



รุ่น C708 และ C716

เครื่องทำไอศกรีมแบบ
Soft Serve ชนิดทำความร้อนได้
คู่มือฉบับย่อ

คู่มือการใช้งาน

059061TM



1/03/05

กรอกข้อมูลในหน้านี้ให้สมบูรณ์ เพื่อเก็บไว้ใช้อ้างอิงเมื่อจำเป็นต้องซ่อมบำรุงเครื่อง:

ตัวแทนจำหน่ายของ Taylor: _____

ที่อยู่: _____

โทรศัพท์: _____

บริการ: _____

ชั้นส่วน: _____

วันติดตั้ง: _____

รายละเอียดที่พบบนฉลากข้อมูล:

หมายเลขรุ่น: _____

เลขลำดับผลิตภัณฑ์: _____

ข้อกำหนดเฉพาะทางไฟฟ้า: _____ แรงดันไฟฟ้า รอบ _____

เฟส _____

ขนาดฟิวส์สูงสุด: _____ A

ขนาดกระแสต่ำสุดของสายไฟฟ้า (Minimum Wire Ampacity): _____ A

© มกราคม 2005 Taylor Company
สงวนสิทธิ์ทุกประการ
059061TM



คำว่า Taylor และ Crown design
เป็นเครื่องหมายการค้าจดทะเบียนในประเทศสหรัฐอเมริกา
และประเทศอื่นๆ อีกบางประเทศ

Taylor
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072

ใบแทรกคู่มือการใช้เครื่อง Taylor®

กรุณาเพิ่มขั้นตอนต่อไปนี้เป็นขั้นตอนการปฏิบัติของคู่มือการใช้เครื่องของท่านตามความเหมาะสมกับอุปกรณ์ที่ท่านมีอยู่

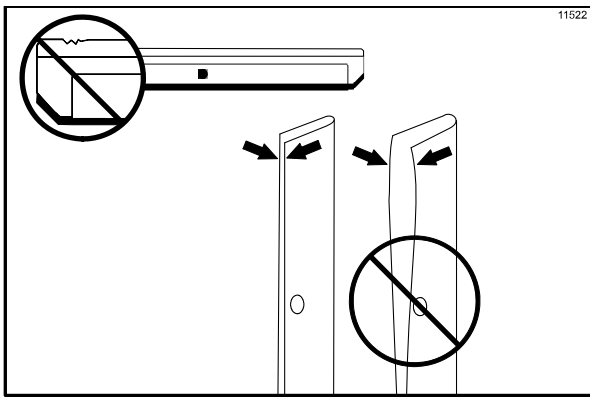
ชุดประกอบเครื่องดี

ขั้นที่ 1

ก่อนการติดตั้งชุดประกอบเครื่องดีให้ตรวจสอบสภาพของใบมีดชุดและคลิปหนีบ

ตรวจสอบใบมีดชุดเพื่อดูร่องรอยการสึกหรอหรือความเสียหาย ถ้าใบมีดชุดมีรอยบิ่นหรือสึกหรอให้ถอดเปลี่ยนใบมีดทั้งคู่

ตรวจสอบคลิปหนีบใบมีดชุดเพื่อให้แน่ใจว่าไม่โค้งงอและช่องเสียบมีระยะห่างที่สม่ำเสมอตลอดความยาวของคลิปหนีบ ให้ถอดเปลี่ยนคลิปหนีบที่ชำรุดเสียหาย



รูปที่ 1

ขั้นที่ 2

ก่อนการติดตั้งปลอกสวมเครื่องดีให้ตรวจสอบปลอกสวมเพื่อดูรอยบิ่น รอยร้าวหรือร่องรอยการสึกหรอ ถ้ามีข้อบกพร่องให้ถอดเปลี่ยนปลอกสวมเครื่องดี

© 2015 Taylor Company

หากบุคคลใดกระทำการผลิตซ้ำ เปิดเผย หรือแจกจ่ายสำเนาส่วนหนึ่งส่วนใดของเอกสารฉบับนี้โดยไม่ได้รับอนุญาต อาจเป็นการละเมิดกฎหมายลิขสิทธิ์ของสหรัฐอเมริกาและประเทศอื่น ๆ และอาจมีผลให้ต้องชดใช้ค่าเสียหายตามที่กฎหมายกำหนดภายในวงเงินไม่เกิน \$250,000 (17 USC 504) เนื่องจากการละเมิดสิทธิรวมทั้งอาจมีผลให้ต้องรับโทษทางแพ่งและทางอาญาก็ด้วย สงวนลิขสิทธิ์



ชุดประกอบหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม

ขั้นที่ 1

ก่อนการประกอบชิ้นส่วนของหน้ากากเครื่องทำไอศกรีมให้ตรวจสอบชิ้นส่วนดังต่อไปนี้เพื่อดูรอยบิ่น รอยร้าวหรือร่องรอยการสึกหรอ:
แบร์ริงหน้ากาก ปะเก็นหน้ากาก วาล์วกด โอริง และทุกด้านของชุดประกอบหน้ากาก รวมทั้งด้านในของรูวาล์วกด ให้ถอดเปลี่ยนชิ้นส่วนที่ชำรุดเสียหาย

ชุดประกอบปั๊มมิกซ์

ปฏิบัติตามขั้นตอนดังต่อไปนี้ถ้าเครื่องของท่านมีปั๊มมิกซ์ติดตั้งไว้:

ขั้นที่ 1

ตรวจสอบชิ้นส่วนที่เป็นยางและพลาสติกในปั๊ม ทั้งนี้เพราะโอริง วาล์วกันกลับ และปะเก็นต้องมีสภาพสมบูรณ์ 100% ปั๊มและเครื่องทั้งชุดจึงจะสามารถทำงานได้เป็นปกติ อุปกรณ์เหล่านี้จะไม่สามารถทำหน้าที่ได้ตามที่ตั้งใจไว้ถ้ามีรอยบิ่น การฉีกขาด หรือรูในวัสดุ

ตรวจสอบชิ้นส่วนพลาสติกในปั๊มเพื่อดูว่าพลาสติกมีร่องรอยแตกร้าว สึกหรอ และการแยกเป็นชั้นหรือไม่

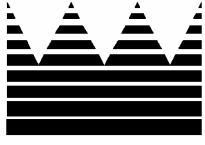
ถอดเปลี่ยนชิ้นส่วนใด ๆ ที่มีข้อบกพร่องในทันทีและนำชิ้นส่วนเก่าไปทิ้ง

ขั้นตอนการปฏิบัติในการฆ่าเชื้อและการไล่อากาศ

ข้อสำคัญ! ห้ามตั้งเครื่องไว้ที่ AUTO (อัตโนมัติ) เป็นอันขาด

จนกว่าจะระบายน้ำยาฆ่าเชื้อออกจากกระบอกทำความเย็นหมดแล้วและทำการไล่อากาศตามขั้นตอนที่เหมาะสมเสร็จเรียบร้อย หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจทำให้เกิดความเสียหายต่อกระบอกทำความเย็น

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



บทที่ 1	สำหรับผู้ติดตั้ง	1
	การต่อท่อน้ำ (เฉพาะเครื่องที่ใช้น้ำระบายความร้อนเท่านั้น).....	1
	เครื่องที่ระบายความร้อนด้วยอากาศ.....	1
	การต่อสายไฟฟ้า.....	1
บทที่ 2	สำหรับผู้ใช้งานเครื่อง	2
	การรับประกันเครื่องคอมเพรสเซอร์.....	2
บทที่ 3	ความปลอดภัย	3
บทที่ 4	ชื่อชิ้นส่วนที่ผู้ใช้งานเครื่องควรรทราบ	4
	รุ่น C708.....	4
	รุ่น C716.....	5
	รุ่น C708 หน้ากากแบบท่อฉีดเดี่ยวและชุดประกอบเครื่องดี.....	7
	รุ่น C716 หน้ากากและชุดประกอบเครื่องดี.....	8
	X57029-XX ปีม ก. – มิกซ์ แบบง่าย (รุ่น C708).....	9
	X57029-XX ปีม ก. – มิกซ์ แบบง่าย (รุ่น C716).....	10
	อุปกรณ์เสริม.....	11
	ชุดประกอบแปรงทำความสะอาด X44127.....	12
บทที่ 5	สิ่งสำคัญ: สำหรับผู้ใช้งานเครื่อง	13
	ความหมายของสัญลักษณ์ต่างๆ.....	14
	คำอธิบายหน้าจอกการทำงาน.....	15
	เมนูผู้จัดการ.....	20
บทที่ 6	วิธีการใช้งาน	27
	การประกอบชิ้นส่วนของกระบอกทำความเย็น.....	27
	การประกอบชิ้นส่วนหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม.....	29
	การประกอบปืมมิกซ์.....	32
	การฆ่าเชื้อ.....	35
	การไล่อากาศให้เครื่อง.....	37
	วิธีปฏิบัติในการปิดเครื่องประจำวัน.....	38
	วิธีปฏิบัติในการเปิดเครื่องประจำวัน.....	39
	การใช้แปรงทำความสะอาดด้วยตนเอง.....	40
	การระบายไอศกรีมออกจากกระบอกทำความเย็น.....	40
	การล้างเครื่อง.....	41
	การทำความสะอาดอ่างใสไอศกรีม.....	41
	การถอดประกอบชิ้นส่วน.....	42
	การใช้แปรงทำความสะอาด.....	43

บทที่ 7	สิ่งสำคัญ: รายการตรวจสอบสำหรับผู้ใช้งานเครื่อง	44
	ในระหว่างการทำความสะดวกและการฆ่าเชื้อ	44
	การแก้ไขปัญหาเบื้องต้นเกี่ยวกับจำนวนเชื้อแบคทีเรีย.....	44
	จุดตรวจสอบในการบำรุงรักษาตามปกติ.....	44
	การเก็บรักษาในฤดูหนาว	45
บทที่ 8	คำแนะนำในการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	46
บทที่ 9	กำหนดการเปลี่ยนชิ้นส่วนใหม่	50

หมายเหตุ: การศึกษาวิจัยอย่างต่อเนื่องทำให้เกิดการปรับปรุงอย่างสม่ำเสมอ ฉะนั้น ข้อมูลในคู่มือเล่มนี้จึงอาจเปลี่ยนแปลงได้โดยไม่แจ้งให้ทราบล่วงหน้า

เครื่องเหล่านี้ได้รับการออกแบบขึ้นเพื่อการใช้งานภายในอาคารสถานที่เท่านั้น



ห้าม ติดตั้งเครื่องเหล่านี้ในบริเวณที่สามารถฉีดพ่นน้ำได้ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บร้ายแรงจากไฟฟ้าช็อตได้

การต่อท่อน้ำ

(เฉพาะเครื่องที่ใช้ระบายความร้อนเท่านั้น)

คุณต้องจัดให้มีแหล่งจ่ายน้ำเพียงพอ พร้อมทั้งวาล์วตัดน้ำแบบบังคับด้วยมือ ด้านใต้ของถาดรอง หรือด้านขวามือ จะมีข้อต่อสำหรับท่อทางเข้าและทางออกแบบ I.P.S. ขนาด 3/8 นิ้ว สองชุด เพื่อให้ต่อท่อได้โดยสะดวก คุณควรต่อท่อน้ำที่มีเส้นผ่าศูนย์กลางภายในขนาด 1/2 นิ้วเข้ากับเครื่อง (ขอแนะนำให้ใช้ท่ออ่อนแบบยืดหยุ่นได้ ถ้ากฎหมายท้องถิ่นอนุญาตให้ใช้ได้) ขอแนะนำให้ติดตั้งเครื่องกรองน้ำหรือตะแกรง เพื่อกันไม่ให้สิ่งแขวนลอยในน้ำเข้าไปอุดตันวาล์วอัตโนมัติ โดยเฉพาะในกรณีที่น้ำในพื้นที่ไม่สะอาด เครื่องนี้จะมีท่อให้น้ำ “เข้า” หนึ่งทาง และ “ออก” หนึ่งทางเท่านั้น ห้ามติดตั้งวาล์วแบบบังคับด้วยมือที่ท่อน้ำ “ออก”! น้ำควรมีทิศทางการไหลตามลำดับดังนี้คือ หนึ่ง น้ำไหลผ่านวาล์วน้ำอัตโนมัติ สอง ผ่านเครื่องคอนเดนเซอร์ และสาม ผ่านข้อต่อขาออกไปสู่ท่อระบายน้ำแบบเปิด

เครื่องที่ระบายความร้อนด้วยอากาศ

รุ่น C708: ต้องมีระยะห่างอย่างน้อย 6 นิ้ว (152 มม.) ทั้งสองข้าง และ 0 นิ้ว ที่ด้านหลังของเครื่อง

รุ่น C716: ต้องมีระยะห่างอย่างน้อย 3 นิ้ว (76 มม.) ทุกด้าน

ระยะห่างในลักษณะนี้จะช่วยให้มีอากาศไหลผ่านเครื่องคอนเดนเซอร์ได้เพียงพอ หากไม่เว้นระยะห่างไว้เพียงพอ ก็อาจทำให้เครื่องมีประสิทธิภาพในการทำควมเย็นลดลง และอาจทำให้เครื่องคอมเพรสเซอร์เกิดความเสียหายจนซ่อมไม่ได้

การต่อสายไฟฟ้า

เครื่องทำไอศกรีมแต่ละเครื่องจะต้องมีสายไฟฟ้าจ่ายไฟเข้าหนึ่งสายต่อจลากลข้อมูลแต่ละแผ่น ขอให้ตรวจสอบจลากลข้อมูลบนเครื่องทำไอศกรีม เพื่อให้ทราบถึงขนาดฟิวส์ แอมแปร์ของวงจร และข้อกำหนดเฉพาะทางไฟฟ้า กรุณาดูแผนผังการเดินสายไฟฟ้าที่จัดไว้ให้ภายในกล่องไฟฟ้า เพื่อให้สามารถเดินสายไฟฟ้าเข้าเครื่องได้อย่างถูกต้อง

ในประเทศสหรัฐอเมริกา เครื่องทำไอศกรีมนี้จะต้องได้รับการติดตั้งตามกฎระเบียบเกี่ยวกับไฟฟ้าแห่งชาติ (National Electrical Code หรือ NEC), ANSI/NFPA 70-1987 จุดประสงค์ของกฎ NEC คือ เพื่อป้องกันบุคคลและทรัพย์สินให้พ้นจากอันตรายที่เกิดขึ้นจากการใช้ไฟฟ้า กฎระเบียบดังกล่าวประกอบด้วยข้อบังคับที่พิจารณาแล้วว่า มีความจำเป็นต่อความปลอดภัย การปฏิบัติตามกฎระเบียบดังกล่าวรวมทั้งการบำรุงรักษาอย่างถูกต้องจะทำให้การติดตั้งเครื่องปลอดภัยจากอันตรายได้!

ส่วนในประเทศอื่นๆ นั้น ควรติดตั้งเครื่องตามกฎระเบียบที่มีอยู่ในประเทศ กรุณาติดต่อเจ้าหน้าที่ในประเทศของคุณเพื่อขอทราบรายละเอียด

เครื่องใช้ไฟฟ้าแบบตั้งอยู่กับที่ ซึ่งไม่มีสายไฟฟ้า และปลั๊ก หรืออุปกรณ์ที่สามารถตัดไฟฟ้าจากแหล่งจ่ายไฟได้นั้น จะต้องมียุติการตัดไฟทุกชั่วโมง ที่มีช่องว่างสัมผัสอย่างน้อย 3 มม. ติดตั้งไว้ภายนอก



ข้อควรระวัง: เครื่องนี้ต้องมีสายดินต่อไว้อย่างถูกต้อง! หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจมีผู้ได้รับบาดเจ็บร้ายแรงจากไฟฟ้าช็อตได้!

เครื่องดีควรวางตามเข็มนาฬิกา เมื่อมองเข้าไปในกระบอกทำความเย็น



หมายเหตุ: ช่างซ่อมที่มีประสบการณ์ควรเป็นผู้ดำเนินการตามวิธีปฏิบัติดังต่อไปนี้

ในกรณีที่ต้องแก้ไขการหมุนของเครื่องแบบสามเฟส ขอให้สับเปลี่ยนเฉพาะสายไฟฟ้าขาเข้าสองสาย สายใดก็ได้ ตรงบล็อกรับไฟฟ้าหลักของเครื่องเท่านั้น

ในกรณีที่ต้องแก้ไขการหมุนของเครื่องแบบเฟสเดียว ขอให้เปลี่ยนสายไฟฟ้าภายในมอเตอร์ของเครื่องดี (ปฏิบัติตามแผนภูมิที่พิมพ์อยู่บนมอเตอร์)

คุณสามารถต่อสายไฟฟ้าเข้ากับบล็อกรับไฟฟ้าที่อยู่ในกล่องควบคุมหลักได้โดยตรง ซึ่งอยู่ที่:

C708 - ข้างหลังแผงปิดหลัง

C716 - ข้างหลังแผงปิดหน้าส่วนล่าง

เครื่องทำไอศกรีมของคุณได้รับการออกแบบทางวิศวกรรมและผลิตขึ้นอย่างพิถีพิถัน เพื่อให้คุณสามารถใช้งานได้อย่างไม่มีปัญหา

เมื่อใช้งานและดูแลเครื่องเหล่านี้ได้อย่างเหมาะสม คุณสามารถผลิตไอศกรีมที่มีคุณภาพคงที่ คุณจำเป็นต้องทำความสะอาดและบำรุงรักษาเครื่องเหล่านี้เช่นเดียวกับเครื่องย่นต้ออื่นๆ หากคุณปฏิบัติตามวิธีใช้งานที่ระบุไว้ในคู่มือเล่มนี้อย่างเคร่งครัด คุณก็ไม่ต้องดูแลรักษาเครื่องนี้มากนัก

คุณควรอ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้ก่อนที่จะใช้งานหรือบำรุงรักษาเครื่องของคุณ

เครื่องทำไอศกรีม Taylor ของคุณจะไม่ชดเชยหรือแก้ไขข้อผิดพลาดใดๆ ด้วยตัวเองในระหว่างขั้นตอนการติดตั้ง หรือการเติมสารทำความเย็น ดังนั้น การประกอบเครื่องและการลงเครื่องครั้งแรกจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่ง ขอแนะนำว่าบุคลากรต่างๆ ที่จะรับผิดชอบต่อการใช้เครื่อง ควรลงมือปฏิบัติตามขั้นตอนปฏิบัติต่างๆ ด้วยกัน ทั้งในการประกอบเครื่องและการถอดเครื่อง เพื่อเป็นการฝึกฝนอย่างถูกต้อง และทำให้แน่ใจว่า จะไม่เกิดความสับสนขึ้นในภายหลัง

ในกรณีที่คุณต้องการความช่วยเหลือด้านเทคนิค กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตจาก Taylor ในประเทศของคุณ



ถ้าคุณเห็นสัญลักษณ์รูปกากบาทขีดขวางบนถังติดล้อปิดอยู่บนผลิตภัณฑ์นี้ แสดงว่า ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวผลิตขึ้นตามกฎหมายข้อบังคับของ EU ตลอดจนกฎหมายทำนองเดียวกันอื่นๆ ที่มีผลบังคับใช้ภายหลังวันที่ 13 สิงหาคม 2005 ดังนั้น เมื่อใช้งานเสร็จแล้ว ก็จะต้องแยกเก็บรวบรวมไว้ต่างหาก และไม่สามารถทิ้งเป็นขยะเทศบาลแบบไม่แยกประเภทได้

ผู้ใช้งานต้องรับผิดชอบในการส่งผลิตภัณฑ์คืนไปยังสถานเก็บสิ่งปฏิกูลที่เหมาะสมตามที่กำหนดไว้ในกฎระเบียบของท้องถิ่น

หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับกฎหมายในประเทศที่เกี่ยวข้อง กรุณาติดต่อหน่วยงานเทศบาล และ/หรือตัวแทนจำหน่ายในประเทศ

การรับประกันเครื่องคอมเพรสเซอร์

เครื่องคอมเพรสเซอร์ทำความเย็นสำหรับเครื่องทำไอศกรีมนี้มีประกันเป็นระยะเวลาตามที่ระบุไว้ในใบรับประกัน ซึ่งแนบมาพร้อมกับเครื่อง เนื่องจากขณะนี้ข้อบังคับในพิธีสารมอนทรีออล (Montreal Protocol) และบทบัญญัติแก้ไขกฎหมายอากาศสะอาดแห่งสหรัฐฯ (U.S. Clean Air Act Amendments) ปี 1990 มีผลบังคับใช้ ดังนั้น จึงมีการพัฒนาและทดสอบสารทำความเย็นแบบใหม่หลายชนิดขึ้นมาเพื่อให้สอดคล้องกับบทบัญญัติดังกล่าว กระนั้นก็ตาม พบว่า สารเหล่านั้นเกิดการปลดปล่อยออกมาสู่ตลาดต่างๆ ที่ยังอยู่ในระหว่างการทดสอบ สารทำความเย็นแบบใหม่เหล่านี้บางชนิดมีโฆษณาว่า ใช้เติมแทนสารทำความเย็นได้ในการใช้งานหลายประเภท แต่คุณควรทราบว่า ในกรณีที่ความต้องการเปลี่ยนสารทำความเย็นให้เครื่องนี้ตามปกติ คุณควรใช้เฉพาะสารทำความเย็นที่ระบุไว้บนฉลากข้อมูลติดตั้งอยู่บนเครื่องเท่านั้น การใช้สารทำความเย็นแบบอื่นโดยไม่ได้รับอนุญาตจะทำให้การรับประกันคอมเพรสเซอร์ของคุณเป็นโมฆะ เจ้าของเครื่องมีหน้าที่รับผิดชอบที่จะแจ้งให้ช่างเครื่องทุกคนที่เป็นลูกจ้างของตนทราบข้อเท็จจริงนี้โดยทั่วกัน

คุณควรทราบด้วยว่า Taylor ไม่รับประกันให้สารทำความเย็นที่ใช้ในเครื่องของบริษัท ยกตัวอย่างเช่น ถ้าเกิดการสูญเสียสารทำความเย็นไปในระหว่างการซ่อมเครื่องตามปกติ Taylor ไม่มีข้อผูกมัดที่จะส่งสารทำความเย็นให้ หรือจัดให้มีการเติมสารทำความเย็นแทนที่ อย่างไรก็ตาม อย่างเป็นทางการหนึ่ง ไม่ว่าจะเป็นอย่างใดก็ตาม นอกเหนือไปจากนี้ ในระหว่างช่วงเวลาห้าปีที่รับประกันคอมเพรสเซอร์อยู่ ถ้าสารทำความเย็นดั้งเดิมถูกสั่งห้ามใช้ หมดยุค หรือหาซื้อไม่ได้อีกต่อไป Taylor ก็ไม่มีข้อผูกมัดที่จะแนะนำสารทำความเย็นทดแทนที่เหมาะสมให้แต่อย่างใด

Taylor จะติดตามความคืบหน้าในแวดวงอุตสาหกรรม และทดสอบสารทำความเย็นชนิดใหม่อื่นๆ ต่อไปในขณะที่มีการพัฒนาสารเหล่านั้น หากการทดสอบของเราพบว่า มีสารทำความเย็นชนิดใหม่ให้เลือกใช้ในลักษณะเติมแทนได้ ข้อความสลесลิตที่ข้างต้นจะไม่มีผลบังคับใช้และเป็นโมฆะ หากคุณต้องการทราบสถานะล่าสุดเกี่ยวกับสารทำความเย็นทางเลือกที่เกี่ยวข้องกับการรับประกันคอมเพรสเซอร์ของคุณ กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายของ Taylor ในประเทศของคุณ หรือ Taylor Factory กรุณาเตรียมหมายเลขรุ่น/เลขลำดับเครื่องของเครื่องที่คุณต้องการสอบถามไว้ให้พร้อม

บริษัท Taylor มีความห่วงใยในความปลอดภัยของผู้ใช้เครื่อง เมื่อต้องสัมผัสกับเครื่องทำไอศกรีมและชิ้นส่วนต่างๆ บริษัทจึงได้พยายามอย่างเต็มที่ที่จะออกแบบ และผลิตชิ้นส่วนให้มีความปลอดภัยในตัว เพื่อป้องกันทั้งผู้ใช้เครื่องและช่างซ่อม ยกตัวอย่างเช่น เราได้ติดตั้งลากเต็อนภัยไว้บนเครื่อง เพื่อเตือนให้ผู้ใช้เครื่องระมัดระวังอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้



สิ่งสำคัญ - การไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังเพื่อความปลอดภัยอย่างเคร่งครัดอาจทำให้บุคคลได้รับบาดเจ็บร้ายแรงได้ นอกจากนี้ การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้ยังอาจทำให้เครื่องและส่วนประกอบได้รับความเสียหายด้วย หากส่วนประกอบได้รับความเสียหายก็จะทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการเปลี่ยนอะไหล่และค่าซ่อมแซมอีกด้วย

ในการใช้งานอย่างปลอดภัย:



ห้าม ใช้เครื่องโดยไม่อ่านคู่มือการใช้งานเล่มนี้เสียก่อน การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจเป็นผลให้เครื่องได้รับความเสียหาย หรือมีประสิทธิภาพการทำงานต่ำ หรือเป็นอันตรายต่อสุขภาพ หรือเกิดการบาดเจ็บต่อบุคคลได้



- ห้าม ใช้เครื่องจนกว่าจะต่อสายดินไว้อย่างถูกต้องแล้ว
- ห้าม ใช้เครื่องกับฟิวส์ที่มีขนาดใหญ่กว่าขนาดที่ระบุไว้บนฉลากข้อมูลของเครื่อง
- ห้าม ดำเนินการซ่อมแซมใดๆ จนกว่าจะตัดไฟจากแหล่งจ่ายไฟสู่เครื่องเสียก่อน

การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจเป็นผลให้เกิดการเสียชีวิตจากไฟฟ้าช็อต หรือความเสียหายต่อเครื่อง กรุณาปรึกษาช่างไฟฟ้า



ห้าม ใช้น้ำฉีด เพื่อทำความสะอาด หรือล้างเครื่อง หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจมีผู้ได้รับบาดเจ็บร้ายแรงจากไฟฟ้าช็อตได้



- ห้าม ให้บุคลากรที่ขาดการฝึกอบรมเข้าใช้งานเครื่องนี้เป็นอันตราย
- ห้าม ใช้เครื่องจนกว่าจะติดตั้งแผงบริการและประตูเข้าใช้งานทั้งหมดกลับเข้าที่และยึดไว้ด้วยสกรูแล้ว
- ห้าม ถอดหน้ากาก เครื่องตี และใบมีด หรือใบมีดสำหรับขูด จนกว่าสวิตช์ควบคุมจะอยู่ที่ตำแหน่ง OFF (ปิด) แล้ว
- ห้าม สอดวัตถุหรือนิ้วมือเข้าไปในท่อนัด

หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจทำให้ไอศกรีมเกิดการปนเปื้อน หรือบุคคลได้รับบาดเจ็บจากชิ้นส่วนอันตรายที่เคลื่อนที่ได้



เครื่องทำไอศกรีมต้องตั้งอยู่บนพื้นที่มีความราบเรียบสม่ำเสมอ หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจทำให้บุคคลได้รับบาดเจ็บ หรือเครื่องได้รับความเสียหาย



ขอให้ใช้ความระมัดระวังอย่างเต็มที่ เมื่อถอดประกอบเครื่องต้ออก ใบมีดขูดมีความคมมาก และอาจทำให้บาดเจ็บได้

ห้าม กีดขวางช่องเปิดที่เป็นทางเข้าออกของอากาศ:

C708: ต้องมีช่องอากาศอย่างน้อย 6 นิ้ว (152 มม.) ทั้งสองข้าง และ 0 นิ้ว ที่ด้านหลังของเครื่อง

C716: ต้องมีช่องอากาศอย่างน้อย 3 นิ้ว (76 มม.) ทุกด้าน การไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจเป็นผลให้เครื่องมีประสิทธิภาพการทำงานต่ำ และเครื่องอาจได้รับความเสียหายได้

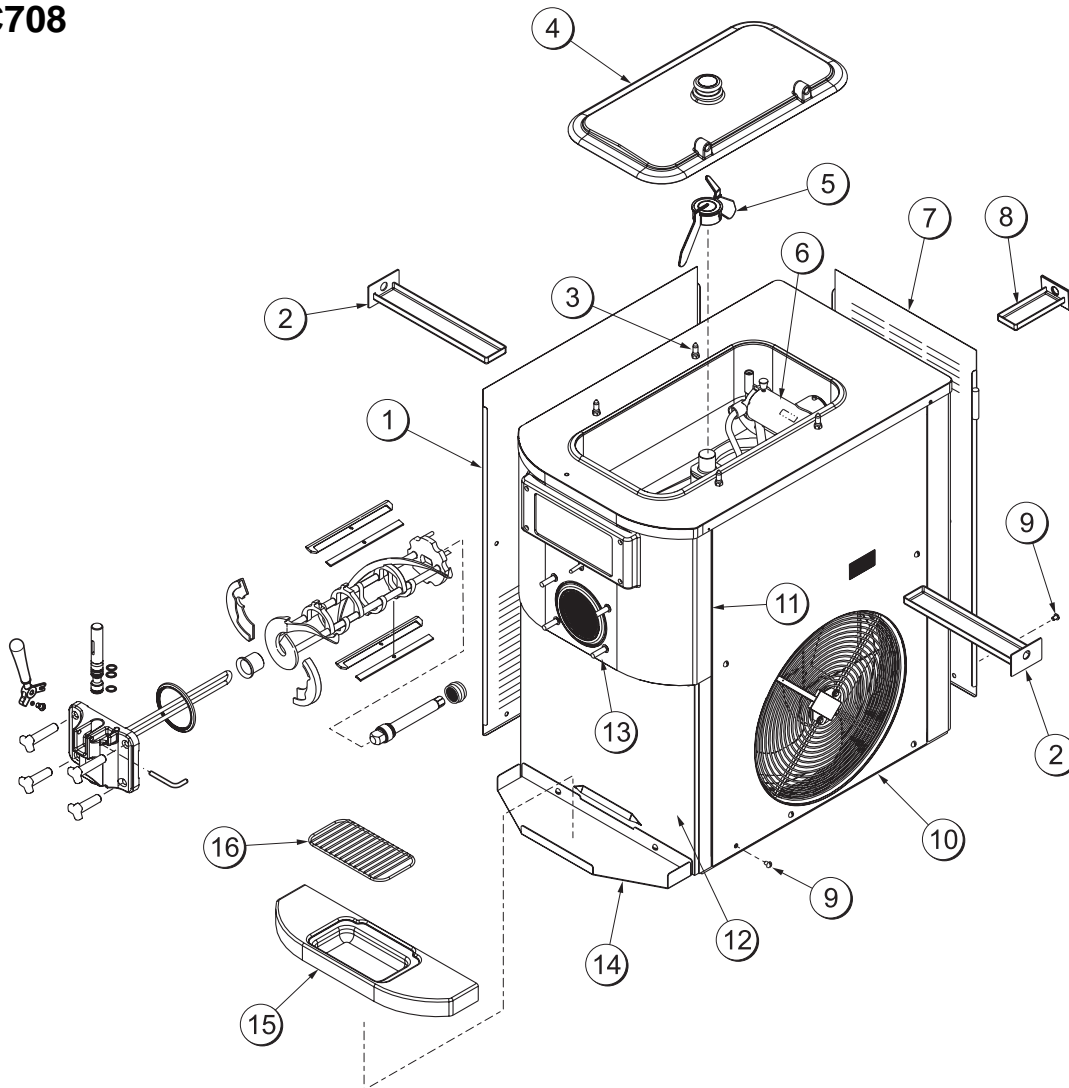
เครื่องเหล่านี้ได้รับการออกแบบขึ้นมาเพื่อใช้งานภายในอาคาร ในสภาพอุณหภูมิปกติระหว่าง 70°-75°ฟ (21°-24°ซ) เครื่องสามารถทำงานได้ที่อุณหภูมิสูงกว่าปกติที่ 104°ฟ (40°ซ) แต่จะมีประสิทธิภาพลดลง

