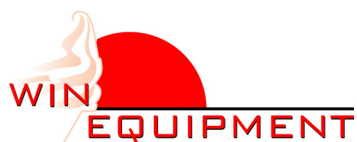




Betriebsanleitung

NA 64-- Serie



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

Inhalt

Inhalt	3
1 Einleitung	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
2 Sicherheit	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
3 Installation	12
3.1 Einleitung	12
3.2 Installationsstandort	12
3.3 Elektrischer Anschluss	12
3.4 Anschluss an Kühlwasser	13
3.5 Einstellbare Laufrollen	13
4 Maschinenbeschreibung	14
4.1 Funktion und Produkte	14
4.2 Maschine in der Übersicht	14
5 Bedienung	17
5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags)	18
5.2 Zapfen Softeis	20
5.3 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags)	21
Ausschalten und Standby	21
Ausschalten und Pasteurisieren	22
5.4 Not-Aus-Schalter	22
5.5 Ein-/Ausschalten	23
5.6 Einstellen der Viskosität	23

6	Störungen	24
6.1	Einleitung	24
6.2	Meldungen auf dem Display	24
6.3	Störungen lösen	25
6.4	Störungstabelle	26
7	Wartung	31
7.1	Sicherheitshinweise	31
7.2	Allgemeine Anleitung	31
	Notwendige Hilfsmittel	31
	Vorsorgewartung	32
	Reinigen und Desinfizieren	32
7.3	(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine	33
	Vorgehensweise	33
	Abtauen und Entleeren des Zylinders	34
	Turbopumpe XI und Mixbehälter-Rührer entfernen	35
	Den Mixbehälter entleeren	35
	Reinigen des Mixbehälters und Zylinders	36
	Ausbauen des Eiskopfs	38
	Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Eiskopfs	39
	Anbringen des Eiskopfs	40
	(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinderquirls	41
	Anbringen des Eiskopfs	42
	Desinfizieren der Maschine	43
	(De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Turbopumpe XI	44
(2x) 44	Inbetriebnahme der Maschine	48
8	Transport und Lagerung	50
8.1	Transport	50
8.2	Lagerung	50
9	Entsorgen	51
9.1	Umweltschutz	51
Anhang 1	Technische Daten	53
Anhang 2	Ersatzteile	54
A2.1	Eiskopf und Quirl	54
A2.2	Turbopumpe (zweimal)	56
Anhang 3	Kontrollformular	59
Anhang 4	EG-Konformitätserklärung	61

1 Einleitung

Dieses Kapitel enthält allgemeine Informationen über die Maschine.

1.1 Zweck

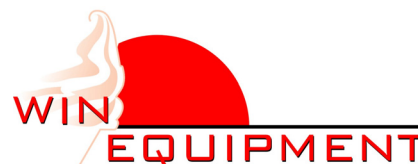
Diese Betriebsanleitung soll den Bediener über den Betrieb und die Wartung der NA 64-- Serie informieren.



Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine diese Betriebsanleitung sorgfältig.

1.2 Hersteller

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

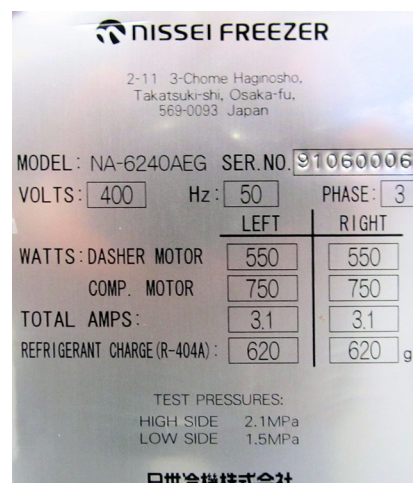


Händlerstempel



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.



