

# Användarmanual NISSEI Mjukglass & Shake



# NISSEI



# ACTOR AB

## **Index:**

- Generella varningar.
- Installationsdata.
- Instruktioner och rekommendationer för installation.
- Funktions knappar.
- Rengöring och desinficering.
- Rengöring av mixtank och fryscylinder.
- Rengörning av mjukglasshuvud.
- Rengörning av shake Motor.
- Rengöring av mixpump.
- Starta upp produktionen av mjukglass.
- Pastörisering.
- Start efter pastörisering.
- Rengörning av syrphuvud.
- Problemlösning.
- Felmeddelanden.

## **Installationsdata på maskinen**

Mått:	Totalhöjd 150 cm (med vattenkran 153 cm). Bredd 46 cm. Djup 83 cm exkl. pedaler Djup 86 cm inkl. pedaler Vikt ca: 185 kg.
Elektricitet:	400 Volt
Vatten:	Max vattentryck per minut 1 bar/max. 3 bar.
Generell data:	Omgivningstemperatur + 5 till + 35°C

## **Instruktioner och rekommendationer vid installation**

- Placera maskinen på ett stadigt och jämnt underlag, för att motverka vibrationer och störande ljud.
- Installera maskinen med en lätt lutning så att skölj- och diskvatten lätt kan rinna ut.
- Placera maskinen med 10 cm fritt utrymme bakåt för ventilationen. Se även till att ha minst 2 cm fri yta på vardera sidan av maskinen.
- Kontrollera att vatten inte kommer in i maskinen. Vatten på elektriska komponenter kan orsaka både skada och fara.
- Undvik att placera maskinen i direkt solljus (strax innanför fönster) inte heller i närheten av värmekällor (ex. värmeelement eller stekugn).
- Förvara/använd aldrig lättantändliga ämnen eller sprayer i närheten av maskinen.
- Placera inte maskinen där temperaturen kan understiga 0° vintertid. Frost kan orsaka betydande skador.
- Öppna inte maskinhöljet. Detta är extremt farligt. Är detta ändå nödvändigt, se till att kontakten är utdragen.

- Vid installation eller förflyttning av maskinen, se till att vattenslang och utlopp inte böjs eller på något vis blockeras.
- När du installerar eller förflyttar maskinen, se till att strömkabeln inte kommer i kläm under maskinen. Detta kan leda till skador och/eller kortslutning.
- Efter förflyttning lås alltid de två framhjulen på maskinen så att maskinen inte gör oväntade rörelsen under användning.
- Maskinens hjul är justerbara. För att anpassa höjden, lossa låsmuttern och justera till önskad höjd. Lås fast.
- När maskinens höjd ska anpassas, skruva först in hjulen hela vägen innan önskad höjd ställs in på ett hjul i taget. Justera aldrig höjden mer än 5-8 mm. Be någon om hjälp eller placera något under maskinen så att den inte oförutsett tippas över.



## MANÖVERPANEL:

- A. Manöverpanel för val av olika lägen: OFF, WASH, RUN, STAND-BY, PASTEURISING.
- B. Manöverpanel för val av syrup smaker för milkshakes, inklusive ON/OFF brytare för luftkompressorn.
- C. Glasshuvud med syruphållare. Tappkolvar för både glass och milkshake. Till höger shakemotorn.
- D. Pedal för frammatning av glass. Hastigheten på frammatningen kan justeras genom justeringsskruven under pedalen.
- E. Pedal för milkshake. **Tryck alltid ned denna pedal fullt.**
- F. Maskinens syrupförvaring och huvudströmbrytare.
- G. Hjul för att förflytta maskinen. (dem två främre hjulen har låsning.)

