

Benutzerhandbuch

Softeis Maschinen



IDE SMT 1000

IDE SMT 5000

IDE SMS 5000



**Hinweis: Bitte lesen Sie dieses Benutzerhandbuch
vor der Inbetriebnahme der Softeis Maschine sorgfältig durch.**

Inhaltsverzeichnis

1	VORSTELLUNG	3
2	AUFSTELLEN UND INSTALLATION.....	4
2.1	RICHTIGE POSITIONIERUNG	4
2.2	ANSCHLUSS AN DIE STROMVERSORGUNG	4
2.3	INBETRIEBNAHME.....	4
3	ANZEIGEFELD UND FUNKTIONEN.....	5
4	BEDIENELEMENTE.....	6
5	ELEMENTE IM VORRATSTANK.....	7
6	MASCHINE IN BETRIEB NEHMEN.....	8
6.1	ZUBEREITUNG DER SPEISEEISMISCHUNG	8
6.2	MASCHINE BEFÜLLEN.....	8
6.3	EISPRODUKTION STARTEN	9
6.4	EIS VERKAUFEN.....	9
7	NACHTMODUS / KONSERVIERUNGSFUNKTION AKTIVIEREN	9
8	KONSISTENZ / FESTIGKEIT DES SOFTEISES EINSTELLEN	10
9	OVERRUN EINSTELLEN	10
10	REINIGUNG DER MASCHINE.....	11
10.1	MASCHINE LEEREN	11
10.2	TEILE AB-/AUSBAUEN.....	12
10.3	DESINFEKTION	17
11	WARTUNG DER MASCHINE.....	17
12	PARAMETER-BESCHREIBUNG UND FEHLERBEHEBUNG	18
12.1	PARAMETER-BESCHREIBUNG	18
12.2	ALARMWERTE UND ZÄHLER EINSTELLEN.....	19
12.3	FEHLERBEHEBUNG.....	20
12.4	BEDEUTUNG DER FEHLER-/ALARMCODES:	22
13	GARANTIE	23
14	ERSATZTEILE	24
14.1	EXPLOSIONSZEICHNUNGEN.....	24
14.2	ERSATZTEILLISTE	25
15	TECHNISCHE DATEN.....	26
16	NOTIZEN	27

1 Vorstellung

Vielen Dank für den Kauf unserer Softeismaschine!



Um die Maschine optimal zu nutzen und ihre Lebensdauer zu verlängern, beachten Sie bitte die folgenden Vorsichtsmassnahmen:

1. Prüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile auf dem Lieferschein enthalten sind und die Maschine unbeschädigt ist. Beschädigungen oder fehlende Teile sind schriftlich innerhalb von 5 Werktagen zu melden.
2. Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie das Handbuch sorgfältig durch.
3. Verwenden Sie die erforderlichen elektrischen Anschlüsse entsprechend den Spannungs- und Stromwerten, die auf dem technischen Datenblatt und der Maschine angegeben sind.
4. Halten Sie sich an das Eisrezept, um Fehler beim Betrieb der Maschine zu vermeiden.
5. Reinigen Sie die Maschine rechtzeitig (alle 3 bis max. 5 Tage), um sicherzustellen, dass das Speiseeis den Standards der Lebensmittelhygiene entspricht.



ACHTUNG: Bei diesen Maschinen müssen **immer beide Seiten** mit Eismischung betrieben werden!



HINWEIS: Der Arbeitsbereich der Maschine muss gut belüftet sein. Auf allen Seiten müssen mindestens 20 cm Platz reserviert werden. Ansonsten kann die Maschine überhitzen, beschädigt werden oder die gewünschte Leistung nicht erbringen.



HINWEIS: vermeiden Sie bei der Standortwahl direkte Sonneneinstrahlung.



HINWEIS: Die Maschine ist für den Gebrauch im Gebäude (Indoor) konstruiert. Vermeiden Sie Feuchtigkeit oder andere Umwelteinflüsse, welche die Maschine beschädigen könnten. Beschädigungen, die durch falsche Standortwahl verursacht werden, sind nicht von der Garantie gedeckt!

2 Aufstellen und Installation

2.1 Richtige Positionierung

1. Die Maschine ist während des Transports zwangsläufig Stößen ausgesetzt. Am besten stellen Sie das Gerät vor der Benutzung 4 Stunden lang an einen Ort.
2. Betriebsbedingungen:
 - a. Umgebungstemperatur: Minimum 10°C, Maximal 30°C.
 - b. Temperatur der Eismischung, die eingefüllt wird: 5-15°C betragen.
 - c. Gut belüftete, trockene Umgebung
 - d. Keine direkte Sonneneinstrahlung oder Regen
3. Die Maschine muss waagrecht auf stabilem Untergrund aufgestellt werden.
4. Achten Sie darauf, dass auf allen Seiten der Maschine mindestens 20 cm Platz vorhanden ist.

2.2 Anschluss an die Stromversorgung

Bitte überprüfen Sie das Typenschild. Verwenden Sie ein geeignetes Kabel entsprechend der auf dem Typenschild angegebenen Spezifikation. Die Kabel im Inneren des Geräts sind bereits werkseitig angeschlossen.



HINWEIS: verwenden Sie ausschliesslich typengeprüfte CH-Stecker!

2.3 Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme muss die Maschine zerlegt, gereinigt und desinfiziert werden. Verwenden Sie dafür saubere Tücher, Schwämme sowie Einwegtücher und geeignete Reinigungs- und Desinfektionsmittel.



ACHTUNG: Die Desinfektion muss unmittelbar vor jeder Befüllung erfolgen, um die Hygienestandards zu erfüllen. Nach der Desinfektion muss die Maschine innerhalb von 20-30 Minuten in Betrieb genommen werden.

3 Anzeigefeld und Funktionen



Abbildung 3-1



Kühltechnik in Betrieb



Kühlung Vorratsbehälter aktiv



Niedriger Füllstand im Vorrat



Maschine auf Reinigungsmodus



Standby/Konservierung über Nacht



Abstreifmotoren im Zylinder in Betrieb



Aktuelle Eingangsspannung der Maschine



Temperatur im Vorratstank



Voreingestellte Konsistenz



Aktuelle Konsistenz im Zylinder



HINWEIS: Zeigt die Maschine eine Fehlfunktion an (Fehlercode erscheint anstelle 'aktuelle Eingangsspannung' unten links im Display.), beachten Sie die Tipps zur Fehlerbehebung in [Kapitel 12](#). Beheben Sie erst die Störung bevor Sie die Maschine in Betrieb nehmen.

