d'un réservoir et d'un régulateur indépendants ou d'une alimentation en masse de CO₂ qui alimente plus d'une machine, une vanne d'arrêt et un régulateur secondaire doivent être placés dans la ligne de l'alimentation en masse à l'unité Viper pour réduire la pression de CO₂ Unité à 75 +/- 1 psig. Effectuer la procédure du Tableau 13. pour pressuriser le système CO₂.

Tableau 13.

Étape	Action
1	Ouvrir légèrement la vanne (valve) de la bouteille de CO ₂ pour permettre aux conduites de se remplir graduellement de gaz. Lorsque les conduites sont complètement pressurisées, ouvrir complètement la vanne de la bouteille de CO ₂ jusqu'à ce qu'elle se referme automatiquement (cela évite les fuites de la vanne).
2	Programmer le régulateur de cylindre de CO ₂ pour l'unité à 75 +/- 1 psig à l'unité. NE PAS METTRE EN MARCHE LE REGULATEUR DE SIROP CO₂.
3	Sur le côté droit de l'appareil, vérifiez que le régulateur de CO ₂ du réservoir d'expansion est placé sur 7 psig, sinon corrigez. REMARQUE: Le régulateur du réservoir d'expansion ne doit pas être réglé quand la pression est appliquée aux barillets.
4	Les voyants "Do Not Drink" et "Out of Product" restent allumées. Le message «H ₂ O Out» doit disparaître et le message «Syrup Out» s'affiche.
5	REMARQUE: Vérifier s'il y a des fuites de CO₂ en coupant l'approvisionnement de CO₂ du Viper. Patientez au moins 3 minutes, puis vérifiez la jauge du cylindre de CO₂ pour voir si la pression a diminué.
6	Les lumières "Do Not Drink" et "Out of Product" resteront allumées.

Tableau 14. Fournit des directives pour les réglages de la machine basés sur le général type de sirop. Plusieurs facteurs, y compris la formulation de sirop, le niveau d'acides citriques, etc., auront un impact sur les paramètres. Ces réglages permettent d'effectuer des ajustements initiaux pour obtenir des effervescences de produit dans Les paramètres de 5-40%.

Tableau 14.

Type De Sirop	Type de sirop établi	Viscosité	Réglage CO ₂	Expansion
Sirop FCB avec agent moussant	FCB	3	50	7

REMARQUE: Pour les sirops d'agrumes, ajuster les pressions de CO₂ de 5 à 10% de PSIG par rapport à ce qui précède pour compenser la faible adsorption de CO₂.

Pressurisation Du Système D'Eau

Effectuer la procédure du Tableau 15. pour vérifier la connexion de l'eau à l'unité.

Tableau 15.

Étape	Action
1	Ouvrez l'approvisionnement en eau de l'appareil.
2	Vérifier l'étanchéité
3	Les lumières "Do Not Drink" et "Out of Product" resteront allumées. REMARQUE: L'erreur H₂O Out ne disparaîtra pas tant que la pression CO₂ n'est pas appliquée.
4	Tourner le robinet d'approvisionnement du produit vers la position basse (BRIX) et ouvrir la vanne à l'extrémité du tube d'échantillon.
5	Mettez l'extrémité du tube dans un seau.
6	Soulevez manuellement le vanne d'eau à l'avant de l'appareil (Figure 21.) pour remplir le système d'eau.
7	Quand l'eau s'écoule du tube d'échantillon, le système se remplit et en suivant le Tableau 13. vous pouvez pressuriser le système de CO ₂ .
8	Répéter les étapes 4 à 7 pour chaque barillet de l'appareil.

