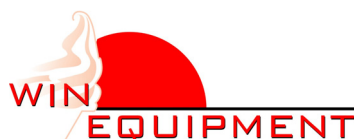




# Betriebsanleitung

## NA 9320 Prof XL-pumpe



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 .....	7
<b>2 Sicherheit</b> .....	8
2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole .....	8
2.2 Not-Aus-Schalter .....	9
2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine .....	9
2.4 Sicherheitshinweise .....	10
2.5 Bedienung und Wartung .....	11
2.6 Hygiene .....	11
2.7 Lagerung .....	11
<b>3 Installation</b> .....	12
3.1 Einleitung .....	12
3.2 Installationsstandort .....	12
3.3 Elektrischer Anschluss .....	12
<b>4 Maschinenbeschreibung</b> .....	13
4.1 Funktion und Produkte .....	13
4.2 Maschine in der Übersicht .....	13
<b>5 Bedienung</b> .....	16
5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags) .....	16
5.2 Zapfen Softeis .....	18
5.3 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags) .....	19
Ausschalten und Standby .....	19
Ausschalten und Pasteurisieren .....	20
5.4 Not-Aus-Schalter .....	20
5.5 Ein-/Ausschalten .....	21
5.6 Einstellen der Viskosität .....	21

<b>6</b>	<b>Störungen</b>	22
6.1	Einleitung	22
6.2	Meldungen auf dem Display	22
6.3	Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?	23
	Wie überprüfen Sie, ob die Pumpe Störungen verursacht?	23
	Abhilfe bei zu weichem, nassen oder wässrigem Eis	23
	Maßnahmen bei Kratzgeräuschen, Spucken oder „LO“-Anzeige	24
6.4	Störungstabelle	25
<b>7</b>	<b>Wartung</b>	27
7.1	Sicherheitshinweise	27
7.2	Allgemeine Anleitung	28
	Notwendige Hilfsmittel	28
	Vorsorgewartung	28
	Reinigen und Desinfizieren	29
7.3	(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine	30
	Vorgehensweise	30
	Abtauen und Entleeren des Zylinders	31
	XL-pumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen	32
	Den Mixbehälter entleeren	32
	Reinigen des Mixbehälters und Zylinders	33
	Maschine entkalken	35
	Ausbauen des Eiskopfs	36
	Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Eiskopfs	37
	Anbringen des Eiskopfs	38
	(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinderquirls	39
	Anbringen des Eiskopfs	40
	Desinfizieren der Maschine	41
	(De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der XL-pumpe	42
	Inbetriebnahme der Maschine	46
<b>8</b>	<b>Transport und Lagerung</b>	48
8.1	Transport	48
8.2	Lagerung	48
<b>9</b>	<b>Entsorgen</b>	49
9.1	Umweltschutz	49
<b>Anlage 1</b>	<b>Technische Daten</b>	51
<b>Anlage 2</b>	<b>Ersatzteile</b>	52
A2.1	Eiskopf und Quirl	52
A2.2	XL-pumpe	54
<b>Anlage 3</b>	<b>EG-Konformitäts-erklärung</b>	56

# 1 Einleitung

*Dieses Kapitel enthält allgemeine Informationen über die Maschine.*

## 1.1 Zweck

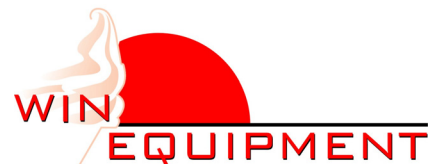
Diese Betriebsanleitung soll den Bediener über den Betrieb und die Wartung der NA 9320 Prof informieren.



**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
- Kolbenzieher
- Reinigungsbürste, schmal und breit
- Tube mit Schmiermittel (Petrogel)
- Spraydose mit Desinfektionsmittel
- O-Ring-Ersatzset
- Satz 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 © 2014 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.**

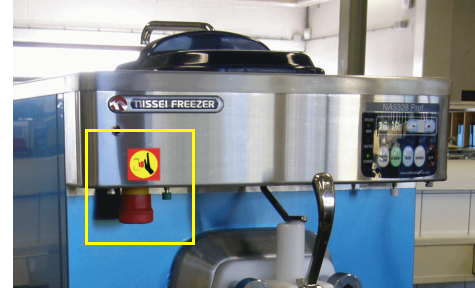


## 2.2 Not-Aus-Schalter

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.

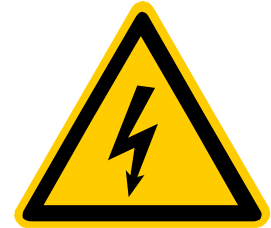


Spritzwasser vermeiden!

