



Modell C606

Combomaskin

Driftsinstruktioner

059714SWM



8/1/05

Fyll i denna sida att ha som snabbreferens när service krävs:

Taylor-återförsäljare: _____

Adress: _____

Tel: _____

Service: _____

Delar: _____

Installationsdatum: _____

Information som finns på märkplåten:

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Elektriska specifikationer: Spänning _____ Hz _____

Faser _____

Maximal säkring: _____ A

Minsta ledningskapacitet: _____ A

© Taylor Company, maj 2004
Med ensamrätt.
059714SWM



Ordet Taylor och bilden av kronan är registrerade varumärken i USA och vissa andra länder.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

Taylor® Tillägg till bruksanvisning

Lägg till följande steg till förfaranden i bruksanvisningen som lämpligt för utrustningen.

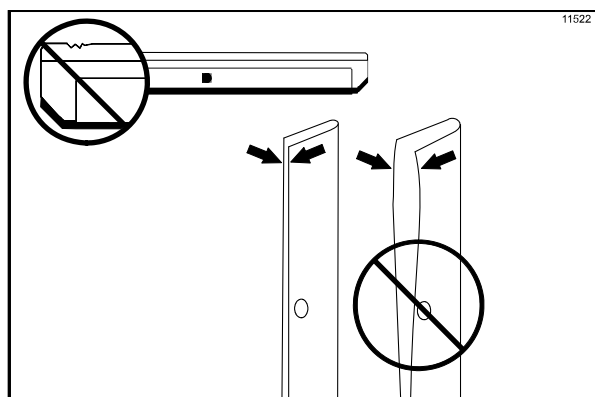
Beaterenhet

Steg 1

Innan du installerar beaterenheten, inspektera skrapbladen och klämmorna.

Kontrollera att skrapbladen inte visar några tecken på slitage eller skada. Om ett skrapblad har hack eller är slitet, byt ut båda bladen.

Kontrollera att skrapbladets klämmor inte är böjda och att skåran är jämn utefter hela klämmans längd. Byt ut skadade klämmor.



Figur 1

Steg 2

Innan du installerar beaterns skor, kontrollera att skorna inte har några hack, är spruckna eller visar tecken på slitage. Om du ser några defekter ska du byta ut beaterns skor.

Montera combomaskinens dörr

Steg 1

Innan du monterar combomaskinens dörr, kontrollera att följande inte har några hack, är spruckna eller visar tecken på slitage: dörrens lager, dörrpackningen, portioneringskolven, O-ringarna och alla sidor av dörrenheten, inklusive inuti portioneringskolvens hål. Byt ut skadade delar.

Montera mixpumpen

Utför följande steg om enheten är utrustad med en mixpump:

Steg 1

Inspektera pumpdelarna av gummi och plast. O-ringar, backringar och packringar måste vara 100 % i god kondition för att pumpen och hela maskinen ska fungera riktigt. De kan inte fungera som avsett om det finns hack, skårer eller hål i dem.

Kontrollera att pumpdelarna av plast inte är spruckna, slitna eller splittrade.

Byt omedelbart ut defekta delar och släng bort de gamla.

Förfaranden för desinficering och fyllning

VIKTIGT! Enheten får INTE placeras i AUTO förrän allt desinficeringsmedel har tagits bort från fryscylindern och rätt fyllningsförfaranden är slutförda. Om du inte följer denna anvisning kan fryscylindern bli skadad.

© 2015 Taylor Company

Obehörig reproduktion, avslöjande eller distribution av kopior av någon person av någon del av detta arbete kan vara ett brott mot upphovsrättslagen i USA och andra länder, och kan resultera i tilldelning av lagstadgade skadestånd på upp till USD 250,000 (17 USC 504) för intrång och kan resultera i ytterligare civil- och straffrättsliga påföljder. Med ensamrätt.



Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072



Innehållsförteckning

Avsnitt 1	För installatören	1
	Luftkylda enheter.....	1
	Elektriska anslutningar.....	1
Avsnitt 2	För operatören	2
	Friskrivningsklausul, kompressorgaranti.....	2
Avsnitt 3	Säkerhet	3
Avsnitt 4	Delar	6
	Sprängskiss.....	6
	Bild framifrån.....	8
	Bild av syrupsåpet.....	10
	Syruppump och rör.....	11
	X57028-XX Pump A. - Mix förenklad - milkshake.....	12
	X57029-XX Pump A. - Mix förenklad - glass.....	13
	X59304 Syrupledningsenhet - tunnflytande syrup.....	14
	X56652 Syrupledningsenhet - tjockflytande smaksyrup för milkshake (tillval).....	15
	X58450 Syrupledningsenhet - syrup-i-påse (tillval).....	16
	Mixtratt - Vy ovanifrån.....	17
	Tillbehör.....	18
	X44127 Borstsats.....	20
	X53800-BRN/TAN (brun/beige) syruppump.....	21
	Beaterdörrenhet - Milkshakesidan.....	22
	Beaterdörrenhet - Mjukglassidan.....	24
	059088 Brickans delar - milkshakesidan.....	25
	059087 Brickans delar - mjukglassidan.....	26
	056525 Brickans delar - pump, förenklad.....	27
Avsnitt 5	Viktigt: För operatören	28
	Definitioner av symboler.....	29
	Strömbrytare.....	29
	VDF (Vacuum Fluorescent Display).....	29
	Indikatorlampor.....	29
	Symbolen pastörisering.....	30
	Återställningsmekanism.....	30
	Återställningsmekanism för luft/mixpump.....	30
	Justerbart handtag.....	30
	Justera milkshakens påfyllningsnivå.....	31
	VFD-skärmar.....	31
	Managers meny.....	35

Avsnitt 6	Driftsförfaranden	44
	Ställa in utrustningen.....	44
	Sätta ihop fryscylinder - milkshakesidan.....	44
	Sätta ihop fryscylinder - mjukglassidan.....	48
	Sätta ihop mixpumpen.....	52
	Desinficering - milkshakesidan.....	55
	Desinficering - mjukglassidan.....	58
	Fylla på - milkshakesidan.....	59
	Fylla på - mjukglassidan.....	60
	Dagligt stängningsförfarande.....	60
	Dagligt öppningsförfarande.....	65
	Syrupsystem.....	70
	Pump för syruptopping.....	73
	Rengöring för hand med borste.....	79
	Tömma ur mix ur fryscylindern.....	80
	Sköljning.....	81
	Rengöring och desinficering.....	81
	Ta isär - milkshakesidan.....	82
	Ta isär - mjukglassidan.....	83
	Rengöring med borste.....	84
	Syrupsystem - schemalagt underhåll.....	85
Avsnitt 7	Viktigt: Checklista för operatören	89
	Under rengöring och desinficering.....	89
	Felsöka högt antal bakterier.....	89
	Regelbundna underhållskontroller.....	89
	Vinterförvaring.....	90
Avsnitt 8	Felsökning	91
Avsnitt 9	Schema för byte av delar	103
Avsnitt 10	Förklaring av garantin	104

Obs! Fortsatt forskning ger ständiga förbättringar; informationen i denna handbok är därför föremål för ändringar utan föregående meddelande.

Denna maskin är bara avsedd att användas inomhus.



Installera INTE maskinen i ett område där en vattenstråle kan användas till att rengöra eller skölja maskinen. Om du inte följer denna anvisning kan det resultera i livsfarlig elektrisk stöt.

Luftkylda enheter

Luftkylda enheter kräver ett utrymme på ett minimum av 76 mm runt **alla** sidor av combomaskinen för att tillräckligt med luft ska kunna flöda över kondensatorerna. Installera luftriktaren som följer med för att hindra att varm luft cirkulerar tillbaka. Om det inte finns tillräcklig frigång kan det minska combomaskinens kylningskapacitet och eventuellt orsaka permanent skada på kompressorerna.

Elektriska anslutningar

För varje combomaskin krävs en nätanslutning. Kontrollera märkplåten på combomaskinen för elektriska specifikationer beträffande säkring och strömstyrka. Följ det kabeldragningsdiagram som finns på insidan av den elektriska lådan.

I USA är denna utrustning avsedd att installeras enligt med National Electrical Code (NEC) (den nationella koden), ANSI/NFPA 70-1987. Syftet med denna bestämmelse är att praktiskt skydda personer och egendom från risker som uppstår vid användning av elektricitet. Denna bestämmelse innehåller åtgärder som anses nödvändiga för säkerhet. Om du uppfyller dem och gör riktig underhåll blir resultatet att installationen blir praktiskt taget riskfri!

I alla andra områden i världen ska utrustning installeras i enlighet med existerande lokala bestämmelser. Kontakta de lokala myndigheterna.

Stationära apparater som inte är utrustade med en nätsladd och en kontakt eller annan anordning för att koppla loss apparaten från strömkällan, måste ha en brytare som kopplar bort alla poler med ett kontaktavstånd på minst 3 mm installerad i den externa installationen.

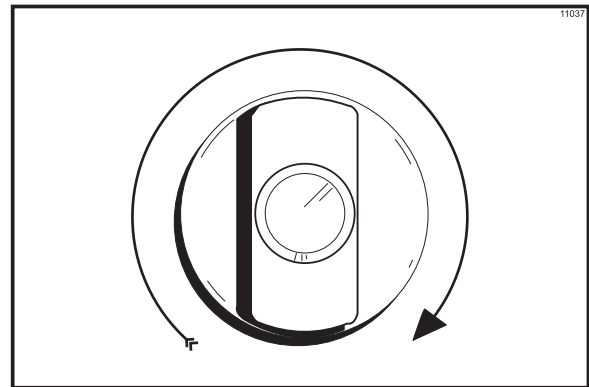


**FÖLJ LOKALA ELEKTRISKA
BESTÄMMELSER!**



**VAR FÖRSIKTIG: DENNA UTRUSTNING
MÅSTE JORDAS KORREKT! OM DU INTE GÖR
DET KAN DET RESULTERA I PERSONSKADA AV
ELEKTRISK STÖT!**

Beatern måste rotera medurs som det ser ut när man tittar in i fryscylindern.



Figur 1



Obs! Följande förfaranden ska endast utföras av en utbildad servicetekniker.

För att rätta till rotationen på en trefasenhet ska du bara byta ut två inkommande nätanslutningsledningar på combomaskinens huvudkopplingsplint.

För att rätta till rotationen på enfasenhet ska du ändra ledningarna inuti beaterns motor. (Följ diagrammet tryckt på motorn.)

Elektriska anslutningar görs direkt på kopplingsplinten. Kopplingsplinten finns i splitslådan bakom den högra panelen.

Combomaskinen du har köpt har konstruerats och tillverkats omsorgsfullt för att ge pålitlig drift. När du kör och underhåller combomaskinen från Taylor riktigt kommer maskinen att konsekvent producera en kvalitetsprodukt. Som alla mekaniska produkter kräver denna maskin rengöring och underhåll. Det behövs endast minimal skötsel och tillsyn om du noga följer de driftsförfaranden som angivits i denna bruksanvisning.

Du ska läsa denna bruksanvisning innan du kör eller utför underhåll på utrustningen.

Combomaskinen kommer INTE att så småningom kompensera för och rätta till eventuella fel som gjorts under installationen eller fyllningen. Därför är den första hopsättningen och fyllningsförfarandena extremt viktiga. Vi rekommenderar starkt att den personal som är ansvarig för att köra utrustningen lär sig dessa förfaranden för att bli ordentligt tränade och se till att det inte råder någon förvirring.

I den händelse att du behöver teknisk hjälp ska du kontakta närmsta auktoriserade Taylor-återförsäljare.



Om symbolen med den överkorsade soptunnan på hjul finns påsatt på denna produkt, betyder det att denna produkt överensstämmer med EU-direktivet liksom annan liknade lagstiftning i kraft efter den 13 augusti 2005. Därför måste den samlas in separat när den inte ska användas längre och kan alltså inte slängas med de vanliga soporna.

Användaren ansvarar för att returnera maskinen till lämplig insamlingsplats enligt lokala bestämmelser.

Du kan få ytterligare information beträffande tillämpliga lokala lagar genom att kontakta kommunala myndigheter och/eller en lokal återförsäljare.

Friskrivningsklausul, kompressorgaranti

Kylkompressorerna på denna maskin har en garanti för den tidsperiod som visas på garantikortet som medföljer maskinen. Men på grund av Montreal Protocol (Montrealprotokollet) och U.S. Clean Air Act Amendments of 1990 (tilläggen 1990 till den amerikanska bestämmelsen om ren luft), testas och utvecklas många nya kylmedier som alltså letar sig fram till servicebranschen. Några av dessa kylmedier annonseras som direkta ersättningar för många olika tillämpningar. Lägga märke till att om denna maskins kylsystem behöver vanlig service **ska endast det kylmedium som specificerats på medföljande märkplåt användas**. Om du använder icke auktoriserade alternativa kylmedier så gäller inte kompressorns garanti. Det är ägarens ansvar att tala om detta för den tekniker han/hon anställer.

Lägg också märke till att Taylor inte garanterar det kylmedium som används i dess utrustning. Om t.ex. kylmediet går förlorat medan maskinen får vanlig service så har Taylor ingen skyldighet att varken leverera eller skaffa ersättning, varken mot betalning eller gratis. Taylor har emellertid skyldighet att rekommendera en lämplig ersättning om det ursprungliga kylmediet är förbjudet, har blivit omodernt eller inte längre finns att få under kompressorns garantitid på fem år.

Taylor fortsätter att övervaka branschen och testa nya alternativ allteftersom de utvecklas. Om det skulle visa sig genom vår testning att ett nytt alternativ accepteras som en direkt ersättning, blir ovanstående friskrivningsklausul ogiltig. För att ta reda på aktuell status av ett alternativt kylmedium vad beträffar garantin för din kompressor ska du ringa närmsta Taylor-återförsäljare eller Taylor-fabriken. Du ska vara beredd att ge modell och serienummer på enheten ifråga.

Vi på Taylor bryr oss mycket om operatörens säkerhet när det gäller hans eller hennes kontakt med combomaskinen och dess delar. Taylor har lagt ned enorm möda på att konstruera och tillverka inbyggda säkerhetsfunktioner för att skydda både dig och serviceteknikern. Till exempel har varningsetiketter satts fast på combomaskinen för att ytterligare markera säkerhetsåtgärder för operatören.

Alla reparationen måste utföras av en auktoriserad Taylor servicetekniker. Kontakta närmsta auktoriserade Taylor-återförsäljare för service.



VIKTIGT - Om du inte rättar dig efter följande säkerhetsåtgärder kan det resultera i allvarlig personskada eller död. Om du inte rättar dig efter dessa varningar kan maskinen och dess komponenter skadas. Skada på komponenter resulterar i kostnader för att ersätta delar och reparationservice.

Säker drift:



ANVÄND INTE combomaskinen utan att först läsa bruksanvisningen. Om du inte följer dessa anvisningar kan det resultera i skada på utrustningen, dålig combomaskinfunktion, hälsorisker eller personskada.



- **ANVÄND INTE** combomaskinen om den inte är riktigt jordad.
- **ANVÄND INTE** combomaskinen med större säkringar än vad som specificeras på combomaskinens märkplåt.
- **FÖRSÖK INTE** göra några reparationer om inte combomaskinens nätanslutning har kopplats bort.

Om du inte följer dessa anvisningar kan det resultera i livsfarlig elektrisk stöt.



Använd INTE en vattenstråle till att rengöra eller skölja combomaskinen. Om du inte följer denna anvisning kan det resultera i livsfarlig elektrisk stöt.



- **Låt INTE** otränad personal använda denna combomaskin.
- **Använd INTE** combomaskinen om inte alla servicepaneler och åtkomstdörrar är fastsatta med skruvar.
- **Ta INTE** bort dörren, beatern, skrapbladen, drivaxeln eller luft/mixpumpen om inte alla manöverbrytare är i läget OFF (Av).

Om du inte följer dessa anvisningar kan det resultera i allvarlig personskada på grund av rörliga delar.



STICK INTE saker eller fingrar i fryskammardörren. Om du inte följer denna anvisning kan det resultera i förorena mix eller personskada genom kontakt med bladen.



VAR MYCKET FÖRSIKTIG när du tar bort beaterenheten. Skrapbladen är mycket skarpa och kan orsaka personskada.



Försök INTE att tappa mix eller ta isär enheten under PASTÖRISERINGEN. Mixen är het och under extremt tryck.



Utrustningen måste placeras på en horisontell yta Om du inte rättar dig efter anvisningen kan det leda till personskada eller att utrustningen skadas.

Denna combomaskin är utformad till att köras inomhus, under normal omgivningstemperatur på (21_-24_C (70_-75_F). Combomaskinen har fungerat bra vid hög rumstemperatur på 40_C (104_F) med minskad kapacitet.

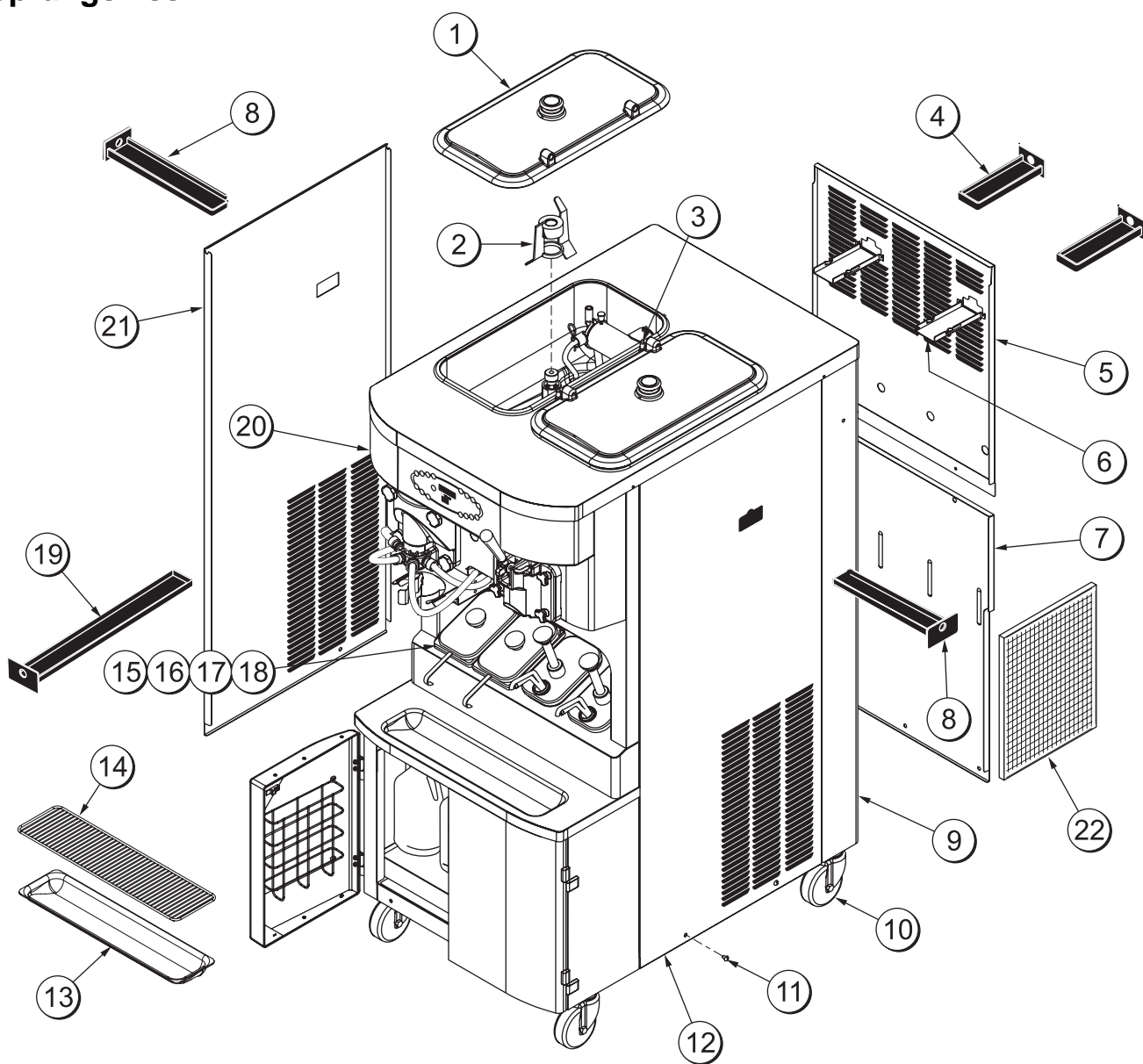
HINDRA INTE luftintag och utlopp: 76 mm minimalt luftutrymme runt alla sidorna krävs. Installera luftriktaren som följer med för att hindra att varm luft cirkulerar tillbaka. Om du inte följer denna anvisning kan det resultera i att combomaskinen fungerar dåligt eller skadas.

LÄGG MÄRKET TILL alla varningsetiketter som satts fast på combomaskinen för att ytterligare markera säkerhetsåtgärder för operatören.

Denna utrustning är gjord i USA och har amerikanska måttenheter. Alla metriska omräkningar är ungefärliga och varierar.

LJUDNIVÅ: Luftburen ljudstyrka överstiger inte 78 dB(A) mätt på ett avstånd av 1 m från maskinens yta och vid en höjd av 1,6 m från golvet.

Sprängskiss



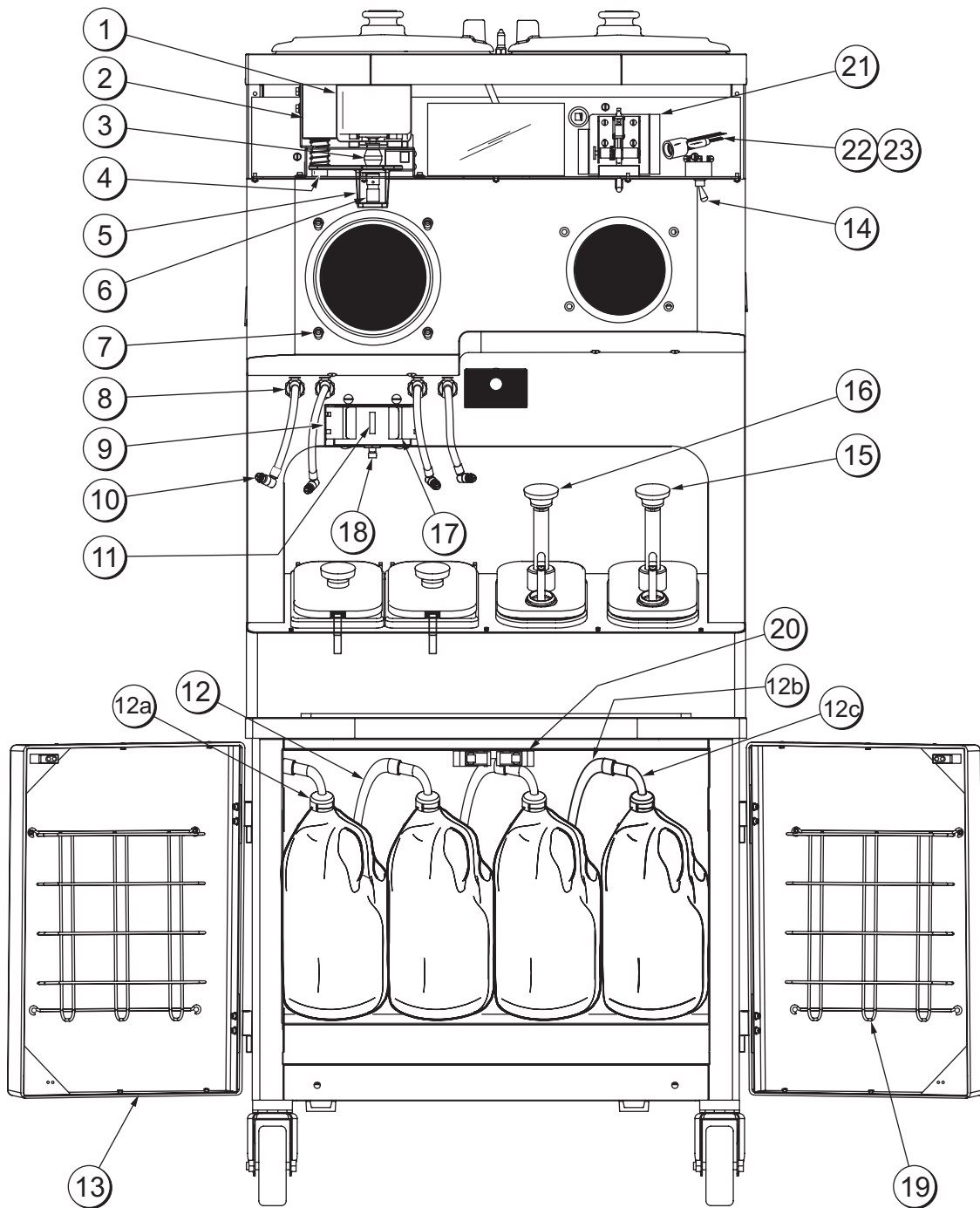
Figur 2

Sprängskiss (Se figur 2)

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Lock, Tratt*Svart*	053809-1
2	Blandaren	X44797
3	Stift, Håller trattens lock	043934
4	Droppskål, bakre 22,2 cm L	X56003
5	Panel, bakre-övre	055958
6	Guide A, Droppskålens mixpump	X48228
7	Panel, bakre-undre	055959
8	Droppskål, sida 32,4 cm L	X56005
9	List, hörn baktill höger	056692
	List, hörn baktill vänster	056693
10	Hjul, 4 tum (10 cm)	044106
11	Skruv, 1/4 - 20 x 3/8	011694

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
12	Panel, höger sida	055950
13	Droppbricka	033812
14	Stänkskydd	033813
15	Lock, syrupburk	042706
16	Burk, syrup - plast, grund	036573
17	Burk, syrup - rostfri, grund	036574
18	Slev, 30 ml	033637-1
19	Droppskål, 50 cm L	035034
20	Plåt, dekal	056131-1
21	Panel, vänster sida	055957
22	Filter, luft 18,0 L x 13,5 H x 0,70 B	052779-3

Bild framifrån



Figur 3

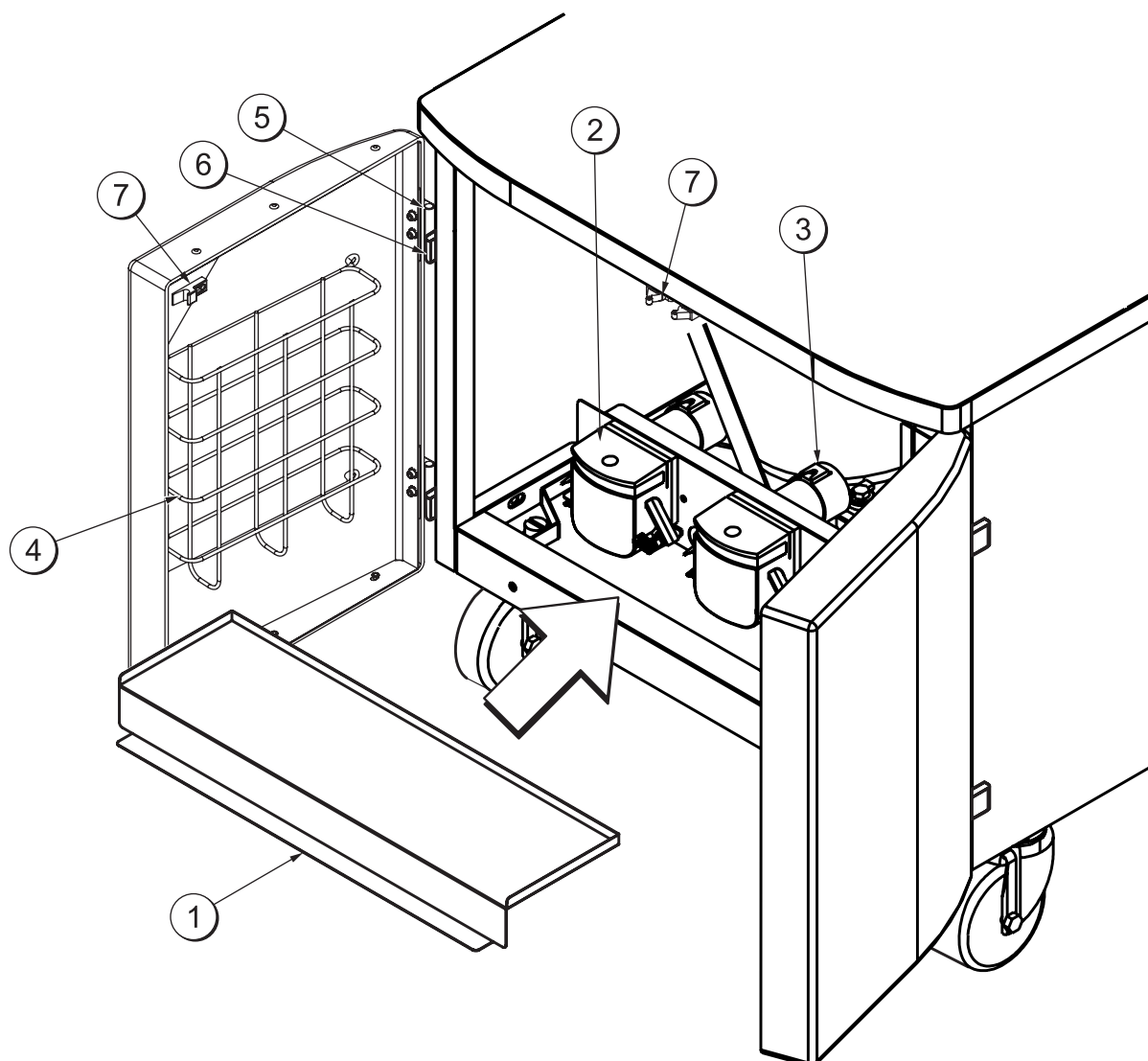
Bild framifrån (Se figur 3)

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Motor A, Spinnare	X35584SER2
2	Solenoid, portioneringskolv	059462
3	Koppling, flexibel med skruv	020108
4	Buffert, försänkt	057910
4a	Skruv, 1/4 - 20 x 3/4	057911
5	Konsol, kopplingsdon	056620
6	Koppling A, Drivspinnare	X20329
7	Pinnbult, noskon	055987
8	Beslag, panelsnabbkoppling	056674
9	Klämma, bägarhållare	055192
10	Ledning A, Syrupdörr	X59304
	Ledning A, Syrupdörr (tillval - för system för tjockflytande syrup)	X56652
11	Givare A, Pyroelektrisk 15 cm lång	X59268
12	Beslag A, Syrupburk (upptagningsrör)	X53353-BLU (blått)
		X53353-BRN (brunt)
		X53353-RED (rött)
		X53353-WHT (vitt)
*12	Ledning A, Syrup (för syrupsystem med påse)	X58450

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
12a	Lock, Ultimate Syrup	053040-BLU (blå)
		053040-BRN (brun)
		053040-RED (röd)
		053040-WHT (vit)
12b	Slang, dryck	053052-36
12c	Rör A, Syrup, upptagning	X53175
*12d.	Hylsa, 0,625 ID	053036
13	Dörr A, Skåp	X58607
14	Vippbrytare	054809
15	Pump A, Syrup- uppvärmd (choklad)	X53800-BRN (brun)
16	Pump A, Syrup- uppvärmd (kola)	X53800-TAN (beige)
17	Hållare, bägare, milkshake	056008
18	Skruv, justering	051574
19	Ställ, syrupsåpdörr	059144
20	Regel, skåp	062178
21	Brytare, spak, enpolig, 10A	028889
22	Hållare, inlinesäkring, typ HLR	045606
23	Säkring, 12A inline, ingen fördröjning	062431
*	Låsstift, 0,094 x 0,562	015971

*Visas inte

Bild av syrupsåpet



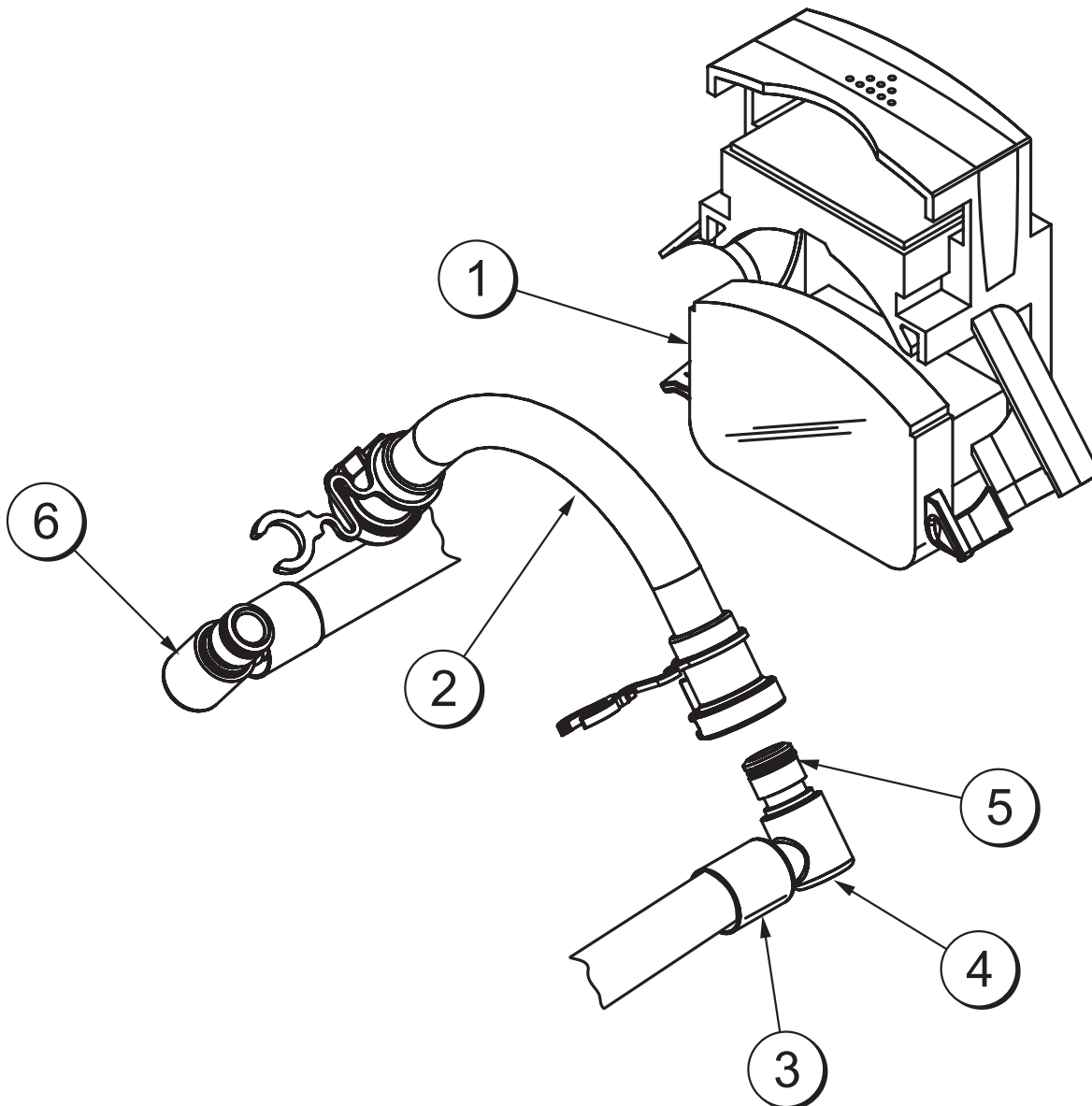
Figur 4

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Hylla, syrup	056016
2	Pump, peristaltisk	052916
3	Motor, kugg, 161 RPM	058725
4	Ställ, syrupsåpdörr	059144

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
5	Block, gångjärn	058613
6	Block, gångjärn	058614
7	Regel, skåp	062178
*	Stift, gångjärn	058615

*Visas inte

Syruppump och rör

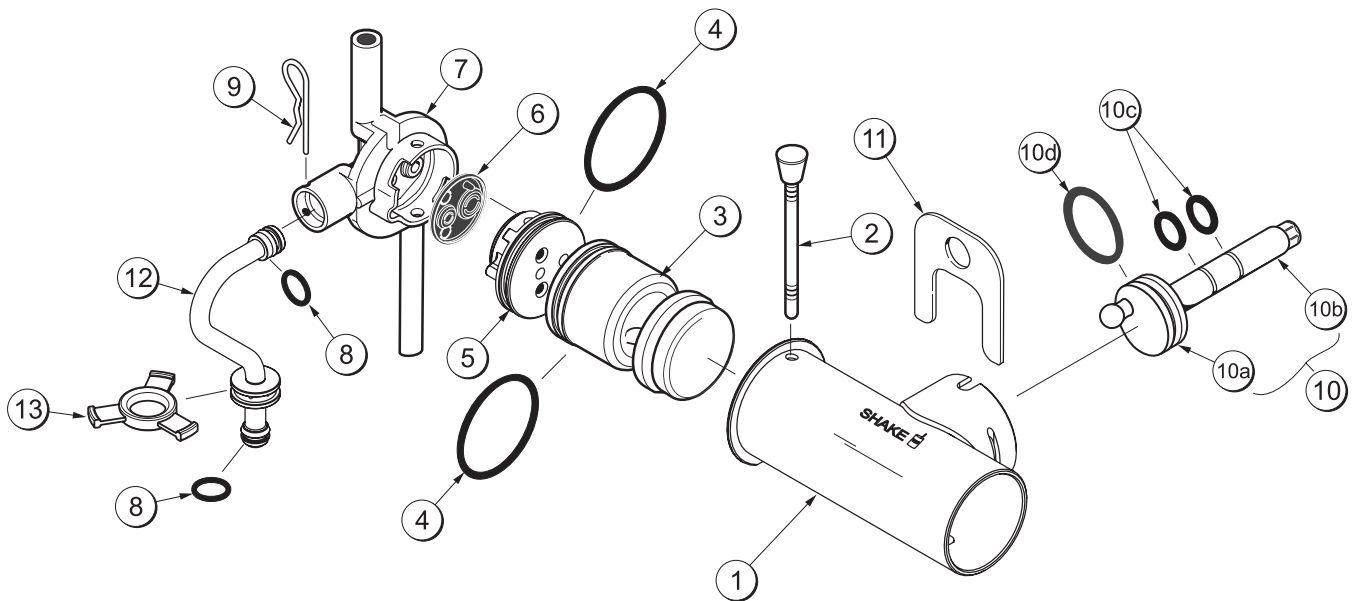


Figur 5

ARTI KEL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Pump, peristaltisk	052916
2	Sats A, Perestaltiskt pumprör	X54978
3	Hylsa, 0,625 ID	053036

ARTI KEL	BESKRIVNING	ART. NR
4	Beslag, Peristaltisk pump	054526
5	O-ring 1/2 YD x 0,070	024278

X57028-XX Pump A. - Mix förenklad - milkshake



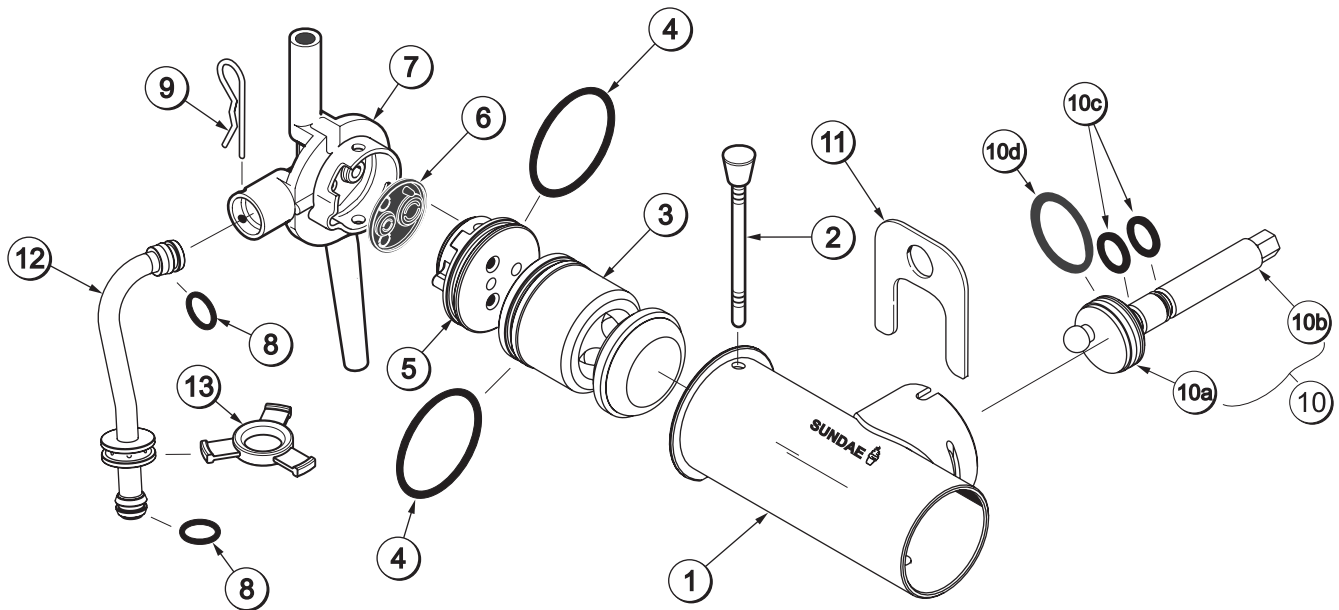
Figur 6

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1 - 7	Pump A, Mix förenklad, milkshake	X57028-XX
1	Cylinder, pump, tratt, milkshake	057944
2	Stift A, Spärr	X55450
3	Kolv	053526
4	O-ring 2-1/8 tum (5,4 cm) YD - röd	020051
5	Lock, ventil	056873-XX
6	Packning, förenklad pump	053527
7	Adapter, milkshakemixens inlopp, blå	054944
8	O-ring, 11/16 tum (1,75 cm) YD - röd	016132

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
9	Saxsprint	044731
10	Axel A, Mixpumpens drev	X41947
10a	Vev, drev	039235
10b	Axel, drev	041948
10c	O-ring, drivaxel	048632
10d	O-ring 4,5 cm (1-3/4 tum)	008904
11	Klämma, mixpumphållare	044641
12	Rör A, matningstratt, milkshake	X55973
13	Ring, back 3 mm (0,120 tum) YD	056524

*Obs: Artiklar 8 - 13 medföljer inte X57028-XX.

