



VIPER (E) FAIBLE EFFERVESCENCE

Manuel D'Operateur



Date de sortie: 28 Février 2017

Numéro de publication:621360241LOOPFR

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 possibles 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

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
CO ₂ (Dioxyde De Carbone) Avertissement	2
Montage Dans Ou Sur Un Comptoir	3
Informations Et Montage Du Chariot	3
VUE GÉNÉRALE DU SYSTÈME	4
Fonctionnement Du Système De Contrôle	4
Vue Générale De Système De Contrôle	4
Debut D'operation	4
Operation Simple	5
Débit du Produit Distribué	6
Les Voyants D'état De Barillet	6
Affichage De Panneau De Contrôle	6
Boutons De Menu Du Panneau De Contrôle	7
RÉAPPROVISIONNEMENT	8
Sirop	8
Connexions De Sirop Bib De Type 1	8
Connexions De Sirop BIB Type 2	9
CO ₂	10
CO ₂ (Dioxyde De Carbone) Avertissement	10
Réapprovisionnement En CO ₂	10
Eau	10
Filtres A Eau	10
Entretien De Qualité De Produit	10
Système Intelligent de Décongélation™	11
Recommandations de Mode Veille	11
Ajustement de la viscosité	11
ENTRETIEN	12
Entretien Quotidien	12
Entretien Mensuel	12
Nettoyer Le Filtre A Air	12
GUIDE DE DÉPANNAGE	13



SPÉCIFICATIONS..... 14

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 n'est pas évitée **entraînera** des dommages, blessures, la mort ou dommage matériels graves.

AVERTISSEMENT:

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

PRUDENCE:

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

CONSEILS DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement et de 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 personne accéder à 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 permettent pas de modifications non autorisées à l'appareil.

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

PERSONNEL QUALIFIÉ

AVERTISSEMENT:

Seuls les techniciens qualifiés et certifiés en électricité, en plomberie et en réfrigération doivent s'occuper de la maintenance de cet appareil. **TOUT CABLAGE ET TOUTES PLOMBERIES DOIVENT ÊTRE CONFORMES AUX CODES NATIONAUX ET LOCAUX.**

L'INCOMPATIBILITÉ PEUT ENGENDRER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

SI LE CORDON D'APPROVISIONNEMENT EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT, SON AGENT DE SERVICE OU DES PERSONNES SUFFISAMMENT 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 observer 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 ne soit effectué.

FAUTE DE DÉBRANCHER L'ALIMENTATION POURRAIT OCCASIONNER DES DOMMAGES MATÉRIELS GRAVES, 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 OCCASIONNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

EXPÉDITION ET STOCKAGE

AVERTISSEMENT:

Ne pas utiliser le robinet de distribution pour soulever ou déplacer un appareil car cela pourrait engendrer des blessures.

PRUDENCE:

Avant d'expédier, de stocker ou de déplacer l'unité, elle doit être désinfectée et toute solution désinfectante doit être évacuée du système. Un environnement ambiant de congélation fera place à la congélation de la solution résiduelle de désinfection ou de l'eau restant à l'intérieur de l'appareil, ce qui provoquerait des dommages des composants internes.

CO₂ (DIOXYDE DE CARBONE) AVERTISSEMENT

RISQUE:

Le CO₂ déplace l'oxygène. Une attention stricte **DOIT** être observée pour éviter des fuites de gaz CO₂ dans la totalité du système de CO₂ et de boissons gazeuses. Si une fuite de gaz CO₂ est soupçonnée, notamment dans une petite zone, ventiler **IMMÉDIATEMENT** la zone contaminée avant d'essayer de réparer la fuite. Le personnel exposé à de fortes concentrations de gaz CO₂ est sujet à 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, celui-ci doit pouvoir supporter un poids supérieur à 450 lb, pour assurer un support adéquat de l'unité. **LE NON-RESPECT PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

REMARQUE: De nombreuses unités intègrent l'utilisation d'équipements additionnels tels que les machines à glaçons. Lorsqu'un équipement additionnel est utilisé, vous devez vérifier avec le fabricant de l'équipement pour déterminer le poids en plus que le comptoir devra supporter pour assurer une installation sûre.

