

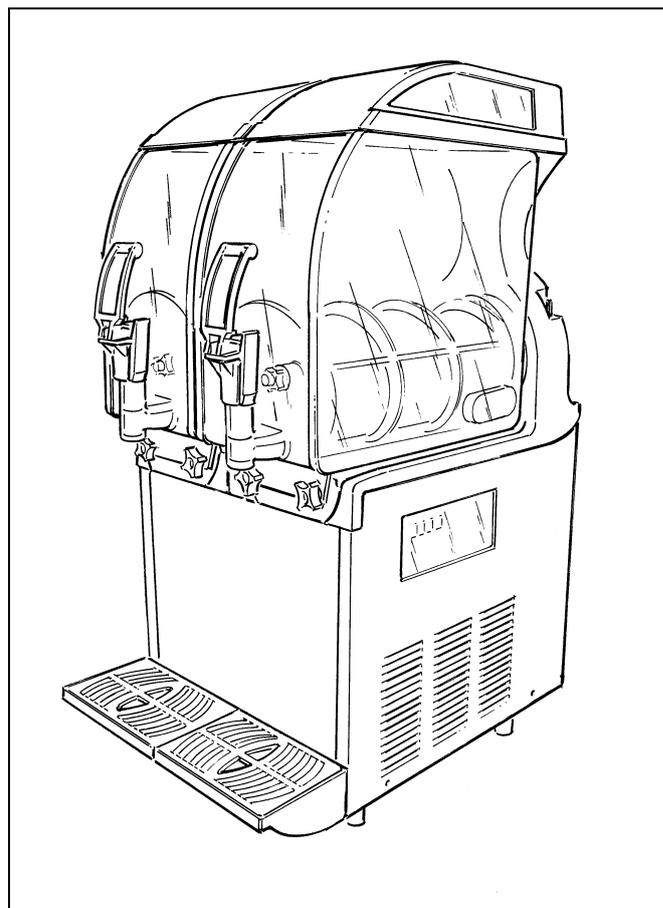
MACHINE À GRANITÉS

# IPro

R290, R452a ed R449



**ATTENTION: risque d'incendie- R290**



**MANUEL D'UTILISATION ET  
D'ENTRETIEN**

Le fabricant de cet appareil est

**S.P.M. Drink Systems S.p.A. – Via Panaro 2/b 41057 Spilamberto (MO)**

Tous les droits de reproduction de ce manuel lui sont réservés, la reproduction même partielle est interdite.

Les descriptions et illustrations se réfèrent à la machine/installation spécifique en question. Le fabricant se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il juge appropriées à la production standard.

Ce manuel :

il fait partie intégrante de la fourniture et doit être lu attentivement pour en faire un usage correct, dans le respect des exigences essentielles de sécurité ;

il est établi conformément aux dispositions de la Directive Machines 2006/42/CE et contient les informations techniques nécessaires pour effectuer correctement toutes les procédures dans des conditions de sécurité ;

il doit être stocké avec soin (protégé dans un boîtier transparent et étanche pour éviter toute détérioration) et doit accompagner la machine tout au long de sa vie, y compris en cas de changement de propriétaire. En cas de perte ou de détérioration, une copie peut être obtenue en demandant au fabricant, en reportant les données sur la plaque d'identification

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation incorrecte de la machine/installation et/ou en cas de dommages causés à la suite d'opérations non couvertes par ce manuel.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INSTRUCTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ.....	4
Opérations de nettoyage et d'assainissement .5	
2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL .....	10
3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT .....	10
4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT .....	10
5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES .....	11
6. POSITIONNEMENT .....	12
7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE .....	13
8. IPROW - ESPECIFICACIONES DE CONEXIÓN .....	14
9. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE .....	15
10. VERSION ÉLECTRONIQUE - DESCRIPTION DES INTERRUPTEURS ET DE LEUR UTILISATION .....	16
Fonctionnement manuel .....	16
Fonctionnement automatique .....	17
Programmation .....	17
11. VERSION MÉCANIQUE - DESCRIPTION DES INTERRUPTEURS ET DE LEUR UTILISATION .....	20
Fonctionnement de la minuterie mécanique	21
12. UTILISATION DE LUMIÈRES UV .....	22
13. MODALITÉ D'UTILISATION .....	23
14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	24
Nettoyage du filtre condensateur .....	24
Contrôle et changement des joints .....	25
Stockage hivernal .....	25
15. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ.....	25
16. GUIDE DE RÉOLUTION DES .....	26
17. SCHÉMA DE CÂBLAGE.....	28
230/50.....	28
Water .....	36
UV lights .....	38
115/60.....	44

## 1. INSTRUCTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

**L**e présent manuel d'utilisation et d'installation fait partie intégrante de l'appareil et devra être conservé en vue de futures consultations. **S**auf indications contraires, le présent manuel est destiné à l'opérateur (personnel utilisant quotidiennement l'appareil) et au technicien (personnel qualifié pour l'installation et/ou l'entretien). **L**es parties du manuel destinées uniquement au technicien seront signalées. **L**ire attentivement les avertissements contenus dans le présent manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

**L**e présent appareil a été conçu pour la production de crèmes au café, ice cappuccinos, sorbets, granités et produits similaires préparés en mélangeant de l'eau ou du lait avec des produits en poudre.

**A**u moment de la réception de cet appareil, assurez-vous que le code d'identification de celui-ci correspond à celui que vous avez commandé et toujours reporté sur les documents de transport c'est à dire :  
- "nom de l'appareil" suivi du numéro de matricule progressif.

**C**et appareil est destiné uniquement et exclusivement à l'utilisation pour laquelle il a été conçu et le fabricant ne peut être tenu pour responsable pour d'éventuels dommages causés par une utilisation incorrecte.

**C**et appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants d'âge inférieur à 8 ans et par des personnes ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'ils ne soient surveillés ou formés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. **L**es enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

**L**es procédures de nettoyage et d'assainissement ne peuvent pas être effectuées par des enfants à moins qu'ils ne soient attentivement supervisés.

**L**e présent appareil n'est pas adapté à l'utilisation en extérieur. **L**e présent appareil n'est pas adapté pour une installation dans un lieu où un jet d'eau est susceptible d'être utilisée et ne doit pas être nettoyé avec des jets d'eau.

**C**et appareil est destiné à un usage professionnel e doit être installé dans des endroits où il peut être vérifié par du personnel qualifié.

**N**e pas placer de bombonnes contenant des gaz inflammables près de cet équipement.

**C**et équipement a été conçu pour des applications telles que :

- **Z**ones de cuisine pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail ;
- **E**spaces communs dans des hôtels, des motels et autres lieux résidentiels en général ;
- **C**hambrs d'hôtes
- **R**estauration et applications similaires

Installer l'appareil sur une surface horizontale et solide de manière à ce que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilée (au moins 20 cm d'espace libre, fig.1), installer l'appareil dans un environnement sec et éviter de l'installer près d'une source de chaleur. La température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 24°C et 38°C (entre 75°F et 100°F).

Pour la version 220-230V/60Hz cette température peut être étendue jusqu'à 43°C/109°F.

**P**our une installation sûre et correcte, il est indispensable de prédisposer une prise spéciale, commandée par un interrupteur magnétothermique, avec distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3mm, conforme à la réglementation nationale de sécurité en vigueur.

**S**i le câble d'alimentation est abimé, il doit être changé par le fabricant ou par son service d'assistance ou bien par une personne ayant une qualification similaire, de manière à éviter tout risque.

**- ATTENTION : ne pas mettre de prises multiples portables ou de blocs d'alimentations portables à l'arrière de l'appareil.**

**- ATTENTION : durant le positionnement de l'équipement vérifier que le câble d'alimentation n'est pas bloqué ou endommagé.**

Le niveau de pression acoustique continue, équivalente, pondérée est inférieur à 70 dB.

**Le présent manuel est aussi disponible sous un format alternatif sur notre site internet.**

## ***Opérations de nettoyage et d'assainissement***

**A**fin d'avoir toujours un bon fonctionnement de l'appareil et de respecter les normes sanitaires en vigueur, il est indispensable d'effectuer fréquemment et soigneusement les opérations de nettoyage et d'assainissement décrites ci-dessous, en s'assurant toujours que la personne devant effectuer ces opérations, s'est d'abord lavée et assainie les mains et les avant-bras.

**S**i durant une période prolongée l'appareil ne devait plus être utilisé (arrêt saisonnier) toujours exécuter ces opérations avant de remettre en marche la machine.

## **!Attention!**

**Afin d'éviter tout risque d'électrocution, durant les opérations de nettoyage, ne pas asperger d'eau les interrupteurs et éviter que les composants électriques**

**internes soient en contact avec l'eau et les produits utilisés.**

## **!Attention!**

**P**our éviter la formation de bactéries utiliser uniquement des produits agréés pour la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc. Le non-respect de cette procédure peut entraîner des risques pour la santé.

**Nota Bene :** Il est de la responsabilité de l'utilisateur de connaître la législation en vigueur de manière à respecter les lois fédérales, de l'État ou locales, en terme de fréquence de nettoyage et de conservation des produits utilisés.

Les procédures décrites à la suite sont essentielles pour empêcher la formation des bactéries et pour maintenir ainsi la machine dans des conditions d'hygiène optimales.

**I**l est conseillé d'exécuter ces procédures **quotidiennement** et en respectant toujours les normes en vigueur.

**N**i le fabricant de la machine, ni le fabricant de la préparation alimentaire introduite dans celle-ci, peuvent être tenus pour responsables d'éventuels dommages causés à des personnes suite à des manquements aux prescriptions contenues dans le présent manuel et concernant particulièrement les avertissements sur le nettoyage et l'assainissement de l'appareil.

- Désactiver l'installation frigorifique (en désactivant soit la touche avec le flocon de neige soit celle avec les vagues) et faire fonctionner la machine pendant une dizaine de minutes, uniquement avec le mélangeur en mouvement.
- Vider le bac du produit restant.

## **!Attention!**

**Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de contact avec les éléments mobiles, durant les opérations de démontage et de montage, s'assurer que tous les interrupteurs sont sur off et que le câble d'alimentation est débranché du réseau électrique.**

- Retirer le couvercle lumineux après l'avoir déverrouillé à l'aide de la clé spéciale.
- Remplir le bac avec de l'eau tiède laquelle facilitera la dissolution du sucre résidu puis vider toute l'eau avant de procéder à la prochaine étape.
- Dévisser et retirer les pommeaux (voir fig.1)
- Déplacer délicatement le bac comme le montre la figure 2 tout en le tirant vers vous afin de pouvoir le libérer de son emplacement.
- Appuyer simultanément sur les ailettes du bloc Q et soulever le robinet I afin de l'extraire de son propre emplacement (voir fig.3).
- Démontez le robinet en maintenant le corps L vers le bas et en retirant le levier R de son emplacement (voir fig.4).

## **!Attention!**

**Pour éviter la formation de bactéries, retirer et nettoyer également toujours les joints toriques (o-ring) et leurs emplacements; un manquement à cette prescription peut avoir des risques sur la santé des personnes.**

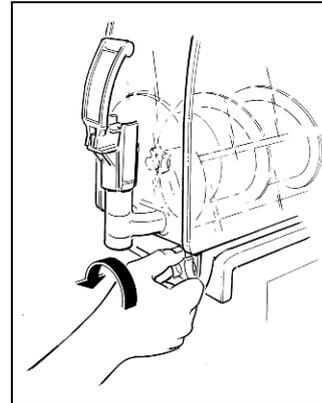


Fig. 1

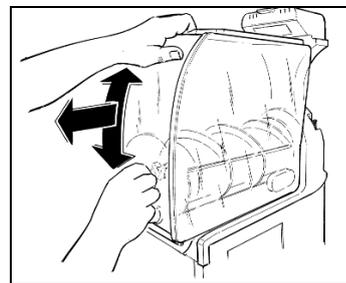


Fig. 2

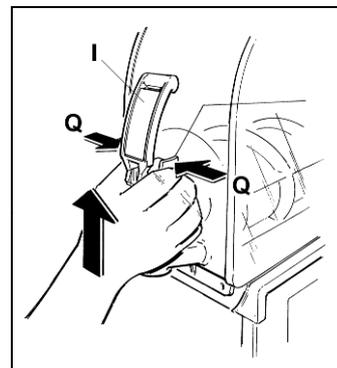


Fig. 3

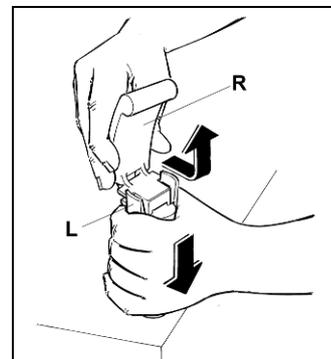


Fig. 4

- **D**évisser le pommeau de fixation S dans le sens des aiguilles d'une montre (filetage gauche) et procéder à l'extraction du groupe de mélange U et des joints d'étanchéité X et T (voir fig.5).

## **!Attention!**

**É**viter d'utiliser des détergents abrasifs susceptibles d'endommager la surface

**des composants. Ne pas laver ces composants au lave-vaisselle car les éléments tels que le bac et la spirale pourraient s'abîmer.**

- **L**aver soigneusement toutes les parties libres à l'eau tiède et avec un produit vaisselle doux.

- **S**e munir d'un produit commun adapté à la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc (hypochlorite de sodium 2%), aux Etats-Unis utilisez le désinfectant approuvé KAY-5® et préparez-le pour obtenir une dilution de 100 ppm (un sachet de 1 oz O-2 + 2 ½ gallon d'eau). Le produit désinfectant doit toujours être conforme à la norme 40 CFR §180.940.

- **B**ien rincer et immerger chaque élément dans le produit d'assainissement en suivant les doses et les durées d'immersion suggérées par le producteur de celui-ci (KAY-5 offre une immersion de 1 à 2 minutes sans rinçage).

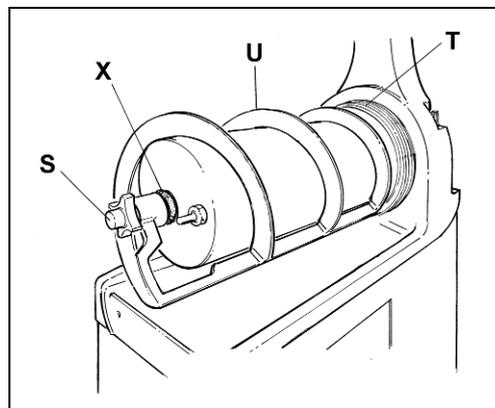
## **!IMPORTANT!**

**S'**en tenir scrupuleusement aux prescriptions du produit utilisé en ce qui concerne les durées et les modes d'utilisation de ce dernier.

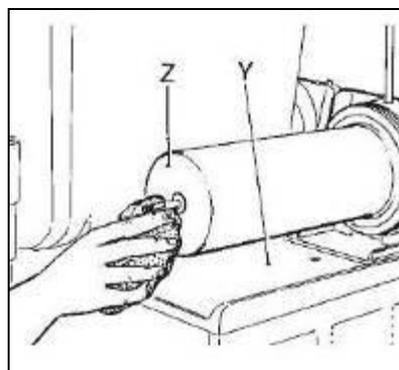
- **U**ne fois respectées les durées correctes de désinfection, rincer soigneusement chaque élément avec de l'eau claire et sécher avec un linge propre.

- **L**aver soigneusement l'évaporateur et la partie servant à recueillir la condensation, en retirant tous les restes du produit à l'aide d'une éponge imbibée de produit d'assainissement (voir fig.6).

- **R**épéter les mêmes opérations avec une éponge imbibée d'eau potable claire et essuyer soigneusement toute les surfaces avec un linge propre.



**Fig. 5**



**Fig. 6**

Une fois exécutées toutes ces opérations de nettoyage procéder au remontage des éléments.

*L'assemblage correct de la machine est très important pour éviter des pertes du produit et l'endommagement de celle-ci.*

*Pour assembler la machine, il est nécessaire de disposer d'un lubrifiant approuvé.*

*Toujours s'assurer que chaque élément a été correctement lavé et assaini et que la personne devant effectuer le remontage s'est soigneusement lavée les mains et les avant-bras.*

- Procéder au remontage du groupe de mélange (fig.5) en vous conformant aux étapes suivantes :

- Enduire de lubrifiant le joint à ventouse X afin de réduire tout frottement et de limiter son usure (fig.7).
- Remplacer le joint T en faisant attention au sens (fig.8).
- Remonter la spirale U en veillant à ce que la queue d'entraînement s'encastre parfaitement sur l'arbre guide.
- Fixer tous les éléments en vissant le pommeau S dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

- Remonter le bac en le replaçant dans son logement et en vous assurant qu'il adhère parfaitement au joint T (voir fig.10). Pour faciliter le remontage, lubrifier la partie postérieure du bac, là où elle adhère au joint d'étanchéité (fig.9).

- Fixer le bac à l'aide des pommeaux spéciaux et visser solidement, sans toutefois exercer de trop grande force.

## IMPORTANT

**Ne pas serrer excessivement les pommeaux de fixation du bac, une force excessive peut endommager le filetage et/ou le bac lui-même.**



Fig. 7

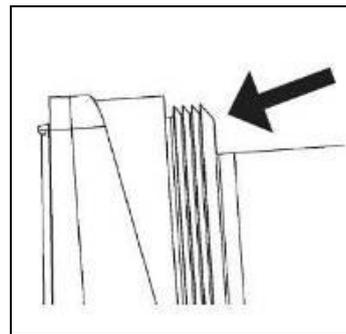


Fig. 8

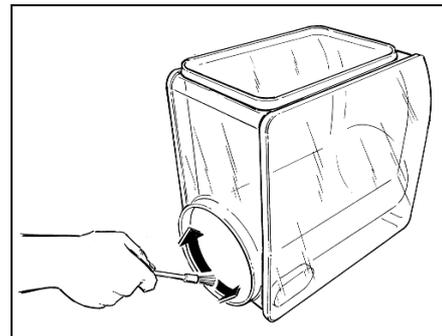


Fig. 9

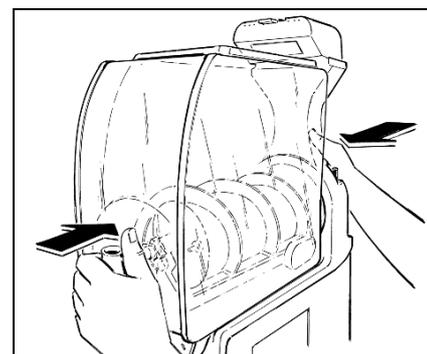


Fig. 10

- Remonter le robinet en ayant soin d'enduire de vaseline les joints J et faciliter ainsi le glissement du robinet dans son propre siège jusqu'à sa complète insertion (voir fig.11).

