



사용과 유지관리 설명서

**USE AND  
MAINTENANCE  
MANUAL**

**ELMECO**

ADVANCED SOLUTIONS FOR COLD BEVERAGE  
SINCE 1961



**KR** 목차

가치있는 선택	3
제원	4
설치	5
세척	6
컨덴서 세척 절차	8
압력스위치 조절방법	8
표시창과 조작버튼	8
소프트 아이스크림 제조법	9
키패드 잠금	10
제품배출/수량 계산기	
계산기 1	11
야간모드 자동	11
TLI기능(최저온도설정)	13
서비스 하위메뉴 설정	13
주의사항	16
기술지원	16
폐기기의 처리	17
고장진단가이드	18
전기회로도	34
냉각시스템	36
분해도	38
코드 설명	39
품질보증서	43
자기적합성 신고	45
보증 미국과 캐나다	46
등록카드	47

**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 .....	34
Cooling System .....	36
Exploded View .....	38
Codes Description .....	39
Warranty Certificate .....	43
Declaration of Conformity ...	45
Warranty USA and Canada .	46
Registration Card .....	47



**가치있는 선택**

ELMECO사는 다음의 규격을 준수합니다. : VISION 2000 / ISO 14001



새로운 퀵크림 소프트 아이스크림 기기는 컴팩트한 규격으로 제작된 혁신적인 제품입니다. 품질을 최우선적으로 여기는 ELMECO사의 제품을 구매해 주셔서 감사합니다. ELMECO사의 역사는 최초로 슬러쉬 기기를 개발하면서부터 시작되었으며, 항상 혁신적인 생각을 지향하고 있습니다. 이러한 자세로 말미암아 우리는 진보된 테크놀로지 분야의 리더로 자리매김할 수 있었습니다. 또한 우리는 조직과 관리분야에서 더욱더 노력하여 ISO 9001:2000 규격을 취득하였으며, 고객과 고객의 니즈에 항상 집중하고 있습니다.

ELMECO 제품을 선택하는것은 , 믿을수 있고 견고한 제품과 함께 한다는 것을 의미합니다.



## 제원

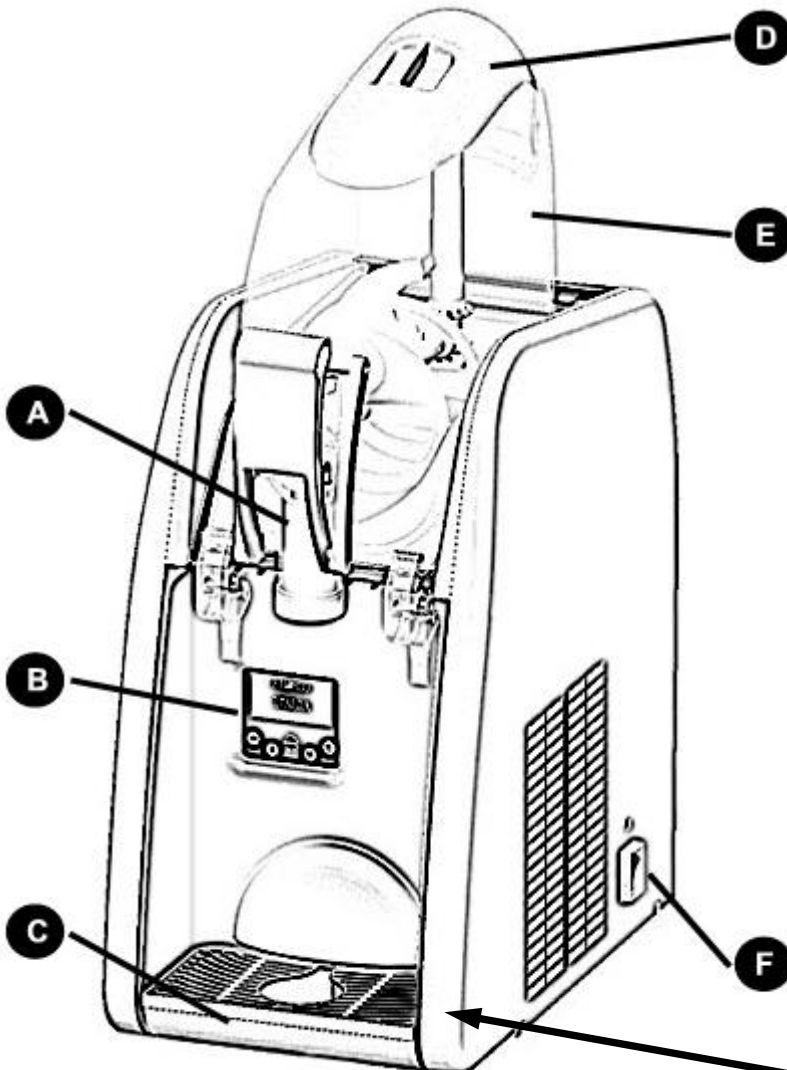
기기를 작동시키기 전에, 이 페이지의 정보를 주의 깊게 읽어보시기 바랍니다.; 이것은 당신이 기기를 설치하고 사용할 수 있게 할 것이며, 또한 유지관리를 위해 필요합니다

Quickream	용량(리터)	용량(갤런)	규격(mm)	규격(인치)	와트/볼트/프리퀀시	색상
	3-4리터	1 갤런	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/220-230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz 420W/220Volts/60Hz	흰색 검정색

사용설명서를 정확히 읽고 따르시기 바랍니다. 제조사는 조작자의 실수로 인해 기기 손상된 기기에 대해 보상하지 않습니다. 제공된 설치방법에 따라 기기를 설치하십시오.

파워 서플라이 연결전 드립 트레이를 제거후 부착되어 있는 라벨을 확인하여 공급되는 전기와 기기의 전기사양이 일치하는지 확인하시기 바랍니다.

**⚠** 아래 그림과 같이 드립 트레이(C) 바닥면에 부착된 제품라벨에서 시리얼 번호(예:130601854) 와 제품 제조일(예:2013.06 / 제조년월) 을 확인하실 수 있습니다.



- A- 탭
- B- 전자 컨트롤 보드
- C- 드립 트레이
- D- 커버
- E- 투명 탱크
- F- 메인 스위치

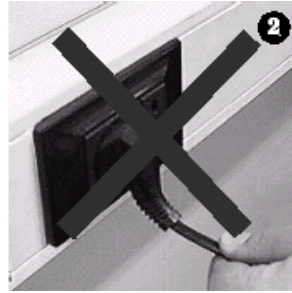
4

<b>ELMECO</b> ELMECO s.r.l. Via Circumvallazione esterna, 12 80025 Casandrino (NA) ITALY Tel.081/5055724 Fax.081/5055726 Made in Italy			
시리얼 번호 <b>130601854</b>	모델 <b>QK 1</b>	제품 이름	
V=220 Hz=60 A= 3	<b>R404A</b> 180g	전기냉장 냉동기기	
O.P.		기후등급: 온대 (N)	
		수입판매원 <b>세미기업(주)</b>	
HW07287-13001A		A/S전화 <b>1588-5048</b>	
		제조년월 <b>2013.06</b>	

유지관리나 세척시, 혹은 오작동시 반드시 전원을 차단하십시오.

- 이 때 반드시 플러그를 잡고 제거해야 하며, 전선을 당겨 뽑지 않도록 하십시오.

수리는 반드시 공인된 회사의 기술자만이 할 수 있습니다. 비숙련자의 분해는 매우 위험하며, 반드시 공인된 서비스 센터를 이용하시기 바랍니다.



## 설치

이 기기는 재료의 냉각을 통해 아이스크림을 생산하는 기기입니다. 혁신적인 전자컨트롤과 철저한 밀도의 통제로 제품의 균일성을 보증합니다.

기기 설치 이전에 다음 내용을 확인하시기 바랍니다 :

- 본 기기는 온열기에서 멀리 떨어져 사용되어야 합니다.
- 본 기기는 이동중 파손되지 않도록 포장되어 있습니다. 의심이 들 경우는 판매자와 확인하시기 바랍니다.
- 전원공급장치는 해당 법률에 따라 접지 처리되어 있습니다.
- 기기에 표기된 전기용량은 최대전력을 의미합니다.

의심되는 경우는 공인된 업체에 문의하시기 바랍니다.

설치 이전에 아래 지시사항을 읽어보시기 바랍니다.

## 경고

본 기기는 제조된 의도에 맞게 사용되어야 합니다. 다른 형태로의 사용은 위험할 수 있습니다.

## 설치

설치는 숙련된 기술자가 하기를 권장합니다. 제조사는 잘못된 설치로 인한 기기의 파손이나 손해에 대해 책임을 지지 않습니다.

제품은 손상이 없는 상태로 포장됩니다. 내용물(비닐백, 폴리에틸렌 가이드, 네일등...)은 아이들의 손이 닿지 않도록 해주십시오. 위험할 수 있습니다.

**⚠ 이동시에는 반드시 밑부분의 본체를 들어주시고, 투명 컨테이너를 들지 마시기 바랍니다. ELMECO는 위와같은 취급으로 인한 파손에 보상하지 않습니다.**

아답터나 멀티 플러그를 이용하여 연결을 권장하지 않습니다. 필요시 해당 법률에 따라 인증된 제품을 사용하시기 바랍니다.(그림4 페이지4).

본 기기를 온열기에서 가까이 두지 마십시오. 또한 주변에 최소 25CM의 공간을 확보하시기 바랍니다.

**⚠ 반드시 기기의 하중을 견딜 수 있는 카운터를 사용하십시오.**

기기를 전기에 연결한 후에는 반드시 측면 그리드쪽에 공기순환을 확인하십시오.

## 적절한 사용

처음 기기 동작 이전에 아래 '세척'란을 읽어보시기 바랍니다.

## 세척

- 세척은 항상 해당지역의 법률에 따라 이루어져야 합니다.
- 본 기기의 세척은 매일 실시함을 기본으로 합니다.
- 세척전 반드시 기기를 끄고, 플러그를 뽑니다..
- 찬 물 1리터에 10 그램의 세제를 이용하여 세척하고, 따뜻한 물로 린스합니다.
- 과다한 세제의 사용은 회전축을 파손시킬 위험이 있습니다.
- 플라스틱 부품을 식기세척기에 사용시 반드시 온도가 60도(C) 이상으로 올라가지 않도록 합니다. 그 이상의 온도는 부품을 파손시킬 수 있습니다.
- 거친 수세미를 사용하지 않습니다.

기기를 잔고장 없이 오래 사용하고 싶다면 세척은 매일 중요합니다; 아래 절차를 확인하시고 정기적으로 모든 부품을 분해하여 세척하시기 바랍니다.

## 용기 세척방법

페이지 40~41의 그림과 함께 확인하시기 바랍니다.

- 일회용 장갑을 사용합니다.
- 탭을 열어 탱크내의 내용물을 비웁니다. 남은 재료는 특별한 저장통에 담겨 냉장보관이 가능하나, 사용장소의 해당법률을 확인하시기 바랍니다.
- 사진1과같이 커버를 엽니다.
- 키를 사용해서 그림 18, 19, 20, 21 ,22 와 같이 투명커버를 분리하세요

**투명커버를 열기 전 반드시 전원스위치를 꺼주세요투명커버를 열기 전 반드시 전원스위치를 꺼주세요**

- 탱크에 물을 부어 다시 비웁니다..
- 사진 2-3-4-5처럼 탭을 제거합니다.
- 사진6처럼 탭 링너트를 제거합니다..
- 후크를 열어 탱크를 제거합니다.
- 사진 7처럼 추출 그룹을 제거한후, 사진8-9처럼 컨테이너를 들어냅니다.
- 사진10-11-12처럼 수평과 수직 회전축을 제거합니다.
- 모든 부품을 따뜻한 물에 담귀서 리터당 10그램의 세제를 녹입니다. 그리고 제공된 브러쉬를 이용하여 세척합니다.
- 깨끗한 물로 세척한후 모든 부품을 말려줍니다.
- 다시 따뜻한 물과 리터당 10그램의 세제를 준비합니다. 이는 스테인레스 스틸 탱크와 조립되는 부품을 위한 것입니다.
- 외부 부품들을 물에 적신 행주로 닦아줍니다.



