



Gebruikershandleiding

NA 9328 Prof gravity



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

Tel.:
E-mail:

+ 31 (0)33 299 22 66
service@nissei.nl

Inhoud

1	Inleiding	5
1.1	Doel	5
1.2	Fabrikant	5
1.3	Machine-identificatie	5
1.4	Garantie	6
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
4	Machinebeschrijving	13
4.1	Functie en producten	13
4.2	Machineoverzicht	13
5	Bediening	16
5.1	Opstarten (begin werkdag)	16
5.2	Tappen softijs	18
5.3	Afsluiten (einde werkdag)	19
	Afsluiten & stand by	19
	Afsluiten & pasteuriseren	20
5.4	Noodstop	21
5.5	Aan/uitschakelen	21
5.6	Viscositeit aanpassen	22
6	Storingen	23
6.1	Inleiding	23
6.2	Meldingen op display	23
6.3	Storingstabel	24

7	Onderhoud	26
7.1	Veiligheidsvoorschriften	26
7.2	Algemene aanwijzingen	26
	Benodigdheden	27
	Preventief onderhoud	27
	Reinigen en desinfecteren	28
	Ontkalken	29
7.3	(De)montage, reiniging, ontkalken en desinfectie van de machine	29
	Werkwijze	29
	Ontdooien en leegtappen cilinder	30
	Verwijderen mixpijpje en roerwerk mixtank	31
	Leegtappen mixtank	31
	Reinigen mixtank en cilinder	32
	Ontkalken machine	34
	Verwijderen ijskop	35
	Demonteren, reinigen en desinfecteren ijskop en mixpijpje	36
	Monteren ijskop en mixpijpje	37
	(De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder	38
	Montage ijskop	39
	Desinfecteren machine	40
	Opstarten machine	41
7.4	Jaarlijks onderhoud	43
8	Transport en opslag	44
8.1	Transport	44
8.2	Opslag	44
9	Afdanken	45
9.1	Milieu-aspecten	45
Bijlage 1	Specificaties	47
Bijlage 2	Reserve onderdelen	48
B2.1	Ijskop en roerwerk	48
B2.2	Mixpijpje	50
Bijlage 3	EG-verklaring	52

1 Inleiding

1.1 Doel

Deze Gebruikershandleiding is bedoeld om de gebruiker van informatie te voorzien met betrekking tot het gebruik en onderhoud van de NA 9328 Prof gravity.



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

1.2 Fabrikant

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

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



1.3 Machine-identificatie

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

			NISSEI FREEZER		Hermetically sealed system contains fluorinated greenhouse gases.		
MODEL	NA9328WEG	R404A charge	530 Gram				
SERIAL NR.	B6170001	GWP	3922				
POWER 50Hz	400 V ; 3 Phase	CO ₂ equivalent	2,078 Ton				
Dasher motor	550 W	Test pressures:					
Compressor	750 W	High side	2.1 MPa				
Consumption	3.0 A	Low side	1.5 MPa				
MANUFACTURER :				IMPORTER E.U. :			
NISSEI COMPANY LTD				WIN EQUIPMENT B.V.			
2-11 3-CHOME HAGINOSHO, TAKATSUKI-SHI, OSAKA-FU, 569-0093 JAPAN				De KRONKELS 31 3752LM BUNSCHOTEN the NETHERLANDS			

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 bij de machine meegeleverd:

- Gebruikershandleiding
- O-ringwipper
- Reinigingsborstel, smal en breed
- Tube smeermiddel (Petrogel)
- Spuitflacon desinfectiemiddel
- Vervangingsset O-ringen
- Setje zekeringen

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 Gebruikershandleiding.
- Het gebruik van de machine voor andere toepassingen of onder andere omstandigheden dan aangegeven in deze Gebruikershandleiding.
- Het aanbrengen van wijzigingen aan de machine van enigerlei aard. Hieronder valt ook het toepassen van andere vervangingsonderdelen.
- Onvoldoende onderhoud.

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

1.7 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 symbolen, die in dit boek kunnen worden gebruikt om de lezer te attenderen op bijzondere situaties.



Wees voorzichtig:

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



Suggestie om taken of handelingen makkelijker uit te voeren.



Doorlezen van hetgeen aangegeven wordt is belangrijk.



Wachten voordat met de volgende handeling verder kan worden gegaan.

2.2 Noodstop

Bij gevaar voor mens of machine moet direct de noodstop-knop worden ingedrukt.

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

De werking van de noodstop staat beschreven in paragraaf 5.4 - 'Noodstop'.



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



Personen die de machine bedienen, moeten op de hoogte zijn van de werking en de plaats van de noodstop-knop.

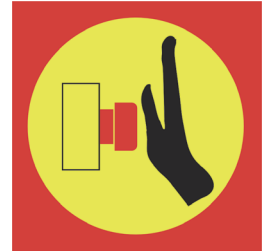


2.3 Veiligheidssymbolen op de machine

Op de machine zijn de volgende veiligheidssymbolen aangebracht:

Plaats noodstop.

Dit pictogram is aan de linkervoorzijde van de machine boven de noodstop aangebracht.



