



Gebruikershandleiding

NA 6468 Combi APM



Inhoud

Inhoud	3
1 Inleiding	5
1.1 Doel	5
1.2 Fabrikant	5
1.3 Machine-identificatie	5
1.4 Garantie	5
1.5 Toebehoren	6
1.6 Aansprakelijkheid	6
1.7 Copyright	6
2 Veiligheid	7
2.1 Symbolen in dit boek	7
2.2 Noodstop	7
2.3 Veiligheidssymbolen op de machine	8
2.4 Veiligheidsvoorschriften	9
2.5 Bediening en onderhoud	10
2.6 Hygiëne	10
2.7 Opslag	10
3 Installatie	11
3.1 Inleiding	11
3.2 Plaatsingsruimte	11
3.3 Aansluiten elektrisch	11
3.4 Aansluiten koelwater	12
3.5 Afstellen zwenkwielen	12
4 Machinebeschrijving	13
4.1 Functie en producten	13
4.2 Machineoverzicht	13
5 Bediening	17
5.1 Opstarten (begin werkdag)	17
5.2 Tappen softijs	19
5.3 Tappen milkshake	20
5.4 Afsluiten (einde werkdag)	20
Afsluiten & standby	21
Afsluiten & pasteuriseren	22
5.5 Noodstop	23
5.6 Aan/uitschakelen	23
5.7 Instellingen wijzigen	24
Viscositeit aanpassen	24
Milkshakedikte aanpassen	24
Siroophoeveelheid aanpassen	25

6	Storingen	26
6.1	Meldingen op de display	26
6.2	Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine	27
	Hoe controleer ik of de mixpomp geen storing veroorzaakt	27
	Wat te doen bij een slap of nat en waterig ijsje	27
	Wat te doen bij schrapen, ploffen of de melding LO op de display	28
6.3	Storingstabel	28
7	Onderhoud	30
7.1	Veiligheidsvoorschriften	30
7.2	Algemene aanwijzingen	30
	Benodigdheden	31
	Preventief onderhoud	31
	Reinigen en desinfecteren	32
	Ontkalken	33
7.3	(De)montage, reiniging en desinfectie van de machine	33
	Werkwijze	33
	Ontdooien en leegtappen cilinder (links en rechts)	34
	Verwijderen mixpomp en roerwerk mixtank (links en rechts)	35
	Leegtappen mixtank (links en rechts)	35
	Reinigen mixtank en cilinder (links en rechts)	36
	Ontkalken machine (links en rechts)	38
	Verwijderen combikop	39
	Demonteren, reinigen en desinfecteren combikop	40
	(De)montage, reinigen en desinfecteren shakemotor	41
	Monteren combikop	42
	(De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder (links en rechts)	43
	Montage combikop	44
	Desinfecteren machine (links en rechts)	46
	(De)montage, reinigen en desinfecteren mixpomp (links en rechts)	47
	Opstarten machine (links en rechts)	50
	Reinigen en spoelen siroopkop en siroopslangen	52
7.4	Jaarlijks onderhoud	55
8	Transport en opslag	56
8.1	Transport	56
8.2	Opslag	56
9	Afdanken	57
9.1	Milieu-aspecten	57
Bijlage 1	Specificaties	59
Bijlage 2	Reserve-onderdelen	60
B2.1	Combi kop, siroopkop en cilinder-roerwerk	60
B2.2	Mixpomp (2x)	62
B2.3	Shakemotor en APM-sensor	64
Bijlage 3	EG-verklaring	65

1 Inleiding

1.1 Doel

Deze gebruikshandleiding is bedoeld om de gebruiker van informatie te voorzien met betrekking tot het gebruik en onderhoud van de NA 6468 Combi APM.



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

1.2 Fabrikant

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



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

1.3 Machine-identificatie

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



NISSEI FREEZER

Hermetically sealed system contains fluorinated greenhouse gases.

MODEL	NA6468WEG	R404A charge	2 x 730 Gram
SERIAL NR.	C8170001	GWP	3922
POWER 50 Hz	400 V ; 3 Phase	CO ₂ equivalent	5,726 Ton
Dasher motor	2 x 550 W	Test pressures:	
Compressor	2 x 1100 W	High side	2.1 MPa
Consumption	2 x 3.6 A	Low side	1.5 MPa

MANUFACTURER :

NISSEI COMPANY LTD

2-11 3-CHOME HAGINOSHU,
TAKATSUKI-SHI, OSAKA-FU,
569-0093 JAPAN

IMPORTER E.U. :

WIN EQUIPMENT B.V.

De KRONKELS 31
3752LM BUNSCHOTEN
the NETHERLANDS



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

1.4 Garantie

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

1.5 Toebehoren

De volgende zaken worden met de machine meegeleverd:

- Gebruikshandleiding
- Pasteuriseerdop
- O-ringwipper
- Inbusschroevendraaiers (2x)
- Zuigertrekker
- Reinigingsborstel, smal en breed
- Tube smeermiddel (Petrogel)
- Spuitflacon desinfectiemiddel
- Vervangingsset O-ringen
- Setje zekeringen
- Setje nozzles

1.6 Aansprakelijkheid

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

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

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

1.7 Copyright

Copyright © 2018 Win Equipment B.V.

Alle rechten voorbehouden.

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

2 Veiligheid

2.1 Symbolen in dit boek

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



Wees voorzichtig:

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



Aandachtspunt of suggestie om taken of handelingen makkelijker uit te voeren.



Doorlezen van hetgeen aangegeven wordt is belangrijk.



Wachten voordat met de volgende handeling verder kan worden gegaan.

2.2 Noodstop

Bij gevaar voor mens of machine moet direct de noodstopknop worden ingedrukt.

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

De werking van de noodstopknop staat beschreven in hoofdstuk 5.5 - 'Noodstop'.



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



Personen die de machine bedienen, moeten op de hoogte zijn van de werking en de plaats van de noodstopknop.

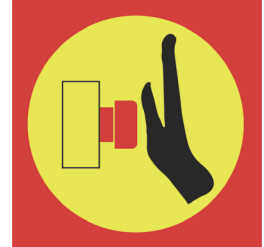


2.3 Veiligheidssymbolen op de machine

Op de machine zijn de volgende veiligheidssymbolen aangebracht:

Plaats noodstopknop.

Dit pictogram is aan de linkervoorzijde van de machine bij de noodstopknop aangebracht.



Gevaar voor beknelling van de hand.

Dit pictogram is aan de bovenzijde van de machine naast de mixtank aangebracht.



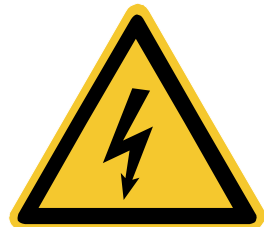
Niet afspuiten met water.

Dit pictogram is aan de achterzijde van de machine bij de ventilatiesleuven aangebracht.



Gevaar voor elektrische spanning.

Dit pictogram is binnen de omkasting aangebracht.



2.4 Veiligheidsvoorschriften

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

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

- Sluit de machine aan in overeenstemming met de fundamentele veiligheids- en gezondheidseisen van de betreffende Europese richtlijnen.
- Pas op met loshangende kleding en haren.
- Houd uw handen uit de buurt van gevaarlijke zones.
- Zet nooit spanning op de machine als er personen met de machine in aanraking zijn.
- Neem vóórdat u onderhoudswerkzaamheden aan de machine uitvoert, de stekker uit het stopcontact.
- Defecte veiligheidsvoorzieningen moeten vervangen worden voordat de machine in bedrijf wordt gesteld.
- De machine dient te worden onderhouden volgens de voorschriften van hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 30.
- Het is niet toegestaan aanpassingen aan de machine door te voeren zonder voorafgaande toestemming van de fabrikant.
- De correcte werking van de veiligheidsvoorzieningen van de machine dient wekelijks te worden gecontroleerd.
- Verwijder nooit de beplating van de machine. Er zijn geen onderdelen die u zelf kunt vervangen of afstellen.
- Verwijder of bedek de labels op de machine niet.



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

2.5 Bediening en onderhoud

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

2.6 Hygiëne

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

- **Reinig en desinfecteer** de machine minimaal volgens de richtlijnen van de hygiëncode ijsbereiding, echter minimaal 1 maal per 6 weken.
- **Ontkalk** de machine iedere 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.
- **Gebruik** van de aanbevolen reinigings-, desinfectie- en ontkalkingsmiddelen zorgt voor een optimaal resultaat.
- **Gebruik** alleen de voorgeschreven smeermiddelen.



Reinig en desinfecteer altijd beide zijden van de machine tegelijk.



Een goede hygiëne zorgt voor beter ijs en tevreden klanten.



De gebruiker blijft altijd zelf verantwoordelijk voor een goede hygiëne.

2.7 Opslag

Om vorstschade aan de machine te voorkomen moet de machine als deze niet gebruikt wordt, altijd worden opgeslagen bij een temperatuur tussen 4°C en 50°C.



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

3 Installatie



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

3.1 Inleiding

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



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

3.2 Plaatsingsruimte

- Plaats de machine NIET buiten.
- Plaats de machine op een stevige, vlakke ondergrond.
(Om trillingen en lawaai te voorkomen.)
- Houd aan de achterzijde 30 cm en aan de zijkanten 50 cm vrij voor ventilatie.
- Plaats de machine niet in direct zonlicht (ook niet achter glas) of dicht bij een warmtebron (bijv. radiator of frituuroven).
- Plaats de machine in een ruimte met een temperatuur tussen de +5°C en +35°C.

3.3 Aansluiten elektrisch

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



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

3.4 Aansluiten koelwater

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



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

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



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



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

3.5 Afstellen zwenkwielen

De zwenkwielen onder de machine zijn in hoogte verstelbaar.



