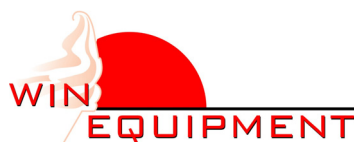




Betriebanleitung

NA 6684 Duo Giant Combi Special



Win Equipment B.V.
De Kronkels 31
3752 LM Bunschoten
Niederlande

Tel.: +31 (0)33 299 22 66
Fax: +31 (0)33 299 22 50
E-mail: info@winequipment.nl

Inhoud

Inhoud	3
1 Einleitung	6
1.1 Zweck	6
1.2 Hersteller	6
1.3 Kennzeichnung der Maschine	6
1.4 Garantie	7
1.5 Zubehör	7
1.6 Haftung	7
1.7 Urheberrechte	8
2 Sicherheit	9
2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole	9
2.2 Not-Aus-Schalter	10
2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine	10
2.4 Sicherheitshinweise	11
2.5 Bedienung und Wartung	12
2.6 Hygiene	12
2.7 Lagerung	12
3 Installation	13
3.1 Einleitung	13
3.2 Installationsstandort	13
3.3 Elektrischer Anschluss	13
3.4 Anschluss an Kühlwasser	14
3.5 Einstellbare Laufrollen	14
4 Maschinenbeschreibung	15
4.1 Funktion und Produkte	15
4.2 Maschine in der Übersicht	15
5 Bedienung	19
5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags)	20
5.2 Zapfen Softeis	22
Milchshake	23
5.3 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags)	24
Ausschalten und Standby	24
Ausschalten und Pasteurisieren	25
5.4 Not-Aus-Schalter	26
5.5 Ein-/Ausschalten	26

5.6	Trockenfüllung (Option)	27
	Inbetriebnahme einer ledigen Maschine mit Trockenfüllung	27
5.7	Ändern der Einstellungen	27
	Einstellen der Viskosität	27
	Einstellen der Milchshake-Dicke	28
	Einstellen der Sirupmenge	28
6	Störungen	29
6.1	Einleitung	29
6.2	Meldungen auf dem Display	29
6.3	Störungen lösen	30
6.4	Störungstabelle	31
7	Wartung	36
7.1	Sicherheitshinweise	36
7.2	Allgemeine Anleitung	36
	Notwendige Hilfsmittel	36
	Vorsorgewartung	37
	Reinigen und Desinfizieren	37
7.3	(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine	38
	Vorgehensweise	38
	Abtauen und Entleeren des Zylinders (zweimal)	39
	Mixpumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen (zweimal)	40
	Den Mixbehälter entleeren (zweimal)	40
	Reinigen des Mixbehälters und Zylinders (zweimal)	41
	Ausbauen des Kombikopfs	43
	Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Kombikopfs	44
	(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Milchshake-Motors	45
	Anbringen des Kombikopfs	47
	(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinderquirls (zweimal) 48	
	Anbringen des Kombikopfs	49
	Desinfizieren der Maschine (links und rechts)	50
	(De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Mixpumpe (zweimal) 51	
	Inbetriebnahme der Maschine (links und rechts)	55
	Sirupkopf und Schläuche	57
8	Transport und Lagerung	60
8.1	Transport	60
8.2	Lagerung	60
9	Entsorgen	61
9.1	Umweltschutz	61
Bijlage 1	Technische Daten	63



Bijlage 2	Ersatzteile	64
B2.1	Kombikop, Sirupblock und Quirl	64
B2.2	Mixpumpe (zweimal)	66
B2.3	Milchshake-Motor	68
Bijlage 3	Kontrollformular	69
Bijlage 4	EG-Konformitätserklärung	71

1 Einleitung

Dieses Kapitel enthält allgemeine Informationen über die Maschine.

1.1 Zweck

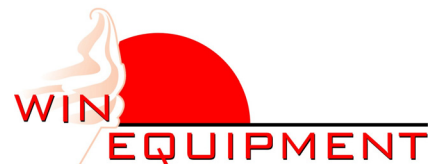
Diese Betriebsanleitung soll den Bediener über den Betrieb und die Wartung der NA 6684 Duo Giant Combi Special informieren.



Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine diese Betriebsanleitung sorgfältig.

1.2 Hersteller

Win Equipment B.V.
 De Kronkels 31
 3752 LM Bunschoten
 Niederlande

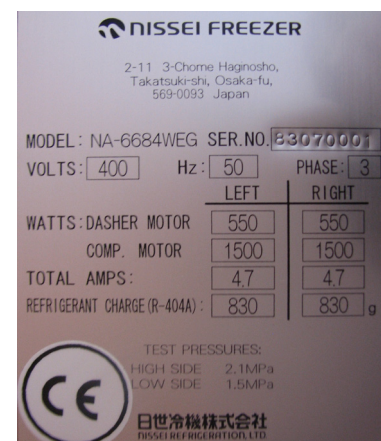


Händlerstempel



1.3 Kennzeichnung der Maschine

Das Typenschild ist an der Rückseite der Maschine angebracht. Dieses Schild trägt das CE-Kennzeichen. Das bedeutet, dass die Maschine den grundlegenden Bestimmungen der Europäischen Union in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit entspricht.



1.4 Garantie

Der Händler gewährt fünf Jahre Garantie auf teure Ersatzteile und zwölf Monate Garantie auf nicht verschleißende Bauteile und Reparaturkosten. Diese Garantie entspricht den in der Auftragsbestätigung genannten Bedingungen.

1.5 Zubehör

Zum Lieferumfang der Maschine gehören:

- Betriebsanleitung
- Pasteurisierstopfen
- O-Ring-Entferner
- Innensechskant-Schraubendreher (2x)
- Kolbenzieher
- Reinigungsbürste, schmal und breit
- Tube mit Schmiermittel (Petrogel)
- Spraydose mit Desinfektionsmittel
- O-Ring-Ersatzset
- Kasten mit Sicherungen
- Satz Düsen

1.6 Haftung

Der Händler haftet nicht für Gefahrensituationen, Unfälle und/oder Schäden infolge von:

- Nichtbeachtung von Warnungen oder Anweisungen auf der Maschine oder in dieser Betriebsanleitung.
- Verwendung der Maschine für Zwecke oder unter Bedingungen, die von den Angaben in dieser Betriebsanleitung abweichen.
- wesentlichen Änderungen an der Maschine. Das gilt auch für die Verwendung anderer Ersatzteile.
- unzureichender Wartung.

Der Händler haftet nicht für Folgeschäden aufgrund von Defekten an der Maschine, wie z. B. Schäden an Produkten, Geschäftsunterbrechungen, Produktionsausfälle u. dgl.

1.7 Urheberrechte

Copyright © 2011 Win Equipment B.V.

Alle Rechte vorbehalten.

Die Vervielfältigung, Speicherung in einem automatischen Datenbestand oder Veröffentlichung dieser Publikation (auch auszugsweise) in beliebiger Form und auf beliebigem Weg – elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder mit beliebigen anderen Mitteln – ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Herstellers gestattet.

2 Sicherheit

Dieses Kapitel enthält die Sicherheitshinweise für die Maschine.

2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole

Es folgt eine Erklärung der Symbole, die den Leser in dieser Anleitung auf bestimmte Situationen aufmerksam machen.



Vorsicht erforderlich:

- es droht Unfallgefahr oder
- die Maschine kann beschädigt werden
Situation auf jeden Fall vermeiden!



Wichtiger Punkt.



Tipp zur einfacheren Ausführung bestimmter Aufgaben oder Tätigkeiten.



Die hier genannten Informationen unbedingt lesen.



Bitte warten, bevor mit dem nächsten Schritt fortgefahren wird.

2.2 Not-Aus-Schalter

Der Not-Aus-Schalter muss sofort gedrückt werden, wenn Menschen oder Maschinen in Gefahr sind.

Dadurch wird die gesamte Maschine sofort außer Betrieb gesetzt und die Betriebsspannung abgeschaltet. Der Not-Aus-Kreis ist jetzt in Betrieb.

Die Bedienung des Not-Aus-Schalters ist in Kapitel 5.4 - 'Not-Aus-Schalter' beschrieben.



Den Not-Aus-Schalter sofort betätigen, wenn Personen oder Maschinen in Gefahr sind.



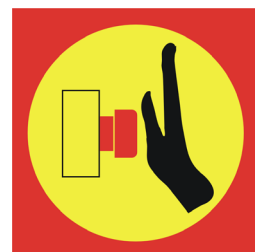
Dem Bedienungspersonal der Maschine muss die Funktion des Not-Aus-Schalters und seine Position bekannt sein.

2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine

Die folgenden Sicherheitssymbole wurden an der Maschine angebracht:

Position des Not-Aus-Schalters.

Das Symbol ist links vorn an der Maschine über dem Not-Aus-Schalter angebracht.



Handquetschgefahr.

Dieses Symbol ist oben an der Maschine neben dem Mixbehälter angebracht.

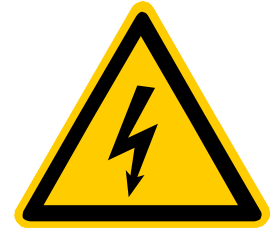


Spritzwasser vermeiden!

Dieses Symbol ist hinten an der Maschine neben den Lüftungsschlitzen angebracht.



Vorsicht: Hochspannung!
Dieses Symbol ist im Gehäuse angebracht.



2.4 Sicherheitshinweise

Die Maschine entspricht den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen in den maßgeblichen Richtlinien der Europäischen Union.

Unsachgemäße oder nachlässige Verwendung kann zu gefährlichen Situationen führen. Bitte die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise beachten:

- Die Maschine in Übereinstimmung mit den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen in den maßgeblichen europäischen Richtlinien anschließen.
- Vorsicht bei offenem Haar und lockerer Kleidung.
- Hände nicht in Gefahrenzonen halten.
- Die Maschine in keinem Fall einschalten, wenn Personen mit ihr in Berührung sind.
- Vor Wartungsarbeiten an der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Defekte Sicherheitseinrichtungen müssen ausgetauscht werden, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.
- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen in Kapitel 7 - 'Wartung' auf Seite -36 gewartet werden.
- Änderungen an der Maschine dürfen nur mit vorheriger Genehmigung des Herstellers vorgenommen werden.
- Die Sicherheitseinrichtungen der Maschine müssen wöchentlich auf ordnungsgemäße Funktion überprüft werden.
- Die Verkleidung der Maschine niemals abnehmen. In der Maschine befinden sich keine Bauteile, die Sie selbst austauschen oder einstellen können.
- Aufkleber an der Maschine nicht entfernen oder abdecken.



Die Sicherheitshinweise in diesem Dokument müssen beachtet werden. Abweichungen von den Hinweisen können zu nicht annehmbaren Risiken führen.

2.5 Bedienung und Wartung

Die Maschine darf nur von geschultem Personal bedient, gewartet und gereinigt werden.

Der Endanwender bestimmt, auf welcher Grundlage Personal dazu befugt ist.

2.6 Hygiene

Gute Hygiene ist sehr wichtig. Bitte die folgenden Regeln einhalten:

- Die Maschine mindestens einmal alle 6 Wochen **reinigen** und **desinfizieren**.
- Für ein optimales Ergebnis die empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel **verwenden**.
- Nur die vorgeschriebenen Schmiermittel **verwenden**.



Gute Hygiene sorgt für bessere Eiscreme und zufriedene Kunden.



Der Bediener bleibt in jedem Fall für gute Hygiene verantwortlich.

2.7 Lagerung

Um Frostschaden an der Maschine zu vermeiden muss die Maschine wenn diese nicht benutzt wird immer gelagert werden bei einer Temperatur zwischen 0 und 50 °C.



Vermeiden Sie Frostschaden. Lagern Sie die Maschine wenn er nicht benutzt wird bei einer Temperatur zwischen 0 und 50 °C.

3 Installation

Dieses Kapitel beschreibt den Anschluss und die Einstellung der Maschine.



Lesen Sie dieses Kapitel vor Installation der Maschine sorgfältig. Nur so kann ein Höchstmaß an Sicherheit gewährleistet werden.

3.1 Einleitung

Die Erstinstallation führt der Händler durch. Zum Aufstellen der Maschine an einem anderen Ort empfiehlt sich eine Kontaktaufnahme mit Ihrem Händler.



Die Maschine darf nur von qualifiziertem Personal installiert werden.