4 Bedienelemente

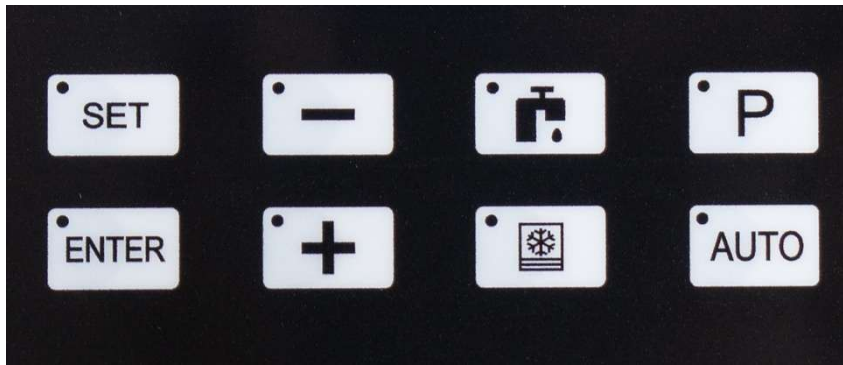


Abbildung 4-1

	Menu aufrufen (5 Sek. drücken)		'WASH' - Waschprogramm starten
	Eingabe bestätigen		Kühlung Vorrat (aktivieren / reaktivieren)
	Wert vermindern		Standby/Konservierungsfunktion starten
	Wert erhöhen		Produktion starten

	Aktiviert die Menü- und Parameter-Einstellfunktionen. Die Taste muss 5 Sekunden gedrückt werden.
	Zur Bestätigung der gewünschten Funktion oder Änderung.
	Verringert den Wert, der eingestellt werden soll.
	Erhöht den Wert, der eingestellt werden soll.
	'WASH' - Waschprogramm starten. Ist dieses aktiviert, drehen die Abstreifer im Innern des Zylinders, um das Entleeren und Reinigen zu vereinfachen. Im Waschmodus bleibt der Kühlkompressor ausgeschaltet.
	Kühlung im Vorratsbehälter aktivieren. Der Inhalt wird konstant auf ca. +5° Celsius gekühlt, so dass das Produkt im Vorratstank frisch und verwendbar bleibt.
	Aktiviert den 'Pausen'- respektive den Konservierungsmodus. Um die Konservierungsfunktion zu aktivieren, muss 'P' + 'ENTER' gedrückt werden. Die Maschine funktioniert jetzt wie ein Kühlschrank und hält das Produkt kühl und frisch. Beachten Sie, dass auch die Kühlung des Vorratsbehälters aktiviert sein muss.
	Startet die Eisproduktion mit den bereits eingestellten Werten.

5 Elemente im Vorratstank

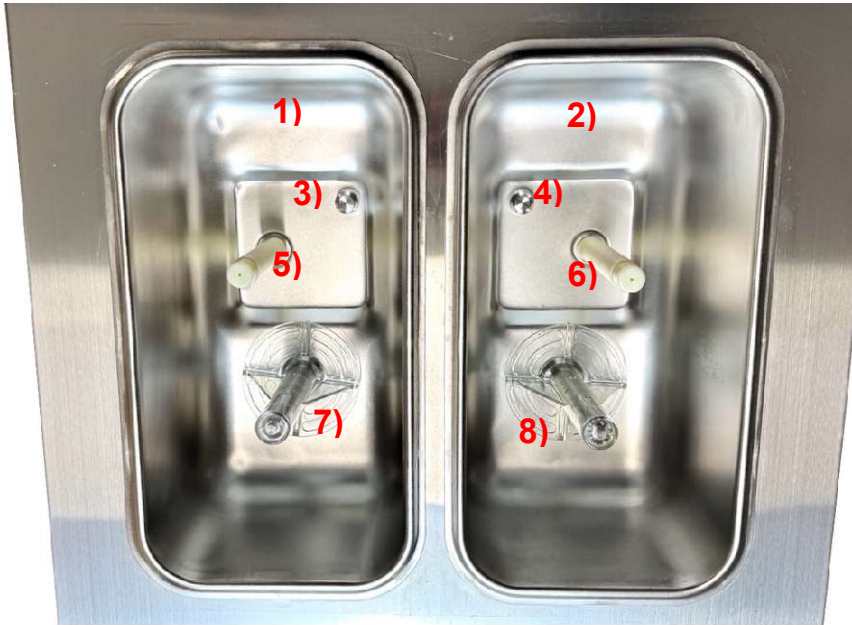


Abbildung 5-1

1)	Vorratsbehälter mit Kühlung, linke Seite (von vorne)
2)	Vorratsbehälter mit Kühlung, rechte Seite (von vorne)
3)	Füllstandssensor linke Seite Ist dieser nicht mehr mit Eismischung bedeckt, wird 'niedriger Füllstand' im Display angezeigt.
4)	Füllstandssensor rechte Seite Ist dieser nicht mehr mit Eismischung bedeckt, wird 'niedriger Füllstand' im Display angezeigt.
5)	Nachfüllrohr linke Seite Durch dieses Rohr fließt die Eismischung kontinuierlich in den linken Eiszyylinder.
6)	Nachfüllrohr rechte Seite Durch dieses Rohr fließt die Eismischung kontinuierlich in den rechten Eiszyylinder.
7)	Rührwerk linke Seite Dieses hält die Eismischung in Bewegung und sorgt für eine gleichmässige Kühlung derselben.
8)	Rührwerk rechte Seite Dieses hält die Eismischung in Bewegung und sorgt für eine gleichmässige Kühlung derselben.

6 Maschine in Betrieb nehmen

Bevor die Maschine in Betrieb genommen und mit Produkt gefüllt werden kann, muss diese kurz vorher gereinigt und desinfiziert werden. Lesen Sie dazu **Kapitel 10**: Reinigung der Maschine.

Stellen Sie sicher, dass sämtliche Dichtungen ordnungsgemäss geschmiert, montiert und alle Bauteile korrekt befestigt sind.

6.1 Zubereitung der Speiseeismischung

- Alle benötigten Werkzeuge und Behälter müssen gereinigt und desinfiziert werden.
- Bereiten Sie die Mischung (z.B. Pulver und Wasser) entsprechend den Herstellerangaben in einem sauberen, desinfizierten Behälter oder Messbecher vor.
- Die Masse bis zur vollständigen Auflösung mischen.
- Die Mischung darf keine Feststoffe, Fruchtstücke, Nüsse oder ähnliches enthalten, da die Speisung des Eiszylinders nicht gewährleistet ist.
- Die Mindestmenge der zubereiteten Eismischung pro Seite beträgt mindestens 3 Liter und muss über dem Füllstandssensor (Abb. 5-1, 3+4) liegen.
- Idealerweise füllen Sie vorgekühlte Eismischung (**nicht gefroren!**) in die Maschine, um den Herstellungsprozess zu beschleunigen.



HINWEIS: Der Anteil an Speiseeispulver liegt zwischen 10 % und 30 %. Der Anteil des Zuckers liegt beim fertigen Eismischung zwischen 10% und 15%. Andernfalls kann es zu Schäden an der Maschine kommen oder das Endprodukt entspricht nicht Ihren Erwartungen.

