

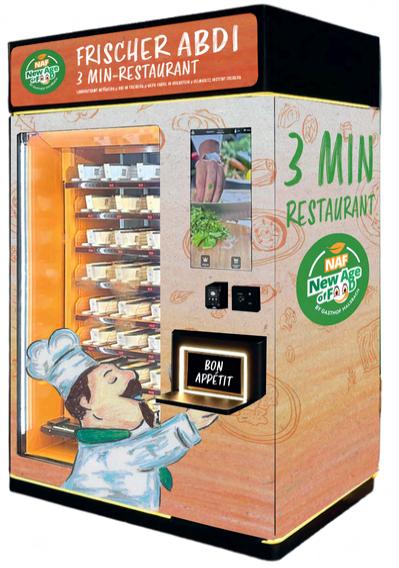


# BEDIENUNGSANLEITUNG

**NAF Soft Eis Automat**

[www.naf-halsbach.de](http://www.naf-halsbach.de)





CE

shutterstock.com · 2138497841



## Soft Eis Automat

**Typ/Modell:** Eis Automat V-B01

**Nennspannung:** 110V-250V 50HZ-60HZ

**Nennleistung:** 3000 W

**Nettogewicht:** 380 kg

**Kältemittel:** R290

**Schutzklasse:** I  
**(Schutzleiteranschluss)**

# Inhalt

- Ø Parameter
- Ø Vorsichtsmaßnahmen
- Ø Teileeinführung
- Ø Symbolname und Funktion
- Ø Betriebsschritte
- Ø Nachtmoduseinstellung
- Ø Betrieb des Erweiterungssystems
- Ø Reinigung und Wartung
- Ø Häufige Fehler und Lösungen



# Parameter

## PARAMETER

Maschinengröße	L146*B130*H240cm
Nettogewicht	380 kg
Stromspannung	Wechselstrom 110–250 V, 50–60 Hz
Maximale Leistung	3000 W
Produktionszeit	15–20 s
Verbrauch	90 g–140 g/Tasse
Umgebungstemperatur	0°C-40°C
Maximale Neigung	30°C



# Vorsichtsmaßnahmen



**Entladen/tragen Sie die Ausrüstung nicht mit bloßen Händen.**

Die Maschine wiegt mehr als 400 kg. Bitte verwenden Sie professionelle Be- und Entladeausrüstung, um Unfälle zu vermeiden.



**Transportieren Sie das Gerät nicht schräg oder liegend.**

Die Maschine verfügt über empfindliche Strukturkomponenten und ein Kippen oder Flachlegen kann zu Schäden an der Maschine führen.



**Zerlegen Sie die Maschine nicht ohne professionelle Anleitung.**



**Berühren Sie elektrische Komponenten oder Netzschalter nicht mit nassen Händen, da dies zu einem Stromschlag führen kann.**



**Füllen Sie keine anderen Dinge in den Milchtank, da dieser sonst beschädigt wird.**



**Die Maschine verfügt über einen Kompressor. Lassen Sie die Maschine nach Erhalt vor der Verwendung 24 Stunden lang stehen.**



**Bitte installieren Sie die Maschine in einem gut belüfteten Bereich, da sie sonst das Einatmen von Luft behindert und die Produktionseffizienz beeinträchtigt.**



**Vorsicht vor Stromschlag**

Bitte berühren Sie keine Bereiche mit Stromschlagzeichen, um Verletzungen zu vermeiden.

