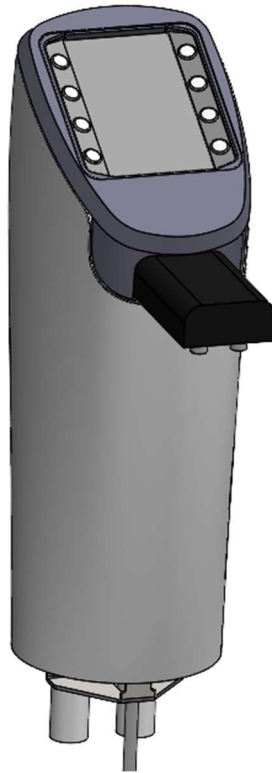


Gebruikshandleiding



NES 3.0

Inhoudsopgave

<i>Inleiding</i>	2
<i>Veiligheidsinstructies</i>	3
<i>Technische gegevens</i>	4
<i>Benodigde ruimte</i>	5
<i>Benaming onderdelen</i>	6
<i>Werkingsprincipe</i>	9
<i>Bedieningsinstructies</i>	10
<i>Instellingen</i>	15
<i>Onderhoudsschema</i>	17
<i>Storingen</i>	23

Inleiding

In deze gebruikshandleiding worden de technische gegevens, de bedieningsinstructies en het onderhoud van de Never Empty Systeem 3.0® (hierna genoemd de NES) beschreven.

De NES is uitsluitend ontwikkeld voor het doseren van Remia sausen.

De NES doseert de sausen vanuit navulzakken die eenvoudig in de NES kunnen worden geplaatst.

De NES wordt als in tafel gemonteerde dispenser geleverd en de twee saus doseerunits onder de tafel.

Veiligheidsinstructies

Lees de gebruikshandleiding grondig door, alvorens de NES in gebruik te stellen!

Uit hygiënisch oogpunt en om een goede werking van de NES te kunnen garanderen, is het noodzakelijk de NES regelmatig te reinigen.

Maak de behuizing en de sausunits uitsluitend schoon met een vochtige doek. Voorkom dat water in de dispenser terecht komt.

Niet afspuiten!

Gebruik voor het schoonmaken alleen schoonmaakmiddelen die in de levensmiddelenindustrie zijn toegestaan.

Let bij het schoonmaken op de randen van de dispenser. Deze kunnen enigszins scherp zijn en zouden verwondingen kunnen veroorzaken.

De stekker nooit vochtig in het stopcontact steken of met natte handen aanraken.

Plaats de NES sausunits altijd op een vlakke ondergrond.

Plaats de NES niet in de buurt van extreem warme of koude apparaten. Deze kunnen de werking van de NES beïnvloeden.

Houdt daarom de in de voorschriften genoemde omgevingstemperatuur aan.

Installatie en reparatie van de NES mag alleen door deskundig servicepersoneel of de onderhoudsmonteur worden uitgevoerd.

De elektrische aansluiting moet voldoen aan de plaatselijke voorschriften.

Schroef de NES nooit zelf open!

Bij ondeugdelijk gebruik van de NES zijn de fabrikant en leverancier niet aansprakelijk voor de ontstane schade.

NEDTEQ is niet verantwoordelijk voor fouten in manual, brochures en andere gedrukte gegevens. NEDTEQ behoudt het recht, zonder voorafgaande aankondiging, veranderingen aan de producten uit te voeren.

Technische gegevens

Afmetingen:

Hoogte:	605 mm
Breedte:	265 mm
Diepte:	455 mm
Gewicht:	ca. 15 kg

Aansluitingen: De veiligheidsvoorschriften en de plaatselijke voorschriften moeten in acht worden genomen. De dispenser voldoet aan beschermingsklasse 1. NEN 60 335-1 (VDE 0700) en heeft een geaard wandcontact nodig. Spanningsinstelling: 230/240 V Wisselstroom, 50/60 Hz, 120 Watt Zie voor fabrieksinstelling van netspanning, aansluitingsinstelling en vermogensopname het typeplaatje op de achterzijde van de dispenser.

Gebruik: De NES is alleen geschikt voor gebruik binnenshuis.