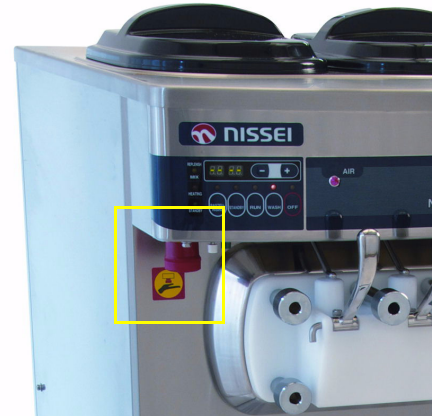
Bitte warten, bevor mit dem nächsten Schritt fortgefahren wird.

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 -31 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 (wassergekühlt) oder an der Rückseite 20 cm und an den Seiten 25 cm (lüftgekühlt) 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



Dieser Paragraph gilt nur für wassergekühlte Maschinen.

- 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 mit den Zutaten Wasser und Eiscrememix geeignet.

4.2 Maschine in der Übersicht

1. Bedienfeld 1
2. Bedienfeld 2
3. Air Leuchte
4. Air Taste (Grün)
5. Not-Aus-Schalter
6. Refresh-Taste (2x, Weiß)
7. Eiskopf
8. Mixbehälter mit Wasserhahn

Bedienfeld 1 ist für den linken Frier-Zylinder, Bedienfeld 2 ist für den rechten Frier-Zylinder. Der Maschine hat zwei Mixbehälter, für zwei verschiedenen Geschmacks Eiscreme.



Bedienfeld 1 und 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 gezapft werden.
- **WASH**
Schaltet die Maschine in den Spülmodus, und schaltet den Quirl im Zylinder ein.
- **- und +**
Wahlkosten 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.

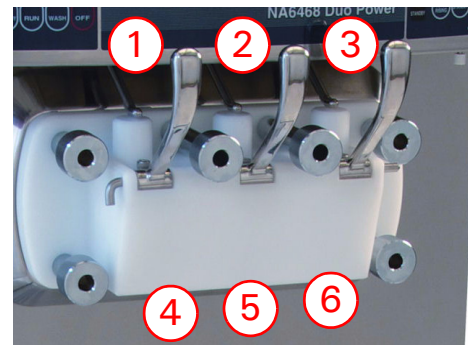
Eiskopf

An der Obenseite des Eiskopfs
befinden sich:

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

An der Unterseite des Eiskopfs
befinden sich:

4. Softeis-Zapfdüse Geschmack 1
5. Softeis-Zapfdüse gemixten Geschmack 1&2
6. Softeis-Zapfdüse Geschmack 2



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

Mixbehälter (zweimal)

1. Turbopumpe XI
2. Mixbehälter-Rührer
3. Luftschläuche



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 31).

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 31). 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>4. Eine kleine Menge Eiscrème zapfen auß den drei zapfdüsen.</p>	<p>5. Mindestens 10 Minuten warten.</p>	<p>6. „OFF“ drücken.</p>
		
<p>7. „RUN“ drücken.</p>	<p>8. Warten bis zwei horizontale Zeilen im linken Display erscheinen.</p>	



Die Inbetriebnahme der Maschine nach der Reinigung ist in Kapitel 7 - 'Wartung', Seite 31 beschrieben.

5.2 Zapfen Softeis

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

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Softeis:

- Wenn eine Zeit 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



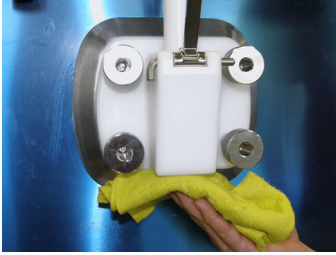
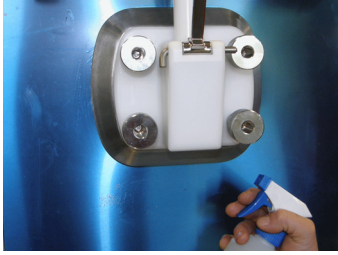
Die niederländischen Hygienevorschriften sehen folgende Richtlinien zum Pasteurisieren vor:

- 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 reini-gen.</p>
		
<p>4. Den Eiskopf mit 80%igem Alkoholspray desinfizieren.</p>		

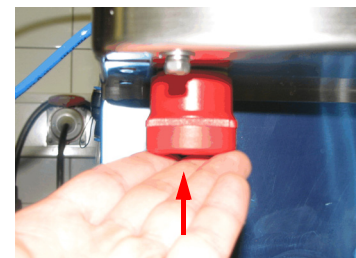
5.3.2 Ausschalten und Pasteurisieren

<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 reinigen.</p>
<p>4. Den Eiskopf mit 80%igem Alkoholspray desinfizieren.</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

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>

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	Bei der wassergekühlten Ausführung: Maschine bekommt kein Kühlwasser oder Kühlwasser wird nicht abgeleitet.
	Bei der luftgekühlten Ausführung: Maschine kann Wärme unzureichend ableiten dadurch dass Maschine unzureichenden Freiraum hat oder Kühlkondensator verschmutzt worden ist.
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 22).



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 einfach weiter gehen. Nach ungefähr 20 verkauften Eiscremes 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 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 Turbopumpe XI funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Turbopumpe XI 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 Turbopumpe XI funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Turbopumpe XI ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . die Maschine wieder inbetrieb nehmen.
	Die Drucksensor is defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.

Problem	Ursache	Abhilfe
<p>Maschine reagiert nicht und keine Kontrollleuchten sind aktiviert.</p>	<p>Der Not-Aus-Schalter wurde gedrückt.</p>	<p>Die Not-Aus-Funktion rückstellen.</p>
	<p>Sicherung(en) im Zählerkasten ist (sind) defekt.</p>	<p>Sicherung(en) im Zählerkasten wechseln.</p>
	<p>Problem mit Stecker, Kabel oder Steckdose.</p>	<p>Problem beheben lassen durch einen Installateur.</p>
<p>Schaben. Die Schaber Klinge bewegt sich ruckartig an der Zylinderwand entlang (mit einem quietschenden Geräusch).</p>	<p>Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.</p>	<p>Kleinere Düse anbringen.</p>
	<p>Zu schnelles Zapfen; die Pumpe erhält den Druck im Zylinder nicht aufrecht.</p>	<p>Den Tapfgeschwindigkeit tiefer einstellen.</p>
	<p>Die Turbopumpe XI funktioniert nicht ordnungsgemäß.</p>	<p>Den Zylinder abtauen und entleeren. Die Turbopumpe XI ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . die Maschine wieder inbetrieb nehmen.</p>
<p>Klopfgeräusch. Zu viel (freie) Luft im Zylinder. Das Eis dehnt sich beim Zapfen stark aus.</p>	<p>Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.</p>	<p>Kleinere Düse anbringen.</p>
	<p>Zu schnelles Zapfen; die Pumpe kann den Druck im Zylinder nicht aufrecht erhalten.</p>	<p>Den Tapfgeschwindigkeit tiefer einstellen.</p>
	<p>Die Viskosität ist zu hoch.</p>	<p>Die Viskosität anpassen.</p>
	<p>Luftdruck ist zu hoch.</p>	<p>Bitte den Händler benachrichtigen.</p>
<p>Nach dem Betätigen von „RUN“ kann kein Softeis gezapft werden.</p>	<p>Der Zylinder enthält nicht genug Mix.</p>	<p>Mix auffüllen.</p>
	<p>Der Luftkompressor ist ausgeschaltet.</p>	<p>„AIR“ drücken, um den Luftkompressor einzuschalten.</p>

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 Turbopumpe XI 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 Eiskopf 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..

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.

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 Turbopumpe XI 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 54.

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 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.