3.2 Installationsstandort

- Die Maschine NICHT im Freien aufstellen.
- Die Maschine auf eine feste, flache Oberfläche stellen, um störende Geräusche und Vibrationen zu vermeiden.
- Zur Belüftung an der Rückseite 10 cm und an den Seiten 2 cm Freiraum vorsehen.
- Die Maschine nicht im direkten Sonnenlicht (auch nicht hinter Glas) oder in der Nähe einer Wärmequelle (z. B. Heizkörper oder Friteuse) aufstellen.
- Die Maschine in einem Raum mit einer Temperatur zwischen +5 °C und +35 °C aufstellen.

3.3 Elektrischer Anschluss

- Den Stecker der Maschine an eine Kraftstromsteckdose (400 Volt, 3 x 16 A + N + PE) anschließen.



Beim Aufstellen der Maschine darauf achten, dass sie nicht auf dem Netzkabel steht. Das kann die Isolation beschädigen und zu einem Kurzschluss führen.

3.4 Anschluss an Kühlwasser

- Den Zuleitungsschlauch mit einem Waschmaschinenhahn (3/4"- Wasserhahn mit Entlüftung) verbinden. Der Wasserdruck muss zwischen mindestens 1 Bar und höchstens 3 Bar liegen.
- Den Abflussschlauch mit dem Abflussrohr verbinden.



Beim Anschluss bitte die Bestimmungen des örtlichen Wasserwirtschaftsamts beachten.



Beim Aufstellen oder Bewegen der Maschine darauf achten, dass sich die Zuleitungs- und Abflussschläuche für Wasser nicht verbiegen oder auf andere Weise blockiert werden können.



Dafür sorgen, dass kein Wasser in die Maschine eindringen kann. Wasser, das mit Spannung führenden Bauteilen in Berührung kommt, kann Schäden und/oder Gefahren verursachen.

3.5 Einstellbare Laufrollen

Die Laufrollen unter der Maschine können in der Höhe verstellt werden.



Beim Einstellen der Laufrollen dafür sorgen, dass die Maschine nicht umkippt.

1. Alle Laufrollen wo weit wie möglich **anziehen**.
2. Jetzt die Laufrollen so **einstellen**, dass die Maschine leicht nach vorn geneigt ist.
(Dadurch kann Spül- und Waschwasser zur Abflussöffnung vorn an der Maschine fließen.)



Die Laufrollen nicht weiter als 5 bis 8 mm herausschrauben.

3. An den vorderen Laufrollen die Bremse **anziehen**.



Darauf achten, dass die Bremse an den beiden vorderen Laufrollen nach dem Einstellen angezogen ist.

4 Maschinenbeschreibung

Dieses Kapitel beschreibt die Maschine und ihre Bedienelemente.

4.1 Funktion und Produkte

Die Maschine ist ausschließlich zur gewerblichen Zubereitung von Softeis und Milchshakes mit den Zutaten Wasser, Eiscrememix und Aromasirups geeignet.

4.2 Maschine in der Übersicht

1. Bedienfeld 1
2. Bedienfeld 2
3. Bedienfeld 3
4. Not-Aus-Schalter
5. Refresh-Taste
6. Kombikopf
7. Sirupsektion
8. Mixbehälter mit Wasserhahn

mixtanks = Mixbehältern???

Bedieningspaneel 2 is voor de linker vriescilinder, bedieningspaneel 3 is voor de rechter vriescilinder.

De machine heeft 2 mixtanken, voor 2 verschillende smaken softijs.



Bedienfeld 1

- **H**
Huzzle-Funktion; schaltet die Wasserzufuhr für Milchshakes ein bzw. aus.
- **1, 2, 3 und 4**
Wahltasten für Milchshake-Sorten:
1 Erdbeere
2 Banane
3 Schokolade
4 Vanille
- **AIR**
Schaltet den Luftkompressor ein bzw. aus.



„AIR“ muss im Betriebsmodus immer eingeschaltet sein.

- **D.F. (Option)**
Schaltet das Trockenfüllprogramm ein.

Bedienfeld 2

- **OFF**
Zum Abschalten der Maschine drücken; nur die Kontrollleuchten bleiben aktiviert.



Vor dem Umschalten des Modus zuerst auf „OFF“ drücken.



- **PASTEURISING**
Schaltet die Maschine in den Pasteurisiermodus. Der Eiscrememix im Zylinder und Mixbehälter wird pasteurisiert und die Maschine danach in den Standby-Modus geschaltet.
- **STANDBY**
Schaltet die Maschine in den Standby-Modus. Der Zylinder und Mischtank werden auf ca. 5 °C gekühlt.
- **RUN**
Schaltet die Maschine in den Betriebsmodus. Es können Eiscreme und Milchshakes gezapft werden.
- **WASH**
Schaltet die Maschine in den Spülmodus, und schaltet den Quirl im Zylinder ein.
- **- und +**
Wahltasten zum Verringern und Erhöhen der Viskosität.

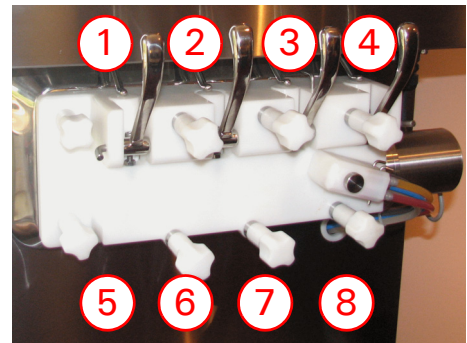
- **REPLENISH**
Kontrollleuchte; blinkt GELB, wenn nicht genug Eiscrememix im Mixbehälter vorhanden ist.
- **HEATING**
Kontrollleuchte; leuchtet während der Pasteurisierung ROT.
- **STANDBY**
Kontrollleuchte; leuchtet GRÜN, wenn die Maschine im Standby-Modus ist.

Eiskopf

1. Softeis-Zapfhebel Geschmack 1
2. Softeis-Zapfhebel gemixten Geschmack 1&2
3. Softeis-Zapfhebel Geschmack 2
4. Milchshake-Zapfhebel

An der Unterseite des Eiskopfs befinden sich:

5. Softeis-Zapfdüse Geschmack 1
6. Softeis-Zapfdüse gemixten Geschmack 1&2
7. Softeis-Zapfdüse Geschmack 2
8. Milchshake-Zapfdüse

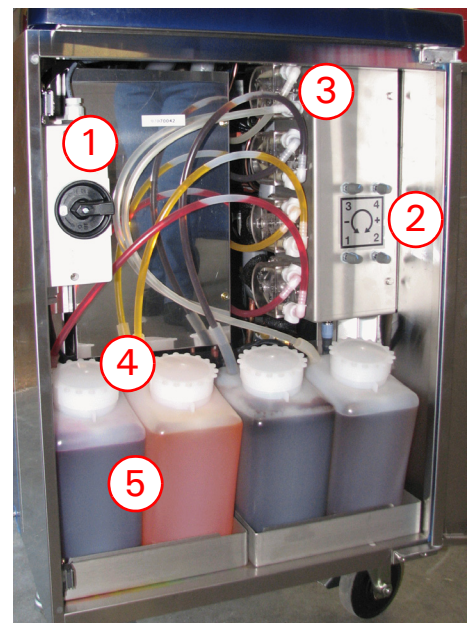


Vorsicht! In den folgenden Kapiteln wird auf den Bildern nicht immer den richtigen Eiskopf angezeigt.

Sirupsektion

Für jede der vier Milchshake-Sorten befinden sich in der Sirupsektion die folgenden Komponenten.

1. Hauptschalter
2. Wahltaste für Sorte
3. Siruppumpe
4. Siruptankdeckel
5. Siruptank



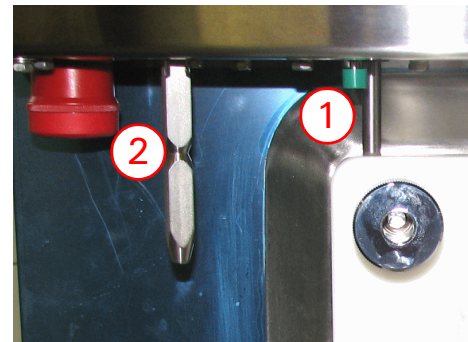
Mixbehälter (zweimal)

1. Mixpumpe
2. Mixbehälter-Rührer
3. Luftschläuche

**Eismixer (Option)**

Mit dem Eismixer können Sie Zutaten, sowie Nüsse und Toppings, durch die Eiscreme gerührt werden.

1. Bedientaste
2. Halter für Löffel



5 Bedienung

Dieses Kapitel beschreibt die tägliche Bedienung der Maschine.



Nicht alle Bilder stimmen exakt überein mit der Maschine. Die Aktionen sollen jedoch wohl auf dieselbe Weise ausgeführt werden.

5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags)




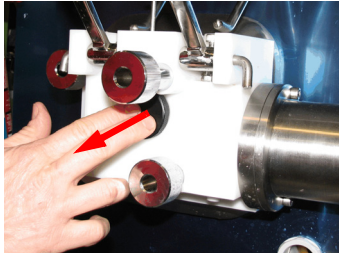
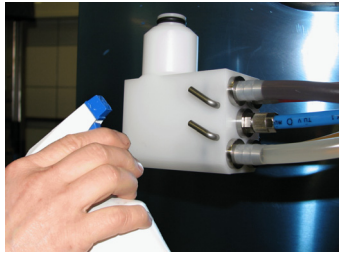
Achtung! Führen Sie den Ablauf der Inbetriebnahme für beide Zylinder nacheinander aus!



Zuerst kontrollieren, ob die Maschine im „STANDBY“-Modus ist. Sollte das nicht der Fall sein, die Temperatur des Mix im Mixbehälter messen.

Wenn die Temperatur höher als 7 °C ist, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren (siehe Kapitel 7 - 'Wartung', Seite 36).

Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.

		
<p>1. Kontrollieren, ob die Maschine im „STANDBY“-Modus ist. Sollte das nicht der Fall sein, die Temperatur des Mix im Mixbehälter messen. Wenn die Temperatur höher als 7 °C ist, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren (siehe 'Wartung', Seite 36). Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.</p>	<p>2. Den Pasteurisierstopfen aus dem Kombikopf ziehen.</p>	<p>3. Den Siropkopf mit 80%igem Alkoholspray desinfizieren.</p>

		
<p>4. Den Sirupkopf in den Kombikopf einführen.</p>	<p>5. „OFF“ drücken.</p>	<p>6. „WASH“ drücken.</p>
		
<p>7. Eine kleine Menge Eis- creme zapfen, sowie an der Eiscreme- oder Mikshakeseite.</p>	<p>8. Mindestens 10 Minuten warten.</p>	<p>9. „OFF“ drücken.</p>
		
<p>10. „RUN“ drücken.</p>	<p>11. Warten bis zwei hori- zontale Zeilen im lin- ken Display erscheinen.</p>	



Die Inbetriebnahme der Maschine nach der Reinigung ist in Kapitel 7 - 'Wartung', Seite 36 beschrieben.

5.2 Zapfen Softeis

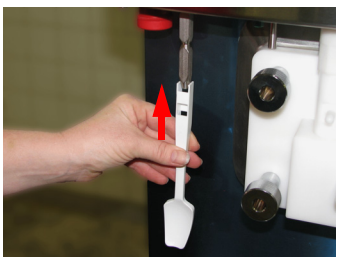


		
<p>1. Einen Eisbecher oder eine Eiswaffel unter das Eis-Zapfrohr halten.</p>	<p>2. Den Eishebel ganz nach unten ziehen. Das Eis wird jetzt gezapft.</p>	<p>3. Den Eishebel vollständig nach oben drücken.</p>

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Softeis:

- Wenn eine Zeit lang keine Eiscreme oder kein Milchshake gezapft wurde, vor dem Zapfen von Eis kurz auf die Taste „Refresh“ drücken.
- Die richtige Balance zwischen Luft und Eismix im Zylinder verbessert die Qualität des Softeises.
- Softeis vorsichtig mit einer gleichmäßigen, konstanten Geschwindigkeit zapfen.
- Keine großen Mengen Softeis ohne Unterbrechung zapfen.
- Der Maschine genug Zeit lassen, damit sie das Softeis wieder auf die erforderliche Viskosität bringen kann. Tappen







Eismixer (Option)

		
<p>1. Einen Löffel über den Halter für die Löffel schieben.</p>	<p>2. Einen Becher unter den Eismixer halten.</p>	<p>3. Zum rühren der Eiscreme die Bedientaste eingedrückt halten.</p>



Lösen Sie die Bedientaste um den Eismixer zu stoppen.