Gevaar voor beknelling van de hand.

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



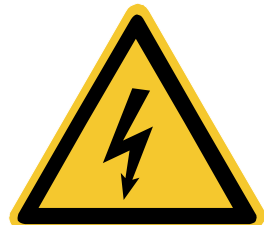
Niet afspuiten met water.

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



Gevaar voor elektrische spanning.

Dit pictogram is binnen de omkasting aangebracht.



2.4 Veiligheidsvoorschriften

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

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

- Sluit de machine aan in overeenstemming met de fundamentele veiligheids- en gezondheidseisen van de betreffende Europese richtlijnen.
- Pas op met loshangende kleding en haren.
- Houdt uw handen uit de buurt van gevaarlijke zones.
- Zet nooit spanning op de machine als personen met de machine in aanraking zijn.
- Neem vóór dat u onderhoudswerkzaamheden aan de machine uitvoert, de stekker uit het stopcontact.
- Defecte veiligheidsvoorzieningen moeten vervangen worden voordat de machine in productie wordt gesteld.
- De machine dient te worden onderhouden volgens de voorschriften van hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 26.
- Het is niet toegestaan aanpassingen aan de machine door te voeren zonder voorafgaande toestemmingen van de fabrikant.
- De correcte werking van de veiligheidsvoorziening van de machine dient wekelijks te worden gecontroleerd.
- Verwijder nooit de beplating van de machine. Er zijn geen onderdelen die u zelf kunt vervangen of afstellen.
- Verwijder of bedek geen labels op de machine.



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

2.5 Bediening en onderhoud

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

2.6 Hygiëne

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

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



Een goede hygiëne zorgt voor beter ijs en tevreden klanten.



De gebruiker blijft altijd zelf verantwoordelijk voor een goede hygiëne.

2.7 Opslag

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



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

3 Installatie



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

3.1 Inleiding

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



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

3.2 Plaatsingsruimte

- Plaats de machine NIET buiten.
- Plaats de machine op een stevige, vlakke ondergrond. (Om trillingen en lawaai te voorkomen.)
- Houd aan de achterzijde 10 cm en aan de zijkanten 2 cm vrij voor ventilatie.
- Plaats de machine niet in direct zonlicht (ook niet achter glas) of dicht bij een warmtebron (bijv. radiator of frituuroven).
- Plaats de machine in een ruimte met een temperatuur tussen de +5°C en +35°C.

3.3 Aansluiten elektrisch

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



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

3.4 Aansluiten koelwater

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



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

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



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



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

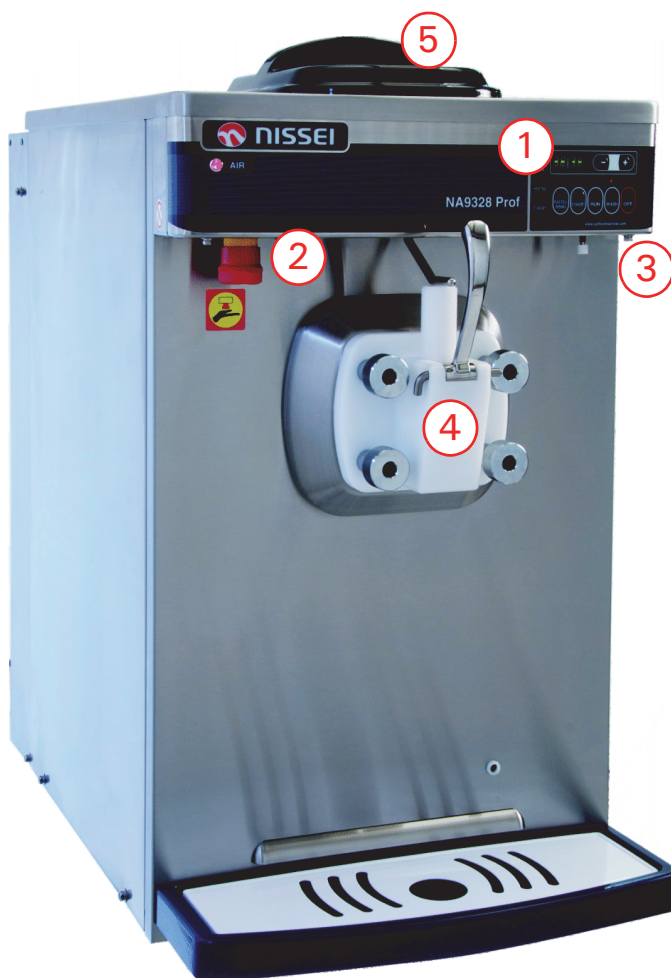
4 Machinebeschrijving

4.1 Functie en producten

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

4.2 Machineoverzicht

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



Bedieningspaneel

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



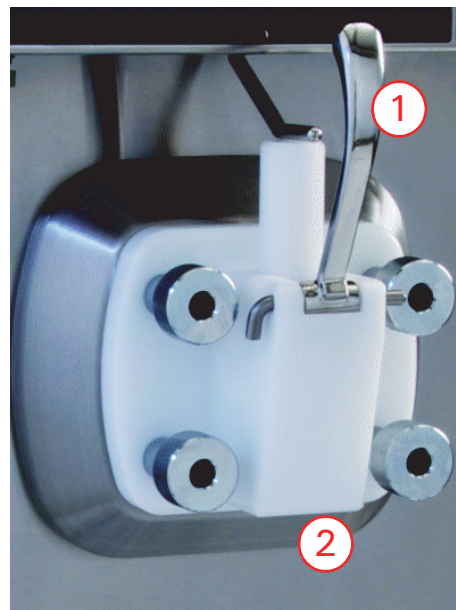
Voordat er van mode verandert kan worden eerst op 'OFF' drukken.