6.2 Maschine befüllen



HINWEIS: bei diesen Maschinen **müssen immer beide Seiten** befüllt und betrieben werden!



HINWEIS: vor der Befüllung muss die Maschine immer gereinigt und desinfiziert werden!
(siehe **Kapitel 10**)

1. Entnehmen Sie die beiden Nachfüllrohre (Abb. 5-2, Nr. 5 + 6).
2. Giessen Sie die Eismischung in beide Vorratsbehälter (min. 3 Liter pro Behälter). Die beiden Füllstandssensoren (Abb. 5-2, Nr. 3 + 4) müssen immer bedeckt sein.
3. Warten Sie bis aus den Löchern für die Nachfüllrohre keine Blasen mehr austreten. Erst dann sind die Eiszyylinder mit Eismischung gefüllt.
4. Drücken Sie die Taste 'WASH' (Abb. 4-1) und lassen Sie die Maschine ca. 1-2 Minuten drehen.
5. Stellen Sie die Nachfüllrohre auf den gewünschten 'Overrun-Wert' ein.
Düninflüssige Produkte: Eine kleine Öffnung ist ideal; mehr Luft wird angereichert.
Dickflüssige Produkte: Eine grössere Öffnung wird benötigt; weniger Luft wird angereichert.
Zähflüssige Produkte (z. B. Frozen Yogurt): Öffnen Sie die Rohre komplett oder das Füllrohr kann vollständig entfernt werden.
6. Stecken Sie beide Nachfüllrohre bis zum Anschlag in die Öffnung.

6.3 Eisproduktion starten

1. Drücken Sie die Taste 'WASH', zapfen Sie 1-2 Portionen der Eismischung und leeren Sie diese weg. Allenfalls kann die Eismischung noch Überreste der Desinfektion aufweisen, welche Sie so entfernen.
2. Drücken Sie die Taste 'Auto' (Abb. 4-2), um die Eisproduktion zu starten. Kompressor und Motoren werden gestartet und die Eisproduktion beginnt.
3. Drücken Sie die Taste 'Kühlung Vorrat' (Abb. 4-2), um die Kühlung der Vorratsbehälter zu aktivieren.
4. Nach ca. 10 bis 15 Minuten ist das Eis zum Zapfen bereit und die Maschine schaltet auf Standby.



HINWEIS: während des Betriebs können Sie immer wieder frische Eismischung in die Vorratsbehälter füllen, damit Sie konstant Eis zapfen können.



HINWEIS: bei diesen Maschinen müssen immer beide Behälter mit der Eismischung betrieben werden.

6.4 Eis verkaufen

5. Während des Betriebs stellt die Maschine auf Standby, sobald die gewünschte Konsistenz in den Zylindern erreicht ist. Alle 10-15 Minuten nimmt die Maschine den Betrieb wieder auf, um den Inhalt auf der eingestellten Konsistenz zu halten.
6. Sobald Sie einen der 3 Hebel betätigen, startet die Maschine und Sie können Eis zapfen. Schliessen Sie nach dem Zapfen den Hebel wieder komplett.
7. **linker Hebel:** Eis aus dem linken Vorratsbehälter und Eiszyylinder wird ausgegeben.
rechter Hebel: Eis aus dem rechten Vorratsbehälter und Eiszyylinder wird ausgegeben.
mittlerer Hebel: beide Aromen werden gemischt ausgegeben.
8. Wenn Sie feststellen sollten, dass das Eis nicht die gewünschte Festigkeit aufweist, können Sie die Konsistenz erhöhen. Hierzu bitte **Kapitel 8** 'Konsistenz einstellen' beachten.
9. Wird ein Aroma (links oder rechts) für längere Zeit nicht verkauft, zapfen Sie von diesem Aroma 2-3 Becher und geben Sie das Eis wieder in den entsprechenden Vorratsbehälter. Dies ist notwendig, um die Konsistenz und Festigkeit beider Aromen im Gleichgewicht zu halten.
10. Prüfen Sie ab und zu den Füllstand in den Vorratsbehältern und füllen Sie rechtzeitig Eismischung nach. Sinkt das Niveau in einem der beiden Vorratsbehälter auf das Minimum, erscheint im Display das Symbol 'Niedriger Füllstand im Vorrat'. Füllen Sie dann raschmöglichst frische Eismischung nach, um den Verkauf nicht unterbrechen zu müssen.

7 Nachtmodus / Konservierungsfunktion aktivieren

Der Nachtmodus (Konservierungsfunktion) kühlt das Produkt in der Maschine auf ca. 4-6°C, so dass es auch über längere Zeit geniessbar bleibt.

Wenn der Verkauf beendet ist und die Maschine am nächsten Tag wieder benutzt werden soll, kann der Nachtmodus / Konservierungsfunktion aktiviert werden. Drücken Sie hierzu die Taste 'P' (Abb. 4-1) und die Taste 'ENTER'. Auf dem Bildschirm erscheint das Symbol 'P'.

Um die Eisproduktion am nächsten Morgen wieder aufzunehmen, drücken Sie die Taste 'AUTO'. Vergewissern Sie sich, dass auch die 'Kühlung Vorrat' (Abb. 3-1 und 4-1) aktiviert ist.

8 Konsistenz / Festigkeit des Softeises einstellen

Die Maschine wird mit einer Voreinstellung von 045 ausgeliefert. Dies entspricht einer durchschnittlichen Festigkeit des Softeises. Wenn Sie den Wert verstellen möchten, passen Sie diesen nur schrittweise an, warten Sie ca. 5 Minuten, zapfen Sie ein paar Softeis und kontrollieren Sie das Resultat danach. Die Maschine benötigt nach der Umstellung einige Minuten, bis das Produkt die gewünschte Konsistenz erreicht.



HINWEIS: Mit der Einstellung der Konsistenz wird nur die Härte des Eises eingestellt. Die Einstellungen haben jedoch keinerlei Einfluss auf die Geschwindigkeit der Eisproduktion.

Für die Verstellung gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie die Maschine auf Standby, indem Sie die Taste 'P' (Abb. 4-1) drücken. Das Display zeigt nun nur noch die Grundinformationen wie abgebildet an.
2. Drücken Sie anschliessend die Taste 'SET' (Abb. 4-1) für 5 Sekunden (die Maschine piepst jede Sekunde), bis 'P1' im Display erscheint.



3. 'P1' verschwindet und der eingestellte Konsistenzwert wird angezeigt (z.B. 045).
4. Drücken Sie auf die Taste '+' um den Wert jeweils zu erhöhen (Eis wird fester) oder auf die Taste '-' (Eis wird weniger fest). Verstellen Sie den Wert nur 2-3 Stufen und prüfen Sie erst das Resultat.
5. Bestätigen Sie die Einstellung mittels 'ENTER' (Abb. 4-1).
6. Sobald Sie die optimale Einstellung gefunden haben, sollte die Konsistenz nicht mehr verstellt werden.