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 Turbopumpe XI und den Mixbehälter-Rührer entfernen.
3. Mixbehälter entleeren.
4. Mixbehälter und Zylinder reinigen.
5. Kombikopf entfernen.
6. Kombikopf zerlegen, reinigen und desinfizieren.
7. Zylinderquirl und Cremedichtung (ab)montieren, reinigen und desinfizieren.
8. Kombikopf anbringen.
9. Maschine desinfizieren.
10. Turbopumpe XI reinigen, spülen und desinfizieren.
11. 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

		10 Min.
<p>1. „OFF“ drücken.</p>	<p>2. „PASTEURISING“ drücken.</p>	<p>3. 10 Minuten warten.</p>
		10 Sek.
<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 Turbopumpe XI und Mixbehälter-Rührer entfernen



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

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

7.3.4 Den Mixbehälter entleeren.

<p>1. „WASH“ drücken.</p>	<p>2. Das gesamte Eiscrememix 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

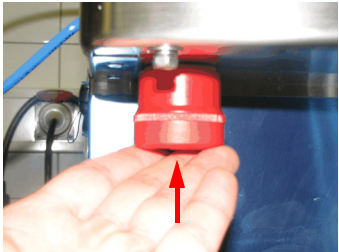

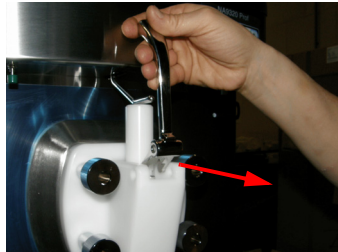
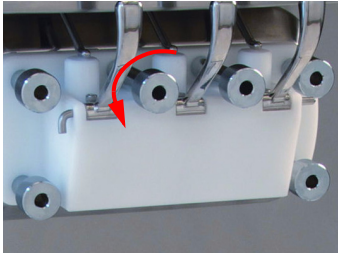
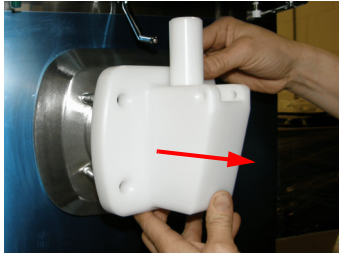
<p>1. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser füllen.</p>	<p>2. „WASH“ drücken.</p>	<p>3. Den Mixbehälter reinigen.</p>
<p>4. „OFF“ drücken.</p>	<p>5. Das gesamte Wasser aus der Maschine ablassen.</p>	<p>6. Die Schritte 1 bis 5 wiederholen.</p>
		<p>5 Min.</p>
<p>7. Den Mixbehälter vollständig 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>5 Min.</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>	

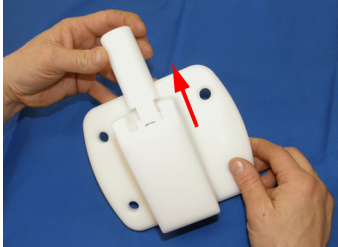
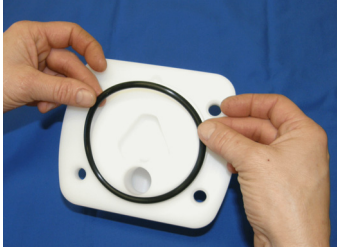




Achten Sie dass Sie die Turbopumpe XI noch nicht in den Mixbehälter einsetzen. Dies erfolgt erst bei der Inbetriebnahme der Maschine.