- **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 cilinder en mix-tank gekoeld op circa 5°C.
- **RUN**
Zet de machine in bedrijfs-mode. Er kan ijs worden getapt.
- **WASH**
Zet de machine in wash-mode, schakelt het roerwerk in de cilinder in.
- **- en +**
Keuzetoetsen voor het verlagen en verhogen van de viscositeit.
- **REPLENISH**
Controlelamp, gaat GEEL knipperen als er te weinig ijsmix in de mixtank zit.
- **HEATING**
Controlelamp, gaat ROOD branden tijdens pasteuriseren.
- **STANDBY**
Controlelamp, gaat GROEN branden als de machine in stand-by-mode staat.

IJskop

1. Taphendel softijs
Aan de onderzijde van de ijskop zit de:
2. Tapopening softijs



Mixtank

1. Roerwerk mixtank
2. Mixpijpje
3. Luchtslangetjes



Buffetbediening (optioneel)

1. Gecamoufleurde buffetknop.

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

De buffetknop voorkomt dat klanten de machine onbedoeld bedienen.



5 Bediening



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

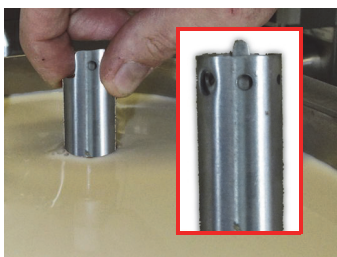
5.1 Opstarten (begin werkdag)



Controleer eerst of de machine op 'STANDBY' staat, is dit niet het geval dan de temperatuur van de mix in de mixtank meten. Bij een temperatuur hoger dan 7°C de machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. (zie hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 26)

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 26) Bij een temperatuur lager dan 7°C de machine voor gebruik eerst pasteuriseren.	2. Druk op 'off'.	3. Druk op 'wash'.
		
4. Wacht 10 minuten.	5. Druk op 'off'.	6. Druk op 'run'.

		
7. Wacht totdat er 2 streepjes in de linker display verschijnen.	8. Draai het mixpijpje in de 'open' stand. (O-gaatje in buitenpijpje onder de indicator van binnenpijpje)	9. Tap één of twee ijsjes, proef deze en gooi deze weg. De machine is nu gereed voor gebruik.



Het opstarten van de machine na het schoon-maken wordt in hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina 26 beschreven.

5.2 Tappen softijs

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

Tips

Hieronder enkele tips voor het tappen van goed softijs:

- Als er enkele minuten geen ijs is getapt eerst de 'refresh knop' kort indrukken, daarna pas ijs tappen.
- Tap softijs met beleid en met een rustige constante tapsnelheid.
- Geen grote hoeveelheden softijs aaneen gesloten tappen.
- Geef de machine tijdig de gelegenheid om de viscositeit van het softijs weer op peil te brengen.

5.3 Afsluiten (einde werkdag)

Het uitschakelen van de machine is niet elke dag hetzelfde. Er is de keuze tussen afsluiten & stand by en afsluiten & pasteuriseren.

Hygiënecode ijsbereiding

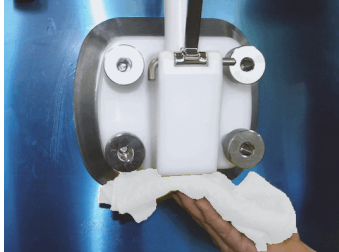
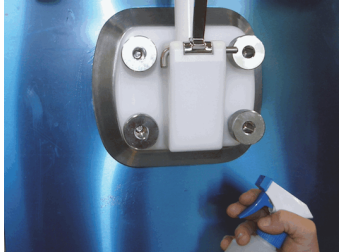
Deze hygiënecode geeft de volgende richtlijnen voor pasteuriseren:

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

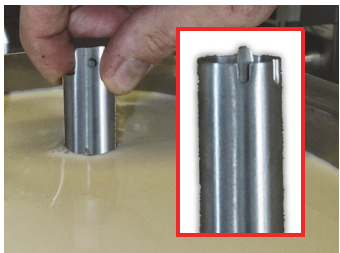


Win Equipment B.V. adviseert u bovenstaande richtlijnen te volgen.

5.3.1 Afsluiten & stand by

		
1. Draai het mixpijpje in de 'gesloten' stand. (Streepje van buitenpijpje onder de indicator van binnenpijpje.)	2. Druk op 'OFF'.	3. Druk op 'STANDBY'.
		
