

# PROTELEX

## SOFTEISMASCHINE & FROZEN YOGURT MASCHINE BEDIENUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch der Maschine die Anleitung sorgfältig durch



Wir freuen uns, dass Sie sich für eine PROTELEX Eismaschine entschieden haben. Mit diesem Gerät werden Sie einfach Ihr eigenes Softeis oder Frozen Yogurt herstellen und individuell geschmacklich gestalten. Dank seiner Zuverlässigkeit und seines formschönen Designs werden Sie in Zukunft Ihre Aufmerksamkeit sicherlich auf dieses Produkt richten. Es werden nur Kompressoren von Marken Hersteller verwendet. Der Digital Control System (Bedienfeld) macht den Betrieb der Maschine einfach, effizient und zuverlässig.

**Warnung:** Der Querschnitt des Stromversorgungskabels sollte mindesten 2,5mm<sup>2</sup> betragen. Bitte lesen Sie das Handbuch sorgfältig vor Inbetriebnahme des Gerätes.

**Technische Daten:**

## Eismaschinen

Modelle	Spannung	Listing (kW)	Kältemittel	Produktion pro Stunde	Abmessung (mm)	Netto Gewicht (kg)
ICM-X19	110V/220V 50Hz/60Hz	2.2	R22/R404A	18-25	740x540x1380	140
ICM-X17	110V/220V 50Hz/60Hz	2.2	R22/R404A	18-25	720x540x800	120
ICM-X20	110V/220V 50Hz/60Hz	2.2	R22/R404A	18-25	740x540x1380	130
ICM-X22	110V/220V 50Hz/60Hz	2.2	R22/R404A	18-25	720x540x800	120
ICM-X25	110V/220V 50Hz/60Hz	2.5	R22/R404A	28-35	740x570x1450	160

## Hinweis:

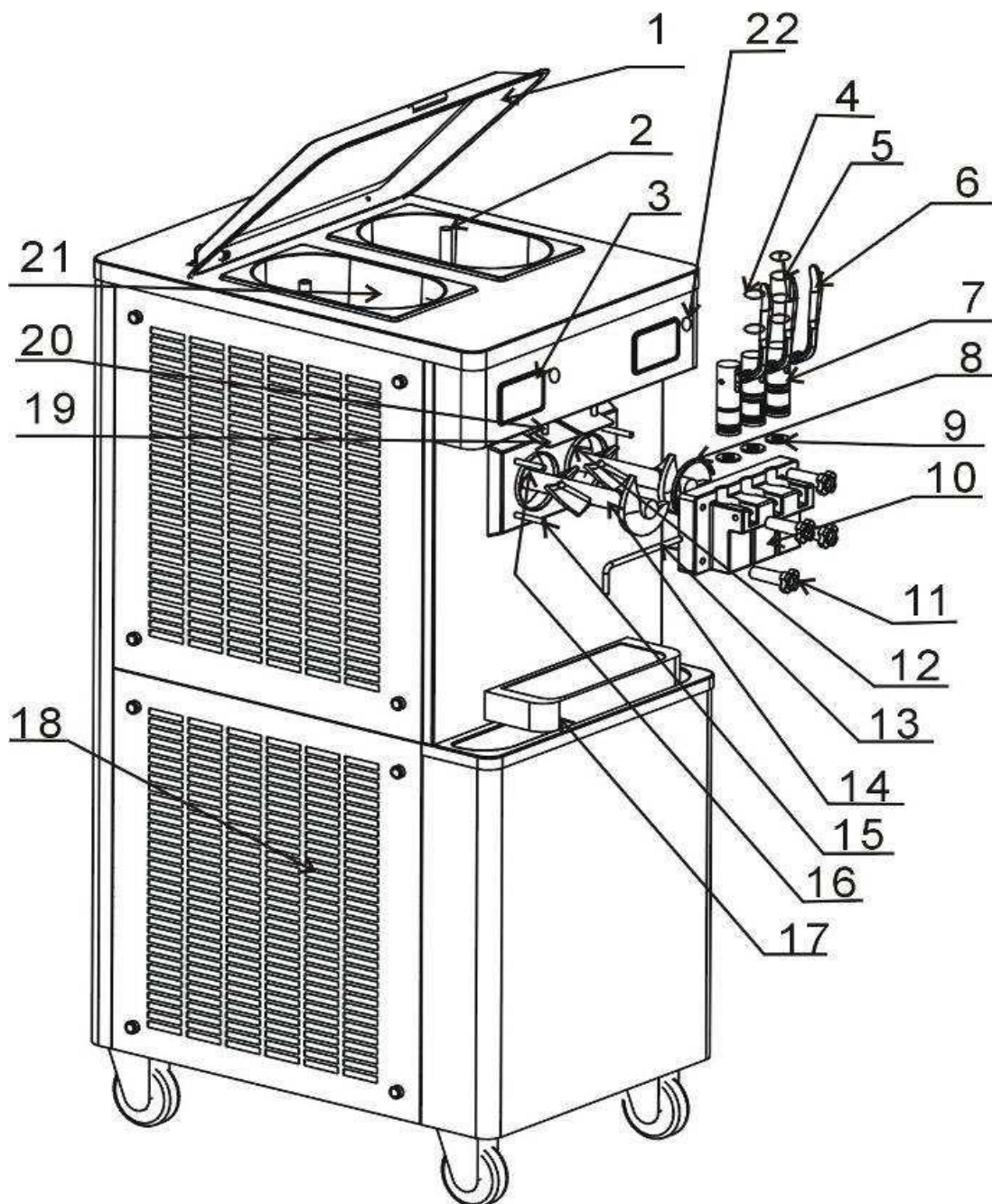
- Die Eisproduktion ist bei einer Umgebungstemperatur von 25 ° C und das Produkt in den Kühlbecken bei 7 ° C gemessen.
- Die Produktion basiert auf Eis mit einem Gewicht von 60 bis 70 Gramm.
- Kältemittel R134a oder R404A können für alle Maschinen verwendet werden.
- Alle Modelle haben zwei Kompressoren.