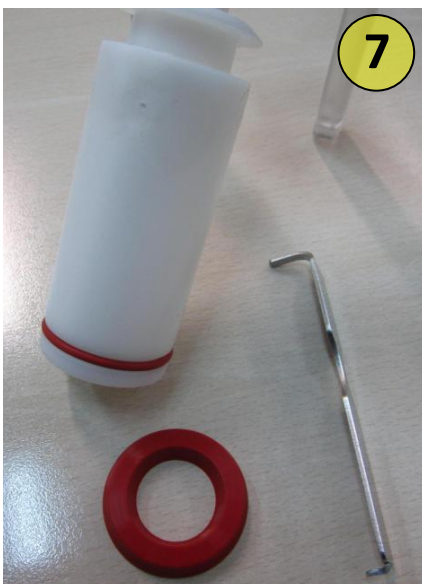
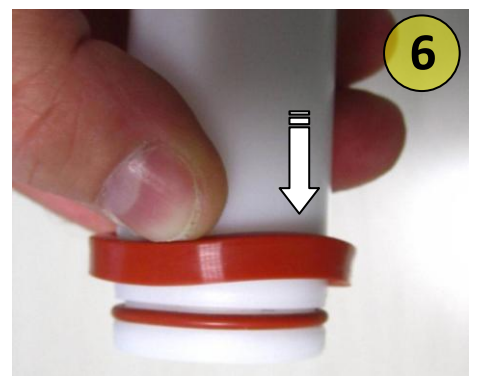
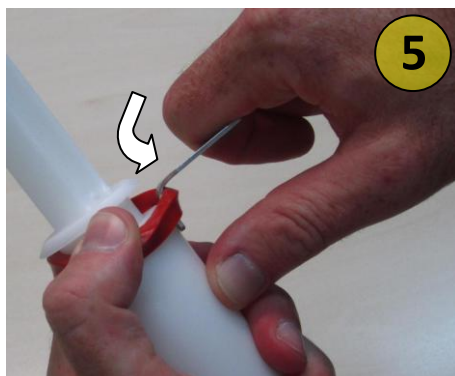
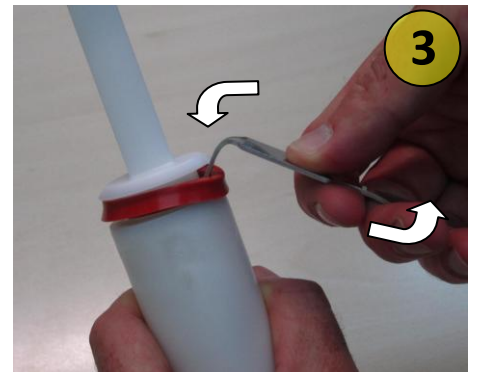
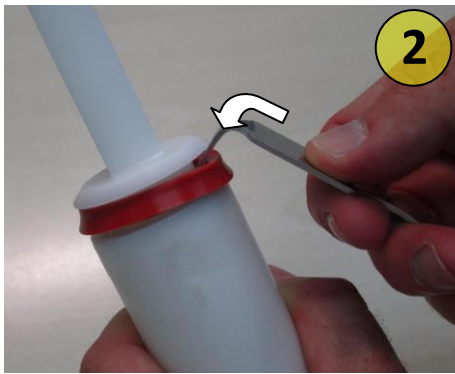
**⚠ 두 개의 플라스틱 부분 사이의 마찰로 인한 소음 (피리 비슷한 소리) 을 없애기 위해 그림 14에 표시되어 있는 지점에 (수직스크류와 수평 스크류의 앞면) 식품등급의 구리스를 발라주기를 권고합니다.**

- 가스켓을 재조립전 물에 적셔줍니다. 주의하여 삽입합니다.
- 모든 부품을 역순으로 재조립합니다.

**세척을 위해 피스톤 씬 분해하기**

용기로부터 피스톤을 제거할 때는 샤프트 씬을 분해하기 위해 아래의 그림에 있는 단계를 조심스럽게 따라 하세요. 그림에 있는 Quickream 기기와 함께 제공됩니다.

분해 후에는 세척 설명에 기재된 바와 같이 씬과 피스톤 하우징을 세척한 후 부품을 다시 조립하세요.



## 컨덴서 세척 절차

만약 필터가 적절히 세척되지 않았다면, 그림 14의 적색 경보등이 점등되며 압력 스위치가 꺼질 수 있습니다.

- 제품 뒷면의 필터를 제거합니다.
- 브러쉬나 강한 바람으로 필터를 청소합니다.

**⚠ 필터는 최소 일주일에 한번 청소하시기 바랍니다.**

## 압력스위치 조절방법

전원 스위치 뒤쪽에는 빨간색 램프가 있습니다. 만약 이 램프에 불이 들어왔다면, 그것은 기계 내부의 온도가 높아져 압력 감지 스위치가 작동되었다는 의미입니다.

지나치게 높은 온도상승의 원인은:

1. 더러운 필터 : 필터를 제거한 후 깨끗히 청소합니다. (그림 15);
2. 외부로부터 뜨거운 열기가 유입되는 경우 : 주변에 열을 발생시키는 원인을 확인 후 제거합니다.
3. 공기의 순환이 원활하지 않은 경우

원인을 찾아 해결하였다면, 압력 스위치를 눌러 제품을 리셋하여 주면 됩니다. 스위치는 전원스위치가 있는 면의 기계 밑부분에 위치하고 있습니다. (그림16)

만약 램프가 꺼졌다면 기계가 성공적으로 리셋되었다는 것을 의미합니다.

## 표시창과 조작버튼



- 앞으로 이동(메뉴안에서 작동)
- 뒤로 이동(메뉴안에서 작동)
- 메뉴로 들어감
- 메뉴에서 나옴
- 스크류 동작버튼
- 만약 설정된 내용이 변경되었을 경우 한번 더 눌러야 새로운 값이 설정됩니다.

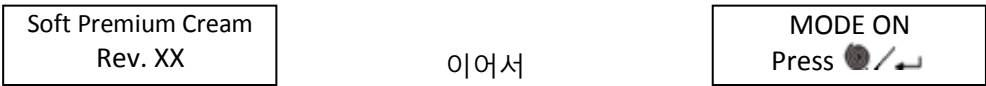
- 기능선택버튼, 누르면 아래의 세가지 기능을 이용할 수 있습니다.
  - 소프트 모드
  - 야간 모드
  - 냉각정지 모드
- 파라미터 값이 변경될 경우는 싸이클 순서에따라 수평으로 스크롤됩니다.

**⚠ 전자 콘트롤 패널은 절대 거친 솔이나 천을 이용하여 청소하지 마세요.**

## 소프트 아이스크림 제조법

### ⚠️ 마실수 있는 깨끗한 물을 사용하여 주십시오.

- 앞서 설명한대로 기기를 깨끗이 청소합니다.
- 덮개를 제거하고 혼합물을 탱크에 부으세요 (최대 4 리터 - 2,5~3리터 추천).  
 주의사항: 원료는 냉장 보관되어 있어야 합니다. 상온보관된 재료는 많은 시간이 소요됩니다.
- 기기의 전원을 켜면 다음의 화면이 출력됩니다.

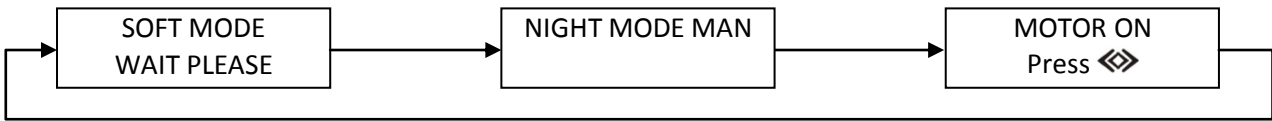


- 버튼을 누르면 탱크내의 스크류가 회전을 시작합니다. 그리고 아래 내용이 표시됩니다.



- 스크류를 멈추기 위해서는 키를 적어도 2초간 누르세요.

- 버튼을 누르면 "SOFT MODE", "NIGHT MODE", MOTOR ON" 중 선택하실 수 있습니다. 표시되는 순서는 다음과 같습니다.



- "소프트 모드" 로 설정하면, 아래 줄에 "WAIT PLEASE" 라는 안내가 표시 됩니다. 이 안내는 제품이 아직 작동 준비가 안 되었다는 것을 나타냅니다. 이 상태에서는 스크류는 70rpm (기본값) 의 속도로 회전합니다; 이것은 서비스 섹션에 있는 하위메뉴 설정을 바꿈으로써 조절할 수 있습니다.

- 메뉴 옵션을 보려면, 전자 컨트롤 보드에 있는 버튼을 누르세요.

- 혹은 키를 이용하여 TLI 화면을 찾습니다.



- 전자 제어판에 설정된 TLI 온도를 확인하고 보기 위해서는 버튼을 누르세요.



- 제품 공급자가 명확한 지시를 주지 않았다면, 키를 사용하여 TLI 값을 -8.5°C 까지 내리세요. 버튼을 눌러 확인하세요.

- 키를 눌러 메뉴에서 나갑니다.

- 이 경우에는, 전자 제어가 자동으로 탱크에 있는 제품의 이상적인 온도를 찾습니다.

### ⚠️ 비록 기기의 TLI 온도가 -8.5°C 로 설정되어 있어도, 탱크 내의 제품이 반드시 언급된 온도가 된다는 것을 의미 하지는 않습니다 (TANK TEMPERAT. 화면의 온도를 보세요). 전자 센서가 자동으로 이상적인 제품의 온도를 찾기 때문에, TANK TEMPERAT. 화면에 등록된 온도가 TLI 화면의 온도보다 더 높을 수도 있습니다; 제품의 온도는 사용되는 제품의 종류에 따라 다를 수 있습니다.

- 제품이 준비되면, 표시화면에 “READY TO SERVE” 가 표시 됩니다. 이 경우에는 스크류의 속도가 40 rpm (기본값) 으로 줄어 듭니다; 이것은 서비스 섹션에 있는 하위메뉴 설정을 바꿈으로써 조절할 수 있습니다;

SOFT MODE  
READY TO SERVE

아이스크림 생산중 온도가 영하 2도이하로 떨어지면, 다음의 경우 아래 표시가 나타납니다.

첫째, 기계의 전원을 껐다 켜는 경우, 둘째, 스크류의 회전을 멈추었다가 버튼을 다시 누를 경우입니다

WAIT 9 MINUTES  
FOR AUGER

이 절차가 작동되면, “9”가 “1”이 될 때까지 스크류가 멈춤 위치에 있습니다. 그 이후에 (카운터다운 계산기), 스크류는 다시 작동되고, 전자 컨트롤 보드는 정지 이전의 상태로 설정됩니다. 카운터다운 중에는 어떠한 키도 누르면 안됩니다.