INFORMATIONS ET MONTAGE DU CHARIOT

L'appareil Viper peut être installé sur un chariot mobile (Cornelius No partie. 620043075 pour appareil de 2 barillets, 620053990 pour appareil de 3 barillets et 620046556 pour appareil de 4 barillets) ce qui permet quelques mouvements de l'appareil de service et de nettoyage.. Il y a quatre écrous captifs au fond du Viper pour loger quatre verrous 3/8-16. Ces verrous doivent être montés pour sécuriser l'appareil au chariot.

Ces chariots sont aussi conçus avec des roues mobiles ce qui agit comme balancier pour apporter une stabilité à l'appareil lorsqu'il est en mouvement.

AVERTISSEMENT:

L'installation des écrous mentionnés ci-dessus doivent être installés et les roues doivent être prolongées et verrouillées en position latérale avant de mouvoir l'unité.

LE NON-RESPECT PEUT PROVOQUER DES BLESSURES GRAVES, LA MORT OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

L'APPAREIL DOIT ÊTRE PLACÉ DANS UNE POSITION HORIZONTALE.

VUE GÉNÉRALE DU SYSTÈME

Le Viper est un appareil de Boisson Gazeuse Congelée (BGC). Il distribue des BGC et BNGC d'un à partir d'un seul appareil. L'unité offre un produit de bonne qualité, en grande quantité au client. L'appareil est équipé avec un système intelligent de Defrost™ breveté pour la qualité de produit.

Le système de contrôle de boisson informatisé met à disposition un produit homogène et de haute qualité ainsi que des informations de diagnostic et de dépannage pour l'opérateur et le technicien de service.

FONCTIONNEMENT DU SYSTÈME DE CONTRÔLE

VUE GÉNÉRALE DE SYSTÈME DE CONTRÔLE

Le Viper utilise un système de contrôle qui commande et surveille tous les principaux systèmes et composants de l'appareil.

Le système de contrôle est configuré par le fourbisseur pour effectuer les tâches nécessaires pour faire fonctionner l'appareil. Les changements supplémentaires ne devraient pas être nécessaires à ces configurations. Le système de contrôle garde aussi un suivi du diagnostic de l'information de l'appareil.

Le système de contrôle est accédé en utilisant le panneau de contrôle situé derrière le marchandiseur. Le panneau de contrôle comprend l'écran LCD (Figure 1.).

Le panneau de contrôle possède des menus systématiques. Le premier menu affiché après l'allumage et la stabilisation de l'appareil est le menu BARREL STATUS Figure 4. Ce menu s'affiche également lorsque l'appareil fonctionne normalement.

DEBUT D'OPERATION

Le panneau de contrôle est situé derrière le marchandiseur, au-dessus des vannes de distribution. Il est accédé via l'ouverture latérale du marchandiseur (Figure 1.).

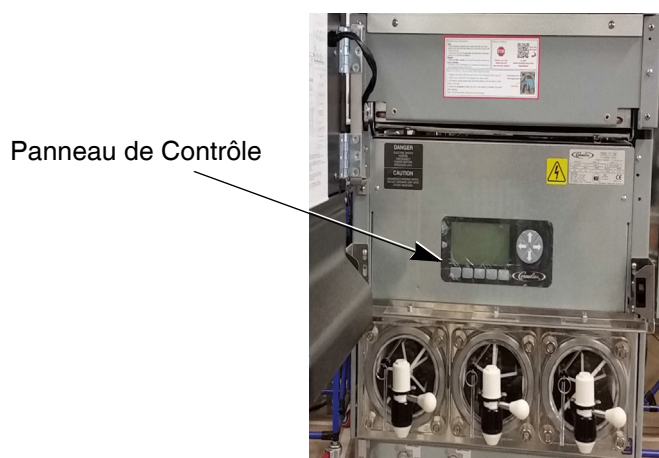


Figure 1.

Lorsque le système est initialement démarré, les écrans de la Figure 2. et Figure 3. s'affichent pendant un certain temps car l'appareil suit un autotest.

Contacter le service, si l'un de ces écrans reste allumé.



Figure 2.

