



**MANUALE DI USO & MANUTENZIONE  
USE & MAINTENANCE MANUAL  
IGLOO MF**

**M & V S.R.L.  
Trav. LEARCO GUERRA, 9  
80040 CERCOLA – NAPOLI – ITALIA  
TEL: +39 081 5552428**

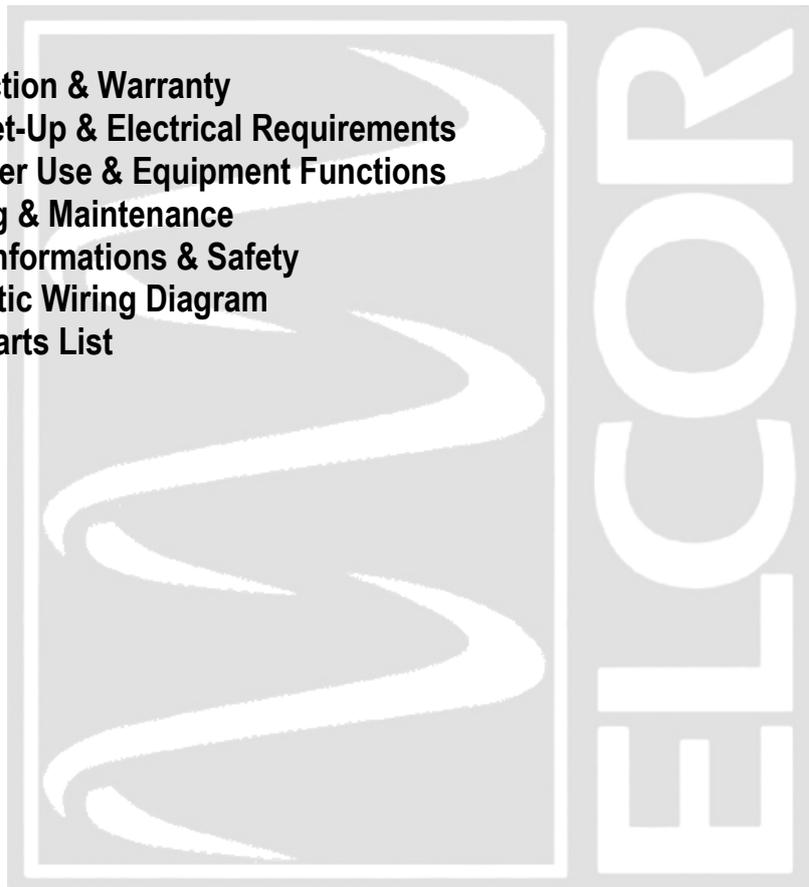
**[www.elcor.it](http://www.elcor.it)**

## INDICE

<b>Introduzione &amp; Garanzia</b>	<b>3</b>
<b>Installazione Dell'Apparecchio</b>	<b>4</b>
<b>Messa In Funzione Dell'Apparecchio &amp; segnalazioni</b>	<b>5</b>
<b>Manutenzione &amp; Pulizia</b>	<b>6</b>
<b>Consigli Utili &amp; Sicurezza</b>	<b>8</b>
<b>Impianto Elettrico</b>	<b>14</b>
<b>Parti Di Ricambio</b>	<b>15</b>

## CONTENTS

<b>Introduction &amp; Warranty</b>	<b>9</b>
<b>Initial Set-Up &amp; Electrical Requirements</b>	<b>10</b>
<b>Dispenser Use &amp; Equipment Functions</b>	<b>11</b>
<b>Cleaning &amp; Maintenance</b>	<b>12</b>
<b>Useful Informations &amp; Safety</b>	<b>13</b>
<b>Schematic Wiring Diagram</b>	<b>14</b>
<b>Spare Parts List</b>	<b>15</b>



## Gentile Cliente

La ringraziamo per averci preferito e di aver scelto **IGLOO MF** il primo granitore più piccolo al mondo, molto versatile, di facile manutenzione e pulizia.

Abbiamo preparato questo libretto per consentirLe di conoscere in ogni particolare il granitore da Lei acquistato e di utilizzarlo nel modo più corretto.

Le raccomandiamo di leggerlo con attenzione e di conservarlo anche per un successivo acquirente della macchina.

L'**IGLOO MF** è stato progettato e realizzato per essere impiegato per la produzione gelato soft e granite, esso può essere utilizzato esclusivamente all'interno di ambienti che non devono presentare pericolo di esplosioni e che soddisfino le normative antincendio in vigore.

E' vietato utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli indicati nel seguente manuale. L'uso improprio dell'apparecchio fa decadere le condizioni di garanzia, per cui richiamiamo l'attenzione alla lettura delle istruzioni riportate in tale manuale che consigliamo di conservare con cura.