## **!ATTENTION!**

### **Le non parfait coulissement du robinet compromet son étanchéité.**

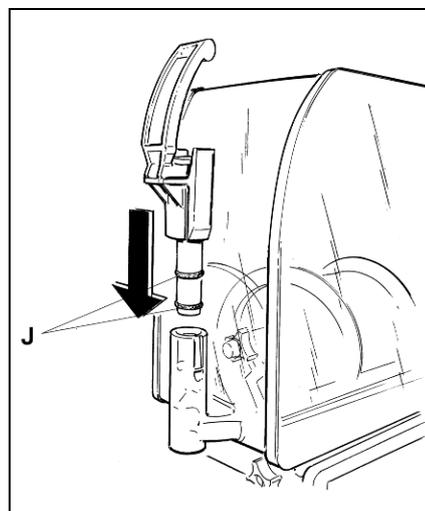
- Démontez le ramasse goutte en le tirant vers l'extérieur (fig.12).
- Le laver soigneusement dans toutes ses parties.
- Bien rincer et immerger chaque élément dans le produit d'assainissement en suivant les doses et les durées d'immersion suggérées par le producteur de celui-ci.
- Procéder au remontage en suivant les opérations susmentionnées dans le sens inverse.
- La machine est maintenant prête pour être utilisée à nouveau.

### **Désinfection après de longues périodes d'inactivité**

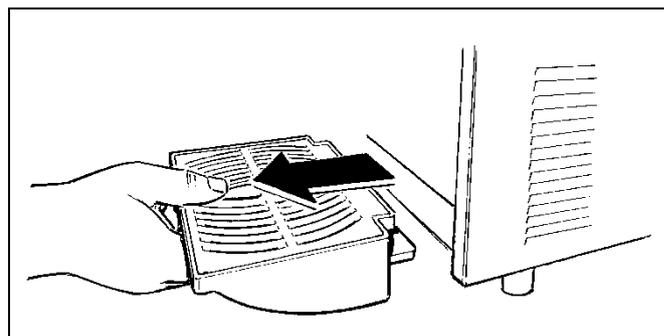
Dans le cas où la machine reste arrêtée pendant quelques jours après avoir été nettoyée et désinfectée soigneusement comme décrit avant, au moment de la remise en marche il est nécessaire d'effectuer les opérations d'assainissement décrites ci-dessous.

- Soulever d'abord le couvercle puis le sous-couvercle.
- Remplir le bac d'eau et ajouter le produit pour la désinfection des objets à usage alimentaire en suivant attentivement les doses prescrites par la société du fabricant de celui-ci.
- Après avoir repositionné le couvercle, faire fonctionner le mélangeur et laisser agir le

temps nécessaire, indiqué, lui aussi par le fabricant.



**Fig. 11**



**Fig. 12**

## IMPORTANT

**Ne pas laisser le produit d'assainissement dans le bac pendant une période supérieure à celle prescrite par le producteur**

- **V**ider le bac en ouvrant et en fermant au moins 10 fois le robinet de manière à assainir également la zone de passage du produit.
- **R**incer soigneusement en répétant les mêmes opérations mais en utilisant uniquement de l'eau potable propre à la place du produit d'assainissement.
- **A**près avoir soigneusement exécuté ces opérations la machine est prête à être utilisée.

### 2. ACCESSOIRES DE L'APPAREIL

Au moment de l'ouverture de l'emballage il y aura à l'intérieur les éléments suivants :

- le présent manuel d'utilisation et d'entretien,
- la déclaration de conformité CE ;
- 1 tube de lubrifiant (vaseline);
- 1 ramasse goutte et 1 joint à ventouse pour chacun des bacs.

### 3. CONSEILS UTILES POUR LE TRANSPORT

Afin d'éviter à l'huile contenue dans le compresseur hermétique de s'écouler dans le circuit réfrigérant, il est nécessaire de transporter, emmagasiner et déplacer l'appareil en position verticale en respectant les indications sur l'emballage. Si jamais l'appareil a été accidentellement, ou volontairement pour des raisons de transport, mis en position non verticale, il est nécessaire avant le démarrage de le garder pendant 3-4 heures en position verticale de façon à ce que l'huile retourne dans le compresseur.

### 4. CONSEILS UTILES POUR LE SOULÈVEMENT

Chaque appareil est muni d'une palette en bois spéciale pour en permettre le déplacement en utilisant les moyens habituels de déplacement et de levage.



***Ne soulevez jamais l'appareil en étant seul, mais avec l'aide d'un autre opérateur.***

Afin de ne pas endommager l'appareil, les manœuvres de chargement et de déchargement sont à effectuer avec beaucoup de soins. Il est possible de soulever l'appareil, avec un chariot élévateur motorisé ou manuel, en positionnant les lames dans la partie située en-dessous de celui-ci.

**Par contre, éviter de :**

- renverser l'appareil ;
  - trainer l'appareil avec des cordes ou autre ;
  - soulever l'appareil avec des élingues ou des cordes
  - secouer ou de faire subir de fortes secousses à l'appareil et à son emballage.
- Pour le stockage il est nécessaire que l'air ambiant soit sec et que la température se situe entre 0°C et 40°C. Avec l'emballage original il est possible de superposer pas plus de 2 appareils en ayant soin de maintenir la position verticale indiquée par les flèches sur l'emballage.

## 5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

### Caractéristiques techniques et électriques de l'appareil

Toutes les caractéristiques techniques et électriques de l'appareil sont reportées sur la plaquette de matricule située à l'intérieur de l'appareil et reproduites ci-dessous.

Sur la plaquette il est inscrit :

- Modèle
- PNC - code de fabrication
- Numéro de série
- Caractéristiques électriques en Volt/Hz
- Absorption maximale en watts
- Courant maximal en ampères
- Classe climatique
- Gaz réfrigérant et quantité utilisée
- Marquages
- Constructeur

### Caractère bruyant

Le niveau de pression acoustique continu équivalent pondéré est inférieur à 70 dB.

### Classe climatique

La classe ST indique une température ambiante d'utilisation de la machine comprise entre 24 et 38°C.

Uniquement pour la version 220-230V/60Hz la classe climatique devient T et la température de fonctionnement de la machine peut être étendue jusqu'à 43°C/109°F.

### Dimensions

Les dimensions globales de l'appareil sont :

	IPRO1		IPRO2		IPRO3	
Altezza cm/in	87	34.25	87	34.25	87	34.25
Larghezza cm/in	20	7.87	40	15.75	60	23.62
Profondità cm/in	58	22.83	58	22.83	58	22.83
Peso kg/lb	39	89.98	60	132.28	81	178.57

### Gaz réfrigérant

Parmi les types de gaz utilisés (R452a, R290 et R449) le R290 (Propane) est potentiellement inflammable et explosif.



**Attention**

Il est absolument nécessaire d'adopter toutes les précautions possibles afin d'éviter tout danger lié à la nature de ce gaz lors de toute opération ordinaire et/ou extraordinaire effectuée sur l'équipement lui-même.

### Caractéristiques du réseau d'eau:

La pression de l'eau provenant du réseau de distribution doit être comprise entre 1 bar et 10 bar (0,1 MPa et 1 MPa).

### En cas de panne:

Dans la majeure partie des cas, les éventuels inconvénients techniques sont résolus par de petites interventions; c'est pourquoi nous vous conseillons de lire attentivement le présent manuel avant de contacter le fabricant ou le centre d'assistance.

### Élimination

#### **Important**

Aucun élément d'emballage ne doit être laissé à la portée des enfants étant une potentielle source de danger.

#### **Important**

Par respect pour l'environnement, ne pas jeter les éléments d'emballage mais les conserver de manière à pouvoir les réutiliser au moment nécessaire (ex. stockage hivernal).



Le symbole  indique que l'appareil ne peut être jeté comme déchet ordinaire, mais doit être mis au rebut selon la directive européenne 2003/108/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) et les lois nationales qui en découlent, pour éviter de possibles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine. Pour connaître le moyen adéquat pour mettre au rebut l'appareil, contactez le point de vente auprès duquel vous avez acheté l'appareil ou bien notre service après-vente.

## 6. POSITIONNEMENT

### Seulement pour le technicien

**L'installation et les opérations successives de manutention, doivent être effectuées par un personnel spécialisé et formé à l'utilisation de l'appareil, selon les normes en vigueur.**

a) Après avoir retiré l'emballage **en conserver tous les éléments pour le stockage hivernal** et s'assurer de l'intégrité de l'appareil (fig.13).

#### **!IMPORTANT!**

**Aucun élément d'emballage ne doit être laissé à la portée des enfants étant une potentielle source de danger.**

b) Poser l'appareil sur une surface horizontale et solide de manière à ce que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilée (au moins 20cm/8" d'espace libre tout autour, fig.14), installer l'appareil dans un environnement sec et éviter de l'installer près d'une source de chaleur. **La température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 24°C et 38°C (entre 75°F et 100°F).**  
**Pour la version 220-230V/60Hz cette température peut être étendue jusqu'à 43°C/109°F.**

c) Contrôler que la tension du réseau corresponde à celle indiquée sur la plaquette de matricule et que la puissance disponible soit adaptée à celle demandée par l'appareil. Brancher dans une prise de courant avec terre, en éliminant les prises multiples.

**POUR DES PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES, LIRE ATTENTIVEMENT LE PARAGRAPHE "RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE".**

d) L'installation doit être effectuée selon les instructions du producteur. Un manquement à ces indications peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

#### **Important**

La mise à terre est nécessaire et est obligatoire par la loi. Avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou d'entretien extraordinaire, s'assurer d'avoir

débranché l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche d'alimentation.  
En cas de panne ou de mauvais fonctionnement éteindre l'appareil et le débrancher.

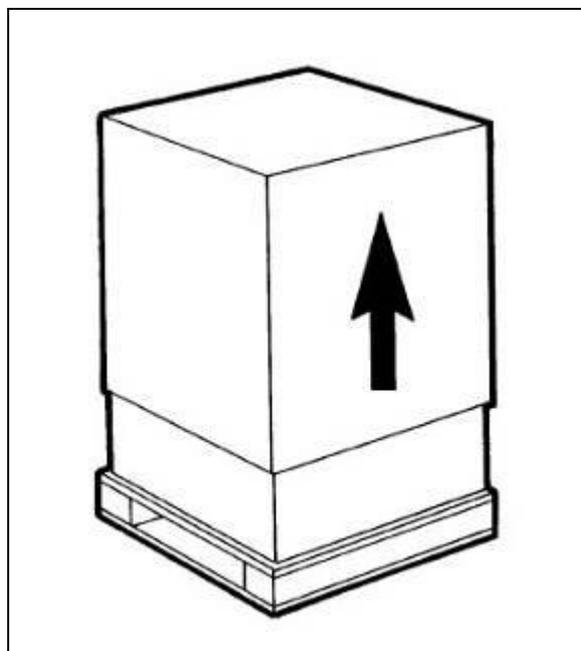


Fig. 13

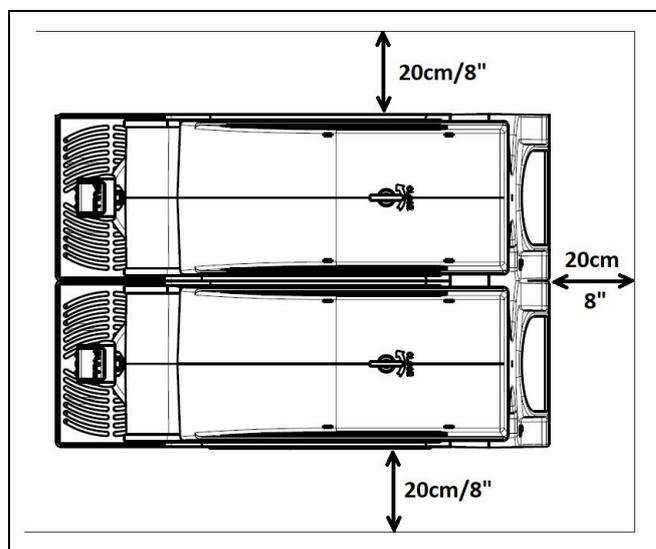


Fig. 14

## 7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

### Seulement pour le technicien

Avant de brancher la prise d'alimentation, comme déjà expliqué dans le paragraphe précédent, il est nécessaire pour Votre sécurité que vous preniez connaissance des précautions suivantes :

- S'assurer que le raccordement est effectué à une installation dotée de mise à la terre efficace comme il est prévu par la réglementation de sécurité en vigueur (fig.15). Le fabricant ne peut être considéré comme responsable pour d'éventuels dommages causés par un manque de mise à la terre de l'installation.
- Ne pas boucher les grilles d'aération et de dissipation de la chaleur car une mauvaise ventilation, outre à diminuer le rendement et entraver le fonctionnement, pourrait également provoquer de sérieux dommages à l'équipement.
- Toujours vérifier les spécifications électriques sur la plaquette de chaque appareil, les données de la plaquette remplacent toujours celles reportées dans le présent manuel.
- Il est indispensable, pour une installation sûre et correcte, de disposer d'une prise spéciale commandée par un interrupteur magnéto-thermique avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3mm, conforme à la réglementation nationale de sécurité en vigueur (fig.15).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonges.
- S'assurer que les câbles d'alimentation ne sont à aucun endroit écrasés.
- Pour débrancher la prise, toujours après avoir débranché l'interrupteur général, saisir celle-ci en tirant doucement.

### **Important**

SI LE CÂBLE D'ALIMENTATION EST ABIMÉ, IL DOIT ÊTRE CHANGÉ PAR LE FABRICANT OU PAR SON SERVICE D'ASSISTANCE OU BIEN PAR UNE PERSONNE AYANT UNE QUALIFICATION SIMILAIRE, DE MANIÈRE À ÉVITER TOUT RISQUE.

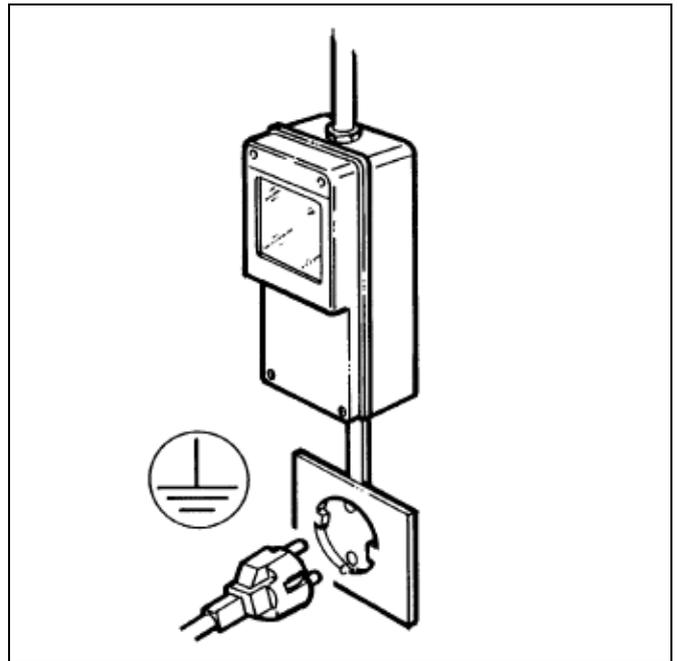


Fig. 15

**- Si les réglementations locales l'exigent, il est possible de connecter l'appareil en permanence à l'alimentation électrique, réf. National Electrical Code (NEC) et NFPA 70. Si nécessaire, retirez le panneau latéral droit, débranchez le câble d'alimentation du faisceau de câbles de la machine, retirez-le de la machine et remplacez-le par le câble permanent conformément aux codes locaux.**

## 8. IPROW - ESPECIFICACIONES DE CONEXIÓN

### **Importante**

**La conexión de agua debe realizarse de acuerdo con las regulaciones y disposiciones vigentes en el país de uso.**

Elementos para la conexión de la máquina de datos suministrada:

- 3/4 manguera conectada para entrada de agua
- Tubo de malla de 13 mm para descargar agua caliente
- Abrazadera de rosca para fijarlo al racor de drenaje.

- La figura muestra la posición del racor de entrada de agua de la red debajo del piso inferior, en la parte trasera, con un racor de 3/4.

- La figura muestra la posición del accesorio de salida de agua caliente debajo del estante inferior, en la parte trasera, con un soporte de goma de 14 mm.

- En la línea de entrada de agua, aguas arriba de la granizadora, se recomienda colocar un grifo y un regulador de presión.

- **La presión de entrada del agua debe estar entre 2 y 2,5 bar**, si la presión de la red es superior a estos valores, es necesario insertar un regulador de presión ajustado a estos valores.

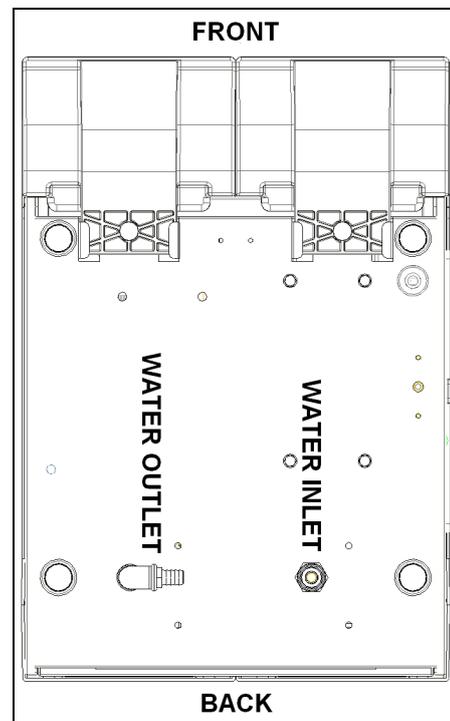
- **La presión mínima de entrada de agua no debe ser inferior a 1 bar.**

- Para drenar el agua caliente, utilice únicamente la manguera anilox, alternativamente una manguera rígida, asegúrese de que el desagüe sea abatible y no tenga cuellos de botella. No utilice una tubería de desagüe que en contacto con agua caliente, a unos 50 ° C, pueda deformar y prevenir o limitar la descarga del agua, con la posible intervención del presostato de seguridad.

- En caso de falta de agua, o caudal insuficiente, o presión insuficiente en la línea de entrada de agua, para proteger el compresor, interviene el presostato de seguridad, se enciende la lámpara de señalización roja en la puerta de control y SOLO la funcionalidad del Compresor manteniendo todas las demás funciones activas. En este caso, verifique la presencia de agua en la línea de entrada y luego presione el botón rojo ubicado debajo del estante inferior de la máquina granizadora, en el lado de la puerta de control, la lámpara roja se apaga y la máquina granizadora vuelve al funcionamiento normal.

