



**Frozen Beverage Dispensers**  
EVERYONE LOVES FROZEN®

# SÉRIE 37X

## INSTALLATION ET MANUEL D'UTILISATION



**MODÈLES**  
**372/373**  
24-37XM-0027\_01

Ce manuel est fourni à titre d'information générale uniquement et n'est pas destiné à couvrir toutes les possibilités d'installation ou de fonctionnement. Les pièces et l'équipement dont il est question ici ne sont garantis que dans la mesure où ils sont couverts par la garantie des pièces et de l'équipement de FBD. FBD ne donne aucune garantie expresse sur quelque sujet que ce soit et rejette par la présente toutes les garanties implicites, y compris, mais sans s'y limiter, les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier. En aucun cas, FBD ne pourra être tenue responsable ou obligée envers un client ou un tiers pour des dommages accessoires, consécutifs ou spéciaux, quelle que soit la théorie de la responsabilité, découlant de, ou liés de quelque manière que ce soit aux pièces, à l'équipement de FBD ou à tout retard concernant leur livraison.

Les informations contenues dans ce document sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

© 2026 FBD Partnership, L.P. Tous droits réservés.

**SUPPORT TECHNIQUE FBD : 866-323-2777 (États-Unis), 852-2369-3998 (INTERNATIONAL), ou [www.fbd frozen.com](http://www.fbd frozen.com).**



TABLE DES MATIÈRES

|                                                  |           |
|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. SÉCURITÉ</b>                               | <b>3</b>  |
| 1.1 ÉLECTRICITÉ                                  | 3         |
| 1.2 GAZ COMPRIMÉS                                | 3         |
| 1.3 PRÉCAUTIONS GÉNÉRALES                        | 4         |
| 1.4 GAZ DE SOUFFLAGE D'ISOLATION                 | 4         |
| 1.5 CLASSES CLIMATIQUES                          | 4         |
| 1.6 UNITÉ EN STOCKAGE                            | 4         |
| <b>2. SPÉCIFICATIONS ET EXIGENCES</b>            | <b>5</b>  |
| 2.1 EXIGENCES GÉNÉRALES                          | 5         |
| 2.2 EXIGENCES ÉLECTRIQUES                        | 5         |
| 2.3 CARACTÉRISTIQUES DE DIMENSION ET DE POIDS    | 5         |
| <b>3. RÉCEPTION ET DÉBALLAGE DU DISTRIBUTEUR</b> | <b>6</b>  |
| 3.1 RÉCEPTION                                    | 6         |
| 3.2 DÉBALLAGE                                    | 6         |
| <b>4. INSTALLATION</b>                           | <b>6</b>  |
| 4.1 CONDITIONS GÉNÉRALES D'EMPLACEMENT           | 6         |
| 4.2 MONTAGE DU DISTRIBUTEUR                      | 7         |
| 4.3 MODÈLES DE RÉFRIGÉRATION AUTONOME            | 7         |
| 4.4 CONFIGURATIONS UNIVERSELLES ET MULTIGAZ      | 7         |
| 4.5 PRÉPARATION DE LA CONNEXION D'ÉLECTRICITÉ    | 8         |
| 4.6 CONNEXIONS D'ALIMENTATION                    | 9         |
| 4.7 RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN EAU         | 10        |
| 4.8 RACCORDEMENT À L'ALIMENTATION EN GAZ         | 11        |
| 4.9 CONNEXION À L'ALIMENTATION EN SIROP          | 11        |
| <b>5. MISE EN MARCHÉ DU DISTRIBUTEUR</b>         | <b>12</b> |
| 5.1 VÉRIFICATION DES FUITES ET AMORÇAGE          | 12        |
| 5.2 PREMIÈRE MISE SOUS TENSION                   | 13        |
| 5.3 DÉBIT D'EAU ET BRIS                          | 14        |
| 5.4 REMPLISSAGE DU TONNEAU ET DÉMARRAGE          | 15        |
| <b>6. FONCTIONNEMENT DU DISTRIBUTEUR</b>         | <b>17</b> |
| 6.1 CONGELER                                     | 17        |
| 6.2 ARRÊT                                        | 17        |
| 6.3 DÉGIVRAGE                                    | 17        |
| 6.4 QUALITÉ DES BOISSONS                         | 17        |
| 6.4.1 BOISSON TROP « FERME » OU FROIDE           | 18        |
| 6.4.2 BOISSON TROP « NÉGLIGÉE » OU TROP CHAUDE   | 18        |
| 6.4.3 BOISSON TROP LOURDE                        | 18        |
| 6.4.4 BOISSON TROP LÉGÈRE                        | 18        |
| <b>7. MENUS ET NAVIGATION</b>                    | <b>19</b> |
| 7.1 CLAVIER                                      | 20        |
| 7.2 MENU PRINCIPAL                               | 20        |
| 7.3 MENU POP-UP                                  | 21        |
| 7.4 ARBRE DU MENU                                | 22        |
| 7.5 MENU PRINCIPAL                               | 22        |
| 7.6 MENU LECTURES                                | 23        |
| 7.7 MENU HISTORIQUE DES CODES D'ERREUR           | 23        |
| 7.8 MENU DU SERVICE                              | 24        |
| 7.9 MENU DE MAINTENANCE                          | 26        |



TABLE DES MATIÈRES (SUITE)

|            |                                                   |           |
|------------|---------------------------------------------------|-----------|
| 7.10       | RÉGLAGES DU MENU .....                            | 26        |
| 7.11       | MENU HORLOGE ET MENU HORAIRE .....                | 29        |
| 7.12       | MENU DE LA DATE ET DE L'HEURE .....               | 29        |
| 7.13       | MENU D'HORAIRE DE DÉCONGÉLATION .....             | 30        |
| 7.14       | MENU D'AUTO-DÉCONGÉLATION .....                   | 30        |
| 7.15       | MENU D'HORAIRE DE RÉVEIL/VEILLE .....             | 31        |
| 7.16       | MANUAL ON/OFF MENU .....                          | 31        |
| 7.17       | MENU BEVTRAK™ .....                               | 32        |
| 7.18       | MENU DE PARAMÈTRES DU MODÈME .....                | 32        |
| 7.19       | MENU DES TOTAUX DE LA MACHINE .....               | 33        |
| 7.20       | MENU DE RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE ..... | 33        |
| 7.21       | MENU DE DIAGNOSTIC .....                          | 34        |
| <b>8.</b>  | <b>NETTOYAGE ET DÉSINFECTION .....</b>            | <b>35</b> |
| 8.1        | INFORMATIONS GÉNÉRALES .....                      | 35        |
| 8.2        | NETTOYAGE QUOTIDIEN .....                         | 35        |
| 8.3        | NETTOYAGE .....                                   | 35        |
| <b>9.</b>  | <b>ENTRETIEN PRÉVENTIF .....</b>                  | <b>37</b> |
| 9.1        | NETTOYAGE DU FILTRE À AIR .....                   | 37        |
| 9.2        | REMPLACEMENT DU JOINT ARRIÈRE .....               | 38        |
| 9.3        | ENTRETIEN DU DISCONNECTEUR .....                  | 39        |
| <b>10.</b> | <b>DÉPANNAGE .....</b>                            | <b>40</b> |
| 10.1       | MESSAGES DU MENU D'ACCUEIL .....                  | 40        |
| 10.2       | CODES DE DÉFAUT .....                             | 42        |
| 10.3       | CODES D'ERREUR DE DIAGNOSTIC .....                | 49        |
| <b>11.</b> | <b>DIAGRAMMES ET SCHÉMAS .....</b>                | <b>51</b> |
| 11.1       | GABARITS DE MONTAGE .....                         | 51        |
| 11.2       | DIAGRAMMES D'ÉCOULEMENT .....                     | 53        |
| 11.3       | SCHÉMAS DE CÂBLAGE ÉLECTRIQUE .....               | 56        |
| 11.4       | SCHÉMAS DE RÉFRIGÉRATION .....                    | 62        |



# 1.Sécurité

## 1.1 Électricité

Ce distributeur doit être correctement mis à la terre pour éviter tout risque de choc électrique mortel ou de blessure grave pour l'opérateur. Le cordon d'alimentation est muni d'une fiche à trois broches avec mise à la terre. Si une prise électrique à trois trous avec mise à la terre n'est pas disponible, utilisez une méthode approuvée pour mettre le distributeur à la terre. Seuls des électriciens qualifiés doivent effectuer cette tâche et le travail effectué doit être conforme à tous les codes applicables.

La prise doit être accessible à tout moment afin de pouvoir arrêter le distributeur en cas d'urgence. Débranchez toujours l'alimentation électrique du distributeur pour éviter toute blessure avant d'entreprendre tout entretien interne.

Il y a un interrupteur à l'avant du boîtier électronique du distributeur qui sert d'interrupteur à la carte de contrôle principale. Lorsque l'interrupteur est en position ARRÊT, le distributeur reste sous tension, mais pas la carte de contrôle. L'interrupteur ne doit pas être considéré comme un substitut au débranchement de l'appareil de la prise. Seul un personnel qualifié doit réparer les composants internes ou le câblage électrique.

## 1.2 Gaz comprimés



**⚠ DANGER**  
ASPHYXIATION HAZARD



**⚠ DANGER**  
RISQUE D'ASPHYXIE

Il convient d'accorder une attention particulière à la prévention des fuites de gaz dans l'ensemble du système de gaz et de boissons surgelées. Si une fuite de gaz est suspectée, ventilez immédiatement la zone contaminée avant de tenter de réparer la fuite, car une exposition prolongée à de fortes concentrations de dioxyde de carbone (CO<sub>2</sub>) ou d'azote (N<sub>2</sub>) peut entraîner la mort. Le personnel exposé à de fortes concentrations de gaz CO<sub>2</sub> peut ressentir des vertiges, une asphyxie, une confusion, une fatigue, des maux de tête et/ou des tremblements qui sont rapidement suivis d'une perte de conscience et d'une suffocation. Le personnel exposé à de fortes concentrations de gaz N<sub>2</sub> peut ressentir des étourdissements, de la somnolence, des nausées, des vomissements, une diminution de la vigilance mentale et/ou une perte de conscience.

Toutes les lois et réglementations applicables à l'utilisation, au stockage et au transport des bouteilles de gaz doivent être respectées. Pour éviter les blessures corporelles et/ou les dommages matériels, fixez toujours les bouteilles de gaz en position verticale à l'aide d'une chaîne de sécurité. Une bouteille de gaz dont le robinet est endommagé ou détaché peut provoquer des blessures graves.

Lors de l'utilisation d'air comprimé pour le système de charge active, tout équipement de compresseur d'air ne doit être utilisé que par du personnel autorisé et formé. La prise d'air doit provenir d'une source d'air frais, propre et extérieure. Si les lois et réglementations locales l'exigent, des écrans ou des filtres pour purifier l'air doivent être utilisés selon les recommandations du fabricant de l'équipement. Les compresseurs d'air ne doivent jamais être utilisés à des vitesses supérieures à celles recommandées par le fabricant et l'équipement ne doit pas être surchauffé.



## 1.3 Précautions générales

Cet équipement, selon le modèle, pèse jusqu'à 98 kilogrammes (215 livres) à vide et est lourd sur le dessus. Pour éviter toute blessure ou tout dommage matériel, n'essayez pas de soulever le distributeur sans aide. L'utilisation d'un ascenseur mécanique est fortement recommandée. Lorsque vous soulevez et positionnez le distributeur, il doit toujours rester en position verticale.

Lorsque le distributeur est monté sur un chariot de base, il doit être fixé avec des boulons comme indiqué dans la **Section 4.2**. Soyez prudent lorsque vous déplacez le chariot. Évitez les surfaces qui ne sont pas de niveau et lisses sous la largeur des roulettes pour éviter le basculement.



## 1.4 Gaz de soufflage d'isolation

Cet équipement a été construit en utilisant de la mousse de polyuréthane. Pour des raisons de sécurité, veuillez garder le distributeur loin du feu.

## 1.5 Classes climatiques

Cet équipement peut être classé pour les classes climatiques 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 ou 8. Le tableau ci-dessous fournit des informations supplémentaires sur la température, l'humidité relative et la teneur en humidité spécifiques acceptables dans ces classes climatiques. Veuillez vous assurer que le distributeur est placé et utilisé dans les conditions décrites dans la **Section 4.3**. Reportez-vous à l'étiquette de la plaque signalétique du distributeur pour identifier la classe climatique, le cas échéant.

| Classe climatiques | Température du bulbe sec (°C) | Humidité relative (%) | Température du point de rosée (°C) | Teneur en humidité (g/kg) |
|--------------------|-------------------------------|-----------------------|------------------------------------|---------------------------|
| 0                  | 20                            | 50                    | 9.3                                | 7.3                       |
| 1                  | 16                            | 80                    | 12.6                               | 9.1                       |
| 2                  | 22                            | 65                    | 15.2                               | 10.8                      |
| 3                  | 25                            | 60                    | 16.7                               | 12.0                      |
| 4                  | 30                            | 55                    | 20.0                               | 14.8                      |
| 5                  | 40                            | 40                    | 23.9                               | 18.8                      |
| 6                  | 27                            | 70                    | 21.1                               | 15.8                      |
| 7                  | 35                            | 75                    | 30.0                               | 27.3                      |
| 8                  | 23.9                          | 55                    | 14.3                               | 10.2                      |

## 1.6 Unité en stockage

Si une unité doit être stockée pendant une période prolongée (plus de 90 jours), il est recommandé de remplacer tous les composants en caoutchouc (joints toriques, joint arrière, vase d'expansion, etc.). Ne pas remplacer les composants en caoutchouc peut provoquer des fuites qui peuvent endommager les composants.



## 2. Spécifications et exigences

### 2.1 Exigences générales

| Exigence                         |                                                                                                |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pression d'alimentation du sirop | 483 - 496 kPa* (70 - 72 PSI)                                                                   |
| Pression d'alimentation en eau   | 207 kPa (30 PSI) pression d'écoulement minimale de 483 kPa (70 PSI) pression statique maximale |
| Pression d'alimentation en gaz   | 483 - 496 kPa (70 - 72 PSI)                                                                    |
| Espace                           | Côtés et dos de 76 mm (3 po), dessus de 305 mm (12 po)                                         |
| Réfrigérant†                     | R404A OU R448-A                                                                                |

### 2.2 Exigences électriques‡

| Exigence                |               |               |
|-------------------------|---------------|---------------|
| Fréquence               | 60 Hz         | 50 Hz         |
| Tension opérationnelle  | 230 VAC ± 10% | 230 VAC ± 10% |
| Actuel                  | 20 A          | 20 A          |
| Disjoncteur AMP minimum | 20            | 20            |

### 2.3 Caractéristiques de dimension et de poids

| Spécifications         | 372             | 372 MFLV        | 373             |
|------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Largeur                | 400 mm (15.8")  | 400 mm (15.8")  | 511 mm (20.1")  |
| Profondeur             | 640 mm (25.2")  | 640 mm (25.2")  | 640 mm (25.2")  |
| Hauteur - Porte courte | 800 mm (31.5")  | 800 mm (31.5")  | 800 mm (31.5")  |
| Hauteur - Porte haute  | 958 mm (37.7")  | N/A             | N/A             |
| Poids - à vide         | 89 kg (196 lb)  | 90 kg (199 lb)  | 98 kg (215 lb)  |
| Poids - Opérationnel   | 96 kg (212 lb)  | 98 kg (217 lb)  | 108 kg (239 lb) |
| Poids - Expédition     | 103 kg (228 lb) | 106 kg (233 lb) | 138 kg (304 lb) |

\* Toutes les valeurs de pression sont indiquées dans le manuel en pression manométrique.

† Reportez-vous à l'étiquette de la plaque signalétique du distributeur pour identifier le type de réfrigérant.

‡ Exigences générales seulement. Vérifiez toujours l'étiquette de la plaque signalétique du distributeur pour obtenir des informations spécifiques sur la puissance.



## 3. Réception et déballage du distributeur

### 3.1 Réception

Chaque distributeur est testé et inspecté minutieusement avant d'être expédié. Au moment de l'expédition, le transporteur accepte le distributeur et toute réclamation pour dommages doit être faite auprès du transporteur. Lors de la réception du distributeur par le transporteur, inspectez soigneusement le carton pour détecter tout signe visible de dommage. Si des dommages sont présents, demandez au transporteur de les noter sur le connaissement et déposez une réclamation auprès du transporteur.

### 3.2 Déballage

- A. Coupez la bande du carton d'expédition et retirez le carton en le soulevant. Retirez les panneaux latéraux de protection et les quatre cornières de protection.
- B. S'ils sont inclus, retirez le plateau d'égouttage et le kit d'accessoires de l'emballage supérieur. Contactez le revendeur si des pièces sont manquantes ou endommagées.
- C. Retirez les panneaux latéraux du distributeur.
- D. Inspectez le distributeur pour détecter tout dommage caché. Si c'est le cas, informez immédiatement le transporteur et déposez une réclamation contre lui.
- E. Si le distributeur est reçu avec un panneau d'expédition fixé au fond, retirez le panneau d'expédition du fond du distributeur en accédant et en retirant les boulons situés sur le côté inférieur du panneau d'expédition.
- F. Soulevez le distributeur par les traverses du châssis et retirez la partie inférieure du carton.

## 4. Installation

### 4.1 Conditions générales d'emplacement

Le distributeur est destiné à un usage intérieur uniquement. Un emplacement plat et de niveau est nécessaire pour une installation correcte. Si vous utilisez un comptoir, assurez-vous qu'il peut supporter le poids du distributeur et celui de tout équipement placé à proximité. Voir la **Section 2** pour les poids des équipements.

Un espace adéquat au-dessus et derrière le distributeur est nécessaire pour permettre :

- 1. Dépose des panneaux latéraux, si une intervention est nécessaire.
- 2. Circulation de l'air autour des événements situés sur les côtés, à l'arrière et sur le dessus du distributeur.

Le distributeur doit être installé dans une pièce bien ventilée. L'environnement doit cependant être stable et ne pas être soumis à de brusques changements de température. Le distributeur ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ou à des produits chimiques.



## 4.2 Montage du distributeur

Comptoir - Montage affleurant: L'installation la plus courante consiste à placer le distributeur directement sur un comptoir. En cas de montage permanent sur le comptoir, le distributeur doit être boulonné et un mince cordon de mastic silicone doit être appliqué autour de la base du cadre. Retirez les panneaux latéraux avant d'appliquer le mastic et reportez-« vous aux informations de la **Section 11.1 Diagrammes et schémas** » pour connaître les dimensions de montage spécifiques à chaque modèle.

Comptoir - Montage des pieds: Une autre option pour le comptoir est d'installer des pieds de support de 4 inches (vendus séparément) pour permettre un nettoyage facile autour et sous le distributeur. Les pieds s'installent facilement dans les quatre mêmes trous utilisés pour boulonner le cadre à la palette d'expédition. En outre, cette installation est généralement conforme aux codes de l'État et des services sanitaires locaux.

Chariot de base: Un chariot de base à roulettes (vendu séparément) peut être utilisé lorsqu'il n'y a pas d'emplacement approprié pour le comptoir. Les distributeurs installés sur des chariots de base doivent être boulonnés au chariot pour éviter que le distributeur ne tombe, ce qui pourrait entraîner des blessures graves ou mortelles. Une fois installé, scellez le distributeur au chariot à l'aide d'un cordon de mastic silicone transparent autour de la base du cadre.

## 4.3 Modèles de réfrigération autonome

Un dégagement adéquat autour du distributeur est nécessaire pour une bonne circulation de l'air. Si le dégagement est insuffisant, la capacité est réduite et le système de réfrigération peut être endommagé. Voir la page des spécifications pour les exigences en matière de dégagement. Évitez si possible les installations fermées ; l'air chaud recyclé provenant du distributeur peut affecter les performances ou endommager le système. Ces installations nécessitent une ventilation supplémentaire, telle qu'un ventilateur avec interrupteur thermique, pour évacuer l'air chaud évacué.

Une température ambiante ne dépassant pas 24°C (75°F) offre une capacité optimale. Lorsque la température ambiante augmente, la capacité du distributeur diminue. Il est essentiel que le système HVAC soit dimensionné pour gérer la charge thermique supplémentaire de tous les distributeurs autonomes refroidis par air.



## 4.4 Configurations universelles de gaz et multi-gaz

Certains distributeurs 372 sont équipés de la fonction Multi-Gaz (distributeurs 372 standard) ou Gaz universel (distributeurs 372 multi-saveurs) de FBD. Les distributeurs Multi-Gaz ont deux connexions de gaz : l'une actionne la pompe et le système de charge active, et l'autre injecte le gaz dans le produit. Les distributeurs à Gaz universel sont équipés de trois connexions de gaz :

1. l'une actionne la pompe et les systèmes de charge active, une deuxième injecte le gaz dans le produit dans le baril
2. et une troisième injecte le gaz dans le produit dans le baril
3. Cette fonction permet à l'utilisateur de configurer le profil de la boisson pour chaque baril et est disponible sur les 372 distributeurs multi-saveurs (MFLV).

**Gaz principal:** le gaz alimenté par la connexion de gaz principal fait fonctionner les composants pneumatiques du distributeur (la pompe à eau, la charge active et toute plaque pneumatique). L'air comprimé, le CO<sub>2</sub> ou le N<sub>2</sub> peuvent être utilisés comme gaz principal du distributeur.

**Gaz 1 (372 et 372 MFLV) et Gaz 2 (372 MFLV uniquement):** Le gaz (CO<sub>2</sub> ou N<sub>2</sub>) alimenté par le raccord Gaz 1 et Gaz 2 est injecté dans la boisson dans le baril correspondant.

La configuration du gaz universel permet à l'opérateur de régler les niveaux de gaz 1 et 2 injectés dans la boisson (l'expansion d'une boisson correspond à la quantité de gaz injectée). Le tableau ci-dessous répertorie les types de boissons disponibles en fonction du gaz sélectionné pour Gaz 1 ou Gaz 2 (le cas échéant). Veuillez vous référer à la **Section 4.6** pour des informations supplémentaires relatives aux connexions de gaz pour le distributeur et à la **Section 7.10** pour des instructions sur la configuration des types de boisson

| Types de boissons à configuration universelle et multi gaz |                                           |                                   |                                   |                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Distributeur                                               | Gaz principal                             | Gaz 1                             | Gaz 2                             | Types de boissons disponibles                                                                                                      |
| 372 Standard Multi-Gas                                     | CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , ou Air | CO <sub>2</sub> ou N <sub>2</sub> | N/A                               | CO <sub>2</sub> : Forte expansion<br>N <sub>2</sub> : Expansion moyenne                                                            |
| 372 Gaz universel multi-odeurs                             | CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> ou Air   | CO <sub>2</sub> ou N <sub>2</sub> | CO <sub>2</sub> ou N <sub>2</sub> | CO <sub>2</sub> : Expansion moyenne et expansion<br>N <sub>2</sub> : Medium Expansion élevée<br>N <sub>2</sub> : Expansion moyenne |



## 4.5 Préparation de la connexion d'électricité

La prise murale correspondante doit être de type NEMA L6-20R et correspondre à l'ampérage nominal du distributeur. Si la fiche du distributeur est remplacée par une autre, elle doit avoir le même ampérage et comporter une broche de mise à la terre. Le distributeur doit être connecté à un circuit dédié avec un fusible d'ampérage approprié; cependant, ne connectez pas le distributeur à l'alimentation pour le moment. Ceci sera fait lors de la mise sous tension initiale du doseur (Section 5.2).

