



Model C713

Soft Serve Freezer

Oddíl 1 INSTALACE

Oddíl 2 ÚVOD

Oddíl 3 BEZPEČNOST

Oddíl 4 DÍLY STROJE

Oddíl 5 OVLÁDÁNÍ

Oddíl 6 OBSLUHA

Oddíl 7 SCHEMA ZAPOJENÍ

Oddíl 1 INSTALACE

Tento stroj je určen výhradně pro použití ve vnitřním prostředí a nesmí být vystaven vlivu počasí.

Nikdy neinstalujte stroj v prostředí, kde může být zasažen stříkající vodou.

Připojení vody (pouze u vodou chlazených modelů)

Voda musí být připojena minimálním průměrem 3/8". Připojení stroje je převlečnou maticí se závitem 1/2". Je doporučeno použít flexibilních částí pro lepší manipulaci se strojem. V případě, že chladicí voda může být znečištěna pevnými částmi-rez, apod je nutno instalovat filtr na přívod do stroje.

V žádném případě nesmí být omezen odtok vody do odpadu.

Vzduchem chlazený stroj

Vzduchem chlazený stroj potřebuje minimálně 8cm volného prostoru ze všech stran pro správnou cirkulaci vzduchu. Nedodržení tohoto požadavku má za následek snížení chladicího výkonu a možné poškození kompresoru chlazení. Na toto poškození se nevztahuje záruka!

Elektrické připojení

Každý stroj vyžaduje připojení samostatným přívodem. Přívod musí odpovídat datům uvedeným na štítku stroje. Instalaci musí provádět vždy osoba s patřičným oprávněním a v souladu s příslušnými předpisy.

Důležité! Stroj musí být vždy řádně uzemněn. V opačném případě hrozí úraz elektrickým proudem!!

Míchadlo se musí otáčet vždy ve směru hodinových ručiček, jinak nelze stroj používat.

V případě přemístění, změny v elektroinstalaci apod. si vždy vyžádejte pomoc servisního technika. Předjete tak možným komplikacím s neodborným zásahem.

Oddíl 2 ÚVOD

Váš zmrzlinový stroj Taylor byl vyvinut a vyroben s největší péčí pro snadnou obsluhu a vysoký výkon. Tento stroj, jestliže je používán v souladu s doporučeními tohoto návodu podává po dlouhou dobu kvalitní produkt. Jako každé mechanické zařízení potřebuje správné zacházení ze strany obsluhy a pravidelnou péči a seřízení autorizovaným technikem.

Pročtěte si manuál předtím než začnete stroj používat.

Každodenní uvedení do provozu, čištění a skládání stroje je extrémně důležité pro správnou funkci stroje. Svěřte proto obsluhu pouze zaškolenému a zodpovědnému pracovníkovi. V případě potřeby technické pomoci se obraťte na dodavatele, který disponuje proškolenými technikami. Nedoporučujeme využívat servisu techniků, kteří nejsou pravidelně školeni výrobcem.

Po skončení životnosti stroje odevzdejte stroj k odborné likvidaci, v žádném případě nevyhazujte na skládku nebo do komunálního odpadu. V případě potřeby informací se obraťte na Vašeho dodavatele.

Záruka na chladicí kompresory

Chladicí kompresory jsou v záruce dle záručního listu dodaného se strojem. Plná záruka na kompresor se vztahuje pouze tehdy, jestliže byl dodržen minimálně půlroční servis autorizovanou firmou.

Záruka zaniká v případě použití jiného než výrobcem schváleného chladiva. Nelze v žádném případě požadovat záruku, pokud bylo při opravě použito tzv. drop-in náhrady za určené chladivo.

Opět je nejlépe opravu svěřit autorizovanému servisu.

Oddíl 3 BEZPEČNOST

Důležité-porušení následujících pokynů může vést k ohrožení obsluhy nebo k poškození stroje!!!!

Nepoužívejte stroj před prostudováním tohoto manuálu.

Nepoužívejte stroj, pokud není řádně uzemněn.

Nepoužívejte stroj s přívodem jištěným na vyšší proud než je uvedeno na štítku.

Před prováděním údržby se vždy přesvědčte zda je stroj vypnutý ze zásuvky.

Nepoužívejte stříkající vodu k čištění stroje. Hrozí úraz elektrickým proudem.

Nikdy nesvěřujte obsluhu stroje neproškoleným osobám.

Stroj nikdy neprovozujte bez jakýchkoliv krytů.

Nerozebírejte části stroje bez vypnutí přívodu.

Nevsunujte žádné předměty ani prsty do výčepního otvoru.

Stroj musí být umístěn na vodorovné, pevné podlaze.

Buďte opatrní při manipulaci s míchadlem a stíracími noži-mohou být velmi ostré.

Dodržujte vždy minimálně 8 cm volného prostoru okolo celého stroje, dbejte aby bylo umožněno volné proudění a výměna vzduchu.

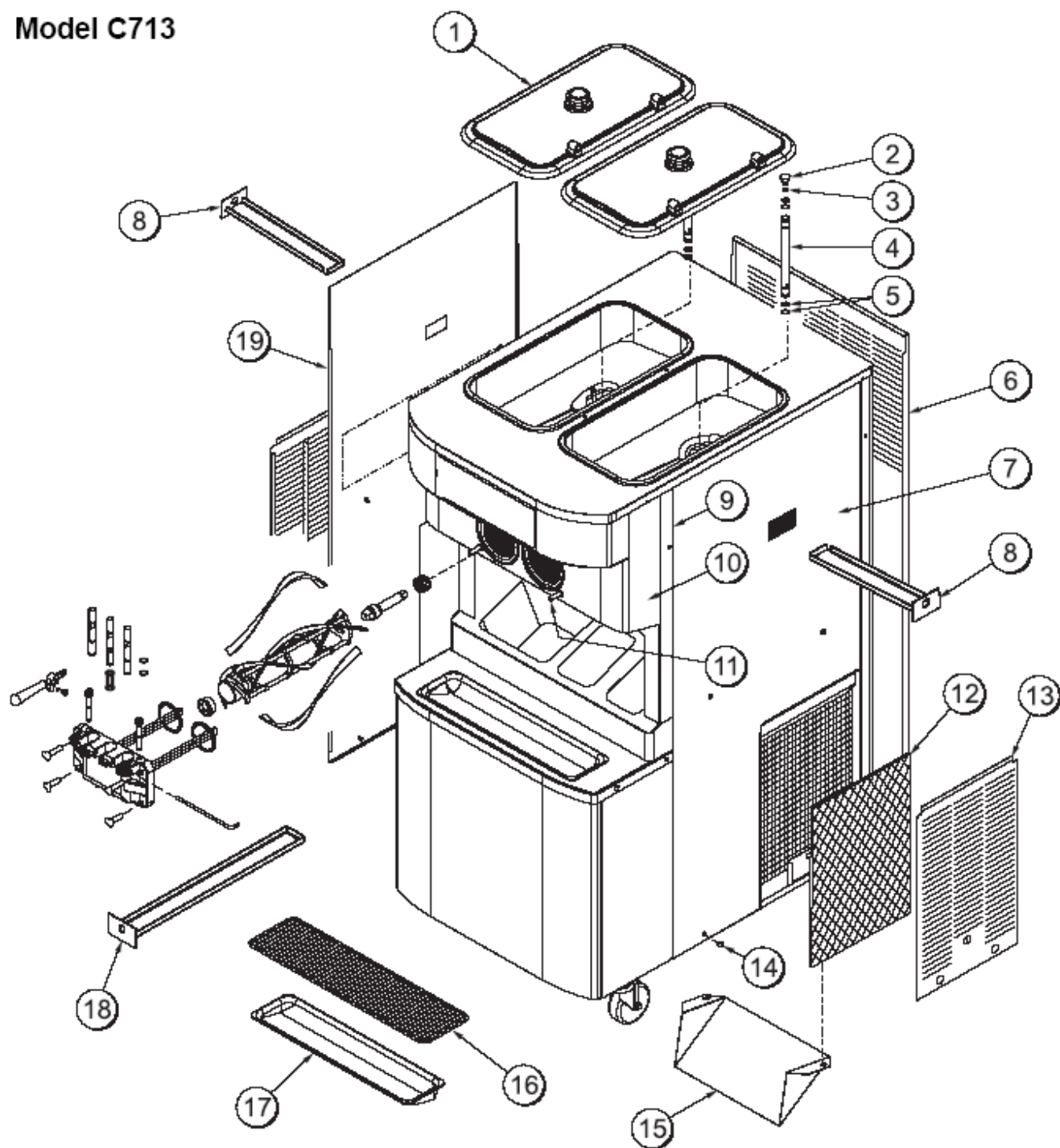
Stroj je konstruován pro použití ve vnitřním prostředí, nevystavujte jej působení povětrnosti.

