BETRIEBSANLEITUNG

NA 3448 GIANT COMBI TOUCH XL

MIT LEICHTIGKEIT
DAS LECKERSTE SOFTEIS
AUS EINER NISSEI

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

www.nissei.nl
info@nissei.nl
033 299 22 55

„Übersetzung der Originalanleitung“

Inhalt

Inhalt 3

1 Einleitung 5
1.1 Zweck 5
1.2 Hersteller 5
1.3 Kennzeichnung der Maschine 6
1.4 Garantie 6
1.5 Zubehör 6
1.6 Haftung 7
1.7 Urheberrechte 7

2 Sicherheit 8
2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole 8
2.2 Not-Aus-Schalter 8
2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine 9
2.4 Sicherheitshinweise 10
2.5 Bedienung und Wartung 11
2.6 Hygiene 11
2.7 Lagerung 11

3 Installation 12
3.1 Einleitung 12
3.2 Installationsstandort 12
3.3 Elektrischer Anschluss 12
3.4 Anschluss an Kühlwasser 13
3.5 Einstellbare Laufrollen 13

4 Maschinenbeschreibung 14
4.1 Funktion und Produkte 14
4.2 Maschine in der Übersicht 14

5 Bedienung 18
5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags) 18
5.2 Zapfen Softeis 20
5.3 Milchshake 21
5.4 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags) 22
Ausschalten und Standby 23
Ausschalten und Pasteurisieren 24
5.5 Not-Aus-Schalter 25
5.6 Ein-/Ausschalten 26
5.7 Trockenfüllung (Option) 26
Inbetriebnahme einer ledigen Maschine mit Trockenfüllung 26
5.8 Ändern der Einstellungen 27
Einstellen der Viskosität 27
Einstellen der Milchshake-Dicke 27
Einstellen der Sirup Menge 28

6 Störungen 29
6.1 Einleitung 29
6.2 Meldungen auf dem Display 29
6.3 Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen? 30
Wie überprüfen Sie, ob die Pumpe Störungen verursacht? 30
Abhilfe bei zu weichem, nassen oder wässrigem Eis 30
Maßnahmen bei Kratzgeräuschen, Spucken oder „LO"-Anzeige 31
6.4 Störungstabelle 32

7 Wartung 34
7.1 Sicherheitshinweise 34
7.2 Allgemeine Anleitung 34
Notwendige Hilfsmittel 34
Vorsorgewartung 35
Reinigen und Desinfizieren 35
Entkalken 36
7.3 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine 37
Vorgehensweise 37
Abtauen und Entleeren des Zylinders 38
XL-pumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen 39
Den Mixbehälter entleeren 39
Reinigen des Mixbehälters und Zylinders 40
Maschine entkalken 42
Ausbauen des Kombikopfs 43
Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Kombikopfs. 44
(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Milchshake-Motors 45
Anbringen des Kombikopfs 46
(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinder-Rührwerk 47
Anbringen des Kombikopfs 48
Desinfizieren der Maschine 49
(De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der XL-pumpe (zweimal) 50
Inbetriebnahme der Maschine 54
Sirupkopf und Schläuche 56

8 Transport und Lagerung 59
8.1 Transport 59
8.2 Lagerung 59

9 Entsorgen 60

Anlage 1 Technische Daten 61

Anlage 2 Ersatzteile 62
A2.1 Kombikopf, Sirupblock und Zylinder-Rührwerk 62
A2.2 XL-pumpe 64
A2.3 Milchshake-Motor 66

Anlage 3 EG-Konformitäts-erklärung 67

1 Einleitung

1.1 Zweck

Diese Betriebsanleitung soll den Bediener über den Betrieb und die Wartung der NA 3448 Giant Combi Touch XL informieren.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine diese Betriebsanleitung sorgfältig.

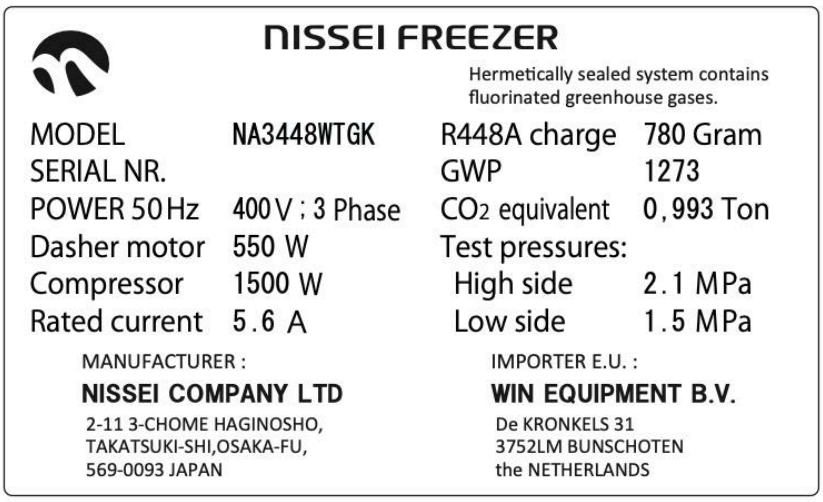
1.2 Hersteller

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

Händlerstempel

1.3 Kennzeichnung der Maschine

Das Typenschild ist an der Rückseite der Maschine angebracht. Im nahe dieses Schild ist das CE-Kennzeichen. Das bedeutet, dass die Maschine den grundlegenden Bestimmungen der Europäischen Union in Bezug auf Gesundheit und Sicherheit entspricht.


NISSEI FREEZER

Hermetically sealed system contains fluorinated greenhouse gases.

MODEL	NA3448WTGK	R448A charge	780 Gram
SERIAL NR.		GWP	1273
POWER 50 Hz	400 V ; 3 Phase	CO_2 equivalent	0,993 Ton
Dasher motor	550 W	Test pressures:	
Compressor	1500 W	High side	2.1 MPa
Rated current	5.6 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

Diese Maschine enthält fluorierte Treibhausgase in einem hermetisch abgedichteten System mit den im Etikett angegebenen Werten.

1.4 Garantie

Der Händler gewährt, auf neue Maschinen, fünf Jahre Garantie auf teure Ersatzteile und zwölf Monate Garantie auf nicht verschleißende Bauteile und Reparaturkosten. Diese Garantie entspricht den in der Auftragsbestätigung genannten Bedingungen.

1.5 Zubehör

Zum Lieferumfang der Maschine gehören:

- Betriebsanleitung
- Pasteurisier stopfen
- O-Ring-Entferner
- Innensechskantschraubenzieher (zweimal)
- Kolben zieher
- Reinigungsbürste, schmal und breit
- Tube mit Schmiermittel (Petrogel)
- O-Ring-Ersatzset
- Satz Sicherungen
- Satz Düsen

1.6 Haftung

Der Händler haftet nicht für Gefahrensituationen, Unfälle und/oder Schäden infolge von:

- Nichtbeachtung von Warnungen oder Anweisungen auf der Maschine oder in dieser Betriebsanleitung.
- Verwendung der Maschine für Zwecke oder unter Bedingungen, die von den Angaben in dieser Betriebsanleitung abweichen.
- Wesentlichen Änderungen an der Maschine. Das gilt auch für die Verwendung anderer Ersatzteile.
- Unzureichender Wartung.

Der Händler haftet nicht für Folgeschäden aufgrund von Defekten an der Maschine, wie z. B. Schäden an Produkten, Geschäftsunterbrechungen, Produktionsausfälle u. dgl.

1.7 Urheberrechte

Copyright © 2022 Win Equipment B.V.

Alle Rechte vorbehalten. Die Vervielfältigung, Speicherung in einem automatischen Datenbestand oder Veröffentlichung dieser Publikation (auch auszugsweise) in beliebiger Form und auf beliebigem Weg – elektronisch, mechanisch, durch Fotokopie, Aufzeichnung oder mit beliebigen anderen Mitteln – ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Herstellers gestattet.

2 Sicherheit

2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole

Es folgt eine Erklärung der Symbole, die den Leser in dieser Anleitung auf bestimmte Situationen aufmerksam machen.

Vorsicht erforderlich:
- es droht Unfallgefahr oder
- die Maschine kann beschädigt werden
Situation auf jeden Fall vermeiden!

Tipp zur einfacheren Ausführung bestimmter Aufgaben oder Tätigkeiten.

Die hier genannten Informationen unbedingt lesen.

Bitte warten, bevor mit dem nächsten Schritt fortgefahren wird.

2.2 Not-Aus-Schalter

Der Not-Aus-Schalter muss sofort gedrückt werden, wenn Menschen oder Maschinen in Gefahr sind. Dadurch wird die gesamte Maschine sofort außer Betrieb gesetzt und die Betriebsspannung abgeschaltet. Der Not-Aus- Kreis ist jetzt in Betrieb. Die Bedienung des Not-Aus-Schalters ist in Kapitel 5.5 - 'Not-Aus-Schalter' beschrieben.

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

Dem Bedienungspersonal der Maschine muss die Funktion des Not-Aus-Schalters und seine Position bekannt sein.

2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine

Die folgenden Sicherheitssymbole wurden an der Maschine angebracht:

Position des Not-Aus-Schalters.
Das Symbol ist links vorn an der Maschine über dem Not-Aus-Schalter angebracht.

Handquetschgefahr.
Dieses Symbol ist oben an der Maschine neben dem Mixbehälter angebracht.

Spritzwasser vermeiden!
Dieses Symbol ist hinten an der Maschine neben den Lüftungsschlitzen angebracht.

Vorsicht: Hochspannung!
Dieses Symbol ist im Gehäuse angebracht.

2.4 Sicherheitshinweise

Die Maschine entspricht den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen in den maßgeblichen Richtlinien der Europäischen Union.

Unsachgemäße oder nachlässige Verwendung kann zu gefährlichen Situationen führen. Bitte die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise beachten:

- Die Maschine in Übereinstimmung mit den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen in den maßgeblichen europäischen Richtlinien anschließen.
- Vorsicht bei offenem Haar und lockerer Kleidung.
- Hände nicht in Gefahrenzonen halten.
- Die Maschine in keinem Fall einschalten, wenn Personen mit ihr in Berührung sind.
- Vor Wartungsarbeiten an der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Defekte Sicherheitseinrichtungen müssen ausgetauscht werden, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.
- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen in Kapitel 7 - ‘Wartung’ auf Seite 34 gewartet werden.
- Änderungen an der Maschine dürfen nur mit vorheriger Genehmigung des Herstellers vorgenommen werden.
- Die Sicherheitseinrichtungen der Maschine müssen wöchentlich auf ordnungsgemäße Funktion überprüft werden.
- Die Verkleidung der Maschine niemals abnehmen. In der Maschine befinden sich keine Bauteile, die Sie selbst austauschen oder einstellen können.
- Aufkleber an der Maschine nicht entfernen oder abdecken.

Die Sicherheitshinweise in diesem Dokument müssen beachtet werden. Abweichungen von den Hinweisen können zu nicht annehmbaren Risiken führen.

2.5 Bedienung und Wartung

Die Maschine darf nur von geschultem Personal bedient, gewartet und gereinigt werden.
Der Endanwender bestimmt, auf welcher Grundlage Personal dazu befugt ist.

2.6 Hygiene

Gute Hygiene ist sehr wichtig. Bitte die folgenden Regeln einhalten:

- **Reinigen** und **desinfizieren** Sie die Maschine gemäß den Hygienevorschriften für die Speiseeiszubereitung, jedoch mindestens einmal alle 6 Wochen.
- **Entkalken** Sie die Maschine jeden 2 bis 4 Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens zweimal pro Jahr.
- **Verwenden** Sie die empfohlenen Reinigungs-, Desinfektions- und Entkalkungsmittel für ein optimales Ergebnis.
- **Verwenden** Sie nur die vorgeschriebenen Schmiermittel.

Gute Hygiene sorgt für bessere Softeiscreme und zufriedene Kunden.

Der Bediener bleibt in jedem Fall für gute Hygiene verantwortlich.

2.7 Lagerung

Um Frostschaden an der Maschine zu vermeiden, muss die Maschine, wenn diese nicht benutzt, wird immer gelagert werden bei einer Temperatur zwischen 4 °C und 50 °C.

Vermeiden Sie Frostschaden. Lagern Sie die Maschine, wenn er nicht benutzt, wird bei einer Temperatur zwischen 4 und 50 °C.

3 Installation

Lesen Sie dieses Kapitel vor Installation der Maschine sorgfältig. Nur so kann ein Höchstmaß an Sicherheit gewährleistet werden.

