

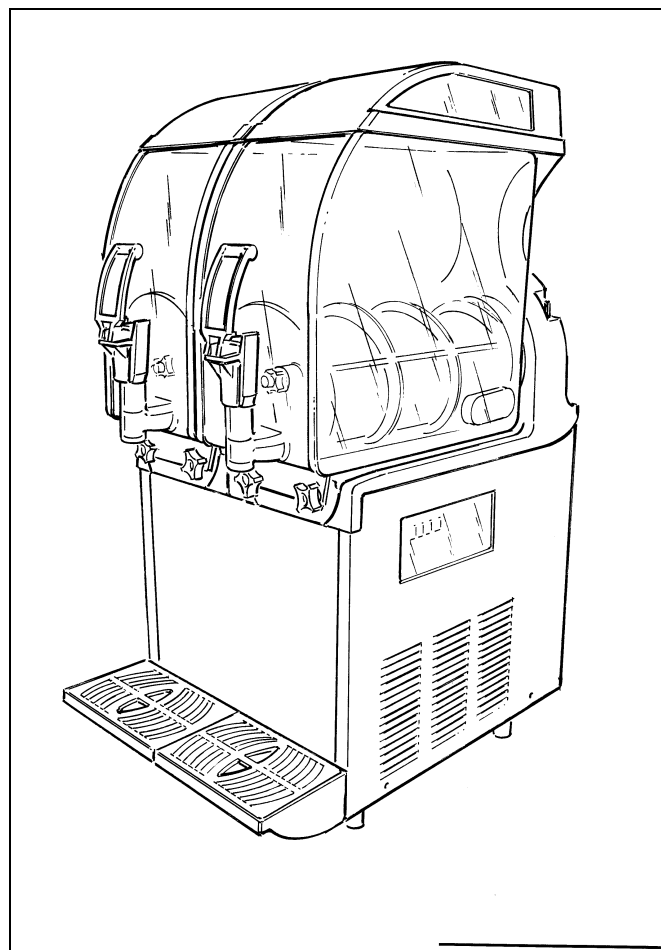
MÁQUINA GRANIZADORA

IPro

R290, R452a ed R449



Atención: Riesgo de incendio – R290



MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

El fabricante de este aparato es

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

Todos los derechos de reproducción de este manual están reservados, incluso la reproducción parcial está prohibida.

Las descripciones e ilustraciones se refieren a la máquina/planta específica en cuestión. El fabricante se reserva el derecho de realizar las modificaciones que considere oportunas en la producción estándar en cualquier momento.

Este manual:

es parte integrante del suministro y debe leerse atentamente para utilizarlo correctamente, respetando los requisitos esenciales de seguridad;

está redactado de acuerdo con las disposiciones de la Directiva de Máquinas 2006/42/CE y contiene la información técnica necesaria para realizar correctamente todos los procedimientos en condiciones seguras;

debe almacenarse con cuidado (protegido en un estuche transparente y estanco para evitar su **deterioro**) y debe acompañar a la máquina durante toda su vida, incluido cualquier cambio de propietario. En caso de pérdida o deterioro, se puede obtener una copia solicitándolo al fabricante, informando los datos de la placa de identificación

El fabricante declina toda responsabilidad por el uso inadecuado de la máquina/instalación y/o por los daños causados como consecuencia de operaciones no contempladas en este manual.

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	4
Operaciones de limpieza y sanitización	5
2. EQUIPAMIENTO BÁSICO DEL EQUIPO	10
3. INDICACIONES ÚTILES PARA EL TRANSPORTE.....	10
4. INDICACIONES ÚTILES PARA EL LEVANTAMIENTO	10
5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	11
6. POSICIONAMIENTO.....	12
7. CONEXIÓN LA RED ELÉCTRICA	13
8. IPROW – SPECIFICHE CONNESSIONE RETE IDRICA.....	13
9. OPERACIONES DE PUESTA EN MARCHA	15
10. VERSIÓN ELECTRÓNICA - EXPLICACIÓN DE LOS INTERRUPTORES Y USO CORRESPONDIENTE.....	16
Funcionamiento manual.....	16
Funcionamiento automático.....	17
Programación	17
11. VERSIÓN MECÁNICA - EXPLICACIÓN DE LOS INTERRUPTORES Y USO CORRESPONDIENTE.....	20
Funcionamiento del temporizador mecánico	21
12. USO DE LUCES UV	22
13. MODALIDAD DE USO.....	23
14. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO	24
Limpieza del filtro condensador	24
Control y reemplazo de las empaquetaduras	25
Almacenamiento invernal	25
15. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD..	25
16. GUÍA A LA SOLUCIÓN DE.....	26
17. DIAGRAMA DE CABLEADO.....	28
230/50.....	28
Water.....	36
UV lights.....	38
115/60.....	44

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este manual de uso e instalación es parte integrante del equipo y tendrá que guardarse para cualquier consulta. **S**in perjuicio de otra diferente indicación, este manual está dirigido al operador (personal que utiliza diariamente el equipo) y a quien se ocupa del mantenimiento (personal cualificado para la instalación y el mantenimiento).

Las partes del manual dirigidas sólo a las personas encargadas del mantenimiento se destacarán

oportunamente. **L**ea atentamente las advertencias presentes en este manual antes de instalar y utilizar el aparato.

El presente aparato ha sido proyectado para elaborar granizados, cremas de café, capuchino helado, sorbetes y granizados, productos similares preparados mezclando agua o leche con productos en polvo.

Al recibir este equipo asegúrese de que el código de identificación del mismo corresponda al que Usted pidió y que siempre está citado en los documentos de transporte, es decir:
- "nombre del equipo" seguido por el número de matrícula progresivo.

Este equipo está única y exclusivamente dirigido al uso para el que se diseñó y el fabricante no puede considerarse responsable por casuales daños debidos al uso incorrecto.

Este equipo no debe ser considerado adecuado para el uso por parte de niños menores de 8 años y de personas con invalidez física, sensorial o mental, o bien faltas de experiencias y conocimiento, a menos que hayan sido controladas e instruidas para el uso del equipo por una persona responsable de su seguridad.

Los niños tienen que controlarse para

asegurarse de que no jueguen con el equipo.

Las operaciones de limpieza y sanitización no pueden ser efectuadas por niños si no están atentamente supervisados.

Este equipo no es adecuado para un uso al aire libre. **E**l presente equipo no es adecuado para la instalación en lugares en los que puede utilizarse un chorro de agua y no deberá limpiarse con chorros de agua.

El presente aparato está destinado a uso profesional e debe ser instalado en lugares donde pueda ser controlado por personal cualificado.

No coloque cilindros de gas inflamable cerca de este equipo.

Este equipo ha sido diseñado para las siguientes aplicaciones:

- Áreas de cocina para el personal de tiendas, oficinas u otros ambientes de trabajo;
- Áreas comunes de hoteles, moteles u otros ambientes residenciales en general;
- Bed & breakfast
- Catering y aplicaciones similares

Instale el equipo en una superficie horizontal y sólida obrando de tal forma que el bastidor del equipo esté bien aireado (al menos 20 cm de espacio libre, fig.1), instale el equipo en un ambiente seco y evite montarlo cerca de

fuentes de calor. **L**a temperatura ambiente de uso de la máquina tiene que estar incluida entre los 24 y los 38°C (entre 75°F y 100°F). Para la versión 220-230V/60Hz esta temperatura puede extenderse hasta 43°C/109°F.

Es imprescindible, para un correcto y seguro montaje, que se prepare una específica toma mandada por un interruptor magnetotérmico con distancia de apertura de los contactos igual o por encima de 3mm, de conformidad con las vigentes normas de seguridad.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante o por su servicio de asistencia o, de todos modos, por una persona con calificación semejante, de modo de prevenir todo riesgo.

- **CUIDADO:** no coloque tomas múltiples portátiles o alimentadores portátiles en la parte posterior del aparato.

- **CUIDADO:** durante el posicionamiento del aparato comprobar que el cable de alimentación no está bloqueado o dañado.

El nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado es inferior a 70 dB.

El presente manual también está disponible en un formato alternativo en nuestro sitio.

Operaciones de limpieza y sanitización

Para conseguir siempre un buen funcionamiento del equipo y respetar las normas sanitarias vigentes, es imprescindible que se lleven a cabo a menudo las operaciones de limpieza y sanitización descritas a continuación, siempre asegurándose de que la persona encargada de dichas operaciones, se haya anteriormente lavado y sanitizado las manos y los antebrazos.

En caso de largo período sin utilizar el equipo (estacionalidad) siempre realice dichas operaciones antes de volver a poner en función la máquina.

¡Cuidado!

Para evitar riesgos de descargas eléctricas, durante las operaciones de

limpieza, no rocíe agua en los interruptores y evite que los componentes eléctricos internos vayan a tocar el agua y los productos utilizados.

¡Cuidado!

Para prevenir la formación de bacterias utilice solo productos aprobados para la desinfección de objeto de plástico y caucho, el hecho de no respetar estos procedimientos puede conllevar riesgos para la salud.

Fíjese Bien En Que: es responsabilidad del usuario estar enterado de las normas vigentes de manera que sean respetadas las leyes federales, estatales o locales, por lo que respecta la frecuencia de limpieza y de conservación de los productos utilizados.

Los procedimientos descritos a continuación son esenciales para impedir la formación de bacterias y mantener así la máquina en óptimas condiciones higiénicas.

Se recomienda que se realicen dichos procedimientos **diariamente** y de todos modos respetando las normas vigentes.

Ni el fabricante de la máquina ni el productor de la preparación alimenticia introducida en la misma, pueden considerarse responsables para casuales daños que pueden directa o indirectamente ocurrir a personas a consecuencia de la falta de observancia de todo lo prescrito indicado en este manual y concerniente sobre todo las advertencias sobre la limpieza y la sanitización del equipo.

- **D**esactivar el sistema refrigerante (desactivando o la tecla con el copo de nieve o la tecla con las onda) y hacer funcionar la máquina solo con el mezclador en movimiento durante unos minutos.

- **V**acíe el producto restante de la cubeta.

¡Cuidado!

Para evitar riesgos de descargas eléctricas con piezas móviles, durante las operaciones de desmontaje, asegúrese de que todos los interruptores estén en posición de desactivado y de que el cable de alimentación esté desconectado de la red.

- **R**etire la tapa luminosa después de haberla desbloqueado con la llave correspondiente.

- **L**lene la cubeta con agua tibia de modo a facilitar la disolución del azúcar residual y luego vacíe todo el agua antes de proceder con el punto siguiente.

- **D**estornille y extraiga los pomos (véase fig.1).

- **M**ueva delicadamente la cubeta como se indica en la figura 2 y al mismo tiempo tírela hacia fuera de modo a poderla liberar de su alojamiento.

- **P**resione simultáneamente las dos aletas de bloqueo Q y levante el grifo I para extraerlo de su alojamiento (véase fig.3).

- **D**esmonte el grifo manteniendo presionado hacia abajo el cuerpo L extrayendo la palanca R de su alojamiento (véase fig.4).

¡Cuidado!

Para evitar la formación de bacterias quite y limpie siempre aun los anillos tóricos y sus alojamientos; la falta de respeto de esta prescripción puede conllevar riesgos a la salud de las personas.

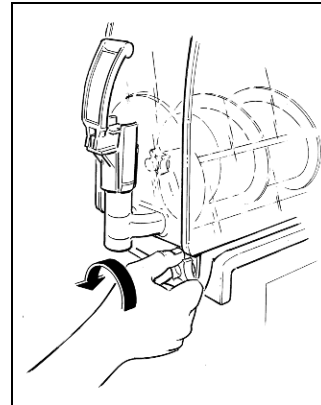


Fig. 1

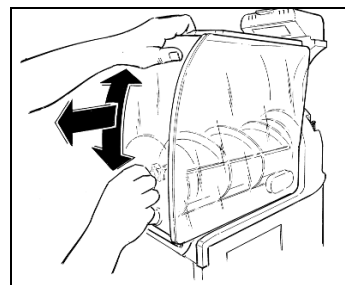


Fig. 2

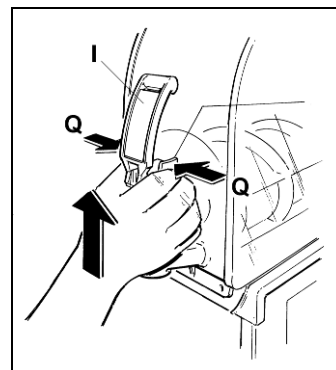


Fig. 3

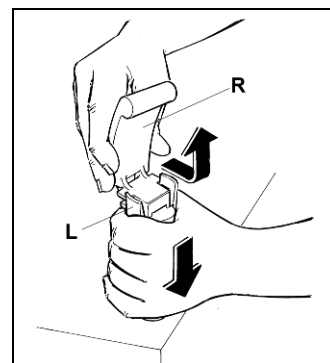


Fig. 4

- **E**xtraiga la manilla de fijación S en sentido horario (roscado izquierdo) y proceda a extraer el grupo de mezclado U y las juntas de estanqueidad X y T (véase fig.5).

¡Cuidado!

Evite el uso de detergentes abrasivos que pueden dañar la superficie de los componentes. **N**o lave estas piezas en el lavaplatos puesto que partes como la cubeta o la espiral podrían dañarse.

- **L**ave bien cualquier parte retirada con agua tibia y detergente para platos delicados.
- **D**ótese de un producto común adecuado para la desinfección de objetos de plástico y caucho (hipoclorito de sodio 2%); para los Estados Unidos obtenga el sanitizante aprobado KAY-5® y prepárelo para obtener una dilución de 100ppm (una bolsita de 1 Oz de KAY-5® + 2 ½ galones de agua), el producto sanitizante siempre debe cumplir con 40 CFR §180.940.
- **E**njuague con esmero y sumerja toda pieza en el producto sanitizante siguiendo las dosis y los tiempos de sumersión aconsejados por el propio productor (KAY-5 proporciona 1-2 minutos de inmersión sin enjuagar).

¡IMPORTANTE!

Siga escrupulosamente lo prescrito del producto utilizado por lo que respecta a los tiempos y a los modos de uso del mismo.

- **U**na vez respetados los correctos tiempos de desinfección, enjuague con esmero todo componente con agua limpia y seque con un paño limpio.
- **L**impie con esmero el evaporador y la superficie que recoge el condensado, quitando todo indicio de producto usando una esponja limpia empapada de sanitizante (vea Fig.6).
- **R**epita las mismas operaciones con una esponja empapada de agua limpia y seque con esmero todas las superficies con un paño limpio.

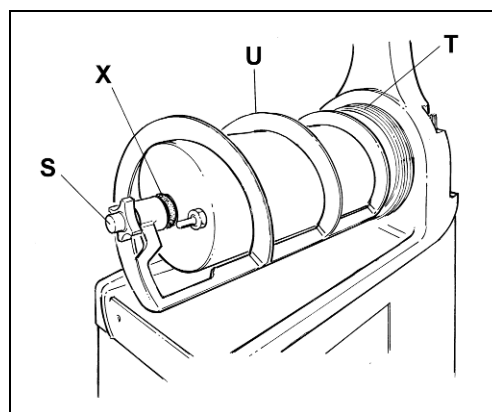


Fig. 5

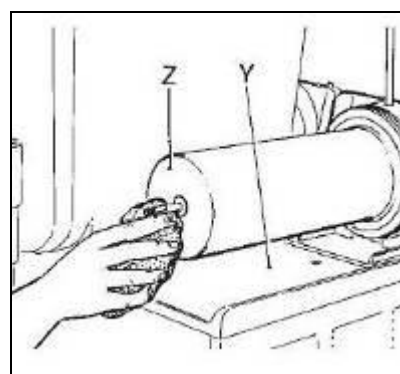


Fig. 6

Una vez realizadas con esmero todas estas operaciones de limpieza se puede volver a montar los componentes.

El correcto ensamblaje de la máquina es muy importante para prevenir fugas de productos y cualquier daño a la misma.

Para ensamblar la máquina es necesario disponer de un lubricante aprobado.

Siempre asegúrese de que toda pieza esté correctamente lavada y sanitizada y de que la persona encargada del montaje se haya limpiado y sanitizado las manos y los antebrazos.

- Monte nuevamente el grupo de mezclado (fig.14) ateniéndose a las siguientes operaciones:

- Monte la empaquetadura de ventosa X con el lubricante para reducir la fricción y limitar el desgaste (fig.7).
- Monte nuevamente la empaquetadura T prestando atención al sentido (fig.8).
- Vuelva a montar la espiral U procurando que el codo de arrastre encaje perfectamente con el árbol de guía.
- Fije todos los componentes enroscando la manilla S en sentido contrario al de las agujas del reloj.

- Vuelva a montar la cubeta colocándola en su alojamiento y comprobando que encaje exactamente en la empaquetadura T (véase

fig.10). Para facilitar el montaje, lubricar la parte trasera de la cubeta en el punto en que la misma encaja con su empaquetadura de cierre (fig.9).

- Fije la cubeta con las correspondientes manillas y apriete firmemente, aunque sin ejercer una fuerza excesiva.

IMPORTANTE

No apriete demasiado los pomos de fijación de la cubeta, una fuerza excesiva podría dañar la rosca y/o la propia cubeta.



