

Betriebsanleitung

Auto-portion System 200







Inhalt

Inhalt	4
1 Einführung	6
1.1 Zweck dieser Betriebsanleitung	6
1.2 Hersteller	6
1.3 Garantie	6
1.4 Zubehör	6
1.5 Haftungsausschluss	7
1.6 Copyright	7
2 Sicherheitsvorschriften	8
2.1 In diesem Handbuch verwendete Symbole	8
2.2 Sicherheitsvorschriften	8
2.3 Bedienung und Wartung	9
2.4 Hygiene	9
3 Installationsarbeiten	10
3.1 Einführung	10
3.2 Aufstellraum	10
3.3 Elektrischer Anschluss	10
4 Beschreibung des Systems	11
4.1 Bestimmungsgemäße Verwendung und zugelassene Produkte	11
4.2 Übersicht über das System	11
5 Bedienung	13
5.1 Einschalten	13
5.2 Abschalten	13
5.3 Soße dosieren (schnell)	14
Soße dosieren (langsam)	14
5.4 Betriebsende (zum Feierabend)	15
5.5 Dosiergeschwindigkeit einstellen	16
5.6 Dosiermenge einstellen	17
6 Störungsbeseitigung	18
6.1 Einführung	18
6.2 Störungstabelle	18

7	Wartung	20
7.1	Sicherheitsvorschriften	20
7.2	Allgemeine Anweisungen	20
	Hilfsmittel	20
	Präventive Wartung	21
	Reinigung und Desinfektion	21
7.3	System (de)montieren, reinigen und desinfizieren	22
	Vorgehensweise	22
	Leitungen spülen und reinigen.	23
	(De)montieren der Pumpe	24
	Leitungen desinfizieren	27
	System starten	28
7.4	Ölstand überprüfen	29
7.5	Kondenswasser ablassen	30
7.6	Jährliche Hauptwartung	30
8	Transport und Lagerung	31
8.1	Transport	31
8.2	Lagerung	31
9	System entsorgen	33
9.1	Umweltfreundliche Entsorgung	33
Anhang 1	Ersatzteilliste	34
A1.1	Dosiersäule, 3-teilig	34
A1.2	Dosiersäule, 2-teilig	36
A1.3	Pumpenkörper	38

1 Einführung

Dieses Kapitel enthält allgemeine Informationen zum Soßenspender.

1.1 Zweck dieser Betriebsanleitung

Diese Bedienungsanleitung bietet dem Bediener Informationen zu Betrieb und Wartung des Auto-portion System 200.



Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Systems sorgfältig durch.

1.2 Hersteller

Fastfood Support B.V.
Amersfoortseweg 130
3864 NH Nijkerkerveen
Niederlande

Tel.: +31 (0)33 299 4308
Fax: +31 (0)33 299 4351
E-Mail: info@fastfoodsupport.nl

FASTFOOD
S U P P O R T

1.3 Garantie

Fastfood Support B.V. gewährt auf technische Mängel eine Garantie von 12 Monaten. Es gelten die in der Auftragsbestätigung aufgeführten Garantiebedingungen.

1.4 Zubehör

Das System ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:

- Betriebsanleitung
- O-Ring-Klemme
- Kolbenauszieher
- Reinigungsbürste, schmal und breit
- Schmiermittel (Petrogel), 1 Tube
- O-Ring-Tauschset
- 1 Flasche Kompressoröl (Whispair Synthetic Oil)

1.5 Haftungsausschluss

Fastfood Support B.V. übernimmt keine Haftung für unsichere Situationen, Unfälle und/oder Schäden, die auf eine der folgenden Ursachen zurückgeführt werden können:

- Die Nichtbeachtung von Warnungen oder Vorschriften, die auf dem System oder in dieser Bedienungsanleitung angegeben sind.
- Die Verwendung des Systems zu anderen Zwecken oder unter anderen Bedingungen als in dieser Bedienungsanleitung vorgeschrieben.
- Änderungen des Systems beliebiger Art. Hierunter zählt auch die Verwendung von Ersatzteilen anderer Hersteller
- Bei mangelhafter Wartung

Fastfood Support B.V. übernimmt keine Haftung für Folgeschäden von Störungen des Systems wie etwa Schäden an Produkten, Schäden infolge von Betriebsunterbrechungen, Produktionsausfallverluste usw.

1.6 Copyright

Copyright © 2009 Fastfood Support B.V.

Alle Rechte vorbehalten.

Die Vervielfältigung, Speicherung in automatisierten Datenbanken oder die Veröffentlichung dieser Ausgabe oder von Teilen davon in beliebiger Form oder auf beliebige Weise, sei es elektronisch, mechanisch, durch Fotokopien, Aufnahmen oder auf beliebige andere Weise bedarf der vorhergehenden schriftlichen Zustimmung des Herstellers.

2 Sicherheitsvorschriften

Dieses Kapitel enthält die für das System gültigen Sicherheitsvorschriften.

2.1 In diesem Handbuch verwendete Symbole

Nachfolgend finden Sie Erläuterungen zu den in diesem Handbuch benutzten Symbolen, die den Leser auf besondere Situationen aufmerksam machen.



Seien Sie vorsichtig!
- hier kann sich ein Unfall ereignen, bzw.
- es können Schäden am System entstehen.
Unterlassen Sie diese Handlung!



Besonderer Hinweis.



Vorschlag zur vereinfachten Ausführung von Aufgaben und Handlungen.



Diesen wichtigen Abschnitt unbedingt gründlich durchzulesen.



Vor dem Ausführen der nächsten Handlung abwarten.

2.2 Sicherheitsvorschriften

Infolge unsachgemäßer oder fahrlässiger Verwendung können sich trotzdem Gefahrensituationen ergeben. Beachten Sie deshalb die nachstehenden allgemeinen Sicherheitsvorschriften:

- Schließen Sie das System gemäß den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsschutzanforderungen der jeweiligen europäischen Richtlinien an.
- Halten Sie die Hände fern von gefährlichen Bereichen!
- Schalten Sie niemals die Spannung des Systems ein, wenn Personen noch Kontakt zum System besitzen!
- Vor sämtlichen Wartungsarbeiten am System zuerst den Stecker aus der Steckdose ziehen!
- Defekte Sicherheitseinrichtungen müssen noch vor Inbetriebnahme des Systems ausgetauscht werden.
- Das System muss gemäß den Vorschriften aus hoofdstuk 7 - 'Wartung' op pagina -20 instandgehalten werden.

