

**Manuale d'uso e  
manutenzione**

**Use and  
maintenance  
manual**

**Manuel  
d'utilisation et de  
maintenance**

**Manual de uso y  
mantenimiento**



**ELMECO**

ADVANCED SOLUTIONS FOR COLD BEVERAGE  
SINCE 1961



Attiva la tua Garanzia  
**Activate your Warranty**



Scopri come avere 5 anni di estensione di garanzia  
Discover more about 5 year warranty extension

**ELMECOSHOP.COM**

## I Indice

Simboli, Divieti e Prescrizioni .....	1
Una scelta di qualità .....	3
Istruzioni e avvertenze generali .....	4
Installazione del nuovo apparecchio .....	5
Pulizia .....	6
Pressostato e modalità protezione. Pulizia filtro.....	8
Comandi e segnalazioni .....	8
Come iniziare la produzione di soft ice cream .....	9
Blocco tastiera .....	11
Erogazione prodotto / Contadosi .....	11
Night Mode AUT.....	12
Uso della TLI (Temperatura limite inferiore) .....	13
Impostazione del sottomenu Service .....	14
Regole fondamentali di sicurezza .....	16
Smaltimento del vecchio apparecchio .....	17
Assistenza tecnica .....	17
Problemi e Soluzioni Quickream .....	18
Impianto elettrico .....	73
Esploso.....	75
Impianto frigorifero .....	77
Certificato di garanzia .....	84
Dichiarazione di conformità .....	80

## FR Sommaire

Symboles Interdictions et Prescriptions.....	36
Un choix de qualité.....	38
Instructions et mises en garde générales.....	39
Installation du nouvel appareil.....	40
Nettoyage.....	41
mode de protection. Nettoyage des condensateurs.....	43
Commandes, fonctions et signalisations .....	43
Comment commencer la production de Soft ice cream...	44
Verrouillage du clavier.....	46
Distribution de produit / Compteur de portions.....	46
Mode Nuit AUT.....	47
TLI (Température limite inférieure).....	48
Définition du sous-menu Service.....	49
Règles fondamentales de sécurité.....	51
Mise au rebut de l'ancien appareil.....	52
Assistance technique.....	52
Problèmes et solutions Quickream .....	53
Installation Electrique.....	73
Vues éclatées.....	75
Installation Frigorifique.....	77
Déclaration de conformité.....	84
Garantie.....	82

## GB Index

Symbols Prohibitions and prescriptions.....	19
A quality choice .....	21
Instructions and general warnings .....	22
Installation of the machine .....	23
Cleaning .....	24
Protection mode and Condenser cleaning procedure...	26
Controls and signals .....	26
How to produce Soft Ice Cream .....	27
Keypad lock .....	29
Product dispensing / Dose Counte.....	29
Night Mode AUT .....	30
Use of the TLI (Lower Limit Temperature) .....	31
Service submenu settings .....	32
Important Security Rules .....	34
Disposal of the old machine .....	34
Technical assistance .....	34
Quickream trouble shooting guide.....	35
Electric System .....	73
Exploded .....	75
Cooling System .....	77
Declaration of Conformity .....	84
Warranty .....	81
Registration Card .....	86

## ES Index

Symbols Prohibiciones y prescripciones.....	54
Una Elección de Calidad.....	56
Instrucciones y advertencias generales.....	57
Instalación de la máquina.....	58
Limpieza.....	59
Modo de protección y limpieza del condensador.....	61
Controles y Señalizaciones.....	61
Cómo fabricar Helado Soft.....	62
Bloqueo del Teclado.....	64
Dispensación del Producto / Dosificador.....	64
Modo Noche AUT.....	65
Uso de TLI (Límite mínimo de temperatura).....	66
Ajustes del Submenu de Servicio (Service).....	67
IMPORTANTE: Reglas de Seguridad.....	69
Desechar su vieja máquina.....	70
Asistencia Técnica.....	70
Guía de Problemas y Soluciones de Quickream.....	71
Instalación Eléctrica.....	73
Despiece .....	75
Aparato Frigorífico .....	77
Declaración de conformidad .....	84
Garantía .....	83

## Simboli



ATTENZIONE: Materiale infiammabile.

Prima di eseguire qualsiasi intervento è necessario leggere e seguire attentamente le istruzioni contenute all'interno del Manuale d'Uso. Qualsiasi lavoro di assistenza su macchinari con refrigerante R290 dovrà essere effettuato esclusivamente da personale esperto e preparato sulle procedure di gestione del gas R290. Le attività devono essere eseguite dal personale indicato da costruttore e dal distributore che ha effettuato la vendita del prodotto. Utilizzare esclusivamente componenti adatti; se i componenti devono essere sostituiti è importante utilizzare ricambi originali e approvati per l'uso specifico.



ATTENZIONE

## Divieti e Prescrizioni

- ▲ L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte; oppure con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che esse non abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- ▲ I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- ▲ Per un corretto funzionamento utilizzare la macchina alla massima temperatura di 32°C e minima di 24°C.
- ▲ La manutenzione della macchina deve essere eseguita alla massima temperatura di 32°C e minima di 15°C.
- ▲ L'apparecchio non è adatto per l'installazione in una zona in cui potrebbe essere utilizzato un getto d'acqua.
- ▲ L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
- ▲ L'apparecchio può essere installato in luoghi dove il suo uso e la manutenzione è limitato a personale qualificato.
- ▲ L'accesso alla zona di servizio è limitato alle persone che hanno la conoscenza e pratica della macchina, in particolare per quanto concerne la sicurezza e l'igiene.
- ▲ ATTENZIONE: Verificare che le aperture di ventilazione, sia sull'apparecchiatura che nella struttura ad incasso, non siano ostruite.

- ▲ **ATTENZIONE:** Non utilizzare mezzi meccanici o altri dispositivi per accelerare lo sbrinamento, ma servirsi unicamente di quelli consigliati dal produttore.
- ▲ **ATTENZIONE:** Non danneggiare il circuito refrigerante.
- ▲ **ATTENZIONE:** Non usare dispositivi elettronici nei scompartimenti per la conservazione degli alimenti a condizione che non siano stati approvati dal produttore.
- ▲ Non conservare sostanze esplosive, come bombolette spray con propellente infiammabile in questo apparecchio.
- ▲ Il presente apparecchio è concepito per essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili quali:
  - La zona cucina destinata al personale di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
  - Le fattorie e dai clienti negli alberghi, nei motel e in altri ambienti di tipo residenziale;
  - I bed and breakfast.
  - I servizi catering e applicazioni simili non per la vendita al dettaglio.
- ▲ **ATTENZIONE:** Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia bloccato o danneggiato.
- ▲ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante.
- ▲ **ATTENZIONE:** Non posizionare adattatori, prese multiple e/o prolunghie nel retro del macchinario.
- ▲ Per un funzionamento sicuro l'inclinazione massima dell'apparecchio è di 1,5 gradi verso il lato anteriore.
- ▲ Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini senza sorveglianza.
- ▲ I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- ▲ Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza se sono stati sottoposti a supervisione o istruzione sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli coinvolti.
- ▲ I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni possono caricare e scaricare apparecchiature di refrigerazione.
- ▲ Il livello sonoro ponderato in base alla curva A non supera 70 dB.
- ▲ Non riempire la vasca con solo acqua. In caso di congelamento del prodotto, spegnere il modulo elettronico fino a che il prodotto non diventa liquido.
- ▲ Il presente modello può essere utilizzato per la produzione di granita, sorbetto e bibita fredda.
- ▲ Utilizzare solo acqua potabile per la preparazione delle miscele.
- ▲ Utilizzare latte a lunga conservazione nella produzione di sorbetto.
- ▲ Per dettagli e precauzioni per l'installazione, vedere a pagina 5.
- ▲ Per dettagli e precauzioni per la pulizia, vedere a pagina 6.

## Una scelta di qualità

Elmeco conduce la propria attività in conformità delle Vision 2000 / ISO 14001



Aver scelto Elmeco, ed in particolare Quickream dimostra la Sua sensibilità nei confronti dell'innovazione. Grazie quindi per aver capito l'importanza di lavorare con un'azienda per la quale la parola "qualità" non è un termine astratto. Per tutti noi della Elmeco, qualità è un impegno concreto. Significa ribadire ogni giorno quella peculiarità innovativa che in passato ci ha contraddistinto come inventori della prima macchina per granite e che oggi ci riconferma come leader dell'avanguardia tecnica e tecnologica. Significa operare in azienda nell'ottica del continuo miglioramento organizzativo e gestionale, in accordo con le normative ISO 9001:2000. Significa porre al centro dell'attenzione il cliente e dedicare investimenti e risorse al continuo soddisfacimento delle sue esigenze.

Per Lei che ha scelto Elmeco, qualità significa invece poter operare con prodotti affidabili e duraturi, poter contare su un'assistenza puntuale e qualificata, poter lavorare sempre meglio e con maggior redditività.



Queste istruzioni sono disponibili anche in formato elettronico sul nostro sito web [www.elmeco.com](http://www.elmeco.com).

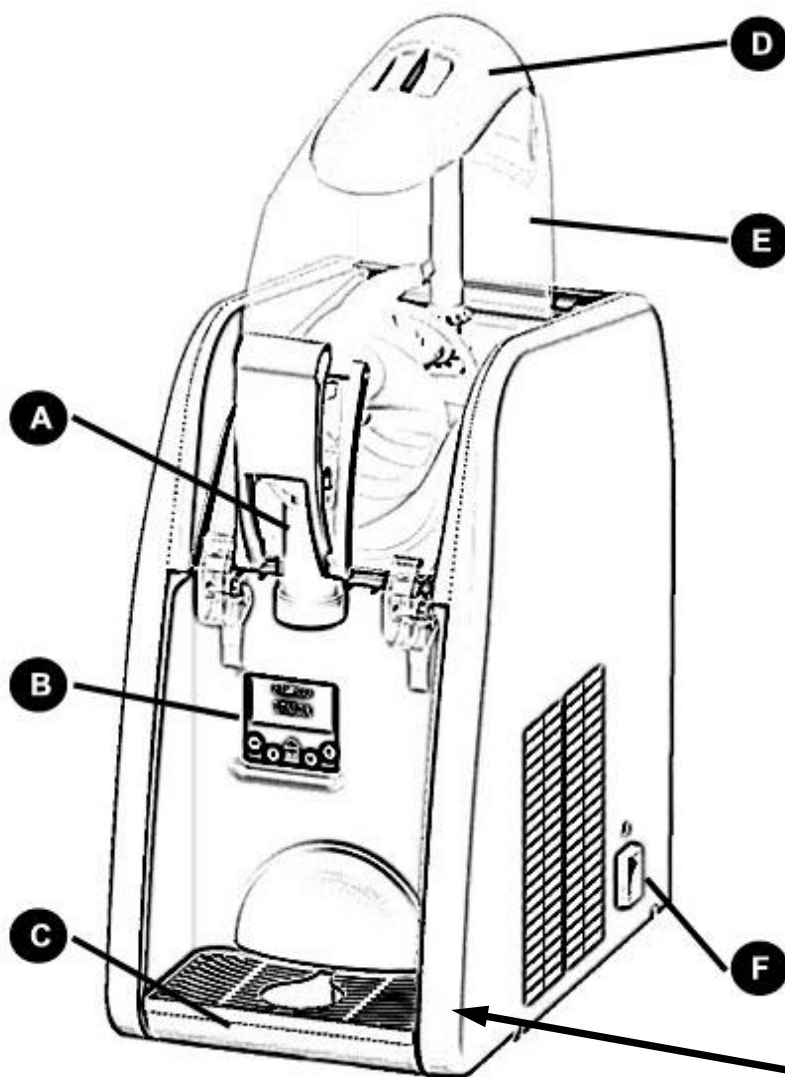
## Istruzioni e avvertenze generali

Prima di mettere in funzione l'apparecchio leggete attentamente le informazioni riportate in questo manuale di servizio; sarete così in grado di installare, usare ed effettuare correttamente la manutenzione della macchina. Il presente modello, per la produzione di soft ice cream, basato sulla gestione della temperatura, garantisce l'assoluta omogeneità del prodotto e la regolazione della sua densità, attraverso un innovativo controllo elettronico.

Quickream	Capacità (litri)	Capacità (galloni)	Dimensioni (mm)	Dimensioni (pollici)	Potenza/Voltaggio/Frequenza	Colore
	3-4 litri	1 gallone	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/220-230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz 420W/220Volts/60Hz	Bianco Nero

Conservate accuratamente le istruzioni per l'uso e il montaggio, eventualmente anche per il successivo acquirente. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni derivanti dall'inosservanza delle seguenti istruzioni.

Effettuate l'installazione in base alle istruzioni per il montaggio. L'alimentazione elettrica deve corrispondere ai dati di targa riportati nella parte anteriore della macchina dietro il gocciolatoio (fig.4 pos. C).



- A- Rubinetto**
- B- Elettronica di pilotaggio**
- C- Gocciolatoio**
- D- Cupolino**
- E- Contenitore trasparente**
- F- Interruttore generale**

**4**

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

MATRICOLA  MODELLO **QK 1**

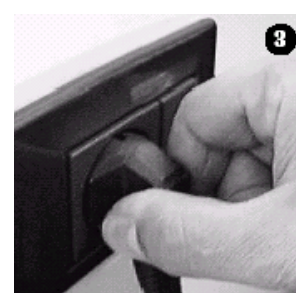
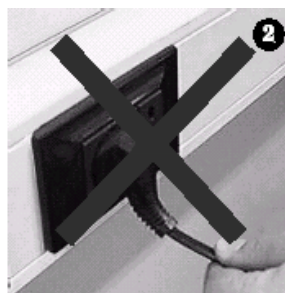
V=  Hz=  A=  **R404A** g180

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

O.P.

Durante la manutenzione e la pulizia, o in caso di funzionamento difettoso, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, disinserendo la spina dalla presa di alimentazione - **tirando la spina e non il cavo** - (figg.2 e 3).

Le riparazioni devono essere effettuate solo ed esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato. Riparazioni eseguite non a regola d'arte possono costituire grave pericolo per l'utilizzatore. Contattate l'Azienda per conoscere il *Centro Assistenza Tecnico* autorizzato a Voi più vicino.



## Installazione del nuovo apparecchio

Prima di installare l'apparecchio, verificare che:

- ▲ **L'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. In caso di dubbio consultare il fornitore;**
- ▲ **Il Quickream sia posizionato in modo che non ci sia nessuna fonte di calore nelle sue prossimità;**
- ▲ **L'impianto di alimentazione elettrica sia fornito di messa a terra a norma di legge;**
- ▲ **La portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima dell'apparecchio, come indicato nei dati di targa (fig.4 pag.4).**
- ▲ **Se richiesto dalla normativa locale, è possibile avere l'apparecchio collegato permanentemente alla rete elettrica, rif. National Electrical Code (NEC) e NFPA 70. In questo caso, è necessario rimuovere il pannello laterale, scollegare il cavo di alimentazione dal cablaggio della macchina, rimuoverlo dalla macchina e sostituirlo con il cavo permanente rispettando le normative locali.**

In caso di dubbi consultare esclusivamente personale specializzato.

Per installare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni riportate di seguito.

### Avvertenze

Questo apparecchio deve essere destinato solo all'uso per il quale è stato realizzato. Ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

### Installazione

È preferibile far eseguire l'installazione da personale qualificato. Un'errata installazione può causare danni a persone o cose, per i quali il costruttore declina ogni responsabilità.

Una volta tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini, in quanto potenziali fonti di pericolo.

- ▲ **Nelle operazioni di trasporto o sollevamento, il Quickream, non deve mai essere afferrato per i contenitori trasparenti. La Elmecco non risponde dei danni provocati dalle suddette errate manovre.**
- ▲ **Posizionare l'apparecchio in modo che nessuna fonte di calore si trovi vicino alle pareti grigliate. Accertarsi che attorno alla macchina vi sia uno spazio libero di almeno 25 cm.**



**▲ Appoggiare l'apparecchio su un banco in grado di sostenerne il peso, anche a carico completo.**

È sconsigliato il collegamento elettrico per mezzo di adattatori, prese multiple e/o prolunghe. Se necessario, utilizzare esclusivamente materiale conforme alle norme vigenti di sicurezza, per intensità di corrente fino a quella indicata nei dati di targa (fig.4 pag.4).

Dopo avere collegato l'apparecchio all'impianto elettrico e avere acceso l'interruttore generale, verificare che esca aria dalle griglie laterali.

**Pulizia**

Prima di mettere in funzione l'apparecchio è opportuno effettuare la pulizia

- ▲ **Seguire sempre le disposizioni riguardanti la pulizia degli enti governativi preposti.**
- ▲ **La pulizia e la sanitizzazione deve essere effettuata quotidianamente.**
- ▲ **Prima di effettuare ogni operazione, spegnere l'interruttore generale della macchina (pag.4 pos.F) e scollegare la spina dall'alimentazione.**
- ▲ **Utilizzare una soluzione di acqua fredda e ipoclorito di sodio (candeggina) nella proporzione di 10 grammi (1/2 cucchiaino) per ogni litro di acqua. Risciacquare con acqua tiepida.**
- ▲ **Una quantità maggiore di candeggina potrebbe danneggiare il materiale delle eliche.**
- ▲ **Se le parti in plastica sono lavate in lavastoviglie assicurarsi che le temperature non superino mai i 60°C o 140°F, poiché potrebbero danneggiarsi.**
- ▲ **Non utilizzare mai polveri abrasive.**
- ▲ **Si raccomanda di pulire il filtro almeno una volta alla settimana.**

La pulizia è fondamentale per la migliore durata e conservazione dell'apparecchio; è opportuno quindi sottoporre periodicamente a pulizia le parti a contatto con il prodotto alimentare, utilizzando la seguente procedura.

**Procedura pulizia vasca**

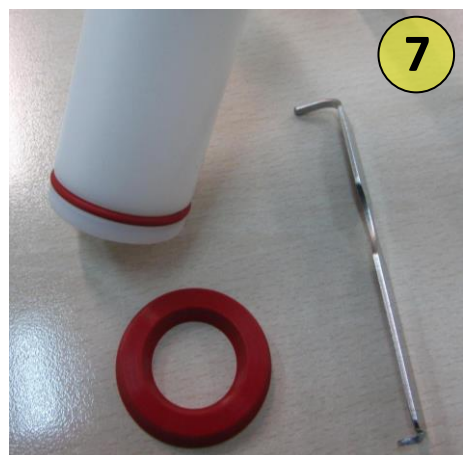
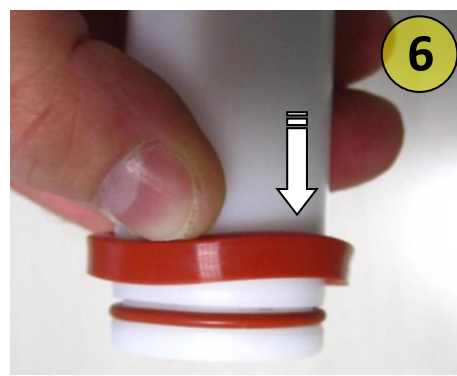
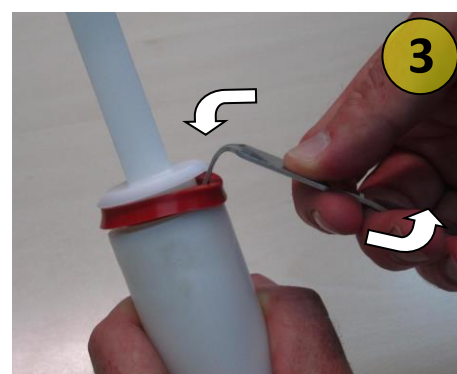
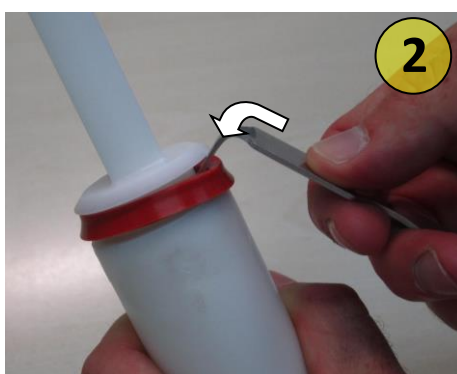
Vedere foto esplicative alle pagine 78-79 del presente libretto di istruzioni:

- Il macchinario durante la procedura di pulizia deve avere obbligatoriamente il sistema frigorifero spento. Selezionare o la modalità di "MOTOR ON" oppure "MODE ON", vedi pag. 9;
- Munirsi di guanti monouso;
- Svuotare il contenitore aprendo il rubinetto. Il prodotto residuo può essere conservato in frigo, in appositi contenitori destinati all'uso, se consentito dagli enti locali preposti;
- Rimuovere la cupola come mostrato in fig. 1-2-3-4-5;
- Versare acqua all'interno del contenitore e svuotarlo;
- Spegnere il macchinario e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica;
- Rimuovere il rubinetto dal contenitore come mostrato in fig.6-7-8-9;
- Rimuovere la ghiera con foro a stella come mostrato in fig.10;
- Rimuovere le manopole di fissaggio ganci, ove presenti;
- Aprire i ganci come mostrato in fig.11 e sollevare il contenitore come da fig.12-13;
- Rimuovere cassetto raccogli condensa presente sulla parte superiore del pannello frontale come mostrato in fig.13
- Rimuovere le eliche, orizzontale e verticale, come mostrato in fig.14-15-16-17-18-19;
- Immergere le parti smontate in una soluzione di acqua tiepida e candeggina (**10 gr/litro d'acqua**);

- Preparare altra soluzione di acqua tiepida e candeggina (**10 gr/litro d'acqua**). Immergere un panno che sarà usato per pulire la vaschetta d'acciaio e le parti superiori ad essa collegate (fig.20);
- Sciacquare bene con acqua fresca e asciugare tutte le parti che sono state soggette a lavaggio;
- Con un panno umido pulire tutte le parti esteriori della macchina;
- Riasssemblare il tutto;
- ⚠ **Lubrificare con vaselina alimentare i punti indicati in fig.21 (ingranaggi eliche e lato frontale elica orizzontale) onde evitare la comparsa di cigolio (fischio) dovuto allo sfregamento tra le due plastiche.**
- Riallacciare l'apparecchio alla rete elettrica.

### Procedura smontaggio guarnizione pistone per pulizia

Una volta rimosso il pistone dal contenitore, seguire attentamente le immagini di seguito riportate per poter effettuare lo smontaggio della guarnizione a labbro. L'utensile mostrato nelle immagini fa parte della dotazione del Quickream. Dopo lo smontaggio lavare la guarnizione e la sede del pistone, come descritto nel paragrafo pulizia e rimontare il tutto.



## Pressostato e modalità protezione. Pulizia filtro condensatore

Sul pannello laterale destro vi è una spia verde (vedi fig.22 pag.79). Lo spegnimento di questa spia segnala l'intervento del pressostato per raggiungimento di elevata pressione all'interno del circuito frigorifero della macchina. Il pressostato è provvisto di riarmo automatico, quando le pressioni saranno diminuite il compressore ritornerà a funzionare e la spia si accenderà.

La sovrappressione può avere origine da:

1. Fonti esterne di calore che determinano l'innalzamento della temperatura interna della macchina;
2. Circolazione dell'aria ostruita;
3. Filtro sporco.

Se la causa è questo ultimo caso:

- Rimuovere il filtro posizionato nella parte posteriore dell'apparecchio (vedi fig.23 pag.79);
- Pulire il filtro con aria compressa.

**▲ pulire il filtro almeno una volta alla settimana.**

## Comandi e segnalazioni



– nell'ambito del menu: scorrimento in avanti;



– nell'ambito del menu: scorrimento all'indietro;



– entrata nel menu;

– uscita dal menu.



– tasto accensione delle eliche;

– in caso di variazione di valori di un parametro, conferma del valore selezionato (**enter**) con ritorno al livello superiore di menu;



– selezione della modalità di funzionamento, secondo un approccio ciclico:

- SOFT MODE - modalità soft;
- NIGHT MODE - modalità notturno;
- MOTOR ON - freddo spento;

– in caso di variazione di valori di un parametro, scorrimento orizzontale tra parametri secondo un approccio ciclico;

**▲ La membrana del comando elettronico non va pulita con sostanze o materiale abrasivo.**

**▲ Nel caso in cui la macchina venga spenta, alla riaccensione il modulo elettronico si posizionerà sulla schermata principale "MODE ON", vedi pag.9.**

## Come iniziare la produzione di Soft ice cream

- ⚠ **Utilizzare solo acqua potabile per la preparazione delle miscele.**
- ⚠ **Utilizzare latte a lunga conservazione nella produzione di miscele.**
- ⚠ **Non riempire la vasca con solo acqua. In caso di congelamento del prodotto, spegnere il modulo elettronico fino a che il prodotto non diventa liquido.**
- ⚠ **Se la miscela contiene prodotto alcolico, considerare che 15%, sulla miscela totale, è il valore massimo consentito che può andare a contatto con le parti plastiche.**
- ⚠ **Se l'elica orizzontale viene bloccata dall'insorgere di blocchi di ghiaccio, dovuti alla presenza di poco zucchero o per altre ragioni, come corpi estranei nella vasca, si può causare la rottura delle eliche.**
- ⚠ **Se il prodotto in vasca ghiaccia completamente spegnere il macchinario, attendere che il prodotto diventi completamente liquido, svuotare la vasca e verificare la causa del problema (es. mancanza di zucchero, mancata chiusura elettrovalvola, ecc.).**
- ⚠ **Il prodotto deve essere mantenuto ad una temperatura non superiore a 5°C per periodi specificati dal produttore, ma comunque per non più di 5 giorni. In caso di guasto dell'impianto frigorifero è opportuno verificare l'eventuale deterioramento del prodotto.**

Effettuare le operazioni di pulizia descritte nel paragrafo "PULIZIA".

- ⚠ **Spegnere interruttore generale prima di riempire il contenitore.**

Rimuovere il coperchio ed introdurre il prodotto nel contenitore (max 4 litri - **consigliato 2,5/3 litri**).