Fig. 7

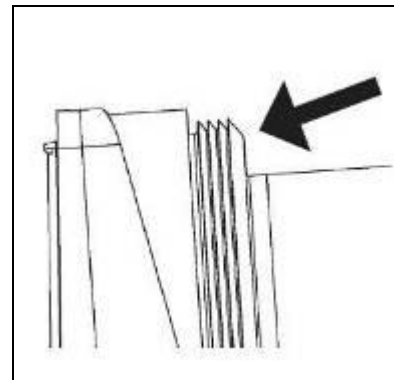


Fig. 8

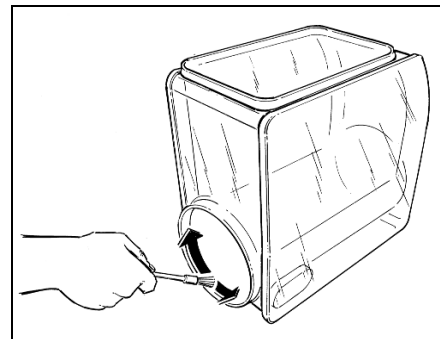


Fig. 9

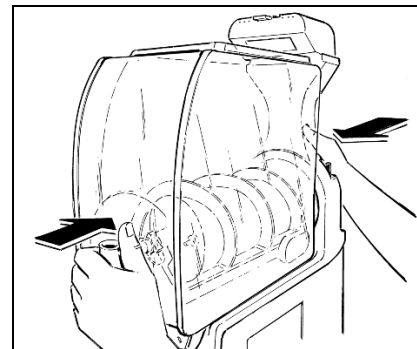


Fig. 10

- **M**onte nuevamente el grifo untando previamente grasa de vaselina en las empaquetaduras J para agilizar el deslizamiento del grifo en el propio alojamiento hasta la completa inserción (fig.11).

¡CUIDADO!

El hecho de que grifo no se deslice bien pone en peligro su estanqueidad.

- **D**esmonte el recogegotas tirándolo hacia el exterior (Fig.12).

- **L**ave bien todas sus partes.

- **E**njuague con esmero y sumerja toda pieza en el producto sanitizante siguiendo las dosis y los tiempos de sumersión aconsejados por el propio productor.

- **M**óntelo nuevamente siguiendo las operaciones anteriores al contrario.

- **A**hora la máquina está lista para ser utilizada de nuevo.

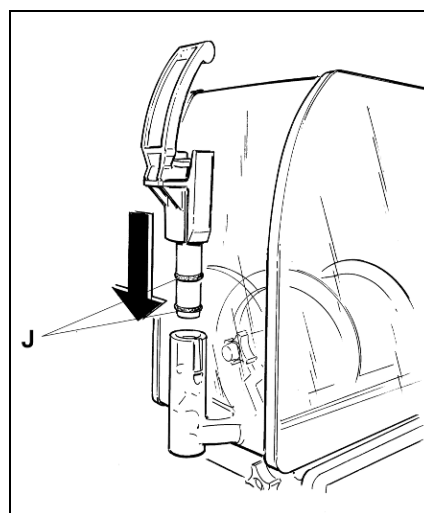


Fig. 11

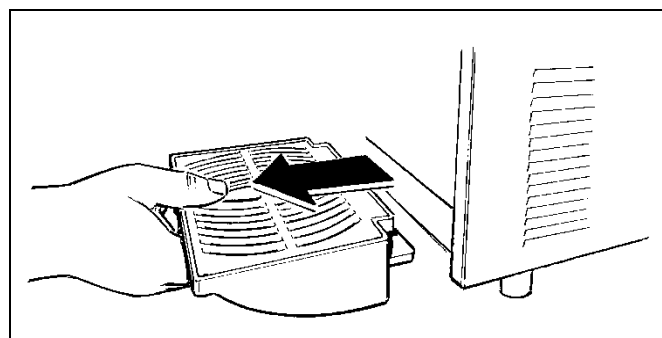


Fig. 12

Sanitización después de largos periodos de inactividad

Si la máquina permanece parada durante algunos días luego de ser limpiada y desinfectada con esmero como se describió antes, al nuevo arranque es necesario realizar las operaciones de sanitización descritas a continuación.

- **L**evante primero la tapa de seguridad, luego la subtapa.

- **L**lene la cubeta de agua y añada el producto para la desinfección de objetos para uso alimentario siguiendo atentamente las dosis prescritas por la empresa productora del mismo.

- **D**espués de volver a posicionar la tapa, haga funcionar el mezclador deje actuar durante el tiempo necesario, también especificado por el fabricante.

IMPORTANTE

No deje el sanitizante en la cubeta durante períodos de tiempo por encima de los establecidos por el productor

- **V**acíe la cubeta abriendo y cerrando al menos 10 veces el grifo de manera que se sanitice aun el área de paso del producto.
- **E**njuague con esmero repitiendo las mismas operaciones utilizando en cambio solo agua limpia en lugar del sanitizante.
- **D**espués de haber realizado con esmero estas operaciones, la máquina está lista para ser utilizada.

2. EQUIPAMIENTO BÁSICO DEL EQUIPO

Al abrir el embalaje, dentro del mismo se hallarán los elementos a continuación:

- este manual de uso y mantenimiento
- la declaración de conformidad CE;
- 1 tubo de lubricante (vaselina);
- 1 depósito recoge gotas y 1 empaquetadura de ventosa para cada depósito.

3. INDICACIONES ÚTILES PARA EL TRANSPORTE

A fin de evitar que el aceite que cabe en el compresor hermético salga en el circuito refrigerante, es necesario transportar, almacenar y manipular el equipo en posición vertical, respetando las indicaciones citadas en el embalaje. En el caso de que el equipo se haya accidental o intencionalmente por motivos de transporte, mantenido en posición no vertical, es necesario, antes de su arranque, que se mantenga durante cerca de 3-4 horas en posición erguida de manera que el aceite vuelva al compresor.

4. INDICACIONES ÚTILES PARA EL LEVANTAMIENTO

Todo equipo viene dotado de una específica bancada de madera que permite el desplazamiento usando los usuales medios de manipulación y levantamiento.



Nunca levante el equipo por sí solo, sino con la ayuda de otro operador.

Para no acarrear daños al equipo, las maniobras de carga y descarga ha de llevarse a cabo con especial cuidado. Es posible levantar el equipo, con la carretilla elevadora, de motor o manual, colocando las palas por debajo del mismo.

En cambio, tiene que evitar que:

- volcar el aparato;
- arrastrar el aparato con cuerdas u otro;
- levantar el aparato con eslingas o cuerdas;
- sacudir o dar golpes al aparato y a su embalaje.

Para el almacenamiento es necesario que el ambiente sea seco y con temperaturas incluidas entre 0 °C y 40 °C. Con el embalaje original es posible sobreponer no más de 2 equipos, teniendo cuidado que se mantenga la posición vertical señalada por las flechas en el embalaje.

5. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características técnicas y eléctricas del equipo

Todas las características técnicas y eléctricas de equipo se citan en la placa de matrícula aplicada dentro del equipo y reproducida a continuación.

En la placa se citan:

- Modelo
- PNC – código de producción
- Número de serie
- Características eléctricas en Voltios/Hz
- Absorción máxima en vatios
- Corriente máxima en amperios
- Clase climática
- Gas refrigerante y cantidad utilizada
- Marcas
- Constructor

Ruido

El nivel de presión acústica continuo, equivalente, ponderado es inferior a 70 dB.

Clase climática

La clase ST indica una temperatura ambiente de uso de la máquina entre 24 y 38°C. Sólo para la versión 220-230V/60Hz la clase climática pasa a ser T y la temperatura de funcionamiento de la máquina puede extenderse hasta 43°C/109°F.

Dimensiones

Las dimensiones totales del aparato son:

	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

Gas refrigerante

Entre los tipos de gas utilizados (R452a, R290 y R449) el R290 (Propano) es potencialmente inflamable y explosivo.

iAtención!

Es absolutamente necesario adoptar todas las precauciones posibles para evitar cualquier peligro asociado a la naturaleza de este gas durante cualquier operación ordinaria y/o extraordinaria realizada en el propio equipo.

Características de la red de agua:

La presión del agua procedente de la red hídrica debe estar entre 1 bar y 10 bar (0,1 MPa y 1 MPa).

En caso de avería:

En la mayoría de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos se solucionan con pequeñas intervenciones; sugerimos por lo tanto que se lea atentamente este manual antes de llamar al fabricante o el centro de asistencia.

Eliminación


Importante

Todos los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños puesto que son potenciales fuentes de peligro.

Importante

Para respetar el ambiente, no se deshaga de los residuos del embalaje, sino los guarde de manera que pueda volver a utilizarlos por si fuesen necesarios (por ejemplo, almacenamiento invernal).



El símbolo  indica que el equipo no puede ser eliminado como desecho común, sino ha de eliminarse con arreglo a la directiva europea 2003/108/CE (Waste Electrical and Electronics Equipments - WEEE) y a las legislaciones nacionales que de ella proceden, para prevenir posibles consecuencias para el ambiente y la salud humana.

Para la correcta eliminación del equipo, llame al punto de venta donde compró el equipo o bien nuestro servicio de posventa.

6. POSICIONAMIENTO

SÓLO PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

La instalación y las siguientes operaciones de mantenimiento, tienen que realizarse por personal especializado y entrenado para el uso del equipo, según las normas vigentes.

a) Después de quitar el embalaje **guarde todos sus elementos para el almacenamiento invernal** y asegúrese de lo íntegro del equipo (fig.13).

¡IMPORTANTE!

Todos los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños puesto que son potenciales fuentes de peligro.

b) Coloque el equipo en una superficie horizontal y sólida obrando de tal forma que el bastidor del equipo esté bien aireado (al menos 20 cm de espacio libre todo al rededor, fig.14), monte el equipo en un ambiente seco y evite montarlo cerca de fuentes de calor. **La temperatura ambiente de uso de la máquina tiene que estar incluida entre los 24 y los 38°C (entre 75°F y 100°F). Para la versión 220-230V/60Hz esta temperatura puede extenderse hasta 43°C/109°F.**

c) Controle que la tensión de red corresponda a la indicada en la placa de matrícula y que la potencia disponible sea adecuada a la requerida por el equipo. Enchufe la clavija en una toma de corriente dotada del polo de tierra, eliminando las tomas múltiples.

PARA MÁS PRECAUCIONES, LEA ATENTAMENTE EL PÁRRAFO "CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA".

d) El montaje ha de ser realizado según las instrucciones del fabricante. El hecho de no respetar dichas indicaciones puede perjudicar lo funcional del equipo.

Importante

La puesta a tierra es necesaria y obligatoria según establece la ley. Antes de realizar cualquier operación de limpieza o

mantenimiento extraordinario, asegúrese de que el equipo esté desconectado de la red sacando la clavija de alimentación. En caso de avería o funcionamiento defectuoso, apague el equipo y desenchufe la clavija.

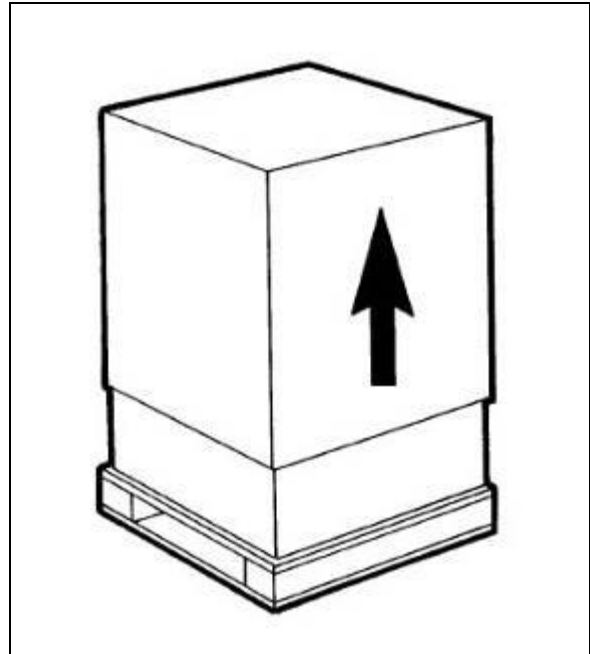


Fig. 13

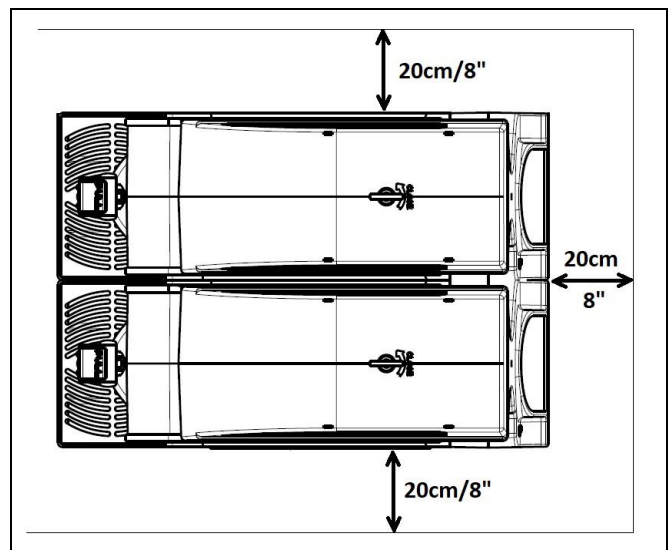


Fig. 14

7. CONEXIÓN LA RED ELÉCTRICA

SÓLO PARA EL ENCARGADO DEL MANTENIMIENTO

Antes de enchufar la clavija en la toma de alimentación, como ya se explicó en el párrafo anterior, es necesario para su seguridad que se entere atentamente de las siguientes precauciones:

- Cerciórese de que la conexión se realice a una instalación dotada de una eficaz puesta a tierra, como establecen las normas vigentes de seguridad (fig.15). Por lo tanto el fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de puesta a tierra de la instalación.

- No obstruya las rejillas de ventilación y de disipación del calor puesto que una mala ventilación, además de disminuir el rendimiento y alterar el funcionamiento, puede dañar seriamente el aparato.

- Siempre verifique las especificaciones eléctricas en la placa de cada único equipo, los datos de la placa siempre sustituyen los citados en este manual.

- Es imprescindible, para un correcto y seguro montaje, que se prepare una específica toma mandada por un interruptor magnetotérmico con distancia de apertura de los contactos igual o por encima de 3mm, de conformidad con las vigentes normas de seguridad (fig.15).

- Nunca use tomas múltiples ni cables de prolongación.

- Cerciórese de que el cable de alimentación por todo su largo no se pueda de ningún modo ser aplastado.

- Para desenchufar la clavija, luego de desactivar siempre el interruptor general, agarre la misma y la extraiga dulcemente.

Importante

SI EL CABLE DE ALIMENTACIÓN ESTÁ DAÑADO, ÉL DEBE REEMPLAZARSE POR EL FABRICANTE O POR SU SERVICIO DE ASISTENCIA O, DE TODOS MODOS, POR

UNA PERSONA CON CALIFICACIÓN SEMEJANTE, DE MODO DE PREVENIR TODO RIESGO.

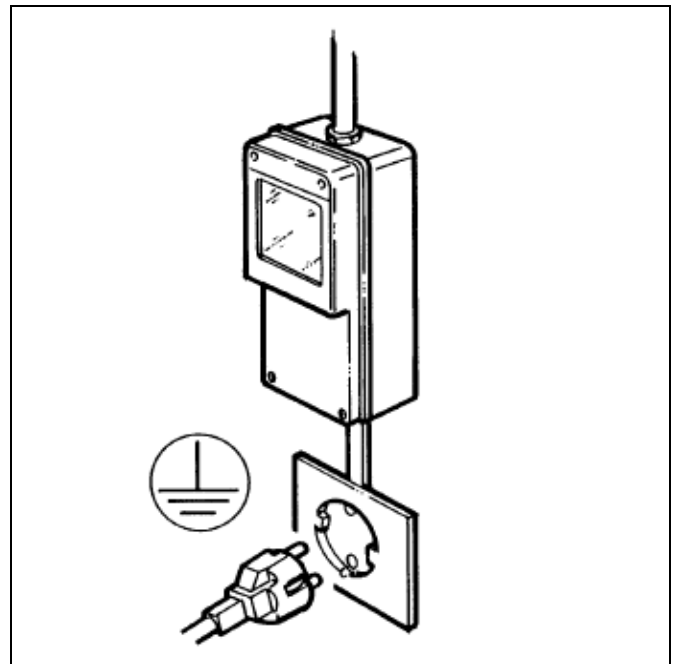


Fig. 15

Si así lo exige la normativa local, es posible conectar el aparato de forma permanente a la red eléctrica, ref. Código Eléctrico Nacional (NEC) y NFPA 70. Si es necesario, debe quitar el panel lateral derecho, desconectar el cable de alimentación del arnés de la máquina, quitarlo de la máquina y reemplazarlo con el cable permanente de acuerdo con los códigos locales.

8. IPROW – SPECIFICHE CONNESSIONE RETE IDRICA

!Importante!

La conexión de agua debe realizarse respetando las normas y disposiciones vigentes en el país de uso.

Elementos para la conexión de los datos máquina suministrados con ella:

- Conexión de manguera de 3/4 para entrada de agua
- Manguera de desagüe de agua caliente trenzada de 13 mm con abrazadera de tornillo para fijarla al accesorio de desagüe.