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

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



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

3. Zet de voorste zwenkwielen op de rem.



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

4 Machinebeschrijving

4.1 Functie en producten

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

4.2 Machineoverzicht

1. Bedieningspaneel 1
2. Bedieningspaneel 2
3. Bedieningspaneel 3
4. Noodstopknop
5. Refresh-knop 1
6. Refresh-knop 2
7. Combikop
8. Mixtanks
9. Siroopcompartiment



Bedieningspaneel 1 is voor de linker vriescilinder, bedieningspaneel 3 is voor de rechter vriescilinder.



Refresh knop 1 is voor de linker vriescilinder, refresh knop 2 is voor de rechter vriescilinder.



De machine heeft 2 mixtanks, voor 2 verschillende smaken softijs. De smaak in de rechter mixtank wordt tevens gebruikt voor de milkshakes.



Bedieningspaneel 1 & 3

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



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



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

Bedieningspaneel 2

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



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



Buffetbediening (optioneel)

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

De buffetknop voorkomt dat klanten de machine onbedoeld bedienen.



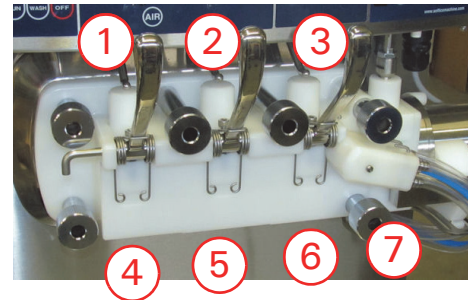
Combikop

Aan de bovenzijde van de combikop zitten de:

1. Taphendel softijs smaak 1
2. Taphendel softijs gemixte smaak 1&2
3. Taphendel softijs smaak 2

Aan de onderzijde van de combikop bevinden zich:

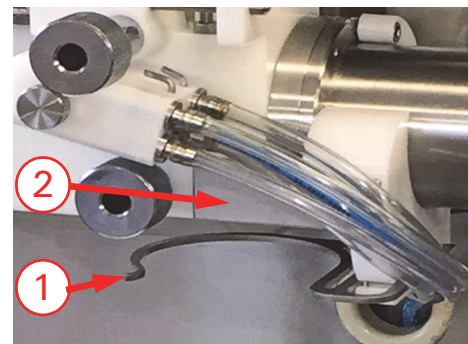
4. Tapopening softijs smaak 1
5. Tapopening softijs gemixte smaak 1&2
6. Tapopening softijs smaak 2
7. Tapopening milkshake



Auto Portion Milkshake

Met de Auto Portion Milkshake kunt u een milkshake beker automatisch vullen.

1. Bekerhouder (roestvaststaal)
2. APM sensor

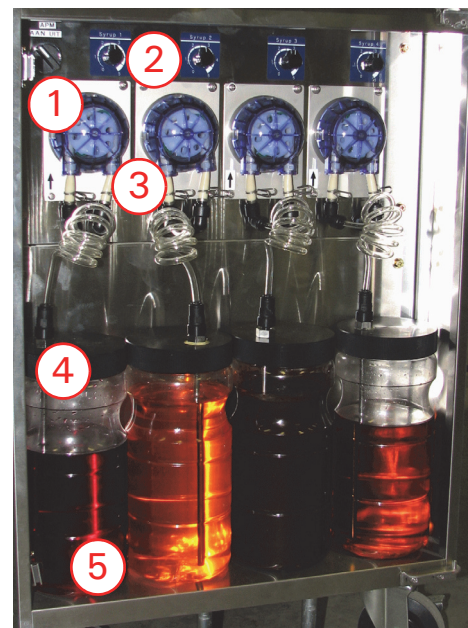


Siroopcompartiment

1. Aan/uit schakelaar APM

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

2. Smaakregelknop
3. Sirooppomp
4. Sirooptankdeksel
5. Sirooptank



Mixtank (2x)

1. Mixpomp
2. Roerwerk mixtank
3. Luchtslangen



5 Bediening

5.1 Opstarten (begin werkdag)

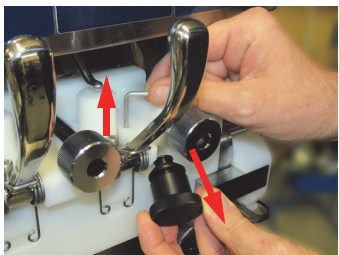
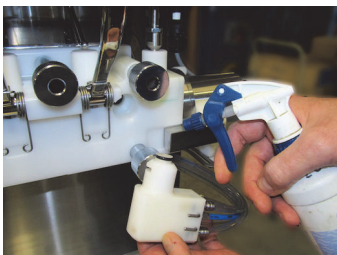
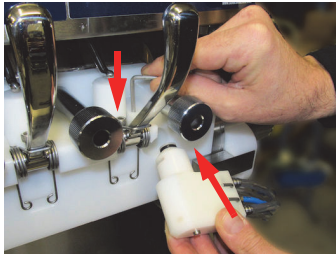


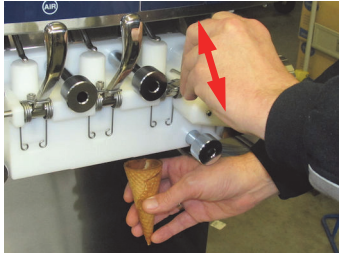
Let op, voer de opstartprocedure voor beide vriescilinders na elkaar uit!



Controleer eerst of de machine op 'STANDBY' staat, is dit niet het geval dan de temperatuur van de mix in de mixtank meten.

- Bij een temperatuur hoger dan 7°C de machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. (zie hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 30)
- Bij een temperatuur lager dan 7°C de machine voor gebruik eerst pasteuriseren.

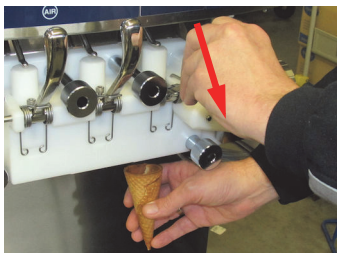
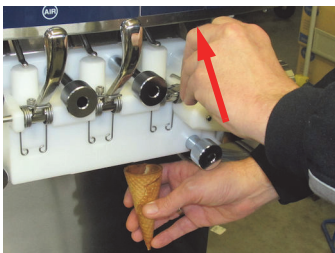
		
1. Controleer of de machine op 'STANDBY' staat. Is dit niet het geval dan de temperatuur van de mix in de mixtank meten. - Bij een temperatuur hoger dan 7°C de machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. (zie hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 30) - Bij een temperatuur lager dan 7°C de machine voor gebruik eerst pasteuriseren.	2. Verwijder de pasteuriseerdop.	3. Reinig de siroopkop en het gat in de combikop en desinfecteer met alcohol spray 80%.
		
4. Plaats de siroopkop terug.	5. Druk op 'OFF'.	6. Druk op 'WASH'.

 10 min		
7. Wacht 10 minuten.	8. Druk op 'OFF'.	9. Druk op 'RUN'.
		
10. Wacht totdat er 2 streepjes in de linker display verschijnen.	11. Tap één of twee ijsjes uit de 3 tapopeningen, proef deze en gooi deze weg.	12. Tap één beker milkshake, proef deze en gooi deze weg.



Het opstarten van de machine na het schoonmaken wordt in hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 30 beschreven.

5.2 Tappen softijs

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

Hieronder enkele tips voor het tappen van goed softijs:

- Als er enkele minuten geen ijs is getapt, eerst de refresh-knop kort indrukken, daarna pas ijs tappen.
- Een goede balans tussen lucht en ijsmix in de cilinder bevordert de kwaliteit van het softijs.
- Tap softijs met beleid en met een rustige, constante tapsnelheid.
- Tap geen grote hoeveelheden softijs aaneengesloten.
- Geef de machine tijdig de gelegenheid om de viscositeit van het softijs weer op peil te brengen.

5.3 Tappen milkshake

		
1. Hang een beker in de taphouder.	2. Kies de gewenste smaak. De beker vult zich nu automatisch met milkshake.	



Druk op één van de smaakkeuzetetsen om het tappen van een milkshake te stoppen.

Hieronder enkele tips voor het tappen van een goede milkshake:

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

5.4 Afsluiten (einde werkdag)

Er is de keuze tussen:

- Afsluiten & standby.
- Afsluiten & pasteuriseren.

De hygiëncode ijsbereiding geeft de volgende richtlijnen voor pasteuriseren:

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

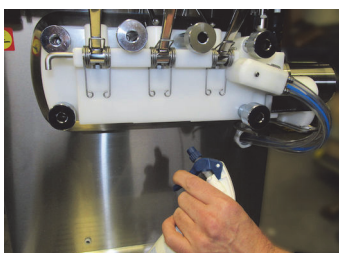
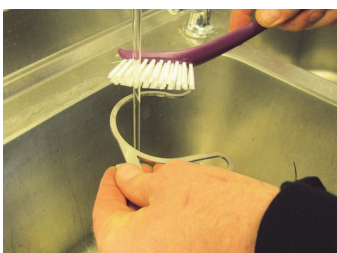
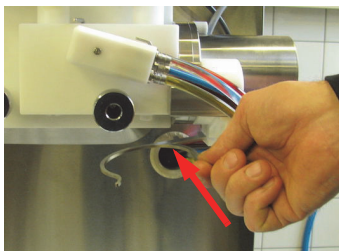


Win Equipment B.V. adviseert u bovenstaande richtlijnen te volgen.