Retirez la fiche du cordon d'alimentation et faites passer le cordon par la décharge de traction située à l'arrière du distributeur. Serrez fermement la décharge de traction. Réinstallez la fiche sur le cordon d'alimentation et vérifiez la continuité sur la fiche entre les deux « jambes chaudes » et l'absence de continuité entre chaque « jambe chaude » et la terre.

**Remarque:** Ce distributeur est équipé d'un interrupteur de limitation de pression. Le commutateur se déclenchera si le système de réfrigération du distributeur est en surpression, et empêchera le compresseur de fonctionner.



AVERTISSEMENT

**Risque de décharge électrique :** si le cordon ou la fiche sont endommagés, remplacez-les uniquement par un cordon et une fiche de même type fournis par le fabricant ou le prestataire de services afin d'éviter tout risque potentiel.

## 4.6 Connexions d'alimentation

Les raccords d'eau, de sirop et de gaz se trouvent à l'arrière du distributeur. Tous les distributeurs seront munis d'une étiquette de cloison près des raccords de cloison illustrant la ligne d'alimentation qui se raccorde à chaque raccord (Figure 4.1). La taille et la forme de l'étiquette diffèrent selon le modèle de distributeur. Veuillez vous reporter au tableau « Raccords pour cloisons » de cette section pour obtenir des informations supplémentaires sur les différents raccords.



Figure 4.1 Emplacement des étiquettes des raccords de cloison



| Raccords pour cloisons                   |                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Étiquette d'ajustement                   | Description                                                                                                                                                                                                               |
| H2O                                      | Raccordement de l'alimentation en eau.                                                                                                                                                                                    |
| EAU                                      |                                                                                                                                                                                                                           |
| CO2                                      | Connexion d'alimentation en dioxyde de carbone (pour les configurations standard).                                                                                                                                        |
| N2                                       | Raccord d'alimentation en azote (pour les configurations à l'azote).                                                                                                                                                      |
| GAZ<br>PRINCIPAL                         | Connexion pour les pompes d'entraînement des gaz, le système de charge active et le plastron pneumatique (le cas échéant) sur les configurations universelles et multigaz. Peut être de l'air comprimé, du CO2 ou du N2.  |
| GAZ 1                                    | Connexion pour le gaz injecté dans le produit (pour les configurations universelles et multigaz). Peut être du CO2 ou du N2. Le gaz 1 alimente les deux barils, sauf si le gaz 2 existe également.                        |
| GAZ 2                                    | Connexion pour le gaz injecté dans le produit (pour les configurations universelles et multigaz). Peut être du CO2 ou du N2. Le gaz 2 dessert le baril 2 s'il est présent.                                                |
| SIROP DROIT<br>SIROP<br>GAUCHE<br>SYR X* | Raccordement du sirop de base. Le sirop d'arôme de base dans un baril donné. Lorsque SIROP GAUCHE est utilisé, il désigne le sirop pour le baril 1. Lorsque SIROP DROIT est utilisé, il désigne le sirop pour le baril 2. |
| FLAV X*                                  | Connexion de l'arôme. La dose d'arôme qui sera mélangée à un sirop de base (uniquement sur les distributeurs multi-arômes).                                                                                               |

\*Le « X » représente le numéro du baril pour les connexions de sirop (SYR), et le numéro de l'arôme pour les connexions FLAV.connections.

## 4.7 Raccordement à l'alimentation en eau

Les raccords de tuyauterie et les appareils directement reliés à une source d'eau potable doivent être dimensionnés, connectez l'adaptateur de conduite d'eau au raccord de cloison étiqueté « EAU » ou « H2O » à l'arrière du distributeur. La ligne d'alimentation en eau connectée au raccord de cloison doit avoir un diamètre intérieur minimum de 3/8" ou plus si les codes locaux l'exigent. Avant de procéder à l'installation, faites passer plusieurs gallons d'eau dans une conduite nouvellement fabriquée pour éliminer tout débris. L'installation d'un robinet d'arrêt près du raccord sera utile lors du retrait du distributeur.

**N'ouvrez pas l'alimentation en eau à ce moment-là.**



**Remarque:** Selon la National Sanitation Foundation (NSF) un dispositif anti-refoulement approuvé par l'ASSE 1022 doit être installé sur la ligne d'alimentation en eau avant le raccordement au distributeur. Si nécessaire, vous pouvez en acheter un auprès de FBD sous le numéro de pièce 12-2272-0001. Le dispositif anti-refoulement doit avoir une ligne reliée à l'évén qui détourne tout écoulement vers un drain. Le fait de ne pas détourner le flux peut entraîner un débordement de l'eau.

## 4.8 Raccordement à l'alimentation en gaz

L'alimentation en gaz peut provenir soit d'un réservoir indépendant avec un régulateur primaire/secondaire, soit d'un réservoir en vrac qui alimente d'autres équipements. Si l'alimentation provient d'un réservoir en vrac, raccordez la ligne principale et installez un régulateur secondaire mural réglé à 483 kPa (70 PSI). Fabriquer une ligne de 3/8" ID depuis le régulateur secondaire (réservoir indépendant ou montage mural jusqu'à l'arrière du distributeur et la connecter au raccord de cloison approprié. Ce régulateur ne doit alimenter en gaz que le distributeur de boissons glacées (et le chariot de base, le cas échéant. Il est recommandé d'installer une vanne d'arrêt à proximité du raccordement. Pour les distributeurs dotés de plusieurs raccords de gaz, vérifiez que le bon gaz est connecté au bon raccord. Si le distributeur est sur un chariot de base avec les BIB et les pompes à sirop à l'intérieur, installez un té sur la ligne de gaz d'alimentation pour alimenter les pompes à sirop.

**N'ouvrez pas l'alimentation en gaz à ce moment-là.**

## 4.9 Connexion à l'alimentation en sirop

Pour les installations nécessitant des conduites de sirop d'une longueur inférieure à 15 m, utilisez des tubes d'un diamètre intérieur minimum de 3/8". Faites passer les lignes de sirop des pompes à l'arrière du distributeur et connectez-les au raccord approprié pour le sirop ou l'arôme.

Pour les installations nécessitant des conduites de sirop d'une longueur supérieure à 15 m, utilisez des tubes d'un diamètre intérieur minimum de 1/2". L'utilisation d'un tube d'un diamètre inférieur entraînera des fluctuations de pression et de fausses erreurs d'épuisement. En outre, envisagez d'installer des pompes de surpression sur les lignes d'alimentation. L'augmentation de la pression de gaz régulée sur les pompes à sirop (sans dépasser la pression nominale de la pompe à sirop peut également contribuer à maintenir une pression d'alimentation correcte au niveau du distributeur.

Dans tous les cas, il est recommandé d'installer une vanne d'arrêt près du raccordement à l'arrière du distributeur pour faciliter l'entretien ou le démontage du distributeur.

**Ne mettez pas en marche l'alimentation en gaz des pompes à sirop à ce moment-là.**

## 5. Mise en marche du distributeur

### 5.1 Vérification des fuites et amorçage

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Retirez les panneaux latéraux en desserrant les deux vis situées au bas du panneau, puis en soulevant le cadre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2 | Retirez le bac de récupération en le soulevant et en le tirant, puis retirez le panneau d'accès pour exposer les modules de solution.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3 | Connectez les connecteurs BIB aux BIB de sirop.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 4 | Ouvrez les robinets d'eau et de gaz. Assurez-vous que les deux s'écoulent vers le distributeur.<br><b>Remarque:</b> Les pompes à eau et à sirop s'activeront bruyamment jusqu'à ce que les lignes soient pressurisées.                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 5 | Vérifiez soigneusement l'absence de fuites au niveau de tous les raccords.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 6 | Installez un tube de 1/4" ID sur le port d'échantillonnage illustré à la <b>figure 5.1</b> . Vérifiez que les robinets d'eau et de sirop sont ouverts (comme indiqué à la <b>figure 5.2</b> ), puis ouvrez la vanne d'échantillonnage et recueillez l'eau/le sirop dans une tasse. Continuez à amorcer jusqu'à ce que l'écoulement du sirop soit établi et que tout l'air ait été éliminé des lignes. Jetez les échantillons. Répétez l'opération pour tous les barils. |

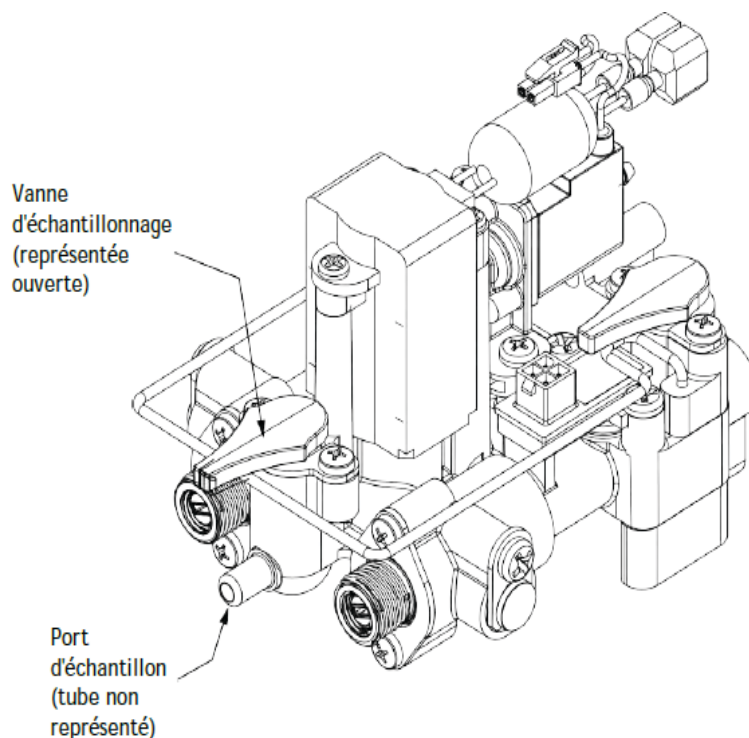


Figure 5.1 Valve d'échantillon sur le module de solution



## 5.2 Première mise sous tension

Branchez le distributeur sur l'alimentation électrique et vérifiez que le distributeur s'allume en regardant l'écran LCD situé derrière l'afficheur. Certains modèles sont équipés d'un interrupteur marche/arrêt; assurez-vous que l'interrupteur est en position marche. L'écran devrait être sur l'écran d'accueil montrant l'état des barils (voir la **Section 7** pour des informations supplémentaires sur les boutons du clavier et comment naviguer dans les menus). Si le micrologiciel vient d'être mis à jour, le doseur invitera l'opérateur à répondre aux questions suivantes:

1. Langue souhaitée.
2. Numéro de série du distributeur.
3. Contrôle dynamique de la charge.
4. Nombre de barils.

Après avoir répondu aux questions posées, l'écran d'accueil s'affiche. Ensuite, il faudra procéder à quelques vérifications :

|   |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Appuyez sur la touche de contrôle verte, puis sélectionnez l'option MENU. Ensuite, sélectionnez l'option READOUTS.                                                                                                                                     |
| 2 | Appuyez sur le bouton COMMON.                                                                                                                                                                                                                          |
| 3 | Vérifiez que la tension de ligne est de 230V $\pm$ 10%.                                                                                                                                                                                                |
| 4 | Vérifiez que la pression de gaz non régulée (ou « gaz principal » pour les configurations universelles et multi gaz) est comprise entre 483 et 496 kPa (70 et 72 PSI) <sup>†</sup> et ajustez le régulateur externe ou de fond de salle si nécessaire. |
| 5 | Vérifiez que la pression de l'eau est comprise entre 586 et 634 kPa 85 (et 92 PSI) <sup>‡</sup> . Ce n'est pas réglable. <sup>‡</sup>                                                                                                                  |
| 6 | Vérifiez que la pression de gaz régulée (ou « Gaz 1"/"Gaz 2 » pour les configurations universelles et multigaz) is approximately 414 kPa (60 PSI) and adjust the internal regulator(s) if needed. <sup>§</sup>                                         |
| 7 | Appuyez sur le bouton BARREL.                                                                                                                                                                                                                          |
| 8 | Vérifiez que les pressions du sirop sont comprises entre 483 et 496 kPa (70 et 72 PSI) et                                                                                                                                                              |
| 9 | Dispense product from the sample valve after adjusting any pressures. This will restabilize to the new pressure.                                                                                                                                       |

Pour les distributeurs multi-saveurs, il faudra également remplir ce qui suit :

|    |                                                                                                                                                        |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | Appuyez sur la touche FLAVOR dans le menu READOUTS.                                                                                                    |
| 11 | Vérifiez que les pressions du sirop pour chacun des parfums sont comprises entre 483 et 496 kPa (70 et 72 PSI) et ajustez le régulateur si nécessaire. |

**Remarque: la chute de tension sur l'écran LCD entre les modes ralenti et marche ne doit pas dépasser 10 volts entre la source d'alimentation et la machine. Si elle est supérieure à 10 volts, l'alimentation électrique est inadéquate et doit être confiée à un électricien certifié.**

<sup>†</sup> Utilisez les indications de pression de l'écran pour ajuster les réglages.

<sup>‡</sup> La pression de sortie de la pompe à eau doit être supérieure de 103 à 138 kPa (15 à 20 PSI) à la pression du gaz non réglementé (ou « gaz principal »). Consultez la **Section** de dépannage (**Section 10**) si les pressions ne sont pas correctes.

<sup>§</sup> Le distributeur compensera automatiquement les fluctuations du gaz régulé (ou « Gaz #1 »/« Gaz #2 ») de 345 à 483 kPa (50 à 70 PSI). Lors de la configuration, veillez à ce que le gaz régulé soit réglé aussi près que possible de 414 kPa (60 PSI)



## 5.3 Débit d'eau et brix

Le débit d'eau et le brix de chaque baril doivent être vérifiés et ajustés pour une performance optimale. Utilisez la procédure suivante pour ajuster le débit d'eau et régler le brix pour chaque baril:

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Tournez la vanne d'arrêt du sirop en position ARRÊT (figure 5.2)..                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 2 | Réglez le débit d'eau à 44.4 ml/sec (1.5 oz/sec) en distribuant de l'eau du module de solution par l'orifice d'échantillonnage pendant 10 secondes dans une tasse à mesurer. La quantité mesurée doit être de 444 ml (15 oz). Tournez le régulateur de débit dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le débit et dans le sens inverse pour le réduire.<br><b>Remarque</b> : L'écran CALIBRAGE DE L'EAU ET DES BRIX sous le MENU MAINTENANCE peut être utilisé pour aider à la synchronisation. |
| 3 | Tournez la vanne d'arrêt du sirop en position ON et distribuez une tasse de fluide à partir de l'orifice d'échantillonnage pour établir un débit stable.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4 | Une fois qu'un bon mélange d'eau et de sirop est obtenu, distribuez un échantillon de 16 oz et mesurez le brix de l'échantillon avec un réfractomètre. Veillez d'abord à bien mélanger l'échantillon en le versant d'un côté et de l'autre entre deux tasses.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 5 | Tournez la commande de débit du sirop dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour diminuer le brix. Tournez la commande de débit du sirop dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter le brix.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 6 | Distribuez et jetez plusieurs échantillons après avoir ajusté le brix.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

Pour les distributeurs multi-arômes, les modules d'injection d'arômes devront également être calibrés. Veuillez vous reporter au manuel du distributeur multi-saveurs (24-M4MF-0001) pour la procédure d'étalonnage.

Le brix cible pour la plupart des arômes de sucre se situe entre 13.5 et 15. L'indice brix cible pour la plupart des saveurs « légères » sera plus bas, généralement entre 9 et 10. Vérifiez les spécifications des arômes si vous n'êtes pas sûr de l'indice brix cible.

**Remarque** : les produits légers ou diététiques ont un faible indice brix et peuvent causer des problèmes avec le distributeur s'ils ne sont pas correctement réglés. Bien que ces produits contiennent des ingrédients qui garantissent la congélation des sucres, ils peuvent néanmoins créer un excès de glace s'ils ne sont pas soigneusement brisés conformément à leurs spécifications. Les problèmes de faible brix seront associés à des événements tels qu'un raclage audible de la glace pendant la congélation et des problèmes d'erreur de battage. with events such as audible ice scraping during freeze and low beater error problems.



Figure 5.2 Module de solution

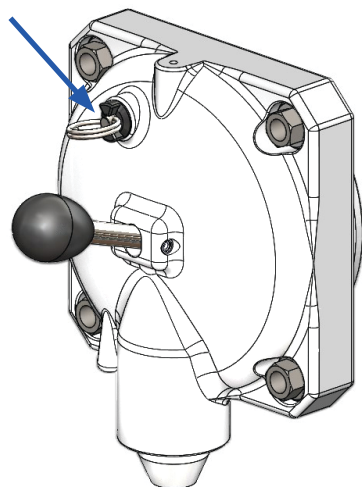
## 5.4 Remplissage du tonneau et démarrage

Le baril, ou chambre de congélation, doit être purgé d'air avant d'être rempli de produit. Purgez l'air en activant le solénoïde de gaz, puis en utilisant la soupape de décharge sur la plaque frontale (Figure 5.3) pour évacuer l'air jusqu'à ce que tout l'air ait été déplacé par le gaz.\* Si l'air n'est pas déplacé par le gaz, la qualité de la boisson sera mauvaise.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Naviguez jusqu'au MENU DE SERVICE, puis sélectionnez le MENU DE MAINTENANCE. Allez dans le menu PURGE/FILL/ DRAIN BARREL.                                                                                                                                                         |
| 2 | Mettez en surbrillance le baril souhaité, puis appuyez sur le bouton GAS PURGE. Suivez les instructions jusqu'à la fin du processus.                                                                                                                                              |
| 3 | Appuyez sur le bouton FILL BARREL pour commencer à remplir le produit. Suivez les instructions jusqu'à ce que le baril soit plein (environ 90 % du baril), puis appuyez sur le bouton END. Utilisez la soupape de décharge pour relâcher la pression dans le baril (Figure 5.3).. |
| 4 | Une fois que tous les barils ont été remplis, retournez au menu d'accueil.                                                                                                                                                                                                        |
| 5 | Dégivrez-le(s) baril(s) en appuyant sur le bouton vert coché puis en sélectionnant DEFROST. Cela permettra de dégeler le baril mis en évidence et d'établir une «ligne de base».                                                                                                  |
| 6 | If you want to proceed to a freeze cycle right after the defrost cycle then press the green check mark button again and select ON.                                                                                                                                                |
| 7 | When the LCD display shows READY, then the barrel is ready to be conditioned. Dispense several drinks until lighter color product begins forming in the faceplate.                                                                                                                |

\* N'oubliez pas de désactiver le solénoïde de gaz une fois l'opération terminée.

Soupape de sécurité



Soupape de sécurité



Soupape de sécurité

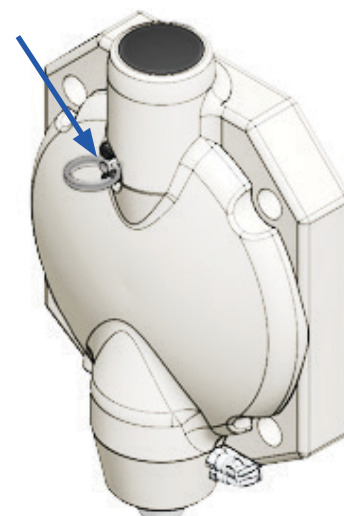


Figure 5.3 Emplacement de la soupape de décharge sur différents types de plastrons



## 6. Fonctionnement du distributeur

### 6.1 Congeler

Pour congeler le produit, appuyez sur les flèches vers le haut ou vers le bas du clavier pour sélectionner le baril souhaité, puis appuyez sur le bouton de contrôle vert et sélectionnez **EN MARCHE**. Si le produit est liquide, il faudra 6 à 15 minutes par baril (selon la température du produit pour compléter le cycle de congélation initial. Distribuez les boissons jusqu'à ce que le produit près de la plaque frontale s'éclaircisse, indiquant que le baril est correctement conditionné.

### 6.2 Arrêt

Il existe deux options pour éteindre le distributeur. La première consiste à désactiver un baril à la fois. Pour désactiver des barils individuels, mettez en surbrillance le baril souhaité dans le menu d'accueil, puis appuyez sur le bouton de contrôle vert et sélectionnez **OFF**. Il est également possible d'arrêter tous les barils en appuyant sur le bouton manuel rouge à gauche de l'écran, puis en confirmant avec le bouton de contrôle vert.

### 6.3 Dégivrage

Pour maintenir une qualité optimale de la boisson, le produit dans le tonneau doit être périodiquement dégelé, car les cristaux de glace grossissent avec le temps et dégradent la consistance et la texture de la boisson. La meilleure qualité de boisson est toujours juste après le dégivrage et la recongélation. Naturellement, l'idéal est que le distributeur soit prêt à servir des boissons à tout moment, il faut donc maintenir un équilibre entre le temps de dégivrage et le temps de fonctionnement. Pendant les périodes de distribution de gros volumes, un baril peut rester plus longtemps sans être dégivré, tandis que les périodes de faible volume doivent être dégivrées toutes les trois ou quatre heures.

La plupart des distributeurs sont configurés pour exécuter des dégivrages automatiques afin de maintenir une qualité de produit optimale (veuillez vous référer aux **Sections 7.13 et 7.14**) pour des instructions sur le réglage des temps de dégivrage. Si un dégivrage est nécessaire en dehors des temps programmés automatiquement, que ce soit pour la qualité de la boisson ou pour le service, un dégivrage manuel peut être effectué en mettant en surbrillance le baril souhaité dans le menu d'accueil et en utilisant le bouton de contrôle vert pour sélectionner **DEFROST**. La décongélation prendra environ huit à douze minutes (en fonction de l'activité des autres barils. Si le baril n'est pas arrêté avant le début du dégivrage, il restera allumé et un cycle de congélation commencera après la fin du dégivrage.

