

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR MODELL SEMB40N

Inhaltsverzeichnis

Abschnitt 1	Kurze Einführung.....	1
Abschnitt 2	Für den Installateur.....	3
Abschnitt 3	Anzeigenfeld und Funktionsbeschreibung.....	6
Abschnitt 4	Betriebsverfahren.....	7
4.1	Die Vorbereitung.....	7
4.2	Maschineneinstellung.....	7
4.3	Desinfektion.....	7
4.4	Zubereitung der Eismischung.....	8
4.5	Eisherstellung.....	8
4.6	Reinigung der Maschine.....	9
4.7	Nachtmodus-Funktion.....	9
Abschnitt 5	Wartung der Maschine.....	10
Abschnitt 6	Beschreibung der Einstellungen und Fehlersuche.....	12
Abschnitt 7	Garantie und Zubehörliste.....	16
Abschnitt 8	Anhang.....	17

Hinweis: Fortlaufende Forschung führt zu kontinuierlichen Verbesserungen; daher kann sich der Inhalt dieses Handbuchs ohne vorherige Ankündigung ändern.

Hinweis: Nur Anleitungen, die vom Werk oder einem autorisierten Übersetzungsvertreter stammen, gelten als original.

Warnung: Der Benutzer muss die Anweisungen sorgfältig lesen, bevor er die Maschine in Betrieb nimmt.

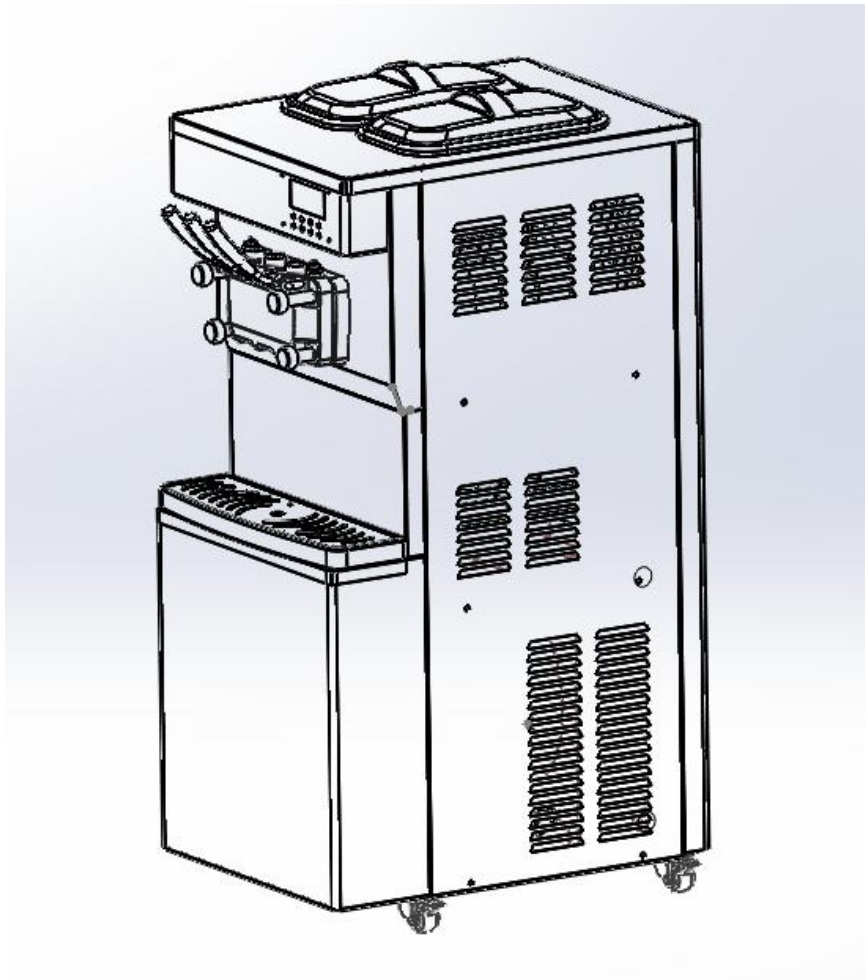


Bild 1-1

Vielen Dank für den Kauf unserer Softeismaschine!

Um unsere Maschine optimal zu nutzen und ihre Lebensdauer zu verlängern, bitten wir Sie, die folgenden Vorsichtsmaßnahmen nicht zu ignorieren:

1. Überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle in der Packliste aufgeführten Teile im Karton enthalten sind. Falls ein Teil fehlt, wenden Sie sich bitte umgehend an unser Unternehmen.
2. Bitte füllen Sie die Garantiekarte sowie das Benutzer-Feedbackformular rechtzeitig aus und senden Sie diese an unser Unternehmen, um eine Registrierung für den Kundendienst zu ermöglichen. So können wir Ihnen später Serviceleistungen und technischen Support bereitstellen.
3. Lesen Sie vor der Inbetriebnahme die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, identifizieren Sie die Modellnummer und machen Sie sich mit der Bedienung der Maschine vertraut.
4. Verwenden Sie die erforderlichen Sicherungskästen und Leitungen entsprechend den Spannungs- und Stromwerten auf dem Typenschild.
5. Halten Sie sich an das Rezept für Softeis, um Bedienungsfehler der Maschine zu vermeiden.
6. Reinigen Sie die Maschine rechtzeitig, damit das hergestellte Eis den lebensmittelhygienischen Standards entspricht.

Unser Unternehmen arbeitet kontinuierlich an der Weiterentwicklung unserer Maschinen. Daher kann sich der Inhalt dieses Handbuchs ändern. Sollten Ihnen Änderungen nicht rechtzeitig mitgeteilt werden können, bitten wir um Ihr Verständnis.

