

SP New R290



ATTENTION: risque d'incendie– R290

MANUEL D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

FRANÇAIS

P. 2

Tous les droits de reproduction de ce manuel sont réservés à **Electrolux Professional SPA**, la reproduction, même partielle, est interdite.

Les descriptions et illustrations se réfèrent à la machine/installation spécifique en question. **Electrolux Professional SPA** se réserve le droit d'apporter à tout moment les modifications qu'il juge appropriées pour la production en série.

Ce manuel :

fait partie intégrante de la fourniture et doit être lu attentivement pour une utilisation correcte, dans le respect des exigences essentielles de sécurité ;

est élaboré conformément aux dispositions de la **Directive Machines 2006/42/CE** et contient les informations techniques nécessaires pour exécuter correctement toutes les procédures en toute sécurité ;

doit être soigneusement conservé (protégé dans un boîtier transparent et étanche pour éviter toute détérioration) et doit accompagner la machine tout au long de sa vie, y compris tout changement de propriétaire. En cas de perte ou de détérioration, il est possible d'en recevoir une copie en en faisant la

demande à **Electrolux Professional SPA**, en indiquant les données figurant sur la plaque signalétique

Electrolux Professional SPA décline toute responsabilité pour une mauvaise utilisation de la machine/du système et/ou pour les dommages causés à la suite d'opérations non prises en compte dans ce manuel.

INDEX

1. INSTRUCTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ	4
Opérations de nettoyage et de désinfection	5
2. FOURNITURE DE L'APPAREIL.....	11
3. INDICATIONS UTILES POUR LE TRANSPORT	11
4. INDICATIONS UTILES POUR LE LEVAGE	11
5. SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....	12
6. POSITIONNEMENT.....	13
7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE.....	14
8. PANNEAU DE COMMANDE (FIG.21)	15
9. CARTE THERMOSTAT.....	16
Mode de fonctionnement	16
10. OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHÉ ET MODE DE D'EMPLOI	17
11. MAINTENANCE EXCEPTIONNELLE	19
Nettoyage du condenseur.....	19
Vérification et remplacement des joints	20
Stockage en hiver.....	20
Stockage du produit	20
12. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ	20
13. GUIDE AU DÉPANNAGE.....	21
14. WIRING DIAGRAM.....	22

1. INSTRUCTIONS RELATIVES À LA SÉCURITÉ

Le présent manuel d'emploi et d'installation fait partie intégrante de l'appareil et devra être conservé pour toute consultation. **S**auf indication contraire, ce manuel s'adresse à l'opérateur (personnel qui utilise l'appareil quotidiennement) et à l'agent d'entretien (personnel qualifié pour l'installation et/ou l'entretien). **L**es pièces du manuel s'adressant uniquement à l'agent d'entretien seront adéquatement mises en évidence. **L**ire attentivement les mises en garde contenues dans ce manuel avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

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

Au moment de la réception de cet appareil, s'assurer que le code d'identification de celui-ci corresponde à celui que vous avez commandé et toujours indiqué sur les documents de transport, à savoir :

- « nom appareil » suivi du numéro de série progressif.

Cet appareil est destiné uniquement et exclusivement à l'usage pour lequel il a été conçu et le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés par une mauvaise utilisation.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf s'ils ont été supervisés ou instruits concernant 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.

Les opérations de nettoyage et de désinfection ne peuvent être éventuellement effectuées que par des enfants attentivement surveillés.

Cet appareil ne convient pas à un usage

externe. **C**et appareil ne convient pas pour une installation dans des endroits où un jet d'eau peut être utilisé et ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.

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

Ne pas entreposer de bouteilles contenant du gaz inflammable à proximité de cet appareil.

Cet appareil a été conçu pour des applications telles que :

- **A**ires cuisine pour personnel dans magasins, bureaux ou autres environnements de travail ;
- **Z**ones communes dans les hôtels, motels ou autres environnements résidentiels en général ;
- **B**ed and breakfast
- **C**atering et applications semblables

L'appareil doit être placé sur une surface horizontale et solide en veillant à ce que le corps de l'appareil soit bien ventilé (au moins 20 cm d'espace libre, fig.1), installer l'appareil dans un environnement sec et éviter de l'installer à

proximité de sources de la chaleur. **L**a température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 24°C et 32°C.

Il est indispensable, pour une installation correcte et sûre, de prévoir une prise spéciale commandée par un interrupteur magnétothermique avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, conformément aux réglementations nationales de sécurité en vigueur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par le service d'assistance ou, dans tous les cas, par une personne ayant une qualification similaire afin d'éviter tout risque.

- **ATTENTION** : ne pas placer plusieurs prises ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

- **ATTENTION** : lors du positionnement de l'équipement, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas bloqué ni endommagé.

- **ATTENTION**: Gardez les ouvertures de ventilation, dans le boîtier de l'appareil ou dans la structure encastrée, libres de tout obstacle (CEI 60335-2-24)

- **ATTENTION**: ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant (CEI 60335-2-24)

- **ATTENTION**: ne pas endommager le circuit frigorifique (CEI 60335-2-24)

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

Ce manuel est également disponible dans un format alternatif sur notre site internet.

Opérations de nettoyage et de désinfection

Afin de toujours avoir un bon fonctionnement de l'appareil et pour se conformer aux réglementations sanitaires en vigueur, il est indispensable d'effectuer fréquemment et en détail les opérations de nettoyage et de désinfection décrites ci-dessous, en s'assurant toujours que la personne affectée à ces

opérations se soit préalablement lavé et désinfecté les mains et les avant-bras.

En cas d'inactivité prolongée de l'appareil (saisonnalité), effectuer toujours ces opérations avant de remettre la machine en marche.

! Attention !

Afin d'éviter les risques de choc électrique, lors des opérations de nettoyage, ne pas vaporiser d'eau sur les interrupteurs et éviter que les composants électriques internes entrent en contact avec l'eau et les produits utilisés.

! Attention !

Pour éviter la formation de bactéries, utiliser uniquement des produits approuvés pour la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc, le non-respect de ces procédures peut entraîner des risques pour la santé.

Nota Bene : il est de la responsabilité de l'utilisateur de prendre connaissance des réglementations en vigueur afin de se conformer aux lois fédérales, nationales ou locales, en termes de fréquence de nettoyage et de stockage des produits utilisés.

Les procédures décrites ci-dessous sont essentielles pour éviter la formation de bactéries et maintenir ainsi la machine dans d'excellentes conditions d'hygiène.

Il est conseillé d'effectuer ces procédures **quotidiennement** et, dans tous les cas, en respectant toujours la réglementation en vigueur.

Ni le fabricant de la machine, ni le fabricant de la préparation alimentaire introduite dans celle-ci, ne peuvent être tenus pour responsables des dommages pouvant résulter directement ou indirectement aux personnes du fait du non-respect de toutes les dispositions indiquées dans ce manuel et notamment en ce qui concerne les avertissements sur le nettoyage et la désinfection de l'appareil.

- **D**ésactiver le système de réfrigération et faire fonctionner la machine avec uniquement le mélangeur en mouvement pendant une dizaine de minutes (position 0 du petit interrupteur en maintenant le grand sur I).

- **S**e munir d'un produit commun adapté à la désinfection des objets en plastique et en caoutchouc (**A**muchina®).

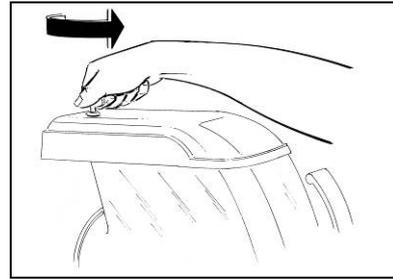


Fig. 1

IMPORTANT
Respecter scrupuleusement les prescriptions du produit utilisé concernant les temps et les méthodes de conservation.

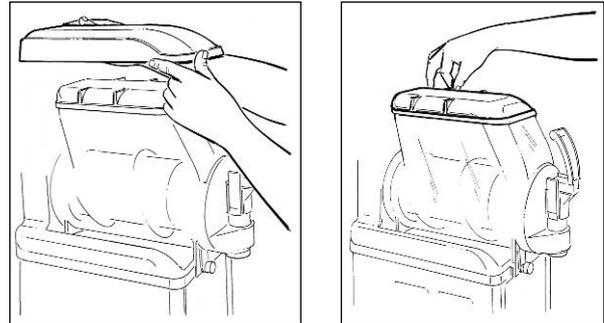


Fig. 2

- **A**près avoir retiré l'arrêt à l'aide de la clé (fig.1), retirer tout d'abord le couvercle de sécurité, puis le sous-couvercle comme indiqué en figure 2.

- **R**emplir le bac d'eau tiède (fig.3) et, après avoir remis le couvercle en place, faire fonctionner le mélangeur pendant quelques minutes.