X57029-XX Pump A. - Mix förenklad - glass



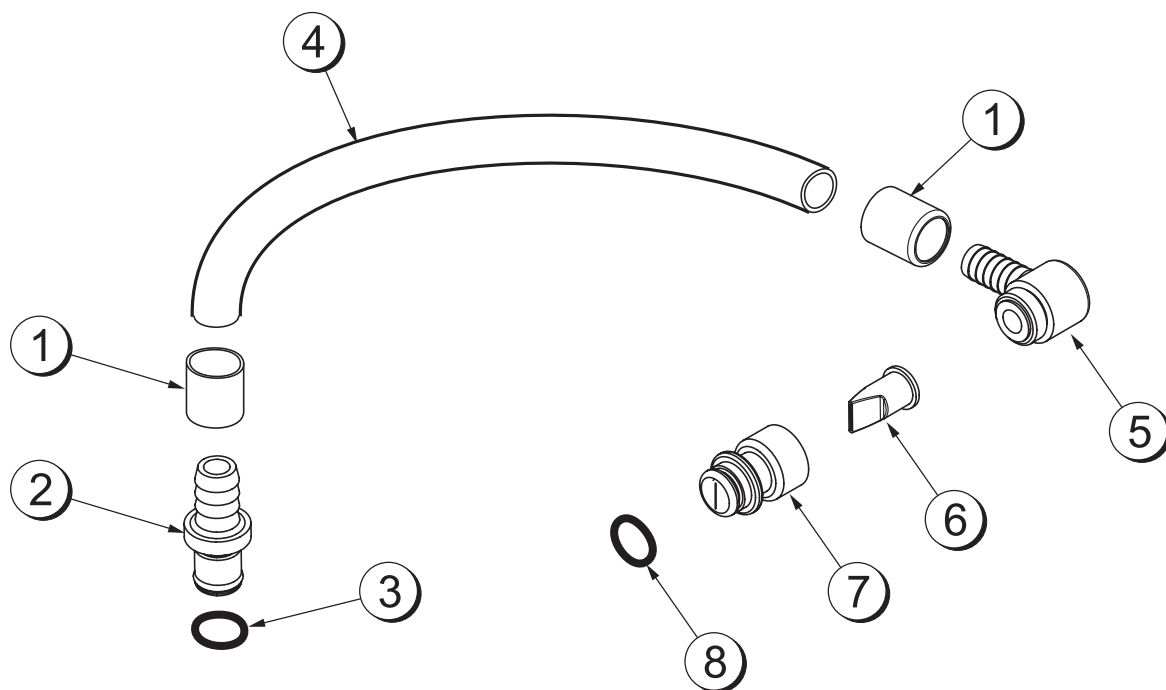
Figur 7

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
1 - 7	Pump A, Mix förenklad, glass	X57029-XX
1	Cylinder, pump, tratt	057943
2	Stift A, Spärr	X55450
3	Kolv	053526
4	O-ring, 2-1/8 tum (5,4 cm) YD - röd	020051
5	Lock, ventil	056874-XX
6	Packning, förenklad pumpventil	053527
7	Adapter, glassmixens inlopp, röd	054825
8	O-ring 11/16 tum (1,75 cm) YD - röd	016132

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
9	Saxsprint	044731
10	Axel A, Mixpumpens tratt	X41947
10a	Vev, drev	039235
10b	Axel, drev	041948
10c	O-ring, drivaxel	048632
10d	O-ring 4,5 cm (1-3/4 tum)	008904
11	Klämma, mixpumphållare	044641
12	Rör A, matningstratt - mjukglass	X55974
13	Ring, back 3 mm (0,120 tum) YD	056524

*Obs: Artiklar 8 - 13 medföljer inte X57029-XX.

X59304 Syrupledningsenhet - tunnflytande syrup

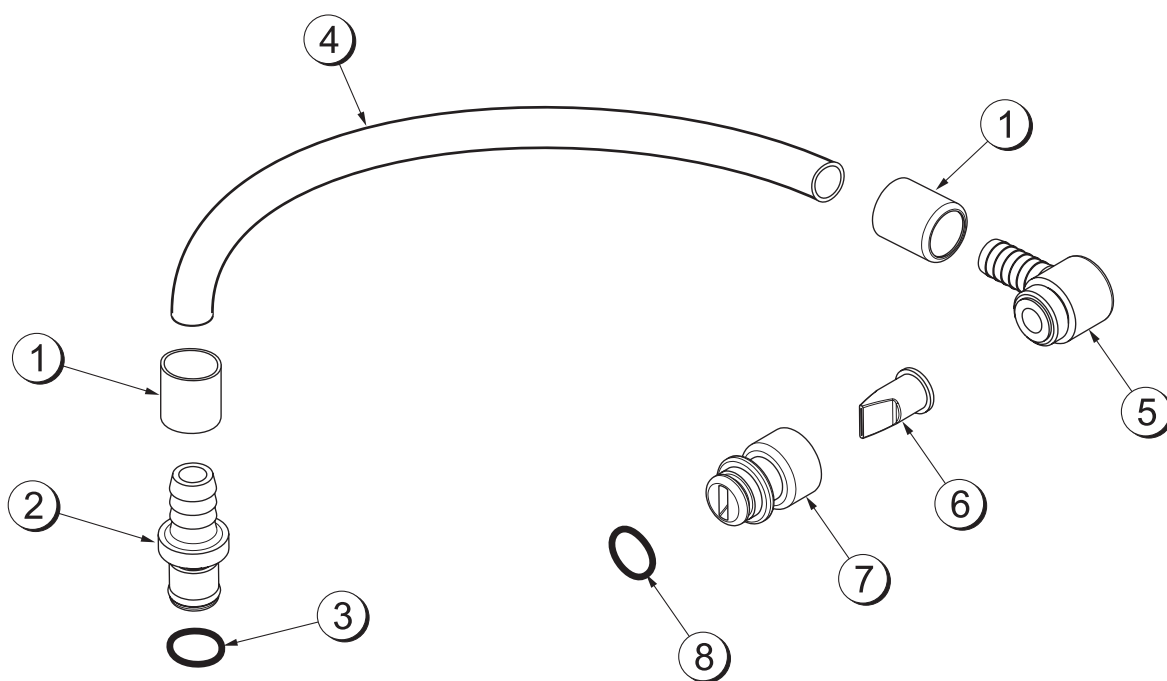


Figur 8

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Hylsa, 0,625 ID	029834
2	Beslag, hulling	056675
3	O-ring	500205
4	Rör, vinyl	500038-9
5	Beslag, syrup, krök	056651

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
6	Ventil, backventil	500598
7	Beslag, syrupnos (liten skåra)	056649
8	O-ring, 11 mm, grön (plugg för syruphållet)	053890

X56652 Syrupledningsenhet - tjockflytande smaksyrup för milkshake (tillval)

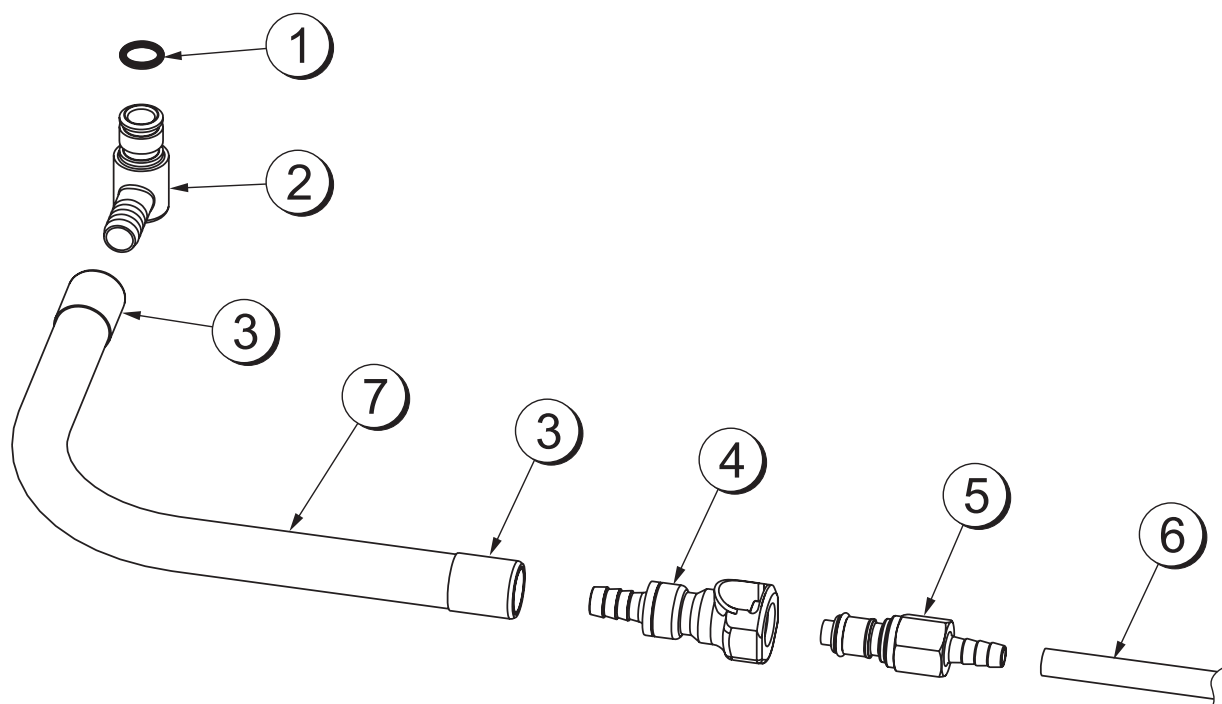


Figur 9

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Hylsa, 0,625 ID	053036
2	Beslag, hulling	056675
3	O-ring	500205
4	Slang, dryck	053052-9
5	Beslag, syrup, krök	056651

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
6	Ventil, backventil	500598
7	Beslag, syrupnos (stor skåra)	056650
8	O-ring, 11 mm, grön (plugg för syruphållet)	053890

X58450 Syrupledningsenhet - syrup-i-påse (tillval)

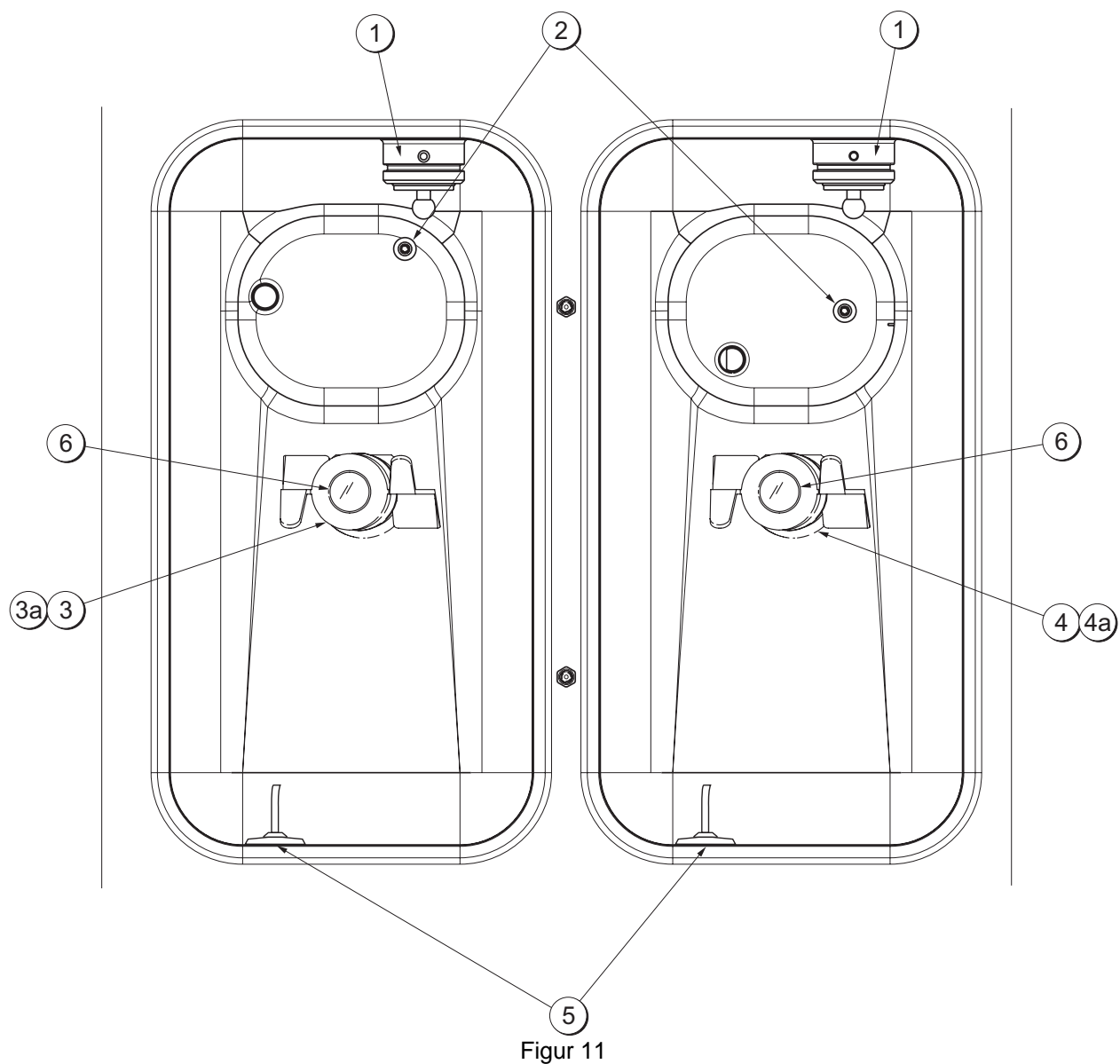


Figur 10

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1	O-ring 1/2 YD x 0,070	024278
2	Beslag-manligt	054526
3	Hylsa, 0,625 ID NP, mässing	053036
4	Koppling, honsnabbkoppling, 3/8 hulling	058451

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
5	koppling, honsnabbkoppling, 1/4 hulling	058452
6	Rör, vinyl 3/16 ID x 1/16 vägg	020940-8
7	Slang, dryck 3/8 ID	053052-36

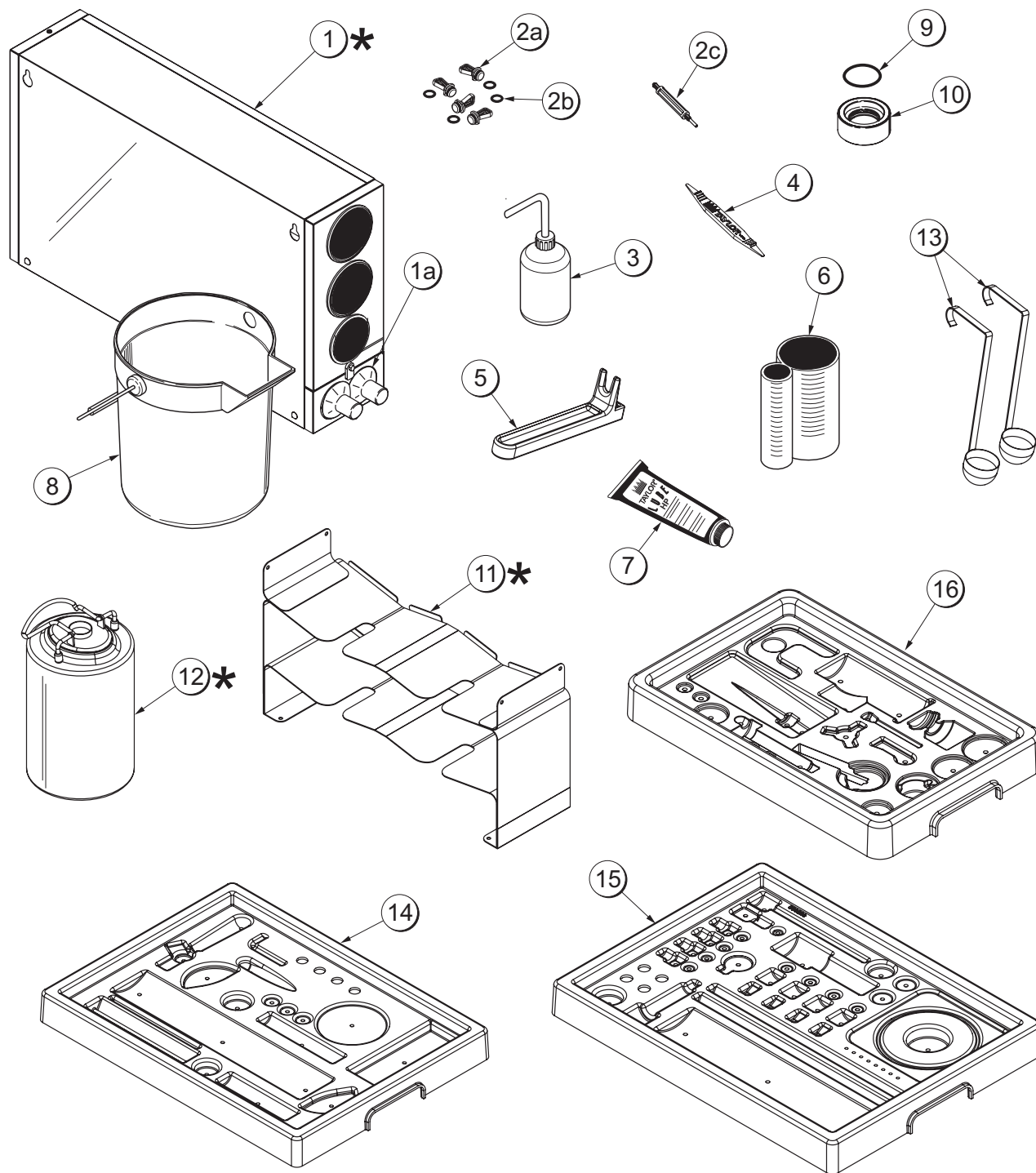
Mixtratt - Vy ovanifrån



ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Hylsa A, mixpump	X44761
2	Givare A, mix slut	X41348
3	Hölje A. Blandare (Milkshake)	X51664
3a	Magnet A, blandare- inre	X41733

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
4	Hölje A, blandare (Glass)	X51661
5	Givare A, mix låg	X42077
6	Lock, magnet	044796

Tillbehör



Figur 12

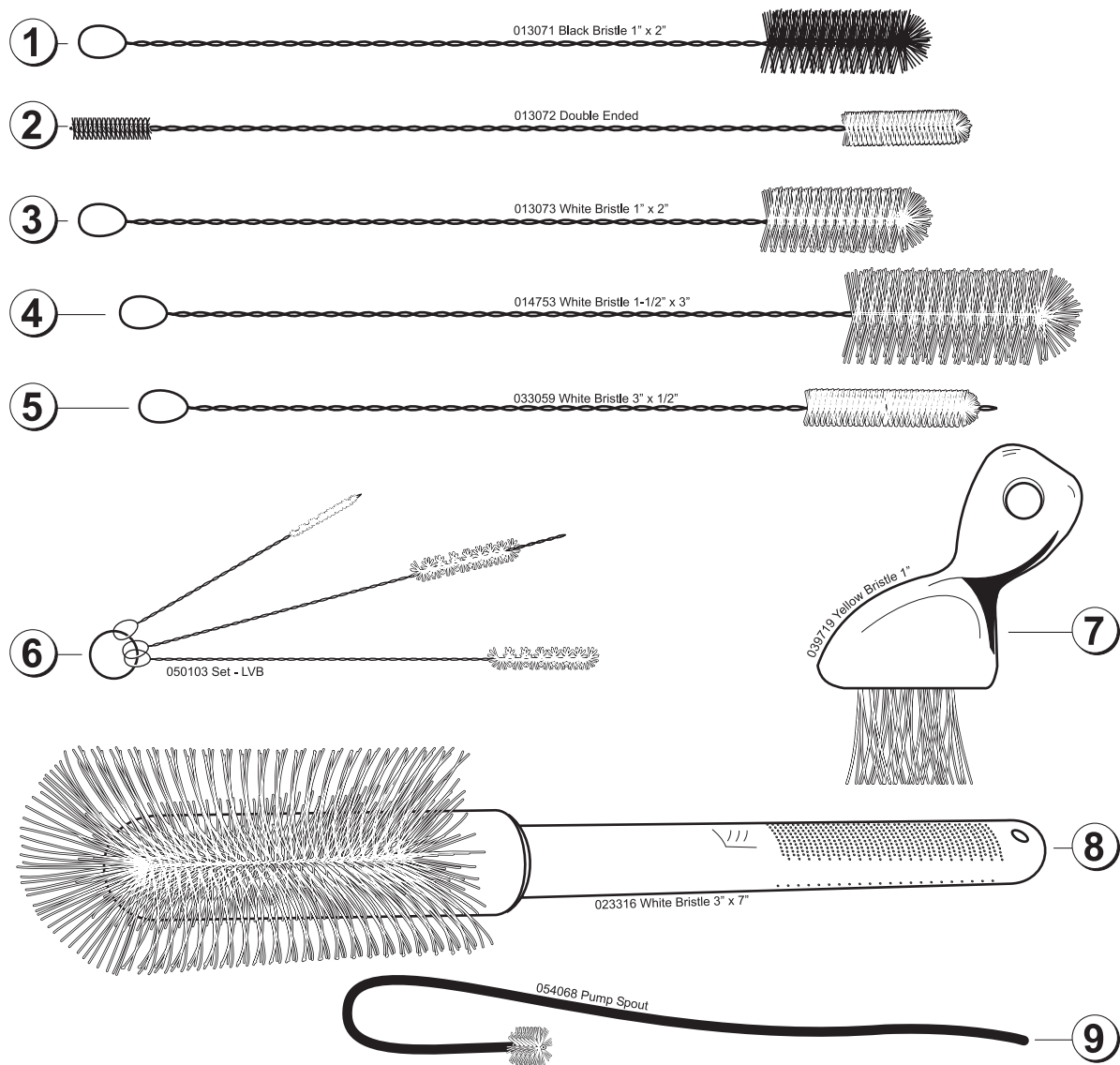
Tillbehör (Se figur 12)

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Hållare A, Strut (tillägg)	X56121
1a	Plåt, Gummistrut	052193
2	Sats A, Syrup, pluggsats	X58474
2a	O-ring-11 mm grön (plugg för syruphålet)	053890
2b	Verktyg, installera och ta bort tätning	035460
3	O-ring 1-11/16 YD (Lock för portioneringskolv)	041923
4	Lock A, ventil, portionerings (kolvlock)	X54704
5	Verktyg, ta bort O-ring	048260-WHT (vit)
6	Flaska, plast, rengöring	044818
7	Verktyg, Axeldrev, pump, tratt	057167
8	Bägare, delad, syrup	017203

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
9	Slev, 30 ml	033637-1
10	Bricka A, Syrup (syrup i påse)	X59143
11	Smörjmedel, Taylor Hi-Perf.	048232
12	Bricka, delar, milkshakesidan	059088
13	Bricka, delar, pump, förenklad	056525
14	Bricka, delar, mjukglassidan	059087
15	Tank, syrup 3.8 liter (Optional = tillval)	056673
16	Spann, mix 9.5 liter	013163
*	Sats A, Perestaltiskt pumprör	X54978
*	Sats A, toppingpump extra	X53795
*	Sats A, justering, C602/C606	X49463-59
*	Luftriktare, fläkt utblåsning	047912
*	Fyrkantsmejsel 15 tum (38 cm), plast	058669

*Visas inte

X44127 Borstsats

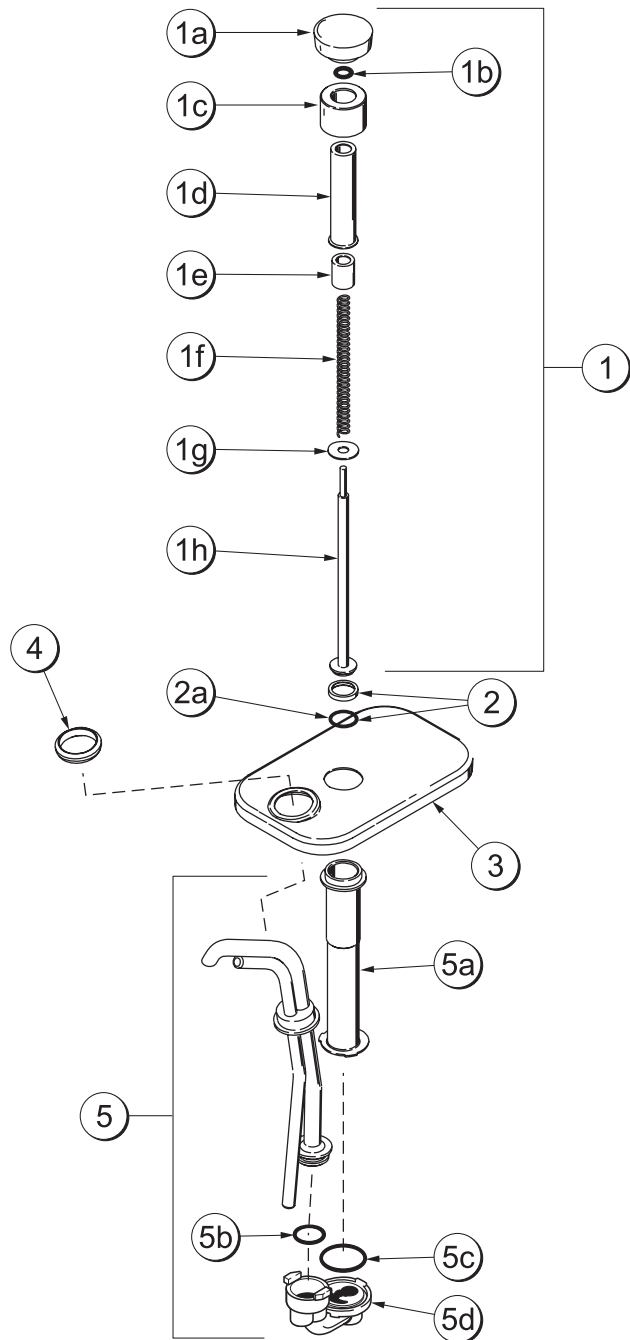


Figur 13

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Svart tagelborste	013071
2	Borste med två ändar	013072
3	Vit tagelborste, 1 x 2 tum (2,5 x 5 cm)	013073
4	Vit tagelborste, 1-1/2 x 3 tum (3,8 x 7,6 cm)	014753
5	Vit tagelborste, 1-1/2 x 3 tum (3,8 x 7,6 cm)	033059

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
6	Borstsats (3)	050103
7	Gul tagelborste	039719
8	Vit tagelborste, 3 x 7 tum (7,5 x 18 cm)	023316
9	Borste, pumppip	054068

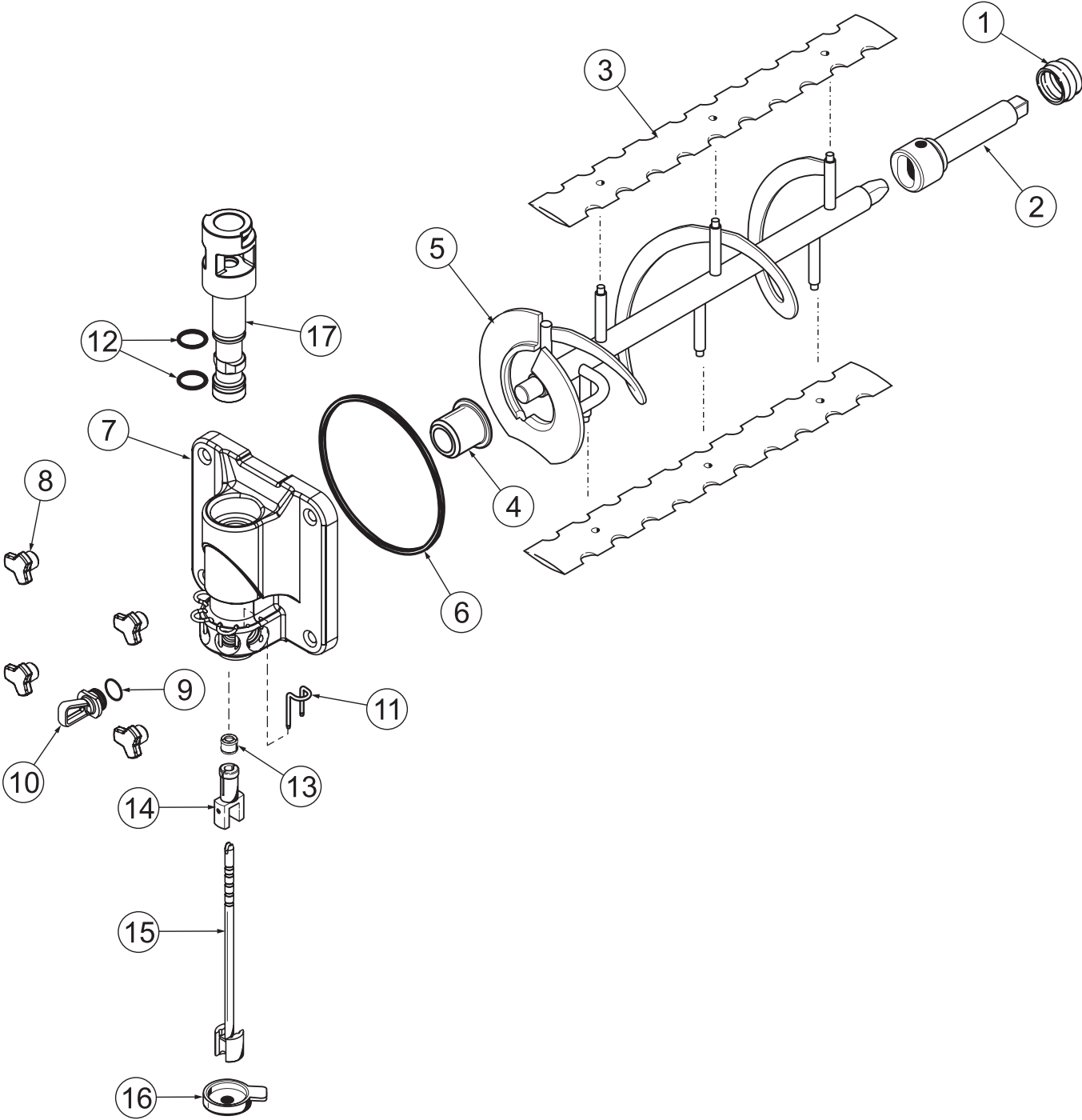
X53800-BRN/TAN (brun/beige) syrumpump



Figur 14

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Kolv A.	X36576-TAN (beige) X36576-BRN (brun)
1a	Knopp, kolv	032762-TAN (brun) 032762-BRN (brun)
1b	O-ring, knopp	016369
1c	Mutter, kolv	036577
1d	Rör, kolv	032757
1e	Insats, kolv	032758
1f	Fjäder, kolv, syrumpump	032761
1g	Packning, nylon	032760
1h	Kolv	036578
2	Packningsenhet	X33057
2a	O-ring, kolv	019330
3	Lock, pump	036579
4	Mutter, fryskammardörr	039680
5	Pump A, Syrup, uppvärmd	X53798-SER
5a	Cylinder, syrumpump	051065
5b	O-ring, utloppsror	048148
5c	O-ring, kolvrör	048149
5d	Sats A, kula innesluten i ventil	048166-001

Beaterdörrenhet, Milkshakesidan



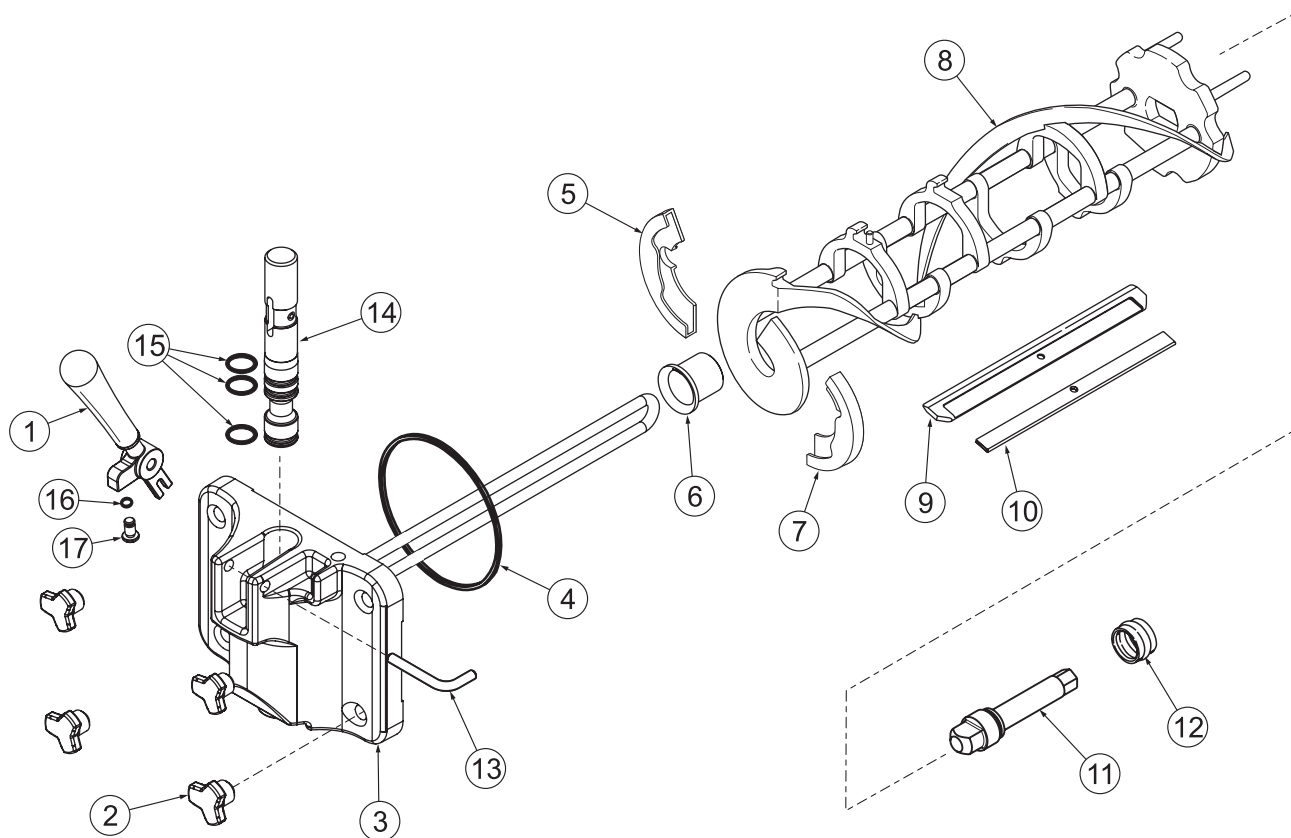
Figur 15

Beaterdörrenhet, Milkshakesidan (Se figur 15)

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Tätning, drivaxel	032560
2	Axel, beater 6,6 liter Räckflät blad	050985
3	Blad, skrapa, 16 tum (40 cm)	041103
4	Lager, dörr framtill 1.390 YD	055605
5	Beater A, 6,6 liter Räckflät blad	X50958
6	O-ring 6 tum (15 cm), Combomaskinens dörr	033493
7	Dörr A, milkshakesidan	X55825SER2
8	Mutter, pinnbult	055989
9	O-ring, syrupöppning 11 mm ID x 2 mm grön	053890

ARTIKEL	BESKRIVNING	ART. NR
10	Plugg, syrupöppning	053867
11	Hållare, syrupventil	054554
12	O-ring 27 mm (1-1/16) YD x 3,5 mm (0.139 tum) B (portioneringskolv)	020571
13	Tätning, spinnaraxel	036053
14	Spinnare	034054
15	Blad A, Spinnare aluminium, VF	X59331
16	Stopplöck	033107
17	Kolv A, portionering	X57169

Beaterdörrenhet, Mjukglassidan

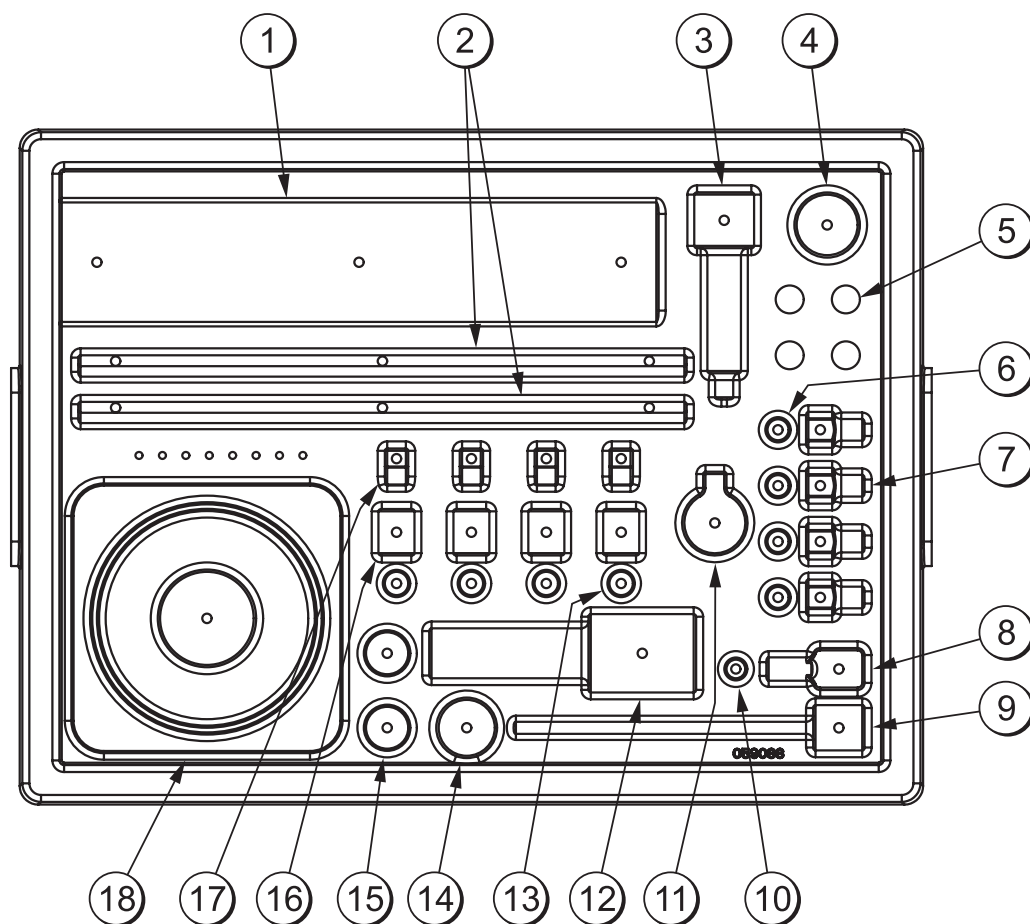


Figur 16

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Handtag A, Portioneringskolv	X56421-1
2	Pinnbultmutter	055989
3	Dörr A, med mellanvägg	X57332-SER
4	Packning (Combomaskinens dörr)	048926
5	Sko, främre spiral, bakre	050346
6	Lager, framtill	050348
7	Sko, främre spiral, framtill	050347
8	Beaterenhet	X46231
9	Blad, skrapa	046235

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
10	Klämma, skrapblad	046236
11	Drivaxel	032564
12	Tätning, drivaxel	032560
13	Ledtapp	055819
14	Kolv A, portionering	X55820
15	O-ring (portioneringskolv)	014402
16	O-ring	015872
17	Skruv, justering	056332

059088 Brickans delar, milkshakesidan

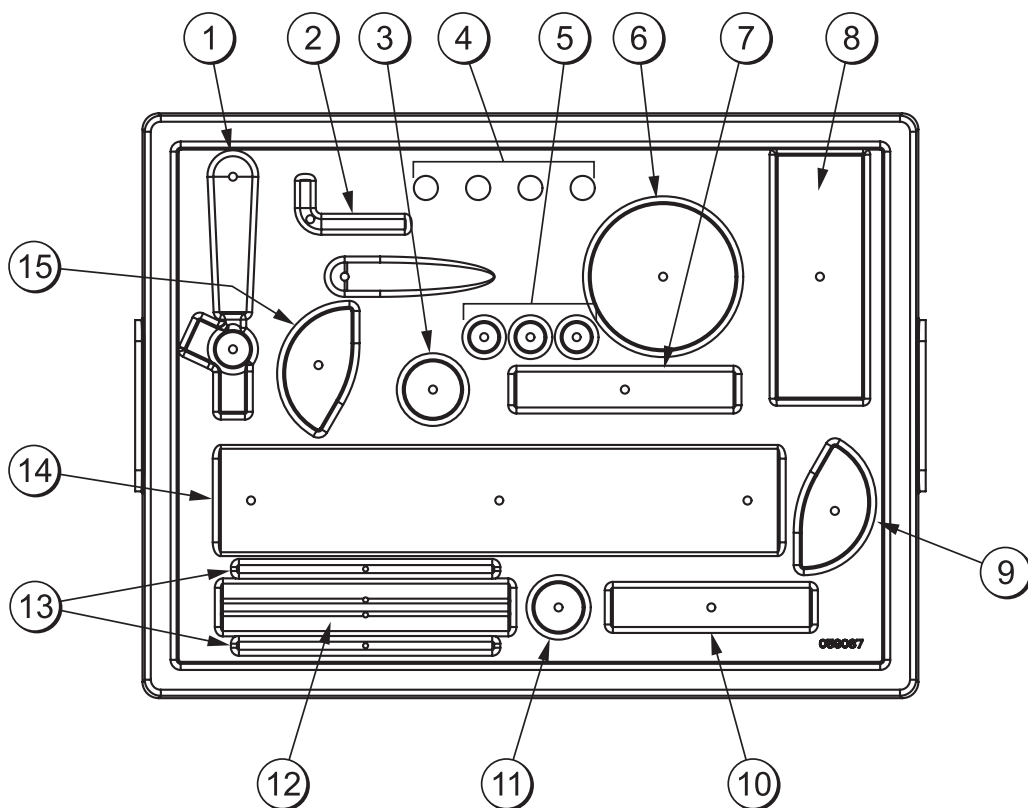


Figur 17

ARTIK EL	ART. NR	BESKRIVNING
1	X50958	Beater A, 6,6 liter
2	041103	Blad, skrapa, 16 tum (40 cm)
3	050985	Axel, beater 6,6 liter
4	032560	Tätning, drivaxel
5	055989	Mutter, pinnbult
6	053890	O-ring, syrupöppning 11 mm ID grön
7	053867	Plugg, syrupöppning
8	034054	Spinnare
9	X59331	Blad A, Spinnare
10	036053	Tätning, spinnaraxel

