

# **Eismaschine**

## **Betriebshandbuch EMB20**

---

---

**Bitte lesen Sie das Handbuch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.**

## INHALT

1. Technische Daten.....	1
2. Bedienfeld Beschreibung.....	1
3. Vorsichtsmaßnahmen.....	2
4. Die Zutaten der Eiscreme.....	4
5. Verfahren zur Reinigung.....	4
6. Speiseeis-Verarbeitung.....	4
7. Wartung.....	5
8. Garantie Beschreibung.....	6
9. Leitfaden zur Fehlerbehebung.....	7

### HINWEIS:

Die kontinuierliche Forschung führt zu ständigen Verbesserungen; daher können die Informationen in diesem Handbuch ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Nur Anleitungen, die vom Werk oder seinen autorisierten Übersetzungsbeauftragten stammen, gelten als Originalanleitung.

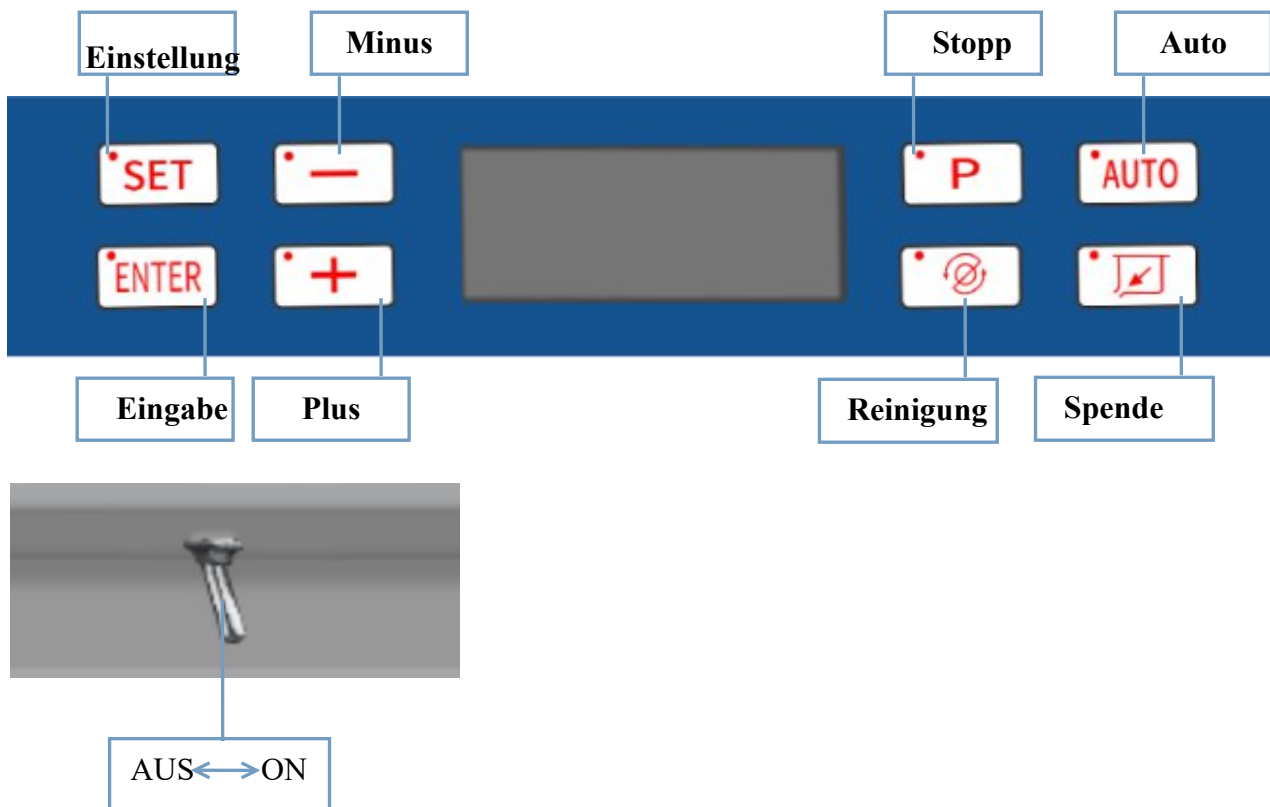
Der Benutzer muss die Anweisungen sorgfältig lesen, bevor er die Maschine in Betrieb nimmt.

