

Inhaltsverzeichnis

1	Grundlegende Sicherheitshinweise.....	3
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	3
1.2	Aufstellung	3
1.3	Verpflichtung und Haftung	3
1.3.1	Hinweise in der Betriebsanleitung beachten	3
1.3.2	Gefahren im Umgang mit der Maschine	3
1.3.3	Gewährleistung und Haftung	3
1.4	Nicht bestimmungsgemäße Verwendung.....	4
1.5	Informelle Sicherheitsmaßnahmen	4
1.6	Sicherheitsmaßnahmen im Normalbetrieb	4
1.7	Gefahren durch elektrische Energie	4
1.8	Gefahren durch den Kältemittelkreislauf	4
1.9	Wartung und Instandhaltung, Störungsbeseitigung	5
1.10	Bauliche Veränderungen an der Maschine	5
1.11	Reinigen der Maschine und Entsorgung	5
1.12	Lärm der Maschine	5
1.13	Feuerbekämpfung.....	5
2	Produktbeschreibung	5
2.1	Kennzeichnung	5
2.2	Gesamtansicht.....	5
2.3	Konformität.....	6
2.4	Technische Daten und Aufstellbedingungen	6
2.5	Ausstattung des Eisbereiters	6
2.5.1	Normalzubehör	6
2.5.2	Ausführungsvarianten.....	7
3	Inbetriebnahme.....	7
3.1	Technische Unterlagen.....	7
3.2	Prüfung vor Inbetriebnahme nach VBG 20.....	7
3.3	Aufstellbedingungen	7
3.4	Installation.....	8
3.5	Erstinbetriebnahme.....	8
4	Betrieb, Funktionsweise	9
5	Störungssuche und Störungsbeseitigung	9
6	Wartung, Reinigung.....	9
6.1	Eisbereitermodul	10
6.2	Combimodul.....	10
6.3	Crushermodul	11
6.4	Vorratsbehälter	11
7	Entsorgung	12
8	Anhang	12

1 Grundlegende Sicherheitshinweise

Diese Betriebsanleitung enthält die wichtigsten Hinweise, um den Würfeisbereiter sicherheitsgerecht zu betreiben.

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Eisbereiter ist ausschließlich zur Herstellung von Kleineiskörpern bzw. Crushed-Ice in Nahrungsmittelqualität aus hygienisch einwandfreiem Trinkwasser bestimmt.

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört auch:

- das Beachten aller Hinweise aus der Betriebsanleitung und
- die Einhaltung der Reinigungs- und Wartungsarbeiten.

1.2 Aufstellung

Der Eisbereiter darf in folgenden Umgebungen **nicht** betrieben werden:

- explosionsgefährdete Umgebung,
- giftige Atmosphäre,
- Feuchtraum.

ACHTUNG: Bei bestimmten Umgebungsbedingungen (z.B. hohe Umgebungstemperatur und/oder hohe Luftfeuchtigkeit) kann es im Bereich des Eiswürfelbereiters zu Kondenswasserbildung kommen.

1.3 Verpflichtung und Haftung

1.3.1 Hinweise in der Betriebsanleitung beachten

Grundvoraussetzung für den sicherheitsgerechten Umgang und den störungsfreien Betrieb dieser Maschine ist die Kenntnis der grundlegenden Sicherheitshinweise und der Sicherheitsvorschriften. Diese Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sind von allen Personen zu beachten, die die Maschine bedienen. Darüber hinaus sind die für den Einsatzort geltenden Regeln und Vorschriften zur Unfallverhütung zu beachten.

1.3.2 Gefahren im Umgang mit der Maschine

Der Würfeisbereiter wurde nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei seiner Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritter bzw. Beeinträchtigungen an der Maschine oder an Sachwerten entstehen. Die Maschine ist nur zu benutzen

- für die bestimmungsgemäße Verwendung,
- in sicherheitstechnisch einwandfreiem Zustand.

Störungen, die die Sicherheit beeinträchtigen können, sind umgehend zu beseitigen!

1.3.3 Gewährleistung und Haftung

Grundsätzlich gelten unsere "Allgemeinen Verkaufs- und Lieferbedingungen". Diese stehen dem Betreiber spätestens seit Vertragsabschluß zur Verfügung. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen- und Sachschäden sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- nicht bestimmungsgemäße Verwendung der Maschine;
- unsachgemäßes Montieren, Inbetriebnehmen, Bedienen und Warten der Maschine;
- Betreiben der Maschine bei defekten Sicherheitseinrichtungen oder nicht ordnungsgemäß angebrachten oder nicht funktionsfähigen Sicherheits- und Schutzvorrichtungen;
- Nichtbeachten der Hinweise in der Betriebsanleitung bezüglich Transport, Lagerung, Montage, Inbetriebnahme, Betrieb, Wartung der Maschine;
- eigenmächtige bauliche Veränderungen an der Maschine;
- mangelhafte Überwachung von Maschinenteilen, die einem Verschleiß unterliegen;
- unsachgemäß durchgeführte Reparaturen;
- nicht regelmäßig durchgeführte Reinigung und Entkalkung;
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung und höhere Gewalt.

1.4 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

Jegliche andere Verwendung, als unter 1.1 angegeben, bedarf der schriftlichen Genehmigung des Herstellers. Bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung können Gefahren auftreten.

Solche nicht bestimmungsgemäße Verwendung ist z.B.: Verwendung eines anderen Ausgangsstoffs als Trinkwasser zur Eisherstellung; Verwendung des Crusher- oder Combimoduls zum Zerkleinern anderer Dinge als WESSAMAT-Eiswürfel.

1.5 Informelle Sicherheitsmaßnahmen

Die Betriebsanleitung und sämtliche sicherheitsrelevanten Unterlagen sind ständig allgemein zugänglich aufzubewahren. Ergänzend zur Betriebsanleitung sind die allgemeingültigen sowie die **örtlichen Regelungen** zur Unfallverhütung und zum Umweltschutz bereitzustellen und zu beachten.

Alle Sicherheits- und Gefahrenhinweise an der Maschine sind in lesbarem Zustand zu halten und gegebenenfalls zu erneuern.

1.6 Sicherheitsmaßnahmen im Normalbetrieb

Die Bediener müssen in regelmäßigen Abständen im ordnungsgemäßen Betrieb (Inbetriebnahme, Reinigung, Außerbetriebnahme etc.) des Eisbereiters unterwiesen werden.

Maschine nur betreiben, wenn alle Schutzeinrichtungen voll funktionsfähig sind.

Beim Betrieb sicherstellen, dass niemand durch die laufende Maschine gefährdet werden kann.

Mindestens einmal pro Tag die Maschine auf äußerlich erkennbare Schäden überprüfen.

1.7 Gefahren durch elektrische Energie

Arbeiten an der elektrischen Versorgung nur von einer Elektrofachkraft ausführen lassen.

Die elektrische Ausrüstung der Maschine muss regelmäßig entsprechend den örtlichen Vorschriften überprüft werden. Lose Verbindungen und angeschmorte oder anders beschädigte Kabel sofort beseitigen.

1.8 Gefahren durch den Kältemittelkreislauf

Arbeiten am Kältemittelkreislauf nur von einer Kältefachkraft ausführen lassen.

1.9 Wartung und Instandhaltung, Störungsbeseitigung

Vorgeschriebene Wartungs- und Reinigungsarbeiten je nach Umgebungsbedingungen wenn nötig durchführen.

Bei allen Wartungs- und Reinigungsarbeiten innerhalb des Gehäuses

- Maschine spannungsfrei schalten und gegen unerwartetes Wiedereinschalten sichern,
- Wasserabsperrentil schließen.

Nach Abschluss, gelöste Schraubverbindungen auf festen Sitz kontrollieren. Nach Beendigung der Arbeiten Sicherheitseinrichtungen auf korrekte Funktion überprüfen.

1.10 Bauliche Veränderungen an der Maschine

Ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers keine Veränderungen, An- oder Umbauten der Maschine vornehmen. Bei Nichtbeachten **erlischt die Gewährleistung** des Herstellers!

Maschinenteile in nicht einwandfreiem Zustand austauschen.

Nur Original Ersatz- und Verschleißteile verwenden. Bei fremdbezogenen Teilen ist nicht gewährleistet, dass sie beanspruchungs- und sicherheitsgerecht konstruiert und gefertigt sind. Bei Nichtbeachten **erlischt die Gewährleistung** des Herstellers!

1.11 Reinigen der Maschine und Entsorgung

Zur Produktion hygienisch einwandfreier, verkehrsfähiger Kleinskörper muss die Maschine regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie nur lebensmitteltaugliche Reiniger, wie z.B. WESSAMAT-Spezialreiniger, Essig, etc. Verwendete Stoffe und Materialien sachgerecht handhaben und entsorgen.

1.12 Lärm der Maschine

Der von der Maschine ausgehende Dauerschalldruckpegel beträgt < 70 dB(A).

Abhängig von den örtlichen Bedingungen kann ein höherer Schalldruckpegel entstehen.

1.13 Feuerbekämpfung

Bei Feuerbekämpfung unbedingt die Maschine ausschalten, da sonst elektrisch bedingte Brände evtl. nicht effektiv bekämpft werden können. Bei hohen Temperaturen kann das eingesetzte Kältemittel gefährliche Zersetzungsprodukte bilden.

2 Produktbeschreibung

2.1 Kennzeichnung

Das Typenschild befindet sich im Inneren des Geräts auf der Trennwand zwischen Eisbereitungssystem und Kältesatz, die CE-Kennzeichnung auf der Vorderseite.

Die Angaben des Typenschildes befinden sich auch auf dem Deckblatt der Bedienungsanleitung.

2.2 Gesamtansicht

Siehe Anschlusspläne im Anhang.

2.3 Konformität

Die Konformitätserklärung befindet sich als einzelnes Blatt im Zubehörpaket.

2.4 Technische Daten und Aufstellbedingungen

Allgemeine Daten

Wasserverbr. *	Eisber.	2,2
l / kg	Kühlung	16
Leistungsaufn. *	.. L	1,08 kW
	.. W	1,02 kW
Spannung		230V / 50Hz
Sicherung bauseits		≥ 10 A
Länge Anschlussleitung		ca. 2,0 m

Wasserversorgung

Druck	2 bis 6 bar	
Temperatur	ideal: 10 - 15 °C / zulässig: 2 - 25 °C	
Wasserhärte	.. L	max. 25 °dH **
	.. W	max. 15 °dH **
Anschluß Ø	¾ " Schlauchgewinde	
Länge Zulaufschlauch	1,5 m	
Länge Ablaufschlauch	1,4 m	

Umgebungsbedingungen

Temperatur	.. L	ideal: 15 - 20 °C / zulässig: 10 - 30 °C
ideal / zulässig	.. W	ideal: 15 - 20 °C / zulässig: 10 - 45 °C
Aufstellungsort	Fester Untergrund, gute Luftzufuhr	
Aufstellungshöhe	10 cm über Abflußrohr	

* Bei idealen Betriebsbedingungen.

** darüber Enthärter vorschalten.

Die Aufstellfläche muss den Gewichtslastungen standhalten.

2.5 Ausstattung des Eisbereiters

2.5.1 Normalzubehör

- Betriebsanleitung,
- Zulaufschlauch,
- Ablaufschlauch,
- Eisschaufel,
- Stellfüße.

2.5.2 Ausführungsvarianten

Die Eisbereiter dieser Combi-Line mit Wave-System gibt es in zwei Leistungsklassen von 126 kg Tagesproduktion und 240 kg. Alle Modelle gibt es sowohl luftgekühlt als auch wassergekühlt. Wassergekühlte Maschinen sind einbaufähig. In jeder Leistungsklasse werden unabhängig von Luft- oder Wasserkühlung zwei Modellvarianten angeboten: reine Crushed-Ice-Bereiter (*Typ C*) und Maschinen, die sowohl Würfeis als auch Crushed-Ice produzieren (*Typ EC*).

3 Inbetriebnahme

3.1 Technische Unterlagen

Siehe Anschlusspläne im Anhang!

3.2 Prüfung vor Inbetriebnahme nach VBG 20

Vor Inbetriebnahme (auch nach längerer Außerbetriebsetzung, Transport), bitte den Eisbereiter durch Sachkundige (z.B. Kältefachmann) prüfen und ordnungsgemäße Funktion und Zustand bescheinigen lassen.

3.3 Aufstellbedingungen

Maschine auspacken. Zur eventuellen Versendung der Maschine im Servicefall, die Verpackung bitte aufbewahren.

Vor der Installation bitte weiße Schutzfolie abziehen.

Zum sicheren Betrieb muss bei luftgekühlten Geräten (L-Modelle) auf allen Seiten ein Mindestabstand zur Wand von mindestens 150 mm eingehalten werden. Nach Oben ist ein Freiraum von mindestens 600 mm notwendig. Die bei luftgekühlten Modellen entstehende Warmluft muss ungehindert nach oben abziehen können. Die warme Luft darf sich nicht stauen (Luftkurzschluss).

Wassergekühlte Eisbereiter dürfen eingebaut werden.

Direkte Wärmequellen wie Öfen, Spülmaschinen usw. beeinträchtigen die Leistungsfähigkeit des Eisbereiters und erhöhen den Wartungs-, Reinigungs- und Energieaufwand.

Zur Gewährleistung einer optimalen Funktion muss der Eisbereiter von rechts nach links waagrecht stehen. Von vorne nach hinten ist ein leichtes Gefälle von max. 10 mm einzuhalten. Zur Ausrichtung können die im Lieferumfang enthaltenen verstellbaren Füße verwendet werden.

Alle Anschlussarbeiten sind entsprechend den örtlichen Vorschriften auszuführen!

3.4 Installation

Beachten Sie bei den Installationsarbeiten bitte die Anschlußpläne!

1. Bei C-Modellen befindet sich ein Thermostat eingerollt innerhalb des Crushermoduls. Dieses muss unbedingt in das jeweils vorgesehene Befestigungsrohr im Vorratsbehälter (C-Modell) geschoben werden. Ansonsten schaltet die Maschine bei vollem Vorratsbehälter nicht selbständig ab und es kann zu Maschinendefekten und Überschwemmungen kommen.
2. Bei C- und EC-Modellen Eisbereitermodul mit 2 Schrauben M5 x 15 auf Combi- bzw. Crushermodul befestigen.
3. Gesamte Maschine mit Hilfe der höhenverstellbaren Füße von rechts nach links waagrecht ausrichten. Von vorne nach hinten ist ein leichtes Gefälle von ca. 10 mm hilfreich.
4. Wasserablaufschläuche des Eisbereitermoduls und des Vorratsbehälters anschließen.