3.1 Einleitung

Die Erstinstallation führt der Händler durch. Zum Aufstellen der Maschine an einem anderen Ort empfiehlt sich eine Kontaktaufnahme mit Ihrem Händler.

Die Maschine darf nur von qualifiziertem Personal installiert werden.

3.2 Installationsstandort

- Die Maschine NICHT im Freien aufstellen.
- Die Maschine auf eine feste, flache Oberfläche stellen, um störende Geräusche und Vibrationen zu vermeiden.
- Zur Belüftung an der Rückseite 10 cm und an den Seiten 2 cm Freiraum vorsehen.
- Die Maschine nicht im direkten Sonnenlicht (auch nicht hinter Glas) oder in der Nähe einer Wärmequelle (z. B. Heizkörper oder Friteuse) aufstellen.
- Die Maschine in einem Raum mit einer Temperatur zwischen +5 °C und +35 °C aufstellen.

3.3 Elektrischer Anschluss

- Den Stecker der Maschine an eine Kraftstromsteckdose (400 Volt, 3 x 16 A + N + PE) anschließen.

Beim Aufstellen der Maschine darauf achten, dass sie nicht auf dem Netzkabel steht. Das kann die Isolation beschädigen und zu einem Kurzschluss führen.

3.4 Anschluss an Kühlwasser

Dieser Paragraf gilt nur für wassergekühlte Maschinen.

- Den Zuleitungsschlauch mit einem Waschmaschinenhahn (3/4"- Wasserhahn mit Entlüftung) verbinden. Der Wasserdruck muss zwischen mindestens 1,6 Bar und höchstens 3 Bar liegen.
- Den Abflussschlauch mit dem Abflussrohr verbinden.

Beim Anschluss bitte die Bestimmungen des örtlichen Wasserwirtschaftsamts beachten.
Die Maschine ist mit einem Rückschlagventilausgestattet.
Dieses Ventil zusammen mit belüftetem Wasserhahn verhindern den Rückfluss von Wasser in die Wasserversorgung.

Beim Aufstellen oder Bewegen der Maschine darauf achten, dass sich die Zuleitungs- und Abflussschläuche für Wasser nicht verbiegen oder auf andere Weise blockiert werden können.

Dafür sorgen, dass kein Wasser in die Maschine eindringen kann. Wasser, das mit Spannung führenden Bauteilen in Berührung kommt, kann Schäden und/oder Gefahren verursachen.

3.5 Einstellbare Laufrollen

Die Laufrollen unter der Maschine können in der Höhe verstellt werden.

Beim Einstellen der Laufrollen dafür sorgen, dass die Maschine nicht umkippt.

1. Alle Laufrollen wo weit wie möglich **anziehen**.
2. Jetzt die Laufrollen so **einstellen**, dass die Maschine leicht nach vorn geneigt ist.
   (Dadurch kann Spül- und Waschwasser zur Abflussöffnung vorn an der Maschine fließen.)

Die Laufrollen nicht weiter als 5 bis 8 mm herausschrauben.

3. An den vorderen Laufrollen die Bremse **anziehen**.

Darauf achten, dass die Bremse an den beiden vorderen Laufrollen nach dem Einstellen angezogen ist.

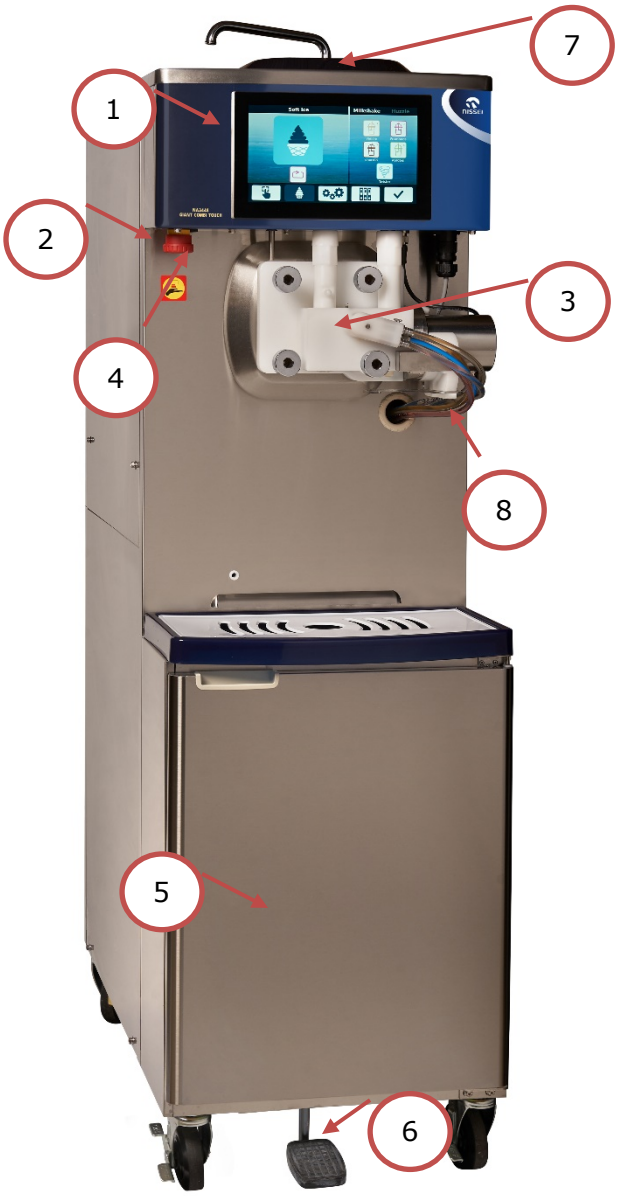
4 Maschinenbeschreibung

4.1 Funktion und Produkte

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

4.2 Maschine in der Übersicht

1. Bedienfeld
2. Not-Aus-Schalter
3. Kombikopf
4. USB-Anschluss
5. Sirup Fach
6. Softeis-Zapfpedal
7. Mixbehälter mit Wasserhahn
8. Milchshake Becherhalter



4.3 Bedienung

Bedienungsfeld (Start-Schirm)

- **Run**
  Setzen Sie die Maschine auf Run-mode. Das Softeis kann mit dem Fuß pedal und dem Milchshake mit den Knöpfen im Run-Schirm angezapft werden.

- **Standby**
  Setz die Maschine in den Standby-Modus. Die Mischung im Zylinder und im Mischtank bleibt bei etwa 5°C abgekühlt.

- **Stop**
  Nehmt die Maschine aus betrieb, der Bildschirm bleibt eingeschaltet.

- **Pasteurisieren**
  Setz die Maschine in den Pasteurisierung-modus. Der Eismix im Zylinder und im Mischtank wird pasteurisiert, dann nach schaltet die Maschine in den Standby-Modus.

- **Reinigung**
  Bei Reinigen-modus können die Sirupschläuche gespült werden, und der Shake Kolben kann geöffnet werden und der Dasher kann betrieben werden.

- **Dry Fill (optionale)**
  Schaltet das Dry-Fill-Programm ein und fragt nach wieviel Tasche Pulver Sie gleichzeitig verwenden wollen.

- **Tabs unter den Bildschirm**
  Mit dem Tab können nach mehreren Bildschirmen navigiert werden:
  - Der erste Tab ist um zum Startbildschirm zurückzukehren
  - Der zweite Tab ist für den aktiven Modus
  - Der dritte Tab besteht darin, zu den Einstellungen zu gehen
  - Der vierte Tab besteht darin, zu den Logdateien zu gehen
  - Der fünfte Tab zeigt die aktiven Fehlermeldungen an

Bevor die Maschine von der Mode wechselt, geht die Maschine zuerst in den Hintergrund entlang "Stop".

Bedienungsfeld (Run-Schirm)

- **Das Softeissymbol**
  Zeigt den Verlauf der Viskosität an.

- **Twister-knopf (option)**
  Um die "Twister" laufen lassen, halten Sie den Druckknopf eingedruckt.

- **Milchshake Gesmacksknopfen**
  Verwenden Sie zur Herstellung von Milchshakes die Geschmackstasten, die 1 bis 4 auf der rechten Seite des Bildschirms.

- **Huzzle**
  Zum Umschalten zwischen Milchshake und Huzzle, Druck auf "Huzzle" über die Gesmacktasten.

- **Fehler**
  Fehler werden an der Stelle des rot geschmückten Rechtecks angezeigt, wenn der Eismischung Level zu niedrig ist und/oder wenn die Temperatur des Eismix zu hoch ist.

Bedienungsfeld (Reinigung-Schirm)

- **Wasser Knopf**
  Um der Tank mit Wasser zu füllen. Drücken Sie die Taste, dadurch wird der Wasserhahn über die Maschine einer festgestellten Zeit geöffnet.

- **Dasher Knopf**
  Verwenden Sie die gelbe "Dasher" -Knopf, damit wird der Dasher/ Zerschneider einer festgestellten Zeit angefahren.

- **Sirup Knöpfen**
  Verwenden Sie zum Spülen der Sirupschlagen die nummerierten Sirup -Tasten auf der rechten Seite des Bildschirms.

- **Shake Kolben-knopf**
  Um den Shakekolben zu öffnen, Drucken Sie die grün "Shakekolbe-Taste.
  Wenn der Knopf grau ist, ist der Druck im Zylinder noch zu hoch.

Bedienungsfeld (Einstellungen-Schirm)

- **Dry-Fill Wasser**
  Hier ist die erforderliche Wassermenge pro Pulverbeutel angegeben

- **Viskosität**
  In dieser Einstellung kann die geeignete Viskosität des Softeises im Zylinder gesetzt werden.

- **Milchshake-gesmacken**
  Klicken Sie auf das weiße Textfeld und geben Sie dann den Namen des Geschmacks ein. (Die Zahlen1 bis 4 repräsentieren die Sirup-pumpen im Sirup-abteil.

- **Prozentsätze von Wasser en Sirup**
  Die Menge an Wasser und Sirup kann pro Milchshakegeschmack eingestellt werden.
  Dies gilt auch für die verschiedenen Sirupen von Huzzle.

- **Auto Portion Mode (APM)**
  Schalten Sie den automatischen Portionsmodus mit der APM -Taste ein oder aus.

In diesem Bildschirm ist es möglich, den Namen des Softeises oben auf dem Bildschirm zu ändern, indem Sie daraufklicken und einen geänderten Text eingeben.

Bedienungsfeld (Log-Schirm)

- **Pasteurisieren**
  Gibt die Informationen zu den vorherigen Pasteurisierungszyklen.

- **Zähler**
  Zeigt die Anzahl der ausgegeben Softeis und Milchshakes an.

- **Einstellungen** (Zukünftig)
  In diesem Log werden die Einstellungsänderungen in einem angezeigt.

- **Fehler**
  In diesem Log werden die alten und aktiven Fehler in einer Übersicht angezeigt.

- **Betriebsanleitung** (Zukünftig)
  Die Benutzerhandbücher werden unter dieser Schaltfläche angezeigt.

- **Sprache**
  Die Sprache kann unter dieser Schaltfläche festgelegt werden.

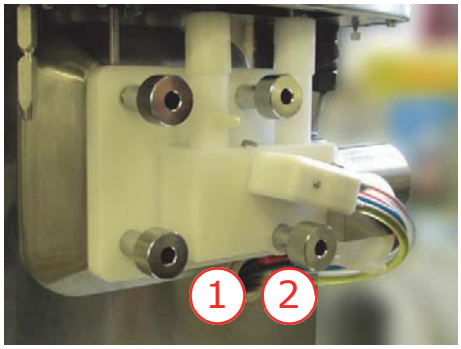
- **Nissei Service** (Zukünftig)
  Dies ist eine Schaltfläche für den Angestellten des Händlers.

- **Datum & Zeit**
  Das Datum und die Uhrzeit können unter dieser Schaltfläche festgelegt werden.

Kombikopf

An der Unterseite des Kombikopfs befinden sich:

1. Softeis-Zapfdüse
2. Milchshake-Zapfdüse



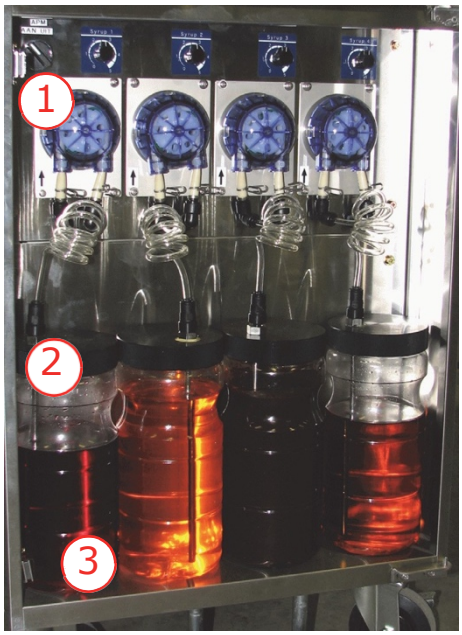
Zapfpedal

1. Softeis-Zapfpedal

Sirupsektion

Für jede der vier Milchshake-Sorten befinden sich in der Sirupsektion die folgenden Komponenten.