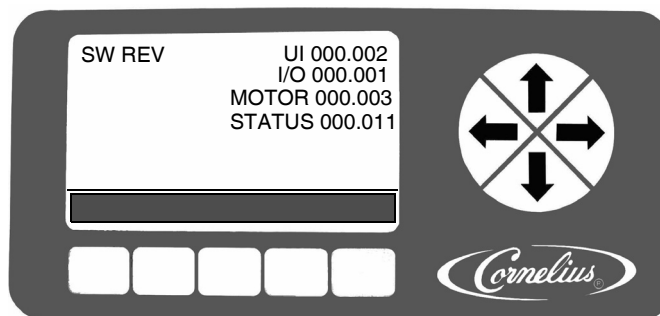


Figure 3.

OPERATION SIMPLE

Si la vérification du système termine comme il se doit, l'écran de la Figure 4. s'affichera. Il s'agit de l'écran d'accueil (Barillet Status). Chaque fois que le système fonctionne de manière normale, l'appareil affiche cet écran. L'appareil se met sous tension. Pour débiter un fonctionnement normal, effectuer les étapes du Tableau 1.

Tableau 1.

Étape	Action	Procédure
1.	Ouvrir le marchandiseur	Ouvrir le marchandiseur et exposer le panneau de contrôle. (Figure 4.)
2.	Mettre en marche Barillet	Mettre en marche tous les Barillets en appuyant le bouton étiqueté ON en mettant chaque barillet let surbrillance via flèches, pour démarrer.
3.	Fermer marchandiseur.	Fermer le marchandiseur. En 20 minutes ou moins le produit sera prêt à être servi

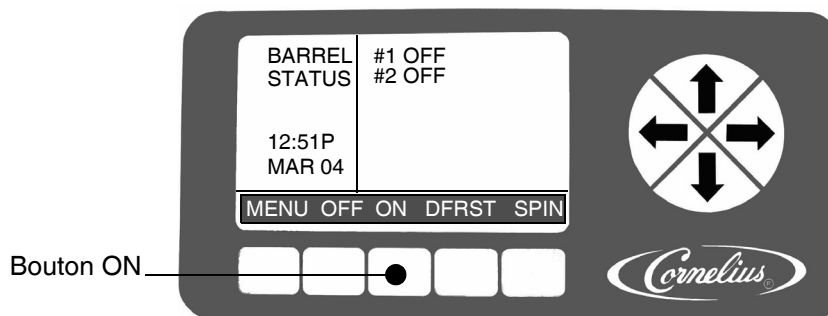


Figure 4.

Lors du démarrage de l'appareil, laver toutes les surfaces externes en se servant d'une solution de savon doux et rincer à l'eau claire. Sécher toutes les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon doux et propre. Retirer le bac d'égouttage (si applicable) et laver via une solution de savon doux. Sécher méticuleusement le plateau et le remplacez. (Ne pas utiliser de nettoyeurs à base de chlore ou d'abrasif.)

DÉBIT DU PRODUIT DISTRIBUÉ

L'équipement FCB est conçu pour fournir un grand débit de produit carbonaté congelé pour répondre à la demande de pointe. Quand le débit du produit est faible, il est possible d'avoir des pertes en qualité. L'information présentée dans le Tableau 2. présente le débit minimal par boîte qui doit être distribué 24 heures sur 24.

Tableau 2.

Viper	Viscosité < 4	Viscosité > 4
Volume de produit distribué par boîte par 24 heures nécessaire pour maintenir la qualité du produit.	48 oz.	60 oz

REMARQUE: Cornelius recommande que, dans des conditions où la machine FCB est opérationnelle et que le débit minimal (comme décrit au Tableau 2.) n'est pas atteint par barillet, le produit doit être distribué et jeté dans le but d'accroître le débit et aider à assurer la qualité du produit.

REMARQUE: Les données du Tableau 2. estiment que l'équipement a été convenablement installé, mis en service et calibré suivant les instructions contenues dans toute la documentation technique publiée par Cornelius et que les recommandations renfermées dans ce document ont été observées.

LES VOYANTS D'ETAT DE BARILLET

Il y a un groupe de trois voyants au-dessus de chaque vanne de distribution qui présentent l'état du barillet Une description des trois images graphiques présentées dans ces lampes est présentée dans le Tableau 3.

Tableau 3.

Image	Statut	Description
	ON	NE PAS distribuer le produit jusqu'à ce que la lumière soit éteinte (OFF).
	ON	Appeler le Service. NE PAS distribuer le produit jusqu'à ce que la lumière soit éteinte
	ON	Ravitailler en sirop, en CO ₂ ou en eau. La lumière s'éteint lorsque le produit est fourni.

