BETRIEBSANLEITUNG
NA 9520 SMALL ICE

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 die Originalbetriebsanleitung’

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

4 Maschinenbeschreibung 13
4.1 Maschine in der Übersicht 13
4.2 Bedienfeld 14

5 Bedienung 16
5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags) 16
5.2 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags) 17
Ausschalten und Standby 18
Ausschalten und Pasteurisieren 19
5.3 Not-Aus-Schalter 20
5.4 Ein-/Ausschalten 20
5.5 Einstellen der Viskosität 21

6 Störungen 22
6.1 Einleitung 22
6.2 Meldungen auf dem Display 22
6.3 Störungstabelle 23

7 Wartung ... 24
7.1 Sicherheitshinweise ... 24
7.2 Allgemeine Anleitung ... 25
Notwendige Hilfsmittel ... 25
Vorsorgewartung ... 25
Reinigen und Desinfizieren ... 26
Reinigen luchtfilter (optioneel) ... 27
7.3 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine ... 27
Vorgehensweise ... 27
Der Machine abtauen und entleeren. ... 29
Reinigen des Mixbehälters und Zylinders ... 30
Maschine entkalken ... 31
Ausbauen des Eiskopfs und des Zylinderquirls ... 32
Demontieren des Eiskopfs, des Zylinderquirls und des Nachlaufventils ... 33
Reinigen und desinfizieren Komponenten ... 33
Anbringen des Eiskopfs, des Zylinderquirls und des Nachlaufventils ... 34
Desinfizieren der Maschine ... 35
Inbetriebnahme der Maschine ... 36

8 Transport und Lagerung ... 38
8.1 Transport ... 38
8.2 Lagerung ... 38

9 Entsorgen ... 39
9.1 Umweltschutz ... 39

Anlage 1 Technische Daten ... 41

Anlage 2 Ersatzteile ... 42

Anlage 3 EG-Konformitätserklärung ... 44

1 Einleitung

1.1 Zweck

Diese Betriebsanleitung soll den Bediener über den Betrieb und die Wartung der NA 9520 informieren.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine diese Betriebsanleitung sorgfältig.

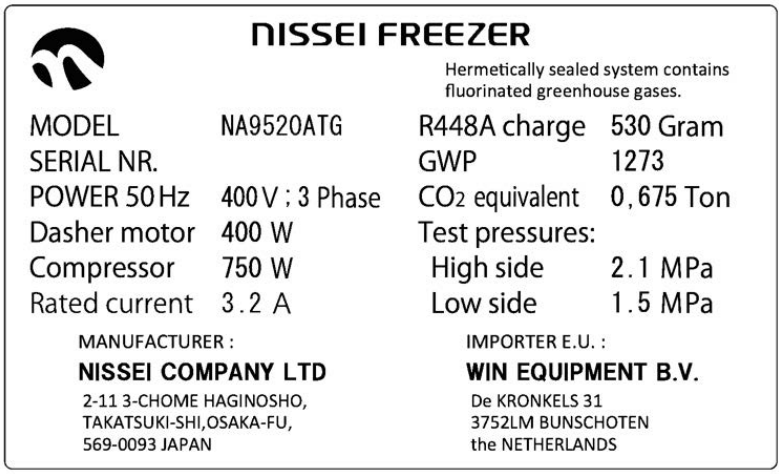
1.2 Hersteller

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

Händlerstempel

1.3 Kennzeichnung der Maschine

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


NISSEI FREEZER

Hermetically sealed system contains fluorinated greenhouse gases.

MODEL	NA9520ATG	R448A charge	530 Gram
SERIAL NR.		GWP	1273
POWER 50 Hz	400 V ; 3 Phase	CO_2 equivalent	0,675 Ton
Dasher motor	400 W	Test pressures:	
Compressor	750 W	High side	2.1 MPa
Rated current	3.2 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 fünf Jahre Garantie auf teure Ersatzteile und zwölf Monate Garantie auf nicht verschleißende Bauteile und Reparaturkosten. Diese Garantie entspricht den in der Auftragsbestätigung genannten Bedingungen.

1.5 Zubehör

Zum Lieferumfang der Maschine gehören:

- Betriebsanleitung
- O-Ring-Entferner
- Reinigungsbürste, schmal und breit
- Tube mit Schmiermittel (Petrogel)
- O-Ring-Ersatzset
- Satz Sicherungen

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 5.3 - '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:

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 24 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 jenach Verschmutzung, 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 Eiscreme und zufriedene Kunden.

Der Bediener bleibt in jedem Fall für gute Hygiene verantwortlich.

