Betriebsanleitung

NA 3338 Rapid Combi

XL-pumpe

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

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

Inhalt

Inhalt . . . 3

1 Einleitung . . . 6

1.1 Zweck . . . 6
1.2 Hersteller . . . 6
1.3 Kennzeichnung der Maschine . . . 6
1.4 Garantie . . . 7
1.5 Zubehör . . . 7
1.6 Haftung . . . 7
1.7 Urheberrechte . . . 8

2 Sicherheit . . . 9

2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole . . . 9
2.2 Not-Aus-Schalter . . . 9
2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine . . . 10
2.4 Sicherheitshinweise . . . 11
2.5 Bedienung und Wartung . . . 11
2.6 Hygiene . . . 12
2.7 Lagerung . . . 12

3 Installation . . . 13

3.1 Einleitung . . . 13
3.2 Installationsstandort . . . 13
3.3 Elektrischer Anschluss . . . 13
3.4 Anschluss an Kühlwasser . . . 14
3.5 Einstellbare Laufrollen . . . 14

4 Maschinenbeschreibung . . . 15

4.1 Funktion und Produkte . . . 15
4.2 Maschine in der Übersicht . . . 15

5 Bedienung . . . 19

5.1 Inbetriebnahme (Beginn des Arbeitstags) . . . 19
5.2 Zapfen . . . 21
Softeis . . . 21
Milchshake . . . 22
5.3 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags) . . . 23
Ausschalten und Standby . . . 23

Ausschalten und Pasteurisieren 24
5.4 Not-Aus-Schalter 25
5.5 Ein-/Ausschalten 25
5.6 Trockenfüllung (Option) 26
Inbetriebnahme einer ledigen Maschine mit Trockenfüllung 26
5.7 Ändern der Einstellungen 26
Einstellen der Viskosität 26
Einstellen der Milchshake-Dicke 27
Einstellen der Sirupmenge 27

6 Störungen 28

6.1 Einleitung 28
6.2 Meldungen auf dem Display 28
6.3 Wie erzielen Sie mit der Maschine den meisten Nutzen? 29
Wie überprüfen Sie, ob die Pumpe Störungen verursacht? 29
Abhilfe bei zu weichem, nassen oder wässrigem Eis 29
Maßnahmen bei Kratzgeräuschen, Spucken oder „LO“-Anzeige 30
6.4 Störungstabelle 31

7 Wartung 33

7.1 Sicherheitshinweise 33
7.2 Allgemeine Anleitung 33
Notwendige Hilfsmittel 34
Vorsorgewartung 34
Reinigen und Desinfizieren 35
7.3 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren der Maschine 37
Vorgehensweise 37
Abtauen und Entleeren des Zylinders 38
Mixpumpe 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 47
(De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinder-Rührwerk 48
Anbringen des Kombikopfs 49
Desinfizieren der Maschine 50
(De-)Montieren, Zusammenbau, Reinigen und Desinfizieren der . . . .XL-pumpe (zweimal) 51
Inbetriebnahme der Maschine 55
Sirupkopf und Schläuche 57

8 Transport und Lagerung 60

8.1 Transport 60
8.2 Lagerung 60

9 Entsorgen 61
9.1 Umweltschutz 61

Anhang 1 Technische Daten 62

Anhang 2 Ersatzteile 64
A2.1 Kombikopf, Sirupblock und Zylinder-Rührwerk 65
A2.2 XL-pumpe 67
A2.3 Milchshake-Motor 69

Anhang 3 EG-Konformitäts-erklärung 70

1 Einleitung

Dieses Kapitel enthält allgemeine Informationen über die Maschine.

1.1 Zweck

Diese Betriebsanleitung soll den Bediener über den Betrieb und die Wartung der NA 3338 Rapid Combi informieren.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine diese Betriebsanleitung sorgfältig.

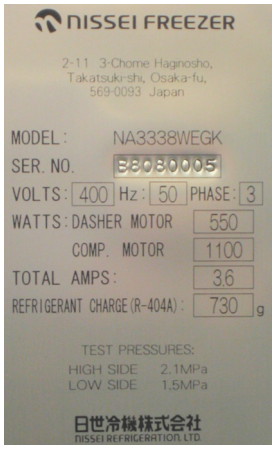
1.2 Hersteller

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

Händlerstempel

1.3 Kennzeichnung der Maschine

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



1.4 Garantie

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

1.5 Zubehör

Zum Lieferumfang der Maschine gehören:

- Betriebsanleitung
- Pasteurisierstopfen
- O-Ring-Entferner
- Innensechskantschraubenzieher (zweimal)
- Kolbenzieher
- Reinigungsbürste, schmal und breit
- Tube mit Schmiermittel (Petrogel)
- Spraydose mit Desinfektionsmittel
- 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 © 2014 Win Equipment B.V.

Alle Rechte vorbehalten.

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

2 Sicherheit

Dieses Kapitel enthält die Sicherheitshinweise für die Maschine.

2.1 In dieser Anleitung verwendete Symbole

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

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

Wichtiger Punkt.

Tipp zur einfacheren Ausführung bestimmter Aufgaben oder Tätigkeiten.

Die hier genannten Informationen unbedingt lesen.

Bitte warten, bevor mit dem nächsten Schritt fortgefahren wird.

2.2 Not-Aus-Schalter

Der Not-Aus-Schalter muss sofort gedrückt werden, wenn Menschen oder Maschinen in Gefahr sind.

Dadurch wird die gesamte Maschine sofort außer Betrieb gesetzt und die Betriebsspannung abgeschaltet. Der Not-Aus-Kreis ist jetzt in Betrieb.

Die Bedienung des Not-Aus-Schalters ist in Kapitel 5.4 - 'Not-Aus-Schalter' beschrieben.

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

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

2.3 Sicherheitssymbole auf der Maschine

Die folgenden Sicherheitssymbole wurden an der Maschine angebracht:

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

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

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

Vorsicht: Hochspannung!
Dieses Symbol ist im Gehäuse angebracht.

2.4 Sicherheitshinweise

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

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

- Die Maschine in Übereinstimmung mit den grundlegenden Gesundheits- und Sicherheitsbestimmungen in den maßgeblichen europäischen Richtlinien anschließen.
- Vorsicht bei offenem Haar und lockerer Kleidung.
- Hände nicht in Gefahrenzonen halten.
- Die Maschine in keinem Fall einschalten, wenn Personen mit ihr in Berührung sind.
- Vor Wartungsarbeiten an der Maschine den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Defekte Sicherheitseinrichtungen müssen ausgetauscht werden, bevor die Maschine wieder in Betrieb genommen wird.
- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den Anweisungen in Kapitel 7 - 'Wartung' auf Seite -33 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 1 x alle 6 Wochen.
- Entkalken Sie die Maschine jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens 2 x jährlich.
- Für ein optimales Ergebnis die empfohlenen Reinigungs-, Desinfektions- und Entkalkungsmittel **verwenden**.
- Nur die vorgeschriebenen Schmiermittel **verwenden**.

Gute Hygiene sorgt für bessere Eiscreme und zufriedene Kunden.

Der Bediener bleibt in jedem Fall für gute Hygiene verantwortlich.

2.7 Lagerung

Um Frostschaden an der Maschine zu vermeiden muss die Maschine wenn diese nicht benutzt wird immer gelagerd werden bei einer Temperatur zwischen 0 und 50 °C.

Vermeiden Sie Frostschaden. Lagern Sie die Maschine wenn er nicht benutzt wird bei einer Temperatur zwischen 0 und 50 °C.

3 Installation

Dieses Kapitel beschreibt den Anschluss und die Einstellung der Maschine.

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

3.1 Einleitung

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

Die Maschine darf nur von qualifiziertem Personal installiert werden.

3.2 Installationsstandort

- Die Maschine NICHT im Freien aufstellen.
- Die Maschine auf eine feste, flache Oberfläche stellen, um störende Geräusche und Vibrationen zu vermeiden.
- Zur Belüftung an der Rückseite 10 cm und an den Seiten 2 cm 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 geltet nur für wassergekühlte Maschinen.

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

Beim Anschluss bitte die Bestimmungen des örtlichen Wasserwirtschaftsamts beachten.

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

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

3.5 Einstellbare Laufrollen

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

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

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

Die Laufrollen nicht weiter als 5 bis 8 mm herausschrauben.

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

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

4 Maschinenbeschreibung

Dieses Kapitel beschreibt die Maschine *und ihre Bedienelemente.*

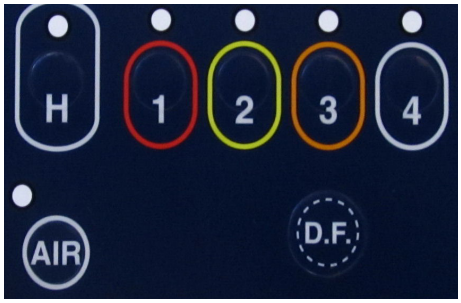
4.1 Funktion und Produkte

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

4.2 Maschine in der Übersicht

1. Bedienfeld 1
2. Bedienfeld 1
3. Not-Aus-Schalter
4. Refresh-Taste
5. Kombikopf
6. Sirup Fach
7. Mixbehälter mit Wasserhahn
8. Eismixer (Option)

Bedienfeld 1



- **H**
  Huzzle-Funktion; schaltet die Wasserzufuhr für Milchshakes ein bzw. aus.
- **1, 2, 3 und 4**
  Wahltasten für Milchshake-Sorten.
- **AIR**
  Schaltet den Luftkompressor ein bzw. aus.

„AIR“ muss im Betriebsmodus immer eingeschaltet sein.

- **D.F. (Option)**
  - Schaltet das Trockenfüllprogramm ein.
  - Schaltet den Wasserhahn ein bzw. aus in dem Wash-Modus oder Off-Modus.

Bedienfeld 2

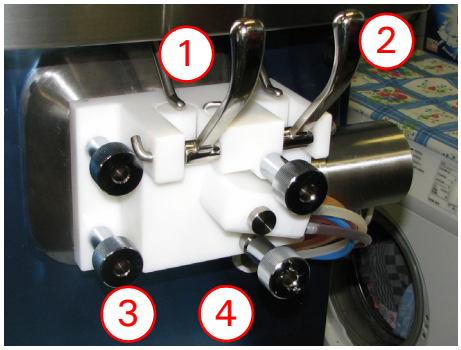
- **OFF**
  Zum Abschalten der Maschine drücken; nur die Kontrollleuchten bleiben aktiviert.