5.2.1 Milchshake

		
<p>1. Die gewünschte Geschmacksrichtung wählen. 1. Erdbeere, 2. Banane, 3. Schokolade, 4. Vanille; die Maschine ist auf Auswahl 4 eingestellt. Vanille als Standard.</p>	<p>2. Einen Becher unter die Milchshake-Zapfdüse halten.</p>	<p>3. Das Milchshake-Hebel ganz nach unten ziehen. Der Milchshake wird jetzt gezapft. Den Becher zu 3/4 füllen.</p>
		
<p>4. Das Milchshake-Hebel vollständig nach oben drücken. Die gewählte Geschmacksrichtung wechselt wieder zu 4. Vanille.</p>	<p>5. Das Milchshake-Hebel ganz nach unten ziehen. Jetzt wird ein Milchshake mit Vanilleschmack gezapft, damit kein Geschmack an den nächsten Milchshake weitergegeben wird. Den Becher bis oben füllen.</p>	<p>6. Das Milchshake-Hebel ganz nach oben drücken.</p>

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Milchshakes:

- Die Siruptanks müssen ausreichend gefüllt sein.
- Das Milchshake-Pedal in einer Bewegung ganz nach unten drücken.
- Nicht mehrere Milchshakes in schneller Folge zapfen. Zuerst den Deckel aufsetzen und Strohhalm einstecken, dann den nächsten Milchshake zapfen.
- Milchshakes vorsichtig zapfen!
- Ein guter Milchshake ist von gutem Softeis abhängig.

5.3 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags)

Die Maschine wird nicht an jedem Tage auf dieselbe Weise ausgeschaltet. Es kann eine Auswahl zwischen Ausschalten und Standby sowie Ausschalten und Pasteurisieren getroffen werden.

Anleitung zum Pasteurisieren

Die niederländischen Hygienevorschriften sehen folgende Richtlinien zum Pasteurisieren vor:

- Das Pasteurisieren findet nach dem Nachfüllen des Mix statt.
- Am Ende des Tages die Maschine immer Pasteurisieren lassen (bei niedrigem Durchsatz mindestens alle zwei Tage pasteurisieren).
- Vor Arbeitsbeginn kontrollieren, ob die Pasteurisierung richtig ausgeführt wurde.
- Pasteurisierten Mix nicht länger als 72 Stunden aufbewahren.
- Den Mix bei einer Temperatur unter 7 °C lagern, vorzugsweise unter 4 °C.



Ihr Händler empfiehlt Ihnen, die oben genannten Richtlinien einzuhalten.

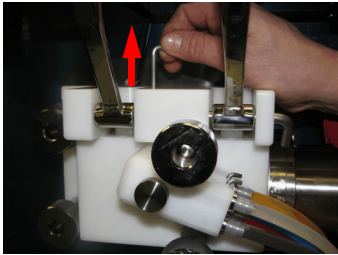
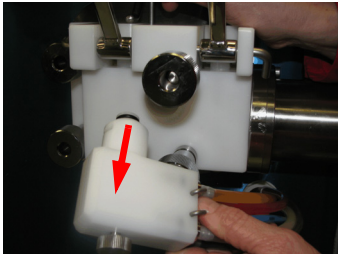

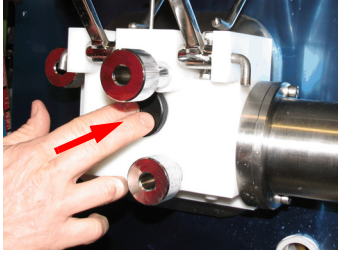
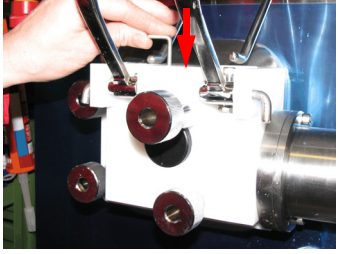



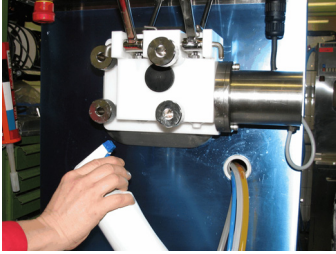
5.3.1 Ausschalten und Standby

<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „STANDBY“ drücken.</p>	<p>3. „AIR“ drücken, bis das Licht oben erloschen ist.</p>
<p>4. Den Kombikopf und die Maschine mit einem sauberen Tuch reinigen.</p>	<p>5. Den Kombikopf mit 80%igem Alkoholspray desinfizieren.</p>	

5.3.2 Ausschalten und Pasteurisieren



Sowohl die linke wie auch die rechte Seite der Maschine müssen gleichzeitig pasteurisiert werden. Dies muss gemacht werden wegen möglicher bakteriellen Anstellungen des mittleren Kolbens.

		
<p>1. Den Haltestift hochziehen.</p>	<p>2. Den Sirupkopf aus dem Kombikopf ziehen.</p>	<p>3. Den Öffnung im Kombikopf und den Pasteuriserstopfen mit 80%igem Alkohol reinigen.</p>
		
<p>4. Den Pasteuriserstopfen in den Kombikopf einführen.</p>	<p>5. Den Haltestift wieder in den Kombikopf einstecken.</p>	<p>6. „OFF“ drücken.</p>
		
<p>7. „PASTEURISING“ drücken. Der Eismix wird jetzt pasteurisiert. Danach schaltet die Maschine in den „Standby“-Modus.</p>	<p>8. Den Kombikopf und die Maschine mit einem sauberen Tuch reinigen.</p>	<p>9. Den Kombikopf mit 80%igem Alkoholspray desinfizieren.</p>



Der Milchshake-Motor wird beim Pasteurisieren sehr heiß.

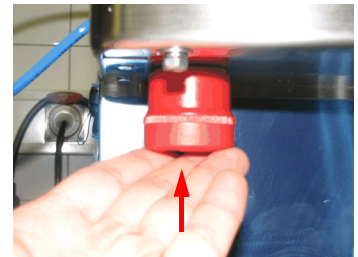


Wenn sich der Milchshake-Motor nicht erwärmt, bitte den Händler benachrichtigen.

5.4 Not-Aus-Schalter

Die Maschine muss bei einer Gefahr für Personen oder Maschinen sofort ausgeschaltet werden:

- Den Not-Aus-Schalter **drücken**.
Dadurch wird die gesamte Maschine sofort außer Betrieb gesetzt und die Betriebsspannung abgeschaltet. Der Not-Aus-Kreis ist jetzt aktiviert.



Den Not-Aus-Schalter sofort drücken, wenn Personen oder Maschinen in Gefahr sind.

Rückstellen

Rückstellen des Not-Aus-Schalters:

- Den Not-Aus-Schalter eine Vierteldrehung **drehen**.
Die Maschine kann jetzt wieder gestartet werden.



Zuerst prüfen, warum der Not-Aus-Schalter gedrückt wurde, und das Problem beheben.

5.5 Ein-/Ausschalten

Die Maschine hat keinen Ein/Aus-Schalter. Zum vollständigen Ausschalten der Maschine:

1. Den Not-Aus-Schalter **drücken**.
2. Den Stecker aus der Steckdose **ziehen**.

Zum Einschalten der Maschine:

1. Den Stecker in die Steckdose **stecken**.
2. Die Not-Aus-Funktion **rückstellen**.
3. Zet de hoofdschakelaar op 1 - ON.



Die Maschine am Ende des Tages nicht ausschalten, sondern auf „PASTEURISING“ oder „STANDBY“ stellen.

5.6 Trockenfüllung (Option)

Zum Auffüllen der Maschine mit Eismix aus Eispulver:

1. Den Deckel vom Mixbehälter **abnehmen**.
2. 3 Sekunden „D.F.“ **drücken**.
Jetzt strömt eine voreingestellte Wassermenge in den Mixbehälter.
3. **Warten**, bis sich der Rührer schneller dreht.
4. Das Pulver gleichmäßig auf kontrollierte Weise **auffüllen**.
5. Den Deckel wieder auf den Mixbehälter **setzen**.



Das Pulver gleichmäßig auffüllen, damit sich keine Klumpen bilden.



Vor dem Zapfen von Eiscreme mindestens 5 Minuten warten.

5.6.1 Inbetriebnahme einer ledigen Maschine mit Trockenfüllung




Für Inbetriebnahme einer ledigen Maschine:

1. Eine genügende Menge Eismix **bereiten** (mindestens 4 Beuteln) in einem sauberen und desinfizierten Eimer.
2. **Nehmen** Sie die Maschine in Betrieb mit dem angefertigten Eismix um der Maschine **nach** 7.3.14.

5.7 Ändern der Einstellungen

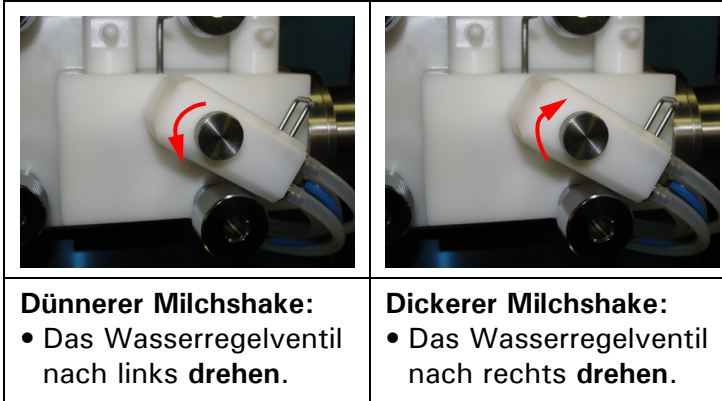
5.7.1 Einstellen der Viskosität

Die Viskosität kann in Schritten von 0,5 eingestellt werden.

		
<p>1. Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig drücken, bis das Display blinkt. Das rechte Display zeigt jetzt den eingestellten Wert an.</p>	<p>2. „+“ oder „-“ drücken, um die Viskosität zu erhöhen bzw. zu verringern.</p>	<p>3. Ungefähr 5 Sekunden warten. Das rechte Display zeigt jetzt den neuen Einstellwert an.</p>

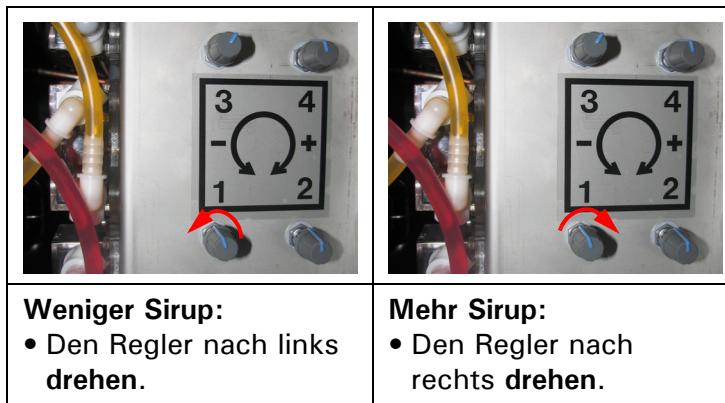
5.7.2 Einstellen der Milchshake-Dicke

Die Wassermenge im Milchshake kann mit dem Wasserregelventil vorn am Sirupblock eingestellt werden.



5.7.3 Einstellen der Sirupmenge

Die Sirupmenge kann für jede Geschmacksrichtung mit den Reglern oben an der Sirupsektion eingestellt werden.



6 Störungen

Dieses Kapitel enthält Informationen über Störungen und deren mögliche Behebung.

6.1 Einleitung



Wahrscheinlich können Sie einige Störungen ohne Schwierigkeiten selbst beheben. Versuchen Sie, Störungen mit Hilfe der Hinweise in dieser Anleitung selbst zu beheben, bevor Sie sich an den Händler wenden.

