

# Gebruikershandleiding

## Auto-portion System 200







# Inhoud

<b>Inhoud</b>	3
<b>1 Inleiding</b>	5
1.1 Doel	5
1.2 Fabrikant	5
1.3 Garantie	5
1.4 Toebehoren	5
1.5 Aansprakelijkheid	6
1.6 Copyright	6
<b>2 Veiligheid</b>	7
2.1 Symbolen in dit boek	7
2.2 Veiligheidsvoorschriften	7
2.3 Bediening en onderhoud	8
2.4 Hygiëne	8
<b>3 Installatie</b>	9
3.1 Inleiding	9
3.2 Plaatsingsruimte	9
3.3 Aansluiten elektrisch	9
<b>4 Systembeschrijving</b>	10
4.1 Functie en producten	10
4.2 Systemoverzicht	10
<b>5 Bediening</b>	12
5.1 Inschakelen	12
5.2 Uitschakelen	12
5.3 Saus doseren (snel)	13
Saus doseren (langzaam)	13
5.4 Afsluiten (einde werkdag)	14
5.5 Afstellen tapsnelheid	15
5.6 Afstellen hoeveelheid saus	16
<b>6 Storingen</b>	17
6.1 Inleiding	17
6.2 Storingstabel	17

<b>7</b>	<b>Onderhoud</b>	19
7.1	Veiligheidsvoorschriften	19
7.2	Algemene aanwijzingen	19
	Benodigdheden	19
	Preventief onderhoud	20
	Reinigen en desinfecteren	20
7.3	(De)montage, reiniging en desinfectie van het systeem	21
	Werkwijze	21
	Spoelen en reinigen van de leidingen	22
	(De)monteren van de pompen	23
	Desinfecteren van de leidingen	26
	Opstarten	27
7.4	Oliepeil controleren	27
7.5	Condenswater aftappen	28
7.6	Jaarlijks onderhoud	28
<b>8</b>	<b>Transport en opslag</b>	29
8.1	Transport	29
8.2	Opslag	29
<b>9</b>	<b>Afdanken</b>	31
9.1	Milieu-aspecten	31
<b>Bijlage 1</b>	<b>Reserve onderdelen</b>	32
B1.1	Tapzuil 3-voudig	32
B1.2	Tapzuil 2-voudig	34
B1.3	Pomp	36

# 1 Inleiding

*Dit hoofdstuk geeft enige algemene informatie over het systeem.*

## 1.1 Doel

Deze Gebruikershandleiding is bedoeld om de gebruiker van informatie te voorzien met betrekking tot het gebruik en onderhoud van de Auto-portion System 200.



**Lees deze Gebruikershandleiding aandachtig door voordat u het systeem in gebruik neemt.**

## 1.2 Fabrikant

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

Tel.: +31 (0)33 299 4308  
Fax: +31 (0)33 299 4351  
E-mail: [info@fastfoodsupport.nl](mailto:info@fastfoodsupport.nl)

**FASTFOOD**  
S U P P O R T

## 1.3 Garantie

Fastfood Support B.V. geeft 12 maanden garantie op technische gebreken. Conform de voorwaarden vermeld in de orderbevestiging.

## 1.4 Toebehoren

De volgende zaken worden bij het systeem meegeleverd:

- Gebruikershandleiding
- O-ringwipper
- Zuiger trekker
- Reinigingsborstel, smal en breed
- Tube smeermiddel (Petrogel)
- Vervangingsset O-ringen
- Flacon compressor-olie (Whisp-air Synthetic Oil)

## 1.5 Aansprakelijkheid

Fastfood Support B.V. is niet aansprakelijk voor onveilige situaties, ongevallen en/of schade die het gevolg zijn van één van de volgende punten:

- Het negeren van waarschuwingen of voorschriften zoals weergegeven op het systeem of in deze Gebruikershandleiding.
- Het gebruik van het systeem voor andere toepassingen of onder andere omstandigheden dan aangegeven in deze Gebruikershandleiding.
- Het aanbrengen van wijzigingen aan het systeem van enigerlei aard. Hieronder valt ook het toepassen van andere vervangingsonderdelen.
- Onvoldoende onderhoud.

Fastfood Support B.V. is niet aansprakelijk voor gevolgschade bij storingen aan het systeem zoals schade aan producten, bedrijfsonderbrekingen, productieverlies, enzovoort.