Die interne Konfiguration und technischen Parameter der Maschine sind für alle Modelle in der gleichen Serie die gleichen.

**Bezeichnung der Teile**

1. Deckel	2. Abflußrohr	3. Bedienungsfeld mit Anzeige
4. Kolben Dichtringe	5. Kolben	6. Hebel aus Edelstahl
7. Kolben	8. Dichtung der Ablasstür	9. Dichtungen
10. Servierplatte (Ablasstür)	11. Schrauben der Servierplatte (Ablasstür)	12. Schutzplatte

13. Querstange zum haltender Kolben	14. Mischschnecke	15. Befestigungsstelle für die Servierplatte (Ablasstür)
16. Trommel (Gefrierzylinder)	17. Tropfenfänger	18. Ausgangsseite der heißen Luft
19. Zähler Ventile	20. Zähler Schalter	21. Becken
22. Elektronischer Schließ-Schalter		



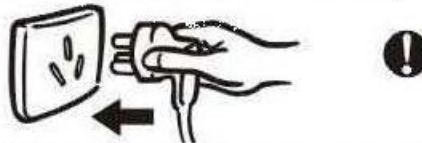
**Elektrizität:**

- verwenden Sie die Maschine nur auf einer konventionellen und Standard Installation
- Schließen Sie die Eismaschine an einer geerdeten Steckdose ausgestattet mit Fehlerstromschutzschalter.

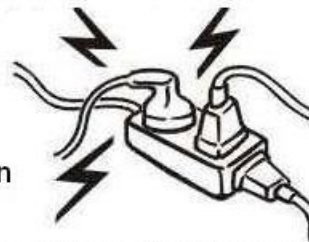
**Hygiene:**

- Die Verwendung der Maschine ohne strengere Reinigung und Desinfektion kann sich auf die Vorbereitung des Eis negativ auswirken und dadurch wird es gefährlich für die Sicherheit und Gesundheit der Verbraucher
- Achten Sie darauf, die Maschine in sauberen und unbestreitbare hygienischen Bedingungen zu halten. Bitte beachten Sie die in den Gesetzen ihres Landes vorgeschriebenen hygienischen Bedingungen. Beim Ablassen entfernen und entsorgen Sie die Nahrungsreste.
- Reinigen und desinfizieren Sie die Maschine in Übereinstimmung mit den Gesetzen Ihres Landes oder fragen Sie Ihr Gesundheitsamt

**Stecken Sie gut den Stecker in der Steckdose**

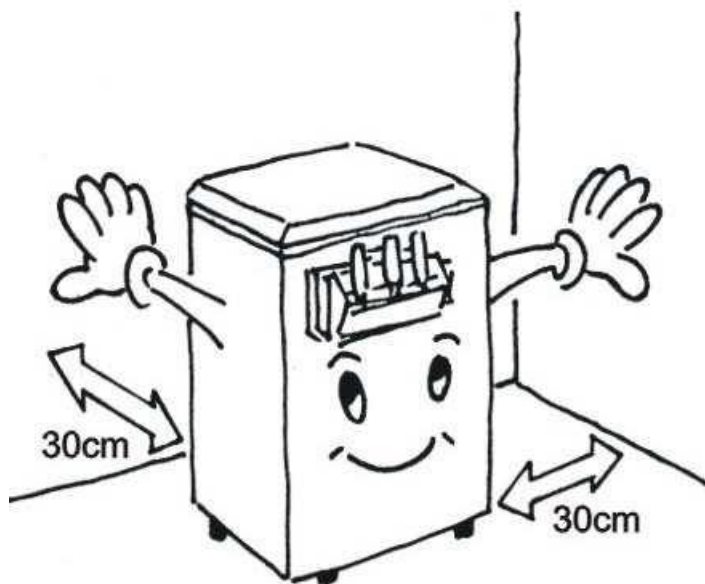


Keine Mehrfachsteckdosen verwenden die können Quellen von Feuer werden



⊘ Verboten

Stecken Sie niemals an Verlängerungskabel die können Quelle von Feuer oder andere Arten von Unfällen werden.



