Icechef 3
BEDIENUNGSANLEITUNG



Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

Achtung: Füllen Sie zum Testen der Maschine kein Wasser ein!

(Wasser darf zur Reinigung der Maschine verwendet werden, jedoch nicht zu Kühlzwecken.)

Nach dem Transport muss die Maschine 8–12 Stunden aufrecht stehen bleiben, bevor sie zu Testzwecken oder zur Inbetriebnahme eingeschaltet wird. Andernfalls kann sich die Lebensdauer der Maschine verkürzen.

1. Produktübersicht

Vielen Dank, dass Sie sich für unsere Eismaschine entschieden haben. Sie zeichnet sich durch ein stilvolles und modernes Design aus. Alle Kompressoren stammen von führenden internationalen Marken. Das neu entwickelte digitale Steuerungssystem ist einfach zu bedienen und gewährleistet eine zuverlässige Leistung.

1.1 Anwendungsbereich

Die Herstellung von Speiseeis mit dieser Maschine erfordert geringe Investitionen und bietet eine attraktive Rendite. Diese Baureihe eignet sich für Restaurants, Hotels, Eisdielen, Getränkegeschäfte, Internetcafés, Tanzlokale, Cafés, Ferienanlagen sowie weitere Freizeit- und Unterhaltungseinrichtungen.

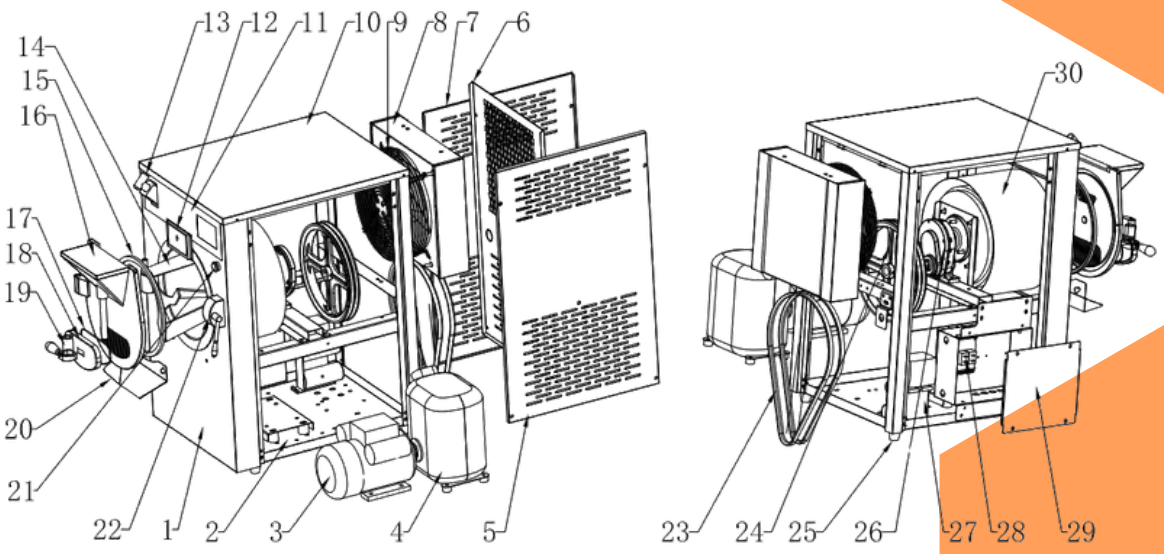
1.2 Merkmale

Die Icechef 3 ist aus importierten Edelstahlblechen gefertigt und verfügt über ein spezielles digitales Steuerungssystem sowie ein digitales Display. Darüber hinaus ist sie mit einem Kompressor einer weltweit bekannten Marke ausgestattet, der einen stabilen und zuverlässigen Betrieb, eine hohe Produktionskapazität und einen geringen Energieverbrauch gewährleistet.