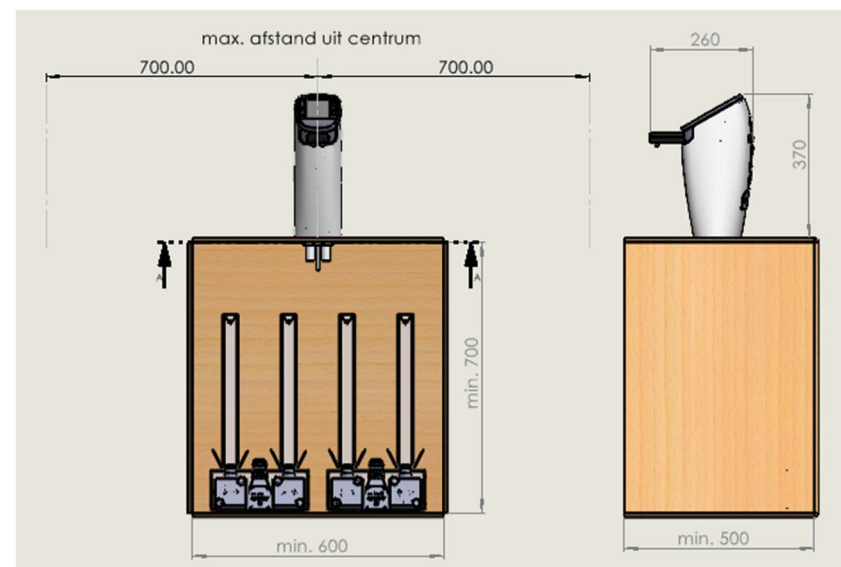
Luchtvochtigheid: maximaal 75%

Omgevings-
Temperatuur: 15°C tot 35°C

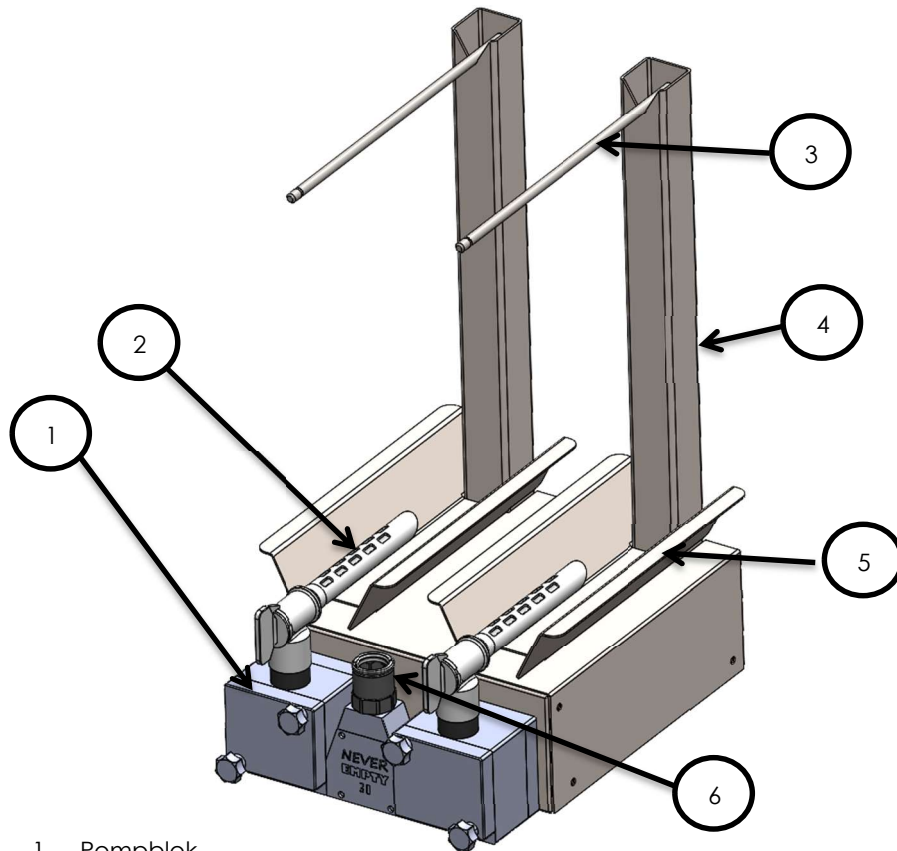
Plaatsings-
Voorwaarde: Niet naast een warmtebron of direct zonlicht