Normální teplota je 21-24 stupňů Celsia. Stroj je schopen pracovat i v teplotě vyšší do cca 40 stupňů, ovšem pouze s nižším výkonem.

Hluk nepřekračuje 78dB ve vzdálenosti 1,0 metr od povrchu stroje a ve výšce 1,6 metru od podlahy.

Oddíl 4 DÍLY STROJE

Model C713



ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	COVER-HOPPER	053809-1
2	ORIFICE	022465-100
3	O-RING-3/8 OD X .070 W	016137
4	TUBE-FEED-3/16 HOLE DIA	X29429-3
5	O-RING-.643 OD X .077 W	018572
6	PANEL-REAR	059917
7	PANEL-SIDE*RIGHT	059907
8	PAN-DRIP 12.5	059736
9	PANEL A.-FRONT	X59920
10	PANEL A.-FRONT	X59836

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
11	STUD-NOSE CONE	055987
12	FILTER-AIR-POLY-FLO	052779-11
13	PANEL A.-FILTER-LOUVERED	X59928
14	SCREW-1/4-20 X 3/8 RHM-STNL	011694
15	DEFLECTOR-BLOWER EXHAUS	047912
16	SHIELD-SPLASH-WIRE-19-3/4 L	033813
17	TRAY-DRIP-19-5/8 L X 4-7/8	033812
18	PAN-DRIP 19-1/2 LONG	035034
19	PANEL-SIDE-LEFT	059906

Model C713 Door and Beater Assembly

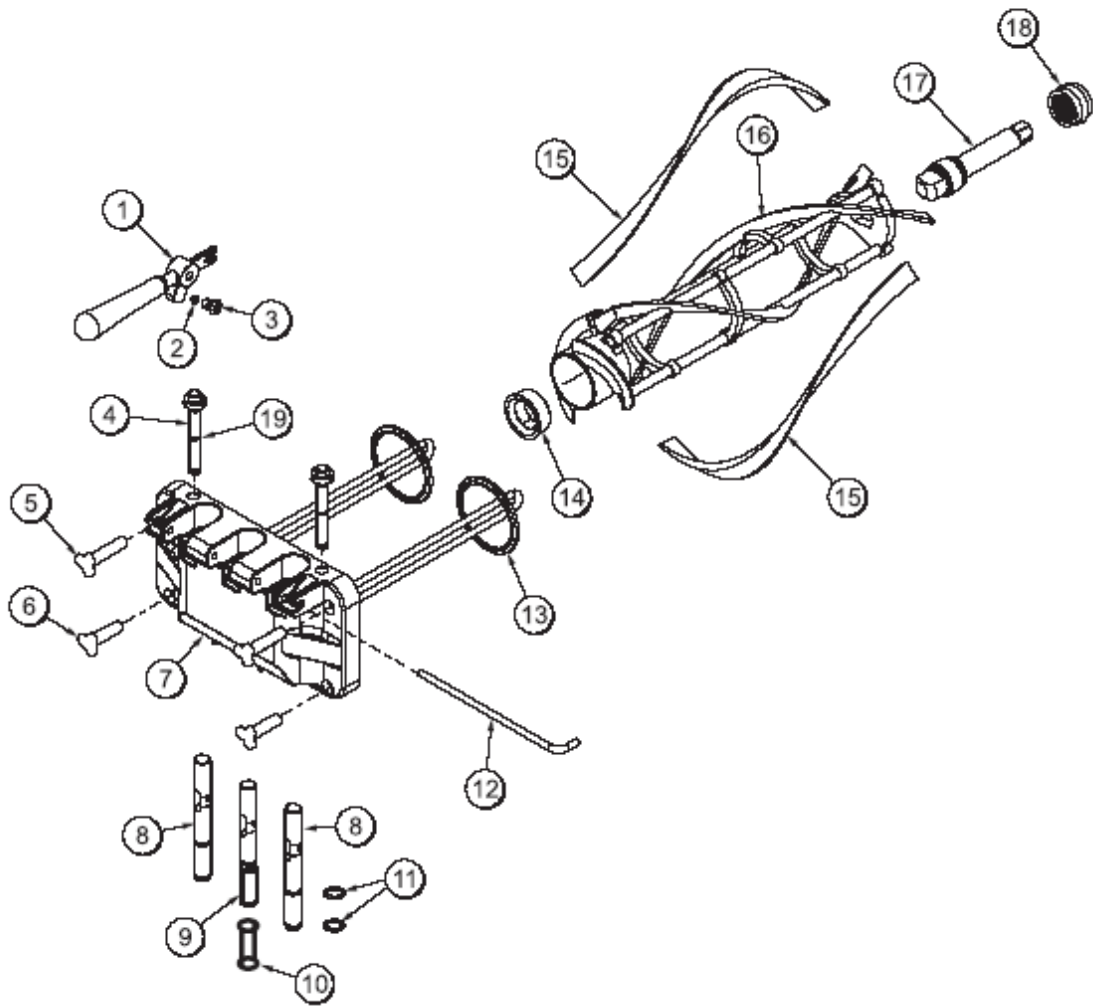


Figure 3

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	HANDLE A.-DRAW-WELDED	X56421-1
2	O-RING-1/4 OD X .070W 50	015872
3	SCREW-ADJUSTMENT-5/16-24	056332
4	PLUG-PRIME TWIN	059936
5	NUT-STUD-BLACK 3.250 LONG	058765
6	NUT-STUD-BLACK 2.563 LONG	058764
7	DOOR A.-3SPT*LG BAF*W/PR	X59922-SER
8	VALVE A.-DRAW	X59843
9	VALVE A.-DRAW CENTER	X62218
10	SEAL-DRAW VALVE	034698

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
11	O-RING-7/8 OD X .103 W	014402
12	PIN-HANDLE-TWIN	059894
13	GASKET-DOOR HT 4"-DOUBLE	048926
14	BEARING-FRONT	050216
15	BLADE-SCRAPER-PLASTIC	035174
16	BEATER A.-3.4QT-HELICORE	X31761
17	SHAFT-BEATER	032564
18	SEAL-DRIVE SHAFT	032560
19	O-RING 1/2 OD X 0.70 W	024278