**Aufstellung:**

Die Maschine muss auf trockener, waagerechter, stabiler Abstellfläche aufgestellt werden. Kippen Sie niemals die Maschine. Neigen Sie das Gerät nicht mehr als maximal 45°. Die Maschine muss im Abstand von mindestens 50 cm von aller Hitze ferngehalten werden und Jede Wärmequelle über 25 °C müssen von der Maschine ferngehalten werden. Die Maschine sollte vom Regen und direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden. Bevorzugen Sie einen Abstand von mindestens 30 cm auf beiden Seiten der Maschine für eine ausreichende Belüftung. An allen Seiten der Maschine sollten Freiraum von mindestens 1,5 Meter auf der Ausgangsseite der heißen Luft freigelassen werden, um die Zirkulation von heißer Luft zu gewährleisten

Lassen Sie keine Gegenstände wie Plastiktüte in der Nähe der heißen Luft, diese können angesaugt werden

Hinweis: Das Gerät darf nur von der Vorderseite hergeschoben werden. Schieben Sie das Gerät nicht von der Seite an.



### Netzanschluss:

Schließen Sie die Eismaschine an einer geerdeten Steckdose an

### Spezifikationen zur Stromversorgung:

Einphasige: 220V/50Hz, erlaubter Spannungsbereich: 198V-240V

Drei Phase: 380V/50Hz, erlaubter Spannungsbereich: 370V-390V

Der Querschnitt des Stromversorgungskabels sollte mindesten 2,5mm<sup>2</sup> betragen sonst wird die Leitung überlastet und die Spannung senkt. Es führt zur Beeinträchtigung oder sogar zur Beschädigung an der Maschine. Über oder Unterspannung kann das Gerät beschädigen.

Diese Elemente sind nicht Bestandteil der Gewährleistung. Beachten Sie, dass unzulässige Spannung die Maschine beschädigen wird, was zum Erlöschen der Gewährleistung führt.

**Hinweis:** Alle externen Kabel, Stecker und Steckdosen müssen den örtlichen Bestimmungen entsprechen.

### Wichtige Hinweise:

Zur Vermeidung von Funktionsstörungen der Maschine, empfehlen wir Ihnen Die Maschine nach dem Transport für mindesten 24 stunden ruhen zu lassen, damit sich das Kühlmittel setzen kann, weil das Gerät während des Transportes Erschütterungen ausgesetzt wurde

Die Vorräte (Im Becken) sollen Kalt sein.

Gehen Sie vorsichtig mit Ihrer Maschine um. Im Kompressor befindet sich ein Motor, der mit sehr feinen Federn unterstützt ist. Durch das Liegen der Maschine oder schlechte Umgang wie beim Transport oder Bewegung der Maschine können Sie den Kompressor beschädigen was zum Erlöschen der Gewährleistung führt

Entfernen Sie regelmäßig den angesammelten Staub auf dem Kondensator und in der Ausgangsseite der heißen Luft, Es beeinträchtigt die Zirkulation von heißer Luft.



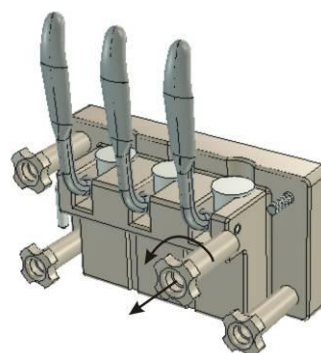
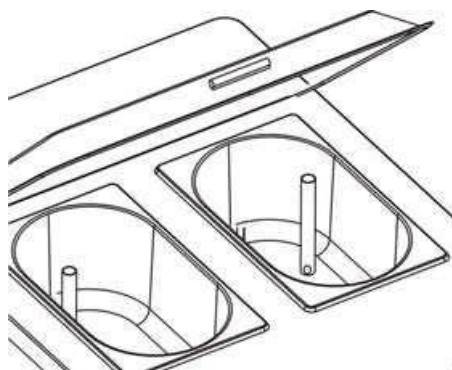
Sie dürfen unter keinen Umständen nur eine Trommel benutzen oder Sie dürfen nicht unterschiedliche Produkte pro Trommel verwenden. (Ausgenommen sind Maschinen, die mit zwei Kompressoren und zwei Motoren ausgestattet sind).

Entweder Softeis oder Frozen Yogurt und nicht auf eine Seite Softeis und andere Frozen Yogurt

Für Maschinen mit 380 V stellen Sie sicher, dass die rotierende Wellen in Richtung des Uhrzeigers drehen. Ist es nicht der Fall, ändern Sie die zwei Phasen Ihrer elektrischen Anlage oder lassen Sie es durch einen Elektriker tun.