!Atención!

El equipo se suministra con un tubo de conexión a la red hídrica equipado con dos racores $\frac{3}{4}$ hembra, comprobar que el sistema de alimentación de agua esté equipado con los correspondientes racores macho $\frac{3}{4}$ para poder realizar la conexión sin problemas.

!Atención!

Para cumplir con las normas vigentes, conecte el aparato a la red de agua utilizando únicamente la manguera suministrada con el aparato y verifique las normas nacionales aplicables para que la conexión cumpla con las normas locales vigentes; las tuberías de conexión viejas no deben reutilizarse.

- La figura muestra la posición del racor de entrada de agua de red bajo la superficie inferior, en la parte trasera, con racor $\frac{3}{4}$.

- La figura muestra la posición del racor de salida de agua caliente debajo de la superficie 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 instalar un grifo y un regulador de presión.

!Atención!

La presión de entrada del agua procedente de la red debe estar entre 1 y 10 bar (0,1 y 1 MPa).

Si la presión es superior, se recomienda instalar un regulador de presión hidráulica adecuado entre el equipo y el sistema hidráulico principal.

!Atención!

La presión de entrada del agua procedente de la red no debe ser inferior a 1 bar (0,1 MPa).

- Para drenar el agua caliente, use solo el tubo trenzado, alternativamente un tubo rígido, asegúrese de que el drenaje caiga libre de cuellos de botella. No utilice un tubo de desagüe que, en contacto con agua caliente, alrededor de 50°C , podría deformarse e impedir o limitar el desagüe del agua, con posible intervención del presostato de seguridad.

- En caso de falta de agua, o caudal insuficiente, o presión insuficiente en la línea

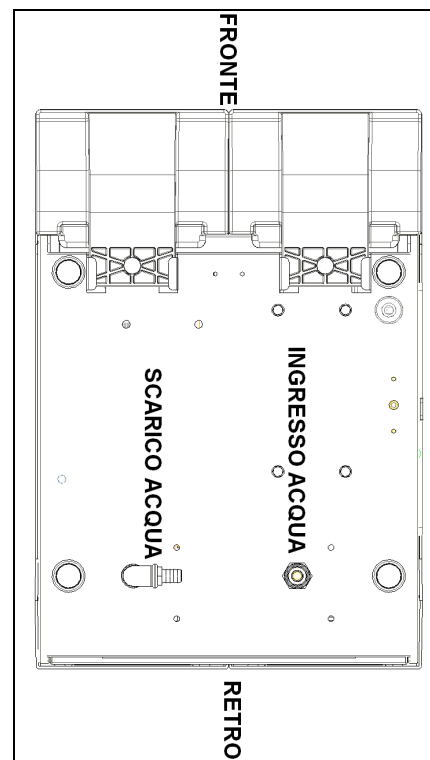
de entrada de agua, para proteger el compresor, el presostato de seguridad interviene, la lámpara de señal roja en la puerta de control se enciende y la funcionalidad del Compresor SOLAMENTE, manteniendo todas las demás funciones activas.

En este caso, verifique la presencia de agua en la línea de entrada y luego vaya y presione el botón rojo ubicado debajo de la superficie inferior de la granizadora, lado del puerto de control, la luz roja se apaga y la granizadora vuelve a su funcionamiento normal.

- En caso de intervenciones breves del presostato de seguridad: antes de intervenir en el botón rojo para restablecer la funcionalidad de la granizadora, compruebe que la presencia de agua es continua en la línea de entrada y que el desagüe de salida está libre.

Nota -----

La intervención continua del presostato de seguridad con relativo restablecimiento de la funcionalidad sin haber identificado y resuelto el motivo de la intervención del propio presostato compromete fuertemente la duración del compresor.



9. OPERACIONES DE PUESTA EN MARCHA

¡CUIDADO!

ANTES DE REALIZAR EL PRIMER ARRANQUE DE LA MÁQUINA, PROCEDA A LA LIMPIEZA Y A LA SANITIZACIÓN DESCRITAS EN EL CAPÍTULO

1

- Diluya y mezcle, en un recipiente separado, el jarabe con agua según las indicaciones del fabricante (véase la figura 16); nunca vierta polvo seco, cristales ni jarabe concentrado directamente en la cubeta vacía.

¡CUIDADO!

Comprobar que la mezcla tenga un contenido de azúcar cercano al 12-14 %;
una concentración menor puede dañar seriamente los órganos mezcladores y los motores.

NUNCA USE SOLO AGUA.

- Retire la tapa luminosa después de haberla desbloqueado con la llave correspondiente, girando en sentido horario (fig.17).

- Quite la subtapa transparente (fig.18).

- Vierta el producto obtenido en la cubeta respetando el límite máximo marcado en la cubeta (véase fig.19).

- Monte la subtapa y luego la tapa luminosa, procurando que esta última presione el dispositivo de seguridad.

- Por último, bloquee la tapa luminosa con la correspondiente llave girando en sentido contrario a las agujas del reloj.

Nota -----

IPRO está dotada de un eficaz dispositivo de seguridad para proteger al operador, el cual se pone en funcionamiento levantando la tapa y causa la automática e inmediata parada de todos los órganos en movimiento.

Por ello, en caso de que la tapa no esté correctamente colocada, la máquina no se pondrá en funcionamiento.

- Inserte la clavija en la toma de alimentación eléctrica y active el interruptor general.

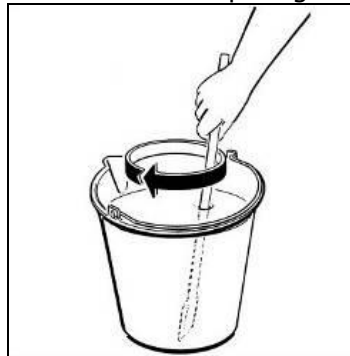


Fig. 16

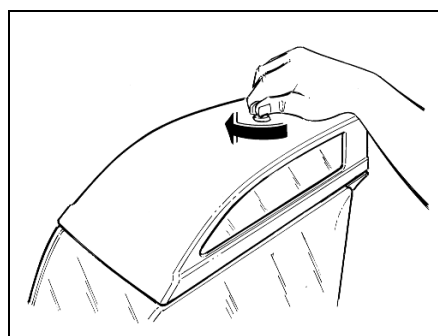


Fig. 17

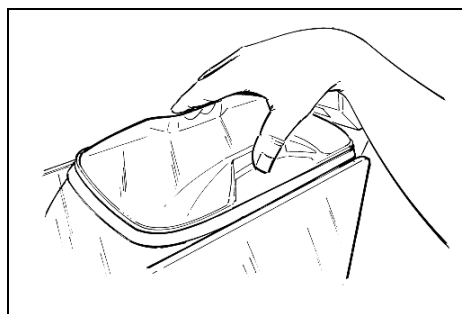


Fig. 18

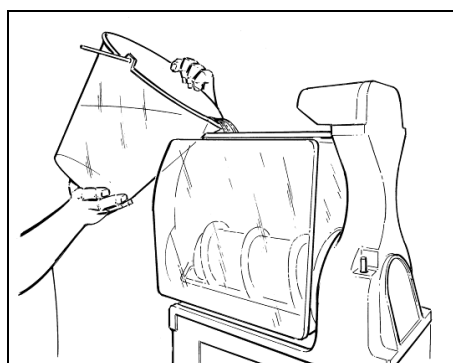


Fig. 19

10. VERSIONE ELETTRONICA - ESPERAZIONE DEI INTERRUPTORI E USO CORRISPONDENTE

Funzionamento manuale

Dopo aver inserito la spina nella presa la macchina è pronta per essere accesa; il pannello di controllo appare come mostrato nella figura 20.

Toccare lo schermo capacitivo con un dito alla altezza della tecla di accensione/spegnimento, lo schermo si accenderà e apparirà tal come si mostra nella figura 9, ora la macchina è pronta per funzionare in modalità manuale (fig.21).

A continuación se explica el funcionamiento de cada tecla capacitiva:

ENCENDIDO: enciende y apaga la máquina.

LUCES: enciende y apaga las luces que iluminan las tapas y las cubetas si se pulsa una sola vez, **bloquea el teclado si se mantiene pulsado durante 5 segundos.**

AM/PM: si se ajusta la modalidad 12 horas, estos dos indicadores señalan en qué parte del día nos encontramos.

DÍA DE LA SEMANA: señala el día de la semana.

LEFT-CENTER-RIGHT: estas tres teclas activan y desactivan la rotación de la espiral correspondiente.

FREEZE: activando esta tecla la máquina funciona en modalidad granizado.

CHILL: activando esta tecla la máquina funciona en modalidad mantenimiento.

AUTO: activando esta tecla la máquina empieza a funcionar en modalidad automática según los parámetros configurados.

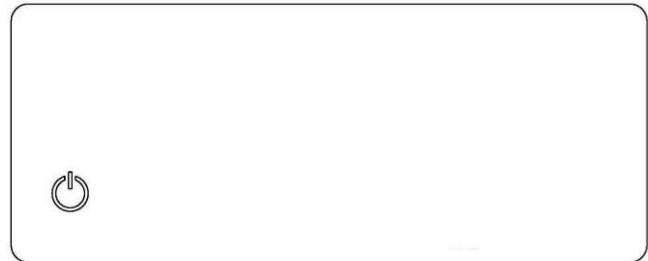


Fig. 20

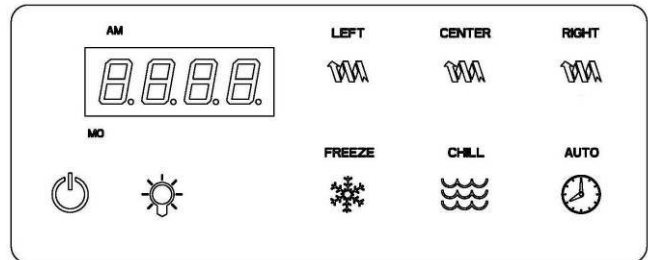
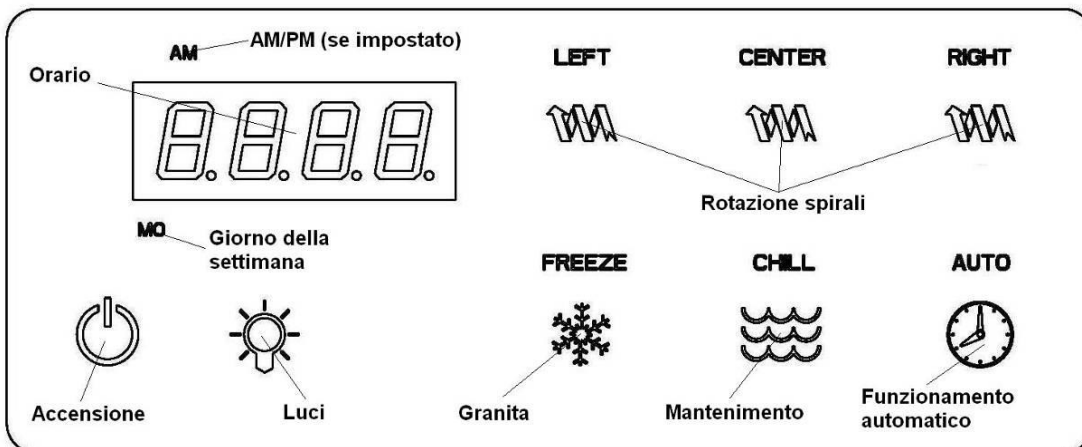


Fig. 21

¡CUIDADO!

Estas tres últimas teclas, FREEZE, CHILL y AUTO, solo pueden activarse si al menos una de las tres espirales está en rotación y obviamente solo el sistema frigorífico correspondiente se pondrá en funcionamiento.



Funcionamiento automático

Pulsando la tecla AUTO después de haber encendido la máquina se activará el funcionamiento automático según los parámetros configurados; esto significa que la máquina pasará automáticamente de la modalidad granizado a la de mantenimiento según los días y los horarios programados. Durante esta fase las teclas FREEZE y CHILL serán visibles pero no seleccionables.

¡CUIDADO!

IPRO está dotada de una cubeta revestida con un elevado poder aislante por lo tanto, cuando se desee operar en modalidad de mantenimiento, será necesario prolongar esta fase durante el tiempo necesario para la completa disolución del producto.

¡Cuidado!

En caso de que se apague la máquina por la noche, con las cubetas llenas, también parcialmente, se puede formar una capa de hielo sólido en la superficie, debido a la separación natural del producto no mezclado. En ese caso, antes de encender nuevamente la máquina es necesario comprobar que el producto esté completamente disuelto para evitar dañar el tornillo sinfín mezclador.

Programación

Para acceder a la modalidad de programación basta con apoyar el dedo sobre la tecla de encendido y mantenerlo apoyado durante 6/7 segundos hasta que una señal acústica indique la activación de la modalidad de programación.

Ahora la pantalla se muestra como la visualizada en la figura y el funcionamiento de las teclas es el siguiente:

INCREMENTO: aumenta el valor de la parte de horario que se está configurando.

DECREMENTO: reduce el valor de la parte de horario que se está configurando.

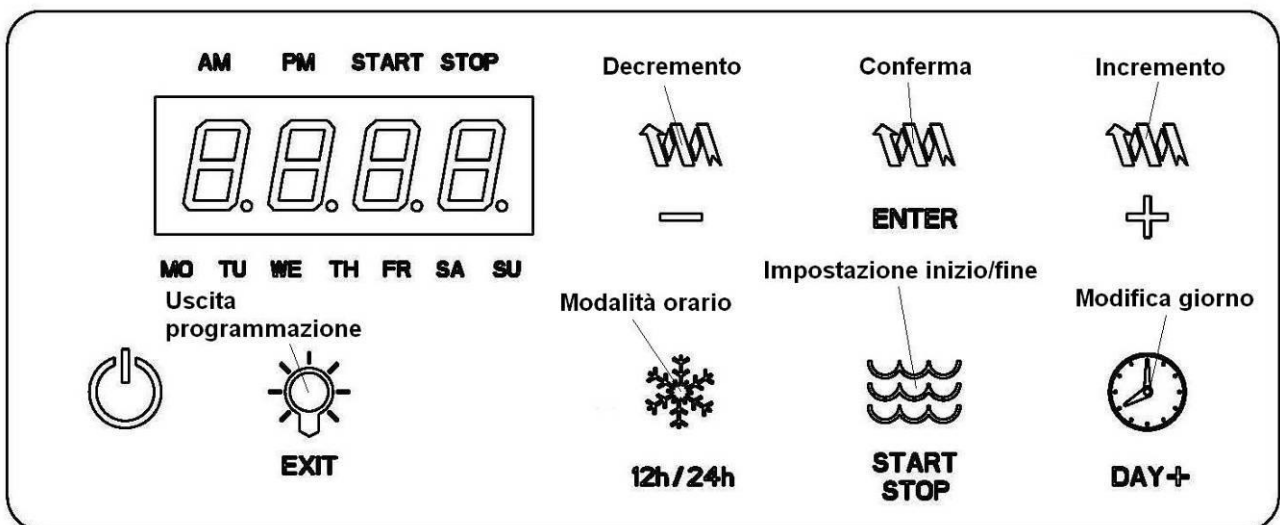
CONFIRMACIÓN: confirma el valor configurado y lo vuelve efectivo.

MODIFICAR DÍA: permite pasar por los siete días de la semana para configurar el día actual.

MODALIDAD HORARIO: permite configurar una de las dos modalidades 12h/24h.

CONFIGURACIÓN INICIO/FIN: permite pasar del horario de inicio al horario de fin de la modalidad de refrigeración.

EXIT: permite salir de la modalidad de programación.



En el momento en el que se accede a la fase de programación, será posible efectuar los siguientes ajustes:

- AJUSTAR HORARIO, DÍA Y MODALIDAD HORARIA

Nada más acceder a la modalidad de programación es posible configurar el día actual mediante la tecla MODIFICAR DÍA; es necesario pulsar esta tecla hasta visualizar solo el día que se desea configurar.

Después de haber configurado el día también es posible seleccionar la modalidad con la cual se desea visualizar el horario eligiendo entre las 12 y las 24 horas; para ello basta seleccionar la modalidad deseada pulsando la tecla MODALIDAD HORARIA.

Una vez elegidos estos dos parámetros, es posible configurar también la hora actual. La hora parpadea en la pantalla, con las teclas incremento y decremento es posible configurar la hora deseada y confirmarla con la tecla ENTER.

Después de haber configurado la hora, empezará a parpadear la cifra de los minutos y del mismo modo será posible modificar este valor con las teclas + e -. Después de haber confirmado también los minutos, la máquina pasa automáticamente a la programación diaria de la modalidad automática.

- PROGRAMACIÓN DIARIA DE LA MODALIDAD AUTOMÁTICA

Ahora será visible solamente el primer día de la semana lunes (MO) y la mención START que indica el inicio de la modalidad MANTENIMIENTO; el hecho de que la hora parpadee en la pantalla significa que es posible modificarla mediante las teclas + y -; y confirmarla por último con la tecla ENTER. Después de esta confirmación será posible configurar los minutos y confirmarlos del mismo modo.

Después de esta confirmación desaparecerá la mención START y aparecerá la mención STOP para indicar que es posible configurar el final de la modalidad MANTENIMIENTO y por lo tanto el inicio de la modalidad GRANIZADO.