1. Siruppumpe
2. Siruptankdeckel
3. Siruptank



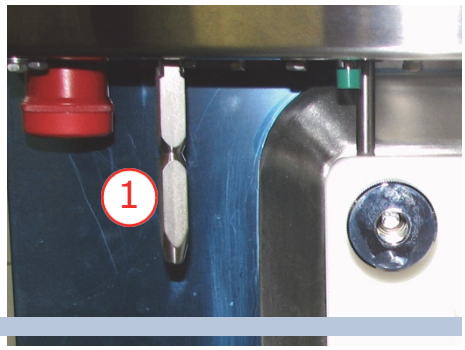
Mixbehälter

1. XL-pumpe
2. Mixbehälter-Rührer
3. Luftschläuche

Twister (Option)

Mit dem Twister können Sie Zutaten, sowie Nüsse und Toppings, durch die Softeis gerührt werden.

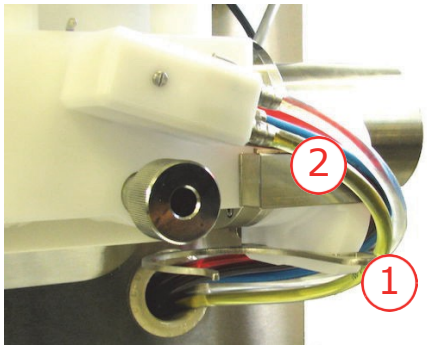
1. Halter für Lüffel



Auto Portion Milchshake

Mit der Auto Portion Milchshake Funktion können Sie automatisch einen Milchshake-Becher füllen.

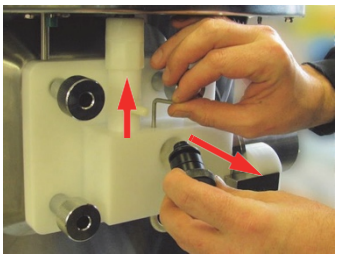
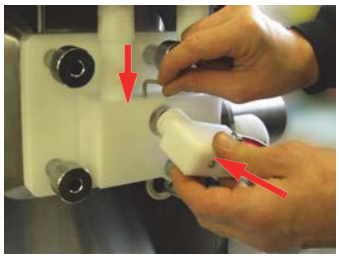
1. Becherhalter (rostfreistahl)
2. APM Sensor

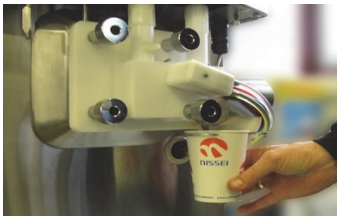


5 Bedienung

5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags)

Zuerst kontrollieren, ob die Maschine im „STANDBY“-Modus ist. Sollte das nicht der Fall sein, die Temperatur des Mix im Mixbehälter messen.
Wenn die Temperatur höher als 7 °C ist, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren (siehe Kapitel 7 - ’Wartung’ auf Seite 34).
Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.

		
1. Kontrollieren, ob die Maschine im „STANDBY“-Modus ist.	**2.** Den Pasteurisierstopfen aus dem Kombikopf **ziehen**.	**3.** Den Siropkopf mit 80%igem Alkoholspray **reinigen**.
		
4. Den Sirupkopf in den Kombikopf **einführen**.	**5.** Drücken Sie "Run" und warten Sie den Pre-Run ab.	**6.** Warten Sie, bis das Eissymbol vollständig weiß geworden ist.

	
7. Ein oder zwei Eis abzapfen, testen und diese(s) anschließend **wegschütten**.	**8.** Ein Milchshake abzapfen, testen und diese anschließend **wegschütten**. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

Die Inbetriebnahme der Maschine nach der Reinigung ist in Kapitel 7 - 'Wartung' auf Seite 34 beschrieben.

5.2 Zapfen Softeis

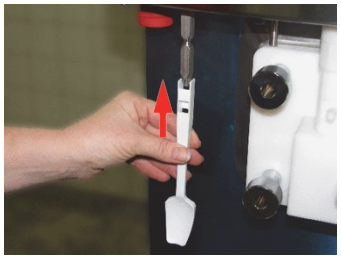
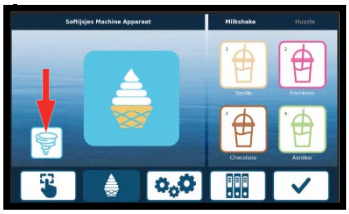
1. Einen Eisbecher oder eine Eiswaffel unter das Eis-Zapfrohr **halten**.	**2.** Das Eispedal ganz nach unten **drücken**. Das Eis wird jetzt gezapft.	**3.** Das Eispedal vollständig nach oben **kommen lassen**.

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Softeis:

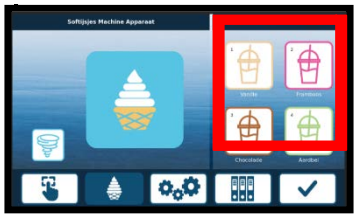
- Wenn eine Zeit lang keine Eiscreme oder kein Milchshake gezapft wurde, erst im Run schirm auf Eissymbol drücken.
- Die richtige Balance zwischen Luft und Eismix im Zylinder verbessert die Qualität des Softeises.
- Softeis vorsichtig mit einer gleichmäßigen, konstanten Geschwindigkeit zapfen.
- Keine großen Mengen Softeis ohne Unterbrechung zapfen.
- Der Maschine genug Zeit lassen, damit sie das Softeis wieder auf die erforderliche Viskosität bringen kann.

Twister (Option)

		
1. Einen Löffel über den Halter für die Löffel **schieben**.	**2.** Einen Becher unter den Twister **halten**.	**3.** Zum rühren das Softeis die Bedientaste **eingedrückt** halten.

Lösen Sie die Bedientaste um den Twister zu stoppen.

5.3 Milchshake

		
1. Einen Becher in den Halter **hängen**.	**2.** Die gewünschte Geschmack **wählen**. Der Becher wird automatisch mit Milchshake gefüllt.	

Sie können durch Drücken einer der Geschmack Tasten einen Shake zapfen stoppen.

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Milchshakes:

- Die Siruptanks müssen ausreichend gefüllt sein.
- Nicht mehrere Milchshakes in schneller Folge zapfen. Zuerst den Deckel aufsetzen und Strohhalm einstecken, dann den nächsten Milchshake zapfen.
- Milchshakes vorsichtig zapfen!
- Ein guter Milchshake ist von gutem Softeis abhängig.

5.4 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags)

Die Maschine wird nicht an jedem Tage auf dieselbe Weise ausgeschaltet. Es kann eine Auswahl zwischen Standby sowie Pasteurisieren getroffen werden.

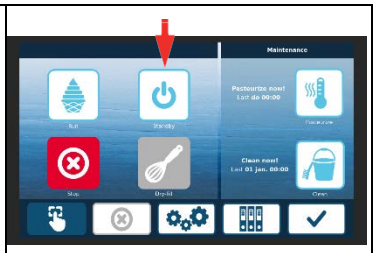
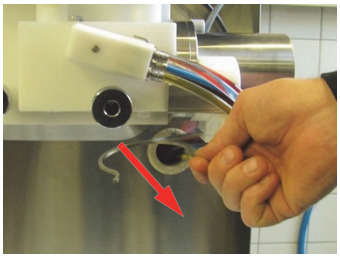
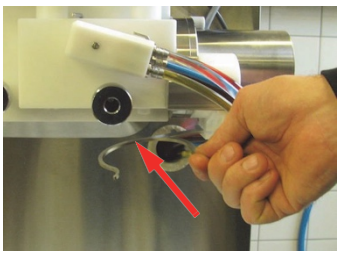
Anleitung zum Pasteurisieren

Die niederländischen Hygienevorschriften sehen folgende Richtlinien zum Pasteurisieren vor:

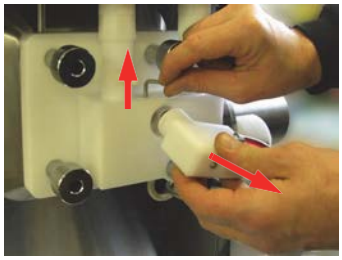
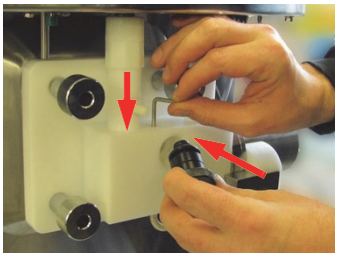
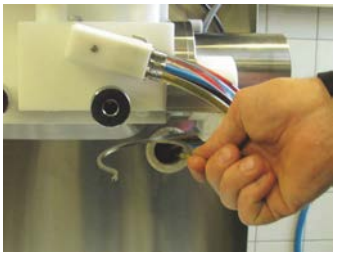
- Das Pasteurisieren findet nach dem Nachfüllen des Mix statt.
- Am Ende des Tages die Maschine immer Pasteurisieren lassen (bei niedrigem Durchsatz mindestens alle 72 stunden pasteurisieren).
- Vor Arbeitsbeginn kontrollieren, ob die Pasteurisierung richtig ausgeführt wurde.
- Pasteurisierten Mix nicht länger als 72 Stunden aufbewahren.
- Den Mix bei einer Temperatur unter 7 ºC lagern, vorzugsweise unter 4 ºC.

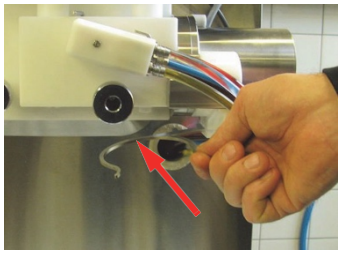
Ihr Händler empfiehlt Ihnen, die oben genannten Richtlinien einzuhalten.

5.4.1 Ausschalten und Standby

		
	1. „STANDBY“ **drücken**.	**2.** Den Becherhalter **entfernen**.
3. Den Kombikopf und die Maschine mit einem bürste und sauberen Tuch (vorzugsweise mit Papier) **reinigen**.	**4.** Den Kombikopf mit 80%igem Alkoholspray **desinfizieren**.	**5.** Den Becherhalter **reiningen**.
		
6. Den Becherhalter **einsetzen.**		

5.4.2 Ausschalten und Pasteurisieren

		
1. Den Sirupkopf aus dem Kombikopf **ziehen**.	**2.** Den Sirupkopf mit einem sauberen Tuch (vorzugsweise mit Papier) **reiningen**.	**3.** Den Sirupkopf mit 80%igem Alkoholspray **desinfizieren**.
		
4. Den Öffnung im Kombikopf und den Pasteurisierstopfen mit 80%igem Alkohol **reinigen**.	**5.** Den Pasteurisierstopfen in den Kombikopf **einführen**.	**6.** „PASTEURISING" **drücken**.
		
7. OK Drucken Der Eismix wird jetzt pasteurisiert. Danach schaltet die Maschine in den „Standby"-Modus.	**8.** Den Becherhalter **entfernen**.	**9.** Den Kombikopf und die Maschine mit einem sauberen Tuch (vorzugsweise mit Papier) **reiningen**.

		
10. Den Kombikopf mit 80%igem Alkohol-spray **desinfizieren**.	**11.** Den Becherhalter **rei-nigen**.	**12.** Den Becherhalter **ein-setzen.**

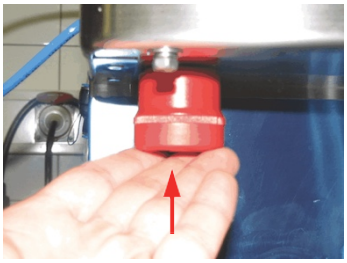
Der Milchshake-Motor wird beim Pasteurisieren sehr heiß.

Wenn sich der Milchshake-Motor nicht erwärmt, bitte den Händler benachrichtigen.