FIGUR 1



FIGUR 2

## Utvändiga manöverknappar: Se FIGUR 2.

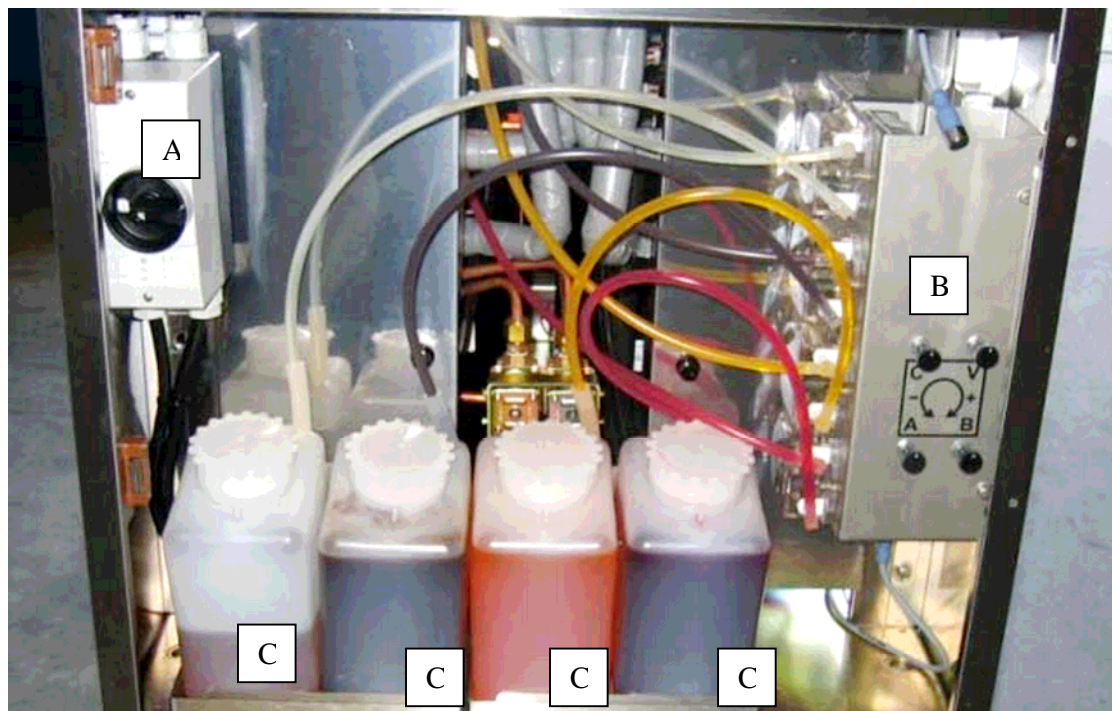
- A. Funktionsknapp för luftkompressor. När knappen lyser är luftkompressorn aktiv. Denna ska alltid vara aktiverad.
- B. Knappar för Milkshakesmaker. Från vänster till höger: jordgubb, banan, choklad, och vanilj. En lampa indikerar vald smak.
- C. OFF knappen ställer maskinen i OFF läge. Detta läge används också när man växlar till andra program. När en Funktionsknapp är aktiverad indikeras det av den att den lilla lampen ovanför knappen är tänd.
- D. WASH knappen är till för omrörning i glasscylindern. Detta läge används vid rengöring och för att blanda glassmix och luft när maskinen startas.
- E. RUN knappen aktiverar maskinen för leverans av glass och milkshake.
- F. STANDBY läget. Maskinen kyler ner tanken och fryscylindern till ca 4°.
- G. PASTEURISING knappen startar pastöriseringen. Under pastöriseringsprocessen kommer den röda HEATING indikatorn att vara tänd. När pastöriseringen är klar växlar maskinen automatiskt till STANDBY läge (grön lampa J).
- H. REPLENISH MIX indikatorn tänds när mängden mix behöver fyllas på.
- I. Den röda HEATING indikatorn kommer att lysa under hela pastöriseringen.
- J. Indikatorlampa för STANDBY läge efter pastöriseringen.



- K.** NÖDSTOPPS knappen stänger av maskinen helt. Slår även automatiskt ifrån huvudströmbrytaren bakom luckan. Maskinen kan inte återstartas förrän nödstoppsläget (vrid 45°) samt huvudströmmen (bakom luckan) återställts.
- L.** Vit REFRESH knapp. Tryck på denna när maskinen inte använts på en stund. Den första glassen kommer att bli mindre mjuk. Tryck på knappen en kort stund innan användandet.
- M.** Syrup block med justeringsskruv för att ställa in andelen vatten i milkshaken. Höger för mindre vatten, vänster för mer vatten. Vrid försiktigt på skruven för att se vilken effekt det ger på milkshaken.
- N.** Kopplingskabel och kontakt för shakemotorn.
- O.** Tapphuvud för mjukglass.
- P.** Tapphuvud för shakes.
- Q.** Konsistens och felrapportsdisplay.

