

ANVÄNDAR- HANDBOK



Modell 0736 Mjukglassmaskin med pastörisering av bänkmödel

Ursprunglig bruksanvisning

087827-M

2018-02-08 (ursprunglig utgåva)
(uppd. 2021-03-26)

Fyll i den här sidan för snabbreferens vid behov av service:

Taylor-återförsäljare: **Multeral AB** _____

Adress: **Vattenkraftsvägen 8, 135 70 Stockholm** _____

Telefon: **010-761 04 00** _____

Service: _____

Delar: _____

Installationsdatum: _____

Information på dataskylten:

Modellnummer: _____

Serienummer: _____

Elektriska specifikationer: Spänning _____ Cykel _____

Fas _____

Max. säkringsstorlek: _____ A

Minsta strömbelastningsförmåga hos kabel: _____ A

Observera: Fortsatt forskning leder till ständiga förbättringar. Därför kan informationen i denna handbok ändras utan meddelande.

Observera: Endast anvisningar som härrör från fabriken eller dess auktoriserade översättningsrepresentant(er) betraktas som den ursprungliga uppsättningen anvisningar.

© 2018 Taylor Company (uppd. 2021-03-26)

087827-M

Otillåten reproduktion, offentliggörande eller distribution av kopior som någon person utför av någon del av detta verk kan utgöra en överträdelse av upphovsrättslagstiftningen i USA och andra länder, skulle kunna leda till utdömande av lagstadgat skadestånd på upp till 250 000 \$ (17 USC 504) för intrång och kan leda till ytterligare civilrättsliga och straffrättsliga påföljder.

Med ensamrätt.



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

Innehållsförteckning

Avsnitt 1: Till installatören

Installatörens säkerhet	1-1
Förberedelse av platsen	1-1
Luftkylda maskiner.....	1-2
Vattenanslutningar.....	1-2
Elanslutningar.....	1-2
Installation av elektrisk inkoppling.....	1-3
Beateraxelns rotation.....	1-3
Köldmedium.....	1-4
Anvisningar för urbruktagning	1-4

Avsnitt 2: Till operatören

Information till operatören.....	2-1
Driftsbegränsning.....	2-1
Garantifriskrivning för kompressorn.....	2-2

Avsnitt 3: Säkerhet

Information till installatören.....	3-1
För en säker användning.....	3-1
Varningsskyltar på maskinen.....	3-2

Avsnitt 4: Identifiering av delar för operatören

Översikt.....	4-1
Frontpanel	4-3
Montering av dörren med ett enda munstycke	4-4
Beateraxel.....	4-5
Montering av mixpumpen.....	4-6
Trimningskit.....	4-7
Borstenhet.....	4-8

Avsnitt 5: Användargränssnitt

Symboldefinitioner.....	5-2
LCD-display	5-2
Indikatorikoner på displayen och knappar.....	5-2
Beskrivning av driftskärmen.....	5-3
Huvudströmbrytare AV.....	5-3
Huvudströmbrytare PÅ	5-3
Pastörisering.....	5-3
Maskinspärar.....	5-4
Chefsmeny.....	5-5
Alternativ på chefsmenyn.....	5-5

Avsnitt 6: Driftsförfaranden

Montering.....	6-1
Desinfektion.....	6-7
Fyllning.....	6-8
Dagliga rutiner vid stängning.....	6-9
Dagliga rutiner vid öppnande	6-10
Manuell rengöring.....	6-10
Demontering.....	6-11
Justeringar.....	6-12

Avsnitt 7: Checklista för operatören

Under rengöring och desinfektion.....	7-1
Felsökning av bakteriemängd.....	7-1
Regelbundna underhållskontroller.....	7-1
Vinterförvaring	7-2

Avsnitt 8: Felsökningsguide

Avsnitt 9: Schema för byte av delar

Avsnitt 10: Begränsad garanti på maskiner

Avsnitt 11: Begränsad garanti på delar

Följande information har tagits med i handboken som säkerhetsriktlinjer och riktlinjer enligt gällande regelverk. För fullständiga installationsanvisningar, se installationschecklistan.

Installatörens säkerhet



VIKTIGT! I alla geografiska områden i världen ska maskinen installeras i enlighet med befintliga lokala bestämmelser. Kontakta lokala myndigheter om du har några frågor.

Se noga till att alla grundläggande säkerhetsrutiner följs vid installations- och serviceåtgärder i samband med installation och service av Taylor-maskiner.

- Endast auktoriserad Taylor-servicepersonal får utföra installation och reparation av maskinen.
- Auktoriserad servicepersonal ska läsa OSHA-standard 29CFR1910.147 eller lokala bestämmelser som gäller i området avseende branschstandarder om spärrning/märkning innan några installations- eller reparationsåtgärder påbörjas.
- Auktoriserad servicepersonal måste säkerställa att lämplig personlig skyddsutrustning (PSU) finns tillgänglig och används när så krävs under installation och service.
- Auktoriserad servicepersonal måste ta av sig alla metallsmuckor, -ringar och -klockor innan de arbetar på elektrisk utrustning.



FARA! Huvudströmmatningen eller -matningarna till maskinen måste kopplas från innan några reparationer utförs. Om denna anvisning inte följs kan det leda till personskada eller dödsfall orsakad av elektrisk stöt eller farliga rörliga delar samt dålig prestanda eller skada på maskinen.

Observera: Alla reparationer måste utföras av en Taylor-servicetekniker.



WARNING! Denna maskin har många vassa kanter som kan orsaka svåra personskador.

Förberedelse av platsen

Se över området där maskinen ska installeras före uppackning av maskinen. Säkerställ att alla möjliga risker för användaren och maskinen har åtgärdats.



WARNING! Denna maskin får endast installeras på en plats där endast utbildad personal använder och underhåller maskinen. Om denna anvisning inte följs kan det leda till personskada.

Endast för inomhusbruk: Denna maskin är konstruerad för användning inomhus vid normala omgivningstemperaturer på 21 °C till 24 °C (70 °F till 75 °F). Maskinen har fungerat framgångsrikt vid höga omgivningstemperaturer på 40 °C (104 °F) med reducerad kapacitet.

IP-beteckning = 23



WARNING! Denna maskin får **INTE** installeras i ett område där vattenstråle eller vattenslang kan användas. Använd aldrig vattenstråle eller vattenslang för att skölja eller rengöra denna maskin. Om en vattenstråle eller vattenslang används på eller omkring denna maskin kan det leda till dödande elchock för användaren eller skada på maskinen.



FÖRSIKTIGHET! Denna maskin måste installeras på ett horisontellt underlag för att förhindra risken för att den välter. Yttersta försiktighet ska iakttas vid förflyttning av denna maskin, oavsett skäl. Minst två personer krävs för säker förflyttning av denna maskin. Om denna anvisning inte följs kan det leda till personskada eller maskinskada.

Packa upp maskinen och inspektera den avseende eventuella skador. Rapportera eventuella skador till din Taylor-återförsäljare.

Luftkylda maskiner

Blockera **inte** öppningarna för luftintag och luftutsläpp. Minst 152 mm (6 tum) luftutrymme krävs på båda sidor och 25 mm (1 tum) baktill. På så sätt uppnås ett tillräckligt luftflöde genom kondensorn. Ett otillräckligt fritt utrymme runt maskinen kan minska fryskammarens kylkapacitet och eventuellt orsaka bestående skada på kompressorn.

Vattenanslutningar

Endast vattenkylda maskiner

Lämplig kallvattentillförsel måste finnas, med manuell avstängningsventil. Baktill på bottenplåtens undersida har två I.P.S.-vattenanslutningar på 3/8 tum för inlopp och utlopp anordnats för enkel inkoppling. Vattenledningar som ansluts till maskinen ska ha innerdiametrar på 13 mm (1/2 tum). (Böjliga slangar rekommenderas, om lokala bestämmelser tillåter det.) Beroende på lokala vattenförhållanden kan det vara tillrådligt att installera en vattensil för att förhindra att främmande substanser täpper till den automatiska vattenventilen. Det kommer bara att finnas en inkommande vattenanslutning och en utgående vattenanslutning. Installera **inte** en manuell avstängningsventil på vattenutloppsledningen! Vatten ska alltid flöda i följande ordning: steg ett genom den automatiska vattenventilen, steg två genom kondensorn och steg tre genom utloppskopplingen till ett **öppet avlopp med vattenlås**.



VIKTIGT! En enhet som förhindrar backflöde

krävs på sidan med anslutning för inkommande vatten. Se tillämpliga nationella, regionala och lokala bestämmelser för att fastställa lämplig konfiguration.

Elanslutningar

För varje maskin krävs en strömmatning per dataskylt på maskinen. Läs dataskylten/-skyltarna på maskinen för information om överströmsskydd eller säkring för förgreningsenheten, kretsens strömbelastningsförmåga och andra elektriska specifikationer. Se kopplings-schemat inuti elboxen för information om korrekta strömanslutningar.

I USA är denna maskin avsedd att installeras i enlighet med den nationella ellagen, National Electrical Code (NEC) ANSI/NFPA 70-1987. Syftet med NEC-lagen är att praktiskt skydda personer och egendom mot riskerna i samband med användning av elektricitet. Den här lagen innehåller bestämmelser som anses nödvändiga för säkerheten. Efterlevnad av dessa och korrekt utförd underhåll ger en installation som är väsentligen fri från faror!

I alla övriga geografiska områden i världen ska maskinen installeras i enlighet med befintliga lokala bestämmelser. Kontakta lokala myndigheter.



FÖLJ LOKALA ELBESTÄMMELSER.



WARNING! Denna maskin måste jordas

korrekt! Om så inte sker kan det leda till svår personskada orsakad av elstöt!



VIKTIGT! Denna maskin är utrustad med en anslutning för potentialutjämning som ska fästas vid stativets baksida av den auktoriserade installatören. Positionen där den ska installeras är märkt med symbolen för potentialutjämning (5021 i IEC 60417-1) på den avtagbara panelen och maskinens stativ.

**OBS!**

- Stationära maskiner som inte är utrustade med en strömladd och en stickkontakt eller någon annan anordning för bortkoppling av maskinen från strömkällan måste ha en allpolig frånskiljare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm (0,125 in) installerad i den externa installationen.
- Maskiner som är permanent anslutna till en fast ledningsdragning och för vilka läckströmmarna kan överstiga 10 mA, särskilt när de är fränkopplade eller står oanvända under långa perioder, eller i samband med första installation, ska ha skyddsanordningar som skyddar mot läckage av ström, t.ex. jordfelsbrytare, installerade av den auktoriserade personalen i enlighet med lokala bestämmelser.
- Strömmatningskablar som används med denna maskin ska vara oljebeständiga, mantlade, flexibla kablar som inte är lättare än vanliga polykloroprenmantlade kablar eller kablar mantlade med någon annan likvärdig syntetisk elastomer (kodbeteckning 60245 IEC 57), installerade med korrekt dragavlastning för att undvika att ledarna utsätts för påfrestningar, inklusive vridning, vid polerna och skydda ledarnas isolering mot nötning.
- Om strömmatningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, servicerepresentanten eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.

Installation av elektrisk inkoppling

**FÖRSIKTIGHET!** Undvik personskador.

- Kontrollera att maskinen är elektriskt fränkopplad.
- Ta loss lämplig panel och leta reda på den lilla elboxen vid maskinens bas.
- Avlägsna den fabriksmonterade sladden och dragavlastningsbussningen.
- Dra den inkommande permanenta kabeln genom hålet på 22 mm (7/8 tum) i bottenplåten.
- Anslut två strömmatningsledning. Anslut jordkabeln till jordanslutningen inuti elboxen.
- Kontrollera att maskinen är ordentligt jordad innan strömmen slås på.

1

Beateraxelns rotation

**OBS!** Beateraxeln måste rotera moturs sett från en position där man tittar in i fryscylindern.

Följande förfaranden ska utföras av en Taylor-servicetekniker.

Rätta till rotationen på en trefasmaskin genom att bara byta plats på valfria två inkommande strömmatningsledning vid maskinens huvuduttagsslåda.

Rätta till rotationen på en enfasmaskin genom att byta plats på ledarna inuti beateraxelmotorn. (Följ schemat som är tryckt på motorn.)

Elanslutningar görs direkt på uttagsslådan i skarvdosorna som sitter monterade i mellanhöjd på stativkanalen vid maskinens sidor.

Köldmedium



FÖRSIKTIGHET! Denna maskin innehåller fluorerade växthusgaser (F-gas) som kyler med hjälp av en gastät krets eller i skumisolering. Information om maskinens typ av gas, gasmängd, globala uppvärmningspotential (GWP) och ton CO₂-ekvivalent finns angiven på enhetens dataskylt. Köldmediet som används betraktas generellt som icke-toxiskt och oantändligt. Alla gaser under tryck innebär dock en potentiell fara och måste hanteras försiktigt. Fyll **ALDRIG** en köldmediecylander fullständigt med vätska. När cylindern fylls till cirka 80 % medges normal expansion.



FÖRSIKTIGHET! Använd endast godkänt köldmedium som anges på maskinens dataskylt eller är godkänt enligt ett tekniskt informationsblad från tillverkaren. Användning av annat köldmedium kan utsätta användare och operatörer för oförutsedda säkerhetsrisker.



VARNING! Stänk av köldmedievätska på huden kan orsaka allvarlig skada på vävnaden. Skydda ögon och hud. Vid brännskador orsakade av köldmedium ska området genast spolas med kallt vatten. Vid svåra brännskador, lägg kylomslag och kontakta läkare omedelbart.



OBS! Taylor påminner tekniker om att vara medvetna om lagarna som rör system för insamling, återanvändning och återvinning av köldmedium. Kontakta fabriken serviceavdelning vid frågor om dessa lagar.

Anvisningar för urbruktagning



VIKTIGT! Om produkten bär symbolen föreställande en överkryssad soptunna betyder det att produkten överensstämmer med EU-direktivet samt annan liknande lagstiftning som gäller sedan den 13 augusti 2005. Därför måste den samlas in separat när den är uttjänt efter användning, och den får inte bortskaffas som osorterat kommunalt avfall.

Användaren ansvarar för att lämna produkten till lämplig uppsamlingsanläggning i enlighet med lokala bestämmelser.

Observera: Även förpackningsmaterial (lådor eller lådor) måste sorteras efter typ och bortskaffas i enlighet med de standarder som gäller i landet när det används vid urbruktagning av maskinen.

Information till operatören

Mjukglassmaskinen modell 0736 har noga utformats och tillverkats för att ge dig en tillförlitlig drift.

Denna maskin är lämplig för värmebehandling, förvaring och satser av livsmedelsblandningar, i enlighet med gällande lag.

När maskinen används och sköts på rätt sätt ger den produkt med konsekvent kvalitet. Liksom alla mekaniska produkter fordrar den rengöring och underhåll. Endast minimal skötsel och omsorg krävs om de driftsförfaranden som beskrivs i denna handbok följs noggrant.



VIKTIGT! Denna handbok ska läsas före användning eller underhåll av maskinen.

Modell 0736 kommer **inte** att med tiden kompensera för eller rätta till fel som görs vid inställning eller fyllning. Därför är de inledande monterings- och fyllningsprocesserna ytterst viktiga. Vi rekommenderar starkt att personal som ansvarar för maskinens funktion, både montering och demontering, går igenom dessa förfaranden tillsammans så att de blir ordentligt utbildade och kan undvika missförstånd.

Kontakta din lokala Taylor-återförsäljare vid behov av teknisk hjälp.

Observera: Din garanti från Taylor är endast giltig om delarna är godkända Taylor-delar som köpts från den lokala auktoriserade Taylor-återförsäljaren, och endast om allt nödvändigt servicearbete har utförts av en Taylor-servicetekniker. Taylor förbehåller sig rätten att avslå garantianspråk på maskiner eller delar om icke-godkända delar eller felaktigt köldmedium har använts i maskinen, systemändringar har utförts utanför fabriksrekommendationerna eller det fastställs att felet orsakats av missbruk, felaktig användning, försummelse eller underlåtenhet att följa bruksanvisningen i sin helhet. För fullständig information om din Taylor-garanti, se *Begränsad garanti på maskiner på sidan 10-1* och *Begränsad garanti på delar på sidan 11-1*.

Observera: Fortsatt forskning leder till ständiga förbättringar. Därför kan informationen i denna handbok ändras utan meddelande.



VIKTIGT! Om produkten bär symbolen föreställande en överkryssad soptunna betyder det att produkten överensstämmer med EU-direktivet samt annan liknande lagstiftning som gäller sedan den 13 augusti 2005. Därför måste den samlas in separat när den är uttjänt efter användning, och den får inte bortskaffas som osorterat kommunalt avfall.

Användaren ansvarar för att lämna produkten till lämplig uppsamlingsanläggning i enlighet med lokala bestämmelser.

För mer information om tillämpliga lokala lagar, kontakta den lokala anläggningen och/eller lokala återförsäljaren.

Driftsbegränsning

Använd **inte** maskinen med icke-konstant strömförsörjning, +/-10 % eller större avvikelser från värdet som anges på skylten eller skadad strömkabel.

Använd **inte** maskinen i explosiva atmosfärer.

Tvätta **inte** maskinen med högtrycksvattenstråle eller med skadliga ämnen.

Utsätt **inte** maskinen för stark värme eller hög fuktighet.

Använd **inte** obalanserade blandningar och/eller mängder som inte uppfyller specifikationerna på paketen.

Användning som inte uttryckligen anges i denna handbok ska betraktas som felaktig och måste strängt undvikas.

Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för direkt eller indirekt skada på personer eller djur eller skada på föremål som orsakats av felaktig användning av maskinen.

Garantifriskrivning för kompressorn

För kylkompressorn på denna maskin gäller garanti under den tidsperiod som anges i avsnittet

Begränsad garanti i denna handbok. På grund av Montrealprotokollet och tilläggen till amerikanska Clean Air Act 1990 testas och utvecklas många nya köldmedier som är på väg in i servicenäringen.

Vissa av dessa nya köldmedier marknadsförs som drop-in-ersättningar för ett flertal tillämpningar. Det bör

2 påpekas att vid normal service av denna maskins kylsystem **får endast det köldmedium som anges på dataskylten användas.** Otillåten användning av alternativa köldmedier ogiltiggör garantin på kompressorn från Taylor. Ägaren till maskinen ansvarar för att informera alla tekniker som anlitas om detta faktum.

Det bör även påpekas att Taylor inte lämnar någon garanti för köldmediet som används i dess produkter.

Om köldmediet t.ex. skulle gå förlorat under normal service på maskinen har Taylor ingen skyldighet att leverera eller tillhandahålla en ersättningsprodukt, varken med eller utan fakturering. Taylor har däremot en skyldighet att rekommendera lämplig ersättningsprodukt om det ursprungliga köldmediet förbjuds, blir föråldrat eller slutar vara tillgängligt under den 5 år långa garantin på kompressorn.

Taylor kommer att fortsätta att följa branschen och testa nya alternativ som utvecklas. Skulle våra tester visa på att ett nytt alternativ kan godtas som drop-in-ersättning så ska ovanstående friskrivning förlora sin giltighet.

Information om aktuell status för ett alternativt köldmedium enligt din kompressorgaranti kan fås genom att kontakta den lokala Taylor-återförsäljaren eller Taylor-fabriken. Var beredd att uppge modellnumret/serienumret på maskinen i fråga.

Information till installatören

Vi på Taylor Company är måna om operatörens säkerhet när han eller hon kommer i kontakt med mjukglassmaskinen och dess delar. Taylor har gjort sitt yttersta för att utforma och tillverka inbyggda säkerhetsdetaljer i syfte att skydda dig och serviceteknikern. Till exempel har varningsskyltar anbringats på maskinen för att göra operatören uppmärksam på säkerhetsanvisningar.



FARA! Om följande försiktighetsåtgärder inte följs kan det leda till svår personskada eller dödsfall. Om dessa varningar inte iakttas kan det även leda till skada på maskinen och/eller dess komponenter. Sådan skada kan kräva komponentbyte och servicekostnader för reparation.

För en säker användning



OBS! Använd **INTE** maskinen utan att ha läst användarhandboken. Om denna anvisning inte följs kan det leda till maskinskada, dålig maskinfunktion, hälsorisker eller personskada.



WARNING! Undvik personskador.

- Låt **INTE** utbildad personal använda denna maskin.
- Stoppa **INTE** in några föremål eller fingrar i dörrmunstycket.
- Använd **INTE** maskinen om inte alla servicepaneler och åtkomstdörrar hålls fast av skruvar.
- Avlägsna **INTE** maskinens dörr eller beateraxel om inte manöverkopplarna är i läget OFF (av).

Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till svår personskada orsakad av farliga rörliga delar.



WARNING! Denna maskin har många vassa kanter som kan orsaka svåra personskador.

- Stoppa **INTE** in några föremål eller fingrar i dörrmunstycket. Om denna anvisning inte följs kan det leda till produktkontaminering eller personskada orsakad av kontakt med bladet.
- **VAR YTTERRST FÖRSIKTIG** vid demontering av beateraxeln. Skrapbladen är mycket vassa och kan orsaka personskada.



VIKTIGT! Åtkomst till serviceområdet för maskinen får endast ges till personer med kunskap om och praktisk erfarenhet av maskinen, i synnerhet vad gäller säkerhet och hygien.



FÖRSIKTIGHET! Denna maskin måste installeras på ett horisontellt underlag för att förhindra risken för att den välter. Yttersta försiktighet ska iakttas vid förflyttning av denna maskin, oavsett skäl. Minst två personer krävs för säker förflyttning av denna maskin. Om denna anvisning inte följs kan det leda till personskada eller maskinskada.



WARNING! Undvik personskador.

- Använd **INTE** maskinen om den inte är korrekt jordad.
- Använd **INTE** maskinen med större säkringar än vad som anges på dataskylten.
- Alla reparationer måste utföras av en auktoriserad Taylor-servicetekniker.
- Huvudströmmatningarna till maskinen måste kopplas från innan reparation utförs.

- **För kabelanslutna maskiner:** Endast auktoriserade Taylor-servicetekniker eller certifierade elektriker får installera en stickkontakt eller ersättningsladd på maskinen.
- Stationära maskiner som inte är utrustade med en strömsladd och en stickkontakt eller någon annan anordning för bortkoppling av maskinen från strömkällan måste ha en allpolig frånskiljare med ett kontaktavstånd på minst 3 mm (0,125 tum) i den externa installationen.
- Maskiner som är permanent anslutna till en fast ledningsdragning och för vilka läckströmmarna kan överstiga 10 mA, särskilt när de är frånkopplade eller står oanvända under långa perioder, eller i samband med första installation, ska ha skyddsanordningar mot läckage av ström, t.ex. jordfelsbrytare, installerade av auktoriserad personal enligt med lokala bestämmelser.
- Strömmatningskablar som används med denna maskin ska vara oljebeständiga, mantlade, flexibla kablar som inte är lättare än vanliga polykloroprenmantlade kablar eller kablar mantlade med någon annan likvärdig syntetisk elastomer (kodbeteckning 60245 IEC 57), installerade med korrekt dragavlastning för att undvika att ledarna utsätts för påfrestningar, inklusive vridning, vid polerna och skydda ledarnas isolering mot nötning.
Om strömmatningskabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, servicerepresentanten eller en person med motsvarande kvalifikationer för att undvika fara.