4. Reinig de ijskop en machine met een afwasborstel en een schone doek (bij voorkeur met papier).	5. Desinfecteer de ijskop met alkoholspray 80%.	

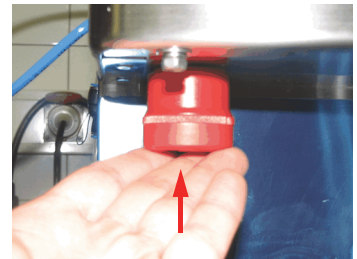
5.3.2 Afsluiten & pasteuriseren

		
1. Draai het mixpijpje in de 'gesloten' stand. (Streepje van buitenpijpje onder de indicator van binnenpijpje.)	2. Druk op 'OFF'.	3. Druk op 'PASTEURISING'. De ijsmix wordt nu gepasteuriseerd, daarna schakelt de machine in 'stand by' stand.
		
4. Reinig de ijskop en machine met een afwasborstel en schone doek (bij voorkeur met papier).	5. Desinfecteer de ijskop met alkoholspray 80%.	

5.4 Noodstop

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

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



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

Resetten

Om de noodstop te resetten:

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



Controleer eerst waarom de noodstop-knop is ingedrukt. Los eerst het probleem op.

5.5 Aan/uitschakelen

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

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

Om de machine aan te zetten:

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



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

5.6 Viscositeit aanpassen



Deze functie alleen uitvoeren tijdens 'Run'.

De viscositeit kan in stappen van een half worden aangepast. Op de display wordt dit aangegeven met een . (punt) achter het laatste cijfer. Bijvoorbeeld 1.6. is een half meer dan 1.6

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

6 Storingen

6.1 Inleiding



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

Technische dienst

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

6.2 Meldingen op display

Op de display kunnen de volgende meldingen verschijnen:

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

Resetten errormelding

Om een errormelding te resetten: schakel de machine uit d.m.v. de noodstopknop, wacht 10 seconden en schakel de machine weer in (zie paragraaf 5.4 op pagina 21).



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

6.3 Storingstabel

Probleem	Oorzaak	Oplossing
LO verschijnt in de rechter display.	Teveel lucht en te weinig ijsmix in de cilinder.	Gaatje in mixpijpje 1 stand vergroten (verdraaien buitenste buisje).
Machine reageert niet en er branden geen lampjes.	De noodstop-knop is ingedrukt.	De noodstop resetten, door deze te draaien.
	Zekering(en) in meterkast is(zijn) defect.	Zekering(en) in de meterkast vervangen.
	Fase beveiligingsrelais is bekrachtigd.	Fase aansluiting in de meterkast zijn niet correct.
Het ijs is te zacht. (Te hoge verkoop is niet de oorzaak.)	Te veel ijsmix en te weinig lucht in de cilinder	Gaatje in mixpijpje 1 stand verkleinen (verdraaien buitenste buisje).
	Temperatuur van het ijsje is niet laag genoeg.	Viscositeit verhogen.
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 ijskop 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.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
De 'STAND BY' lamp brandt niet na het pasteuriseren. De machine moet  aangeven na het pasteuriseren.	Roerwerk mixtank werkt niet (foutmelding EO5).	Controleren of roerwerk draait. (Deze moet elke 3 tot 4 minuten even draaien). Zo nee, neem contact op met Win Equipment B.V.
	Deksel van mixtank sluit niet goed af (warmteverlies) (foutmelding EO5).	Deksel van de mixtank goed plaatsen.
	De 'OFF' lamp brandt. Er was een stroomstoring welke de hele machine heeft uitgeschakeld.	Controleren of de ijsmix bedorven is. Zo ja, machine leeghalen, reinigen en desinfecteren. Zo nee, machine voor gebruik pasteuriseren.

7 Onderhoud



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

7.1 Veiligheidsvoorschriften

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



Alleen getraind personeel mag 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 1 á 1,5 uur. Hieronder volgen enkele algemene aanwijzingen voor het op de juiste wijze uitvoeren van het reinigen en desinfecteren van de machine.



Win Equipment B.V. kan deze werkzaamheden op contractbasis voor u uitvoeren.

**Bel voor informatie de technische dienst:
+31 (0)33 299 22 66.**

7.2.1 Benodigdheden

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

- Emmers & Borstels
- Theedoek of keukenpapier
- Reinigingsmiddel (aanbevolen: Nissei Cip Clean)
- Desinfectiemiddel (aanbevolen: Nissei Algides)
- O-ringwipper
- 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 verhuiling,:

- Ontkalkingsmiddel (aanbevolen: 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 het mixpijpje en ijskop.
Wij adviseren u deze minimaal 2 keer per jaar te vervangen.
- Schraapmessen van het roerwerk. Deze moeten nog voldoende scherp zijn om het ijs van de cilinderwand te schrapen.
Wij adviseren u deze minimaal 1 keer per jaar te vervangen.



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



Vervang altijd alle O-ringen tegelijkertijd.



O-ringen kunnen alleen als een complete set worden besteld, zie voor het artikelnummer bijlage 2 - 'Reserve onderdelen' op pagina 48.