### Condizioni di Garanzia

- L'apparecchio è garantito 12 mesi a partire dalla data riportata in fattura.
- La garanzia è limitata alla sostituzione o riparazione dei componenti riconosciuti difettosi per vizio di fabbricazione all'origine a giudizio della M & V S.r.l.
- Le spese di spedizione sono a carico dell'acquirente.
- La garanzia non copre le parti in plastica o elettriche che risultassero difettose a causa di manomissioni, modifiche, riparazioni da parte di personale non autorizzato.
- La garanzia non copre i danni dovuti a trasporto non accurato.
- In ogni caso è esclusa la sostituzione dell'apparecchio.
- La targa identificativa della macchina deve essere integra, una sua manomissione, sostituzione o perdita fa decadere la garanzia.

## Installazione dell'Apparecchio

### Istruzioni & Avvertenze

Tolto l'imballaggio, assicurarsi che l'apparecchio sia integro e che non abbia subito danni durante il trasporto. Rimuovere le parti protettive (busta di plastica e altro): i particolari dell'imballo non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto pericolosi. L'apparecchio non deve essere mai preso per i contenitori trasparenti o, comunque, per le parti in plastica durante le operazioni di spostamento. Assicurarsi che l'impianto elettrico, con messa a terra a norma di legge, sia adeguato ai dati di targa dell'apparecchio, applicati sul pannello anteriore della macchina o del manuale. Non usare prese multiple: l'apparecchio deve essere collegato a una presa singola. In casi di dubbi fare installare l'apparecchio da personale qualificato. Un'errata installazione può provocare danni a persone e cose per i quali il costruttore declina ogni responsabilità. Prima di mettere in funzione l'apparecchio, effettuare la pulizia come è indicato al capitolo Pulizia & Manutenzione. Posizionare l'apparecchio lontano da fonti di calore e fare in modo che intorno allo stesso ci sia spazio libero per la circolazione dell'aria per il raffreddamento.

**ATTENZIONE:** Qualora i prodotti rimangano nei contenitori durante la notte, si possono formare blocchi di ghiaccio. Prima di rimettere in funzione l'apparecchio, accertarsi che all'interno dei contenitori non si siano formati blocchi di ghiaccio, che eventualmente dovranno essere sempre rimossi per evitare di danneggiare le parti in movimento.



## Messa in funzione dell'apparecchio

Prima di introdurre il prodotto nei contenitori, eseguire una pulizia delle parti che andranno a contatto con la bevanda e risciacquare. Introdurre il prodotto rispettando il livello max dei contenitori e rimettere i coperchi prima di mettere in moto gli agitatori.

ATTENZIONE: l'apparecchio non può funzionare senza l'aggiunta di zucchero. Qualora si adoperino prodotti naturali, la quantità di zucchero dovrà essere compresa tra il 15 e il 25%. Se invece si adoperano prodotti commerciali per granite, seguire le istruzioni riportate sulle confezioni. **La prima volta che viene messo in funzione il granitore inserire minimo 4 litri di prodotto .**

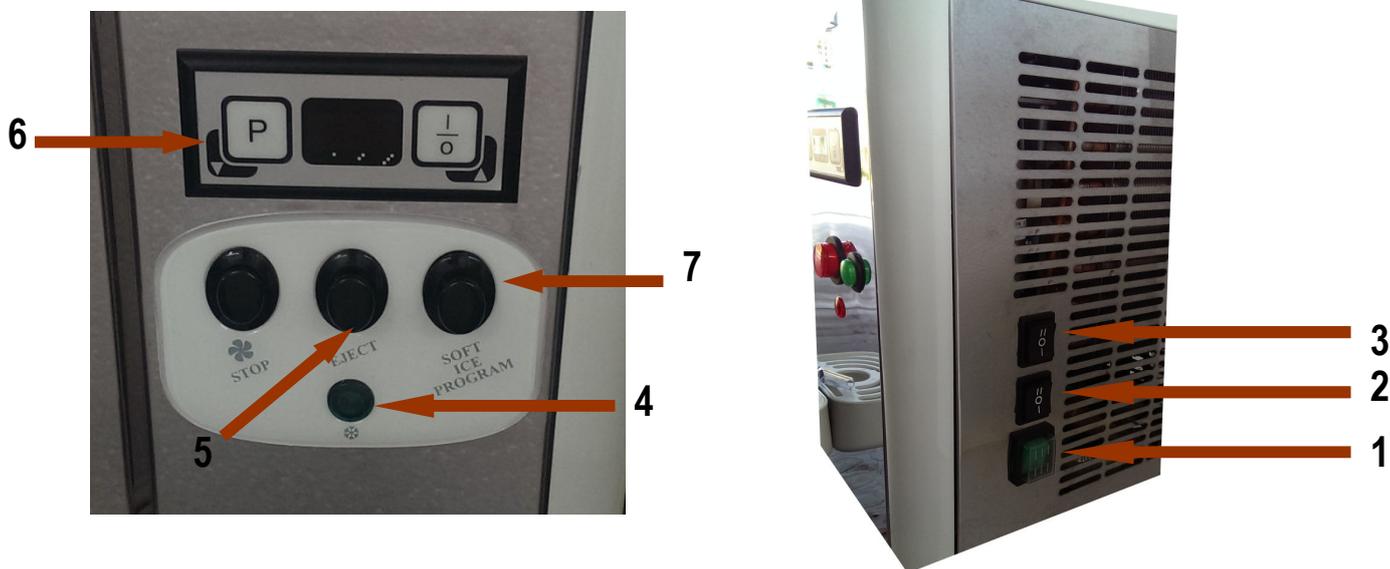
Per accendere l'apparecchio agire sull'interruttore n°1 (interruttore generale).