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

- **PASTEURISING**
  Schaltet die Maschine in den Pasteurisiermodus. Der Eiscrememix im Zylinder und Mixbehälter wird pasteurisiert und die Maschine danach in den Standby-Modus geschaltet.
- **STANDBY**
  Schaltet die Maschine in den Standby-Modus. Der Zylinder und Mischtank werden auf
  ca. 5 °C gekühlt.
- **RUN**
  Schaltet die Maschine in den Betriebsmodus. Es kann Eiscremegezapft werden.
- **WASH**
  Schaltet die Maschine in den Spülmodus, und schaltet das Zylinder-Rührwerk ein.
- **- und +**
  Wahltasten zum Verringern und Erhöhen der Viskosität.
- **REPLENISH**
  Kontrollleuchte; blinkt GELB, wenn nicht genug Eiscrememix im Mixbehälter vorhanden ist.
- **HEATING**
  Kontrollleuchte; leuchtet während der Pasteurisierung ROT.

- **STANDBY**
  Kontrollleuchte; leuchtet GRÜN, wenn die Maschine im Standby-Modus ist.

Kombikopf

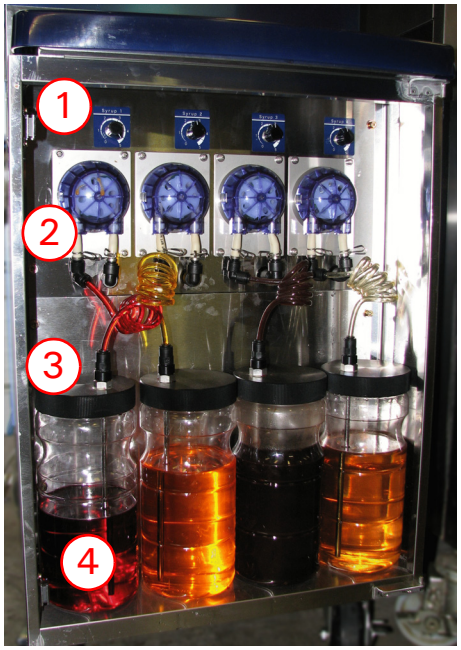


1. Softeis-Zapfhahn
2. Milchshake-Zapfhahn

An der Unterseite des Kombikopfs befinden sich:

3. Softeis-Zapfdüse
4. Milchshake-Zapfdüse

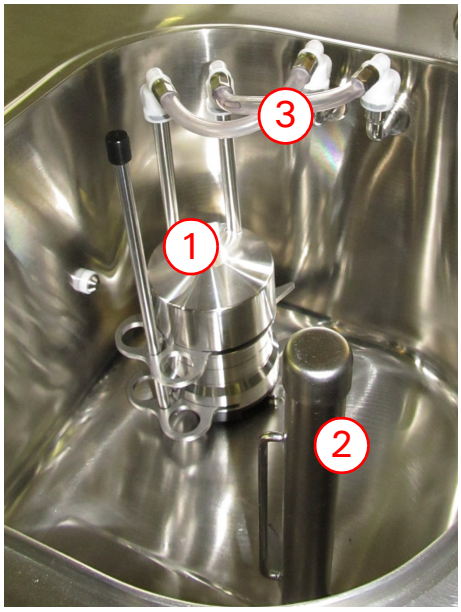
Sirupsektion



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

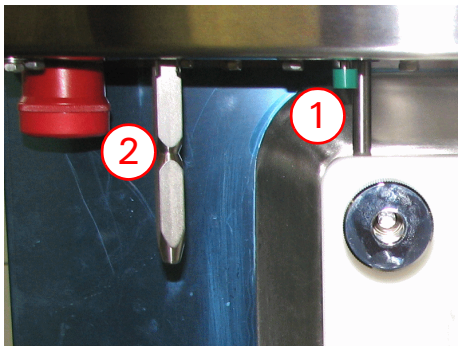
1. Wahltaste für Sorte
2. Siruppumpe
3. Siruptankdeckel
4. Siruptank

Mixbehälter)



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

Eismixer (Option)



Mit dem Eismixer können Sie Zutaten, sowie Nüsse und Toppings, durch die Eiscreme gerührt werden.

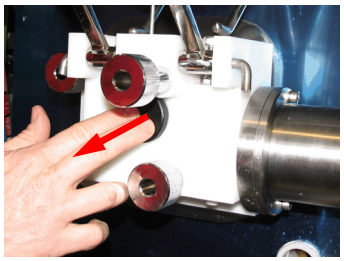
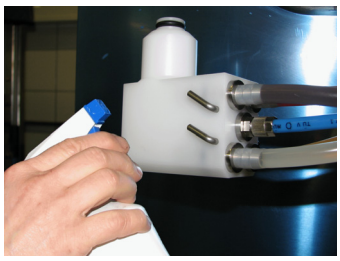
1. Bedientaste
2. Halter für Lüffel

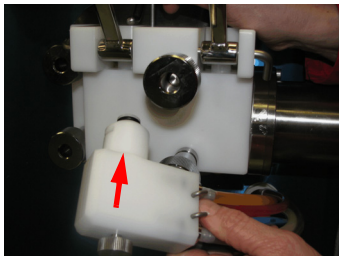
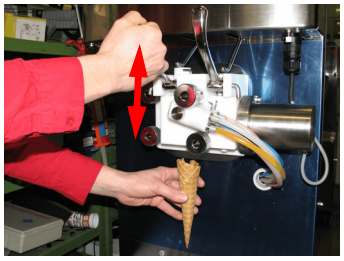
5 Bedienung

Dieses Kapitel beschreibt die tägliche Bedienung der Maschine.

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’, Seite 37).
Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.

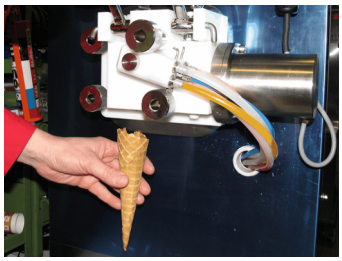
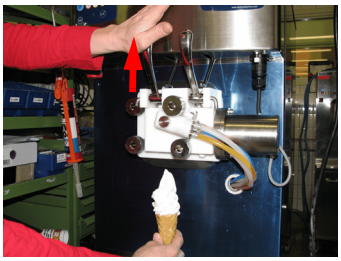
		
1. **Kontrollieren,** ob die Maschine im „STANDBY“-Modus ist. Sollte das nicht der Fall sein, die Temperatur des Mix im Mixbehälter messen. Wenn die Temperatur höher als 7 °C ist, die Maschine entleeren, reinigen und desinfizieren (siehe ’Wartung’, Seite 37). Wenn die Temperatur niedriger als 7 °C ist, die Maschine vor Verwendung zuerst pasteurisieren.	2. Den Pasteurisierstopfen aus dem Kombikopf **ziehen**.	3. Den Siropkopf mit 80%igem Alkoholspray **desinfizieren**.

		
4. Den Sirupkopf in den Kombikopf **einführen**.	**5.** „OFF“ **drücken**.	**6.** „WASH“ **drücken**.
10 Min.		
7. Mindestens 10 Minuten **warten**.	**8.** „OFF“ **drücken**.	**9.** „RUN“ **drücken**.
		
10. Warten bis zwei horizontale Zeilen im linken Display erscheinen.	**11.** Ein oder zwei Eis abzapfen und diese(s) anschließend **wegschütten**.	**12.** Ein Milchshake abzapfen und diese anschließend **wegschütten**. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.

Die Inbetriebnahme der Maschine nach der Reinigung ist in Kapitel 7 - 'Wartung', Seite 37 beschrieben.

5.2 Zapfen

5.2.1 Softeis

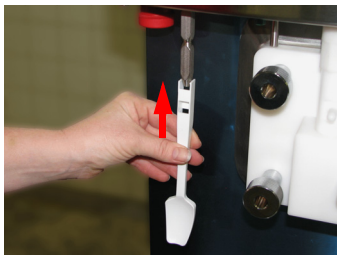
		
1. Einen Eisbecher oder eine Eiswaffel unter das Eis-Zapfrohr **halten**.	**2.** Den Eishebel ganz **nach unten ziehen**. Das Eis wird jetzt gezapft.	**3.** Den Eishebel vollständig **nach oben drüchen**.

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Softeis:

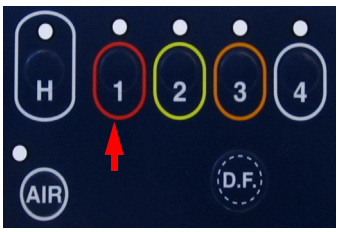
- Wenn eine Zeit lang keine Eiscreme oder kein Milchshake gezapft wurde, vor dem Zapfen von Eis kurz auf die Taste „Refresh“ drücken.
- Die richtige Balance zwischen Luft und Eismix im Zylinder verbessert die Qualität des Softeises.
- Softeis vorsichtig mit einer gleichmäßigen, konstanten Geschwindigkeit zapfen.
- Keine großen Mengen Softeis ohne Unterbrechung zapfen.
- Der Maschine genug Zeit lassen, damit sie das Softeis wieder auf die erforderliche Viskosität bringen kann.

Eismixer (Option)

		
1. Einen Löffel über den Halter für die Löffel **schieben**.	**2.** Einen Becher unter den Eismixer **halten**.	**3.** Zum rühren der Eiscreme die Bedientaste **eingedrückt** halten.

Lösen Sie die Bedientaste um den Eismixer zu stoppen.

5.2.2 Milchshake

		
1. Die gewünschte Geschmacksrichtung **wählen**. Der Standardwert is Auswahl 4, Vanille. Die Geschmäcker 1, 2 und 3 sind nach freier Wahl	**2.** Einen Becher unter die Milchshake-Zapfdüse **halten**.	**3.** Das Milchshake-Hebel ganz **nach unten drücken**. Der Milchshake wird jetzt gezapft. Den Becher zu 3/4 füllen.
4. Das Milchshake-Hebel vollständig **loslassen**. Die gewählte Geschmacksrichtung wechselt wieder zu 4, Vanille.	**5.** Das Milchshake-Hebel ganz **nach unten drücken**. Jetzt wird ein Milchshake mit Vanillegeschmack gezapft, damit kein Geschmack an den nächsten Milchshake weitergegeben wird. Den Becher bis oben füllen.	**6.** Das Milchshake-Hebel ganz **nach unten drücken**.