Benodigde ruimte

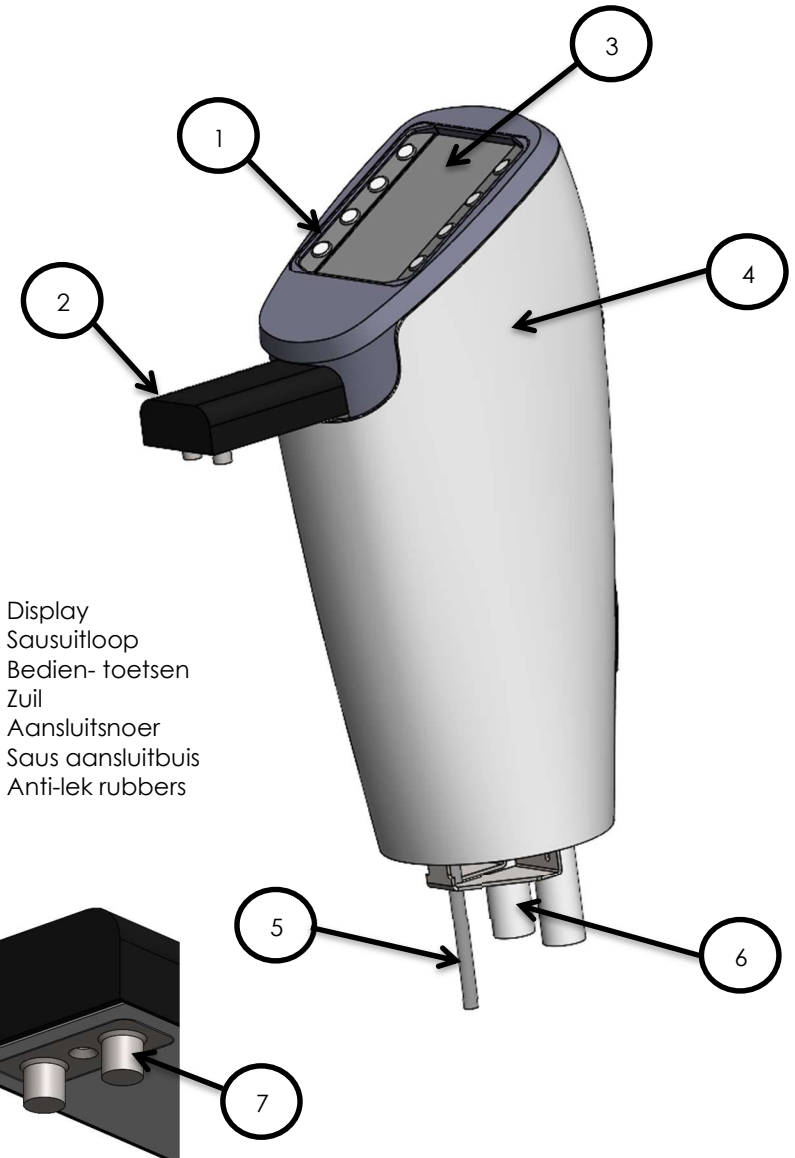
Lengte van het netsnoer: 1.5 meter
 Minimale vrije ruimte achter de dispenser tot muur: 50 mm



Benaming onderdelen



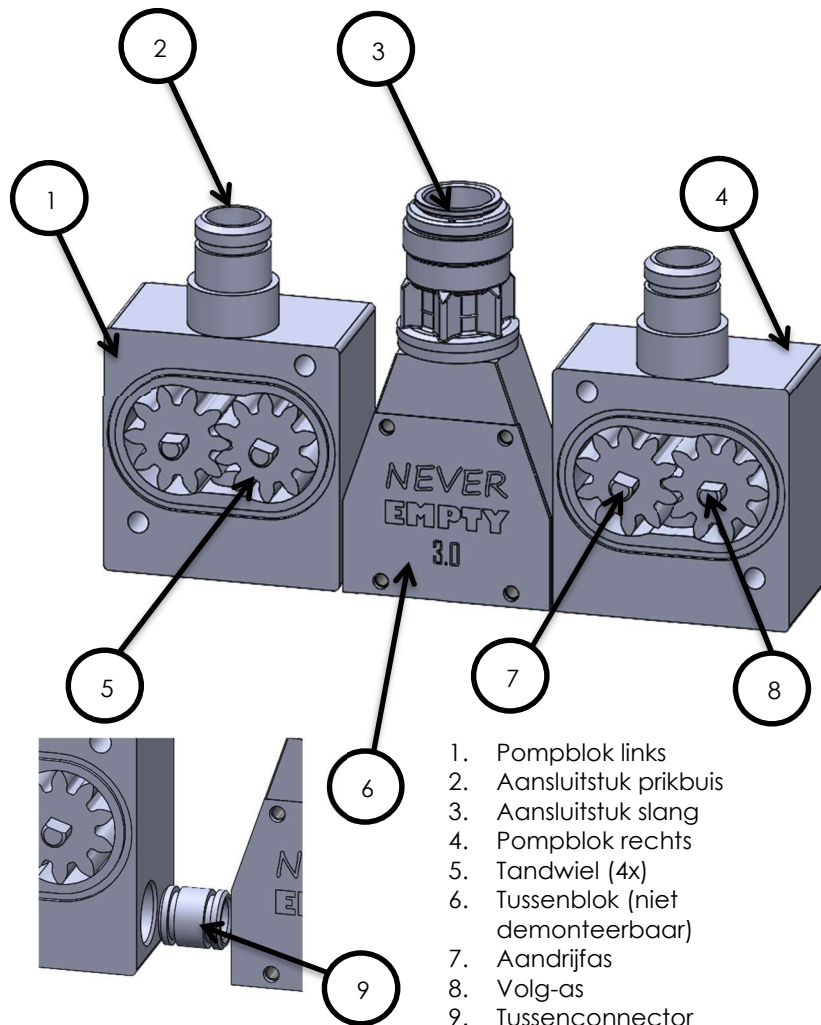
1. Pompblok
2. Prikbuis
3. Zakhouder-stang
4. Zakhouder-stander
5. Zakhouder-bodem
6. Aansluitbuis-saus slang