ระดับเสียงรบกวน: เสียงรบกวนที่ดังให้ได้ยินจะมีความดังไม่เกิน 78 เดซิเบล (A) เมื่อวัดห่างจากพื้นผิวเครื่อง 1.0 เมตร และที่ความสูง 1.6 เมตร จากพื้นห้อง

บทที่ 4

ชื่อชิ้นส่วนที่ผู้ใช้งานเครื่องควรถาบ

รุ่น C708

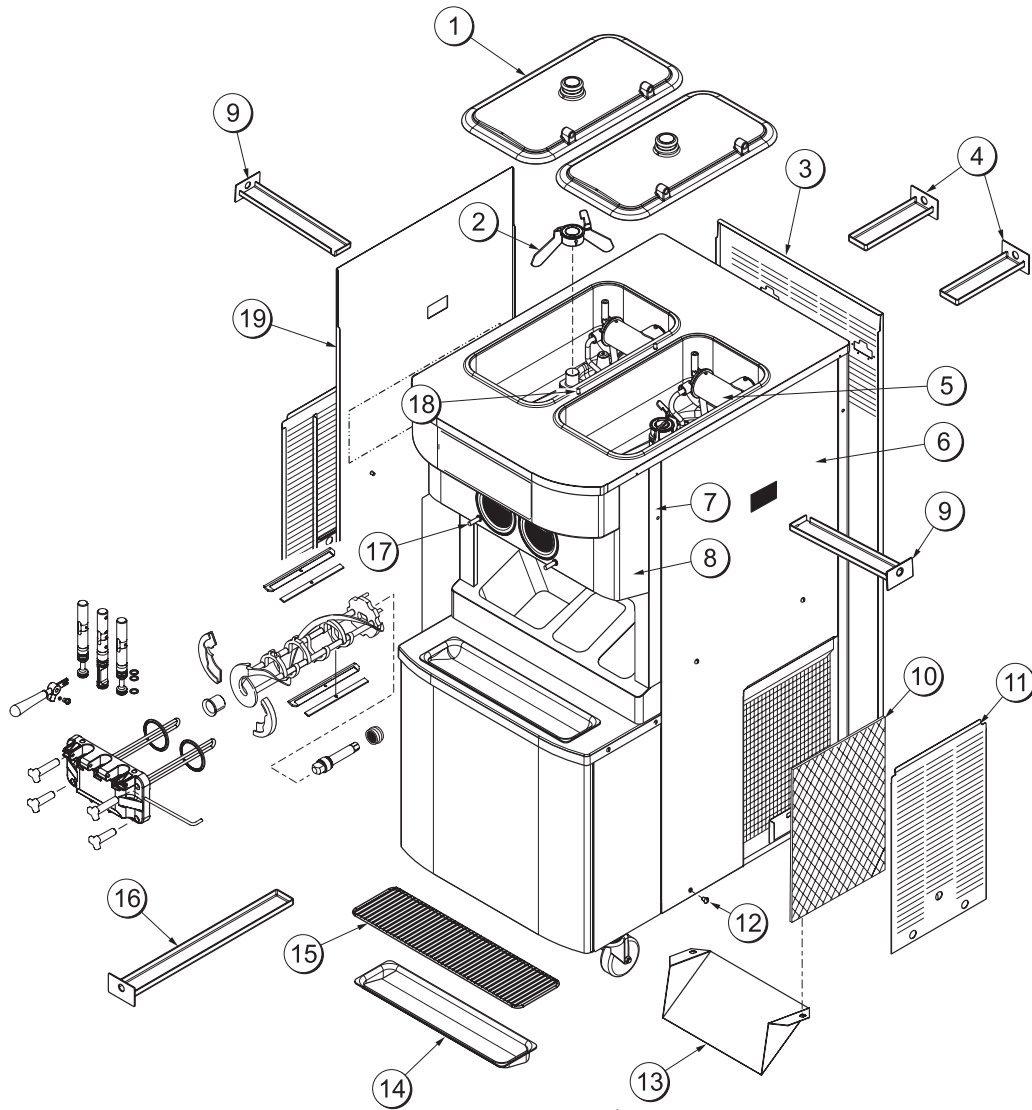


ภาพประกอบที่ 1

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
1	PANEL-SIDE-LEFT	056963
2	PAN-DRIP 11-5/8 LONG	027503
3	PIN-RETAINING-HOPPER CVR	043934
4	COVER-HOPPER *BLACK	053809-1
5	BLADE A.-AGITATOR	X56591
6	PUMP A.-MIX SIMPLIFIED S.S.	X57029-14
7	PANEL-REAR	056077
8	PAN A.-DRIP 5 1/2" LONG	X56074

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
9	SCREW-1/4-20X3/8 RHM-STNLS	011694
10	PANEL A-SIDE-RIGHT	X57871
11	PANEL A.-FRONT-UPPER	X59423
12	PANEL A.-FRONT-LOWER	X58955
13	STUD-NOSE CONE	055987
14	SHELF-TRAY-DRIP	056076
15	TRAY-DRIP	056858
16	SHIELD-SPLASH	049203

รุ่น C716

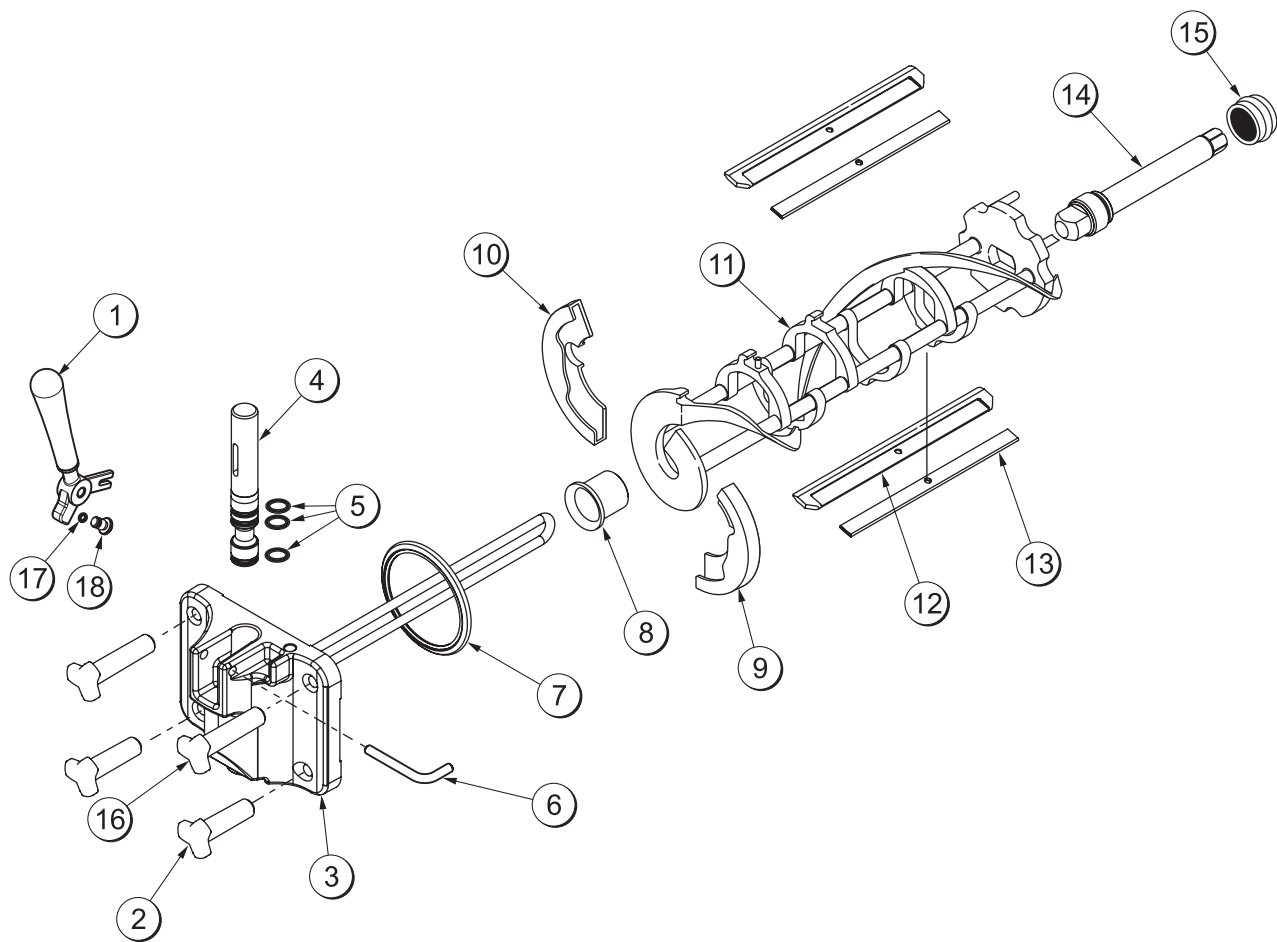


ภาพประกอบที่ 2

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
1	COVER-HOPPER	053809-1
2	BLADE A.-AGITATOR	X56591
3	PANEL-REAR	059916
4	PAN-DRIP 7.875	059737
5	PUMP A.-MIX SIMPLIFIED	X57029-14
6	PANEL-SIDE-RIGHT	059907
7	PANEL A.-FRONT	X63879
8	PANEL A.-FRONT	X59836
9	PAN-DRIP 12.5	059736
10	FILTER-AIR-POLY-FLO	052779-11

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
11	PANEL A.-FILTER-LOUVERED	X59928
12	SCREW-1/4-20 X 3/8 RHM-SS	011694
13	DEFLECTOR	059929
14	TRAY-DRIP-19-5/8 L X 4-7/8	033812
15	SHIELD-SPLASH-WIRE-19-3/4 L	033813
16	PAN-DRIP 19-1/2 LONG	035034
17	STUD-NOSE CONE	055987
18	PIN-RETAINING-HOPPER CVR	043934
19	PANEL-SIDE-LEFT	059906

รุ่น C708 หน้ากากแบบท่อฉีดเดี่ยวและชุดประกอบเครื่องตี

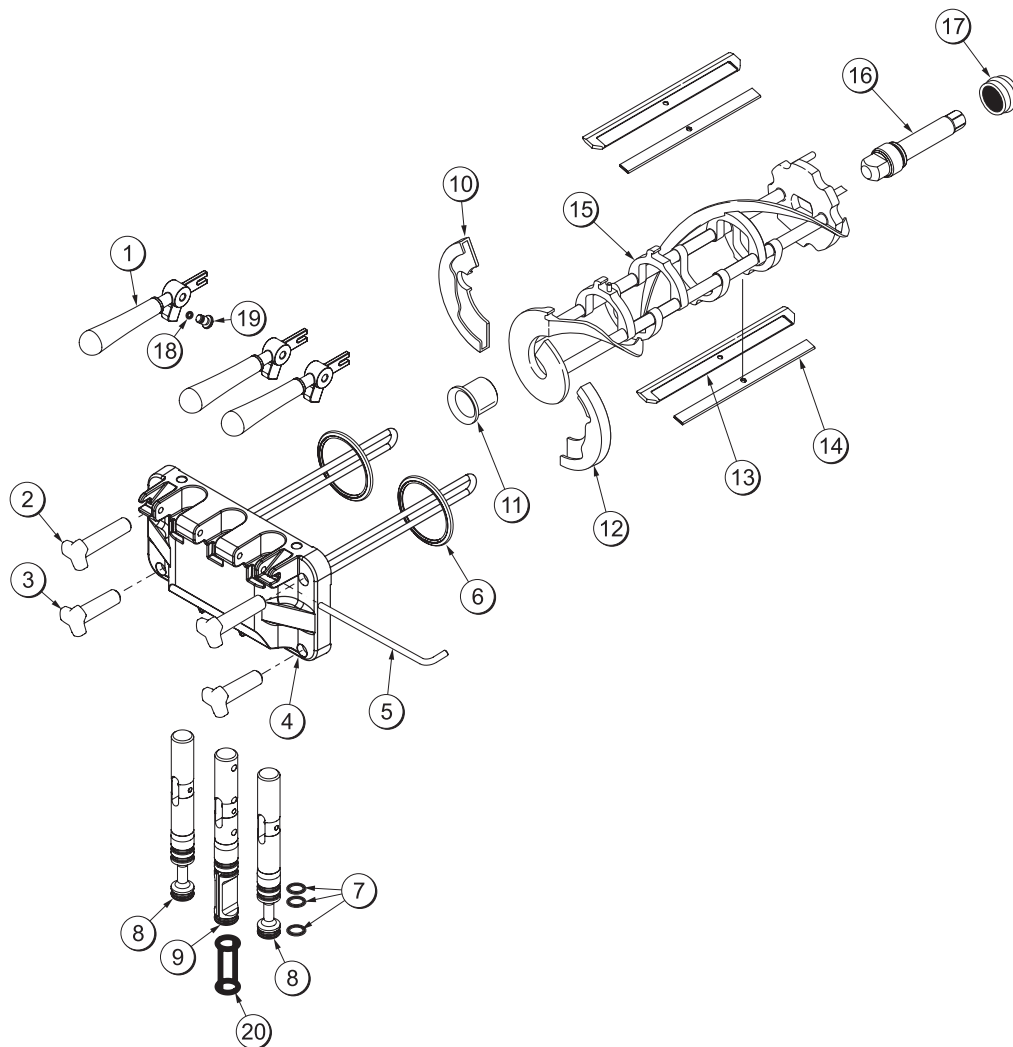


ภาพประกอบที่ 3

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
1	HANDLE A.-DRAW-WELDED	X56246
2	NUT-STUD-BLACK 2.563"	058764
3	DOOR A.-W/BAFFLE	X57332-SER
4	VALVE A.-DRAW	X55820
5	O-RING-DRAW VALVE-S.S.	014402
6	PIN-HANDLE-SS	055819
7	GASKET-DOOR HT 4"-DBL	048926
8	BEARING-FRONT-SHOE	050348
9	SHOE-FRONT HELIX *REAR*	050346

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
10	SHOE-FRONT HELIX *FRONT*	050347
11	BEATER A.-3.4QT-1 PIN	X46231
12	BLADE-SCRAPER-PLASTIC	046235
13	CLIP-SCRAPER BLADE 7.00	046236
14	SHAFT-BEATER	056078
15	SEAL-DRIVE SHAFT	032560
16	NUT-STUD-BLACK 3.250"	058765
17	O-RING-1/4 OD X .070W 50	015872
18	SCREW-ADJUSTMT-5/16-24	056332

รุ่น C716 หน้ากากและชุดประกอบเครื่องตี

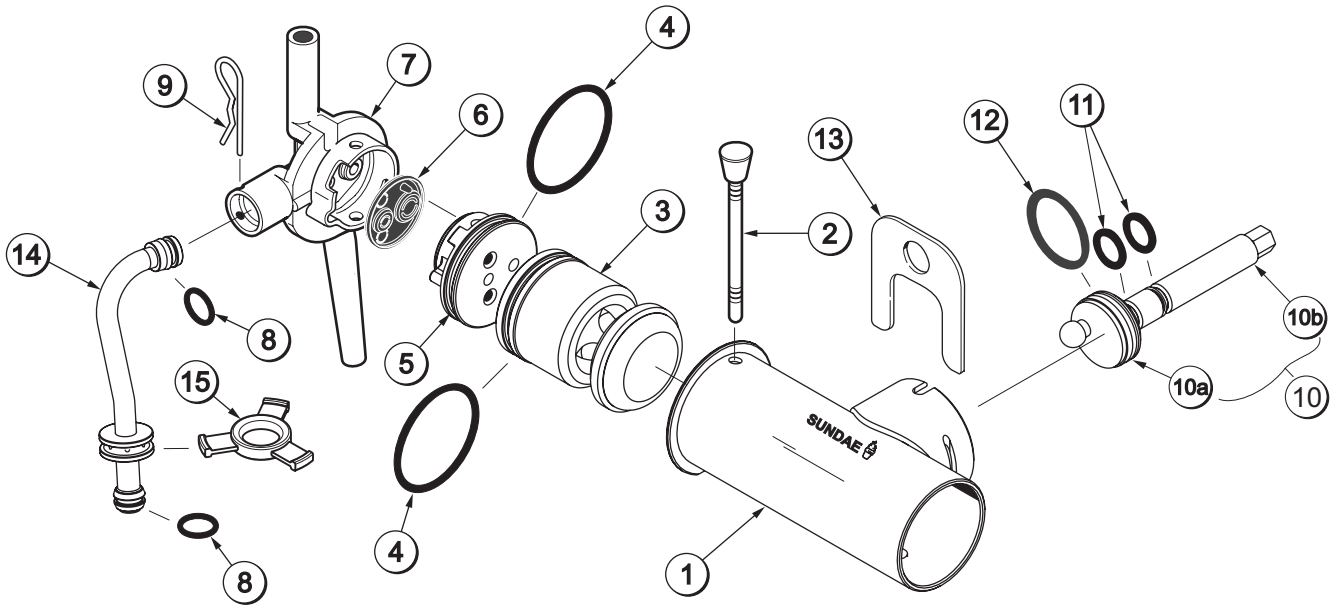


ภาพประกอบที่ 4

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
1	HANDLE A.-DRAW-WELDED	X56421-1
2	NUT-STUD-BLACK 3.250 LONG	058765
3	NUT-STUD*BLACK 2.563 LONG	058764
4	DOOR A.-3SPT*HT*LG BAF	X59923-SER
5	PIN-HANDLE-TWIN	059894
6	GASKET-DOOR HT 4"-DOUBLE	048926-1
7	O-RING--7/8 OD X .103W	014402
8	VALVE A.-DRAW	X59888
9	VALVE A.-DRAW*CENTER	X59890
10	SHOE-FRONT HELIX *FRONT*	050347

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
11	BEARING-FRONT-SHOE	050348
12	SHOE-FRONT HELIX *REAR*	050346
13	BLADE-SCRAPER-PLAS 8-1/8L	046235
14	CLIP-SCRAPER BLADE 7.00"	046236
15	BEATER A.-3.4QT-1 PIN	X46231
16	SHAFT-BEATER	032564
17	SEAL-DRIVE SHAFT	032560
18	O-RING-1/4 OD X .070W 50	015872
19	SCREW-ADJUSTMENT-5/16-24	056332

X57029-XX ปีม ก - มิกซ์ แบบง่าย (รุ่น C708)



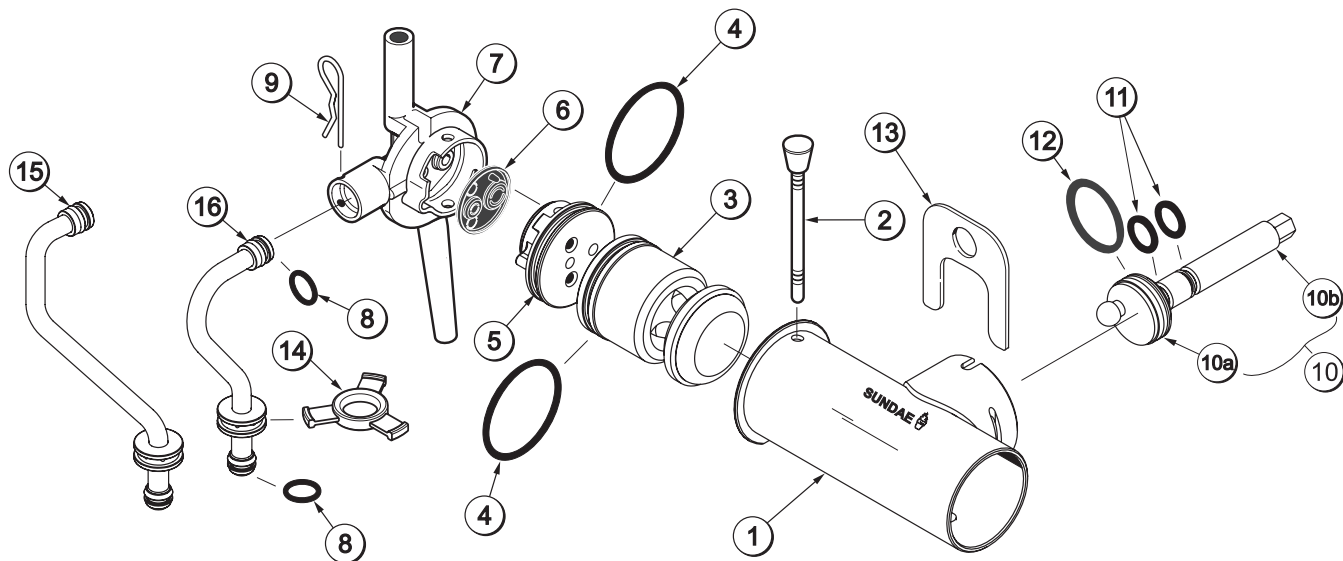
ภาพประกอบที่ 5

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
1 - 7	PUMP ASSEMBLY - MIX SIMPLIFIED SOFT SERVE	X57029-14*
1	CYLINDER-PUMP-HOPPERSOFT SERVE	057943
2	PIN A.-RETAINING	X55450
3	PISTON	053526
4	O-RING 2-1/8" OD - RED	020051
5	CAP-VALVE	056874-14*
6	GASKET - SIMPLIFIED PUMP VALVE	053527
7	ADAPTOR - MIX INLET	054825
8	O-RING - 11/16 OD - RED	016132

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
9	PIN - COTTER	044731
10	SHAFT A.-DRIVE-MIX PUMPHOPPER	X41947
10a	CRANK-DRIVE	039235
10b	SHAFT-DRIVE	041948
11	O-RING - DRIVE SHAFT	048632
12	O-RING 1-3/4	008904
13	CLIP-MIX PUMP RETAINER	044641
14	TUBE A.-FEED HOPPER SOFT SERVE	X56521
15	RING-CHECK .120 OD	056524

*หมายเหตุ: ปีมมาตรฐาน X57029-XX IS คือ A-14 คุณสามารถปรับปริมาณไหลล้นให้มากขึ้นหรือน้อยลงได้ โดยการเปลี่ยนฝา (056874-XX) ไปเป็นฝา -1 ถึง -20 ที่มีให้เลือกใช้ได้ ยิ่งตัวเลขตามหลังขีดค้นมีค่ามากขึ้นเท่าใด ปริมาณไหลล้นก็จะมากขึ้นไปด้วย

X57029-XX ปีม ก - มิกซ์ แบบง่าย (รุ่น C716)



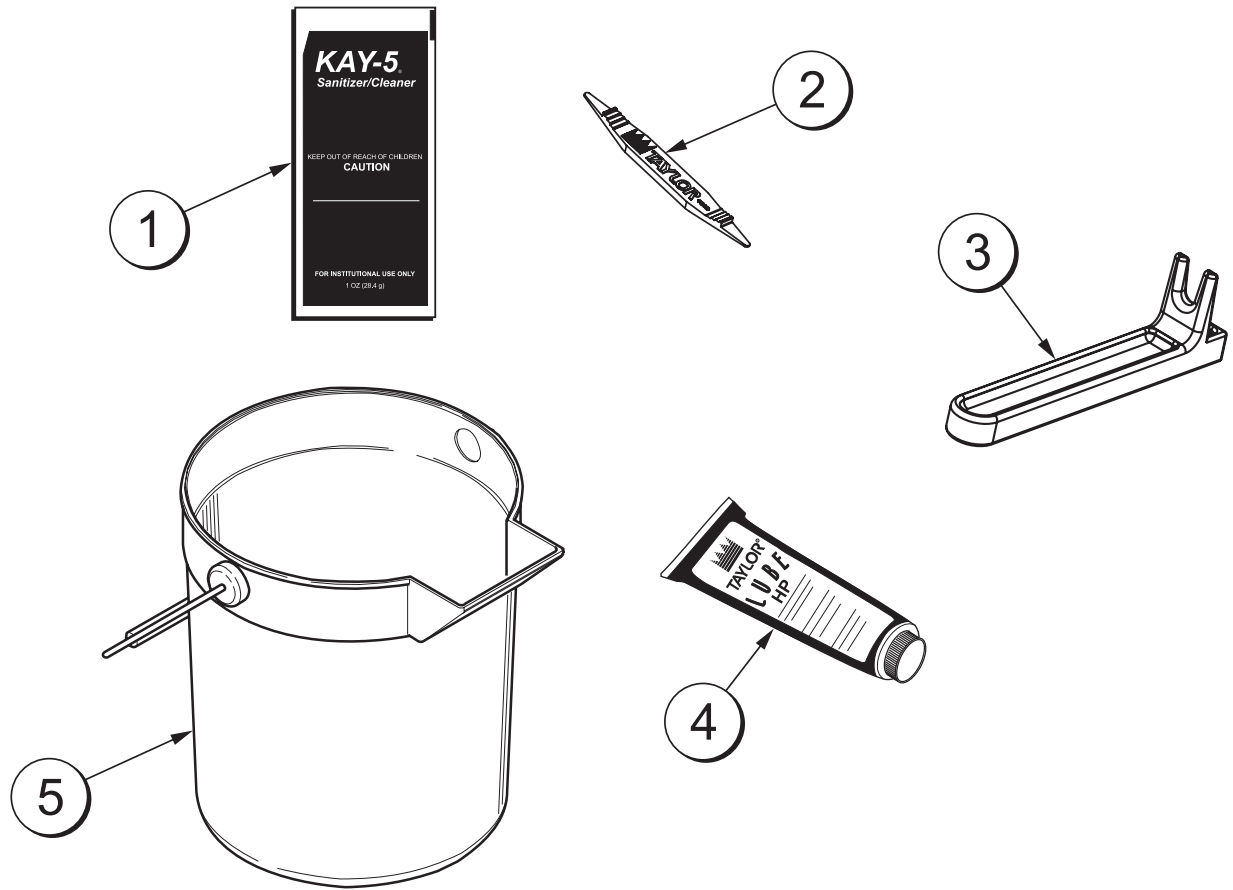
ภาพประกอบที่ 6

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
1 - 7	PUMP ASSEMBLY - MIX SIMPLIFIED SOFT SERVE	X57029-14*
1	CYLINDER-PUMP-HOPPER-SOFT SERVE	057943
2	PIN A.-RETAINING	X55450
3	PISTON	053526
4	O-RING 2-1/8" OD - RED	020051
5	CAP-VALVE	056874-14*
6	GASKET - SIMPLIFIED PUMP VALVE	053527
7	ADAPTOR - MIX INLET	054825
8	O-RING - 11/16 OD - RED	016132

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
9	PIN - COTTER	044731
10	SHAFT A.-DRIVE-MIX PUMPHOPPER	X41947
10a	CRANK-DRIVE	039235
10b	SHAFT-DRIVE	041948
11	O-RING - DRIVE SHAFT	048632
12	O-RING 1-3/4	008904
13	CLIP-MIX PUMP RETAINER	044641
14	RING-CHECK .120 OD	056524
15	TUBE A.-FEED-LEFT	X59808
16	TUBE A.-FEED-RIGHT	X59809

*หมายเหตุ: ปีมมาตรฐาน X57029-XX IS -14 คุณสามารถปรับปริมาณไหลสั้นให้มากขึ้นหรือน้อยลงได้ โดยการเปลี่ยนฝา (056874-XX) ไปเป็นฝา -1 ถึง -20 ที่มีให้เลือกใช้ได้ ยิ่งตัวเลขตามหลังขีดค้นมีค่ามากขึ้นเท่าใด ปริมาณไหลสั้นก็จะมากขึ้นตามไปด้วย

อุปกรณ์เสริม



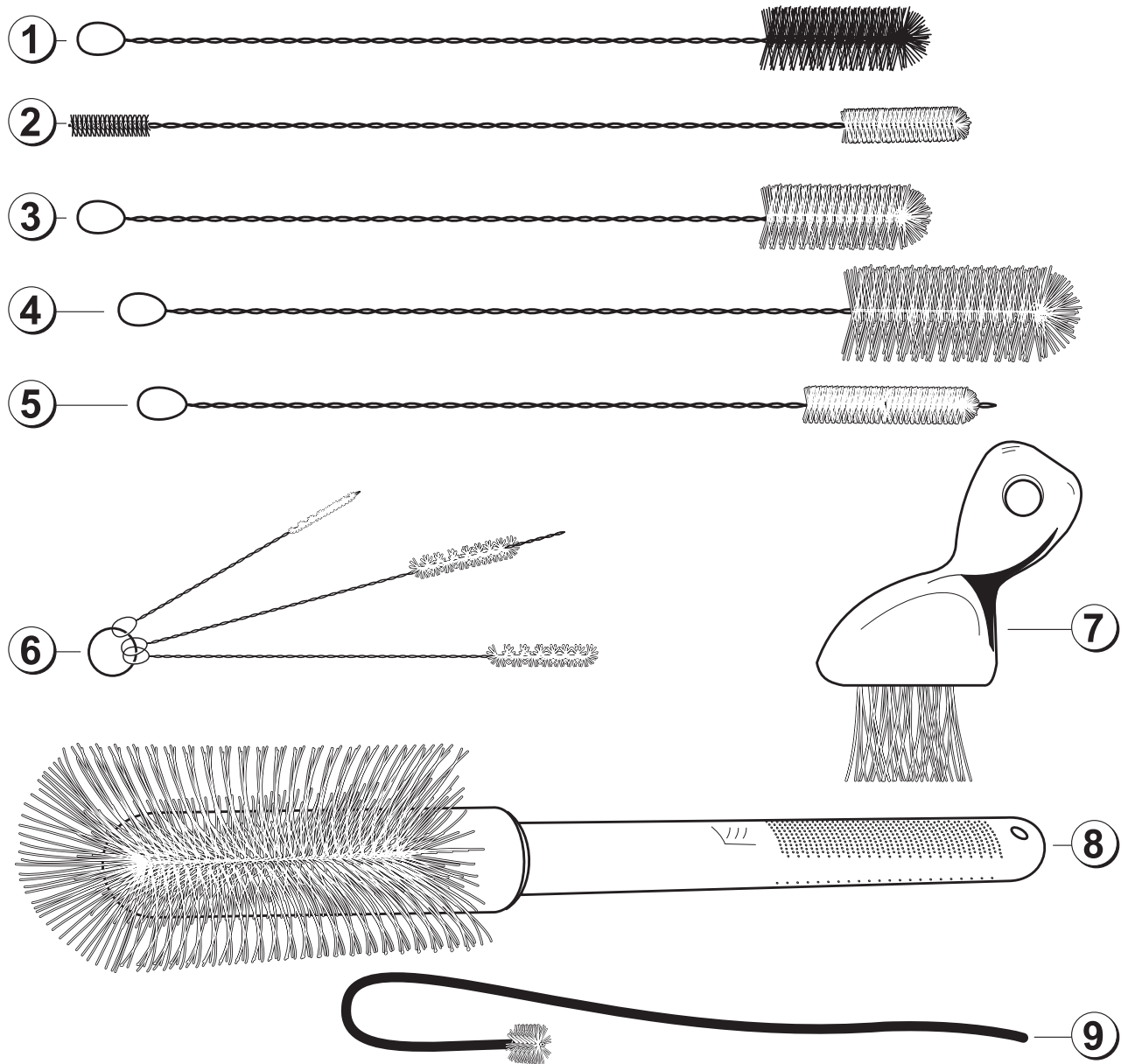
ภาพประกอบที่ 7

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
1	SANITIZER-KAY 5 CASE 125	041082
2	TOOL-O-RING REMOVAL	048260-WHT
3	TOOL-SHAFT-DRIVE-PUMPHOPPER	057167
4	LUBRICANT-TAYLOR HI-PERF	048232