## 1. Technische Daten

Modell Nr.	Spannung	Frequenz	Abmessung (cm)	Kapazität	Ausgabe (L/H)	Kompressor	N.W. (Kg)	Refr.
EMB20	220V/50 Hz	2.8 Kw	55*103*132	8L	20-30	Embraco 1.75HP	165	R290

HINWEIS: Die stündliche Leistung basiert auf der Umgebungstemperatur bei 25°C, die Temperatur der Eismischung bei 7°C.

## 2. Bedienfeld Beschreibung



## 3. Vorsichtsmaßnahmen

### 1. Erforderliche Umweltbedingungen

- Umgebungstemperatur: 10 °C ~ 38 °C.
- Relative Luftfeuchtigkeit: 55% ~ 85%.

### 2. Energieversorgung

- Die Steckdose muss den nationalen elektrischen Sicherheitsnormen des Landes des Benutzers entsprechen, und es muss eine Erdungsvorrichtung installiert werden. Die Querschnittsfläche der Erdungsleitung muss mindestens 1 mm<sup>2</sup> betragen.
- Die Kabel müssen den örtlichen Sicherheitsstandards entsprechen, einschließlich der Verdrahtungsmethoden und der erforderlichen Sicherheitsstandards der Maschine.
- Vergewissern Sie sich, dass der Stromversorgungskreis der Maschine mit einer Kurzschluss- und Leckageschutzvorrichtung ausgestattet ist.

- Die dreiphasige Stromversorgungsspannung sollte 220V / 50Hz betragen.

- Der Querschnitt des Netzkabels darf nicht kleiner als 1,5 mm<sup>2</sup> sein.

- Bei Maschinen mit 380V oder 220V dreiphasig, beobachten Sie bitte, ob sich die Rührwelle im Uhrzeigersinn dreht. Wenn sie sich gegen den Uhrzeigersinn dreht, tauschen Sie zwei beliebige dieser Zündkabel aus und schließen Sie sie wieder an die Stromversorgung an. Führen Sie dann zunächst einen Test durch.

### 3. Einbau

- Die Maschine darf nur in Innenräumen verwendet werden und muss auf einem horizontalen und trockenen festen Boden sein. Jede Wärmequelle von mehr als 70 °C ist nicht innerhalb von 500mm Abstand erlaubt.

Der Abstand zwischen der Maschine, der Maschine zwischen der Wand oder zwischen anderen Gegenständen ist in Abb. 3 dargestellt. Der Einlass und der Auslass des Verflüssigers sollten freigehalten werden und es sollten keine Fremdkörper in der Nähe eingeatmet werden.

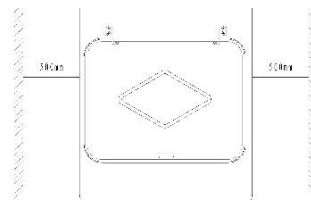


Abb. 3

- Nachdem die Maschine mit der Lenkradbremse in Position gebracht wurde, sollte die Lenkradbremsvorrichtung gedrückt werden, um ein Verrutschen der Maschine zu verhindern (abhängig von den Modellen).
- Aus Sicherheitsgründen muss die Maschine von gut ausgebildetem Personal bedient oder beaufsichtigt werden. Der Bediener sollte über ausreichende Kenntnisse der elektrischen und mechanischen Sicherheit verfügen und die besonderen Betriebsanforderungen dieser Maschine vollständig verstehen.
  - Die Maschine wird für die Zubereitung von Speiseeis verwendet, die Bediener sollten die Anforderungen der Lebensmittelhygiene genau kennen und im Besitz einer Gesundheitsbescheinigung sein, die von der örtlichen Gesundheitsbehörde in Übereinstimmung mit dem Gesundheitsgesetz ausgestellt wurde.

## Betriebsanleitung für Eismaschinen

---

- Der Betrieb sollte den hygienischen Anforderungen entsprechen, einschließlich der Verwendung von desinfektionsgeeigneten Hilfsmitteln, Behältern und der ordnungsgemäßen Verwendung von Hygieneartikeln wie Hauben, Masken, Handschuhen usw.