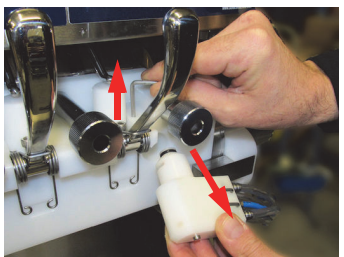
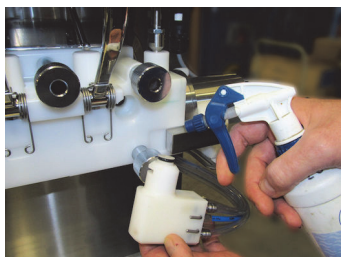
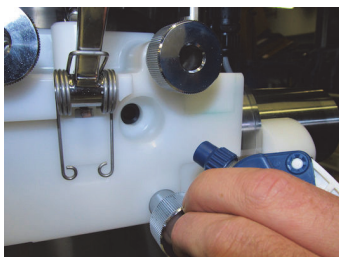
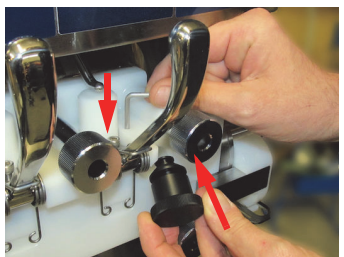
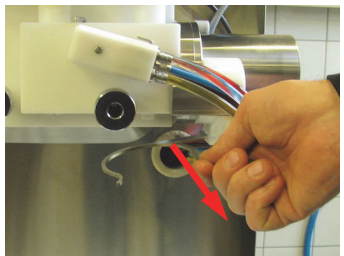
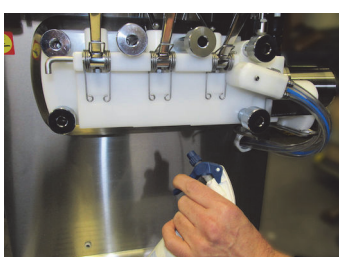
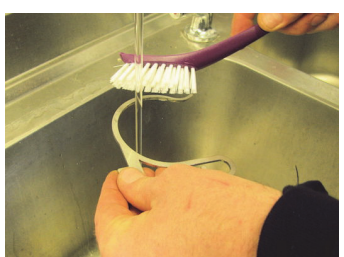
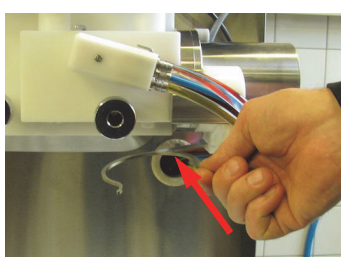


Pasteuriseer altijd beide zijden van de machine tegelijk.

5.4.1 Afsluiten & standby

		
1. Druk op 'OFF'.	2. Druk op 'STANDBY'.	3. Verwijder de bekerhouder.
		
4. Reinig de combikop en machine met een afwasborstel en een schone doek (bij voorkeur met papier).	5. Desinfecteer de ijskop met alkoholspray 80%.	6. Reinig de bekerhouder.
		
7. Plaats de bekerhouder terug.		

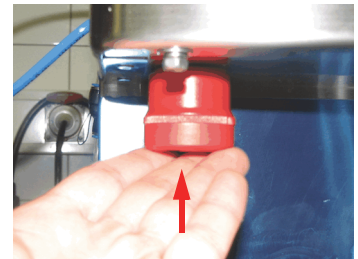
5.4.2 Afsluiten & pasteuriseren

		
1. Verwijder de siroopkop uit de combikop.	2. Reinig de siroopkop met een schone doek (bij voorkeur met papier).	3. Desinfecteer de siroopkop met alcohol-spray 80%.
		
4. Reinig het gat in de combikop en desinfecteer het gat en de pasteuriseerdop met alcohol-spray 80%.	5. Plaats de pasteuriseerdop in de combikop.	6. Druk op 'OFF'.
		
7. Druk op 'PASTEURISING'. De ijsmix wordt nu gepasteuriseerd, daarna schakelt de machine in 'stand by' stand.	8. Verwijder de bekerhouder.	9. Reinig de combikop en machine met een afwasborsten en een schone doek (bij voorkeur met papier).
		
10. Desinfecteer de gehele combikop met alcohol-spray 80%.	11. Reinig de bekerhouder.	12. Plaats de bekerhouder terug.

5.5 Noodstop

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

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



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

Om de noodstop te resetten:

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



Controleer eerst waarom de noodstopknop is ingedrukt. Los eerst het probleem op.

5.6 Aan/uitschakelen

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

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

Om de machine aan te zetten:

1. **Steek** de stekker in het stopcontact.
2. **Reset** de noodstop.



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

5.7 Instellingen wijzigen

5.7.1 Viscositeit aanpassen



Deze functie alleen uitvoeren tijdens 'RUN'.

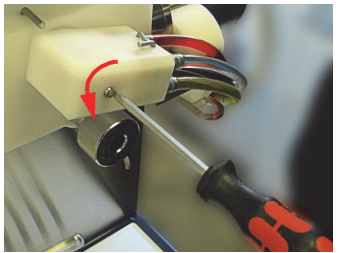
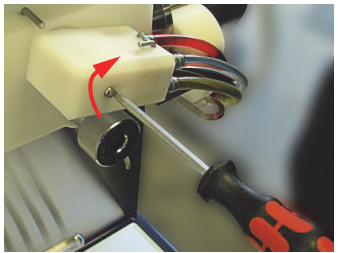
De viscositeit kan in stappen van een half worden aangepast. Op de display wordt dit aangegeven met een . (punt) achter het laatste cijfer.

Bijvoorbeeld 1.6. is een half meer dan 1.6

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

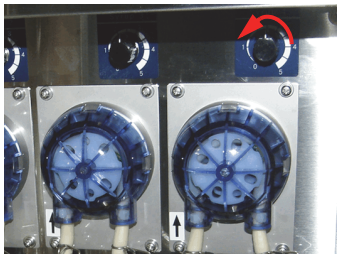
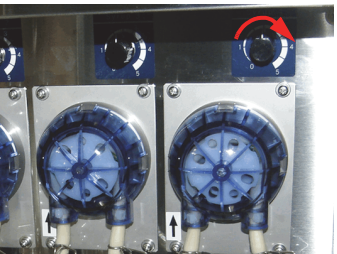
5.7.2 Milkshakedikte aanpassen

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

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

5.7.3 Siroophoeveelheid aanpassen

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

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

6 Storingen



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

Technische dienst

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

6.1 Meldingen op de display

Op de display kunnen de volgende meldingen verschijnen:

Melding	Probleem
E02	Overbelasting van de koelcompressor.
E03	Machine krijgt geen koelwater of koelwater wordt niet afgevoerd.
E04	Overbelasting van de roerwerkmotor.
E05	Temperatuur stijgt niet tijdens het pasteuriseren.
E06	Temperatuur in de cilinder te hoog tijdens pasteuriseren.
E07	Temperatuur in de mixtank te hoog tijdens pasteuriseren.
E08	Temperatuur in de cilinder te hoog tijdens ontdooien.
E09	Oververhitting van de koelcompressor.
E10	Microswitch van de tapstift blijft bediend. Tapstift geheel sluiten met de taphendel.
E11	Meetfout temperatuur voeler H in cilinder.
E12	Meetfout temperatuur voeler F in cilinder.
E13	Meetfout temperatuur voeler G.
LO	Balans in cilinder verstoord, zie storingstabel voor oplossingen.

Resetten errormelding

Om een errormelding te resetten: schakel de machine uit met de noodstopknop, wacht 10 seconden en schakel de machine weer in (zie paragraaf 5.5 op pagina 23).



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

6.2 Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine

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

6.2.1 Hoe controleer ik of de mixpomp geen storing veroorzaakt

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

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

Indien één van deze twee punten niet het geval is dan dient u de mixpomp uit de machine te halen en deze te reinigen (zie paragraaf 7.3.14). Nadat u de mixpomp heeft teruggeplaatst in de machine dient u eerst 20 tot 25 ijsjes te tappen voordat u het resultaat kunt beoordelen.

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

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

1. Meet de temperatuur van uw ijsje. Indien deze hoger is dan -5°C dan moet u de viscositeit een half punt verhogen (zie paragraaf 5.7.1).
2. Indien de temperatuur van het ijsje lager is dan -5°C controleer dan eerst of het gaatje van de nozzle op de nozzlebuis niet verstopt is. Indien dit het geval is maakt u de nozzle grondig schoon en plaatst vervolgens de nozzle terug op de nozzlebuis. De lucht/ijsmix-balans zal zich vervolgens weer herstellen en na het tappen van 20 tot 25 ijsjes zal de kwaliteit van het ijsje verbeteren.

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

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

De lucht/ijsmix-balans zal hierna vanzelf verbeteren en na het tappen van 20 tot 25 ijsjes zal de kwaliteit van het ijsje verbeteren. Indien u na het tappen van 20 tot 25 ijsjes geen verbetering ziet, plaatst u de nozzle met het eerstvolgende hogere nummer. Herhaal dit proces net zolang totdat u een droog en stevig ijsje tapt.