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 -27 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 rechten Seiten 10 cm und den linken Seiten 50 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 (230 Volt, 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.**

# 4 Maschinenbeschreibung

*Dieses Kapitel beschreibt die Maschine und ihre Bedienelemente.*

## 4.1 Funktion und Produkte

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

## 4.2 Maschine in der Übersicht

1. Bedienfeld
2. Air Leuchte und Taste
3. Not-Aus-Schalter
4. Refresh-Taste
5. Eiskopf
6. Mixbehälter mit Wasserhahn



## Air

Schaltet den Luftkompressor ein bzw. aus. Das Licht leuchtet, wenn der Luftkompressor eingeschaltet ist.



**„AIR“ muss im Betriebsmodus immer eingeschaltet sein.**

## Bedienfeld

- **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 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 ROT während der Pasteurisierung.
- **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. Turbopumpe XL
2. Mixbehälter-Rührer
3. Luftschläuche






## 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 27). 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 27). Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.</p>	<p>2. „OFF“ drücken.</p>	<p>3. „WASH“ drücken.</p>






 <p><b>10 Min.</b></p>		
<p><b>4. Mindestens 10 Minuten warten.</b></p>	<p><b>5. „OFF“ drücken.</b></p>	<p><b>6. „RUN“ drücken.</b></p>
		
<p><b>7. Warten bis zwei horizontale Zeilen im linken Display erscheinen.</b></p>	<p><b>8. Ein oder zwei Eis abzapfen und diese(s) anschließend <b>wegschütten</b>.</b>          Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.</p>	



**Die Inbetriebnahme der Maschine nach der Reinigung ist in Kapitel 7 - 'Wartung', Seite 27 beschrieben.**

## 5.2 Zapfen Softeis

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

### Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Softeis:

- Wenn vor einigen Minuten lang keine Eiscreme 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.

## 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



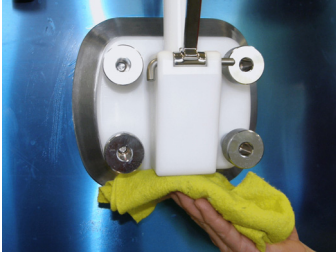
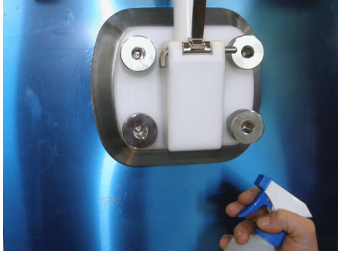
Die niederländischen Hygienevorschriften sehen folgende Richtlinien zum Pasteurisieren vor:

- 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.




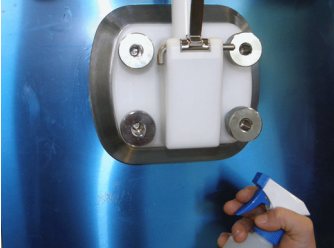


**Ihr Händler empfiehlt Ihnen, die oben genannten Richtlinien einzuhalten.**

### 5.3.1 Ausschalten und Standby

		
<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „STANDBY“ drücken.</p>	<p>3. Den Eiskopf und die Maschine mit einem sauberen Tuch <b>reini-gen</b>.</p>
		
<p>4. Den Eiskopf mit 80%igem Alkoholspray <b>desinfizieren</b>.</p>		

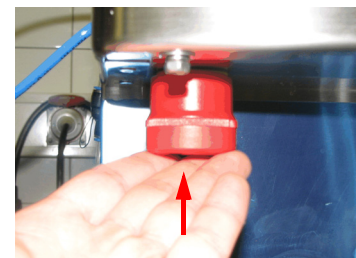
## 5.3.2 Ausschalten und Pasteurisieren

		
<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. Den Eiskopf und die Maschine mit einem sauberen Tuch <b>reinigen</b>.</p>
		
<p>4. Den Eiskopf mit 80%igem Alkoholspray <b>desinfizieren</b>.</p>		

## 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**.






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

## 5.6 Einstellen der Viskosität



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

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

		 <p><b>5 Sek.</b></p>
<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 kann wärme Luft unzureichend ableiten.
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 20).



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

## 6.3 Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?

Grundvoraussetzung, um den meisten Nutzen mit der Maschine zu erreichen, ist ein stabiler, reibungsloser Betrieb mit einem konstanten Luft-Eiscrememix-Verhältnis. Ist dieses Luft-Eiscrememix nicht konstant, dann ist das abgezapfte Eis entweder zu weich oder gar nass, die Maschine macht ein kratzendes Geräusch, der Eiskopf spuckt oder das Maschinendisplay zeigt „LO“ an. Bei Auftreten eines der oben genannten Erscheinungen zuerst vor einer Veränderung der Maschineneinstellungen überprüfen, ob die Pumpe noch gut funktioniert.

### 6.3.1 Wie überprüfen Sie, ob die Pumpe Störungen verursacht?

Ob die Pumpe noch gut funktioniert, lässt sich an folgenden zwei hintereinander ausgeführten Handlungen überprüfen:

1. Einen Tropfen Wasser auf der Zapfdüse absetzen und ein wenig Eis abzapfen. Der Wassertropfen muss in das Düsenrohr gezogen werden.
2. Anschließend ein normal großes Eis abzapfen. Die Pumpe muss innerhalb von zwei bis drei Hüben stoppen.