- ⚠ **Si consiglia di versare un prodotto conservato freddo in frigorifero.**

Accendendo l'interruttore generale (pag.4 pos.F), sul display del modulo elettronico si visualizza

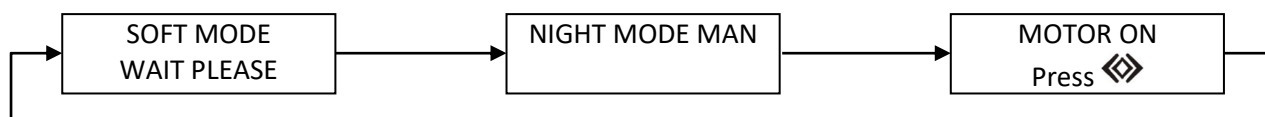


Premere il tasto per avviare la rotazione delle eliche. Sul display si visualizza



Per fermare la rotazione delle eliche tenere premuto il tasto per almeno 2 secondi.

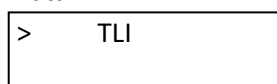
Agendo sul tasto selettore della modalità si potrà selezionare "SOFT MODE", "NIGHT MODE MAN" o ritornare alla sola condizione di eliche in rotazione "MOTOR ON". In base all'impostazione data sul display si visualizza



Impostando "SOFT MODE" si leggerà sulla riga inferiore il messaggio "WAIT PLEASE". Questo indica che il prodotto non è ancora pronto ad essere erogato. In questa condizione la velocità di rotazione delle eliche è 50rpm (default); questa può essere variata utilizzando le funzioni del sottomenu della schermata **SERVICE**;

Premere il tasto sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu

Scorrere con i tasti o sino alla schermata TLI



Confermando con tasto si visualizza la temperatura TLI impostata sul modulo elettronico di controllo

Scorrere con i tasti o sino alla schermata TLI

> TLI

Confermando con tasto si visualizza la temperatura TLI impostata sul modulo elettronico di controllo

TLI  
-4,0°C

Diminuire il valore di TLI a **-8,5°C**, utilizzando il tasto , laddove il fornitore del prodotto non abbia dato chiare informazioni sulla TLI da impostare. Confermare premendo il tasto

Per uscire dal menu premere il tasto

In questa condizione il modulo di controllo elettronico ricercherà in modo automatico la temperatura ideale del prodotto versato nel contenitore

- Il fatto che sia impostata una TLI uguale a -8,5°C non vuol dire che il prodotto in vasca (vedi temperatura riportata nella schermata TANK TEMPERAT.) arrivi a quella temperatura. Poiché il modulo di controllo elettronico ricerca automaticamente la temperatura ideale del prodotto si può riscontrare che la temperatura della schermata TANK TEMPERAT. sia superiore a quella impostata nella schermata TLI; la temperatura del prodotto può essere diversa a secondo del prodotto utilizzato.**

Il prodotto pronto verrà segnalato dal display con la visualizzazione sulla riga inferiore del messaggio "READY TO SERVE". In questa condizione la velocità di rotazione delle eliche diminuisce a 30rpm (default); questa può essere variata utilizzando le funzioni del sottomenu della schermata **SERVICE**;

SOFT MODE  
READY TO SERVE

Può capitare che la macchina venga spenta, agendo su interruttore generale, o venga fermata la rotazione delle eliche, agendo sul tasto . Con una temperatura di prodotto in vasca al di sotto di -2,0°C, alla successiva pressione di uno dei due tasti, interruttore generale o accensione eliche , si visualizzerà sul display

WAIT 9 MINUTES  
FOR AUGER

Con la procedura attiva le eliche rimarranno ferme fino a che il "9" non diventa "1". Trascorso tale tempo (contatore alla rovescia) le eliche ritorneranno a funzionare e il modulo elettronico si posizionerà nella condizione precedente allo spegnimento. Durante il conto alla rovescia non deve essere premuto alcun tasto.

- Onde causare il reset della funzione "WAIT 9 MINUTES FOR AUGERS", sopra indicata, è importante che la macchina non venga spenta e accesa se il contatore alla rovescia è in funzione.**

**Tale procedura serve a proteggere gli ingranaggi e le eliche da sforzi meccanici anomali causati dall'insorgere di pezzi di ghiaccio sul fondo della vasca inox. Questi blocchi di ghiaccio possono provocare rumori di ingranaggi che slittano tra di loro sino al completo arresto della rotazione dell'elica. Se la macchina non dovesse ripartire chiamare il servizio assistenza.**

Nel caso il prodotto in vasca sia pronto "Soft Mode READY TO SERVE", può capitare che si visualizzi sul display









LOW MIX  
PLEASE REFILL

Questa procedura si attiva quando è presente una quantità esigua di prodotto nel contenitore. In questa condizione l'elettrovalvola viene disalimentata per un tempo di 5 minuti per evitare la formazione di uno strato di ghiaccio sul fondo vasca; trascorso tale tempo la procedura si disattiva.

- In questa condizione deve essere rabboccato il contenitore.**

## Blocco tastiera

È possibile rendere inattiva la tastiera bloccando la funzione di tutti i tasti eccetto quello del **MENU**. Per fare ciò seguire la seguente procedura:

1. Premere il tasto  sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu
  2. Scorrere con i tasti  o  sino alla schermata **KEYBOARD**
- > KEYBOARD
3. Confermando con il tasto  si visualizza l'attuale impostazione della tastiera
- > KEYBOARD  
ENABLED
4. Variare **ENABLED** in **DISABLED**, per rendere inattiva la tastiera, utilizzando i tasti  o 
- > KEYBOARD  
DISABLED
5. Dopo aver impostato il nuovo stato della tastiera confermare con il tasto 
  6. Per uscire dal menu premere il tasto .

Quando la tastiera risulta inattiva "**DISABLED**" si visualizzerà un triangolo nel lato superiore destro del display

SOFT MODE ▲  
WAIT PLEASE

Questa funzione è indicata in applicazioni self-service per impedire di modificare i valori impostati.




## Erogazione prodotto / Contadosi

Quickream è dotato di un rubinetto che una volta aperto fa entrare il prodotto in una camera. Una volta riempita questa camera si potrà provvedere a spingere il prodotto soft nel bicchiere o cialda.

La camera ci permette di erogare sempre circa 70 gr di prodotto in pochissimo tempo e di contare le porzioni erogate.

**⚠ Il conta porzioni funziona solo se sul display è riportata la dicitura "Soft Mode READY TO SERVE".**


Per conoscere il numero delle porzioni erogate basta seguire la seguente procedura:

1. Premere il tasto  sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu
2. Scorrere con i tasti  o  sino alla schermata **DOSE COUNTER**

> DOSE COUNTER

3. Confermando con il tasto  si visualizzano il numero di porzioni erogate

DOSE COUNTER  
055

4. Il valore si può azzerare tenendo premuto il tasto  fino a che non si visualizzi "000"

DOSE COUNTER  
000

5. Per uscire dal menu premere prima il tasto  e poi il tasto 

**⚠ Nel caso in cui non venga premuto alcun tasto il modulo elettronico, trascorso un certo tempo, esce in modo automatico dal menu.**


### Night Mode AUT

La funzione "NIGHT MODE" serve a mantenere il prodotto liquido ad una temperatura inferiore a 0°C/32°F, durante la fase di chiusura del locale o quando richiesto dall'utente. Questa funzione può essere gestita in modalità manuale, impostando "NIGHT MODE MAN" come riportato a pag.9, oppure in modalità automatica, impostando gli orari di ON e OFF. In caso di impostazione degli orari, il macchinario in modo automatico si porterà dalla condizione di "SOFT MODE" a "NIGHT MODE AUT" e viceversa. Nella condizione di "NIGHT MODE AUT" o "NIGHT MODE MAN" la velocità di rotazione delle eliche è uguale a 20rpm. Quello di ON indica l'orario di passaggio da "SOFT MODE" a "NIGHT MODE AUT", mentre quello di OFF indica l'orario di passaggio da "NIGHT MODE AUT" a "SOFT MODE". Questa funzione viene utilizzata quando si vuole che il prodotto sia già pronto all'uso alla riapertura del locale. Prima di impostare gli orari della funzione "NIGHT MODE" è necessario impostare la data e l'orario locale. Per fare ciò seguire la seguente procedura:




1. Premere il tasto  sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu


2. Scorrere con i tasti  o  sino alla schermata **DATE**

> DATE

3. Confermando con il tasto  si visualizza la data impostata sul modulo di controllo elettronico


DATE  
17/01/12

4. Impostare la data corretta, se necessario, utilizzando i tasti  o  per aumentare o diminuire il valore, e il tasto  per spostare il cursore in orizzontale. La data apparirà secondo il seguente ordine: **GG/MM/AA**




5. Dopo aver impostato la data confermare con il tasto 

6. Scorrere con i tasti  o  sino alla schermata **TIME**


> TIME

7. Confermando con il tasto  si visualizza l'orario impostata sul modulo di controllo elettronico

TIME  
11:43

8. Impostare l'orario corretto, se necessario, utilizzando i tasti  o  per aumentare o diminuire il valore, e il tasto  per spostare il cursore in orizzontale. L'orario apparirà secondo il seguente ordine: **HH/MM**

9. Dopo aver impostato l'orario confermare con il tasto 


10. Per uscire dal menu premere il tasto 

A questo punto è possibile impostare gli orari di ON e OFF della funzione "NIGHT MODE". Per fare ciò seguire la seguente procedura:

1. Premere il tasto  sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu

2. Scorrere con i tasti  o  sino alla schermata **NIGHT MODE**

> NIGHT MODE


3. Confermando con il tasto  si visualizzano i due orari di ON e OFF sul modulo di controllo elettronico

On	NIGHT	Off
00:00		00:00

4. Impostare gli orari di ON e OFF utilizzando i tasti  o , per aumentare o diminuire il valore, e il tasto  per spostare il cursore in orizzontale

**▲ Nel caso in cui gli orari coincidono a "00:00" la funzione è disattivata.**

5. Dopo aver impostato l'orario confermare con il tasto 



6. Per uscire dal menu premere il tasto .

### Usò della TLI (Temperatura limite inferiore)


In stato di prodotto "WAIT PLEASE" può capitare, contrariamente a quanto indicato da Quickream, che il prodotto sia pronto per essere servito. In questa situazione il cliente può utilizzare la funzione **TLI** impostando la temperatura a cui il prodotto risulta essere pronto.

Per l'impostazione di **TLI** procedere come segue :

1. Premere il tasto  sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu

2. Scorrere con i tasti  o  sino alla schermata **TANK TEMPERAT.**

> TANK TEMPERAT.

3. Confermando con il tasto  si visualizza nella riga inferiore del display la temperatura a cui il prodotto si trova. Nell'esempio la temperatura è -6,4°C


TANK TEMPERAT.
-6,4°C •

4. Rilevare la temperatura

5. Premere il tasto  per ritornare alla schermata precedente

6. Scorrere con i tasti  o  sino alla schermata **TLI**

> TLI

7. Confermando con tasto  si visualizza la temperatura **TLI** impostata sul modulo elettronico di controllo. Nel nostro caso è -8,0°C

TLI
-8,0°C

8. Impostare la nuova **TLI** utilizzando i tasti  o  portando il suo valore a quello rilevato al punto "4."

TLI
-6,4°C

9. Dopo aver impostato la temperatura confermare con il tasto 



10. Per uscire dal menu premere il tasto

## Impostazione del sottomenu Service

Il Quickream viene fornito con dei parametri impostati di default utili al funzionamento con svariati prodotti. I parametri vengono di seguito elencati:

Service step V1	V1= 50rpm (default)	T1= -3,0°C (default)
Service step V2	V2= 40rpm (default)	T2= -3,5°C (default)
Service step V3	V3= 30rpm (default)	RTS= non impostabile
RTS Time	10 minuti (default)	
EV OFF Time	10minuti (default)	

La variazione di tali parametri deve essere effettuata solo ed esclusivamente da personale specializzato ed autorizzato. In caso di variazione di uno o più parametri del sottomenu **SERVICE** vi è la possibilità di effettuare un reset impostando quelli di default. Per fare ciò seguire la seguente procedura:

1. Accertarsi che l'apparecchio sia spento; interruttore generale (pag.4 pos.F) in posizione OFF
2. Tenendo premuto il tasto , sul modulo di controllo elettronico, accendere l'interruttore generale. Il tasto dovrà essere rilasciato quando sul display del modulo elettronico si visualizza

RESET OK

Per l'impostazione di **SERVICE** procedere come segue:

1. Premere il tasto sul modulo di controllo elettronico per visualizzare le voci del menu  
 ▲ **Da premettere che in qualsiasi schermata del menu/sottomenu ci si trovi, il modulo elettronico fuoriesce da questi nel caso in cui non vi sia pressione di alcun tasto per un tempo di 30 secondi o nel caso in cui venga premuto il tasto . Se questo accade il modulo elettronico si posiziona sulla schermata precedente all'accesso del menu.**
2. Scorrere con i tasti o sino alla schermata **SERVICE**

> SERVICE

3. Tenere premuto il tasto per un tempo maggiore di 6 secondi e comunque fino a che non si visualizzi la prima voce del sottomenu **SERVICE**

SERVICE STEP V1  
V1rpm            T1°C

La finestra riporta la velocità "**V1**", lampeggiante, a cui devono ruotare le eliche dall'accensione del macchinario fino a che non viene raggiunta la temperatura "**T1**".

- a. Premere il tasto o per cambiare il valore di V1 "min 20 / max 70 per step di 1rpm"
  - b. Premere il tasto per passare al successivo parametro T1 "min -8,5°C / max -2,5°C per step di 0,5°C"
4. Confermando con il tasto si visualizza la seconda voce del sottomenu **SERVICE**

SERVICE STEP V2  
V2rpm            T2°C

La finestra riporta la velocità "**V2**", lampeggiante, a cui devono ruotare le eliche una volta che è stata superata la temperatura "**T1**". Tale velocità è mantenuta fino a che non viene raggiunta la temperatura "**T2**".

▲ Non è impostabile una temperatura “T2” più calda di “T1”.

- a. Premere il tasto o per cambiare il valore di V2 “min 20 / max 70 per step di 1rpm”
  - b. Premere il tasto per passare al successivo parametro T2 “min -8,5°C / max -2,5°C per step di 0,5°C”
5. Confermando con il tasto si visualizza la terza voce del sottomenu **SERVICE**

SERVICE STEP V3  
 V3rpm                  RTS

La finestra riporta la velocità “V3”, lampeggiante, a cui devono ruotare le eliche una volta che è stata superata la temperatura “T2”. Tale velocità è mantenuta anche nella fase di mantenimento del prodotto “READY TO SERVE” a patto che non ci siano erogazioni in atto.

- a. Premere il tasto o per cambiare il valore di V3 “min 20 / max 70 per step di 1rpm”
  - b. Il parametro “RTS” è fisso e non modificabile; questo corrisponde alla temperatura che il modulo elettronico memorizza quando trova la condizione di “READY TO SERVE”
6. Confermando con il tasto si visualizza la quarta voce del sottomenu **SERVICE**

RTS TIME  
 10min.

La finestra riporta l’arco temporale in cui il modulo elettronico, tramite il controllo della diminuzione della temperatura, decide quando far cambiare la condizione “WAIT PLEASE” in “READY TO SERVE”. Seppur sia presente “READY TO SERVE” l’elettrovalvola rimane accesa in quanto pilotata dalla quinta voce del sottomenu “EV OFF TIME”. Nella condizione di “EV OFF TIME = RTS TIME” si ha che il passaggio da “WAIT PLEASE” a “READY TO SERVE” e lo spegnimento dell’elettrovalvola coincidono.

- a. Premere il tasto o per cambiare il valore di 10 “min 03 / max 20 per step di 1min.”
7. Confermando con il tasto si visualizza la quinta voce del sottomenu **SERVICE**

EV OFF TIME  
 10min.

La finestra riporta l’arco temporale in cui il modulo elettronico, tramite il controllo della diminuzione della temperatura, decide quando far spegnere l’elettrovalvola e iniziare il mantenimento del prodotto.

- a. Premere il tasto o per cambiare il valore di 10 “min 03 / max 20 per step di 1min.”
8. Confermando con il tasto si ritorna alla schermata **SERVICE**

> SERVICE

9. Per uscire dal menu premere il tasto

### Esempio di funzionamento

V1=70rpm	V2=50rpm	V3=40rpm	RTS time=10’
T1=-3,5°C	T2=-4,5°C		EV off time=10’

Impostando le voci del sottomenu **SERVICE** come da tabella sovrastante si ha il seguente funzionamento:

- Al passaggio da “Motor On” a “Soft Mode WAIT PLEASE” le eliche ruotano alla velocità di 70rpm a patto che la temperatura letta nella finestra **TANK TEMPERAT.** sia più calda di -3,5°C (es. -3,0°C);
- Quando la temperatura del prodotto raggiunge i -3,5°C la velocità diminuisce a 50rpm. Questo è valido se sul display è riportato ancora “Soft Mode WAIT PLEASE”;
- Quando la temperatura raggiunge i -4,5°C la velocità diminuisce a 40rpm. Questa velocità sarà mantenuta anche se il display riporta “Soft Mode READY TO SERVE” e per tutto il tempo di mantenimento del prodotto. La stessa aumenta a 70rpm se si effettua una erogazione per poi riposizionarsi a 40rpm dopo 20 secondi dalla chiusura del rubinetto;
- ▲ Il passaggio da “WAIT PLEASE” a “READY TO SERVE” fa predominare la velocità V3 sulle altre due, V1 e V2, e cioè se con uno specifico prodotto si ha il “READY TO SERVE” a -3,4°C si avrà che la velocità diminuirà da 70rpm a 40rpm senza passare per 50rpm.
- Se per un tempo di 10 minuti il modulo di controllo elettronico non legge alcuna variazione della temperatura del prodotto viene considerata questa ultima quella corrispondente a “READY TO SERVE”. Il modulo di controllo elettronico spegnerà ed accenderà l’elettrovalvola in modo da avere, in vasca, una temperatura intorno a quella trovata.
- ▲ È consigliabile che i tempi di RTS TIME e EV OFF TIME siano uguali, così facendo lo spegnimento della elettrovalvola corrisponde al passaggio da “WAIT PLEASE” a “READY TO SERVE”.

### Regole fondamentali di sicurezza

- ▲ Non toccare l’apparecchio quando si hanno mani e/o piedi bagnati.
- ▲ Non usare l’apparecchio a piedi nudi.
- ▲ L’apparecchio può essere installato in luoghi dove il suo uso e la manutenzione è limitato a personale qualificato.
- ▲ Questo apparecchio non è destinato ad essere installato in cucine.
- ▲ Non lasciare l’apparecchio esposto agli agenti atmosferici.
- ▲ Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l’apparecchio dalla rete elettrica.
- ▲ Non rimuovere i pannelli prima di aver scollegato l’apparecchio dalla rete elettrica.
- ▲ Non togliere protezioni e/o coperture che richiedono l’utilizzo di utensili per la loro asportazione.

## Smaltimento del vecchio apparecchio

Qualora l'apparecchio non possa essere riparato, si raccomanda di renderlo inoperante tagliando il cavo di alimentazione, dopo averlo scollegato dalla rete elettrica.



## Istruzioni ecologiche

Gli apparecchi frigoriferi prodotti, come del resto la maggior parte degli altri apparati refrigeratori, congelatori e condizionatori presenti sul mercato, utilizzano il freon come gas refrigerante. Il freon, così come altri liquidi refrigeranti, è un gas ad alto impatto ambientale.

Anche se la tipologia di gas che il fornitore utilizza per la produzione dei suoi macchinari è ecologica (R290 - Propano), l'Azienda in questione impone comunque agli acquirenti di essere a conoscenza, sin dal momento dell'acquisto, di quanto segue e di attenersi alle norme di riferimento.

Gli apparecchi frigoriferi devono essere smaltiti dal relativo servizio di smaltimento comunale o azienda privata autorizzata equivalente.

Avere cura che le tubazioni rigide del frigorifero non vengano danneggiate fino al loro ritiro per lo smaltimento accurato ed ecologico.

Tutti i materiali d'imballaggio impiegati possono essere smaltiti senza alcun pericolo.

## Assistenza Tecnica

L'eventuale riparazione dell'apparecchio (Esempio: sostituzione cavo di alimentazione) dovrà essere effettuata esclusivamente da un *Centro Assistenza Tecnico* autorizzato, con l'utilizzo di ricambi originali.

- ⚠ **Attenzione! Qualsiasi lavoro di assistenza sui macchinari caricati con refrigerante R290 dovrà essere effettuato esclusivamente da personale esperto e preparato sulle procedure di gestione del gas R290. Le attività devono essere eseguite dal personale indicato dal Costruttore o dal Distributore che ha effettuato la vendita del prodotto.**

# Problemi e Soluzioni Quickream

**▲ - Qualsiasi accesso manuale all'interno della vasca trasparente deve essere effettuata con il macchinario spento.**

E' presente una perdita di prodotto dallo scarico condensa posto sul pannello frontale	<ul style="list-style-type: none"> <li>La guarnizione vasca non è posizionata bene nella sede presente su vasca trasparente.</li> </ul>	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
La produzione di gelato, sia a "Soft Mode" che a "Night Mode", continua fino a che le eliche non si bloccano	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonda termostato è scollegata elettricamente o non funziona.</li> </ul>	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
Il prodotto non si addensa	Il prodotto non raggiunge la temperatura ideale e il modulo elettronico segnala "Ready to Serve". Verificare l'impostazione di TLI variando il suo valore come riportato a pag 9.	
La macchina non raffredda e la spia verde, posta sul pannello laterale destro, è spenta	E' intervenuto il pressostato. Il pressostato è provvisto di riarmo automatico; quando le pressioni saranno diminuite il compressore ritornerà a funzionare e la spia si accenderà. Per evitare il ripetersi di questa situazione effettuate la procedura di pulizia del condensatore descritta a pag.8.	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
Sia a "Soft Mode", che a "Night Mode" e a "Motor ON" le eliche non girano	La rotazione del motoriduttore non viene trasmessa alle eliche. Questo può essere causato: <ul style="list-style-type: none"> <li>Dalla rottura della vite di trasmissione pos.30 dell'esploso a pag.75;</li> <li>Dalla rottura di uno o più denti di una delle eliche;</li> <li>Dalla rottura dell'albero trasmissione pos.16 dell'esploso a pag.75. La rottura può essere lato superiore (dado quadro) o lato inferiore (interno macchina).</li> </ul>	Scollegare il cavo alimentazione dalla rete elettrica
I denti degli ingranaggi delle eliche si sganciano tra loro fino al blocco definitivo dell'elica orizzontale	Verificare che la ghiera fissaggio elica verticale pos.15 dell'esploso a pag.75 sia serrata bene.	
L'elica orizzontale gratta sul fondo vasca durante la rotazione provocando rumore e vibrazione	E' presente poco prodotto nella vasca inox; questo causa la non copertura dell'evaporatore sul lato posteriore con conseguente formazione di uno strato di ghiaccio. L'elica, durante la rotazione, gratta il ghiaccio provocando rumore e vibrazione. In questa condizione è da aggiungere prodotto in vasca.	
Durante la rotazione delle eliche si avverte un cigolio	Il rumore proviene dagli ingranaggi delle eliche verticale ed orizzontale. Si rimuove applicando della <b>vaselina alimentare</b> sui punti evidenziati in fig.21 a pag.79.	
Sul display del modulo elettronico appare la scritta "Low Mix Please Refill"	Tale scritta è legata ad una quantità esigua di prodotto in vasca. In questa condizione il prodotto viene spostato tutto sulla parte frontale della vasca con una conseguente riduzione del raffreddamento; a protezione di ciò il freddo rimane spento per 5 minuti. Trascorso tale tempo la scritta scompare e il freddo si riaccende.	Aggiungere prodotto in vasca
Sul display del modulo elettronico appare la scritta "Error:2," lampeggiante	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il prodotto in vasca è ad una temperatura più fredda di -8,5°C;</li> <li>La sonda termostato è in corto circuito.</li> </ul> In questa condizione il freddo viene spento.	Chiamare assistenza tecnica per maggiori informazioni

## Symbols



WARNING: Flammable material.

Before performing any operation it's mandatory to read the instruction given in the User's Manual. Any technical support intervention on the display cabinets loaded with refrigerant R290 must be performed exclusively by qualified staff trained on the procedures for handling gas R290. The operations should be carried out by the staff appointed by the Manufacturer or the Distributor from which you have purchased the product. Only use appropriate components. If the components must be replaced, it is important to use only original spare parts that have been approved for their intended use.



Warning

## Prohibitions and Prescriptions

- ⚠ 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 being supervised not to play with the appliance.
- ⚠ For correct operation use the machine at maximum temperature of 32°C/89.6°F and minimum 24°C/75.2°F.
- ⚠ Machine maintenance must be performed at the maximum temperature of 32°C/ 89.6°F and minimum of 15°C/59°F.
- ⚠ The appliance is not suitable for installation in an area where a water jet could be used.
- ⚠ The appliance must not be cleaned by a water jet.
- ⚠ The appliance is only to be installed in locations where its use and maintenance is restricted to trained personnel.
- ⚠ The access to the service area should only be permitted to persons having knowledge and practical experience of the appliance, in particular as far as safety and hygiene are concerned.
- ⚠ WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

- ▲ **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- ▲ **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- ▲ **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- ▲ Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance
- ▲ This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - Farmhouses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - Bed and breakfast type environments.
  - Catering and similar non-retail applications.
- ▲ **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- ▲ If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer.
- ▲ **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- ▲ For safe operation the maximum tilt of the appliance is 1,5 degrees towards the front side (outlet).
- ▲ Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- ▲ Children shall not to play with the appliance.
- ▲ This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ▲ Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- ▲ The a-weighted sound pressure level is below 70 db.
- ▲ Don't fill the tank with only water. In case of freezing product switch off the board until the product will be liquid.
- ▲ This machine can be used to produce cold drink, slush, and sorbets.
- ▲ To prepare the product mix use only drinkable water.
- ▲ Use UHT milk in the production of sorbet.
- ▲ For details and precautions for installation see page 23.
- ▲ For details and precautions for cleaning see page 24.

## A quality choice

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



Choosing Elmeco, and in particular Quickream 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. 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.