1.3 Technische Daten

Modell	Leistung	Spannung	Produktions kapazität	U/min	Kältemittel	Kapazität pro Charge	Nettogewicht
Icechef 3	1,1 kW	230 50Hz 1Ph	16 L/u	50 → 140	R290	1 → 2,5 L	108 kg

Modell: Icehef 3



Nr.	Bauteil	Nr.	Bauteil	Nr.	Bauteil
10	Oberes Paneel	20	Auslass	30	Zylinder
9	Ventilator	19	Kleine Rolle	29	Schaltschrankdeckel
8	Kondensator	18	Kleine Tür	28	Leiterplatte
7	Verriegelungsstift	17	Verschluss kleine Tür	27	Kondensator
6	Rückwand	16	Filter	26	Getriebe
5	Rechte Seitenwand	15	Verschluss große Tür	25	Standardgummi
4	Kompressor	14	Edelstahl-Lager	24	Antriebswelle
3	Motor	13	Fuß	23	Zahnriemen
2	Rahmen	12	Touchscreen-Bedienfeld	22	Handgriff
1	Vorderwand	11	PVC-Aufkleber	21	Not-Aus-Taste

2. Warnung



2.1 Elektrik

Installieren Sie die Erdung gemäß den nationalen Sicherheitsnormen für elektrische Geräte.

Verwenden Sie ausschließlich Netzkabel, elektrische Leitungen und Geräte, die den nationalen Sicherheitsnormen für elektrische Geräte entsprechen. Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgungsleitung mit einem Kurzschluss- und Fehlerstromschutz ausgestattet ist.

2.2 Hygiene

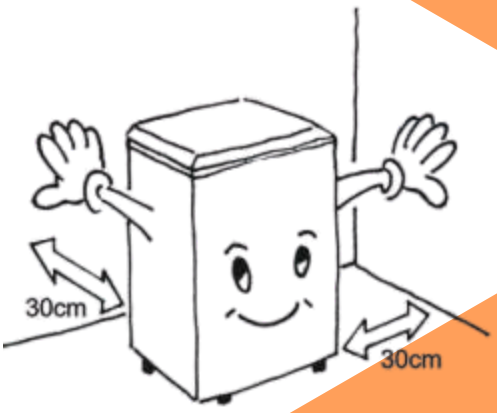
Der Betrieb der Maschine ohne gründliche Desinfektion kann zur Verunreinigung von Lebensmitteln führen und Ihre Gesundheit gefährden. Halten Sie die Maschine stets sauber. Entfernen Sie verdorbene Lebensmittel unverzüglich aus der Umgebung der Maschine. Befolgen Sie strikt die Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen in dieser Bedienungsanleitung.

2.3 Installation

Stellen Sie die Maschine auf eine trockene, stabile und ebene Fläche. Kippen Sie die Maschine nicht. Halten Sie auf allen Seiten der Maschine einen Mindestabstand von 50 cm zu Wärmequellen mit einer Temperatur von über 70 °C ein. Schützen Sie die Maschine vor Regen und direkter Sonneneinstrahlung.



Halten Sie auf beiden Seiten der Maschine einen Mindestabstand von 30 cm ein, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten. Halten Sie vor der Warmluftaustrittsöffnung einen Mindestabstand von 1,5 m ein, um eine ordnungsgemäße Wärmeabfuhr sicherzustellen. Platzieren Sie keine Gegenstände, die durch den Luftstrom angesaugt werden könnten, wie beispielsweise Plastiktüten, in der Nähe der Warmluftaustrittsöffnung.



2.4 Anschluss an die Netzstromversorgung

Die Steckdose muss geerdet sein oder das Metallgehäuse der Maschine muss mit einem Schutzleiter verbunden werden.

Technische Daten der Stromversorgung:

Spannung: 230 V / 50 Hz / 1 Ph

Der Leiterquerschnitt des Netzkabels muss mindestens 2,5 mm² betragen. Andernfalls kann das Kabel überlastet werden und einen Spannungsabfall verursachen, der die Leistung der Maschine beeinträchtigen oder die Maschine sogar beschädigen kann.

