



Användarmanual.

Nissei NA 64—serien Gravitation.



ACTOR AB



ACTOR AB

Innehåll.

1 Introduktion.

- 1.1 Syfte.
- 1.2 Tillverkare.
- 1.3 Maskinidentifikation.
- 1.4 Garanti.
- 1.5 Tillbehör.
- 1.6 Ansvar.
- 1.7 Copyright.

2 Säkerhet.

- 2.1 Symboler som används i denna manual.
- 2.2 Nödstopp.
- 2.3 Säkerhetssymboler på maskinen.
- 2.4 Säkerhetsinstruktioner.
- 2.5 Användare och underhåll.
- 2.6 Hygien.
- 2.7 Lagring.

3 Installation.

- 3.1 Introduktion.
- 3.2 Installationsutrymme.
- 3.3 Elektrisk anslutning.
- 3.4 Anslutning av kylvatten.

4 Maskinbeskrivning.

- 4.1 Funktion och produkter.
- 4.2 Maskinöversikt.

5 Användning.

- 5.1 Uppstart (daglig).
- 5.2 Tappning av mjukglass.
- 5.3 Avstängning (daglig).
 - Avstängning och standby.
 - Avstängning och pastörisering.
- 5.4 Nödstopp.
- 5.5 Stänga av och starta.
- 5.6 Ändra inställningar.
 - Justering viskositet.

6 Fel/problem.

- 6.1 Felmeddelande.
- 6.2 Meddelande på display.
- 6.3
- 6.4 Problemtabell.

7 Underhåll.

- 7.1 Säkerhetsinstruktioner.
- 7.2 Allmänna instruktioner.
 - Krav.
 - Standardunderhåll.
 - Rengörning och desinfektion.
- 7.3 Isärtagande, rengöring och desinfektering av maskinen.
 - Procedur.
 - Tina upp och tömma fryscylinder, vänster & höger.
 - Koppla loss mixmatarrör och övriga tankdelar, vänster & höger.
 - Tömma mixtanken, vänster & höger.
 - Rengörning av mixtank och cylinder, vänster & höger.
 - Isärtagning av glasshuvud.
 - Plocka isär och rengöra glasshuvud.
 - Återmontage i glasshuvud.
 - Isärtagning, återmontage och rengöring av beatern.
 - Återmontage av glasshuvud.
 - Återmontage av matarrör och tankdelar, vänster & höger.
 - Desinfektera maskinen, vänster & höger.
 - Maskinuppstart, vänster & höger.

8 Transport och lagring.

- 8.1 Transport.
- 8.2 Lagring.

9 Återvinning.

- 9.1 Miljöaspekter.

Bilaga 1 Specifikationer.

Bilaga 2 Reservdelar.

- A2.1 Glasshuvud och beater.
- A2.2 Turbopump XL.

Bilaga 3 Control form.

Bilaga 4 EC Declaration.

1 Introduktion.

1.1 Syfte.



Syftet med denna användarmanual är att tillhandahålla användaren information för användning och underhåll av maskin NA 64-- serien.

Läs denna manual noggrant före användning av maskinen.

1.2 Tillverkare.

Win Equipment B.V.
De Kronkels 31
3752 LM Bunschoten
Netherlands

Tel. +31 (0)33 299 22 66
Fax: +31 (0)33 299 22 50
E-Mail: info@winequipment.nl

Sverigeagent:

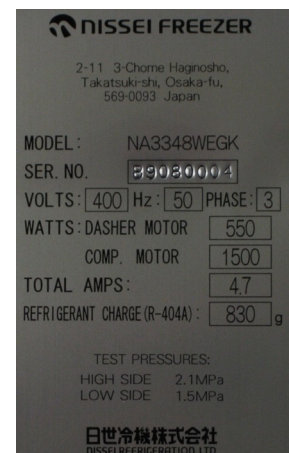
Actor Kök & Butik AB
Vändkretsen 55
802 75 GÄVLE

Tel: +46(0)26-14 77 70
Fax: +46(0)26-14 77 71
E-post: service@actorab.se
Hemsida: <http://www.actorab.se/>

**ACTOR AB**

1.3 Maskinidentifikation.

På maskinen finns det en plåtmärkning med bland annat serienumret för maskinen och övriga maskindata. Den är placerad på baksidan av maskinen.



1.4 Garanti.

Maskinen omfattas av en 5-årig reservdelsgaranti och 12 månaders full garanti.

1.5 Tillbehör.

Följande delar och tillbehör följer med maskinen:

Användarmanual.

O-ringsborttagare.

Rörborstar; liten, mellan och stor.

Smörjmedel (Petrolgel).

O-ringssats (J1 x2).

Säkringssats.

1.6 Ansvar.

Actor Kök & Butik AB eller Win Equipment B.V. är inte ansvariga för någon slags osäker situation, olycka eller kropps- och maskinskada som resultat av någon av följande punkter:

Inte följt varningar eller instruktioner av maskinen, ifrån denna användarmanual eller ifrån utbildningen för maskinen.

Användning av maskinen i annat syfte än det som framgått i utbildningen eller av denna användar manual.

Förändringar gjorda på maskinen. Detta inkluderar även utbyte av reservdelar.

Bristfälligt underhåll.

Win Equipment B.V. eller Actor Kök & Butik AB ansvarar inte för kostnader orsakade på grund av att maskinen havererat, såsom för mix, affärsbortfall mm.

1.7 Copyright.

Copyright © 2008 Win Equipment B.V.

All rights reserved.

No part of this publication may be copied, stored in an automated data file or made public, in any form or in any way, be it electronically, mechanically, by photocopy, recording or in any other way, without the prior written consent of the manufacturer.

2 Säkerhet.

2.1 Symboler som används i manualen.

Nedan finner ni en förklaring till symboler som används i denna användarmanual för att göra Er uppmärksamma.



Vidta försiktighet: En olycka eller skador på maskinen kan ske.



Viktig punkt.



Förslag på hur man kan göra saker enklare.
Viktigt att läsa det som är skrivet.



Viktigt att läsa det som är skrivet.



Vänta, det kan ta lite tid.