Om dessa anvisningar inte följs kan det leda till dödande elchock. Kontakta din lokala Taylor-återförsäljare för service.



FÖRSIKTIGHET! Denna maskin är konstruerad för att bibehålla en produkttemperatur under 5 °C (41 °F). Alla produkter som tillsätts i denna maskin måste vara kallare än 5 °C (41 °F). Om denna anvisning inte följs kan det leda till hälsorisker och dålig maskinfunktion.

Blockera **inte** öppningarna för luftintag och luftutsläpp: Minst 152 mm (6 tum) på båda sidor och 25 mm (1 tum) baktill krävs. Montera den medföljande kåpan på enhetens högra sida. Om denna anvisning inte följs kan det leda till dålig fryskammarprestanda och skada på maskinen.

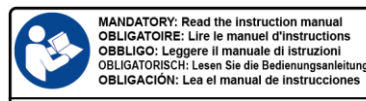
Maskinen är konstruerad för användning inomhus vid normala omgivningstemperaturer på 21 °C till 24 °C (70 °F till 75 °F). Maskinen har fungerat framgångsrikt vid höga omgivningstemperaturer på 40 °C (104 °F) med reducerad kapacitet.

Kör **inte** maskinen utan produkt. Om denna anvisning inte följs kan det leda till skada på maskinen.

Bullernivå: Luftburna bulleremissioner överskrider inte 78 dB(A) när de mäts på 1,0 m (3,3 ft) avstånd från maskinens yta och 1,6 m (5,25 ft) höjd från golvet.

Varningsskyltar på maskinen

Varningsskylt på den bakre panelen



Använd inte maskinen utan att ha läst användarhandboken.



Denna maskin har många vassa kanter som kan orsaka svåra personskador. Rör inte vid den med händerna, utan rengör med borste/dammsugare.



Endast auktoriserad Taylor-servicepersonal får utföra installation och reparationer av denna maskin.



FARA: Högspänning inuti: Risk för dödande elchock. Koppla bort strömmatningen innan service utförs på maskinen.



FÖRSIKTIGHET: Farliga rörliga delar. Maskinen kan starta automatiskt. Maskinen får inte köras med panelerna borttagna. Koppla bort strömmatningen innan service utförs på maskinen.



FARA: Heta delar – risk för brännskador. Het produkt – mata inte ut under pågående pastörisering.



VARNING: Anslut till en krets som skyddas av säkringar eller en effektbrytare för värme, luftkonditionering och kylning (HACR).



VARNING: Endast ledare av koppar (Cu). Minsta tvärsnitt 10 AWG (4 mm² 1 N 230 V; 4 mm² 3 230 V; 2,5 mm² 3 N 400 V).



VARNING: Denna utrustning måste jordas korrekt! Om så inte sker kan det leda till svår personskada orsakad av elstöt!



VARNING: Koppla bort strömmatningen innan service utförs på maskinen.



Vid urbruktagning ska de standarder som gäller i användningslandet följas.



Denna maskin överensstämmer med RoHS2.



Innehåller ett batteri av typ CR2032. Vid urbruktagning ska de standarder som gäller i användningslandet följas.

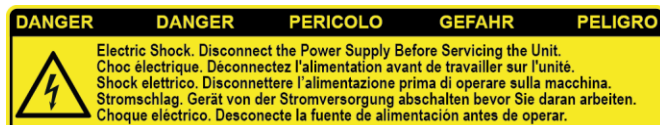
p Water:	MIN	MAX	Water-cooled models
p Eau:			Modèles refroidis par eau
p Acqua:	1 bar	3 bar	Modelli raffreddati ad acqua
p Wasser:			Wassergekühlte Modelle
p Agua:	100 kPa	300 kPa	Modelos enfriados por agua

Begränsning av vattentryck (endast för vattenkylda modeller).

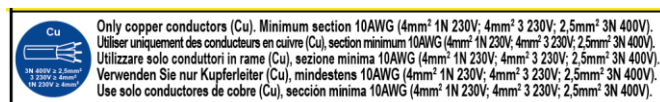
R404A	HERMETICALLY SEALED
GWP 3922	HERMETIQUEMENT SCELLÉ
	ERMETICAMENTE SIGILLATO
	HERMETISCH ABGEDICHTET
	SELLADO HERMETICAMENTE

Använd endast R404A-köldmedium som överensstämmer med specifikationen i AHRI-standard 700.

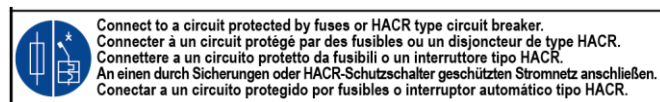
Varningsskylt på elboxen



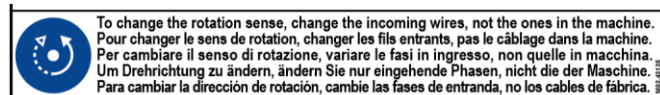
FARA: Högspänning inuti. Risk för dödande elchock. Koppla bort strömmatningen innan service utförs på enheten.



VARNING: Endast ledare av koppar (Cu). Minsta tvärsnitt 10 AWG (4 mm² 1 N 230 V; 4 mm² 3 230 V; 2,5 mm² 3 N 400 V).



VARNING: Anslut till en krets som skyddas av säkringar eller en effektbrytare för värme, luftkonditionering och kylning (HACR).



Rätta till rotationen på en trefasmaskin genom att bara byta plats på valfria två inkommande strömmatningsledningar vid maskinens huvuduttagslåda.

Rätta till rotationen på en enfasmaskin genom att byta plats på ledarna inuti beateraxelmotorn. (Följ schemat som är tryckt på motorn.)

3

Varningsskylt om heta delar/typ av glykol



FARA: Heta delar – risk för brännskador.

Använd endast rekommenderad glykol med angiven spädning.

Skylt som anger potentialutjämningspunkt



3

Utför potentialutjämning med hjälp av skruven som är placerad under maskinstativet.

Skylt som anger lyftpunkt

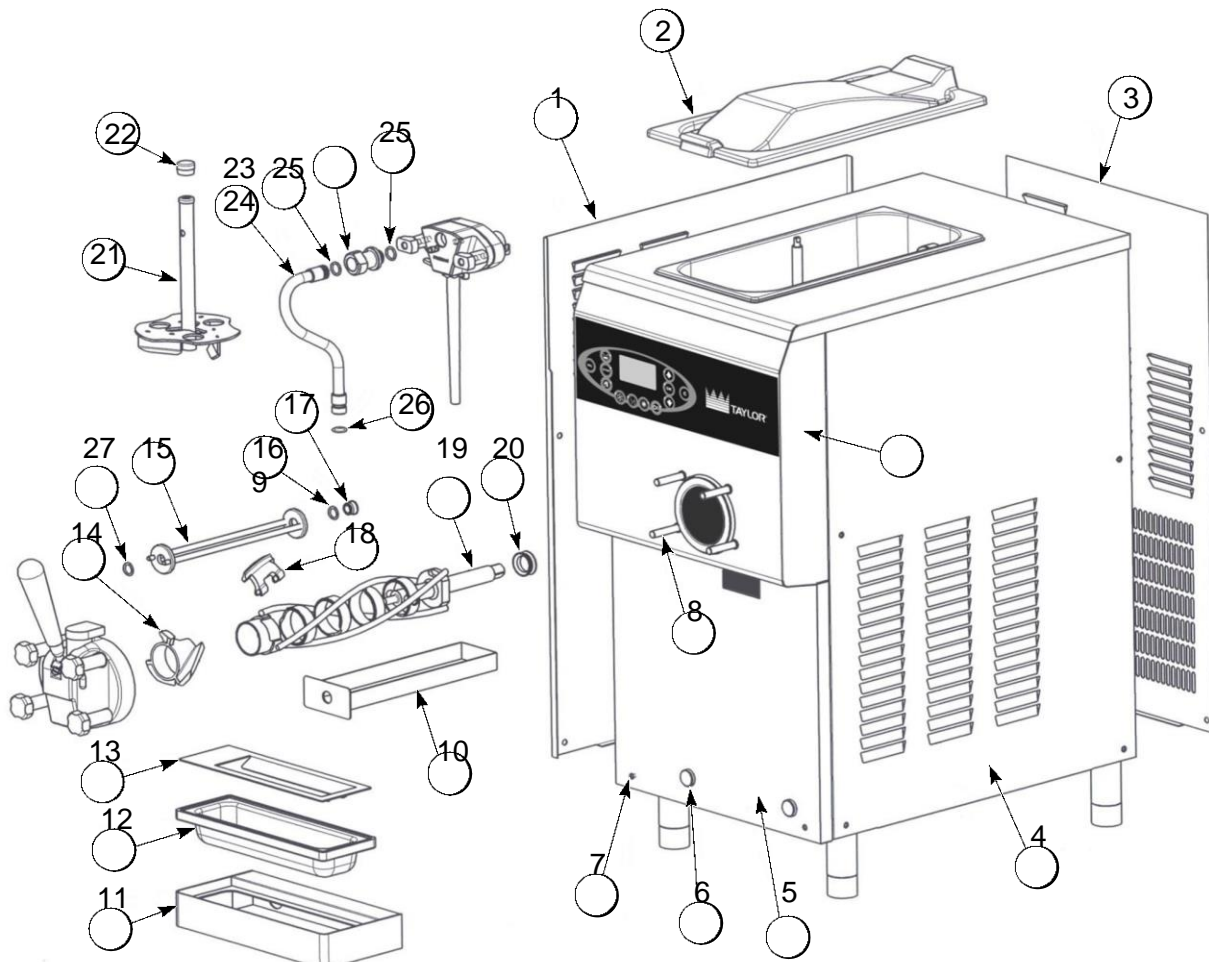


Punkter för ihakning av lyftutrustning.

Lyftutrustningen får endast placeras i motsvarande punkter.

Avsnitt 4 Identifiering av delar för operatören

Översikt



Figur 4-1

IDENTIFIERING AV DELAR FÖR OPERATÖREN

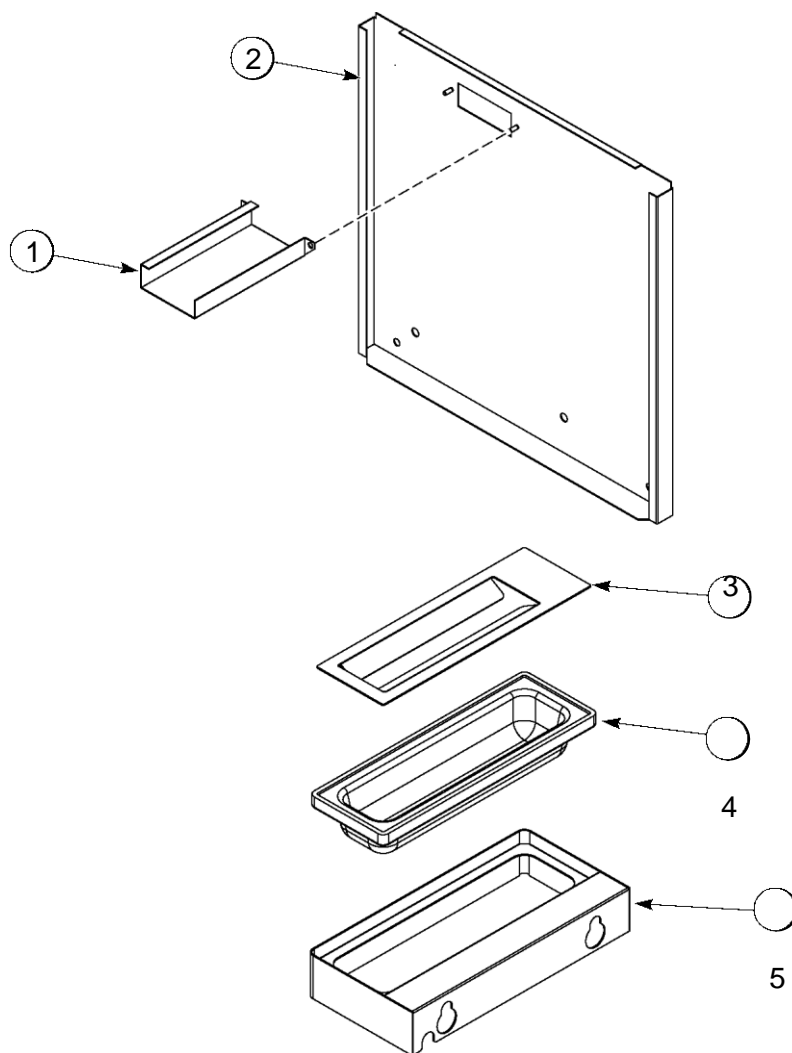
Översikt (fortsättning)

Position	Beskrivning	Artikelnr
1	Panel – sida – vänster	087715
2	Lock – mixbehållare	087716
3	Panel – bakre	087717
4	Panel – sida – höger	087718
5	Panel – front – nedre	087719
6	Skruv – montering – krage	087720
7	Skruv – panel	087721
8	Stift – fryskammardörr	087931
9	Panel – front – övre	087723
10	Plåt – dropp	087724
11	Hylla – låda – dropp	087725
12	Låda – dropp	087726
13	Skyddsskärm – stänk	087727

Position	Beskrivning	Artikelnr
14	Beateraxel – fördelningskruv	087728
15	Styrplåt – dörr	087729
16	O-ring – styrplåt (*20 per förp.)	087730-SER
17	Bussning – styrplåt	087731
18	Blad – skrapa	087732
19	Beateraxel – 2 liter	087733
20	Tätning – beateraxel – drivaxel	087734
21	Agitator (omrörare) – mixbehållare	087735
22	Lock – agitator (omrörare)	087875
23	Rör – matar-	087737
24	Koppling – matarrör	087738
25	O-ring – matarrör (*20 per förp.)	087762-SER
26	Backventil – läppventil – pump	087742
27	O-ring – styrplåt – dörr (*20 per förp.)	087745-SER

4

Frontpanel

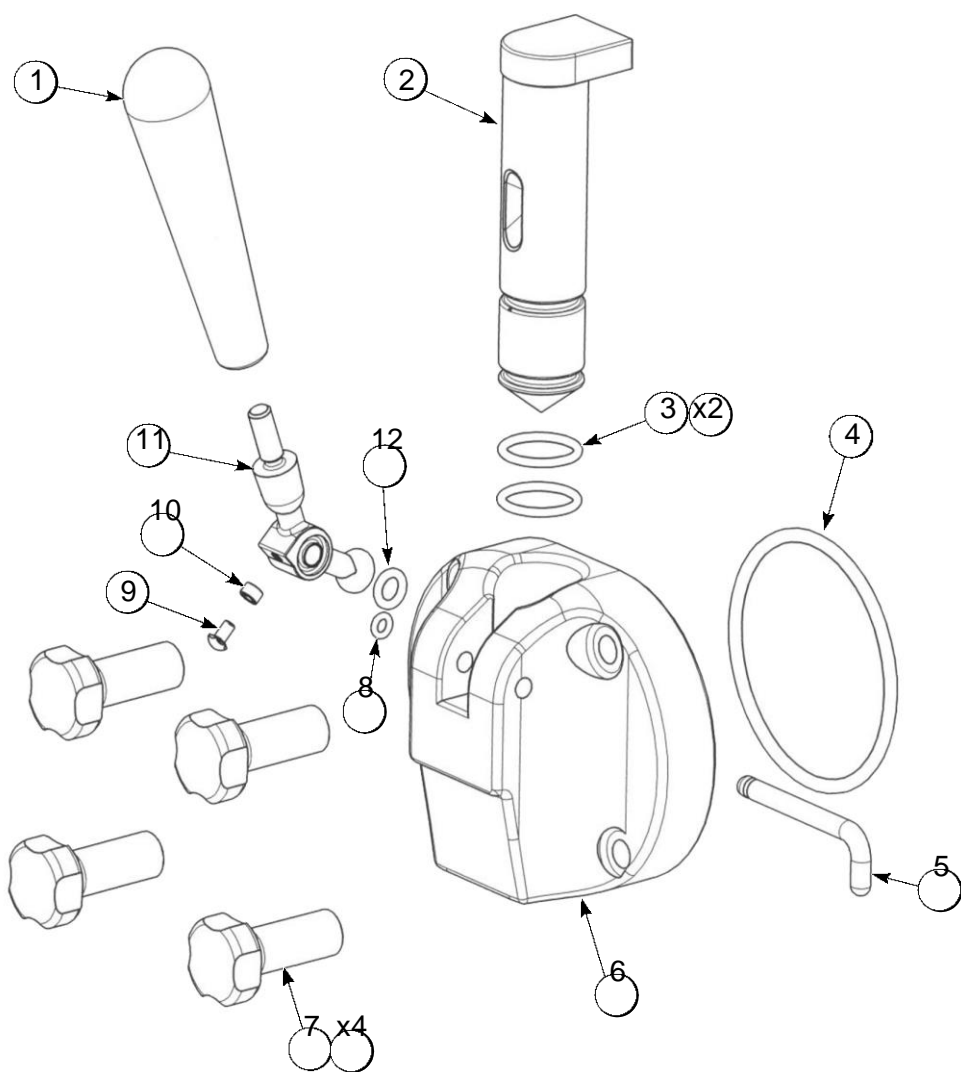


Figur 4-2

Position	Beskrivning	Artikelnr
1	Panel – front – nedre	087719
2	Gejd – dropp – plåt	087713
3	Skyddsskärm – stänk	087727

Position	Beskrivning	Artikelnr
4	Låda – dropp	087726
5	Hylla – låda – dropp	087725

Montering av dörren med ett enda munstycke

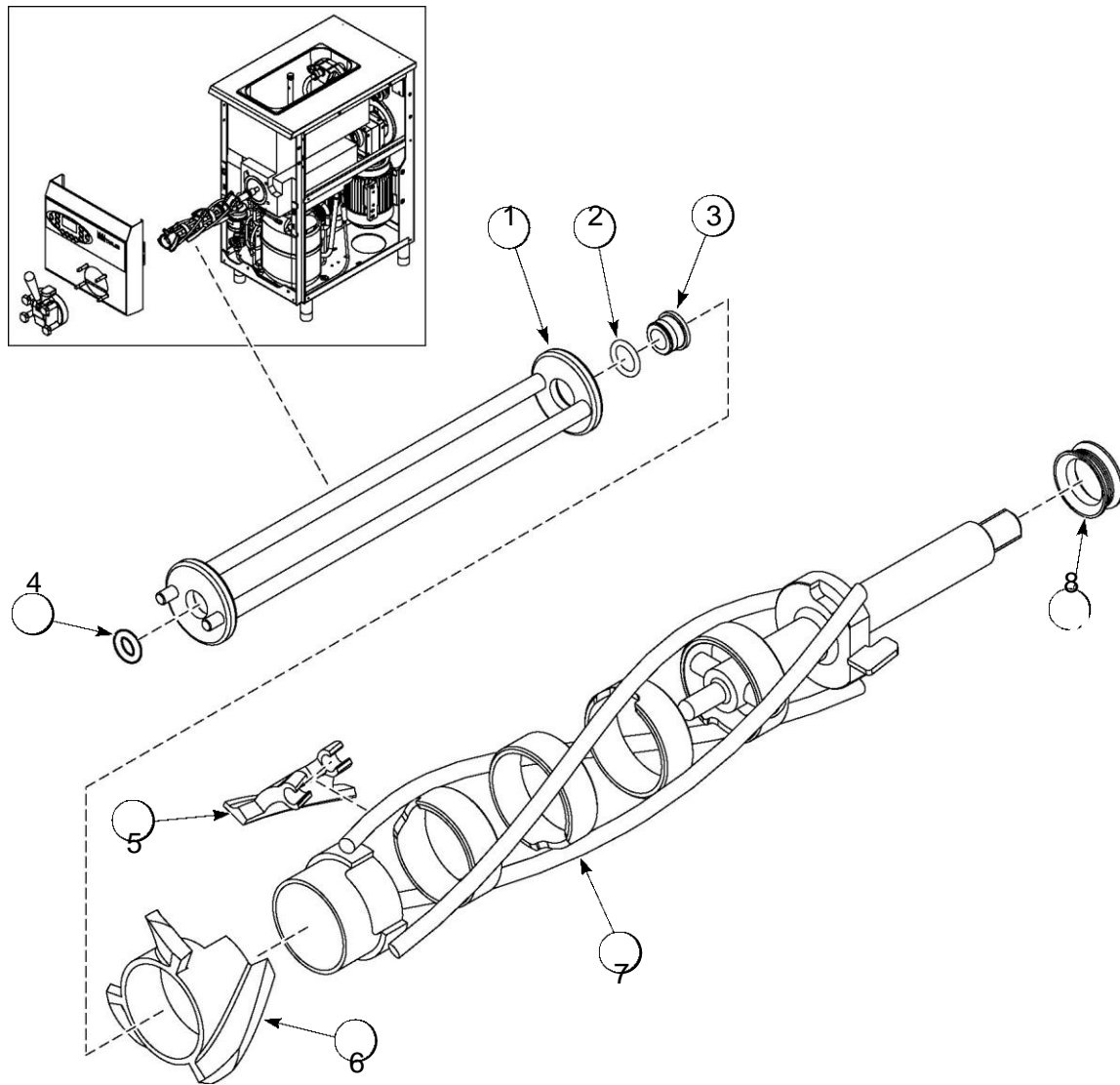


Figur 4-3

Position	Beskrivning	Artikelnr
1	Handtag – utmatning – svart	087740
2	Ventil – utmatning	087741
3	O-ring – utmatningsventil (*20 per förp.)	087743-SER
4	O-ring – dörr – stor	087744
5	Pinne – utmatningshandtag – SS	087746
6	Dörr – fryskammare	087747

Position	Beskrivning	Artikelnr
7	Mutter – stift – dörr	087748
8	O-ring – handtagspinne (*20 per förp.)	087749-SER
9	Skruv – justering – handtag	087750
10	Distanshållare – skruv – justering	087751
11	Handtag – kropp	087752
12	O-ring – handtag – kropp (*20 per förp.)	087753-SER