7.3.6 Ausbauen des Eiskopfs.

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


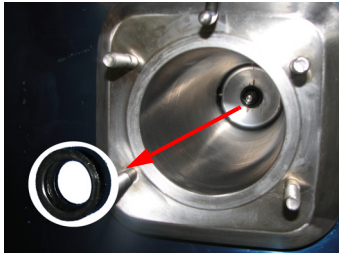

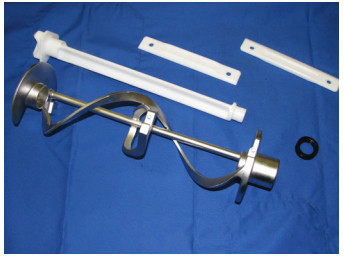


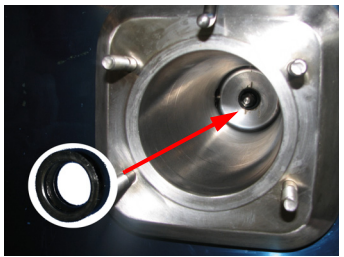
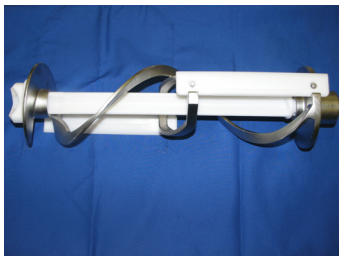

7.3.7 Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Eiskopfs.

		
<p>1. Den Kolben aus dem Eiskopf drücken.</p>	<p>2. Die Dichtung und den Kunststofflager an der Rückseite des Eiskopfs abnehmen.</p>	<p>3. Die zwei O-Ringe von den äußeren Kolben abnehmen und den H-Ring vom mittleren Kolben abnehmen.</p>
 <p>Reinigen und Desinfizieren</p>		
<p>4. 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>		

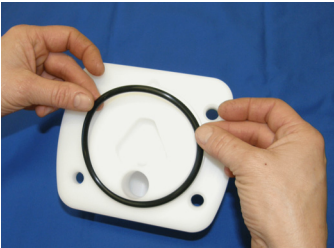
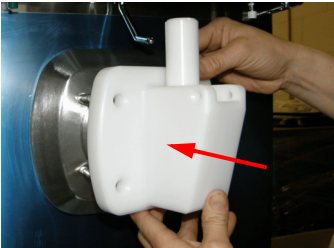
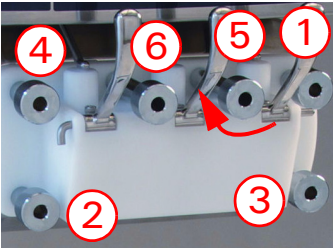
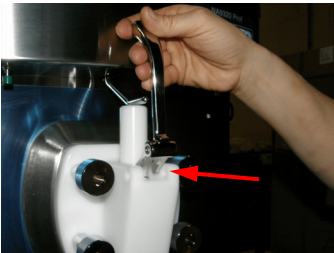

7.3.8 Anbringen des Eiskopfs

		
<p>1. Die O-Ringe für den Kolben schmieren.</p>	<p>2. Die Rillen für die O-ringe schmieren.</p>	<p>3. Die zwei O-Ringe an den äußeren Kolben anbringen und den H-Ring am mittleren Kolben anbringen.</p>
		
<p>4. Die korrekte Reihenfolge beim Anbringen einhalten.</p>	<p>5. Den Kolben in den Eiskopf einsetzen.</p>	<p>6.</p>







7.3.9 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinderquirls

		
<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 tröcknen 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>





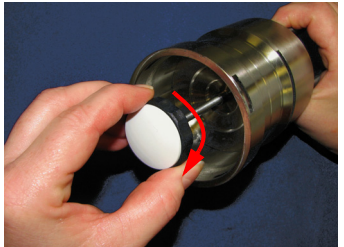
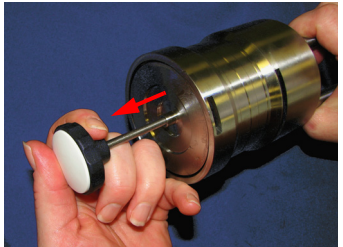
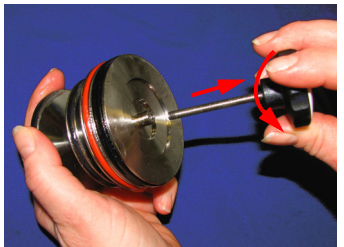



