

TAYLOR 104 操作程序

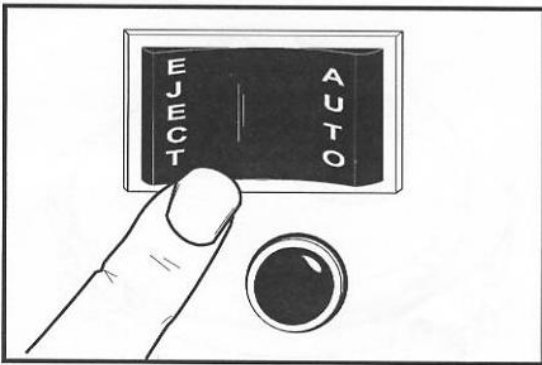
我們要開始說明前機器的狀況是所有的零件都已經經過乾淨且分解置放在空氣晾乾中。

下列步驟將教導如何安裝、清潔、消毒及填料。

【組裝】

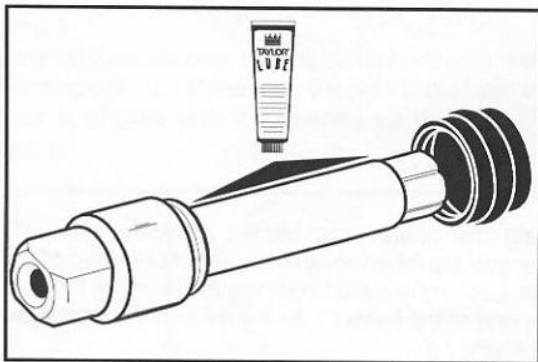
步驟1

請先確認主電源開關在OFF位置。

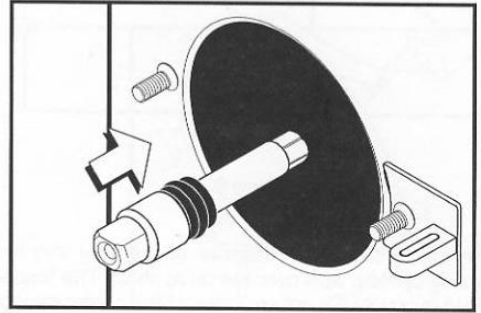


步驟2

用所附的潤滑油潤滑傳動軸，如圖所示部分均勻塗抹，請勿塗抹後方的六角接合部分，將傳動軸止漏圈裝至定位。

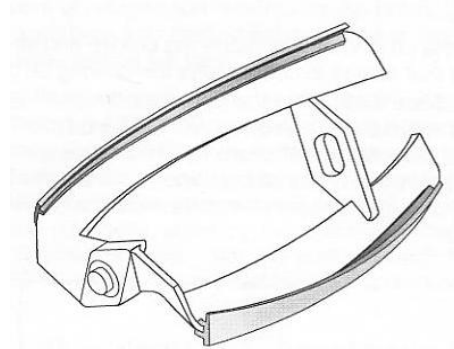


將傳動軸置到冷凍缸連結器內，並確認已完全置入。

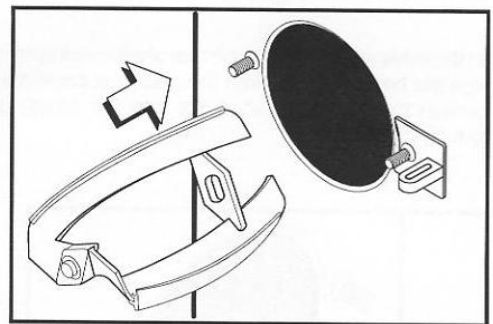


步驟3

將塑膠刮刀確實安裝在刮刀架上。

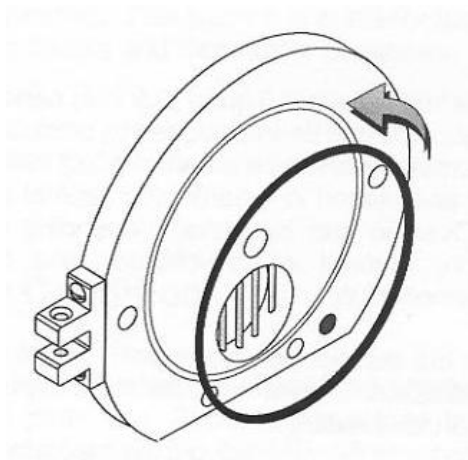


小心的將刮刀架先行置入冷凍缸1/3的位置，再看傳動軸位置，調整刮刀架位置，以便刮刀架與傳動軸容易互相咬合裝入。