ARTIK EL	ART. NR	BESKRIVNING
11	033107	Stopplöck
12	X57169	Kolv A, portionering
13	500598	Ventil, backventil
14	055605	Lager, dörr framtill
15	020571	O-ring 27 mm (1-1/16) YD (portioneringskolv)
16	Se sidan 14 och 15	Beslag, syrupnos
17	054554	Hållare, syrupventil
18	033493	O-ring 15 cm (6 tum), DÖRR
18	X55825SER2	Dörr A, milkshake

059087 Brickans delar, mjukglassidan

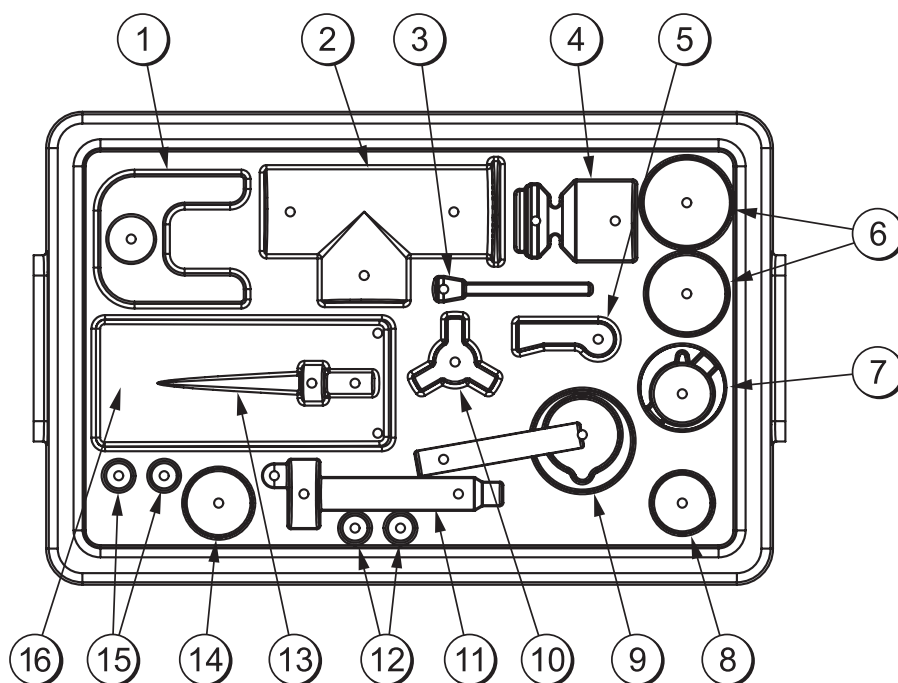


Figur 18

ARTIK EL	ART. NR	BESKRIVNING
1	X56421-1	Handtag A, Portioneringskolv
2	055819	Ledtapp
3	050348	Lager, framtill
4	055989	Mutter, pinnbult
5	014402	O-ring (portioneringskolv)
6	048926	Packning (Combomaskinens dörr)
7	X55820	Kolv A, portionering
8	X57332-SER	Dörr A, med mellanvägg

ARTIK EL	ART. NR	BESKRIVNING
9	050347	Sko, främre spiral, framtill
10	032564	Drivaxel
11	032560	Tätning, drivaxel
12	046235	Blad, skrapa
13	046236	Klämma, skrapblad
14	X46231	Beaterenhet
15	050346	Sko, främre spiral, bakre

056525 Brickans delar, pump, förenklad



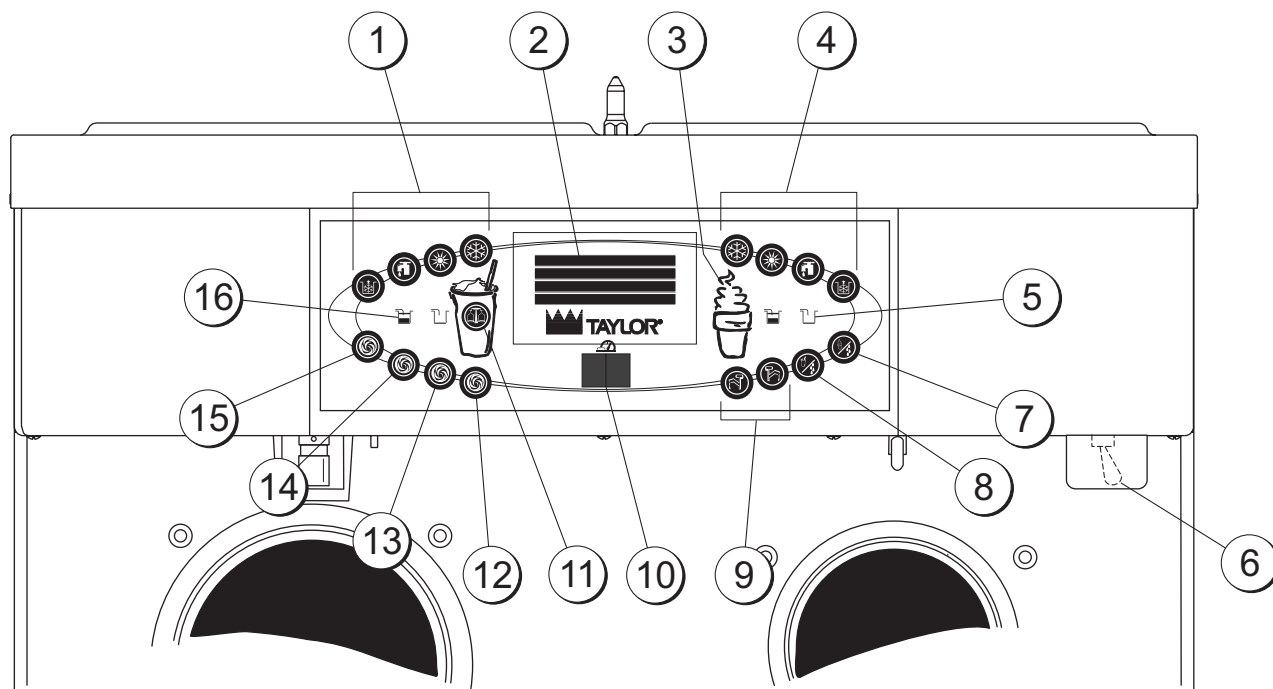
Figur 19

Milkshakesidan

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Klämma, mixpumphållare	044641
2	Cylinder, pump, tratt, milkshake	057944
3	Stift A, Spärr	X55450
4	Kolv	053526
5	Saxsprint	044731
6	O-ring 2-1/8 tum (5,4 cm) YD - röd	020051
7	Lock, ventil	056873-XX
8	Packning, förenklad pump	053527
9	Adapter, milkshakemixens inlopp, blå	054944
10	Ring, back 3 mm (0,120 tum) YD	056524
11	Axel A, Mixpumpens drev	X41947
12	O-ring, drivaxel	048632
13	Rör A, matningstratt, milkshake	X55973
14	O-ring 4,5 cm (1-3/4 tum)	008904
15	O-ring, 11/16 tum (1,75 cm) YD - röd	016132

Mjukglassidan

ARTIK EL	BESKRIVNING	ART. NR
1	Klämma, mixpumphållare	044641
2	Cylinder, pump, tratt, glass	057943
3	Stift A, Spärr	X55450
4	Kolv	053526
5	Saxsprint	044731
6	O-ring 2-1/8 tum (5,4 cm) YD - röd	020051
7	Lock, ventil	056874-XX
8	Packning, förenklad pump	053527
9	Adapter, glassmixens inlopp, röd	054825
10	Ring, back 3 mm (.120 tum) YD	056524
11	Axel A, Mixpumpens drev	X41947
12	O-ring, drivaxel	048632
13	Rör A, matningstratt, mjukglass	X55974
14	O-ring 4,5 cm (1-3/4 tum)	008904
15	O-ring, 11/16 tum (1,75 cm) YD - röd	016132
16	Blandare A, mixtratt	X44797



Figur 20

ARTIK EL	BESKRIVNING
1	Knappar, Milkshake
2	Display, VFD (Vacuum Fluorescent) meny
3	Knappar, MENU (Meny) (Enter/11/Exit) (Retur/Avsluta)
4	Knappar, Glass
5	Indikatorlampa, Mix slut
6	Brytare, ström
7	Standby, glass
8	Standby, milkshake

ARTIK EL	BESKRIVNING
9	Knappar, Värmeelement för topping
10	Display, LED (Nedräkning till borstrengöring)
11	Knappar, Kalibrera meny
12	Knappar, Alternativ smak
13	Knappar, Vaniljsmak
14	Knappar, Jordgubbssmak
15	Knappar, Chokladsmak
16	Indikatorlampa, Mix Low (Mix låg)

Obs! Titta på Managers meny på sidan 35 för ytterligare knappfunktioner när menyn Calibration (Kalibrering) eller Managers meny visas.

Definitioner av symboler

För att kommunicera bättre internationellt har vi bytt till symboler i stället för ord på många av operatörens brytare, funktions- och felindikatorer. Din utrustning från Taylor är utformad med dessa internationella symboler.

Följande tabell visar vad symbolerna betyder.



= AUTO



= PASTÖRISERING



= RENGÖRA



= MIXPUMP



= STANDBY (MILKSHAKE)



= STANDBY (GLASS)



= SMAKVAL



= MIX LÅG



= MIX SLUT



= VÄRMEELEMENT FÖR TOPPING,
VÄNSTER



= VÄRMEELEMENT FÖR TOPPING,
HÖGER



= KALIBRERA



= MENYDISPLAY


Strömbrytare



När strömbrytaren ställs i läget ON (PÅ) kan maskinen köras från kontrollpanelen.

Vacuum Fluorescent Display (VFD)


VFD:n finns på framsidans kontrollpanel. Under normal drift är displayen tom. Displayen används till att visa menyalternativ och meddelar operatören ett fel har upptäckts. Displayen visar mixens temperatur i varje tratt.

Indikatorlampor

MIX LÅG - När symbolen MIX LÅG  är tänd betyder det att mixtratten endast har litet mix kvar och måste fyllas på så snart som möjligt.

MIX SLUT - När lampan MIX SLUT  tänds betyder det att mixen i mixtratten är nästan alldeles slut och har för liten mängd mix kvar för att köra combomaskinen. Vid detta tillfälle är läget AUTO blockerat och combomaskinen ställs i läget STANDBY. För att starta kylsystemet ska du hälla mix i mixtratten och trycka på symbolen AUTO. . Combomaskinen börjar automatiskt gå.


Symbolen pastörisering

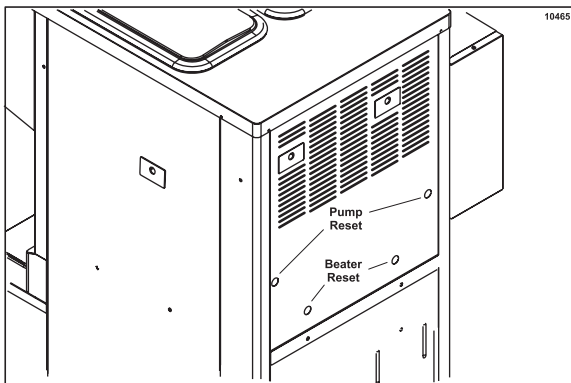
När symbolen pastörisering  är tänd, håller combomaskinen på att pastörisera. Du kan välja symbolen pastörisering när du vill starta en pastörisering efter att combomaskin har varit mjukt stängd.

På vissa modeller kan du välja värmesymbolen för att starta en pastörisering när som helst.

Nedräkning till borst rengöring - Visar antalet dagar innan nästa borst rengöring krävs. När displayen har räknat ned till "1", måste maskinen tas isär och borstas ren inom 24 timmar.

Återställningsmekanism



Återställningsknappen finns i servicepanelen på maskinens baksida. (Se figur 21.) Den skyddar beatermotor från överbelastning. Om en överbelastning skulle inträffa kommer återställningsmekanismen att utlösas. För att återställa combomaskinen på rätt sätt ska du ställa strömbrytaren i läget OFF (AV). Tryck bestämt på återställningsknappen. Vrid strömbrytaren till läget ON (PÅ).  och observera combomaskinens prestanda.



Figur 21



ARNING: Använd inte objekt av metall för att trycka på återställningsknappen. Om du inte rättar dig efter detta kan det leda till allvarlig personskada eller död.

Om beaterns motor snurrar riktigt ska du trycka på symbolen RENGÖR  för att stänga av cykeln. Tryck på symbolen AUTO  och fortsätt normal drift. Om combomaskinen stängs av igen ska du kontakta en servicetekniker.

Återställningsmekanism för luft/mix pump

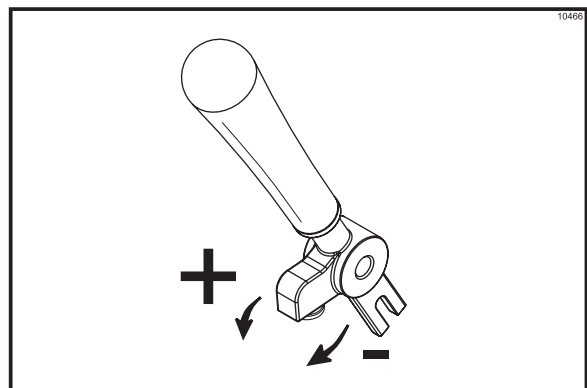
Pumpens återställningsknapp finns i servicepanelen på maskinens baksida. (Se figur 21.) Återställningen skyddar pumpen från överbelastning. Om en överbelastning skulle inträffa kommer återställningsmekanismen att utlösas. Återställ pumpen genom att trycka bestämt på återställningsknappen.



ARNING: Använd inte objekt av metall för att trycka på återställningsknappen. Om du inte rättar dig efter detta kan det leda till allvarlig personskada eller död.

Justerbart handtag

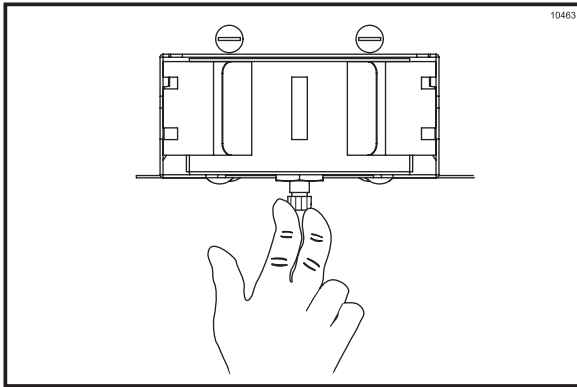
På denna enhet finns ett justerbart handtag som styr portionsstorleken på bästa sätt och ger mixen bättre, konsekvent kvalitet och kontrollerar kostnaden. Urtappningshandtaget ska justeras till att ge en flödes hastighet av 142 till 213 g (5 till 7-1/2 oz.) av mix per vikt per 10 sekunder. För att ÖKA flödes hastigheten ska du vrida skruven MEDURS och MOTURS för att MINSKA den. (Se figur 22.)



Figur 22

Justera milkshakens påfyllningsnivå

Portionsreglagets givare under bägarens hållare kan justeras så att den fyller bägaren till önskad nivå. Om påfyllningsnivån är för låg eller bägaren svämmer över, kan det bli nödvändigt att justera givarens läge. (Se figur 23.)



Figur 23

Steg 1

Lossa låsmuttern på skruvjusteraren under givaren med en skiftnyckel.


Steg 2

Vrid justeringskruven medurs för att höja påfyllningsnivån eller moturs för att sänka den.

Steg 3

När önskad påfyllningsnivå uppnås, dra åt låsmuttern.

VFD-skärmar

VFD:n i mitten av kontrollpanelen är normalt blank under maskinens dagliga drift. Displayen aktiveras när du väljer symbolen KALIBRERA  eller Managers meny. Displayen skärm varnar även operatören om specifika fel som upptäckts av reglaget.

Starta

När maskinen är påslagen initierar kontrollsystemet och utför en systemkontroll. Skärmen visar "INITIALIZING" (initiering). Systemet kontrollerar fyra typer data: LANGUAGE (språk), SYSTEM DATA, CONFIG(konfig) DATA, och LOCKOUT(lås) DATA.

När INITIALIZING...LANGUAGE (initierar...språk) visas på skärmen är larmet på. Om systemet upptäcker korruperade data under INITIALIZING, varnar följande display operatören att reglagens inställningar kan ha ändrats (Se figur 24.)

**SERVICE REQ'D
NVRAM FAULT
RESET TO DEFAULTS
< PRESS TO CLEAR**

Figur 24

När systemet har startat, visas antalet dagar som återstår innan nästa borst rengöring krävs på kontrollpanelen och skärmen SAFETY TIMEOUT (säkerhetsavbrott) visas med larmet på. (Se figur 25.)

**SAFETY TIMEOUT
ANY KEY ABORTS**

Figur 25

Skärmen SAFETY TIMEOUT (säkerhetsavbrott) visas med larmet på, i 60 sekunder eller tills någon reglagesymbol har valts.

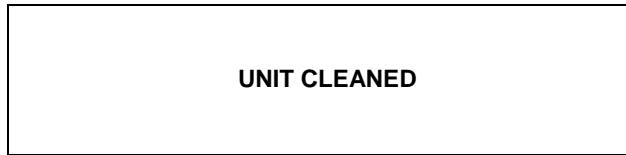
När säkerhetstime-out har slutförts och strömbrytaren är OFF (Av) visas följande skärmbild. (Se figur 26.)

**POWER SWITCH OFF
- - - - -
UNIT CLEANED**

Figur 26

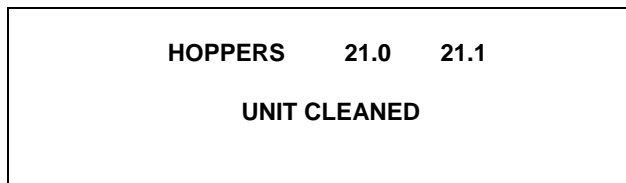
Strömbrytare på

När strömbrytaren är i läget ON (På), kan du använda kontrollpanelens pektangenter. VFD:n är antingen blank eller visar att enheten har rengjorts. (Se figur 27.)



Figur 27

Vissa modeller visar kontinuerligt varje mixtratts temperatur när strömbrytaren är i läget ON (På). (Se figur 28.)



Figur 28

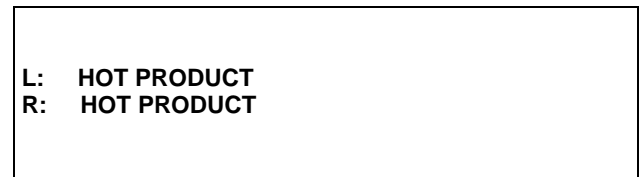
Pastörisering

Symbolerna VÄRME * på kontrollpanelen är tända under pastöriseringscykeln. Två varningsmeddelanden visas på skärmen. "DO NOT DRAW (TÖM EJ)" visas när mixens temperatur är under 54,4 °C (130 °F) (Se figur 29.)



Figur 29

När mixens temperatur stiger över 54,4 °C (130 °F) visar skärmen ett meddelande som anger att det finns HET PRODUKT i maskinen. (Se figur 30.)



Figur 30





Försök INTE att tappa mix eller ta isär enheten under PASTÖRISERINGEN. Mixen är het och under extremt tryck.

Under PASTÖRISERINGEN måste mixens temperatur i trattarna och fryscylindrarna höjas till 66,1 °C (151 °F) inom 90 minuter.

När uppvärmningsfasen är färdig går combomaskinen in i cykelns väntefas. Väntefasen håller temperaturen över 66,1 °C (151 °F) i minst 30 minuter.

Den sista fasen av rengöringscykeln är avkylningsfasen. Combomaskinen måste kyla mixen under 5 °C (41°F) inom två timmar.

När hela pastöriseringen är färdig, släcks symbolerna VÄRME *. Maskinen går in i läget STANDBY (symbolerna STANDBY  och  tänds). Maskinen kan nu ställas i på AUTO eller lämnas i STANDBY.

Pastöriseringsfelmeddelanden

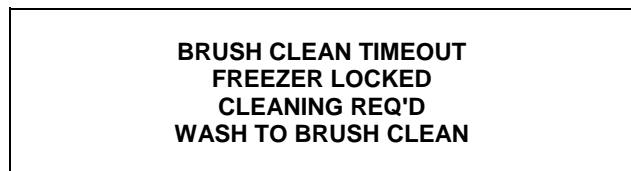
För att uppfylla hälsoföreskrifterna **måste** combomaskinernas rengöringssystem utföra en rengöringscykel dagligen och maskinerna **måste** tas isär också borstas rena minst var 14:e dag. Borstrengöring är det normala isärtagnings- och rengöringsförfarandet i denna bruksanvisning. Om dessa riktlinjer inte följs orsakar det att reglaget stänger combomaskinen och läget AUTO är inte tillgängligt.

Rätta dig alltid efter lokala riktlinjer för maximum antal dagar tillåtna mellan renborstningscykler. (Se Managers meny när du vill ställa in Intervall för att borsta rent på sidan 39.)


Det finns två typer av combomaskinens stängningstillstånd som kan inträffa: Hard Lock (hårt stängd) eller Soft Lock (mjukt stängd). En Hard Lock (hård låsning) kräver att maskinen tas isär och borstas ren. En mjuk stängning kan rättas till antingen genom att ta isär och borsta ren maskinen eller genom att starta en ny pastöriseringscykel.

Hard Lock (hårt stängd): Det finns två orsaker till att en hård stängning blir fel:

1. Timern för borsta rent gått slut (maximal inställning på 14 dagar). (Se figur 31.)



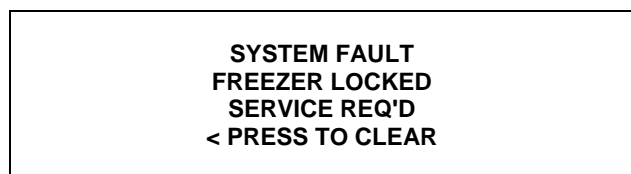
Figur 31

När du välj symbolen RENGÖRA  visas följande skärm. (Se figur 32.)




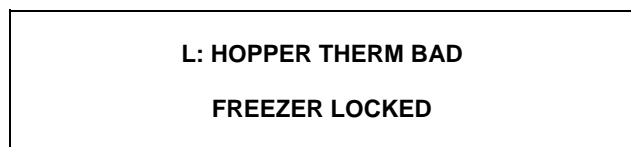
Figur 32

2. Det är fel på en termistortermometer (frysylinder, tratt eller glykol) under uppvärmningsprocessen. (Se figur 33.)



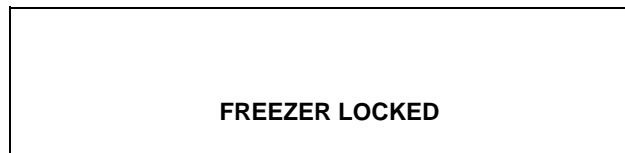
Figur 33

När du välj symbolen KALIBRERA  visas vilken termistor som orsakade den hårda stängningen. (Se figur 34.)



Figur 34

Om maskinen har stängt sig hårt och du försöker ange AUTO, går maskinen i läget STANDBY och visar följande meddelande. (Se figur 35.)



Figur 35

Återställ meddelandet som identifierade orsaken till den hårda stängningen genom att stänga OFF (Av) strömmen i fem sekunder och sedan slå den ON (På) igen. Det ursprungliga meddelandet med orsaken till att maskinen blev hårt stängd visas. FAULT DESCRIPTION (felbeskrivning) kan även hittas i Managers meny (Se sidan 39.)

Meddelandet FREEZER LOCKED (maskinen stängd) visas på displayen tills borsta rent-kraven har uppfyllts. Combomaskinen måste tas isär för att aktivera femminuterstimern på skärmen. När timern räknar ner till noll är låsningen rensad.

Soft Lock (mjukt stängd): Om en pastöriseringscykel inte har startats inom de sista 24 timmarna, inträffar ett mjukstängningsfel. Med en mjuk stängning kan operatören rätta till orsaken till den mjuka låsningen. Operatören kan antingen starta en ny pastörisering eller borsta ren maskinen. När en mjuk stängning inträffar går maskinen i läget STANDBY. Följande meddelande visas på skärmen. Orsaken till den mjuka stängningen visas på andra raden. (Se figur 36.)



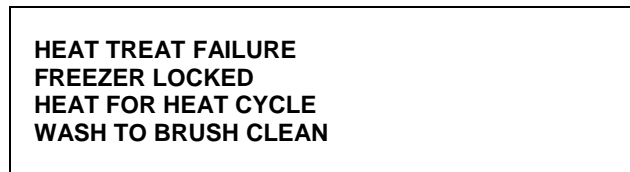
Figur 36

Om orsaken till den mjuka stängningen har rättats till, välj symbolen VÄRME ☼ och starta pastörisering omedelbart. Om du väljer symbolen RENGÖRA 🧽 när ovanstående meddelande visas, stängs maskinen hårt och det blir nödvändigt med borstrengöring.

Nedan följer olika meddelanden för fel beträffande mjuk stängning som visas på andra raden på skärmen.

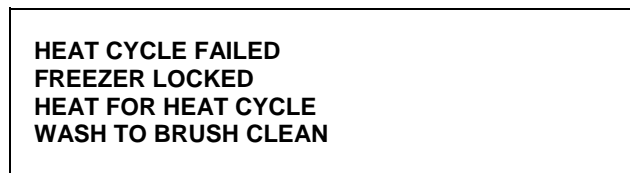
POWER SWITCH OFF (strömbrytaren av)	Strömbrytaren var i läget OFF (Av).
MIX OUT PRESENT (MIXEN SLUT)	Mixen var slut.
AUTO ELLER STANDBY OFF	Maskinen var inte i läget AUTO eller STANDBY.
NO HEAT CYCLE TRIED (INGEN VÄRMECYKEL PRÖVAD)	En rengöringscykel har inte satts igång under det sista dygnet. (AUTO HEAT TIME (automatisk uppvärmningstid) skruvades fram, strömavbrott inträffade vid tidpunkten då cykeln skulle börja eller ett fel på uppvärmningscykeln som inte förorsakats av fel på termistor.)

Om följande skärmbild visas, har en mjuk låsning inträffat under rengöringscykeln. (Se figur 37.)



Figur 37

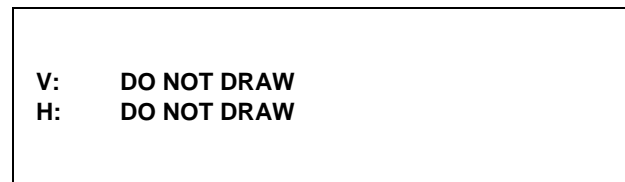
Om produkttemperaturen inte har sjunkit under 5 °C vid slutet av COOL (kyln.)-cykeln, visas följande skärmbild. (Se figur 38.)



Figur 38

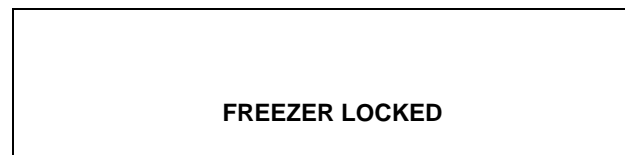
När ett av dessa meddelanden visas kan combomaskinen inte köras automatiskt förrän den har tagits isär och borstats ren eller har gått igenom en fullständig rengöringscykel. Välj symbolen VÄRME ☼ när du vill starta en pastörisering eller välj symbolen RENGÖRA 🧽 när du vill ta isär och borsta ren maskinen.

När combomaskinen låses upp genom att starta en pastöriseringscykel, tänds symbolen VÄRME ☼ och följande meddelande visas på skärmen. (Se figur 39.)



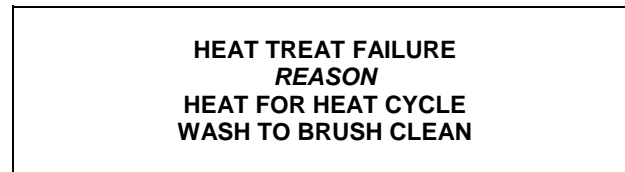
Figur 39

Om symbolen RENGÖRA 🧽 väljs för att rensa låsningen genom att borsta ren maskinen, visas meddelandet FREEZER LOCKED (maskinen stängd) på displayen tills borsta rent-kraven har uppfyllts. Combomaskinen måste tas isär för att aktivera femminuterstimern på skärmen. När timern räknar ner till noll är låsningen rensad. (Se figur 40.)



Figur 40

Återställ meddelandet som identifierade orsaken till den hårda stängningen genom att stänga OFF (Av) strömmen i fem sekunder och sedan slå den ON (På) igen. Det ursprungliga meddelandet med orsaken till att maskinen blev mjukt stängd visas. (Se figur 41.)




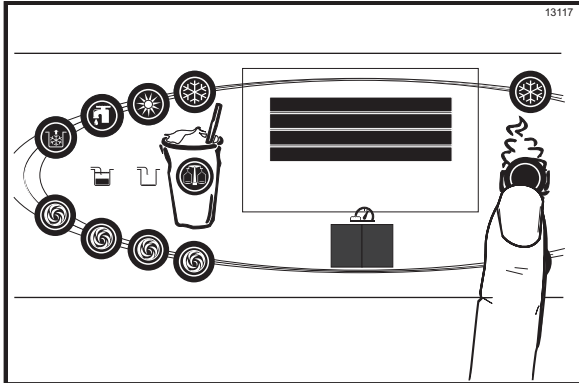
Figur 41

FAULT DESCRIPTION (felbeskrivning) kan även hittas i Managers meny. (Se sidan 39.)




Obs! En förteckning av pastöriseringsdata och låshistorik finns i Managers meny. (Se sidan 41.)




Managers meny

Managers meny används för att öppna operatörens funktionsbildskärmar. Kom åt menyn genom att trycka på mitten av symbolen STRUT  på kontrollpanelen. (Se figur 42.)





Figur 42

Symbolen milkshake AUTO , symbolen ALTERNATIV SMAK  och symbolen STRUT  tänds när skärmen ACCESS CODE (åtkomstkod) visas.

I menyprogrammet fungerar symbolen milkshakesidan AUTO , symbolen ALTERNATIV SMAK , och symbolen KALIBRERING  som menytagenter.

AUTO  - ökar värdet ovanför markören och används till att rulla uppåt i texten.

ALTERNATIV SMAK  - minskar värdet ovanför markören och används till att rulla nedåt i texten.




KALIBRERING  - flyttar markörens läge åt höger och används till att välja menyalternativ.

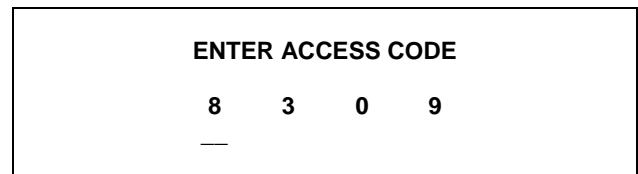
Obs! Du kan inte tappa ur milkshake medan du kommer åt alternativen i Managers meny, med undantag av när skärmen CURRENT CONDITIONS (aktuella värden) visas.

Mjukglassidan fortsätter att köra i det läge den var i när menyn valdes. Men mjukglassidans knappar är inte tända och fungerar inte när Managers meny eller Calibration Menu visas.


Knapparna för båda sidorna fungerar i Managers meny när skärmen CURRENT CONDITIONS (aktuella värden) visas. (Se CURRENT CONDITIONS (aktuella värden) på sidan 43.)

Ange åtkomstkod

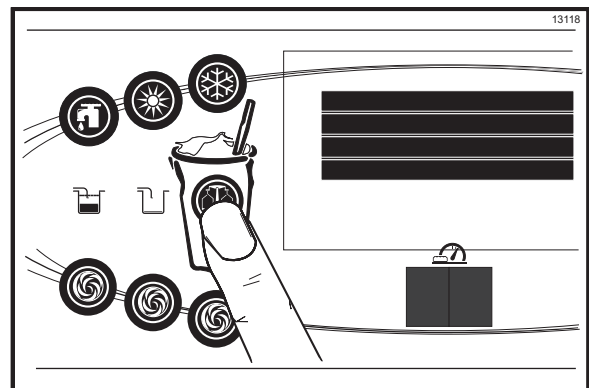
Med skärmen ACCESS CODE (åtkomstkod) på displayen, använd symbolerna AUTO  eller ALTERNATIV SMAK  för att ställa in det första kodnumret i markörens läge. När du har valt rätt siffra, tryck på symbolen KALIBRERING  och flytta markören till nästa sifferläge. (Se figur 43.)



Figur 43





Fortsätt att ange korrekt åtkomstkodsiffror tills alla fyra siffrorna visas, tryck sedan på symbolen KALIBRERING . Managers meny-lista visas på skärmen om du har angivit rätt åtkomstkod.

Om en felaktig siffra har angivits som åtkomstkod, avslutar displayen menyprogrammet när du väljer symbolen KALIBRERING. (Se figur 44.)



Figur 44

Menyalternativ

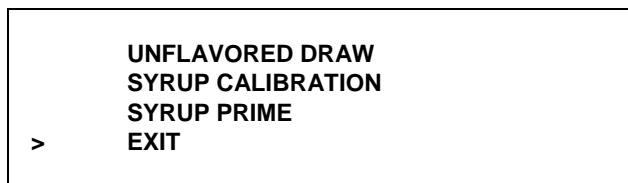
Tryck på symbolen AUTO  eller ALTERNATIV SMAK  när du vill flytta upp eller ner genom menyn. Välj ett menyalternativ genom att rikta in alternativet med pilen på skärmens vänstra sida och sedan trycka på symbolen KALIBRERING . Avsluta menyn genom att välja EXIT FROM MENU (lämna menyn) eller tryck på symbolen STRUT .

Följande menyalternativ finns i listan i Managers meny.

- EXIT FROM MENU (Avsluta)
- SYRUP CALIBRATION (syrupkalibrering)
- VERIFY CALIBRATION (verifiera kalibrering)
- RESET DRAW COUNTER (återställ porträknare)
- SET CLOCK (ställ in klockan)
- AUTO HEAT TIME (automatisk uppvärmningstid)
- AUTO START TIME (automatisk starttid)
- STANDBY MODE (läget standby)
- BRUSH CLEAN CYCLE (borstrengöring)
- MIX LEVEL AUDIBLE (blandingsnivån hörbar)
- FAULT DESCRIPTION (felbeskrivning)
- LOCKOUT HISTORY (blockeringslogg)
- HEAT CYCLE SUMMARY (värmecykel, sammanfattning)
- HEAT CYCLE DATA (pastöriseringsdata)
- SYSTEM INFORMATION (systeminformation)
- CURRENT CONDITIONS (aktuella värden)

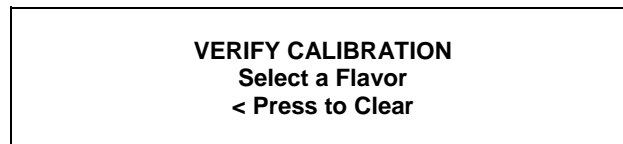
Om du väljer "EXIT FROM MENU" (lämna menyn) avslutas Managers meny och sedan återgår kontrollpanelens symboler till normal drift.

Med alternativet SYRUP CALIBRATION (kalibrera syrup) kan managern komma åt kalibreringsskärmens menyval från Managers meny. Samma funktioner som du hittar i menyn Calibration (kalibrera) visas på skärmen när du väljer detta menyalternativ. (Se "SYRUPSYSTEM" på sidan 70.)



Obs! Alternativet Shake utan syrup visas endast på skärmen när milkshakesidan är i läget AUTO.


Alternativet VERIFY CALIBRATION (verifiera kalibrering) används till att bekräfta att mängden syrup som serveras är inom korrekt specifikation. (Se figur 45)



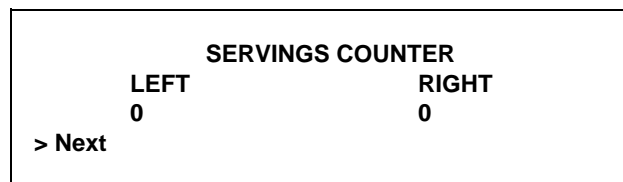
Figur 45

Ta bort syrupventilen från serveringsdörren. Med ledningen helt fylld med syrup, placera syrupventilen över sidan med den lilla kammaren av den delade syrupbägaren, välj sedan motsvarande smak. Syrup rinner in i bägaren och stannar automatiskt. Placera bägaren på en plan yta och kontrollera hur mycket syrup som portionerats ut. Om nivån inte är inom rätt specifikation, behöver smaken kalibreras igen. (Se "SYRUP CALIBRATION (syrukkalibrering)" på sidan 70.)




Vi rekommenderar att du bekräftar varje smaksyrups kalibreringsbägare och noterar alla smaker som behöver kalibreras igen innan du avslutar Managers meny för att komma åt menyn CALIBRATION (Kalibrera).

Välj symbolen KALIBRERING  när du vill avsluta skärmen VERIFY CALIBRATION (verifiera kalibrering) och återgå till Managers meny-lista.

Skärmen SERVING COUNTER (Portionsräknare) används till att kontrollera eller återställa antalet portioner som serveras från maskinen. The SERVING COUNTER (Portionsräknare) återställs automatiskt till noll när maskinen borstas ren. (Se figur 46)



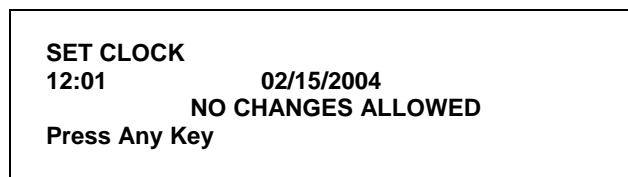
Figur 46

Återställ SERVING COUNTER (Portionsräknare) genom att välja symbolen KALIBRERING  och flytta fram till nästa skärm. Välj symbolen AUTO  när du vill flytta pilen (>) till YES (Ja) och välj symbolen KALIBRERING . Portionsräknaren återställs till noll och avsluta tillbaka till Managers meny. (Se figur 47.)





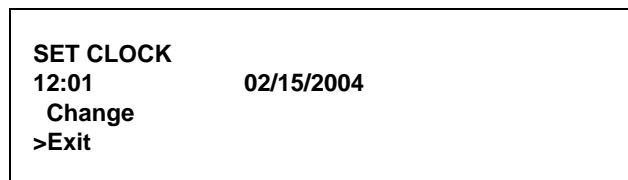
Figur 47

Med alternativet SET CLOCK (Ställ in klockan) kan managern justera kontrollklockans datum och tid. Datum och tiden kan endast ändras efter att combomaskinen har blivit rengjord för hand och innan den ställts in i läget AUTO eller STANDBY. Följande meddelande visas om alternativet SET CLOCK (Ställ in klocka) har valts när maskinen inte är i läget borsta rent. (Se figur 48.)







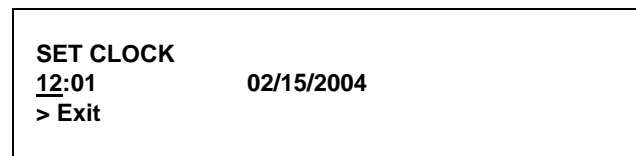
Figur 48

När du vill ändra datum eller tid, välj alternativet SET CLOCK (Ställ in klockan) i menyn. Tryck på symbolen AUTO  när du vill flytta fram pilen från Exit (Avsluta) till Change (Ändra) och tryck sedan på symbolen KALIBRERING  för att välja alternativet Change (Ändra). (Se figur 49.)




Figur 49

Ändra tiden genom att trycka på AUTO  eller symbolen ALTERNATIV SMAK  med markören under timläget. Flytta markören till minuterna genom att välja symbolen KALIBRERING . När du angivit rätta minuter, välj symbolen KALIBRERING  och flytta fram markören till månaden. (Se figur 50.)





Figur 50

Ange rätt månad, dag och år. Välj sedan symbolen KALIBRERING  och flytta fram till skärmen DAYLIGHT SAVING TIME (Sommartid). (Se figur 51.)



Figur 51



När funktionen Daylight Saving (Sommartid) är aktiverad, justeras kontrollklockan automatiskt till sommartid. Avaktivera funktionen DAYLIGHT SAVING TIME (Sommartid) genom att välja symbolen AUTO  och flytta pilen till Disable (Avaktivera). Tryck sedan på symbolen KALIBRERING  och spara den nya inställningen.

Med skärmen AUTO HEAT TIME (automatisk uppvärmningstid) kan managern ställa in tiden på dagen när pastöriseringscykeln ska börja. (Se figur 52.)