2.2 Nödstopp.

Nödstoppet måste tryckas in direkt om människor eller maskinen är i fara. Maskinen stannar direkt och den blir strömlös.

Hur man använder nödstoppet beskrivs i kapitel: 5.4 – "Nödstopp".



Använd nödstoppet omedelbart om det förekommer fara för maskinen eller människor.



Personal som sköter maskinen måste vara informerade om nödstoppet och hur man använder det.

2.3 Säkerhetssymboler på maskinen.

Följande säkerhetsdekaler finns på maskinen.

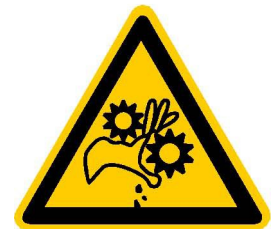
Nödströmbrytare.

Denna symbol är placerad på frontens vänstra sida bredvid nödstoppknappen.



Risk för att klämma eller skada fingrar och händer.

Denna symbol är placerad uppe på maskinen vid glassmixtanken.



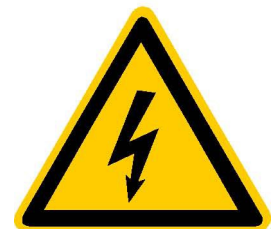
Rengör aldrig maskinen under kraftigt vattenflöde eller högtryck.

Denna symbol är placerad på baksidan av maskinen vid ventilationsgallren.



Fara: Elektricitet.

Denna symbol finns inuti maskinen.



2.4 Säkerhetsinstruktioner.

Maskinen följer hälso- och säkerhetsreglementen som är fastställda direktiv inom EU.

Oavsiktlig eller oansvarigt användande av maskinen kan leda till farliga situationer. Följ därför dessa generella säkerhetsinstruktioner.

Installera maskinen enligt vattenverkens reglemente och standard samt elverkens standard med tillämpligt regelverk.

Se upp med kläder och hår/lösa hårstrån.

Håll era händer ifrån farliga zoner.

Starta inte upp maskinen om människor har kontakt med den.

Dra ut kontakten innan service ska utföras på maskinen.

Felande säkerhetsutrustning måste bytas ut innan användning av maskinen.

Maskinen ska underhållas enligt instruktionerna på kapitel 7 – "Underhåll".

Förändringar på maskinen behöver inte utföras av fabrikören.

Säkerhetsutrustningen för maskinen måste kontrolleras varje vecka för att säkerhetsställa funktionen av den.

Ta aldrig av maskinens plåtar. Det finns inga delar som du själv kan byta ut eller justera.

Ta inte bort eller täck inte över etiketter.



Säkerhetsföreskrifterna som finns i detta dokument måste man ha läst igenom. Annars finns det risk för oönskade risktaganden/faror.

2.5 Användning och underhåll.

Maskinen ska användas, underhållas och rengöras av utbildad personal. Det är kunden som bestämmer vem eller vilka som ska sköta om maskinen i detta syfte.

2.6 Hygien.



Rengör och desinfektera maskinen 1 gång i månaden.

Använd rekommenderade rengörings- och desinfektionsmedel/verktyg för att säkerställa ett gott resultat.

Använd bara det rekommenderade smörjmedlet (Petrogel).



God hygien säkerställer en bra glassmix och nöjda kunder.

Personalen som sköter maskinen är alltid ansvarig för maskinens hygien.

2.7 Lagring.



För att förhindra skadas av frost skall den alltid lagerhållas i temperaturer mellan 0 och 50 grader, när den inte används.

3 Installation.



Detta kapitel beskriver hur man kopplar in maskinen och justerar den.
Läs detta kapitel noggrant före installation av maskinen för att säkerställa säkerheten kring den.

3.1 Introduktion.



Actor Kök & Butik AB utför installationen av maskinen, alternativ av någon av deras samarbetspartners. När ni ska flytta på maskinen rekommenderas att ni kontaktar Actor.

Maskinen bör enbart installeras av behöriga personer.

3.2 Installationsplats.

Placera inte maskinen utomhus.

Placera maskinen på en stabil och plan yta (för att motverka vibrationer och oljud).

Ha 10 cm fritt utrymme bakom maskinen och 2 cm på sidan om maskinen för ventilation.

Placera inte maskinen i närheten av solljus (inte ens bakom/vid fönster) eller i närheten av en värmekälla (t.ex. spis, fritös).

Placera maskinen i ett rum med temperatur mellan +5°C till +35°C.

3.3 Elektrisk anslutning.

Koppla in maskinens kabel i ett uttag (400 V (3 x 16Amp + N + Jord)).



När ni installerar maskinen, se till så att strömkabeln inte hamnar i kläm under maskinen. Detta kan leda till skador och/eller kortslutning på strömkabeln.

3.4 Anslutning av kylvatten och avlopp.

Koppla in maskinen med en 1/2" tryckslang, alternativ med en 3/4" tryckslang, (se till att ha en ventil/kran på vattenröret). Vattentrycket måste vara på 1 bar per minut och maximalt 3 bar.

Koppla in avloppsslangen på maskinen och ned i ett avlopp.



Vid inkoppling av vattnet till maskinen, se över rörets kondition och dess tätning..



Vid förflyttning av maskinen, se till att kylvattnet och avloppsslangen inte hamnar i kläm eller böjs.



Se till att inget vatten kan komma in i maskinen. Om vatten kommer i kontakt med elektrisk utrustning kan det orsaka skador och/eller fara.

4 Maskinbeskrivning.

4.1 Funktion och produkt.

Maskinen är bäst lämpad för kommersiell försäljning av mjukglass som har mjölk som bas för glassmixen.

4.2 Maskinöversikt.

1. Manöverpanel 1.
2. Manöverpanel 2.
3. Nödstoppsknapp.
4. Refresh knapp.
5. Glasshuvud.
6. Mixtank och vattenkran.



Manöverpanel, 1 och 2.

OFF Tryck för att stänga av maskinen. Endast panelen lyser.

Tryck på OFF för att byta mellan olika lägen.

PASTÖRISERING

Försätter maskinen i pastöriseringsläge. Maskinen pastöriserar glassmixen i kylcilindern och mixtanken. När pastöriseringen har gått upp till denna värme, försätts maskinen i STANDBY-läge.