9 Overrun einstellen

Unter 'Overrun' versteht man den Luftaufschlag, welcher das Volumen des Produkts erhöht und das Eis 'fluffiger' macht. Bei diesen Maschinen erfolgt die Einstellung des Overruns durch vergrössern oder verkleinern der Öffnung, durch welche die Eismischung vom Vorratsbehälter in den Zylinder gelangt.

Stellen Sie die Nachfüllrohre auf den gewünschten 'Overrun-Wert' ein.

Dünnflüssige Produkte: Eine kleine Öffnung ist ideal; mehr Luft wird angereichert.

Dickflüssige Produkte: Eine grössere Öffnung wird benötigt; weniger Luft wird angereichert.

Zähflüssige Produkte (z. B. Frozen Yogurt): Maximale Öffnung oder Nachfüllrohr komplett entfernen.

10 Reinigung der Maschine



HINWEIS: Die Maschine soll während des Betriebs alle 3 bis maximal 5 Tage geleert, gereinigt und desinfiziert werden. Eismischung, die sich noch in der Maschine befindet, muss entsorgt werden.



HINWEIS: Wurde die Eismischung in der Maschine mehr als 8 Stunden weder gekühlt, noch gefroren, muss die Maschine geleert, gereinigt und desinfiziert werden. Eismischung, die sich noch in der Maschine befindet, muss entsorgt werden.



HINWEIS: Verwenden Sie für die Reinigung ausschliesslich frische Tücher und Schwämme, sowie Einwegpapier (z.B. Haushaltspapier).



HINWEIS: Verwenden Sie für die Reinigung und Desinfektion ausschliesslich Reinigungsmittel, welche der Lieferant zugelassen und/oder empfohlen hat. Für Schäden, die durch den Einsatz von falschen Reinigungsmitteln entstehen, übernimmt der Lieferant keinerlei Haftung. In unserem Sortiment finden Sie diverse Reinigungs-, Pflege- und Desinfektionsprodukte.

10.1 Maschine leeren

1. Nachfüllrohr in den Vorratsbehältern (Abb. 5-1, Nr. 5 + 6) entfernen, das innere Rohr herausziehen und grob reinigen.
2. Auf jeder Seite ca. 5 Liter warmes Wasser (ca. 40°C) in den Vorratstank füllen.
3. Taste 'WASH' (Abb. 4-1) drücken und die Maschine ca. 3-5 Minuten drehen lassen.
4. Maschine beidseitig entleeren.
5. Nochmals je 5 Liter warmes Wasser in die beiden Vorratsbehälter füllen, 'WASH' drücken und die Maschine komplett entleeren. Diesen Arbeitsschritt wiederholen, bis das Wasser, welches aus der Maschine austritt, klar ist.
6. Rührwerke in den Vorratsbehälter (Abb. 5-1, 7 + 8) entfernen.

10.2 Teile ab-/ausbauen

Bitte achten Sie darauf, welche Teile Sie in welcher Reihenfolge demontieren. Dies vereinfacht Ihnen die spätere Montage (umgekehrte Reihenfolge)



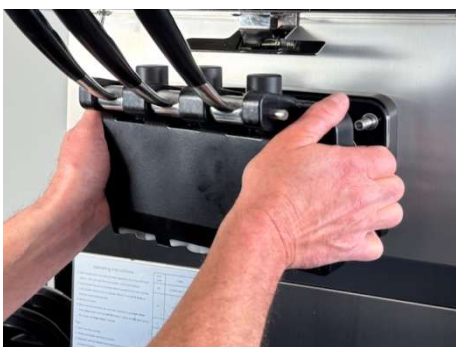
HINWEIS: stellen Sie sicher, dass die Maschine komplett entleert, ausgeschaltet und vom Strom getrennt ist.



HINWEIS: stellen Sie sicher, dass Sie sämtliche Teile nach deren Reinigung wieder montieren. Fehlt ein oder mehrere Teile, darf die Maschine NICHT in Betrieb genommen werden!



1) Lösen Sie die 4 Schrauben an der Ausgabeeinheit.



2) Nehmen Sie die komplette Ausgabeeinheit ab, in dem Sie diese nach vorne ziehen. Legen Sie ein Tuch auf das Tropfsieb, um Restwasser in den Zylindern aufzufangen.

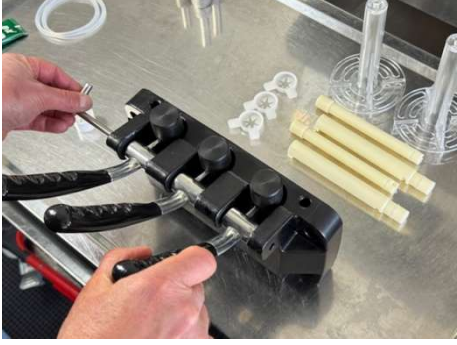
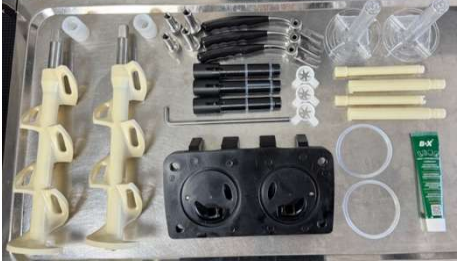


3) Ziehen Sie beide Abstreifer aus den Zylindern.



4) Achten Sie darauf, dass die Dichtung des Abstreifers ebenfalls entfernt wird.

5) Reinigen Sie die Zylinder im Innern mit heissem Wasser, Spülmittel und trocknen Sie diese mit Haushaltspapier.

	6) Entfernen Sie die beiden runden Dichtungen der Ausgabeeinheit Benutzen Sie hierfür keine spitzigen oder scharfen Werkzeuge. In unserem Sortiment finden Sie entsprechende Hilfsmittel.
	7) Nehmen Sie die Durchflussbegrenzer ab. Diese sind aufgesteckt und das Entfernen benötigt etwas Kraft.
	8) Ziehen Sie den Sicherungstift langsam heraus und nehmen Sie die Zapfhebel der Reihe nach ab.
	9) Entfernen Sie alle Zapfkolben und reinigen Sie diese grob mit einem Haushaltspapier. Alle 3 Wochen müssen die Dichtringe entfernt und die Kolben intensiv gereinigt werden. Benutzen Sie hierfür keine spitzigen oder scharfen Werkzeuge. In unserem Sortiment finden Sie entsprechende Hilfsmittel.
	10) Wenn Sie alle Teile demontiert und grob gereinigt haben, waschen Sie diese gründlich im Geschirrspüler.