Pilsymboler på reglerar produktens konsistens. För att öka eller minska, tryck in båda knapparna samtidigt till displayen börjar blinka. Justera sedan konsistensen med upp- och nedpilarna. Displayen till vänster kommer att visa +1, +2, +3, +4 eller -1, -2, -3, -4. Utgångsläget på inställningen inställning är 1.7 (se den högra displayen).

## Maskinens syrupförvaring och huvudströmbrytare:



### Manöverknappar bakom front dörren

- A.** Huvudbrytare för att slå av och på hela maskinen. Slår automatiskt över till Off när Nödstoppsknappen trycks in.
- B.** Regulatorskruv för syrupmängden till milkshake. Vrid mot höger för mera syrup och vänster för mindre. A = jordgubb, B = banan, C= choklad, V= Vanilj
- C.** Syrup behållare från vänster till höger: jordgubb, banan, choklad, vanilj.

## Rengöring och desinficering:

Vi rekommenderar rengöring av maskinen var sjätte vecka, i enlighet med instruktionerna. Då kommer maskinen att gå perfekt och leverera mjukglass och milkshake av utmärkt kvalitet. Vi rekommenderar att rengöra **en del i taget** på maskinen för att lättare hålla reda på var de olika komponenterna hör hemma.

Demonterings, rengöring, desinfektions och monteringsinstruktioner beskrivs i följande ordning:

1. Mixtank, omrörningsapparat och fryscylinder.
2. Glasshuvud med tillbehör.
3. Shakemotor.
4. Beater & fryscylinder.
5. Mixpump med tillbehör

**OBS! Töm ut så mycket av glassmixen som möjligt innan rengöring.**

## Rengöring av mixtank och fryscylinder:

- Ställ maskinen i WASH läge och tappa ut kvarvarande mix från fryscylindern och tanken.
- Ställ maskinen i OFF läge, stäng av luftkompressorn. Plocka ur pump och tankomröraren ur mixtanken.
- Häll ljummet vatten i tanken och skölj igenom fryscylindern tills det tappade vattnet är någorlunda rent.
- Häll varmt vatten med diskmedel i tanken och diska. Sätt maskinen i WASH läge och låt den köra i 3 minuter!
- **Viktigt! Ställ aldrig en maskin fylld med vatten, i RUN läge. Detta kan åsamka fryscylindern permanenta skador.**
- Stäng av maskinen med hjälp av huvudströmbrytaren eller drag ut stickproppen. Tappa ut allt vatten från fryscylinder och mixtank genom tapphuvudet.
- Häll nytt ljummet vatten i maskinen och upprepa.
- **Viktigt! Se till att maskinen är helt avslagen (OFF).**

## Rengöring mjukglasshuvud med tillbehör:



- Töm vattnet och montera sedan bort glasshuvudet. Lossa de två vita plastmuttrarna (se A) som sitter ovanför mjukglass- och milkshakekolvarna samtidigt som respektive pedal sakta trycks ner.
- Lossa tappen från det svarta shakemotorjacket, genom att dra jacket bort från kontakten (se B).
- Avlägsna den rostfria sprinten som sammanbinder syrupblocket med glasshuvudet och skjut syrupblocket från glasshuvudet.
- Lossa de fyra vita bultarna från glasshuvudet.
- Lossa hela glasshuvudet plus shakemotor från maskinen.
- Tag bort mjukglass- och milkshakekolvarna från glasshuvudet.
- Avlägsna de båda sexkantiga bultarna med den bifogade mejseln.
- Dra och vrid försiktigt lös hela shakemotorn från glasshuvudet.

