



دليل المستخدم
و
الصيانة

**USE AND
MAINTENANCE
MANUAL**

ELMECO

ADVANCED SOLUTIONS FOR COLD BEVERAGE
SINCE 1961

الدليل

3	إختيار الجودة
4	تعليمات وتحذيرات عامة
5	تركيب الجهاز
6	التنظيف
8	إجراءات التنظيف المكثف
8	إعادة ربط مفتاح الضغط الداخلي
8	الضوابط والإشارات
9	كيفية إنتاج الآيس كريم الناعم
10	قفل لوحة المفاتيح
11	سكب المنتج / كمية المنتج
11	الوضع اليلى AUT
13	استخدام الحد الأدنى من درجة الحرارة TLI
13	إعدادات قائمة الخدمات الفرعية
16	قواعد الأمن الهامة
16	المساعدة التقنية
16	التخلص من الجهاز القديم
17	دليل استكشاف الأخطاء Quickream
35	النظام الكهربائي
37	نظام التبريد
39	مشاهدة مقطعيه
40	وصف القطع
43	إعلان المطابقة

E Index

A quality choice	19
Instructions and general warnings	20
Installation of the machine	21
Cleaning	22
Condenser cleaning procedure	24
Pressure switch refit procedure	24
Controls and signals	24
How to produce Soft Ice Cream	25
Keypad lock	26
Product dispensing / Dose Counter	27
Night Mode AUT	27
Use of the TLI (Lower Limit Temperature)	29
Service submenu settings	29
Important Security Rules	32
Technical assistance	32
Disposal of the old machine	32
Quickream trouble shooting guide	33
Electric System	35
Cooling System	37
Exploded View	39
Codes Description	40
Declaration of Conformity	43

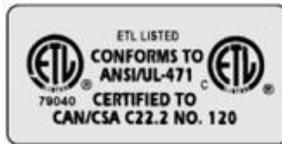
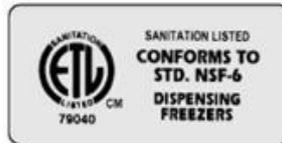


إختيار الجودة

نشاط Elmeco يتوافق مع الشهادات التالية: الرؤية 2000 & ISO 14001

اختيار Elmeco ، وخاصة Quickream ، هي آلة إلكترونية جديدة مع مواصفاتها تقليل الحجم و الأبعاد، يعني أنك تراعي الابتكار. شكرا لفهم أهمية العمل مع الشركة التي يهتم ل "جودة" ليس فقط كمفهوم تجريدي بل باعتبارها المشاركة الملموسة. على وجه الخصوص، منذ بداية تاريخنا عندما اخترع لنا آلة طين الأولى، ونحن تهدف إلى تجديد فكرة لدينا من ابتكار كل يوم. وبفضل هذا النهج، وتعتبر اليوم ونحن كقادة في مجال التكنولوجيا المتقدمة. لذلك نحن نعمل ونحاول أن نكون أكثر وأكثر كفاءة في قطاعات تنظيم وإدارة الشركة، وفقا للمعايير ISO 9001:2000 وتركيزنا منصب فقط على احتياجات عملائنا.

عن طريق اختيار Elmeco ، أظهرت أن الجودة هو مرادف للعمل مع المنتجات الموثوق بها ودائم، وجود القابل للتصرف في لمساعدتكم دقيقة والمؤهلين والحصول على قدر أكبر من القدرة على الكسب.



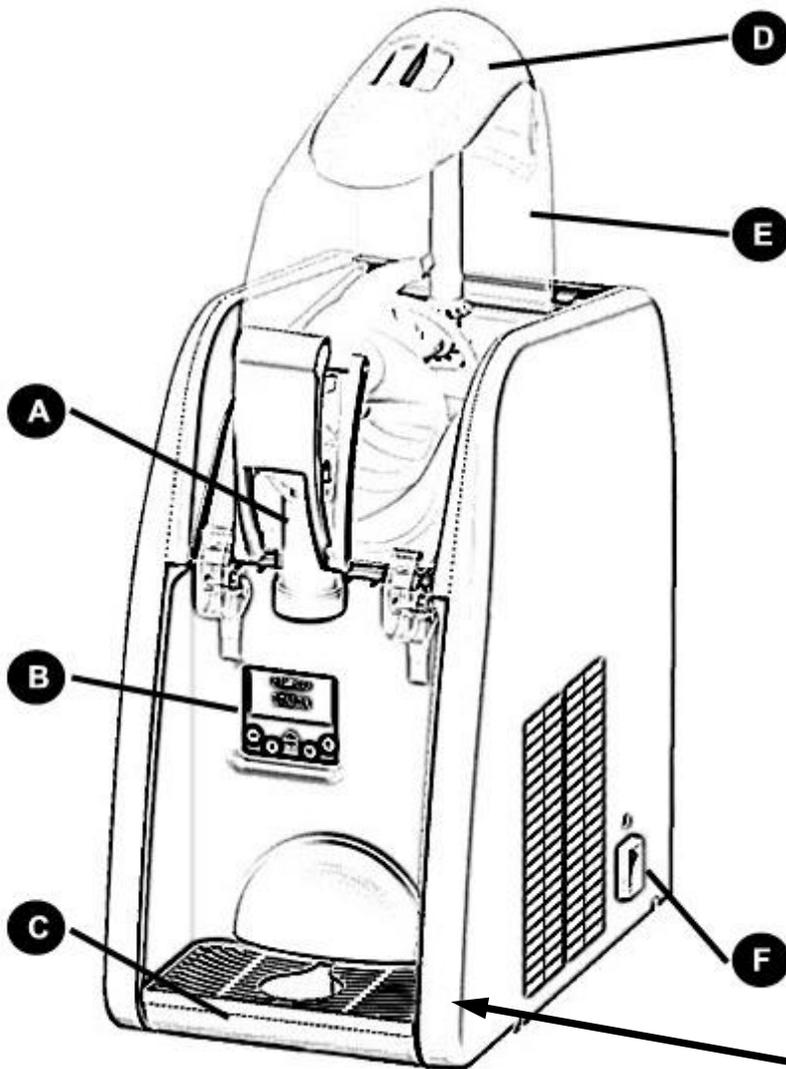
تعليمات وتحذيرات عامة

قبل بدء تشغيل الجهاز، تقرأ بعناية المعلومات الواردة في هذا الدليل، و سوف تكون قادرة على تثبيت واستخدام والحفاظ على جهازك بشكل صحيح.

Quickream	Capacity (litres) (سعة ليتر)	Capacity (gallons) (القدرة)	Dimensions (mm) (الأبعاد)	Dimensions (Inches) (الأبعاد)	Power/Voltage/Frequency القوة / الجهد / التردد	Color اللون
	3-4 liters	1gallon	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/220-230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz 420W/220Volts/60Hz	White Black

إبقاء بعناية استخدام وتعليمات التركيب، للمشتريين المستقبليين أيضا. الشركة المصنعة ترفض كل المسؤولية عن الأضرار الناجمة عن عدم التقيد بالتعليمات التالية.

تثبيت الجهاز وفقا للتعليمات المدرجة. التيار الكهربائي يجب أن يتوافق مع بيانات لوحة التصنيف الموجودة على الجانب الأمامي من الجهاز وراء علبة التنقيط. (C)



- A- الحنفية
- B- التحكم
- C- التنقيط
- D- الغلاف
- E- خزان شفاف
- F- المفتاح الرئيسي

4

ELMECO ELMECO s.r.l.
Via Circunvallazione esterna, 12
80025 Casandrino (NA) ITALY
Tel.081/5055724 Fax.081/5055726 Made in Italy

MATRICOLA MODELLO **QK 1**

V= Hz= A= **R404A g180**

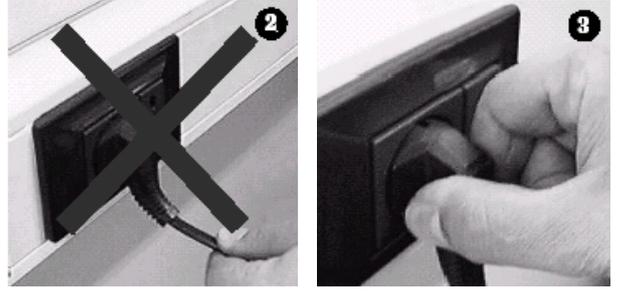
Temperatura ambiente di utilizzo della macchina da 24°C a 32°C (Classe Climatica N)

O.P.

خلال صيانة وتنظيف، أو في حالة خلل، فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية، من خلال توصيله – وليس سحب الأسلاك .

الصورة (2 و 3)

إصلاح يجب أن يتم فقط من قبل الفنيين المعتمدين والمهرة يرجى الاتصال شركتنا لمعرفة أقرب مركز خدمة معتمد لك.



تركيب الجهاز

هذا الجهاز لإنتاج الآيس كريم، القائم على درجة الحرارة، يمنح التجانس المطلق للمنتج وتنظيم كثافته، من خلال التحكم الإلكتروني المبتكر.

قبل تثبيت الجهاز، تحقق ما يلي:

- يقع Quickream بعيدا عن أي مصدر للتدفئة؛
 - إن الجهاز غير تالف أثناء النقل. في حالة الشك في ذلك استشر البائع؛
 - امدادات الطاقة بها نظام الارضى وفقا للقانون المعمول به؛
 - توافق القدرة الكهربائية مع الطاقة القصوى من الجهاز نفسه، كما جاء في لوحة (صورة 4 صفحة 4)
- إذا أي شك أو قلق يرجى الاتصال فقط بالموظفين المدربين والمعتمدين لدي البائع. اقرأ بعناية التعليمات التالية قبل تثبيت الجهاز.

تحذيرات

هذا الجهاز يجب أن تستخدم فقط لأغراض التي تم تصنيعها من أجله. أي استخدامات أخرى تعتبر خطيرة والبائع لا يتحمل أي مسؤولية.

تركيب

فمن المستحسن أن التثبيت التي يقوم بها الفنيين المهرة. لن يتم عقد الشركة المصنعة مسؤولة تحت أي ظرف من الظروف لتركيب خاطئ يمكن أن تسبب ضررا على الناس أو الأشياء. عند الفك من الصندوق، تأكد من أن الجهاز سليم. يجب ألا تترك عناصر التعبئة (أكياس البلاستيك، البوليستيرين، ومسامير، الخ) في متناول الأطفال لأنها يمكن أن تكون خطرة.

⚠ أثناء الفك، لا ترفع Quickream عن طريق الحوض الشفاف. لن يتم عقد Elmecco مسؤولة عن المناولات الخطأ المذكورة أعلاه

نوصي عدم توصيل الجهاز عن طريق محولات، والمقابس متعددة و / أو ملحقات. إذا لزم الأمر، فقط استخدام المواد وفقا لقوانين الأمن القائم فيما يتعلق كثافة الطاقة كما هو مبين في البيانات لوحة pic.4 (صفحة 4).

وضع الجهاز بعيدا عن أي مصدر التدفئة. تحقق من أن لديها مساحة حرة كافية (أكثر أو أقل 25 سم) حولها.

⚠ ضع الجهاز على طاولة التي يمكن أن تحمل حمولتها. بعد توصيل الجهاز بالشبكة الكهربائية، تحقق من تدفق الهواء من الشبكات الجانبية.

الاستخدام السليم

قبل تبديل الجهاز، يجب تنظيفها بشكل صحيح كما ورد في الفقرة "تنظيف".

التنظيف

- ▲ تمتثل دائما لأحكام السلطات المحلية المسؤولة فيما يتعلق بتنظيف الجهاز.
- ▲ يوميا تنظيف وتطهير الجهاز.
- ▲ العدة لا يجب أن تُنظف من قبل ماكينة دفع الماء
- ▲ قبل تنفيذ عملية ما، إيقاف تشغيل الجهاز (صفحة 4 نقاط البيع F) وفصله.
- ▲ استخدام محلول من الماء البارد وهيبوكلوريت الصوديوم (مبيض) مع نسبة التالية: 10 غرام (2/1 ملعقة شاي) لكل لتر من الماء. شطف مع الماء الدافئ.
- ▲ كمية أكبر من التبييض يمكن أن تلحق الضرر بالبريمة.
- ▲ إذا dishwashed وقطع من البلاستيك، وضمان درجة الحرارة ليست أعلى من 60 درجة مئوية أو 140 درجة فهرنهايت، لأنها يمكن أن تتضرر.
- ▲ لا تستخدم مسحوق جليخ.