**These instructions are also available in electronic format on our website [www.elmeco.com](http://www.elmeco.com).**



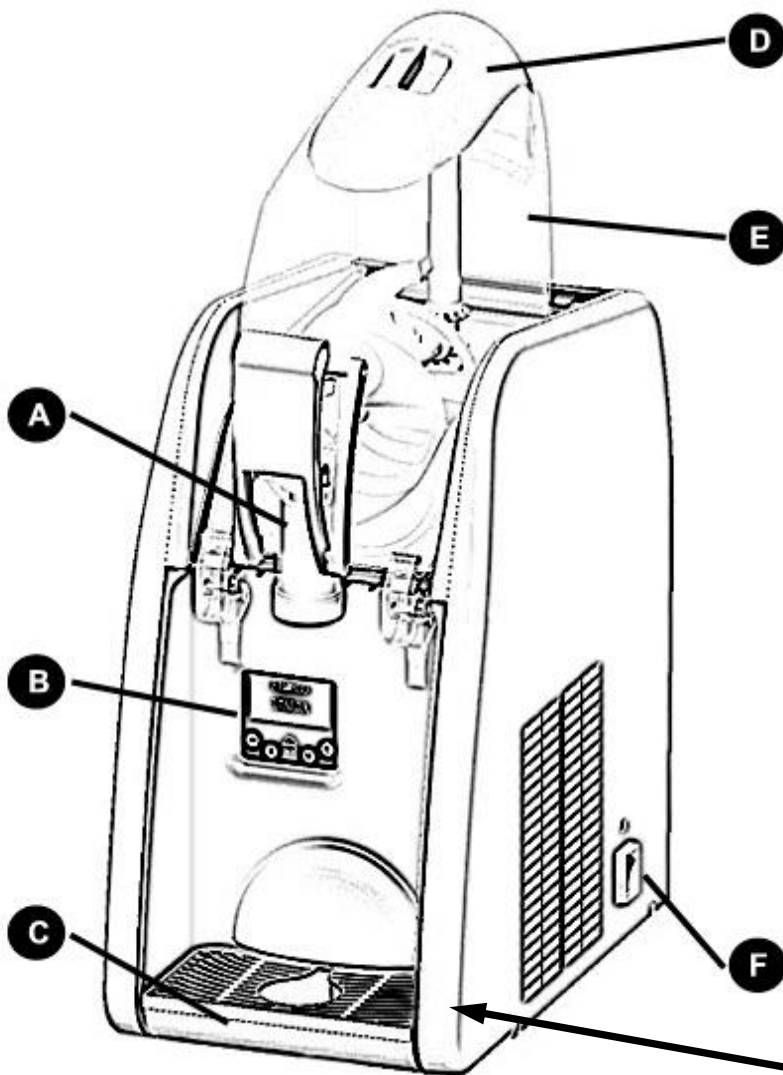
## Instructions and general warnings

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. 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.

Quickream	Capacity (litres)	Capacity (gallons)	Dimensions (mm)	Dimensions (inches)	Power/Voltage/Frequency	Color
	3-4 liters	1 gallon	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.081/6505724 Fax.081/6505726 Made in Italy

MATRICOLA  MODELLO **QK 1**

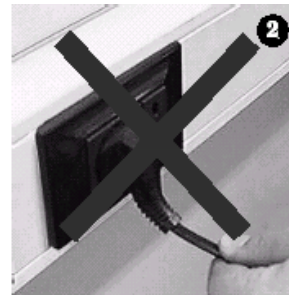
V=  Hz=  A=  **R404A g180**

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 center closer to you.



## Installation of the machine

Before installing the machine, verify that:

- ▲ **The machine is not damaged during the transportation. In case of doubts consult your vendor;**
- ▲ **Quickream is located far from any heating source;**
- ▲ **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 22).**
- ▲ **If required by the local regulation, it is possible to have the appliance permanently connected to the electrical power supply, ref. National Electrical Code (NEC) and NFPA 70. If this is the case, it is necessary to remove the side panel, disconnect the power cable from the machine wiring, remove it from the machine and replace it with the permanent cable by respecting the local codes.**

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**
- ▲ **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.**

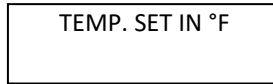
do NOT to connect the machine through adaptors, multiple plugs and/or extensions. If necessary, only use materials in accordance with the existing security laws concerning the power intensity as indicated in the plate data (pic.4 page 22).

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

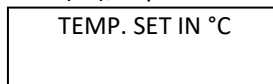
### Setting temperatures scales “°C - °F”(valid for revision 16v1 and higher)

Machine comes with temperature settings set to Celsius (°C) as a default. For revision “16v1” and higher of the control board, operator can switch between degrees Celsius (°C) and Fahrenheit (°F) by following below procedure:

1. Make sure the machine is turned off; main switch (page.22 pos. F) in OFF position
2. While holding down  button on the front control board, turn the machine back ON. Release  button, when control board’s screen shows



3. In order to return back to the degrees Celsius (°C), repeat what is in the previous step



### Cleaning

Before switching the machine on, it should be cleaned properly.

- ▲ **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 22 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.**
- ▲ **It is recommended to clean the filter at least once a week.**

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

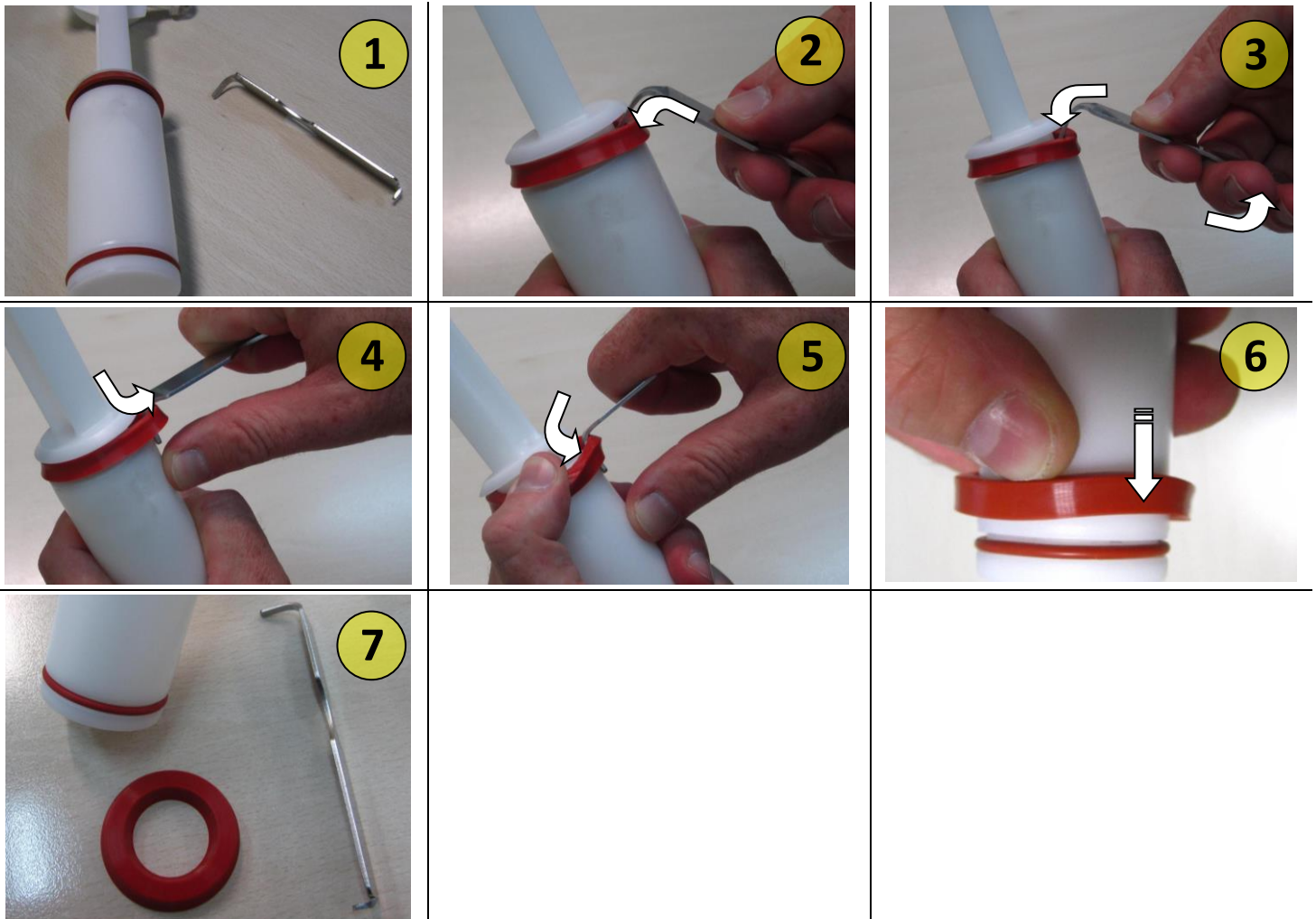
Please see the pictures at pages 78-79 of this instruction manual:

- During the cleaning procedure, the machine must have the refrigerator system turned off. Select or the "MOTOR ON" mode or "MODE ON" mode, see page 27;
- 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. 1-2-3-4-5;
- Pour water in the tank and empty it again;
- Switch the machine OFF by the main switch and unplug the power supply;
- Remove the tap from the tank as illustrated in pic.6-7-8-9;
- Remove the sleeve with star hole as illustrated in pic.10;
- Remove the hooks grips, if present;
- Open the hooks as illustrated in pic.11 and lift the tank as in pic.12-13;

- Remove the horizontal and vertical augers as shown in pic.14-15-16-17-18-19;
  - Dip all parts in a solution of warm water and bleach (**10 gr/litre of water**);
  - 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.20);
  - Wash with fresh water and dry all washed parts;
  - Use a damp cloth to clean all the external parts;
  - Reassemble the machine.
- ▲ **Lubricate the points indicated in fig. 21 (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.**
- Connect the machine to the power supply.

### 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.



## Pressure switch and protection mode Condenser cleaning procedure

On the right side panel there is a green light (see pic.22 page 79). If it switches off, it means that the pressure switch intervened as the machine reached a high pressure inside the cooling circuit. The pressure switch is equipped with automatic reset, when the pressures have decreased, the compressor will return to operation and the light will come on.

A too high pressure can be caused by:

1. The machine is located close to an heating source and its internal temperature increases;
2. The air circulation is obstructed;
3. Dirty filter.







If the cause is this last case:


- Remove the filter from the rear of the machine (see pic.23 page 79);
- Clean the filter with compressed air.

**⚠ Clean the filtre at least once a week.**

## 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:
  - SOFT MODE - soft mode;
  - NIGHT MODE - night mode;
  - MOTOR ON - 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.**

**⚠ In the event that the machine is turned off, when it is turned on again, the electronic module will be positioned on the main screen "MODE ON", see page 27.**

## How to produce Soft Ice Cream

- ⚠ To prepare the product mix use only drinkable water.
- ⚠ Use UHT milk in the production of mix.
- ⚠ Don't fill the tank with only water. In case of freezing product switch off the board until the product will be liquid.
- ⚠ Warning! If the mixture contains alcoholic product, consider that 15%, on total mixture, is the maximum value that can come into contact with plastic parts.
- ⚠ If the horizontal auger is blocked because of ice blocks due to a lack of sugar or to other reasons, such as foreign bodies in the tank, the augers can undergo a break.
- ⚠ If the product freeze completely turn off the machine, wait until the product becomes completely liquid, empty the tank and check the cause of the problem (ie. Lack of sugar, failure to close solenoid valve, etc.).
- ⚠ The product must be maintained at a temperature not exceeding 5°C for periods specified by the manufacturer, but for not more than 5 days. In case of failure of the refrigerator system the product should be inspected to determine whether it has deteriorated.

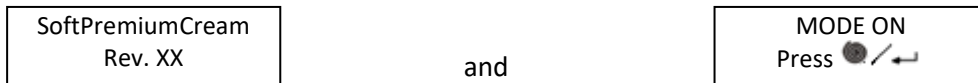
Clean the machine as described in the "CLEANING" paragraph.

- ⚠ **Turn off the main switch before filling the tank.**

Remove the cover and pour the mix in the tank (max 4 liters - **recommended 2,5/3 liters**).

- ⚠ **It is recommended to pour an already refrigerated product.**

When switch on the machine (page22 pos.F), the following menu will be displayed

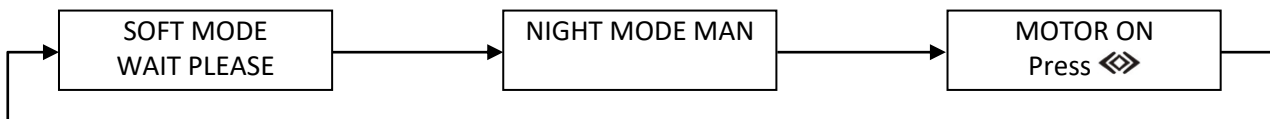


Press the key to start the augers rotation. The following menu is displayed



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

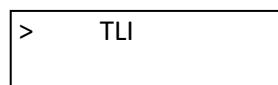
By pressing the button, you can select "SOFT MODE", "NIGHT MODE" or return to the "MOTOR ON" condition in which the augers rotate. According to the display setting you can see



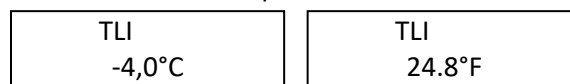
By setting "SOFT MODE" you will read "WAIT PLEASE" on the line below. This message indicates that the product is not ready yet. In this condition the augers turn at 50rpm (default); this can be adjusted by changing the submenu settings in the **SERVICE** section.

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/16.7°F**.

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/16.7°F, 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 30rpm (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 -2,0°C/28.4°F, 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.**


## Keypad 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.

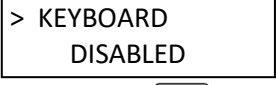
2. Use the  or  keys to scroll to the **KEYBOARD** screen.





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.

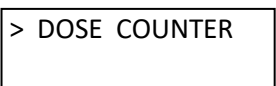
The above mentioned container allows to serve approximately 70 grams of product in a very short time and to count the portions served.


**▲ The portion counter will only appear on the display when the machine reads "Soft Mode READY TO SERVE".**

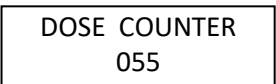
In order to count the portions served, please see the following procedure:


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

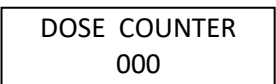
2. Press the  or  buttons until you reach the **DOSE COUNTER** screen



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.**

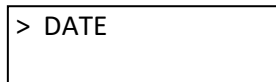
## Night Mode AUT


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

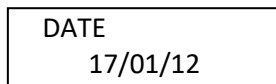
The "NIGHT MODE" is useful to keep the product liquid with a temperature lower than 0°C/32°F, when the restaurant or café is closed or if requested by the user. This mode can be manual, by setting "NIGHT MODE MAN" as illustrated at page 27, or automatic, by setting the ON and OFF hours. In this case, 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





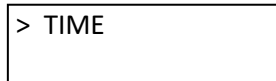
3. By pressing the  button, you can see the date set on the electronic control panel




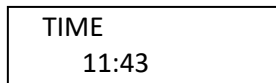
4. Set the correct date, if necessary, with the  or  buttons, in order to increase or decrease the values and the  button in order to move the cursor horizontally. The date will have the following format: **DD/MM/YY**


5. After setting the date, press the  button


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




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




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/20.5°F

TANK TEMPERAT. -6,4°C •	TANK TEMPERAT. 20.5°F •
----------------------------	----------------------------

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/17.6°F

TLI -8,0°C	TLI 17.6°F
---------------	---------------

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

TLI -6,4°C	TLI 20.5°F
---------------	---------------

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= 50rpm (default)	T1= -3,0°C/26.6°F (default)
Service step V2	V2= 40rpm (default)	T2= -3,5°C/25.7°F (default)
Service step V3	V3= 30rpm (default)	RTS= not settable
RTS Time	10 minutes (default)	
EV OFF Time	10 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.22 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




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

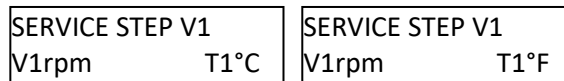
1. To view the menu options, press the  key on the electronic control panel

**⚠ 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.




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



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.



- 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°C/16.7°F min. / max -2,5°C/27.5°F in steps of 0,5°C/0.9°F" setting

4. Press the  key to confirm; the display will show the second option of the **SERVICE** submenu.



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.

**⚠ 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°C/16.7°F min. / max -2,5°C/27.5°F in steps of 0,5°C/0.9°F” 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.

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  
 10min.

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= 10min.

a. Press the or keys to change the 10 “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  
 10min.

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= 10min

a. Press the or keys to change the 10 “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 25.7°F	T2=-4,5°C 23.9°F		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/25.7°F (e.g. -3,0°C/26.6°F);

- When the product temperature reaches  $-3,5^{\circ}\text{C}/25.7^{\circ}\text{F}$ , the speed reduces to 50rpm. This is valid if the display still reads “Soft Mode WAIT PLEASE”;
- When the temperature reaches  $-4,5^{\circ}\text{C}/23.9^{\circ}\text{F}$ , 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  $-3,4^{\circ}\text{C}/25.9^{\circ}\text{F}$ , 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 to be installed in kitchens.
- ⚠ 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.
- ⚠ Do not remove protections and / or covers that require the use of tools for their removal.

### Disposal of the old machine

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



### Ecological instruction

The refrigerators produced, like most other refrigeration, freezing and air-conditioners on the market, use Freon as refrigerating gas. Freon, like other coolants, is a gas with a high environmental impact.

Even if the type of gas that the supplier uses for the production of its machinery is environmentally friendly (R290 - Propano), the Company in question nonetheless requires purchasers to be aware of the following, from the time of purchase, follow the reference standards.

All refrigerating machines must be disposed by the local administration service or by an equivalent private authorized company.

Take care not to damage the rigid tubes of the refrigerator until they are taken back in order to be carefully and ecologically disposed. All packaging materials can be disposed without any danger.

### Technical assistance

Only an authorized service center can repair the machines (e.g. a power cord substitution) using original spare parts. The out-of-use machines must be disabled. Disconnect the plug from the electrical network and cut the cable.

**▲ Warning! Any assistance work on machines loaded with R290 refrigerant must be performed by knowledgeable and experienced person on the R290 gas management procedures. The activities must be carried out by personnel designated by the manufacturer or the distributor who made the sale of the product**

# Quickream trouble shooting guide

**⚠ - For all manual interventions, always make sure the machine is switched off and disconnected 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.23.	
The machine does not cool and the green light on the right side panel is OFF	The pressure switch has intervened. The pressure switch is equipped with automatic reset; when the pressures have decreased, the compressor will return to operation and the light will come on. To avoid repeating this situation, perform the condenser cleaning procedure described on page 26.	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 pag.75;</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 pag.75. 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 pag. 75, 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. 21 on pag.79.	
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.

## Symboles



ATTENTION : Matière inflammable.

Avant d'effectuer tout travail, lire et suivre attentivement les instructions du manuel d'utilisation. Toute intervention sur des machines utilisant le réfrigérant R290 doit être effectuée uniquement par un personnel expérimenté et formé aux procédures de gestion du gaz R290. Les activités doivent être effectuées par le personnel indiqué par le fabricant et par le distributeur qui a vendu le produit. Utiliser exclusivement des composants appropriés ; si des composants doivent être remplacés, il est important d'utiliser des pièces de rechange originales approuvées pour l'usage spécifique.



ATTENTION

## Interdictions et Prescriptions

- ▲ L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont altérées ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- ▲ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▲ Pour un fonctionnement correct, utiliser l'appareil à une température maximale de 32°C et minimale de 24°C.
- ▲ La maintenance de l'appareil doit être exécutée à une température maximale de 32°C et minimale de 15°C.
- ▲ L'appareil ne peut pas être installé dans une zone où un jet d'eau pourrait être utilisé.
- ▲ L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau.
- ▲ L'appareil peut être installé dans des lieux où son utilisation et sa maintenance sont réservées à un personnel qualifié.
- ▲ L'accès à la zone de service est limité aux personnes qui ont une connaissance théorique et pratique de la machine, notamment en matière de sécurité et d'hygiène.
- ▲ ATTENTION : Veillez à ce que les orifices de ventilation, situés dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, ne soient pas obstrués.



- ▲ ATTENTION : Ne pas utiliser de moyens mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le dégivrage, mais utiliser uniquement ceux recommandés par le fabricant.
- ▲ ATTENTION : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- ▲ ATTENTION : Ne pas utiliser d'appareils électroniques dans les compartiments de stockage des aliments, sauf s'ils ont été approuvés par le fabricant.
- ▲ Ne pas stocker de substances explosives, telles que des bombes aérosols contenant du gaz propulseur inflammable, dans cet équipement.
- ▲ Cet équipement est conçu pour être utilisé dans des applications domestiques et similaires, telles que :
  - L'espace cuisine destiné au personnel de magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
  - Les fermes et une utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements résidentiels ;
  - La chambre d'hôtes ;
  - Services de restauration et applications similaires non destinés à la vente au détail.
- ▲ ATTENTION : Lorsque l'on positionne l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas bloqué ou endommagé.
- ▲ Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant.
- ▲ ATTENTION : Ne pas placer d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges à l'arrière de l'appareil.
- ▲ Pour un fonctionnement en toute sécurité, l'inclinaison maximale de la machine est de 1,5 degré vers l'avant.
- ▲ Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- ▲ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▲ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances si elles ont été supervisées ou ont reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques impliqués.
- ▲ Les enfants âgés de 3 à 8 ans peuvent charger et décharger des équipements de réfrigération.
- ▲ Le niveau sonore pondéré A ne dépasse pas 70 dB.
- ▲ Ne pas remplir la cuve uniquement avec de l'eau. Si le produit gèle, éteindre le module électronique jusqu'à ce que le produit devienne liquide.
- ▲ Ce modèle peut être utilisé pour la production de granita, de sorbets et de boissons fraîches.
- ▲ Utiliser uniquement de l'eau potable pour la préparation des mélanges.
- ▲ Utiliser du lait de longue conservation pour produire les sorbets.
- ▲ Pour les détails et les précautions pour l'installation, voir page 40.
- ▲ Pour les détails et les précautions pour le nettoyage, voir page 41.

## Un choix de qualité

Elmeco mène ses activités conformément à la Vision 2000 / ISO 14001



Le fait d'avoir choisi Elmeco, et en particulier First Class, la nouvelle et à ce jour unique machine multifonction à double hélice, démontre votre sensibilité à l'innovation. Merci d'avoir compris l'importance de travailler avec une entreprise pour laquelle le mot « qualité » n'est pas un terme abstrait. Pour nous tous chez Elmeco, la qualité est un engagement concret. Cela signifie réaffirmer chaque jour cette particularité innovante qui nous a distingués dans le passé en tant qu'inventeurs de la première machine à granita et qui nous confirme aujourd'hui comme leaders en termes de techniques et de technologies d'avant-garde. Cela signifie que l'entreprise, en interne, opère dans une optique d'amélioration continue de l'organisation et de la gestion, conformément à la certification Vision 2000. Cela signifie mettre le client au centre de l'attention et consacrer des investissements et des ressources à la satisfaction continue de ses besoins.

Pour vous qui avez choisi la qualité Elmeco, cela signifie plutôt pouvoir travailler avec des produits fiables et durables, pouvoir compter sur une assistance ponctuelle et qualifiée, pouvoir travailler mieux et de manière plus rentable.



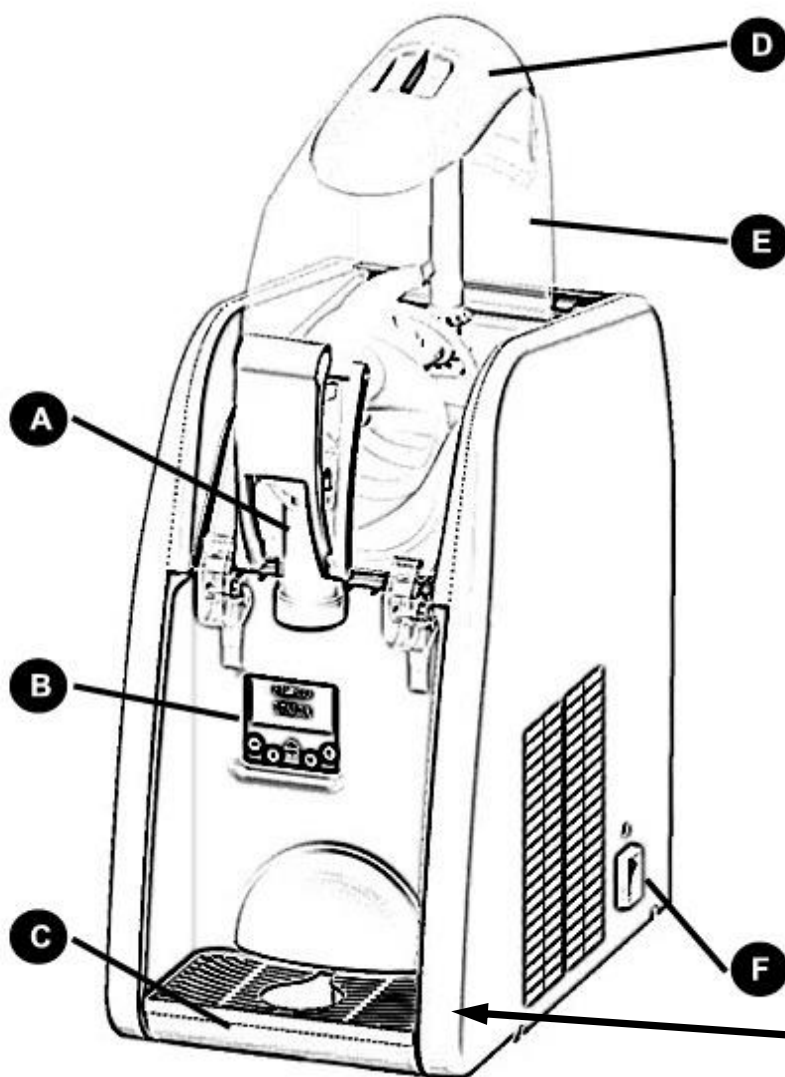
Ces instructions sont également disponibles en format électronique sur notre site web [www.elmeco.com](http://www.elmeco.com).

## Instructions et mises en garde générales

Avant de mettre la machine en service, lire attentivement les informations contenues dans ce manuel de maintenance afin de pouvoir installer, utiliser et entretenir correctement la machine. Le présent modèle, pour la production de granita, de sorbets et de boissons froides, garantit l'homogénéité absolue du produit et le réglage de sa densité, au moyen d'un contrôle électronique innovant.

