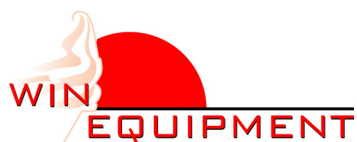




# Betriebsanleitung

NA 9420



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](mailto:info@winequipment.nl)



# Inhalt

<b>Inhalt</b> .....	3
<b>1 Einleitung</b> .....	5
1.1 Zweck .....	5
1.2 Hersteller .....	5
1.3 Kennzeichnung der Maschine .....	5
1.4 Garantie .....	6
1.5 Zubehör .....	6
1.6 Haftung .....	6
1.7 Urheberrechte .....	6
<b>2 Sicherheit</b> .....	7
2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole .....	7
2.2 Not-Aus-Schalter .....	7
2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine .....	8
2.4 Sicherheitshinweise .....	9
2.5 Bedienung und Wartung .....	10
2.6 Hygiene .....	10
2.7 Lagerung .....	10
<b>3 Installation</b> .....	11
3.1 Einleitung .....	11
3.2 Installationsstandort .....	11
3.3 Elektrischer Anschluss .....	11
<b>4 Maschinenbeschreibung</b> .....	12
4.1 Maschine in der Übersicht .....	12
4.2 Bedienfeld .....	13
<b>5 Bedienung</b> .....	15
5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags) .....	15
5.2 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags) .....	16
Ausschalten und Standby .....	17
Ausschalten und Pasteurisieren .....	18
5.3 Not-Aus-Schalter .....	19
5.4 Ein-/Ausschalten .....	19
5.5 Einstellen der Viskosität .....	20

<b>6</b>	<b>Störungen</b> .....	21
6.1	Einleitung .....	21
6.2	Meldungen auf dem Display .....	21
6.3	Störungstabelle .....	22
<b>7</b>	<b>Wartung</b> .....	24
7.1	Sicherheitshinweise .....	24
7.2	Allgemeine Anleitung .....	25
	Notwendige Hilfsmittel .....	25
	Vorsorgewartung .....	25
	Reinigen und Desinfizieren .....	26
7.3	(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine .....	27
	Vorgehensweise .....	27
	Der Maschine abtauen und entleeren .....	28
	Reinigen des Mixbehälters und Zylinders .....	29
	Maschine entkalken .....	30
	Ausbauen des Eiskopfs und des Zylinderquirls .....	31
	Demontieren des Eiskopfs, des Zylinderquirls und des Nachlaufventils .....	32
	Anbringen des Eiskopfs, des Zylinderquirls und des Nachlaufventils .....	33
	Desinfizieren der Maschine .....	35
	Inbetriebnahme der Maschine .....	36
<b>8</b>	<b>Transport und Lagerung</b> .....	37
8.1	Transport .....	37
8.2	Lagerung .....	37
<b>9</b>	<b>Entsorgen</b> .....	38
9.1	Umweltschutz .....	38
<b>Anhang 1 Technische Daten</b> .....		39
<b>Anhang 2 Ersatzteile</b> .....		40
<b>Anhang 3 EG-Konformitätserklärung</b> .....		42

# 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 9420 informieren.



**Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine diese Betriebsanleitung sorgfältig.**

## 1.2 Hersteller

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

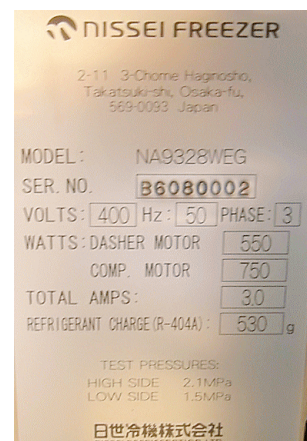


### Händlerstempel



## 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
- O-Ring-Entferner
- Reinigungsbürste, schmal und breit
- Tube mit Schmiermittel (Petrogel)
- Spraydose mit Desinfektionsmittel
- O-Ring-Ersatzset
- Satz Sicherungen

## 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 © 2013 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.**



**Tipps 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 5.3 - '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:

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 -24 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:

- **Reinigen** und **desinfizieren** Sie die Maschine gemäß den Hygienevorschriften für die Speiseeiszubereitung, jedoch mindestens 1 x alle 6 Wochen.
- **Entkalken** Sie die Maschine jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich.
- Für ein optimales Ergebnis die empfohlenen Reinigungs-, Desinfektions- und Entkalkungsmittel **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 und 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 + 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.**

# 4 Maschinenbeschreibung

*Dieses Kapitel beschreibt die Maschine und ihre Bedienelemente.*

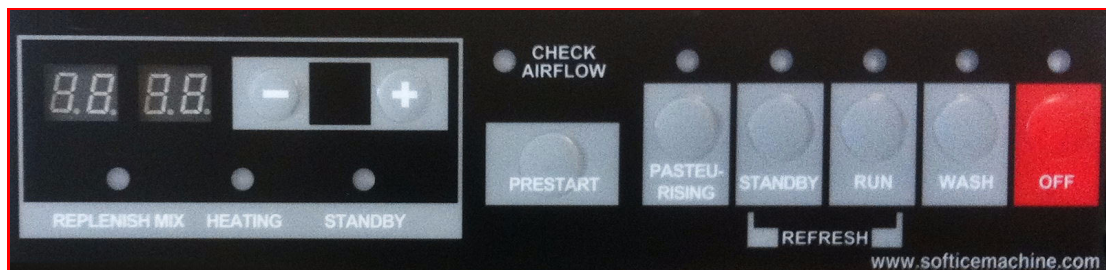
## 4.1 Maschine in der Übersicht



## 4.2 Bedienfeld



**Achtung!** Wenn die Maschine mit einem optionelen Freigabertaster ausgestattet ist funktionieren die Taster des Bedienfelds nur wenn gleichzeitig der Freigabetaster hinter der Tropfschale eingedrückt wird.



- **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 Misbehälter wird erhitzt und wieder gekühlt.
- **STANDBY**  
Schaltet die Maschine in den Standby-Modus. Der Zylinder wird auf ca. 5 °C gekühlt.
- **RUN**  
Schaltet die Maschine in den Betriebsmodus. Es kann Eiscreme gezapft werden.
- **WASH**  
Schaltet die Maschine in den Spülmodus, und schaltet den Quirl im Zylinder ein.
- **REFRESH (gleichzeitig drücken von STANDBY und RUN)**  
Schaltet die Maschine in den Refreshmodus. Der Eiscrememix im Zylinder wird abgetaut und wieder gefroren.
- **CHECK AIRFLOW**  
Kontrollleucht Kühlluft, blinkt ROT wenn die Maschine zu wenig Kühlung bekommt.

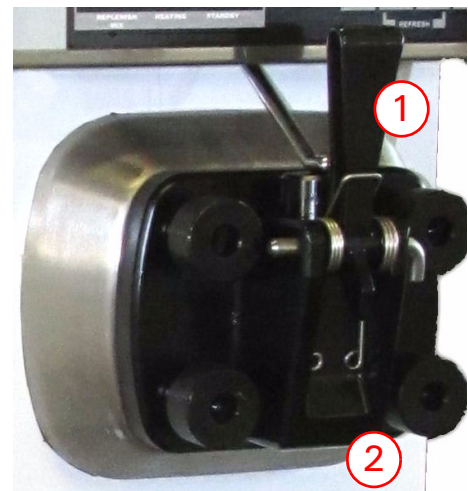


**Kontrollieren Sie ob eine freie Luftströmung nach der Unterseite der Maschine möglich ist und der Kühlluftabfuhr an der Obenseite der Maschine nicht blockiert ist.**

- **- und +**  
Wahl Tasten 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.