التنظيف مهم جدا إذا كنت تريد الجهاز لتستمر لفترة أطول، وبالتالي فإنه من المفيد أن يغسل دوريا كل أجزاء في اتصال مع المنتج، وذلك باستخدام الإجراء التالي:

تنظيف خزان

يرجى الاطلاع على الصور في صفحات 41-42 من هذا الدليل التعليمات:

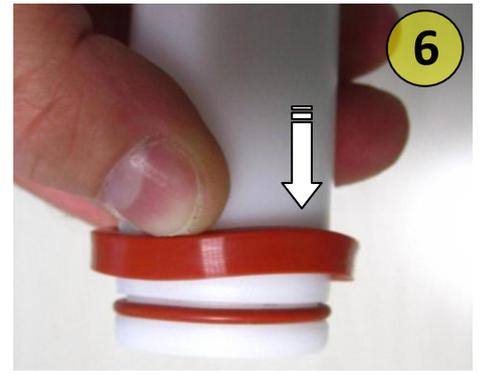
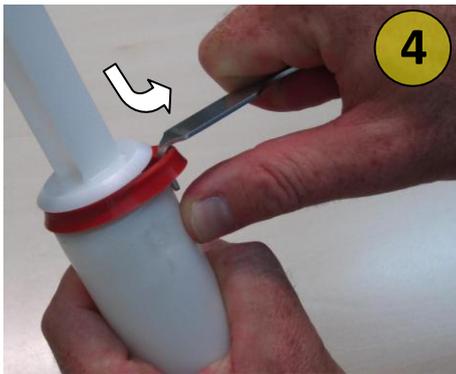
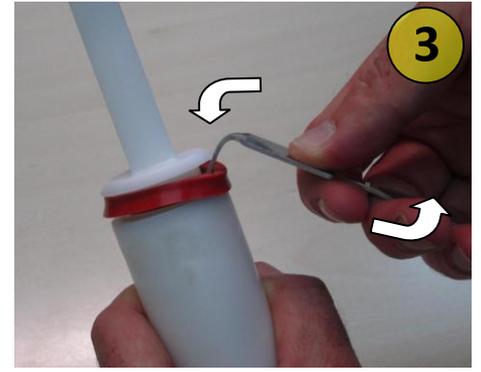
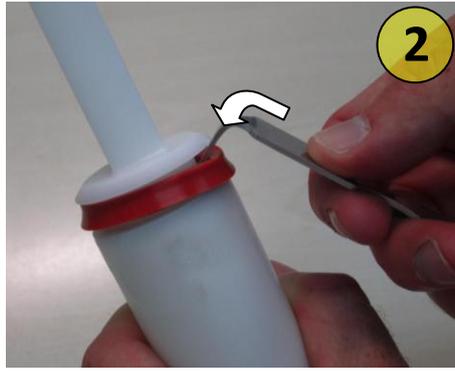
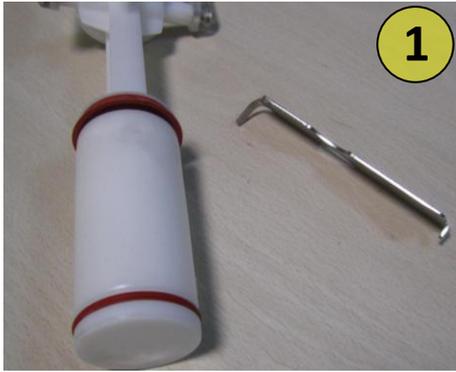
- استخدام القفازات القابل للتصرف؛
- افتح الصنبور من أجل تفريغ الخزان. يمكن أن تظل بقايا الطعام في الثلاجة في خزانات خاصة إذا سمحت السلطات المحلية في مقابل؛
- قم بإزالة الغطاء، كما هو موضح في pic.1؛
- وفي حالة الغطاء لديه مفتاح القفل، استخدم مفتاح المقدمة وإزالة الغطاء كما هو مبين في الشكل. 18، 19، 20، 21 و 22؛
- صب الماء في الخزان وتفريغها مرة أخرى؛
- إزالة الصنبور من الحوض كما هو موضح في pic.2-3-4-5؛
- إزالة الأكمام مع ثقب نجمة كما هو موضح في pic.6؛
- إزالة قبضة السنابير، وإذا كان موجودا؛
- فتح مجموعات كما هو موضح في pic.7 ورفع الخزان كما في pic.8-9؛
- إزالة البراغي الأفقي والرأسي كما هو مبين في pic.10-11-12؛
- تغمس كل أجزاء في محلول من الماء الدافئ والتبييض (10 غرام / لتر من الماء) وفرك مع فرشاة تنظيف المقدمة؛
- تغسل مع المياه العذبة وتجفيف كل أجزاء غسلها؛
- إعداد بعض الحلول الأخرى من الماء الدافئ والتبييض (10 غرام / لتر من الماء) وتراجع قطعة قماش في ذلك. سيتم استخدام هذا لتنظيف خزان من الصلب والأجزاء المتصلة به (pic.13)؛
- استخدام قطعة قماش مبللة لتنظيف جميع الأجزاء الخارجية؛

- ▲ نوصي التشحيم النقاط مبين في الشكل. 14 (اوجير آلية والجانب الأمامي من اوجير الأفقي) مع الفازلين الغذاء الصنف، لتجنب أي ضجيج في نهاية المطاف (صافرة) بسبب الاحتكاك بين العنصرين البلاستيك.
- تبلل طوقا قبل إدراجه في مكانها. يرجى توخي الحذر وإدراج طوقا مع تقاطع في واحدة من زاوية الخلفية

- إعادة تجميع الجهاز.

فكك ختم المكبس لتنظيف

على إزالة المكبس من الحاوية، اتبع الخطوات بعناية في الصور أدناه لتفكيك ختم رمح. يتم توفير أداة في الصور مع الجهاز Quickream. بعد التفكيك، وغسل وختم الإسكان المكبس كما هو موضح في الفقرة تنظيف وإعادة تجميع الأجزاء.



إجراءات التنظيف المكتف

إذا لم يتم تنظيف الفلتر بشكل صحيح، وضغط قد تنفجر بسبب الضغط التبدل الذي يتم الإشارة من قبل الضوء الأحمر على مقربة من التبدل هو مبين في العام pic.15 التنشيط.

- إزالة عامل التصفية من الجزء الخلفي من الجهاز (انظر pic.16)؛
- تنظيف فلتر مع فرشاة أو، إذا كان ذلك ممكنا، مع الهواء المضغوط.
- ▲ نوصي لتنظيف FILTRE على الأقل مرة واحدة في الأسبوع.

إعادة ربط مفتاح الضغط الداخلي

على لوحة الجانب الأيمن هناك ضوء أحمر (انظر pic.15). إذا كان التبدل على، فهذا يعني أن مفتاح ضغط تدخلت حيث وصل الجهاز إلى درجة الحرارة الداخلية عالية.

يمكن أن يكون سبب ارتفاع في درجة الحرارة أيضا من قبل:

1. تصفية قدرة، وإزالة وتنظيف فلتر (انظر pic.16)؛
2. يقع الجهاز بالقرب من مصدر التدفئة والزيادات في درجة الحرارة الداخلية؛
3. هو عرقلة دوران الهواء.

حل المشكلة وإعادة تعيين مفتاح ضغط وضعت على الجانب الأيمن الخلفي من أساس آلة مقربة من التبدل العامة كما هو موضح في pic.17. إذا كانت مفاتيح الضوء الأحمر قبالة عملية إعادة تعيين ناجحة.

الضوابط والإشارات



- ضمن القائمة، وهو ما يعني أن تذهب إلى الأمام؛



- ضمن القائمة، فهذا يعني أن العودة إلى الوراء؛



- دخول إلى القائمة؛

- خروج من القائمة..



- بريمة تشغيل؛

- إذا تم تغيير قيم معلمة، فإنه يمكنك من تأكيد القيمة المحددة (إدخال)؛
والعودة إلى القائمة العليا؛



اختيار طريقة سير، في تسلسل دوري:

- وضع ناعم؛
- الوضع الليفي؛
- التبدل إلى إغلاق التبريد؛
- إذا تم تغيير قيم معلمة، فإنه لفائف أفقيا بين paramtrs في تسلسل دوري؛
- ▲ لا يغسل الغشاء من التحكم الإلكتروني مع المواد الكاشطة أو الملابس.

كيفية إنتاج الآيس كريم الناعم

- ▲ فقط استخدام المياه الصالحة للشرب لإعداد الخلائط .
- قم بتنظيف الجهاز كما هو موضح في الفقرة السابقة.
- قم بإزالة الغطاء ويسكب المزيج في الخزان (حد أقصى 4 لترات - أوصى 2،5 / 3 لترات).
- تحذير: من المستحسن أن يصب منتج تم تبريده مسبقاً
- عند تشغيل الجهاز (page 4 pos.F) ، وسيتم عرض القائمة التالية

Soft Premium Cream
Rev. XX

MODE ON
Press

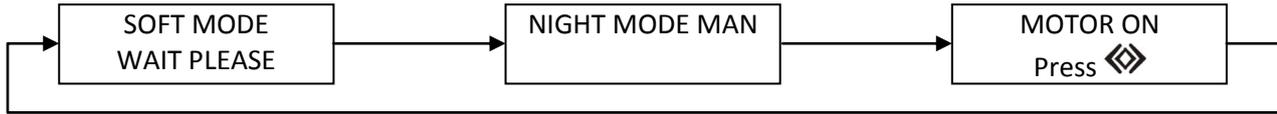
و

- اضغط على مفتاح لبدء دوران بريمة. يتم عرض القائمة التالية

MOTOR ON
Press

- لوقف بريمة اضغط على مفتاح لمدة 2 ثانية على الأقل.

- إذا قمت بالضغط على زر، يمكنك تحديد "MODE SOFT" ، "الوضع الليلي" أو العودة إلى "MOTOR ON" الشرط الذي بريمة تدوير. وفقا لإعداد العرض يمكنك أن ترى



- إذا قمت بتعيين "واسطة ناعم" سوف تقرأ "انتظر من فضلك" على السطر أدناه. تشير هذه الرسالة إلى أن المنتج ليست مستعدة بعد. في هذا الشرط بريمة بدوره في 70 rpm الافتراضي)، وهذا يمكن تعديلها عن طريق تغيير إعدادات القائمة الفرعية في قسم خدمة؛.

- لعرض خيارات القائمة، اضغط على زر في وحدة التحكم الإلكترونية.

- استخدم أو مفاتيح للعثور على شاشة TL

> TL

- اضغط على زر لتأكيد وعرض درجة الحرارة TL الذي تم تعيينه في لوحة التحكم الإلكترونية.

TL
-4,0°C

- إذا كان المورد المنتج لم تقدم تعليمات واضحة، وذلك باستخدام المفتاح لتقليل القيم TL إلى -8.5 درجة مئوية. اضغط على زر

لتأكيد

- للخروج من القائمة اضغط على وفي هذه الحالة، فإن وحدة التحكم الإلكترونية تسعى تلقائيا درجة الحرارة المثالية للمنتج في الخزان.

- ▲ حتى إذا تم تعيين الجهاز إلى درجة حرارة TL من -8.5 ° ، وهذا لا يعني بالضرورة أن المنتج في الخزان (انظر درجة الحرارة على TEMPERAT دبابات. الشاشة) وسوف يصل في درجة الحرارة قال. وكذلك وحدة التحكم الإلكترونية تلقائيا بالبحث عن درجة حرارة المنتج المثالي، ودرجة حرارة مسجلة على TEMPERAT دبابات. عرض قد تكون أعلى من ذلك على الشاشة TL ، وقد تختلف درجات الحرارة المنتج وفقا لنوع المنتج المستخدم.

- عندما يكون المنتج جاهزاً، يمكنك ان ترى "على استعداد لخدمة" على الشاشة. في هذه الحالة، سرعة بريمة تنخفض إلى 40 rpm (الافتراضي)، وهذا يمكن تعديل عن طريق تغيير إعدادات القائمة الفرعية في قسم خدمة؛

SOFT MODE
READY TO SERVE

فإنه قد يحدث أنه أثناء إنتاج الآيس كريم، مع درجة حرارة المنتج أدناه -2°C ، يتم فيها تشغيل الجهاز إيقاف، تعمل على التبديل الرئيسية، أو وقف دوران بريمة، التي تعمل على التبديل بريمة. مع الصحافة المقبلة من واحد من اثنين من الأزرار، والتبديل الرئيسية أو التبديل بريمة، يمكنك ان ترى على الشاشة

WAIT 9 MINUTES
FOR AUGER

عند تنشيط هذا الإجراء، ستيقى بريمة في موقف المحطة حتى "9" تصبح "1". بعد هذا الوقت (العد التنازلي العداد) سوف بريمة العودة إلى العمل، ومجلس الالكترونية المنصوص عليها في حالة سابقة قبل من إيقاف التشغيل. خلال العد التنازلي يجب عدم الضغط على أي مفتاح ..

⚠️ لتجنب إعادة تعيين "انتظر 9 دقائق لل "AUGERS" ووظيفة المذكورة أعلاه، فإنه من المهم أن الجهاز لا تحول 'على' أو 'قبالة' عندما فونأيشن العد التنازلي نشطة.

يقدم هذا الإجراء لحماية التروس والبراغي من الأحمال غير طبيعي بسبب بعض القطع الجليدية في الجزء السفلي من الفولاذ المقاوم للصدأ. الجليد يمكن أن يسبب الضوضاء الناجمة عن نقلات أن جرافة حتى كتلة كاملة من بريمة. إذا كان الجهاز لا إعادة تشغيل، استدعاء خدمات الدعم.

في حال المنتج في خزان جاهز، أي على "وضع ناعم على استعداد لخدمة"، قد تظهر على الشاشة في التحذير التالي:

LOW MIX
PLEASE REFILL

هذا الإجراء هو نشط عندما يكون هناك عدم وجود المنتج في الخزان. في هذه الحالة، لن يتم تغذية صمام الملف اللولبي لمدة 5 دقائق، لتجنب تشكيل من الثلج على الجزء السفلي من الخزان، وبعد هذه المهلة يتم إيقاف هذا الإجراء..

⚠️ إذا كان هذا يحدث إعادة ملء الخزان.

أثناء "الانتظار الوضع ناعم من فضلك" مرحلة التبريد للمنتج أو أثناء الصيانة المنتج، قد تظهر "□" رمز في الزاوية اليسرى العليا من الشاشة. قراءة المتاعب Quickream دليل اطلاق النار على P.17 لمزيد من المعلومات.



فتح وقفل لوحة المفاتيح

لوحة مفاتيح يمكن أن يكون مؤمناً، مع استثناء من مفتاح القائمة. لقفل لوحة المفاتيح المضي قدما على النحو التالي:

1. لعرض خيارات القائمة، اضغط على مفتاح في لوحة التحكم الإلكترونية.

2. استخدام مفاتيح أو للانتقال إلى شاشة لوحة المفاتيح

> KEYBOARD

3. اضغط على مفتاح لعرض إعدادات لوحة المفاتيح الحالية

> KEYBOARD
ENABLED

4. تغيير سكريبت لذوي الاحتياجات الخاصة، لتقديم لوحة المفاتيح غير نشطة، وذلك باستخدام مفاتيح أو

> KEYBOARD
DISABLED

5. بعد تحديد إعداد لوحة المفاتيح الجديدة، اضغط على مفتاح لتأكيد



6. للخروج من القائمة اضغط على مفتاح.

عندما تكون لوحة المفاتيح "معطل" سوف مثلث تظهر في الزاوية اليمنى العليا من الشاشة.

SOFT MODE ▲
WAIT PLEASE

هذه هي وظيفة مناسبة للاستخدام في مواقع الخدمة الذاتية، لتجنب التعديل غير المرغوب فيها إلى الإعدادات..