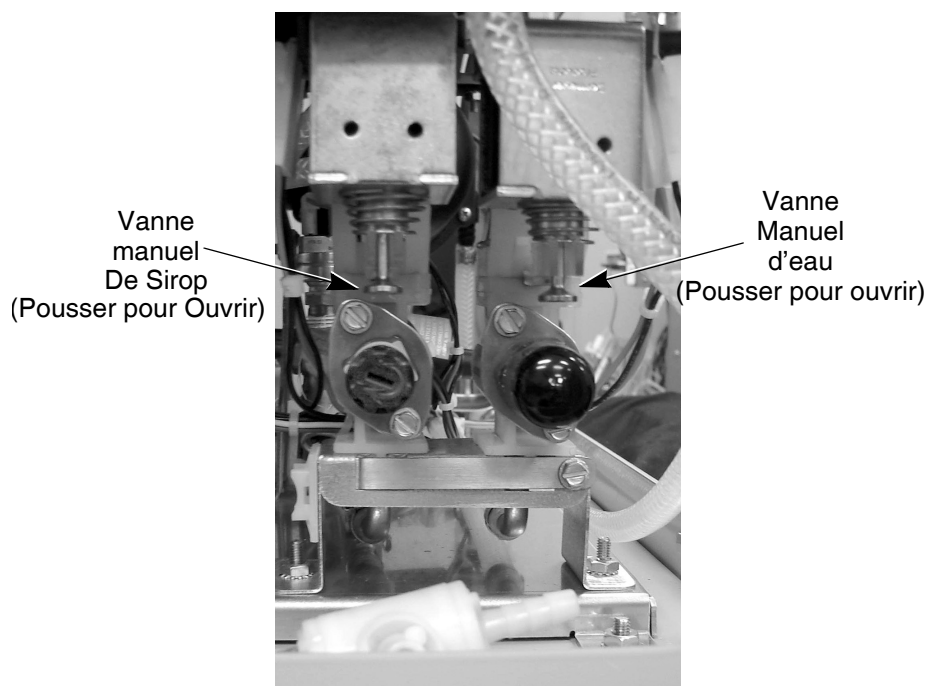


Figure 21.

REMARQUE: Retirer le couvercle pour accéder aux vannes de sirop et d'eau.

Pressurisation Du Système De Sirop

Effectuer la procédure du Tableau 16. pour mettre sous pression le système de sirop.

Tableau 16.

Étape	Action
1	Allumez graduellement le régulateur de CO ₂ des pompes BIB de sirop pour ne pas les endommager, puis les régler de sorte qu'il y ait une pression de sirop de 75 psig et non inférieure.
2	Tourner le robinet d'approvisionnement du produit vers la position basse (BRIX) et ouvrir la vanne à l'extrémité du tube d'échantillon.
3	Mettez l'extrémité du tube dans un seau.
4	Appuyez manuellement sur la vanne à sirop à l'avant de l'appareil (Figure 21.) pour remplir le système de sirop.
5	Le système est rempli, quand le sirop s'écoule du tube d'échantillon
6	Vérifiez les fuites de sirop.
7	Répéter les étapes 2 à 5 pour chaque barillet de l'appareil.
8	Vérifiez que les voyants "Do Not Drink" and "Out of Product" s'éteignent sur tous les barillets et le message «Syrup Out» disparaît.

Configuration Du BRIX

BRIX est important pour la qualité du produit final. Le menu BRIX fournit une quantité mesurée de produit avec un volume constant afin de pouvoir effectuer une comparaison BRIX entre les échantillons. L'unité est configurée pour fournir une distribution de trois secondes du produit pour le test BRIX.

Test du Niveau BRIX

Le menu configuration du BRIX se trouve dans le menu Maintenance. Le menu Maintenance est illustré à la Figure 22.