7.2.3 Reinigen en desinfecteren

Geadviseerd wordt om het onderstaande reinigingsmiddel en desinfecteermiddel te gebruiken:

- Reinigingsmiddel: Nissei Cip Clean
- Desinfectiemiddel: Nissei Algides

Voor het reinigen en desinfecteren van alle onderdelen geldt:

- **Spoel** met koud water zoveel mogelijk ijsmix weg.
- **Reinig** met borstel en 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 stuk papier.

Reinigingsoplossing

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



Gebruik tijdens het reinigen regelmatig een nieuwe 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 roerwerk cilinder en het mixpijpje moeten elke 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt, afhankelijk van de verhuiling, echter minimaal 2 keer per jaar, ontkalkt worden. Geadviseerd wordt om het onderstaande ontkalkingsmiddel te gebruiken:

- Ontkalkingsmiddel: Nissei Descaler



Ontkalk de machine, het roerwerk cilinder en het mixpijpje elke 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt, afhankelijk van de verhuiling,, echter minimaal minimaal 2 keer per jaar.

Ontkalkingsoplossing

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

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



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

7.3.1 Werkwijze

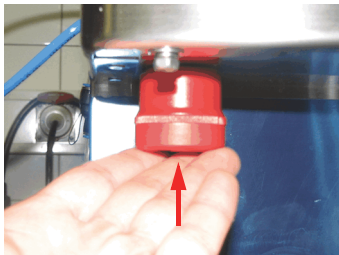
Het (de)monteren, reinigen en desinfecteren van de machine is een intensieve klus. Voor een effectieve werkwijze wordt de volgende volgorde aanbevolen:

1. Ontdooien en leegtappen cilinder.
2. Verwijderen mixpijpje en roerwerk mixtank.
3. Leegtappen mixtank.
4. Reinigen mixtank en cilinder.
5. Ontkalken machine (elke 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt, afhankelijk van de verhuiling, echter min. 2x per jaar).
6. Verwijderen ijskop.
7. (De)montage, reinigen en desinfecteren ijskop.
8. (De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder en creamseal.
9. Plaatsen ijskop.
10. Desinfecteren machine.
11. Reinigen, spoelen en desinfecteren onderdelen mixpijpje.
12. Machine opstarten.



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

7.3.2 Ontdooien en leegtappen cilinder

		 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. Druk op 'WASH'.	9. Tap alle ijsmix uit de cilinder. Als het ijs moeizaam uit de ijskop stroomt, dan taphandel enkele malen openen en sluiten.
		
10. Druk op 'OFF'.		



Oude ijsmix weggooien, NIET hergebruiken!

7.3.3 Verwijderen mixpijpje en roerwerk mixtank

		
1. Verwijder het mixpijpje.	2. Verwijder het roerwerk.	

7.3.4 Leegtappen mixtank

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



Oude ijsmix weggooien, NIET hergebruiken!

7.3.5 Reinigen mixtank en cilinder

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

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



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

7.3.6 Ontkalken machine



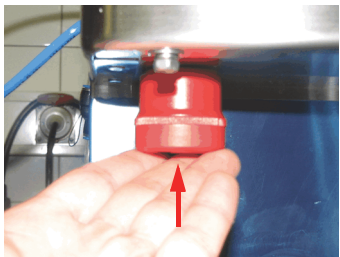
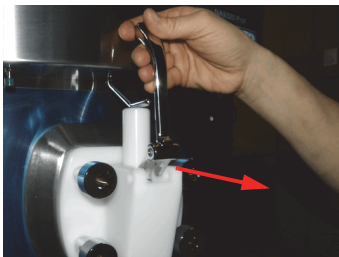
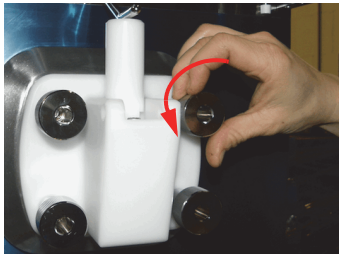
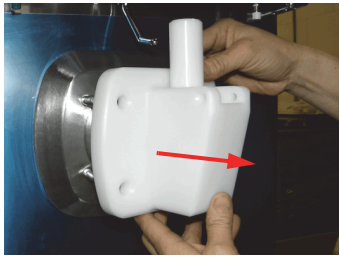
Ontkalk de machine elke 2^e tot 4^e schoonmaakbeurt, afhankelijk van de verhuiling, echter minimaal minimaal 2 keer per jaar.



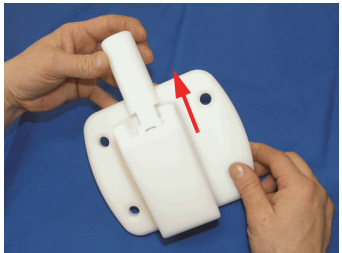
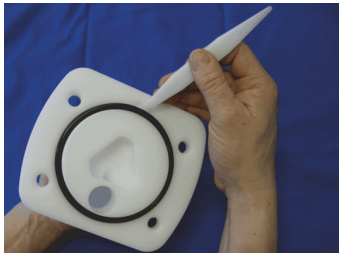
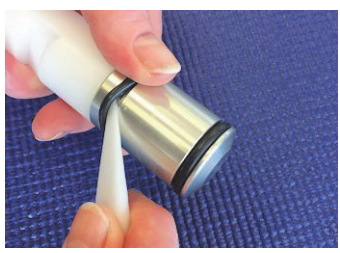
Leg het gereinigde mixpijpje los in de mixtank, zodat deze ook ontkalkt wordt.