Tipps

Es folgen ein paar Tipps zum richtigen Zapfen von Milchshakes:

- Die Siruptanks müssen ausreichend gefüllt sein.
- Das Milchshake-Pedal in einer Bewegung ganz nach unten drücken.
- 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.

5.3 Ausschalten (am Ende des Arbeitstags)

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

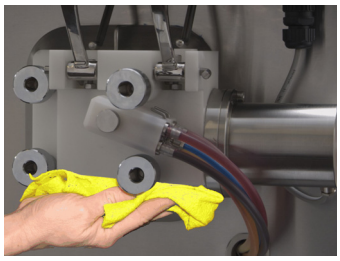
Anleitung zum Pasteurisieren

Die niederländischen Hygienevorschriften sehen folgende Richtlinien zum Pasteurisieren vor:

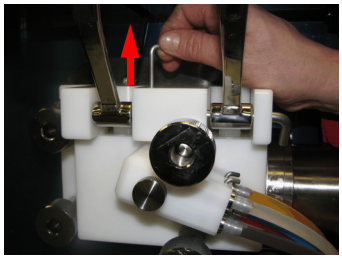
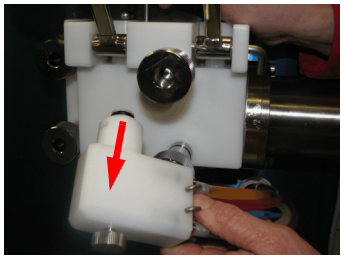
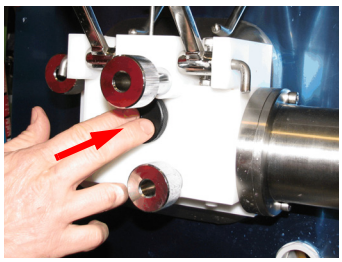
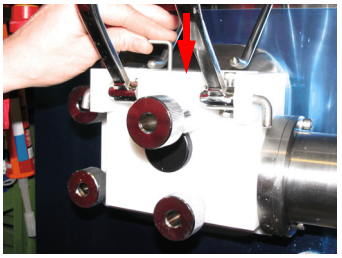
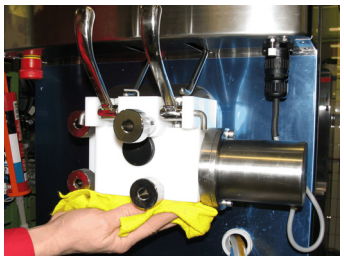
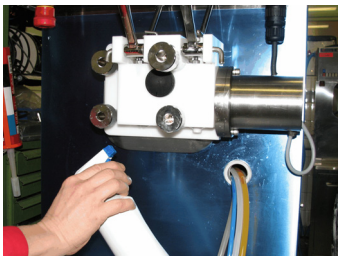
- Das Pasteurisieren findet nach dem Nachfüllen des Mix statt.
- Am Ende des Tages die Maschine immer Pasteurisieren lassen (bei niedrigem Durchsatz mindestens alle zwei Tage pasteurisieren).
- Vor Arbeitsbeginn kontrollieren, ob die Pasteurisierung richtig ausgeführt wurde.
- Pasteurisierten Mix nicht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

Ihr Händler empfiehlt Ihnen, die oben genannten Richtlinien einzuhalten.

5.3.1 Ausschalten und Standby

		
1. „OFF“ **drücken**.	**2.** „STANDBY“ **drücken**.	**3.** Den Kombikopf und die Maschine mit einem sauberen Tuch **reinigen**.
4. Den Kombikopf mit 80%igem Alkoholspray **desinfizieren**.	**5.**	

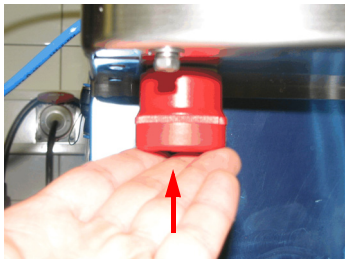
5.3.2 Ausschalten und Pasteurisieren

		
1. Den Haltestift **hochziehen**.	2. Den Sirupkopf aus dem Kombikopf **ziehen**.	3. **Den** Öffnung im Kombikopf und den Pasteurisierstopfen mit 80%igem Alkohol reinigen.
		
4. Den Pasteurisierstopfen in den Kombikopf **einführen**.	5. Den Haltestift wieder in den Kombikopf **einstecken**.	6. „OFF“ **drücken**.
		
7. „PASTEURISING“ **drücken**. Der Eismix wird jetzt pasteurisiert. Danach schaltet die Maschine in den „Standby“-Modus.	8. Den Kombikopf und die Maschine mit einem sauberen Tuch **reinigen**.	9. Den Kombikopf mit 80%igem Alkoholspray **desinfizieren**.

Der Milchshake-Motor wird beim Pasteurisieren sehr heiß.

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

5.4 Not-Aus-Schalter



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

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

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

Rückstellen

Rückstellen des Not-Aus-Schalters:

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

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

5.5 Ein-/Ausschalten

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

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

Zum Einschalten der Maschine:

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

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

5.6 Trockenfüllung (Option)

Zum Auffüllen der Maschine mit Eismix aus Eispulver:

1. Den Deckel vom Mixbehälter **abnehmen**.
2. 3 Sekunden „D.F.“ **drücken**.
   Jetzt strömt eine voreingestellte Wassermenge in den Mixbehälter.
3. **Warten**, bis sich der Rührer schneller dreht.
4. Das Pulver gleichmäßig auf kontrollierte Weise **auffüllen**.
5. 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.

5.6.1 Inbetriebnahme einer ledigen Maschine mit Trockenfüllung

Für Inbetriebsnahme einer ledigen Maschine:

1. Eine genügende Menge Eismix **bereiten** (mindestens 4 Beuteln) in einem sauberen und desinfizierten Eimer.
2. **Nehemen** Sie die Maschine in Betrieb mit dem angefertigten Eismix um der Maschine **nach** 7.3.14.

5.7 Ändern der Einstellungen

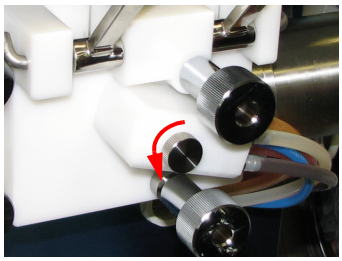
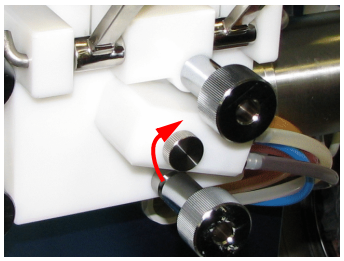
5.7.1 Einstellen der Viskosität

Die Viskosität kann in Schritten von 0,5 eingestellt werden.

		5 Sek.
1. Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig **drücken**, bis das Display blinkt. Das rechte Display zeigt jetzt den eingestellten Wert an.	2. „+“ oder „-“ **drücken**, um die Viskosität zu erhöhen bzw. zu verringern.	3. Ungefähr 5 Sekunden **warten**. Das rechte Display zeigt jetzt den neuen Einstellwert an.

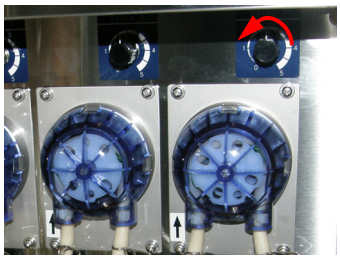
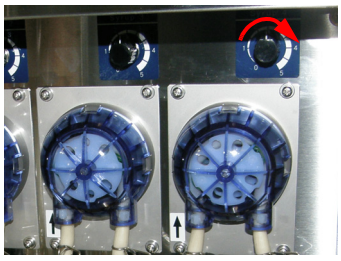
5.7.2 Einstellen der Milchshake-Dicke

Die Wassermenge im Milchshake kann mit dem Wasserregelventil vorn am Sirupblock eingestellt werden.

	
Dünnerer Milchshake: • Das Wasserregelventil nach links **drehen**.	**Dickerer Milchshake:** • Das Wasserregelventil nach rechts **drehen**.

5.7.3 Einstellen der Sirupmenge

Die Sirupmenge kann für jede Geschmacksrichtung mit den Reglern oben an der Sirupsektion eingestellt werden.

	
Weniger Sirup: • Den Regler nach links **drehen**.	**Mehr Sirup:** • Den Regler nach rechts **drehen**.

6 Störungen

Dieses Kapitel enthält Informationen über Störungen und deren mögliche Behebung.

6.1 Einleitung

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

6.2 Meldungen auf dem Display

Folgende Meldungen können auf dem Display erscheinen:

Meldung	Problem
E1	Stromversorgung ist unterbrochen.
E2	Überlastung des Kühlkompressors.
E3	Maschine bekommt kein Kühlwasser oder Kühlwasser wird nicht abgeleitet.
E4	Überlastung des Schleudermotors.
E5	Temperatur steigt beim Pasteurisieren nicht an.
E6	Temperatur im Zylinder ist beim Pasteurisieren zu hoch.
E7	Temperatur im Mixbehälter ist beim Pasteurisieren zu hoch.
E8	Temperatur im Zylinder ist beim Abtauen zu hoch.
E9	Überhitzung des Kühlkompressors.
E10	Mikroschalter des Kolbens bleibt geschaltet. Schließen Sie den Kolben ganz mit dem Bedienungshebel.
E11	Messfehler von Temperatursensor H in Zylinder.
E12	Messfehler von Temperatursensor F in Zylinder.
E13	Messfehler von Temperatursensor G.
LO	Gleichgewicht im Zylinder gestört, zur Behebung siehe Störungstabelle.

Rückstellen von Fehlermeldungen

Zum Rückstellen einer Fehlermeldung die Maschine mit dem Not-Aus-Schalter ausschalten, 10 Sekunden warten, und die Maschine wieder einschalten (siehe Kap. 5.4, Seite 25).

