NISSEI

Gebruikershandleiding

NA 3334 Giant Combi

WIN EQUIPMENT

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

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

Inhoud

Inhoud 3

1 Inleiding 6

1.1 Doel 6
1.2 Fabrikant 6
1.3 Machine-identificatie 6
1.4 Garantie 6
1.5 Toebehoren 7
1.6 Aansprakelijkheid 7
1.7 Copyright 7

2 Veiligheid 8

2.1 Symbolen in dit boek 8
2.2 Noodstop 8
2.3 Veiligheidssymbolen op de machine 9
2.4 Veiligheidsvoorschriften 9
2.5 Bediening en onderhoud 10
2.6 Hygiëne 11
2.7 Opslag 11

3 Installatie 12

3.1 Inleiding 12
3.2 Plaatsingsruimte 12
3.3 Aansluiten elektrisch 12
3.4 Aansluiten koelwater 13
3.5 Afstellen zwenkwielen 13

4 Machinebeschrijving 14

4.1 Functie en producten 14
4.2 Machineoverzicht 14

5 Bediening 18

5.1 Opstarten (begin werkdag) 18
5.2 Tappen 20
Softijs 20
Milkshake 21
5.3 Afsluiten (einde werkdag) 22
Afsluiten & stand by 22

Afsluiten & pasteuriseren . . . 23
5.4 Noodstop . . . 24
5.5 Aan/uitschakelen . . . 24
5.6 Dry fill (optioneel) . . . 25
Opstarten lege machine met Dry fill . . . 25
5.7 Instellingen wijzigen . . . 25
Viscositeit aanpassen . . . 25
Milkshakedikte aanpassen . . . 26
Siroophoeveelheid aanpassen . . . 26

6 Storingen . . . 27

6.1 Inleiding . . . 27
6.2 Meldingen op display . . . 27
6.3 Storingen oplossen . . . 28
6.4 Storingstabel . . . 29

7 Onderhoud . . . 34

7.1 Veiligheidsvoorschriften . . . 34
7.2 Algemene aanwijzingen . . . 34
Benodigdheden . . . 35
Preventief onderhoud . . . 35
Reinigen en desinfecteren . . . 36
7.3 (De)montage, reiniging en desinfectie van de machine . . . 37
Werkwijze . . . 37
Ontdooien en leegtappen cilinder . . . 38
Verwijderen mixpomp en roerwerk mixtank . . . 39
Leegtappen mixtank . . . 39
Reinigen mixtank en cilinder . . . 40
Verwijderen combikop . . . 42
Demonteren, reinigen en desinfecteren combikop . . . 43
(De)montage, reinigen en desinfecteren shakemotor . . . 44
Monteren combikop . . . 45
(De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder . . . 46
Montage combikop . . . 47
Desinfecteren machine . . . 48
(De)montage, reinigen en desinfecteren mixpomp . . . 48
Opstarten machine . . . 52
Reinigen en spoelen siroopkop en -slangen . . . 54
7.4 Jaarlijks onderhoud . . . 57

8 Transport en opslag . . . 58

8.1 Transport . . . 58
8.2 Opslag . . . 58

9 Afdanken . . . 59

9.1 Milieu-aspecten . . . 59

Bijlage 1 Specificaties . . . 61

Bijlage 2 Reserve onderdelen 62
B2.1 Combikop, siroopblok en roerwerk 62
B2.2 Mixpomp 64
B2.3 Shakemotor 66

Bijlage 3 Controleformulier 67

Bijlage 4 EG-verklaring 69

1 Inleiding

Dit hoofdstuk geeft enige algemene informatie over de machine.

1.1 Doel

Deze Gebruikershandleiding is bedoeld om de gebruiker van informatie te voorzien met betrekking tot het gebruik en onderhoud van de NA 3334 Giant Combi.

Lees deze Gebruikershandleiding aandachtig door voordat u de machine in gebruik neemt.

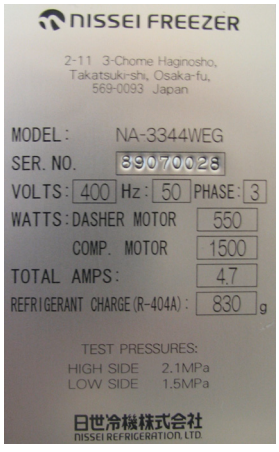
1.2 Fabrikant

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

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

1.3 Machine-identificatie

Op de achterzijde van de machine is de machineplaat aangebracht. Deze plaat is voorzien van de CE-markering. Dit houdt in dat deze machine voldoet aan de fundamentele veiligheids- en gezondheid-eisen van de Europese Unie.



1.4 Garantie

Win Equipment B.V.geeft 5 jaar garantie op kostbare onderdelen en 12 maanden garantie op niet slijtende onderdelen en reparatiekosten. Conform de voorwaarden vermeld in de orderbevestiging.

1.5 Toebehoren

De volgende zaken worden bij de machine meegeleverd:

- Gebruikershandleiding
- Pasteuriseerdop
- O-ringwipper
- Imbus schroevendraaiers (2x)
- Zuiger trekker
- Reinigingsborstel, smal en breed
- Tube smeermiddel (Petrogel)
- Spuitflacon desinfectiemiddel
- Vervangingsset O-ringen
- Doosje zekeringen
- Setje nozzles

1.6 Aansprakelijkheid

Win Equipment B.V. is niet aansprakelijk voor onveilige situaties, ongevallen en/ of schade die het gevolg zijn van één van de volgende punten:

- Het negeren van waarschuwingen of voorschriften zoals weergegeven op de machine of in deze Gebruikershandleiding.
- Het gebruik van de machine voor andere toepassingen of onder andere omstandigheden dan aangegeven in deze Gebruikershandleiding.
- Het aanbrengen van wijzigingen aan de machine van enigerlei aard. Hieronder valt ook het toepassen van andere vervangingsonderdelen.
- Onvoldoende onderhoud.

Win Equipment B.V. is niet aansprakelijk voor gevolgschade bij storingen aan de machine zoals schade aan producten, bedrijfsonderbrekingen, productieverlies, enzovoort.

1.7 Copyright

Copyright © 2011 Win Equipment B.V.

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm, of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant.

2 Veiligheid

Dit hoofdstuk geeft de veiligheidsvoorschriften voor de machine.

2.1 Symbolen in dit boek

Hieronder is een verklaring gegeven van symbolen, die in dit boek kunnen worden gebruikt om de lezer te attenderen op bijzondere situaties.

Wees voorzichtig:
- er kan zich een ongeval voordoen of;
- er kan schade aan de machine ontstaan.
Niet doen !!!

Aandachtspunt.

Suggestie om taken of handelingen makkelijker uit te voeren.

Doorlezen van hetgeen aangegeven wordt is belangrijk.

Wachten voordat met de volgende handeling verder kan worden gegaan.

2.2 Noodstop

Bij gevaar voor mens of machine moet direct de noodstop-knop worden ingedrukt.

De gehele machine stopt direct en de spanning wordt uitgeschakeld. Het noodcircuit is nu in werking getreden.

De werking van de noodstop staat beschreven in hoofdstuk 5.4 - 'Noodstop'.

Gebruik in geval van gevaar voor mens of machine direct de noodstop.

Personen die de machine bedienen, moeten op de hoogte zijn van de werking en de plaats van de noodstop-knop.

2.3 Veiligheidssymbolen op de machine

Op de machine zijn de volgende veiligheidssymbolen aangebracht:

Plaats noodstop.
Dit pictogram is aan de linkervoorzijde van de machine boven de noodstop aangebracht.

Gevaar voor beknelling van de hand.
Dit pictogram is aan de bovenzijde van de machine naast de mixtank aangebracht.

Niet afspuiten met water.
Dit pictogram is aan de achterzijde van de machine bij de ventilatiesleuven aangebracht.

Gevaar voor elektrische spanning.
Dit pictogram is binnen de omkasting aangebracht.

2.4 Veiligheidsvoorschriften

De machine voldoet aan de fundamentele veiligheids- en gezondheidseisen uit de relevante richtlijnen van de Europese Gemeenschappen.

Bij onoordeelkundig of onachtzaam gebruik kunnen zich toch gevaarlijke situaties voordoen. Neem daarom de volgende algemene veiligheidsvoorschriften in acht:

- Sluit de machine aan in overeenstemming met de fundamentele veiligheids- en gezondheidseisen van de betreffende Europese richtlijnen.
- Pas op met loshangende kleding en haren.
- Houdt uw handen uit de buurt van gevaarlijke zones.
- Zet nooit spanning op de machine als personen met de machine in aanraking zijn.

- Neem vóór dat u onderhoudswerkzaamheden aan de machine uitvoert, de stekker uit het stopcontact.
- Defecte veiligheidsvoorzieningen moeten vervangen worden voordat de machine in productie wordt gesteld.
- De machine dient te worden onderhouden volgens de voorschriften van hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina -34.
- Het is niet toegestaan aanpassingen aan de machine door te voeren zonder voorafgaande toestemmingen van de fabrikant.
- De correcte werking van de veiligheidsvoorziening van de machine dient wekelijks te worden gecontroleerd.
- Verwijder nooit de beplating van de machine. Er zijn geen onderdelen die u zelf kunt vervangen of afstellen.
- Verwijder of bedek geen labels op de machine.

De in dit document vermelde veiligheids-voorschriften moeten in acht worden genomen. Afwijken van de voorschriften kan onacceptabele risico's veroorzaken.

2.5 Bediening en onderhoud

Bediening, onderhoud en schoonmaken van de machine mag alleen door getraind personeel plaats vinden. De eindgebruiker bepaalt op welke gronden het personeel hiertoe bevoegd is.

2.6 Hygiëne

Een goede hygiëne is erg belangrijk houdt u daarom aan de volgende regels:

- **Reinig** en **desinfecteer** de machine minimaal 1 maal per 6 weken.
- **Gebruik** van de aanbevolen reinigings- en desinfectiemiddelen zorgt voor een optimaal resultaat.
- **Gebruik** alleen de voorgeschreven smeermiddelen.

Een goede hygiëne zorgt voor beter ijs en tevreden klanten.

De gebruiker blijft altijd zelf verantwoordelijk voor een goede hygiëne.

2.7 Opslag

Om vorstschade aan de machine te voorkomen moet de machine als deze niet gebruikt wordt altijd worden opgeslagen bij een temperatuur tussen 0 en 50°C.

Voorkom vorstschade. Sla de machine als deze niet gebruikt wordt op bij een temperatuur tussen de 0 en 50°C.

3 Installatie

Dit hoofdstuk beschrijft het aansluiten en afstellen van de machine.

Lees dit hoofdstuk aandachtig door, voordat u de machine gaat installeren. Alleen dan is optimale veiligheid verzekerd.

3.1 Inleiding

De eerste installatie wordt door de fabrikant uitgevoerd. Bij het verplaatsen van de machine wordt geadviseerd contact op te nemen met Win Equipment B.V.

Het installeren van de machine mag alleen door deskundig personeel worden uitgevoerd.

3.2 Plaatsingsruimte

- Plaats de machine NIET buiten.
- Plaats de machine op een stevige, vlakke ondergrond.
  (Om trillingen en lawaai te voorkomen.)
- Houd aan de achterzijde 10 cm en aan de zijkanten 2 cm vrij voor ventilatie.
- Plaats de machine niet in direct zonlicht (ook niet achter glas) of dicht bij een warmtebron (bijv. radiator of frituuroven).
- Plaats de machine in een ruimte met een temperatuur tussen de +5°C en +35°C.

3.3 Aansluiten elektrisch

- Sluit de stekker van de machine aan op een zogenaamde krachtstroomaansluiting (400 Volt, 3 x 16 Amp + N + PE).

Let op dat bij het plaatsen de machine niet op het aansluitsnoer wordt geplaatst. Dit kan tot beschadiging van de isolatie en kortsluiting leiden.

3.4 Aansluiten koelwater

- Sluit de toevoerslang aan op een zogenaamde wasmachinekraan (waterkraan 3/4'' met beluchting). De waterdruk moet minimaal 1 bar en maximaal 3 bar zijn.
- Sluit de afvoerslang aan op de afvoerleiding.

Neem bij het aansluiten de plaatselijke aansluitvoorwaarden van het waterleidingbedrijf in acht.

Let op dat bij het plaatsen of verplaatsen van de machine de watertoevoer en afvoerslangen niet kunnen knikken of op andere wijze geblokkeerd kunnen raken.