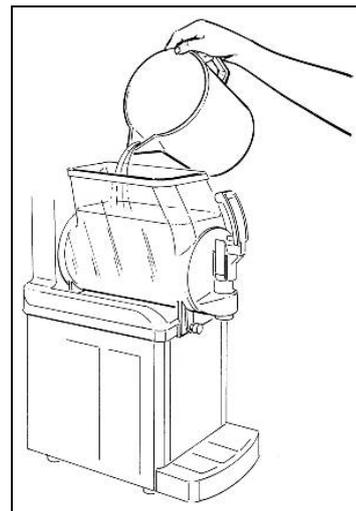


Fig. 3

! ATTENTION !
SP est dotée d'un dispositif de sécurité qui empêche son fonctionnement si le couvercle n'est pas correctement en place dans son logement.

- **V**ider le bac et répéter les mêmes opérations jusqu'à ce que de l'eau claire en sorte (fig.4).

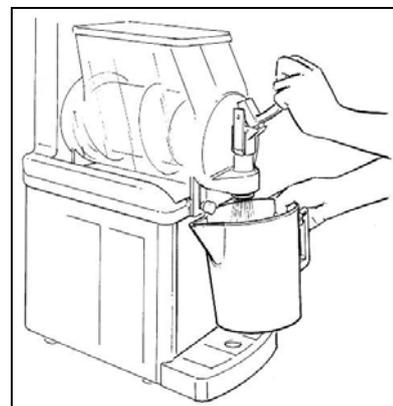


Fig. 4

! Attention !

Afin d'éviter tout risque d'électrocution ou de contact avec les pièces mobiles, lors du démontage et du remontage, s'assurer que tous les interrupteurs sont sur « off » et que le cordon d'alimentation est débranché du secteur.

- Désactiver l'interrupteur général A sur le côté droit de la machine et débrancher le cordon d'alimentation du secteur.
- Retirer le couvercle.
- Se laver et désinfecter soigneusement les mains avant de procéder aux opérations de nettoyage.
- Dévisser et retirer les boutons (fig.5).
- Démontez le robinet du bac en appuyant simultanément sur les deux ailettes de blocage et le soulever afin de l'extraire de son logement (fig.6).
- Décomposer le robinet pièce par pièce en maintenant le corps enfoncé et en extrayant le levier de son logement (fig.6).

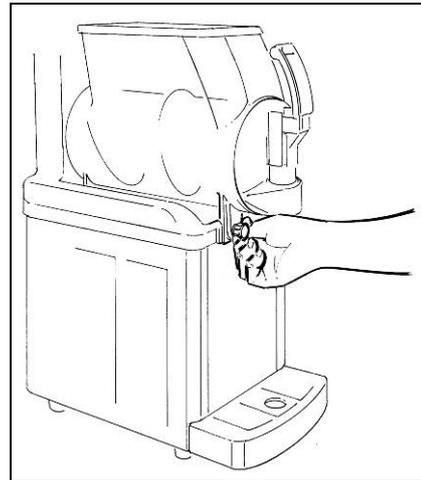


Fig. 5

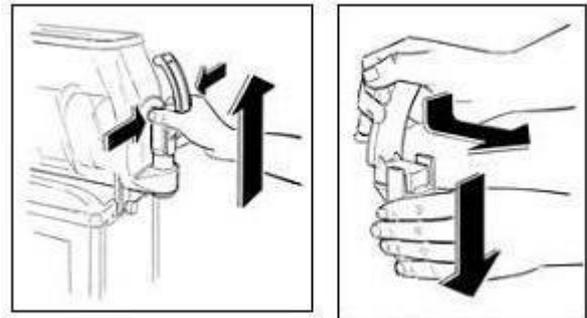


Fig. 6

! Attention !

Pour prévenir la formation de bactéries, toujours enlever et nettoyer les joints toriques ; le non-respect de cette prescription peut comporter des risques pour la santé des personnes.

- Tirer le bac vers l'extérieur et le libérer de son logement (fig.7).

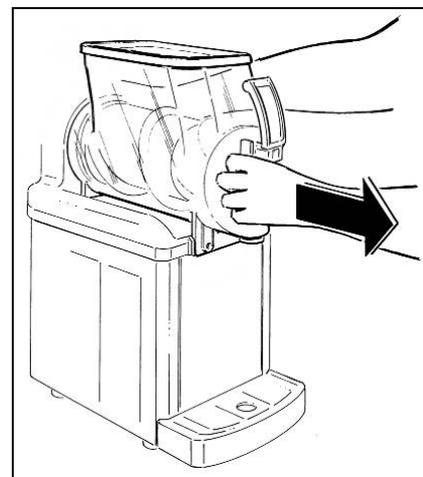


Fig. 7

- **D**évisser le bouton de fixation dans le sens de la flèche (filetage gauche) et procéder à l'extraction du groupe de mélange et des joints d'étanchéité (fig.8).

- **D**émonter le bac d'égouttement en le tirant vers l'extérieur (fig.9).

- **L**aver soigneusement chacun de ces composants avec de l'eau chaude et liquide vaisselle.

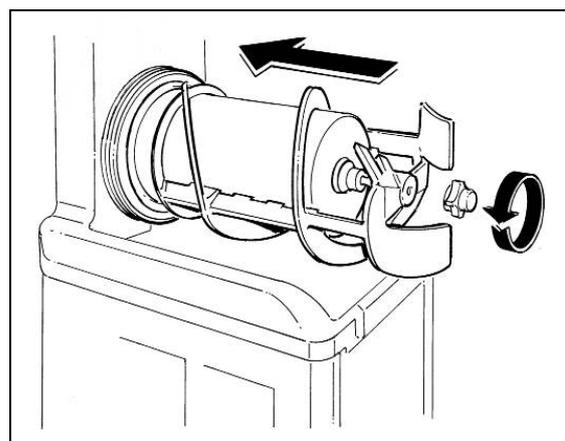


Fig. 8

Ne pas utiliser de détergents ou de poudres abrasives car ces produits pourraient abîmer le bac et les autres composants avec lesquels ils entrent en contact.

ATTENTION

Pour réaliser ces opérations de lavage, ne jamais utiliser le lave-vaisselle car ces composants pourraient être gravement endommagés

- **B**ien rincer et immerger chaque pièce dans le produit désinfectant en suivant les doses et les temps d'immersion proposés par le fabricant de celui-ci.

- **U**ne fois les temps de désinfection corrects respectés, rincer soigneusement chaque composant à l'eau claire et sécher avec un chiffon propre.

- **L**aver soigneusement l'évaporateur et le plateau de récupération des condensats, en éliminant tout résidu de produit avec une éponge propre imbibée de désinfectant (voir fig.10).

- **R**épéter les mêmes opérations avec une éponge imbibée d'eau claire et sécher soigneusement toutes les surfaces avec un chiffon propre.

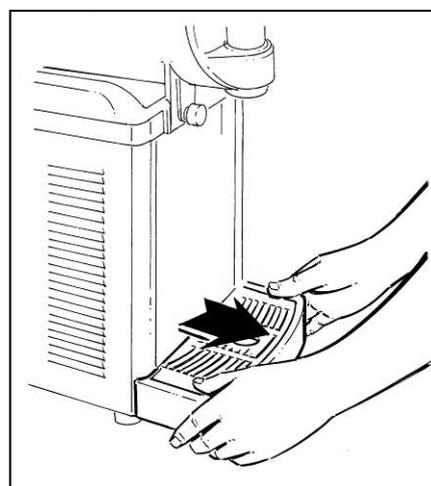


Fig. 9

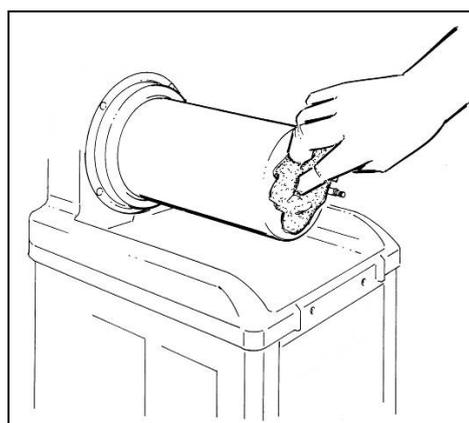


Fig. 10

Après avoir soigneusement réalisé toutes ces opérations de nettoyage et de désinfection, il est possible de remonter les composants.

L'assemblage correct de la machine est très important pour prévenir les fuites de produit et l'endommagement de celle-ci.

Pour assembler la machine, il est nécessaire d'avoir un lubrifiant approuvé (Vaseline).

Toujours s'assurer que chaque pièce ait été correctement lavée et désinfectée et que la personne chargée du remontage se soit soigneusement lavé les mains et les avant-bras.

- Lubrifier soigneusement l'intérieur du joint à ventouse avec de la vaseline (fig.11).



Fig. 11

- Remonter le joint arrière du bac et le joint avant à ventouse, en faisant attention au sens du premier, comme indiqué en figure 12.