Agire sull'interruttore n°2 per selezionare la modalità liquida o refrigerata.

Selezionare la velocità tramite l'interruttore a bilanciere n°3 (15rpm da usare per la granita di caffè').

La luce n°4, quando è accesa, indica che l'elettrovalvola è aperta e il prodotto non ha raggiunto ancora la densità impostata. Quando è spenta la densità è stata raggiunta.

Sul pannello frontale e' posizionato la scheda di controllo n.6 su cui e' possibile regolare la densità del prodotto tra 1 e 20 (20 più denso). Qualora si usasse prodotti densi e' disponibile un pulsante n.5 con cui e' possibile innalzare il numero di giri a 70 rpm in modo tale da facilitare l'erogazione. Il pulsante n.7 abilita una fase di lavoro espressamente studiata per il gelato soft, una volta premuto la macchina inizia un ciclo automatico che dura circa 90 minuti alla fine del quale il prodotto sarà pronto.



## Manutenzione & Pulizia

ATTENZIONE: prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, spegnere l'interruttore generale e scollegare la spina della macchina dalla presa di corrente tirando la spina e non il filo (Fig.1).



Fig. 1

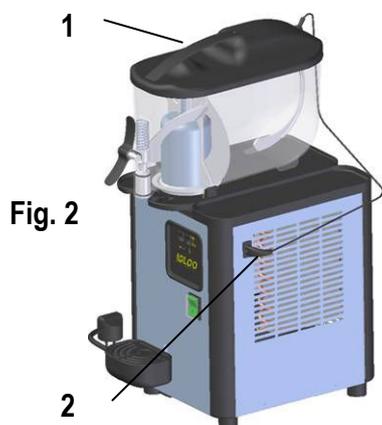


Fig. 2

E' fondamentale la pulizia delle parti dell'apparecchio che sono a contatto con il prodotto alimentare. Per un'accurata pulizia, seguire l'illustrazione.

➤ Togliere i coperchi (1) avendo cura di rimuovere preventivamente la presa di alimentazione (2) (Fig. 2).

➤ Svuotare i contenitori del prodotto.

➤ Versare dell'acqua per eliminare il prodotto residuo e svuotare.

➤ Rimuovere l'elica ruotandola in senso antiorario e tirarla verso l'alto come indicato (Fig. 3).



Fig. 3



Fig. 4

➤ Rimuovere il contenitore tirando la vasca come indicato (Fig. 4) verso l'alto.

➤ Durante la fase di smontaggio della vasca, può capitare che la guarnizione di tenuta della stessa rimanga sul cilindro evaporatore, in questo caso rimuoverla come mostrato (Fig. 5) facendo attenzione a non rovinarla.



Fig. 5

- Per effettuare le operazioni di pulizia del rubinetto, seguire le operazioni come illustrato:
  1. Rimuovere il fermo della leva rubinetto (3) tirando nella direzione indicata(Fig. 6).
  2. Rimuovere la leva (4) come indicato (Fig. 7).
  3. Rimossa la leva (4) sarà possibile estrarre il pistone rubinetto (5) e la molla (6)(Fig. 8).



Fig. 6

Per il montaggio effettuare le operazioni in sequenza inversa ricordando che per il corretto funzionamento del rubinetto consigliamo, prima del montaggio, di apporre sulle guarnizioni del pistone rubinetto (5), uno strato di vaselina alimentare.