STANDBY

Försätter maskinen i kyläge.
Kylcilindern och mixtanken kyls ned till ungefär +5°C.

RUN

Försätter maskinen i produktionsläge.
Mjukglass kan serveras.

WASH

Försätter maskinen i diskläge och startar rotationen av "beatern" inuti kylcilindern.

- och + Väljer man för att minska och öka konsistensen på glassen.

REPLENISH

Blinkar gult när glassmixen har sjunkigt ned till låg nivå i mixtanken.

HEATING

Lyser rött när maskinen är i pastöriseringsläget

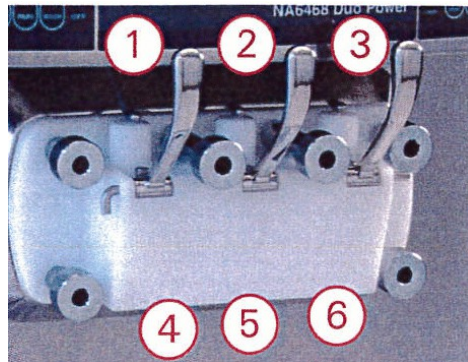
STANDBY

Lyser grönt om maskinen är i STANDBY-läge



Glasshuvud

1. Handtag för mjukglasstappning.
2. På undersidan av glasshuvudet finns tappningsuttag.



Mixtank (x 2).

1. Omrörare mixtank.
2. Mixmatarrör.
3. Luftslangar.



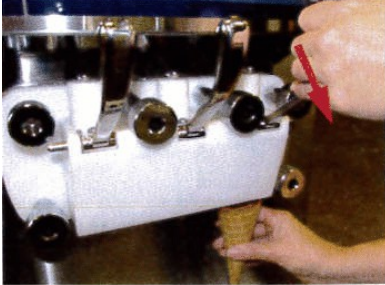


5 Användning

5.1 Uppstart (Daglig uppstart).



Kontrollera först om maskinen är på STANDBY-läge. Om maskinen är i det läget, kolla temperaturen i mixtanken. Om glassmixen har en högre temperatur än +7°C, töm, rengör och desinfektera maskinen (se kapitel 7 – "Underhåll". Om temperaturen är lägre än +7°C, försätt maskinen i WASH-läge före användning av maskinen.

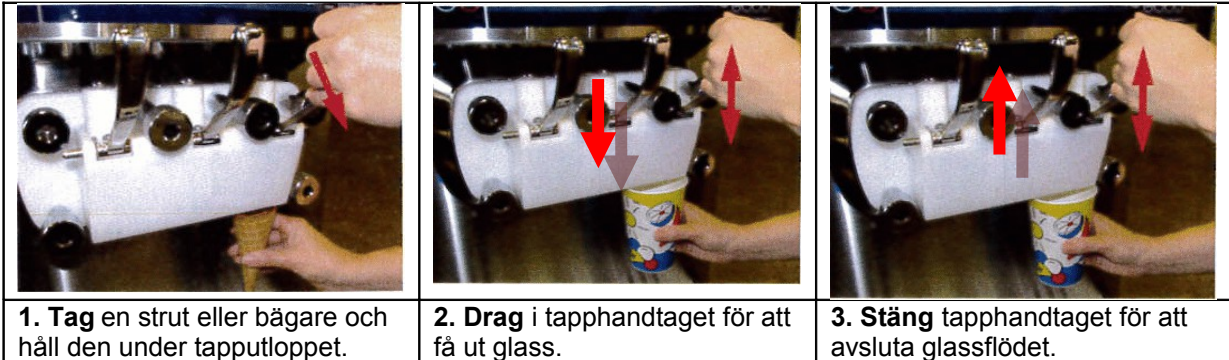
		
<p>1. Kontrollera först om maskinen är på STANDBY-läge.</p>	<p>2. Tryck på "OFF".</p>	<p>3. Tryck på "WASH".</p>
		
<p>4. Vänta i 10 minuter.</p>	<p>5. Tryck på "OFF".</p>	<p>6. Tryck på "RUN".</p>
		
<p>7 Vänta tills det blir två streck i det vänstra fönstret</p>	<p>8..Vrid mixmatarröret till öppet läge.</p>	<p>9. Tag ut en till 2 glassar från varje handtag och kasta dessa.</p>



Uppstart efter rengöring beskrivs i kapitel 7 - 'Underhåll'.

5.2 Tappning.

5.2.1 Mjukglass.



Tips

Några tips när man tappar ut mjukglass.

Om man inte har tagit ut glass på en stund (30 minuter till 1 timme): tryck på startknappen och vänta i ungefär 10 sekunder.

En bra balans mellan luft och glassmix i kylcylindern ökar kvaliteten på glassen.

Tappa ut glass i en jämn hastighet.

Tappa inte ut allt för stora glassmängder, som ett förslag.

Ge maskinen chansen i god tid att återhämta sig, för att bilda en bra konsistens inuti fryscylindern.

5.3 Stängning (Daglig avstängning).

Den dagliga avstängningen sker inte på samma sätt varje dag. Man kan välja mellan att trycka på OFF och STANDBY eller OFF och PASTEURISING.

Hygiennivån för mjukglass

Punkter för att ha en god hygiennivå.

Pastörisering påbörjas först efter att man har fyllt upp mixtanken med glassmix.

Var annan (3) till var tredje (4) dag ska maskinen pastöriseras. (t.ex. måndag och fredag).

Dagar då man inte pastöriserar maskinen, ska den försättas i STANDBY-läge.

Innan uppstart av maskinen, kontrollera att pastöriseringen har slutförts korrekt.

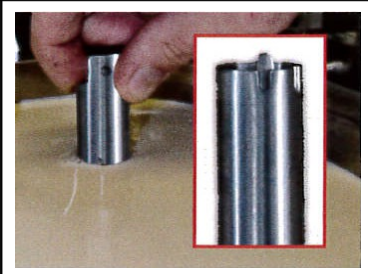


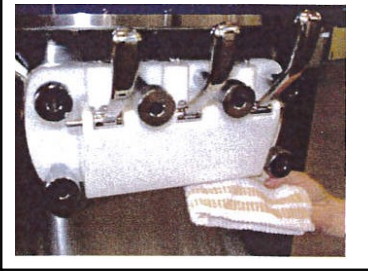
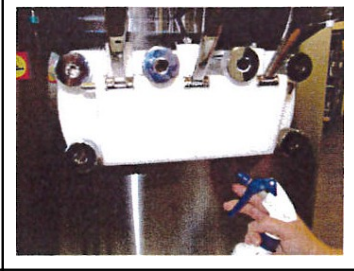
Spara inte pastöriserad glassmix i mer än 72 timmar.