Una vez configurados y confirmados tanto la hora como los minutos, el día pasará del lunes (MO) al martes (TU) evidenciando que del mismo modo ahora será posible configurar el inicio y el final de la modalidad MANTENIMIENTO para el día martes. Procediendo de este modo se configurarán todos los días de la semana hasta el domingo (SU), al término de la cual se volverá al ajuste del horario actual. Pulsando la tecla EXIT ahora es posible salir de la modalidad programación.

FÍJESE BIEN EN QUE: una vez que se han configurado estos horarios, la máquina los mantiene automáticamente.

FÍJESE BIEN EN QUE: cuando el botón AUTO está encendido, los ajustes de funcionamiento automático son activos y las teclas FREEZE y CHILL están desactivadas. Para desactivar esta modalidad de funcionamiento, pulse la tecla AUTO y desactívela.

FÍJESE BIEN EN QUE: Los intervalos horarios que definen el funcionamiento de la máquina en automático son los mismos para las tres cubetas.

FÍJESE BIEN EN QUE: al menos uno de los agitadores debe estar en movimiento de modo que la máquina permita activar una de las dos modalidades de "CHILL" o de "FREEZE".

Alarma de limpieza filtro

La alarma de limpieza filtro se activa cuando la temperatura interna de la máquina es demasiado elevada. Cuando esto sucede la palabra "**FILTER**" parpadea en el panel de mandos como se muestra en la figura 22. Para definir y resolver las condiciones que han activado esta alarma, véase la lista siguiente:

- Condición A: el filtro está sucio y es necesario limpiarlo.
Acción necesaria: limpiar y reposicionar el filtro siguiendo las instrucciones (Limpieza filtro condensador PÁG.22).
- Condición B: la máquina está posicionada demasiado cerca de una pared u otro objeto que limita su flujo de aire forzando así la máquina a trabajar a temperaturas demasiado elevadas.
Acción necesaria: modificar la posición de la máquina de modo a optimizar el espacio para su ventilación (véanse las instrucciones de instalación).
- Condición C: la máquina se ha posicionado cerca de una fuente de calor que expulsa aire caliente obligando a la máquina a trabajar a temperaturas demasiado elevadas (se prohíbe su instalación cerca de fuentes de calor).
Acción necesaria: reposicionar la máquina de modo que se mejore la ventilación.

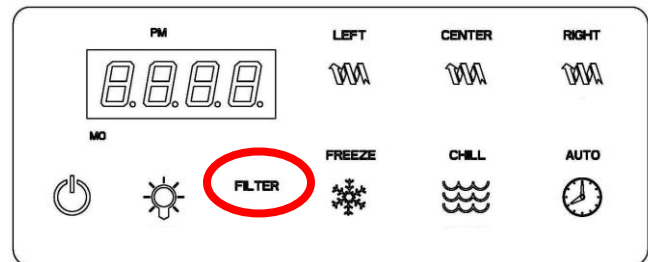


Fig. 22

Alarma de temperatura excesiva

Cuando la temperatura interna de la máquina alcanza el valor límite configurado por el fabricante, en la pantalla aparece el mensaje **CUT/OUT** (fig.23) y se inhibe el funcionamiento del sistema de refrigeración para evitar dañar el compresor.

- El sistema se pasa automáticamente a modalidad "OFF" cuando el compresor está desactivado y solo las espirales siguen funcionando, esto se hace para evitar la formación de bloques de hielo.
- Cuando sucede esto en la pantalla aparece el mensaje "**CUT/OUT**" (fig.23).
- Cuando esto sucede es necesario apagar todos los interruptores y evaluar las condiciones y las relativas acciones necesarias descritas en el apartado relativo a la *alarma de limpieza filtro* en la página 18.

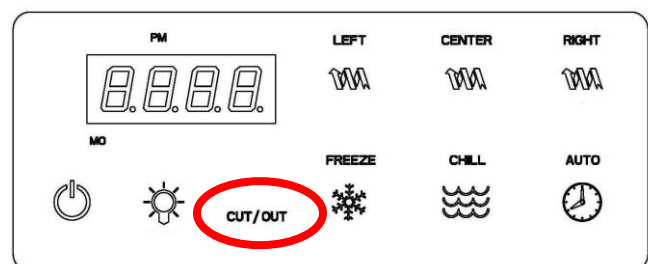


Fig. 23

11. VERSIÓN MECÁNICA - EXPLICACIÓN DE LOS INTERRUPTORES Y USO CORRESPONDIENTE

a) Active el interruptor general D.

b) Cada cubeta está accionada por 2 interruptores que se accionan como se describe a continuación:

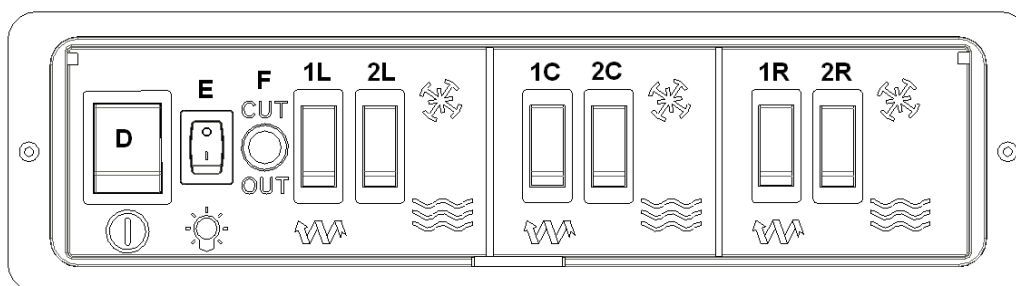
- para obtener granizado o sorbete: seleccione el interruptor 1 (L para la cubeta izquierda, C para la central y R para la derecha) para poner en marcha los órganos mezcladores y luego el interruptor 2 en correspondencia del copo de nieve para accionar el sistema refrigerante en modalidad congelación.

- para activar la fase de mantenimiento: seleccione el interruptor 1 (L para la cubeta izquierda, C para la central y R para la derecha) para poner en marcha los órganos mezcladores y luego seleccione el interruptor 2 en correspondencia de las ondas para accionar el sistema de refrigeración que mantendrá la temperatura según los ajustes del termostato interno.

c) La tecla E permite encender y apagar las luces LED de las tapas

¡Cuidado!

En caso de que se apague la máquina por la noche, con las cubetas llenas, también parcialmente, se puede formar una capa de hielo sólido en la superficie, debido a la separación natural del producto no mezclado. En ese caso, antes de encender nuevamente la máquina es necesario comprobar que el producto esté completamente disuelto para evitar dañar el tornillo sinfín mezclador.



¡CUIDADO!

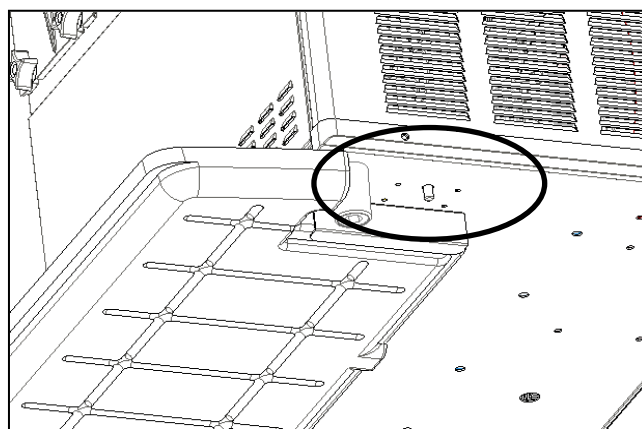
IPRO está dotada de una cubeta revestida con un elevado poder aislante por lo tanto, cuando se desee operar en modalidad de mantenimiento, será necesario prolongar esta fase durante el tiempo necesario para la completa disolución del producto.

Alarma CUT/OUT e intervención del presostato de seguridad

Cuando la máquina esté dotada de alarma CUT OUT, el encendido del testigo rojo F señala la intervención del presostato de seguridad que, por lo tanto, debe reactivarse manualmente.

El botón de reactivación manual se ubica debajo de la máquina, cerca del costado derecho como se muestra en la imagen inferior.

Para definir y resolver las condiciones que han activado este alarma, consulte las condiciones y las relativas acciones necesarias descritas en el apartado relativo a la *alarma de limpieza filtro* en la página 15.



Funcionamiento del temporizador mecánico

Si la máquina está equipada con un temporizador mecánico para la gestión automática del mantenimiento, ajústelo de la siguiente manera:

Ajuste de tiempo

- Programar las horas girando el anillo externo en el sentido de las agujas del reloj (fig.A);

TENGA EN CUENTA: el anillo exterior está dividido en dos sectores de 12 horas marcados respectivamente con AM para las horas de 0 a 12 y con PM para las de 12 a 24; por lo tanto, asegúrese de haber configurado la hora correcta seleccionando la hora deseada en el lado correcto del bisel.

Ajuste los minutos girando el minuterero del anillo interior en el sentido de las agujas del reloj (fig.B);

El temporizador se alimenta cuando el enchufe de la máquina está conectado, si este está desconectado, está equipado con una pequeña batería auxiliar que le permitirá mantener la hora exacta durante unas 150 horas.

Activación del temporizador

TENGA EN CUENTA: el temporizador puede intervenir en el comportamiento de la máquina solo cuando está en modo congelación o espera.

Para activar el temporizador en una franja horaria determinada, basta con desplazar las pestañas correspondientes a dicha franja horaria de la posición OFF interna a la posición ON externa (fig.C).

Cuando el temporizador está activo (posición ON de las lengüetas blancas en la virola externa, fig.C) la máquina funcionará en modo mantenimiento incluso si el botón 2 está en la posición de congelación.

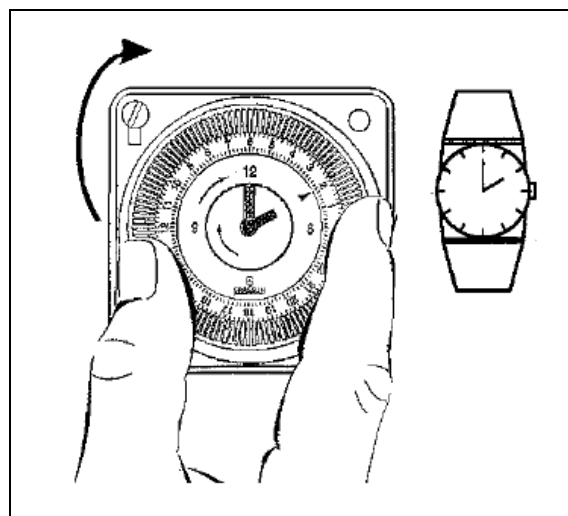


Fig. A

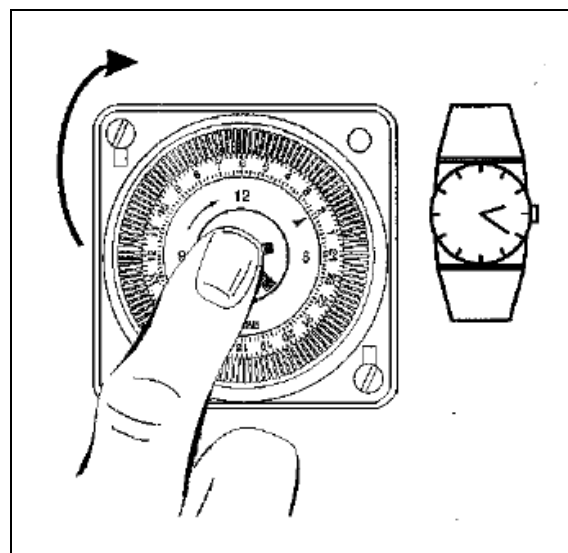


Fig. B

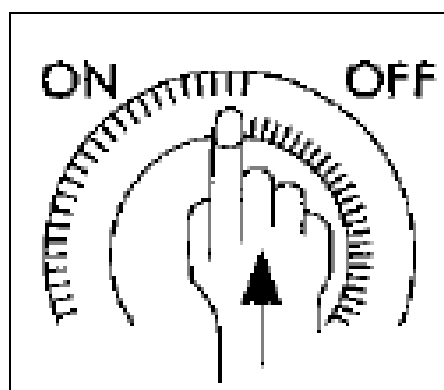


Fig. C

12. USO DE LUCES UV

Las máquinas IPRO UV están equipadas con un eficaz sistema de iluminación LED nUVA que garantiza un efecto bactericida del 99% en 4 horas.

Las luces se activan con la tecla adecuada en el panel de control (tecla de luz para la versión electrónica y la pequeña tecla E con símbolo de bombilla para las mecánicas).

Una vez activadas las luces mediante el botón principal, será posible seleccionar el tipo de luz mediante el interruptor de tres posiciones situado en la parte trasera del soporte del evaporador de la máquina (fig. 24 y 25):

Posición I: modo de luz normal, modo de desinfección no activo

Posición 0: luces apagadas

Posición II: modo de desinfección UV, LED UVA cercano y LED normal en funcionamiento

ATENCIÓN

EVITE LA OBSERVACIÓN DIRECTA Y CONTINUA (MÁS DE 1 MINUTO), A PEQUEÑA DISTANCIA (MENOS DE 60 CM) DE FUENTES DE LUZ.



No todos los productos son igualmente sensibles a los rayos nUVA y por tanto es posible que algunos, sometidos a una irradiación prolongada en el tiempo, puedan sufrir alteraciones de color.

En este caso es necesario dosificar la irradiación considerando que en 4 horas de exposición se tiene un efecto bactericida del 99%.

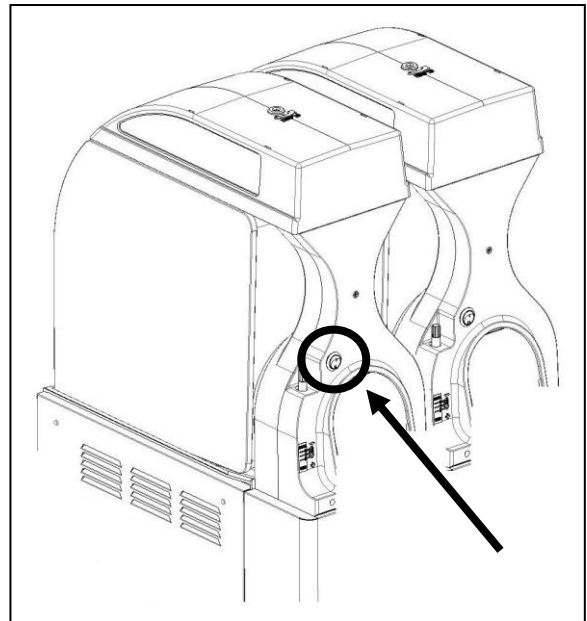


Fig. 24

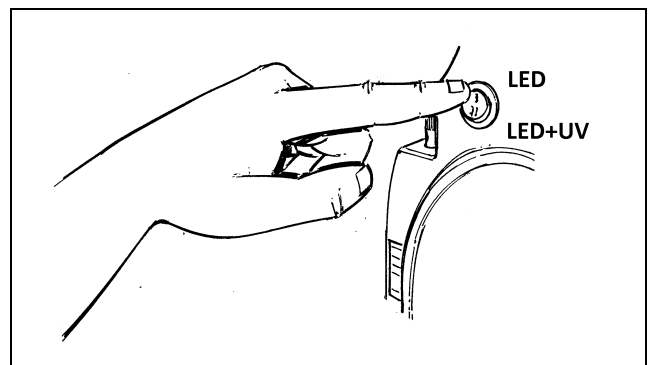


Fig. 25

13. MODALIDAD DE USO

- a) Para suministrar producto, posicione el vaso bajo el grifo y tire la palanca como se muestra en la figura 26.

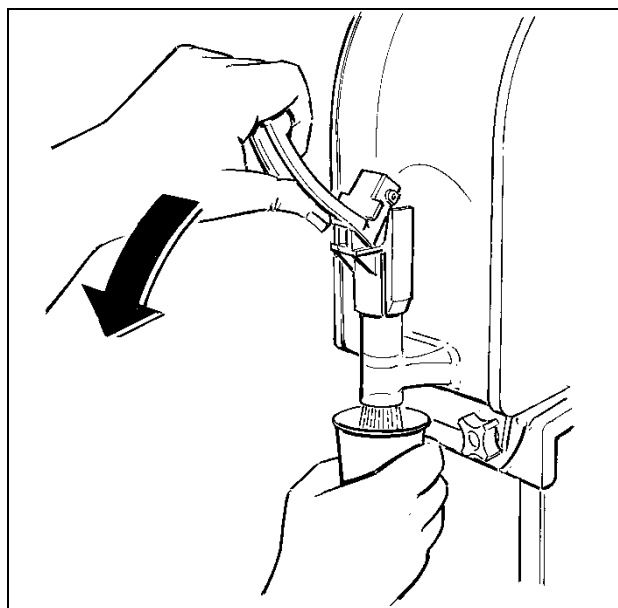


Fig. 26

- b) **Regulación de la consistencia:** para variar la consistencia del producto, actúe en la manilla de regulación A situada en la parte posterior de la máquina (fig. 27); como se muestra en la escala B, girando en sentido horario, el producto será menos denso, girando en sentido contrario a las agujas del reloj, el producto será más denso.