Let op dat er geen water in de machine kan komen. Als water op elektrische delen komt kan er schade en/of gevaar onstaan.

3.5 Afstellen zwenkwielen

De zwenkwielen onder de machine zijn in hoogte verstelbaar.

Let op dat de machine tijdens het afstellen van de zwenkwielen niet omvalt.

1. **Draai** alle zwenkwielen zover mogelijk in.
2. **Stel** nu de zwenkwielen zo af dat de machine licht naar voren helt. (Spoel- en waswater loop zo naar de aftapopening aan de voorzijde van de machine.)

Draai de zwenkwielen niet meer dan 5 tot 8 mm uit.

3. **Zet** de voorste zwenkwielen op de rem.

Let op dat na het afstellen de rem van de voorste twee zwenkwielen vastgezet wordt.

4 Machinebeschrijving

Dit hoofdstuk beschrijft de machine *en de bedieningsmiddelen.*

4.1 Functie en producten

De machine is alleen geschikt voor het commercieel bereiden van softijs en milkshakes met behulp van de grondstoffen water, ijsmix en smaaksiropen.

4.2 Machineoverzicht

1. Bedieningspaneel 1
2. Bedieningspaneel 2
3. Noodstop
4. Refresh knop
5. Combikop
6. Siroopcompartiment
7. Tappedalen
8. Mixtank met waterkraan

Bedieningspaneel 1

- **H**
  Huzzle-functie, zet de watertoevoer milkshake aan of uit.
- **1, 2, 3 en 4**
  Keuzetoetsen milkshake smaken:
  1 Aardbei
  2 Banaan
  3 Chocolade
  4 Vanille
- **AIR**
  Schakelt de luchtcompressor aan of uit.

In bedrijfs-mode moet 'AIR' altijd ingeschakeld staan.

- **D.F. (optioneel)**
  Schakelt het dry-fill programma in.

Bedieningspaneel 2

- **OFF**
  Indrukken schakelt de machine uit, alleen de lampjes blijven branden.

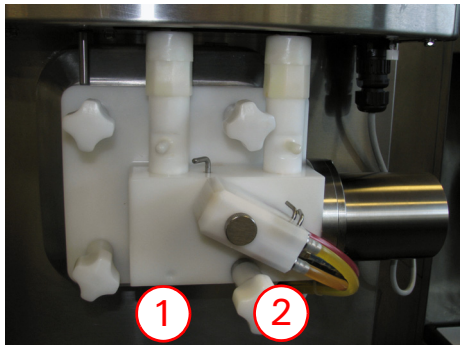
Voordat er van mode verandert kan worden eerst op 'OFF' drukken.

- **PASTEURISING**
  Zet de machine in pasteurisatie-mode. De ijsmix in de cilinder en mix-tank worden gepasteuriseerd, daarna schakelt de machine over in stand-by-mode.
- **STAND BY**
  Zet de machine in stand-by-mode. De cilinder en mix-tank gekoeld op circa 5°C.
- **RUN**
  Zet de machine in bedrijfs-mode. Er kan ijs en milkshake worden getapt.
- **WASH**
  Zet de machine in wash-mode, schakelt het roerwerk in de cilinder in.
- **- en +**
  Keuzetoetsen voor het verlagen en verhogen van de viscositeit.
- **REPLENISH**
  Contrelamp, gaat GEEL knipperen als er te weinig ijsmix in de mixtank zit.
- **HEATING**
  Contrelamp, gaat ROOD branden tijdens pasteuriseren.
- **STANDBY**
  Contrelamp, gaat GROEN branden als de machine in stand-by-mode staat.

Combikop

Aan de onderzijde van de combikop zitten de:

1. Tapopening softijs
2. Tapopening milkshake



Let op, in de volgende hoofdstukken staat op de foto's niet altijd de juiste combikop.

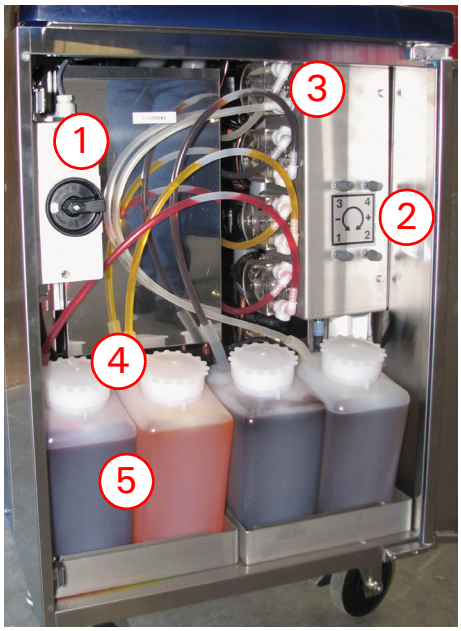
Tappedalen

1. Tappedaal softijs
2. Tappedaal milkshake

Siroopcompartiment

Voor elk van de vier milkshake smaken bevinden zich de onderstaande delen in het siroopcompartiment.

1. Hoofdschakelaar
2. Smaakregelknoppen
3. Sirooppompjes
4. Siroptankdeksel
5. Siroptank



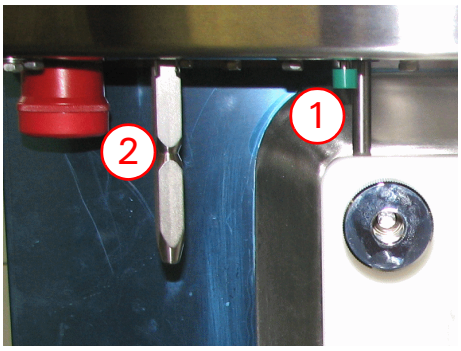
Mixtank

1. Mixpomp
2. Roerwerk mixtank
3. Luchtslangetjes

IJstwister (optioneel)

Met de ijstwister kunnen ingredienten, zoals nootjes of toppings, door het ijs geroerd worden.

1. Bedieningsknop
2. Houder voor lepel



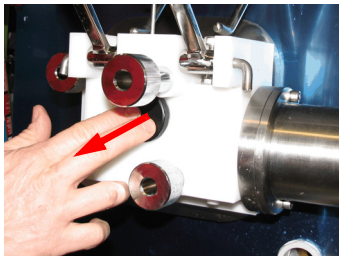
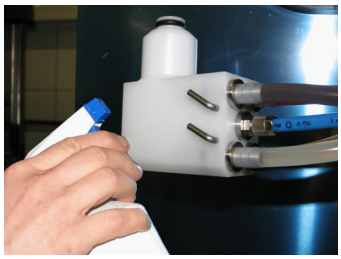
5 Bediening

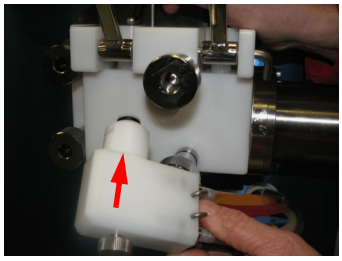
Dit hoofdstuk beschrijft de dagelijkse bediening van de machine.

Niet alle afbeeldingen komen exact overeen met de machine. De handelingen moeten wel op dezelfde wijze uitgevoerd worden.

5.1 Opstarten (begin werkdag)

Controleer eerst of de machine op 'STANDBY' staat, is dit niet het geval dan de temperatuur van de mix in de mixtank meten.
Bij een temperatuur hoger dan 7°C de machine leeghalen, reinigen en desinfecteren.(zie hoofdstuk 7 - 'Onderhoud', blz 34)
Bij een temperatuur lager dan 7°C de machine voor gebruik eerst pasteuriseren.

		
1. **Controleer** of de machine op 'STANDBY' staat is dit niet het geval dan de temperatuur van de mix in de mixtank meten. Bij een temperatuur hoger dan 7°C de machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. (zie 'Onderhoud', blz 33) Bij een temperatuur lager dan 7°C de machine voor gebruik eerst pasteuriseren.	2. **Verwijder** de pasteuriseerdop.	3. **Reinnig** de siroopkop- met alcoholspray 80%.

		
4. **Plaats** de siroopkop terug.	**5.** **Druk** op 'off'.	**6.** **Druk** op 'wash'.
	10 min	
7. **Tap** een kleine hoeveelheid ijsmix, zowel aan de ijs- als shake-kant.	**8.** **Wacht** minimaal 10 minuten.	**9.** **Druk** op 'off'.
10. **Druk** op 'run'.	**11.** **Wacht** totdat er 2 streepjes in de linker display verschijnen.	

Het opstarten van de machine na het schoonmaken wordt in hoofdstuk 7 - 'Onderhoud', blz 34 beschreven.

5.2 Tappen

5.2.1 Softijs

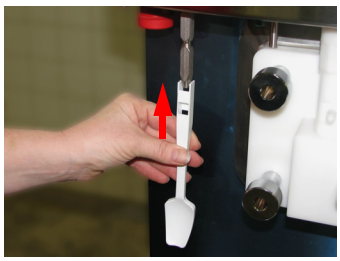
1. **Houd** een ijsbeker of hoorntje onder de ijstap opening.	2. **Trap** het ijspedaal geheel omlaag. Het ijsje wordt nu getapt.	3. **Laat** het ijspedaal geheel omhoog komen.

Tips

Hieronder enkele tips voor het tappen van goed softijs:

- Als er langere tijd geen ijs of milkshake is getapt eerst 'refresh knop' kort indrukken, daarna pas ijs tappen.
- Een goede balans tussen lucht en ijsmix in de cilinder bevorderd de kwaliteit van het softijs.
- Tap softijs met beleid en met een rustige constante tapsnelheid.
- Geen grote hoeveelheden softijs aaneen gesloten tappen.
- Geef de machine tijdig de gelegenheid om de viscositeit van het softijs weer op peil te brengen.

IJstwisten (optioneel)

		
1. **Schuif** een lepel over de lepel-houder.	2. **Houd** de beker onder de ijstwister.	3. **Houd** de bedieningsknop ingedrukt om het ijs te twisten.

Laat de bedieningsknop los om de ijstwister te stoppen.

5.2.2 Milkshake

1. **Kies** de gewenste smaak. 1. Aardbei, 2. Banaan, 3. Chocolade, 4. Vanille, standaard staat de machine op keuze 4. Vanille	2. **Houd** een beker onder de shake-tap opening.	3. **Trap** het shake-pedaal geheel omlaag. De milkshake wordt nu getapt, tap de beker voor 3/4 vol.
4. **Laat** het shake-pedaal geheel omhoog komen. Zet de smaakkeuze nu weer op 4. Vanille.	5. **Trap** het shake-pedaal geheel omlaag. Er wordt nu vanillesmaak getapt, zodat een volgende milkshake geen vermenging van smaken krijgt. Tap de beker geheel vol.	6. **Laat** het shake-pedaal geheel omhoog komen

Tips

Hieronder enkele tips voor het tappen van een goede milkshake:

- De sirooptanks moeten goed gevuld zijn.
- Het shake-pedaal in 1 keer geheel intrappen.
- Meerdere milkshakes niet direct achter elkaar door tappen. Plaats eerst het deksel en rietje en tap daarna pas de volgende milkshake.
- Tap milkshakes met beleid!
- Voor een goede milkshake is goed softijs vereist.

5.3 Afsluiten (einde werkdag)

Het uitschakelen van de machine is niet elke dag hetzelfde. Er is de keuze tussen afsluiten & stand by en afsluiten & pasteuriseren.

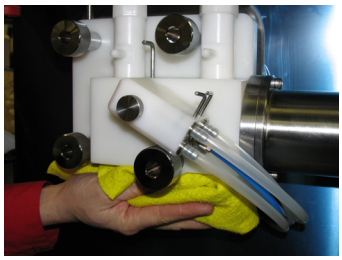
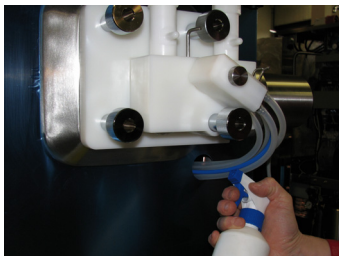
Hygiënecode ijsbereiding

Deze hygiënecode geeft de volgende richtlijnen voor pasteuriseren:

- Pasteuriseren vindt plaats nadat de mix is bijgevuld.
- Laat de machine aan het einde van de dag altijd pasteuriseren. (Pasteuriseer bij lage omloopsnelheid minimaal om de twee dagen)
- Controleer voor aanvang van de werkzaamheden of de pasteurisatie juist is uitgevoerd.
- Bewaar gepasteuriseerde mix ten hoogste 72 uur.
- Bewaar mix bij een temperatuur van 7°C of lager, bij voorkeur 4°C of lager.