Tritt keiner der beiden Fälle ein, zuerst die Pumpe aus der Maschine deinstallieren und diese gemäß Abschnitt 7.3.12 reinigen.

Nach Wiedereinbau der Pumpe zuerst 20 bis 25 Eis zapfen, bevor Sie das Ergebnis bewerten können.

### 6.3.2 Abhilfe bei zu weichem, nassen oder wässrigem Eis

Ein weiches, nasses oder wässriges Eis wird zumeist von zu wenig Luft im Eis verursacht. In einigen Fällen kann die Ursache für ein zu weiches, nasses oder wässriges Eis auch eine zu hohe Temperatur ( $> -5\text{ °C}$ ) des abgezapften Eises sein. Folgende Schritte ausführen, um das abgezapfte Eis etwas trockener und steifer zu machen:

1. Temperatur des abgezapften Eises messen. Ist die Temperatur höher als  $-5\text{ °C}$ , muss die Viskosität um einen halben Punkt erhöht werden (siehe Abschnitt 5.6).
2. Ist die Temperatur des abgezapften Eises niedriger als  $-5\text{ °C}$ , zuerst das auf dem Düsenrohr befindliche Düsenloch auf Verstopfung überprüfen. Falls ja, die Düse gründlich reinigen und anschließend wieder auf dem Düsenrohr befestigen. Das Luft-Eiscrememix-Verhältnis wird sich wieder einspielen, sodass die Qualität des 20. bis 25. abgezapften Eises wieder verbessert ist.

Sind die Probleme nicht auf die Punkte 1 oder 2 zurückzuführen, eine Düse mit einem größeren Düsenloch einsetzen.

Die Düsengrößen der Düsen im Zubehörkoffer sind um jeweils 5 Schritte erhöht. Zuerst eine mit der nächsthöheren Zahl versehene Düse auf dem Düsenrohr befestigen. Wurde z. B. Düsennummer 70 verwendet, jetzt Düsennummer 75 verwenden.

Das Luft-Eiscrememix-Verhältnis wird sich anschließend von selbst wieder einstellen, sodass die Qualität des 20. bis 25. abgezapften Eises wieder verbessert ist. Hat sich die Qualität des abgezapften Eises selbst nach dem 20. bis 25. Eis noch nicht wieder verbessert, eine mit der nächsthöheren Nummer versehene Düse montieren und dieses Verfahren solange wiederholen, bis ein trockenes und Steifes Eis abgezapft werden kann.

### **6.3.3 Maßnahmen bei Kratzgeräuschen, Spucken oder „LO“-Anzeige**

Kratzgeräusche, Spucken oder eine „LO“-Anzeige wird fast immer durch zu viel Luft im Zylinder verursacht. Es entstehen im Zylinder freie Luftblasen, die beim Abzapfen des Eises aus der Eismaschine herausplatzen. Dieses Problem lässt sich durch Montage einer Düse mit kleinerem Lochdurchmesser auf dem Düsenrohr beseitigen.


Die Düsengrößen der Düsen im Zubehörkoffer sind um jeweils 5 Schritte erhöht. Zuerst eine mit der nächstniedrigeren Zahl versehene Düse auf dem Düsenrohr befestigen. Wurde z. B. Düsennummer 80 verwendet, jetzt Düsennummer 75 verwenden.

Das Luft-Eiscrememix-Verhältnis wird sich anschließend von selbst wieder einstellen, sodass nach dem 20. bis 25. abgezapften Eis die Kratzgeräusche, das Spucken oder die „LO“-Anzeige verschwunden sind. Hat sich die Qualität des abgezapften Eises selbst nach dem 20. bis 25. Eis noch nicht wieder verbessert, eine mit der nächstkleineren Zahl versehene Düse montieren und dieses Verfahren solange wiederholen, bis das Eis normal abgezapft werden kann.



## 6.4 Störungstabelle

Problem	Ursache	Abhilfe
LO erscheint unten rechts im Display.	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Siehe Abschnitt 6.3 „Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?“
Die Kontrollleuchte „AIR“ blinkt.	Das Luftdruck-Gleichgewicht im Zylinder ist gestört.	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.
Schaben und klopfen.	Zu viel Luft im Zylinder.	Siehe Abschnitt 6.3 „Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?“
Das Eis ist zu weich (nicht aufgrund von hohem Verkaufsvolumen)	Nicht viel Luft in der Eiscreme (nicht aufgrund von geringem Verkauf über lange Zeit).	Siehe Abschnitt 6.3 „Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?“
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>Bitte den Händler benachrichtigen.</p>