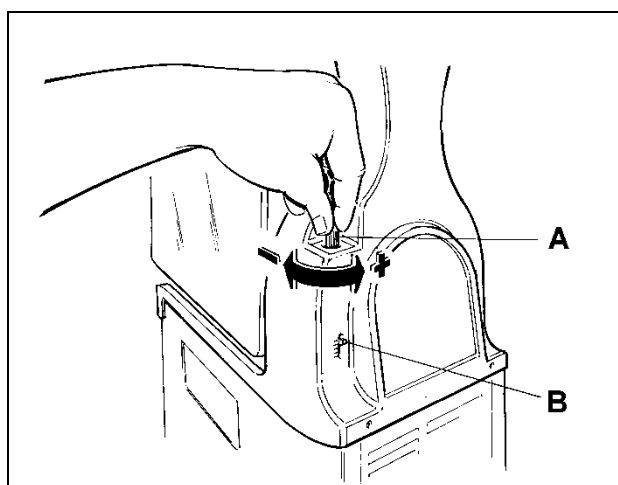


Fig. 27



Este dispositivo solo actúa en la consistencia del producto que se va a suministrar (más o menos denso) y no actúa para nada en su temperatura de refrigeración.



Cuando el nivel de granizado en el interior de la cubeta es inferior al nivel mínimo, para evitar que el producto quede demasiado denso, es necesario reabastecer la cubeta.

14. MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO



Cuidado

Antes de proceder a cualquier operación de mantenimiento, es obligatorio que se apague el equipo y se desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente.

Limpieza del filtro condensador

Para garantizar un buen rendimiento del sistema refrigerante **se recomienda mantener limpio el filtro de condensación efectuando con frecuencia la limpieza** como se describe a continuación:

- Corte la corriente al aparato y desenchufe el cable de alimentación.
- Afloje la manilla K de modo a poder retirar el panel posterior X (véase fig.28).
- Retire el filtro del condensador W y límpielo con agua y con un aspirador (véase fig.29).
- Monte nuevamente el filtro y el panel.

¡CUIDADO!

Cuando el filtro de condensación no se mantenga limpio, esto podría causar daños a la máquina y anular la garantía.

ATENCIÓN

Para reducir los riesgos asociados a la inflamabilidad, cualquier operación de mantenimiento extraordinario solo debe ser realizada por personal debidamente calificado.

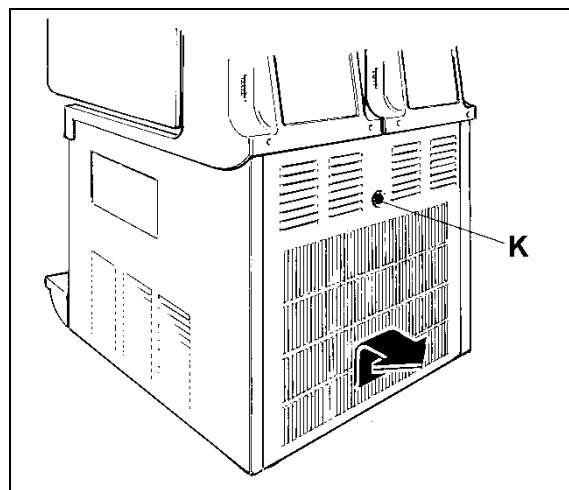


Fig. 28

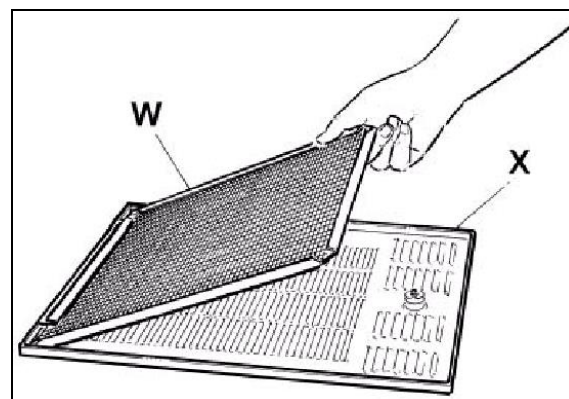


Fig. 29

Control y reemplazo de las empaquetaduras

CASQUILLO RÍGIDO EVAPORADOR CON ARANDELA DE SILICONA RELATIVA

La empaquetadura rígida insertada en el frontal del cilindro del evaporador ha de reemplazarse cada 9/12 meses según sea el grado de desgaste y del nivel de mantenimiento y lubricación.

EMPAQUETADURA CUBETA

La empaquetadura ubicada detrás de la cubeta ha de reemplazarse cada 12 meses según sea el grado de desgaste y del nivel de mantenimiento y lubricación.

EMPAQUETADURAS /ANILLO TÓRICO) GRIFO

Los anillos tóricos del grifo de distribución del producto han de reemplazarse siempre y cuando parecen desgastados. Estas empaquetaduras deben lubricarse siempre y cuando se vuelve a montar la máquina después de la limpieza y se controla atentamente para evitar fugas inesperadas.

EMPAQUETADURA DE VENTOSA

La empaquetadura de ventosa ubicada en la parte frontal del evaporador tiene que reemplazarse cada 3 meses y, de todos modos, siempre y cuando parece desgastada. Esta empaquetadura debe lubricarse con la grasa de vaselina incluida cada vez que se monte después de la limpieza.

Almacenamiento invernal

Para proteger la máquina durante largos períodos de inactividad como el invierno, es importante almacenarla como se describe a continuación:

- Desconecte la máquina de toda fuente de energía.

- Desmonte, lave y desinfecte todas las partes en contacto con el producto (véase el capítulo 12).

- Limpie los paneles exteriores.

- Vuelva a montar con esmero todos los componentes.

- Cubra la máquina enteramente montada con el embalaje original de forma que quede protegida contra el polvo y los demás agentes contaminantes.

- Coloque la máquina en un lugar seco.

15. EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD

El fabricante rechaza toda forma de responsabilidad para casuales daños que pueden directa o indirectamente ocurrir a personas, cosa, animales a consecuencia de la falta de observancia de todo lo prescrito indicado en este manual y concerniente sobre todo las advertencias sobre el montaje, el uso y el mantenimiento del equipo.

El idioma oficial es el italiano y por lo tanto el fabricante no es responsable de posibles inexactitudes debidas a errores de impresión, de transcripción o de traducción presentes en este manual. Se reserva el derecho a efectuar las modificaciones que considere necesarias o útiles, también en el interés del usuario, sin perjudicar las características esenciales de funcionalidad y seguridad.

16. GUÍA A LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

FÍJESE BIEN EN QUE: los siguientes procedimientos deben ser realizados por un técnico cualificado

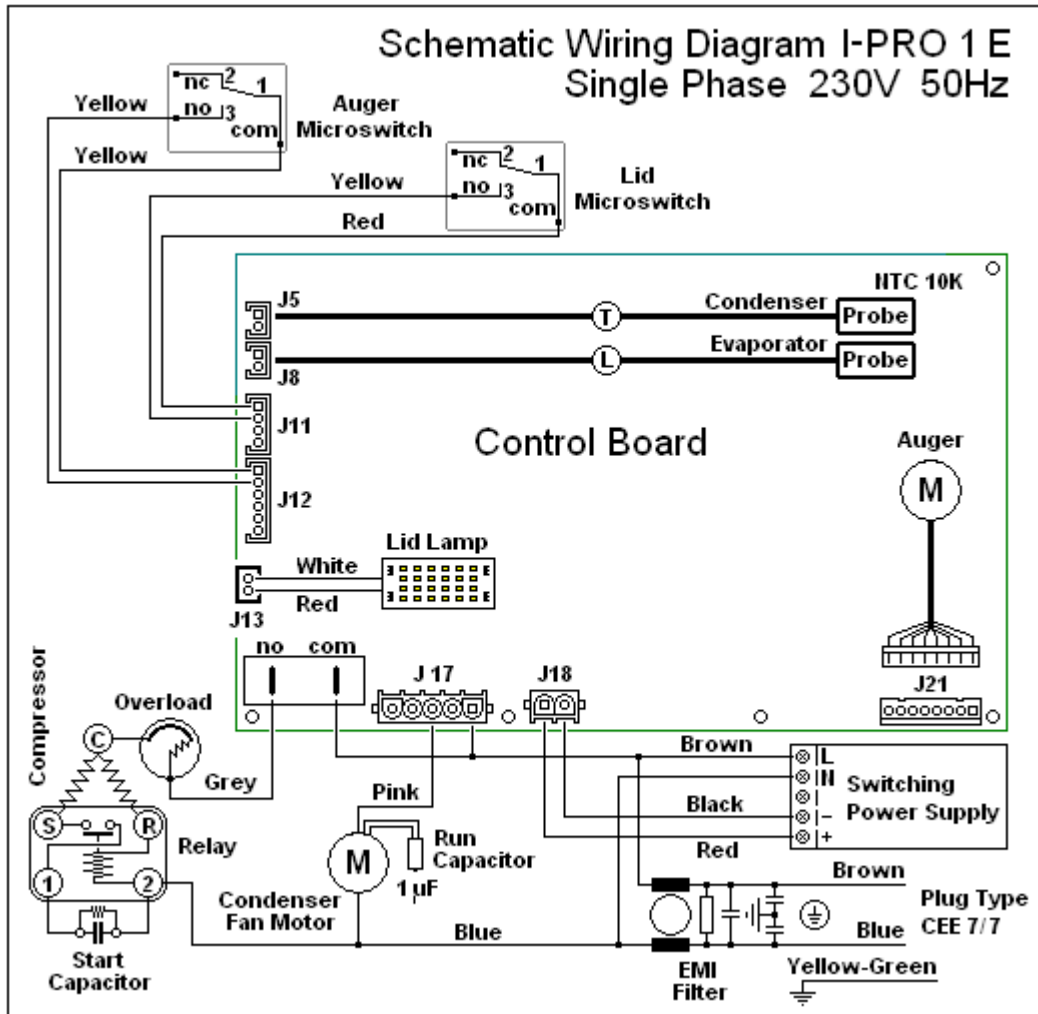
Problema	Posible causa	Solución
La máquina no refrigera o refrigera sólo parcialmente y el compresor funciona	<ul style="list-style-type: none"> El espacio de ventilación alrededor de la máquina no es apropiado La máquina está funcionando del modo de DESCONGELADO El condensador está sucio y lleno de polvo El ventilador no está funcionando Hay una fuga de refrigerante 	<ul style="list-style-type: none"> Deje al menos 20cm de espacio libre alrededor de la máquina y no la coloque cerca de otras fuentes de calor Reponga el modo CONGELACIÓN Limpie el condensador como se describe Controle las conexiones eléctricas, si desconectadas vuelva a conectarlas y si todavía no funciona, reemplace el ventilador Localice la fuga, la elimine y vuelva a cargar la instalación
La máquina no refrigera o refrigera sólo parcialmente y el compresor no funciona	<ul style="list-style-type: none"> Las partes eléctricas del compresor no funcionan Unas conexiones eléctricas son incompletas El compresor es defectuoso No llega corriente a la tarjeta 	<ul style="list-style-type: none"> Sustituya los componentes que no funcionan Verifique las conexiones y arregle las incompletas Reemplace el compresor Examine las conexiones eléctricas a la tarjeta y corríjalas
La máquina enfría demasiado ralentizando o bloqueando la rotación de la espiral	<ul style="list-style-type: none"> La cantidad de azúcar en el producto es demasiado baja El tornillo de regulación de la consistencia está calibrado a un valor demasiado alto La palanca del microinterruptor de seguridad está doblada y no entra en contacto con el motorreductor El nivel de producto en la cubeta es demasiado bajo La tarjeta no abre los contactos 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe el brix del producto y corrija Regule el tornillo de seguridad hacia el "-" para reducir la consistencia del producto Enderece la palanca con unas pinzas y restablezca el correcto contacto Añada producto o apague el sistema de refrigeración Reemplace la tarjeta
La máquina hace ruido	<ul style="list-style-type: none"> Las aspas del ventilador impactan contra algunos de los componentes internos 	<ul style="list-style-type: none"> Examine y corrija
El interruptor principal está en la posición de activado pero la máquina no funciona	<ul style="list-style-type: none"> Algunas conexiones eléctricas son incompletas La tarjeta electrónica de mando es defectuosa El motorreductor es defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique las conexiones y arregle las incompletas Reemplace la tarjeta de mando Reemplace el motorreductor
La cubeta pierde	<ul style="list-style-type: none"> Una de las empaquetaduras no está colocada correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Vuelva a montar correctamente la empaquetadura o, si fuese el caso, la reemplace
El grifo pierde	<ul style="list-style-type: none"> El grifo no se ha colocado correctamente El movimiento del grifo está obstaculizado Los anillos tóricos de cierre están dañados o desgastados 	<ul style="list-style-type: none"> Desmonte y vuelva a montar correctamente el grifo Limpie el grifo y su asiento y lubrique con grasa de vaselina del equipamiento Reemplace los anillos tóricos
El producto cae en el recogegotas a través del tubo de drenaje	<ul style="list-style-type: none"> La empaquetadura de ventosa, el cubo del mezclador y el pomo de fijación no se han montado correctamente La empaquetadura de ventosa o el casquillo de cierre del eje están dañados o desgastados 	<ul style="list-style-type: none"> Desmonte y vuelva a montar correctamente el sistema de mezcla Desmonte y reemplace las empaquetaduras
El mezclador no gira	<ul style="list-style-type: none"> Algunas conexiones eléctricas son incompletas La tarjeta electrónica es defectuosa El motorreductor es defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique las conexiones y arregle las incompletas Reemplace la tarjeta Reemplace el motorreductor

Problema	Posible causa	Solución
El mezclador hace ruido durante la rotación	<ul style="list-style-type: none"> Se ha reemplazado la empaquetadura de ventosa sin ser lubricada correctamente La espiral de mezcla no se ha montado correctamente 	<ul style="list-style-type: none"> Desmonte, limpie, sanitice y lubrique correctamente la empaquetadura Desmonte y vuelva a montar correctamente la espiral y todo el sistema de mezcla
En el panel de mandos aparece uno de los siguientes mensajes "FILTER" o "CUT/OUT" O BIEN El testigo rojo en el panel de mando está encendido	<ul style="list-style-type: none"> El filtro está sucio y debe limpiarse La máquina está posicionada demasiado cerca de una pared u otros objetos que limitan su flujo de aire refrigerante forzando así la máquina a trabajar a temperaturas demasiado elevadas. El filtro no está montado correctamente La máquina se ha posicionado cerca de otras fuentes de calor que la obligan a trabajar a temperaturas demasiado elevadas 	<ul style="list-style-type: none"> Desmonte, limpie y monte de nuevo el filtro como se describe Reposicione la máquina de modo que se mejore la ventilación. Instale correctamente el filtro Reposicione la máquina de modo que se mejore la ventilación.