### 6.4 Qualité des boissons

De nombreux facteurs peuvent affecter la qualité d'une boisson surgelée, comme le temps écoulé depuis le dernier dégivrage, la marque du sirop utilisé et la qualité de l'eau locale. Il peut même y avoir des différences de qualité de boisson entre les différents parfums d'une même marque. En raison de ces facteurs, les paramètres de qualité de la boisson du distributeur sont conçus pour être facilement ajustés afin de compenser ces différences naturelles ou même d'ajuster la qualité de la boisson en fonction des préférences personnelles.

**CONGÉLATION**, qui contrôle le degré de congélation de la boisson, et le **RÉGLAGE D'EXPANSION**, qui contrôle la quantité de gaz injectée dans le produit (voir la **Section 7.10** pour plus d'informations sur le réglage de ces paramètres). Ces deux réglages sont des réglages électroniques ; aucun outil n'est donc nécessaire pour effectuer un réglage. Le type d'ajustement sera déterminé en fonction de la caractéristique de la boisson qui doit être modifiée.



Veillez noter qu'un tonneau qui n'a pas été utilisé pendant des heures, par exemple toute la nuit, produira une boisson plus humide et plus lourde. Il est préférable de distribuer quelques verres pour reconditionner le baril. Tenez compte de l'état du produit dans le tonneau avant de porter un jugement sur la qualité de la boisson.

En raison de ces facteurs, les paramètres de qualité de la boisson du distributeur sont conçus pour être facilement ajustés afin de compenser ces différences naturelles ou même d'ajuster la qualité de la boisson en fonction des préférences personnelles.

Deux paramètres peuvent être réglés pour chaque baril afin de modifier la qualité de la boisson: le RÉGLAGE DE CONGÉLATION, qui contrôle le degré de congélation de la boisson, et le RÉGLAGE D'EXPANSION, qui contrôle la quantité de gaz injectée dans le produit (voir la **Section 7.10** pour plus d'informations sur le réglage de ces paramètres). Ces deux réglages sont des réglages électroniques; aucun outil n'est donc nécessaire pour effectuer un réglage. Le type d'ajustement sera déterminé en fonction de la caractéristique de la boisson qui doit être modifiée. Veillez noter qu'un tonneau qui n'a pas été utilisé pendant des heures, par exemple toute la nuit, produira une boisson plus humide et plus lourde. Il est préférable de distribuer quelques verres pour reconditionner le baril. Tenez compte de l'état du produit dans le tonneau avant de porter un jugement sur la qualité de la boisson.

#### 6.4.1 Boisson trop « ferme » ou froide

Une boisson surgelée aura tendance à être très froide, en dessous de -5.5°C, (22°F) et peut être considérée comme dure et difficile à sucer à travers une paille. Elle peut également être plus légère qu'une boisson correctement congelée et a tendance à s'effondrer dans la tasse après avoir été distribuée. Pour augmenter la température de la boisson, augmentez le réglage qui se trouve dans le menu RÉGLAGE DE LA CONGÉLATION. Il faudra plusieurs cycles de compresseur avant que le produit dans le baril ne soit reconditionné au nouveau réglage.

#### 6.4.2 Boisson trop « négligée » ou trop chaude

Une boisson qui n'est pas suffisamment congelée aura tendance à être au-dessus de -2.8°C (27°F) et sera considérée comme «humide» ou «molle» et ne tiendra pas debout dans la tasse. Elle peut également être plus lourde qu'une boisson correctement congelée. Pour congeler plus fortement la boisson, diminuez le réglage dans le menu RÉGLAGE DE CONGÉLATION. Il faudra plusieurs cycles de compresseur avant que le produit dans le baril ne soit reconditionné au nouveau réglage.

#### 6.4.3 Boisson trop lourde

Une boisson qui n'a pas assez de gaz sera lourde et pourra paraître sombre dans le baril. Pour augmenter la teneur en gaz de la boisson, augmentez le réglage dans le menu RÉGLAGE EXPANSION. Il faudra distribuer environ dix boissons de 16 oz avant que le produit dans le baril ne soit reconditionné au nouveau réglage.

#### 6.4.4 Boisson trop légère

Une boisson contenant trop de gaz sera très légère et pourra même s'effondrer dans la tasse. Pour réduire la quantité de gaz dans la boisson, diminuez le réglage dans le menu RÉGLAGE EXPANSION. Il faudra distribuer environ dix boissons de 16 oz avant que le produit dans le baril ne soit reconditionné au nouveau réglage.



## 7. Menus et navigation

### 7.1 Clavier

Le clavier est le point d'interface utilisateur et permet de contrôler le distributeur et de naviguer dans les menus. Veuillez examiner la disposition du clavier (**Figure 7.1**) pour vous familiariser avec l'interface.

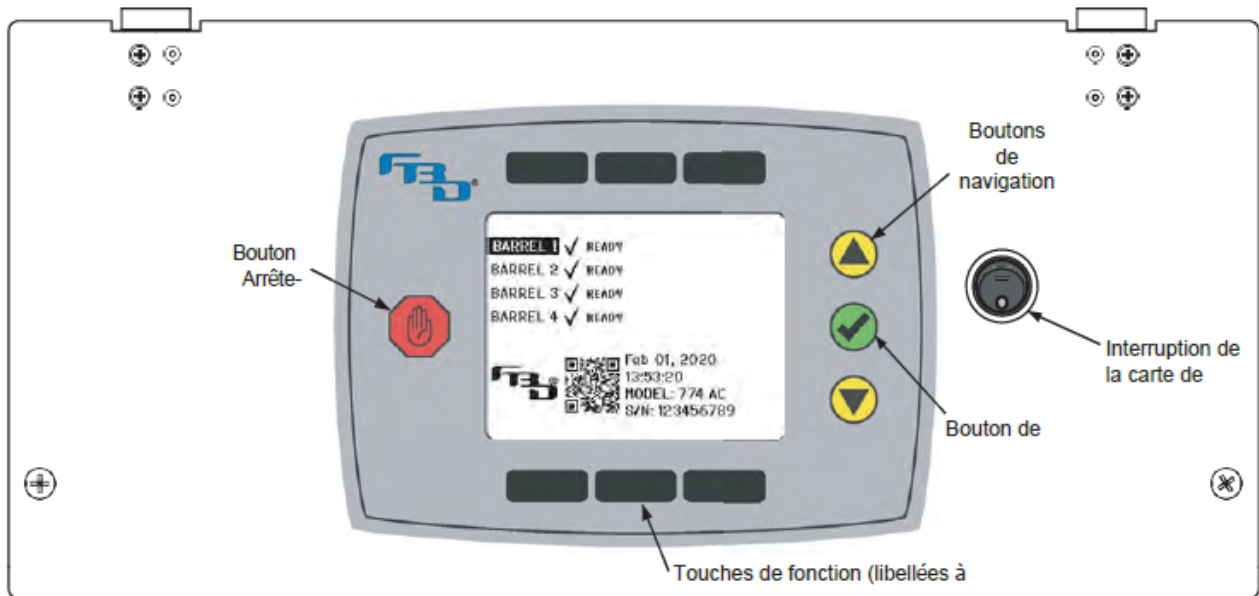


Figure 7.1 Clavier

- Bouton de sélection (vert): Ce bouton confirme la sélection ou l'action en cours.
- Bouton « Stop All » (rouge): Ce bouton permet d'arrêter tous les barils. Une confirmation par le bouton vert de sélection est requise.
- Boutons fléchés haut/bas (jaunes): Ces boutons permettent de déplacer la sélection en surbrillance vers le haut et vers le bas. Appuyez sur le bouton de sélection pour confirmer la sélection.
- Touches de fonction (libellées à l'écran) (noires): Ces boutons changent de fonction en fonction du menu affiché. La fonction s'affiche sous les boutons supérieurs et au-dessus des boutons inférieurs.
- Interruption de la carte de contrôle principale: Ce commutateur contrôle l'alimentation de la carte de commande principale. Lorsqu'il est À L'ARRÊT (O), le distributeur reste alimenté, mais pas la carte. Lorsqu'il est EN MARCHÉ (-), le distributeur et la carte sont alimentés.

#### Légende de l'icône de l'écran

| ICÔNE | ACTION                                  | ICÔNE | ACTION                                          |
|-------|-----------------------------------------|-------|-------------------------------------------------|
|       | Retourne l'écran au menu d'accueil.     |       | Déplace le curseur de sélection vers la droite. |
|       | Retourne l'affichage au menu précédent. |       | Déplace le curseur de sélection vers la gauche. |



## 7.2 Menu principal

Le menu d'accueil (**Figure 7.1**) montre l'état de tous les barils, permet de contrôler tous les barils et constitue le point de lancement des sous-menus. Appuyez sur le bouton vert lorsqu'un baril est en surbrillance pour effectuer des actions sur ce baril, comme le dégivrage ou la mise en marche/arrêt. En appuyant sur la flèche verte, vous pourrez également accéder aux sous-menus. Des messages peuvent apparaître sur l'écran d'accueil de temps en temps, en fonction de l'activité ou de l'erreur en cours. Pour une liste complète de ces messages, veuillez vous reporter à la **Section « Messages du menu d'accueil » (Section 10.1)**.

## 7.3 Menu pop-up

Le menu contextuel (**Figures 7.2 et 7.3**) permet à l'utilisateur d'effectuer les opérations suivantes:

- Dégivrer le baril mis en évidence.
- Defrost the highlighted barrel.
- Remplir le baril mis en évidence (à n'utiliser que lorsqu'il est partiellement vide). N'utilisez pas cette option pour remplir des barils vides, utilisez plutôt le MENU MAINTENANCE.
- Effectuez un changement d'arôme sur le baril en surbrillance.
- Passez aux sous-menus.

Le menu contextuel est accessible en appuyant sur le bouton vert lorsque l'écran d'accueil est affiché.

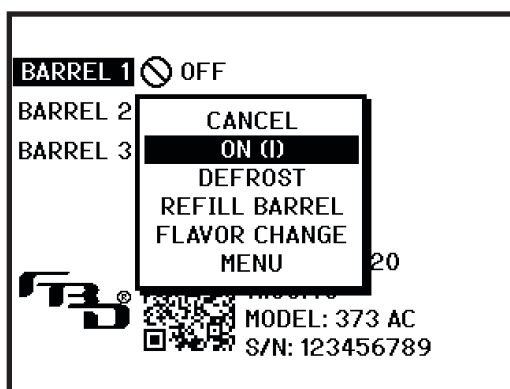


Figure 7.2

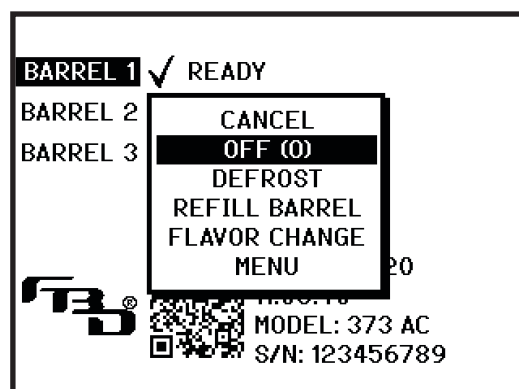
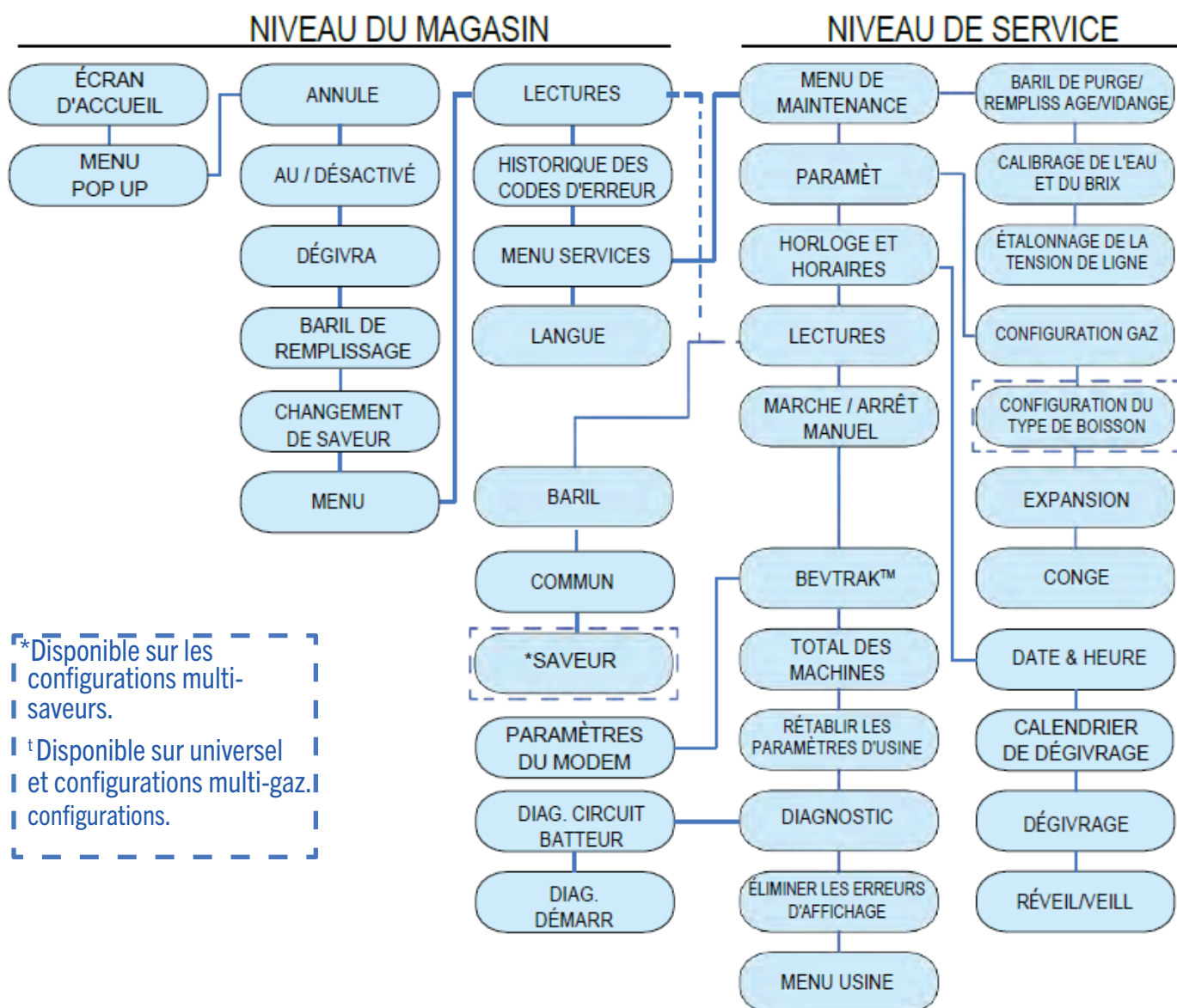


Figure 7.3



## 7.4 Arbre du menu

Le menu est divisé en deux niveaux. Le premier niveau est le « niveau magasin » destiné à l'exploitant du magasin. Le deuxième niveau est le « niveau de service » destiné uniquement aux techniciens de service qualifiés. Vous trouverez cidessous une représentation visuelle de l'arborescence des menus. Pour plus d'informations sur chaque menu, consultez les descriptions qui suivent.



Pour accéder au MENU DE SERVICE, mettez en évidence le MENU DE SERVICE dans le MENU PRINCIPAL, puis appuyez simultanément sur la touche de sélection verte et sur la touche programmable centrale inférieure.



## 7.5 Menu principal

Le menu principal (Figure 7.4) permet à l'utilisateur de:

- Visualiser les affichages (pressions, températures, etc.).
- Accéder à l'historique des codes d'erreur.
- Accéder au MENU DE SERVICE.
- Définir une langue.

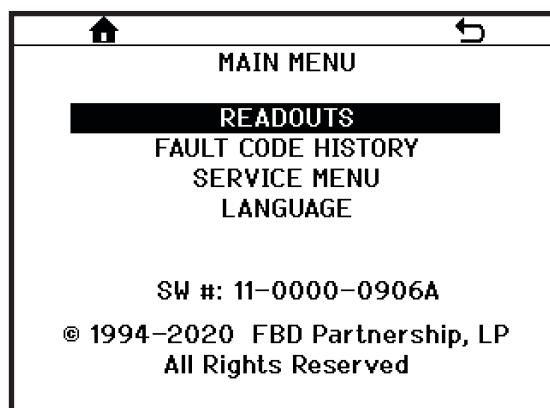


Figure 7.4

## 7.6 Menu lectures

Le menu LECTURES indique l'état actuel de toutes les lectures des capteurs de température et de pression, la tension de ligne et d'autres informations pertinentes sur le fonctionnement du doseur. Certains affichages sont communs au distributeur et d'autres sont spécifiques au côté, ou au baril. Appuyez sur la touche de fonction BARREL ou COMMON pour passer d'un affichage à l'autre (Figures 7.5 et 7.6). Pour les distributeurs multi-saveurs, il y aura également un troisième menu qui affichera les lectures des saveurs (Figure 7.7).

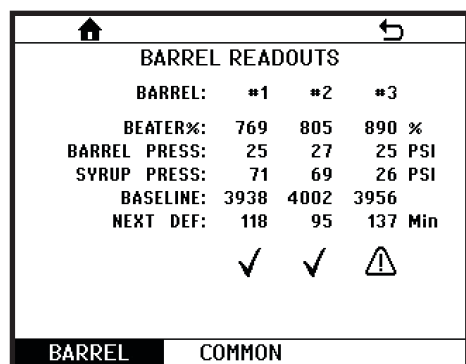


Figure 7.5

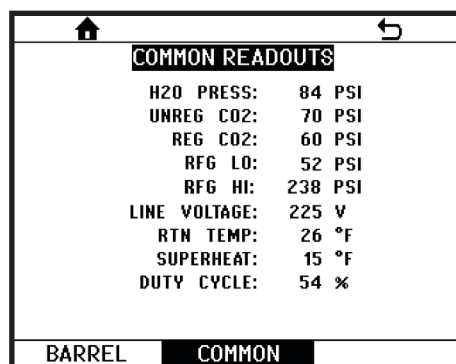


Figure 7.6

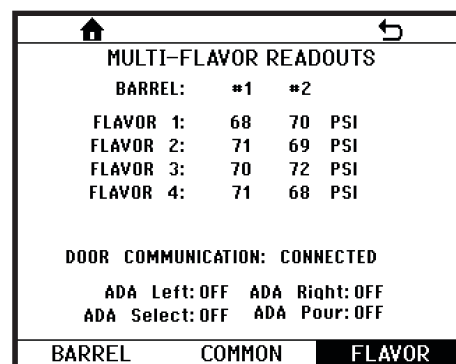


Figure 7.7



## 7.7 Menu historique des codes d'erreur

Le menu HISTORIQUE DES CODES DE DÉFAUT fournit une liste des vingt derniers codes de défaut avec la date et l'heure d'apparition et la résolution (**Figure 7.8**). Lorsque vous appuyez sur le bouton vert, des détails supplémentaires sur l'erreur mise en évidence s'affichent, notamment un code QR (**Figure 7.9**). Scannez le code QR avec un téléphone intelligent pour voir les étapes détaillées du dépannage. Pour une liste complète des codes d'erreur qui peuvent être affichés, veuillez consulter la **Section** « Codes d'erreur » (**Section 10.2**).

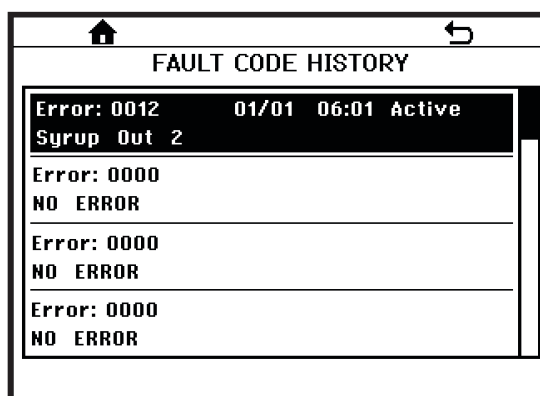


Figure 7.8

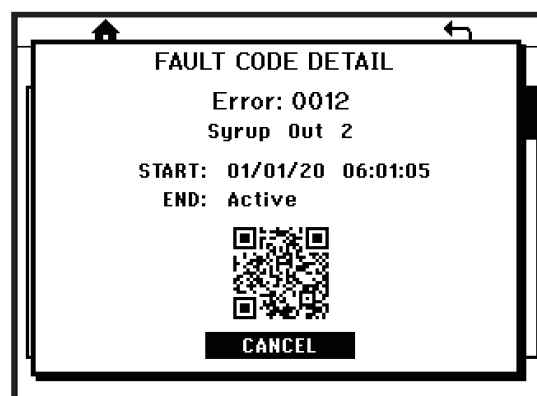


Figure 7.9

## 7.8 Menu du service

Les options du MENU DE SERVICE (**Figure 7.10**) sont destinées à être utilisées par un technicien de service qualifié uniquement. Pour accéder à ces sous-menus, sélectionnez SERVICE MENU à partir du MENU PRINCIPAL, puis appuyez simultanément sur la touche de contrôle verte et sur la touche de fonction centrale inférieure (blanc).



Figure 7.10



## 7.9 Menu de maintenance

Le MENU MAINTENANCE comporte trois **Sections** parmi lesquelles vous pouvez choisir (Figure 7.11): PURGE/REPLISSAGE/VIDANGE DU BARIL, CALIBRAGE DE L'EAU ET DU BRIX, et CALIBRAGE DE LA TENSION DE LIGNE.

PURGE/REPLISSAGE/VIDANGE DU BARIL (Figure 7.12) – fournis trois routines semi-automatiques qui éliminent le besoin d'activer et de désactiver manuellement les solénoïdes. Suivez les instructions à l'écran pour terminer chaque processus. Tous les processus peuvent être interrompus à tout moment en appuyant sur le bouton END.

- **PURGE DE GAZ** : Cette procédure doit être utilisée après le retrait de la plaque frontale et la présence d'air dans le baril. Il va purger l'air du baril et le remplacer par du gaz. Utilisez ce procédé avant de remplir le tonneau. Si l'air n'est pas remplacé par du gaz, la qualité de la boisson des premiers verres du tonneau sera affectée négativement. Le processus remplira le baril de gaz trois fois avant de se terminer automatiquement.
- **VIDER UN BARIL** : ce processus aidera à drainer le liquide d'un baril (dégivrer d'abord si nécessaire). L'utilisateur doit mettre fin à ce processus en appuyant sur le bouton END une fois que le baril est vide.
- **REMPLIR LE BARIL** : ce processus permet de remplir le baril de produit. L'utilisateur doit mettre fin à ce processus en appuyant sur le bouton END lorsque le baril est plein.