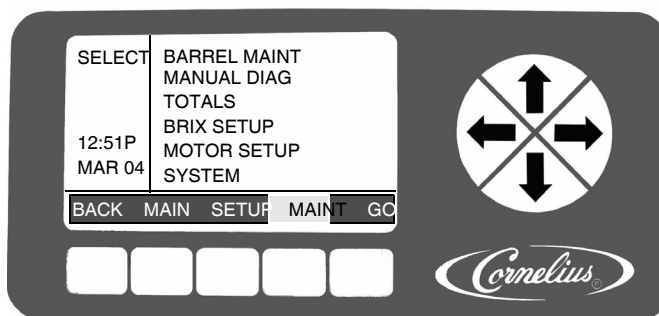
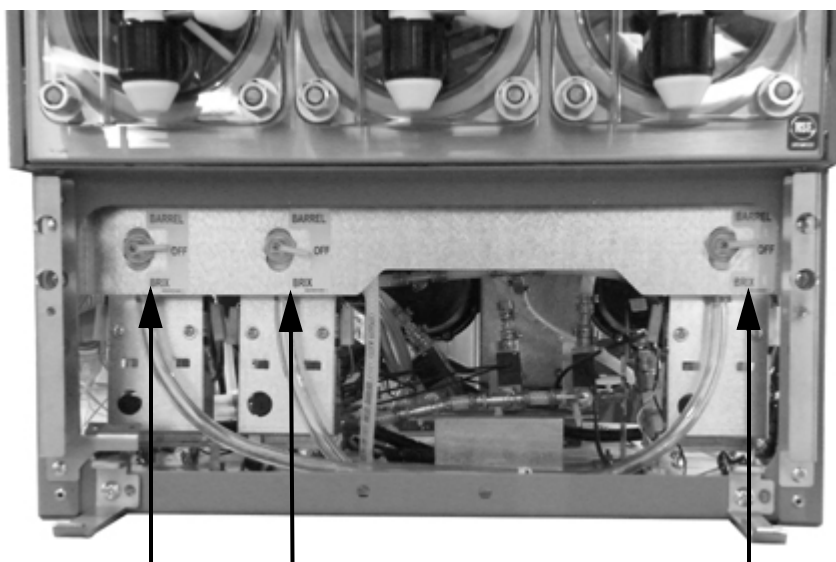


Figure 22.

Le menu BRIX Setup facilite l'extraction d'un échantillon de produit de l'appareil pour la mesure BRIX. Il existe une distribution de trois secondes qui produit une distribution de volume constante de sorte que la comparaison BRIX peut être faite entre des échantillons.

Tableau 17.

Étape	Action
1	Retirez le bac d'égouttage en le faisant coulisser vers l'avant hors des supports de montage.
2	Enlevez le panneau de protection derrière le bac à égouttement (s'il n'est pas encore enlevé).
3	Tournez la vanne d'approvisionnement du produit en position basse (BRIX) pour le barillet que vous allez tester. (Voir Figure 23.)
4	Dans le menu Maintenance (Figure 22.), ouvrir le menu d'installation BRIX . REMARQUE: Entrer dans le menu d'installation (SETUP) BRIX éteint tous les barillets du système.
5	Se servir des flèches haut et bas pour mettre en surbrillance BRIX SETUP. Appuyez sur le bouton GO en bas de l'écran.
6	Utilisez encore les flèches haut et bas pour choisir le barillet sur lequel vous souhaitez utiliser BRIX. REMARQUE: Appuyer sur CANCEL arrêtera l'action.
7	Localiser le tube d'échantillon du barillet qui convient et maintenir une tasse en dessous.
8	Ouvrir la vanne à l'extrémité du tube à échantillon. Appuyez sur le bouton BRIX. La pompe du produit pompera le produit pendant environ 3 secondes. Après la distribution de l'échantillon, appuyer deux fois de plus sur le bouton BRIX pour libérer le produit deux fois de plus. Puis, se débarrasser de tous ces échantillons.
9	Appuyez encore sur le bouton BRIX. Récupérer un échantillon de la tasse.
10	Placer une quantité suffisante de l'échantillon sur un réfractomètre, puis lire la valeur BRIX. Pour les sirops à base de sucre, une valeur cible de BRIX de 12,2 (+/- 0,2) est normalement visée. Des valeurs plus faibles pour certains sirops de régime peuvent être précisées. Voir avec le fabricant de sirop si vous n'êtes pas sûr.
11	Si le niveau BRIX doit être réglé, exécuter la procédure de réglage du niveau BRIX avec le Tableau 18.
12	Répéter cette procédure pour chaque barillet du système.
13	Remplacer le panneau aspergé de l'appareil.