- Ohne vorherige Zustimmung des Herstellers dürfen keine Anpassungen am System ausgeführt werden.
- Am System angebrachte Aufkleber weder entfernen noch abdecken!



Beachten Sie unbedingt alle in diesem Handbuch aufgeführten Sicherheitsvorschriften! Jegliche Abweichung von den Vorschriften kann zu nicht akzeptablen Risiken führen!

2.3 Bedienung und Wartung

Bedienung, Wartung und Reinigung des Systems darf ausschließlich von dazu geschultem Personal ausgeführt werden. Der Endbenutzer bestimmt die Maßstäbe für die jeweiligen Mitarbeiterbefugnisse für Arbeiten am System.

2.4 Hygiene

Gute Hygiene ist ein ganz wichtiger Punkt. Halten Sie sich an folgende Hygieneregeln:

- **Reinigen** und **desinfizieren** Sie das System mindestens alle 12 Wochen.
- **Verwenden** Sie für ein optimales Ergebnis die empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmittel.
- **Verwenden** Sie ausschließlich die vorgeschriebenen Schmiermittel.



Die Verantwortung über eine gute Hygiene obliegt zu jeder Zeit dem Endbenutzer.

3 Installationsarbeiten

Dieses Kapitel beschreibt, wie das System angeschlossen und eingestellt werden muss.



Lesen Sie sich noch vor Installation des Systems dieses Kapitel sorgfältig durch, da nur in diesem Fall eine optimale Sicherheit gewährleistet werden kann.

3.1 Einführung

Die Erstinstallation erfolgt vom Hersteller. Wir empfehlen, für eine örtliche Umstellung des Systems Kontakt zu Fastfood Support B.V. aufzunehmen.



Die Installation des Systems darf ausschließlich von sachkundigem Personal ausgeführt werden.

3.2 Aufstellraum

- NIEMALS das System in Außenbereichen aufstellen!
- Stellen Sie den Kompressor auf einem soliden, flachen Untergrund auf. Hierdurch werden Vibrationen und Lärm vorgebeugt.
- Halten Sie rund um den Kompressor 10 cm Platz für eine ausreichende Belüftung frei.
- Stellen Sie den Kompressor in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 5 °C und 35 °C auf.

3.3 Elektrischer Anschluss

- Schließen Sie den Kompressorstecker an einer standardmäßigen Steckdose (230 Volt, 16 Amp + N + PE) an.



Beim Aufstellen des Kompressors darauf achten, dass dieser nicht auf dem Anschlusskabel abgesetzt wird! Hierdurch kann die Isolation beschädigt werden und ein Kurzschluss entstehen!

4 Beschreibung des Systems

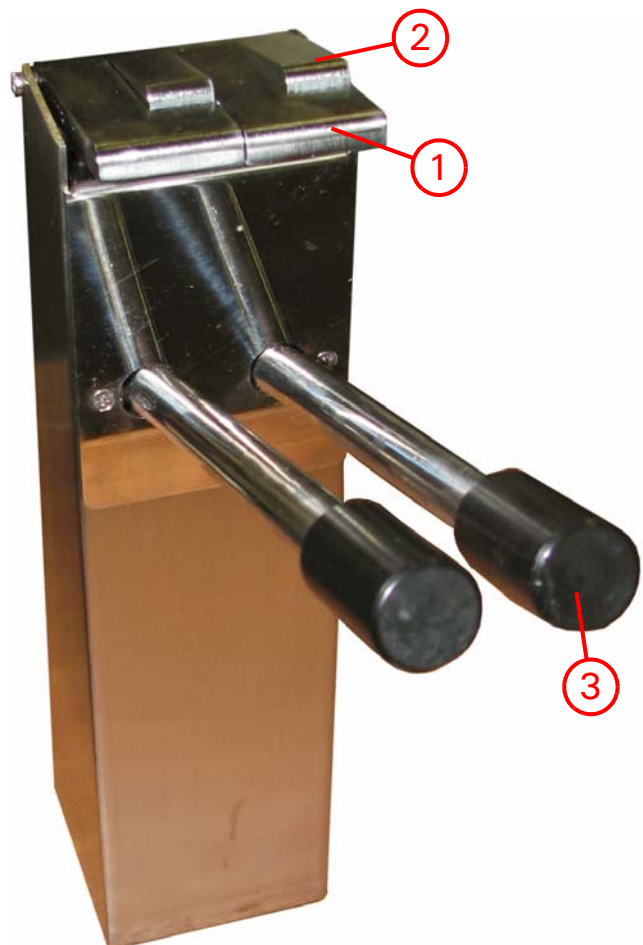
Dieses Kapitel beschreibt das System und dessen Bedienungsvorrichtungen.

4.1 Bestimmungsgemäße Verwendung und zugelassene Produkte

Das System ist ausschließlich für das Dosieren von Pommes Frites- und Snacksoßen, wie etwa Mayonnaise oder Ketchup, geeignet.