Förvara glassmixen högst i +7°C eller lägre; helst +4°C eller lägre.

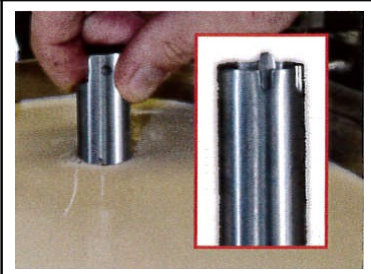


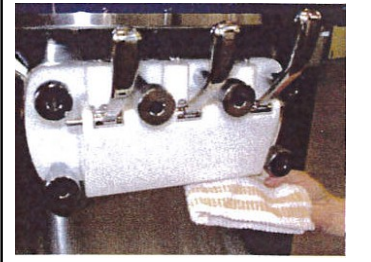
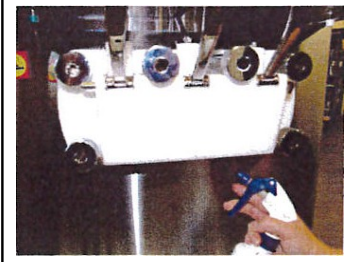


Actor rekommenderar att ni följer ovanstående punkter.

5.3.1 Nattläge (standby).

		
<p>1. Vrid mixmatarröret till stängt läge.</p>	<p>2. Tryck 'OFF'.</p>	<p>3. Tryck 'STANDBY'.</p>
		
<p>4. Rengör glasshuvudet med rent paper.</p>	<p>5. Desinfisera glasshuvudet med desinfektion och rengöringspray.</p>	

5.3.2 Pastörisering.

		
<p>1.. Vrid mixmatarröret till stängt läge.</p>	<p>2. Tryck 'OFF'</p>	<p>3. Tryck 'PASTEURISING'. Glassmixen kommer nu att pastöriseras. Efter detta övergår maskinen i standby läge.</p>
		
<p>4. Rengör glasshuvudet med rent papper.</p>	<p>5. Desinfisera glasshuvudet med desinfektion och rengöringsspray.</p>	

5.4 Nödstopp.

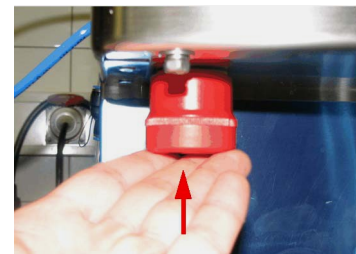


Nödstoppet måste tryckas in direkt om människor eller maskinen är i fara:

Tryck in nödstoppsknappen.

Maskinen stannar direkt och den blir strömlös.

Tryck in direkt om människor eller maskinen är i fara.



Återställning.

Återställning av nödstoppsbrytaren:

Vrid nödstoppsbrytaren ett ¼ varv.

Maskinen kan nu startas igen.



Kontrollera med övrig personal varför nödstoppet trycktes in och därefter rätta till problemet/felet.



5.5 Avstängning on/off.

Då maskinen inte har någon on/off brytare /för att stänga av maskinen helt).

1. **Tryck** in nödstoppbrytaren.
2. **Drag** ur kontakten ur väggen.

För att starta upp maskinen.

1. **Sätt** in kontakten i väggen.
2. **Återställ** nödstoppbrytaren.

På kvällen välj inte "OFF" läge utan välj 'PASTEURISING' eller 'STANDBY'.



5.6 Ändring av parametrar.

5.6.1 Justering av viskositet.

Viskositeten kan justeras i 0,5 enheter.

		 <p>5 sek</p>
<p>1. Tryck minus (-) och plus (+) samtidigt tills hard-o-maten / displayen börjar blinka. Vänstra rutan ("ÄR-värdet") visar det inställda värdet.</p>	<p>2. Tryck minus (-) eller plus (+) för att minska eller öka konsistensen.</p>	<p>3. Vänta i ungefär 5 sekunder. Nu visar hard-o-maten / displayen det nya värdet på höger rutan ("Bör-värdet").</p>

6 Fel/problem

6.1 Introduktion



Förhoppningsvis kommer ni att kunna lösa de flesta fel/problem på egen hand utan svårigheter. Prova först med att använda dig utav denna användarmanual för att lösa fel/problem som ni upplever innan ni kontaktar Actor Kök & Butik AB.

6.2 Meddelande på displayen.

Felmeddelanden på displayen:	Problem	Möjlig orsak.
E 1	Strömtillförsel, fel fasföljd.	Vänd fasföljd / kontrollera alla 3 säkringar.
E 2	Överbelastning på kompressor.	För stora glassuttag.
E 3	Vatten kylda maskiner har inte tillgång till vatten eller vattnet från avloppet är blockerat. Luft kylda maskiner kan inte bli av med den varma luften.	Kontrollera vattenflödet. Kontrollera kondensorn full i damm.
E 4	Överbelastning på beatermotorn.	För stort uttag av glass.
E 5	Ingen temperaturhöjning vid pastörisering.	Kontrollera att tankomröraren är på plats i tanken.
E 6	Cylindertemperaturen för hög under pastöriseringen.	Tillkalla service.
E 7	Temperaturen i tanken för hög under pastöriseringen.	Tillkalla service.
E 8	Cylindertemperaturen för hög under avfrostningen.	Tillkalla service.
E 9	Kompressorn är överhettad.	Tillkalla service.
E 10	Tapphandtagets mikrobrytare defekt/öppen.	Stäng tapphandtaget.
E 11	Fel på temperaturavkännare H i cylinder.	Tillkalla service.
E 12	Fel på temperaturmätare F i cylinder.	Tillkalla service.
E 13	Fel på temperaturmätare G.	Tillkalla service.
LO	Fel på glasskonsistensen.	För lite mix inuti fryscylindern. För stort glassuttag.