Quickream	Capacité max (litres)-(gallons)	Dimensions (mm) - (pouce)	Puissance/Tension/Fréquence	Capacité max (litres)-(gallons)	Capacité max (litres)-(gallons)	Dimensions (mm) - (pouce)
	3-4 Litres	1 gallons	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/220-230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz 420W/220Volts/60Hz	Blanc Noir

Conserver soigneusement les instructions d'utilisation et de montage, éventuellement aussi pour le prochain acheteur. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant du non-respect des instructions suivantes. Effectuer l'installation conformément aux instructions de montage. L'alimentation électrique doit correspondre aux données de la plaque (fig.4 page 39) située sur le côté droit de la machine.



- A- Robinet**
- B- Électronique de commande**
- C- Bac de récupération**
- D- Coupole**
- E- Cuve transparente**
- F- Interrupteur général**

**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**

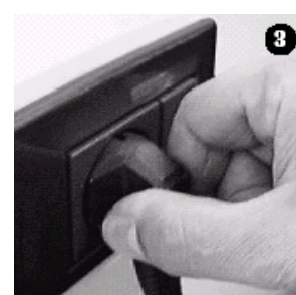
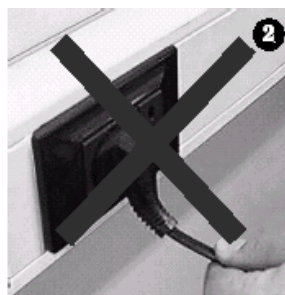
V=  Hz=  A=  **R404A g180**

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

O.P.

Lors de la maintenance et du nettoyage, ou en cas de fonctionnement défectueux, débrancher l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant - **en tirant sur la fiche et non sur le câble** - (fig. 2 et 3).

Les réparations ne peuvent être effectuées que par un personnel qualifié et autorisé. Des réparations effectuées de manière incorrecte peuvent représenter un grave danger pour l'utilisateur. Contacter l'entreprise pour trouver le Centre d'assistance technique agréé le plus proche.



## Installation du nouvel appareil

Avant d'installer l'appareil, vérifier que :

- ▲ **l'appareil n'a subi aucun dommage pendant le transport. En cas de doute, consulter le fournisseur ;**
- ▲ **le Quickream est positionné de manière à ce qu'il n'y ait pas de source de chaleur à proximité ;**
- ▲ **le système d'alimentation électrique est mis à la terre conformément à la loi ;**
- ▲ **la capacité électrique du système est suffisante pour la puissance maximale de l'appareil, comme indiqué sur la plaque signalétique (fig.4 pag.39).**
- ▲ **Si la réglementation locale l'exige, il est possible de faire brancher l'appareil en permanence à l'alimentation électrique réf. National Electrical Code (NEC) et NFPA 70. Si tel est le cas, il est nécessaire de retirer le panneau latéral, de débrancher le câble d'alimentation du câblage de la machine, de le retirer de la machine et de le remplacer par le câble permanent en respectant les codes.**

En cas de doute, ne consulter que du personnel spécialisé.

Pour installer l'appareil, lire attentivement les instructions suivantes.

### Mises en garde

Cet appareil ne doit être utilisé qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.

### Installation

Il est préférable de faire effectuer l'installation par du personnel qualifié. Une installation incorrecte peut causer des dommages aux personnes ou aux biens, pour lesquels le fabricant n'assume aucune responsabilité.

Une fois l'emballage retiré, s'assurer que l'appareil est en parfait état. Les éléments d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants, car ils constituent des sources potentielles de danger.

- ▲ **Lors des opérations de transport ou de levage, le Quickream ne doit jamais être saisi au niveau des cuves transparentes. Elmecco ne peut être tenu responsable des dommages causés par les manœuvres incorrectes susmentionnées.**

- ▲ **Positionner l'appareil de manière à ce qu'aucune source de chaleur ne soit proche des grilles. S'assurer qu'il y a au moins 25 cm d'espace libre autour de l'appareil.**
- ▲ **Poser l'appareil sur un comptoir en mesure de supporter son poids, y compris quand celui-ci est à pleine charge.**

Le branchement électrique au moyen d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges n'est pas recommandé. Si nécessaire, utiliser exclusivement du matériel conforme aux normes de sécurité en vigueur, pour des intensités de courant allant jusqu'à celle indiquée sur la plaque signalétique (fig.4 page 39).

Après avoir branché l'appareil au secteur et après avoir allumé l'interrupteur général, vérifier que l'air sort des grilles latérales.

## Nettoyage

Il est nécessaire de nettoyer l'appareil avant de le mettre en marche.

- ▲ **Toujours suivre les dispositions des organismes gouvernementaux compétents pour le nettoyage.**
- ▲ **Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués quotidiennement.**
- ▲ **Avant d'effectuer toute opération, éteindre l'interrupteur général de la machine (pos. F page 39) et débrancher la fiche de l'alimentation.**
- ▲ **Utiliser une solution à base d'eau tiède et d'hypochlorite de sodium (eau de Javel) en respectant les proportions suivantes : 10 grammes (1/2 cuillère) pour chaque litre d'eau. Rincer à l'eau tiède.**
- ▲ **Une plus grande quantité d'eau de Javel pourrait endommager le matériau des hélices.**
- ▲ **Si les pièces en plastique sont lavées au lave-vaisselle, s'assurer que les températures ne dépassent jamais 60°C ou 140°F, car cela pourrait les endommager.**
- ▲ **Ne pas utiliser de poudres abrasives.**
- ▲ **Il est recommandé de nettoyer le filtre au moins une fois par semaine.**

Le nettoyage est fondamental pour une plus grande durée de vie des cuves et la conservation de l'appareil ; il est donc conseillé de nettoyer périodiquement les parties en contact avec les aliments en se conformant à la procédure suivante :

### - Procédure de nettoyage des cuves

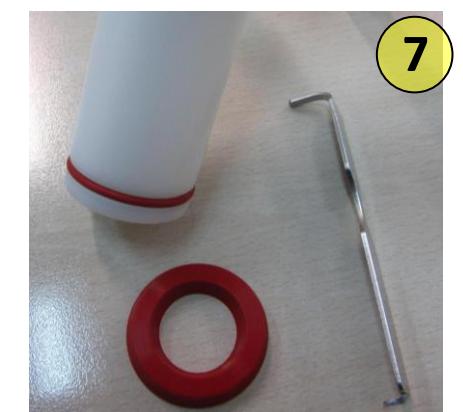
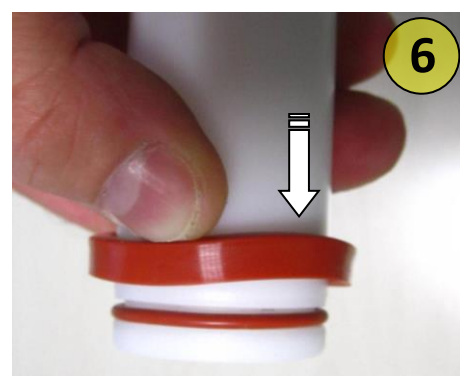
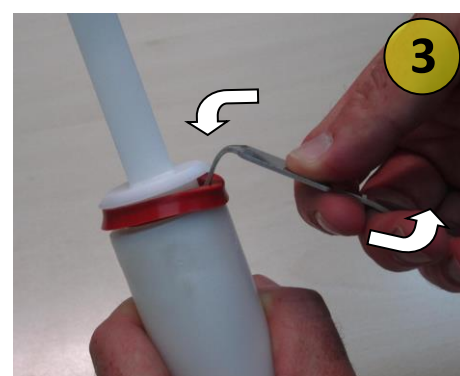
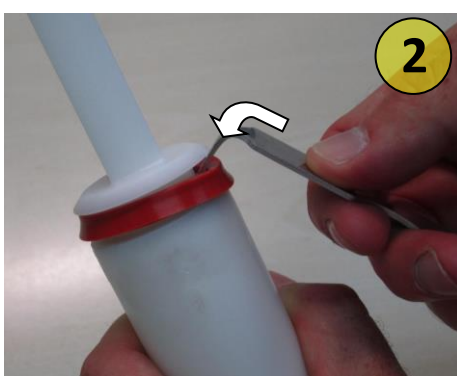
- Voir photos d'explication pages 78-79 du présent manuel d'utilisation ;
- Pendant la procédure de nettoyage, la machine doit obligatoirement avoir le système de réfrigération éteint. Sélectionnez là où le mode «MOTOR ON» s'oppose au «MODE ON», voir page. 44;
- Se munir de gants jetables ;
- Vider la cuve en ouvrant le robinet. Le produit resté dans la cuve peut être conservé dans le réfrigérateur dans des récipients spéciaux destinés à être utilisés si les autorités locales compétentes l'autorisent ;
- Retirer le couvercle comme indiqué dans les fig.2-3-4-5 ;
- Verser de l'eau dans le récipient et le vider ;
- Éteindre l'appareil et le débrancher du secteur ;
- Retirer le robinet du récipient comme indiqué dans les fig.6-7-8-9 ;
- Retirer la bague à trou en étoile comme indiqué sur la fig.10;
- Retirer les molettes de fixation des crochets, le cas échéant ;
- Ouvrir les crochets comme indiqué dans la fig.10 et soulever le conteneur comme indiqué dans la fig.11-12 ;
- Retirer le bac de récupération du condensat sur la partie supérieure du panneau avant, comme indiqué dans la fig.13 ;
- Retirer l'hélice horizontale et celle verticale comme indiqué dans les fig.14-15-16-17 ;

- Plonger les parties démontées dans une solution d'eau tiède et d'eau de Javel (**10 g/litre d'eau**) et les frotter avec le goupillon fourni avec l'appareil ;
- Rincer abondamment à l'eau froide et sécher toutes les pièces qui ont été lavées ;
- Préparer une autre solution d'eau tiède et d'eau de Javel (10 g/litre d'eau). Y plonger un chiffon qui sera utilisé pour nettoyer la cuvette en inox et les parties supérieures qui lui sont raccordées (fig.18) ;
- Avec un chiffon humide, nettoyer toutes les parties extérieures de l'appareil ;
- ▲ **Il est recommandé de lubrifier avec de la vaseline alimentaire les points indiqués en fig.21 pag. 79 (engrenages hélices et face frontale de l'hélice horizontale) afin d'éviter l'apparition d'un sifflement dû au frottement entre les deux plastiques.**
- Remonter l'ensemble ;
- Rebrancher l'appareil au secteur.

### Procédure de démontage de la garniture du piston pour le nettoyage

Une fois que le piston a été retiré du récipient, suivre attentivement les images ci-dessous pour démonter le joint à lèvres. L'outil montré sur les photos fait partie de l'équipement du Quickream.

Après le démontage, laver le joint et le siège du piston, comme décrit dans le paragraphe « Nettoyage », puis remonter les composants.



## Pressostat et mode de protection. Nettoyage des condensateurs

Sur le panneau latéral droit, il y a un voyant vert (voir fig. 22 page 79). Éteindre cette lumière cela signifie que le pressostat s'est déclenché pour atteinte d'une température élevée à l'intérieur de l'appareil ; dans ce cas, le compresseur s'éteint et le refroidissement s'interrompt pour éviter d'endommager le système de réfrigération. La machine entre en protection.

La surchauffe peut être due à :

1. Filtre sale ; dans ce cas, retirer et nettoyer le filtre (fig.23 page 79) ;
2. Sources de chaleur externes qui déterminent l'augmentation de la température interne de la machine ;
3. Circulation de l'air obstruée.

**▲ nettoyer le filtre au moins une fois par semaine.**

## Commandes, fonctions et signalisations



- dans le menu: défilement vers l'avant;



- dans le menu: faire défiler vers l'arrière;



- entrer dans le menu;

- sortir du menu.



- bouton d'alimentation de l'hélice;  
en cas de modification des valeurs d'un paramètre, confirmation de la valeur sélectionnée (entrée) avec retour au niveau de menu supérieur;



- sélection du mode de fonctionnement, selon une approche cyclique:
  - SOFT MODE - modalité soft;
  - NIGHT MODE - modalité nuit;
  - MOTOR ON – froid éteindre;
- en cas de variation des valeurs d'un paramètre, défilement horizontal entre paramètres selon une approche cyclique;

**▲ La membrane de la commande électronique ne doit pas être nettoyée avec des substances ou des matières abrasives.**

**▲ Si la machine est éteinte, au moment du rallumage, le module électronique reprend son fonctionnement MOTOR ON**

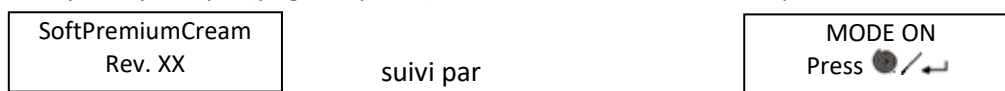
## Comment commencer la production de Soft ice cream

- ⚠ Utiliser uniquement de l'eau potable pour la préparation des mélanges.
- ⚠ Utiliser du lait de longue conservation dans la production de mélanges.
- ⚠ Ne pas remplir la cuve uniquement avec de l'eau. Si le produit gèle, éteindre le module électronique jusqu'à ce que le produit devienne liquide.
- ⚠ Si le mélange contient un produit alcoolisé, il convient de considérer que 15 % du mélange total est la valeur maximale autorisée qui peut entrer en contact avec les pièces en plastique.
- ⚠ Si l'hélice horizontale est bloquée par des blocs de glace, en raison de la présence de peu de sucre ou pour d'autres raisons, telles que la présence de corps étrangers dans la cuve, les hélices peuvent se rompre.
- ⚠ Si le produit dans la cuve gèle complètement, éteindre la machine, attendre que le produit devienne complètement liquide, vider la cuve et vérifier la cause du problème (par exemple, manque de sucre, électrovanne pas fermée correctement, etc.).
- ⚠ Le produit doit être conservé à une température ne dépassant pas 5°C pour la durée indiquée par le fabricant, mais pas plus de 5 jours. En cas de panne du système de réfrigération, il est conseillé de vérifier si le produit n'est pas détérioré.

Effectuez les opérations de nettoyage décrites dans le paragraphe «NETTOYAGE».

- ⚠ Éteindre l'interrupteur général avant de remplir la cuve.
- ⚠ Soulever les couvercles et verser le mélange dans les cuves (max 4 litres - **recommandé 2,5 / 3 litres**).
- ⚠ Si consiglia di versare un prodotto conservato freddo in frigorifero.

En activant l'interrupteur principal (page 39 pos.F), l'écran du module électronique affichera

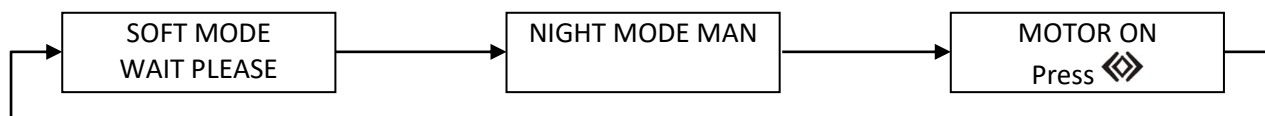


appuie sur le bouton pour démarrer la rotation des hélices. L'écran affiche



Pour arrêter la rotation des hélices, maintenez le bouton enfoncé pendant au moins 2 secondes.

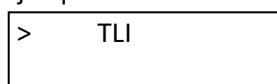
En appuyant sur le bouton de sélection de mode vous pouvez sélectionner "SOFT MODE", "NIGHT MODE MAN" o retour à l'état "MOTOR ON". de l'hélice en rotation uniquement. En fonction du réglage de la date, l'écran affiche



En réglant «SOFT MODE», le message «WAIT PLEASE» sera lu sur la ligne du bas. Cela indique que le produit n'est pas encore prêt à être distribué. Dans ces conditions, la vitesse de rotation de l'hélice est de 50 tr / min (par défaut); cela peut être modifié à l'aide des fonctions du sous-menu de l'écran SERVICE;


Appuyez sur le bouton u module de commande électronique pour afficher les éléments du menu

Faites défiler avec les touches ou ou jusqu'à l'écran TLI





En confirmant avec la touche la température TLI réglée sur le module de commande électronique est affichée



Confirmer avec la touche  la température TLI réglée sur le module de commande électronique est affichée

TLI  
-4,0°C

Diminuer la valeur TLI à **-8,5 ° C**, à l'aide de la touche , lorsque le fournisseur du produit n'a pas donné d'informations claires sur le TLI à fixer. Confirmer en appuyant sur la touche 

Pour quitter le menu, appuyez sur la touche





Dans cette condition, le module de contrôle électronique recherchera automatiquement la température idéale du produit versé dans le récipient

**⚠ Le fait qu'un TLI égal à -8,5 ° C soit réglé ne signifie pas que le produit dans le réservoir (voir température indiquée sur l'écran TEMPÉRAT DU RÉSERVOIR) atteint cette température. Comme le module de commande électronique recherche automatiquement la température idéale du produit, il se peut que la température sur le RÉSERVOIR TEMPÉRAT. est supérieur à celui défini dans l'écran TLI; la température du produit peut différer selon le produit utilisé.**

Le produit prêt sera signalé sur l'écran avec le message "READY TO SERVE". sur la ligne du bas. Dans cette condition, la vitesse de rotation des hélices diminue à 30 rpm (par défaut); cela peut être modifié à l'aide des fonctions du sous-menu de l'écran **SERVICE**;

SOFT MODE  
READY TO SERVE

Il peut arriver que la machine soit éteinte en agissant sur l'interrupteur principal, ou que la rotation des hélices soit arrêtée en appuyant sur le bouton . Avec une température du produit dans le réservoir inférieure à -2,0 ° C, la prochaine fois que vous appuyez sur l'un des deux boutons, interrupteur principal ou allumage de l'hélice , apparaît à l'écran

WAIT 9 MINUTES  
FOR AUGER

Avec la procédure active, les hélices resteront stationnaires jusqu'à ce que le «9» devienne «1». Passé ce temps (compte à rebours), les hélices retourneront au travail et le module électronique se positionnera dans l'état précédant l'arrêt. Aucune touche ne doit être enfoncée pendant le compte à rebours.

**⚠ Afin de réinitialiser la fonction "WAIT 9 MINUTES FOR AUGERS", indiquée ci-dessus, il est important que la machine ne soit pas éteinte et allumée si le compte à rebours est en cours.**

**Cette procédure sert à protéger les engrenages et les hélices contre les sollicitations mécaniques anormales provoquées par l'émergence de morceaux de glace sur le fond du réservoir en acier inoxydable. Ces blocs de glace peuvent provoquer des bruits d'engrenages glissant entre eux jusqu'à ce que la rotation de l'hélice s'arrête complètement. Si la machine ne démarre pas, appelez le service d'assistance**

Si le produit dans la cuve est prêt "Soft Mode READY TO SERVE", il se peut que l'écran affiche









LOW MIX  
PLEASE REFILL

Cette procédure est activée lorsqu'il y a une petite quantité de produit dans le conteneur. Dans cette condition, l'électrovanne est déconnectée pendant une durée de 5 minutes pour éviter la formation d'une couche de glace sur le fond du réservoir; après ce temps, la procédure est désactivée.

**⚠ Dans cette condition, le conteneur doit être rempli.**

## Verrouillage du clavier

Il est possible de rendre le clavier inactif en bloquant la fonction de toutes les touches sauf la touche MENU. Pour ce faire, suivez la procédure ci-dessous:

1. Appuyez sur le bouton  du module de commande électronique pour afficher les éléments de menu
  2. Faites défiler avec les touches  ou  jusqu'à l'écran **KEYBOARD**
- > KEYBOARD
3. Confirmer avec la touche  le réglage actuel du clavier s'affiche
- > KEYBOARD  
ENABLED
4. Changez **ENABLED** en **DISABLED**, pour rendre le clavier inactif, à l'aide des touches  ou 
- > KEYBOARD  
DISABLED
5. Après avoir défini le nouvel état du clavier, confirmez avec la touche 
  6. Pour quitter le menu, appuyez sur la touche .

Lorsque le clavier est inactif "**DISABLED**" un triangle s'affiche dans le coin supérieur droit de l'écran

SOFT MODE ▲  
WAIT PLEASE

Cette fonction est indiquée dans les applications en libre-service pour éviter de modifier les valeurs de consigne.




## Distribution de produit / Compteur de portions

Quickream est équipé d'un robinet qui, une fois ouvert, laisse entrer le produit dans une chambre. Une fois cette chambre remplie, le produit mou peut être poussé dans le verre ou la dosette.


La chambre nous permet de toujours distribuer environ 70 grammes de produit en très peu de temps et de compter les portions livrées.

**⚠ Le compteur de portions ne fonctionne que si le libellé apparaît à l'écran "Soft Mode READY TO SERVE".**


Pour connaître le nombre de portions distribuées, suivez simplement la procédure ci-dessous:

1. Appuyez sur le bouton  du module de commande électronique pour afficher les éléments de menu
2. Faites défiler avec les touches  ou  jusqu'à l'écran **DOSE COUNTER**

> DOSE COUNTER

3. En confirmant avec la touche  le nombre de portions servies est affiché

DOSE COUNTER  
055

4. La valeur peut être réinitialisée en maintenant la touche  enfoncée jusqu'à ce que s'affiche "000"


DOSE COUNTER  
000

5. Pour quitter le menu, appuyez d'abord sur la touche  puis sur la touche 

**⚠ Si aucune touche n'est enfoncée, le module électronique quitte automatiquement le menu après un certain temps.**


## Mode Nuit AUT

La fonction "NIGHT MODE" permet de maintenir le produit liquide à une température inférieure à 0 ° C / 32 ° F, pendant la phase de fermeture de la pièce ou à la demande de l'utilisateur. Cette fonction peut être gérée en mode manuel, en réglant "NIGHT MODE MAN" comme indiqué à la page 44, ou en mode automatique, en réglant les heures ON et OFF. Si les heures sont réglées, la machine passera automatiquement de la condition «SOFT MODE» à «NIGHT MODE AUT» et vice versa. Dans la condition «NIGHT MODE AUT» ou «NIGHT MODE MAN», la vitesse de rotation des hélices est égale à 20 rpm. Le ON indique le temps de transition du "SOFT MODE" au "NIGHT MODE AUT", tandis que le OFF indique le temps de transition du "NIGHT MODE AUT" au "SOFT MODE". Cette fonction est utilisée lorsque vous souhaitez que le produit soit prêt à être utilisé lors de la réouverture de la pièce. Avant de régler les heures de la fonction "NIGHT MODE", il est nécessaire de régler la date et l'heure locales. Pour ce faire, suivez la procédure ci-dessous:




1. Appuyez sur le bouton  du module de commande électronique pour afficher les éléments de menu


2. Faites défiler avec les touches  ou  jusqu'à l'écran **DATE**

> DATE

3. La confirmation avec la touche  affiche la date réglée sur le module de commande électronique


DATE  
17/01/12

4. Réglez la date correcte, si nécessaire, en utilisant les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la valeur, et la touche  pour déplacer le curseur horizontalement. La date apparaîtra dans l'ordre suivant: **GG/MM/AA**




5. Après avoir réglé la date, confirmez avec la touche 


6. Faites défiler avec les touches  ou  jusqu'à l'écran **TIME**


> TIME

7. En confirmant avec la touche  l'heure réglée sur le module de commande électronique s'affiche

TIME  
11:43

8. Réglez l'heure correcte, si nécessaire, en utilisant les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la valeur, et la touche  pour déplacer le curseur horizontalement. L'heure apparaîtra dans l'ordre suivant: **HH/MM**

9. Après avoir réglé l'heure, confirmez avec la touche 

10. Pour quitter le menu, appuyez sur la touche 

À ce stade, il est possible de régler les heures ON et OFF de la fonction «NIGHT MODE». Pour ce faire, suivez la procédure ci-dessous:

7. Appuyez sur le bouton du module de commande électronique pour afficher les éléments de menu

8. Faites défiler avec les touches ou jusqu'à l'écran **NIGHT MODE**

> NIGHT MODE

9. En confirmant avec la touche les deux heures ON et OFF sont affichées sur le module de commande électronique

On      NIGHT      Off  
00:00                      00:00

10. Réglez les heures ON et OFF en utilisant les touches ou pour augmenter ou diminuer la valeur et la touche pour déplacer le curseur horizontalement



**⚠ Si les heures coïncident avec «00:00», la fonction est désactivée.**

11. Après avoir réglé l'heure, confirmez avec la touche

12. Pour quitter le menu, appuyez sur la touche .

## TLI (Température limite inférieure)

Dans l'état du produit «WAIT PLEASE», il peut arriver, contrairement à ce qu'indique Quickream, que le produit soit prêt à être servi. Dans cette situation, le client peut utiliser la fonction **TLI** en réglant la température à laquelle le produit est prêt.

Pour régler **TLI**, procédez comme suit:

1. Appuyez sur le bouton du module de commande électronique pour afficher les éléments de menu

2. Faites défiler avec les touches ou jusqu'à l'écran **TANK TEMPERAT.**

> TANK TEMPERAT.

3. En confirmant avec la touche la température à laquelle se trouve le produit est indiquée dans la ligne inférieure de l'écran. Dans l'exemple, la température est de -6,4 °C

TANK TEMPERAT.  
-6,4°C •

4. Prenez la température

5. Appuyez sur la touche pour revenir à l'écran précédent

6. Faites défiler avec les touches ou jusqu'à l'écran **TLI**

>TLI

7. En confirmant avec la touche la température TLI réglée sur le module de commande électronique est affichée. Dans notre cas, il est de -8,0°C

TLI  
-8,0°C

8. Réglez le nouveau **TLI** à l'aide des touches ou en ramenant sa valeur à celle détectée au point "4."

9. Après avoir réglé la température, confirmez avec la touche

TLI  
-6,4°C

10. Pour quitter le menu, appuyez sur la touche .

### Définition du sous-menu Service

Le Quickream est fourni avec des paramètres définis par défaut utiles pour fonctionner avec divers produits. Les paramètres sont listés ci-dessous:

Service step V1	V1= 50rpm (défaut)	T1= -3,0°C (défaut)
Service step V2	V2= 40rpm (défaut)	T2= -3,5°C (défaut)
Service step V3	V3= 30rpm (défaut)	RTS= non réglable
RTS Time	10 minuti (défaut)	
EV OFF Time	10minuti (défaut)	

La variation de ces paramètres doit être effectuée uniquement et exclusivement par du personnel spécialisé et autorisé. Si un ou plusieurs paramètres du sous-menu **SERVICE** sont modifiés, il est possible d'effectuer une réinitialisation en définissant les paramètres par défaut. Pour ce faire, suivez la procédure ci-dessous:

- Assurez-vous que l'appareil est éteint; interrupteur principal (page 39 pos.F) en position OFF
- Out en maintenant enfoncé le bouton , du module de commande électronique, allumez l'interrupteur principal. Le clé doit être relâchée lorsqu'elle apparaît sur l'affichage du module électronique

RESET OK

Pour configurer le **SERVICE**, procédez comme suit:

- Appuyez sur le bouton du module de commande électronique pour afficher les éléments de menu  
 ▲ Il faut supposer que dans n'importe quel écran du menu / sous-menu dans lequel vous vous trouvez, le module électronique en sortira si aucune touche n'est enfoncée pendant 30 secondes ou si la touche est enfoncée. . Si cela se produit, le module électronique est positionné sur l'écran avant d'accéder au menu.