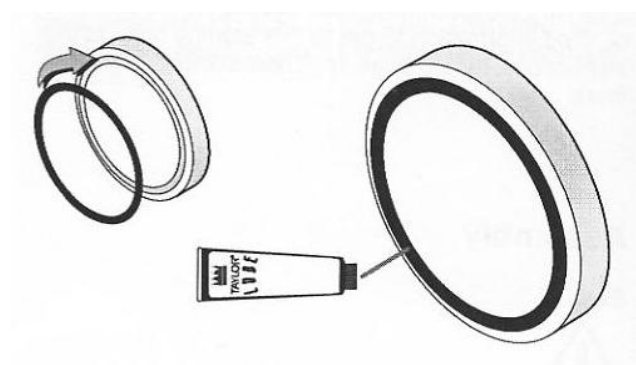
步驟4

安裝冷凍門，將大止漏圈置入冷凍門的凹槽內。

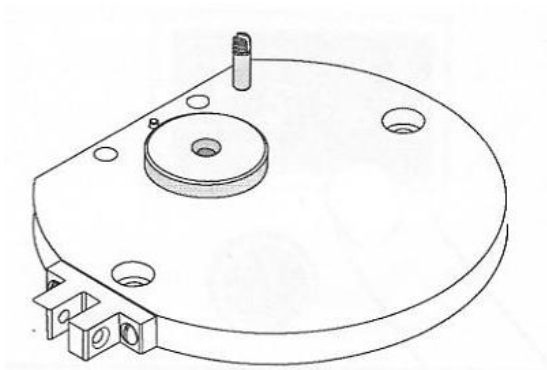


步驟5

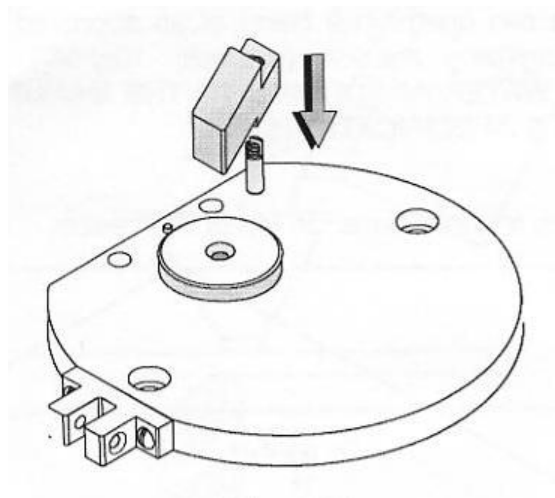
將止漏圈塗一層薄薄的潤滑油並裝在出料閥的凹槽內。



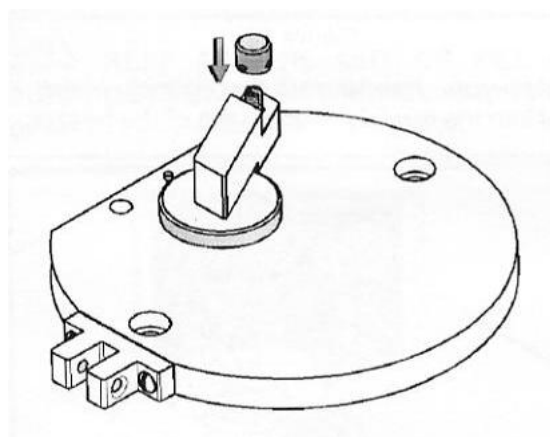
將出料閥有止漏圈的一面面向冷凍門的出料口上。



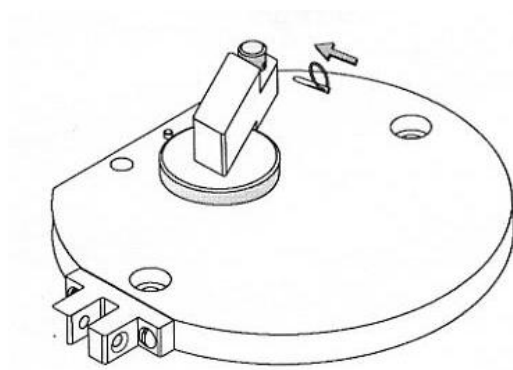
將出料把手適當的裝上。



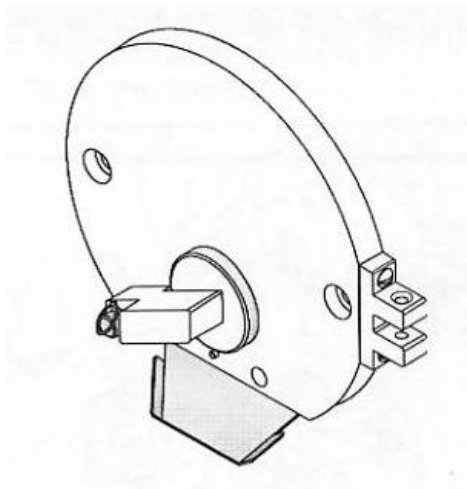
將螺旋套蓋旋入。



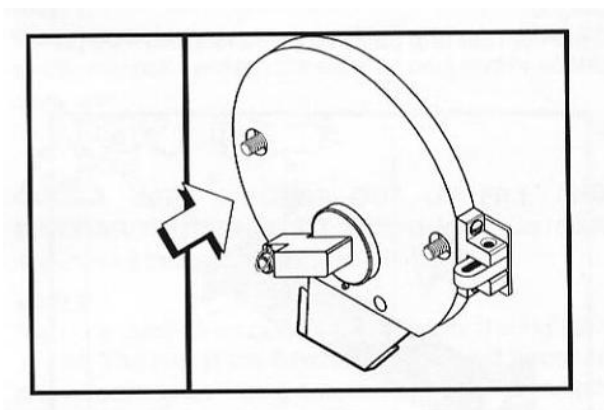
將插銷置入。



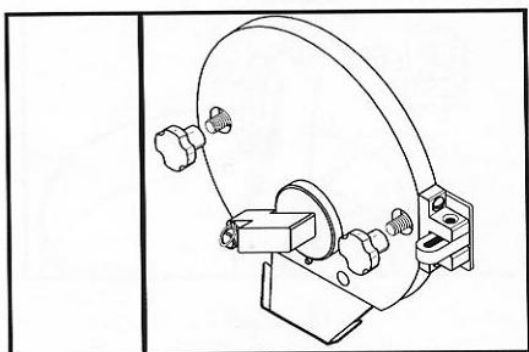
將出料導板裝上。



將整組冷凍門適當的置入冷凍缸出口上的2支螺絲上。

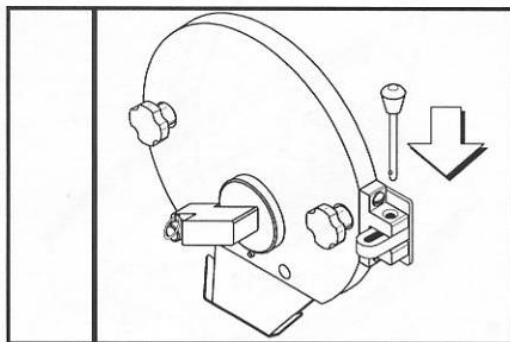


將3個手動螺帽置入並旋緊。