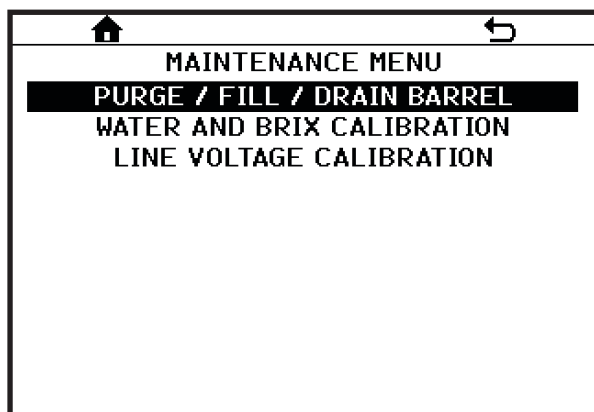


Figure 7.11

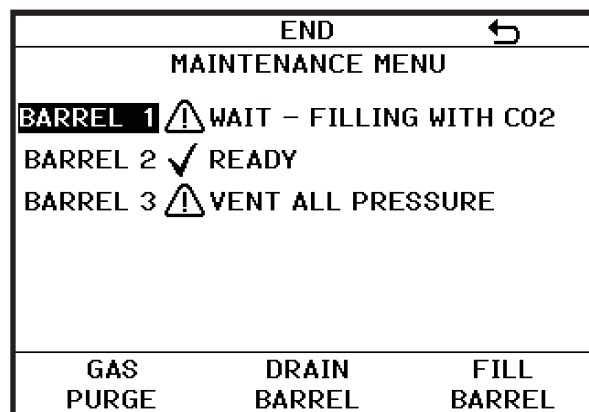


Figure 7.12



CALIBRAGE DE L'EAU ET DU BRIX (Figure 7.13) - fournit un processus étape par étape pour calibrer les contrôles de débit des modules de solution. Des images et des instructions sont fournies pour chaque étape.

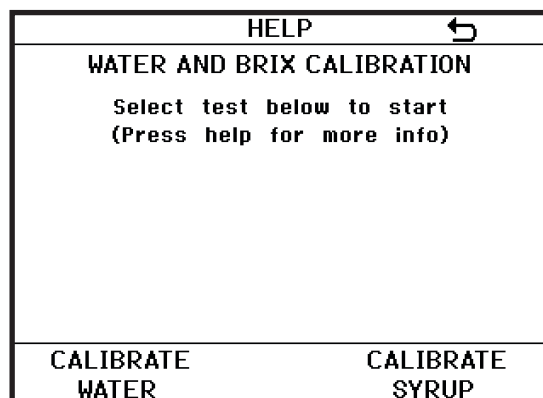


Figure 7.13

CALIBRAGE DE LA TENSION DE LA LIGNE (Figure 7.14) - calcule le décalage de la tension. Pour utiliser cette fonction, mesurez d'abord la tension de ligne sur le contacteur avec un voltmètre, puis entrez cette valeur dans le menu. Une fois entré, le doseur calculera le décalage de tension et corrigera l'affichage dans le menu LECTURES.

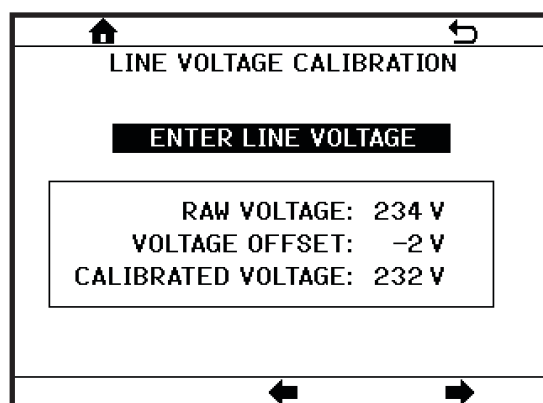


Figure 7.14



## 7.10 Réglages du menu

Le menu **SETTINGS** (PARAMÈTRES (Figures 7.15 et 7.16) fournit des informations sur le doseur et permet d'accéder à certains paramètres réglables. Les options de réglages disponibles changent en fonction du logiciel du distributeur.

**SERIAL #** : définis le numéro de série du distributeur (il est utilisé pour les rapports BevTrak™).

- **BARILS** : fournis le nombre de barils pour le distributeur.
- **UNITÉS D’AFFICHAGE** : Réglez les unités de mesure **IMPÉRIALE** ou **MÉTRIQUE**.
- **ALARME** : Activation de l'alarme sonore d'épuisement. Seuls les distributeurs commandés avec l'option alarme auront une alarme installée malgré la présence de ce paramètre dans ce menu.
- **RÉFRIGÉRANT** : Affiche le réfrigérant - R404-A ou R448-A - utilisé par le distributeur.
- **BATTEUR TOUJOURS EN MARCHÉ** : Pour les distributeurs dotés de l'option d'économie d'énergie permettant d'éteindre les moteurs par intermittence, ce paramètre, s'il est **ACTIVÉ**, permet aux moteurs des batteurs de rester allumés en permanence.

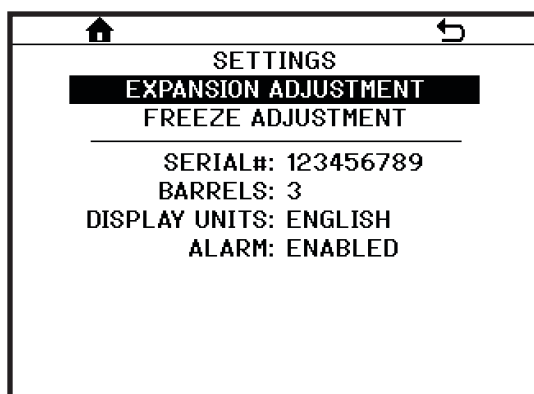


Figure 7.15

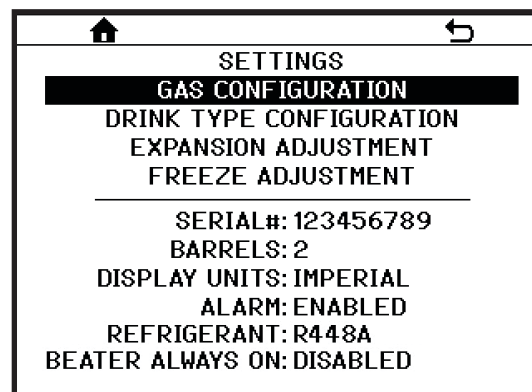


Figure 7.16

Il existe également quatre sous-menus supplémentaires qui peuvent être mis à jour/réglés en fonction du modèle de distributeur pour ajuster les différentes caractéristiques des boissons.

- **CONFIGURATION DU GAZ** : Utilisé pour afficher et, en fonction du modèle de distributeur, sélectionner le gaz qui sera utilisé dans le distributeur (Figures 7.17, 7.18 et 7.19).
- **CONFIGURATION DU TYPE DE BOISSON** : permet de configurer le type de boisson (moyenne ou haute expansion) en fonction du gaz sélectionné (Figure 7.20). Les paramètres ne seront disponibles que sur les distributeurs avec des configurations universelles et multi gaz.
- **RÉGLAGE DE L'EXPANSION** : Utilisé pour ajuster la quantité de gaz dans une boisson (Figure 7.21). La gamme de valeurs est limitée en fonction du gaz configuré et du type de boisson.



## CONFIGURATION DU GAZ:

- Pour les distributeurs standard sans fonctionnalité multi-gaz ou multi-boissons (**Figure 7.17**), il s'agit du gaz (CO2 ou NITROGEN); déterminé par la configuration du distributeur) qui est injecté dans les fûts et qui fait fonctionner la pompe à eau et le système de charge active.
- Pour les distributeurs universels et multi gaz 372, ce menu permet à l'utilisateur de définir le gaz utilisé pour le GAZ PRINCIPAL, le GAZ #1 et le GAZ #2 (**Figure 7.18**). Les options pour le gaz principal sont COMP AIR (air comprimé), CO2, ou NITROGEN. Les options pour GAZ #1 et GAZ #2 (distributeurs 372 MFLV uniquement) sont CO2 ou NITROGEN. Assurez-vous que le bon gaz est sélectionné dans ce menu (**Figure 7.19**) pour éviter tout problème avec le profil de la boisson. Il est important de sélectionner le bon gaz afin de configurer correctement la CONFIGURATION DU TYPE DE BOISSON (**Figure 7.20**).

Si les raccords de gaz sont combinés en un seul raccord de gaz à l'aide de jeux d'adaptateurs (vendus séparément), le gaz sélectionné doit être le même pour les raccords de gaz combinés.

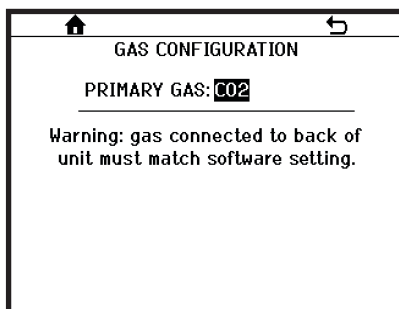


Figure 7.17

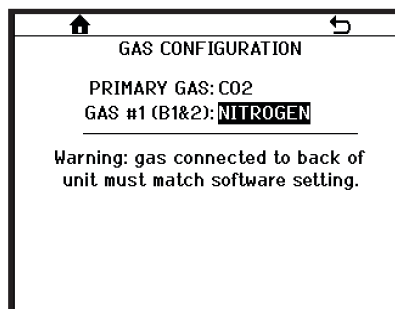


Figure 7.18

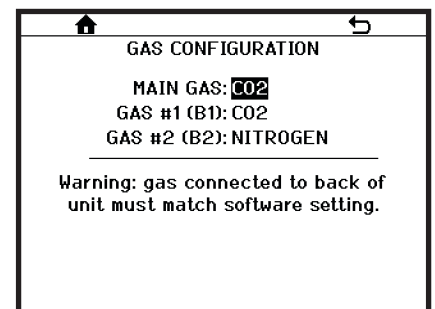


Figure 7.19

**CONFIGURATION DU TYPE DE BOISSON (Figure 7.20)** - Une fois que le type de gaz a été défini sous CONFIGURATION DU GAZ, le type de boisson devra être configuré pour les configurations universelles et multi gaz. Comme le type de boisson disponible pour un baril donné dépend du gaz qui a été sélectionné pour ce baril, il est très important de s'assurer que le bon gaz est sélectionné. Les types de boissons disponibles varient également en fonction de la configuration du distributeur, comme indiqué dans le tableau des types de boissons des configurations universelles et multi gaz.

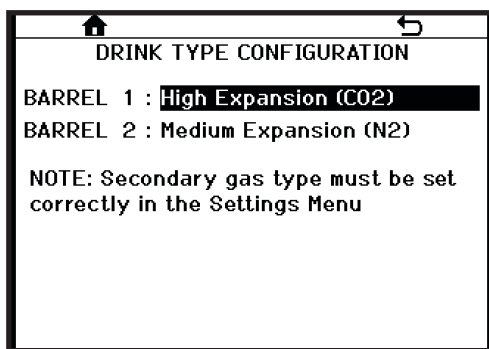


Figure 7.20

| Types de boissons à configuration universelle et multi gaz |                                               |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| Distributeur                                               | Types de boissons disponibles                 |
| 372 Standard Multi-Gaz                                     | CO2: Forte expansion<br>N2: Expansion moyenne |
| 372 Gaz                                                    | CO2: Expansion moyenne et expansion           |



**RÉGLAGE DE L'EXPANSION** (Figure 7.21) - Ce menu permet de régler la quantité de gaz dans la boisson. Le réglage va de « MAX » (niveaux élevés de gaz, forte expansion) à « LESS » (niveaux plus faibles de gaz, faible expansion). Sélectionnez le numéro du baril et ajustez le graphique à barres vers le haut ou vers le bas.

Il faudra distribuer environ dix boissons de 16 oz avant que le produit dans le baril ne soit reconditionné aux nouveaux paramètres.

**Remarque:** La gamme de valeurs est limitée en fonction du gaz configuré et du type de boisson.

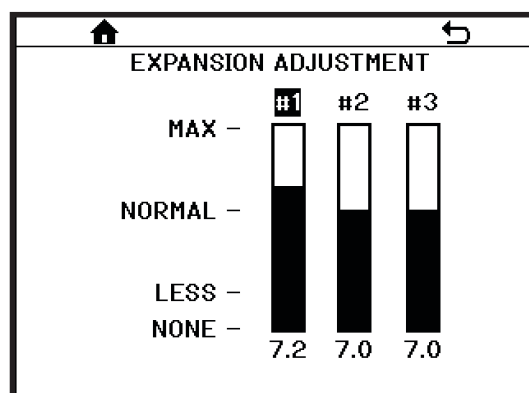


Figure 7.21

**RÉGLAGE DE LA CONGÉLATION** (Figure 7.22) - Ce réglage permet à l'agent de service de rendre la boisson plus liquide ou plus congelée.

**Remarque:** il faudra plusieurs cycles de compresseur avant que le produit dans le baril ne soit reconditionné aux nouveaux paramètres.

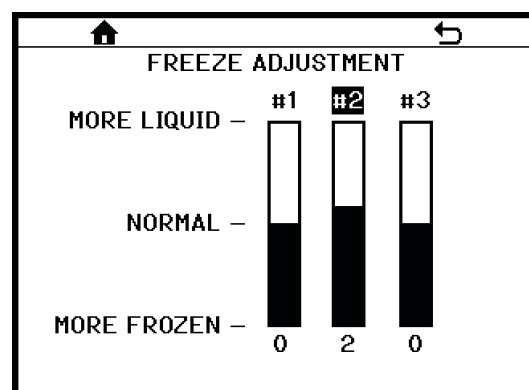


Figure 7.22



## 7.11 Menu horloge et menu horaire

Le menu HORLOGE ET CALENDRIER contient divers sous-menus illustrés à la Figure 7.23.

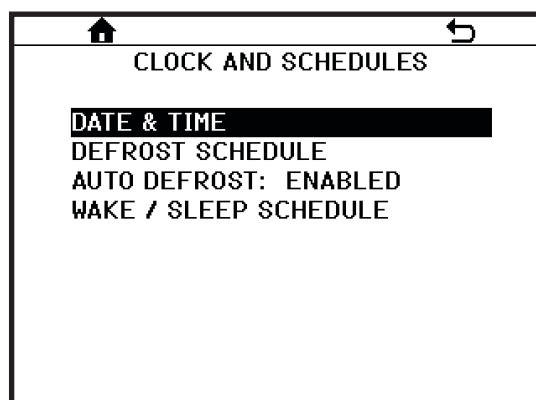


Figure 7.23

## 7.12 Menu de la date et de l'heure

La date et l'heure du distributeur sont réglées dans ce menu. L'heure est au format 24 heures. La fonction d'heure d'été (DST) peut également être activée et les dates de début et de fin sont réglables. Reportez-vous au calendrier DST spécifique de votre pays pour définir les dates de début et de fin.

Par exemple: Aux États-Unis, l'heure d'été commence le deuxième dimanche de mars et se termine le premier dimanche de novembre. L'exemple présenté à la Figure 7.24 a été réglé selon ce programme.



Figure 7.24



## 7.13 Menu d'horaire de décongélation

Le menu HORAIRE DE DÉCONGÉLATION (Figure 7.25) permet de régler facilement les temps de dégivrage pour le baril #1 et ensuite le délai entre les barils. Par exemple, supposons que sur un distributeur de trois barils, le délai est réglé sur 60 minutes et que le premier dégivrage a lieu à 03:00. Le baril n°1 dégèlera à 03h00, le baril n°2 dégèlera à 04h00 et le baril n°3 dégèlera à 05h00. Il peut y avoir jusqu'à huit dégivrages par baril et par jour. Une heure de 00:00 signifie qu'aucun dégivrage n'est programmé.

Chaque heure de dégivrage dispose également d'un réglage du jour de la semaine. Si le jour de la semaine est en majuscule, le distributeur dégivrera à cette heure-là ce jour-là. Si le jour de la semaine est en minuscules, le distributeur ignorera cette heure de dégivrage ce jour-là.

Des programmes de dégivrage prédéfinis sont également disponibles. Contactez FBD pour plus de détails sur les différents horaires.

DEFROST SCHEDULE  
Offset each barrel by: 60 min

|    |       |   |   |   |   |   |   |   |
|----|-------|---|---|---|---|---|---|---|
| 1. | 00:14 | s | M | t | W | t | F | s |
| 2. | 00:00 | s | M | t | W | t | F | s |
| 3. | 00:00 | s | M | t | W | t | F | s |
| 4. | 00:00 | s | M | t | W | t | F | s |
| 5. | 00:00 | s | M | t | W | t | F | s |
| 6. | 00:00 | s | M | t | W | t | F | s |
| 7. | 00:00 | s | M | t | W | t | F | s |
| 8. | 00:00 | s | M | t | W | t | F | s |

Load Predefined Schedule

Figure 7.25

## 7.14 Menu d'auto-décongélation

En plus d'un programme de dégivrage prédéfini, le distributeur dispose d'une fonction de dégivrage automatique (Figure 7.26). Cela permet au distributeur d'ajuster dynamiquement le temps entre les cycles de dégivrage en fonction de l'activité du client.

Lorsque la fonction de dégivrage automatique est activée, il existe également des « fenêtres d'extinction » qui peuvent être programmées. Ces fenêtres empêchent les cycles de dégivrage de se produire pendant cette période. Il est possible de spécifier jusqu'à trois fenêtres et les heures de début et de fin de chaque fenêtre doivent être indiquées.

**Remarque:** un programme de dégivrage et un dégivrage automatique peuvent être utilisés simultanément. Notez que chaque fois que le baril est décongelé puis congelé, la minuterie de décongélation automatique est réinitialisée.

AUTO DEFROST  
ENABLE AUTO DEFROST: ENABLED

DEFROST BLACKOUT WINDOWS

|         | START | END   |
|---------|-------|-------|
| TIME 1: | 00:14 | 00:00 |
| TIME 2: | 00:00 | 00:00 |
| TIME 3: | 00:00 | 00:00 |

Figure 7.26



## 7.15 Menu d'horaire de réveil/veille

La fonction de réveil/veille (**Figure 7.27**) permet au distributeur de se réveiller et de se mettre en veille automatiquement. Cette fonction est utile pour les sites qui sont fermés la nuit. Les heures de réveil et de sommeil peuvent être différentes pour chaque jour de la semaine ou communes pour tous les jours.

| WAKE / SLEEP SCHEDULE |       |       |
|-----------------------|-------|-------|
|                       | Wake  | Sleep |
| Every Day             | 00:00 | 00:00 |
| Sunday                | 00:00 | 00:00 |
| Monday                | 00:00 | 00:00 |
| Tuesday               | 00:00 | 00:00 |
| Wednesday             | 00:00 | 00:00 |
| Thursday              | 00:00 | 00:00 |
| Friday                | 00:00 | 00:00 |
| Saturday              | 00:00 | 00:00 |

Figure 7.27

## 7.16 Menu manuel arrêt/marche

Le menu MARCHE/ARRÊT MANUEL ou MARCHE/ARRÊT MACHINE (**Figure 7.28**) permet au technicien de maintenance d'activer et de désactiver tout solénoïde, moteur ou voyant d'état du distributeur. Ceci est utile pour purger les barils ou dépanner le distributeur.

**Remarque:** pour des raisons de protection, tous les solénoïdes s'éteignent automatiquement après 6 minutes.

Pour les distributeurs multi-arômes, il existe également un menu MARCHE/ARRÊT MULTI-SAVEURS (**Figure 7.29**) pour activer et désactiver les solénoïdes d'arômes.

| MACHINE ON/OFF |     |          |
|----------------|-----|----------|
| Beater Motor:  | OFF | ON       |
| Gas Sol:       | OFF | OFF      |
| Solution Sol:  | ON  | OFF      |
| Defrost Sol:   | OFF | OFF      |
| Expansion Sol: | OFF | OFF      |
| Sold Out:      | OFF | OFF      |
| COMPRESSOR:    | ON  | FAN: OFF |
| ALARM:         | OFF |          |

Figure 7.28

| MULTI-FLAVOR ON/OFF |     |     |
|---------------------|-----|-----|
| Barrel:             | #1  | #2  |
| Flavor 1 Sol:       | OFF | OFF |
| Flavor 2 Sol:       | OFF | OFF |
| Flavor 3 Sol:       | OFF | OFF |
| Flavor 4 Sol:       | OFF | OFF |
| Dispense Sol:       | OFF | OFF |
| COMMON              |     |     |

Figure 7.29



## 7.17 Menu BevTrak™

BevTrak™ est un système de rapport pour les équipements de boissons fbd. il permet au propriétaire de l'équipement de surveiller l'état et les performances commerciales de son distributeur via un navigateur internet. Le BevTrak™ se connecte à Internet par le biais de connexions Wi-Fi. Si votre distributeur est équipé de la fonction BevTrak™ le menu BEVTRAK™ (Figure 7.30) affiche « Oui » pour Activé. Si le numéro de série n'est pas déjà saisi dans ce menu, il faudra le saisir ici pour utiliser ce service. Il faudra également installer un modem Wi-Fi (voir la Section 7.18) et créer un portail de connexion client sur le site Web du BevTrak™ ([www.bevtrak.com](http://www.bevtrak.com)). Contactez le service commercial de FBD pour obtenir de l'aide pour créer un compte.

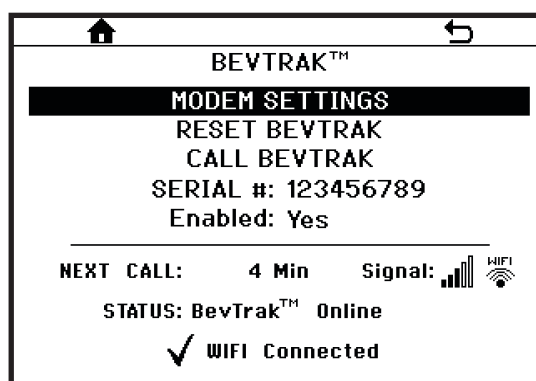


Figure 7.30

## 7.18 menu de paramètres du modem

Afin d'utiliser le BevTrak™, le modem doit être configuré. Pour configurer le modem, dans le menu RÉGLAGES DU MODÈME (Figure 7.31), sélectionnez CONFIGURER LE WI-FI. Cela ouvrira un MENU DE CONFIGURATION WI-FI (Figure 7.32) qui vous permettra de choisir parmi les réseaux existants dans la région ou d'entrer manuellement le réseau nécessaire. Une fois le réseau sélectionné, une deuxième fenêtre MENU DE CONFIGURATION WI-FI s'ouvre (Figure 7.33) et vous permet de saisir le mot de passe du réseau sélectionné. Pour finaliser la configuration, sélectionnez APPUYEZ POUR TERMINER LA CONFIGURATION.

