Gebruikershandleiding

NA 9328 Prof Combi
XL-pomp

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

Tel.: +31 (0)33 299 22 66
E-mail: service@nissei.nl

Inhoud

1 Inleiding 5

1.1 Doel 5
1.2 Fabrikant 5
1.3 Machine-identificatie 5
1.4 Machine-identificatie 5
1.5 Garantie 6
1.6 Toebehoren 6
1.7 Aansprakelijkheid 6
1.8 Copyright 6

2 Veiligheid 7

2.1 Symbolen in dit boek 7
2.2 Noodstop 7
2.3 Veiligheidssymbolen op de machine 8
2.4 Veiligheidsvoorschriften 9
2.5 Bediening en onderhoud 10
2.6 Hygiëne 10
2.7 Opslag 10

3 Installatie 11

3.1 Inleiding 11
3.2 Plaatsingsruimte 11
3.3 Aansluiten elektrisch 11
3.4 Aansluiten koelwater 12

4 Machinebeschrijving 13

4.1 Functie en producten 13
4.2 Machineoverzicht 13

5 Bediening 17

5.1 Opstarten (begin werkdag) 17
5.2 Tappen softijs 19
Milkshake 20
5.3 Afsluiten (einde werkdag) 21
Afsluiten & stand by 21
Afsluiten & pasteuriseren 22
5.4 Noodstop 23
5.5 Aan/uitschakelen 23
5.6 Instellingen wijzigen 24
Viscositeit aanpassen 24
Milkshakedikte aanpassen 24
Siroophoeveelheid aanpassen 25

6 Storingen . . . 26

6.1 Inleiding . . . 26
6.2 Meldingen op display . . . 26
6.3 Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine . . . 27
Hoe controleer ik of de mix-pomp geen storing veroorzaakt . . . 27
Wat te doen bij een slap of nat en waterig ijsje . . . 27
Wat te doen bij schrapen, ploffen of LO in het display . . . 28
6.4 Storingstabel . . . 29

7 Onderhoud . . . 31

7.1 Veiligheidsvoorschriften . . . 31
7.2 Algemene aanwijzingen . . . 31
Benodigdheden . . . 32
Preventief onderhoud . . . 32
Reinigen en desinfecteren . . . 33
Ontkalken . . . 34
7.3 (De)montage, reiniging, ontkalken en desinfectie van de machine . . . 34
Werkwijze . . . 34
Ontdooien en leegtappen cilinder . . . 35
Verwijderen XL-pomp en roerwerk mixtank . . . 36
Leegtappen mixtank . . . 36
Reinigen mixtank en cilinder . . . 37
Ontkalken machine . . . 39
Verwijderen combikop . . . 40
Demonteren, reinigen en desinfecteren combikop . . . 41
(De)montage, reinigen en desinfecteren shakemotor . . . 42
Monteren combikop . . . 43
(De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder . . . 44
Montage combikop . . . 45
Desinfecteren machine . . . 46
(De)montage, reinigen en desinfecteren XL-pomp . . . 46
Opstarten machine . . . 50
Reinigen en spoelen siroopkop en -slangen . . . 52
7.4 Jaarlijks onderhoud . . . 54

8 Transport en opslag . . . 55

8.1 Transport . . . 55
8.2 Opslag . . . 55

9 Afdanken . . . 56

9.1 Milieu-aspecten . . . 56

Bijlage 1 Specificaties . . . 57

Bijlage 2 Reserve onderdelen . . . 58

B2.1 Combikop, siroopblok en roerwerk . . . 58
B2.2 XL-pomp . . . 60
B2.3 Shakemotor . . . 62

Bijlage 3 EG-verklaring . . . 63

1 Inleiding

1.1 Doel

Deze Gebruikershandleiding is bedoeld om de gebruiker van informatie te voorzien met betrekking tot het gebruik en onderhoud van de NA 9328 Prof 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
E-mail: service@nissei.nl

1.3 Machine-identificatie

1.4 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.

NISSEI FREEZER

Hermetically sealed system contains fluorinated greenhouse gases.

MODEL	NA9328WEG	R404A charge	530 Gram
SERIAL NR.	B6170001	GWP	3922
POWER 50 Hz	400 V ; 3 Phase	CO_2 equivalent	2,078 Ton
Dasher motor	550 W	Test pressures:	
Compressor	750 W	High side	2.1 MPa
Consumption	3.0 A	Low side	1.5 MPa

MANUFACTURER :
NISSEI COMPANY LTD
2-11 3-CHOME HAGINOSHO,
TAKATSUKI-SHI,OSAKA-FU,
569-0093 JAPAN

IMPORTER E.U. :
WIN EQUIPMENT B.V.
De KRONKELS 31
3752LM BUNSCHOTEN
the NETHERLANDS

Deze machine bevat gefluoreerde broeikasgassen in een hermetisch afgesloten systeem met in het label genoemde waarde.

1.5 Garantie

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

1.6 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
- Setje zekeringen
- Setje nozzles

1.7 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.

1.8 Copyright

Copyright © 2018 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

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 of 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'.

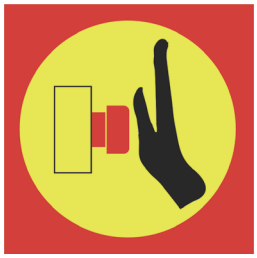
Gebruik in geval van gevaar voor mens of machine direct de noodstop.

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 31.
- 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 volgens de richtlijnen van de hygiënecode ijsbereiding echter, minimaal 1 maal per 6 weken.
- **Ontkalk** de machine iedere 2e tot 4e schoonmaakbeurt afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.
- **Gebruik** van de aanbevolen reinigings-, desinfectie- en ontkalkingsmiddelen 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 4°C en 50°C.

Voorkom vorstschade. Sla de machine als deze niet gebruikt wordt op bij een temperatuur tussen de 4°C en 50°C.

3 Installatie

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.
De machine is uitgerust met een keerklep. Deze keerklep samen met de beluchte waterkraan zorgt voor de terugstroombeveiliging van water in het waternet.

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.

4 Machinebeschrijving

4.1 Functie en producten

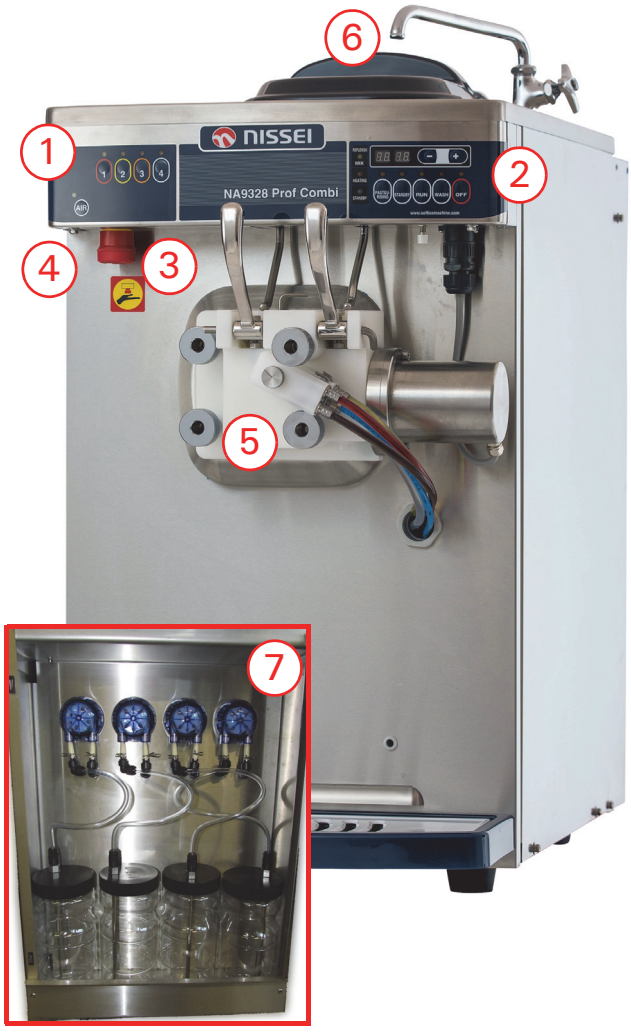
De machine is alleen geschikt voor het commercieel bereiden van softijs met behulp van de grondstoffen water en ijsmix.

4.2 Machineoverzicht

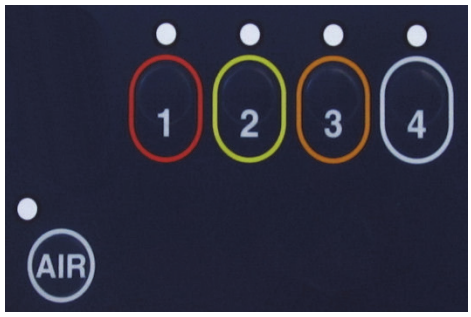
1. Bedieningspaneel 1
2. Bedieningspaneel 2
3. Noodstop
4. Refresh knop
5. Combikop
6. Mixtank met waterkraan

Losstaand:

7. Siroopcompartiment



Bedieningspaneel 1



- **1, 2, 3 en 4**
  Keuzetoetsen milkshake smaken.
- **AIR**
  Schakelt de luchtcompressor aan of uit.

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

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 mix in de cilinder en mix-tank blijft 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**
  Controlelamp, gaat GEEL knipperen als er te weinig ijsmix in de mixtank zit.
- **HEATING**
  Controlelamp, gaat ROOD branden tijdens pasteuriseren.
- **STANDBY**
  Controlelamp, gaat GROEN branden als de machine in stand-by-mode staat.