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
5	PAIL-MIX 10 QT.	013163
*	KIT A.-TUNE-UP (C708)	X56085
*	KIT A.-TUNE-UP (C716)	X49463-82
*	KIT A.-PARTS TRAY (C708)	X57797
*	KIT A.-PARTS TRAY (C716)	X58449

*ไม่มีภาพประกอบ

ชุดแปรงทำความสะอาด X44127



ภาพประกอบที่ 8

รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
1	แปรงขนแข็งสีดำ	013071
2	แปรงสองหัว	013072
3	แปรงขนแข็งสีขาว ขนาด 1 นิ้ว x 2 นิ้ว	013073
4	แปรงขนแข็งสีขาว ขนาด 1-1/2 นิ้ว x 3 นิ้ว	014753

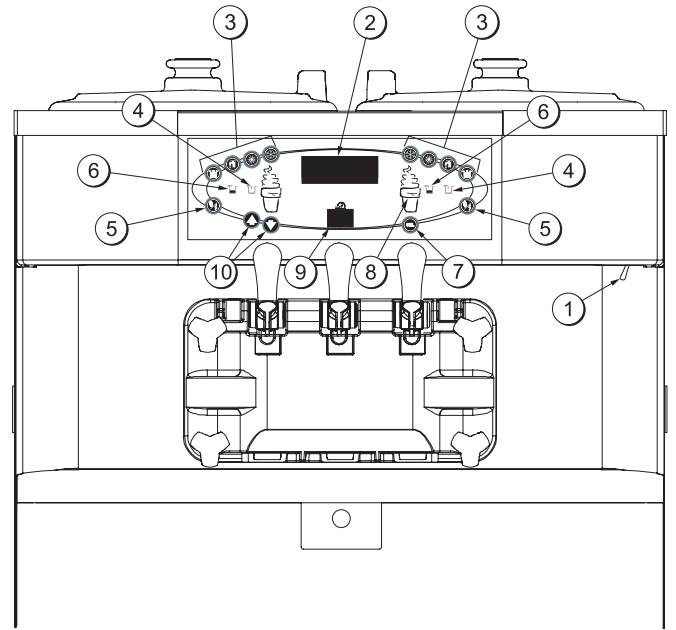
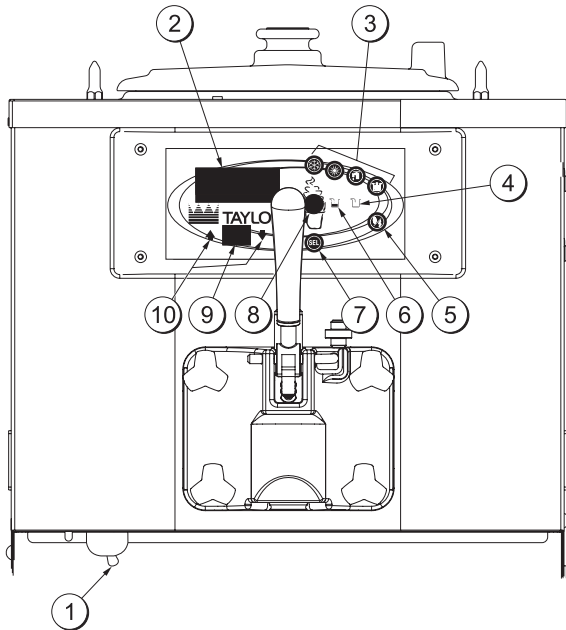
รายการ	คำอธิบาย	หมายเลขชิ้นส่วน
5	แปรงขนแข็งสีขาว ขนาด 1/2 x 3 นิ้ว	033059
6	แปรงชุด (3)	050103
7	แปรงขนแข็งสีเหลือง	039719
8	แปรงขนแข็งสีขาว ขนาด 3 นิ้ว x 7 นิ้ว	023316
9	แปรงปลายงอสำหรับปัด	054068

บทที่ 5

สิ่งสำคัญ: สำหรับผู้ใช้งานเครื่อง

C708

C716



ภาพประกอบที่ 9

รายการ	คำอธิบาย
1	สวิตช์ปิดเปิด (POWER SWITCH)
2	จอแสดงผลแบบผลึกเหลว (LIQUID CRYSTAL DISPLAY)
3	ปุ่มพิมพ์ (KEYPAD)
4	ไฟสัญญาณแจ้งส่วนผสมหมด (MIX OUT INDICATOR)
5	ไฟสัญญาณเตรียมพร้อม (STANDBY INDICATOR)
6	ไฟสัญญาณแจ้งส่วนผสมต่ำ (MIX LOW INDICATOR)
7	ปุ่มเลือก (SELECT KEY)
8	ปุ่มเมนูบริการ (SERVICE MENU KEY)
9	ตัวนับการใช้แปรงทำความสะอาด (BRUSH CLEAN COUNTER)
10	ปุ่มลูกศร (ARROW KEY)

ความหมายของสัญลักษณ์ต่างๆ (SYMBOL DEFINITIONS)

เราได้เปลี่ยนมาใช้สัญลักษณ์แทนค่านับสวิทช์ควบคุมการทำงาน และไฟสัญญาณแจ้งข้อบกพร่องต่างๆ ของเรา เพื่อให้สามารถสื่อสารกับผู้ใช้ในตลาดต่างประเทศได้เข้าใจมากขึ้น เครื่อง Taylor ของคุณจึงได้รับการออกแบบขึ้นให้มีสัญลักษณ์เหล่านี้ ตารางต่อไปนี้เป็นความหมายของสัญลักษณ์เหล่านั้น



= เลือก



= ลูกศรเลื่อนขึ้น



= ลูกศรเลื่อนลง



= ระบบการทำงานอัตโนมัติ



= ระบบทำความร้อน



= ล้าง (C708)



= ล้าง (C716)



= ปริมาณมิกซ์ต่ำ



= ปริมาณมิกซ์หมด



= จอแสดงเมนู



= บีมผสม



= เตรียมพร้อม

สวิทช์ปิดเปิด

เมื่อกดให้อยู่ในตำแหน่ง ON (เปิด)

สวิทช์ปิดเปิดจะทำให้สามารถใช้งานแผงควบคุมเครื่องได้

หน้าจอแสดงผล (Fluorescent Display)

หน้าจอแสดงผลอยู่ที่แผงควบคุมด้านหน้า จอจะว่างเปล่าในระหว่างการทำงานปกติ จอแสดงผลมีหน้าที่แสดงตัวเลือกต่างๆ ของเมนู และแจ้งให้ผู้คุมเครื่องทราบเกี่ยวกับข้อบกพร่องที่ตรวจพบ ในรุ่นที่จำหน่ายในตลาดนานาชาติ จอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิของมิกซ์ในอ่างใสไอศกรีม


ไฟสัญญาณต่างๆ (INDICATOR LIGHTS)

มิกซ์ต่ำ (MIX LOW) – เมื่อสัญลักษณ์ MIX LOW 

(ปริมาณมิกซ์ต่ำ) สว่างขึ้น แสดงว่า

อ่างใสไอศกรีมมีมิกซ์น้อย

และควรเติมโดยเร็วที่สุดเท่าที่จะทำได้

มิกซ์หมด (MIX OUT) – เมื่อสัญลักษณ์ MIX OUT 

(ปริมาณมิกซ์หมด) สว่างขึ้น แสดงว่า

มิกซ์ในอ่างใสไอศกรีมเกือบหมดแล้ว


และไม่มีมิกซ์เพียงพอให้เครื่องทำงานได้

เมื่อไฟสัญญาณนี้สว่างขึ้น โหมดอัตโนมัติ (AUTO)

จะปิดทำงาน และเครื่องจะอยู่ในโหมดเตรียมพร้อม

(STANDBY) ถ้าต้องการเริ่มเดินเครื่องทำความเย็น

คุณต้องเติมมิกซ์เข้าไปในอ่างใสไอศกรีม

และแตะที่สัญลักษณ์อัตโนมัติ  (AUTO)

เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ

โหมดการทำความร้อน (HEAT MODE) – เมื่อสัญลักษณ์

HEAT MODE  (โหมดการทำความร้อน) ส่องสว่างขึ้น

แสดงว่า เครื่องอยู่ในรอบการทำความร้อน

ตัวนับการใช้แปร่งทำความสะอาด –

เมื่อจอแสดงผลของตัวนับการใช้แปร่งทำความสะอาดนับถอยหลังถึง “ 1” แสดงว่า ถึงเวลาที่ต้องถอดชิ้นส่วนออก

และใช้แปร่งทำความสะอาดภายในเวลา 24 ชั่วโมง

การรีเซ็ตเครื่อง (RESET MECHANISM)

ปุ่มรีเซ็ตของเครื่องรุ่น C708 อยู่ที่แผงบริการด้านซ้าย

ส่วนปุ่มรีเซ็ตของเครื่องรุ่น C716 อยู่ที่แผ่นปิดหลัง

ปุ่มรีเซ็ตช่วยป้องกันมิให้มอเตอร์ของแกนตีทำงานหนักจน


เกินไป ในกรณีที่เครื่องทำงานหนักเกินไป

กลไกการรีเซ็ตจะทำงาน

เมื่อต้องการรีเซ็ตเครื่องอย่างถูกวิธี

คุณต้องกดสวิทช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง OFF (ปิด)

แล้วกดปุ่มรีเซ็ตให้หนักๆ ปิดสวิทช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง ON

(เปิด) แตะสัญลักษณ์ WASH  (ล้าง)

และคอยสังเกตการทำงานของเครื่อง



คำเตือน: ห้ามใช้วัตถุที่เป็นโลหะกดปุ่มรีเซ็ต หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจทำให้บุคคลได้รับบาดเจ็บอย่างรุนแรง หรือเสียชีวิตได้

ถ้ามอเตอร์ของแกนตีหมอนอย่างถูกต้อง ขอให้แต่ละสัญลักษณ์ด้านล่าง **พี** เพื่อยกเลิกการทำงาน และสัญลักษณ์อัตโนมัติ * เพื่อกลับคืนสู่การทำงานตามปกติ ถ้าเครื่องทำไอศกรีมปิดทำงานอีกครั้ง กรุณาติดต่อช่างซ่อมที่ได้รับอนุมัติของคุณ

ปุ่มรีเซ็ตปั๊ม (Air/Mix Pump Reset Mechanism)

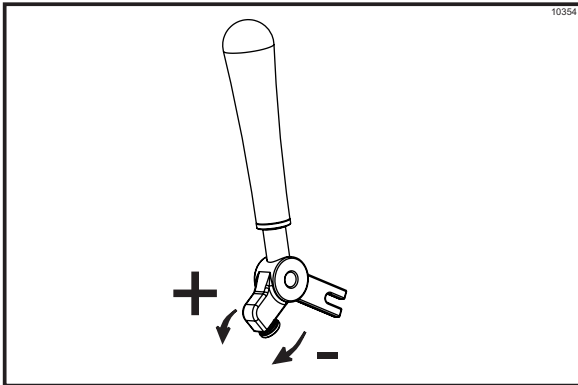
ปุ่มรีเซ็ตนี้ช่วยป้องกันมิให้ปั๊มทำงานหนักจนเกินไป ในกรณีที่เครื่องทำงานหนักเกินไป กลไกการรีเซ็ตจะทำงาน เมื่อต้องการรีเซ็ต คุณต้องกดปุ่มรีเซ็ตให้หนักๆ



คำเตือน: ห้ามใช้วัตถุที่เป็นโลหะกดปุ่มรีเซ็ต หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจทำให้บุคคลได้รับบาดเจ็บอย่างรุนแรง หรือเสียชีวิตได้

ด้ามจับแบบปรับได้ (Adjustable Draw Handle)

เครื่องเหล่านี้มีด้ามจับแบบปรับได้ เพื่อให้สามารถควบคุมปริมาณไอศกรีมได้ดีที่สุด รวมทั้งทำให้ไอศกรีมของคุณมีคุณภาพดีขึ้นและคงที่ ตลอดจนสามารถควบคุมต้นทุนได้ด้วย คุณควรปรับด้ามจับที่กดไอศกรีม เพื่อให้ไอศกรีมมีอัตราการไหลโดยน้ำหนักที่ 5 ถึง 7-1/2 ออนซ์ (142 ถึง 213 ก.) ต่อ 10 วินาที ถ้าต้องการเพิ่มอัตราการไหล ขอให้ไซสกรูในทิศตามเข็มนาฬิกา ถ้าต้องการลดอัตราการไหล ขอให้ไซสกรูในทิศทวนเข็มนาฬิกา (ดูภาพประกอบที่ 10)



ภาพประกอบที่ 10

คำอธิบายหน้าจอกการทำงาน

ปกติแล้ว หน้าจอ ซึ่งอยู่ตรงกลางของแผงควบคุม จะว่างเปล่าในระหว่างที่เครื่องทำงานในแต่ละวัน หน้าจอจะทำงานเมื่อผู้ใช้เครื่องเลือกสัญลักษณ์ SEL หรือเมนูผู้จัดการ หน้าจอแสดงผลจะส่งสัญญาณเตือนผู้ใช้เครื่องเมื่อระบบควบคุมตรวจพบข้อบกพร่องเฉพาะด้าน

หมายเหตุ: จอแสดงผลที่ปรากฏในรูปแบบนี้ เป็นจอของเครื่องรุ่น C708/C709 ส่วนจอของเครื่องรุ่น C716/C717 อาจมีความแตกต่าง ไปบ้างเล็กน้อย

ความจำเป็นการเปิดเครื่อง (การตั้งค่าเริ่มต้น)

จอแสดงผลเจ็ดส่วนควารแสดง “00” ในระหว่างลำดับการตั้งค่าเริ่มต้น

เมื่อเปิดสวิตช์ให้เครื่องทำงาน ระบบควบคุมจะเริ่มตั้งค่าเริ่มต้น เพื่อดำเนินการตรวจสอบระบบ หน้าจอจะปรากฏคำว่า “INITIALIZING” (การตั้งค่าเริ่มต้น) ระบบจะตรวจสอบข้อมูลสี่ประเภท: ภาษา ข้อมูลระบบ ข้อมูลการจัดรูปรระบบ และข้อมูลปิดการทำงาน

การตั้งค่าภาษา

แพลตฟอร์มของ UVC ให้การสนับสนุนภาษาต่างๆ โดยการเก็บบันทึกชุดตัวอักษรเก็บข้อมูลเฉพาะไว้ในแรม (RAM) ที่ทำงานด้วยแบตเตอรี่ หลังจากการเปิดให้เครื่องทำงาน หรือการรีเซ็ตซีพียูแล้ว ระบบจะตรวจสอบชุดตัวอักษรเก็บข้อมูลเพื่อดูว่า ชุดตัวอักษรสำหรับภาษายังคงอยู่และไม่มีความเสียหาย ถ้าชุดตัวอักษรยังคงอยู่และไม่เสียหาย การตั้งค่าเริ่มต้นจะดำเนินต่อไป มิฉะนั้น ระบบจะขอให้ผู้ใช้เครื่องเลือกภาษา ในขณะที่ระบบกำลังตรวจสอบชุดตัวอักษรสำหรับภาษาเพื่อดูความพร้อมอยู่นั้น หน้าจอจะแสดงผลดังต่อไปนี้

INITIALIZING
LANGUAGE

หมายเหตุ: ถ้าเกิดข้อบกพร่องในการตั้งค่าเริ่มต้นภาษา เครื่องจะบังคับให้มีการเลือกภาษาก่อนดำเนินการตามลำดับการตั้งค่าเริ่มต้น ไฟสัญญาณ LED ของเมนูมาตรฐานควารส่องสว่าง เช่นเดียวกับในกรณีที่อยู่ในเมนู ถ้าได้เลือกภาษาแล้ว และเครื่องปิดทำงาน เครื่องไม่ควรขอให้เลือกภาษา ยกเว้นในกรณีที่เกิดข้อบกพร่องอื่นๆ ในการตั้งค่าเริ่มต้นภาษา ค่าจัดตั้งโดยปริยายจากโรงงานคือ ภาษาอังกฤษ

ข้อมูลระบบ

ข้อมูลระบบได้รับการป้องกันแยกต่างหากจากข้อมูลอื่นๆ ในหน่วยความจำ ข้อมูลระบบครอบคลุมถึงตัวแปรต่างๆ ที่เปลี่ยนแปลงบ่อยๆ เช่น โหมดการใช้เครื่อง สถานะการปิดทำงาน ตัวนับจำนวนเสิร์ฟ รหัสข้อบกพร่อง และอื่นๆ ในขณะที่มีการตรวจสอบข้อมูลระบบอยู่นั้น หน้าจอจะแสดงผลดังต่อไปนี้

```
Initializing  
System Data
```

ถ้าข้อมูลระบบเกิดความเสียหาย เครื่องจะปิดทำงาน ตัวนับจำนวนเสิร์ฟจะไปที่ศูนย์ และระบบจะลบข้อบกพร่องออก ระบบจะกำหนดข้อบกพร่อง "SYSTEM CRC ERR" ขึ้น ซึ่งจะปรากฏบนจอ VFD ระบบจะขอให้ผู้คุมเครื่องรับทราบ (ปุ่ม SEL)

ข้อมูลการจัดการระบบ

ข้อมูลการจัดการระบบเป็นข้อมูลที่แยกออกจากข้อมูลอื่นๆ ในหน่วยความจำ ข้อมูลการจัดการระบบเป็นข้อมูลที่ใส่เข้าระบบโดยอาศัยเมนูผู้ใช้เครื่องและเมนูบริการ ในขณะที่มีการตรวจสอบข้อมูลการจัดการระบบอยู่นั้น หน้าจอจะแสดงผลดังต่อไปนี้

```
Initializing  
Config Data
```

ถ้าข้อมูลการจัดการระบบเกิดความเสียหาย ค่าจัดตั้งสำหรับผู้ใช้งานและการบริการทั้งหมดจะกลับไปสู่ค่าจัดตั้งโดยปริยาย ระบบจะกำหนดข้อบกพร่อง "CONFIG CRC ERR" ขึ้น ซึ่งจะปรากฏบนจอ VFD ระบบจะยังคงทำงานต่อไปในโหมดที่กำหนดไว้ก่อนหน้านี้ แต่จะใช้ค่าจัดตั้งโดยปริยายแทน

ข้อมูลการปิดทำงาน

ข้อมูลการปิดทำงานได้รับการป้องกันแยกต่างหากจากข้อมูลอื่นๆ ในหน่วยความจำ ในขณะที่มีการตรวจสอบข้อมูลการปิดทำงานอยู่นั้น หน้าจอจะแสดงผลดังต่อไปนี้

```
Initializing  
Lockout Data
```

ถ้าข้อมูลการปิดทำงานเกิดความเสียหาย ข้อมูลประวัติการปิดทำงานจะถูกลบออกทั้งหมด ข้อบกพร่อง "LOCKOUT CRC ERR" จะปรากฏขึ้น

หลังจากที่การทดสอบหน่วยความจำเสร็จสมบูรณ์แล้ว หน้าจอ Safety Timeout (พักงานเพื่อความปลอดภัย) จะปรากฏขึ้น

ข้อมูลรอบการทำความร้อน

ข้อมูลรอบการทำความร้อนจะได้รับการตรวจสอบแยกต่างหากจากข้อมูลอื่นๆ ในหน่วยความจำ บันทึกข้อมูลรอบการทำความร้อนแต่ละชุดจะได้รับการตรวจสอบแยกต่างหาก เพื่อดูความเสียหายในแต่ละชุด ขณะที่เริ่มต้นรอบการทำความร้อน ระบบจะลบข้อมูลรอบการทำความร้อนรอบถัดไปออก และจะบันทึกข้อมูลสำหรับรอบการทำความร้อนนั้นไว้ ข้อมูลรอบการทำความร้อนในปัจจุบันจะปรากฏให้เห็นในสถานะบันทึกรอบการทำความร้อนรอบแรกในข้อเลือกเมนูสำหรับ HEAT CYCLE DATA (ข้อมูลรอบการทำความร้อน)

ระบบจะตรวจสอบบันทึกข้อมูลรอบการทำความร้อน เพื่อดูความสมบูรณ์ของข้อมูล เมื่อเข้าใช้งานบันทึกนั้น ซึ่งในปัจจุบันนี้จะเข้าใช้งานได้โดยอาศัยข้อเลือกเมนูสำหรับข้อมูลรอบการทำความร้อนเท่านั้น (หากต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้อมูลรอบการทำความร้อน กรุณาอ่านเนื้อหาในหน้า 24)

ทันทีที่เครื่องได้มีการจัดตั้งการทำงานเบื้องต้นแล้ว "จำนวนวันที่เหลือก่อนใช้แปร่งทำความสะอาด" จะปรากฏขึ้นบนแผงควบคุม หน้าจอ SAFETY TIMEOUT (พักงานเพื่อความปลอดภัย) จะปรากฏขึ้นพร้อมด้วยสัญญาณเตือนเป็นเวลานาน 60 วินาที หรือจนกว่า ผู้ใช้เครื่องจะแตะสัญลักษณ์ควบคุมอันใดอันหนึ่ง

```
SAFETY TIMEOUT  
ANY KEY ABORTS  
(พักงานเพื่อความปลอดภัย แตะปุ่มใดก็ได้เพื่อยกเลิก)
```

สวิตช์ปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่ง OFF (ปิด)

หลังจากที่หมดเวลาพักงานเพื่อความปลอดภัย และสวิตช์เปิดปิดอยู่ที่ตำแหน่งปิด หน้าจอจะแสดงผลดังต่อไปนี้

```
POWER SWITCH OFF  
- - - - -  
UNIT CLEANED  
- - - - -  
(สวิตช์ปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่งปิดเครื่องสะอาดแล้ว)
```

สวิชปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่ง ON (เปิด)

เมื่อสวิชปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่งเปิด หน้าจอแบบสัมผัสของเครื่องจะพร้อมใช้งาน หน้าจอจะอยู่ในลักษณะอย่างใดอย่างหนึ่ง คือจางเปล่า หรือจอร์บุว่า เครื่องได้รับการทำความสะอาดแล้ว

UNIT CLEANED
(เครื่องสะอาดแล้ว)

เฉพาะเครื่องรุ่นนานาชาติเท่านั้น:

เครื่องรุ่นนานาชาติจะแสดงอุณหภูมิของอ่างใสไอศกรีมให้เห็นอย่างต่อเนื่อง เมื่อสวิชปิดเปิดเครื่องอยู่ในตำแหน่ง เปิด

HOPPER 21.0
UNIT CLEANED

ถ้าแผงควบคุมมีการจัดระบบแบบนานาชาติ หน้าจอต่อไปนี้จะปรากฏขึ้นเมื่อแตะสัญลักษณ์รูประบบทำความร้อน

ARE YOU SURE
> Yes
No
(คุณแน่ใจหรือ)

ใช้สัญลักษณ์ลูกศรเลื่อนขึ้นหรือเลื่อนลงเพื่อเคลื่อนเคอร์เซอร์ไปที่ "YES" (ใช่) และสัญลักษณ์ SEL เพื่อเริ่มรอบการทำความร้อนในทันที

หมายเหตุ: เครื่องต้องอยู่ในโหมดอัตโนมัติ หรือเตรียมพร้อม และมีปริมาณมิกซ์ในอ่างใสไอศกรีมเพียงพอ ก่อนที่เครื่องจะสามารถทำงานในโหมดการทำความร้อนได้

รอบการทำความร้อน (HEAT CYCLE)

สัญลักษณ์รูป HEAT (ระบบการทำความร้อน) บนแผงควบคุมจะสว่างตลอดระยะเวลาที่เครื่องอยู่ในรอบการทำความร้อน ข้อความเตือนสองข้อจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ ข้อความ "DO NOT DRAW" (ห้ามกด) จะปรากฏขึ้นเมื่ออุณหภูมิของมิกซ์อยู่ที่ต่ำกว่า 130°F (54.4°C)

DO NOT DRAW

เมื่อมิกซ์มีอุณหภูมิสูงกว่า 130°F (54.4°C) หน้าจอจะแสดงข้อความที่ระบุว่า HOT PRODUCT (ผลิตภัณฑ์ร้อน) แสดงว่ามีไอศกรีมที่มีความร้อนอยู่ในเครื่อง

HOT PRODUCT



ห้าม กด ไอศกรีมหรือถอดชิ้นส่วนของเครื่องออกในระหว่างรอบการทำความร้อน ไอศกรีมยังร้อนอยู่ และอยู่ภายใต้ความดันสูงมาก

ในรอบการทำความร้อนนั้น อุณหภูมิของมิกซ์ในอ่างใสไอศกรีมและกระบอกทำความเย็นต้องขึ้นไปถึง 151°F (66.1°C) ภายในเวลา 90 นาที

เมื่อช่วงการทำความร้อนเสร็จสมบูรณ์แล้ว เครื่องจะไปสู่ช่วงพักของรอบนั้นๆ ช่วงพักจะรักษาอุณหภูมิให้สูงกว่า 151°F (66.1°C) เป็นเวลาอย่างน้อย 35 นาที

ช่วงสุดท้ายในรอบการทำความร้อน คือช่วงทำให้เย็นตัวลง เครื่องต้องทำให้มิกซ์มีความเย็นต่ำกว่า 41°F (5°C) ภายในเวลา 2 ชั่วโมง

เมื่อเสร็จรอบการทำความร้อนแล้ว สัญลักษณ์รูปการทำความร้อนจะไม่ส่องสว่างอีกต่อไป เครื่องจะเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อม (STANDBY) (สัญลักษณ์รูปเตรียมพร้อมจะสว่างขึ้น) คุณสามารถเปลี่ยนให้เครื่อง ไปอยู่ในโหมดอัตโนมัติหรือปล่อยไว้ที่โหมดเตรียมพร้อมก็ได้

ในการปฏิบัติตามกฎด้านสุขภาพนั้น เครื่องทำไอศกรีมที่มีระบบการทำความร้อนจะต้องทำงานในรอบการทำความร้อนจนเสร็จสมบูรณ์ในแต่วัน และคุณต้องถอดประกอบชิ้นส่วนออก พร้อมทั้งใช้แปรงทำความสะอาดอย่างน้อยทุกๆ 14 วัน การใช้แปรงทำความสะอาดเป็นขั้นตอนการถอดชิ้นส่วนและการทำความสะอาดตามปกติ ที่มีอยู่ในคู่มือการใช้งาน หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำดังกล่าว ระบบควบคุมจะปิดการทำงานมิให้เครื่องทำไอศกรีมอยู่ในโหมดอัตโนมัติ

ถ้ารอบการทำงานร้อนไม่ทำงาน หน้าจอจะแสดงข้อความการทำงานผิดพลาด และเครื่องจะกลับคืนสู่โหมดเตรียมพร้อม

ขอให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในประเทศเกี่ยวกับจำนวนวันสูงสุดที่อนุญาตให้เว้นระยะในการใช้แปรงทำความสะอาด (ดูจำนวนวันที่เว้นระยะในการใช้แปรงทำความสะอาดจากเมนูผู้จัดการ)

การล็อกของเครื่อง (FREEZER LOCKS)

การล็อกของเครื่องเป็นมีสองประเภท: ฮาร์ดล็อก (HARD LOCK) และซอฟต์ล็อก (SOFT LOCK) ฮาร์ดล็อก (HARD LOCK) ต้องแก้ไขด้วยการถอดชิ้นส่วนเครื่องออก และใช้แปรงทำความสะอาด ส่วนซอฟต์ล็อกสามารถแก้ไขได้ด้วยวิธีการแบบใดแบบหนึ่ง คือ การถอดชิ้นส่วนและใช้แปรงทำความสะอาดเครื่อง หรือเริ่มต้นเดินเครื่องในรอบการทำงานร้อนอีกครั้ง

ฮาร์ดล็อก (HARDLOCK)

ฮาร์ดล็อก (HARDLOCK) เกิดขึ้นได้จากสองสาเหตุ ฮาร์ดล็อกอาจเกิดขึ้น เนื่องจากสาเหตุใดสาเหตุหนึ่งคือ เวลาการใช้แปรงทำความสะอาดผ่านไปแล้ว หรือถ้าเทอร์มิสเตอร์ไม่ทำงาน (กระบอกทำความเย็น (FREEZING CYLINDER) หรืออ่างใส่ไอศกรีมด้านบน (HOPPER)) ในระหว่างรอบการทำงานร้อน

1. เมื่อเลยเวลาสำหรับรอบการใช้แปรงทำความสะอาด หน้าจอจะแสดงข้อความต่อไปนี้

```
BRUSH CLEAN TIMEOUT  
FREEZER LOCKED  
CLEANING REQ'D  
> BRUSH CLEAN
```

ถ้าแต่ละสัญลักษณ์รูป SEL หน้าจอจะปรากฏข้อความต่อไปนี้

```
FREEZER LOCKED
```

2. ข้อความต่อไปนี้จะปรากฏบนหน้าจอ ถ้าเทอร์มิสเตอร์บกพร่อง (กระบอกทำความเย็น (FREEZING CYLINDER) หรืออ่างใส่ไอศกรีมด้านบน (HOPPER)) ในระหว่างกระบวนการทำความร้อน

```
SYSTEM FAULT  
FREEZER LOCKED  
SERVICE REQ'D  
> BRUSH CLEAN
```

ถ้าแต่ละสัญลักษณ์รูป SEL จะทำให้ทราบว่ามีเทอร์มิสเตอร์ใดเป็นเหตุให้เกิดการฮาร์ดล็อก (HardLock)

```
HOPPER THERM BAD  
FREEZER LOCKED
```

ถ้าเครื่องเกิดการฮาร์ดล็อก (HARDLOCK) และคุณพยายามทำให้เครื่องเข้าสู่โหมดอัตโนมัติ เครื่องจะเข้าสู่โหมดเตรียมพร้อม (STANDBY) และแสดงข้อความต่อไปนี้

```
FREEZER LOCKED
```

ถ้าต้องการเรียกข้อความที่แจ้งเหตุผลในการฮาร์ดล็อก (hard Lock) ขอให้แต่ละปุ่มสวิตช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่งปิด (Switch off) นานห้าวินาที จากนั้น จึงแตะสวิตช์ปิดเปิด (Switch on) ไปที่ตำแหน่ง เปิด ข้อความดั้งเดิมพร้อมด้วยเหตุผลการเกิดฮาร์ดล็อก (HardLock) จะปรากฏขึ้น