### Produktion:

1. Setzen Sie die Zweien Abflussrohre in den Löschern der Kühlbecken ein. Für Maschine mit Luftpumpe, verbinden Sie den Luftschlauch mit dem Luftaustritt und die Abflussrohre. Sorgen sie immer, dass Eismasse in den Gefrierzylinder (Trommel) fließt sonst kann es zu einer Beschädigung der Maschine führen.
  2. Setzen Sie die zwei Mischschnecken in jedem Gefrierzylinder (Trommel) ein.
  3. Schrauben Sie die Servierplatte (Abblasstür) zusammen mit den entsprechenden Dichtringen an der Abdeckung der Maschine.
  4. Geben Sie die vorbereitete Eismasse in beiden Becken ein. Die flüssige Eismasse fließt via Abflussrohr in den Gefrierzylinder (Trommel) ein.
  5. Warten Sie ca. 2 Minuten bis die Eismasse in den Gefrierzylinder (Trommel) geflossen ist. Die Maschine ist jetzt mit der Eismasse gefüllt.
- Drücken Sie den Funktionsschalter „**Produce**“ und die Maschine wird mit der Eisbereitung (Produktion) beginnen. Der Motor wird ca. 30 Sekunden anlaufen bevor sich Kompressor und Ventilator einschalten. Nach ca. 30 Sekunden Mischung werden Kompressor und Ventilator starten und der Kühlvorgang beginnt. In diesem Moment fließt heiße Luftströme vom Ausgang des Kondensators und die Temperatur in den Gefrierzylindern (Trommel) fällt schnell ab. Das Eis ist in 15 bis 25 Minuten fertig zum Servieren, wenn die Kühlungsfortschritt **100%** angezeigt ist. Die Maschine stoppt



<p>automatisch nach ca. 2min. Sie können jetzt Eis zapfen. In diesem Augenblick, wenn Sie die Produktion stoppen wollen, drücken Sie einfach die Taste "STOP"</p> <p>Lassen Sie Niemals die Gefrierzylinder (Trommel) Ihre Maschine leerlaufen!</p> <p>Achtung: Ziehen Sie Ab und Zu den Abflussrohren zusammen mit dem Luftschlauch heraus damit Ihre Eismasse im Gefrierzylinder rein fließt</p>	
--	--

### **Wichtig Ein-und Ausschalten: (Nicht für alle Maschine)**

**Benutzen Sie den ON/OFF Schalter um Ihre Maschine zum Ein -und Ausschalten, bei Problemen müssen Sie immer die Maschine aus dem Strom nehmen, bevor Sie irgendwelche Arbeit in der Maschine anfangen. Es ist untersagt bei Problemen in der Maschine zu arbeiten, ohne aus dem Strom abzutrennen.**

#### **Wichtige Empfehlung für die erste Produktion täglich:**

Bitte jedes Mal, wenn Sie die Maschine täglich zur ersten Produktion im Betrieb nehmen, empfehlen wir immer zu warten bevor das erste Eis serviert wird (gezapft wird), dass der Kühlungsfortschritt ihrer Maschine 100% erreicht, nachdem die Taste **Produce** zur Produktionsstart gedrückt wurde.

6. Sie können jetzt das erste Eis zapfen, nachdem die Maschine 100% erreicht und gestoppt hat. Jedes Mal wenn Sie den Hebel der Servierplatte (Ablasstür) ziehen, die mit dem Motor verbundene Schnecke der Gefrierzylinder (Trommel) dreht und die gefrorene Eismasse fließt durch die unteren Löscher der Servierplatte (Ablasstür). Durch die untere Öffnung der Servierplatte (Ablasstür) links und rechts können Sie eine Sorte Eis servieren und in der Mitte können Sie die Mischung zweier Eis Sorte servieren.

7. Für Maschine ohne Luftpumpe oder Sie haben die Luftpumpe ausgeschaltet

Bei Dickflüssige Flüssigkeiten können Sie die Abflussrohre in den Becken entfernen sonst fließt keine Flüssigkeit in den Gefrierzylindern. Es kann zu einer Beschädigung der Schnecken und der Maschine führen.

#### **Wichtiger Hinweis:**

Die vorbereitete Eismasse fließt durch die Löscher der Becken in den Gefrierzylindern, wenn es weniger Eismasse in den Gefrierzylinder gibt, wird ein ungewöhnliches Geräusch zu hören sein. Es kann die Welle beschädigen. Denken Sie daran, regelmäßig die Eismischung in den Becken zu überprüfen und nachzufüllen und ziehen Sie Ab und zu die Abflussrohre zusammen mit dem Luftschlauch heraus damit Ihre Eismasse in der Trommel rein fließt

7. Der Kühlvorgang stoppt automatisch, sobald ein voreingestellter Härtegrad erreicht ist. Die Overload-Anzeige ist Eingeschaltet (Nicht für alle Maschine). Die Maschine wird in etwa 5 Minuten automatisch neu starten. Sie wollen weiter produzieren, wenn die Overload-Anzeige Eingeschaltet ist, drücken Sie einfach Overload Reset oder ziehen Sie einfach irgendwelchen Hebel der Ablasstür (Nicht für alle Maschinen).