# 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.
- 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)
- O-Ring-Entferner und Kolbenzieher
- 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 der XL-pumpe 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 52.**

### 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





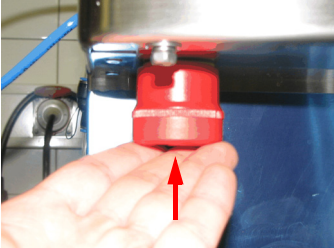



Zerlegen/Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Maschine ist ein aufwendiger Vorgang. Für ein effizientes Vorgehen wird folgende Reihenfolge empfohlen:

1. Den Zylinder abtauen und entleeren.
2. Die XL-pumpe und den Mixbehälter-Rührer entfernen.
3. Mixbehälter entleeren.
4. Mixbehälter und Zylinder reinigen.
5. Maschine entkalken (jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich).
6. Eiskopf entfernen.
7. Eiskopf zerlegen, reinigen und desinfizieren.
8. Zylinderquirl und Cremedichtung (ab)montieren, reinigen und desinfizieren.
9. Eiskopf anbringen.
10. Maschine desinfizieren.
11. XL-pumpe reinigen, spülen und desinfizieren.
12. Maschine starten.



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

### 7.3.2 Abtauen und Entleeren des Zylinders

		 <p><b>10 Min.</b></p>
<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „PASTEURISING“ drücken.</p>	<p>3. 10 Minuten <b>warten</b>.</p>
		 <p><b>10 Sek.</b></p>
<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. Den Eiscrememix aus dem Zylinder <b>ablassen</b>.          Weiter Produkt ablassen, bis der Eiscrememix nicht mehr unter Druck steht.</p>	



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

### 7.3.3 XL-pumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen



**Vor dem Entfernen der XL-pumpe aus dem Mixbehälter dafür sorgen, dass der Zylinder nicht mehr unter Druck steht.**

<p><b>1. Die Luftschläuche trennen.</b></p>	<p><b>2. Die XL-pumpe herausnehmen.</b>        Die Pumpe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ausklinken und dann gerade nach oben wegziehen.</p>	<p><b>3. Einen Luftschlauch über die zwei Luftrohre schieben.</b></p>
<p><b>4. Die Rührerkappe abnehmen.</b></p>	<p><b>5. Den Rührer entfernen.</b></p>	

### 7.3.4 Den Mixbehälter entleeren.













<p><b>1. „WASH“ drücken.</b></p>	<p><b>2. Das gesamte Eiscrememix aus der Maschine ablassen.</b></p>	<p><b>3. „OFF“ drücken.</b></p>



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



### 7.3.5 Reinigen des Mixbehälters und Zylinders

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

<p>13. „WASH“ drücken.</p>	<p>14. 5 Minuten <b>warten</b>.</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 XL-pumpe noch nicht in den Mixbehälter einsetzen. Dies erfolgt erst bei der Inbetriebnahme der Maschine.**

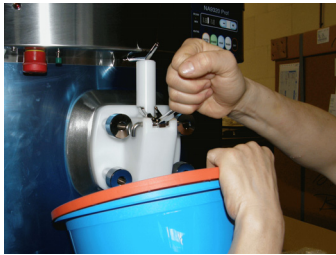

**7.3.6 Maschine entkalken**



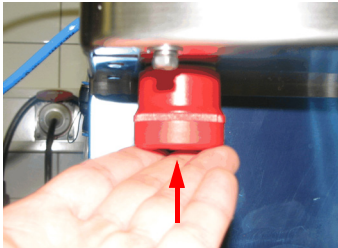
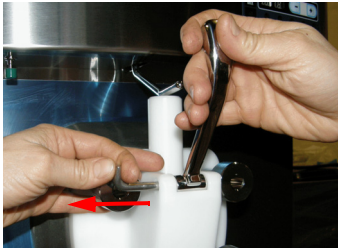

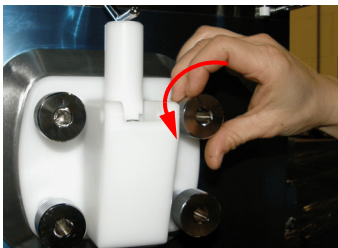
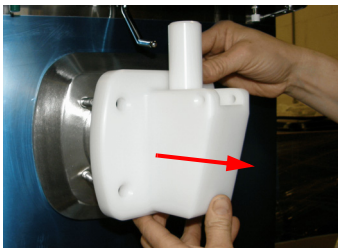
**Maschine jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich entkalken.**



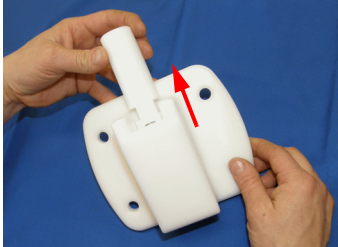
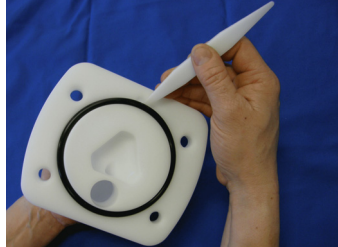