- Faites défiler avec les touches ou jusqu'à l'écran **SERVICE**

> SERVICE

- Maintenez la touche enfoncée pendant plus de 6 secondes et dans tous les cas jusqu'à ce que le premier élément du sous-menu s'affiche **SERVICE**

SERVICE STEP V1  
V1rpm            T1°C

La fenêtre affiche la vitesse de clignotement "V1", à laquelle les hélices doivent tourner depuis le démarrage de la machine jusqu'à ce que la température "T1" soit atteinte.

- Appuyez sur la touche ou pour modifier la valeur de V1 "min 20 / max 70 par pas de 1rpm"
  - Appuyez sur la touche pour passer au paramètre suivant T1 "min -8,5°C / max -2,5°C par pas de 0,5°C"
- Confirmer avec la touche affiche le deuxième élément du sous-menu **SERVICE**

La fenêtre indique la vitesse de clignotement "V2" à laquelle les hélices doivent tourner une fois la température "T1" dépassée. Cette vitesse est maintenue jusqu'à ce que la température «T2» soit atteinte.

⚠ Il n'est pas possible de régler une 

SERVICE STEP V2
V2rpm                  T2°C

 plus chaude que «T1»

- a. Appuyez sur la touche ou pour modifier la valeur de V2 "min 20 / max 70 par pas de 1rpm"
- b. Appuyez sur la touche pour passer au paramètre suivant T2 "min -8,5°C / max -2,5°C par pas de 0,5°C"

5. Confirmer avec la touche affiche le deuxième élément du sous-menu **SERVICE**

SERVICE STEP V3
V3rpm                  RTS

La fenêtre indique la vitesse de clignotement "V3" à laquelle les hélices doivent tourner une fois la température "T2" dépassée. Cette vitesse est également maintenue pendant la phase de maintenance du produit «READY TO SERVE» tant qu'il n'y a pas de livraisons en cours.

- a. Appuyez sur la touche ou pour modifier la valeur de V3 "min 20 / max 70 par pas de 1rpm"
- b. Le paramètre «RTS» est fixe et ne peut pas être modifié; cela correspond à la température que le module électronique stocke lorsqu'il trouve la condition "READY TO SERVE"

6. En confirmant avec la touche le quatrième élément du sous-menu s'affiche **SERVICE**

RTS TIME
10min.

La fenêtre montre l'intervalle de temps pendant lequel le module électronique, en contrôlant la diminution de la température, décide quand changer la condition « WAIT PLEASE » en « READY TO SERVE ». Même si "READY TO SERVE" est présent, l'électrovanne reste allumée car elle est commandée par le cinquième élément du sous-menu "EV OFF TIME". Dans la condition "EV OFF TIME = RTS TIME", le passage de "WAIT PLEASE" à "READY TO SERVE" et l'arrêt de l'électrovanne coïncident. La valeur par défaut est: RTS TIME = 10min.

- a. Appuyez sur la touche ou pour modifier la valeur de 10 .min 03 / max 20 par pas de 1min."

7. En confirmant avec la touche le quatrième élément du sous-menu s'affiche **SERVICE**

EV OFF TIME
10min.

La fenêtre montre le laps de temps dans lequel le module électronique, en contrôlant la diminution de la température, décide quand éteindre l'électrovanne et commencer à entretenir le produit. La valeur par défaut est: EV OFF TIME = 10min

- a. Appuyez sur la touche ou pour modifier la valeur de 10 .min 03 / max 20 par pas de 1min."

8. En confirmant avec la touche le quatrième élément du sous-menu s'affiche **SERVICE**

> SERVICE
-----------

9. Pour quitter le menu, appuyez sur la touche

**Exemple d'opération**

V1=70rpm	V2=50rpm	V3=40rpm	RTS time=10'
T1=-3,5°C	T2=-4,5°C		EV off time=10'

En réglant les éléments du sous-menu **SERVICE** comme indiqué dans le tableau ci-dessus, l'opération suivante est obtenue:

- Lors du passage de «Motor On» au «Soft Mode WAIT PLEASE», les hélices tournent à une vitesse de 70 rpm tant que la température lue dans la **TANK TEMPERAT.** est plus chaud que -3,5°C (es. -3,0°C);
- Lorsque la température du produit atteint -3,5 ° C, la vitesse diminue à 50 rpm. Ceci est valable si l'écran affiche toujours "Soft Mode WAIT PLEASE";
- Lorsque la température atteint -4,5 ° C, la vitesse diminue à 40 rpm. Cette vitesse sera maintenue même si l'écran affiche «Soft Mode READY TO SERVE» et pendant toute la durée de maintien du produit. Il passe à 70 rpm si vous effectuez une livraison puis vous repositionnez à 40 rpm 20 secondes après la fermeture du robinet;
- ⚠ **Le passage de "WAIT PLEASE" à "READY TO SERVE" fait prédominer la vitesse V3 sur les deux autres, V1 et V2, et c'est-à-dire que si avec un produit spécifique vous avez le "READY TO SERVE" à -3,4 ° C vous aurez que la vitesse diminuera de 70 rpm à 40 rpm sans passer par 50 rpm.**
- Si pendant une période de 10 minutes le module de commande électronique ne lit aucune variation de la température du produit, celle-ci est considérée comme celle correspondant à "READY TO SERVE". Le module de commande électronique va éteindre et rallumer l'électrovanne afin d'avoir, dans le réservoir, une température proche de celle trouvée
- ⚠ **Il est souhaitable que les temps de RTS TIME et EV OFF TIME soient les mêmes, de cette manière la coupure de l'électrovanne correspond au passage de «WAIT PLEASE» à «READY TO SERVE»**

### Règles fondamentales de sécurité

- ⚠ **Ne pas toucher l'appareil avec les mains et/ou les pieds mouillés.**
  - ⚠ **Ne pas utiliser l'appareil quand on est pieds nus.**
  - ⚠ **L'appareil peut être installé dans des lieux où son utilisation et sa maintenance sont réservées à un personnel qualifié.**
  - ⚠ **Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans des cuisines.**
  - ⚠ **Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques.**
  - ⚠ **Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil du secteur.**
  - ⚠ **Ne pas retirer les panneaux avant d'avoir débranché l'appareil du secteur.**
- Ne pas retirer des protections et/ou des couvercles nécessitant l'utilisation d'outils pour leur démontage**

## Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils hors service doivent être rendus inutilisables. Débrancher la fiche du secteur et couper le cordon d'alimentation.



## Instructions écologiques

Les appareils de réfrigération produits, comme la plupart des autres appareils de réfrigération, congélateurs et climatiseurs sur le marché, utilisent le fréon comme gaz réfrigérant. Le fréon, comme d'autres réfrigérants, est un gaz ayant un impact environnemental élevé.

Même si le type de gaz que le fournisseur utilise pour la production de ses machines est respectueux de l'environnement (R290 - Propane), l'entreprise en question exige toujours des acheteurs qu'ils soient conscients, dès l'achat, des points suivants et qu'ils respectent les normes de référence.

Les appareils de réfrigération doivent être éliminés par le service municipal de gestion des déchets compétent ou par une entreprise privée autorisée équivalente. Veiller à ce que les tubes rigides du circuit de réfrigération ne soient pas endommagés avant qu'ils ne soient collectés pour être éliminés de manière appropriée et dans le respect de l'environnement.

Tous les matériaux d'emballage utilisés peuvent être éliminés sans danger.

## Assistance technique

L'éventuelle réparation de l'appareil (par exemple : remplacement du cordon d'alimentation) devra être effectuée exclusivement par un *Centre d'Assistance Technique Agréé*, avec l'utilisation de pièces de rechange originales.

- ⚠ **Attention ! Toute intervention d'assistance sur des machines chargées de réfrigérant R290 doit être effectuée uniquement par un personnel expérimenté et formé aux procédures de gestion du gaz R290. Les activités doivent être effectuées par le personnel indiqué par le fabricant et par le distributeur qui a vendu le produit.**



# Problèmes et solutions Quickream

**⚠ - Tout accès manuel à l'intérieur du réservoir transparent doit être effectué avec la machine éteinte.**

<p>Il y a une perte de produit de l'évacuation des condensats sur le panneau avant</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le joint du réservoir n'est pas bien positionné dans le siège du réservoir transparent.</li> </ul>	Débranchez le cordon d'alimentation du secteur
<p>La production de glaces, à la fois en "Soft Mode" et en "Night Mode", se poursuit jusqu'à l'arrêt des hélices</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>La sonde du thermostat est déconnectée électriquement ou ne fonctionne pas.</li> </ul>	Débranchez le cordon d'alimentation du secteur
<p>Le produit ne s'épaissit pas</p>	<p>Le produit n'atteint pas la température idéale et le module électronique signale «Prêt à servir». Vérifiez le paramètre TLI en modifiant sa valeur comme indiqué à la page 44.</p>	
<p>La machine ne refroidit pas et le voyant vert, situé sur le panneau latéral droit, est éteint</p>	<p>Le pressostat est intervenu. Le pressostat est équipé d'une réinitialisation automatique; lorsque les pressions ont diminué, le compresseur recommence à fonctionner et le voyant s'allume. Pour éviter de répéter cette situation, effectuez la procédure de nettoyage du condenseur décrite à la page 43.</p>	Débranchez le cordon d'alimentation du secteur
<p>En "Soft Mode", "Night Mode" et "Motor ON", les hélices ne tournent pas</p>	<p>La rotation du motoréducteur n'est pas transmise aux hélices. Cela peut être causé par:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>De la rupture de la vis de transmission pos.30 de la vue éclatée à la page 75;</li> <li>De la rupture d'une ou plusieurs dents de l'une des hélices;</li> <li>De la rupture de l'arbre de transmission pos.16 de la vue éclatée à la page 75. La rupture peut être le côté supérieur (écrou carré) ou le côté inférieur (à l'intérieur de la machine).</li> </ul>	Débranchez le cordon d'alimentation du secteur
<p>Les dents des engrenages d'hélice sont libérées l'une de l'autre jusqu'au bloc final de l'hélice horizontale</p>	<p>Vérifier que l'écrou de fixation de l'hélice verticale pos.15 de la vue éclatée à la page 75 est bien serré.</p>	
<p>L'hélice horizontale raye sur le fond du réservoir pendant la rotation provoquant du bruit et des vibrations</p>	<p>Il y a peu de produit dans le réservoir en acier inoxydable; cela empêche l'évaporateur de se couvrir sur la face arrière avec la formation consécutive d'une couche de glace. L'hélice, lors de la rotation, égratigne la glace provoquant du bruit et des vibrations. Dans cette condition, le produit doit être ajouté au réservoir.</p>	
<p>Un grincement se fait entendre lors de la rotation des hélices</p>	<p>Le bruit provient des engrenages des hélices verticales et horizontales. Il peut être éliminé en appliquant de la vaseline alimentaire sur les points mis en évidence sur la fig.21 à la page 79.</p>	
<p>Le message "Low Mix Please Refill" apparaît sur l'écran du module électronique</p>	<p>Cette écriture est liée à une petite quantité de produit dans le réservoir. Dans cette condition, l'ensemble du produit est déplacé vers l'avant du réservoir avec une réduction conséquente du refroidissement; pour protéger cela, le froid reste éteint pendant 5 minutes. Passé ce temps, l'écriture disparaît et le froid revient.</p>	
<p>«Erreur: 2» clignotante apparaît sur l'affichage du module électronique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Le produit dans le réservoir est à une température plus froide que -8,5 ° C;</li> <li>La sonde du thermostat est en court-circuit.</li> </ul> <p>Dans cette condition, le froid est éteint.</p>	<p>Chiamare assistenza tecnica per maggiori informazioni</p>

## Símbolos



**ATENCIÓN:** Material inflamable.

Antes de realizar cualquier intervención es necesario leer y seguir atentamente las instrucciones contenidas en el Manual de Uso. Cualquier trabajo de asistencia en máquinas con refrigerante R290 deberá ser realizado exclusivamente por personal experto y preparado en los procedimientos de gestión del gas R290. Las actividades deben ser realizadas por el personal indicado por el fabricante y el distribuidor que ha realizado la venta del producto. Utilizar exclusivamente componentes adecuados; si los componentes deben ser sustituidos es importante utilizar recambios originales y aprobados para el uso específico.



**ATENCIÓN**

## Prohibiciones y Prescripciones

- ▲ El aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos, a menos que se hayan podido beneficiar, mediante la intermediación de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones relativas.
- ▲ Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- ▲ Para un funcionamiento correcto, utilizar la máquina a una temperatura máxima de 32°C y mínima de 24°C.
- ▲ El mantenimiento de la máquina debe realizarse a una temperatura máxima de 32°C y a una mínima de 15°C.
- ▲ El aparato no es adecuado para la instalación en una zona donde podría utilizarse un chorro de agua.
- ▲ El aparato no debe limpiarse con un chorro de agua.
- ▲ El aparato puede ser instalado en lugares donde su uso y mantenimiento se limita a personal cualificado.
- ▲ El acceso a la zona de servicio se limita a las personas que tienen el conocimiento y la práctica de la máquina, en especial en lo que se refiere a la seguridad e higiene.
- ▲ **ATENCIÓN:** Mantenga libres de obstrucciones las aberturas de ventilación del alojamiento del aparato o de la estructura empotrada.

- ▲ ATENCIÓN: No utilizar medios mecánicos ni otros dispositivos para acelerar la descongelación, sino usar únicamente aquellos aconsejados por el fabricante
- ▲ ATENCIÓN: No dañar el circuito de refrigeración.
- ▲ ATENCIÓN: No usar dispositivos electrónicos en los compartimentos para la conservación de los alimentos, siempre que no hayan sido aprobados por el fabricante.
- ▲ No conservar sustancias explosivas, tales como aerosoles con propulsor inflamable en este aparato.
- ▲ Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares tales como:
  - La zona de cocina destinada a los empleados en tiendas, oficinas y otros entornos laborales;
  - Las granjas y por los clientes en los hoteles, moteles y otros ambientes de tipo residencial;
  - Los Bed and breakfast;
  - Los servicios de catering y aplicaciones similares no destinados a la venta al por menor.
- ▲ ATENCIÓN: Al colocar el aparato asegurarse de que el cable de alimentación no esté bloqueado o dañado.
- ▲ Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante.
- ▲ ATENCIÓN: No colocar adaptadores, tomas múltiples y/o prolongadores en la parte trasera de la máquina.
- ▲ Para un funcionamiento seguro, la inclinación máxima del aparato es de 1,5 grados hacia el lado frontal.
- ▲ Las operaciones de limpieza y mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.
- ▲ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▲ Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si no han sido sometidos a la supervisión o instrucciones sobre cómo usar el aparato de forma segura y comprenden los peligros inherentes.
- ▲ Los niños de entre 3 y 8 años pueden cargar y descargar aparatos de refrigeración
- ▲ El nivel sonoro ponderado según la curva A no supera los 70 dB.
- ▲ No llenar el depósito con agua solamente. En caso de congelación del producto, apagar el módulo electrónico hasta que el producto no se vuelva líquido.
- ▲ Este modelo puede ser utilizado para la producción de granizado, sorbete y bebida fría
- ▲ Utilizar sólo agua potable para la preparación de las mezclas.
- ▲ Utilizar leche de larga duración en la producción de sorbete.
- ▲ Para detalles y precauciones para la instalación consultar la página 58.
- ▲ Para detalles y precauciones para la limpieza consultar la página 59.



## Una Elección de Calidad

La empresa que fabrica esta máquina está certificada por Vision en la normativa 2000 / ISO 14001



Eligiendo Quickream, la nueva máquina electrónica con reducidas dimensiones, demuestra su sensibilidad por la innovación. Le agradecemos reconozca la importancia de trabajar con una empresa preocupada por la “calidad”, no sólo en el concepto abstracto del concepto, además en su compromiso. Desde los inicios de nuestra empresa, cuando inventamos la primera máquina granizadora, nuestro objetivo siempre ha sido la innovación día a día. Gracias a nuestra estrategia de innovación, nuestra empresa es hoy en día considerada como una de las empresas líderes en el campo de la tecnología avanzada. Por eso trabajamos para intentar ser cada vez más y más eficientes en administración y dirección de nuestra empresa, cumpliendo con los estándares de la normativa ISO 9001:2000. Los clientes y sus necesidades son nuestro objetivo.

Eligiendo esta máquina y la empresa que la fabrica demuestra que para usted calidad es sinónimo de trabajar con productos de alta calidad y durabilidad, teniendo a su disposición una precisa y cualificada asistencia, adquiriendo de este modo una gran cualidad.



Estas instrucciones están disponibles también en formato electrónico en nuestra página web [www.elmeco.com](http://www.elmeco.com)

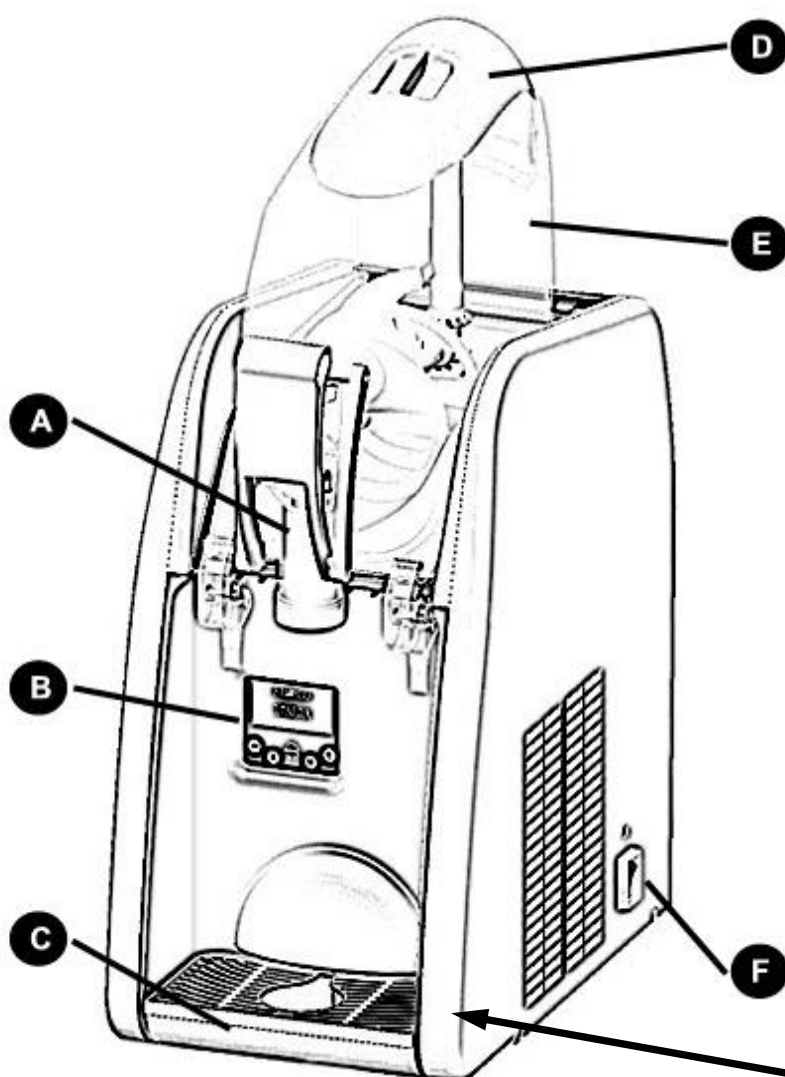
## Instrucciones y advertencias generales

Antes de poner en marcha la máquina, lea cuidadosamente la información de esta guía, de este modo será capaz de instalar, utilizar y hacer el mantenimiento de su máquina. Este modelo de máquina, fabricado para la producción de helado soft, basado en la temperatura, garantiza la absoluta homogeneidad del producto y el ajuste de su densidad, a través de un innovador control electrónico.

Quickream	Capacidad (litros)	Capacidad (gallones)	Dimensione (mm)	Dimensiones (Inches)	Potencia/Voltage/Frecuencia	Color
	3-4 liters	1gallon	712x276x471	28X10.86X18.54	420W/220-230Volts/50Hz 530W/115Volts/60Hz 420W/220Volts/60Hz	Blanco Negro

Siga cuidadosamente las instrucciones de montaje, consérvelas para un futuro montaje. El fabricante declina cualquier responsabilidad del daño derivado del incumplimiento de las siguientes instrucciones.

Instale la máquina siguiendo las instrucciones de montaje. La potencia usada debe corresponder a la indicada en la información reportada en la placa de la parte frontal de la máquina, debajo de la bandeja de goteo (C).



- A- Grifo**
- B- Módulo electrónico**
- C- Bandeja de goteo**
- D- Tapa**
- E- Depósito transparente**
- F- Interruptor principal**

**4**

ELMECO s.r.l.  
Via Circumvallazione esterna, 12  
80025 Casandrino (NA) ITALY  
Tel.081/5055724 Fax.081/5055728 Made in Italy

MATRICOLA  MODELLO **QK 1**

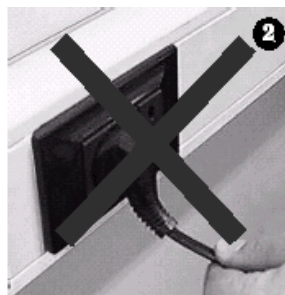
V=  Hz=  A=  **R404A g180**

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

O.P.

Durante el mantenimiento y limpieza, o en caso de que la máquina no funcione correctamente, desconecte la máquina desenchufándola del suministro eléctrico – **no estire del cable para desenchufarla (imagen 2 y 3).**

La reparación de la máquina debe realizarse sólo por técnicos especializados autorizados. Las reparaciones no efectuadas por técnicos profesionales pueden suponer un peligro para el usuario. Les rogamos contacten con nuestra empresa para localizar el centro de servicio técnico más cercano a usted.



### Instalación de la máquina

Antes de instalar la máquina, verifique que:

- ▲ **Quickream está ubicada en un lugar apartado de fuentes de calor;**
- ▲ **La máquina no ha sido dañada durante su transporte, en caso de duda consulte con su proveedor;**
- ▲ **El suministro de potencia eléctrica está dotado con un sistema de tierra de acuerdo con la ley aplicable;**
- ▲ **La capacidad eléctrica del sistema cumple con el máximo de potencia de la máquina, como se indica en la placa (imagen 4 pág. 57).**
- ▲ **Si así lo exige la normativa local, es posible tener el aparato permanentemente conectado a la red eléctrica, ref. National Electrical Code (NEC) y NFPA 70. Si este es el caso, es necesario quitar el panel lateral, desconectar el cable de alimentación del cableado de la máquina, retirarlo de la máquina y reemplazarlo con el cable permanente respetando las normas locales. códigos.**

Si tiene alguna duda, por favor contacte con personal especializado autorizado.

Lea cuidadosamente las siguientes instrucciones antes de la instalación de la máquina.

#### Advertencia

Esta máquina debe ser solo usada para el uso indicado por el fabricante, el uso de la misma para cualquier otro propósito puede resultar altamente peligroso.

#### Instalación

Se recomienda que la instalación sea efectuada por personal cualificado. El fabricante no se hace responsable de cualquier circunstancia derivada de la mala instalación ya que puede causar daños personales o de cosas.

Una vez desembalada la máquina, verifique que está intacta. Los elementos de embalaje (bolsas de plástico, polietileno, tornillos, etc.) deben estar fuera del alcance de los niños ya que pueden resultar peligrosos.



- ▲ **Durante el transporte, no eleve ni manipule la máquina Quickream cogiéndola por el depósito transparente, esta empresa no se hace responsable de problemas derivados de esta maniobra.**
- ▲ **Coloque la máquina apartada de cualquier foco de calor. Verifique que tiene suficiente espacio alrededor (25cm).**

### ▲ Ubique la máquina en lugar seguro, que aguante su peso.

Recomendamos que NO conecten la máquina a la red eléctrica a través de adaptadores, enchufes múltiples y/o extensiones. Si fuera necesario, utilice únicamente materiales que cumplan con la normativa existente concernientes a la intensidad de potencia eléctrica como se indica en la placa (imagen 4 pág. 57). Después de haberla conectado al sistema eléctrico y haberla iniciado, verifique que fluye el aire en las rejillas laterales.

### Ajustes de escalas de temperatura “°C - °F”(válido para revisiones 16v1 y superiores)

La máquina viene con los ajustes de temperatura en grados Celsius (°C) como predeterminado. En la revisión “16v1” y superiores del panel de control, el operario puede cambiar entre grados Celsius (°C) y Fahrenheit (°F) siguiendo los siguientes pasos:

1. Asegúrese que su máquina está apagada; con el interruptor principal en OFF (pág. 57 pos F).
2. Mientras mantiene pulsado el botón  en el panel de control frontal, vuelva a encender la máquina, posición ON. Suelte el botón  cuando en la pantalla aparezca

TEMP. EN °F

3. Para volver a ajustar en grados Celsius (°C), repita los pasos anteriores, hasta que aparezca en pantalla

TEMP. EN °C

### Limpieza

Antes de encender la máquina, debe de limpiar ésta apropiadamente,

- ▲ **Cumplir siempre con las disposiciones de las autoridades locales acerca de la limpieza de la máquina.**
- ▲ **Limpiar y desinfectar diariamente la máquina.**
- ▲ **Antes de iniciar cualquier operación, apague la máquina (pág. 57 pos. F) y desenchufela.**
- ▲ **Utilice una disolución de agua fría con hipoclorito sódico (lejía) con las siguientes proporciones: 10grs (1/2 cucharadita) de lejía por cada litro de agua. Aclare con agua templada.**
- ▲ **Una proporción mayor de lejía podría ser dañar las palas.**
- ▲ **Si las piezas plásticas son lavables, asegurese de que la temperatura no es mayor a 60°C o 140°F, ya que podrían dañarse.**
- ▲ **No utilice productos abrasivos en polvo.**
- ▲ **Se recomienda limpiar el filtro al menos una vez a la semana.**

Para conseguir que su máquina dure el mayor tiempo posible es muy importante la limpieza, por lo tanto será de gran ayuda limpiar periódicamente todas las piezas que estén en contacto con el producto, llevando a cabo el siguiente procedimiento.