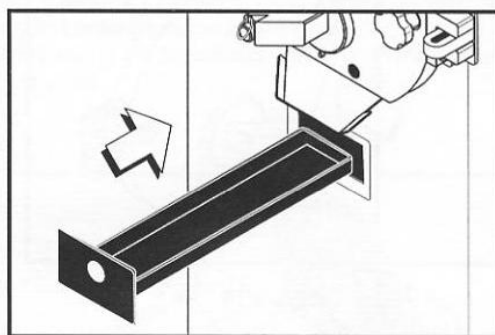
步驟7

將冷凍門固定銷置入。



步驟8

將滴料盤置入冷凍門出口下方。



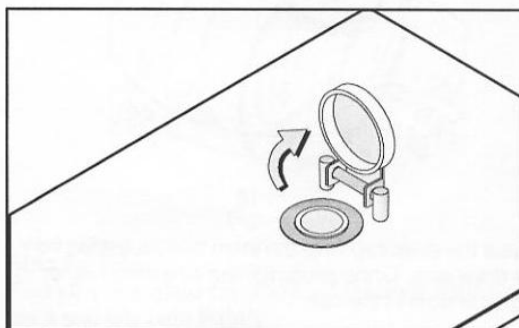
【消毒】

步驟1

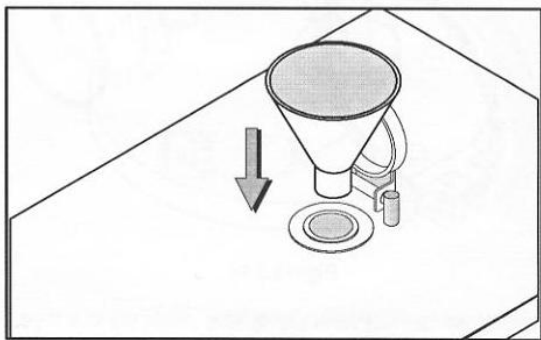
準備7.6公升的100 PPM的消毒溶液（用溫水，依製造商說明）

步驟2

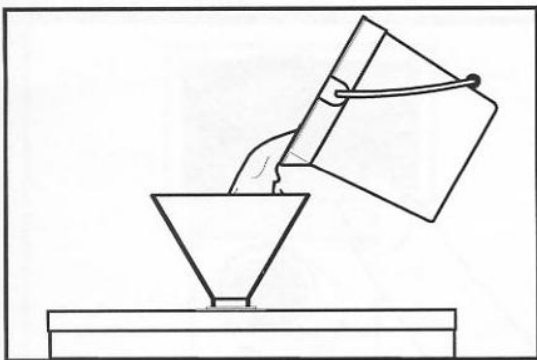
打開進料蓋。



先清潔自己的手部及進料漏斗，將漏斗放在進料口上。

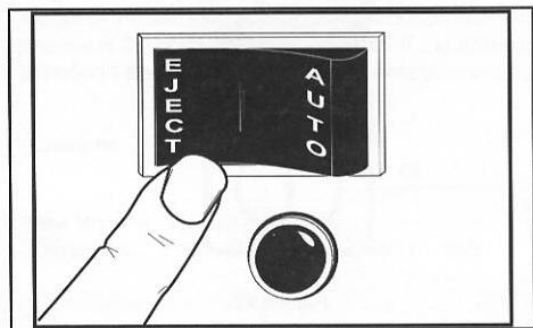


將消毒水經漏斗倒入冷凍缸內。



步驟3

將主電源開關切至EJECT位置，這將會使刮刀架在冷凍缸內攪拌，請持續5分鐘。再進料時，請將手指遠離進料口以避免造成傷害或損壞。



步驟4

將主電源開關切至OFF位置，下方置一個容器，將出料把手拉開，使消毒溶液從出料口流出，流完後將出料把手關閉。



【填料】

步驟1

將主電源開關切到OFF位置，在出料口下方置一容器，並將出料把手打開。