ข้อความแจ้งเครื่องทำไอศกรีมไม่สามารถทำงานได้ (FREEZER LOCKED) จะปรากฏเตือนตลอดเวลา จนกว่าจะมีการทำความสะอาดเครื่องตามที่กำหนดไว้เสียก่อน คุณต้องถอดชิ้นส่วนของเครื่องออก เพื่อให้ตัวจับเวลานับถอยหลังถึงศูนย์ การปิดล็อกก็จะจบสิ้นลง

ซอฟต์ล็อก (Softlock)

ถ้าระบบการทำงานร้อนยังไม่เริ่มต้นขึ้นภายในช่วงเวลา 24 ชั่วโมง จะทำให้เกิดการซอฟต์ล็อก (Softlock) ในกรณีที่เกิดการซอฟต์ล็อก (Softlock) ผู้ใช้งานเครื่องจะสามารถแก้ไขสาเหตุของการซอฟต์ล็อก (Softlock) ได้ ผู้ใช้งานเครื่องมีตัวเลือกอย่างใดอย่างหนึ่งคือ เริ่มต้นรอบระบบการทำงานร้อนหรือทำความสะอาดเครื่อง เมื่อเกิดการซอฟต์ล็อก (Softlock) ขึ้น เครื่องจะเข้าไปสู่โหมดเตรียมพร้อม ข้อความต่อไปนี้จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ เหตุผลสำหรับการซอฟต์ล็อก (Softlock) จะปรากฏขึ้นในรายละเอียดถัดไป

NO HEAT CYCLE START
REASON
> HEAT CYCLE
BRUSH CLEAN

ถ้าแก้ไขสาเหตุในการซอฟต์แวร์ล๊อค (Soft lock) เสร็จแล้ว การเลือก HEAT CYCLE (รอบการทำความร้อน) จะทำให้รอบการทำความร้อนเริ่มต้นขึ้นทันที การเลือก BRUSH CLEAN (สัญลักษณ์การทำความสะอาด) เมื่อข้อความก่อนหน้านี้ปรากฏขึ้น จะทำให้เครื่องเกิดการฮาร์ดล๊อค (Hard lock) และจำเป็นต้องใช้แปรงทำความสะอาดเครื่อง

ตารางต่อไปนี้จะแสดงให้เห็นข้อความต่างๆ สำหรับข้อบกพร่องการซอฟต์แวร์ล๊อค (Soft Lock) ที่จะปรากฏขึ้นในบรรทัดที่สองบนหน้าจอ

POWER SWITCH OFF	สวิตช์ปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่งปิด
MIX OUT PRESENT	เกิดภาวะมีกษัหมด
AUTO OR STANDBY OFF	เครื่องไม่ได้อยู่ในโหมดอัตโนมัติหรือเตรียมพร้อม
NO HEAT CYCLE TRIED	รอบการทำความร้อนไม่ได้เกิดขึ้นภายในช่วง 24 ชั่วโมงที่ผ่านมา (เวลาการทำความร้อนอัตโนมัติถูกปรับให้เพิ่มขึ้น หรือเกิดไฟฟ้าดับในขณะที่รอบการทำความร้อนจะเริ่มต้นขึ้น)

ถ้าหน้าจอต่อไปนี้จะปรากฏขึ้น แสดงว่าเกิดการซอฟต์แวร์ล๊อค (Soft Lock) ในระหว่างรอบการทำความร้อน

HEAT TREAT FAILURE
FREEZER LOCKED
> HEAT CYCLE
BRUSH CLEAN

นอกจากนี้ การซอฟต์แวร์ล๊อค (Soft Lock) อาจเกิดขึ้นเมื่อใดก็ได้ในขณะที่เครื่องทำงาน เมื่ออ่างใส่ไอศกรีม (Hopper) หรือกระบอกทำความเย็น (Freezing Cylinder) มีอุณหภูมิสูงกว่า 59°F (15°C) หรือเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นและค้างอยู่สูงกว่า 45°F (7°C) เป็นเวลานานกว่าหนึ่งชั่วโมง หรือเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นและค้างอยู่สูงกว่า 41°F (5°C) เป็นเวลานานกว่าสี่ชั่วโมง

ถ้าเกิดภาวะ PRODUCT OVER TEMPERATURE (มีกษัหมดจนหมกมึนสูงเกินไป) ในระหว่างที่เครื่องทำงาน จะปรากฏข้อความต่อไปนี้ที่หน้าจอ

PRODUCT OVER TEMP
> HEAT CYCLE
BRUSH CLEAN

เมื่อหนึ่งในข้อความเหล่านี้ปรากฏขึ้น เครื่องจะไม่สามารถทำงานในโหมดอัตโนมัติได้ จนกว่าจะถอดชิ้นส่วนและได้รับการทำความสะอาด หรือการทำให้เครื่องเข้าสู่ระบบการทำความร้อนอย่างสมบูรณ์

เมื่อทำให้เครื่องทำงานด้วยการเริ่มต้นรอบการทำความร้อนขึ้น สัญลักษณ์รูปการทำความร้อนจะมีไฟสว่างขึ้น พร้อมทั้งมีข้อความต่อไปนี้ปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

DO NOT DRAW
(ห้ามกด)

ถ้าเลือก BRUSH CLEAN (ใช้แปรงทำความสะอาด) เพื่อปลดการปิดล๊อคด้วยการทำความสะอาดเครื่อง ข้อความที่แจ้งว่า FREEZER LOCKED (เครื่องถูกล๊อค) จะยังคงปรากฏบนหน้าจอจนกว่าจะทำความสะอาดจนเสร็จเรียบร้อยแล้ว คุณต้องถอดประกอบชิ้นส่วนของเครื่อง เพื่อล้างใช้งานตัวจับเวลาห้านาที บนหน้าจอแสดงผล ทันทีที่ตัวจับเวลานับถอยหลังถึงศูนย์ การปิดล๊อคก็จะจบสิ้นลง

FREEZER LOCKED

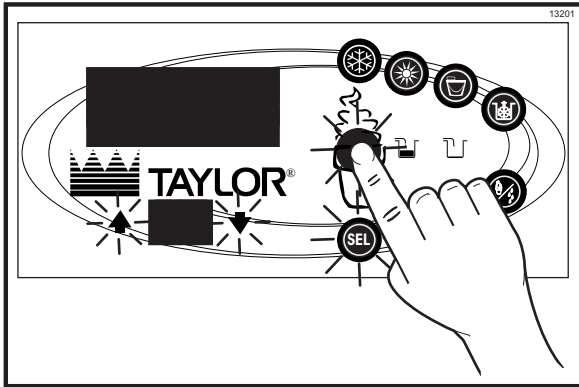
ถ้าต้องการเรียกคืนข้อความที่แจ้งเหตุผลการซอฟต์แวร์ล๊อค (Soft Lock) ขอให้เตะสวิตช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่งปิด นานห้าวินาที จากนั้น จึงเตะสวิตช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง เปิด ข้อความดั้งเดิมพร้อมด้วยเหตุผลของการซอฟต์แวร์ล๊อค (Soft Lock) จะปรากฏขึ้น

HEAT TREAT FAILURE
REASON
> HEAT CYCLE
BRUSH CLEAN

หมายเหตุ: คุณสามารถบันทึกข้อมูลของระบบการทำความร้อนและประวัติการปิดล๊อคได้จากเมนูผู้จัดการ

เมนูผู้จัดการ

คุณสามารถใช้เมนูผู้จัดการเพื่อเข้าใช้งานจอแสดงการใช้งานสำหรับผู้ใช้งานเครื่อง เมื่อต้องการเข้าใช้งานเมนู ก็ให้แตะตรงกลางสัญลักษณ์CONE (ถ้วยทรงกรวย) บนแผงควบคุม สัญลักษณ์รูปลูกศร สัญลักษณ์ SEL และสัญลักษณ์ถ้วยทรงกรวยจะส่องสว่างขึ้น เมื่อหน้าจอ ACCESS CODE (รหัสการเข้าใช้งาน) ปรากฏขึ้น



ภาพประกอบที่ 11

ในโปรแกรมเมนู สัญลักษณ์ลูกศร และสัญลักษณ์ SEL จะทำหน้าที่เป็นปุ่มของเมนู

ลูกศรเลื่อนขึ้น - ใช้เพื่อเพิ่มค่าข้อมูลที่อยู่นอกระยะ และเพื่อเลื่อนตำแหน่งขึ้นไปบนจอแสดงข้อความ

ลูกศรเลื่อนลง - ใช้เพื่อลดค่าข้อมูลที่อยู่นอกระยะ และเพื่อเลื่อนตำแหน่งลงบนจอแสดงข้อความ

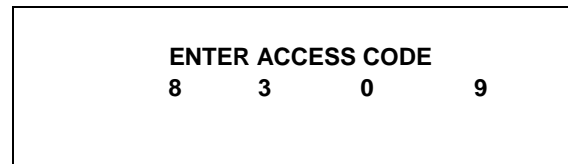
SEL - ใช้เพื่อเลื่อนตำแหน่งของเคอร์เซอร์ไปทางขวามือ และเพื่อเลือกข้อเลือกของเมนู

เมนูผู้จัดการมีกฎสองนาที่ขอเวลานอก กล่าวคือ ในระหว่างที่อยู่ในเมนูผู้จัดการ ถ้าไม่ใช้เมนูทำอะไรเลยภายในเวลาสองนาที่จอแสดงผลจะกลับไปสู่เมนูหลัก ยกเว้น เมื่อจอแสดงผลแสดงภาวะปัจจุบันเท่านั้น ที่กฎสองนาที่ขอเวลานอกจะไม่มีผล

หมายเหตุ: เครื่องจะยังคงทำงานต่อไปในโหมดที่ได้กำหนดไว้เมื่อเลือกเมนู อย่างไรก็ตาม เมื่อเมนูผู้จัดการปรากฏขึ้น ปุ่มควบคุมจะไม่ส่องสว่าง และไม่ทำงาน แต่เมื่อหน้าจอภาวะปัจจุบันปรากฏขึ้น ปุ่มควบคุมต่างๆ ในเมนูผู้จัดการจะใช้งานได้ (ดูภาวะปัจจุบันในหน้า 25)

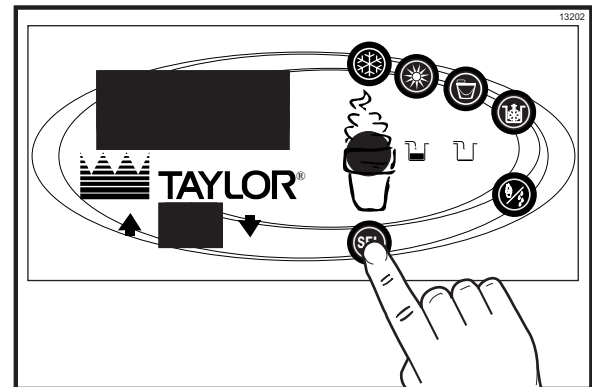
การใส่รหัสเข้าใช้งาน

เมื่อหน้าจอรหัสเข้าใช้งานปรากฏขึ้น ขอให้ใช้สัญลักษณ์ SEL เพื่อใส่หมายเลขรหัสตัวแรกที่ตำแหน่งเคอร์เซอร์ เมื่อเลือกหมายเลขที่ถูกต้องได้แล้ว ขอให้แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อเลื่อนเคอร์เซอร์ไปยังตำแหน่งหมายเลขถัดไป



ขอให้ใส่เลขรหัสเข้าใช้งานที่ถูกต้องต่อไป จนกระทั่งทั้งสี่หมายเลขปรากฏให้เห็น จากนั้น จึงแตะสัญลักษณ์ SEL ถ้าคุณใส่เลขรหัสเข้าใช้งานถูกต้อง รายการของเมนูผู้จัดการจะปรากฏขึ้น

แต่ถ้าคุณใส่เลขรหัสเข้าใช้งานที่ไม่ถูกต้อง แล้วแตะสัญลักษณ์ SEL จอแสดงผลจะออกจากโปรแกรมเมนู



ภาพประกอบที่ 12

ตัวเลือกต่างๆ ในรายการเมนู (Menu Options)

แตะสัญลักษณ์ลูกศร เพื่อเลื่อนขึ้นหรือลงในรายการเมนู ในการเลือกเข้าไปในรายการเมนูที่ต้องการนั้น ให้แตะที่สัญลักษณ์ SEL ถ้าต้องการออกจากโปรแกรมเมนู ขอให้เลือก EXIT (ออกจากโปรแกรม) ในเมนู หรือแตะสัญลักษณ์ถ้วยทรงกรวย (Cone)

ตัวเลือกต่างๆ ในเมนูข้างล่างนี้จะอยู่ในรายการของเมนูสำหรับผู้
ผู้ใช้

EXIT FROM MENU (ออกจากเมนู)

RESET DRAW COUNTER (รีเซ็ตตัวนับ
จำนวนการกดไอศกรีม)

SET CLOCK (ตั้งเวลา)

AUTO HEAT TIME (เวลาการทำความร้อน
อัตโนมัติ)

AUTO START TIME (เวลาเริ่มต้นอัตโนมัติ)

STANDBY MODE (โหมดเตรียมพร้อม)
 BRUSH CLEAN CYCLE (รอบการทำความสะอาด
 สะอาด)
 MIX LEVEL AUDIBLE (การเตือนบอกระดับของ
 มิกซ์)
 FAULT DESCRIPTION (คำอธิบาย
 ข้อผิดพลาด)
 LOCKOUT HISTORY (ประวัติการปิดล็อค)
 HEAT CYCLE SUMMARY (สรุปรอบ
 กระบวนการทำความร้อน)
 HEAT CYCLE DATA (ข้อมูลรอบการทำความ
 ร้อน)
 SYSTEM INFORMATION (ข้อมูลระบบภายใน
 เครื่อง)
 CURRENT CONDITIONS (การใช้งานใน
 ขณะนั้น)

การเลือก "EXIT FROM MENU" (ออกจากเมนู) จะทำให้ออกจากเมนูผู้จัดการ และเปลี่ยนสัญลักษณ์ของแผงควบคุมให้เป็นการใช้งานตามปกติ

การนับจำนวนการกดไอศกรีม (SERVING COUNTER) ใช้เพื่อตรวจสอบหรือรีเซ็ตจำนวนที่จะกดจากเครื่อง ตัวนับจำนวนการกดไอศกรีมจะรีเซ็ตกลับไปสู่ศูนย์โดยอัตโนมัติ เมื่อมีการทำความสะอาดเครื่อง

```

SERVINGS COUNTER
0
> Next
  
```

คุณสามารถรีเซ็ตตัวนับจำนวนการกดไอศกรีมได้ โดยการแตะที่สัญลักษณ์ SEL เพื่อไปยังหน้าจอถัดไป และสัญลักษณ์ลูกศรเลื่อนขึ้น เพื่อเลื่อนลูกศร (>) ไปยัง YES (ใช่) และแตะสัญลักษณ์ SEL ตัวนับจำนวนการกดไอศกรีมจะรีเซ็ตไปที่ศูนย์ และกลับคืนสู่เมนูผู้จัดการ

```

RESET DRAW COUNTER
Yes
> No
  
```

การตั้งเวลา (SET CLOCK) ช่วยให้สามารถปรับวันที่และเวลา คุณสามารถเปลี่ยนวันที่และเวลาได้เฉพาะหลังจากที่ได้ทำความสะอาดเครื่องเท่านั้น แต่ก่อนที่จะกำหนดให้เครื่องอยู่ในโหมดอัตโนมัติหรือโหมดเตรียมพร้อม ถ้าคุณเลือก 'ตั้งเวลา' เมื่อเครื่องยังไม่ได้ทำความสะอาด ข้อความต่อไปนี้จะปรากฏขึ้น

```

SET CLOCK
12:01          2/21/2004
NO CHANGES ALLOWED
Press Any Key
  
```

ถ้าต้องการเปลี่ยนวันที่และเวลา ขอให้เลือกข้อเลือก 'ตั้งเวลา' (Set Clock) ในเมนู และสัญลักษณ์ลูกศรเลื่อนขึ้น เพื่อเลื่อนลูกศรจาก Exit (ออก) ไปเป็น Change (เปลี่ยน) จากนั้น และสัญลักษณ์ SEL เพื่อเลือกข้อเลือกสำหรับ Change (เปลี่ยน)

```

SET CLOCK
12:01          2/21/2004
Change
> Exit
>
  
```

เปลี่ยนเวลาโดยแตะที่ลูกศรเลื่อนขึ้น ขณะที่เคอร์เซอร์อยู่ที่ตำแหน่งสำหรับชั่วโมง เคลื่อนเคอร์เซอร์ไปยังตำแหน่งสำหรับนาฬิกา โดยแตะที่สัญลักษณ์ SEL เมื่อใส่ค่าเวลาที่ถูกต้องแล้ว ขอให้แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อเลื่อนเคอร์เซอร์ไปยังตำแหน่งสำหรับเดือน

```

SET CLOCK
12:01          2/21/2004
> Exit
  
```

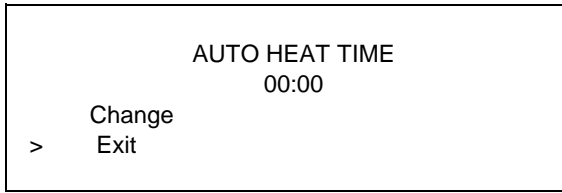
ใส่เดือน วัน และปีที่ถูกต้อง จากนั้น และสัญลักษณ์ SEL เพื่อเข้าสู่คำสั่งการประหยัดไฟฟ้าช่วงกลางวัน (DAYLIGHT SAVING TIME)

```

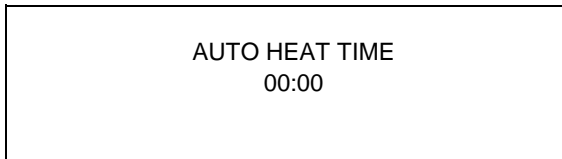
DAYLIGHT SAVING TIME
ENABLED
> Enable
  Disable
  
```

ถ้าเปิดใช้คุณสมบัติสำหรับเวลาประหยัดไฟฟ้าช่วงกลางวัน ระบบจะตั้งนาฬิกาตามเวลาประหยัดไฟฟ้าช่วงกลางวันโดยอัตโนมัติ ถ้าไม่ต้องการใช้คุณสมบัติเวลาประหยัดไฟฟ้าช่วงกลางวัน ขอให้แตะลูกศรชี้ลง เพื่อเลื่อนลูกศรไปยัง "Disable" (ไม่ใช้งาน) จากนั้น และสัญลักษณ์ SEL เพื่อเก็บบันทึกค่าที่ตั้งใหม่

หน้าจอแสดงข้อความว่า เวลาการทำความร้อนอัตโนมัติ (Auto Heat Time) เป็นการอนุญาตให้ผู้ใช้เครื่องสามารถตั้งเวลา เพื่อให้ระบบทำความร้อนสามารถเริ่มต้นทำงานได้

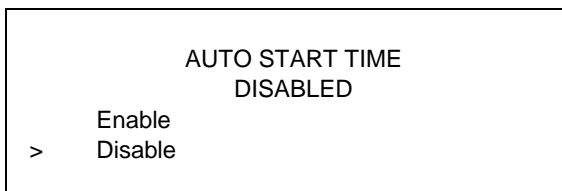


ถ้าต้องการกำหนดเวลาการทำความร้อนอัตโนมัติ (Auto Heat Time) ขอให้แตะที่สัญลักษณ์ลูกศรเลื่อนขึ้น เพื่อเลื่อนลูกศรไปที่คำสั่ง “Change” (เปลี่ยน) จากนั้น แตะที่สัญลักษณ์ SEL หน้าจอจะแสดงเวลา โดยมีเคอร์เซอร์อยู่ที่ตำแหน่งชั่วโมง สำหรับการเลือก

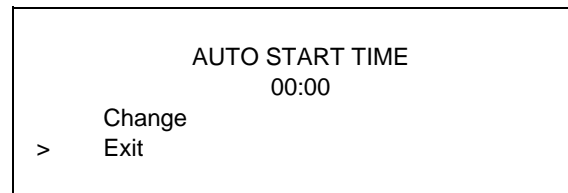


แตะสัญลักษณ์ลูกศรเพื่อเปลี่ยนค่าเพิ่มหรือลดสำหรับชั่วโมงให้ตรงตามที่ต้องการ เลื่อนเคอร์เซอร์ไปยังตำแหน่งสำหรับนาที โดยแตะที่สัญลักษณ์ SEL เพื่อตั้งค่าสำหรับนาที จากนั้น แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อเก็บบันทึกค่า และกลับสู่หน้าจอเวลาการทำความร้อนอัตโนมัติ (Auto Heat Time) แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อออกจากหน้าจอนี้ และกลับสู่เมนู

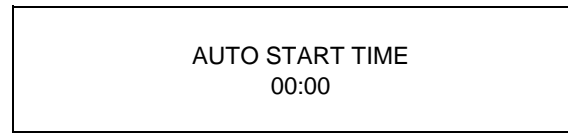
ผู้ใช้เครื่องสามารถใช้ตัวเลือกเวลาเริ่มต้นอัตโนมัติ เพื่อกำหนดเวลาที่ต้องการให้เครื่องเปลี่ยนจาก ‘โหมดเตรียมพร้อม’(Standby) ไปสู่ ‘โหมดอัตโนมัติ’ (Auto Mode) โดยอัตโนมัติ เครื่องต้องอยู่ในโหมดเตรียมพร้อม โดยไม่เกิดภาวะเครื่องปิดล็อก จึงจะสามารถเริ่มต้นเครื่องในโหมดอัตโนมัติได้เมื่อถึงเวลาที่ตั้งโปรแกรมไว้ คุณสามารถสังเกตการใช้งานเวลาเริ่มต้นอัตโนมัติได้ และเปลี่ยนไปใช้วิธีเริ่มต้นโหมดอัตโนมัติด้วยตนเอง



คุณสามารถสั่งใช้งานการตั้งเวลาเริ่มต้นอัตโนมัติ (Auto Start Time) ได้ โดยแตะที่สัญลักษณ์ลูกศรเลื่อนขึ้น เพื่อเลื่อนเคอร์เซอร์ไปที่ตำแหน่ง Enable (สั่งใช้งาน) แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อเลื่อนต่อไปยังหน้าจอถัดไป



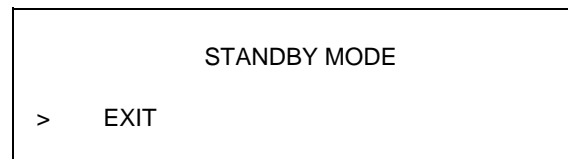
คุณสามารถตั้งโปรแกรมให้เวลาเริ่มต้นอัตโนมัติ (Auto Start Time) โดยแตะที่สัญลักษณ์ลูกศรเลื่อนขึ้น เพื่อเลื่อนลูกศรไปที่ “Change” (เปลี่ยน) แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อเลื่อนสู่หน้าจอถัดไป



ใช้สัญลักษณ์ลูกศรเพื่อตั้งโปรแกรมให้เวลาเริ่มต้นอัตโนมัติ (Auto Start Time) เพื่อเพิ่มหรือลดชั่วโมงที่อยู่เหนือเคอร์เซอร์ และสัญลักษณ์ SEL เพื่อเลื่อนเคอร์เซอร์ และตั้งค่านาที และสัญลักษณ์ SEL เพื่อกลับสู่หน้าจอก่อนหน้านี้ โดยมีค่าที่ตั้งสำหรับเวลาใหม่ปรากฏบนหน้าจอ แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อออกจากหน้าจอนี้ และกลับสู่เมนู

คุณสามารถใช้ตัวเลือก STANDBY (เตรียมพร้อม) เพื่อสั่งให้เครื่องอยู่ในโหมดเตรียมพร้อม ในช่วงเวลาที่ไม่มีภาระกดไอศกรีมเป็นเวลานาน เลือกหน้าจอเตรียมพร้อม (Standby) จากเมนูผู้จัดการ แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อใช้งานโหมดเตรียมพร้อม (Standby) ในกรณีที่ไม่มีอยู่ในเมนูผู้จัดการ คุณสามารถเลือกโหมดเตรียมพร้อม (Standby) ได้ โดยการแตะที่ปุ่มเตรียมพร้อม (Standby)

เมื่อต้องการออกจากโหมดเตรียมพร้อม (Standby) ขอให้ออกจากเมนูผู้จัดการ และเลือกโหมดอัตโนมัติ



ส่วนรอบการใช้แปรงทำความสะอาด (BRUSH CLEAN CYCLE) นั้น จะอนุญาตให้ผู้ใช้สามารถตั้งจำนวนวันสูงสุดที่ต้องการทำความสะอาดเครื่อง คุณสามารถเปลี่ยน ‘รอบการใช้แปรงทำความสะอาด’ ได้เฉพาะหลังจากที่ได้ทำความสะอาดเครื่องโดยผู้ใช้เครื่องเองเท่านั้น แต่ต้องเป็นก่อนที่จะแตะปุ่มโหมดอัตโนมัติ (Auto) หรือโหมดเตรียมพร้อม (Standby)

ถ้าคุณเลือกข้อเลือก 'รอบการใช้แปรงทำความสะอาด' (Brush Clean Cycle) เมื่อเครื่องไม่อยู่ในภาวะการใช้แปรงทำความสะอาด ข้อความต่อไปนี้จะปรากฏขึ้น

BRUSH CLEAN CYCLE
No Changes Allowed

Press any Key

เปลี่ยนจำนวนวันระหว่างการใช้แปรงทำความสะอาด โดยใช้สัญลักษณ์ลูกศร และสัญลักษณ์ SEL เพื่อเก็บบันทึกค่าจัดตั้งนี้ และกลับสู่เมนู จำนวนวันที่ปรากฏบนตัวนับการทำทำความสะอาด จะเปลี่ยนไปเป็นค่าจัดตั้งใหม่

BRUSH CLEAN CYCLE
TIME 14 DAYS

ขอให้ปฏิบัติตามคำแนะนำในประเทศเกี่ยวกับจำนวนวันสูงสุดที่อนุญาตให้วันระหว่างรอบการทำทำความสะอาด

เมื่อสั่งใช้งานข้อเลือก MIX LEVEL AUDIBLE (เสียงเตือนบอกระดับมิกซ์) ระบบจะส่งเสียงเตือนให้ผู้ใช้งานเครื่องได้ยินเมื่อเกิดภาวะมิกซ์ต่ำ (Mix Low) หรือมิกซ์หมด (Mix Out) ถ้าเลือกข้อเลือกนี้ หน้าจอต่อไปนี้จะปรากฏขึ้น

MIX LEVEL AUDIBLE

> Enable
Disable

คุณสามารถสั่งเลิกใช้งานคุณสมบัติด้านเสียงเตือนนี้ได้ โดยแตะสัญลักษณ์ลูกศรลง เพื่อเคลื่อนลูกศรไปที่ "Disable" (สั่งเลิกใช้) และสัญลักษณ์ SEL เพื่อเก็บบันทึกค่าจัดตั้งใหม่นี้ และกลับสู่เมนู เมื่อระดับมิกซ์ในถังผสมลดลง ไอคอนสำหรับ มิกซ์ต่ำ (Mix Low) และมิกซ์หมด (Mix Out) จะสว่างขึ้นบนแผงควบคุม แต่เสียงเตือนจะไม่ทำงาน

จอแสดง FAULT DESCRIPTION (คำอธิบายข้อบกพร่อง) จะระบุว่า เครื่องทำไอศกรีมเกิดข้อบกพร่องขึ้น และเกิดขึ้นที่ใด ถ้าระบบตรวจไม่พบข้อบกพร่อง หน้าจอต่อไปนี้จะปรากฏขึ้น

FAULT DESCRIPTION
NO FAULT FOUND

แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่อแสดงข้อบกพร่องข้อถัดไปที่ตรวจพบหรือกลับสู่เมนู ถ้าไม่มีข้อบกพร่องอื่นๆ ถ้าข้อบกพร่องได้รับการแก้ไขแล้ว และคุณแตะสัญลักษณ์ SEL เมื่อใดก็ตามในขณะที่จอแสดงข้อบกพร่อง ระบบจะลบข้อบกพร่องนั้นออกเมื่อกลับสู่หน้าจอเมนู

รายการข้างล่างนี้เป็นข้อความต่างๆ ที่อาจปรากฏขึ้น พร้อมกับคำอธิบายสำหรับวิธีแก้ไข

NO FAULT FOUND - (ไม่พบข้อบกพร่อง) เครื่องทำไอศกรีมไม่มีข้อบกพร่องใดๆ หลังจากข้อความนี้ปรากฏขึ้นแล้ว หน้าจอจะไม่แสดงอะไรอีก

BEATER OVERLOAD - (เครื่องตีทำงานหนักเกินไป) บิตสวิทช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง ปิด กดปุ่มรีเซ็ตของเครื่องตีให้เต็มที่ บิตสวิทช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง เปิด และเริ่มเดินเครื่องในโหมดอัตโนมัติ

HPCO COMPRESSOR - บิตสวิทช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง ปิด รอ 5 นาทีเพื่อให้เครื่องเย็นลง บิตสวิทช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง เปิด และเริ่มเดินเครื่องในโหมดอัตโนมัติ

HOPPER THERMISTOR BAD* - (เทอร์มิสเตอร์ของอ่างใสไอศกรีมเสีย) บิตสวิทช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง ปิด เปลี่ยนหัววัดเทอร์มิสเตอร์ใหม่ให้อ่างใสไอศกรีม

BARREL THERMISTOR BAD* - (เทอร์มิสเตอร์ของท่อทำความเย็นเสีย) บิตสวิทช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง ปิด เปลี่ยนหัววัดเทอร์มิสเตอร์ใหม่ให้ท่อทำความเย็น

***หมายเหตุ:** ระบบได้กำหนดรหัสไว้สามชุด เพื่อช่วยในการตรวจสอบภาวะหัววัดเทอร์มิสเตอร์เสีย ถ้าหัววัดเกิดลัดวงจร (ความต้านทานต่ำกว่า 1 โอห์ม) คุณจะเห็นรหัส "SHRT" บนหน้าจอ เพื่อแสดงจุดที่เกี่ยวข้องของเครื่อง ถ้าหัววัดมีวงจรถาด (ความต้านทานสูงกว่า 1 เมกะโอห์ม) รหัสว่า "OPEN" จะปรากฏขึ้น ถ้าอุณหภูมิรอบๆ หัววัดมีค่าสูงกว่า 200 °ฟ (93°ซ) จอแสดงบริเวณที่เกี่ยวข้อง จะมีคำว่า "OVER" (สูงเกินไป) เพื่อบอกว่า อุณหภูมิอยู่ "out of range" (นอกพิสัย)

COMP ON TOO LONG - (คอมเพรสเซอร์ทำงานนานเกินไป) คอมเพรสเซอร์ทำงานนานเกินกว่าเวลา 11 นาทีที่ตั้งไว้