- En caso de intervenciones cercanas en tiempo del presostato de seguridad: antes de intervenir en el botón rojo para restablecer la funcionalidad de la granizadora, controlar cuidadosamente que la presencia de agua sea continua en la línea de entrada y que la salida de salida esté libre.

*TENGA EN CUENTA: la intervención continua del presostato de seguridad con relativa restauración de la funcionalidad sin haber identificado y resuelto el motivo de la intervención del propio presostato afecta fuertemente a la duración del compresor.*



## 9. OPÉRATIONS DE DÉMARRAGE

### **!ATTENTION!**

**AVANT D'EFFECTUER LE PREMIER DÉMARRAGE DE LA MACHINE, PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT DÉCRITES AU CHAPITRE 1**

- Dans un récipient à part, diluer et mélanger le sirop avec de l'eau, selon les indications du fabricant (voir figure 16); ne jamais verser de poudres sèches, de cristaux ou de sirop concentré directement dans le bac vide.

### **!ATTENTION!**

**Assurez-vous que le mélange a une teneur en sucre d'environ 12-14%;** une concentration inférieure pourrait endommager sérieusement les éléments mélangeurs et les moteurs eux-mêmes.

**NE JAMAIS UTILISER QUE DE L'EAU.**

- Retirer le couvercle lumineux après l'avoir déverrouillé à l'aide de la clé spéciale, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.17).

- Retirer le sous-couvercle transparent (fig.18).

- Verser le produit obtenu dans le bac en respectant la limite maximum indiquée (voir fig.19).

- Remettre le sous-couvercle puis le couvercle lumineux, en veillant à ce qu'il soit bien en contact avec le dispositif de sécurité.

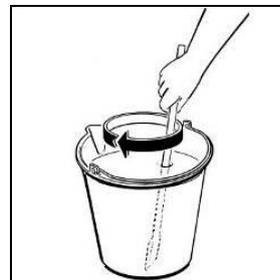
- Verrouiller enfin le couvercle lumineux à l'aide de la clé spéciale en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

### **Note**

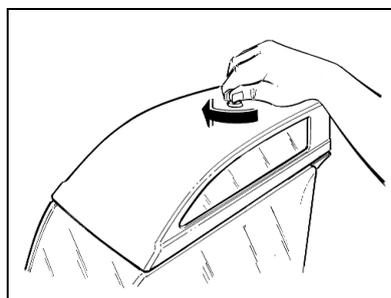
-----  
IPRO est doté d'un dispositif de sécurité efficace pour la protection de l'opérateur, qui entre en fonction lors du soulèvement du couvercle et qui détermine l'arrêt automatique et immédiat de tous les éléments en mouvement.

**Si le couvercle n'a pas été positionné correctement, la machine ne se mettra pas en marche.**

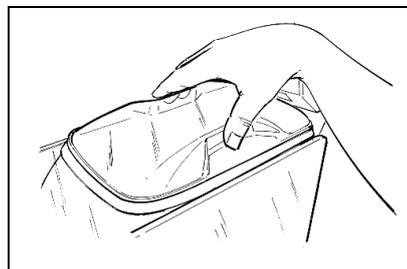
- Insérer la fiche dans la prise de l'alimentation en électricité et tourner l'interrupteur général.



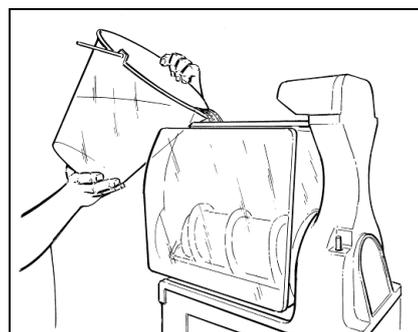
**Fig. 16**



**Fig. 17**



**Fig. 18**



**Fig. 19**

## 10. VERSION ÉLECTRONIQUE - DESCRIPTION DES INTERRUPTEURS ET DE LEUR UTILISATION

### Fonctionnement manuel

Après avoir inséré la fiche dans la prise de courant, la machine est prête à être allumée; le panneau de commande est comme celui que montre la figure 20.

En effleurant l'afficheur capacitif du doigt, en correspondance de la touche de mise en marche/extinction, l'afficheur s'illuminera comme le montre la figure 9, la machine est maintenant prête à fonctionner en modalité manuelle (fig.21).

Le fonctionnement de chaque touche capacitive est expliqué ci-dessous :

**ALLUMAGE** : allume et éteint la machine.

**LUMIÈRES** : Sur simple pression, il allume et éteint les lumières qui illuminent les couvercles et les bacs; **si maintenue pendant 5 secondes, il bloque le clavier.**

**AM/PM** : si la modalité 12 heures est configurée, ces deux indicateurs signale dans

quelle partie de la journée, on se trouve.

**JOUR DE LA SEMAINE** : indique le jour de la semaine.

**LEFT-CENTER-RIGHT** : ces trois touches activent et désactivent la rotation de la spirale correspondante.

**FREEZE** : en activant cette touche, la machine fonctionne en modalité granité.

**CHILL** : en activant cette touche, la machine fonctionne en modalité maintien.

**AUTO** : en activant cette touche, la machine commence à fonctionner en modalité automatique selon les paramètres établis.



Fig. 20

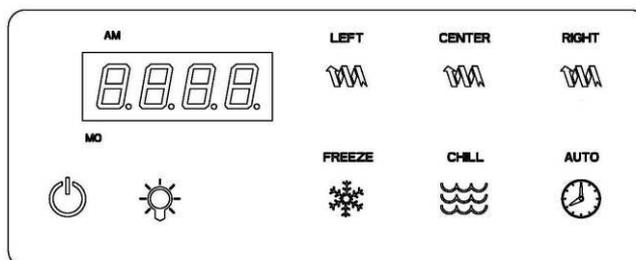
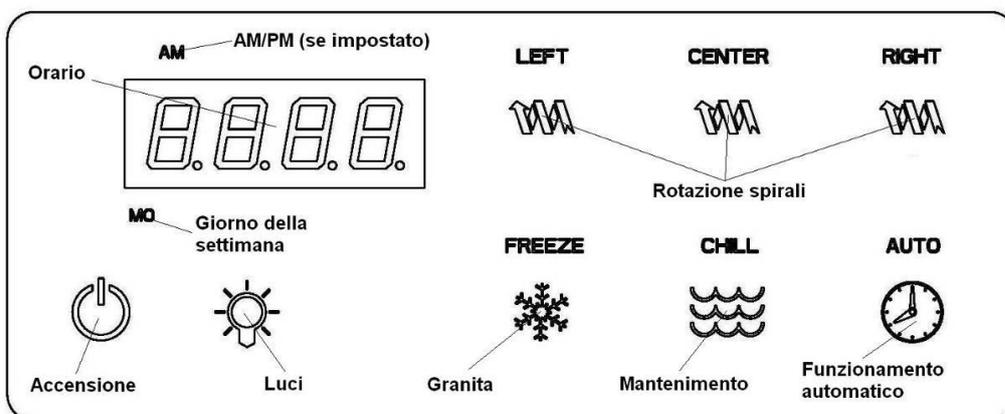


Fig. 21

### !ATTENTION!

**Ces trois dernières touches, FREEZE, CHILL et AUTO, ne peuvent être activées que si une des trois spirales, au minimum, est en rotation ce qui mettra évidemment en fonction son système de réfrigération correspondant.**



## Fonctionnement automatique

En appuyant sur la touche AUTO, après avoir allumé la machine, on activera le fonctionnement automatique selon les paramètres établis; ceci signifie que la machine passera automatiquement de la modalité granité à celle de maintien selon les jours et les horaires programmés. Durant cette phase, les touches FREEZE et CHILL, bien que visibles, ne pourront pas être sélectionnées.

### !ATTENTION!

**IPRO est équipé d'un bac calorifugé, à haut pouvoir isolant et si vous désirez travailler en modalité maintenance, il faudra prolonger cette étape, le temps nécessaire pour diluer complètement le produit.**

!Attention!

Lorsque le soir, on éteint la machine alors que les bacs sont encore pleins (même partiellement), il se peut qu'une couche de glace solide se forme en surface, ceci est dû à la séparation naturelle du produit non mélangé. Dans ce cas, avant de redémarrer la machine, il faudra s'assurer que le produit est bien complètement dissous pour éviter d'endommager la vis d'Archimède mélangeuse.

## Programmation

Pour accéder à la modalité de programmation, il suffit de presser le doigt sur la touche d'allumage et de le maintenir ainsi, pendant 6/7 secondes, jusqu'au signal acoustique d'activation en modalité programmation. L'afficheur apparait maintenant comme le montre la figure et voici le fonctionnement de ses touches:

AUGMENTATION : augmente la valeur de la partie de l'heure que l'on est en train d'établir.

DIMINUTION : diminue la valeur de la partie de l'heure que l'on est en train d'établir.

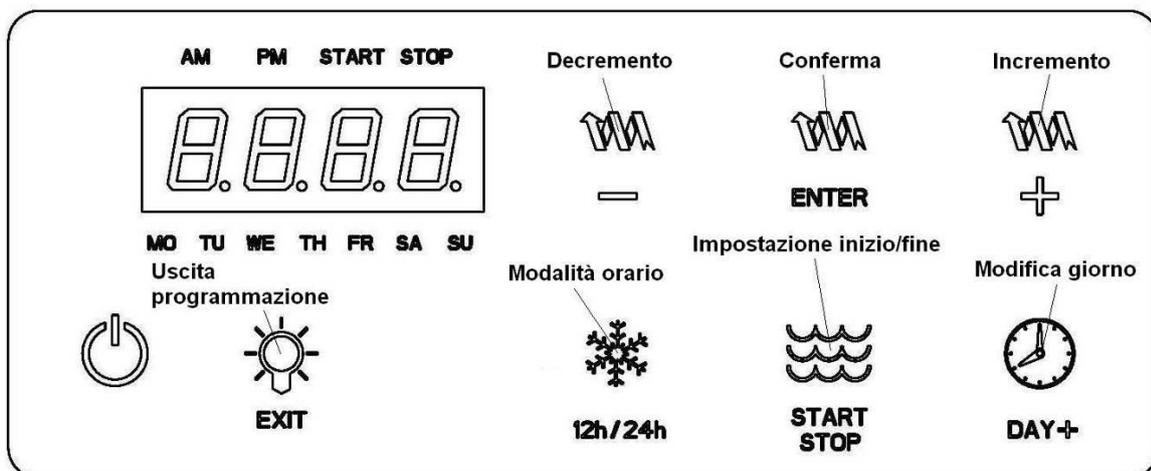
CONFIRMATION : confirme la valeur établie et la rend effective.

MODIFICATION JOUR : permet de faire défiler les sept jours de la semaine afin de sélectionner la journée en cours.

MODALITÉ HORAIRE : permet d'établir l'une de ces deux modalités 12h / 24h.

CONFIGURATION DÉBUT/FIN : permet de passer de l'horaire du début à celui de fin de modalité de refroidissement.

EXIT : permet de sortir de la modalité de programmation.



Au moment où l'on accède à la phase de programmation, il sera possible d'effectuer les réglages suivants :

#### CONFIGURATION HEURE, JOUR ET MODALITÉ HORAIRE

Dès qu'on accède à la modalité de programmation, il est possible de régler le jour en cours à travers la touche de MODIFICATION JOUR; il faut presser cette touche jusqu'à lire uniquement le jour que l'on désire établir.

Après avoir défini le jour, il est également possible de sélectionner la modalité d'affichage de l'horaire en sélectionnant 12 ou 24 heures; Pour ce faire, il suffit de sélectionner la modalité désirée en appuyant sur la touche MODALITÉ HORAIRE.

Une fois ces deux paramètres choisis, il est également possible de configurer l'heure en cours; l'heure clignote sur l'afficheur et les touches d'augmentation et de diminution permettent d'établir l'heure souhaitée à confirmer ensuite à l'aide de la touche ENTER. Une fois l'heure confirmée, ce sera au tour des minutes de clignoter et, de la même façon, on pourra modifier cette valeur à l'aide des touches + et -. Après la confirmation des minutes, la machine passe automatiquement à la programmation quotidienne de la modalité automatique.

- PROGRAMMATION QUOTIDIENNE DE LA MODALITÉ AUTOMATIQUE

À ce stade, seul le premier jour de la semaine lundi (MO) n'est visible ainsi que le message START, qui indique le début de la modalité MAINTIEN; le fait que l'heure clignote sur l'afficheur signifie qu'on peut la modifier à l'aide des touches + et -, puis la confirmer à l'aide de la touche ENTER.

Après cette confirmation, on peut établir les minutes et les confirmer toujours de la même façon.

Après cette confirmation, le message START disparaîtra pour laisser place à celui de STOP qui indiquera qu'il est possible de configurer la fin de la modalité MAINTIEN et donc le début de la GRANITA.

Une fois l'heure et les minutes configurées et confirmées, le jour passera du lundi (MO) au mardi (TU) en indiquant ainsi qu'il sera maintenant possible de configurer le début et la fin de la modalité MAINTIEN pour la journée de Mardi, par exemple.

En procédant ainsi, on pourra configurer tous les jours de la semaine jusqu'au Dimanche (SU), au terme de quoi, on reviendra à la configuration de l'heure en cours.

En appuyant sur la touche EXIT, on peut maintenant sortir de la modalité programmation.

**NOTA BENE : une fois que ces horaires ont été configurés, la machine les mémorise automatiquement.**

**NOTA BENE : Lorsque la touche AUTO est allumée, les configurations de fonctionnement automatique sont actives et les touches FREEZE et CHILL sont interdites. Pour désactiver cette modalité de fonctionnement, presser la touche AUTO.**

**NOTA BENE : Les intervalles horaires qui établissent le fonctionnement de la machine en automatique sont les mêmes pour les trois bacs.**

**NOTA BENE : Un des agitateurs, au minimum, doit être en mouvement pour que la machine réussisse à activer une des deux modalités de "CHILL" ou de "FREEZE".**

### Alarme de nettoyage filtre

L'alarme de nettoyage filtre est activée lorsque la température interne de la machine devient trop élevée. Lorsque c'est le cas, le message "**FILTER**" clignote sur le panneau de commande, comme le montre la figure 22. Pour définir et résoudre les conditions ayant déclenché cette alarme, consulter la liste ci-dessous:

- Condition A : le filtre est sale et il faut le nettoyer.  
*Mesure à prendre : nettoyer et remplacer le filtre selon les instructions (Nettoyage filtre condensateur PAG.22).*
- Condition B : la machine est trop près d'un mur ou d'un autre objet, ce qui limite le flux d'air et force la machine à travailler à des températures trop élevées.  
*Mesure à prendre : modifier la position de la machine de façon à augmenter l'espace pour sa bonne ventilation (voir les instructions d'installation).*
- Condition C : la machine a été placée près d'une source de chaleur qui dégage trop d'air chaud et oblige la machine à travailler à des températures trop élevées (on doit absolument éviter toute installation en proximité de sources de chaleur).  
*Mesure à prendre : repositionner la machine de manière à optimiser la ventilation.*

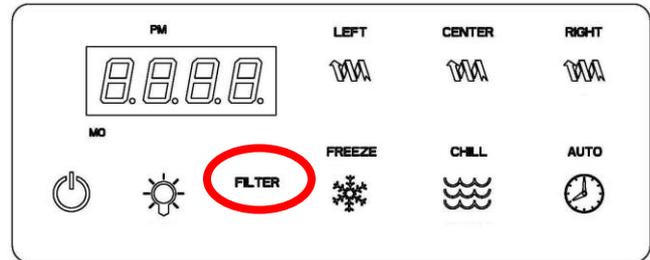


Fig. 22

### Alarmes de température trop élevée

Lorsque la température interne de la machine atteint la valeur limite fixée par le fabricant, le message "**CUT/OUT**" (fig.23) apparaît sur l'écran et le fonctionnement du système de réfrigération est inhibé dans le but de ne pas endommager le compresseur.

- Le système passe automatiquement en modalité "OFF" où le compresseur est désactivé et seulement les spirales continuent à fonctionner pour éviter la formation de blocs de glace.
- Lorsque cela a lieu, l'écran affiche le message "**CUT/OUT**" (fig.23).
- Lorsque cela a lieu, il faut couper tous les interrupteurs, évaluer les conditions afin de définir les actions à mener lesquelles sont décrites dans le paragraphe sur les alarmes de nettoyage filtre à page 18.

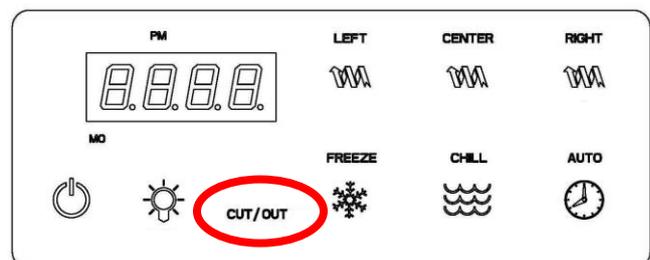


Fig. 23

## 11. VERSION MÉCANIQUE - DESCRIPTION DES INTERRUPTEURS ET DE LEUR UTILISATION

- a) Activer l'interrupteur général D;
- b) Chaque bac est commandé par 2 interrupteurs qui doivent être actionnés comme décrit ci-dessous :

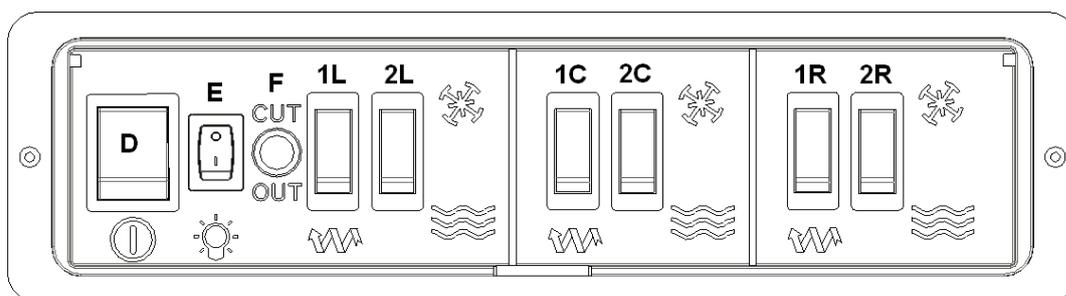
- pour obtenir un granité ou un sorbet : sélectionner l'interrupteur 1 (L pour le bac gauche, C pour celui du milieu, et R pour le droit) pour démarrer les organes mélangeurs puis l'interrupteur 2 en correspondance du flocon de neige pour actionner le système de réfrigération en modalité congélation.