Vanne d'app- Vanne d'app-
rovisionnement rovisionnement
de produit de produit
Barillet 1 Barillet 2

Vanne d'app-
rovisionnement
de produit
Barillet 3

Indication de vannes dans la position du produit avec le panneau d'éclaboussure en

Figure 23.

Réglage Du Niveau BRIX

Si la lecture BRIX est hors de la plage appropriée, le niveau de sirop doit être ajusté pour amener BRIX dans la plage appropriée. NE JAMAIS modifier le réglage WATER FLOW CONTROL pour régler BRIX. La vanne de réglage du débit de sirop est illustrée à la Figure 24. Exécutez la procédure du Tableau 18.

Tableau 18.

Étape	Action
1	Enlever le bac d'égouttage et le panneau d'accès derrière le bac, s'il n'est pas encore retiré.
2	Pour accroître la lecture BRIX, diriger le bouton de contrôle du flux de sirop dans le sens des aiguilles d'une montre. Le diriger dans le sens inverse pour réduire la lecture BRIX. Ne jamais régler le contrôle du plus d'un demi-tour à la fois.
3	Reproduire les étapes 7 à 10 du Tableau 17. pour chaque ajustement jusqu'à ce que le réglage BRIX approprié soit atteint.
4	Appuyez manuellement sur la vanne d'eau à l'avant de l'appareil (Figure 21.) au milieu du régulateur de flux d'eau pour nettoyer le tube d'échantillon et fermer la vanne à l'extrémité du tube à échantillon.
5	Lorsque le BRIX est ajusté correctement, tournez la vanne d'approvisionnement du produit à la position verticale (produit) pour le barillet que vous testez. (Voir Figure 23.)
6	A partir du menu Barrel Maintenance, appuyez sur le bouton PURGE pour remplir le barillet de CO ₂ .
7	Vider l'air des vannes de décharge de la plaque frontale pendant 30 secondes chacune pour éliminer l'air des barillets.
8	Allez dans le menu Barrel Maintenance et appuyez sur FILL pour remplir le barillet.
9	Remplir le barillet en ouvrant la vanne de décharge de la face avant du barillet (voir Figure 25.). Remplir le barillet au niveau signalé sur la Figure 25. (environ à mi-chemin entre la vanne de décharge et le haut du barillet) pour une effervescence de 20-25%.
10	Après avoir achevé les tests et le réglage BRIX pour le premier barillet, refaites cette procédure pour chacun des autres barillets, selon les besoins.
11	Lorsque les réglages BRIX sont parachevés et que tout l'air est vidé du système, remplacez le panneau d'éclaboussure. REMARQUE: Si l'un des couvercles de soupape a été enlevé pendant le processus, assurez-vous de les remplacer.

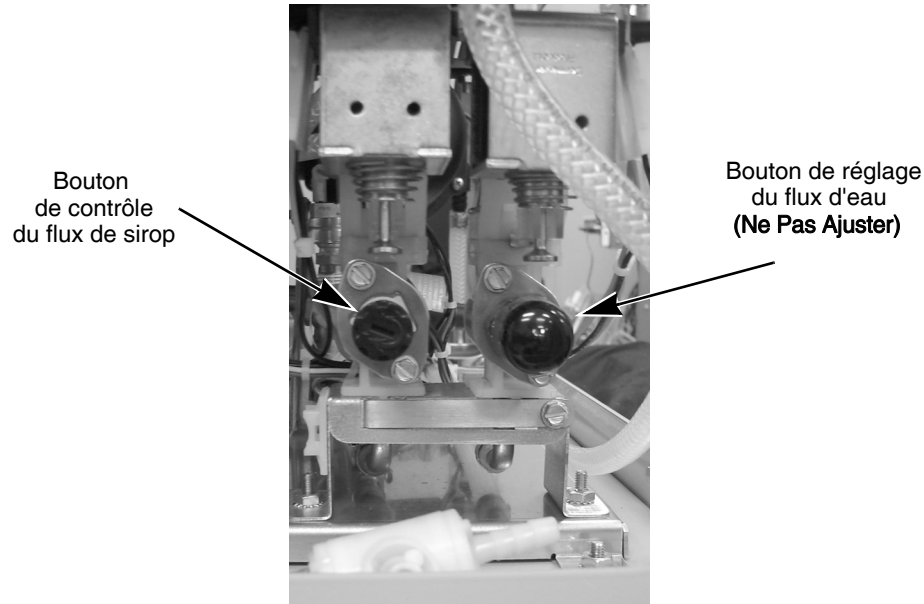


Figure 24.