### 4. Sicherheitsvorschriften

#### ① HINWEISE:

- Da die Maschine während des Transports zwangsläufig Erschütterungen ausgesetzt ist, ist es besser, sie erst 24 Stunden später zu benutzen.
- Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Sonnenlicht und Wärmequellen mit hoher Temperatur stehen.

#### ② Vorsichtsmaßnahmen:

- Aus Sicherheitsgründen muss die Maschine von gut geschultem Personal bedient oder beaufsichtigt werden, das die besonderen Betriebsanforderungen dieser Maschine genau kennt.

#### ③ Wenn das Gerät ausfällt oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem autorisierten Wartungsdienst oder einem qualifizierten Kühltechniker ge Griffen werden.

- • Wenn die Maschine längere Zeit nicht benutzt wird, schalten Sie bitte den Strom ab, reinigen Sie die Teile der Maschine, die mit dem Rohmaterial in Berührung kommen, und halten Sie sie dann trocken.

- Halten Sie die Maschine sauber und hygienisch, reinigen Sie die Eismischung rechtzeitig, um Korrosion an der Maschine zu vermeiden.
- Spülen Sie keinen Teil der Maschine mit einem Wasserhahn ab.

#### • Gefahren:

- Berühren Sie keine stromführenden Stecker oder Schalter, wenn Sie nasse Haut, nasse Umgebung, nasse Handschuhe oder nasse Kleidung haben.
- Betreiben Sie keine Maschine, die nicht ordnungsgemäß geerdet ist.
- Führen Sie keine Wartungsarbeiten an der Maschine durch, bevor Sie die Stromzufuhr unterbrochen haben.
- Die Seitenwände nicht öffnen, bevor die Stromversorgung unterbrochen ist.

#### • Transport und Lagerung

- Die Maschine darf nicht mehr als 45°C gekippt werden, während sie bewegt wird, und es darf keine starken Vibrationen geben.
- Die Lagerung sollte weg von Sonnenschein und Regen, die Umgebungstemperatur sollte zwischen -15 °C ~ 55 °C, die relative Luftfeuchtigkeit von weniger als 85% sein.
- Wartungsbereich
- Um in den Wartungsbereich zu gelangen, muss die Seitenwand (oder eine andere Platte) entfernt werden.
- Sollte nur von geschultem Fachpersonal aufgeladen werden.

### 4. Die Zutaten der Eiscreme

Kaufen Sie die Zutaten direkt bei den Anbietern von Speiseeispulver oder bereiten Sie sie selbst zu.

### 5. Verfahren zur Reinigung

#### 1. Vorläufige Reinigung

A . Öffnen Sie den Deckel, drehen Sie zuerst die Schraubkappe auf der Rührwelle herunter und nehmen Sie dann die Rührwelle aus dem Kühlzylinder.

B . Waschen Sie den Zylinder, die Rührwelle und den Auslass mit lauwarmem Wasser und einem milden, nicht schäumenden Reinigungsmittel, das den hygienischen Anforderungen entspricht. Schrubben Sie alle Teile mit den Reinigungsbürsten ab. Bauen Sie die Teile anschließend wieder so ein, wie sie sind.

**HINWEIS** : Verwenden Sie kein heißes Wasser über 40 °C, um Kunststoffteile zu waschen, sonst werden die Originaldichtungen im Inneren des Geräts beschädigt.

#### 2. Die Reinigung nach der Ausgabe von Speiseeis

Nachdem Sie Ihren Zeitplan festgelegt haben, entfernen Sie das im Zylinder verbliebene Eis. Öffnen Sie dann den Deckel, spülen Sie den Zylinder mit dem Wasserhahn der Maschine aus und schließen Sie den Deckel wieder.

Schalten Sie das Gerät ein, drücken Sie die Taste "Reinigung" und lassen Sie den Rührer etwa 3 Minuten laufen. Lassen Sie dann das gesamte Wasser aus der Trommel ab.

Der gesamte Reinigungsprozess wird mehrmals wiederholt.

#### 1. Verarbeitung

Waschen, sterilisieren und spülen Sie die Maschine vor dem Gebrauch gründlich aus.

Füllen Sie die gewünschte Menge der Eismischung in den Zylinder. Beachten Sie die von der Maschine zugelassene Mindest- und Höchstmenge der Mischung, EMB20 mindestens 4L.