Dabei darauf achten, dass der Schlauch immer mit Gefälle (!) verläuft und keine Knickstellen aufweist. Verfügt der Ablaufschlauch nicht über ein ausreichendes Gefälle, kann es zum Überlaufen des Vorratsbehälters kommen und ein Wasserschaden entstehen. Zum Verlegen in engen Bögen unbedingt handelsüblichen Kunststoffwinkel benutzen.

Wassergekühlte Geräte verfügen über einen zusätzlichen Ablaufschlauch. Dieser ist außerhalb der Maschine mit dem Abwassernetz zu verbinden. Legen Sie diesen Schlauch nicht in den Vorratsbehälter!

Aus hygienischen Gründen dürfen die Ablaufschläuche keine direkte Verbindung zum Abwassernetz haben. (Siehe Installationsvorschlag im Anschlussplan.)

5. Wasserzulaufschlauch des Eisbereitermoduls an Wasserhahn anschließen.
6. Eisbereitermodul und Crusher- bzw. Combimodul mit dem Kommunikationskabel verbinden, dann wird der Schukostecker (Netzzuleitung) des Crusher- bzw. Combimoduls in die Netzsteckdose (230V / 50Hz) gesteckt.

3.5 Erstinbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme wie auch nach längeren Stillstandzeiten von mehr als einem Tag soll der Eisbereiter gereinigt werden. Öffnen Sie dazu die Entnahmeklappe und reiben den Vorratsbehälter mit einem in Essigwasser getränkten Lappen aus. Alternativ können lebensmittelverträgliche Desinfektionsmittel (z.B. Alkohol, Spülmittel mit Desinfektionswirkung) verwendet werden. Danach mit klarem Wasser nachreiben!

Nun kann das Wasserabsperrventil geöffnet und der Eisbereiter eingeschaltet werden. Die Produktion beginnt automatisch.

Aus gesundheitlichen Gründen ist es empfehlenswert, den ersten Eisabwurf nach der Reinigung aus dem Vorratsbehälter zu entfernen und **nicht** zu verwenden.

4 Betrieb, Funktionsweise

Durch rhythmische Bewegungen der mit Wasser gefüllten Eisbereitungswanne werden sich schnell fortbewegende Wellen erzeugt. Dadurch entlüftet sich das Wasser in jedem Bereich des Verdampfers, so dass sich um die eingetauchten Gefrierfinger kristallklare Eiswürfel bilden.

Mit einem Fühler wird die Eisstärke überwacht. Sobald die eingestellte Würfeldicke erreicht ist, wird der Gefriervorgang beendet und der Abtauvorgang eingeleitet, indem die Finger erhitzt werden. Die Eisbereitungswanne schwenkt in die Senkrechte und das Restwasser wird vollständig ausgeleert. Die gelösten Würfel fallen herab und gelangen in das Crusher- bzw. Combimodul, wo sie je nach Stellung des Wahlschalters zerkleinert werden oder unverändert bleiben. Die Eiswürfel bzw. das Crushed-Ice gelangen dann in den jeweiligen Vorratsbehälter, wo sie für die Entnahme zur Verfügung stehen. Nachdem alle Würfel herabgefallen sind, schwenkt die Wanne wieder in die Waagerechte und wird mit frischem Wasser gefüllt.

Der Produktionszyklus wiederholt sich so lange, bis der Vorratsbehälter gefüllt ist. Nach Eisentnahme in beliebiger Menge startet die Produktion automatisch wieder und die entnommene Eismenge wird aufgefüllt.

Bei Maschinen mit geteiltem Vorratsbehälter (Typ EC) wird immer zuerst der vorgewählte Eistyp (Würfel oder Crushed-Ice) produziert und danach automatisch der andere Teil des Vorratsbehälters gefüllt. Wird aus dem vorrangigen Teil Eis entnommen, so wird dieser wieder aufgefüllt.

5 Störungssuche und Störungsbeseitigung

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Maschine lässt sich nicht einschalten	Unterbrochene Spannungsversorgung	Überprüfen der Steckdose, Sicherung, Zuleitung
Trotz laufender Maschine keine Eisproduktion	Wasserzufuhr verriegelt	Absperrventil öffnen
Verringerte Produktion	Verflüssiger verschmutzt Zu hohe Umgebungstemperaturen oder Luftstau	L-Modell: Verflüssiger reinigen Aufstellort überprüfen und ggf. ändern oder für ausreichende Be- und Entlüftung sorgen
Andere Störung	Wenden Sie sich bitte an Ihren Lieferanten	

6 Wartung, Reinigung

Um eine einwandfreie und hygienische Arbeitsweise des Geräts zu gewährleisten, muss es je nach den örtlichen Gegebenheiten regelmäßig gereinigt und überprüft werden. Führen Sie die Reinigung bitte in der angegebenen Reihenfolge durch, damit evtl. herabtropfender Reiniger vollständig entfernt wird.

6.1 Eisbereitermodul

Innenbereich

1. Maschine am Produktionsschalter ausschalten (Stellung „Produktion aus/off“) und Netzstecker ziehen.
2. Gehäusefrontblech aufschrauben und abheben.
3. Das im Vorratsbehälter befindliche Eis vollständig entfernen. **Zum Verzehr bestimmtes Eis darf nicht mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen.**
4. Sauberen Schwamm oder Tuch ausreichend mit WESSAMAT-Spezialreiniger benetzen und senkrecht positionierte Wanne durch den Vorratsbehälter hindurch auswischen. Diesen Vorgang mehrfach wiederholen. Dabei Schwamm oder Tuch jeweils erneut mit WESSAMAT-Spezialreiniger befeuchten. Aufgebrachten Spezialreiniger einige Minuten einwirken lassen.
5. Schwamm oder Tuch in Seifenlauge eintauchen und Wanne damit auswischen, um den Spezialreiniger zu neutralisieren.
6. Wanne mit klarem Wasser nachreinigen. Hierzu sauberen Schwamm oder Tuch verwenden. Bei hartnäckigen Verschmutzungen und Ablagerungen muss dieser Vorgang (4.-6.) mehrmals wiederholt werden.
7. Anschließend die Wasserstandssonde reinigen. Hierzu die drei senkrechten Fühler von unten mit einem handelsüblichen Scheuervlies reinigen und damit eventuelle Kalkablagerungen entfernen.

ACHTUNG: Da fast alle Reiniger Säure enthalten, müssen alle Teile, die mit Reiniger behandelt wurden, gründlich nachgespült werden, um eine Korrosion durch die Säure zu vermeiden.

8. Gehäusefrontblech wieder festschrauben.
9. Netzstecker einstecken und Maschine am Produktionsschalter wieder in Betrieb nehmen (Stellung „Produktion ein/on“).

Aus Gesundheitlichen Gründen ist es empfehlenswert, den ersten Eisabwurf nach der Reinigung aus dem Vorratsbehälter zu entfernen und nicht zu verzehren.

Außenbereich

Bei luftgekühlten Geräten, Lamellen des Verflüssigers mit einer weichen Bürste (kein Metall) reinigen und alle Schmutzpartikel absaugen.

6.2 Combimodul

1. Netzstecker des Combimoduls ziehen.
2. Gehäusefrontblech von Eisbereiter- und Combimodul aufschrauben und entfernen. Die zu reinigende Eisrutsche ist nun frei zugänglich.
3. **Vor Beginn der Arbeiten innerhalb des Gehäuses, insbesondere am Mahlwerk, sicherstellen, dass alle Maschinenteile von der Spannungsversorgung getrennt wurden. Auch das Eisbereitermodul sollte vom Netz getrennt sein.**
4. Die beiden seitlichen Ableitbleche und die Wippe mit einem in WESSAMAT-Spezialreiniger getränkten Tuch gründlich abreiben, so dass alle Schmutz- und Kalkrückstände beseitigt werden. Bei verkalkten Blechen besteht die Gefahr, dass die herabfallenden Eiswürfel auf der Rutsche liegen bleiben und Funktionsstörungen verursachen. Mit klarem Wasser gründlich nachreiben.

Achtung: Da fast alle Reiniger Säure enthalten, müssen alle Teile die mit Reiniger behandelt wurden gründlich nachgespült werden, um eine Korrosion durch die Säure zu vermeiden

5. Eisableitblech des Vorratsbehälters von oben ebenfalls gründlich reinigen. Besondere Beachtung gilt dem Bereich unterhalb des Mahlwerks. Dort kann das Crushed-Ice bei verkalktem Blech liegen bleiben und sich evtl. ins Mahlwerk zurückstauen und dieses blockieren.
6. Nachdem alle gereinigten Teile mit klarem Wasser abgespült wurden, Gehäuseblech wieder befestigen.
7. Netzstecker wieder einstecken.

Aus gesundheitlichen Gründen ist es empfehlenswert, den ersten Eisabwurf nach der Reinigung aus dem Vorratsbehälter zu entfernen und nicht zu verzehren.

6.3 Crushermodul

1. Netzstecker des Crushermoduls ziehen.
2. Gehäusefrontblech von Eisbereiter- und Crushermodul aufschrauben und entfernen. Die zu reinigende Eistrutsche ist nun frei zugänglich.
3. **Vor Beginn der Reinigung sicherstellen, dass alle Maschinenteile von der Spannungsversorgung getrennt wurden. Auch das Eisbereitermodul muss unbedingt vom Netz getrennt sein, da sonst das Mahlwerk während der Abtauung losläuft. Dann besteht erhöhte Verletzungsgefahr!**
4. Die beiden seitlichen Ableitbleche und die Wippe mit einem in WESSAMAT-Spezialreiniger getränkten Tuch gründlich abreiben, so dass alle Schmutz- und Kalkrückstände beseitigt werden. Bei verkalkten Blechen besteht die Gefahr, dass die herabfallenden Eiswürfel auf der Rutsche liegen bleiben und Funktionsstörungen verursachen. Mit klarem Wasser gründlich nachreiben.
5. Eisableitblech des Vorratsbehälters von oben ebenfalls gründlich reinigen. Besondere Beachtung gilt dem Bereich unterhalb des Mahlwerks. Dort kann das Crushed-Ice bei verkalktem Blech liegen bleiben und sich evtl. ins Mahlwerk zurückstauen und dieses blockieren.

Achtung: Da fast alle Reiniger Säure enthalten, müssen alle Teile die mit Reiniger behandelt wurden gründlich nachgespült werden, um eine Korrosion durch die Säure zu vermeiden.

6. Nachdem alle gereinigten Teile mit klarem Wasser abgespült wurden, Gehäusebleche wieder befestigen.
7. Netzstecker wieder einstecken.

Aus gesundheitlichen Gründen ist es empfehlenswert, den ersten Eisabwurf nach der Reinigung aus dem Vorratsbehälter zu entfernen und nicht zu verzehren.

6.4 Vorratsbehälter

1. Netzstecker des Eisbereitermoduls und ggf. Crusher- bzw. Combimoduls ziehen.
2. Vorratsbehälter vollständig entleeren und Einlegebleche (doppelter Boden) entnehmen.
3. Alle Vorratsbehälterwände mit einem in WESSAMAT-Spezialreiniger getränkten Tuch gründlich abreiben, so dass alle Schmutz- und Kalkrückstände beseitigt werden. Mit klarem Wasser gründlich nachreiben, um alle Reinigerrückstände zu beseitigen.
4. Ableitblech oberhalb der Entnahmeklappe von oben ebenfalls gründlich reinigen. Besondere Beachtung gilt dem Bereich unterhalb des Mahlwerks. Dort kann das Crushed-Ice bei verkalktem Blech liegenbleiben und sich evtl. ins Mahlwerk zurückstauen und dieses blockieren.

Achtung: Da fast alle Reiniger Säure enthalten, müssen alle Teile die mit Reiniger behandelt wurden gründlich nachgespült werden, um eine Korrosion durch die Säure zu vermeiden.

5. Nachdem alle gereinigten Teile mit klarem Wasser nachgerieben wurden, die Bodenbleche wieder einlegen.
6. Netzstecker wieder einstecken.

Aus gesundheitlichen Gründen ist es empfehlenswert, den ersten Eisabwurf nach der Reinigung aus dem Vorratsbehälter zu entfernen und nicht zu verzehren.

7 Entsorgung

Der Kältemittelkreislauf des Eisbereiters enthält HFKW und wassergefährdende Schmierstoffe!

Sollten Sie keine Möglichkeit für eine fachgerechte Entsorgung haben, übernimmt dies die Firma WESSAMAT entgeltlich.