1. Unsere Maschinen sind mit hermetischen Kompressoren, einzigartigen Verdampfern und Rührwerken ausgestattet und verfügen über ein exzellentes Kühlsystem mittels Luftkühlung. Sie zeichnen sich durch zuverlässige Qualität und elegantes Aussehen aus.
2. Durch die Vorteile des elektronischen Steuersystems verfügt unser digitales Bedienfeld über alle Funktionstasten – alles auf einen Fingerdruck.
3. Unsere Softeismaschinen sind als Stand- oder Tischmodelle erhältlich, jeweils mit einer Geschmacksrichtung oder drei Geschmacksrichtungen. Ein Vorkühlsystem ist optional verfügbar. Die stündliche Produktionskapazität reicht von 18 Litern bis 90 Litern. Unsere Maschinen werden weit verbreitet in Eisdien, Bäckereien, Imbissläden, Restaurants, Hotels, Supermärkten, Cafeterias, Einkaufszentren, Verkaufsständen, Foodtrucks usw. eingesetzt.

VORSICHTSMASSNAHMEN

Der Aufstellort der Maschine sollte gut belüftet sein; es muss ein Abstand von mindestens 20 cm zur Maschine eingehalten werden, da sie Wärme abgibt und eine gewisse Geräusentwicklung erzeugt.

Um die Hygiene des Softeis-Mixes sicherzustellen und direkten Sonneneinfall zu vermeiden, wird empfohlen, die Maschine in Innenräumen mit guter Luftzirkulation zu betreiben. Die ordnungsgemäße Nutzung der Maschine kann durch Wärmequellen oder hohe Luftfeuchtigkeit in der Umgebung beeinträchtigt werden. Überstrom und Unterspannung sind zu vermeiden.

DIESES GERÄT MUSS ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN!

BEI NICHTBEACHTUNG BESTEHT ERHEBLICHE GEFAHR FÜR PERSONENSCHÄDEN DURCH ELEKTRISCHEN SCHLAG!

VOREINSTELLUNG DER EISHÄRTE:

Modell-Nr.	Spannung	Voreingestellte Härte
SEMB40N	220V/50HZ	40-45

Die Härte der Softeismaschine wurde werkseitig voreingestellt. Bitte ändern Sie diese Einstellung nicht auf einen höheren Wert, da dies die Maschine beschädigen könnte. In der Regel darf das Verhältnis von Wasser zu Eispulver 2,5:1 nicht überschreiten, da sonst der Zylinder überfrieren und die Maschine beschädigt werden könnte.

2.1 Auspacken und Überprüfung

1. Überprüfen Sie die Verpackung und die Holzpalette. Wenn schwere Schäden festgestellt werden, informieren Sie bitte den Spediteur oder dessen Vertreter, um eine Entschädigung zu beantragen, und füllen Sie ein Schadensformular aus.
2. a) Schneiden und entfernen Sie die Umreifungsbänder, die den Karton und die Rückwand fixieren.
b) Öffnen Sie die Oberseite des Kartons und entnehmen Sie die Polystyrolschaumplatte.
c) Entfernen Sie den Karton.
d) Überprüfen Sie die Maschine auf etwaige Schäden oder Verschmutzungen.
e) Schneiden Sie den Stahldraht durch, der die Palette mit der Maschine (am Maschinenboden) verbindet. Heben Sie die Maschine von der Palette ab. Achten Sie darauf, die Maschine beim Bewegen nicht mehr als 45° zu neigen.
3. Entfernen Sie die Rückwand und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile während des Transports nicht gelockert wurden, z.B. Motor, Motorriemen, Kompressor usw. Falls nötig, wenden Sie sich an Ihren Lieferanten. Beim Ein- oder Ausbau der einzelnen Verkleidungsteile verwenden Sie einen Inbusschlüssel, indem Sie diesen in die Nut der Mutter im Paneel einsetzen, leicht Druck ausüben und die Muttern durch kontinuierliches Drehen lösen oder festziehen.
4. Öffnen Sie den Deckel des Vorratsbehälters (Hopper), um zu überprüfen, ob alle auf der Packliste aufgeführten Teile vorhanden sind.
5. Montieren Sie die Ausgabevorrichtung (siehe Abbildung 2-1).

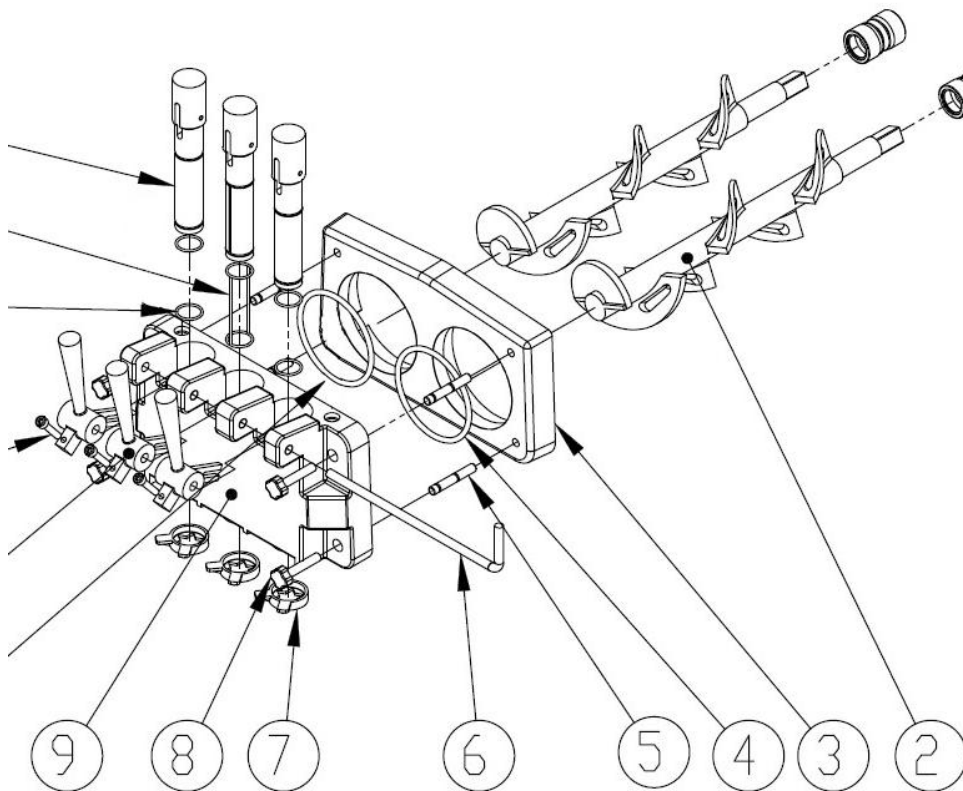


Bild 2-1

★Hinweis: Vergessen Sie nicht, den Dichtring zu installieren.