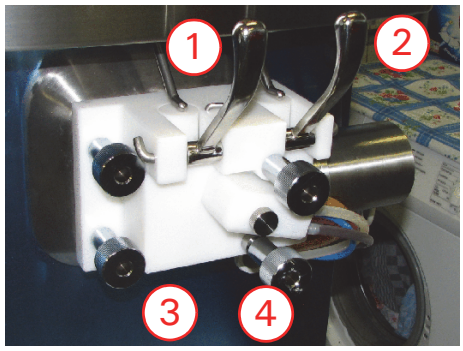
Buffetbediening (optioneel)

1. Gecamoufleerde buffetknop.

De keuzeknoppen functioneren alleen als deze worden ingedrukt tegelijkertijd met de buffetknop.

De buffetknop voorkomt dat klanten de machine onbedoeld bedienen.

Combikop



1. Taphendel softijs
2. Taphendel milkshake

Aan de onderzijde van de combikop zitten de:

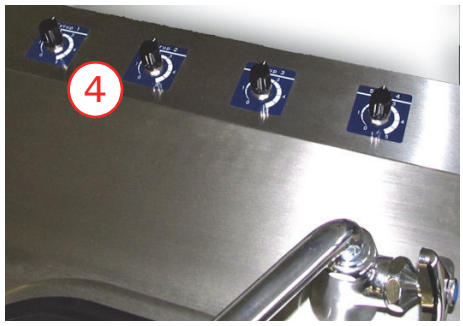
3. Tapopening softijs
4. Tapopening milkshake

Siroopcompartiment

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

1. Sirooppompje
2. Siroptankdeksel
3. Siroptank

Bovenop de machine bevindt zich voor elk van de vier milkshake smaken:



4. Smaakregelknop

Mixtank

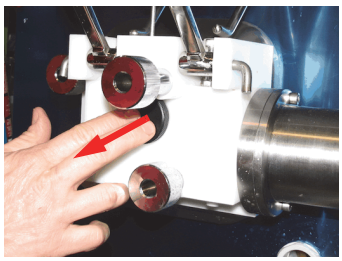
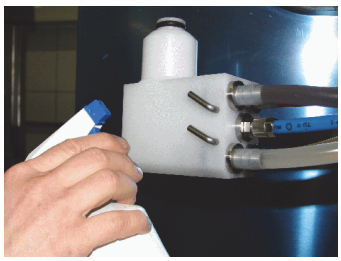
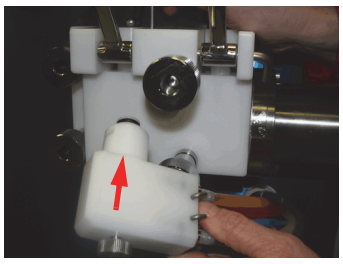
1. XL-pomp
2. Roerwerk mixtank
3. Luchtslangetjes

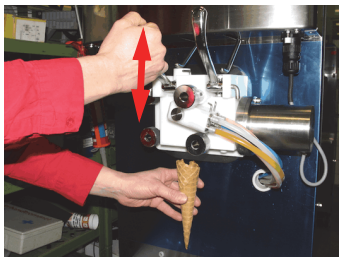
5 Bediening

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

5.1 Opstarten (begin werkdag)

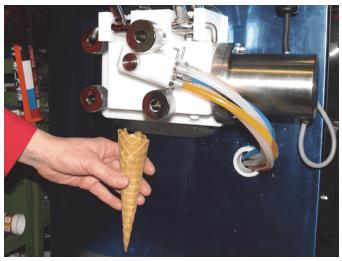
Controleer eerst of de machine op 'STANDBY' staat, is dit niet het geval dan de temperatuur van de mix in de mixtank meten. Bij een temperatuur hoger dan 7°C de machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. (zie hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 31)
Bij een temperatuur lager dan 7°C de machine voor 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 hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 31) Bij een temperatuur lager dan 7°C de machine voor gebruik eerst pasteuriseren.	2. **Verwijder** de pasteuriseerdop.	3. **Reinnig** de siroopkop en het gat in de combikop met alcoholspray 80%.
		
4. **Plaats** de siroopkop terug.	5. **Druk** op 'off'.	6. **Druk** op 'wash'.

10 min		
7. Wacht 10 minuten.	**8. Druk** op 'off'.	**9. Druk** op 'run'.
		
10. Wacht totdat er 2 streepjes in de linker display verschijnen.	**11. Tap** één of twee ijsjes, proef deze en gooi deze weg. De machine is nu gereed voor gebruik.	**Tap** één beker milkshake, proef deze en gooi deze weg. De machine is nu gereed voor gebruik.

Het opstarten van de machine na het schoon-maken wordt in hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 31 beschreven.

5.2 Tappen softijs

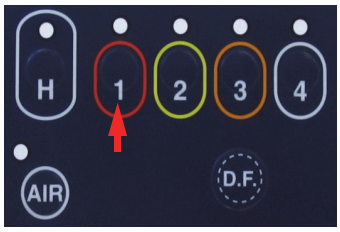
		
1. **Houd** een ijsbeker of hoorntje onder de ijs-tap opening.	2. **Trek** de ijs-hendel geheel omlaag. Het ijsje wordt nu getapt.	3. **Duw** de ijs-hendel geheel omhoog.

Tips

Hieronder enkele tips voor het tappen van goed softijs:

- Als er enkele minuten geen ijs is getapt eerst de '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.

5.2.1 Milkshake

		
1. **Kies** de gewenste smaak. Standaard staat de machine op keuze 4, vanillesmaak De smaken voor keuze 1, 2 en 3 zijn naar keuze.	2. **Houd** een beker onder de shake-tap opening.	3. **Trek** de shake-hendel geheel omlaag. De milkshake wordt nu getapt, tap de beker voor 3/4 vol.
4. **Duw** de shake-hendel geheel omhoog. De smaakkeuze komt nu weer op 4. Vanille te staan.	5. **Trek** de shake-hendel geheel omlaag. Er wordt nu vanillesmaak getapt, zodat een volgende milkshake geen vermenging van smaken krijgt. Tap de beker geheel vol.	6. **Duw** de shake-hendel geheel omhoog.

Tips

Hieronder enkele tips voor het tappen van een goede milkshake:

- De sirooptanks moeten goed gevuld zijn.
- De shake-hendel in 1 keer geheel openen.
- 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.

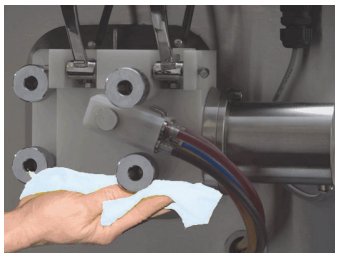
Hygiënecode ijsbereiding

Deze hygiënecode geeft de volgende richtlijnen voor pasteuriseren:

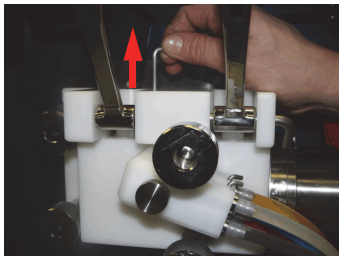
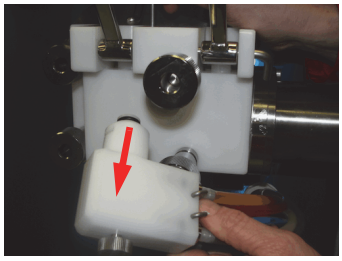
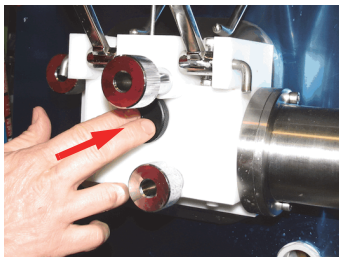
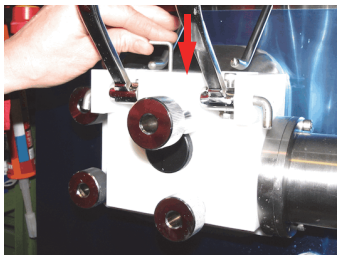
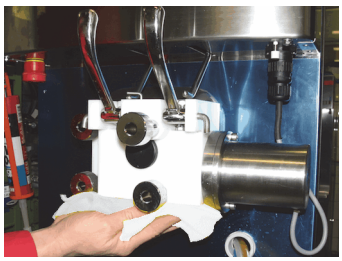
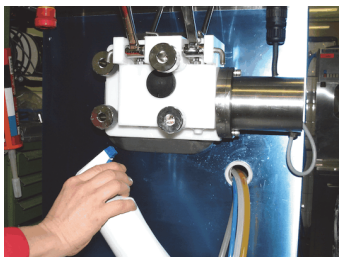
- Pasteuriseren vindt plaats nadat de mix is bijgevuld.
- Laat de machine aan het einde van de dag altijd pasteuriseren. (Pasteuriseer bij lage omloopsnelheid minimaal om de twee dagen)
- Controleer voor aanvang van de werkzaamheden of de pasteurisatie juist is uitgevoerd.
- Bewaar gepasteuriseerde mix 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. **Reinig** de combikop en machine met een afwasborstel en een schone doek (bij voorkeur papier).
4. **Desinfecteer** de combikop met alcoholspray 80%.		

5.3.2 Afsluiten & pasteuriseren

		
1. **Trek** de borgpen omhoog.	2. **Trek** de siroopkop uit de combikop.	3. **Reinig** het gat in de combikop en desinfecteer het gat 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 afwasborstel en een schone doek (bij voorkeur papier).	9. **Desinfecteer** de combikop met alcoholspray 80%.

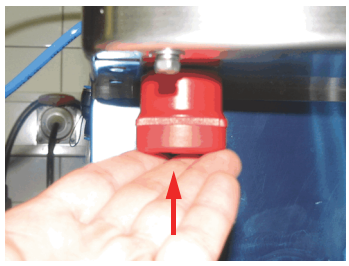
De shakemotor wordt erg heet tijdens het pasteuriseren.