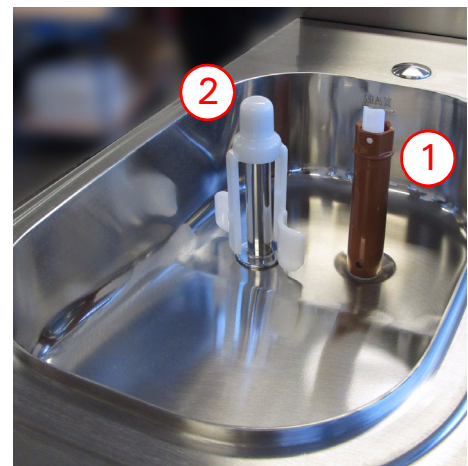
### Eiskopf

1. Softeis-Zapfhebel  
An der Unterseite des Eiskopfs befinden sich:
  1. Softeis-Zapfdüse



### Mixbehälter

1. Nachlaufventil
2. Mixbehälter-Rührer



# 5 Bedienung

*Dieses Kapitel beschreibt die tägliche Bedienung der Maschine.*







## 5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags)

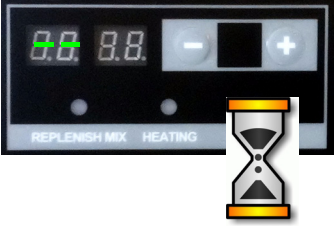
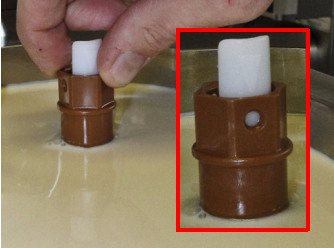



Zuerst kontrollieren, ob die Maschine im „STANDBY“-Modus ist. Sollte das nicht der Fall sein, die Temperatur des Mix im Mixbehälter messen. Wenn die Temperatur höher als 7 °C ist, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren (siehe Kapitel 7 - 'Wartung', Seite 24). Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.



**Achtung!** Wenn die Maschine mit einem optionalem Freigabertaster ausgestattet ist funktionieren die Taster des Bedienfelds nur wenn gleichzeitig der Freigabetaster hinter der Tropfschale eingedrückt wird.

		 <p><b>10 Min.</b></p>
<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „WASH“ drücken.</p>	<p>3. Mindestens 10 Minuten <b>warten</b>.</p>
		
<p>4. „OFF“ drücken.</p>	<p>5. „RUN“ drücken.</p>	<p>6. Die Zapfdüse mit Alkoholspray und einem papiernen Tuch <b>reinigen</b>.</p>

		
<p><b>7. Warten</b> bis zwei horizontale Zeilen im linken Display erscheinen.</p>	<p><b>8.</b> Das Nachlaufventil auf stand 'Offen' <b>dre- hen</b>. (Das O-Loch am Aus- senrohr unter dem Pfeil des Innenrohr.)</p>	<p><b>9.</b> Ein Eis abzapfen und diese anschließend <b>wegschütten</b>. Die Maschine ist jetzt gebrauchsfertig.</p>

## 5.2 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:


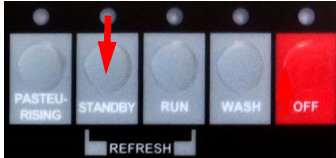
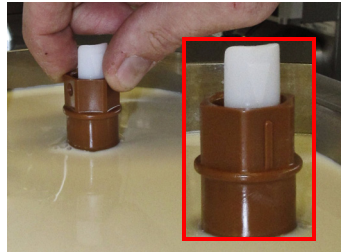
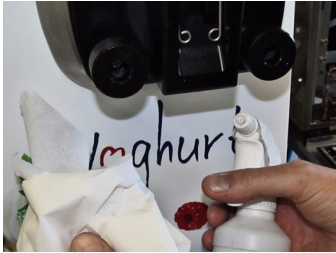
- Das Pasteurisieren findet nach dem Nachfüllen des Mix statt.
- Am Ende des Tages die Maschine immer Pasteurisieren lassen (bei niedrigem Durchsatz mindestens alle zwei Tage pasteurisieren).
- Vor Arbeitsbeginn kontrollieren, ob die Pasteurisierung richtig ausgeführt wurde.
- Pasteurisierten Mix nicht 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.**



### 5.2.1 Ausschalten und Standby

		
<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „STANDBY“ drücken.</p>	<p>3. Das Nachlaufventil auf stand 'Geschlossen' drehen. (Der Strich am Ausenrohr unter dem Pfeil am Innenrohr.)</p>
		