Accessories

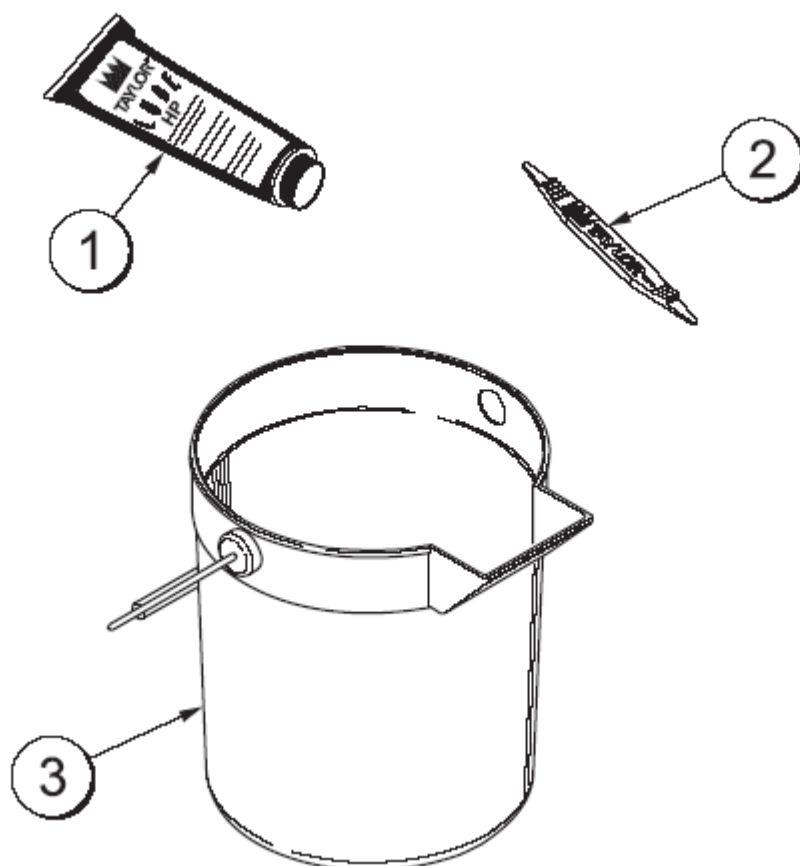


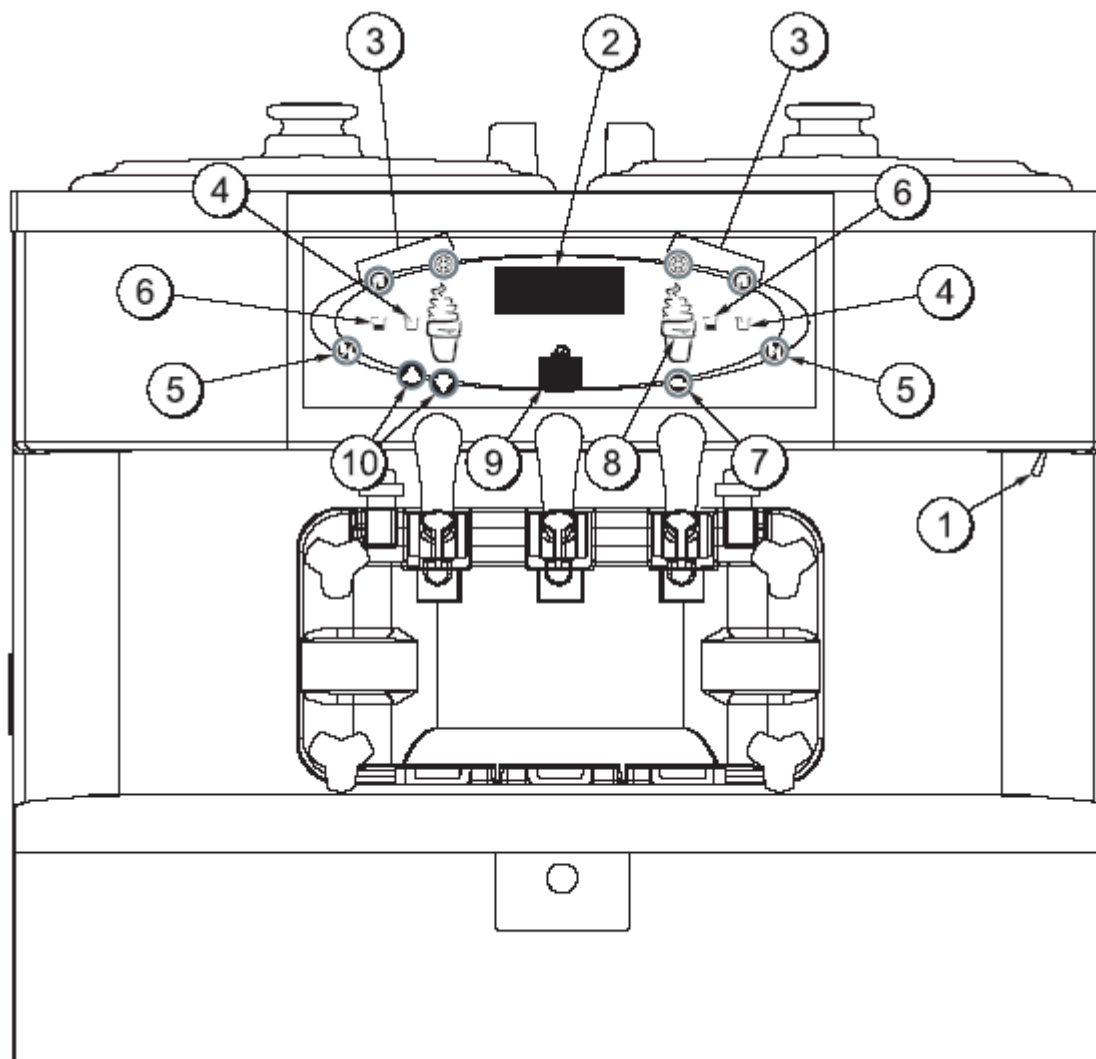
Figure 4

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
1	LUBRICANT-TAYLOR	047518
2	TOOL-O-RING REMOVAL	048260-WHT

ITEM	DESCRIPTION	PART NO.
3	PAIL-MIX 10 QT.	013163
*	KIT A.-TUNE-UP	X49463-80

*NOT SHOWN

Oddíl 5 OVLÁDÁNÍ



- 1) Vypínač
- 2) Displej
- 3) Tlačítka
- 4) Kontrolka MIX OUT-došla směs
- 5) Tlačítko Standby
- 6) Kontrolka MIX LOW-nízká hladina směsi,nutno doplnit
- 7) Tlačítko výběru
- 8) Tlačítko pro servisní funkce
- 9) Odpočet dnů do mytí stroje
- 10) Šipky

Symbole použité na tlačítkách:



výběr nebo potvrzení



šipka nahoru



šipka dolů






produkce



mytí stroje



nízká hladina směsi,nutno doplnit

-  směs došla, nelze dále vyrábět zmrzlinu
-  volba MENU
-  přepnutí do STANDBY-konzervace

RESET tlačítka tato tlačítka jsou umístěna na zadní straně stroje. Jestliže dojde k přetížení motoru míchadla dojde k automatickému vypnutí této ochrany. V tomto případě přepněte vypínač do polohy vypnuto a stiskněte tlačítko RESET. Zapněte vypínač a spusťte stroj v režimu Mytí. Po 2-3 minutách přepněte do režimu produkce. Pokud dojde opět k výpadku RESETu kontaktujte Váš servis.

Výstraha. Ke stlačení tlačítka RESET nikdy nepoužívejte kovové předměty. V případě poškození nebo sklouznutí by mohlo dojít k úrazu el. proudem

Vypínač jestliže je v poloze zapnuto, lze stroj ovládat z kláves displeje

Displej během normálního provozu zůstává zobrazena teplota směsi v zásobníku. Lze na něm zobrazit informace z MENU nebo se na něm objevuje hlášení o chybách

Kontrolky

Nízká hladina směsi- je nutno doplnit směs, pokud chceme pokračovat v produkci

Směs došla - zásobník směsi je prázdný. Nelze spustit do provozu a stroj se automaticky přepne do konzervace (STANDBY). Pro obnovení provozu je nutno doplnit směs a stisknout tlačítko produkce

Konzervace (standby) během přestávek v prodeji je vhodné přepnout stroj do tohoto stavu. Zásobníky i válce budou udržovány na teplotě 4,4 stupně Celsia.

Před přepnutím do konzervace je nutné ze sací trubky vyjmout vzduchovou trysku a trubku otočit koncem bez nátokového otvoru dolů.

Pro návrat do produkce se nejprve stiskne tlačítko produkce a když se produkt vychladí, otočí se trubka nátokovým otvorem dolů a vloží se vzduchová tryska

Tlačítko mytí zapne motor míchadla a slouží k vytočení zbytků zmrzliny, mytí a proplachování

Produkce stisknutím tohoto tlačítka se stroj zapne do produkce. Pokud bylo zvoleno mytí nebo konzervace, tímto se automaticky zruší

Pozn. Každé tlačítko slouží k zapnutí určité funkce. Opakovaným stiskem se tato funkce zruší.

Sací trubka

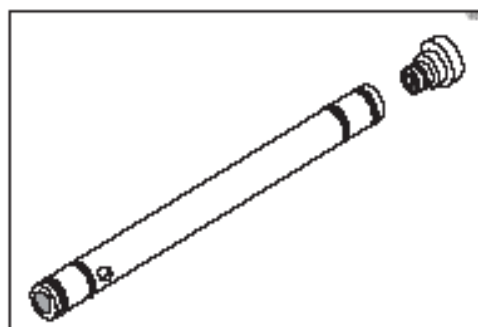


Figure 7

Normální provoz

Při běžném provozu je trubka zasunuta do otvoru ve dně zásobníku koncem s otvorem pro nátok mléka. Pokaždé při vytočení porce se nasaje směs mléka a vzduchu do válce ve správném poměru.

Konzervace

Během odstavení stroje při přestávce v prodeji se stroj přepne do režimu konzervace pomocí tlačítka. Odejme se vzduchová tryska (malý „klobouček“) a trubka se obrátí a do otvoru ve dně zásobníku se zasadí koncem bez nátokového otvoru

Spuštění do provozu-nejprve stiskneme tlačítko produkce, po namražení otočíme trubku a vložíme vzduchovou trysku.

Vzduchové trysky přímo ovlivňují množství vzduchu ve směsi a tím i kvalitu produktu. Je proto

důležité jejich správné nasazení a čistota, obzvláště trysky uvnitř kloboučku.

Nastavení páky výpusti

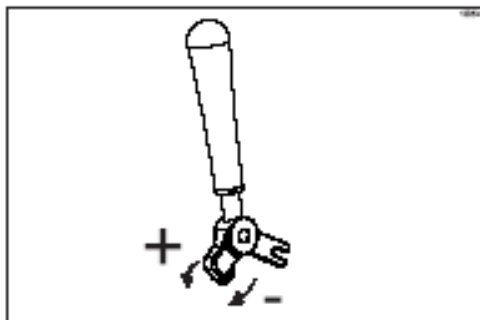


Figure 8

Rychlost stáčení musí být mezi 142 až 213 gramy za 10 sekund. Nastavuje se šroubkem na výčepní páce (zašroubováním se rychlost zvýší a naopak).