8. Montieren Sie die Rührwerksdichtung (1) am Rührwerk, siehe Abbildung 1. Setzen Sie anschließend das Rührwerk in den Zylinder ein.
9. Befestigen Sie die Wasserauffangschale an den Bolzen.
10. Platzieren Sie die zwei großen Gummidichtungen in die Nuten auf der Rückseite der Ausgabetür (kein Schmiermittel verwenden) und ziehen Sie dann die vier Muttern fest.
11. Überprüfen Sie die Spannung auf dem Typenschild. Stellen Sie sicher, dass die Spannung der Maschine mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.

★Hinweis: Schäden, die durch eine falsche Netzspannung verursacht werden, sind nicht von der Garantie abgedeckt.

Um die Maschine sicher zu betreiben:

11. Das Erdungskabel muss installiert werden! Es befindet sich auf der Rückseite der Maschine.
12. Die Ersatzteile 1–18 sollten täglich gereinigt werden, um die Lebensdauer der Luftpumpe zu verlängern. Es ist notwendig, die Dichtungsringe (2 Stück, als 18. Position angegeben) im Inneren der Luftpumpe regelmäßig zu überprüfen. Bei Anzeichen von Abnutzung oder Schleifspuren müssen die Ringe ersetzt werden, da es sonst zu Undichtigkeiten am hinteren Achssitz und zur Beschädigung des Rührwerks kommen kann. In diesem Fall übernimmt der Hersteller keine Verantwortung.
13. Achten Sie auf die korrekte Installation der Dichtungsringe. Bei unsachgemäßer Montage kann es zum Austreten der Eismischung kommen. Der Luftdruck in der Luftpumpe beeinflusst den Betrieb der Maschine. Die Einstellung des Luftdrucks erfolgt durch Drehen des Ansaugrohrs (10) sowie durch die einwandfreie Funktion der Dichtungen. Überprüfen Sie die Dichtungen regelmäßig auf Abnutzung oder Lockerung und ersetzen Sie beschädigte Dichtungen rechtzeitig.

2.2 Korrekte Aufstellung

1. Die Maschine ist während des Transports unvermeidlich Erschütterungen ausgesetzt. Es ist am besten, die Maschine vor der Inbetriebnahme für 4 Stunden an einem Ort ruhen zu lassen.
2. Betriebsumgebung:
 - A) Umgebungstemperatur: mindestens 10 °C, maximal 35 °C.
 - B) Temperatur der Eismischung im Vorratsbehälter (Hopper): zwischen 5 °C und 35 °C.
 - C) Gut belüftete Umgebung.
 - D) Den Kondensator regelmäßig reinigen.
 - E) Betriebsumgebung: Es sollte genügend Freiraum hinter der Softeismaschine gelassen werden, um eine einfache Installation und einen besseren Kältekreislauf zu ermöglichen.
3. Die Maschine sollte waagrecht aufgestellt werden.

★Hinweis: Diese Maschine ist ein luftgekühltes Gerät und benötigt auf beiden Seiten mindestens 300 mm Abstand für den Kältekreislauf.

2.3 Anschluss der Stromversorgung

Bitte überprüfen Sie das Typenschild. Verwenden Sie geeignete Kabel entsprechend den auf dem Typenschild angegebenen Spezifikationen. Die Kabel innerhalb der Maschine sind bereits im Werk angeschlossen. Sie müssen lediglich die elektrischen Kabel mit der Stromversorgung und das Erdungskabel verbinden.

★Hinweis: Alle externen Kabel, Stecker und Steckdosen müssen den Anforderungen der lokalen Landesnormen entsprechen.



Bild 3-1



Bild 3-2

- | | |
|--|--|
| 1.  Kühlung | 2.  Vorkühlung läuft |
| 3.  geringere Mischung | 4.  reinigen |
| 5.  Übernacht-Standby | 6.  Motor läuft |
| 7.  Aktueller Stromwert | 8.  Temperatur im Vorratsbehälter |

Warnung: Zeigt an, dass eine Störung aufgetreten ist. Folgen Sie dem Fehlercode und den Hinweisen zur Fehlerbehebung. Wenn eine Störung auftritt, wird der Fehlercode unten links auf dem Anzeigenfeld angezeigt.

4.1 Die Vorbereitung

1. Drücken Sie die „Wash“-Taste (Reinigen), der Motor beginnt zu laufen. Drücken Sie anschließend die „Stop“-Taste (Stopp), um die Reinigung abzuschließen.
2. Drücken Sie die „Auto“-Taste (Automatik), der Motor für das Rührwerk startet. Nach 10 Sekunden beginnen Kompressor und elektrischer Lüfter zu laufen und die Kühlung setzt ein. Drücken Sie die „P“-Taste, um die Kühlung zu stoppen.
3. Wenn Sie in eine andere Funktion wechseln möchten, müssen Sie zuerst die aktuelle Funktion stoppen.

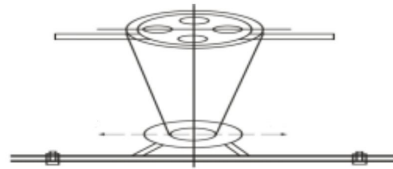
Beispiel: Wenn Sie von „Wash“ (Reinigen) auf „Refrigeration“ (Kühlen) wechseln möchten, müssen Sie zuerst „Wash“ beenden und dann die Funktion „Refrigeration“ starten.

★Hinweis: Wenn die Maschine nicht läuft, ist eine Inspektion erforderlich.

4.2 Maschineneinstellung

1. Riemenanpassung

Der Riemen wird nach einer gewissen Betriebszeit locker. In diesem Fall können Sie den Motor ein wenig nach links verschieben oder den Abstand zwischen den beiden Riemenscheiben vergrößern. Ist der Riemen weiterhin locker, sollte er ersetzt werden.