**Die gereinigten Edelstahlkomponenten der Pumpe lose in den Mischtank legen, um diese ebenfalls zu entkalken.**

		
<p><b>1.</b> Den Mixbehälter vollständig mit einer Entkalkungslösung füllen.</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><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>


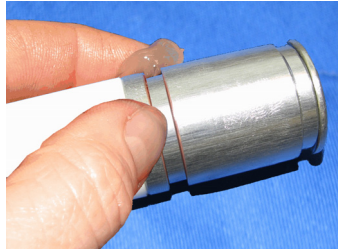

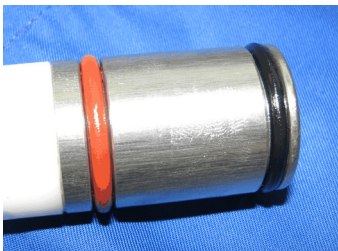
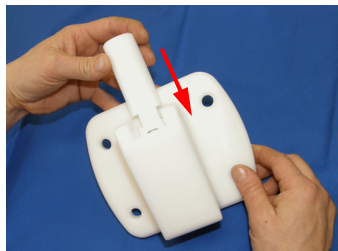
### 7.3.7 Ausbauen des Eiskopfs.

		
<p>1. Den Not-Aus-Schalter <b>drücken</b> um die Maschine aus zu schalten.</p>	<p>2. Den Haltestift vom Zapfhebel <b>abnehmen</b>.</p>	<p>3. Den Zapfhebel <b>abnehmen</b>.</p>
		
<p>4. Die vier Schrauben <b>lösen</b>.</p>	<p>5. Den Eiskopf von der Maschine <b>abnehmen</b>.</p>	


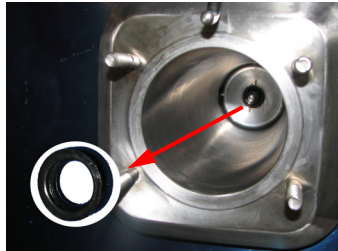




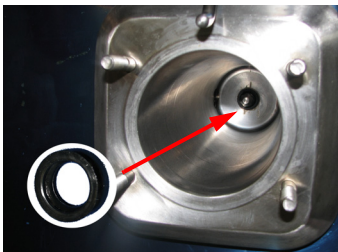
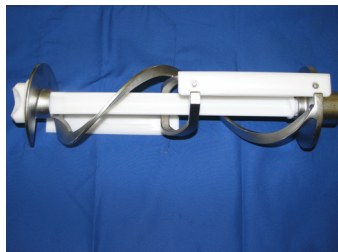

### 7.3.8 Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Eiskopfs.

		
<p>1. Den Kolben aus dem Eiskopf <b>drücken</b>.</p>	<p>2. Die Dichtung an der Rückseite des Eiskopfs <b>abnehmen</b>.</p>	<p>3. Die O-Ringe vom Kolben <b>abnehmen</b>.</p>
 <p>Reinigen und Desinfizieren</p>		
<p>4. Alle Komponenten <b>reinigen</b> und <b>desinfizieren</b> und diese (dann) mit Sorgfalt <b>tröcknen</b> mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier). (siehe Abs. 7.2.3)</p>		

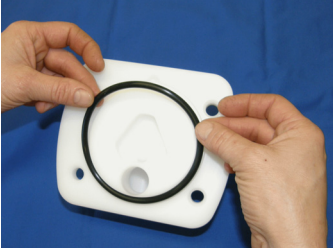
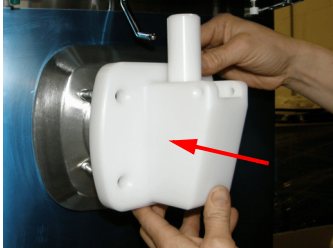
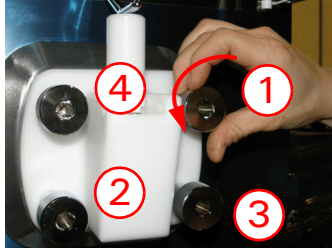
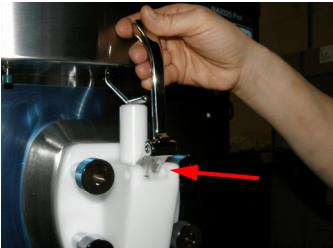
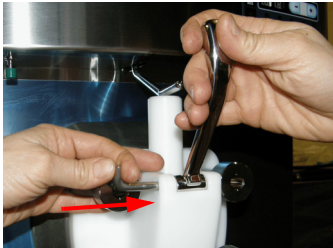
## 7.3.9 Anbringen des Eiskopfs