Displej

Displej se aktivuje tlačítkem výběr (SEL)

Zapnutí

Po zapnutí stroje do přívodu se provede kontrola jednotlivých parametrů. Během této doby svítí na displeji INITIALIZING. Pokud systém zjistí nesprávná nebo porušená data zobrazí se

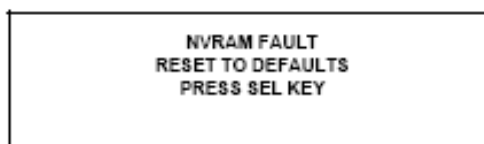


Figure 9

odstranění viz dále v kapitole.

Když je systém inicializovaný objeví se následující zpráva

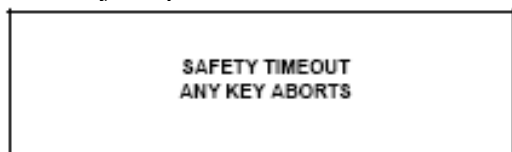


Figure 10

Stiskněte jakékoliv tlačítko pro ukončení. Na displeji se objeví zpráva

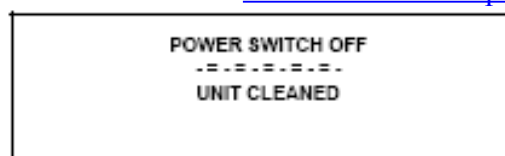


Figure 11

Spuštění

Přepneme vypínač do polohy zapnuto. Tím se aktivují všechna tlačítka na čelním panelu a na displeji se objeví teplota v zásobníku nebo zpráva o umytí (podle verze softwaru)

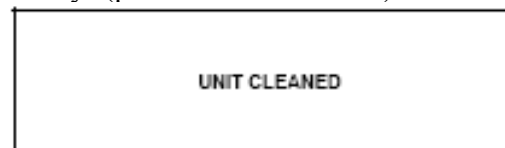


Figure 12

Počítadlo doby od umytí

Počítadlo odpočítává hodiny od posledního umytí. Po překročení 99 hodin se změní na písmeno a číslo (A0, A1, ..., B0, B1, B2, ... atd)

Manažerské Menu

Pro vstup stiskněte symbol kornoutu. Aktivní je volba (SEL), šipky a kornout

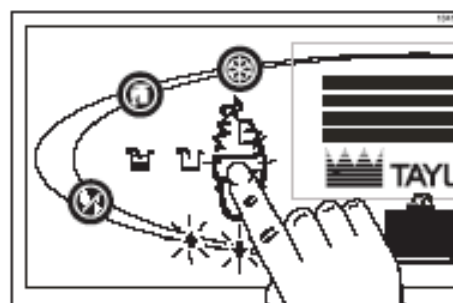


Figure 13

Když se na displeji objeví následující obrázek, je třeba vložit heslo

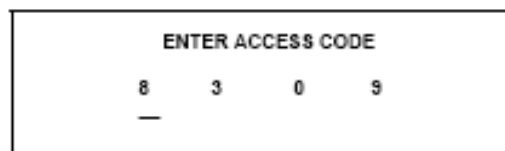


Figure 14

změna čísla se provede šipkou nahoru nebo dolů, posunutí na další číslo tlačítkem volba (SEL). Po zadání posledního čísla a stisknutí volba (SEL) se na displeji objeví položky MENU.

V případě, že je zadáno špatné heslo systém se vrátí zpět do výchozí obrazovky.

MENU

Stisknutím šipky nahoru a dolů se pohybujeme po jednotlivých položkách. Položku otevřeme stiskem SEL. Ukončení se provede stisknutím kornoutu.

EXIT FROM MENU

Potvrzením výběru se vrátíme do výchozí pozice pro produkci.

SERVING COUNTER

Udává počet porcí od posledního umytí-při umytí se automaticky nuluje.

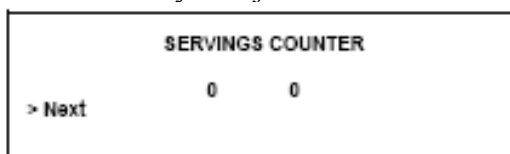


Figure 16

Stisknutím SEL se přesuneme do další obrazovky, kde je možno počítadlo nulovat ručně. Šipkou zvolíme Yes pro nulování nebo No pro ponechání stavu počítadla a opět potvrdíme SEL

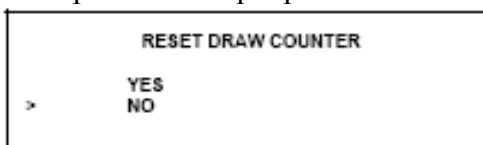


Figure 17

SET CLOCK

Nastavení času a data lze provádět pouze po umytí předtím než se zapne produkce nebo konzervace. Během normálního provozu se objeví následující zpráva a data nelze měnit.

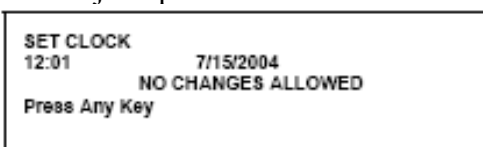


Figure 18

V případě že lze data měnit, objeví se následující zpráva

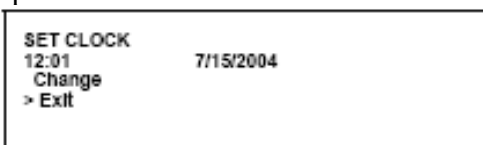


Figure 19

Šipkou změním pozici na CHANGE-změnit
Nebo na EXIT-odejít a potvrdíme SEL

Alfatech s.r.o. www.alfatech-company.cz
Pokud zvolíme změnu objeví se nejprve změna času a potom změna datumu

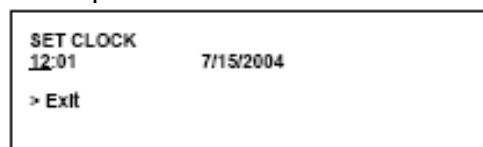


Figure 20

čas změním šipkou, posun na další číslo SEL, datum stejným postupem

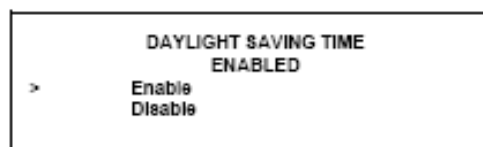


Figure 21

V této položce nastavíme zapnutí(Enable) nebo vypnutí(Disable) denního automatického cyklu. Pokud zvolíme zapnuto, můžeme nastavit dobu automatického startu stroje

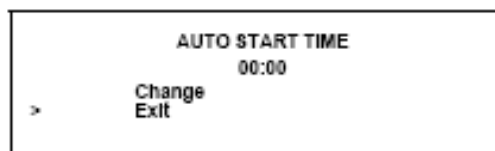


Figure 23



Figure 24

Opět nastavíme čas šipkami a potvrdíme SEL

Stroj se nyní bude sám přepínat z režimu konzervace do produkce v nastavený čas. Po ukončení prodeje musíme přepnout do konzervace ručně (nezapomenout otočit sací trubku)

MIX LEVEL AUDIBLE

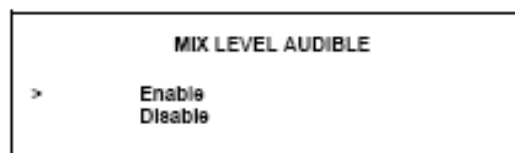


Figure 26

V této položce můžeme zvolit zvukovou signalizaci nízkého stavu směsi. Šipkou přepneme zapnuto (Enable) nebo vypnutí(Disable) a potvrdíme SEL

FAULT DESCRIPTION

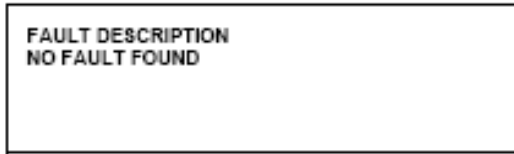
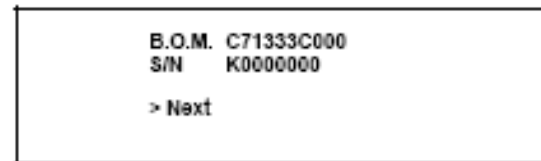
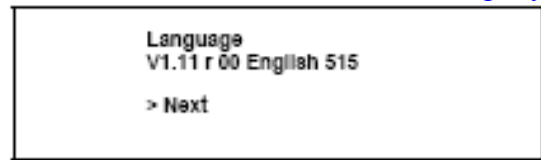


Figure 27

Tato pozice popisuje stav a chyby stroje
 NO FAULT FOUND-žádná chyba
 BEATER OVERLOAD-přetížení motoru
 míchadla, nutno provést RESET (viz popis
 ovládání)

HPCO COMPRESSOR-vysoký tlak kompresoru-
 vypněte vypínač, zkontrolujte cirkulaci vzduchu
 kolem stroje a teplotu vzduchu a po 5 minutách
 zapněte vypínač a spusťte produkci
 HOPPER THERMISTOR BAD- volej servis
 BARREL THERMISTOR BAD- volej servis