5.5 Not-Aus-Schalter

Die Maschine muss bei einer Gefahr für Personen oder Maschinen sofort ausgeschaltet werden:

- Den Not-Aus-Schalter **drücken**.
  Dadurch wird die gesamte Maschine sofort außer Betrieb gesetzt und die Betriebsspannung abgeschaltet. Der Not-Aus-Kreis ist jetzt aktiviert.



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

Rückstellen

Rückstellen des Not-Aus-Schalters:

- Den Not-Aus-Schalter eine Vierteldrehung **drehen**.
  Die Maschine kann jetzt wieder gestartet werden.

Zuerst prüfen, warum der Not-Aus-Schalter gedrückt wurde, und das Problem beheben.

5.6 Ein-/Ausschalten

Die Maschine hat keinen Ein/Aus-Schalter. Zum vollständigen Ausschalten der Maschine:

1. Den Not-Aus-Schalter **drücken**.
2. Den Stecker aus der Steckdose **ziehen**.

Zum Einschalten der Maschine:

1. Den Stecker in die Steckdose **stecken**.
2. Die Not-Aus-Funktion **rückstellen**.

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

5.7 Dry-Fill Trockenfüllung (Option)

Zum Auffüllen der Maschine mit Eismix aus Eispulver:

1. Den Deckel vom Mixbehälter **abnehmen**.
2. Drücken Sie die Taste "Dry-fill" und wählen Sie Single/2,25L oder Double/4,50L.
3. Eine einstellte Menge Wasser fließt jetzt in den Mischtank.
4. **Warten**, bis sich der Rührer schneller dreht.
5. Das Pulver gleichmäßig auf kontrollierte Weise **auffüllen**.
6. Den Deckel wieder auf den Mixbehälter **setzen**.

Das Pulver gleichmäßig auffüllen, damit sich keine Klumpen bilden.

Vor dem Zapfen von Eiscreme mindestens 5 Minuten warten.

5.7.1 Inbetriebnahme einer ledigen Maschine mit Trockenfüllung

Für Inbetriebnahme einer ledigen Maschine:

1. Eine genügende Menge Eismix **bereiten** (mindestens 4 Beuteln) in einem sauberen und desinfizierten Eimer.
2. **Nehmen** Sie die Maschine in Betrieb mit dem angefertigten Eismix um der Maschine **nach** 7.3.15.

5.8 Ändern der Einstellungen

5.8.1 Einstellen der Viskosität

Die Viskosität kann im Bildschirm "Einstellungen" eingestellt werden.

1. **Drücken** Sie die Taste, um zum Bildschirm "Einstellungen" zu gehen.	2. **Drücken** Sie die Nummer unter der Taste "Viskosität", um die Viskosität zu ändern.

5.8.2 Einstellen der Milchshake-Dicke

Die Menge an Wasser im Milchshake kann pro Geschmack in den Bildschirm "Einstellungen" geändert werden.

• 1. **Drücken** Sie die Taste, um zum Bildschirm "Einstellungen" zu gehen.	• **Drücken** Sie die weiße Schachtel hinter "Wasser", um die Wassermenge pro Geschmack zu ändern.

5.8.3 Einstellen der Sirupmenge

Die Menge an Sirup im Milchshake kann pro Geschmack auf den Bildschirm "Einstellungen" geändert werden.

• **Drücken** Sie die Taste, um zum Bildschirm "Einstellungen" zu gehen.	• **Drücken** Sie die weiße Schachtel hinter "Sirup", um die Menge an Sirup pro Geschmack zu ändern.

6 Störungen

6.1 Einleitung

Wahrscheinlich können Sie einige Störungen ohne Schwierigkeiten selbst beheben. Versuchen Sie, Störungen mit Hilfe der Hinweise in dieser Anleitung selbst zu beheben, bevor Sie sich an den Händler wenden.

6.2 Meldungen auf dem Display

Folgende Meldungen können auf dem Display erscheinen:

Meldung	Problem
E02	Überlastung des Kühlkompressors.
E03	Maschine bekommt kein Kühlwasser oder Kühlwasser wird nicht abgeleitet.
E04	Überlastung des Schleudermotors (Zerschneider).
E05	Temperatur steigt beim Pasteurisieren nicht an.
E06	Temperatur im Zylinder ist beim Pasteurisieren zu hoch.
E07	Temperatur im Mixbehälter ist beim Pasteurisieren zu hoch.
E08	Temperatur im Zylinder ist beim Abtauen zu hoch.
E09	Überhitzung des Kühlkompressors.
E10	Mikroschalter in Fußpedal defekt.
E11	Messfehler von Temperatursensor H in Zylinder.
E12	Messfehler von Temperatursensor F in Zylinder.
E13	Messfehler von Temperatursensor G.

Wenn die Fehlermeldung weiterhin erscheint, bitte den Händler benachrichtigen.

6.3 Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?

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

6.3.1 Wie überprüfen Sie, ob die Pumpe Störungen verursacht?

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

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

Tritt keiner der beiden Fälle ein, zuerst die Pumpe aus der Maschine deinstallieren und diese gemäß Abschnitt 7.3.14 reinigen.
Nach Wiedereinbau der Pumpe zuerst 20 bis 25 Eis zapfen, bevor Sie das Ergebnis bewerten können.

6.3.2 Abhilfe bei zu weichem, nassem oder wässrigem Eis

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

1. Temperatur des abgezapften Eises messen. Ist die Temperatur höher als -5 °C, muss die Viskosität um einen halben Punkt erhöht werden (siehe Abschnitt 5.8.1).
2. Ist die Temperatur des abgezapften Eises niedriger als -5 °C, zuerst das auf dem Düsenrohr befindliche Düsenloch auf Verstopfung überprüfen. Falls ja, die Düse gründlich reinigen und anschließend wieder auf dem Düsenrohr befestigen. Das Luft-Eiscrememix-Verhältnis wird sich wieder einspielen, sodass die Qualität des 20. bis 25. abgezapften Eises wieder verbessert ist.

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

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

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

6.3.3 Maßnahmen bei Kratzgeräuschen, Spucken oder „LO"-Anzeige

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

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

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

6.4 Störungstabelle

Problem	Ursache	Abhilfe
LO erscheint unten rechts im Display.	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Siehe Abschnitt 6.3 „Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?"
Der Bildschirm bleibt schwarz.	Der Not-Aus-Schalter wurde gedrückt.	Die Not-Aus-Funktion rückstellen.
	Sicherung(en) im Zählerkasten ist (sind) defekt.	Sicherung(en) im Zählerkasten wechseln.
	Phasefehlerschutzrelais is erregt.	Phasenanschlüsse in der Zählerkästen wech sein.
Schaben und klopfen.	Zu viel Luft im Zylinder.	Siehe Abschnitt 6.3 „Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?"
Das Eis ist zu weich (nicht aufgrund von hohem Verkaufsvolumen)	Nicht viel Luft in der Eiscreme (nicht aufgrund von geringem Verkauf über lange Zeit).	Siehe Abschnitt 6.3 „Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen?"
Die Maschine vibriert anormal.	Die Spannungs-versorgung bzw. der/ die Antriebsriemen ist/ sind defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Eis tritt hinter dem Kombikopf aus.	Die Komponenten wurden nicht richtig angebracht (Kopfmuttern sind locker).	Die Komponenten richtig anbringen.
	Dichtung ist abgenutzt	Kontrollieren und ggf. ersetzen.

Problem	Ursache	Abhilfe
Milchshake wird nicht gemixt.	Schwarzer Stopfen ist nicht richtig angebracht.	Den Stopfen kontrollieren. Motorgehäuse berühren und kontrollieren, ob der Motor läuft.
	Die Sicherung des Milchshake-Motors ist defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Sirup pumpen laufen nicht.	Sicherung durchgebrannt, Kabelbruch oder anderer Fehler.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Die Maschine ging nach Pasteurisierung nicht in "Stand By".	Mixbehälter-Rührer funktioniert nicht (Fehlermeldung E05).	Kontrollieren, ob sich der Rührer dreht. (Dieser muss sich alle 3 bis 4 Minuten kurz drehen) Wenn nicht, bitte den Händler benachrichtigen.
	Mixbehälter-Deckel schließt nicht richtig (Wärmeverlust) (Fehlermeldung E05).	Mixbehälter-Deckel richtig aufsetzen.
	Die Leuchte „OFF" leuchtet. Durch einen Stromausfall wurde die Maschine komplett ausgeschaltet.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Schmutz tropft aus dem Loch an der Unterseite des Milchshake-Motors.	Die Dichtung im Milchshake-Motor ist abgenutzt.	Bitte schnellstmöglich den Händler benachrichtigen. Der Milchshake-Motor kann irreparabel beschädigt werden, wenn Sie weiterhin Milchshakes zapfen!

Wenn Schmutz aus dem Milchshake-Motor tropft, bitte schnellstmöglich den Händler benachrichtigen. Der Milchshake-Motor kann irreparabel beschädigt werden, wenn Sie weiterhin Milchshakes zapfen!

7 Wartung

7.1 Sicherheitshinweise

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

Wartungsarbeiten dürfen nur von ausgebildetem Personal ausgeführt werden.

Regelmäßige Wartung gewährleistet eine gute Eisqualität und eine einwandfreie Funktion der Maschine.

7.2 Allgemeine Anleitung

Die Maschine muss mindestens einmal alle sechs Wochen gereinigt und desinfiziert werden. Dafür sind 2 bis 2,5 Stunden erforderlich. Es folgt eine Reihe allgemeiner Hinweise zum richtigen Reinigen und Desinfizieren der Maschine.

7.2.1 Notwendige Hilfsmittel

Zum Reinigen der Maschine sind erforderlich:

- Eimer und Bürsten
- Geschirrtuch oder Küchenrolle
- Reinigungsmittel (empfohlen: Nissei Cip Clean)
- Desinfektionsmittel (empfohlen: Nissei Algides)
- O-Ring-Entferner und Kolbenzieher
- 80%iges Alkoholspray
- Schmiermittel (Petrogel)

Die Menge an Petrogel reicht zum Schmieren aller Maschinenkomponenten aus.

1. bis 4. Reinigungsdurchlauf jenach Verschmutzung:

- Entkalkungsmittel (empfohlen: Nissei Descaler)

7.2.2 Vorsorgewartung

Die Vorsorgewartung kann vom Bediener beim Reinigen der Maschine ausgeführt werden.

Folgende Arbeiten müssen kontrolliert werden:

- Die Dichtungen und die O-Ringe der XL-pumpe und des Kombikopfs. Wir empfehlen Ihnen diese Teile mindestens 2 Mal pro Jahr zu ersetzen.
- Die Schaberklingen des Zylinder-Rührwerks. Diese Schaberklingen müssen noch ausreichend Scharf sein um das Eis von der Zylinderwand zu schaben. Wir empfehlen Ihnen diesen Teil mindestens 1 Mal pro Jahr zu ersetzen.

Rufen Sie zum Bestellen von den Ersatzteile Ihren Händler an.

Ersatzen Sie immer alle O-Ringe gleichseitig.

O-Ringe können Sie nur wie einen kompletten Satz bestellen. Die Produkt-Nummer finden Sie in Anhang 2 - 'Ersatzteile' auf Seite 52.

7.2.3 Reinigen und Desinfizieren

- Wir empfehlen den Einsatz folgender Reinigungs- und Desinfektionsmittel:
- Reinigungsmittel: Nissei Cip Clean
- Desinfektionsmittel: Nissei Algides

Zum Reinigen und Desinfizieren alle Komponenten:

- Möglichst viel Eiscrememix mit kaltem Wasser **ausspülen**.
- Mit Bürste und Reinigungslösung weiter **reinigen**. Die Reinigungslösung 5 Minuten lang auf die Komponenten einwirken lassen.
- Gründlich mit lauwarmem Wasser **abwaschen**. (zweimal)
- Die Komponenten 5 Minuten lang in die Desinfektionslösung **legen**.
- Gründlich mit kaltem Wasser **abwaschen**. (zweimal)

Vor dem Berühren desinfizierter Teile die Hände desinfizieren und sterile Handschuhe anziehen.

- Die Komponenten so gut wie möglich **abtrocknen**.
- Die Teile auf ein sauberes Geschirrtuch oder einen Bogen Küchenrolle **legen**.

Während der Reinigung regelmäßig die Reinigungslösung wechseln.

Während der Desinfizierung regelmäßig die Desinfektionslösung wechseln.

Reinigungslösung

- Mischen Sie in einem sauberen Eimer eine aus 100 ml Nissei Cip Clean und 10 Liter Warmwasser bestehende Lösung an.

Beim Reinigen regelmäßig eine neue Reinigungslösung einsetzen!