หน้าจอประวัติการปิดล็อก (LOCKOUT HISTORY) จะแสดงประวัติการปิดล็อกแบบซอฟต์ล็อก (Soft Lock) การปิดล็อกแบบฮาร์ดล็อก (Hard Lock) วันที่ทำความสะอาด ด้วยแปรงหรือรอบการทำความร้อนที่ยกเลิก จำนวน 40 รายการล่าสุด หมายเลขหน้าจะอยู่ตรงมุมบนขวา หน้า 1 จะแสดงความล้มเหลวที่เกิดขึ้นครั้งล่าสุดเสมอ

LOCKOUT HISTORY	1
00/00/00	00:00
Reason	
> Exit	

บรรทัดที่สองบนหน้าจอจะแสดงวันที่และเวลาที่เกิดความล้มเหลว บรรทัดที่สามจะแสดงผลของความล้มเหลว หรือจะแสดงว่า การใช้แปรงทำความสะอาดสำเร็จด้วยดี บางครั้งความล้มเหลวเกิดขึ้นจากสาเหตุหลายข้อ ในกรณีดังกล่าว ระบบจะแสดงผลแต่ละข้อในแต่ละหน้า

ใช้สัญลักษณ์ลูกศร เพื่อเลื่อนไปข้างหน้า หรือเลื่อนถอยหลังไปดูหน้าจอแต่ละหน้า รายการข้างล่างนี้เป็นข้อความต่างๆ ที่อาจปรากฏให้เห็น

ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นขณะเข้าสู่รอบการทำความร้อน

- POWER SWITCH OFF** - สวิตช์ปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่งปิด
- AUTO OR STBY OFF** - การควบคุมเครื่องไม่อยู่ในโหมดอัตโนมัติ (AUTO) หรือ เตรียมพร้อม (STANDBY)
- MIX OUT FAILURE** - เกิดภาวะมิกซ์หมด
- NO HEAT CYCLE TRIED** - หลังจากทีรอบการทำความร้อนครั้งสุดท้ายเสร็จสิ้นไปแล้วนานเกินกว่า 24 ชั่วโมง จึงมีการกำหนดเวลาให้ความร้อนอัตโนมัติขึ้น

ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นในขณะที่อยู่ในโหมดการทำความร้อน

- HEAT MODE FAILURE** - มีการใช้งานโหมดการทำความร้อนเกินระยะเวลาสูงสุด 90 นาที ที่อนุญาตให้
- COOL MODE FAILURE** - มีการใช้งานโหมดความเย็นเกินระยะเวลาสูงสุด 90 นาที ที่อนุญาตให้
- TOTAL TIME FAILURE** - มีการให้ความร้อนเกินระยะเวลาเกินกว่าเวลาสูงสุดที่อนุญาตไว้ให้ทั้งหมด 4 ชั่วโมง
- BRUSH CLEAN TIMEOUT** - ใช้เครื่องเป็นเวลานานเกินกว่าจำนวนวันทั้งหมดที่กำหนดไว้ในค่าจัดตั้งสำหรับรอบการใช้แปรงทำความสะอาด
- POWER SWITCH OFF** - สวิตช์ปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่งปิด ในระหว่างรอบการทำความร้อน
- POWER FAIL IN H/C** - ไฟฟ้าดับในระหว่างรอบการทำความร้อน

MIX LOW FAILURE - มิกซ์ในอ่างใส ไอศกรีมมีระดับต่ำเกินกว่าที่จะใช้รอบการทำความร้อนอย่างได้ผล

BEATER OVLD H/C - ระบบป้องกันมอเตอร์ทำงานหนักเกินไปเปิดทำงาน

BRL THERM FAIL - เซ็นเซอร์ของเทอร์มิสเตอร์สำหรับกระบอกทำความเย็นไม่ทำงาน

HOPPER THERM FAIL - เซ็นเซอร์ของเทอร์มิสเตอร์สำหรับอ่างใสไอศกรีมไม่ทำงาน

HPCO H/C - สวิตช์ความดันสูงเปิดออกในระหว่างรอบการทำความร้อน

ข้อบกพร่องที่เกิดขึ้นในขณะที่อยู่ในโหมดอัตโนมัติ

- (L/R) HPR>41F (5C) AFTER 4 HR** - มิกซ์ในอ่างใส ไอศกรีมมีอุณหภูมิสูงกว่า 41°ฟ (5°ซ) เป็นเวลานานกว่าสี่ชั่วโมง
- (L/R) BRL>41F (5C) AFTER 4 HR** - มิกซ์ในกระบอกทำความเย็นมีอุณหภูมิสูงกว่า 41°ฟ (5°ซ) เป็นเวลานานกว่าสี่ชั่วโมง
- (L/R) HPR>41F (5C) AFTER PF** - มิกซ์ในอ่าง ไอศกรีมมีอุณหภูมิสูงกว่า 41°ฟ (5°ซ) เป็นเวลานานกว่าสี่ชั่วโมงหลังจากที่ไฟฟ้าดับ
- (L/R) BRL>41F (5C) AFTER PF** - มิกซ์ในกระบอกทำความเย็นมีอุณหภูมิสูงกว่า 41°ฟ (5°ซ) เป็นเวลานานกว่าสี่ชั่วโมงหลังจากที่ไฟฟ้าดับ
- (L/R) HPR>45F (7C) AFTER 1 HR** - มิกซ์ในอ่างใส ไอศกรีมด้านซ้ายหรือด้านขวามีอุณหภูมิสูงกว่า 45°ฟ (7°ซ) เป็นเวลานานกว่าหนึ่งชั่วโมง
- (L/R) BRL>45F (7C) AFTER 1 HR** - มิกซ์ในกระบอกทำความเย็นด้านซ้ายหรือด้านขวามีอุณหภูมิสูงกว่า 45°ฟ (7°ซ) เป็นเวลานานกว่าหนึ่งชั่วโมง
- (L/R) HPR>59F (15C)** - มิกซ์ในอ่างใส ไอศกรีมมีอุณหภูมิสูงเกินกว่า 59°ฟ (15°ซ)
- (L/R) BRL>59F (15C)** - มิกซ์ในอ่างใส ไอศกรีมมีอุณหภูมิสูงเกินกว่า 59°ฟ (15°ซ)

หน้าจอ HEAT CYCLE SUMMARY (สรุปรอบการทำความร้อน) จะแสดงจำนวนชั่วโมงนับตั้งแต่รอบการทำความร้อนครั้งสุดท้าย, จำนวนชั่วโมงนับตั้งแต่ไอศกรีมมีอุณหภูมิสูงกว่า 150°ฟ (65.6°ซ) และจำนวนรอบการทำความร้อนที่เสร็จสมบูรณ์ นับตั้งแต่วันที่มีการใช้แปรงทำความสะอาดครั้งสุดท้าย

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

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

H: 38.0	B:23,7	R
HEAT OVER	COOL	PEAK
1:09	0:52 h	1:11
0:66	1:00 b	0:11
		161.2
		169.9

หน้าจอ HEAT CYCLE DATA (ข้อมูลรอบการทำความร้อน) จะประกอบด้วยบันทึกจากรอบการทำความร้อนไม่เกิน 366 รอบ โดยที่ข้อมูลรอบการทำความร้อนครั้งสุดท้ายจะปรากฏเป็นอันดับแรก

บันทึกการรอบการทำความร้อนแต่ละชุดมีสามหน้าจอ หน้าจอแรกจะแสดงเดือนและวันของรอบการทำความร้อน เวลาเริ่มต้น และเวลาสิ้นสุด รวมทั้งคำอธิบายข้อบกพร่อง บรรทัดสุดท้ายจะแสดงหมายเลขของบันทึก และระบุว่า เกิดไฟฟ้าดับในระหว่างรอบการทำความร้อน (POWER FAILURE IN HC) หรือไม่

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

แต่ละสัญลักษณ์ลูกศรชี้ขึ้น เพื่อไปยังหน้าข้อมูลถัดไป และสัญลักษณ์ลูกศรชี้ลง เพื่อย้อนกลับไปยังหน้าก่อน

บันทึกอุณหภูมิสำหรับอ่างใสไอศกรีมและท่อทำความเย็นสำหรับเครื่องทำไอศกรีมแต่ละด้านจะปรากฏในหน้าจอที่สองและสาม หน้าจอที่สองจะแสดงเครื่องทำไอศกรีมด้านซ้ายมือ (L)

ส่วนหน้าจอที่สามจะแสดงเครื่องทำไอศกรีมด้านขวามือ (R)

บรรทัดบนสุดในหน้าจอเหล่านี้จะแสดงอุณหภูมิของอ่างใสไอศกรีม (H) และท่อทำความเย็น (B) ซึ่งได้บันทึกไว้เมื่อรอบการทำความร้อนสิ้นสุดลง และระบุว่าเป็นเครื่องทำไอศกรีมด้านใด (L หรือ R)

บรรทัดที่เหลือจะระบุข้อมูลต่อไปนี้:

HEAT = ระยะเวลาทั้งหมดที่อุณหภูมิของอ่างใสไอศกรีม (h) และท่อทำความเย็น (b) จะขึ้นไปถึง 150.9°ฟ (66.1°ซ)

OVER = ระยะเวลาทั้งหมดที่อุณหภูมิของอ่างใสไอศกรีม (h) และท่อทำความเย็น (b) อยู่สูงกว่า 150°ฟ (65.6°ซ)

COOL = ระยะเวลาทั้งหมดที่อุณหภูมิของอ่างใสไอศกรีม (h) และท่อทำความเย็น (b) อยู่สูงกว่า 41°ฟ (5°ซ) ในระหว่างช่วง COOL (ทำความเย็น)

PEAK = ค่าอุณหภูมิสูงสุดของอ่างใสไอศกรีม (h) และท่อทำความเย็น (b) ในระหว่างรอบการทำความร้อน

เวลา HEAT (การทำความร้อน) แสดงให้เห็นระยะเวลาที่ใช้ทำให้อุณหภูมิในแต่ละโซนขึ้นไปถึง 150.9°ฟ (66.1°ซ) แต่ละโซนต้องรักษาอุณหภูมิไว้ให้สูงกว่า 150°ฟ (65.6°ซ) เป็นเวลาอย่างต่ำ 35 นาที

แต่ละสัญลักษณ์ลูกศรชี้ขึ้น เพื่อไปยังหน้าถัดไป หรือสัญลักษณ์ลูกศรชี้ลงเพื่อกลับไปยังหน้าก่อนหน้า ถ้าเกิดข้อบกพร่องขึ้นข้อความแสดง Heat Cycle Failure (เวลาการทำความร้อนบกพร่อง) จะปรากฏให้เห็นบนหน้าจอแรก

รายการข้างล่างนี้เป็นข้อความรหัสข้อบกพร่องต่างๆ ซึ่งอาจปรากฏให้เห็นในบรรทัดที่ 2

- HT** HEAT TIME FAILURE
(เวลาการทำความร้อนเกิดบกพร่อง) อุณหภูมิของมิกซ์ไม่สามารถขึ้นไปได้เกิน 151°ฟ (66.1°ซ) ในเวลาน้อยกว่า 90 นาที
- CL** COOL MODE FAILURE
(โหมดทำความเย็นบกพร่อง) อุณหภูมิของมิกซ์ในอ่างใสไอศกรีมและกระบอกทำความเย็น ไม่สามารถลดลงต่ำกว่า 41°ฟ (5°ซ) ในเวลาน้อยกว่า 90 นาที
- TT** TOTAL TIME FAILURE
(ระยะเวลาทั้งหมดบกพร่อง) รอบการทำความร้อนต้องเสร็จสมบูรณ์ในระยะเวลาไม่เกิน 4 ชั่วโมง
- ML** MIX LOW FAILURE
(ข้อบกพร่องมิกซ์ต่ำ) ช่วงการทำความร้อน หรือช่วงทำความเย็น กินเวลายาวนานเกินไป และเกิดภาวะมิกซ์ต่ำ
- MO** MIX OUT FAILURE
(ข้อบกพร่องมิกซ์หมด) เกิดภาวะมิกซ์หมดขณะเริ่มต้นหรือในระหว่างรอบการทำความร้อน
- BO** BEATER OLVD IN HC
เกิดภาวะเครื่องตีทำงานหนักเกินไปในระหว่างรอบการทำความร้อน
- HO** HPCO IN HEAT CYCLE
เกิดภาวะตัดความดันสูงในระหว่างรอบการทำความร้อน

- PF** POWER FAILURE IN HC
ไฟฟ้าดับเป็นเหตุให้ช่วงการทำความร้อน ช่วงทำความเย็น หรือเวลารอบทั้งหมด กินเวลานานเกินกว่าช่วงเวลาสูงสุดที่อนุญาตไว้ให้ ถ้าเกิดภาวะไฟฟ้าดับ แต่รอบการทำความร้อนไม่บกพร่อง สัญลักษณ์ดอกจัน (*) จะปรากฏขึ้นในบรรทัดที่สามบนหน้าจอ
- OP** OPERATOR INTERRUPT
แสดงว่า รอบการทำความร้อนถูกยกเลิกโดยใช้ตัวเลือก OPERATOR INTERRUPT (ผู้ใช้งานเครื่องสั่งพัก) ในเมนูบริการ
- PS** POWER SWITCH OFF
สวิตช์ปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่งปิด ในระหว่างรอบการทำความร้อน
- TH** THERMISTOR FAILURE
หัววัดของเทอร์มิสเตอร์เกิดข้อบกพร่อง
- PD** PRODUCT DOOR OFF
หน้ากากของท่อฉีด ไอศกรีมปิด ไม่สนิทหรือหลุดหลวม

SYSTEM INFORMATION (ข้อมูลระบบ) จะปรากฏขึ้นบนหน้าจอสามจอที่แยกจากกัน หน้าจอแรกประกอบด้วยข้อมูลเกี่ยวกับรุ่นของระบบควบคุมและซอฟต์แวร์ที่ติดตั้งไว้ในเครื่อง

SOFTWARE VERSION
C708 CONTROL UVC3
VERSION 1,06
> Next

แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่ออ่านข้อมูลระบบในหน้าจอหน้าถัดไป ซึ่งจะมีรุ่นภาษาของซอฟต์แวร์

Language
V2.00 English 621
> Next

แตะสัญลักษณ์ SEL เพื่ออ่านข้อมูลระบบในหน้าจอที่สาม ซึ่งประกอบด้วยใบแสดงรายการวัสดุ และเลขลำดับเครื่อง และสัญลักษณ์ SEL อีกครั้ง เพื่อกลับไปสู่รายการเมนู

B.O.M. C70827C000
S/N K0000000
> Next

หน้าจอ CURRENT CONDITIONS (ภาวะปัจจุบัน) จะให้ข้อมูลเกี่ยวกับค่าความหนืดชั้นของไอศกรีมในขณะที่เครื่องกำลังทำงาน รวมทั้งค่าอุณหภูมิของอ่างใส ไอศกรีมและกระบอกสูบแช่แข็งของเครื่อง

VISC 0.0
HOPPER 41.0

หน้าจอ CURRENT CONDITIONS เป็นหน้าจอเมนูหน้าเดียวเท่านั้นที่คุณสามารถใช้เพื่อเปลี่ยนปุ่มของแผงควบคุมให้กลับคืนสู่การใช้งานปกติได้ เมื่อคุณเลือกข้อเลือกนี้ สัญลักษณ์ของเมนูจะไม่สว่างขึ้น แต่ปุ่มกดบนแผงควบคุมจะใช้งานได้ตามปกติ คุณสามารถออกจากหน้าจอ CURRENT CONDITIONS และกลับสู่เมนูได้ โดยแตะที่สัญลักษณ์ SEL

บทที่ 6 วิธีการใช้งาน (Operating Procedures)

เครื่องรุ่น C708 จะเก็บมิกซ์ในอ่างใส้ไอศกรีม โดยมีกระบอกทำความเย็นที่มีความจุ 3.4 ควอต (3.2 ลิตร) พร้อมหน้ากากแบบท่อฉีดเดี่ยว เครื่องรุ่น C716 จะเก็บมิกซ์ในอ่างใส้ไอศกรีมสองอ่าง โดยมีกระบอกทำความเย็นที่มีความจุ 3.4 ควอต (3.2 ลิตร) สองชุด พร้อมหน้ากากแบบสามท่อฉีด

คู่มือฉบับนี้จะใช้เครื่องรุ่น C708 เพื่อแสดงวิธีการใช้เป็นขั้นตอน ในกรณีที่มีกระบอกทำความเย็นชุดที่สองในเครื่องรุ่น C716 ให้ทำซ้ำขั้นตอน ตามความเหมาะสม

เราเริ่มต้นตรงจุดที่เราเดินเข้าร้านในเวลาเช้า และพบ ชิ้นส่วนที่ถอดแยกไว้ เพื่อฝังลมให้แห้งหลังจากการทำความสะอาดเมื่อคืนที่ผ่านมา

วิธีปฏิบัติแบบเปิดนี้จะแสดงให้คุณทราบเกี่ยวกับวิธีประกอบชิ้นส่วนต่างๆ ของเครื่องทำไอศกรีมเข้าด้วยกัน ตลอดจนวิธีมาเชื้อให้ชิ้นส่วน และลองเดินเครื่อง โดยใช้มิกซ์สดที่เตรียมไว้สำหรับคอดีให้บริการแก่ลูกค้ารายแรก

ถ้าคุณกำลังจะถอดชิ้นส่วนออกเป็นครั้งแรก หรือต้องการข้อมูลก่อนที่จะมาถึงจุดเริ่มต้นตรงนี้ ขอให้พลิกไปที่หน้า 41 “การแยกชิ้นส่วน” แล้วเริ่มต้นตรงนั้น

การประกอบชิ้นส่วนของกระบอกสูบทำความเย็น (Freezing Cylinder Assembly)

หมายเหตุ: เมื่อทาสารหล่อลื่นให้ชิ้นส่วน ขอให้ใช้สารหล่อลื่นชนิดที่ได้รับอนุมัติให้ใช้กับอาหารเท่านั้น (ตัวอย่าง: Taylor Lube)



ตรวจดูให้แน่ใจว่า สวิตช์ปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่ง “ปิด”! หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจทำให้บุคคลได้รับบาดเจ็บร้ายแรงจากชิ้นส่วนอันตรายที่เคลื่อน ไหวอยู่

ขั้นที่ 1

ก่อนการติดตั้งไบนิตสำหรับชุดของเครื่องตี ขอให้ทาสารหล่อลื่นในร่องบนไบนิตสำหรับชุดของเครื่องตีเสียก่อน

ขั้นที่ 2

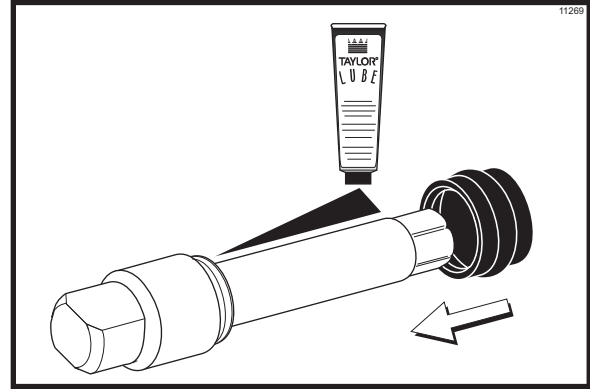
สวมซิลปลอกหุ้มไบนิตสำหรับชุดของเครื่องตีไปบนปลายด้านเล็กของไบนิตสำหรับชุดของเครื่องตี และให้เข้าร่องบนไบนิต

ขั้นที่ 3

ทาสารหล่อลื่นปริมาณมากที่ด้านในของซิลปลอกหุ้ม และที่ปลายแบนของซิลปลอกหุ้มที่จะสัมผัสกับแบริงของปลอกด้านหลัง

ขั้นที่ 4

ทาสารหล่อลื่นบนไบนิตให้หนาอย่างสม่ำเสมอ ห้ามทาสารหล่อลื่นบนด้านที่เป็นหกเหลี่ยม (ดูภาพประกอบที่ 13)

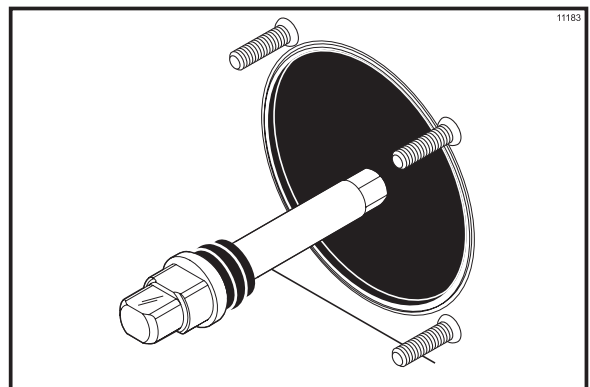


ภาพประกอบที่ 13

หมายเหตุ: ส่วนกลางของจุกซิลควรนูนออก หรือโป่งออกจากจุกซิก เพื่อป้องกันมิให้มิกซ์รั่วออกทางด้านหลังของกระบอกสูบทำความเย็น ถ้าตอนกลางของจุกซิลเว้าเข้า หรือยุบเข้าไปในตอนกลางของจุกซิล ขอให้ปลิ้นจุกซิลให้ด้านในออกนอก

ขั้นที่ 5

สอดไบนิตสำหรับชุดของเครื่องตีผ่านแบริงของปลอกหลังในกระบอกสูบทำความเย็น และให้ปลายหกเหลี่ยมเข้าไปอยู่ในคัปลิง (ตัวยึดระหว่างไบนิต) ของไบนิตสำหรับชุด (ดูภาพประกอบที่ 14)



ภาพประกอบที่ 14

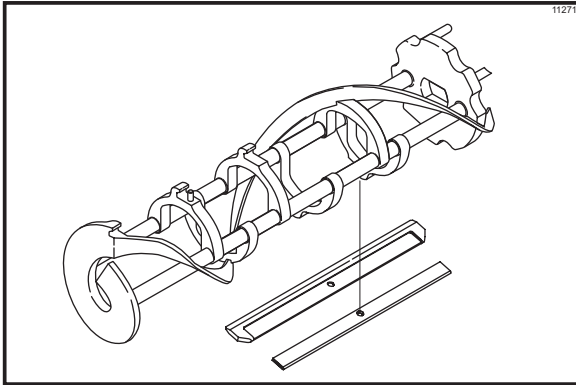


ใช้ความระมัดระวังอย่างเต็มที่ เมื่อจับต้องชุดประกอบเครื่องตี ไบนิตของอุปกรณ์ชุดมีความคมมาก และอาจทำให้บาดเจ็บได้

ขั้นที่ 6

ก่อนการติดตั้งชุดประกอบเครื่องตัด ขอให้ตรวจสอบใบมีดของอุปกรณ์ชุดเพื่อดูรอยบิ่นหรือร่องรอยสึกหรอ ถ้ามีรอยบิ่นหรือถ้าใบมีดมีร่องรอยสึกหรอ ขอให้เปลี่ยนใบมีดทั้งสองใหม่

ถ้าใบมีดมีสภาพดี ขอให้หนีบคลิปสำหรับใบมีดของอุปกรณ์ชุดลงบนใบมีด วางด้านหลังใบมีดไว้เหนือหมุดยึดด้านหลังบนเครื่องตัด (ดูภาพประกอบที่ 15)



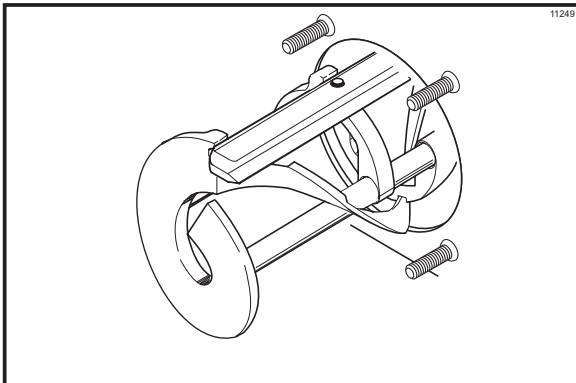
ภาพประกอบที่ 15

หมายเหตุ: ควรเปลี่ยนใบปัดของอุปกรณ์ชุดทุกๆ 3 เดือน

หมายเหตุ: รูปนใบมีดของอุปกรณ์ชุดต้องสวมเข้าไปพอดีกับหมุด เพื่อป้องกันความเสียหายที่จะทำให้เสียค่าใช้จ่ายสูง

ขั้นที่ 7

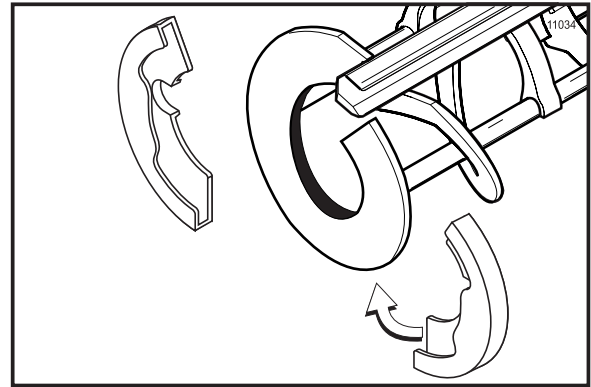
ยึดใบมีดด้านหลังบนเครื่องตัด แล้วเลื่อนเข้าไปในกระบอกทำความเย็นเครื่องตัด ติดตั้งใบมีดของอุปกรณ์ชุดด้านหลังบนหมุดยึดด้านหน้า (ดูภาพประกอบที่ 16)



ภาพประกอบที่ 16

ขั้นที่ 8

ครอบปลอกสวมเครื่องตัด (ดูภาพประกอบที่ 17)

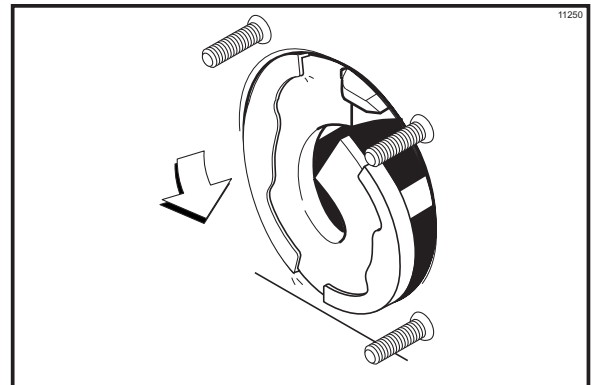


ภาพประกอบที่ 17

ขั้นที่ 9

เลื่อนชุดประกอบแกนตีเข้าไปจนสุดในกระบอกสูบแช่แข็ง

ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ชุดประกอบแกนตีอยู่ในตำแหน่งเหนือเพลาชับ โดยบิดแกนตีไปเล็กน้อย จนกระทั่งแกนตีขยับเข้าที่อย่างถูกต้อง เมื่อเข้าที่แล้ว แกนตีจะไม่ยื่นล้าออกเกินส่วนหน้าของกระบอกสูบแช่แข็ง (ดูภาพประกอบที่ 18)



ภาพประกอบที่ 18

ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

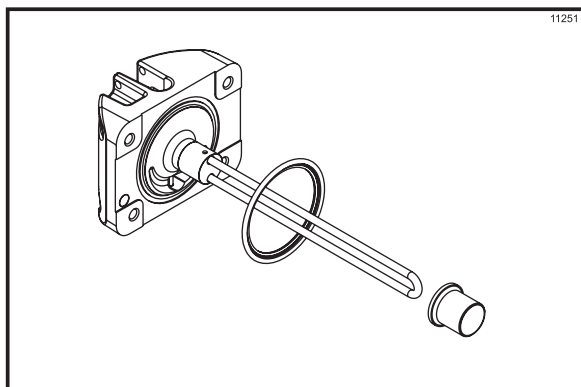
การประกอบชิ้นส่วนหน้ากากล่องทำ ไอศกรีม (Freezer Door Assembly)

การประกอบหน้ากากล่อง (Freezer Door) สำหรับเครื่องทำไอศกรีมรุ่น C708 มีความแตกต่างจากหน้ากากล่องของเครื่องทำไอศกรีมรุ่น C716 กรุณาปฏิบัติตามคำแนะนำที่เหมาะสมสำหรับเครื่องของคุณ

การประกอบหน้ากากล่องของเครื่องทำไอศกรีมรุ่น C708

ขั้นที่ 1

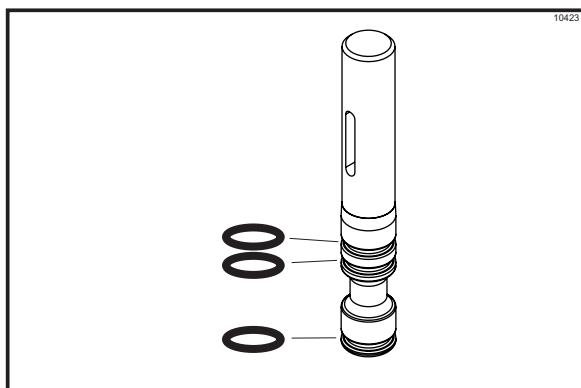
ใส่ปะเก็นยางหน้ากากล่องเข้าไปในร่องบนด้านหลังของหน้ากากล่องของเครื่องทำไอศกรีม เลื่อนเบริงด้านหน้าไปบนก้านแผ่นกัน เพื่อให้ขอบหน้าแปลนชนติดหน้ากากล่อง อย่าทาสารหล่อลื่นให้ปะเก็นหรือเบริง (ดูภาพประกอบที่ 19)



ภาพประกอบที่ 19

ขั้นที่ 2

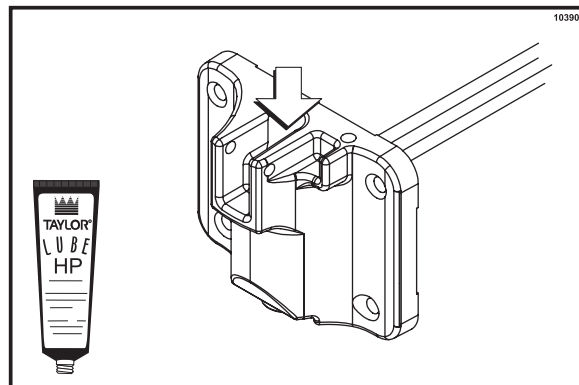
เลื่อนโอริงทั้งสามวงเข้าไปในร่องบนวาล์วกดและทาสารหล่อลื่น (ดูภาพประกอบที่ 20)



ภาพประกอบที่ 20

ขั้นที่ 3

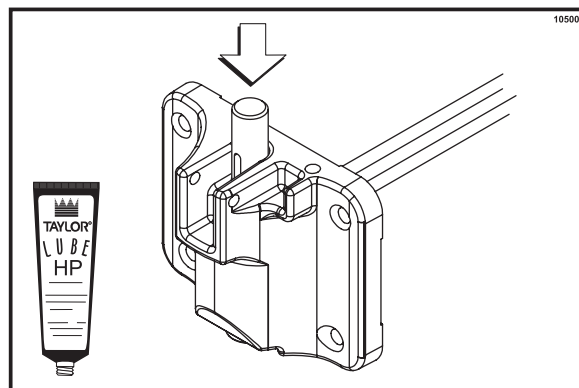
ทาสารหล่อลื่นเล็กน้อยภายในด้านบนของช่องว่างในวาล์วหน้ากากล่องของเครื่องทำไอศกรีม (ดูภาพประกอบที่ 21)