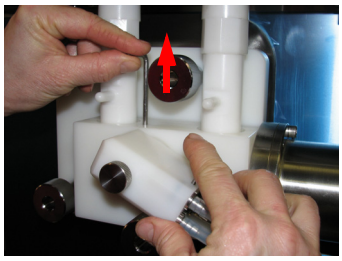
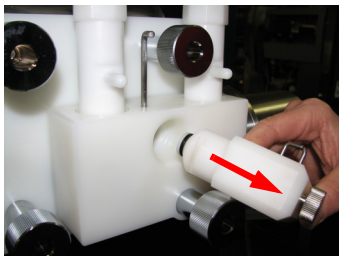
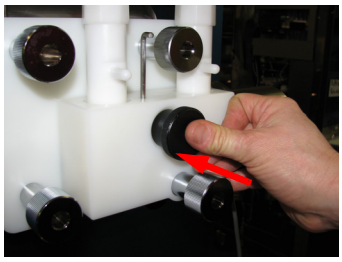
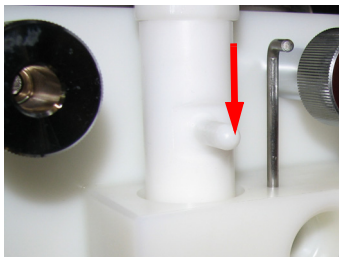
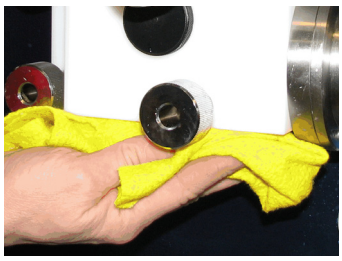
Win Equipment B.V. adviseert u bovenstaande richtlijnen te volgen.

5.3.1 Afsluiten & stand by

1. **Druk** op 'OFF'.	2. **Druk** op 'STANDBY'.	3. **Druk** op 'AIR' totdat het lampje erboven uit is.
		
4. **Reinig** de combikop en machine met een schone doek.	5. **Desinfecteer** de combikop met alcohol-spray 80%.	

5.3.2 Afsluiten & pasteuriseren

Zowel de linker als rechterzijde van de machine moeten GELIJKTIJDIG gepasteurizeerd worden. Dit in verband met mogelijke bacteriele besmettingen van de middelste tapstift ijs.

		
1. **Trek** de borgpen omhoog.	2. **Trek** de siroopkop uit de combikop en leg deze in een bakje met schoon water.	3. **Reinig** het gat in de combikop en de pasteuriseerdop met alcoholspray 80%.
		
4. **Zet** de pasteuriseerdop in de combikop.	5. **Zet** de borgpen terug in de combikop.	6. **Druk** op 'OFF'.
		
7. **Druk** op 'PASTEURISING'. De ijsmix wordt nu gepasteuriseerd, daarna schakelt de machine in 'stand by' stand.	8. **Reinig** de combikop en machine met een schone doek (bij voorkeur met papier).	9. **Desinfecteer** de gehele combikop met alcoholspray 80%.

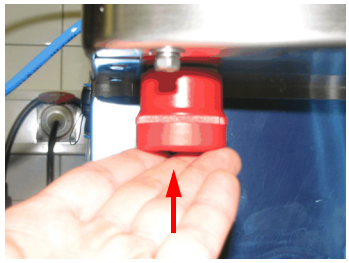
De shakemotor wordt erg heet tijdens het pasteuriseren.

Wordt de shakemotor niet heet, neem contact op met Win Equipment B.V.

5.4 Noodstop

Bij gevaar voor mens of machine moet de machine direct worden uitgeschakeld:

- **Druk** de noodstop-knop in.
  De gehele machine stopt direct en de spanning wordt uitgeschakeld. Het noodcircuit is nu in werking getreden.



Druk in geval van gevaar voor mens of machine direct op de noodstop.

Resetten

Om de noodstop te resetten:

- **Draai** de noodstop-knop een kwartslag.
  De machine kan nu weer opgestart worden.

Controleer eerst waarom de noodstop-knop is ingedrukt. Los eerst het probleem op.

5.5 Aan/uitschakelen

De machine is niet voorzien van een aan/uit-knop. Om de machine geheel uit te schakelen:

1. **Druk** op de noodstop
2. **Neem** de stekker uit het stopcontact.

Om de machine aan te zetten:

1. **Steek** de stekker in het stopcontact.
2. **Reset** de noodstop.
3. **Zet** de hoofdschakelaar op 1 - ON.

Schakel de machine aan het eind van de dag niet uit, maar zet deze op 'PASTEURISING' of 'STAND BY'.

5.6 Dry fill (optioneel)

Om de machine (bij) te vullen met ijsmix met behulp van ijspoeder:

1. **Neem** de deksel van de mixtank.
2. **Druk** 'D.F.' 3 seconden in.
   Een afgestelde hoeveelheid water stroomt nu in de mixtank.
3. **Wacht** totdat het het roerwerk sneller gaat draaien.
4. **Voeg** rustig en gecontroleerd het poeder toe.
5. **Plaats** het deksel terug op de mixtank.

Poeder rustig toevoegen, zodat er geen klonten ontstaan.

Tenminste 5 minuten wachten voordat er ijs wordt getapt.

5.6.1 Opstarten lege machine met Dry fill

Om een lege machine op te starten:

1. **Maak** voldoende (minimaal 4 zakjes) ijsmix aan in een schone, gedesinfecteerde emmer.
2. **Start** de machine op met de aangemaakte mix volgens 7.3.14.

5.7 Instellingen wijzigen

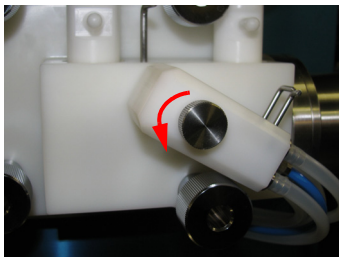
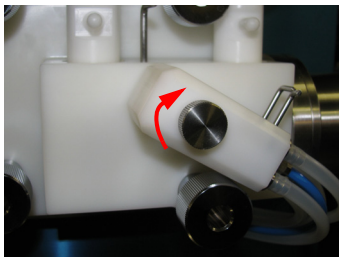
5.7.1 Viscositeit aanpassen

De viscositeit kan in stappen 0,5 worden aangepast.

1. **Druk** tegelijk '-' en '+' in totdat display knippert. De rechter display geeft nu de ingestelde waarde aan.	2. **Druk** op '+' of '-' om de viscositeit te verhogen of verlagen.	3. **Wacht** ongeveer 5 seconden. De rechter display toon nu de nieuw ingestelde waarde.

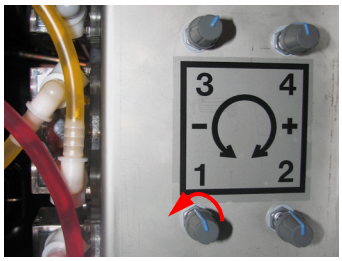
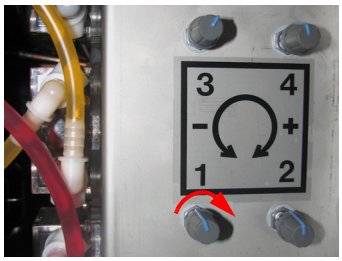
5.7.2 Milkshakedikte aanpassen

De hoeveelheid water in de milkshake kan met het waterregelventiel voorop het siroopblok worden aangepast.

	
Dunnere milkshake: • **Draai** het waterregel-ventiel linksom.	**Dikkere milkshake:** • **Draai** het waterregel-ventiel rechtsom.

5.7.3 Siroophoeveelheid aanpassen

De siroophoeveelheid kan per smaak met de smaakregelknoppen bovenin het siroopcompartiment worden ingesteld.

	
Minder siroop: • **Draai** de regelknop-linksom.	**Meer siroop:** • **Draai** de regelknop rechtsom.

6 Storingen

Dit hoofdstuk geeft informatie over storingen en mogelijke oplossingen.

6.1 Inleiding

Een deel van de storingen kunt u mogelijk prima zelf verhelpen. Probeer eerst zelf met de aanwijzingen in deze handleiding de storing op te lossen, voordat u contact opneemt met Win Equipment B.V.

Technische dienst

De technische dienst van Win Equipment B.V. is het gehele jaar behalve Eerste Kerstdag en Nieuwjaarsdag bereikbaar op het volgende telefoonnummer: +31 (0)33 299 22 66.

6.2 Meldingen op display

Op de display kunnen de volgende meldingen verschijnen:

Melding	Probleem
E1	Stroomaanvoer is verstoord.
E2	Overbelasting van de koelcompressor.
E3	Machine krijgt geen koelwater of koelwater wordt niet afgevoerd.
E4	Overbelasting van de roerwerkmotor.
E5	Temperatuur stijgt niet tijdens het pasteuriseren.
E6	Temperatuur in de cilinder te hoog tijdens pasteuriseren.
E7	Temperatuur in de mixtank te hoog tijdens pasteuriseren.
E8	Temperatuur in de cilinder te hoog tijdens ontdooien.
E9	Oververhitting van de koelcompressor.
E10	Defecte microswitch voetpedaal.
E11	Meetfout temperatuur voeler H in cilinder.
E12	Meetfout temperatuur voeler F in cilinder.
E13	Meetfout temperatuur voeler G.
LO	Balans in cilinder verstoord, zie storingstabel voor oplossingen.

Resetten errormelding

Om een errormelding te resetten: schakel de machine uit d.m.v. de noodstopknop, wacht 10 seconden en schakel de machine weer in (zie hfdst. 5.4, blz. 24).

Blijft de errormelding bestaan neem dan contact op met Win Equipment B.V.

6.3 Storingen oplossen

Om het resultaat van de aanpassingen (zie 'Storingstabel', blz 29) te kunnen beoordelen moet er een nieuwe hoeveelheid ijs zijn aangemaakt in de cilinder. De vriescilinder is namelijk gevuld met ijs waarvan de lucht-ijsmix balans niet optimaal is.

Onder normale omstandigheden kan de verkoop van ijs en/of milkshake gewoon doorgaan. Na ongeveer 20 verkochte ijsjes en/of 10 milkshakes moet het resultaat van de aanpassingen merkbaar zijn. Is dit niet het geval dan zijn de aanpassingen onvoldoende of er is een andere oorzaak.

Eventueel kan de cilinder ook worden doogetapt. Tap zoveel ijsjes en/of milkshakes totdat de gehele inhoud van de cilinder is vervangen. Het getapte ijs moet worden weggegooid.

Gooi getapt ijs niet terug in de mixtank!