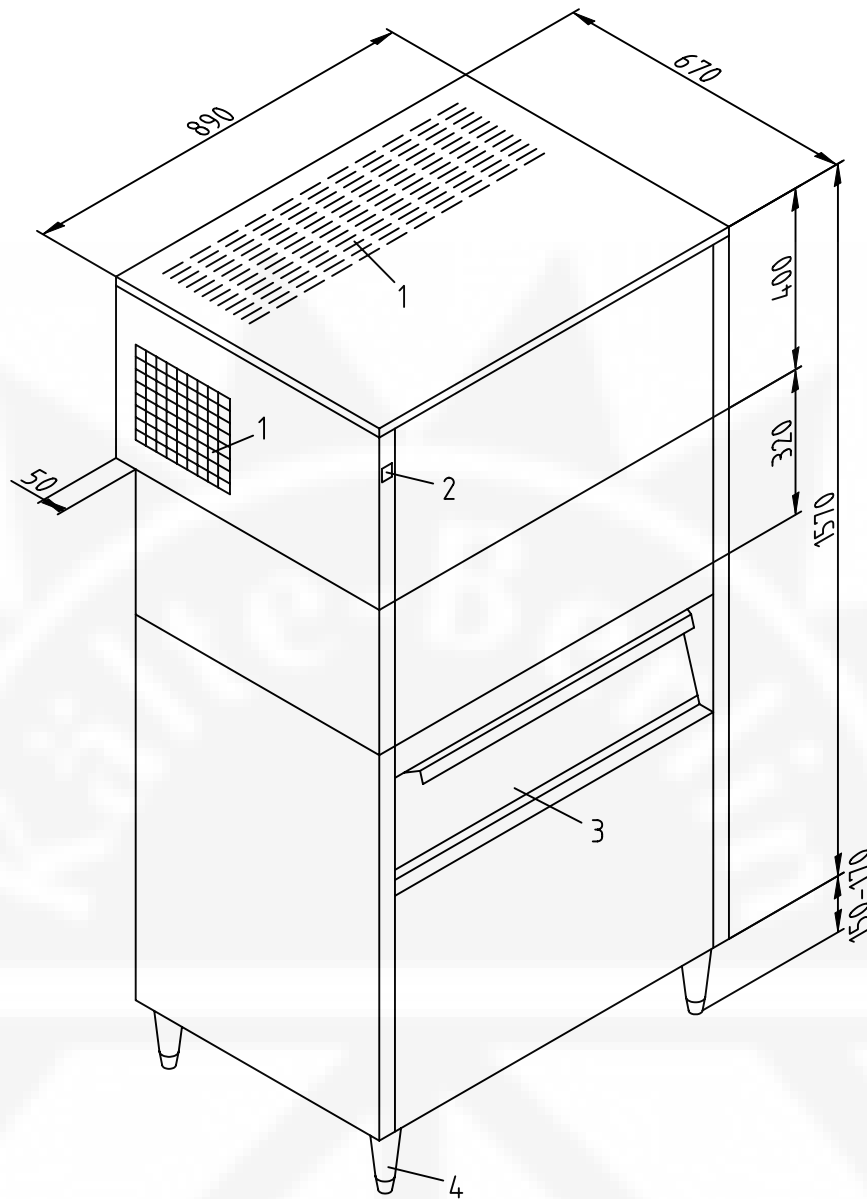
8 Anhang

1. Ersatzteilliste W120 CL, CW, ECL, ECW, L, W,
2. Vorderansicht W120 CL,
3. Rückansicht W120 CL,
4. Vorderansicht W120 CW,
5. Rückansicht W120 CW,
6. Vorderansicht W120 ECL,
7. Rückansicht W120 ECL,
8. Vorderansicht W120 ECW,
9. Rückansicht W120 ECW,
10. Montageplan, Thermostatbefestigung,
11. Schaltplan Eisbereitermodul bei W120 CL,
12. Schaltplan Eisbereitermodul bei W120 CW,
13. Schaltplan Crushermodul W120 CL, CW; Blatt 1-2,
14. Schaltplan Eisbereitermodul bei W120 ECL,
15. Schaltplan Eisbereitermodul bei W120 ECW,
16. Schaltplan Combimodul W120 ECL, ECW; Blatt 1-7,
17. Bild: Combimodul.

Ersatzteilliste W120 CL, CW, ECL, ECW, L, W

Artikel-Bezeichnung	Art. Nr.	W120 CL, ECL, L	W120 CW, ECW, W
Abtathermostat K 55	32202	x	x
Eisstärkemotor 1 U/ min	32301	x	x
Elektronik EK 150	41125	x	x
Endschalter für Eisstärke	10082	x	x
Endschalter für Kippmotor unten	10083	x	x
Endschalter für Kippmotor oben	10084	x	x
Endschalterhalter Kippmotor	42108	x	x
Expansionsventil R404a	35146	x	x
Expansionsventil-Düseneinsatz 1,0	35149	x	x
Exzenter für Wannenmotor	42104	x	x
Filtertrockner	12720	x	x
Flügel Alu saug. 250 mm 31°	32424	x	-
Heißgasventil 6 mm	11476	x	x
Hochdruckschalter R404a	12817	-	x
Kippmotor 1 U/ min	32304	x	x
Klappe aus Plexiglas	43200	x	x
Kompressor MX 18 TB, R404a	32530	x	x
Kühlwasserregler	35161	-	x
Motorarm einbaufertig	42301	x	x
Motor-Füße GTS 89	32413	x	-
Pressostat 016	32209	x	-
Produktionsschalter	12014	x	x
Sonde für Wasserstand	42112	x	x
SPS-Steuerung (nur ECL/ ECW)	32164	x	x
Stellfuß 5/8	34103	x	x
Steuerrelais LY2 220/240 AC	32127	x	x
Trafo (nur ECL/ ECW)	32179	x	x
Ventilatormotor GT 25,5 A	32404	x	-
Verdampfer	43505	x	x
Verflüssiger für Luftkühlung	43404	x	-
Verflüssiger für Wasserkühlung	18444	-	x
Vorratsbehälterthermostat K 50	32201	x	x
Wanne mit Wippe einbaufertig	10241	x	x
Wannenmotor 24 U/ min	32302	x	x
Wassermagnetventil	32222	x	x
Zulaufschlauch	25208	x	x

Mindestabstände:
 oben: 600 mm
 Seiten: 150 mm
 hinten: 150 mm



Technische Änderungen sowie Änderungen in Ausführung, Abmessungen und Design bleiben WESSAMAT vorbehalten.

Legende:

- 1: Luftauslass
- 2: Produktionsschalter
- 3: Eisentnahmefach
- 4: Stellfuß

Firma:

WESSAMAT

Eismaschinenfabrik GmbH

Benennung:

Combi-Line W120 CL
Vorderansicht

Dateiname:

W120CL-Vorder

Maßstab:

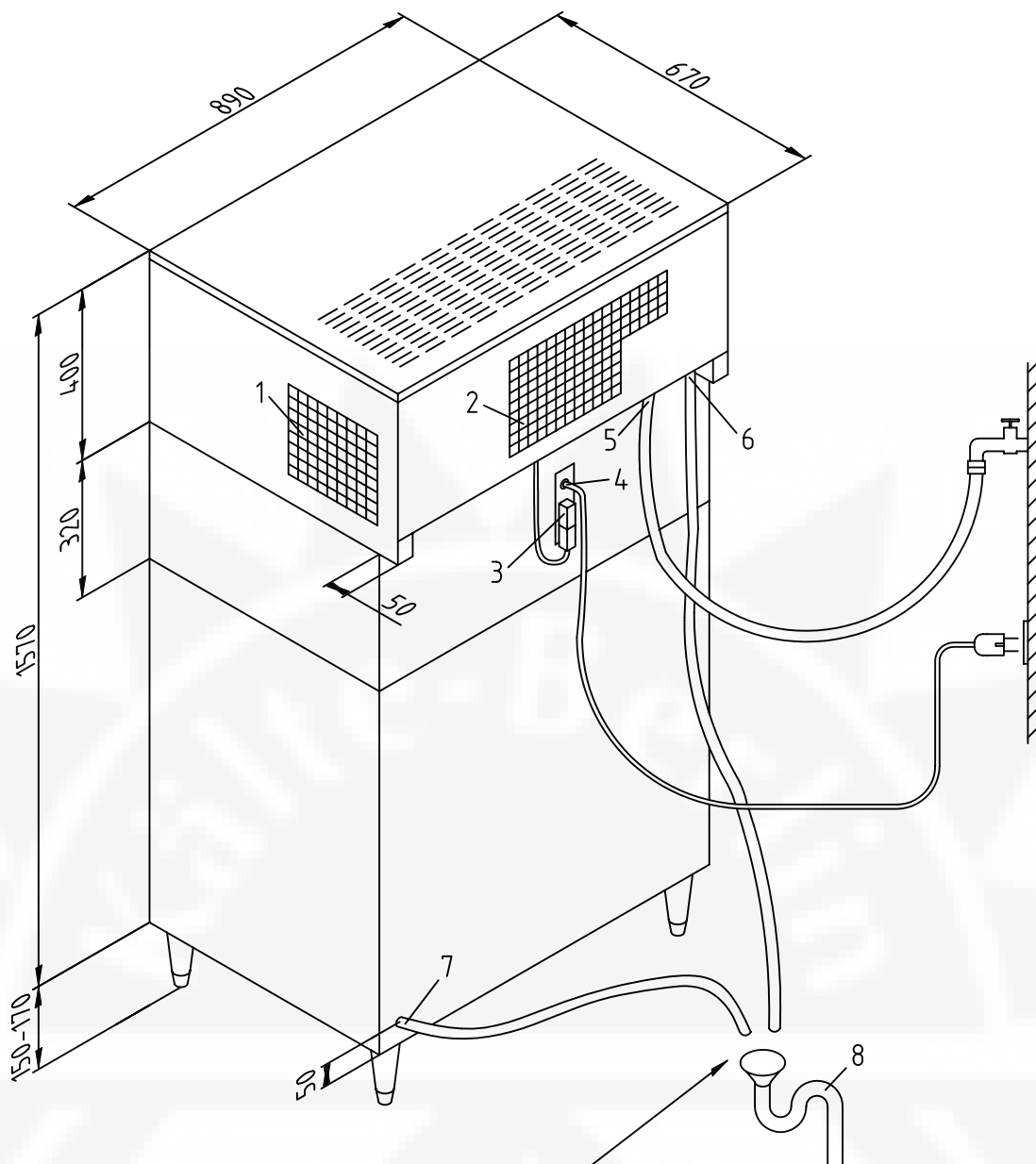
-

Erstellt:

15.03.04-CS

Geändert:

20.08.07-CS / 24.11.08-CS



Keine direkte Verbindung
Luftstrecke: 50 mm einhalten!

Legende:

- 1: Lufteinlass-Frischlufte
- 2: Luftauslass
- 3: Kommunikationsstecker
- 4: Netzzuleitung 230 V, 50 Hz
- 5: Frischwasserzulauf $\varnothing = 3/4''$
- 6: Restwasserablauf $\varnothing = 20$ mm
- 7: Tawasserablauf $\varnothing = 20$ mm
- 8: Installationsvorschlag: Ablauftrichter mit Siphon (bauseits, ideal als Bodenablauf vorbereitet)

Firma:

WESSAMAT

Eismaschinenfabrik GmbH

Benennung:

Combi-Line W120 CL
Rückansicht

Dateiname:

W120CL-Rück

Maßstab:

-

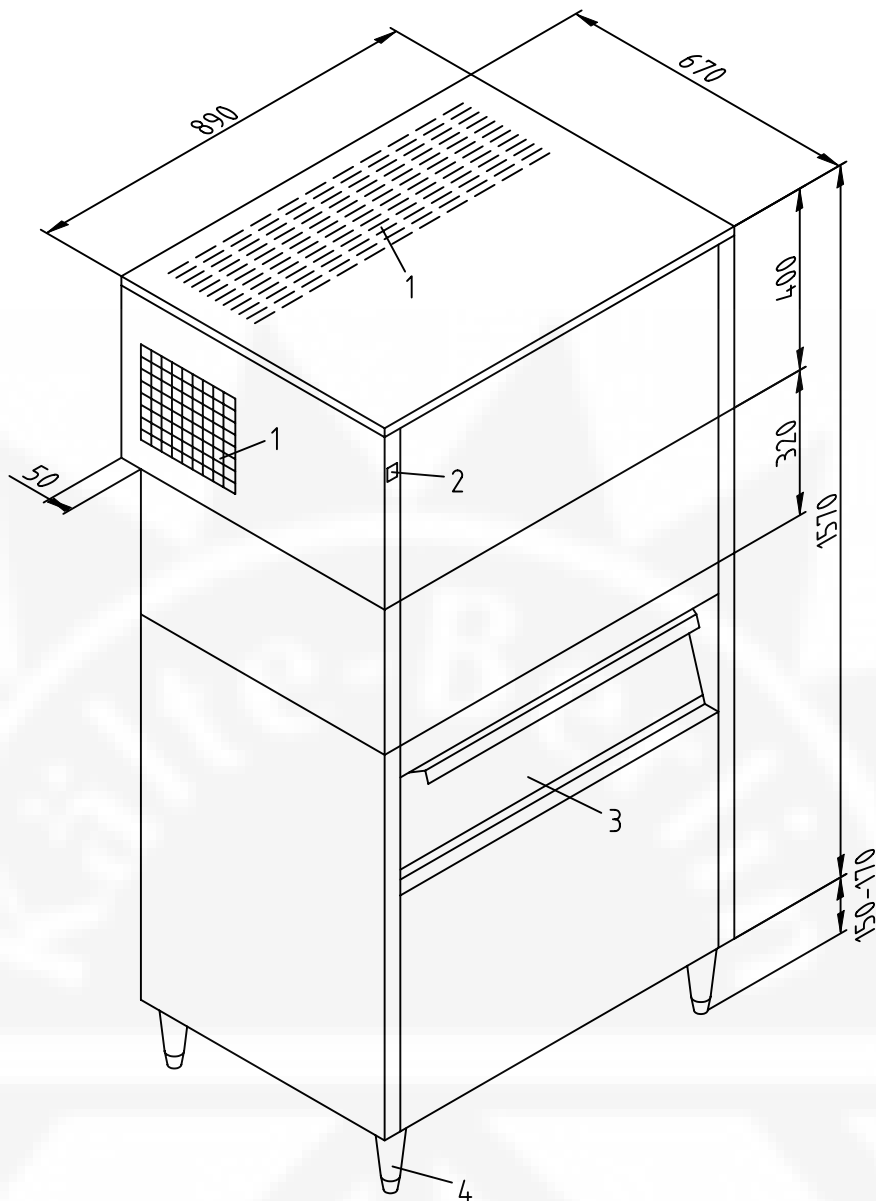
Erstellt:

16.03.04-CS

Geändert:

20.08.07-CS / 24.11.08-CS

Mindestabstand:
hinten: 50 mm



Technische Änderungen sowie Änderungen in Ausführung, Abmessungen und Design bleiben WESSAMAT vorbehalten.

