



EMGA International B.V.
Groot Mijdrechtstraat 42
3641 RW Mijdrecht, Nederland
www.emga.com

SORBETIERE ICE CREAM MAKER

Model: *712.050 |1,25L|



NEDERLANDS

ENGLISH

GEBRUIKSAANWIJZING USER'S MANUAL

Lees voordat u begint zorgvuldig deze handleiding zodat u het apparaat correct kunt installeren en gebruiken. Schade als gevolg van het niet volgen van de instructies vermeld in deze handleiding, maakt de garantie te allen tijde ongeldig.

Er wordt geadviseerd deze handleiding goed te bewaren voor uzelf en toekomstige gebruikers.

TECHNISCHE GEGEVENS:

MODEL	SPANNING (V)	HERTZ (HZ)	VERMOGEN (W)
712.050	230 V	50 Hz	500 W

Voor meer informatie willen wij u vriendelijk verwijzen naar onze website www.emga.com.

U kunt bijvoorbeeld zoeken op artikelnummer. Ga vervolgens naar *downloads*.

Hier kunt u meer informatie vinden zoals exploded-views en onderdelenlijsten.

TYPEPLAATJE

	
MODEL: 688018	POWER: 3500W 15A, IPX4
DATE: 2019.04	HERTZ: 50Hz
VOLTS: 220-240V~	PHASE: 1PH
SN: C451904062	PO: KA19085-01(#413962)

Op de achterzijde (zie afbeelding als voorbeeld) van het apparaat bevindt zich het typeplaatje. Er wordt verzocht deze niet te verwijderen. Aan de hand van het typeplaatje kan bijvoorbeeld worden achterhaald wanneer het apparaat is aangeschaft (zie PO) en uit welke productielijn (zie SN) deze voortkomt.

Deze informatie kan essentieel zijn met betrekking tot bijvoorbeeld de garantie. Ook bevat het belangrijke informatie zoals de spanning en het vermogen om het apparaat veilig aan te kunnen sluiten.

TRANSPORT EN OPSLAG:



Tijdens transport moet het apparaat te allen tijde zorgvuldig worden verpakt en mag het niet blootstaan aan sterke trillingen of verschuivingen. Sla het ingepakte apparaat op in een goed geventileerde ruimte zonder corrosieve gassen. Plaats het nooit ondersteboven en bescherm het tegen regen als u het door omstandigheden een korte tijdsduur buiten moet opslaan.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

	Duidt op een gevaarsituatie. Het negeren van waarschuwingen die met dit symbool worden aangeduid, kan leiden tot persoonlijk letsel, overlijden of aanzienlijke materiële schade.
	Ontvlambare stof. Kan door verhitting exploderen. (Aangeduid met een witte achtergrond en een rode ruit)
	Ontvlambare stof. (Aangeduid met een vlamsymbool op een gele achtergrond, met zwarte driehoeken eromheen.)
Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd basisveiligheidsmaatregelen in acht worden genomen, waaronder de volgende:	



Waarschuwing Zorg er na het eerste uitpakken voor dat het apparaat minimaal 2 uur rechtop staat voordat u het opnieuw inschakelt, zodat de koellolie zich in het koelsysteem kan stabiliseren voor optimale prestaties.

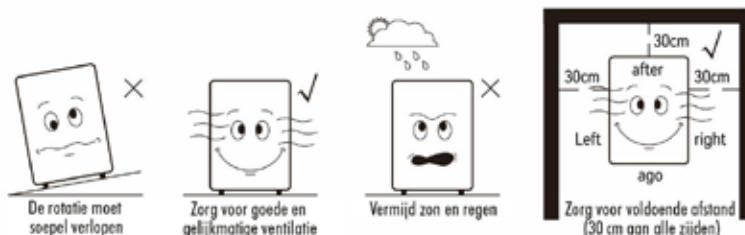


Waarschuwing Er bestaat risico op brand of explosie. Dit apparaat gebruikt een ontvlambaar koelmiddel. Doorboor nooit de koelleiding. Behandel het product volgens de geldende nationale en lokale voorschriften voor ontvlambare koelmiddelen.



Waarschuwing Om het risico op letsel, brand, elektrische schokken of materiële schade te verminderen, moeten altijd basisveiligheidsmaatregelen worden gevolgd, inclusief de onderstaande waarschuwingen en instructies. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor het beoogde gebruik.

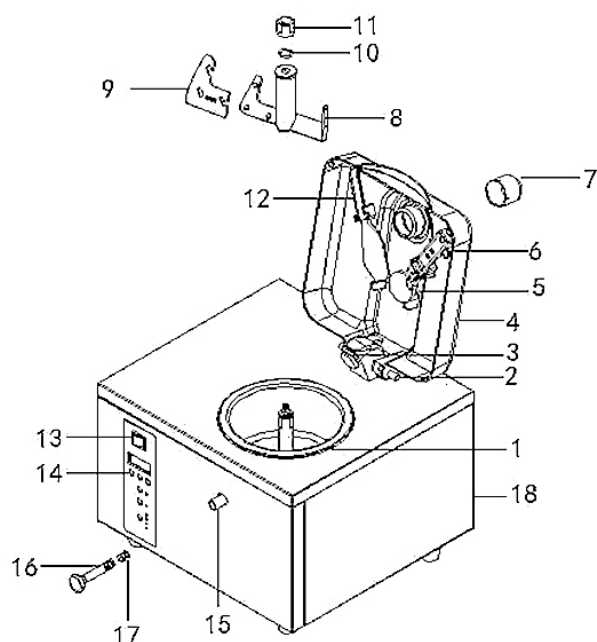
1. Let goed op en volg alle waarschuwingen en instructies. Dit apparaat bevat elektrische verbindingen en bewegende onderdelen die gevaar kunnen opleveren voor de gebruiker.
2. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn om het apparaat correct en veilig te kunnen gebruiken.
3. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact wanneer het niet in gebruik is, vóór montage of demontage van onderdelen en vóór reiniging. Trek altijd aan de stekker zelf, niet aan het snoer.
4. Reinig alle onderdelen die met voedsel in contact komen vóór gebruik. Volg de reinigingsinstructies in deze handleiding.
5. Gebruik geen elektrisch apparaat met een beschadigd snoer of stekker, of een apparaat dat defect is, is gevallen of op enige wijze beschadigd is. Neem bij schade contact op met de fabrikant.
6. Gebruik geen verlengsnoer voor dit apparaat.
7. Dompel het apparaat niet onder in water en voorkom dat het netsnoer in contact komt met vloeistoffen om elektrische schokken te voorkomen.
8. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad hangen, om te voorkomen dat het apparaat naar beneden wordt getrokken.
9. Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het niet in de buurt van verwarmingsapparatuur en laat het apparaat of het netsnoer geen hete oppervlakken raken, zoals kookplaten. Gebruik het apparaat niet in extreem hoge of lage temperaturen. Vermijd direct zonlicht om de warmteafvoer niet te belemmeren.
10. Gebruik het apparaat op een droge en vlakke ondergrond en houd het altijd rechtop.
11. Steek geen handen, haar of andere voorwerpen in de kom tijdens het vullen of gebruik.
12. Raak tijdens gebruik geen bewegende onderdelen aan.
13. Besproei het apparaat niet met water, spoel het niet af en plaats het niet in een vochtige omgeving of op plaatsen waar het aan spatwater kan worden blootgesteld. Dit kan de elektrische isolatie aantasten en leiden tot elektrische schokken, brand of andere ongevallen.
14. Gebruik een speciaal stopcontact of een aparte stroomkring met aardlekbeveiliging die geschikt is voor het vermogen van dit apparaat. Schade door lekkage, brand, kortsluiting of storingen als gevolg van onjuiste bedrading of ongeschikte stopcontacten valt buiten de garantie.
15. Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd achter.
16. Zorg ervoor dat alle hulpmiddelen of voorwerpen uit de kom zijn verwijderd vóór gebruik. Indien dit niet gebeurt, kan dit schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.
17. Verwerk geen harde, losse ingrediënten of ijsblokjes. Dit apparaat is niet geschikt voor het verwerken van losse bevroren vruchten, vaste grondstoffen of ijsblokjes.
18. Houd alle zijden van de behuizing vrij om een goede werking van de compressor te garanderen en oververhitting te voorkomen. Zorg ervoor dat ventilatieopeningen in de behuizing of inbouwstructuur niet worden geblokkeerd. Houd minimaal 30 cm vrije ruimte boven de ijsmachine voor een adequate warmteafvoer.
19. Til het apparaat bij verplaatsing op door het aan beide zijden onder de basis vast te pakken. Houd het apparaat zoveel mogelijk rechtop; de maximale hellingshoek mag niet meer dan 45° bedragen.
20. Wanneer de ijsmachine wordt afgedankt, houd deze uit de buurt van vuurbronnen om ongevallen te voorkomen. Lever het apparaat in bij een aangewezen inzamelpunt voor verwerking.
21. Houd toezicht op kinderen en voorkom dat zij handen, voeten of andere lichaamsdelen in openingen of scherpe randen van metalen bescherm delen (zoals het compartiment of de achterzijde van de ijsmachine) steken, om letsel te voorkomen.
22. Gebruik geen mechanische hulpmiddelen of andere methoden om het ontdooiproces te versnellen, behalve de door de fabrikant aanbevolen methoden.
23. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een gebrek aan ervaring en kennis (waaronder kinderen), tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over veilig gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.