سكب المنتج / كمية المنتج

إذا تم فتح الصنبور من Quickream ، فإنه يتيح للمنتج يدخل قليلا الحاويات، إلا بعد أن يتم ملأها، والمنتج هو جاهز للعمل في كوب أو رقاقة. عندما يتم الاستغناء عن المنتج، وسرعة بريمة يزيد على 70 rpm. سوف بريمة العودة إلى السرعة السابقة 20 ثانية بعد أن تم تشغيل الحنفية قبالة. الحاوية المذكورة أعلاه يسمح لخدمة ما يقرب من 70 غرام من المنتج في وقت قصير جدا والاعتماد الأجزاء خدم.

⚠ سوف تظهر العداد جزء فقط على الشاشة عندما يكون الجهاز يقرأ "الوضع ناعم على استعداد لخدمة". من أجل الاعتماد الأجزاء خدم، الرجاء راجع الإجراء التالي:

1. اضغط على زر في لوحة التحكم الإلكترونية لعرض إدخلات القائمة

2. اضغط على أزرار COUNTER جرعة أو حتى تصل إلى شاشة

> DOSE COUNTER

3. عن طريق الضغط على زر، يمكنك ان ترى خدم عدد من الأجزاء

DOSE COUNTER
055

4. يمكن تعيين القيمة إلى صفر إذا قمت بالضغط على الزر حتى "000" يتم عرض

DOSE COUNTER
000



5. للخروج من القائمة، اضغط على زر ثم الزر

⚠ إذا تم الضغط على أي زر على لوحة إلكترونية، وبعد فترة قصيرة، فإنه تلقائيا خروج من القائمة.

الوضع الليلي AUT

في "الوضع الليلي" هو مفيد للحفاظ على السائل المنتج مع انخفاض درجة حرارة من 0 (32 ° F) ° C ، عندما المطعم أو المقهى مغلقة أو إذا طلب من قبل المستخدم. هذا الوضع يمكن أن يكون دليل، عن طريق تحديد "الوضع الليلي" MAN كما هو موضح في الصفحة 9، أو التلقائي، من خلال تحديد ساعات على و OFF. في هذه الحالة، فإن آلة التبديل تلقائيا من "SOFT"

"MODE إلى" الوضع الليلي "AUT وبالعكس. في "ليلة وضع "AUT أو "ليلة وضع "MAN سرعة بريمة هو 20 "ON" rpm. ساعة يشير إلى الوقت الذي الجهاز بالتبديل من "MODE ناعم" و "ليلة وضع" AUT ، في حين ان "OFF" ساعة يشير إلى الوقت الذي الجهاز بالتبديل من "الوضع الليلي "AUT إلى "MODE SOFT". يتم استخدام هذا الوضع عندما كنت تريد أن المنتج لتكون جاهزة في وقت معين. قبل تعيين "الوضع الليلي" على مدار الساعة، فمن المهم لضبط التاريخ والوقت من المطعم أو المقهى حيث يتم تثبيته مع الإجراء التالي::

1. اضغط على زر في لوحة التحكم الإلكترونية لعرض إدخلات القائمة

2. اضغط على أزرار أو حتى تصل إلى الشاشة تاريخ

> DATE

3. عن طريق الضغط على زر ، يمكنك ان ترى ضبط التاريخ على لوحة التحكم الإلكترونية

DATE
17/01/12

4. تعيين التاريخ الصحيح، إذا لزم الأمر، مع أزرار أو ، من أجل زيادة أو إنقاص القيم والزر من أجل تحريك المؤشر أفقياً. وسوف يكون تاريخك بالشكل التالي: DD / MM / YY

5. بعد تحديد موعد، اضغط على زر

6. اضغط على أزرار أو حتى تصل إلى الشاشة TIME

> TIME

7. إذا قمت بالضغط على الزر، يتم عرض الوقت المحدد في لوحة التحكم الإلكترونية

TIME
11:43

8. ضبط الوقت الصحيح، إذا لزم الأمر، وذلك باستخدام أزرار أو ، من أجل زيادة القيمة أو إنقاصها والزر من أجل تحريك المؤشر أفقياً. سيتم عرض الوقت مع الشكل التالي: HH/MM

9. بعد تحديد الوقت، اضغط على زر

10. للخروج من القائمة اضغط على الزر

ومن الممكن الآن لتحديد ساعات على والخروج من "الوضع الليلي". راجع الإجراء التالي::

1. اضغط على زر في لوحة التحكم الإلكترونية لعرض إدخلات القائمة

2. اضغط على أزرار أو حتى تصل إلى شاشة الوضع الليلي

> NIGHT MODE

3. إذا قمت بالضغط على الزر ، يتم عرض ساعات على و OFF على لوحة التحكم

On NIGHT Off
00:00 00:00

4. تعيين ساعات على و OFF مع أو من أجل زيادة أو نقصان القيمة والزر لتحريك المؤشر أفقياً

⚠ إذا كانت ساعات وإيقاف هي نفسها أو يتم تحديدها على "00:00" إلغاء تنشيط هذه الوظيفة..

5. بعد تحديد الوقت، اضغط على زر

6. للخروج من القائمة اضغط على زر

▲ التطبيق وصف تدويب لا يمكن أن تستخدم في هونج كونج في وفقا للقواعد. الجهاز Quickream يجب أن يكون فارغا ومطهرة يوميا.

(استخدام الحد الأدنى من درجة الحرارة) TLI

إذا كان الجهاز في وضع "انتظر من فضلك"، لا ينبغي أن يكون المنتج جاهز للعمل، لكن في بعض الأحيان وهذا قد لا يكون صحيحا. إذا كان الأمر كذلك، يمكن للتعديل استخدام وظيفة TLI تحديد درجة الحرارة الصحيحة للمنتج. من أجل تعيين TLI راجع الإجراء التالي:

1. اضغط على زر في لوحة التحكم الإلكترونية لعرض إدخال القائمة

2. اضغط على أزرار أو حتى تصل إلى TEMPERAT دبابات. شاشة. TANK TEMPERAT.

> TANK TEMPERAT.

3. إذا ضغطت على الزر، على الخط السفلي من الشاشة يمكنك أن ترى درجة الحرارة للمنتج. في المثال التالي كانت درجة الحرارة -6،4°C

TANK TEMPERAT.
-6,4°C •

4. لاحظ درجة الحرارة

5. اضغط على الزر للعودة إلى الشاشة السابقة

6. اضغط على أزرار أو حتى تصل إلى شاشة TLI

> TLI

7. اضغط على زر لرؤية درجة الحرارة مجموعة TLI على لوحة التحكم الإلكترونية. في هذا المثال هو -8،0°C

TLI
-8,0°C

8. تعيين TLI جديدة مع أزرار أو لدرجة حرارة ذكرت في عدد "4"

TLI
-6,4°C

9. بعد تحديد درجة الحرارة، والضغط على زر

MENU

10. للخروج من القائمة اضغط على الزر.

إعدادات قائمة الخدمات الفرعية

ويتم تزويد Quickream مع عدد من الإعدادات الافتراضية المحددة سلفا، والتي يمكن استخدامها لمختلف المنتجات. الإعدادات هي على النحو التالي:

Service step V1	V1= 70rpm (default)	T1= -8,5°C (default)
Service step V2	V2= 70rpm (default)	T2= -8,5°C (default)
Service step V3	V3= 40rpm (default)	RTS= not settable
RTS Time	5 minutes (default)	
EV OFF Time	5 minutes (default)	

يجب أن تتم أية تعديلات على هذه الإعدادات من قبل المتخصصين والأفراد المصرح بهم فقط. من أجل إعادة تعيين إعدادات القائمة لخدمة الافتراضية الخاصة، يرجى اتباع الإجراء أدناه:

1. التأكد من أن الجهاز في وضعية الإيقاف ؛ المفتاح الرئيسي مغلق (صفحة 4) (pos.F) على OFF .

2. الاستمرار بالضغط على زر في لوحة التحكم الأمامية ، وتحويل الجهاز على وضع التشغيل مرة أخرى ، ثم تحرير الضغط عن زر وعندها يظهر التالي على شاشة لوحة التحكم.

RESET OK

لتعديل ضبط الخدمة، والمضي قدما على النحو التالي:

1. لعرض خيارات القائمة، اضغط على مفتاح في لوحة التحكم الإلكترونية

يرجى ملاحظة أن على أي قائمة، إذا لم يتم الضغط على مفتاح في غضون 30 ثانية ، أو إذا تم الضغط على المفتاح مرة أخرى، لوحة التحكم تلقائياً خروج من القائمة. عندما يحدث هذا، فإن وحدة التحكم الإلكترونية العودة إلى الشاشة السابقة.

2. استخدام مفاتيح أو للبحث عن شاشة الخدمة SERVICE .

> SERVICE

3. الاستمرار على مفتاح أسفل لمدة 6 ثوان على الأقل أو حتى الخيار الأول من القائمة الفرعية الخدمة يظهر على الشاشة SERVICE .

SERVICE STEP V1
V1rpm T1°C

وعرض فلاش وتظهر "V1" إن السرعة التي بريمة يجب أن تتحول عند تشغيل الجهاز على حتى وصلت الى الجهاز "T1" درجة الحرارة. الإعدادات الافتراضية هي V1 = 70rpm و T1 = -8.5 ° C

a. اضغط على مفاتيح أو لتغيير "V1" 20 دقيقة. / ماكس 70 في الخطوات من إعدادات "1. RPM

b. اضغط على مفتاح للتبديل إلى T1 المقبل "-8.5 دقيقة. / ماكس -2.5 في الخطوات من 0.5 درجة مئوية"

4. اضغط على مفتاح لتأكيد، وسوف تظهر على الشاشة في الخيار الثاني من القائمة الفرعية الخدمة SERVICE.

SERVICE STEP V2
V2rpm T2°C

وعرض فلاش وتظهر "V2" السرعة التي يجب أن تتحول إلى بريمة مرة واحدة وقد تم تجاوز درجة الحرارة "T1" وقال ويحتفظ سرعة حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة "T2". القيم الافتراضية هي V2 = 70rpm و T2 = -8.5 ° C

وليس من الممكن لتحديد درجة الحرارة "T2" وهذا هو أعلى من درجة الحرارة "T1"

a. اضغط على مفاتيح أو لتغيير "V2" 20 دقيقة. / ماكس 70 في الخطوات من إعدادات "1. RPM

b. اضغط على مفتاح للتبديل إلى T2 المقبل "-8.5 دقيقة. / ماكس -2.5 في الخطوات من 0.5 درجة مئوية "الإعدادات.

5. اضغط على مفتاح لتأكيد، وسوف تظهر على الشاشة في الخيار الثالث من القائمة الفرعية الخدمة SERVICE.

SERVICE STEP V3
V3rpm RTS

وعرض فلاش وتظهر "V3" السرعة التي بريمة يجب أن تتحول مرة واحدة وقد تم تجاوز درجة الحرارة "T2" وقال ويحتفظ سرعة أيضا خلال "على استعداد لخدمة" مرحلة صيانة المنتج، إلا إذا كان الجهاز لا الاستغناء. القيمة الافتراضية هي V3 = 40rpm :

a. اضغط على مفاتيح أو لتغيير "V3" 20 دقيقة. / ماكس 70 في الخطوات من "1 RPM

b. و "RTS" هو ثابت ولا يمكن تغييره؛ يتوافق هذا الإعداد إلى درجة الحرارة التي تم تخزينها في ذاكرة وحدة إلكترونية عندما يكون في حالة "استعداد لخدمة" واسطة.

6. اضغط على مفتاح لتأكيد، وسوف تظهر على الشاشة في الخيار الرابع من القائمة الفرعية الخدمة SERVICE.

RTS TIME
5min.

يظهر على الشاشة الفترة الزمنية التي الوحدة الإلكترونية، عن طريق التحكم في درجة الحرارة انخفاضا، يقرر متى لتغيير من "انتظر من فضلك" إلى "استعداد لخدمة" واسطة. على الرغم من أن "على استعداد لخدمة" واسطة يمكن أن يرى، صمام الملف اللولبي لا تزال نشطة، وذلك لأن يتم التحكم بها "EV OFF TIME"، الخيار الخامس من القائمة الفرعية. في "EV OFF" الوقت "RTS TIME = واسطة، وآلة يمر من "انتظر من فضلك" إلى "استعداد لخدمة" وتعطيل صمام الملف اللولبي تنزامن. القيمة الافتراضية هي RTS الوقت = 05min.

a. اضغط على مفاتيح أو لتغيير 5 "03 دقيقة. / ماكس 20 في خطوات المتوسطة 1 min إعدادات.".

7. اضغط على مفتاح لتأكيد؛ فإن الخيار الخامس من القائمة الفرعية الخدمة تظهر على الشاشة SERVICE.

EV OFF TIME
5min.

يظهر على الشاشة الفترة الزمنية التي الوحدة الإلكترونية، عن طريق التحكم في درجة الحرارة انخفاضا، يقرر متى لإلغاء تنشيط صمام الملف اللولبي، وعندما لصيانة المنتج. الإعداد الافتراضي هو EV OFF: الوقت = 05min

a. اضغط على مفاتيح أو لتغيير 5 "03/20 كحد أقصى في خطوات المتوسطة 1 min إعدادات.".

8. على الضغط على مفتاح تأكيد لوحة التحكم سيعود إلى الشاشة الخدمة SERVICE.

> SERVICE

9. اضغط على مفتاح للخروج من القائمة .

أمثلة على إعدادات

V1=70rpm	V2=50rpm	V3=40rpm	RTS time= 10'
T1=-3.5°C	T2=-4.5°C		EV off time=10'

عندما يتم تعيين القائمة الفرعية الخدمة وفقا إلى الجدول أعلاه، فإن الجهاز يعمل على النحو التالي:

- عند تمرير من "موتور في" إلى "وضع ناعم نرجوا الأنتظار" واسطة، وبريمة بدوره في 70rpm، طالما أن درجة الحرارة التي تظهر على TEMPERAT دبابات. الشاشة هي أكثر دفئا من 3.5- C (مثل 3.0- C) ؛
- عندما تكون درجة حرارة المنتج إلي -3.5 ° C ، وسرعة يقلل إلى 50rpm. هذا صحيح إذا كان العرض لا يزال يقرأ "الوضع ناعم نرجوا الأنتظار"؛
- عندما تكون درجة حرارة تصل إلي -4.5 ° C ، وسرعة تنخفض إلى 40rpm سيتم الحفاظ على هذه السرعة حتى لو كان العرض يقرأ "الوضع ناعم على استعداد لخدمة"، وسوف تفعل ذلك لفترة الصيانة كامل من المنتج. الزيادات نفسه إلى 70rpm إذا كان خزان الاستغناء. فإنه سيعود بعد ذلك إلى 40rpm ، 20 ثانية بعد إغلاق الصنبور.