Legende:

- 1: Luftauslass
- 2: Produktionsschalter
- 3: Eisentnahmefach
- 4: Stellfuß

Firma:

WESSAMAT

Eismaschinenfabrik GmbH

Benennung:

**Combi-Line W120 CW
Vorderansicht**

Dateiname:

W120CW-Vorder

Maßstab:

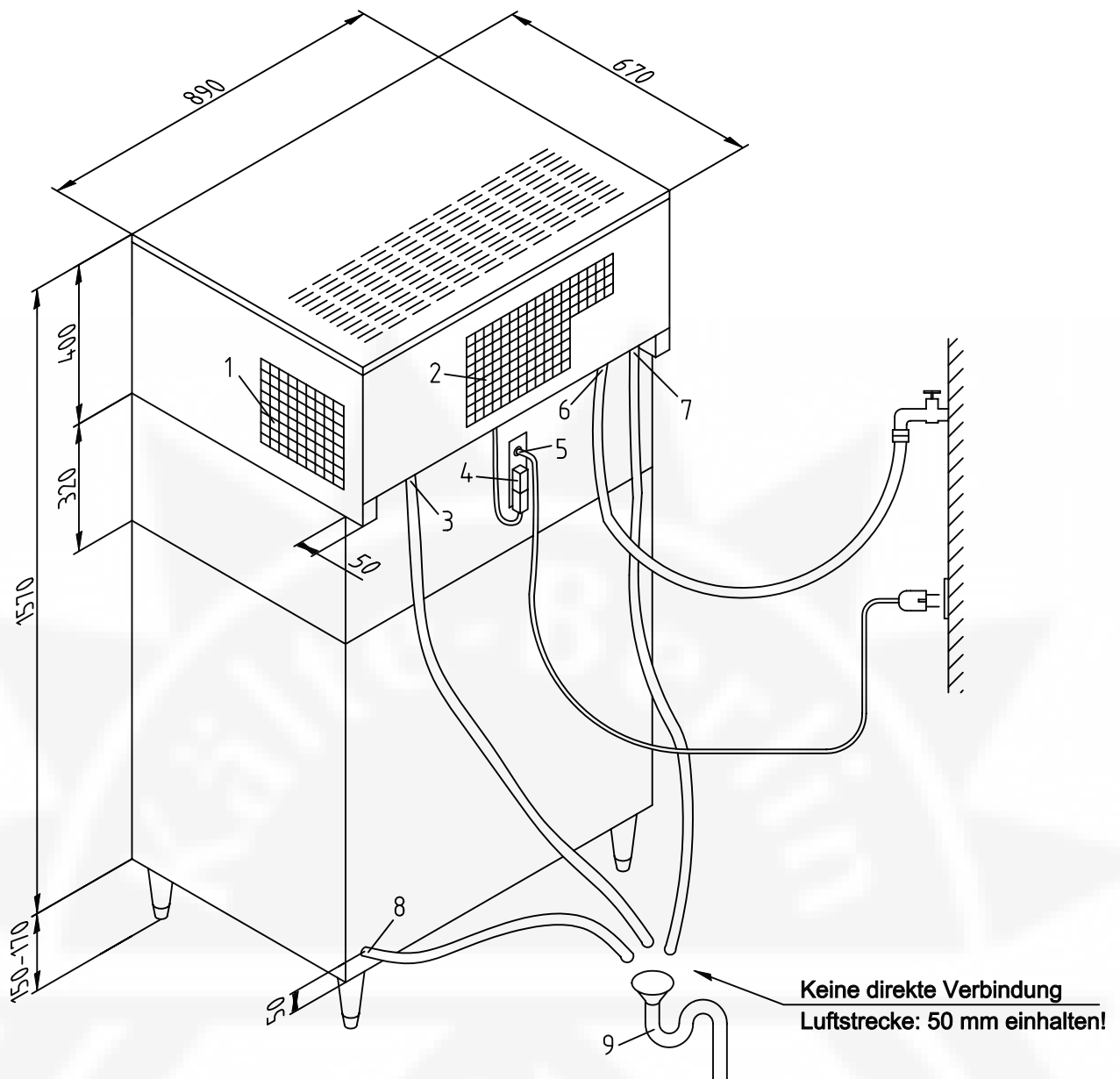
-

Erstellt:

15.03.04-CS

Geändert:

20.08.07-CS / 24.11.08-CS



Legende:

- 1: Lufteinlass-Frischlufte
- 2: Luftauslass
- 3: Kühlwasserablauf $\text{\O} = 10 \text{ mm}$
- 4: Kommunikationsstecker
- 5: Netzzuleitung 230 V, 50 Hz
- 6: Frischwasserzulauf $\text{\O} = 3/4''$
- 7: Restwasserablauf $\text{\O} = 20 \text{ mm}$
- 8: Tauwasserablauf $\text{\O} = 20 \text{ mm}$
- 9: Installationsvorschlag: Ablauftrichter mit Siphon (bauseits, ideal als Bodenablauf vorbereitet)

Firma:

WESSAMAT

Eismaschinenfabrik GmbH

Benennung:

**Combi-Line W120 CW
Rückansicht**

Dateiname:

W120CW-Rück

Maßstab:

-

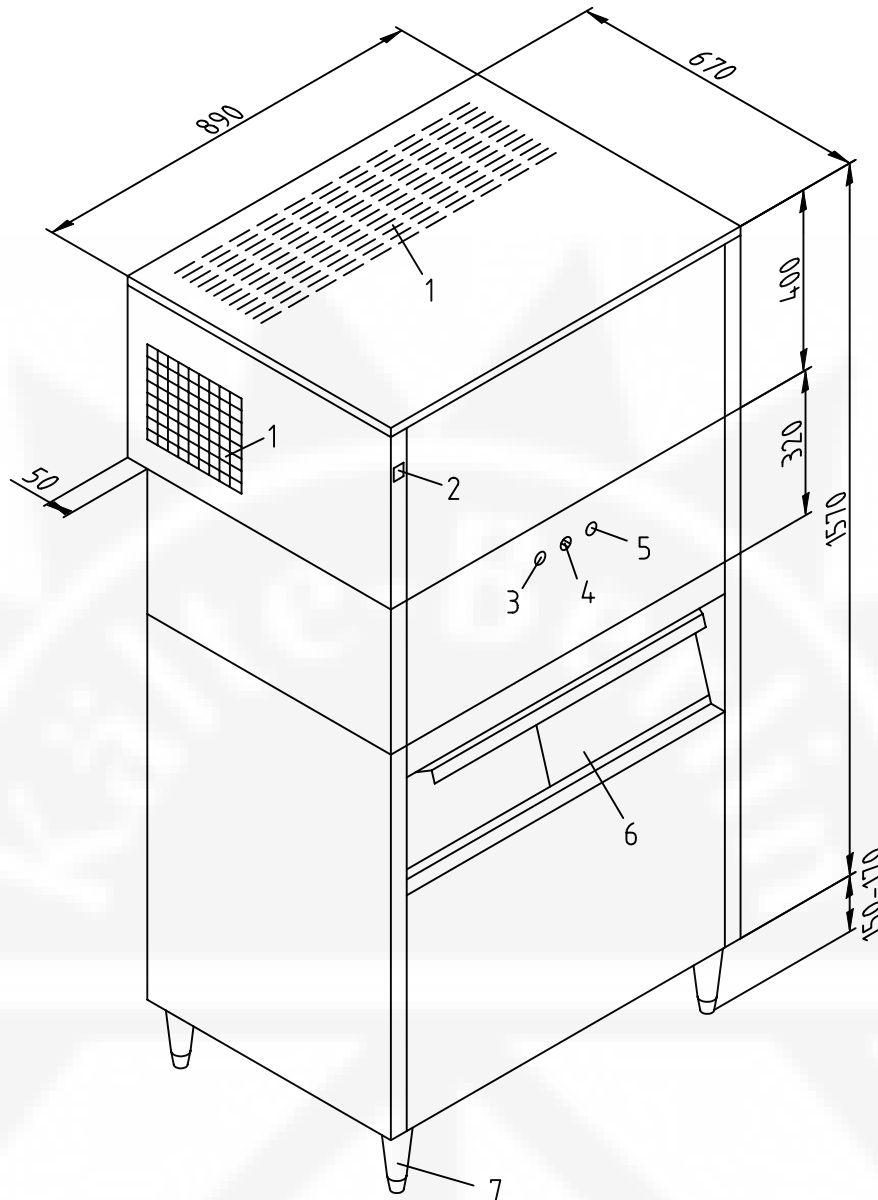
Erstellt:

16.03.04-CS

Geändert:

20.08.07-CS / 24.11.08-CS

Mindestabstände:
 oben: 600 mm
 Seiten: 150 mm
 hinten: 150 mm



Technische Änderungen sowie Änderungen in Ausführung, Abmessungen und Design bleiben WESSAMAT vorbehalten.

Legende:

- 1: Luftauslass
- 2: Produktionsschalter
- 3: Meldeleuchte Crushed-Ice
- 4: Vorwahlschalter
- 5: Meldeleuchte Würfeis
- 6: Eisentnahmefach
- 7: Stellfuß

Firma:

WESSAMAT

Eismaschinenfabrik GmbH

Benennung:

Combi-Line W120 ECL
Vorderansicht

Dateiname:

W120ECL-Vorder

Maßstab:

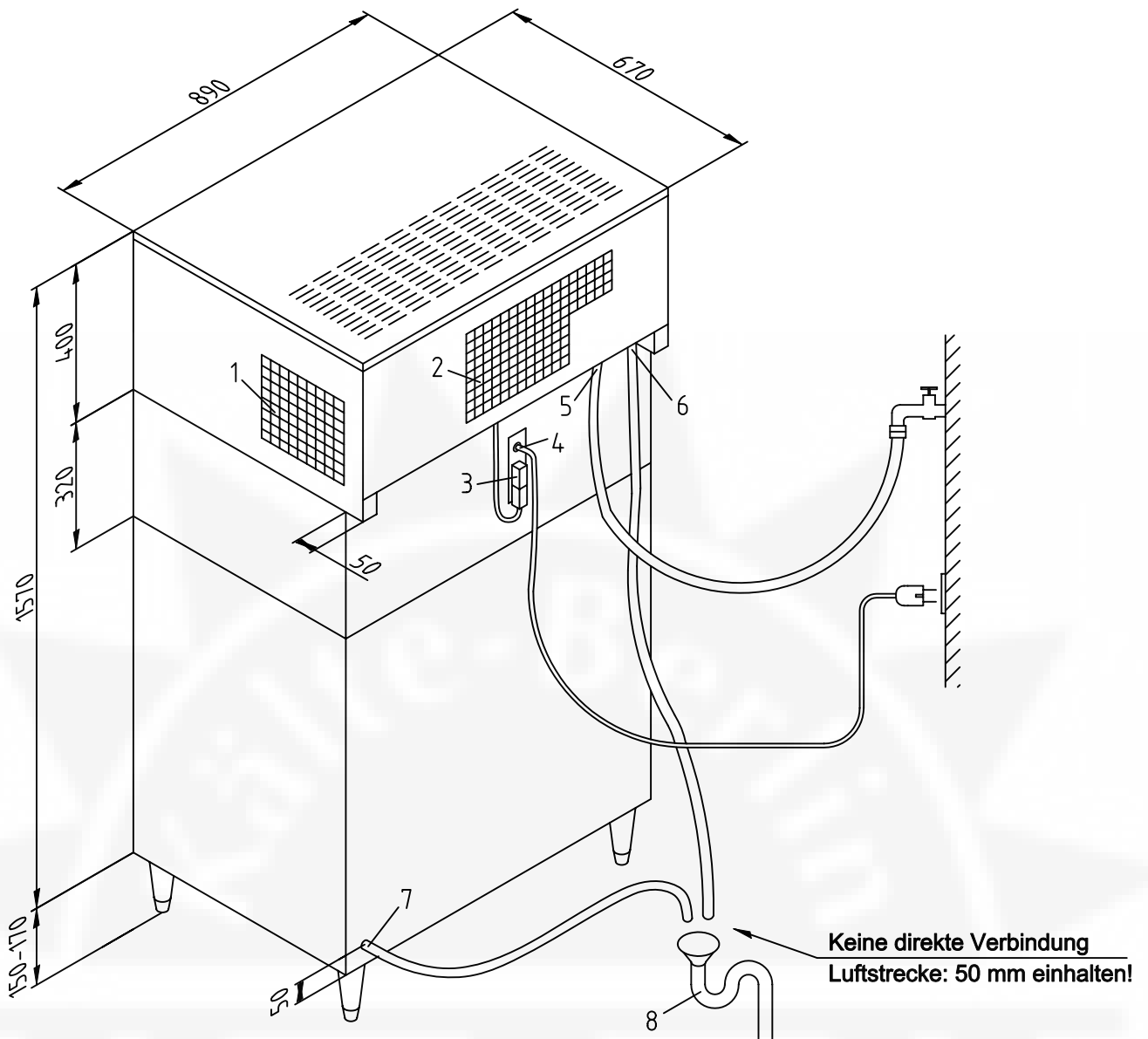
-

Erstellt:

15.03.04-CS

Geändert:

20.08.07-CS / 24.11.08-CS



Legende:

- 1: Lufteinlass-Frischlufte
- 2: Luftauslass
- 3: Kommunikationsstecker
- 4: Netzzuleitung 230 V, 50 Hz
- 5: Frischwasserzulauf $\varnothing = 3/4''$
- 6: Restwasserablauf $\varnothing = 20$ mm
- 7: Tawasserablauf $\varnothing = 20$ mm
- 8: Installationsvorschlag: Ablauftrichter mit Siphon (bauseits, ideal als Bodenablauf vorbereitet)

Firma:

WESSAMAT

Eismaschinenfabrik GmbH

Benennung:

**Combi-Line W120 ECL
Rückansicht**

Dateiname:

W120ECL-Rück

Maßstab:

-

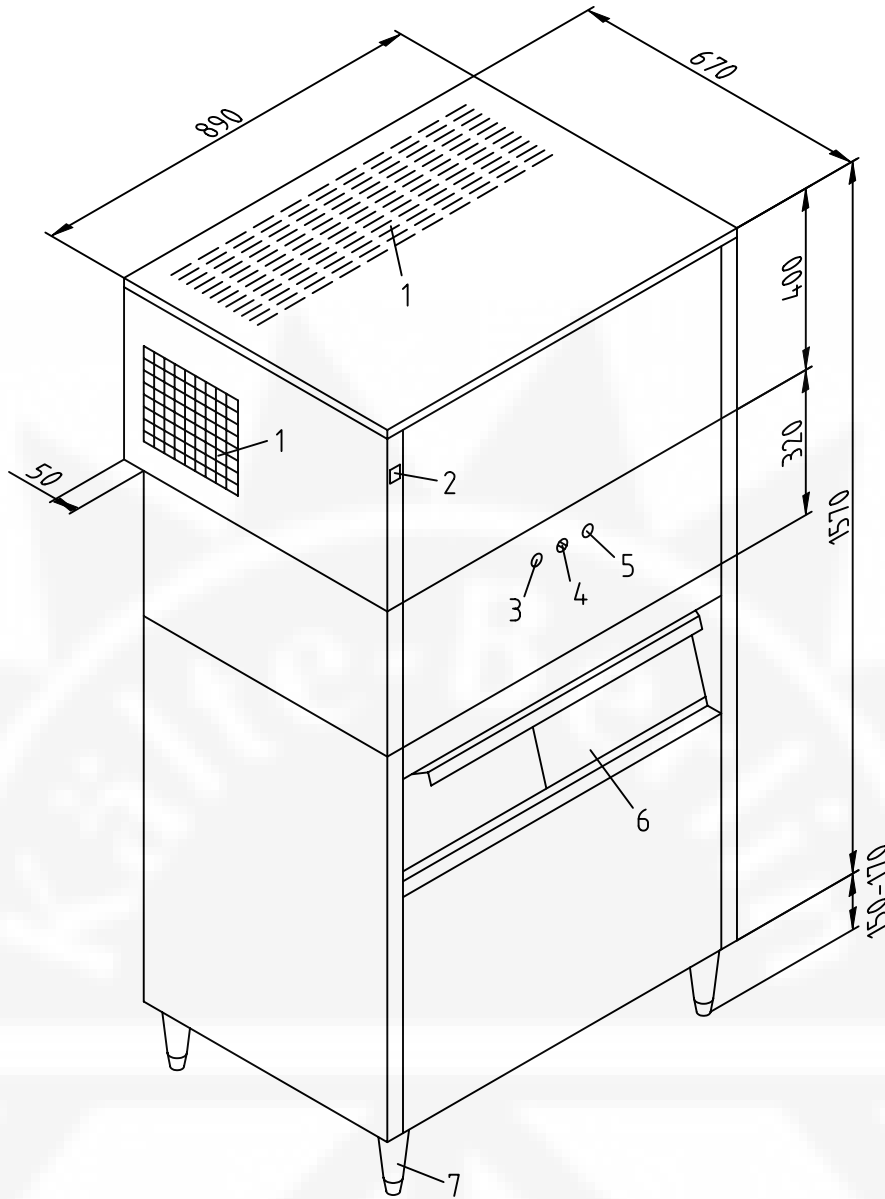
Erstellt:

16.03.04-CS

Geändert:

20.08.07-CS / 24.11.08-CS

Mindestabstand:
hinten: 50 mm



Technische Änderungen sowie Änderungen in Ausführung, Abmessungen und Design bleiben WESSAMAT vorbehalten.