6.2 Meldungen auf dem Display

Folgende Meldungen können auf dem Display erscheinen:

Meldung	Problem
E1	Stromversorgung ist unterbrochen.
E2	Überlastung des Kühlkompressors.
E3	Maschine bekommt kein Kühlwasser oder Kühlwasser wird nicht abgeleitet.
E4	Überlastung des Schleudermotors.
E5	Temperatur steigt beim Pasteurisieren nicht an.
E6	Temperatur im Zylinder ist beim Pasteurisieren zu hoch.
E7	Temperatur im Mixbehälter ist beim Pasteurisieren zu hoch.
E8	Temperatur im Zylinder ist beim Abtauen zu hoch.
E9	Überhitzung des Kühlkompressors.
E10	Mikroschalter des Kolbens bleibt geschaltet. Schließen Sie den Kolden ganz mit dem Bedienungshebel.
E11	Messfehler von Temperatursensor H in Zylinder.
E12	Messfehler von Temperatursensor F in Zylinder.
E13	Messfehler von Temperatursensor G.
LO	Gleichgewicht im Zylinder gestört, zur Behebung siehe Störungstabelle.

Rückstellen von Fehlermeldungen

Zum Rückstellen einer Fehlermeldung die Maschine mit dem Not-Aus-Schalter ausschalten, 10 Sekunden warten, und die Maschine wieder einschalten (siehe Kap. 5.4, Seite 26).



Wenn die Fehlermeldung weiterhin erscheint, bitte den Händler benachrichtigen.

6.3 Störungen lösen

Um das Resultat der Umstellungen (siehe 'Störungstabelle', Seite 30) beurteilen zu können, ist es notwendig, dass eine neue Menge Eismix im Zylinder bereitet worden ist. Das Frier-Zylinder ist nämlich gefüllt mit Eis von dem der Luftgehalt im Eismix nicht optimal ist.

Unter normalen Umständen kann der Verkauf von Eiscremes und/oder Milchshakes einfach weiter gehen. Nach ungefähr 20 verkauften Eiscremes und/oder 10 Milchshakes soll das Resultat der Umstellungen bemerkbar sein. Ist dies nicht der Fall, dann sind die Umstellungen nicht zureichend. Und es kann natürlich noch eine andere Ursache geben.

Eventuell kann den Zylinderinhalt abgelassen werden. Zapfen Sie so viele Eiscremes und/oder Milchshakes bis den ganzen Inhalt des Zylinders erneut gefüllt worden ist. Das gezapfte Eis muss weggeworfen werden.



Werfen Sie gezapfte Eiscremes nicht zurück im Mixbehälter.

6.4 Störungstabelle

Problem	Ursache	Abhilfe
LO erscheint unten rechts im Display.	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Kleinere Düse anbringen .
	Zu schnelles Zapfen; die Pumpe erhält den Druck im Zylinder nicht aufrecht.	Den Tapfgeschwindigkeit tiefer einstellen.
	Gefrierkapazität erschöpft, zu viel Produkt wurde ohne Unterbrechung gezapft.	Kurz warten, bis die Viskosität wiederhergestellt worden ist. In der Zwischenzeit hin und wieder eine geringe Menge Eis zapfen.
	Die Mixpumpe funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Mixpumpe ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . die Maschine wieder inbetrieb nehmen.
	Die Schaber Klinge ist abgenutzt.	Kontrollieren und ggf. ersetzen.
Die Kontrollleuchte „AIR“ blinkt.	Das Luftdruck-Gleichgewicht im Zylinder ist gestört.	Bitte den Händler benachrichtigen.
	Die Druck im Zylinder ist zu tief, die Mixpumpe funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Mixpumpe ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . die Maschine wieder inbetrieb nehmen.
	Die Drucksensor is defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Maschine reagiert nicht und keine Kontrollleuchten sind aktiviert.	Der Not-Aus-Schalter wurde gedrückt.	Die Not-Aus-Funktion rückstellen.
	Sicherung(en) im Zählerkasten ist (sind) defekt.	Sicherung(en) im Zählerkasten wechseln.
	Problem mit Stecker, Kabel oder Steckdose.	Problem beheben lassen durch einen Installateur.

Problem	Ursache	Abhilfe
Schaben. Die Schaber Klinge bewegt sich ruckartig an der Zylinderwand entlang (mit einem quietschenden Geräusch).	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Kleinere Düse anbringen.
	Zu schnelles Zapfen; die Pumpe erhält den Druck im Zylinder nicht aufrecht.	Den Tapfgeschwindigkeit tiefer einstellen.
	Die Mixpumpe funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Mixpumpe ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . die Maschine wieder inbetrieb nehmen.
Klopfgeräusch. Zu viel (freie) Luft im Zylinder. Das Eis dehnt sich beim Zapfen stark aus.	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Kleinere Düse anbringen.
	Zu schnelles Zapfen; die Pumpe kann den Druck im Zylinder nicht aufrecht erhalten.	Den Tapfgeschwindigkeit tiefer einstellen.
	Die Viskosität ist zu hoch.	Die Viskosität anpassen.
	Luftdruck ist zu hoch.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Nach dem Betätigen von „RUN“ kann kein Softeis oder Milchshake gezapft werden.	Der Zylinder enthält nicht genug Mix.	Mix auffüllen.
	Der Luftkompressor ist ausgeschaltet.	„AIR“ drücken, um den Luftkompressor einzuschalten.

Problem	Ursache	Abhilfe
Das Eis ist zu weich (nicht aufgrund von hohem Verkaufsvolumen)	Nicht viel Luft in der Eiscreme (nicht aufgrund von geringem Verkauf über lange Zeit).	Kontrollieren, ob Düse verstopft ist. Bei Bedarf reinigen oder eine größere Düse verwenden.
	Die Schaberklinge ist abgenutzt oder nicht richtig eingebaut.	Die Schaberklinge prüfen und ggf. ersetzen.
	Die Zusammensetzung des Eiscrememix hat sich geändert.	Den Eiscrememix gemäß Anleitung des Herstellers ansetzen.
	Beim Start der Maschine nach der Reinigung ist zu viel oder zu wenig Mix im Zylinder.	Zylinderinhalt ablassen.
	Die Temperatur des Eiscreme is zu hoch da die Viskosität zu tief eingestellt ist.	Die Viskosität nach oben anpassen.
Die Maschine läuft, aber sie startet nicht.	Die Viskosität ist falsch eingestellt.	Die Viskosität anpassen.
	Nicht genug Eiscrememix im Zylinder.	Die Mixpumpe aktivieren um den Druck im Zylinder zu erhöhen.
	Schaberklinge(n) ist/ sind nicht eingebaut.	Schaberklinge(n) einsetzen.
Das Eis ist zu fest.	Der Luftgehalt im Eis ist zu hoch.	Kleinere Düse anbringen.
	Nicht genug Eiscrememix im Zylinder.	Düse kontrollieren.
	Die Temperatur des Eiscreme is zu tief da die Viskosität zu hoch eingestellt ist.	Die Viskosität nach unten anpassen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Maschine vibriert anormal.	Die Maschine steht nicht auf allen vier Rädern.	Die Räder der Maschine einstellen.
	Die Motoren machen ein Geräusch; Antriebsriemen ist (sind) beschädigt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
	Eine Phase der Versorgungsspannung ist ausgefallen.	Am Zählerkasten kontrollieren, ob eine Sicherung durchgebrannt ist, und diese ggf. austauschen.
Eis tritt hinter dem Kombikopf aus.	Die Komponenten wurden nicht richtig angebracht (Kopfmuttern sind locker).	Die Komponenten richtig anbringen.
	Das Eis ist zu schwer.	Die Düse und das Düsenrohr kontrollieren.
	Dichtung ist abgenutzt	Kontrollieren und ggf. ersetzen.
Produkt ist ungenießbar.	Die Maschine wurde nicht richtig gereinigt und/oder pasteurisiert.	Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren..
Milchshake wird nicht gemixt.	Schwarzer Stopfen ist nicht richtig angebracht.	Den Stopfen kontrollieren. Motorgehäuse berühren und kontrollieren, ob der Motor läuft.
	Die Sicherung des Milchshake-Motors ist defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Siruppumpen laufen nicht.	Sicherung durchgebrannt, Kabelbruch oder anderer Fehler.	Bitte den Händler benachrichtigen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Die grüne Leuchte „STANDBY“ leuchtet nach dem Pasteurisieren nicht auf.	Die Versorgungsspannung ist ausgefallen.	Kontrollieren, ob der Eiscrememix verdorben ist. Wenn ja, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren. Wenn nicht, die Maschine vor Gebrauch pasteurisieren.
	Mixbehälter-Rührer funktioniert nicht.	Kontrollieren, ob sich der Rührer dreht. Wenn nicht, bitte den Händler benachrichtigen.
	Mixbehälter-Deckel schließt nicht richtig (Wärmeverlust).	Mixbehälter-Deckel richtig aufsetzen.
	Zu viel Mix im Mixbehälter.	Mindestens zwei Liter Eiscrememix aus dem Mixbehälter entfernen und vor Gebrauch erneut pasteurisieren.
	Die Leuchte „OFF“ leuchtet. Durch einen Stromausfall wurde die Maschine komplett ausgeschaltet.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Schmutz tropft aus dem Loch an der Unterseite des Milchshake-Motors.	Die Dichtung im Milchshake-Motor ist abgenutzt.	Bitte schnellstmöglich den Händler benachrichtigen. Der Milchshake-Motor kann irreparabel beschädigt werden, wenn Sie weiterhin Milchshakes zapfen!



Wenn Schmutz aus dem Milchshake-Motor tropft, bitte schnellstmöglich den Händler benachrichtigen. Der Milchshake-Motor kann irreparabel beschädigt werden, wenn Sie weiterhin Milchshakes zapfen!

7 Wartung

Dieses Kapitel beschreibt die Wartung und Reinigung der Maschine.



Nicht alle Bilder stimmen exakt überein mit der Maschine. Die Aktionen sollen jedoch wohl auf dieselbe Weise ausgeführt werden.

7.1 Sicherheitshinweise

- Die Maschine **nicht** durch Abspritzen mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Die Maschine mindestens einmal alle sechs Wochen mit den empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln **reinigen** und **desinfizieren**.
- Nur die vorgeschriebenen Schmiermittel **verwenden**.



Wartungsarbeiten dürfen nur von ausgebildetem Personal ausgeführt werden.



Regelmäßige Wartung gewährleistet eine gute Eisqualität und eine einwandfreie Funktion der Maschine.

7.2 Allgemeine Anleitung

Die Maschine muss mindestens einmal alle sechs Wochen gereinigt und desinfiziert werden. Dafür sind 2 bis 2,5 Stunden erforderlich. Es folgt eine Reihe allgemeiner Hinweise zum richtigen Reinigen und Desinfizieren der Maschine.

7.2.1 Notwendige Hilfsmittel

Zum Reinigen der Maschine sind erforderlich:

- Eimer und Bürsten
- Geschirrtuch oder Küchenrolle
- Reinigungsmittel
- Desinfektionsmittel
- Schmiermittel (Petrogel)
- O-Ring-Entferner, Innensechskant-Schraubendreher und Kolbenzieher
- 80%iges Alkoholspray

7.2.2 Vorsorgewartung

Die Vorsorgewartung kann vom Bediener beim Reinigen der Maschine ausgeführt werden.

Folgende Arbeiten müssen kontrolliert werden:

- Die Dichtungen und die O-Ringe der Mixpumpe und des Eiskopfs. Wir empfehlen Ihnen diese Teile mindestens 2 Mal pro Jahr zu ersetzen.
- Die Schaberklingen des Quirls. Diese Schaberklingen müssen noch ausreichend Scharf sein um das Eis von der Zylinderwand zu schaben. Wir empfehlen Ihnen diesen Teil mindestens 1 Mal pro Jahr zu ersetzen.



Rufen Sie zum Bestellen von den Ersatzteile Ihren Händler an.



Ersetzen Sie immer alle O-Ringe gleichseitig.



O-Ringe können Sie nur wie einen kompletten Satz bestellen. Die Produkt-Nummer finden Sie in Anhang 2 - 'Ersatzteile' auf Seite 64.

7.2.3 Reinigen und Desinfizieren

Zum Reinigen und Desinfizieren alle Komponenten:

- Möglichst viel Eiscrememix mit kaltem Wasser **ausspülen**.
- Mit Bürste und Reinigungslösung weiter **reinigen**. Die Reinigungslösung 5 Minuten lang auf die Komponenten einwirken lassen.
- Gründlich mit lauwarmem Wasser **abwaschen**. (zweimal)
- Die Komponenten 5 Minuten lang in die Desinfektionslösung **legen**.
- Gründlich mit kaltem Wasser **abwaschen**. (zweimal)



Vor dem Berühren desinfizierter Teile die Hände mit 80%igem Alkohol reinigen und desinfizieren.