⚠ خلال "انتظر من فضلك" إلى "استعداد لخدمة" مرحلة سرعة V3 تسود أنحاء، بسرعة V1 و V2. ولذلك، إذا كان منتج معين يظهر "استعداد لخدمة" في -3.4 ° C ، وسرعة سوف يقلل من 70rpm إلى 40rpm، تخطي مرحلة 50rpm.

- إذا كانت لوحة التحكم الإلكترونية لا يكشف عن أي اختلافات في درجة حرارة المنتج لمدة 10 دقائق، ومن ثم سيتم النظر هذه الأخيرة "على استعداد لخدمة". فإن وحدة التحكم الإلكتروني إيقاف وسوف يأتي صمام الملف اللولبي على، من أجل الحفاظ على درجة حرارة خزان ثابت.

⚠ فإنه من المستحسن للتأكد من الساعة RTS و EV OFF الوقت هي نفسها. في هذه الطريقة، فإن التعطيل للصمام الملف اللولبي تتوافق مع مرور من "انتظر من فضلك" إلى "استعداد لخدمة".

قواعد الأمن الهامة

- لا تلمس آلة بأيدي مبتلة أو القدمين.
- لا تستخدم آلة عاري القدمين.
- ليس القصد من هذه الأجهزة للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) مع انخفاض القدرات المادية والحسية أو العقلية، أو عدم وجود الخبرة والمعرفة، ما لم تكن قد أعطيت لهم الإشراف أو تعليمات بشأن استخدام الأجهزة من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب أن تكون تحت إشراف • الأطفال للتأكد من أنها لا تلعب مع الجهاز.
- للحصول على العملية الصحيحة استخدام الجهاز في درجة الحرارة القصوى 32 درجة مئوية والحد الأدنى 24 درجة مئوية.
- للعملية الآمنة، الميل الأقصى للعدّة 1,5 درجة نحو الجانب الأمامي (مخرج).
- العدّة ليست مناسبة للتركيب في منطقة حيث a طائرة ماء يُمكن أن تُستعمل.
- إن العدّة فقط لكي تُركب في المواقع حيث أن إستعماله وصيانته حُدثت إلى الموظفين المُتدربين.
- يجب أن تنص التعليمات على الوصول إلى منطقة الخدمة يقتصر على الأشخاص الذين لديهم المعرفة والخبرة العملية للجهاز، لا سيما بقدر السلامة والصحة هي المعنية.
- ليس القصد من هذه الأجهزة ليتم تركيبها في المطابخ.
- ويهدف هذا الجهاز لاستخدامه في الأسر وتطبيقات مماثلة مثل:
 1. مناطق المطبخ الموظفين في المحلات التجارية والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 2. البيوت الزراعية والعملاء في الفنادق والموتيلات والبيئات نوع السكنية الأخرى؛
 3. بيئات نوع السرير والإفطار؛
 4. المطاعم والتطبيقات غير البيع بالتجزئة مماثلة.
- لا تعرض الجهاز للطقس.
- لا تسحب سلك الكهرباء من أجل فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية.
- لا تقم بإزالة لوحات قبل فصل الجهاز عن الشبكة الكهربائية..

المساعدة التقنية

مركز خدمة معتمد فقط يمكن إصلاح آلات (على سبيل المثال إجراء تبديل التيار) باستخدام قطع الغيار الأصلية إذا حبل التجهيز متضرر، هو يجب أن يُستبدل بالمنتج، وكيل خدمته أو مؤهل بنفس الطريقة الأشخاص لكي يتفادوا a خطر

التخلص من الجهاز القديم

آلة التخلص منها يجب أن تكون غير صالحة للاستعمال. افصل الجهاز وقطع سلك الكهرباء.

تعليمات الإيكولوجية

في آلات التبريد المصنعة من قبل ElmeCo SRL ، مثل جميع الثلاجة والمجمدات وفريون استخدام مكيفات الهواء كغاز تبريد. الفريون، مثل غيرها من السوائل التبريد، هي المسؤولة عن الأضرار التي لحقت بطبقة الأوزون. على الرغم من أن غاز الفريون المستخدمة من قبل ElmeCo SRL لتصنيع بالياتها غير الصديقة للبيئة (R404 CE 01.01.2001 القاعدة)، يفرض الشركة المشترين للإطلاع على ما يلي وتتفق مع القواعد المرجعية. الجهاز يجب التخلص من خدمة التخلص المحلية أو من إحدى شركات القطاع الخاص المعتمدين لديها. يجب الحرص على عدم اختراق دائرة التبريد التي تحتوي على الغاز. جميع مواد التعبئة والتغليف يمكن التخلص دون أي خطر.

دليل استكشاف الأخطاء Quickream

⚠ لجميع التدخلات اليدوية، دائما التأكد من تشغيل الجهاز إيقاف وفصله عن التيار الكهربائي.

عندما تكون في "الوضع الليلي" لبريمة تتحول باستمرار بسرعة rpm70	<ul style="list-style-type: none"> • لا يعمل جهاز استشعار القصب أو فصله من التيار الكهربائي؛ • والحنفية مفتوحة؛ • المكبس ليس داخل السكن الصنوبر بشكل صحيح. 	⚠ افصل كابل الطاقة من إمدادات الطاقة.
المنتج هو تسرب من مأخذ التكتيف على اللوحة الأمامية.	• لم يتم تركيبها وختم خزان بشكل صحيح في السكن خزان شفاف.	⚠ افصل كابل الطاقة من إمدادات الطاقة.
سواء في "وضع لينة" و "الوضع الليلي"، لا يزال إنتاج الأيس كريم حتى قفل بريمة.	• يتم تقسيم استشعار الحرارة أو لم تصلهم إمدادات الطاقة.	⚠ افصل كابل الطاقة من إمدادات الطاقة.
لا رشاقته المنتج.	• المنتج لا يصل إلى درجة الحرارة المثالية ولوحة التحكم الإلكتروني يقرأ "على استعداد لخدمة". تحقق من إعدادات TLI وتعديلها كما هو موضح في p.9.	⚠ افصل كابل الطاقة من إمدادات الطاقة.
الجهاز لا بارد والضوء الأحمر على لوحة الجانب الأيمن هو على.	• لقد حان التبدل الضغط على. لإعادة تسليح التبدل الضغط راجع الإرشادات على p.8.	⚠ افصل كابل الطاقة من إمدادات الطاقة.
وبريمة لا تتحول في "وضع لينة"، "الوضع الليلي" أو "موتور ON" واسطة.	لا يتم أحال دوران gearmotor إلى بريمة. يمكن أن يكون سبب ذلك عن طريق: • والكسر من المسمار انتقال، لا 30 في الرسم البياني عرض انفجرت على P.39 ؛ • والكسر من واحد أو أكثر من الأسنان اوجير؛ • A الكسر من حملة رمح، NO.16 في الرسم البياني عرض انفجرت على P.39. الكسر قد يكون على رأس (الجوز مربع) أو أسفل (داخل الجهاز).	⚠ افصل كابل الطاقة من إمدادات الطاقة.
الأسنان من آلية اوجير تفكك حتى يتوقف اوجير أفقي تماما.	تأكد من أن تحديد ختم على اوجير عمودي، لا 15 في الرسم البياني انفجرت على ص. 39، ويرد بشكل آمن.	
عندما تحول، والورطات اوجير الأفقي على الجزء السفلي من الخزان، مما تسبب الضوضاء والاهتزاز.	لم يكن هناك ما يكفي من المنتج في الخزان INOX ، وهذا يترك المبخر الخلفي وكشف، مع تشكيل لاحقة من الجليد في قاع الخزان. كما يتحول اوجير أنها تتخلص في الخزان، مما تسبب الضوضاء والاهتزاز. إذا كان هذا يحدث إعادة ملء خزان مع المنتج ذات الصلة.	
وبريمة تحدث ضجة الصرير عندما تتحول.	• ضجيج قادم من بريمة الأفقي والرأسي. هذا يمكن وقفها من خلال تطبيق الفازلين الغذاء الصف إلى المناطق هو مبين في الشكل. 14 على P.42.	
يظهر على الشاشة التحذير: "منخفض ميكس يرجى تعبئة."	• يظهر هذا التحذير عندما لم يكن هناك ما يكفي من المنتج في الخزان. في حالة حدوث ذلك، يتم نقل المنتج إلى الجزء الأمامي من الخزان، مما يقلل بالتالي معدل التبريد؛ للتعبويض يتم فيها تشغيل نظام التبريد قبالة لمدة 5 دقائق. بعد هذا الوقت يخفتي التحذير ونظام التبريد بالتبديل مرة أخرى.	إعادة ملء الخزان
ومضات لوحة التحكم، والتي تبين التحذير: "خطأ: 2،"	• المنتج في الخزان هو أبرد من -F8.5 / 16.7 ° C ؛ • جهاز استشعار الحرارة وقتعوقه. إذا كان هذا يحدث برودة تطفئ.	الاتصال بالدعم الفني للحصول على المشورة.
يظهر في لوحة التحكم وامض "□" الرمز وبريمة تتحرك.	هذا الرمز يعني أن القوة التي تتطلبها gearmotor وصلت الى مستويات ما قبل التنبيه. في هذه الحالة يتم تشغيل نظام التبريد قبالة لمدة 2 دقيقة، وبعد ذلك بعيد الخطأ ونظام التبريد يأتي مرة أخرى. يساعد مستوى ما قبل الإنذار لحماية بريمة، وخفض احتمال الكسر من الأليات.	
يظهر في لوحة التحكم وامض "□" رمز وتوقفت بريمة.	عندما بريمة هي ثابتة، هذا الرمز يعني أن القوة التي تتطلبها gearmotor وصلت إلى مستويات الحد الأقصى. في هذه الحالة، يتم تشغيل نظام التبريد وبريمة قبالة. بعد 10 دقيقة، وسوف يكون من الخطأ إعادة تعيين تلقائيا وسيتم تفعيل نظام التبريد وبريمة. ينبغي أن تحدث هذه المشكلة مرة أخرى، تأكد من أنه لا يوجد أكثر من 4 لترات من المنتج في الخزان أو أن المنتج غير كثيفة جدا.	الاتصال بالدعم الفني للحصول على المشورة.



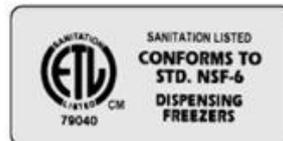
A quality choice

Elmeco's activity complies with the following certifications: Vision 2000 / ISO 14001



Choosing Elmeco, and in particular Quickream, the new electronic machine with reduced dimensions, means you are innovation-sensitive. Thanks for understanding the importance of working with a company that cares for "quality" not just as an abstract concept but as a concrete engagement. In particular, since the beginning of our history when we invented the first slush machine, we aimed to renovate our idea of innovation every day. Thanks to this approach, today we are considered as leaders in the advanced technology field. We therefore work and try to be more and more efficient in the organization and management sectors of our company, pursuant the ISO 9001:2000 standards. Customer and his needs are our focus.

By choosing Elmeco, you showed that for you quality is a synonym of working with reliable and lasting products, having at your disposal a precise and qualified assistance and gaining greater earning capacity.



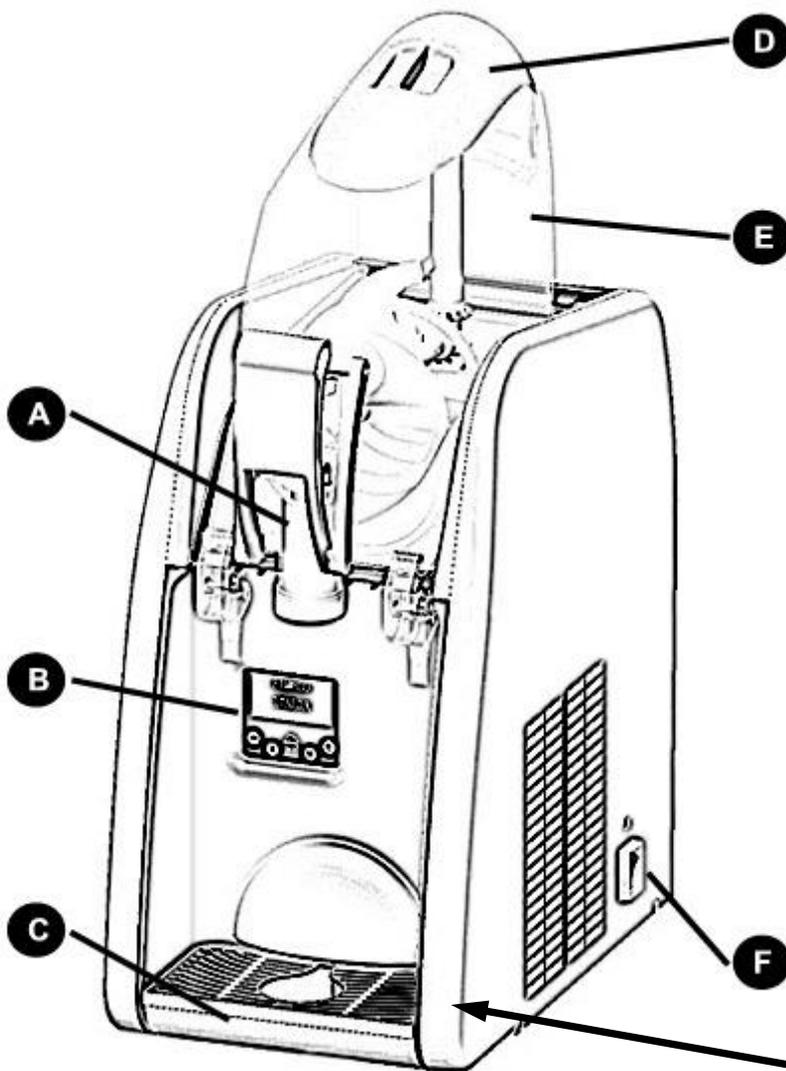
Instructions and general warnings

Before starting the machine, carefully read the information contained in this guide; you will thus be able to install, use and properly maintain your machine.

