Icechef 3
MODE D’EMPLOI



Veuillez lire attentivement ce mode d’emploi avant de mettre la machine en service.

Attention : n’ajoutez pas d’eau pour tester la machine !

(L’eau peut être utilisée pour nettoyer la machine, mais pas pour le refroidissement à l’eau.)

Après tout déplacement, la machine doit rester en position verticale pendant 8 à 12 heures avant d’être mise en marche pour un essai ou une utilisation. Le non-respect de cette consigne peut réduire la durée de vie de la machine.

1. Présentation du produit

Nous vous remercions d'avoir choisi notre machine à glace. Son design est élégant et moderne. Tous les compresseurs proviennent de grandes marques internationales. Le tout nouveau système de commande numérique est simple à utiliser et garantit des performances fiables.

1.1 Application

La production de glace avec cette machine nécessite un investissement limité et offre une rentabilité attractive. Cette gamme est adaptée aux restaurants, hôtels, glaciers, bars à boissons, cybercafés, discothèques, cafés, complexes touristiques et autres établissements de loisirs et de divertissement.

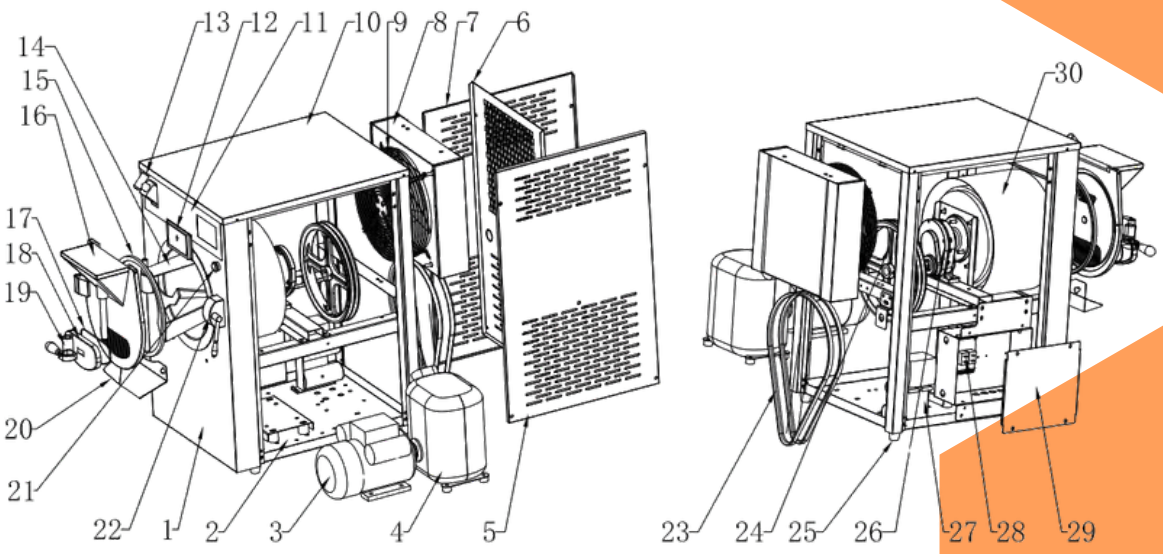
1.2 Caractéristiques

L'Icechef 3 est fabriquée à partir de tôles en acier inoxydable importées et équipée d'un système de commande numérique spécifique ainsi que d'un écran d'affichage numérique. Elle dispose également d'un compresseur d'une marque mondialement reconnue. Ces caractéristiques garantissent un fonctionnement stable et fiable, une capacité de production élevée et une faible consommation d'énergie.

1.3 Données techniques

Model	Puissance	Tension	Production	Tr/min	Fluide frigorigène	CAPACITÉ par préparation	Poids net
Icechef 3	1,1 kW	230 50Hz 1Ph	16 L/u	50 → 140	R290	1 → 2,5 L	108 kg