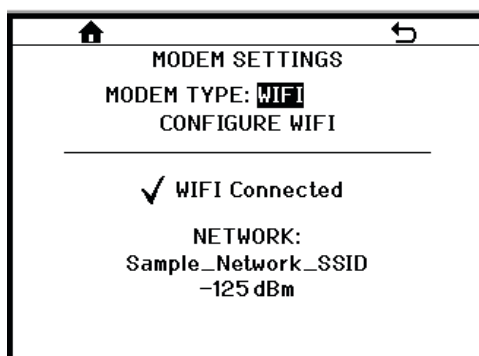


Figure 7.31

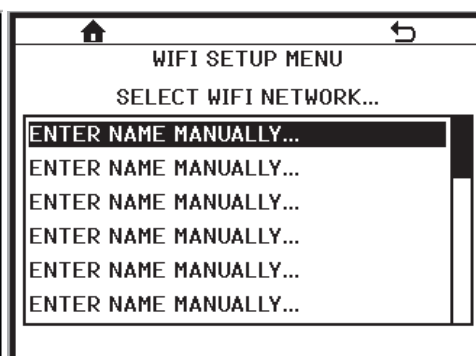


Figure 7.32

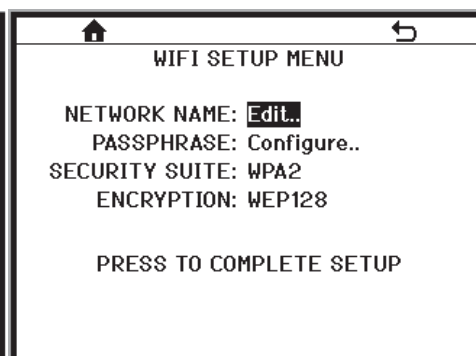


Figure 7.33



## 7.19 Menu des totaux de la machine

Le menu TOTAUX DE LA MACHINE (Figure 7.34) fournit divers totaux que le doseur enregistre, tels que le nombre de cycles du compresseur ou le temps de fonctionnement de divers composants. Ces informations peuvent être utiles pour évaluer le débit ou diagnostiquer les problèmes du distributeur.

| MACHINE TOTALS     |       |       |           |
|--------------------|-------|-------|-----------|
| BARREL:            | #1    | #2    | #3        |
| DEFROST:           | 2,365 | 2,355 | 2,061 Cyc |
| SOLDOUT:           | 435   | 435   | 285 Hrs   |
| BEATER:            | 72    | 72    | 68 Hrs    |
| RUN-ON:            | 69    | 69    | 66 Hrs    |
| ERROR:             | 4     | 4     | 2 Hrs     |
| SYRUP:             | 122   | 122   | 97 Min    |
| COMPRESSOR HOURS:  |       |       | 18 Hrs    |
| COMPRESSOR CYCLES: |       |       | 472 Cyc.  |
| POWER ON HOURS:    |       |       | 109 Hrs   |
| SLEEP HOURS:       |       |       | 0 Hrs     |
| RESET TOTALS       |       |       |           |

Figure 7.34

## 7.20 Menu de restauration des paramètres d'usine

Le menu de RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE (Figure 7.35) permet à un technicien de service de restaurer les réglages d'usine par défaut du doseur. Cela peut être utile lorsque trop de paramètres ont été modifiés et que le distributeur ne fonctionne pas dans des conditions optimales. Lors de la restauration des paramètres d'usine, certains paramètres peuvent être conservés, tels que le programme de dégivrage, les temps d'arrêt du dégivrage automatique, la langue et les unités (impériales ou métriques). Sélectionnez les paramètres qui doivent être conservés avant de restaurer les paramètres d'usine.

| RESTORE FACTORY SETTINGS     |    |
|------------------------------|----|
| <b>RETAIN SETTINGS:</b>      |    |
| DEFROST SCHEDULE:            | No |
| BLACKOUT TIMES:              | No |
| LANGUAGE:                    | No |
| UNITS:                       | No |
| <b>LOAD FACTORY DEFAULTS</b> |    |

Figure 7.35



## 7.21 Menu de diagnostic

Le MENU DIAGNOSTIQUE (Figure 7.36) est une fonction puissante des distributeurs 37x. Chaque fois qu'un dysfonctionnement est suspecté, la meilleure option pour le technicien de maintenance est de commencer par exécuter la séquence de diagnostic du système concerné. Cela peut éliminer des heures de conjecture et d'échange de pièces.

Il existe deux séquences de diagnostic:

1. Circuit du batteur: Cette séquence permet d'identifier toute défaillance des composants du circuit du batteur, comme le moteur du batteur et les condensateurs.
2. Circuit de remplissage: Cette séquence permet d'identifier toute défaillance de composant dans le système de circuit de remplissage, comme les solénoïdes de solution ou de gaz, ou toute fuite dans le système de distribution du produit.

Pour commencer, déterminez quel peut être le problème du distributeur. Sélectionnez la séquence de diagnostic appropriée. Lancez la séquence et laissez-la effectuer ses contrôles. Il se peut que l'on vous demande d'effectuer certaines opérations manuelles ou de répondre à des questions pour poursuivre le processus. Si des erreurs sont trouvées, l'affichage notera l'erreur et fournira un code d'erreur. Reportez-vous à la **Section** « Codes d'erreur de diagnostic » (**Section 10.3**) pour diagnostiquer la cause de l'erreur.

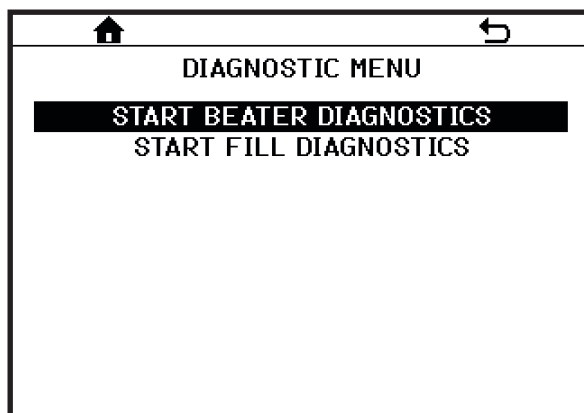


Figure 7.36



## 8. Nettoyage et désinfection

### 8.1 Informations générales

Les distributeurs sortent de l'usine nettoyés et désinfectés conformément aux directives NSF. Après l'installation du distributeur, l'opérateur doit assurer une maintenance continue comme décrite dans ce manuel et toujours respecter les codes locaux et d'état pour s'assurer que les exigences de fonctionnement et d'assainissement sont respectées. Le fait de ne pas nettoyer et désinfecter correctement le distributeur peut avoir un effet négatif sur les composants, la qualité de la boisson et le fonctionnement du distributeur. FBD recommande que le distributeur soit désinfecté chaque année ou lorsqu'il n'a pas fonctionné pendant une période prolongée.

Quelques précautions à prendre lors du nettoyage:

- Pour éviter toute contamination, NE PAS débrancher les conduites d'eau pendant le processus de nettoyage et de désinfection.
- N'utilisez pas d'agents de blanchiment ou de détergents puissants pour nettoyer l'extérieur de l'équipement. Ils décolorent et éventuellement corrodent divers matériaux.
- Ne pas utiliser de grattoirs métalliques, d'objets pointus, de laine d'acier, de tampons à récurer, d'abrasifs, de solvants, etc. sur le distributeur, car ils peuvent endommager la finition de divers matériaux.

### 8.2 Nettoyage quotidien

Une solution savonneuse douce, telle qu'un détergent pour lave-vaisselle à main dilué dans de l'eau à une température comprise entre 32°C et 38°C (90°F et 100°F), doit être utilisée pour nettoyer l'extérieur de l'équipement. Enlevez tous les résidus de produit des surfaces du distributeur. Rincez abondamment à l'eau claire, également à une température de 32°C à 38°C (90°F à 100°F), pour éliminer le savon restant. Retirez le bac de récupération (s'il n'est pas relié à la tuyauterie d'évacuation) et le repose-tasse pour les nettoyer dans un évier à l'aide d'une solution de savon doux.

### 8.3 Nettoyage

Le distributeur doit être désinfecté chaque année. Préparez une solution de chlore contenant 100 PPM de chlore disponible avec de l'eau propre à une température de 32°C à 38°C. (90°F à 100°F) Les solutions de nettoyage et de désinfection des équipements commerciaux pour boissons, telles que Kay-5 ou Stera Sheen Green Label, sont préférables, car elles contiennent également des tensioactifs qui facilitent le nettoyage. Si vous utilisez un désinfectant/nettoyeur commercial tel que celui-ci, préparez-le en suivant les instructions.

La procédure suivante doit être suivie pour désinfecter le distributeur conformément aux directives de NSF. Le processus décrit la procédure pour un baril. Répétez l'opération pour tous les barils.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Sur l'écran d'accueil, appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le baril à assainir soit mis en surbrillance. Appuyez sur le bouton vert et sélectionnez ensuite ARRÊT. Appuyez à nouveau sur le bouton vert et sélectionnez DÉCONGÉLATION.     |
| 2 | Pendant le dégivrage, retirez le plateau d'égouttage (s'il n'est pas relié à la tuyauterie d'évacuation), la plaque d'éclaboussure et le couvercle situé derrière la plaque d'éclaboussure.                                                                             |
| 3 | Prenez un BIB vide et coupez le connecteur pour en faire un adaptateur. Fixez le connecteur BIB (adaptateur) au connecteur de la ligne de sirop - cela ouvrira le connecteur de la ligne de sirop et permettra de pomper la solution de nettoyage dans le distributeur. |



|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4  | Une fois le baril décongelé, accédez au menu MARCHE/ARRÊT MANUEL situé dans la Section MENU SERVICE et activez les solénoïdes de gaz et de solution pour le baril à désinfecter.                                                                                                                                                                      |
| 5  | Placez un grand récipient sous la valve de distribution et videz le baril. L'activation du moteur du batteur facilite la vidange du baril lorsqu'il est presque vide. Désactiver le solénoïde de solution lorsque les lignes de sirop ont été purgées. Continuez à purger le baril, puis désactivez le solénoïde de gaz lorsque le baril a été vidé.. |
| 6  | Coupez l'alimentation en eau au niveau du module de solution à l'aide du robinet d'arrêt.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 7  | Placez le connecteur BIB de sirop avec l'adaptateur dans la solution de désinfection.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 8  | Activez le solénoïde de solution et commencez à remplir le baril de solution désinfectante. Tirez sur la soupape de décharge si nécessaire pour évacuer la pression et permettre au processus de remplissage de se poursuivre. Désactiver le solénoïde de solution lorsque le baril est rempli aux 3/4.                                               |
| 9  | Activez le moteur du batteur et agitez pendant trois minutes                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10 | Pendant que le moteur du batteur s'agite, faites couler un peu de solutions désinfectantes à partir de la soupape de décharge et de la soupape d'échantillonnage pour vous assurer qu'elles sont également désinfectées                                                                                                                               |
| 11 | Retirez le connecteur du BIB de la solution d'assainissement et reconnectez-le à l'alimentation en sirop                                                                                                                                                                                                                                              |
| 12 | Activez le solénoïde de solution.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 13 | Place a large container under the dispensing valve and drain the barrel. Activating the beater motor will facilitate draining the barrel. Deactivate the solution solenoid when the syrup lines have been primed with syrup. Continue purging the barrel and then deactivate the gas solenoid when the barrel has been emptied.                       |
| 14 | Rétablir l'approvisionnement en eau.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 15 | Activez à nouveau le solénoïde de solution et le moteur du batteur. Lorsque le baril est à moitié plein, désactivez le solénoïde de solution pour arrêter le processus de remplissage.                                                                                                                                                                |
| 16 | Activez le solénoïde de gaz et videz le baril. Cette étape permet d'éliminer la solution désinfectante restante dans le baril. Désactiver le solénoïde de gaz et le moteur du batteur lorsque le baril est vide.                                                                                                                                      |
| 17 | Navigation vers le MENU MAINTENANCE et lancez le processus de REMPLISSAGE DU BARIL. Suivez les instructions jusqu'à ce que le baril soit plein.                                                                                                                                                                                                       |
| 18 | S'il reste un arrière-goût de désinfectant, vidangez à nouveau le baril et remplissez-le à nouveau.                                                                                                                                                                                                                                                   |

Pour les distributeurs multi-arômes, le processus de désinfection des lignes de sirop devra être suivi à la fois pour les lignes de sirop de base et les lignes de sirop d'arôme. Pour les lignes de sirop d'arôme, assurez-vous d'activer manuellement chaque solénoïde pour les modules de sirop d'arôme afin de faire passer le fluide de nettoyage dans les lignes. Une fois les lignes désinfectées, elles devront être attachées à leur BIB de sirop et le liquide de nettoyage purgé jusqu'à ce que chaque ligne connectée à la plaque frontale soit pleine de sirop.



## 9. Entretien préventif

Un programme annuel d'entretien préventif est recommandé par la FBD et doit comprendre les étapes suivantes :

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A. | Vérifiez l'historique des codes d'erreur dans le menu ( <b>Section 7.7</b> ). En cas d'erreurs répétées du batteur, vérifiez si les lames sont endommagées (copeaux, fissures, déformation, usure excessive) et si elles sont ternes. Le bord de la lame doit être tranchant et lisse. Si vous constatez des dommages ou un aspect terne, remplacez les lames à l'aide d'un kit lame/ressort FBD.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| B. | Vérifiez les paramètres d'heure, de date, de veille et de dégivrage ( <b>Section 7.11</b> ). Ajustez si nécessaire..                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| C. | Nettoyez le filtre à air ( <b>Section 9.1</b> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| D. | Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords et composants. Réparez si nécessaire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| E. | <p>Vérifiez l'étanchéité et l'usure des joints toriques des valves du distributeur. Remplacez-les si nécessaire.</p> <p>Pour les distributeurs utilisant le DDV en acier inoxydable, la goupille d'enroulement doit être remplacée lors de la maintenance préventive annuelle. Le kit de réparation mineure SS DDV (P/N 12-1140-0001) contient l'axe de rouleau et les joints toriques qu'il est recommandé de remplacer. Si les composants métalliques internes montrent des signes d'usure, le kit de réparation majeure SS DDV (P/N 12-2307-0001) peut être utilisé pour remplacer les composants nécessaires. Si la goupille d'enroulement n'est pas bien ajustée au levier de la poignée, remplacez la poignée (P/N 12-2864-0012)..</p> |
| F. | Remplacez les joints arrière du moteur ( <b>Section 9.2</b> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| G. | Assainir selon la procédure recommandée par le fabricant ( <b>Section 8.3</b> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| H. | Vérifiez le débit d'eau et le brix ( <b>Section 5.3</b> ).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

### 9.1 Nettoyage du filtre à air

Le filtre à air doit être nettoyé tous les mois pour assurer le bon fonctionnement du distributeur. Un filtre à air sale réduit la capacité de réfrigération et peut potentiellement endommager le compresseur. Pour retirer le filtre, ouvrez le panneau avant et localisez le filtre au-dessus de l'écran LCD. Tirez sur le filtre à air pour le retirer. Nettoyez-le avec une solution d'eau et de savon doux pour lave-vaisselle et séchez-le soigneusement avant de le réinstaller. Un dégraissant peut être nécessaire si le filtre est gras.

**Remarque:** si le distributeur est situé dans une zone particulièrement poussiéreuse ou avec de la graisse en suspension dans l'air, comme la zone de cuisson d'un fast-food, le filtre doit être nettoyé toutes les deux semaines.



## 9.2 Remplacement du joint arrière

Les joints arrière du moteur doivent être remplacés chaque année. Le non-respect de cette consigne peut entraîner des fuites du joint arrière et des pannes potentielles du moteur. Si le distributeur a été stocké pendant plus de 90 jours, FBD recommande de remplacer les joints arrière. Le joint arrière peut être remplacé depuis l'avant du distributeur. Le baril doit être vidangé et la plaque frontale retirée pour accéder au joint. Le processus suivant décrit la procédure pour un baril. Répétez l'opération pour tous les barils.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Sur l'écran d'accueil, appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que le baril à entretenir soit en surbrillance. Appuyez sur le bouton vert et sélectionnez ensuite ARRÊT. Appuyez à nouveau sur le bouton vert et sélectionnez DÉCONGÉLATION.                                                                                                                                            |
| 2 | Une fois le cycle de dégivrage terminé, passez au MENU MAINTENANCE et lancez le processus de VIDAGE DU BARIL. Suivez les instructions jusqu'à ce que le baril soit vide, puis terminez le processus.                                                                                                                                                                                                         |
| 3 | Purgez le baril de toute pression.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4 | Retirez la plaque frontale et la barre du batteur. Veillez à récupérer le liquide restant dans le baril lorsque vous retirez la plaque frontale.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5 | À l'aide d'un petit pic ou d'un arrache-joint de type tire-bouchon, passez à l'arrière du baril et retirez le joint arrière (figure 9.1). Jetez le joint usagé                                                                                                                                                                                                                                               |
| 6 | Lubrifiez le diamètre intérieur du nouveau joint avec le lubrifiant Dow Corning 111 ou tout autre lubrifiant approuvé par la NSF pour le contact alimentaire. <ul style="list-style-type: none"><li>• NE PAS lubrifier le diamètre extérieur du joint.</li><li>• NE PAS utiliser de lubrifiant à base d'hydrocarbures, car cela entraînerait un gonflement et une défaillance prématurée du joint.</li></ul> |
| 7 | Réinstallez la barre du batteur et la plaque frontale.<br>Remarque : FBD recommande de désinfecter le baril (voir Section 8.3) avant de le remplir.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 8 | Reinstall the beater bar and faceplate.<br>Note: FBD recommends sanitizing the barrel (see Section 8.3) before filling.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 9 | Revenez au MENU MAINTENANCE et lancez le processus de PURGE DE GAZ suivi du processus de REMPLISSAGE DU BARIL.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

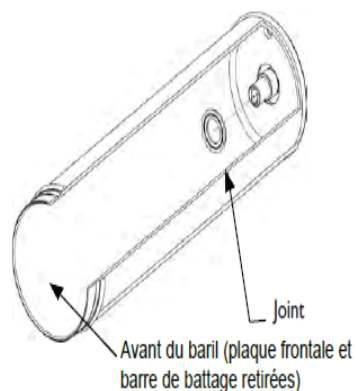


Figure 9.1 Placement du joint arrière

### 9.3 Entretien du disconnecteur

La partie crépine du disconnecteur doit être retirée et nettoyée chaque année. Pour nettoyer l'appareil, coupez l'alimentation en eau et dévissez le boîtier du filtre (Figure 9.2). Nettoyez les débris et remplacez la crépine. Rétablissez l'alimentation en eau lorsque vous avez terminé.

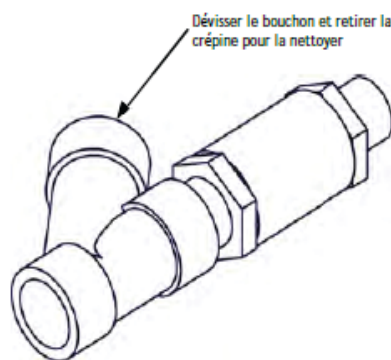


Figure 9.2 Dispositif anti-refoulement



## 10. Dépannage

### 10.1 Messages du menu d'accueil

Le distributeur affichera toujours un message sur l'écran d'accueil indiquant l'état du distributeur. Il peut s'agir de messages de fonctionnement normal, de messages d'épuisement des réserves ou de messages d'erreur.

| Message              | Meaning                                                                                                                                | Action                                                                              |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| AIR OUT              | Le distributeur ne reçoit pas d'air comprimé.                                                                                          | Rétablir l'alimentation en air comprimé. Le distributeur redémarre automatiquement. |
| CO2 OUT              | L'approvisionnement en CO2 est épuisé.                                                                                                 | Rétablir l'approvisionnement en CO2. Le distributeur redémarre automatiquement.     |
| DEFROST PAUSED       | Le cycle de dégivrage a été interrompu parce qu'un autre baril devait être congelé.                                                    | Aucune action requise.                                                              |
| DEFROST REQUIRED     | La valeur de base du moteur est à la valeur par défaut de l'usine. Se produit uniquement lors de l'installation d'un nouveau logiciel. | Lancer le cycle de dégivrage.                                                       |
| DEFROSTING           | Le baril est en train de dégivrer.                                                                                                     | Exécutez la séquence de diagnostic du circuit de remplissage.                       |
| FILL ERROR           | Un baril ne se remplit pas correctement de produit                                                                                     | Run fill circuit diagnostic sequence.                                               |
| FREEZING             | Le distributeur est en mode PRÊT et le produit est en cours de congélation.                                                            | Aucune action requise.                                                              |
| HIGH BARREL PRESSURE | La pression du baril dépasse 379 kPa (55 PSI).                                                                                         | Distribuez une boisson pour réduire la pression du baril..                          |
| MOTOR FAILURE        | Un moteur de battage est calé.                                                                                                         | Exécutez la séquence de diagnostic du circuit du batteur.                           |
| NITROGEN OUT         | L'approvisionnement en azote est épuisé.                                                                                               | Rétablir l'approvisionnement en azote. Le distributeur redémarre automatiquement.   |
| OFF                  | Le baril est éteint.                                                                                                                   | Sélectionnez l'option EN MARCHÉ dans le menu contextuel.                            |

Le tableau se poursuit à la page suivante.



|                    |                                                                                                                     |                                                                                                          |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| READY              | Le distributeur est en mode veille.                                                                                 | Attendez l'heure normale de réveil ou redémarrez chaque baril en l'allumant.                             |
| SYRUP OUT          | La pression du sirop est inférieure au seuil de sortie du sirop.                                                    | Vérifier le sirop BIB ou la pompe. Remplacez le BIB, si nécessaire (le baril redémarre automatiquement). |
| WAITING TO DEFROST | Le baril attend de commencer le cycle de dégivrage et doit attendre qu'un autre baril gèle ou termine un dégivrage. | Aucune action requise.                                                                                   |
| WAITING TO FREEZE  | Le baril est prêt à être congelé, mais attend que le dégivrage d'un ou plusieurs autres barils soit terminé.        | Attendez que le ou les autres barils aient terminé le cycle de dégivrage.                                |
| WATER OUT          | L'alimentation en eau est coupée.                                                                                   | Rétablir l'approvisionnement en eau. Le distributeur redémarre automatiquement.                          |



## 10.2 Codes de défaut

Le distributeur enregistre toutes les erreurs, ou pannes, qui se produisent. Un historique de ces défauts est disponible dans le menu **HISTORIQUE DES CODES DE PANNE** situé dans le **MENU SERVICE**. Chaque erreur est associée à un numéro à trois chiffres. Les deux premiers chiffres sont le numéro de l'erreur et le troisième chiffre indique le numéro du baril où se trouve l'erreur. Si le troisième chiffre est un 0 (zéro, il s'agit d'une erreur commune à tous les barils ou d'une erreur du distributeur).