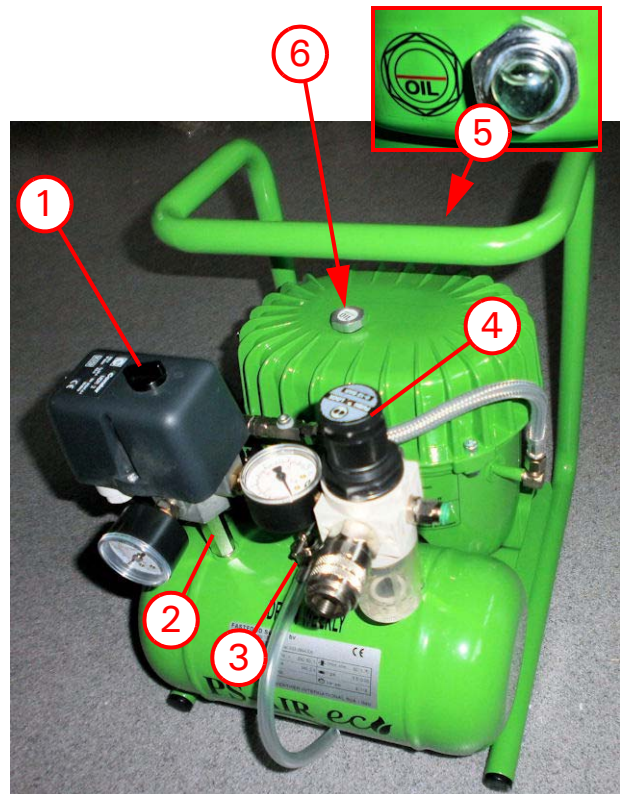
4.2 Übersicht über das System

1. Dosiertaste (Schnelldosierung)
2. Dosiertaste (Langsamdosierung)
3. Dosiereröffnung



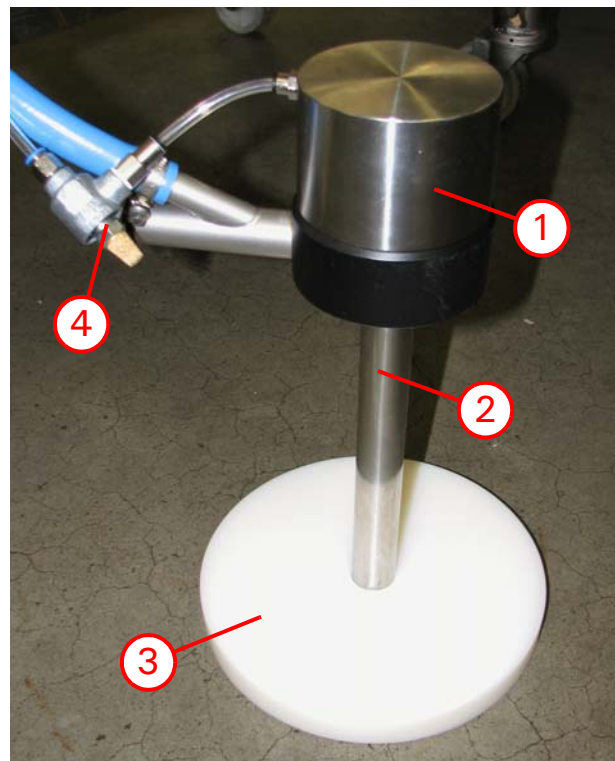
Kompressor

1. An/Aus-Schalter
 2. Sicherheitsventil
 3. Ablasshahn
 4. Druckregelventil
- An der Rückseite:
5. Schauglas
- An der linken Seite:
6. Einfüllöffnung für Kompressoröl



Pumpenkörper

1. Pumpenkörper
2. Ansaugrohr
3. Folgeplatte
4. Regelventil



5 Bedienung

Dieses Kapitel beschreibt die alltägliche Bedienung des Systems.


5.1 Einschalten

		
<p>1. Stellen Sie den An/Aus-Schalter (des Kompressors) auf Stellung „1“ .</p>		

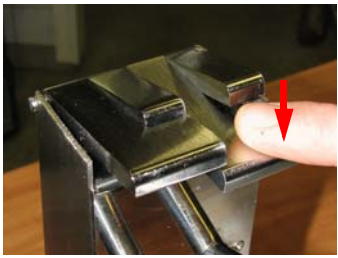


hoofdstuk 7 - 'Wartung', blz 20 beschreibt das Einschalten des Systems nach einer Reinigung.

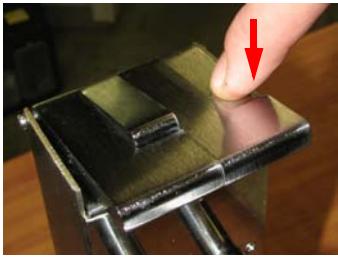
5.2 Abschalten

		
<p>1. Stellen Sie den An/Aus-Schalter (des Kompressors) auf Stellung „0“ .</p>		





5.3 Soße dosieren (schnell)

		
<p>1. Betätigen Sie die große Dosiertaste. Es wird jetzt eine vordefinierte Soßenmenge dosiert.</p>		

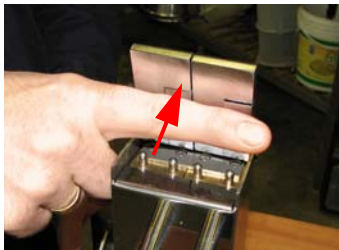

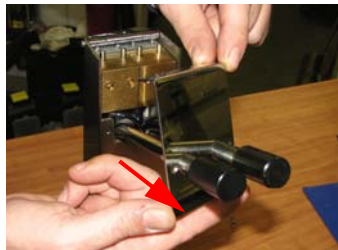
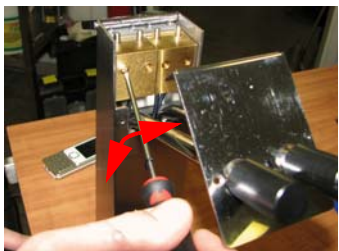
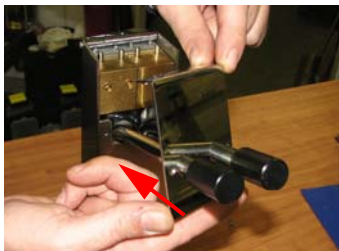


5.3.1 Soße dosieren (langsam)

		
<p>1. Betätigen Sie die kleine Dosiertaste. Es wird jetzt langsam eine vordefinierte Soßenmenge dosiert.</p>		

5.4 Betriebsende (zum Feierabend)

		
<p>1. Drehen Sie den Dosierknopf los.</p>	<p>2. Reinigen Sie den Dosierkopf mit Wasser.</p>	<p>3. Drehen Sie den Dosierkopf fest.</p>
		
<p>4. Wischen Sie die Dosiersäule mit einem sauberen, feuchten Tuch ab.</p>		

5.5 Dosiergeschwindigkeit einstellen

		
<p>1. Klappen Sie die Bedientasten hoch.</p>	<p>2. Drehen Sie die Schrauben der Abdeckplatte los.</p>	<p>3. Schieben Sie Abdeckplatte in Richtung Dosieröffnungen.</p>
		
<p>4. Stellen Sie mittels Stellschrauben die Dosiergeschwindigkeit ein. Rechtsdrehung, um langsamer zu dosieren; Linksdrehung, um schneller zu dosieren.</p>	<p>5. Schieben Sie die Abdeckplatte wieder zurück.</p>	<p>6. Drehen Sie die Schrauben der Abdeckplatte fest.</p>
		
<p>7. Klappen Sie die Bedientasten zurück.</p>		

5.6 Dosiermenge einstellen

		
<p>1. Drehen Sie den Pumpenfuß aus dem Pumpengehäuse heraus.</p>	<p>2. Drehen Sie den Kolbenauszieher in den Kolben hinein.</p>	<p>3. Ziehen Sie den Kolben aus dem Pumpengehäuse heraus.</p>
		
<p>4. Entfernen oder bauen Sie die Dosierscheiben ein. - Mehr Dosierscheiben = kleinere Dosiermenge. - Weniger Dosierscheiben = größere Dosiermenge.</p>	<p>5. Drehen Sie den Kolbenauszieher aus dem Kolben heraus.</p>	<p>6. Drücken Sie den Kolben in das Pumpengehäuse.</p>
		
<p>7. Schrauben Sie den Pumpenfuß auf das Pumpengehäuse.</p>		



Achten Sie darauf, dass Feder und Kugel im Pumpengehäuse verbleiben!
Für eine Montage von Feder und Kugel siehe auch hoofdstuk 7.3.3 - '(De)montieren der Pumpe' op pagina 24.