Återställ felmeddelanden




För att återställa ett felmeddelande, stäng av maskinen genom att trycka in nödstoppet. Vänta i 10 sekunder och starta maskinen (se kapitel: 5.4) .

Om felmeddelandet är kvar, kontakta Actor.

6.4 Problemtabell.

Problem	Orsak	Åtgärd
LO visas i den vänstra rutan på displayen	För mycket luft i fryscylindern.	Öka hålstorleken på mixmatarröret.
Maskinen fungerar inte och inga lampor lyser	Nödstoppsknappen är intryckt.	Återställ nödstoppsknappen.
	Säkringarna i elektroniklådan är trasiga.	Kontakta Actor.
	Kontrollera alla tre huvudsäkringarna i säkringscentralen och att kabel och stickpropp ej är skadade.	Kontakta behörig personal.
Glassen är för mjuk (inte beroende på för hög urtappning av glass).	Inte tillräckligt med luft i glassmixen. (inte p.g.a. för få urtappningar av glass under lång tid).	Kolla luftmunstycket så att det inte är igentäppt. Rengör luftmunstycket om det behövs eller byt ut det mot ett större. Ladda sedan om fryscylindern med glassmix. Enligt – Kapitel 6.4.
	Skrapan inne i fryscylindern är inte korrekt ditsatt eller så är den sliten	Kontrollera skrapan och byt ut den om så behövs.
	Glassmixen är ändrad, bytt tillverkare.	Börja med grundinställning av maskinen.
	Efter att ha rengjort maskinen, kan det finnas för mycket eller för lite glassmix i fryscylindern.	Ladda om fryscylindern med glassmix. Enligt – Kapitel 6.4.

Problem	Orsak	Åtgärd
Maskinen skakar onormalt mycket	Maskinen står inte stadigt.	Kontrollera att alla fötter har kontakt med underlaget.
	Motorn inuti maskinen för oväsen. Beaterremmen kan vara dålig/trasig.	Kontakta Actor.
Det läcker glass ifrån glasshuvudets baksida.	Glasshuvudet, beatern och dess delar har satts in felaktigt. (Glasshuvudsskruvarna är lösa).	Sätt dit delarna rätt och skruva åt. Kolla så att luftmunstycket är rent och dess rör som den sitter på.
	Glasshuvudets o-ring är sliten.	Kontrollera om den sitter fel eller är sliten, byt ut den om så behövs.
Den gröna "STANDBY" lampan lyser inte efter pastörisering. 	Det har skett ett strömavbrott.	Kolla om glassmixen har blivit dålig. Om så är fallet: töm, rengör, desinfektera maskinen. Om inte: pastörisera maskinen före användning. Tar cirka 3 timmar.
	Tankens omrörare fungerar inte.	Kolla om omrörarens axelhuvud snurrar. Om inte kontakta Actor.
	Tankens lock sitter inte på korrekt. (Värme/kyla förlust).	Placera tanklocket korrekt.
	För mycket mix i tanken.	Tag bort åtminstone två liter mix från tanken och pastörisera igen innan användning.
	"OFF" lampan lyser. Det har skett ett strömavbrott.	Kontakta Actor.

7 Underhåll

7.1 Säkerhetsinstruktioner



Använd inte vattenslang eller högtryckstvätt på maskinen.
Rengör och desinfektera maskinen minst var sjätte vecka med den rekommenderade rengörings- och desinfektionsutrustningen.
Använd samma typ av smörjmedel som följer med maskinen.



Underhållsarbete bör bara utföras av utbildad personal.
Regelbundet underhåll av maskinen säkerställer en bra kvalitet av glassen samt maskinens funktion

7.2 Allmänna instruktioner

Maskinen måste rengöras var sjätte vecka. Det tar mellan 1-1½ time att rengöra maskinen. Här nedan finner du punkter för allmänna instruktioner för hur du rengör och desinfekterar maskinen på rätt sätt.

7.2.1 Utrustning/redskap.

Följande behövs för att rengöra maskinen:
Hinkar och borstar.
Torkpapper.
Handdiskmedel (t.ex. Yes).
Desinfektionsmedel (Halamid köper du från Actor).
Smörjmedel Petrolgel.
O rings borttagare, insexmejslar och pumpverktyg.
Desinfektionsspray.

7.2.2 Standardunderhåll.

Standardunderhåll utförs av utbildad personal vid rengöringen av maskinen.



Följande arbete ska utföras:
Kontrollera om o-ringar och andra förslitningsdelar behöver bytas ut.
Rekomendation att alltid börja året med nya O-ringar.
Kontroll av plastskrapbladen att dessa är tillräckligt vassa så att dom kan skrapa av glassmassan från cylinderväggarna.
Smörja o-ringarna och delar.

Andvänd alltid Petrolgel för att smörja delarna.

7.2.3 Rengöring och desinfisering.

Det rekommenderas att använda följande rengörings- och desinfektionsmedel:
Handdiskmedel (t.ex. Yes).
Desinfektionsmedel (Halamid köper du från Actor), när du rengör och desinfekterar alla delar:



Skölj bort så mycket glassmixrester som möjligt med kallt vatten
Rengör alla delar med diskborste och rörborstar i ljummet vatten och låt delarna ligga i vattnet ca 5 minuter.

Skölj alla delar under rinnande vatten. (2x)

Placera alla delar på ett torkpapper på ett rent bord som är avtorkat med handdiskmedel/desinfektionsmedel.

Låt alla delar ligga i desinfektionsmedel i minst 5 minuter.

Låt alla delar torka så mycket som möjlig.

7.3 (Åter) montering, rengöring och desinfektering av maskinen.



Vänligen läs allmänna instruktioner för rengöring och desinfektion innan start av proceduren.