### **Erreur #011, 012, 013 : Plus de sirop**

La pression du sirop est inférieure à 310 kPa (45 PSI). Pour les distributeurs multi-saveurs, il s'agit du sirop de base.

|   |                                                                                                                                    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Remplacez le BIB vide.                                                                                                             |
| 2 | Assurez-vous que la ligne de gaz est connectée à la pompe BIB.                                                                     |
| 3 | Assurez-vous que la pompe BIB fonctionne correctement.                                                                             |
| 4 | Assurez-vous que le réservoir de gaz n'est pas vide.                                                                               |
| 5 | Assurez-vous que la vanne d'arrêt du sirop du module de solution est ouverte.                                                      |
| 6 | Assurez-vous que les vannes d'arrêt du sirop à l'arrière du distributeur ne sont pas fermées.                                      |
| 7 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en sirop du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire. |
| 8 | Assurez-vous que le transducteur de pression du sirop est connecté et fonctionne correctement.                                     |

### **Erreur #020 : Sortie de CO2**

La pression de CO2 est inférieure à 310 kPa (45 PSI).

|   |                                                                                                                                  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Remplacez ou remplissez à nouveau le réservoir de CO2.                                                                           |
| 2 | Assurez-vous que la vanne d'arrêt du CO2 à l'arrière du distributeur n'est pas fermée.                                           |
| 3 | Assurez-vous que le transducteur de pression de CO2 est connecté et fonctionne correctement.                                     |
| 4 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en CO2 du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire. |

### **Erreur #030 : Sortie d'eau**

La pression de l'eau est inférieure à 310 kPa (45 PSI).

|   |                                                                                                                                      |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que la ligne d'eau vers le distributeur est en marche et que la fermeture de l'eau au module de solution est en marche. |
| 2 | Assurez-vous que la ligne d'alimentation en gaz est connectée à la pompe à eau et que la pompe n'est pas calée.                      |
| 3 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en gaz du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire.     |
| 4 | Assurez-vous que le transducteur de pression d'eau est connecté et fonctionne correctement.                                          |



**Erreur #041, 042, 043 : kPa du réservoir = 0**

La pression du réservoir n'a pas augmenté à partir de 0 kPa (0 PSI) lors du remplissage.

|   |                                                                                          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Exécutez la séquence de diagnostic de remplissage pour déterminer la raison de la panne. |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------|

**Erreur #051, 052, 053 : Erreur de remplissage de sécurité**

Un baril s'est rempli en continu pendant plus de deux minutes.

|   |                                                                                          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Exécutez la séquence de diagnostic de remplissage pour déterminer la raison de la panne. |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------|

**Erreur #061, 062, 063 : Erreur de batteur bas**

Un moteur de batteur a calé pendant le fonctionnement.

|   |                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez le brix dans le baril. S'il est faible, vérifiez le brix au niveau de la vanne d'échantillonnage et ajustez-le si nécessaire. Vidangez et remplissez le baril.                                                           |
| 2 | Vérifiez l'historique des codes d'erreur pour détecter de multiples erreurs d'épuisement dans une courte période. Cela peut signifier que le connecteur BIB ou la pompe à sirop a une fuite d'aspiration. Corrigez si nécessaire. |
| 3 | Effectuez le diagnostic du circuit du batteur si vous soupçonnez une défaillance d'un composant.                                                                                                                                  |

**Erreur #070 : Le compresseur a fonctionné trop longtemps**

Le compresseur a fonctionné en continu pendant plus de 90 minutes.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez le commutateur de réinitialisation de la pression (situé près de l'orifice d'entrée du compresseur).                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2 | L'endroit est-il un lieu où le volume est extrême, comme un festival. Si c'est le cas, contactez le service FBD pour obtenir des instructions sur le réglage de la minuterie.                                                                                                                                                                      |
| 3 | Vérifiez le commutateur de réinitialisation de la pression puis mettez manuellement le compresseur en marche à l'aide du menu et assurez-vous que le contacteur situé dans le boîtier électrique s'enclenche.                                                                                                                                      |
| 4 | Si le contacteur ne s'enclenche pas, vérifiez la présence de 24 VCA au niveau de la bobine du contacteur (la tension affichera ~19 VCA lorsqu'elle n'est pas alimentée). Reportez-vous au schéma de câblage pour plus de détails. S'il n'y a pas de tension, installez une nouvelle carte de commande et vérifiez à nouveau la présence de 24 VCA. |
| 5 | Si 24 VCA sont présents sur la bobine du contacteur, mais qu'il ne s'engage pas, remplacez le contacteur.                                                                                                                                                                                                                                          |
| 6 | Si le contacteur s'engage, vérifiez que la tension aux bornes T1 et T2 du contacteur est supérieure à 187V lorsque le compresseur démarre. Si elle est inférieure à 187V, l'alimentation en tension de ligne doit être corrigée.                                                                                                                   |
| 7 | Si la tension à T1 et T2 est bonne, substituez un condensateur de marche « connu pour être bon ». Si le compresseur démarre, remplacez le condensateur de marche d'origine.                                                                                                                                                                        |



Si le compresseur ne démarre toujours pas :

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6 | Retirez les fils du compresseur et vérifiez la continuité entre les bornes C-R, C-S et R-S du compresseur.. Si le compresseur est chaud, un manque de continuité peut indiquer un déclenchement du protecteur thermique. Il peut s'écouler un temps considérable avant que le compresseur ne refroidisse et que le protecteur ne se réinitialise. Si la continuité ne peut être établie dans tous les enroulements du moteur après refroidissement, le compresseur doit être remplacé.                                        |
| 7 | Check the compressor motor for a ground fault by conducting a continuity check between the common terminal (C) and the compressor shell. If there is continuity then replace the compressor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 8 | Vérifiez la résistance des enroulements du moteur du compresseur. Contactez l'assistance technique de FBD pour connaître les valeurs de résistance et obtenir une assistance supplémentaire. Si le compresseur a récemment fonctionné ou a récemment surchauffé, les lectures de résistance seront plus élevées. Attendez que le compresseur refroidisse (cela peut prendre plus d'une heure) avant d'utiliser la résistance lue à des fins de diagnostic. Si la résistance à froid est hors norme, remplacez le compresseur. |

#### Erreur #081, 082, 083 : Pression élevée du baril

La pression sur un baril a dépassé 379 kPa (55 PSI).

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Distribuez une boisson pour réduire la pression du baril. Le distributeur se recongèlera s'il est réglé sur le mode ON.                                                                                                                                                           |
| 2 | Exécutez le diagnostic de remplissage si vous suspectez un composant défaillant.                                                                                                                                                                                                  |
| 3 | Vérifiez le régulateur « Active Charge » situé sur le collecteur du produit pour vous assurer qu'il est réglé à 207 kPa (30 PSI). Utilisez une jauge à pneu pour vérifier la pression. Tous les barils doivent être entièrement dépressurisés avant de vérifier la charge active. |

#### Erreur #090 : Produit chaud détecté

Le système s'est arrêté parce que le produit dans un baril dépasse 32.2° C (90° F) pendant 200 secondes ou 43.3° C (110° F) pendant 50 secondes selon le logiciel du distributeur.

|   |                                                                                          |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez le bon fonctionnement du capteur de température de retour.                      |
| 2 | Si un produit chaud a été détecté, appelez le FBD pour obtenir une assistance technique. |

#### Erreur #111, 112, 113 : Défaillance du moteur

Le moteur du batteur ne fonctionne pas.

|   |                                                                                                                        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Effectuez un diagnostic du circuit du batteur pour déterminer le problème ou consultez l'erreur n° 58X dans ce manuel. |
| 2 | Vérifiez que le moteur du batteur est branché.                                                                         |

#### Erreur n°121, 122, 123 : Erreur élevée du batteur

La carte de contrôle ne lit pas la valeur correcte du moteur du batteur.

|   |                                                                                                                        |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Exécutez un cycle de dégivrage pour réinitialiser la valeur de base du moteur.                                         |
| 2 | Effectuez un diagnostic du circuit du batteur pour déterminer le problème ou consultez l'erreur n° 58X dans ce manuel. |



**Erreur n° 130 : Défaillance de la carte**

La carte de contrôle ne fonctionne pas correctement.

|   |                                                                      |
|---|----------------------------------------------------------------------|
| 1 | Mettez le distributeur sous tension pour voir si l'erreur disparaît. |
| 2 | Remplacez la carte de contrôle.                                      |

**Erreur n° 140 : Faible pression de CO<sub>2</sub> régulé**

La pression de CO<sub>2</sub> régulée est tombée en dessous de 345 kPa (50 PSI).

|   |                                                                                                                           |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que l'alimentation en CO <sub>2</sub> n'est pas faible.                                                      |
| 2 | Vérifiez le régulateur de « carbonatation » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |

**Erreur n° 150 : PSI élevé du CO<sub>2</sub> régulé**

La pression de CO<sub>2</sub> régulée est supérieure à 483 kPa (70 PSI).

|   |                                                                                                                           |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez le régulateur de « carbonatation » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Erreur #160 : Tension de ligne basse**

La tension d'alimentation est inférieure à 200 volts.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p>Installez un transformateur d'appoint ou un régulateur automatique de tension (AVR). Même si la tension est légèrement supérieure à 200 V, un transformateur d'appoint ou un régulateur de tension peut être nécessaire, car les fluctuations de l'alimentation pendant la journée ou pendant le fonctionnement du distributeur peuvent faire chuter la tension en dessous de 200 V et arrêter le distributeur.</p> <p><b>Remarque:</b> pour des performances optimales et pour éviter les défaillances de composants, FBD recommande que le distributeur soit alimenté en 230 VAC <math>\pm</math> 10%.</p> |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Erreur #170 : Haute tension de ligne**

La tension d'alimentation est supérieure à 254 volts.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | <p>Installez un transformateur buck ou un régulateur automatique de tension (AVR).</p> <p><b>Remarque:</b> pour des performances optimales et pour éviter les défaillances de composants, FBD recommande que le distributeur soit alimenté en 230 VAC <math>\pm</math> 10%.</p> |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Erreur #180 : Transducteur LPSI**

La pression de réfrigération du côté bas ne se lit pas correctement.

|   |                                                           |
|---|-----------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que le transducteur de pression est branché. |
| 2 | Remplacez le transducteur s'il est défectueux.            |

**Erreur #200 : Capteur de température de retour**

Le capteur de température de retour (aspiration) de la réfrigération ne lit pas correctement.

|   |                                                         |
|---|---------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que le capteur de température est branché. |
| 2 | Remplacez le capteur s'il est défectueux.               |



**Erreur #270 : Pas d'air**

La pression de l'air comprimé est inférieure à 310 kPa (45 PSI).

|   |                                                                                                                                           |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez l'existence d'une alimentation en air comprimé.                                                                                  |
| 2 | Assurez-vous que la vanne d'arrêt de l'air comprimé à l'arrière du distributeur n'est pas fermée.                                         |
| 3 | Assurez-vous que le transducteur de pression de gaz est connecté et fonctionne correctement.                                              |
| 4 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en air comprimé du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire. |

**Erreur #280 : Pas de N<sub>2</sub>**

La pression de N<sub>2</sub> est inférieure à 310 kPa (45 PSI).

|   |                                                                                                                                             |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Remplacez ou remplissez le réservoir de N <sub>2</sub> .                                                                                    |
| 2 | Assurez-vous que la vanne d'arrêt de N <sub>2</sub> à l'arrière du distributeur n'est pas fermée.                                           |
| 3 | Assurez-vous que le transducteur de pression N <sub>2</sub> est connecté et fonctionne correctement.                                        |
| 4 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en N <sub>2</sub> du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire. |

**Erreur #290 : Gaz #1 - Pas de CO<sub>2</sub>**

La pression du CO<sub>2</sub> est inférieure à 310 kPa (45 PSI) pour les barils 1 et 2 (372 multi-gaz standard) et le baril 1 (372 multi-gaz universel).

|   |                                                                                                                                              |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Remplacez ou remplissez à nouveau le réservoir de CO <sub>2</sub> .                                                                          |
| 2 | Assurez-vous que la vanne d'arrêt du CO <sub>2</sub> à l'arrière du distributeur n'est pas fermée.                                           |
| 3 | Assurez-vous que le transducteur de pression de CO <sub>2</sub> est connecté et fonctionne correctement.                                     |
| 4 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en CO <sub>2</sub> du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire. |

**Erreur #352 : Pas de saveur 1**

**Erreur n°362 : Pas de saveur 2**

**Erreur #372 : Pas de saveur 3**

**Erreur n°382 : Pas de saveur 4**

La pression pour le sirop d'arôme est inférieure à 310 kPa (45 PSI), où le chiffre « Out » représente le numéro de l'arôme.

|   |                                                                                                                                     |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Remplacez le BIB vide.                                                                                                              |
| 2 | Assurez-vous que la ligne de gaz est connectée à la pompe BIB.                                                                      |
| 3 | Assurez-vous que la pompe BIB fonctionne correctement.                                                                              |
| 4 | Assurez-vous que le réservoir de gaz n'est pas vide.                                                                                |
| 5 | Assurez-vous que les vannes d'arrêt du sirop à l'arrière du distributeur ne sont pas fermées.                                       |
| 6 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en sirop du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire.. |
| 7 | Assurez-vous que le transducteur de pression du sirop pour cet arôme est connecté et fonctionne correctement.                       |



**Erreur #390 : Aucun clavier ADA n'a été détecté**

Le clavier ADA est absent, déconnecté ou endommagé.

|   |                                                                                                                                    |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que le clavier ADA ne présente aucun dommage visible.                                                                 |
| 2 | Vérifiez que le connecteur du clavier est correctement branché. Veillez à ce que les flèches de chaque connecteur soient alignées. |
| 3 | Remplacez le clavier s'il est défectueux.                                                                                          |

**Erreur #400 : Clavier ADA en court-circuit**

La ou les touches du clavier ADA sont endommagées ou ont été enfoncées pendant plus de 12 secondes.

|   |                                                                                                                           |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez que le clavier ADA est correctement connecté. Veillez à ce que les flèches de chaque connecteur soient alignées. |
| 2 | Remplacez le clavier s'il est défectueux.                                                                                 |

**Erreur #410 : Gaz #1 - Pas de N2**

La pression d'azote (N2) est inférieure à 310 kPa (45 PSI) pour les barils 1 et 2 (372 multi-gaz standard) et le baril 1 (372 multi-gaz universel).

**Erreur #420 : Gas #2 - Pas de N2**

La pression d'azote (N2) est inférieure à 310 kPa (45 PSI) pour le baril 2.

|   |                                                                                                                                 |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Remplacez ou remplissez le réservoir de N2.                                                                                     |
| 2 | Assurez-vous que la vanne d'arrêt de N2 à l'arrière du distributeur n'est pas fermée.                                           |
| 3 | Assurez-vous que le transducteur de pression N2 est connecté et fonctionne correctement.                                        |
| 4 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en N2 du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire. |

**Erreur #430 : Gaz n°2 - Pas de CO2**

La pression de CO2 est inférieure à 310 kPa (45 PSI) pour le baril 2.

|   |                                                                                                                                   |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Remplacez ou remplissez à nouveau le réservoir de CO2.                                                                            |
| 2 | Assurez-vous que la vanne d'arrêt du CO2 à l'arrière du distributeur n'est pas fermée.                                            |
| 3 | Assurez-vous que le transducteur de pression de CO2 est connecté et fonctionne correctement.                                      |
| 4 | Assurez-vous que la pression d'alimentation en CO2 du distributeur est de 483 kPa (70 PSI). Ajustez le régulateur si nécessaire.. |

**Erreur #440 : Gaz #1 - Faible pression de CO2 régulé**

La pression de CO2 régulée est tombée en dessous de 345 kPa (50 PSI) pour les barils 1 et 2 (372 multi-gaz standard) et le baril 1 (372 multi-saveurs, gaz universel).

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que l'alimentation en CO2 n'est pas faible.                                                       |
| 2 | Vérifiez le régulateur « Gaz 1 » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |



**Erreur #450 : Gaz #1 - PSI élevé du CO<sub>2</sub> régulé**

La pression de CO<sub>2</sub> régulée est supérieure à 483 kPa (70 PSI) pour les barils 1 et 2 (372 multi-gaz standard) et le baril 1 (372 multi-gaz universel).

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez le régulateur « Gaz 1 » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Erreur #460 : Gaz #1 - PSI N<sub>2</sub> régulé bas**

La pression de N<sub>2</sub> régulée a chuté en dessous de 345 kPa (50 PSI) pour les barils 1 et 2 (372 multi-gaz standard) et le baril 1 (372 multi-gaz universel).

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que l'alimentation en N <sub>2</sub> n'est pas faible.                                            |
| 2 | Vérifiez le régulateur « Gaz 1 » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |

**Erreur #470 : Gaz #1 - PSI N<sub>2</sub> régulé élevé**

La pression N<sub>2</sub> régulée est supérieure à 483 kPa (70 PSI) pour les barils 1 et 2 (372 multi-gaz standard) et le baril 1 (372 multi-gaz universel).

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez le régulateur « Gaz 1 » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Erreur #480 : Gaz #2 - Faible pression de CO<sub>2</sub> régulé (PSI)**

La pression de CO<sub>2</sub> régulée a chuté en dessous de 345 kPa (50 PSI) pour le baril 2.

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que l'alimentation en CO <sub>2</sub> n'est pas faible.                                           |
| 2 | Vérifiez le régulateur « Gaz 2 » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |

**Erreur #490 : Gaz #2 - PSI du CO<sub>2</sub> régulé élevé**

La pression de CO<sub>2</sub> régulée est supérieure à 483 kPa (70 PSI) pour le baril 2.

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez le régulateur « Gaz 2 » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**Erreur #1000 : Gaz #2 - PSI N<sub>2</sub> régulé bas**

La pression de N<sub>2</sub> régulée a chuté en dessous de 345 kPa (50 PSI) pour le baril 2.

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Assurez-vous que l'alimentation en N <sub>2</sub> n'est pas faible.                                            |
| 2 | Vérifiez le régulateur « Gaz 2 » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |

**Erreur #1010 : Gaz #2 - PSI N<sub>2</sub> régulé élevé**

La pression N<sub>2</sub> régulée est supérieure à 483 kPa (70 PSI) pour le baril 2.

|   |                                                                                                                |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Vérifiez le régulateur « Gaz 2 » sur le plateau collecteur et assurez-vous qu'il est réglé à 414 kPa (60 PSI). |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|



## 10.3 Codes d'erreur de diagnostic

Les codes suivants sont des défauts qui peuvent être affichés après avoir exécuté une séquence de diagnostic.

### Erreur #581, 582, 583: Le moteur du batteur ne se met pas en marche

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Retirez le tableau de commande et vérifiez que les fusibles du moteur ne sont pas grillés (moteur 1: F3 et F4, moteur 2: F5 et F6, moteur 3: F7 et F8).<br>Un dysfonctionnement du moteur ou du condensateur peut être causé par un fusible grillé.                   |
| 2 | Si les fusibles sont OK, réinstallez la carte de contrôle.                                                                                                                                                                                                            |
| 3 | Débranchez le faisceau de câbles du moteur du batteur suspect.                                                                                                                                                                                                        |
| 4 | Mettez manuellement le moteur du batteur en marche à l'aide du MENU DE SERVICE et assurez-vous que les broches 1 et 3 du faisceau d'alimentation (broches extérieures) sont sous tension.                                                                             |
| 5 | Si la tension est correcte, remplacez un condensateur « connu pour être bon » et essayez de faire fonctionner le moteur à nouveau. Si aucune tension n'est présente (lorsqu'elle est activée par le menu), remplacez le faisceau d'alimentation du moteur du batteur. |
| 6 | Si le moteur ne démarre pas alors que le condensateur fonctionne, remplacez le moteur et le condensateur.                                                                                                                                                             |

### Erreur #591, 592, 593: Le solénoïde de gaz ne s'ouvre pas

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Débranchez le faisceau électrique du solénoïde de gaz pour le baril en question.                                                                                                                                                                                               |
| 2 | Activez manuellement le solénoïde et vérifiez qu'il y a 12 VDC à la connexion (la tension sera de ~2 VDC lorsqu'il n'est pas alimenté). S'il n'y a pas de tension, remplacez la carte de contrôle.                                                                             |
| 3 | Si la tension est correcte, remplacez le solénoïde. Veillez à couper l'alimentation en gaz avant de débrancher la conduite de gaz du solénoïde.                                                                                                                                |
| 4 | Si le solénoïde fonctionne correctement, il se peut qu'il y ait une fuite dans le système de distribution du produit. Vérifiez l'absence de fuites au niveau de la soupape de décharge, de la soupape de distribution, du joint arrière et de la tuyauterie du bac à produits. |
| 5 | Si aucune fuite n'est trouvée, le transducteur de pression du réservoir peut être défectueux.                                                                                                                                                                                  |

### Erreur #601, 602, 603: Solénoïde de solution ne s'ouvrant pas

|   |                                                                                                                                                                                                                       |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Débranchez le harnais électrique du solénoïde de solution suspect.                                                                                                                                                    |
| 2 | Activez manuellement le solénoïde et vérifiez la présence de 24 VCA au niveau de la connexion (la tension affichera ~19 VCA lorsqu'il n'est pas alimenté). S'il n'y a pas de tension, remplacez la carte de contrôle. |
| 3 | Si la tension est correcte, retirez le module de solution et remplacez le solénoïde.                                                                                                                                  |



**Erreur #611, 612, 613: Fuite de gaz ou de solution**

La pression du baril augmente pendant un test de diagnostic du circuit de remplissage.