**⚠ 위에서 설명한 “WAIT 9 MINUTES FOR AUGERS” 가 초기화되는 것을 피하기 위해서는 카운터다운이 작동할 때 기기를 “켜거나” “끄지” 않는 것이 중요합니다.**

**이 절차는 탱크바닥에 있는 작은 얼음조각들로 인한 비정상적인 부하로부터 스크류와 기어를 보호하기 위함입니다. 이 얼음 조각은 기어에서 소음을 유발시키고 고장의 원인이 됩니다.**

탱크에 있는 제품의 준비가 완료되면, 즉 “SOFT MODE READY TO SERVE” 가 되면, 아래의 경고가 표시 됩니다:

LOW MIX  
PLEASE REFILL

이 메시지는 탱크에 제품이 부족할 때 나타 납니다. 이 경우에는, 탱크의 하부에 결빙을 피하기 위해 슬레노이드 밸브에 5 분 동안 공급이 안 됩니다; 그 이후에는 작동하지 않습니다.

**⚠ 이 메시지가 나타나면 탱크를 다시 채우세요.**

“SOFT MODE WAIT PLEASE” 냉각 단계 혹은 제품 정비 동안에는, “□” 표시가 화면의 왼쪽 상부 구석에 표시 됩니다. 더 자세한 내용에 대해서는 18쪽에 있는 Quickream 고장 처리 안내를 참조하세요



**키패드 잠금**

메뉴 키를 제외 하고 키패드를 잠글 수 있습니다. 키보드를 잠그기 위해서는 아래와 같이 하세요:

1. 메뉴 옵션을 보기 위해서, 전자 컨트롤 보드에서 키를 누르세요.
2. 혹은 키를 이용하여 키보드 화면을 상하로 움직이세요.

> KEYBOARD

3. 키를 눌러 현재의 키보드 설정을 확인하세요.

> KEYBOARD  
ENABLED

4. 키보드를 잠그기 위해 혹은 키를 이용하여, ENABLED 에서 DISABLED으로 변경하세요.

> KEYBOARD  
DISABLED

5. 새로운 키보드 설정을 선택한 후에, 키를 눌러 확인하세요.

6. 키를 눌러 메뉴에서 나가세요.

키보드가 "DISABLED"이면, 표시장치의 오른쪽 상부 구석에 삼각형이 표시됩니다.

SOFT MODE ▲  
WAIT PLEASE

이 기능은 셀프 서비스 장소에서 원하지 않는 설정 변경을 피해서 사용하기에 적합 합니다.

### 제품 배출 / 수량 계산기

Quickream 의 탭이 열리면, 제품이 작은 용기에 들어가게 하고, 그것이 채워지고 난 이후에만, 제품이 유리잔이나 얇은 과자 위로 나올 준비가 됩니다. 제품이 배출된 후에는 스크류의 속도가 70 rpm 으로 증가 합니다. 탭이 꺼진 뒤 20초 후에 스크류는 이전의 속도로 돌아갑니다.

상기 언급한 작은 용기는 대략 70g의 제품이 제공되고 수량이 계산되어 집니다.

**⚠ 기기에 "SOFT MODE READY TO SERVE"가 표시될 때에만 수량 계산기가 표시됩니다.**

수량이 계산되기 위해서는 아래 절차를 수행합니다.

1. 조작 패널 내의 버튼을 누릅니다.

2. 이나 버튼을 눌러 DOSE COUNTER 화면으로 갑니다.

> DOSE COUNTER

3. 버튼을 누름으로써 현재까지 추출된 횟수를 보실 수 있습니다.

DOSE COUNTER  
055

4. 횟수를 초기화하려면, 다음 버튼을 누르세요.

DOSE COUNTER  
000

5. 버튼을 누르고 버튼을 눌러서 저장합니다.

**⚠ 아무 버튼도 누르지 않은채 시간이 지나면 저절로 메인메뉴로 돌아갑니다.**

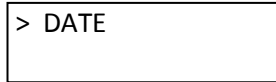
### 야간 모드 자동

"야간 모드" 는 식당이나 카페가 문을 닫거나 사용자가 원할 때, 제품 원액을 0°C (32°F) 이하로 유지하는 데 유용합니다. 이 모드는 9쪽에 설명된 것 과 같이 "NIGHT MODE MAN"을 설정하여 수동으로나 혹은 켜짐 및 꺼짐 시간을 설정하여 자동으로도 가능합니다. 이 경우에는 기계는 "SOFT MODE"에서 "NIGHT MODE AUT"로 자동으로 혹은 그 반대로 전환 됩니다. "NIGHT MODE AUT" 이나 "NIGHT MODE MAN" 에서는 스크류의 속도는 20rpm 입니다.

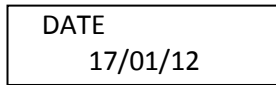
"ON" 시간은 기기가 "SOFT MODE"에서 "NIGHT MODE AUT"으로 바뀌는 시간을 표시하고, "OFF" 시간은 기기가 "NIGHT MODE AUT"에서 "SOFT MODE"로 전환되는 시간을 표시합니다. 이 기능은 당신이 어떤 시간에 제품이 준비되기를 원할 때 사용됩니다. "NIGHT MODE"를 설정하기 전에 아래의 절차를 따라 기기가 설치된 식당이나 카페의 날짜와 시간을 설정하는 것이 중요합니다:

1. 버튼을 눌러 메뉴로 들어갑니다.

2. 이나 버튼을 눌러 "DATE"가 표시되도록 합니다.



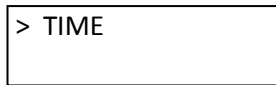
3. 버튼을 누르면 기계에 설정된 날짜를 볼 수 있습니다.



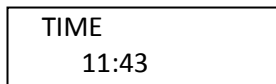
4. 만약 표시된 날짜가 틀리다면, 이나 버튼을 눌러 조정하십시오. 버튼은 커서를 옆으로 옮길 수 있게 합니다. 날짜의 순서는 "일/월/년" 순으로 표시되어집니다.

5. 날짜의 입력이 완료되면, 버튼을 눌러 저장합니다.

6. 다시 이나 를 눌러 "TIME"으로 갑니다.



7. 버튼을 누르면 설정된 시간이 표시됩니다.



8. 시간이 올바르지 않은 경우는, 이나 버튼을 이용하여 시간을 맞추십시오. 버튼은 커서를 옆으로 옮길 수 있게 합니다.

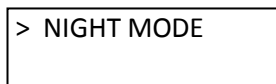
9. 설정이 완료되며, 버튼을 누르세요.

10. 버튼을 눌러 메뉴 화면에서 나옵니다.

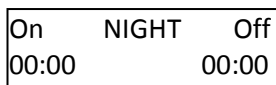
위와같이 시간과 날짜가 설정되면, 야간모드를 이용하실 수 있습니다.

1. 버튼을 눌러 메뉴로 갑니다.

2. 이나 버튼을 눌러 "NIGHT MODE"로 들어갑니다.



3. 버튼을 누르면, 아래와 같이 "ON" " OFF" 시간이 각각 표시됩니다.



4. 이나 버튼을 이용하여 원하시는 시간을 맞추십시오. 버튼은 커서를 옆으로 옮길 수 있게 합니다.

**⚠️ 만약 "ON"과 "OFF"의 시간이 같거나, "00:00"으로 표시되어지면 야간모드는 동작하지 않습니다**

5. 설정이 완료되면 버튼을 누릅니다.

6. 버튼을 눌러 메뉴화면에서 빠져나옵니다.

## TLI기능 (최저온도설정)

만약 아이스크림 기기가 "WAIT PLEASE"를 표시하고 있다면, 아이스크림이 완벽하게 준비되지 않은 상태입니다. 하지만 이 표시가 때때로 틀리는 경우도 있습니다. 아이스크림이 완벽한 상태에 있다고 판단되면 TLI 기능을 이용하여 설정온도를 올바르게 바꿀 수 있습니다. 방법은 다음과 같습니다.

1. 버튼을 눌러 메뉴로 들어갑니다.

2. 이나 버튼을 눌러 "TANK TEMPERAT."라는 표시가 나올때까지 눌러줍니다.

> TANK TEMPERAT.

3. 버튼을 누르면, 표시장치의 하단에서 제품의 온도를 볼 수 있습니다. 아래의 예에서는 온도가 -6,4°C 입니다.

TANK TEMPERAT.  
-6,4°C •

4. 제품의 온도를 기억합니다.

5. 버튼을 눌러 전 단계로 빠져나옵니다.

6. 이나 버튼을 이용하여 "TLI" 설정으로 들어갑니다.

> TLI

7. 버튼을 눌러 현재 설정되어 있는 "TLI"온도를 확인합니다. 예를들어 아래의 경우는 영하 8도에 설정되어 있습니다.

TLI  
-8,0°C

8. 기억하고 있는 온도로 TLI온도를 변경합니다.

TLI  
-6,4°C

9. 온도 셋팅이 끝나면 버튼을 누릅니다.

10. 버튼을 눌러 메뉴에서 빠져나옵니다.

## 서비스 하위메뉴 설정

Quickream 은 다양한 사전 설정 기본 값으로 공급되고 있습니다. 그 기본 값은 다양한 제품에 사용됩니다. 이 설정은 다음과 같습니다:

서비스 단계 V1	V1= 70rpm (기본값)	T1= -8,5°C (기본값)
서비스 단계 V2	V2= 70rpm (기본값)	T2= -8,5°C (기본값)

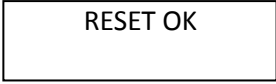
서비스 단계 V3	V3= 40rpm (기본값)	RTS= 설정 안됨
RTS TIME	5 분 (기본값)	
EV OFF 시간	5 분 (기본값)	

이 설정에 대한 어떠한 변경은 전문가와 승인된 사람에 의해서만 이루어져야 합니다.

기본값으로 서비스 메뉴를 재설정하기 위해서는 아래의 절차를 따라주세요.

1. 기계가 꺼져있는지 확인합니다; 메인 스위치는 (page.4 .그림F) OFF 위치

2. 전면 전자컨트롤보드의 버튼을 누른 상태로 메인스위치를 켜다. 전자컨트롤보드에 화면이 뜨면 버튼에 손을댈다.



서비스 설정을 수정하기 위해서는 아래와 같이 하세요:

1. 메뉴 옵션을 보기 위해서는 전자 컨트롤 보드에서 키를 누르세요.

**⚠ 어떠한 메뉴에서도 키가 30초 내에 눌러지지 않거나 키가 다시 눌러지면 제어판은 자동으로 메뉴에서 빠져 나갑니다. 이렇게 되면 전자 제어기는 이전의 화면으로 되돌아 갑니다.**

2. 혹은 키를 눌러서 서비스 화면을 찾으세요.



3. 키를 적어도 6초간 눌러서 화면에 서비스 하위메뉴의 첫 번째 옵션이 나타나게 하세요.



표시장치에는 기기가 켜지면 스크류가 회전할 "V1" 속도가 기기가 "T1" 온도에 도달 할 때까지 번쩍이며 표시됩니다. 기본 설정값은 : V1=70rpm 와 T1=-8.5°C

- a. 혹은 키를 눌러서 V1 "1 rpm 의 단계에서 20 min. /최대 70" 설정을 변경하세요.

- b. 키를 눌러서 다음 T1 "0.5°C 의 단계에서 -8.5 min. /최대 -2.5"으로 전환하세요.

4. 키를 눌러 확인 하세요; 표시장치에는 서비스 하위메뉴의 두 번째 옵션이 나타납니다.



"T1" 온도가 초과되면, 표시장치가 번쩍이고 스크류가 회전해야 하는 "V2" 속도를 표시합니다. 언급된 속도는 "T2" 온도에 도달할 때까지 유지 됩니다. 기본 설정값은: V2=70rpm 와 T2=-8.5°C

**⚠ "T1" 온도 보다 높은 "T2" 온도를 설정할 수는 없습니다.**

- a. 혹은 키를 눌러서 V2 "1 rpm 의 단계에서 20 min. /최대 70" 설정을 변경하세요.

- b. 키를 눌러서 다음 T2 "0.5°C 의 단계에서 -8.5 min. /최대 -2.5"으로 전환하세요.