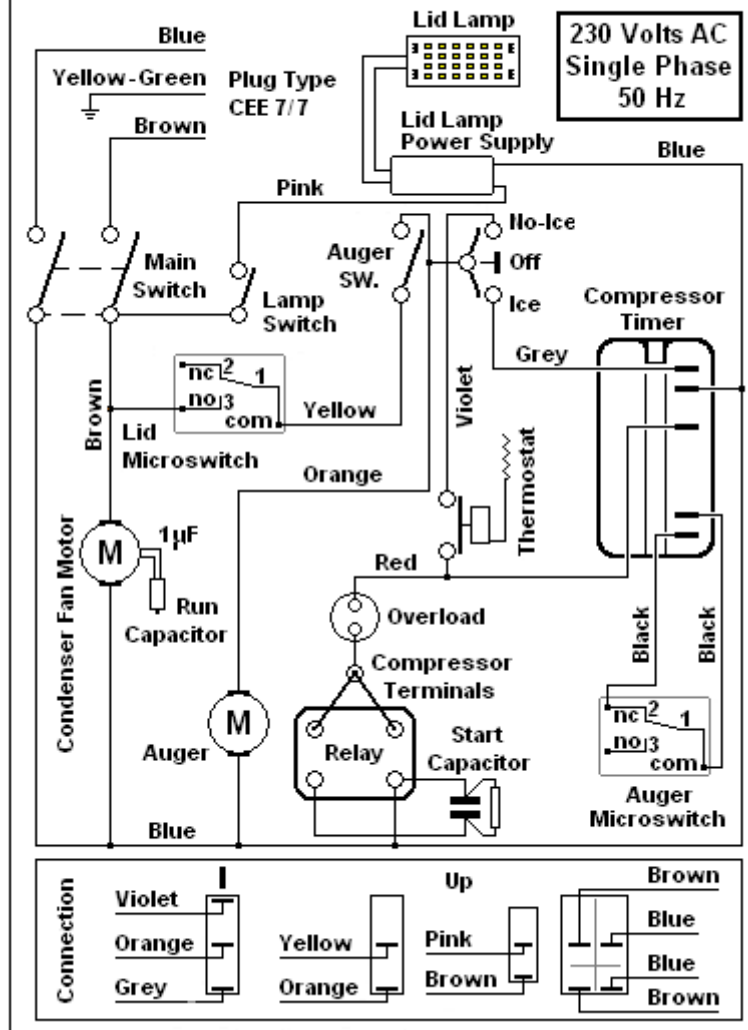
Código error tarjeta	Posible causa	Solución
En la pantalla de la tarjeta aparece uno de los siguientes mensajes E14, E24, E34 Donde 1, 2 y 3 son respectivamente la cubeta izquierda, central y derecha	<ul style="list-style-type: none"> La consistencia del granizado es demasiado elevada Un trozo de hielo obstaculiza la rotación de la espiral 	<ul style="list-style-type: none"> Reduzca la consistencia del producto Retire posibles trozos de hielo
En la pantalla de la tarjeta aparece uno de los siguientes mensajes E15, E25, E35 Donde 1, 2 y 3 son respectivamente la cubeta izquierda, central y derecha	<ul style="list-style-type: none"> Un trozo de hielo bloquea la rotación de la espiral El motorreductor es defectuoso 	<ul style="list-style-type: none"> Retire posibles trozos de hielo Reemplace el motorreductor
En la pantalla de la tarjeta aparece uno de los siguientes mensajes E11, E21, E31 Donde 1, 2 y 3 son respectivamente la cubeta izquierda, central y derecha	<ul style="list-style-type: none"> La sonda de temperatura de la cubeta correspondiente está en cortocircuito 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique y reemplace la sonda
En la pantalla de la tarjeta aparece uno de los siguientes mensajes E12, E22, E32 Donde 1, 2 y 3 son respectivamente la cubeta izquierda, central y derecha	<ul style="list-style-type: none"> La sonda de temperatura de la cubeta correspondiente está desconectada 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique y conecte nuevamente la sonda
En la pantalla de la tarjeta aparece uno de los siguientes mensajes E01, E04, E05, E06.	<ul style="list-style-type: none"> La tarjeta es defectuosa 	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace la tarjeta
En la pantalla de la tarjeta aparece uno de los siguientes mensajes E02	<ul style="list-style-type: none"> La sonda de temperatura del condensador está en cortocircuito 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique y reemplace la sonda del condensador
En la pantalla de la tarjeta aparece uno de los siguientes mensajes E03	<ul style="list-style-type: none"> La sonda de temperatura del condensador está desconectada 	<ul style="list-style-type: none"> Verifique y conecte la sonda del condensador