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Déterminez si le baril se remplit de gaz ou de liquide. Si le niveau de liquide du baril est suffisamment bas, utilisez une lampe de poche pour regarder l'arrière du baril et voir si du liquide pénètre dans le baril. Remplacez un solénoïde qui fuit.                                                                                                       |
| 2 | Assurez-vous que les solénoïdes ne sont pas mis en marche manuellement en allant dans le menu MARCHE/ARRÊT MANUEL. Vérifiez si l'un ou l'autre des solénoïdes reçoit du courant en retirant les fils et en les testant avec un voltmètre. Si l'on mesure 12 VCC sur le solénoïde de gaz ou 24 VCA sur le solénoïde de solution, remplacez la carte de contrôle. |

**Erreur n° 621, 622, 623: Fuite du baril**

La pression du baril chute pendant un test de diagnostic du circuit de remplissage.

|   |                                                                                                                                                                                               |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Recherchez toute fuite évidente en recherchant du liquide le long de la ligne du produit, du module de solution à l'arrière du baril.                                                         |
| 2 | Inspectez le joint arrière pour déterminer si la fuite provient de celui-ci.                                                                                                                  |
| 3 | Inspectez la soupape de décharge dans la plaque frontale pour déterminer si la fuite provient de celle-ci. Appuyez sur la soupape de décharge et tournez-la pour qu'elle soit bien en place.. |
| 4 | Inspectez la buse de distribution pour déterminer si la fuite provient de celle-ci.                                                                                                           |



## 11. Diagrammes et schémas

### 11.1 Gabarits de montage

Pour fixer le distributeur de façon permanente à un comptoir, utilisez les schémas de montage fournis (**Figures 11.1 et 11.2**) pour percer des trous de montage dans le comptoir. Ensuite, placez le distributeur en position et installez les boulons de la face inférieure du comptoir dans les bossages filetés du cadre. Scellez le distributeur au comptoir à l'aide d'un cordon de calfeutrage en silicone transparent autour de la base du cadre pour empêcher les déversements de s'accumuler sous le distributeur.

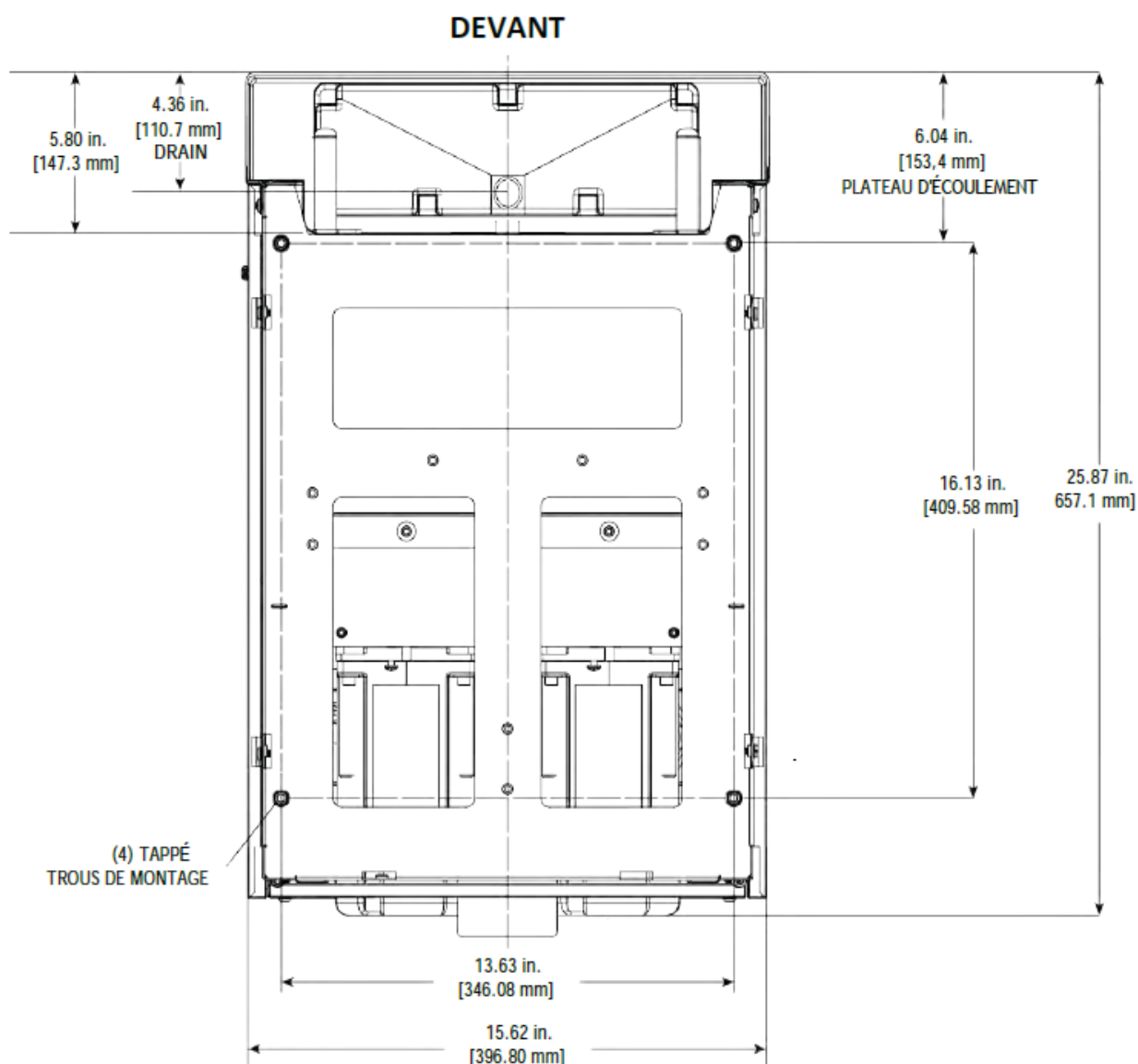


Figure 11.1 Schémas de montage du distributeur 372

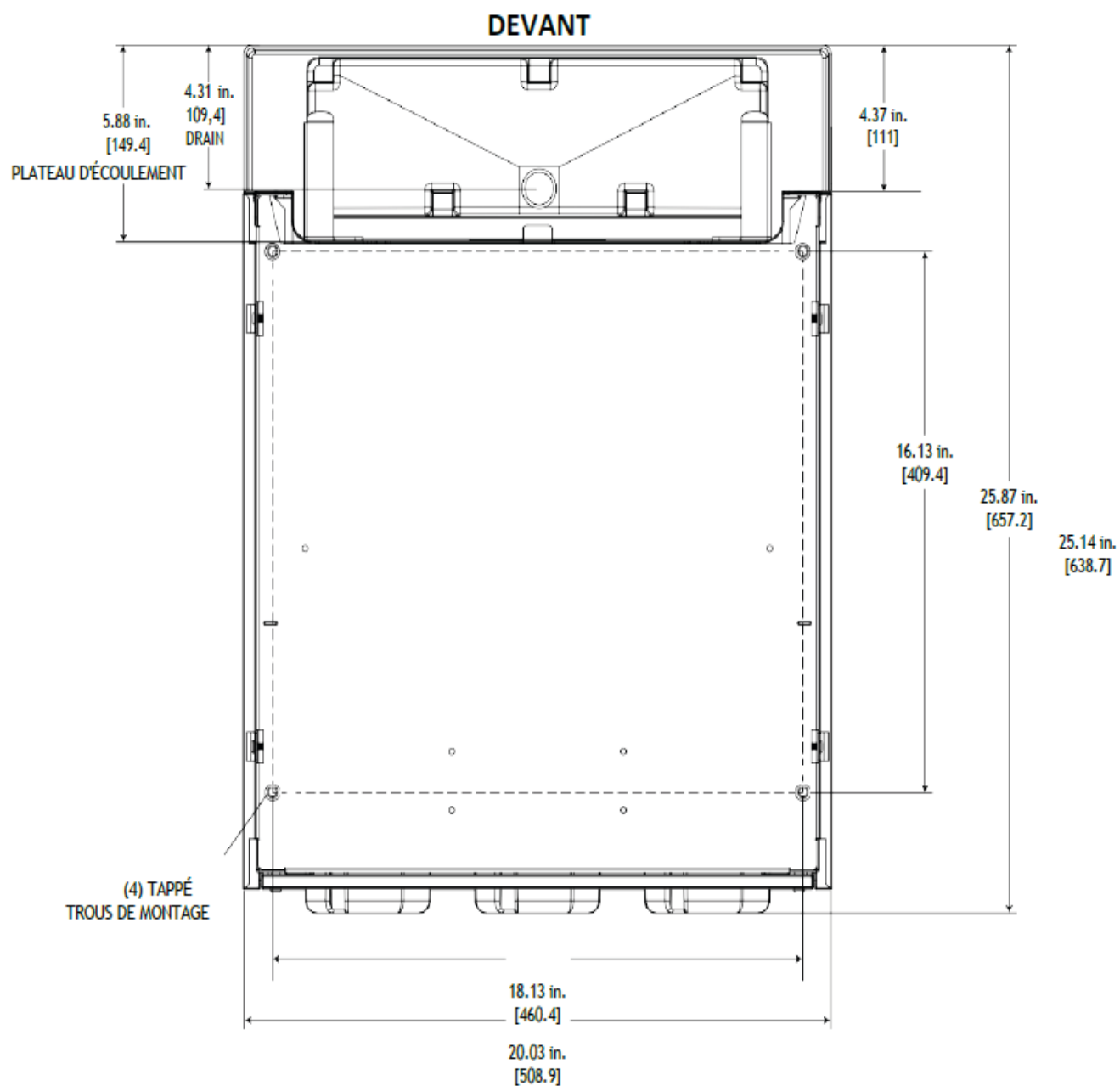


Figure 11.2 Schémas de montage du distributeur 373



## 11.2 Diagrammes de flux

La **Figure 11.4** présente le schéma de plomberie du distributeur standard 373 et est représentative du distributeur standard 372 à l'exception du nombre de barils. La **Figure 11.5** présente le schéma de plomberie du distributeur 372 nitro, et la **Figure 11.6** présente le schéma de plomberie du distributeur 372 multi-saveurs.

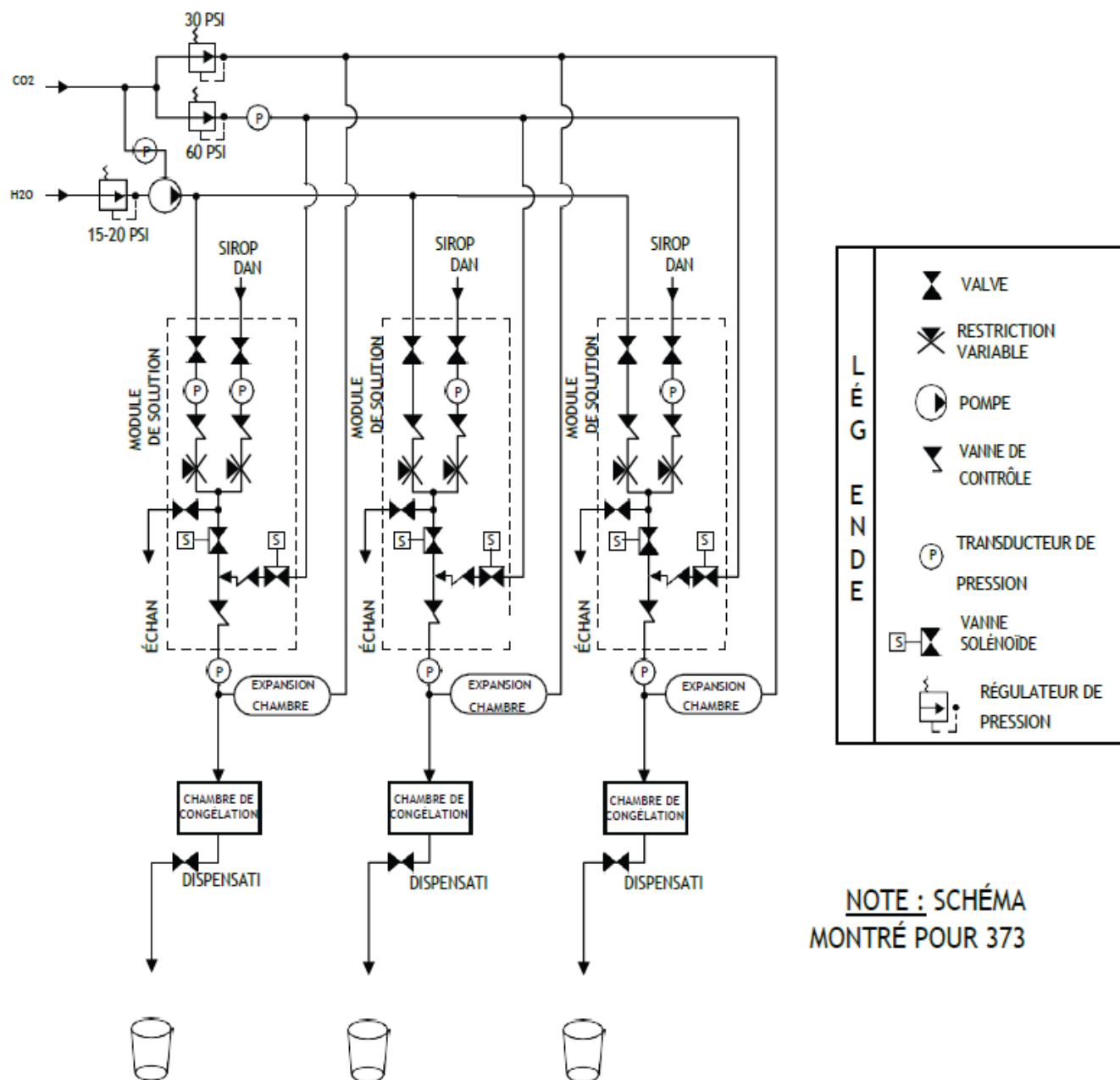


Figure 11.4 Diagrammes de flux pour les distributeurs standard 372 et 373

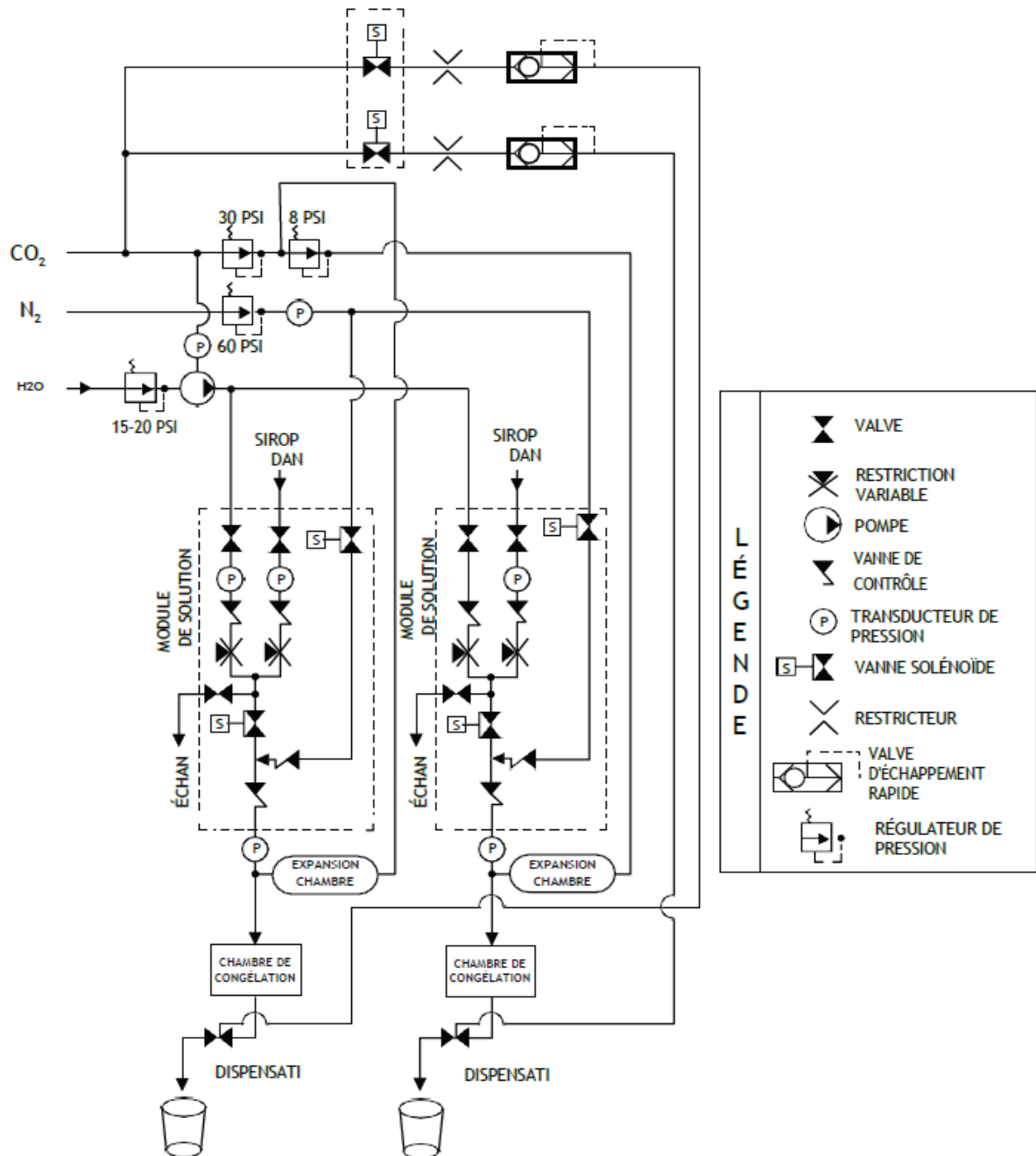


Figure 11.5 Diagramme de flux pour le distributeur de nitro 372

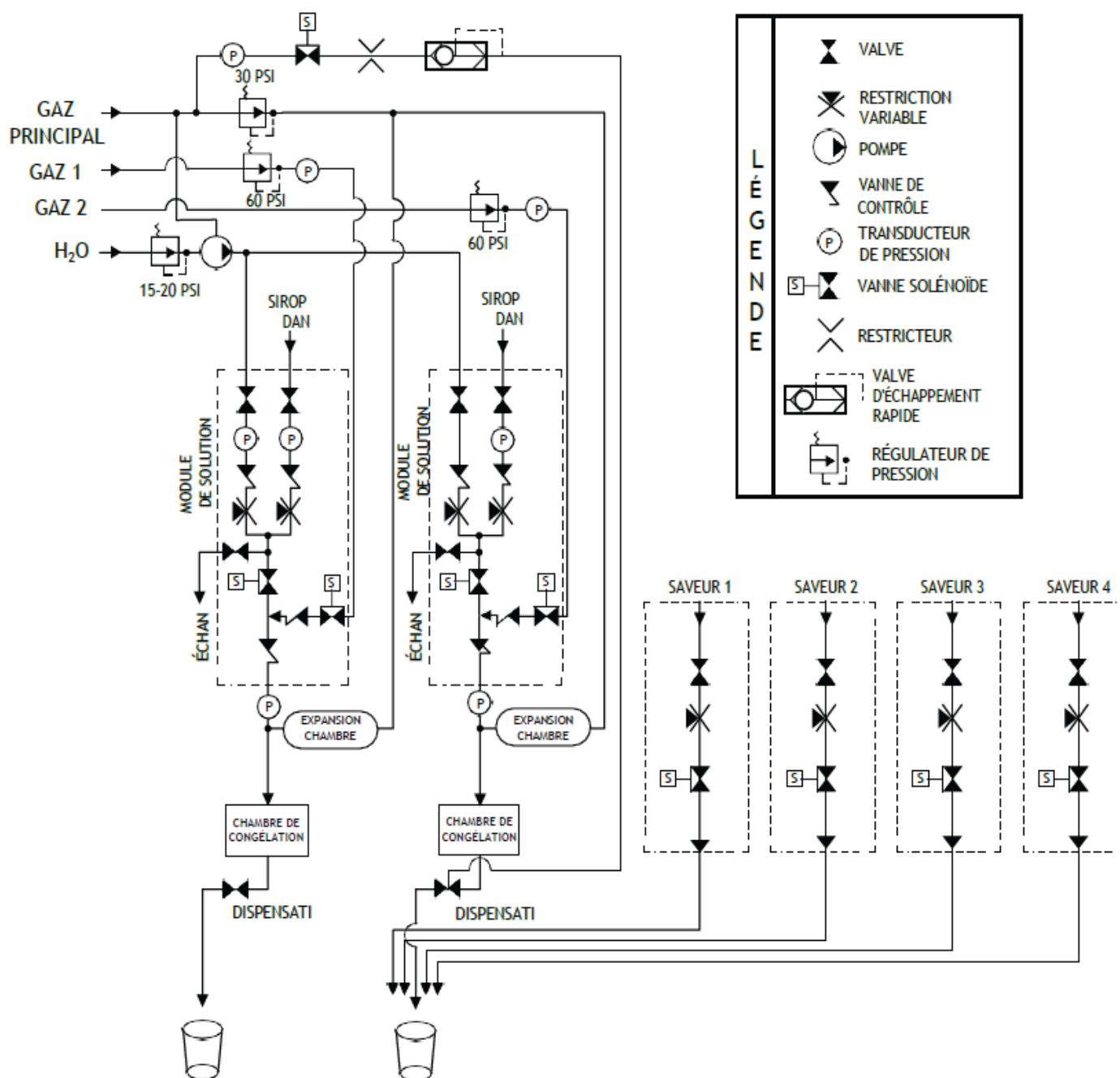


Figure 11.6 Diagrammes de flux pour le distributeur multi-saveurs 372

## 11.3 Diagrammes de câblage électrique

Les Figures 11.7 à 11.9 présentent les schémas de câblage électrique pour les distributeurs standard 372 et 373 et les Figures 11.20 à 11.22 montrent le schéma de câblage électrique pour le distributeur multi-saveurs 372