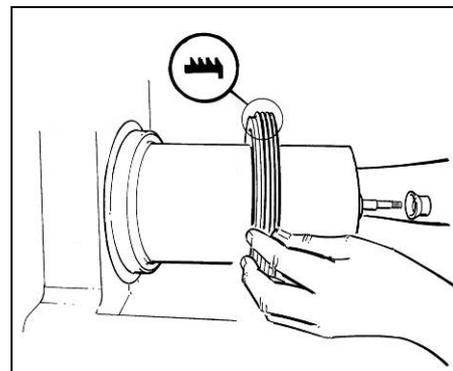


Fig. 12

- Remonter le mélangeur en veillant à ce que la tige avant s'encastre parfaitement dans l'arbre de rotation.

- Fixer tous les composants en vissant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (fig.13).

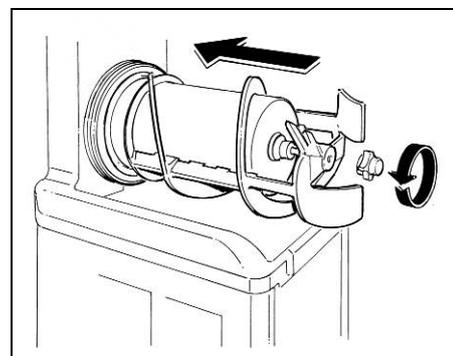


Fig. 13

- **L**ubrifier la partie arrière du bac à l'endroit où il coïncide avec son joint d'étanchéité (voir figure 14) ;

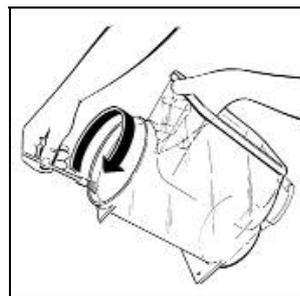


Fig. 14

- **R**emonter le bac en le plaçant dans son logement, en veillant à ce qu'il coïncide parfaitement avec son joint (voir figure 15).

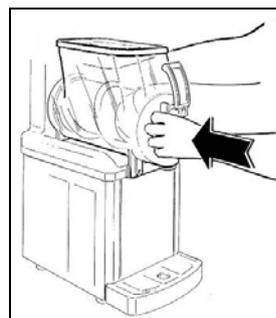


Fig. 15

- **F**ixer le bac en vissant les deux boutons jusqu'au bout de leur course (fig.16).

IMPORTANT

Ne pas serrer excessivement les boutons de fixation du bac, une force excessive pourrait endommager le filetage et/ou le bac.

- **R**emonter le robinet (fig.17) en prenant soin d'appliquer de la vaseline sur les joints pour faciliter son glissement dans son logement jusqu'à l'insertion complète.

! ATTENTION !

Le glissement imparfait du robinet compromet son étanchéité.

- **R**emonter le bac d'égouttement.

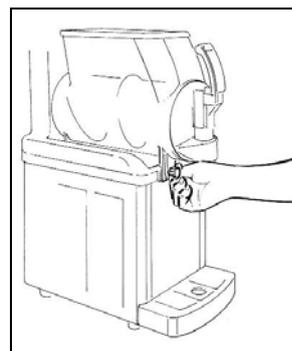


Fig. 16

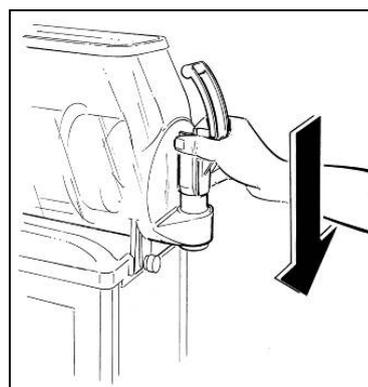


Fig. 17

DÉSINFECTION

Si la machine reste arrêtée quelques jours après avoir été soigneusement nettoyée et désinfectée de la façon décrite dans le chapitre 9, il est nécessaire de réaliser les opérations désinfection décrites ci-dessous au moment de la remise en marche.

- Soulever d'abord le couvercle de sécurité puis le sous-couvercle.

- Remplir le bac d'eau et ajouter le produit pour la désinfection d'objets à usage alimentaire (Amuchina®) en suivant attentivement les doses prescrites par son fabricant.

- Après avoir repositionné le couvercle, faire fonctionner le mélangeur et laisser agir pendant le temps nécessaire, lui aussi spécifié par le fabricant.

IMPORTANT

Ne pas laisser le produit désinfectant dans le bac pendant des périodes de temps supérieures à celles prescrites par le fabricant.

- Vider le bac en ouvrant et en fermant au moins 10 fois le robinet de manière à aussi désinfecter la zone de passage du produit.

- Rincer soigneusement en répétant les mêmes opérations, mais en utilisant uniquement de l'eau claire à la place du désinfectant.

- Après avoir soigneusement effectué ces opérations, la machine est prête à l'utilisation.

2. FOURNITURE DE L'APPAREIL

Au moment de l'ouverture à l'intérieur de l'emballage, on trouvera les éléments suivants :

- ce manuel d'emploi et d'entretien,
- la déclaration de conformité CE ;
- 1 tube de lubrifiant (vaseline) ;
- 1 bac dégouttement.

3. INDICATIONS UTILES POUR LE TRANSPORT

Afin d'éviter que l'huile contenue dans le compresseur hermétique s'écoule dans le circuit réfrigérant, il est nécessaire de transporter, stocker et déplacer l'appareil en position verticale en respectant les indications qui figurent sur l'emballage. Dans le cas où l'appareil ait été accidentellement ou intentionnellement pour des raisons de transport, maintenu dans une position non verticale, il est nécessaire, avant de le mettre en route, de le maintenir environ 3-4 heures en position verticale afin que l'huile retourne dans le compresseur.

4. INDICATIONS UTILES POUR LE LEVAGE

Chaque appareil est équipé d'un banc en bois spécial qui permet de le déplacer en utilisant les moyens habituels de manutention et de levage.



Ne jamais soulever l'appareil individuellement, mais avec l'aide d'un autre opérateur.

Afin de ne pas endommager l'appareil, les opérations de chargement et de déchargement doivent être effectuées avec un soin particulier. Il est possible de soulever l'appareil, avec un chariot élévateur, à moteur ou manuel, en positionnant les lames dans la partie sous-jacente de celui-ci.

Il faut par contre éviter de :

- renverser le distributeur ;
- faire glisser le distributeur avec des cordes ou autre ;
- soulever le distributeur avec des élingues ou des cordes

- secouer ou donner des coups au distributeur et son emballage.

Pour le stockage, l'environnement doit être sec et à des températures comprises entre 0 °C et 40 °C. Avec l'emballage d'origine, pas plus de 2 appareils peuvent être superposés, en prenant 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 indiquées sur la plaque indiquant le numéro de série appliquée à l'intérieur de l'appareil.

- Modèle ;
- Numéro de série ;
- Caractéristiques électriques en Volt/Hz ;
- Absorption max en Watt ;
- Courant max en Amp ;
- Poids en Kg ;
- Température ambiante d'utilisation de la machine comprise entre 24 et 32°C.

Les dimensions d'encombrement de l'appareil sont :

SP1

- Hauteur 61,3 cm.
- Largeur 26,2 cm.
- Profondeur 42,9 cm.
- Poids 28 kg.

SP2

- Hauteur 61,3 cm.
- Largeur 44,7 cm.
- Profondeur 44,2 cm.
- Poids 48 kg.

En cas de panne :

Dans la plupart des cas, tout problème technique peut être résolu par de petites interventions ; par conséquent, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel avant de contacter le fabricant ou le centre après-vente.

Mise au rebut

Important

Tous les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

Important

Dans le respect de l'environnement, ne pas jeter les éléments de l'emballage mais les conserver afin de pouvoir les réutiliser si besoin (ex : stockage hivernal).



Le symbole  indique que l'appareil ne peut pas être éliminé comme un déchet ordinaire, mais doit être éliminé conformément aux dispositions de la directive européenne 2003/108/CE (Déchets d'équipements électriques et électroniques - DEEE) et aux lois nationales qui en résultent, pour éviter d'éventuelles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. Pour l'élimination correcte de l'appareil, contacter le magasin où l'appareil a été acheté ou notre service après-vente.

6. POSITIONNEMENT

SEULEMENT POUR L'AGENT D'ENTRETIEN

L'installation et les opérations de maintenance successives doivent être effectuées par un personnel spécialisé formé sur l'utilisation de l'appareil, conformément aux normes en vigueur.