Legende:

- 1: Luftauslass
- 2: Produktionsschalter
- 3: Meldeleuchte Crushed-Ice
- 4: Vorwahlschalter
- 5: Meldeleuchte Würfeis
- 6: Eisentnahmefach
- 7: Stellfuß

Firma:

WESSAMAT

Eismaschinenfabrik GmbH

Benennung:

**Combi-Line W120 ECW
Vorderansicht**

Dateiname:

W120ECW-Vorder

Maßstab:

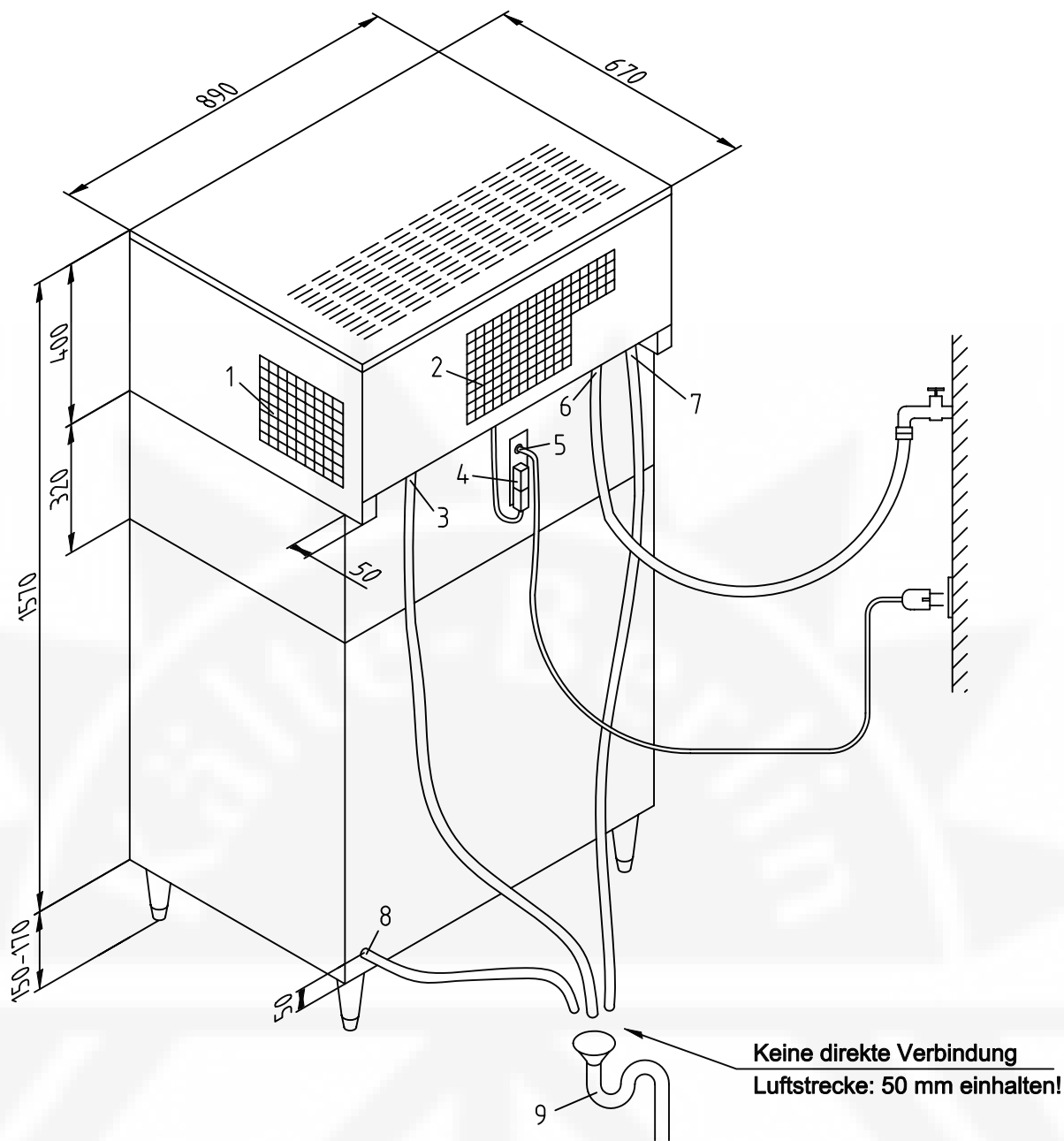
-

Erstellt:

15.03.04-CS

Geändert:

20.08.07-CS / 25.11.08-CS



Legende:

- 1: Lufteinlass-Frischlufte
- 2: Luftauslass
- 3: Kühlwasserablauf $\varnothing = 10 \text{ mm}$
- 4: Kommunikationsstecker
- 5: Netzzuleitung 230 V, 50 Hz
- 6: Frischwasserzulauf $\varnothing = 3/4''$
- 7: Restwasserablauf $\varnothing = 20 \text{ mm}$
- 8: Tauwasserablauf $\varnothing = 20 \text{ mm}$
- 9: Installationsvorschlag: Ablauftrichter mit Siphon (bauseits, ideal als Bodenablauf vorbereitet)

Firma:

WESSAMAT

Eismaschinenfabrik GmbH

Benennung:

**Combi-Line W120 ECW
Rückansicht**

Dateiname:

W120ECW-Rück

Maßstab:

-

Erstellt:

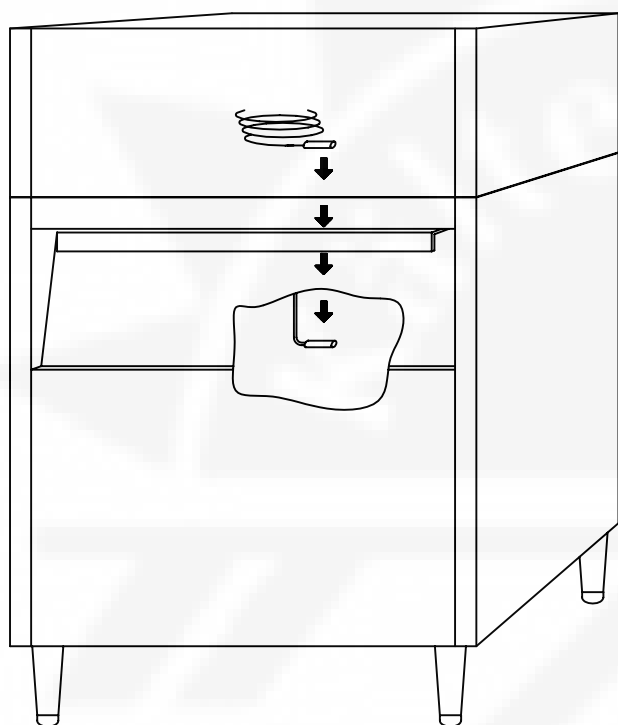
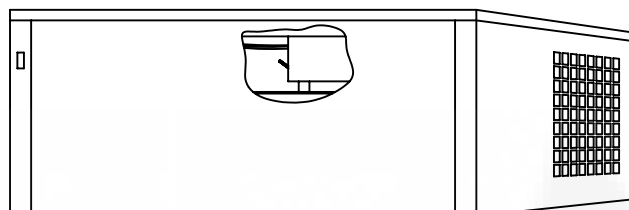
16.03.04-CS

Geändert:

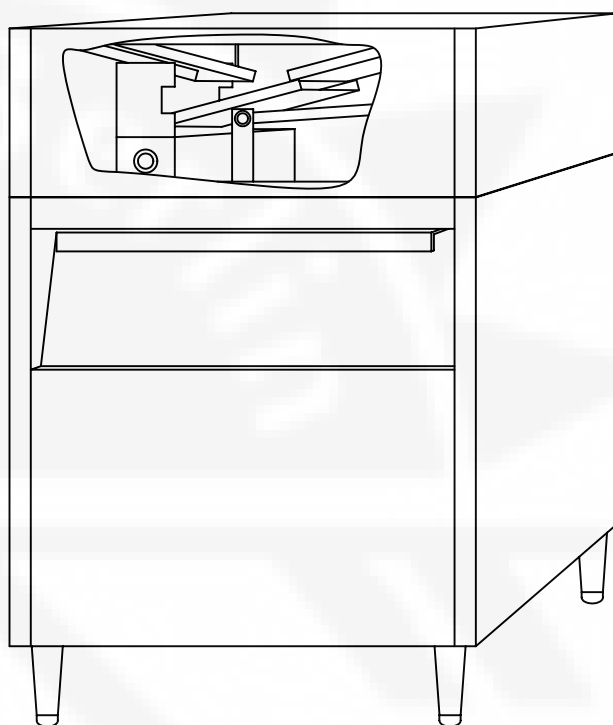
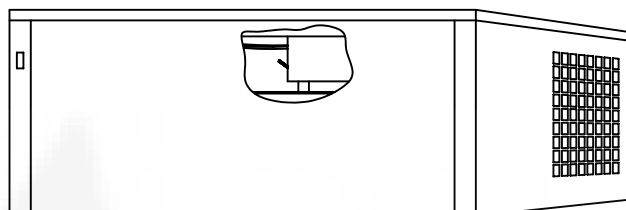
20.08.07-CS / 25.11.08-CS

Achtung: Vor Inbetriebnahme von C- oder EC-Modellen müssen die Thermostate des Eisbereitermoduls an den werksseitig vorbereiteten Stellen angebracht werden! Ansonsten schaltet der Eisbereiter bei gefülltem Vorratsbehälter nicht ab und es können Wasserschäden entstehen!

W120 CL, W120 CW



W120 ECL, W120 ECW



Montage von C- und EC-Modellen

1. Auspacken beider Pakete
2. Bei C-Modellen
Thermostat vom Crushermodul in die vorgesehene Aufnahme im Vorratsbehälter stecken.
3. Befestigen des Eisbereitermoduls auf dem Crusher- bzw. Combimodul mit 2 Schrauben M5

WESSAMAT
Eismaschinenfabrik GmbH

Zeichnungsname

Montageplan Combi-Line W120
Thermostatbefestigung

Erstellt

CS

Datum

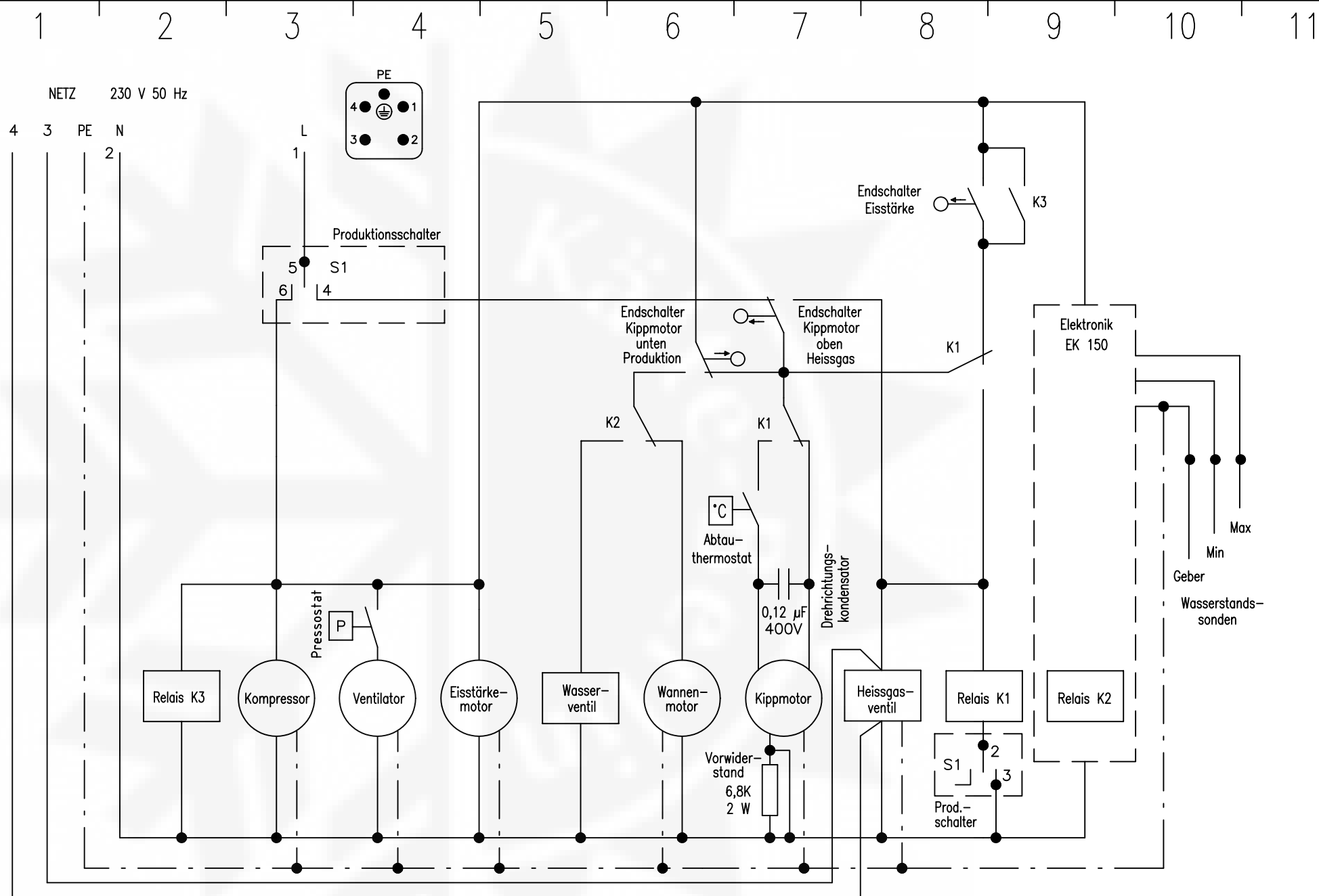
20.09.2000

Zeich.nr.