5. 키를 눌러 확인 하세요; 표시장치에는 서비스 하위메뉴의 세 번째 옵션이 나타납니다.





“T2” 온도가 초과되면, 표시장치가 번쩍이고 스크류가 회전해야 하는 “V3” 속도를 표시합니다. 언급된 속도는 기기가 제품을 배출하지 않고 있으면, “READY TO SERVE” 제품 정비 단계 동안 유지 됩니다. 기본 설정값은: V3=40rpm

- a. 혹은 를 눌러서 V3 “1 rpm 의 단계에서 20 min. /최대 70” 설정을 변경하세요.
- b. “RTS” 는 고정되어 있고 변경할 수 없습니다; 이 설정은 “READY TO SERVE” 모드에 있을 때 전자 제어기의 기억에 저장된 온도와 일치 합니다.

6. 키를 눌러 확인 하세요; 표시장치에는 서비스 하위메뉴의 네 번째 옵션이 나타납니다.

RTS TIME  
5min.

표시장치는 전자 제어기가 온도 하락을 조정하여, 언제 “WAIT PLEASE” 에서 “READY TO SERVE” 모드로 변경할 지를 결정하는 시간을 표시 합니다. 비록, “READY TO SERVE” 모드가 나타나도, 솔레노이드 밸브는 여전히 작동합니다. 그것은 하위메뉴의 다섯 번째 옵션인 “EV OFF TIME”에 의해 조정되기 때문입니다. “EV OFF TIME = RTS TIME” 모드에서는, 기기는 “WAIT PLEASE”에서 “READY TO SERVE”로 이행되고 솔레노이드 밸브의 작동이 동시에 중지 됩니다. 기본값은 RTS TIME= 5 분.

- a. 혹은 키를 눌러서 5 “1min 단계에서 03 min. / 최대 20” 설정을 변경합니다.

7. 키를 눌러 확인 하세요; 표시장치에는 서비스 하위메뉴의 다섯 번째 옵션이 나타납니다.

EV OFF TIME  
5min.

표시장치는 전자 제어기가 온도 하락을 조정하여, 언제 솔레노이드 밸브의 작동을 중지하고 언제 제품 유지를 할 지를 결정하는 시간을 표시 합니다. 기본 설정값은 : EV OFF TIME= 5min

- a. 혹은 키를 눌러 5 “1min. 단계에서 최저 03 / 최대 20” 설정을 변경합니다.

8. 확인 키 를 누르면, 제어판이 서비스 화면으로 되돌아 갑니다.

> SERVICE

9. 키를 눌러 메뉴에서 나갑니다.

**설정 사례**

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

서비스 하위 메뉴가 위의 표와 같이 설정되면, 기기는 아래와 같이 작동합니다:

- “MOTOR ON ” 에서 “SOFT MODE WAIT PLEASE”로 이행될 때, **TANK TEMPERAT.** 화면에 나타난 온도가 -3.5°C (예. -3.0°C) 보다 더 높으면 스크류는 70rpm으로 회전합니다;
- 제품의 온도가 -3.5°C에 도달할 때, 그 속도는 50rpm으로 감소합니다. 이것은 표시장치에 “SOFT MODE WAIT PLEASE” 로 표시되어 있는 경우에 유효합니다;

- 온도가  $-4.5^{\circ}\text{C}$  에 도달하면, 속도는 40rpm 으로 감소됩니다. 표시장치에 "SOFT MODE READY TO SERVE" 가 표시되어 있으면 이 속도는 유지되고, 제품의 유지기간 전체에 걸쳐서 유지됩니다. 탱크가 배출을 하면 70rpm으로 증가 합니다. 탭이 잠긴 후 20초가 지나면 40rpm으로 되돌아 옵니다.

**⚠ "WAIT PLEASE"에서 "READY TO SERVE" 로 변화되는 단계 동안, V3 속도가 V1 및 V2 속도 보다 빠릅니다. 그러므로, 만약 특정 제품이  $3.4^{\circ}\text{C}$  에서 "READY TO SERVE"를 나타내면, 속도는 50rpm 단계를 뛰어넘어 70rpm에서 40rpm으로 감소됩니다.**

- 전자 컨트롤 보드가 제품 온도에 있어서의 변화를 10 분 동안 감지하지 못하면, 후자는 "READY TO SERVE"로 간주될 것이다. 일정한 탱크 온도를 유지하기 위해서 전자 제어기는 꺼지고 솔레노이드 밸브가 작동합니다.

**⚠ RTS TIME과 EV OFF TIME을 동일하게 하는 것이 좋습니다. 그렇게 하면, 솔레노이드 밸브의 작동 중단이 "WAIT PLEASE"에서 "READY TO SERVE" 로의 전환될 것입니다.**

## 주의사항

- 젖은 손으로 기기를 조작하지 마세요.
- 맨발로 기기를 조작하지 마세요.
- 이 기기는 육체적으로 약하거나 정신적인 장애가 있는 사람, 혹은 지식과 경험이 부족한 사람이나 어린이의 사용을 금지합니다. 다만, 그들의 안전을 책임지는 사람에 의해 지도받을 경우는 사용이 가능합니다.
- 아이들이 기기를 함부로 다루지 않도록 지도해 주십시오.
- 기기의 정확한 동작을 위해 내부 실내온도를 24도에서 32도 사이로 유지하여 주십시오.
- 본 설명서는 기기의 설정을 설명하고 있으며, 이 작업은 반드시 기기에 대한 지식과 경험이 있는 사람이 행해야 합니다. 또한, 안전과 위생에 대한 고려가 동반되어야 합니다.
- 본 기기는 주방내에서 사용하지 않습니다.
- 본 기기는 가정집 또는 다음과 같은 장소에서 사용되도록 고안되었습니다.
  1. 매장의 스태프 키친, 사무실과 다른 작업장;
  2. 호텔, 모텔등과 같은 거주 타입의 장소;
  3. 조식 타입의 환경;
  4. 단체급식이나 소매점이 아닌 곳.
- 이 기기는 실내용입니다. 실외에서의 사용을 금지합니다.
- 전원을 차단할 경우 절대 전기선을 잡아당기지 마세요.
- 패널을 제거하기 전 반드시 전원을 차단해 주세요.

## 기술지원

오직 공인된 서비스센터만이 정품 부품을 이용하여 기기를 수리할 수 있습니다. 쓰지않는 기기는 반드시 전원을 차단하여 주시기 바랍니다.

## 폐기기의 처리

냉장 기기는 지역 폐기 전문 업체나 공인된 제품취급회사에 의해 이루어져야 합니다. 냉장 파이프가 파손되지 않았는지 확인하여 정확하고 친환경적으로 폐기되어야 합니다. 모든 패키지 재료는 위험없이 처리가 가능합니다.

## 환경보호 지침

ELMECO사의 냉장, 냉동기기와 에어컨은 프레온가스를 사용합니다. 프레온은 오존층을 파괴할 수 있습니다. 비록 ELMECO사의 프레온가스가 환경친화적이라 할지라도(R404 CE 01.01.2001 RULE) 소비자들은 다음 내용을 준수해야 합니다. 기기는 공인된 취급업체나 폐기물 전문 업체의 도움을 받아 폐기되어야 합니다.

가스를 포함하고 있는 냉장 써킷으로 인한 상해에 주의하십시오. 모든 패키지 재료는 위험없이 처리가 가능합니다.

# Quickream trouble shooting guide

**⚠ 모든 수동 개입을 위해서는 확실히 기기를 끄고 전원을 분리하세요.**

"NIGHT MODE" 에서 스크류가 계속 70rpm의 속도로 회전할 때	<ul style="list-style-type: none"> <li>리드 센서가 작동하지 않거나 전원에서 분리됨;</li> <li>탭이 열려있음;</li> <li>피스톤이 탭 하우징 안에 올바르게 장착되지 않음.</li> </ul>	⚠ 전원선을 전원에서부터 분리하세요.
제품이 앞 패널에 있는 물방울 배출구로 누출	<ul style="list-style-type: none"> <li>탱크 씬이 투명한 탱크 하우징에 올바르게 장착되지 않음.</li> </ul>	⚠ 전원선을 전원에서부터 분리하세요.
"SOFT MODE" 와 "NIGHT MODE" 에서, 스크류가 잠겨질 때까지 아이스크림의 생산이 계속됨	<ul style="list-style-type: none"> <li>온도 감지기가 파손되었거나 전원에 연결되지 않음.</li> </ul>	⚠ 전원선을 전원에서부터 분리하세요.
제품이 걸쭉해 지지 않음	제품이 이상적인 온도에 도달하지 않고 전자 컨트롤 보드에 "READY TO SERVE"가 표시된다. TI 설정을 확인하고 9쪽에 설명된 바와 같이 조정하세요.	
기기가 냉각되지 않고 오른쪽 패널에 있는 붉은색 등이 켜져 있지 않음	압력 스위치가 들어옴. 압력 스위치를 다시 작동하기 위해서는 8쪽의 지시를 참조하세요..	⚠ 전원선을 전원에서부터 분리하세요.
"SOFT MODE", "NIGHT MODE" 혹은 "MOTOR ON" 모드에서 스크류가 회전하지 않음	기어 모터의 회전이 스크류에 전달되지 않음. 이것은 아래의 원인으로 일어날 수 있음: <ul style="list-style-type: none"> <li>동력전달 나사 (38쪽의 분해도에서 30번) 의 파손;</li> <li>하나 이상의 스크류 이빨의 파손;                         <ul style="list-style-type: none"> <li>동력 샤프트 (38쪽의 분해도에서 16번) 의 파손. 파손은 상단 (사각 너트) 혹은 하단 (기기 내부)에 있을 수 있다.</li> </ul> </li> </ul>	⚠ 전원선을 전원에서부터 분리하세요.
스크류 장치의 이빨이 수평 스크류가 완전히 멈출 때까지 분리됨	수직 스크류 (38쪽의 분해도에서 15번 ) 에 있는 고정 씬이 단단히 부착되게 하세요.	
회전 시에 수평 스크류가 탱크의 바닥을 긁어서 소음과 진동을 발생시킴	투명 탱크에 제품이 충분치 않게 들어 있음; 이것이 뒤쪽 증발기가 덮이지 않게 하고 탱크의 바닥에 결빙이 되게 한다. 스크류가 회전하면서 탱크를 긁고 소음과 진동을 발생시킨다. 이 경우에는 관련 제품으로 탱크를 다시 채우세요.	
스크류가 회전할 때, 킁 킁 거리는 소리를 냄	그 소리는 수평 및 수직 스크류에서 나온다. 이것은 41쪽에 있는 그림 14에서 보여준 부분에 식품 등급의 바셀린을 바르면 없어진다.	
표시장치에서 "LOW MIX PLEASE REFILL"라는 경고를 표시함	탱크에 제품이 충분치 않으면 이 경고가 나타납니다. 이 경우에는 제품은 탱크의 앞쪽으로 이동되고 따라서 냉각율이 감소된다; 냉각을 보상하기 위해서 시스템을 5분간 끄세요. 그 이후에는 경고가 사라지고 냉각 시스템이 다시 작동 합니다.	탱크를 다시 채우세요
"ERROR:2," 경고를 나타내면서 제어판이 깜박입니다.	<ul style="list-style-type: none"> <li>탱크에 있는 제품이 -8.5°C / 16.7°F 보다 더 차가움;</li> <li>온도 감지기가 합선됨.</li> </ul> 이 경우에는 냉각기 스위치가 꺼집니다.	기술 지원을 접촉하여 조언을 받으세요.
제어판이 깜박이는 "□" 신호를 표시하고, 스크류가 움직임	이 표시는 기어 모터가 요구하는 힘이 사전 경고의 수준에 도달했다는 것을 의미합니다. 이 상태에서는 냉각 시스템이 2분간 꺼집니다. 그 이후에 오류가 복구되고 냉각 시스템이 다시 작동됩니다. 이 사전 경고 단계는 장치의 파손 가능성을 감소시키면서 스크류를 보호하는 데 도움이 됩니다.	
제어판이 깜박이는 "□" 신호를 표시하고, 스크류가 멈춤	스크류가 정지 상태일 때, 이 표시는 기어 모터가 요구하는 힘이 최대 수준에 도달했다는 것을 의미합니다. 이 경우에는 냉각 시스템과 스크류가 꺼집니다. 10분 후에 그 오류는 자동으로 복구되고, 냉각 시스템과 스크류는 다시 작동합니다. 이 문제가 다시 발생하면, 탱크에 4 리터 초과되는 제품이 있지 않게 하거나, 제품이 너무 뽀뽀하지 않게 하세요.	기술 지원을 접촉하여 조언을 받으세요.