ภาพประกอบที่ 21

ขั้นที่ 4

สอดวาล์วกดลงไปจากด้านบน โดยให้ช่องสำหรับด้ามจับหันออกข้างนอก (ดูภาพประกอบที่ 22)

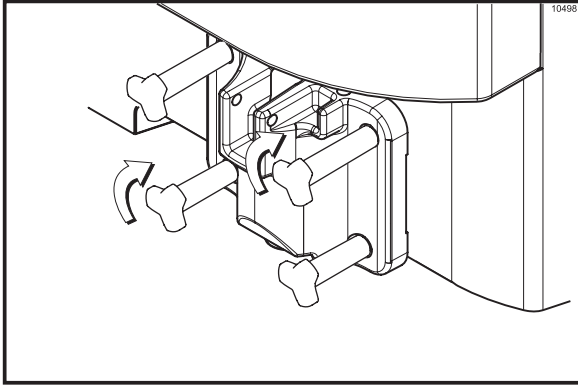


ภาพประกอบที่ 22

การประกอบหน้ากากของเครื่องทำไอศกรีมรุ่น C708 (ต่อ)

ขั้นที่ 5

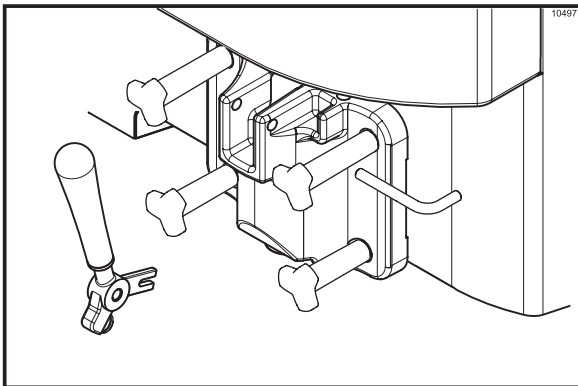
สอดก้านแผ่นกันผ่านเครื่องตีในกระบอกทำความเย็น เมื่อหน้ากากตั้งอยู่บนสตัดของเครื่องทำไอศกรีม ชั้นแฮนด์สกรูเข้าไป โดยให้ตัวที่ยาวกว่าอยู่ด้านบน ชั้นสกรูให้แน่นโดยไขในลักษณะกากบาท เพื่อให้แน่ใจว่า หน้ากากขยับเข้าที่แน่นดี (ดูภาพประกอบที่ 23)



ภาพประกอบที่ 23

ขั้นที่ 6

ดันส่วนที่เป็นง่ามของด้ามจับเข้าไปในช่องของวาล์วกด ยึดไว้ด้วยเดือยหมุน (ดูภาพประกอบที่ 24)



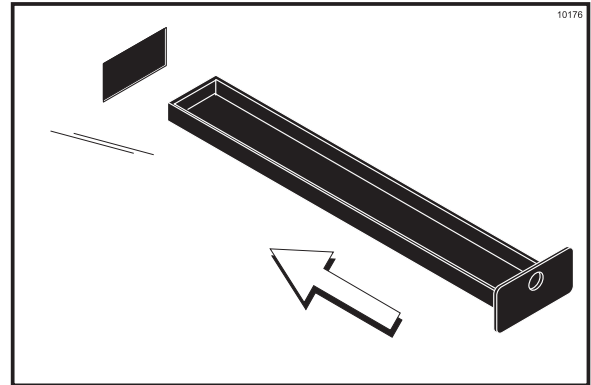
ภาพประกอบที่ 24

หมายเหตุ: เครื่อง C708 มีด้ามจับกดแบบปรับได้ เพื่อให้สามารถควบคุมปริมาณแอฟโฟได้ ทำให้ไอศกรีมของคุณมีคุณภาพคงที่มากขึ้น และควบคุมต้นทุนได้

คุณควรปรับด้ามจับกด เพื่อให้ไอศกรีมมีอัตราการไหลโดยน้ำหนักที่ 5 ถึง 7-1/2 ออนซ์ (142 ถึง 213 ก.) ต่อ 10 วินาที ถ้าต้องการเพิ่มอัตราการไหล ขอให้ชั้นสกรูปรับแต่งในทิศทางเข็มนาฬิกา แต่ถ้าต้องการลดอัตราการไหล ก็ให้ชั้นสกรูปรับในทิศทางเข็มนาฬิกา

ขั้นที่ 7

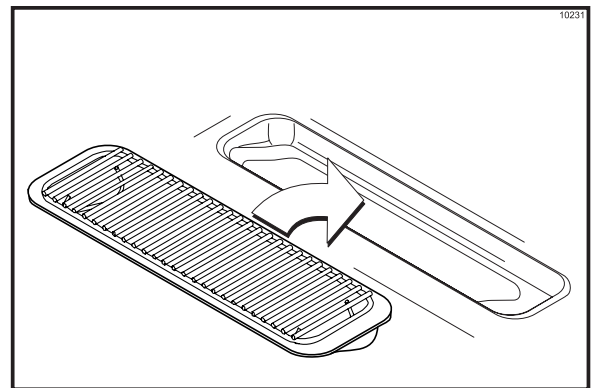
ดันถาดรองทั้งสองเข้าไปในช่องบนแผ่นปิดด้านซ้ายและด้านหลัง (ดูภาพประกอบที่ 25)



ภาพประกอบที่ 25

ขั้นที่ 8

ติดตั้งถาดรองด้านหน้าและแผ่นกันกระเซ็นไว้ใต้ท่อฉีดของหน้ากาก (ดูภาพประกอบที่ 30)



ภาพประกอบที่ 26

การประกอบหน้ากากของเครื่องทำไอศกรีมรุ่น C716

ขั้นที่ 1

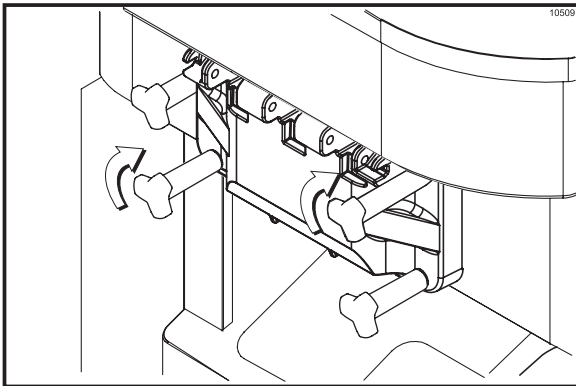
ใส่ปะเก็นยางหน้ากากเข้าไปในร่องบนด้านหลังของหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม

ขั้นที่ 2

เลื่อนเบริงด้านหน้าไปเหนือก้านแผ่นกั้น ขอบหน้าแปลนควรถัดหน้ากาก อย่าทาสารหล่อลื่นให้ปะเก็นหรือเบริง

ขั้นที่ 3

สอดก้านแผ่นกั้นผ่านเครื่องตีในกระบอกสูบทำความสะอาด เมื่อหน้ากากตั้งอยู่บนสตัดของเครื่องทำไอศกรีม ชั้นแฮนด์สกรูเข้าไป โดยให้ตัวที่ยาวกว่าอยู่ด้านบน ชั้นสกรูให้แน่นโดยชั้นในลักษณะกากบาท เพื่อให้แน่ใจว่า หน้ากากขยับเข้าที่แน่นดี



ภาพประกอบที่ 27

ขั้นที่ 4

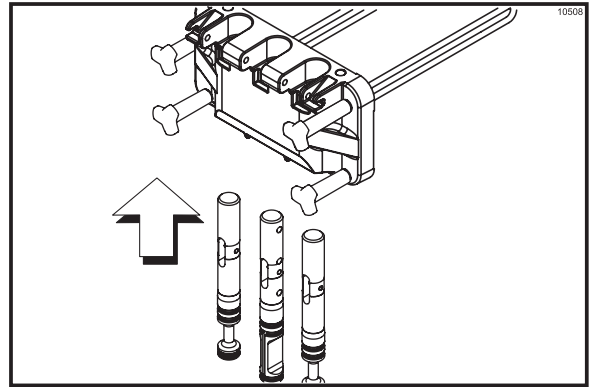
เลื่อนโอริงทั้งสามเข้าไปในร่องของวาล์วมาตรฐานแต่ละชุด เลื่อนเอชริง และโอริงเข้าไปในร่องของวาล์วชุดกลาง ทาสารหล่อลื่นบนเอชริงและโอริง

ขั้นที่ 5

ทาสารหล่อลื่นภายในท่อฉีดของเครื่องทำไอศกรีม ทั้งด้านบนและด้านล่าง

ขั้นที่ 6

สอดวาล์วชุดเข้าไปจากด้านล่าง จนกระทั่งเห็นช่องในวาล์วชุดแต่ละชุด



ภาพประกอบที่ 28

ขั้นที่ 7

จัดตำแหน่งให้ด้ามจับแต่ละด้าม โดยให้สกรูปรับตำแหน่งซีลลงพื้น เลื่อนส่วนที่เป็นง่ามของด้ามจับแต่ละด้ามเข้าไปในช่องของวาล์วชุดแต่ละอัน เริ่มจากด้านขวามือก่อน

ขั้นที่ 8

สอดเดือยหมุนผ่านด้ามจับ ขณะที่สอดด้ามจับเข้าไปในวาล์วชุด
หมายเหตุ: เครื่องทำไอศกรีมนี้มีด้ามจับแบบปรับได้ เพื่อให้สามารถควบคุมปริมาณสรีฟได้ ทำให้ไอศกรีมของคุณมีคุณภาพสูงที่มากขึ้น และควบคุมต้นทุนได้ คุณควรปรับด้ามจับเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีอัตราการผลิตโดยน้ำหนักที่ 5 ถึง 7-1/2 ออนซ์ (142 ถึง 213 ก.) ต่อ 10 วินาที

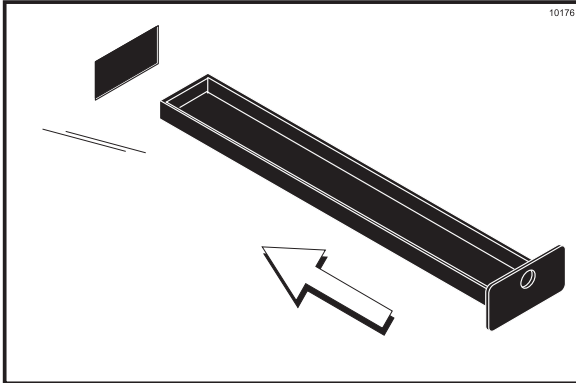
ถ้าต้องการเพิ่มอัตราการไหล ขอให้ชั้นสกรูปรับตำแหน่งไปในทิศทางเข็มนาฬิกา ถ้าต้องการลดอัตราการไหล ขอให้ชั้นสกรูปรับตำแหน่งไปในทิศทางเข็มนาฬิกา

ขั้นที่ 9

ดันฝาพลาสติกที่ด้านล่างท่อฉีดของเครื่องทำไอศกรีม

ขั้นที่ 10

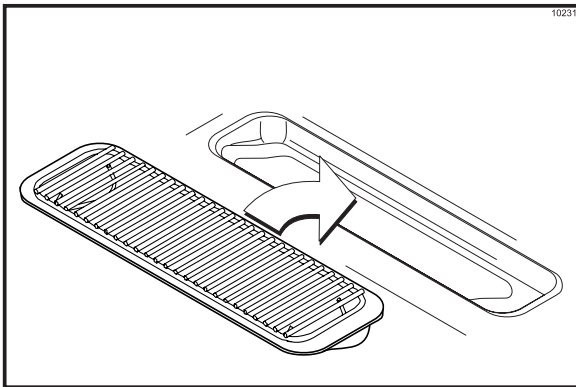
ดันถาดรองด้านหลังทั้งสองเข้าไปในช่องที่แผ่นปิดด้านหลัง ดันถาดรองสองถาดเข้าไปในช่องที่แผ่นปิดด้านข้าง (ดูภาพประกอบที่ 29)



ภาพประกอบที่ 29

ขั้นที่ 11

ติดตั้งถาดรองด้านหน้าและแผ่นกันกระเซ็นไว้ใต้ท่อฉีดไอศกรีม (ดูภาพประกอบที่ 30)



ภาพประกอบที่ 30

การประกอบปั๊มมิกซ์ (Mix Pump Assembly)

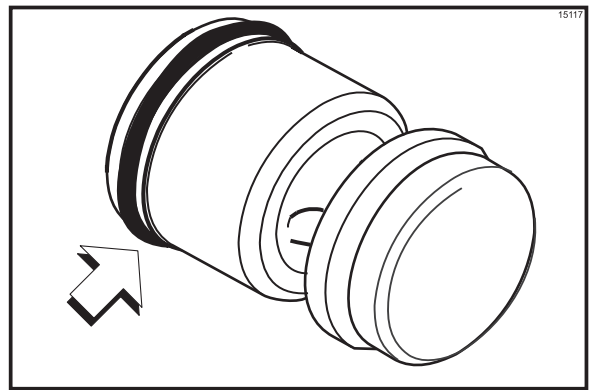
ขั้นที่ 1

ตรวจสอบชิ้นส่วนของปั๊มที่เป็นยาง โอริงและปะเก็นต้องมีสภาพสมบูรณ์ 100% ปั๊มและเครื่องจึงจะทำงานได้เป็นปกติ ถ้าโอริงและปะเก็นมีรอยแห้ว รอยตัด หรือรู ก็จะไม่สามารถทำหน้าที่ตามปกติได้

ขอให้รีบเปลี่ยนชิ้นส่วนที่ชำรุดทันที แล้วทิ้งชิ้นส่วนเก่าเสีย

ขั้นที่ 2

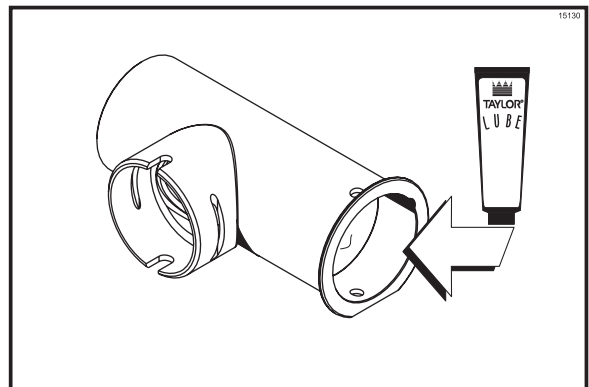
ประกอบลูกสูบเข้าด้วยกัน สวมโอริงสีแดงเข้าไปในร่องของลูกสูบ ห้ามทาสารหล่อลื่นบนโอริง (ดูภาพประกอบที่ 31)



ภาพประกอบที่ 31

ขั้นที่ 3

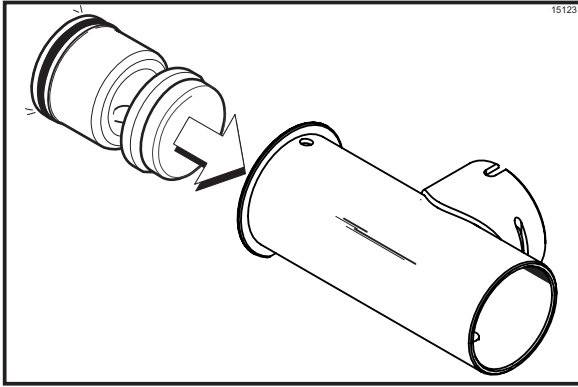
ทาสารหล่อลื่นบางๆ ให้ด้านในของกระบอกสูบของปั๊ม ตรงปลายด้านที่มีรูหมุดยึด (ดูภาพประกอบที่ 32)



ภาพประกอบที่ 32

ขั้นที่ 4

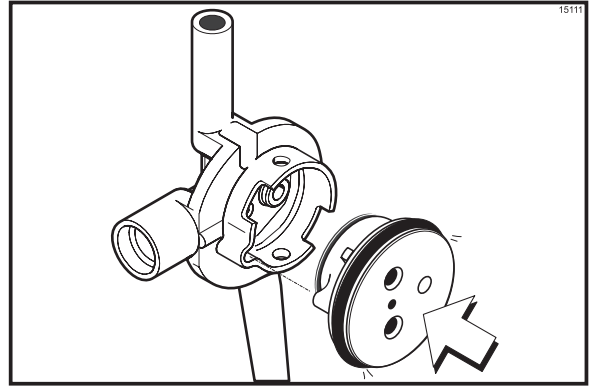
ใส่ลูกสูบเข้าไปในกระบอกสูบของปั๊มทางปลายด้านที่มีรูหมุดยึด (ดูภาพประกอบที่ 33)



ภาพประกอบที่ 33

ขั้นที่ 7

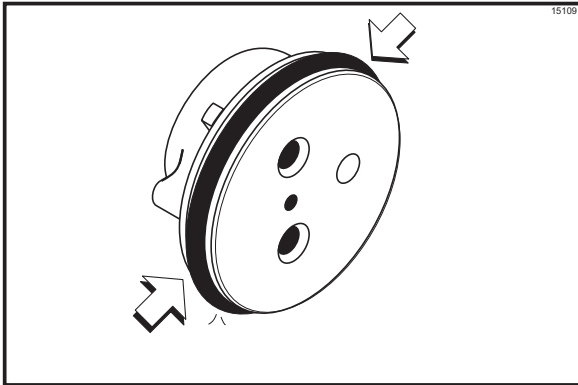
สอดฝาปิดตัววาล์วเข้าไปในรูของอะแดปเตอร์ที่อมิกซ์ชาเข้า (ดูภาพประกอบที่ 36)



ภาพประกอบที่ 36

ขั้นที่ 5

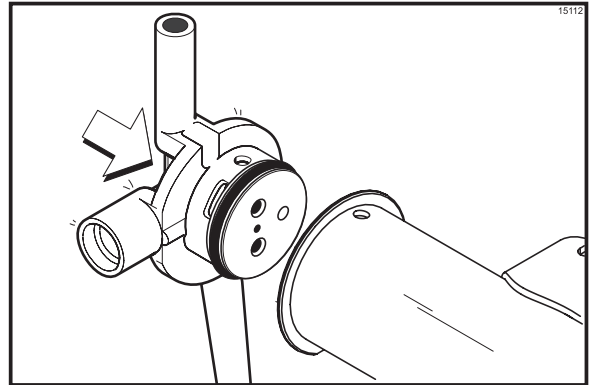
ประกอบฝาปิดวาล์วเข้าด้วยกัน สวมโอริงลงในร่องของฝาปิดวาล์ว ห้ามทาสารหล่อลื่นบนโอริง (ดูภาพประกอบที่ 34)



ภาพประกอบที่ 34

ขั้นที่ 8

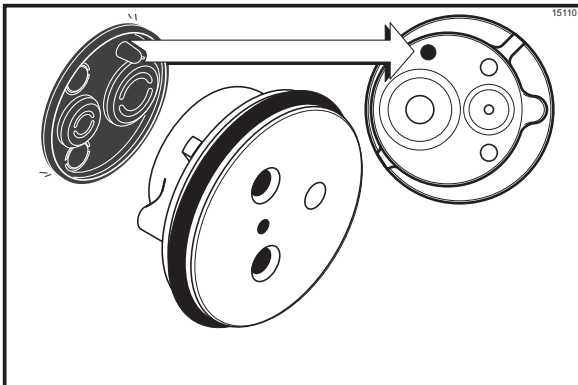
นำชุดประกอบที่อมิกซ์ชาเข้าใส่เข้าไปในกระบอกสูบของปั๊ม (ดูภาพประกอบที่ 37)



ภาพประกอบที่ 37

ขั้นที่ 6

ใส่ปะเก็นวาล์วของปั๊มเข้าไปในรูบนฝาปิด ห้ามทาสารหล่อลื่นบนปะเก็น (ดูภาพประกอบที่ 35)

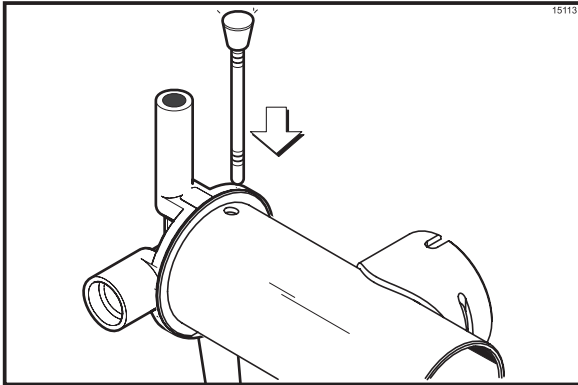


ภาพประกอบที่ 35

คุณต้องกะตำแหน่งอะแดปเตอร์ให้ตรงกับรอยบากที่ปลายกระบอกสูบของปั๊ม

ขั้นที่ 9

ยึดชิ้นส่วนต่างๆ ของปั๊มให้เข้าที่โดยสอดหมุดยึดเข้าไปในรูวาง ซึ่งอยู่บนปลายข้างหนึ่งของกระบอกลูกสูบ (ดูภาพประกอบที่ 38)

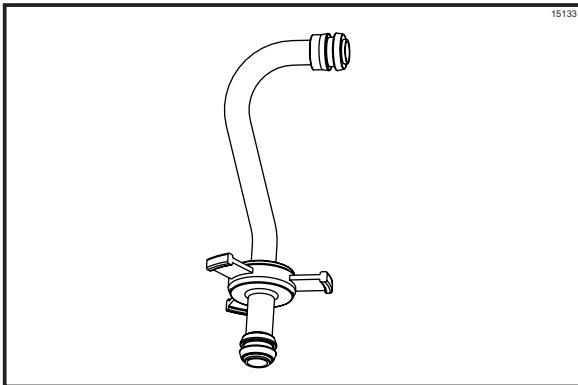


ภาพประกอบที่ 38

หมายเหตุ: หัวหมุดยึดควรไหลผ่านปั๊มเมื่อใส่เข้าที่แล้ว

ขั้นที่ 10

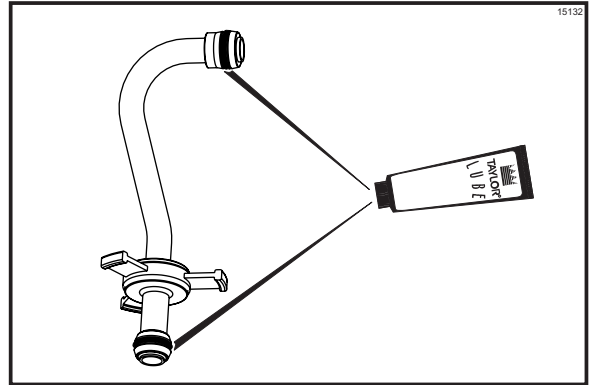
ประกอบท่อป้อนเข้าด้วยกัน สวมวงแหวนดันกลับลงในร่องของท่อป้อน (ดูภาพประกอบที่ 39)



ภาพประกอบที่ 39

ขั้นที่ 11

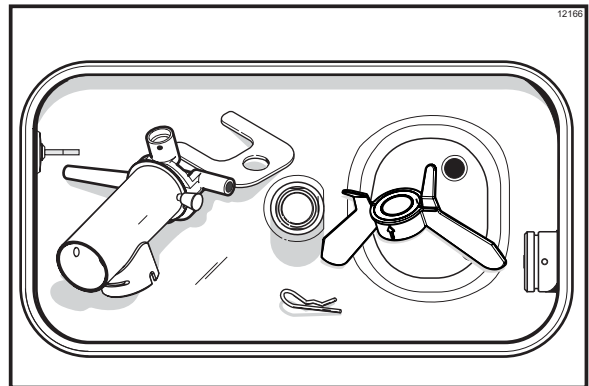
สวมโอริงสีแดงลงบนปลายแต่ละข้างของท่อป้อนมิกซ์ ปลายละวง โดยทำสารหล่อลื่นให้หัวโอริง (ดูภาพประกอบที่ 40)



ภาพประกอบที่ 40

ขั้นที่ 12

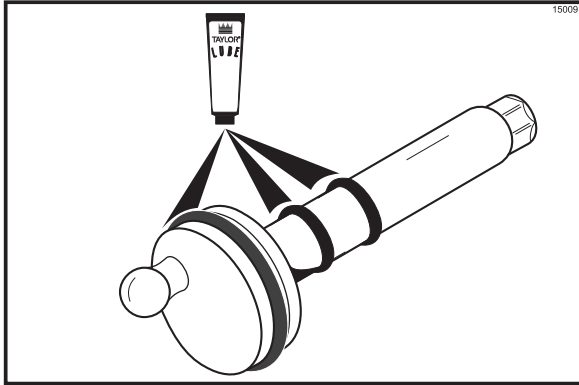
วางชุดประกอบปั๊ม คลิปปั๊ม หมุดปลายแยก และอุปกรณ์ก้าน ลงในอ่างใส่อคริมเพื่อมาเชื่อม (ดูภาพประกอบที่ 41)



ภาพประกอบที่ 41

ขั้นที่ 13

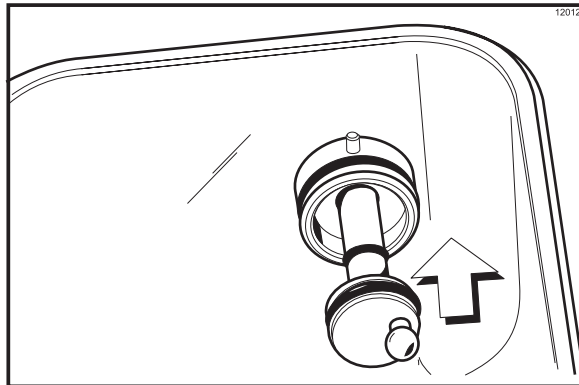
สวมโอริงใหญ่สีดำ และโอริงสีดำสองวงที่มีขนาดเล็กกว่า ลงในร่องบนเพลลาขับ โดยทาสารหล่อลื่นให้ทั่วโอริงและเพลลาขับ ห้ามทาสารหล่อลื่นบนปลายด้านที่เป็นหกเหลี่ยมของเพลลาขับ (ดูภาพประกอบที่ 42)



ภาพประกอบที่ 42

ขั้นที่ 14

ติดตั้งปลายด้านที่เป็นหกเหลี่ยมของเพลลาขับเข้าไปในคมเพลลาขับตรงผนังด้านหลังของอ่างใส่ไอศกรีม (ดูภาพประกอบที่ 43)



ภาพประกอบที่ 43

หมายเหตุ: หันให้ลูกปืนข้อเหวี่ยงของเพลลาขับอยู่ที่ตำแหน่ง 3 นาฬิกา จะช่วยให้ติดตั้งปั๊มได้ง่ายขึ้น

ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

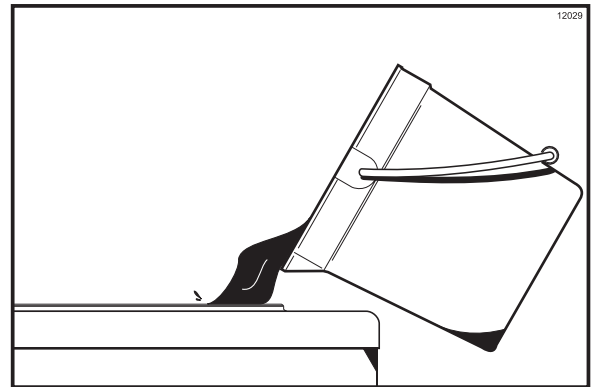
การฆ่าเชื้อ (Sanitizing)

ขั้นที่ 1

เตรียมน้ำยาฆ่าเชื้อที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ได้ โดยเตรียมให้มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน ปริมาณสองแกลลอน (7.6 ลิตร) (ตัวอย่างเช่น: Kay-5r) ใช้น้ำอุ่น และปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะของผู้ผลิต

ขั้นที่ 2

เทน้ำยาฆ่าเชื้อปริมาณสองแกลลอน (7.6 ลิตร) ให้ท่วมชิ้นส่วนทั้งหมดที่วางอยู่ในถังอ่างใส่ไอศกรีม และปล่อยให้ น้ำยาไหลเข้าไปในกระบอกทำความสะอาด (ดูภาพประกอบที่ 44)



ภาพประกอบที่ 44

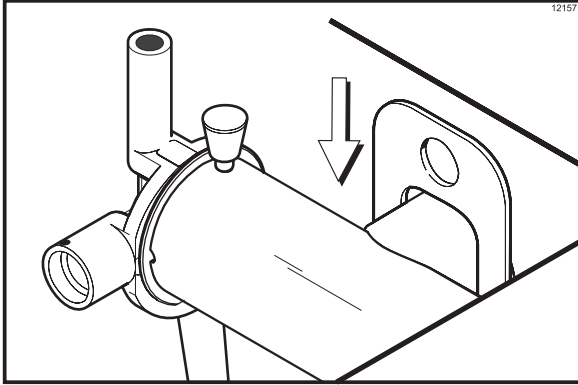
หมายเหตุ: ขณะนี้ คุณเพิ่งฆ่าเชื้อให้อ่างใส่ไอศกรีมและชิ้นส่วนต่างๆ ดังนั้น ขอให้แน่ใจว่า มือของคุณสะอาดดี ก่อนที่จะดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

ขั้นตอนที่ 3

ขณะที่น้ำยาฆ่าเชื้อไหลเข้าไปในกระบอกทำความสะอาด ขอให้คุณใช้แปรงทำความสะอาดหัววัดระดับมิกซ์ที่ถังอ่างใส่ไอศกรีม รวมทั้งอ่างใส่ไอศกรีม รูท่อมิกซ์ขาเข้า ปุ่มอากาศ/มิกซ์ คลิปปั๊ม ท่อป้อนมิกซ์ และคลิปล็อก

ขั้นที่ 4

ติดตั้งชุดประกอบปั๊มที่ด้านหลังของอ่างใสไอศกรีม ในการติดตั้งปั๊มให้ตรงกับคัมเพล็กซ์บนนั้น ให้วางแนวรูเพล็กซ์ในลูกสูบให้ตรงกับข้อเหวี่ยงเพล็กซ์ของเพล็กซ์ ยึดปั๊มให้อยู่กับที่โดยใช้สลักปั๊มบนคอปัม และตรวจสอบให้แน่ใจว่า คลิปติดลงไปในเรื่องบนคอปัมพอดี (ดูภาพประกอบที่ 45)

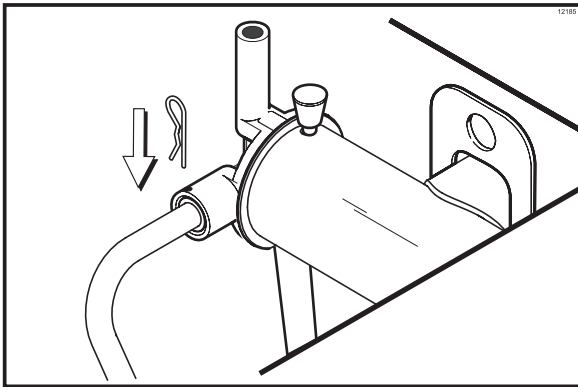


ภาพประกอบที่ 45

ขั้นที่ 5



ติดตั้งท่อป้องกันมิทซ์เข้าที่ปลายปั๊ม โดยยึดไว้ด้วยหมุดปลายแยก หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้อาจทำให้น้ำยาฆ่าเชื้อพุ่งเข้าใส่ผู้คุมเครื่องได้ (ดูภาพประกอบที่ 46)