AFFICHAGE DE PANNEAU DE CONTROLE

L'affichage du panneau de contrôle comprend deux zones. La zone d'affichage des menus indique des informations sur l'état et les paramètres de la machine. Il affiche également les menus des opérations effectuées pour modifier le fonctionnement de la machine.

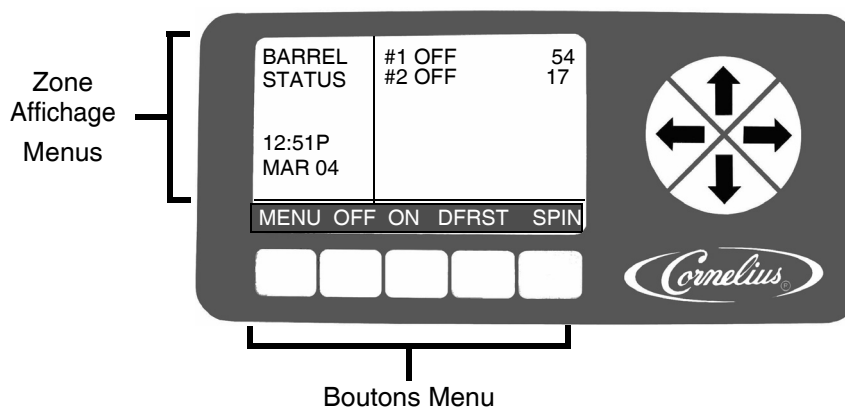


Figure 5.

BOUTONS DE MENU DU PANNEAU DE CONTROLE

La zone des boutons de menu se trouvant à la partie inférieure du panneau de contrôle et les boutons fléchés à droite servent à faire marcher l'appareil. Il y a jusqu'à cinq boutons qui sont activés sur un écran pour offrir diverses fonctions via le système de contrôle. Chaque bouton qui est actif a une étiquette juste au-dessus. L'étiquette représente ce que le bouton contrôle lorsque vous appuyez dessus ou le menu actuel, s'il est mis en surbrillance. Voir le Tableau 4. pour une description des boutons du menu d'état de barillet.

Tableau 4.

Button	Description
MENU	Ouvre le menu principal.
OFF	Éteint le barillet sélectionné.
ON	Allume le barillet sélectionné.
DFRST	Décongele le barillet sélectionné.
SPIN	Éteint la réfrigération et allume le moteur du barillet.

RÉAPPROVISIONNEMENT

SIROP

Si le système signale que le sirop est épuisé, la procédure du tTableau 5. doit être suivie pour changer la source de sirop BIB (Bag-In-Box).

Tableau 5.

Étape	Procédure
1.	Remplacer le BIB vide et attendre que le voyant de Out of Product s'éteigne.
2.	Remplir le barillet let en tirant pour ouvrir la vanne de décharge de la plaque frontale du barillet let (voir la Figure 6.). Le produit va alors se remplir à l'intérieur du barillet let. Continuez à remplir le barillet let jusqu'à la ligne de repérage sur la plaque frontale (voir Figure 6.)
3.	Quand le barillet let est plein, allumer la réfrigération. Dès que la réfrigération atteinte, le produit est prêt à être servir.

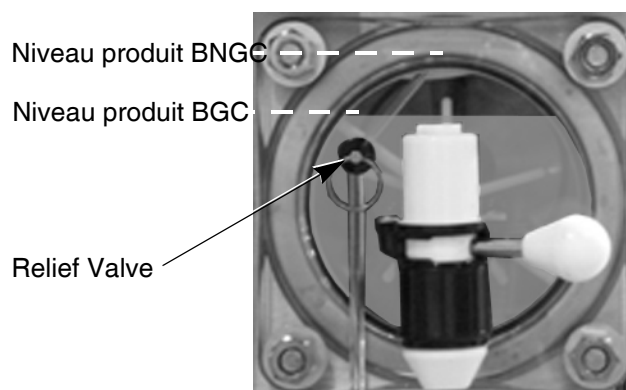


Figure 6.

CONNEXIONS DE SIROP BIB DE TYPE 1

Voir Tableau 6. et Figure 7. pour remplacer un récipient BIB de type 1.