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 7.3.12 reinigen.
Nach Wiedereinbau der Pumpe zuerst 20 bis 25 Eis zapfen, bevor Sie das Ergebnis bewerten können.

6.3.2 Abhilfe bei zu weichem, nassen 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 5.6).
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?“
Die Kontrollleuchte „AIR“ blinkt.	Die Druck im Zylinder ist zu tief, die XL-pumpe funktioniert nicht ordnungsgemäß.	Den Zylinder abtauen und entleeren. Die XL-pumpe ausbauen, reinigen, desinfizieren und wieder einbauen . die Machine wieder inbetrieh nehmen.
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.
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.
Siruppumpen laufen nicht.	Sicherung durchgebrannt, Kabelbruch oder anderer Fehler.	Bitte den Händler benachrichtigen.
Die grüne Leuchte „STANDBY“ leuchtet nach dem Pasteurisieren nicht auf. Die Maschine muss anzeigen nach dem Pasteurisieren.	Mixbehälter-Rührer funktioniert nicht (Fehlermeldung EO5).	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 EO5).	Mixbehälter-Deckel richtig aufsetzen.
	Die Leuchte „OFF“ leuchtet. Durch einen Stromausfall wurde die Maschine komplett ausgeschaltet.	Bitte den Händler benachrichtigen.

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

Dieses Kapitel beschreibt die Wartung und Reinigung der Maschine.

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 4. Reinigungsdurchlauf, 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: Labaz Matix F-15)
- Desinfektionsmittel (empfohlen: Labaz Desinfector)
- O-Ring-Entferner und Kolbenzieher
- 80%iges Alkoholspray
- Schmiermittel (Petrogel)

Die Menge an Petrogel reicht zum Schmieren aller Maschinenkomponenten aus.

Jeden 4. Reinigungsdurchlauf:

- Entkalkungsmittel (empfohlen: Labaz Desca Plus)

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: Labaz Matix F-15
- Desinfektionsmittel: Labaz Desinfector Combi

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 Labaz Matix F-15 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 Labaz Desinfector und 10 Liter kaltem Wasser bestehende Lösung an.

Beim Desinfizieren regelmäßig eine neue Desinfektionslösung einsetzen!

Entkalken

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

- Entkalkungsmittel: Labaz Desco Plus

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

Entkalkungslösung

- Mischen Sie in einem sauberen Eimer eine aus 1 Liter Labaz Desco Plus 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.

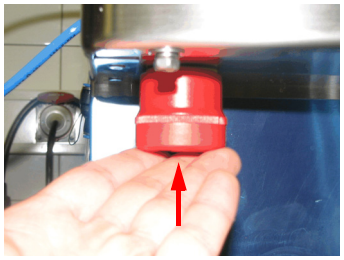
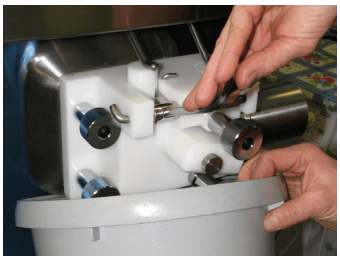
7.3.1 Vorgehensweise

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 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens zweimal 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 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.

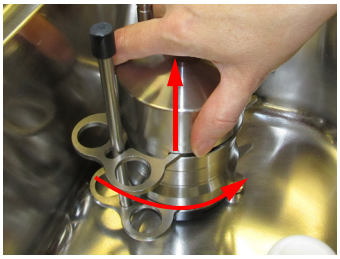
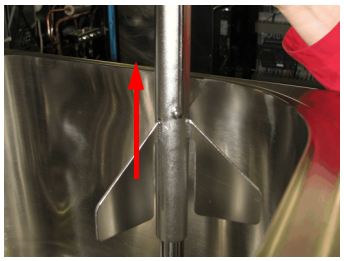
7.3.2 Abtauen und Entleeren des Zylinders

		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.** Den Eiscrememix aus dem Zylinder **ablassen**. Weiter Produkt ablassen, bis der Eiscrememix nicht mehr unter Druck steht.	

Den alten Eiscrememix wegwerfen; und absolut nicht wieder verwenden!

7.3.3 Mixpumpe und Mixbehälter-Rührer entfernen

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

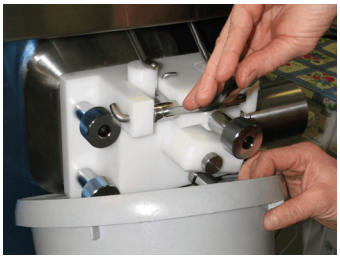
		
1. Die Luftschläuche **trennen**.	2. Die Mixpumpe **herausnehmen**. Die Pumpe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ausklinken und dann gerade nach oben wegziehen.	3. Einen Luftschlauch über die zwei Luftrohre **schieben**.
		
4. Die Rührerkappe **abnehmen**.	5. Den Rührer **entfernen**.	

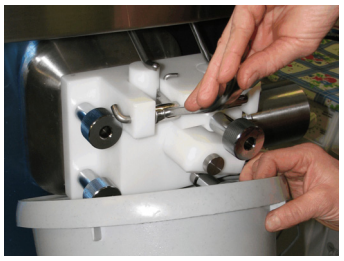
7.3.4 Den Mixbehälter entleeren.

1. „WASH“ **drücken**.	2. Das gesamte Eiscrememix aus der Maschine **ablassen**.	3. „OFF“ **drücken**.

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

	5 Min.	
13. „WASH“ **drücken**.	**14.** 5 Minuten **warten**.	**15.** „OFF“ **drücken**.
		
16. Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**17.** Die Schritte 12 bis 16 **wiederholen**.	

Achten Sie dass Sie die Mixpumpe nocht nicht in den Mixbehälter einsetzen. Dies erfolgt erst bei der Inbetriebnahme der Maschine.

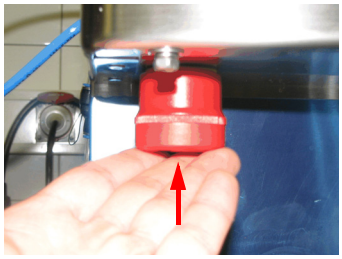
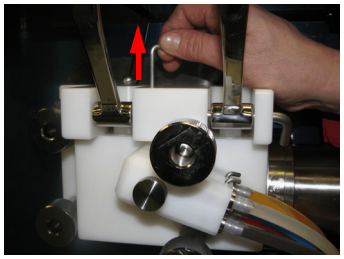
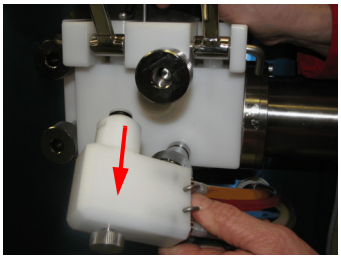
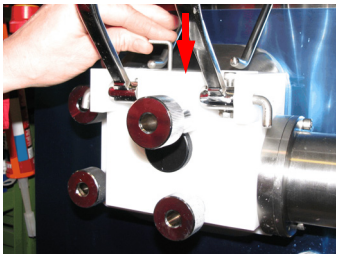
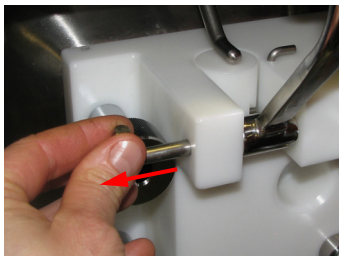
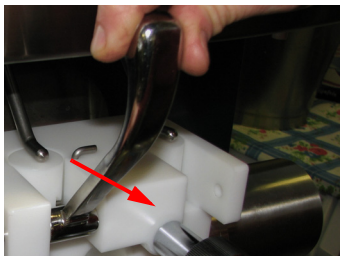
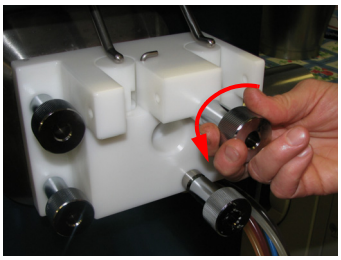
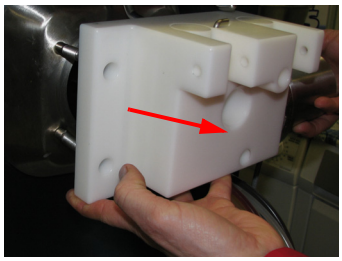
7.3.6 Maschine entkalken

Maschine jeden 4. Reinigungsdurchlauf, jedoch mindestens zweimal jährlich entkalken.

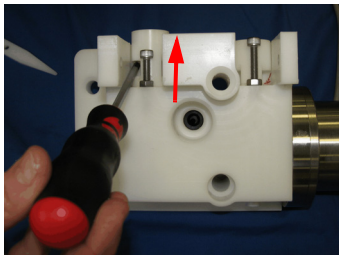
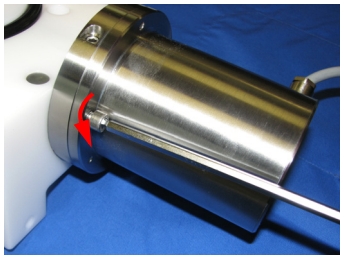
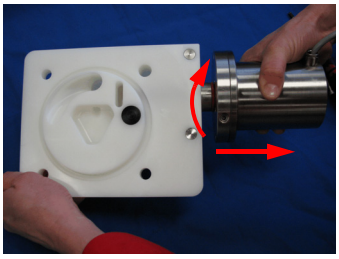
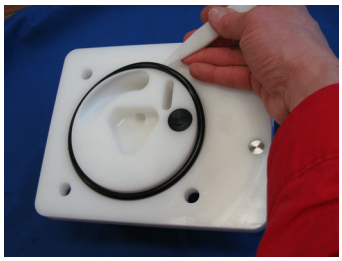
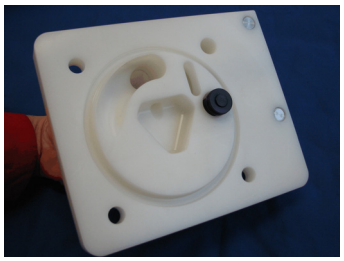
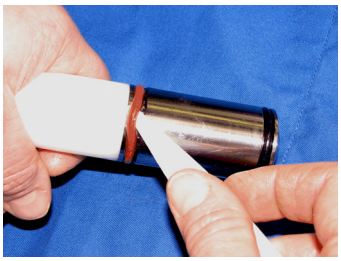
Die gereinigten Edelstahlkomponenten der Pumpe lose in den Mischtank legen, um diese ebenfalls zu entkalken.