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

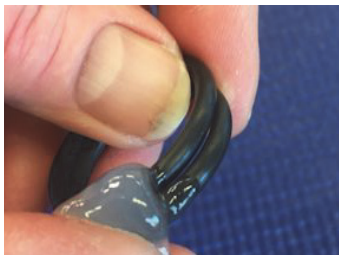
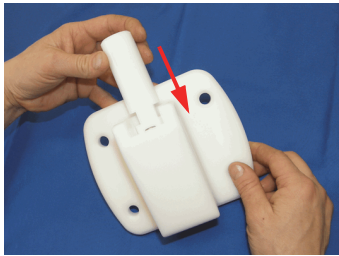
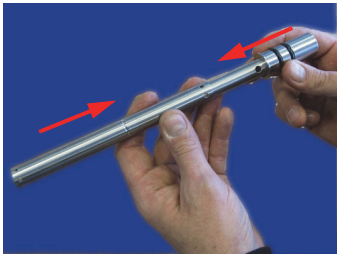
7.3.7 Verwijderen ijskop

		
1. Druk de 'noodstop' in, zodat de machine geheel uit staat.	2. Verwijder de borgpen van de taphendel.	3. Verwijder de taphendel.
		
4. Draai de 4 bouten los.	5. Neem de ijskop los van de machine.	

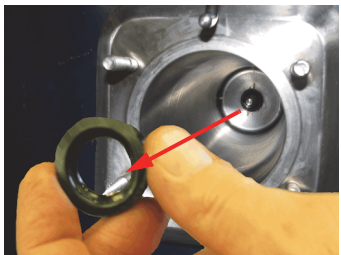
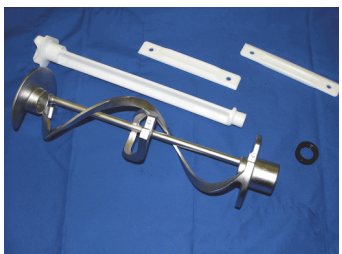
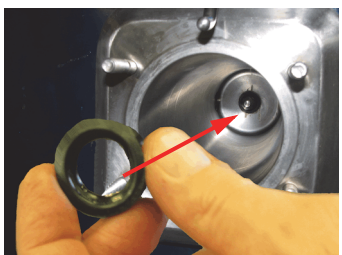
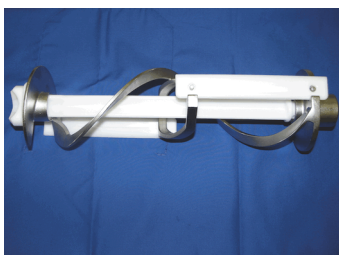
7.3.8 Demonteren, reinigen en desinfecteren ijskop en mixpijpje

		
1. Duw de tapstift uit de ijskop.	2. Verwijder de kopring aan de achterzijde van de ijskop.	3. Verwijder de 2 O-ringen van de tapstift.
		
4. Neem het buiten en binnen mixpijpje uit-een.	5. Verwijder de 2 O-ringen van het mixpijpje.	6. Reinig en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie paragraaf 7.2.3)

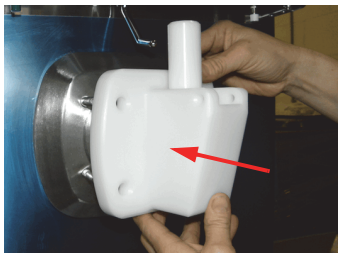
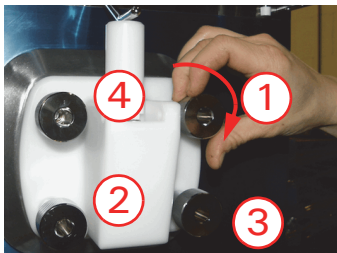
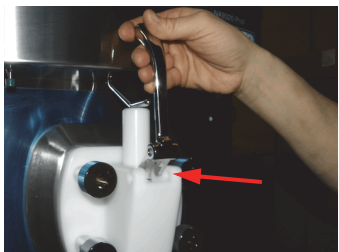
7.3.9 Monteren ijskop en mixpijpje

		
1. Vet de O-ringen voor de tapstift en mixpijpje in.	2. Vet de groeven voor de O-ringen in.	3. Monteer de 2 O-ringen op de tapstift.
		
4. Monteer de tapstift in de ijskop.	5. Monteer de 2 O-ringen op het binnen mixpijpje.	6. Duw de buiten en binnen mixpijpjes ineen.

7.3.10 (De)montage, reinigen en desinfecteren roerwerk cilinder

		
1. Neem het roerwerk uit de cilinder. (Let op dat de schraapmesses niet op de grond vallen.)	2. Verwijder de creamseal van de aandrijfas achterin de cilinder.	3. Reinig de (buitenzijde) van de cilinder.
		