Quickream	Capacity (litres)	Capacity (gallons)	Dimensions (mm)	Dimensions (Inches)	Power/Voltage/Frequency	Color
	3-4 liters	1gallon	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/220-230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz 420W/220Volts/60Hz	White Black

Carefully keep the use and mounting instructions, for future purchasers too. The manufacturer declines all responsibility for damages deriving from failure to comply with the following instructions.

Install the machine according to the mounting instructions. The power supply must correspond to the rating plate data reported on the front side of the machine behind the drip tray (C).



- A- Tap**
- B- Control electronic board**
- C- Drip tray**
- D- Cover**
- E- Transparent tank**
- F- Main switch**

4

ELMECO ELMECO s.r.l.
Via Circumvallazione esterna, 12
80025 Casandrino (NA) ITALY
Tel.081/5055724 Fax.081/5055726 Made in Italy

MATRICOLA MODELLO **QK 1**

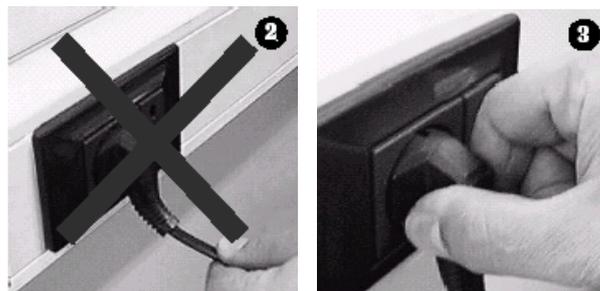
V= Hz= A= **R404A** g180

Temperatura ambiente di utilizzo della macchina da 24°C a 32°C (Classe ClimaticaN)

O.P.

During maintaining and cleaning, or in case of malfunctioning, disconnect the machine from the electric network, by unplugging it - **do not pull the wire but the plug itself** - (pict. 2 and 3).

Repairing must be made only by authorized and skilled technicians. Reparations that are not state-of-the art may be dangerous for the user. Please contact our company to know the Authorized service centre closer to you.



Installation of the machine

This machine for the production of ice cream, temperature-based, grants the absolute homogeneity of the product and the regulation of its density, through an innovative electronic control.

Before installing the machine, verify that:

- **Quickream is located far from any heating source;**
- **The machine is not damaged during the transportation. In case of doubts consult your vendor;**
- **The power supply plant is endowed with a grounding system in accordance with applicable law;**
- **The electric capacity complies with the maximum power of the machine itself, as stated in the plate (picture 4 page 20).**

If any doubt or concern please only contact trained and authorized personnel.

Carefully read the following instructions before installing the machine.

Warnings

This machine must be used only for the purposes it was manufactured for. Any other use is to be considered as dangerous.

Installation

It is recommended that the installation is carried out by a skilled technician. The manufacturer will not be held responsible under any circumstances for a wrong installation that could cause damage to people or things.

Once unpacked, verify that the machine is intact. The packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) must not be left at children's reach as they can be dangerous.

⚠ During transportation, do not lift Quickream by using the transparent tanks. Elmecco will not be held responsible for the above mentioned wrong maneuvers

We recommend NOT to connect the machine through adaptors, multiple plugs and/or extensions.

If necessary, only use materials in accordance with the existing security laws concerning the power intensity as indicated in the plate data (pic.4 page 20).

Place the machine far from any heating source. Verify it has sufficient free space (more or less 25 cm) around it.

⚠ Place the machine on a counter that can bear its load.

After connecting the machine to the electric network and switching it, verify the air flow from the side grids.

Proper usage

Before switching the machine on, it should be cleaned properly as reported in the “Cleaning” paragraph.

Cleaning

- ⚠ **Always comply with the provisions of the local authorities in charge regarding the cleaning of the machine.**
- ⚠ **Daily clean and sanitize the machine.**
- ⚠ **The appliance must not be cleaned by a water jet.**
- ⚠ **Before carrying out whatever operation, switch off the machine (page 20 pos. F) and unplug it.**
- ⚠ **Use a solution of cold water and sodium hypochlorite (bleach) with the following proportion: 10 grams (1/2 tea spoon) for each liter of water. Rinse with warm water.**
- ⚠ **A greater quantity of bleach could damage the augers.**
- ⚠ **If the plastic parts are dishwashed, ensure the temperature is not higher than 60°C or 140°F, because they could be damaged.**
- ⚠ **Do not use abrasive powder.**

Cleaning is very important if you want the machine to last longer; it is therefore useful to periodically wash all parts in contact with the product, using the following procedure:

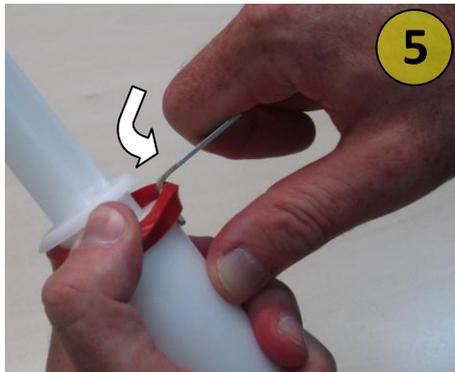
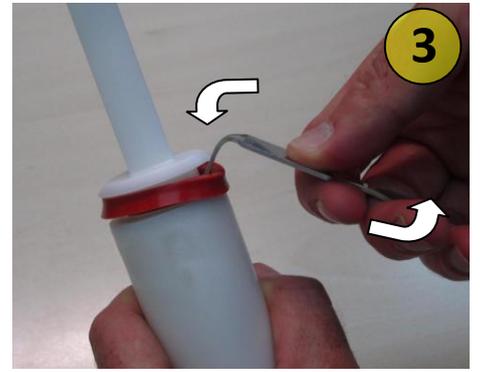
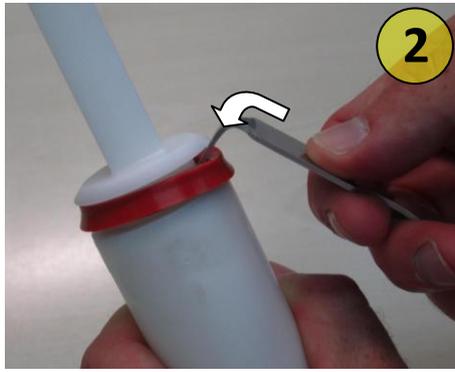
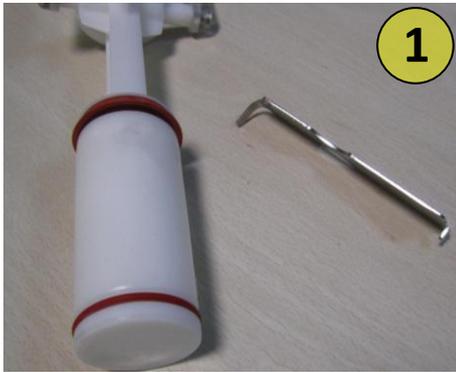
Cleaning the tank

Please see the pictures at pages 41-42 of this instruction manual:

- Use disposable gloves;
- Open the tap in order to empty the tank. Leftovers can be kept in the refrigerator in special tanks if allowed by the local authorities in charge;
- Remove the cover, as illustrated in pic.1;
- In the event the cover has a key lock, use the key provided and remove the cover as shown in fig. 18, 19, 20, 21 and 22;
- Pour water in the tank and empty it again;
- Remove the tap from the tank as illustrated in pic.2-3-4-5;
- Remove the sleeve with star hole as illustrated in pic.6;
- Remove the hooks grips, if present;
- Open the groups as illustrated in pic.7 and lift the tank as in pic.8-9;
- Remove the horizontal and vertical augers as shown in pic.10-11-12;
- Dip all parts in a solution of warm water and bleach (**10 gr/litre of water**) and rub with the cleaning brush provided;
- Wash with fresh water and dry all washed parts;
- Prepare some other solution of warm water and bleach (10 gr/litre of water) and dip a cloth in it. This will be used to clean the steel tank and the parts connected to it (pic.13);
- Use a damp cloth to clean all the external parts;
- ⚠ **We recommend lubricating the points indicated in fig. 14 (auger mechanism and front side of the horizontal auger) with food-grade Vaseline, to avoid any eventual noise (whistle) due to friction between the two plastic elements.**
- Wet the gasket before inserting it in its place. Please be careful and insert the gasket with its junction in one of the rear corner;
- Reassemble the machine.

Disassembling the piston seal for cleaning

On removing the piston from the container, carefully follow the steps in the images below to dismantle the shaft seal. The tool in the images is provided with the Quickream machine. After disassembly, wash the seal and the piston housing as described in the cleaning paragraph and reassemble the parts.



Condenser cleaning procedure

If the filter is not cleaned properly, the compressor might go off because of the pressure switch whose activation is signaled by a red light close to the general switch shown in pic.15.

- Remove the filter from the rear of the machine (see pic.16);
- Clean the filter with a brush or, if possible, with compressed air.

We recommend to clean the filter at least once a week.

Pressure switch refit procedure

On the right side panel there is a red light (see pic.15). If it switches on, it means that the pressure switch intervened as the machine reached a high internal temperature.

A too high temperature can be caused by:

1. Dirty filter; remove and clean the filter (see pic.16);
2. The machine is located close to an heating source and its internal temperature increases;
3. The air circulation is obstructed.

Resolve the problem and reset the pressure switch placed on the right rear side of the machine basis close to the general switch as illustrated in pic.17. If the red light switches off the reset operation was successful.

Controls and signals



- **within the menu**, it means to go forward;



- **within the menu**, it means to go backward ;



- enter the menu;

- exit the menu.



- augers switch on;

- if the values of a parameter are changed, it let you confirm the selected value (**enter**) and returns to the upper menu;



- selection of the functioning mode, in a cyclic sequence:

- o soft mode;
- o night mode;
- o Cold-Switched off;

- if the values of a parameter are changed, it scrolls horizontally between the parameters in a cyclic sequence;

Do not wash the membrane of the electronic control with abrasive substances or cloths.

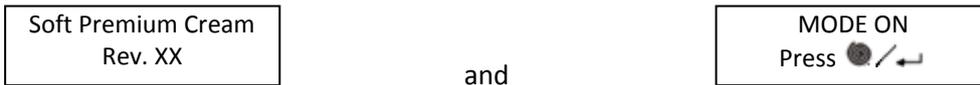
How to produce Soft Ice Cream

⚠ To prepare the product mix use only drinkable water.

- Clean the machine as described in the previous paragraph.
- Remove the cover and pour the mix in the tank (max 4 liters - **recommended 2,5/3 liters**).

Warning: It is recommended to pour an already refrigerated product

- When you switch on the machine (page20 pos.F), the following menu will be displayed

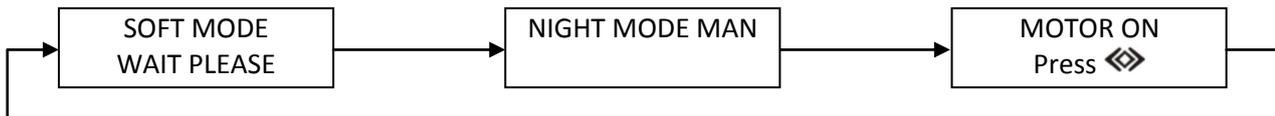


- Press the key to start the augers rotation. The following menu is displayed



- To stop the augers press the key for at least 2 seconds.

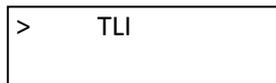
- If you press the button, you can select “SOFT MODE”, “NIGHT MODE” or return to the “MOTOR ON” condition in which the augers rotate. According to the display setting you can see



- If you set “Soft mode” you will read “WAIT PLEASE” on the line below. This message indicates that the product is not ready yet. In this condition the augers turn at 70rpm (default); this can be adjusted by changing the submenu settings in the SERVICE section.

- To view the menu options, press the button on the electronic control unit.

- Use the or keys to find the TLI screen



- Press the button to confirm and view the TLI temperature that has been set on the electronic control panel.



- If the product supplier has not provided clear instructions, using the key to decrease the TLI values to -8.5°C. Press the button to confirm.

- To exit the menu press the key.

- In this case, the electronic control unit will automatically seek the ideal temperature for the product in the tank.

⚠ Even if the machine is set to a TLI temperature of -8.5°C, this does not necessarily mean that the product in the tank (see temperature on the TANK TEMPERAT. screen) will arrive at said temperature. As the electronic module automatically searches for the ideal product temperature, the temperature registered on the TANK TEMPERAT. display may be higher than that on the TLI screen; product temperatures may vary according to the type of product used.

- When the product is ready, you can see “READY TO SERVE” on the display. In this case, the speed of the augers decrease to 40rpm (default); this may be adjusted by changing the submenu settings in the **SERVICE** section;

SOFT MODE
READY TO SERVE

It may happen that during production of ice cream, with a temperature of product below -2° C, the machine is switched off, acting on main switch, or stop the rotation of the augers, acting on the augers switch . With the next press of one of the two buttons, main switch or augers switch , you can see on the display

WAIT 9 MINUTES
FOR AUGER

When this procedure is activated, the augers will remain in stop position until the "9" becomes "1". After this time (countdown counter) the augers will return to work and the electronic board will set in the previous condition before of the shutdown. During the countdown must not be pressed any key.

⚠ To avoid reset of the above mentioned “WAIT 9 MINUTES FOR AUGERS” function, it is important that the machine is not switched ‘on’ or ‘off’ when the countdown function is active.

This procedure serves to protect the gears and augers from abnormal loads caused by some ice pieces at the bottom of the stainless steel. The ice can cause noise deriving from the gears that skid until the complete block of the augers. If the machine does not restart, call the service support.

In the event the product in the tank is ready, i.e. on “Soft Mode READY TO SERVE”, the display may show the following warning:

LOW MIX
PLEASE REFILL

This procedure is active when there is a lack of product in the tank. In this case, the solenoid valve will not be fed for a period of 5 minutes, to avoid the formation of ice on the bottom of the tank; after this time limit the procedure is deactivated.