	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.

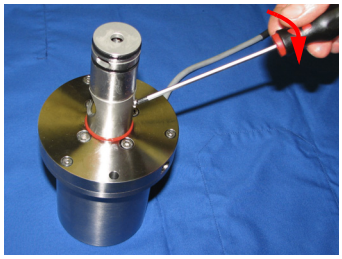
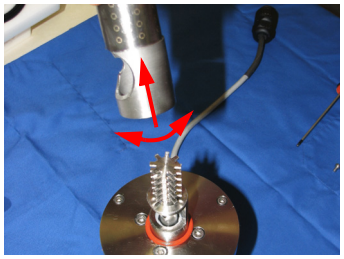
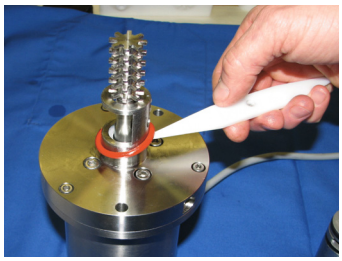
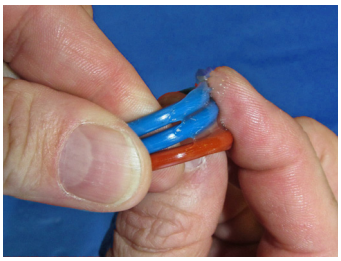
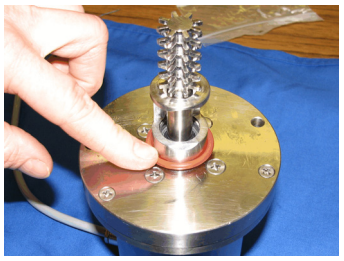
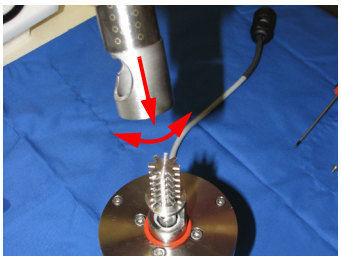
7.3.7 Ausbauen des Kombikopfs.

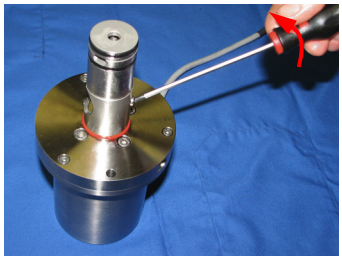
		
1. Den Not-Aus-Schalter **drücken** um die Maschine aus zu schalten.	**2.** Den Haltestift **hochziehen**.	**3.** Den Sirupkopf aus dem Kombikopf **ziehen**.
		
4. Den Haltestift wieder in den Kombikopf **einführen**.	**5.** Die Buchsenmutter **lösen**.	**6.** Den Stopfen gerade nach unten **herausziehen**.
		
7. Den Haltestift am Zapfhebel **lösen**.	**8.** Die Zapfhebel **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 **drücken**.	**2.** Die Innensechskantschrauben **lösen**.	**3.** Den Milchshake-Motor mit einer Drehbewegung aus dem Kombikopf **ziehen**.
		
4. Die Dichtung an der Rückseite des Kombikopfs **abnehmen**.	**5.** Das Rückschlagventil nach hinten aus dem Kombikopf **drücken**.	**6.** Die zwei O-Ringe von beiden Kolben **abnehmen**.
7. Den Ventilschlauch vom Rückschlagventil **abnehmen**.	**8.** Die zwei O-Ringe vom Rückschlagventil **abnehmen**.	**9.** Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt trocknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 7.2.3)

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

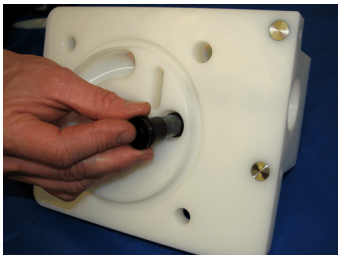
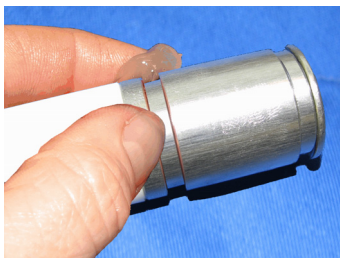
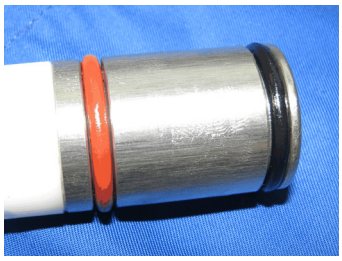
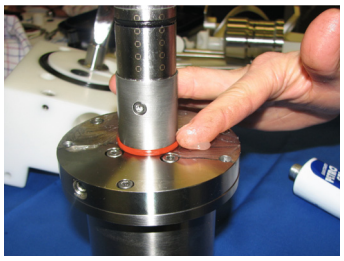
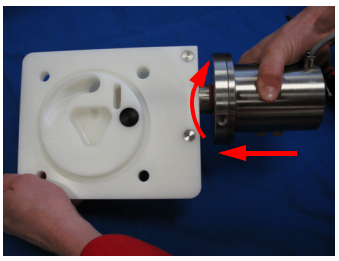
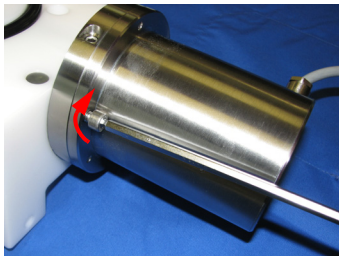
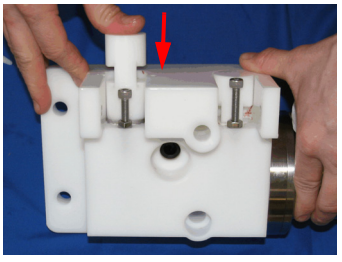
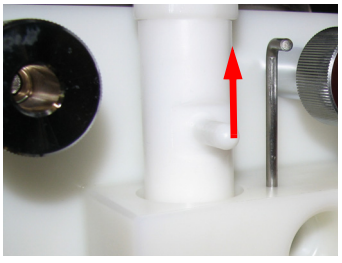
		
1. Die Halteschraube **entfernen**.	2. **Vorsichtig** das Bürstengehäuse aus dem Milchshake-Motor ziehen.	3. Die O-Ringe vom Bürstengehäuse **abnehmen**.
		
4. Den O-Ring vom Milchshake-Motor **abnehmen**.	5. Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 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.



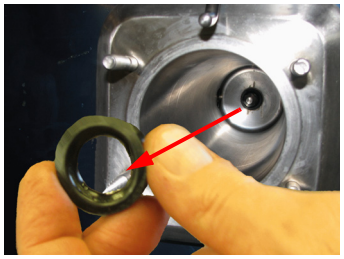
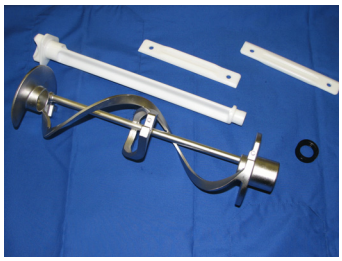
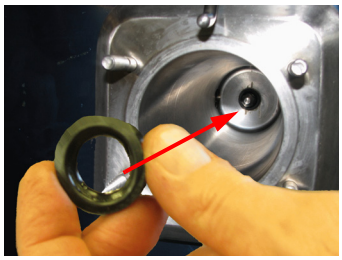
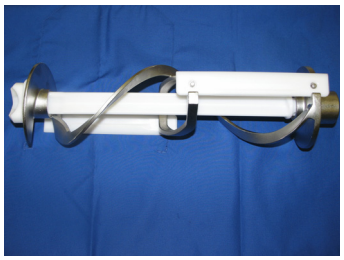
10. Die Halteschraube **anbringen**.

Den Milchshake-Motor nicht in Wasser eintauchen, da er andernfalls schwer beschädigt wird!

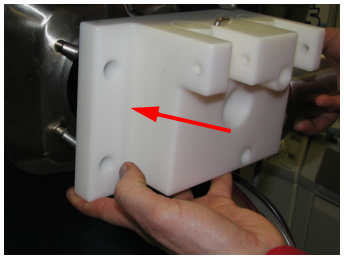
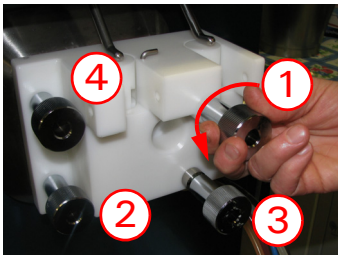
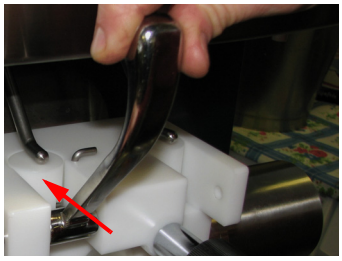
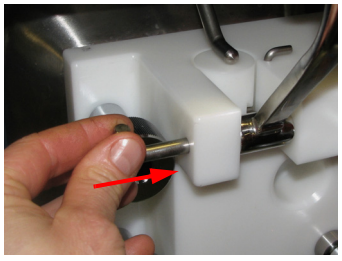
7.3.10 Anbringen des Kombikopfs

		
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.** Die Montagekonsole des Milchshake-Motors **schmieren**.	**9.** Den Milchshake-Motor mit einer Drehbewegung in den Kombikopf **einsetzen**.
		
10. Die Innensechskantschrauben **anziehen**.	**11.** Beide Kolben in den Kombikopf **einsetzen**.	**12.** Den Haltestift am Zapfhebel **anbringen**.