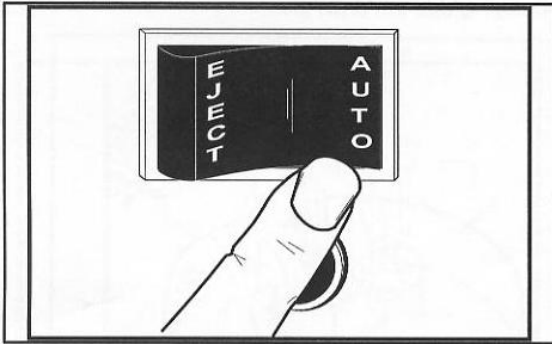
步驟2

將原料經由漏斗倒入冷凍缸內，原料將會迫使殘餘的消毒溶液流出，當出口流出是濃稠的原料時請關閉出料把手。

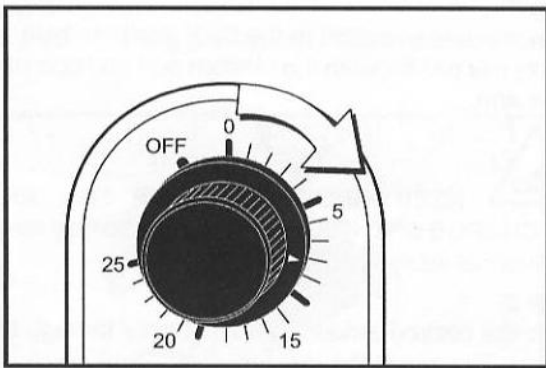


步驟3

將主電源開關切至AUTO位置，將漏斗移開並關閉進料蓋。



設定所需的時間，當時間終了時會有響聲通知，製冷系統亦會自動關閉。

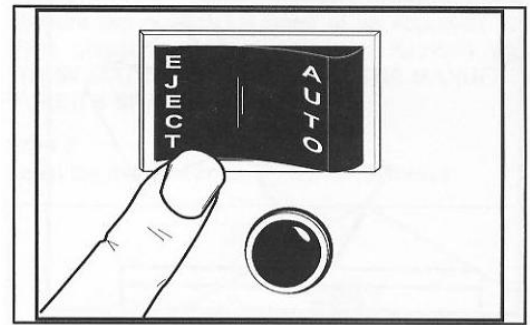


【空氣含量】

要獲得所想要的空氣含量，要靠不同的進料容量，可從1.4公升到2.8公升，而空氣含量則介於20%到100%之間。超過100%的空氣含量產品溫度將無法低於-33°C，且產品無法被推出。

視原料而定，產品空氣含量若低於100%，則產品溫度可達到-7.7°C，且沒有無法推出的問題，如果不考慮無法推出問題，則產品將會有溫度過低的現象產生。

將主電源開關切至EJECT位置，並擠出一杯產品來測量空氣含量，如果沒有達到所想要的空氣含量，繼續讓電源開關在EJECT位置，讓刮刀架繼續攪拌產品，使更多空氣能進入冷凍缸與產品混合，繼續擠出一杯來測量直到想要的空氣含量。