### **8. Härtegrad Einstellen:**

Der Härtegrade ist vor der Produktion zwischen 1-5 einzustellen. Vor Einstellung des Härtegrades sind immer Produktion und Beckenkühlung zu stoppen. Sie sollen niemals den Härtegrad während einer Produktion einstellen. Das Prinzip der Anpassung des Härtegrades vom Eis basiert auf der Tatsache, dass die Belastung des Rührmotors steigt mit den aktuellen Werten. Der Regelkreis reagiert, wenn der neue eingestellte Wert erreicht ist und die Maschine stoppt. Der Härtegrad ist in der Fabrik vor der Auslieferung eingestellt. Wenn Sie spezielles Rezept für Ihr Eis haben wollen, können Sie den Härtegrad Ihre besonderen Bedürfnisse neu einstellen. Der Härtegrad Ihre Maschine ist bestimmt zwischen 1-5 vorprogrammiert, Es heißt bei Härtegraden über 5 kann sein, dass Ihre Maschine nach langer Laufzeit nicht auf 100% ankommt. Für den Anfang empfehlen wir den Härtegrad auf 1-2 einzustellen, falls Ihr Eis nach Erreichen von 100% zu weich ist, können Sie einfach die Maschine durch Drücken der Taste Stopp stoppen, die Härtegrade erhöhen und wieder auf PRODUCE drücken. Bei Zahlen zwischen 4-5 kann passieren, dass Ihr Eis im Gefrierzylinder zu Hart ist. Der Motor kann nicht mehr drehen, eine Folge wäre die Beschädigung der Keilriemen

Abhängig von den Maschinen gibt es drei Methoden Härtegrad der Eiscreme einzustellen.

### **9. Verschiedene Modelle von Bedienfeldern (Control Panel) zur Einstellung des Härtegrades**

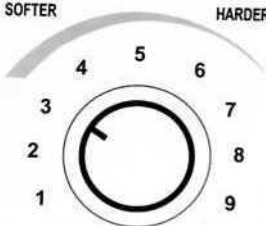
Unsere Maschinen sind mit verschiedenen Bedienfeldern ausgestattet. Zunächst müssen Sie die geeigneten Bedienfelder für Ihre Maschine herausfinden.

#### **1. Modelle: Maschine mit 2 Displays ohne Beckenkühlung**

Modelle mit Einsteller Im Stromkasten. Für den Zugriff auf die Anpassung des Härtegrads müssen Sie die Seite der Maschine öffnen zum direkten Zugang auf der elektrischen Kaste.

- a. Stoppt die Maschine nicht, wenn die gewünschte Härte erreicht ist, stellen sie die Härte um eine Stufe weicher bis die Maschine sich aufhält.
- b. Wenn die Maschine stoppt und das Eis weich ist, sollten Sie die Härte um eine Stufe höher einstellen, wenn das Eis die gewünschte Härte erreicht, wird die Maschine automatisch stoppten.
- c. Sie müssen mindesten eine Minute warten, bevor sie zu höheren oder niedrigeren Einstellung der Härtegrad gelangen.
- d. Der Einsteller der Härtegrad hat 9 Abstufungen. Die Härte ist proportional zu dieser Nummerierung.



	<p>Softer = Leicht, Cremiger Harder = Härter</p> <p>Je höher der Wert, umso härter die Eiscreme</p>
---	---