Fig. 7

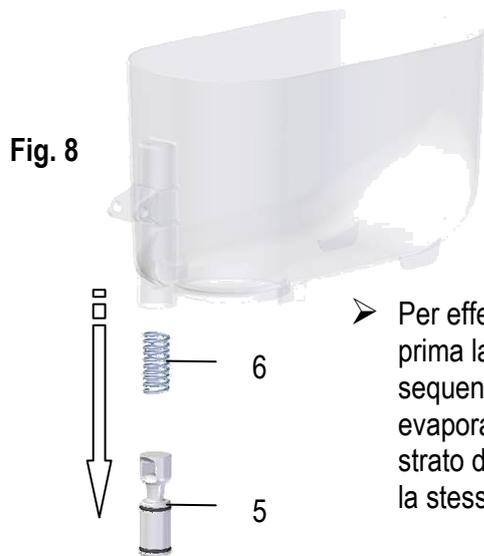


Fig. 8

- Per effettuare un corretto montaggio della vasca è necessario montare prima la guarnizione vasca come illustrato (Fig. 9 e 10). Completata la sequenza precedente, prima di posizionare la vasca sul cilindro evaporatore, è consigliabile, per facilitare l'operazione, apporre uno strato di vaselina alimentare all'interno della guarnizione o di inumidire la stessa e il cilindro evaporatore.



Fig. 9



Fig. 10

- Ogni apparecchio di questo genere, durante il funzionamento, tende ad aspirare la polvere dell'aria circostante. La polvere che si accumula sulla superficie di ingresso del condensatore (7) dovrà essere rimossa con un pennello morbido a secco. Questa operazione v'è eseguita almeno 1 volta all'anno, un condensatore ostruito compromette il buon funzionamento dell'impianto frigorifero, aumenta i consumi e può causare gravi rotture.



7

## Consigli Utili & Sicurezza

- Non versare nei contenitori prodotti caldi.
- Nel funzionamento regolare, l'apparecchio emette calore, se diventasse eccessivo controllare se il condensatore non sia ostruito dalla polvere, (vedi capitolo Manutenzione & Pulizia), che non ci sia una fonte di calore o pareti in prossimità dei pannelli grigliati dell'apparecchio (vedi capitolo Installazione dell'apparecchio).
- Fare attenzione alla % di zucchero all'interno del prodotto che deve essere compresa tra il 15 e il 25%. Una % inferiore può causare malfunzionamenti a causa dell'eccessiva durezza del ghiaccio che si forma sul cilindro evaporatore, una % superiore allunga i tempi di produzione della granita in quanto lo zucchero abbassa il punto di congelamento del prodotto.
- La pulizia delle parti a contatto con la granita va effettuata almeno ogni 2 giorni al fine di garantire la corretta igienicità e mantenere il gusto della granita.
- Nel caso si voglia cambiare tipo di prodotto o gusto, si consiglia di svuotare la vasca, e riempirla con acqua calda attendere 15 min. prima di svuotarla. Durante questa fase è assolutamente vietato attaccare il freddo.

### Sicurezza

#### Regole Fondamentali:

- Non toccare l'apparecchio quando si hanno mani e/o piedi bagnati.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Non permettere l'uso dell'apparecchio a persona non autorizzate.
- Non lasciare l'apparecchio all'aperto e/o intemperie.

## Dear Customer

Thank you for choosing **IGLOO** an innovative and very versatile machine the smallest in the marketplace, easy to clean and maintain.

We have prepared this manual to familiarise with every detail of this slush machine that you have purchased, in order to help you operate it correctly and effectively.

We recommend that you read this manual carefully, and keep it handy for future reference or perusal by later owners of the machine.

The **IGLOO** has been designed and manufactured for the production and refrigeration of slush. It must only be used in a no-explosive environment that conforms to current fire and safety regulations. The equipment must not be used for any purpose that's not covered in the present manual. Improper use will void the guarantee, so we encourage the user to read the following instructions carefully, and keep them available for future reference.

## Guarantee

- The equipment is guaranteed for 12 months from the date of purchase.
- The guarantee is limited to replacements or repair of those components that M & V S.r.l. recognises as being subject to manufacturing defects.
- The shipping cost shall be borne by the purchaser.
- The guarantee does not cover the aesthetic components, or any plastic or electronic parts that present defect due to faulty handling, modification and/or servicing or repair by unqualified staff.
- The guarantee doesn't cover defect due to inadequate transport or shipping.
- Complete equipment replacement is not covered by this guarantee.
- The equipment label identification must be whole and undamaged; loss substitution or damage to the label shall void the guarantee.



## Initial Set-Up & Electrical Requirements

### Instructions & Warnings

Remove the machine from the packing and check for any visible signs of damage that may have occurred during the shipping. Remove the protective coverings (plastic bags, etc.) and ensure that they are stored out of the reach of children. The equipment must never be lifted by the tank or plastic components when being moved; the company shall not be held responsible for damage caused by improper handling. Check that the power supply is adequately grounded as required by law, and corresponds to the power specifications printed on the label equipment located on the front panel or printed in the manual. Do not use multiple adapters: the equipment must be connected to a single outlet. If in doubt, have the machine installed by a qualified technician. The company declines any responsibility for accidents due to an incorrect installation resulting in damage to persons or property. Before operating the equipment, clean as per the instructions in the Cleaning & Maintenance section. Install the equipment away from heat sources and leave sufficient space around the machine to ensure adequate cooling by air circulation.