2.5 Warnhinweise:

Um negative Auswirkungen der beim Transport unvermeidbaren Vibrationen zu vermeiden, lassen Sie die Maschine nach der Anlieferung 24 Stunden stehen, bevor Sie sie zum ersten Mal in Betrieb nehmen.

Die Temperatur der Eismischung muss zwischen 7 °C und 40 °C liegen. Temperaturen außerhalb dieses Bereichs können die Maschine beschädigen. Um Beeinträchtigungen des Kühlsystems zu vermeiden, entfernen Sie regelmäßig den Staub von der Warmluftaustrittsöffnung.

2.5 Reinigung:

Gießen Sie die Reinigungslösung in den Einfülltrichter und lassen Sie sie in den Zylinder fließen. Aktivieren Sie anschließend die Funktion „Wash“ für 1–2 Minuten. Wird die Reinigungsfunktion länger als 3 Minuten betrieben, kann das Rührwerk beschädigt werden.

3. Bedienung des Touchpanels

Modell	Bildschirmgröße	Füllmengenbereich	Einstellbare Zeit	Zeitbereich (Minuten)	Einstellbare Drehzahl	Drehzahlbereich (U/min)
Icechef 3	5 inch	Min.: 1 L, max.: 2,5 L	Ja	Min.: 1, max.: 60	Ja	1-2000 U/min

Bedienfeld



① Einstellbare Drehzahl: Tippen Sie auf „+“ oder „−“, um die Drehzahl zwischen 0 und 2.000 U/min einzustellen.

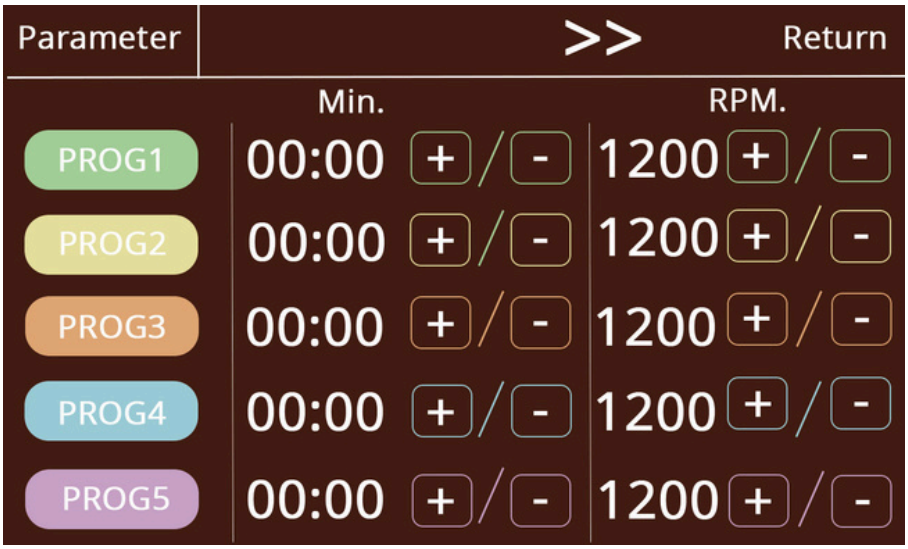
② Tippen Sie auf „+“ oder „−“, um die Kühlzeit einzustellen.

③ Tippen Sie auf „Settings“, um das Einstellungsmenü zu öffnen.

④ Tippen Sie einmal auf die Funktionstaste, um die Produktion zu starten, und zweimal, um die Produktion zu stoppen.

⑤ Tippen Sie einmal auf „Wash“, um die Reinigung oder die Ausgabe zu starten, und zweimal, um den Vorgang zu stoppen.

Einstellungsseite:



① Tippen Sie auf „Min“ und „+“ oder „−“, um die Drehzahl des Rührwerks zu erhöhen oder zu verringern.

② Tippen Sie auf „RPM“ und „+“ oder „−“, um die Produktionszeit zu verlängern oder zu verkürzen.