Desinfektionslösung

- Mischen Sie in einem sauberen Eimer eine aus 125 ml Nissei Algides und 10 Liter kaltem Wasser bestehende Lösung an.

Beim Desinfizieren regelmäßig eine neue Desinfektionslösung einsetzen!

7.2.4 Entkalken

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

- Entkalkungsmittel: Nissei Descaler

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

Entkalkungslösung

- Mischen Sie in einem sauberen Eimer eine aus 1 Liter Nissei Descaler und 10 Liter kaltem Wasser bestehende Lösung an.

7.3 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine

Vor Beginn bitte die allgemeinen Hinweise zum Reinigen und Desinfizieren lesen.

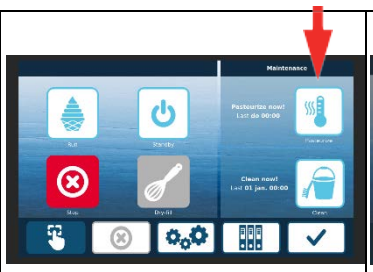
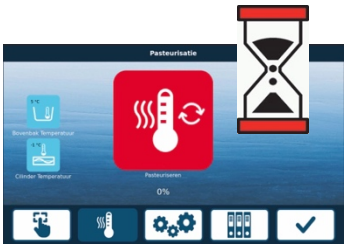
7.3.1 Vorgehensweise

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

1. Den Zylinder abtauen und entleeren.
2. Die XL-pumpe und den Mixbehälter-Rührer entfernen.
3. Mixbehälter entleeren.
4. Mixbehälter und Zylinder reinigen.
5. Maschine entkalken (jeden 2. bis 4. Reinigungsdurchlauf jenach Verschmutzung, jedoch mindestens 2 x jährlich).
6. Kombikopf entfernen.
7. Kombikopf zerlegen, reinigen und desinfizieren.
8. Michshake-motor entfernen.
9. Zylinder-Rührwerk und Cremedichtung (ab)montieren, reinigen und desinfizieren.
10. Kombikopf anbringen.
11. Maschine desinfizieren.
12. XL-pumpe teile reinigen, spülen und desinfizieren.
13. Maschine starten.
14. Sirupblock und -schlauche reinigen und spülen

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

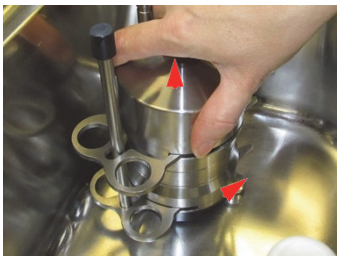
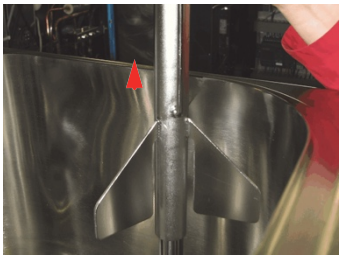
7.3.2 Abtauen und Entleeren des Zylinders

		
1. „STOP" **drücken**.	**2.** „PASTEURISING" drücken.	**3.** OK drucken
		
4. 10 Minuten **warten**	**5.** „Stop" **drücken**.	**7.** Den Eiscrememix aus dem Zylinder **ablas-sen**. Weiter Produkt ablas- sen, bis der Eiscreme- mix nicht mehr unter Druck steht.

Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!

7.3.3 XL-pumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen

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

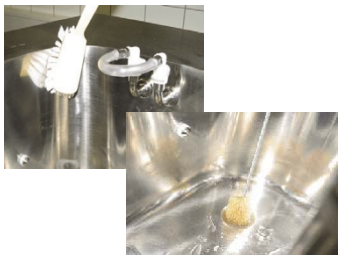
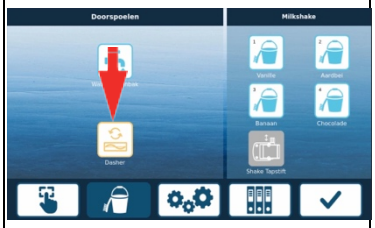
		
1. Die Luftschläuche **trennen**.	**2.** Die XL-pumpe **herausnehmen**. Die Pumpe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ausklinken und dann gerade nach oben wegziehen.	**3.** Einen Luftschlauch über die zwei Luftrohre **schieben**.
		
4. Die Rührerkappe **abnehmen**.	**5.** Den Rührer **entfernen**.	

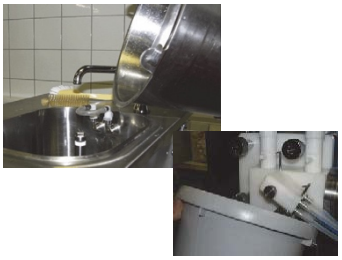
7.3.4 Den Mixbehälter entleeren.

1. Drücken Sie die Taste "Dasher" im Bildschirm "Reinigung"	**2.** Das gesamte Eiscrememix aus der Maschine **ablassen**.	

Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!

7.3.5 Reinigen des Mixbehälters und Zylinders

		
1. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser **füllen**.	**2.** Drücken Sie die Taste "Dasher"	**3.** Den Mixbehälter **reinigen**.
	4. Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**5.** Den Mixbehälter vollständig mit einer Reinigungslösung **füllen**.
		**5 Min.**
6. Den Mixbehälter **reinigen**.	**7.** Drücken Sie die Taste "Dasher"	**8.** 5 Minuten **warten**.
	9. Die gesamte Reinigungslösung aus der Maschine **ablassen**.	**10.** Den Mixbehälter vollständig mit sauberem lauwarmem Wasser **füllen**.

11. Drücken Sie die Taste "Dasher"	**12.** 5 Minuten **warten**.	
		
13. Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**14.** Die Schritte 10 bis 13 **wiederholen**.	**15. Reinigen** Sie das zapfpedal unter fließendem Wasser mit einer Bürste.

Achten Sie dass Sie die XL-pumpe noch nicht in den Mixbehälter einsetzen. Dies erfolgt erst bei der Inbetriebnahme der Maschine.

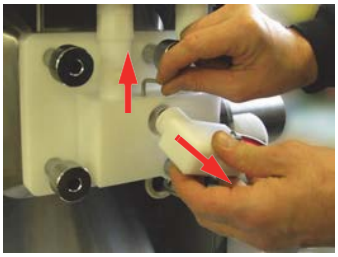
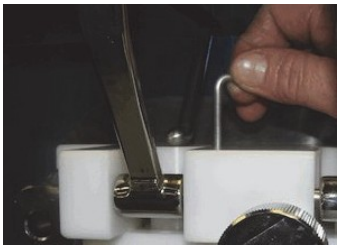
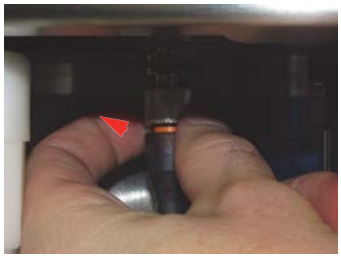
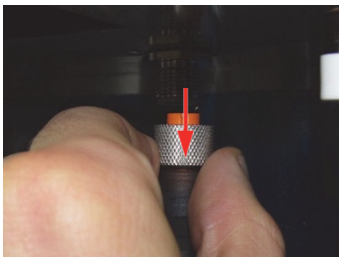
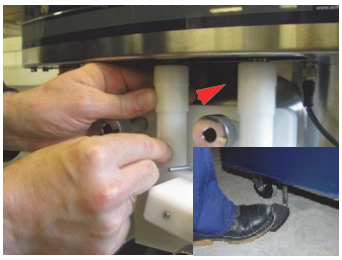
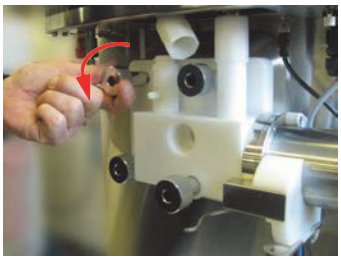
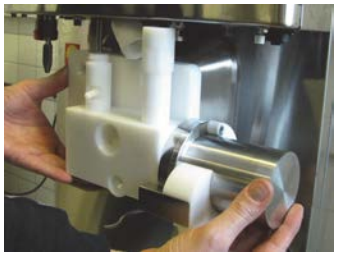
7.3.6 Maschine entkalken

Maschine jeden 2. bis 4. Reinigungsdurchlauf jenach Verschmutzung, jedoch mindestens zweimal jährlich entkalken.

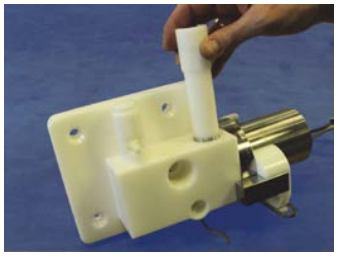
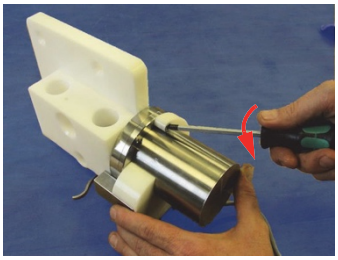
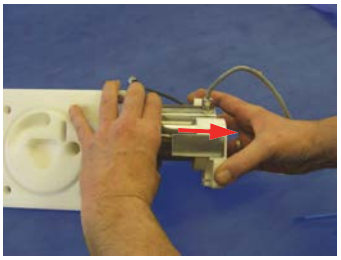
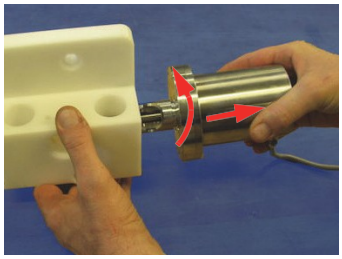
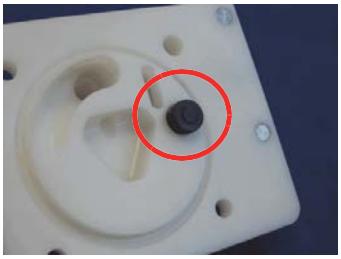
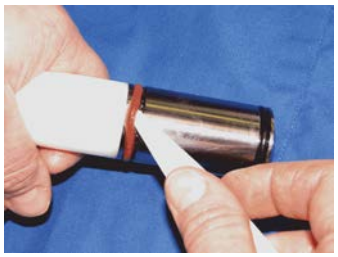
Die gereinigten Edelstahlkomponenten der Pumpe lose in den Mischtank legen, um diese ebenfalls zu entkalken.

	10 min	
1. Den Mixbehälter vollständig mit einer Entkalkungsslösung **füllen**.	**2.** Mindestens 10 Minuten **warten**.	**3.** Die gesamte Entkalkungslösung aus der Maschine **ablassen**.
4. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser **füllen**.	**5.** Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**6.** Die Schritte 4 und 5 wiederholen.

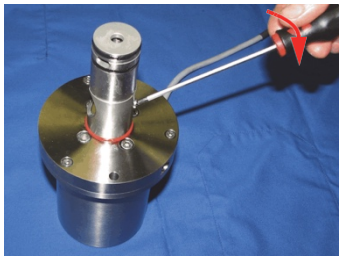
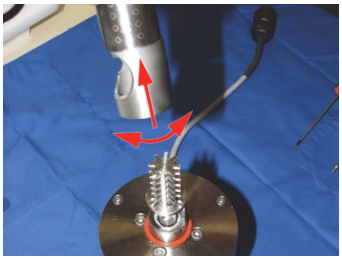
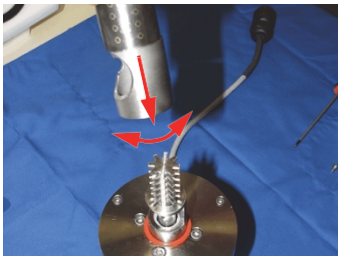
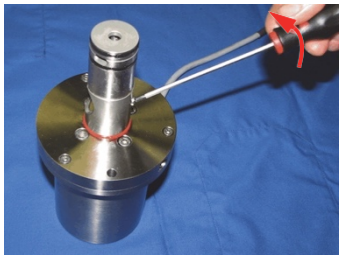
7.3.7 Ausbauen des Kombikopfs.

		
1. „Stop" **drücken**.	**2.** Den Sirupkopf aus dem Kombikopf **ziehen**.	**3.** Die Haltestifte von den Sirupkopf wieder **einführen**.
		
4. Die APM-Buchse **lösen**.	**5.** Die APM-Buchse gerade nach unten **herausziehen**.	**6.** Die Buchsenmutter **lösen**.
		