Figur 52

Obs! Flytta inte fram inställningen för Automatisk uppvärmningstid med undantag av på den dag enheten borstas ren. Att öka tiden mellan pastöriseringar orsakar att maskinen stängs mjukt om cykeln inte startar inom 24 timmar från föregående pastöriseringscykels start.

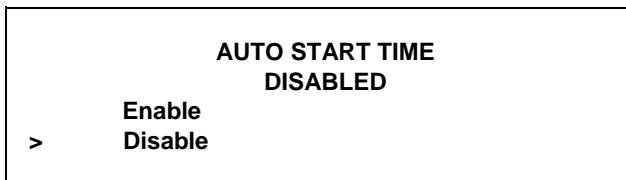
Ställ in AUTO HEAT TIME (automatisk uppvärmningstid) genom att välja symbolen AUTO  och flytta pilen till Charge (Ändra). Välj sedan symbolen KALIBRERING . Skärmen visar tiden med markören under timläget. (Se figur 53.)



Figur 53

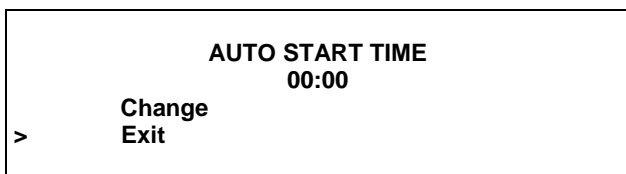
Välj symbolen AUTO ❄️ eller symbolen ALTERNATIV SMAK 🌀 när du vill öka eller minska timmarna till önskad inställning. Flytta sedan markören till minutläget genom att välja symbolen KALIBRERING ⚖️. Justera inställningen för minuter, välj sedan symbolen KALIBRERING ⚖️ för att spara inställningen och återgå till skärmen AUTO HEAT TIME (automatisk uppvärmningstid). Välj symbolen KALIBRERING ⚖️ och avsluta skärmen och återgå till meny.

Med alternativet AUTO START TIME (Automatisk starttid) kan managern till ställa in tiden på dagen när maskinen automatiskt flyttar till läget AUTO från läget STANDBY. Maskinen måste vara i läget STANDBY utan ett stängningstillstånd för att starta automatiskt vid den programmerbara tiden. AUTO START TIME (Automatisk starttid) kan även avaktiveras och behöva startas i läget AUTO manuellt. (Se figur 54.)



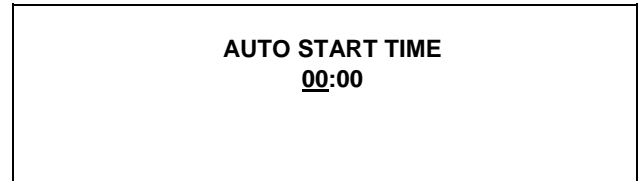
Figur 54

Aktivera AUTO START TIME (Automatisk starttid) genom att välja symbolen AUTO ❄️ och flytta pilen upp till Enable (Aktivera). Välj symbolen KALIBRERING ⚖️ och flytta fram till nästa skärm. (Se figur 55.)



Figur 55

Programmera AUTO START TIME (Automatisk starttid) genom att välja symbolen AUTO ❄️ och flytta pilen till Change (Ändra). Välj symbolen KALIBRERING ⚖️ och flytta fram till nästa skärm. (Se figur 56.)



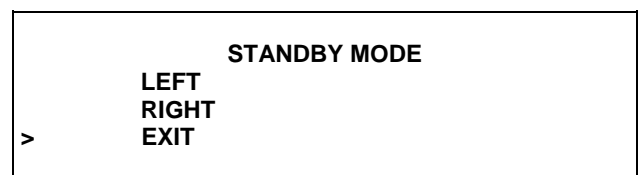
Figur 56

Programmera AUTO START TIME (Automatisk starttid) genom att öka (symbolen AUTO symbol ❄️) eller minska (symbolen ALTERNATIV SMAK 🌀) timinställningen ovanför markören. Välj symbolen KALIBRERING ⚖️, flytta fram markören och programmera minutinställningen.

Välj symbolen KALIBRERING ⚖️ och återgå till föregående skärm och visa den nya tidsinställningen. Välj symbolen KALIBRERING ⚖️ och avsluta skärmen och återgå till meny.

Alternativet STANDBY används till att manuellt placera vänster eller höger sida i standby under långa perioder utan portioneringar. Välj skärmen STANDBY från meny. Välj symbolen AUTO ❄️ och flytta pilen upp till vänster (milkshake-) eller höger (glass-) sidan. Välj symbolen KALIBRERING ⚖️ och aktivera STANDBY för den valda sidan.

Upprepa stegen och aktivera STANDBY på den återstående sidan. (Se figur 57.)

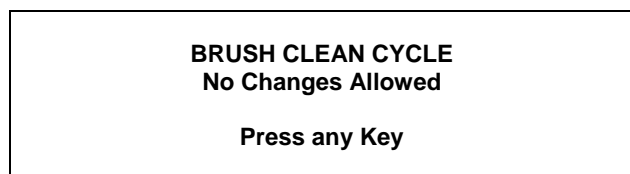


Figur 57




Avbryt Standby på ena sidan genom att avsluta Managers meny och välja läget AUTO.

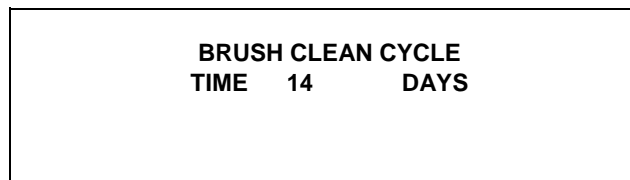
Med alternativet BRUSH CLEAN CYCLE (Borstrengöring) kan managern välja maximalt antal dagar mellan borstrengöring av maskinen. Borstrengöringen kan endast ändras efter att combomaskinen har blivit rengjord för hand och innan den ställts in i läget AUTO eller STANDBY.

Följande meddelande visas om alternativet BRUSH CLEAN CYCLE (Borstrengöring) har valts när maskinen inte är i läget borsta rent. (Se figur 58.)



Figur 58

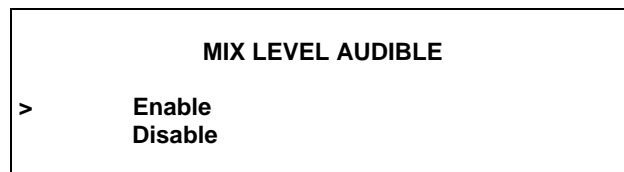
Ändra antalet dagar mellan renborstningsintervall genom att välja symbolen AUTO  och minska dagarna eller symbolen ALTERNATIV SMAK  och öka antalet dagar. Välj symbolen KALIBRERING  och spara inställningen och avsluta tillbaka till menyn. Antalet dagar som visas på BRUSH CLEAN COUNTER (Räknaren för att rengöra borste) ändras till den nya inställningen. (Se figur 59.)





Figur 59

Rätta dig alltid efter lokala riktlinjer för maximum antal dagar tillåtna mellan renborstningscykler.

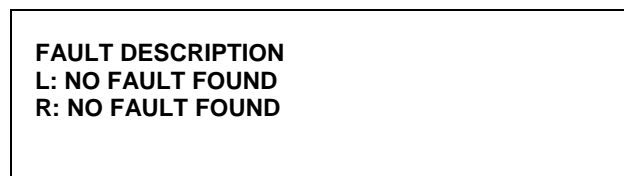
När alternativet MIX LEVEL AUDIBLE (Mixnivån hörbar) är aktiverad, varnas operatören med en hörbar ton när mixen är låg eller mixen är slut. Följande skärm visas när du väljer detta alternativ. (Se figur 60.)





Figur 60

Avaktivera den hörbara tonen genom att välja symbolen ALTERNATIV SMAK  och flytta pilen till DISABLE (Avaktivera). Välj symbolen KALIBRERING  och spara den nya inställningen och återgå till menyn. Kontrollpanelens ikoner för Mix låg och Mix slut tänds när mixnivån sjunker i tratten men den hörbara tonen är avaktiverad.

Skärmen FAULT DESCRIPTION (Felbeskrivning) visar om det är något fel med combomaskinen och på vilken sida av combomaskinen felet inträffade. När inga fel upptäcks visas följande skärmbild. (Se figur 61.)



Figur 61

Välj symbolen KALIBRERING  och visa nästa fel som hittats eller återgå till menyn om inga andra fel finns. Att välja symbolen KALIBRERA  varje gång tidsfel visas rensar felen om de har rättats till när du återvänder till skärmen MENU (Meny).

Nedan är en lista över de olika meddelandena som visas tillsammans med det som ska göras för att rätta till felet:

NO FAULT FOUND (Inga fel hittade) - Det fanns inget fel i combomaskinen. Ingenting visas på skärmbilden efter att detta meddelande visas.

BEATER OVERLOAD - Tryck på beaterns återställningsknapp ordentligt för den sida av combomaskinen som har felet. (Se sidan 30.)

HPCO COMPRESSOR (HPCO kompressor) Ställ strömbrytaren i läget OFF (Av). Vänta 5 minuter på att maskinen kallnar. Ställ strömbrytaren i läget ON (På) och starta om varje sida i läget AUTO.

HOPPER THERMISTOR BAD (Trattermistor dålig) - Ställ strömbrytaren i läget OFF (Av). Ring till en servicetekniker.

FRYSCYLINDERTERMISTOR DÅLIG - Ställ strömbrytaren i läget OFF (Av). Ring till en servicetekniker.

GLYCOL THERMISTOR BAD (Glykoltermistor dålig) - Ställ strömbrytaren i läget OFF (Av). Ring till en servicetekniker.

Skärmen LOCKOUT HISTORY (blockeringslogg) visa en logg av de sista 40 mjuka låsningarna, hårda låsningarna, datum för borst rengöring eller avbrutna pastöriseringar. Sidnummer visas i övre, högra hörnet. Sidan 1 innehåller alltid det senaste felet. (Se figur 62.)

LOCKOUT HISTORY			2
00/00/00	Reason	00:00	
> Exit			

Figur 62

Skärmbildens andra rad visar den dag och tid ett fel uppstår. Den tredje raden visar orsaken till ett fel eller visar om en godkänd borst rengöring har gjorts. Några fel inträffar på grund av många orsaker. När detta inträffar genereras en sida för varje orsak.

Välj symbolen AUTO ❄️ eller ALTERNATIV SMAK 🌀 och flytta framåt eller bakåt för att visa varje skärm. Nedan är en lista över de olika meddelandena som kan visas:

Fel som inträffar när en pastöriseringscykel börjar

POWER SWITCH OFF (Strömbrytare av) - Strömbrytaren är av.

AUTO OR STBY OFF (Auto eller Standby är av) - Reglaget var inte i läget AUTO eller STANDBY.

MIX OUT FAILURE (Fel, mix slut) - Mixen är slut.

NO HEAT CYCLE TRIED (Ingen värmecykel prövad) - Den automatisk uppvärmningstiden var inställd på att försöka en pastörisering mer än 24 timmar efter den sista genomförda pastöriseringen.

Fel som inträffar i värmningsläget

HEAT MODE FAILURE (Fel i uppvärmning) - 90 minuters maximalt tillåten uppvärmningslägestid överskreds.

COOL MODE FAILURE (FEL I NEDKYLNING) - 120 minuters maximalt tillåten kylningslägestid överskreds.

TOTAL TIME FAILURE (Total tid fel) - Den 4 timmars maximalt tillåtna totala pastöriseringstiden överskreds.

BRUSH CLEAN TIMEOUT (Borstrengöringsavbrott) - Totalt antal dagar i drift överskred inställningen för borstrengöringen.

POWER SWITCH OFF (Strömbrytare Av) - Strömbrytaren stängdes av under pastöriseringen.

POWER FAIL IN H/C (Elfel, pastörisering) - Ett elfel inträffade under pastöriseringscykeln.

(L/R) MIX LOW FAILURE (V/H fel låg mix) - Mixnivån i vänster/höger tratt är alltför låg för pastörisering.

(L/R) BEATER OVLD H/C (V/H beateröverbelastning under pastörisering) - Överbelastningsvarningen utlöstes för beatermotorn på vänster/höger sida.

(L/R) BRL THERM FAIL (V/H fryscylindertermistorfel) - Termistorgivaren för vänster/höger sidas fryscylinder, sönder.

(L/R) HOPPER THERM FAIL (L/R) (V/H trattermistorfel) - Termistorgivaren för vänster/höger sidas tratt, sönder.

(L/R) HPCO H/C (V/H högtrycksreglage öppet under pastöriseringen) - Den vänstra/höger sidans högtrycksbrytare öppnades under pastöriseringscykeln.

Fel inträffar i läget AUTO

(L/R) HPR>41F (5C) AFTER 4 HR (V/H tratt var > _ °C efter 4 tim) - Mixens temperatur i vänstra eller högra tratten var över 5 °C (°F) i mer än fyra timmar.

(L/R) BRL> 41F (5C) AFTER 4 HR (V/H fryscylinder var > _ °C (_ °F) efter 4 tim - Mixens temperatur i vänstra eller högra fryscylindern var över 5 °C (41 °F) i mer än fyra timmar.

(L/R) HPR>45F (7C) AFTER 1 HR (V/H tratt var > _ °C (_ °F) efter 4 tim) - Mixens temperatur i vänstra eller högra tratten var över 7 °C (45°F) i mer än en timma.

(L/R) BRL>45F (7C) AFTER 1 HR (V/H fryscylinder var > _ °C (_ °F) efter 4 tim) - Mixens temperatur i vänstra eller högra tratten var över 7 °C (45°F) i mer än en timma.

(L/R) HPR>41F (5C) AFTER PF (V/H tratt var > _ °C (_ °F) efter strömavbrott) - Mixens temperatur i vänstra eller högra tratten var över 5 °C (41°F) i mer än fyra timmar efter ett strömavbrott.

(L/R) BRL>41F (5C) AFTER PF (V/H fryscylinder var > _ °C (_ °F) 4 timmar efter strömavbrott) - Mixens temperatur i vänstra eller högra fryscylindern var över 5 °C (41°F) i mer än fyra timmar efter ett strömavbrott.

(L/R) HPR>59F (15C) (V/H tratt > _ °C (_ °F) - Mixens temperatur i vänstra eller högra tratten överskred 15 °C (59 °F).

(L/R) HPR>59F (15C) (V/H fryscylinder > _ °C (_ °F) - Mixens temperatur i vänstra eller högra fryscylindern överskred 15 °C (59 °F).

Skärmen HEAT CYCLE SUMMARY (Pastörisering, sammanfattning) visar timmar sedan sista pastörisering, timmar sedan mixens temperatur var över 65,6 °C (150 °F) och antalet pastöriseringar genomförda sedan sista datum för borstrengöring.

HEAT CYCLE SUMMARY	
HRS SINCE HC	0
HRS SINCE 150	0
HC SINCE BC	0

Figur 63



Skärmen HEAT CYCLE DATA (Pastöriseringsdata) innehåller en förteckning på maximalt 366 pastöriseringscykler. De senaste pastöriseringsdata visas först.

Varje pastöriseringsförteckning har tre skärmar. Den första skärmen visar månaden och dagen pastöriseringen utfördes, starttiden och sluttiden och felbeskrivningen. Understa raden visar förteckningsnummer och visar om ett strömavbrott inträffade

under pastöriseringen (POWER FAILURE IN HC, elfel under pastöriseringen).

HEAT TREAT CYCLE			
01/01	02:00	05:14	
NO FAULT FOUND			
			1

Figur 64

Välj symbolen AUTO  och flytta framåt genom datumsidorna. Välj symbolen ALTERNATIV SMAK  och byt om sidornas riktning. (Se figur 64.)

Tratt- och fryscylindertemperaturförteckningar för varje sida av combomaskinen visas på den andra och tredje skärmen. Den andra skärmen visar combomaskinens vänstra sida (L, vänster). (Se figur 65.) Den tredje skärmen visar combomaskinens högra sida (R, höger). (Se figur 66.)

Den översta raden på dessa skärmar visar trattens (H) och fryscylinderns (B) temperaturer angivna vid slutet av pastöriseringen och combomaskinens sida (L=V eller R=H).

Återstående rader visar följande:

HEAT (Värme) = Total tid för tratten (H) och fryscylindern (B.) för att nå 66,1°C (150,9°F).

OVER (Över) = Total tid trattens (H) och fryscylinderns (B) temperatur var över 65,6°C (150°F).

COOL (kyln) = Total tid trattens (h) och fryscylinderns (b.) temperatur var över 5 °C (41°F.) under kylningsfasen.

PEAK (Topp) = Högsta temperaturavläsning för tratten (h) och fryscylindern (b) under pastöriseringscykeln.

H : 40.9	B:26.3			L
HEAT	OVER	COOL	PEAK	
1:12	0:49	h 1:19	161.0	
0:46	1:11	b 0:15	169.7	

Figur 65

H : 38.0	B:23.7			R
HEAT	OVER	COOL	PEAK	
1:09	0:52	h 1:11	161.2	
0:66	1:00	b 0:11	169.9	

Figur 66

HEAT (Uppvärmningstid) visar hur lång tid som gått i varje zon för att uppnå 66,1°C (150,9°F). Varje zon måste vara över 65,6 °C (150°F) för i minst 35 minuter. Dessutom måste varje zon vara uppvärmd i minst 115 minuter.

Välj symbolen AUTO och flytta fram till nästa sida eller symbolen ALTERNATIV SMAK och visa föregående sida.

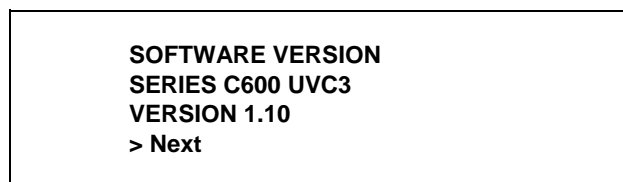
Ett pastöriseringsfelmeddelande visas på den första skärmen om ett fel inträffat.

Nedan finns en lista över olika felkodmeddelande som kan visas på rad 2.


- HT HEAT TIME FAILURE (Uppvärmningstidsfel)
Mixtemperaturen höjdes inte över 66,1 °C (151°F) på mindre än 90 minuter.
- CL COOL MODE FAILURE (Fel i nedkylning)
Mixtemperaturen i tratten och fryscylindern sjönk inte under 5 °C (41°F) på mindre än 120 minuter.
- TT TOTAL TIME FAILURE (Total tid fel)
Pastöriseringscykeln måste vara färdig på högst 4 timmar.
- MO MIX OUT FAILURE (Mix slut fel)
Mixer slut upptäcktes vid starten eller under pastöriseringen.
- ML MIX LOW FAILURE (Mix låg fel)
Värmefasens eller kylningsfasens tid överskreds och mixer låg visades.
- BO BEATER OLVD IN HC (En beater blev överbelastad under pastöriseringen)
En visp blev överbelastad under pastöriseringen.
- HO HPCO IN HEAT CYCLE (Högtrycksäkring under pastörisering)
Ett högtrycksäkringstillstånd inträffade under pastöriseringen.
- PF POWER FAILURE IN HC (Efel i värmecykeln)
Ett strömavbrott orsakade att värmefasen, kylningsfasen eller total cykeltid överskred maximalt tillåten tid. (Om ett strömavbrott inträffar men rengöringscykel inte stannar visas en asterisk (*) på skärmbildens tredje rad.)
- PS POWER SWITCH OFF (strömbrytaren av)
Strömbrytaren placerades i läget OFF (Av) under pastöriseringen.
- TH THERMISTOR FAILURE (Termistorfel)
Fel på en termistorgivare.

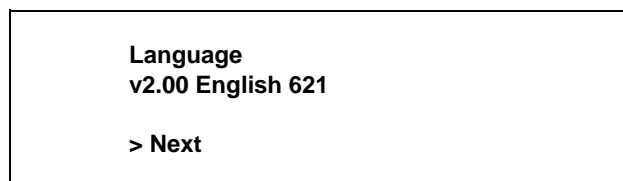
- OP OPERATOR INTERRUPT (operatörsavbrott)
Visar att pastöriseringen avbröts i alternativet OPERATOR INTERRUPT (Operatörsavbrott) i Service Menu (menyn Service).
- PD PRODUCT DOOR OFF (Mixdörr Av)
En mixdörr är inte på plats eller är lös.

SYSTEM INFORMATION (Systeminformation) visas på tre separata skärmar. Den första skärmen innehåller kontrollen och SOFTWARE VERSION (programversion) installerad i maskinen. (Se figur 67.)





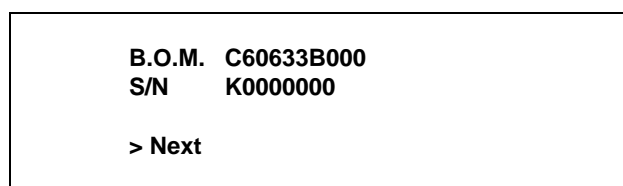
Figur 67

Välj symbolen KALIBRERING  och flytta fram till nästa systeminformationsskärm som innehåller programmets språkversion. (Se figur 68.)



Figur 68

Välj symbolen KALIBRERING  och flytta fram till den tredje systeminformationsskärmen som innehåller modellens materialförteckning och maskinens serienummer. Om du väljer symbolen KALIBRERING  igen återgår du till menylistan. (Se figur 69.)




Figur 69


Skärmen CURRENT CONDITIONS (Aktuella värden) ger viskositetsavläsningarna för mixen när sidan går och tratt- och fryscylindertemperaturer för maskinens båda sidor. Vänster spalt visar avläsningarna för milkshakesidan och den högra spalten visar avläsningarna för mjukglassidan. Den understa raden i displayen visar aktuell glykoltemperatur. (Se figur 70.)

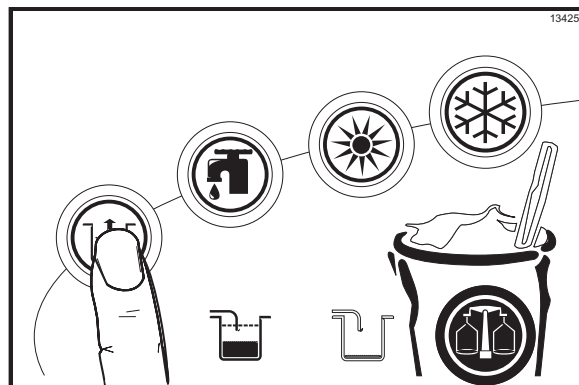
VISK	0	0.0
HOPPER	41.0	41.1
GLYCOL		41.0

Figur 70

CURRENT CONDITIONS (Aktuella värden) är den enda menyskärm som återför vänstra och högra sidans kontrollpanel tangenter till normal drift. Meny tangenterna är inte tända när du valt detta alternativ så milkshake kan serveras och alla panelens pektangenter är fungerar helt. Använd denna skärm när du vill vara kvar i Managers meny och tappa ur en milkshake. Avsluta skärmen CURRENT CONDITIONS (aktuella värden) och återgå till menyn genom att välja symbolen KALIBRERING .

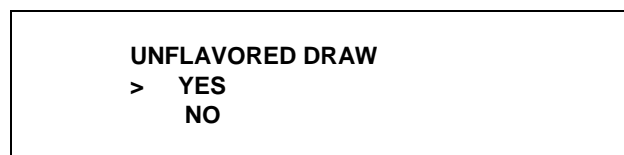
Servera milkshake utan syrup

I och med programversion 1.04 kan milkshake serveras utan smak genom att välja pumpsymbolen på vänster sida. .





Figur 71

Följande skärm visas.



Figur 72

Välj symbolen KALIBRERING . Den vänstra sidans PUMP-symbol tänds och mix utan smak börjar omedelbart tappas ur. Shake utan syrup slutar och pumpens lampa släcks när pyroelektriska givaren känner att bägaren är full. Shake utan syrup kan även stoppas genom att välja symbolen PUMP en andra gång.

Obs! Avbryt skärmen UNFLAVORED DRAW (Shake utan syrup) genom att trycka på symbolen ALTERNATIV SMAK och flytta pilen till "NO (Nej)", och välj symbolen KALIBRERING .

Om du tar isär maskinen för första gången eller behöver information för att komma denna startpunkt för våra instruktioner ska du gå till sidan 34 "Ta isär" och börja där.

Ställa in utrustningen

Sätta ihop fryscylinder- milkshakesidan

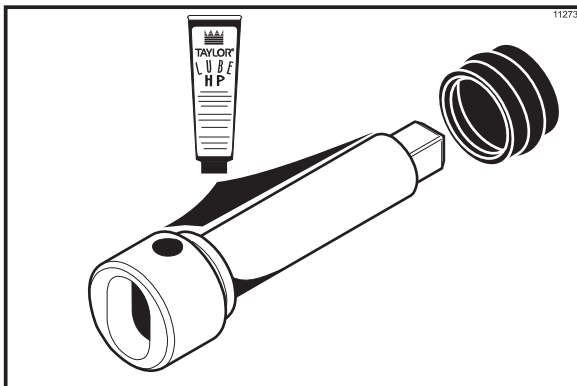


Kontrollera att strömbrytaren är i läget OFF. Om du inte följer denna anvisning kan det resultera i allvarlig personskada på grund av rörliga delar.

Gör i ordning en bricka för delar för milkshakesidan:

Steg 1

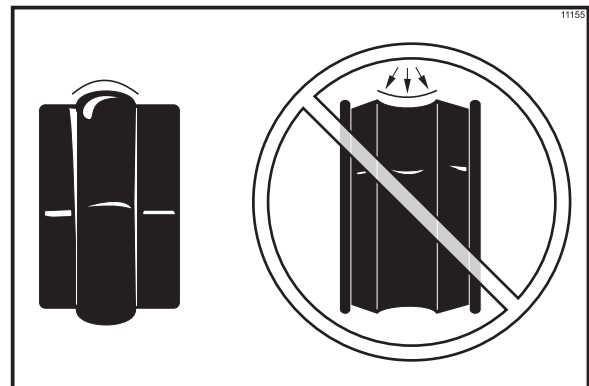
Innan du installerar milkshakebeaterns drivaxel, smörj spåret på beaterns drivaxel. För beaterdrivaxelns manschettätning över den mindre änden av beaterns axel och koppla in i skåran på axeln. Smörj insidan av manschettätningen rikligt och dessutom packningens flata ände som kommer i kontakt med det bakre skållagret. Applicera ett jämnt lager smörjmedel på axeln. **SMÖRJ INTE** den fyrkantiga änden. (Se figur 73.)



Figur 73

Obs!När du smörjer delar ska du använda ett smörjmedel godkänt för livsmedel (t.ex. Taylor Lube HP).

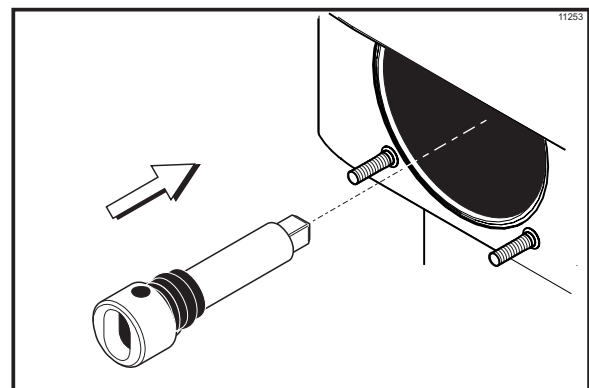
Obs!För att säkerställa att mixen inte läcker ut genom fryscylinderns baksida, ska manschettätningens mittsektion vara konvex eller skjuta ut från tätningen. Om manschettätningens mittsektion är konkav eller utsträckt in i tätningens mitt, vänd ut och in på tätningen. (Se figur 74.)



Figur 74

Steg 2

Installera milkshakebeaterns drivaxel genom det bakre skållagret i fryscylindern och koppla fast den fyrkantiga änden ordentligt i drivaxelns koppling. Kontrollera att drivaxeln passar i drivkopplingen utan att kärva. (Se figur 75.)



Figur 75

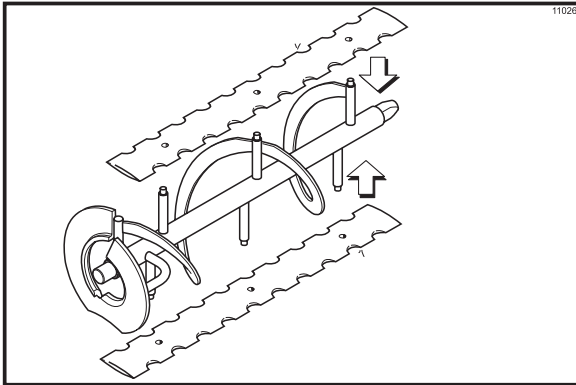
Steg 3

Kontrollera att skrapblad inte har några hack eller tecken på slitning. Om du ser några hack ska du byta ut bladen.

Obs!Milkshaksidans skrapblad bör bytas ut var 6:e månad.

Steg 4

Om bladen är i god kondition ska du placera varje skrapblad över fasthållningsstiften på beaterenheten. (Se figur 76.)

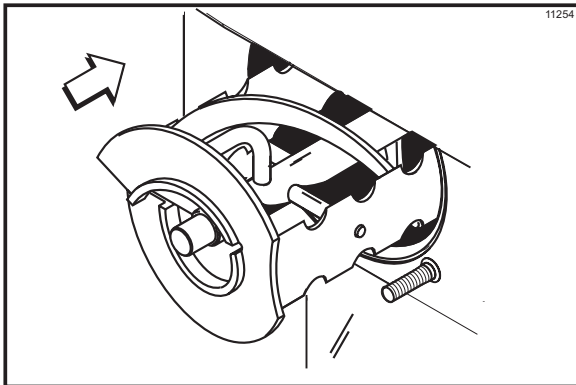


Figur 76

Obs!Hålen i skrapbladet måste passa över stiften för att förhindra skada.

Steg 5

Medan du håller beaterenhetens blad, sätt i beaterenheten i fryscylindern. Koppla in axeländen ordentligt i drivaxelns hylsa. (Se figur 77.)

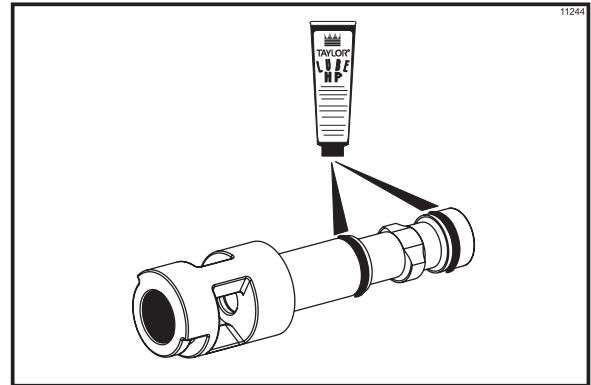


Figur 77

Obs!Om du satt i beatern riktigt sticker den inte ut framför fryscylindern.

Steg 6

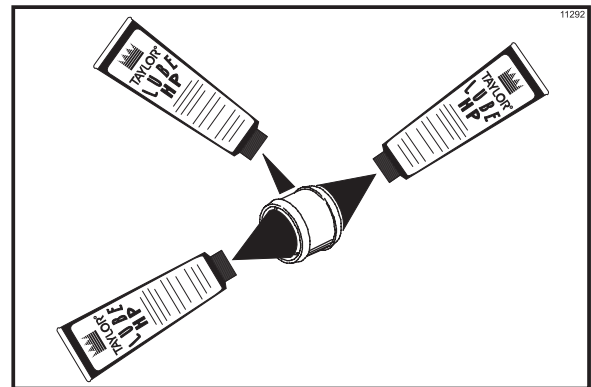
Sätt ihop portioneringskolvens spinnarenhet. Titta efter portioneringskolvens o-ringar har skårer eller hack. (Byt ut om den har skårer eller hack.) Om portioneringskolvens o-ringar är i god kondition ska du föra de två o-ringarna in i portioneringskolvens skårer och smörja. (Se figur 78.)



Figur 78

Steg 7

Smörj utsidan av spinnarens axeltätning. Fyll skålarna i varje ände av packningen med smörjmedel.

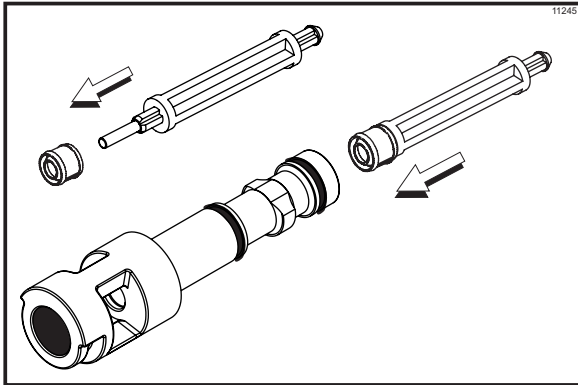


Figur 79

Steg 8

Sätt i spinnarens axeltätning i botten av portioneringskolven så långt det går. Spinnarens axeltätning bör passa i packningens skåra som finns i portioneringskolvens brunn.

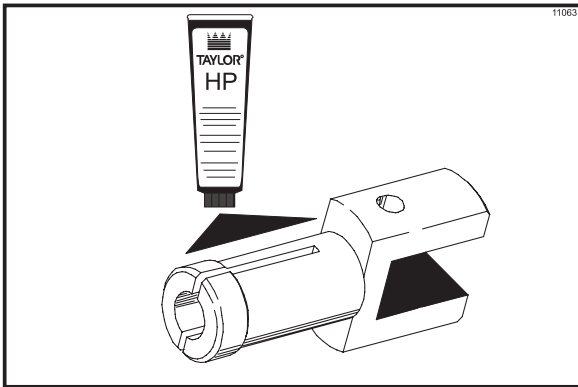
Viktigt: Titta efter att spinnarens axeltätning är riktigt installerad i skåran. En spinnarens axeltätning som är sliten, fattas eller felaktigt installerad orsakar att mix läcker ut ur toppen av portioneringskolven. (Se figur 80.)



Figur 80

Steg 9

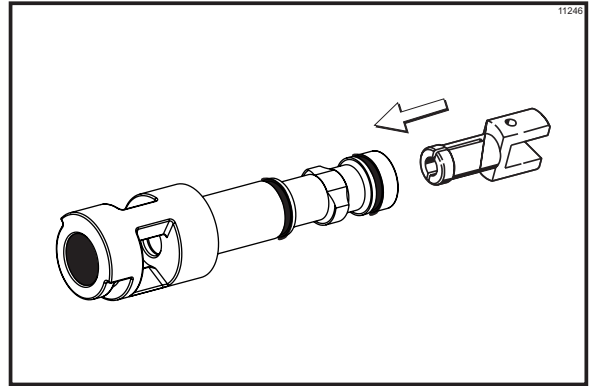
Smörj den drivna spinnarens mindre ände. (Se figur 81.)



Figur 81

Steg 10

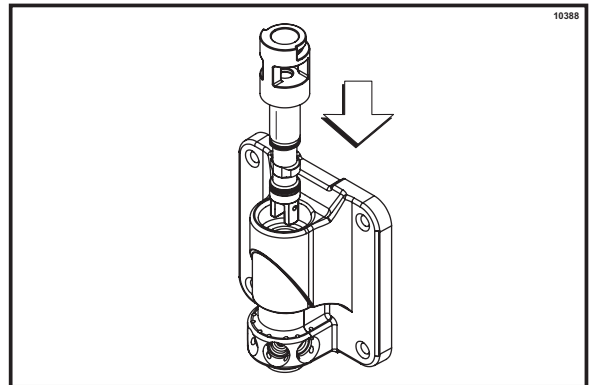
Medan du klämmer ihop den delade änden ska du sätta i den drivna spinnaren genom metallöppningen i portioneringskolven till den knäpper på plats. (Se figur 82.)



Figur 82

Steg 11

Sätt i och rikta in portioneringskolvens spinnare mot milkshakedörren enligt bilden. (Se figur 83.)

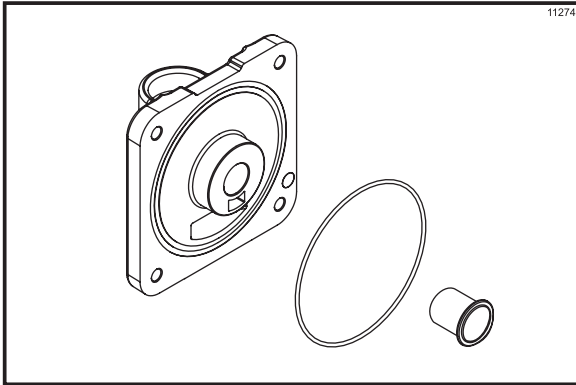


Figur 83

Steg 12

Placera o-ringen på combomaskinens dörr i skåran på baksidan av combomaskinens dörr. Smörj utsidan av framsidans lager. För in framsidans lager i dörrens nav.

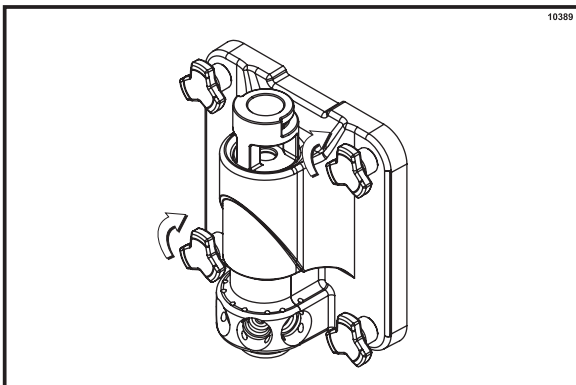
Obs! Placera två små droppar smörjmedel vid lägena klockan 10 och 2 på den övre delen av o-ringen på combomaskinens dörr vid behov för att hålla den på plats.



Figur 84

Steg 13

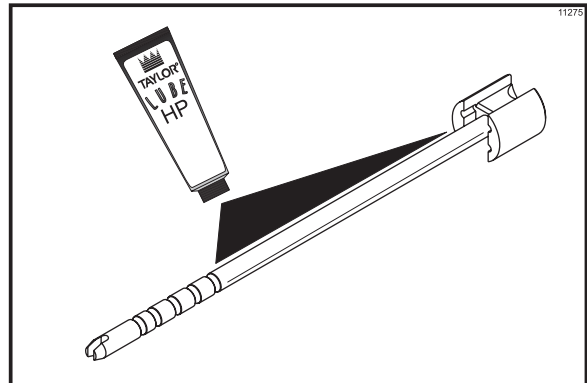
Installera dörren på combomaskinens milkshakesida. Placera combomaskinens dörr på de fyra tapparna på framsidan av fryscylindern. Rikta in portioneringskolvens översida mot manöverdonets konsol. Installera handskruvarna (korta handskruvar nederst på dörren). Dra åt lika mycket i ett korsmönster för att säkerställa att dörren sitter fast ordentligt. **Dra inte åt för mycket.**



Figur 85

Steg 14

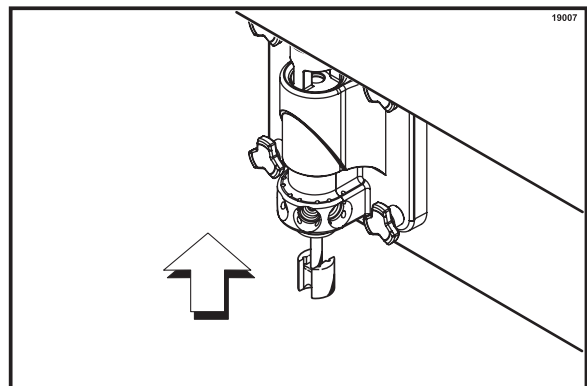
Smörj spinnarbladets axel upp till skåran. (Se figur 86.)



Figur 86

Steg 15

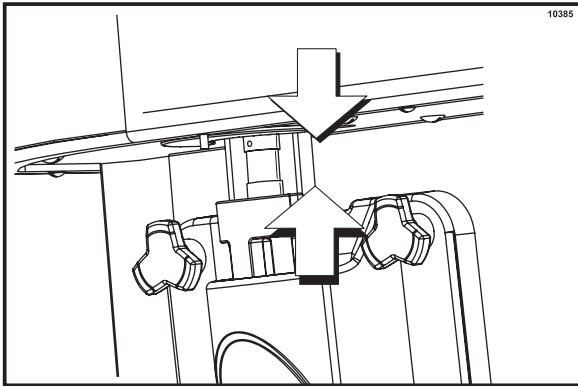
Sätt i spinnarbladets axel i mitten av den drivna spinnaren och upp genom portioneringskolvens fördjupning tills axeln syns ovanpå portioneringskolven. Spinnarbladet måste vara inriktat och kopplat till den drivna spinnaren i botten. Detta gör att spinnarens axel når tillräckligt högt för att kopplas in i spinnarens koppling i toppen. (Se figur 87.)



Figur 87

Steg 16

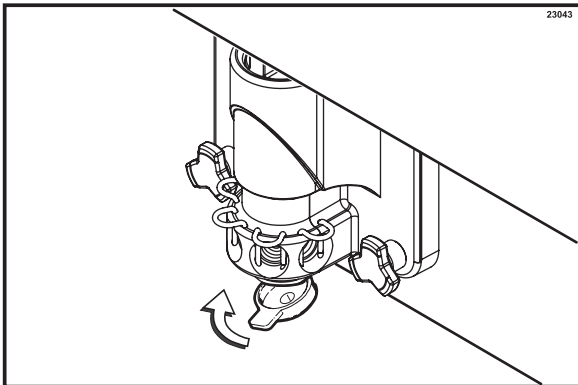
Lyft låshylsan på spinnarens koppling och sätt i spinnarens axel in i kopplingens fördjupning tills låshylsan kan falla ner i det låsta läget. (Se figur 88.)



Figur 88

Steg 17

Knäpp portioneringsventillocket över fryskammardörrens ände och installera stiften som håller syrupventilen. (Se figur 89.)