6 Störungsbeseitigung

Dieses Kapitel enthält Informationen zu möglichen Störungen und deren Behebung.

6.1 Einführung



Einen Großteil der auftretenden Störungen können Sie auf einfache Weise selber beheben. Versuchen Sie, die Störungen vor Kontaktaufnahme mit Fastfood Support B.V. zuerst selber anhand der in diesem Kapitel enthaltenen Lösungsvorschläge zu beseitigen.

Technischer Kundendienst

Sie erreichen den technischen Kundendienst von Fastfood Support B.V. ganzjährig (Ausnahme: 1. Weihnachtsfeiertag und am Neujahrstag) unter folgender Telefonnummer:
 + 31 (0)6 50 635 144.

6.2 Störungstabelle

Problem	Ursache	Lösung
Kein Produkt.	Nach dem Auswechseln des Produktbehälters hat die Pumpe kein Vakuum gezogen.	Auslassventil dicht halten und die Pumpe Vakuum ziehen lassen. (siehe § 7.3.5)
	Produktbehälter ist leer.	Neuen Produktbehälter einsetzen.
	Keine Pumpfunktion.	Pumpe demontieren und reinigen. (siehe § 7.3.3)
	Knick im Luft- oder Produktschlauch.	Schläuche nachverfolgen und überprüfen.

Problem	Ursache	Lösung
Produkt tropft nach.	Unterer O-Ring auf der Schlauchtülle rissig oder nicht vorhanden.	O-Ringe austauschen.
	Luftleckage.	Leckstelle ausfindig machen und beseitigen oder Kontakt aufnehmen zu Fastfood Support B.V.
	Produktschlauch ist zu lang.	Auf max. Länge (1,75 m) kontrollieren.
Kein Druck.	Kompressor ist nicht eingeschaltet.	Kompressor einschalten.
	Luftschlauch hat sich gelöst.	Schläuche kontrollieren und erneut befestigen.
	Luftleckage.	Leckstelle ausfindig machen und beseitigen oder Kontakt aufnehmen zu Fastfood Support B.V.
	Ventil defekt.	Kontakt aufnehmen zu Fastfood Support B.V.
Kompressor springt nicht an bzw. zeigt keine Wirkung	Luftleckage.	Leckstelle ausfindig machen und beseitigen oder Kontakt aufnehmen zu Fastfood Support B.V.
	Zu wenig Kompressoröl.	Kompressor lief zu lange Zeit ohne Kompressoröl und ist festgelaufen. Kontakt aufnehmen zu Fastfood Support B.V.
	Maximaler Druck wurde zu hoch eingestellt.	Maximalen Druck erneut einstellen.
Dauerbetrieb des Kompressors.	Wasser im Luftbehälter.	Luftbehälter entlüften.
	Luftleckage.	Leckstelle ausfindig machen und beseitigen oder Kontakt aufnehmen zu Fastfood Support B.V.

7 Wartung

Dieses Kapitel enthält Anweisungen zur Wartung und Reinigung des Systems.

7.1 Sicherheitsvorschriften

- **Verwenden** Sie weder einen Wasserschlauch noch einen Hochdruckreiniger um das System durch Abspritzen zu reinigen.
- **Reinigen** und **desinfizieren** Sie das System mit den empfohlenen Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mindestens alle 12 Wochen.
- **Verwenden** Sie ausschließlich die vorgeschriebenen Schmiermittel.



Die Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von geschultem Personal ausgeführt werden.

7.2 Allgemeine Anweisungen

Das System muss mindestens alle 12 Wochen gereinigt und desinfiziert werden. Dies nimmt ca. 1,5 Stunden Zeit in Anspruch. Untenstehend folgen einige allgemeine Anweisungen zur richtigen Reinigung und Desinfektion des Systems.

7.2.1 Hilfsmittel

Zum Reinigen des Systems benötigen Sie folgende Hilfsmittel:

- Eimer und Bürsten
- Handtuch bzw. Küchenpapier
- Reinigungsmittel (empfohlen: Labaz Matix F-15)
- Desinfektionsmittel (empfohlen: Labaz Desinfector Combi)
- Schmiermittel (Petrogel)
- O-Ring-Klemme und Kolbenauszieher
- 1 Flasche Kompressoröl (Whispair Synthetic Oil)

7.2.2 Präventive Wartung

Die präventive Wartung kann während der Reinigung des Systems vom Benutzer ausgeführt werden.

Kontrollieren Sie folgende Komponenten:

- Dichtungsgummis und O-Ringe der Pumpe.
Wir empfehlen, diese mind. 2 x jährlich auszutauschen.



Die Telefonnummer für die Bestellung von Ersatzteilen bei Fastfood Support B.V. lautet +31 (0)33 299 4308

7.2.3 Reinigung und Desinfektion

Wir empfehlen Ihnen den Gebrauch folgender Reinigungs- und Desinfektionsmittel:

- Reinigungsmittel: Labaz Matix F-15
- Desinfektionsmittel: Labaz Desinfector Combi

Zum Reinigen und Desinfizieren folgende Schritte einhalten:

- **Spülen** Sie so viel Soße wie möglich mit kaltem Wasser ab .
- **Reinigen** Sie anschließend mit Bürste und Reinigungsmittel weiter und tauchen Sie die Komponenten 5 Minuten im Reinigungsmittel ein.
- **Spülen** Sie gründlich mit lauwarmen Wasser ab. (2 x)
- **Tauchen** Sie die Komponente 5 Minuten in die Desinfektionslösung ein.
- **Spülen** Sie gründlich kaltem Wasser nach. (2 x)



Reinigen und desinfizieren Sie Ihre Hände vor Berühren der desinfizierten Komponenten gründlich mit 80-prozentigem Alkohol.