7. Die Buchse gerade nach unten **herausziehen**.	**8.** Die Kolbenmutter **lösen**. (Das Zapfpedal ganz nach unten drücken so dass mehr Platz entsteht um die Mutter zu lösen.)	**9.** Die vier Schrauben **lösen**.
		
10. Den Kombikopf von der Maschine **abnehmen**.		

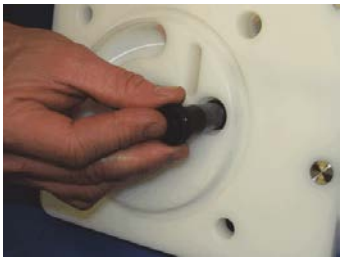
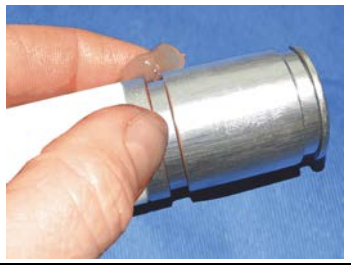
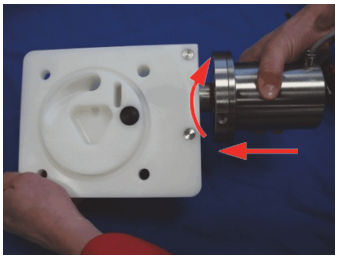
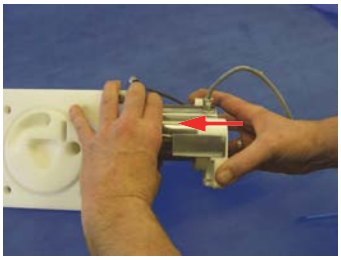
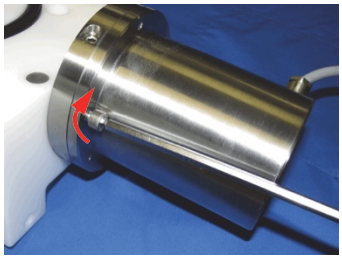
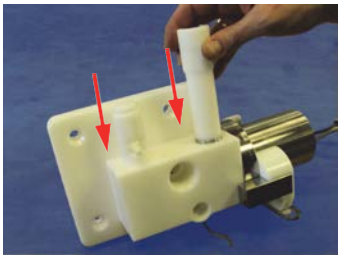
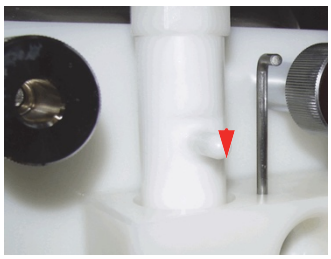
7.3.8 Demontieren, Reinigen und Desinfizieren des Kombikopfs.

		
1. Die zwei Kolben aus dem Kombikopf **nemen**.	**2.** Die Innensechskantschrauben **lösen**.	**3.** Den APM-Sensor vom Milchshake-Motor **entfernen**.
		
4. Den Milchshake-Motor mit einer Drehbewegung aus dem Kombikopf **ziehen**.	**5.** Die Dichtung an der Rückseite des Kombikopfs **abnehmen**.	**6.** Das Rückschlagventil nach hinten aus dem Kombikopf **drücken**.
		
7. Die zwei O-Ringe von beiden Kolben **abnehmen**.	**8.** Den Ventilschlauch vom Rückschlagventil **abnehmen**.	**9.** Die zwei O-Ringe vom Rückschlagventil **abnehmen**.
	Den APM-Sensor nicht in Wasser eintauchen, sondern mit einer Bürste und einem (feuchtigen) Tuch reinigen. Da er andernfalls schwer beschädigt wird!	
10. Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier). (siehe Abschnitt 7.2.3)		

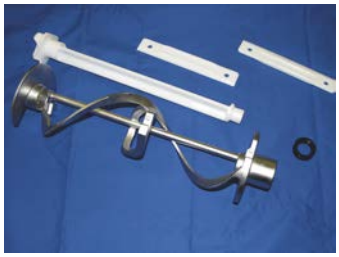
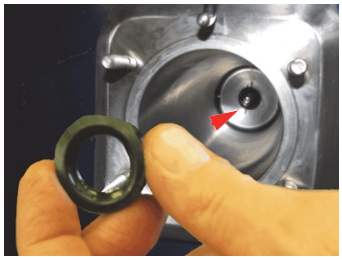
7.3.9 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Milchshake-Motors

		
1. Die Halteschraube **entfernen**.	**2.** **Vorsichtig** das Bürstengehäuse aus dem Milchshake-Motor ziehen.	**3.** Die O-Ringe vom Bürstengehäuse **abnehmen**.
4. Den O-Ring vom Milchshake-Motor **abnehmen**.	**5.** Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier). (siehe Abschnitt 7.2.3)	**6.** Die O-Ringe **schmieren**.
		
7. Die O-Ringe am Bürstengehäuse **anbringen**.	**8.** Den O-Ring am Milchshake-Motor **anbringen**.	**9.** **Vorsichtig** das Bürstengehäuse am Milchshake-Motor anbringen.
	**Den Milchshake-Motor nicht in Wasser eintauchen, da er andernfalls schwer beschädigt wird!**	
10. Die Halteschraube **anbringen**.		

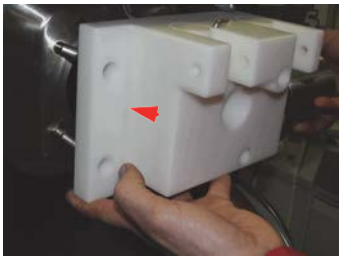
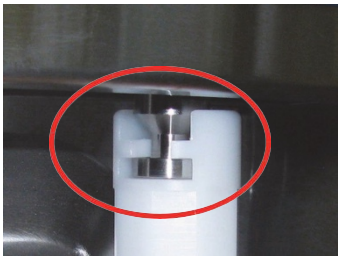
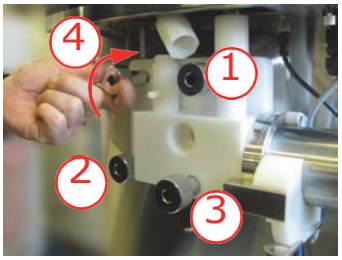
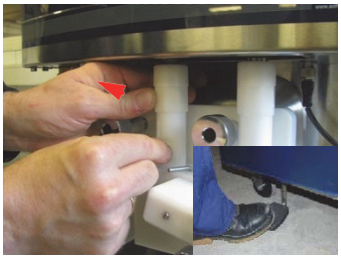
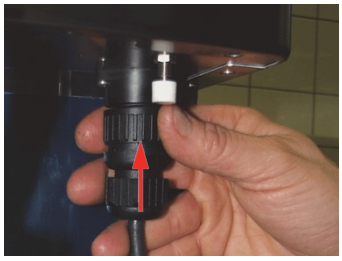
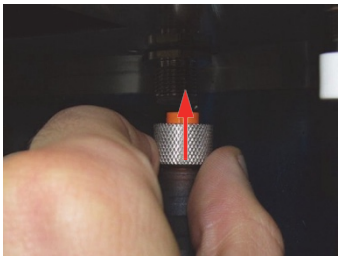
7.3.10 Anbringen des Kombikopfs

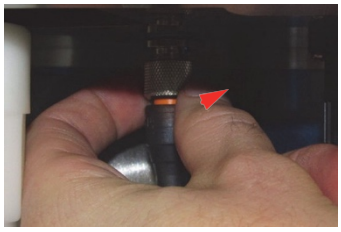
		
1. Den Ventilschlauch am Rückschlagventil **anbringen**. Es darf **NICHT** geschmiert werden!	**2.** Die zwei O-Ringe am Rückschlagventil **anbringen**. Diese dürfen **NICHT** geschmiert werden!	**3.** Das Rückschlagventil in den Kombikopf **einsetzen**.
		
4. Die O-Ringe für die Kolben **schmieren**.	**5.** Die Rillen für die O-ringe **schmieren**.	**6.** Die zwei O-Ringe an beiden Kolben **anbringen**.
		
7. Die korrekte Reihenfolge beim Anbringen **einhalten**.	**8.** Den Milchshake-Motor mit einer Drehbewegung in den Kombikopf **einsetzen**.	**9.** Den APM-Sensor auf den Milchshake-Motor **anbringen**.
		
10. Die Innensechskantschrauben **anziehen**.	**11.** Beide Kolben in den Kombikopf **einsetzen**.	**12.** Die Haltestifte von den Sirupkopf **einführen**.

7.3.11 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinder-Rührwerk

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

7.3.12 Anbringen des Kombikopfs

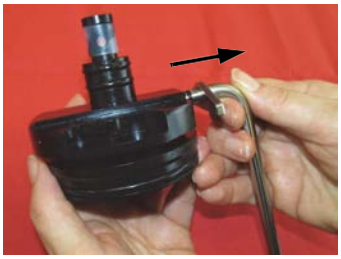
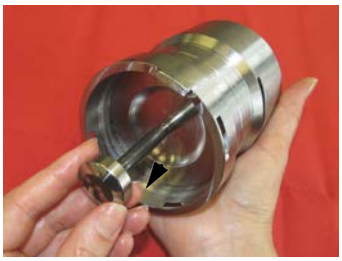
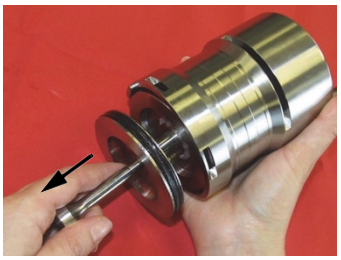
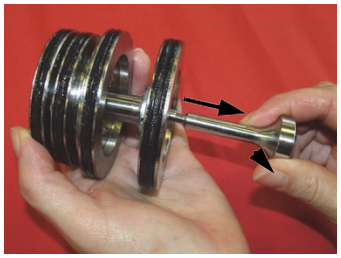
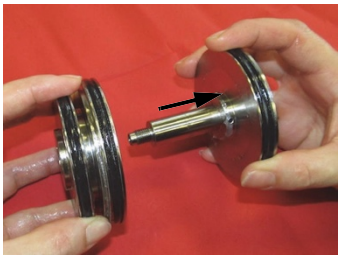
		
1. Die Dichtung an der Rückseite des Kombikopfs **befestigen**. **NICHT** schmieren!	**2.** Den Kombikopf auf die Maschine **setzen**. (**Achtung!** Den Stift für die Kopfsicherung hoch drücken und den Kopf gut vor den Zylinder setzen.)	**3.** Dafür **sorgen**, dass der Milchshake-Kolben richtig über die Verbindung passt.
		
4. Die vier Schrauben locker in der gezeigten Reihenfolge **anziehen**. Dann fest von Hand in derselben Reihenfolge anziehen.	**5.** Den Haltestift des Sirupkopfs **einsetzen**.	**6.** Die Kolbenmutter **anziehen**. (Das Zapfpedal ganz nach unten drücken so dass mehr Platz entsteht um die Mutter anzuziehen.)
		
7. Die Buchse des Michshake-Motors **einstecken**.	**8.** Die Buchse des Michshake-Motors **anziehen**.	**9.** Die APM-Buchse **einstecken**.

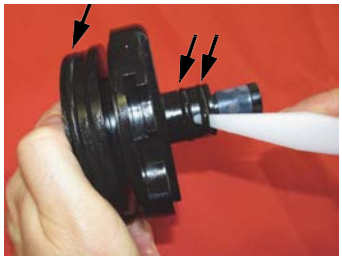
		
10. Die APM-Buchse **anziehen**.		

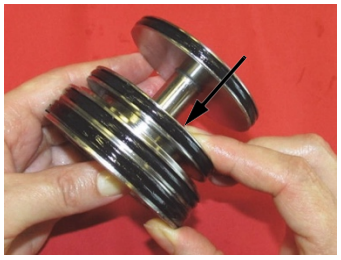
7.3.13 Desinfizieren der Maschine

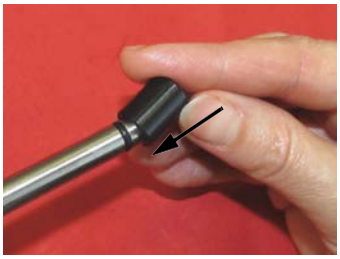
	5 Min	
1. Den Mixbehälter vollständig mit einer Desinfektionlösung **füllen**.	**2.** Mindestens 5 Minuten **warten**.	**3.** Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.
4. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser **füllen**.	**5.** Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**6.** Die Schritte 4 und 5 zweimal wiederholen.