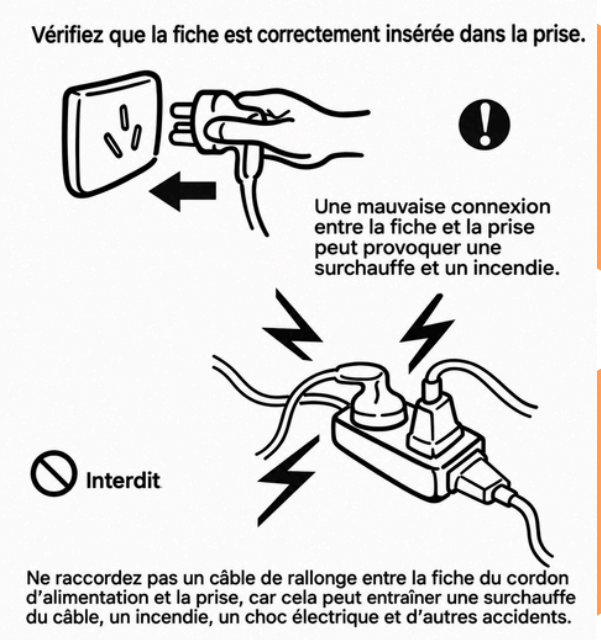
Model: Icehef 3



N°	Élément	N°	Élément	N°	Élément
10	Panneau supérieur	20	Sortie	30	Cylindre
9	Ventilateur	19	Petit rouleau	29	Couvercle du coffret électrique
8	Condensateur	18	Petite porte	28	Carte électronique
7	Goupille de verrouillage	17	Fermeture de la petite porte	27	Condensateur
6	Panneau arrière	16	Filtre	26	Boîte de vitesses
5	Panneau latéral droit	15	Fermeture de la grande porte	25	Caoutchouc standard
4	Compresseur	14	Paliers en acier inoxydable	24	Arbre d'entraînement
3	Moteur	13	Pied	23	Courroie crantée
2	Châssis	12	Panneau de commande à écran tactile	22	Poignée
1	Panneau avant	11	Autocollant PVC	21	Bouton d'arrêt d'urgence

Matériau		Rapport	1 : 1	Traitement de surface	
Type	Modèle de table 12 L refroidi par air	Version	A	Projection	
N° de dessin		Quantité	1		

2. Avertissement



2.1 Électricité

Installez le dispositif de mise à la terre conformément à la norme nationale de sécurité relative aux équipements électriques.

Utilisez uniquement des câbles d'alimentation, des câblages et des équipements conformes à la norme nationale de sécurité relative aux équipements électriques. Assurez-vous que la ligne d'alimentation est équipée d'un dispositif de protection contre les courts-circuits et les courants de fuite.

2.2 Hygiène

L'utilisation de la machine sans désinfection approfondie peut entraîner une contamination des aliments et nuire à votre santé.

Maintenez toujours la machine propre. Éliminez immédiatement tout produit avarié se trouvant à proximité de la machine.

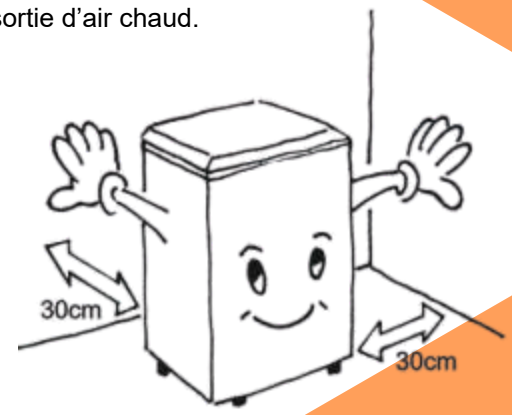
Pour le nettoyage et la désinfection, suivez strictement les instructions de ce mode d'emploi.

2.3 Installation

Placez la machine sur une surface sèche, stable et solide. Ne placez pas la machine en position inclinée. Maintenez toute source de chaleur supérieure à 70 °C à une distance minimale de 50 cm autour de la machine. Protégez la machine de la pluie et de la lumière directe du soleil.



Laissez un espace libre d’au moins 30 cm de chaque côté de la machine afin d’assurer une ventilation suffisante. Pour garantir une bonne dissipation de la chaleur, prévoyez un espace libre d’au moins 1,5 m devant la sortie d’air chaud. Ne placez aucun objet susceptible d’être aspiré par le flux d’air, tel qu’un sac en plastique, à proximité de la sortie d’air chaud.



2.4 Raccordement au réseau électrique

Raccordement au réseau électrique

Caractéristiques de l’alimentation électrique :

Tension : 230 V – 50 Hz – 1 Ph

La section du câble d’alimentation doit être d’au moins 2,5 mm². Dans le cas contraire, le câble risque d’être surchargé et une chute de tension peut se produire, ce qui pourrait perturber le fonctionnement de la machine, voire l’endommager.

2.5 Avertissements:

Afin d’éviter les effets néfastes des vibrations (inévitables lors du transport), laissez la machine reposer pendant 24 heures après sa réception avant de la mettre en service pour la première fois.