ELEKTRISCHE VEILIGHEID

1. Gebruik altijd de voedingsspanning die op het typeplaatje van dit apparaat staat vermeld.
Als de spanningsschommelingen groot zijn, installeer dan een automatische spanningsregelaar die geschikt is volgens de specificaties op het typeplaatje.
2. Gebruik een afzonderlijk stopcontact met betrouwbare aarding. Het netsnoer van dit apparaat is voorzien van een geaarde stekker (driepolig); gebruik daarom een stopcontact dat hieraan voldoet. Verwijder onder geen enkele omstandigheid de aardingspen (derde pin) van de stekker.
3. Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact zit, anders kan er brand ontstaan.
Om beschadiging van het netsnoer te voorkomen, mag u het snoer niet pletten of erop gaan staan. Wees voorzichtig bij het verplaatsen van de machine en rol het netsnoer niet op.
4. Trek de stekker van de ijsmachine niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
Pak de stekker vast en trek deze recht uit het stopcontact. Trek altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt, repareert of onderdelen vervangt, om elektrische schokken te voorkomen.
5. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer beschadigd is of de stekker versleten is.
Laat deze vervangen bij een door de fabrikant aangewezen servicepunt. Bij een gaslek (bijvoorbeeld aardgas) moet u onmiddellijk de gaskraan sluiten, daarna deuren en ramen openen en geen stekkers van elektrische apparaten (zoals de ijsmachine) in- of uit het stopcontact steken.
6. Installeer vóór gebruik een aardlekschakelaar om de persoonlijke veiligheid en een veilig gebruik van het product te waarborgen.

BESCHRIJVING VAN ONDERDELEN



- | | | |
|---------------------------------------|--|------------------------------|
| 1. Mengkom | 7. Kleine opening voor het toevoegen van saus aan de mengkom | 12. Spatel |
| 2. Deksel | 8. Roerwerk (klopper) | 13. Aan/uit-schakelaar |
| 3. LED-verlichting | 9. Mengschrapper | 14. Bedieningspaneel |
| 4. Mengkom deksel | 10. Borgmoer met O-ring | 15. Afvoeropening |
| 5. Ijsportioneerlepel | 11. Bevestigingsmoer van roerwerk | 16. Afvoerdop |
| 6. Detectiemagneet voor dekselopening | | 17. O-ring van afvoerstekker |
| | | 18. Behuizing |

De maximale vulcapaciteit per keer bedraagt 1,25 kg.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Belangrijk: Lees voordat u verdergaat eerst alle waarschuwingen aan het begin van deze gebruiksaanwijzing.

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal van het apparaat.
2. Reinig alle onderdelen volgens de instructies in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud".
3. Maak alle onderdelen grondig schoon en droog ze zorgvuldig af.
4. Veeg het bedieningspaneel, de behuizing en de cilinder schoon met een zachte doek.
5. Plaats het apparaat minimaal 2 uur vóór gebruik op het aanrecht. Hierdoor kan de koelolie zich in het koelsysteem stabiliseren, wat zorgt voor een veilig en optimaal gebruik.

Let op: Accessoires kunnen in de vaatwasser worden gereinigd, maar mogen niet worden gewassen met een verwarmings- en droogprogramma.

BESCHRIJVING VAN HET BEDIENINGSPANEEL

Aan/uit-schakelaar

Schakel het apparaat aan en uit.

Temperatuurweergave

- Tijdens gebruik wordt de actuele temperatuur in de display weergegeven.
- Druk op de omhoog- of omlaagknop. Wanneer de waarde knippert, wordt de ingestelde temperatuur weergegeven.

Licht knop

- Druk één keer om de verlichting in te schakelen.
- Druk nogmaals om de verlichting uit te schakelen.

Roerknop

- Druk om het roeren te activeren.
- Druk opnieuw om terug te keren naar de stand-bystand.
- In deze cyclus wordt niet gekoeld; de roerfunctie kan worden gebruikt om het apparaat te reinigen.

Omhoog-/omlaag knop

- Tijdens gebruik van een functie kunt u met deze knoppen de ingestelde temperatuur aanpassen.
- Elke druk op de knop verandert de temperatuur met 1°C.

Koelingsknop

- Druk om roeren en koelen te starten (hard-ijsmodus).
- Druk opnieuw om naar de stand-bystand te gaan.

Functiemodusknop

- Keuze uit 4 vooraf ingestelde functies voor de optimale temperatuur bij verschillende bevroren bereidingen.
- Temperatuurinstellingen
- Elke functiemodus heeft een standaard fabrieksinstelling.

Na het aanpassen van de temperatuurinstelling worden de parameters opgeslagen door de laatst ingestelde waarden te bevestigen.

- Wanneer de huidige functie actief is, kunt u op het bedieningspaneel op de plus- of minknop drukken om de vooraf ingestelde temperatuur van de huidige functiemodus aan te passen.

Let op: Wanneer het transparante boven deksel open is, bevindt het apparaat zich in een beveiligde toestand. Bij het indrukken van de roerknop of koelknop zal het apparaat niet reageren en niet in werking treden.



FUNCTIEMODUS

Elke functiemodus heeft een vooraf ingestelde fabriekswaarde voor de standaardtemperatuur. Na het aanpassen van de temperatuurstelling worden de parameters opgeslagen door de laatst ingestelde waarden te bevestigen.

Functie	Ingestelde fabriekswaarde	Instelbaar temperatuurbereik
Hard ijs	-10°C	0°C ~ -20°C
Zacht ijs	-5°C	0°C ~ -20°C
Milkshake	-2°C	10°C ~ -10°C
Vers	2°C	10°C ~ -5°C

TIPS

- Laat het apparaat vóór het eerste gebruik minimaal 2 uur rechtop staan.
- Voor het beste resultaat dient u de vloeistof of gemengde ingrediënten eerst te koelen voordat u ze in het apparaat giet.
- Om een optimaal vrieseffect te bereiken, kunt u de temperatuurstellingen gebruiken om deze aan te passen.

BELANGRIJKE HYGIËNE REGELS BIJ IJBEREIDING

Belangrijk: De gebruiker dient zijn/haar handen te wassen. Het niet naleven hiervan kan leiden tot verontreiniging van de ingrediënten. Reinig en desinfecteer de mengkom minimaal eenmaal per dag zorgvuldig. Indien dit niet gebeurt, kunnen bacteriën zich in grote aantallen vermenigvuldigen.