		
<p>1. Die O-Ringe für den Kolben <b>schmieren</b>.</p>	<p>2. Die Rillen für die O-ringe <b>schmieren</b>.</p>	<p>3. Die zwei O-Ringe am Kolben <b>anbringen</b>.</p>
		
<p>4. Die korrekte Reihenfolge beim Anbringen <b>einhalten</b>.</p>	<p>5. Den Kolben in den Eiskopf <b>einsetzen</b>.</p>	

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

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

## 7.3.11 Anbringen des Eiskopfs

		
<p>1. Die Dichtung und den Kunststofflager an der Rückseite des Eiskopfs <b>befestigen</b>. <b>NICHT</b> schmieren!</p>	<p>2. 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>3. Die vier Schrauben locker in der gezeigten Reihenfolge <b>anziehen</b>. Dann fest von Hand in derselben Reihenfolge anziehen.</p>
		
<p>4. Den Zapfhebel im Eiskopfs <b>zusammenbauen</b>.</p>	<p>5. Den Haltestift des Zapfhebels <b>anbringen</b>.</p>	



**7.3.12 Desinfizieren der Maschine**

 <p>Desinfektions- Lösung</p>	 <p><b>5 Min</b></p>	
<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>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 wiederholen.</p>

## 7.3.13 (De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der XL-pumpe

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

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

		
<p><b>22.</b> Den O-Ring an der unteren Scheibe <b>anbringen</b>.</p>	<p><b>23.</b> Die O-Ringe an der Außenseite der mittleren und oberen Scheiben <b>anbringen</b>.</p>	<p><b>24.</b> Die O-Ringe an der Innenseite der mittleren Scheibe <b>anbringen</b>.</p>
		
<p><b>25.</b> Den O-Ring an der Welle <b>anbringen</b>.</p>	<p><b>26.</b> Die Welle <b>schmieren</b>.</p>	<p><b>27.</b> Die inneren O-Ringe an der mittleren Scheibe <b>schmieren</b>.</p>
		
<p><b>28.</b> Die mittlere Scheibe über die Welle <b>schieben</b>.</p>	<p><b>29.</b> Die obere Scheibe auf die Welle <b>schieben</b>.</p>	<p><b>30.</b> Die O-Ringe außen an den obere und untere Scheiben noch einmal gut <b>schmieren</b>.</p>
		
<p><b>31.</b> Die mittlere Scheibe gegen die untere Scheibe <b>schieben</b>.</p>	<p><b>32.</b> Den Kolben in das Pumpengehäuse <b>einsetzen</b>. Den Kolben so weit wie möglich in das Gehäuse drücken.</p>	<p><b>33.</b> Das Düsenrohr <b>anbringen</b>.</p>




		
<p><b>34.</b> Den Pumpenfuß an der Pumpe <b>befestigen</b>. Auf die richtige Ausrichtung vom Düsenrohr hinter dem Nock achten.</p>	<p><b>35.</b> Die Haltestifte durch das Pumpengehäuse <b>einführen</b>.</p>	<p><b>36.</b> Die Düse am Rohr <b>befestigen</b>.</p>



**Die XL-pumpe noch nicht wieder in den Mixbehälter einsetzen. Das wird bei der Inbetriebnahme durchgeführt.**

## 7.3.14 Inbetriebnahme der Maschine

<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. Den Rührer einsetzen.</p>	<p>3. Die Rührerkappe aufsetzen.</p>
<p>4. Den Mixbehälter mit 1,2 Liter Eiscrememix füllen.</p>	<p>5. Den Luftschlauch entfernen.</p>	<p>6. Die XL-pumpe 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. Den Eishebel nach unten drücken, bis Eiscrememix aus dem Eiskopf kommt und die mixpumpe startet.</p>	<p>11. Ungefähr 10 Minuten warten.</p>	<p>12. „OFF“ drücken.</p>

		
<p><b>13. „RUN“ drücken.</b></p>	<p><b>14. Warten</b>, bis 2 Zeilen im linken Display erscheinen.</p>	<p><b>15. Ein oder zwei Eis abzapfen</b> und diese(s) anschließend wegschütten.          Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.</p>



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

# 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 die Turbopumpe XL 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 9320 Prof**  
**XL-pumpe**  
Kapitel 9 - Entsorgen



# Anhang 1 Technische Daten

Abmessungen der Maschine	
Höhe	750 mm
Breite	610 mm
Tiefe	700 mm
Gewicht	ca. 150 kg