La température du mélange introduit dans la machine doit être comprise entre 7 °C et 40 °C. Une température en dehors de cette plage peut endommager la machine. Afin de ne pas perturber le fonctionnement du système de réfrigération, éliminez régulièrement la poussière accumulée au niveau de la sortie d’air chaud.

2.5 Nettoyage :

Versez le produit de nettoyage dans la trémie et laissez-le s'écouler dans le cylindre. Appuyez ensuite sur le bouton « Wash » et laissez fonctionner la machine pendant 1 à 2 minutes. Une durée supérieure à 3 minutes risque d'endommager le mélangeur.

3. Utilisation du panneau de commande tactile

Model	Taille de l'écran	Plage de volume des ingrédients	Durée réglable	Plage de durée (minutes)	Vitesse réglable	Plage de vitesse (tr/min)
Icechef 3	5 inch	Min.: 1 L, max.: 2,5 L	Oui	Min.: 1, max.: 60	Oui	1-2000 tr/min

Panneau de commande



①Vitesse réglable : appuyez sur « + » ou « − » pour ajuster la vitesse de rotation de 0 à 2 000 tr/min

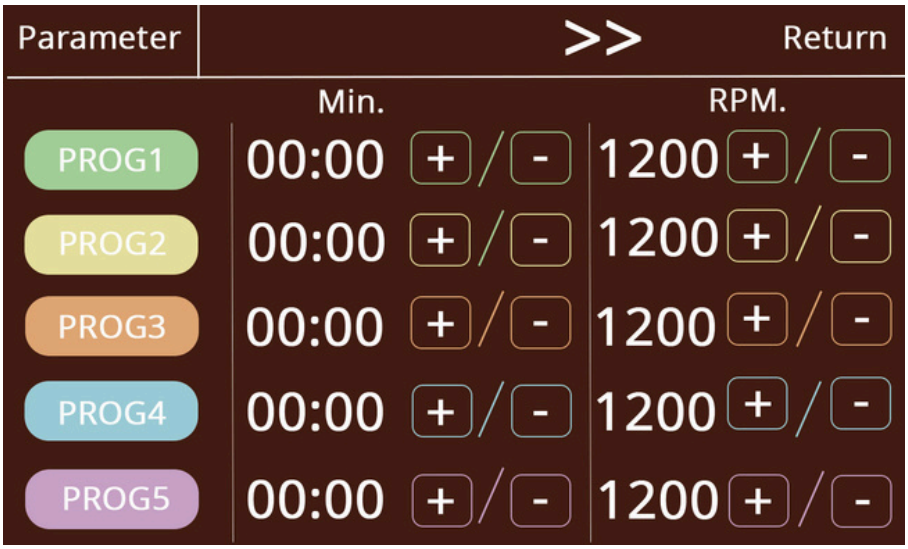
② Appuyez sur « + » ou « − » pour régler la durée de refroidissement ;

③ Appuyez sur « Paramètres » pour accéder au panneau de configuration.

④ Appuyez sur la touche de fonction : une fois pour démarrer la production, deux fois pour l'arrêter

⑤ Appuyez sur le bouton « Wash » : une fois pour lancer le nettoyage ou la vidange, deux fois pour arrêter l'opération

Page des paramètres



① Appuyez sur « Min » et sur « + » ou « − » pour augmenter ou diminuer la vitesse de rotation de l'agitateur.

② Appuyez sur « RPM » et « + » ou « − » pour augmenter ou diminuer le temps de production.

③ Appuyez sur la touche « Return » pour revenir en arrière ; le système enregistre automatiquement les paramètres.

4. Conditions d'utilisation

En tant qu'équipement frigorifique professionnel, la machine à glace fonctionne de manière optimale dans les conditions suivantes :

Température ambiante	5-40°C
Température du mélange à l'entrée	2-35°C
Plage de fréquences	50±1 Hz
Tension d'alimentation	230 50Hz 1Ph
Température du pasteurisateur	70-80°C

Attention : la température ambiante et la température du mélange ont une influence directe sur la capacité de refroidissement et la production.