- **Trocknen** Sie die Komponenten so gut wie möglich mit einem sauberen Tuch (vorzugsweise Papiertuch) ab.
- **Legen** Sie die Komponenten auf einem sauberen Handtuch oder auf sauberem Papier ab.

Reinigungslösung

- Mischen Sie in einem sauberen Eimer eine aus 100 ml Labaz Matix F-15 und 10 Liter Warmwasser bestehende Reinigungslösung an.



Greifen Sie beim Reinigen regelmäßig auf neue Reinigungslösung zurück.

Desinfektionslösung

- Mischen Sie in einem sauberen Eimer eine aus 125 ml Labaz Matix F-15 und 10 Liter Warmwasser bestehende Reinigungslösung an.



Greifen Sie beim Desinfizieren regelmäßig auf eine neue Desinfektionslösung zurück.

7.3 System (de)montieren, reinigen und desinfizieren



Lesen Sie vor Beginn der Arbeiten zuerst die allgemeinen Reinigungs- und Desinfektionsanweisungen durch!



Pumpe 1 vor(de)montieren. Dies geschieht im Zusammenhang mit der Ausrichtung der Komponenten.

7.3.1 Vorgehensweise

Bei der (De)Montage, Reinigung und Desinfektion des Systems handelt es sich um eine anspruchsvolle Aufgabe. Für eine effektive Arbeitsweise empfehlen wir die Einhaltung folgender Reihenfolge:

1. Spülen und Reinigen der Leitungen.
2. (De)Montage, Reinigung und Desinfektion der Pumpe.
3. Leitungen desinfizieren.
4. System starten.
5. Ölstand überprüfen.
6. Kondenswasser ablassen.

7.3.2 Leitungen spülen und reinigen.

<p>heißes Wasser</p>		<p>Reinigungslösung</p>
<p>1. Legen Sie die Pumpe in einen mit heißem Wasser gefüllten Eimer.</p>	<p>2. Betätigen Sie die Bedientasten so oft, bis KEIN Produkt mehr in der Leitung vorhanden ist.</p>	<p>3. Legen Die die Pumpe in einen mit Reinigungslösung gefüllten Eimer.</p>
	<p>5 min</p>	<p>lauwarmes Wasser</p>
<p>4. Betätigen Sie die Bedientaste so oft, bis in der gesamten Leitung Reinigungslösung vorhanden ist.</p>	<p>5. Warten Sie 5 Minuten.</p>	<p>6. Pumpe in einen mit lauwarmem Wasser gefüllten Eimer legen.</p>
<p>7. Betätigen Sie die Bedientasten so oft, bis KEINE Reinigungslösung mehr in der Leitung vorhanden ist.</p>	<p>8. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 7 für die anderen Leitungen.</p>	

7.3.3 (De)montieren der Pumpe





Pumpe 1 vor(de)montieren. Dies geschieht im Zusammenhang mit der Ausrichtung der Komponenten.







<p>1. Ziehen Sie den Luftschlauch von der Pumpe ab.</p>	<p>2. Lösen Sie die Schlauchklemme.</p>	<p>3. Ziehen Sie den Produktschlauch von der Pumpe ab.</p>
<p>4. Ziehen Sie die Pumpe vom Ansaugrohr ab.</p>	<p>5. Drehen Sie den Pumpenfuß aus dem Pumpengehäuse heraus.</p>	<p>6. Entnehmen Sie die Feder aus dem Pumpenfuß.</p>
<p>7. Entnehmen Sie die Kugel aus dem Pumpenfuß.</p>	<p>8. Drehen Sie den Verschluss vom Pumpenauslassrohr los. Gegebenenfalls hierfür einen Schraubendreher benutzen.</p>	<p>9. Entnehmen Sie die Feder aus dem Pumpenauslassrohr.</p>

		
<p>10. Entnehmen Sie die Kugel aus dem Pumpenauslassrohr.</p>	<p>11. Entfernen Sie den O-Ring vom Verschluss des Pumpenauslassrohrs.</p>	<p>12. Entfernen Sie die O-Ringe aus dem Pumpenfuß.</p>
		
<p>13. Drehen Sie den Kolbenauszieher in den Kolben hinein.</p>	<p>14. Ziehen Sie den Kolben aus dem Pumpengehäuse heraus.</p>	<p>15. Drehen Sie den Kolbenauszieher aus dem Kolben heraus.</p>
		 <p>reinigen und desinfizieren</p>
<p>16. Entfernen Sie den O-Ring vom Kolben.</p>	<p>17. Entfernen Sie die Dosierscheiben.</p>	<p>18. Reinigen und desinfizieren alle Komponenten und trocknen Sie diese anschließend sorgfältig mit einem sauberen Tuch (Papiertuch).</p>
		
<p>19. Bauen Sie die Dosierscheiben ein.</p>	<p>20. Fetten Sie die O-Ringe des Kolbens ein.</p>	<p>21. Montieren Sie die beiden O-Ringe auf dem Kolben.</p>

		
<p>22. Drücken Sie den Kolben in das Pumpengehäuse.</p>	<p>23. Bauen Sie die Kugel wieder in das Pumpenauslassrohr ein.</p>	<p>24. Bauen Sie die Feder wieder in das Pumpenauslassrohr ein.</p>
		
<p>25. Setzen Sie die O-Ringe auf dem Verschluss des Pumpenauslassrohrs auf.</p>	<p>26. Drehen Sie den Verschluss in das Pumpenauslassrohr hinein. Hierfür gegebenenfalls einen Schraubendreher benutzen.</p>	<p>27. Montieren Sie die beiden O-Ringe auf dem Pumpenfuß.</p>
		
<p>28. Fetten Sie die auf dem Pumpenfuß befindlichen O-Ringe ein.</p>	<p>29. Setzen Sie die Kugel in das Pumpengehäuse.</p>	<p>30. Setzen Sie die Feder in das Pumpengehäuse ein.</p>
		
<p>31. Schrauben Sie den Pumpenfuß auf das Pumpengehäuse.</p>	<p>32. Drücken Sie die Pumpe auf das Ansaugrohr.</p>	<p>33. Drücken Sie den Produktschlauch auf die Pumpe.</p>

		
<p>34. Drehen Sie die Schlauchklemme fest.</p>	<p>35. Drücken Sie den Luftschlauch auf die Pumpe.</p>	