③ Tippen Sie auf die Taste „Return“, um zurückzukehren. Das System speichert die Einstellungen automatisch.

4. Betriebsbedingungen

Als gewerbliches Kühlgerät arbeitet die Speiseeismaschine unter folgenden Bedingungen optimal:

Umgebungstemperatur	5-40°C
Einlasstemperatur	2-35°C
Frequenzbereich	50±1 Hz
Versorgungsspannung	230 50Hz 1Ph
Pasteurisierungstemperatur	70-80°C

Bitte beachten Sie: Die Umgebungstemperatur und die Temperatur der Eismischung haben direkten Einfluss auf die Kühlleistung und die Produktionsmenge.

5. Störungsbehebung

Störungsbild	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Maschine startet nicht.	Netzkabel nicht angeschlossen.	Überprüfen Sie die Stromversorgung und schließen Sie das Netzkabel an.
	Leitungsschutzschalter ausgeschaltet.	Warten Sie, bis sich der Leitungsschutzschalter nach dem manuellen Zurücksetzen wieder einschaltet.
	Störung im Schutzstromkreis.	Starten Sie die Maschine nach Behebung der Störung erneut.
Der Reinigungsmodus funktioniert nicht.	Lose elektrische Verbindung.	Überprüfen Sie die Verbindung und stellen Sie diese erneut her.
	Defekter Rührwerksmotor.	Reparieren oder ersetzen Sie den Motor.
Der Automatikmodus funktioniert nicht.	Lose Verbindung am Funktionsschalter.	Überprüfen Sie die Anschlüsse und stellen Sie sicher, dass alle Verbindungen fest sitzen.
	Störung der Steuerplatine.	Ersetzen Sie die Steuerplatine.
Der Kompressor funktioniert nicht.	Versorgungsspannung zu niedrig.	Beheben Sie die Spannungsprobleme.
	Defektes Schütz.	Ersetzen Sie das Schütz.
	Störung der Steuerplatine.	Ersetzen Sie die Steuerplatine.
	Der Überlastschutz des Kompressors wurde ausgelöst.	Ermitteln Sie die Ursache und beheben Sie die Störung.
	Defekter Kompressor.	Ersetzen Sie den Kompressor.
Die Maschine kühlt nicht.	Kältemittelleckage.	Lokalisieren Sie die undichte Stelle und füllen Sie anschließend Kältemittel nach.
	Der Ventilator läuft nicht.	Reparieren oder ersetzen Sie den Ventilator.
	Defekter Ventilatorkondensator.	Ersetzen Sie den Ventilatorkondensator.
Das Eis ist zu weich oder zu hart.	Falsches Mischungsverhältnis der Eismischung.	Bereiten Sie eine neue Eismischung mit dem richtigen Mischungsverhältnis der Zutaten zu.
	Die Kühlzeit ist zu lang eingestellt.	Passen Sie die Kühlzeit an.
Austritt der Eismischung.	Undichtigkeit an	Setzen Sie die Dichtung der Auslassöffnung ein oder ersetzen Sie diese.
	Undichtigkeit am Kunststoffkopf.	Überprüfen Sie, ob der Dichtungssatz des Kunststoffkopfes in einwandfreiem Zustand ist.
	Undichtigkeit am hinteren Sitz.	Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring beschädigt ist. Ersetzen Sie ihn bei Bedarf.
Die Maschine verursacht übermäßige Betriebsgeräusche.	Unebener Untergrund.	Setzen Sie die Dichtung der Auslassöffnung ein oder ersetzen Sie diese.
	Verformung	Richten Sie das Chassis gerade.
	Lose Schrauben an der Halterung und der Säule.	Beheben Sie die Ursache der Störung und ziehen Sie die Schrauben fest.
	Die Gehäuseverkleidung ist nicht gleichmäßig montiert.	Tragen Sie zusätzlichen Schaum auf und bringen Sie die Verkleidung wieder in Form.