7.3.1 Procedur.





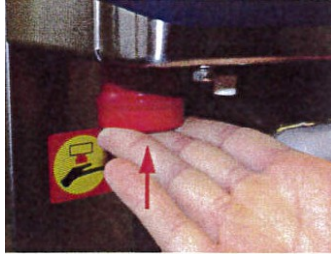



Isärtagning, rengöring och desinfektering av maskinen tar tid. Följande sekvenser är rekommenderade för en så effektiv procedur som möjligt:

1. Upptining och tömning av cylinder.
2. Ta bort pumpen och övriga delar ifrån tanken.
3. Töm tanken.
4. Rengöring av tank och fryscylinder.
5. Rengöring, sköljning desinfisering av tankdelar och pump.
6. Bortmontering av glasshuvudet.
7. Rengöring desinfisering och återmontering av glasshuvud.
8. Bort & desinfisering samt återmontering, rengöring av beater och beaterpackning.
9. Återmontering av glasshuvudet.
10. Desinfektera maskinen.
11. Återmontering pump och övriga delar i tanken.
12. Uppstart av maskinen.



För den optimala hygienen rekommenderas att starta upp maskinen med ny glassmix. Använd aldrig gammal glassmix vid uppstart av maskinen.

7.3.2 Upptining och tömning av cylindrar (Höger, vänster).

		 <p>10 min</p>
<p>1. Tryck 'OFF'.</p>	<p>2. Tryck 'PASTEURISING'.</p>	<p>3. Vänta 10 minuter.</p>
		 <p>10 sec</p>
<p>4. Tryck 'OFF'.</p>	<p>5. Tryck in nödstoppsbrytaren.</p>	<p>6. Vänta 10 sekunder.</p>
		
<p>7. Återställ nödstoppsbrytaren.</p>	<p>8. Töm ur all mjukglassmix från cylindern. Fortsätt att ta ut produkten tills det inte finns något tryck kvar.</p>	



Kasta alltid bort den gamla mixen, återanvänd aldrig mix.

7.3.3 Tag ur mixmatningsrör och tankomrörare (x 2).

		
1. Tag ut mixmatningsröret.	2. Tag bort tankomröraren.	



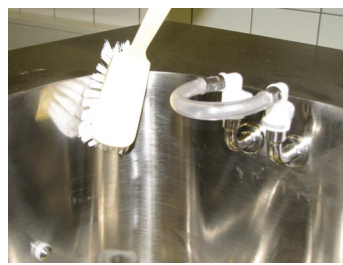






7.3.4 Tömning av mixtanken (x 2).

		
1. Tryck på "WASH".	2. Töm ur all glassmix ur maskinen.	3. Tryck på "OFF".





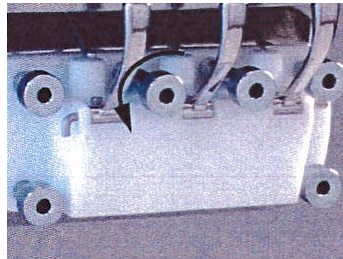
Kasta alltid bort den gamla mixen, återanvänd aldrig mix.

7.3.5 Rengöring av mixtank och cylinder (x 2).

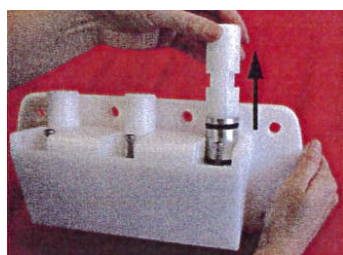
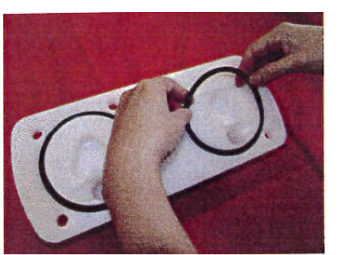




 <p>Kallt Vatten</p>		
<p>1. Fyll mixtanken helt med kallt vatten.</p>	<p>2. Tryck 'WASH'.</p>	<p>3. Rengör mixtanken.</p>
		
<p>4. Tryck 'OFF'.</p>	<p>5. Töm ur allt vatten ut från cylindern på maskinen.</p>	<p>6. Repetera steg 1 till 5 med ljummet vatten.</p>
 <p>Diskmedel.</p>		
<p>7. Fyll mixtanken helt med vatten och diskmedel.</p>	<p>8. Tryck 'WASH'.</p>	<p>9. Diska mixtanken kom ihåg röret i tanken.</p>
 <p>5 min</p>		
<p>10. Vänta 5 minuter.</p>	<p>11. Tryck 'OFF'.</p>	<p>12. Töm ur allt vatten och diskmedel från cylindern på maskinen</p>

 <p>Ljummet vatten</p>		
<p>13. Fyll mixtanken helt med ljummet vatten.</p>	<p>14. Tryck 'WASH'.</p>	<p>15. Vänta 5 minuter.</p>
		
<p>16. Tryck 'OFF'.</p>	<p>17. Töm ur allt vatten ut från cylindern på maskinen.</p>	<p>18. Gör steg 13 till 17 en gång till.</p>

7.3.7 Bortmontering av glasshuvud.

		
<p>1. Tryck in nödstopsbrytaren så att maskinen stängs av helt.</p>	<p>2. Drag ur sprinten som låser fast tapphandtaget.</p>	<p>3. Tag ut tapphandtaget från glasshuvudet.</p>
		
<p>4. Lossa de 6 bultarna till glasshuvudet.</p>	<p>5. Drag ut glasshuvudet från maskinen.</p>	

7.3.8 Isärmontering, rengöring av glasshuvudet på maskinen.

		
<p>1. Drag ur pistongen från glasshuvudet.</p>	<p>2. Tag bort o-ringens på baksidan av glasshuvudet.</p>	<p>3. Tag bort de två o-ringarna från tappkolvarna.</p>
		 <p>Rengöring. Desinfisera</p>
<p>4. Dela på inner och yterröret till mixmatarröret.</p>	<p>5. Avlägsna dom 2 O-ringarna från matarröret.</p>	<p>6. Rengör alla delarna (se 7.2.3).</p>

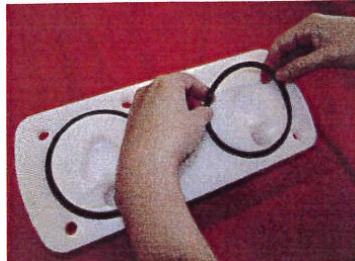
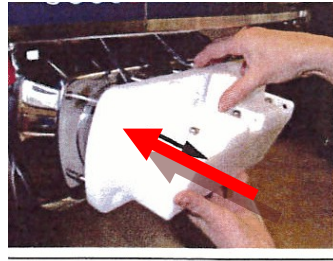
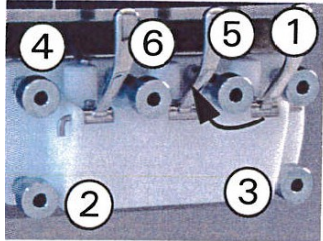


7.3.9 Återmontering av maskinens glasshuvud.