2.7 Lagerung

Um Frostschaden an der Maschine zu vermeiden muss die Maschine wenn diese nicht benutzt wird immer gelagerd 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 °C 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 und 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 + PE) anschließen.

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

4 Maschinenbeschreibung

4.1 Maschine in der Übersicht

1. Mixbehälter
2. Bedienfeld
3. Eiskopf mit Zapfhebel
4. Tropfschale
5. Einf/ aus Schalter
(Rückseite des Maschine)
6. Freigabetaster Bedienfeld
(hinten der Tropfschale, Option)

4.2 Bedienfeld

Achtung! Wenn die Maschine mit einem optionelen Freigabertaster ausgestattet ist funktionieren die Taster des Bedienfelds nur wenn gleichzeitig der Freigabetaster hinter der Tropfschale eingedrückt wird.

- **OFF**
  Zum Abschalten der Maschine drücken

Vor dem Umschalten des Modus zuerst auf „OFF“ drücken.

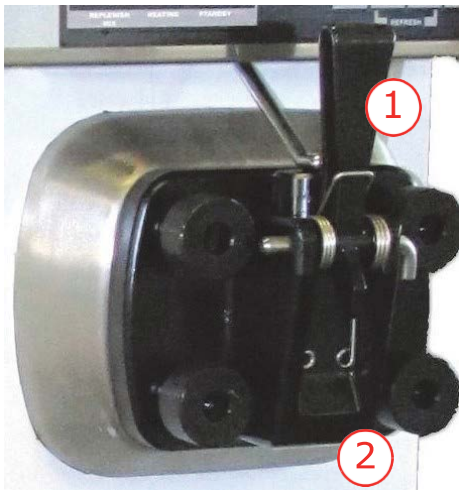
- **PASTEURISING**
  Schaltet die Maschine in den Pasteurisiermodus. Der Eiscrememix im Zylinder und Misbehälter wird erhitzt und wieder gekühlt.
- **STANDBY**
  Schaltet die Maschine in den Standby-Modus. Der Zylinder wird auf ca. 5 ºC gekühlt.
- **RUN**
  Schaltet in den Betriebsmodus. Es kann Eiscreme gezapft werden.
- **WASH**
  Schaltet in den Spülmodus, und schaltet den Dasher im Zylinder ein.
- **PRESTART**
  Start the Dasher and the cooling system to recover soft ice stiffness.
- **FUNCTION (Muss in Stop Mode sein)**
  Auf diese Weise können Sie aus der Viskositätseinstellung (F04) und das Log für: servierte Eiscreme, Pasteurisationen und Fehlermeldungen auswählen.
- **- und +**
  Wahltasten zum Verringern und Erhöhen der Viskosität, oder Data vom Log.
- **REPLENISH**
  Kontrollleuchte; blinkt GELB, wenn nicht genug Eiscrememix im Mixbehälter vorhanden ist.
- **HEATING**
  Kontrollleuchte; leuchtet während der Pasteurisierung ROT.
- **STANDBY**
  Kontrollleuchte; leuchtet GRÜN, nachdem die Maschine in der Pasteurisierung war.

Eiskopf

1. Softeis-Zapfhebel

An der Unterseite des Eiskopfs befinden sich:

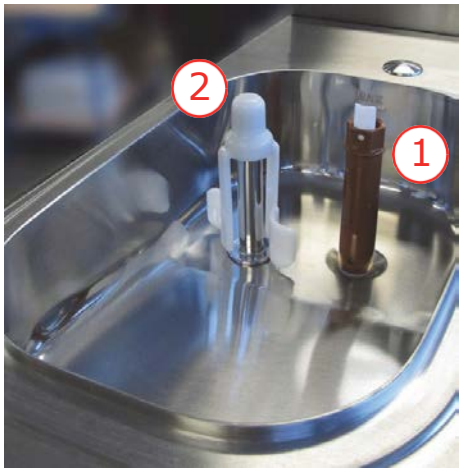
1. Softeis-Zapfdüse



Mixbehälter

1. Nachlaufventil

2. Mixbehälter-Rührer



Buffetbedienung (optional)

1. Getarnte buffettaste.

Die wahltasten funktionieren nur, wenn sie gleichzeitig mit der Buffet-Taste gedrückt werden.