FAULT HISTORY

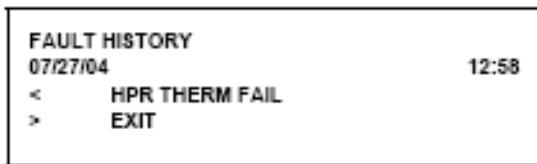


Figure 28

zaznamenává jednotlivé chyby v historii
 HPR>41F(5 C) AFTER 4HR teplota v zásobníku
 byla vyšší než 5C déle než 4 hodiny
 BRL>41F(5 C) AFTER 4HR teplota ve válci byla
 vyšší než 5C déle než 4 hodiny
 HPR>41F(5 C) AFTER PF teplota v zásobníku
 byla vyšší než 5C déle než 4 hodiny po výpadku
 napájení
 BRL>41F(5 C) AFTER PF teplota ve válci byla
 vyšší než 5C déle než 4 hodiny po výpadku
 napájení
 HPR>59F(15 C) teplota v zásobníku byla vyšší
 než 15 stupňů Celsia
 BRL>59F(15 C) teplota ve válci byla vyšší než 15
 stupňů Celsia

SYSTEM INFORMATIONS

Obsahuje informace o softwaru, jazykové
 verzi, modelu, výrobním čísle atd

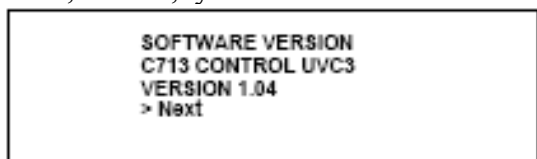


Figure 29

Oddíl 6 OBSLUHA

Poznámka: pro mazání stroje používejte pouze vazelinu TAYLOR LUBE

Složení válce

Krok 1

Namažte drážku na silnějším konci unašeče

Krok 2

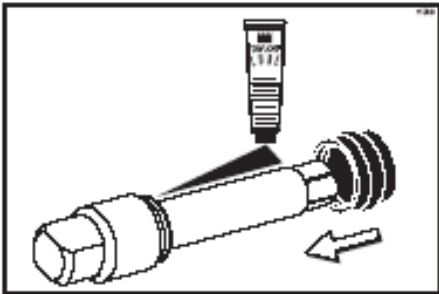
Nasaďte válcové těsnění do do správné polohy

Krok 3

Vyplňte vnitřek těsnění vazelinou

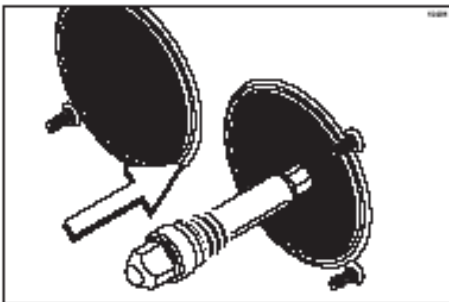
Krok 4

Namažte hřídel unašeče mimo šestihranou část na konci



Krok 5

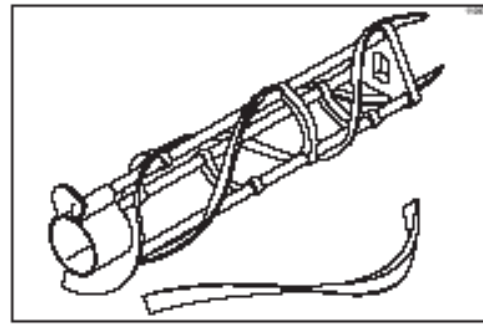
Zasuňte unašeč do zadního ložiska a pootočením zasaďte do šestihrané spojky převodovky



Krok 6

Zkontrolujte stav plastových nožů .Pokud jsou v pořádku, zasuňte nůž do držáku na předním konci míchadla a postupně jej navlékněte na spirálovou část.Na konci zajistěte nůž zasunutím do rdržáku.

Opakujte i pro druhý nůž.



Krok 7

Zasuňte složené míchadlo do válce



Postupujte opatrně-nože stěrky mohou být velmi ostré.

Krok 8

Pootočením zasuňte míchadlo na unašeč a pootočením zkontrolujte, zda je pevně spojeno s převodovkou

Krok 9

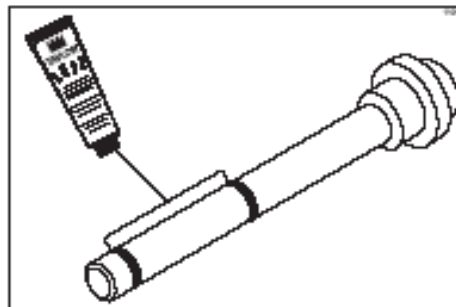
Opakujte totéž na druhé straně

Krok 10

Vložte do drážek na výčepní hlavě těsnění a do děr uprostřed válců ložiska.Nemažte.

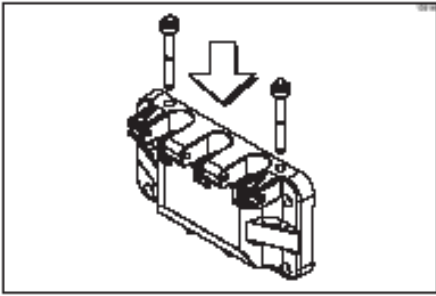
Krok 11

Nasaďte O-kroužky na odvzdušňovací kolíky a namažte



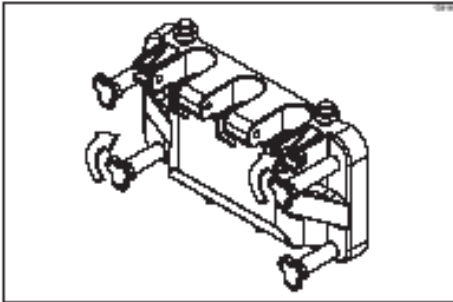
Krok 12

Vložte odvzdušňovací kolíky do výčepní hlavy



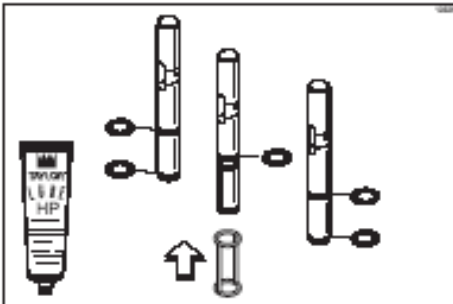
Krok 13

Nasaďte výčepní hlavu na stroj a zajistěte ručními šrouby-dlouhé patří nahoru a krátké dolů
Dotáhněte šrouby křížem rukou tak, aby hlava pevně dosedla na plochu válce.



Krok 14

Nasaďte těsnění na výčepní píсты



Krok 15

Namažte otvory pro píсты ve výčepní hlavě shora i zespodu

Krok 16

Zasaňte píсты odspodu do výčepní hlavy (píst s kroužky propojenými do H patří doprostřed) aby byly zároveň se spodní hranou

Krok 17

Zprava zasouvejte osu pák a zároveň postupně vkládejte jednotlivé páky

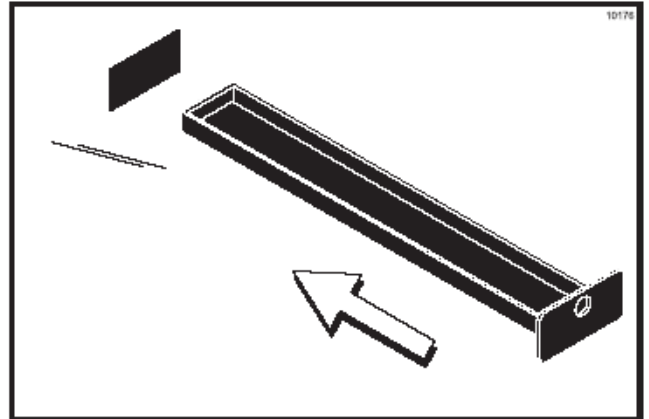
Pozn. Nezapomeňte, že správný průtok je mezi 142 a 213 gramy za 10 sekund