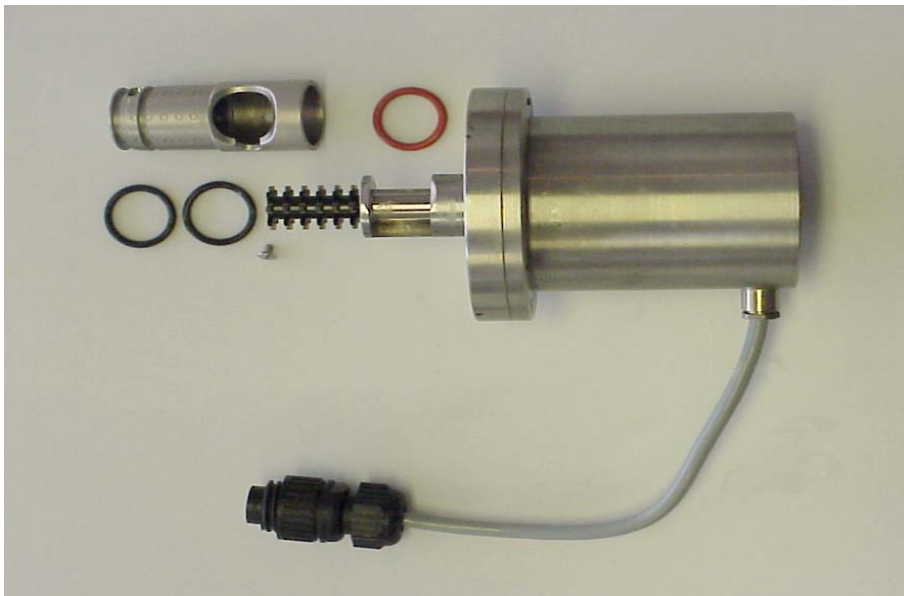
## Nedmontering av glasshuvud:



- Lossa glasskolven och shakekolven från glasshuvudet. Shakemotorn är borttagen.
- Lossa cylinderhuvudets packning på baksidan av glasshuvudet.
- Tryck backventilen från glasshuvudet genom syrughuvudets öppning fram.
- Lösgör plastventilslangen och båda O-ringarna.
- Rengör och desinficera alla komponenter noggrant.
- Undersök och montera tillbaka alla O-ringar och ventilslangen korrekt.
- Smörj in alla komponenter med Petrogel. **Dock inte den stora cylinderhuvudpackningen.**
- Sätt tillbaka alla delarna i glasshuvudet, utom shakekolven. **Notera att metalleden på shakekolven är längre än den på glasskolven.**
- Montera tillbaka shakemotorn, smörj O-ringarna med Petrogel och vrid/skjut försiktigt in shakemotorn. Inte heller nu bör några verktyg användas eftersom det kan orsaka permanenta skador.
- Fäst shakemotorn med de båda insex bultarna med hjälp av bifogade specialverktyg.

## Nedmontering av shakemotorn

- Lossa båda O-ringarna från huset.
- Lossa låsskruven. **Se till att denna inte försvinner.**
- Lossa huset försiktigt genom att vrida och dra ut den ur shakemotorn. Gör detta för hand eftersom verktyg kan ge bestående skador på komponenten.
- Lossa O-ringen.
- Rengör och desinficera noggrant.
- Rengör shakemotorn genom att hålla motorhuset med ena handen och noggrant borsta rent huset och dess omgivande delar. Skölj **inte** shakemotor och kablar i rinnande vatten eller diska med diskmedel. Det kan orsaka permanenta skador på maskinen.
- Montera tillbaka delarna korrekt.



## Demontering, rengöring av beater och fryscylinder:

- Dra ut hela beatern från fryscylindern.



- Ta ut den vita plastbussningen (A) ibland lossar denna av sig själv när man avlägsnar glasshuvudet.
- Ta loss skraphållare och skrapa.
- Skjut skraphållaren så att kammen på skrapkniven lösgörs. Vik bort skrapkniven i sidled.
- Avlägsna den svarta **beater** packningen från drivaxeln längst bak i fryscylindern.



- Rengör och skölj alla komponenter noggrant.
- Smörj alla sidor av beater packningen med Petrogel sätt tillbaka den över **tappen på drivaxeln längst bak i fryscylindern.**
- Montera ihop beatern och sätt tillbaka i fryscylindern. Obs! Beatern får inte sticka ut ur cylindern, om så är fallet, vrid lite fram och tillbaka och tryck apparaturen på plats.
- Montera den vita plastlagringen i beatern.
- Placera glasshuvudet på de fyra gängorna på framsidan av fryscylindern och sätt tillbaka de fyra vita bultarna.
- Återmontera de två vita plastmuttrarna (se A) som sitter ovanför mjukglass- och milkshakekolvorna samtidigt som respektive pedal sakta trycks ner.