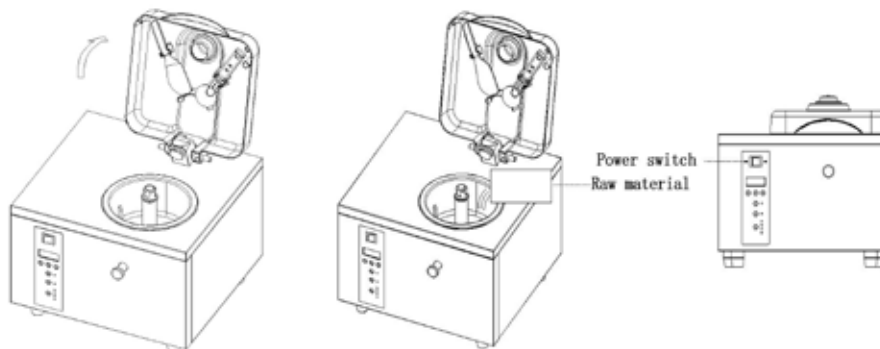
GEBRUIK VAN DE IJSMACHINE

Belangrijk: Lees alle waarschuwingen aan het begin van deze handleiding zorgvuldig door voordat u verder gaat.

De maximale vulcapaciteit per keer bedraagt 1,25 kg.

Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig zijn gereinigd en correct zijn gemonteerd volgens de instructies in het hoofdstuk Reiniging en Onderhoud (pagina 20).

Opmerking: Zorg ervoor dat het apparaat vóór het eerste gebruik minstens 2 uur rechtop op het werkblad wordt geplaatst, zodat het koudemiddel zich in de condensor kan afscheiden voor een optimale en veilige werking.



- Open de deksel.
- Giet het voorbereide ijsmengsel in de tank en sluit het deksel.

Opmerking: De ijsmachine dient uitsluitend te worden gebruikt met speciale ijsgrondstoffen, die moeten worden bereid volgens de instructies op de verpakking van de ijsmix. Het mengsel mag geen klonten bevatten.

- Zet het apparaat aan.
- Druk op de koelingsknop om het koelsysteem te starten.

5. Selecteer de gewenste functie en druk standaard op de koelknop om de modus voor hard ijs (hard ice cream) te starten.



Waarschuwing De roer- en koel functie mag in geen geval worden ingeschakeld voordat de deksel correct is gesloten. Wanneer wordt gedetecteerd dat de deksel niet gesloten is, zullen de roer- en koel functies niet starten en blijft het apparaat in een beveiligingsmodus.

6. Indien nodig kan de actuele temperatuur instelling tijdens de bereiding worden aangepast om de optimale vormingstemperatuur te bereiken.

Let op: Wanneer het ijs de ingestelde temperatuur heeft bereikt, blijft het apparaat in werking om het ijs op de ideale temperatuur te houden, zodat het op elk moment kan worden gebruikt.

Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, blijft het roerwerk in werking en schakelt het koelsysteem automatisch in en uit, afhankelijk van de temperatuurstijging.

Tijdens het roeren of in elke koelmodus geldt: wanneer de deksel wordt geopend, stoppen de mengmotor en het koelsysteem onmiddellijk. Bij het sluiten van de deksel wordt de functiemodus die vóór het openen actief was, weer automatisch hervat.

7. Open voor het serveren de deksel en neem het ijs uit de machine met een spatel of ijsknijper. Plaats het gereedschap na gebruik terug in de houder en sluit de deksel.

Gebruik van de kleine deksel voor het toevoegen van sauzen

Bij de bereiding van ijs kan er saus toegevoegd worden aan het ijs.

Plaats tijdens de ijsbereiding de kleine deksel ondersteboven, zodat de opening naar boven wijst. Plaats de sausfles in de opening of giet een gewenste hoeveelheid topping naar binnen, zodat deze langzaam in het reservoir druppelt. Terwijl de machine koelt en roert, wordt de saus gelijkmatig met het ijs vermengd voor een perfect resultaat.

Kleine deksel voor het toevoegen van saus in de tank.



REINIGING EN ONDERHOUD

Reiniging met gebruik van de roerfunctie.

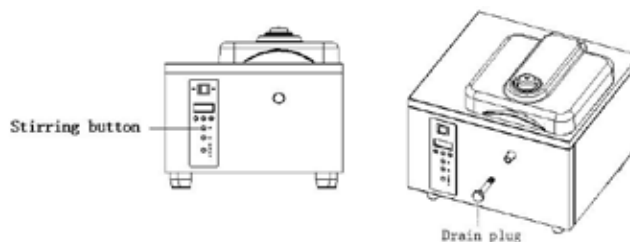
Let op: De vloeistof die tijdens de reiniging vrijkomt, zal snel via de afvoer worden afgevoerd.

Zorg ervoor dat u geschikte en voldoende grote opvangcontainers gebruikt om deze vloeistoffen op te vangen.

Roerfunctie: roeren zonder koeling om het apparaat te reinigen.

Reinig alle onderdelen handmatig of in de vaatwasser om het apparaat na elk gebruik volledig te reinigen.

1. Open de deksel en verwijder al het resterende ijs.
2. Voeg een geschikte hoeveelheid water toe aan de kom en sluit het deksel.
3. Druk op de roerknop en laat het apparaat 1-3 minuten draaien.
4. Verwijder de afvoerdop; het water zal langzaam uit het apparaat weglopen.
5. Druk opnieuw op de roerknop om het roeren te stoppen.
6. Druk op de aan/uitknop om het apparaat uit te schakelen.



Let op: Herhaal deze stap indien nodig totdat alle ijsresten uit het reservoir zijn gespoeld.

Schakel de machine uit en demonteer de onderdelen voor een grondige, handmatige reiniging.

Demontage en reiniging

Gebruik voor het beste resultaat de roerfunctie voor een eerste reiniging voordat u alle onderdelen demonteert en schoonmaakt. Zorg er vóór het reinigen of onderhouden van de buitenkant voor dat de machine is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is getrokken.

Zorg ervoor dat u de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen draagt (zoals hittebestendige handschoenen en een veiligheidsbril) voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert, om uw veiligheid te waarborgen.

Opmerking: Beschadig of verlies geen onderdelen tijdens het gebruik.

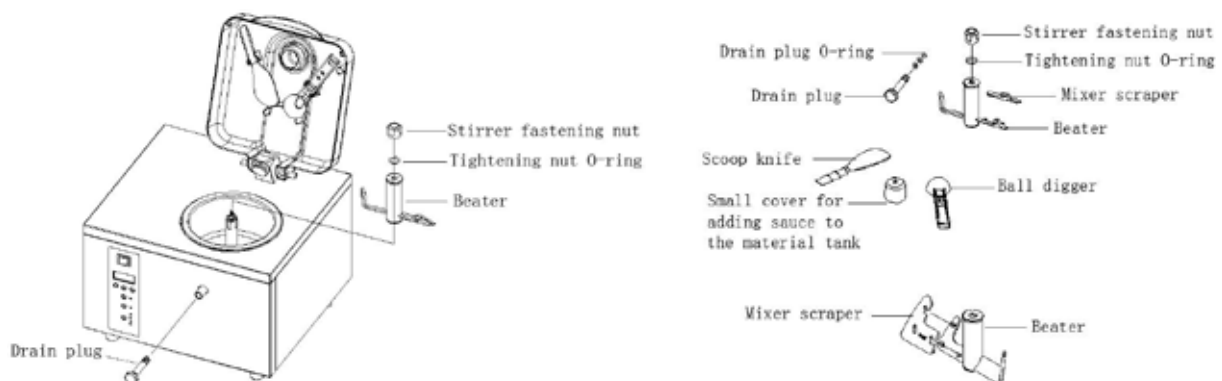
Gebruik geen heet water of vaatwassers om kunststof onderdelen te reinigen, dit kan vervorming veroorzaken.

Laat onderdelen niet langer dan 30 minuten in reinigings- of desinfectiemiddel weken, om aantasting van het materiaal te voorkomen.

Reinig onderdelen waar zich gemakkelijk resten ophopen zorgvuldig met een geschikte reinigingsborstel.

Sommige onderdelen hebben scherpe randen. Wees voorzichtig om snij- of schaafwonden aan de handen te voorkomen.