**WARNING:** if the tanks remain full overnight, blocks of ice may form. Before switching on the machine, remove any block of ice from the tank to avoid damage to the paddle system.



## Dispenser Use & Equipment Functions

Before introducing the product in the bowls , clean parts that come in touch with the drink and rinse. Enter the product within the maximum level of the containers and put the lids before start the machine .

**WARNING :** The unit can not operate without the addition of sugar. Where strive natural products , the amount of sugar should be between 15% and 25% . If you seek commercial products for granite, follow the instructions on the packaging .

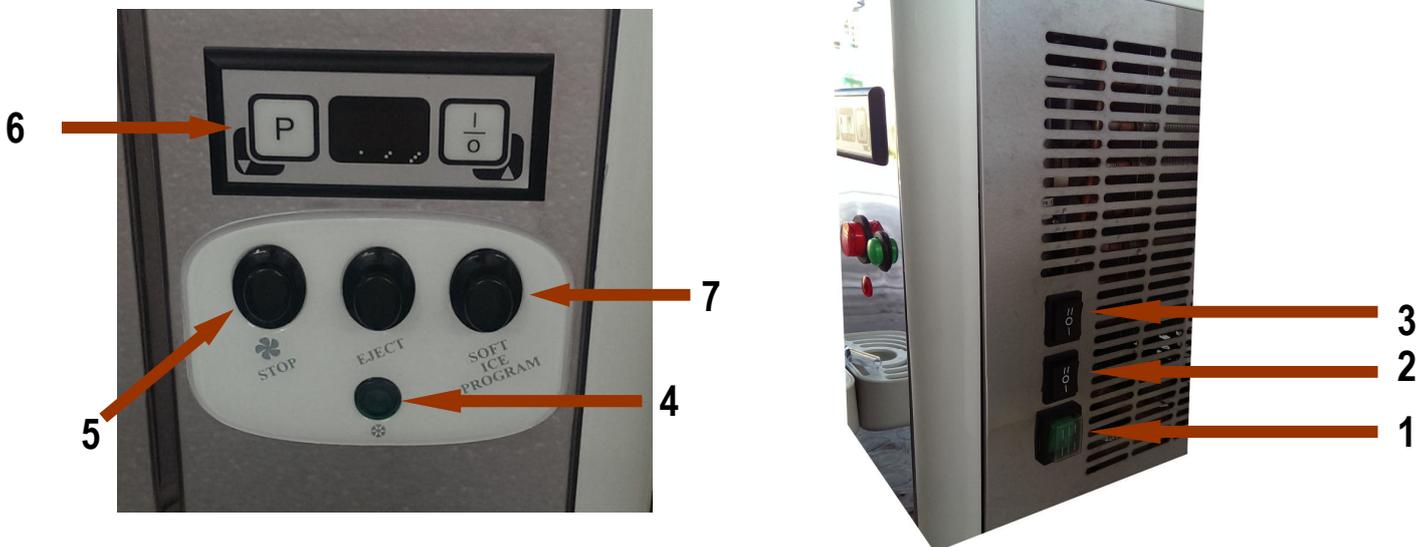
To turn the power switch No. 1 On ( switch) .

Use the switch No. 2 to select the mode ice or liquid .

Select the speed via the rocker switch No. 3 ( 15rpm for ice coffee ' ) , (30 rpm for slush granite, cream, yogurt, soft ice cream )

Light No. 4, when lightning , indicates that the solenoid valve is opened and the product has not yet reached the density set. When it is off the density has been reached.

On the front panel is placed the control board Nr 6 which allows you to adjust the density of the product in 20 steps (from 1 to 20) where high number is ticker. To facilitate the extraction when using dense product push button Nr 5 which speeds up to 70 rpm . The Nr 7 button enables a phase of work specifically programmed for soft ice cream , once pressed, the machine starts an automatic cycle that lasts about 90 minutes after which the product will be ready.



## Cleaning & Maintenance

**WARNING:** before to attempting any cleaning or maintenance, turn off the machine and remove the power plug from the power outlet. Pull the power plug and not the wire cable. (Fig.1).

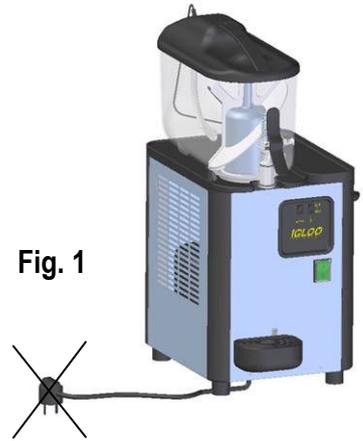


Fig. 1

It's imperative that machine components having direct contact with the products are cleaned thoroughly. Carry out cleaning as per the illustrations.