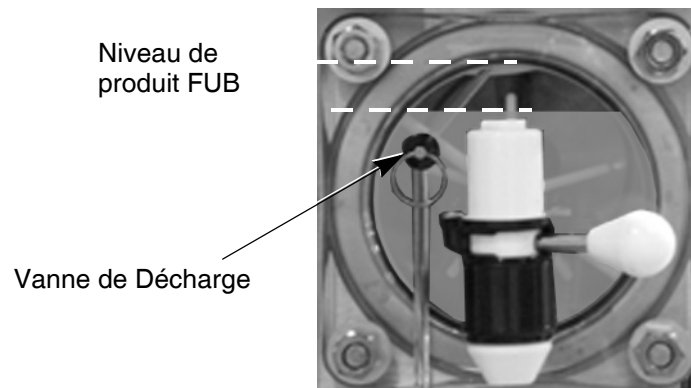


Figure 25.

Remplissage Des Barillets

Une fois que les barillets ont été BRIXÉS et purgés, ils peuvent être remplis de produit. Pour ce faire, accédez au menu Maintenance de barillet et appuyez sur le bouton REMPLIR. Cela lance le processus de remplissage pour le barillet sélectionné. Lorsque le barillet se remplit, le capteur de pression du barillet ferme le barillet à une pression de 28 psi. Pour remplir complètement le barillet, ouvrez la vanne de décharge sur la face avant du barillet et laissez une partie de la pression du barillet s'échapper. Cela permet au barillet de continuer à remplir. Répétez ce processus jusqu'à ce que l'unité atteigne le repère indiqué sur la Figure 25. Une fois que le produit atteint le niveau approprié, appuyez sur le bouton OFF pour arrêter le remplissage du barillet. Appuyez sur la touche FREEZE pour commencer à mélanger et refroidir le produit et le CO₂ présent dans le barillet.

Calibrage d'un Moteur

Les moteurs sont calibrés en usine, mais le stockage et le transport peuvent provoquer un changement de calibrage. Le calibrage établit une nouvelle ligne de base pour l'assemblage du moteur. Cela permet au système de déterminer les réglages de viscosité appropriés pour le moteur. Dans le cadre de l'installation, chaque barillet doit être calibré selon la procédure du Tableau 19. et du Tableau 20.



PRUDENCE:

Le calibrage doit être effectué lorsque le produit dans le barillet est complètement liquide. Il ne doit pas y avoir de glace sur la lame de raclette.

L'écran de configuration du moteur de la Figure 25. vous permet de sélectionner différents types de moteurs pour chaque barillet dans l'unité et d'exécuter la procédure de calibrage sur ce moteur. Cette procédure corrèle la viscosité réelle du barillet et son contenu avec les caractéristiques électriques du moteur. Ces caractéristiques sont stockées par le système de commande et sont accessibles au moment du calibrage pour chaque moteur particulier.

Effectuer la procédure décrite au Figure 20. pour vérifier la configuration du type de moteur.

REMARQUE: Si le type de moteur indiqué est "DEFAULT", il indique que l'EEPROM n'est pas installée ou est défectueuse.