## 2. Modelle: Maschine mit Einstellung der Härte auf dem Bedienfeld

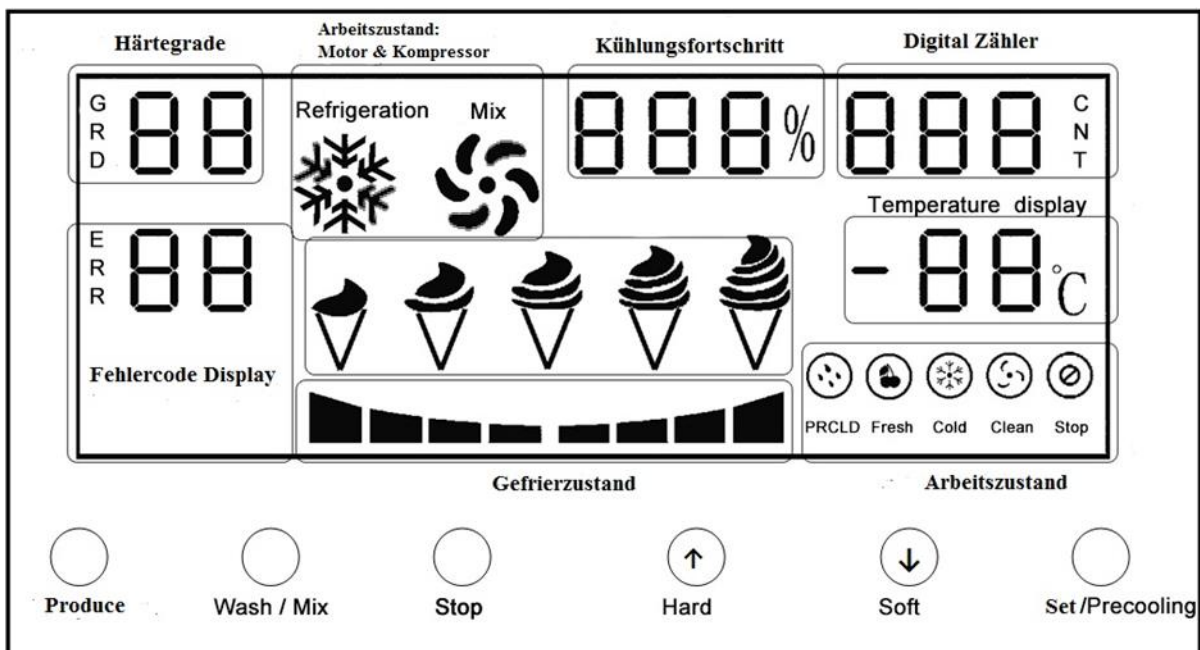
Vor Einstellung des Härtegrades sind immer Produktion und Beckenkühlung zu stoppen. Drücken Sie die Taste **Hard** oder **Soft** um Härte einzustellen, mit **<Hard>** steigt die Zahl das Eis wird härter und mit **<Soft>** sinkt die Zahl das Eis wird weicher. Es gibt 1 bis 15 Schritte zur Anpassung des Härtegrades zur Verfügung aber bei Ihre Maschine ist bestimmt zwischen 1 und 5 vorprogrammiert

Die Zahl 5 ist für das härteste Eis und die Zahl 1 ist für das weichste Eis. Die Einstellung wird automatisch gespeichert Je höher der Wert, umso härter die Eiscreme.

Wir empfehlen Härtegrade zwischen 1-3 einzustellen und selten über 4 je nach Umgebungstemperatur

Hinweis: Zu häufiges Einstellen des Härtegrades kann die Elektronik beschädigen.

## 3. Modelle: Ihre Maschine mit LED DISPLAY



The diagram shows a control panel with the following sections:

- Härtegrade:** Two digital displays showing '88'. The top one is labeled 'G R D' and the bottom one 'E R R'.
- Fehlercode Display:** A section for error codes.
- Arbeitszustand: Motor & Kompressor:** Includes 'Refrigeration' (snowflake icon) and 'Mix' (mixer icon).
- Kühlungsfortschritt:** A digital display showing '888%'.
- Digital Zähler:** A digital display showing '888' with 'C N T' on the right.
- Temperature display:** A digital display showing '-88°C'.
- Gefrierzustand:** A bar graph with five segments.
- Arbeitszustand:** A row of icons: PRCLD, Fresh, Cold, Clean, Stop.

Below the panel are six buttons: Produce, Wash / Mix, Stop, Hard (up arrow), Soft (down arrow), and Set/Precooling.

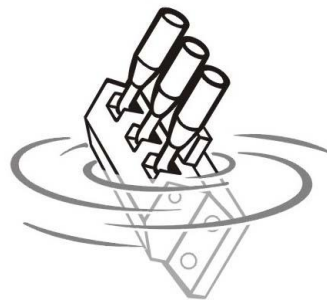
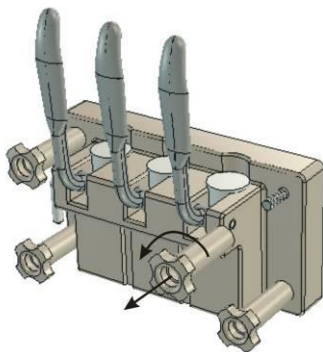
### 10. Der Zähler

Jede servierte Eiscreme wird gezählt. Die maximale auf dem Zähler gezeigte Zahl ist 999. Ein elektronischer Schlüssel ist in der Systemsteuerung integriert, Sie verwenden es um die Zahlen auf null zu stellen. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten HARD und SOFT für 6 Sekunden, um den Zähler auf 0 einzustellen.

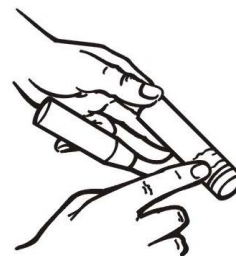
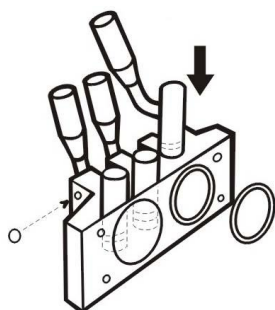
## Reinigung und Desinfektion der Maschine

Tägliche Reinigung und Desinfektion der Maschine ist erforderlich um die Gesundheit Ihrer Kunden zu gewährleisten und die Lebensdauer Ihrer Maschine zu verlängern.