- Pour activer la phase de maintien : sélectionner l'interrupteur 1 (L pour le bac gauche, C pour celui du milieu, et R pour le droit) pour démarrer les organes mélangeurs puis, successivement, sélectionner l'interrupteur 2 en correspondance des vagues qui actionnera le système de refroidissement lequel maintiendra la température aux paramètres établis sur le thermostat interne.

- c) La touche E permet d'allumer et d'éteindre les lumières LED des couvercles

**!Attention!**

Lorsque le soir, on éteint la machine alors que les bacs sont encore pleins (même partiellement), il se peut qu'une couche de glace solide se forme en surface, ceci est dû à la séparation naturelle du produit non mélangé. Dans ce cas, avant de redémarrer la machine, il faudra s'assurer que le produit est bien complètement dissous pour éviter d'endommager la vis d'Archimède mélangeuse.



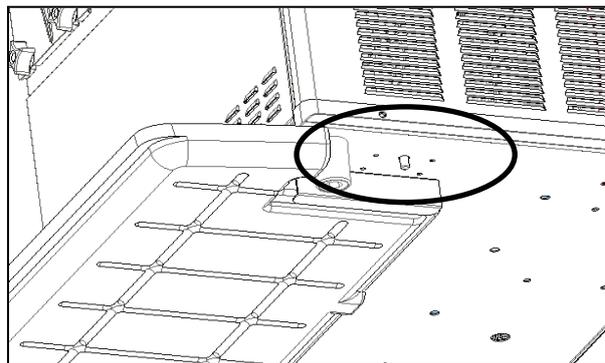
**!ATTENTION!**

**IPRO est équipé d'un bac calorifugé, à haut pouvoir isolant et si vous désirez travailler en modalité maintenance, il faudra prolonger cette étape, le temps nécessaire pour diluer complètement le produit.**

### Alarme CUT/OUT et intervention pressostat de sécurité

Si la machine n'est pas équipée d'alarmes CUT OUT, l'allumage du voyant rouge F signale l'intervention du pressostat de sécurité qui devra donc être rétabli manuellement. La touche de rétablissement manuel est située sous la machine, vers le côté droit, comme le montre l'image ci-dessous.

Pour définir et résoudre les conditions ayant déclenché cette alarme, se référer aux conditions et aux actions à prendre, décrites dans le paragraphe sur *l'alarme de nettoyage filtre* à page 15.



## **Fonctionnement de la minuterie mécanique**

Si la machine est équipée d'un temporisateur mécanique pour la gestion de la maintenance automatique, procédez au réglage comme suit:

### **Réglage du temps**

- Réglez les heures en tournant la bague extérieure dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.A);

NOTE: la sonnerie externe est divisée en deux secteurs de 12 heures chacun, marqués respectivement par AM pour les heures de 0 à 12 et par PM pour ceux de 12 à 24; Veillez à régler l'heure correcte en sélectionnant l'heure souhaitée sur le côté droit du cadran.

- Réglez les minutes en tournant l'aiguille des minutes sur le cadran interne dans le sens des aiguilles d'une montre (fig.B);

La minuterie est alimentée lorsque la fiche de la machine est connectée. Si elle est débranchée, elle est équipée d'une petite batterie auxiliaire qui lui permettra de conserver l'heure exacte pendant environ 150 heures.

### **Activation de la minuterie**

REMARQUE: le chronomètre peut intervenir sur le comportement de la machine uniquement lorsque celle-ci est en mode gel ou en attente.

Pour activer la minuterie dans un certain laps de temps, il suffit de déplacer les onglets liés à cet intervalle de temps de la position OFF interne à la position ON externe (fig.C).

Lorsque la minuterie est active (position ON des languettes blanches de la bague externe, fig. C), la machine fonctionnera en mode maintenance même si le bouton 2 est en position gel.

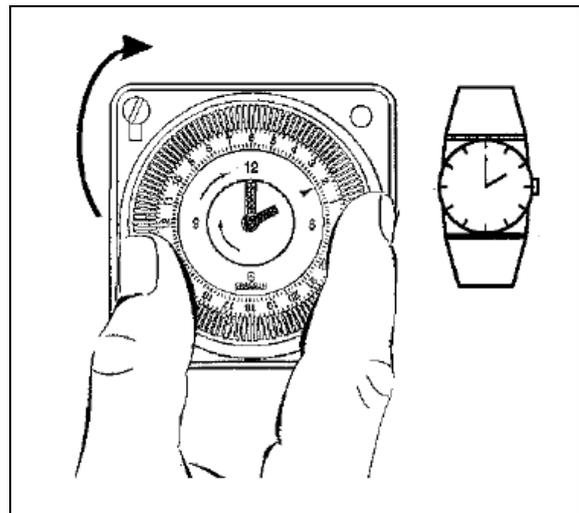


Fig. A

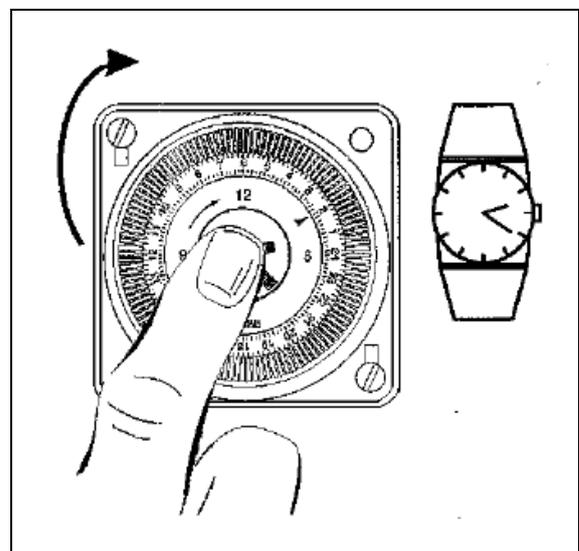


Fig. B

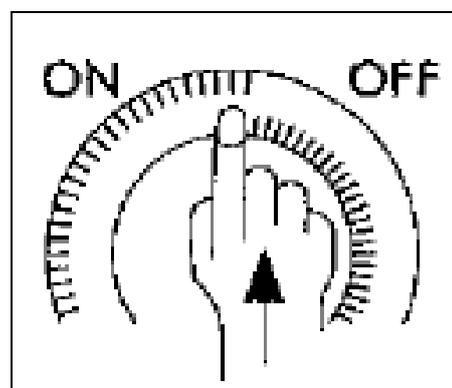


Fig. C

## 12. UTILISATION DE LUMIÈRES UV

**Les machines IPRO UV sont équipées d'un système d'éclairage LED nUVA efficace qui garantit un effet bactéricide à 99% en 4 heures.**

Les lumières sont activées à l'aide de la touche appropriée sur le panneau de commande (touche lumière pour la version électronique et petite touche E avec symbole d'ampoule pour les mécaniques).

Une fois les lumières activées à l'aide du bouton principal, il sera possible de sélectionner le type de lumière à l'aide de l'interrupteur à trois positions situé à l'arrière du support évaporateur de la machine (fig.24 et 25) :

***Position I:*** mode d'éclairage normal, mode de désinfection inactif

***Position 0 :*** feux éteints

***Position II:*** mode de désinfection UV, LED UVA proche et LED normale en fonctionnement

### ATTENTION

**ÉVITER L'OBSERVATION DIRECTE ET CONTINUE (PENDANT PLUS D'1 MINUTE), À COURTE DISTANCE (MOINS DE 60 CM) DES SOURCES LUMINEUSES.**



Tous les produits ne sont pas également sensibles aux rayons nUVA et il est donc possible que certains, soumis à une irradiation prolongée dans le temps, subissent des altérations de couleur.

Dans ce cas il faut doser l'irradiation en considérant qu'en 4 heures d'exposition il y a 99% d'effet bactéricide.

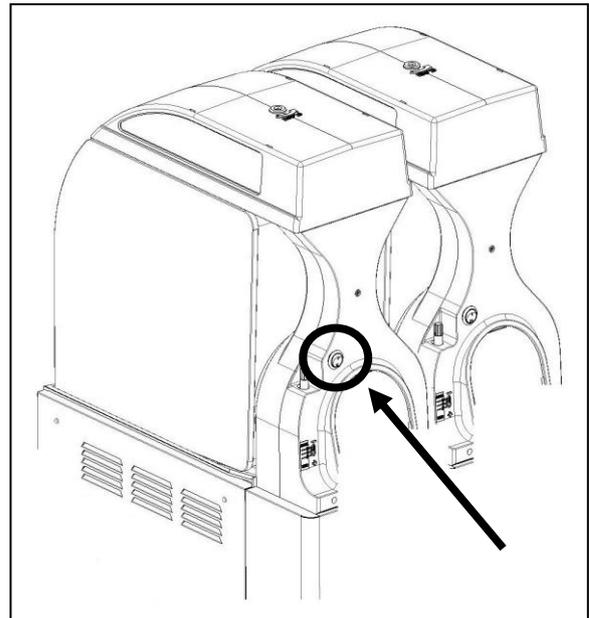


Fig. 24

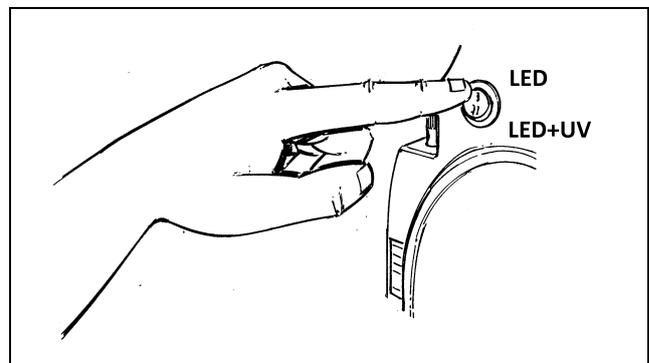


Fig. 25

### 13. MODALITÉ D'UTILISATION

- a) Pour distribuer le produit, placer le verre sous le robinet et tirer le levier comme sur la figure 26.

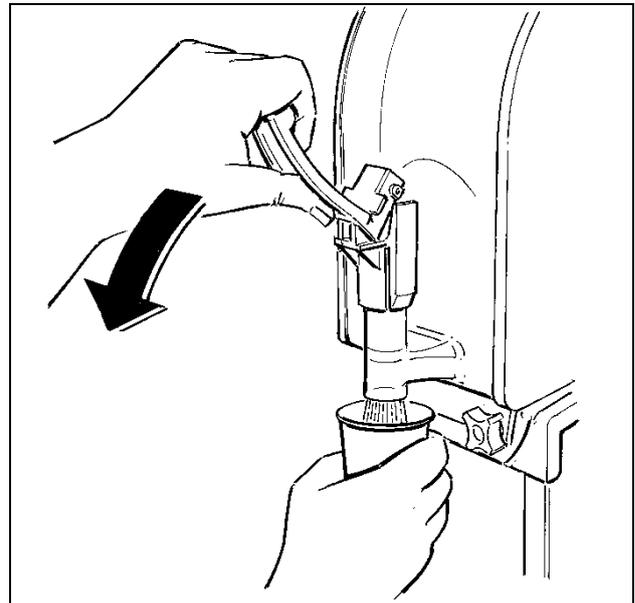


Fig. 26

- b) **Réglage de la consistance:** pour régler la consistance du produit, agir sur le pommeau de réglage A situé à l'arrière de la machine (fig. 27); comme l'indique l'échelle B, si on le tourne dans le sens des aiguilles d'une montre, le produit deviendra moins dense, si c'est le contraire, il deviendra plus dense.



**Attention**

Ce dispositif n'agit que sur la consistance du produit à distribuer (plus ou moins dense) et absolument pas sur la température de refroidissement de ce dernier.



**Attention**

Lorsque le niveau de granité à l'intérieur du bac est inférieur au niveau minimum, il faut remplir le bac à ras bords afin que le produit ne devienne pas trop dense.

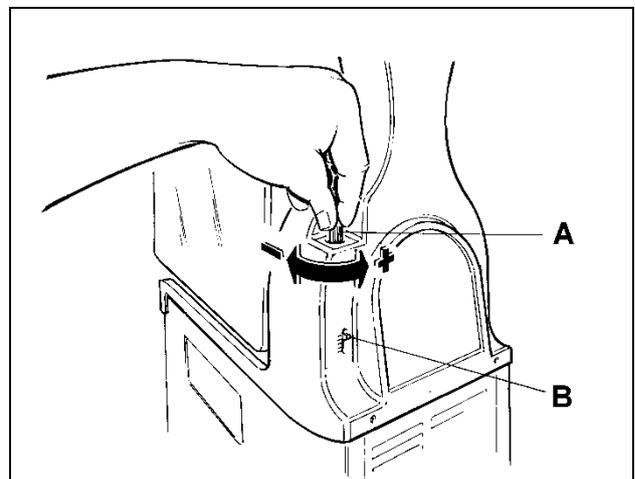


Fig. 27

## 14. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE



**Attention**

**Avant de procéder à toute opération d'entretien, il est obligatoire d'éteindre l'appareil et de débrancher le câble d'alimentation de la prise électrique.**

### **Nettoyage du filtre condensateur**

Si l'on veut s'assurer du bon rendement du système refroidissant, **il convient de maintenir le filtre condensateur en propreté en le nettoyant régulièrement** ainsi:

- Couper le courant de l'appareil et débrancher le câble d'alimentation.
- Dévisser le pommeau K afin de pouvoir déplacer le panneau arrière X (voir fig.28).
- Enlever le filtre du condensateur W et le nettoyer à l'eau ou à l'aide d'un aspirateur (voir fig.29).
- Remonter le filtre et le panneau.

### **!ATTENTION!**

**Si le filtre condensateur n'est pas maintenu en propreté, cela pourrait endommager la machine au point d'en annuler la garantie.**

### **!ATTENTION!**

**Afin de réduire les risques liés à l'inflammabilité, toute opération d'entretien extraordinaire ne doit être effectuée que par du personnel qualifié.**

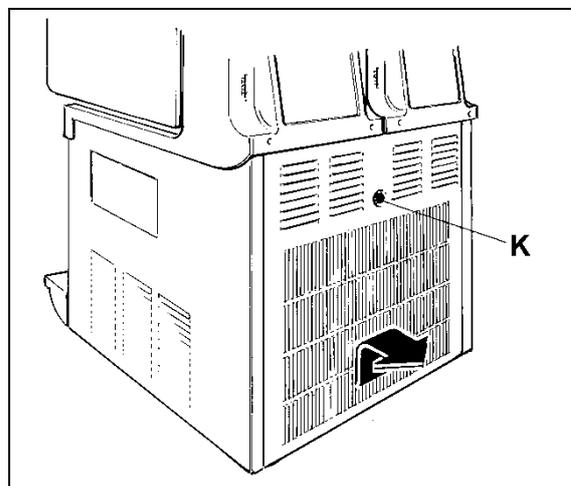


Fig. 28

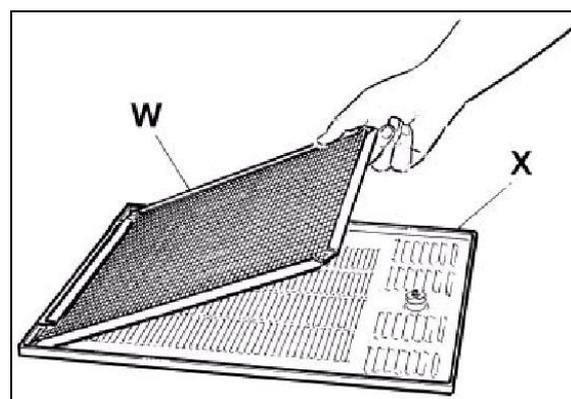


Fig. 29

## **Contrôle et changement des joints**

### **DOUILLE RIGIDE ÉVAPORATEUR ET SA RONDELLE EN SILICONE**

Le joint rigide inséré dans l'avant du cylindre de l'évaporateur doit être remplacé tous les 9/12 mois, en fonction de son état d'usure et de son niveau d'entretien et de lubrification.

### **JOINT DU BAC**

Le joint placé derrière le bac doit être changé tous les 12 mois selon l'état d'usure et du niveau de l'entretien et de la lubrification.

### **JOINTS TORIQUES (O-RING) DU ROBINET**

Les joints toriques d'étanchéité du robinet de sortie du produit doivent être changés chaque fois qu'ils semblent usés. Ces joints doivent être lubrifiés toutes les fois que la machine est remontée après le nettoyage et contrôlés attentivement afin d'éviter les fuites indésirables.

### **JOINT À VENTOUSE**

Le joint à ventouse placé à l'avant de l'évaporateur doit être changé tous les 3 mois et de toute façon chaque fois qu'il semble usé. Ce joint doit être lubrifié à l'aide de vaseline (en hommage) chaque fois qu'on le remonte après son nettoyage.

## **Stockage hivernal**

Pour protéger la machine durant de longues périodes d'inactivité comme l'hiver, il est important de l'emmagasiner correctement, tel que décrit ci-dessous :

- Débrancher la machine de toute source d'énergie.

- Démonter, laver et assainir tous les éléments en contact avec le produit (voir chapitre 12).

- Nettoyer également les panneaux externes.

- Remonter soigneusement tous les éléments.

- Couvrir complètement la machine montée avec l'emballage d'origine de manière à ce qu'elle soit protégée de la poussière et des autres agents contaminants.

- Ranger la machine dans un endroit sec.

## **15. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ**

La maison constructrice décline toute forme de responsabilité pour tout dommage qui peut directement ou indirectement être subi par des personnes, des choses, des animaux résultant d'un manque de suivi des prescriptions énoncées dans le présent manuel et en particulier en ce qui concerne les avertissements relatifs à l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

La langue originale étant l'Italien, le producteur n'est pas responsable en cas d'inexactitudes dans ce manuel qui pourraient être imputées à des erreurs d'impression, de transcription ou de traduction; il se réserve donc le droit d'apporter les changements qu'il jugera nécessaires ou utiles, dans l'intérêt de l'utilisateur également, sans que les caractéristiques essentielles de fonctionnement et de sécurité soient compromises.