7.3.4 Leitungen desinfizieren

		
<p>1. Legen Sie die Pumpe in einen mit Desinfektionslösung gefüllten Eimer.</p>	<p>2. Betätigen Sie die Bedientaste so oft, bis in der gesamten Leitung Desinfektionslösung vorhanden ist.</p>	<p>3. Warten Sie 5 Minuten.</p>
		
<p>4. Legen Sie die Pumpe in einen mit kaltem Wasser gefüllten Eimer.</p>	<p>5. Betätigen Sie die Bedientaste so oft, bis KEINE Desinfektionslösung mehr in der Leitung vorhanden ist.</p>	<p>6. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5 für die anderen Leitungen.</p>




7.3.5 System starten

		
<p>1. Betätigen Sie die (große) Dosiertaste.</p>	<p>2. Drücken Sie mit dem Finger gegen die Dosieröffnung.</p>	<p>3. Lassen Sie die Dosiertaste los.</p>
		
<p>4. Warten Sie 5 Sekunden.</p>	<p>5. Entfernen Sie den Finger von der Dosieröffnung.</p>	<p>6. Wiederholen Sie die Schritte 1 bis 5, bis Soße aus der Dosieröffnung heraustritt.</p>

7.4 Ölstand überprüfen

		
<p>1. Kontrollieren Sie den Ölstand auf korrektes Füllniveau.</p>		
		
<p>Zum Öl nachfüllen: 2. Entfernen. Sie den Verschlussdeckel.</p>	<p>3. Füllen Sie Öl nach, bis ein korrekter Ölstand erreicht ist.</p>	<p>4. Setzen Sie den Verschlussdeckel wieder auf.</p>

7.5 Kondenswasser ablassen

		
<p>1. Halten Sie einen Becher unter den Ablassschlauch.</p>	<p>2. Öffnen Sie den Ablasshahn vorsichtig ein wenig.</p>	<p>3. Warten Sie, bis kein Wasser mehr aus dem Ablassschlauch austritt.</p>
		
<p>4. Drehen Sie den Ablasshahn wieder zu</p>		

7.6 Jährliche Hauptwartung

Auf Wunsch kann ein jährlicher Wartungsvertrag abgeschlossen werden, der folgende Wartungsarbeiten umfasst: Fastfood Support B.V.

- Allgemeine Kontrolle von Betrieb und Einstellungen
- Austausch von Verschleißkomponenten
- Lieferung von Ersatzteilen sowie Reinigungs- und Desinfektionsmitteln



Fastfood Support B.V. führt diese Arbeiten gerne für Sie auf Vertragsbasis aus.

Weitere Informationen erhalten Sie telefonisch vom technischen Kundendienst unter +31 (0)33 299 4308

8 Transport und Lagerung

Dieses Kapitel enthält Informationen zu Lagerung und Transport des Systems.



Überprüfen Sie vor dem Umsetzen des Systems, ob alle Anschlüsse gelöst wurden.

8.1 Transport

Beachten Sie folgende Transportanweisungen:

- Den Kompressor immer nur aufrecht transportieren!

8.2 Lagerung

Beachten Sie folgende Lagerungsvorschriften:

- Reinigen Sie das System vollständig vor dem Einlagern.
- Der Lagerraum muss trocken sein und darf eine Luftfeuchtigkeit zwischen 45 % und max. 75 % besitzen.
- Die Umgebungstemperatur muss zwischen 0 °C und 50 °C liegen.
- Der Lagerraum muss staubfrei sein. Ist dies nicht der Fall, müssen das System und alle Komponenten mit Kunststoffolie abgedeckt sein.

9 System entsorgen

Dieses Kapitel enthält Informationen über eine ordnungsgemäße Entsorgung des Systems.

9.1 Umweltfreundliche Entsorgung

Berücksichtigen Sie bitte die folgenden Gesichtspunkte:

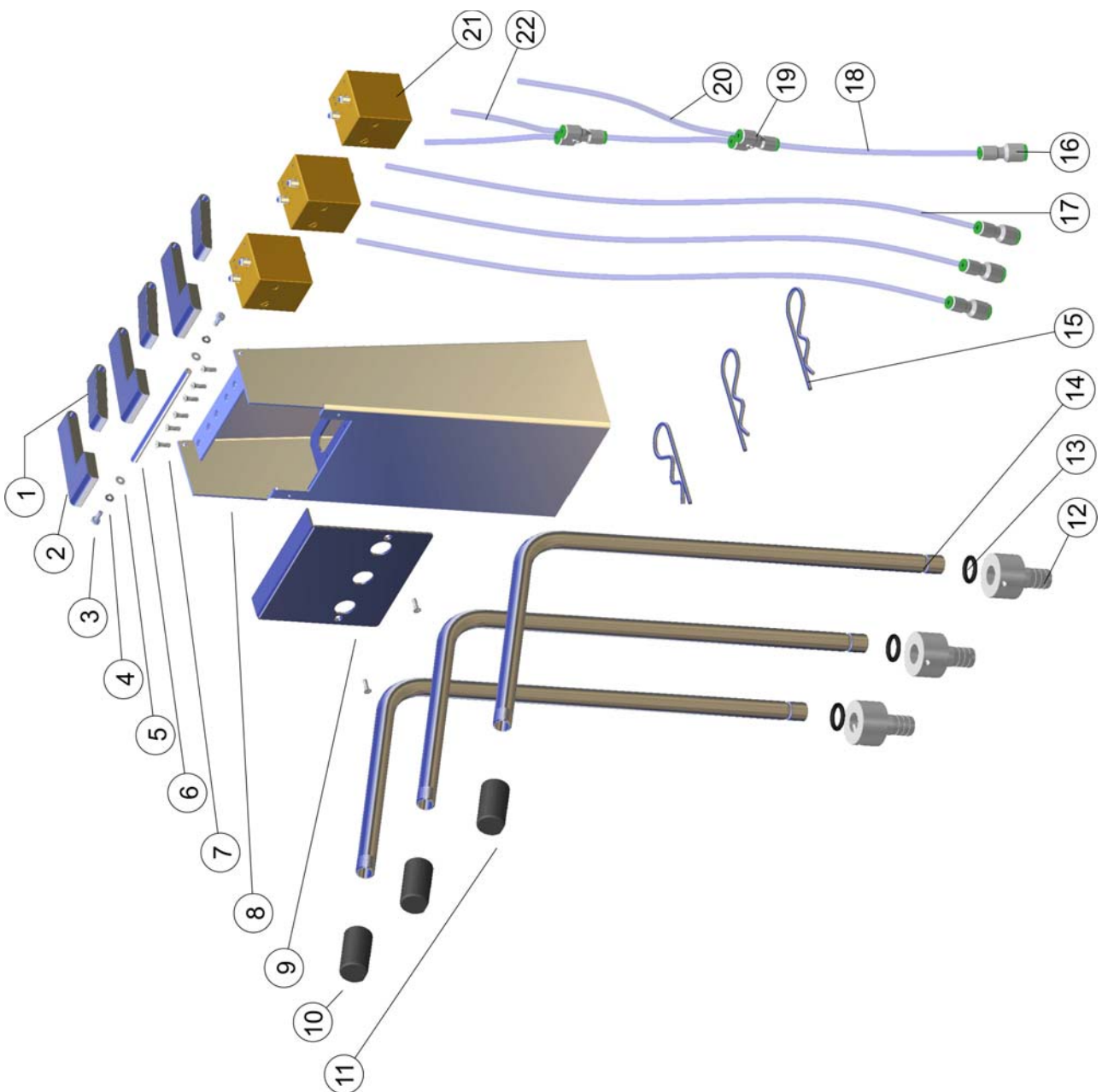
- Die Entsorgung des Systems muss nach den örtlich geltenden Vorschriften erfolgen.
- Die Materialien müssen der Wiederverwertung zugeführt oder auf umweltschonende Weise entsorgt werden.
- Die im Kompressor enthaltenen Flüssigkeiten oder Stoffe müssen gemäß den geltenden Vorschriften entsorgt werden.