## 1.6 Copyright

Copyright © 2009 Fastfood Support B.V.

Alle rechten voorbehouden.

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm, of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of op enige andere manier zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant.

# 2 Veiligheid

*Dit hoofdstuk geeft de veiligheidsvoorschriften voor het systeem.*

## 2.1 Symbolen in dit boek

Hieronder is een verklaring gegeven van symbolen, die in dit boek kunnen worden gebruikt om de lezer te attenderen op bijzondere situaties.



**Wees voorzichtig:**

- er kan zich een ongeval voordoen of;
  - er kan schade aan het systeem ontstaan.
- Niet doen !!!**



**Aandachtspunt.**



**Suggestie om taken of handelingen makkelijker uit te voeren.**



**Doorlezen van hetgeen aangegeven wordt is belangrijk.**



**Wachten voordat met de volgende handeling verder kan worden gegaan.**

## 2.2 Veiligheidsvoorschriften

Bij onoordeelkundig of onachtzaam gebruik kunnen zich toch gevaarlijke situaties voordoen. Neem daarom de volgende algemene veiligheidsvoorschriften in acht:

- Sluit het systeem aan in overeenstemming met de fundamentele veiligheids- en gezondheidseisen van de betreffende Europese richtlijnen.
- Houdt uw handen uit de buurt van gevaarlijke zones.
- Zet nooit spanning op het systeem als personen met het systeem in aanraking zijn.
- Neem vóór dat u onderhoudswerkzaamheden aan het systeem uitvoert, de stekker uit het stopcontact.
- Defecte veiligheidsvoorzieningen moeten vervangen worden voordat het systeem in productie wordt gesteld.
- het systeem dient te worden onderhouden volgens de voorschriften van hoofdstuk 7 - 'Onderhoud' op pagina -19.

- Het is niet toegestaan aanpassingen aan het systeem door te voeren zonder voorafgaande toestemmingen van de fabrikant.
- Verwijder of bedek geen labels op het systeem.



**De in dit document vermelde veiligheidsvoorschriften moeten in acht worden genomen. Afwijken van de voorschriften kan onacceptabele risico's veroorzaken.**

## 2.3 Bediening en onderhoud

Bediening, onderhoud en schoonmaken van het systeem mag alleen door getraind personeel plaats vinden. De eindgebruiker bepaalt op welke gronden het personeel hiertoe bevoegd is.

## 2.4 Hygiëne

Een goede hygiëne is erg belangrijk. Houdt u daarom aan de volgende regels:

- **Reinig** en **desinfecteer** het systeem minimaal 1 maal per 12 weken.
- **Gebruik** van de aanbevolen reinigings- en desinfectiemiddelen zorgt voor een optimaal resultaat.
- **Gebruik** alleen de voorgeschreven smeermiddelen.



**De gebruiker blijft altijd zelf verantwoordelijk voor een goede hygiëne.**



# 3 Installatie

*Dit hoofdstuk beschrijft het aansluiten en afstellen van het systeem.*



**Lees dit hoofdstuk aandachtig door, voordat u het systeem gaat installeren. Alleen dan is optimale veiligheid verzekerd.**

## 3.1 Inleiding

De eerste installatie wordt door de fabrikant uitgevoerd. Bij het verplaatsen van het systeem wordt geadviseerd contact op te nemen met Fastfood Support B.V.



**Het installeren van het systeem mag alleen door deskundig personeel worden uitgevoerd.**

## 3.2 Plaatsingsruimte

- Plaats het systeem NIET buiten.
- Plaats de compressor op een stevige, vlakke ondergrond. (Om trillingen en lawaai te voorkomen.)
- Houd rondom de compressor 10 cm vrij voor ventilatie.
- Plaats de compressor in een ruimte met een temperatuur tussen de +5°C en +35°C.

## 3.3 Aansluiten elektrisch

- Sluit de stekker van de compressor aan op een standaard stroomaansluiting (230 Volt, 16 Amp + N + PE).