ภาพประกอบที่ 46

ขั้นที่ 6

เติมน้ำยาฆ่าเชื้อที่มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน เพิ่มขึ้นอีกสองแกลลอน (7.6 ลิตร) (ตัวอย่างเช่น: Kay-5r) ใช้น้ำอุ่น และปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะของผู้ผลิต

ขั้นที่ 7

เทน้ำยาฆ่าเชื้อนั้นลงในอ่างใสไอศกรีม


ขั้นที่ 8

ใช้แปรงทำความสะอาดอ่างใสไอศกรีมด้านที่จะสัมผัสกับมิทซ์


ขั้นที่ 9

บิดสวิตช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่ง เปิด

ขั้นที่ 10

แตะสัญลักษณ์ WASH  (ล้าง) เพื่อกวนน้ำยาฆ่าเชื้อในกระบอกทำความสะอาด รอประมาณ 5 นาที ก่อนดำเนินการขั้นต่อไป


ขั้นที่ 11

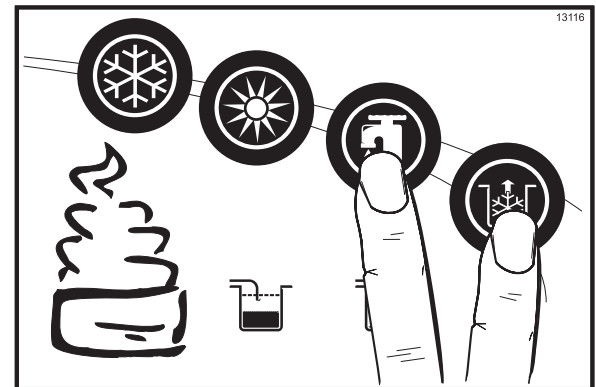
ใช้ถังรองใต้ท่อฉีด ไอศกรีม เปิดวาล์วกดและแตะสัญลักษณ์ PUMP  (ปั๊ม) เปิดและปิดวาล์วกด 6 ครั้ง

หมายเหตุ: เปิดวาล์วกดตัวกลางชั่วคราว เพื่อฆ่าเชื้อให้ท่อฉีด ไอศกรีมตัวกลาง (เฉพาะรุ่น C716 เท่านั้น)

ปล่อยน้ำยาฆ่าเชื้อที่เหลือออกทิ้ง

ขั้นที่ 12

แตะที่สัญลักษณ์ WASH (ล้าง) และ PUMP  (ปั๊ม) แล้วปิดวาล์วกด (ดูภาพประกอบที่ 47)

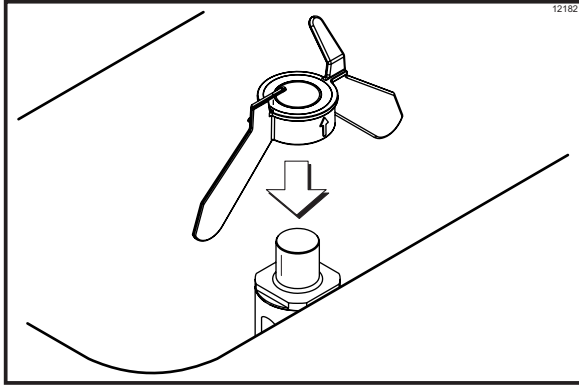


ภาพประกอบที่ 47

หมายเหตุ: กรุณาล้างมือของคุณให้สะอาดและฆ่าเชื้อก่อนดำเนินการขั้นต่อไป

ขั้นที่ 13

ติดตั้งอุปกรณ์กวนเข้ากับแกนเพลาชับของอุปกรณ์กวน (ดูภาพประกอบที่ 48)

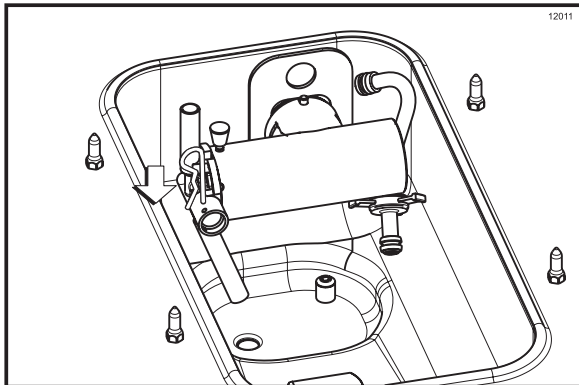


ภาพประกอบที่ 48

หมายเหตุ: ถ้าอุปกรณ์กวนหยุดหมุนในระหว่างการใช้งานตามปกติ ขอให้ใช้มือที่ขามาเชื่อมต่ออุปกรณ์กวนออกจากตัวเพลาชับของอุปกรณ์กวน และใช้แปรงทำความสะอาดอุปกรณ์กวนด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อ แล้วติดตั้งอุปกรณ์กวนกลับเข้าไปบนตัวแกนเพลาชับของอุปกรณ์กวน

ขั้นตอนที่ 14

ถอดหมุดปลายแยกออกจากปั๊ม ติดตั้งปลายบนของท่อป้อนมิกซ์เข้ากับชุดประกอบปั๊ม วางหมุดปลายแยกให้เข้าที่ตรงตำแหน่งเชื่อมต่อท่อขาออกของชุดประกอบปั๊ม (ดูภาพประกอบที่ 49)



ภาพประกอบที่ 49

ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

การไล่อากาศให้เครื่อง (Priming)

หมายเหตุ: เมื่อไล่อากาศให้เครื่อง ขอให้ใช้เฉพาะมิกซ์ที่ใหม่สดเท่านั้น

ขั้นที่ 1

วางถังเปล่าไว้ใต้ท่อฉีด ไอศกรีม เติลมิกซ์ใหม่สดที่เตรียมไว้ 2-1/2 แกลลอน (9.5 ลิตร) ลงในอ่างใส่อิสกรีม และปล่อยให้ไหลเข้าไปในกระบอกทำความเย็น

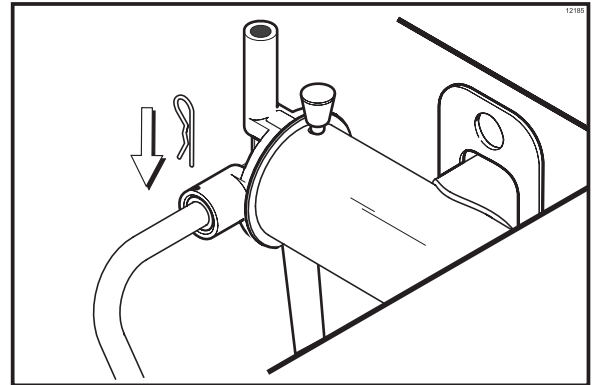
ขั้นที่ 2

เปิดวาล์วกวด เพื่อกำจัดน้ำยาฆ่าเชื้อที่หลงเหลือทั้งหมด เมื่อเห็นว่าเฉพาะมิกซ์ใหม่สดเท่านั้นที่ไหลออกมา ขอให้ปิดวาล์วกวดเสีย

หมายเหตุ: เปิดวาล์วตัวกลางไว้ชั่วคราว เพื่อกำจัดน้ำยาฆ่าเชื้อออกทางท่อฉีด ไอศกรีมตัวกลาง (เฉพาะรุ่น C716 เท่านั้น)

ขั้นที่ 3

เมื่อมิกซ์ไม่ไหลเป็นฟองเข้าไปในกระบอกทำความเย็นแล้ว ขอให้ถอดหมุดปลายแยกออกจากข้อต่อท่อขาออกของปั๊มมิกซ์ สอดปลายขาออกของท่อป้อนมิกซ์เข้าไปในรูท่อมิกซ์ขาเข้าในอ่างใส่อิสกรีม ใสปลายขาเข้าของท่อป้อนมิกซ์เข้ากับข้อต่อขาออกของปั๊มมิกซ์ ยึดไว้ด้วยหมุดปลายแยก



ภาพประกอบที่ 50

ขั้นที่ 4

แตะสัญลักษณ์ AUTO * (อัตโนมัติ)

ขั้นที่ 5

เติมมิกซ์ใหม่สดลงในอ่างใส่อิสกรีม และปิดฝาอ่างใส่อิสกรีมเข้าที่

ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

วิธีปฏิบัติในการปิดเครื่องประจำวัน (Daily Closing Procedures)

ต้องปฏิบัติตามขั้นตอนนี้วันละครั้ง!

รอบการทำความร้อนมีหน้าที่เพื่อทำลายเชื้อแบคทีเรีย โดยการให้ความร้อนแก่มิกซ์ในกระบอกทำความเย็น และอ่างใส ไอศกรีม จนมีอุณหภูมิเท่าที่กำหนดไว้เป็นระยะเวลาตามที่กำหนด จากนั้น จึงลดอุณหภูมิให้ต่ำลงเพื่อป้องกันมิให้มิกซ์เน่าเสีย

รอบการทำความร้อนจะเริ่มต้นขึ้น ณ เวลาที่กำหนดไว้ใน Auto Heat Time (เวลาการทำความร้อนอัตโนมัติ)

สิ่งสำคัญ: ระดับของมิกซ์ในอ่างใสไอศกรีมจะต้องอยู่สูงกว่า หัววัดบอกระดับมิกซ์ต่ำ (ไฟสัญญาณแจ้งปริมาณมิกซ์ต่ำต้องไม่ส่องสว่าง) หมายเหตุ: ถ้าจอแสดงตัวนับการใช้แปรงทำความสะอาดสะอาดนับถอยหลังถึงหนึ่งวันแล้ว ห้ามเติมมิกซ์ คุณต้องถอดชิ้นส่วนของเครื่องออก เพื่อใช้แปรงทำความสะอาดภายในเวลา 24 ชั่วโมง

เครื่องทำไอศกรีมต้องอยู่ในโหมด AUTO (อัตโนมัติ) (สัญลักษณ์ AUTO * ส่องสว่าง) หรือในโหมด STANDBY (เตรียมพร้อม) (สัญลักษณ์ STANDBY * ส่องสว่าง) ก่อนจึงจะเริ่มต้นรอบการทำความร้อนได้

ขั้นที่ 1

ถอดฝาปิดอ่างใสไอศกรีมออก

ตรวจให้แน่ใจว่า คุณล้างมือจนสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว ก่อนที่จะดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

ขั้นที่ 2

ถอดอุปกรณ์กวนออกจากอ่างใสไอศกรีม

ขั้นที่ 3

ถอดฝาหลอดลายออก (เฉพาะรุ่น C716 เท่านั้น)

ขั้นที่ 4

นำอุปกรณ์กวน ฝาปิดอ่างใสไอศกรีม และฝาหลอดลายไปวางลงในอ่างล้าง เพื่อทำความสะอาด และฆ่าเชื้อเพิ่มเติม

ขั้นที่ 5

ล้างชิ้นส่วนเหล่านี้ด้วยน้ำเย็นที่สะอาด

ขั้นที่ 6

เตรียมน้ำยาทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อที่ได้รับอนุมัติให้ใช้ โดยเตรียมขึ้นเพียงเล็กน้อย และให้ความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ตัวอย่าง: Kay-5r) ใช้น้ำอุ่น และปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะของผู้ผลิต ใช้แปรงทำความสะอาดอุปกรณ์กวน และฝาปิดอ่างใสไอศกรีม

ขั้นที่ 7

เตรียมน้ำยาทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อที่ได้รับอนุมัติให้ใช้ โดยเตรียมขึ้นเล็กน้อย และให้ความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน (ตัวอย่าง: Kay-5r) ใช้น้ำอุ่น และปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะของผู้ผลิต ฆ่าเชื้อให้อุปกรณ์กวน และฝาปิดอ่างใสไอศกรีม

ขั้นที่ 8

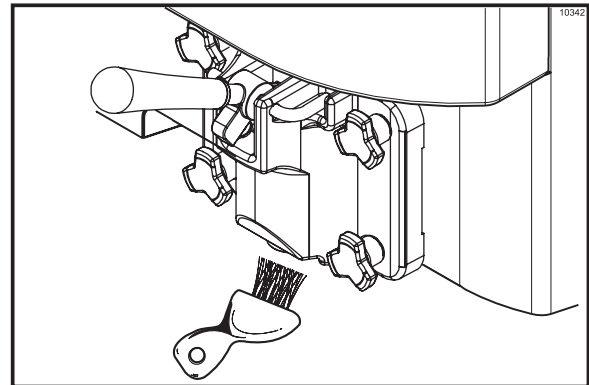
ติดตั้งอุปกรณ์กวนกลับเข้าไปบนตัวแกนเพลลาขับของอุปกรณ์กวน ปิดฝาอ่างใสไอศกรีมกลับเข้าที่

สิ่งสำคัญ: ถ้าคุณติดตั้งอุปกรณ์กวนไม่ถูกต้อง เครื่องจะไม่สามารถเข้าสู่อุปกรณ์ทำความร้อนได้ และจะปิดล็อกในตอนเช้า

ขั้นที่ 9

นำน้ำยาทำความสะอาดปริมาณเล็กน้อยไปที่เครื่องทำไอศกรีม จุ่มแปรงทำความสะอาดท่อฉีดไอศกรีมลงในน้ำยาทำความสะอาด แล้วใช้แปรงทำความสะอาดท่อฉีดไอศกรีมและด้านล่างของวาล์วกัด

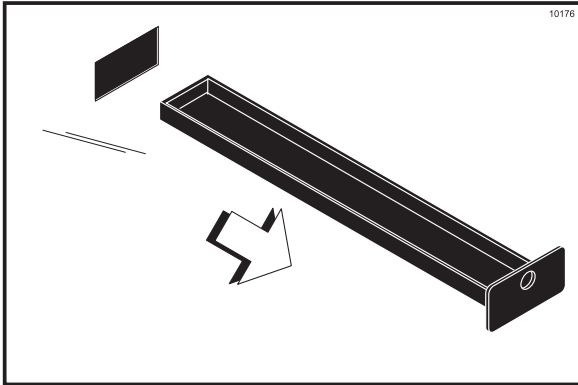
หมายเหตุ: ใช้แปรงทำความสะอาดชิ้นส่วนแต่ละชิ้นเป็นเวลาทั้งหมด 60 วินาที โดยจุ่มแปรงลงในน้ำยาทำความสะอาดหลายๆ ครั้ง เพื่อให้แน่ใจว่า ชิ้นส่วนทุกชิ้นปลอดเชื้อ (ดูภาพประกอบที่ 51)



ภาพประกอบที่ 51

ขั้นที่ 10

ถอดถาดรองทิ้งหมดออก ทำความสะอาด แล้วใส่กลับเข้าที่ตามเดิม (ดูภาพประกอบที่ 52)



ภาพประกอบที่ 52

ขั้นที่ 11

ใช้ผ้าสะอาดที่ฆ่าเชื้อแล้ว เช็ดหน้ากากของเครื่องทำไอศกรีม แผงปิดด้านหน้า พื้นที่รอบๆ ด้านล่างของหน้ากากเครื่องแช่ทำไอศกรีม และบริเวณอื่นๆ ที่เห็นว่า มีการสะสมความชื้นหรือไอศกรีม

รอบการทำความร้อนจะเริ่มต้นขึ้น เมื่อนาฬิกาในเครื่องเดินไปถึง AUTO HEAT TIME (เวลาการทำความร้อนอัตโนมัติ) ที่กำหนดไว้ในเมนูผู้จัดการ (ดูหน้า 21)

รอบการทำความร้อนมีอยู่ด้วยกันสามช่วง: การให้ความร้อน การรักษาอุณหภูมิ และการทำให้เย็นลง แต่ละช่วงจะมีกำหนดเวลาไว้แน่นอน ถ้าช่วงใดช่วงหนึ่งมีอุณหภูมิไม่ถึงอุณหภูมิที่เหมาะสมภายในเวลาที่จำกัดไว้ รอบการทำความร้อนจะยกเลิกเองโดยอัตโนมัติ และกลับสู่โหมด STANDBY (เตรียมพร้อม)

ข้อความแจ้งความบกพร่องจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลเครื่องแสงเพื่อรายงานให้ผู้ใช้งานเครื่องทราบว่า เครื่องไม่สามารถทำงานจนครบรอบการทำความร้อนได้ ไอศกรีมอาจไม่ปลอดภัยพอที่จะเสิร์ฟให้ผู้บริโภค เครื่องทำไอศกรีมจะปิดล็อก (ซอฟต์แวร์ล็อก) จากโหมด AUTO (อัตโนมัติ) ผู้ใช้งานเครื่องจะสามารถเลือกสัญลักษณ์ HEAT * (การทำความร้อน) เพื่อเริ่มต้นรอบการทำความร้อนใหม่ได้ หรือเลือกสัญลักษณ์ WASH * (ล้าง) เพื่อให้เครื่องเข้าสู่โหมด OFF (ปิดเครื่อง) แล้วใช้แปรงทำความสะอาดเครื่อง

หมายเหตุ: เมื่อรอบการทำความร้อนเริ่มต้นขึ้นแล้ว จะไม่สามารถขัดจังหวะการทำงานได้ รอบการทำความร้อนจะใช้เวลานานที่สุดประมาณ 4 ชั่วโมงจึงจะทำความร้อนให้อ่างใส่อิสกรีมที่บรรจุไว้เต็มจนเสร็จสมบูรณ์



ห้าม กัด ไอศกรีมออกหรือถอดชิ้นส่วนของเครื่องออก ในระหว่างรอบการทำความร้อน เพราะ ไอศกรีมยังร้อนอยู่ และอยู่ภายใต้ความดันสูงมาก

เมื่อรอบการทำความร้อนเสร็จสมบูรณ์แล้ว ปุ่มควบคุมจะกลับสู่โหมด STANDBY (เตรียมพร้อม) สัญลักษณ์ STANDBY * (เตรียมพร้อม) จะส่องสว่าง

วิธีปฏิบัติในการเปิดเครื่องประจำวัน (Daily Opening Procedures)

ก่อนที่จะดำเนินการตามวิธีปฏิบัติในการเปิดเครื่อง ขอให้ตรวจสอบว่า จอแสดงผลมีข้อความแจ้งข้อบกพร่องใดๆ หรือไม่ ปกติแล้ว จอแสดงผลจะว่างเปล่า ยกเว้นในกรณีที่เกิดความบกพร่องในการทำงานขึ้น ถ้าตรวจพบข้อบกพร่องใดๆ ขอให้ตรวจสอบหาสาเหตุ และปฏิบัติตามคำแนะนำบนจอแสดงผลก่อนดำเนินการตามวิธีปฏิบัติในการเปิดเครื่อง (ดูข้อความแจ้งข้อบกพร่อง ซึ่งเริ่มต้นในหน้า 23)

การเตรียมงาน - ปฏิบัติตามคำแนะนำต่อไปนี้ให้ครบทุกขั้น

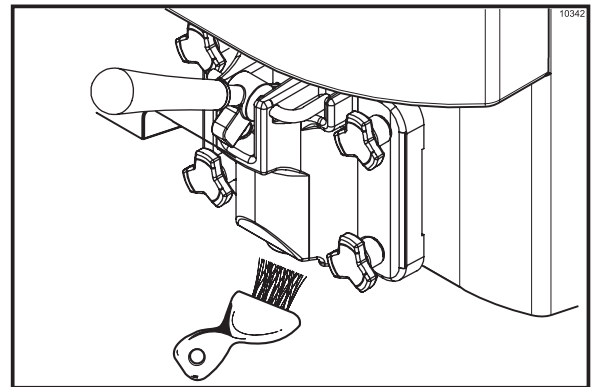
ขอให้แน่ใจว่า คุณล้างมือจนสะอาดและฆ่าเชื้อแล้ว ก่อนที่จะดำเนินการในขั้นตอนต่อไป

ขั้นที่ 1

เตรียมน้ำยาฆ่าเชื้อที่อนุมัติไว้ ให้มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน ปริมาณเล็กน้อย (ตัวอย่าง: Kay-5r) ใช้ น้ำอุ่น และปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะของผู้ผลิต

ขั้นที่ 2

นำน้ำยาฆ่าเชื้อปริมาณเล็กน้อยไปที่เครื่องทำไอศกรีม จุ่มแปรงทำความสะอาดท่อฉีด ไอศกรีมลงในน้ำยาฆ่าเชื้อ แล้วใช้แปรงทำความสะอาดท่อฉีด ไอศกรีม และด้านล่างของวาล์วกด (ดูภาพประกอบที่ 53)



ภาพประกอบที่ 53

หมายเหตุ: ใช้แปรงทำความสะอาดชิ้นส่วนแต่ละชิ้นเป็นเวลาทั้งหมด 60 วินาที โดยจุ่มแปรงลงในน้ำยาฆ่าเชื้อหลายๆ ครั้ง เพื่อให้แน่ใจว่า ชิ้นส่วนทุกชิ้นปลอดเชื้อ

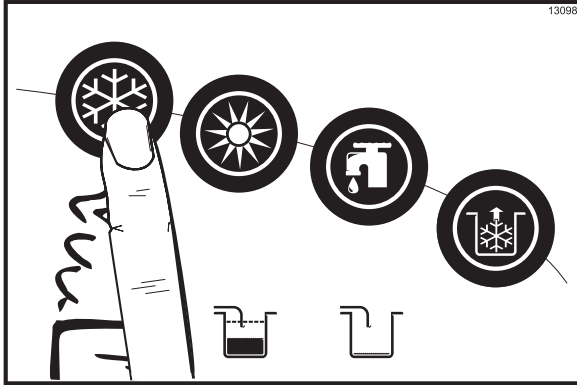
ขั้นที่ 3

ใช้ผ้าสะอาดที่ฆ่าเชื้อแล้ว เช็ดหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม แผงปิดด้านหน้า พื้นที่รอบๆ ด้านล่างของหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม และบริเวณอื่นๆ ที่เห็นว่า มีการสะสมความชื้นหรือไอศกรีม ใส่ถาดรองด้านหน้า และแผงกันกระเซ็น

หมายเหตุ: ปิดฝาหลอดลาย (เฉพาะรุ่น C716 เท่านั้น)

ขั้นที่ 4

เมื่อพร้อมที่จะกลับไปใช้งานเครื่องตามปกติแล้ว ให้แตะที่สัญลักษณ์ AUTO * (อัตโนมัติ) (ดูภาพประกอบที่ 54)



ภาพประกอบที่ 54

ระบบควบคุมจะมีตัวเลือกในเมนูผู้จัดการ เพื่อให้คุณสั่งใช้งานหรือสั่งเลิกงาน AUTO START (การเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ) ได้ เมื่อสั่งใช้งาน AUTO START (การเริ่มต้นโดยอัตโนมัติ) เครื่องจะออกจากโหมด STANDBY (เตรียมพร้อม) โดยอัตโนมัติ แล้วเริ่มต้นโหมด AUTO (อัตโนมัติ) ตามเวลาที่กำหนดไว้ในแต่ละวัน (ดูภาพประกอบที่ 21)

หมายเหตุ: ควรปฏิบัติตามวิธีปฏิบัตินี้ก่อนเสิร์ฟไอศกรีมเป็นเวลา 15 นาที

การใช้แปรงทำความสะอาดด้วยตนเอง (Manual Brush Cleaning)

ต้องปฏิบัติตามวิธีปฏิบัตินี้ทุกสองสัปดาห์!



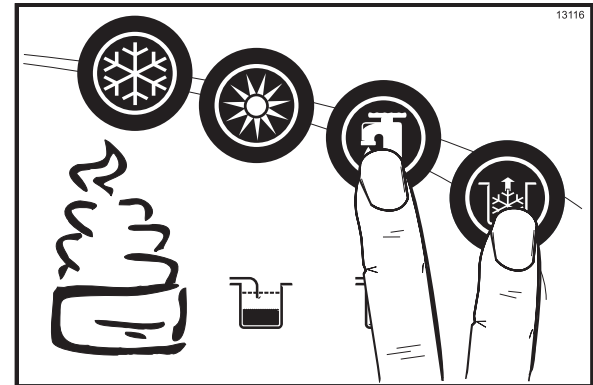
ในการถอดชิ้นส่วนของเครื่องทำไอศกรีมนี้ คุณต้องมีอุปกรณ์ดังต่อไปนี้:

- ถังทำความสะอาด และถังฆ่าเชื้อสองใบ
- น้ำยาฆ่าเชื้อ/ทำความสะอาด
- แปรงทำความสะอาดแบบต่างๆ (จัดให้พร้อมทั้งเครื่องทำไอศกรีม)
- ผ้าเช็ดทำความสะอาดที่ใช้ครั้งเดียว

การระบายไอศกรีมออกจากกระบอกทำความสะอาดเย็น (Draining Product From The Freezing Cylinder)

ขั้นที่ 1

ใช้ถังรองใต้ท่อฉีดไอศกรีม เปิดวาล์วกด และสัญลักษณ์ WASH (ล้าง) และ PUMP (ปั๊ม) * * (ดูภาพประกอบที่ 55)



ภาพประกอบที่ 55

หมายเหตุ: ห้ามปล่อยให้ปั๊มทำงานไปเรื่อยๆ เมื่อปิดวาล์วกด เพราะจะเกิดความดันสะสมขึ้นจนมากเกินไป ทำให้ไอศกรีมทะลักออกมา เมื่อเปิดวาล์วกด

ขั้นที่ 2

ระบายไอศกรีมออกจากกระบอกทำความสะอาดเย็น และอ่างใส่ไอศกรีม

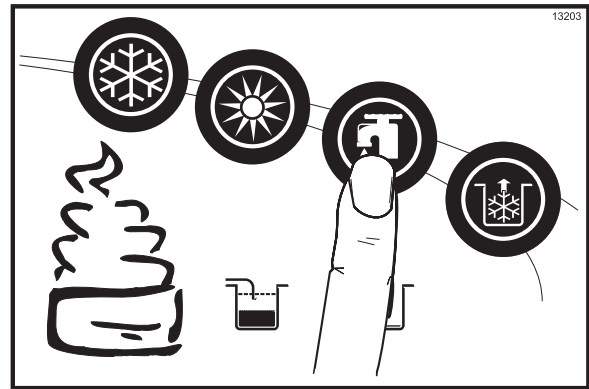
ขั้นที่ 3

เมื่อไอศกรีมหยุดไหลแล้ว ขอให้ตะลึงลักษณะ WASH (ล้าง) และ PUMP (ปั๊ม) เพื่อยกเลิกโหมด WASH (ล้าง) และ PUMP (ปั๊ม) **❏** **⚡** ปิดวาล์วรด

ขั้นที่ 4

ถอดคลิปล็อก ท่อป้อนมิกซ์ คลิปปั๊ม และปั๊มอากาศ/มิกซ์ที่ประกอบเข้าด้วยกัน

ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

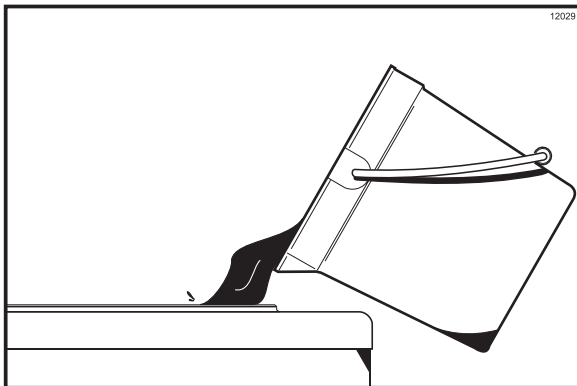


ภาพประกอบที่ 57

การล้างเครื่อง (Rinsing)

ขั้นที่ 1

เทน้ำเย็นที่สะอาดปริมาณสองแกลลอน (7.6 ลิตร) ลงในอ่างใส ไอศกรีม ใช้แปรงขนแข็งสีขาวยัดอ่างใส ไอศกรีม หัววัดบอกระดับมิกซ์ และด้านนอกของตัวแกนเพลลาขับอุปกรณ์กวน ใช้แปรงสองหัวทำความสะอาดรูท่อมิกซ์ขาเข้า (ดูภาพประกอบที่ 56)



ภาพประกอบที่ 56

หมายเหตุ: ห้ามใช้แปรงทำความสะอาดรูท่อมิกซ์ขาเข้า ในขณะที่เครื่องอยู่ในโหมด WASH (ล้าง)

ขั้นที่ 2

ใช้ถังใส่มิกซ์รองใต้ท่อฉีด ไอศกรีม ปิดวาล์วรดและตะลึงลักษณะ WASH **❏** (ล้าง) (ดูภาพประกอบที่ 57)

ขั้นที่ 3

ระบายน้ำล้างทั้งหมดออกจากท่อฉีด ไอศกรีม ปิดวาล์วรด และตะลึงลักษณะ WASH (ล้าง) เพื่อยกเลิกโหมด WASH **❏** (ล้าง)

ขั้นที่ 4

ทำขั้นตอนนี้ซ้ำ โดยใช้ น้ำอุ่นที่สะอาด จนกระทั่งน้ำล้างที่ระบายออกเป็นน้ำใส

ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

การทำความสะอาดอ่างใสไอศกรีม (Hopper Cleaning)

ขั้นที่ 1

เตรียมน้ำยาทำความสะอาดที่อ่อนมัตไว้ ให้มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน ปริมาณสองแกลลอน (7.6 ลิตร) (ตัวอย่างเช่น: Kay-5r) ใช้ น้ำอุ่น และปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะของผู้ผลิต

ขั้นที่ 2

เทน้ำยาลงในอ่างใสไอศกรีม และปล่อยให้ไหลเข้าไปในกระบอกทำความสะอาด

ขั้นที่ 3

ใช้แปรงสีขาวยัดอ่างใสไอศกรีม เพื่อทำความสะอาดอ่างใสไอศกรีม หัววัดบอกระดับมิกซ์ และด้านนอกของตัวแกนเพลลาขับอุปกรณ์กวน ใช้แปรงสองหัวทำความสะอาดรูท่อมิกซ์ขาเข้า หมายเหตุ: ห้ามใช้แปรงทำความสะอาดรูท่อมิกซ์ขาเข้า ในขณะที่เครื่องอยู่ในโหมด WASH (ล้าง)

ขั้นที่ 4

ตะลึงลักษณะ WASH **❏** (ล้าง) ซึ่งจะให้น้ำยาทำความสะอาดในกระบอกทำความสะอาดมีโอกาสสัมผัสกับพื้นที่ทั้งหมดในกระบอกทำความสะอาด

ขั้นที่ 5

วางถังเปล่าไว้ใต้ท่อฉีด ไอศกรีม

ขั้นที่ 6

เปิดวาล์วกดตรงหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม และปล่อยให้ น้ำยา ทั้งหมดไหลออก

ขั้นที่ 7

เมื่อน้ำยาทำความสะอาดหยุดไหลออกจากท่อฉีด ไอศกรีมแล้ว ขอให้เปิดวาล์วกด และแตะสัญลักษณ์ WASH สี (ล่าง) เพื่อ ยกเลิกโหมด WASH (ล่าง)

ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

การถอดประกอบชิ้นส่วน (Disassembly)

หมายเหตุ: หากไม่ถอดประกอบชิ้นส่วนที่ระบุไว้ข้างล่างนี้ออก เพื่อใช้แปร่งทำความสะอาดและทาสารหล่อลื่น จะทำให้เครื่อง เกิดความเสียหาย คุณต้องถอดประกอบชิ้นส่วนเหล่านี้ออก ทุกๆ 14 วัน มิฉะนั้น เครื่องจะปิดล็อก และใช้งานไม่ได้