Tableau 6.

Étape	Procédure
1.	Dévisser le connecteur de l'appareil de la boîte de sirop vide
2.	Placer un nouveau BIB sur le rack, avec le côté convenable vers le haut, et ouvrir le volet en carton. Veillez à ne pas perforer le sac en utilisant des objets tranchants.
3.	Tirer le conteneur de sac de la boîte et ôter le bouchon anti-poussière.
4.	Rincer le connecteur dans l'eau tiède.
5.	Visser le connecteur (dans le sens de l'aiguille d'une montre) sur le connecteur du sac.  IMPORTANT: La connexion DOIT être hermetique.

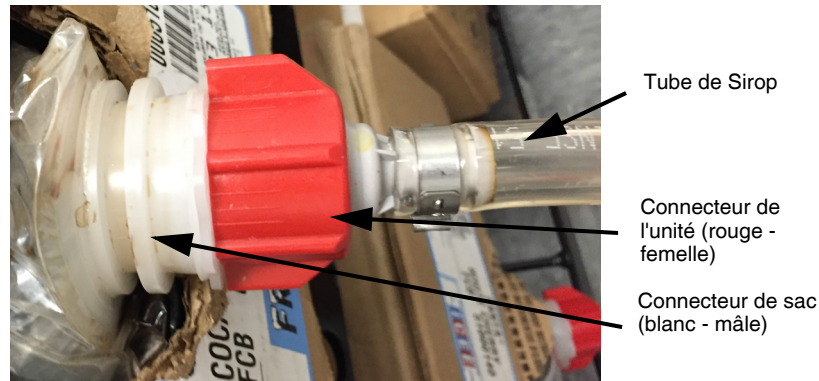


Figure 7.

CONNEXIONS DE SIROP BIB TYPE 2

Voir Tableau 7. et Figure 8. pour changer un conteneur BIB Type 2.

Tableau 7.

Étape	Procédure
1.	Insérer la languette du connecteur extérieur et tirer le tuyau de sirop et le manchon pour libérer le connecteur du BIB.
2.	Tirer le connecteur latéralement pour libérer la ligne du connecteur du sac.
3.	Placer un nouveau BIB sur le rack et ouvrir le rabat en carton. Veiller à ne pas perforer le sac avec des objets tranchants.
4.	Tirer le connecteur du sac de la boîte et enlevez le bouchon anti-poussière.
5.	Rincer le connecteur QCD dans de l'eau tiède.
6.	Réinstaller le connecteur QCD sur le nouveau connecteur BIB en le couissant sur le connecteur et en poussant le tuyau de sirop et le talon vers le bas vers la boîte.
	! IMPORTANT: Le bouton doit être rincé, comme l'indique la Figure 8.

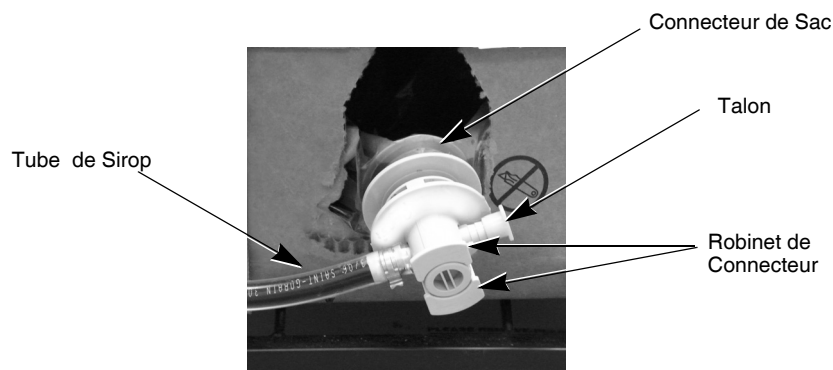


Figure 8.

CO₂

CO₂ (DIOXIDE DE CARBONE) AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT:

Pour éviter des blessures personnelles et / ou des destructions de propriétés, toujours sécuriser le cylindre CO₂ par code de place.

AVERTISSEMENT:

Le CO₂ déplace l'oxygène. Une attention stricte DOIT être observée pour éviter des fuites de gaz CO₂ et de system FCB. Si une fuite de gaz CO₂ est suspectée, notamment dans une petite zone, ventiler IMMÉDIATEMENT la zone contaminée avant d'essayer de réparer la fuite. Le personnel exposé à de fortes concentrations de gaz CO₂ est sujet à des tremblements qui sont suivis rapidement par la perte de conscience et la MORT.