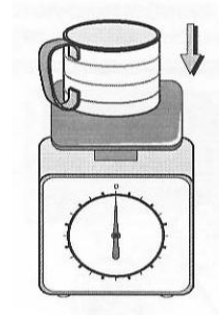


步驟1

使用一個標準磅秤及量杯。

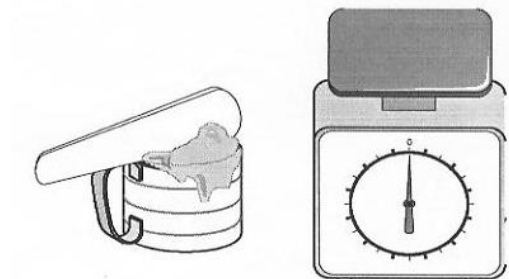
步驟2

將量杯置放在磅秤上並歸零。



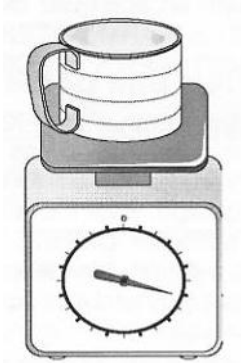
步驟3

擠一杯產品並將杯緣刮平（杯內需填滿）



步驟4

將此杯產品放在磅秤上可直接讀取空氣含量值。



步驟5

如果磅秤沒有空氣含量刻度，則先秤一杯原料重量，再擠一杯產品並刮平秤其重量。

步驟6

將原料重量除以產品重量，若答案是2，則空氣含量為100%，若是介於1和2之間則小數點後方的數字即代表空氣含量的百分比。

$$\begin{array}{r} \text{原料} = 15.2 \text{ oz. (431 g)} \\ \text{產品} = 8.2 \text{ oz. (232 g)} \end{array} \quad \begin{array}{r} 1.85 \\ 8.2 \overline{) 15.2} \\ \text{Overrun} = 85\% \end{array}$$