6.4 Storingstabel

Probleem	Oorzaak	Oplossing
LO verschijnt in de rechter display.	Teveel lucht in de cilinder door een te grote nozzle.	Kleinere nozzle plaatsen.
	Te hoge tapsnelheid, de pomp houdt de cilinder niet op druk	Tapsnelheid lager afstellen.
	Einde vriescapaciteit, teveel product achter elkaar getapt.	Even wachten totdat de viscositeit is hersteld. Tussentijds af en toe een kleine hoeveelheid ijs tappen.
	De mixpomp werkt niet goed.	Cilinder drukloos maken. Mixpomp verwijderen, reinigen en desinfecteren. Mixpomp terugplaatsen en cilinder op druk brengen en opstarten.
	Het schraapmes is versleten.	Controleren en zonodig vervangen.
Het lampje 'AIR' knippert.	De lucht-druk balans in de cilinder is verstoord.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
	Te lage druk in de cilinder, de mixpomp werkt niet goed.	Cilinder drukloos maken. Mixpomp verwijderen, reinigen, desinfecteren en terug plaatsen. Mixpomp terugplaatsen en cilinder op druk brengen en opstarten.
	De druksensor is stuk.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
Machine reageert niet en er branden geen lampjes.	De noodstop-knop is ingedrukt.	De noodstop resetten, door deze te draaien.
	Zekering(en) in meterkast is(zijn) defect.	Zekering(en) in de meterkast vervangen.
	Probleem bij stekker, snoer of stopcontact.	Probleem door een installateur laten oplossen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Schrapen. Het schraapmes juttert over de wand van de cilinder. (een 'zeehond' geluid)	Teveel lucht in de cilinder door een te grote nozzle.	Kleinere nozzle plaatsen.
	Te hoge tapsnelheid, de pomp houdt de cilinder niet op druk	Tapsnelheid lager afstellen.
	De mixpomp werkt niet goed.	Cilinder drukloos maken. Mixpomp verwijderen, reinigen, desinfecteren en terug plaatsen. Mixpomp terugplaatsen en cilinder op druk brengen en opstarten.
Ploffen. Er zit teveel (ongebonden) lucht in de cilinder. De ijsmix zet enorm uit als deze getapt wordt.	Teveel lucht in de cilinder door een te grote nozzle.	Kleinere nozzle plaatsen.
	Te hoge tapsnelheid, de pomp houdt de cilinder niet op druk	Tapsnelheid lager afstellen.
	De viscositeit is te hoog.	Stel de viscositeit bij.
	Het lampje 'AIR' knippert.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
Het ijs is te zacht. (Te hoge verkoop is niet de oorzaak.)	Weinig lucht in het ijs. (Lange tijd weinig verkoop is niet de oorzaak.)	Controleer of de nozzle dicht zit. Zonodig reinigen of eventueel een grotere maat plaatsen.
	Het schraapmes is niet goed gemonteerd of versleten.	Controleer het schraapmes en zonodig vervangen.
	De ijsmix samenstelling is gewijzigd.	Maak de ijsmix volgens het voorschrift van de fabrikant.
	Bij het opstarten na schoonmaken zit er te veel of te weinig mix in de cilinder.	Doortappen van de cilinder.
	Het ijs is te warm, omdat de viscositeit te laag is ingesteld.	Stel de viscositeit hoger in.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het ijs is te stijf.	De luchtopslag in het ijs is te hoog.	Kleinere nozzle plaatsen.
	Er zit onvoldoende ijsmix in de cilinder	Nozzle controleren.
	Het ijs is te koud, omdat de viscositeit te hoog is ingesteld.	Stel de viscositeit lager in.
Na indrukken van 'RUN' kan er geen softijs of milkshake getapt worden.	De cilinder bevat te weinig mix.	De mixpomp activeren.
	De luchtcompressor is uitgeschakeld.	Druk op 'AIR' om de luchtcompressor in te schakelen en breng cilinder op druk door de pomp te activeren.
De machine draait, maar slaat niet aan.	De viscositeit is ontregeld.	Stel de viscositeit bij.
	Te weinig ijsmix in de cilinder	Cilinder op druk brengen door de pomp te activeren.
	Schraapmes(sen) is(zijn) niet gemonteerd.	Plaatsen van schraapmes(sen).
De machine trilt abnormaal	De machine staat niet op alle vier de wielen.	De machinewielen afstellen.
	De motoren maken lawaai; aandrijfriem(en) is(zijn) defect.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
	De machine mist 1 fase bij de stroomvoorziening.	Controleer in de meterkast of er een stop is uitgevallen. Deze zonodig vervangen.
Er lekt ijs achter de combikop door.	De onderdelen zijn niet juist gemonteerd (kopmoeren zitten los).	De onderdelen goed monteren en de machine opnieuw opstarten.
	Het ijs is te zwaar.	Controleer nozzle en nozzlebuizen.
	Kopring is versleten	Controleren en zonodig vervangen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Product is bedorven.	De machine is onvoldoende gereinigd en/of gepasteuriseerd.	De machine leeghalen, reinigen en desinfecteren.
Milkshake wordt niet gemengd.	Zwarte stekker is onjuist gemonteerd.	Controleer de stekker. Voel aan het motorhuis of de motor wel draait.
	De zekering van de shakemotor is kapot.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
Sirooppompen draaien niet.	Zekering kapot, draadbreuk of ander defect.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
De groene 'STAND BY' lamp brandt niet na het pasteuriseren.	Er is een stroomstoring geweest.	Controleren of de ijsmix bedorven is. Zo ja, machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. Zo nee, machine voor gebruik pasteuriseren.
	Roerwerk mixtank werkt niet.	Controleren of roerwerk draait. (Deze moet elke 3 tot 4 minuten even draaien). Zo nee, neem contact op met Win Equipment B.V.
	Deksel van mixtank sluit) niet goed af (warmteverlies).	Deksel van de mixtank goed plaatsen.
	Teveel mix in de mixtank.	Minimaal 2 liter ijsmix uit de mixtank halen en voor gebruik opnieuw pasteuriseren.
	De 'OFF' lamp brandt. Er was een stroomstoring welke de hele machine heeft uitgeschakeld.	Controleren of de ijsmix bedorven is. Zo ja, machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. Zo nee, machine voor gebruik pasteuriseren.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Er druppelt vuil uit het gaatje aan de onderzijde van de shakemotor.	De afdichting in de shakemotor is versleten.	Neem zo snel mogelijk contact op met Win Equipment B.V. Milkshakes blijven tappen kan de shake-motor onherstelbaar beschadigen!

Als er vuil uit de shakemotor druppelt, zo snel mogelijk contact opnemen met Win Equipment B.V.. Milkshakes blijven tappen kan de shakemotor onherstelbaar beschadigen!

7 Onderhoud

Dit hoofdstuk beschrijft het onderhouden en schoonmaken van de machine.

Niet alle afbeeldingen komen exact overeen met de machine. De handelingen moeten wel op dezelfde wijze uitgevoerd worden.

7.1 Veiligheidsvoorschriften

- **Gebruik** geen waterslang of hogedrukreiniger om de machine schoon te spuiten.
- **Reinig** en **desinfecteer** de machine minimaal 1 maal per 6 weken met de aanbevolen reinigings- en desinfectiemiddelen.
- **Gebruik** alleen de voorgeschreven smeermiddelen.

Alleen getraind personeel mag onderhouds-werkzaamheden uitvoeren.

Regelmatig onderhoud zorgt voor een goede kwaliteit ijs en een goed functionerende machine.

7.2 Algemene aanwijzingen

De machine moet minimaal 1 keer in de 6 weken gereinigd en gedesinfecteerd worden. De tijd die hiervoor nodig is bedraagt 2 á 2,5 uur. Hieronder volgen enkele algemene aanwijzingen voor het op de juiste wijze uitvoeren van het reinigen en desinfecteren van de machine.

Win Equipment B.V. kan deze werkzaamheden op contractbasis voor u uitvoeren.
Bel voor informatie de technische dienst op +31 (0)33 299 22 66.

7.2.1 Benodigdheden

De volgende zaken zijn nodig bij het schoonmaken van de machine:

- Emmers & Borstels
- Theedoek of keukenpapier
- Reinigingsmiddel (aanbevolen: Labaz Matix F-15)
- Desinfectiemiddel (aanbevolen: Labaz Desinfector Combi)
- Smeermiddel (Petrogel)
- O-ringwipper, imbusschroevendraaiers en zuiger trekker
- Alcohol-spray 80%

7.2.2 Preventief onderhoud

Het preventief onderhoud kan door de gebruiker uitgevoerd worden tijdens het schoonmaken van de machine.

De volgende onderdelen moeten worden gecontroleerd:

- Rubbers en O-ringen van de mixpomp en combikop.
  Wij adviseren u deze minimaal 2 keer per jaar te vervangen.
- Schraapmessen van het roerwerk. Deze moeten nog voldoende scherp zijn om het ijs van de cilinderwand te schrapen.
  Wij adviseren u deze minimaal 1 keer per jaar te vervangen.

Bel voor het bestellen van vervangings-onderdelen Win Equipment B.V. op +31 (0)33 299 22 63.

Vervang altijd alle O-ringen tegelijkertijd.

O-ringen kunnen alleen als een complete set worden besteld, zie voor het artikelnummer bijlage 2 - 'Reserve onderdelen' op blz. 62.

7.2.3 Reinigen en desinfecteren

Geadviseerd wordt om het onderstaande reinigingsmiddel en desinfecteermiddel te gebruiken:

- Reinigingsmiddel: Labaz Matix F-15
- Desinfectiemiddel: Labaz Desinfector Combi

Voor het reinigen en desinfecteren van alle onderdelen geldt:

- **Spoel** met koud water zoveel mogelijk ijsmix weg.
- **Reinig** met borstel en reinigingsoplossing verder en laat de onderdelen 5 minuten in de reinigingsoplossing liggen.
- **Spoel** grondig na met handwarm water. (2x)
- **Leg** de onderdelen 5 minuten in de desinfectieoplossing.
- **Spoel** grondig na met koud water. (2x)

Reinig en desinfecteer je handen grondig met alcohol 80% voordat je gedesinfecteerde onderdelen aanraakt.

- **Droog** de onderdelen zo goed mogelijk af.
- **Leg** de onderdelen op een schone theedoek of stuk papier.

Reinigingsoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 100 ml. Labaz Matix F-15 en 10 liter warm water.

Gebruik tijdens het reinigen regelmatig een nieuwe reinigingsoplossing.

Desinfectieoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 125 ml. Labaz Desinfector Combi en 10 liter koud water.

Gebruik tijdens het desinfecteren regelmatig een nieuwe desinfectieoplossing.

7.3 (De)montage, reiniging en desinfectie van de machine

Lees voordat wordt begonnen eerst de algemene aanwijzingen reinigen en desinfecteren door.

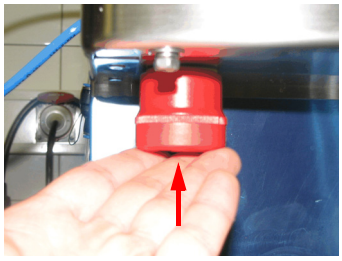
7.3.1 Werkwijze

Het (de)monteren, reinigen en desinfecteren van de machine is een intensieve klus. Voor een effectieve werkwijze wordt de volgende volgorde aanbevolen:

1. Ontdooien en leegtappen cilinder.
2. Verwijderen mixpomp en roerwerk mixtank.
3. Leegtappen mixtank.
4. Reinigen mixtank en cilinder.
5. Verwijderen combikop.
6. (De)montage, reinigen en desinfecteren combikop.
7. (De)montage shakemotor.
8. (De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder en creamseal.
9. Plaatsen combikop.
10. Desinfecteren machine.
11. Reiningen, spoelen en desinfecteren mixpomp.
12. Machine opstarten.
13. Reinigen en spoelen siroopkop en -slangen

Voor een optimale hygiëne wordt aanbevolen de machine met nieuwe ijsmix op te starten, gebruik geen oude ijsmix.

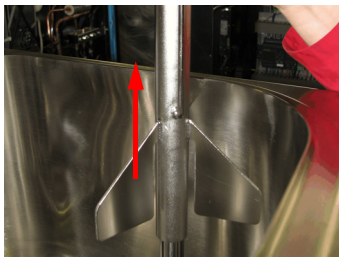
7.3.2 Ontdooien en leegtappen cilinder

1. **Druk** op 'OFF'.	**2.** Druk op 'PASTEURI-SING'.	**3.** **Wacht** 10 minuten.
		
4. **Druk** op 'OFF'.	**5.** **Druk** de 'noodstop' in.	**6.** **Wacht** 10 seconden.
7. **Reset** de noodstop.	**8.** **Tap** de ijsmix uit de cilinder. Tappen totdat er geen druk meer achter de ijsmix zit, oude ijsmix weggooien.	

Oude ijsmix weggooien, NIET hergebruiken!

7.3.3 Verwijderen mixpomp en roerwerk mixtank

Wees er zeker van dat de druk van de cilinder is, voordat de mixpomp uit de mixtank wordt verwijderd.

1. **Koppel** de luchtslangetjes los.	2. **Verwijder** de mixpomp. De pomp met een linksom draaiende beweging losklikken en daarna recht omhoog uitnemen.	3. **Zet** een luchtslangetje over de 2 luchtbuizen.
		
4. **Verwijder** het roerwerk kapje.	5. **Verwijder** het roerwerk.	

7.3.4 Leegtappen mixtank

1. **Druk** op 'WASH'.	2. **Tap** alle ijsmix uit de machine, oude ijsmix weggooien.	3. **Druk** op 'OFF'.

Oude ijsmix weggooien, NIET hergebruiken!