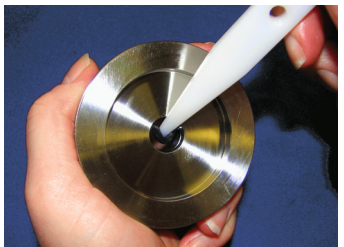
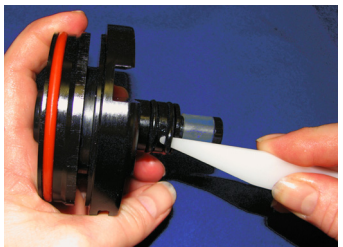
7.3.10 Anbringen des Eiskopfs

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

7.3.11 Desinfizieren der Maschine

		
<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>

7.3.12 (De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der Turbopumpe XI (2x)

		
<p>1. Die Haltestifte aus der Pumpe ziehen.</p>	<p>2. Den Pumpe fuß 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 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 drei O-Ringe am Pumpenfuß anbringen.</p>	<p>20. Den 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. Das Düsenrohr anbringen.</p>	<p>33. Den Pumpenfuß an der Pumpe befestigen. Auf die richtige Ausrichtung vom Düsenrohr hinter dem Nock achten.</p>





		
<p>34. Die Haltestifte durch das Pumpengehäuse einführen.</p>	<p>35. Die Düse am Rohr befestigen.</p>	



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

7.3.13 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 Turbopumpe XI 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.</p>	<p>11. Warten, bis die Turbopumpe XI 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 herausgedrückt 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 Kombikopf und die Turbopumpe XI 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 64-- Serie

Kapitel 9 - Entsorgen



Anhang 1 Technische Daten

Abmessungen der Maschine		
	NA 6460	NA 6468
Höhe	1500 mm	
Breite	540 mm	
Tiefe	950 mm	840 mm
Gewicht	ca. 250 kg	

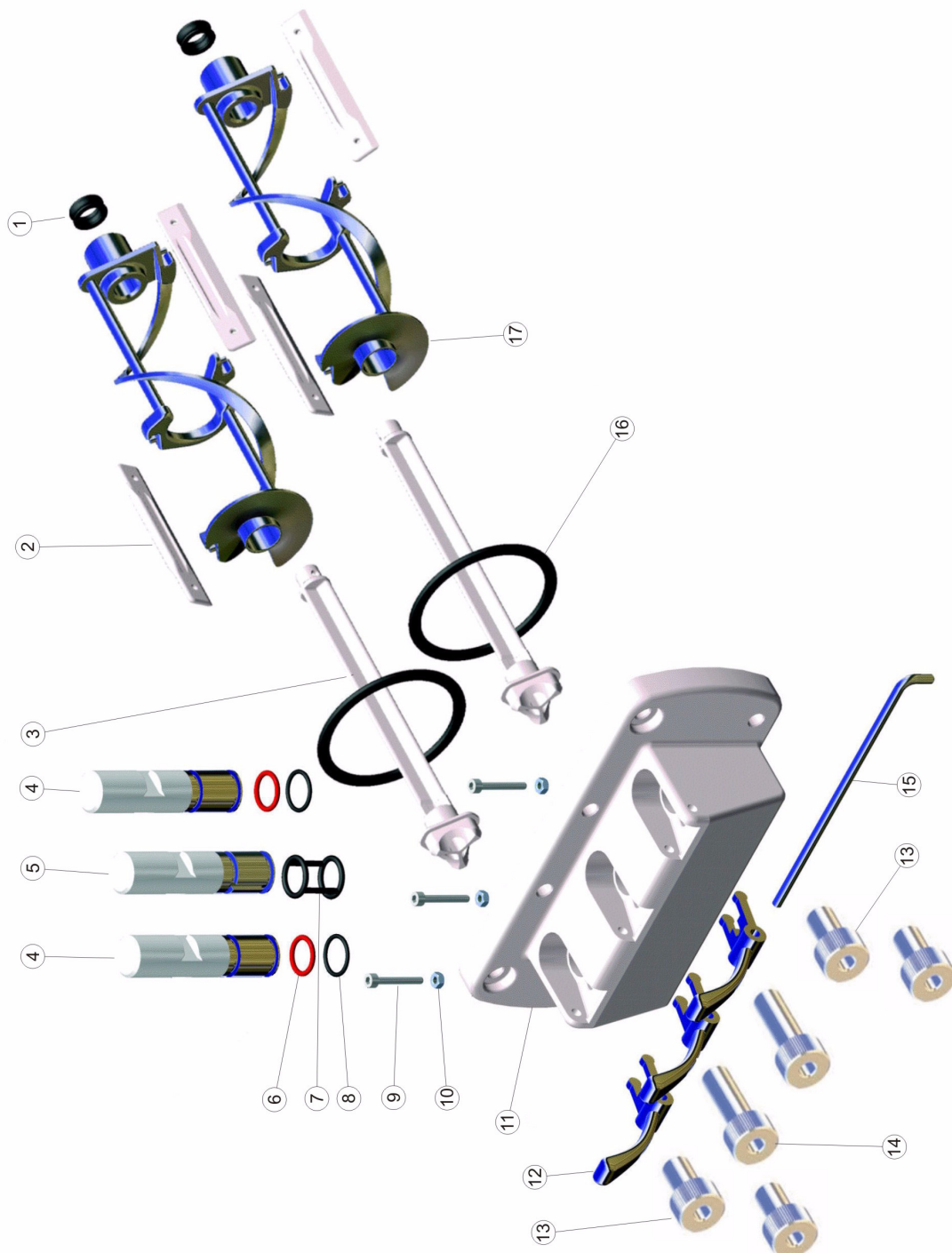
Anschlussdaten		
	NA 6460	NA 6468
Elektrisch	400 V 3 x 16 Amp + N + PE	
Wasserdruck	--	min. 1 bar / max. 3 bar
Umgebungstemperatur	+5°C tot +35°C	