### Limpieza del Depósito

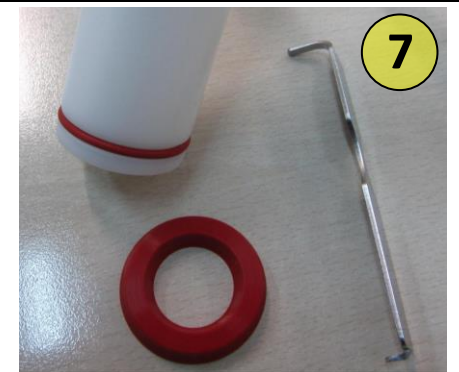
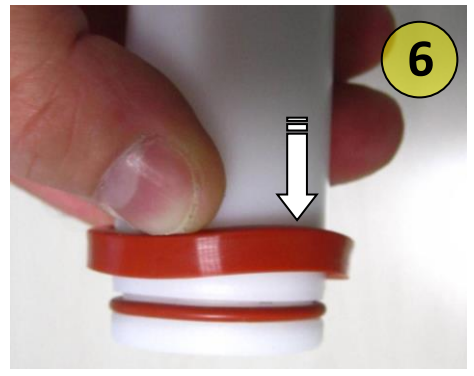
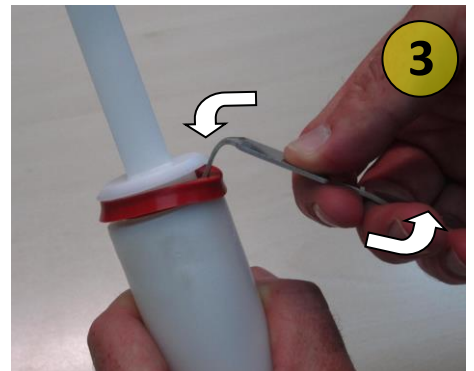
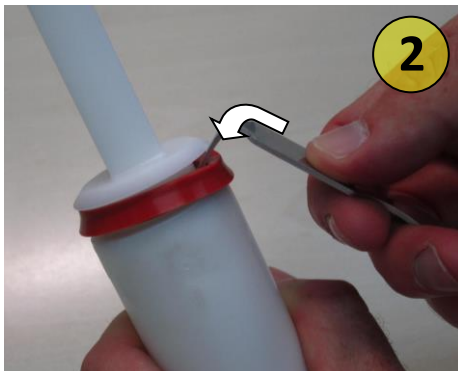
Por favor, vea imágenes en pág. 78-79 de este manual:

- Durante el procedimiento de limpieza, la máquina debe tener el sistema frigorífico apagado. Seleccione o el modo "MOTOR ON" o el modo "MODE ON", consulte la página 62;
- Utilice guantes desechables;
- Abra el grifo para vaciar el depósito. Puede conservar el producto que extraiga en frío en envases especiales si las autoridades sanitarias locales lo permiten;
- Quite la tapa, según se indica en la imagen 1;
- Llene el depósito de agua y vuélvalo a vaciar;
- Apague la máquina con el interruptor principal y desconecte la fuente de alimentación;

- Quite el gripo del depósito según se muestra en las imágenes 2-3-4-5;
- Quite la funda con perforaciones con forma de estrella como se muestra en la imagen 6;
- Quite los ganchos, si estuvieran ;
- Abra los grupos como se muestra en la imagen 7 y eleve el depósito como en la imagen 8-9;
- Retire la pala horizontal y vertical como se muestra en las imágenes 10-11-12;
- Sumerja todas las piezas en agua templada con lejía (10gr/litro agua);
- Prepare de nuevo agua templada con lejía (10gr/litro de agua) y moje un trajo en la disolución. Con este trajo limpiará la parte de acero inoxidable del depósito y las zonas que estén en contacto a ella (imagen 13);
- Lave con agua limpia y seque todas las piezas;
- Utilice un trapo húmedo para limpiar las partes externas;
- **ponga lubricante, grasa (vaselina) alimentaria, en los puntos indicados en la imagen 14 (mecanismos de engranajes y zona frontal de la pala horizontal) para evitar cualquier posible ruido (pitido) proveniente de la fricción entre dos elementos plásticos.**
- Vuelva a montar la máquina;
- Conectar la máquina a la fuente de alimentación.

**Desmontaje de la junta del pistón para su limpieza**

Una vez desmontado el pistón, para desmontar la junta, siga cuidadosamente los pasos mostrados en las siguientes imágenes. La herramienta que se muestra en las imágenes le ha sido suministrada con su máquina Quickream. Después de desmontarlo, lave la junta y el pistón como se describe en el párrafo de limpieza y monte de nuevo las piezas.





## Procedimiento de reseteo del presostato Y de limpieza del filtro de condensación

En el panel derecho hay una luz verde (ver imagen 22 pág.79). Si está apagada, significa que el interruptor de presión ha sido intervenido ya que la máquina ha alcanzado un nivel de temperatura interna alta. El presostato está equipado con rearme automático, cuando las presiones hayan disminuido, el compresor volverá a funcionar y la luz se encenderá.

Una temperatura muy alta podría ser causada por:

1. La máquina está ubicada cerca de un foco de calor y su temperatura interna se incrementa;
2. La circulación de aire está obstruida.
3. Filtro sucio; retire y limpie el filtro (ver imagen 23 pág.79);

Si la causa es este último caso:

- Retire el filtro de la parte trasera de la máquina (ver foto 23 página 79);
- Limpiar el filtro con aire comprimido.

**⚠ Limpie el filtro al menos una vez a la semana.**

## Controles y Señalizaciones



- **dentro del menú**, significa ir hacia delante;
- **dentro del menú**, significa ir hacia atrás;
- entrar en el menu;
- salir del menu.
- palas encendidas;
- si los valores del parámetro se cambian, te permitirá confirmar el valor seleccionado (enter) y volver al menú anterior;

- selección del modo en marcha en una secuencia cíclica:
  - MODO SOFT;
  - MODO NOCHE MAN;
  - MOTOR ON; interruptor de frio apagado;
- Si los valores del parametro se cambian, se desplaza horizontalmente entre las secuencias de los parámetros cíclicos.

**⚠ No lavar las membranas de los controles eléctricos con sustancias abrasivas o trapos.**

**⚠ En caso de que la máquina se apague, cuando se vuelva a encender, el módulo electrónico se posicionará en la pantalla principal "MODO ON", ver página 44**

## Cómo fabricar Helado Soft

- ▲ Para preparar el mix utilice únicamente agua potable.
- ▲ Usar leche UHT en la producción de productos
- ▲ Si la mezcla contiene producto alcohólico considere che el 15% en la mezcla total, es el valor máximo permitido que puede entrar a contacto con las partes de plástico.
- ▲ Si la pala horizontal se bloquea cuando encuentra pedazos de hielo, debido a que hay poco azúcar o por otras razones como cuerpos extraños en la cuba, las palas se pueden romper.
- ▲ Si el producto en la cuba se hiela completamente, apague la máquina, espere a que se convierta en completamente líquido, vacíe la cuba y compruebe la causa del inconveniente (ej: falta azúcar, no se ha cerrado la electroválvula, etc.).
- ▲ El producto debe mantenerse a una temperatura no superior a los 5°C durante períodos especificados por el fabricante, pero siempre no más de 5 días. En caso de avería de la instalación frigorífica, es conveniente comprobar si se ha deteriorado el producto.

- Limpie la máquina como se ha descrito en el párrafo anterior.

**▲ apagar la máquina antes de llenar el tanque**

- Retire la tapa y vierta el mix en el depósito (máximo 4 litros- **recomendado 2,5/3 litros**).

**Atención:** Se recomienda verter producto previamente refrigerado.

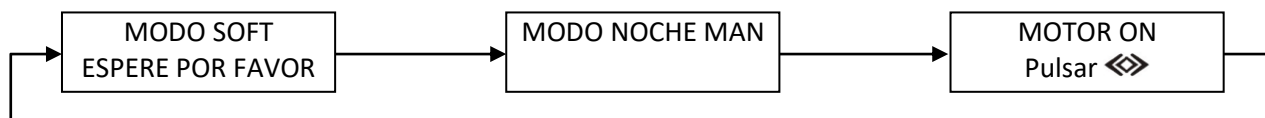
- Cuando ponga en marcha la máquina (pagina 57 pos. F), aparecerá el siguiente menú:



- Pulse la tecla para que las palas comiencen a rotar. Aparecerá el siguiente menú:



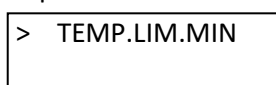
- Para parar las palas mantenga pulsada la tecla durante al menos 2 segundos.
- Si pulsa la tecla , podrá seleccionar entre “MODO SOFT”, “MODO NOCHE MAN” o volver a “MOTOR ON”, en este modo las palas rotan. De acuerdo a la pantalla podrá ver:



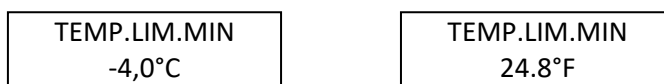
- Si selecciona el “MODO SOFT” aparecerá “ESPERE POR FAVOR” en la línea de abajo. Este mensaje indica que el producto no está todavía preparado. En este modo las palas giran a 50rpm (modo por defecto); puede ser ajustado con el submenú ajustes en la sección de SERVICE.

- Para ver las opciones de menú pulse la tecla en la unidad de control.

- Use las teclas o para encontrar en la pantalla TEMP.LIM.MIN (TLI)



- Pulse la tecla para confirmar y ver la temperatura que ha sido programada en el panel de control electrónico.



- Si el proveedor de su producto no le ha aportado instrucciones claras, usando la tecla podrá bajar los valores TLI a **-8,5°C/16.7°F**. Pulse la tecla para confirmar.

- Para salir del menú, pulse la tecla .
- En este caso, la unidad de control electrónica visualizará automáticamente la temperatura ideal del producto en el depósito.

**⚠ Aunque la máquina haya sido programada para una temperatura TLI -8,5°C/16.7°F, esto no significa necesariamente que el producto del depósito (ver la temperatura en la pantalla del depósito TEMP.DEPOSITO) vaya a alcanzar dicha temperatura. El módulo automático de temperatura busca la temperatura ideal para el producto, la temperatura registrada en la pantalla del depósito (TEMP.DEPOSITO) tal vez sea más alta que la temperatura TLI de la pantalla, la temperatura del producto puede variar dependiendo del producto utilizado.**

- Cuando el producto esté listo, podrá observar “LISTO SERVIR” en la pantalla. En este caso, la velocidad de las palas disminuye a 30rpm (por defecto); este parámetro puede ser ajustado cambiando los ajustes del submenú en la sección **SERVICE**;

MODO SOFT  
LISTO SERVIR

Puede ocurrir que durante la fabricación del helado, con una temperatura del producto por debajo de -2°C/28.4°F la máquina se apague, actuando sobre el interruptor principal, o parando la rotación de las palas, actuando sobre el interruptor de las palas . Pulsando cualquiera de los dos botones, interruptor principal o interruptor de las palas , podrá ver lo siguiente en la pantalla;

ESPERE 9 MIN.  
STOP GIRO PALAS

Cuando este procedimiento se active, las palas quedaran paradas hasta que el número “9” se convierta en “1”. Después de este intervalo de tiempo (cuenta marcha atrás) las palas comenzaran a rotar y el módulo electrónico volverá a su condición previa. Durante la cuenta atrás no debe pulsar ninguna tecla.

**⚠ Para evitar resetear lo mencionado anteriormente de la función “ESPERE 9 MIN. STOP GIRO PALAS”, es muy importante que la máquina no sea ni encendida ni apagada durante la función de cuenta atrás.**

**Este procedimiento es necesario para proteger los engranajes y palas de una carga inadecuada causada por algunos helados que pueden depositar hielo o sustancias en el fondo del depósito, sobre el acero inoxidable. La presencia de hielo puede provocar ruidos causado por los engranajes al resbalar, e incluso puede bloquear éstos. Si la máquina no se reinicia, póngase en contacto con el servicio técnico de su máquina.**

En caso de que el producto del depósito esté listo, por ejemplo “Modo Soft LISTO SERVIR”, puede que aparezca la siguiente advertencia en la pantalla:


NIVEL BAJO PROD.  
ANADA PRODUCTO



Este procedimiento se activa cuando hay poca cantidad de producto en el depósito. En este caso, la electroválvula estará deshabilitada durante 5 minutos para evitar la formación de una capa de hielo en la parte inferior del depósito; después de este tiempo el procedimiento quedará desactivado.

**⚠ Si esto ocurre rellene el depósito.**


## Bloqueo del Teclado

El teclado puede ser bloqueado, a excepción de la tecla **MENU**. Para bloquear el teclado siga los siguientes pasos:



7. Para ver las opciones del menú pulse la tecla  del panel de control electrónico.

8. Use las teclas  o  para moverse por el teclado de la pantalla **TECLADO**.


> TECLADO


9. Pulse la tecla  para ver los ajustes actuales del teclado.

> TECLADO  
ACTIVADO

10. Cambie ACTIVADO o DESACTIVADO, para que el teclado se quede inhabilitado utilizando las teclas  o .

> TECLADO  
DESACTIVADO

11. Después de seleccionar los ajustes del teclado pulse la tecla  para confirmar.

12. Para salir del menú pulse la tecla .

Cuando el teclado está deshabilitado “**DESACTIVADO**”, aparecerá un triángulo en la esquina derecha superior de la pantalla.

MODO SOFT ▲  
ESPERE POR FAVOR

Esta función es de gran ayuda cuando la máquina es para uso self-service, ya que de este modo evitará modificaciones en los ajustes.


## Dispensación del Producto / Dosificador

Quickream está dotado con una llave de paso (grifo) que una vez abierta deja que el producto pase a un habitáculo. Una vez lleno éste, se podrá servir el producto en el recipiente que vaya a servir el helado soft.

La capacidad del habitáculo es de aproximadamente 70 gramos de producto, que puede servirse con rapidez y además nos permite contar el número de servicios.


 **El contador de servicios solo aparecerá en la pantalla cuando la máquina esté en “Modo Soft LISTO SERVIR”.**

Para poder contar las porciones servidas, por favor siga los siguientes pasos:


6. Pulse la tecla  del panel de control electrónico para ver las opciones de menú.

7. Pulse las teclas  o  hasta llegar a la pantalla CONTADOR DOSIS

> CONTADOR DOSIS

8. Pulsando la tecla  podrá ver el número de porciones servidas

CONTADOR DOSIS  
055

9. El valor puede ponerse a cero presionando la tecla  hasta que aparezca en pantalla “000”

CONTADOR DOSIS  
000

10. Para salir del menú, pulse la tecla y después la tecla

**⚠ Si no se presiona ningún botón en el panel electrónico, al cabo de poco tiempo, saldrá automáticamente del menú.**

## Modo Noche AUT

**⚠ La aplicación Defrost descrita no se puede utilizar en Hong Kong de acuerdo con las normas. La máquina Quickream debe vaciarse y desinfectarse diariamente**

“MODO NOCHE AUT” es útil para mantener el producto líquido a una temperatura menor de 0°C/32°F, para cuando el restaurante o bar esté cerrado o porque así lo requiera el usuario. Esta selección puede estar programada en modo manual, ajustando “MODO NOCHE MAN” como se muestra en la página 44, o automático, ajustando horas de ON (encendido) y OFF (apagado). In este caso, la máquina automáticamente cambiará de “MODO SOFT” a “MODO NOCHE AUT” y viceversa. Tanto en “MODO NOCHE AUT” como en “MODO NOCHE MAN” la velocidad de las palas será 20rpm. La hora “ON” indica la hora en que la máquina cambia de “MODO SOFT” a “MODO NOCHE AUT”, mientras que la hora “OFF” indica la hora en que la máquina cambia de “MODO NOCHE AUT” a “MODO SOFT”. Este modo se utiliza cuando quiere que el producto esté preparado a una hora específica. Es muy importante que antes de ajustar la hora “MODO NOCHE” haya ajustado la fecha y hora de su restaurante o bar siguiendo los siguientes pasos:

7. Pulse la tecla del panel de control electrónico para ver las opciones de menú

8. Pulse o hasta que vea FECHA en su pantalla.

> FECHA

9. Manteniendo pulsada la tecla verá la fecha en la pantalla del panel electrónico.

FECHA  
17/01/12

10. Ajuste la fecha correcta, si fuera necesario, pulsando las teclas o para aumentar o disminuir los valores, y pulse la tecla para mover el cursor horizontalmente. La fecha tendrá el siguiente formato: **DD/MM/YY**

11. Después de haber ajustado la fecha, pulse la tecla

12. Pulse o hasta ver HORA en su pantalla.

> HORA

8. Si pulsa aparecerá la hora en la pantalla del panel electrónico.

HORA  
11:43

11. Ajuste la hora correcta si fuera necesario pulsando las teclas o para aumentar o disminuir los valores y pulse la tecla para mover el cursor horizontalmente. La hora tendrá el siguiente formato: **HH/MM**

12. Después de haber ajustado la hora, pulse la tecla

13. Para salir del menú pulse la tecla

En éste punto le será posible ajustar las horas de “ON” y “OFF” del “MODO NOCHE”. Siga los siguientes pasos:

7. Pulse la tecla del panel de control electrónico para ver las opciones del menú.

8. Pulse las teclas o hasta ver MODO NOCHE en la pantalla.

> MODO NOCHE

9. Si pulsa la tecla las horas ON y OFF aparecerán en la pantalla del panel de control.

On NOCHE Off  
00:00 00:00

10. Ajuste las horas de ON y OFF utilizando teclas o para aumentar o disminuir el valor y pulse la tecla para mover el curso horizontalmente.

**⚠ Si la hora ON y OFF es la misma o están ajustadas en "00:00" esta función quedará desactivada.**

11. Después de ajustar la hora, pulsa la tecla

12. Para salir del menú pulse la tecla

### Uso de TLI (Límite mínimo de temperatura)

Si la máquina está en estado "ESPERE POR FAVOR" el producto no estará listo para servir, aunque algunas veces sí lo está. Si es así, podrá utilizar la función TLI para ajustar la temperatura correcta del producto.

Para ajustar TLI siga los siguientes pasos:

11. Pulse la tecla del panel del control electrónico para ver las opciones del menú.

12. Pulse las teclas o hasta que vea en la pantalla **TEMP. DEPOSITO**.

> TEMP. DEPOSITO

13. Si pulsa la tecla en la última línea aparecerá la temperatura del producto. A continuación se muestra un ejemplo donde la temperatura es -6,4°C/20.5°F

TEMP. DEPOSITO -6,4°C •	TEMP. DEPOSITO 20.5°F •
----------------------------	----------------------------

14. Anote la temperatura

15. Pulse la tecla para volver a la pantalla anterior

16. Pulse las teclas o hasta que vea en la pantalla **TLI**

> TEMP.LIM.MIN

17. Pulse la tecla para ver la temperatura TLI, temperatura ajustada en el panel de control electrónico. En el siguiente ejemplo es -8,0°C/17.6°F

TEMP.LIM.MIN -8,0°C	TEMP.LIM.MIN 17.6°F
------------------------	------------------------

18. Escriba la nueva temperatura TLI usando las teclas o , temperatura indicada en el punto "4"

TEMP.LIM.MIN -6,4°C	TEMP.LIM.MIN 20.5°F
------------------------	------------------------

19. Después de haber ajustado la temperatura, pulse la tecla

20. Para salir del menú pulse la tecla .



**⚠ El valor de TLI puede variar entre un mínimo de -8.5 °C (17.6°F) y un máximo de -1.0 °C (30.2°F).**

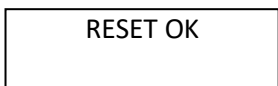
## Ajustes del Submenu de Servicio (Service)

Quickream tiene un número amplio de ajustes pre-establecidos de fábrica, que pueden utilizarse con varios productos. Los ajustes son los siguientes:

SERVICE PASO V1	V1= 50rpm (por defecto)	T1= -3,0°C/26.6°F (por defecto)
SERVICE PASO V2	V2= 40rpm (por defecto)	T2= -3,5°C/25.7°F (por defecto)
SERVICE PASO V3	V3= 30rpm (por defecto)	RTS= sin ajustar
TIEMPO RTS	10 minutos (por defecto)	
TIEMPO EV OFF	10 minutos (por defecto)	


Cualquier modificación de estos ajustes debe ser efectuada por especialistas o personal autorizado. Para restablecer los ajustes del menú SERVICIO a ajustes predeterminados siga los siguientes pasos:

- Asegúrese que su máquina está apagada; con el interruptor principal en OFF (pagina 57 pos F).
- Mientras mantiene pulsado el botón  del panel frontal, encienda la máquina de nuevo, posición ON. Suelte el botón  cuando en la pantalla aparezca

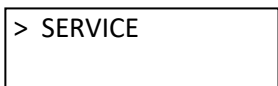



Para modificar los ajustes de **SERVICE** siga los siguientes pasos:

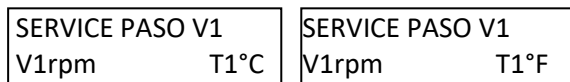
- Para ver las opciones del menú, pulse la tecla  del panel de control electrónico.

**⚠ Por favor tenga en cuenta que en cualquier menú, si no se pulsa ninguna tecla en un transcurso de tiempo inferior a 30 segundos, o si la tecla  vuelve a ser pulsada, saldrá automáticamente del menú. Cuando esto ocurra, la unidad de control electrónico volverá a la pantalla anterior.**




- Use las teclas  o  hasta ver en la pantalla **SERVICE**



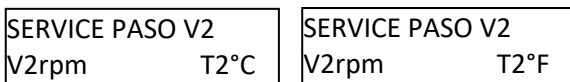
- Mantenga apretada la tecla  por al menos 6 segundos o hasta que aparezca en la pantalla la opción del primer submenú.



El texto de la pantalla parpadeará y aparecerá velocidad “**V1**” que es la velocidad a la que las palas deben girar cuando su máquina está encendida hasta que alcance la temperatura “**T1**”.

- Pulse las teclas  o  para cambiar V1 “20 min. / max 70 en un rango de 1rpm”.
- Pulse la tecla  para cambiar al siguiente paso cambiar temperatura T1 “-8,5°C/16.7°F min. / máx. - 2,5°C/27.5°F en rangos de 0,5°C/0.9°F”

- Pulse la tecla  para confirmar; en la pantalla aparecerá la segunda opción del submenú **SERVICE**



El texto de la pantalla parpadeará y aparecerá velocidad “**V2**” que es la velocidad a la que las palas deben girar si se excede la temperatura “**T1**”. Esta velocidad se mantendrá hasta que se alcance la temperatura “**T2**”.

**⚠ No es posible programar la temperatura “T2” con un valor superior a la temperatura “T1”.**

- a. Pulse las teclas o para cambiar la velocidad V2 “20 min. / máx. 70 en rangos de 1rpm”.
- b. Pulse la tecla para cambiar al siguiente paso temperatura T2 “-8,5°C/16.7°F min. / máx. -2,5°C/27.5°F en rangos de 0,5°C/0.9°F”.

14. Pulse la tecla para confirmar; en la pantalla aparecerá la tercera opción del submenú **SERVICE**

SERVICE PASO V3  
V3rpm                  RTS

El texto de la pantalla parpadeará y aparecerá velocidad “V3” que es la velocidad a la que las palas deben girar si se excede la temperatura “T2”. Esta velocidad se mantendrá también durante el modo “LISTO SERVIR”, a no ser que la máquina no esté sirviendo.

- a. Pulse las teclas o para cambiar la temperatura V3 “20 min. / máx. 70 en rangos de 1rpm”
- b. El “RTS” tiene un valor fijo establecido y no es posible cambiarlo; este ajuste corresponde a la temperatura ajustada en la memoria de la unidad electrónica en el modo “LISTO SERVIR”.

15. Pulse la tecla para confirmar; en la pantalla aparecerá la cuarta opción del submenú **SERVICE**

TIEMPO RTS  
10min.

En la pantalla aparecerá el intervalo de tiempo en el cual la unidad electrónica, controlando descenso de la temperatura, permanecerá para cambiar de modo “ESPERE POR FAVOR” a “LISTO SERVIR”. Aunque el modo “LISTO SERVIR” aparezca en la pantalla, la electroválvula estará activada ya que está controlada por “TIEMPO EV OFF”, la quinta opción del submenú. En el modo “TIEMPO EV OFF = TIEMPO RST” la máquina pasa de “ESPERE POR FAVOR” a “LISTO SERVIR” que coincide con la desactivación de la electroválvula. El valor programado por defecto es: TIEMPO RTS = 10 min.

- a. Pulse las teclas o para cambiar el tiempo 10 “03 min. / máx. 20 en rangos de 1min.”.

16. Pulse la tecla para confirmar; en la pantalla aparecerá la quinta opción del submenú **SERVICE**

TIEMPO EV OFF  
10min.

En la pantalla aparecerá el intervalo de tiempo en el cual la unidad electrónica, controlando descenso de la temperatura, permanecerá hasta la desactivación de la electroválvula y el mantenimiento del producto. El valor programado por defecto es: TIEMPO EV OFF = 10min

- a. Pulse las teclas o para cambiar el tiempo 10 “min. 03 / max 20 en rangos de 1min.”.