		
<p>1. Smörj O-ringarna till tappkolvorna.</p>	<p>2. Smörj H-ringen till mitten pistongen.</p>	<p>3. Smörj dom båda O-ringsspåren och H-ringen.</p>
		
<p>4. . Återmontera de två o-ringarna på båda tappkolvorna.</p>	<p>5. Följande sätt är den korekta monteringen.</p>	<p>6. Återmontera pistongen i glasshuvudet:.</p>







7.3.10 Isärtagning, montering och rengöring av beatern (x 2).

		
<p>1. Ta ut beatern ur fryscylindern.</p>	<p>2. Ta ut beaterpackningen ifrån axeln som finns inne i fryscylindern.</p>	<p>3. Rengör utsidan av fryscylindern och maskinen</p>
	 <p>Rengörning. Desifisera.</p>	
<p>4. Tag isär beatern med skrapor och innervisp</p>	<p>5. Rengör alla delar (Se kapitel 7.2.3).</p>	<p>6. Smörj beater-packningen. OBS! Snåla inte med smörjmedel på beaterpackningen.</p>
		
<p>7. Trä på beaterpackningen på axeln inne i fryscylindern.</p>	<p>8. Sätt ihop beatern med skrapor och innervisp.</p>	<p>9. Sätt in beatern i fryscylindern. Se till så att den fastnar i axeln som finns där inne.</p>

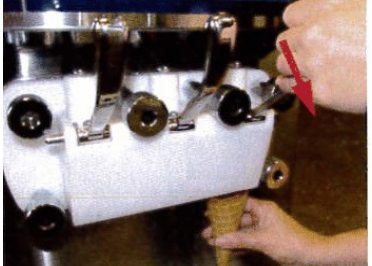
7.3.11 Montering av glasshuvudet.

		
1. Montera stora o-ringarna på glasshuvudet. OBS ! Smörj inte o-ringarna.	2. Montera glasshuvudet på maskinen.	3. Återmontera och drag åt de 6 bultarna till glasshuvudet
		
4. Passa in tapphandtaget på glasshuvudet.	5. Återmontera låsspringen till tapphandtaget.	

7.3.12 Desinfektion av maskinen (Vänster och Höger).

		
13. Fyll mixtanken helt med kallt vatten.	14. Vänta 5 minuter.	15. Töm ur allt vatten ur maskinen.
		
16. Repitera steg 1-3 med kallt vatten.	17. Repitera steg 1-3 med desinfektionsmedel vatten.	18. Repitera steg 1-3 med kallt vatten 2 gånger.

7.3.13 Uppstart av maskinen (Vänster och Höger).

		
1. Sätt i tankomröraren	2.. Fyll i 1,7 liter mix i tanken och låt rinna ned	3. Sätt i mixmatarröret.
		
4. Vrid mixmatarröret till stängt läge.	5. Tryck på "Wash".	6. Fyll tanken med mix.
		
7. Vänta minst 5 minuter.	8. Tryck 'OFF'.	8. Tryck 'RUN'.
		
10. Vänta tills du ser två streck på vänstra sidan av displayen/hard-o-maten	11. Vrid mixmatarröret till öppet läge.	12. Tag ut en till 2 glassar från varje handtag och kasta dessa.



När maskinen är precis uppstartad så kan det förekomma lite luffickor i glassen och milkshaken som kan orsaka en pruttande eller spottande effekt på glassen/milkshake, när man ska tappa ur. Detta försvinner efter att man har tappat ut några glassar/milkshake ur maskinen.

8 Transport och lagring.



Se till att alla slangar och kablar är urkopplade innan ni flyttar på maskinen.

8.1 Transport.

Följande punkter ska tas hänsyn till vid transport och förflyttning av maskinen:

Transportera och flytta alltid maskinen upprätt.

Använd lämpligt hjälpmedel för att lyfta maskinen om så behövs.



Om nödvändigt, ta hjälp av ett transportföretag för att transportera eller förflytta maskinen. De har oftast lämpliga hjälpmedel för att lyfta och transportera/förflytta maskinen.

8.2 Lagring.

Följande punkter ska tas hänsyn till vid lagring av maskinen:

Transportera och flytta alltid maskinen upprätt.

Rengör först maskinen utvändigt och utför sedan ett månadsunderhåll av maskinen.

Lagra glasshuvudet löst åtsittande på maskinen med tapphandtaget nedtryckt. Förvara pumpen liggandes i tanken.

Lagringsutrymmet ska vara en torr miljö med en luftfuktighet mellan 45-75 %.

Lagringsutrymmet ska ha en temperatur mellan 0 till 50°C.

Helst ska lagringsutrymmet vara fritt från damm. I annat fall behöver man täcka maskinen med ett plastskycke.

9 Återvinning.

9.1 Miljöaspekter:

Följande punkter ska tas hänsyn till:

Maskinen ska återvinnas enligt lagar och regler.

Delar och material ska återanvändas eller återvinnas på ett miljövänligt sätt.

Maskinen innehåller köldmedium och elektroniska delar som ska återvinnas av behörig personal.



Se till så att farliga ämnen tas om hand på ett säkert sätt.

Bilaga 1 Specifikationer.