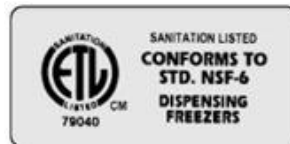
**A quality choice**

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 disposable a precise and qualified assistance and gaining greater earning capacity.



## Instructions and general warnings

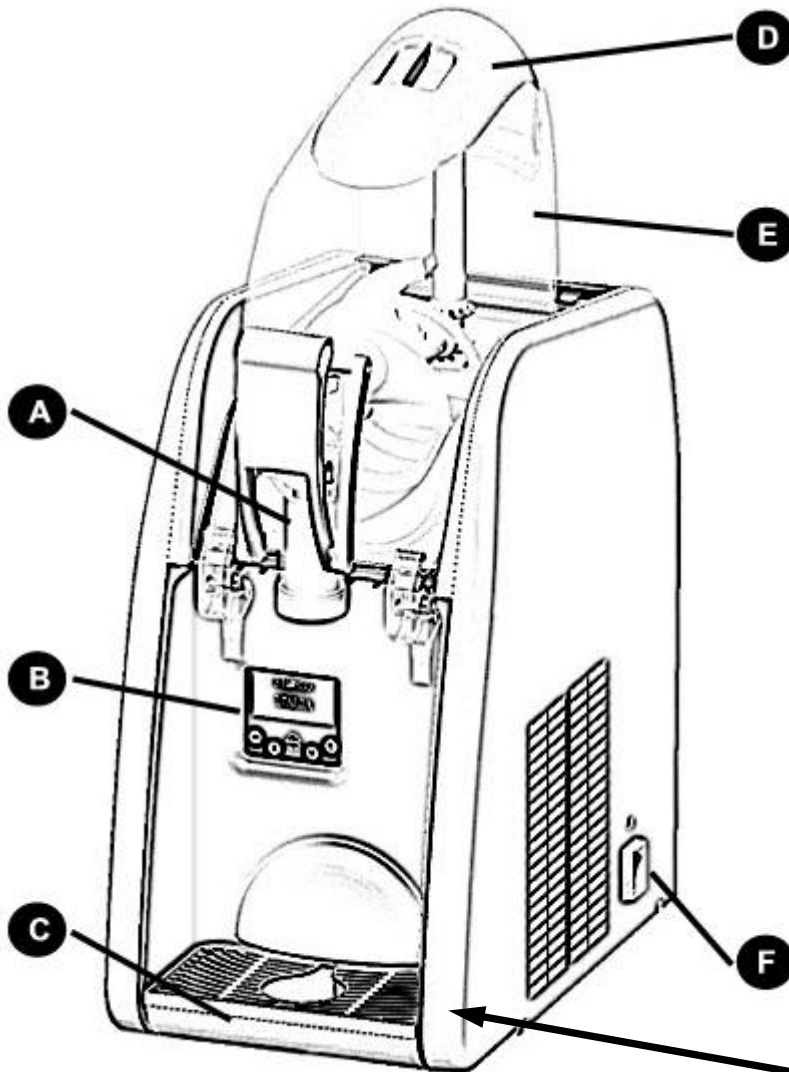
Before starting the machine, carefully read the information contained in this guide; you will thus be able to install, use and properly maintain your machine.

Quickream	Capacity (litres)	Capacity (gallons)	Dimensions (mm)	Dimensions (Inches)	Power/Voltage/Frequency	Color
	3-4 liters	1gallon	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/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).

**⚠** On the rating plate, see example below, it is possible to see the serial number (e.g. **130601854**) and the production date (e.g. **2013.06** / year. month) of the machine.



- 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

시리얼 번호 **130601854** 모델 **QK 1** 제품 이름

V=220 Hz=60 A= 3 **R404A** 180g 전기냉장 냉동기기

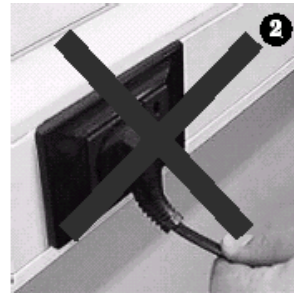
기후등급: 온대 (N)

O.P. 수입판매원 **세미기업(주)**  
A/S전화 **1588-5048**

HW07287-13001A 제조년월 **2013.06**

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.
- ⚠ 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 40-41 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 case the cover has a key lock, use the key provided and remove the cover as shown in fig. 18, 19, 20, 21 and 22;
- ⚠ Please turn off the power button before you open the transparent cover
- 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;

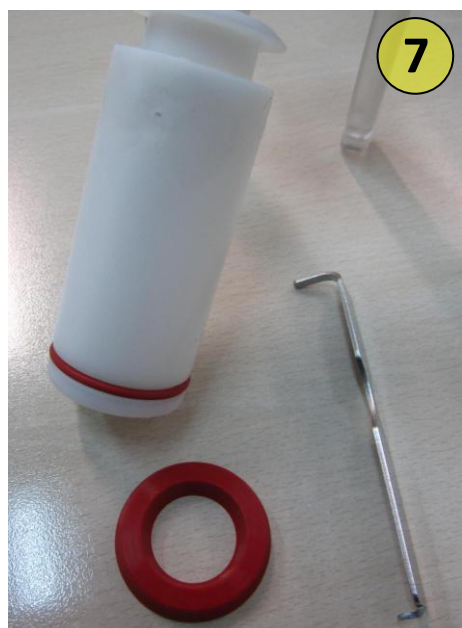
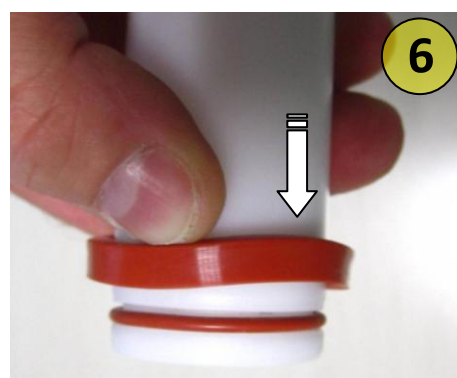
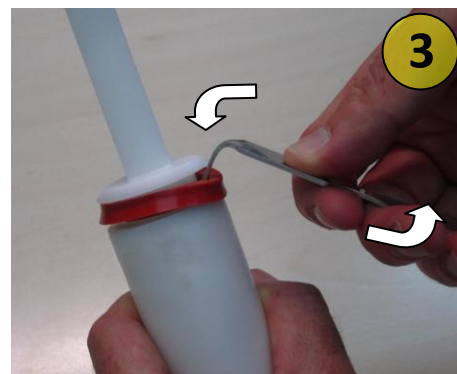
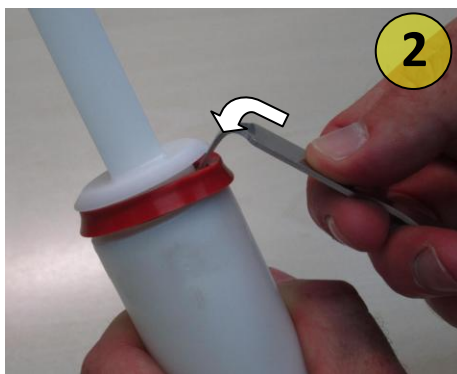


- Reassemble the machine.

**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.14.

- Remove the filter from the rear of the machine (see pic.15);
- Clean the filter with a brush or, if possible, with compressed air.

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

## Pressure switch refit procedure

On the right side panel there is a red light (see pic.14). 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.15);
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 pict.16. 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 parametrs in a cyclic sequence;

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

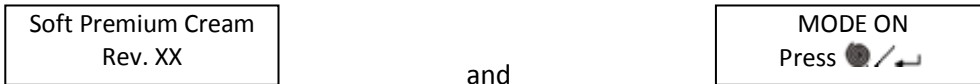
## How to produce Soft Ice Cream

**⚠ 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

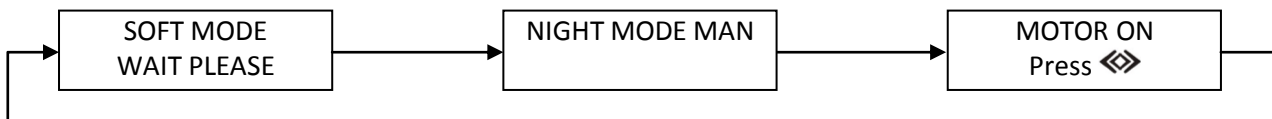


- Press the button to start the augers rotation. The following menu is displayed



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

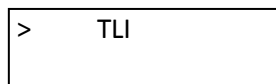
- If you press the button, you can select "SOFT MODE", "NIGHT MODE" or return to the "MOTOR ON" condition in which the augers rotate. According to the display setting you can see



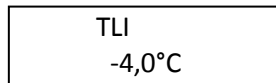
- If you set "Soft mode" you will read "WAIT PLEASE" on the line below. This message indicates that the product is not ready yet. In this condition the augers turn at 70rpm (default); this can be adjusted by changing the submenu settings in the **SERVICE** section.

- 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.**

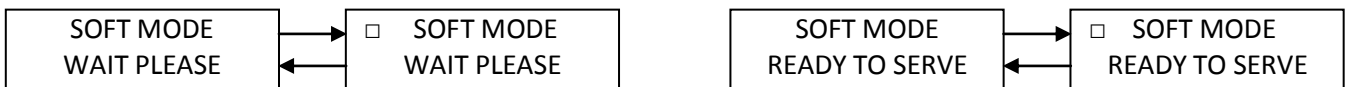
In the event the product in the tank is ready, i.e. on “Soft Mode READY TO SERVE”, the display may show the following warning:

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:

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

> KEYBOARD

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

> KEYBOARD  
ENABLED

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

> KEYBOARD  
DISABLED

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.

SOFT MODE ▲  
WAIT PLEASE

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

> DOSE COUNTER

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

DOSE COUNTER  
055

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

DOSE COUNTER  
000

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.


### 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

- b. Press the or keys to change the V1 "20 min. / max 70 in steps of 1rpm" settings.
- c. 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.**
- **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.