Fig. 2

➤ remove the covers (1) before , remove the power plug (2)(Fig. 2).

- Empty the tanks.
- Fill the tanks with tepid water to remove the product residue and rinse out.
- To remove the paddle, turn it counterclockwise and after pull it as in the picture (Fig. 3).



Fig. 3



Fig. 4

➤ To remove the tank, pull it as in the picture (Fig. 4).

➤ In some cases, during the get off of the tank, the tank gasket it can remain on the cylindrical evaporator, in this case remove as in picture (Fig. 5) take care for not to ruin it.

➤



Fig. 5

➤ To clean the tap, follow the operations as in the pictures:

1. Remove the lever safety plug (3) pull it in indicate direction (Fig. 6).
2. Remove the lever (4) as in picture (Fig. 7).
3. Removed the lever (4) it will be possible to extract tap (5) and the spring (6)(Fig. 8).

Assemble all the previously removed components in reverse order as per the illustrations, and check for correct operations.



Fig. 6



Fig. 7

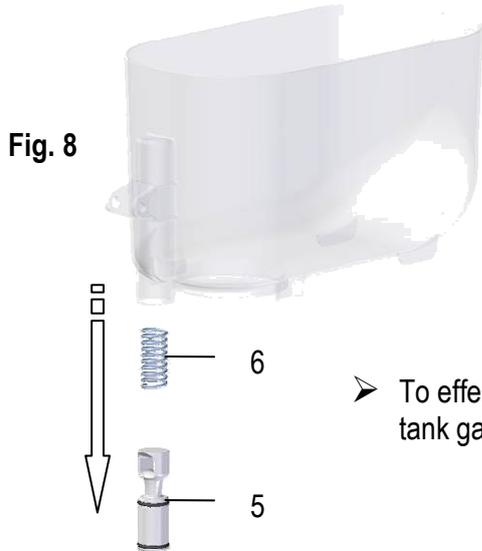


Fig. 8

➤ To effect a correct assemblage of the tank, is necessary to climb on the tank gasket as illustrated. (Fig. 9 e 10).



Fig. 9



Fig. 10

milar machine, during the op  
surrounding air. The dust that accumulates on the surface of the condenser (7), it must be removed with a soft brush dry. A condenser locked by the dust, it will compromise the efficient refrigeration system, increase the power consumption and may be the precursor of other serious damage.



## Useful Information

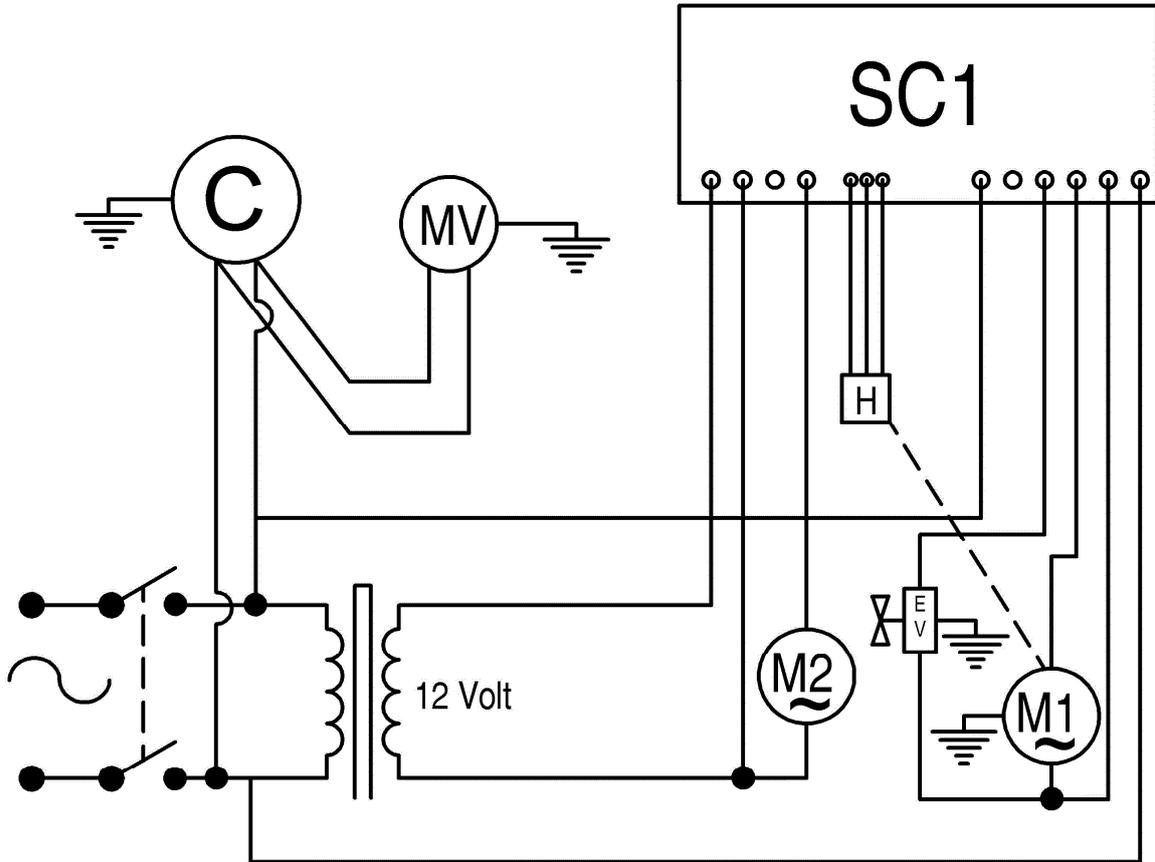
- Do not pour hot mixture into the tanks.
- During the operations, it's normal that the machine send forth hot air. If this heat appear excessive, check if the condenser is jam by dust (see relative condenser cleaning section), or if the machine is located in wrong position (see installation section).
- Warning the % of sugar content in the product must be within 15-25%. Lower % of sugar will be motive of a excessive hardness of ice on the cylinder evaporator, if the % of sugar it's higher the freezing point will be lower and it will want more time to prepare the slush product.
- For sanitary and to remain unaltered the flavours of product, clean all components in direct contact with the product every 3 days.
- Should be changed the type of product, empty the tank, clean with tepid water and leave to stand. Wait 15 minutes before voiding. Do not use the refrigeration system during this period.