<p>4. Die Zapfdüse mit Alkoholspray und einem papierenen Tuch reinigen.</p>		

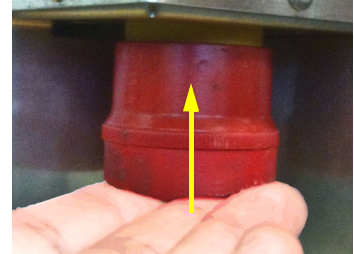
## 5.2.2 Ausschalten und Pasteurisieren

		
<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „PASTEURISING“ drücken.          Der Eismix wird jetzt pasteurisiert. Danach schaltet die Maschine in den „Standby“-Modus.</p>	<p>3. Das Nachlaufventil im stand 'geschlossen' drehen.          (Der Strich am Ausenrohr unter dem Pfeil am Innenrohr.)</p>
		
<p>4. Die Zapfdüse mit Alkoholspray und einem papiernen Tuch reinigen.</p>		

## 5.3 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.

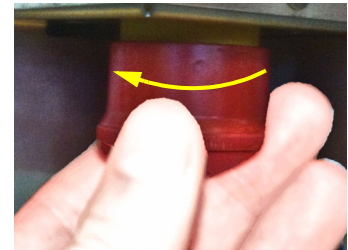


**Den Not-Aus-Schalter sofort drücken, wenn Personen oder Maschinen in Gefahr sind.**

### 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.**

## 5.4 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**.



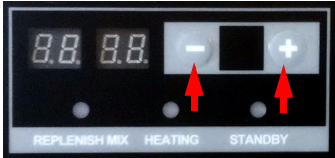


**Die Maschine am Ende des Tages nicht ausschalten, sondern auf „PASTEURISING“ oder „STANDBY“ stellen.**

## 5.5 Einstellen der Viskosität



**Sie dürfen diese Funktion ausschließlich im „Run“-Modus ausführen!**

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

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

# 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 Probleme mit den Kühlenmg.
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. 5.3, Seite 19).



**Wenn die Fehlermeldung weiterhin erscheint, bitte den Händler benachrichtigen.**

## 6.3 Störungstabelle

Problem	Ursache	Abhilfe
LO erscheint unten rechts im Display.	Zu viel Luft und zu wenig Eiscrememix im Zylinder.	Das Loch des Nachlaufventils ein Maß vergrößern (verdrehen des Aussenrohrs).
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.
Das Eis ist zu weich (nicht aufgrund von hohem Verkaufsvolumen).	Zu viel Eiscreme mix und zu wenig Luft im Zylinder	Das Loch des Nachlaufventils ein Maß verkleinern (verdrehen des Aussenrohrs).
	Die Temperatur der Eiscreme ist zu gering.	Die Viskosität erhöhen.
Die Maschine vibriert anormal.	Die Spannungsversorgung bzw. der/ die Antriebsriemen ist/ sind defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Eis tritt hinter dem Eiskopf aus.	Die Komponenten wurden nicht richtig angebracht (Kopfmuttern sind locker).	Die Komponenten richtig anbringen.
	Dichtung ist abgenutzt	Kontrollieren und ggf. ersetzen.

Problem	Ursache	Abhilfe
<p>Die grüne Leuchte „STANDBY“ leuchtet nach dem Pasteurisieren nicht auf.                      Die Maschine muss</p>  <p>anzeigen nach dem Pasteurisieren.</p>	<p>Mixbehälter-Rührer funktioniert nicht (Fehlermeldung EO5).</p>	<p>Kontrollieren, ob sich der Rührer dreht. (Dieser muss sich alle 3 bis 4 Minuten kurz drehen)                      Wenn nicht, bitte den Händler benachrichtigen.</p>
	<p>Mixbehälter-Deckel schließt nicht richtig (Wärmeverlust) (Fehlermeldung EO5).</p>	<p>Mixbehälter-Deckel richtig aufsetzen.</p>
	<p>Die Leuchte „OFF“ leuchtet. Durch einen Stromausfall wurde die Maschine komplett ausgeschaltet.</p>	<p>Kontrollieren, ob die Eiscrememix nicht gammelig ist.                      Wenn ja, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren.                      Wenn nein, die Maschine erst pasteurisieren und danach in Betrieb setzen.</p>