⚠ If this occurs re-fill the tank.

During the “Soft Mode Wait Please” cooling stage of the product or during product maintenance, the “□” symbol may appear on the upper left corner of the screen. Read the Quickream trouble shooting guide on p.33 for further information.



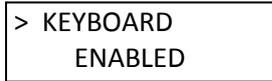
Key pad lock

The key pad can be locked, with the exception of the **MENU** key. To lock the keyboard proceed as follows:

1. To view the menu options, press the  key on the electronic control panel.
2. Use the  or  keys to scroll to the **KEYBOARD** screen.

> KEYBOARD

3. Press the key to view the current keyboard settings.



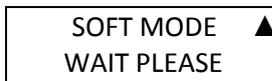
4. Change **ENABLED** to **DISABLED**, to render the keyboard inactive, by using the or keys.



5. After selecting the new keyboard setting, press the key to confirm.

6. To exit the menu press the key.

When the keyboard is “**DISABLED**” a triangle will appear in the upper right corner of the display.



This function is suitable for use in self-service locations, to avoid unwanted modification to the settings.

Product dispensing / Dose Counter

If the tap of Quickream is opened, it lets the product enter a little container, only after it is filled, the product is ready to be served in a glass or wafer. When the product is dispensed, the speed of the augers increases to 70rpm. The augers will return to the previous speed 20 seconds after the tap has been turned off.

The above mentioned container allows to serve approximately 70 grams of product in a very short time and to count the portions served.

The portion counter will only appear on the display when the machine reads “Soft Mode READY TO SERVE”.

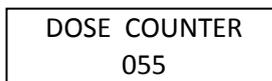
In order to count the portions served, please see the following procedure:

1. Press the button on the electronic control panel to view the menu entries

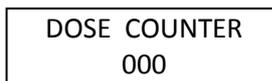
2. Press the or buttons until you reach the **DOSE COUNTER** screen



3. By pressing the button, you can see the number of portions served



4. The value can be set to zero if you press the button until “000” is displayed



5. To exit the menu, press the button and then the button

If no button is pressed on the electronic panel, after a short time, it automatically exit the menu.

Night Mode AUT

The “NIGHT MODE” is useful to keep the product liquid with a temperature lower than 0°C (32°F), when the restaurant or café is closed or if requested by the user. This mode can be manual, by setting “NIGHT MODE MAN” as illustrated at page 25, or automatic, by setting the ON and OFF hours. In this case, the machine will automatically switch from “SOFT

MODE" to "NIGHT MODE AUT" and viceversa. In "NIGHT MODE AUT" or "NIGHT MODE MAN" the speed of the augers is 20rpm. The "ON" hour indicates the time in which the machine switches from "SOFT MODE" to "NIGHT MODE AUT", while the "OFF" hour indicates the time in which the machine switches from "NIGHT MODE AUT" to "SOFT MODE". This mode is used when you want the product to be ready at a certain time. Before setting the "NIGHT MODE" hour, it is important to set the date and time of the restaurant or café where it is installed with the following procedure:

1. Press the button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the or buttons until you reach the **DATE** screen

> DATE

3. By pressing the button, you can see the date set on the electronic control panel

DATE
17/01/12

4. Set the correct date, if necessary, with the or buttons, in order to increase or decrease the values and the button in order to move the cursor horizontally. The date will have the following format: **DD/MM/YY**
5. After setting the date, press the button

6. Press the or buttons until you reach the **TIME** screen

> TIME

7. If you press the button, the time set in the electronic control panel is displayed

TIME
11:43

8. Set the correct time, if necessary, using the or buttons, in order to increase or decrease the value and the button in order to move the cursor horizontally. Time will be displayed with the following format: **HH/MM**
9. After setting the time, press the button

10. To exit the menu press the button

It is now possible to set the ON and OFF hours of the "NIGHT MODE". See the following procedure:

1. Press the button on the electronic control panel to view the menu entries
2. Press the or buttons until you reach the **NIGHT MODE** screen

> NIGHT MODE

3. If you press the button, the ON and OFF hours are displayed on the control panel

On	NIGHT	Off
00:00		00:00

4. Set the ON and OFF hours with the or buttons, in order to increase or decrease the value, and the button to move the cursor horizontally

If the On and Off hours are the same or they are set on "00:00" this function is deactivated.

5. After setting the time, press the button

6. To exit the menu press the  button.

⚠ The application Defrost described cannot be used in Hong Kong in according with rules. The Quickream machine has to be empty and sanitized daily.

Use of the TLI (Lower Limit Temperature)

If the machine is in “WAIT PLEASE” status, the product should not be ready to be served, but sometimes this might not be true. If so, the customer can use the **TLI** function setting the correct temperature for the product. In order to set the **TLI** see the following procedure:

1. Press the  button on the electronic control panel to view the menu entries

2. Press the  or  buttons until you reach the **TANK TEMPERAT.** screen

> TANK TEMPERAT.

3. If you press the  button, on the lower line of the display you can see the temperature of the product. In the following example the temperature is -6,4°C

TANK TEMPERAT.
-6,4°C •

4. Notice the temperature

5. Press the  button to return to the previous screen

6. Press the  or  buttons until you reach the **TLI** screen

> TLI

7. Press the  button to see the **TLI** temperature set on the control electronic board. In this example it is -8,0°C

TLI
-8,0°C

8. Set the new **TLI** with the  or  buttons to the temperature reported at number “4”

TLI
-6,4°C

9. After setting the temperature, press the  button

10. To exit the menu press the  button

Service submenu settings

Quickream is supplied with a number of pre-established, default settings, which can be used for various products. The settings are as follows:

Service step V1	V1= 70rpm (default)	T1= -8,5°C (default)
Service step V2	V2= 70rpm (default)	T2= -8,5°C (default)
Service step V3	V3= 40rpm (default)	RTS= not settable
RTS Time	5 minutes (default)	
EV OFF Time	5 minutes (default)	

Any modifications to these settings must be carried out by specialist and authorized personnel only. In order to reset SERVICE menu's settings to their default, please follow below procedure:

1. Make sure the machine is turned off; main switch (page 20 pos.F) in OFF position
2. While holding button on the front control board, turn the machine back ON. Release button, when control board's screen shows

RESET OK

To modify the **SERVICE** settings, proceed as follows:

1. To view the menu options, press the key on the electronic control panel

⚠ Please note that on any menu, if a key is not pressed within 30 seconds, or if the key is pressed again, the control panel will automatically exit the menu. When this occurs, the electronic control unit will return to the previous screen.

2. Use the or keys to search for the SERVICE screen.

> SERVICE

3. Hold the key down for at least 6 seconds or until the first option of the SERVICE submenu appears on screen.

SERVICE STEP V1
V1rpm T1°C

The display will flash and show the “**V1**” speed at which the augers must turn when the machine is switched on until the machine has reached the “**T1**” temperature. The default settings are: V1=70rpm and T1=-8.5°C

- a. Press the or keys to change the V1 “20 min. / max 70 in steps of 1rpm” settings.
 - b. Press the key to switch to the next T1 “-8.5 min. / max -2.5 in steps of 0.5°C”
4. Press the key to confirm; the display will show the second option of the **SERVICE** submenu.

SERVICE STEP V2
V2rpm T2°C

The display will flash and show the “**V2**” speed at which the augers must turn once the “**T1**” temperature has been exceeded. Said velocity is maintained until the “**T2**” temperature is reached. The default values are: V2=70rpm and T2=-8.5°C

⚠ It is not possible to set a “T2” temperature that is higher than the “T1” temperature.

- a. Press the or keys to change the V2 “20 min. / max 70 in steps of 1rpm” settings.
 - b. Press the key to switch to the next T2 “-8.5 min. / max -2.5 in steps of 0.5°C” settings.
5. Press the key to confirm; the display will show the third option of the **SERVICE** submenu.

SERVICE STEP V3
V3rpm RTS

The display will flash and show the “**V3**” speed at which the augers must turn once the “**T2**” temperature has been exceeded. Said velocity is maintained also during the “READY TO SERVE” product maintenance stage, unless the machine is not dispensing. The default value is: V3=40rpm

- a. Press the or keys to change the V3 “20 min. / max 70 in steps of 1rpm”
- b. The “RTS” is fixed and cannot be changed; this setting corresponds to the temperature that is stored in the electronic unit’s memory when it is in “READY TO SERVE” mode.

6. Press the key to confirm; the display will show the fourth option of the **SERVICE** submenu.

RTS TIME
5min.

The display shows the time period in which the electronic unit, by controlling the temperature decrease, decides when to change from “WAIT PLEASE” to “READY TO SERVE” mode. Although “READY TO SERVE” mode can be seen, the solenoid valve is still active, because it is controlled by “EV OFF TIME”, the fifth option of the submenu. In “EV OFF TIME = RTS TIME” mode, the machine passes from “WAIT PLEASE” to “READY TO SERVE” and the deactivation of the solenoid valve coincide. The default value is RTS TIME= 5min.

- a. Press the or keys to change the 5 “03 min. / max 20 in steps of 1min.” Settings.

7. Press the key to confirm; the fifth option of the **SERVICE** submenu will appear on the display.

EV OFF TIME
5min.

The display shows the time period in which the electronic unit, by controlling the temperature decrease, decides when to deactivate the solenoid valve and when to product maintenance. The default setting is: EV OFF TIME= 5min

- a. Press the or keys to change the 5 “min. 03 / max 20 in steps of 1min.” settings.

8. On pressing the confirm key the control panel will return to the SERVICE screen.

> SERVICE

9. Press the key to exit the menu.

Examples of settings

V1=70rpm	V2=50rpm	V3=40rpm	RTS time= 10'
T1=-3.5°C	T2=-4.5°C		EV off time=10'

When the **SERVICE** submenu is set according to the above table, the machine will function as follows:

- When passing from “Motor On” to “Soft Mode WAIT PLEASE” mode, the augers turn at 70rpm, as long as the temperature shown on the **TANK TEMPERAT.** screen is warmer than -3.5°C (e.g. -3.0°C);
- When the product temperature reaches -3.5°C, the speed reduces to 50rpm. This is valid if the display still reads “Soft Mode WAIT PLEASE”;
- When the temperature reaches -4.5°C, the speed decreases to 40rpm. This speed will be maintained even if the display reads “Soft Mode READY TO SERVE” and will do so for the entire maintenance period of the product. The same increases to 70rpm if the tank is dispensing. It will then return to 40rpm, 20 seconds after the tap is closed.

⚠ During the “WAIT PLEASE” to “READY TO SERVE” phase the V3 speed predominates over the, V1 and V2 speeds. Therefore, if a specific product shows “READY TO SERVE” at -3.4°C, the velocity will reduce from 70rpm to 40rpm, skipping the 50rpm stage.

- If the electronic control panel does not detect any variations in product temperature for 10 minutes, then the latter will be considered “READY TO SERVE”. The electronic control unit will turn off and the solenoid valve will come on, in order to maintain a constant tank temperature.

⚠ It is advisable to make sure the RTS TIME and EV OFF TIME are the same. In this way, the deactivation of the solenoid valve will correspond with the passage from “WAIT PLEASE” to “READY TO SERVE”.

Important Security Rules

- Do not touch the machine with wet hands or feet.
- Do not use the machine bare footed.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- For correct operation use the machine at maximum temperature of 32°C and minimum 24°C.
- For safe operation the maximum tilt of the appliance is 1,5 degree towards the front side (outlet).
- The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- The instructions shall state that access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- This appliance is not intended to be installed in kitchens.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 1. *staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;*
 2. *farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;*
 3. *bed and breakfast type environments;*
 4. *catering and similar non-retail applications.*
- Do not expose the machine to the weather.
- Do not pull the power wire in order to disconnect the machine from the electrical network.
- Do not remove the panels before disconnecting the machine from the electrical network.

Technical assistance

Only an authorized service center can repair the machines (e.g. a power cord substitution) using original spare parts. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard

Disposal of the old machine

Discarded machine must be unusable. Unplug the machine and cut the power wire.

Ecological instruction

The refrigerating machines manufactured by Elmeco Srl, like all refrigerator, freezers and air-conditioners use Freon as refrigerating gas. Freon, like other refrigerating liquids, is responsible of the damages to the ozone layer.

Even though the Freon used by Elmeco Srl for the manufacture of its machines is eco-friendly (R404 CE 01.01.2001 rule), the company imposes the buyers to be acquainted with what follows and to conform to the reference rules.

The machine must be disposed by the local disposal service or from a private authorized company.

Be careful not to pierce the refrigerating circuit containing gas.

All packaging materials can be disposed without any danger.