Figur 89

Sätta ihop fryscylinder- mjukglassidan

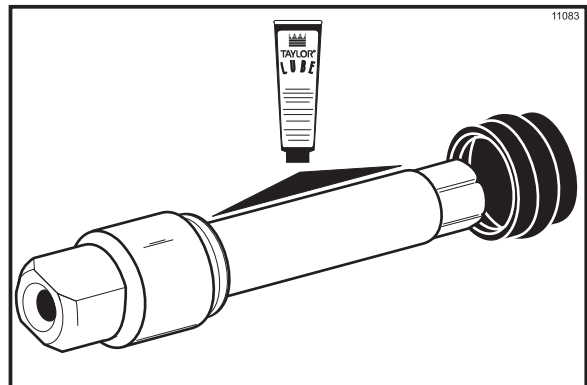


Kontrollera att strömbrytaren är i läget OFF. Om du inte följer denna anvisning kan det resultera i allvarig personskada på grund av rörliga delar.

Gör i ordning en bricka för delar för mjukglassidan:

Steg 1

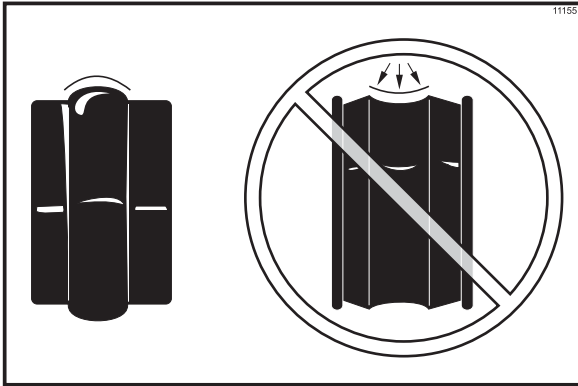
Innan du installerar glassbeaterns drivaxel, smörj spåret på beaterns drivaxel. För beaterdrivaxelns manschettätning över den mindre änden av beaterns axel och koppla in i skåran på axeln. Smörj insidan av manschettätningen rikligt och dessutom packningens flata ände som kommer i kontakt med det bakre skållagret. Applicera ett jämnt lager smörjmedel på axeln. SMÖRJ INTE den sexkantiga änden. (Se figur 90.)



Figur 90

Obs!När du smörjer delar ska du använda ett smörjmedel godkänt för livsmedel (t.ex. Taylor Lube HP).

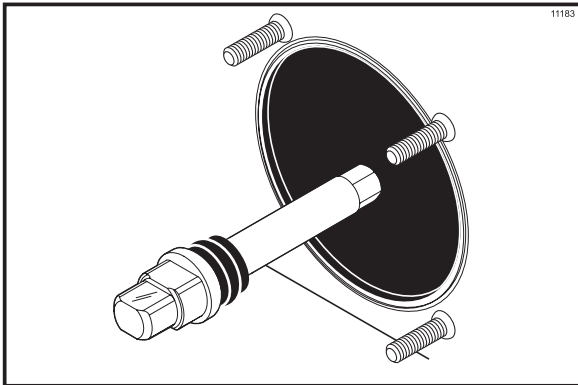
Obs!För att säkerställa att mixen inte läcker ut genom fryscylinderns baksida, ska manschetttätningens mittsektion vara konvex eller skjuta ut från tätningen. Om manschetttätningens mittsektion är konkav eller utsträckt in i tätningens mitt, vänd ut och in på tätningen. (Se figur 91.)



Figur 91

Steg 2

Sätt i beaterns drivaxeln genom det bakre skållagret i fryscylindern och koppla fast den sexkantiga änden ordentligt i drevets koppling. (Se figur 92.)



Figur 92



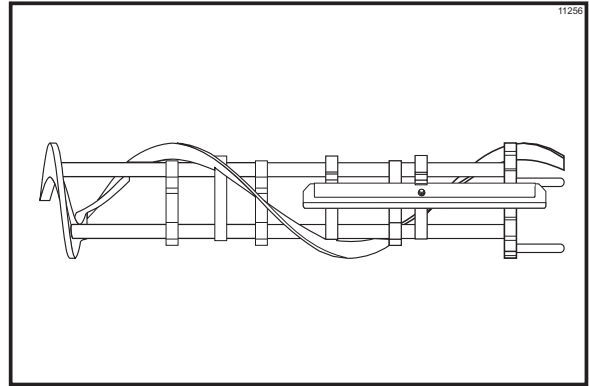
VAR MYCKET FÖRSIKTIG när du hanterar beaterenheten. Skrapbladen är mycket skarpa och kan orsaka personskada.

Steg 3

Kontrollera om skrapbladen har några hack eller tecken på slitning. Om det finns några hack eller om bladen är slitna, byt ut båda bladen.

Steg 4

Om bladen är i god kondition ska du installera skrapbladets klämmor ovanpå skrapbladen. Placera det bakre skrapbladet över det bakre fasthållningsstiftet på beatern. (Se figur 93.)



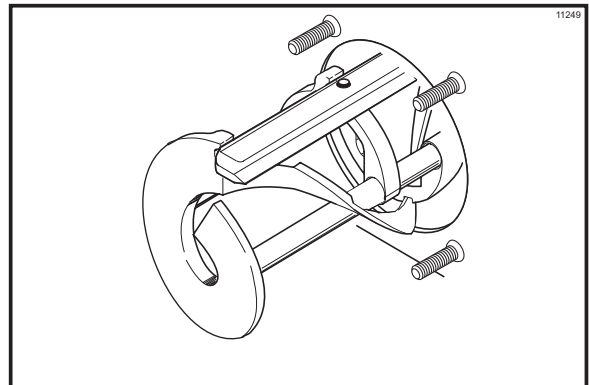
Figur 93

Obs!Glassidans skrapblad bör bytas ut var 3:e månad.

Obs!Skrapbladets hål måste passa ordentligt över stiftet för att förhindra dyrbar skada.

Steg 5

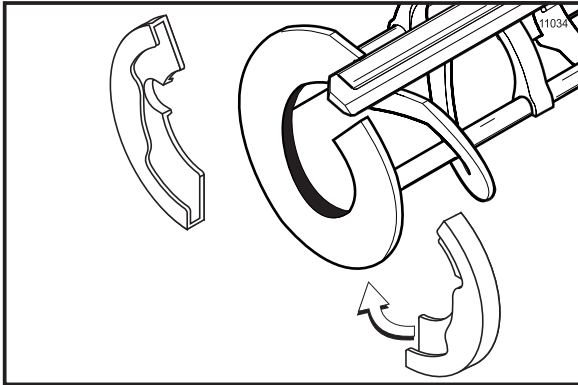
Medan du håller beaterns bakre blad, för det halvvägs in i fryscylindern. Installera det främre skrapbladet över det främre fasthållningsstiftet. (Se figur 94.)



Figur 94

Steg 6

Installera beaterns skor. (Se figur 95.)

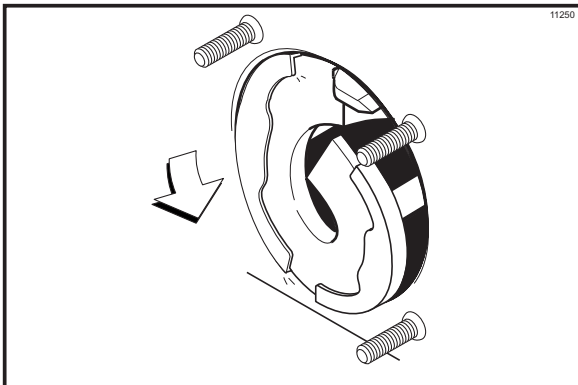


Figur 95

Steg 7

För in beatern resten av vägen in i fryscylindern.

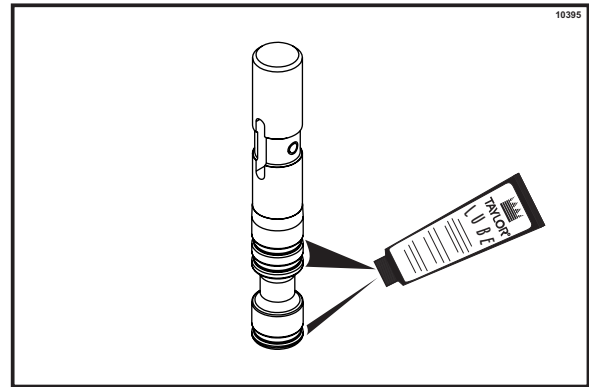
Var noga med att beaterenheten är i läge över drivaxeln genom att vrida beatern något tills den är rätt placerad. När beatern är i rätt läge, sticker den inte ut framför fryscylindern. (Se figur 96.)



Figur 96

Steg 8

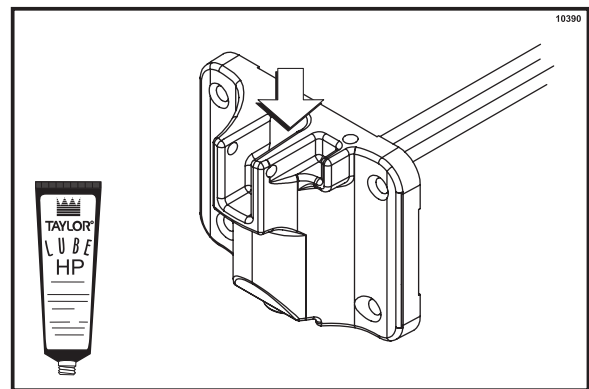
Installera portioneringskolven. För de tre o-ringarna in i skårorna på portioneringskolven och smörj. (Se figur 97.)



Figur 97

Steg 9

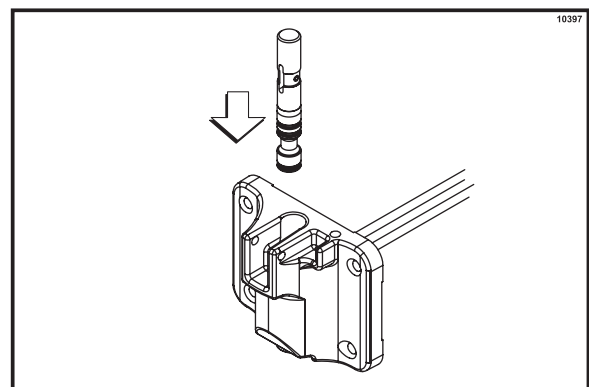
Smörj inuti översidan av combomaskinens dörrventilfördjupning lätt. (Se figur 98.)



Figur 98

Steg 10

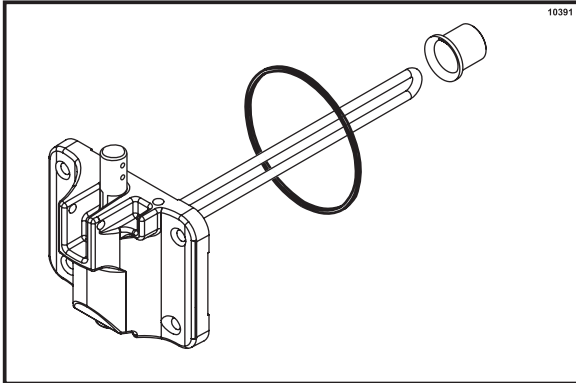
Sätt i portioneringskolven ovanifrån med urtappningshandtagets skåra framåtriktad. (Se figur 99.)



Figur 99

Steg 11

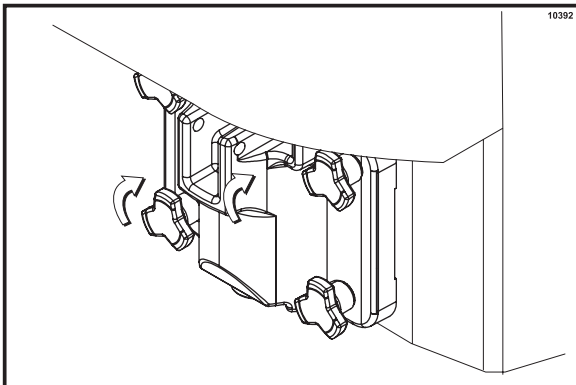
Sätt ihop combomaskinens dörr. Placera dörrens packning i skåran på baksidan av combomaskinens dörr. För det främre bärlagret över mellanväggsstaven så att den flänsade kanten är mot dörren. SMÖRJ INTE packningen eller lagret. (Se figur 100.)



Figur 100

Steg 12

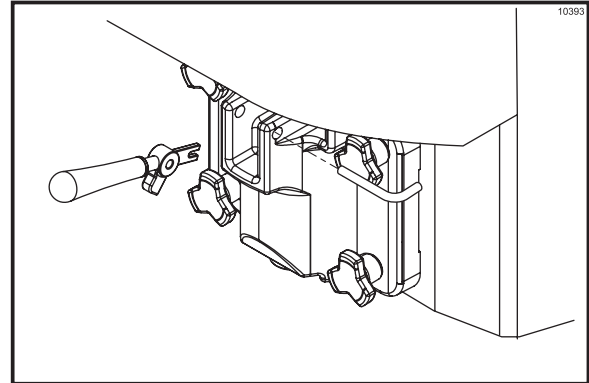
Installera combomaskinens dörr. Sätt i mellanväggsstaven genom beatern i fryscylindern. När dörren sitter på combomaskinens tappar ska du installera handskruvarna. Dra åt lika mycket i ett korsmönster för att säkerställa att dörren sitter fast ordentligt. (Se figur 101.)



Figur 101

Steg 13

Installera handtaget. För handtagets bygel in i skåran i portioneringskolven. Säkra med en ledtapp. (Se figur 102.)

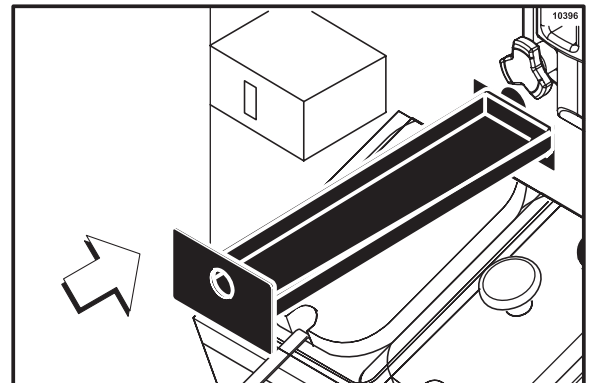


Figur 102

Obs!På mjukglassidan finns ett justerbart handtag som styr portionsstorleken och ger mixen bättre, konsekvent kvalitet och kontrollerar kostnaden. Handtaget bör justeras så att det ger en flödes hastighet av 142 till 213 g mix per 10 sekunder. ÖKA flödes hastigheten genom att vrida justeringskruven MEDURS. Vrid justeringskruven MOTURS när du vill MINSKA flödes hastigheten.

Steg 14

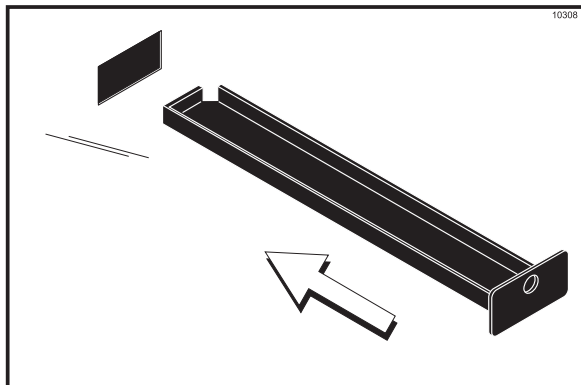
För in den långa droppskålen i hålet i frontpanelen ovanför hållarna för topping. (Se figur 103.)



Figur 103

Steg 15

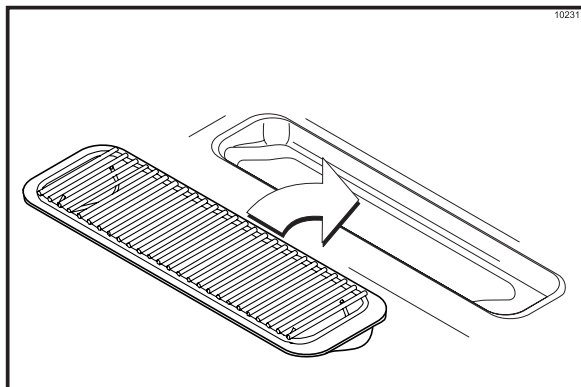
För de två kortare droppskålarna in i hålen i den bakre panelen. För de två droppskålarna med skåror in i den vänstra och högra panelen. (Se figur 104.)



Figur 104

Steg 16

Installera den främre droppbrickan och stängskyddet under fryskammardörrarna. (Se figur 105.)



Figur 105

Sätta ihog mixpumpen

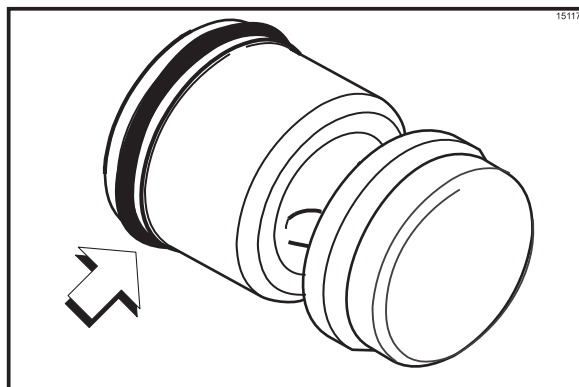
Steg 1

Inspektera pumpdelarna av gummi. O-ringar och packning måste vara i 100 % god kondition för att pumpen och hela maskinen ska fungera riktigt. O-ringar och packning kan inte fungera som avsett om det finns hack, skåror eller hål i dem.

Byt omedelbart ut defekta delar och släng bort de gamla.

Steg 2

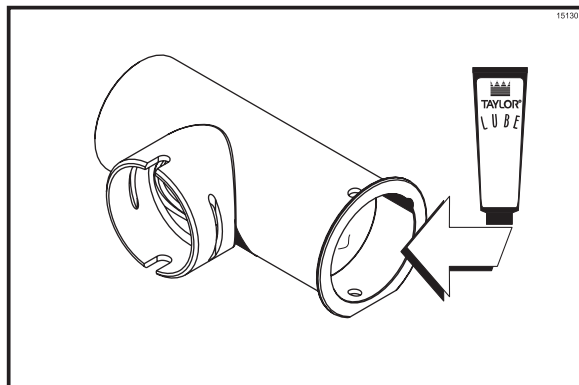
Sätt ihop kolven. För in den röda o-ringens i kolvens skåra. SMÖRJ INTE o-ringens. (Se figur 106.)



Figur 106

Steg 3

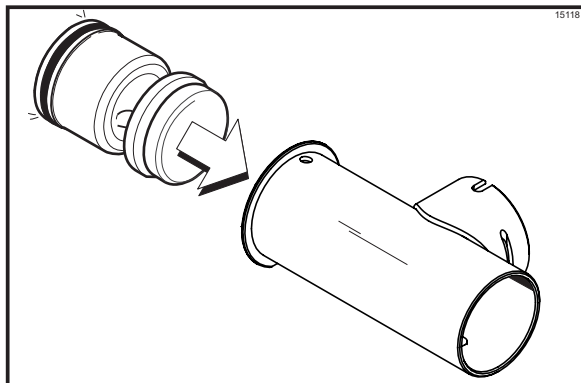
Applicera ett tunt lager smörjmedel på insidan av pumpens cylinder vid änden med spärrstiftets hål (Se figur 107.)



Figur 107

Steg 4

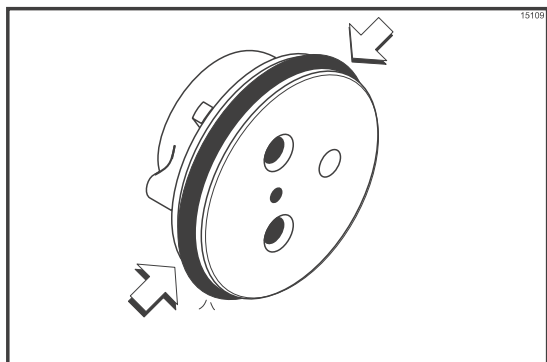
Sätt i kolven i pumpcyklinderns spärrstiftände med hål. (Se figur 108.)



Figur 108

Steg 5

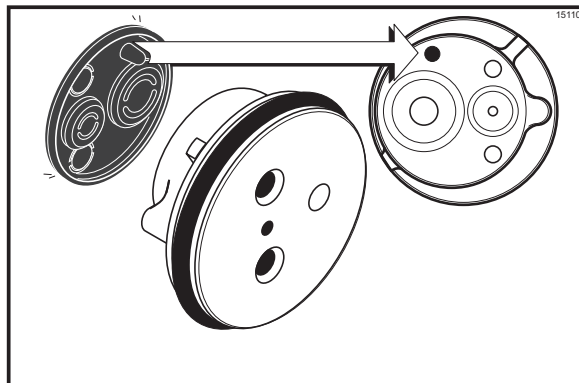
Sätt ihop ventillocket. För in den röda o-ringens i ventillockets skåra. SMÖRJ INTE o-ringens. (Se figur 109.)



Figur 109

Steg 6

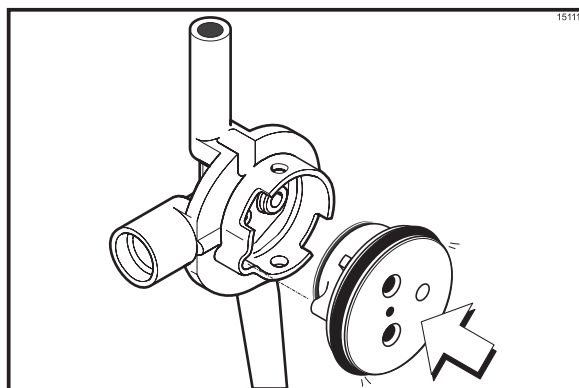
För pumpens ventilpackning in i locketets hål. SMÖRJ INTE packningen. (Se figur 110.)



Figur 110

Steg 7

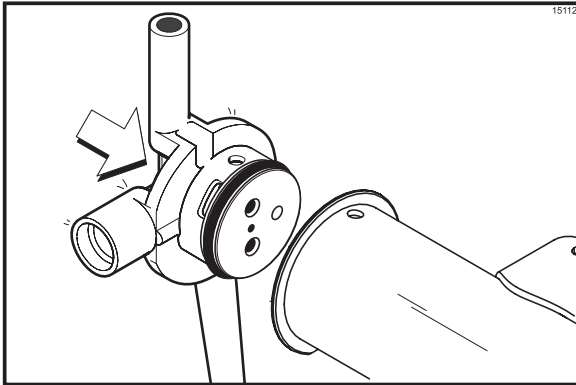
Sätt i ventilens lock i hålet i mixens inloppsadapter. (Se figur 111.)



Figur 111

Steg 8

Sätt i mixens inloppsenshet i pumpcylindern. (Se figur 112.)

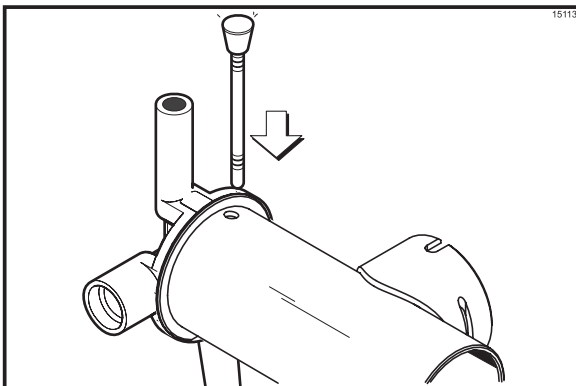


Figur 112

Obs!Adaptorn måste placeras i spåret som finns i pumpcylinderns ände.

Steg 9

Sätt fast pumpens delar på plats genom att föra spärrstiftet genom tvärhålen i pumpcylinderns ena ände. (Se figur 113.)

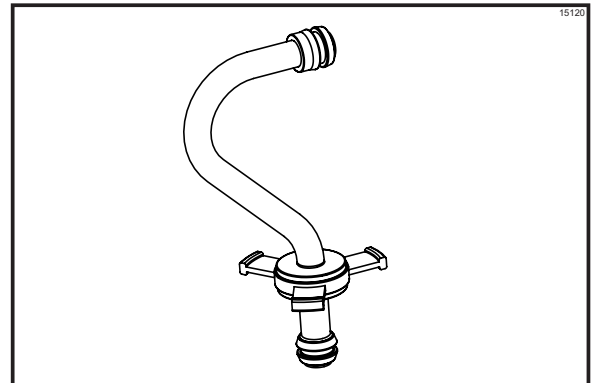


Figur 113

Obs!Spärrstiftets huvud ska placeras överst på pumpen när den installeras.

Steg 10

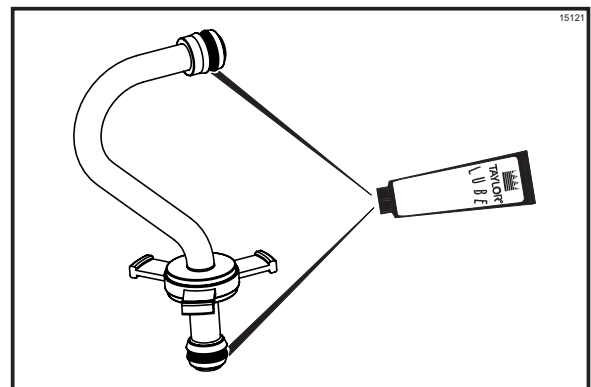
Sätt ihop matningsröret. För backringen in i matningsrörets spår. (Se figur 114.)



Figur 114

Steg 11

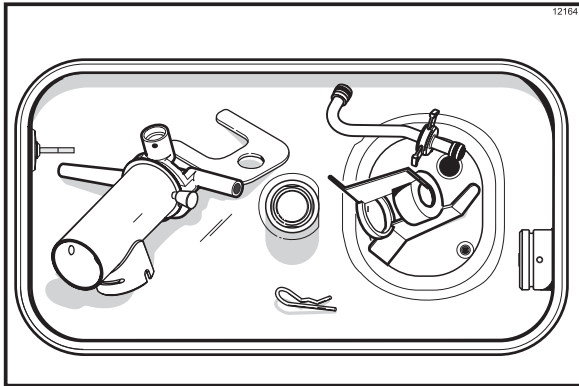
Installera en röd o-ring i varje ände av matningsröret och smörj grundligt. (Se figur 115.)



Figur 115

Steg 12

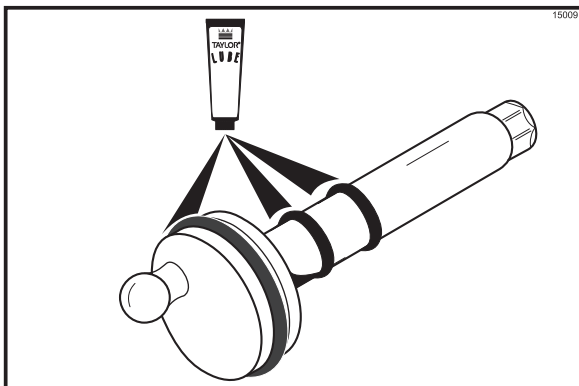
Lägg pumpenheten, pumpklämman, saxsprinten och blandaren i botten av mixtratten för desinficering. (Se figur 116.)



Figur 116

Steg 13

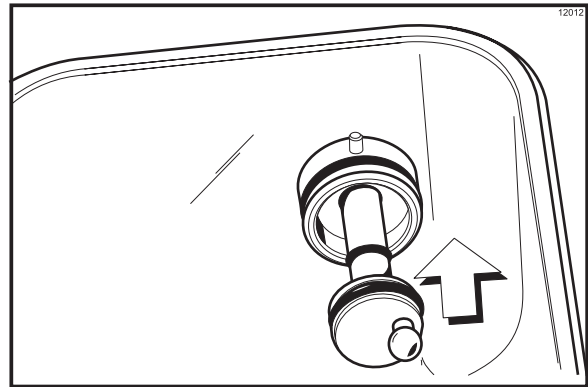
För den stora, svarta o-ring och de två mindre, svarta o-ringarna in i spåren på drivaxeln. Smörj o-ringarna och axeln grundligt. SMÖRJ INTE axelns sexkantiga ände. (Se figur 117.)



Figur 117

Steg 14

Installera den sexkantiga änden av drivaxeln i navet vid mixtrattens bakre vägg. (Se figur 118.)



Figur 118

Obs!För att göra det lättare att installera pumpen ska du placera drivaxelns kullev i läget klockan tre.

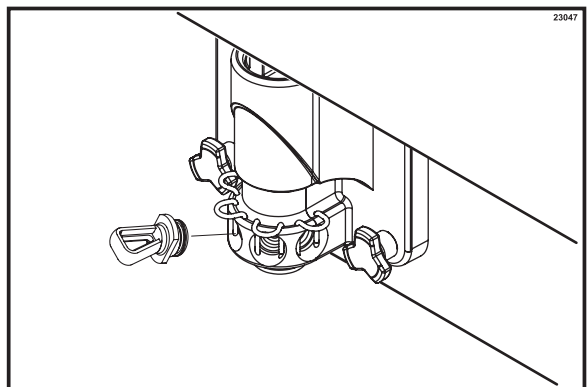
Desinficering - milkshakesidan

Steg 1

Blanda till 9,5 liter av ett godkänt 100 ppm desinficeringsmedel (parts per million, delar per miljon) (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 2

Installera syrughålens pluggar i syruröppningarna i combomaskinens dörr. (Se figur 119.)



Figur 119

Steg 3

Håll desinficeringsmedlet över alla delar i botten av mixtratten och låt det rinna in i fryscylindern.

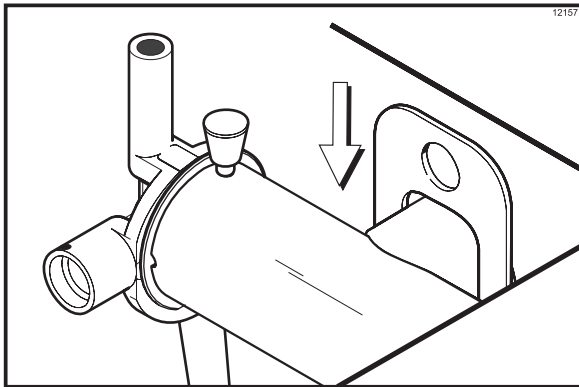
Obs! Du har just desinficerat mixtratten och dess delar; därför ska du se till att dina händer är rena och desinficerade innan du fortsätter med dessa instruktioner.

Steg 4

Blanda till ytterligare 15, 2 liter av ett godkänt 100 ppm desinficeringsmedel (parts per million, delar per miljon) (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 5

Installera luft/mixpumpenheten bak i mixtratten. För att placera pumpen på navet ska du rikta in drivhålet i kolven med drivaxelns drivvev. Sätt fast pumpen på plats genom att föra pumpklämman över pumpkragen och se till att klämman passar in i spåren i kragen. (Se figur 120.)



Figur 120

Steg 6



VAR FÖRSIKTIG!

Installera matningsrörets pumpände och sätt fast den med saxsprinten. Om du inte följer denna anvisning kan det leda till att desinficeringsmedel sprejas på operatören.

Steg 7

Börsta rent mixens nivågivare, mixtratten, mixens inloppshål, utsidan av blandarens drivaxelenhet, blandaren, luft/mixpumpen, pumpklämman, matningsröret och saxsprinten med den vita trattborsten.

Steg 8

Häll de 15,2 literna desinficeringsmedel in i mixtratten. Desinficeringsmedlet ska vara inom 2,5 cm från trattens överkant.


Steg 9

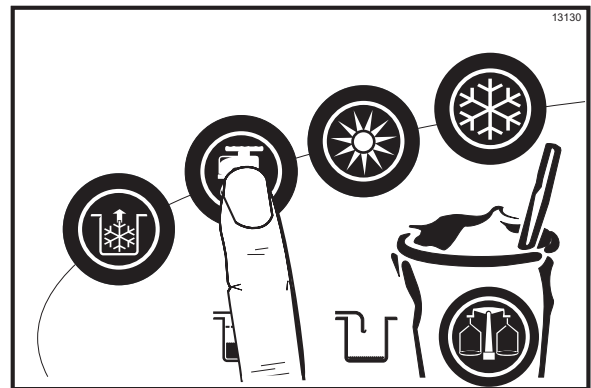
Skura trattens utsatta sidor med den vita trattborsten. Vänta minst fem minuter innan du fortsätter med dessa anvisningar.

Steg 10

Ställ strömbrytaren i läget ON (På).

Steg 11

Tryck på symbolen RENGÖRA . Detta gör att desinficeringsmedlet i fryscylindern kommer i kontakt med alla områden i fryscylindern. (Se figur 121.)



Figur 121

Steg 12

Med en spann under fryskammardörren, öppna och stäng portioneringskolven sex gånger.



Steg 13

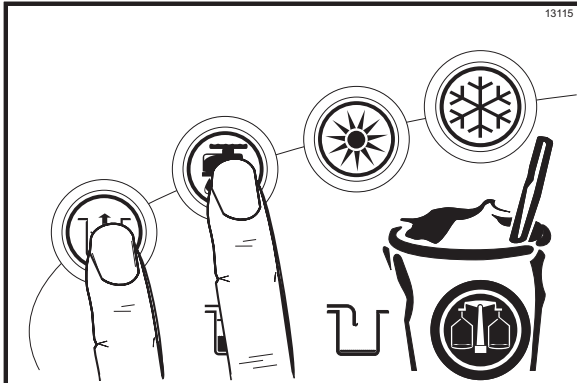
Tryck på symbolen PUMP  när du vill desinficera insidan av luft/mix-pumpen och mixens matningsrör.

Steg 14

Öppna portioneringskolven och töm ut resten av desinficeringsmedlet.

Steg 15

Tryck på symbolerna RENGÖR och PUMP   när du vill stoppa lägena RENGÖR och PUMP och för att stänga portioneringskolven. (Se figur 122.)

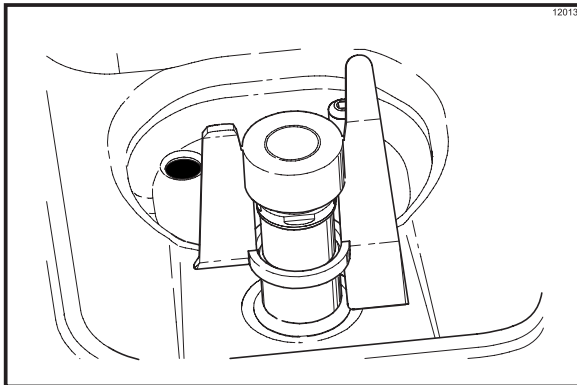


Figur 122

Obs! Se till att dina händer är rena och desinficerade innan du fortsätter med anvisningarna.

Steg 16

Placera blandaren på blandarens drivaxelenhet. (Se figur 123.)

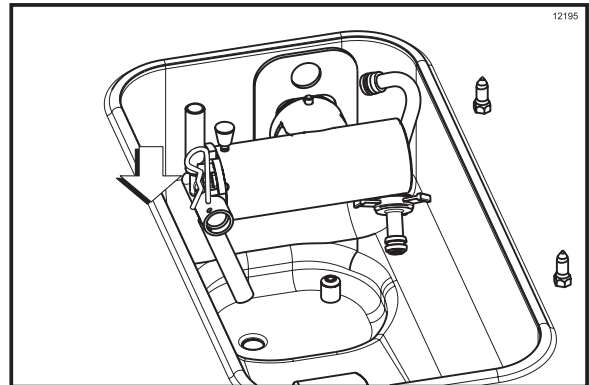


Figur 123

Obs! Om blandarens paddel stannar under normal drift ska du med **desinficerade** händer ta bort blandaren från drivaxelenheten och borsta rent med desinficeringsmedel. Återinstallera blandaren på drivaxelenheten.

Steg 17

Ta bort saxsprinten från pumpen. Ställ matningsröret i hörnet av mixratten. Placera saxsprinten i läge i pumpens utloppsbeslag.



Figur 124

Steg 18

Ta bort portioneringsventilens lock och syrughålens pluggar.

Steg 19

Gå tillbaka till combomaskinen med en liten mängd steriliseringslösning. Med en spann under fryskammardörren ska du doppa fryskammardörren i steriliseringslösningen och borsta rent syruperöppningarna i combomaskinens dörr, fryskammardörren, botten av den drivna spinnaren och spinnarbladet samt syruperledningens beslag.

Obs! För att säkerställa hygienstandarden ska du borsta ren varje sak i 60 sekunder och doppa borsten ofta i desinficeringsmedlet.

Steg 20

Du ska borsta varje syruperöppningshål 10 till 15 gånger med borsten för syruperöppningarna. Doppa borsten i desinficeringsmedel innan du borstar varje öppning.

Steg 21

Fyll klämflaskan med desinficeringsmedel. Med en spann under dörren ska du sätta i änden av klämflaskans rör i syruperöppningen och klämma på flaskan ordentligt. Detta tvingar lösning ut ur närgränsande öppning och ned runt spinnaren. Detta förfarande ska utföras i minst 10 sekunder per öppning.

Steg 22

Installera syruperventilerna och portioneringskapsylen.

Desinficering - mjukglassidan

Steg 1

Blanda till 9,5 liter av ett godkänt 100 ppm desinficeringsmedel (parts per million, delar per miljon) (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 2

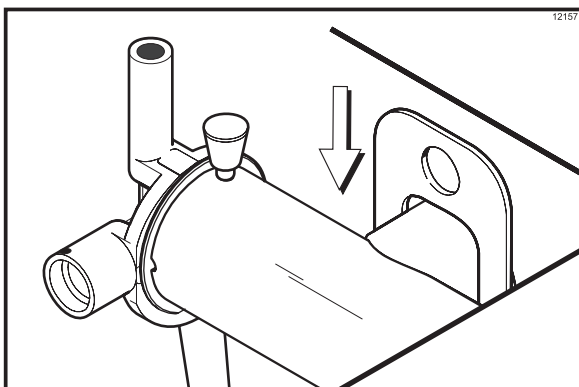
Håll desinficeringsmedlet över alla delar i botten av mixtratten och låt det rinna in i fryscylindern.

Obs! Du har just desinficerat mixtratten och dess delar; därför ska du se till att dina händer är rena och desinficerade innan du fortsätter med dessa instruktioner.

Medan lösningen rinner in i fryscylindern ska du vara särskilt noga med att borsta rent blandningens nivågivare, mixtratten, blandningens inloppshål, utsidan av blandarens hölje, blandaren, luft/mixpumpen, pumpklämman, matningsröret och saxsprinten.

Steg 3

Installera pumpenheten bak i mixtratten. För att placera pumpen på navet ska du rikta in drivhålet i kolven med drivaxelns drivvev. Sätt fast pumpen på plats genom att föra pumpklämman över pumpkragen och se till att klämman passar in i spåren i kragen. (Se figur 125.)



Figur 125

Steg 4



VAR FÖRSIKTIG!

Installera matningsrörets pumpände och sätt fast den med saxsprinten. Om du inte följer denna anvisning kan det leda till att desinficeringsmedel sprejas på operatören.

Steg 5

Blanda till ytterligare 9,5 liter av ett godkänt 100 ppm desinficeringsmedel (parts per million, delar per miljon) (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 6

Håll desinficeringsmedlet i mixtratten.


Steg 7

Borsta trattens exponerade sidor. Vänta minst fem minuter innan du fortsätter med dessa anvisningar.



Steg 8

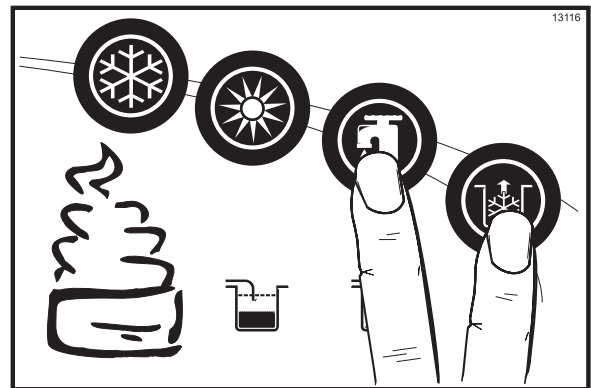
Tryck på symbolen RENGÖRA . Detta gör att desinficeringsmedlet i fryscylindern rörs om.

Steg 9

Sätt en spann under fryskammardörren, öppna portioneringskolven och tryck på symbolen PUMP . Öppna och stäng portioneringskolven sex gånger. Öppna portioneringskolven och töm ut desinficeringsmedlet.

Steg 10

Tryck på symbolerna RENGÖR och PUMP   och stäng portioneringskolven. (Se figur 126.)

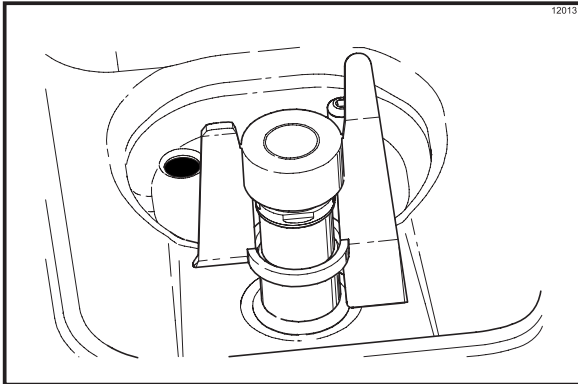


Figur 126

Obs! Se till att dina händer är rena och desinficerade innan du fortsätter med anvisningarna.

Steg 11

Placera blandaren på blandarens drivaxelenhet. (Se figur 127.)