# 7 Wartung

*Dieses Kapitel beschreibt die Wartung und Reinigung der Maschine.*

## 7.1 Sicherheitshinweise

- Die Maschine **nicht** durch Abspritzen mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Reinigen und desinfizieren Sie die Maschine gemäß den Hygienevorschriften für die Speiseeiszubereitung, jedoch mindestens 1 x alle 6 Wochen.
- Entkalken Sie die Maschine jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich.
- Für ein optimales Ergebnis die empfohlenen Reinigungs-, Desinfektions- und Entkalkungsmittel **verwenden**.
- 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 (empfohlen: Labaz Matix F-15)
- Desinfektionsmittel (empfohlen: Labaz Desinfector)
- 80%iges Alkoholspray
- Schmiermittel (Petrogel)



**Die Menge an Petrogel reicht zum Schmieren aller Maschinenkomponenten aus.**



Jeden 4. Reinigungsdurchlauf:

- Entkalkungsmittel (empfohlen: Labaz Desca Plus)

### 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 des Nachlaufventil 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 40.**

### 7.2.3 Reinigen und Desinfizieren

- Wir empfehlen den Einsatz folgender Reinigungs- und Desinfektionsmittel:
- Reinigungsmittel: Labaz Matix F-15
- Desinfektionsmittel: Labaz Desinfector Combi

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 desinfizieren und sterile Handschuhe anziehen.**

- 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.**

---

#### Reinigungslösung

- Mischen Sie in einem sauberen Eimer eine aus 100 ml Labaz Matix F-15 und 10 Liter Warmwasser bestehende Reinigungslösung an.



**Beim Reinigen regelmäßig eine neue Reinigungslösung einsetzen!**

---

#### Desinfektionslösung

- In einem sauberen Eimer eine aus 125 ml Labaz Desinfector und 10 l kaltem Wasser bestehende Lösung erstellen. Labaz Desinfector und 10 Liter kaltes Wasser.



**Beim Desinfizieren regelmäßig eine neue Desinfektionslösung einsetzen!**

### Entkalken

Die Maschine muss mitsamt Zylinderrührer und allen gereinigten Edelstahlkomponenten der Pumpe jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich, entkalkt werden. Wir empfehlen den Einsatz des folgenden Entkalkungsmittels:

- Entkalkungsmittel: Labaz Desco Plus



**Die Maschine muss mitsamt Zylinderrührer und allen gereinigten Edelstahlkomponenten der Pumpe jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich, entkalkt werden.**

### Entkalkungslösung

- In einem sauberen Eimer eine aus 1 l Labaz Desco Plus und 10 l kaltem Wasser bestehende Lösung erstellen.

## 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. Der Maschine abtauen und entleeren.
2. Mixbehälter und Zylinder reinigen.
3. Maschine entkalken (jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich).
4. Eiskopf und Zylinderquirl entfernen.
5. Eiskopf, Zylinderquirl und Nachlaufventil abmontieren
6. Unterteilen reinigen und desinfizieren.
7. Eiskopf, Zylinderquirl und Nachlaufventil anbringen.
8. Maschine desinfizieren.
9. Maschine starten.



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













## 7.3.2 Der Maschine abtauen und entleeren.




		<b>10 Min</b>
<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „PASTEURISING“ drücken.</p>	<p>3. 10 Minuten <b>warten</b>.</p>
		<b>10 Sek</b>
<p>4. „OFF“ drücken.</p>	<p>5. Den Not-Aus-Schalter drücken.</p>	<p>6. 10 Sekunden <b>warten</b>.</p>
<p>7. Die Not-Aus- Funktion rückstellen.</p>	<p>8. Das Nachlaufventil entfernen.</p>	<p>9. Den Rührer <b>entfernen</b>.</p>
<p>10. Den Eiscrememix aus der Maschine <b>ablassen</b>.</p>		



**Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!**

### 7.3.3 Reinigen des Mixbehälters und Zylinders

 <p>kaltes Wasser</p>		
<p>1. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser <b>füllen</b>.</p>	<p>2. „WASH“ <b>drücken</b>.</p>	<p>3. Den Mixbehälter <b>reinigen</b>.</p>
		 <p>Reinigungs-Lösung</p>
<p>4. Das gesamte Wasser aus der Maschine <b>ablassen</b>.</p>	<p>5. „OFF“ <b>drücken</b>.</p>	<p>6. Den Mixbehälter vollständig mit einer Reinigungslösung <b>füllen</b>.</p>
	 <p>5 Min.</p>	
<p>7. „WASH“ <b>drücken</b>.</p>	<p>8. 5 Minuten <b>warten</b>.</p>	<p>9. Den Mixbehälter <b>reinigen</b>.</p>
		 <p>kaltes Wasser</p>
<p>10. Die gesamte Reinigungslösung aus der Maschine <b>ablassen</b>.</p>	<p>11. „OFF“ <b>drücken</b>.</p>	<p>12. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser <b>füllen</b>.</p>

 <p><b>5 Min.</b></p>		 <p>kaltes Wasser</p>
<p><b>13.</b> 5 Minuten <b>warten.</b></p>	<p><b>14.</b> Das gesamte Wasser aus der Maschine <b>ablassen.</b></p>	<p><b>15.</b> Die Schritte 12 bis 16 <b>wiederholen.</b></p>







### 7.3.4 Maschine entkalken



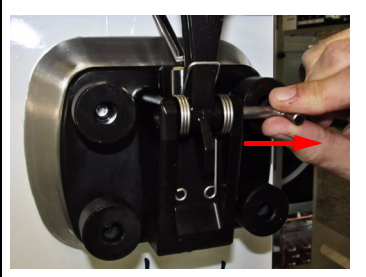




**Maschine jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich entkalken.**









**Die gereinigten Edelstahlkomponenten der Pumpe lose in den Mischtank legen, um diese ebenfalls zu entkalken.**

 <p>Entkalkungs-Lösung</p>	 <p><b>10 min</b></p>	
<p><b>1.</b> Den Mixbehälter vollständig mit einer Entkalkungslösung <b>füllen.</b></p>	<p><b>2.</b> Mindestens 10 Minuten <b>warten.</b></p>	<p><b>3.</b> Die gesamte Entkalkungslösung aus der Maschine <b>ablassen.</b></p>
 <p>kaltes Wasser</p>		 <p>kaltes Wasser</p>
<p><b>4.</b> Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser <b>füllen.</b></p>	<p><b>5.</b> Das gesamte Wasser aus der Maschine <b>ablassen.</b></p>	<p><b>6.</b> Die Schritte 4 und 5 <b>wiederholen.</b></p>

### 7.3.5 Ausbauen des Eiskopfs und des Zylinderquirls




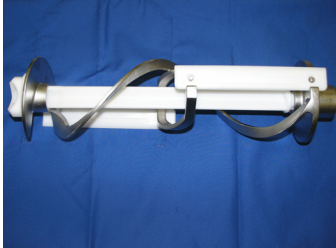



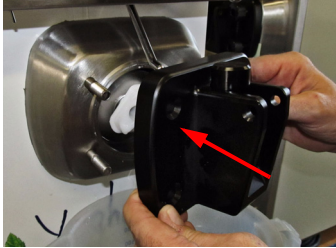

		
<p>1. Den Haltestift vom Zapfhebel <b>abnehmen</b>.</p>	<p>2. Den Zapfhebel <b>abnehmen</b>.</p>	<p>3. Die vier Schrauben <b>lösen</b>.</p>
		
<p>4. Den Eiskopf von der Maschine <b>abnehmen</b>.</p>	<p>5. Den Quirl aus dem Zylinder <b>entfernen</b>.</p>	

## 7.3.6 Demontieren des Eiskopfs, des Zylinderquirls und des Nachlaufventils

		
<p>1. Den Kolben aus dem Eiskopf <b>drücken</b>.</p>	<p>2. Die O-Ringe vom Kolben <b>abnehmen</b>.</p>	<p>3. Die Dichtung an der Rückseite des Eiskopfs <b>abnehmen</b>.</p>
		
<p>4. Den Quirl <b>demontieren</b>.</p>	<p>5. Das Innen- und Außenrohr des Nachlaufventils <b>auseinandernehmen</b>.</p>	<p>6. Die O-Ringe vom Nachlaufventil <b>abnehmen</b>.</p>