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.

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

5.6 Instellingen wijzigen

5.6.1 Viscositeit aanpassen

Deze functie alleen uitvoeren tijdens 'Run'.

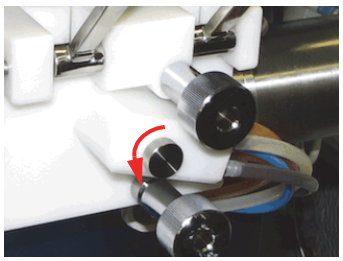
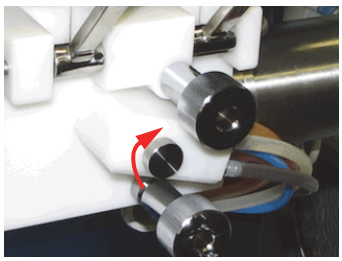
De viscositeit kan in stappen van een half worden aangepast. Op de display wordt dit aangegeven met een . (punt) achter het laatste cijfer.

Bijvoorbeeld 1.6. is een half meer dan 1.6

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.

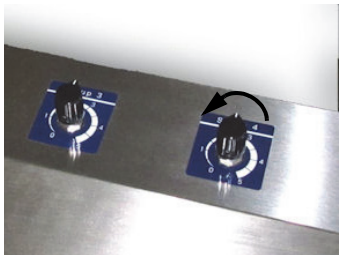
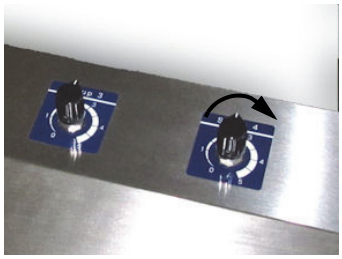
5.6.2 Milkshakedikte aanpassen

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

	
Dunnere milkshake: • **Draai** het waterregelventiel linksom.	**Dikkere milkshake:** • **Draai** het waterregelventiel rechtsom.

5.6.3 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

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
E02	Overbelasting van de koelcompressor.
E03	Machine heeft problemen met koelwater toe- of afvoer.
E04	Overbelasting van de roerwerkmotor.
E05	Temperatuur stijgt niet tijdens het pasteuriseren.
E06	Temperatuur in de cilinder te hoog tijdens pasteuriseren.
E07	Temperatuur in de mixtank te hoog tijdens pasteuriseren.
E08	Temperatuur in de cilinder te hoog tijdens ontdooien.
E09	Oververhitting van de koelcompressor.
E10	Microswitch van de tapstift blijft bediend. Tapstift geheel sluiten met de taphendel.
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 paragraaf 5.4 - 'Noodstop' op pagina 23).

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

6.3 Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine

Om optimaal rendement uit uw machine te halen is een stabiel draaiende machine met een constante lucht-mix balans een vereiste. Indien deze lucht-mix balans niet constant is heeft dit tot gevolg dat uw ijsje slap of nat wordt of dat uw machine een schrapend geluid maakt, u last heeft van ploffen uit de tapstift of uw machine geeft LO in het display. Indien zich een van deze situaties voordoet dient u, voordat u wat aan de instellingen van de machine gaat veranderen, eerst te controleren of de mix-pomp nog optimaal functioneert.

6.3.1 Hoe controleer ik of de mix-pomp geen storing veroorzaakt

De goede werking van de mix-pomp is eenvoudig te controleren door achtereenvolgens de volgende twee handelingen uit te voeren:

1. Leg een druppel water op de nozzle en tap een klein beetje ijs. De druppel water moet nu in de nozzzlebuis worden gezogen.
2. Tap een normaal ijsje. De pomp moet binnen twee á drie slagen stoppen.

Indien een van deze twee punten niet het geval is dan dient u eerst de mix-pomp uit de machine te halen en deze te reinigen volgens paragraaf 7.3.14.

Nadat u de mixpomp heeft teruggeplaatst in de machine dient u eerst 20 tot 25 ijsjes te tappen voordat u het resultaat kunt beoordelen.

6.3.2 Wat te doen bij een slap of nat en waterig ijsje

Een slap of nat en waterig ijsje wordt meestal veroorzaakt doordat er te weinig lucht in uw ijsje zit. In enkele gevallen kan ook een te hoge temperatuur van het ijsje, warmer dan -5°C, de oorzaak zijn van een slap of nat en waterig ijsje. Om uw ijsje wat droger en steviger te maken voert u achtereenvolgend de volgende stappen uit.

1. Meet de temperatuur van uw ijsje. Indien deze warmer is dan -5°C dan moet u de viscositeit een half punt verhogen (zie paragraaf 5.6.1).
2. Indien de temperatuur van het ijsje kouder is dan -5°C controleer dan eerst of het gaatje van de nozzle op de nozzlebuis niet verstopt is. Indien dit het geval is maakt u de nozzle grondig schoon, plaatst de nozzle terug op de nozzlebuis. De lucht-mix balans zal zich vervolgens weer herstellen en na het tappen van 20 tot 25 ijsjes zal de kwaliteit van het ijsje verbeteren.

Indien punt 1 of 2 niet de oorzaak is van een slap of nat en waterig ijsje, dan dient u een nozzle met een groter gaatje op de nozzlebuis te plaatsen.

De nozzles in uw gereedschapskoffer lopen met stapjes van 5 omhoog. U dient de nozzle met het eerstvolgende hogere nummer op de nozzlebuis te plaatsen. Indien u bijvoorbeeld nozzle 70 gebruikt, dient u nozzle 75 te plaatsen.

De lucht-mix balans zal hierna vanzelf verbeteren en na het tappen van 20 tot 25 ijsjes zal de kwaliteit van het ijsje verbeteren. Indien u na het tappen van 20 tot 25 ijsjes geen verbetering ziet plaats u vervolgens de eerstvolgende hogere nummer en herhaald u dit proces net zolang totdat u een droog en stevig ijsje tap.

6.3.3 Wat te doen bij schrapen, ploffen of LO in het display.

Schrapen, ploffen of LO in het display wordt bijna altijd veroorzaakt door te veel lucht in de cilinder. Er ontstaan vrije luchtbellen in de cilinder die tijdens het tappen van een ijsje uit de ijsmachine ploffen. Dit probleem kunt u oplossen door het plaatsen van een nozzle op de nozzle buis met een kleiner gaatje.

De nozzles in uw gereedschapskoffer lopen met stapjes van 5 omlaag. U dient de nozzle met het eerstvolgende lagere nummer uit uw gereedschapskoffer op de nozzelbuis te plaatsen. Indien u bijvoorbeeld nozzle 80 gebruikt, dient u nozzle 75 te plaatsen.

De lucht-mix balans zal hierna vanzelf verbeteren en na het tappen van 20 tot 25 ijsjes zal het schrapen, ploffen of LO in het display, minder worden of stoppen. Indien u na het tappen van 20 tot 25 ijsjes geen verbetering ziet plaats u vervolgens de eerstvolgende kleinere nozzle en herhaald u dit proces net zolang totdat schrapen, ploffen of LO in het display niet meer voorkomt.

6.4 Storingstabel

Probleem	Oorzaak	Oplossing
LO verschijnt in de rechter display.	Teveel lucht in de cilinder.	Zie hoofdstuk 6.3 'Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine'.
Het lampje 'AIR' knippert.	Te lage druk in de cilinder, de XL-pomp werkt niet goed.	Cilinder drukloos maken. XL-pomp verwijderen, reinigen, desinfecteren en terug plaatsen. XL-pomp terugplaatsen en cilinder op druk brengen en opstarten.
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.
	Fasebeveiligingsrelais is bekrachtigd.	Faseaansluiting in de meterkast niet correct.
Schrapen en ploffen.	Teveel lucht in de cilinder.	Zie hoofdstuk 6.3 'Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine'.
Het ijs is te zacht. (Te hoge verkoop is niet de oorzaak.)	Te weinig lucht in het ijs. (Lange tijd weinig verkoop is niet de oorzaak.)	Zie hoofdstuk 6.3 'Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine'.
De machine trilt abnormaal	De stroomvoorziening is verstoord of de aandrijfriem(en) is (zijn) defect.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
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.
	Kopring is versleten	Controleren en zonodig vervangen.
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.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Sirooppompen draaien niet.	Zekering kapot, draadbreuk of ander defect.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
De 'STAND BY' lamp brandt niet na het pasteuriseren. De machine moet aangeven na het pasteuriseren.	Roerwerk mixtank werkt niet (foutmelding EO5).	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) (foutmelding EO5).	Deksel van de mixtank goed plaatsen.
	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.
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

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

7.1 Veiligheidsvoorschriften

- **Reinig** en **desinfecteer** de machine minimaal volgens de richtlijnen van de hygiënecode ijsbereiding echter, minimaal 1 maal per 6 weken.
- **Ontkalk** de machine iedere 2e tot 4e schoonmaakbeurt afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.
- **Gebruik** van de aanbevolen reinigings-, desinfectie- en ontkalkingsmiddelen zorgt voor een optimaal resultaat.
- **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 1 á 1,5 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:
+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: Nissei Cip Clean)
- Desinfectiemiddel (aanbevolen: Nissei Algides)
- O-ringwipper en zuiger trekker
- Alcohol-spray 80%
- Smeermiddel (Petrogel)

De hoeveelheid Petrogel op het schoteltje is voldoende om alle onderdelen van de machine te smeren.

Elke 4e schoonmaakbeurt:

- Ontkalkingsmiddel (aanbevolen: Nissei Descaler)

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 XL-pomp 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 pagina 58.