17. Pulse la tecla para confirmar, y el panel de control retrocederá a la pantalla **SERVICE**

> SERVICE

18. Pulse la tecla para salir del menú.

**Ejemplos de ajustes**

V1=70rpm	V2=50rpm	V3=40rpm	Tiempo RTS= 10'
T1=-3,5°C 25.7°F	T2=-4,5°C 23.9°F		Tiempo EV OFF=10'

Si el submenú **SERVICE** está programado como se muestra en la tabla de arriba, la máquina funcionará como se indica a continuación:






- Para pasar de modo “Motor On” a modo “Modo Soft ESPERE POR FAVOR”, las palas giran a 70rpm, siempre y cuando la temperatura del depósito TEMP. DEPÓSITO que se muestra en la pantalla sea superior a  $-3,5^{\circ}\text{C}/25.7^{\circ}\text{F}$  (ejem.  $-3,0^{\circ}\text{C}/26.6^{\circ}\text{F}$ );
- Cuando el producto alcance una temperatura de  $-3,5^{\circ}\text{C}/25.7^{\circ}\text{F}$ , la velocidad de las palas se reducirá a 50rpm. Este ajuste es válido si en la pantalla todavía aparece “Modo Soft ESPERE POR FAVOR”;
- Cuando el producto alcance una temperatura de  $-4,5^{\circ}\text{C}/23.9^{\circ}\text{F}$ , la velocidad se reducirá a 40rpm. Esta velocidad se mantendrá incluso aunque en la pantalla aparezca “Modo Soft LISTO SERVIR” y permanecerá así todo el periodo de mantenimiento del producto. De igual modo se incrementará a 70rpm si se sirve producto del depósito. Volverá a 40rpm, 20 segundos después de que sea cerrada la tapa.
  - ⚠ **Durante la fase “ESPERE POR FAVOR” a “LISTO SERVIR” la velocidad V3 predomina sobre las velocidades de V1 y V2. De todos modos, si en algún caso se mostrara “LISTO SERVIR” en  $-3,4^{\circ}\text{C}/25.9^{\circ}\text{F}$ , la velocidad se reducirá de 70rpm a 40rpm, saltándose el paso de 50rpm.**
- Si durante 10 minutos el panel electrónico no detectara ninguna variación en la temperatura del producto, se considerará que el producto está “LISTO PARA SERVIR”. La unidad de control electrónico se apagará y la electroválvula se activará para poder mantener una temperatura constante en el depósito.
  - ⚠ **Se aconseja asegurarse de que los parámetros TIEMPO RTS y TIEMPO EV OFF son los mismos. De este modo, la desactivación de la válvula solenoide corresponderá con el paso de “ESPERE POR FAVOR” a “LISTO SERVIR”.**

### IMPORTANTE: Reglas de Seguridad

- No toque la máquina con las manos o pies mojados.
- No utilice la máquina cuando esté descalzo.
- Esta máquina no ha sido diseñada para ser instalada en cocinas.
- No exponer esta máquina al aire libre.
- No tirar del cable para desconectar la máquina del suministro eléctrico.
- No quitar los paneles laterales antes de haber desconectado la máquina del suministro eléctrico.
- No retire protecciones y/o cubiertas que requieran el uso de herramientas para su remoción.

## Asistencia Técnica

La eventual reparación del aparato (Ejemplo: sustitución del cable de alimentación) deberá ser realizada exclusivamente por un *Centro de Servicio Técnico Autorizado*, con el uso de recambios originales.

-  ¡Atención! Cualquier trabajo de asistencia en las máquinas cargadas con refrigerante R290  deberá ser realizado exclusivamente por personal experto y preparado sobre procedimientos de gestión del gas R290
- . Las actividades deben ser realizadas por el personal indicado por el Fabricante y el Distribuidor que ha realizado la venta del producto.

## Desechar su vieja máquina

Si su máquina no puede ser reparada, le aconsejamos desconectarla de la red y después cortar el cable de alimentación.



## Instrucciones Ecológicas

Los aparatos de refrigeración fabricados, como, por otra parte, la mayoría de los otros aparatos de refrigeración, congeladores y acondicionadores presentes en el mercado, utilizan freón como gas refrigerante. El freón, así como otros líquidos refrigerantes, es un gas con un alto impacto ambiental.

Aunque el tipo de gas que el proveedor utiliza para la producción de sus máquinas es ecológico (R290 - Propano), la Empresa en cuestión impone, de todas maneras, que los compradores sean conscientes, desde el momento de la compra, de todo lo siguiente y que se atengan a las normas de referencia.

Los aparatos de refrigeración deben ser eliminados por el servicio de eliminación municipal correspondiente o por una empresa privada autorizada equivalente. Asegurarse de que las tuberías rígidas del frigorífico no estén dañadas hasta su retirada para una eliminación precisa y ecológica.

Todos los materiales de embalaje utilizados pueden eliminarse sin ningún peligro.

## Guía de Problemas y Soluciones de Quickream

**⚠ Para cualquier intervención manual, asegúrese de que la máquina está apagada y desconectada del suministro eléctrico.**

Gotea producto debido a condensación en el panel frontal.	<ul style="list-style-type: none"> <li>La junta del depósito no ha sido colocada correctamente en el depósito transparente.</li> </ul>	Desenchufe el cable del suministro eléctrico.
Tanto en <b>"Modo Soft"</b> como <b>"Modo Noche"</b> , continúa haciéndose el soft hasta que las palas se bloquean.	<ul style="list-style-type: none"> <li>El sensor del termostato está roto o no ha sido enchufado.</li> </ul>	Desenchufe el cable del suministro eléctrico
El producto no espesa	El producto no alcanza la temperatura ideal y en la pantalla del panel de control aparece <b>"Listo Servir"</b> . Revise los ajustes TLI y reajústelos siguiendo los pasos indicados en la página 62.	
La máquina no enfría y la luz verde del panel lateral derecho está APAGADA Ha intervenido el presostato.	El presostato está equipado con rearme automático; cuando las presiones hayan disminuido, el compresor volverá a funcionar y la luz se encenderá. Para evitar que se repita esta situación, realice el procedimiento de limpieza del condensador descrito en la página 59 .	Desenchufe el cable del suministro eléctrico.
Las palas no giran en <b>"Modo Soft"</b> , <b>"Modo Noche"</b> o <b>"Motor ON"</b> .	<p>La rotación de los engranajes no está siendo transmitida a las palas. Esto puede ser causado por lo siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rotura en el eje de transmisión, nº 30 del despiece en página 75;</li> <li>Rotura de uno o varios dientes de los engranajes;</li> <li>Rotura del eje de transmisión, nº 16 del despiece en página 75. La rotura podría encontrarse en la parte superior (tuerca cuadrada) o en la parte inferior (dentro de la máquina).</li> </ul>	Desenchufe el cable del suministro eléctrico.
Los dientes del mecanismo de las palas están separados y la pala horizontal está completamente parada.	Asegúrese de que la abrazadera de la pala vertical, nº 15 del despiece en página 75, está bien colocada.	
Cuando gira la pala horizontal roza en la parte inferior del depósito causando ruido y vibración.	No hay suficiente producto en el depósito, esto hace que el evaporador quede descubierto lo que provoca formación de hielo en la parte inferior del depósito. Cuando giran las palas provoca un roce en el depósito, causando ruido y vibración. Si esto ocurriera rellene el depósito con más producto.	
Las palas chirrían cuando giran.	El ruido proviene de las palas horizontal y vertical. Esto puede ser solucionado poniendo vaselina-grasa alimentaria en las áreas que se muestran en la imagen 21 de la pág. 79.	
En la pantalla aparece una advertencia: <b>"Nivel Bajo Prod. Añada Producto"</b> (poco producto, por favor rellene).	Esta alarma aparece cuando no hay suficiente producto en el depósito. Si esto ocurriera, el producto se desplaza al frontal del depósito lo que provoca una reducción de la refrigeración, para compensar el sistema de frío se desactiva durante 5 minutos. Después de este tiempo la alarma desaparece y el sistema de refrigeración se activa de nuevo.	Rellene el depósito de producto
El panel de control parpadea mostrando la advertencia: <b>"Error:2,"</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>El producto del depósito está más frío que -8,5°C / 16.7°F;</li> <li>El sensor del termostato tiene un circuito corto.</li> </ul> <p>Si esto ocurriera el enfriador se desconecta</p>	Contacte con Servicio Técnico especializado.