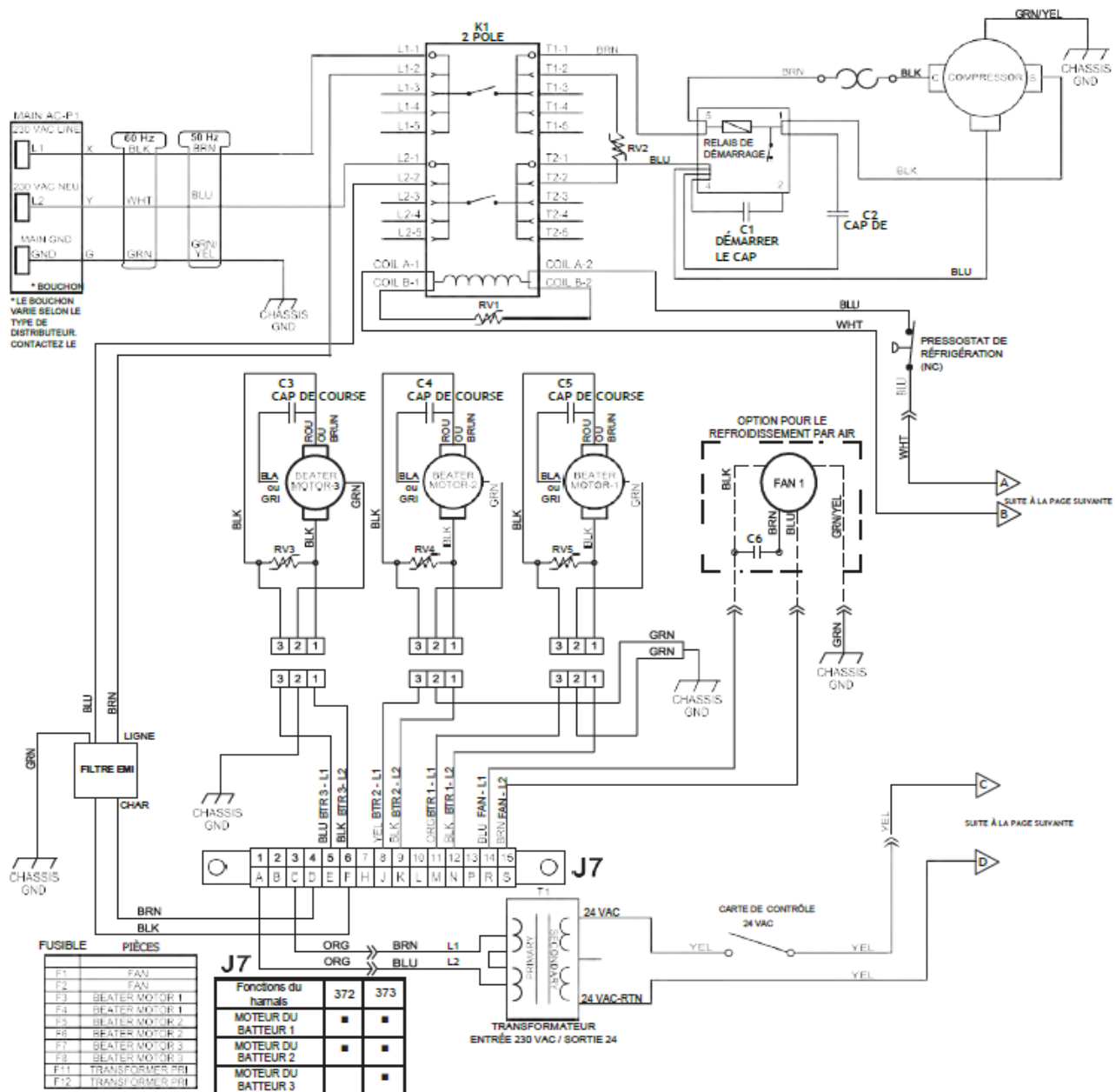


Figure 11.7 Schéma électrique pour le distributeur standard 372  
(1 sur 3)

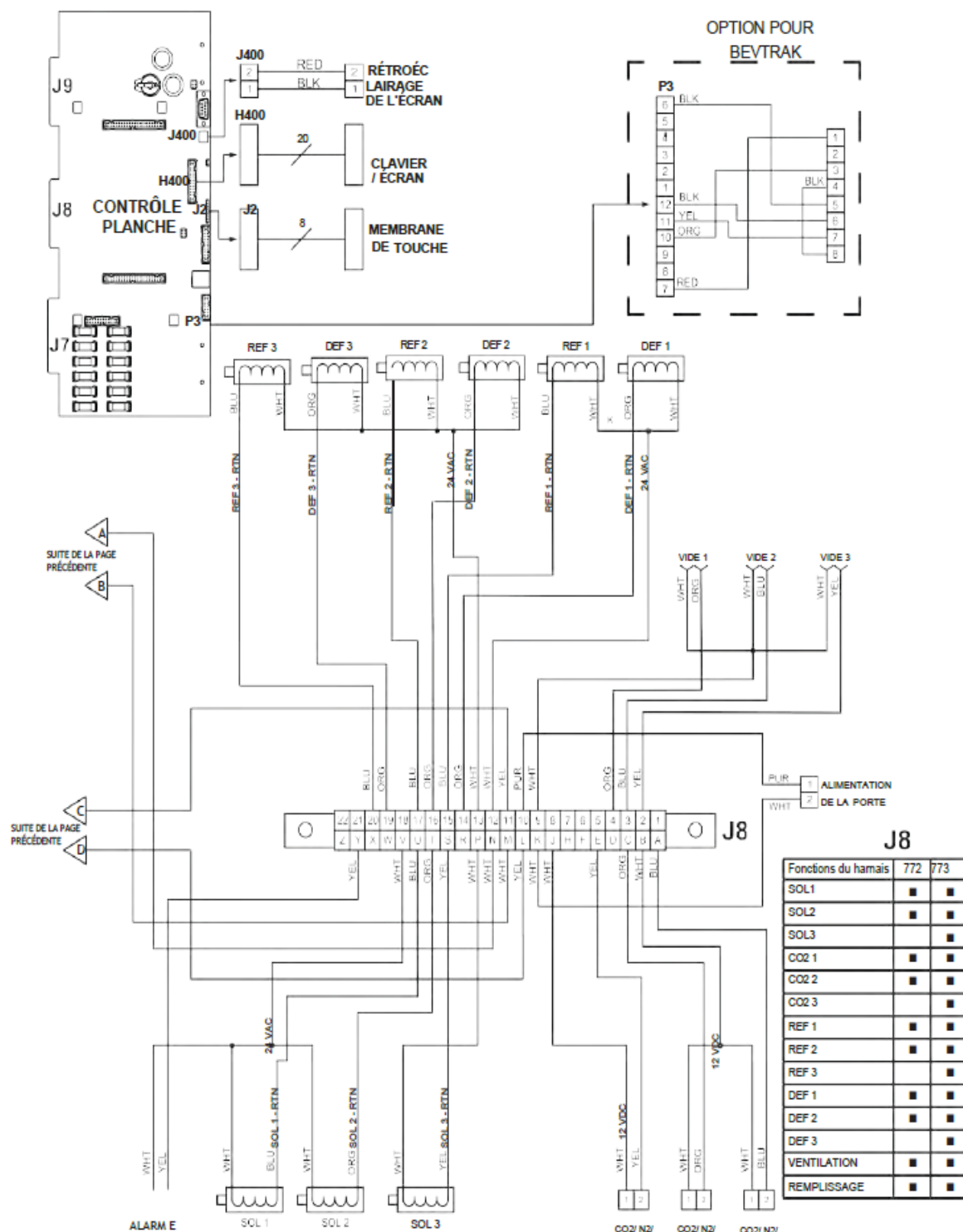


Figure 11.8 Schéma électrique pour le distributeur standard 372  
(2 de 3)

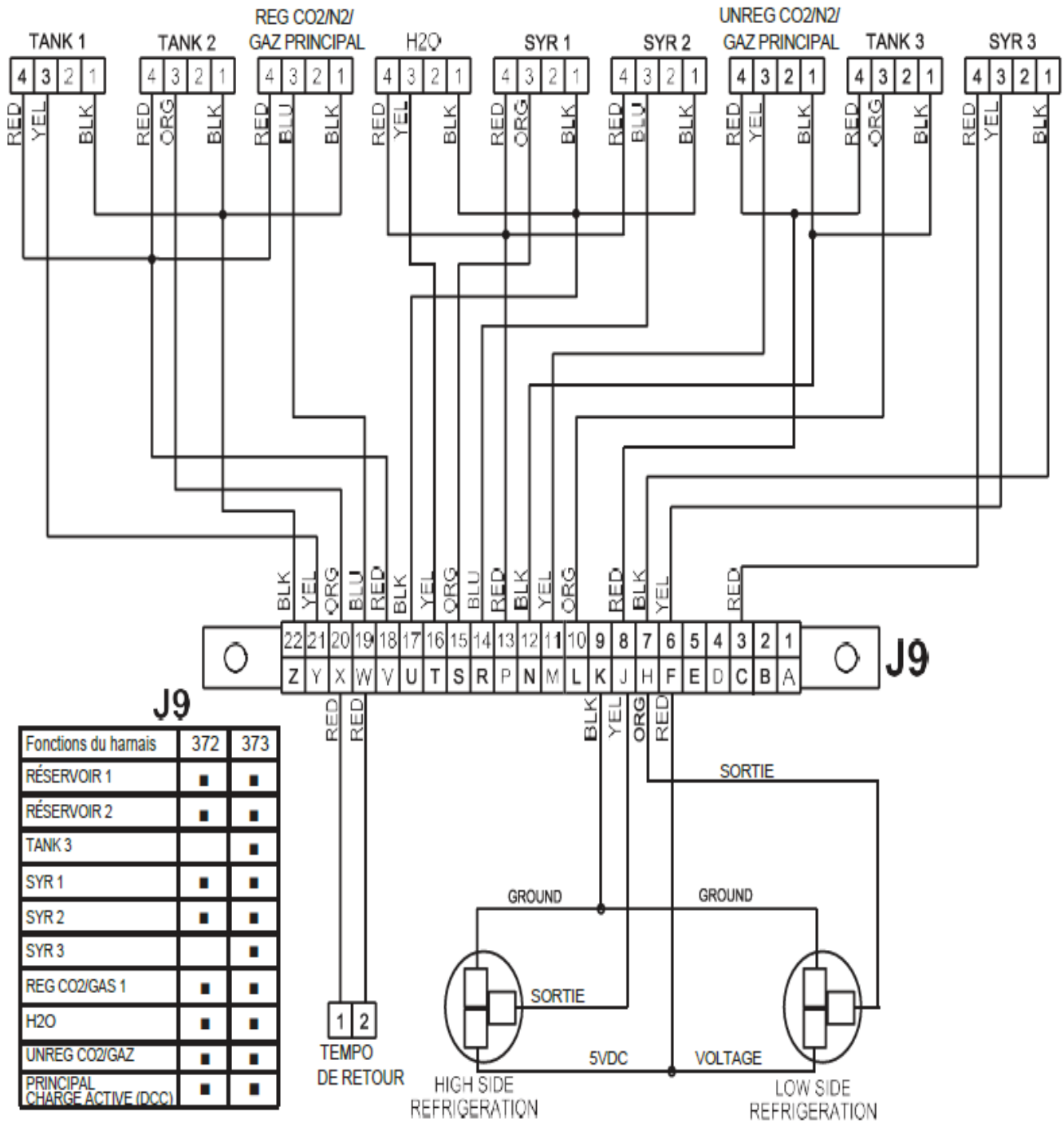


Figure 11.9 Diagramme électrique du distributeur standard 372  
(3 sur 3)



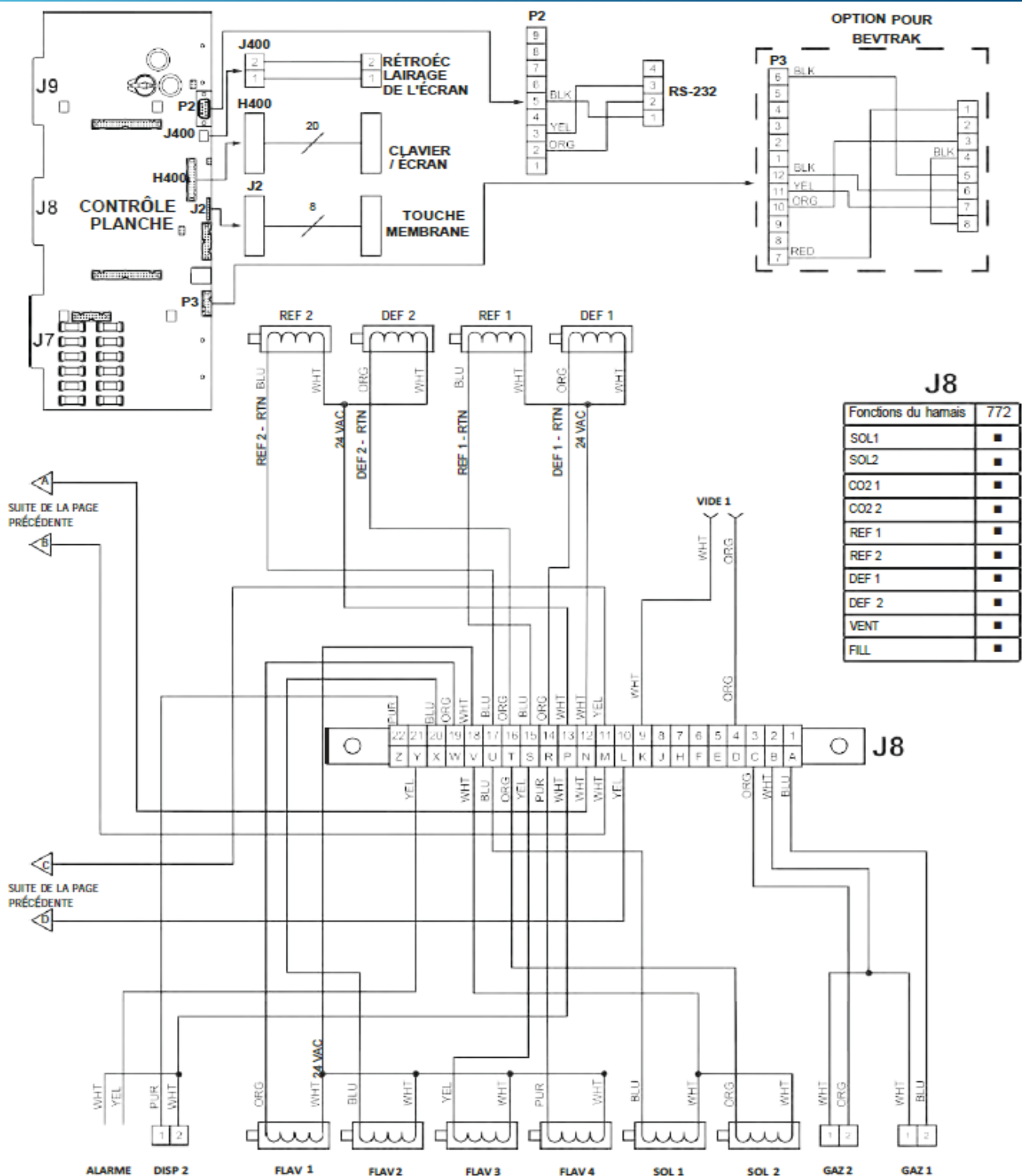


Figure 11.11 Schéma électrique du distributeur multi-saveurs 372  
(2 sur 3)

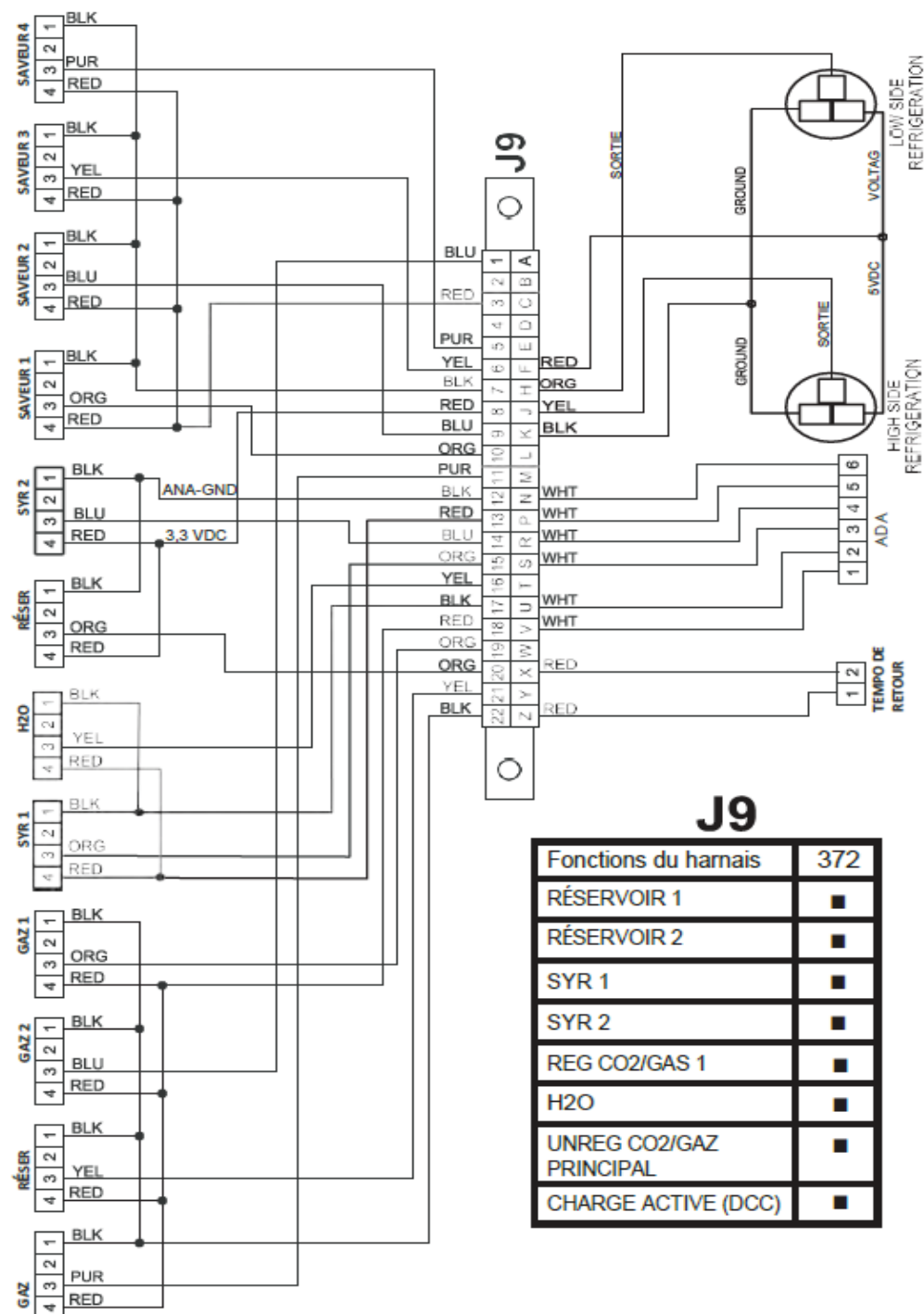


Figure 11.12 Schéma électrique du distributeur multi-saveurs 372  
(3 de 3)

## 11.4 Schémas de réfrigération

La Figure 11.19 présente le schéma de réfrigération du distributeur 373 standard et est représentative du 372 standard et du 372 multi-saveurs, à l'exception du nombre de fûts.

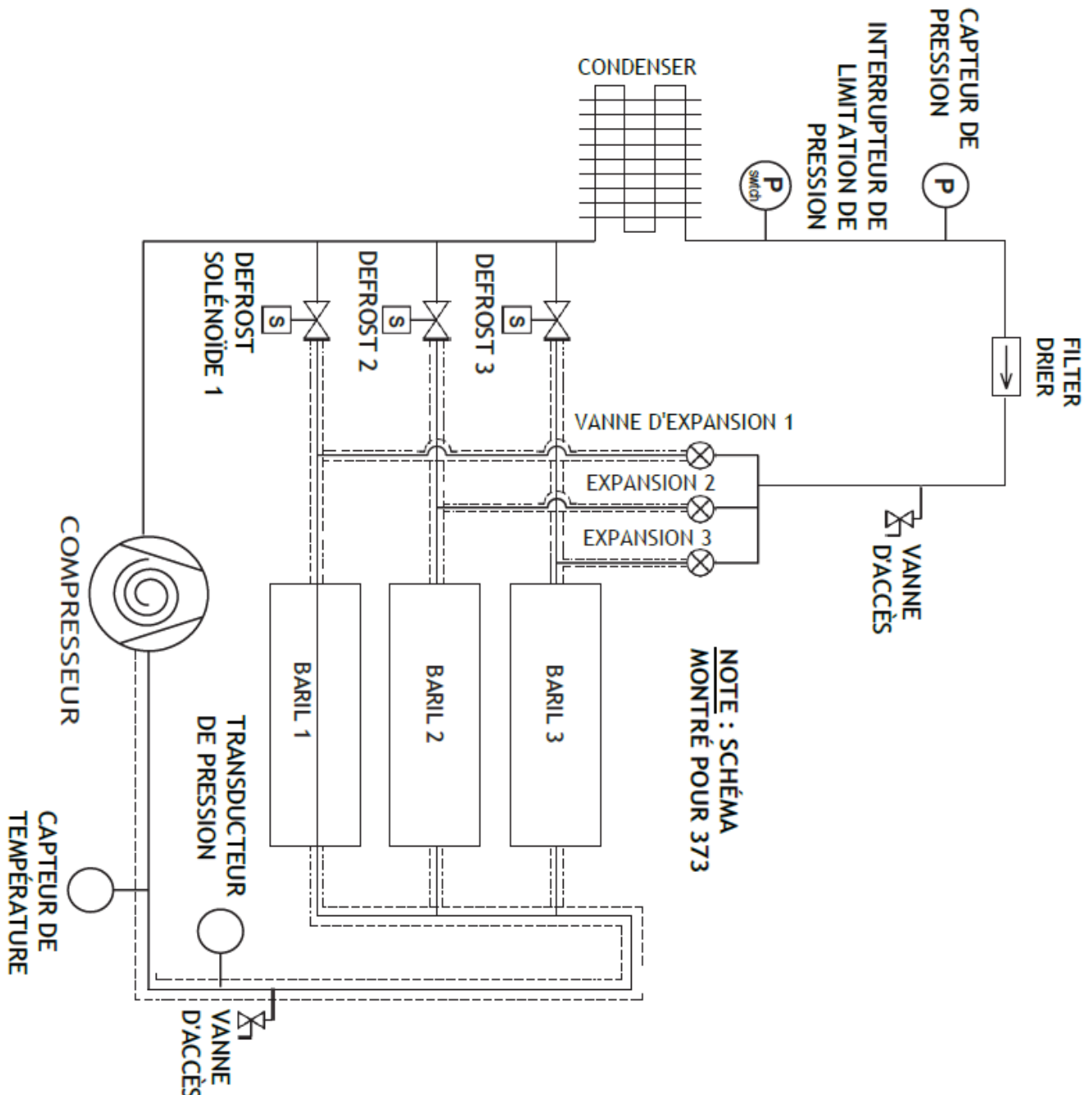
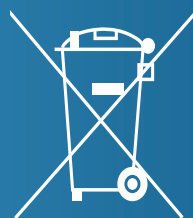


Figure 11.19 Schéma de réfrigération pour les distributeurs 372 et 373 refroidis par air



## REMARQUES



L'élimination de ce produit doit être conforme aux réglementations locales. Le distributeur ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Contactez le détaillant où ce distributeur a été acheté ou recyclez-le en trouvant un recycleur autorisé.