4. Neem het roerwerk uiteen.	5. Reinig en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier). (zie paragraaf 7.2.3)	6. Vet de creamseal in.
		
7. Monteer de creamseal op de aandrijfas.	8. Zet het roerwerk inelkaar.	9. Plaats het roerwerk in de cilinder.

7.3.11 Montage ijskop

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

7.3.12 Desinfecteren machine

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

7.3.13 Opstarten machine

		
1. Reset de noodstop.	2. Druk op 'OFF'.	3. Plaats het roerwerk.
		
4. Vul de ijscilinder met 1,2 liter ijsmix.	5. Plaats het mixpijpje in de mixtank.	6. Draai het mixpijpje in de 'gesloten' stand. (Streepje van buitenpijpje onder de indicator van binnenpijpje.)
		
7. Druk op 'WASH'.	8. Vul de mixtank met ijsmix.	9. Wacht ongeveer 5 minuten.
		
10. Druk op 'OFF'.	11. Druk op 'RUN'.	12. Wacht totdat er 2 streepjes in de linker display verschijnen.

		
13. Draai het mixpijpje in de 'open' stand. (O-gaatje in buitenpijpje onder de indicator van binnenpijpje).	14. Tap één of twee ijsjes, proef deze en gooi deze weg.	15.

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

9 Afdanken

9.1 Milieu-aspecten

Houdt rekening met het volgende:



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



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



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

Bijlage 1 Specificaties

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

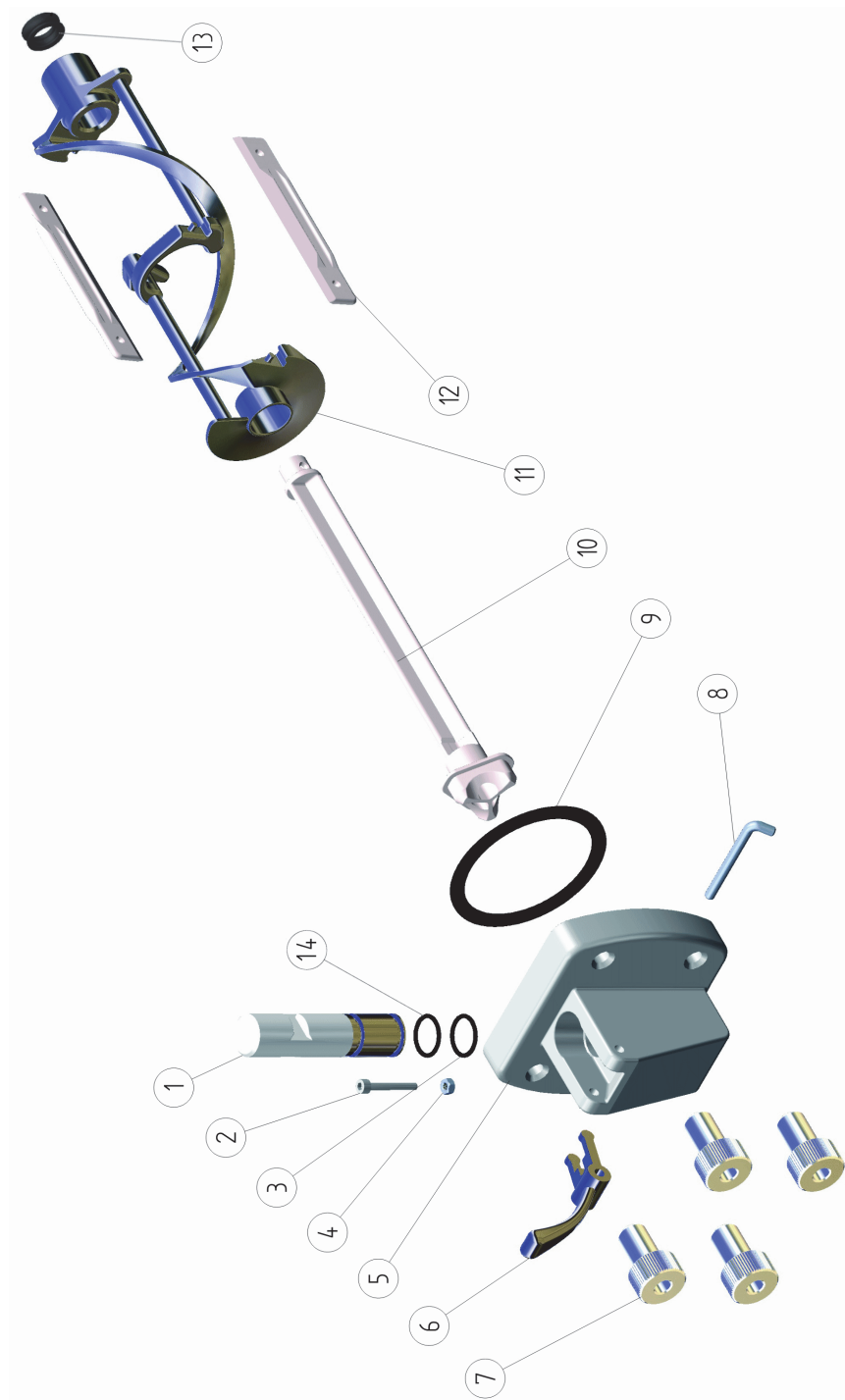
Aansluitgegevens	
Elektrisch	400 V 3 x 16 Amp + N + PE
Waterdruk	min. 1 bar / max. 3 bar
Omgevingstemperatuur	+ 5°C tot + 35°C