- Die Komponenten so gut wie möglich **abtrocknen**.
- Die Teile auf ein sauberes Geschirrtuch oder einen Bogen Küchenrolle **legen**.



Während der Reinigung regelmäßig die Reinigungslösung wechseln.



Während der Desinfizierung regelmäßig die Desinfektionslösung wechseln.

7.3 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine



Vor Beginn bitte die allgemeinen Hinweise zum Reinigen und Desinfizieren lesen.

7.3.1 Vorgehensweise

Zerlegen/Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Maschine ist ein aufwendiger Vorgang.





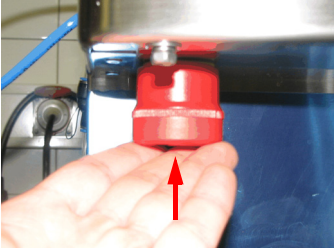



Für ein effizientes Vorgehen wird folgende Reihenfolge empfohlen:

1. Den Zylinder abtauen und entleeren.
2. Die Mixpumpe und den Mixbehälter-Rührer entfernen.
3. Mixbehälter entleeren.
4. Mixbehälter und Zylinder reinigen.
5. Kombikopf entfernen.
6. Kombikopf zerlegen, reinigen und desinfizieren.
7. Milchshake-Motor zerlegen.
8. Zylinderquirl und Cremedichtung (ab)montieren, reinigen und desinfizieren.
9. Kombikopf anbringen.
10. Maschine desinfizieren.
11. Mixpumpe reinigen, spülen und desinfizieren.
12. Maschine starten.
13. Siropkopf und Schläuche reinigen und spülen.



Für optimale Hygiene wird empfohlen, die Maschine mit frischem Eiscrememix zu starten. Keinen alten Eiscrememix verwenden.

7.3.2 Abtauen und Entleeren des Zylinders (zweimal)

		 <p>10 Min.</p>
<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „PASTEURISING“ drücken.</p>	<p>3. 10 Minuten warten.</p>
		 <p>10 Sek.</p>
<p>4. „OFF“ drücken.</p>	<p>5. Den Not-Aus-Schalter drücken.</p>	<p>6. 10 Sekunden warten.</p>
		
<p>7. Die Not-Aus- Funktion rückstellen.</p>	<p>8. Den Eiscrememix aus dem Zylinder ablassen. Weiter Produkt ablassen, bis der Eiscrememix nicht mehr unter Druck steht.</p>	



Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!

7.3.3 Mixpumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen (zweimal)



Vor dem Entfernen der Mixpumpe aus dem Mixbehälter dafür sorgen, dass der Zylinder nicht mehr unter Druck steht.

<p>1. Die Luftschläuche trennen.</p>	<p>2. Die Mixpumpe he- rausnehmen. Die Pumpe durch Dre- hen gegen den Uhrzei- gersinn ausklinken und dann gerade nach oben wegziehen.</p>	<p>3. Einen Luftschlauch über die zwei Luftroh- re schieben.</p>
<p>4. Die Rührerkappe ab- nehmen.</p>	<p>5. Den Rührer entfernen.</p>	

7.3.4 Den Mixbehälter entleeren (zweimal)

<p>1. „WASH“ drücken.</p>	<p>2. Das gesamte Eiscre- memix aus der Maschine ablassen.</p>	<p>3. „OFF“ drücken.</p>



Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!

7.3.5 Reinigen des Mixbehälters und Zylinders (zweimal)

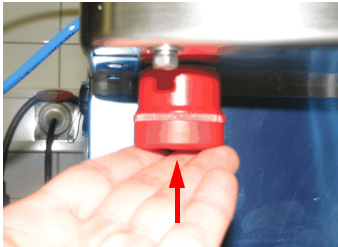
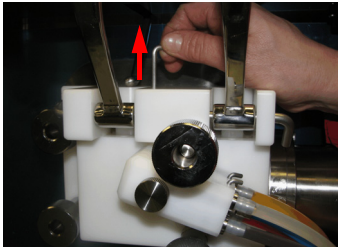
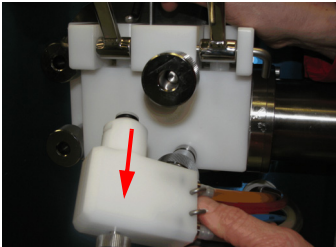
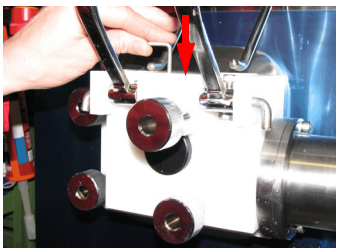


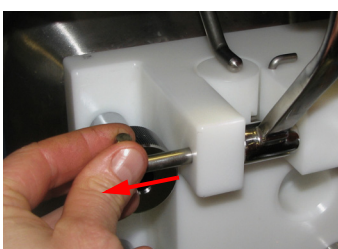
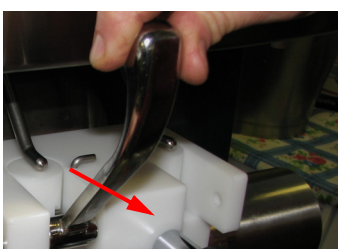
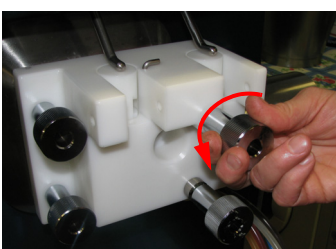
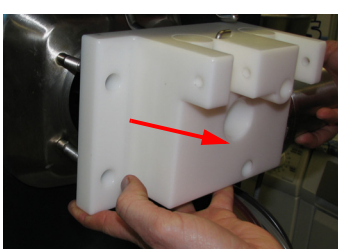
<p>1. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser füllen.</p>	<p>2. „WASH“ drücken.</p>	<p>3. Den Mixbehälter reinigen.</p>
<p>4. „OFF“ drücken.</p>	<p>5. Das gesamte Wasser aus der Maschine ablassen.</p>	<p>6. Die Schritte 1 bis 5 wiederholen.</p>
<p>7. Den Mixbehälter vollständig mit einer Reinigungslösung füllen.</p>	<p>8. „WASH“ drücken.</p>	<p>9. 5 Minuten warten.</p>
<p>10. „OFF“ drücken.</p>	<p>11. Die gesamte Reinigungslösung aus der Maschine ablassen.</p>	<p>12. Den Mixbehälter vollständig mit sauberem lauwarmem Wasser füllen.</p>

		
<p>13. „WASH“ drücken.</p>	<p>14. 5 Minuten warten.</p>	<p>15. „OFF“ drücken.</p>
		
<p>16. Das gesamte Wasser aus der Maschine ablassen.</p>	<p>17. Die Schritte 12 bis 16 wiederholen.</p>	

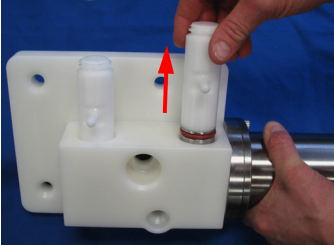

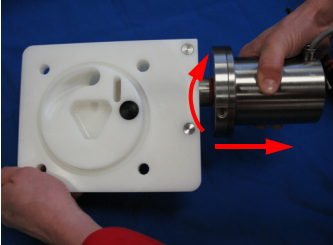
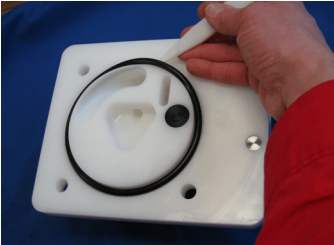
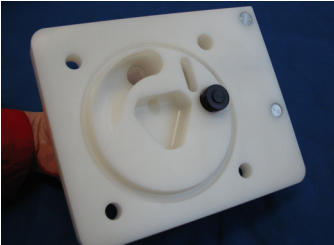






Achten Sie dass Sie die Mixpumpe noch nicht in den Mixbehälter einsetzen. Dies erfolgt erst bei der Inbetriebnahme der Maschine.

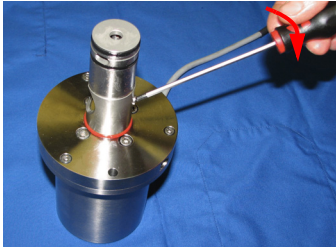
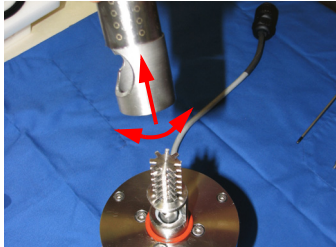





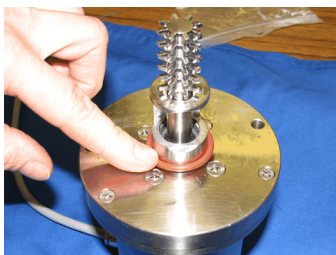
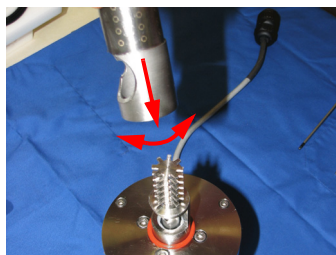
7.3.6 Ausbauen des Kombikopfs.

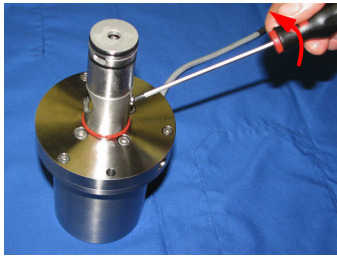
		
<p>1. Den Not-Aus-Schalter drücken um die Maschine aus zu schalten.</p>	<p>2. Den Haltestift hochziehen.</p>	<p>3. Den Sirupkopf aus dem Kombikopf ziehen.</p>
		
<p>4. Den Haltestift wieder in den Kombikopf einführen.</p>	<p>5. Die Buchsenmutter lösen.</p>	<p>6. Den Stopfen gerade nach unten herausziehen.</p>
		
<p>7. Den Haltestift von den Zapfhebeln abnehmen.</p>	<p>8. Die Zapfhebel abnehmen.</p>	<p>9. Die acht Schrauben lösen.</p>
		
<p>10. Den Kombikopf von der Maschine abnehmen.</p>		

7.3.7 Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Kombikopfs.

		
<p>1. Die zwei Kolben aus dem Kombikopf drücken.</p>	<p>2. Die Innensechskantschrauben lösen.</p>	<p>3. Den Milchshake-Motor mit einer Drehbewegung aus dem Kombikopf ziehen.</p>
		
<p>4. Die Dichtung an der Rückseite des Kombikopfs abnehmen.</p>	<p>5. Das Rückschlagventil nach hinten aus dem Kombikopf drücken.</p>	<p>6. Die drei O-Ringe von den äußeren Eiskolben und Milchshakekolben abnehmen und den H-Ring vom mittleren Eiskolben abnehmen.</p>
		 <p>Reinigen und Desinfizieren</p>
<p>7. Den Ventilschlauch vom Rückschlagventil abnehmen.</p>	<p>8. Die zwei O-Ringe vom Rückschlagventil abnehmen.</p>	<p>9. Alle Komponenten reinigen und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt trocknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)</p>

7.3.8 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Milchshake-Motors

		
<p>1. Die Halteschraube entfernen.</p>	<p>2. Vorsichtig das Bürstengehäuse aus dem Milchshake-Motor ziehen.</p>	<p>3. Die zwei O-Ringe an den äußeren Eiskolben und Milchshakekolben anbringen und den H-Ring am mittleren Eiskolben anbringen.</p>
	 <p>Reinigen und Desinfizieren</p>	
<p>4. Den O-Ring vom Milchshake-Motor abnehmen.</p>	<p>5. Alle Komponenten reinigen und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)</p>	<p>6. Die O-Ringe schmieren.</p>
		
<p>7. Die O-Ringe am Bürstengehäuse anbringen.</p>	<p>8. Den O-Ring am Milchshake-Motor anbringen.</p>	<p>9. Vorsichtig das Bürstengehäuse am Milchshake-Motor anbringen.</p>