7.3.14 (De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der XL-pumpe (zweimal)

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

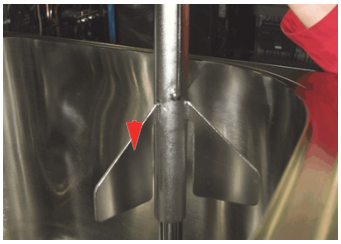
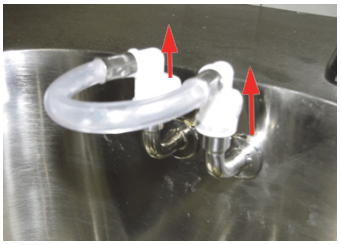
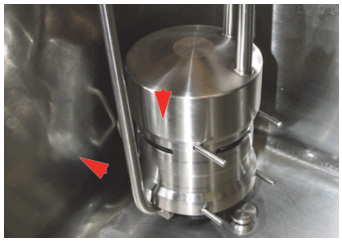
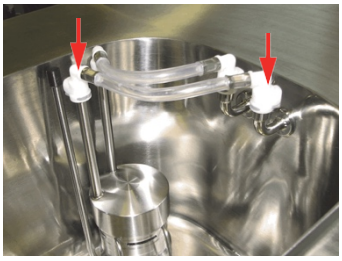
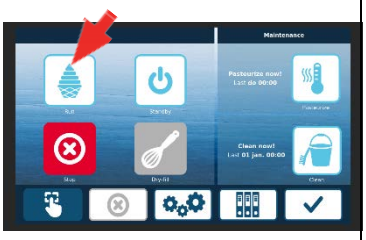
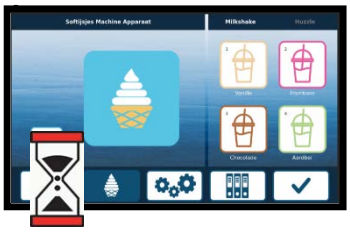
		
13. Die drei O-Ringe vom Pumpenfuß **abnehmen**.	**14.** Den Ventilschlauch vom Pumpenfuß **abnehmen**.	**15.** Das Mixventil vom Pumpenfuß **abnehmen**.
16. Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier). (siehe Abschnitt 7.2.3)	**17.** Den Ventilschlauch am Pumpenfuß **anbringen**. Es darf **NICHT** geschmiert werden!	**18.** Das Mixventil am Pumpenfuß **anbringen**. Es darf **NICHT** geschmiert werden!
19. Den drei O-Ringe am Pumpenfuß **anbringen**. Es darf **NICHT** geschmiert werden!	**20.** Alle O-Ringe mit Petrogel **schmieren**.	**21.** Den dicken 0-Ring an der unteren Scheibe **anbringen**.
22. Den O-Ring an der unteren Scheibe **anbringen**.	**23.** Die O-Ringe an der Außenseite der mittleren und oberen Scheiben **anbringen**.	**24.** Die O-Ringe an der Innenseite der mittleren Scheibe **anbringen**.

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

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

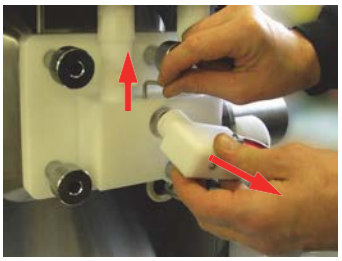
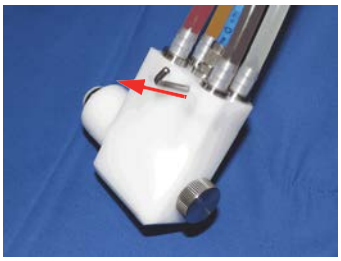
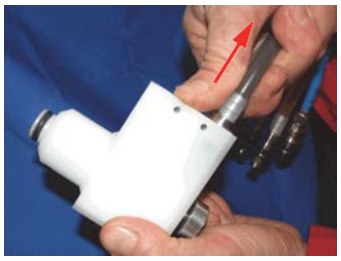
Die XL-pumpe noch nicht wieder in den Mixbehälter einsetzen.
Das wird bei der Inbetriebnahme durchgeführt.

7.3.15 Inbetriebnahme der Maschine

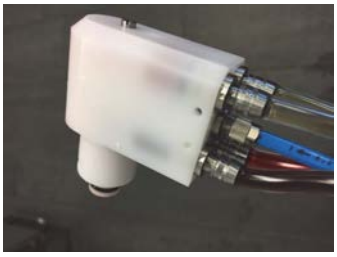
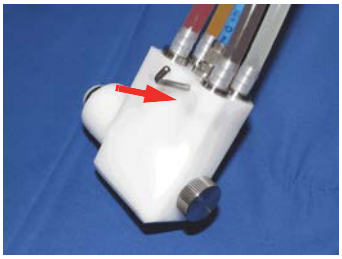
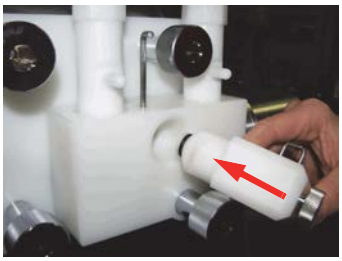
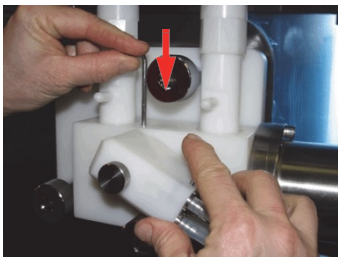
		
	1. „Stop" **drücken**.	**2.** Den Rührer **einsetzen**.
		
3. Die Rührerkappe **aufsetzen**.	**4.** Den Mixbehälter mit 1,7 Liter Eiscrememix **füllen**.	**5.** Den Luftschlauch **entfernen**.
		
6. Die XL-pumpe in den Mixbehälter **einsetzen**.	**7.** Den Luftschlauch anschließen.	**8.** Den Mixbehälter mit Eiscrememix **füllen**.
		
9. Drücken Sie "Run" und warten Sie auf "Pre-Run" beendet ist	**10. Warten** Sie, bis das Eissymbol vollständig weiß ist.	**11.** Ein oder zwei Eis abzapfen testen und diese(s) anschließend wegschütten.

7.3.16 Sirupkopf und Schläuche

Diese Handlungen müssen ein Mal pro 3 Monaten (ein Mal pro 2 Reinigungen) ausgeführt werden.

		
1. „Stop" **drücken**.	**2.** Den Sirupkopf aus dem Kombikopf **entfernen**.	**3.** Die zwei Haltestifte aus dem Sirupkopf **ziehen**.
		
4. Die Sirupschläuche und den Wasserschlauch **trennen**.	**5.** Den O-Ring vom Sirupblock **abnehmen**.	
7. Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren. (siehe Abschnitt 7.2.3)		**9.** Den O-Ring am Sirupblock **anbringen**. **NICHT** schmieren!
10. Die Sirupschläuche in einen leeren Eimer **hängen**.	**11.** Alle Deckel von den Sirupbehältern **abschrauben**.	**12.** Alle Rohre an den Deckeln in einen Eimer mit warmem Wasser **hängen**.

13. Drücken auf Reinigung	**14. Drücken** Sie Icon 1, bis es aufgehört hat.	**15.** Die Schritte 13 und 14 für die anderen Ge-Schmacks Richtungen **wiederholen**.
16. Die Schritte 11 bis 13 mit Reinigungslösung wiederholen.	**17.** Mindestens 5 Minuten **warten**.	**18.** Die Schritte 11 bis 13 zwei Mal mit lauwarmem Wasser **wiederholen**.
19. Die Siruprohre aus dem Eimer **nehmen**.	**20.** „**Drücken** Sie Icon 1, bis es aufgehört hat.	
21. Die Schritte 20 für die anderen Ge-schmacksrichtungen **wiederholen**.	**22.** Die Deckel auf die Si-rupbehälter **schrauben**.	

		
28. Die Sirupschläuche an den Sirupkopf **anschließen,** den dunklen Farben am nächsten zu den combikop. Blauwe wasserschläche in der mitte.	**29.** Die zwei Haltestifte in den Sirupkopf **einführen**.	**30.** Die Sirupschläuche reinigen mit alcohol-spray 80%
		
31. Den Haltestift **hochziehen**.	**32.** Den Sirupkopf in den Kombikopf **einführen**.	Den Haltestift nach unten **drücken**.

8 Transport und Lagerung

Vor dem Bewegen der Maschine kontrollieren, ob alle Anschlüsse getrennt worden sind.

8.1 Transport

Beim Transport müssen folgende Regeln beachtet werden:

- Die Maschine immer aufrecht transportieren.
- Geeignete Hebemittel verwenden. Die Maschine nicht von Hand anheben.

Bei Bedarf die Maschine von einer Spezialfirma transportieren lassen. Solche Firmen verfügen über geeignete Hebe- und Transportmittel.

8.2 Lagerung

Bei der Lagerung müssen folgende Regeln beachtet werden:

- Zuerst die Maschine gründlich reinigen.
- Den Eiskopf und die XL-pumpe demontiert separat lagern.
- Der Lagerraum muss trocken mit einer Luftfeuchtigkeit von 45-75 % sein.
- Die Raumtemperatur muss zwischen 4 °C und 50 °C liegen.
- Der Lagerraum muss staubfrei sein, andernfalls müssen die Maschine und Maschinenteile mit Kunststofffolie abgedeckt werden.

9 Entsorgen

Folgende Hinweise müssen beachtet werden:

Bei der Entsorgung der Maschine sollte die Maschine gemäß den Vorschriften zu einer zertifizierten Sammelstelle für elektrische Geräte übergeben werden.

Hier wird die Maschine in einer umweltverträglichen Weise auseinandergebaut und werden die Materialien wiederverwertet.

Es sollte insbesondere berücksichtigt werden, dass es Kühlgase in der Maschine gibt.

Anlage 1 Technische Daten

Abmessungen der Maschine	
Höhe	1500 mm 1600 (einschließlich Wasserhahn)
Breite	460 mm
Tiefe	840 mm 875 mm (einschließlich Pedal)
Gewicht	circa 195 kg

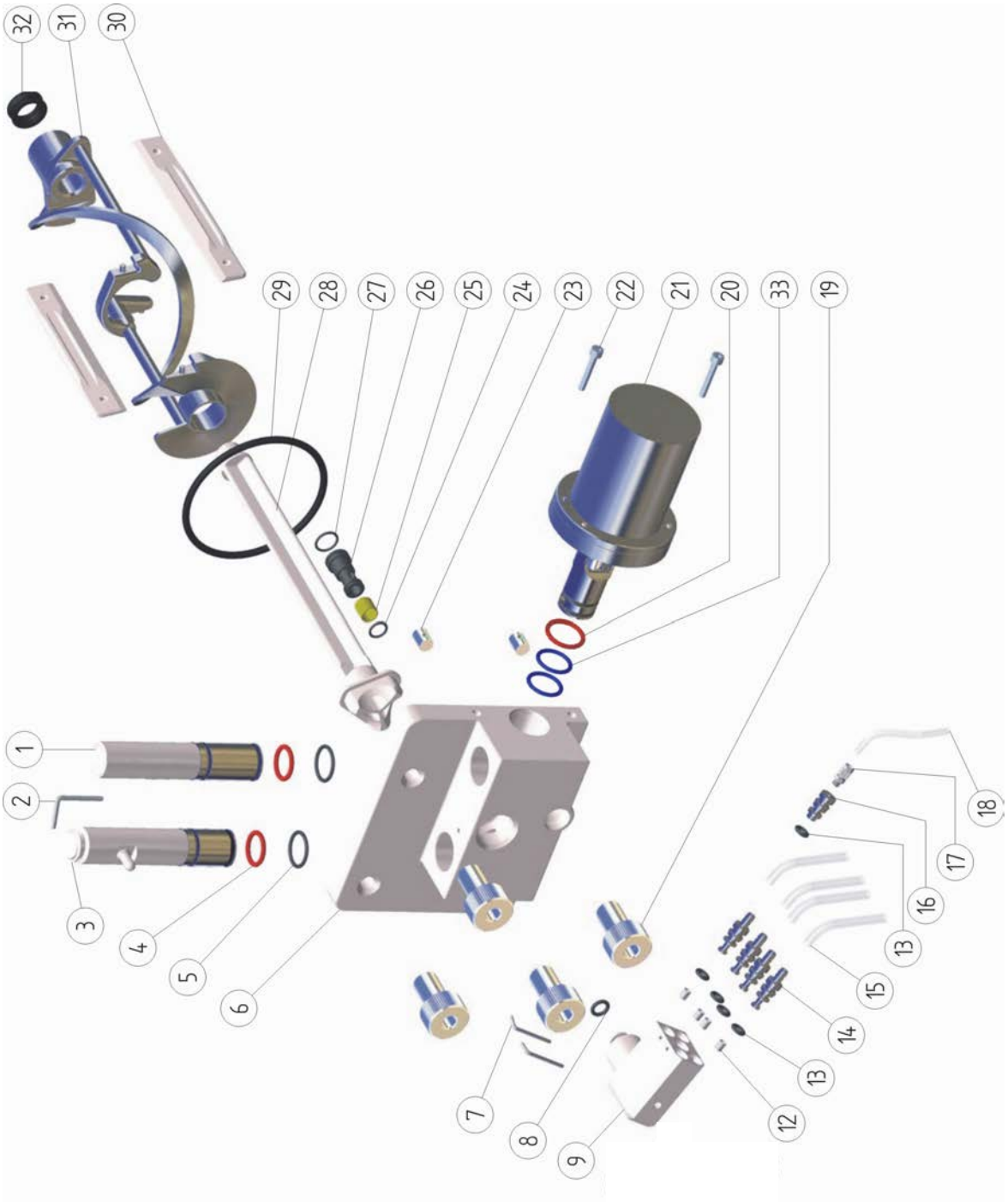
Anschlussdaten	
Elektrisch	400 V 3 x 16 Amp + N + PE
Wasserdruck	min. 1,6 bar / max. 3 bar
Umgebungstemperatur	+5°C tot +35°C