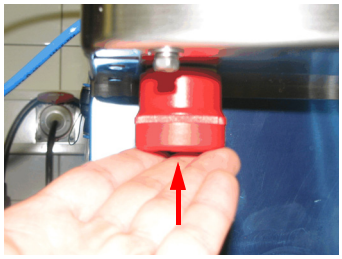
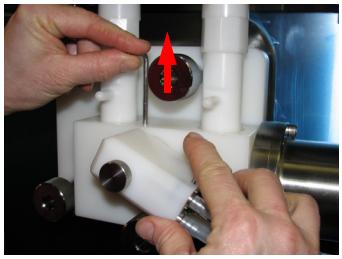
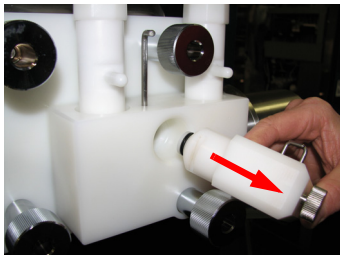
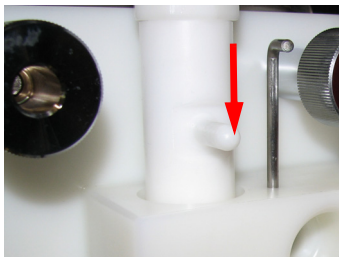
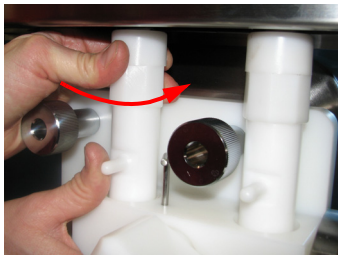
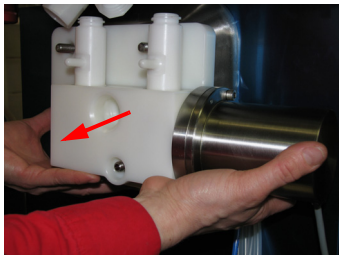
7.3.5 Reinigen mixtank en cilinder

1. **Vul** de mixtank geheel met koud water.	**2.** **Druk** op 'WASH'.	**3.** **Maak** de mixtank schoon.
4. **Druk** op 'OFF'.	**5.** **Tap** al het water uit de machine.	**6.** **Herhaal** stap 1 tot en met 5.
7. **Vul** de mixtank geheel met een reinigingsoplossing.	**8.** **Druk** op 'WASH'.	**9.** **Wacht** 5 minuten.
10. **Druk** op 'OFF'.	**11.** **Tap** alle reinigingsoplossing uit de machine.	**12.** **Vul** de mixtank met schoon handwarm water.

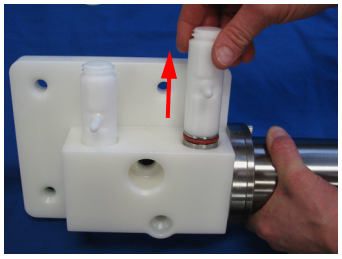
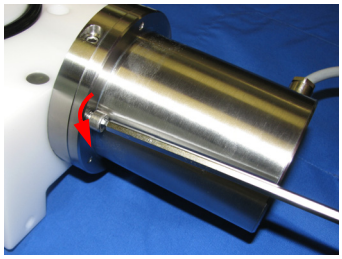
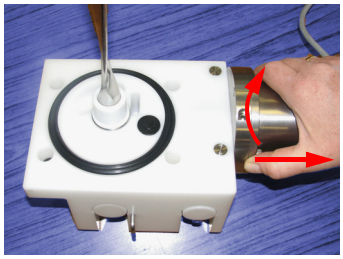
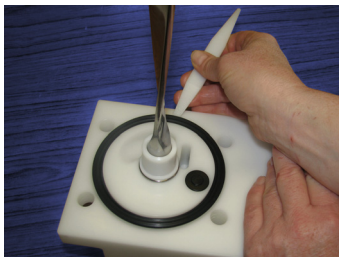
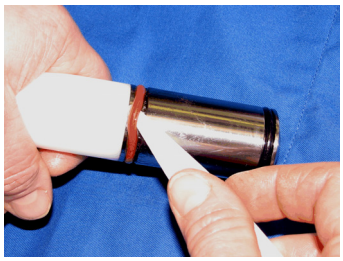
	5 min	
13. Druk op 'WASH'.	**14. Wacht** 5 minuten.	**15. Druk** op 'OFF'.
16. Tap al het water uit de machine.	**17. Herhaal** stap 12 tot en met 16.	

Let op de mixpomp nog niet terug plaatsen in de mixtank. Dit gebeurt pas bij het opstarten.

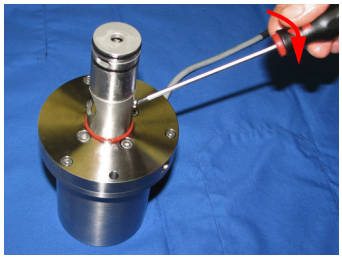
7.3.6 Verwijderen combikop

		
1. **Druk** de 'noodstop' in, zodat de machine geheel uit staat.	2. **Trek** de borgpen omhoog.	3. **Trek** de siroopkop uit de combikop.
		
4. **Zet** de borgpen terug in de combikop.	5. **Draai** de wartel los.	6. **Trek** de stekker recht naar beneden los.
		
7. **Draai** de moeren van de tapstiften los.	8. **Draai** de 4 bouten los.	9. **Neem** de combikop los van de machine.

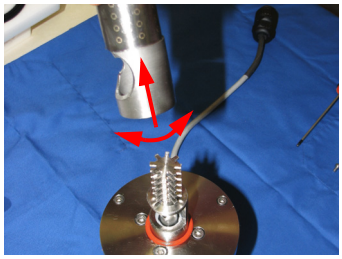
7.3.7 Demonteren, reinigen en desinfecteren combikop

		
1. **Duw** de 2 tapstiften uit de combikop.	2. **Draai** de imbusbouten los.	3. **Trek** met een draaiende beweging de shakemotor van de combikop.
		
4. **Verwijder** de kopring aan de achterzijde van de combikop.	5. **Duw** het terugslagventiel naar achteren uit de combikop.	6. **Verwijder** de 2 O-ringen van beide tapstiften.
7. **Verwijder** de ventielslang van het terugslagventiel.	8. **Verwijder** de 2 O-ringen van het terugslagventiel.	9. **Reinig** en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie par. 7.2.3)

7.3.8 (De)montage, reinigen en desinfecteren shakemotor

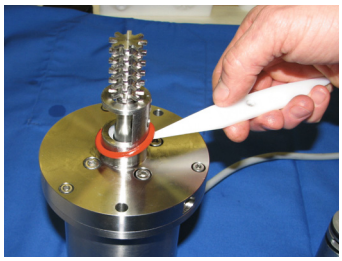


1. **Verwijder** de borgschroef.



2. **Trek** voorzichtig het borstelhuis van de shakemotor.

3. **Verwijder** de O-ringen van het borstelhuis.

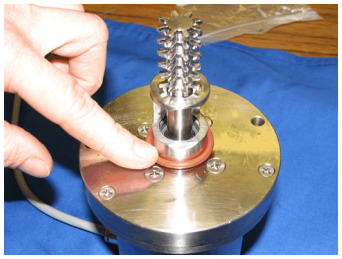


4. **Verwijder** de O-ring van de shakemotor.

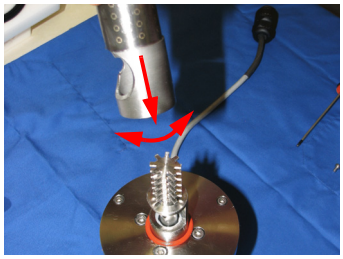
5. **Reinig** en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie par. 7.2.3)

6. **Vet** de O-ringen in.

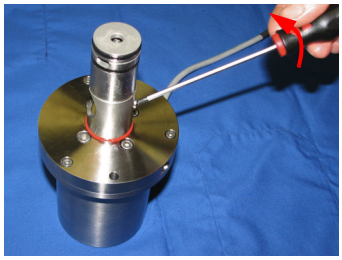
7. **Monteer** de O-ringen op het borstelhuis.



8. **Monteer** de O-ring op de shakemotor.



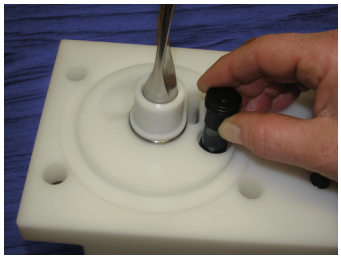
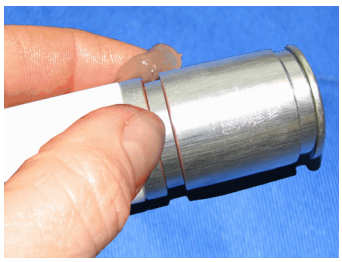
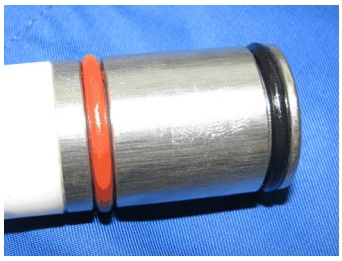
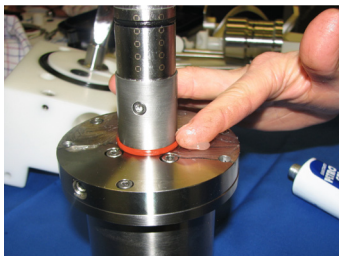
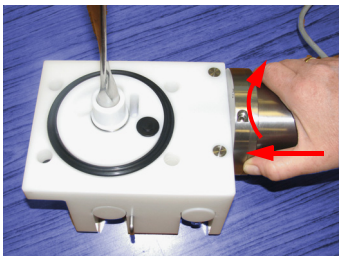
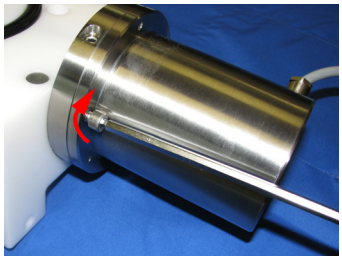
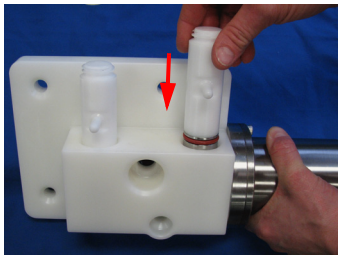
9. **Monteer** voorzichtig het borstelhuis op de shakemotor.



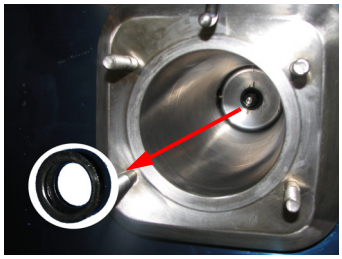
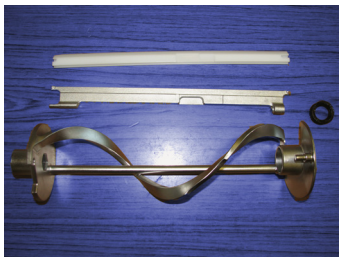
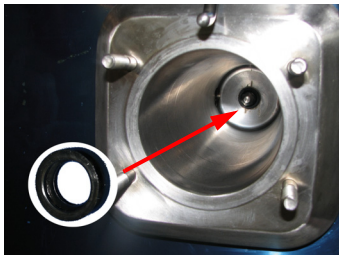
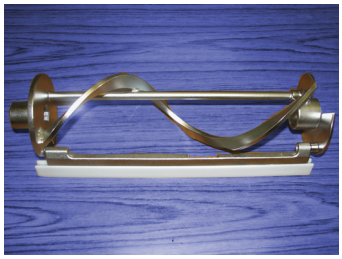
10. **Breng** de borgschroef aan.

De shakemotor niet onderdompelen in water. Deze raakt dan ernstig beschadigd!