## 16. GUIDE DE RÉOLUTION DES PROBLÈMES

**NOTA BENE : Les procédures suivantes doivent être exécutées par un technicien qualifié**

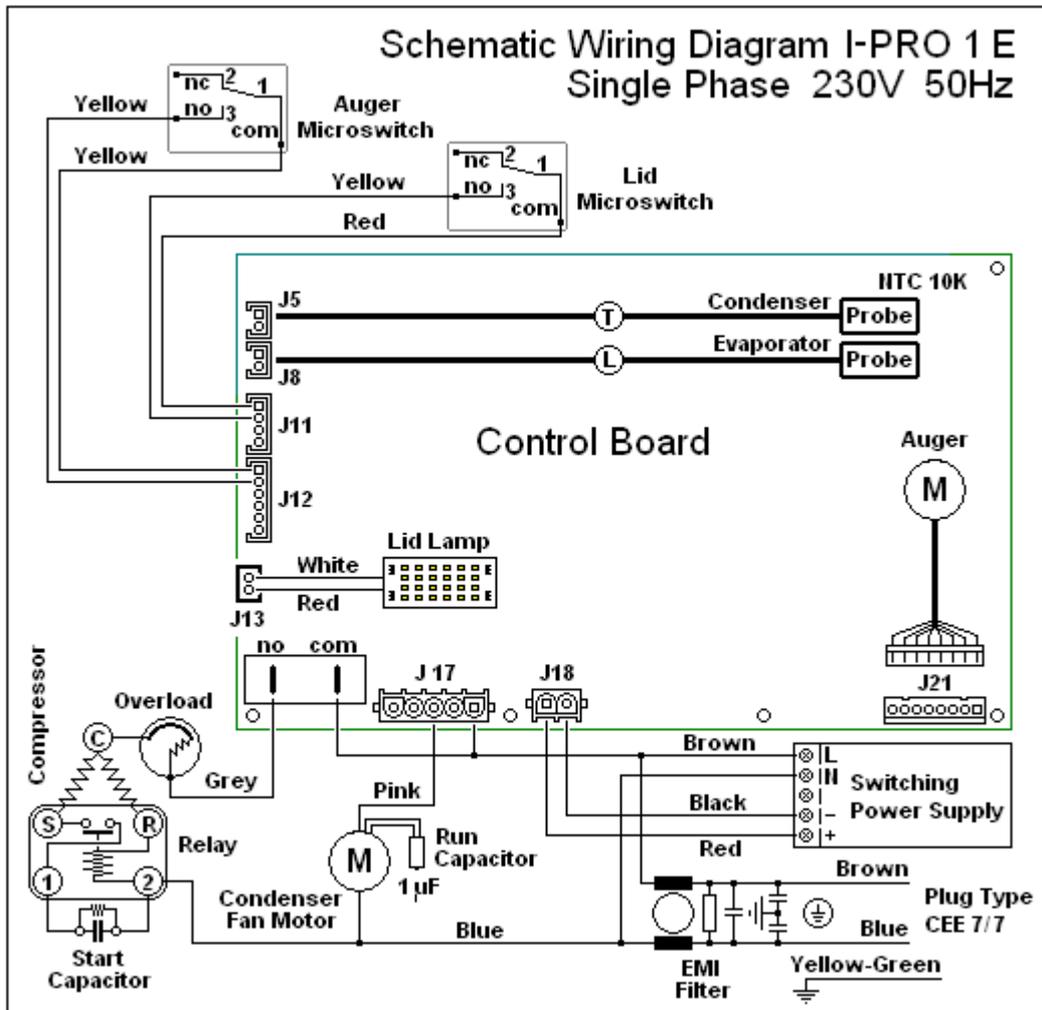
<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
La machine ne refroidit pas ou refroidit seulement à moitié et le compresseur fonctionne	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'espace de ventilation autour de la machine n'est pas adapté</li> <li>• La machine fonctionne en mode DEFROST</li> <li>• Le condenseur est sale et plein de poussières</li> <li>• Le ventilateur ne fonctionne pas</li> <li>• Il y a une perte de réfrigérant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laisser au moins 20cm d'espace libre autour de la machine et ne pas la placer près d'une autre source de chaleur</li> <li>• Restaurer le mode CONGÉLATION</li> <li>• Nettoyer le condenseur selon la description</li> <li>• Contrôler les raccordements électriques, en cas de débranchement les rebrancher et si cela ne fonctionne toujours pas, changer le ventilateur</li> <li>• Déterminer la fuite, l'éliminer et recharger l'installation</li> </ul>
La machine ne refroidit pas ou refroidit seulement à moitié et le compresseur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les parties électriques du compresseur ne fonctionnent pas</li> <li>• Certains raccordements électriques sont incomplets</li> <li>• Le compresseur est défectueux</li> <li>• Le courant n'arrive pas à la carte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Changer les composants qui ne fonctionnent pas</li> <li>• Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas</li> <li>• Changer le compresseur</li> <li>• Vérifier les connexions électriques à la carte et corriger</li> </ul>
La machine refroidit trop et ralentit ou bloque la rotation de la spirale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le degré en sucre du produit de sucre est trop faible</li> <li>• La vis de réglage consistance est réglée à une valeur trop élevée</li> <li>• Le levier du micro-interrupteur de dureté est plié et n'entre pas en contact avec le motoréducteur</li> <li>• Le niveau de produit dans le bac est trop bas</li> <li>• La carte n'ouvre pas les contacts</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier le degré brix du produit et le corriger</li> <li>• Régler la vis de dureté vers le "-" afin de réduire la consistance du produit</li> <li>• Redresser le levier à l'aide de pinces et rétablir le bon contact</li> <li>• Ajouter du produit ou éteindre le système de refroidissement</li> <li>• Changer la carte</li> </ul>
La machine est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les pales du ventilateur percutent certains des composants internes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifiez et ajuster</li> </ul>
L'interrupteur principal est sur la position ON mais la machine ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certaines connexions électriques sont incomplètes</li> <li>• La carte électronique de commande est défectueuse</li> <li>• Le motoréducteur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas</li> <li>• Changer la carte de commande</li> <li>• Changer le motoréducteur</li> </ul>
Le bac a des fuites	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un des joints n'est pas positionné correctement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remonter correctement le joint ou, si besoin, le changer</li> </ul>
Le robinet a des fuites	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le robinet n'a pas été remonté correctement</li> <li>• Le mouvement du robinet est difficile</li> <li>• Les joints d'étanchéité sont endommagés ou usés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démonter et remonter correctement le robinet</li> <li>• Nettoyer le robinet et son logement et lubrifier avec la vaseline fournie</li> <li>• Changer les joints</li> </ul>
Le produit finit dans le bas ramasse-goutte à travers le tube de drainage	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le joint à ventouse, le moyeu du mélangeur et le pommeau de fixation n'ont pas été remontés correctement</li> <li>• Le joint à ventouse ou la douille d'étanchéité de l'arbre sont endommagés ou usés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démonter et remonter correctement le système du mélangeur</li> <li>• Démonter et changer les joints</li> </ul>
Le mélangeur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Certaines connexions électriques sont incomplètes</li> <li>• La carte électronique est défectueuse</li> <li>• Le motoréducteur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vérifier les raccordements et compléter ceux qui ne le sont pas</li> <li>• Changer la carte</li> <li>• Changer le motoréducteur</li> </ul>

<b>Problème</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Le mélangeur fait du bruit durant la rotation	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le joint à ventouse a été changé sans être correctement lubrifié</li> <li>La spirale du mélangeur n'a pas été remontée correctement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démonter, nettoyer, assainir et lubrifier correctement le joint</li> <li>Démonter et remonter correctement la spirale et tout le système du mélangeur</li> </ul>
Un des messages suivants "FILTER" ou "CUT/OUT" s'affiche sur le panneau de commande OU BIEN Le voyant rouge sur le panneau de commande est allumé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le filtre est sale et doit être nettoyé</li> <li>la machine est trop près d'un mur ou d'un autre objet, ce qui limite le flux d'air de refroidissement et contraint la machine à travailler à des températures trop élevées.</li> <li>Le filtre n'est pas monté correctement</li> <li>La machine a été placée à proximité d'autres sources de chaleur qui la contraignent à travailler à des températures trop élevées.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Démonter, nettoyer et remonter le filtre comme décrit</li> <li>Repositionner la machine de manière à maximiser la ventilation.</li> <li>Installer le filtre correctement</li> <li>Repositionner la machine de manière à maximiser la ventilation.</li> </ul>

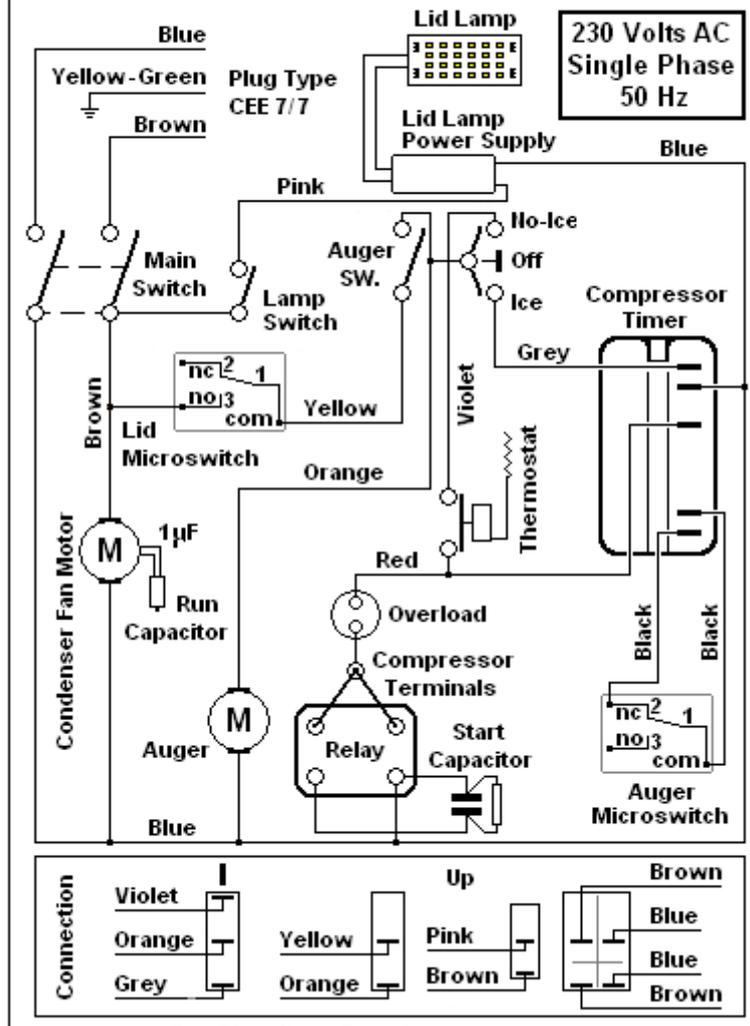
<b>Code erreur carte</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Solution</b>
Sur l'afficheur apparait un des messages suivants E14, E24, E34 Où 1, 2 et 3 sont, respectivement, le bac gauche, central et droit	<ul style="list-style-type: none"> <li>La consistance du granité est trop élevée</li> <li>Un morceau de glace empêche la rotation de la spirale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réduire la consistance du produit</li> <li>Retirer les éventuels morceaux de glace</li> </ul>
Sur l'afficheur apparait un des messages suivants E15, E25, E35 Où 1, 2 et 3 sont, respectivement, le bac gauche, central et droit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Un morceau de glace bloque la rotation de la spirale</li> <li>Le motoréducteur est défectueux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirer les éventuels morceaux de glace</li> <li>Changer le motoréducteur</li> </ul>
Sur l'afficheur apparait un des messages suivants E11, E21, E31 Où 1, 2 et 3 sont, respectivement, le bac gauche, central et droit	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonde de température du bac correspondant est en court-circuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier et changer la sonde</li> </ul>
Sur l'afficheur apparait un des messages suivants E12, E22, E32 Où 1, 2 et 3 sont, respectivement, le bac gauche, central et droit	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonde de température du bac correspondant est déconnecté</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier et reconnecter la sonde</li> </ul>
Sur l'afficheur apparait un des messages suivants E01, E04, E05, E06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La carte est défectueuse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Remplacer la carte</li> </ul>
Sur l'afficheur apparait un des messages suivants E02	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonde de température du condensateur est en court-circuit</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier et remplacer la sonde du condensateur</li> </ul>
Sur l'afficheur apparait un des messages suivants E03	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonde de température du condensateur est déconnectée</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vérifier et connecter la sonde du condensateur</li> </ul>