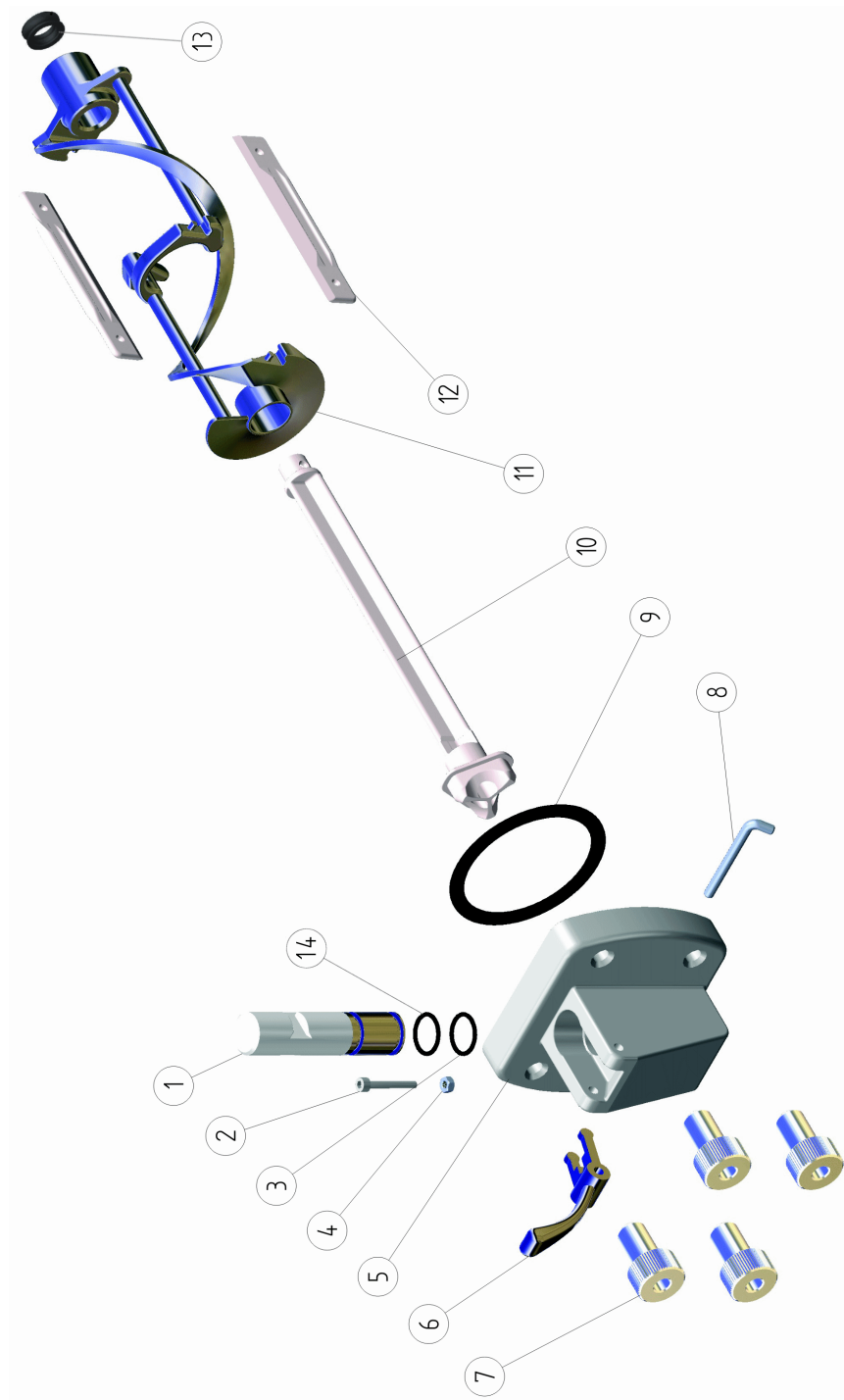
Anschlussdaten	
Elektrisch	230 V 16 A + N + PE
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +35 °C

Verbrauchsdaten	
Elektrisch	2 kWh

Technische Daten	
Ausgabekapazität	ca. 30 Liter/Stunde
Softeissorten	1
Zylinderkapazität	2,5 Liter
Mixbehälterkapazität	10 Liter