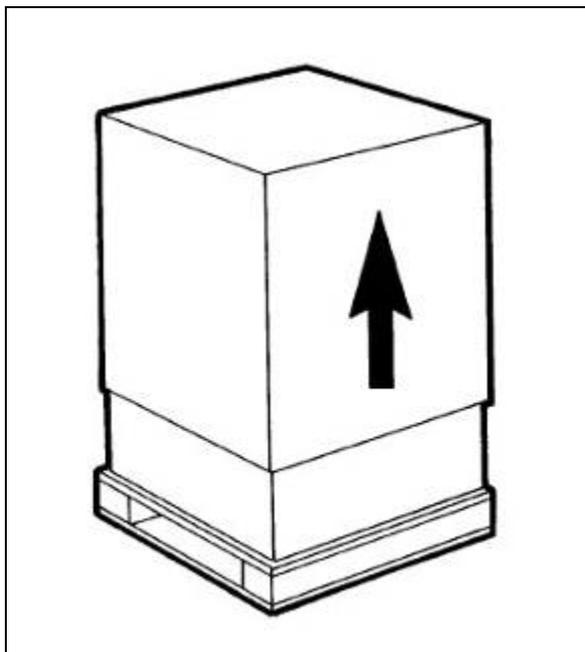


Fig. 18

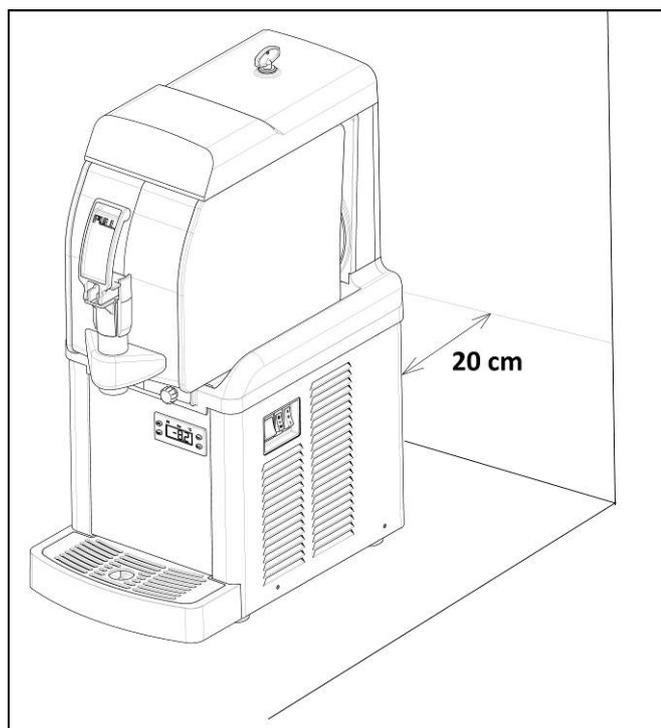


Fig. 19

a) Après avoir retiré l'emballage, **conserver tous les éléments pour le stockage hivernal** et s'assure de l'intégrité de l'appareil (fig.18).

! IMPORTANT !

Tous les éléments de l'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

b) Placer l'appareil sur une surface horizontale et solide en faisant en sorte que la carrosserie de l'appareil soit bien ventilé (au moins 20 cm d'espace libre tout autour, fig.19), installer l'appareil dans un environnement sec et éviter de l'installer à proximité de sources de chaleur.

La température ambiante d'utilisation de la machine doit être comprise entre 24°C et 32°C.

c) Contrôler que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque du numéro de série et que la puissance disponible est adéquate à celle requise par l'appareil. Introduire la fiche dans une prise de courant reliée à la terre en éliminant les prises multiples.

POUR PLUS DE PRÉCAUTIONS, LIRE ATTENTIVEMENT LE PARAGRAPHE « RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE ».

d) L'installation doit être effectuée conformément aux instructions du fabricant. Le non-respect de ces indications peut compromettre le fonctionnement de l'appareil.

Important

La mise à la terre est nécessaire et obligatoire selon la loi. Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien extraordinaire, s'assurer d'avoir débranché l'appareil du secteur en débranchant la fiche d'alimentation.

En cas de panne ou de dysfonctionnement, éteindre l'appareil et le débrancher.

7. RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

SEULEMENT POUR L'AGENT D'ENTRETIEN

Pour des raisons de sécurité, avant d'insérer la fiche dans la prise de courant, comme déjà expliqué au paragraphe, lire attentivement les précautions suivantes :

- S'assurer que le raccordement est établi avec un système doté d'une mise à la terre efficace, conformément aux réglementations de sécurité en vigueur (fig.20).

Le fabricant ne peut donc être tenu responsable des dommages causés par la non mise à la terre du système.

- Vérifier toujours les spécifications électriques sur la plaque de chaque appareil individuel, les données figurant sur la plaque signalétique remplacent toujours celles indiquées dans ce manuel.

- Il est essentiel, pour une installation correcte et sûre, de prévoir une prise spéciale commandée par un interrupteur magnétothermique avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à 3 mm, conformément aux réglementations nationales de sécurité en vigueur (fig.20).

- ATTENTION : Ne pas placer de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

- ATTENTION : Lors du positionnement de l'appareil, vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas bloqué ni endommagé.

- Pour débrancher la fiche, après avoir toujours débranché l'interrupteur principal, la saisir en la tirant doucement.

Important

SI LE CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, IL DOIT ÊTRE REMPLACÉ PAR LE FABRICANT OU SON SERVICE D'ASSISTANCE OU, DANS TOUS LES CAS, PAR UNE PERSONNE DE QUALIFICATION SIMILAIRE, AFIN D'ÉVITER TOUT RISQUE.

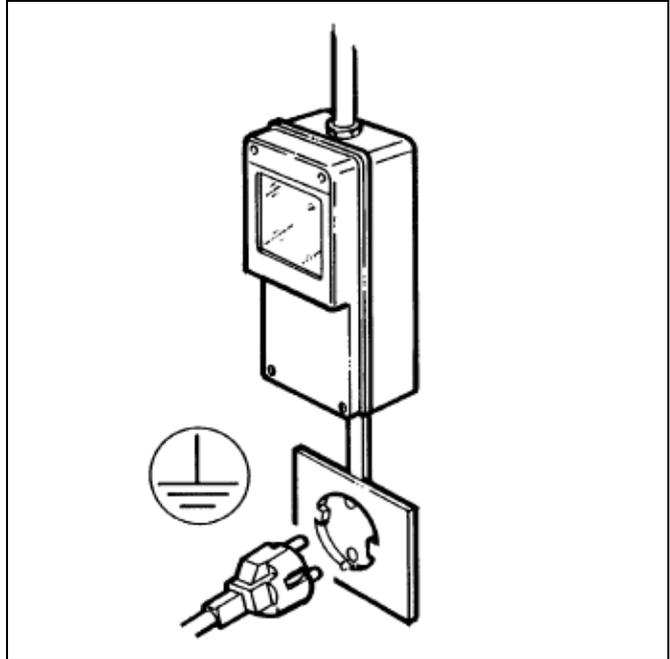


Fig. 20

8. PANNEAU DE COMMANDE (FIG.21)

A : interrupteur principal

E (SP2 uniquement) : interrupteur d'activation de la rotation de la spirale de mélange (E1 spirale de gauche, E2 spirale de droite)

B : interrupteur de gestion du système de réfrigération (B1 bac de gauche, B2 bac de droite)

 **Flocon de neige** : mode congélation hybride

0 : lavage

 **Gouttes** : mode maintien nocturne (dégivrage)

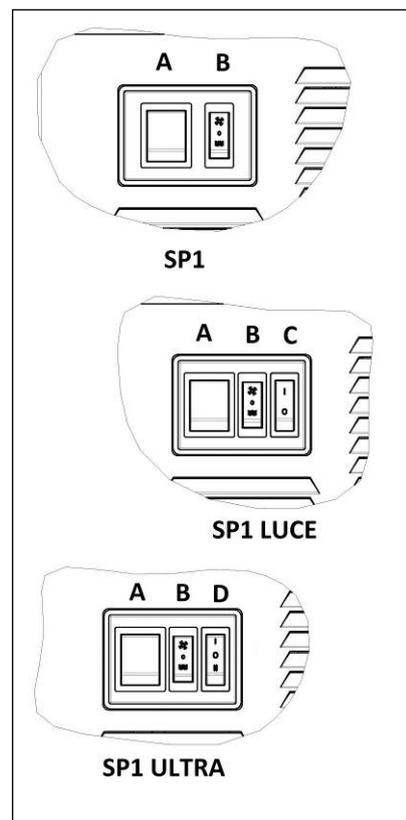
C (uniquement version LUCE) : interrupteur d'allumage des lumières (C1 bac de gauche, C2 bac de droite)

D (uniquement version ULTRA) : interrupteur d'allumage des lumières (D1 bac de gauche, D2 bac de droite)