Beateraxel

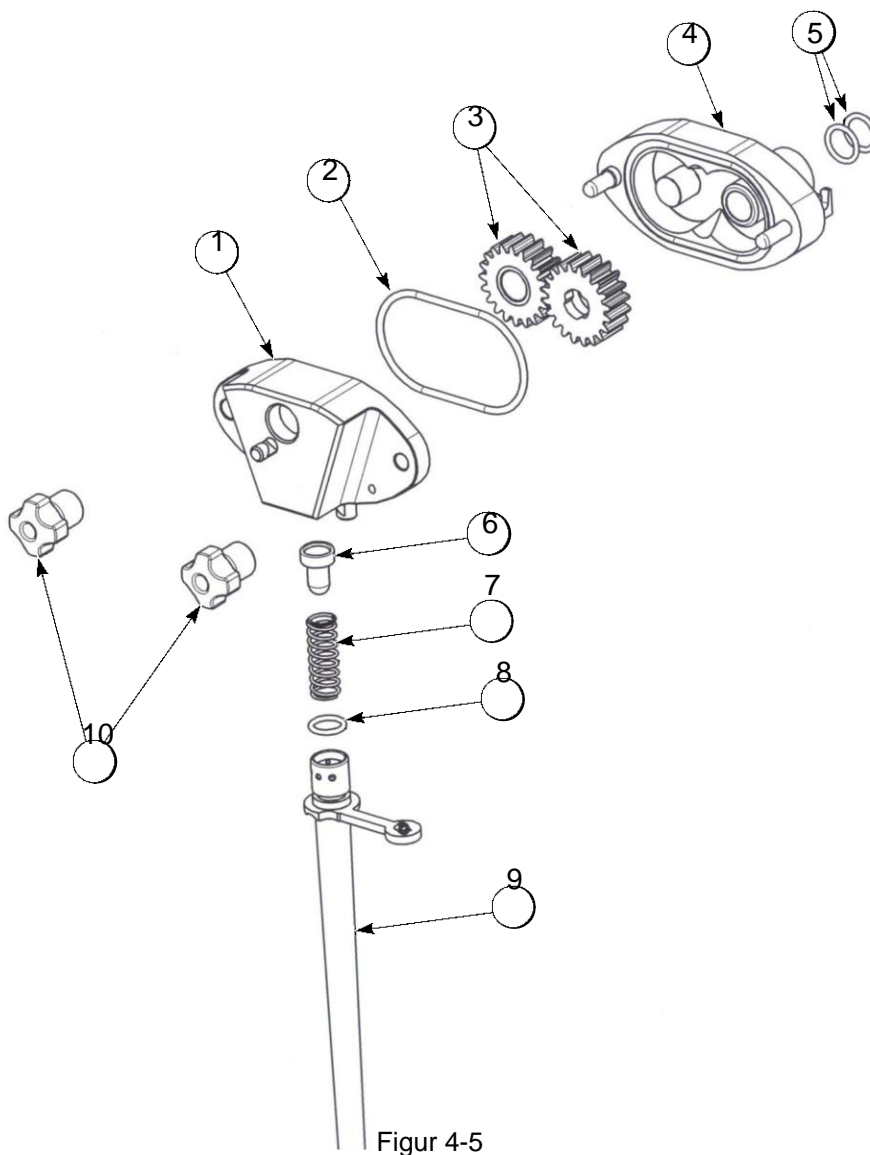


Figur 4-4

	Beskrivning	Artikelnr
1	Styrplåt – dörr	087729
2	O-ring – styrplåt (*20 per förp.)	087730-SER
3	Lager – dörr – styrplåt	087731
4	O-ring – styrplåt – dörr (*20 per förp.)	087745-SER

Position	Beskrivning	Artikelnr
5	Blad – skrapa	087732
6	Beateraxel – fördelningsskruv	087728
7	Beateraxel – 2 liter	87733
8	Tätning – beateraxel – drivaxel	087734

Montering av mixpumpen

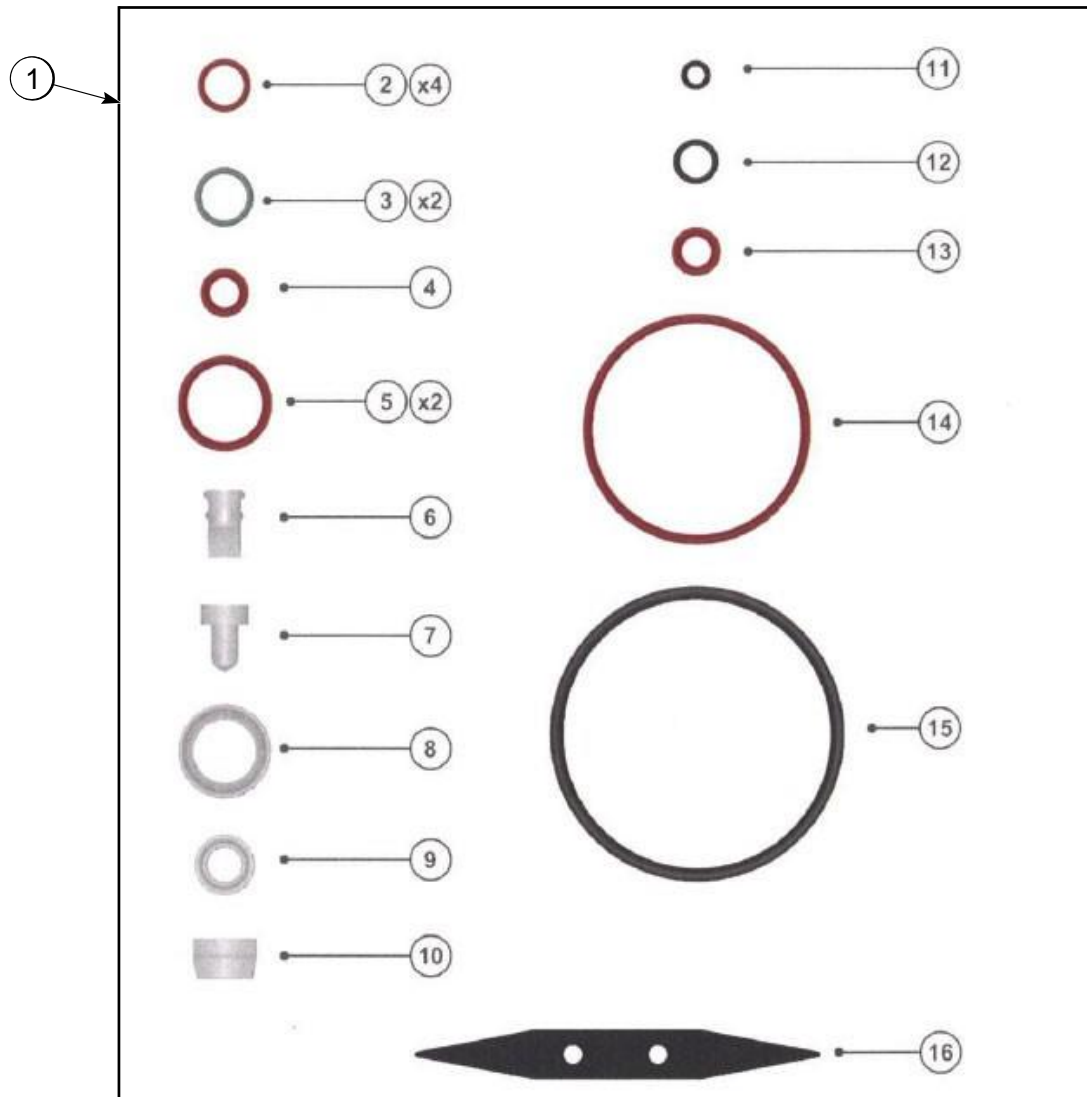


Figur 4-5

Position	Beskrivning	Artikelnr
1	Hölje – pump	087754
2	O-ring – pumpkropp (*20 per förp.)	087755-SER
3	Kugghjul – mixpumpset	087756
4	Kropp – pump	087758
5	O-ring – pump (*20 per förp.)	087759-SER

Position	Beskrivning	Artikelnr
6	Ventil – pump	087765
7	Fjäder – regulator	087761
8	O-ring – matarrör (*20 per förp.)	087762-SER
9	Rör – regulator	087763
10	Mutter – stift – pump	087764

Trimningskit

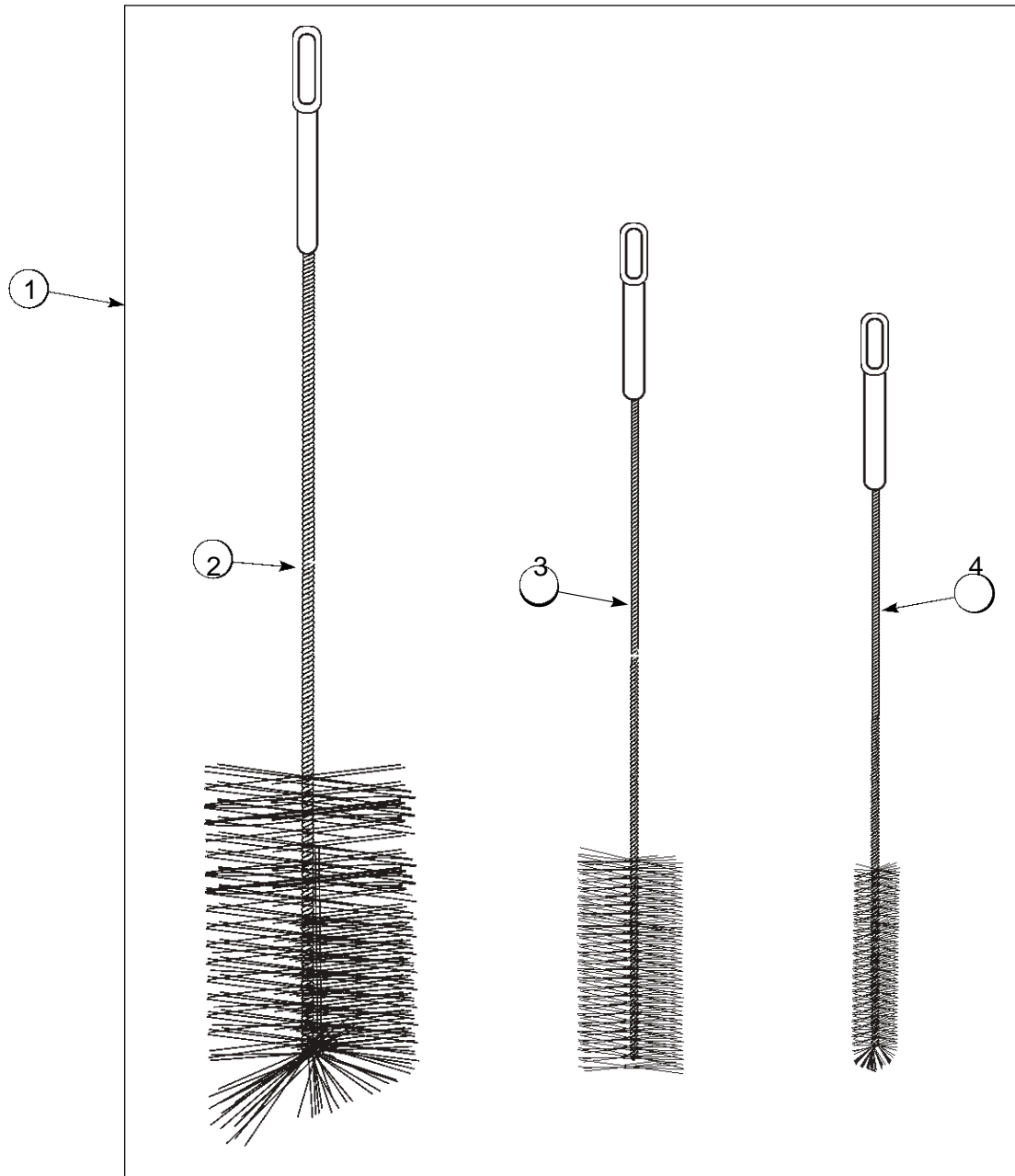


Figur 4-6

Positi	Beskrivning	Artikelnr
1	Trimningskit *0736*	087774
2	O-ring – matn.rör/regulator (*20 per förp.)	087762-SER
3	O-ring – pump (*20 per förp.)	087759-SER
4	O-ring – styrplåt (*20 per förp.)	087730-SER
5	O-ring – utmatningsventil (*20 per förp.)	087743-SER
6	Backventil – läppventil – pump	087742
7	Ventil – pump	087765
8	Tätning – beateraxel – drivaxel	087734

Positi	Beskrivning	Artikelnr
9	Lager – dörr – styrplåt	087731
10	Lock – agitator (omrörare)	087875
11	O-ring – handtagspinne (*20 per förp.)	087749-SER
12	O-ring – handtag – kropp (*20 per förp.)	087753-SER
13	O-ring – dörr – liten (*20 per förp.)	087745-SER
14	O-ring – pumpkropp (*20 per förp.)	087755-SER
15	O-ring – dörr – stor	087744
16	Verktøy – borttagning av O-ring – maskin	048260-WHT

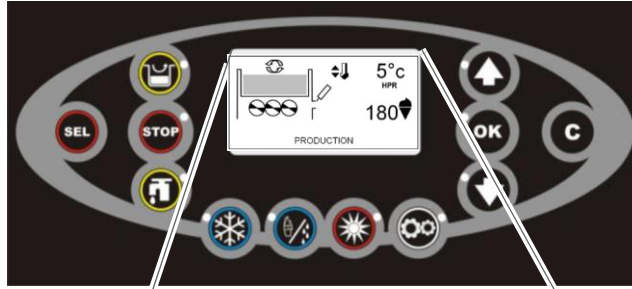
Borstenhet



Figur 4-7

Position	Beskrivning	Artikelnr
1	Kit – borstar *0736*	087805
2	Borste – mixbehållare	087805-A
3	Borste – mixinlopp	087805-B
4	Borste – drivnav	087805-C

Avsnitt 5 Användargränssnitt

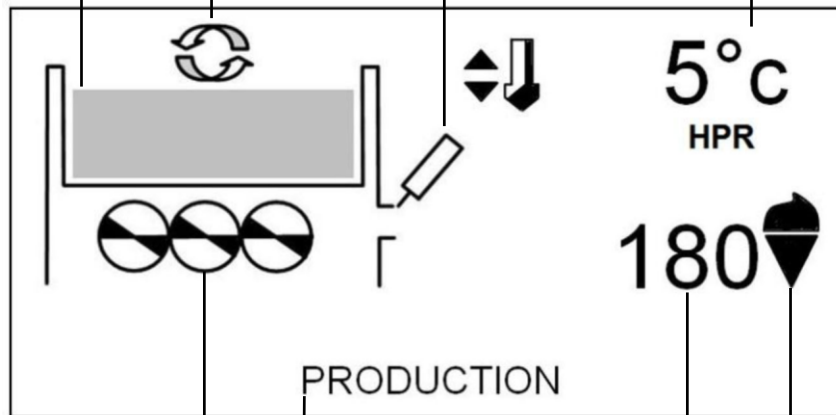


Grafiken anger max-, min- eller reservnivå av mix i mixbehållaren.

Ikonen anger om agitatorn (omröraren) i mixbehållaren är ON (på).

Handtaget i det övre läget anger att utmatningsventilen är stängd. Handtaget i det nedre läget anger att utmatningsventilen är öppen eller inte helt stängd.

Temperaturen på produkten i mixbehållaren visas längst upp till höger på displayen. Genom att trycka på knappen C (avbryt) kan du visa (i ordningsföljd) temperaturen i trumman (BRL), glykolvätskans temperatur och CTS-säkerhetsgivarens temperatur.



Ikonen anger om beateraxeln är ON (på).

Grafiken anger maskinens läge.

Ikonen i form av en glasstrut blinkar för att ange att konsistensen på produkten i trumman inte är klar för servering. När konsistensen närmar sig 10 % av det programmerade konsistensvärdet visas ikonen kontinuerligt, vilket betyder att produkten är klar för utmatning.

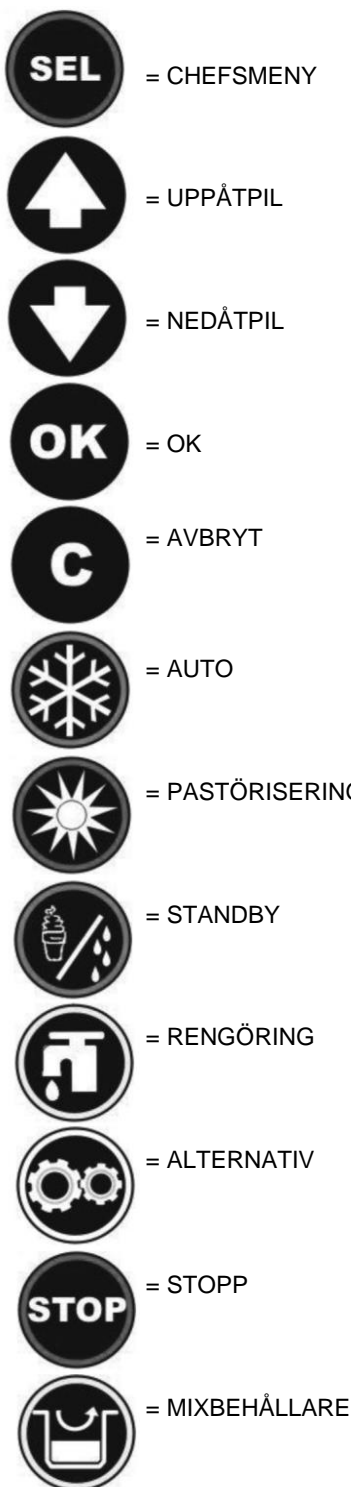
Siffran anger produktens konsistens och kan justeras mellan 60 och 250. Höga värden motsvarar höga konsistenser, medan låga värden motsvarar lägre konsistenser.

Figur 5-1

Symboldefinitioner

För att underlätta kommunikationen internationellt har symboler fått ersätta ord för många av våra operatörsreglage, funktioner och felindikatorer. Din Taylor-maskin är utformad med dessa internationella symboler.

Följande tabell innehåller symboldefinitioner.



Figur 5-2

LCD-display

Displayen sitter på den främre manöverpanelen. Displayen används för att visa menyalternativ och meddela användaren om ett fel upptäcks. På displayen visas även temperaturen på mixen i mixbehållaren och i trumman samt mixnivån.

Indikatorikoner på displayen och knappar

MIX LOW (låg mixnivå): När den här ikonen visas finns det bara lite mix kvar i mixbehållaren, som behöver fyllas på så snart som möjligt.

MIX OUT (slut på mix): När den här ikonen visas (meddelandet om LEVEL (nivå) visas) är mixbehållaren nästan helt tom och mängden mix är inte tillräcklig för drift av maskinen. I den här situationen spärras Auto-läget och maskinen försätts i Standby-läge. Starta kylsystemet genom att tillsätta mix i mixbehållaren. Maskinen startar driften automatiskt.

BRUSH-CLEAN COUNTER (räknare för manuell rengöring): När räknaren når "1" måste maskinen demonteras och rengöras manuellt inom 24 timmar.

Knappen Chefsmeny

Chefsmenyn används för att öppna skärmarna med operatörsfunktioner. Du öppnar menyn genom att trycka på knappen SEL.

Knappen UPPÅTPIL

Om den här knappen är aktiv ökar den det inställda värdet.

Knappen NEDÅTPIL

Om den här knappen är aktiv minskar den det inställda värdet.

Knappen OK

Om den här knappen är aktiv bekräftar den det inställda värdet.

Knappen C (avbryt)

Om den här knappen är aktiv raderar den det inställda värdet eller avslutar menyn. I Auto-läget används knappen C (avbryt) för att visa trummans temperatur, CTS-systemets temperatur och glykoltemperaturen.

Knappen Auto

Knappen Auto börjar lysa när den trycks in. Detta indikerar att kylsystemet har aktiverats. I Auto-läget är funktionerna Rengöring och Standby automatiskt inaktiverade.

Knappen Pastörisering

När knappen för läget Pastörisering lyser pågår en pastöriseringscykel på maskinen.

Knappen Standby

Standby-funktionen håller produkttemperaturerna i både mixbehållaren och trumman under 4,4 °C (40 °F). Den här funktionen är användbar under långa perioder utan försäljning för att förhindra överarbetning och nedbrytning av produkten.

När Standby väljs börjar knappen Standby lysa, vilket indikerar att Standby-funktionen har aktiverats. I Standby-läget är funktionerna Rengöring och Auto automatiskt inaktiverade.

Tryck på knappen Auto när du vill återgå till normal drift. När maskinen avslutar cykeln är produkten i trumman vid viskositeten för servering.

Knappen Rengöring

Knappen Rengöring börjar lysa när den trycks in. Detta indikerar att beateraxelmotorn är igång.

Knappen Alternativ

Om knappen Alternativ trycks ned samtidigt som knappen Auto och hålls ned i minst 5 sekunder öppnas justeringsmenyn för produktkonsistens och för justering av agitatormotorerna (omrörarmotorerna) cykel i Auto-läget.

Om knappen Alternativ trycks ned samtidigt som knappen Standby och hålls ned i minst 5 sekunder öppnas justeringsmenyn för produkttemperatur och för justering av agitatormotorerna (omrörarmotorerna) cykel i Standby-läget.

Knappen STOPP

Knappen STOPP börjar lysa när den trycks in. Detta indikerar att maskinen är av.

Mixbehållarens agitator (omrörare)

När knappen Mixbehållare lyser är agitatorn (omröraren) i mixbehållaren igång.

Knappsatslås

Du kan låsa manöverpanelen för att förhindra oavsiktlig drift (t.ex. självbetjäning) genom att hålla ned OK i minst 5 sekunder. Ikonen med ett stängt hänglås visas till vänster på displayen och indikerar att alla funktionsknappar är inaktiva.

När du vill låsa upp manöverpanelen håller du ned OK i minst 5 sekunder.

Beskrivning av driftskärmen

När maskinen slås på initieras manöversystemet och en systemkontroll utförs. Taylor-logotypen visas i några sekunder på skärmen.

Huvudströmbrytare AV

När huvudströmbrytaren är OFF (av) visas följande skärm med internationellt datumformat (DD/MM/ÅÅ).



Figur 5-3

Huvudströmbrytare PÅ

När huvudströmbrytaren flyttas till läget ON (på) börjar knapparna på manöverpanelen att fungera och följande skärm visas:



Figur 5-4

Pastörisering

Knappen Pastörisering på manöverpanelen lyser kontinuerligt medan pastöriseringen pågår.

- Försök **inte** mata ut produkt eller demontera maskinen under pågående pastörisering. Produkten är varm och under extremt tryck.

Under pastörisering måste mixtemperaturen i mixbehållaren och trumman stiga till 69 °C (156 °F) inom 90 minuter. När uppvärmningsfasen är klar övergår maskinen till pastöriseringens varmhållningsfas. I varmhållningsfasen hålls temperaturen över 69 °C

(156 °F) i minst 45 minuter.

Den sista fasen i pastöriseringen är nedkylningsfasen. Maskinen måste kyla ned mixen till under 5 °C (41 °F) inom 120 minuter.

När hela pastöriseringen är klar övergår maskinen till läget Storage (förvaring). Maskinen kan försättas i Auto-läge eller lämnas i förvaringsläge.