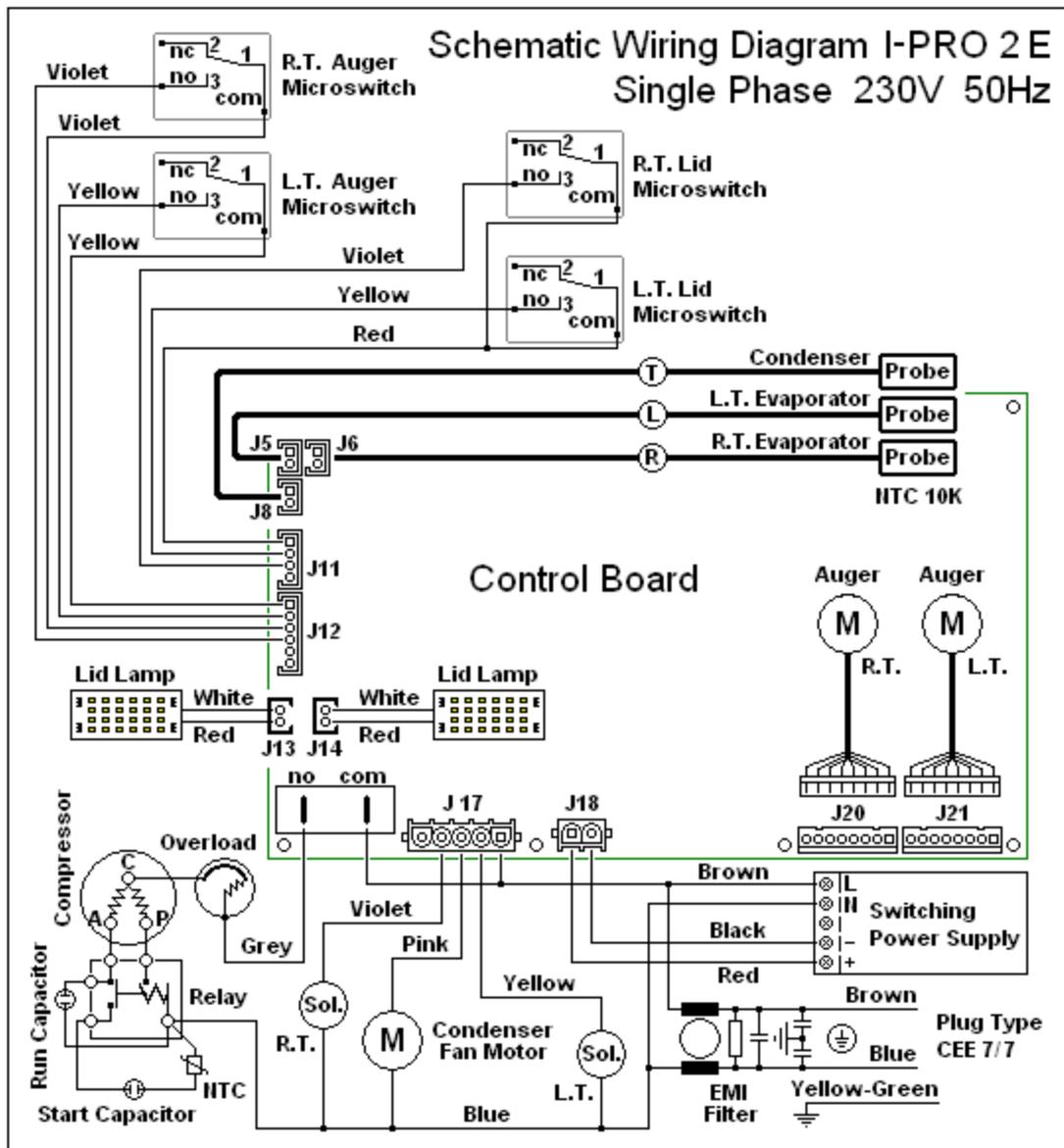
# 17. SCHÉMA DE CÂBLAGE

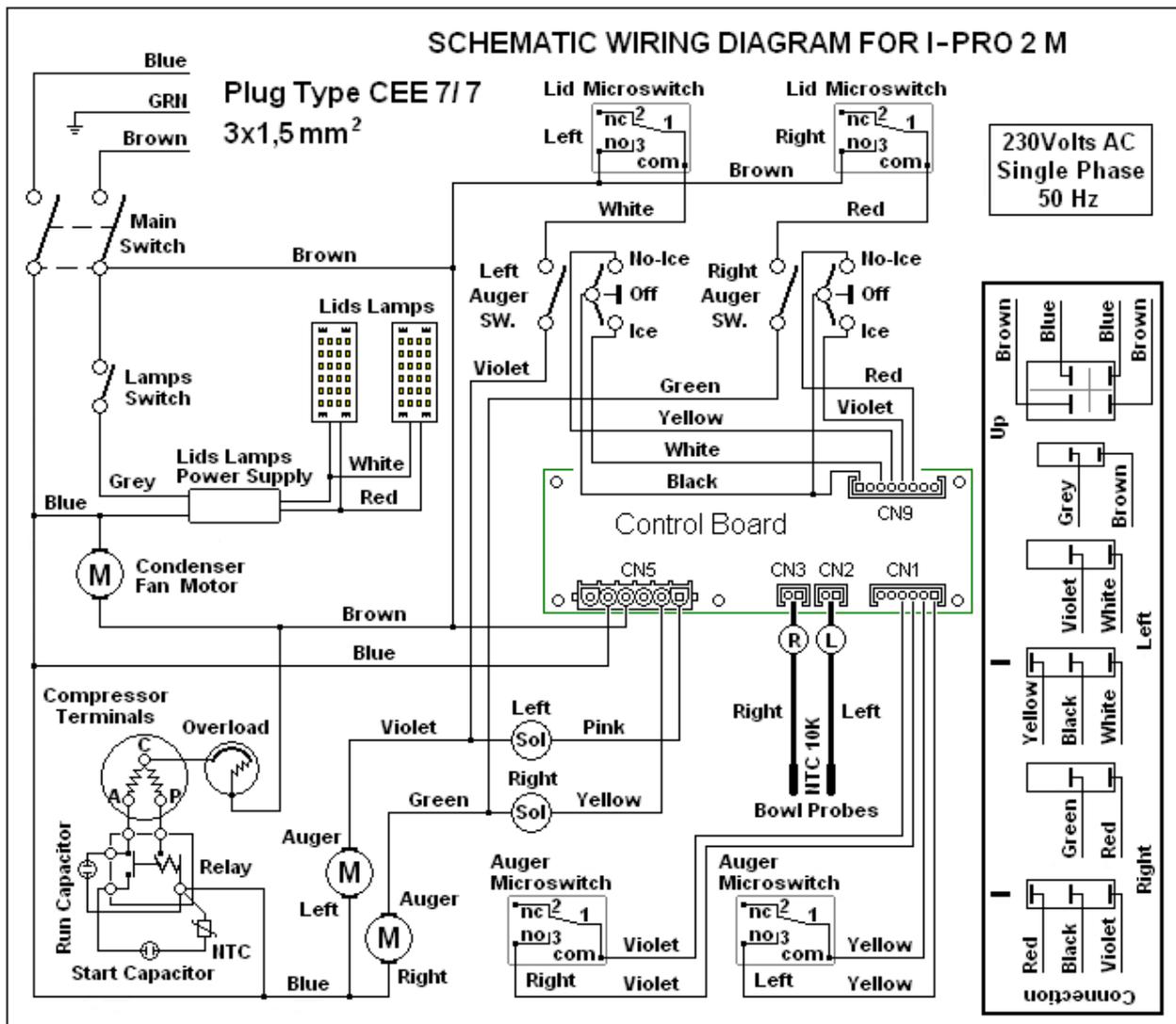
230/50



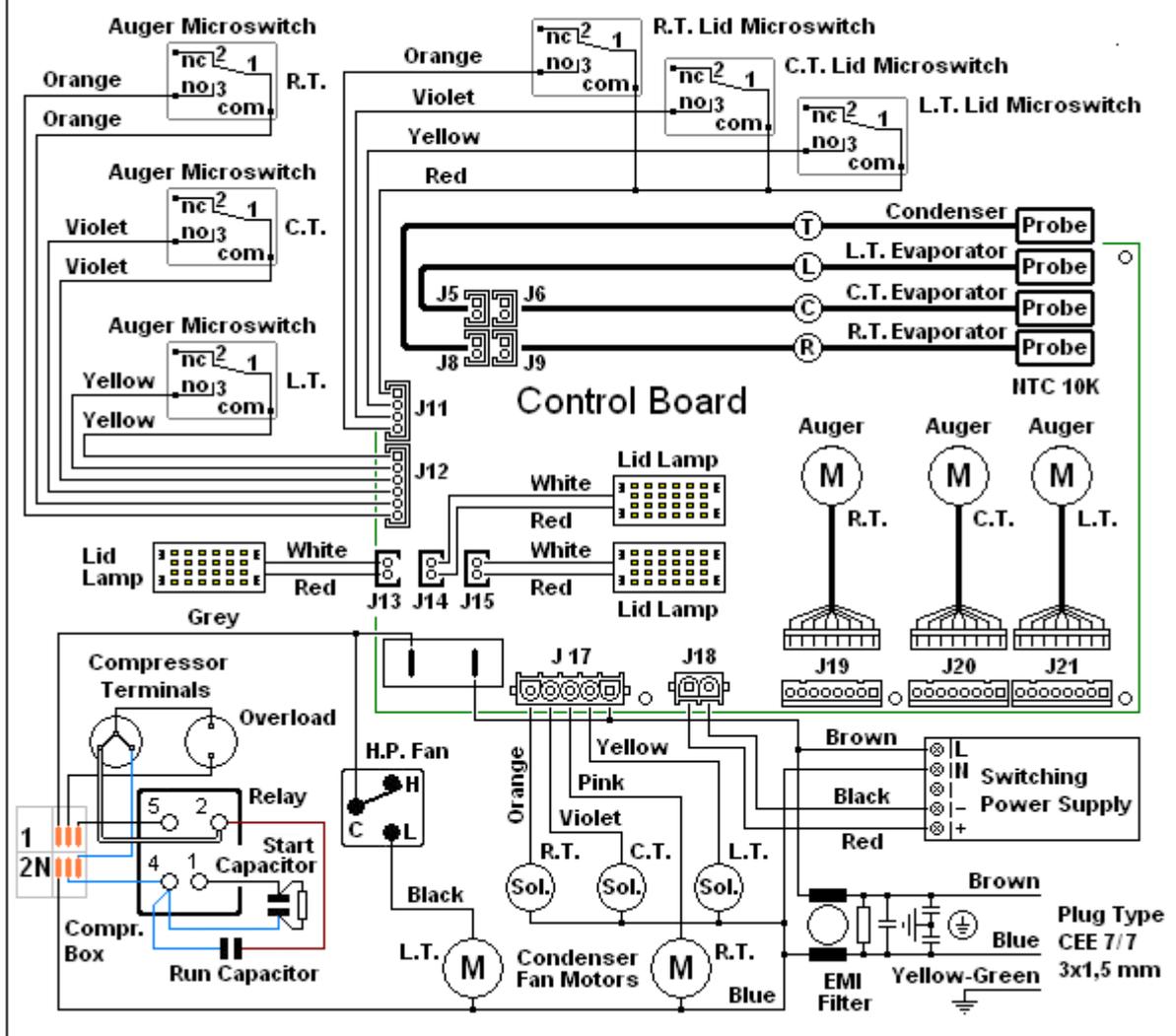
# Schematic Wiring Diagram For I-PRO 1 M