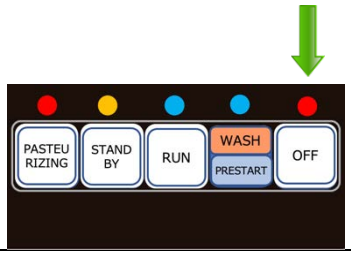
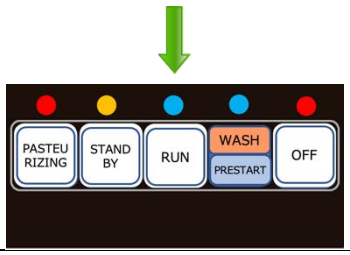
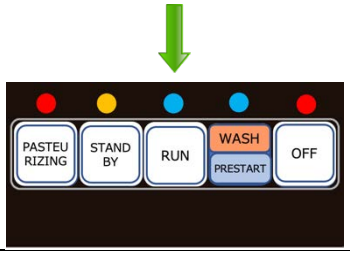
Die Buffettaste verhindert das Kunden die Maschine unabsichtig bedienen.

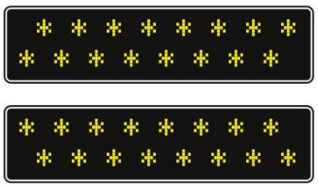
5 Bedienung

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 24).
Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.

Achtung! Wenn die Maschine mit einem optionelen Freigabertaster ausgestattet ist funktionieren die Taster des Bedienfelds nur wenn gleichzeitig der Freigabetaster hinter der Tropfschale eingedrückt wird.

		
1. „OFF“ **drücken**.	**2.** „RUN“ **drücken**.	**3.** Warten ungefähr 5 Minuten
		
4. Wenn das Soft-Eis bereits gekühlt wurde, können Sie die Pre-Run überspringen.	**5. D rücken** Sie nochmal die „Run“, um das Pre-Run zu stoppen.	**6.** Die Zapfdüse mit und einem bürste, papie-ren Tuch mit Alkohol-spay **reinigen**.

		
7. Warten Sie, bis die Sternenreihen auf dem Display sind.	**8.** Das Nachlaufventil auf stand 'Offen' **drehen**. (Das O-Loch am Aussenrohr unter dem Pfeil des Innenrohr.)	**9.** Ein Eis abzapfen, testen und anschließend **wegschütten**. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

5.2 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags)

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

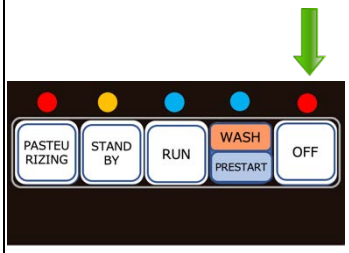
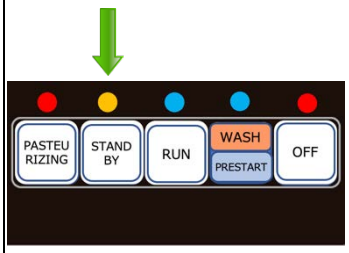
Anleitung zum Pasteurisieren

Die niederländischen Hygienevorschriften sehen folgende Richtlinien zum Pasteurisieren vor:

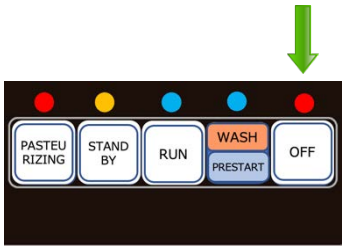
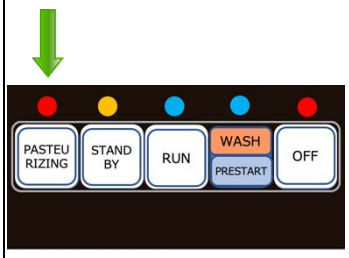
- Das Pasteurisieren findet nach dem Nachfüllen des Mix statt.
- Am Ende des Tages die Maschine immer Pasteurisieren lassen (bei niedrigem Durchsatz mindestens alle zwei Tage pasteurisieren).
- Vor Arbeitsbeginn kontrollieren, ob die Pasteurisierung richtig ausgeführt wurde.
- Pasteurisierten Mix nicht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

Ihr Händler empfiehlt Ihnen, die oben genannten Richtlinien einzuhalten.

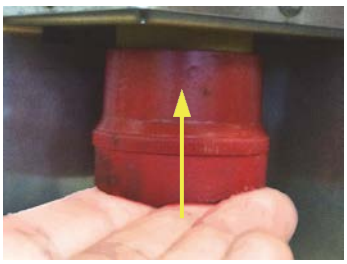
5.2.1 Ausschalten und Standby

		
1. „OFF“ **drücken**.	**2.** „STANDBY“ **drücken**.	**3.** Das Nachlaufventil auf Stand ‘Geschlossen’ **drehen**. (Der Strich am Aussenrohr unter dem Pfeil am Innenrohr.)
4. Die Zapfdüse mit und einem bürste, papieren Tuch mit Alkoholspay **reinigen**.		