1. Display
2. Sausuitloop
3. Bedien- toetsen
4. Zuil
5. Aansluitsnoer
6. Saus aansluitbuis
7. Anti-lek rubbers

Werkingsprincipe

- De dispenser zuil doseert twee saus typen uit een twee sausunits, volledig elektrisch
- De dosering vindt plaats door een elektrische tandradpomp. Elke sausunit heeft twee pompen die onderling verbonden zijn aan een slang die naar het uitlooppunt loopt
- Met de pomp kunnen afgemeten porties of continu saus worden gedoseerd.
- Zodra een zak leeg is gedoseerd, kan er eenvoudig vanuit het display omgeschakeld worden naar de volgende zak. Op een later tijdstip kan men dan de lege zak wisselen



Bedieningsinstructies



Opstarten van het apparaat

Steek de stekker in het stopcontact, het scherm zal oplichten met een Remia logo ter indicatie dat het apparaat aanstaat. Door het aanraken van het scherm zal er een inlog scherm verschijnen. Hier zijn verschillende codes mogelijk afhankelijk van het gewenste niveau, voor standaard gebruik is de code (let op deze code is te wijzigen in het setup menu):

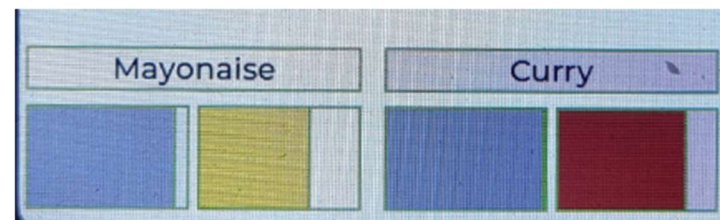
0123

Na het intoetsen van de code zal het werk scherm verschijnen.

Werkscherm:

Het werkscherm bevat informatie over de functie van de verschillende toetsten en de indicatieve vullingsgraad van de sauszakken. Door het kort indrukken van de toetsen aan de zijkant van het scherm zal de bijbehorende functie actief worden (dit geldt niet voor de continue knop, deze moet ingedrukt gehouden worden zolang men saus wil doseren). De knoppen aan beide kanten van het scherm hebben dezelfde functie alleen doseren ze verschillende sausen

Saus indicatie:



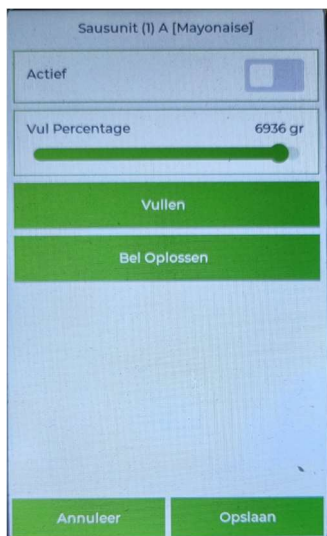
Onder in het scherm worden indicatief de vulling van de zakken in de sausunits getoond (in volgorde van de zakken in de sausunits)

- Licht grijs vak: sauszak is leeg en niet actief
- Donkergrijs vlak: sauszak is vol maar niet actief
- Gekleurd (geel of rood) vlak: sauszak is actief (hieruit wordt getapt)

Het indicatie veld loopt van rechts naar links "leeg" als er gedoseerd wordt. Als de sauszak bijna leeg is verschijnt de melding "**BIJNA LEEG**". Men kan blijven doseren, maar bij het stoppen van de sausstroom dient er omgeschakeld te worden

Sauszak schakelen

Het omschakelen doet men door het donkergrijze vlak aan te raken, er verschijnt het volgende scherm:



Om deze sauszak te selecteren voor het doseren drukt men op de knop "Actief" en daarna opslaan. Het werkscherm zal weer verschijnen waarbij de geselecteerde kant gekleurd is geworden, het doseren kan worden hervat.

Sauszak vullen

In ditzelfde menu kan men gewisselde sauszakken weer "vullen". Tik op de indicator van de sauszak die vervangen is en tik "vullen" aan, de vulindicator zal direct naar 7500 gram springen, mocht de zak niet vol zijn (eerder gebruikte sauszak) kan men met de schuif de juiste vul gewicht invullen, vergeet niet "opslaan" te klikken.

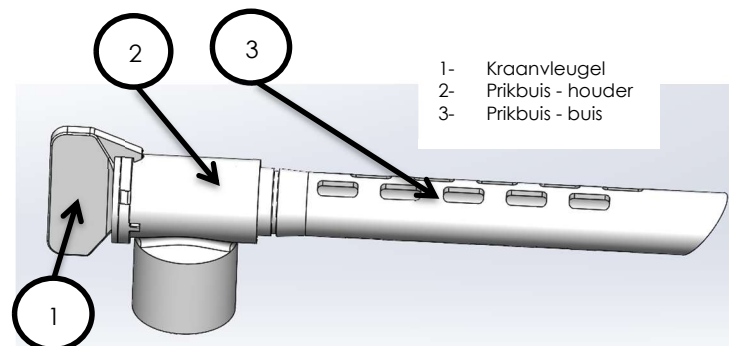
Sausunit

Elke dispenser heeft twee sausunit (elk voor twee van dezelfde sauszakken).