Position I : mode lumière normale, mode désinfection non actif

Position 0 : lumières éteintes

Position II : mode ULTRA de désinfection, LED near UVA et LED normales en marche



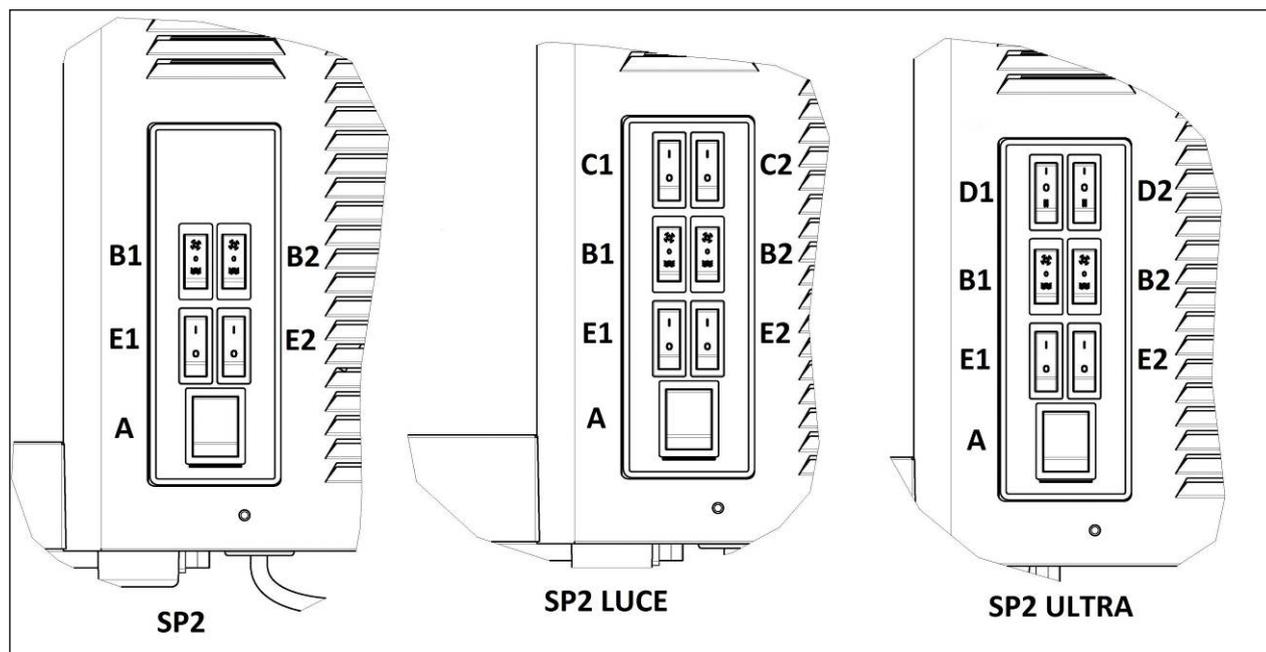
Remarque -----

Les machines SP modèle ULTRA sont dotées d'un système efficace d'éclairage à LED near UVA qui garantit un effet bactéricide de 99% en 4 heures.

Fig. 21

ATTENTION

ÉVITER L'OBSERVATION DIRECTE ET CONTINUE (PENDANT PLUS D'1 MINUTE), À FAIBLE DISTANCE (INFÉRIEURE À 60 CM) DES SOURCES LUMINEUSES.



9. CARTE THERMOSTAT

La ligne de machines SP est dotée d'un affichage numérique (fig.22) qui permet de visualiser la température dans chaque bac.

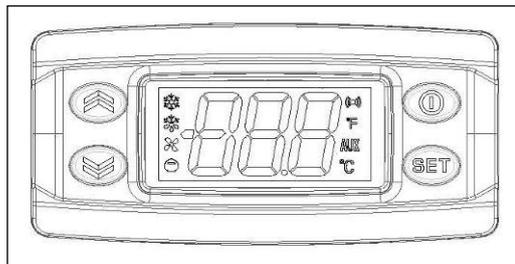


Fig. 22

Mode de fonctionnement



Le symbole du flocon de neige en haut à gauche de l'écran ne s'allume que lorsque le système de réfrigération est en marche.

Mode congélation

Une fois l'interrupteur principal A activé, et donc une fois que l'affichage du thermostat est allumé, la machine fonctionnera en mode hybride : la texture du produit est INITIALEMENT définie mécaniquement par le réglage du ressort à travers la molette placée au dos de la machine (phase A).

Une fois le niveau de texture ainsi réglé atteint, il est ensuite maintenu à travers le contrôle électronique de la température qui permet de toujours avoir la même texture indépendamment de la quantité de produit contenue dans le bac (phase B).

Pendant la phase A, l'image d'une tirelire clignote en bas à gauche sur le thermostat et s'arrête une fois que la texture souhaitée est atteinte quand le système passe à la phase B. EN cas d'extinction et de rallumage de la machine et/ou de retrait du couvercle et/ou de passage au mode dégivrage, le système hybride revient à la phase A.



Si l'une des opérations suivantes est effectuée :

- Éteindre et allumer la machine
- Retrait du couvercle pour la recharge
- Passage du mode congélation au mode dégivrage par l'interrupteur B puis retour en mode congélation

Le système hybride redémarre à partir de la phase A.

Mode maintenance de nuit (dégivrage)

Une fois l'interrupteur principal A activé et le mode maintenance nuit sélectionné (symbole gouttes) sur l'interrupteur B, la machine fonctionnera en mode maintenance nuit et la température du produit sera maintenue à + 1°C.



Pendant cette phase, le symbole de dégivrage s'allume sur l'écran, moitié flocon de neige / moitié gouttelettes, tandis que le symbole flocon de neige s'allume uniquement lorsque le système de réfrigération est réellement en fonctionnement.

Mode de lavage

Une fois l'interrupteur principal A activé et le mode lavage sélectionné (position 0) sur l'interrupteur B, la machine fonctionnera en mode lavage et le système de réfrigération ne fonctionnera pas.

AUX apparaîtra sur le côté droit de l'écran.

10. OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHÉ ET MODE DE D'EMPLOI

! ATTENTION !
AVANT D'EFFECTUER LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE DE LA MACHINE, PROCÉDER AUX OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DÉCRITES DANS LE CHAPITRE 9

- Diluer et mélanger, dans un récipient à part, le produit avec de l'eau ou du lait selon les instructions du fabricant (voir figure 23).

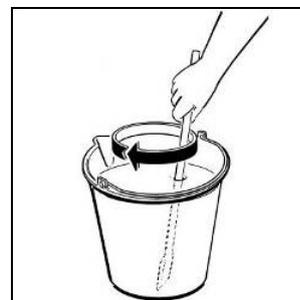


Fig. 23

REMARQUE : on définit produit le résultat du mélange d'eau ou de lait avec la préparation pour obtenir des granités, des sorbets, des crèmes froides, du yaourt glacé et produits similaires.

ATTENTION: pour éviter d'endommager l'appareil, il est recommandé de ne pas démarrer la machine en mode congélation avec moins de 1,5 litre de produit dans le réservoir.

- Verser le produit obtenu dans le bac (voir fig.24).

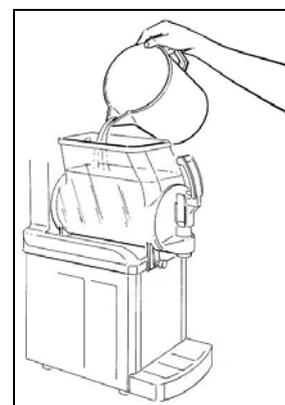


Fig. 24

- Repositionner tout d'abord le sous-couvercle puis le couvercle principal.

Remarque -----

Les machines de la ligne SP sont dotées d'un dispositif efficace de sécurité pour protéger l'opérateur, qui se met en marche avec le soulèvement du couvercle et entraîne l'arrêt automatique et immédiat de toutes les pièces mobiles.

Si le couvercle n'est pas correctement positionné, le mélangeur correspondant ne se mettra par conséquent pas en marche.

- Régler la texture au niveau souhaité en agissant sur la molette située au dos de la machine (fig. 25) ; en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, l'indicateur de niveau se déplacera vers le signe - et le produit deviendra moins dense, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre vers la droite, l'indicateur de niveau se déplacera vers le signe + et le produit deviendra plus dense.

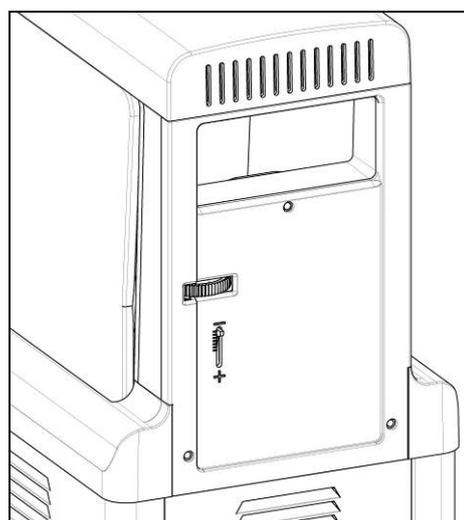


Fig. 25

- Brancher la fiche dans la prise de courant.