1. Demontage van de roerwerk
Draai de mengas linksom om de bevestigingsmoer los te draaien en verwijder deze van de as. Verwijder vervolgens de bevestigingsschroef, de O-ring en de roerder uit het apparaat en leg deze onderdelen apart.
2. Verwijder de afvoerdop en leg deze apart.
3. Verwijder de schep, ijschep en het kleine sausdeksel en leg deze apart.
4. Neem de bovenste deksel en de bovenzijde van de mengkom af met een desinfectiedoek of een warme, vochtige doek.
5. Reinig de mengkom met een desinfectiedoek of een warme, vochtige doek en gebruik een reinigingsborstel om de afvoerbuïs schoon te maken.
6. Neem de behuizing van het apparaat af met een desinfectiedoek of een warme, vochtige doek.



7. Reiniging van accessoires:
Verwijder de mengschrapper en de O-ring van de afvoerplug.
8. Plaats de gedemonteerde onderdelen in schoon water en reinig deze grondig.
Leg de gereinigde onderdelen op een schone plaats en laat ze aan de lucht drogen.
9. Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u het apparaat opnieuw monteert of opbergt.

Reiniging van de condenser

Na een bepaalde gebruiksperiode zal de condensor bedekt raken met stof, waardoor de warmteafvoer wordt verminderd en de koelprestaties afnemen (dit kan zich uiten in een lagere ijsproductie of moeilijkere vorming van ijs binnen dezelfde tijd).

Reinig de condensor elke drie maanden. Bij een minder schone of stoffige werkomgeving wordt aanbevolen dit elke maand te doen. Het heeft de voorkeur om de reiniging door een gekwalificeerde vakman te laten uitvoeren.

Schakel vóór de reiniging de voeding uit en zorg ervoor dat de lamellen van de condensor niet worden beschadigd.

MONTAGE VAN ONDERDELEN

Alle gereinigde en gedesinfecteerde onderdelen moeten correct worden teruggeplaatst. Bepaalde onderdelen kunnen worden gesmeerd voor een langere levensduur.

1. Montage van de roerwerk

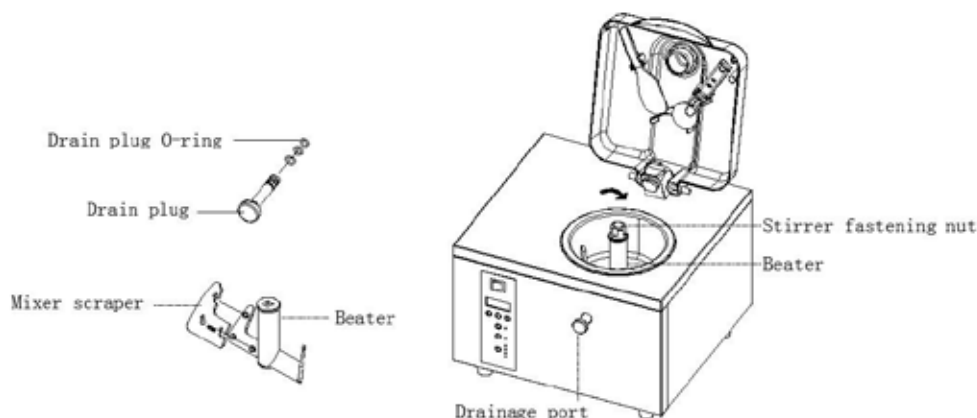
Klik de houder van de roerschraper op de borgpen van het roerwerk. Smeer de afdichtingsring aan de voorzijde van het roerwerk in met levensmiddelenveilig vet.

2. Montage van het roerwerk

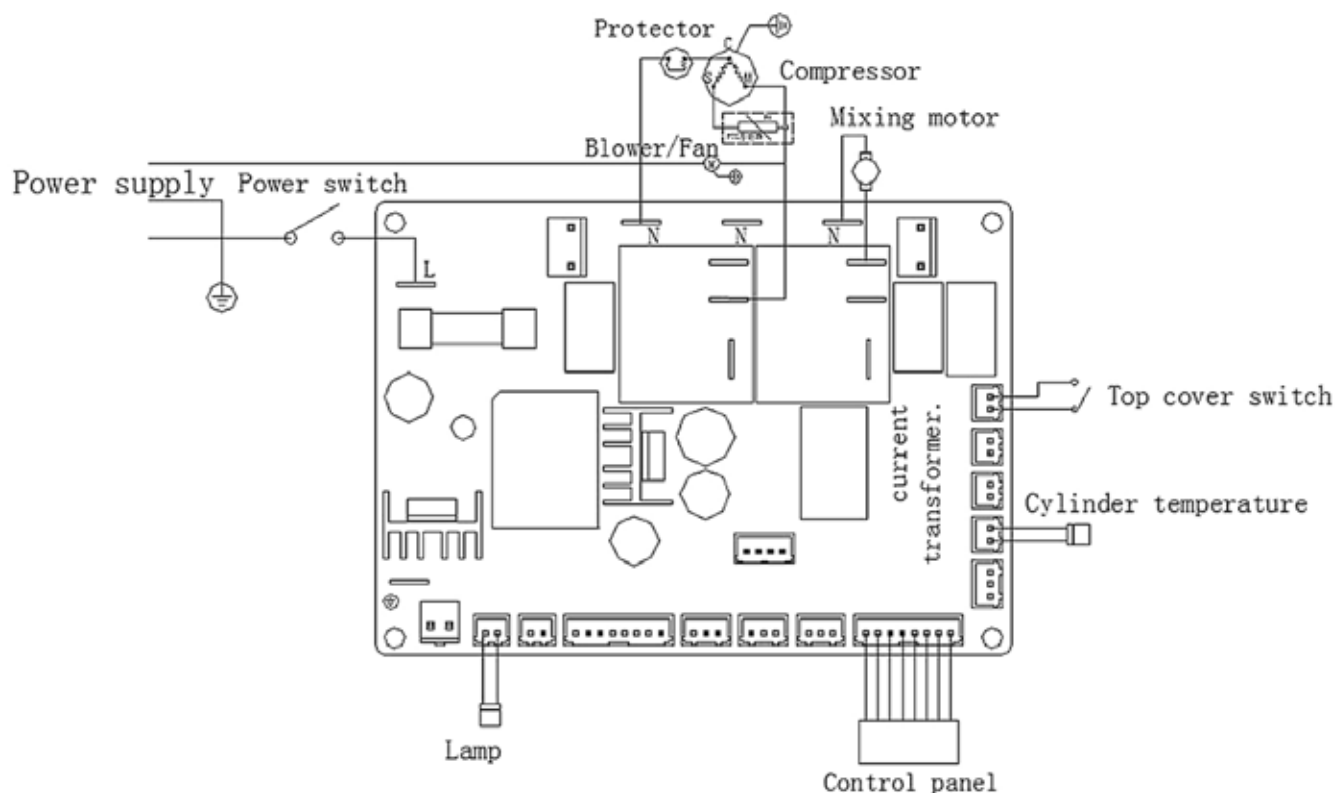
Plaats het gemonteerde roerwerk op de aandrijfas in de kom en draai eraan tot de vierkante uitsparing correct op zijn plaats vergrendelt. Breng de O-ring aan op de borgschroef en zet deze vast in de montagegroef. Lijn vervolgens de borgmoer van het roerwerk uit met de schroefdraad van de as en draai deze linksom (naar links) vast.

3. Installatie van de afvoerdop

Plaats de O-ring van de afvoerdop in de montagesleuf. Smeer de O-ring in met levensmiddelenveilig vet en steek de afvoerdop in de afvoeropening van de tank.



ELEKTRISCH BEDRADINGSSCHEMA



Let op: De faseleiding (stroomdraad) van de mengmotor moet via de stroomtransformator worden geleid.

HANDLEIDING VOOR HET OPLOSSEN VAN STORINGEN



Waarschuwing Om het risico op elektrische schokken en onbedoeld inschakelen te voorkomen, dient u de voeding uit te schakelen en de stekker uit het stopcontact te halen voordat u storingen opspoot of verhelpt.