Krok 18

Nasaďte tvořítka („hvězdičky“) zespodu na všechny píсты

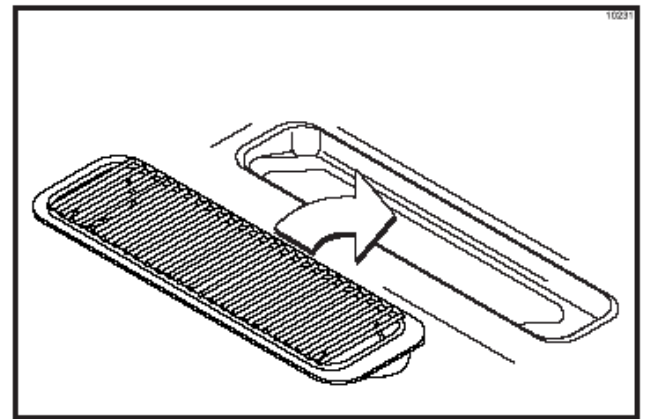
Krok 19

Zasaňte plastové okapy zezadu a z boku do míst k tomu určených



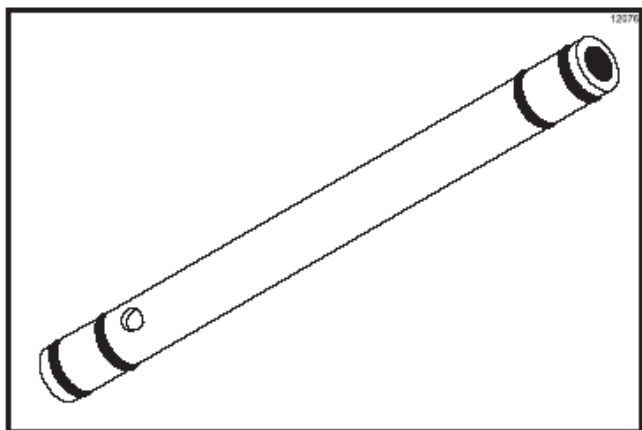
Krok 20

Umístěte na stroj přední okap s mřížkou

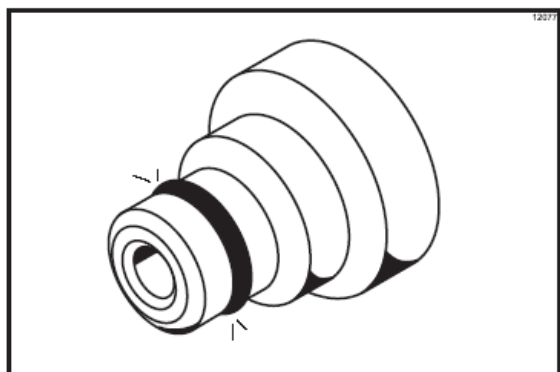


Krok 21

Nasuňte čtyři o-kroužky na sací trubku

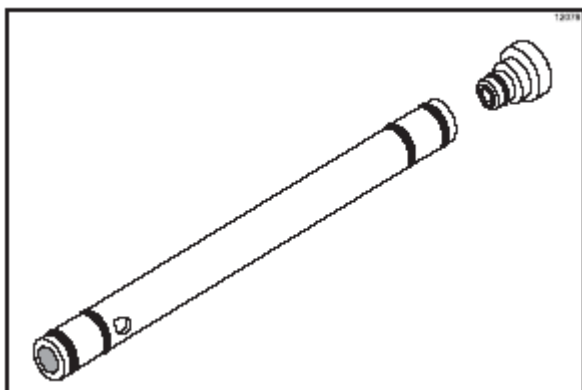


Krok 22
Nasaďte o-kroužek na vzduchovou trysku-
nemažte



Zkontrolujte zda je otvor trysky opravdu čistý!

Krok 23
Zasaňte trysku do sací trubky, na opačný konec
než je otvor pro mléko

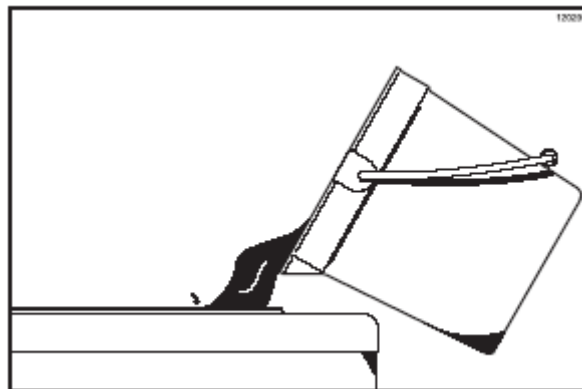


Krok 24
Položte sací trubku na dno zásobníku pro sanitaci

Krok 25
Opakujte i pro druhou stranu

Krok 1
Připravte cca 10 litrů sanitčního roztoku

Krok 2
Nalijte roztok do zásobníku a nechte protéci do
válce



Nezapomeňte před začátkem práce omýt ruce ve
vhodné dezinfekci.

Krok 3
V sanitaci omyjte pomocí kartáče jednotlivé díly i
stěny zásobníku

Krok 4
Připravte dalších cca 10 litrů sanitčního roztoku

Krok 5
Vlijte do druhého zásobníku

Krok 6
V sanitaci omyjte pomocí kartáče jednotlivé díly i
stěny zásobníku

Krok 7
Zapněte vypínač

Krok 8
Stiskněte tlačítko mytí a nechte 5 minut promývat

Krok 9
Vypusťte přes odvězdušňovací kolíky sanitaci do
prázdného kbelíku

Krok 10
Když proud vody zeslábně, vypusťte zbytek přes
výčepní páky, nezapomeňte propláchnout i
prostřední

Krok 11

Když přestane vytékat sanitace, vypněte míchadlo stiskem tlačítka mytí a uzavřete výčepní páky

Krok 12

Namažte o-kroužky na sacích trubkách na straně s malým otvorem a postavte trubky do rohu zásobníku

Naplnění směsi (PRIMING)

Používejte pouze čerstvou směs pro naplnění.

Krok 1

Dejte pod výčep prázdný kbelík. Vytáhněte odvzdušňovací kolíky nahoru a vlijte do zásobníku cca 10 litrů směsi

Krok 2

Otevřete výčepní páku. Když začne vytékat mléko bez příměsi sanitace páku opět uzavřete

Krok 3

Vyčkejte až začne vytékat směs z odvzdušňovacího otvoru a zasuňte odvzdušňovací kolík dolů

Krok 4

Když přestanou jít bubliny vzduchu do zásobníku, vložte připravenou sací trubku do otvoru ve dně zásobníku. Zkontrolujte, zda je správně nasazena vzduchová tryska

Krok 5

Stiskněte tlačítko produkce

Krok 6

Naplňte zásobník mlékem a zakryjte víkem

Krok 7

Opakujte i pro druhou stranu

Mytí

Tato procedura musí být prováděna denně a vždy musí být dodrženy národní hygienické předpisy!

Potřebné vybavení:

Dva kbelíky pro sanitaci

Sanitační přípravek

Vhodné kartáče (možno zakoupit u dodavatele stroje)

Čistý hadr

Vypuštění zbytku směsi

Krok 1

Pod výčep umístěte vhodnou nádobu a stiskněte tlačítko Mytí. Současně otevřete páku výčepu.

Krok 2

Vypusťte veškerý produkt ze stroje

Krok 3

Když je produkt vypuštěn zastavte míchadlo stiskem tl Mytí a uzavřete páku

Krok 4

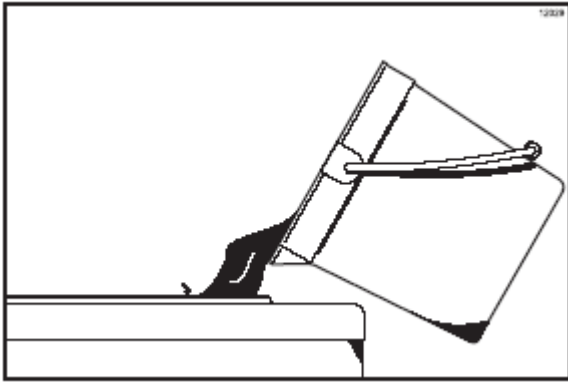
Odeberte víko zásobníku a sací trubku a dejte na umytí

Opakujte i pro druhou stranu

Mytí

Krok 1

Vlijte cca 10 litrů čisté studené vody a vyčistěte zásobník kartáčem. Vyčistěte trubku ze zásobníku do válce



Krok 2

Vložte nádobu pod výčep, vytáhněte odvěšovací kolík a spusťte mytí

Krok 3

Když proud vody zeslábne, vypusťte zbytek přes výčepní páky, nezapomeňte propláchnout i prostřední

Krok 4

Opakujte promytí s teplou vodou

Opakujte i pro druhou stranu

Mytí zásobníku

Krok 1

Připravte cca 10 litrů čistícího roztoku

Krok 2

Zatlačte odvěšovací kolík dolů. Vlijte roztok do zásobníku a do válce

Krok 3

Pečlivě umyjte zásobník, sondy a nátokovou trubku pomocí kartáčů

Krok 4

Spusťte Mytí a počkejte dokud se stroj uvnitř řádně nevymyje

Krok 5

Vložte vhodnou nádobu pod výčep a vytáhněte odvěšovací kolík

Krok 6

Když proud vody zeslábne, vypusťte zbytek přes výčepní páky, nezapomeňte propláchnout i prostřední

Krok 7

Když přestane vytékat sanitace, vypněte míchadlo stiskem tlačítka mytí a uzavřete výčepní páky

Opakujte i pro druhou stranu.

Rozebrání

Krok 1

Vypněte stroj!