Linksdrehung: Riemen spannen

Rechtsdrehung: Riemen lockern

Bild 4-1

2. Härteeinstellung

Im SET-Modus steht P1 für die Härteeinstellung. Drücken Sie einmal die Taste „+“, um den Härtewert um 0,1 zu erhöhen; drücken Sie einmal die Taste „-“, um den Härtewert um 0,1 zu verringern. Ein höherer Härtewert ergibt kälteres und festeres Eis. Hinweis: Der Härtewert sollte nicht zu häufig verändert werden.

Wenn die Kühlung länger als 8 Stunden unterbrochen war (bzw. mehr als 4 Stunden in einer warmen Umgebung), muss die Maschine vor der Eisherstellung am nächsten Tag gereinigt werden.

4.3 Sanitizing

1. Es ist notwendig, die Maschine täglich zu reinigen, um ihre Lebensdauer zu verlängern und qualitativ hochwertiges sowie hygienisches Eis herzustellen.
2. Bereiten Sie 7,6 Liter einer zugelassenen Desinfektionslösung mit 100 PPM vor. Gießen Sie warmes Wasser (nicht über 45 °C) in den Vorratsbehälter (Hopper).
3. Drücken Sie die Taste „Wash“ (Reinigen).
4. Lassen Sie die Desinfektionslösung nach 3–5 Minuten ab.
5. Gießen Sie klares Wasser in den Hopper und lassen Sie es 2–3 Mal durchlaufen, um den Geruch der Desinfektionslösung zu entfernen.

★Hinweis: Vor der Eisherstellung muss sämtliches Wasser vollständig abgelassen werden. Andernfalls kann das Rührwerk beschädigt werden.

4.4 Zubereitung der Eismischung

- Alle benötigten Werkzeuge und Behälter müssen sterilisiert und gereinigt sein.
- Bereiten Sie die Mischung entsprechend dem Mischungsverhältnis der einzelnen Zutaten zu.
- Ein korrektes Mischungsverhältnis von Eispulver zu Wasser muss gründlich verrührt werden.

Rühren Sie solange, bis sich das Pulver vollständig aufgelöst hat. Falls Verunreinigungen festgestellt werden, muss die Mischung gefiltert werden – andernfalls kann die Einfüllöffnung verstopfen und eine Fehlfunktion der Maschine verursachen.

- Die Eismischung muss auf 85 °C erhitzt werden, um eine vollständige Pasteurisierung zu gewährleisten.
- Das Mindestvolumen der vorbereiteten Eismischung muss immer über der Warnmarke für niedrigen Füllstand liegen.
- Die Temperatur der einsatzbereiten Eismischung sollte der Umgebungstemperatur entsprechen. Die Vorkühltemperatur sollte etwa bei 1 °C bis 6 °C liegen.
- Das Mischungsverhältnis von Eispulver zu Wasser muss strikt gemäß den Vorgaben des Eispulverherstellers eingehalten werden. Eine zu niedrige Konzentration kann die Maschine beschädigen.

Warnung: Der Anteil des Eispulvers sollte zwischen 10 % und 30 % liegen. Der Zuckeranteil sollte zwischen 10 % und 15 % betragen. Andernfalls kann es zu Schäden an der Maschine kommen.

4.5 Eisherstellung

1. Gießen Sie die homogenisierte Eismischung in beide Vorratsbehälter (Hopper). Die Mischung muss über dem Loch im unteren Bereich der Einfüllrohre stehen. Achten Sie darauf, dass die Mischung erfolgreich in den Zylinder gelangt.

★Hinweis: Die Mischung sollte gleichzeitig in beide Hopper eingefüllt werden, sobald die Kühlung beginnt. Wird nur ein Hopper befüllt, kann dies das Rührwerk beschädigen.

2. Drücken Sie nach dem Einfüllen der Eismischung die „Wash“-Taste für 3–5 Minuten. Geben Sie dann 2–3 Becher der Eismischung aus und gießen Sie sie wieder in den Hopper zurück. So kann eine Frostbildung an der Ausgabetür vermieden werden.

★Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Eismischung homogenisiert ist und das Einfüllrohr ordnungsgemäß funktioniert.

3. Drücken Sie die „Auto“-Taste, der Motor beginnt zu laufen. Nach 10 Sekunden starten Kompressor und Lüfter, und die Kühlung setzt ein.

4. Automatische, kontinuierliche Eisproduktion:

Die Kühlung stoppt automatisch, wenn der HärteWert 2,0–5,0 erreicht (Intervallzeit: 10–15 Minuten). Danach kann jederzeit Eis ausgegeben werden – die Kühlung startet automatisch erneut.

- Gießen Sie die Eismischung mit Umgebungstemperatur in den sterilisierten und gereinigten Hopper.
- Nachdem die Eismischung in den Zylinder eingetreten ist, setzen Sie das Einfüllrohr in die Ansaugöffnung ein.
- Drücken Sie die Taste „Auto“. Der Rührmotor startet, nach 3 Sekunden läuft der Kompressor automatisch an. Sobald die gewünschte Härte erreicht ist, stoppt die Kühlung.
- Jetzt ist die Maschine bereit zur Eisabgabe. Wird Eis entnommen, startet die Kühlung alle 10–15 Minuten automatisch neu.
- Wird am Tagesende kein Eis mehr benötigt, entfernen Sie das Einfüllrohr, drücken Sie die Taste „Wash“ und lassen Sie das gesamte Eis ausgeben.
- Gießen Sie eine geeignete Menge warmes Wasser (ca. 60 °C) in die Hopper und Zylinder, drücken Sie die Taste „Wash“, lassen Sie das Wasser nach wenigen Sekunden ab und drücken Sie anschließend die Taste „P“, um in den Standby-Modus zu wechseln und die Maschine auszuschalten.
- Trocknen Sie die Hopper, Zylinder und die Maschine mit einem sauberen Tuch.
- Die Eismischung im Hopper darf niemals unter den Mindestfüllstand sinken.