**Let op dat bij het plaatsen de compressor niet op het aansluitsnoer wordt geplaatst. Dit kan tot beschadiging van de isolatie en kortsluiting leiden.**

# 4 Systeembeschrijving

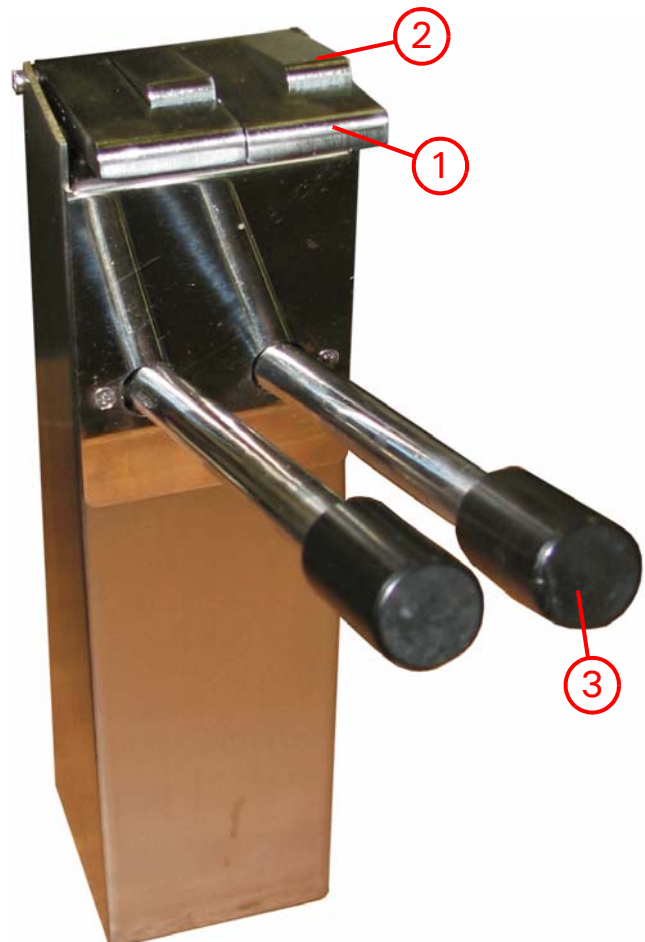
*Dit hoofdstuk beschrijft het systeem en de bedieningsmiddelen.*

## 4.1 Functie en producten

Het systeem is alleen geschikt voor het doseren van friet- en snacksauzen zoals mayonaise of ketchup.