	11) Reinigen Sie nun beide Vorratsbehälter sowie die beiden Zylinder mit warmem Wasser und Spülmittel, bis diese perfekt sauber sind. Verwenden Sie für diese Arbeiten ausschliesslich saubere, frische Schwämme und Tücher und trocknen Sie alles mit Haushaltspapier nach.
	12) Geben Sie etwas Lebensmittelfett auf die Antriebswelle der Abstreifer und reiben Sie diese damit ein.
	13) Montieren Sie die Abstreiferdichtung, geben etwas Lebensmittelfett auf die angezeigte Fläche und verteilen Sie dieses auf der Reibungsfläche der Dichtung.
	14) Montieren Sie die beiden Abstreifer. Durch leichtes Drehen passen Welle und Antrieb, so dass die Abstreifer bis zum Anschlag montiert werden können.
	15) Die beiden Abstreifer müssen wie abgebildet ganz im Zylinder verschwinden.



16) Fetten Sie die Zapfkolben im Bereich der Dichtungen mit reichlich Lebensmittelfett ein. Dies hilft bei der Montage, die Dichtungen halten länger und kleben nie fest.



17) Montieren Sie alle Zapfkolben wieder in der Ausgabeeinheit. Der mittlere Kolben weist eine andere Dichtung auf, wie die beiden äusseren Kolben.
Die Schlitze in den Kolben müssen nach vorne gerichtet sein.



18) Montieren Sie die Zapfhebel (einer nach dem anderen) und schieben Sie dabei den Sicherungsstift hinein.



19) Drücken Sie die Durchflussbegrenzer wieder in ihren Sitz. Beachten Sie, dass Sie einen 'Klick' hören müssen. Nicht korrekt montierte Durchflussbegrenzer können während der Ausgabe abfallen.



20) Montieren Sie die beiden Dichtungen der Ausgabeeinheit. Vergewissern Sie sich, dass diese komplett in der entsprechenden Nut festsitzen. Bei falscher Montage kann die Zapfeinheit rinnen und die Maschine funktioniert nicht korrekt. Diese Dichtungen müssen nur leicht mit Lebensmittelfett eingestrichen werden.

	21) Montieren Sie die Ausgabeeinheit wie abgebildet.
	22) Schrauben Sie die Ausgabeeinheit wieder fest. Die längeren Schrauben gehören oben, die kürzeren unten hin. Ziehen Sie alle 4 Schrauben soweit fest, bis Sie Widerstand spüren. Anschliessend werden die Schrauben über Kreuz 'handfest' und gleichmässig angezogen.
	23) Fetten Sie die Dichtungen des inneren Füllrohrs mit Lebensmittelfett ein und stecken Sie die beiden Rohre wieder zusammen.
	24) Fetten Sie die Dichtung des äusseren Füllrohrs mit Lebensmittelfett ein, drehen Sie das innere Rohr soweit, bis die Öffnung unten komplett offen ist und montieren Sie die beiden Rohre. 25) Montieren Sie die beiden Rührwerke (Abb. 5-1, 7 + 8) in den Vorratstanks.

10.3 Desinfektion



HINWEIS: Nach jeder Reinigung und vor jeder Befüllung der Maschine muss diese desinfiziert werden!

Die Desinfektion wirkt max. 20-30 Minuten. Wird mit der Füllung länger gewartet, muss die Maschine nochmals desinfiziert werden!



HINWEIS: Vor der Desinfektion muss die Maschine, wie unter [Kapitel 10](#) beschrieben, gereinigt werden.

1. Bereiten Sie für jede Seite 6 Liter Desinfektionslösung vor. Das nötige Desinfektionspulver erhalten Sie bei uns. Verwenden Sie für diese Desinfektionslösung ca. 40-50°C warmes Wasser und lösen Sie das Pulver komplett darin auf.
2. Schliessen Sie die Maschine am Strom an und betätigen Sie den Hauptschalter.
3. Stellen Sie sicher, dass die Öffnung der Nachfüllrohre komplett offen sind.
4. Giessen Sie die Desinfektionslösung in die beiden Vorratsbehälter, drücken Sie die Taste 'WASH' (Abb. 4-1) und lassen Sie die Maschine für ca. 1 Minute drehen.
5. Lassen Sie die Desinfektionslösung nun für 5-10 Minuten einwirken.
6. Entleeren Sie die Maschine und füllen min. 6 Liter frisches Wasser in beide Vorratsbehälter.
7. Drücken Sie 'WASH' und entleeren Sie die Maschine.
8. Wiederholen Sie diesen Vorgang noch ein weiteres Mal.
9. Die Maschine ist nun für die Befüllung mit Eismischung bereit (siehe [Kapitel 6.2](#)).

11 Wartung der Maschine

Ein regelmässiger Service, idealerweise einmal jährlich, ist unerlässlich, um die Leistung Ihrer Softeis Maschine auf höchstem Niveau zu halten. Denn nur Maschinen, die höchste hygienische Standards erfüllen, garantieren ein einwandfreies Endprodukt. Während des Service werden alle beweglichen Teile und Dichtungen auf Herz und Nieren geprüft und bei Bedarf ersetzt, die Einstellungen optimiert und die gesamte Installation auf ihre Effizienz hin überprüft. Diese sorgfältigen Wartungsarbeiten sichern nicht nur einen störungsfreien Betrieb, sondern verhindern auch kostspielige Reparaturen und verlängern die Lebensdauer Ihrer Maschine.

Als Generalimporteur in der Schweiz übernehmen wir alle Reparatur- und Servicearbeiten für sämtliche Maschinen und Geräte aus unserem Sortiment – schnell, zuverlässig und professionell.

Ersatzteile sind für alle Modelle verfügbar. Dank unseres umfangreichen Ersatzteillagers oder der schnellen Beschaffung direkt vom Hersteller sind benötigte Teile in kürzester Zeit bei Ihnen – und Ihre Maschine läuft wieder wie am ersten Tag!

12 Parameter-Beschreibung und Fehlerbehebung

Für die Einstellung der Parameter oder zur Behebung von Fehlermeldungen muss die Maschine im Standby-Modus sein. Ist die Maschine im Produktions-Modus, drücken Sie hierzu einmal die Taste 'P' (Abb. 4-1). Sie können die Maschine mit dem Hauptschalter auch ausschalten und nach 10 Sekunden wieder einschalten. Die Maschine ist dann im Standby-Modus.

12.1 Parameter-Beschreibung

- Drücken Sie mindestens 5 Sekunden lang die Taste 'SET' (Abb. 4-1), um die Parameter anzuzeigen. Die Maschine piept währenddessen jede Sekunde.
- Drücken Sie 'SET' um in der Liste zu 'blättern'.
- Sind Sie beim gewünschten Parameter angelangt, warten Sie einen kurzen Augenblick, um den eingestellten Wert zu sehen.
- Mit den Tasten '+' und '-' können die Werte verstellt werden. Bestätigen Sie die Eingabe jedes Mal mit 'ENTER', um diese zu speichern.
- Wird die 'ENTER' Taste nicht gedrückt, speichert die Maschine die eingestellten Werte nach 10 Sekunden automatisch und kehrt in den Standby-Modus zurück.