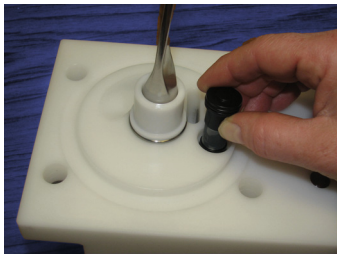
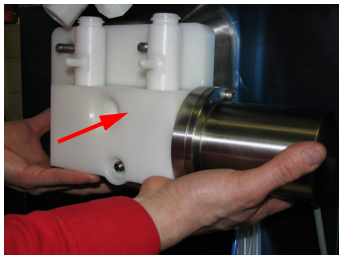
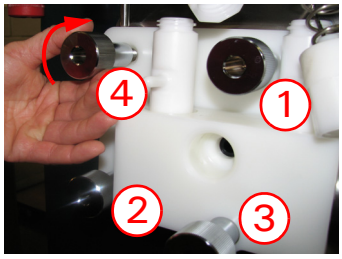
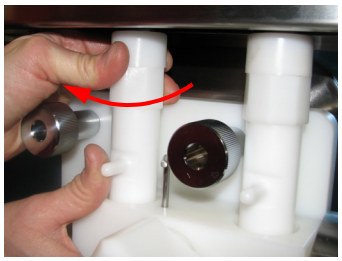
7.3.9 Monteren combikop

		
1. **Monteer** de ventielslang op het terugslagventiel. Deze mag **NIET** ingevet worden!	2. **Monteer** de 2 O-ringen op het terugslagventiel. Deze mogen **NIET** ingevet worden!	3. **Plaats** het terugslagventiel in de combikop.
		
4. **Vet** de O-ringen voor de tapstiften in.	5. **Vet** de groeven voor de O-ringen in.	6. **Monteer** de 2 O-ringen op beide tapstiften.
		
7. **Let op** de juist montage volgorde.	8. **Vet** de montageplaat van de shakemotor in.	9. **Monteer** met een draaiende beweging de shakemotor in de combikop.
		
10. **Draai** de imbusbouten aan.	11. **Monteer** de beide tapstiften in de combikop.	

7.3.10 (De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder

		
1. **Neem** het roerwerk uit de cilinder.	2. **Verwijder** de cream-seal van de aandrijfas achterin de cilinder.	3. **Reinig** de (buitenzijde) van de cilinder.
		
4. **Neem** het roerwerk uiteen.	5. **Reinig** en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur pa-pier). (zie par. 7.2.3)	6. **Vet** de creamseal in.
		
7. **Monteer** de creamseal op de aandrijfas.	8. **Zet** het roerwerk inel-kaar.	9. **Plaats** het roerwerk in de cilinder.

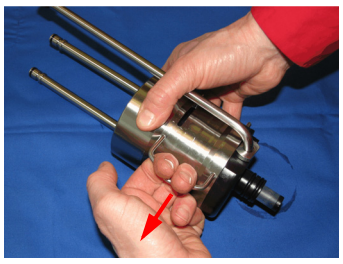
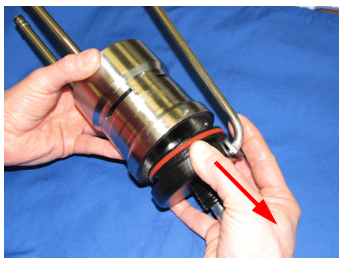
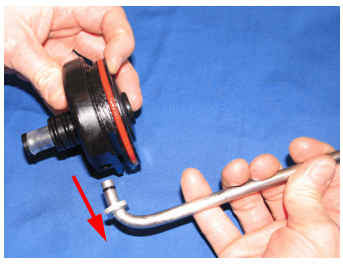
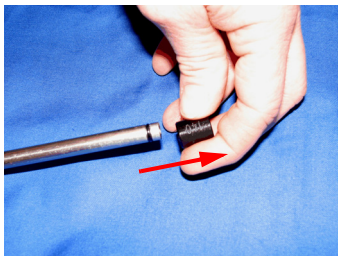
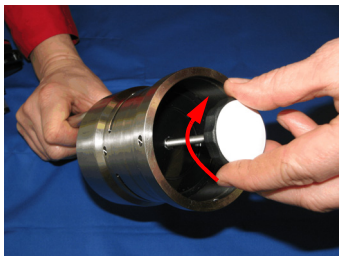
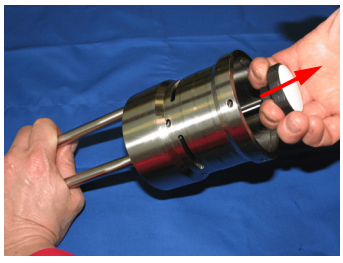
7.3.11 Montage combikop

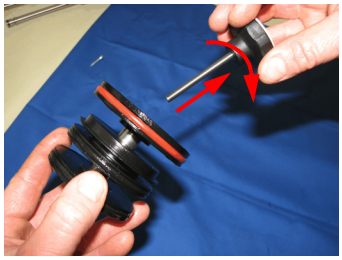
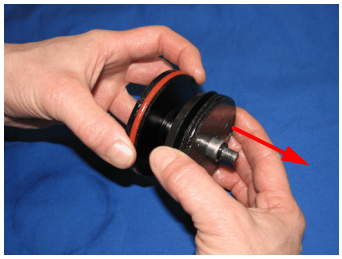
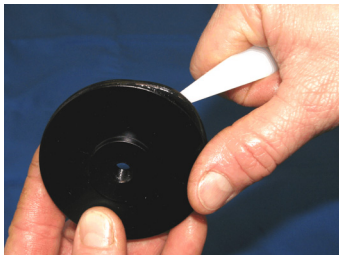
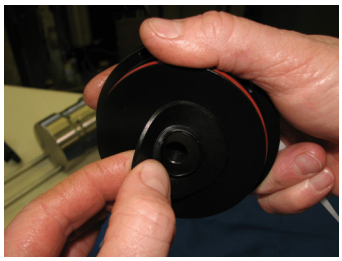
		
1. **Breng** de kopring aan de achterzijde van de combikop aan. Deze **NIET** invetten!	2. **Plaats** de combikop op de machine. (**Let op!** De pen voor de kopbeveiliging. Deze omhoogduwen en de kop goed voor de cilinder duwen.)	3. **Draai** de 4 bouten losjes vast volgens de nummering. Daarna volgens de nummering stevig met de hand vastdraaien
		
4. **Draai** de moeren van de tapstiften vast.		

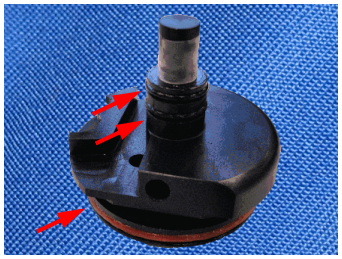
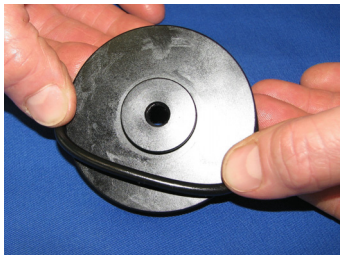
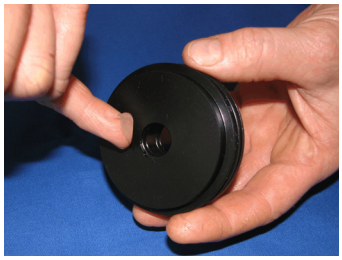
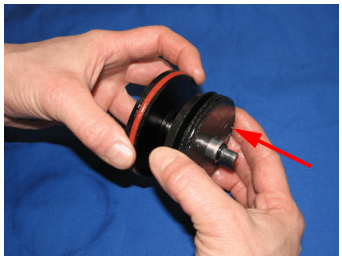
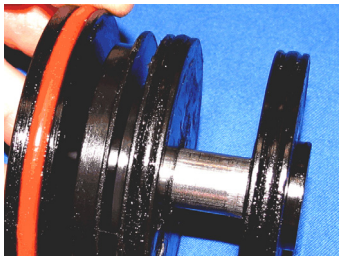
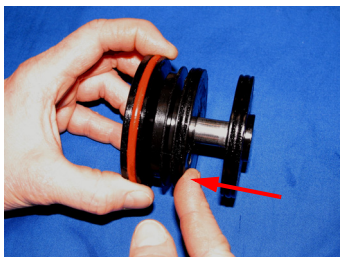
7.3.12 Desinfecteren machine

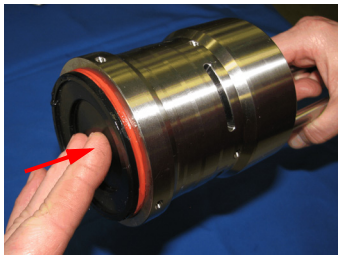
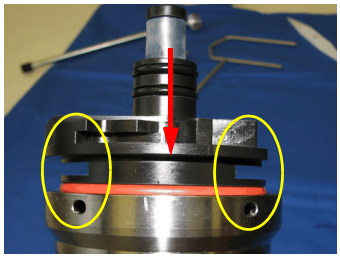
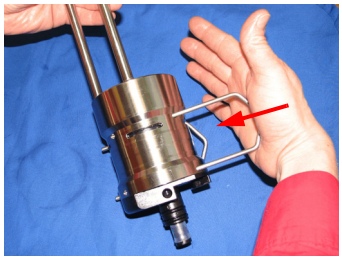
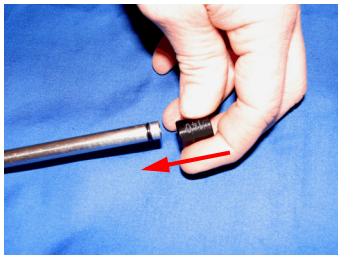
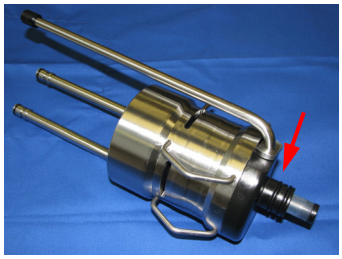
	5 min	
1. **Vul** de mixtank geheel met koud water.	2. **Wacht** minimaal 5 minuten.	3. **Tap** al het water uit de machine.
4. **Herhaal** de stappen 1 tot en met 3.	5. **Herhaal** de stappen 1 tot en met 3 met desinfectieoplossing	6. **Herhaal** tweemaal de stappen 1 tot en met 3 met koud water

7.3.13 (De)montage, reinigen en desinfecteren mixpomp

		
1. **Trek** de borgpennen uit de pomp.	2. **Verwijder** de pompvoet van de pomp.	3. **Verwijder** de nozzle buis.
		
4. **Verwijder** de nozzle van de buis.	5. **Draai** de zuigertrekker in de zuiger.	6. **Trek** de zuiger uit het pomphuis.

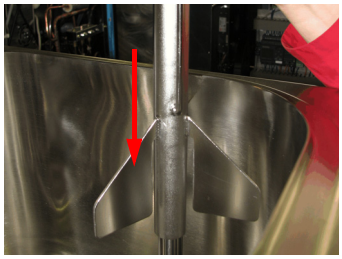
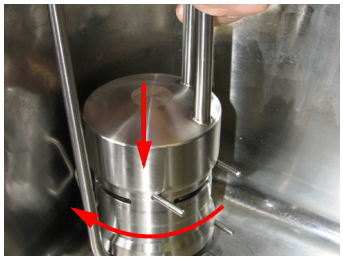
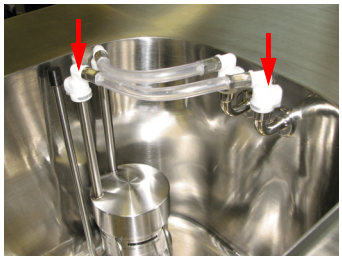
		
7. **Verwijder** de zuiger-trekker.	8. **Draai** de bovenste schijf met zwarte O-ring los van de as.	9. **Schuif** de middelste schijf van de as.
		
10. **Verwijder** de O-ringen van de buitenzijde van de schijven.	11. **Verwijder** de 2 O-ringen aan de binnenzijde van de middelste schijf.	12. **Verwijder** de 3 O-ringen van de pompvoet.
		
13. **Verwijder** de ventielslang van de pompvoet.	14. **Verwijder** de mixklep van de pompvoet.	15. **Reinig** en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie par. 7.2.3)
16. **Monteer** de ventielslang op de pompvoet. Deze **NIET** invetten!	17. **Monteer** de mixklep op de pompvoet. Deze mag **NIET** ingevet worden!	18. **Vet** alle O-ringen in met Petro-gel.

		
19. Monteer de rode O-ring en 2 zwarte O-ringen op de pompvoet.	**20. Monteer** de rode O-ring op de onderste schijf.	**21. Monteer** de O-ringen aan de buitenzijde van de middelste en bovenste schijf.
22. Monteer de 2 O-ringen aan de binnenzijde van de middelste schijf.	**23. Monteer** de O-ring op de as.	**24. Vet** de as in.
		