5.2.2 Ausschalten und Pasteurisieren

		
1. „OFF" **drücken**.	**2.** „PASTEURISING" **drücken**. Der Eismix wird jetzt pasteurisiert. Danach schaltet die Maschine in den „Standby"-Modus.	**3.** Das Nachlaufventil auf stand 'geschlossen' **drehen**. (Der Strich am Aussenrohr unter dem Pfeil am Innenrohr.)
4. Die Zapfdüse mit und einem bürste, papieren Tuch mit Alkoholspay **reinigen**.		

5.3 Not-Aus-Schalter

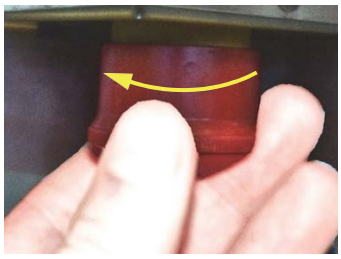


Die Maschine muss bei einer Gefahr für Personen oder Maschinen sofort ausgeschaltet werden:

- 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.

5.4 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**.

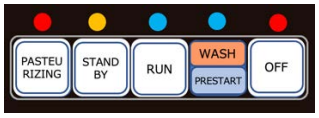
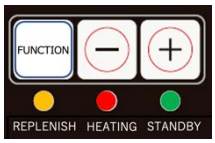
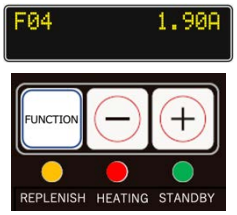
Zum Einschalten der Maschine:

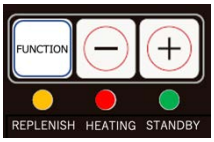
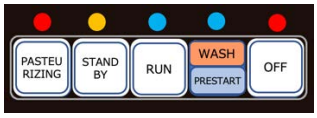
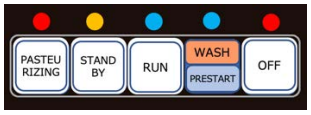
1. Den Stecker in die Steckdose **stecken**.
2. Die Not-Aus-Funktion **rückstellen**.

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

5.5 Einstellen der Viskosität

Diese Funktion kann nur bei "OFF" ausgeführt werden.

		
1. **Drücken Sie** "OFF", wodurch die Kühlung gestoppt wird.	2. **Drücken Sie** einmal "Funktion", um die aktuelle Viskositätseinstellung anzuzeigen.	3. **Drücken Sie** '+' oder '-', um die Viskosität (F04) um 0,05 zu erhöhen oder zu verringern.

		
4. **Drücken Sie** erneut oder "Funktion", um die Einstellung zu speichern.	5. **Drücken Sie** "OFF", um zur Maschinensteuerung zurückzukehren.	6. **Drücken Sie** "RUN", um erneut Softeis herzustellen.

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
E01	Stromversorgung ist unterbrochen.
E02	Überlastung des Kühlkompressors.
E03	Maschine bekommt Probleme mit den Külung.
E04	Überlastung des Schleudermotors.
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 des Kolbens bleibt geschaltet. Schließen Sie den Kolden ganz mit dem Bedienungshebel.
E11	Messfehler von Temperatursensor H in Zylinder.
E12	Messfehler von Temperatursensor F in Zylinder.
E13	Messfehler von Temperatursensor G.
LO	Gleichgewicht im Zylinder gestört, zur Behebung siehe Störungstabelle.

Rückstellen von Fehlermeldungen

Zum Rückstellen einer Fehlermeldung die Maschine mit dem Not-Aus-Schalter ausschalten, 10 Sekunden warten, und die Maschine wieder einschalten (siehe Abschnitt 5.3 auf Seite 20).

Wenn die Fehlermeldung weiterhin erscheint, bitte den Händler benachrichtigen.

6.3 Störungstabelle

Problem	Ursache	Abhilfe
Die Meldung LO erscheint auf der rechten und / oder linken Panel.	Zu viel Luft im Zylinder durch zu große Düse.	Das Loch im Nachlaufventil auf den nächsten Stand erhöhen (Aussenrohr verdrehen).
Maschine reagiert nicht und keine Kontrollleuchten sind aktiviert.	Der Not-Aus-Schalter wurde gedrückt.	Die Not-Aus-Funktion rückstellen.
	Sicherung(en) im Zählerkasten ist (sind) defekt.	Sicherung(en) im Zählerkasten wechseln.
Das Eis ist zu weich (nicht aufgrund von hohem Verkaufsvolumen).	Nicht viel Luft in der Eiscreme (nicht aufgrund von geringem Verkauf über lange Zeit).	Das Loch im Nachlaufventil auf den nächsten Stand reduzieren (Aussenrohr verdrehen).
	Eis hat eine zu hohe Temperatur.	Viskosität erhöhen.
Die Maschine vibriert anormal.	Die Spannungs-versorgung ist defekt.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Eis tritt hinter dem Eiskopf aus.	Die Komponenten wurden nicht richtig angebracht (Kopfmuttern sind locker).	Die Komponenten richtig anbringen.
	Dichtung ist abgenutzt	Kontrollieren und ggf. ersetzen.
Die Leuchte „STANDBY" leuchtet nach dem Pasteurisieren nicht auf.	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.