För att uppfylla hälsobestämmelserna måste maskiner med pastöriseringssystem genomgå en pastörisering var tredje dag och demonteras och rengörs manuellt med de intervall som anges av regionala, nationella eller lokala tillsynsmyndigheter. Se gällande hälsobestämmelser för att fastställa hur många dagar som får förflyta mellan manuella rengöringscykler.

Manuell rengöring är det normala demonterings- och rengöringsförfarande som beskrivs i användarhandboken. Om dessa riktlinjer inte följs spärras Auto-läget av kontrollen.

Följ alltid lokala hälsobestämmelser när det gäller max. tillåtet antal dagar mellan manuella rengöringscykler.

5 Spärrtillstånd på maskinen

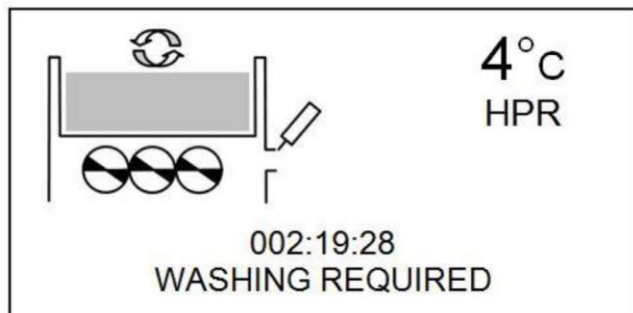
Det finns två typer av spärrtillstånd som kan aktiveras: hård spärr eller mjuk spärr:

- En hård spärr kräver att maskinen demonteras och rengörs manuellt.
- En mjuk spärr kan åtgärdas genom att antingen demontera och rengöra maskinen manuellt eller starta en till pastörisering.

Hård spärr

Hård spärr aktiveras om antingen timern för manuell rengöring har gått ut eller ett termistorfel (frysylinder eller mixbehållare) inträffar under pastörisering.

Följande skärm visas om en cykeltid för manuell rengöring har överskridits:



Figur 5-5

Om en hård spärr har aktiverats på maskinen och ett försök görs att övergå till Auto-läget stannar maskinen kvar i Standby-läget och ingen utmatning tillåts.

Meddelandet WASHING REQUIRED (rengöring krävs) visas på displayen tills kraven för manuell rengöring har uppfyllts. Du återställer den hårda spärren genom att ställa huvudströmbrytaren i läget OFF (av) i minst 5 minuter och demontera maskinen för rengöringsförfarandet.

Mjuk spärr

Om pastörisering inte har startats inom de senaste 72 timmarna inträffar ett fel med aktivering av mjuk spärr. En mjuk spärr ger operatören möjlighet att rätta till orsaken till den mjuka spärren. Operatören kan antingen starta en till pastörisering eller rengöra maskinen manuellt. När en mjuk spärr aktiveras försätts maskinen i Standby-läge. Meddelandet FREEZER LOCKED - HEAT TREAT REQUIRED (maskin spärrad – pastörisering krävs) visas på skärmen. Orsaken till den mjuka spärren anges i Lockout History (spärrhistorik) på chefsmenyn (knappen SEL).

När orsaken till den mjuka spärren har rättats till kan pastörisering startas omedelbart med ett tryck på knappen Pastörisering.

En mjuk spärr kan också aktiveras när som helst under drift om temperaturen i mixbehållaren eller trumman stiger över 15 °C (59 °F), temperaturen stiger och ligger kvar över 7 °C (45 °F) i över en timme eller temperaturen stiger och ligger kvar över 5 °C (41 °F) i över 4 timmar.

Om ett tillstånd med övertemperatur på produkten inträffar under drift visas meddelandet FREEZER LOCKED - HEAT TREAT. REQUIRED (maskin spärrad – pastörisering krävs) på skärmen.

Om något av dessa meddelanden visas kan automatisk drift av maskinen inte ske förrän maskinen har demonterats och rengjorts manuellt eller genomgått en pastörisering.

Observera: En logg över pastöriseringsdata och spärrhistorik kan visas med chefsmenyn (knappen SEL).

Chefsmenyn

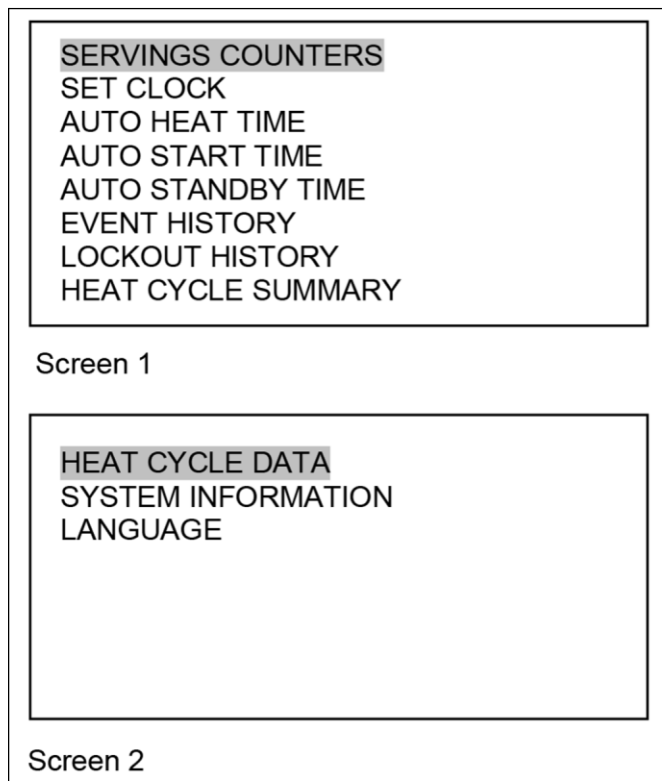
Chefsmenyn används för att öppna skärmarna med operatörsfunktioner. Du öppnar menyn genom att trycka på knappen SEL.

I menyprogrammet fungerar pilknapparna, knappen OK och knappen C (avbryt) som menyknappar.

- Uppåtpil: Ökar värdet ovanför markören och används för att rulla uppåt i skärmtext.
- Nedåtpil: Minskar värdet ovanför markören och används för att rulla nedåt i skärmtext.
- OK: Bekräftar det valda värdet.
- C (radera): Raderar det valda värdet.

Chefsmenyn försätts i timeout efter 1 minut. Om chefsmenyn är öppen och ingen aktivitet sker på en minut återgår displayen till huvudskärmen.

Observera: Maskinen fortsätter att fungera i läget den var i när menyn valdes. Manöverknapparna är dock inte tända och fungerar inte medan chefsmenyn visas.



Figur 5-6

Alternativ på chefsmenyn

Tryck på knappen SEL för att öppna chefsmenyn. Tryck på pilknapparna för gå uppåt eller nedåt på menyn. Välj ett menyalternativ genom att trycka på knappen OK.

Följande menyalternativ visas på chefsmenyn.

- SERVINGS COUNTER (portionsräknare)
- SET CLOCK (ställ in klocka)
- AUTO HEAT TIME (auto. pastöriseringstid)
- AUTO START TIME (auto. starttid)
- AUTO STANDBY TIME (auto. Standby-tid)
- EVENT HISTORY (händelsehistorik)
- LOCKOUT HISTORY (spärrhistorik)
- HEAT CYCLE SUMMARY (sammanfattning av pastörisering)
- HEAT CYCLE DATA (pastöriseringsdata)
- SYSTEM INFORMATION (systeminformation)
- LANGUAGE (språk)

Avsluta menyprogrammet genom att trycka på knappen STOPP eller C (avbryt).

Portionsräknare

Alternativet SERVINGS COUNTER (portionsräknare) används för att kontrollera totalt antal och delantal portioner som matats ut från maskinen. Delräknaren nollställs automatiskt när maskinen rengörs. Den kan också nollställas manuellt genom att åtgärden bekräftas med knappen OK.

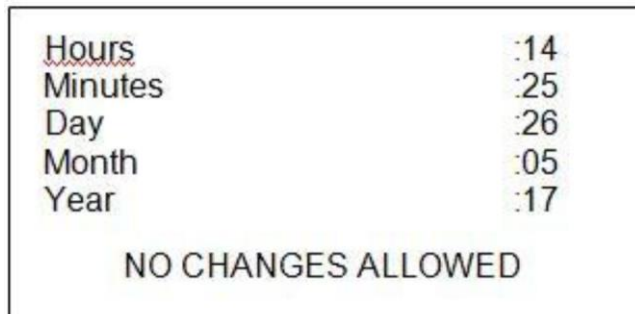
Totalräknaren kan inte nollställas av operatören.



Figur 5-7

Ställ in klocka

Med alternativet SET CLOCK (ställ in klocka) kan chefen justera kontrollklockan, datumet och tiden. Datum och tid kan bara ändras efter att maskinen har rengjorts manuellt, men innan den har försatts i Auto- eller Standby-läge. Följande meddelande visas om alternativet Set Clock (ställ in klocka) väljs:

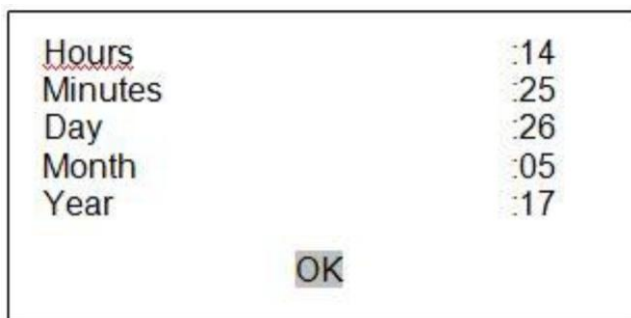


Figur 5-8

Välj alternativet SET CLOCK (ställ in klocka) på menyn om du vill ändra datum eller tid. Timinställningen markeras automatiskt. Tryck på pilknapparna för att öka eller minska värdet. Tryck på knappen OK för att bekräfta värdet och gå till nästa inmatning. Ange rätt värden för minuter, dag, månad och år och tryck sedan på OK för att spara och återgå till huvudmenyn.

Auto. pastöriseringstid

På skärmen AUTO HEAT TIME (auto. pastöriseringstid) kan chefen ställa in den tid på dagen då pastörisering ska starta om maskinen är i Auto- eller Standby-läge.

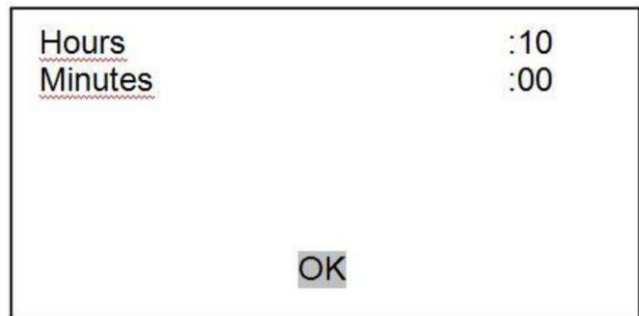


Figur 5-9

Timinställningen markeras automatiskt. Tryck på pilknapparna för att öka eller minska värdet. Tryck på knappen OK för att bekräfta värdet och gå till nästa inmatning. Ange rätt värde för minuter och tryck på OK för att spara och återgå till huvudmenyn.

Auto. starttid

Med alternativet AUTO START TIME (auto. starttid) kan chefen ställa in den tid på dagen då maskinen automatiskt övergår till Auto-läge från läget Standby/Storage (förvaring). Maskinen måste vara i läget Standby/Storage (förvaring) utan spärrtillstånd för att autostarta vid den programmerbara tiden. Auto Start Time (auto. starttid) kan också inaktiveras, så att Auto-läget måste startas manuellt.



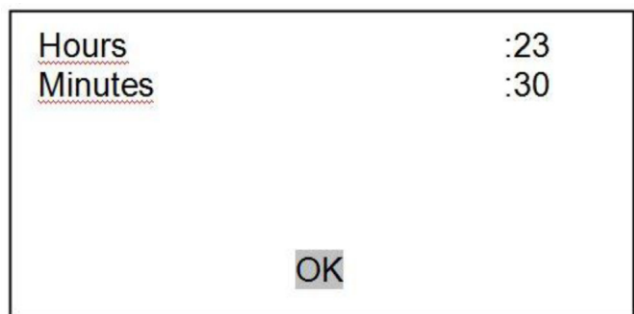
Figur 5-10

Timinställningen markeras automatiskt. Tryck på pilknapparna för att öka eller minska värdet. Tryck på knappen OK för att bekräfta värdet och gå till nästa inmatning. Ange rätt värde för minuter och tryck på OK för att spara och återgå till huvudmenyn.

Observera: Inaktivera AUTO START TIME (auto. starttid) genom att välja "-" som inställning för "hours" (timmar).

Auto. Standby-tid

Med alternativet AUTO STANDBY TIME (auto. Standby-tid) kan chefen ställa in den tid på dagen då maskinen automatiskt övergår till Standby-läge från Auto-läge. På så sätt kan man spara energi vid trög försäljning. Auto Standby Time (auto. Standby-tid) kan också inaktiveras, så att Standby-läget måste startas manuellt.



Figur 5-11

Timinställningen markeras automatiskt. Tryck på pilknapparna för att öka eller minska värdet. Tryck på knappen OK för att bekräfta värdet och gå till nästa inmatning. Ange rätt värde för minuter och tryck på OK för att spara och återgå till huvudmenyn.

Observera: *Inaktivera AUTO STANDBY TIME (auto. Standby-tid) genom att välja "- -" som inställning för "hours" (timmar).*

Händelsehistorik

På skärmen EVENT HISTORY (händelsehistorik) visas upp till 200 händelser. Den senaste händelsen visas på skärm 1. Beskrivning av data och tid visas på varje skärm. Tryck på pilknapparna för att visa nästa skärm. Tryck på OK eller C (avbryt) för att återgå till huvudmenyn.

Nedan visas de olika meddelanden som kan visas, tillsammans med en förklaring av korrigerande åtgärd.

DOOR O.—(DOOR OPEN) En produktdörr sitter inte på plats eller är lös.

FLU.LEV.—(ALARM—INSUFFICIENT FLUID LEVEL) Vätskenivån är för låg för drift. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

TEV INT.—(ALARM—PROBE TEV INTERRUPTED) Mixbehållarens termistor är öppen. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

TEV S.C.—(ALARM—PROBE TEV SHORT CIRC.) Mixbehållarens termistor är kortsluten. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

TEC INT.—(ALARM—PROBE TEC INTERRUPTED) Trummans termistor är öppen. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

TEC S.C.—(ALARM—PROBE TEC SHORT CIRC.) Trummans termistor är kortsluten. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

TEF INT.—(ALARM—PROBE TEF INTERRUPTED) Vätsketermistorn är öppen. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

TEF S.C.—(ALARM—PROBE TEF SHORT CIRC.) Vätsketermistorn är kortsluten. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

CTS INT.—(ALARM—PROBE CTS INTERRUPTED) CTS-termistorn är öppen. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

CTS S.C.—(ALARM—PROBE CTS SHORT CIRC.) CST-termistorn är kortsluten. Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

THERMAL—(ALARM—THERMAL OVERLOAD) Tryck på knappen STOPP och vänta 5 minuter så maskinen svalnar. Starta om i AUTO. Kontakta din Taylor-servicetekniker om larmet kvarstår.

PHASES—(ALARM—PHASES L2-L3 SWITCHED) Tryck på knappen STOPP och stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

PHASES/N—(ALARM—SWITCH PHASE / NEUTRAL) Tryck på knappen STOPP och stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

MICRO TA—(ALARM—NO CURRENT SIGNAL OR DEFECTIVE TRANSFORMER) Tryck på knappen STOPP och stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

DEV. KO—(ALARM—DEVICE KO!) Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

COM. KO—(ALARM—COMMUNICATION ERROR!) Stäng av maskinen. Kontakta din Taylor-servicetekniker.

TIME OUT—(ALARM—BATCH TIME OUT) Kompressorns drifttid har överskridit 120-minuterstimern. Byt ut skrapbladen vid nästa manuella rengöring. Om detta inte avhjälper felet, kontakta din Taylor-servicetekniker.

Spärrhistorik

På skärmen LOCKOUT HISTORY (spärrhistorik) visas en historik över de senaste 200 mjuka spärrarna, hårda spärrarna och avbrutna pastöriseringarna. Den senaste spärren visas på skärm 1. Beskrivning av data och tid visas på varje skärm. Tryck på pilknapparna för att visa nästa skärm. Tryck på OK eller C (avbryt) för att återgå till huvudmenyn.

Nedan visas de olika meddelanden som kan visas, tillsammans med en förklaring av korrigerande åtgärd:

Fel som kan uppstå Pastöriseringsläget

LOCK HT—(HEAT MODE FAILURE) Max. tillåten tid i pastöriseringsläge överskred 90 minuter.

LOCK CL—(COOL MODE FAILURE) Max. tillåten tid i kylningsläge överskred 120 minuter.

LOCK TT—(TOTAL TIME FAILURE) Max. tillåten total pastöriseringstid överskred 4 timmar.

LOCK OP—(OPERATOR ABORT) Operatören har avbrutit pastöriseringen.

WARN. PS—(POWER FAIL IN H/C) Ett strömavbrott inträffade under pastörisering.

5 WASHING REQUIRED—(BRUSH CLEAN TIMEOUT) Det totala antalet dagar i drift överskred inställningen för manuell rengöring.

Fel som kan uppstå i Auto-läget

HP 5C 4H: Mixtemperaturen i mixbehållaren har varit över 5 °C (41 °F) i över fyra timmar.

BR 5C 4H: Mixtemperaturen i trumman har varit över 5 °C (41 °F) i över fyra timmar.

HP 5C PF: Mixtemperaturen i mixbehållaren har varit över 5 °C (41 °F) i över fyra timmar efter ett strömavbrott.

BR 5C PF: Mixtemperaturen i trumman har varit över 5 °C (41 °F) i över fyra timmar efter ett strömavbrott.

HP 7C 1H: Mixtemperaturen i mixbehållaren har varit över 7 °C (45 °F) i över en timme.

BR 7C 1H: Mixtemperaturen i trumman har varit över 7 °C (45 °F) i över en timme.

HP 15C: Mixtemperaturen i mixbehållaren överskred 15 °C (59 °F).

BR 15C: Mixtemperaturen i trumman överskred 15 °C (59 °F).

Sammanfattning av pastörisering

På skärmen HEAT CYCLE SUMMARY (sammanfattning av pastörisering) visas antalet timmar sedan senaste pastörisering, antalet timmar sedan produkttemperaturen var över 65,6 °C (150 °F) och antalet pastöriseringar sedan senaste manuella rengöring.

Hrs since HC	:0
Hrs since 65°C	:0
HC since BC	:0

Figur 5-12

Pastöriseringsdata

På skärmen HEAT CYCLE DATA (pastöriseringsdata) visas en logg över upp till 400 pastöriseringar. Den senaste pastöriseringen visas på skärm 1. Beskrivning av data och tid visas på varje skärm. Tryck på pilknapparna för att visa nästa skärm. Tryck på C (avbryt) för att återgå till huvudmenyn.

OK	26/05	03:00
OK	25/05	13:26
OK	25/05	03:00
OK	23/05	03:00
OK	22/05	03:00
FAILED	21/05	03:00

Figur 5-13

Välj önskad pastöriseringscykel och tryck på knappen OK för att öppna detaljskärmen. På skärmen visas månad och dag för pastöriseringen samt starttid och sluttid. På den mellersta raden anges om något larm eller någon spärr förekom under pastöriseringen.

På återstående rader anges följande:

- **HEAT:** Total tid för mixbehållaren (H) och trumman (B) att nå 65,6 °C (150 °F).
- **OVER:** Total tid som mixbehållarens (H) och trummans (B) temperatur var över 65,6 °C (150 °F).

- COOL: Total tid som mixbehållarens (H) och trummans (B) temperatur låg över 5 °C (41 °F) under kylningsfasen.
- PEAK: Högsta temperaturavläsning för mixbehållaren (H) och trumman (B) under pastöriseringen.

Date	Start	End	
26/05	03:00	05:16	
	Alarm <input type="checkbox"/>	Lockout <input type="checkbox"/>	
Heat	Over	Cool	Peak
H 0:48	1:33	0:42	72°C
B 0:35	1:48	0:38	71°C

Figur 5-14

Tryck på knappen Nedåtpil för att gå vidare till nästa sparade pastörisering.

Systeminformation

På skärmen SYSTEM INFORMATION (system-information) visas maskinens artikelnr, LCD-version och versionsdatum för moderkortets programvara.

Tryck på knappen C (avbryt) för att återgå till huvudmenyn.

Part number	:0000000
LCD Ver :	1.1 24/05/17
I/O Ver :	1.2 23/05/17

Figur 5-15

Språk

På skärmen LANGUAGE (språk) kan chefen ställa in språket för displayen. Tryck på pilknapparna för att rulla genom listan över tillgängliga språk: Bekräfta valet genom att trycka på OK. Tryck en gång till på knappen OK för att spara och avsluta till menyn.

Language	:ENG
----------	------

Figur 5-16

I denna maskin förvaras mixen i en mixbehållare. Den har en 2,0 l (2,1 qt) trumvolym med en dörr med ett enda munstycke.

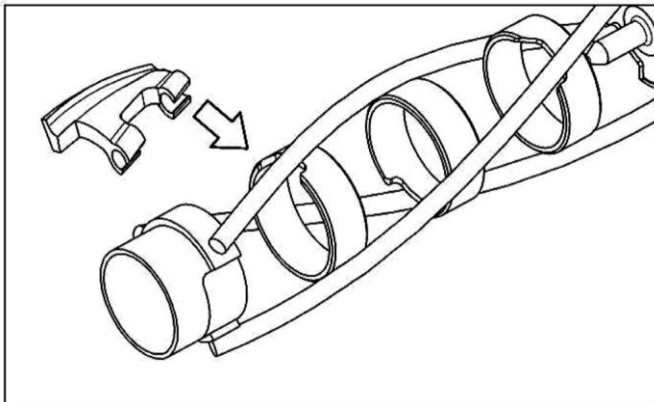
Våra anvisningar börjar när vi anländer till butiken på morgonen och hittar delarna demonterade och utlagda för att lufttorka efter rengöringen kvällen innan. Dessa rutiner vid öppnande beskriver hur du monterar maskinens delar, desinfekterar dem och fyller maskinen med **färs** mix för att kunna servera din första portion. Om du demonterar maskinen för första gången eller behöver information för att komma fram till startpunkten i våra anvisningar, se "Demontering" på sid. 6-11 och börja där.

Montering

Observera: Använd ett godkänt smörjmedel av livsmedelskvalitet vid smörjning av delar (t.ex. Taylor-smörjmedel). **SÄKERSTÄLL ATT MASKINEN ÄR FRÅNKOPPLAD!** Om denna anvisning inte följs kan det leda till svår personskada orsakad av farliga rörliga delar.