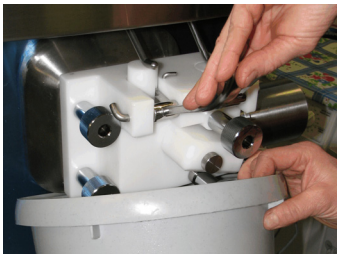
7.3.11 (De-)Montieren, Reinigen und Desinfizieren des Zylinder-Rührwerk

		
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 Abs. 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**.

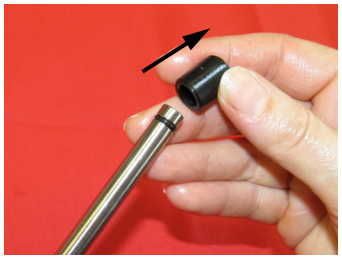
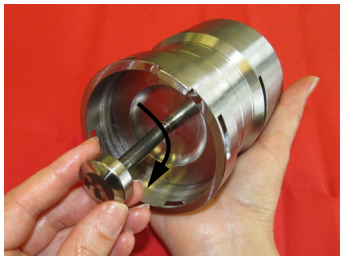
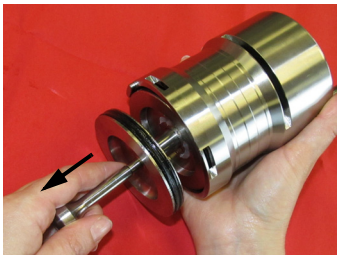
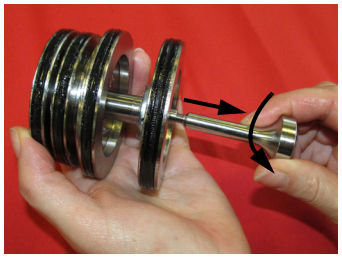
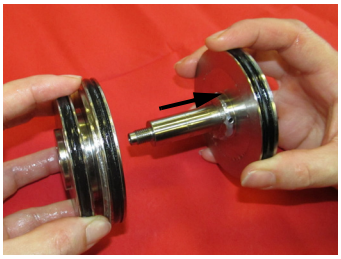
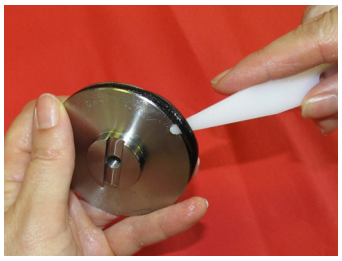
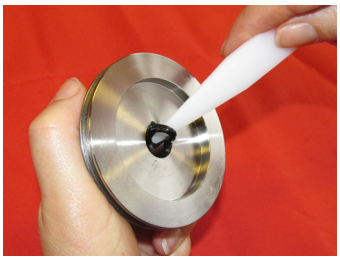
7.3.12 Anbringen des Kombikopfs

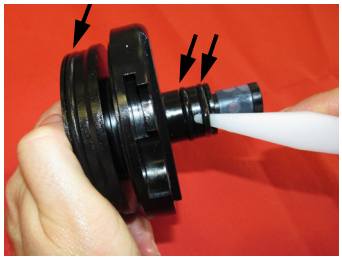
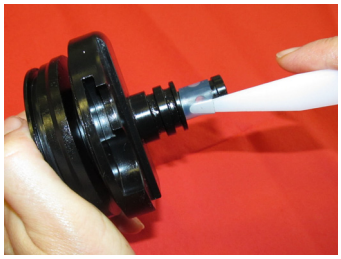
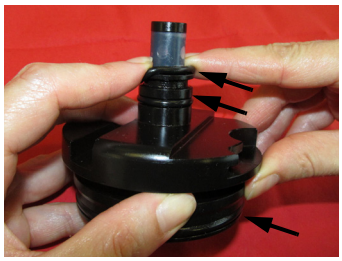
		
1. Die Dichtung an der Rückseite des Kombikopfs **befestigen**. **NICHT** schmieren!	**2.** Den Kombikopf auf die Maschine **setzen**.	**3.** Die vier Schrauben locker in der gezeigten Reihenfolge **anziehen**. Dann fest von Hand in derselben Reihenfolge anziehen.
		
4. Den Zapfhebel im Kombikopfs **zusammenbauen.**	**5.** Den Haltestift des Zapfhebels **anbringen**.	

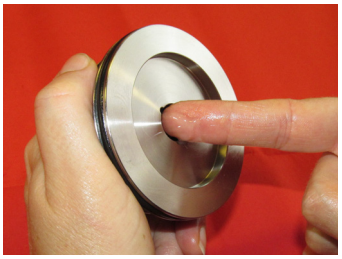
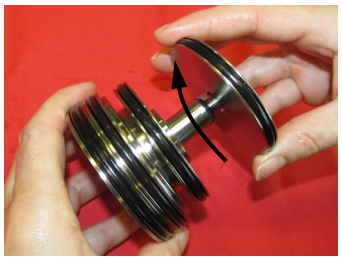
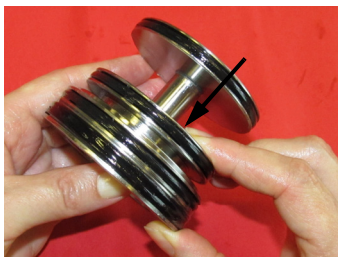
7.3.13 Desinfizieren der Maschine

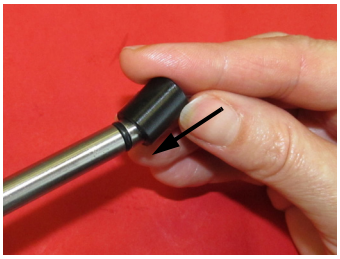
	5 Min	
1. Den Mixbehälter vollständig mit einer Desinfektionlösung **füllen**.	**2.** Mindestens 5 Minuten **warten**.	**3.** Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.
		
4. Den Mixbehälter vollständig mit kaltem Wasser **füllen**.	**5.** Das gesamte Wasser aus der Maschine **ablassen**.	**6.**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

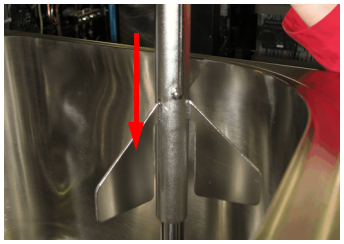
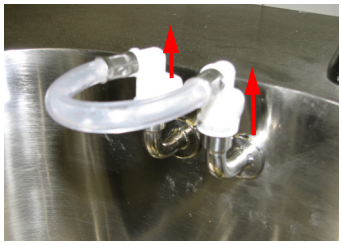
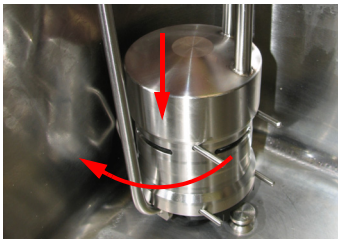
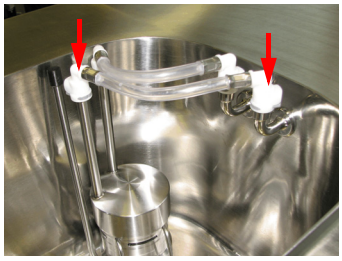
		
13. Die drei O-Ringe vom Pumpenfuß **abnehmen**.	**14.** Den Ventilschlauch vom Pumpenfuß **abnehmen**.	**15.** Das Mixventil vom Pumpenfuß **abnehmen**.
16. Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren und diese (dann) mit Sorgfalt tröcknen mit einem sauberen Tuch (am liebsten aus Papier) (siehe Abs. 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**.

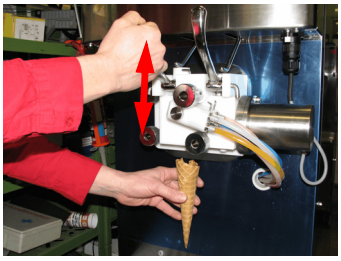
22. Den O-Ring an der unteren Scheibe **anbringen**.	**23.** Die O-Ringe an der Außenseite der mittleren und oberen Scheiben **anbringen**.	**24.** Die O-Ringe an der Innenseite der mittleren Scheibe **anbringen**.
		
25. Den O-Ring an der Welle **anbringen**.	**26.** Die Welle **schmieren**.	**27.** 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 Mixpumpe noch nicht wieder in den Mixbehälter einsetzen. Das wird bei der Inbetriebnahme durchgeführt.

7.3.15 Inbetriebnahme der Maschine

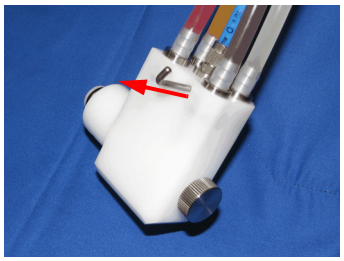
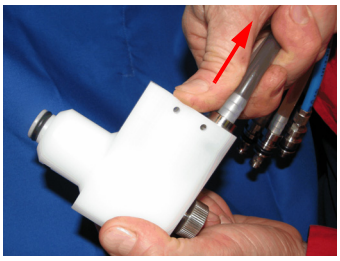
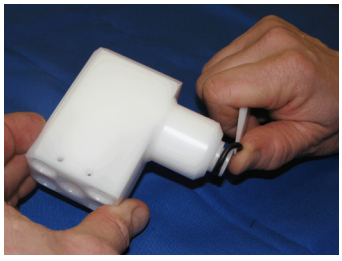
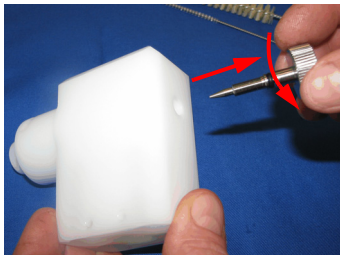
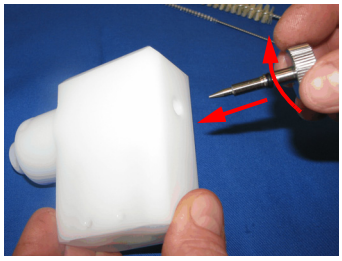
		
1. „OFF“ **drücken**.	**2.** Den Rührer **einsetzen**.	**3.** Die Rührerkappe **aufsetzen**.
		
4. Den Mixbehälter mit 1,2 Liter Eiscrememix **füllen**.	**5.** Den Luftschlauch **entfernen**.	**6.** Die Mixpumpe in den Mixbehälter **einsetzen**.
		