Verbruiksgegevens	
Elektrisch	2 kWh
Koelwater	circa 40m ³ /jaar

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

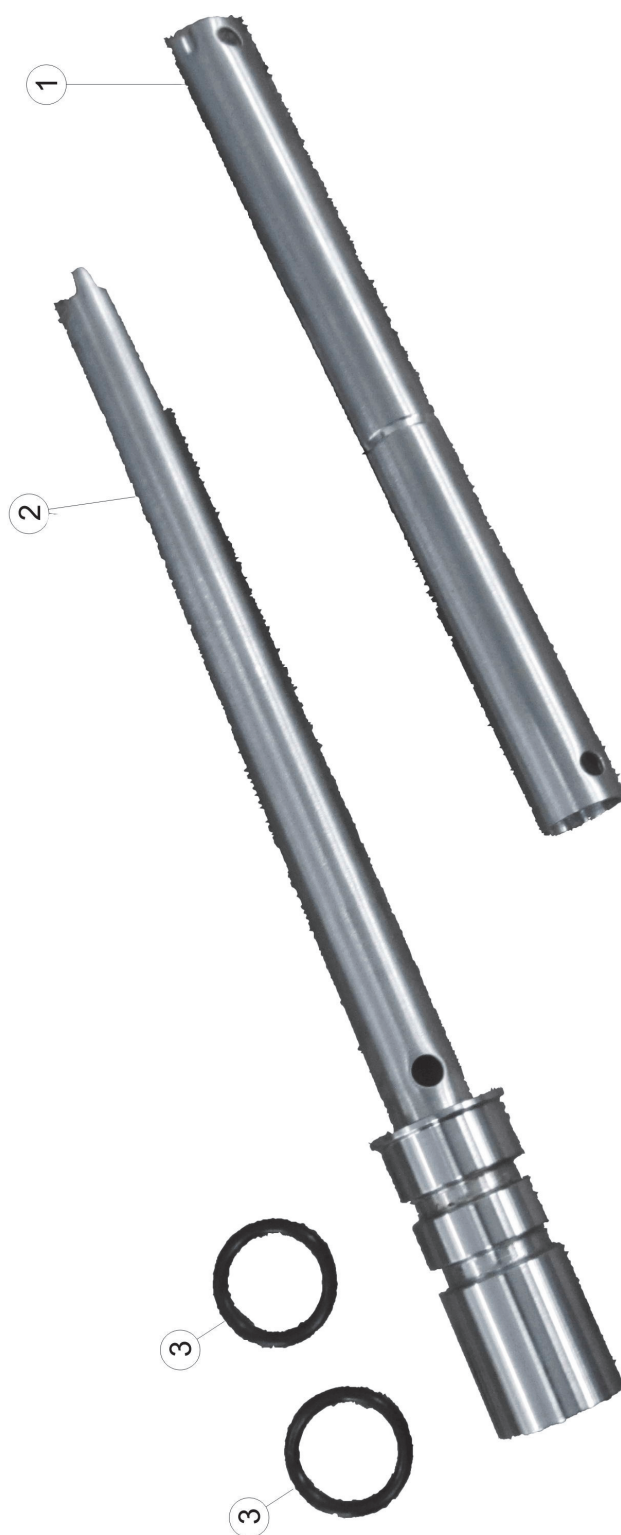
Bijlage 2 Reserve onderdelen

B2.1 IJskop en roerwerk



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Tapstift	1	30009
2	Imbusbout RVS M6 x 40	1	
3	O-ring 23,55 x 3,2	1	35006
4	Moer RVS M6	1	
5	IJskop	1	137664
6	Taphendel	1	137629
7	Kopbout RVS	4	138044
8	Borgpen taphendel	1	31022
9	Koppakking ø95	1	138042
10	Center Bar	1	30117
11	Roerwerk Cilinder ø 95	1	30053
12	Schraapmes	2	30091
13	Creamseal	1	35000
14	O-ring 23,55 x 3,2	1	35006
	O ring set NA 9328 Prof gravity	1	33208

B2.2 Mixpijpje



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Mix regelpijpje	1	139680
2	Standpijpje	1	138918
3	O-ring 17 x 2,5	2	35013
	O ring set NA 9328 Prof gravity	1	33208

Bijlage 3 EG-verklaring

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

Fabrikant,

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



verklaart hierbij dat de volgende machine:

naam: Nissei softijsmachine
type: NA 9328 Prof gravity

in overeenstemming is met de volgende EG-richtlijn:

- de Machinerichtlijn 2006/42/EG

en de volgende geharmoniseerde Europese normen:

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

Bunschoten, 24 mei 2017

Naam: M. Jocker
Functie: Manager Operations