Parameter	Funktion	Standard-Wert	Notizen
P1	Konsistenzeneinstellung	045	Drücken Sie auf "+", um den Wert zu erhöhen, oder "-", um ihn zu verringern.
P2	Temperatur der Vorkühlung im Vorratsbehälter 2 bis 10 °C	002	
P3	Intervall für die Kühlung über Nacht (20-200 Min.)	120	
P4	Laufzeit der Abstreifer im Zylinder über Nacht (1-10 Min.)	002	
P5	Zeit für Motorabschaltverzögerung (5-99 Sekunden)	020	
P6	Die Kühlung beginnt, wenn eine Portion Eis gezapft wurde (1-2).	001	
P7	Alarm bei zu hoher Stromaufnahme: 1.0-4.0A (Schutz vor Überlastung der Maschine)	007	
P8	Eine Abweichung der Spannung: 1.0-20.0V	015	
P9	Durchschnittliche Temperatur der Vorkühlung: 1-5°C	004	
P10	Die Vorkühlung der Vorratsbehälter beginnt nach der Zylinder-Kühlung (0-5 Min.)	003	

12.2 Alarmwerte und Zähler einstellen

Parameter	Funktion	Standard-Wert	Notizen
UL	Alarmwert Unterspannung: 170-210 Volt	198	
Uh	Alarmwert Überspannung: 230-300 Volt	250	
Ud	Spannungsalarmfunktion: 0: Alarm Abschirmungsspannung 1: Alarm Hochspannung 2: Alarm Hochspannung 3: Alarm Hoch-/ Niederspannung	003	
CUP	Anzahl der ausgegebenen Softeis seit der letzten Löschung des Zählers	-	Drücken Sie 10 Sekunden lang "-", um die Anzahl Softeis auf null zu setzen.
SC	Intervall für den automatischen Neustart der Kühlung (3-20 Min.).	015	Drücken Sie auf "+", um den Wert zu erhöhen, oder "-", um zu verringern.
gN	Funktionsmodi: 0: Schnelle Vorkühlung mit Mischkontaktmessung und Nachtbereitschaft 1: Schnelle Vorkühlung mit Mischkontaktmessung ohne Nachtbereitschaft 2: Langsame Vorkühlung mit Mischkontaktmessung und Nachtbereitschaft 3: Langsame Vorkühlung mit Mischkontaktmessung ohne Nachtbereitschaft 4: Schnelle Vorkühlung mit Schwimmer-Mischniveaumessung und Nachtbereitschaft 5: Schnelle Vorkühlung ohne Nachtbereitschaft 6: Langsame Vorkühlung mit Schwimmer-Mischniveaumessung und Nachtbereitschaft 7: Langsame Vorkühlung ohne Nachtbereitschaft	002	Drücken Sie die Standby-Taste 2 Sekunden lang, um die Maschine zu entsperren. Der Wert hört auf zu blinken. Drücken Sie anschließend "+", um den Wert zu erhöhen, oder "-", um ihn zu verringern.

12.3 Fehlerbehebung

Bei eingeschalteter Maschine kann eine Fehlbedienung der inneren elektrischen und mechanischen Systeme zu **schweren Verletzungen** und **Maschinenschäden** führen! Unsachgemässe Reparaturen führen zum Erlöschen der Garantie und können den Zustand der Maschine beeinträchtigen.

Zeichen		Probleme	Lösung
Kein Start der Maschine	1. Display ist ausgeschaltet	1. Keine Verbindung zum Stromnetz 2. Fehler in der Steckdosenverkabelung oder schlechter Kontakt 3. Die Netzspannung entspricht nicht der vom Gerät benötigten Spannung 4. Platinenfehler	1. Stromversorgung prüfen. 2. Steckdose, Stecker und Kabel korrekt angeschlossen und der Steuerschalter funktionsfähig machen. 3. Sicherstellen, dass die Netzspannung den Anforderungen entspricht. 4. Platine reparieren oder austauschen.
	2. Der Motor der Abstreifer läuft nicht. Auf dem Bildschirm wird „NL“ oder „—“ angezeigt.	1. Keine Verbindung zum Stromnetz 2. Die Netzspannung entspricht nicht der von der Maschine benötigten Spannung 3. Der Motor ist überlastet 4. Schlechter Kontakt des Fliehkraftschalters oder lose Kupferhülse 5. Anlaufkondensator des Rührwerksmotors durchgebrannt 6. Rührwerksmotor durchgebrannt	1. Stromversorgung prüfen. 2. Die Spannung überschreitet den normalen Spannungsbereich der Maschine. Schalten Sie die Stromversorgung aus und suchen Sie nach den Störungen. 3. Das Eis im Zylinder ist zu hart. Untersuchen Sie die Ursache. 4. Fliehkraftschalter reparieren. 5. Kondensator des Rührwerksmotors austauschen. 6. Rührwerksmotor austauschen.
	3. Der Kompressor funktioniert nicht	1. Keine Verbindung zum Stromnetz 2. Die Netzspannung entspricht nicht der vom Gerät benötigten Spannung 3. Überstrom führt zum Auslösen des Kompressor-Thermoschutzes 4. Anlaufsensoren des Kompressors defekt 5. Anlaufkondensator des Kompressors defekt 6. Platinenfehler 7. Kompressor defekt	1. Stromversorgung prüfen. 2. Die Netzspannung überschreitet den erforderlichen Spannungsbereich. Schalten Sie die Stromversorgung ab und suchen Sie nach der Störung. 3. Die Kühlung wird kurzzeitig unterbrochen, damit der Thermoschutz des Kompressors wiederhergestellt werden kann. 4. Kompressor-Starter reparieren oder austauschen. 5. Anlaufkondensator des Kompressors austauschen. 6. Leiterplatte reparieren oder austauschen. 7. Kompressor austauschen.