6.2.3 Wat te doen bij schrapen, ploffen of de melding LO op de display

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

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

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

6.3 Storingstabel

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De melding LO verschijnt op het rechter en / of linker bedieningspaneel.	Teveel lucht in de cilinder.	Zie paragraaf 6.2 'Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine'.
Het lampje 'AIR' knippert.	Te lage druk in de cilinder, de mixpomp werkt niet goed.	Cilinder drukloos maken. mixpomp verwijderen, reinigen en desinfecteren. Mixpomp terugplaatsen en cilinder op druk brengen en opstarten.
De machine reageert niet en er branden geen lampjes.	De noodstopknop is ingedrukt.	De noodstop resetten, door deze te draaien.
	Zekering(en) in meterkast is(zijn) defect.	Zekering(en) in de meterkast vervangen.
	Fase beveiligingsrelais is bekrachtigd.	Fase aansluitingen in de meterkast zijn niet correct.
Schrapen en ploffen.	Teveel lucht in de cilinder.	Zie paragraaf 6.2 'Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine'.
Het ijs is te zacht. (Te hoge verkoop is niet de oorzaak.)	Te weinig lucht in het ijs. (Lange tijd weinig verkoop is niet de oorzaak.)	Zie paragraaf 6.2 'Hoe haal ik optimaal rendement uit de machine'.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De machine trilt abnormaal.	De stroomvoorziening is verstoord of de aandrijfriem(en) is (zijn) defect.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
Er lekt ijs achter de combikop door.	De onderdelen zijn niet juist gemonteerd (kopmoeren zitten los).	De onderdelen goed monteren en de machine opnieuw opstarten.
	Kopring is versleten	Controleren en zonodig vervangen.
Milkshake wordt niet gemengd.	Zwarte stekker is onjuist gemonteerd.	Controleer de stekker. Voel aan het motorhuis of de motor wel draait.
	De zekering van de shakemotor is kapot.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
De sirooppompen draaien niet.	Zekering kapot, draadbreek of ander defect.	Neem contact op met Win Equipment B.V.
De 'STAND BY' lamp brandt niet na het pasteuriseren. De machine moet  aangeven na het pasteuriseren.	Roerwerk mixtank werkt niet (foutmelding EO5).	Controleren of roerwerk draait (deze moet elke 3 tot 4 minuten even draaien). Zo niet, neem contact op met Win Equipment B.V.
	Deksel van mixtank sluit niet goed af (warmteverlies) (foutmelding EO5).	Deksel van de mixtank goed plaatsen.
	De 'OFF' lamp brandt. Er was een stroomstoring welke de hele machine heeft uitgeschakeld.	Controleren of de ijsmix bedorven is. Zo ja, machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. Zo nee, machine voor gebruik pasteuriseren.
Er druppelt vuil uit het gaatje aan de onderzijde van de shakemotor.	De afdichting in de shakemotor is versleten.	Neem zo snel mogelijk contact op met Win Equipment B.V. Milkshakes blijven tappen kan de shake-motor onherstelbaar beschadigen!

7 Onderhoud

7.1 Veiligheidsvoorschriften

- **Reinig en desinfecteer** de machine minimaal volgens de richtlijnen van de hygiëncode ijsbereiding, echter minimaal 1 maal per 6 weken.
- **Ontkalk** de machine iedere 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.
- **Gebruik** altijd de aanbevolen reinigings-, desinfectie- en ontkalkingsmiddelen voor een optimaal resultaat.
- **Gebruik** alleen de voorgeschreven smeermiddelen.



Alleen getraind personeel mag onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.



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

7.2 Algemene aanwijzingen

De machine moet minimaal 1 keer in de 6 weken gereinigd en gedesinfecteerd worden. De tijd die hiervoor nodig is bedraagt 2,5 á 3 uur. Hieronder volgen enkele algemene aanwijzingen voor het op de juiste wijze uitvoeren van het reinigen en desinfecteren van de machine.



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



Reinig en desinfecteer altijd beide zijden van de machine tegelijk.

7.2.1 Benodigdheden

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

- Emmers en borstels
- Theedoek of keukenpapier
- Reinigingsmiddel (aanbevolen: Nissei Cip Clean)
- Desinfectiemiddel (aanbevolen: Nissei Algides)
- O-ringwipper en zuiger trekker
- Inbusschroevendraaier
- Alcohol-spray 80%
- Smeermiddel (Petrogel)



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

Elke 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling:

- Ontkalkingsmiddel (aanbevolen: Nissei Descaler)



7.2.2 Preventief onderhoud

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

De volgende onderdelen moeten worden gecontroleerd:

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



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



Vervang altijd alle O-ringen tegelijkertijd.



O-ringen kunnen alleen als een complete set worden besteld, zie voor het artikelnummer bijlage 2 - 'Reserve-onderdelen' op pagina 60.

7.2.3 Reinigen en desinfecteren

Geadviseerd wordt om het onderstaande reinigingsmiddel en desinfectiemiddel te gebruiken:

- Reinigingsmiddel: Nissei Cip Clean
- Desinfectiemiddel: Nissei Algides

Voor het reinigen en desinfecteren van alle onderdelen geldt:

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



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

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

Reinigungsoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 100 ml Nissei Cip Clean en 10 liter warm water.



Gebruik tijdens het reinigen regelmatig een nieuwe reinigungsoplossing.

Desinfectieoplossing

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



Gebruik tijdens het desinfecteren regelmatig een nieuwe desinfectieoplossing.

7.2.4 Ontkalken

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

- Ontkalkingsmiddel: Nissei Descaler



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

Ontkalkingsoplossing

- **M**aak in een schone emmer een oplossing van 1 liter Nissei Descaler en 10 liter koud water.

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



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

7.3.1 Werkwijze

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

1. Ontdooien en leegtappen cilinder (links en rechts).
2. Verwijderen mixpomp en roerwerk mixtank (links en rechts).
3. Leegtappen mixtank (links en rechts).
4. Reinigen mixtank en cilinder (links en rechts).
5. Ontkalken machine (iedere 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar).
6. Verwijderen combikop.
7. (De)montage, reinigen en desinfecteren combikop.
8. (De)montage shakemotor.
9. (De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder (links en rechts).
10. Plaatsen combikop.
11. Desinfecteren machine (links en rechts).
12. Reinigen, spoelen en desinfecteren mixpomp onderdelen (links en rechts).
13. Machine opstarten (links en rechts).
14. Reinigen en spoelen siroopkop en siroopslangen.

7.3.2 Ontdooien en leegtappen cilinder (links en rechts)



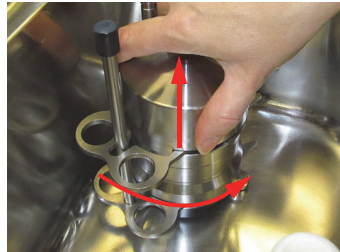
Oude ijsmix weggooien, NIET hergebruiken!

		 10 min
1. Druk op 'OFF'.	2. Druk op 'PASTEURISING'.	3. Wacht 10 minuten.
		 10 sec
4. Druk op 'OFF'.	5. Druk de 'noodstop' in.	6. Wacht 10 seconden.
		
7. Reset de noodstop.	8. Tap de ijsmix uit de cilinder. Tappen totdat er geen druk meer achter de ijsmix zit.	

7.3.3 Verwijderen mixpomp en roerwerk mixtank (links en rechts)



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

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

7.3.4 Leegtappen mixtank (links en rechts)



Oude ijsmix weggooien, NIET hergebruiken!

		
1. Druk op 'WASH'.	2. Tap alle ijsmix uit de machine.	3. Druk op 'OFF'.

7.3.5 Reinigen mixtank en cilinder (links en rechts)

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

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



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

7.3.6 Ontkalken machine (links en rechts)



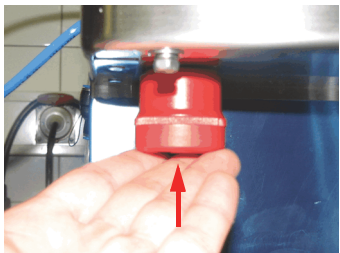
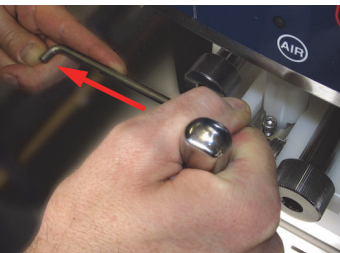
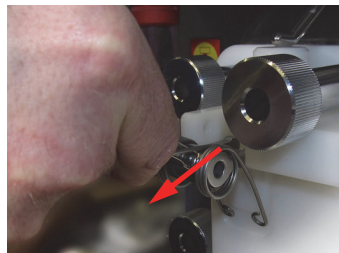
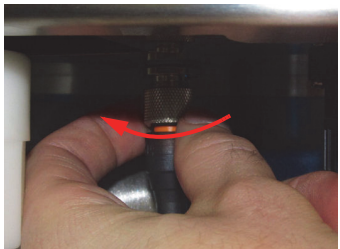
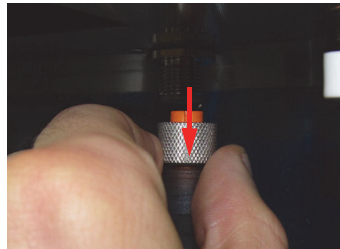
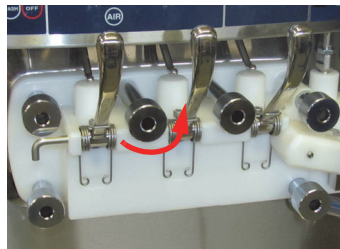
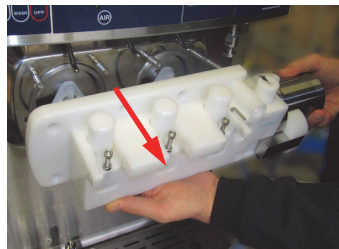
Ontkalk de machine iedere 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt, afhankelijk van de vervuiling, echter minimaal 2 keer per jaar.



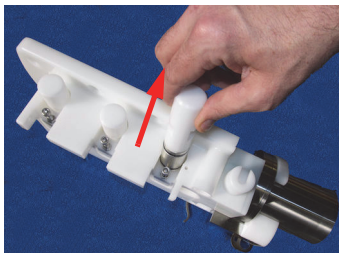
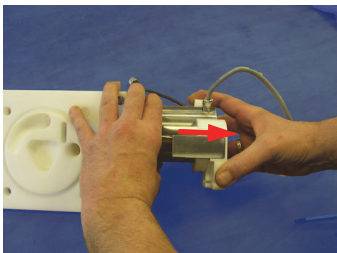
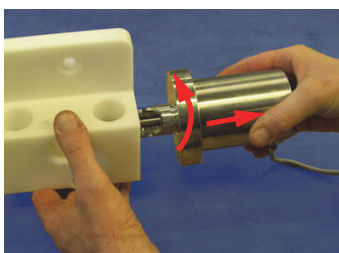
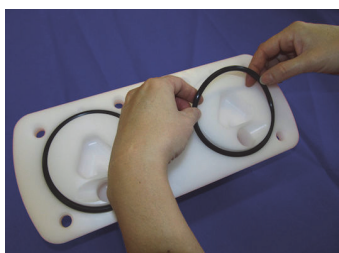
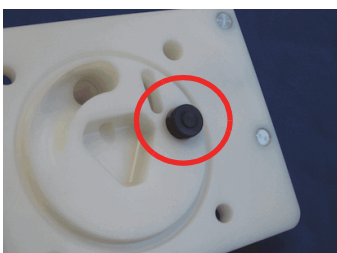
Leg de gereinigde roestvrijstalen onderdelen van de mixpomp los in de mixtank, zodat deze ook ontkalkt worden.