7.2.3 Reinigen en desinfecteren

Geadviseerd wordt om het onderstaande reinigingsmiddel en desinfecteermiddel te gebruiken:

- Reinigingsmiddel: Nissei Cip Clean
- Desinfectiemiddel: Nissei Algides

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. Nissei Cip Clean en 10 liter warm water.

Gebruik tijdens het reinigen regelmatig een nieuwe reinigingsoplossing.

Desinfectieoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 125 ml. Nissei Algides en 10 liter koud water.

Gebruik tijdens het desinfecteren regelmatig een nieuwe desinfectieoplossing.

7.2.4 Ontkalken

De machine, het roerwerk cilinder en alle gereinigde roestvrijstalen delen van de mixpomp moeten iedere 2e tot 4e schoonmaakbeurt afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar, ontkalkt worden. Geadviseerd wordt om het onderstaande ontkalkingsmiddel te gebruiken:

- Ontkalkingsmiddel: Nissei Descaler

Ontkalk de machine, het roerwerk cilinder en alle gereinigde roestvrijstalen delen van de mixpomp iedere 2e tot 4e schoonmaakbeurt afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.

Ontkalkingsoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 100 ml. Nissei Descaler en 10 liter koud water.

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

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

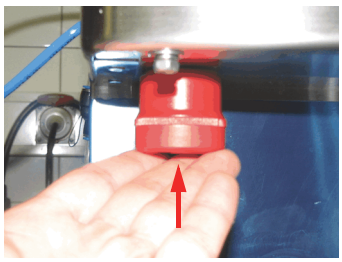
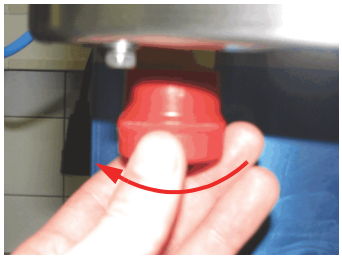
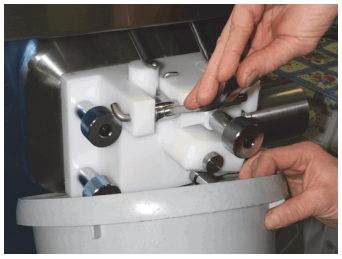
7.3.1 Werkwijze

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 XL-pomp en roerwerk mixtank.
3. Leegtappen mixtank.
4. Reinigen mixtank en cilinder.
5. Ontkalken machine (iedere 2e tot 4e schoonmaakbeurt afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar).
6. Verwijderen combikop.
7. (De)montage, reinigen en desinfecteren combikop.
8. (De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder en creamseal.
9. Plaatsen combikop.
10. Desinfecteren machine.
11. Reinigen, spoelen en desinfecteren XL-pomp onderdelen.
12. Machine opstarten.

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

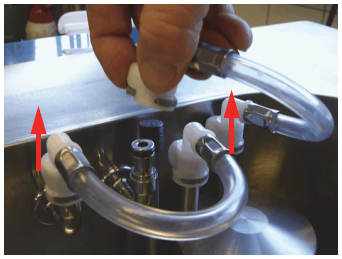
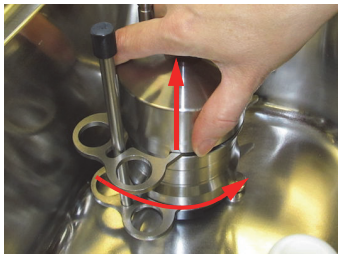
7.3.2 Ontdooien en leegtappen cilinder

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, NIET hergebruiken!

7.3.3 Verwijderen XL-pomp en roerwerk mixtank

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

		
1. **Koppel** de luchtslangetjes los.	2. **Verwijder** de XL-pomp. 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.	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. **Vul** de mixtank geheel met een reinigingsoplossing.
7. **Maak** de mixtank schoon.	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.

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 XL-pomp nog niet terug plaatsen in de mixtank. Dit gebeurt pas bij het opstarten.

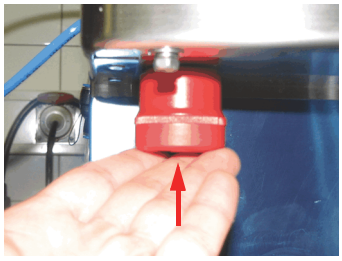
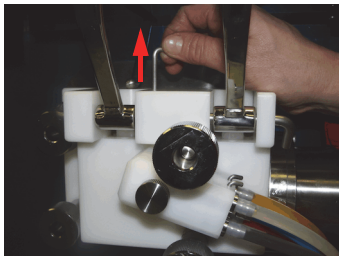
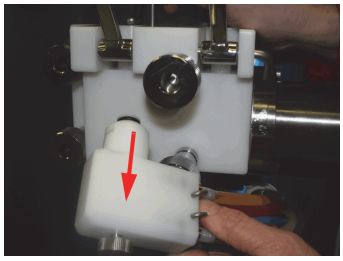
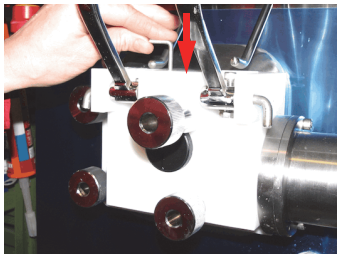
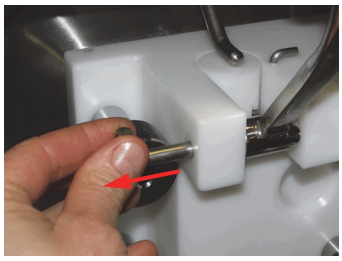
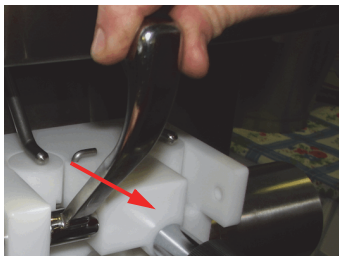
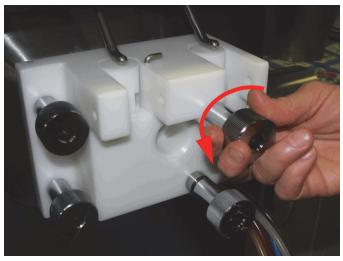
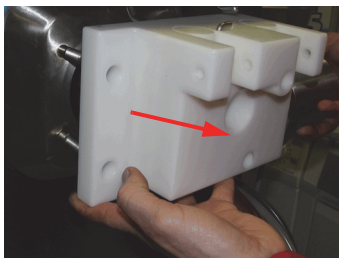
7.3.6 Ontkalken machine

Ontkalk de machine iedere 2e tot 4e schoonmaakbeurt afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.

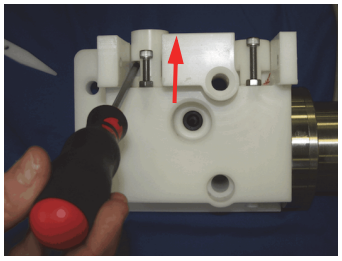
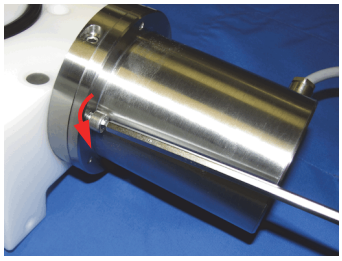
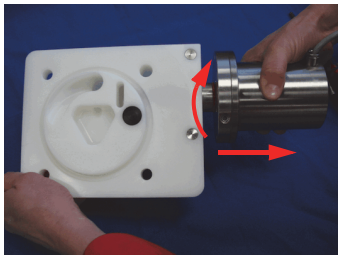
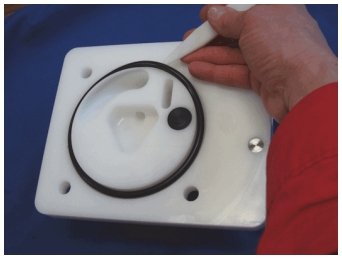
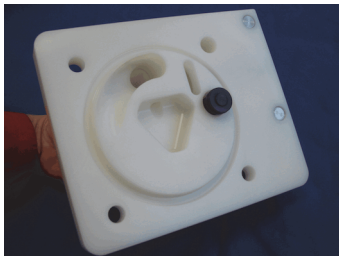
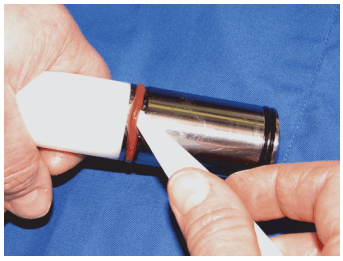
Leg de gereinigde roestvrijstalen onderdelen van de mixpomp los in de mixtank, zodat deze ook ontkalkt worden.

	10 min	
1. **Vul** de mixtank geheel met ontkalkingsoplossing.	2. **Wacht** minimaal 10 minuten.	3. **Tap** alle ontkalkingsoplossing uit de machine.
4. **Vul** de mixtank geheel met koud water.	5. **Tap** al het water uit de machine.	6. **Herhaal** de stappen 4 en 5.

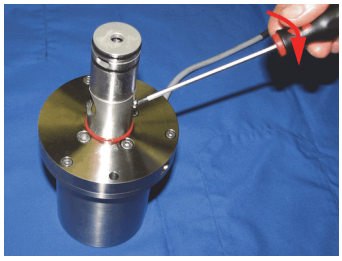
7.3.7 Verwijderen combikop

		
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. **Verwijder** de borgpennen van de taphendels.	8. **Verwijder** de taphendels.	9. **Draai** de 4 bouten los.
		
10. **Neem** de combikop los van de machine.		