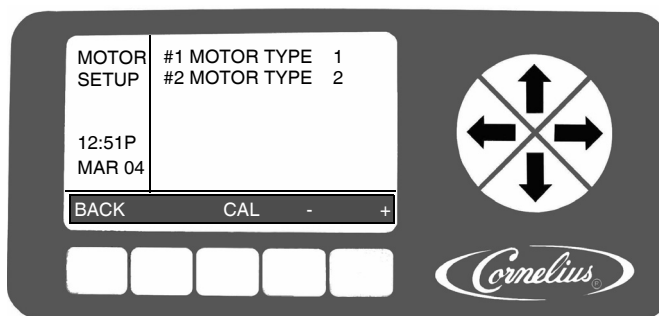


Figure 26. Écran De D'Installation Du Moteur

Tableau 19..

Étape	Action	Procédure
1	Déterminer le barillet pour le type de moteur	Dans le menu Maintenance (Figure 27.), ouvrir le menu Motor Setup (voir Figure 26.)
2	Choisir le barillet	Utilisez les flèches haut et bas pour mettre en surbrillance le barillet visé
3	Choisir le type de moteur adéquat	Appuyez sur les boutons + ou - au bas de l'écran pour régler le type de moteur sur 1.
4	Terminer la procédure	Appuyer sur le bouton BACK au bas de l'écran pour enregistrer les paramètres et repartir au menu Setup.

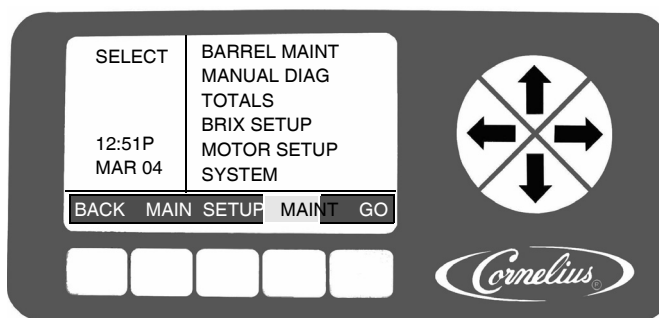


Figure 27. Select Screen

Tableau 20.

Étape	Action	Procédure
1	Choisir le paramétrage du moteur	Se servir des flèches haut et bas pour mettre en surbrillance MOTOR SETUP dans le menu Maintenance.
2	Choisir le barillet	Se servir des flèches haut et bas pour mettre en surbrillance le barillet visé

Tableau 20.

Étape	Action	Procédure
3	Commencer le calibrage	Appuyez sur la touche CAL au bas du menu Motor Setup pour démarrer le processus de calibrage.
4		Le cycle de calibrage se poursuit pendant cinq (5) minutes pour donner la possibilité à la boîte de vitesse de se stabiliser à la température et assurer un calibrage correct. A ce moment, le moteur s'arrête et est calibré.
5	Terminer la procédure	Appuyez sur le bouton BACK au bas de l'écran pour repartir au menu Maintenance.
6	Vérifier	Choisissez SPIN pour faire tourner le moteur et vérifiez visuellement que la valeur de calibrage est 20 +/- 2.

Menu Sécurité

La sécurité est activée à l'usine avant d'expédier l'unité. Il est recommandé que la sécurité reste activée après l'installation.

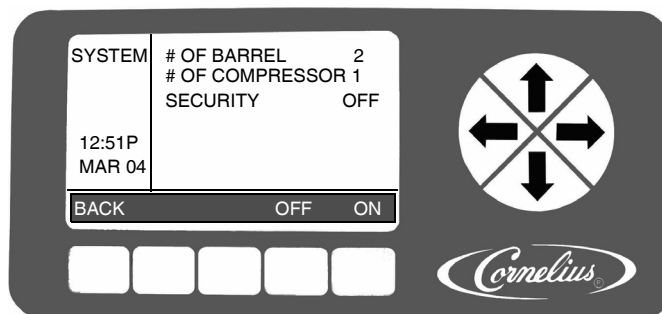


Figure 28.

Désactivation de la sécurité: La sécurité du système se trouve dans le menu Système. Il permet à un superviseur ou à un technicien de service d'empêcher le personnel non autorisé d'accéder au menu Maintenance. Cette fonction est activée dans le menu Système. Lorsque la sécurité est activée, les utilisateurs peuvent uniquement accéder aux menus Main et Setup. Le mot LOCKED apparaît dans le coin supérieur gauche de l'écran pour informer les utilisateurs que la sécurité est activée.