### **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.

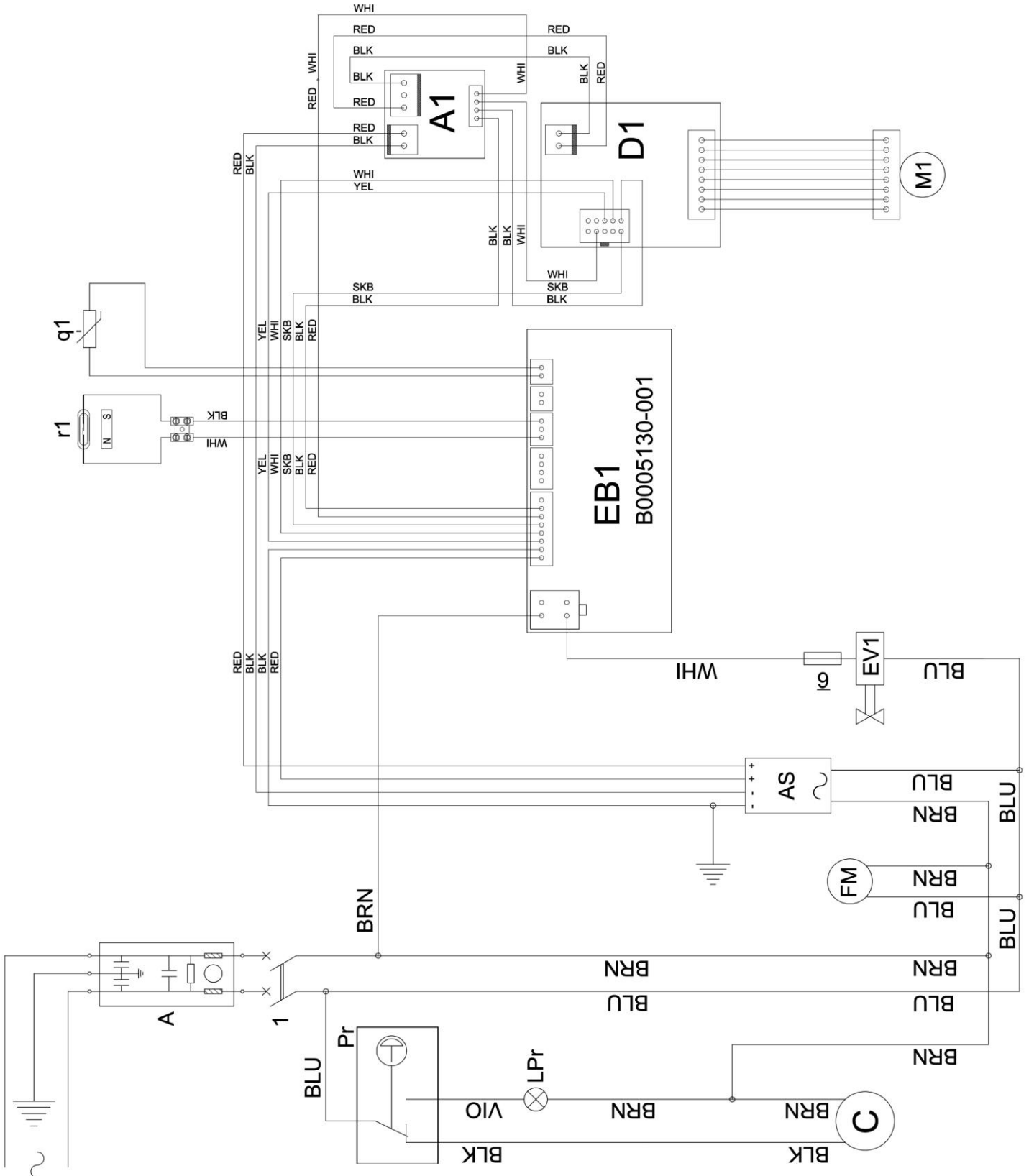
All packaging materials can be disposed without any danger.

# Quickream trouble shooting guide

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

When in <b>"Night Mode"</b> the augers continually turn at a speed of 70rpm	<ul style="list-style-type: none"> <li>The reed sensor is not working or is disconnected from the power supply;</li> <li>The tap is open;</li> <li>The piston is not inside the tap housing correctly.</li> </ul>	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"> <li>The tank seal has not been fitted correctly in the transparent tank housing.</li> </ul>	Disconnect the power cable from the power supply.
Both in <b>"Soft Mode"</b> and <b>"Night Mode"</b> , the ice cream production continues until the augers lock.	<ul style="list-style-type: none"> <li>The thermostat sensor is broken or has not been connected to the power supply.</li> </ul>	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 <b>"Ready to Serve"</b> . 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 <b>"Soft Mode"</b> , <b>"Night Mode"</b> or <b>"Motor ON"</b> mode.	The rotation of the gearmotor is not being transmitted to the augers. This can be caused by: <ul style="list-style-type: none"> <li>a breakage of the transmission screw, no. 30 in the exploded view diagram on p.38;</li> <li>a breakage of one or more of the auger teeth;</li> <li>A breakage of the drive shaft, no.16 in the exploded view diagram on p.38. The breakage could be at the top (square nut) or the bottom (inside the machine).</li> </ul>	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. 38, 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.41.	
The display shows the warning: <b>"Low Mix Please Refill"</b> .	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: <b>"Error:2,"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>The product in the tank is colder than -8.5°C / 16.7°F;</li> <li>The thermostat sensor has short-circuited.</li> </ul> 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.

전기회로도 / Electric System



**KR**

- A:** 노이즈 필터
- 1:** 메인스위치
- Pr:** 압력 스위치
- LPr:** 압력 스위치 등
- C:** 컴프레서
- FM:** 팬 모터
- AS:** 전원 공급 스위칭
- EV1:** 솔레노이드 밸브
- 9:** 퓨즈 5 X 20 mm F315mA
- M1:** 기어모터(브러쉬리스)
- EB1:** 전자 보드 B0005130-001
- D1:** 드라이버(브러쉬리스)
- q1:** PT1000 온도조절장치
- r1:** 리드 센서
- A1:** 암페어 조절보드

**색상**

- BRN** 밤색
- BLU** 파란색
- GRN** 노란색/녹색
- RED** 적색
- BLK** 검정색
- WHI** 흰색
- GRY** 회색
- VIO** 보라색
- ORA** 주황색
- YEL** 노란색