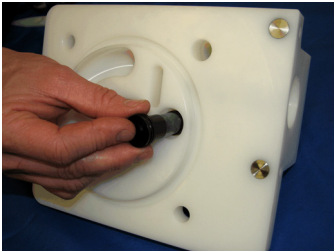

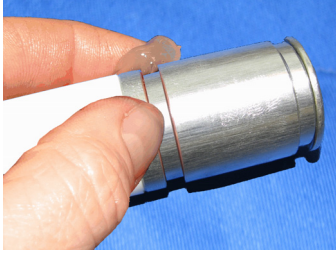


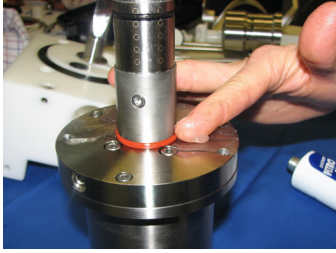
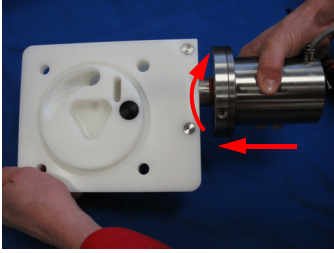
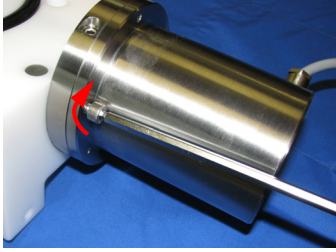
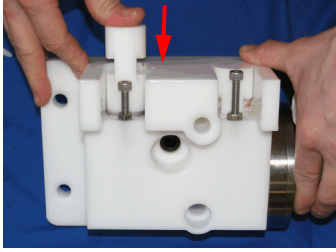


10. Die Halteschraube anbringen.


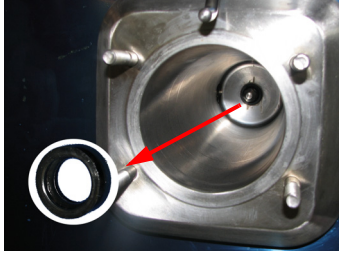

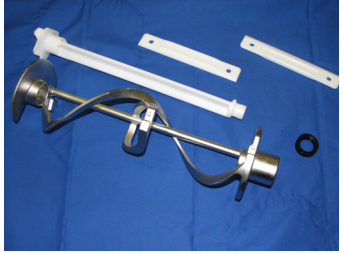


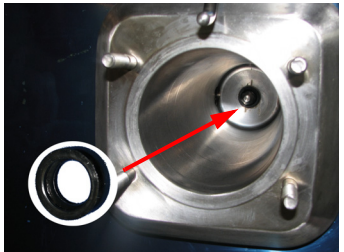
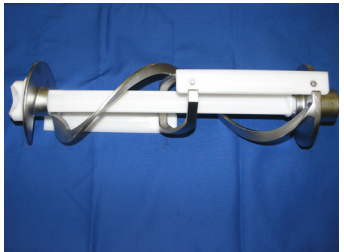



Den Milchshake-Motor nicht in Wasser eintauchen, da er andernfalls schwer beschädigt wird!


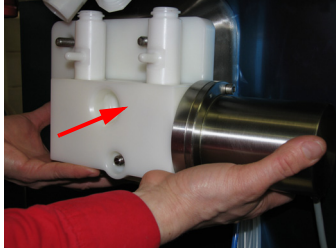
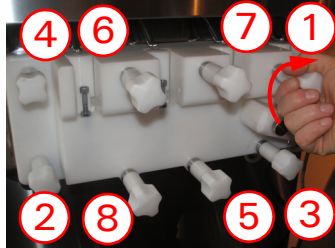

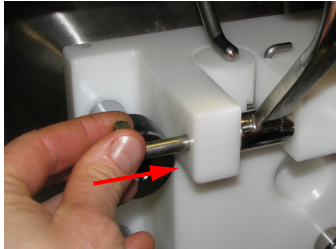
7.3.9 Anbringen des Kombikopfs

		
<p>1. Den Ventilschlauch am Rückschlagventil anbringen. Es darf NICHT geschmiert werden!</p>	<p>2. Die zwei O-Ringe am Rückschlagventil anbringen. Diese dürfen NICHT geschmiert werden!</p>	<p>3. Das Rückschlagventil in den Kombikopf einsetzen.</p>
		
<p>4. Die O-Ringe für die Kolben schmieren.</p>	<p>5. Die Rillen für die O-Ringe schmieren.</p>	<p>6. Die zwei O-Ringe an beiden Kolben anbringen.</p>
		
<p>7. Die korrekte Reihenfolge beim Anbringen einhalten.</p>	<p>8. Die Montagekonsole des Milchshake-Motors schmieren.</p>	<p>9. Den Milchshake-Motor mit einer Drehbewegung in den Kombikopf einsetzen.</p>
		
<p>10. Die Innensechskantschrauben anziehen.</p>	<p>11. Beide Kolben in den Kombikopf einsetzen.</p>	







7.3.10 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinderquirls (zweimal)

		
<p>1. Den Quirl aus dem Zylinder entfernen.</p>	<p>2. Die Cremedichtung von der Antriebswelle an der Rückseite des Zylinders nehmen.</p>	<p>3. Den Zylinder (außen) reinigen.</p>
	<p>Reinigen und Desinfizieren</p> 	
<p>4. Den Quirl demontieren.</p>	<p>5. Alle Komponenten reinigen und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt trocknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)</p>	<p>6. Die Cremedichtung schmieren.</p>
		
<p>7. Die Cremedichtung auf die Antriebswelle setzen.</p>	<p>8. Den Quirl zusammenbauen.</p>	<p>9. Das Quirl in den Zylinder einsetzen.</p>

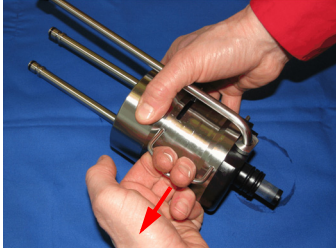

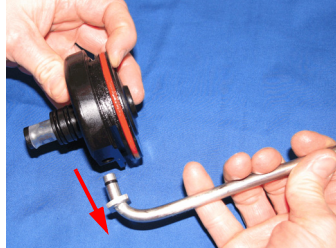
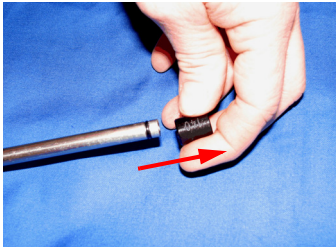
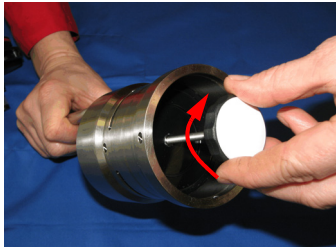
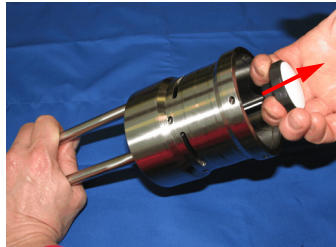





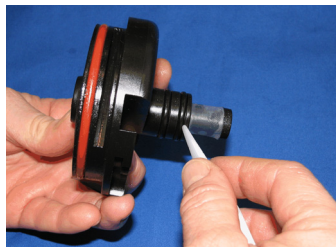
7.3.11 Anbringen des Kombikopfs

		
<p>1. Die Dichtung an der Rückseite des Kombikopfs befestigen. NICHT schmieren!</p>	<p>2. Den Kombikopf auf die Maschine setzen.</p>	<p>3. Die acht Schrauben locker in der gezeigten Reihenfolge anziehen. Dann fest von Hand in derselben Reihenfolge anziehen.</p>
		
<p>4. Die Zapfhebel im Eiskopfs zusammenbauen.</p>	<p>5. Den Haltestift der Zapfhebel anbringen.</p>	






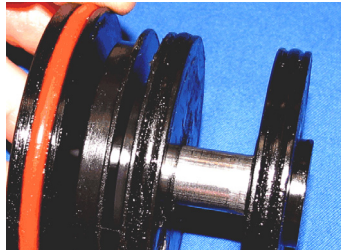


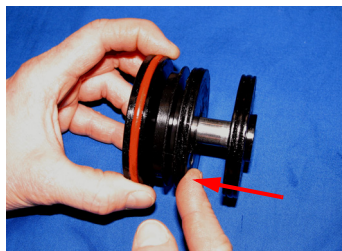
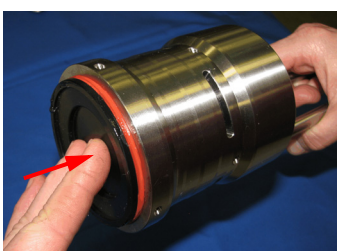
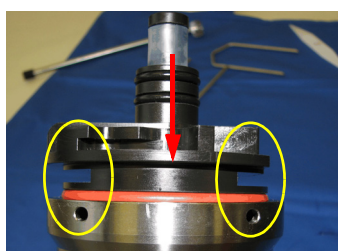
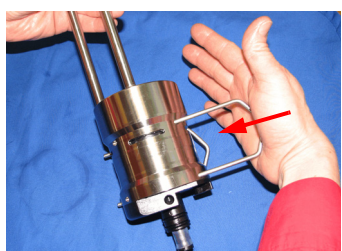
7.3.12 Desinfizieren der Maschine (links und rechts)

		
<p>1. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser füllen.</p>	<p>2. Mindestens 5 Minuten warten.</p>	<p>3. Das gesamte Wasser aus der Maschine ablassen.</p>
		
<p>4. Die Schritte 1 bis 3 wiederholen.</p>	<p>5. Die Schritte 1 bis 3 mit Desinfektionslösung wiederholen.</p>	<p>6. Die Schritte 1 bis 3 zwei Mal mit kaltem Wasser wiederholen.</p>

7.3.13 (De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Mixpumpe (zweimal)

		
<p>1. Die Haltestifte aus der Pumpe ziehen.</p>	<p>2. Den Pumpenfuß von der Pumpe abnehmen.</p>	<p>3. Das Düsenrohr abnehmen.</p>
		
<p>4. Die Düse vom Rohr abnehmen.</p>	<p>5. Den Kolbenzieher in den Kolben drehen.</p>	<p>6. Den Kolben aus dem Pumpengehäuse ziehen.</p>
		
<p>7. Den Kolbenzieher entfernen.</p>	<p>8. Die obere Scheibe mit schwarzem O-Ring von der Welle lösen.</p>	<p>9. Die mittlere Scheibe von der Welle schieben.</p>
		
<p>10. Die O-Ringe von der Außenseite der Scheiben nehmen.</p>	<p>11. Die zwei O-Ringe an der Innenseite der mittleren Scheibe abnehmen.</p>	<p>12. Die drei O-Ringe vom Pumpenfuß abnehmen.</p>

		 <p>Reinigen und Desinfizieren</p>
<p>13. Den Ventilschlauch vom Pumpenfuß abnehmen.</p>	<p>14. Das Mixventil vom Pumpenfuß abnehmen.</p>	<p>15. Alle Komponenten reinigen und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)</p>
		
<p>16. Den Ventilschlauch am Pumpenfuß anbringen. NICHT schmieren!</p>	<p>17. Das Mixventil am Pumpenfuß anbringen. Es darf NICHT geschmiert werden!</p>	<p>18. Alle O-Ringe mit Petrogel schmieren.</p>
		
<p>19. Den roten O-Ring und die zwei schwarzen O-Ringe am Pumpenfuß anbringen.</p>	<p>20. Den roten O-Ring an der unteren Scheibe anbringen.</p>	<p>21. Die O-Ringe an der Außenseite der mittleren und oberen Scheiben anbringen.</p>

		
<p>22. Die zwei O-Ringe an der Innenseite der mittleren Scheibe anbringen.</p>	<p>23. Den O-Ring an der Welle anbringen.</p>	<p>24. Die Welle schmieren.</p>
		
<p>25. Die inneren O-Ringe an der mittleren Scheibe schmieren.</p>	<p>26. Die mittlere Scheibe über die Welle schieben.</p>	<p>27. Das korrekte Montageverfahren einhalten.</p>
		
<p>28. Die obere Scheibe auf die Welle schieben.</p>	<p>29. Die drei O-Ringe außen an den Scheiben noch einmal gut schmieren.</p>	<p>30. Die mittlere Scheibe gegen die untere Scheibe schieben.</p>
		
<p>31. Den Kolben in das Pumpengehäuse einsetzen. Den Kolben so weit wie möglich in das Gehäuse drücken.</p>	<p>32. Den Pumpenfuß an der Pumpe befestigen. Auf richtige Ausrichtung achten (siehe Foto).</p>	<p>33. Die Haltestifte durch das Pumpengehäuse einführen.</p>



		
<p>34. Die Düse am Rohr befestigen.</p>	<p>35. Das Düsenrohr anbringen.</p>	



Die Mixpumpe noch nicht wieder in den Mixbehälter einsetzen. Das wird bei der Inbetriebnahme durchgeführt.