- Die Eismischung im Hopper darf niemals unter den Mindestfüllstand sinken.
- Wenn die Härte des Eises nicht ausreicht, passen Sie den HärteWert erneut an (siehe Seite 2).
- Bei Maschinen mit zwei Geschmacksrichtungen: Wenn eine Sorte über längere Zeit entnommen wird, sollte auch die andere Sorte zwischendurch ausgegeben und der Hopper nachgefüllt werden, um eine möglichst gleichmäßige Temperatur in beiden Zylindern zu gewährleisten.
- Wird zu viel Eis auf einmal ausgegeben, ist die Eishärte niedriger. In diesem Fall sollten Sie mit der Ausgabe warten, bis der gewünschte HärteWert wieder erreicht ist.

4.6 Reinigung der Maschine

- Ziel: 1) Alle Teile reinigen, die mit dem Eis in Kontakt kommen; 2) Desinfektionsmittel vollständig verdünnen und entfernen.
- Reinigungsschritte:
 - Entfernen Sie die Einfüllrohre aus dem Hopper (sofern vorhanden).
 - Drücken Sie die Taste „Wash“, um das restliche Eis aus den Zylindern auszugeben, dann drücken Sie die Taste „P“ für den Standby-Modus.
 - Gießen Sie 7,6 Liter einer zugelassenen Desinfektionslösung mit 100 PPM in die Hopper. **Verwenden Sie warmes Wasser** (Temperatur nicht über 60 °C), drücken Sie die Taste „Wash“ und lassen Sie das Wasser nach einigen Sekunden ablaufen. Drücken Sie anschließend die Taste „Stop“, um in den Standby-Modus zu wechseln.
 - Sterilisation
 - Ziel: Alle Arten von Bakterien, Schimmelpilzen und Viren abzutöten, die der menschlichen Gesundheit schaden können.
 - Gießen Sie eine geeignete Menge 60 °C warmes Wasser in die Hopper, drücken Sie die Taste „Wash“ und lassen Sie das Wasser nach einigen Sekunden wieder ab. Drücken Sie dann die Taste „Stop“, um in den Standby-Modus zu wechseln.
 - Gießen Sie 7,6 Liter einer zugelassenen Desinfektionslösung mit 100 PPM in die Hopper. Verwenden Sie warmes Wasser (Temperatur nicht über 60 °C), drücken Sie die Taste „Wash“ und lassen Sie das Wasser nach ca. 3 Minuten ab. Drücken Sie dann die Taste „Stop“, um in den Standby-Modus zu wechseln.

4.7 Nachtmodus-Funktion

In der Nacht kann die Maschine in den Nachtmodus versetzt werden, um den Hopper und den Zylinder kühl zu halten.

1. Drücken Sie die Taste P, um die Maschine in den Standby-Modus zu versetzen.
2. Drücken Sie die Taste ENTER, um den Nachtmodus zu starten.
3. Wenn die Maschine im Nachtmodus arbeitet, erscheint der Buchstabe „P“ auf dem LCD-Bildschirm.

Hinweis: Im Nachtmodus arbeitet die Maschine alle 2 Stunden für 2 Minuten, um den Zylinder zu kühlen und kalt zu halten.

Warnung:

Kein zu heißes Wasser (über 70 °C) in die Hopper gießen – dies kann die Maschine beschädigen.

Regelmäßige Wartung verlängert die Lebensdauer der Maschine.

Diese umfasst hauptsächlich: Reinigung, Schmierung, Nachjustierung, Wiedermontage. Während der Wartung muss die Stromzufuhr zur Maschine abgeschaltet sein.

5.1 Reinigung

Entfernen Sie Staub, Schmutz und Ablagerungen im Inneren und an der Außenseite der Maschine. Halten Sie die Maschine sauber, schützen Sie sie vor Korrosion und sorgen Sie für eine gute Belüftung. Für die Reinigung können Sie Wasser, Reinigungsmittel, Bürsten, Lappen und ähnliche Hilfsmittel verwenden – nicht jedoch Alkohol, Benzin oder andere brennbare Stoffe. Solche brennbaren, schmelzbaren oder giftigen organischen Lösungsmittel können die Maschine beschädigen und zu Verletzungen führen.

- Entfernen Sie die Abdeckungen an der linken, rechten und hinteren Seite der Maschine. Reinigen Sie das Innere der Maschine. Berühren Sie bei der Reinigung keine elektrischen Bauteile oder Kältemittelkomponenten (insbesondere die Ventile).
- Entfernen Sie Staub und Schmutz aus dem Maschineninneren. Spülen Sie den Kondensator-Wärmetauscher mit Wasser ab, vermeiden Sie jedoch das Verschütten von Wasser auf das Gerät selbst. Trocknen Sie die gereinigten Teile anschließend mit Druckluft oder lassen Sie sie an der Luft trocknen.
- Bauen Sie die Ausgabetür ab, entfernen Sie die Auslassventile sowie die Dichtung der Ausgabetür usw.
- Nehmen Sie die Ventilstangen und Dichtungen sowie den O-Ring der Luftpumpe heraus.
- Legen Sie alle demontierten Teile in ein Spülbecken, reinigen Sie sie mit Reinigungsmittel, spülen Sie sie anschließend mit Wasser ab und lassen Sie sie vollständig trocknen. Danach sind sie zu schmieren und wieder zusammenzubauen.
- Reinigen Sie die Hopper und Zylinder und halten Sie sie trocken.

5.2 Schmierung

Zu schmierende Teile

Die Schmierung ist sehr wichtig und wird nach dem Zerlegen und Reinigen oft übersehen. Das Schmiermittel muss lebensmittelecht sein, z. B. Vaseline, Orangenöl o. Ä.

Folgende Teile müssen geschmiert werden:

- Die Ventilstangen und Dichtungen (siehe Abbildung 5)
- Das hintere Ende des Rührwerks (siehe Abbildung 6)
- Der O-Ring der Luftpumpe
- Der Getriebemotor sollte nach 150 bis 400 Betriebsstunden mit Schmiermittel versehen werden. Danach sollte die Schmierung alle weniger als 400 Stunden erfolgen. Empfohlen wird G-N680W Schneckengetriebeöl.