Vergewissern Sie sich vor dem Befüllen der Maschine, dass die Fronttür und die Eiskremklappe richtig geschlossen sind.

Drücken Sie die Taste "Auto". Die Maschine beginnt mit dem Schlagen und Kühlen der Eismischung, wobei die Verarbeitungszeit durch eine Zeitanzeige auf dem Display angezeigt wird.

Die Zeit kann im Voraus eingestellt werden. Wenn die Gefrierzeit die voreingestellte Zeit erreicht hat, stoppt die Maschine automatisch den Gefriervorgang, d.h. das Eis ist bereit zur Ausgabe.

## Betriebsanleitung für Eismaschinen

---

Halten Sie eine Schale unter die Eiscremeklappe, öffnen Sie die Klappe und drücken Sie die Taste "Dispense", um die Eiscreme auszugeben, und stellen Sie die Schale in den Gefrierschrank.

Wenn Sie während der Verarbeitung Erdnüsse oder etwas anderes hinzufügen möchten, drücken Sie die Taste "P", um die Maschine zunächst anzuhalten, und dann die Taste "Auto", um den Prozess fortzusetzen.

**HINWEIS:** Die Verarbeitungszeit beträgt beim Modell EMB20 in der Regel etwa 15-20 Minuten.

(Sie kann je nach Rezeptur und Umgebungstemperatur variieren. Die Verarbeitungszeit kann je nach Situation verkürzt oder verlängert werden)

### **2. Einstellung der Verarbeitungszeit**

Drücken Sie die Taste "Set" zweimal, bis die Zahlen auf dem Bedienfeld flackern.

Drücken Sie dann die "-" oder "+" Taste, um die Kühlzeit einzustellen und drücken Sie die "Enter" Taste, um die Einstellung zu speichern.

**HINWEIS:** Wenn Sie weiterhin Eis zubereiten, kann die zweite Ausgabezeit kürzer sein.

## **7. Wartung**

- 1) Verhindern Sie, dass Fremdkörper aus Metall in die Maschine gelangen (z. B. Metallöffel), die den Motor beschädigen.
- 2) Ersetzen Sie den Dichtungsring jedes Jahr.
- 3) Einstellung und Austausch des Abstreifers: Unter normalen Umständen muss der Abstreifer jedes Jahr entsprechend der Situation fein eingestellt werden, damit er die Zylinderwand berührt.
- 4) Wartung des Getriebes. Bei hochbelasteten Maschinen wird empfohlen, je nach Situation regelmäßig Schmieröl nachzufüllen, um Trockenschleifen zu verhindern.
- 5) Bei luftgekühlten Maschinen ist das Luftnetz des Kondensators und des Ventilators alle 3-6 Monate zu reinigen, um die Effizienz zu gewährleisten.

A: Trennen Sie das Gerät von der Hauptstromversorgung.

B. Entfernen Sie mit einem Schraubendreher die Befestigungsschrauben der Verflüssigerauslassplatte und nehmen Sie die Platte ab.

C. Entfernen Sie den Staub und die Flusen auf dem Kondensator mit einer Bürste.

**HINWEIS:** a) Verwenden Sie niemals einen Schraubendreher oder einen anderen Metallgegenstand, um die Teile zwischen den Lamellen zu reinigen. b) Wenn der Staub schwer zu reinigen ist, wenden Sie sich bitte an einen Kältetechniker.

(Sie können damit flexibel umgehen, wie Sie es für richtig halten.)

## **Vorsichtsmaßnahmen:**

## Betriebsanleitung für Eismaschinen

Alle Arbeiten, die das Öffnen der Maschine und der Seitenwände erfordern, müssen bei ausgeschalteter Maschine und unterbrochener Hauptstromzufuhr durchgeführt werden!

Reparaturen an Elektro- und Gefrieranlagen dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.

### 8. Garantie Beschreibung

1. Bei der Verwendung der Maschine muss man die Anwendung von Methoden und Vorsichtsmaßnahmen beachten.
2. Wenn während der Verarbeitung Probleme auftreten, lesen Sie bitte die Anleitung zur Fehlerbehebung. Wenn sich die Probleme immer noch nicht beheben lassen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder an uns, um sie zu lösen.
3. Die Garantie beträgt ein Jahr ab dem Datum der Auslieferung der Maschine aus unserem Werk (angegeben auf dem Typenschild der Maschine). Wenn die Maschine aufgrund von Qualitätsproblemen schlecht läuft, bieten die Händler oder unser Werk innerhalb der Garantiezeit eine kostenlose Wartung an.