Storing	Probleem analyse	Oplossingsmethode
Startprobleem	Geen voeding	Steek de stekker in een geschikt stopcontact
	Aan/uit-schakelaar staat uit	Zet de aan/uit-schakelaar van de machine aan
Meng- of koelstoring	Controleer of de veiligheidsmagneet of schakelaar van het deksel zit los.	Positioneer of bevestig de veiligheidsmagneet opnieuw.
	Dekselschakelaar zit los, is beschadigd of heeft een slecht kabelcontact.	Bevestig de dekselschakelaar opnieuw of vervang deze.
Lekkage bij afvoer	O-ring van de afvoerplug beschadigd	Vervang de O-ring
Compressor-storing	Lage spanning	Los spanningsproblemen op
	Overbelastingsbeveiliging geactiveerd	Bepaal de oorzaak en verhelp deze
	Compressor defect	Neem contact op met een erkende servicemonteur voor vervangen van de compressor.
Machine koelt niet	Koudemiddellekkage	Neem contact op met een erkende servicemonteur voor reparatie en het bijvullen van het koudemiddel.
	Koelventilator werkt niet	Repareer of vervang de koelventilator
	Compressor defect	Neem contact op met een erkende servicemonteur voor vervangen van de compressor.
Te zachte ijsstructuur	Onjuiste mengverhouding van de ijsmix	Bereid de ijsmix volgens de juiste voorschriften/receptuur.
	Ingestelde temperatuur is te hoog	Verlaag de ingestelde vormingstemperatuur van het ijs.
Te harde ijsstructuur	Onjuiste mengverhouding van de ijsmix	Bereid de ijsmix volgens de juiste voorschriften/receptuur.
	Ingestelde temperatuur is te laag	Ingestelde temperatuur is te laag. Verhoog de ingestelde vormingstemperatuur van het ijs.
Lange productietijd	De condensor is vuil.	Reinig de condensor
	Slechte warmteafvoer / onvoldoende ventilatie.	Zorg voor voldoende vrije ruimte rondom de machine voor een goede ventilatie.
	Koudemiddellekkage	Neem contact op met een erkende servicemonteur voor reparatie en het bijvullen van het systeem.
E1-melding	Temperatuursensor defect	Vervang de temperatuursensor
E2-melding	Motorblokkade (ijsmix is vastgevroren door onjuiste ingrediëntenverhouding)	Controleer en pas de mengverhouding van de ijsmix aan.
	Ingestelde temperatuur is te laag.	Ingestelde temperatuur is te laag. Verhoog de ingestelde vormingstemperatuur van het ijs.

Dit apparaat is uitgerust met een overbelastingsbeveiliging voor de motor, die schade aan de motor en het roerwerk voorkomt in het geval van een onvoorziene overbelasting of een onjuiste mengverhouding van de ingrediënten. Als het apparaat overbelast raakt, schakelt het tijdelijk uit. Om te resetten, koppelt u de stroomtoevoer los, schakelt u de stroom weer in en drukt u opnieuw op de roer- of koelknop; de machine start vervolgens weer op.

Als er een motorblokkade-alarm optreedt, wacht dan tot de ijsmix in de mengkom is gesmolten voordat u het roer- of koelproces opnieuw start.

Before starting up, please read this manual carefully in order to ensure the correct and safe installation and usage. Damage caused by not following the instructions of this manual will always invalidate the warranty. CaterChef would like to emphasize that this instruction manual needs to be read carefully before use and should be stored for later use.

TECHNICAL SPECIFICATIONS:

MODEL	VOLTAGE	HZ	POWER (W)
712.050	230 V	50 Hz	500 W

For more information we would like to ask you to go to our website www.emga.com.

You could for example search on item nr. and go to **downloads**.

Here, you will be able to find more information like the exploded views and the spare part lists.

TYPE PLATE

 	
MODEL: 688018	POWER: 3500W 15A, IPX4
DATE: 2019.04	HERTZ: 50Hz
VOLTS: 220-240V~	PHASE: 1PH
SN: C451904062	PO: KA19085-01(#413962)

The type plate (the picture is an example) is located on the device.

You are requested not to remove it. The type plate can for example be used to determine, when the item was purchased (view PO) and from which production line (view SN) it originates. This information may be essential with regard to warranty. It also contains important information such as the voltage and power supply which determines the ability to

connect the device safe.

TRANSPORT AND STORAGE:



As long as the products are packed, please make sure you never place them upside down. This could damage the appliance. During transport, the product should be placed carefully. Make sure you prevent any drastic vibration during transport. You should never place or store this product outside or in open air for a longer period of time than a few hours (not even packed). It should be stored in a

well-ventilated warehouse without corrosive gasses. When, in case of an emergency, you need to store them temporarily outside, you should take measures to protect them from rain or moisture.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

	Indicates danger warnings, if the warnings contained in this symbol are ignored, it may result in personal injury, death, or substantial property damage
	Flammable substance. It may burst due to heat. (Denoted by a white background with a red diamond around it)
	Flammable substance. (Denoted by a flame symbol on a yellow background, with black triangles around it)
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	



Warning After the first unboxing, make sure the equipment is upright for at least 2 hours before running again to allow the refrigerant oil to precipitate in the refrigeration system for optimal performance.

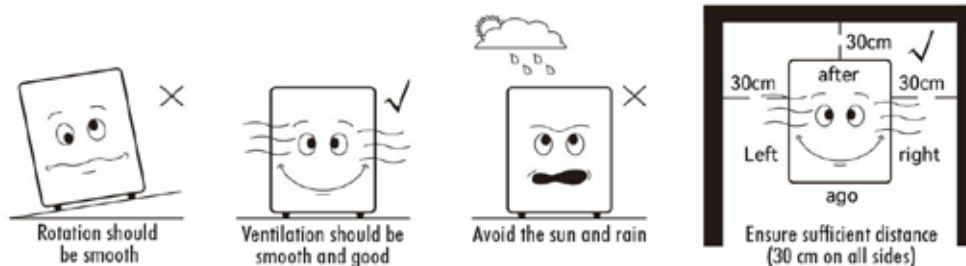


Warning There is a risk of fire or explosion. Use flammable refrigerant. Never puncture the refrigeration line. Properly handle products in accordance with applicable federal or local flammable refrigerant regulations.



Warning To reduce the risk of injury, fire, electric shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following warnings and follow-up instructions. This equipment is limited to the purpose of its design.