Sorgen Sie für eine sichere Entsorgung von Gefahrstoffen.

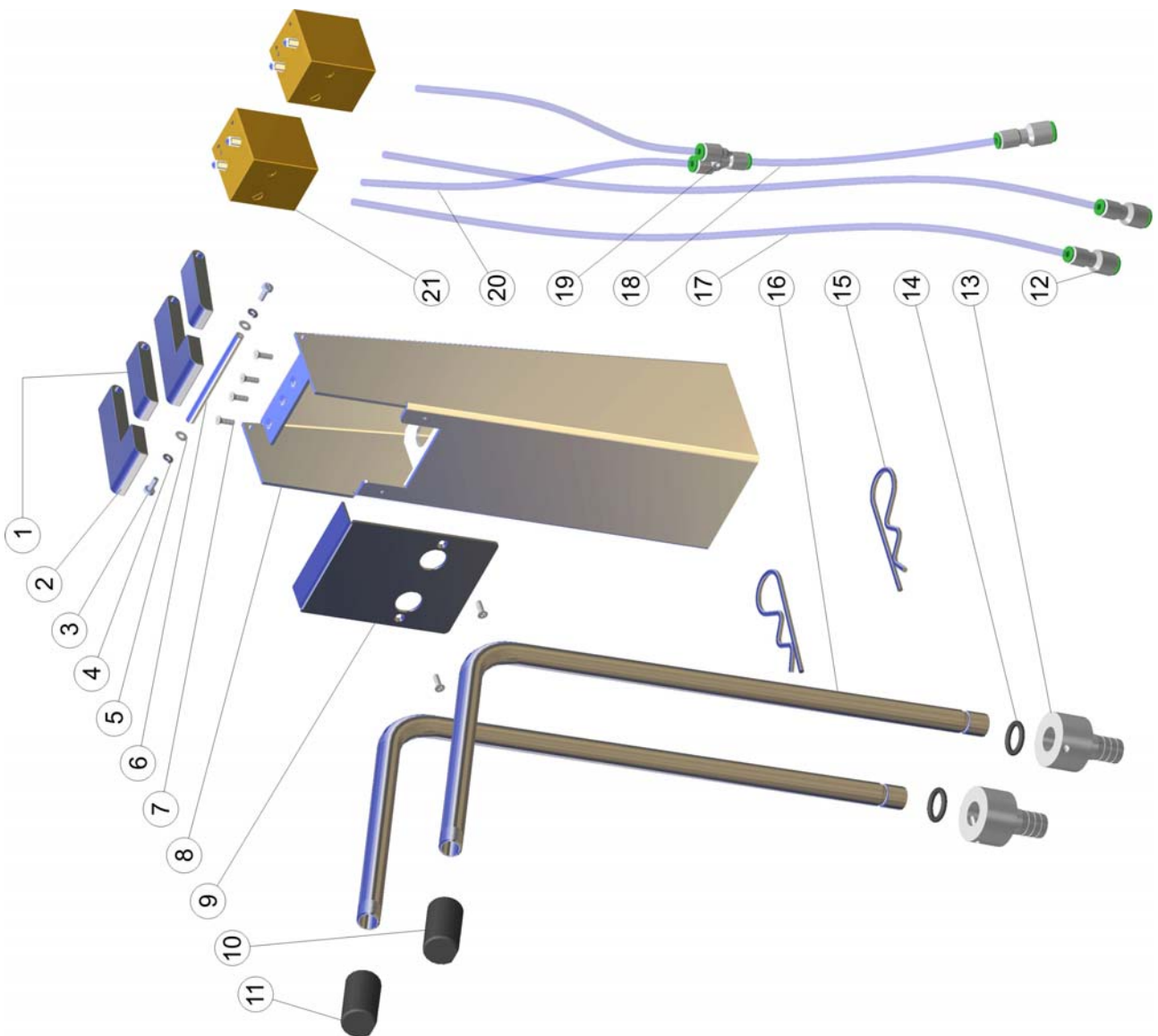
Anhang 1 Ersatzteilliste

B1.1 Dosiersäule, 3-teilig



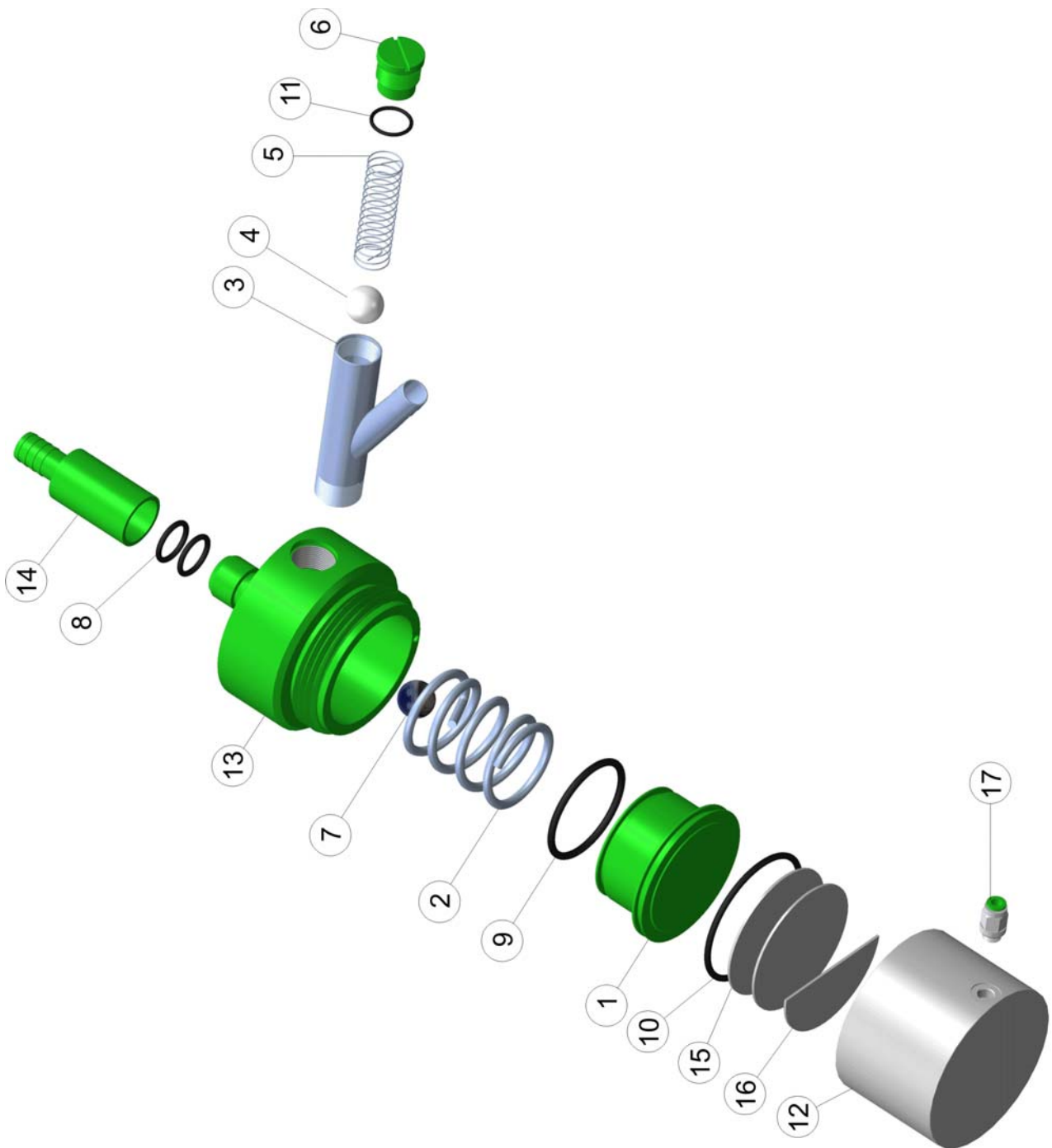
Teile-Nr.	Bezeichnung	Anzahl	Artikel-Nr.
1	Dosiertaste (klein)	3	96154
2	Dosiertaste (groß)	3	96156
3	Zylinderschraube, Kreuzschlitz, RVS A2	2	
4	Federring	2	
5	Unterlegscheibe	2	
6	Welle	1	96135
7	Senkkopfschraube, Kreuzschlitz, RVS A2	8	
8	Gehäuse	1	96130
9	Frontplatte	1	96131
10	Dosierkopf, Mayonnaise	2	96178
11	Dosierkopf, Currysoße	1	96176
12	Schlauchanschluss	3	96212
13	O-Ring, 13 x 3	3	33417
14	Dosierer-Auslassrohr	3	96150
15	Splint	3	96254
16	Übergangsstück 4-6	4	96314
17	Pneumatikschlauch, 450 x 4 mm	3	96312
18	Pneumatikschlauch, 145 x 4 mm	1	96312
19	Gabelstück	2	96304
20	Pneumatikschlauch, 195 x 4 mm	1	96312
21	Ventilblock	3	96160
22	Pneumatikschlauch, 95 x 4 mm	3	96312

B1.2 Dosiersäule, 2-teilig



Teile-Nr.	Name	Anzahl	Artikel-Nr.
1	Dosiertaste (klein)	2	96154
2	Dosiertaste (groß)	2	96156
3	Zylinderschraube, Kreuzschlitz, RVS A2	2	
4	Federring	2	
5	Unterlegscheibe	2	