Dateiname

Ther120.dwg

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet

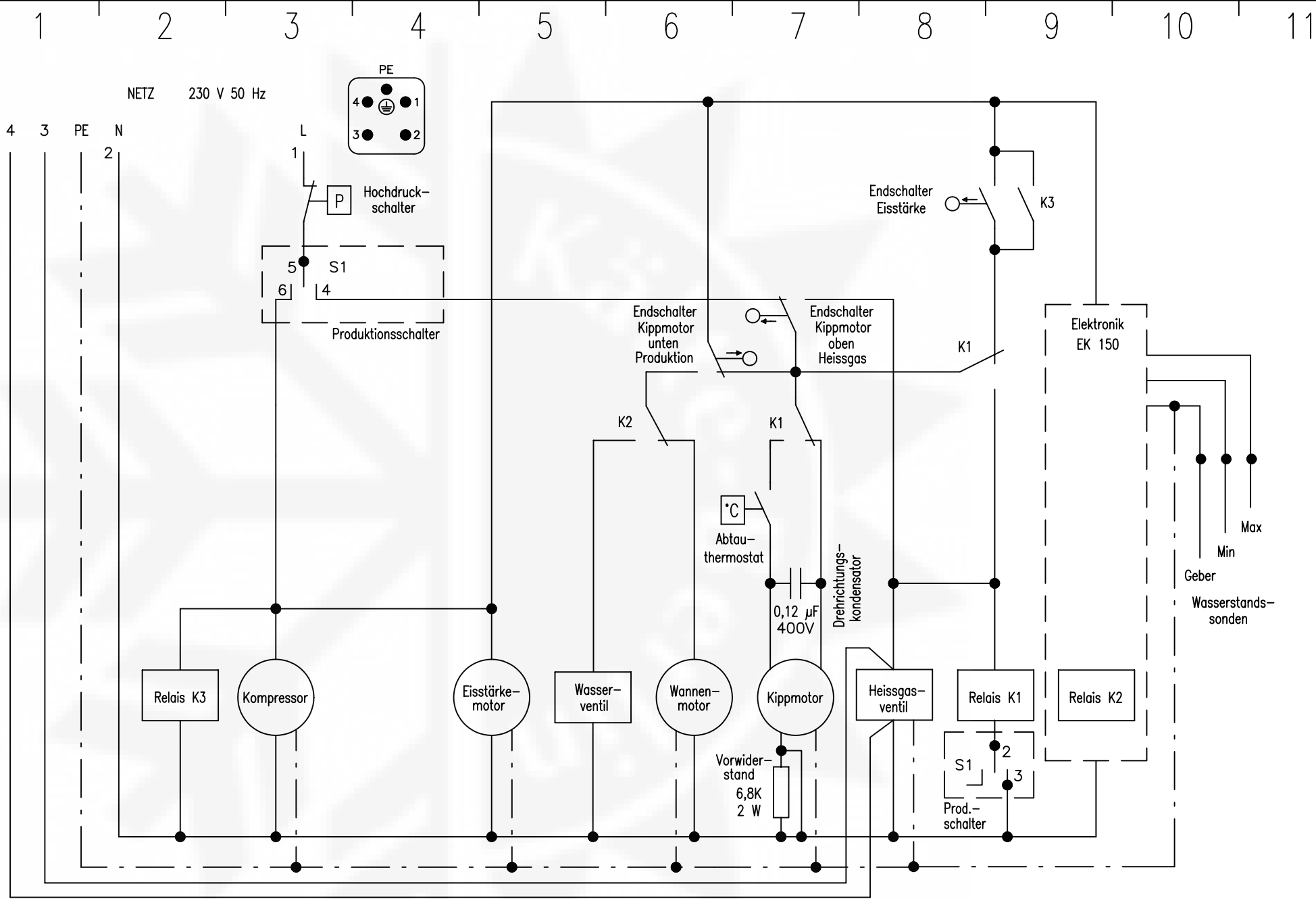


Wessamat
Eismaschinenfabrik GmbH

Zeichnungsname
Combi-Line
Schaltplan Eisbereitermodul bei W120 CL

Erstellt	Görner
Datum	22.11.05
geänd.:	24.06.08-CS 12.03.09-CS

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet



Wessamat
Eismaschinenfabrik GmbH

Zeichnungsname
Combi-Line
Schaltplan Eisbereitermodul bei W120 CW

Erstellt	Görner
Datum	22.11.05
geänd.:	24.06.08-CS 12.03.09-CS

1

2

3

4

5

6

7

8

Projekt : CRUSHMODUL

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer schriftlichen Genehmigung gestattet

Beschreibung	Crushmodul bei W120-W240 CL, CW
Auftragsnummer	
Zeichnungsnummer	
Erstellt von	T. Steig
Datum	25.04.01
Anzahl Blätter	2

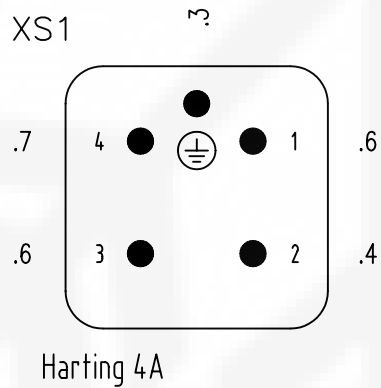
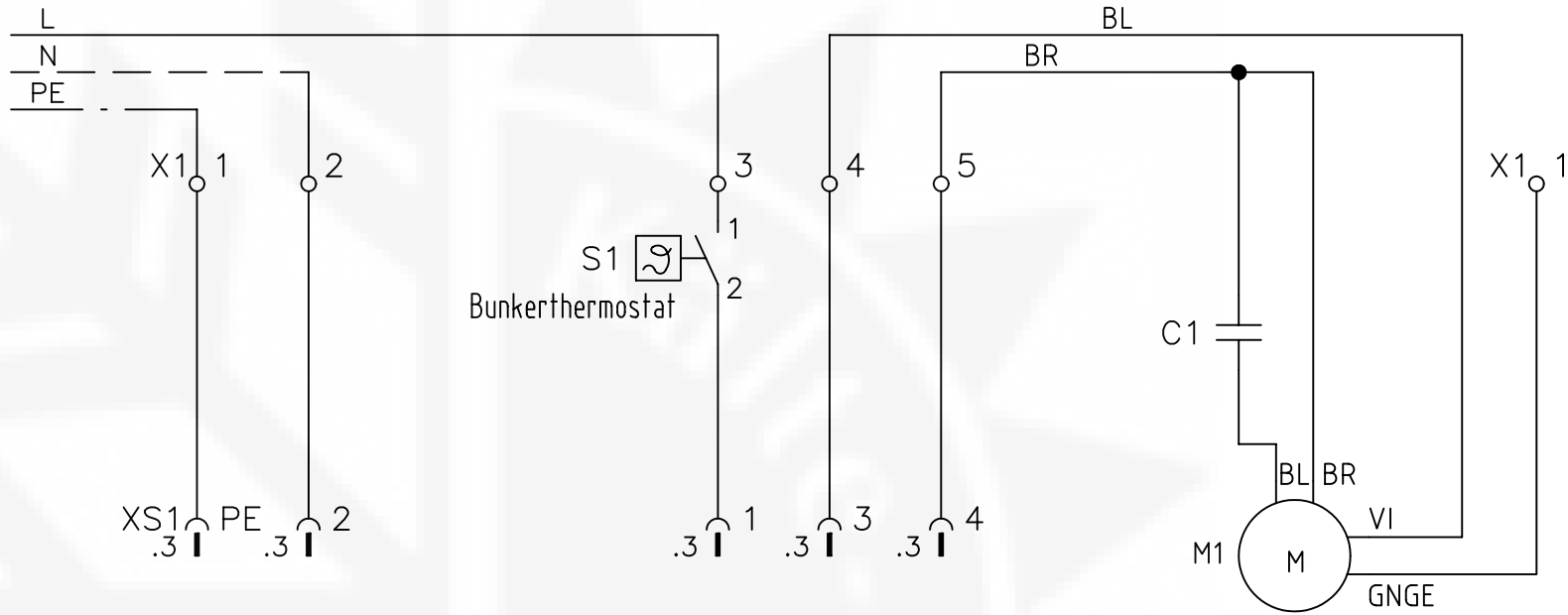
Revision	Datum	Name	Datum	Name
a				
b			gez. 25.04.01	T. Steig
c			geänd. 04.10.06	CS
d				

Wessamat
Eismaschinenfabik GmbH

Projektbez. Crushmodul W120 / W240	=
Auftragsnr.	+
Zeichnungsnr.	

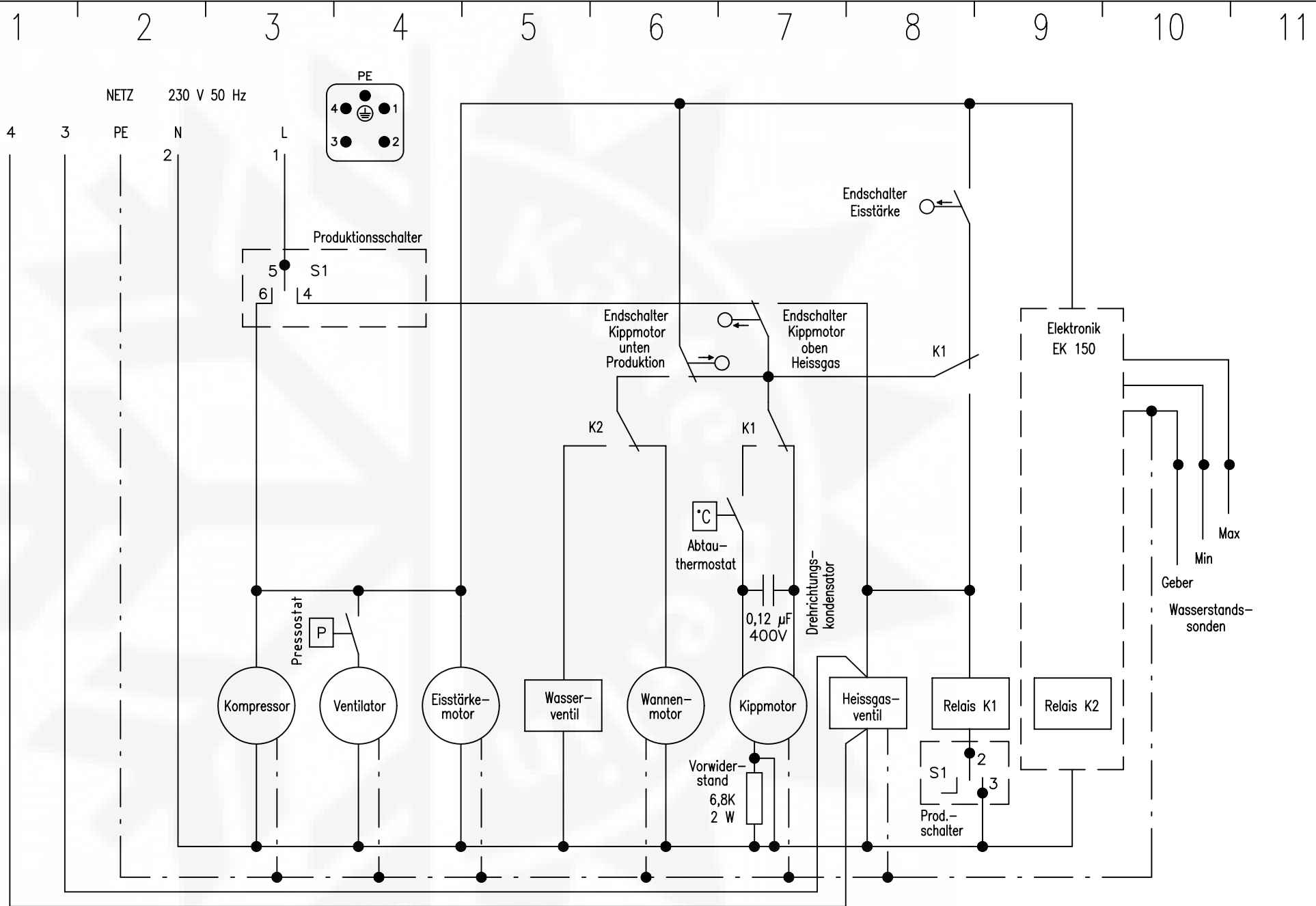
Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



gez.	Datum	Name	Wessamat Eismaschinenfabrik GmbH	Projektbez.		
	25.04.01	T. Steig		Crushmodul W120 / W240		
geänd.	04.10.06	CS		Auftragsnr.	Zeichnungsnr.	Blatt 2
						2 Bl.