### 7.3.7 Anbringen des Eiskopfs, des Zylinderquirls und des Nachlaufventils

		
<p>1. Die O-Ringe für den Kolben und das Nachlaufventil <b>schmieren</b>.</p>	<p>2. Die zwei O-Ringe am Kolben <b>anbringen</b>.</p>	<p>3. Den Kolben in den Eiskopf <b>einsetzen</b>.</p>
		
<p>4. Den Quirl <b>zusammenbauen</b>.</p>	<p>5. Die zwei O-ringe am Innenrohr <b>anbringen</b>.</p>	<p>6. Das Innenrohr und Aussenrohr <b>zusammen drücken</b>.</p>
		
<p>7. Das Quirl in den Zylinder <b>einsetzen</b>.</p>	<p>8. Den Eiskopf auf die Maschine <b>setzen</b>. (Achten Sie auf den Stift der Eiskopfsicherung! Stift nach oben drücken und den Eiskopf gut gegen den Zylinder drücken.)</p>	<p>9. Die vier Schrauben locker in der gezeigten Reihenfolge <b>anziehen</b>. Dann fest von Hand in derselben Reihenfolge anziehen.</p>

		
<p><b>10.</b> Die Feder am Zapfhebeln <b>anbringen</b>. (Achten Sie darauf die Feder an zu bringen wie auf dem Bild)</p>	<p><b>11.</b> Den Zapfhebel im Eiskopfs <b>zusammenbauen</b>.</p>	<p><b>12.</b> Den Haltestift des Zapfhebels <b>anbringen</b>. (<b>Achtung!</b> Der Zapfhebel darf selbst zu dem geschlossenen Stand zurückkommen.)</p>

**7.3.8 Desinfizieren der Maschine**

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

## 7.3.9 Inbetriebnahme der Maschine

<p>1. Den Rührer <b>einsetzen</b>.</p>	<p>2. Den Mixbehälter mit 1,3 Liter Eiscrememix <b>füllen</b>.</p>	<p>3. Das Nachlaufventil in den Mixbehälter <b>einsetzen</b>.</p>
<p>4. Das Nachlaufventil auf stand 'Geschlossen' <b>drehen</b>. (Der Strich am Aussenrohr unter dem Pfeil des Innenrohrs.)</p>	<p>5. „WASH“ <b>drücken</b>.</p>	<p>6. Den Mixbehälter mit Eiscrememix <b>füllen</b>.</p>
<p>7. Ungefähr 5 Minuten <b>warten</b>.</p>	<p>8. „OFF“ <b>drücken</b>.</p>	<p>9. „RUN“ <b>drücken</b>.</p>
<p>10. <b>Warten</b>, bis 2 Zeilen im linken Display erscheinen.</p>	<p>11. Das Nachlaufventil auf stand 'offen' <b>drehen</b>. (Das O-Loch am Aussenrohr unter dem Pfeil des Innenrohr.)</p>	<p>12. Ein Eis <b>abzapfen</b> und diese anschließend <b>wegschütten</b>. Die Maschine ist jetzt <b>gebrauchsfertig</b>.</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 Eiskopf und das Nachlaufventil 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.**