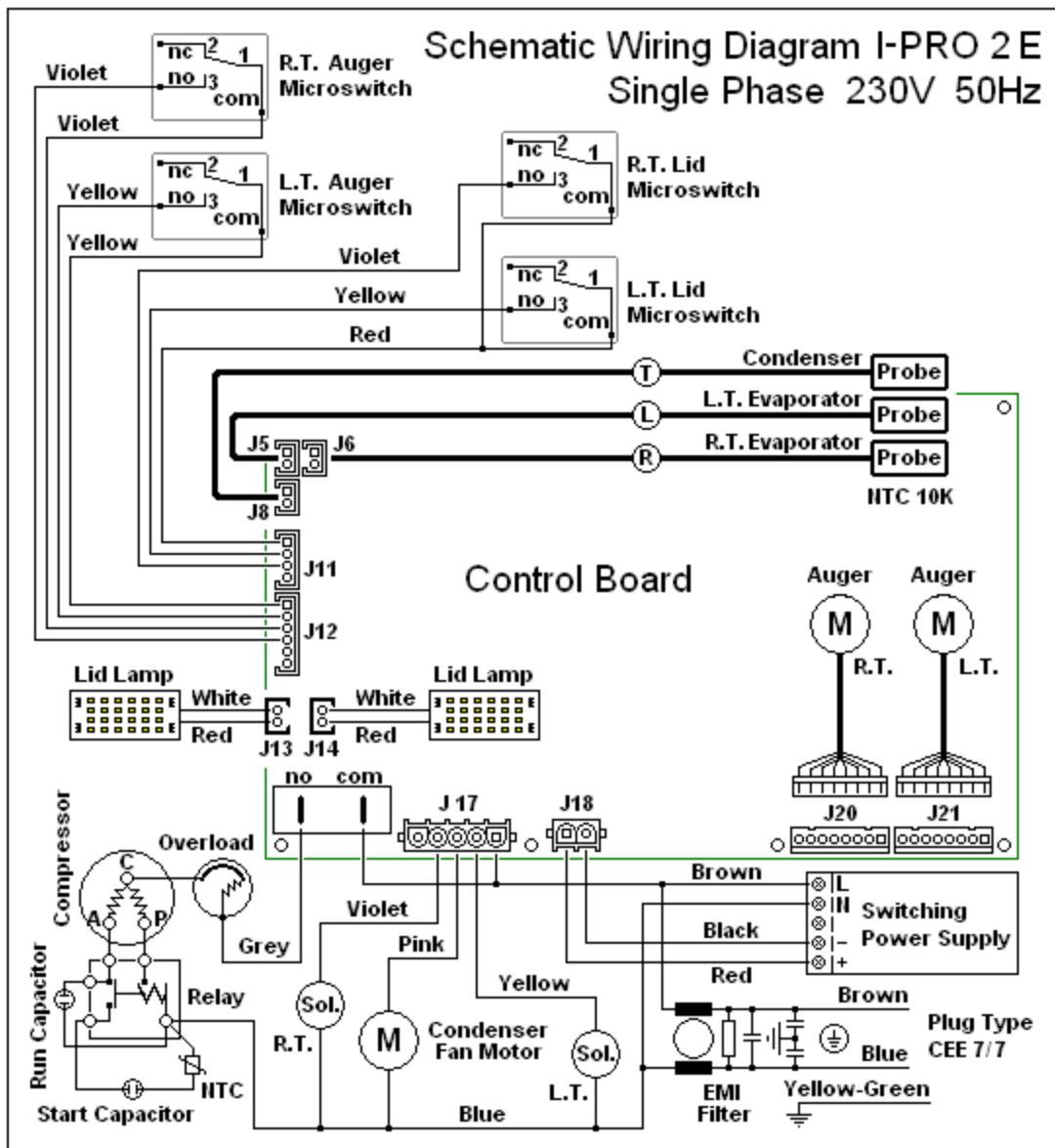
17. DIAGRAMA DE CABLEADO

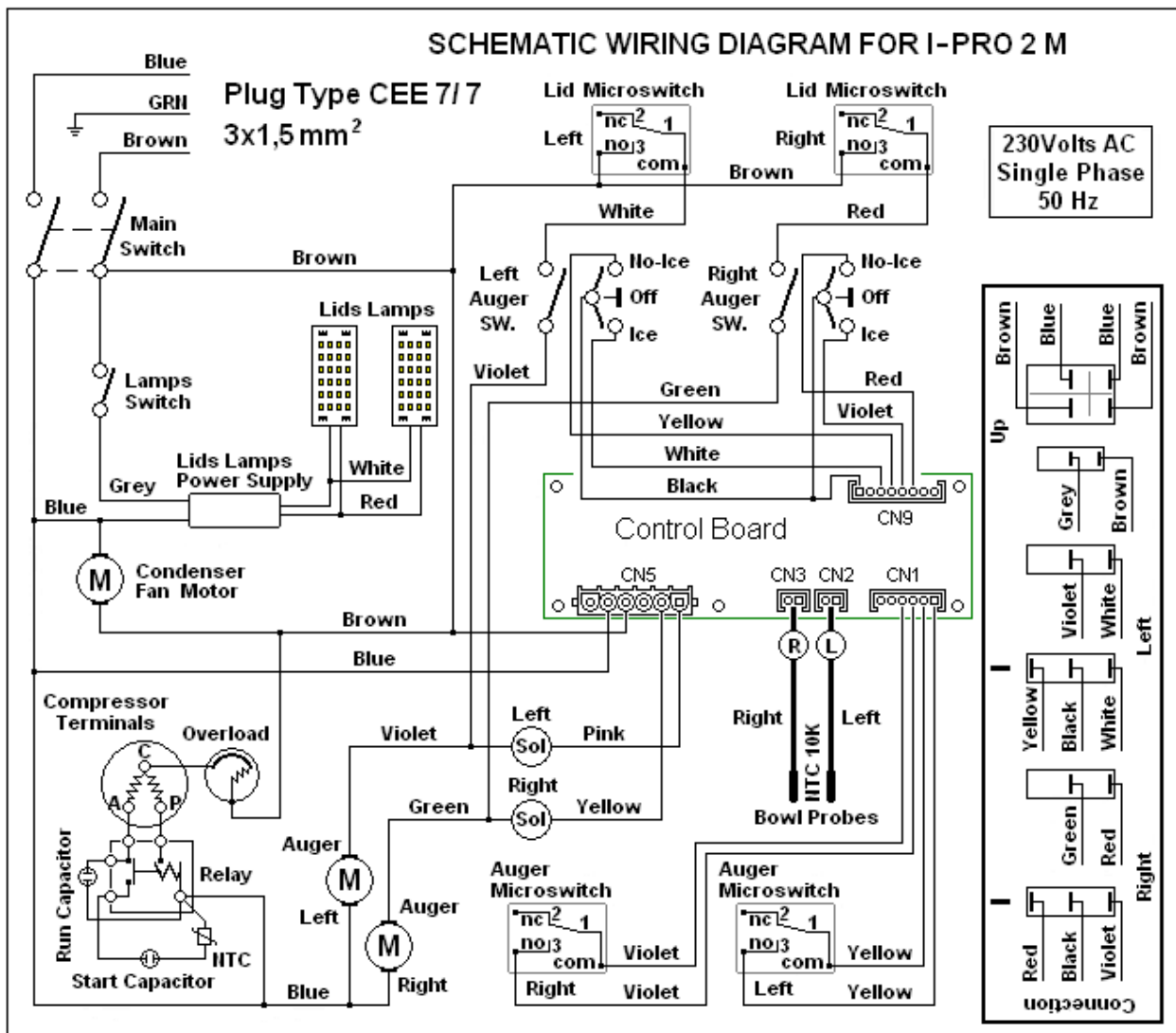
230/50



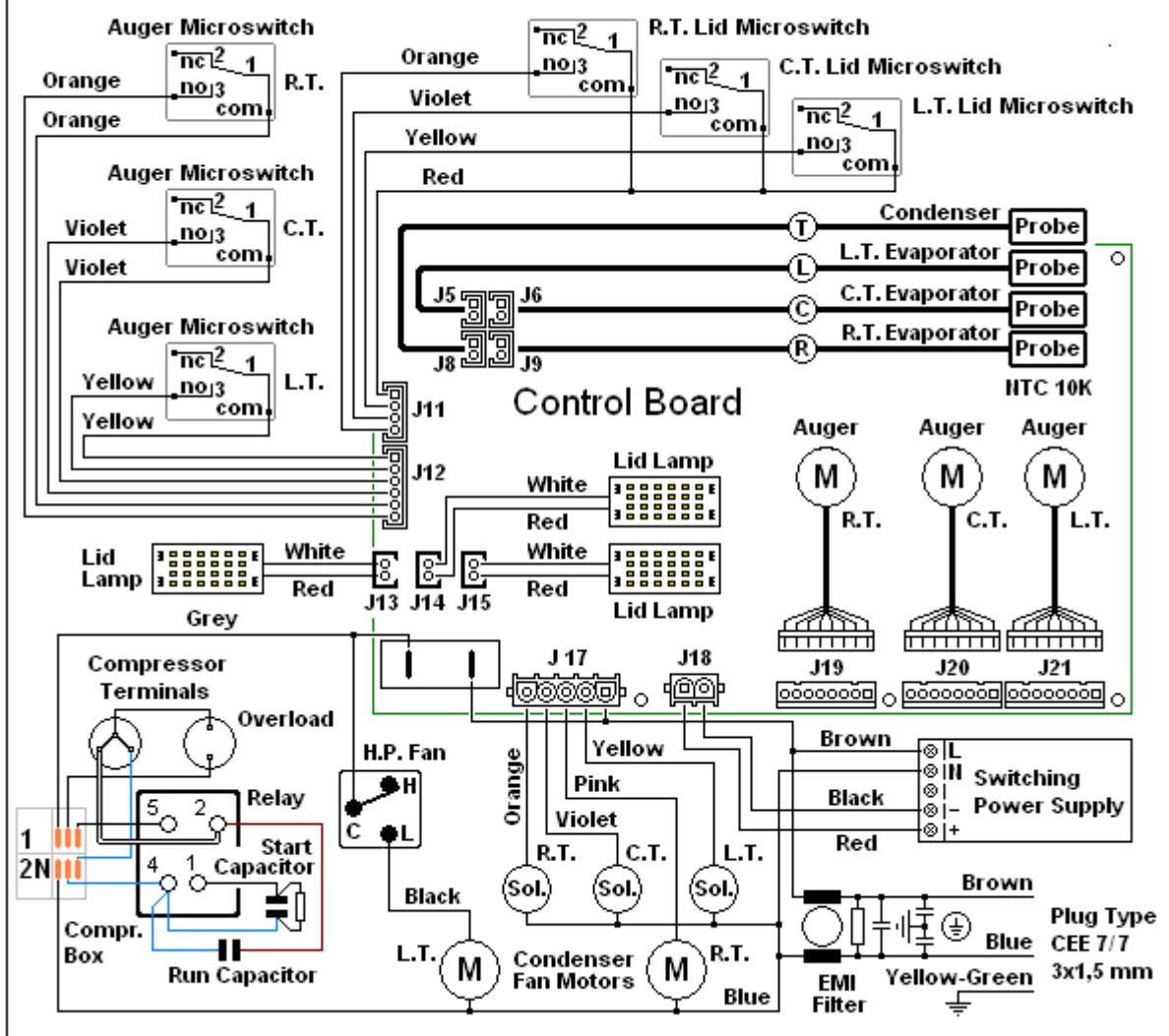
Schematic Wiring Diagram For I-PRO 1 M

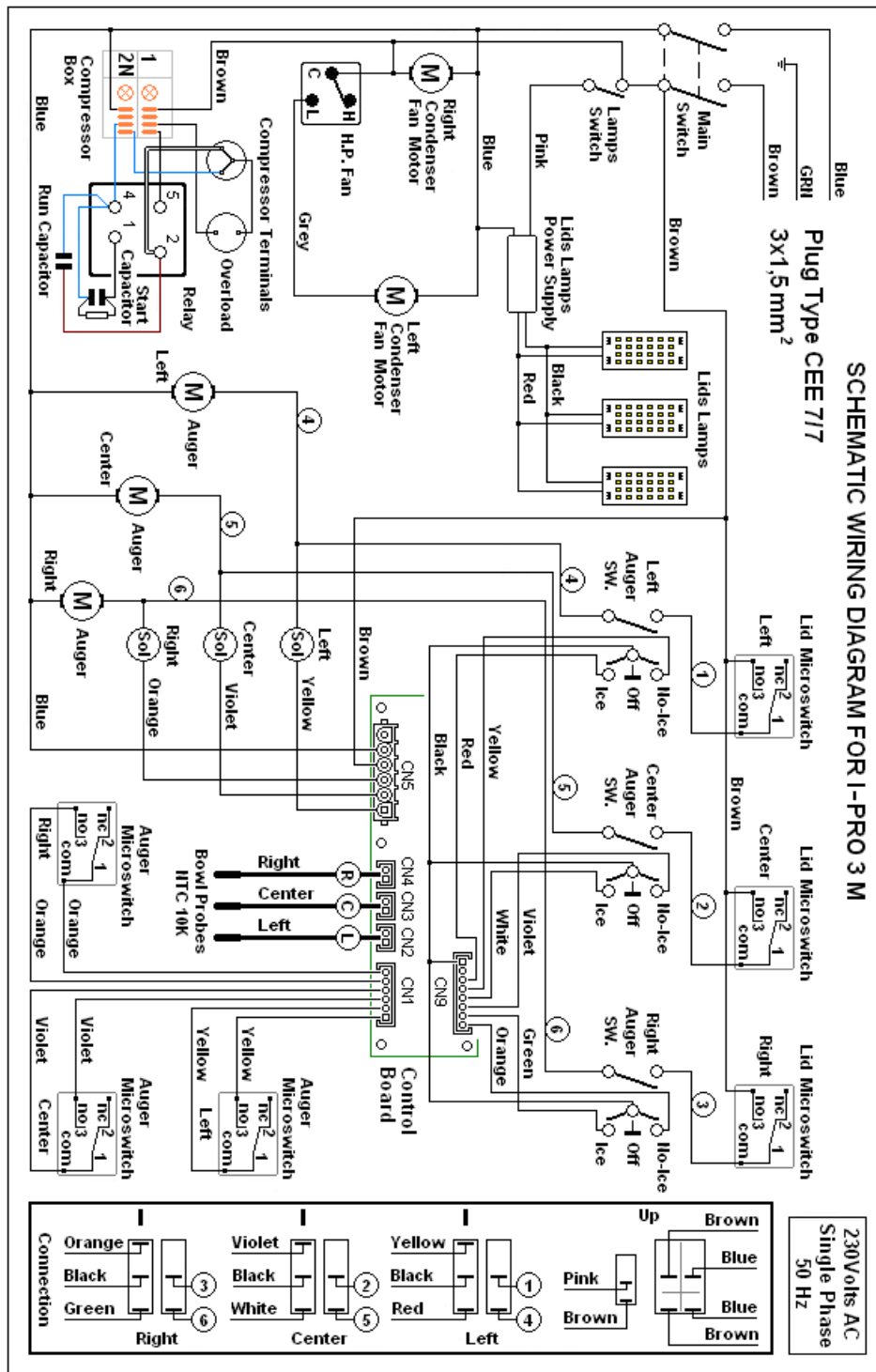




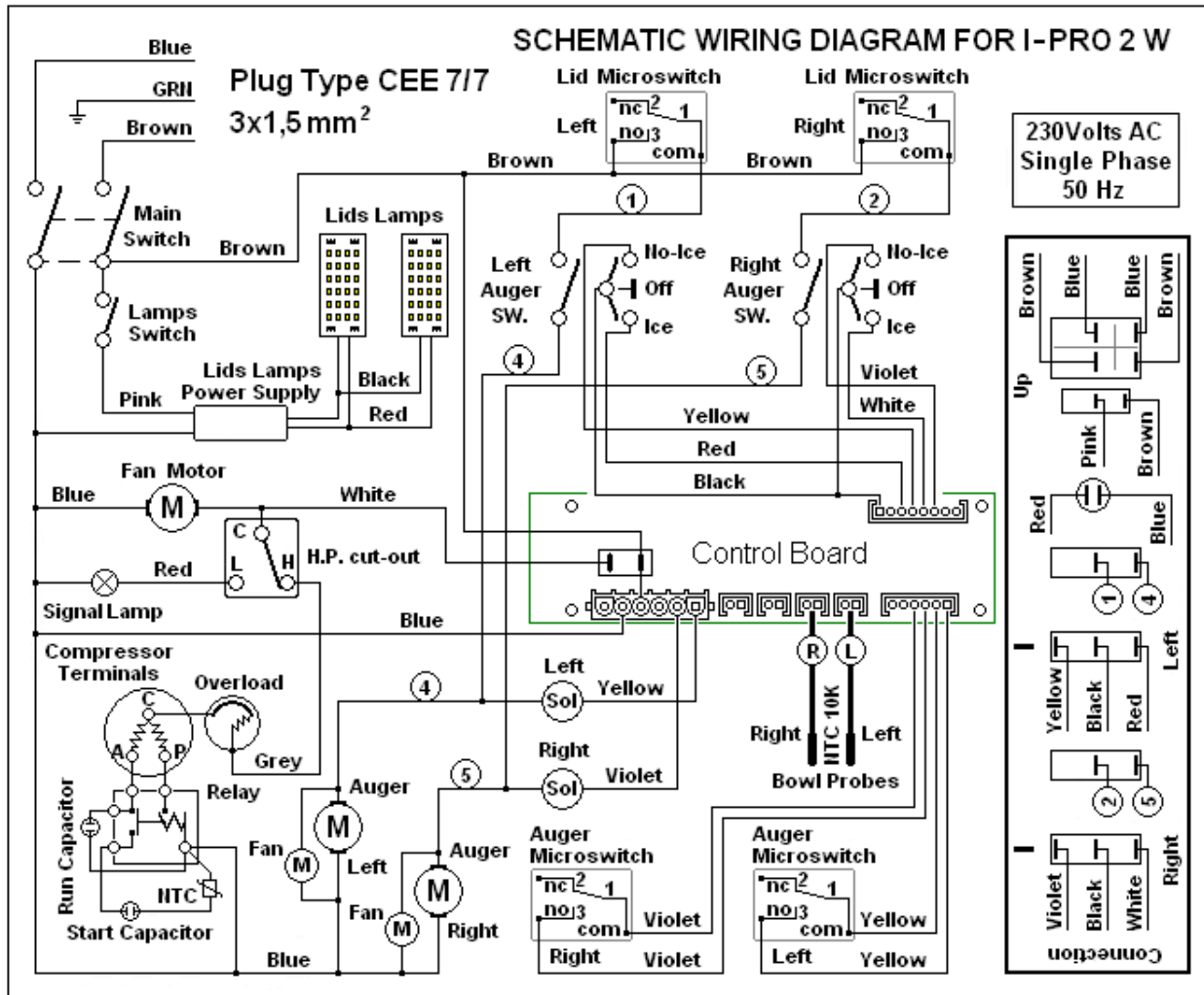


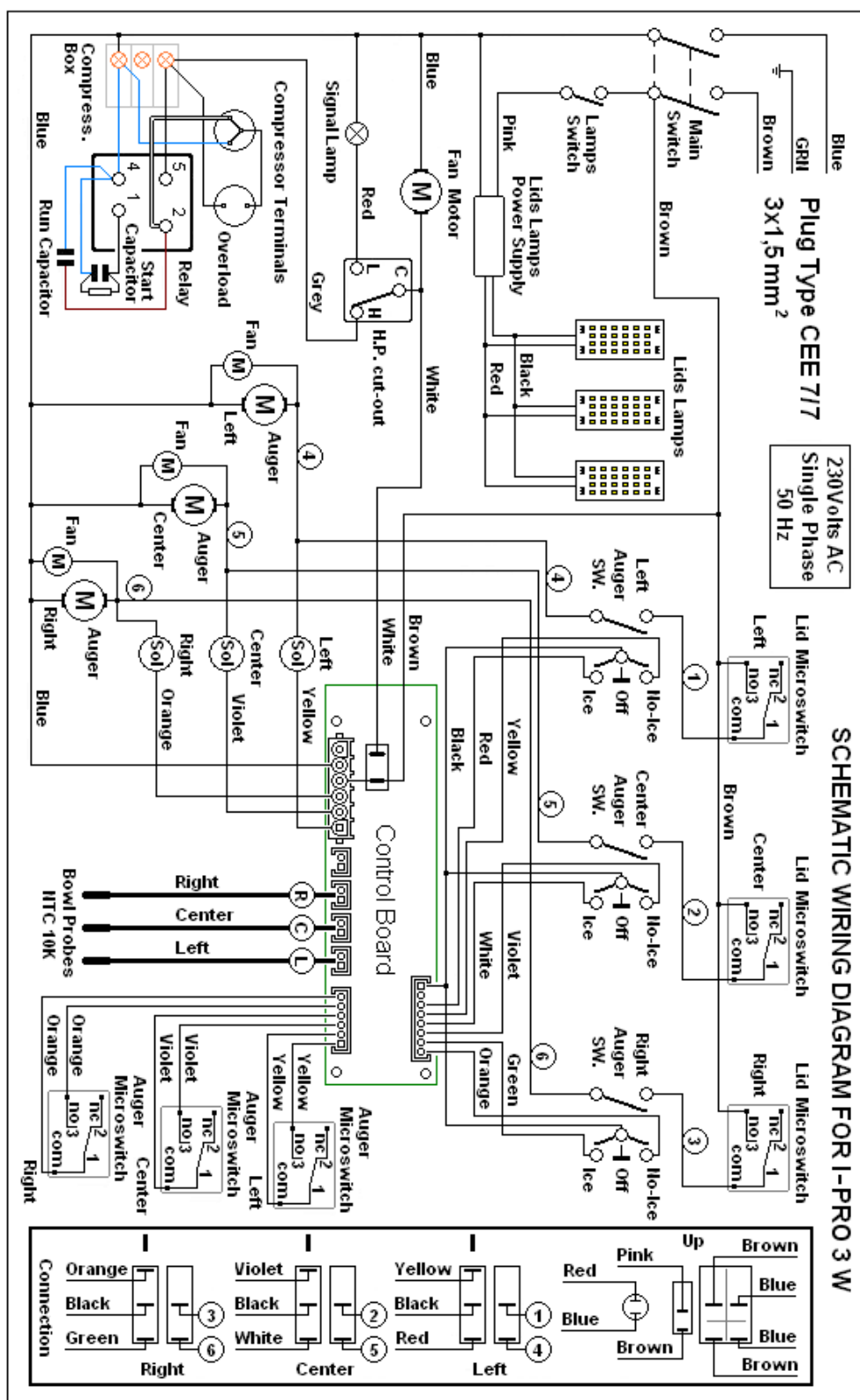
Schematic Wiring Diagram I-PRO 3 E Single Phase 230V 50Hz