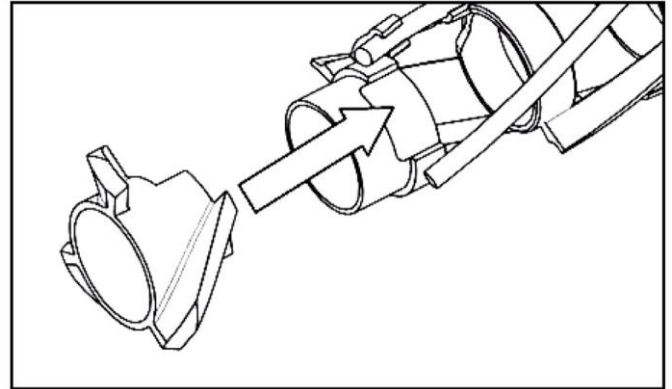
Beateraxel

1. Fäst skrapbladet vid beateraxeln i de angivna positionerna. Upprepa det här steget för de andra skrapbladen.



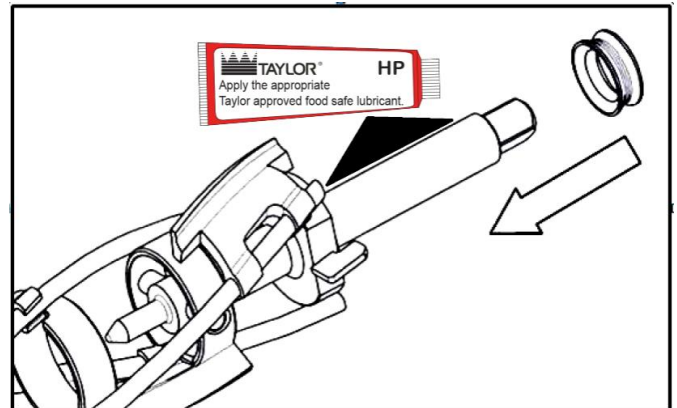
Figur 6-1

2. För in beateraxelns fördelningsskruv i beateraxeln. Se till att fördelningsskruvens läpp förs in i skåran på beateraxeln.



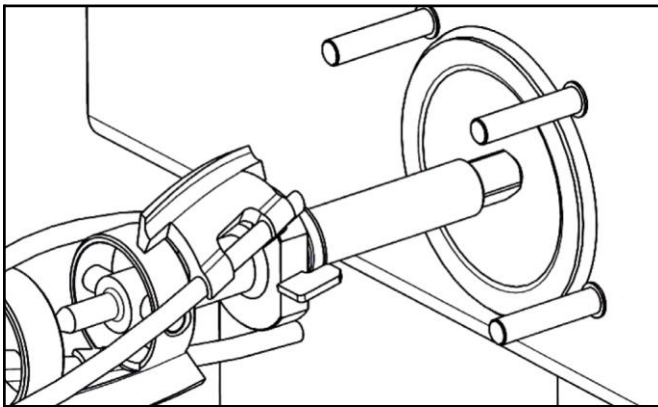
Figur 6-2

3. Smörj båda sidor av tätningen för beateraxelns drivaxel. Skjut den här tätningen hela vägen till stoppet. Smörj **inte** den kvadratiska änden.



Figur 6-3

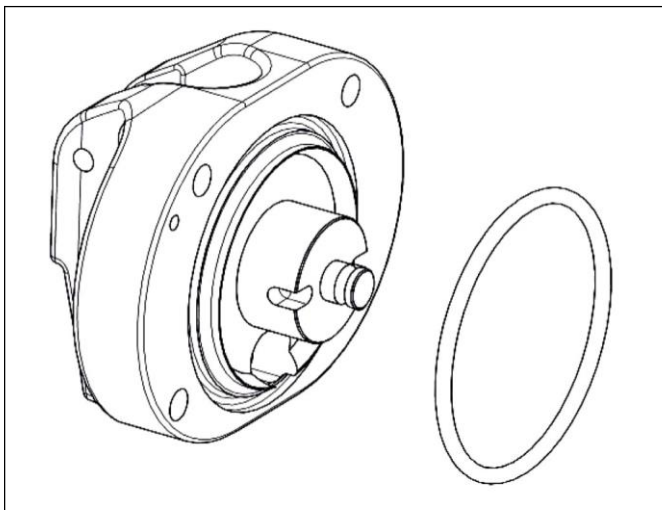
4. Håll ett ordentligt tag om beateraxeln och skjut in den i fryscylindern samtidigt som du klämmer ihop skrapbladen något. Skjut in beateraxeln i trumman och koppla in den kvadratiska änden stadigt i drivkopplingen.



Figur 6-4

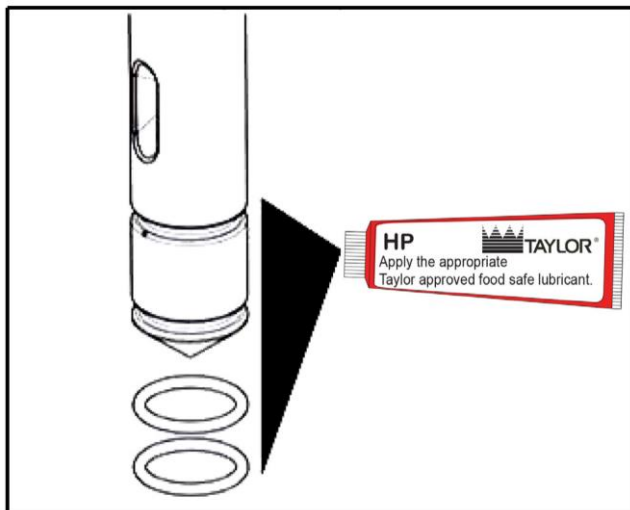
Montering av fryskammardörren

1. Placera O-ringen för dörren i spåret på baksidan av fryskammardörren.



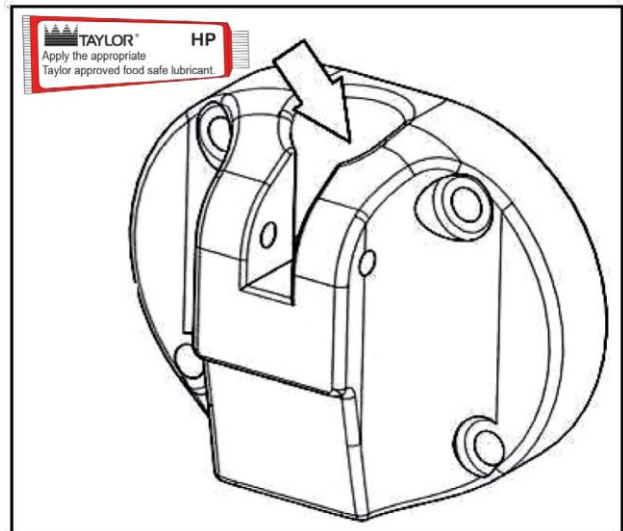
Figur 6-5

2. För in de två O-ringarna i spåren på utmatningsventilen och smörj dem.



Figur 6-6

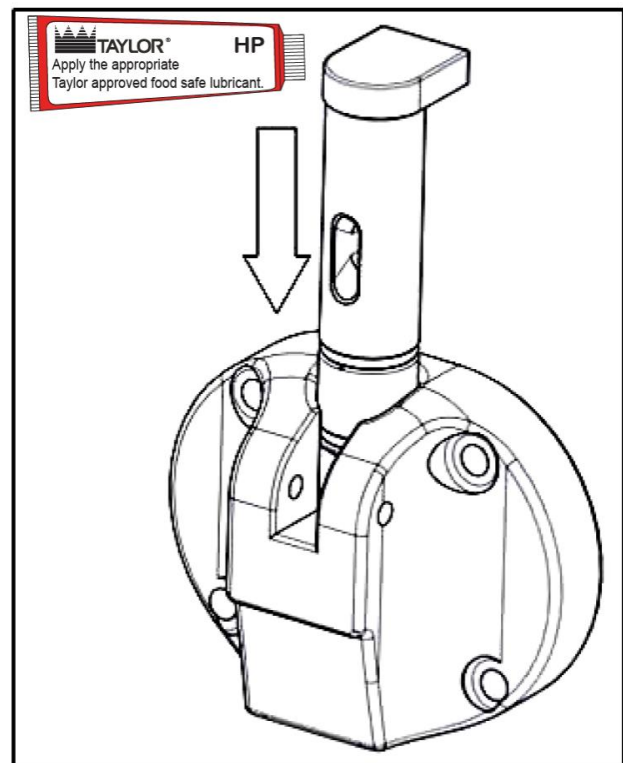
3. Smörj insidan av den övre delen av håligheten för ventilen i fryskammardörren lätt.



Figur 6-7

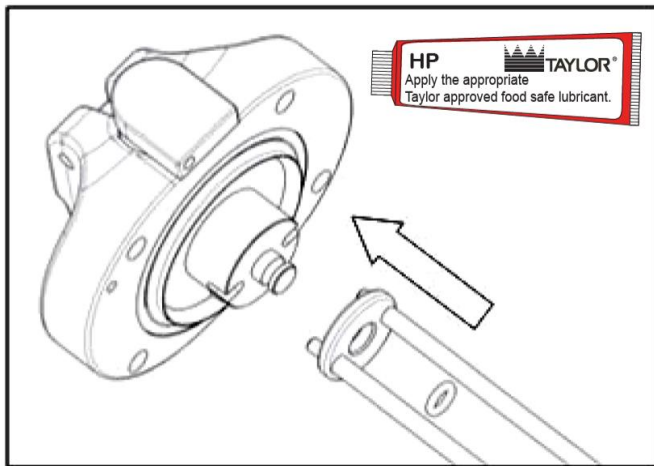
Observera: Om utmatningsventilen förs in med den platta ytan vänd mot användaren förhindras maskinens drift.

4. För in utmatningsventilen ovanifrån, med den platta delen vänd mot maskinen.



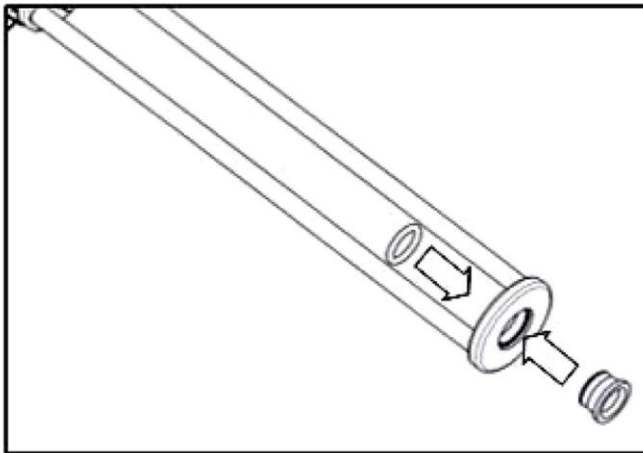
Figur 6-8

5. För in motbeateraxeln över det bakre stiftet på fryskammardörren och vrid den tills stiftet riktas in mot hålen i dörren. Placera O-ringen för motbeateraxeln i spåret på fryskammardörrens bakre stift.



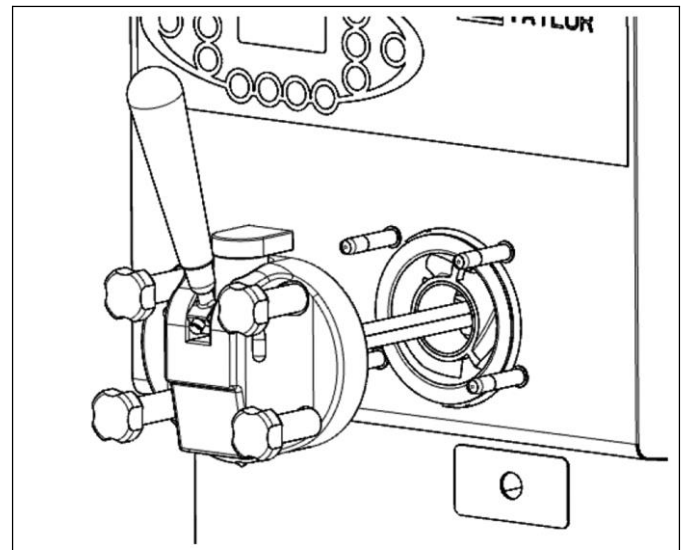
Figur 6-9

6. För in plastbussningen baktill på motbeateraxeln. Placera O-ringen i spåret på bussningen.



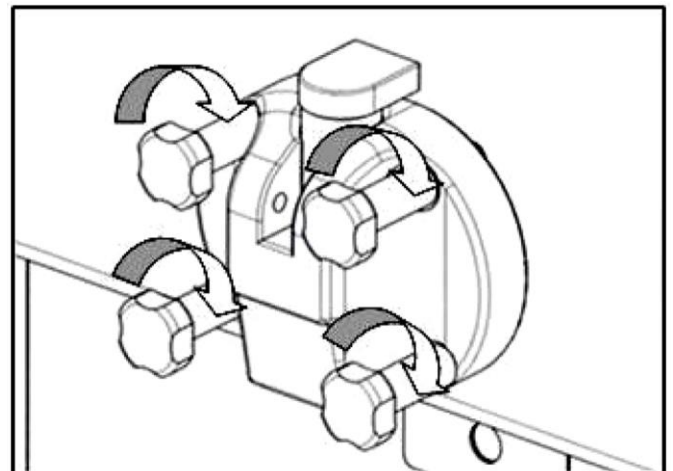
Figur 6-10

7. Håll i fryskammardörrens sidor med båda händerna och för in motbeateraxeln i beateraxelns mitt. Motbeateraxelns bakre bussning måste passas in säkert på stiftet baktill på beateraxeln.



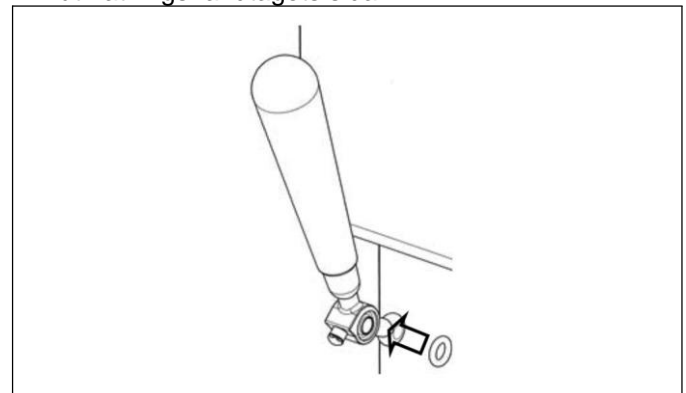
Figur 6-11

8. Montera dörren så att den vilar på stiftet på fryskammaren och installera handskruvarna. Dra åt dem lika mycket korsvis i flera steg så att dörren sitter säkert.



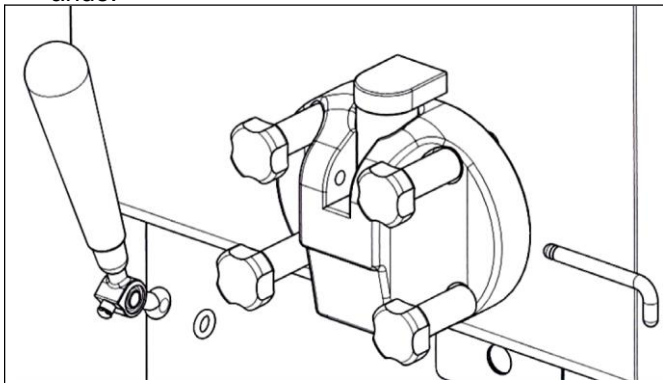
Figur 6-12

9. För in O-ringen för handtagskroppen i spåret i utmatningshandtagets sida.



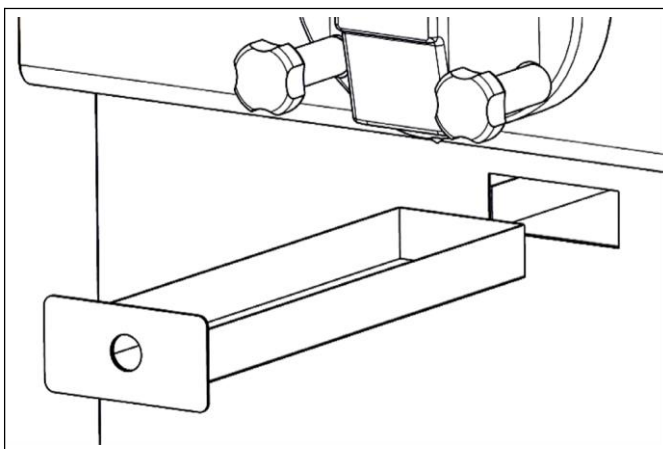
Figur 6-13

10. Placera utmatningshandtaget med ställskruven vänd nedåt. Skjut in utmatningshandtagets kula i spåret i utmatningsventilen. Säkra utmatningshandtaget vid dörren med hjälp av svängtappen. Placera handtagspinnens O-ring i spåret i pinnens ände.



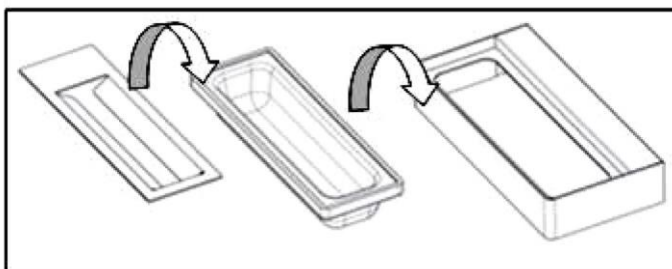
Figur 6-14

11. Skjut in dropplåten i hålet i frontpanelen.



Figur 6-15

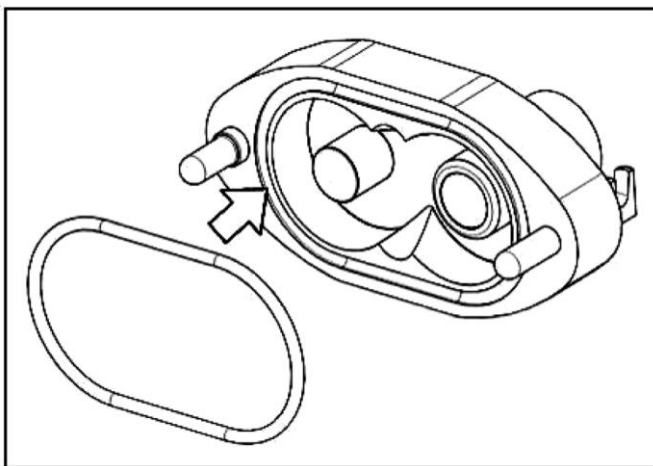
12. Montera den främre dropplådshyllan, dropplådan av gummi och stänkskyddsskärmen under dörrmunstycket.



Figur 6-16

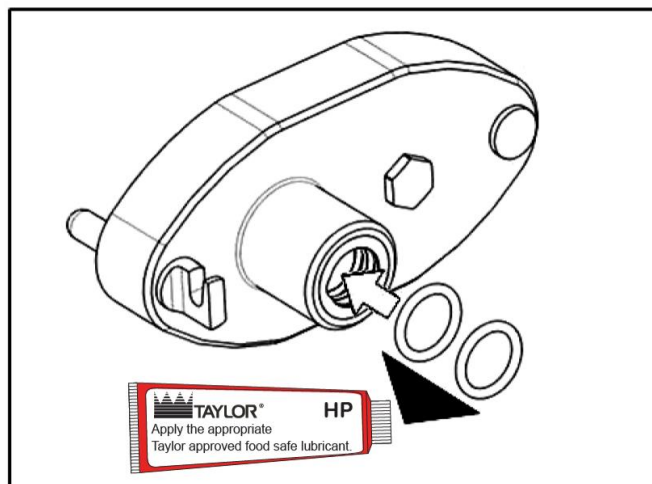
Montering av mixpumpen

1. Inspektera pumpdelarna av gummi och plast. O-ringarna måste vara i 100 % gott skick för att pumpen och hela maskinen ska fungera korrekt. De kan inte fylla sin avsedda funktion ordentligt om det finns hack, skårer eller hål i materialet. Inspektera pumpdelarna av plast avseende sprickor, slitage och delaminering av plasten. Byt ut slitna, skadade eller icke-fungerande delar omedelbart.
2. Placera pumpkroppens O-ring i spåret.



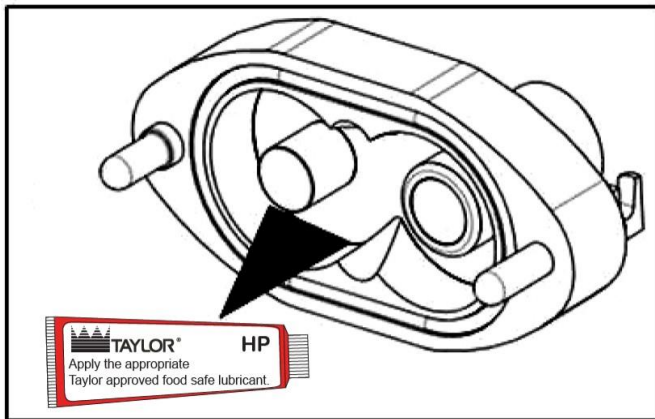
Figur 6-17

3. Placera de två O-ringarna för pumpen i spåret på pumpkroppens baksida och smörj dem.



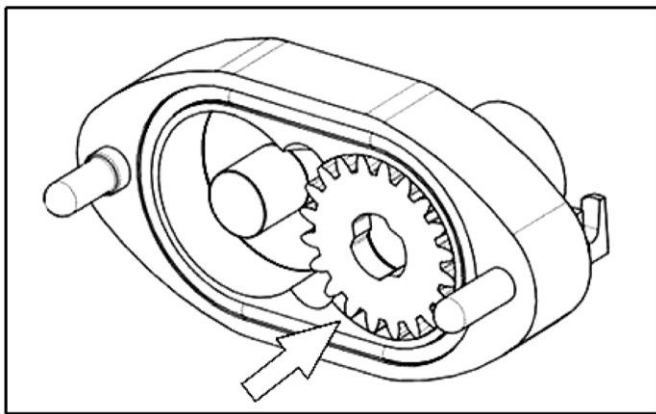
Figur 6-18

4. Smörj pumpkroppens invändiga ytor (bakre vägg, stift och bussning).



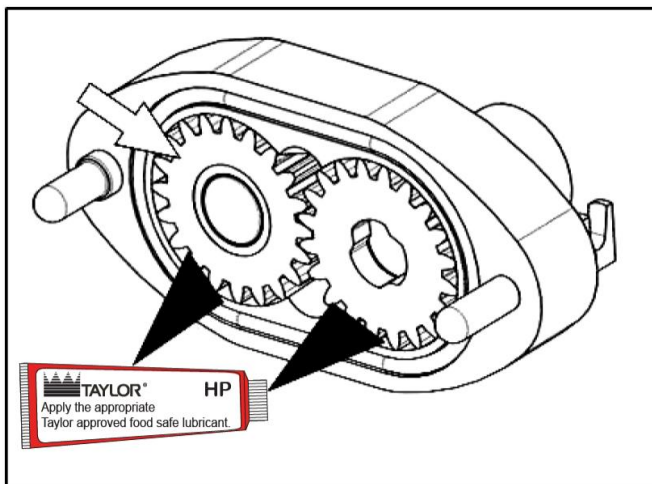
Figur 6-19

5. För in drivkugghjulet på bussningen. Kontrollera att kugghjulets övre sida är i jämnhöjd med kanten av pumpkroppen.



Figur 6-20

6. För in drivkugghjulet över stiftet. Kontrollera att kugghjulets övre sida är i jämnhöjd med kanten av pumpkroppen. Smörj båda kugghjulens plana sidor lätt.