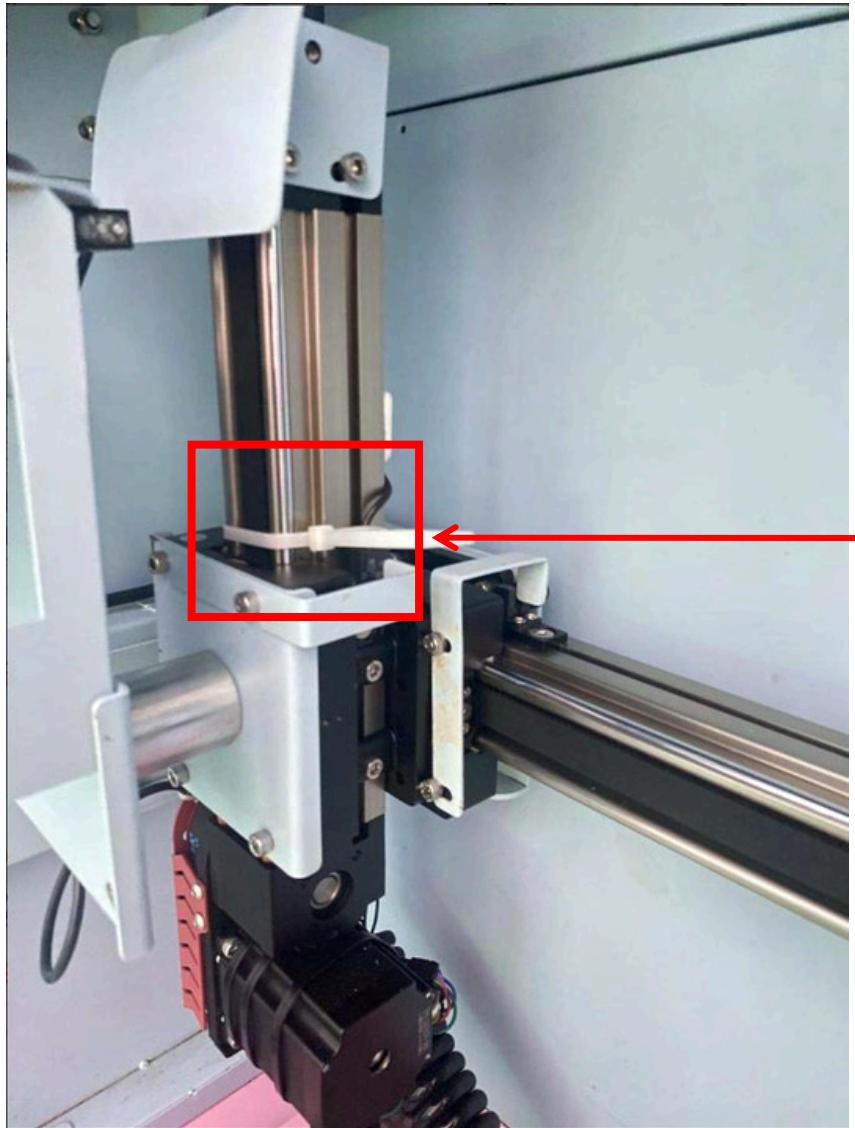


**Die Maschine muss mit einem Erdungskabel installiert werden.**



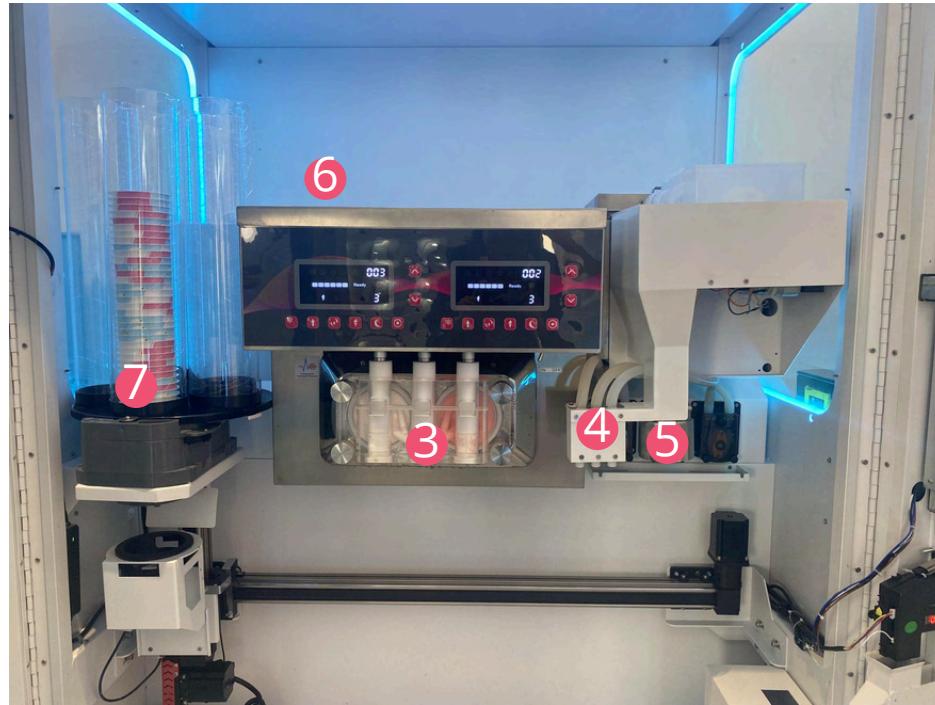
**Die maximale Temperatur der Betriebsumgebung der Maschine beträgt 40° und eine Sonneneinstrahlung ist strengstens untersagt.**

# Vorsichtsmaßnahmen



Dieser Binder dient zur Fixierung der Schiene während des Transports. Bitte schneiden Sie diesen Binder vor Gebrauch der Maschine ab. Andernfalls wird die Schiene beschädigt.