RÉAPPROVISIONNEMENT EN CO₂

L'unité Viper est fabriquée pour opérer à une pression d'entrée de CO₂ de 70 à 75 psig. Si l'emplacement d'installation est équipé d'un réservoir et d'un régulateur indépendants ou d'un approvisionnement en CO₂ en vrac qui ravitaille plus d'une machine, une vanne d'arrêt et un régulateur secondaire doivent être installés dans la ligne de l'approvisionnement en vrac vers l'unité Viper pour réduire la pression de CO₂ au niveau de l'Unité à 75 +/- 1 psig.

Changer le cylindre de CO₂ **STRICTEMENT** en accord avec les procédures de sécurités locales. La pression maximum de CO₂ au Viper de DOIT JAMAIS DEPASSER 80 psi. Si la pression dépasse 80 psi, **l'appareil pourrait subir des dommages**. La pression minimale de CO₂ à l'unité Viper est de 75 psig.

EAU

Viper a besoin d'un débit d'eau minimum de 100 gal. par heure. pour une unité de 2 barillets. La pression d'eau au minimum est de 25 psig. La pression d'eau au maximum à l'unité est de 100 psig.

FILTRES A EAU

Des filtres à eau sont préconisés pour assurer un bon fonctionnement de l'appareil. Suivre les procédures locales pour les intervalles et le service de remplacement.

ENTRETIEN DE QUALITÉ DE PRODUIT

Il a été montré qu'il y a trois facteurs essentiels qui influencent la vitesse à laquelle la qualité du produit baisse, comme présenté par un changement dans l'aspect du produit. Ces facteurs sont:

1. Débit des produits distribués
2. Planification de Defrost TM programmée
3. Ajustement de Viscosité

Il est conseillé de lire et de suivre les instructions suivantes à propos de l'utilisation et l'établissement des configurations sur l'équipement Viper. Toute personne non qualifiée pour l'entretien de cet équipement ne doit pas essayer de changer les paramètres de l'équipement. Contacter un fournisseur de service agréé.

Les instructions qui suivent sont de nature générique. Votre système d'eau existant peut varier selon votre situation. Veuillez suivre les instructions spécifiques relatives à votre secteur.

Système Intelligent de Décongélation™

Le système de contrôle de l'unité Viper comporte une fonction automatique de Defrost™ produit dans le cylindre quand le débit du produit n'est pas suffisant pour maintenir la qualité. Il donne la possibilité aussi au fournisseur de services de définir les barrières de Defrost™ pendant les heures de pointes dans la journée.

Recommandations de Mode Veille

Le mode Veille est préconisé quand l'appareil ne servira pas lors d'une période de temps supérieure à 3 heures. Cela accroît la durée de vie de la machine et réduit la consommation d'énergie.

Un réveil doit être réglé pour ramener l'appareil en fonctionnement normal. Il est conseillé de régler l'appareil pour qu'il se réveille environ 20 minutes avant que le produit ne soit demandé. Pour des températures ambiantes supérieures à 75°F, les temps peuvent augmenter en fonction de l'augmentation de la température ambiante.

Ajustement de la viscosité

Les réglages de viscosité les plus faibles sont conseillés pour obtenir la qualité de boisson désirée. Dans la plupart des installations typiques, l'utilisation de sirop à base de sucre donne la possibilité d'arriver à une viscosité légèrement supérieure. Les sirops alimentaires gèlent beaucoup plus facilement que les sirops à base de sucre, ce qui fait que la viscosité doit être réglée plus bas pour les produits diététiques.

Cette viscosité accrue est provient de la congélation du produit dans le cylindre à une température plus basse, augmentant ainsi la taille et la croissance des cristaux de glace. Au fur et à mesure que la taille des cristaux de glace augmente, la qualité des produits peut se dégrader.

ENTRETIEN

L'entretien est essentiel pour la qualité du produit desservi. Les sections suivantes présentent les exigences minimales pour l'entretien régulier de l'unité et de la zone de service environnante.

REMARQUE: Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs sur l'appareil.