## **Rengöring och desinficering av mixpump med tillbehör:**



**Mixpumpen i tanken**



**Vrid pumpen ett kvarts varv tag upp.**



**Lossa sprintarna.**



**Dela på pumpen.**



**Dra ut kolven ur pumpen med verktyget.**



**Tag bort röret för luftinblandning från locket.**



**Tag bort med den transparanta ventilen & O-ringarna.**



**Skruva isär delarna från kolven.**



**En fast på pistongen två delar är avtagbara**



**Tag bort O-ringarna inuti mellersta delen.**

# **ACTOR AB**

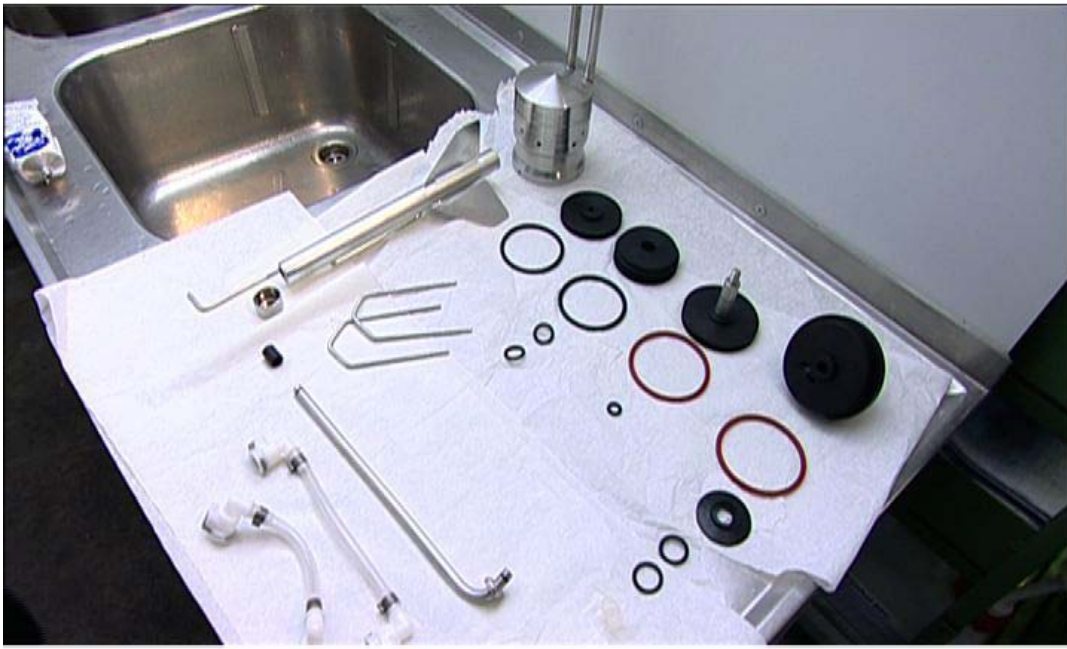


**Tag bort ventilen från locket.**

**OBS! Använd alltid det speciella plast O-ringsverktyget.**



**Rengör båda luftrören med den lilla borsten.**



**Se till att alla delar rengörs ordentligt.**

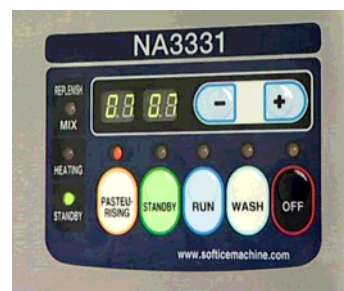
**Återmontera allt.**

## Starta upp produktion av Mjukglass och Milkshake:

- Fyll upp tanken med 37 gradigt vatten och desinfektionsmedel.
- Placera pump på sin plats i den övre tanken så att den också desinficeras ordentligt.
- Slå på huvudströmbrytaren bakom luckan. Starta luftkompressorn AIR knappen.
- Fyll upp cylindern genom att hålla ner fotpedalen eller glasshandtaget. Håll samtidigt en hink under tappkolven tills det kommer vatten ut.
- Släpp pedalen/handtaget. Mix pumpen kommer nu att fortsätta pressa vatten till cylindern under några sekunder (ca: 15 pumps slag).
- När mixpumpen stannat, lyft metallbygeln, (trampa ned fotpedalen lite) pumpen kommer nu att starta vänta tills denna stannat (ca: 15 pumps slag). **Repetera 7 ggr.**
- Låt desinfektionsmedlet verka ca 10 - 15 min.
- Pumpa det desinficerade vattnet växelvis genom glass- och milkshaketappen. Repetera ovanstående åtminstone två gånger med rent kallt kranvatten.
- Efter vattensköljningen, töm fryscylindern fullständigt. Eventuella vattenrester kommer annars att frysa och bilda iskristaller i glassen.
- Häll en nyöppnad påse glassmix i tanken. Starta luftkompressorn AIR knapp.
- Fyll upp fryscylindern genom att hålla ner glasspedalen eller glasshandtaget. Håll samtidigt en hink under tappkolven och tappa ur eventuellt kvarvarande vatten till det kommer ut ren glassmix.
- Släpp pedalen/handtaget. Mix pumpen kommer nu att fortsätta pressa glassmix till cylindern under några sekunder (ca: 15 pumps slag).
- När mixpumpen stannat, lyft metallbygeln, (trampa ned fotpedalen lite) pumpen kommer nu att starta vänta tills denna stannat (ca: 15 pumps slag). **Repetera 7 ggr.**
- Tryck på OFF och välj sedan RUN läge. Efter ca 10 min. kommer maskinen att sluta frysa och är redo att leverera glass och milkshake.
- Tappa upp lite glass och milkshake för att kontrollera att allt är som det ska. i början kan instängd luft från fryscylindern komma med ut. Det slutar efter några sekunder.