25. Vet de binnenste O-ringen van de middelste schijf in.	**26. Schuif** de middelste schijf over de as.	**27. Let** op de juiste wijze van monteren
		
28. Draai de bovenste schijf op de as.	**29. Vet** de 3 O-ringen aan de buitenzijde van de schijven nogmaals goed in.	**30. Schuif** de middelste schijf tegen de onderste schijf aan.

		
31. Monteer de zuiger in het pomp huis. Zuiger zo ver mogelijk in het huis duwen.	**32. Monteer** de pompvoet op de pomp. Let op de uitlijning, zie foto.	**33. Steek** de borgpennen door het pomphuis.
		
34. Monteer de nozzle op de buis.	**35. Monteer** de nozzle-buis.	

Let op de mixpomp nog niet terug plaatsen in de mixtank. Dit gebeurt pas bij het opstarten.

7.3.14 Opstarten machine

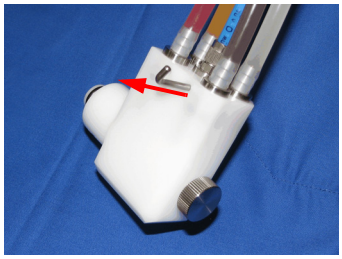
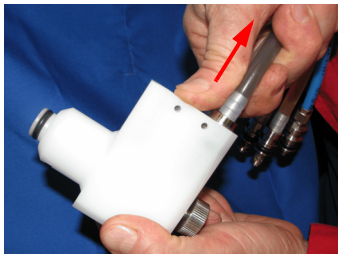
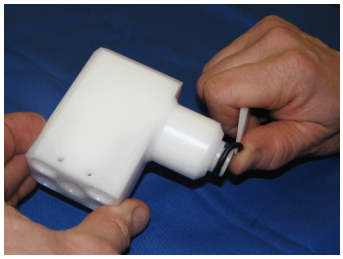
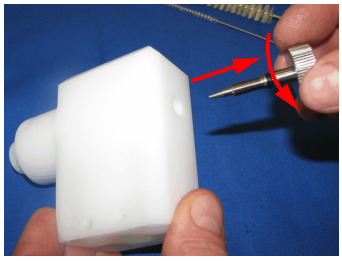
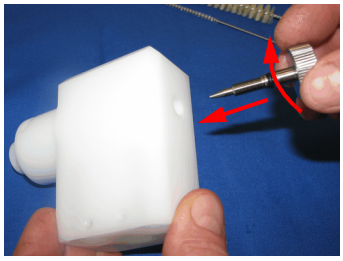
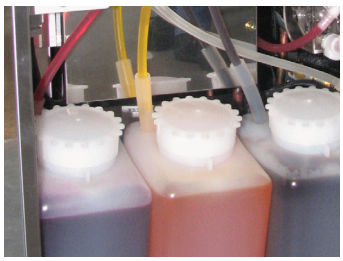
		
1. **Druk** op 'OFF'.	2. **Plaats** het roerwerk .	3. **Plaats** het roerwerk-kapje.
		
4. **Vul** de mixtank met 1,7 liter ijsmix.	5. **Verwijder** het luchts-langetje.	6. **Installeer** de mixpomp in de mixtank. (dichte zijde borgpennen rich-ting wand mixtank)
		
7. **Sluit** de luchtslange-tjes aan.	8. **Vul** de mixtank met ijsmix.	9. **Druk** op 'WASH'.
	mixpomp gestopt	3x
10. **Trap** het ijs-pedaal in totdat er ijsmix uit de combikop komt.	11. **Wacht** tot de mix-pomp gestopt is (dit is hoorbaar).	12. **Herhaal** stap **10** drie-maal.

10 min		
13. Wacht ongeveer 10 minuten.	**14. Druk** op 'OFF'.	**15. Druk** op 'RUN'.
16. Wacht totdat er 2 streepjes in de linker display verschijnen.		

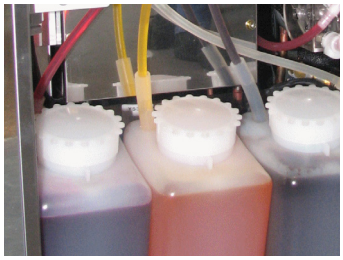
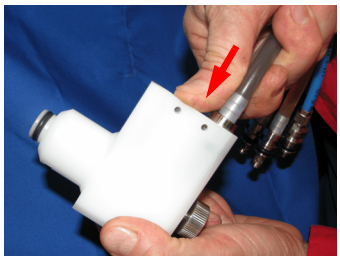
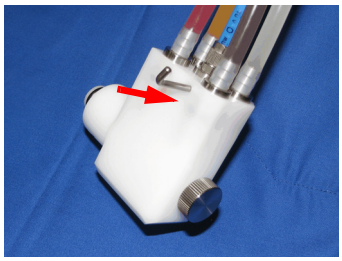
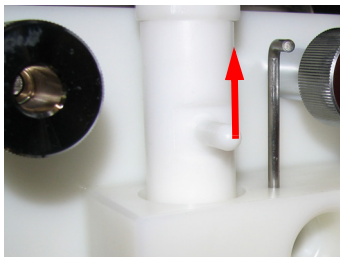
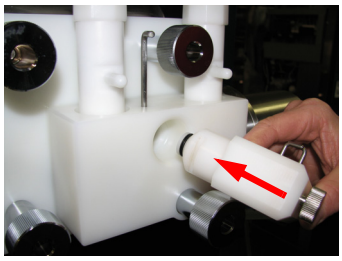
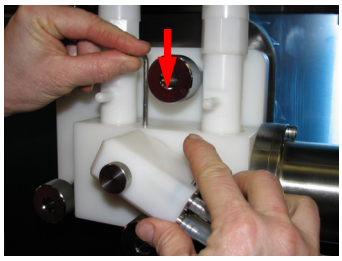
Tijdens het tappen kan er de eerste keren nog wat lucht meekomen. Dit verdwijnt na tappen van enkele ijsjes/ milkshakes.

7.3.15 Reinigen en spoelen siroopkop en -slangen

Deze handelingen moeten 1 keer per 3 maanden (1 keer per 2 schoonmaakbeurten) uitgevoerd worden.

		
1. **Trek** de 2 borgpennen uit de siroopkop.	2. **Trek** de siroopslangen en de waterslang los.	3. **Verwijder** de O-ring van het siroopblok.
		
4. **Draai** het waterregel-ventiel uit het siroop-blok.	5. **Reinig** en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur pa-pier). (zie par. 7.2.3)	6. **Draai** het waterregel-ventiel in het siroop-blok.
		
7. **Plaats** de O-ring op het siroopblok. Deze **NIET** invetten!	8. **Druk** op 'H'.	9. **Draai** alle tankdeksels van de sirooptanks.

10. Hang alle buisjes van de tankdeksels in een emmer met heet water.	**11. Druk** op '1'.	**12. Trap** het shake-pedaal met de voet in. Minimaal 30 seconden tappen
		5 min
13. Herhaal stap 11 en 12 voor de overige smaken.	**14. Herhaal** de stappen 11 tot en met 13 met reinigingsoplossing.	**15. Wacht** minimaal 5 minuten.
		5 min
16. Herhaal tweemaal de stappen 11 tot en met 13 met handwarm water.	**17. Herhaal** de stappen 11 tot en met 13 met desinfectieoplossing.	**18. Wacht** minimaal 5 minuten.
19. Herhaal tweemaal de stappen 11 tot en met 13 met koud water.	**20. Neem** de siroopleidingen uit de emmer.	**21. Druk** op '1'.

		
22. Tap de siroopleidingen leeg. Trap het shake-pedaal met de voet in.	**23. Herhaal** de stappen 21 en 22 voor de overige smaken.	**24. Draai** de tankdeksels op de sirooptanks.
25. Druk op '1'.	**26. Trap** het shake-pedaal met de voet in totdat de siroop uit de leiding komt.	**27. Herhaal** de stappen 25 en 26 voor de overige smaken.
		
28. Duw de siroopslangen en de waterslang in de siroopkop.	**29. Duw** de 2 borgpennen in de siroopkop.	**30. Trek** de borgpen omhoog.
		
31. Plaats de siroopkop in de combikop.	**32. Duw** de borgpen omlaag.	**33. Druk** op 'H'.

7.4 Jaarlijks onderhoud

Eén keer per jaar kan Win Equipment B.V. op contractbasis de volgende werkzaamheden uitvoeren:

- Algehele controle op werking en afstelling.
- Vervanging van de slijtende onderdelen.
- Controle en zonodig vervanging van de aandrijfriemen.
- Levering van reserve onderdelen, reinigings- en desinfectiemiddelen.

Win Equipment B.V. kan deze werkzaamheden op contractbasis voor u uitvoeren.
Bel voor informatie de technische dienst op
+31 (0)33 299 22 66.

8 Transport en opslag

Dit hoofdstuk geeft informatie gegeven over het opslaan en vervoeren van de machine.

Controleer of alle aansluitingen losgekoppeld zijn, voordat de machine verplaatst wordt.

8.1 Transport

Bij transport dienen de volgende regels in acht te worden genomen:

- Vervoer de machine altijd rechtop.
- Gebruik passende hefmiddelen, til de machine niet met de hand.

Laat het transport zonodig uitvoeren door een gespecialiseerd bedrijf, zij hebben passende hef- en transportmiddelen.

8.2 Opslag

Bij opslag dienen de volgende regels in acht te worden genomen:

- Maak de machine eerst geheel schoon.
- Berg de combikop en mixpomp gedemonteerd op.
- De opslagruimte dient droog te zijn met een luchtvochtigheid van 45-75%.
- De omgevingstemperatuur dient te liggen tussen de 0 en 50°C.
- De opslagruimte moet stofvrij zijn of anders moeten machine en onderdelen afgedekt worden met plastic folie.

9 Afdanken

Dit hoofdstuk geeft informatie over het afdanken van de machine.

9.1 Milieu-aspecten

Houdt rekening met het volgende:

- Het afdanken van de machine dient volgens de plaatselijke geldende voorschriften te worden uitgevoerd.
- Materialen dienen te worden hergebruikt of op milieuvriendelijke wijze te worden afgevoerd.
- Als de machine verontreinigende (vloei)stoffen bevat, moeten deze volgende de geldende voorschriften worden afgevoerd.

Zorg voor een veilige afvoer van gevaarlijke stoffen.

Bijlage 1 Specificaties

Machine afmetingen	
Hoogte	1600 mm
Breedte	470 mm
Diepte	840 mm
Gewicht	circa 195 kg