Maskindimensioner	
Höjd.	1560 mm
Bredd.	540 mm
Djup.	840 mm
Vikt.	Cirka 250 kg

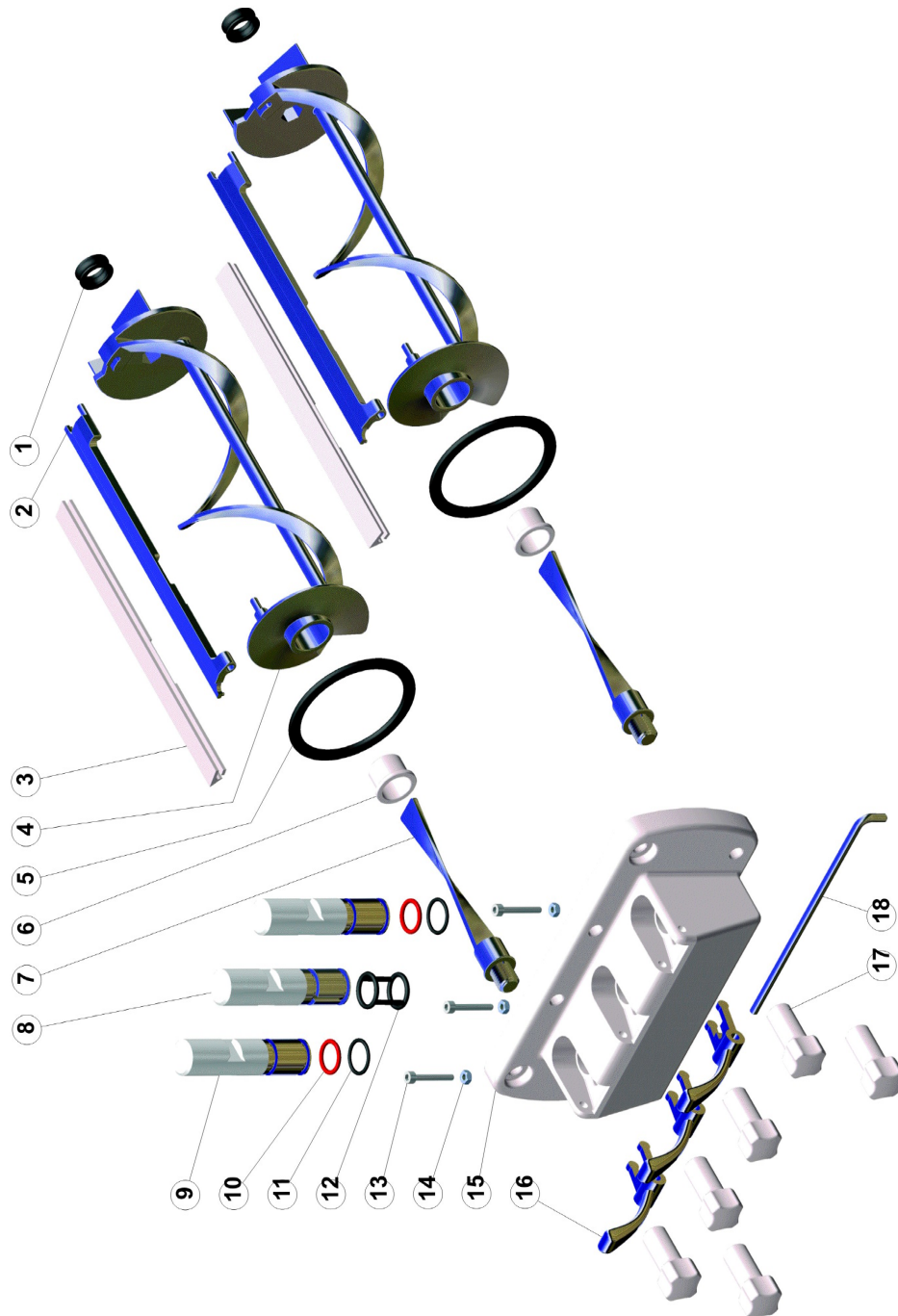
Anslutningsdata.	
Elektricitet.	400 V 3 x 16 amp + N + PE
Vattentryck	Min. 1 bar/max. 3 bar
Omgivningstemperatur.	+5°C to +35°C

Förbrukningsdata.	
Effekt.	2 x 1,6 kWh
Kylvattenförbrukning.	Ca: 2 x 40 m ³ /år

Specifikationer.	
Maskinkapacitet.	Cirka 30 x 30 liter/timme.
Mjukglassmaker.	2 + mixad.
Cylinderkapacitet.	2 x 2,5 liter.
Tankvolym.	2 x 10 liter.

Bilaga 2 Reservdelar.

A2.1 Glasshuvud och beater.



Item no.	Name	Quantity	Product no.
1	Cream seal	2	35000
2	Scraper blade	4	30091
3	Centre bar	2	30117
4	Piston	2	30008
5	Piston H	1	30003
6	O ring 21,82 x 3,53 (orange)	2	35034
7	H ring	1	35122
8	O ring 24 x 3	2	35006
9	Allen bolt, stainless steel M6 x 40	3	
10	Nut, stainless steel M6	3	
11	Ice cream front	1	30106
12	Dispensing handle	3	31026
13	Head bolt, stainless steel	4	138044
14	Head bolt, stainless steel (extended)	2	137666
15	Locking pin dispensing handle	1	31024
16	Gasket ø 95	2	138042
17	Cylinder beater ø 95	2	30053
	O ring set ice cream front ø 95	2	33104 +
		1	35122

Version date: Februari 2008

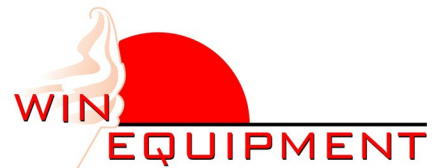
A2.2 Mix feed pipe (2x)


Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Mix feed pipe outer tube	1	139680
2	Mix feed pipe inner tube	1	138918
3	O ring 17 x 2,5	2	35013

Bilaga 3 EC Declaration

EC Declaration of Conformity Directive 2006/42/EC, Appendix II, under A

Manufacturer,
Win Equipment B.V. De Kronkels 31
3752 LM Bunschoten
Netherlands



hereby declares that the following machine:
Name: Nissei soft ice cream machine
Type: NA 64—series gravity.

is in conformance with the following EC directives:
the Machinery Directive 2006/42/EG.

and the following harmonised European standards:
NEN-EN-ISO 12100-1/2
NEN-EN-IEC 60204-1

Bunschoten, 26 Februari 2010.

Name: J. Geerdink
Position: Director of Operations