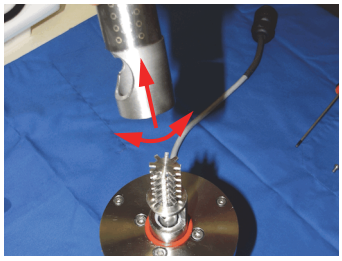
7.3.8 Demonteren, reinigen en desinfecteren combikop

		
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 paragraaf 7.2.3)

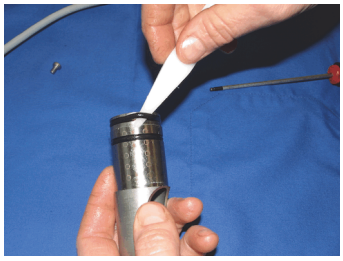
7.3.9 (De)montage, reinigen en desinfecteren shakemotor



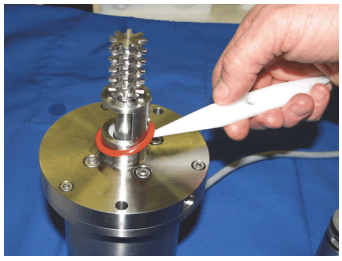
1. **Verwijder** de borgschroef.



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



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

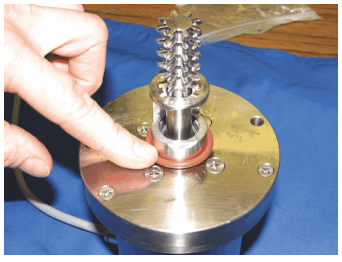


4. **Verwijder** de O-ring van de shakemotor.

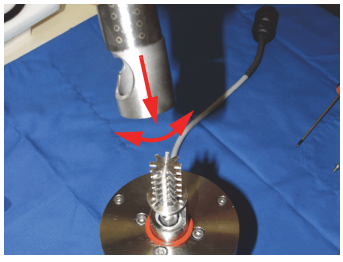
5. **Reinig** en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier).(zie paragraaf 7.2.3)

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

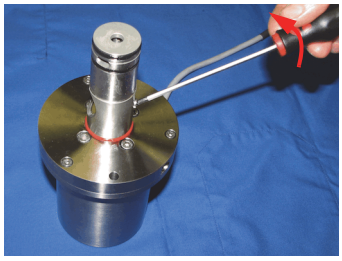
7. **Monteer** de O-ringen op het borstelhuis.



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



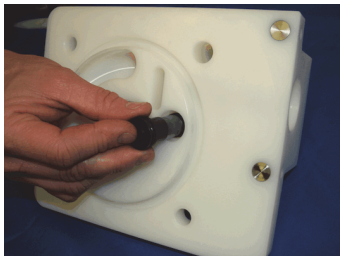
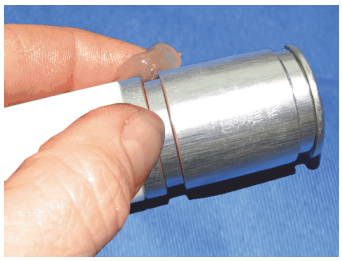
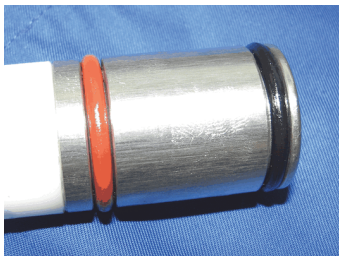
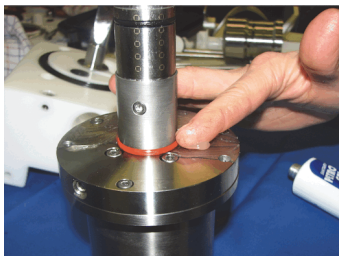
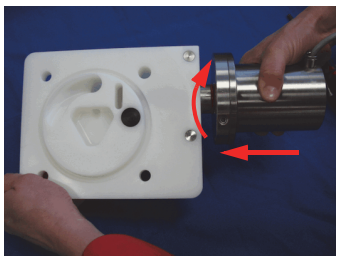
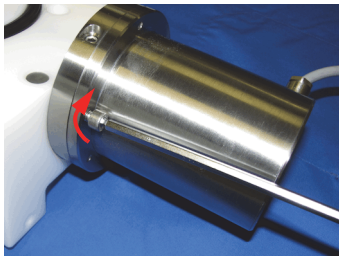
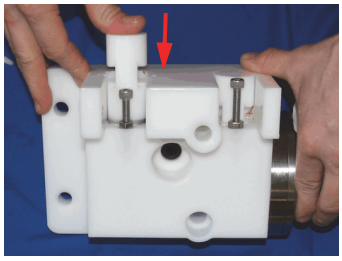
9. **Monteer** voorzichtig het borstelhuis op de shakemotor.



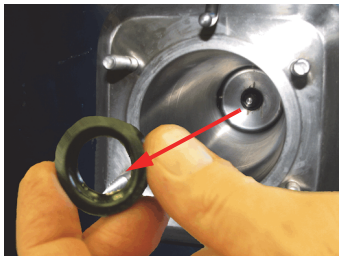
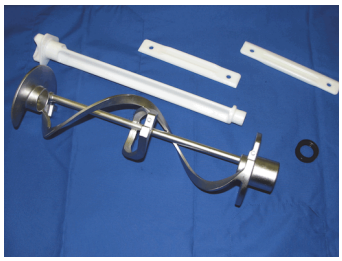
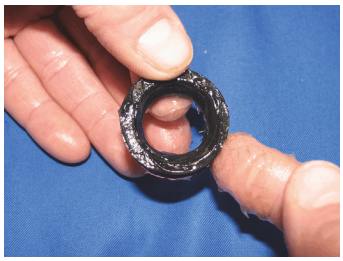
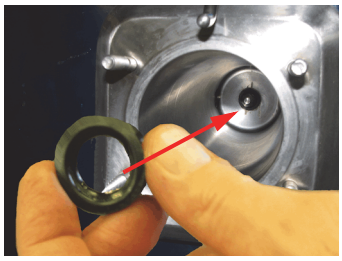
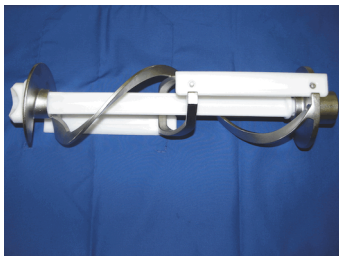
10. **Breng** de borgschroef aan.

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

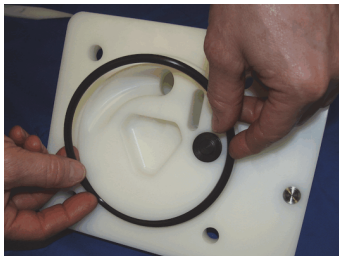
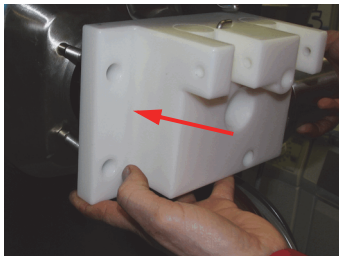
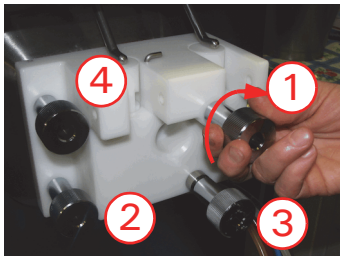
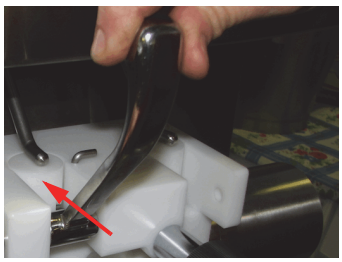
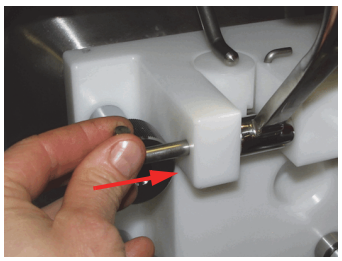
7.3.10 Monteren combikop

		
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.	

7.3.11 (De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder

		
1. **Neem** het roerwerk uit de cilinder. (**Let op** dat de schraapmessen niet op de grond vallen.)	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 paragraaf 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.

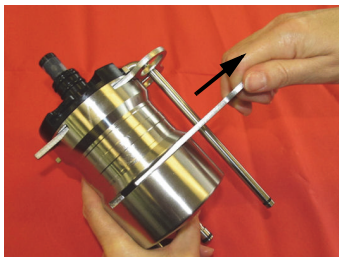
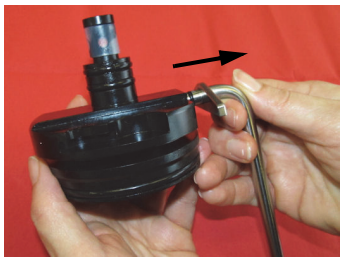
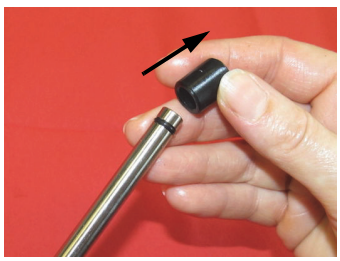
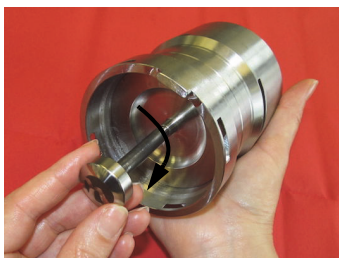
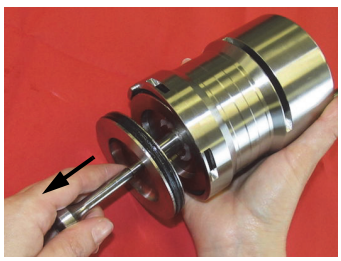
7.3.12 Montage combikop