Bild 5-1

5.3 Justierung

- Überprüfen Sie die Riemenspannung an der Riemenscheibe. Prüfmethode: Drücken Sie mit Zeige- und Mittelfinger die Mitte des Riemens 15 mm nach unten. Wenn sich der Riemen um mehr als 15 mm eindrücken lässt, ist er zu locker. In diesem Fall sollte die Position des Motors angepasst werden, um den Riemen zu spannen. Ist der Riemen zu locker oder stark abgenutzt, muss er rechtzeitig durch einen neuen ersetzt werden.
- Prüfen Sie, ob interne Verbindungen locker sind. Falls ja, ziehen Sie sie fest. Bei Korrosion im Inneren sollte entrostet und mit einem Rostschutzmittel behandelt werden – achten Sie jedoch darauf, dass der Riemen und andere Gummiteile nicht verunreinigt werden.
- Überprüfen Sie die Isolierung der Maschine. Messen Sie den Isolationswiderstand zwischen der Stromversorgung und dem Maschinengehäuse sowie zwischen den Zuleitungen des Rührmotors, des Kondensatorlüfters und des Kompressors und dem Gehäuse – mit einem 500-V-Megohmmeter. Im Normalfall sollte der Isolationswiderstand mehr als 5M Ω betragen. Andernfalls müssen Sie die Ursache finden, mögliche Gefahren beseitigen und die Sicherheit gewährleisten.

5.4 Wiederzusammenbau

- Nach Abschluss der Reinigung die Seitenteile links, rechts und hinten wieder anbringen und alle Schrauben festziehen.
- Die Rührwerksdichtung auf das hintere Ende der Rührwerksstange aufsetzen.
- Die Rührwerksbaugruppe in den Zylinder einschieben. Achten Sie darauf, dass das quadratische Ende korrekt in die Führung des Achsantriebs des Getriebemotors eingesetzt wird. Drehen Sie das Rührwerk leicht, um sicherzustellen, dass es richtig sitzt. Ist es korrekt positioniert, ragt das Rührwerk nicht über die Vorderseite des Gefrierzylinders hinaus.
- Auslassventile und Dichtung der Ausgabetür montieren. Anschließend auf Undichtigkeiten am hinteren Ende des Zylinders prüfen. Falls Undichtigkeiten auftreten, erneut installieren. Abschließend die „Stop“-Taste drücken, um in den Standby-Modus zu wechseln.
- Die Luftpumpe im Hopper installieren.

Warnung:

Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur bei vollständig abgeschalteter Stromversorgung durchgeführt werden. Prüfungen der elektrischen Leistung und des Isolationswiderstands müssen von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden.

Abschnitt 6 Beschreibung der Einstellungen und Fehlersuche

6.1 Beschreibung der Einstellungen

Nach dem Einschalten der Stromversorgung die Taste „Set“ für mindestens 5 Sekunden drücken, um die Parameter einzustellen. Drücken Sie anschließend die Taste „Enter“, um alle Einstellungen zu speichern.

Menü-Nr.	Funktion	Hinweise
P1	Härteeinstellung: (220V: 35–50) (380V: 15–25)	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P2	Temperatur der Vorkühlung: 2–10 °C	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P3	Intervall von 20–200 Minuten für Kühlung über Nacht	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P4	Laufzeit des Zylinders (1–10 Minuten) über Nacht	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P5	Verzögerung der Motorabschaltung (5–99 Sekunden)	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P6	Kühlung startet bei (1–20) Portionen Eis	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P7	Stromalarm-Schwelle: 1.0–4.0 A	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P8	Spannungstoleranz: 1.0–20.0 V	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P9	Hysteresis-Temperatur der Vorkühlung: 1–5 °C	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
P10	Start der Vorkühlung nach Kühlbetrieb: 0–5 Minuten Verzögerung	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
UL-	Unterspannungswarnung: 170–210 V	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
Uh-	Überspannungswarnung: 230–300 V	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
Ud-	Spannungsalarm-Funktion: 0 = Alarm deaktivieren 1 = Überspannung 2 = Unterspannung 3 = Über-/Unterspannung	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts
CUP	Rücksetzung der Zähleranzeige	„-“ für 10 Sekunden gedrückt halten, um die Eiskegel-Anzahl zurückzusetzen
SC	Intervall von 3–20 Minuten für automatischen Neustart der Kühlung	„+“ drücken zum Erhöhen, „–“ zum Verringern des Werts

GN	Funktionsmodi: 0: Mischungskontakt, schnelle Vorkühlung, mit Nacht-Standby 1: Mischungskontakt, schnelle Vorkühlung, ohne Nacht-Standby 2: Mischungskontakt, langsame Vorkühlung, mit Nacht-Standby 3: Mischungskontakt, langsame Vorkühlung, ohne Nacht-Standby 4: Schwimmer-Füllstand, schnelle Vorkühlung, mit Nacht-Standby 5: Schwimmer-Füllstand, schnelle Vorkühlung, ohne Nacht-Standby 6: Schwimmer-Füllstand, langsame Vorkühlung, mit Nacht-Standby 7: Schwimmer-Füllstand, langsame Vorkühlung, ohne Nacht-Standby	Drücken Sie die „Standby“-Taste für 2 Sekunden, um das Menü zu entsperren. Wenn der Wert nicht mehr blinkt, kann mit „+“ oder „-“ der Wert geändert werden.
----	---	---

Nachdem alle Einstellungen vorgenommen wurden, werden sie automatisch nach 10 Sekunden gespeichert und die Maschine wechselt anschließend in den Standby-Modus.

6.2 Fehlerbehebung

Wenn die Maschine eingeschaltet ist, kann ein unsachgemäßer Betrieb der internen elektrischen und mechanischen Systeme **ZU SCHWEREN PERSONENSCHÄDEN UND ERHEBLICHEN SCHÄDEN AN DER MASCHINE FÜHREN!** Eine unsachgemäße Reparatur kann den Zustand der Maschine zusätzlich verschlechtern. Bitte äußerste Vorsicht walten lassen!