Krok 2

Odšroubujte šrouby držící hlavu, sejměte ji, vytáhněte míchadlo a nože, vytáhněte unašeč s těsněním

Krok 3

Sejměte plastové nože z míchadla

Krok 4

Sejměte těsnění z unašeče

Krok 5

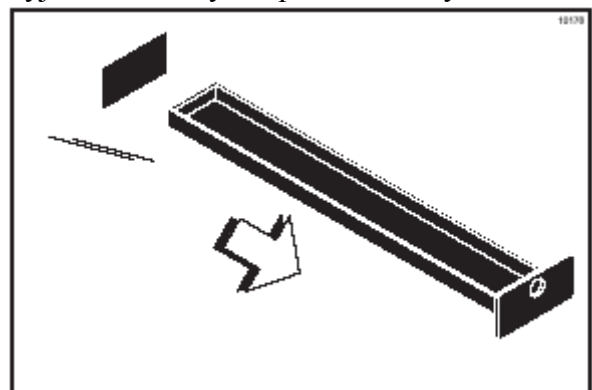
Sejměte těsnění hlavy, ložiska, osu pák, páky, odvěšovací kolíky, tvořítko-hvězdičky. Sejměte všechny o-kroužky.

Krok 6

Sejměte přední okap s mřížkou

Krok 7

Vyjměte všechny okapové nádoby



Pokud je v okapech větší množství mléka, je třeba zkontrolovat a vyměnit těsnění.

Alfatech s.r.o. www.alfatech-company.cz
Opakujte i na druhé straně

Mytí válců

Krok 1

Připravte cca 10 litrů čistícího roztoku

Krok 2

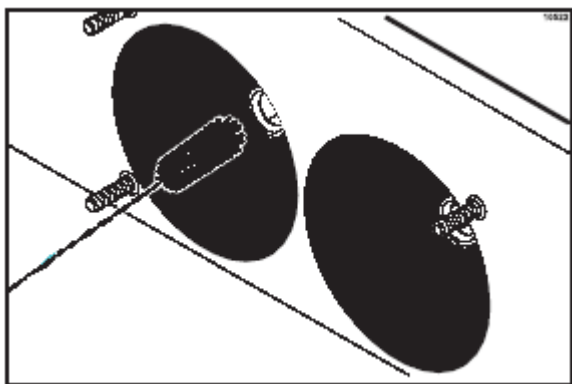
Pečlivě umyjte všechny díly od zbytků vazelíny, mléka apod.

Krok 3

Opláchněte všechny díly v čisté teplé vodě

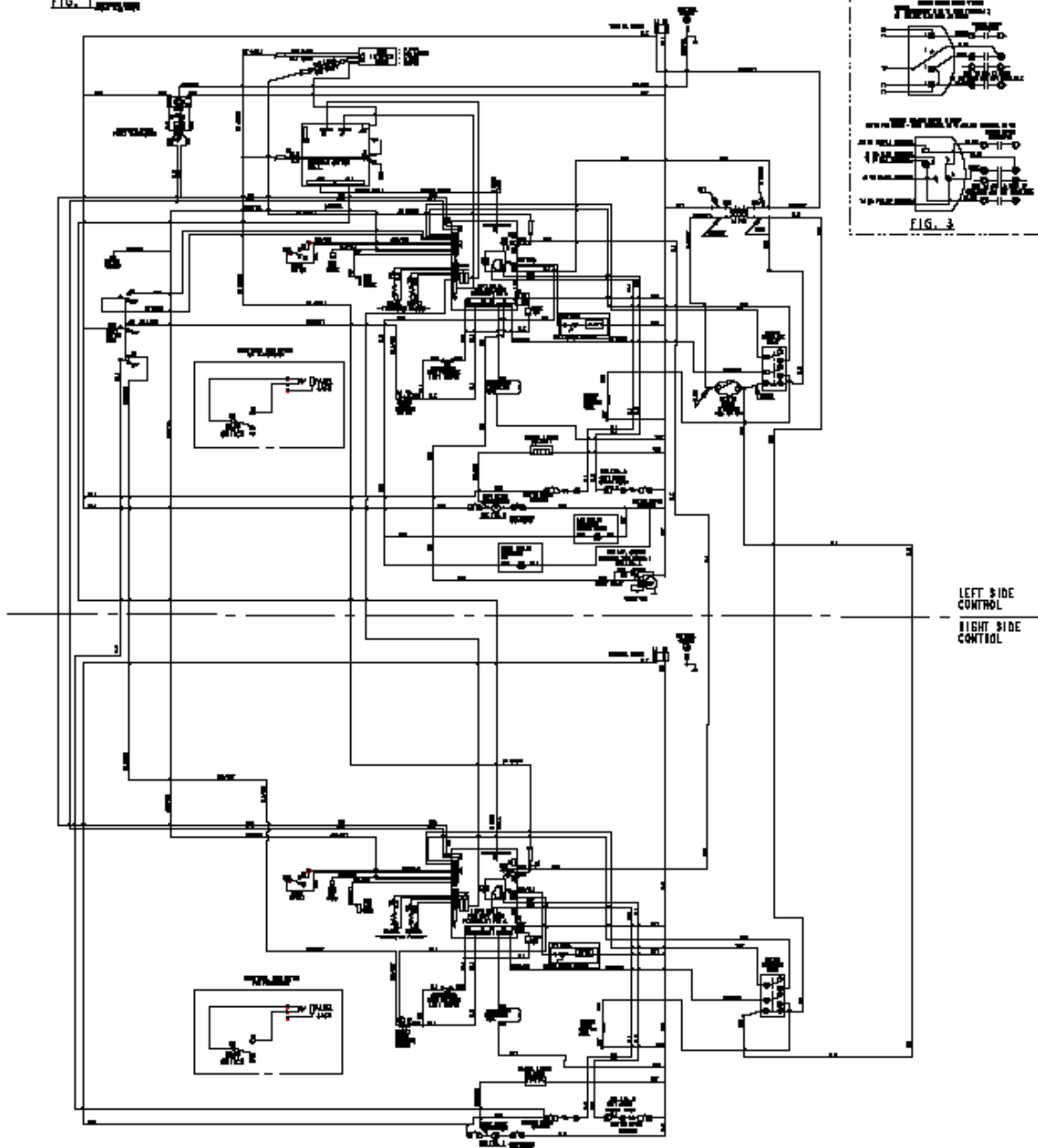
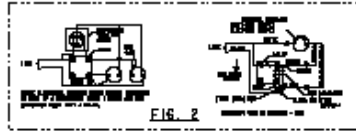
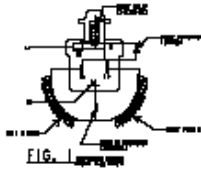
Krok 4

Použijte černý kartáč a umyjte zadní ložiska ve válcích



Krok 5

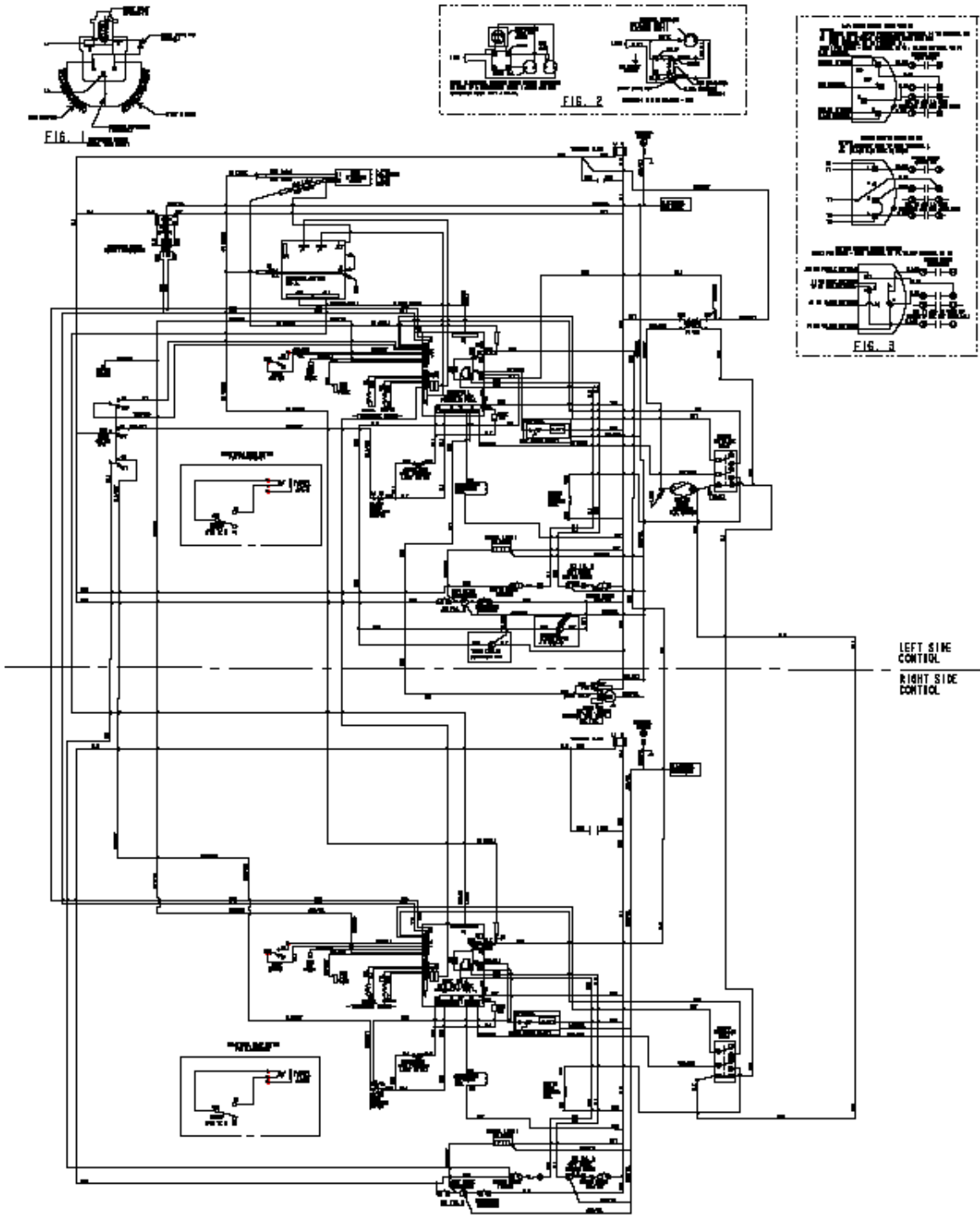
Otřete povrch stroje měkkým vlhkým hadrem a očistěte od všech zbytků mléka nebo vazelíny