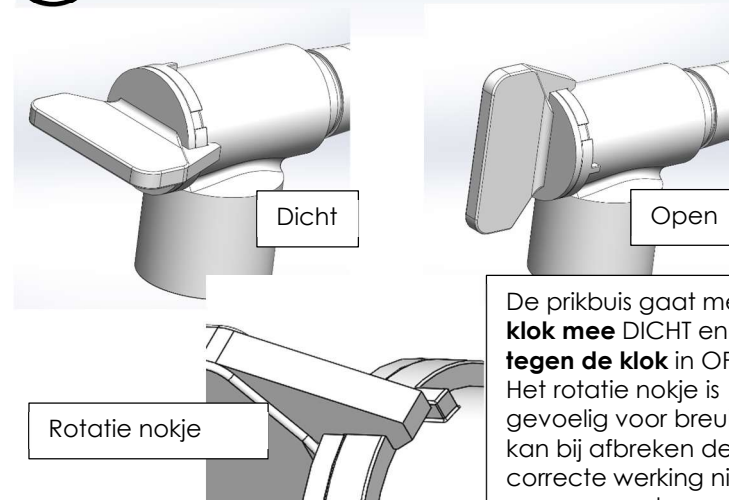
De sauszakken hangen aan een pen in de sausunit om een zo goed mogelijke leging mogelijk te maken. Het vullen van de sausunits is zo eenvoudig mogelijk gemaakt.

Prepareer een sauszak op de werkbank door de pen door de gaten in de bovenzijde van de sauszak te steken. De bedoeling is dat de pen door het midden van de folie lagen loopt voordat hij aan de andere kant er weer uitloopt.

Prikbuis



- 1- Kraanvleugel
- 2- Prikbuis - houder
- 3- Prikbuis - buis



De prikbus gaat met de klok mee DICHT en tegen de klok in OPEN. Het rotatie nokje is gevoelig voor breuk en kan bij afbreken de correcte werking niet meer garanderen

Het aansluiten van de prikbus:

1. Verwijder de beschermende dop van de sauszak.
2. Zorg dat de prikbus in gesloten stand staat
3. Houdt dan de prikbus vast aan de kraanvleugel
4. Duw nu met een draaiende beweging de prikbus door de spout van de sauszak
5. Duw in één beweging door totdat de prikbus volledig in de zak zit.
6. Controleer dat de o-ring op de prikbus volledig in de spout zit
7. Controleer nogmaals of de prikbus nog volledig gesloten is

Inhangen van de sauszak in de sausunit

1. Pak met één hand de pen in het midden van de zak beet en pak met de andere hand de kraanvleugel beet
2. Breng de sauszak voor de sausunit en steek het uiteinde van de pen onder een hoek (licht omhoog) door het gat van de bus.
3. Als je de pen horizontaal laat zakken blijft de zak hangen, mocht dit niet gebeuren probeer het dan opnieuw maar steek dan de pen iets dieper in de bus.
4. Als je de pen langzaam naar voren trekt hoor je een kleine "klik", nu zit de pen in de vergrendeling
5. Draai nu de kraanvleugel zodat de prikbus uitlijnt met de pomp aansluiting (let op draai niet aan de koppeling zelf, hierdoor gaat de prikbus open begint de saus direct te lopen)
6. Als de prikbus uitgelijnd is kan men de prikbus met een licht druk (en beetje heen en weer bewegen) op de pomp aansluiting drukken
7. Duw de sauszak goed in de houder (dit geeft een beter leeg gaan resultaat)
8. Draai de prikbus open door de kraanvleugel **"tegen de klok in"** verticaal te draaien

Doe dit voor alle sauszakken en vergeet niet om de sauszakken in het display weer te "vullen"



LET OP: voor de correcte werking moeten er altijd twee prikbuizen zijn geplaatst op de sausunit

Instellingen

De NES wordt geleverd met vaste fabriekinstellingen voor de dosering en snelheid.

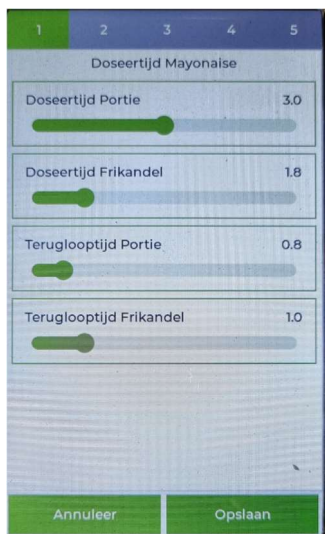
De portiegrootte en doseersnelheid kan worden aangepast voor de verschillende sausen in het settings menu

Voor het aanpassen van de instellingen, druk je 2 seconde op het REMIA logo. Na het loslaten verschijnt het instellingen scherm



Dit menu bestaat uit 5 schermen (aanraken van de bovenste rij nummers 1 t/m 5)