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

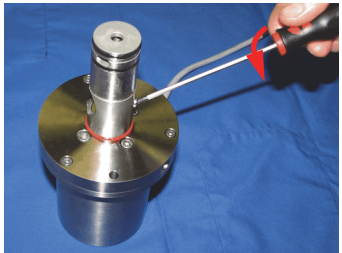
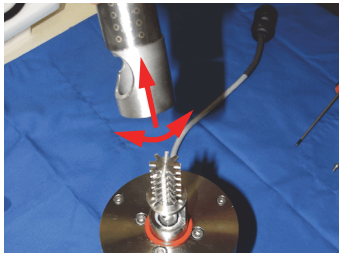
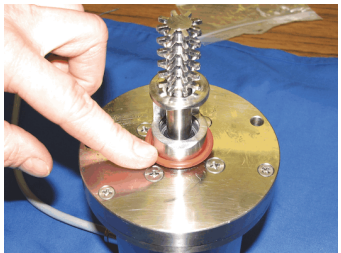
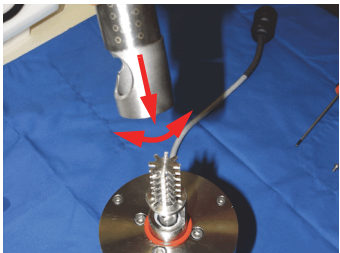
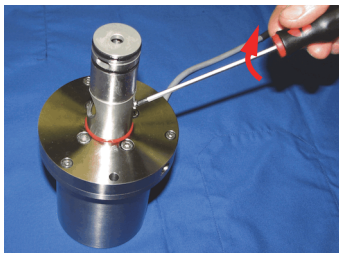
7.3.7 Verwijderen combikop

		
1. Druk de noodstop-knop in om de machine uit te schakelen.	2. Verwijder de borgpen van de taphendels. (Let op! Verwijder de taphendels 1 voor 1. De taphendels goed vasthouden tijdens het verwijderen.)	3. Verwijder de taphendel.
		
4. Draai de stekker van de APM los.	5. Trek de stekker van de APM recht naar beneden los.	6. Draai de stekker van de shakemotor los.
		
7. Trek de stekker van de shakemotor recht naar beneden los.	8. Draai de 6 bouten los.	9. Neem de ijskop los van de machine.

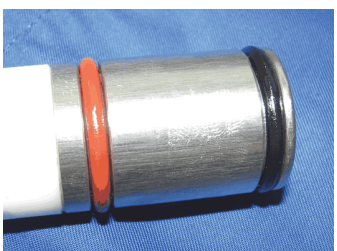
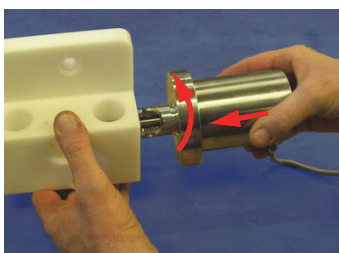
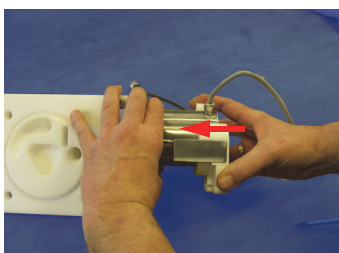
7.3.8 Demonteren, reinigen en desinfecteren combikop

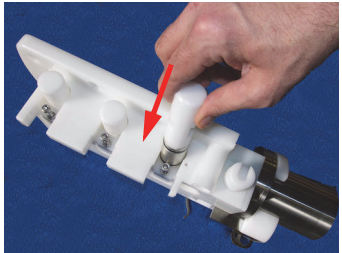
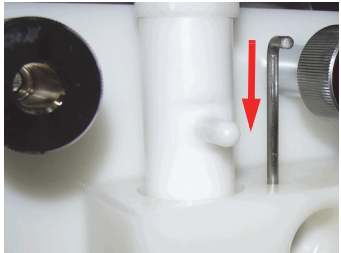
		
1. Haal de 4 tapstiften uit de combikop.	2. Draai de inbusbouten los.	3. Verwijder de APM van de shakemotor.
		
4. Trek met een draaiende beweging de shakemotor van de combikop.	5. Verwijder de kopringen aan de achterzijde van de combikop.	6. Duw het terugslagventiel naar achteren uit de combikop.
		
7. Verwijder de O-ringen en H-ring van de tapstiften.	8. Verwijder de ventielslang van het terugslagventiel.	9. Verwijder de 2 O-ringen van het terugslagventiel.
 reinigen en desinfecteren 10. Reinig en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie paragraaf 7.2.3)		 De APM niet onderdompelen in water, maar reinigen met een borstel en (vochtige) doek. Deze raakt anders ernstig beschadigd!

7.3.9 (De)montage, reinigen en desinfecteren shakemotor

		
1. Verwijder de borgschroef.	2. Trek voorzichtig het borstelhuis van de shakemotor.	3. Verwijder de O-ringen van het borstelhuis.
		
4. Verwijder de O-ring van de shakemotor.	5. Reinig en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie paragraaf 7.2.3)	6. Vet de O-ringen in.
		
7. Monteer de O-ringen op het borstelhuis.	8. Monteer de O-ring op de shakemotor.	9. Monteer voorzichtig het borstelhuis op de shakemotor.
	 De shakemotor niet onderdompelen in water, maar reinigen met een borstel en (vochtige) doek. Deze raakt anders ernstig beschadigd!	
10. Breng de borgschroef aan.		

7.3.10 Monteren combikop

		
1. Monteer de ventiel-slang op het terugslagventiel. Deze NIET invetten! worden!	2. Monteer de 2 O-ringen op het terugslagventiel. Deze mogen NIET ingevet worden!	3. Plaats het terugslagventiel in de combikop.
		
4. Vet de O-ringen voor de tapstiften in.	5. Vet de H-ring voor de middelste tapstift in.	6. Vet de groeven voor de O-ringen in.
		
7. Monteer de 2 zwarte O-ringen op de ijs-tapstiften.	8. Monteer de H-ring op de middelste ijs-tapstift.	9. Monteer de O-ringen op de melkshaketapstift. Let op de juiste montage volgorde.
		
10. Monteer met een draaiende beweging de shakemotor in de combikop.	11. Plaats de APM op de shake-motor.	12. Draai de inbusbouten vast.

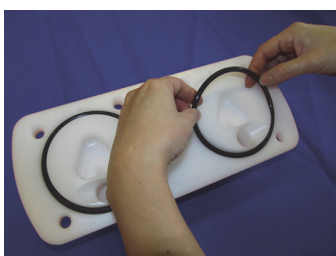
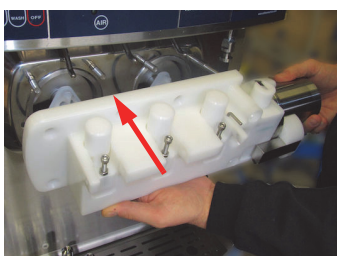
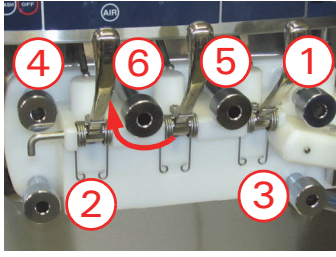
		
13. Monteer de tapstiften in de combikop.	14. Breng de borgpen voor de siroopkop aan.	

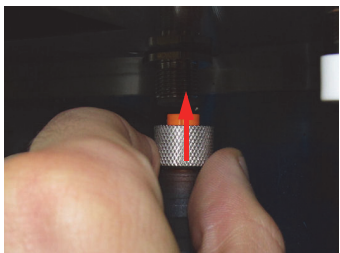
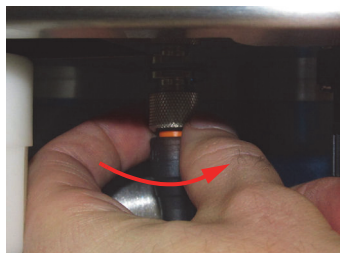
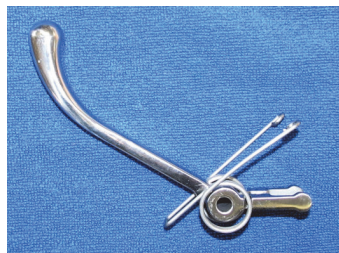
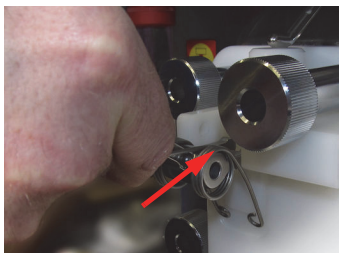
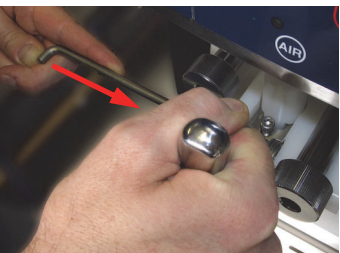
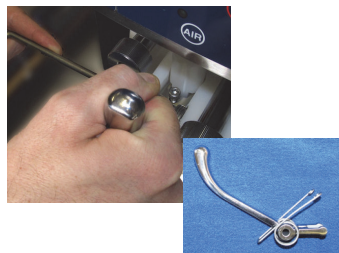
7.3.11 (De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder (links en rechts)

		
1. Neem het roerwerk uit de cilinder.	2. Verwijder de cream-seal van de aandrijfassen achterin de cilinders.	3. Reinig de (buitenzijde) van de cilinder.
		