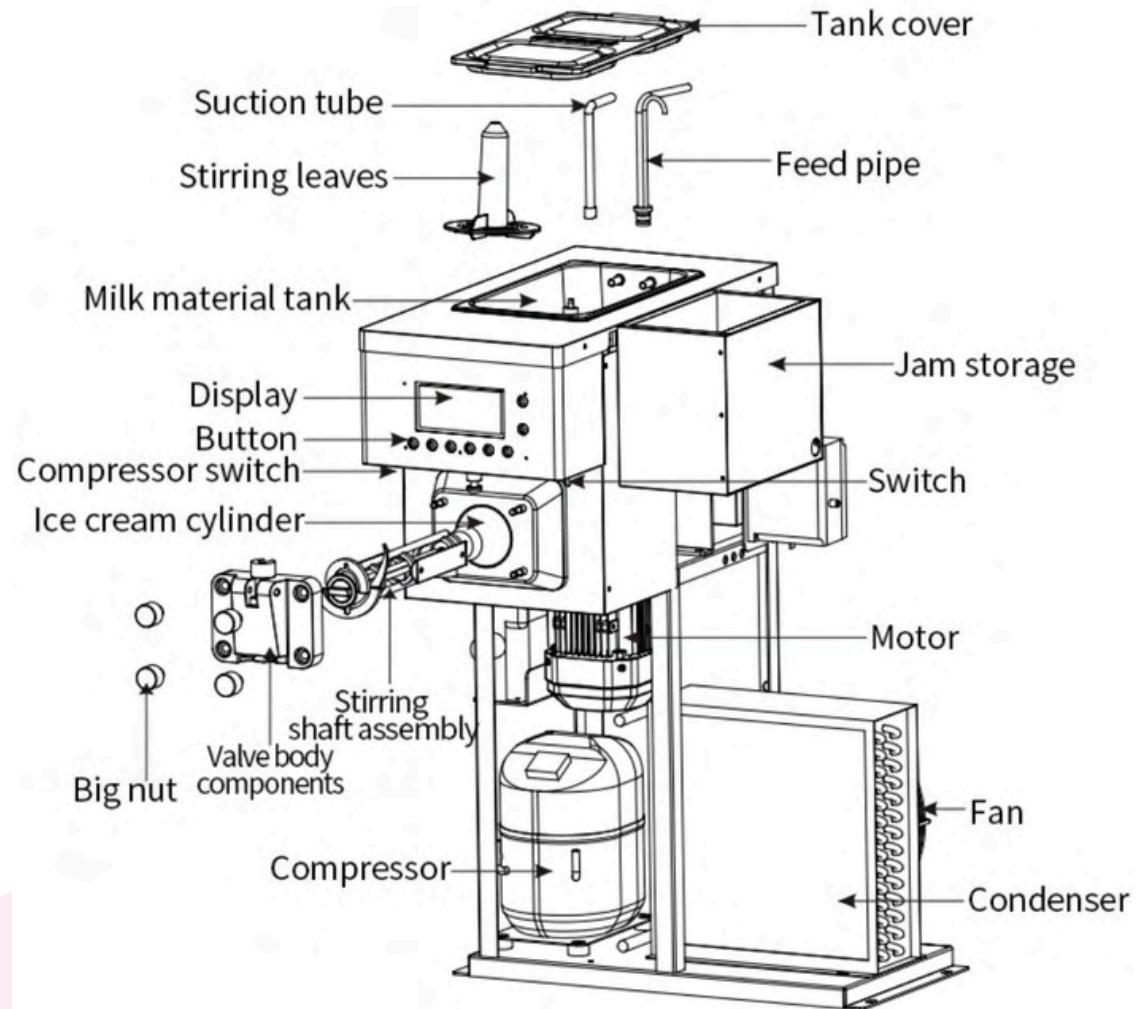
# Teileeinführung



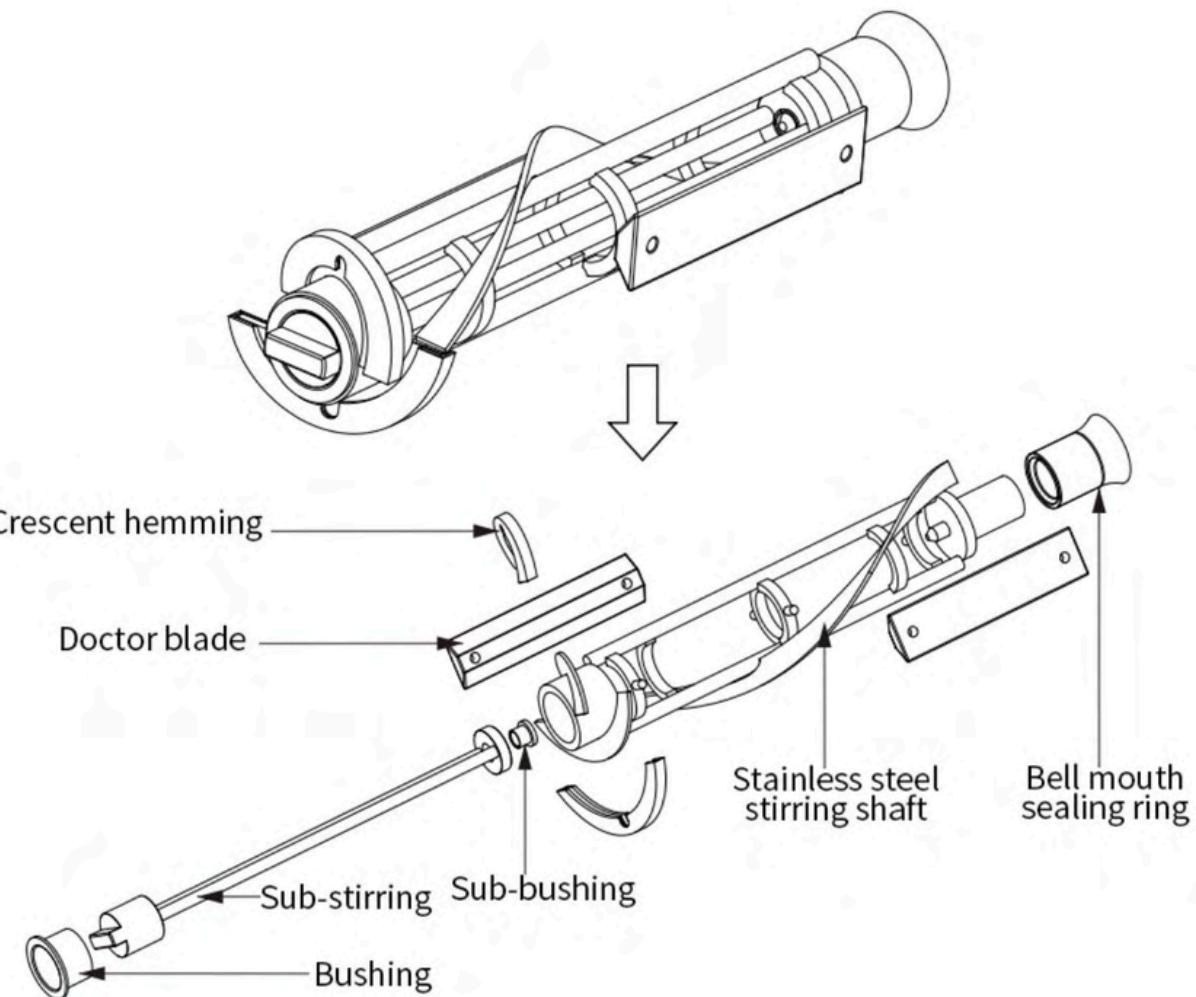
1. Touchscreen
2. Automatische Tür
3. Eisdiele
4. Marmeladen-Verkaufsstelle
5. Toppings-Outlet
6. Milchmaterialtank
7. Tassenauflbewahrung