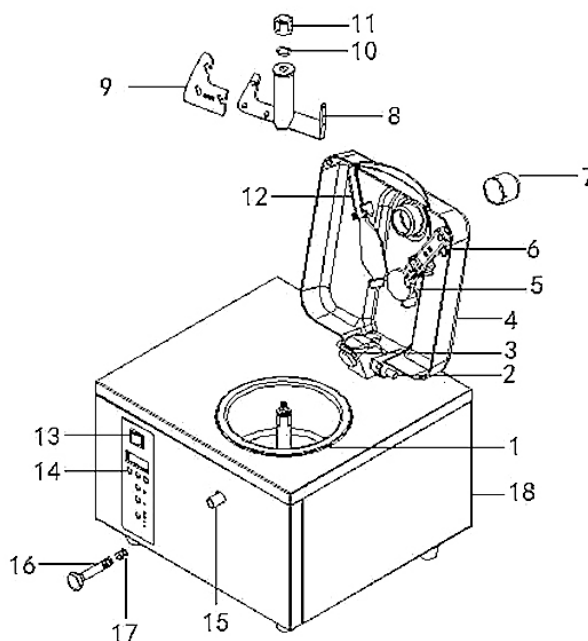
1. Watch carefully and follow all warnings and instructions. This equipment contains electrical connections and moving parts that may pose danger to the user.
2. Verify that all parts are present to ensure the correct and safe operation of the device..
3. When not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning, turn off the device and unplug the device from the socket. To disconnect, always grasp the plug itself and pull it from the outlet; never pull by the cord.
4. Wash all parts that may be exposed to food before using. Please follow the cleaning instructions in this manual.
5. Do not operate any electrical appliances that have damaged wires or plugs, or appliances that have failed, dropped or damaged in any way. If damaged, please contact the manufacturer.
6. Do not use an extension cord with this equipment. Plug the appliance directly into a grounded wall outlet.
7. To prevent the danger of electric shock, do not immerse the device in water or allow the power cord to contact any form of liquid.
8. Do not allow the power cord to cross the edge of the desk or counter. The power cord may be hooked and pull the device off the countertop.
9. Stay away from where heat sources are generated, avoid bringing the machine close to the heating equipment device, and do not let the equipment or power cord touch the hot surfaces, including stoves and other heating equipment. It is strictly forbidden to use in high or low temperature environments. Try to avoid direct sunlight to avoid affecting the machine's heat dissipation.
10. The device must be used on a dry and flat surface, always keeping the device upright
11. Do not put hands, hair and debris into the bowl when loading and operating.
12. During operation and processing the equipment, contact with moving parts is strictly prohibited.
13. Do not spray with water, rinse the equipment, and do not place the equipment in a humid and prone to splashing water, so as not to affect the electrical insulation performance of the equipment. It may even lead to electric shock, fire and other accidents.
14. Use a dedicated power outlet or a separate circuit with RCD (Residual Current Device) protection suitable for the power rating of this appliance. Damage caused by leakage, fire, short circuits, or malfunctions resulting from improper wiring or unsuitable outlets is not covered under warranty.
15. Do not leave the device unattended during use.
16. Make sure to remove all the appliances from the bowl before operation. If not, the appliance can cause damage to the machine and can lead to personal injury and property damage.
17. Do not process hard, loose ingredients or ice cubes. This equipment is not suitable for handling loose frozen fruits, solid raw materials or ice cubes.
18. Keep all sides of the equipment housing unobstructed to ensure that the compressor is operating properly and does not overheat. Keep ventilation in the equipment housing or built-in structure unobstructed. The ice cream maker should be kept empty above 30cm to ensure the machine heat dissipation.
19. When handling, grab the two sides below the base of the device to hold the device. The machine should be kept upright as much as possible, with a maximum inclination of no more than 45°.
20. When the ice cream maker is abandoned, please keep the ice cream maker away from the fire source to prevent accidents. And send the ice cream maker to the designated processing location for processing.
21. Please take care of children to prevent them from extending their hands, feet, etc. into the punching holes and edges of metal protective components such as the ice cream maker compartment and back, so as not to cause harm to the body.
22. Do not use mechanical devices or other methods to speed up the defrost process except for the manufacturer's recommended methods.
23. This machine is not intended for use by people with weak physical fitness, children, slow reactions, or mental disorders, and lack of experience and knowledge unless it is safely used with the guidance or help of people responsible for their safety.



ELECTRICAL SAFETY MATTERS

1. Be sure to use the power supply specified on the nameplate of this equipment. If the voltage fluctuation range is large, please install an automatic voltage regulator suitable for power according to the nameplate parameters for use.
2. The independent special socket must be used and reliable grounding. The power cord of this equipment is equipped with a three-wire (grounding) plug, and a three-wire (grounding) socket that meets the standards should be used. Do not remove or remove the third pin (ground) of the power cord under any circumstances.
3. The power cord plug should be kept in a firm contact with the socket, otherwise it may cause a fire. To prevent damage to the power cord, do not press the power cord or artificially step on the power cord. Please be careful when moving the ice cream maker and do not roll the power cord.
4. Do not pull out the plug of the ice cream maker by pulling the power cord. Hold the plug tightly and pull it out directly from the socket. Before cleaning, repairing and replacing damaged equipment, you must unplug the power plug of the smoothie machine to prevent electric shock.
5. Do not use the power cord when it is damaged or the plug is worn. It must be replaced at the repair point designated by the manufacturer. When there is a leak of flammable gas such as gas, the valve for the leaking gas should be closed immediately, and then the doors and windows should be opened, and the plugs of electrical components such as ice machines should not be removed or inserted.
6. Please install a leakage switch circuit breaker before use to ensure personal safety and safe use of the product.

SPARE PARTS DESCRIPTION



- | | | |
|--|---|-----------------------|
| 1. Material cylinder | 7. Small cover for adding
sauce to the material tank | 13. Power switch |
| 2. Lid pins | 8. Beater | 14. Control panel |
| 3. LED light | 9. Mixer scraper | 15. Drainage port |
| 4. Cylinder cover | 10. Tightening nut O-ring | 16. Drain plug |
| 5. Bal 1 digger | 11. Stirrer fastening nut | 17. Drain plug O-ring |
| 6. Top cover opening
detection magnet | 12. Scoop knife | 18. Body |

The maximum feeding capacity for a single time is 1.25KG.

BEFORE FIRST TIME USE

Important: Before continuing, please check all warnings at the beginning of this Instructions for use

1. Remove all packaging materials from the equipment.
2. Clean all parts according to the "Cleaning and Maintenance" instructions.
3. Clean and dry all parts thoroughly.
4. Wipe the control panel, body and cylinder with a soft cloth.
5. Place the equipment on the countertop for at least 2 hours before operation.
This allows the refrigerant oil to be precipitated in the refrigeration system to achieve the best safe use effect.

Note: Accessories can be cleaned by dishwasher, but cannot be washed with heating and drying cycle.

CONTROL PANEL DESCRIPTION

Power switch

Turn on and turn off the device

Temperature display

- During operation, the current temperature is shown on the display.
- Press up or down. When the number flashes, the current set temperature is displayed.

Light button

- Press once to turn the light on.
- Press again to turn the light off.

Stirring button

- Press to activate the stirring function.
- Press again to return to standby mode.
- The refrigeration system is disabled during this cycle; the stirring function can be used for cleaning the appliance.

Up and Down button

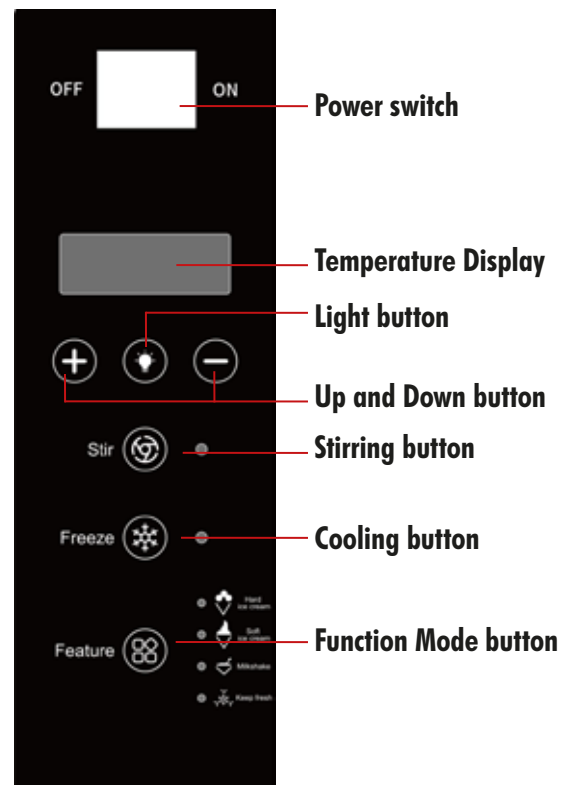
- When running the current function mode, click the up/down key to adjust the preset temperature. The temperature adjustment value is 1°C once clicked

Cooling button

- Press to start mixing and cooling (hard ice cream mode)
- Press again to return to standby mode.

Function Mode button

- 4 individual preset functional modes to determine the optimal temperature for the ideal frozen recipe.
- Temperature control settings
- Each functional mode preset value starts from the factory from the default/temperature. After adjusting the temperature setting, the parameters are saved after pressing the latest settings.
- When running the current function , press the control panel to add or subtract key to adjust the preset temperature of the current function mode.



Note: When the transparent upper cover is open, the device is in a protected state, clicking the stirring key or refrigeration key device will not run for response.

FUNCTIONAL MODE

Each functional mode preset value starts from the factory from the default/temperature. After adjusting the temperature setting, the parameters are saved after pressing the latest settings.

Function	Preset/temperature	Temperature adjustable range
Hard ice cream	-10°C	0°C ~ -20°C
Soft ice cream	-5°C	0°C ~ -20°C
milkshake	-2°C	10°C ~ -10°C
Fresh	2°C	10°C ~ -5°C

TIPS

1. Before first use, please leave the device in vertical for at least 2 hours.
2. For best results, cool the liquid or mixed ingredients before adding them to the equipment.
3. In order to obtain an ideal freezing effect, please use the temperature control settings to adjust.