En appuyant simultanément sur les boutons gauche et droit extrêmes (boutons 1 et 5) en bas de l'écran et en les maintenant pendant environ cinq (5) secondes, le menu Sécurité s'ouvre. Si la sécurité est laissée activée, dans le menu Système, lorsque le système expire ou lorsque l'utilisateur retourne au menu principal, la sécurité est réactivée et le menu Maintenance n'est pas accessible. Pour désactiver la sécurité, accédez au menu Système, mettez en surbrillance Sécurité et appuyez sur le bouton Arrêt.

DÉPANNAGE

Tableau 21.

Problème	Cause Probable	Solution
L'unité ne marche pas.	A. Unité non branchée B. Disjoncteur	A. Branchez l'appareil. B. Réinitialiser / remplacer le disjoncteur
Affichage "Sleep" dans le menu État Barillet	A. Temps de Veil réglé B. Horloge incorrectement réglé C. Temps de réveil incorrect ou inexistant	A. Vérifier la programmation B. Vérifier la programmation C. Vérifier la programmation
État du barillet dés-activé	A. Non activé B. L'Erreur a fermé des barillets C. Appareil en diagnostics	A. Mettre les barillets sur ON ou SPIN B. Corriger l'erreur et mettre les barillets sur ON C. Quitter le diagnostic et mettre les barillets sur ON
Pas de pression d'eau	A. La source d'eau n'est pas allumée B. Filtre bloqué C. Autre	A. Allumez l'eau B. Remplacer de filtre C. Appeler le service de Maintenance

SPÉCIFICATIONS

Tension De Ligne: 215-245VAC

Max. appel de courant (FLA):

Unité de 2 barillets. 20 amps

Unité de 3 barillets. 30 amps

Unité de 4 barillets. 30 amps

Taille de Tube pour Sirop: 3/8 Po. I.D., 75 pi. max.

Pression du sirop: 75 psig (0.52 MPa) max.

Taille de l'entrée d'eau: 1/2 Po. I.D., 75 pi. max.

Débit d'eau (Unité de 2 barillets) 100 gal. par hr. à 25psig min. Pression d'écoulement

Débit d'eau (Unité de 3 barillets) 100 gal. par hr. à 25psig min. Pression d'écoulement

Débit d'eau (4 barillets, capuchon bas, compresseur simple) 100 gal. par hr. à 25psig min. Pression d'écoulement

Pression de l'eau 25 psig min (0.17 MPa), 90 psig (0.62 MPa) max.

Distance d'aération, Condensateur standard 2 Po. des deux côtés ou arrière

..... 12 Po. au dessus de l'unité

Poids de l'équipement:

Unité de 2 barillets. 410 lb.

Unité de 3 barillets. 465 lb.

Unité de 4 barillets. 500 lb.

Taille de Tube pour CO₂: 3/8 in. I.D., 75 pi. max.

La pression d'alimentation CO₂ ne doit jamais dépasser 75 psig (0,52 MPa)**Pression de CO₂:**

À l'unité 70-75 psig

Dans les pompes Caisse-outré 75 psig

Dans les Barils. (36-40 psig typiquement pour les FCB)

À l'expansion du réservoir (non réglable) 7.0 psig

Débit de produit: 2 oz./sec.

BRIX: 13 ±1 standard

Plage De Réglage De La Viscosité 1-9

Taille: 37 in.

Largeur:

Unité de 2 barillets. 17 Po.

Unité de 3 barillets. 22.75 Po.

Unité de 4 barillets. 29 Po.

Profondeur (plateau d'égouttage compris): 35 Po.

Température de fonctionnement: 55° à 95° F

NIVEAU DE BRUIT

Cet appareil émet un bruit acoustique dont le niveau de pression sonore pondéré A n'est pas supérieur à 75dB, mesuré conformément à la norme ED 60335-2-75.

Cornelius Inc.
www.cornelius.com