# Teileeinführung

## Kompressorkomponente

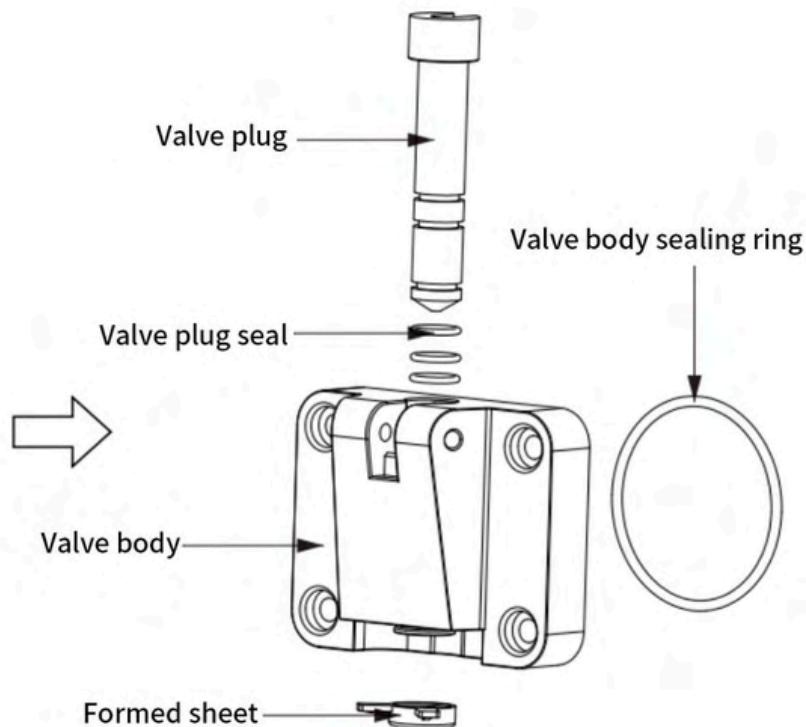
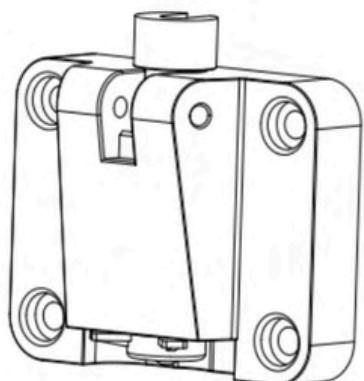


## Rührkomponenten



# Teileeinführung

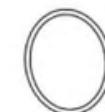
## Ventilkörperkomponent



- Der Dichtungsring weist mit bloßem Auge nicht sichtbare Kratzer auf, die zu Problemen wie dem Auslaufen von Speiseeis führen können. Es wird empfohlen, den Ventilkegel-Dichtungsring, den Ventilkörper-Dichtungsring und den erweiterten Stangen-Dichtungsring alle 3 Monate auszutauschen.
- Ø Sollten während der Lebensdauer Schäden auftreten, muss der Dichtungsring rechtzeitig ausgetauscht werden. Tragen Sie nach jeder Reinigung Vaseline-Schmiermittel auf die Kontaktfläche zwischen Dichtung und Maschine auf.