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet

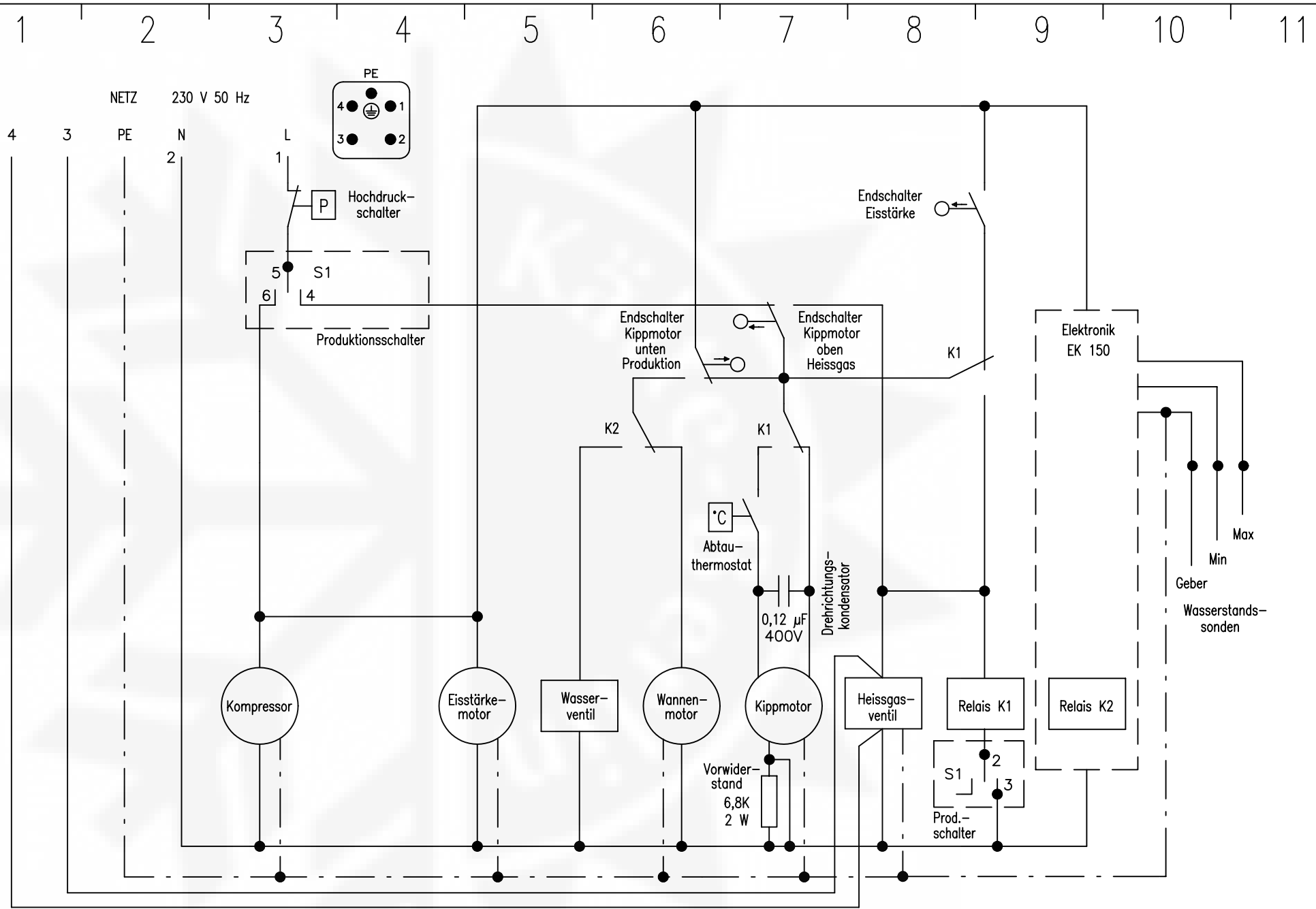


Wessamat
Eismaschinenfabrik GmbH

Zeichnungsname
Combi-Line
Schaltplan Eisbereitermodul bei W120 ECL

Erstellt	Görner
Datum	22.11.05
geänd.:	24.06.08-CS 12.03.09-CS

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet



Wessamat
Eismaschinenfabrik GmbH

Zeichnungsname
Combi-Line
Schaltplan Eisbereitermodul bei W120 ECW

Erstellt	Görner
Datum	22.11.05
geänd.:	24.06.08-CS 12.03.09-CS

1

2

3

4

5

6

7

8

Projekt : COMBI-LINE

Beschreibung

Combimodul bei W120-W240 ECL, ECW

Auftragsnummer

Zeichnungsnummer

Erstellt von

T. Steig

Datum

02.04.01

Anzahl Blätter

7

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer schriftlichen Genehmigung gestattet

Revision	Datum	Name	Datum	Name
a				
b			gez. 02.04.01	T. Steig
c			geänd. 04.10.06	CS
d				

Wessamat
Eismaschinenfabrik GmbH

Projektbez.
W120 und W240 Combimodul

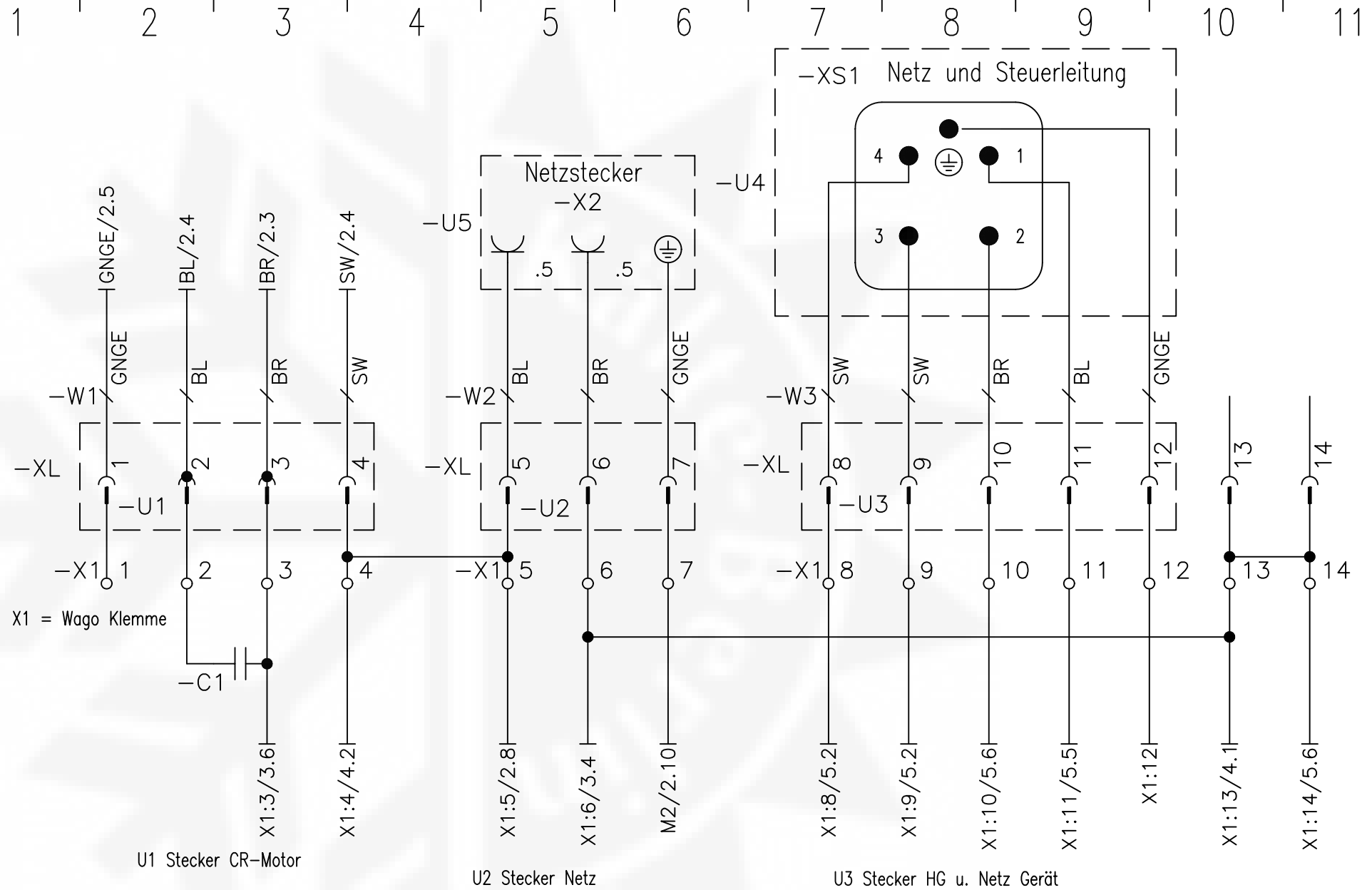
Auftragsnr.

Zeichnungsnr.

Blatt 1

7 Bl.

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet



gez.	Datum	Name
geänd.	02.04.01	T. Steig
	04.10.06	CS

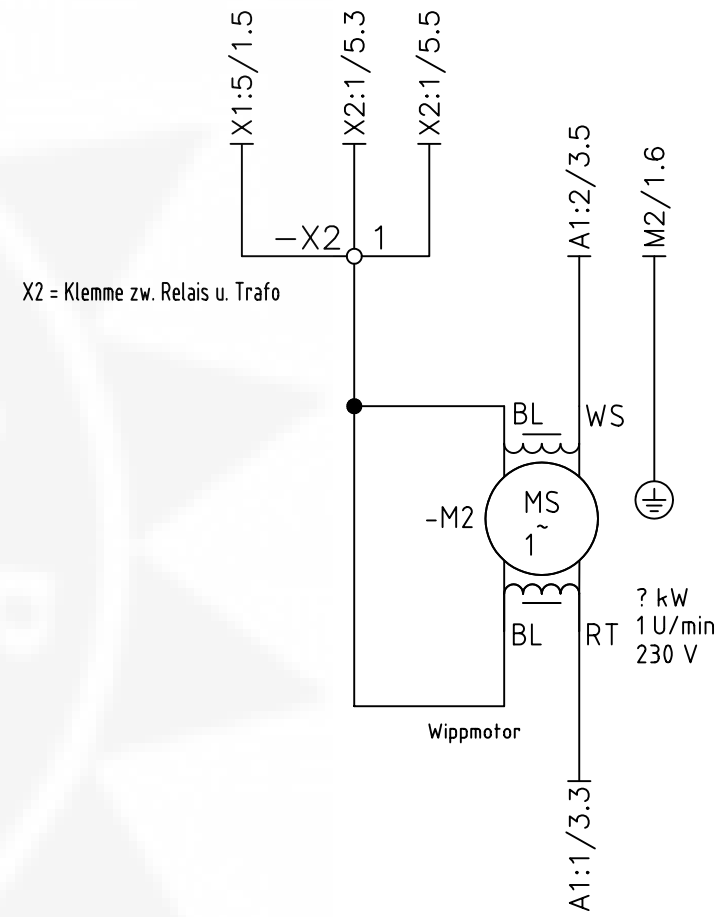
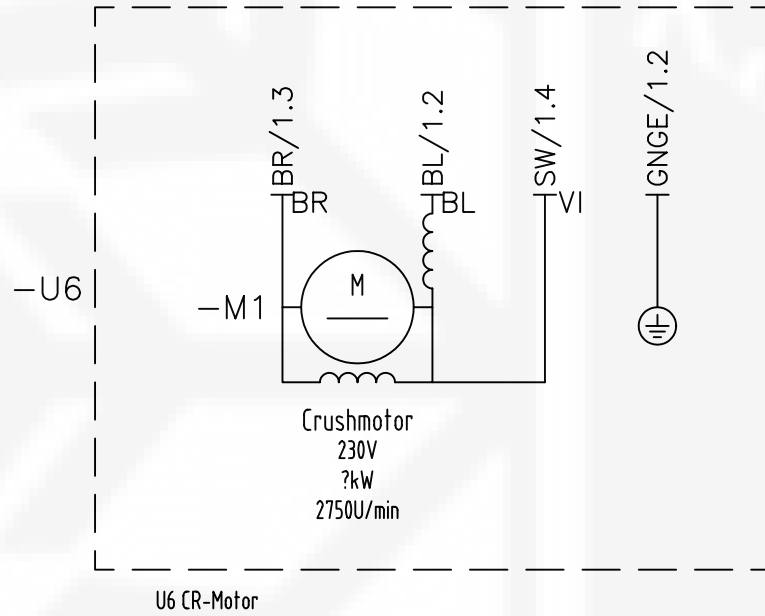
Wessamat
Eismaschinenfabrik GmbH

Projektbez.	W120 und W240 Combimodul
Auftragsnr.	
Zeichnungsnr.	

= WAGOKLEMME	
+ LIUNT.	
Blatt	2
7	Bl.