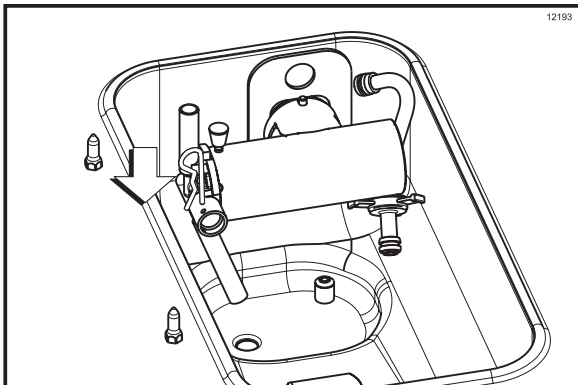


Figur 127

Obs!Om blandaren stannar under normal drift ska du, med **desinficerade händer**, ta bort blandaren från drivaxelenheten och borsta rent med desinficeringsmedel. Återinstallera blandaren på drivaxelenheten.

Steg 12

Ta bort saxsprinten från pumpen. Ställ matningsröret i hörnet av mixtratten. Placera saxsprinten i läge i pumpens utloppsbeslag. (Se figur 128.)





Figur 128

Obs!Du har just desinficerat alla combomaskinens ytor som kommer i kontakt med livsmedel.

Fylla på - milkshakesidan

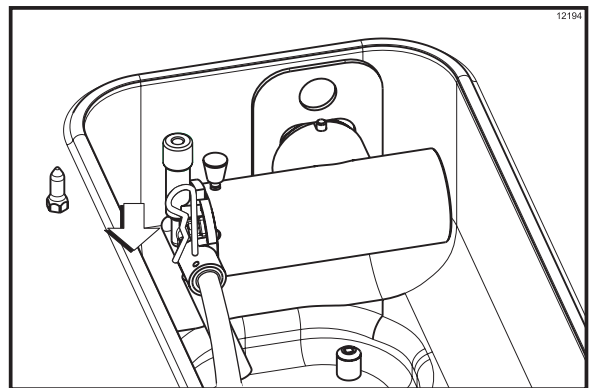
Obs!Använd endast FÄRSK mix i combomaskinen.

Steg 1

Med en spann för mix under fryskammardörren, tryck på en VÄLJ SMAK-symbol  för att öppna portioneringskolven. Håll 9,5 liter färsk mix i mixtratten och låt det rinna in i fryscylindern. Detta tvingar ut allt desinficeringsmedel som finns kvar. När mix med full styrka flödar från fryskammardörren ska du trycka på en VÄLJ SMAK-symbol  för att stänga portioneringskolven.

Steg 2

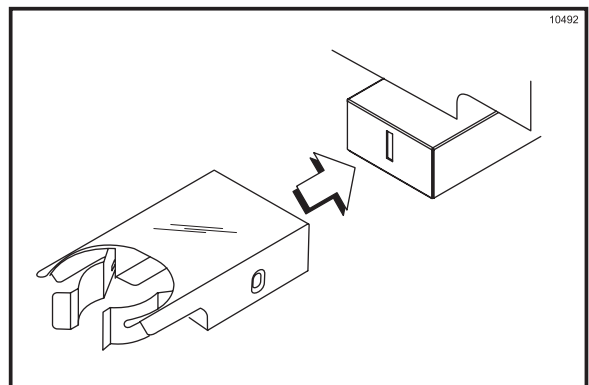
När mix slutar bubbla ned i fryscylindern, ta bort saxsprinten från mixpumpens utloppsbeslag. Sätt i utloppsändan av matningsröret in i blandningens inloppshål i mixtratten. Placera inloppsändan av matningsröret in i mixpumpens utloppsbeslag. Säkra med en saxsprint. (Se figur 129.)



Figur 129

Steg 3

Installera hållaren för milkshakebägare. (Se figur 130.)



Figur 130

Steg 4

Välj symbolen AUTO .

Steg 5

Fyll tratten med färsk mix och placera mixtrattens lock i läge.

Fylla på - mjukglassidan

Obs!Använd endast FÄRSK mix i combomaskinen.

Steg 1

Sätt en spann under fryskammardörren och öppna portioneringskolven. Håll 9,5 liter färsk mix i mixtratten och låt det rinna in i fryscylinern. Detta tvingar ut allt desinficeringsmedel som finns kvar. När utspädd mix rinner från pipen ska du stänga portioneringskolven.

Steg 2

När mix slutar bubbla ned i fryscylinern, ta bort saxsprinten från mixpumpens utloppsbeslag. Sätt i utloppsändan av matningsröret in i blandningens inloppshål i mixtratten. Placera inloppsändan av matningsröret in i mixpumpens utloppsbeslag. Säkra med en saxsprint.

Steg 3

Välj symbolen AUTO .

Obs! Detta förfarande ska utföras 15 minuter innan mixen förväntas serveras.

Steg 4




Fyll tratten med färsk mix och placera mixtrattens lock i läge.

Dagligt stängningsförfarande

Detta förfarande måste vara klart vid stängningsdags.

Milkshakesidan

Viktigt: Nivån mix i mixtratten måste vara tillräckligt hög för att täcka blandarens paddel. (Lampan som anger att mixen har låg nivå får inte vara tänd.)



Båda sidorna av combomaskinen måste vara i läget AUTO (AUTO symbolen  är tänd) eller i STANDBY (STANDBY-symboler  och  är tända) innan PASTÖRISERINGEN kan startas.

Obs! Om displayen BRUSH CLEAN COUNTER (Räknaren för att rengöra borste) har räknat ned till 1 dag, **füll inte på mix**. Maskinen måste tas isär och borstas ren inom 24 timmar.

Steg 1

Ta bort trattens lock, hållaren för milkshakebägare, stänkskyddet och droppskålarna.

Se till att dina händer är rena och desinficerade innan du utför följande steg.

Obs! Välj symbolen KALIBRERING  för att stoppa blandarens rörelse i 10 sekunder. Välj symbolen KALIBRERING  igen för att avsluta kalibreringsläget. Blandaren startar automatiskt om efter 10 sekunder.

Steg 2

Ta bort blandaren från mixtratten och portioneringskapsylen från milkshakesidan av combomaskinens fryskammardörr.

Steg 3

Ta blandaren, trattens lock, hållaren för milkshakebägare, droppskålarna, den främre droppbrickan, stänkskyddet och portioneringsventillocket till diskhon för ytterligare rengöring och desinficering.

Ta syrughålens pluggar, pipens lock och o-ringarna till pipens lock till diskhon för ytterligare rengöring och desinficering.

Steg 4

Skölj dessa delar i kallt, rent vatten.

Steg 5

Blanda till en liten mängd av ett godkänt rengöringsmedel (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 6

Borsta ren dessa delar.

Steg 7

Placera portioneringskapsylen, den främre droppbrickan, hållaren för milkshakebägare och stänkskyddet på en ren, torr yta för att lufttorka över natt eller tills uppvärmningscykeln har gått färdigt.

Steg 8

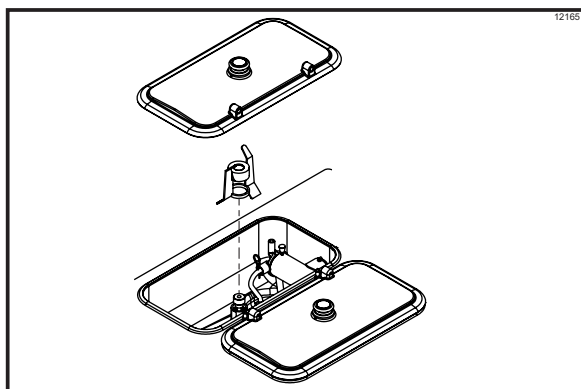
Blanda till en liten mängd av ett godkänt desinficeringsmedel (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 9

Desinficera pluggarna för syrughålet, pipens lock, o-ringen till pipens lock, droppskålarna, blandaren och trattens lock.

Steg 10

Återinstallera blandaren på drivaxelenheten. Sätt tillbaka trattens lock. (Se figur 131.)

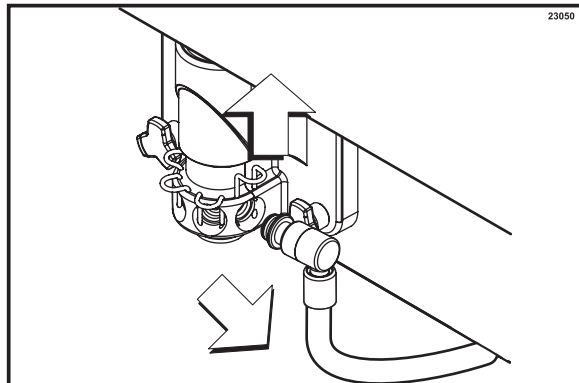


Figur 131

Viktigt: Om you inte installerar blandaren riktigt, kan maskinen inte göra pastöriseringen och låser sig på morgonen.

Steg 11

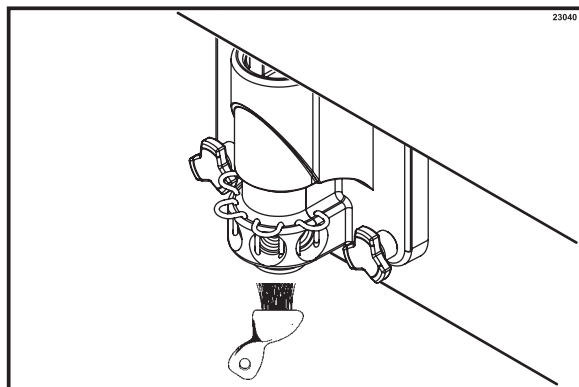
Ta bort ledningarna för sirapen på combomaskinens dörr. (Se figur 132.)



Figur 132

Steg 12

Gå tillbaka till combomaskinen med en liten mängd desinficeringslösning. Med en spann under fryskammardörren ska du doppa fryskammardörborsten i desinficeringslösningen och borsta rent syrupoppningarna i combomaskinens dörr, fryskammardörren och botten av den drivna spinnaren, spinnarbladet och syrupleddnings beslag. (Se figur 133.)

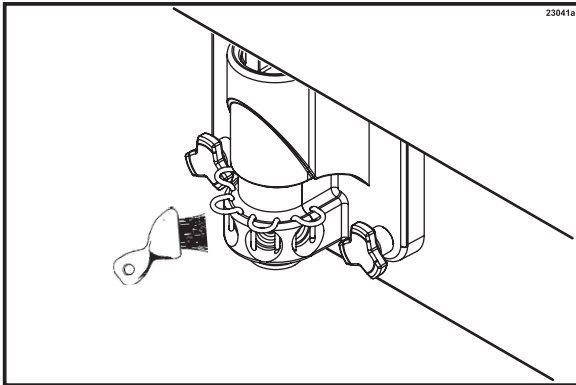


Figur 133

Obs!För att säkerställa hygienstandarden ska du borsta varje sak i 60 sekunder och doppa borsten ofta i desinficeringslösningen.

Steg 13

Du ska borsta varje syrupöppningshål 10 till 15 gånger med borsten för syrupöppningarna. Doppa borsten i desinficeringslösningen innan du borstar varje öppning. (Se figur 134.)



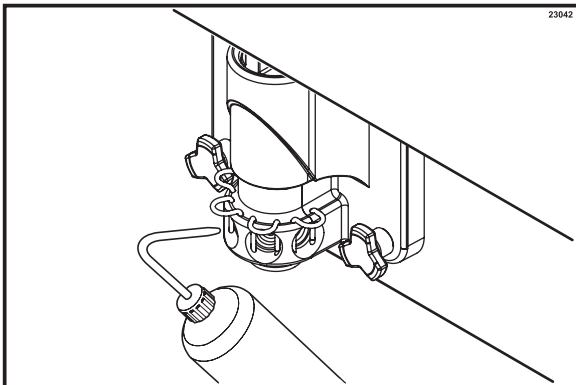
Figur 134

Steg 14

Ta bort syrupventilens hållare med desinficerade händer. Borsta ren hållarna och hållarnas hål. Sätt tillbaka hållarna för syrupventilerna.

Steg 15

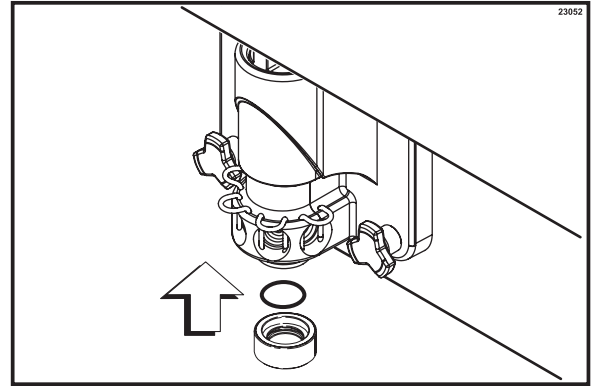
Fyll klämflaskan med desinficeringslösning. Med en spann under dörren ska du sätta i änden av klämflaskans rör i syrupöppningarna och klämma på flaskan ordentligt. Detta tvingar lösning ut ur närgränsande öppning och ned runt spinnaren. Detta förfarande ska utföras i minst 10 sekunder per öppning. (Se figur 135.)



Figur 135

Steg 16

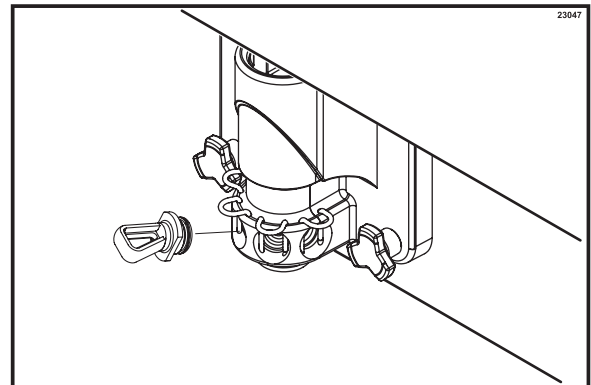
Placera o-ring till pipens lock i pipens lock. Fyll pipens lock med desinficeringsmedel. Installera kolvlocket över fryskammardörrens ände. (Se figur 136.)



Figur 136

Steg 17

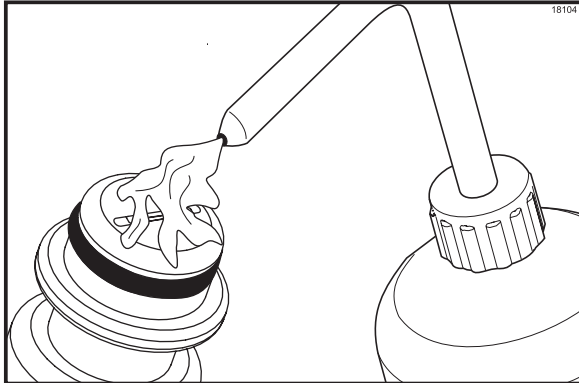
Höj varje spärrstift. Installera syruphålens pluggar i syrupöppningarna i combomaskinens dörr. Sänk spärrstiften för att sätta fast hålpluggarna i dörren. (Se figur 137.)



Figur 137

Steg 18

Fyll klämflaskan med desinficeringsmedel. Håll flaskan över en spann. Kläm flaskan och skölj skåran i varje nosbeslaget för syruperordentligt.



Figur 138

Steg 19

Torka av varje nosbeslaget för syruperen med en desinficerad handduk.

Steg 20

Med en ren, desinficerad handduk, torka av combomaskinens dörr, framsidans panel, området runt nederdelen av combomaskinens dörr och alla andra områden där antingen fukt eller matrester har samlats.

Mjukglassidan

Detta förfarande måste vara klart vid stängningsdags.

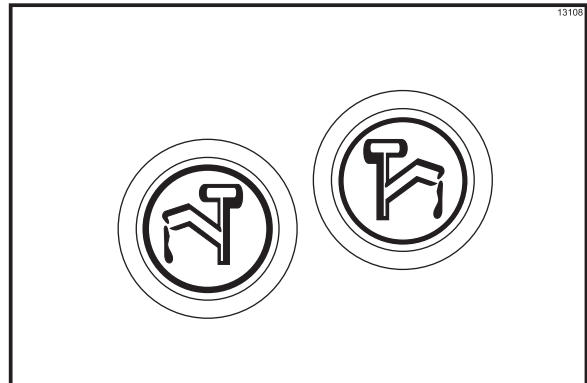
Viktigt: Nivån mix i mixtratten måste vara tillräckligt hög för att täcka blandarens paddel. (Lampan som anger att mixen har låg nivå får inte vara tänd.)

Obs! Om displayen BRUSH CLEAN COUNTER (Räknaren för att rengöra borste) har räknat ned till en dag, **füll inte på mix**. Maskinen måste tas isär och borstas ren inom 24 timmar.

Båda sidorna av combomaskinen måste vara i läget AUTO (AUTO symbolen ❄️ är tänd) eller i STANDBY (STANDBY-symboler ⚡ och ⚡ är tända) innan PASTÖRISERINGEN kan startas.

Steg 1

Placera värmeelements toppingbrytare i läget OFF (Av) läge genom att trycka på värmeelements symboler ❄️ ❄️. Symbolerna är inte tända när värmeelementen är OFF (Av). (Se figur 139.)



Figur 139

Steg 2

Ta bort trattens lock.

SE TILL ATT DINA HÄNDER ÄR RENA OCH DESINFICERADE INNAN DU UTFÖR FÖLJANDE STEG.

Obs! Välj symbolen KALIBRERING ⚙️ för att stoppa blandarens rörelse i 10 sekunder. Välj symbolen KALIBRERING ⚙️ igen för att avsluta kalibreringsläget. Blandaren startar automatiskt om efter 10 sekunder.

Steg 3

Ta bort blandaren från mixtratten.

Steg 4

Ta blandaren och trattens lock till diskhon för ytterligare rengöring och desinficering.

Steg 5

Skölj dessa delar i kallt, rent vatten.

Steg 6

Blanda till en liten mängd av ett godkänt desinficeringsmedel (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VART VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER. Borsta ren delarna.

Steg 7

Blanda till en liten mängd av ett godkänt desinficeringsmedel (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VART VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER. Desinficera blandaren och behållarens lock.

Steg 8

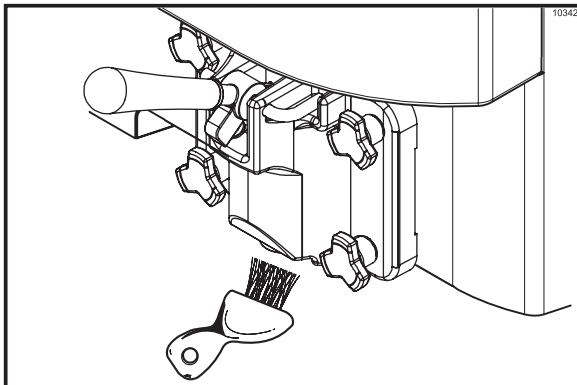
Återinstallera blandaren på drivaxelenheten. Sätt tillbaka trattens lock.

Viktigt: Om you inte installerar blandaren riktigt, kan maskinen inte göra pastöriseringen och låser sig på morgonen.

Steg 9

Gå tillbaka till combomaskinen med en liten mängd desinficeringslösning. Doppa fryskammardörrborsten i desinficeringslösningen och borsta ren fryskammardörren och undersidan av portioneringskolven.

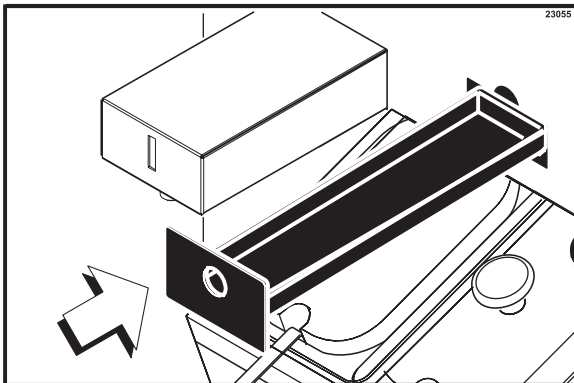
Obs!För att säkerställa hygienstandarden ska du borsta varje sak i 60 sekunder och doppa borsten ofta i desinficeringslösningen. (Se figur 140.)



Figur 140

Steg 10

Ta bort, rengör och sätt tillbaka den långa droppskålen genom frontpanelen. (Se figur 141.)



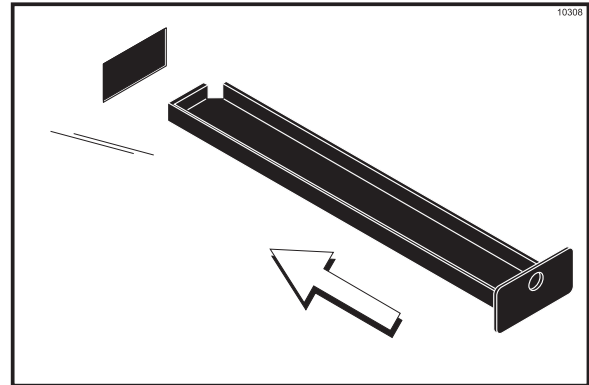
Figur 141

Steg 11

Ta bort, rengör och sätt tillbaka de två korta droppskålarna i den bakre panelen.

Steg 12

Ta bort, rengör och sätt tillbaka de två droppskålarna med skåror i den vänstra och högra panelen. (Se figur 142.)



Figur 142

Steg 13

Med en ren, desinficerad handduk, torka av combomaskinens dörr, framsidans panel, området runt nederdelen av combomaskinens dörr och alla andra områden där antingen fukt eller matrester har samlats.

Pastöriseringen startar vid inställningen AUTO HEAT TIME (automatisk uppvärmningstid) i Managers meny (se sidan 37).



Pastöriseringen har tre faser: Värma, hålla och kyla. Varje fas har en tidsgräns. Om en av de tre faserna inte når rätt temperatur inom tidsgränsen, stängs cykeln automatiskt av och återvänder till läget STANDBY.

Ett felmeddelande visas på VFD-skärmen (vacuum fluorescent display) och upplyser operatören om att pastöriseringscykeln inte gått färdigt i maskinen. Det är kanske inte säkert att servera mixen. Läget AUTO är blockerat (mjuk stängning) på combomaskinen. Operatören ges alternativet att välja symbolen VÄRME ☼ som börjar en ny pastörisering eller att trycka på symbolen RENGÖRA 🧼 som sätter sidorna i läget OFF (Av) så att maskinen kan borstas ren.

Obs!När uppvärmningscykeln har startat kan den inte avbrytas. Det tar maximalt fyra timmar för uppvärmningscykeln att gå färdigt med fulla trattar.



Försök INTE att tappa mix eller ta isär enheten under PASTÖRISERINGEN. Mixen är het och under extremt tryck.

När uppvärmningscykeln är färdig återgår reglaget till läget STANDBY. Symbolerna STANDBY  och  tänds.

Dagligt öppningsförfarande

Innan du startar öppningsförfarandet, kontrollera att displaypanelen inte har några felmeddelanden. Normalt är displayen blank om inte ett driftsfel har inträffat. Om ett fel har upptäckts, undersök orsaken och följ anvisningarna på displayen innan du fortsätter med öppningsförfarandet. (Se felmeddelanden, sidan 32 och 40.)



Installation - gör följande

Se till att dina händer är rena och desinficerade innan du utför följande steg.

Steg 1

Med dräneringspluggarna stängda ska du kontrollera vattennivån i de två varma brunnarna för topping. Fyll brunnarna med vatten till markeringen i botten.

Steg 2

Placera värmeelementen för topping i läget ON (På) genom att trycka på symbolerna för värmeelement för topping.  .

VAR FÖRSIKTIG: Så snart du slagit på värmeelementen börjar brunnarna för topping värmas upp. Uppvärmningsprocessen tar ungefär 2 ½ timme för att nå rätt temperatur. Vattennivån i brunnarna måste kontrolleras varje dag.

Steg 3

Blanda till en spann av ett godkänt desinficeringsmedel (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER. Desinficera toppingpumparna genom att placera hela pumpenheten i spannen med desinficeringsmedel. Pumpa igenom lösningen för att desinficera pumpen ordentligt.

Steg 4

Fyll toppingbehållarna med topping. Sätt kola- och chokladtoppingbehållarna i de varma brunnarna. Sätt de återstående toppingbehållarna i de brunnar som inte är varma. Täck över behållarna.

Steg 5

Desinficera de två toppingslevarna och sätt dem i den kalla toppingbehållaren.

Steg 6


Fyll hållarna för bågare, lock och strutar.

Steg 7

För att fylla hållaren för strutar ska du skjuta lådan upp och sedan dra ut. Tryck fjädern hela vägen bakåt till det stängda läget. Placera strutarna i lådan och släpp fjädern.

Milkshakesidan

Steg 1

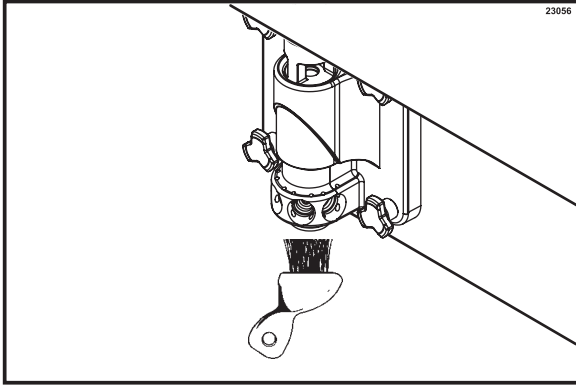
När värmecykeln är klar, är pastöriseringssymbolerna  inte längre tända och maskinen ställs automatiskt i läget STANDBY. Blanda till en liten mängd av ett godkänt desinficeringsmedel (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 2

Ta bort syrughålens pluggar, syrupventilens hållare och ventilens lock från combomaskinens dörr. Desinficera portioneringsventillocket, syrughålens pluggar, syrupventilens hållare, pipens lock och o-ring, hållaren för milkshakebågare, den främre droppbrickan och stänkskyddet i denna lösning.

Steg 3

Gå tillbaka till combomaskinen med en liten mängd steriliseringslösning. Med en spann under dörrens pip, doppa frysmaskindörrborsten i desinficeringsmedlet. Borsta ren fryskammardörrarna, den drivna spinnarens botten och spinnarbladet och syrupledningens beslag. (Se figur 143.)

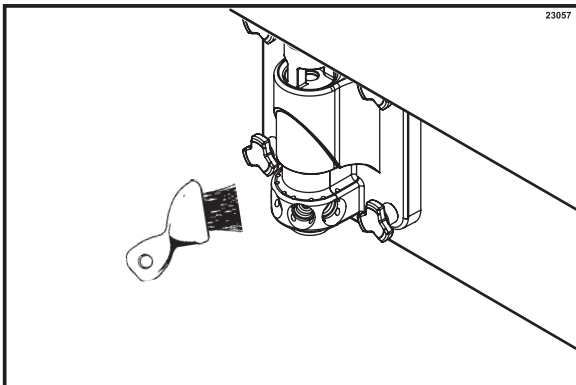


Figur 143

Obs!För att säkerställa hygienstandarden ska du borsta ren varje sak i 60 sekunder och doppa borsten ofta i desinficeringsmedlet.

Steg 4

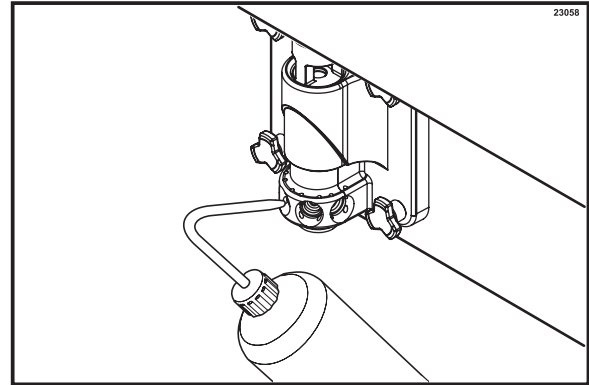
Du ska borsta varje syruppningshål 10 till 15 gånger med borsten för syruppningarna. Doppa borsten i desinficeringsmedel innan du borstar varje öppning. (Se figur 144.)



Figur 144

Steg 5

Fyll klämflaskan med desinficeringsmedel. Med en spann under dörren ska du sätta i änden av klämflaskans rör i syruppningen och klämma på flaskan ordentligt. Detta tvingar lösning ut ur närgränsande öppning och ned runt spinnaren. Detta förfarande ska utföras i minst 10 sekunder per öppning. (Se figur 145.)



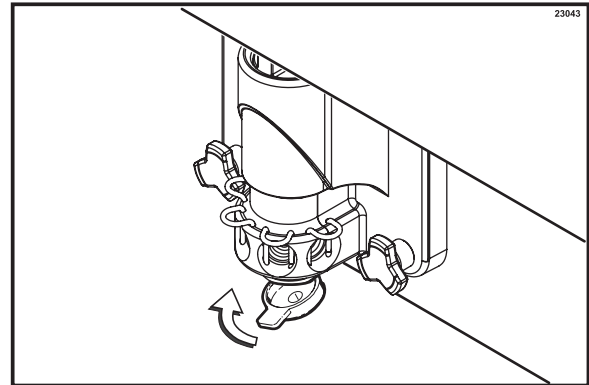
Figur 145

Steg 6

Sätt tillbaka hållarna för surypventilerna.

Steg 7

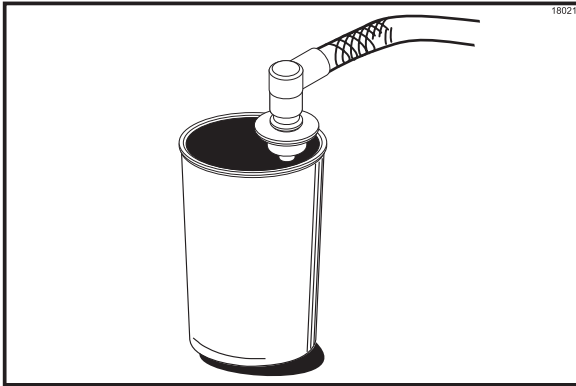
Installera portioneringsventillocket på combomaskinens fryskammardörr. (Se figur 146.)



Figur 146

Steg 8

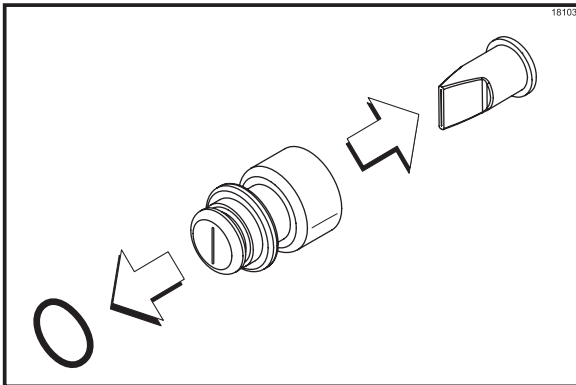
Med spannen fortfarande under dörren, ta bort nosbeslaget för syrupen från syrupledningens beslag genom att vrida det moturs. Håll syrupbeslaget i upprätt läge för att minimera förlust av syrup. (Se figur 147.)



Figur 147

Steg 9

Ta bort ventilen och o-ringen från syrupens nosbeslag.



Figur 148

Steg 10

Med den vita änden av den dubbla borsten, skura insidan av nosbeslaget för syrupen för att ta bort eventuella kvarblivna partiklar.

Steg 11

Med en milkshakebägare fylld med en godkänd 100 ppm (parts per million, delar per miljon) desinficeringsmedel, skölj nosbeslaget för syrupen ordentligt.

Steg 12

Med en ren, desinficerad handduk, torka försiktigt all syrup från ventilen.

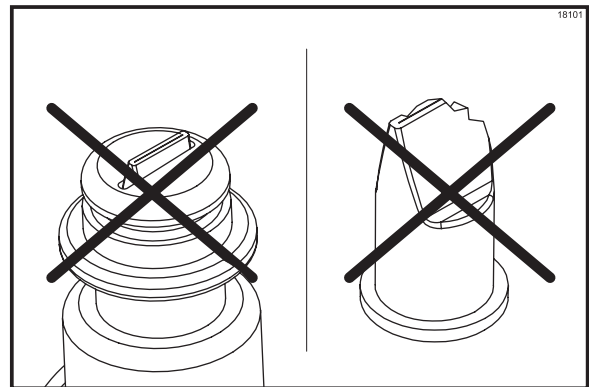
Steg 13

Med en milkshake bägare fylld med desinficeringsmedel, skölj ventilen ordentligt.

Steg 14

Installera ventilen i nosbeslaget för syrupen med den flata änden inriktad mot den öppna skåran i nosbeslaget för syrupen.

Obs! Byt ut ventilen om den är skadad eller sticker ut förbi skåran i nosbeslaget för syrupen. (Se figur 149.)



Figur 149

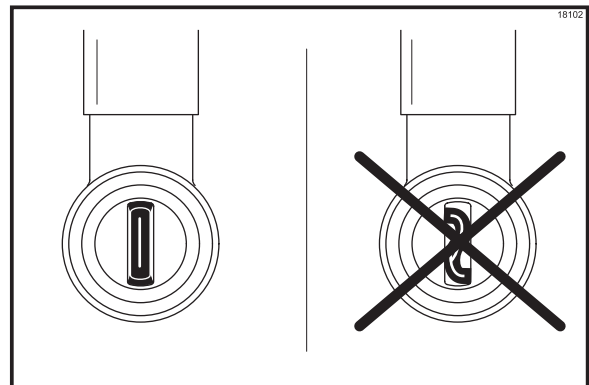
Steg 15

Installera nosbeslaget för syrupen på syrupledningens beslag. Dra åt för hand ordentligt.

Obs! Ventilen måste vara våt när nosbeslaget för syrupen monteras på syrupledningens beslag. Det desinficerade vattnet smörjer den undre flata ytan och hindrar ventilen från att vrida sig när nosbeslaget för syrupen dras åt.

Steg 16

Kontrollera att ventilen är korrekt installerad inuti nosbeslaget för syrupen. Ventilens spets **måste vara flat** för att täta syrupledningen. (Se figur 150.)



Figur 150

Om spetsen inte är flat, ta bort nosbeslaget för syrupen och ta bort/sätt tillbaka ventilen. Med en milkshakebägare fylld med desinficeringsmedel, skölj nosbeslaget för syrupen för att vata ventilens botten. Sätt tillbaka nosbeslaget för syrupen på syrupledningens beslag. Om spetsen inte fortsätter att vara flat när syrupbeslaget är hopsatt, byt ut ventilen.

Steg 17

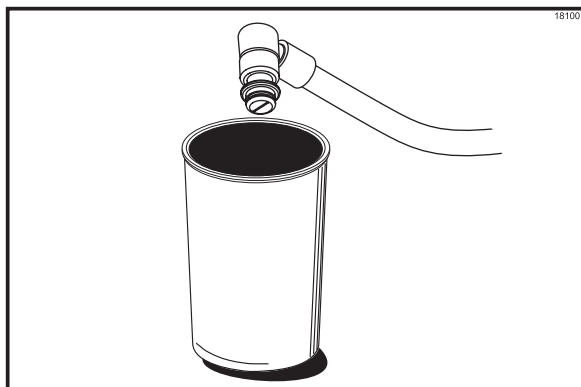
Installera o-ringen på nosbeslaget för syrupen.

Steg 18

Upprepa steg 8 -17 för alla smaksyruper.





Steg 19

Varje smaksyrup måste vara fylld för att rensa ut luften ur syrupledningarna. Fyll varje syrupledning genom att hålla ledningen över en tom bägare. (Se figur 151.)

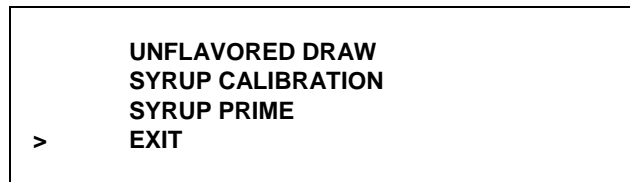


Figur 151

Steg 20



Tryck på symbolen KALIBRERING  och visa menyalternativen. Symbolen KALIBRERING , symbolen AUTO  på milkshakesidan och symbolen ALTERNATIV SMAK  tänds.

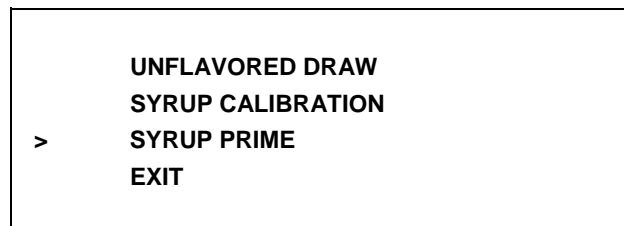
Skärmen visar alternativen i kalibreringsmenyn. (Se figur 152.)



Figur 152

Steg 21

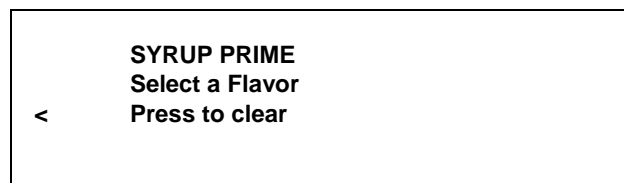
Tryck på symbolen AUTO  eller symbolen VALFRI SMAK  och rulla pilen till SYRUP PRIME (Fylla syrup). (Se figur 153.)



Figur 153


Steg 22

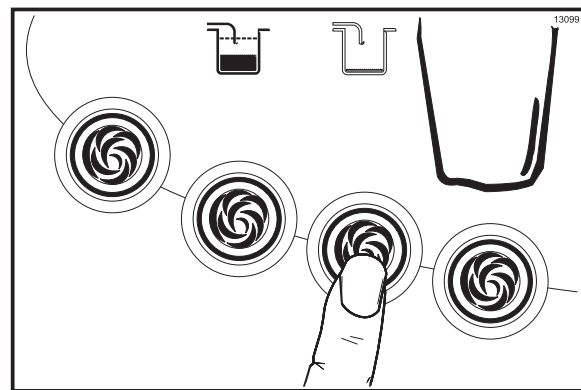
Tryck på symbolen KALIBRERING  och ange läget SYRUP PRIME (Fylla syrup). (Se figur 154.)



Figur 154

Steg 23

Tryck på motsvarande smaksyrupsymbol . Smaksymbolen ska vara tänd och syrupumpen för den valda smaken börjar gå med full hastighet. (Se figur 155.)



Figur 155

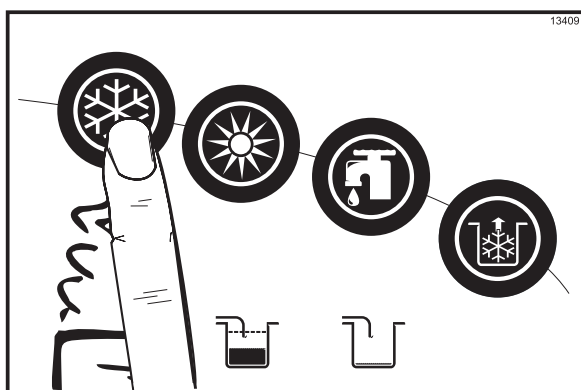
Obs!För att säkerställa hygienstandarden ska du borsta ren varje sak i 60 sekunder och doppa borsten ofta i desinficeringsmedlet.

Steg 3

Med en ren, desinficerad handduk, torka av combomaskinens dörr, framsidans panel, området runt nederdelen av combomaskinens dörr och alla andra områden där antingen fukt eller matrester har samlats.

Steg 4

När du är klar att sätta igång normal drift ska du trycka på symbolen AUTO. ❄️. (Se figur 159.) Kontrollpanelen har en funktion i Managers meny som aktiverar eller inaktiverar funktionen AUTO START. När AUTO START aktiveras, avslutar maskinen automatiskt läget STANDBY och startar båda sidorna i läget AUTO vid den tid som ställts in varje dag. (Se sidan 37.)



Figur 159

Obs! Detta förfarande ska utföras 15 minuter innan du serverar mix.

Syrupsystem

Syrup calibration (syrupkalibrering)





Kalibrering av syrupflödet ska utföras varje vecka när syrupsystemet görs rent. Det är väsentligt att rätt mängd sirap blandas i den frusna mixen för att få en kvalitetsshake.

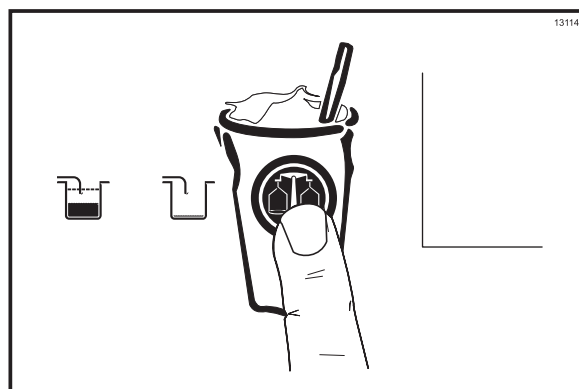
För att bestämma syrupflödets hastighet behöver du en kalibreringsbägare som visar kubikmilliliter. Rätta hastigheten för syrupflödet är 30 ml sirap på 5 sekunder. För tjockflytande smaksyrup för milkshake är korrekt syrupflödeshastighet 30 ml +/- 4 ml (1 fl. oz. +/- 1/8 fl. oz.) i 7 sekunder. När du väl har ställt in denna hastighet blandas rätt mängd sirap med shake-mix oavsett storleken på milkshaken. Observera att sirapskalibrering är kritiskt när du ändrar den fjärde extra smaksyrupen.

Kalibreringsförfarande

Syrupledningarna måste vara riktigt fylla med syrup för att eliminera luft i ledningen innan kalibreringsförfarandet utförs. (Se Fyllningsförfarande för syrup på sidan 72.)

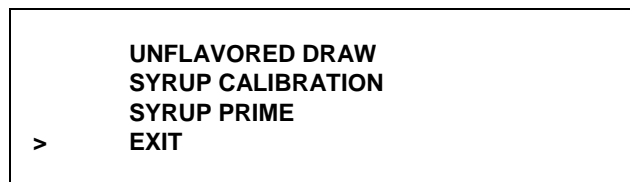
Steg 1

Tryck på symbolen KALIBRERING  och visa menyalternativen. Symbolen KALIBRERING , symbolen AUTO  på milkshakesidan och symbolen ALTERNATIV SMAK  tänds. (Se figur 160.)