Valve plug sealing ring



Valve body sealing ring



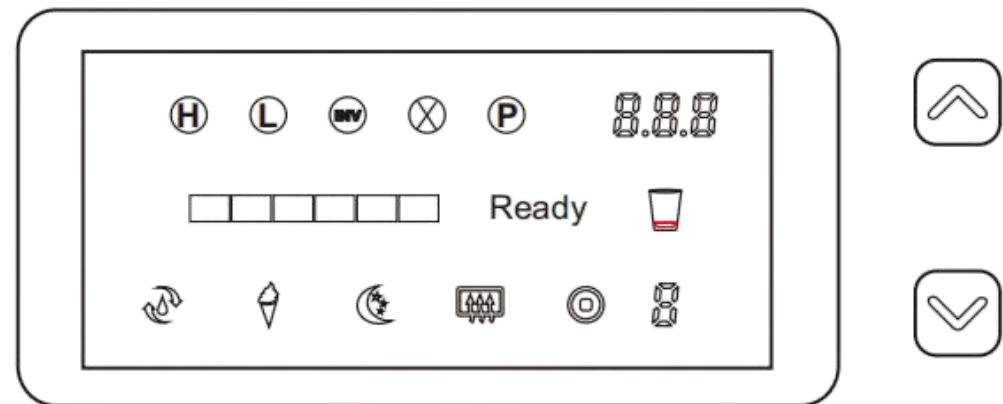
Expanded rod sealing ring



Molded sheet



# Symbolname und Funktion



Materialpumpentaste: Einmal drücken, um Material hinzuzufügen.  
Nach einer Minute stoppt die Pumpe automatisch. Erneut drücken, um den Stopp zu erzwingen.

Ventilsteckerknopf

Schaltfläche „Reinigen“

Eiscreme-Zubereitungsmodus

Nachtmodus

Stopptaste

Härtegrad-Einstellknopf: Stufe 1–9. Wir empfehlen Stufe 1.

H	Hochspannungsschutzalarm
L	Unterspannungsschutzalarm
INV	Frequenzumrichter-Schutzalarm
X	Kältemittel-Gefrierschutzalarm
HH	Hochdruckschutzalarm
CC	Kälteausfallschutzalarm
AA	Temperaturfühlerschutzalarm
COOP	Kompressorschutzalarm

Die Menge an Eis, die die Maschine bereits hergestellt hat.

Härtegrad (Stufe 1-9)

Tipps bei zu wenig Zutaten

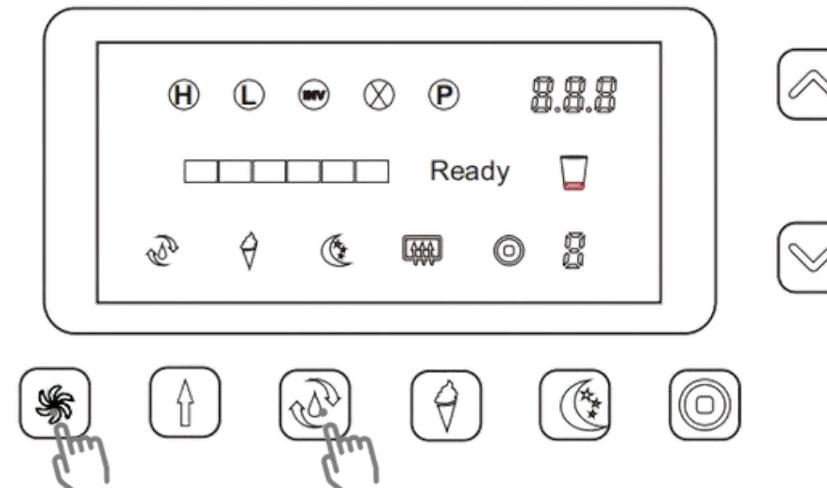
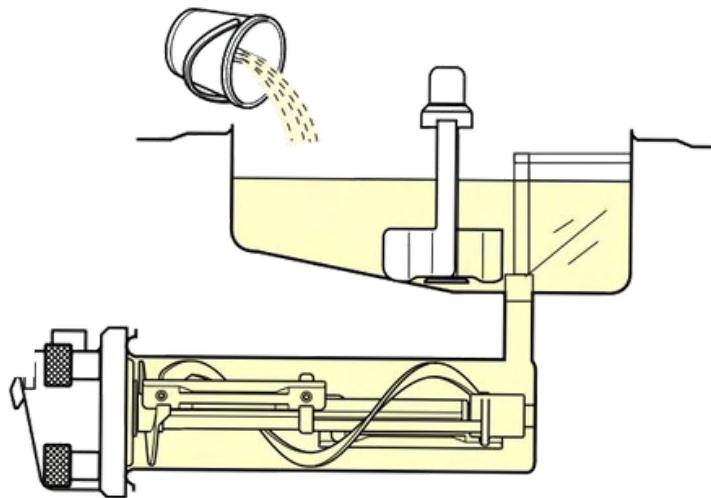
Ready Es ist bereit, Eiscreme herzustellen.

Erinnerung an den Fortschritt der Milchmaterialzubereitung

Regenerationsfunktion: Kann Eiskristalle schnell auftauen/beseitigen und die ursprünglichen physikalischen Eigenschaften von Rohstoffen wiederherstellen.