	Anzeichen	Probleme	Lösungen
	1. Kontrollleuchte ist aus	1. Keine Verbindung zur Stromversorgung 2. Fehlerhafte oder lose Steckdosenverkabelung 3. Die Netzspannung stimmt nicht mit der erforderlichen Spannung der Maschine überein 4. Fehler auf der Steuerplatinefailure	1. Stromversorgung prüfen 2. Steckdose, Stecker und Verkabelung prüfen – sicherstellen, dass der Hauptschalter funktioniert 3. Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Maschinenanforderungen übereinstimmt 4. Steuerplatine reparieren oder austauschen
Kein Start der Maschine	2. Rührwerksmotor läuft nicht („NL“ oder „-“ wird auf dem Display angezeigt)	1. Keine Verbindung zur Stromversorgung 2. Netzspannung stimmt nicht mit Maschinenanforderung überein 3. Motor ist überlastet 4. Fliehkraftschalter hat schlechten Kontakt oder Kupferhülse ist locker 5. Anlaufkondensator des Rührwerksmotors ist durchgebrannt 6. Rührwerksmotor ist durchgebrannt	1. Stromversorgung prüfen 2. Wenn Spannung außerhalb des zulässigen Bereichs liegt: Maschine ausschalten und Fehlerursache finden 3. Eis im Zylinder ist zu hart – Fehler überprüfen 4. Fliehkraftschalter reparieren 5. Kondensator des Rührwerksmotors ersetzen 6. Rührwerksmotor ersetzen

Anzeichen		Probleme	Lösungen
	3. Kompressor funktioniert nicht	1. Keine Stromversorgung 2. Netzspannung stimmt nicht 3. Überstrom löst thermischen Schutz aus 4. Kompressorstarter defekt 5. Startkondensator defekt 6. Steuerplatine defekt 7. Kompressor defekt	1. Stromversorgung prüfen 2. Bei Überspannung: Strom abschalten und Fehler beheben 3. Kühlung pausieren, um Thermoschutz zurückzusetzen 4. Kompressorstarter reparieren/ersetzen 5. Startkondensator ersetzen 6. Platine reparieren oder ersetzen 7. Kompressor ersetzen
Abnormale Ausgabe	Zu hartes Eis	1. Härtewert zu hoch 2. Zu wenig Mischung im Zylinder 3. Zu geringer Fett-/Zuckergehalt 4. Ansaug- oder Einfüllöffnung verstopft	1. Härtewert korrekt einstellen 2. Genügend Eismischung nachfüllen 3. Zutatenverhältnis verbessern 4. Einfüllöffnung oder Ansaugrohr reinigen
	Zu weiches Eis	1. Spannungsschutz aktiv 2. Härtewert zu niedrig 3. Zu hoher MilCHFett-/Zuckergehalt 4. Riemen locker/verschlissen 5. Thermoschutz ausgelöst 6. Lüfter defekt 7. Expansionsventil defekt oder blockiert 8. Kältemittelleck 9. Rührwerk abgenutzt 10. Rührmotor defekt 11. Platine defekt 12. Kompressor defekt	1. Spannung prüfen, ggf. abschalten 2. Härtewert anpassen 3. Mischungsverhältnis verbessern 4. Riemen prüfen/ersetzen 5. Kühlung pausieren 6. Lüfter prüfen oder ersetzen 7. Ventil kontrollieren und ggf. reinigen 8. Kältemittel nachfüllen 9. Rührblatt ersetzen 10. Rührmotor austauschen 11. Platine prüfen/ersetzen 12. Kompressor ersetzen

Anzeichen		Probleme	Lösungen
Eisaustritt (Leckage)	1. Leckage an Auslassventilen 2. Leckage am hinteren Ende des Rührwerks	1. Nicht geschmiert 2. Dichtung an Auslassventil defekt 3. Ventile falsch installiert 4. Dichtungsseiten vertauscht 5. Rührwerksdichtung defekt	1. Teile schmieren 2. Dichtung ersetzen 3. Ventile korrekt montieren 4. Dichtung richtig ausrichten 5. Rührwerksdichtung ersetzen
Stromschläge am Gehäuse	Erdungsfehler	1. Gehäuse nicht geerdet 2. Falsche Erdung 3. Erdleitung lose 4. Erdleitung beschädigt	1. Erdung korrekt anschließen 2. Gehäuse sicher erden 3. Erdleitung befestigen 4. Erdungswiderstand prüfen
	Sonstige Fehler	1. Stromkabel alt/defekt 2. Interne Leitungen beschädigt	1. Kabel ersetzen 2. Kabel regelmäßig prüfen, gegen Tierbiss schützen
Maschine zu laut	Riemenantrieb defekt	1. Riemenschraube locker 2. Riemenscheibe schief oder unausgewuchtet	1. Schrauben nachziehen 2. Riemenscheibe ausrichten 3. Riemen neu spannen
	Sonstige Fehler	1. Schrauben locker 2. Lüfter/Motor locker 3. Getriebe defekt 4. Rührwerksachse defekt 5. Rührmotor defekt 6. Kompressor defekt	1. Schrauben festziehen 2. Lüfter prüfen/ersetzen 3. Getriebe ersetzen 4. Rührachse ersetzen 5. Rührmotor ersetzen 6. Kompressor ersetzen

Fehlercodes und Bedeutung

H	Temperatursensor Kurzschluss
L	Temperatursensor Stromkreisunterbrechung
HH	Überspannung
LL	Unterspannung
JJ	Überstrom
CB	Endschalter kehrt nicht automatisch zurück

7.1 Garantie

- 1. Ab dem Verkaufsdatum gilt: Sollte die Maschine aufgrund eines Qualitätsmangels nicht funktionieren – trotz ordnungsgemäßer Nutzung und Lagerung –, bietet unser Unternehmen innerhalb eines Jahres Garantiezeit kostenlose Wartung und den Austausch von Ersatzteilen an.
- 2. Tritt während der Garantiezeit ein Defekt auf, sind die Ersatzteile kostenlos, die Versandkosten trägt jedoch der Käufer. Falls ein örtlicher Techniker zur Reparatur benötigt wird, können Sie unsere Vertretung vor Ort um Unterstützung bitten.
- 3. Nach Ablauf der Garantiezeit sind Ersatzteile kostenpflichtig und die Versandkosten trägt ebenfalls der Käufer.