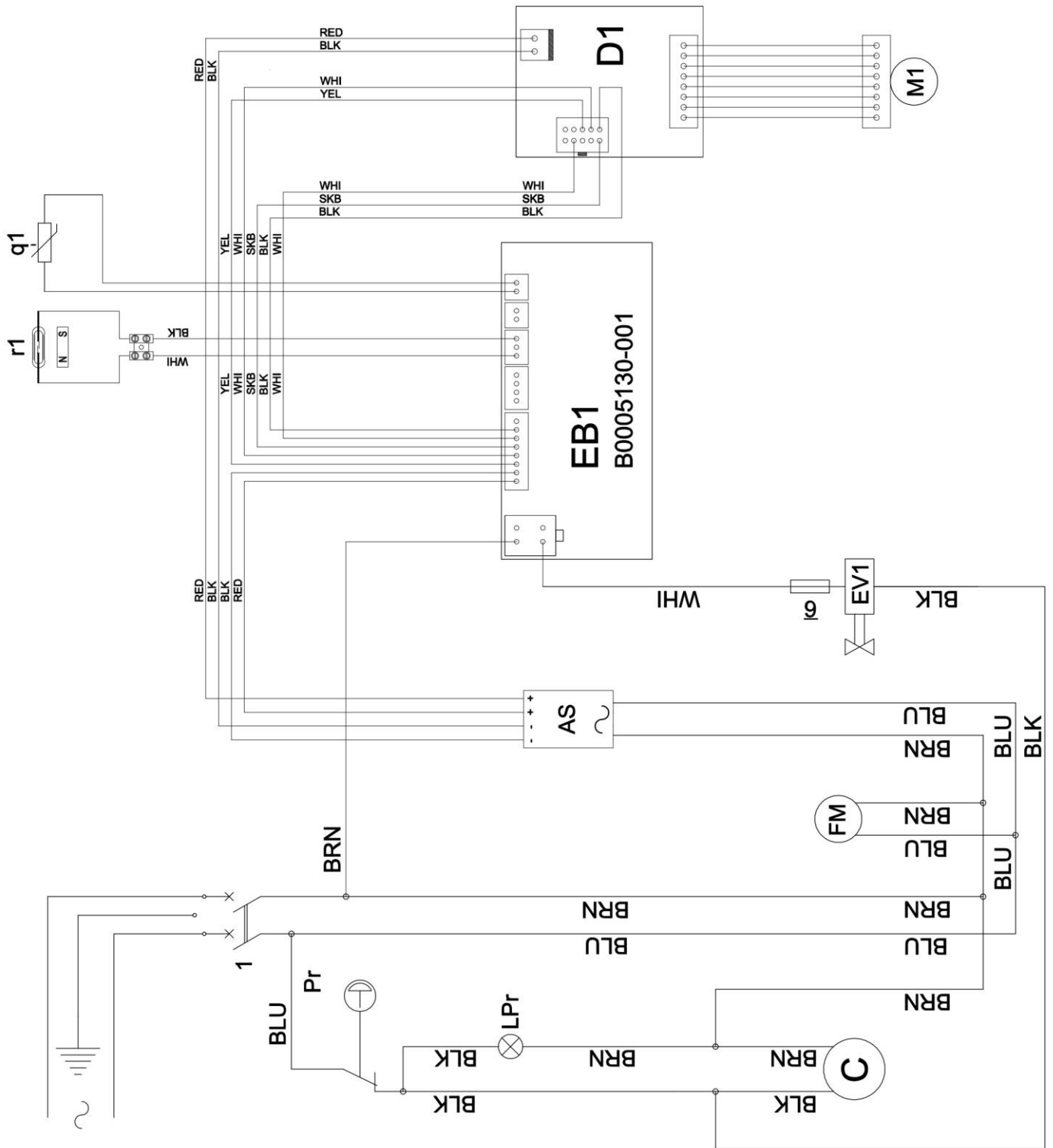
**APPENDICE**

**APPENDIX**

**ANNEXE**

**APÉNDICE**

**Impianto Elettrico / Electric System / Installation Electrique / Instalación Eléctrica**



**I**

**A:** Filtro antidisturbo (220-230V/50HZ)

**1:** Interruttore generale

**Pr:** Pressostato

**LPr:** Spia pressostato

**C:** Compressore

**FM:** Motoventilatore

**AS:** Alimentatore switching

**EV1:** Elettrovalvola

**9:** Fusibile 5X20mm F315mA

**M1:** Motoriduttore brushless

**EB1:** Modulo elettronico **B0005130-001**

**D1:** Driver brushless

**q1:** Termostato PT1000

**r1:** Sensore reed

**Colori**

**BRN** Marrone

**BLU** Blu

**GRN** Giallo/Verde

**RED** Rosso

**BLK** Nero

**WHI** Bianco

**GRY** Grigio

**VIO** Viola

**ORA** Arancione

**YEL** Giallo

**GB**

**A:** Suppressor filter (220-230V/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

**Colors**

**BRN** Brown

**BLU** Blue

**GRN** Yellow/Green

**RED** Red

**BLK** Black

**WHI** White

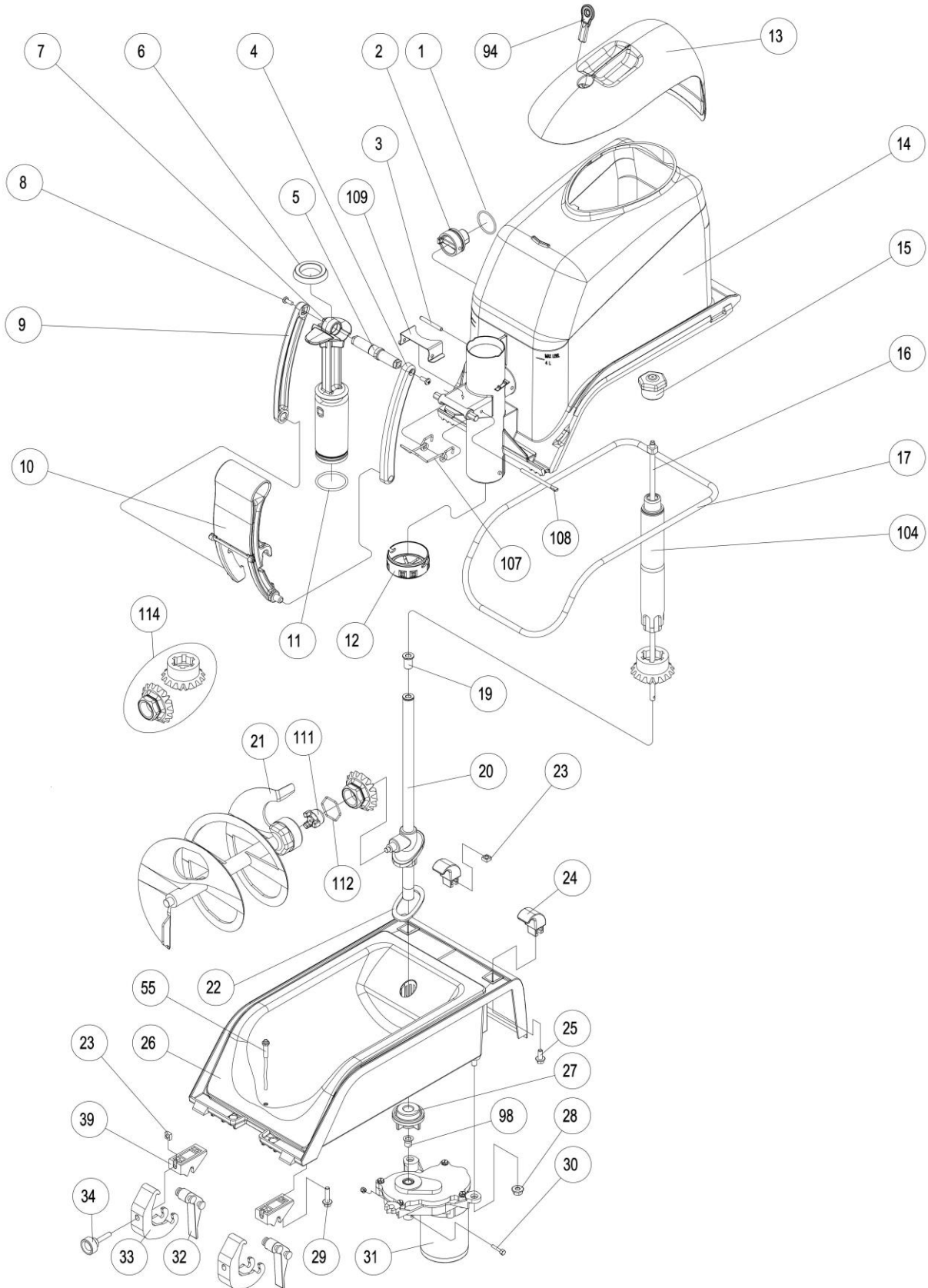
**GRY** Grey

**VIO** Purple

**ORA** Orange

**YEL** Yellow

**Esplso / Exploded View / Vues éclatées / Despiece**

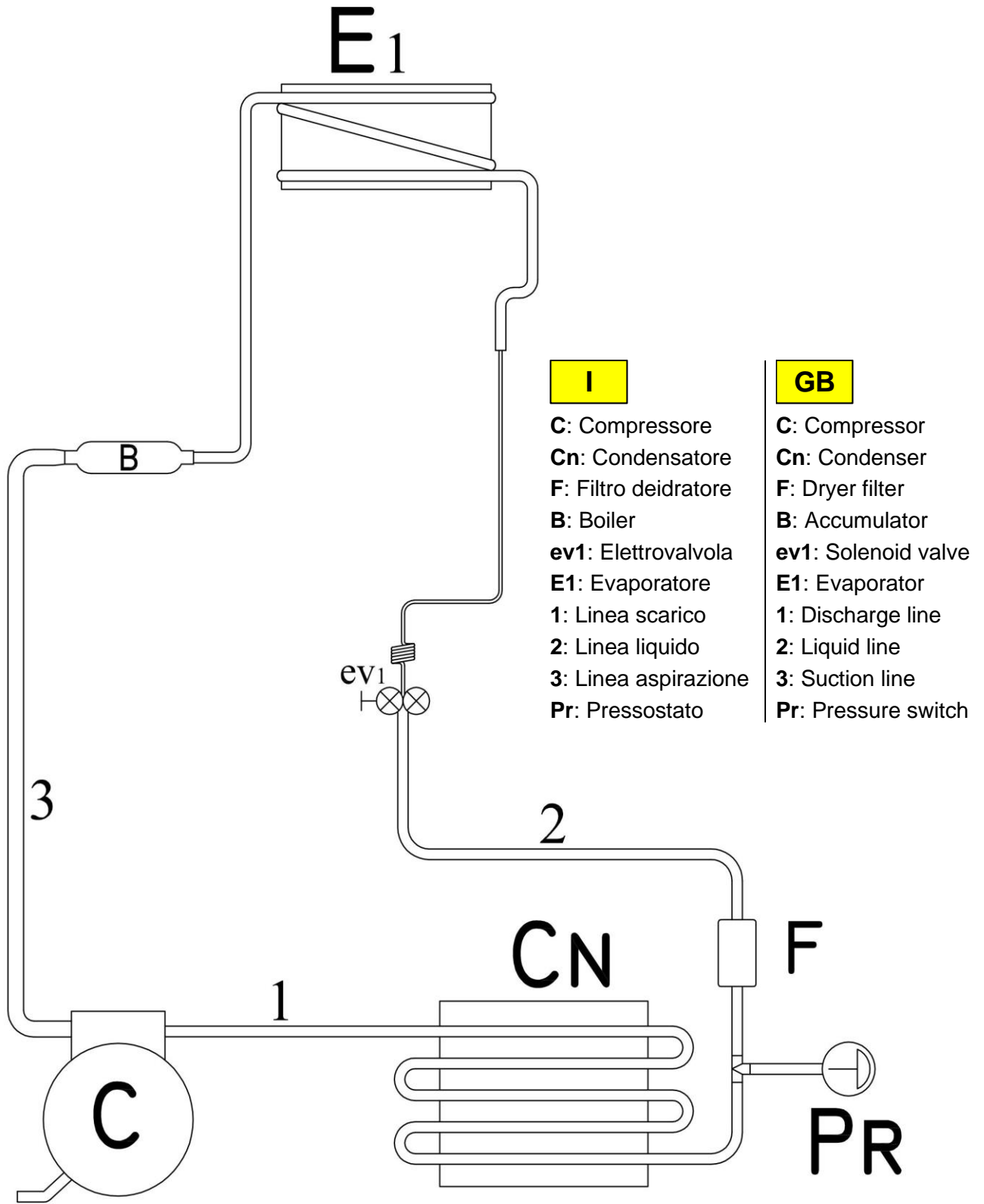


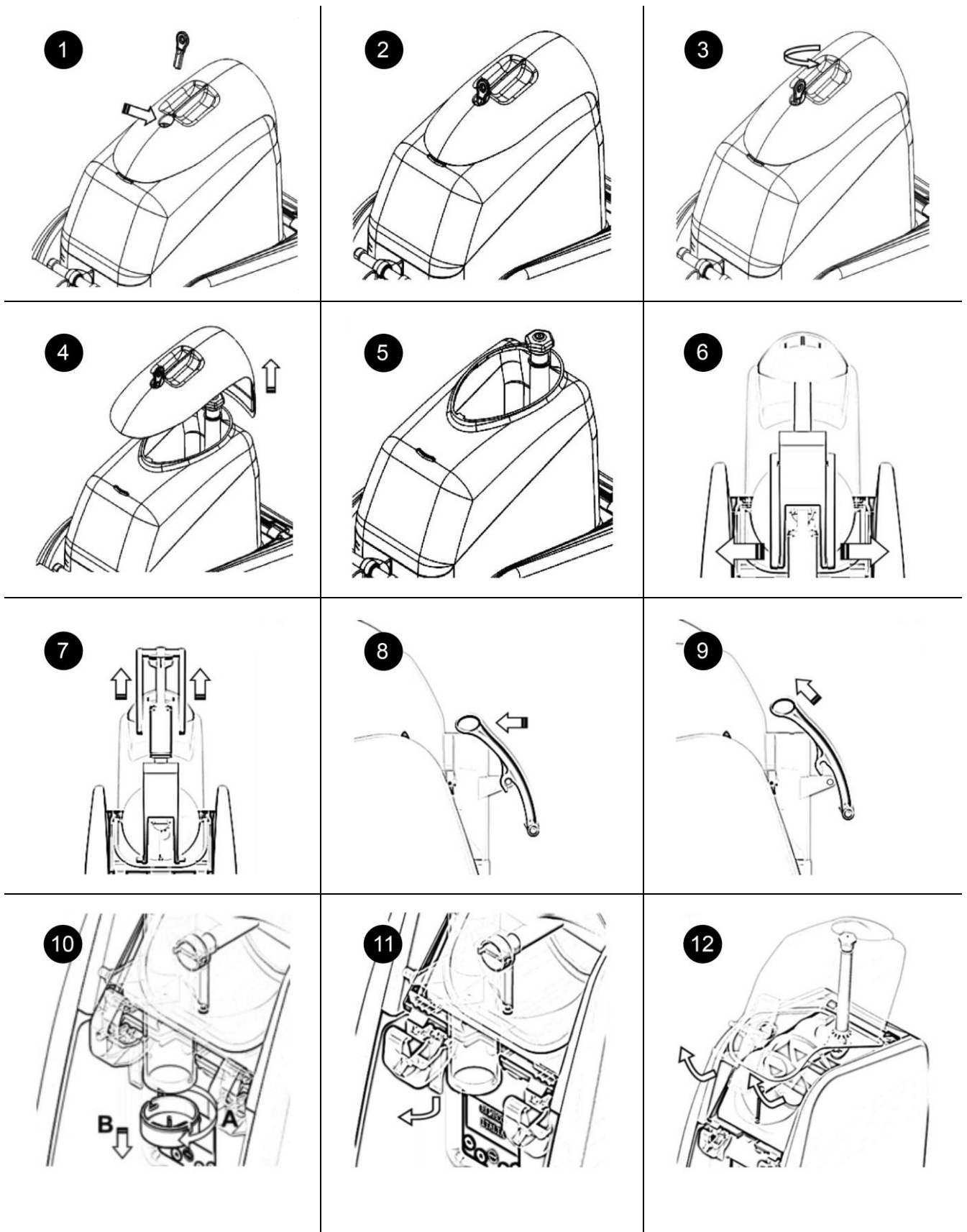
**I**
**GB**

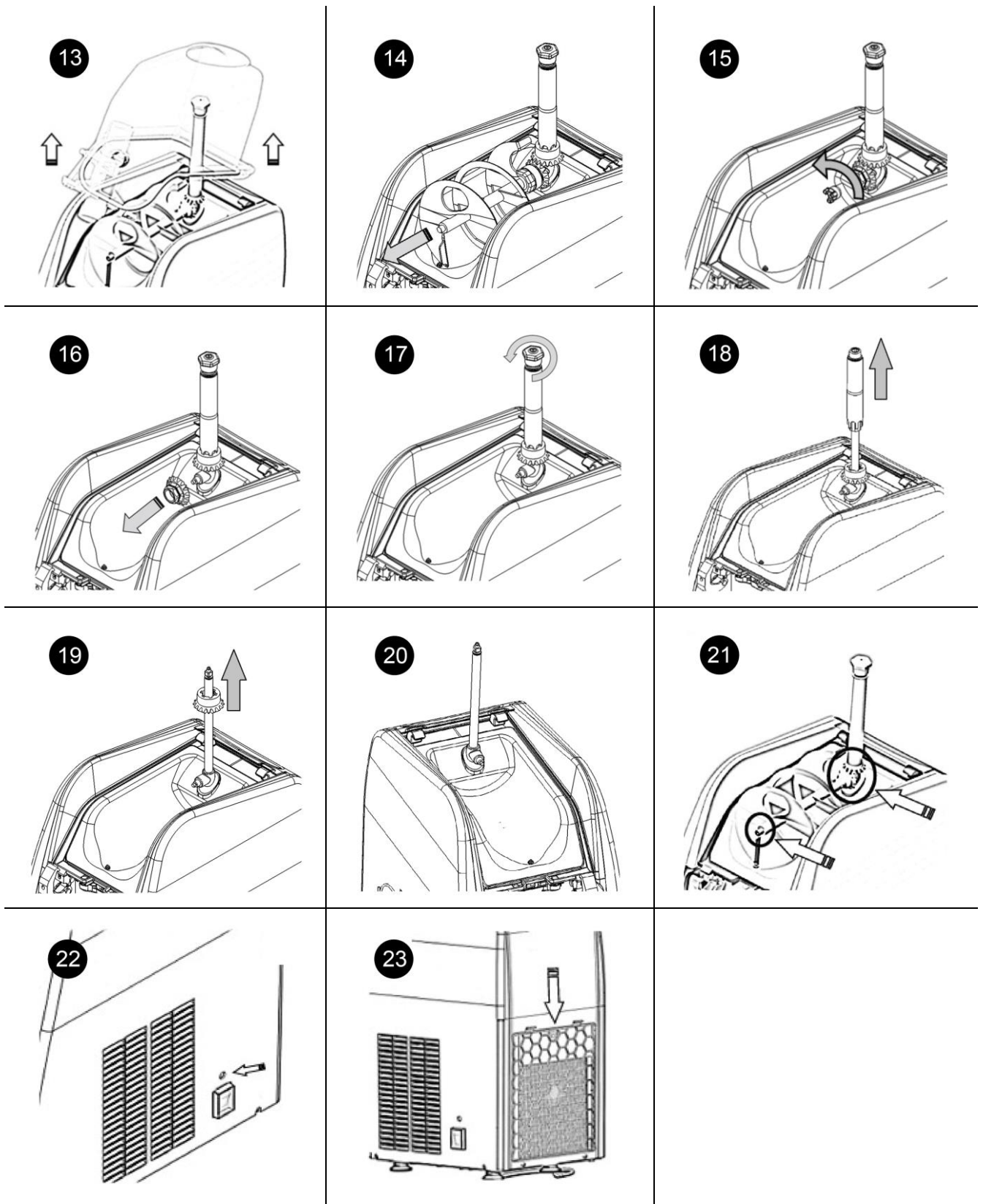
#	CODICI/CODES	DESCRIZIONE	DESCRIPTION
1	B0004107-002	GUARNIZIONE TENUTA MANICOTTO OR2106	FOOD SYLICON SLEEVE HOLDING GASKET OR2106
2	B0004101-002	MANICOTTO QUICKREAM	QUICKREAM SLEEVE
3	B0000110-001	SPINA CILINDRICA 4X35MM INOX A2	STEEL CYLINDRICAL PLUG 4X35MM
4	B0003108-002	PONTE DESTRO LEVA POLICARBONATO	POLYCARBONATE RIGHT LEVER CONNECTION
5	B0003106-001	ASSE CONGIUNZIONE PONTI DELRIN + OTTONE	CONNECTIONS JUNCTION AXISIS
6	B0003111-001	GUARNIZIONE GOLA RUBINETTO SILICONE DE156	SILICON TAP RELIEF GASKET DE156
7	B0003109-003	PISTONE SCARICO COMPLETO QUICKREAM	QUICKREAM COMPLETE DRAIN PISTON
8	P0006105-001	VITE TC CROCE M4X10MM INOX	STEEL SCREW
9	B0003107-002	PONTE SINISTRO LEVA POLICARBONATO	POLYCARBONATE LEFT HANDLE BRIDGE
10	B0003120-001	LEVA SCARICO QUICKREAM	QUICKREAM POLYCARBONATE HANDLE
11	B0003112-002	GUARNIZIONE OR SILICONE PISTONE OR3118	PISTON SILICON GASKET OR 3118
12	B0003101-001	EROGATORE SOFT STELLA QUICKREAM	STAR SUPPLY VALVE
13	B0006109-002	CUPOLA TRASPARENTE CON CHIAVE DI BLOCCO	TRANSPARENT COVER WITH KEY LOCK
14	B0000102-003	VASCA TRASPARENTE QUICKREAM	QUICKREAM TRANSPARENT TANK
15	M0000107-001	GHIERA FISSAGGIO ELICA VERTICALE POM + INOX	VERTICAL BLADE FIXING RING
16	B0000106-001	ALBERO TRASMISSIONE CON DADO INOX	STEEL SHAFT WITH STEEL NUT
17	L0000106-001	GUARNIZIONE VASCA BB/QK	TANK GASKET BB/QK
19	M0000104-001	BOCCOLA CANOTTO TRASMISSIONE POM	TRANSMISSION SHAFT BUSHING
20	B0000103-004	CANOTTO TRASMISSIONE QK CON BOCCOLA V.2017	QUICKREAM TRANSMISSION SHAFT WITH BUSHING 2017 VERS.
21	B0004102-003	ELICA ORIZZONTALE QK VERSIONE 2017	QUICKREAM HORIZONTAL AUGER 2017 VERS.
22	A0000114-001	GUARNIZIONE O-RING CANOTTO TRASMISSIONE	TRANSMISSION SHAFT GASKET
23	M0000120-001	DADO QUADRO D5 FERRO ZN UNI 5597	D5 SQUARE NUT
24	M0006103-003	CERNIERA POSTERIORE NERA	BLACK REAR HINGE
25	M0001101-001	VITE TE FLANGIATA 5X12 ZINCATA	TE GALVANIZED SCREW 5X12
26	B0002101-002	ASSIEME VASCA QUICKREAM NERO	QUICKREAM COMPLETE BLACK TANK
27	M0000105-001	GHIERA FISSAGGIO CANOTTO POM + OTTONE	SHAFT FIXING RING
28	DADOD.6ZFL	DADO M6 FLANGIATO	M6 NUT
29	A0000115-001	VITE TE FLANGIATA M5X20MM	SCREW TE M5X20MM
30	B0000117-001	ASSIEME VITE + DADO M3 BRUSHLESS/TRASMISSIONE QK	KIT SCREW+NUT M3 BRUSHLESS/TRANSMISSION QK
31	B0005102-001	MOTORIDUTTORE BRUSHLESS	BRUSHLESS GEARMOTOR 24VDC
32	M0006115-003	CERNIERA ANTERIORE NERA	BLACK FRONT HINGE
33	M0006102-003	GANCIO CERNIERA NERO	BLACK HINGE HOOK
34	M0006119-001	MANOPOLA FISSAGGIO GANCI M5X25mm	SPLINED KNOB
39	M0006116-003	BASE NERA	BLACK BASE
55	B0005101-001	TERMOSTATO ELETTRONICO PT1000 QUICKREAM	ELECTRONIC THERMOSTAT PROBE COMPLETE
94	B0006113-001	CHIAVE SBLOCCO CUPOLA	COVER UNLOCK KEY
98	A0000117-001	BOCCOLA CENTRAGGIO MOTORIDUTTORE / ALBERO	GEAR MOTOR BUSHING
104	B0004113-001	ELICA VERTICALE CON BOCCOLA INOX	QUICKREAM VERTICAL AUGER WITH BUSHING
107	B0003118-001	MOLLA CHIUSURA RUBINETTO	TAP CLOSING SPRING
108	B0003115-001	SPINA BLOCCAGGIO MOLLA	SPRING LOCKING PIN
109	B0003119-001	STAFFA RIDUZIONE APERTURA RUBINETTO	OPENING TAP REDUCTION BRACKET
111	B0004115-001	GHIERA BLOCCAGGIO INGRANAGGIO ORIZZONTALE	HORIZONTAL GEAR FIXING RING
112	B0004116-001	GUARNIZIONE O-RING INGRANAGGIO ORIZZONTALE	HORIZONTAL GEAR GASKET
114	B0004114-007	COPPIA CONICA PA6FV+POM-C ESAGONO	BEVEL GEAR PAIRS PA6FV+POM-C HEXAGON



**-Impianto Frigorifero / Cooling System / Installation Frigorifique / Aparato Frigorífico**







## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ DECLARATION OF CONFORMITY

In accordo con la Direttiva LVD 2014/35/UE e con la Direttiva Compatibilità Elettromagnetica 2014/30/UE.  
According to the LVD Directive 2014/35/UE and the EMC Directive 2014/30/UE.

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

Marchio Commerciale - <i>Trademark</i>	ELMECO
Modello - <i>Type designation</i>	QUICKREAM 220-230V/50Hz _ SERIE GREEN
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 COR1:2010, COR 2:2011, AMD1:2013, COR1:2014, AMD2:2016, COR1:2016  
IEC 60335-2-24:2010 + A1:2015 + A2:2016  
IEC 60335-2-75:2012, AMD1:2015, AMD2:2018  
EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A12:2017 + A13:2017 + A14:2019 + A1:2019 + A2:2019  
EN 60335-2-24:2010 + A1:2019 + A2:2019  
EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2:2008 + A12:2010  
EN 55014-1: 2017  
EN 55014-2: 2015  
IEC 61000-3-2:2018  
IEC 61000-3-3: 2013 + AMD1  
EN 61000-3-2: 2019  
EN 61000-3-3: 2013  
CISPR 14-1: 2016  
CISPR 14-2: 2015

### 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

**RUMOROSITÀ - NOISINESS - GERAUSCHPEGEL - BRUIT - RUIDOSO**



## ELMECO LIMITED PRODUCT WARRANTY

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:

Frozen/Slush Elmeco's machine and all components unless specified below—  
1-year labor (proof of purchase and serial number required) and 2 years parts. Only for USA and CANADA market the electronic board has 3 years of warranty and the Compressor 5 years.

During the warranty period (first year), Elmeco at its option and after inspection, repair or replace defective unit with no charge for parts or bench labour.

This warranty period starts from the date of purchase proved by the copy of purchase document where is clearly specified Model and Serial Number of the machine. If no information about the installation date is received within 6 months of purchase, the warranty starts from the date of manufacture of the machine.

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.

### **THIS WARRANTY DOES NOT APPLY TO ANY EQUIPMENT, COMPONENT OR PART THAT WAS NOT MANUFACTURED BY ELMECO OR THAT, IN ELEMCO'S JUDGMENT, HAS BEEN AFFECTED BY:**

- WARRANTY DOES NOT APPLY TO MACHINES OR ANY PARTS WHICH HAVE BEEN SUBJECT TO ANY ACCIDENT, MISUSE, NEGLIGENCE, ALTERATION, FAILURE TO FOLLOW OPERATING INSTRUCTIONS, OR USE WITH EQUIPMENT WITH WHICH IT IS NOT INTENDED TO BE USED
- USE ON INCORRECT VOLTAGE, IMPROPER VENTILATION, DAMAGE CAUSED IN TRANSIT, IMPROPER INSTALLATION OR OPERATION, AS AND NOT LIMITED TO CORROSIVE ENVIRONMENTS / NORMAL CORROSION, NON-PERIODIC CLEANING AND DESCALING, IMPROPER STORAGE
- 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 LIGHTING REPLACEMENT, FUSES, ELECTRICAL COILS, ELECTRICAL COMPRESSOR COMPONENTS
- 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 LLC**

652 Griffith Road, Suite E  
Charlotte, NC 28217 U.S.A.  
Tel# (877) 435-6326



## GARANTIE PRODUIT LIMITÉE ELMECO

Les machines neuves fabriquées par Elmeco SRL Italie et toutes leurs pièces sont garanties par Elmeco SRL à l'utilisateur d'origine, sous réserve de l'absence de défauts de matériaux et de fabrication dans des conditions normales d'utilisation

### SERVICE COMME SUIT :

La machine à granita et boissons froides Elmeco et tous ses composants, à l'exception de ce qui est spécifié ci-dessous :

1 an sur main-d'œuvre (preuve d'achat et numéro de série requis), 2 ans sur pièces détachées Uniquement pour les marchés USA et CANADA, la carte électronique a 3 ans de garantie et le compresseur 5 ans.

Pendant la période de garantie (première année), Elmeco, à sa discrétion et après inspection, répare ou remplace l'appareil défectueux sans frais de pièces ou de main d'œuvre.

Cette période de garantie commence à la date d'achat prouvée par la copie du document d'achat indiquant clairement le modèle et le numéro de série de l'appareil. Si aucune information sur la date d'installation n'est reçue dans les 6 mois suivant l'achat, la garantie commence à partir de la date de fabrication de la machine.

La main-d'œuvre ne comprend pas le temps de déplacement de l'agent de service ni les frais d'expédition vers et depuis le centre de service.

L'acheteur doit informer rapidement Elmeco SRL de toute réclamation au titre de la garantie par téléphone au **1-877-4ELMECO (1-877-435-6326)**.

L'assistance clientèle diagnostiquera le problème par téléphone et, à la demande d'Elmeco, les pièces/équipements défectueux seront expédiés en port payé à Elmeco.

### CETTE GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS AUX ÉQUIPEMENTS, COMPOSANTS OU PIÈCES QUI N'ONT PAS ÉTÉ FABRIQUÉS PAR ELMECO OU QUI, SELON LE JUGEMENT D'ELMECO, ONT ÉTÉ AFFECTÉS PAR :

- LA GARANTIE NE S'APPLIQUE PAS AUX MACHINES OU À TOUTE PIÈCE QUI A FAIT L'OBJET D'UN ACCIDENT, D'UNE MAUVAISE UTILISATION, D'UNE NÉGLIGENCE, D'UNE ALTÉRATION, D'UN NON-RESPECT DES INSTRUCTIONS D'UTILISATION OU D'UNE UTILISATION AVEC UN ÉQUIPEMENT AVEC LEQUEL LES MACHINES NE SONT PAS DESTINÉES À ÊTRE UTILISÉES
- UTILISATION À UNE TENSION INCORRECTE, VENTILATION INADÉQUATE, DOMMAGES CAUSÉS PENDANT LE TRANSPORT, INSTALLATION OU UTILISATION INADÉQUATE, COMME PAR EXEMPLE, ET SANS S'Y LIMITER : ENVIRONNEMENTS CORROSIFS / CORROSION NORMALE, NETTOYAGE ET DÉTARTRAGE NON PÉRIODIQUES, STOCKAGE INADÉQUAT
- MAINTENANCE OU RÉPARATION INCORRECTE, INCENDIE, INONDATION OU CAS DE FORCE MAJEURE
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LA MAINTENANCE ET LE NETTOYAGE PRÉVENTIFS NORMAUX TELS QUE, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE NETTOYAGE DU CONDENSEUR, LE RÉARMEMENT DU PRESSOSTAT HAUTE PRESSION, LE REMPLACEMENT DE LA GOUPILLE FENDUE, LES JOINTS TORIQUES, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ OU LE REMPLACEMENT DE L'ÉCLAIRAGE, LES FUSIBLES ET LES BOBINES ÉLECTRIQUES, COMPOSANTS DU COMPRESSEUR ÉLECTRIQUE,
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES PIÈCES EN PLASTIQUE, LES PIÈCES EN CAOUTCHOUC OU TOUT AUTRE ÉLÉMENT D'USURE
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES SYSTÈMES SCELLÉS QUI ONT ÉTÉ FORCÉS (PAR EX. MOTEUR À ENGRENAGES, COMPRESSEUR)
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES PIÈCES OU ASSEMBLAGES QUI ONT ÉTÉ ALTÉRÉS, MODIFIÉS OU CHANGÉS
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES APPAREILS DONT LE SYSTÈME DE RÉFRIGÉRATION EST MODIFIÉ
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES COÛTS DES RÉPARATIONS EFFECTUÉES OU TENTÉES PAR QUICONQUE SANS AUTORISATION PRÉALABLE D'ELMECO SRL OU DU SERVICE APRÈS-VENTE DE SES PARTENAIRES AGRÉÉS
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES MACHINES ENTRETENUES SANS L'ESPACE D'AIR REQUIS DE TOUTS LES CÔTÉS, OU SITUÉES À PROXIMITÉ D'ÉQUIPEMENTS PRODUISANT DE LA CHALEUR OU DE LA POUDRE
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES PANNES D'APPAREILS OU DE PIÈCES CAUSÉES PAR LES CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU
- CETTE GARANTIE NE COUVRE PAS LES PROBLÈMES TEMPORAIRES DE NON-FONCTIONNEMENT QUI PEUVENT SURVENIR LORS D'UNE UTILISATION NORMALE ET AUXQUELS L'UTILISATEUR PEUT FACILEMENT REMÉDIER EN CONSULTANT LE MANUEL D'UTILISATION OU EN APPELANT ELMECO OU SES PARTENAIRES AGRÉÉS.

Le modèle et le numéro de série doivent être fournis au service après-vente d'Elmeco avec que les pièces ou l'appareil défectueux.

**A noter : La garantie n'est valable que lorsque la carte d'enregistrement de la garantie est envoyée et traitée.**

Les concessionnaires, distributeurs, employés et agents d'**Elmeco srl** ne sont pas autorisés à modifier cette garantie, ni par écrit ni oralement, ni à ajouter des garanties engageant **Elmeco srl**.

### Elmeco srl

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

### Elmeco LLC

652 Griffith Road, Suite E  
Charlotte, NC 28217 U.S.A.  
Tel# (877) 435-6326





## GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO ELMECO

Las nuevas máquinas que han sido fabricadas por Elmeco SRL Italia y todas sus partes están condicionalmente garantizadas al usuario original por Elmeco SRL como libres de defectos en el material y mano de obra durante un uso normal

### SERVICIO DE LA SIGUIENTE MANERA:

La máquina de Frozen/Slush de Elmeco y todos los componentes a menos que se especifique lo siguiente— 1 año de mano de obra (prueba de compra y número de serie requeridos), 2 años en piezas. Solo para el mercado de USA y CANADÁ la Placa Electrónica tiene 3 años de garantía y el Compresor 5 años..

Durante el período de garantía (primer año), Elmeco, a su elección, y después de la inspección, reparará o sustituirá la unidad defectuosa sin cargo alguno por piezas o mano de obra de banco.

Este período de garantía comienza a partir de la fecha de compra demostrada por la copia del documento de compra donde se especifica claramente el Modelo y Número de serie de la máquina. Si no se recibe información sobre la fecha de instalación dentro de los 6 meses posteriores a la compra, la garantía comienza a partir de la fecha de fabricación de la máquina.

La mano de obra de banco no incluye el tiempo de viaje del agente de servicio, ni el coste del envío hacia y desde la estación de servicio.

El comprador notificará rápidamente a Elmeco SRL cualquier reclamación que se haga bajo garantía por teléfono al **1-877-4ELMECO (1-877-435-6326)**.

El servicio de atención al cliente diagnosticará el problema por teléfono y, a petición de Elmeco, las piezas/equipos defectuosos se enviarán prepagados a Elmeco.

### **ESTA GARANTIA NO SE APLICA A NINGÚN EQUIPO, COMPONENTE O PARTE QUE NO HAYA SIDO FABRICADO POR ELMECO O QUE, A JUICIO DE ELEMCO, HAYA SIDO AFECTADO POR:**

- LA GARANTÍA NO SE APLICA A MÁQUINAS O PIEZAS QUE HAYAN SIDO OBJETO DE ALGÚN ACCIDENTE, MAL USO, NEGLIGENCIA, ALTERACIÓN, INCUMPLIMIENTO DE LAS INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO O USO CON UN EQUIPO CON EL CUAL NO ESTÁ DESTINADO A SER USADO
- USO CON VOLTAJE INCORRECTO, VENTILACIÓN INADECUADA, DAÑO CAUSADO EN TRÁNSITO, INSTALACIÓN U OPERACIÓN INADECUADA, ADEMÁS DE, Y SIN LIMITARSE A, AMBIENTES CORROSIVOS/CORROSIÓN NORMAL, LIMPIEZA Y DESCALCIFICACIÓN NO PERIÓDICAS, ALMACENAMIENTO INADECUADO
- MANTENIMIENTO O REPARACIÓN INADECUADOS, INCENDIOS, INUNDACIONES O DESASTRES NATURALES
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE EL MANTENIMIENTO PREVENTIVO NORMAL Y LA LIMPIEZA, ADEMÁS DE, Y SIN LIMITARSE A LIMPIEZA DEL CONDENSADOR, RESTABLECIMIENTO DEL INTERRUPTOR DE ALTA PRESIÓN, SUSTITUCIÓN DEL PASADOR, JUNTAS TÓRICAS, SELLOS O SUSTITUCIÓN DE ILUMINACIÓN, FUSIBLES Y BOBINAS ELÉCTRICAS, COMPONENTES DEL COMPRESOR ELÉCTRICO
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE PIEZAS DE PLÁSTICO, PIEZAS DE CAUCHO NI NINGÚN OTRO ELEMENTO DE DESGASTE
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE NINGÚN SISTEMA SELLADO QUE HAYA SIDO ROTO (POR EJEMPLO, MOTOR DE ENGRANAJES, COMPRESOR)
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE NINGUNA PIEZA O ENSAMBLAJE QUE HAYA SIDO ALTERADO, MODIFICADO O CAMBIADO
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE LA UNIDAD CUYO SISTEMA DE REFRIGERACIÓN HAYA SIDO MODIFICADO
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE LOS COSTES DE REPARACIONES HECHAS O INTENTADAS POR CUALQUIER PERSONA SIN LA AUTORIZACIÓN PREVIA DE ELMECO SRL O SU DEPARTAMENTO DE SERVICIO AUTORIZADO DE SOCIOS
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE LA MÁQUINA MANTENIDA SIN EL ESPACIO LIBRE DE AIRE REQUERIDO EN TODOS LOS LADOS, O UBICADA CERCA DE EQUIPOS DE PRODUCCIÓN DE CALOR O POLVO
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE FALLOS DE LA UNIDAD O DE PIEZAS CAUSADOS POR CONDICIONES DEL AGUA
- ESTA GARANTÍA NO CUBRE LAS CONDICIONES TEMPORALES DE NO FUNCIONAMIENTO QUE PUEDEN OCURRIR CON EL USO NORMAL Y QUE PUEDEN SER FÁCILMENTE REMEDIADAS POR EL USUARIO REMITIÉNDOSE A LAS INSTRUCCIONES DEL USUARIO O LLAMANDO A ELMECO O A SUS SOCIOS AUTORIZADOS.

El modelo y el número de serie se suministrarán al departamento del servicio de Elmeco junto con las piezas o unidades defectuosas.

### **Por favor, tenga en cuenta: Garantía válida solo cuando se envía y procesa la tarjeta de registro de la garantía.**

Los comerciantes, distribuidores, empleados y agentes de **Elmeco Srl** no están autorizados a modificar esta garantía ni por escrito ni oralmente, ni a añadir garantías vinculantes para **Elmeco srl**.

#### **Elmeco srl**

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

#### **Elmeco LLC**

652 Griffith Road, Suite E  
Charlotte, NC 28217 Estados Unidos  
Tel# (877) 435-6326





### Certificato di Garanzia (Valido solo per mercato Italiano)

Timbro e firma del rivenditore

Circle stamp area for retailer signature

Data di acquisto \_ / \_ / \_  
Modello QK\_ (1 o 2)  
Matricola



Dati dell'acquirente (scrivere in stampatello)

Spett.le .....

Via.....

C.a.p..... Città.....

Prov. (.....)



#### Condizioni di garanzia:

1 anno di manodopera (prova di acquisto e numero di serie richiesti), 2 anni componenti.

Durante il periodo di garanzia (primo anno), Elmeco a sua discrezione e dopo l'ispezione, ripara o sostituisce l'unità difettosa senza alcun addebito per ricambi e manodopera.

Questo periodo di garanzia decorre dalla data di acquisto comprovata dalla copia del documento di acquisto in cui è chiaramente specificato il modello e il numero di serie della macchina. Se entro 6 mesi dall'acquisto non si riceve nessuna informazione della data di installazione la garanzia parte dalla data di fabbricazione della macchina. La garanzia è a giudizio del produttore. La manodopera non include il tempo di viaggio dell'assistenza tecnica o il costo di spedizione da e per il centro assistenza. Gli apparecchi devono essere inoltrati ai centri di assistenza in porto franco. Le spese, i rischi ed i danni relativi agli apparecchi trasportati sono a carico dell'acquirente.

L'acquirente dovrà darne tempestiva comunicazione a Elmeco SRL contattando il numero verde 800 288 398.

L'assistenza clienti diagnosticherà il problema telefonicamente e, a suo costo, può chiedere il ritiro del componente difettoso per ulteriori analisi. La mancata disponibilità del componente annulla il contratto. La garanzia non si applica a macchine o parti che sono state soggette a incidenti, uso improprio, negligenza, alterazione, mancata osservanza delle istruzioni operative o utilizzo con apparecchiature con le quali non è previsto l'uso, etichetta di identificazione illeggibile, voltaggio errato, ventilazione impropria, danni causati durante il trasporto, installazione o funzionamento impropri come e non limitati ad ambienti corrosivi / corrosione normale pulizia e decalcificazione non periodica, conservazione impropria, manutenzione o riparazione inadeguata, incendi, inondazioni o cause di forza maggiore, guasti causati dalle condizioni dell'acqua, normale manutenzione preventiva e pulizia quali, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, pulizia del condensatore, ripristino del pressostato di alta pressione, sostituzione della coppiglia, sostituzione dell'illuminazione, fusibili, bobina elettrica e parti elettrica del compressore. Questa garanzia non copre le parti in plastica, le parti in gomma, gli o-ring, le guarnizioni o altri elementi soggetti a usura, luci, bobine e parti elettriche del compressore.

Qualsiasi sistema sigillato che è stato manomesso (es. motoriduttore, compressore), qualsiasi parte o gruppo che è stato alterato, modificato o cambiato, unità il cui sistema di refrigerazione è stato modificato

Questa garanzia non copre i costi di riparazioni effettuate o tentate da chiunque. L'autorizzazione deve pervenire ESCLUSIVAMENTE a Elmeco SRL.

Questa garanzia non copre la macchina sottoposta a manutenzione senza il necessario spazio libero su tutti i lati o situata in prossimità di apparecchiature che producono calore o polvere.

La presente garanzia non copre condizioni di mancato funzionamento temporaneo che possono verificarsi con il normale utilizzo e alle quali l'utente può prontamente porre rimedio facendo riferimento alle istruzioni per l'utente o chiamando Elmeco o suoi partner autorizzati.

#### **ATTENZIONE! RISPEDIRE LA GARANZIA!**

#### **NON SPEDIRE QUESTA PARTE!**

Compilare, tagliare e conservare. Senza il presente talloncino, la garanzia non è operante!

Acquirente: Spett.le \_\_\_\_\_

Modello: \_\_\_\_\_

Numero Matricola: \_\_\_\_\_

DATA DI ACQUISTO  
\_ / \_ / \_

**Parti e casistiche non in garanzia:** coppiglie; riarmo del pressostato; pulizia generale ed ordinaria manutenzione; manomissione di qualsiasi componente; utilizzo di componenti non originali e/o difettati; rottura accidentale di componenti; rottura di componenti dovuta al trasporto.







**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  
 652 Griffith Road, Suite E, 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)