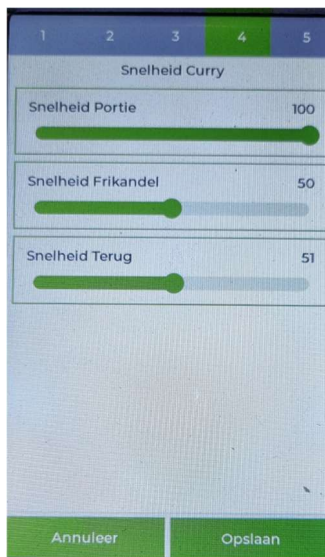
1. Instellingen doseertijd eerste saus
2. Instellingen doseertijd tweede saus
3. Instellingen doseersnelheid eerste saus
4. Instellingen doseersnelheid tweede saus
5. Systeem spoelen (optionele functie - extra onderdelen nodig met eigen gebruikshandleiding).



Scherf 1 en 2 - doseertijd

Doseertijd portie/ frikandel - tijd in seconde dat er saus gedoseerd wordt

Teruglooptijd portie/ frikandel - tijd dat de pompen teruglopen om nalekken te voorkomen (std 0.9 sec)



Scherf 3 en 4 - doseer snelheid

Snelheid portie/ frikandel - de snelheid waarmee de saus uit de uitloop komt (std 100%)

Snelheid terug – snelheid waarmee de pomp nalekken voorkomen (std 70%)

Punt van aandacht:

Het gedoseerde gewicht is een functie van snelheid x tijd
 Voorbeeld: bij gelijke doseertijd zal er met een kleinere snelheid minder gewicht gedoseerd worden en visa versa

Terug keren naar het werkscherm met opslaan of annuleer

Onderhoudsschema

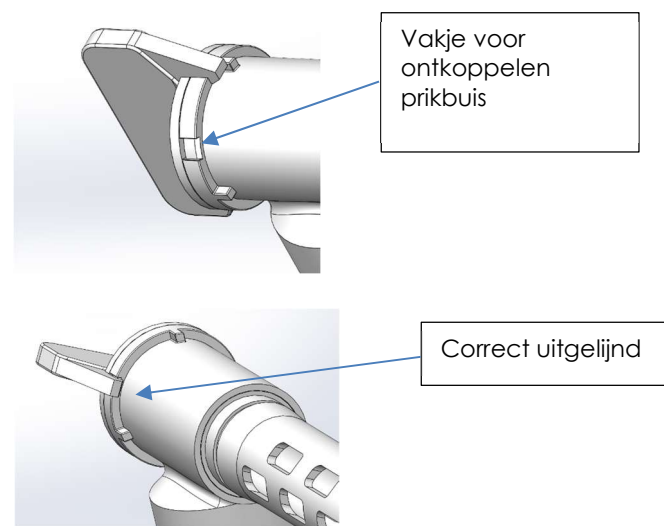
Uit hygiënisch oogpunt en om een goede werking van de NES te kunnen garanderen is het noodzakelijk de NES regelmatig (wekelijks) te reinigen.

Voor het schoonmaken van het systeem alleen schoonmaakmiddelen gebruiken die in de levensmiddelenindustrie toegestaan zijn. Maak de sausunits en dispenserzuil uitsluitend schoon met een vochtige doek. Voorkom dat water in de units terecht komt. Niet afspuiten!

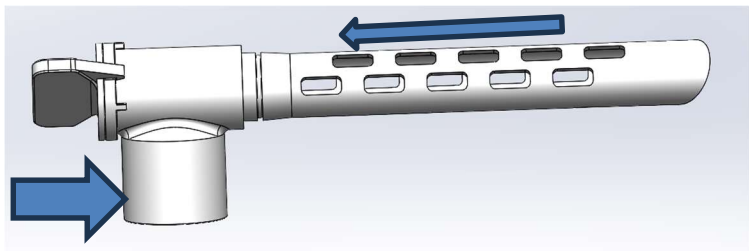
Reinigen Prikbuis

Verwijder de prikbus uit de sauszak en spoel deze zo schoon mogelijk met warmwater.

Plaats de kraanvleugel in de stand zodat deze uitlijnt met het speciale vakje in de prikbus houder



Demontage van de prikbus

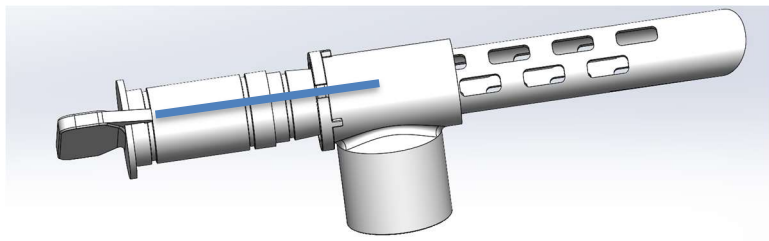


Duw nu met gepaste kracht de bus uit de houder, probeer hierbij geen draaiende beweging te maken. Het loskomen kan met een schok komen let op dat u deze klap kan opvangen.

Beide delen kunnen in de vaatwasser worden geplaatst of met water en zeep worden gereinigd.