4. Neem het roerwerk uiteen.	5. Reinig en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie paragraaf 7.2.3)	6. Vet de creamseal in.

		
7. Monteer de creamseal op de aandrijf-as.	8. Zet het roerwerk inelkaar.	9. Plaats het roerwerk in de cilinder.

7.3.12 Montage combikop

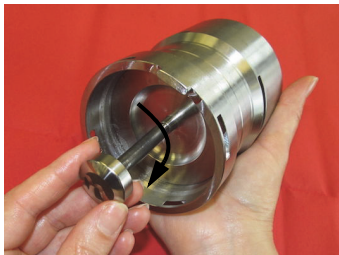
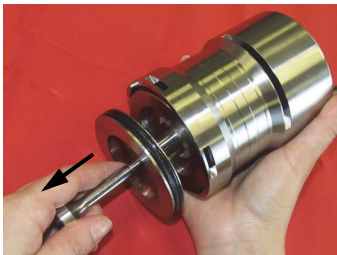
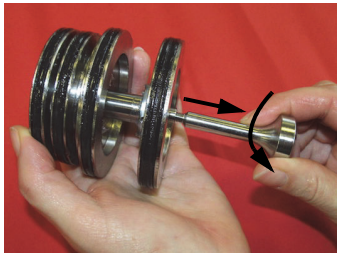
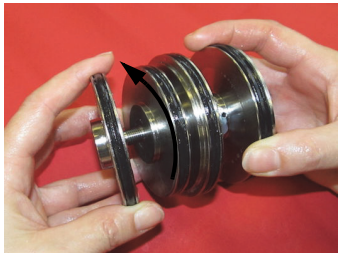
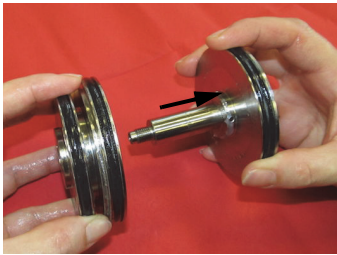
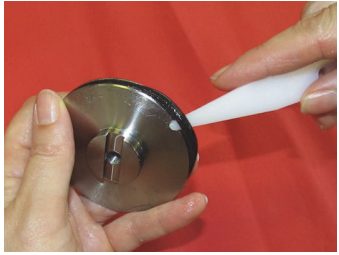
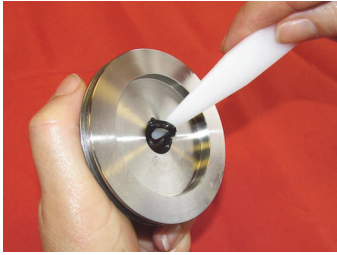
		
1. Breng de kopring aan de achterzijde van de combikop aan. Deze NIET invetten!	2. Plaats de combikop op de machine. (Let op! De pen voor de kopbeveiliging. Deze omhoogduwen en de kop goed voor de cilinder duwen.	3. Zorg ervoor dat de milkshake tapstift goed over de verbinding valt.
		
4. Draai de 6 bouten losjes vast volgens de nummering. Daarna volgens de nummering stevig met de hand vastdraaien.	5. Plaats de stekker van de shakemotor.	6. Draai de stekker van de shakemotor vast.

		
7. Plaats de stekker van de APM.	8. Draai de stekker van de APM vast.	9. Monteer de veer op de taphendel. (Let op! De veer moet gemonteerd zijn zoals op de foto te zien is.)
		
10. Monteer de taphendel in de ijskop. (Let op! De taphendel vasthouden totdat de borgpen is geplaatst.)	11. Breng de borgpen voor de taphendel weer aan. (Let op! De taphendel moet vanzelf weer terugveren naar de gesloten stand.)	12. Herhaal de stappen 10 t/m 12 voor de overige taphendels.

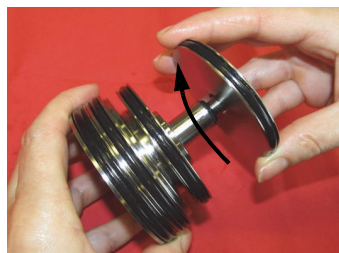
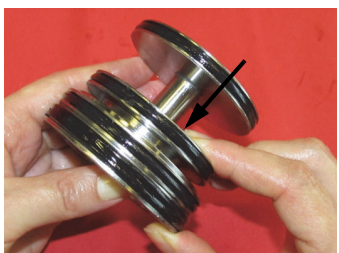
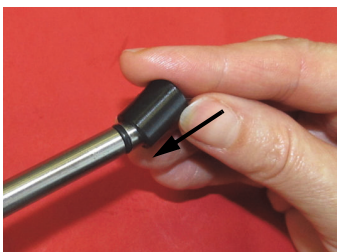
7.3.13 Desinfecteren machine (links en rechts)

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

7.3.14 (De)montage, reinigen en desinfecteren mixpomp (links en rechts)

		
1. Trek de borgpennen uit de pomp.	2. Verwijder de pompvoet van de pomp.	3. Verwijder de nozzlebuis.
		
4. Verwijder de nozzle van de buis.	5. Draai de zuigertrekker in de zuiger.	6. Trek de zuiger uit het pomphuis.
		
7. Verwijder de zuigertrekker.	8. Draai de bovenste schijf los van de as.	9. Schuif de middelste schijf van de as.
		
10. Verwijder de O-ringen van de buitenzijde van de schijven.	11. Verwijder de O-ring van de as.	12. Verwijder de 2 O-ringen aan de binnenzijde van de middelste schijf.

		
13. Verwijder de 3 O-ringen van de pompvoet.	14. Verwijder de ventiel-slang van de pompvoet.	15. Verwijder de mixklep van de pompvoet.
		
16. Reinig en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie paragraaf 7.2.3)	17. Monteer de ventiel-slang op de pompvoet. Deze NIET invetten!	18. Monteer de mixklep op de pompvoet. Deze NIET invetten!
		
19. Monteer de 3 O-ringen op de pompvoet. Deze NIET invetten!	20. Vet alle O-ringen in met Petro-gel.	21. Monteer de dikke O-ring op de onderste schijf.
		
22. Monteer de O-ring op de bovenste schijf.	23. Monteer de O-ringen aan de buitenzijde van de middelste schijf.	24. Monteer de O-ringen aan de binnenzijde van de middelste schijf.

		
25. Monteer de O-ring op de as.	26. Vet de as in.	27. Vet de binnenste O-ringen van de middelste schijf in.
		
28. Schuif de middelste schijf over de as.	29. Draai de bovenste schijf op de as.	30. Vet de O-ringen van de bovenste en onderste schijf nogmaals goed in.
		
31. Schuif de middelste schijf tegen de onderste schijf aan.	32. Monteer de zuiger in het pomp huis. Zuiger zo ver mogelijk in het huis duwen.	33. Monteer de nozzle-buis.
		
34. Monteer de pompvoet op de pomp. Let op dat de nozzle-buis achter de nok valt.	35. Steek de borgpennen door het pomphuis.	36. Monteer de nozzle op de buis.

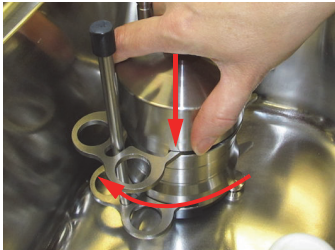


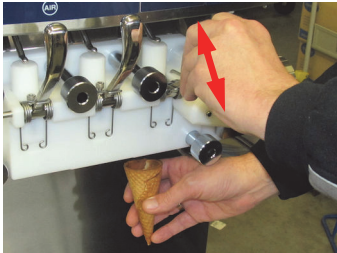
Let op de mixpomp nog niet terug plaatsen in de mixtank. Dit gebeurt pas bij het opstarten.

7.3.15 Opstarten machine (links en rechts)



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

		
1. Reset de noodstop.	2. Druk op 'OFF'.	3. Plaats het roerwerk.
		
4. Vul de mixtank met 1,2 liter ijsmix.	5. Verwijder de luchtslang.	6. Installeer de mixpomp in de mixtank.
		
7. Sluit de luchtslangen aan op de mixpomp.	8. Vul de mixtank met ijsmix.	9. Druk op 'WASH'.
		
10. Duw de zowel de linker als de rechter ijs-taphendel naar beneden totdat er ijsmix uit de ijskop komt en de mixpomp start met pompen.	11. Wacht ongeveer 10 minuten.	12. Druk op 'OFF'.

		
13. Druk op 'RUN'.	14. Wacht totdat er 2 streepjes in de linker display verschijnen.	15. Tap één of twee ijsjes uit de 3 tapopeningen, proef deze en gooi deze weg.
		
16. Tap één beker milkshake, proef deze en gooi deze weg. De machine is nu gereed voor gebruik.		

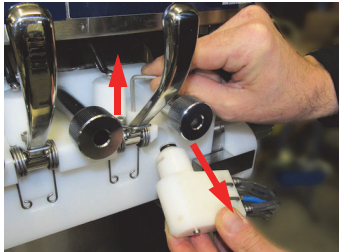
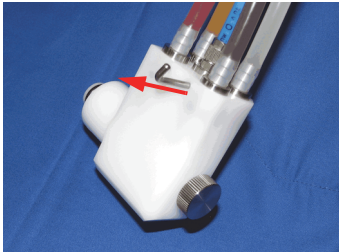
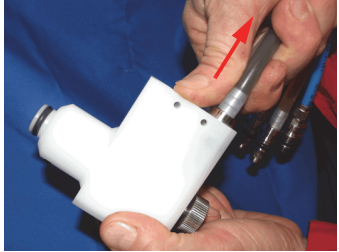
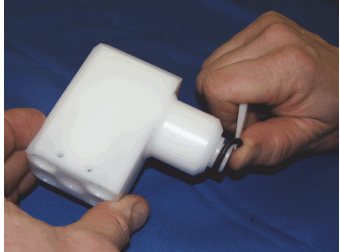
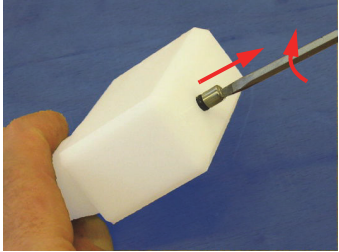
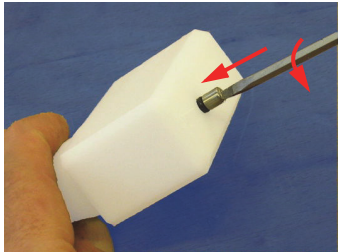


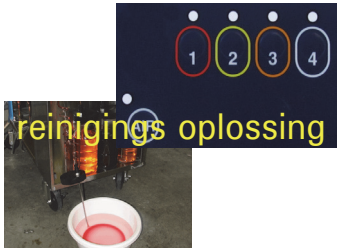
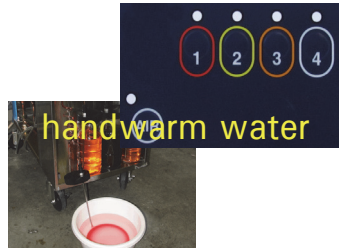
Tijdens het tappen kan er de eerste keren nog wat lucht meekomen. Dit verdwijnt na tappen van enkele ijsjes.