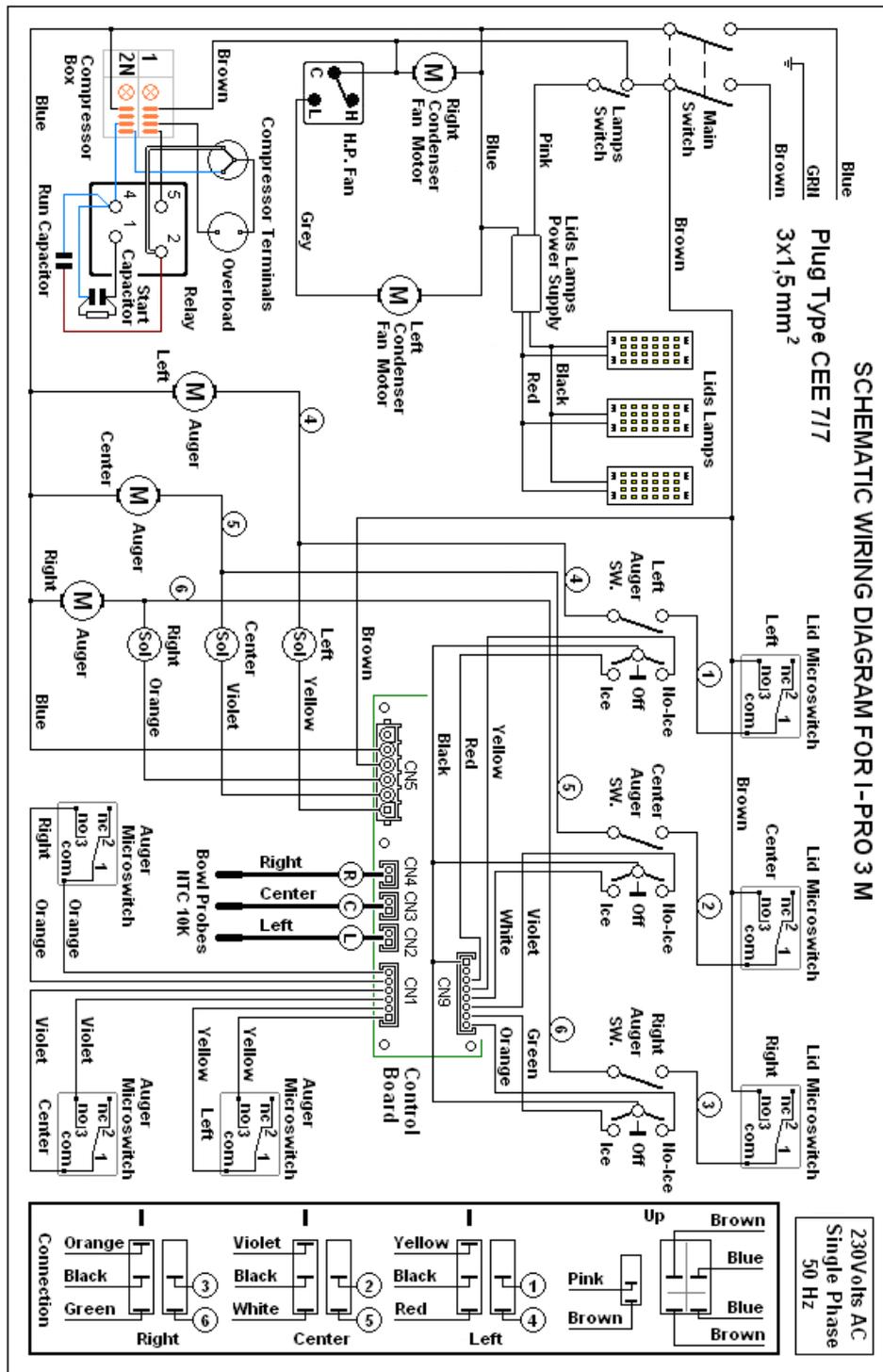




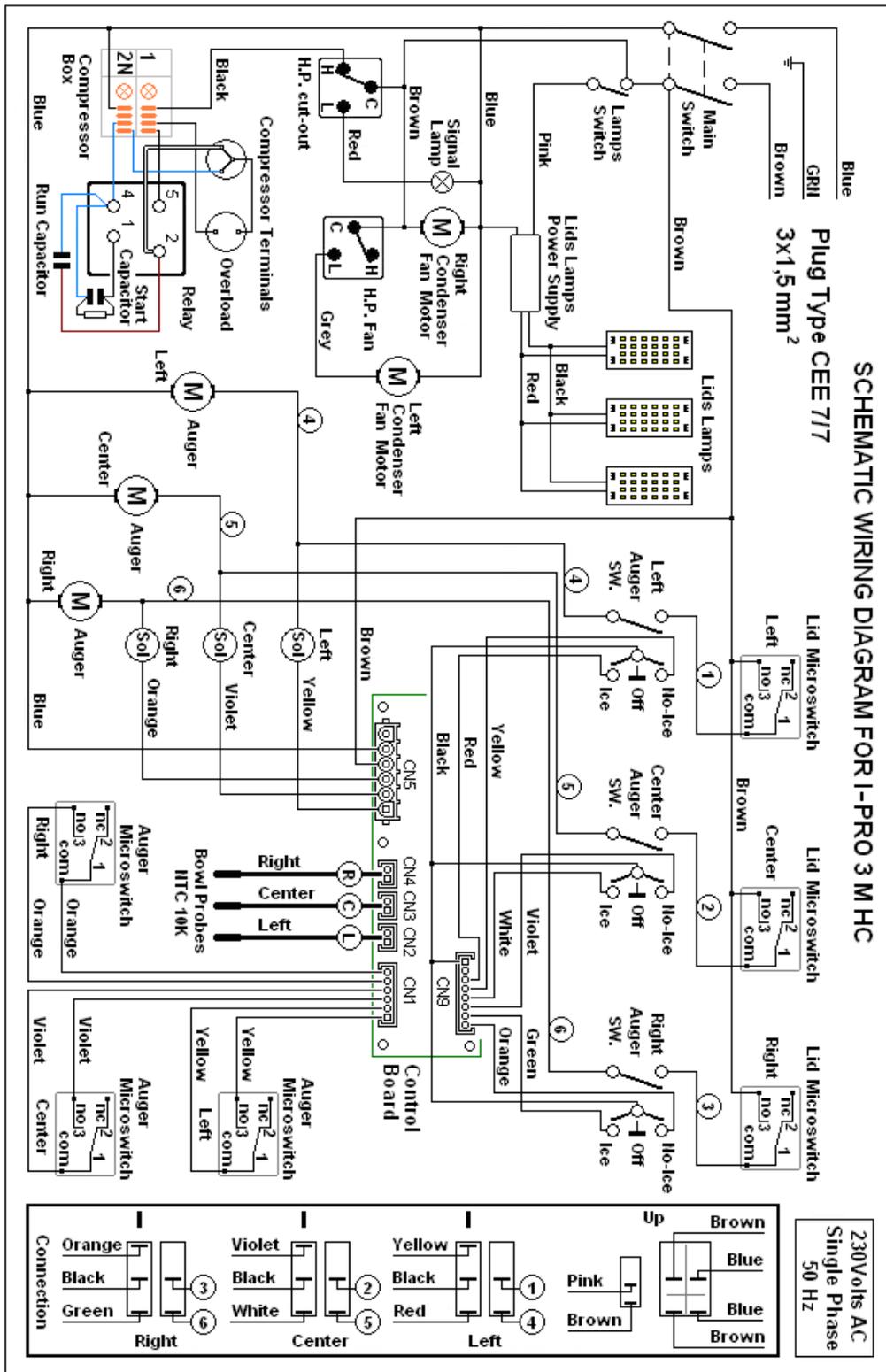


# Schematic Wiring Diagram I-PRO 3 E Single Phase 230V 50Hz

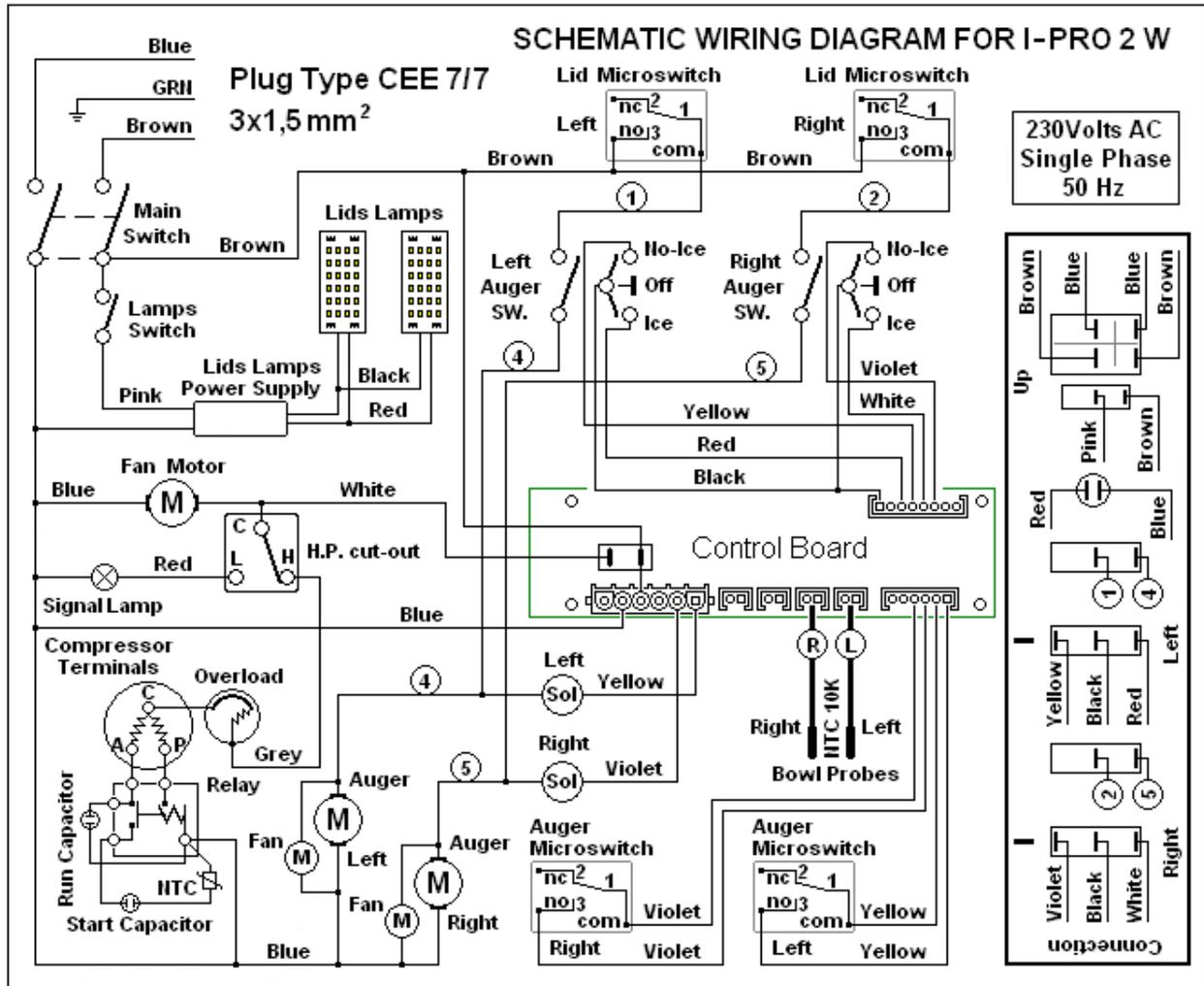


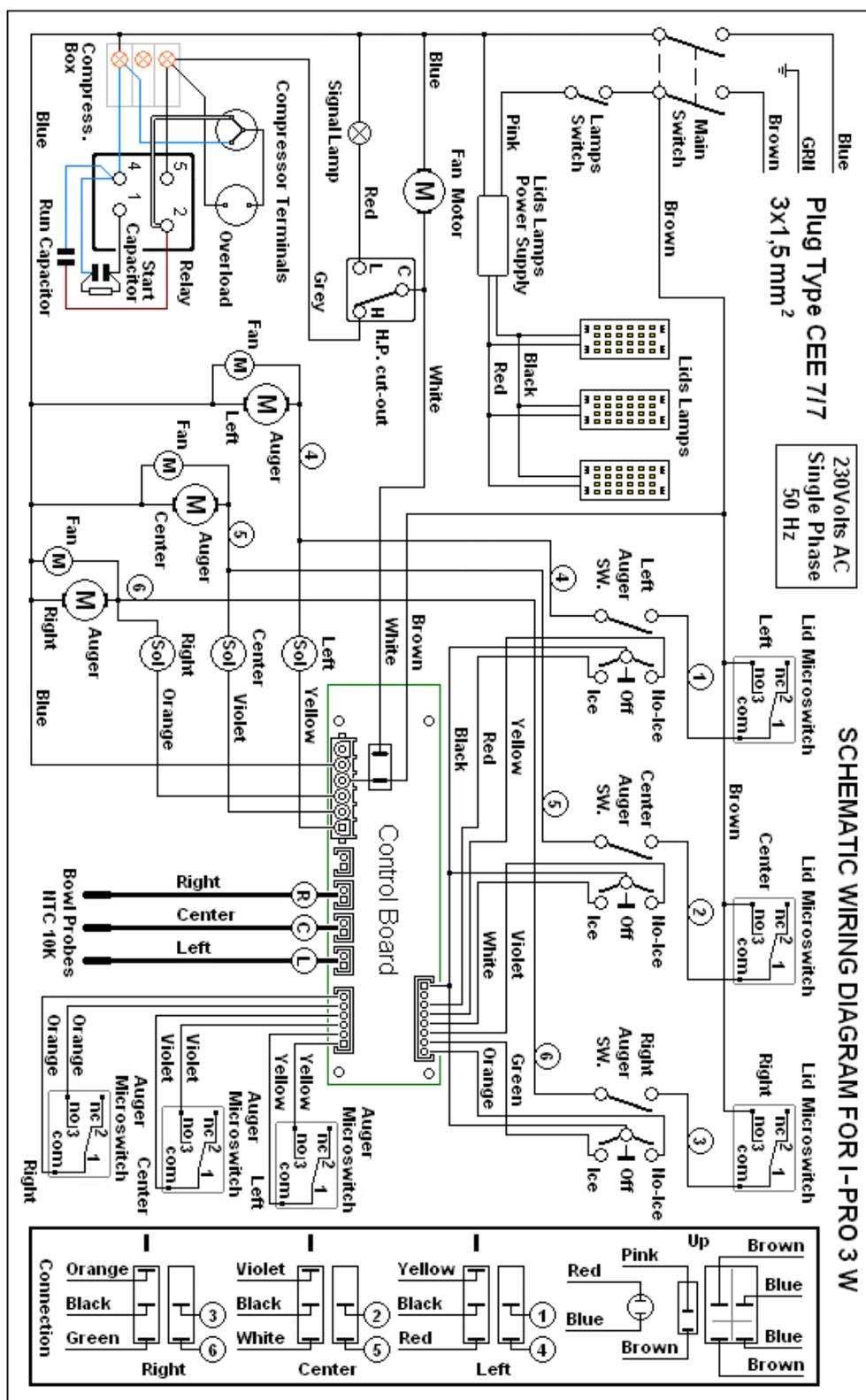






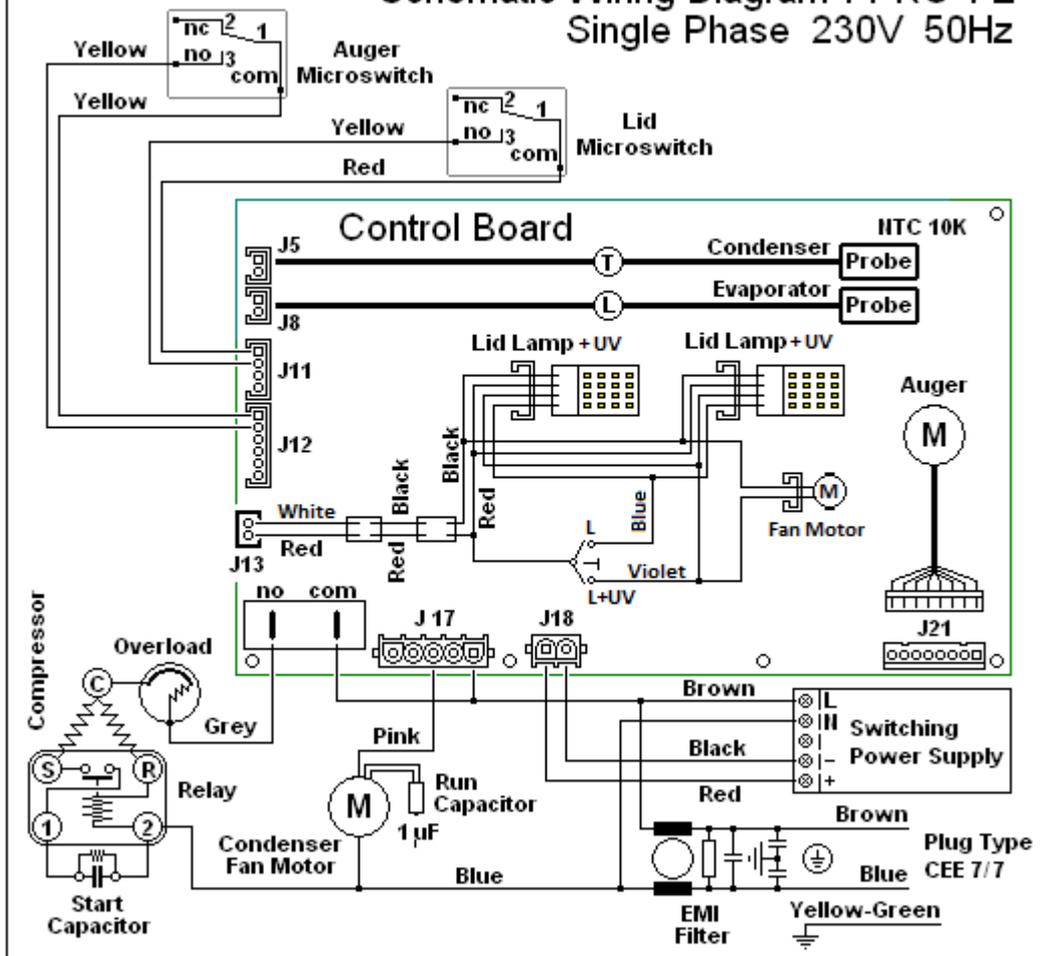
**Water**



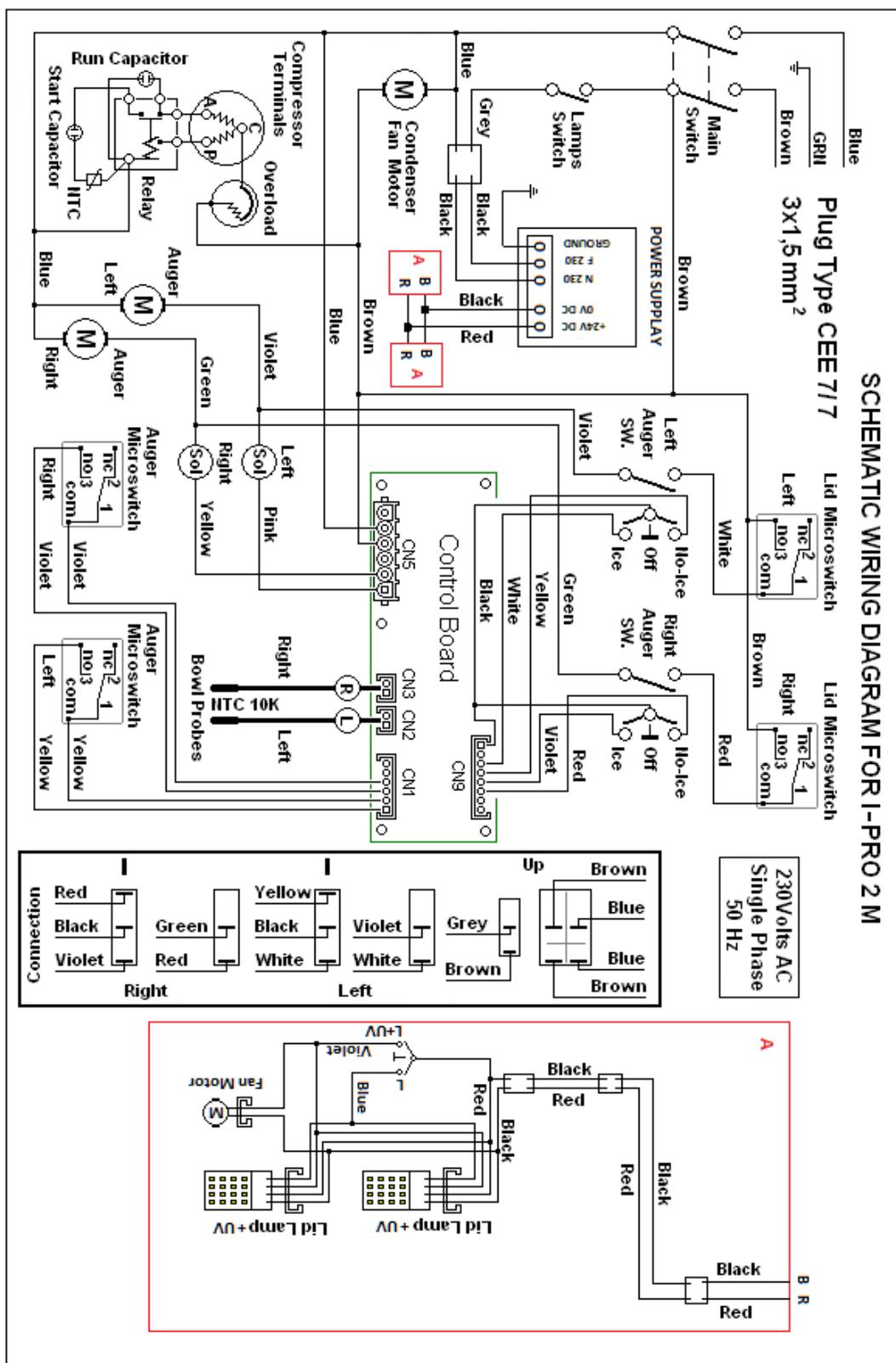




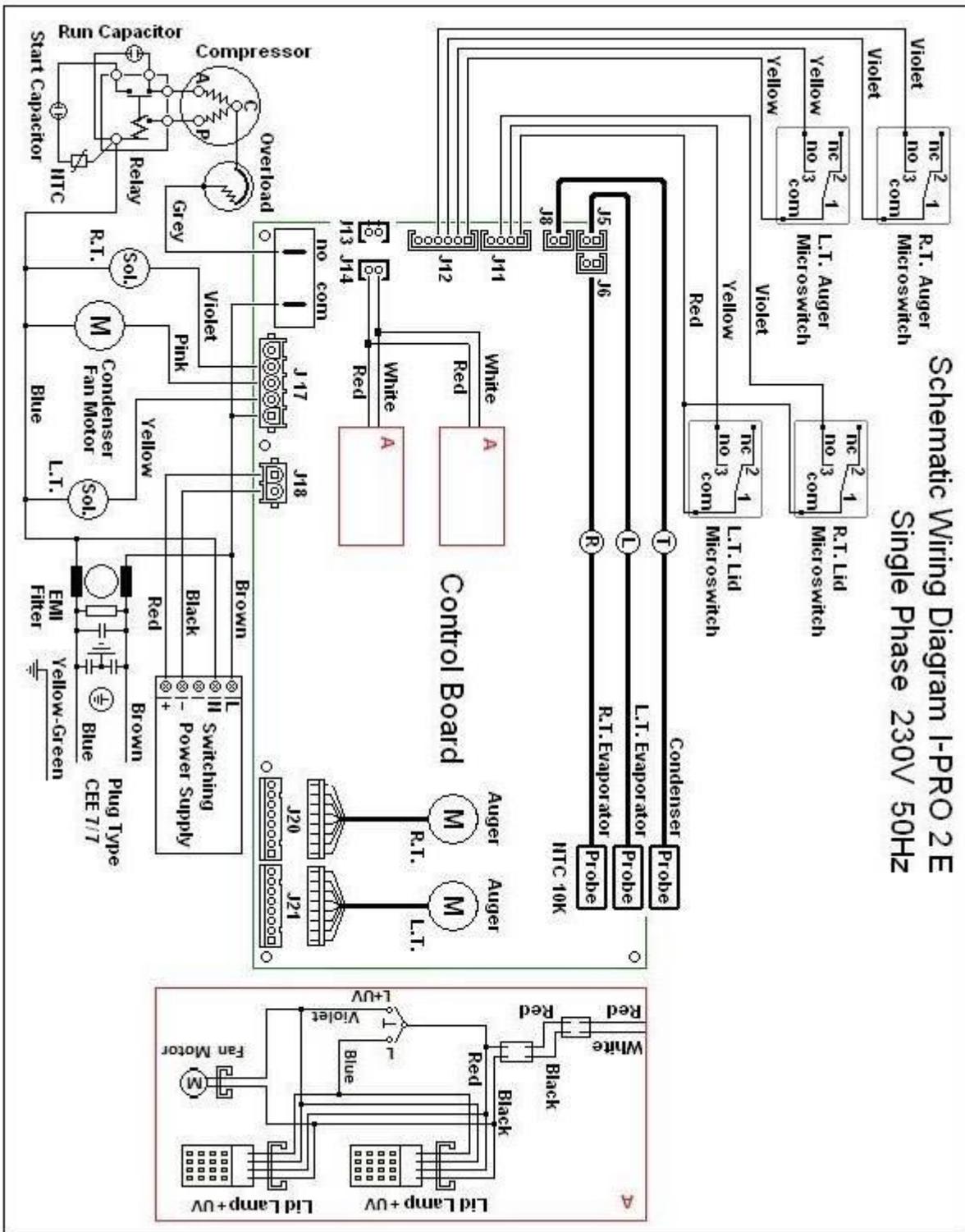
## Schematic Wiring Diagram I-PRO 1 E Single Phase 230V 50Hz