7. Den Luftschlauch anschließen.	**8.** Den Mixbehälter mit Eiscrememix **füllen**.	**9.** „WASH“ **drücken**.
	10 Min.	
10. Das Eishebel **nach unten drücken**, bis Eiscrememix aus dem Kombikopf kommt.	**11.** Mindestens 10 Minuten **warten**.	**12.** „OFF“ **drücken**.

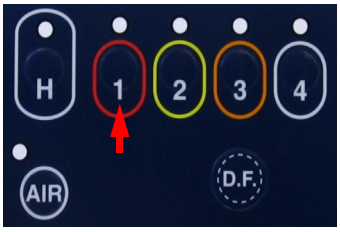
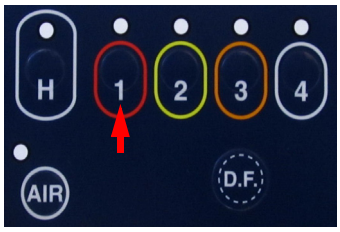
		
13. „RUN“ **drücken**.	**14. Warten**, bis 2 Zeilen im linken Display erscheinen.	**15.** Ein oder zwei Eis abzapfen und diese(s) anschließend wegschütten.
16. Ein Milchshake abzapfen und diese anschließend **wegschütten**. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit.		

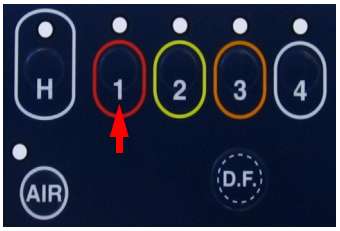
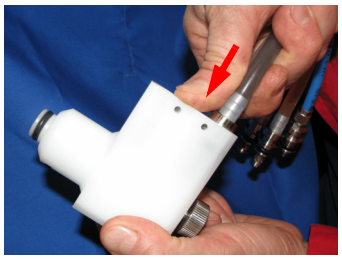
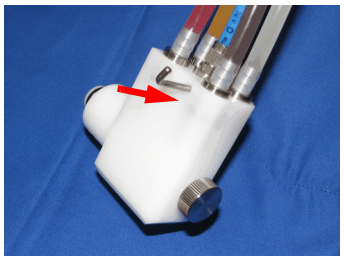
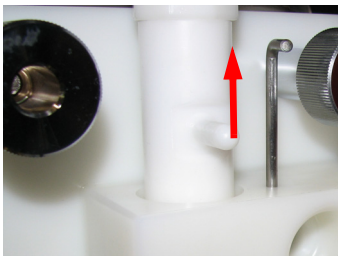
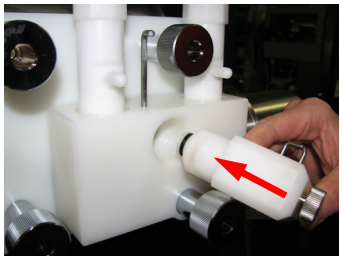
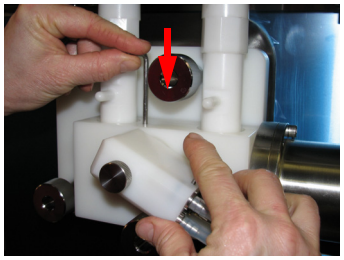
Beim Zapfen des Produktes kann zunächst mehrmals Luft herausgepresst werden. Das hört auf, nachdem mehrere Portionen Eiscreme/ Milchshake gezapft wurden.

7.3.16 Sirupkopf und Schläuche

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

		
1. „OFF“ **drücken**.	**2.** Die zwei Haltestifte aus dem Sirupkopf **ziehen**.	**3.** Die Sirupschläuche und den Wasserschlauch **trennen**.
		
4. Den O-Ring vom Sirupblock **abnehmen**.	**5.** Das Wasserregelventil vom Sirupblock **abschrauben**.	**6.** Alle Komponenten **reinigen** und desinfizieren. (siehe Abs. 7.2.3)
		
7. Das Wasserregelventil in den Sirupblock **schrauben**.	**8.** Den O-Ring am Sirupblock **anbringen**. **NICHT** schmieren!	**9.** Alle Deckel von den Sirupbehältern **abschrauben**.

		
10. Alle Rohre an den Deckeln in einen Eimer mit warmem Wasser **hängen**.	**11.** „1“ **drücken**.	**12.** Das Milchshake-Hebel mit dem Hand ganz **nach oben drücken**. Mindestens 30 Sekunden entleeren.
		5 Min.
13. Die Schritte 11 und 12 für die anderen Geschmacksrichtungen **wiederholen**.	**14.** **Die** Schritte 11 bis 13 mit Reinigungslösung wiederholen.	**15.** Mindestens 5 Minuten **warten**.
		
16. Die Schritte 11 bis 13 zwei Mal mit lauwarmem Wasser **wiederholen**.	**17.** Die Siruprohre aus dem Eimer **nehmen**.	**18.** „1“ **drücken**.
19. Die Siruprohre **entleeren**. Das Shake-Hebel mit dem Hand ganz **nach oben drücken**.	**20.** Die Schritte 18 und 19 für die anderen Geschmacksrichtungen **wiederholen**.	**21.** Die Deckel auf die Sirupbehälter **schrauben**.

		
22. „1“ **drücken**.	**23.** Die Siruprohre **entleeren**. Das Shake-Hebel mit dem Hand ganz **nach oben drücken**.	**24.** Die Schritte 22 und 23 für die anderen Geschmacksrichtungen **wiederholen**.
		
25. Die Sirupschläuche und den Wasserschlauch an den Sirupkopf **anschließen**.	**26.** Die zwei Haltestifte in den Sirupkopf **einführen**.	**27.** Den Haltestift **hochziehen**.
		
28. Den Sirupkopf in den Kombikopf **einführen**.	**29.** Den Haltestift **nach unten drücken**.	

8 Transport und Lagerung

Dieses Kapitel enthält Informationen über die Lagerung und den Transport der Maschine.

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

8.1 Transport

Beim Transport müssen folgende Regeln beachtet werden:

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

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

8.2 Lagerung

Bei der Lagerung müssen folgende Regeln beachtet werden:

- Zuerst die Maschine gründlich reinigen.
- Den Eiskopf und die XL-pumpe demontiert separat lagern.
- Der Lagerraum muss trocken mit einer Luftfeuchtigkeit von 45-75 % sein.
- Die Raumtemperatur muss zwischen 0 und 50 °C liegen.
- Der Lagerraum muss staubfrei sein, andernfalls müssen die Maschine und Maschinenteile mit Kunststofffolie abgedeckt werden.

9 Entsorgen

Dieses Kapitel enthält Informationen über das Entsorgen der Maschine.

9.1 Umweltschutz

Folgende Hinweise müssen beachtet werden:

- Die Maschine muss in Übereinstimmung mit den vor Ort geltenden Bestimmungen entsorgt werden.
- Die Werkstoffe müssen wiederverwendet oder auf eine umweltfreundliche Weise entsorgt werden.
- Wenn die Maschine Schadstoffe oder verunreinigte Flüssigkeiten enthält, müssen diese in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen entsorgt werden.

Dafür sorgen, dass Gefahrstoffe sicher entsorgt werden.

Anhang 1 Technische Daten

Abmessungen der Maschine	
Höhe	1500 mm 1525 (einschließlichWasserhahn dry fill)
Breite	460 mm
Tiefe	825 mm
Gewicht	circa 185 kg

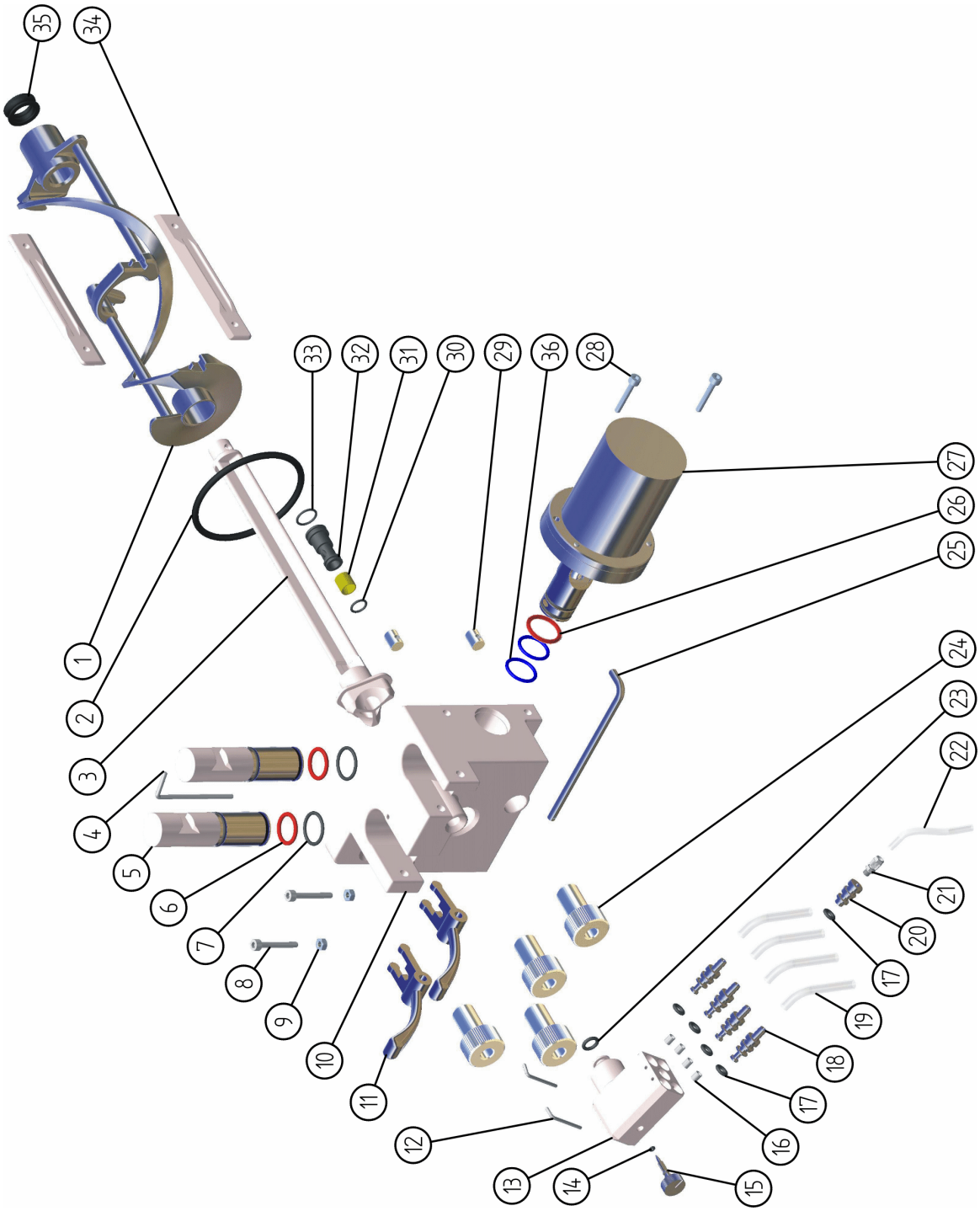
Anschlussdaten	
Elektrisch	400 V 3 x 16 Amp + N + PE
Wasserdruck	min. 1 bar / max. 3 bar
Umgebungstemperatur	+5°C tot +35°C