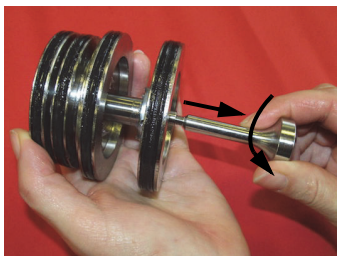
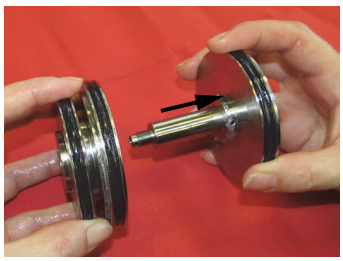
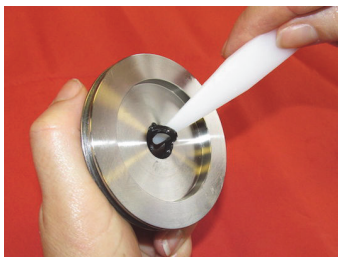
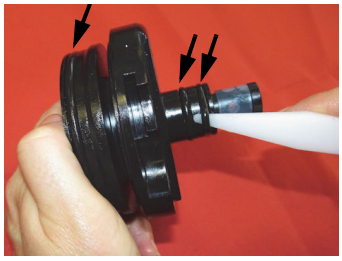
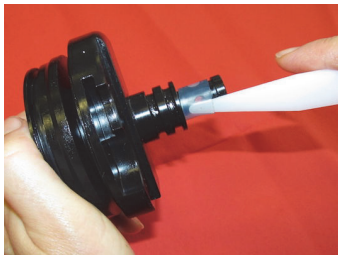
		
1. **Breng** de kopring aan de achterzijde van de combikop aan. Deze **NIET** invetten!	2. **Plaats** de combikop op de machine. (**Let op!** De pen voor de kopbeveiliging. Deze omhoogduwen en de kop goed voor de cilinder duwen.)	3. **Draai** de 4 bouten losjes vast volgens de nummering. Daarna volgens de nummering stevig met de hand vastdraaien
		
4. **Monteer** de taphendels in de combikop.	5. **Breng** de borgpennen voor de taphendels weer aan.	

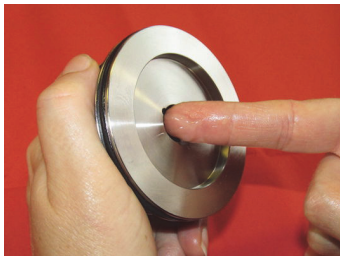
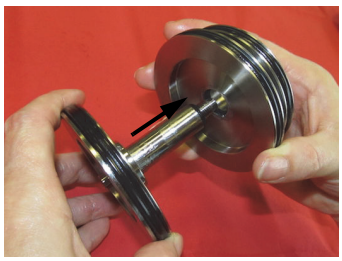
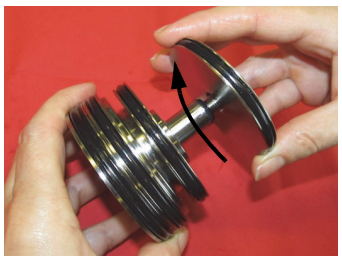
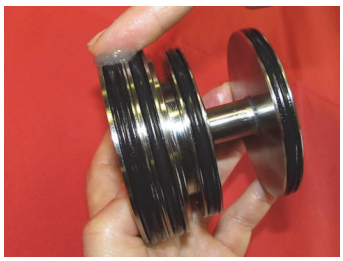
7.3.13 Desinfecteren machine

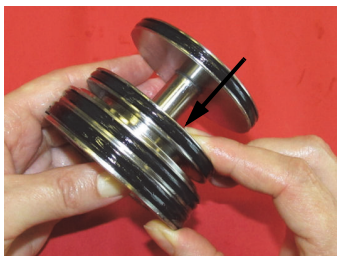
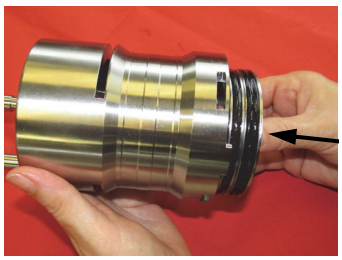
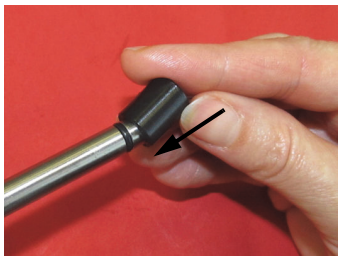
1. **Vul** de mixtank geheel met desinfectieoplossing	2. **Wacht** minimaal 5 minuten.	3. **Tap** alle desinfectieoplossing uit de machine.
4. **Vul** de mixtank geheel met koud water.	5. **Tap** al het water uit de machine.	6. **Herhaal** de stappen 4 en 5.

7.3.14 (De)montage, reinigen en desinfecteren XL-pomp

		
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.

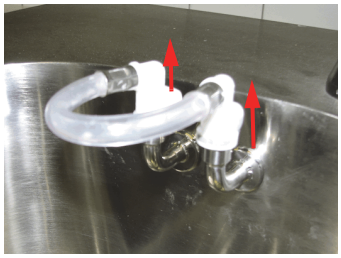
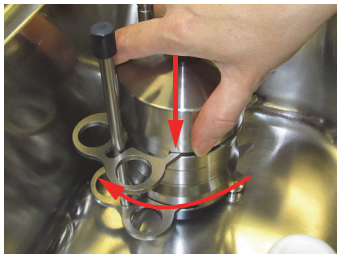
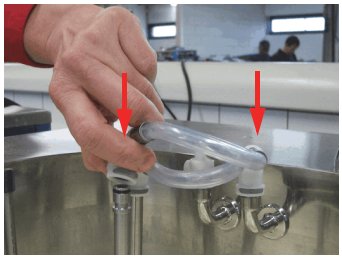
		
7. **Verwijder** de zuiger-trekker.	8. **Draai** de bovenste schijf los van de as.	9. **Schuif** de middelste schijf van de as.
		
10. **Verwijder** de O-ringen van de buitenzijde van de schijven.	11. **Verwijder** de O-ring van de as.	12. **Verwijder** de 2 O-ringen aan de binnenzijde van de middelste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

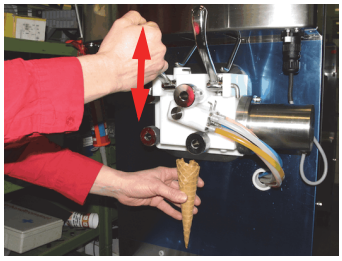
19. **Monteer** de 3 O-ringen op de pompvoet. Deze **NIET** invetten!	20. **Vet** alle O-ringen in met Petro-gel.	21. **Monteer** de dikke O-ring op de onderste schijf.
22. **Monteer** de O-ring op de bovenste schijf.	23. **Monteer** de O-ringen aan de buitenzijde van de middelste schijf.	24. **Monteer** de O-ringen aan de binnenzijde van de middelste schijf.
		
25. **Monteer** de O-ring op de as.	26. **Vet** de as in.	27. **Vet** de binnenste O-ringen van de middelste schijf in.
		
28. **Schuif** de middelste schijf over de as.	29. **Draai** de bovenste schijf op de as.	30. **Vet** de O-ringen van de bovenste en onderste schijf nogmaals goed in.

		
31. **Schuif** de middelste schijf tegen de onderste schijf aan.	32. **Monteer** de zuiger in het pomp huis. Zuiger zo ver mogelijk in het huis duwen.	33. **Monteer** de nozzle-buis.
		
34. **Monteer** de pompvoet op de pomp. Let op dat de nozzle-buis achter de nok valt.	35. **Steek** de borgpennen door het pomphuis.	36. **Monteer** de nozzle op de buis.

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

7.3.15 Opstarten machine

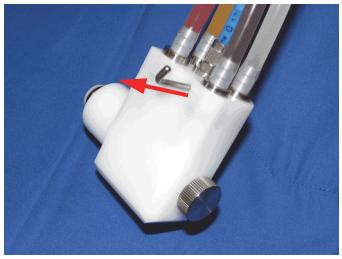
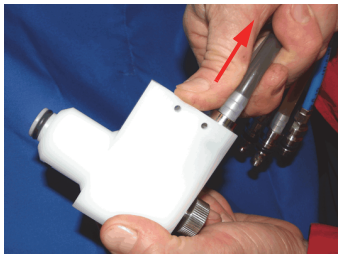
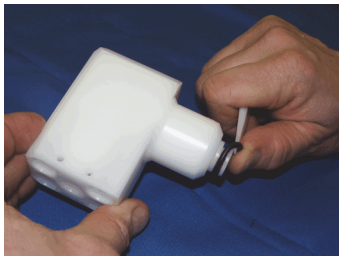
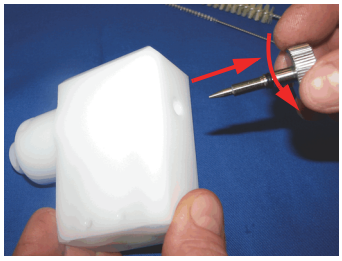
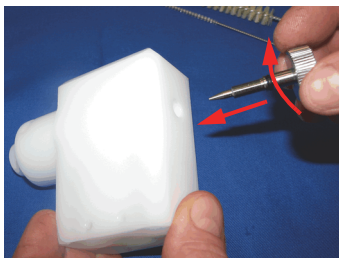
1. **Reset** de noodstop.	**2.** **Druk** op 'OFF'.	**3.** **Plaats** het roerwerk.
		