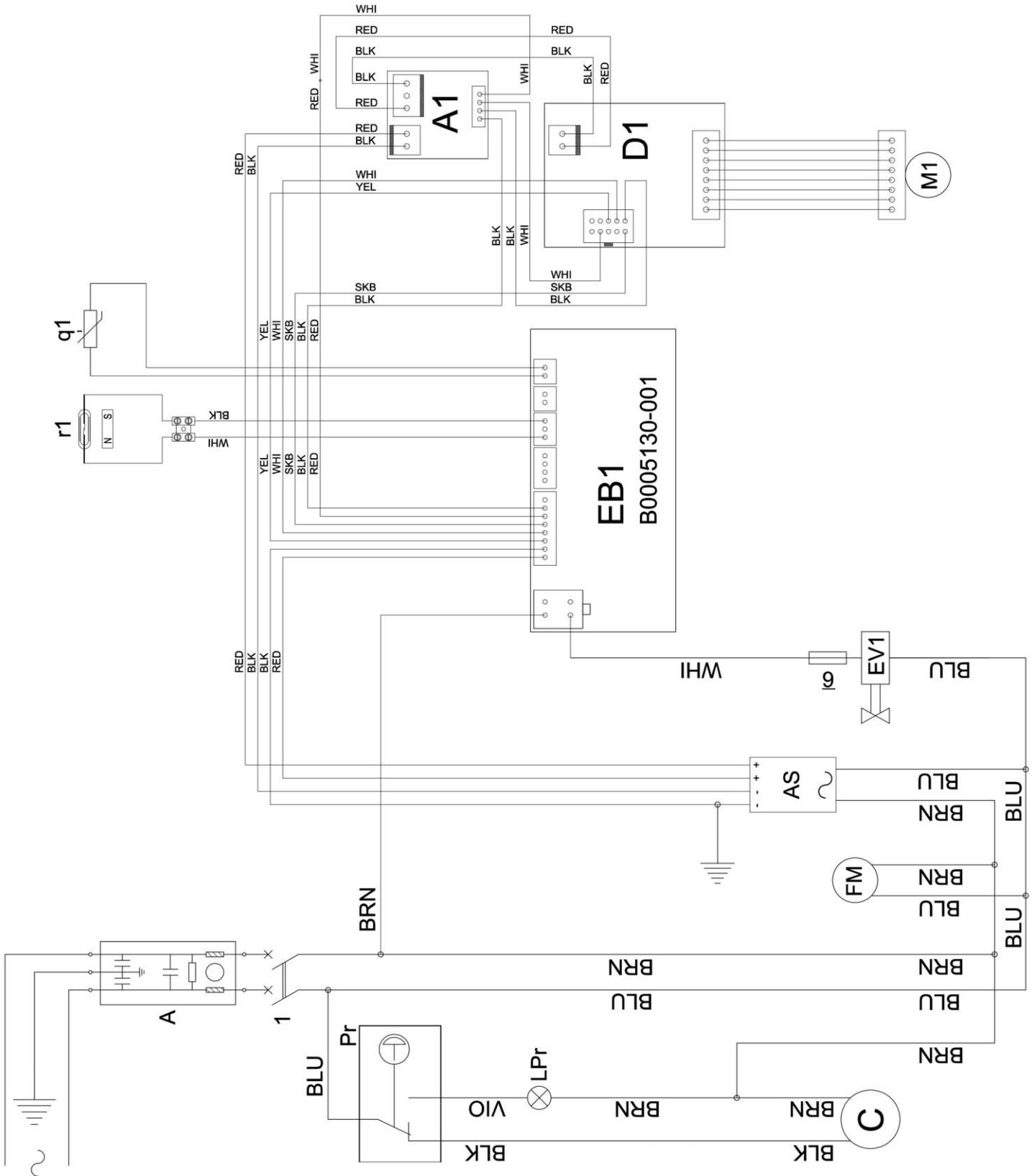
Quickream trouble shooting guide

⚠ For all manual interventions, always make sure the machine is switched off and disconnected from the power supply.

When in "Night Mode" the augers continually turn at a speed of 70rpm	<ul style="list-style-type: none"> The reed sensor is not working or is disconnected from the power supply; The tap is open; The piston is not inside the tap housing correctly. 	Disconnect the power cable from the power supply.
The product is leaking from the condensation outlet on the front panel.	<ul style="list-style-type: none"> The tank seal has not been fitted correctly in the transparent tank housing. 	Disconnect the power cable from the power supply.
Both in "Soft Mode" and "Night Mode" , the ice cream production continues until the augers lock.	<ul style="list-style-type: none"> The thermostat sensor is broken or has not been connected to the power supply. 	Disconnect the power cable from the power supply.
The product does not thicken.	The product does not reach the ideal temperature and the electronic control panel reads "Ready to Serve" . Check the TLI settings and adjust them as described on p.25.	
The machine does not cool and the red light on the right side panel is on.	The pressure switch has come on. To rearm the pressure switch see the instructions on p.24.	Disconnect the power cable from the power supply.
The augers do not turn In "Soft Mode" , "Night Mode" or "Motor ON" mode.	The rotation of the gearmotor is not being transmitted to the augers. This can be caused by: <ul style="list-style-type: none"> a breakage of the transmission screw, no. 30 in the exploded view diagram on p.39; a breakage of one or more of the auger teeth; A breakage of the drive shaft, no.16 in the exploded view diagram on p.39. The breakage could be at the top (square nut) or the bottom (inside the machine). 	Disconnect the power cable from the power supply.
The teeth of the auger mechanism come apart until the horizontal auger stops completely.	Make sure that the fixing seal on the vertical auger, no. 15 in the exploded diagram on p. 39, is attached securely.	
When turning, the horizontal auger scrapes on the bottom of the tank, causing noise and vibration.	There is not enough product in the inox tank; this leaves the rear evaporator uncovered, with the subsequent formation of ice on the bottom of the tank. As the auger turns it scrapes on the tank, causing noise and vibration. If this occurs refill the tank with the relevant product.	
The augers make a squeaking noise when they turn.	The noise is coming from the horizontal and vertical augers. This can be stopped by applying food-grade Vaseline to the areas shown in fig. 14 on p.42.	
The display shows the warning: "Low Mix Please Refill" .	This warning appears when there is not enough product in the tank. If this occurs, the product is moved to the front of the tank, which subsequently reduces the cooling rate; to compensate the cooling system is switched off for 5 minutes. After this time the warning disappears and the cooling system switches back on.	Refill the tank.
The control panel flashes, showing the warning: "Error:2,"	<ul style="list-style-type: none"> The product in the tank is colder than -8.5°C / 16.7°F; The thermostat sensor has short-circuited. If this occurs the cooler switches off.	Contact technical support for advice.
The control panel shows a flashing "□" symbol and the augers are moving.	This symbol means that the force required by the gearmotor has reached pre-alarm levels. In this condition the cooling system is switched off for 2 minutes, after which the error resets and the cooling system comes back on. The pre-alarm level helps to protect the augers, decreasing the possibility of breakage of the mechanisms.	
The control panel shows a flashing "□" symbol and the augers have stopped.	When the augers are stationary, this symbol means that the force required by the gearmotor has reached maximum levels. In this case, the cooling system and the augers are switched off. After 10 minutes, the error will automatically reset and the cooling system and augers will be reactivated. Should this problem occur again, make sure that there is no more than 4 liters of product in the tank or that the product is not too dense.	Contact technical support for advice.



النظام الكهربائي / Electric System



العربية

A	:	ضجيج مرشح (230V/50Hz)
1	:	المفتاح الرئيسي
Pr	:	الضغط
LPr	:	ضوء تحذير الضغط
C	:	ضاغط
FM	:	Motoventilatore
AS	:	تحويل التيار الكهربائي
EV1	:	الملف اللولبي
9	:	5 قفيل X20mm F315mA
M1	:	فرش موجهة السيارات
EB1	:	وحدة الالكترونية B0005130-001
D1	:	فرش سائق
q1	:	ترموستات PT1000
r1	:	ريد التبديل
A1	:	مراقبة امتصاص الإلكترونية
R1	:	التحكم الإلكتروني متغير السرعة
r1	:	ريد التبديل
A1	:	مراقبة امتصاص الإلكترونية

Color

أسمر
أزرق
أخضر
أحمر
أسود
أبيض
رمادي
أرجواني
البرتقالي
أصفر

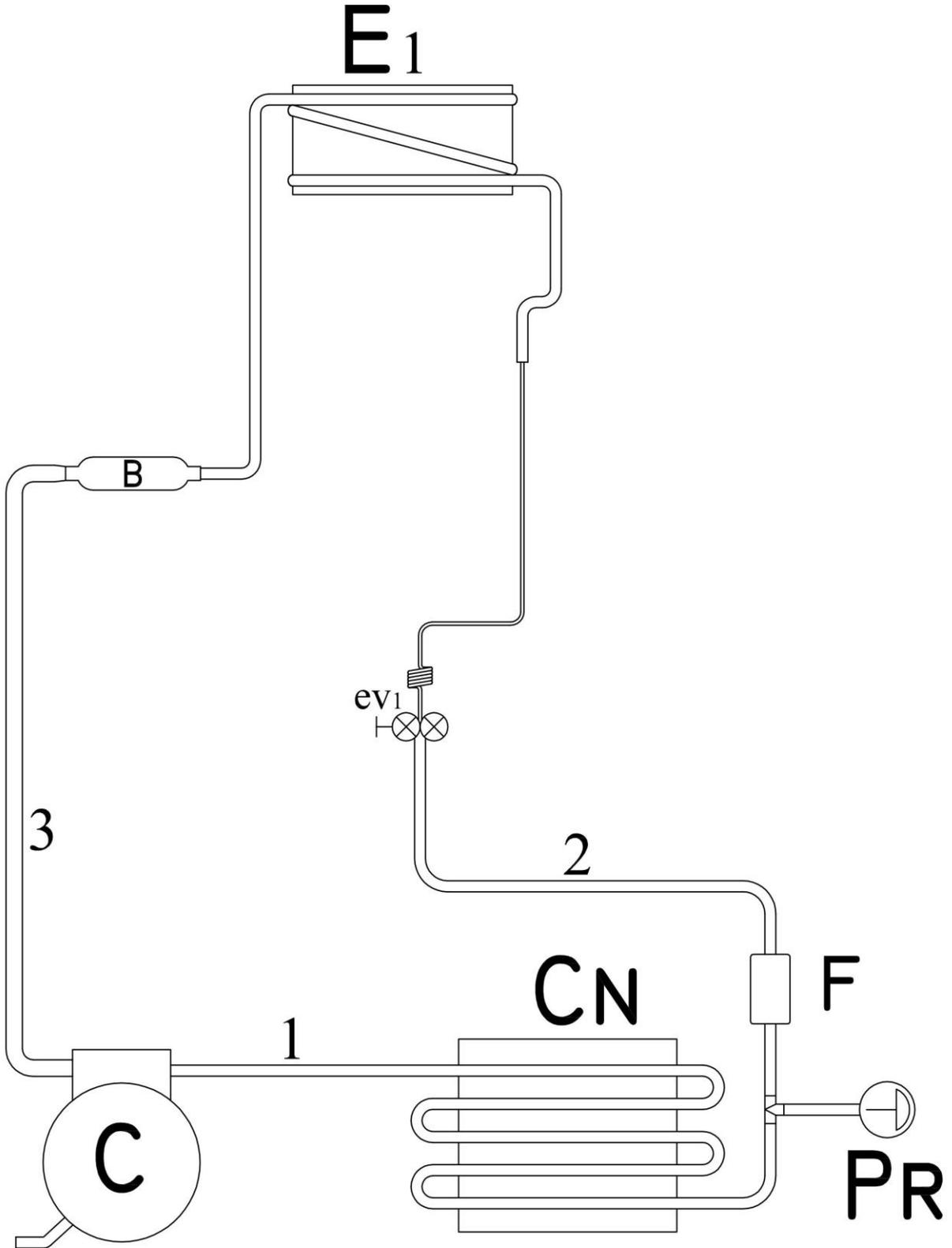
GB

A:	Suppressor filter (230V/50Hz)
1:	Main switch
Pr:	Pressure switch
LPr:	Pressure switch light
C:	Compressor
FM:	Fan motor
AS:	Single Output Switching Power Supply
EV1:	Solenoid valve
9:	Fuse 5X20mm F315mA
M1:	Brushless gear motor
EB1:	Electronic board B0005130-001
D1:	Brushless driver
q1:	PT1000 thermostat
r1:	Reed sensor
A1:	Amperage control board

Colors

BRN Brown
BLU Blue
GRN Yellow/Green
RED Red
BLK Black
WHI White
GRY Grey
VIO Purple
ORA Orange
YEL Yellow

نظام التبريد / Cooling System



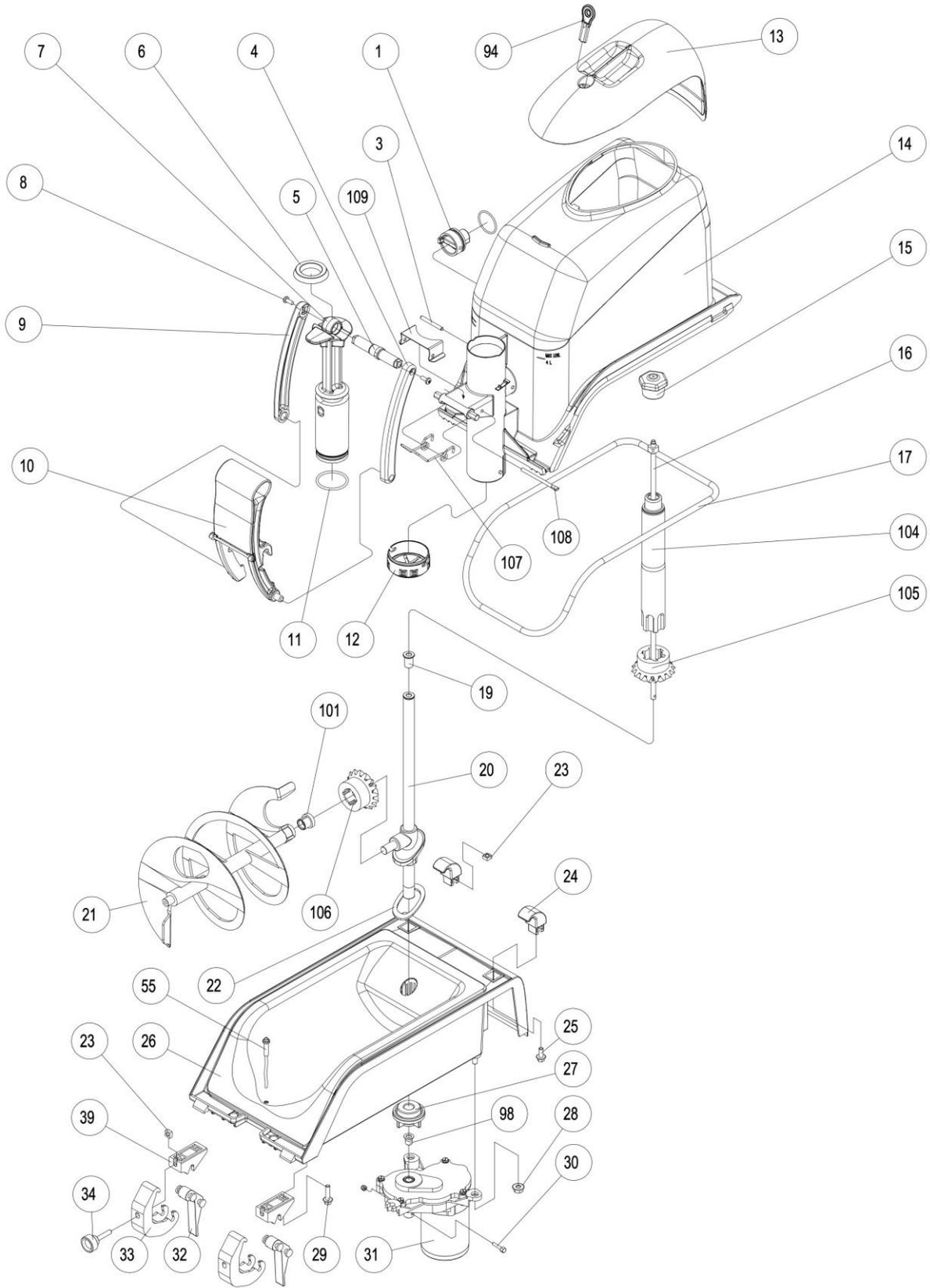
العربية

C: ضاغط
CN: المكثف
F: مرشح مجفف
B: بطاريات
EVX: صمام الملف اللولبي
مثلا: المبخر
1: خط التصريف
2: خط السائل
3: خط الشفط
العلاقات العامة: مفتاح ضغط