7 Wartung

7.1 Sicherheitshinweise

- Die Maschine **nicht** durch Abspritzen mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger reinigen.
- Reinigen und desinfizieren Sie die Maschine gemäß den Hygienevorschriften für die Speiseeiszubereitung, jedoch mindestens 1 x alle 6 Wochen.
- Entkalken Sie die Maschine jeden 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)
- 80%iges Alkoholspray
- Schmiermittel (Petrogel)

Die Menge an Petrogel reicht zum Schmieren aller Maschinenkomponenten aus.

Jeden 2. 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 des Nachleufventil und des Eiskopfs. Wir empfehlen Ihnen diese Teile mindestens 2 Mal pro Jahr zu ersetzen.
- Die Schaberklingen des Quirls. Diese Schaberklingen müssen noch ausreichend Scharf sein um das Eis von der Zylinderwand zu schaben. Wir empfehlen Ihnen diesen Teil mindestens 1 Mal pro Jahr zu ersetzen.

Rufen Sie zum Bestellen von den Ersatzteile Ihren Händler an.

Ersatzen Sie immer alle O-Ringe gleichseitig.

O-Ringe können Sie nur wie einen kompletten Satz bestellen. Die Produkt-Nummer finden Sie in Anlage 2 - 'Ersatzteile' auf Seite 42.

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 Reinigungslösung 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!

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.

7.2.4 Reinigen luchtfilter

Bei luftgekühlten Maschinen müssen bei jeder Reinigung des Luftfilters gereinigt werden

1. **Schieben** des Luftfilters aus seiner Position.
2. **Spülen** des Filters mit lauwarmem Wasser
3. **Schlage** anhaftendes Wasser aus dem Luftfilter.
4. Luftfilter trocknen lassen.
5. **Ersetzen** des Luftfilters in der Maschine.
6. **Setzen** Sie das Gerät wieder in die richtige Position unter Berücksichtigung der Platzierung (siehe Abschnitt 3.2).

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

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

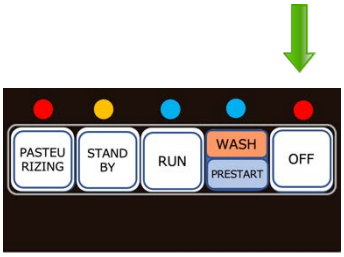
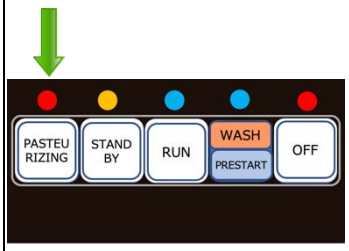
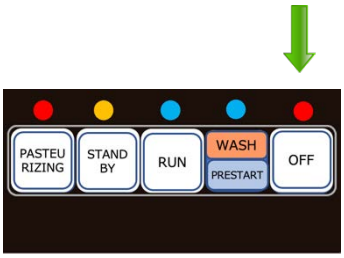
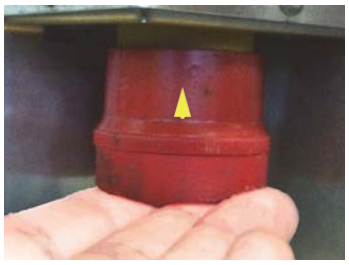
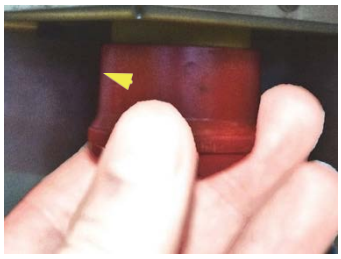
7.3.1 Vorgehensweise

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

1. Der Machine abtauen und entleeren.
2. Mixbehälter und Zylinder reinigen.
3. Maschine entkalken (jeden 2. bis 4. Reinigungsdurchlauf jenach Verschmutzung, jedoch mindestens 2 x jährlich).
4. Eiskopf und Zylinderquirl entfernen.
5. Eiskopf, Zylinderquirl und Nachlaufventil abmontieren
6. Unterteilen reinigen und desinfizieren.
7. Eiskopf, Zylinderquirl und Nachlaufventil anbringen.
8. Maschine desinfizieren.
9. Maschine starten.