7.3.14 Inbetriebnahme der Maschine (links und rechts)

<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. Den Rührer einsetzen.</p>	<p>3. Die Rührerkappe aufsetzen.</p>
<p>4. Den Mixbehälter mit 1,7 Liter Eiscrememix füllen.</p>	<p>5. Den Luftschlauch entfernen.</p>	<p>6. Die Mixpumpe in den Mixbehälter einsetzen.</p>
<p>7. Den Luftschlauch anschließen.</p>	<p>8. Den Mixbehälter mit Eiscrememix füllen.</p>	<p>9. „WASH“ drücken.</p>
<p>10. Das Eishebel nach unten drücken, bis Eiscrememix aus dem Kombikopf kommt.</p>	<p>11. Warten, bis die Mixpumpe gestoppt hat (das ist hörbar).</p>	<p>12. Die Schritte 10 drei Mal wiederholen.</p>

 <p>10 Min.</p>		
<p>13. Mindestens 10 Minuten warten.</p>	<p>14. „OFF“ drücken.</p>	<p>15. „RUN“ drücken.</p>
		
<p>16. Warten, bis 2 Zeilen im linken Display erscheinen.</p>		

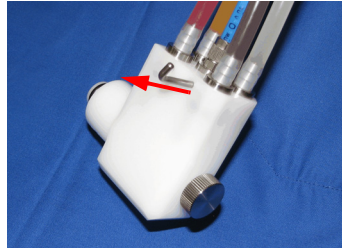
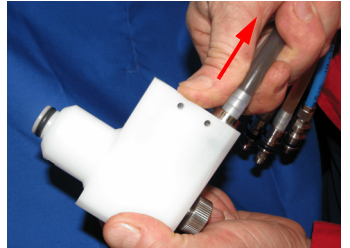

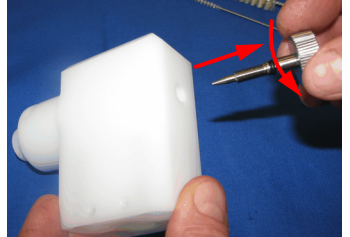

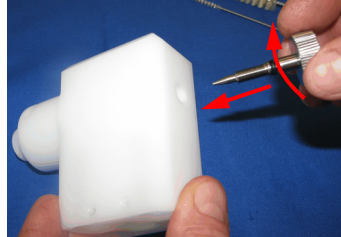


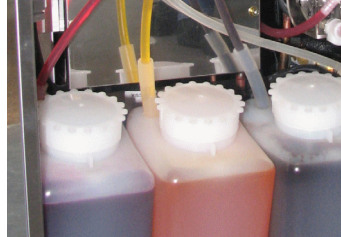





Beim Zapfen des Produktes kann zunächst mehrmals Luft herausgepresst werden. Das hört auf, nachdem mehrere Portionen Eiscreme/ Milchshake gezapft wurden.

7.3.15 Sirupkopf und Schläuche



Diese Handlungen müssen ein Mal pro 3 Monaten (ein Mal pro 2 Reinigungen) ausgeführt werden.

		
<p>1. Die zwei Haltestifte aus dem Sirupkopf ziehen.</p>	<p>2. Die Sirupschläuche und den Wasser-schlauch trennen.</p>	<p>3. Den O-Ring vom Si-rupblock abnehmen.</p>
	<p>Reinigen und Desinfizieren</p> 	
<p>4. Das Wasserregelventil vom Sirupblock abschrauben.</p>	<p>5. Alle Komponenten rei-nigen und desinfizie-ren. (siehe Abs. 7.2.3)</p>	<p>6. Das Wasserregelventil in den Sirupblock schrauben.</p>
		
<p>7. Den O-Ring am Sirup-block anbringen. NICHT schmieren!</p>	<p>8. „H“ drücken.</p>	<p>9. Alle Deckel von den Sirupbehältern ab-schrauben.</p>
<p>warmes Wasser</p> 		

<p>10. Alle Rohre an den Deckeln in einen Eimer mit warmem Wasser hängen.</p>	<p>11. „1“ drücken.</p>	<p>12. Das Milchshake-Hebel mit dem Hand ganz nach oben drücken. Mindestens 30 Sekunden entleeren.</p>
	 <p>Reinigungslösung</p>	 <p>5 min</p>
<p>13. Die Schritte 11 und 12 für die anderen Geschmacksrichtungen wiederholen.</p>	<p>14. Die Schritte 11 bis 13 mit Reinigungslösung wiederholen.</p>	<p>15. Mindestens 5 Minuten warten.</p>
 <p>lauwarmes Wasser</p>	 <p>Desinfektionslösung</p>	 <p>5 Min.</p>
<p>16. Die Schritte 11 bis 13 zwei Mal mit lauwar- mem Wasser wieder- holen.</p>	<p>17. Die Schritte 11 bis 13 mit Desinfektionslös- ung wiederholen.</p>	<p>18. Mindestens 5 Minuten warten.</p>
 <p>kaltes Wasser</p>	 <p>leer</p>	
<p>19. Die Schritte 11 bis 13 zwei Mal mit kaltem Wasser wiederholen.</p>	<p>20. Die Siruprohre aus dem Eimer nehmen.</p>	<p>21. „1“ drücken.</p>

		
<p>22. Die Siruprohre entleeren. Den Milchshake-Hebel mit der Hand ganz nach oben drücken.</p>	<p>23. Die Schritte 21 und 22 für die anderen Geschmacksrichtungen wiederholen.</p>	<p>24. Die Deckel auf die Sirupbehälter schrauben.</p>
		
<p>25. „1“ drücken.</p>	<p>26. Den Milchshake-Hebel mit der Hand nach oben drücken, bis Sirup aus dem Rohr kommt.</p>	<p>27. Die Schritte 25 und 26 für die anderen Geschmacksrichtungen wiederholen.</p>
		
<p>28. Die Sirupschläuche und den Wasser-schlauch an den Sirupkopf anschießen.</p>	<p>29. Die zwei Haltestifte in den Sirupkopf ein-führen.</p>	<p>30. Den Haltestift hoch-ziehen.</p>
		
<p>31. Den Sirupkopf in den Kombikopf einführen.</p>	<p>32. Den Haltestift nach unten drücken.</p>	<p>33. „H“ drücken.</p>

8 Transport und Lagerung

Dieses Kapitel enthält Informationen über die Lagerung und den Transport der Maschine.



Vor dem Bewegen der Maschine kontrollieren, ob alle Anschlüsse getrennt worden sind.

8.1 Transport

Beim Transport müssen folgende Regeln beachtet werden:

- Die Maschine immer aufrecht transportieren.
- Geeignete Hebemittel verwenden. Die Maschine nicht von Hand anheben.



Bei Bedarf die Maschine von einer Spezialfirma transportieren lassen. Solche Firmen verfügen über geeignete Hebe- und Transportmittel.

8.2 Lagerung

Bei der Lagerung müssen folgende Regeln beachtet werden:

- Zuerst die Maschine gründlich reinigen.
- Den Kombikopf und die Mixpumpe demontiert separat lagern.
- Der Lagerraum muss trocken mit einer Luftfeuchtigkeit von 45-75 % sein.
- Die Raumtemperatur muss zwischen 0 und 50 °C liegen.
- Der Lagerraum muss staubfrei sein, andernfalls müssen die Maschine und Maschinenteile mit Kunststoffolie abgedeckt werden.

9 Entsorgen

Dieses Kapitel enthält Informationen über das Entsorgen der Maschine.

9.1 Umweltschutz

Folgende Hinweise müssen beachtet werden:

- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Bestimmungen entsorgt werden.
- Die Werkstoffe müssen wiederverwendet oder auf eine umweltfreundliche Weise entsorgt werden.
- Wenn die Maschine Schadstoffe oder verunreinigte Flüssigkeiten enthält, müssen diese in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen entsorgt werden.



Dafür sorgen, dass Gefahrstoffe sicher entsorgt werden.

9

Betriebsanleitung
NA 6684 Duo Giant Combi Special

Kapitel 9 - Entsorgen



Anhang 1 Technische Daten

Abmessungen der Maschine	
Höhe	1620 mm
Breite	660 mm
Tiefe	880 mm
Gewicht	ca. 360 kg

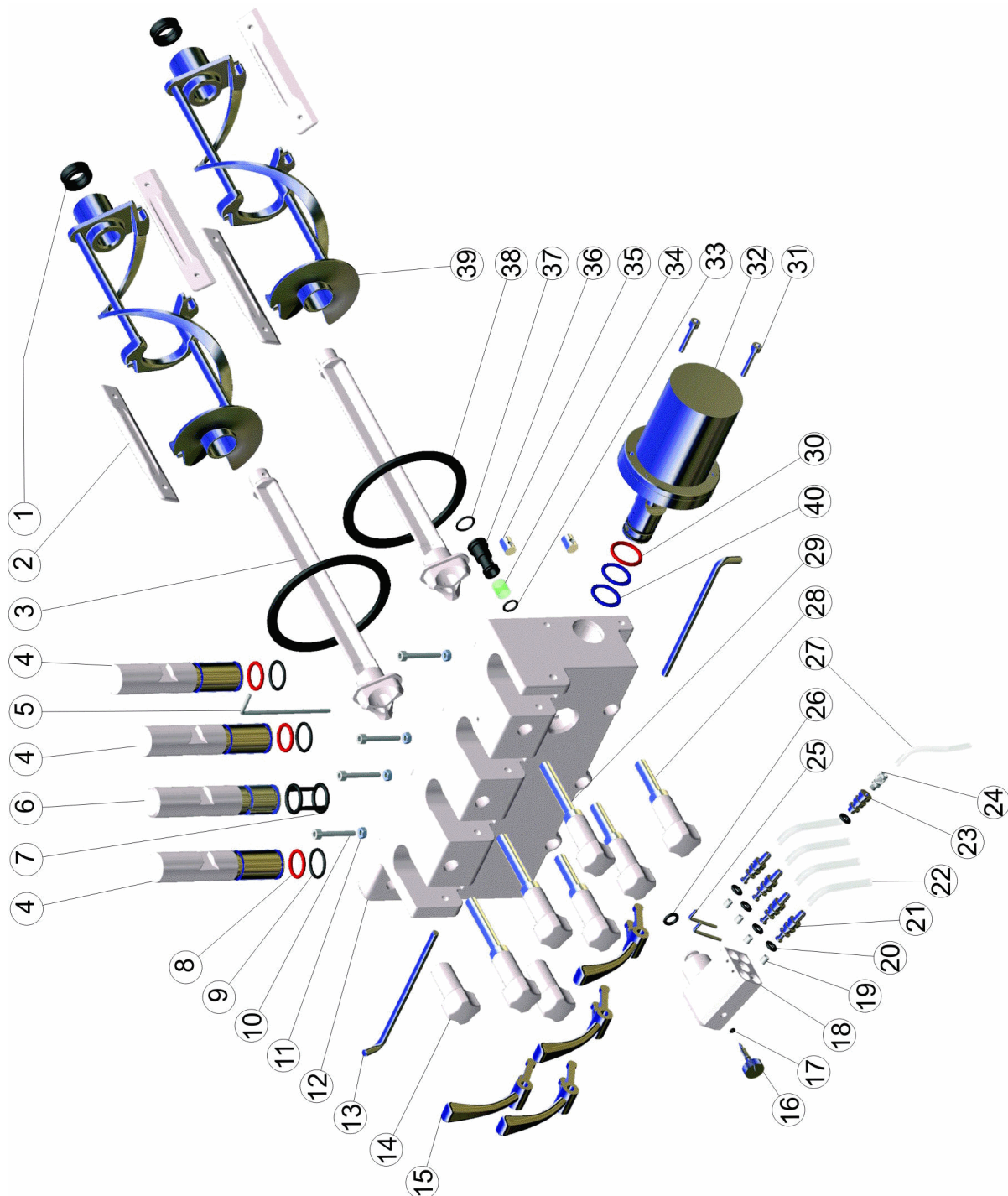
Anschlussdaten	
Elektrisch	400 V 3 x 16 A + N + PE
Wasserdruck	min. 1 Bar/max. 3 Bar
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +35 °C