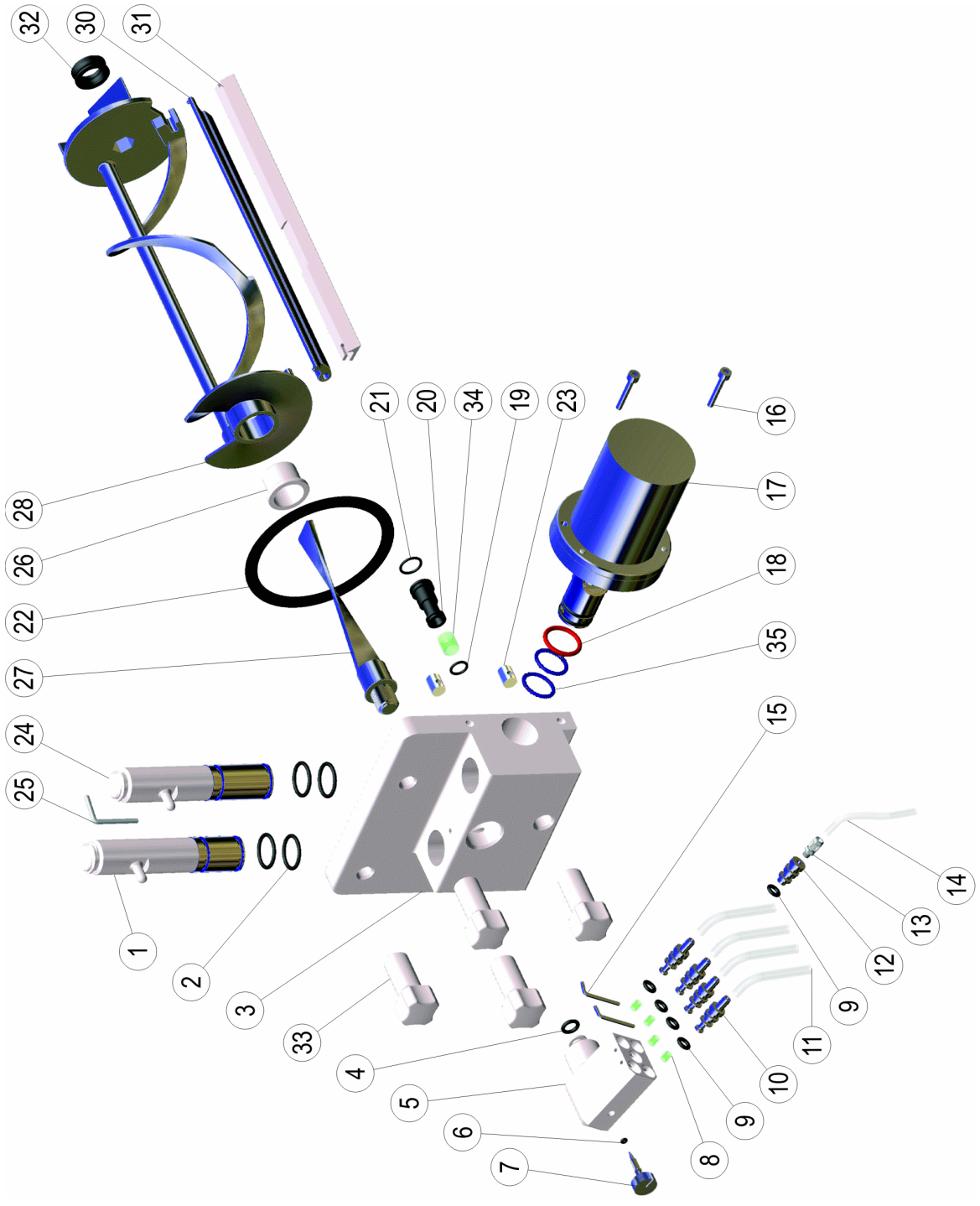
Aansluitgegevens	
Elektrisch	400 V 3 x 16 Amp + N + PE
Waterdruk	min. 1 bar / max. 3 bar
Omgevingstemperatuur	+5°C tot +35°C

Verbruiksgegevens	
Elektrisch	3,0 kWh
Koelwater	50 m^3/jaar

Specificaties	
Tapcapaciteit	circa 70 liter/uur
Smaken softijs	1
Smaken milkshake	4
Capaciteit cilinder	3,4 liter
Capaciteit mixtank	20 liter

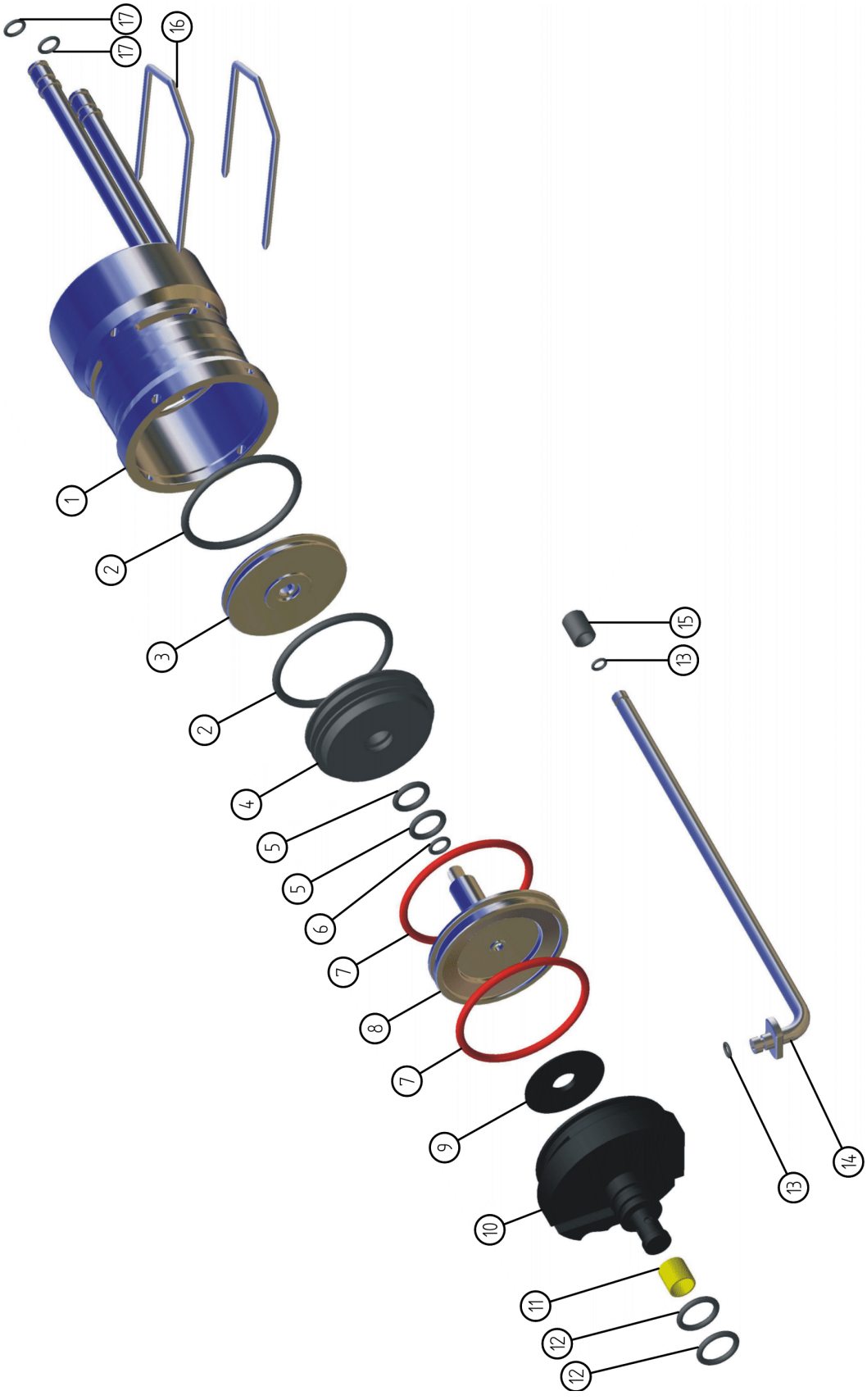
Bijlage 2 Reserve onderdelen

B2.1 Combikop, siroopblok en roerwerk



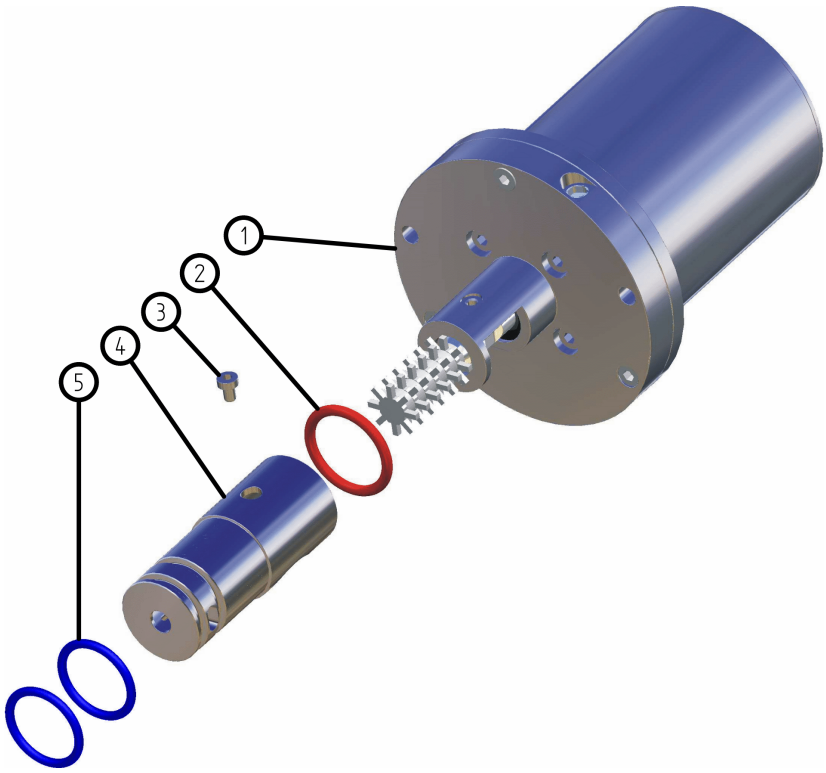
Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.	Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Tapstift shake/ijs	1	30018	24	Tapstift shake/ijs	1	30018
2	O-ring 24 x 3	4	35006	25	Borgpen siroopblok	1	0800046
3	Combikop	1	30000	26	Kunststof lager	1	30096
4	O-ring 10 x 3	1	35008	27	Wokkel	1	30123
5	Siroopblok	1	31640	28	Roerwerk cilinder ø 110	1	30054
6	O-ring 2 x 2	1	35026	30	Schraapmeshouder	1	30094
7	Waterregelventiel	1	31642	31	Schraapmes	1	30092
8	Ventielslang 6mm	4	33471	32	Creamseal	1	35000
9	O-ring 7 x 3	5	35009	33	Kopbout kunststof	4	30040
10	Siroopventiel	4	31592	34	Ventielslang 14mm	1	33475
11	Siroopslang	4	31604	35	O-ring 24 x 3,5 (blauw)	2	35025
12	Waterventiel	1	31590		O-ring set combikop ø 110	1	33103
13	Koppeling M6-6mm waterslang	1	31591				
14	Waterslang	1	32016				
15	Borgpen siroopventielen	2	0800043				
16	Inbusbout RVS M6 x 35	2					
17	Shakemotor	1	31010				
18	O-ring 26,58 x 3,53 (oranje)	1	35001				
19	O-ring 12 x 2	1	35012				
20	Terugslagventiel	1	30068				
21	O-ring 16 x 2	1	35014				
22	Koppakking ø 110	1	35003				
23	Bus voor inbusbout	2	30032				

B2.2 Mixpomp



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Pomphuis	1	33424
2	O-ring 57 x 4	2	35015
3	Bovenste schijf	1	33443
4	Middelste schijf	1	33444
5	O-ring 14 x 3	2	35021
6	O-ring 8 x 2	1	97010
7	O-ring 64 x 4 (oranje)	2	35011
8	Onderste schijf	1	33445
9	Mixklep	1	33409
10	Pompvoet	1	33429
11	Ventielslang 14 mm	1	33475
12	O-ring 17 x 3	2	33412
13	O-ring 5,5 x 1,5	2	35029
14	Nozzle buis	1	33493
15	Nozzle	1	400... (+maat)
16	Borgbeugel	2	0850018
17	O-ring 7,65 x 1,78	2	33400
	O-ring set mixpomp	1	33101

B2.3 Shakemotor



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Motor	1	31010
2	O-ring 26,58 x 3,53	1	35001
3	Imbusbout (platte kop) M4 x 6	1	
4	Borstelhuis	1	31002
5	O-ring 24 x 3,5 (blauw)	2	35025

Bijlage 3 Controleformulier

Controleformulier NA 3344 Giant Combi	Serienummer	
	Klant	
	Merk ijsmix	

Instellingen machine	
Parameter	Bij aflevering
Viscositeit	
Nozzle	
Temperatuur ijs	-/- °C
Luchtopslag	%
Temperatuur tank midden	°C
Temperatuur tank pomp	°C
Stand By temperatuur cilinder	°C
Delaytijd pomp	Sec.
DF waterhoeveelheid	Ltr.
Luchtdruk pomp	Bar
Tapsnelheid	Sec.
Temperatuur koelwater	°C
Kwaliteit ijs	
Kwaliteit milkshake	

Instellingen Japanse print		
Parameter	Gewenst	Bij testen
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

Opmerkingen:	

Handtekening	Akkoord voor aflevering	JA / NEE	
	Aflevermonteur	Opdrachtgever	
		Datum	

Bijlage 4 EG-verklaring

EG-verklaring van overeenstemming betreffende machines Richtlijn 2006/42/EG, bijlage II, onder 1.A

Fabrikant,

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

verklaart hierbij dat de volgende machine:

naam: Nissei softijsmachine
type: NA 3344 Giant Combi

in overeenstemming is met de volgende EG-richtlijnen:

- de Machinerichtlijn 2006/42/EG
- de Laagspanningsrichtlijn 2006/95/EG

en de volgende geharmoniseerde Europese normen:

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

Bunschoten, 26 februari 2010

Naam: J. Geerdink
Functie: Directeur Operations