Verbrauchsdaten		
	NA 6460	NA 6468
Elektrisch	zweimal 1,6 kWh	
Kühlwasser	--	zweimal 40 m ³ /Jahr

Technische Daten		
	NA 6460	NA 6468
Ausgabekapazität	ca. 30 + 30 Liter/Stunde	
Softeissorten	2 und gemixt	
Zylinderkapazität	zweimal 2,5 Liter	
Mixbehälterkapazität	zweimal 10 Liter	

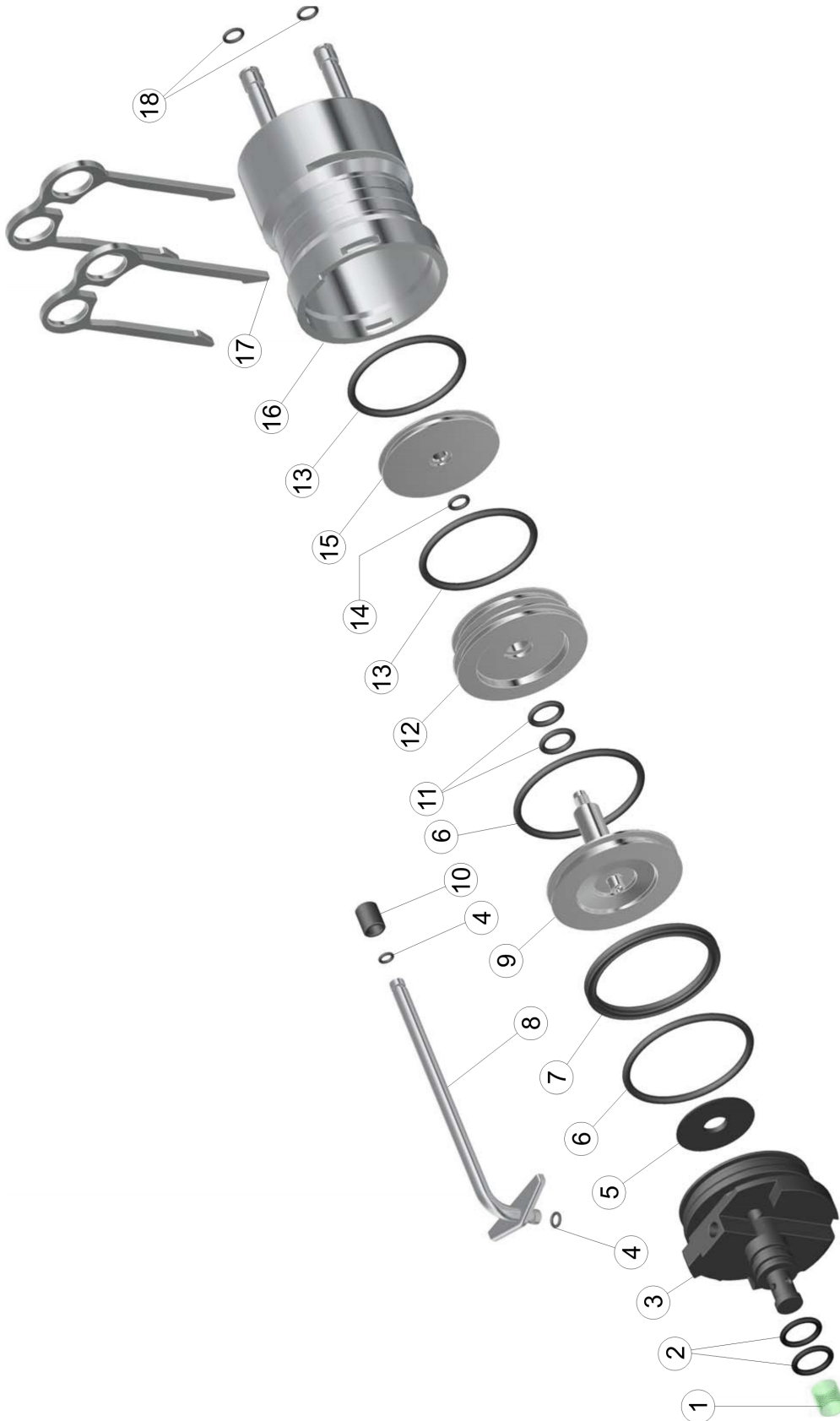
Anhang 2 Ersatzteile

A2.1 Eiskopf und Quirl



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Cremedichtung	2	35000
2	Schaber Klinge	4	30091
3	Mittelstab	2	30117
4	Kolben	2	30008
5	Kolben H	1	30003
6	O-Ring 21,82 x 3,53 (orange)	2	35034
7	H-Ring	1	35122
8	O-Ring 24 x 3	2	35006
9	Innensechskantschraube Edelstahl M6 x 40	3	
10	Mutter Edelstahl M6	3	
11	Eiskopfp	1	30106
12	Zapfhebel	3	31026
13	Kopfschraube Edelstahl	4	138044
14	Kopfschraube Edelstahl (verlängert)	2	137666
15	Haltestift Zapfhebel	1	31024
16	Dichtung ø 95	2	138042
17	Zylinderrührer ø 95	2	30053
	O ring set Eiskopf ø 95	2 1	33104 + 35122

A2.2 Turbopumpe (zweimal)



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	33400
	O-Ring Satz Turbopumpe XL	1	33111

Anhang 3 Kontrollformular

Kontrollformular NA 64-- Serie	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	

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	

B3

Betriebsanleitung
NA 64-- Serie

Anhang 3 - Kontrollformular

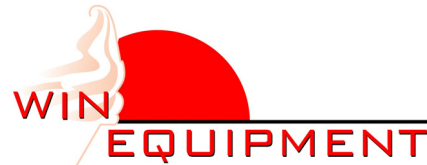


Anhang 4 EG-Konformitätserklärung

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 64-- Serie

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

B4

Betriebsanleitung
NA 64-- Serie

Anhang 4 - EG-Konformitätserklärung