Verbrauchsdaten	
Elektrisch	zweimal 3,0 kWh
Kühlwasser	zweimal 50 m ³ /Jahr

Technische Daten	
Ausgabekapazität	ca. 70 und 100 Liter/Stunde
Softeissorten	2 und gemixt
Milchshakesorten	4
Zylinderkapazität	zweimal 3,4 Liter
Mixbehälterkapazität	zweimal 20 Liter

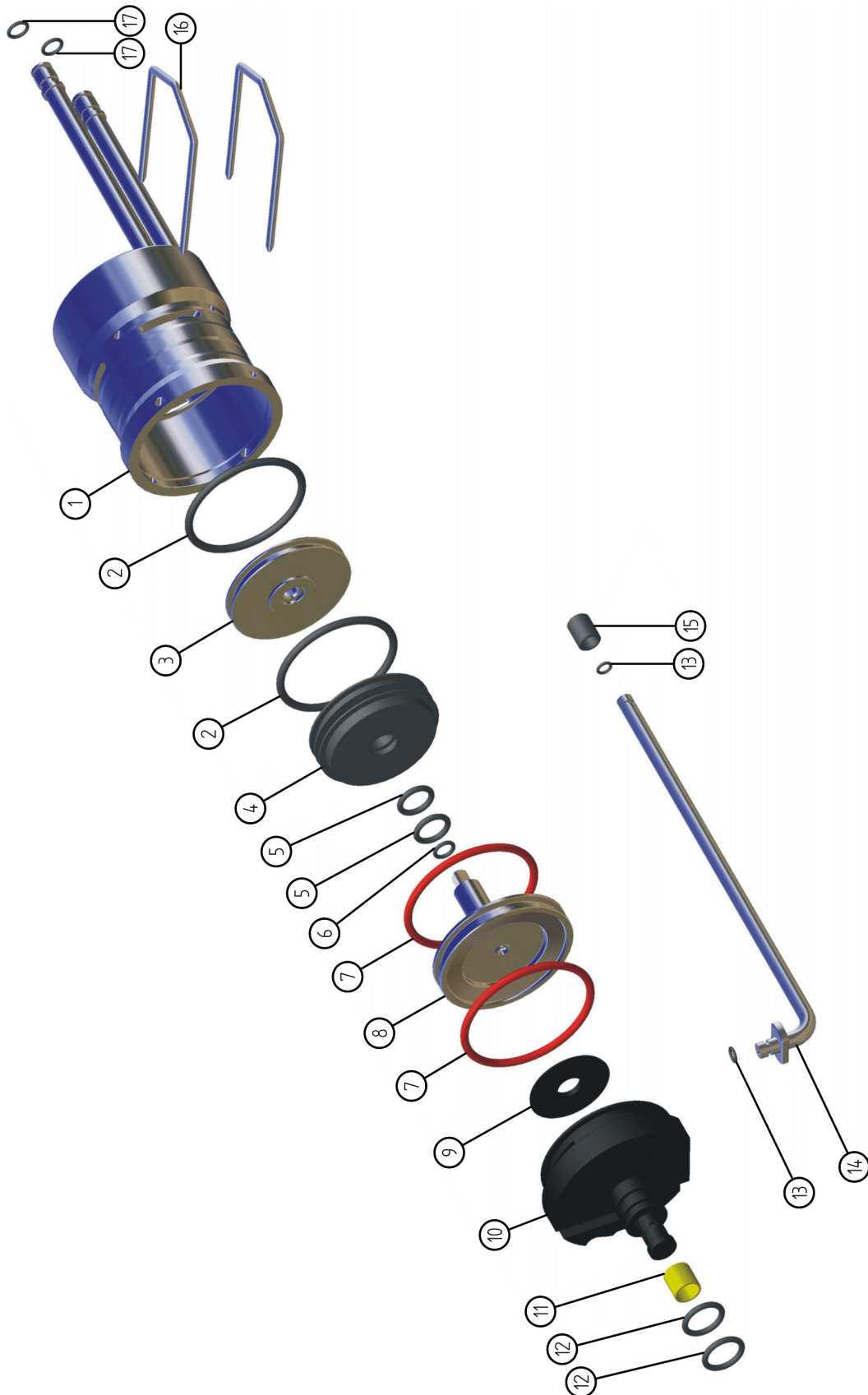
Anhang 2 Ersatzteile

A2.1 Kombikop, Sirupblock und Quirl



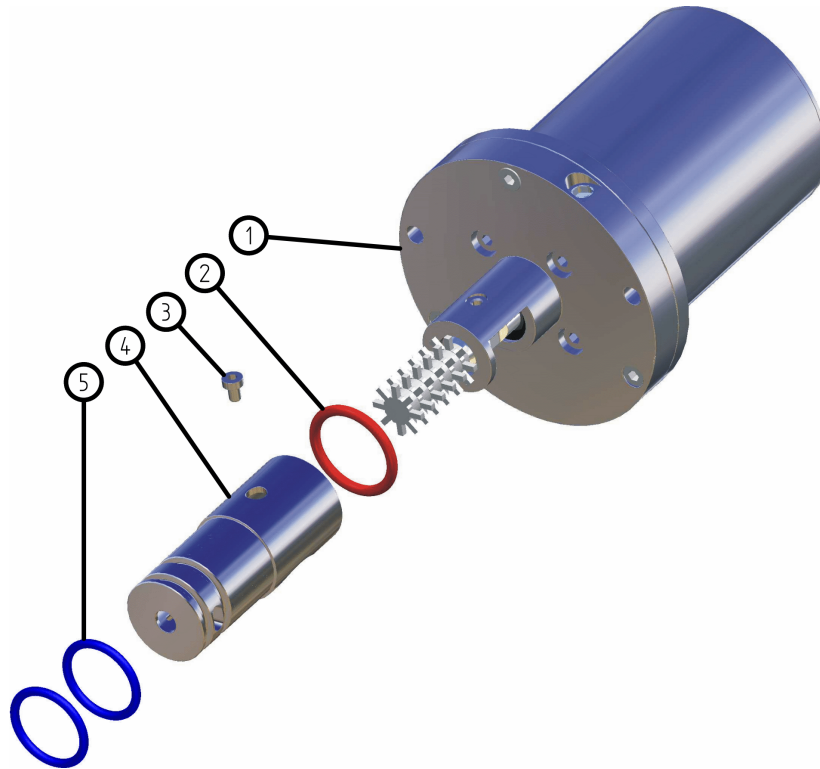
Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr	Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr
1	Cremedichtung	2	35000	22	Sirupschlauch	4	31604
2	Schaber Klinge	4	30091	23	Waterventiel	1	31590
3	Mittelstab	2	30117	24	Wasserschlauchkupplung	1	31591
4	Kolben	3	30002	25	Haltestift für Sirupblock-Schläuche	2	0800043
5	Sirupblock-Haltestift	1	33419	26	O-Ring 10 x 3	1	35008
6	Kolben H	1	30004	27	Wasserschlauch	1	32016
7	O-Ring H-Form	1	35122	28	Ansatzstück Kopfschraube	3	30034
8	O-Ring 21,82 x 3,53	3	35034	29	Ansatzstück Kopfschraube	3	30036
9	O-Ring 24 x 3	3	35006	30	O-Ring 26,58 x 3,53 (orange)	1	35001
10	Innensechskantschraube, Edelstahl M6 x 40	4		31	Innensechskantschraube, Edelstahl M6 x 35	2	
11	Mutter, Edelstahl M6	4		32	Milchshake-Motor	1	31010
12	Kombikopf NA 6684	1	730067	33	O-Ring 12 x 2	1	35012
13	Zapfhebel-Haltestift	2	31020	34	Ventilschlauch 14 mm	1	33475
14	Kopfschraube, Kunststoff	8	810011	35	Buchse für Innensechskantschraube	2	30032
15	Zapfhebel	4	31021	36	Rückschlagventil	1	30068
16	Wasserregelventil	1	31642	37	O-Ring 16 x 2	1	35014
17	O-Ring 2 x 2	1	35026	38	Dichtung	2	35003
18	Sirup-Block	1	31640	39	Zylinderrührer	2	350303
19	Ventilschlauch 6 mm	4	33471	40	O-Ring 24 x 3,5 (blau)	2	35025
20	O-Ring 7 x 3	5	35009		O-Ring Satz Kombikopf NA6684, bis zum 2008	1	33107
21	Sirupventil	4					

A2.2 Mixpumpe (zweimal)



Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Pumpengehäuse	1	33424
2	O-Ring 57 x 4	2	35015
3	Obere Scheibe	1	33443
4	Mittlere Scheibe	1	33444
5	O-Ring 14 x 3	2	35021
6	O-Ring 8 x 2	1	97010
7	O-Ring 64 x 4 (orange)	2	35011
8	Untere Scheibe mit Welle	1	33445
9	Mixventil	1	33409
10	Pumpenfuß	1	33429
11	Ventilschlauch 14 mm	1	33475
12	O-Ring 17 x 3	2	33412
13	O-Ring 5,5 x 1,5	2	35029
14	Düsenrohr	1	33493
15	Düse	1	400... (+ Maß)
16	Klemmbügel	2	0850018
17	O-Ring 7,65 x 1,78	2	33400
	O-Ring Satz Mixpumpe	1	33101

A2.3 Milchshake-Motor



Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Motor	1	31010
2	O-Ring 26,58 x 3,53	1	35001
3	Innensechskantschraube (Flachkopf) M4 x 6	1	
4	Bürstengehäuse	1	31002
5	O-Ring 24 x 3,5 (blau)	2	35025

Anhang 3 Kontrollformular

Kontrollformular NA 6684 Duo Giant Combi Special	Seriennummer	
	Kunde	
	Marke des Eismix	

Maschineneinstellungen	
Parameter	Bei Lieferung
Viskosität	
Düse	
Eistemperatur	-/- °C
Luftspeicher	%
Temperatur, mitten im Tank	°C
Temperatur, Tankpumpe	°C
Standby-Temperatur im Zylinder	°C
Pumpenverzögerung	Sek.
TF-Wassermenge	l
Pumpenluftdruck	Bar
Ausgaberate	Sek.
Kühlwassertemperatur	°C
Eiscreme-Qualität	
Milchshake-Qualität	

Einstellungen, japanischer Aufdruck		
Parameter	Erforderlich	Bei Prüfung
1	1,6	
2	8	
3	-/- 7	
4	-/-24	
5	X	X
6	72	
7	5	
8	X	X
9	72	
10	6	
11	6	
12	6	
14	0	
15	X	X

Anmerkungen:	
---------------------	--

Unterschrift	Genehmigt für Lieferung	JA/NEIN
	Liefertechniker	Kunde
	Datum	

A3

Betriebsanleitung

NA 6684 Duo Giant Combi Special

Anhang 3 - Kontrollformular

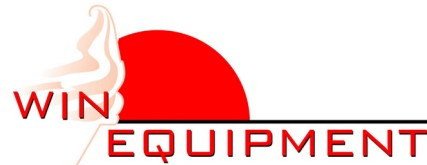


Anhang 4 EG-Konformitätserklärung

EG-Konformitätserklärung für Maschine Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, Punkt 1.A

Der Hersteller,

Win Equipment B.V.
De Kronkels 31
3752 LM Bunschoten
Niederlande



erklärt hiermit, dass die folgende Maschine:

Bezeichnung: Nissei Softeis-Maschine
Typ: NA 6684 Duo Giant Combi Special

den folgenden EG-Richtlinien entspricht:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG
- Niederspannungsrichtlinie 2006/95

und den folgenden harmonisierten europäischen Normen entspricht:

- NEN-EN-ISO 12100-1/2
- NEN-EN-IEC 60204-1

Bunschoten, 26. Februar 2010

Bezeichnung: J. Geerdink
Funktion: Betriebsleiter

A4

Betriebsanleitung

NA 6684 Duo Giant Combi Special

Anhang 4 - EG-Konformitätserklärung