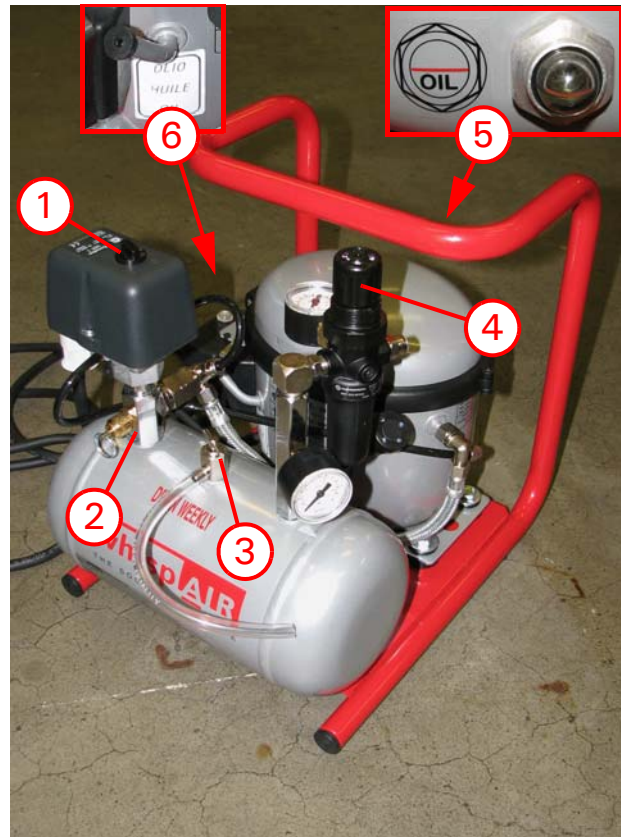
## 4.2 Systeemoverzicht

1. Tapknop (snel)
2. Tapknop (langzaam)
3. Tap opening



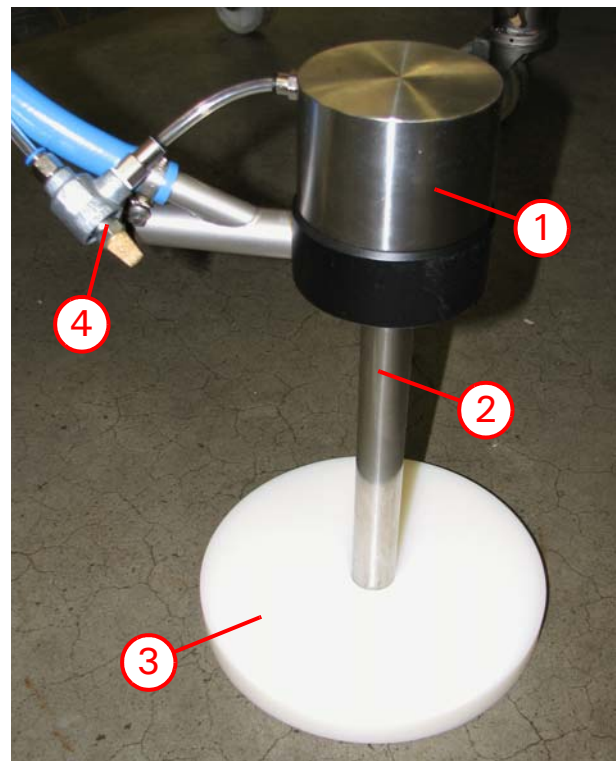
### Compressor

1. Aan/uit schakelaar
  2. Veiligheidsventiel
  3. Aftapkraantje
  4. Drukregelaar
- Aan de achterzijde:
5. Peilglas
- Aan de linker zijde:
6. Vulopening olie



### Pomp


1. Pomp
2. Aanzuigpijp
3. Volgschijf
4. Regelventiel



## 5 Bediening

*Dit hoofdstuk beschrijft de dagelijkse bediening van het systeem.*


### 5.1 Inschakelen

		
<p>1. Zet de aan/uit schakelaar (van de compressor) op '1'.</p>		

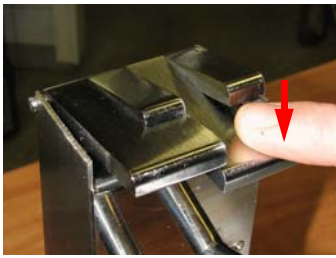


**Het inschakelen van het systeem na het schoonmaken wordt in hoofdstuk 7 - 'Onderhoud', blz 19 beschreven.**

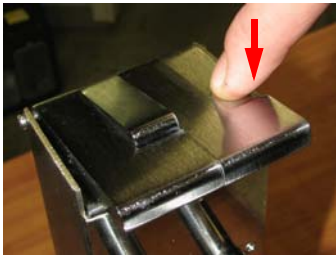
### 5.2 Uitschakelen

		
<p>1. Zet de aan/uit schakelaar (van de compressor) op '0'.</p>		

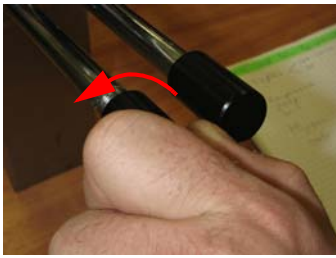



### 5.3 Saus doseren (snel)

		
<p>1. <b>Druk</b> op de (grote) tap knop.                  Er wordt nu een afgepaste hoeveelheid saus gedoseerd.</p>		



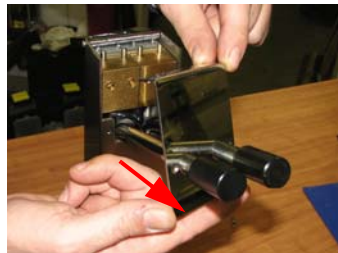
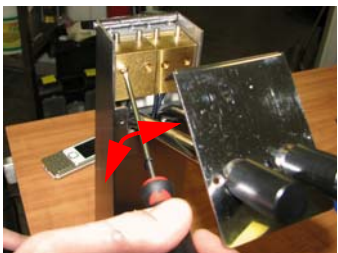
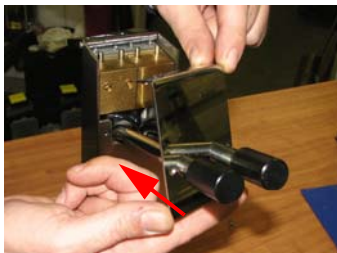