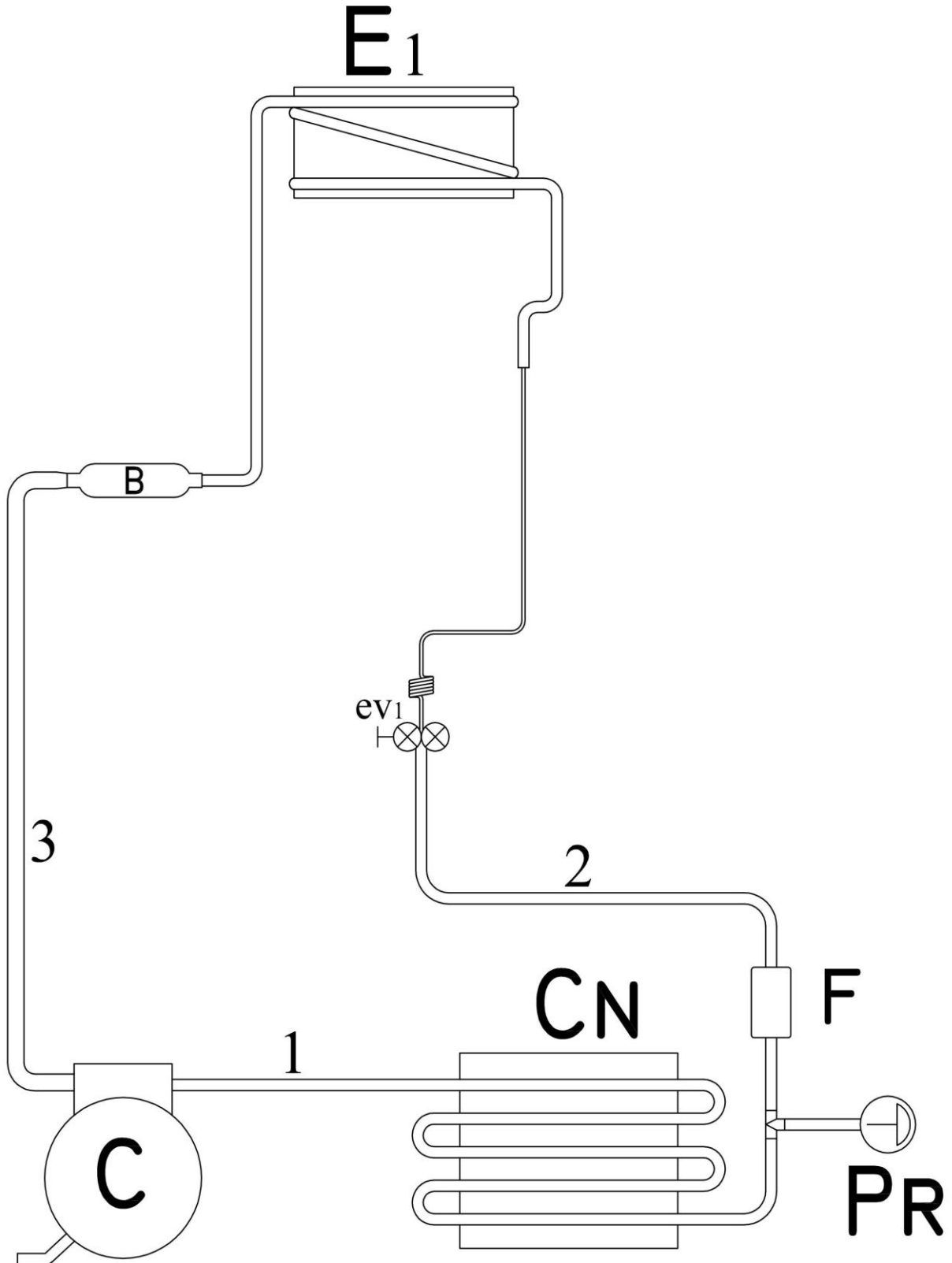
**GB**

- 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

냉장시스템 / Cooling System



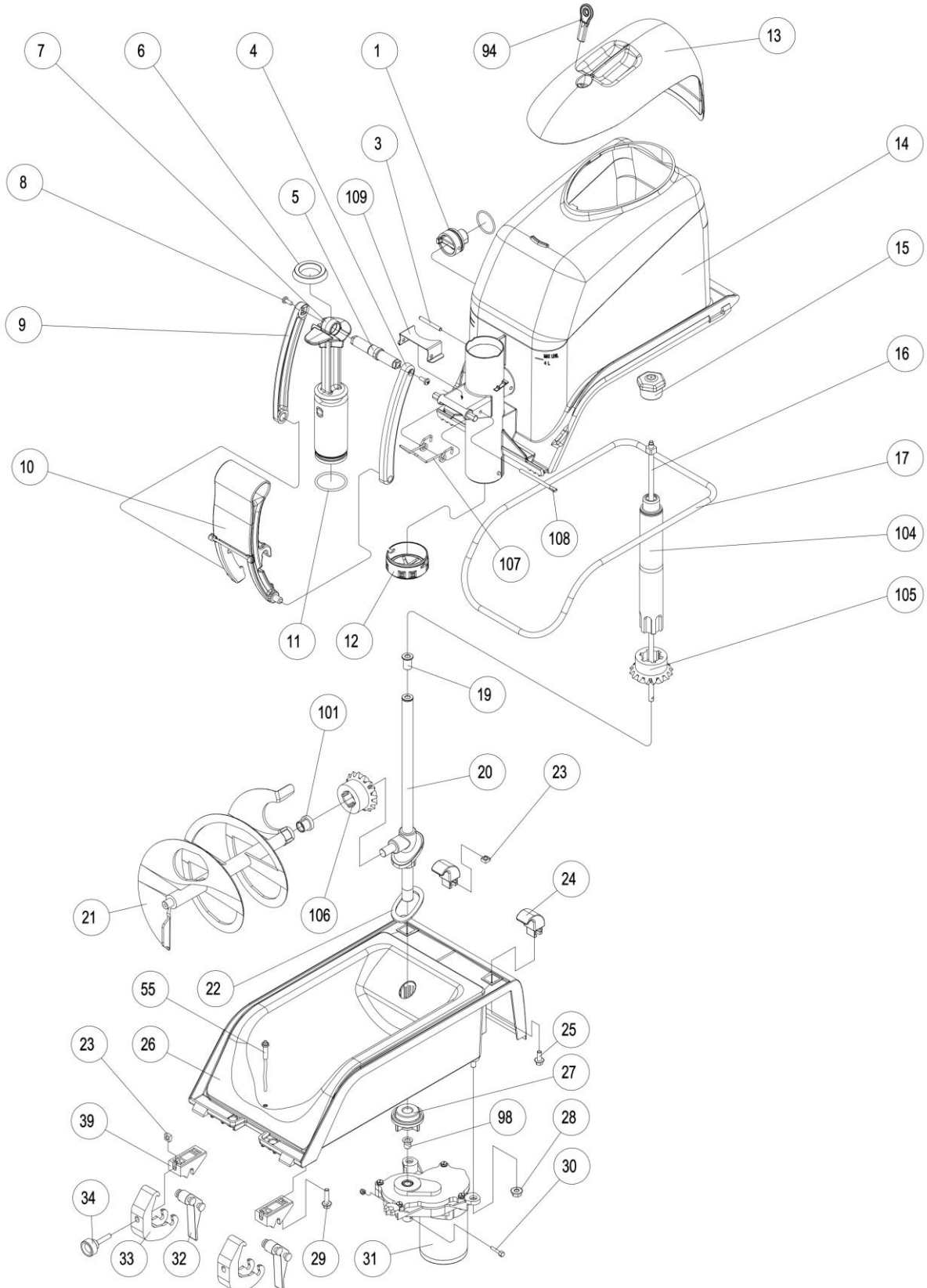
**KR**

- C:** 컴프레서
- Cn:** 콘덴서
- F:** 드라이어 필터
- B:** 아큐물레이터
- evx:** 콘덴서
- Ex:** 증발기
- 1:** 배출관
- 2:** 액체 라인
- 3:** 흡입관
- Pr:** 압력 스위치