【產品排出】

步驟1

當產品達到所要的溫度或空氣含量時，必須將產品排出執行硬化程序，在出料口下方放置容器。

步驟2

將主電源開關切至EJECT位置並打開出料把手，當產品排出時，添加材料如水果或堅果類東西可同時加入。

步驟3

當產品排完時，將出料把手關閉並將主電源

開關切到OFF位置，將裝置產品的容器放到冷凍庫去硬化。

如下一缸產品不是同一口味，請參考“清洗”部分，若為同一口味請重複上訴步驟。

製完產品後機器必須執行清潔動作，下述步驟將教你如何拆卸零件及清潔。

【潤洗】

步驟1

請先確認主電源開關在OFF位置，不照此動作，將危害操作者或造成機器損壞。

填充原料時，手指應遠離進料口，不照此動作將危害操作亦或造成機器損壞。

步驟2

將進料蓋打開並裝上漏斗，倒入1.9公升的清水進入冷凍缸。

步驟3

將主電源開關切到EJECT位置，並使其攪拌運轉1分鐘左右。

步驟4

將電源開關切到OFF位置，在出料口下方置一容器，打開出料把手將水排出並關上出料把手。

重覆上述動作，直到所排出的水是乾淨的為止。

【清潔】

步驟1

準備1.9公升溫的消毒溶液（請依消毒溶液製造廠商說明使用）

步驟2

將消毒溶液倒入漏斗進入冷凍缸內。

步驟3

將主電源開關切到EJECT位置，並使機器攪拌運轉5分鐘左右。

填充原料時，手指應遠離進料口，不照此動作將危害操作亦或造成機器損壞。

步驟4

將主電源開關切到OFF位置，在出料口下方置一容器，將出料把手打開排出所有消毒溶液後將出料把手關閉。

【拆卸】

步驟1

請先確認主電源開關在OFF位置，不照此動作，將危害操作者或造成機器損壞。

步驟2

將2個手動螺帽旋開取下，將冷凍門插銷取下，移開冷凍門、刮刀架、刮刀及傳動軸。

步驟3

取下漏斗並將滴料盤出口下方取出。

注意：

若滴料盤拉出時，有很多原料在盤內時，表示傳動軸上的止漏圈未裝好或必須更換。

【刷洗】

步驟1

在清洗水槽內準備適當的消毒溶液。

KEY-5的消毒粉飾經原場認可的，若使用其他消毒溶液，太強則會損傷零件，太弱又無法將零件消毒乾淨，請先確認使用的消毒溶

液，可使用在此清潔程序上。

步驟2

取下傳動軸上的止漏圈。

步驟3

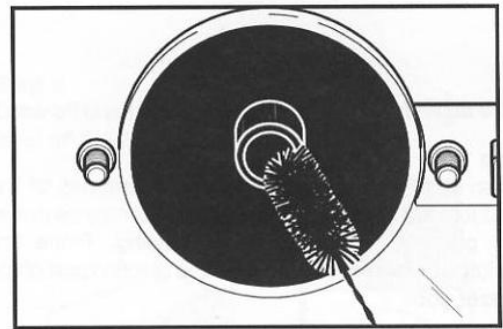
將冷凍門上的出料閥上的固定螺旋蓋上的插銷取下，同時將固定螺旋蓋，出料把手及出料閥及止漏圈同時取下，冷凍門後的止漏圈及出料導板同時取下，並拿到水槽內做清洗。

步驟4

確認所有零件上的潤滑油及污垢都以去除並清洗乾淨，將這些零件取出，並置放在空氣中晾乾。

步驟5

再回到機器冷凍缸內，用黑頭刷沾消毒溶液，置入傳動軸連結器內的孔洞做清洗。



步驟6

拿乾淨的抹布清潔機器的外表部分。

久順餐飲設備有限公司0800-225222

<http://www.jeoushun.com/>

jeoushun@yahoo.com.tw

Line ID 0925225222