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet

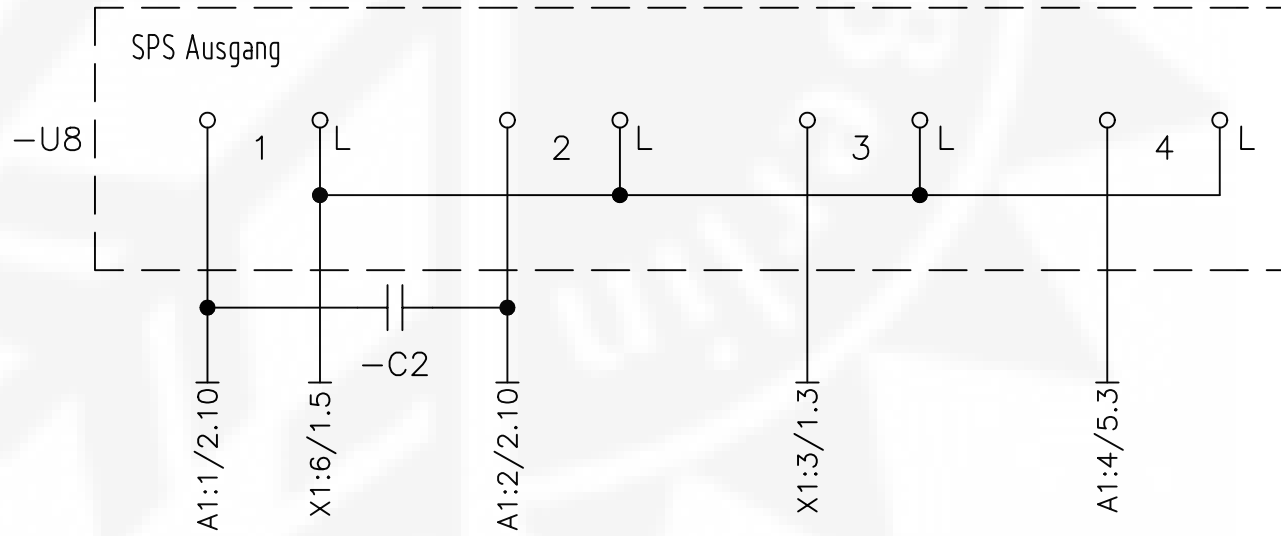
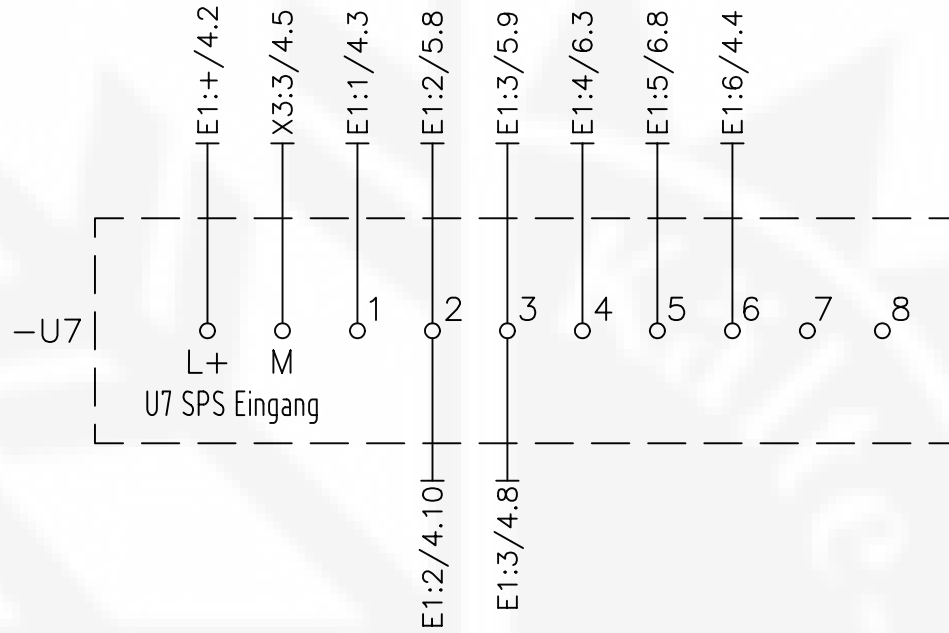
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



gez.	Datum	Name	Wessamat Eismaschinenfabik GmbH	Projektbez.	= WAGOKLEMME	
	02.04.01	T. Steig		W120 und W240 Combimodul	+ CRUSHMOTOR	
geänd.	04.10.06	CS		Auftragsnr.	Zeichnungsnr.	Blatt 3

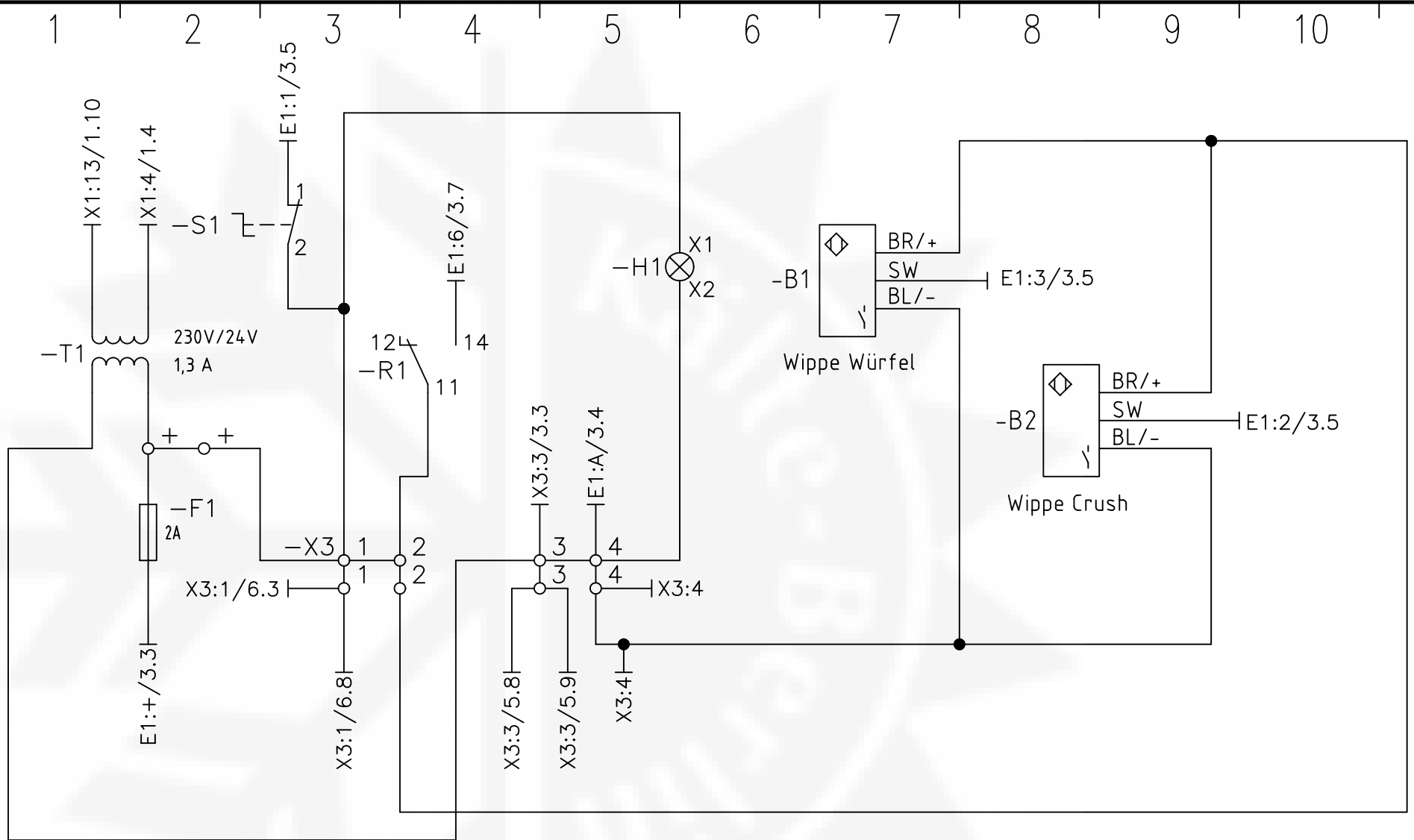
Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



gez.	Datum	Name	Wessamat Eismaschinenfabrik GmbH	Projektbez.	= WAGOKLEMME	
	16.07.02	St / CS		W120 und W240 Combimodul	+ SPS	
geänd.	04.10.06	CS		Auftragsnr.	Zeichnungsnr.	Blatt 4
						7 Bl.

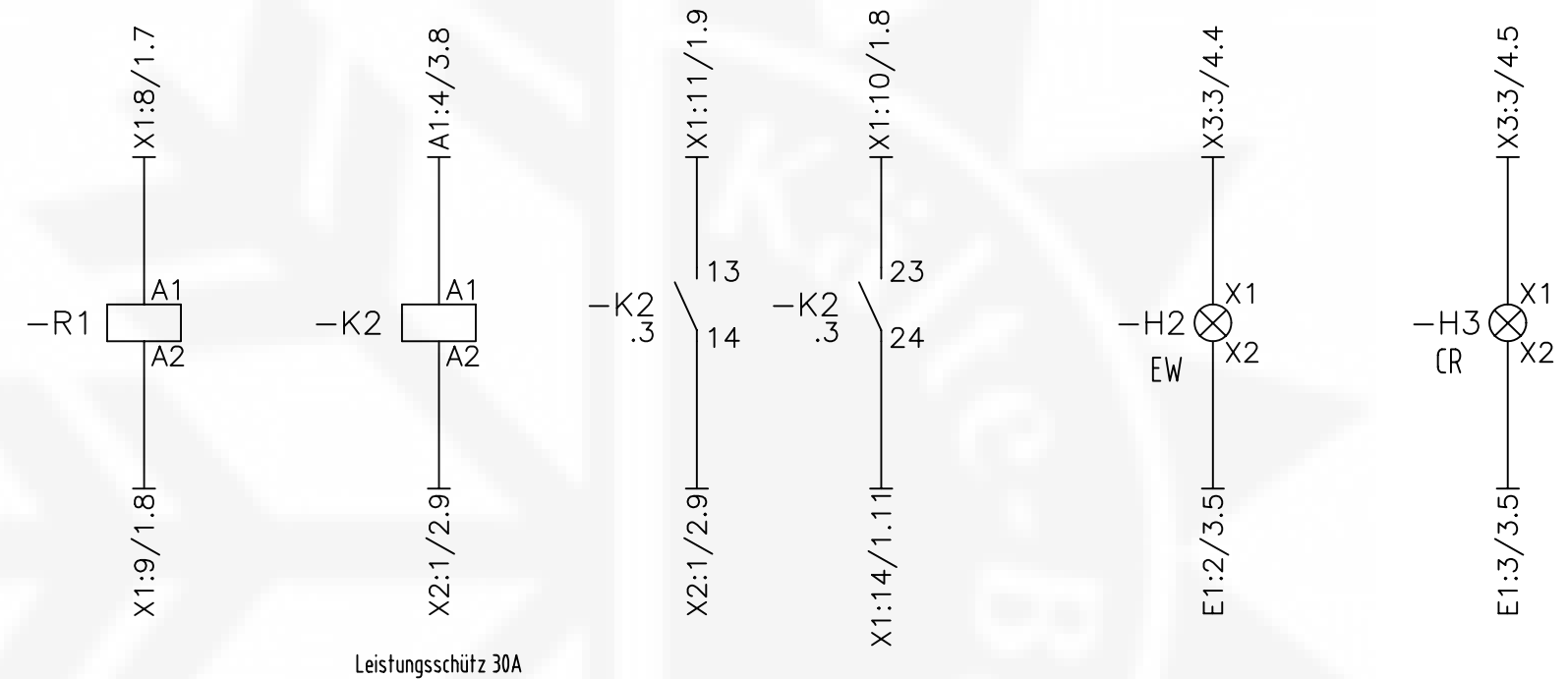
Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet



X3 = Doppelklemme 24V

gez.	Datum	Name	Wessamat Eismaschinenfabrik GmbH	Projektbez.	= WAGOKLEMME	
	03.04.01	T. Steig		W120 und W240 Combimodul	+ TRAFO	
geänd.	04.10.06	CS		Auftragsnr.	Zeichnungsnr.	Blatt 5
						7 Bl.

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet

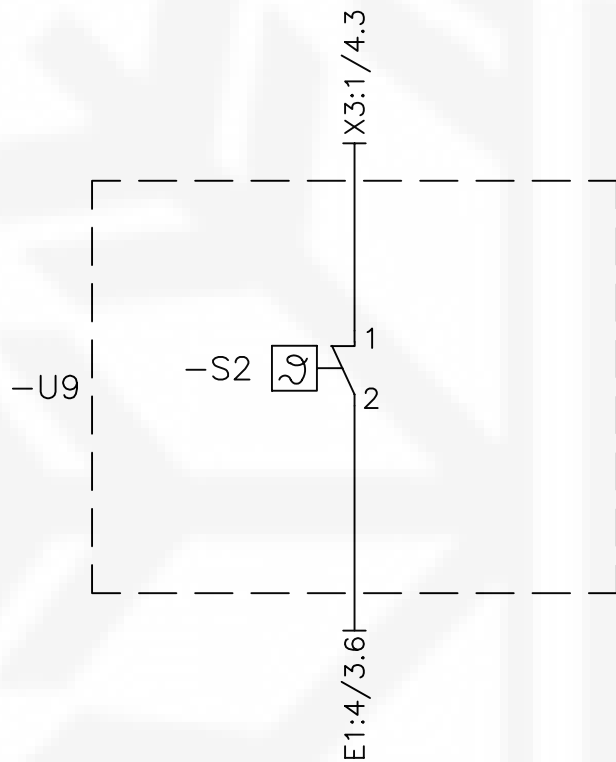


Leistungsschutz 30A

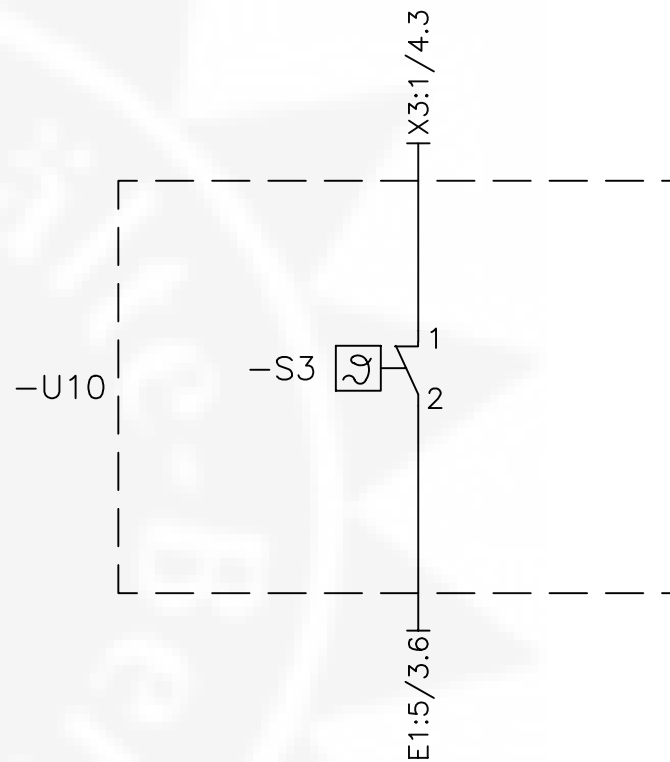
gez.	Datum	Name	Wessamat Eismaschinenfabrik GmbH	Projektbez.	= WAGOKLEMME	
	03.04.01	T. Steig		W120 und W240 Combimodul	+ RELAIS	
geänd.	04.10.06	CS		Auftragsnr.	Zeichnungsnr.	Blatt 6
						7 Bl.

Kopieren oder Weitergabe nur mit unserer Genehmigung gestattet

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



Bunkerthermostat Cubes



Bunkerthermostat Crush

gez.	Datum	Name	Wessamat Eismaschinenfabrik GmbH	Projektbez.	= WAGOKLEMME	
	22.05.01	T. Steig		W120 und W240 Combimodul	+ BTH	
geänd.	04.10.06	CS		Auftragsnr.	Zeichnungsnr.	Blatt 7
						7 Bl.