! IMPORTANT:

Seules les personnes formées et qualifiées doivent accomplir ces procédures de nettoyage.

ENTRETIEN QUOTIDIEN

Nettoyer chaque jour toutes les surfaces extérieures avec une solution de savon doux et rincer à l'eau claire. Sécher chacune des surfaces extérieures avec un chiffon doux et propre. Ôter le bac d'égouttage (si applicable) et laver avec une solution de savon doux. Sécher méticuleusement le plateau et le remplacer.

! PRUDENCE:

Ne pas utiliser de solutions à base de chlore sur des surfaces en acier inoxydable.

ENTRETIEN MENSUEL

NETTOYER LE FILTRE A AIR

Le filtre à air a besoin d'être nettoyé au moins une fois par mois (plus fréquemment dans des environnements difficiles). Suivre la procédure du Tableau 8. pour nettoyer le filtre à air.

Tableau 8.

Étape	Action
1.	Ouvrir le marchandiseur
2.	Enlever le filtre en saisissant les deux pattes (Figure 9.) et en le faisant coulisser directement sur l'avant de l'appareil.
3.	Laver méticuleusement le filtre avec de l'eau propre. Enlever l'eau en excès en agitant. Attendre qu'il soit entièrement sec.
4.	Replacer le filtre à air.
5.	Fermer le marchandiseur.

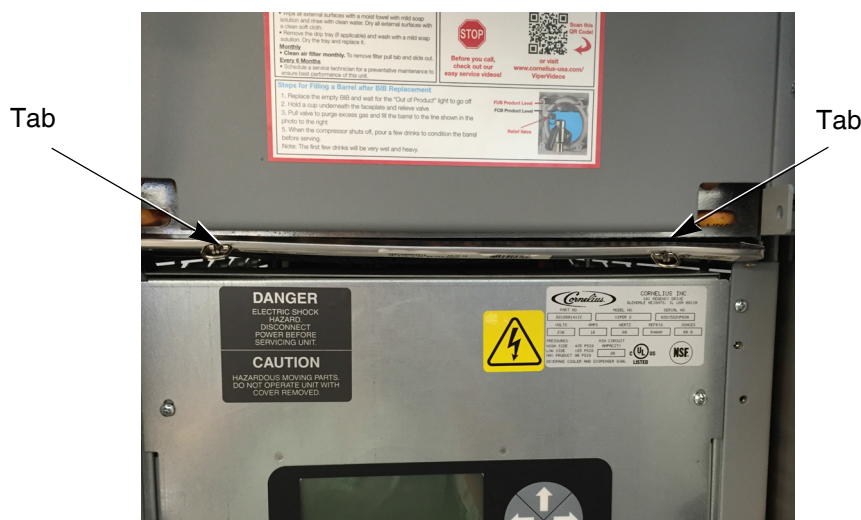


Figure 9.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Tableau 9.

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 let	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 let OFF	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):	18 amps
Taille de Tube pour Sirop:	3/8 Po. I.D., 75 pi. max.
Pression du sirop:	75 p.s.i.g (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 25 psig min. Pression d'écoulement
Débit d'eau (Unité de 2 barillets)	100 gal. par hr. à 25 psig min. Pression d'écoulement
Débit d'eau (4 barillets, capuchon bas, compresseur simple)	100 gal. par hr. à 25 psig min. Pression d'écoulement
Pression de l'eau	25 psig (0.17 MPa), min.; 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:	375 lb.
Taille de Tube pour CO ₂ :	3/8 Po. I.D., 75 pi. max.
La pression d'alimentation CO ₂ ne doit jamais dépasser 75 psig (0,52 MPa)	
Pression de CO ₂ :	
À l'unité	70-75 p.s.i.g.
Dans les pompes Caisse-outre	75 p.s.i.g.
À l'expansion du réservoir (non réglable)	7.0 p.s.i.g.
Débit de produit:	2 oz./sec.
BRIX:	13 +/- 1 standard
Plage de réglage de la viscosité	1-9
Taille:	37 Po.
Largeur (Unité de 3 barillets):	22.75 Po.
Largeur (Unité de 4 barillets):	29.00 Po.
Profondeur (plateau d'égouttage compris):	35 Po.
Température de Fonctionnement:	55 à 95° F

Cornelius Inc.
www.cornelius.com