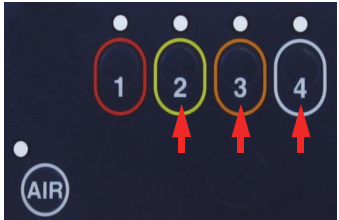
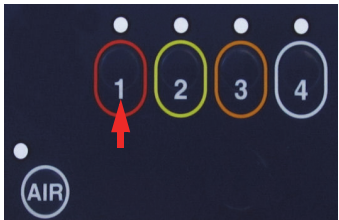
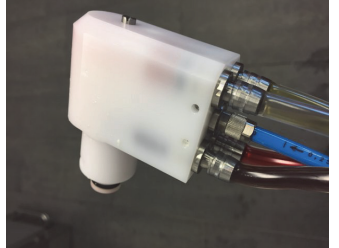
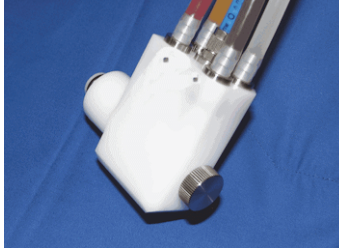
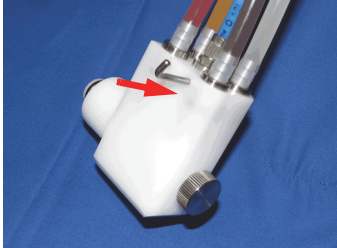
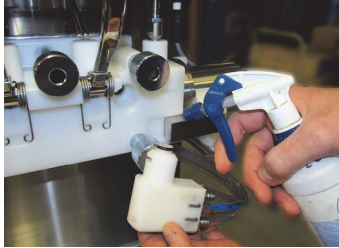
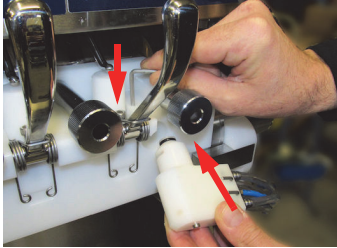
7.3.16 Reinigen en spoelen siroopkop en siroopslangen



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

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

		
10. Hang de siroopslangen in een lege emmer.	11. Draai alle tankdeksels van de sirooptanks.	12. Hang alle buisjes van de tankdeksels in een emmer met heet water.
	 Spoelen gestopt	
13. Druk op '1'.	14. Wacht totdat het doorspoelen is gestopt.	15. Herhaal stap 13 en 14 voor de overige smaken.
	 5 min	
16. Herhaal tweemaal de stappen 12 t/m 15 met reinigings oplossing.	17. Wacht minimaal 5 minuten.	18. Herhaal tweemaal de stappen 12 t/m 15 met handwarm water.
		 Spoelen gestopt
19. Neem de siroopleidingen uit de emmer.	20. Druk op '1'.	21. Wacht totdat het doorspoelen is gestopt.

		
22. Herhaal de stappen 20 en 21 voor de overige smaken.	23. Draai de tankdeksels op de sirooptanks.	24. Druk op '1'.
		
25. Wacht totdat er siroop uit de leiding komt.	26. Druk op '1'.	27. Herhaal stap 24 t/m 26 voor de overige smaken.
		
28. Duw de siroopslangen in de siroopkop waarbij de donkere kleuren het dichtst bij de combikop komen.	29. De blauwe waterslang komt in het midden.	30. Duw de 2 borgpennen in de siroopkop.
		
31. Desinfecteer de siroopkop met alcohol-spray 80%.	32. Desinfecteer het gat in de combikop met alcohol-spray 80%.	33. Plaats de siroopkop in de combikop.

7.4 Jaarlijks onderhoud

Win Equipment B.V. kan de volgende werkzaamheden voor u uitvoeren:

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



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

8 Transport en opslag



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

8.1 Transport

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

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



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

8.2 Opslag

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

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

9 Afdanken

9.1 Milieu-aspecten

Houdt rekening met het volgende:



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



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



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

Bijlage 1 Specificaties

Machine afmetingen	
Hoogte	1500 mm
Breedte	540 mm
Diepte	840 mm
Gewicht	circa 250 kg

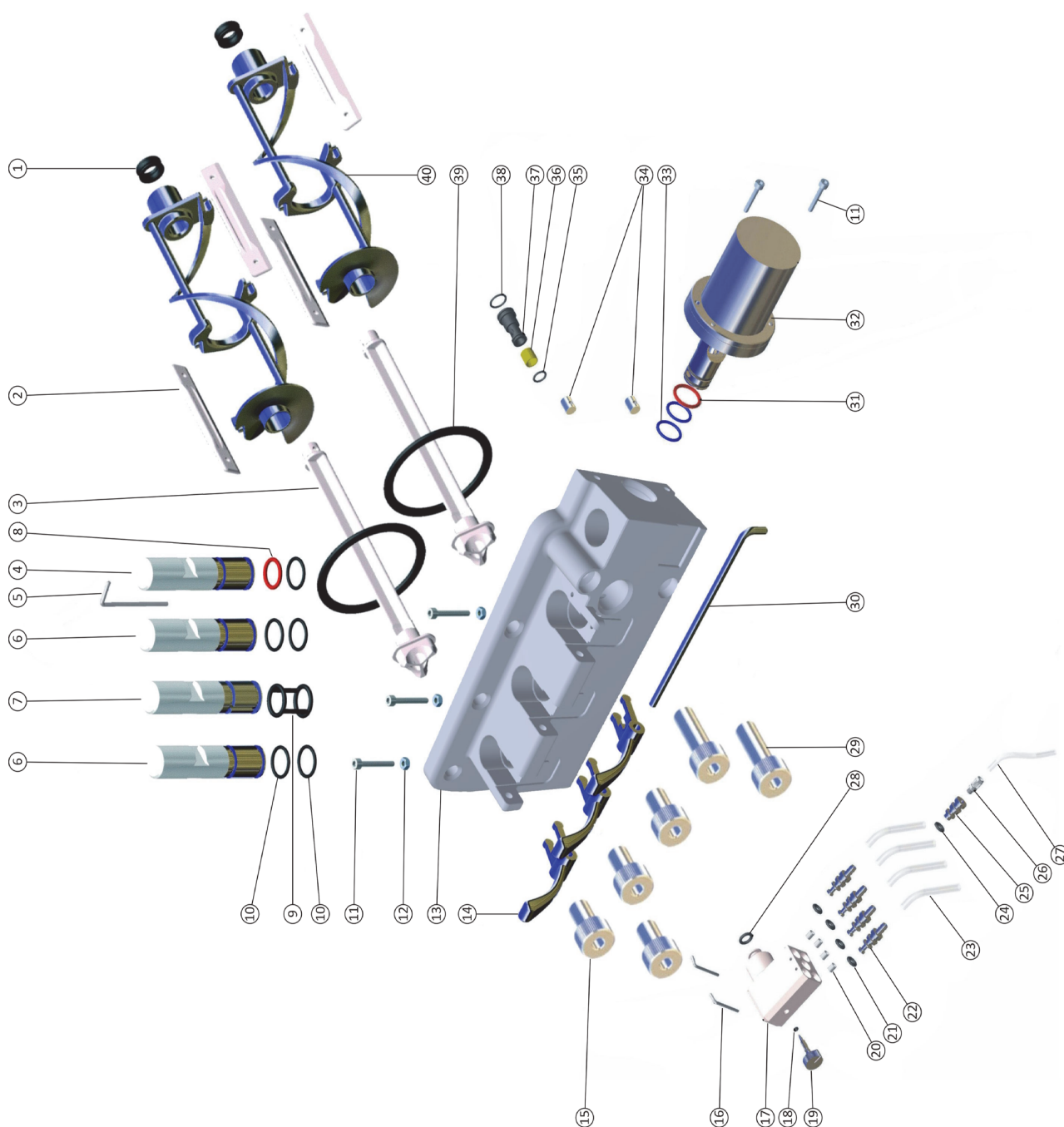
Aansluitgegevens	
Elektrisch	400 V 3 x 16 Amp + N + PE
Waterdruk	min. 1 bar / max. 3 bar
Omgevingstemperatuur	+ 5°C tot + 35°C