ICE CREAM HYGIENE MATTERS

Note: The operator must wash his hands. Otherwise, it may cause raw material pollution. Be sure to clean and disinfect the bowl once a day, otherwise the bacteria may multiply in large quantities.

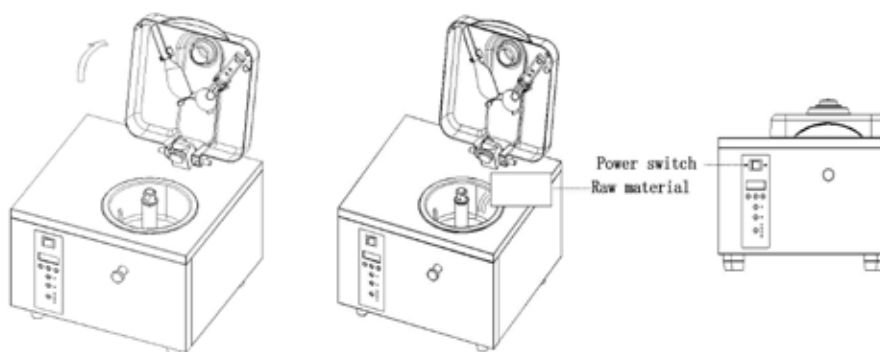
USE OF ICE CREAM MACHINE

Important: Please read all warnings at the beginning of this manual before continuing.

The maximum feeding capacity for a single time is 1,25KG

Make sure all components are completely cleaned and assembled as per the Cleaning and Maintenance instructions (page 6 chapter cleaning and maintenance). The equipment must be kept level on a dry and flat surface.

Note: Make sure the equipment is placed upright on the countertop for at least 2 hours before first use so that the refrigerant can precipitate in the condenser for optimal safe use.



1. Open the top cover
2. Pour the prepared ice cream slurry into the tank and cover the lid.

Note: The ice cream machine must use special ice cream raw materials and prepare according to the preparation instructions on the ice cream raw materials packaging. The slurry cannot be clumped.

3. Switch on the device.
4. Select the cooling button and start the refrigeration system

5. Select the function mode according to your needs, and click the refrigeration button by default to run the hard ice cream mode.



Warning: The stirring and refrigeration functions can only be activated once the lid is closed. If the lid is detected as open, the machine enters a protective state and will not operate.

6. If necessary, the current forming temperature value can be adjusted in the current operating mode to obtain an ideal optimal forming temperature.

: When the ice cream reaches the set temperature, the equipment will continue to operate, keeping the ice cream at the ideal temperature and ready to be distributed at any time.

When the set temperature is reached, the mixing motor continues to operate, and the refrigeration system starts and stops according to the temperature rise.

During the stirring or any refrigeration mode operation, open the lid, the stirring motor cooling system stops immediately, close the lid, and resume the operation mode before opening the lid.

7. To serve, open the lid and remove the ice cream using a spatula or ice cream scoop. After dispensing, place the tool in its holder and close the lid.

Using the small lid for adding toppings/sauces

When making ice cream, place the small lid upside down so the opening faces upward. Insert the sauce bottle or pour an appropriate amount of topping into the opening, allowing it to drip slowly into the tank. While the machine refrigerates and stirs, the ice cream will mix thoroughly with the slowly dripping sauce to create a perfect result.



CLEANING AND MAINTENANCE

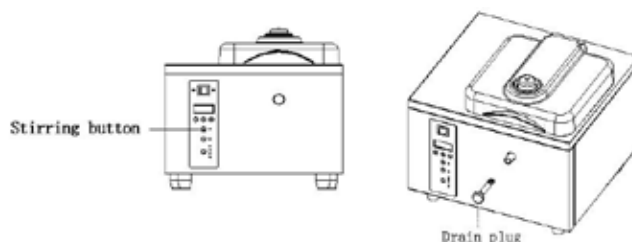
Clean with agitation function

Note: The liquid produced during cleaning will quickly flow out of the drain. Make sure to use large containers to collect such liquids.

Agitation function: stir without cooling to clean the equipment.

Clean all parts by hand or dishwasher to completely clean the equipment after each use.

1. Open the lid and remove all the remaining ice cream.
2. Add appropriate amount of water to the bowl and close the lid.
3. Press the stir button for 1-3 minutes.
4. Pull out the drain plug and the water will be released from the device slowly.
5. Press the stir button again to stop stirring.
6. Press the power button to turn off the device.



Note: If necessary, repeat this step until all ice cream residue is rinsed out of the tank. For a thorough cleaning, turn off the equipment and disassemble the parts for manual cleaning.

Disassembly and clean

For best results, use the agitation function for a preliminary clean before disassembling and cleaning all parts. Before cleaning or maintaining any external components, ensure the power switch is in the 'OFF' position and the power plug is disconnected.

Ensure you are wearing appropriate personal protective equipment (such as heat-resistant gloves and safety goggles) before performing any cleaning or maintenance to ensure your safety.

Note: Do not damage or lose components during operation.

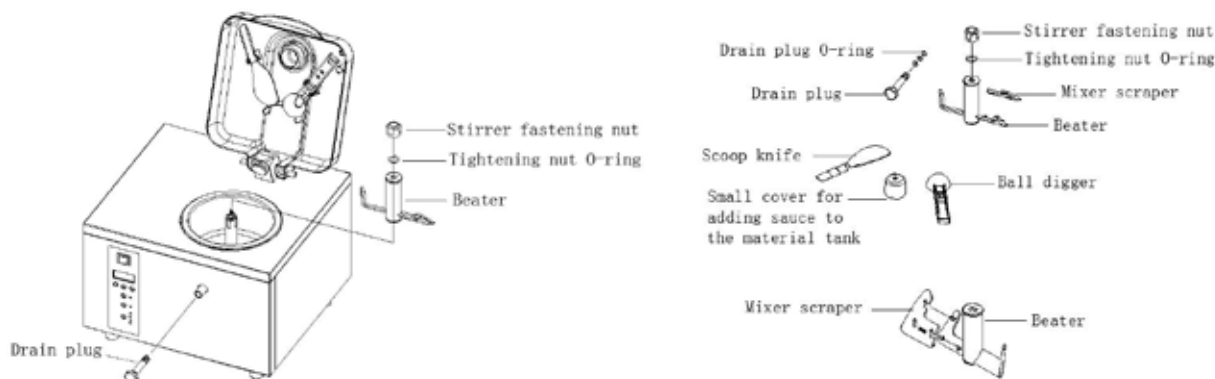
Do not use hot water or dishwashers to clean plastic parts, as this may cause deformation.

Please do not soak parts in detergent or sterilization solution for more than 30 minutes. Otherwise, it may cause spoilage

For some parts that are prone to accumulation of residual materials, please use a cleaning brush to clean them carefully.

Some parts have sharp edges. Handle with care to prevent cuts or abrasions to the hands.

1. Disassemble the agitator.
Turn the agitator nut counterclockwise to loosen and remove it from the shaft.
Take out the fastening screw, O-ring, and stirrer, and set them aside.
2. Pull out the drain plug and set it aside.
3. Remove the spatula, ice cream scoop, and small lid, and set them aside.
4. Wipe the top cover and top cover of the bowl with a disinfection cloth or a warm and humid cloth.
5. Wipe the bowl with a disinfection cloth or warm and humid cloth, and use a cleaning brush to clean the drainpipe.
6. Wipe the machine body with a disinfection cloth or warm and humid cloth.



7. Cleaning accessories
Remove the mixer scraper and drain plug O-ring.
8. Put the removed parts in clean water and thoroughly clean them.
Place the parts after cleaning in a clean place and dry naturally.
9. All parts should be allowed to dry thoroughly before reassembling or storing the equipment.

Condenser cleaning

Over time, the condenser will accumulate dust, which restricts heat dissipation and reduces cooling efficiency. This can result in lower ice cream production or longer freezing cycles. Clean the condenser every three months (or monthly in dusty environments). It is highly recommended to have this performed by a qualified technician. Always switch off the power before cleaning and be careful not to damage the condenser fins.