## Pastörisering:

(Vid dagens slut, normal 2 ggr/vecka)



- Slå av maskinen. (Tryck nere OFF knappen till lampan ovanför knappen tänds.)
- Slå av luftkompressorn genom att trycka på den lysande AIR knappen (se Figur 2A).
- Tryck och håll nere PASTEURISING knappen. Den röda HEATING symbolen börjar då lysa.
- Pastöriseringscykeln har nu börjat. Programmet fullgörs automatiskt och får inte avbrytas. i slutet av processen kommer maskinen automatiskt att börja kyla, vilket indikeras av den gröna STAND BY symbolen.

## OBS!

**Se till att tanken, i maskiner med beater, är halvfull så att mixpumpen hålls täckt av mix under pastöriseringen. Under pastöriseringsprocessen försvinner luft från mixen vilket gör att mixens volym reduceras.**

## **Uppstart efter pastöriseringen:**

(Helst precis före servering)

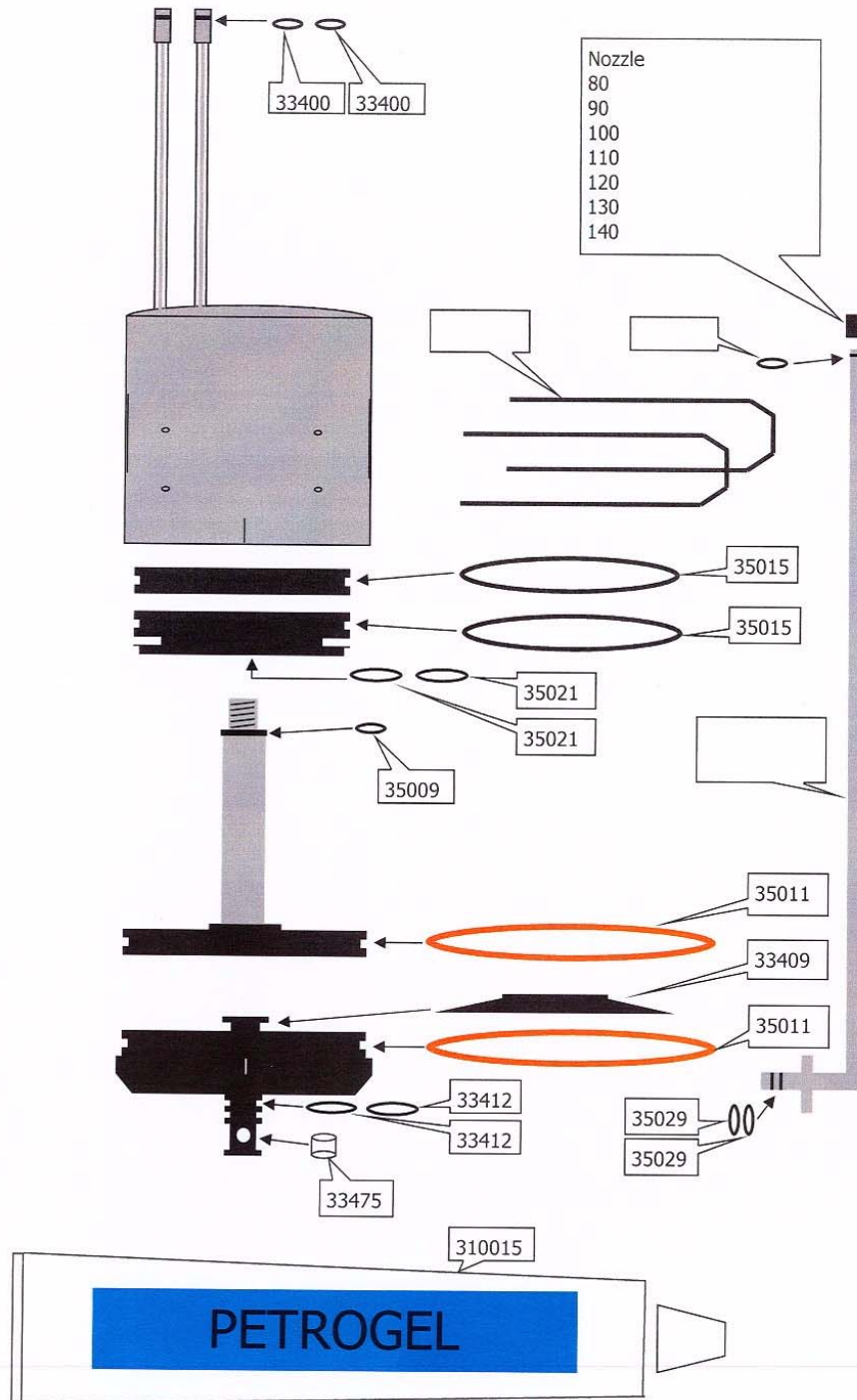
- Tryck OFF och därefter WASH.
- Slå på luftkompressorn.
- Rengör glasshuvudets tappöppning.
- Låt stå i WASH läge i 2 min, växla sedan till OFF och sedan till RUN läget.
- Efter ca 10 min är maskinen redo att producera säljfärdig glass.