**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

분해도 / Exploded View



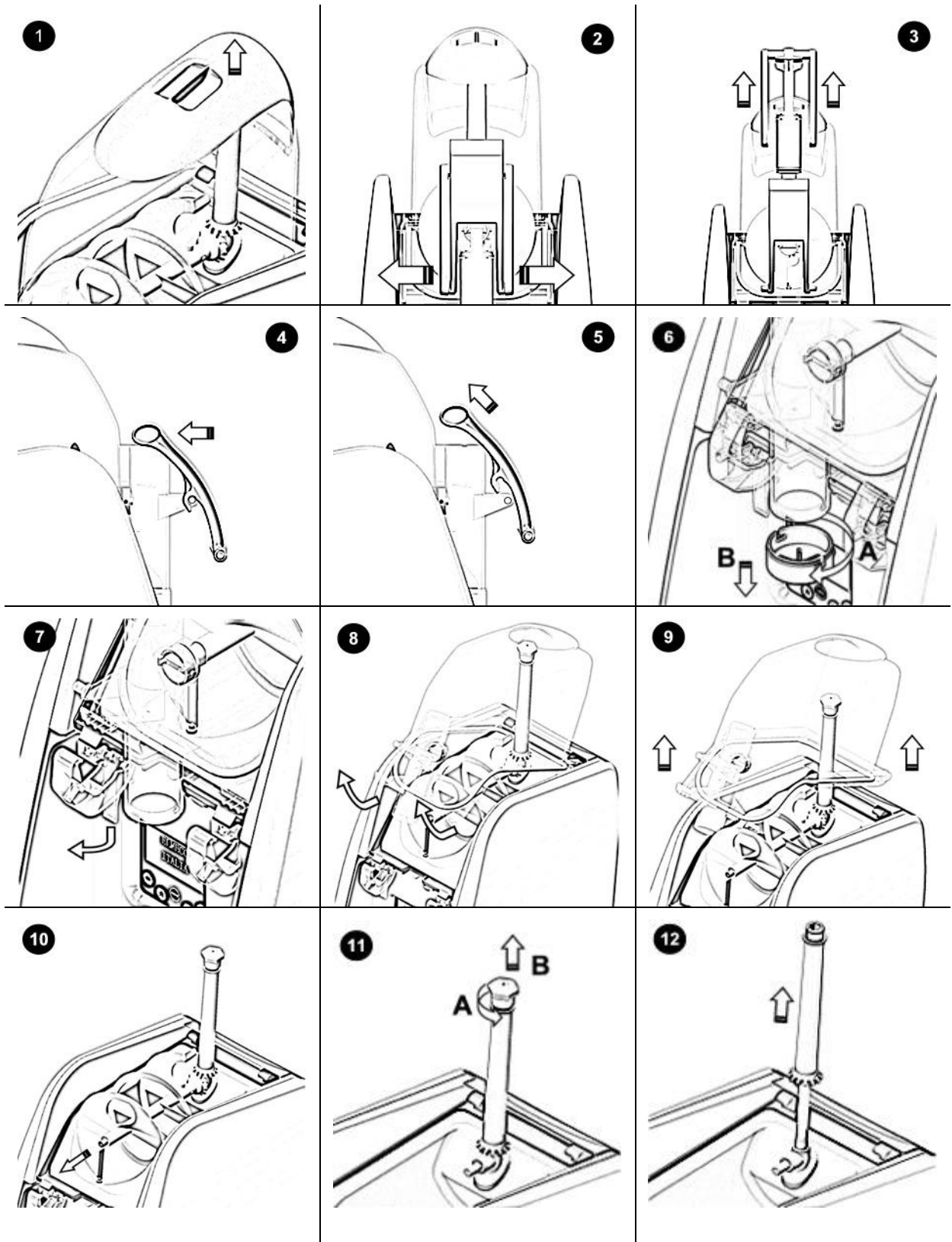


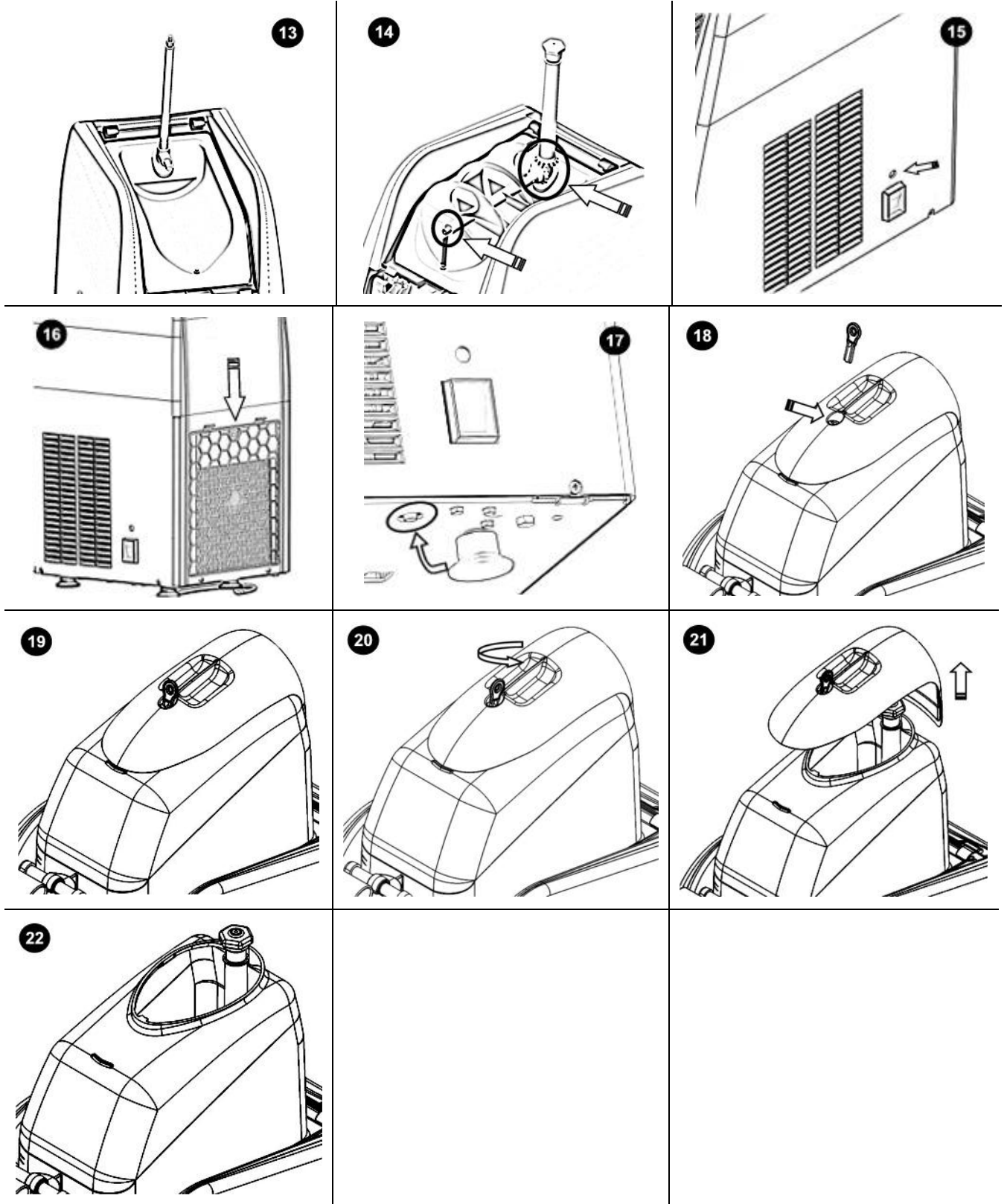


**KR**

**GB**

#	부품번호/CODES	코드 설명	DESCRIPTION
1	B0004107-002	푸드 실리콘 슬리브 홀딩 가스켓	FOOD SYLICON SLEEVE HOLDING GASKET OR2106
2	B0004101-002	퀵크림 슬리브	QUICKREAM SLEEVE
3	B0000110-001	스틸 실린드리컬 플러그	STEEL CYLINDRICAL PLUG 4X35MM
4	B0003108-002	블랙 나일론 우측 레버 연결	BLACK NYLON RIGHT LEVER CONNECTION
5	B0003106-001	교차 연결 축	CONNECTIONS JUNCTION AXISIS
6	B0003111-001	실리콘 탭 릴리프 가스켓	SILICON TAP RELIEF GASKET DE156
7	B0003109-003	퀵크림 드레인 피스톤	QUICKREAM COMPLETE DRAIN PISTON
8	P0006105-001	TSP 스틸 스크류	STEEL SCREW
9	B0003107-002	블랙 나일론 좌측 핸들 브릿지	BLACK NYLON LEFT HANDLE BRIDGE
10	B0003120-001	퀵크림 블랙 핸들	QUICKREAM BLACK HANDLE
11	B0003112-002	피스톤 투명 실리콘 혹은 3118	PISTON SILICON GASKET OR 3118
12	B0003101-001	스타 서플라이 밸브	STAR SUPPLY VALVE
13	B0006109-002	잠금장치가 있는 투명커버	TRANSPARENT COVER WITH KEY LOCK
14	B0000102-003	퀵크림 투명 탱크	QUICKREAM TRANSPARENT TANK
15	M0000107-001	수직축 고정링	VERTICAL BLADE FIXING RING
16	B0000106-001	스틸너트 포함 샤프트	STEEL SHAFT WITH STEEL NUT
17	L0000106-001	탱크가스켓 BB/QK	TANK GASKET BB/QK
19	M0000104-001	트랜스미션 샤프트 부싱	TRANSMISSION SHAFT BUSHING
20	B0000103-003	퀵크림 부싱포함 트랜스미션 샤프트	QUICKREAM TRANSMISSION SHAFT WITH BUSHING
21	B0004108-001	수평 스크류	QUICKREAM HORIZONTAL AUGER COMPLETE OF BUSHING 2014 VERS.
22	A0000114-001	트랜스미션 샤프트 가스켓	TRANSMISSION SHAFT GASKET
23	M0000120-001	D5 사각 너트	D5 SQUARE NUT
24	M0006103-003	블랙 리어 패스트너	BLACK REAR HINGE
25	M0001101-001	TE 아연 스크류 5 X 12	TE GALVANIZED SCREW 5X12
26	B0002101-002	퀵크림 블랙탱크	QUICKREAM COMPLETE BLACK TANK
27	M0000105-001	샤프트 고정 링	SHAFT FIXING RING
28	DADOD.6ZFL	M6너트	M6 NUT
29	A0000115-001	TE 아연 스크류 5 X 20	SCREW TE M5X20MM
30	B0000117-001	M3 브러쉬리스/트랜스미션 스크류와 너트 키트	KIT SCREW+NUT M3 BRUSHLESS/TRANSMISSION QK
31	B0005102-001	기어모터 24VDC (브러쉬리스)	BRUSHLESS GEARMOTOR 24VDC
32	M0006115-003	블랙 프론트 패스트너	BLACK FRONT HINGE
33	M0006102-003	블랙 패스트너 후크	BLACK HINGE HOOK
34	M0006119-001	스플라인드 손잡이	SPLINED KNOB
39	M0006116-003	블랙 베이스	BLACK BASE
55	B0005101-001	전자 온도감지센서	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE COMPLETE PT1000
94	B0006113-001	커버 잠금해제 키	COVER UNLOCK KEY
98	A0000117-001	기어 모터 부싱	GEAR MOTOR BUSHING
101	M0004102-002	수평 스크류 부싱	HORIZONTAL AUGER BUSHING 2012 VERS.
104	B0004113-001	수직 스크류	QUICKREAM VERTICAL AUGER + BUSHING
105	B0004110-004	수직 스크류 기어	VERTICAL AUGER GEAR
106	B0004112-004	수평 스크류 기어	HORIZONTAL AUGER GEAR
107	B0003118-001	탭 스프링	TAP CLOSING SPRING
108	B0003115-001	탭 스프링 고정핀	SPRING LOCKING PIN
109	B0003119-001	추출 방지 고정캡 (옵션)	OPENING TAP REDUCTION BRACKET (OPTIONAL)









**품질보증서 - Warranty Certificate (Valid for Italian market)**

Dealer stamp and signature

Circle stamp area with a dotted line for signature.

Purchase date \_\_/\_\_/\_\_  
Model QK\_\_ (1 o 2)  
Serial Number  
-----

Data of the purchaser (to write in big letters) Spett.le.....  
Street.....  
C.a.p..... City..... Prov. (.....)

**Warranty conditions:**

This machine is granted for 24 months; the substitution of the spare parts that are considered to be defective for workmanship or materials reasons is up to the manufacturer. The repairing during the warranty period is done in the authorized technical assistance centers. The machines must be sent to these centers with free freight. The expenses, risks and damages of the machines transported are at the buyer's expenses. As for the in-house repairs, the Customer must pay a fixed fee for the "technician intervention", as a refund of travel expenses. This warranty is not extended to the painted parts, the plastic and electric parts, to the internal and external finishing and it declines if the machine was: tampered, modified, repaired by not authorized staff, accidentally broken, damaged because of carelessness or if the machine was wrongly or improperly used. In particular, this warranty does not include functioning irregularities caused by anomalous conditions of electric connection. Breakdowns must be reported at once, otherwise no retroactive value will be recognized to them. Direct or non direct damages underwent during the machine functioning period will, in no case imply any compensation toward our Company. In respect of this warranty we must receive this page within a week from the date of the machine purchase. All repairing made during the warranty validity period do not change the period stated in these conditions. The warranty will suddenly decline if this certificate reports changes or erasures and if it is not validated by our Company. The only supporting document useful to obtain the repairing is the coupon below that the user must keep. It must:

- Be shown to the personal staff for in-house repairing;
- Be with the machine when it must be repaired in our authorized centers.

This warranty is valid only in Italy.

**WARNING! SEND THE WARRANTY BACK**

**DO NOT SEND THIS PART!**

Fill in, cut and keep. Without this coupon the warranty is not valid!

Buyer: \_\_\_\_\_  
Model: \_\_\_\_\_  
Serial Number: \_\_\_\_\_

**PURCHASE DATE**  
\_\_/\_\_/\_\_

**Parts and record of cases that are NOT included in this warranty:** split pins; pressure switch refit; general cleaning and daily maintenance; misuses of any component; usage of not original and/or defective components; accidental breaking of some component caused by transportation.



## 자기적합성 신고

### DECLARATION OF CONFORMITY

LVD 2006/95/CE 와 EMC 2004/108/CE 지침에 의하여 작성되었습니다.  
*According to the LVD Directive 2006/95/CE and the EMC Directive 2004/108/CE.*

장비의 종류- *Type of equipment:* 아이스크림 제조기 *MACCHINA DEL GELATO – ICECREAM MACHINE*

등록상표 - <i>Trademark</i>	<i>ELMECO</i>
모델 - <i>Type designation</i>	<i>QUICKREAM</i>
제조사- <i>Manufacturer</i>	<i>ELMECO</i>
주소 - <i>Address</i>	<i>VIA CIRCUMVALLAZIONE ESTERNA N. 12 80025 CASANDRINO (NA)</i>
전화번호 - <i>Telephone no.</i>	<i>0039/081/5055724</i>
팩스 - <i>Telefax no.</i>	<i>0039/081/5055726</i>

다음의 규격과 사양서는 안전 문제에 대하여 EEC 규격을 준수하고 있음을 나타냅니다:  
*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:*

<i>표준 혹은 기타 규범문서</i> <i>Standards or other normative documents</i>	<i>시험보고서-기술파일</i> <i>Test report - Technical file</i>
IEC 60335-1:2010 (Fifth Edition) IEC 60335-2-24:2010 (Seventh Edition) + A1:2012 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 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	} 2009292UDI-001-R01 14/05/2013 by Intertek } 2008212UDI-001 19/07/2012 by Intertek } 2008212UDI-002a 12/04/2012 by Intertek } 2008212UDI-002b 27/02/2012 by Intertek

추가 정보  
*Additional information*

EEC 의 승인으로써, 우리는 위의 규격을 준수할 책임이 있음을 선언합니다.  
*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.*

날짜와 발행장소 <i>Date and place of issue</i>  나폴리 <i>NAPLES</i>	책임자의 이름과 서명 <i>Name and signature of authorized person</i>  <i>Name and signature of authorized person</i> Sig. <b>UMBERTO CORTESE</b>
--	--

**소음- NOISINESS**

모델 - Model



## 미국과 캐나다의 ELMECO 제품 보증

### ELMECO PRODUCT WARRANTY IN THE U.S.A. AND CANADA

New machines that have been manufactured by Elmeco SRL Italy and all parts thereof are conditionally warranted to the original user by Elmeco SRL to be free from defects in material and workmanship under normal use

#### SERVICE AS FOLLOWS:

Freezer / Slush Machine and all components unless specified below—**2 years parts, 1 year labor** (proof of purchase and serial number required), Compressor- **5 years parts**, Electronic board - **3 years parts**.

During the warranty period, Elmeco at its option and after inspection, repair or replace defective unit with no charge for parts or bench labour. This warranty excludes plastic parts, rubber gaskets or any other wear items. This warranty period starts from the date of purchase (proof of purchase required).

Bench labour does not include service agent's travel time, or cost of shipping to and from the service station.

The buyer shall give prompt notice to Elmeco SRL for any claim to be made under warranty via telephone at **1-877-4ELMECO (1-877-435-6326)**.

Customer support will diagnose problem over phone and upon request of Elmeco, the defective parts/equipment shall be shipped prepaid to Elmeco.

#### WHAT IS NOT COVERED:

- WARRANTY DOES NOT APPLY TO MACHINES OR ANY PARTS WHICH HAVE BEEN SUBJECT TO ANY ACCIDENT, MISUSE, NEGLIGENCE, ALTERATION,
- USE ON INCORRECT VOLTAGE, IMPROPER VENTILATION, DAMAGE CAUSED IN TRANSIT, IMPROPER INSTALLATION OR OPERATION,
- IMPROPER MAINTENANCE OR REPAIR, FIRE, FLOOD OR ACTS OF GOD
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER NORMAL PREVENTIVE MAINTENANCE AND CLEANING SUCH AS, BUT NOT LIMITED TO, CONDENSER CLEANING, HIGH PRESSURE SWITCH RESET, COTTER PIN REPLACEMENT, O-RINGS, SEALS OR LIGHT BULB REPLACEMENT.
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER PLASTIC PARTS, RUBBER PARTS OR ANY OTHER WEAR ITEMS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY SEALED SYSTEM THAT HAS BEEN BROKEN INTO (EX. GEAR MOTOR, COMPRESSOR)
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER ANY PART OR ASSEMBLY THAT HAS BEEN ALTERED, MODIFIED OR CHANGED
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER UNIT WHOSE REFRIGERATION SYSTEM IS MODIFIED
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER THE COSTS OF REPAIRS MADE OR ATTEMPTED BY ANYONE WITHOUT PRIOR AUTHORIZATION BY ELMECO SRL OR ITS AUTHORIZED PARTNERS SERVICE DEPARTMENT
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER MACHINE MAINTAINED WITHOUT THE REQUIRED AIR CLEARANCE ON ALL SIDES, OR LOCATED IN CLOSE PROXIMITY TO HEAT PRODUCING OR POWDER EQUIPMENT
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER UNIT OR PART FAILURE CAUSED BY WATER CONDITIONS
- THIS WARRANTY DOES NOT COVER TEMPORARY NON-FUNCTIONING CONDITIONS WHICH CAN OCCUR WITH NORMAL USE AND WHICH CAN BE READILY REMEDIED BY THE USER BY REFERRING TO THE USERS INSTRUCTIONS OR CALLING ELMECO OR ITS AUTHORIZED PARTNERS.

The model and serial number shall be supplied to the service department of Elmeco along with the defective parts or unit.

**Please Note: Warranty only valid when warranty registration card is sent in and processed .**

The dealers, distributors, employees and agents of **Elmeco srl** are not authorized to modify this warranty neither written nor oral or to add warranties that are binding to **Elmeco srl**.

#### Elmeco srl

Via Circumvallazione Est. 12  
Casandrino (NA) 80025, Italy  
Tel: 0039 081 5055724

#### Elmeco srl American Branch Office

6047 Tyvola Glen Circle  
Charlotte, NC 28217 U.S.A.  
Tel# (877) 435-6326, Fax# (704) 666-5141





등록카드 - Warranty Registration Card  
(for U.S.A. and Canada only)

Thank you for choosing Elmeco. To register your warranty for this product, complete the information below, please send the card to the address noted below.

Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

City/State/Zip \_\_\_\_\_ Telephone \_\_\_\_\_

Model Purchased \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

Date Purchased \_\_\_\_\_ Distributor from which Purchased \_\_\_\_\_

Distributor City and State \_\_\_\_\_

May we e-mail you information on other Elmeco products and promotions? \_\_\_\_\_

Your e-mail address will not be disclosed to any third party.

If yes, please provide your e-mail address \_\_\_\_\_

**Elmeco srl American Branch Office**

6047 Tyvola Glen Circle, Charlotte, NC 28217, U.S.A., Tel# (877) 435-6326, Fax# (704) 666-5141

[www.elmeco.com](http://www.elmeco.com)





**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](http://www.elmeco.com)  
[info@elmeco.com](mailto:info@elmeco.com)