Verbrauchsdaten	
Elektrisch	50 m^3/Jahr
Kuhlwasser	3,5 kWh

Technische Daten	
Ausgabekapazität	ca. 50 Ltr/Std
Softeissorten	1
Smaken milkshake	4
Zylinderkapazität	2,5 Liter
Mixbehälterkapazität	20 Liter

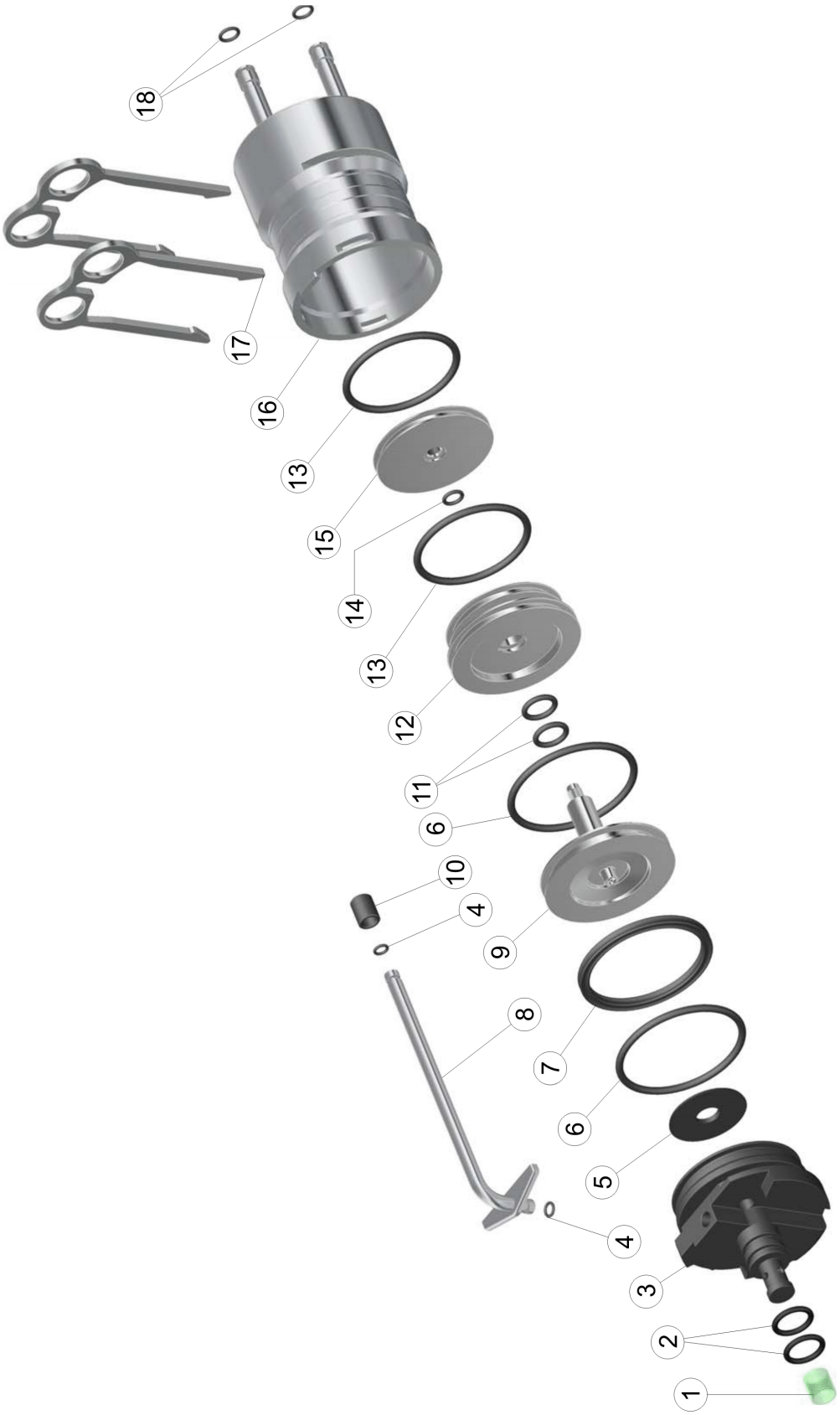
Anhang 2 Ersatzteile

A2.1 Kombikopf, Sirupblock und Zylinder-Rührwerk



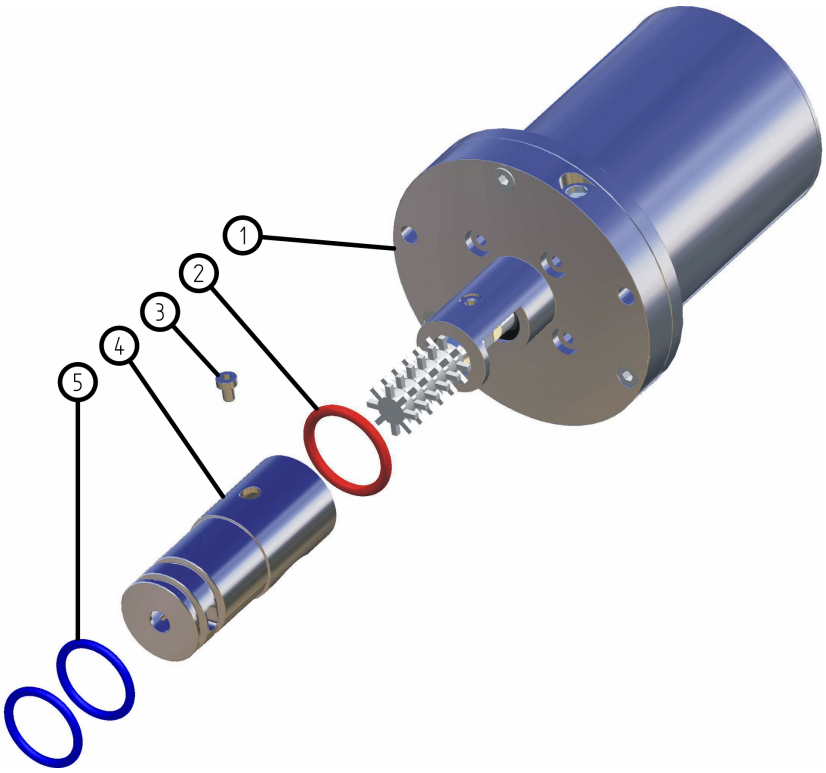
Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.	Position	Bezeichnung	Anzahl	Produkt-Nr.
1	Zylinderrührer ø 95	1	30053	21	Koppeling M6-6mm waterslang	1	31591
2	Dichtung ø 95	1	138042	22	Wasserschlauch (blau)	1,20 m	36212
3	Mittelstab	1	30117	23	O-Ring 10 x 3	1	35008
4	Sirupblock-Haltestift	1	0800048	24	Kopfschraube Edelstahl	4	138044
5	Kolben	2	0880110	25	Zapfhebel-Haltestift 145	1	31023
6	O-Ring 21,82 x 3,53 (oranje)	2	35034	26	O-ring 26,58 x 3,53 (oranje)	1	35001
7	O-Ring 24 x 3	2	35006	27	Milchshake-Motor	1	31010
8	Innensechskantschraube Edelstahl M6 x 40	2		28	Innensechskantschraube Edelstahl M6 x 35	2	
9	Mutter Edelstahl M6	2		29	Buchse für Innensechskantschraube	2	30032
10	Kombikopf	1	0730060				
11	Zapfhebel	2	31026	30	O-Ring 12 x 2	1	35012
12	Sirupventil-Haltestift	2	0800019	31	Ventilschlauch 14mm	1	33475
13	Sirupblock	1	31640	32	Rückschlagventil	1	30068
14	O-Ring 2 x 2	1	35026	33	O-Ring 16 x 2	1	35014
15	Wasserventil	1	31642	34	Schraberklinge	2	30091
16	Ventilschlauch 6 mm	4	33471	35	Cremedichtung	1	35000
17	O-Ring 7 x 3	5	35009	36	O-Ring 24 x 3,5 (blau)	1	35025
18	Sirupventil	4	31592		O-Ring Satz Kombikopf ø 95 ab 8-Serien	1	33105
19	Sirupschlauch	4x 1,20 m	31604				
20	Wasserventil	1	31590				

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 5,5 x 1,5	2	35029
5	Mixventil	1	33409
6	O-Ring 64 x 4	2	35017
7	X-Ring 62,87 x 5,33	1	35016
8	Düsenrohr	1	33493
9	Untere Scheibe mit Welle	1	085039
10	Düse	1	400...(+Maß)
11	O-Ring 14 x 3	2	35021
12	Mittlere Scheibe	1	085042
13	O-Ring 57 x 4	2	35015
14	O-Ring 8 x 2	1	97010
15	Obere Scheibe	1	085040
16	Pumpengehäuse	1	085043
17	Klemmbügel	2	085044
18	O-Ring 7,65 x 1,78	2	97010
	O-Ring Satz XL-pumpe	1	33111

A2.3 Milchshake-Motor



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

Anhang 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 3338 Rapid Combi

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, 26. Februar 2010

Bezeichnung: J. Geerdink
Funktion: Betriebsleiter