4. **Plaats** het roerwerk-kapje.	**5.** **Vul** de ijscilinder met 1,2 liter ijsmix.	**6.** **Verwijder** het luchts-langetje.
		
7. **Installeer** de XL-pomp in de mixtank.	**8.** **Sluit** de luchtslange-tjes aan.	**9.** **Vul** de mixtank met ijsmix.
10. **Druk** op 'WASH'.	**11.** **Duw** de ijstaphendel naar beneden totdat er ijsmix uit de combi-kop komt en de mix-pomp start met pompen.	**12.** **Wacht** ongeveer 10 minuten.

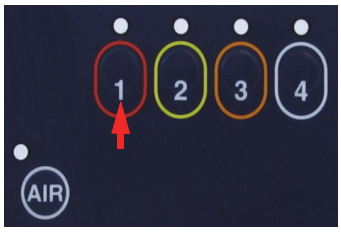
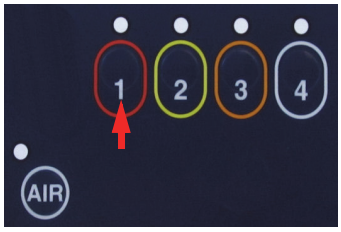
13. **Druk** op 'OFF'.	14. **Druk** op 'RUN'.	15. **Wacht** totdat er 2 streepjes in de linker display verschijnen.
		
16. **Tap** één of twee ijsjes, proef deze en gooi deze weg. De machine is nu gereed voor gebruik.	17. **Tap** één beker milkshake, proef deze en gooi deze weg. De machine is nu gereed voor gebruik.	

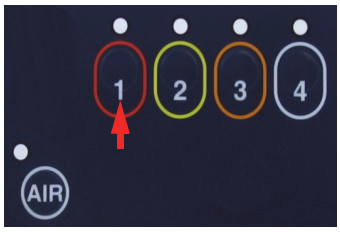
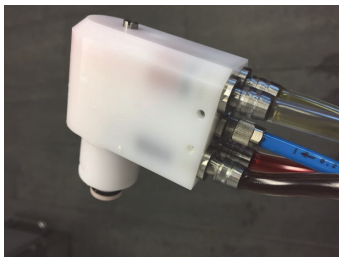
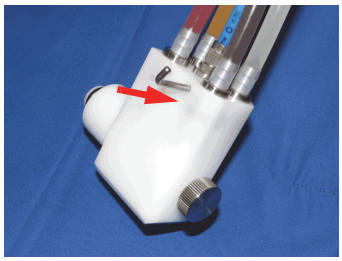
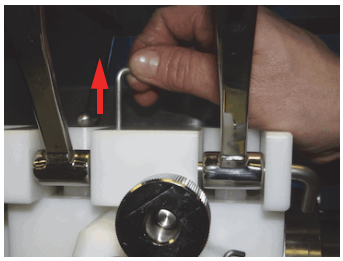
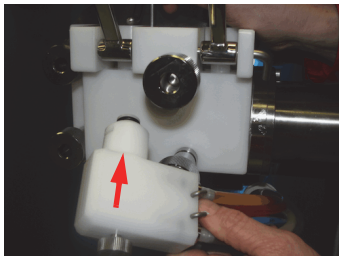
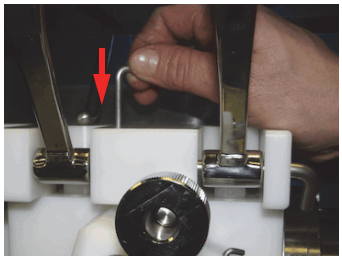
Tijdens het tappen kan er de eerste keren nog wat lucht meekomen. Dit verdwijnt na tappen van enkele ijsjes/ milkshakes.

7.3.16 Reinigen en spoelen siroopkop en -slangen

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

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

		
10. Hang alle buisjes van de tankdeksels in een emmer met heet water.	**11. Druk** op '1'.	**12. Duw** de shake-hendel met de hand omhoog. Minimaal 30 seconden tappen
		5 min
13. Herhaal stap 11 en 12 voor de overige smaken.	**14. Herhaal** de stappen 10 tot en met 13 met reinigingsoplossing.	**15. Wacht** minimaal 5 minuten.
		
16. Herhaal tweemaal de stappen 10 tot en met 13 met handwarm water.	**17. Neem** de siroopleidingen uit de emmer.	**18. Druk** op '1'.
19. Tap de siroopleidingen leeg. Duw de shake-hendel met de hand omhoog.	**20. Herhaal** de stappen 18 en 19 voor de overige smaken.	**21. Draai** de tankdeksels op de siroptanks.

		
22. Druk op '1'.	**23. Duw** de shake-hendel met de hand omhoog in totdat de siroop uit de leiding komt.	**24. Herhaal** de stappen 22 en 23 voor de overige smaken.
		
25. Duw de siroopslangen en de waterslang in de siroopkop waarbij de donkere kleuren het dichtst bij de combikop komen.	De blauwe waterslang komt in het midden. **26. Duw** de 2 borgpennen in de siroopkop.	**27. Trek** de borgpen omhoog.
		
28. Plaats de siroopkop in de combikop.	**29. Duw** de borgpen omlaag.	

7.4 Jaarlijks onderhoud

Win Equipment B.V. kan de volgende werkzaamheden voor u 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: tel. +31 (0)33 299 22 66.

8 Transport en opslag

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 XL-pomp gedemonteerd op.
- De opslagruimte dient droog te zijn met een luchtvochtigheid van 45-75%.
- De omgevingstemperatuur dient te liggen tussen de 4°C en 50°C.
- De opslagruimte moet stofvrij zijn of anders moeten machine en onderdelen afgedekt worden met plastic folie.

9 Afdanken

9.1 Milieu-aspecten

Houdt rekening met het volgende:

Bij het afdanken van de machine dient deze volgens de regelgeving ingeleverd te worden bij een gecertificeerd inzamelpunt voor elektrische apparatuur.

Hier wordt de machine op milieu verantwoorde wijze gedemonteerd en materialen gerecycled.

Er dient extra rekening gehouden te worden met de koelgassen die in de machine aanwezig zijn.

Bijlage 1 Specificaties

Machine afmetingen	
Hoogte	750 mm 850mm (inclusief kraan)
Breedte	440 mm
Diepte	800 mm
Gewicht	circa 150 kg

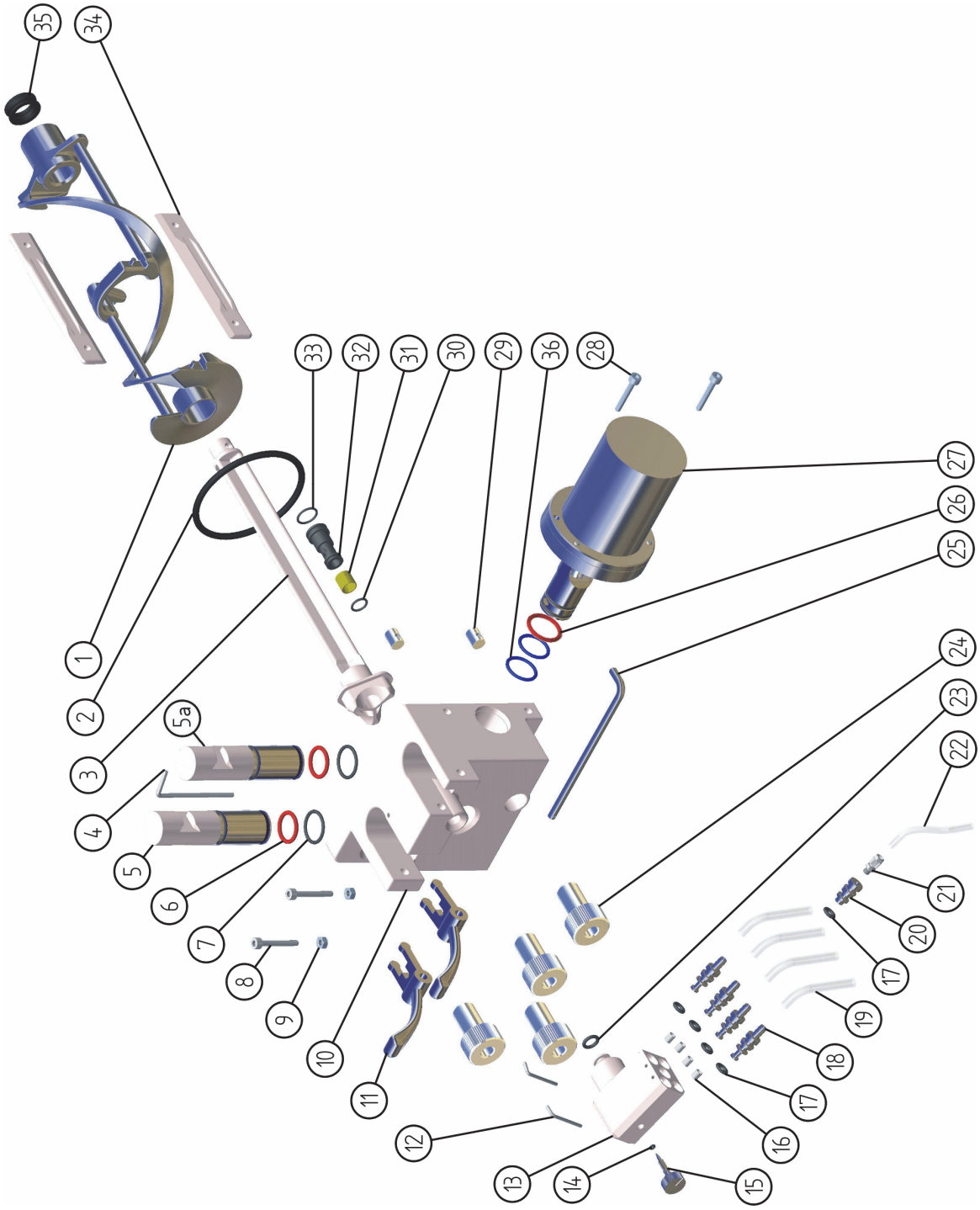
Aansluitgegevens	
Elektrisch	400 V 3 x 16 Amp + N + PE
Waterdruk	min. 1 bar / max. 3 bar
Omgevingstemperatuur	+5°C tot +35°C