Montage prikbus

Zorg voor u aan de montage begint dat: de o-ringen geplaatst, onbeschadigd en goed ingevet zijn



Steek de bus in de houder en zorg voor de uitlijning van de nok en het vakje op de houder. Duw /druk de bus een gelijkmatige beweging in de houder tot het nokje correct over het vakje heen is

Controleer aan de binnenzijde van de houder dat de o-ringen goed meegelopen zijn (ze moeten niet zichtbaar zijn)



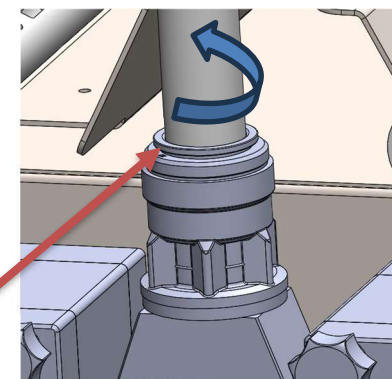
Dit is dus niet correct en zal tot niet functioneren van de NES leiden:

Reinigen Pomp

Voor het reinigen van de pomp dient u beide pomp blokken te verwijderen (ze kunnen niet individueel verwijderd worden).

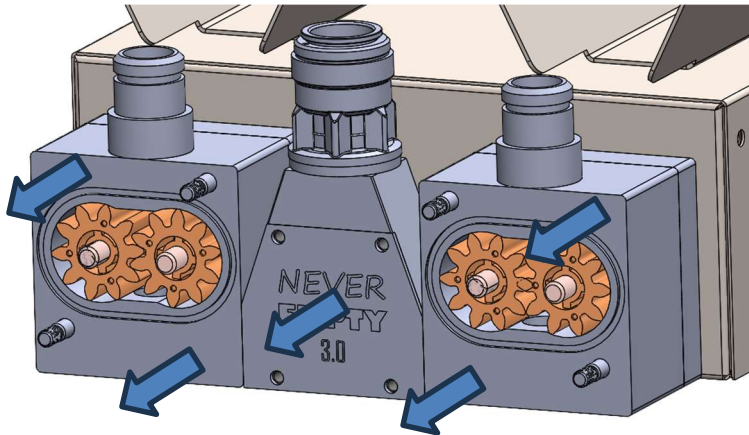
Om te beginnen verwijdert u de sauszakken en prikbuizen van de sausunit, koppel daarna de slang naar de uitloop los. (Plaats deze open slang op een hoog punt en bescherm deze tegen vuil)

Dit doet u door de voorste ring van de koppeling krachtig in te drukken en gelijktijdig een trekkende beweging aan de slang te maken



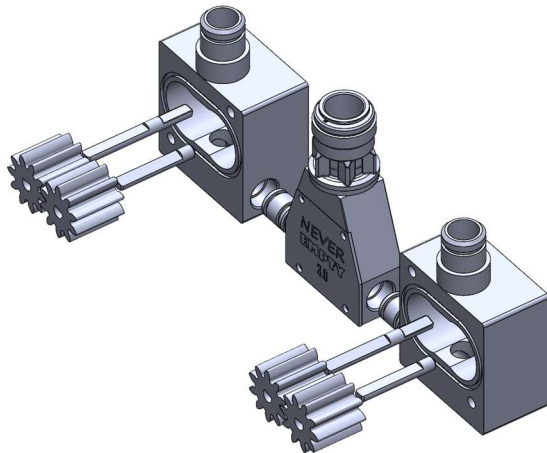
Voorste ring indrukken en bus draaiend eruit te trekken

Neem nu de 4 sterschroeven los en verwijder beide deksels.



Trek nu beide pompblokken als geheel van de geleidingspennen

De pompblokken kunnen nu uit elkaar gehaald worden. Alle onderdelen moeten individueel gereinigd worden met warmwater en zeep of in de vaatwasser (let op dat kleine delen niet verloren gaan)



Montage pompen

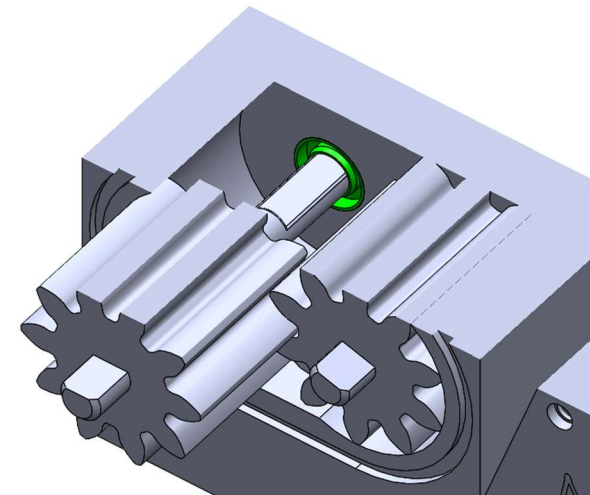
Het monteren van de pomp gaat het beste direct op de sausunit.