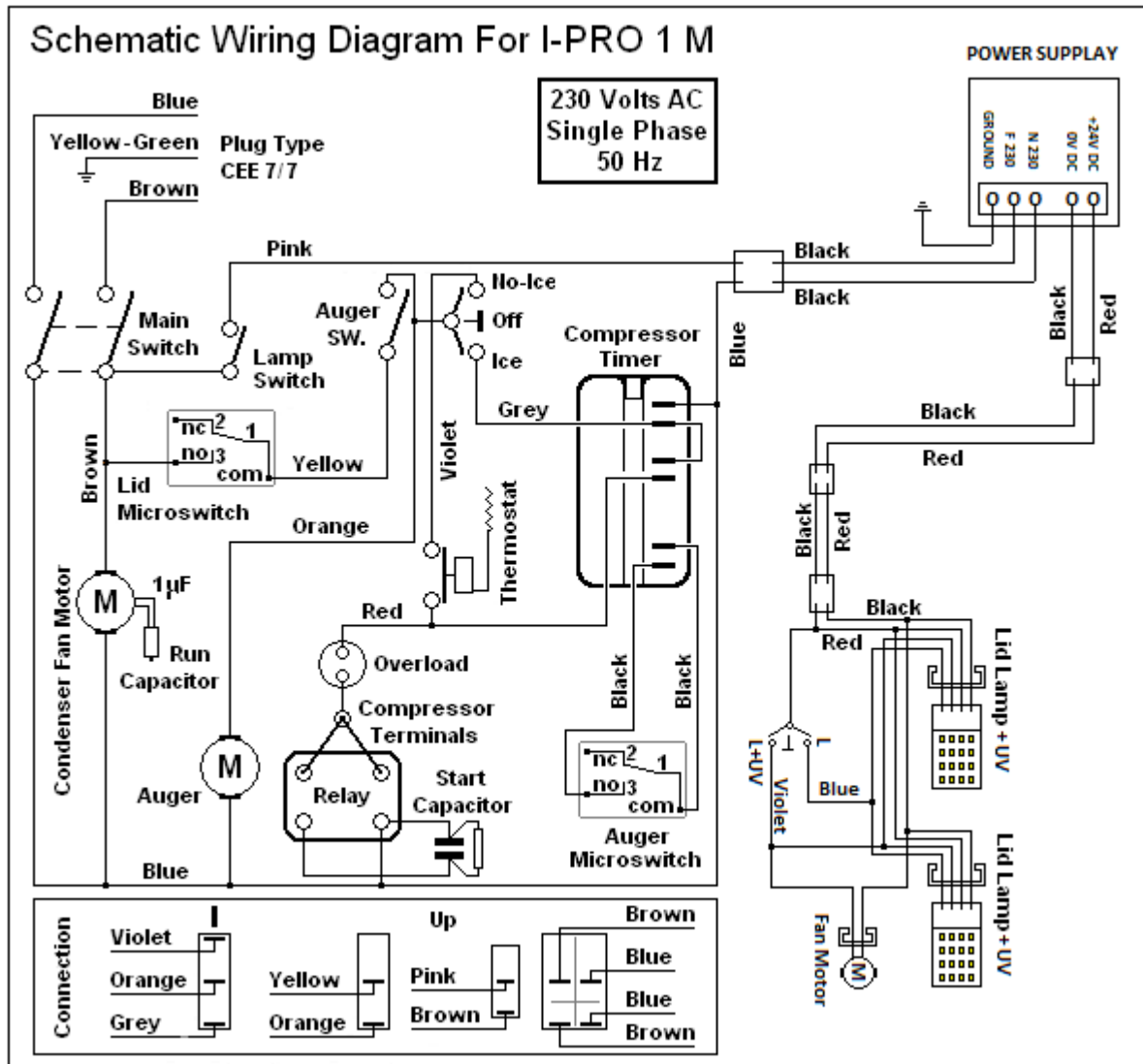


Water

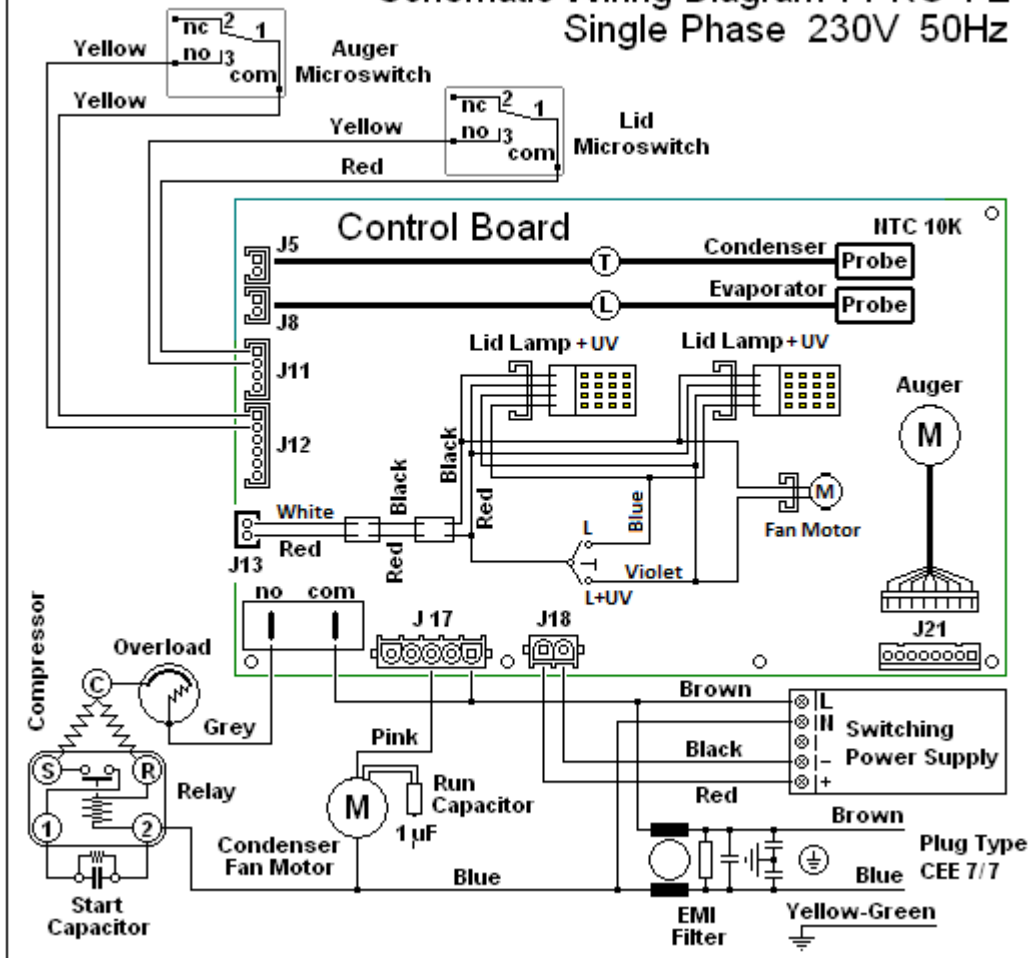


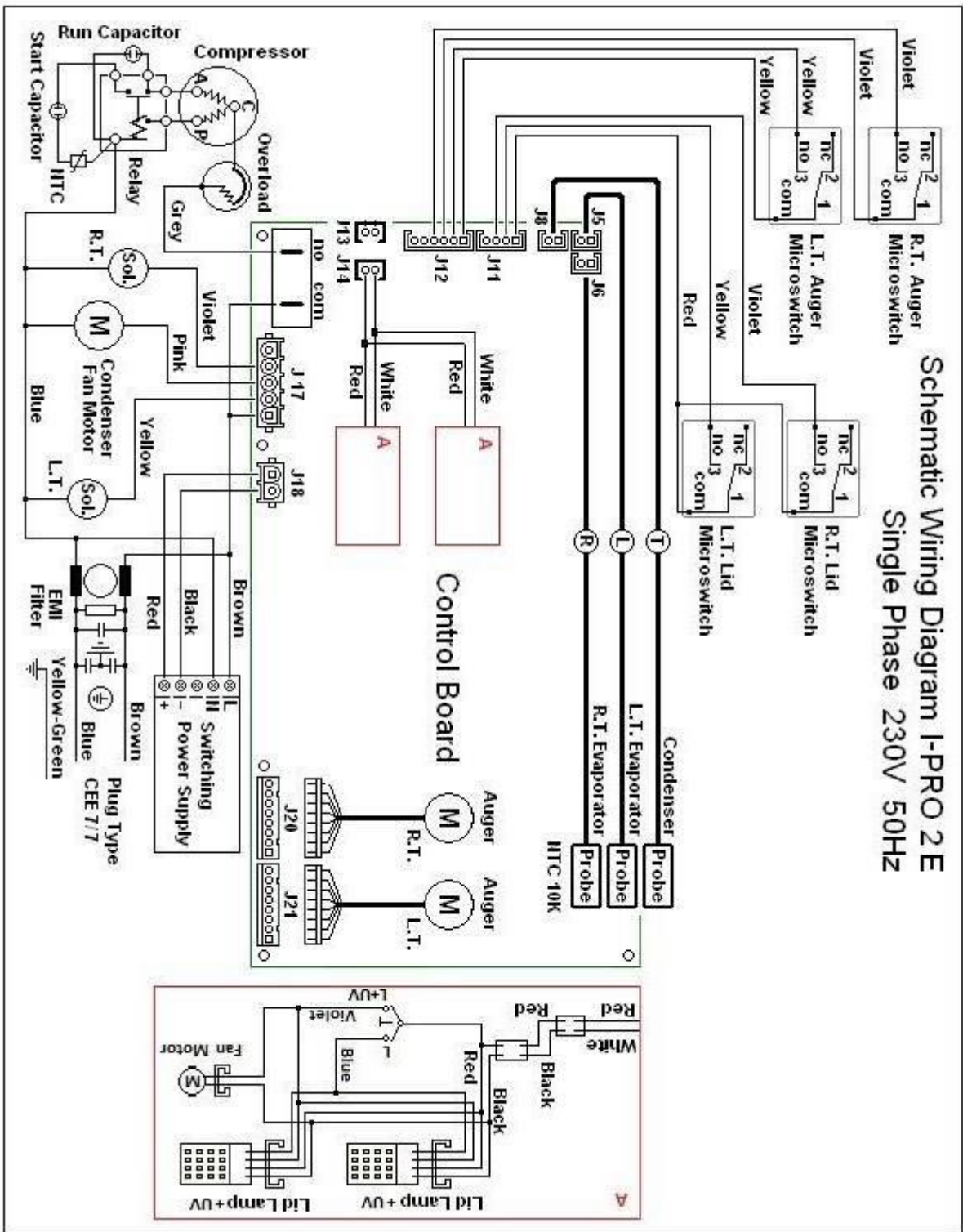


UV lights

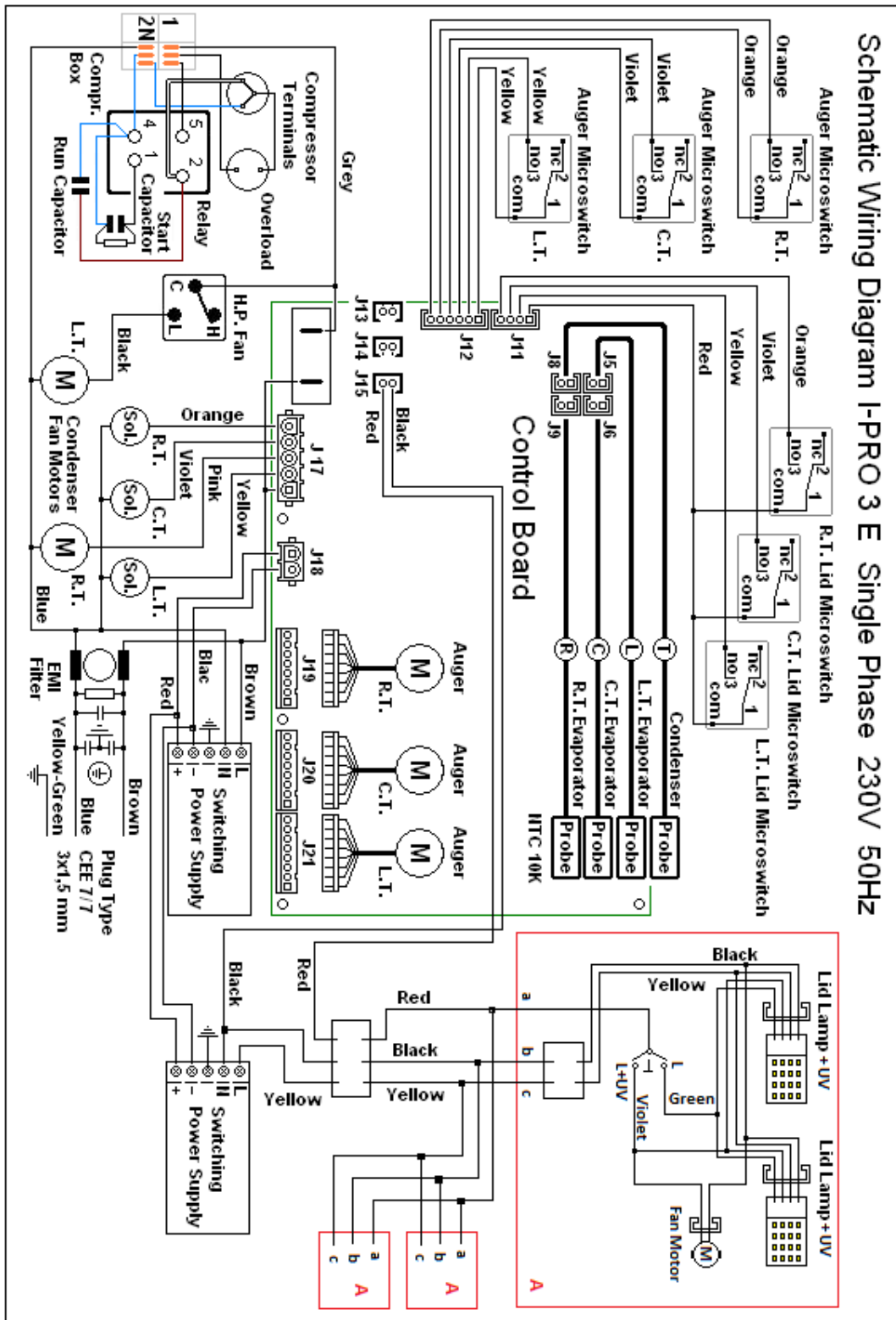


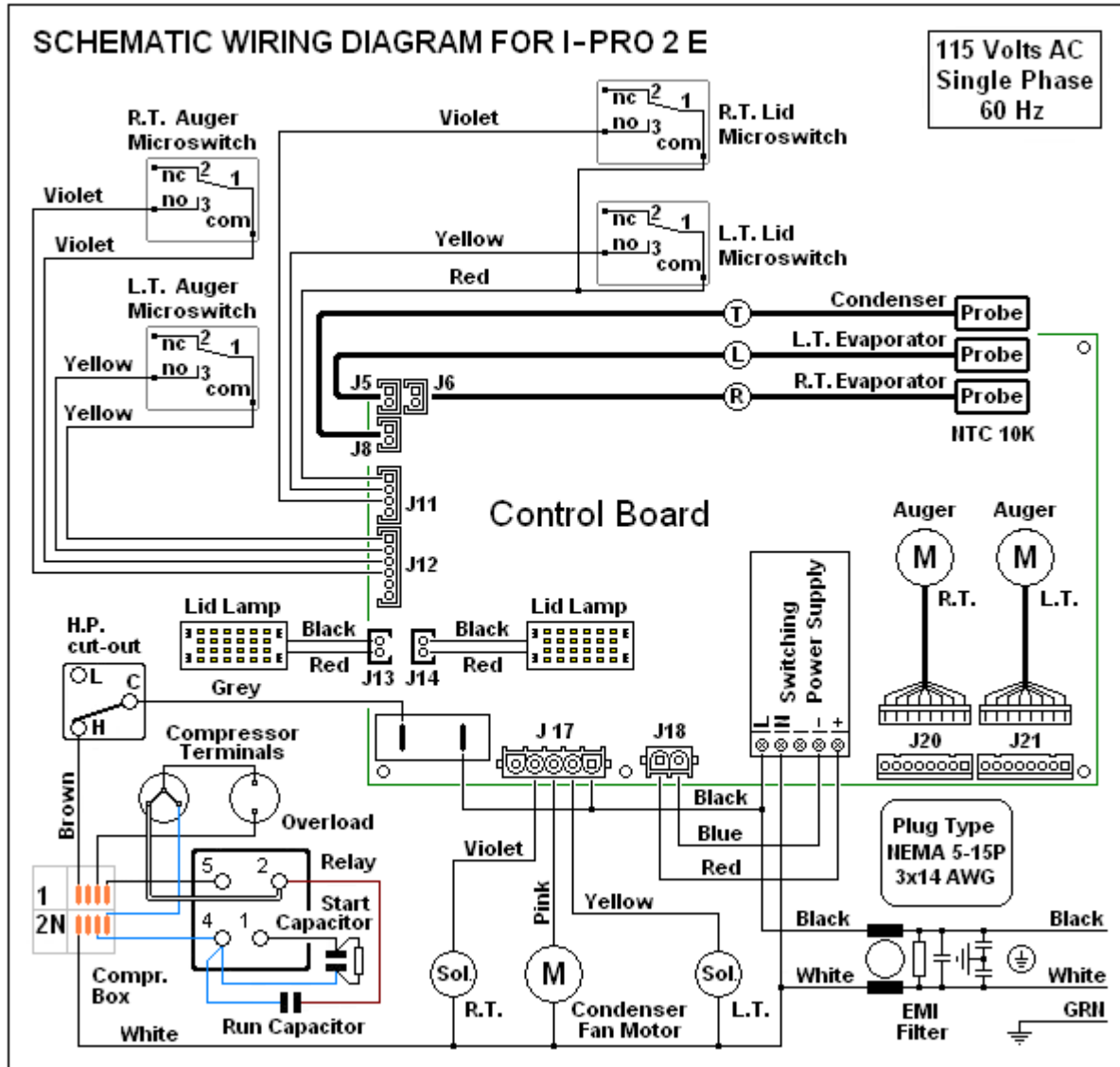
Schematic Wiring Diagram I-PRO 1 E Single Phase 230V 50Hz





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

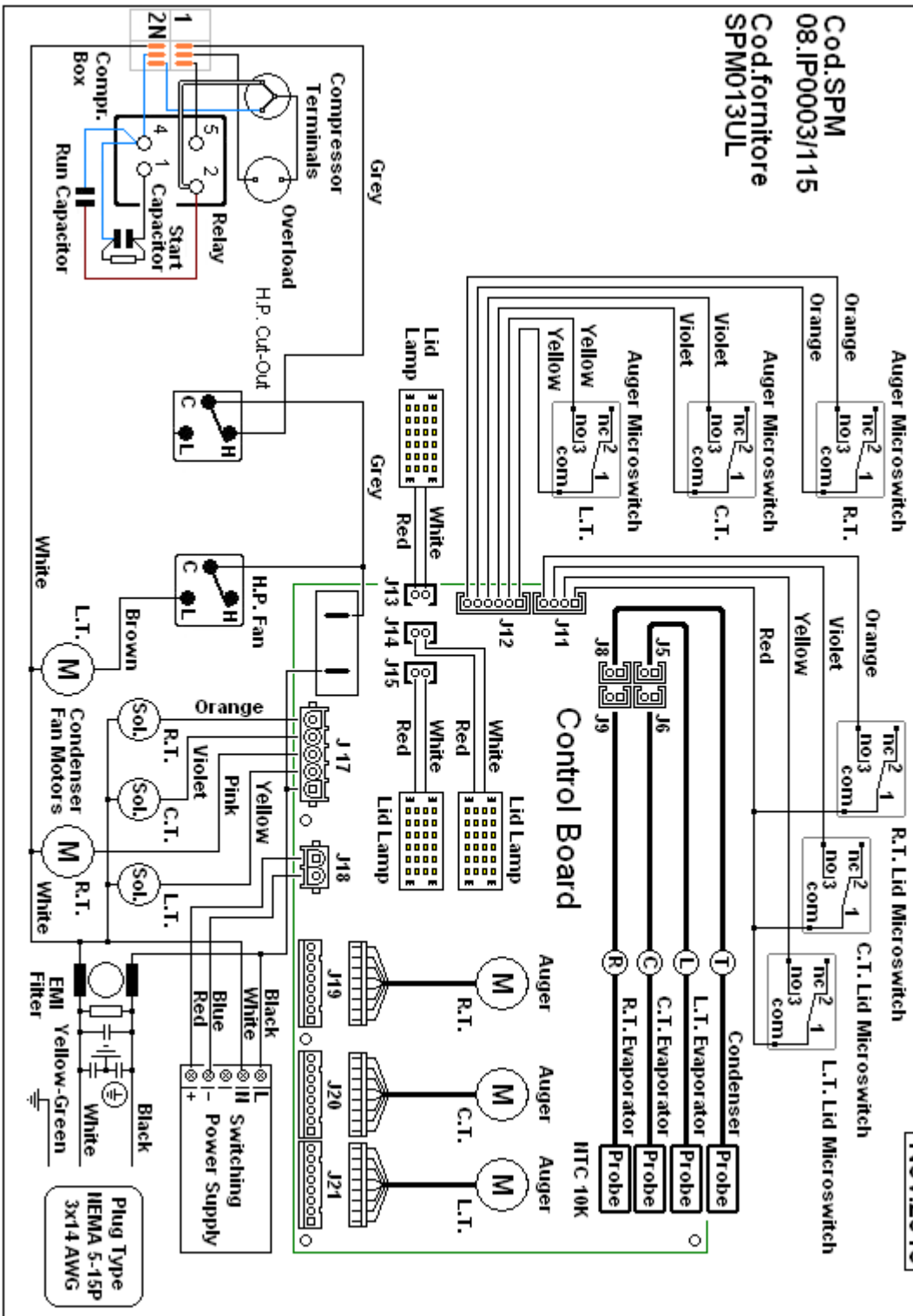




Schematic Wiring Diagram I-PRO 3 E Single Phase 115V 60HZ

Rev.1
Nov.2013

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

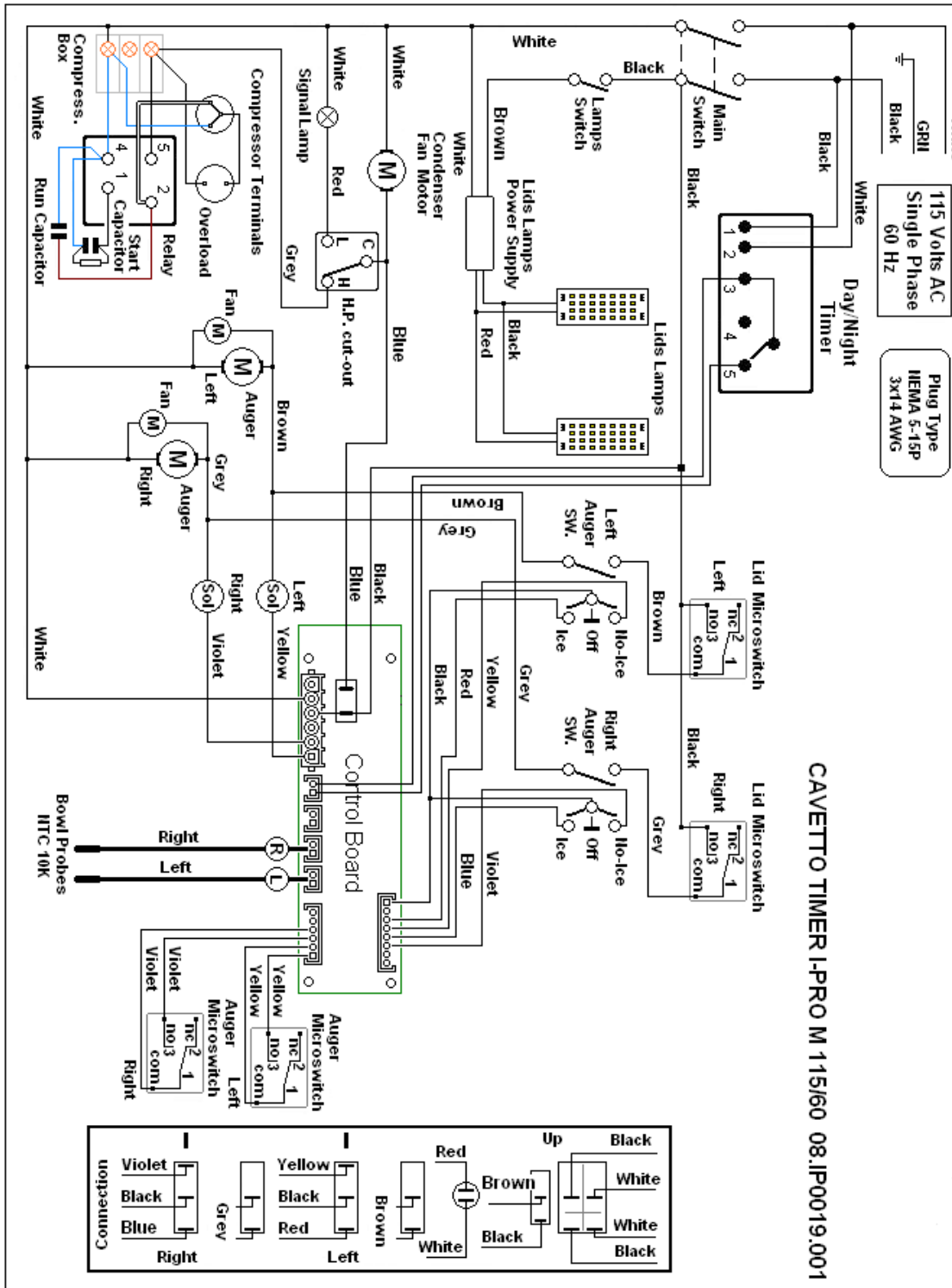


**SCHEMATIC WIRING DIAGRAM FOR I-PRO 2 M 115/60
WITH TIMER AND COMPRESSOR RELAY**

Rev.1
Nov.2013

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

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



ASSISTENZA TECNICA ITALIA

Mail:

infoservicek@electroluxprofessional.com

Tel. +39 059 782884

INTERNATIONAL CUSTOMER CARE

Mail:

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

ELECTROLUX PROFESSIONAL

Mail:

epr.techhelp@electroluxprofessional.com



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