ASSEMBLY OF PARTS

All cleaned and sterilized parts must be reinstalled correctly.

Some parts must be lubricated for longer use.

1. Agitator assembly

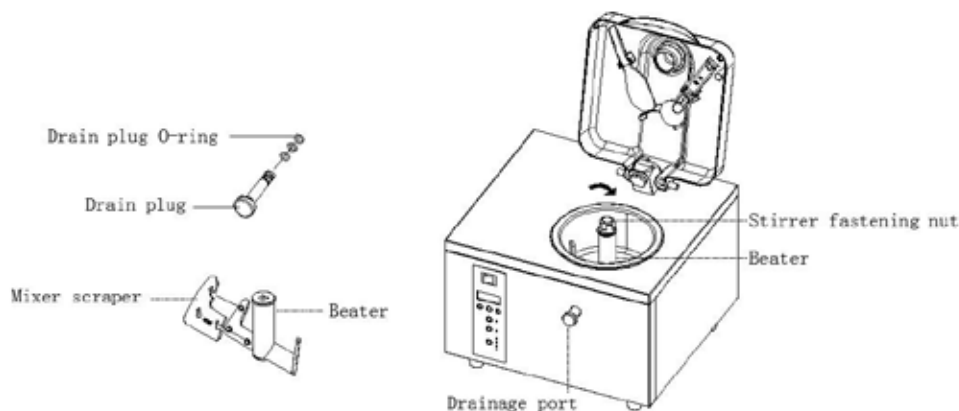
Clip the agitator scraper mount onto the fixing pin of the agitator. Apply food-grade grease to the sealing ring at the front of the agitator

2. Agitator installation

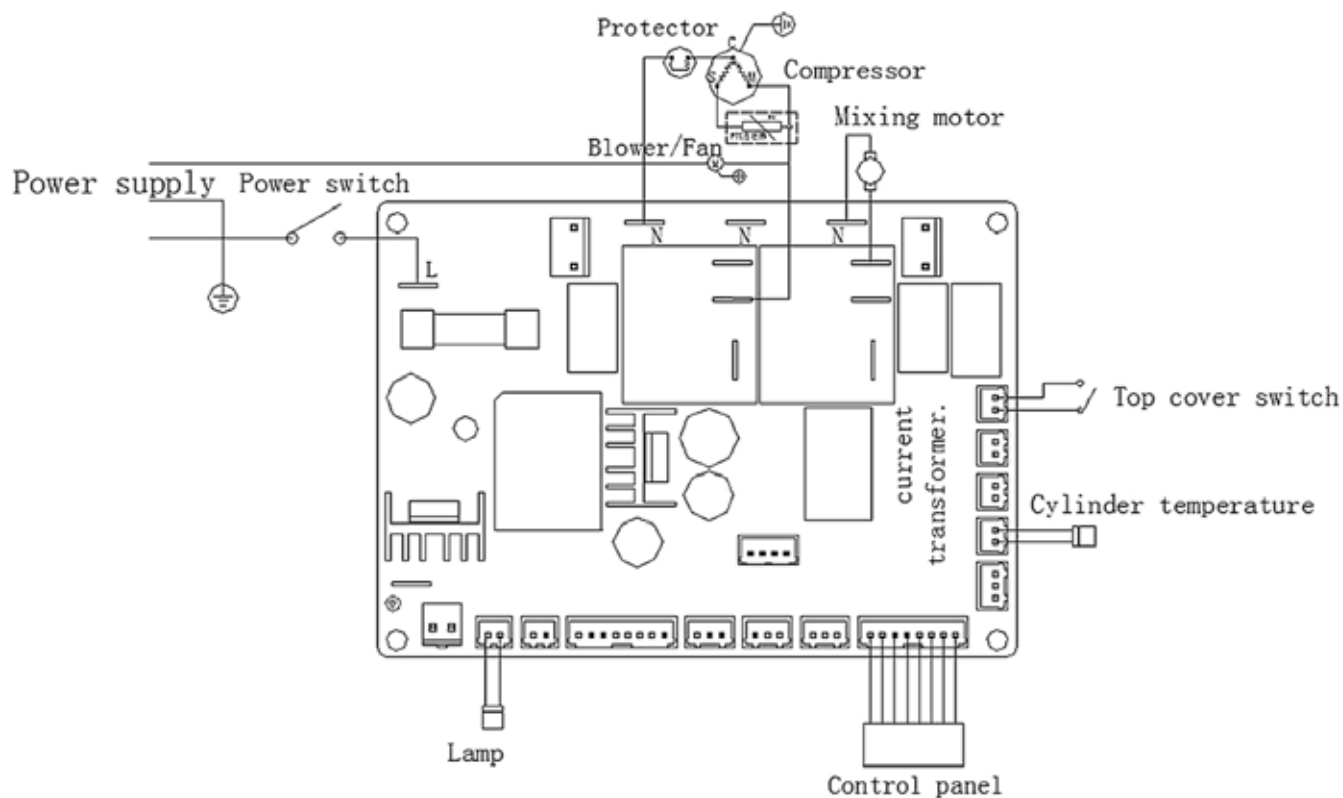
Insert the assembled agitator onto the drive shaft inside the bowl, rotating it until the square socket locks into place. Fit the O-ring onto the fastening screw and secure it into the installation groove. Next, align the agitator tightening nut with the shaft thread and rotate counterclockwise (to the left) to tighten.

3. Drain plug installation

Fit the drain plug O-ring into its installation slot. Apply food-grade grease to the O-ring, then insert the drain plug into the tank's drain outlet.



ELECTRICAL SCHEMATIC DIAGRAM



Note: The mixing motor fire wire must pass through the current transformer.

FAULT EXCLUDING GUIDE



Warning

To reduce the risk of electric shock and accidental operation, turn off the power supply and unplug the device before troubleshooting.

Fault	Problem analysis	Handling method
Start failure	No power supply	Plug the power cord into a suitable socket
	Power switch is turned OFF	Turn on the machine's power switch
Beater or refrigeration failure	Upper cover safety magnet or switch is loose.	Reinstall or tighten the safety magnet.
	Lid safety switch is loose, damaged, or has a poor wire connection.	Reinstall or replace the safety switch.
Leakage of drain outlet	Drain plug O-ring damaged	Replace O-ring
Compressor failure	Low voltage	Work out voltage problems
	Overload protection	Identify the cause and resolve the issue.
	Broken	Contact an authorized service technician to Replace the compressor
No refrigeration	Refrigerant leakage	Contact an authorized service technician to repair the leak and recharge the system.
	Faulty cooling fan	Repair or replace the cooling fan
	Faulty compressor	Contact an authorized service technician to Replace the compressor
Ice cream is too soft	Incorrect ice cream mix ratio	Prepare the ice cream mix according to the correct recipe/specifications.
	Target forming temperature is set too high	Lower the ice cream forming temperature settings.
Ice cream is too hard	Incorrect ice cream mix ratio	Prepare the ice cream mix according to the correct recipe/specifications.
	Set temperature is too low	Increase the ice cream forming temperature settings.
Slow ice cream production	The condenser is dirty	Clean the condenser
	Poor heat dissipation/ ventilation.	Ensure adequate clearance around the machine for proper ventilation.
	Refrigerant leakage.	Contact an authorized service technician to repair the leak and recharge the system.
E 1 warning	Temperature sensor failure	Replace the temperature sensor.
E 2 warning	Motor blockage (mix is frozen solid due to incorrect ingredient ratio)	Check and adjust the ice cream mix ratio.
	Set temperature is too low	Increase the ice cream forming temperature settings.

This equipment is equipped with a motor overload safety protection system, which prevents damage to the motor and mixing system in case of an unintentional overload or incorrect ingredient ratio. If the device is overloaded, it will temporarily shut down. To reset, disconnect the power supply, then turn the power back on and press the stirring or cooling button; the machine will resume normal operation.

If a motor blockage alarm occurs, please wait for the mix in the bowl to melt before restarting the stirring or refrigeration process.