Verbruiksgegevens	
Elektrisch	2x 1,6 kWh
Koelwater	2x 40 m ³ /jaar

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

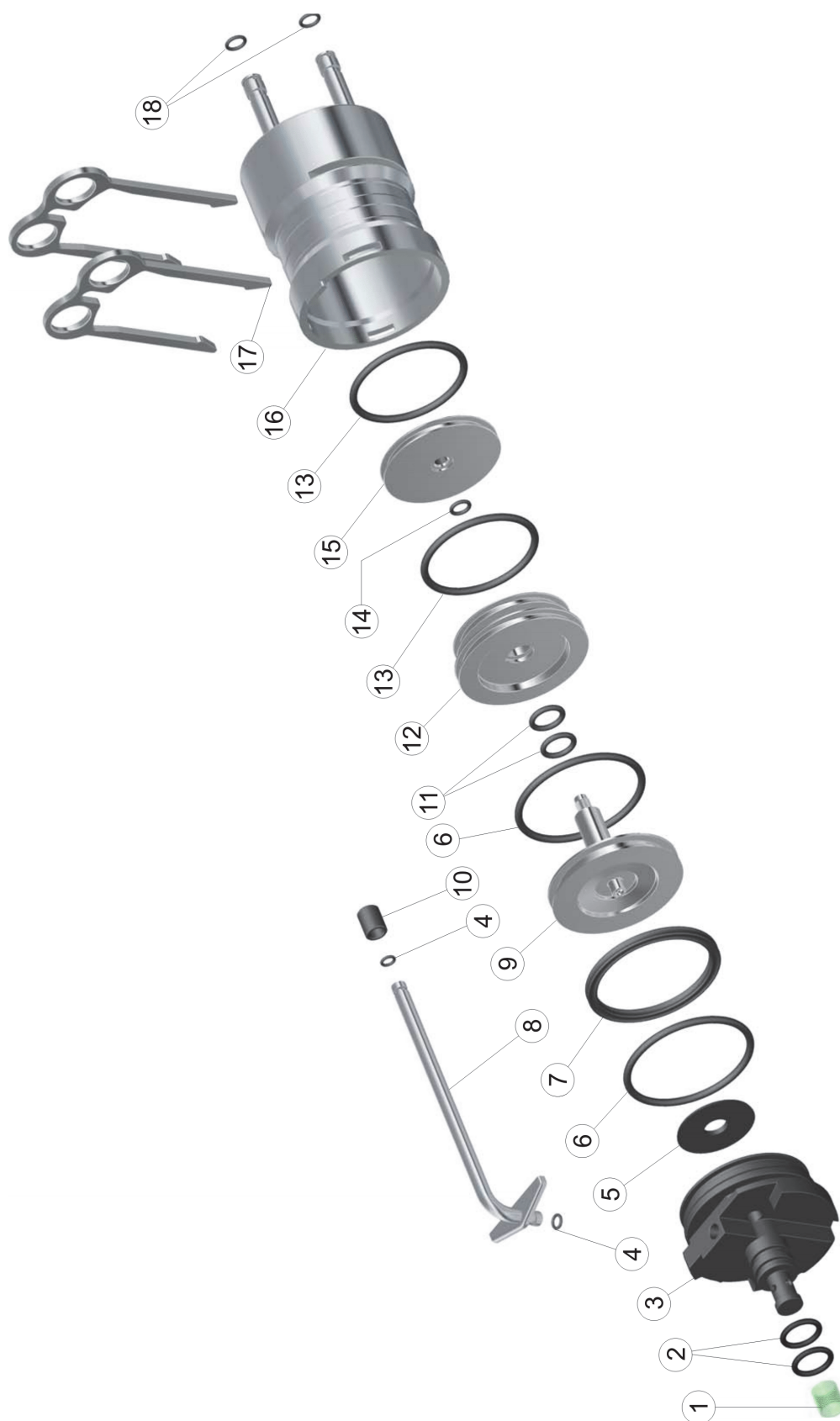
Bijlage 2 Reserve-onderdelen

B2.1 Combikop, siroopkop en cilinder-roerwerk



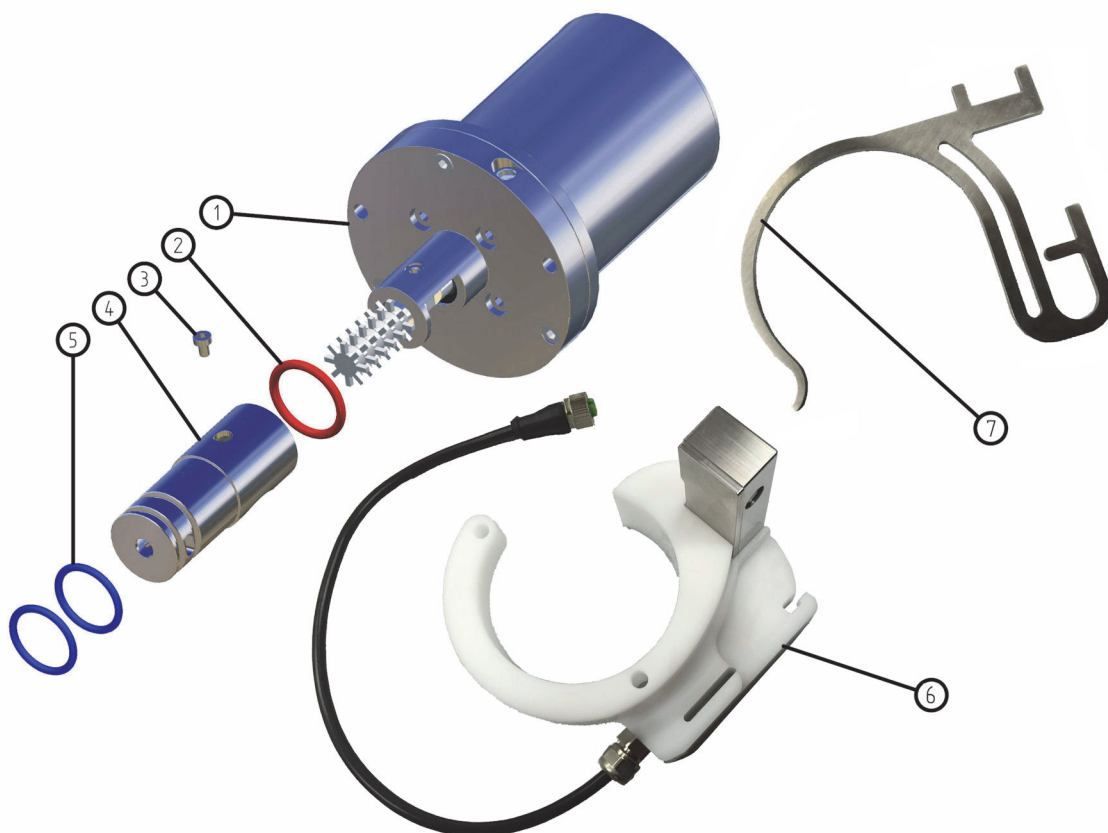
Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.	Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Creamseal	2	35000	22	Siroopventiel	4	31592
2	Schraapmes	4	30091	23	Siroopslang	4x 1,20 m.	31605
3	Center bar	2	30117				
4	Tapstift milkshake APM	1	30021	24	O-ring 7 x 3	1	35009
5	Borgpen siroopblok	1	0800048	25	Waterventiel	1	31590
6	Tapstift ijs	2	30008	26	Koppeling M6-6mm	1	31591
7	Tapstift midden	1	30003	27	Waterslang (blauw)	1,2 m	36212
8	O-ring 23,82 x 3,53 (oranje)	1	35034	28	O-ring 10 x 3	1	35008
9	H-ring	1	35122	29	Kopbout RVS (verlengd)	2	137666
10	O-ring 23,55 x 3,2	5	35006	30	Borgpen taphendel 230	1	31024
11	Imbusbout RVS M6 x 40	5		31	O-ring 26,58 x 3,53 (oranje)	1	35001
12	Moer RVS M6	3		32	Shakemotor	1	31010
13	Combikop	1	30011	33	O-ring 24 x 3,5 (blauw)	2	35025
14	Taphendel	3	31027	34	Busje voor imbusbout	2	30032
	Taphandel veer	3	11223	35	O-ring 12 x 2	1	35012
15	Kopbout RVS	4	138044	36	Ventielslang 14 mm	1	33475
16	Borgpen siroopslangen	2	0830019	37	Terugslagventiel	1	30068
17	Siroopblok	1	31640	38	O-ring 16 x 2	1	35014
18	O-ring 2 x 2	1	35026	39	Koppakking 95 mm	2	138042
19	Waterregelventiel	1	31648	40	Roerwerk cilinder 95 mm	2	30053
20	Ventielslang 6 mm	4	33471		O-ring set NA 6468 Combi		33209
21	O-ring 7 x 3	4	35009				

B2.2 Mixpomp (2x)



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Ventielslang 14mm	1	33475
2	O-ring 17 x 3	2	35013
3	Pompvoet	1	085046
4	O-ring 5,5 x 1,5	2	35029
5	Mixklep	1	33409
6	O-ring 64 x 4	2	35017
7	O-ring 59,69 x 5,33	1	35016
8	Nozzlebuis	1	33493
9	Onderste schijf met as	1	085039
10	Nozzle	1	400...(+ maat)
11	O-ring 14 x 3	2	35021
12	Middelste schijf	1	085042
13	O-ring 57 x 4	2	35015
14	O-ring 8 x 2	1	97010
15	Bovenste schijf	1	085040
16	Pomphuis	1	085043
17	Borgbeugel	2	085044
18	O-ring 8 x 2	2	97010
	O-ring set mixpomp	1	33111

B2.3 Shakemotor en APM-sensor



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Motor	1	31010
2	O-ring 26,58 x 3,53	1	35001
3	Imbusbout (platte kop) M4 x 6	1	
4	Borstelhuis	1	31002
5	O-ring 24 x 3,5	2	35025
6	APM sensor	1	34007
7	Bekerhouder	1	310 34

Bijlage 3 EG-verklaring

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

(oorspronkelijke verklaring)

Fabrikant,

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



verklaart hierbij dat de volgende machine:

naam: Nissei softijsmachine
type: NA 6468 Combi APM

in overeenstemming is met de volgende EG-richtlijnen:

- de Machinerichtlijn 2006/42/EG

en de volgende geharmoniseerde Europese normen:

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

Bunschoten, 31 maart 2017

Naam: M. Jocker
Functie: Manager Operations