### Safety

#### Principal rules:

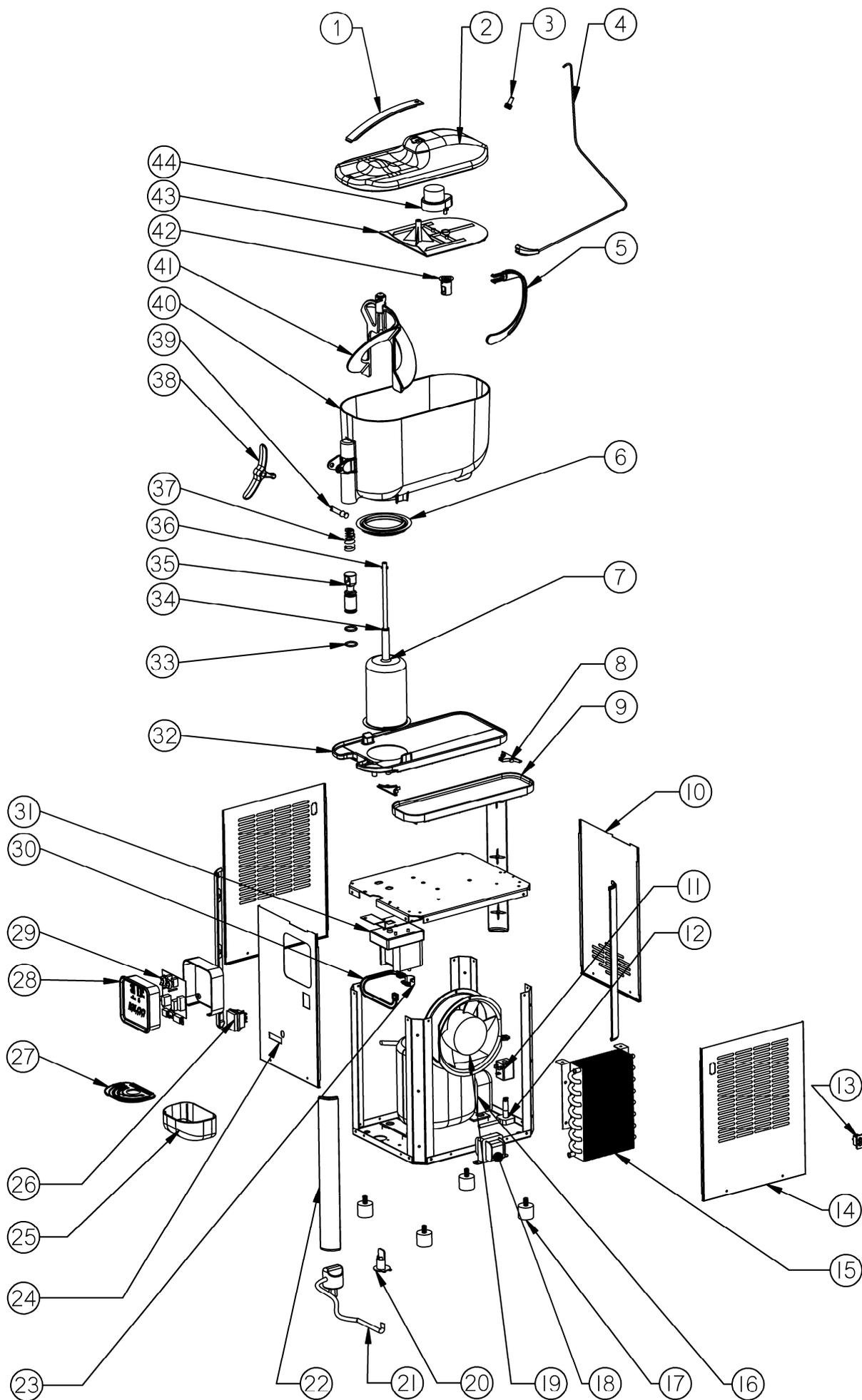
- Do not touch the machine with wet hands.
- Do not use the equipment barefoot.
- Do not permit incapable person or children to operate the machine.
- Do not leave the equipment outdoors or otherwise exposed to the bad weather.