6	Welle	1	96125
7	Senkkopfschraube, Kreuzschlitz, RVS A2	6	
8	Gehäuse	1	96120
9	Frontplatte	1	96121
10	Dosierkopf, Currysoße	1	96176
11	Dosierkopf, Mayonnaise	1	96178
12	Übergangsstück 4-6	3	96314
13	Schlauchanschluss	2	96212
14	O-Ring, 13 x 3	2	33417
15	Splint	3	96254
16	Dosierer-Auslassrohr	2	96150
17	Pneumatikschlauch, 450 x 4 mm	2	96312
18	Pneumatikschlauch, 145 x 4 mm	1	96312
19	Gabelstück	1	96304
20	Pneumatikschlauch, 195 x 4 mm	2	96312
21	Ventilblock	3	96160

B1.3 Pumpenkörper



Teile-Nr.	Name	Anzahl	Artikel-Nr.
1	Kolben	1	96712
2	Kolbenfeder	1	96252
3	Pumpenauslassrohr	1	96715
4	Kunststoffkugel, 20 mm	1	96180
5	Auslassventilfeder	1	96250
6	Verschluss (Pumpenauslassrohr)	1	96720
7	Kugel, 20 mm, Edelstahl	1	96181
8	O-Ring, 19 x 3	2	96670
9	O-Ring, 52 x 4	1	96682
10	O-Ring; 69,44 x 3,53	1	96671
11	O-Ring, 19 x 2	1	96690
12	Pumpendeckel, Edelstahl	1	96705
13	Pumpengehäuse	1	6710
14	Pumpenhalterung	1	96224
15	Dosierscheibe	2	96662
16	Halbe Dosierscheibe	1	96663
17	Anschlusskupplung 6 x g1/8	1	96320

A1

Bedienungsanleitung
Auto-portion System 200



Bijlage 1 - Ersatzteilliste