Figur 160



Skärmen visar alternativen i kalibreringsmenyn. (Se figur 161.)

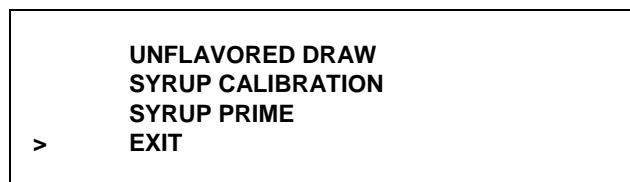


Figur 161

Obs!När skärmen CALIBRATION (Kalibrering) visas, höjer inte smakvalssymbolerna  portioneringskolven för att tappa ur milkshakemix.

Steg 2

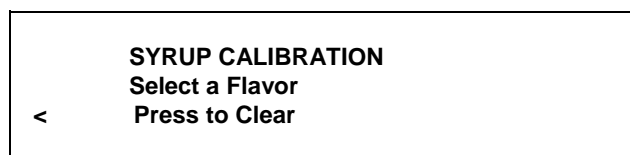
Tryck på symbolen AUTO  eller symbolen VALFRI SMAK  och rulla pilen till SYRUP CALIBRATION (syrupkalibrering). (Se figur 162.)



Figur 162

Steg 3

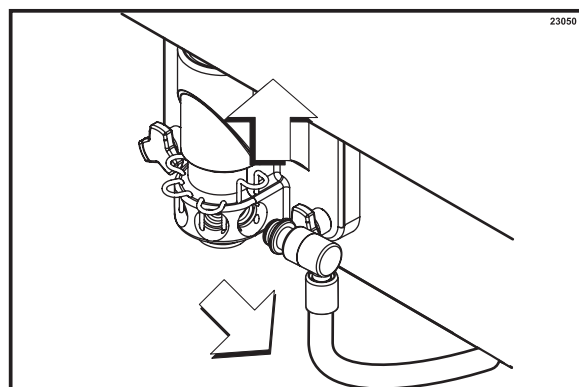
Tryck på symbolen KALIBRERING  och ange läget SYRUP PRIME (Fylla syrup). (Se figur 163.)



Figur 163



Steg 4

Koppla loss sirapsventilen från combomaskinens dörr. Höj syrupventilens hållare och dra ventilen rakt ut. (Se figur 164.)

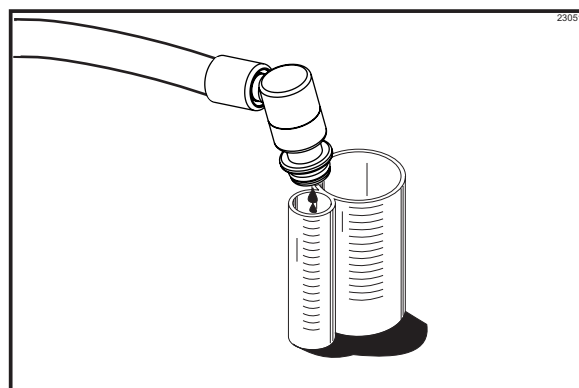


Figur 164

Steg 5

Kalibrera syrupsens serveringshastighet genom att hålla den mindre delen av kalibreringsbägaren under ventilen för smaken som ska kalibreras. Tryck på motsvarande symbol för SMAKVAL  och aktivera syrumpumpen samt starta syrupflödet. När syrupnivån stiger till 30 ml, tryck på samma symbol för SMAKVAL  och stoppa syrupflödet.

Bekräfta syrupnivån i bägaren. Om uppmätningen inte ligger inom specifikationen, upprepa steg 4 för samma smak tills rätt sirapskalibrering uppnås. (Se figur 165.)






Figur 165

Obs!Du kan bekräfta syrupsens serveringshastighet i Managers meny. (Se "Verifiera kalibrering" på sidan 36.)

Steg 6

Upprepa steg 4 och 5 för återstående smaksyrup.

Steg 7

Avsluta läget CALIBRATION (Kalibrering) genom trycka på symbolen KALIBRERING . En blank skärm visas och symbolen AUTO  och symbolen ALTERNATIV SMAK  återgår till sina normala funktioner.

Obs!När en syrupledning inte används måste du sätta i pluggen för syruphålet som finns i reservdelssatsen. Placera o-ringen som hör till pluggen för syruphålet i spåret på pluggen för hålet och smörj. Sätt i hålpluggen i dörren. Sänk spärrstiftet för att sätta pluggen på plats.

Förfarande vid påfyllning av syrup

Syftet med att fylla syrupledningen är att eliminera all luft i syrupsystemet. Luft i syrupledningen kan orsaka oregelbunden milkshakeblandning, smakrester och att syrup läcker från fryskammardörren efter att portioneringskolven har stängts. Varje gång en syrupbehållare dräneras eller byts ut ska du fylla syrupsystemet tills all luft har tagits bort och syrupsflödet är enhetligt.

Steg 1

Hämta en full syrupbehållare från torrförrådet.

Steg 2

Skaka syrupbehållaren innan du öppnar den. Öppna den fulla syrupbehållaren.

Steg 3

Dra ur matningsröret från den tomma syrupbehållaren och rengör utsidan av matningsröret med en ren, desinficerad handduk.

För syrupsystemet: Koppla loss den tomma påsen och rengör slanganslutningens beslag med en ren, desinficerad handduk. Fäst slanganslutningens beslag till en full påse syrup. Placera påsen på hyllan i syrupfacket. Se till att slangens inte är nupen och att det inte finns några veck i rören.

Steg 4

Placera matningsröret i den fulla syrupbehållaren och sätt tillbaka syrupbehållaren i syrupsckåpet.





Steg 5

Bortskaffa den tomma syrupbehållaren.

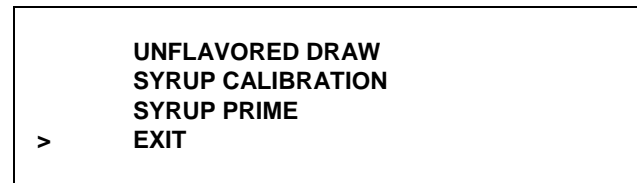
Steg 6

Fyll syrupledningen genom att ta bort syrupventilen från combomaskinen och hålla den över en tom bägare.

Steg 7



Tryck på symbolen KALIBRERING  och visa menyalternativen. Symbolen KALIBRERING , symbolen AUTO  på milkshakesidan och symbolen ALTERNATIV SMAK  tänds.

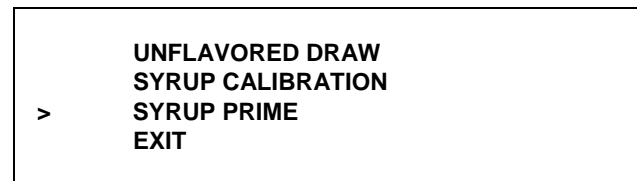
Obs!Skärmen visar alternativen i kalibreringsmenyn. (Se figur 166.)



Figur 166


Steg 8

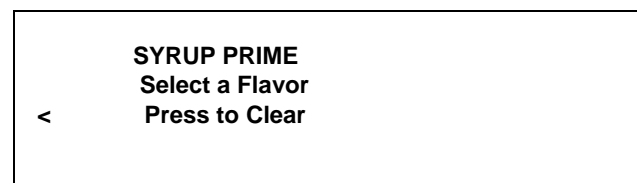
Tryck på symbolen AUTO  eller symbolen VALFRI SMAK  och rulla pilen till SYRUP PRIME (Fylla syrup). (Se figur 167.)



Figur 167


Steg 9

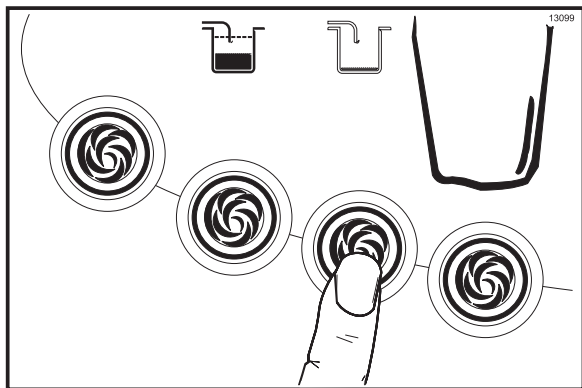
Tryck på symbolen KALIBRERING  och ange läget SYRUP PRIME (Fylla syrup). (Se figur 168.)



Figur 168


Steg 10

Tryck på motsvarande smaksyrupsymbol .
Smaksymbolen ska vara tänd och syrumpumpen för den valda smaken börjar gå med full hastighet. (Se figur 169.)




Figur 169

Steg 11

När en stadig ström syrup flödar från syrupventilen och all luft har rensats från syrupledningen, tryck på en smaksyrupsymbol  och stanna pumpen.

Steg 12

Upprepa steg 10 -11 när alla andra syrupledningar ska fyllas eller avsluta läget SYRUP PRIME (Fylla syrup) genom trycka på symbolen KALIBRERING .

Pump för syrulptopping

Ta isär pump för syrulptopping

Ta isär och rengör pumpen innan du använder den första gången och efter användning varje vecka.

Steg 1

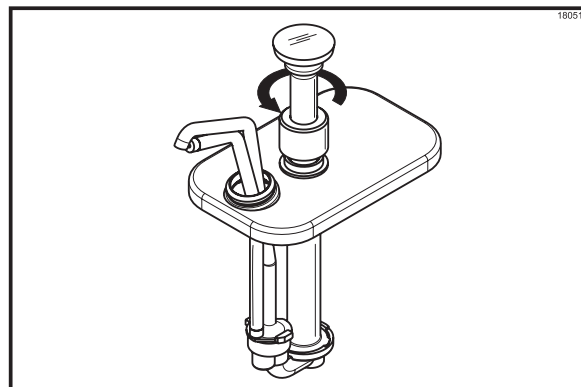
Spola och skölj pumpen i en behållare med varmt vatten. Placera pumpens undre del i behållaren med vatten. Kör pumpen tills endast varmt vatten rinner genom utloppsröret.

Steg 2

Ta ur pumpen ur behållaren med vatten så att du kan sätta ihop den.

Steg 3

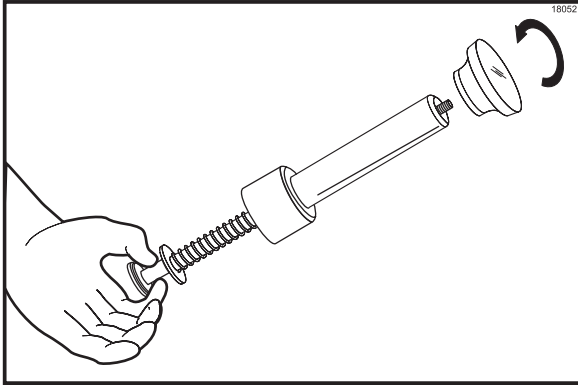
Ta bort kolvenheten från pumpen genom att vrida kolvmuttern moturs. (Se figur 170.)



Figur 170

Steg 4

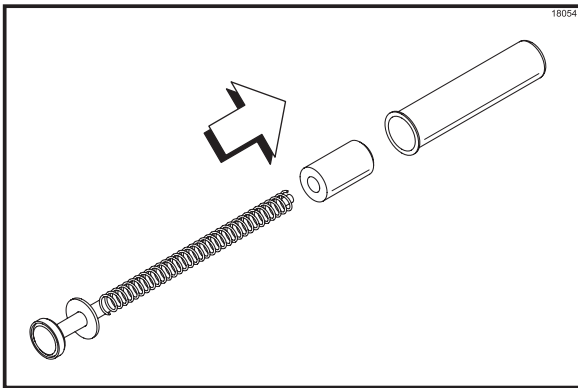
Ta bort knoppen genom att trycka ihop fjädern mot knoppen med hjälp av packningen. Tryck ihop den tillräckligt så att den kan gripa tag i kolven och använd handen som stöd. Börja ta bort knoppen med den andra handen. Ta bort knappens o-ring. Ta bort kolvmuttern från kolvröret. (Se figur 171.)



Figur 171

Steg 5

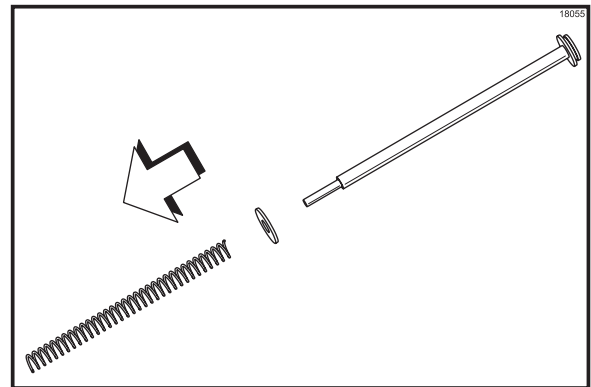
Ta bort kolvröret och insatsen från kolvenheten. (Se figur 172.)



Figur 172

Steg 6

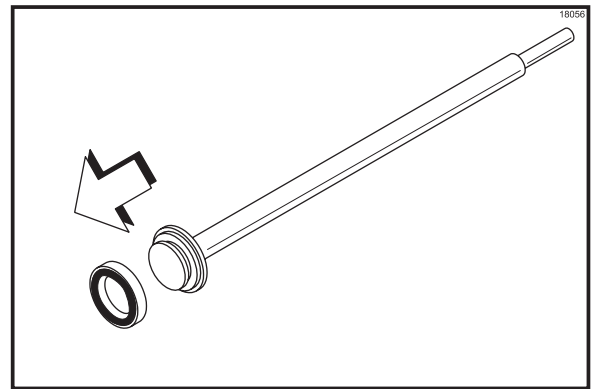
Ta bort fjädern och packningen från kolvenheten. (Se figur 173.)



Figur 173

Steg 7

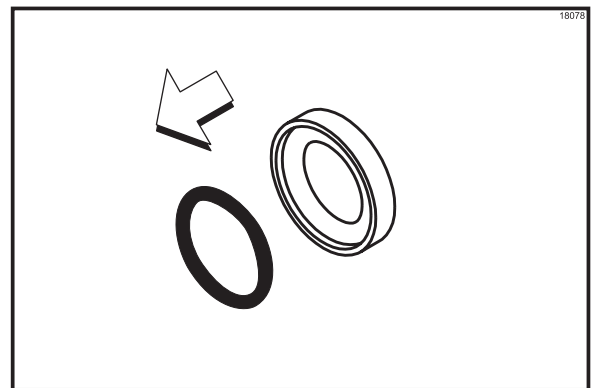
Ta bort packningsenheten från kolvenheten. (Se figur 174.)



Figur 174

Steg 8

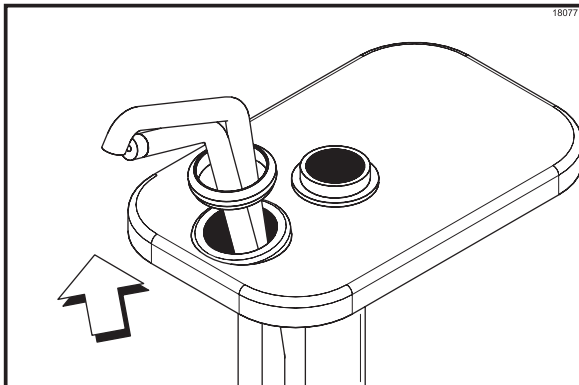
Ta bort packningens o-ring från packningen. (Se figur 175.)



Figur 175

Steg 9

Ta bort utloppsrorets låsmutter genom att vrida det moturs. Ta bort utloppets låsmutter från utloppsroret. (Se figur 176.)



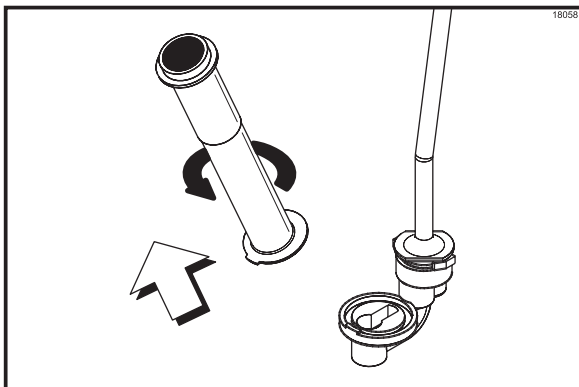
Figur 176

Steg 10

Ta bort locket genom att föra det av utloppsroret.

Steg 11

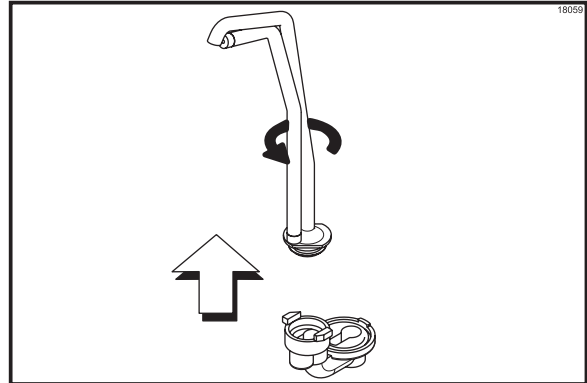
Ta bort cylindern från ventilhuset. (Se figur 177.)



Figur 177

Steg 12

Ta bort utloppsroret från ventilhuset. (Se figur 178.)



Figur 178

Steg 13

Ta bort 1-5/16 tums o-ring från ventilhuset och ta bort 1 tums o-ringen från utloppsroret.

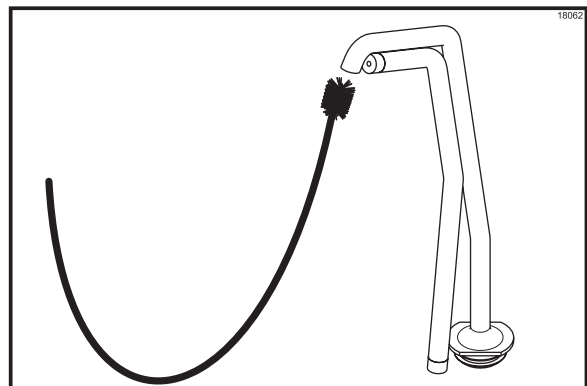
Rengöra syrumpumpen

Steg 1

Rengör och borsta alla delar i en godkänd 100 ppm desinficeringslösning (t.ex. Kay-5®).

Steg 2

Sätt i den svarta avskärmade borsten genom spetsen av utloppsroret. För borsten fram och tillbaka för att borsta utloppsrorets mynning. (Se figur 179.)



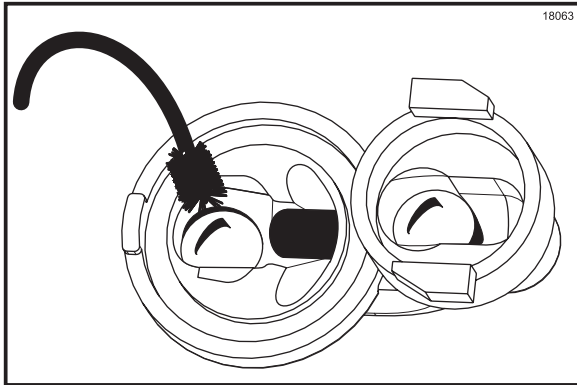
Figur 179

Steg 3

Skjut in borsten helt genom utloppsroret och dra ut den i andra ändan av roret.

Steg 4

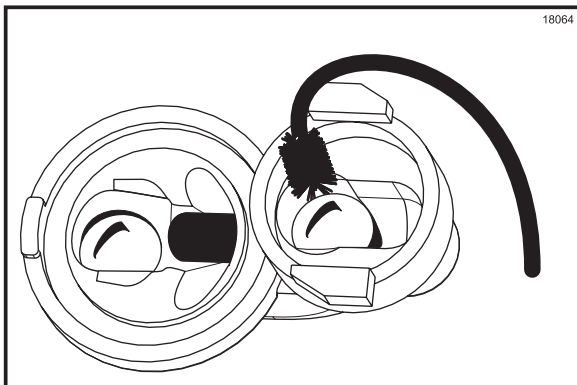
Sätt i den svarta avskärmade borsten i översidan av inloppsventilen. Borsta detta område, speciellt runt stålkulan. (Se figur 180.)



Figur 180

Steg 5

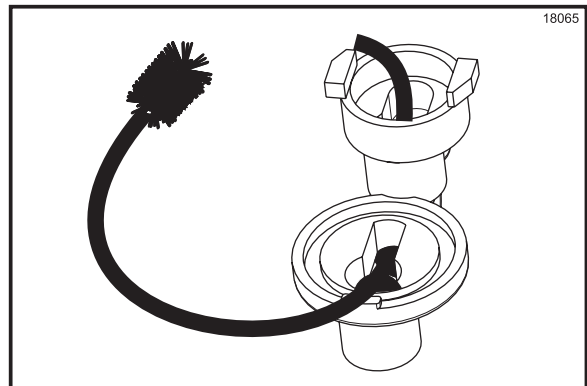
Sätt i den svarta avskärmade borsten i översidan av utloppsventilen. Borsta detta område, speciellt runt stålkulan. (Se figur 181.)



Figur 181

Steg 6

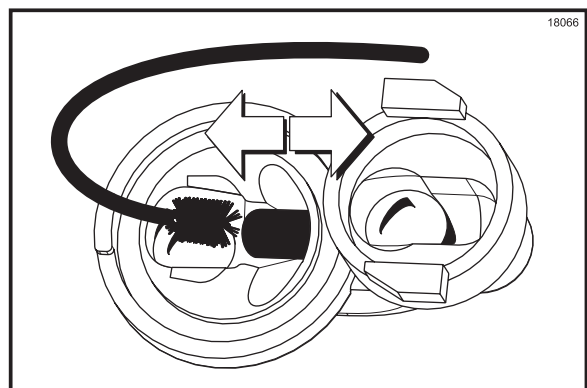
Stick in den svarta, avskärmade borsten utan borst i passagen mellan inloppsventilen och utloppsventilen. (Se figur 182.)



Figur 182

Steg 7

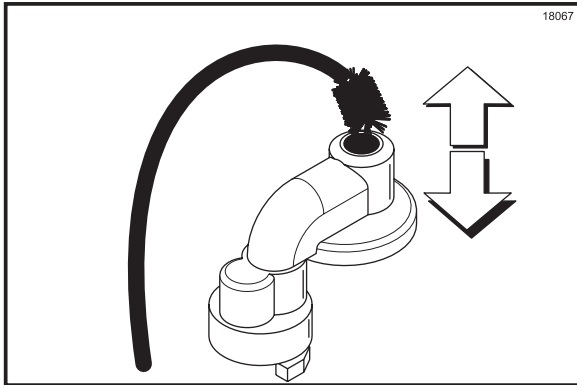
Dra borsten fram och tillbaka för att borsta passagen. Dra borsten igenom hela vägen och ut ur ventilhuset. (Se figur 183.)



Figur 183

Steg 8

Sätt i den svarta avskärmade borsten i botten av inloppsventilen. Dra borsten fram och tillbaka för att borsta detta område, speciellt runt stålkulan. (Se figur 184.)



Figur 184

Steg 9

Dra borsten igenom hela vägen genom inloppsventilen och ut ur ventilhuset.

Steg 10

Skölj alla delar med rent vatten.

Steg 11

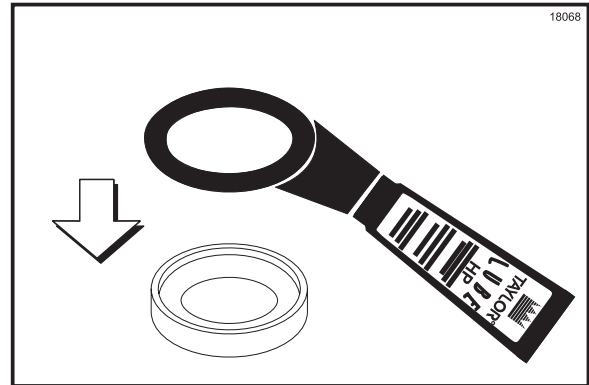
Desinficera delarna i ett godkänt 100 ppm desinficeringsmedel (t.ex. Kay-5®). Låt delarna lufttorka efter desinficering.

Sätta ihop pump för syruptopping

Efter att du tagit isär pumpen och rengjort den ska du sätta ihop den.

Steg 1

Smörj och installera packningens o-ring i packningen. (Se figur 185.)



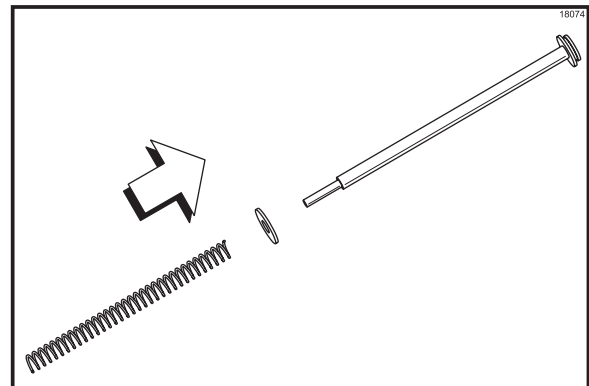
Figur 185

Steg 2

Installera packningsenheten på kolvänden av kolvenheten.

Steg 3

Installera packningen och fjädern på kolvenheten. (Se figur 186.)



Figur 186

Steg 4

Installera kolvinsatsen i kolvröret genom att föra in den avfasade änden med det mindre hålet in i kolvröret först.

Steg 5

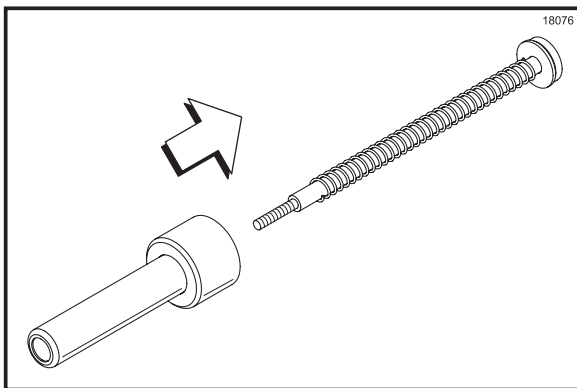
Sätt på kolvmuttern på kolvröret.

Steg 6

Installera knappens o-ring i spåret på den.

Steg 7

Installera kolvrörsenheten på kolvenheten genom att föra in kolvrörsenheten i den större öppningen av kolvröret. Skjut in kolvenheten och komprimera fjädern tills den gängade delen av skaftet skjuter ut genom den mindre öppningen av kolvröret och insatsen. (Se figur 187.)



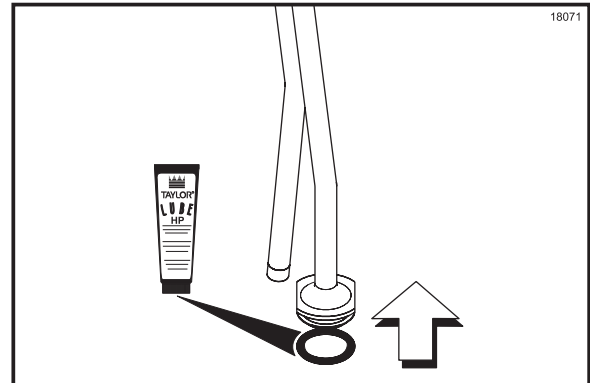
Figur 187

Steg 8

Installera knoppen med dess o-ring på kolvenhetens gängade ände. Håll kolvenheten så att kolvröret som komprimerar fjädern dras mot kolvänden så långt det går. Dra åt knoppen genom att vrida den medurs.

Steg 9

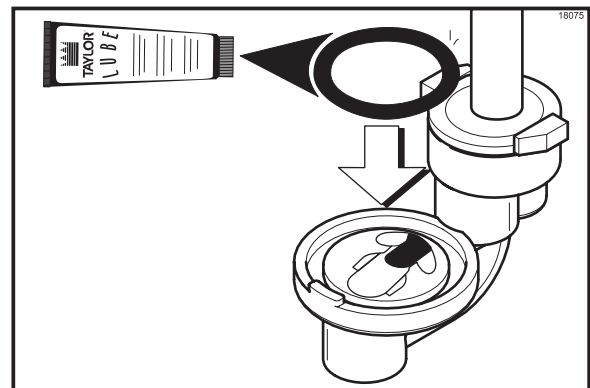
Smörj och installera 1-tums o-ring i spåret på utloppsröret. (Se figur 188.)



Figur 188

Steg 10

Smörj och installera 1 5/16 tums o-ring i ventilhuset. (Se figur 189.)



Figur 189

Steg 11

Installera utloppsröret på ventilhusets mindre öppning genom att rikta in de flata ytorna på utloppsröret med låsspåren på ventilhuset. Tryck ner utloppsröret tills det är placerat i ventilhusets öppning. Vrid utloppsröret medurs för att låsa fast det ordentligt i låsspår på ventilhuset.

Steg 12

Installera cylindern på ventilhusets större öppning genom att luta cylindern bort från utloppsroret och föra den bredaste delen av flänsen under låsspåret i mitten av ventilhuset. Rikta in flikarna på cylindern med låsspåret på ventilhuset. Vrid cylindern medurs tills flikarna helt kopplar i låsspåret på ventilhuset.

Steg 13

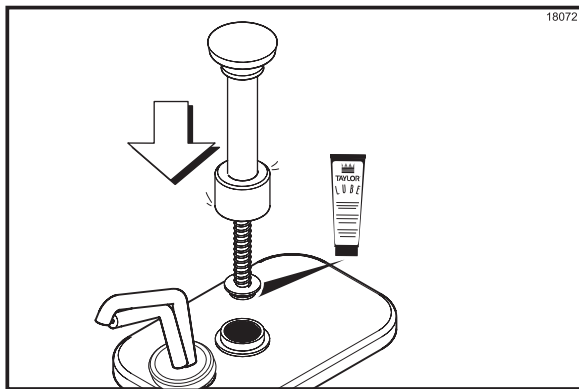
Installera locket genom att sätta i utloppsroret genom det mindre hålet i locket. För locket tills det större hålet passar runt toppen av cylindern. Utloppsrorets låsmutter låser locket på plats.

Steg 14

Skruva på utloppsrorets låsmutter. Dra åt låsmuttern genom att vrida den medurs.

Steg 15

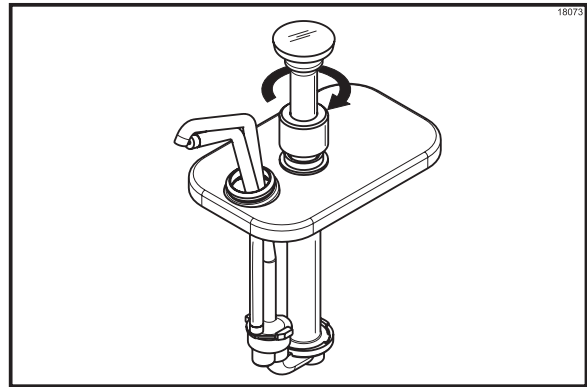
Smörj och installera kolvenheten i cylinderöppningen i pumpen. (Se figur 190.)



Figur 190

Steg 16

Dra åt kolvmuttern genom att vrida den medurs. (Se figur 191.)



Figur 191

Rengöring för hand med borste

Detta förfarande måste göras varannan vecka!





Du behöver följande artiklar för att ta isär modell C606:

- Två rengörings- och desinficeringspänner för varje sida av combomaskinen.
- Nödvändiga borstar (medföljer combomaskin)
- Desinficeringslösning
- Desinficeringsmedel
- Engångshanddukar
- Brickor för delar.


Tömma ur mix ur fryscylindern

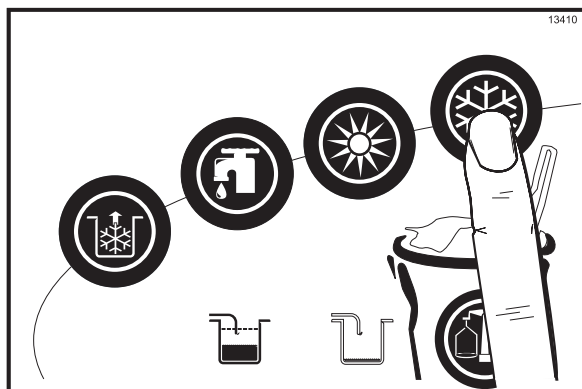
Stegen för att tömma ur mix från fryscylindrarna på båda sidor av maskinen är de samma för båda sidor. Därför ska du först tömma ur mix från milkshakesidan och sedan gå tillbaka och göra samma sak på mjukglassidan.

Steg 1

Placera värmeelements toppingbrytare i läget OFF (Av) läge genom att trycka på värmeelements symboler  . Symbolerna är inte tända när värmeelementen är OFF (Av).

Steg 2

Avbryt automatisk drift genom att trycka på symbolen AUTO . (Se figur 192.)



Figur 192



Steg 3

Endast milkshakesidan: Ta bort hållaren för milkshakebägare. Sätt den åt sidan för att rengöra senare tillsammans med alla delarna.

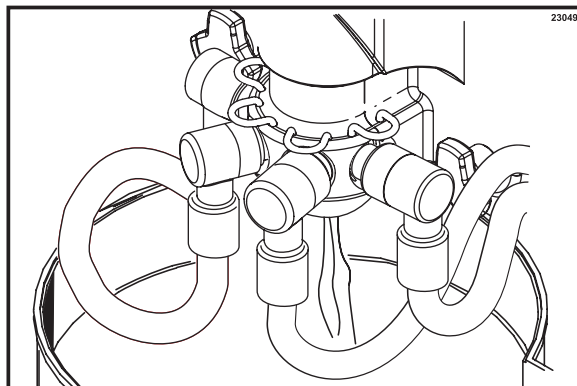
Steg 4

Ta bort trattens lock och blandare. Ta dessa delar till diskhon och diska, skölj och desinficera.

Steg 5



Med en spann under fryskammardörren, tryck på symbolerna RENGÖR och PUMP   och öppna portioneringskolven (**Milkshakesidan: Tryck på en smakvalssymbol och öppna portioneringskolven.**)

Tappa ur mixen från fryscylindern och mixtratten. (Se figur 193.)



Figur 193

Steg 6

När flödet av mix stannar, tryck på symbolerna RENGÖR och PUMP   och stäng av lägena WASH (rengör) och PUMP. Milkshakeportioneringskolven stängs automatiskt när funktionen WASH (rengör) stängs av.

Steg 7

Ta bort låsklämman, mixmatningsröret, pumpens klämma och den hopsatta luft/mixpumpen. Placera delarna på brickan för delar

Steg 8

Endast milkshakesidan: Ta bort ledningarna för sirapen på combomaskinens dörr genom att höja sirupventilens hållare och dra ventilen rakt ut ur dörren. Installera siruphålens pluggar i sirupöppningarna. Sänk spärrstiften för att sätta fast hålpluggarna i dörren.

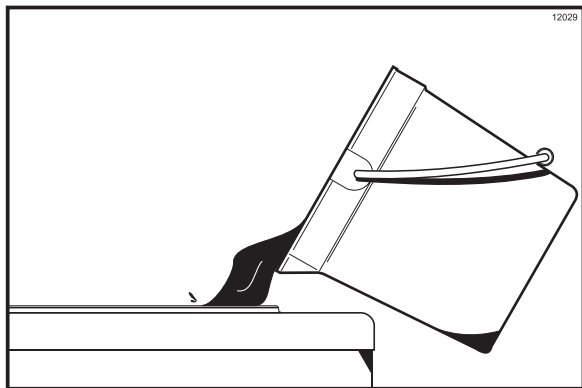
Steg 9

Upprepa steg 2 t.o.m 7 för combomaskinens mjukglassida.

Sköljning

Steg 1


Häll 7,6 liter kallt, rent vatten i mixtratten för milkshake. Skura mixtratten, mixnivåns givare och utsidan av blandarens drivaxelenhet med den vita trattborsten. Borsta rent mixens inloppshål med den dubbla borsten. (Se figur 194.)

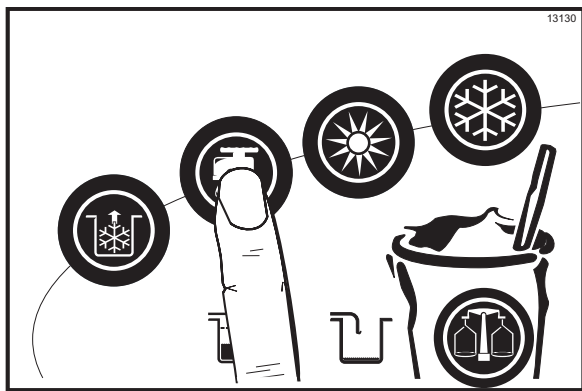


Figur 194

Obs! Borsta inte blandningens inloppshål medan maskinen är i läget WASH (rengör).


Steg 2

Sätt en spann under fryskammardörren och tryck på symbolen RENGÖR. . (Se figur 195.)



Figur 195

Steg 3

Öppna portioneringskolven på combomaskinens dörr. Tappa ur allt sköljvatten från fryskammardörren, stäng portioneringskolven, och tryck på symbolen RENGÖRA,  stänger av rengöringsläget. (**Obs: Milkshakeportioneringskolven stängs automatiskt när funktionen WASH (rengör) stängs av.**)

Steg 4

Upprepa detta förfarande med rent, varmt vatten tills sköljvattnet är rent.

Steg 5

Upprepa steg 1 t.o.m 4 för combomaskinens mjukglassida.

Rengöring och desinficering

Steg 1

Blanda till 7,6 liter av en godkänd desinficeringslösning på 100 ppm (parts per million, delar per miljon) (t.ex. Kay-5®). **ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.**

Steg 2


Häll desinficeringslösningen i tratten och låt den rinna in i fryscylindern.

Steg 3

Skura mixtratten, mixnivåns givare och utsidan av blandarens drivaxelenhet med den vita trattborsten. Borsta rent mixens inloppshål med den dubbla borsten.

Obs! Borsta inte blandningens inloppshål medan maskinen är i läget WASH (rengör).

Steg 4

Tryck på symbolen RENGÖRA . Detta gör att desinficeringslösningen i fryscylindern kommer i kontakt med alla områden i fryscylindern.


Steg 5

Placera en tom spann under fryskammardörren.

Steg 6

Öppna portioneringskolven på combomaskinens dörr och tappa ur all lösning.

Steg 7

När desinficeringslösningen slutar rinna från fryskammardörren ska du stänga portioneringskolven och trycka på symbolen RENGÖR vilket stänger av rengöringsläget.  (**Obs: Milkshakeportioneringskolven stängs automatiskt när funktionen WASH (rengör) stängs av.**)

Steg 8

Blanda till 9,5 liter av ett godkänt 100 ppm desinficeringsmedel (parts per million, delar per miljon) (t.ex. Kay-5®).

Steg 9

Upprepa steg 2 t.o.m 7 med desinficeringsmedlet.

Steg 10

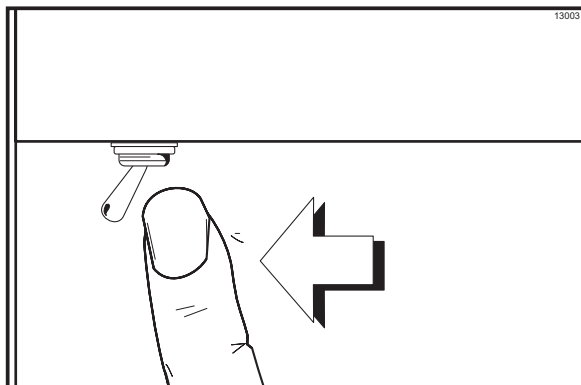
Upprepa steg 1 t.o.m 8 för combomaskinens mjukglassida.

Ta isär - milkshakesidan

Obs! Om du inte tar bort de specificerade delarna nedan och bortar dem rena och smörjer dem, leder det till att maskinen skadas. Dessa delar måste tas bort var 14:e dag. Om du inte gör det kommer maskinen att blockeras och inte fungera.

Steg 1

Kontrollera att strömbrytaren är i läget OFF. (Se figur 196.)



Figur 196

Steg 2

Ta bort hålpluggarna för sirapen från syrupöppningarna och ta bort portioneringsventillocket från fryskammardörrens undersida.

Steg 3

Ta bort spinnarbladet från fryskammardörrens undersida genom att lyfta upp låshylsan på spinnarens koppling och dra ur bladet.

Steg 4

Ta bort handskruvarna, combomaskinens dörr, beaterenheten, drivaxeln, drivaxelns packning och skrapbladen från fryscylindern.

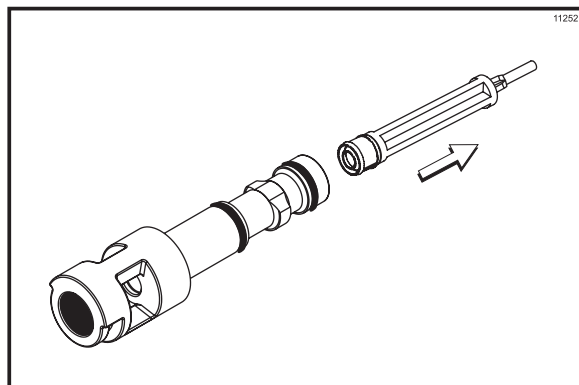
Steg 5

Ta bort drivaxelns packning från drivaxeln.

Steg 6

Ta bort o-ringens på combomaskinens dörr, dess främre lager, spärrstiften och portioneringskolvens spinnarenhet.

Ta bort den drivna spinnaren från portioneringskolven genom att ta tag i portioneringskolven och dra ut spinnaren. Ta bort spinnarens axeltätning. (Se figur 197.)



Figur 197

Steg 7

Ta bort de två o-ringarna från portioneringskolven.