7.2 Zubehörliste

Pos.-Nr.	Bezeichnung	Serien-Nr.	Stückzahl
1	Dichtung des Rührwerks	1	4
2	Dichtungen der Ausgabetür	4	2
3	O-Ring-Dichtungen der Ventilstange	13	6
4	U-förmige Dichtung der Ventilstange	14	2
5	Auslassventil	7	6
6	Schmiermittel		1
7	Inbusschlüssel		1
8	Deckel des Hoppers	21	2
9	Wasserauffangschale	9	1
10	Einfüllrohr	19	2

Hinweise:

Die oben aufgeführten Zubehörteile sind kostenlos beigelegt. Es handelt sich dabei um leicht verschleißende Teile. Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie weitere Ersatzteile benötigen.

Wenn Sie Ersatzteile austauschen müssen, kontaktieren Sie uns bitte unter Angabe der Modellnummer, des Lieferdatums, des Namens sowie der gewünschten Stückzahl – Sie können uns jederzeit erreichen.

8.1 Zubehörliste & Explosionszeichnungen

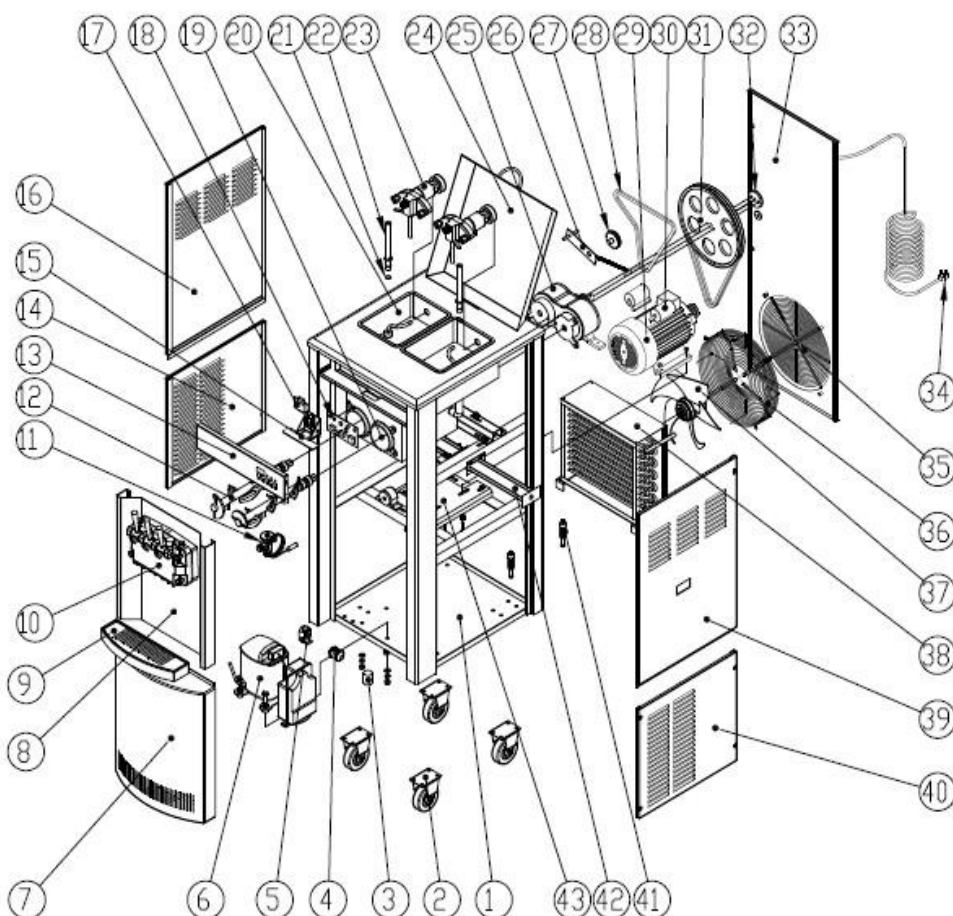


Bild 8-1

8.2 Zubehörliste der Ausgabeeinheit (Bild 2-1)

Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung
1	Rührwerksdichtung	6	Griffbolzen	11	Griff
2	Rührwerk	7	Auslassventil	12	Sechskantschraube
3	Ausgabetür	8	Schraube	13	O-Ring-Ventilstangendichtung (links/rechts)
4	Dichtung der Ausgabetür	9	Ausgabetür	14	U-förmige Dichtung der Ventilstange
5	Bolzen	10	Auspuffrohr	15	Ventilstange

8.3 Komponentenliste (Bild 8-1)

Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung	Pos.-Nr.	Bezeichnung
1	Maschinenrahmen	16	Obere linke Abdeckung	31	Getriebemotorriemen
2	Räder	17	Endschalter	32	Riemenhalter
3	Lüfterkondensator	18	Steuerungsmodul	33	Rückwandplatte
4	Trockner-Filter	19	Zylinder	34	Verkabelung
5	Magnetventil	20	Hopper	35	Abdeckung für Wärmeableitung

6	Kompressor	21	Dichtungen der Einfüllrohre	36	Lüfterabdeckung
7	Obere Frontabdeckung	22	Einfüllrohr	37	Lüfter
8	Untere Frontabdeckung	23	Getriebepumpe	38	Kondensator
9	Wasserauffangschale	24	Deckel des Hoppers	39	Obere rechte Abdeckung
10	Ausgabeeinheit	25	Getriebegehäuse	40	Untere rechte Abdeckung
11	Expansionsventil	26	Druckschalter der Luftpumpe	41	Feder zur Motoreinstellung
12	Rührwerk	27	Riemenscheibe der Pumpe	42	Ablauföffnung
13	Steuerungspanel	28	Pumpenriemen	43	Motorhalterung
14	Untere linke Abdeckung	29	Motor		
15	Begrenzungsschalterplatte	30	Kondensator		

Hinweis: Beim Modell SEMB40N ist keine Luftpumpe vorhanden.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com info@ggmgaastro.com
+49 2553 7220 0