## **Nedmontering av syrurphuvudet:**



### **Rengör syrurphuvudet och slangar innan glasshuvudet sätts tillbaka.**

- Låsa båda låssprintarna.
- Dra ut slangarna för smaker och vatten ur syrurphuvudet.
- Rengör och kontrollera non-return ventilerna.
- Rengör och desinficera in och utsida av syrurphuvudet.
- Rengör syrurpassageraerna med ljummet vatten och lite diskmedel. Gör så här:
  1. Placera alla fyra smakslangar från dunkarna i balja med ljummet vatten med tillsatt diskmedel.
  2. Diska passageraerna genom att trycka på smakknappar och shakepedalen.
  3. Låt passageraerna blötas upp under ca fem minuter och skölj sedan.
  4. Använd en balja med desinfektionsmedel och pumpa igenom slangarna.
  5. Låt verka i 10 minuter och skölj sedan noggrant med rent vatten.
  6. Sätt tillbaka slangarna i fulla smakdunkar, kör fram syrupen genom slangarna med hjälp av smakknappar och shakepedal tills syrupen flödar ur slangarna.



## Problemlösning:

Problem	Orsak	Lösning
1. Maskinen svarar inte och inga symboler blinkar.	a) Säkring har gått i distributionskabinettet. b) Fel på stickkontakt/eller vägguttag. c) Huvudströmbrytaren är i OFF läge.	(a) Byt säkring. (b) Byt till hel. (c) Slå på maskinen (ON).
2. Trycker på RUN men maskinen producerar ingen glass.	a) Tappkolven rör sig inte uppåt eller har inte monterats ordentligt; stålvejern är trasig. b) Otillräckligt med mix i cylindern. c) Luftkompressorn är i OFF läge.	(a) Sätt fast tappkolven ordentligt, flytta temporärt upp tappkolven manuellt. Kontakta servicetekniker. (b) Fyll upp med mix och avfrosta cylindern. (c) Sätt luftkompressorn på ON
3. Produkten är mjuk (inte p.g.a. för hög försäljningshastighet).	a) Konsistensbrytaren står på för "soft" b) Skrapan är felaktigt monterad eller utsliten. c) Glassmixens innehåll/sammansättning har ändrats. d) För mycket/otillräckligt med mix i fryscylindern vid start efter rengöring. e) Otillräckligt med luft i glassen (inte p.g.a. låg försäljningshastighet).	(a) Justera konsistensinställningen. (b) Montera skrapan korrekt alt. byt ut till en hel. (c) Justera glassmixens sammansättning. (d) Justera mängd mix. (e) Kontrollera att luftlunstycket inte är igensatt; rengör eller installera en större storlek.
4. Maskinen vill inte slås av (Kontakta servicetekniker om följande förslag inte hjälper.)	a) Konsistensavvikelse. b) Otillräckligt med mix i cylindern.	(a) Justera konsistensinställningen. (b) Kontrollera och åtgärda.
5. Mjukglassen är för tjock.	a) Otillräckligt med mix i fryscylindern. b) Konsistensavvikelse. c) För mycket uttag av glass ur maskinen.	(a) Avfrosta och justera mängden mix. (b) Justera konsistensen. (c) Vänta ett tag, medan pumpen startar (trampa till på mjukglasspedalen).
6. Maskinen vibrerar onormalt mycket.	a) Maskinen står inte på alla fyra hjul. (ojämnt underlag?) b) Motorn för oväsen p.g.a. trasig drivrem. c) Maskinen saknar en fas.	(a) Ställ in hjulen och placera maskinen något framåtlutad (b) Kontakta servicetekniker. (c) Kontrollera säkringarna.