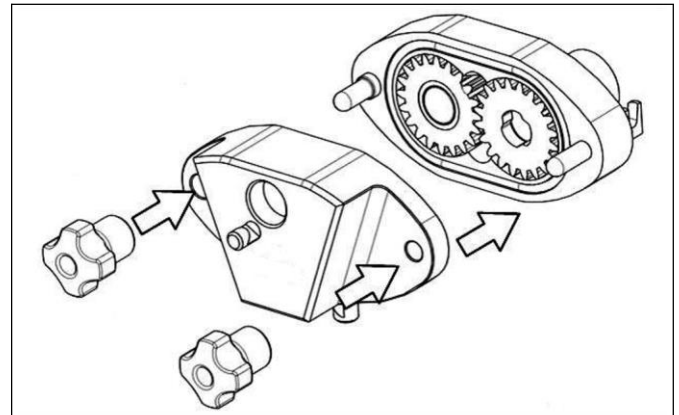


Figur 6-21

7. Montera pumphöljet på stiften på pumpkroppen.

Observera: Hålen i pumphöljet har olika diametrar, vilket förhindrar felaktig montering.

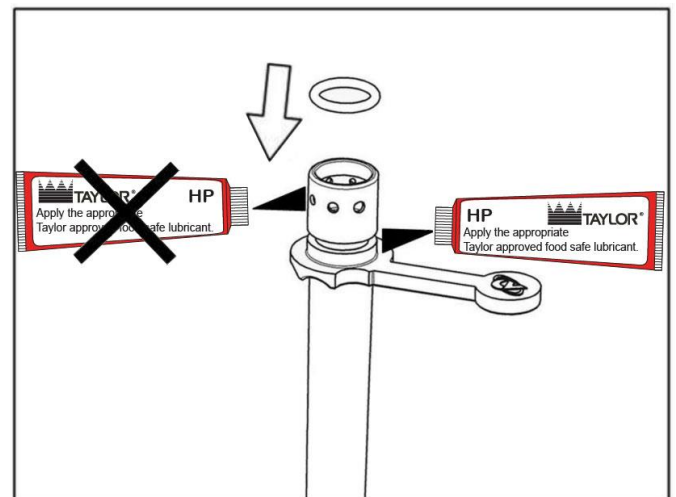
Sätt i handskruvarna och dra åt dem lika mycket så att pumpen stängs ordentligt.



Figur 6-22

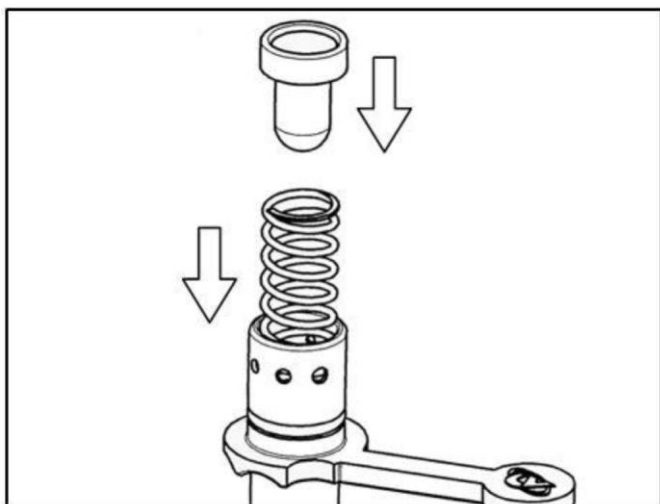
Observera: Smörj *inte* de graderade hålen.

8. För in O-ringen för regulatorm i spåret på vätskeregulatorn och smörj.



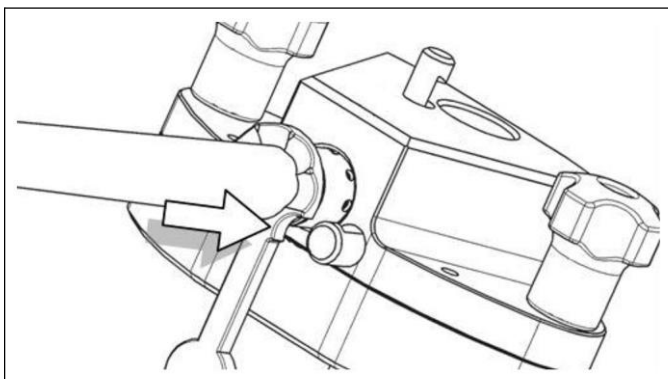
Figur 6-23

9. För in vätskeregulators regulatorfjäder. För in pumpventilen i fjädern, så att den större delen ligger utanför fjädern.



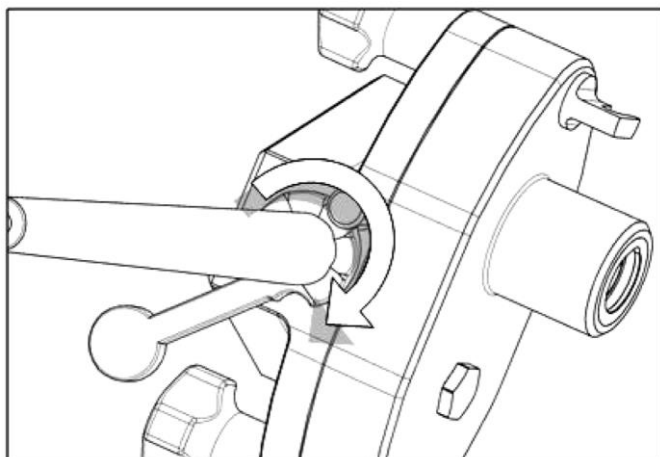
Figur 6-24

10. För in vätskeregulatorn i hålet som är beläget på pumphöljets nedre del, och rikta in skåran mot låsstiftet. Vrid för att låsa på plats.



Figur 6-25

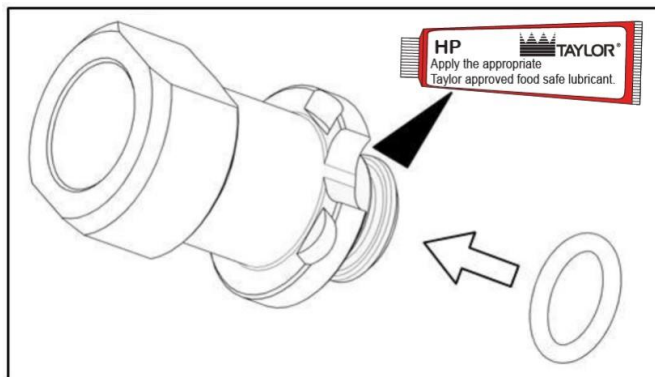
11. Regulatorn kan justeras till sex tillgängliga positioner för att uppnå önskad överrun.



Figur 6-26

Montering av matarröret

1. För in en O-ring för matarröret i spåret på bussningen och smörj.

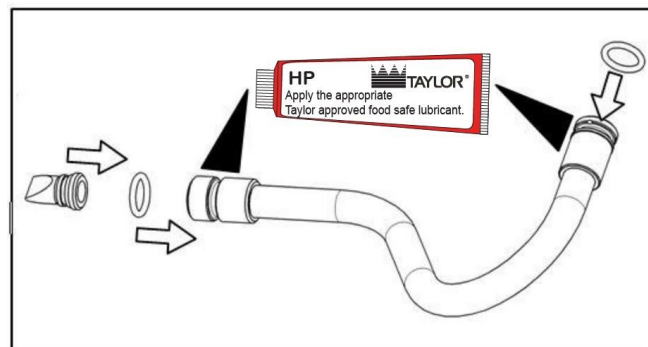


Figur 6-27

Observera: Se till att ventilen är korrekt placerad i slangen. Smörj *inte* läppventilen.

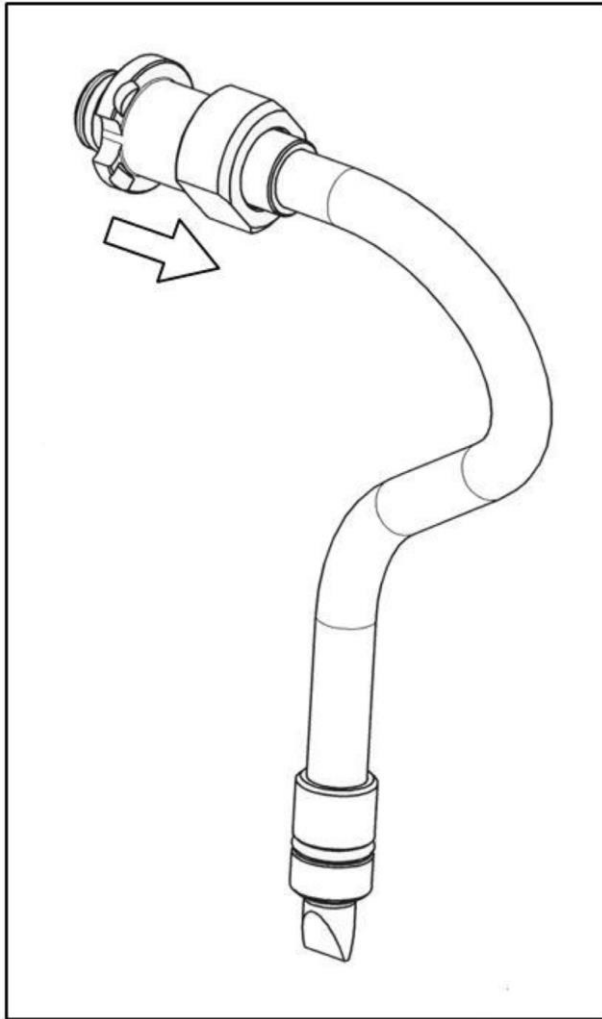
2. För in de ytterligare O-ringarna för matarröret i spåren på matarröret och smörj dem.

För in läppventilen i matarröret tills den glider på plats i spåret.



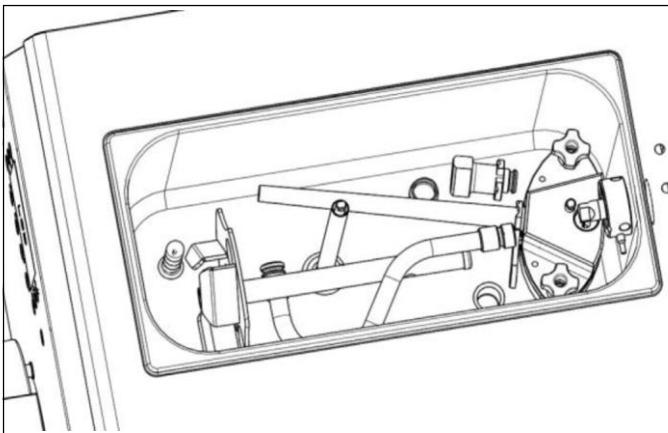
Figur 6-28

3. Placera matarrörets koppling på matarröret tills den når stoppositionen.



Figur 6-29

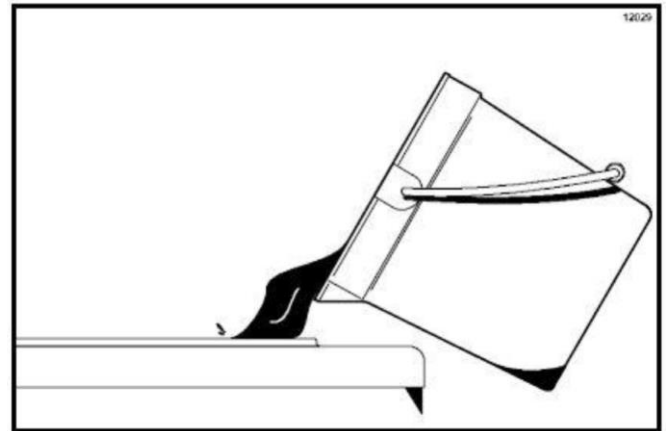
4. Lägg mixbehållarens agitator (omrörare), matarröret och hela pumpen på mixbehållarens botten för desinfektion.



Figur 6-30

Desinfektion

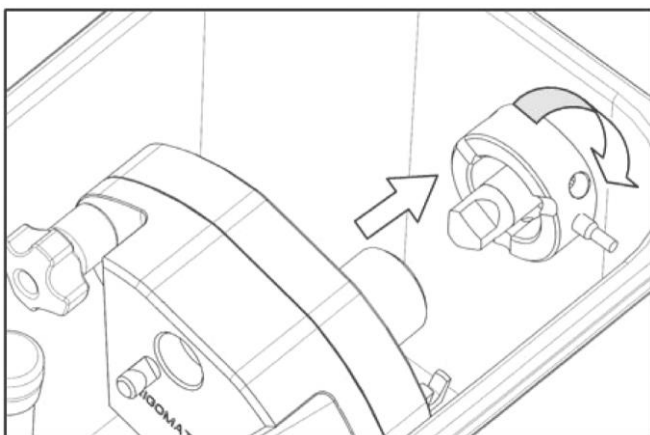
1. Förbered en godkänd desinfektionslösning på 100 PPM (exempel: 9,5 l [2-1/2 gal] Kay-5® eller 7,6 l [2 gal] Stera-Sheen®). Använd varmt vatten och följ tillverkarens specifikationer.
2. Håll desinfektionslösningen över alla delar på mixbehållarens botten och låt den strömma in i trumman.



Figur 6-31

Observera: Du har just desinfekterat mixbehållaren och delarna. Se därför till att dina händer är rena och desinfekterade innan du utför följande åtgärder.

3. Medan lösningen flödar in i trumman ska du vara särskilt noga med att rengöra mixnivågivaren vid mixbehållarens botten, mixbehållaren, hela luft-/mixpumpen, matarröret och mixbehållarens agitator (omrörare) manuellt.
4. Borsta de blottade sidorna av mixbehållaren.
5. Placera huvudströmbrytaren i läget ON (på).
6. Tryck på knappen Rengör. Detta gör att desinfektionslösningen i trumman rörs om. Vänta minst 5 minuter innan du går vidare enligt dessa anvisningar. Tryck på knappen STOPP.
7. Montera pumpenheten baktill på mixbehållaren. Placera pumpen på stommen genom att rikta in drivhålet i pumpkroppen mot drivaxeln. Säkra pumpen på plats genom att vrida pumpenheten tills haken fäster i svängtappen. Anslut **inte** matarröret till pumpen.



Figur 6-32

8. Tryck på knappen Rengör. Detta gör att desinfektionslösningen cirkulerar genom pumpen. Vänta minst 1 minut innan du går vidare till nästa steg. Öppna utmatningsventilen och mata ut desinfektionslösningen ur trumman och mixbehållaren.
9. Tryck på knappen STOPP och stäng utmatningsventilen.

Viktigt! Maskinen får **inte** försättas i Auto-läge förrän all desinfektionslösning har avlägsnats från trumman och korrekta fyllningsförfaranden har slutförts. Om denna anvisning inte följs kan det leda till skada på trumman, beateraxeln och/eller dörren.

Observera: Se till att dina händer är rena och desinfekterade innan du går vidare till nästa steg.

10. Placera mixbehållarens agitator (omrörare) på höljet på agitatorns drivaxel. Låt matarröret vila mot mixbehållarens inre vägg.

Fyllning

Observera: Använd endast **färsk** mix när du fyller maskinen.

1. Ställ en tom spann under dörrmunstycket. Häll 8,0 l (2 gal) **färsk** mix i mixbehållaren och låt den flöda in i trumman.

Avlägsna all desinfektionslösning genom att öppna utmatningsventilen tills färsk mix flödar ut genom dörrmunstycket, och stäng sedan utmatningsventilen.

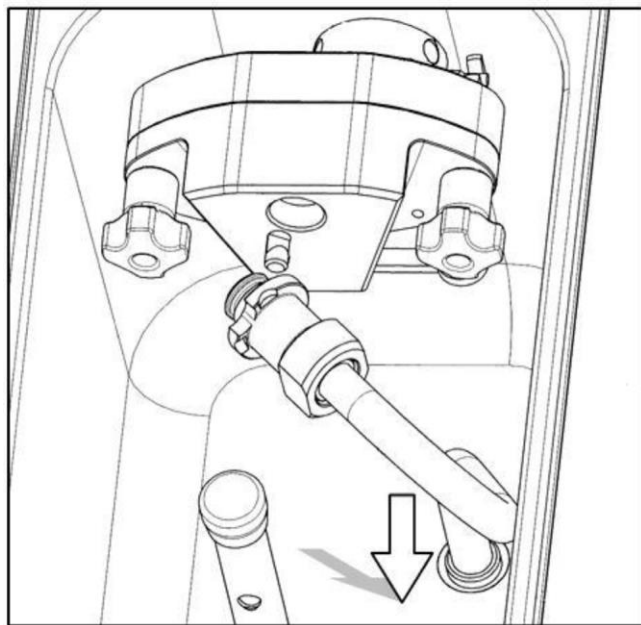
Viktigt! Om inte all desinfektionslösning avlägsnas kan det leda till skada på trumman.

2. Låt mixen fortsätta att fylla fryscylindern.
3. Tryck på knappen Rengör för att fylla pumpen. Kontrollera att mixen flödar ut ur pumpen i några sekunder.

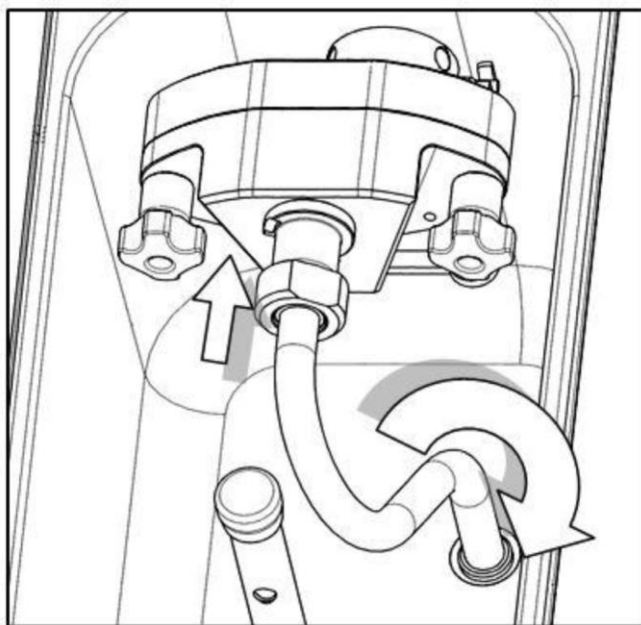
Tryck på knappen STOPP.

4. Installera det hopmonterade matarröret i mixinloppet i mixbehållarens nedre del. Anslut den andra änden av matarröret till pumputloppet. Säkra matarröret på plats genom att vrida matarrörets koppling. Se till att regulatorröret är i rätt läge för önskad överrun.

Observera: Se till att dina händer är rena och desinfekterade innan du går vidare till nästa steg.



Figur 6-33



Figur 6-34

- Tryck på knappen Rengör. Öppna och stäng utmatningsventilen sex gånger för att slutföra fyllningen.
Observera: Var ytterst försiktig när du öppnar utmatningsventilen, eftersom mixen är trycksatt.
- Tryck på knappen Auto.
- Fyll mixbehållaren med **färs** mix och sätt på locket i rätt position.

Dagliga rutiner vid stängning

Detta förfarande måste utföras en gång om dagen!

Pastöriseringens funktion är att förstöra bakterier genom att höja temperaturen på mixen i trumman och mixbehållaren till en bestämd temperatur under en bestämd tidsperiod, och sedan sänka temperaturen igen tillräckligt mycket för att förlänga hållbarhetstiden.

Pastöriseringen startar vid den tid som anges i Auto Heat Time (auto. pastöriseringstid).

Viktigt! Mixnivån i mixbehållaren måste vara tillräcklig för att täcka nivågivaren.

Observera: Om displayen BRUSH CLEAN COUNTER (räknare för manuell rengöring) har nått en dag får ingen mer mix tillsättas. Maskinen måste demonteras och rengöras manuellt inom 24 timmar.

Maskinen måste vara i läget Auto (knappen Auto lyser) eller Standby/Storage (förvaring) (Standby-knappen lyser) innan pastörisering kan startas.

- Avlägsna mixbehållarens lock.

Viktigt! Se till att dina händer är rena och desinfekterade innan du utför följande åtgärder.

- Avlägsna agitatorn (omröraren) från mixbehållaren.
- Flytta agitatorn (omröraren) och mixbehållarens lock till diskhon för ytterligare rengöring och desinfektion.
- Skölj de här delarna i kallt, rent vatten.
- Förbered en liten mängd av en godkänd desinfektionslösning på 100 PPM (exempel: Kay-5® eller Stera-Sheen®). Använd varmt vatten och följ tillverkarens specifikationer. Rengör agitatorn (omröraren) och mixbehållarens lock manuellt.
- Montera tillbaka agitatorn (omröraren) på höljet på agitatorns drivaxel. Sätt tillbaka mixbehållarens lock.

Viktigt! Säkerställ att agitatorn (omröraren) är installerad och att brytaren är i läget Auto eller Standby/Storage (förvaring): Annars kan maskinen inte utföra pastöriseringen korrekt.

- Återgå till maskinen med en liten mängd rengöringslösning. Doppa dörrmunstycksborsten i rengöringslösningen och använd den för att rengöra dörrmunstycket och utmatningsventilens nedre del.

Observera: Säkerställ att sanitära förhållanden upprätthålls genom att borsta varje artikel i totalt 60 sekunder, medan du upprepade gånger doppar borsten i rengöringslösning.

- Avlägsna, rengör och montera tillbaka dropplådan och stänkskyddsskärmen.
- Använd en ren, desinfekterad duk för att torka av fryskammardörren, frontpanelen, området runt fryskammardörrens nedre del och alla andra områden med ansamling av antingen fukt eller livsmedelssubstans.

Pastöriseringen startar när klockan på maskinen når inställningen Auto Heat Time (auto. pastöriseringstid) på chefsmenyn.

Pastöriseringen består av tre faser: uppvärmning, varmhållning och nedkylning. Varje fas har en tidsgräns. Om temperaturökningen i någon av faserna inte når rätt temperaturer inom tidsgränsen avbryts cykeln automatiskt och återgår till läget Standby/Storage (förvaring).