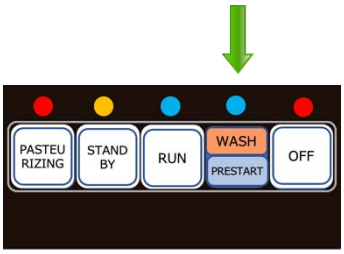
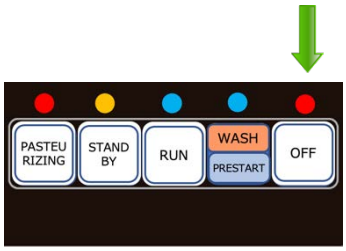
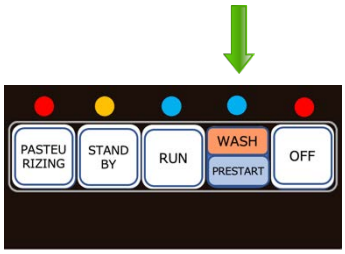
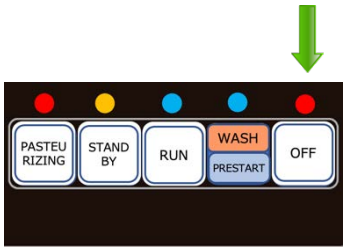
Für optimale Hygiene wird empfohlen, die Maschine mit frischem Eiscrememix zu starten. Keinen alten Eiscrememix verwenden.

7.3.2 Der Machine abtauen und entleeren.

		**10 Min**
1. „OFF" **drücken**.	**2.** „PASTEURISING" **drücken**.	**3.** 10 Minuten **warten**.
		**10 Sek**
4. „OFF" **drücken**.	**5.** Den Not-Aus-Schalter **drücken**.	**6.** 10 Sekunden **warten**.
		
7. Die Not-Aus- Funktion **rückstellen**.	**8.** Das Nachlaufventil **entfernen**.	**9.** Den Rührer **entfernen**.
10. Den Eiscrememix aus der Maschine **ablassen**.		

Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!

7.3.3 Reinigen des Mixbehälters und Zylinders

		
1. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser **füllen**.	**2.** „WASH" **drücken**.	**3.** Den Mixbehälter **reinigen**.
		
4. Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**5.** „OFF" **drücken**.	**6.** Den Mixbehälter vollständig mit einer Reinigungslösung **füllen**.
	**5 Min.**	
7. „WASH" **drücken**.	**8.** 5 Minuten **warten**.	**9.** Den Mixbehälter **reinigen**.
		
10. Die gesamte Reinigungslösung aus der Maschine **ablassen**.	**11.** „OFF" **drücken**.	**12.** Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser **füllen**.

5 Min.		
13. 5 Minuten **warten**.	**14.** Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**15.** Die Schritte 12 bis 16 **wiederholen**.

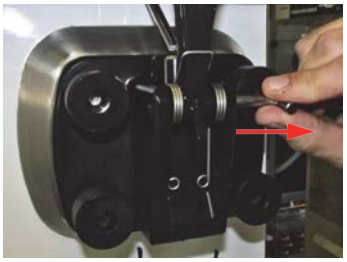
7.3.4 Maschine entkalken

Maschine jeden 2. bis 4. Reinigungsdurchlauf jenach Verschmutzung, jedoch mindestens 2 x 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**.

7.3.5 Ausbauen des Eiskopfs und des Zylinderquirls

		
1. Den Haltestift vom Zapfhebel **abnehmen**.	**2.** Den Zapfhebel **abnehmen**.	**3.** Die vier Schrauben **lösen**.
4. Den Eiskopf von der Maschine **abnehmen**.	**5.** Den Quirl aus dem Zylinder **entfernen**.	

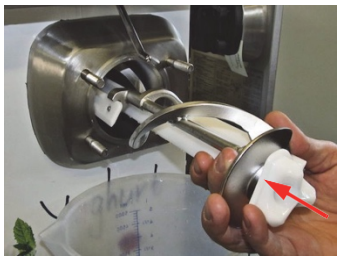
7.3.6 Demontieren des Eiskopfs, des Zylinderquirls und des Nachlaufventils

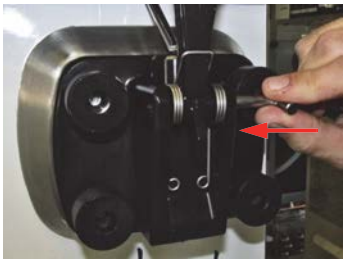
1. Den Kolben aus dem Eiskopf **drücken**.	**2.** Die O-Ringe vom Kolben **abnehmen**.	**3.** Die Dichtung an der Rückseite des Eiskopfs **abnehmen**.
4. Den Quirl **demontieren**.	**5.** Das Innen- und Aussenrohr des Nachlaufventils **auseinandernehmen**.	**6.** Die O-Ringe vom Nachlaufventil **abnehmen**.