## Impianto Elettrico - Schematic Wiring Diagram



<b>C</b>	<b>Compressore</b>	<b>Compressor</b>
<b>SC</b>	Scheda Elettronica	Electronic board
<b>MV</b>	Motoventilatore	Fan
<b>M1</b>	Motoriduttore 230/50-110/60	Motoreductor 230/50-110/60
<b>M2</b>	Motoriduttore 24 Volt	Motoreductor 24 Volts
<b>EV</b>	Elettrovalvola	Valve coil
<b>H</b>	Sensore motore	Motor sensor

# Parti di Ricambio - Spare Parts List



Num.	Cod. art.	Descrizione	Description
1	IG00103	<b>Maniglia Coperchio</b>	Cover's handle
2	IG00101	<b>Coperchio</b>	Cover
3	IG00104	<b>Passacavo coperchio</b>	Tie-wire
4	IG00105	<b>Cavo coperchio</b>	Cover cable
5	IG00315	<b>Agitatore posteriore</b>	Rear agitator
6	IG00307	<b>Guarnizione vasca</b>	Tank Gasket
7	IG00303	<b>Evaporatore</b>	Evaporetor
8	IG00310	<b>Piastrina giunzione</b>	Plastic plate joint
9	IG00311	<b>Piano bicchieri</b>	Glass-holder
10	IG00006	<b>Pannello posteriore</b>	Rear Panel
11	11027	<b>Bobina elettrovalvola</b>	Valve coil
12	10505	<b>P.M. Elettrovalvola</b>	P.M. valve coil
13	IG00010	<b>Spina a pannello</b>	Panel-Plug
14	IG00005	<b>Pannello laterala</b>	DX-SX Panel
15	10501	<b>Condensatore</b>	Condenser
16	IG00011	<b>Compressore</b>	Compressor
17	00009	<b>Piedini</b>	Leg
18	IG00019	<b>Trasformatore</b>	Transformer
19	IG00012	<b>Ventilatore</b>	Fan
20	00402	<b>Fermacavo</b>	Cable clip
21	IG00020	<b>Cavo alimentazione</b>	Power cable
22	IG00312	<b>Angolare in plastica</b>	Plastic angular
23	00322	<b>Sensore motoriduttore</b>	Motor Sensor
24	IG00004	<b>Pannello frontale</b>	Front Panel
25	IG00008	<b>Vaschetta raccogliocce</b>	Drip dray
26	00031V	<b>Interruttore generale</b>	Power swith
27	IG00009	<b>Griglia vaschetta raccogliocce</b>	Drip dray grille
28	IG00007	<b>Involucro scheda elettronica</b>	Circuit board box
29	IG00014	<b>Scheda elettronica</b>	Electronic board
30	00323	<b>Cavetto scheda-motore</b>	Sensor cable
31	IG00308	<b>Motoriduttore</b>	Motoreductor
32	IG00309	<b>Piano gocciolatoio</b>	Drep base
33	IG00203	<b>OR rubinetto</b>	OR basket
34	IG00304	<b>Boccola tubo centrale</b>	Bush for central pipe
35	IG00202	<b>Perno rubinetto</b>	Tap
36	IG00305	<b>Albero di trasmissione elica</b>	Propeller shaft
37	IG00206	<b>Molla</b>	Spring
38	IG00205	<b>Leva rubinetto</b>	Lever tap
39	IG00204	<b>Spina leva rubinetto</b>	Lever safety clip
40	IG00201	<b>Vasca</b>	Tank
41	IG00301	<b>Elica</b>	Elic
42	IG00107	<b>Boccola motoriduttore 24Volt</b>	Bush for motoreductor 24 Volts
43	IG00102	<b>Sottocoperchio</b>	Inner cover
44	<b>IG00106</b>	<b>Motoriduttore 24V</b>	Motoreductor 24Volts