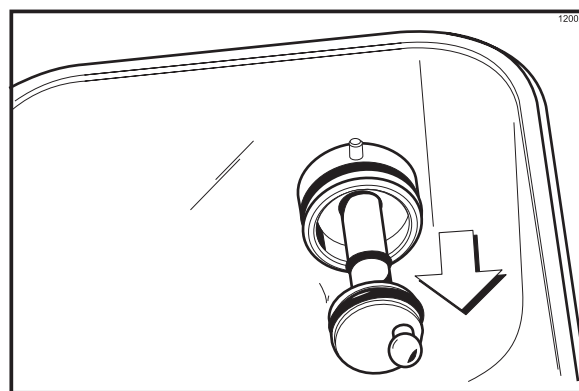
Obs! För att ta bort o-ringarna ska du använda en ren, decinficerad handduk för att ta tag i o-ringens. Tryck uppåt tills o-ringens hoppar ut ur spåret. Med den andra handen ska du skjuta översidan av o-ringens framåt. Den rullar ut ur spåret och du kan lätt ta bort den. Om du ska ta bort mer än en o-ring ska du alltid ta bort o-ringens längst bak först. Detta gör att o-ringens kan glida över de främre o-ringarna utan att falla ner i de tomma spåren.

Steg 8

Ta bort spärrstiftet, mixens inloppsadapter, ventillocket, pumpens packning och kolven från milkshakens pumpcylinder. Ta bort o-ringens från kolven och ventillocket.

Steg 9

Ta bort pumpens drivaxeln från navet i mixtrattens bakre vägg. (Se figur 198.)



Figur 198

Ta bort de två små o-ringarna och en stor o-ring från pumpens drivaxel.

Ta isär - mjukglassidan

Obs! Om du inte tar bort de specificerade delarna nedan och bortar dem rena och smörjer dem, leder det till att maskinen skadas. Dessa delar måste tas bort var 14:e dag. Om du inte gör det kommer maskinen att blockeras och inte fungera.

Steg 1

Kontrollera att strömbrytaren är i läget OFF.

Steg 2

Ta bort handskruvarna, combomaskinens dörr, beater, skrapblad och drivaxeln med dess packning från fryscylindern.

Steg 3

Ta bort skrapbladets klämmor från skrapbladen.

Steg 4

Ta bort drivaxelns packning från drivaxeln.

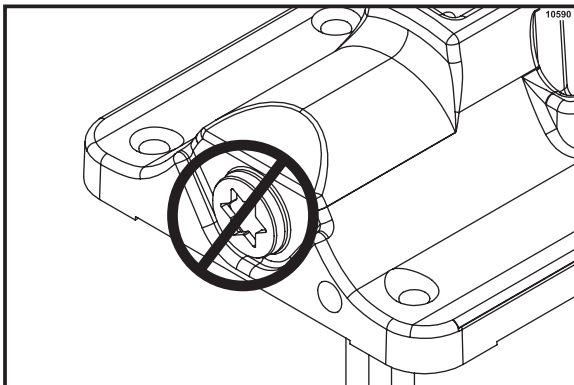
Steg 5

Ta bort spärrstiftet, mixens inloppsadapter, ventillock, pumpens packning och kolven från mjukglassens pumpcylinder. Ta bort o-ringen från kolven och ventillocket.

Steg 6

Ta bort combomaskinens dörrpackning, dess främre bärlag, ledtapp, handtag och portioneringskolv. Ta bort de tre o-ringarna från portioneringskolven.

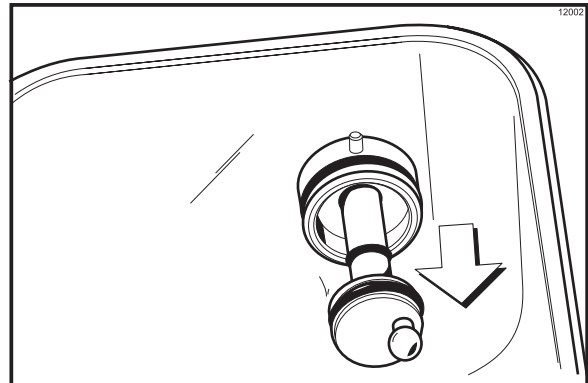
Obs! Försök **INTE** ta bort märket med stjärnan från dörren. Märket med stjärnan är en del av dörren och är inte borttagbar.



Figur 199

Steg 7

Ta bort pumpens drivaxeln från navet i mixtrattens bakre vägg (Se figur 200.)



Figur 200

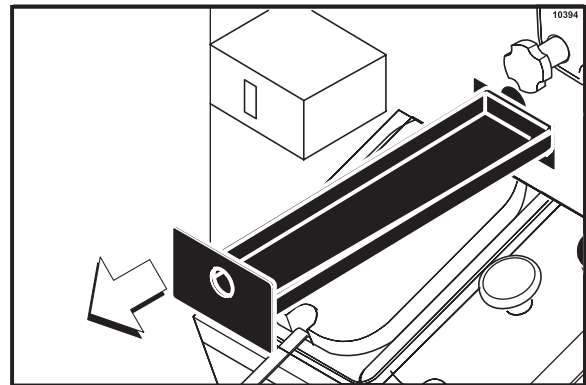
Ta bort de två små o-ringarna och en stor o-ring från pumpens drivaxel.

Steg 8

Ta bort den främre droppbrickan och stänkskyddet. Ta bort slevarna ur de två toppingbehållarna för kall topping.

Steg 9

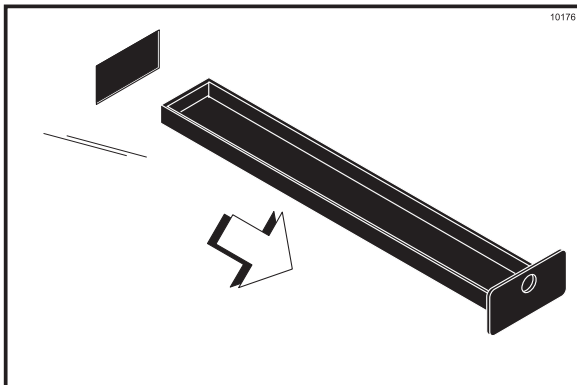
Ta bort den långa droppskålen från framsidans panel. Ta den till diskhon för rengöring. (Se figur 201.)



Figur 201

Steg 10

Ta bort de två korta droppskålarna från baksidans panel. Ta bort de två droppskålarna med skåror från den vänstra och högra panelen. Ta dem till diskhon för rengöring. (Se figur 202.)



Figur 202

Obs! Om droppskålarna är fulla av alltför mycket mix, är detta en indikation att drivaxelns packningar eller o-ringar ska bytas ut eller smörjas riktigt.

Rengöring med borste

Vi rekommenderar att du borstar rent alla delar till milkshakemaskinen och sedan upprepar stegen (där tillämpligt) för att borsta rent alla mjukglassmaskinens delar. Genom att göra det blandar du inte ihop dessa delar när du ska sätta ihop dem nästa morgon. Placera delarna på deras rätta ställen på brickan för delar.

Steg 1

Gör i ordning en godkänd desinficeringslösning (t.ex. Kay-100®) i en diskho. ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Kontrollera att alla borstar som följde med combomaskinen är tillgängliga för rengöringen med borstar.

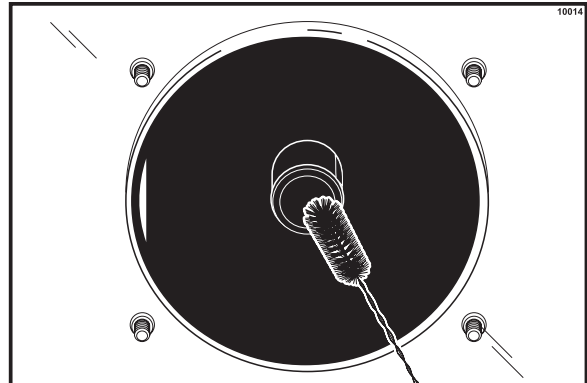
Steg 2

Borsta noggrant rent alla isärtagna delar och brickor för delarna i desinficeringslösning och se till att all film från smörjmedel och mix tas bort. Se till att du borstar alla ytor och hål, särskilt hålen i pumpens komponenter och de små hålen i dörren på combomaskinen som gör milkshakar.

Skölj alla delar med rent, varmt vatten, en bricka i sänder, inklusive brickan.

Steg 3

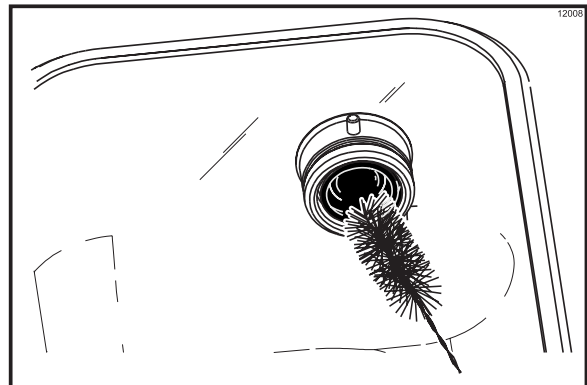
Gå tillbaka till combomaskinen med en liten mängd desinficeringslösning. Borsta rent de bakre skållagren bakom fryscylindrarna med den svarta borsten. (Se figur 203.)



Figur 203

Steg 4

Borsta rent navet öppningar i den bakre väggen av mixrattarna med den svarta borsten. (Se figur 204.)



Figur 204

Steg 5

Borsta rent syrupleddingens beslag med borsten med dubbel ände.

Steg 6

Gör i ordning en godkänd desinficeringslösning (t.ex. Kay-100®) i en diskho. ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 7

Desinficera alla delar i desinficeringsmedlet i minst en minut.

Steg 8

Upprepa steg 3 med desinficeringsmedlet.

Steg 9

Lägg isärtagna delar på rena och desinficerade bricker.

Steg 10

Torka av alla combomaskinens externa ytor med en ren, desinficerad handduk.

Steg 11

Upprepa steg 1 t.o.m 10 för combomaskinens mjukglassida.

Syrupsystem - schemalagt underhåll

Ta bort syrupperpröret

Steg 1

Ta bort upptagningsrören från syrupbehållarna. Torka rörets utsida med en ren, desinficerad handduk.

För syrupperpåssystemet: Koppla loss syrupperåsens beslag från varje påse.

Steg 2

Ta bort syrupbehållarna och pumphöljets bricka från inuti skåpet.

Steg 3


Placera upptagningsrören i en spann av en godkänd 100 ppm desinficeringslösning (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER. Täck syrupbehållarna med plastfolie för att undvika förorening.

För syrupperpåssystemet: Placera syrupslangen med påsanslutningsbeslaget i en spann med en godkänd 100 ppm desinficeringslösning (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.



Steg 4

Höj hållaren och ta bort syrupventilen från combomaskinens dörr. Placera ventilen i en spann under portioneringskolven.

Steg 5

Välj symbolen KALIBRERING  på kontrollpanelen och visa menyalternativen.

Steg 6

Tryck på symbolen AUTO  och flytta pilen till SYRUP PRIME (Fylla syrup). Tryck på symbolen RENGÖRA  igen för att visa skärmen SYRUP PRIME (Fylla syrup).


Steg 7

Välj symbolen SMAKVAL  för motsvarande syrupventil och starta flödet av desinficeringslösning genom syrupledningen.

Steg 8

Låt desinficeringslösningen flöda tills all syrup är rensad från ledningen.

Steg 9

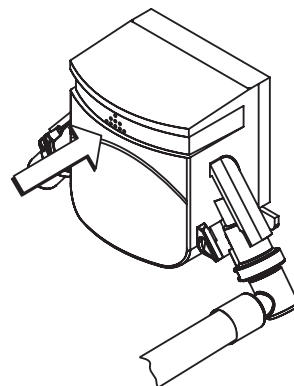
När ledningen inte har någon syrup, ta bort upptagningsröret från desinficeringslösningen och fortsätt att köra pumpen tills syrupledningen inte har någon vätska. Välj symbolen SMAKVAL  och stoppa pumpen.

Steg 10

Upprepa steg 3 genom 9 med ett godkänt 100 ppm desinficeringsmedel (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 11

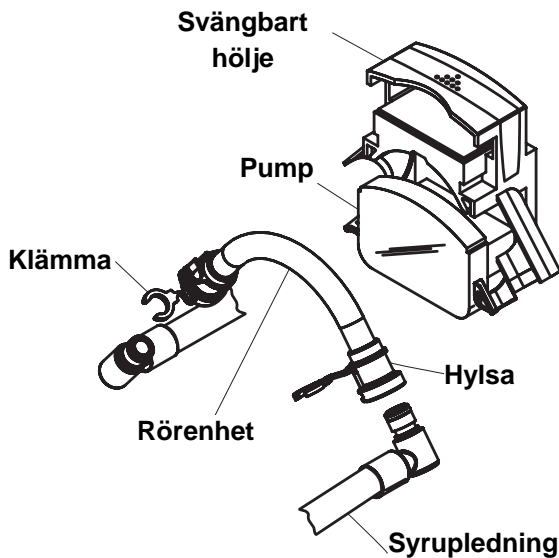
Öppna pumpen genom att trycka uppåt på det svängbara höljet. (Se pilen i figur 205.)



Figur 205

Steg 12

Ta tag i pumpens rör i båda ändarna och ta bort det från pumpen. (Se figur 206.)



Figur 206

Steg 13

Ta bort klämmorna från respektive kragar.

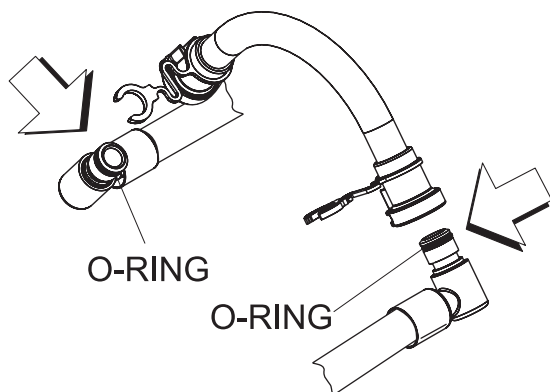
Steg 14

Ta bort beslagen från pumpens rör.

Installera pumpens rör

Steg 1

Smörj o-ringens på syrupledningens beslag med Taylor lube HP.



Figur 207

Steg 2

Tryck in beslagen i den nya pumpens rör.

Steg 3

Installera klämmorna i respektive kragar.

Steg 4

Vrid pumpens rullar för hand så att de är i läget klockan 10 och 2.

Steg 5

Placera röreheten i pumpen. (Se till att syrupledningarna trycks genom skåpets baksida.)

Steg 6

Tryck ned på pumpens översida för att stänga den.

Steg 7

Byt ut pumphöljets bricka och syrupbehållarna.

Steg 8

Fyll syrupledningarna.

Steg 9

Kalibrera syrupsystemet enligt anvisningarna på sidan 70.

Rengöra/desinficera syrupledningen varje vecka

Steg 1

Ta bort upptagningsrören från syrupbehållarna. Torka rörets utsida med en ren, desinficerad handduk.

För syrupsystemet: Koppla loss varje syrup påse och rengör slanganslutningens beslag med en ren, desinficerad handduk.

Steg 2


Tappa ur 7,5 liter av en godkänd 100 PPM desinficeringslösning (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER. Placera upptagningsrören i spannen.

För syrupsystemet: Placera syrupslangen med påanslutningsbeslaget i spannen med en godkänd 100 ppm desinficeringslösning (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.



Steg 3

Höj hållaren och ta bort syrupventilen från combomaskinens dörr. Placera ventilen i en spann under portioneringskolven.

Steg 4

Välj symbolen KALIBRERING  på kontrollpanelen och visa menyalternativen.

Steg 5

Tryck på symbolen AUTO  och flytta pilen till SYRUP PRIME (Fylla syrup). Tryck på symbolen KALIBRERA  igen för att visa skärmen SYRUP PRIME (Fylla syrup).


Steg 6

Välj symbolen SMAKVAL  för motsvarande syrupventil och starta flödet av desinficeringslösning genom syrupledningen.

Steg 7

Låt desinficeringslösningen flöda tills all syrup är rensad från ledningen.

Steg 8

Tryck på symbolen SMAKVAL  och stoppa flödet av desinficeringslösning.

Steg 9

Upprepa steg 2 - 8 2 genom 8 med ett godkänt 100 ppm desinficeringsmedel (t.ex. Kay-5®). ANVÄND VARMT VATTEN OCH FÖLJ TILLVERKARENS SPECIFIKATIONER.

Steg 10

Ta bort nosbeslaget för syrupen från syrupventilen genom att vrida locket moturs.

Steg 11

Ta bort ventilen och o-ringen från syrupens nosbeslag.

Steg 12

Skura insidan av nosbeslaget för syrupen och syrupledningens beslag för att ta bort eventuella kvarblivna partiklar med den vita änden av den dubbla borsten.

Steg 13

Med en milkshakebägare fylld med en godkänd 100 ppm (parts per million, delar per miljon) desinficeringsmedel, skölj syrupventilens beslag ordentligt.

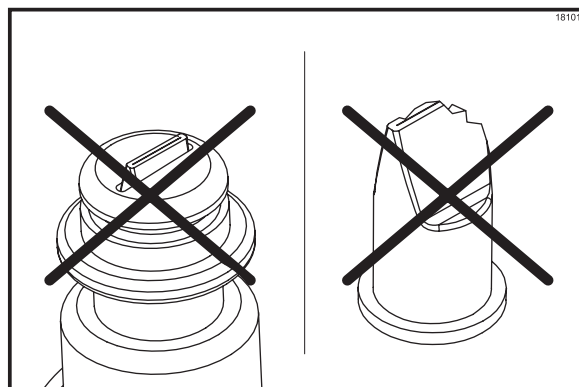
Steg 14

Med en ren, desinficerad handduk, torka försiktigt all syrup från ventilen.

Steg 15

Installera ventilen i nosbeslaget för syrupen med den flata änden inriktad mot den öppna skåran i nosbeslaget för syrupen.

Obs! Byt ut ventilen om den är skadad eller sticker ut förbi skåran i nosbeslaget för syrupen. (Se figur 149.)



Figur 208

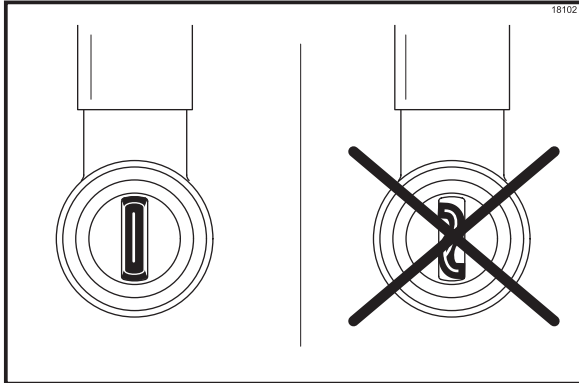
Steg 16

Installera nosbeslaget för syrupen på syrupledningens beslag. Dra åt för hand ordentligt.

Obs! Ventilen måste vara våt när nosbeslaget för syrupen monteras på syrupledningens beslag. Det desinficerade vattnet smörjer den undre flata ytan och hindrar ventilen från att vrida sig när nosbeslaget för syrupen dras åt.

Steg 17

Kontrollera att ventilen är korrekt installerad inuti nosbeslaget för syrupen. Ventilens spets **måste vara flat** för att täta syrupledningen. (Se figur 150.)



Figur 209

Om spetsen inte är flat, ta bort nosbeslaget för syrupen och ta bort/sätt tillbaka ventilen. Med en milkshakebägare fylld med desinficeringsmedel, skölj nosbeslaget för syrupen för att våta ventilens botten. Sätt tillbaka nosbeslaget för syrupen på syrupledningens beslag. Om spetsen inte fortsätter att vara flat när syrupbeslaget är hopsatt, byt ut ventilen.

Steg 18

Installera o-ringen på nosbeslaget för syrupen.

Steg 19

Upprepa steg 3 -18 för alla smaksyruper.

Steg 20


Ta bort upptagningsröret från spannen med desinficeringsmedel och låt dem rinna ur.

Steg 21



Placera alla upptagningsrören i syrupbehållarna. Se till att syrupledningarna matchar respektive smak.

För syruppåssystemet: Fäst påsens anslutningsbeslag till korrekt smaksyrup.


Steg 22

Välj symbolen KALIBRERING  på kontrollpanelen och visa menyalternativen.

Steg 23

Tryck på symbolen AUTO  och flytta pilen till SYRUP PRIME (Fylla syrup). Tryck på symbolen KALIBRERA  igen för att visa skärmen SYRUP PRIME (Fylla syrup).


Steg 24

Välj symbolen SMAKVAL  för motsvarande syrupventil och starta syrupflödet.

Steg 25

Låt syrupen flöda tills allt desinficeringsmedel och luft är rensad från ledningen.

Steg 26

Tryck på symbolen SMAKVAL  och stoppa syrupflödet.

Steg 27

Smörj o-ringen på nosbeslaget för syrupen. Installera syrupventilen i milkshakedörren. Säkra ventilen genom att sänka hållaren.

Steg 28

Upprepa steg 20 -27 för alla smaksyruper.

Steg 29

Rengör syrupskåpets insida med en ren, desinficerad handduk. Spreja motståndskraftiga områden med desinficeringsmedlet.

Avsnitt 7 Viktigt: Checklista för operatören

Under rengöring och desinficering




Rengöring- och desinficeringsscheman styrs av de statliga eller lokala övervakningsmyndigheterna och måste följas. Följande kontrollpunkter ska betonas under rengöring och desinficering.



Felsöka högt antal bakterier

- 1. Rengör och desinficera maskinen regelbundet, inklusive fullständig isärtagning och borstrengöring.
- 2. Använd alla borstar som medföljer för att rengöra ordentligt. Borstarna är speciellt utformade för att nå alla mixens passager.
- 3. Använd den vita tagelborsten till att rengöra mixens inloppshål som går från mixtratten ned till fryscylinderns baksida.
- 4. Använd den svarta tagelborsten till att ordentligt rengöra det bakre skållagret som finns på baksidan av fryscylindern och navets öppning i mixtrattens bakre vägg. Se till att det finns rikligt med desinficeringslösning på borsten.
- 5. Blanda till rengörings- och desinficeringslösningarna riktigt. Läs och följ anvisningarna på etiketterna noggrant. En alltför stark lösning kan skada delarna och en alltför svag lösning rengör eller desinficerar inte tillräckligt.
- 6. Mixens temperatur i mixtratten och kylrummet ska vara under 4,4_C (40_F).
- 7. Släng bort återstående mix från combomaskinen under stängningsförfarandet.

Regelbundna underhållskontroller

- 1. Byt ut skrapblad som har hack eller är skadade. Innan du installerar beaterenheten, var säker på att skrapbladet är fäst vid spiralen på rätt sätt.
 - 2. Kontrollera att det bakre skållagret inte är slitet (För mycket mixläckage i bakre droppskålen) och var noga med att det är rent.
 - 3. Håll det bakre skållagret och den sexkantiga drivhylsan ren och fri från smörjmedel och mixavlagringar med hjälp av en skruvmejsel och en tyghandduk.
 - 4. Bortskaffa o-ringar och tätningar om de är nötta, slitna eller för lösa och ersätt dem med nya.
 - 5. Följ alla smörjningsförfarande som anges i "Hopsättning".
 - 6. Om maskinen är luftkyld, kontrollera att kondensatorn inte har en ansamling av smuts och ludd. Smutsiga kondensatorer minskar maskinens effektivitet och kapacitet. Kondensatorer ska rengöras **varje månad** med en mjuk borste. Använd **aldrig** skruvmejslar eller andra metallverktyg till att rengöra mellan flänsarna.
Obs! I maskiner utrustade med ett luftfilter måste filterna dammsugas varje månad.
- 
- Var försiktig: Koppla alltid från elektrisk ström innan du rengör kondensatorn.** Om du inte följer denna anvisning kan det resultera i livsfarlig elektrisk stöt.
- 7. Om maskinen är vattenkyld, kontrollera att vattenledningarna inte har veck eller läckor. Veck kan bildas när maskinen flyttas fram och tillbaka för rengöring eller underhåll. Försvagade eller spruckna vattenledningar ska endast bytas ut av en auktoriserad Taylor-återförsäljare.

Vinterförvaring

Om verksamheten stängs under vintermånaderna, är det viktigt att skydda combomaskinen genom att vidta vissa förebyggande åtgärder, särskilt om byggnaden utsätts för temperaturer under 0 °C.

Koppla loss combomaskinen från huvudströmkällan för att hindra möjlig elektrisk skada.

Koppla loss vattenförsörjningen på vattenkylda combomaskiner. Lätta på trycket på fjädern i vattenventilen. Använd lufttrycket på utloppssidan till att blåsa ut vatten som finns kvar i kondensatorn och fyll sedan på en riklig mängd permanent typ antifrysmedel för bilar. **Detta är extremt viktigt.** Om du inte följer detta förfarande kan det orsaka allvarlig och dyrbar skada på kylsystemet.

Din lokala Taylor-återförsäljare kan utföra denna vinterförvaringsservice för dig.

Packa in combomaskinens löstagbara delar som t.ex. beater, blad, drivaxel och combomaskinens dörr och placera dem på en skyddad, torr plats. Trimdelar av gummi och packningar kan skyddas genom att packa in dem i fuktsäkert papper. Alla delar ska rengöras ordentligt från torkad mix eller smörjning som attraherar möss och annan ohyra.

Obs! Vi rekommenderar att en auktoriserad servicetekniker utför dräneringen för vinterförvaringen för att säkerställa att allt vatten har tagits bort. Detta skyddar mot att komponenterna fryser och spräcks.

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
1. Soft Lock (mjukt stängd) meddelande visas på displayen.			a. Ett fel på utrustningen har inträffat.	a. Ta reda på varför felet inträffade. Rätta till orsaken till felet, välj sedan symbolen VÄRME för att starta pastörisering eller RENGÖR för att ta isär och borsta ren maskinen.	33
			b. Mer än 24 timmar sedan sista PASTÖRISERING.	b. Combomaskinen måste gå igenom en PASTÖRISERING en gång per dygn. Combomaskinen måste nu tas isär och borstas ren eller pastöriseras.	33
			b. Kontrollera att strömbrytaren är i läget OFF (Av).	c. Strömbrytaren måste vara i läget ON (På). Combomaskinen måste nu tas isär och borstas ren eller pastöriseras.	34
			d. Combomaskinen är inte i läget AUTO eller STANDBY när pastöriseringen programmerades att starta.	d. Combomaskinen måste vara i läget AUTO eller STANDBY. Combomaskinen måste nu tas isär och borstas ren eller pastöriseras.	34

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
1. Soft Lock (mjukt stängd) meddelande visas på displayen. (fortsättning)			E. Mixen slut.	e. Nivån mix i mixtratten måste vara tillräckligt hög för att täcka blandarens paddel. Combomaskinen måste nu tas isär och borstas ren eller pastöriseras.	34
			b. Blandaren inte har blivit installerad.	f). Blandaren måste vara rengjord och installerad innan du startar PASTÖRISERINGEN. Combomaskinen måste nu tas isär och borstas ren eller pastöriseras.	61 / 64
2. Hard Lock (Hårt stängd) meddelande visas på displayen.			a. Intervall för att borsta rent är överskridet.	a. Combomaskinen måste tas isär och borstas ren inom 24 timmar när räkaren visar att en dag återstår.	33
			b. En fryscylinde eller trattermistor är defekt.	b. Ring en auktoriserad servicetekniker.	---

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens	
3. Ingen produkt serveras.			a. Mixnivån är låg. Lampan MIX SLUT är på.	a. Fyll på mix i mixtratten. Återgå till läget AUTO.	59 / 60	
			b. Kontrollera att strömbrytaren är i läget OFF (Av).	b. Placera strömbrytaren till ON (På) och välj AUTO.	56	
			c. Maskinen inte i läget AUTO.	c. Välj AUTO och låt maskinen stängas av innan du tappar ur mix.	60	
			d. Vispmotorn är ställd på återställ, meddelandet BEATER OVERLOAD (beater överbelastad) visas.	d. Ring en auktoriserad servicetekniker.	---	
			e. Pumpmotorn kör inte i läget AUTO.	e. Tryck på pumpens återställningsknapp. Kontrollera att pumpmotorn är går när du lyfter portioneringskolven.	30	
			f. Fryspropp i mixens inloppshål.	f. Ring en auktoriserad servicetekniker.	---	
			g. Mixpumpens kullev är trasig.	g. Ring en auktoriserad servicetekniker.	---	
			h. Matningsrör eller backring inte installerad på rätt sätt.	h. Var noga med att matningsrör och gummibackring är installerade på rätt sätt.	54	
				d. Avsluta menyn genom att flytta markörpilen till "EXIT (Avsluta)" och trycka på symbolen KALIBRERA. Detta återställer knapparna till normal funktion.	70	
		i. Menyn visas vilket gör att smakvalsknapparna inte fungerar.				

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
3. Ingen produkt serveras. (fortsättnin g)	j. Portioneringskolv öppnas inte.			j. Portioneringskollen blev inte inriktad mot manöverdonets konsol när combomaskinens dörr installerades. Sätt ihop med rätt inriktning.	47
4. Mixen är för mjuk.	a. För mycket syrup - 30 ml på 5 sekunder. För tredubbelt tjock smaksirap för milkshake: 30 ml (1 oz) ± 4 ml (1 1/8 oz) på 7 sekunder.			a. Kalibrera syruparna.	70
		b. Portionerings- hastigheten är inställd för fort.		a. Justera portioneringshastigheten på 142 g till 213 g (5 till 7 1/2 oz.) av mix per vikt på 10 sekunder.	70
5. Mixen är för tjock.	a. Inte tillräckligt med syrup - 30 ml på 5 sekunder. För tredubbelt tjock smaksirap för milkshake: 30 ml (1 oz) ± 4 ml (1/8 oz) på 7 sekunder.			a. Kalibrera syruparna. Kontrollera att syrupbehållarna inte är tomma.	70
			b. Fryscylindern inte fylld på rätt sätt.	b. Tappa ur fryscylindern och fyll maskinen igen.	59 / 60
			c. Luft/mixpump felaktigt hopsatt.	c. Följ hopsättningsförfaranden noggrant.	52
			d. Viskositetsreglaget är inställt på alltför kallt.	c. Ring en auktoriserad servicetekniker.	---
			e. Fryspropp i mixens inloppshål.	e. Ring en auktoriserad servicetekniker.	---

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
6. Mixen i tratten är för varm.			a. Trattens lock är inte i läge. b. Blandaren inte har blivit installerad. a. Trattens temperatur är inte justerad.	a. Rengör och desinficera trattens lock och placera i läge. b. Rengör och desinficera blandaren och installera den. c. Ring en auktoriserad servicetekniker.	60 57 / 59 - - -
7. Mixen i tratten är för kall.			a. Trattens temperatur är inte justerad.	a. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -
8. Givarna för Mix Low (Mix låg) och Mix Out (Mix Slut) fungerar inte.			a. Mjölksstensansamling i tratten.	a. Rengör trattarna ordentligt.	84
9. Mix ansamlas ovanpå portionerin gskolven.	a. Bristande smörjning av spinnarens axel eller tätning. b. Spinnarens axeltätning fattas eller är sliten.			a. Smörj på rätt sätt. b. Installera eller byt ut spinnarens axeltätning.	45 45
10. Mix ansamlas ovanpå combomas kinens dörr.			a. Den översta o-ringen på portioneringskolven är inte smord på rätt sätt eller är sliten.	a. Smörj på rätt sätt eller byt ut o-ringen.	45 / 50
11. För mycket mixiläckage från botten av frys-kammar dörren.			a. Den undre o-ringen på portioneringskolven är inte smord på rätt sätt eller är sliten.	a. Smörj på rätt sätt eller byt ut o-ringen.	45 / 50

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
12. För mycket mixiäckage till den långa droppskåle n.			a. Tätningen på drivaxeln är inte smord på rätt sätt eller är sliten.	a. Smörj på rätt sätt eller byt ut tätningen.	44 / 48
			b. Tätning har blivit installerad omvänt på drivaxeln.	b. Installera på rätt sätt.	44 / 48
			c. Bristande smörjning av drivaxeln.	c. Smörj på rätt sätt.	44 / 48
			d. Drivaxeln och beaterenheten arbetar sig framåt.	c. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -
			e. Slitet bakre skållager.	e. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -
			f. Kugglådan fel inriktad.	f. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -
13. Drivaxeln har fastnat i drevkopplingen.			a. Mix och smörjmedel har samlats i drevkopplingen.	a. Borsta rent det bakre skållagrets område regelbundet.	84
			b. Rundade hörn på drivaxel, drevkoppling eller båda.	b. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -
			c. Kugglådan är fel inriktad.	c. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
14. Fryscylinderns väggar är repade.	a. Främre lagret fattas eller är slitet.			a. Installera eller byt ut det främre lagret.	47
		b. Främre lager och beaters sko fattas eller är slitna.		b. Installera eller byt ut det främre lagret och beaters sko.	50 / 51
		c. Combomaskinens dörrs mellanväggsstav trasig.		c. Byt ut combomaskinens dörr.	51
15. Mixen gör ett poppande ljud när den serveras.		a. Portioneringshastigheten är inställd för fort.	d. Trasiga beaterstift.	d. Byt ut beaterenheten.	45 / 49
			e. Beaterenheten är böjd.	e. Byt ut beaterenheten.	45 / 49
			f. Kugglådan är fel inriktad.	f. Ring en auktoriserad servicetekniker.	---
				a. Justera portioneringshastigheten på 142 g till 213 g (5 till 7 1/2 oz.) av mix per vikt på 10 sekunder.	51
				b. Sätt ihop och smörj enligt anvisningarna i denna bruksanvisning.	52
				c. Fryscylindern inte fylld på rätt sätt.	59 / 60
16. Inga kontrollpanelfunktioner med strömbrytaren ON (På).			a. Maskinen är inte ansluten.	a. Anlut till vägguttaget.	---
			b. Överspänningskyddet AV eller utlöst säkring.	b. Slå på säkringen eller byt ut den.	---

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
17. Portioneringskolv en öppnas inte.	a. Strömbrytaren är av.			a. Ställ strömbrytaren i läget ON (På).	34
	b. Milkshakesidan är i läget STANDBY.			b. Avbryt läget STANDBY.	39
	c. Pastörisering pågår.			c. Vänta tills pastöriseringscykeln är färdig.	32
	d. Meny visas, vilket gör att smakvals-knapparna inte fungerar.			d. Avsluta menyn genom att flytta markörpilen till "EXIT (Avsluta)" och trycka på symbolen KALIBRERA. Detta återställer knapparna till normal funktion.	70
	e. Portioneringskolven blev inte inriktad mot manöverdonets konsol när combomaskinens dörr installerades.			e. Sätt ihop med rätt inriktning. Dra åt handskruvarna i ett korsmönster när du installerar combomaskinens dörr.	47
	f. Portioneringskolven smordes inte.			f. Smörj portioneringskolven och o-ringar.	45
	g. Milkshakens manöverenhet är fel inriktad eller fungerar inte.			g. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
18. Portion- eringskolven stängs inte.	a. Portioneringskolven blev inte inriktad mot manöverdonets konsol när combomaskinens dörr installerades.			a. Sätt ihop med rätt inriktning. Dra åt handskruvarna i ett korsmönster när du installerar combomaskinens dörr.	47
	b. Portioneringskolven smordes inte.			b. Smörj portioneringskolven och o-ringar.	45
	c. Spinnarens axel smordes inte.			c. Smörj spinnarens axel.	45
	d. Spinnarens blad lossade från den drivna spinnaren när portioneringskolven lyftes.			d. Ring en auktoriserad servicetekniker för att kontrollera spinnarens kopplings placering på motorn.	- - -
	e. Mixen är för tjock.			e. Kontrollera att mixens temperatur ligger inom specifikationen. (Se problem "Mixer är för tjock" på sidan 94.)	- - -
	f. Milkshakens manöverenhet är fel inriktad eller fungerar inte.			f. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -
19. Mixpumpen fungerar inte i läget PUMP.			a. Pumpmotorn går inte.	a. Tryck på pumpens återställningsknapp.	30

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
20. Mixpumpen kör konstant i läget AUTO.		a. Portion-eringskolv är inte helt stängd.		a. Lyft handtaget så att portioneringskolven stängs helt.	60
21. Syrup kan inte kalibreras eller varierande kalibreringsvläsningar.	a. Pumpens rör har kollapsat. b. Syruptemperatur alltför kall. c. Tjock syrup i botten av behållaren. d. Syrupläcka. e. Syrupledning matchar inte smaksyrupen eller är inte anslutna på rätt sätt. f. Igensatt syrupledningbeslag vid combomaskinens dörranslutning. g. Upptagningsröret är nupet eller veckat.			a. Byt ut pumpens rör. b. Låt syrupen bli varm innan den används. Obs! Sätt aldrig syrupen i kylskåp. Håll nästa syrupbehållare nära maskinen så att syrupens temperatur kan stabiliseras innan den används. c. Skaka ordentligt före användning. d. Kontrollera att syrupsystemet inte har läckor. e. Matcha färgen på syrupens upptagningsrör och lock med rätt syrupbehållare. Var noga med att röret är anslutet på rätt sätt. f. Rengör syrupledningens beslag. g. Justera ledningens dragning så att den inte blir nupen eller veckad.	85 72 72 - - - 88 72 72

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens
21. Syrup kan inte kalibreras eller har varierande kalibreringsvläsningar. (fortsättning)	h. Syrupledningen är igensatt eller begränsad.			h. Spola och desinficera syrupledningarna. Rengör syrupsystemet varje vecka. Fäst inte den korta syrupledningen vid dörren när ledningen inte har fyllts med syrup.	86
	i. Luft i syrupledning.			i. Följ förfarandet för att fylla syrupledningen för att få bort luft ur ledningen.	72
	j. Luftintagsledningen till pumpen håller inte syrup fyllt.			j. Smörj pumpens rörbeslags o-ringar. Kontrollera att intagsledningen inte läcker.	86
22. Syrup fortsätter att flöda när en milkshake har portionerats.	a. Luft i syrupledning.			a. Följ förfarandet för att fylla syrup.	72
	b. Ventilen skadad.			b. Ta bort nosbeslaget för syrupen och rengör det. Byt ut ventilen.	87
23. Spinnarens axel roterar inte så att den blandar mix och syrup.	a. Flexibel koppling är trasig.			a. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -
	b. Stift fattas i snabbkopplingen på spinnarens koppling.			b. Ring en auktoriserad servicetekniker.	- - -
	c. Spinnermotorn frånslagen pga termisk överbelastning.			c. Låt spinnarens motor kallna. Kontrollera att spinnarens axel är smord.	45

PROBLEM	MILKSHAKESIDAN TROLIG ORSAK	MJUKGLASSIDAN TROLIG ORSAK	ENDERA SIDAN TROLIG ORSAK	ÅTGÄRD	Sidareferens	
24. Syrup- topping är inte het.		a. Värme- elementen för topping är inte ON (på).		a. Välj värmeelementsymboler för topping. Symboler tänds när värmeelement är PÅ.	65	
		b. Inget vatten i toppingbrunnen		b. Fyll till märket.		65
		c. Vattnet är inte varmt nog.		c. Använd en termometer till att kontrollera vattentemperatur i toppingbrunnen. Den ska vara 60_C (140_F)		- - -

Avsnitt 9

Schema för byte av delar

BESKRIVNING AV DELAR	VAR 3:e MÅNAD	VAR 6:e MÅNAD	ÅRLIGEN
Skrapblad, milkshake		X	
Skrapblad - Glass	X		
Drivaxelns packning	X		
Combomaskinens dörr O-ring - Milkshake	X		
Combomaskinens dörrpackning - Glass	X		
Främre lager	X		
Främre beaterskor - Glass	X		
Portioneringskolvens O-ring	X		
Spinnarens axeltätning - Milkshake	X		
Portioneringskapsyl - Milkshake	X		
Mix matningsrör o-ring	X		
Pump O-ring	X		
Pump Ventilpackning	X		
Mix matningsrör backring	X		
Pumpens drivaxel O-ring	X		
Syrupventil - ventil	X		
Peristaltisk pump rör		Kontrollera och byt ut vid behov	
Vit tagelborste, 3" x 7"		Kontrollera och byt ut vid behov	Minimum
Vit tagelborste, 7,5 x 1,5 cm		Kontrollera och byt ut vid behov	Minimum
Vit tagelborste, 1-1/2" x 3"		Kontrollera och byt ut vid behov	Minimum
Vit tagelborste, 1" x 2"		Kontrollera och byt ut vid behov	Minimum
Svart tagelborste, 1 x 2 tum (2,5 x 5 cm)		Kontrollera och byt ut vid behov	Minimum
Dubbel borste		Kontrollera och byt ut vid behov	Minimum
Gul tagelborste		Kontrollera och byt ut vid behov	Minimum
Borstsats (3)		Kontrollera och byt ut vid behov	Minimum

Klass 103 delar

Garanti för ny utrustning klass 103 delar är ett år från det ursprungliga datum då enheten installerades med en reservdelsgaranti på tre månader.

Klass 212 delar

Garanti för ny utrustning klass 212 delar är två år från det ursprungliga datum då enheten installerades med en reservdelsgaranti på tolv månader.

Klass 512 delar

Garanti för ny utrustning klass 512 delar är fem år från det ursprungliga datum då enheten installerades med en reservdelsgaranti på tolv månader.

Klass 000 delar

Klass 000 delar anses vara slitdelar - ingen garanti.

Klass *** delar

Se Förklaring av garantin på baksidan av kontrollkortet

VAR FÖRSIKTIG: Garantin gäller endast om servicearbetet som krävs utförs av en auktoriserad Taylor servicetekniker.

Obs! Taylor förbehåller sig rätten att neka garantikrav på utrustning eller delar om ett icke-godkänt kylmedium installerades i maskinen, systemändringar utfördes utöver rekommendationer från fabriken eller det bestäms att felet orsakades av försummelse eller missbruk.