# Arbeitsschritte - Milchmaterial

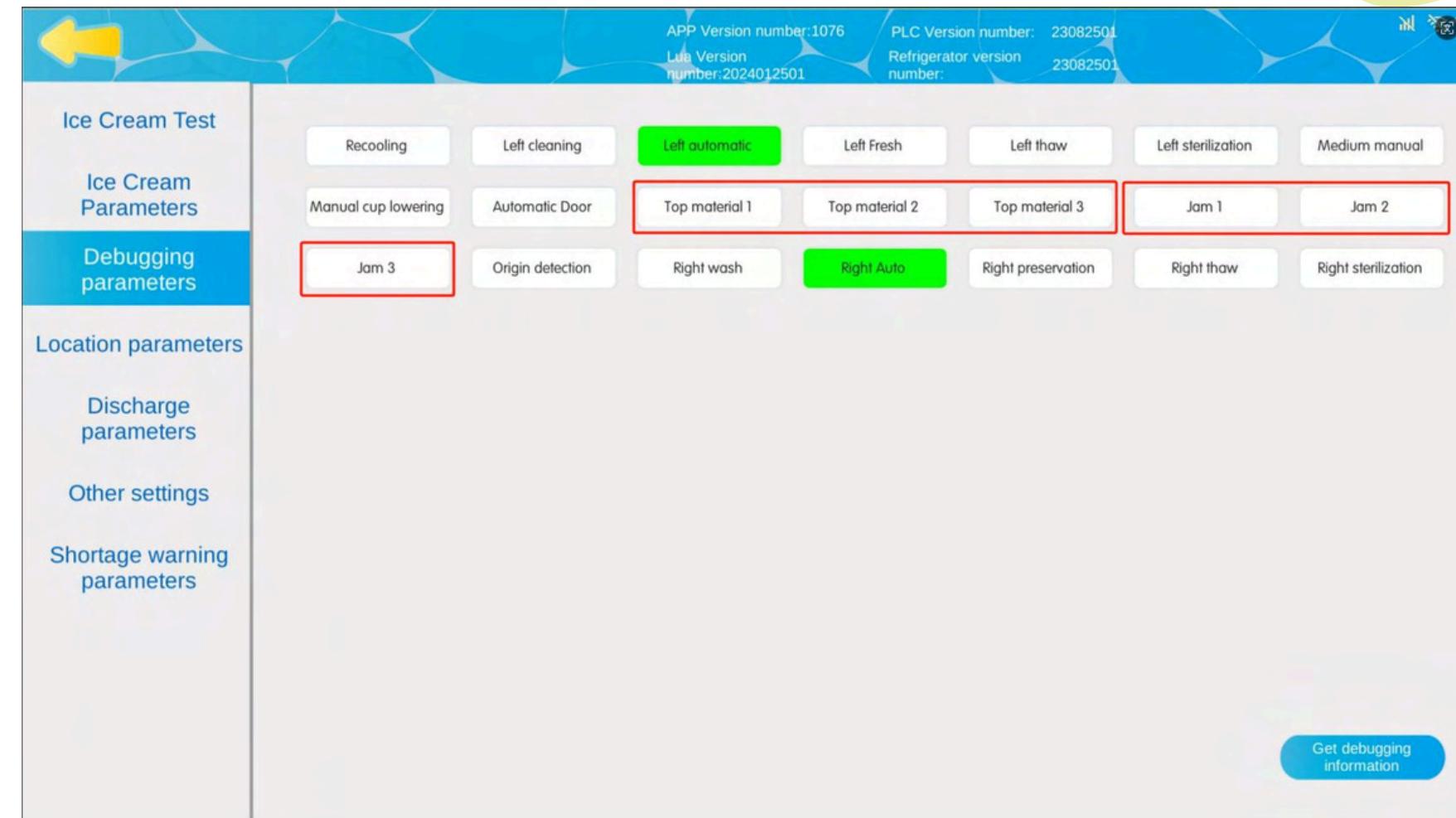
1. Gießen Sie den Milchbrei in den Materialtank, und füllen Sie mindestens 4 l in jeden Tank;
2. Klicken Sie einmal auf diese Taste  Der Vorgang stoppt nach einer Minute. Wenn Material aus dem Zufuhrrohr überläuft, bedeutet dies, dass es voll ist. Material. Wenn es keinen Überlauf gibt, drücken Sie die Zuführungstaste erneut, bis das Material überläuft.
3. Drücken Sie die Reinigungstaste  und rühren Sie eine Minute lang, dann drücken Sie die Ventilstopfen-Taste  . Wenn sich der Ventilstopfen hebt, nehmen Sie schnell einen Becher, um 500 ml des Rohmaterials heraus. Drücken Sie die Taste für den Ventilstopfen erneut, der Ventilstopfen fällt nach unten und hört auf, sich zu entleeren.
4. Klicken Sie auf diese Taste  und warten Sie auf die Fortschrittsanzeige abgeschlossen ist  . Wenn die Bereitschaftsanzeige aufleuchtet, kann das Eis hergestellt werden.