HINWEIS: Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den Anweisungen in diesem Handbuch betreiben, können wir keine kostenlose Wartung im Rahmen der Garantie anbieten. (Beispiel: Die Maschine verarbeitet Eiscreme, harte Gegenstände fallen in den Zylinder und beschädigen den Zylinder oder die Klinge. In einem solchen Fall bieten wir keine kostenlose Wartung im Rahmen der Garantie).

### 9. Leitfaden zur Fehlersuche

Zeichen	Probleme	Ursache	Tipps
Einfrieren stoppt	A. Der Kompressor funktioniert nicht	A. Startsensor des Kompressors Verdichters ist defekt; Anlaufkondensator des Verdichters defekt B. Verdichter oder Schalttafel ist beschädigt C. Die Stromzufuhr Spannung ist zu niedrig, oder der Querschnitt der Stromleitung zu klein	"Ersetzen Sie den Anlasser Sensor oder Start Kondensator  Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Maschine innerhalb dem angegebenen Bereich liegt.
	B. Verstopfung durch Eis oder Fremdkörperverstopfung	Das Kältesystem hat Feuchtigkeit oder Verunreinigungen	*Entfernen Sie die Feuchtigkeit und Verunreinigungen aus dem Kältesystem
	C. Kältemittelleckage	Das Kühlsystem ist schlecht abgedichtet	* Prüfen Sie die undichten Stellen, Lassen Sie sie reparieren, dann erneut vakuumieren und Kältemittel einfüllen.
	D. Falscher Durchfluss der Drosselklappe	Die Drosselklappe ist nicht richtig eingestellt oder beschädigt.	* Neueinstellung oder Austausch der Drosselklappe
Auslaufen von Eiscreme Mischung oder Wasser	Das Auslaufen von Schmiermittel oder Eiscreme Gemisch aus Reduktionsmittel.	Die Y-Typ- oder O-Typ-Dichtungen im Reduzierstück ist deaktiviert	*Ersetzen Sie die deaktivierten Dichtungen



## Betriebsanleitung für Eismaschinen

Kein Speiseeis ausgegeben	Ein Mangel an Speiseeis Eismischung	Zu wenig Eiscreme-Mischung in der Flasche	Mehr Eiscreme-Mix hinzufügen
	B. Eiscreme zu hart	A. Zu wenig Zucker in der Eismischung B. Die Verarbeitungszeit ist falsch eingestellt	Geben Sie genügend Zucker in die Mischung und stellen Sie die <b>Verarbeitungszeit neu</b>
	C. Die Rührwelle dreht sich nicht	A. Beschädigung des Motors oder des Schalttafel B. Der Riemen ist zu locker C. Untersetzungsgetriebe defekt	"A. Ersetzen Sie beschädigte Teile * B. Einstellen des Motors Position *C. Reduzierstück reparieren
	D. Die Eiscreme-Tür wird eingefroren.	Sie haben das Wasser an der Eistür nicht gründlich abgewischt, so dass es gefroren ist.	Entfernen Sie das Wasser an der Eiscreme gründlich oder geben Sie einen Teil der Mischung zum Abwischen des Wassers ab.
	F. Druckschalter ist aktiviert	Verflüssiger hat schlechte Wärme Wärmeableitung.	A Reinigen Sie die Fremdkörper auf dem Verflüssiger B. Ersetzen Sie das beschädigte Kühlgebläse C. Die Umgebungstemperatur verbessern, damit die Temperatur weniger als 35 °C beträgt

Das "\*" bedeutet, dass die Reparatur durch den Hersteller, seinen autorisierten Kundendienst oder einen qualifizierten Kältefachmann durchgeführt werden muss.

HINWEIS: Das Unternehmen behält sich das Recht vor, Verbesserungen an allen Modellen vorzunehmen, die ohne vorherige Ankündigung geändert werden können.

Kode für Fehler: CE -- Umgekehrte Stufe CU -- Phasenausfall UL -- Niederspannung UH -- Hochspannung JJ -- Überlast HH -- Schutz vor hohem Luftdruck