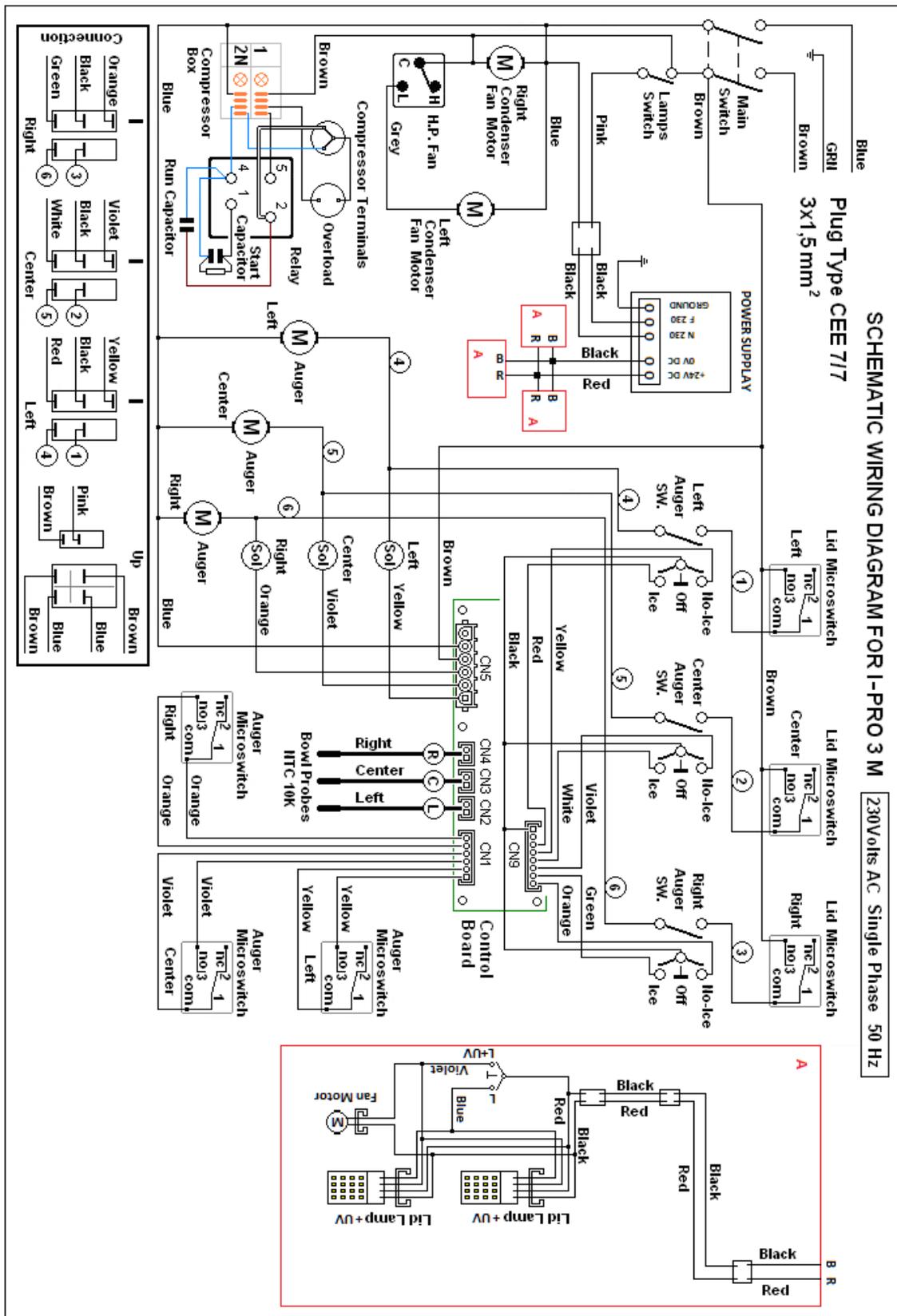


### SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR I-PRO 2 M

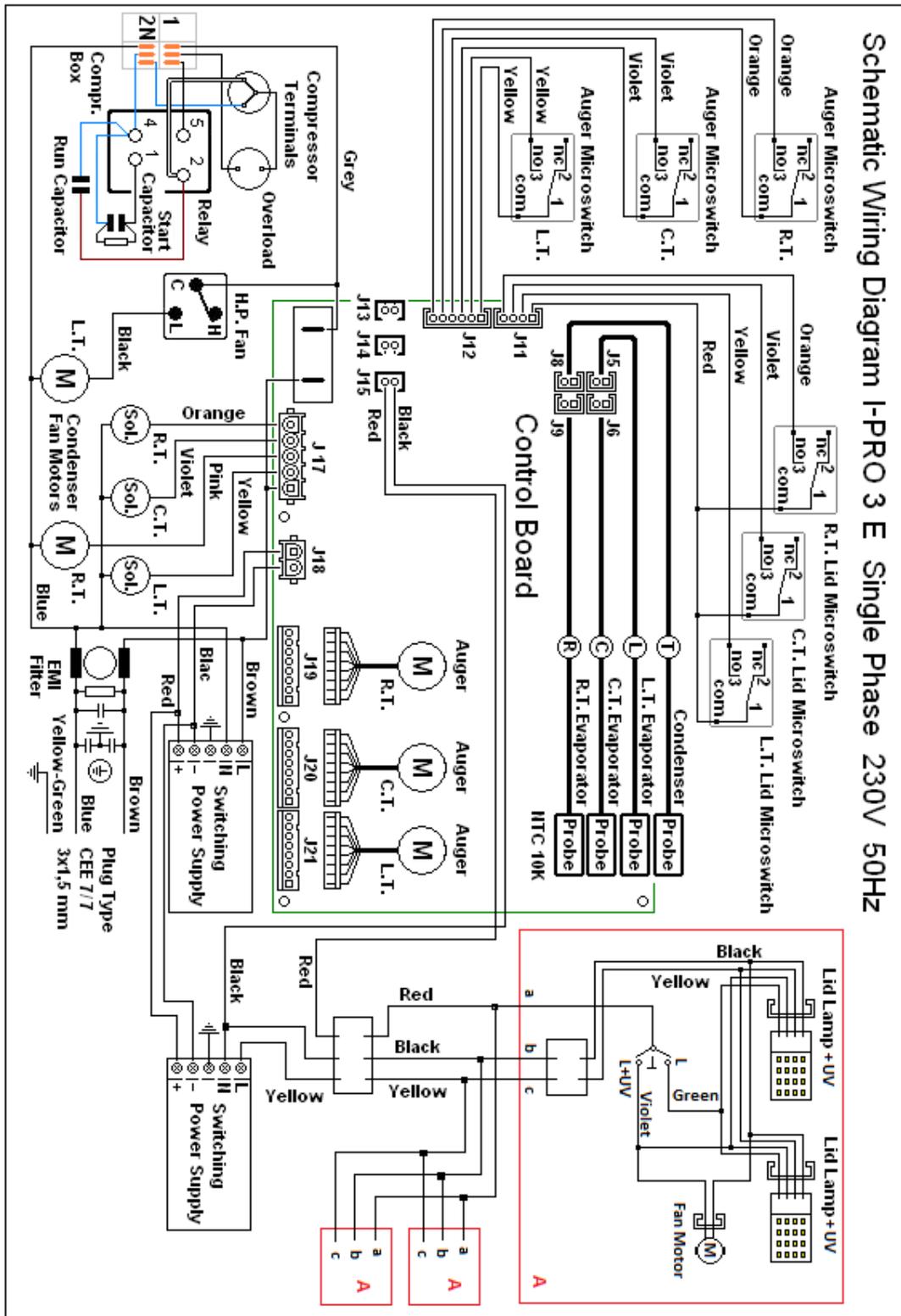


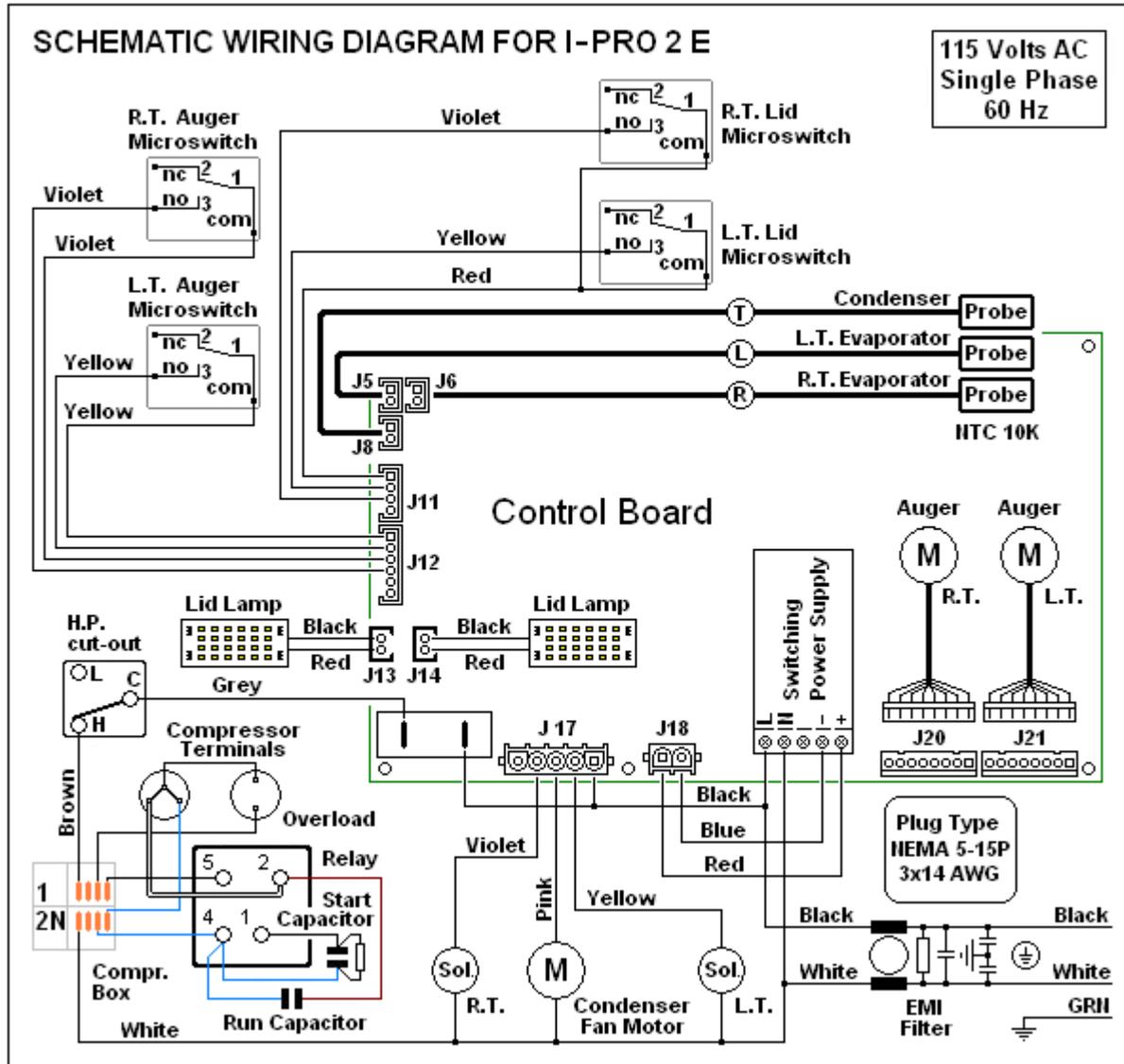
## Schematic Wiring Diagram I-PRO 2E Single Phase 230V 50Hz





# Schematic Wiring Diagram I-PRO 3 E Single Phase 230V 50HZ

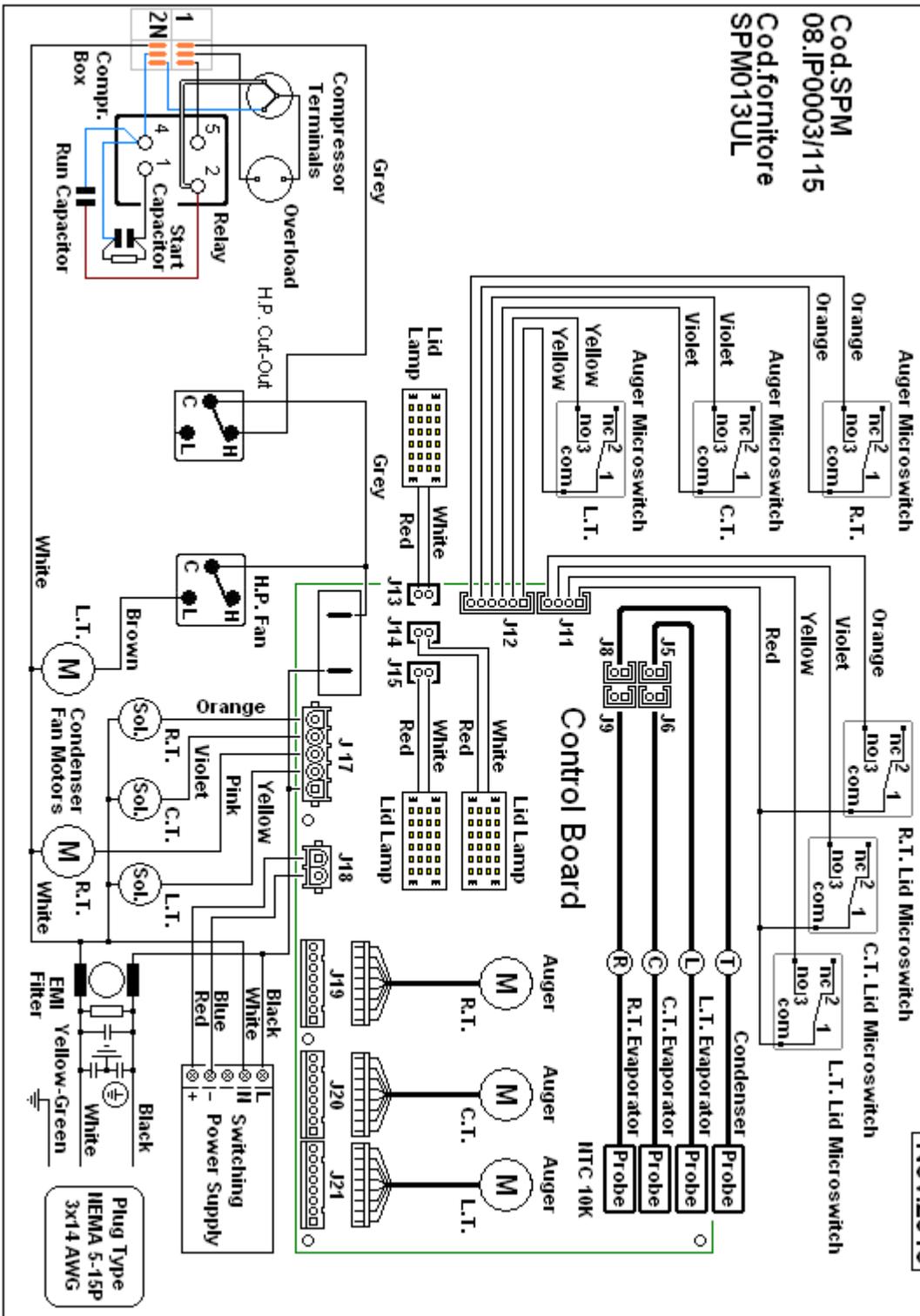




# Schematic Wiring Diagram I-PRO 3 E Single Phase 115V 60HZ

Rev.1  
Nov.2013

Cod.SPM  
08.IP0003/115  
Cod.fornitore  
SPM013UL

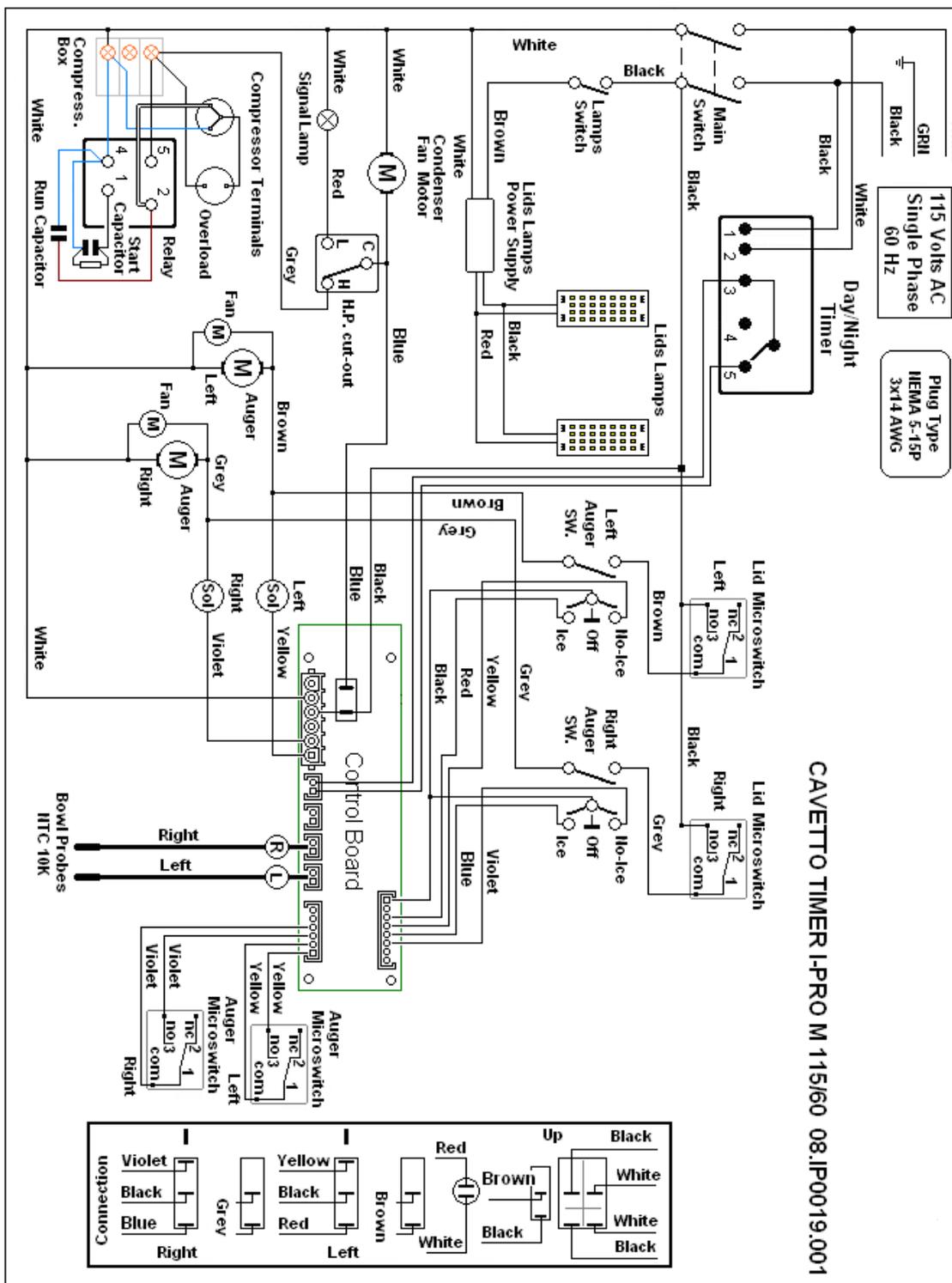


**SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR I-PRO 2 M 115/60  
WITH TIMER AND COMPRESSOR RELAY**

Rev.1  
Nov.2013

Cod.SPM - 08.IP0017/1/15  
Cod.fornitore - SPM019/2UL

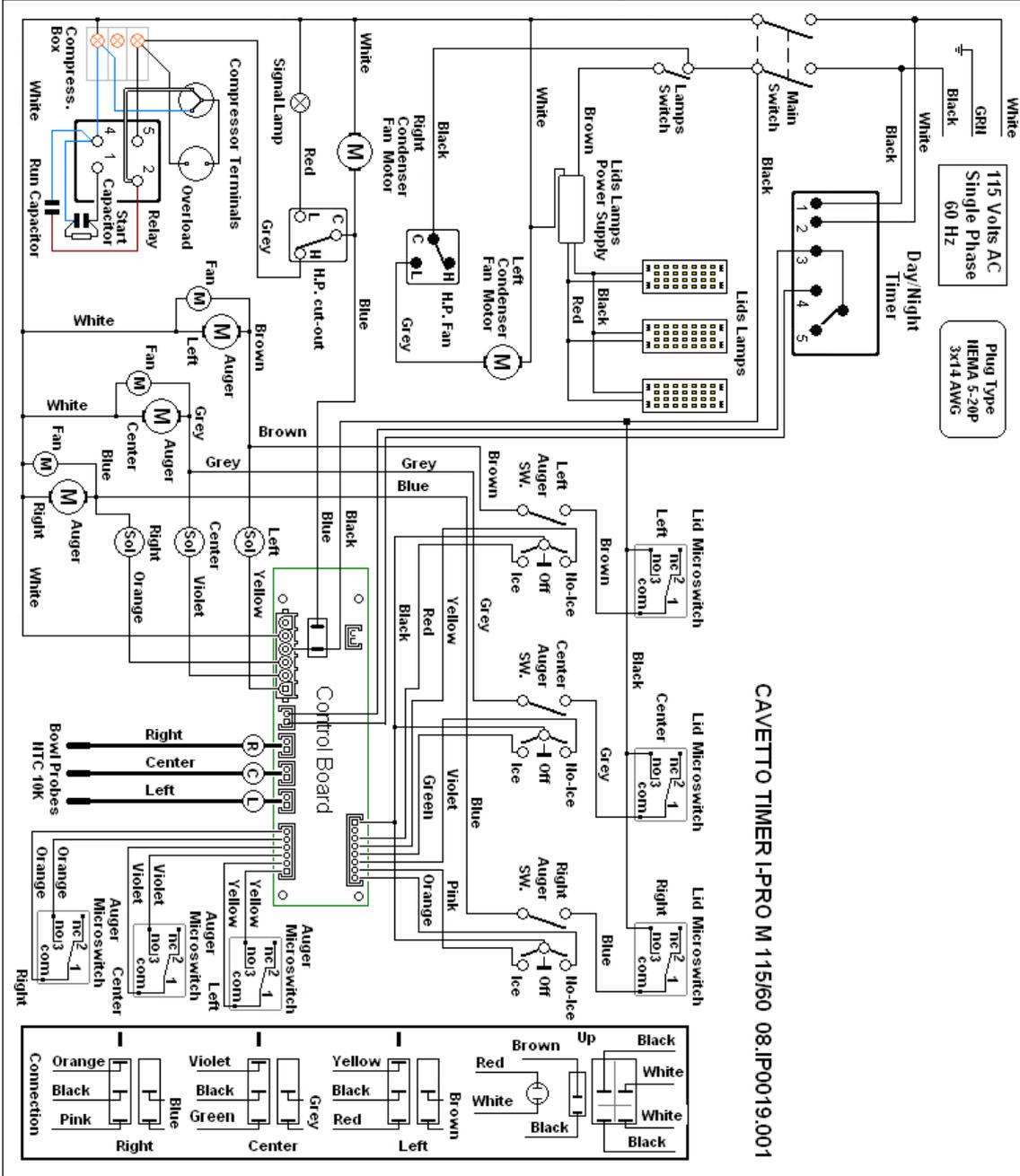
CAVETTO TIMER I-PRO M 115/60 08.IP0019.001



**SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR I-PRO 3 M 115/60  
WITH TIMER AND COMPRESSOR RELAY**

Rev.1  
Nov.2013

Cod.SPM - 08.IP0018/115  
Cod.fornitore - SPM018UL









## **ASSISTENZA TECNICA ITALIA**

Mail:

[infoservicek@electroluxprofessional.com](mailto:infoservicek@electroluxprofessional.com)

Tel. +39 059 782884

## **INTERNATIONAL CUSTOMER CARE**

Mail:

[SPM.aftersales@electroluxprofessional.com](mailto:SPM.aftersales@electroluxprofessional.com)

Phone: +39 059 781761

## **US CUSTOMER CARE**

**Grindmaster-Cecilware**

4003 Collins Lane, Louisville, KY 40245 USA

Phone: 502.425.4776 Toll Free: 800.695.4500

Fax: 502.425.4664

Web: [www.grindmaster.com/service](http://www.grindmaster.com/service)

## **ELECTROLUX PROFESSIONAL**

Mail:

[epr.techhelp@electroluxprofessional.com](mailto:epr.techhelp@electroluxprofessional.com)

CE

S.P.M. Drink Systems S.p.A.  
Via Panaro 2/b  
41057 Spilamberto (MO)  
[www.spm-ice.it](http://www.spm-ice.it)