ตรวจสอบให้แน่ใจว่า สวิตช์ปิดเปิดอยู่ที่ตำแหน่ง “OFF” (ปิดเครื่อง) หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจทำให้ บุคคลได้รับบาดเจ็บร้ายแรงจากชิ้นส่วนอันตรายที่เคลื่อนไหว อยู่

ขั้นที่ 1

ถอดแฮนด์สกรู หน้ากากเครื่องทำไอศกรีม ไบมีดของอุปกรณ์ กวนและไบมีดชุด รวมทั้งเพลลาขับพร้อมจุกซิลเพลลาขับจาก กระบอกทำความสะอาดเย็น

ขั้นที่ 2

ถอดคลิปหนีบไบมีดชุดออกจากไบมีดชุด

ขั้นที่ 3

ถอดจุกซิลเพลลาขับออกจากเพลลาขับ

ขั้นที่ 4

ถอดหมุดยึด อะแดปเตอร์ท่อมิกซ์ซาเข้า ฝาปิดวาล์ว ปะเก็นปั๊ม และลูกสูบออกจากกระบอกสูบของปั๊ม ถอดโอริงออกจากลูกสูบ และฝาปิดวาล์ว

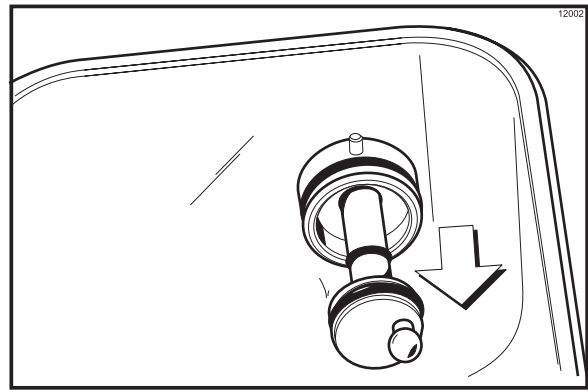
ขั้นที่ 5

ถอดปะเก็นของหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม แบริงด้านหน้า เดียว หมุน ด้ามจับ และวาล์วกด ถอดโอริงทั้งสามออกจากวาล์วกด

หมายเหตุ: ถอดฝาหลอดลายออก (เฉพาะรุ่น C716 เท่านั้น)

ขั้นที่ 6

ถอดเพลลาขับของปั๊มออกจากคมขับในผนังด้านหลังของอ่างใส่ ไอศกรีม (ดูภาพประกอบที่ 58)



ภาพประกอบที่ 58

ขั้นที่ 7

ถอดโอริงเล็กสองวง และโอริงวงใหญ่หนึ่งวงออกจากเพลลาขับ ของปั๊ม

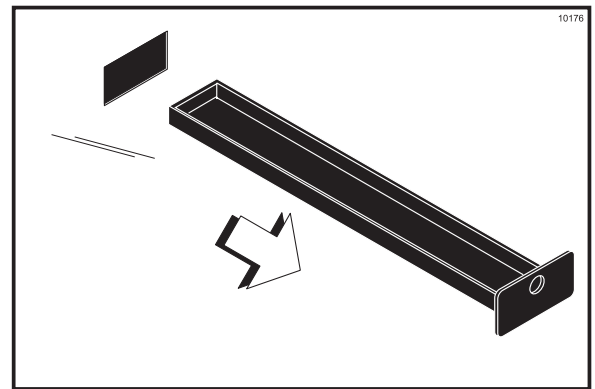
ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

ขั้นที่ 8

ถอดถาดรองด้านหน้าและแผงกันกระเซ็น

ขั้นที่ 9

ถอดถาดรองทั้งหมดออก นำไปทำความสะอาดในอ่างล้าง (ดู ภาพประกอบที่ 59)



ภาพประกอบที่ 59

หมายเหตุ: ถ้าถาดรองหยดมีมิกซ์बरจอยู่มากเกินไป แสดงว่า ควรเปลี่ยนหรือทาสารหล่อลื่นให้จุกซิลของเพลลาขับ หรือโอริง

การใช้แปรงทำความสะอาด (Brush Cleaning)

ขั้นที่ 1

เตรียมน้ำยาทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อที่อ่อนมัตไว้ให้มีความเข้มข้น 100 ส่วนในล้านส่วน ปริมาณสองแกลลอน (7.6 ลิตร) (ตัวอย่างเช่น: Kay-5r) ใช้น้ำอุ่น และปฏิบัติตามข้อกำหนดเฉพาะของผู้ผลิต ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแปรงทั้งหมดที่จัดมาให้กับเครื่องทำไอศกรีมอยู่ในสภาพพร้อมใช้ในการทำความสะอาด

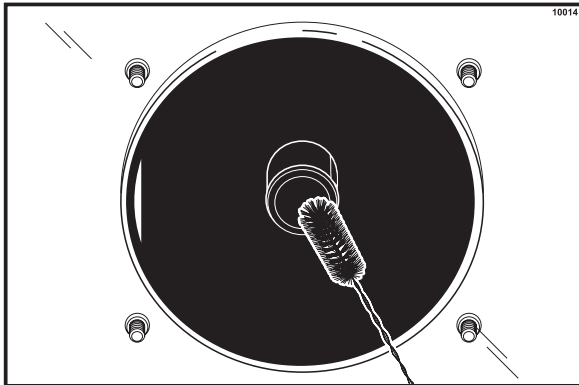
ขั้นที่ 2

ใช้แปรงทำความสะอาดชิ้นส่วนที่ถอดออกทุกชิ้นโดยใช้น้ำยาทำความสะอาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ล้างสารหล่อลื่นและคราบมิกซ์ออกจนหมดเกลี้ยง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ใช้แปรงทำความสะอาดพื้นผิวและรูต่างๆ โดยเฉพาะรูในชิ้นส่วนของปั๊มและรูของวาล์วกดในหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม

รินล้างทุกชิ้นส่วนด้วยน้ำอุ่นสะอาด วางชิ้นส่วนที่ล้างแล้วลงบนพื้นผิวแห้งที่สะอาด เพื่อผึ่งลมค้างคืนให้แห้ง

ขั้นที่ 3

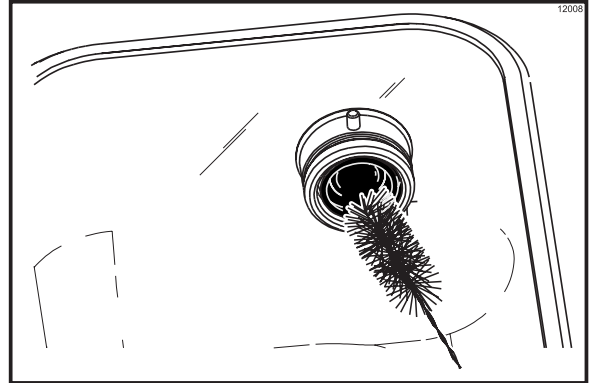
นำน้ำยาทำความสะอาดปริมาณเล็กน้อยไปที่เครื่องทำไอศกรีม ใช้แปรงสีด้าทำความสะอาดแบร์ริงของปลอกด้านหลังตรงด้านหลังของกระบอกทำความเย็น (ดูภาพประกอบที่ 60)



ภาพประกอบที่ 60

ขั้นที่ 4

ใช้แปรงสีด้าทำความสะอาดช่องเปิดของคัมปัชในผนังด้านหลังของอ่างใสไอศกรีม (ดูภาพประกอบที่ 61)



ภาพประกอบที่ 61

ทำซ้ำขั้นตอนเหล่านี้สำหรับด้านที่สองของเครื่องรุ่น C716

ขั้นที่ 5

เช็ดพื้นผิวด้านนอกทั้งหมดของเครื่องทำไอศกรีม โดยใช้ผ้าสะอาดที่ฆ่าเชื้อแล้ว

บทที่ 7 สิ่งสำคัญ: รายการตรวจสอบสำหรับผู้ใช้งานเครื่อง (Operator Checklist)

ในระหว่างการทำทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ



กำหนดการในการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อขึ้นอยู่กับข้อบังคับของหน่วยงานควบคุมในท้องถิ่นหรือประเทศของคุณ และต้องปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด คุณควรเน้นที่จุดตรวจสอบต่อไปนี้ในระหว่างการทำทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ



ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกสองสัปดาห์

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้นเกี่ยวกับจำนวนเชื้อแบคทีเรีย

- 1. ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อให้เครื่องอย่างทั่วถึงเป็นประจำ ซึ่งรวมถึงการถอดประกอบชิ้นส่วนและการใช้แปรงทำความสะอาดอย่างหมัดจด
- 2. ใช้แปรงทั้งหมดที่จัดไว้ให้เพื่อทำความสะอาดอย่างทั่วถึง แปรงต่างๆ ได้รับการออกแบบขึ้นเป็นพิเศษเพื่อให้สอดเข้าไปในช่องทางต่างๆ ทั้งหมดที่มีกษัไหลผ่าน
- 3. ใช้แปรงขนแข็งสีขาวเพื่อทำความสะอาดรูต่อมิกซ์ซาเข้าซึ่งเดินจากอ่างใส่ไอศกรีมลงไปสู่ด้านหลังของกระบอบทำความสะอาด
- 4. ใช้แปรงขนแข็งสีดำเพื่อทำความสะอาดเบร้งของปลอกหลัง ซึ่งอยู่ด้านหลังของกระบอบทำความสะอาด และช่องเปิดดมเพลลาซิปในผนังด้านหลังของอ่างใส่ไอศกรีมจนสะอาดหมัดจด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าแปรงมีปริมาณน้ำยาทำความสะอาดมากเพียงพอ
- 5. เตรียมน้ำยาทำความสะอาดและน้ำยาฆ่าเชื้อให้ถูกต้อง อ่านและปฏิบัติตามคำแนะนำบนฉลากอย่างรอบคอบ หากน้ำยามีความเข้มข้นมากเกินไป ก็อาจทำให้ชิ้นส่วนเสียหาย และหากน้ำยามีความเข้มข้นน้อยเกินไป ก็จะทำให้ทำความสะอาดหรือฆ่าเชื้ออย่างไร้ประสิทธิภาพ
- 6. อุณหภูมิของมิกซ์ในอ่างใส่ไอศกรีมและในห้องเย็นควรอยู่ต่ำกว่า 40°F (4.4°C)
- 7. ทิ้งมิกซ์ที่เหลืออยู่ในเครื่องทำไอศกรีมในระหว่าง “วิธีการทำความสะอาด”

จุดตรวจสอบในการบำรุงรักษาตามปกติ

- 1. เปลี่ยนใบมีดชุดที่มีรอยบิ่นหรือชำรุด ก่อนการติดตั้งชุดประกอบเครื่องดี ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ใบมีดชุดเชื่อมต่อกับแกนเกลียวอย่างถูกต้อง
- 2. ตรวจสอบเบร้งของปลอกหลัง เพื่อตรวจสอบการสึกหรอ (มิกซ์รีวออกมากเกินไปในถาดรองด้านหลัง) และดูว่าทำความสะอาดอย่างเหมาะสมแล้ว
- 3. ใช้ไขควงและผ้า เพื่อทำความสะอาดให้เบร้งของปลอกหลัง และเบ้าเสียบเพลลาหกเหลี่ยม อย่าให้มีสารหล่อลื่นและมิกซ์ตกค้าง
- 4. ทิ้งโอริงและซีลถ้าสึกหรอ ฉีกขาด หรือหลวม แล้วเปลี่ยนให้ใหม่
- 5. ปฏิบัติตามขั้นตอนการทาสารหล่อลื่นดังที่แนะนำไว้ใน “การประกอบเครื่อง”
- 6. ถ้าเครื่องของคุณเป็นแบบระบายความร้อนด้วยอากาศ ขอให้ตรวจสอบคอนเดนเซอร์ เพื่อดูว่ามีฝุ่นละอองหมักหมมหรือไม่ คอนเดนเซอร์ที่สกปรกจะทำให้เครื่องมีประสิทธิภาพและสมรรถนะลดลง ควรทำความสะอาดคอนเดนเซอร์ด้วยแปรงนุ่มเป็นประจำทุกเดือน ห้ามใช้ไขควงหรือแท่งโลหะอื่นๆ ในการทำความสะอาดระหว่างครีบบ
หมายเหตุ: ในเครื่องที่มีไส้กรองอากาศติดตั้งไว้ คุณจำเป็นต้องใช้เครื่องดูดฝุ่นทำความสะอาดไส้กรองเป็นประจำทุกเดือน



ข้อควรระวัง: ก่อนทำความสะอาดเครื่องคอนเดนเซอร์ ขอให้ตัดไฟเข้าเครื่อง หรือถอดปลั๊กไฟออกเสีย หากไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำนี้ อาจทำให้ไฟฟ้าดูดได้

- 7. ถ้าเครื่องของคุณเป็นแบบระบายความร้อนด้วยน้ำ ขอให้ตรวจสอบท่อน้ำเพื่อหารอยขีด หรือรอยร้าว รอยขีดอาจเกิดขึ้นได้เมื่อเคลื่อนเครื่องไปมาในระหว่างการทำทำความสะอาดหรือการบำรุงรักษา ถ้ามีท่อน้ำที่เสื่อมสภาพหรือแตกร้าว ควรแจ้งให้เจ้าหน้าที่ของผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับอนุญาตจาก Taylor เป็นผู้เปลี่ยนให้ใหม่

การเก็บรักษาในฤดูหนาว

ถ้าสถานประกอบธุรกิจต้องปิดทำการในระหว่างฤดูหนาว สิ่งสำคัญคือ ต้องป้องกันเครื่องทำไอศกรีมโดยปฏิบัติตามข้อควรระวังบางประการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งถ้าอาคารสถานที่อยู่ในบริเวณที่เย็นจัดจนเป็นน้ำแข็งได้

ถอดปลั๊กไฟของเครื่องทำไอศกรีมออกจากแหล่งจ่ายไฟ เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดความเสียหายจากไฟฟ้า

ในเครื่องทำไอศกรีมที่ระบายความร้อนด้วยน้ำ ขอให้ปิดท่อจ่ายน้ำ ลดความดันของสปริงในวาล์วท่อน้ำ ใช้ความดันอากาศด้านท่อออก เพื่อเป่าน้ำที่ค้างอยู่ในเครื่องคอนเดนเซอร์ จากนั้น เติมสารกันน้ำแข็งประเภทถาวรปริมาณมาก นี่เป็นสิ่งที่สำคัญอย่างยิ่ง หากไม่ปฏิบัติตามวิธีปฏิบัตินี้อาจทำให้ระบบการทำความเย็นเกิดความเสียหายร้ายแรงและเสียค่าใช้จ่ายสูง

ผู้จัดจำหน่ายของ Taylor ในประเทศของคุณจะสามารถให้บริการเพื่อการเก็บรักษาในฤดูหนาวสำหรับคุณได้

ห่อชิ้นส่วนต่างๆ ของเครื่องทำไอศกรีมที่สามารถถอดออกได้ เช่น เครื่องตี ไข่มืด เพลาชับและหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม แล้วเก็บไว้ในบริเวณที่แห้งและปลอดภัย ใช้กระดาษกันความชื้นเพื่อห่อป้องกันชิ้นส่วนที่เป็นขอบยางและปะเก็น ทำความสะอาดชิ้นส่วนทุกชิ้นจนสะอาดหมดจด ไม่ให้เหลือคราบมิกซ์ที่แห้งแข็งหรือสารหล่อลื่น เพราะจะเป็นอาหารให้หนูและสัตว์นำรังเกี้ยว

ขอแนะนำว่า คุณควรใช้บริการจากช่างที่ได้รับอนุญาตจากบริษัทให้ระบายน้ำออกจากท่อ เพื่อเก็บรักษาเครื่องในฤดูหนาว ทั้งนี้เพื่อให้แน่ใจว่า ท่อไม่มีน้ำเหลืออยู่แม้แต่น้อย การทำเช่นนี้จะเป็นการป้องกันมิให้ชิ้นส่วนต่างๆ แข็งเป็นน้ำแข็งและไปงแตก

บทที่ 8 คำแนะนำในการแก้ไขปัญหาเบื้องต้น (Troubleshooting Guide)

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข	หน้าอ้างอิง
1. ข้อความแจ้งภาวะซอฟต์แวร์ล็อก (Soft lock) ปรากฏขึ้น	ก. รอบการทำความร้อนครั้งก่อน เกิดขึ้นนานกว่า 24 ชั่วโมงแล้ว	ก. เครื่องทำไอศกรีมต้องเกิดรอบการทำความร้อนทุกๆ 24 ชั่วโมง ขณะนี้ คุณต้องถอดประกอบชิ้นส่วนของเครื่องทำไอศกรีมออก และใช้แปรงทำความสะอาดหรือตั้งให้เครื่องอยู่ในรอบการทำความร้อน	17
	ข. สวิตช์ปิดเปิดอยู่ในตำแหน่งปิด	ข. สวิตช์ปิดเปิดต้องอยู่ในตำแหน่งเปิด ขณะนี้ คุณต้องถอดประกอบชิ้นส่วนของเครื่องทำไอศกรีมออก และใช้แปรงทำความสะอาด หรือตั้งให้เครื่องอยู่ในรอบการทำความร้อน	18
	ค. เครื่องทำไอศกรีมไม่อยู่ในโหมด AUTO (อัตโนมัติ) หรือโหมด STANDBY (เตรียมพร้อม) เมื่อคุณโปรแกรมให้รอบการทำความร้อนเริ่มต้นทำงาน	ค. เครื่องทำไอศกรีมต้องอยู่ในโหมด AUTO (อัตโนมัติ) หรือโหมด STANDBY (เตรียมพร้อม) ขณะนี้ คุณต้องถอดประกอบชิ้นส่วนของเครื่องทำไอศกรีมออก และใช้แปรงทำความสะอาดหรือตั้งให้เครื่องอยู่ในรอบการทำความร้อน	18
	ง. ภาวะมิกซ์หมด หรือมิกซ์ต่ำ	ง. ระดับมิกซ์ในอ่างใส ไอศกรีมต้องอยู่เหนือหัววัดระดับมิกซ์ต่ำ ขณะนี้ คุณต้องถอดประกอบชิ้นส่วนของเครื่องทำไอศกรีมออก และใช้แปรงทำความสะอาดหรือตั้งให้เครื่องอยู่ในรอบการทำความร้อน	18
	จ. ไม่ได้ติดตั้งอุปกรณ์กวน	จ. ต้องทำความสะอาดอุปกรณ์กวนและติดตั้งเข้าที่ ก่อนเริ่มต้นรอบการทำความร้อน ขณะนี้ คุณต้องถอดประกอบชิ้นส่วนของเครื่องทำไอศกรีมออก และใช้แปรงทำความสะอาด หรือตั้งให้เครื่องอยู่ในรอบการทำความร้อน	37
	ฉ. เกิดไฟฟ้าดับ	ฉ. ตรวจสอบข้อความแจ้งความบกพร่อง และอุณหภูมิของไอศกรีม ถอดประกอบชิ้นส่วนออก และใช้แปรงทำความสะอาดหรือเริ่มต้นรอบการทำความร้อน	23

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข	หน้าอ้างอิง
2. ข้อความแจ้งภาวะฮาร์ดล็อก (Hard lock) ปรากฏขึ้น	ก. เกินช่วงระยะเวลาใช้แปร่งทำความสะอาด (ตั้งโปรแกรมได้ตั้งแต่ 2 - 14 วัน)	ก. ต้องถอดเครื่องทำไอศกรีมออกและใช้แปร่งทำความสะอาดภายในเวลา 24 ชั่วโมง เมื่อตัวนับเวลาระบุว่าเหลืออีกหนึ่งวัน	17
	ข. เทอร์มิสเตอร์ของท่อทำความเย็นหรืออ่างใส้ไอศกรีมทำงานบกพร่อง	ข. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
3. แผงควบคุมไม่ทำงานต่างๆ ที่สวิตช์ปิดเปิดเครื่องอยู่ที่ตำแหน่งเปิด	ก. ไม่ได้เสียบปลั๊กไฟไว้	ก. เสียบปลั๊กเข้ากับเบ้าเสียบบนผนัง	---
	ข. อุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้าลัดวงจรปิดทำงาน หรือฟิวส์ขาด	ข. เปิดให้อุปกรณ์ป้องกันไฟฟ้าลัดวงจรทำงาน หรือเปลี่ยนฟิวส์	---
4. เครื่องส่งเสียงแหลม	ก. ท่อทำความเย็นพร่อง	ก. ถอดออก ทำความสะอาด และติดตั้งปั๊มกลับเข้าที่	31, 34, 41
5. ไม่มีไอศกรีมไหลออกมา	ก. มิกซ์มีปริมาณต่ำ ไฟสัญญาณแจ้ง MIX OUT (มิกซ์หมด) สองสว่าง	ก. ใส่มิกซ์เข้าไปในอ่างใส้ไอศกรีมกลับคืนสู่โหมด AUTO (อัตโนมัติ)	36
	ข. สวิตช์ปิดเปิดอยู่ในตำแหน่งปิด	ข. ปรับสวิตช์ปิดเปิดไปที่ตำแหน่งเปิด และเลือก AUTO (อัตโนมัติ)	35
	ค. เครื่องไม่อยู่ในโหมด AUTO (อัตโนมัติ)	ค. เลือก AUTO (อัตโนมัติ) และปล่อยให้เครื่องทำงานจนครบรอบ ก่อนกดไอศกรีมออก	36
	ง. ปุ่มรีเซ็ตสำหรับมอเตอร์ของเครื่องตีไม่กดลง ข้อความ BEATER OVERLOAD (เครื่องตีทำงานหนักเกินไป) ปรากฏขึ้น	ง. ปิดเครื่อง กดปุ่มรีเซ็ต เริ่มต้นเดินเครื่องในโหมด AUTO (อัตโนมัติ)	---
	จ. มอเตอร์ของปั๊มไม่ทำงานในโหมด AUTO (อัตโนมัติ)	จ. กดปุ่มรีเซ็ตของปั๊ม ตรวจสอบว่ามอเตอร์ของปั๊มทำงานเมื่อวาล์วกดถูกยกขึ้น	14
	ฉ. รุทอมิกซ์ชาเข้ามีน้ำแข็งจับ	ฉ. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
	ช. ข้อเหวี่ยงเม็ดกลมของปั๊มผสมแตกหัก	ช. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
	ซ. ติดตั้งท่อป้อนหรือวงแหวนดันกลับไว้ไม่ถูกต้อง	ซ. ตรวจสอบให้แน่ใจว่า ท่อป้อนและวงแหวนยางดันกลับได้รับการติดตั้งไว้อย่างถูกต้อง	33, 36

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข	หน้าอ้างอิง
6. ไอศกรีมมีลักษณะเหลวหนึ่มเกินไป	ก. ตั้งอัตราไหลออกไว้เร็วเกินไป	ก. ปรับให้ไอศกรีมมีอัตราไหลที่ 5 ถึง 7 1/2 ออนซ์ (142 ก. ถึง 213 ก.) โดยน้ำหนัก ภายในเวลา 10 วินาที	14
7. ไอศกรีมมีลักษณะชั้นเกินไป	ก. ไม่ได้ไล่อากาศในกระบอกทำความเย็นอย่างถูกต้อง	ก. ระบายกระบอกทำความเย็น และไล่อากาศให้เครื่องใหม่อีกครั้ง	36
	ข. ประกอบเครื่องปั๊มอากาศ/มิชท์ไว้ไม่ถูกต้อง	ข. ปฏิบัติตามขั้นตอนการประกอบเครื่องอย่างรอบคอบ	31
	ค. ตั้งการควบคุมความชื้นให้เย็นจนเกินไป	ค. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
	ง. รุทอมิกซ์ชาเข้ามีน้ำแข็งจับ	ง. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
	จ. ไขมันเนยอยู่ในบีม	จ. ถอดออก ทำความสะอาด และติดตั้งบีมกลับเข้าที่	31, 34, 41
8. มิกซ์ในอ่างใสไอศกรีมอันเกินไป	ก. ฝาปิดอ่างใสไอศกรีมปิดไม่สนิท	ก. ทำความสะอาดและมาเชื่อมต่อให้ฝาปิดอ่างใสไอศกรีม แล้วปิดให้เข้าที่	37
	ข. ไม่ได้ติดตั้งอุปกรณ์กวน	ข. ทำความสะอาดและมาเชื่อมต่ออุปกรณ์กวน แล้วติดตั้งกลับเข้าที่	37
	ค. อณูภูมิของอ่างใสไอศกรีมไม่ได้รับการปรับตั้งไว้อย่างถูกต้อง	ค. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
9. มิกซ์ในอ่างใสไอศกรีมเย็นเกินไป	ก. อณูภูมิของอ่างใสไอศกรีมไม่ได้รับการปรับตั้งไว้อย่างถูกต้อง	ก. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
10. หัววัดระดับบอกร Mix Low (มิชท์ต่ำ) และ Mix Out (มิชท์หมด) ไม่ทำงาน	ก. น้ำมันแข็งตัวสะสมในอ่างใสไอศกรีม	ก. ทำความสะอาดอ่างใสไอศกรีมให้ทั่วถึง	42
11. ไอศกรีมสะสมอยู่ที่ส่วนบนของหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม	ก. โอริงตัวบนที่วาล์วกดขาดสารหล่อลื่นหรือสึกหรอ	ก. ทาสารหล่อลื่นหรือเปลี่ยนโอริงใหม่	30
12. มิกซ์รั่วไหลออกจากด้านล่างของท่อฉีดไอศกรีมมากเกินไป	ก. โอริงตัวล่างที่วาล์วกดขาดสารหล่อลื่นหรือสึกหรอ	ก. ทาสารหล่อลื่นหรือเปลี่ยนโอริงใหม่	30

ปัญหา	สาเหตุที่อาจเป็นไปได้	วิธีแก้ไข	หน้าอ้างอิง
13. ถาดรองชนิดยาวมีมิกซ์รั่วเข้ามา มากเกินไป	ก. จุกซีลบนเพลลาขับขาดสารหล่อ ลื่นหรือสึกหรอ	ก. ทาสารหล่อลื่นหรือเปลี่ยนจุกซีล ใหม่	26
	ข. จุกซีลสวมอยู่บนเพลลาขับใน ลักษณะกลับด้าน	ข. สวมให้ถูกต้อง	26
	ค. ทาสารหล่อลื่นบนเพลลาขับน้อย เกินไป	ค. ทาสารหล่อลื่นให้เพียงพอ	26
	ง. เพลลาขับและชุดประกอบเครื่องดี ตันไปข้างหน้า	ง. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
	จ. แบริ่งของปลอกหลังสึกหรอ	จ. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
	ฉ. กระปุกเกียร์เสียหาย	ฉ. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
14. เพลลาขับติดอยู่ในคัปปลิงขับ	ก. มิกซ์และสารหล่อลื่นสะสมอยู่ ในคัปปลิงขับ	ก. ใช้แปรงทำความสะอาดพื้นที่ใกล้ แบริ่งของปลอกหลังอย่าง สม่ำเสมอ	42
	ข. เพลลาขับ คัปปลิงขับ หรือทั้งสองมี มูมม่นจากการสึกหรอ	ข. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
	ค. กระปุกเกียร์เสียหาย	ค. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
15. ผนังของกระบอกทำความเย็นมี รอยขีดข่วน	ก. แบริ่งด้านหน้าและปลอกแกนตี หลุดหายหรือสึกหรอ	ก. ติดตั้งหรือเปลี่ยนแบริ่งด้านหน้า และปลอกแกนตี	27, 30
	ข. ก้านแผ่นกันหน้าจากเครื่องทำ ไอศกรีมหัก	ข. เปลี่ยนหน้าจากเครื่องทำ ไอศกรีม	30
	ค. หมุดของเครื่องตีหัก	ค. เปลี่ยนชุดประกอบเครื่องตี	27
	ง. ชุดประกอบเครื่องตีงอ	ง. เปลี่ยนชุดประกอบเครื่องตี	27
	จ. กระปุกเกียร์เสียหาย	จ. เรียกช่างซ่อมที่ได้รับอนุญาต	---
16. ไอศกรีมเสี่ยงป๊อบเมื่อไหล ออก	ก. ตั้งอัตราไหลออกไว้เร็วเกินไป	ก. ปรับให้ไอศกรีมมีอัตราไหลที่ 5 ถึง 7 1/2 ออนซ์ (142 ก. ถึง 213 ก.) โดยน้ำหนัก ภายใน เวลา 10 วินาที	14
	ข. ประกอบปั๊มเข้าด้วยกันไม่ ถูกต้อง	ข. ประกอบและทาสารหล่อลื่นตาม คำแนะนำในคู่มือเล่มนี้	31
	ค. ไม่ได้ไล่อากาศให้กระบอกทำ ความเย็นอย่างถูกต้อง	ค. ระบายกระบอกทำความเย็น และไล่อากาศให้เครื่องใหม่อีก ครั้ง	36

บทที่ 9

กำหนดการเปลี่ยนชิ้นส่วนใหม่ (Parts Replacement Schedule)

ชื่อชิ้นส่วน	ทุก 3 เดือน	ทุก 6 เดือน	รายปี
ใบมิตชุด	X		
จุกซีลเพลลาขับ	X		
ปะเก็นหน้ากากเครื่องทำไอศกรีม	X		
แบริงด้านหน้า	X		
ปลอกเครื่องตีด้านหน้า	X		
โอริงของวาล์วกด	X		
โอริงของท่อป้อนมิกซ์	X		
โอริงของปั๊ม	X		
ปะเก็นของวาล์วปั๊ม	X		
วงแหวนดันกลับสำหรับท่อป้อนมิกซ์	X		
โอริงของเพลลาขับสำหรับปั๊ม	X		
แปรงขนแข็งสีขาว, 3 นิ้ว x 7 นิ้ว		ตรวจสอบ และเปลี่ยนใหม่ถ้าจำเป็น	ขั้นต่ำสุด
แปรงขนแข็งสีขาว, 3 นิ้ว x 1/2 นิ้ว		ตรวจสอบ และเปลี่ยนใหม่ถ้าจำเป็น	ขั้นต่ำสุด
แปรงขนแข็งสีขาว ขนาด 1-1/2 นิ้ว X 3 นิ้ว		ตรวจสอบ และเปลี่ยนใหม่ถ้าจำเป็น	ขั้นต่ำสุด
แปรงขนแข็งสีขาว, 1 นิ้ว x 2 นิ้ว		ตรวจสอบ และเปลี่ยนใหม่ถ้าจำเป็น	ขั้นต่ำสุด
แปรงขนแข็งสีดำ, 1 นิ้ว x 2 นิ้ว		ตรวจสอบ และเปลี่ยนใหม่ถ้าจำเป็น	ขั้นต่ำสุด
แปรงสองหัว		ตรวจสอบ และเปลี่ยนใหม่ถ้าจำเป็น	ขั้นต่ำสุด
แปรงขนแข็ง สีเหลือง		ตรวจสอบ และเปลี่ยนใหม่ถ้าจำเป็น	ขั้นต่ำสุด
แปรงชุด (3)		ตรวจสอบ และเปลี่ยนใหม่ถ้าจำเป็น	ขั้นต่ำสุด