7. Mjukglass läcker bakom glasshuvudet.	a) Felaktig montering av delarna (lösa skruvar). b) Glasshuvudets O-ring felaktigt.	(a) Montera komponenterna riktigt samt kontrollera att beatern är riktigt monterad och skruvarna fastdragna. (b) Kontrollera och byt ut vid behov.
8. Produkten blir dålig.	a) Maskinen är inte ordentligt rengjord/pastöriserad.	(a) Töm maskinen och rengör.
10. STANDBY signaleras inte efter pastörisering.	a) Ett fel har inträffat. b) Beatern fungerade inte. c) Tanklocket har inte stängts ordentligt. (värmeförlust). d) För mycket mix i tanken. e) OFF symbolen är tänd. Maskinen stannade som resultat av ett fel. f) CHECK symbolen lyser.	(a) Kontrollera produkten och ersätt om nödvändigt. (b) Kontrollera. Töm och rengör maskinen. (c) Stäng tanklocket korrekt. (d) Kontrollera produkten. (e) Kontakta servicetekniker. (f) Kontrollera och åtgärda.
9. Shaken är inte ordentligt mixad.	a) Felaktig montering av el anslutningen.	(a) Kontrollera anslutningen. Kontroller om motorn är igång genom känna på motorhuset.
10. Syruppumpen fungerar inte	a) Kabelbrott eller liknande.	(a) Kortslutning. Kontakta servicetekniker.
11. Syruppumpen stannar inte.	Elfel. Datahaveri..	(a) Slå av maskinen i 30 sekunder. Slå sedan på den igen.

# **ACTOR AB**

**Felmeddelanden** (visas i displayen):

ERROR 1	Strömtillförsel saknas/fel fasföljd.	
ERROR 2	Överbelastning på kompressor.	
ERROR 3	Maskinen har inte tillgång till vatten.	
ERROR 4	Överbelastning på beatermotorn.	
ERROR 5	Ingen temperaturhöjning vid pastörisering.	
ERROR 6	Cylindertemperaturen för hög under pastöriseringen.	
ERROR 7	Temperaturen i tanken för hög under pastöriseringen.	
ERROR 8	Cylindertemperaturen för hög under avfrostningen.	
ERROR 9	Kompressorn överhettad.	
ERROR 10	Fotpedalens mikro brytare defekt.	
ERROR 11	Fel temperaturavkännare H i cylindern.	
ERROR 12	Fel på temperaturmätare F i cylindern.	
ERROR 13	Fel på temperaturmätare G.	

**På NA3342 återställer man felmeddelanden genom att slå av maskinen (OFF) och sedan starta den igen (ON) huvudströmbrytaren.**

## **Några milkskaketips:**

- Se till att syrupmängden alltid är tillräcklig.
- För att ta ut milkshake, tryck ner pedalen fullt.
- Efter att ha fyllt en milkshake, sätt på locket och stoppa sugröret innan du påbörjar en ny.

Reservation för eventuella fel och ändringar.

### **ACTOR Kök & Butik AB**

Vändkretsen 55  
802 75 GÄVLE  
Fax 026-14 77 71  
e-mail [storkok@actorab.se](mailto:storkok@actorab.se)

# **ACTOR AB**

Servicetelefon 026-13 13 30