- Activer l'interrupteur principal A ; le mélangeur se mettra automatiquement en marche dans la SP1 tandis que dans la SP2, il sera nécessaire d'activer les deux mélangeurs à travers les interrupteurs dédiés E1 et E2.

⚠ Attention ⚠

Tous les produits n'ont pas la même sensibilité aux rayons nUVA et il est donc possible que certains, exposés à rayonnement prolongé, subissent des altérations de couleur.
Dans ce cas, il est nécessaire de doser le rayonnement sachant qu'en 4 heures d'exposition l'effet bactéricide est de 99%.

- Activer le mode congélation hybride à l'aide de la touche B portant le symbole flocon de neige (fig. 21).

REMARQUE : dans la SP2 se trouvent deux touches pour le mode congélation, B1 pour le bac de gauche et B2 pour celui de droite.

REMARQUE : pour passer du mode CONGÉLATION au mode de MAINTIEN NOCTURNE (DÉGIVRAGE), il suffit de régler la position avec le symbole des gouttes sur la touche B (Fig.21)

- Le produit est prêt lorsque le symbole de la tirelire, indiqué par la flèche sur l'image d'affichage, cesse de clignoter.



- Si le produit n'a pas la consistance souhaitée, il faut positionner l'interrupteur B sur la position 0, régler la consistance souhaitée (fig. 25) et relancer le cycle de la phase A en repositionnant l'interrupteur B sur la position SNOWFLAKE (chapitre 9).

- Une fois que le produit aura atteint la texture souhaitée, pour la distribution, placer le verre sous le robinet et tirer le levier comme indiqué en figure 26.

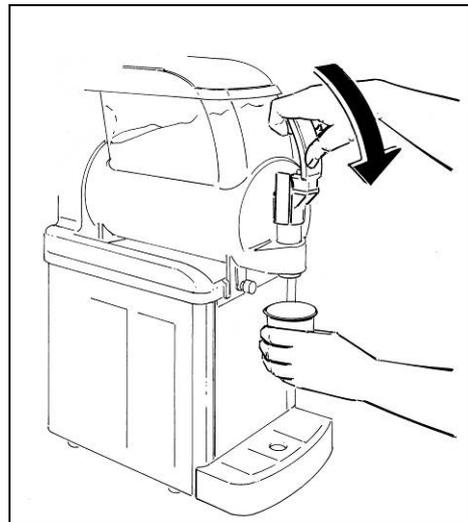
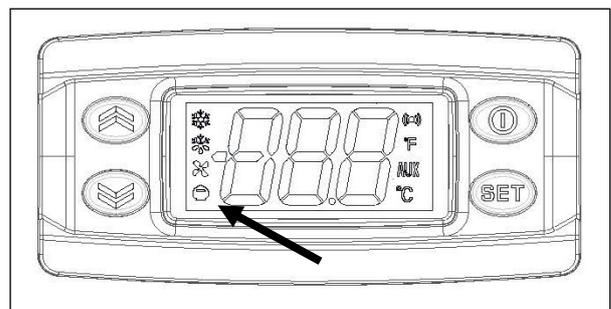


Fig. 26



11. MAINTENANCE EXCEPTIONNELLE



Attention

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

Nettoyage du condenseur

Afin de garantir un bon rendement du système de réfrigération, il est indispensable d'effectuer un bon nettoyage du condenseur **une fois par mois**.

Pour y accéder :

- Couper l'alimentation de l'appareil en désactivant l'interrupteur général et en débranchant le cordon d'alimentation.
- Retirer le panneau arrière en dévissant les deux vis qui le retiennent dans sa partie inférieure (fig.27).
- Éliminer la poussière infiltrée entre les lamelles du condenseur avec un aspirateur (fig.28).

IMPORTANT

Ne jamais utiliser le tournevis ou tout autre objet pointu pour éliminer la saleté qui s'est accumulée entre les lamelles du condenseur.

!ATTENTION!

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

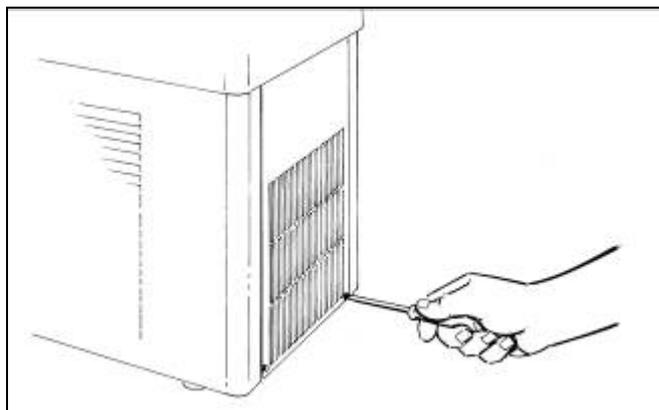


Fig. 27

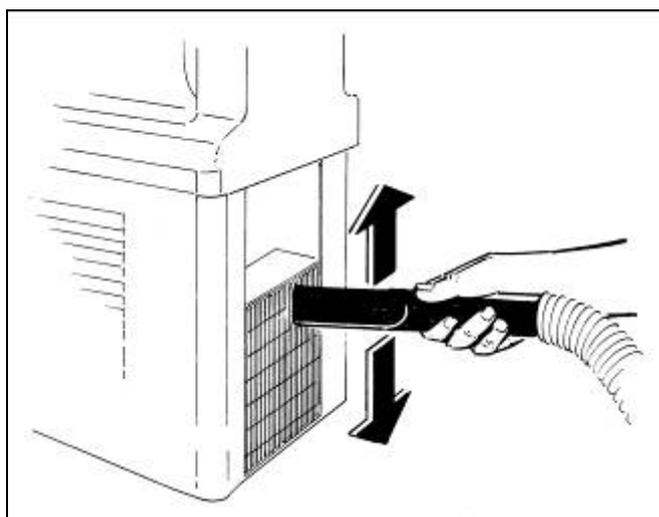


Fig. 28

Vérification et remplacement des joints

BAGUE RIGIDE DE L'ÉVAPORATEUR

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

JOINT DU BAC

Le joint situé à l'arrière du bac doit être remplacé tous les 12 mois en fonction de l'état d'usure et du niveau d'entretien et de lubrification.

JOINT (JOINT TORIQUE) DU ROBINET

Les joints toriques d'étanchéité du robinet de distribution du produit doivent être remplacés lorsqu'ils apparaissent usés. Ces joints doivent être lubrifiés chaque fois que la machine est remontée après le nettoyage et soigneusement vérifiés pour éviter les fuites indésirables.

JOINT À VENTOUSE

Le joint de la ventouse situé à l'avant de l'évaporateur doit être remplacé tous les 3 mois et, dans tous les cas, lorsqu'il apparaît usé. Ce joint doit être lubrifié chaque fois qu'il est remonté après le nettoyage avec la vaseline fournie.

Stockage en hiver

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

- Débrancher la machine de toute source d'énergie.
- Démonter, laver et désinfecter toutes les pièces en contact avec le produit comme décrit au chapitre 9.
- Nettoyer également les panneaux externes.

- Remonte soigneusement tous les composants.
- Couvrir la machine entièrement assemblée avec son emballage d'origine afin qu'elle soit protégée de la poussière et d'autres contaminants.
- Placer la machine dans un endroit sec.

Stockage du produit

La conservation du produit utilisé dans ce type de machine dépendant de la température et de la durée de stockage, il est nécessaire de se référer directement aux instructions et spécifications du fabricant du produit afin de gérer correctement sa conservation et d'éviter tout risque lié au non-respect de ces instructions et spécifications.