5. Analyse des pannes

Symptôme	Cause possible	Solution
La machine ne démarre pas.	Câble d'alimentation débranché	Vérifiez l'alimentation électrique et branchez le câble.
	Disjoncteur déclenché	Attendez que le disjoncteur se réenclenche après un réarmement manuel.
	Circuit de protection défectueux	Redémarrez la machine après avoir remédié à la panne.
Le mode de nettoyage ne fonctionne pas.	Mauvais contact	Vérifiez la connexion et rebranchez-la.
	Moteur d'agitation défectueux	Réparez ou remplacez le moteur.
Le mode automatique ne fonctionne pas.	Connexion du sélecteur de fonctions desserrée	Vérifiez la connexion et assurez-vous que tous les raccordements sont correctement effectués.
	Problème au niveau de la carte électronique de commande	Remplacez la carte électronique de commande.
Le compresseur ne fonctionne pas.	Tension trop faible	Résolvez les problèmes de tension.
	Contacteur défectueux	Remplacez le contacteur.
	Problème au niveau de la carte électronique de commande	Remplacez la carte électronique de commande.
	La protection contre les surcharges du compresseur s'est déclenchée.	Identifiez la cause du problème et remédiez-y.
	Compresseur défectueux	Remplacez le compresseur.
La machine ne refroidit pas.	Fuite de fluide frigorigène	Localisez la fuite, puis procédez à l'appoint de fluide frigorigène.
	Le ventilateur ne tourne pas.	Réparez ou remplacez le ventilateur.
	Condensateur du ventilateur défectueux	Remplacez le condensateur du ventilateur.
La glace est trop molle ou trop dure.	Les proportions des ingrédients du mélange sont incorrectes.	Préparez un nouveau mélange en respectant les proportions correctes.
	La durée de refroidissement réglée est trop longue.	Ajustez la durée de refroidissement.
Fuite du mélange	Fuite au niveau de l'orifice de distribution	Installez ou remplacez le joint d'étanchéité de l'orifice de distribution.
	Fuite au niveau de la tête en plastique	Vérifiez que le jeu de joints d'étanchéité de la tête en plastique est en bon état.
	Fuite au niveau du siège arrière	Vérifiez si le joint d'étanchéité est endommagé. Remplacez-le si nécessaire.
La machine est très bruyante.	Surface irrégulière	Installez ou remplacez le joint d'étanchéité de l'orifice de distribution
	Déformation du châssis	Rectifiez le châssis.
	Vis desserrées au niveau du support et de la colonne	Remédiez à la cause du problème et resserrez les vis.
	Les panneaux d'habillage ne sont pas montés uniformément.	Ajoutez davantage de mousse et remettez en forme.

Arrêt automatique après la mise en marche	Tension faible	Ajustez la tension, remplacez le câble d'alimentation ou remplacez la fiche du câble d'alimentation.
	Capteur défectueux	Remplacez le capteur.
Bruit important du moteur d'agitation	Tension faible ou instable	Vérifiez la tension ; utilisez un câble d'alimentation d'une section minimale de 2,5 mm² et assurez-vous que la tension n'est pas inférieure à 198 V.
	Vis non serrée	Vis de fixation
Formation lente de la glace	Condenseur encrassé	Nettoyez le condenseur.
	Mauvaise dissipation de la chaleur de la machine	Assurez une ventilation suffisante de la machine.
Protection « E2 » / « EF » : vitesse trop faible	Légère fuite dans le circuit frigorifique	Localisez et réparez la fuite.
	Le mélange est trop dur.	Ajustez la durée de refroidissement.

6. Étapes de fabrication de la glace

1. Préparez d'abord le mélange pour glace et assurez-vous qu'il ne contient aucun grumeau.

2 Versez le mélange préparé dans la machine par l'orifice de remplissage et sélectionnez le programme souhaité.

3. Appuyez sur les boutons « + » et « − » pour ajuster la durée de préparation et la vitesse de rotation du batteur.

4. La machine s'arrête automatiquement lorsque la durée programmée est écoulée.

5. Appuyez sur le bouton « Wash » pour extraire la glace.

7. Entretien et nettoyage quotidiens

A. Nettoyage du cylindre de refroidissement

Afin de préserver la santé des consommateurs de glace et de prolonger la durée de vie des composants de la machine, le cylindre doit être nettoyé une fois par jour.

1) Appuyez sur le bouton « Wash » pour évacuer tout le mélange contenu dans la cuve. Appuyez à nouveau sur « Wash » pour arrêter l'opération.

2) Ajoutez du désinfectant à de l'eau chaude et versez la solution dans le cylindre (veillez à ne pas trop le remplir).

3) Appuyez sur « Wash » et laissez rincer pendant environ 3 minutes. Évacuez ensuite la solution de nettoyage.

4) Rincez 3 à 5 fois à l'eau claire, puis arrêtez la machine.