#### 5.3.1 Saus doseren (langzaam)

		
<p>1. <b>Druk</b> op de (kleine) tap knop.                  Er wordt nu langzaam een afgepaste hoeveelheid saus gedoseerd.</p>		







## 5.4 Afsluiten (einde werkdag)

		
<b>1. Draai de tapdop los.</b>	<b>2. Maak de tapdop schoon met water.</b>	<b>3. Draai de tapkop vast.</b>
		
<b>4. Neem de tapzuil af met een schone, vochtige doek.</b>		

## 5.5 Afstellen tapsnelheid

		
<p><b>1. Duw</b> de bedienings- toetsen omhoog.</p>	<p><b>2. Draai</b> de schroeven van de afdekplaat los.</p>	<p><b>3. Duw</b> de afdekplaat naar de uiteinden van de tapopeningen.</p>
		
<p><b>4. Stel</b> de tapsnelheid af door de stelschroef te verdraaien. Rechtsom voor lang- zamer doseren, linksom voor sneller doseren.</p>	<p><b>5. Duw</b> de afdekplaat te- rug.</p>	<p><b>6. Draai</b> de schroeven van de afdekplaat vast.</p>
		
<p><b>7. Duw</b> de bedienings- toetsen terug.</p>		

**5.6 Afstellen hoeveelheid saus**

		
1. <b>Draai</b> de pompvoet van het pomphuis.	2. <b>Draai</b> de zuigertrekker in de zuiger.	3. <b>Trek</b> de zuiger uit het pomphuis.
		
4. <b>Plaats</b> of <b>verwijder</b> vul schijven. - Meer schijven voor een kleinere hoeveelheid saus. - Minder schijven voor een grotere hoeveelheid saus.	5. <b>Draai</b> de zuigertrekker uit de zuiger.	6. <b>Druk</b> de zuiger in het pomphuis.
		
7. <b>Praai</b> de pompvoet op het pomphuis.		



**Let op dat de veer en kogel in het pomphuis blijven zitten.**

**Zie eventueel hoofdstuk 7.3.3 - '(De)monteren van de pompen' op pagina 21 voor montage van de veer en kogel.**



# 6 Storingen

*Dit hoofdstuk geeft informatie over storingen en mogelijke oplossingen.*

## 6.1 Inleiding



**Een deel van de storingen kunt u mogelijk prima zelf verhelpen. Probeer eerst zelf met de aanwijzingen in deze handleiding de storing op te lossen, voordat u contact opneemt met Fastfood Support B.V.**

### Technische dienst

De technische dienst van Fastfood Support B.V. is het gehele jaar behalve Eerste Kerstdag en Nieuwjaarsdag bereikbaar op het volgende telefoonnummer:  
+31 (0)6 50 635 144.

## 6.2 Storingstabel

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Geen Product.	Na het verwisselen van de jerrycan of emmer is de pomp niet vacuum getrokken.	Uitstroomventiel dicht houden en pomp vacuum trekken. (volgens §7.3.5)
	Emmer of jerrycan met product is leeg.	Plaats een nieuwe emmer of jerrycan.
	Pomp functioneert niet.	Pomp demonteren en reinigen. (volgens §7.3.3)
	Knik in de lucht- of productslang.	Slangen nalopen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Nadruppelen.	O-ring onder op de slangtule gescheurd of niet aanwezig.	Vervang de O-ringen.
	Lucht lekkage.	Speur de lekkage op en verhelp deze, of neem contact op met Fastfood Support B.V.
	Productslang te lang.	Controleer de lengte, deze mag maximaal 1,75 meter zijn.
Geen druk.	Compressor staat niet aan.	Compressor aanzetten.
	Luchtslang losgeraakt.	Controleer de slangen en zet opnieuw vast.
	Lucht lekkage.	Speur de lekkage op en verhelp deze, of neem contact op met Fastfood Support B.V.
	Ventiel defect.	Neem contact op met Fastfood Support B.V.
Compressor slaat niet aan of doet niks	Lucht lekkage.	Speur de lekkage op en verhelp deze, of neem contact op met Fastfood Support B.V.
	Olie niveau te laag.	Te lang doorgedraaid zonder olie, compressor is vastgelopen. Neem contact op met Fastfood Support B.V.
	Maximum druk te hoog ingesteld.	Stel de maximum druk bij.
Compressor blijft aanslaan.	Water in de luchttank.	Ontlucht de luchttank.
	Lucht lekkage.	Speur de lekkage op en verhelp deze, of neem contact op met Fastfood Support B.V.