# Anhang 1 Technische Daten

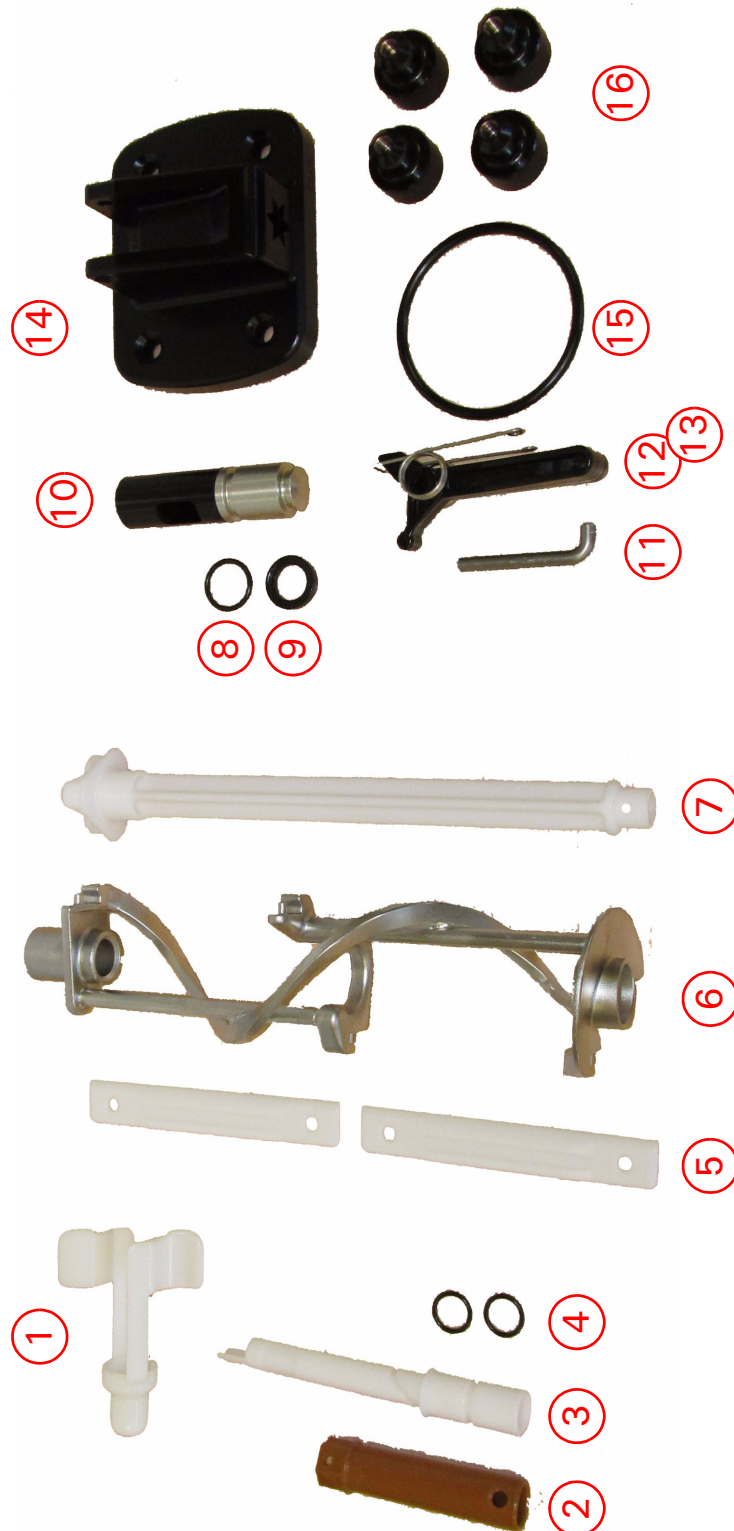
Abmessungen der Maschine	
Höhe	800 mm 900 mm (inklusive Wasserhahn)
Breite	290 mm
Tiefe	685 mm
Gewicht	ca. 97 kg

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

Verbrauchsdaten	
Elektrisch	2 kWh

Technische Daten	
Ausgabekapazität	ca. 30 Liter/Stunde
Softeissorten	1
Zylinderkapazität	1,9 Liter
Mixbehälterkapazität	5 kg

## Anhang 2 Ersatzteile





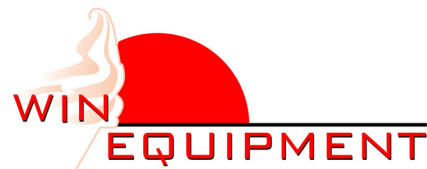
Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Mixbehälter-Rührer	1	138889
2	Hülse braun für das Nachlaufventil	1	138807
3	Standrohr für das Nachlaufventil	1	138033
4	O-Ring 17 x 2,5	2	137143
5	Schaber Klinge	2	30091
6	Zylinderrührer	1	138803
7	Mittelstab	1	30117
8	O-Ring 24 x 3	1	35006
9	O-Ring Viereck	1	35004
10	Kolben	1	138804
11	Haltestift Zapfhebel	1	31022
12	Zapfhebel	1	138805
13	Feder für den Zapfhebel	1	139185
14	Eiskopfp	1	138801
15	Dichtung ø 85	1	139147
16	Kopfschraube	4	138806
	O ring set NA 9420 Gravity	1	33204

# Anhang 3 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 9420

den folgenden EG-Richtlinien entspricht:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

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