12. EXCLUSION DE RESPONSABILITÉ

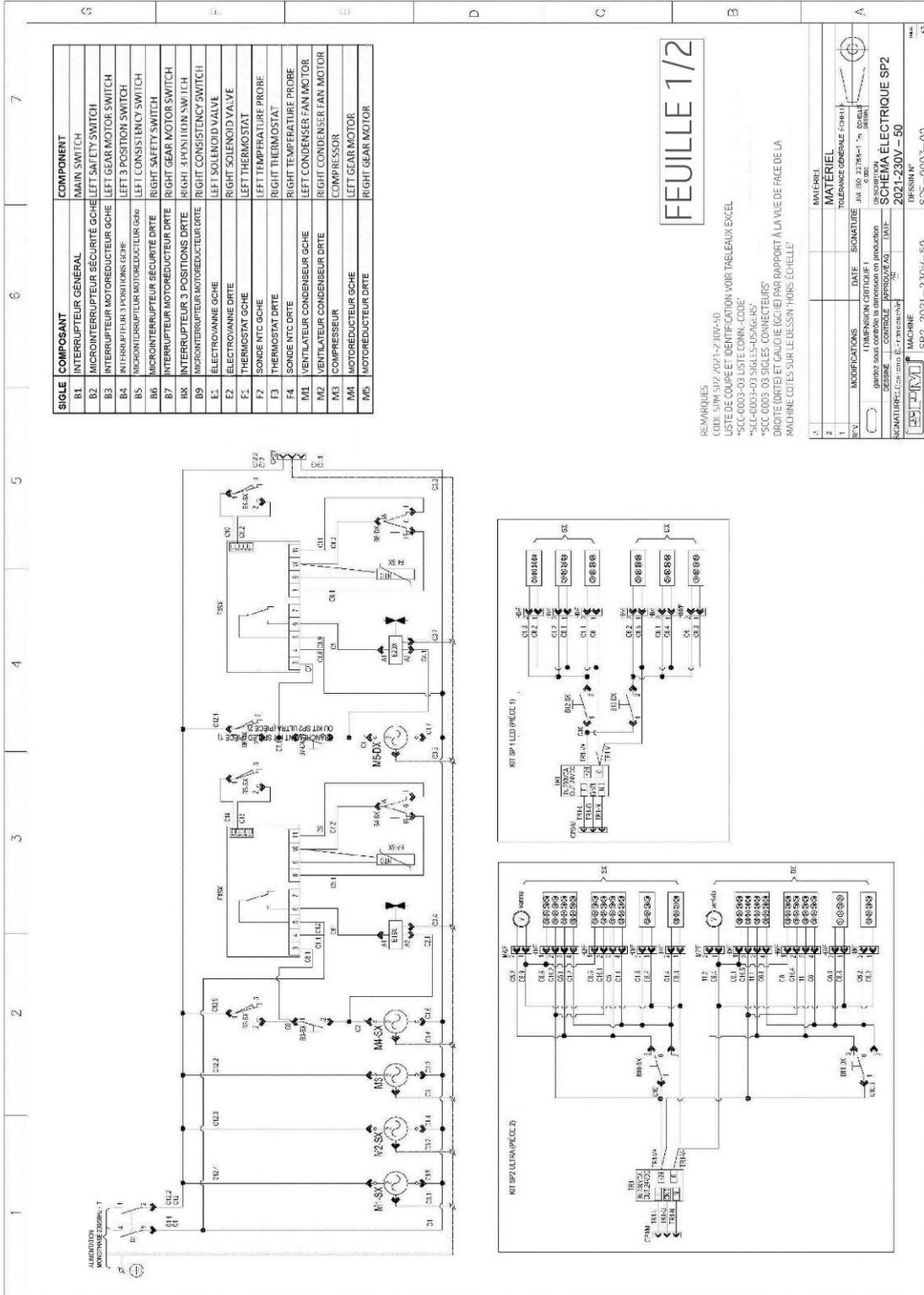
Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage pouvant directement ou indirectement dériver des personnes, des choses, des animaux en raison du non-respect de toutes les dispositions indiquées dans ce manuel et, en particulier, des avertissements concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le fabricant n'est pas responsable des inexactitudes imputables à des erreurs d'impression, de transcription ou de traduction contenues dans ce manuel ; il se réserve le droit d'apporter les modifications qu'il jugerait nécessaires ou utiles, également dans l'intérêt de l'utilisateur, sans préjudice des caractéristiques essentielles de fonctionnalité et de sécurité.

13. GUIDE AU DÉPANNAGE

NOTA BENE : les procédures suivantes doivent être effectuées par un technicien qualifié

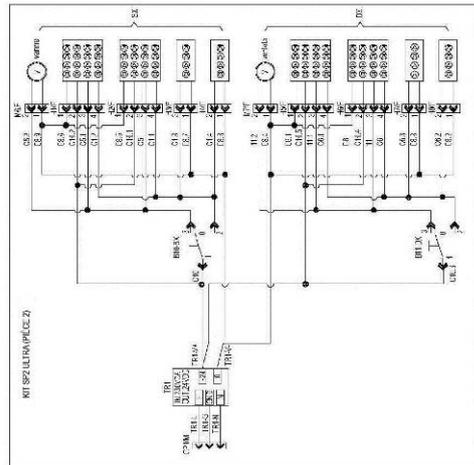
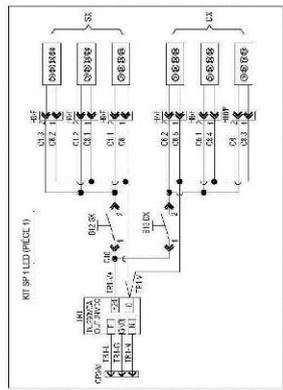
Problème	Cause possible	Solution
La machine ne refroidit pas ou ne refroidit que partiellement et le compresseur fonctionne	<ul style="list-style-type: none"> L'espace de ventilation autour de la machine est insuffisant La machine fonctionne en mode DÉGIVRAGE Les lamelles du condenseur sont sales et pleines de poussière Le ventilateur ne fonctionne pas Il y a une perte de liquide de refroidissement L'électrovanne est défectueuse Le minuteur de l'électrovanne est endommagé 	<ul style="list-style-type: none"> Laisser au moins 20 cm d'espace libre autour de la machine et ne pas la placer à proximité d'autres sources de chaleur Restaurer le mode CONGÉLATION Nettoyer le condenseur Vérifier les raccordements électriques, si débranchés, les rebrancher et si cela ne fonctionne toujours pas, remplacer le ventilateur Identifier la fuite, l'éliminer et recharger le système Remplacer l'électrovanne Remplacer la carte du minuteur
La machine ne refroidit pas ou ne refroidit que partiellement et le compresseur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Les pièces électriques du compresseur ne fonctionnent pas Certains raccordements électriques sont incomplets Le compresseur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacer les composants qui ne fonctionnent pas Vérifier les raccordements et corriger ceux incomplets Remplacer le compresseur
La machine est bruyante	<ul style="list-style-type: none"> Les aubes du ventilateur ont heurté certains des composants internes 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et corriger
L'interrupteur principal est en position ON mais la machine ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle principal n'a pas été correctement Certains raccordements électriques sont incomplets L'interrupteur principal est cassé La carte du thermostat électronique est défectueuse Le motoréducteur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner correctement le couvercle principal Vérifier les raccordements et corriger ceux incomplets Remplacer l'interrupteur Remplacer la carte Remplacer le motoréducteur
Le bac fuit	<ul style="list-style-type: none"> L'un des joints n'est pas positionné correctement 	<ul style="list-style-type: none"> Remonter correctement le joint ou, si nécessaire, le remplacer
Le robinet fuit	<ul style="list-style-type: none"> Le robinet n'a pas été remonté correctement Le mouvement du robinet est entravé Les joints toriques d'étanchéité sont endommagés ou usés 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter et remonter correctement le robinet Nettoyer le robinet et son logement et le lubrifier avec la vaseline fournie Remplacer les joints toriques
Le produit se retrouve dans le bac d'égouttement à travers le tube de vidange	<ul style="list-style-type: none"> Le joint à ventouse, le moyeu du mélangeur et le bouton de fixation n'ont pas été remontés correctement Le joint à ventouse ou la bague d'étanchéité de l'arbre est endommagée ou usée 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter et remonter correctement le système de mélange Démonter et remplacer les joints
Le mélangeur ne tourne pas	<ul style="list-style-type: none"> Le couvercle principal n'a pas été correctement Certains raccordements électriques sont incomplets Le motoréducteur est défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> Positionner correctement le couvercle principal Vérifier les raccordements et corriger ceux incomplets Remplacer le motoréducteur
Le mélangeur est bruyant pendant la rotation	<ul style="list-style-type: none"> Le joint à ventouse a été remplacé sans être correctement lubrifié La spirale de mélange n'a pas été remontée correctement 	<ul style="list-style-type: none"> Démonter, nettoyer, désinfecter et lubrifier correctement le joint Démonter et remonter correctement la spirale et l'ensemble du système de mélange