Automatische Abschaltung nach dem Einschalten.	Niedrige Spannung.	Passen Sie die Spannung an oder ersetzen Sie das Netzkabel bzw. dessen Stecker.
	Defekter Sensor.	Ersetzen Sie den Sensor.
Übermäßige Geräuschentwicklung des Rührwerksmotors.	Niedrige oder instabile Spannung.	Überprüfen Sie die Spannung. Verwenden Sie ein Netzkabel mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 2,5 mm² und stellen Sie sicher, dass die Spannung nicht unter 198 V liegt.
	Schraube nicht festgezogen.	Befestigungsschraube.
Langsame Eisbildung.	Verschmutzter Kondensator.	Reinigen Sie den Kondensator.
	Unzureichende Wärmeabfuhr der Maschine.	Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung der Maschine.
„E2“ / „EF“ Schutzfunktion: Drehzahl zu niedrig.	Kleine Undichtigkeit im Kühlsystem.	Lokalisieren und beheben Sie die Undichtigkeit.
	Die Eismischung ist zu hart.	Passen Sie die Kühlzeit an.

6. Schritte zur Speiseeisherstellung

1. Bereiten Sie zunächst die Eismischung vor und stellen Sie sicher, dass sie keine Klumpen enthält.
2. Gießen Sie die vorbereitete Eismischung durch die Einfüllöffnung in die Maschine und wählen Sie das gewünschte Programm aus.
3. Drücken Sie die Tasten „+“ und „−“, um die Zubereitungszeit und die Drehzahl des Rührwerks einzustellen.
4. Die Maschine stoppt automatisch, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
5. Drücken Sie die Taste „Wash“, um das Eis auszugeben.

7. Tägliche Wartung und Pflege

A. Reinigung des Gefrierzylinders

Um die Gesundheit und Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten und die Lebensdauer der Maschinenkomponenten zu verlängern, muss der Gefrierzylinder einmal täglich gereinigt werden.

1) Drücken Sie die Taste „Wash“, um die gesamte verbleibende Eismischung aus dem Behälter abzulassen. Drücken Sie erneut auf „Wash“, um den Vorgang zu stoppen.

2) Geben Sie Desinfektionsmittel in warmes Wasser und gießen Sie die Lösung in den Zylinder (nicht überfüllen).

3) Drücken Sie auf „Wash“ und lassen Sie die Maschine etwa 3 Minuten spülen. Lassen Sie anschließend die Reinigungslösung ablaufen.

4) Spülen Sie den Zylinder 3–5 Mal mit sauberem Wasser und stoppen Sie anschließend die Maschine.

5) Schalten Sie die Stromversorgung aus, demontieren Sie alle Komponenten und reinigen Sie diese. Wird die Maschine über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, lassen Sie die Stromversorgung bis zur erneuten Inbetriebnahme ausgeschaltet.

a. Lösen Sie die vier Schrauben an der Seite des Kunststoffkopfes und entfernen Sie die gesamte Kunststoffkopfeinheit.

b. Entfernen Sie die Schrauben aus dem Kunststoffkopf und nehmen Sie die Druckplatte sowie den Dichtungsring heraus.

c. Ziehen Sie das Rührwerk aus dem Gefrierzylinder und entfernen Sie die Dichtung. Reinigen und desinfizieren Sie alle demontierten Komponenten, die mit dem Eis in Berührung gekommen sind. Ersetzen Sie beschädigte Komponenten umgehend. Montieren Sie alle Komponenten in umgekehrter Reihenfolge der Demontage.

B. Reinigung des Gehäuses

Halten Sie das Maschinengehäuse stets sauber. Wischen Sie das Gehäuse mit einem warmen Tuch ab, um Flecken zu entfernen. Spülen Sie das Bedienfeld und die internen Komponenten nicht direkt mit Wasser ab, da dies zu Funktionsstörungen führen kann.

C. Reinigung des Kondensators

Nach einer gewissen Betriebszeit sammelt sich Staub auf dem Kondensator an, wodurch die Wärmeabfuhr und die Kühlleistung beeinträchtigt werden. Dies kann zu einer geringeren Eisproduktion führen oder das Erreichen der gewünschten Konsistenz innerhalb der gleichen Produktionszeit erschweren.