Verbrauchsdaten	
Elektrisch	3,5 kWh
Kühlwasser	± 70 m^3/Jahr

Technische Daten	
Ausgabekapazität	ca. 75 Ltr/Std
Softeissorten	1
Geschmack Milchshake	4
Zylinderkapazität	3,4 Liter
Mixbehälterkapazität	20 Liter

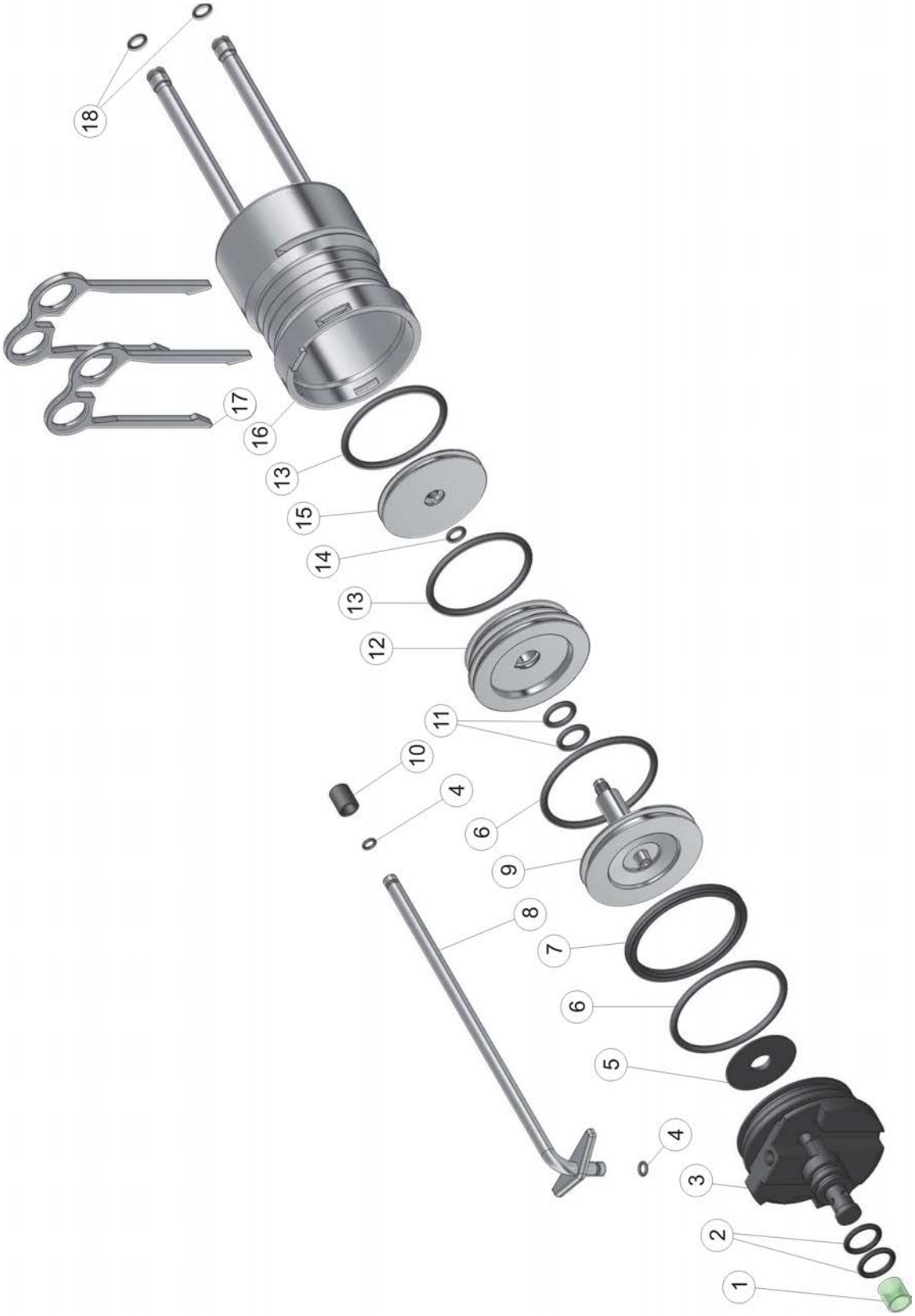
Anlage 2 Ersatzteile

A2.1 Kombikopf, Sirupblock und Zylinder-Rührwerk



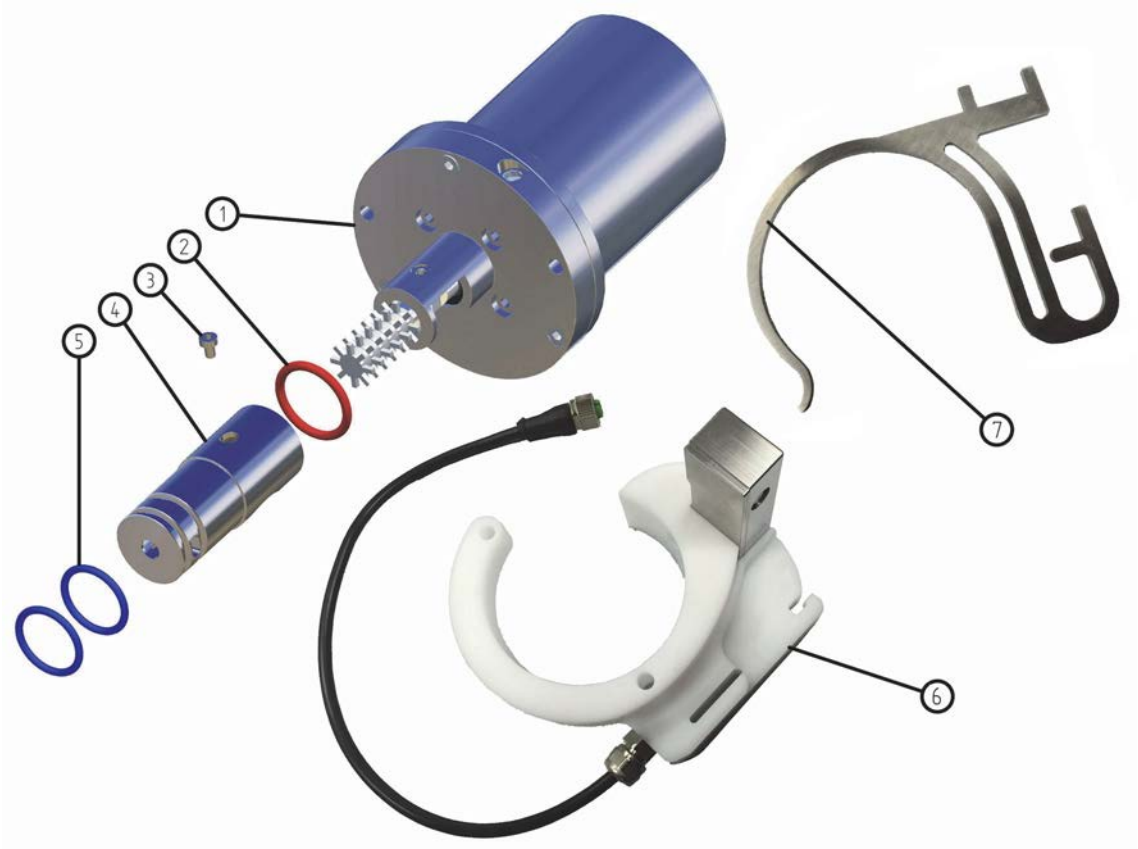
Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.	Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Kolben Milchshake APM	1	30019	20	O-Ring 26,58 x 3,53 (orange)	1	35001
2	Sirupblock-Haltestift	1	0800048	21	Milchshake-Motor	1	31010
3	Kolben Eis	1	30018	22	Innensechskantschraube Edelstahl M6 x 40	2	
4	O-Ring 21,82 x 3,53 (orange)	2	35034				
5	O-Ring 23,55 x 3,2	2	35006	23	Buchse für Innensechskantschraube	1	30032
6	Kombikopf	1	0730001				
7	Sirupventil-Haltestift	2	0830019	24	O-ring 12 x 2	1	35012
8	O-Ring 10 x 3	1	35008	25	Ventilschlauch 14 mm	1	33475
9	Sirupblock Touch	1	31640	26	Rückschlagventil	1	30068
				27	O-Ring 16 x 2	1	35014
				28	Mittelstab	1	30117
12	Ventilschlauch 6 mm	4	33471	29	Dichtung ø 110	2	138880
13	O-Ring 7 x 3	5	35009	30	Schraberklinge	1	30091
14	Sirupventil	4	31592	20	Zylinderrührer ø 110	1	350303
15	Sirupschlauch	4x 1,20 m.	31605	32	Cremedichtung	2	35000
				33	O-Ring 24 x 3,5	1	35025
16	Wasserventil	1	31590		O-Ring Satz Kombikopf ø 110	1	33106
17	Kupplung M6-6mm wasserschlauch	1	31591				
18	Wasserschlauch (blau)	1,20 m.	36212				
19	Kopfschraube Edelstahl	4	138044				

A2.2 XL-pumpe



Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Ventilschlauch 14 mm	1	33475
2	O-Ring 17 x 3	2	35013
3	Pumpenfuß	1	085046
4	O-Ring 5,1 x 1,6	2	35029
5	Mix-Pumpe ventil	1	33409
6	O-Ring 64 x 4	2	35017
7	O-Ring 59,69 x 5,33	1	35016
8	Düsenrohr	1	33493
9	Untere Kolben	1	085039
10	Düse	1	400...(+Maß)
11	O-Ring 14 x 3	2	35021
12	Mittlere Kolben	1	085042
13	O-Ring 57 x 4	2	35015
14	O-Ring 8 x 2	1	97010
15	Obere Kolben	1	085040
16	Pumpengehäuse	1	085045
17	Klemmstift	2	085044
18	O-Ring 7,65 x 1,78	2	97010
	O-Ring Satz XL-pumpe	1	33111

A2.3 Milchshake-Motor



Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Shake Motor	1	31010
2	O-Ring 26,58 x 3,53 (orange	1	35001
3	Innensechskantschraube (Flachkopf) M4 x 6	1	
4	Bürstengehäuse	1	31002
5	O-Ring 24 x 3,5 (blau)	2	35025
6	APM sensor	1	34007
7	Becherhalter	1	31032

Anlage 3 EG-Konformitäts-erklärung

EG-Konformitätserklärung für Maschine Richtlinie 2006/42/EG, Anhang II, Punkt 1.A

Der Hersteller,

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

erklärt hiermit, dass die folgende Maschine:

Bezeichnung: Nissei Softeis-Maschine
Typ: NA 3448 Giant Combi Touch XL

den folgenden EG-Richtlinien entspricht:

- Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

und den folgenden harmonisierten europäischen Normen entspricht:

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

Bunschoten, 1. Dezember 2022

Bezeichnung: M. Jocker
Funktion: Manager Operations