# Arbeitsschritte - Marmelade & Toppings

1. Füllen Sie die Marmelade in die Marmeladenflasche. Klicken Sie im Backend jeweils auf Marmelade 1, 2, 3 (grüner Zustand), bis die Marmeladenröhre die Marmelade erkennt, und klicken Sie dann zurück in den weißen Zustand.

2. Die Toppings in die Toppings-Box füllen. Im Backend jeweils auf die oberste Zutat 1, 2, 3 (grüner Zustand) klicken, bis die kleinen Zutaten herausfallen, dann zurück auf den weißen Zustand klicken.



# Nachtmodus-Einstellung

Wenn Sie Ihr Geschäft schließen, kann die Maschine in den Nachtmodus geschaltet werden. Die Maschine lässt sich nicht ausschalten, da sich noch Milch im Inneren befindet.

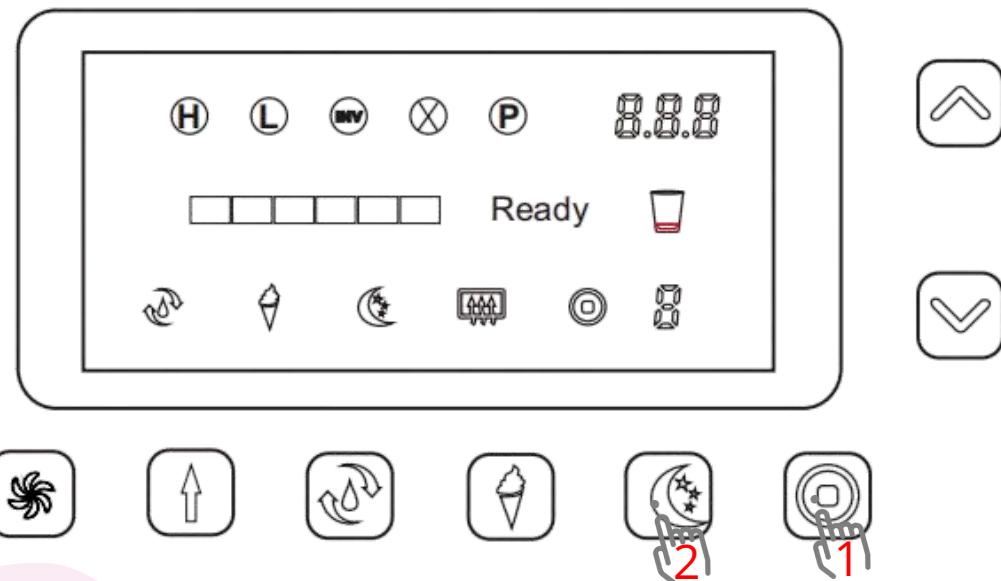
Rufen Sie das Backend auf dem Bildschirm auf und stellen Sie die Zeit für den Nachtmodus ein.



Aus Gründen der Lebensmittelsicherheit und Hygiene wird empfohlen, alle 3 Tage eine allgemeine Reinigung und alle 6 Tage eine gründliche Reinigung durchzuführen.

## Stellen Sie es auf Nachtmodus ein.

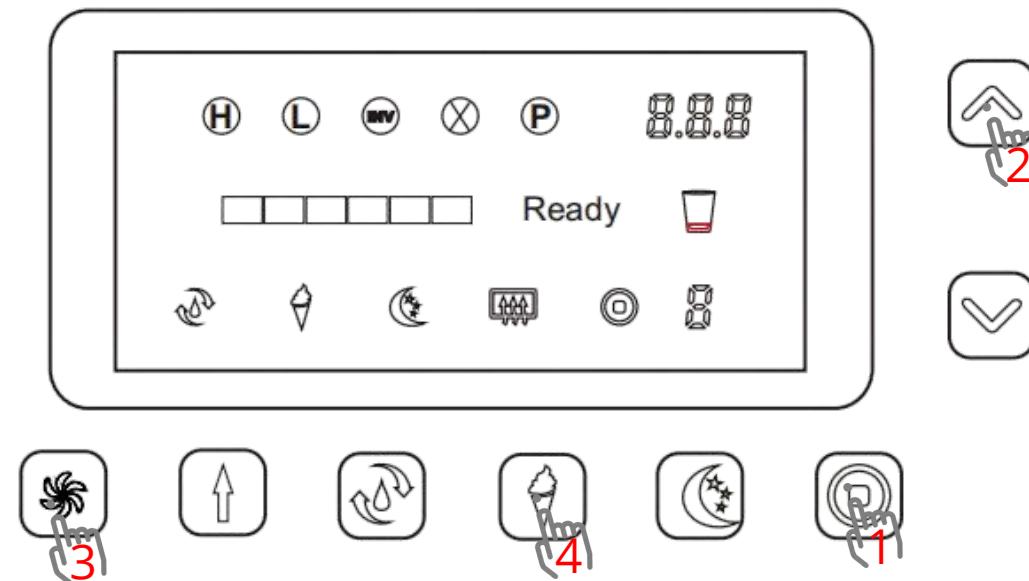
1. Drücken Sie die Stop taste  und dann diese Taste 



## Stellen Sie es auf den Normalmodus ein

1. Stopp-Taste drücken,  dann drücken Sie diese Taste lange, um  aufzutauen bis dieses Symbol erscheint 

2. Drücken Sie diese Taste , dann drücken Sie diese Taste  Das ist ok.



# Betrieb des Erweiterungssystems



Regelventil der  
Expansionspumpe

Öffnen Sie die hintere Gehäuseabdeckung. Sie sehen das weiße Ventil daneben, wie links abgebildet. Drehen Sie das Ventil, um den Pudereffekt nach Ihren Wünschen anzupassen. (Dieses Bild zeigt eine Eismaschine für eine Sorte mit einem Ventil. Eine Eismaschine für drei Sorten hat ein Doppelventil.)