Reinigen Sie daher den Kondensator alle drei Monate. (In staubigen oder ungünstigen Umgebungen sollte die Reinigung einmal monatlich erfolgen.)

Es wird empfohlen, diese Arbeiten von einer qualifizierten Fachkraft durchführen zu lassen. Schalten Sie vor der Reinigung die Stromversorgung aus und achten Sie darauf, die Lamellen des Kondensators nicht zu beschädigen.

D. Einstellen des Antriebsriemens

Nach längerem Gebrauch kann sich der Antriebsriemen des Rührwerks dehnen und muss gegebenenfalls nachgespannt werden. Es wird empfohlen, den Riemen von einer qualifizierten Fachkraft einstellen und bei Bedarf ersetzen zu lassen.

Schalten Sie vor Einstellarbeiten stets die Stromversorgung aus und achten Sie darauf, dass der Riemen ordnungsgemäß gespannt ist.

8. Vorsichtsmaßnahmen

1. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder verlangsamtem Reaktionsvermögen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt oder unterstützt, um eine sichere Bedienung zu gewährleisten.
2. Warnung: Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Halten Sie die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaukonstruktion frei von Hindernissen. Reinigen Sie das Gerät alle drei Monate, vorzugsweise durch eine qualifizierte Fachkraft. Schalten Sie vor der Reinigung die Stromversorgung aus.

3. Beschädigen Sie die Kältemittelleitungen nicht.
4. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer vergleichbar qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
5. Bei leerer Maschine (ohne Wasser im Zylinder) darf die Maschine nicht länger als zwei Minuten betrieben werden.

Störungsübersicht

Störungsbild	Ursachen	Analyse	Lösung
Die Maschine startet nicht.		1. Fehlerhafte Stromversorgung. 2. Keine Stromversorgung des Steuerstromkreises. 3. Keine 12-V-Gleichstromversorgung. 4. Überlastschutz ausgelöst.	1. Keine Stromversorgung oder Unterbrechung der Stromversorgung. 2. Transformator des Steuerstromkreises durchgebrannt. 3. Gleichrichterschaltung beschädigt. Überprüfen Sie den Stromkreis. 4. Überprüfen Sie den Stromkreis.
Das Kühlsystem funktioniert nicht.	Der Kompressor funktioniert nicht. Undichtigkeit in der Kältemittelleitung.	1. Die Temperatur hat den eingestellten Sollwert erreicht. 2. Die Versorgungsspannung ist zu niedrig. 3. Der Leiterquerschnitt des Netzkabels ist zu klein. 4. Der Anlaufkondensator des Kompressors ist defekt. 5. Der Kompressor ist defekt. 6. Der Überlastschutz wurde ausgelöst. 7. Undichtigkeit in der Kältemittelleitung.	1. Warten Sie, bis die Temperatur um einige Grad ansteigt, und starten Sie die Maschine anschließend erneut. 2. Wenden Sie sich an den Stromversorger. 3. Ersetzen Sie das Netzkabel durch ein Kabel mit einem größeren Leiterquerschnitt. 4. Ersetzen Sie die defekten Komponenten. 5. Wie unter Punkt 4. 6. Überprüfen Sie den Überlastschutzkreis. 7. Verschließen Sie die Risse in der Kältemittelleitung durch Hartlöten und füllen Sie anschließend Kältemittel nach.

Das Rührwerk funktioniert nicht.	Der Rührwerksmotor funktioniert nicht.	1. Der Motorkondensator ist defekt. 2. Der Motor ist defekt. 3. Der Überlastschutz wurde ausgelöst.	1. Ersetzen Sie die defekten Komponenten. 2. Ersetzen Sie die defekten Komponenten. 3. Überprüfen Sie den Überlastschutzkreis.

Fehlercodetabelle

ERR01-H	Motorstromüberlastung.
ERR02	Der Deckel ist geöffnet.
ERR03	Überdruck