GB

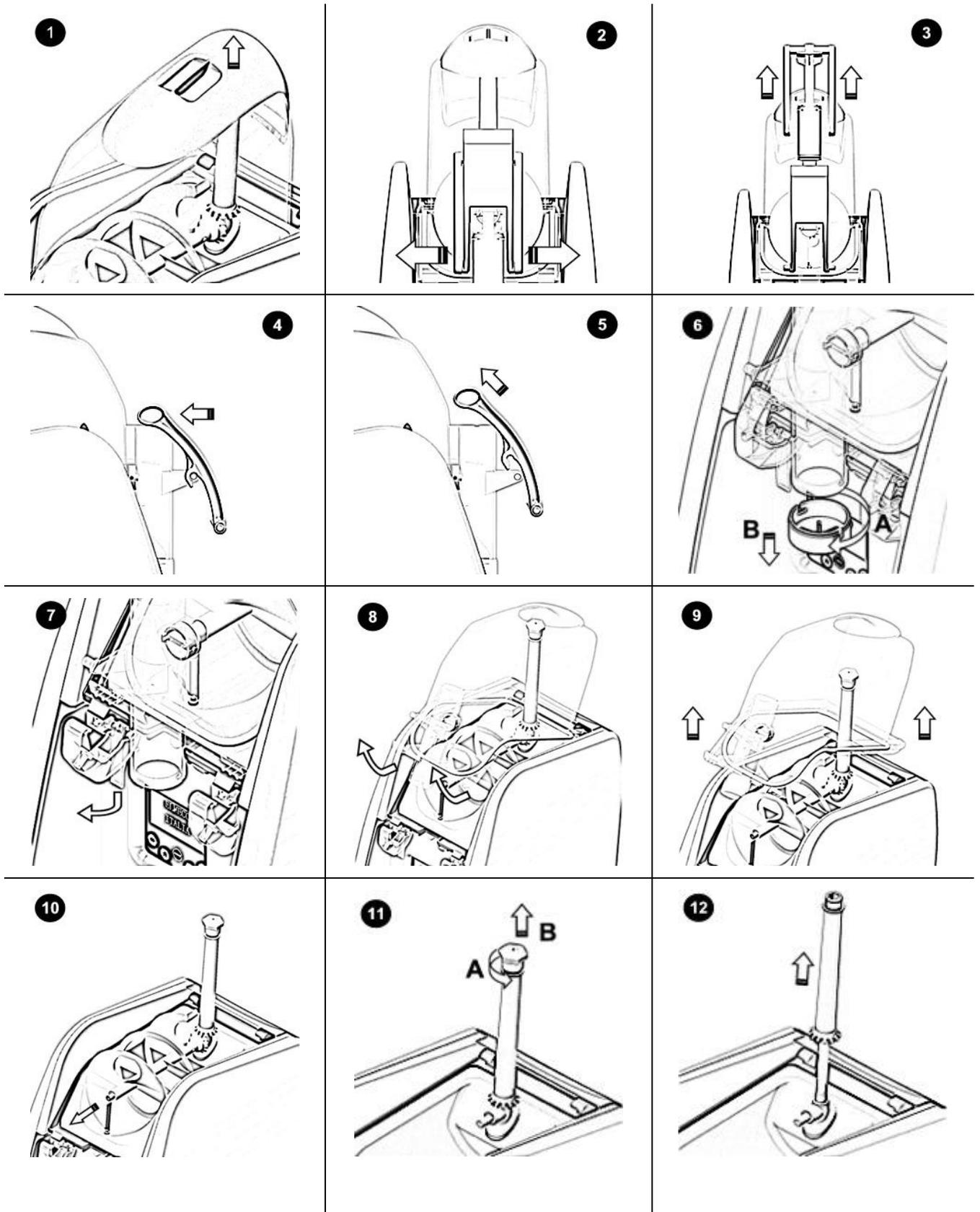
C: Compressor
Cn: Condenser
F: Dryer filter
B: Accumulator
evx: Solenoid valve
Ex: Evaporator
1: Discharge line
2: Liquid line
3: Suction line
Pr: Pressure switch

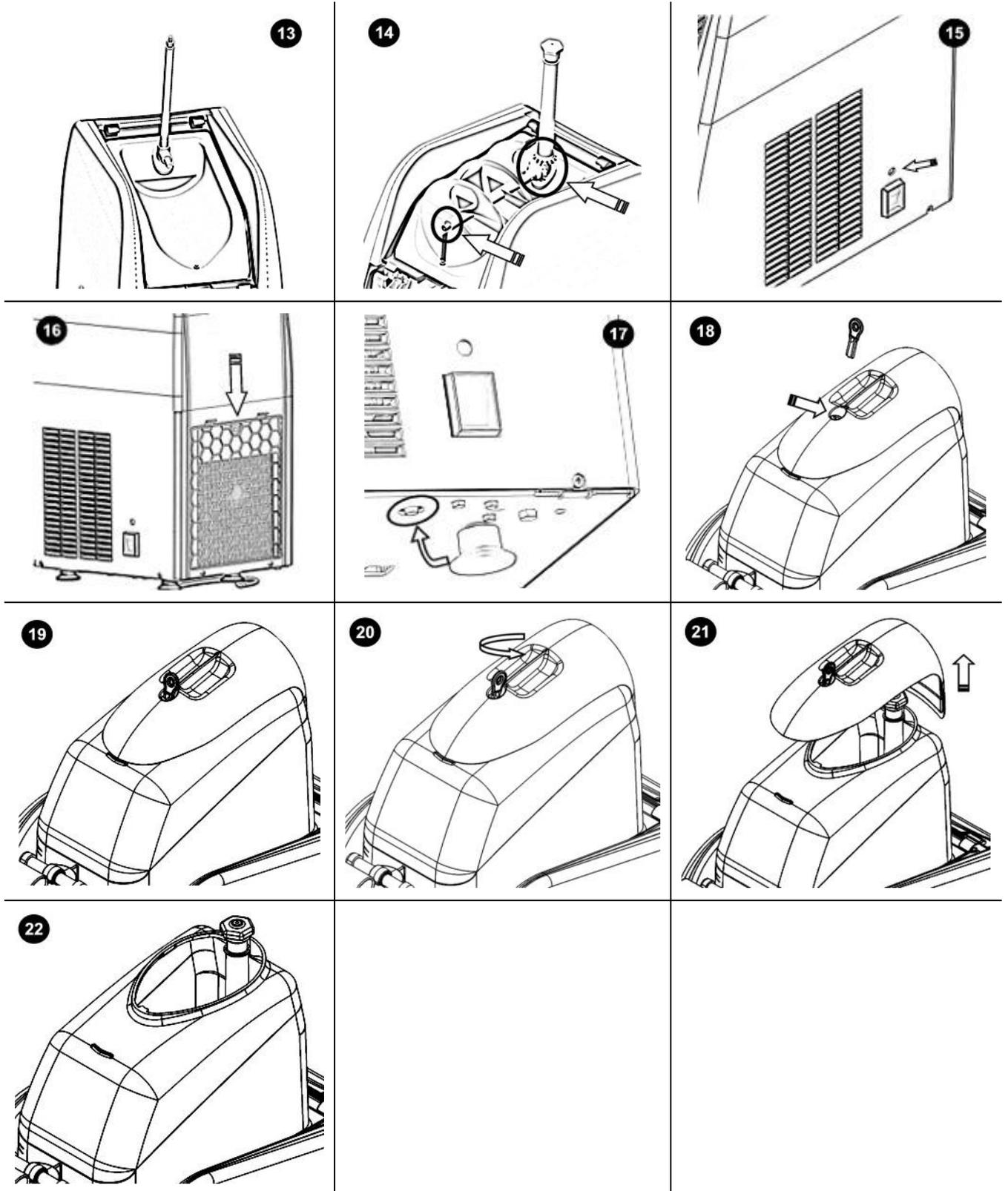
مشاهدة مقطعية / Exploded View



GB

#	CODICI/CODES	DESCRIPTION
1	B0004107-002	FOOD SYLICON SLEEVE HOLDING GASKET OR2106
2	B0004101-001	QUICKREAM SLEEVE
3	B0000110-001	STEEL CYLINDRICAL PLUG 4X35MM
4	B0003108-001	POLYCARBONATE RIGHT LEVER CONNECTION
5	B0003106-001	CONNECTIONS JUNCTION AXISIS
6	B0003111-001	SILICON TAP RELIEF GASKET DE156
7	B0003109-001	QUICKREAM COMPLETE DRAIN PISTON
8	P0006105-001	STEEL SCREW
9	B0003107-001	POLYCARBONATE LEFT HANDLE BRIDGE
10	B0003105-001	QUICKREAM POLYCARBONATE HANDLE
11	B0003112-002	PISTON SILICON GASKET OR 3118
12	B0003101-001	STAR SUPPLY VALVE
13	B0006109-002	TRANSPARENT COVER WITH KEY LOCK
14	B0000101-001	QUICKREAM TRANSPARENT TANK
15	M0000107-002	VERTICAL BLADE FIXING RING
16	B0000106-001	STEEL SHAFT WITH STEEL NUT
17	L0000106-001	TANK GASKET BB/QK
19	M0000104-001	TRANSMISSION SHAFT BUSHING
20	B0000103-003	QUICKREAM TRANSMISSION SHAFT WITH BUSHING
21	B0004108-001	QUICKREAM HORIZONTAL AUGER COMPLETE OF BUSHING 2014 VERS.
22	A0000114-001	TRANSMISSION SHAFT GASKET
23	M0000120-001	D5 SQUARE NUT
24	M0006103	REAR HINGE
25	M0001101-001	TE GALVANIZED SCREW 5X12
26	B0002101-002	QUICKREAM COMPLETE BLACK TANK
27	M0000105-001	SHAFT FIXING RING
28	DADOD.6ZFL	M6 NUT
29	A0000115-001	SCREW TE M5X20MM
30	B0000117-001	KIT SCREW+NUT M3 BRUSHLESS/TRANSMISSION QK
31	B0005102-001	BRUSHLESS GEARMOTOR 24VDC
32	M0006115	FRONT HINGE
33	M0006102	HINGE HOOK
34	M0006119-001	SPLINED KNOB
39	M0006116	BASE
55	B0005101-001	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE COMPLETE
94	B0006113-001	COVER UNLOCK KEY
98	A0000117-001	GEAR MOTOR BUSHING
101	M0004102-002	HORIZONTAL AUGER BUSHING 2012 VERS.
104	B0004113-001	QUICKREAM VERTICAL AUGER WITH BUSHING
105	B0004110-004	"NEW" VERTICAL AUGER GEAR
106	B0004112-004	"NEW" HORIZONTAL AUGER GEAR
107	B0003118-001	TAP CLOSING SPRING
108	B0003115-001	SPRING LOCKING PIN
109	B0003119-001	OPENING TAP REDUCTION BRACKET





DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva LVD 2006/95/CE e con la Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2004/108/CE.
According to the LVD Directive 2006/95/CE and the EMC Directive 2004/108/CE.

Tipo di apparecchio - *Type of equipment*: MACCHINA DEL GELATO – ICECREAM MACHINE

Marchio Commerciale - <i>Trademark</i>	ELMECO
Modello - <i>Type designation</i>	QUICKREAM
Costruttore - <i>Manufacturer</i>	ELMECO
Indirizzo - <i>Address</i>	VIA CIRCUMVALLAZIONE ESTERNA N. 12 80025 CASANDRINO (NA)
Telefono n° - <i>Telephone no.</i>	0039/081/5055724 - 5057068 - 5054028
Telefax n° - <i>Telefax no.</i>	0039/081/5055726

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:

The following harmonized standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:

Norme o altri documenti normativi
standards or other normative documents

Rapporto di collaudo - Schede Tecniche
Test report - Technical file

IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition)	}	2008212UDI-001 19/07/2012 by Intertek
IEC 60335-2-24:2010 (Seventh Edition)		
EN 60335-1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A2:2006 + A12:2006 + A13:2008 + (corr. Jul. 2009) + A14 :2010		
EN 60335-2-24:2010		
EN 62233 :08		
EN 55014-1:2006 + A1:2009	}	2008212UDI-002a 12/04/2012 by Intertek
EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008		
EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009		
EN 61000-3-3:2008		
EN 62233:2008		2008212UDI-002b 27/02/2012 by Intertek

Informazioni ulteriori
Additional information

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato dalla società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.
As the manufacturer's authorized established within ECC, We declare under our sole responsibility that the equipment follows the provisions of the directive states above.

Data e luogo di emissione
Date and place of issue

Nome e firma di persona autorizzata
Name and signature of authorized person

NAPOLI
NAPLES

Name and signature of authorized person

Sig. LUMBERTO CORTESE

RUMOROSITÀ - NOISINESS - GERAUSCHPEGEL - BRUIT - RUIDOSO

Modello - Model - Muster - Modèle - Muestra

Elmeco srl

80025 Casandrino (Napoli) Italy
Via Circumvallazione esterna, 12
Uff. Commerciali:
Tel. +39 081.5055724-5054028-5057068
Fax +39 081.5055726
email info@elmeco.com
web page www.elmeco.com

www.elmeco.com
info@elmeco.com