Verbruiksgegevens	
Elektrisch	2 kWh
Koelwater	circa 40m^3/jaar

Specificaties	
Tapcapaciteit	circa 30 liter/uur
Smaken softijs	1
Smaken milkshake	4
Capaciteit cilinder	2,5 liter
Capaciteit mixtank	10 liter

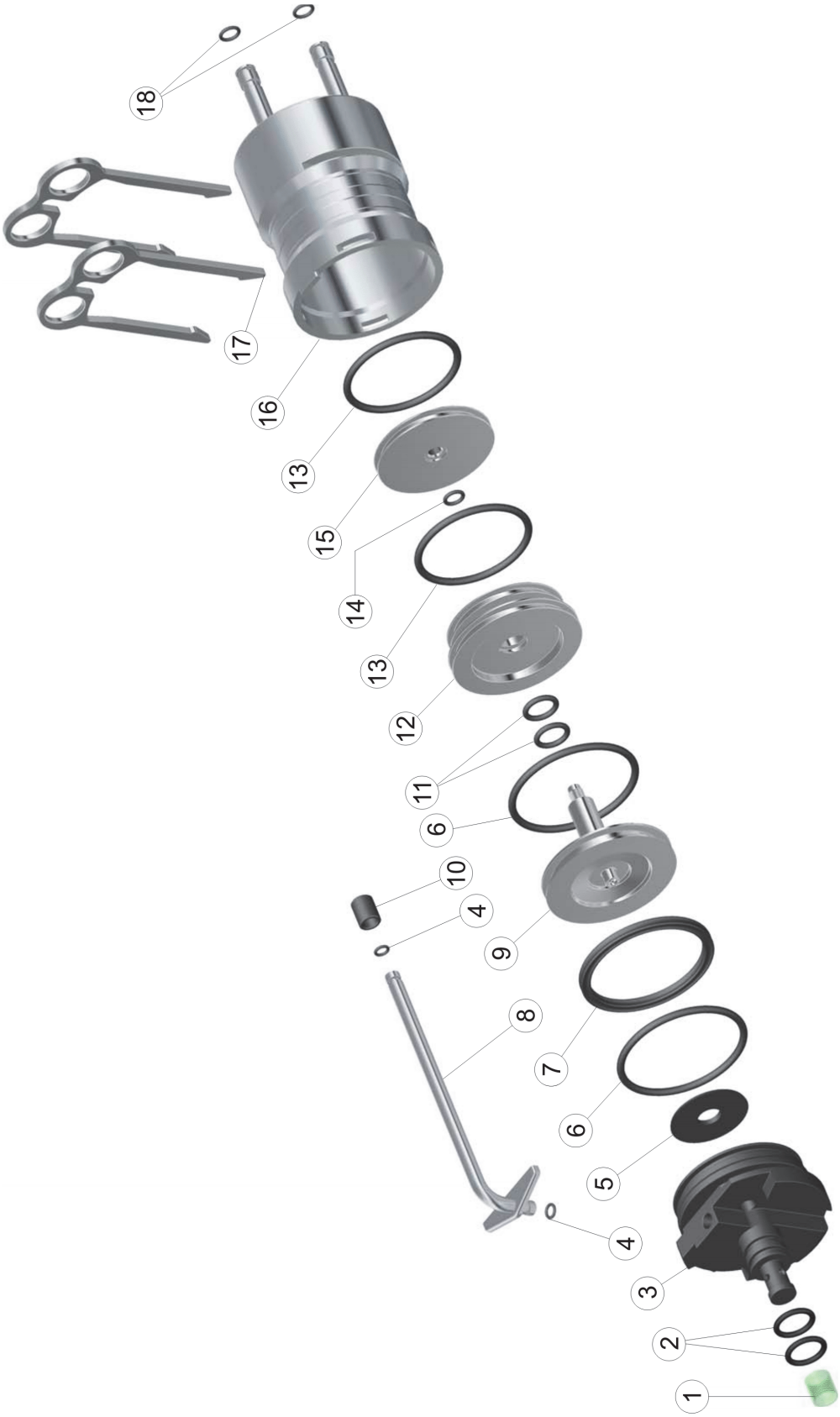
Bijlage 2 Reserve onderdelen

B2.1 Combikop, siroopblok en roerwerk



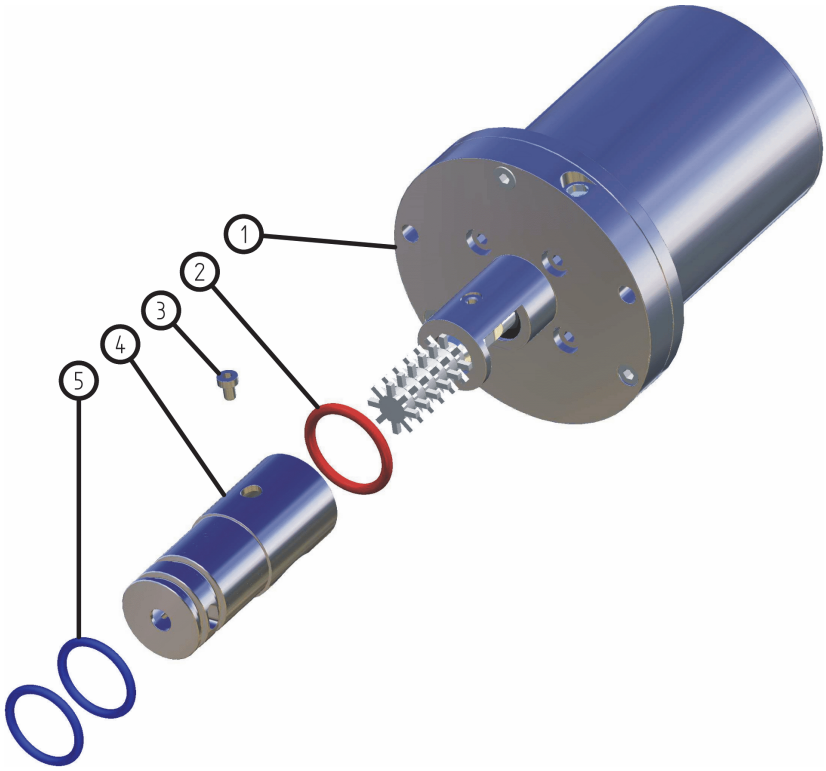
Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.	Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Roerwerk cilinder ø 95	1	138877	24	Kopbout RVS	4	
2	Koppakking ø 95	1	138042	25	Borgpen taphendel 145	1	31020
3	Center bar	1	538040	26	O-ring 26,58 x 3,53 (oranje)	1	35001
4	Borgpen siroopblok	1	33421	27	Shakemotor	1	31010
5	Tapstift	2	30005	28	Imbusbout RVS M6 x 35	2	
6	O-ring 21,82 x 3,53	2	35034	29	Busje voor imbusbout	2	30032
7	O-ring 23,55 x 3,2	2	35006	30	O-ring 12 x 2	1	35012
8	Imbusbout RVS M6 x 40	2		31	Ventielslang 14mm	1	33475
9	Moer RVS M6	2		32	Terugslagventiel	1	30068
10	Combikop	1	730060	33	O-ring 16 x 2	1	35014
11	Taphendel	2	31021	34	Schraapmes dubbel	2	138038
12	Borgpen siroopslangen	2	0830019	35	Creamseal	1	35000
13	Siroopblok	1	31640	36	O-ring 24 x 3,5 (blauw)	2	35025
14	O-ring 2 x 2	1	35026		O-ring set Combikop ø 95	1	33105
15	Waterregelventiel	1	31648				
16	Ventielslang 6mm	4	33471				
17	O-ring 7 x 3	5	35009				
18	Siroopventiel	4	31592				
19	Siroopslang	4	31605				
20	Waterventiel	1	61590				
21	Koppeling M6-6mm waterslang	1	31591				
22	Waterslang (blauw)	1,2	36212				
23	O-ring 10 x 3	1	35008				

B2.2 XL-pomp



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Ventielslang 14mm	1	33475
2	O-ring 17 x 3	2	35013
3	Pompvoet	1	085046
4	O-ring 5,1 x 1,6	2	35029
5	Mixpompklep	1	33409
6	O-ring 64 x 4	2	35017
7	O-ring 62,87 x 5,33	1	35016
8	Nozzle buis kort	1	33492
9	Onderzuiger	1	085039
10	Nozzle	1	400...(+maat)
11	O-ring 14 x 3	2	35021
12	Middenzuiger	1	085042
13	O-ring 57 x 4	2	35015
14	O-ring 8 x 2	1	97010
15	Onderzuiger	1	085040
16	Pomphuis	1	085043
17	Borgpen	2	085044
18	O-ring 8 x 2	2	97010
	O-ring set XL-pomp	1	33111

B2.3 Shakemotor



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Shakemotor	1	31010
2	O-ring 26,58 x 3,53 (oranje)	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 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 9328 Prof Combi

in overeenstemming is met de volgende EG-richtlijn:

- de Machinerichtlijn 2006/42/EG

en de volgende geharmoniseerde Europese normen:

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

Bunschoten, 31 maart 2017

Naam: Martin Jocker
Functie: Manager Operations