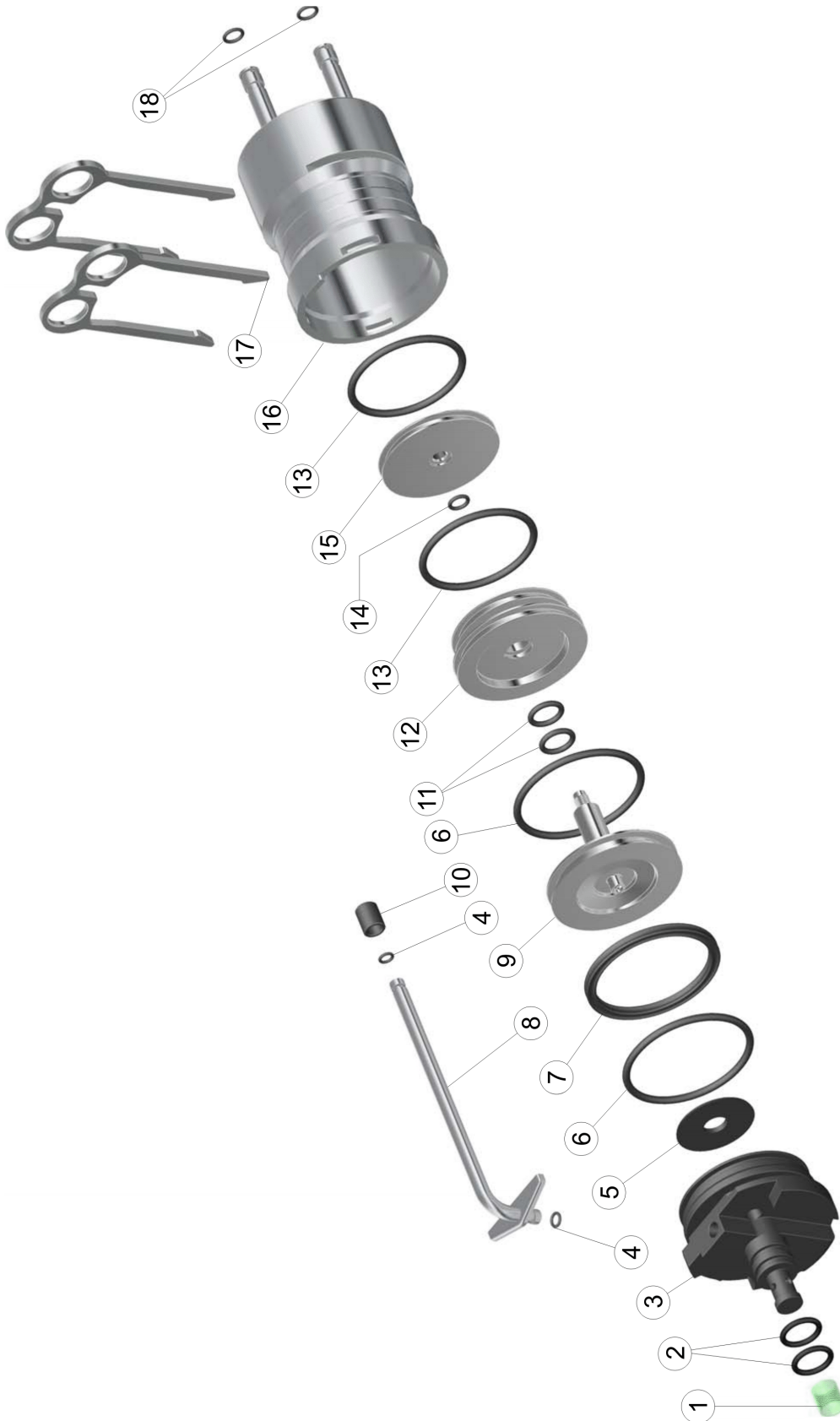
## Anhang 2 Ersatzteile

### A2.1 Eiskopf und Quirl



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Kolben	1	30009
2	Innensechskantschraube Edelstahl M6 x 40	1	
3	O-Ring 24 x 3	1	35006
4	Mutter Edelstahl M6	1	
5	Eiskopfp	1	137664
6	Zapfhebel	1	137629
7	Kopfschraube Edelstahl	4	138044
8	Haltestift Zapfhebel	1	31022
9	Dichtung ø 95	1	138042
10	Mittelstab	1	30117
11	Zylinderrührer ø 95	1	30053
12	Schaber Klinge zweifach	2	30091
13	Cremedichtung	1	35000
14	O-ring 21,82 x 3,53 (orange)	1	35034
	O ring set NA 9320 Prof XL-pumpe	1	33104

## A2.2 XL-pumpe



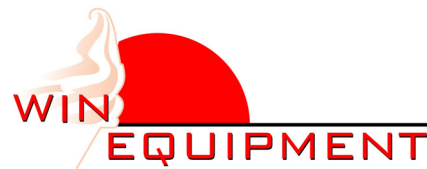
Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Ventilschlauch 14 mm	1	33475
2	O-Ring 17 x 3	2	35013
3	Pumpenfuß	1	085046
4	O-Ring 5,5 x 1,5	2	35029
5	Mixventil	1	33409
6	O-Ring 64 x 4	2	35017
7	X-Ring 62,87 x 5,33	1	35016
8	Düsenrohr kurz	1	33492
9	Untere Scheibe mit Welle	1	085039
10	Düse	1	400...( + Maß)
11	O-Ring 14 x 3	2	35021
12	Mittlere Scheibe	1	085042
13	O-Ring 57 x 4	2	35015
14	O-Ring 8 x 2	1	97010
15	Obere Scheibe	1	085040
16	Pumpengehäuse	1	085043
17	Klemmbügel	2	085044
18	O-Ring 7,65 x 1,78	2	97010
	O-Ring Satz XL-pumpe	1	33111

# Anhang 3 EG-Konformitäts- erklärung

## 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 9320 Prof

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