Gebruik bij het in elkaar zetten van de schone onderdelen altijd een gepaste hoeveelheid vet (voedselveilig) dit maakt de montage eenvoudig en helpt bij het opstarten van de NES met een lege pomp.

Controleer de plaats van alle o-ringen deze moeten schoon en onbeschadigd zijn, vervang waar nodig.

Plaats de pompblokken, tussenblok en de connectoren in elkaar en druk deze als geheel over de geleidingspennen van de sausunit. Probeer het blok zo parallel mogelijk over de pennen te duwen, bij scheef gaan gaat u een stukje terug en probeer het opnieuw, **duw nooit met veel kracht.**

Plaats nu de aandrijfas en tandwiel met voorzichtigheid in het groene rubber, maak een draaiende beweging om de connectie met de motor te vinden. **Gebruik in geen geval kracht om deze as op zijn plaats te krijgen** daarna de volg-as en tandwiel.

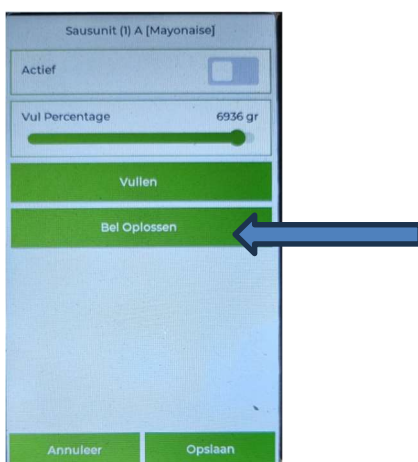


Plaats als laatste de deksels, let wel op dat de o-ringen aan de voorzijde van de pompblokken geplaatst zijn en op hun plek blijven zitten (gebruik extra vet om ze op hun plaats te houden).

Draai de sterknoppen vast en controleer dat de deksels goed sluiten (mogelijk dat de o-ring toch verschoven is tijdens het plaatsen van het deksel.)

Sausunits opstarten

Voor het vullen van de pompen gebruikt je de “Bel Oplossen” functie



Open de saus zak indicator van de eerste sauszak, druk hier meerdere malen op “Bel Oplossen” tot dat er een goede stroom saus uit de uitloop komt.

Doe dit voor alle sauszakken.

Door het vullen van de pompen komt er lucht in de slang die de eerste paar portie doseringen kan leiden tot ongelijke porties en mogelijk nalekken, het is een keuze om de slangen door te spoelen met de continue functie totdat de lucht bellen eruit zijn.

Storingen

- ❖ **Geen saus na het drukken van de portie knop**
 - Pomp of slangen nog leeg
 - Vul deze door de continue knop in te drukken
 - Luchtbel in de pomp
 - Gebruik de bel oplossen knop in het saus indicator menu
 - Hoog piepend geluid uit de sausunit tijdens het doseren
 - Sauszak te koud
 - Mogelijk iets klem in het tandwiel (reinig de pomp)
 - Slang naar de zuil geknikt
 - Pomp defect – neem contact op met service
 - Prikbuis oorzaken
 - Prikbuis nog in de dicht stand
 - Prikbuis nokje afgebroken
 - Kraanvleugel 180 graden verkeerd om (nog steeds dicht)
 - Prikbuis en houder loopt uit elkaar
 - O-ring vervormd of missende door assemblage
 - Niet volledig in de zak gestoken
 - Oude type prikbus (staal)
 - O-ring op prikbus connector weg of defect
- ❖ **Sauszak gaat niet helemaal leeg**
 - Zie prikbus oorzaken
 - Te vroeg omgeschakeld (lucht bel in sauszak)
 - Sauszak niet correct in houder geplaatst
- ❖ **Te veel/ weinig/ te snel/ langzame dosering**
 - Pas de instellingen voor dosering aan in het setting menu
 - Geknikte slangen naar het tappunt
- ❖ **Saus komt laat na het drukken van portie**
 - Terugloop tijd of snelheid staat te hoog
 - Anti-lek rubber in het uitloop punt is defect of weg
- ❖ **Saus blijft nalekken**
 - Terugloop tijd of snelheid staat te laag
 - Anti-lek rubber in het uitloop punt is defect of weg
 - Luchtbel in de slang (doorpompen)
 - Luchtbel in de sauszak (doorpompen)

Neem contact op met uw serviceafdeling, als na deze stappen de storing nog niet verholpen is.

Service

Voor service en vervanging van onderdelen neem contact op met:

- **Uw REMIA vertegenwoordiger**

Of via

Email: service@remia.nl

Internet: www.nes3.nl

Productgegevens:

Artikelcode: 24P055

Version NES3.0

Leverancier	: Remia CV Dolderseweg 107 3734 BE Den Dolder Nederland
Fabrikant	: NEDTEQ B.V. Loenenseweg 128 6961 HL Eerbeek Nederland

Bij ondeugdelijk gebruik of onderhoud van de NES zijn de fabrikant en de leverancier niet aansprakelijk voor de ontstane schade.