Ett felmeddelande visas på LCD-skärmen som informerar operatören om att maskinen inte har slutfört pastöriseringen på rätt sätt. Produkten är eventuellt inte säker att servera. Auto-läget spärras (mjuk spärr) på maskinen. Operatören får välja mellan att trycka på knappen Pastörisering, för att starta en ny pastörisering, eller på huvudströmbrytaren, så att maskinen försätts i avstängt läge och manuell rengöring kan utföras.

Observera: När pastöriseringen har startats kan den inte avbrytas. Det tar högst 4 timmar att slutföra pastöriseringen med full mixbehållare.

Viktigt! Försök **inte** mata ut produkt eller demontera maskinen under pågående pastörisering. Produkten är varm och under extremt tryck.

När pastöriseringen är klar övergår maskinen till läget Storage (förvaring).

Dagliga rutiner vid öppnande

Kontrollera om några felmeddelanden visas på displayen innan rutinerna vid öppnande utförs. Om ett fel har upptäckts måste du undersöka orsaken innan du går vidare med rutinerna vid öppnande.

1. Förbered en liten mängd av en godkänd desinfektionslösning på 100 PPM (exempel: Kay-5® eller Stera-Sheen®). Använd varmt vatten och följ tillverkarens specifikationer.
Observera: Säkerställ att sanitära förhållanden upprätthålls genom att borsta varje artikel i totalt 60 sekunder, medan du upprepade gånger doppar borsten i desinfektionslösning.
2. Återgå till maskinen med en liten mängd rengöringslösning. Doppa dörrmunstycksborsten i rengöringslösningen och använd den för att rengöra dörrmunstycket och utmatningsventilens nedre del.
3. Använd en ren, desinfikerad duk för att torka av fryskammardörren, frontpanelen, området runt fryskammardörrens nedre del och alla andra områden med ansamling av antingen fukt eller livsmedelssubstans. Montera den främre dropplådan och stänkskyddsskärmen.
4. När du är klar att återuppta normal drift trycker du på knappen Auto.

Observera: Detta förfarande ska utföras i 15 minuter före servering av produkten, om det inte har förprogrammerats.

6

Manuell rengöring

Dessa förfaranden måste utföras med de intervall som anges av regionala, nationella eller lokala tillsynsmyndigheter. Se gällande livsmedelsbestämmelser för att fastställa hur många dagar som får förflyta mellan manuella rengöringscykler.



FÖLJ ALLTID LOKALA HÄLSOBESTÄMMELSER.

Följande utrustning behövs för demontering av maskinen:

- Två rengörings- och desinfektionsspannar.
- Desinfektionsmedel/rengöringsmedel.
- Rengöringsborstar.
- Engångsdukar.

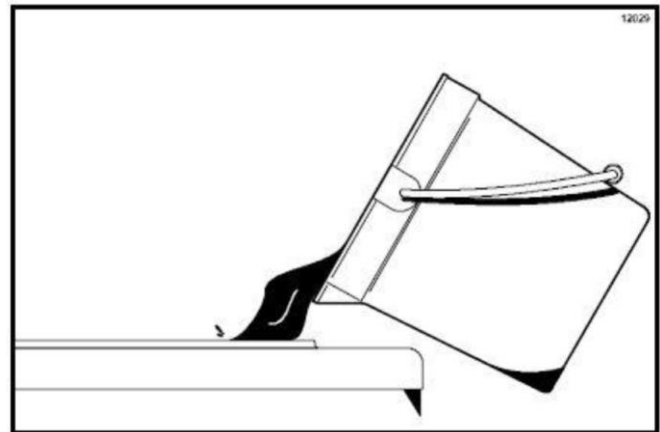
Tömning av trumman på produkt

1. Ställ en spann under dörrmunstycket och öppna utmatningsventilen för att frigöra trycket i trumman. Tryck på knappen Rengör och vänta några sekunder.
2. Tryck på knappen STOPP. Koppla bort och avlägsna matarröret, pumpen och mixbehållarens agitator (omrörare).
3. Tryck på knappen Rengör. Töm trumman och mixbehållaren på produkt.
4. När produktflödet upphör trycker du på knappen STOPP. Stäng utmatningsventilen. Kassera mixen på rätt sätt.

Sköljning

Observera: Mixinloppshålet får **inte** rengöras manuellt medan maskinen är i rengöringsläget.

1. Häll 8,0 l (2 gal) kallt, rent vatten i mixbehållaren. Använd mixbehållarborsten för att skrubba mixbehållaren, mixnivågivaren och utsidan av höljet på agitatorns (omrörarens) drivaxel. Rengör mixinloppshålet manuellt.



Figur 6-35

2. Ställ en spann under dörrmunstycket, öppna utmatningsventilen och tryck på knappen Rengör.
3. Töm ut allt sköljvatten genom dörrmunstycket. Stäng utmatningsventilen och tryck på knappen STOPP.
4. Upprepa förfarandet med rent, varmt vatten tills vattnet som kommer ut är klart.

Rengöring av mixbehållaren

1. Förbered en godkänd desinfektionslösning på 100 PPM (exempel: 9,5 l [2-1/2 gal] Kay-5® eller 7,6 l [2 gal] Stera-Sheen®). Använd varmt vatten och följ tillverkarens specifikationer.
2. Håll lösningen i mixbehållaren och låt den flöda in i trumman.
Observera: *Mixinloppshålet får inte rengöras manuellt medan maskinen är i rengöringsläget.*
3. Använd mixbehållarborsten för att rengöra mixbehållaren, mixnivågivaren och utsidan av höljet på agitatorns (omrörarens) drivaxel. Rengör mixinloppshålet manuellt.
4. Tryck på knappen Rengör. Detta gör att rengöringslösningen i trumman kommer i kontakt med alla delar av trumman.
5. Ställ en tom spann under dörrmunstycket.
6. Öppna utmatningsventilen på fryskammardörren och mata ut all lösning.
7. När rengöringslösningen slutar att strömma genom dörrmunstycket stänger du utmatningsventilen och trycker på knappen STOP.
8. Stäng av huvudströmbrytaren till läge off.

Demontering

Observera: *Underlåtelse att demontera de delar som anges i följande förfaranden för manuell rengöring och smörjning leder till skada på maskinen. Dessa delar måste demonteras inom det högsta tillåtna antalet dagar mellan manuella rengöringscyklar. Annars aktiveras en hård spärr och maskinen kan inte användas.*



VARNING! Säkerställ att huvudströmbrytaren är i läget OFF (av)! Om denna anvisning inte följs kan det leda till svår personskada på fingrar eller händer orsakad av farliga rörliga delar.

1. Avlägsna handskruvarna, fryskammardörren, beateraxeln, skrapbladen och drivaxeltätningen från trumman.

2. Avlägsna skrapbladen och beateraxelhuvudet från beateraxeln.
3. Avlägsna drivaxeltätningen från beateraxeln.
4. Demontera pumpen. Avlägsna vätskeregulatorröret med pumpventilen, fjädern och O-ringen. Avlägsna höljet, kugghjulen och O-ringarna. Avlägsna matarröret, matarrörets koppling, läppventilen och O-ringarna.

Observera: *Använd aldrig något verktyg för att avlägsna kugghjulen från pumpkroppen.*

5. Demontera fryskammardörren. Avlägsna O-ringen för dörren, svängtappen, utmatningsventilen, utmatningshandtaget, motbeateraxeln med bussningar samt O-ringarna.
6. Avlägsna den främre dropphyllan, dropplådan och stänkskyddsskärmen.
7. Avlägsna dropplåten.
8. Flytta samtliga delar till diskhon för rengöring.
Observera: *Om dropplåten är fylld med en överdriven mängd mix är det ett tecken på att drivaxelns tätning behöver bytas ut eller smörjas ordentligt.*

Manuell rengöring

1. Förbered en godkänd desinfektionslösning på 100 PPM (exempel: 9,5 l [2-1/2 gal] Kay-5® eller 7,6 l [2 gal] Stera-Sheen®). Använd varmt vatten och följ tillverkarens specifikationer.
2. Rengör alla demonterade delar noga manuellt i rengöringslösningen, och avlägsna allt smörjmedel och mixfilmen. Se till att borsta alla ytor och hål, särskilt hålen i pumpkomponenterna och utmatningsventilens hål i fryskammardörren. Lägg delarna på en ren, torr yta för att lufttorka över natten.
3. Återgå till maskinen med en liten mängd rengöringslösning. Rengör drivaxelöppningen på fryscylinderns baksida med hjälp av en borste.
4. Använd borsten för att rengöra mixpumpens drivnavsöppning i mixbehållarens bakre vägg.
5. Torka av alla utvändiga ytor på maskinen med en ren, desinfikerad duk.

Justeringar

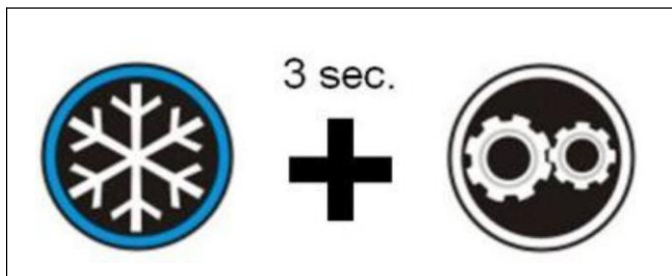
För bästa prestanda ska du noga läsa igenom följande anvisningar innan du fortsätter.

Justering av konsistensen

1. Se till att maskinen är fylld med färsk mix och tryck på knappen Auto för att starta fryscykeln.

Observera: Fryscykeln startar med det senast programmerade konsistensvärdet.

2. Tryck samtidigt på knapparna Auto och Alternativ i några sekunder tills justeringsmenyn visas på displayen.



Figur 6-36

3. Med det första menyalternativet kan operatören justera produktens konsistens genom att ställa in ett siffrvärde på en skala från 60 till 250. Låga värden motsvarar låg produktkonsistens, medan höga värden motsvarar hög produktkonsistens.

Tryck på knappen Uppåtpil om du vill öka värdet, eller på knappen Nedåtpil om du vill minska värdet.

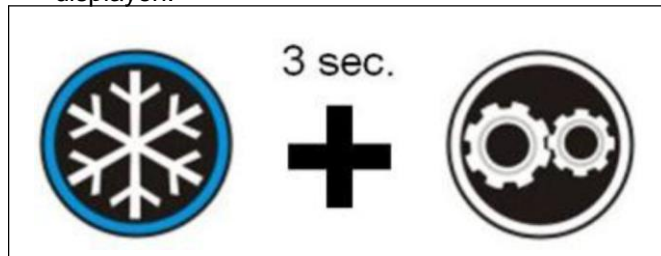
CONSISTENCY	180
COLD STORAGE	4°C
MIXING ON	10 sec
MIXING OFF	5 min

Figur 6-37

4. Tryck på knappen OK om du vill bekräfta det nya värdet. Tryck på knappen C (avbryt) om du vill radera det nya värdet.
5. Tryck på knappen OK för att bekräfta de andra menyalternativen och avsluta menyn genom att spara ändringarna.

Justering av mixbehållartemperaturen i Auto-läge

1. Se till att maskinen är laddad med färsk mix och tryck på Auto för att starta fryscykeln.
2. Tryck samtidigt på knapparna Auto och Alternativ i några sekunder tills justeringsmenyn visas på displayen.



Figur 6-38

3. Med det första menyalternativet kan operatören justera produktens konsistens. Tryck på knappen OK för att bekräfta värdet som visas och gå till nästa inmatning.
4. Med de efterföljande parametrarna kan operatören ändra temperaturen på mixen i mixbehållaren i Auto-läge mellan 0 °C (32 °F) och 5 °C (41 °F).
5. Tryck på knappen Uppåtpil om du vill öka temperaturen, eller på knappen Nedåtpil om du vill minska temperaturen.

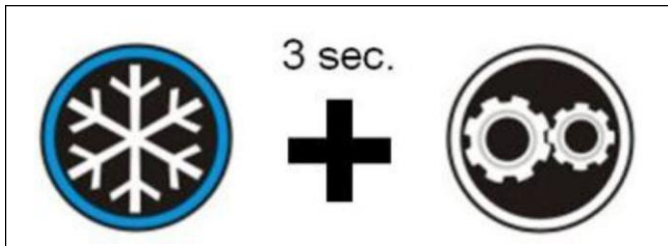
CONSISTENCY	180
COLD STORAGE	4°C
MIXING ON	10 sec
MIXING OFF	5 min

Figur 6-39

6. Tryck på knappen OK om du vill bekräfta det nya värdet. Tryck på knappen C (avbryt) om du vill radera det nya värdet.
7. Tryck på knappen OK för att bekräfta de andra menyalternativen och avsluta menyn.
8. Tryck på knappen OK för att bekräfta de andra menyalternativen och avsluta menyn genom att spara ändringarna.

Justering av mixbehållartemperatur i Auto-läge

1. Se till att maskinen är fylld med **färsk** mix och tryck på Auto för att starta fryscykeln.
2. Tryck samtidigt på knapparna Auto och Alternativ i några sekunder tills justeringsmenyn visas på displayen.



Figur 6-40

3. Det första menyalternativet används för att justera produktens konsistens. Tryck på knappen OK för att bekräfta värdet som visas och gå till nästa inmatning.
4. Med de efterföljande parametrarna kan operatören ändra driftstider (MIXING ON) och paus (MIXING OFF) för mixbehållarens omrörarmotor i Auto-läget.

CONSISTENCY	180
COLD STORAGE	4°C
MIXING ON	10 sec
MIXING OFF	5 min

Figur 6-41

5. Tryck på knappen Uppåtpil om du vill förlänga tiden, eller på knappen Nedåtpil om du vill förkorta tiden.
6. Tryck på knappen OK om du vill bekräfta de nya värdena. Tryck på knappen C (avbryt) om du vill radera de nya värdena.

Justering av mixbehållartemperatur i Standby-läge

1. Se till att maskinen är fylld med **färsk** mix och tryck på knappen Standby.
2. Tryck samtidigt på knapparna Standby och Alternativ i några sekunder tills justeringsmenyn visas på displayen.



Figur 6-42

3. Med det första menyalternativet kan operatören ändra temperaturen på mixen i mixbehållaren i Standby-läget mellan 0 °C (32 °F) och 5 °C (41 °F).

COLD STORAGE	4°C
MIXING ON	10 sec
MIXING OFF	5 min

Figur 6-43

4. Tryck på knappen Uppåtpil om du vill öka temperaturen, eller på knappen Nedåtpil om du vill minska temperaturen.
5. Tryck på knappen OK om du vill bekräfta det nya värdet. Tryck på knappen C (avbryt) om du vill radera det nya värdet.
6. Tryck på knappen OK för att bekräfta de andra menyalternativen och avsluta menyn genom att spara ändringarna.

Justering av mixbehållarens omrörning i Standby-läge

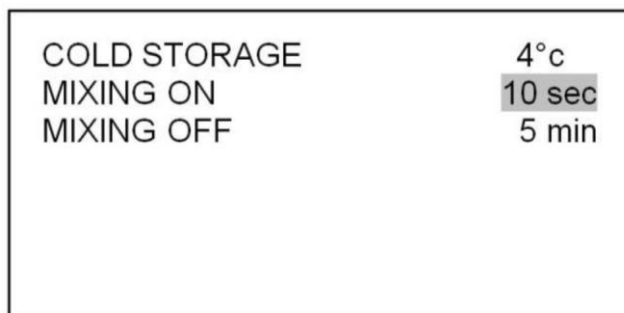
1. Se till att maskinen är fylld med färsk mix och tryck på knappen Standby.
2. Tryck samtidigt på knapparna Standby och Alternativ i några sekunder tills justeringsmenyn visas på displayen.



Figur 6-44

3. Det första menyalternativet används för att justera produktens temperatur i Standby-läge. Tryck på knappen OK för att bekräfta värdet som visas och gå till nästa inmatning.

4. Med de efterföljande parametrarna kan operatören ändra driftstider (MIXING ON) och paus (MIXING OFF) för mixbehållarens omrörarmotor i Standby-läget.



Figur 6-45

5. Tryck på knappen Uppåtpil om du vill förlänga tiden, eller på knappen Nedåtpil om du vill förkorta tiden.
6. Tryck på knappen OK om du vill bekräfta det nya värdet. Tryck på knappen C (avbryt) om du vill radera det nya värdet.
7. Tryck på knappen OK för att bekräfta de andra menyalternativen och avsluta menyn genom att spara ändringarna.

Under rengöring och desinfektion



FÖLJ ALLTID LOKALA HÄLSOBESTÄMMELSER.

Rengörings- och desinfektionsscheman styrs av regionala, nationella eller lokala tillsynsmyndigheter och måste följas. Om maskinen har ett Standby-läge får det inte användas i stället för korrekta rengörings- och desinfektionsrutiner med de intervall som fastställts av behörig hälsomyndighet.

Följande kontrollpunkter ska betonas under rengörings- och desinfektionsåtgärder:



VIKTIGT! Rengöring och desinfektion måste utföras dagligen.

Felsökning av bakteriemängd

- Maskinen måste regelbundet rengöras och desinfekteras grundligt, inklusive fullständig demontering och manuell rengöring.
- Använd alla de medföljande borstarna för ordentlig rengöring. Borstarna är särskilt utformade så att de når alla kanaler där mixen passerar.
- Använd den mellanstora borsten för att rengöra inloppshålet för mixen, som sträcker sig från mixbehållaren ned till trummans bakre del.
- Använd den mindre borsten för att rengöra drivnavsöppningen i mixbehållarens bakre vägg. Använd en väl tilltagen mängd rengöringslösning på borsten.
- Använd den mindre borsten med vita strån för att rengöra inloppshålet för mixen, som sträcker sig från mixbehållaren ned till fryscylinderns bakre del.
- Använd borsten med svarta strån för att grundligt rengöra skållagret på fryscylinderns baksida. Använd en väl tilltagen mängd rengöringslösning på borsten.

- Om lokala hälsobestämmelser tillåter användning av produkt som redan passerat genom maskinen måste den återvunna mixen förvaras i en desinfekterad, täckt behållare av rostfritt stål och användas dagen därpå. Fyll **inte** maskinen med återvunnen mix. Återvunnen mix ska skummas före användning och skummet slängas. Blanda den återvunna mixen med **färsk** mix i förhållandet 50:50 under dagens arbete.
- På en utvald dag i veckan ska mixen sedan köras till en så låg återstående nivå som möjligt och slängas efter stängning. På så sätt bryts cykeln med återvunnen mix och minskas risken för höga antal bakterier och koliformer.
- Förbered rengörings- och desinfektionslösningarna korrekt. Läs och följ anvisningarna på skyltarna noga. En för **stark** lösning kan skada delarna, och en för **svag** lösning ger inte tillräckligt effektiv rengöring eller desinfektion.
- Temperaturen på mixen i mixbehållaren och kylrummet ska vara lägre än 4,4 °C (40 °F).
- Kassera återstående mix från maskinen under "Rengöringsförfaranden".

Regelbundna underhållskontroller

- Byt ut skrapblad som uppvisar hack eller andra skador. Kontrollera att skrapbladen är ordentligt fästa vid beateraxeln innan beateraxeln installeras.
- Använd en skruvmejsel och en tygtrasa för att hålla det bakre skållagret och sexkantshålet för drivningen rena och fria från smörjmedel och mixavlagringar.
- Kassera O-ringar eller tätningar som är slitna, sönderrivna eller för lösa och byt ut dem mot nya.
- Följ alla smörjanvisningar i "Montering" på sidan 6-1.
- Om maskinen är luftkyld ska kondensorn kontrolleras avseende eventuell förekomst av smuts eller ludd. En smutsig kondensorn minskar maskinens effektivitet och kapacitet. Kondensorn ska rengöras **varje månad** med en mjuk borste. Använd aldrig skruvmejslar eller andra metallpinnar för att rengöra mellan lamellerna.

Observera: På maskiner som är utrustade med luftfilter kan man behöva dammsuga filtren enligt ett månadsschema.



VARNING! Koppla alltid bort maskinen från strömkällan före rengöring av kondensorn. Om denna anvisning inte följs kan det leda till dödande elchock.

- Om maskinen är utrustad med ett extra kylsystem ska den extra kondensorn kontrolleras avseende eventuell förekomst av smuts och ludd. En smutsig kondensorn minskar mixbehållarens kylkapacitet. Kondensornerna måste rengöras **varje månad** med en mjuk borste. Använd **aldrig** skruvmejslar eller andra metallpinnar för att rengöra mellan lamellerna. Om denna anvisning inte följs kan det leda till dödande elchock.
- Om maskinen är vattenkyld måste du kontrollera att vattenledningarna inte är knickade eller läcker. Knickningar kan uppstå när maskinen flyttas fram och tillbaka för rengöring och underhåll. Försämrade eller spruckna vattenledningar får endast bytas ut av en Taylor-servicetekniker.

Vinterförvaring

Vår rekommendation är att låta en Taylor-servicetekniker utföra tömning inför vinterförvaring, för att säkerställa att allt vatten avlägsnas. På så sätt skyddas maskinen mot frysning och sönderbrytning av komponenter.

Om driftstället ska vara stängt under vintermånaderna är det viktigt att skydda maskinen med ett antal försiktighetsåtgärder, särskilt om byggnaden utsätts för frysgrader.

Viktigt! På vattenkylda maskiner ska du koppla bort vattentillförseln. Lätta på trycket mot fjädern i vattenventilen. Använd tryckluft på utloppssidan för att blåsa ur eventuellt vatten som finns kvar i kondensorn. **Det här är ytterst viktigt.** Om denna anvisning inte följs kan det leda till svåra och kostsamma skador på kylsystemet. Din lokala Taylor-återförsäljare kan utföra denna tjänst åt dig.

- Koppla bort maskinen från den huvudsakliga strömkällan för att förhindra risken för elektrisk skada.
- Linda in de löstagbara delarna av maskinen (t.ex. beateraxeln och fryskammardörren) och förvara dem på en skyddad, torr plats. Gummilister och packningar kan skyddas genom att de lindas in i fuktsäkert papper.
- Rengör alla delar grundligt för att få bort intorkad mix eller smörjmedel, som kan dra till sig möss och andra skadedjur.