1. Drehen Sie die Kunststoffschrauben der Servierplatte (Ablasstür), insgesamt 4 Kunststoffschrauben in Gegenuhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie die Ablasstür aus.



3. Reinigen Sie die Kühlbecken, Mischschnecken und Abflussrohren mit für Lebensmittelmaschine geeignetes Spülmittel oder Desinfektionsmittel.
4. Setzen Sie die Servierplatte (Ablasstür) in einer der oben genannten Flüssigkeit. Ziehen und heben Sie den Bedienhebel, Demontieren Sie die Querstange, Ziehen Sie die Kolben und die Querstange aus dem Block. Reinigen und Desinfizieren Sie alle abgebauten Teile für die nächste Produktion.



### Reinigung nach der Produktion:

- a. Entfernen Sie alle Eis Reste aus den Gefrierzylindern.
- b. Gießen Sie klares Wasser in den Becken. Drücken Sie auf WASH-Taste, um die Schnecke für 3-5 Minuten laufen zu lassen bis Eis Reste in den Gefrierzylindern vollständig geschmolzen ist.
- c. Lassen Sie das Wasser aus dem Gefrierzylinder durch Ziehen am Hebel ab. Wiederholen Sie diesen Vorgang mehrmals bis das Wasser klar rauskommt.
- d. Schrauben Sie die Servierplatte (Ablasstür) ab, nehmen sie die Mischschnecke aus, um restliche Eis vollständig zu entfernen und den Trommel besser zu reinigen
- e. Reinigen Sie die Servierplatte (Ablasstür) mit klarem Wasser.
- f. Benutzen Sie zur Desinfektion der Maschine nur für die Lebensmittelmaschine geeignetes Desinfektionsmittel.

Hinweis: Nach der Reinigung sollte sämtliche Flüssigkeit abgelassen werden. Anderenfalls kann das Rührwerk beschädigt werden.

Nach der Reinigung montieren Sie nicht die Teile sofort, lassen sie die Teile auf einem Tisch trocknen und damit Luft in Ihre Maschine zirkuliert und besser trocknet

Benutzen Sie zur Reinigung der Plastik- oder Gummiteile des Gerätes niemals Wasser mit einer Temperatur über 30°C.

Da die Reinigung und die Desinfektion wichtigste Teile für Ihre Maschine sind, bitten wir diese Schritte „Reinigung vor und nach der Produktion“ sorgfältig zu folgen und täglich mehrmals zu wiederholen.

### **Service und Wartung**

1. Die Maschine muss sauber und in ordentlichen Bedingungen nach der Verwendung aufbewahrt werden. Die Maschine sollte nur von einem Fachmann benutzt werden.

2. Teile wie Becken, Mischschnecke, Servierplatte und Abflussrohren, die mit dem Eis im Kontakt kommen, sind täglich zu reinigen und zu desinfizieren.

Sie sollen die Teile an der Luft trocken und für die nächste Operation vorbereiten. Wir empfehlen, die Gefrierzylinder im Freien für eine bessere Trocknung zu lassen. Die Abgebaueteile nicht zusammenzubauen bis die völlig getrocknet sind.

3. Überprüfen Sie regelmäßig Treibriemen (Keilriemen) des Rührmotors. Wenn der Treibriemen des Rührmotors nach langem Betrieb ausgedehnt ist, müssen Sie den Abstand zwischen Treibriemen und Rührmotor neu justieren. Der Treibriemen kann loser oder fester justiert werden.

4. Lassen Sie nicht die Maschine laufen, wenn es nicht nötig ist. Stoppen Sie am besten die Produktion.

### **Härtegrade Einstellen:**

#### **A. Modelle: Maschine mit LED DISPLAY**

Hinweis:

Bevor Sie mit der Einstellung der Härtegrade beginnen, müssen Sie erst die Produktion (**Produce**) und die Reinigung (**WASCH**) stoppen. Sie stoppen die Produktion oder die Reinigung durch Drücken der Taste „**STOP**“

#### **Taste für Härtegrade**

Es gibt 1 bis 5 Schritte für die Einstellung der Härtegrade. Zahl 5 ist das härteste Eis und 1 ist das weichste Eis. Die Einstellung der Härte wird ca. 10 Sekunden nach Entfernung der Finger automatisch gespeichert.

### **Hard/Soft**

Mit den Tasten **Harde** oder **Soft** steigen Sie oder verringern Sie die Härtegrade

**Hard** um Eis härter zu haben

**Soft** um Eis weicher oder Softer

Nachdem Sie auf **Hard/Soft** gedrückt haben, lassen Sie die Taste los für einige Sekunde, der eingestellter Wert wird automatisch gespeichert

Sie sollen niemals andere Programmen ändern oder neue Programmieren ohne uns zu fragen.