NOTE:
 1. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 2. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 3. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 4. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 5. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 6. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 7. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 8. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 9. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.
 10. ALWAYS OPERATE THE FRAME
 WITH THE FRAME LOCKED.

ITEM NO.	DESCRIPTION	QUANTITY	UNIT
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50

Model C713
 059899-27
 9/05

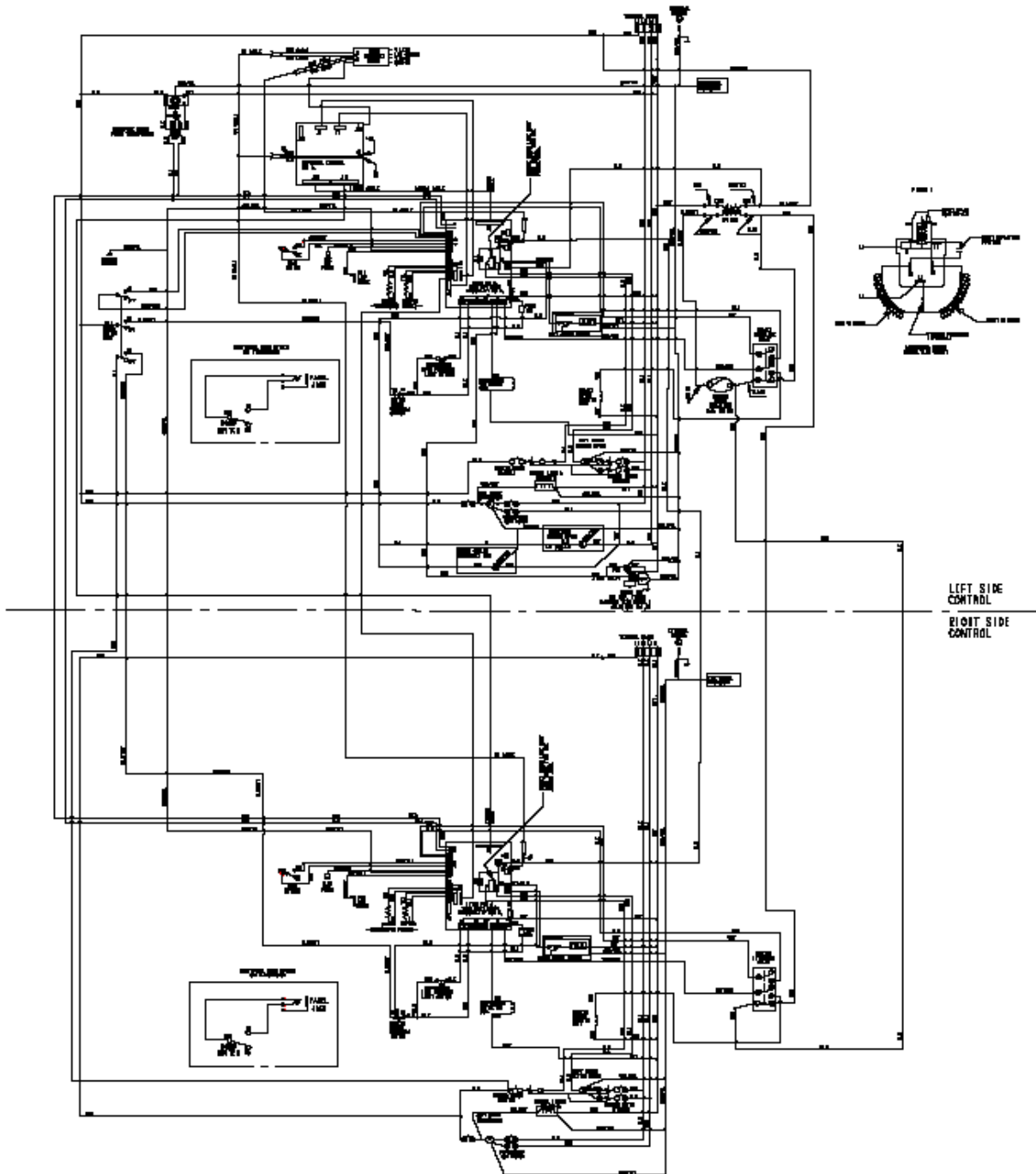


NO.	DESCRIPTION	REMARKS
1	1. ENGINE	1. ENGINE
2	2. FUEL SYSTEM	2. FUEL SYSTEM
3	3. LIGHTING	3. LIGHTING
4	4. ELECTRICAL SYSTEM	4. ELECTRICAL SYSTEM
5	5. CONTROL SYSTEM	5. CONTROL SYSTEM
6	6. SAFETY SYSTEM	6. SAFETY SYSTEM
7	7. OTHER	7. OTHER
8	8. WIRING	8. WIRING
9	9. COMPONENTS	9. COMPONENTS
10	10. ACCESSORIES	10. ACCESSORIES
11	11. ELECTRICAL	11. ELECTRICAL
12	12. MECHANICAL	12. MECHANICAL
13	13. HYDRAULIC	13. HYDRAULIC
14	14. PNEUMATIC	14. PNEUMATIC
15	15. THERMAL	15. THERMAL
16	16. CHEMICAL	16. CHEMICAL
17	17. BIOLOGICAL	17. BIOLOGICAL
18	18. ACOUSTIC	18. ACOUSTIC
19	19. OPTICAL	19. OPTICAL
20	20. ELECTROMAGNETIC	20. ELECTROMAGNETIC
21	21. OTHER	21. OTHER

NOTE: 1. ENGINE ELECTRICAL SYSTEM IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 2. FUEL SYSTEM IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 3. LIGHTING IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 4. ELECTRICAL SYSTEM IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 5. CONTROL SYSTEM IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 6. SAFETY SYSTEM IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 7. OTHER IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 8. WIRING IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 9. COMPONENTS IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 10. ACCESSORIES IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 11. ELECTRICAL IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 12. MECHANICAL IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 13. HYDRAULIC IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 14. PNEUMATIC IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 15. THERMAL IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 16. CHEMICAL IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 17. BIOLOGICAL IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 18. ACOUSTIC IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 19. OPTICAL IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 20. ELECTROMAGNETIC IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM. 21. OTHER IS NOT COVERED BY THIS WIRING DIAGRAM.

GROUND FRAME SECURELY

Model C713
059899-40
9/05



LEFT SIDE CONTROL
RIGHT SIDE CONTROL

WIRE NO.	FUNCTION	TERMINAL
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

NOTE: 1. AFTER DISASSEMBLY AND REPAIR, THE MACHINE MUST BE REASSEMBLED AND TESTED IN ORDER TO BE SURE THAT THE MACHINE IS WORKING PROPERLY.
2. CHECK THE WIRE COLOR CODE.
3. CHECK THE WIRE GAUGE.

GROUND FRAME SECURELY

WIRE NO.	FUNCTION	TERMINAL
1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54
55
56
57
58
59
60
61
62
63
64
65
66
67
68
69
70
71
72
73
74
75
76
77
78
79
80
81
82
83
84
85
86
87
88
89
90
91
92
93
94
95
96
97
98
99
100

Model C713
059899-58
9/05