Tabell 8-1

Problem	Sannolik orsak	Åtgärd	Sidref.
1. Meddelande om mjuk spärr visas på displayen.	<p>a. Över 24 timmar sedan den senaste pastöriseringen.</p> <p>b. Maskinen var inte i Auto- eller Standby-läge när pastöriseringen var programmerad att starta.</p> <p>c. Mixbehållarens agitator (omrörare) har inte installerats.</p> <p>d. Ett strömavbrott inträffade.</p>	<p>a. Maskinen måste gå igenom en pastörisering var 24:e timme. Maskinen måste nu demonteras och rengöras manuellt eller genomgå en pastörisering.</p> <p>b. Maskinen måste vara i Auto- eller Standby-läge. Maskinen måste nu demonteras och rengöras manuellt eller genomgå en pastörisering.</p> <p>c. Mixbehållarens agitator (omrörare) måste rengöras och installeras innan pastöriseringen startas. Maskinen måste nu demonteras och rengöras manuellt eller genomgå en pastörisering.</p> <p>d. Titta efter felmeddelanden i Event History (händelsehistorik). Demontera och rengör manuellt eller starta pastörisering.</p>	<p>---</p> <p>5-3 och 6-10</p> <p>5-3 och 6-10</p> <p>5-7</p>
2. Meddelande om hård spärr visas på displayen.	a. Intervallet för manuell rengöring har överskridits.	a. Maskinen måste demonteras och rengöras manuellt inom 24 timmar när räknaren anger att en dag återstår.	6-10
3. Inga manöverpanel-funktioner trots att maskinen är ansluten till strömförsörjningen.	<p>a. Effektbrytare AV eller utlöst säkring.</p> <p>b. Utlösta säkringar för moderkort.</p>	<p>a. Slå PÅ brytaren eller byt ut säkringen.</p> <p>b. Kontakta en servicetekniker.</p>	<p>---</p> <p>---</p>
4. Maskinen ger ifrån sig ett tjutande ljud	a. Uttömd trumma.	<p>a. Ta bort, rengör och återinstallera pumpen.</p> <p>b. Kontrollera regulatorrörets position och ändra den vid behov för att uppnå ett större vätskeflöde (vrid åt vänster).</p>	<p>6-4</p> <p>---</p>
5. Ingen produkt kommer ut ur maskinen	<p>a. Ont om mix. Meddelandet om LEVEL (nivå) visas.</p> <p>b. Maskinen är inte i Auto-läge.</p> <p>c. Beateraxelmotorn avstängd under övertemperatur. Meddelandet visas på displayen.</p>	<p>a. Tillsätt mix i mixbehållaren.</p> <p>b. Välj Auto och låt maskinen avsluta cykeln innan du matar ut produkt.</p> <p>c. Tryck på knappen STOPP och vänta 5 minuter. Starta om maskinen i Auto-läge.</p>	<p>---</p> <p>5-2</p> <p>5-2</p>

Problem	Sannolik orsak	Åtgärd	Sidref.
6. Produkten är för mjuk.	a. Viskositetsreglaget är inställt på för varmt. b. Skrapbladen är slitna.	a. Öka konsistensvärdena. b. Byt ut skrapbladen mot nya.	- - - 6-1
7. Produkten är för tjock.	a. Viskositetsreglaget är inställt på för kallt. b. Trumman har inte fyllts korrekt. c. Mixpumpen är felaktigt monterad. d. Mixpumpen är felaktigt inställd. e. Smörfett i pumpen.	a. Minska konsistensvärdena. b. Töm trumman och fyll maskinen. c. Följ monteringsanvisningarna nogga. d. Kontrollera regulatorrörets position och ändra den vid behov. e. Demontera, rengör och återinstallera pumpen.	6-12 6-8 6-4 6-4 6-4
8. Mixen i mixbehållaren är för varm.	a. Locket på mixbehållaren är inte på plats. b. Agitatoren (omrörare) har inte installerats. c. Reglaget för mixbehållarens temperatur är inställd på för varmt. d. Defekt termistorgivare.	a. Rengör och desinfektera mixbehållarens lock och sätt det på plats. b. Rengör och desinfektera agitatoren (omröraren) och installera den. c. Minska temperaturvärdet på menyn d. Kontakta en servicetekniker.	6-11 - - - 6-12 och 6-13 - - -
9. Mixen i mixbehållaren är för kall.	a. Reglaget för mixbehållarens temperatur är inställd på för kallt. b. Defekt termistorgivare.	a. Öka temperaturvärdet på menyn b. Kontakta en servicetekniker.	6-12 och 6-13 - - -
10. Givarna för "låg mixnivå" och "slut på mix" fungerar inte.	a. Mjöksten eller skumansamling i mixbehållaren.	a. Rengör mixbehållaren grundligt.	6-11
11. Produkten ansamlas vid fryskammardörrens övre del.	a. Den övre O-ringen på utmatningsventilen är dåligt smord eller är sliten.	a. Smörj eller byt ut O-ringen.	6-2
12. Kraftigt läckage av mix från dörrmunstyckets nedre del.	a. Den nedre O-ringen på utmatningsventilen är dåligt smord eller är sliten.	a. Smörj eller byt ut O-ringen.	6-2
13. Kraftigt läckage av mix in i den långa dropplåten.	a. Beateraxelns tätning är dåligt smord eller är sliten.	a. Smörj eller byt ut tätningen.	- - -

Problem	Sannolik orsak	Åtgärd	Sidref.
14. Trummans väggar är repade.	<p>a. Beateraxelns fördelningsskruv saknas eller är sliten.</p> <p>b. Skrapblad saknas eller är slitna.</p> <p>c. Motbeateraxel saknas eller är sliten.</p> <p>d. Maskinen försattes i Auto-läge innan all desinfektionslösning hade avlägsnats från trumman.</p> <p>e. Beateraxeln är böjd.</p> <p>f. Motbeateraxeln är böjd.</p>	<p>a. Montera eller byt ut beateraxelhuvudet.</p> <p>b. Montera eller byt ut skrapbladen.</p> <p>c. Montera eller byt ut motbeateraxeln.</p> <p>d. Aktivera inte Auto-läget på maskinen förrän fyllningen är klar och all desinfektionslösning har avlägsnats.</p> <p>e. Byt ut beateraxeln.</p> <p>f. Byt ut motbeateraxeln.</p>	<p>6-1</p> <p>6-1</p> <p>6-1</p> <p>5-2</p> <p>6-1</p> <p>6-1</p>
15. Ett puffande ljud hörs när produkten matas ut.	<p>a. Pumpen är felaktigt monterad.</p> <p>b. Luft/mixpumpen är felaktigt placerad.</p> <p>c. Utmatningshastigheten är inställd på ett för högt värde.</p> <p>d. Trumman har inte fyllts korrekt.</p>	<p>a. Montera och smörj enligt anvisningarna i denna handbok.</p> <p>b. Kontrollera regulatorrörets position och ändra den vid behov för att uppnå ett större vätskeflöde (vrid åt vänster).</p> <p>c. Justera utmatningshastigheten.</p> <p>d. Töm trumman och fyll maskinen.</p>	<p>6-4</p> <p>- - -</p> <p>- - -</p> <p>6-8</p>

Underhållsintervall

Tabell 9-1

Komponentbeskrivning	Var 3:e månad	Var 6:e månad	Årligen	Var 4:e år
Dörrenhet				X
Skrapblad		X		
Beateraxelns fördelningsskruv			X	
Beaterdrivaxelns tätning		X		
Fryskammardörrens O-ringar		X		
Utmatningsventilens O-ring		X		
Matarrörets O-ringar		X		
Pumpens O-ringar		X		
Läppventil		X		
Pumpens gummiventil		X		
Kugghjulsset för pump			X	
*Rem till ställdon för mixpump			X	
*Glykolvätska				X
Borste – drivnav		Inspektera och byt ut vid behov.	Minst	
Borste – mixinlopp		Inspektera och byt ut vid behov.	Minst	
Borste – mixbehållare		Inspektera och byt ut vid behov.	Minst	

* Kontakta en auktoriserad servicetekniker.

BEGRÄNSAD GARANTI PÅ MJUKGLASS-/FRYSMASKINER FRÅN TAYLOR COMPANY

Taylor Company lämnar denna begränsade garanti på nya mjukglass-/frysmaskiner av varumärket Taylor, som är tillgängliga från Taylor för marknaden generellt ("produkten"), endast till den ursprungliga köparen.

BEGRÄNSAD GARANTI

Taylor garanterar att produkten vid normal användning och service ska vara fri från fel orsakade av defekter i material eller utförande, enligt följande. Alla garantiperioder börjar på datumet för den ursprungliga produktinstallationen. Om fel uppstår på någon del på grund av defekter under den tillämpliga garantiperioden ska Taylor, genom en Taylor- auktoriserad Taylor-återförsäljare eller servicerepresentant, tillhandahålla en ny eller återtillverkad del, efter Taylors godkännande, för att ersätta den icke-fungerande defekta delen utan kostnad för delen. Om inte annat anges i detta dokument, är det här Taylors enda skyldigheter enligt denna begränsade garanti vid ett produktfel. Denna begränsade garanti underkastas alla bestämmelser, villkor, begränsningar och undantag som anges nedan och på baksidan (i förekommande fall) av detta dokument.

Tabell 10-1

Produkt	Del	Giltighetsperiod för begränsad garanti
Mjukglass	Isolerad skalenhet	Tre (3) år
	Kylkompressor (utom serviceventil)	Tre (3) år
	Beateraxelmotorer	Två (2) år
	Beateraxelns drivkugghjul	Två (2) år
	Kretskort och Softech™-kontroller	Två (2) år
	Delar som inte finns förtecknade i denna tabell eller utesluts nedan	Ett (1) år

VILLKOR FÖR BEGRÄNSAD GARANTI

- Om det inte är möjligt att bekräfta produktens ursprungliga installationsdatum börjar giltighetsperioden för den begränsade garantin nittio (90) dagar efter produktens tillverkningsdatum (enligt produktens serienummer). Köpebevis kan krävas vid tidpunkten för service.
- Denna begränsade garanti är giltig endast om produkten har installerats och allt servicearbete som krävs på produkten har utförts av en Taylor-auktoriserad återförsäljare eller servicerepresentant, och endast om äkta, nya Taylor-delar har använts.
- Installation, användning, skötsel och underhåll måste ha utförts normalt och i enlighet med alla anvisningar i användarhandboken från Taylor.
- Defekta delar måste returneras till den Taylor-auktoriserade återförsäljaren eller servicerepresentanten för kreditering.
- Användning av annat köldmedium än det som anges på produktens dataskylt ogiltiggör denna begränsade garanti.

UNDANTAG FRÅN DEN BEGRÄNSADE GARANTIN

Följande omfattas **inte** av denna begränsade garanti:

1. Arbete och andra kostnader som ådras för diagnostisering, reparation, avlägsnande, installation, frakt, service eller hantering av defekta delar, ersättningsdelar eller nya produkter.
2. Normala underhålls-, rengörings- och smörjningsåtgärder enligt beskrivning i användarhandboken från Taylor, inklusive rengöring av kondensorer.
3. Byte av slitdelar som betecknas som delar av klass 000 i användarhandboken från Taylor.
4. Externa slangar, strömaggregat och maskinjordningar.
5. Delar som inte tillhandahållits eller angetts av Taylor, eller skador som uppstått till följd av att sådana delar använts.
6. Återresor eller väntetid som krävs på grund av att en servicetekniker hindrats från att sätta igång med garantiservicearbete snarast vid sin ankomst.
7. Fel, skador eller reparationer som orsakats av felaktig installation, felaktig tillämpning, missbruk, utebliven eller felaktig service, otillåten ändring eller felaktig drift eller användning enligt uppgifterna i användarhandboken från Taylor, däribland, men inte begränsat till, underlåtenhet att använda korrekta monterings- eller rengöringstekniker, verktyg eller godkänd rengöringsutrustning.
8. Fel, skador eller reparationer som orsakats av stöld, vandalism, vind, regn, översvämning, högvatten, vatten, blixtnedslag, jordbävning eller någon annan naturkatastrof, brand, korrosiva miljöer, insekts- eller gnagarangrepp, eller andra skador, olyckshändelser eller förhållanden som ligger utanför Taylors rimliga kontroll, drift över eller under specifikationerna för el- eller vattenförsörjning för produkten, komponenter som reparerats eller ändrats på ett sätt som, enligt tillverkarens bedömning, påverkar prestandan negativt, eller normalt slitage eller förslitning.
9. Produkter som köpts via internet.
10. Oförmåga att starta maskinen på grund av spänningsförhållanden, utlösta säkringar, öppna effektbrytare eller skador orsakade av bristfällig eller avbrott i strömförsörjning.
11. El- eller bränslekostnader eller höjningar av el- eller bränslekostnader, oavsett orsak.
12. Skador orsakade av användning av annat köldmedium än det som anges på produktens dataskylt ogiltiggör denna begränsade garanti.
13. Kostnader för att byta ut, fylla på eller kassera köldmedium, inklusive kostnaden för köldmediet.
14. **NÅGRA SOM HELST SÄRSKILDA ELLER INDIREKTA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR PÅ EGENDOM ELLER KOMMERSIELL VERKSAMHET.** I vissa jurisdiktioner tillåts inte uteslutning av oförutsedda skador eller följdskador, så denna begränsning gäller eventuellt inte dig.

Denna begränsade garanti ger dig specifika juridiska rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter som skiljer sig åt mellan olika jurisdiktioner.

GARANTIBEGRÄNSNING

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ÄR EXKLUSIV OCH GÄLLER I STÄLLET FÖR ALLA ANDRA GARANTIER, VILLKOR OCH/ELLER KOMPENSATIONER ENLIGT GÄLLANDE LAG, INKLUSIVE EVENTUELLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER ELLER VILLKOR OM SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE. DEN ENDA KOMPENSATION SOM STÅR DEN URSPRUNGLIGA ÄGAREN TILL BUDS FÖR NÅGRA PRODUKTER SKA VARA REPARATION ELLER BYTE AV DEFEKTA KOMPONENTER ENLIGT VILLKOREN I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. ALLA RÄTTIGHETER TILL KOMPENSATION FÖR FÖLJDSKADOR ELLER OFÖRUTSEDDA SKADOR (INKLUSIVE UTEBLIVEN FÖRSÄLJNING, UTEBLIVEN VINST, PRODUKTFÖRLUST, EGENDOMSSKADA ELLER SERVICEUTLÄGG) UTESLUTS UTTRYCKLIGEN. DE UTTRYCKLIGA GARANTIER SOM LÄMNAS I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI FÅR INTE UTÖKAS ELLER ÄNDRAS AV NÅGON SOM HELST ÅTERFÖRSÄLJARE, HANDLARE ELLER ANNAN PERSON.

RÄTTSMEDEL

Ägaren **måste** meddela Taylor skriftligt via rekommenderat brev till följande adress om varje defekt eller klagomål på produkten, och ange defekten eller klagomålet och en specifik begäran om reparation, byte eller annat åtgärdande av produkten enligt garantin, som skickas minst trettio (30) dagar innan några lagliga rättigheter eller rättsmedel görs gällande.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, U.S.A.

BEGRÄNSAD GARANTI FRÅN TAYLOR COMPANY PÅ ÄKTA TAYLOR-DELAR

Taylor Company lämnar denna begränsade garanti på äkta, nya Taylor-ersättningskomponenter och -delar, som är tillgängliga från Taylor för marknaden generellt ("delarna"), endast till den ursprungliga köparen.

BEGRÄNSAD GARANTI

Taylor garanterar att delarna vid normal användning och service ska vara fria från fel orsakade av defekter i material eller utförande, enligt följande. Alla garantiperioder börjar på datumet för den ursprungliga installationen av delen i Taylor-produkten. Om fel uppstår på någon del på grund av defekter under den tillämpliga garantiperioden ska Taylor, genom en auktoriserad Taylor-återförsäljare eller servicerepresentant, tillhandahålla en ny eller återtillverkad del, efter Taylors godkännande, för att ersätta den icke-fungerande defekta delen utan kostnad för delen. Om inte annat anges i detta dokument, är det här Taylors enda skyldigheter enligt denna begränsade garanti vid fel på någon del. Denna begränsade garanti underkastas alla bestämmelser, villkor, begränsningar och undantag som anges nedan och på baksidan (i förekommande fall) av detta dokument.

Tabell 11-1

Kod för delars garantiklass eller del	Giltighetsperiod för begränsad garanti
Delar i klass 103 ¹	Tre (3) månader
Delar i klass 212 ²	Tolv (12) månader
Delar i klass 512	Tolv (12) månader
Delar i klass 000	Ingen garanti

VILLKOR FÖR BEGRÄNSAD GARANTI

- Om det inte är möjligt att bekräfta delens ursprungliga installationsdatum på annat sätt kan köpebevis krävas vid tidpunkten för service.
- Denna begränsade garanti är giltig endast om delen har installerats och allt servicearbete som krävs i samband med delen har utförts av en Taylor-auktoriserad återförsäljare eller servicerepresentant.
- Den begränsade garantin gäller endast delar som fortsatt används av sin ursprungliga ägare på sin ursprungliga installationsplats i maskinen där de ursprungligen installerades.
- Installation, användning, skötsel och underhåll måste ha utförts normalt och i enlighet med alla anvisningar i användarhandboken från Taylor.
- Defekta delar måste returneras till den Taylor-auktoriserade återförsäljaren eller servicerepresentanten för kreditering.
- Denna garanti är inte avsedd att förkorta längden på eventuell garantitäckning som ges enligt någon separat begränsad garanti från Taylor på frys- eller grillprodukter.
- Användning av annat köldmedium än det som anges för maskinen i vilken delen är installerad ogiltiggör denna begränsade garanti.

1, 2 Med undantaget att Taylor-artikelnr 032129SER2 (Compressor-Air-230V SERV) och Taylor-artikelnr 075506SER1 (Compressor-Air-115V 60HZ) ska ha en giltighetsperiod för begränsad garanti på tolv (12) månader när de används i frysmaskiner från Taylor och en giltighetsperiod för begränsad garanti på två (2) år när de används i grillmaskiner från Taylor.

UNDANTAG FRÅN DEN BEGRÄNSADE GARANTIN

Följande omfattas **inte** av denna begränsade garanti:

1. Arbete och andra kostnader som ådras för diagnostisering, reparation, avlägsnande, installation, frakt, service eller hantering av defekta delar, ersättningsdelar eller nya delar.
2. Normala underhålls-, rengörings- och smörjningsåtgärder enligt beskrivning i användarhandboken från Taylor, inklusive rengöring av kondensorer eller kol- och fettansamlingar.
3. Nödvändig service, oavsett om det gäller rengöring eller allmänna reparationer, för att återställa värmeytenheterna, inklusive den övre plattan och den undre hällen, i fungerande skick för att uppnå korrekt tillagning och medge riktig montering av mellanläggsark och klämmor till följd av fettansamling på värmeytorna, däribland, men inte begränsat till, den övre plattan och den undre hällen, höljets sidor eller höljets övre del.
4. Byte av värmeytorna, inklusive den övre plattan och den undre hällen, på grund av gropbildning eller korrosion (eller när det gäller den övre plattan, på grund av förlust av plätering) till följd av skada orsakad av effekten av spadar eller andra små redskap som används under tillagningsprocessen eller till följd av användningen av rengöringsmedel, rengöringsutrustning eller rengöringsprocesser som inte godkänts för användning av Taylor.
5. Byte av slitdelar som betecknas som delar av klass 000 i användarhandboken från Taylor samt mellanläggsark och klämmor för produktens övre plattenhet.
6. Externa slangar, strömaggregat och maskinjordningar.
7. Delar som inte tillhandahållits eller angetts av Taylor, eller skador som uppstått till följd av att sådana delar använts.
8. Återresor eller väntetid som krävs på grund av att en servicetekniker hindrats från att sätta igång med garantiservicearbete snarast vid sin ankomst.
9. Fel, skador eller reparationer som orsakats av felaktig installation, felaktig tillämpning, missbruk, utebliven eller felaktig service, otillåten ändring eller felaktig drift eller användning enligt uppgifterna i användarhandboken från Taylor, däribland, men inte begränsat till, underlåtenhet att använda korrekta monterings- eller rengöringstekniker, verktyg eller godkänd rengöringsutrustning.
10. Fel, skador eller reparationer som orsakats av stöld, vandalism, vind, regn, översvämning, högvatten, vatten, blixtnedslag, jordbävning eller någon annan naturkatastrof, brand, korrosiva miljöer, insekts- eller gnagarangrepp, eller andra skador, olyckshändelser eller förhållanden som ligger utanför Taylors rimliga kontroll, drift över eller under specifikationerna för gas-, el- eller vattenförsörjning för maskinen i vilken en del är installerad, delar eller maskinerna i vilka de är installerade som reparerats eller ändrats på ett sätt som, enligt Taylors bedömning, påverkar prestandan negativt, eller normalt slitage eller förslitning.
11. Delar som köpts via internet.
12. Oförmåga att starta maskinen på grund av spänningsförhållanden, utlösta säkringar, öppna effektbrytare eller skador orsakade av bristfällig eller avbrott i strömförsörjning.
13. El-, gas- eller andra bränslekostnader eller höjningar av el- eller bränslekostnader, oavsett orsak.
14. Skador orsakade av användning av annat köldmedium än det som anges för maskinen i vilken delen är installerad.
15. Kostnader för att byta ut, fylla på eller kassera köldmedium, inklusive kostnaden för köldmediet.
16. **NÅGRA SOM HELST SÄRSKILDA ELLER INDIREKTA SKADOR ELLER FÖLJDSKADOR PÅ EGENDOM ELLER KOMMERSIELL VERKSAMHET.** I vissa jurisdiktioner tillåts inte uteslutning av oföretsedda skador eller följdskador, så denna begränsning gäller eventuellt inte dig.

Denna begränsade garanti ger dig specifika juridiska rättigheter, och du kan även ha andra rättigheter som skiljer sig åt mellan olika jurisdiktioner.

GARANTIBEGRÄNSNING

DENNA BEGRÄNSADE GARANTI ÄR EXKLUSIV OCH GÄLLER I STÄLLET FÖR ALLA ANDRA GARANTIER, VILLKOR OCH/ELLER KOMPENSATIONER ENLIGT GÄLLANDE LAG, INKLUSIVE EVENTUELLA UNDERFÖRSTÅDDA GARANTIER ELLER VILLKOR OM SÄLJBARHET ELLER LÄMPLIGHET FÖR ETT VISST SYFTE. DEN ENDA KOMPENSATION SOM STÅR DEN URSPRUNGLIGA ÄGAREN TILL BUDS FÖR NÅGRA PRODUKTER SKA VARA REPARATION ELLER BYTE AV DEFEKTA DELAR ENLIGT VILLKOREN I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI. ALLA RÄTTIGHETER TILL KOMPENSATION FÖR FÖLJDSKADOR ELLER OFÖRUTSEDDA SKADOR (INKLUSIVE UTEBLIVEN FÖRSÄLJNING, UTEBLIVEN VINST, PRODUKTFÖRLUST, EGENDOMSSKADA ELLER SERVICEUTLÄGG) UTESLUTS UTTRYCKLIGEN. DE UTTRYCKLIGA GARANTIER SOM LÄMNAS I DENNA BEGRÄNSADE GARANTI FÅR INTE UTÖKAS ELLER ÄNDRAS AV NÅGON SOM HELST ÅTERFÖRSÄLJARE, HANDLARE ELLER ANNAN PERSON.

RÄTTSMEDEL

Ägaren **måste** meddela Taylor skriftligt via rekommenderat brev till följande adress om varje defekt eller klagomål på delen, och ange defekten eller klagomålet och en specifik begäran om reparation, byte eller annat åtgärdande av delen enligt garantin, som skickas minst trettio (30) dagar innan några lagliga rättigheter eller rättsmedel görs gällande.

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, U.S.A.