Zeichen		Probleme	Lösung
Abnormales Eis	1. zu hartes Eis	1. Härtegrad zu hoch 2. Zu wenig Eiscrememischung im Zylinder 3. Zu geringer Milchfett- und Zuckergehalt 4. Die Einfüllöffnung oder der Einfüllstutzen sind verstopft	1. Stellen Sie die gewünschte Härte ein. 2. Geben Sie ausreichend Eismischung in den Vorratsbehälter. 3. Bereiten Sie das richtige Verhältnis von Zutaten und Wasser vor. 4. Reinigen Sie die Einfüllöffnung oder den Einfüllstutzen.
	2. zu weiches Eis	1. Abnormale Netzspannung führt zum Auslösen des Überspannungsschutzes. 2. zu niedriger Füllstand 3. zu niedriger Konsistenzwert. 4. Zu hoher Milchfett- und Zuckergehalt. 5. Abgenutzter Riemen, locker, fällt leicht ab. 6. Der Thermoschutz des Kompressors hat ausgelöst und stoppt. 7. Lüftermotor stoppt oder Kondensatorkühlung unzureichend. 8. Expansionsventil falsch eingestellt oder blockiert. 10. Kältemittelleck. 11. 10. Stark abgenutzter Abstreifer. 11. Motorkondensator des Abstreifers defekt. 12. Leiterplattenfehler. 13. Kompressor Fehler.	1. Die Netzspannung überschreitet den erforderlichen Spannungsbereich. Schalten Sie das Gerät aus und suchen Sie nach der Störung. 2. Füllen Sie ausreichend Eismischung in die Vorratsbehälter. 3. Stellen Sie die gewünschte Härte ein. 4. Bereiten Sie das richtige Verhältnis von Zutaten und Wasser vor. 5. Stellen Sie den Riemen neu ein oder ersetzen Sie ihn. 6. Die Kühlung wird kurz unterbrochen, damit sich der Thermoschutz des Kompressors erholen kann. 7. Stellen Sie sicher, dass Lüftermotor und Kondensatorkühlung funktionieren. 8. Stellen Sie sicher, dass das Expansionsventil nicht eingefroren ist. Reinigen Sie das Expansionsventil oder den Zufuhrschlauch. 9. Füllen Sie mehr Kältemittel nach, bis keine Leckage mehr auftritt. 10. Ersetzen Sie die Abstreifer. 11. Ersetzen Sie den Motorkondensator des Rührwerks. 12. Reparieren oder ersetzen Sie die Platine. 13. Ersetzen Sie den Kompressor.

Zeichen		Probleme	Lösung
Auslaufen von Speiseeis	1. Zapfkolben sind undicht 2. Ausgabeeinheit undicht 3. Leckage am hinteren Ende des Abstreifers	1. Die Zapfkolben sind falsch montiert, nicht geschmiert oder die Dichtung beschädigt. 2. Die Dichtung der Ausgabeeinheit ist defekt oder falsch montiert 3. Vorder- und Rückseite der Abstreiferdichtungen sind vertauscht 4. Die Abstreiferdichtung ist defekt	1. Zapfkolben korrekt montieren und schmieren. 2. Dichtung der Ausgabeeinheit korrekt montieren oder ersetzen 3. Dichtung korrekt montieren. 4. Abstreiferdichtung korrekt montieren oder ersetzen
	1. Probleme mit dem Riemenantrieb	1. Die Befestigungsschraube der Riemenscheibe ist locker. 2. Der Riemen der Riemenscheibe ist nicht parallel oder unausgeglichen. 3. Der Riemen ist zu locker	1. Ziehen Sie die Schrauben wieder fest. 2. Stellen Sie sicher, dass der Riemen parallel oder im Gleichgewicht ist. 3. Stellen Sie den Riemen nach, um ihn straff zu halten.
Maschine ist zu laut	1. Andere Probleme	1. Schrauben am Maschinenrahmen locker 2. Lüfter locker oder Motor defekt 3. Getriebe defekt 4. Abstreifer stark abgenutzt oder defekt 5. Antriebsmotor Abstreifer defekt 6. Kompressor defekt	1. Schrauben nachziehen 2. Lüfter nachziehen oder Lüftermotor austauschen 3. Betroffene Teile am Getriebe ersetzen 4. Abstreifer ersetzen (immer beide gleichzeitig ersetzen!) 5. Antriebsmotor ersetzen 6. Kompressor austauschen

12.4 Bedeutung der Fehler-/Alarmcodes:

H	Kurzschluss des Temperatursensors
L	Schutzschalter des Temperatursensors
HH	Hochspannung
LL	Niederspannung
JJ	Überstrom aufgrund Blockade eines oder beider Abstreifer
CB	Der Endschalter kann nicht automatisch zurückkehren

13 Garantie

Auf diese Maschine gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten. Die Garantie beginnt mit der Lieferung. Sie umfasst grundsätzlich nur Defekte, die auf einen Produktionsfehler zurückzuführen sind, jedoch nie Verschleisssteile. Für Occasions-Maschinen gilt eine 3-monatige Garantie auf Kompressoren und Motoren ab Lieferung. Für diese Maschinen gilt eine sogenannte ‚bring-in‘ Garantie. Der Kunde ist somit besorgt, dass die Maschine für die Reparatur auf seine Kosten in die Werkstatt der ice and drink equipment gmbh überführt wird. Die Behebung der Mängel erfolgt generell in der Service-Werkstatt von ice and drink equipment gmbh. Maschinen müssen in gereinigten Zustand zur Reparatur eingesendet oder angeliefert werden. Sämtliche Reinigungs- oder Zusatzarbeiten werden nach Aufwand in Rechnung gestellt. Wünscht ein Kunde die Reparatur vor Ort, gehen die An-/Rückfahrt sowie eine Fahrzeugpauschale zu Lasten des Kunden.

Mängel und Schäden müssen sofort bei deren Auftreten schriftlich gemeldet werden.

Die Geltendmachung eines Garantieanspruches ist in folgenden Fällen ausgeschlossen:

- für sämtliche Teile, die beim Gebrauch dem normalen Verschleiss unterworfen sind;
- für Defekte, die durch fahrlässige oder unsachgemässe Bedienungen entstanden sind;
- wenn Maschinen und Geräte von Drittpersonen, ohne Einwilligung der ice and drink equipment gmbh geöffnet und/oder repariert wurden;
- wenn die Betriebsanleitungen nicht eingehalten wurden;
- wenn keine Original-Ersatzteile/Zubehör der ice and drink equipment gmbh eingesetzt wurden.
- Wenn die Maschine an einem ungeeigneten Standort aufgestellt und betrieben wurde.
- Infolge natürlicher Abnutzung, mangelhafter Wartung, ungenügender oder ungeeigneter Reinigung, unsachgemässer Handhabung, übermässiger oder zweckfremder Beanspruchung und ungeeigneter Betriebsmittel.

Die Geltendmachung eines Garantieanspruches kann eingeschränkt werden, wenn Produkte (vor allem Reinigungs-, Schmier- und Desinfektionsprodukte) eingesetzt wurden, die nicht von der ice and drink equipment gmbh stammen.

Die detaillierten Bestimmungen entnehmen Sie bitte unseren Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die auf der Homepage www.id-equipment.ch eingesehen werden können.