Wichtige Hinweise:

### Beckenkühlung:

Sie können die Kühlung in den Becken durch Drücken der Taste SET/PRECOOLING starten. Für eine optimale Kühlung der Eismasse in den Becken sollten Sie die Becken nur bis Unter dem Luftaustritt Füllen, das heißt die Becken bis 2/3 füllen. Ihre Maschine ist täglich zu entleeren und zu reinigen. Eine Maschine mit Beckenkühlung ist auch jeden Tag zu reinigen und zu desinfizieren.

### Nur Für Maschine mit Luftpumpe: (Nicht alle Maschinen)

Bitte sorgen Sie immer, dass Ihre Eismasse in den Becken Unterhalb der Luftaustritt ist. Verbinden Sie immer der Schlauch von der Stelle des Luftaustritts mit dem Abflussrohr. Sorgen Sie, dass Flüssigkeit nicht in der Öffnung der Luftaustritt gelangt. Sorgen sie, dass das Wasser niemals in die Luft reinfließt sonst kann es zum Kurzschluss kommen, in diesem Fall ist die Luftpumpe aus der Platine abzuklemmen um weiter wie mit einer Maschine ohne Luftpumpe weiterzuarbeiten.

### Mögliche Fehlermeldung und Lösung:

Fehler	Ursache	Erklärung	Maßnahme
01	Instabile Stromspannung	Eingangsspannung ist zu niedrig	ziehen Sie den Netzstecker Abziehen Strom prüfen oder Stromquelle wechseln
02	Kompressor Hochdruck Schutz	Druck im Kompressor zu hoch Druckschalter ist defekt	Kompressor prüfen Schalter ersetzen
03	wenig Kältemittel	Nicht genug Kältemittel	Kältemittel Nachfüllen
04	Gefrierzylinder	Wenig Eismasse im Zylinder	Eismasse Nachfüllen
05	Wenig Eis im Zylinder	Eismasse Leck	Eismasse Nachfüllen bis Keinen Leck mehr
08	Lange Zeit für Eiszustand	1.Härtegrade zu hoch 2.Kühlsystem nicht in Ordnung	1.Härte Abstufen 2. Kühlsysteme prüfen
09	Überstromschutz	1.Motorstörung liegt vor 2. Härtegrad ist hoch, so dass Eis zu hart ist und verursacht Blockade der Mischer	1.Motor prüfen oder Keilriemen spannen 2. Richtige Härtegrade einstellen

Kein Strom, Display ist Dunkel	Nicht gut im Netz eingesteckt Das Mainboard-Anschluss ist nicht gut	1. Stromversorgung überprüfen 2. Überprüfen ob der Display auf Platine eingesteckt ist 3. Platine überprüfen oder durch Fachmann reparieren
--------------------------------	--	---

Die Einstellungen sind unterteilt in Benutzereinstellungen und Werkseinstellungen.  
 Benutzereinstellungen: Durch längeres (ca. 6 Sekunde) Drücken der SET-Taste oder STOP-Taste gelangen Sie in den Benutzereinstellungen.  
 Werkseinstellungen: Halten Sie gleichzeitig gedrückt die Set Taste und die Stopp-Taste um in den Werkeinstellungen zu gelangen. (Nicht für alle Modelle)

Parameter code	Parametertype	Beschreibung	Maßnahme	Programmierte Parameters
Harder / Softer Taste	Benutzereinstellungen	Eis Härte	Für Ihren Display Anzeige, drücken Sie HARD oder SOFT Taste. Einstellbereich: 02-05	02
n00	Benutzereinstellungen	Beckenkühlung Temperatur	Beckenkühlung ist aktiv Einstellbereich: 04-10	04
n01	Benutzereinstellungen	Zähler auf 0 Einstellen	6 Sekunden gleichzeitig Drücken von HARD und SOFT Taste, um den Zähler auf 0 einzustellen	
n02	Benutzereinstellungen	Zeitintervall automatischen Neustart der Kühlung	Einstellbereich: 3-40 Minuten	5
n03	Benutzereinstellungen	Zeitintervall automatischen Neustart Fresh	Einstellbereich: 30-120 Minuten	
n04	Benutzereinstellungen	Zeitintervall der automatischen Neustart der Beckenkühlung	Aktiv Einstellbereich: 1-30 Minuten	5

Bitte sehr Wichtig hier entfällt die Gewährleistung.

Ihre Maschine wurde für die Softeisproduktion oder für den Frozen Yogurt konzipiert. Es ist untersagt auf Ihrer Maschine zweie Produkte (Softeis und Frozen Yogurt) gleichzeitig laufen zu lassen, bei Softeis und Frozen Yogurt ist die Konsistenz nicht gleich.

Packliste

Name	Menge
Maschine Set	1
Ablasstür Ring	2
Piston Ring	6



Anti-cross-talk Ring	1
Abflußrohren	2
Schläuche der Luftpumpe	2
Ringe für Abflußrohren	4
Star Washer	1
Betriebsanleitung	1
Plastik Tüte	1

NK PROTELEX GmbH  
76228 Karlsruhe – Deutschland