5) Coupez l'alimentation électrique, démontez et nettoyez tous les composants. Si la machine n'est pas utilisée pendant une période prolongée, coupez l'alimentation électrique et rétablissez-la lors de la prochaine utilisation.

a. Desserrez les quatre vis situées sur le côté de la tête en plastique et retirez l'ensemble de la tête en plastique.

b. Retirez les vis de la tête en plastique, puis enlevez la plaque de pression et le joint d'étanchéité.

c. Retirez le batteur du cylindre de refroidissement et enlevez le joint d'étanchéité. Nettoyez et désinfectez toutes les pièces démontées ayant été en contact avec la glace. Si certaines pièces sont endommagées, remplacez-les rapidement. Remontez l'ensemble des pièces dans l'ordre inverse du démontage.

B. Nettoyage de la carrosserie

Maintenez toujours la carrosserie de la machine propre. Utilisez un chiffon chaud pour éliminer les taches. Ne rincez jamais directement à l'eau le panneau de commande ni les composants internes afin d'éviter tout dysfonctionnement.

C. Nettoyage du condenseur

Après une certaine période d'utilisation, de la poussière s'accumule sur le condenseur, ce qui réduit la dissipation de la chaleur et diminue l'efficacité du refroidissement (baisse de la production de glace ou difficultés à obtenir la consistance souhaitée dans le même délai).

Nettoyez donc le condenseur tous les trois mois. (Dans un environnement poussiéreux ou défavorable, procédez au nettoyage une fois par mois.)

Il est recommandé de confier cette opération à un professionnel. Avant le nettoyage, coupez l'alimentation électrique et veillez à ne pas endommager les ailettes du condenseur.

D. Après une utilisation prolongée, la courroie d'entraînement du système de mélange peut se détendre et nécessiter un réglage. Il est recommandé de faire appel à un technicien qualifié pour régler la courroie et, si nécessaire, la remplacer. Avant tout réglage, coupez toujours l'alimentation électrique et veillez à ce que la courroie soit correctement tendue.

8.Précautions d'utilisation

1. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques ou mentales réduites, des enfants ou des personnes ayant un temps de réaction ralenti, sauf sous la surveillance ou avec l'assistance d'une personne responsable garantissant une utilisation en toute sécurité.
2. Avertissement : assurez une ventilation suffisante. Les ouvertures de ventilation de la carrosserie de l'appareil ou de la structure d'encastrement doivent toujours rester dégagées. Procédez au nettoyage tous les trois mois. Il est recommandé de confier cette opération à un professionnel. Coupez l'alimentation électrique avant tout nettoyage.

3. N’endommagez pas les conduites de fluide frigorigène.
4. Si le cordon d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une entreprise disposant de qualifications équivalentes, afin d’éviter tout danger.
5. Lorsque la machine est vide (sans eau dans le cylindre), elle ne doit pas fonctionner pendant plus de deux minutes.

Fiche d’analyse des pannes

Symptôme	Causes	Analyse	Solution
La machine ne démarre pas.		1. Alimentation électrique défectueuse. 2. Absence d’alimentation du circuit de commande. 3. Absence d’alimentation 12 V CC. 4. Protection contre les surcharges activée.	1. Absence ou interruption de l’alimentation électrique. 2. Transformateur du circuit de commande grillé. 3. Circuit redresseur endommagé. 4. Vérifiez le circuit.
Le système de refroidissement ne fonctionne pas.	Le compresseur ne fonctionne pas. Fuite dans la conduite.	1. La température a atteint la valeur programmée. 2. La tension d’alimentation est trop faible. 3. La section du câble d’alimentation est trop petite. 4. Le condensateur de démarrage du compresseur est défectueux. 5. Le compresseur est défectueux. 6. La protection contre les surcharges s’est déclenchée. 7. Fuite dans la conduite de fluide frigorigène.	1. Attendez que la température remonte de quelques degrés, puis redémarrez la machine. 2. Contactez votre fournisseur d’électricité. 3. Remplacez le câble par un câble de section supérieure. 4. Remplacez les composants défectueux. 5. Procédez comme indiqué au point 4. 6. Vérifiez le circuit de protection contre les surcharges. 7. Colmatez les fissures de la conduite par brasage, puis faites l’appoint de fluide frigorigène.

Le mélangeur ne fonctionne pas.	Le moteur du mélangeur ne fonctionne pas.	1. Le condensateur du moteur est défectueux. 2. Le moteur est défectueux. 3. La protection contre les surcharges s'est déclenchée.	1. Remplacez les composants défectueux. 2. Remplacez les composants défectueux. 3. Vérifiez le circuit de protection contre les surcharges.

Tableau des codes d'erreur

ERR01-H	Surintensité du moteur
ERR02	Le couvercle est ouvert.
ERR03	Surpression