14 Ersatzteile

14.1 Explosionszeichnungen

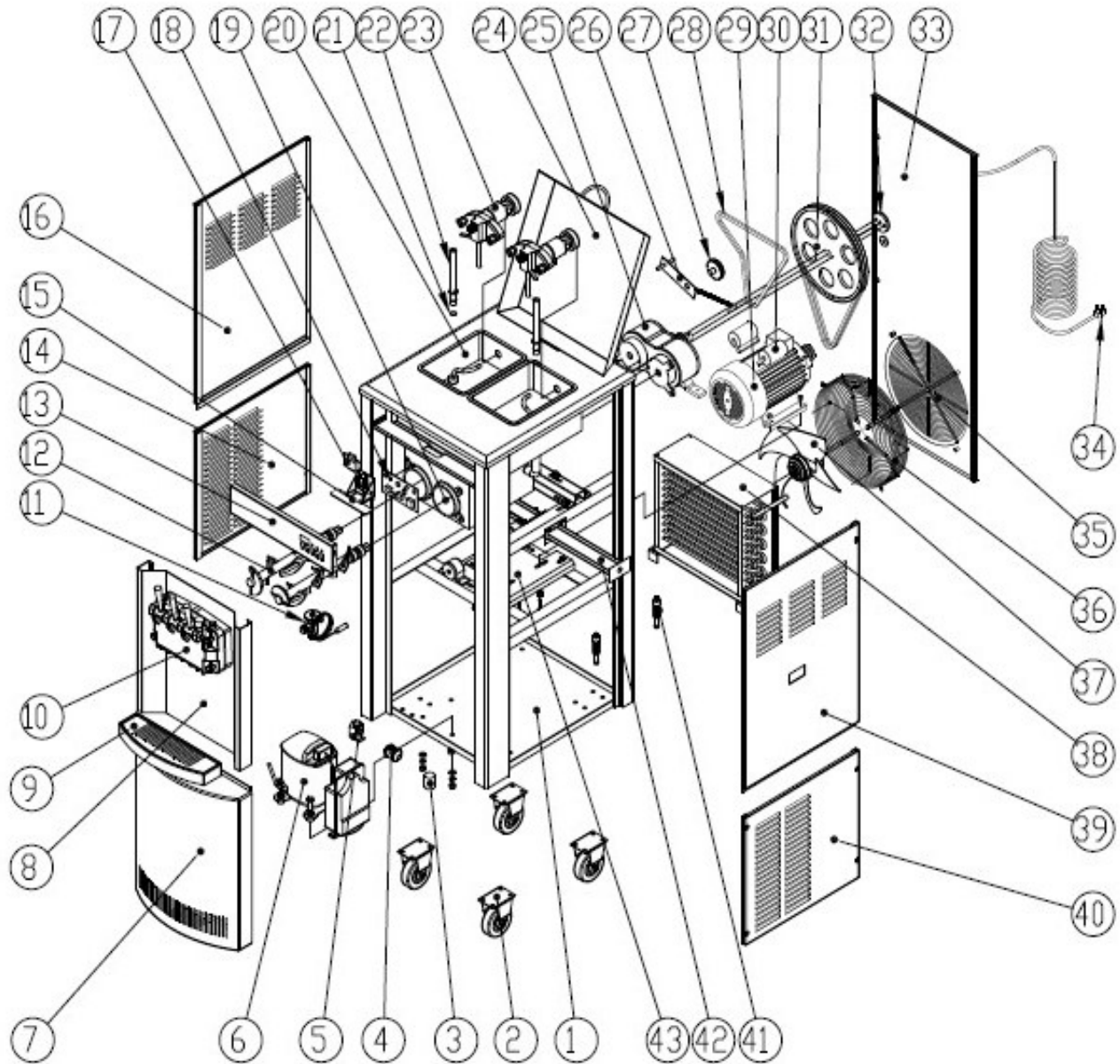


Abbildung 13-1

14.2 Ersatzteilliste

Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung	Nr.	Bezeichnung
1	Hauptrahmen	16	Obere Platte links	31	Keilriemen Antrieb
2	Räder	17	Schalter Aktivierungsklappe (Nr. 15)	32	Riemenscheiben-Lager
3	Kondensator des Gebläses	18	Modul der Steuertafel	33	Abdeckung Rückseite
4	Trockner-Filter	19	Zylinder	34	Drähte
5	Elektromagnetisches Ventil	20	Trichter	35	Abdeckung zur Wärmeableitung
6	Kompressor	21	Dichtungen des Zuführungsrohrs	36	Lüfterabdeckung
7	Oberplatine an der Vorderseite	22	Speiserohr	37	Lüfter
8	Unterplatine an der Vorderseite	23	Zahnradpumpe	38	Wärmetauscher
9	Wasserwanne	24	Trichter Deckel	39	Oberplatine auf der rechten Seite
10	Dispenser-Baugruppe	25	Getriebekasten	40	Unterplatine auf der rechten Seite
11	Expansionsventil	26	Druckschalter der Luftpumpe	41	Einstellfeder Vorspannung Motoren
12	Abstreifer	27	Pumpenriemen Rad	42	Schmutz-Sammel-Einschub
13	Bedienfeld	28	Riemen der Pumpe	43	Sockel des Motors
14	Untere Platine auf der linken Seite	29	Abstreifer-Motor		
15	Aktivierungsklappe für Eisausgabe	30	Start-Kondensator Abstreifer-Motor		

15 Technische Daten

Modell	IDE-SMT-5000	IDE-SMS-5000
Ausführung	Thekenmodell	Standmodell auf Rollen
Zylinderspeisung	Schwerkraft (Gravity)	Schwerkraft (Gravity)
Steuerung	elektronisch	elektronisch
Anzahl Eissorten/Aromen	2 + 1 Mix	2 + 1 Mix
Produktionsleistung	bis 36 kg/h (360 Portionen à 100 g)	bis 36 kg/h (360 Portionen à 100 g)
Wärmetauscher / Kühlung	Luft	Luft
Anzahl Kompressoren	1	2
Anzahl Abstreifer-Motoren	1	1
Kapazität Eiszylinder	2 x 1.9 lt	2 x 1.9 lt
Kapazität Vorratstank	2 x 10 lt	2 x 10 lt
Rührwerk im Vorratstank	Ja	Ja
Konservierungsfunktion	Ja	Ja
Stromversorgung	1Ph 230V, 50Hz	1Ph 230V, 50Hz
Leistung maximal	2'300 Watt	2'400 Watt
Abmessungen	88 x 52 x 72 cm	140 x 54 x 72 cm
Nettogewicht leer	140.0 kg	160.0 kg
Kältemittel	umweltfreundliches R290	umweltfreundliches R290
Farben	Chromstahl / schwarz	Chromstahl / schwarz

16 Notizen



ice and drink equipment gmbh
Poststrasse 5, CH-9536 Schwarzenbach SG
Telefon +41 71 930 03 03
www.id-equipment.ch



Produced for ice and drink equipment gmbh

de Original Bedienungsanleitung
04 / 26 Printed in Switzerland / Subject to change without notice
Version: V2616