7.3.7 Reinigen und desinfizieren Komponenten

1. Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3).	**2.** Den Zylinder (außen) **reinigen**.	

7.3.8 Anbringen des Eiskopfs, des Zylinderquirls und des Nachlaufventils

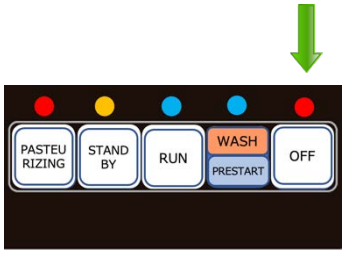
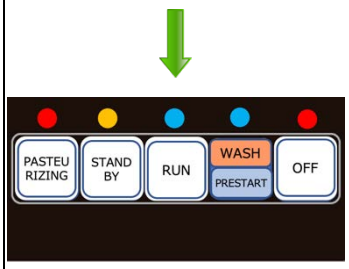
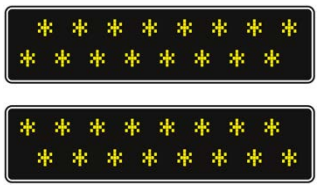
1. Die O-Ringe für den Kolben und das Nachlaufventil **schmieren**.	**2.** Die zwei O-Ringe am Kolben **anbringen**.	**3.** Den Kolben in den Eiskopf **einsetzen**.
4. Den Quirl **zusammenbauen**.	**5.** Die zwei O-ringe am Innenrohr **anbringen**.	**6.** Das Innenrohr und Aussenrohre zusammen **drücken**.
		
7. Das Quirl in den Zylinder **einsetzen**.	**8.** Den Eiskopf auf die Maschine **setzen**. (Achten Sie auf den Stift der Eiskopfsicherung! Stift nach oben drücken und den Eiskopf gut gegen den Zylinder drükken.)	**9.** Die vier Schrauben locker in der gezeigten Reihenfolge **anziehen**. Dann fest von Hand in derselben Reihenfolge anziehen.

		
10. Die Feder am Zapfheblen **anbringen**. (Achten Sie darauf die Feder an zu bringen wie auf dem Bild)	**11.** Den Zapfhebel im Eiskopfs **zusammenbauen.**	**12.** Den Haltestift des Zapfhebels **anbringen**. (**Achtung!** Der Zapfhebel darf selbst zu dem geschlossenen Stand zurückkommen.

7.3.9 Desinfizieren der Maschine

	5 Min	
1. Den Mixbehälter vollständig mit einer Desinfektionlösung **füllen**.	**2.** Mindestens 5 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.

7.3.10 Inbetriebnahme der Maschine

		
1. Die Not-Aus- Funktion **rückstellen**.	**2.** „OFF" **drücken**.	**3.** Den Rührer **einsetzen**.
4. Den Mixbehälter mit 1,3 Liter Eiscrememix **füllen**.	**5.** Das Nachlaufventil in den Mixbeghalter **ein-setzen**.	**6.** Das Nachlaufventil auf stand 'Geschlos-sen' **drehen**. (Der Strich am Aus-senrohr unter dem Pfeil des Innenrohrs.)
		
7. „Run" **drücken**.	**8.** Den Mixbehälter mit Eiscrememix **füllen**.	**9. Warten** Sie auf Sternchen an der Anzeige

13. Das Nachlaufventil auf stand 'offen' **drehen**. (Das O-Loch am Aussenrohr unter dem Pfeil des Innenrohr.)	**14.** Ein Eis abzapfen, testen und diese anschließend wegschütten. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.	

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 das Nachlaufventil 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