# Reinigung und Wartung

## Allgemeine Reinigungsarbeiten

1. Drücken Sie die Stopptaste  , und drücken Sie dann die Reinigungstaste  . Halten Sie diese Taste gedrückt  , um 5 Minuten lang zu heizen und dann zu schmelzen;
2. Nach Beendigung des Erhitzens ziehen Sie den Stecker des Zuführschlauchs ab. Drücken Sie zuerst die Reinigungstaste  und dann den Ventilstopfen  , um die restliche Mischung aus dem Tank zu entfernen;
3. Drücken Sie diese Taste  , nachdem die Materialien herausgepumpt wurden, und fügen Sie dann warmes Lebensmitteldesinfektionswasser (etwa 50 Grad) in den Materialtank. Drücken Sie dann diese Taste  , um das Zuführrohr zu reinigen, und verwenden Sie eine Schwammbürste, um den Materialtank zu reinigen, und drücken Sie dann diese Taste  , um das gereinigte Abwasser zu entnehmen. Wiederholen Sie diesen Vorgang dreimal und spülen Sie ihn dann einmal mit Trinkwasser aus.

## Gründliche Reinigung

1. Nach Abschluss der allgemeinen Reinigung die vier Muttern an der Blende lösen und Ventilkörper und Rührwelleneinheit entfernen.
2. Alle Ventilkörper- und Rührkomponenten mit heißem Desinfektionswasser und anschließend mit Trinkwasser reinigen.
3. Nach Abschluss der Reinigung Ventilkörper und Rührwelleneinheit zur Eisherstellung zusammenbauen. Informationen zum Zerlegen und Zusammenbauen der Komponenten finden Sie im Montagediagramm auf der vorherigen Seite.

## Wartung

1. Wischen Sie das Innere der Maschine täglich aus, um es sauber zu halten.

# Reinigung und Wartung

## Empfohlenes Desinfektionsmittel: Desinfektionspulver in Lebensmittelqualität

Chlorhaltiges Desinfektionspulver: Geeignet zur Desinfektion von Oberflächen von Küchengeräten und -ausrüstungen. Nettoinhalt: 28,4 g 1 Beutel + 9,5 L Wasser = 100 ppm verfügbares Chlor

P.S.: Es empfiehlt sich, vor dem Kauf den Anwendungsbereich auf der Desinfektionsmittel-Registrierungsplattform zu prüfen.  
<https://credit.jdzx.net.cn/xdcp/loginPage.do>



# Häufige Fehler und Lösungen



**Überspannungsschutzalarm:** Die Spannung ist plötzlich zu hoch.

**Lösung:** Herunterfahren und neu starten.



**Unterspannungsschutzalarm:** Die Spannung ist plötzlich zu niedrig. **Lösung:** Herunterfahren und neu starten.



**Frequenzumrichter-Schutzalarm:** aufgrund von Überhitzung und Überlastung. **Lösung:** Schalten Sie den Umrichter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Schalten Sie ihn nach 5 Minuten wieder ein.



**Kältezylinder Gefrierzylinder Schutzalarm:** Aufgrund von Materialmangel oder falscher Montage der Rührwelle ist die Kälte Der Zylinder friert ein und der Motor macht aufgrund der Belastung ungewöhnliche Geräusche.

**Lösung:** 1. Schalten Sie die Maschine aus und warten Sie eine halbe Stunde, dann drücken Sie 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend wieder kühl stellen.

2. Wenn die Regenerationsfunktion der Maschine vorhanden ist, starten Sie bitte die Regenerationsfunktion und kühlen Sie anschließend erneut ab.



**Der Touchscreen wird schwarz:** Der Druck in der Kühlleitung ist zu hoch. **Lösung:** 1. Überprüfen Sie den Kondensator auf Ascheablagerungen.

Reinigen Sie ihn gegebenenfalls. 2. Überprüfen Sie, ob der Kondensatorlüfter ordnungsgemäß funktioniert. 3. Überprüfen Sie, ob die Belüftung rund um die Maschine reibungslos funktioniert.

# Häufige Fehler und Lösungen

**CC** Schutz bei zu langer Abkühlzeit der Maschine: Wenn die Abkühlzeit die eingestellten 20 Minuten überschreitet, wird das System geschützt. Lösung: 1. Prüfen Sie, ob im Milchtank zu wenig Milch vorhanden ist. 2. Schalten Sie das Gerät aus und starten Sie es neu.