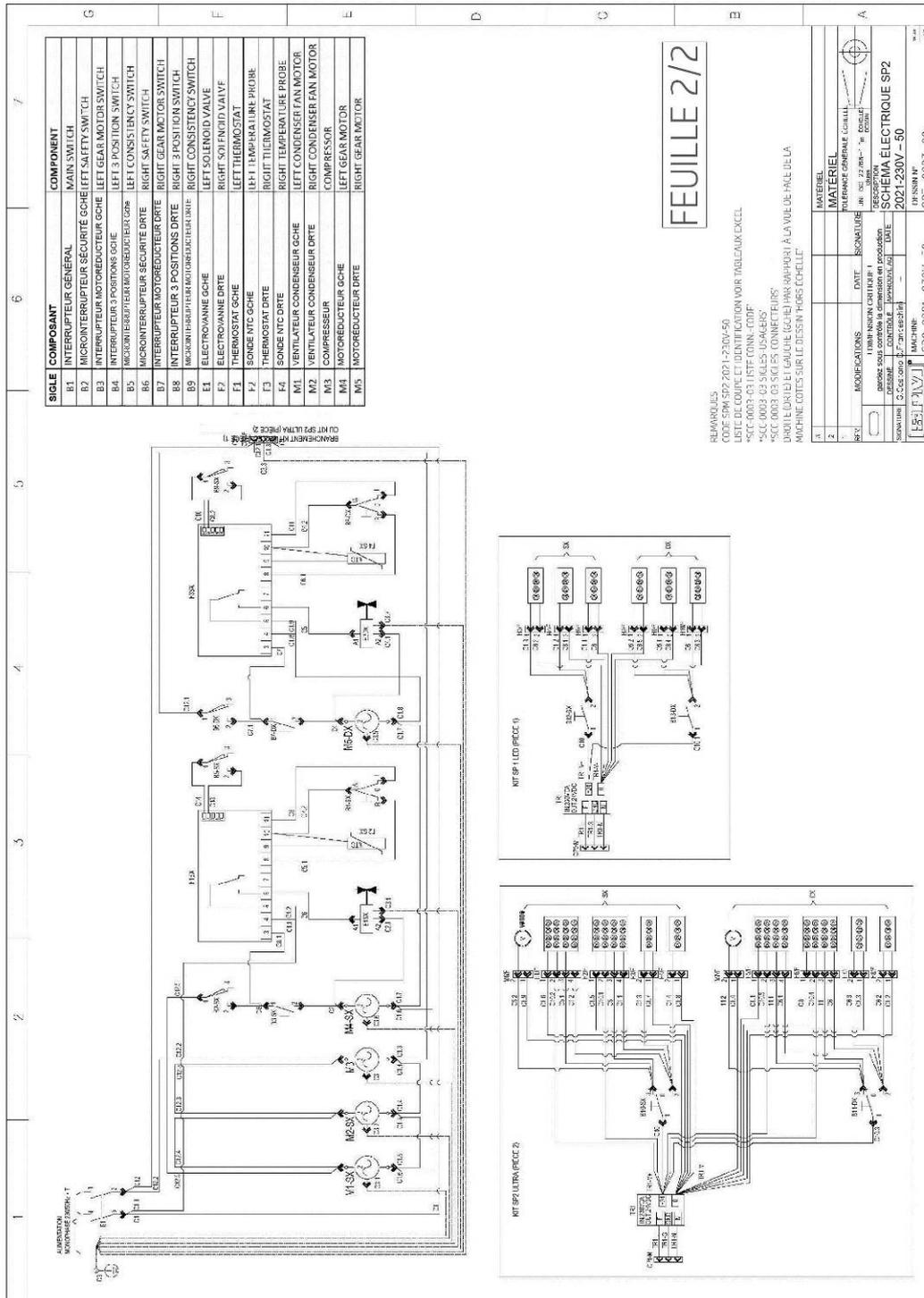
SIGLE	COMPONENT	COMPONENT
B1	INTERRUPTEUR GENERAL	MAIN SWITCH
B2	MICROINTERRUPTEUR SECURITE GACHE	LEFT SAFETY SWITCH
B3	INTERRUPTEUR MOTOREDUCTEUR GACHE	LEFT GEAR MOTOR SWITCH
B4	INTERRUPTEUR 3 POSITIONS GACHE	LEFT 3 POSITION SWITCH
B5	MICROINTERRUPTEUR MOTOREDUCTEUR GACHE	LEFT CONSISTENCY SWITCH
B6	MICROINTERRUPTEUR SECURITE DRIE	RIGHT SAFETY SWITCH
B7	INTERRUPTEUR MOTOREDUCTEUR DRIE	RIGHT GEAR MOTOR SWITCH
M8	INTERRUPTEUR 3 POSITIONS DRIE	RIGHT 3 POSITION SW LITH
B9	MICROINTERRUPTEUR MOTOREDUCTEUR DRIE	RIGHT CONSISTENCY SWITCH
E1	ELECTROVANNE GACHE	LEFT SOLENOID VALVE
F1	THERMOSTAT GACHE	LEFT THERMOSTAT
F2	Sonde NTC GACHE	LEFT TEMPERATURE PROBE
F3	THERMOSTAT DRIE	RIGHT THERMOSTAT
F4	Sonde NTC DRIE	RIGHT TEMPERATURE PROBE
M1	VENTILATEUR CONDENSEUR GACHE	LEFT CONDENSER FAN MOTOR
M2	VENTILATEUR CONDENSEUR DRIE	RIGHT CONDENSER FAN MOTOR
M3	COMPRESSEUR	COMPRESSOR
M4	MOTOREDUCTEUR GACHE	LEFT GEAR MOTOR
M5	MOTOREDUCTEUR DRIE	RIGHT GEAR MOTOR

FEUILLE 1/2

REMARQUES
 CODE: SP2 2021-230V-50
 LISTE DE COUPE ET IDENTIFICATION NOIR TABLEUX EXCEL
 *SEC-0003-03 LISTE CONN.-CODE
 *SCC-0003-03 SIGLES-DESIGN-RS
 *SCC-0003-03 SIGLES-CONNECTEURS
 DROITE (DRIE) ET GAUCHE (GACHE) PAR RAPPORT À LA VUE DE FACE DE LA
 MACHINE COTÉES SUR LE Dessin THIS SHELL



NO	MODIFICATIONS	DATE	SIGNATURE	TOLERANCE GENERALE (EN H) :
1	1 DIMENSION CRITIQUE 1	JUL 2021		±0.2
2	général vous contrôle la dimension en production			
3	DESIGN - CONTROL - APPROVED - DATE			
4	SIGNATURE			
5	DESIGN			
6	APPROVED			
7	DATE			
8	SCALE			
9	PROJECT			
10	REVISION			
11	DATE			
12	SCALE			
13	PROJECT			
14	REVISION			



SIGLE	COMPONENT	COMPONENT
B1	INTERRUPTEUR GENERAL	MAIN SWITCH
B2	MICROINTERRUPTEUR SECURITE GACHE	LEFT SAFETY SWITCH
B3	INTERRUPTEUR MOTEURDUCTEUR GACHE	LEFT GEAR MOTOR SWITCH
B4	INTERRUPTEUR 3 POSITIONS GACHE	LEFT 3 POSITION SWITCH
B5	MICROINTERRUPTEUR MOTEURDUCTEUR GACHE	LEFT SAFETY SWITCH
B6	INTERRUPTEUR SECURITE DRETE	RIGHT SAFETY SWITCH
B7	INTERRUPTEUR MOTEURDUCTEUR DRETE	RIGHT GEAR MOTOR SWITCH
B8	INTERRUPTEUR 3 POSITIONS DRETE	RIGHT 3 POSITION SWITCH
B9	MICROINTERRUPTEUR MOTEURDUCTEUR DRETE	RIGHT SAFETY SWITCH
E1	ELECTROVANNE GACHE	LEFT SOLENOID VALVE
F2	ELECTROVANNE DRETE	RIGHT SOLENOID VALVE
F1	THERMOSTAT GACHE	LEFT THERMOSTAT
F2	SONDE NTC GACHE	LEFT 11MMx30x11MM PHONE
F3	THERMOSTAT DRETE	RIGHT THERMOSTAT
F4	SONDE NTC DRETE	RIGHT 11MMx30x11MM PHONE
M1	VENTILATEUR CONDENSEUR GACHE	LEFT CONDENSER FAN MOTOR
M2	VENTILATEUR CONDENSEUR DRETE	RIGHT CONDENSER FAN MOTOR
M3	COMPRESSEUR	COMPRESSOR
M4	MOTEURDUCTEUR GACHE	LEFT GEAR MOTOR
M5	MOTEURDUCTEUR DRETE	RIGHT GEAR MOTOR

FEUILLE 2/2

REMARQUES
 02/07/2021 23:01:50
 LISTE DE COMPLET IDENTIFICATION POUR TABLEAUX EXCEL
 *SCC-0003-03 1FSTE CONN. COOP
 *SCC-0003-03 5IGLES US-AGERS
 *SCC-0003-03 5IGLES CONNETTEURS
 DROITE DRETE 1 GAUCHE GACHE HAK-ARHPORI A LA VUE DE HAUT DE LA
 MACHINE COTES SUR LE DESSIN HORS ECHELLE

REF.	MODIFICATIONS	DATE	REVISION	REVISION
1	PRELIMINAIRE			
2	REVISION			

PRELIMINAIRE	DATE	REVISION	REVISION
02/07/2021	23:01:50		

PRELIMINAIRE	DATE	REVISION	REVISION
02/07/2021	23:01:50		

PRELIMINAIRE	DATE	REVISION	REVISION
02/07/2021	23:01:50		

PRELIMINAIRE	DATE	REVISION	REVISION
02/07/2021	23:01:50		

PRELIMINAIRE	DATE	REVISION	REVISION
02/07/2021	23:01:50		



Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com