9.1 Umweltschutz

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

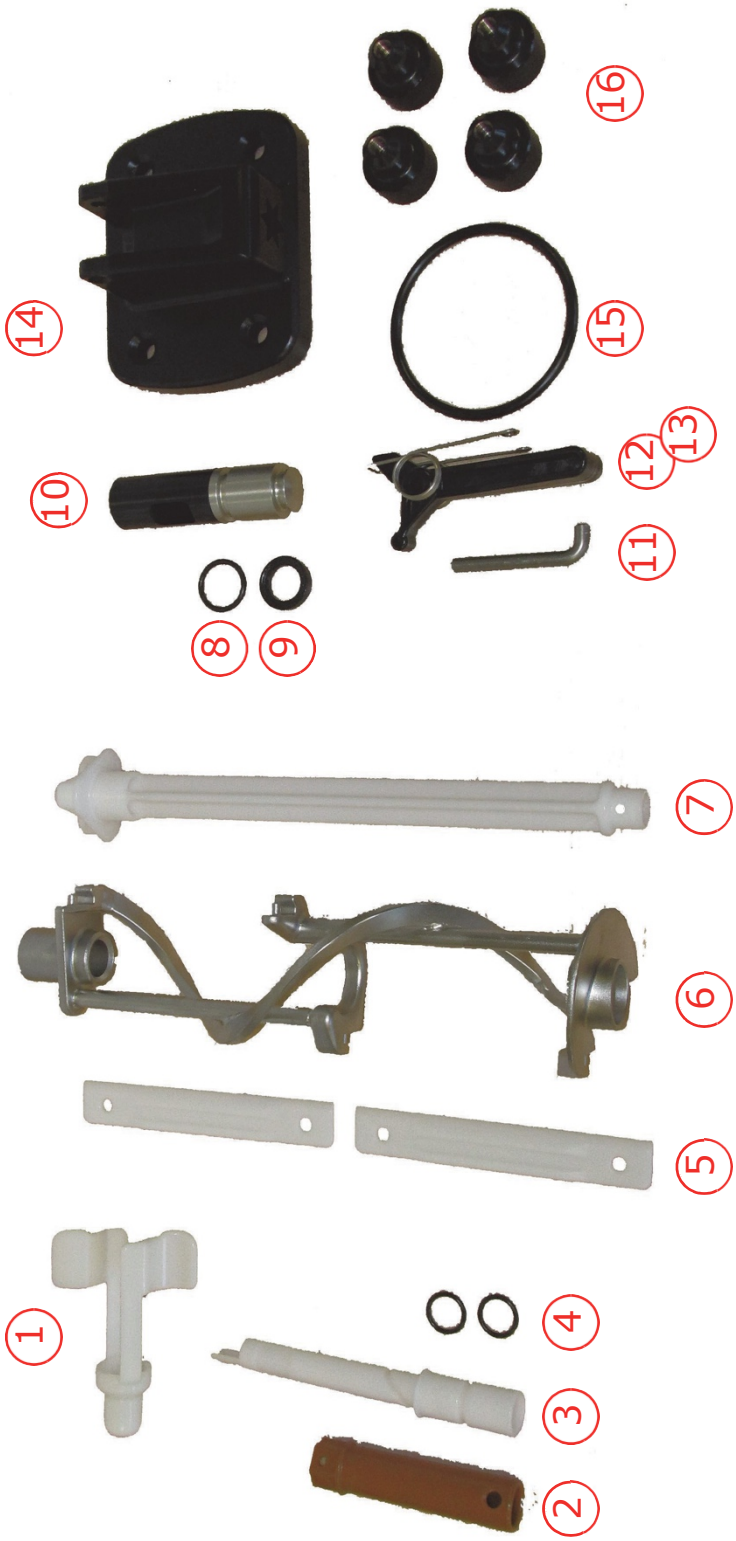
Abmessungen der Maschine	
Höhe	800 mm
Breite	290 mm
Tiefe	685 mm
Gewicht	ca. 97 kg

Anschlussdaten	
Elektrisch	400 V 3x 16 A + PE
Wasserdruck	min. 1 bar / max. 3 bar
Umgebungstemperatur	+5 °C bis +35 °C

Verbrauchsdaten	
Elektrisch	2 kWh

Technische Daten	
Ausgabekapazität	ca. 30 Liter/Stunde
Softeissorten	1
Zylinderkapazität	1,9 Liter
Mixbehälterkapazität	5 kg

Anlage 2 Ersatzteile



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Mixbehälter-Rührer	1	138889
2	Hülse braun für das Nachhlaufventil	1	138807
3	Standrohr für das Nachlaufventil	1	138033
4	O-Ring 17 x 2,5	2	137143
5	Schaberklinge	2	30091
6	Zylinderrührer	1	138803
7	Mittelstab	1	30117
8	O-Ring 23,55 x 3,2	1	35006
9	O-Ring Viereck	1	35004
10	Kolben	1	138804
11	Haltestift Zapfhebel	1	31022
12	Zapfhebel	1	138805
13	Feder für den Zapfhebel	1	139185
14	Eiskopfp	1	138801
15	Dichtung ø 85	1	139147
16	Kopfschraube	4	138806
	O ring set NA 9520 Gravity	1	33204

Anlage 3 EG-Konformität-serklärung

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 9520

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, 01 Dezember 2022
Bezeichnung: M. Jocker
Funktion: Manager Operations