# 7 Onderhoud

*Dit hoofdstuk beschrijft het onderhouden en schoonmaken van het systeem.*

## 7.1 Veiligheidsvoorschriften

- **Gebruik** geen waterslang of hogedrukreiniger om het systeem schoon te spuiten.
- **Reinig** en **desinfecteer** het systeem minimaal 1 maal per 12 weken met de aanbevolen reinigings- en desinfectiemiddelen.
- **Gebruik** alleen de voorgeschreven smeermiddelen.



**Alleen getraind personeel mag onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.**

## 7.2 Algemene aanwijzingen

het systeem moet minimaal 1 keer in de 12 weken gereinigd en gedesinfecteerd worden. De tijd die hiervoor nodig is bedraagt 1 á 1,5 uur. Hieronder volgen enkele algemene aanwijzingen voor het op de juiste wijze uitvoeren van het reinigen en desinfecteren van het systeem.

### 7.2.1 Benodigdheden

De volgende zaken zijn nodig bij het schoonmaken van het systeem:

- Emmers & Borstels
- Theedoek of keukenpapier
- Reinigingsmiddel (aanbevolen: Labaz Matix F-15)
- Desinfectiemiddel (aanbevolen: Labaz Desinfector Combi)
- Smeermiddel (Petrogel)
- O-ringwipper en zuiger trekker
- Flacon compressor-olie (Whisp-air Synthetic Oil)

### 7.2.2 Preventief onderhoud

Het preventief onderhoud kan door de gebruiker uitgevoerd worden tijdens het schoonmaken van het systeem.

De volgende onderdelen moeten worden gecontroleerd:

- Rubbers en O-ringen van de pomp.  
Wij adviseren u deze minimaal 2 keer per jaar te vervangen.



**Bel voor het bestellen van vervangings-onderdelen  
Fastfood Support B.V. op  
+31 (0)33 299 4308.**

### 7.2.3 Reinigen en desinfecteren

Geadviseerd wordt om het onderstaande reinigingsmiddel en desinfecteermiddel te gebruiken:

- Reinigingsmiddel: Labaz Matix F-15
- Desinfectiemiddel: Labaz Desinfector Combi

Voor het reinigen en desinfecteren van alle onderdelen geldt:

- **Spoel** met koud water zoveel mogelijk saus weg.
- **Reinig** met borstel en reinigungsoplossing verder en laat de onderdelen 5 minuten in de reinigungsoplossing liggen.
- **Spoel** grondig na met handwarm water. (2x)
- **Leg** de onderdelen 5 minuten in de desinfectieoplossing.
- **Spoel** grondig na met koud water. (2x)



**Reinig en desinfecteer je handen grondig met  
alohol 80% voordat je gedesinfecteerde  
onderdelen aanraakt.**

- **Droog** de onderdelen zo goed mogelijk af bij met een schone doek (bij voorkeur papier).
- **Leg** de onderdelen op een schone theedoek of stuk papier.

### Reinigingsoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 100 ml. Labaz Matix F-15 en 10 liter warm water.



**Gebruik tijdens het reinigen regelmatig een nieuwe reinigingsoplossing.**

### Desinfectieoplossing

- **Maak** in een schone emmer een oplossing van 125 ml. Labaz Desinfector Combi en 10 liter koud water.



**Gebruik tijdens het desinfecteren regelmatig een nieuwe desinfectieoplossing.**

## 7.3 (De)montage, reiniging en desinfectie van het systeem



**Lees voordat wordt begonnen eerst de algemene aanwijzingen reinigen en desinfecteren door.**



**(De)monteer de pompen 1 voor. Dit ivm de uitlijning van de onderdelen.**

### 7.3.1 Werkwijze

Het (de)monteren, reinigen en desinfecteren van het systeem is een intensieve klus. Voor een effectieve werkwijze wordt de volgende volgorde aanbevolen:

1. Spoelen en reinigen van de leidingen.
2. (De)montage, reinigen en desinfecteren pomp.
3. Desinfecteren leidingen.
4. Opstarten.
5. Controle oliepeil.
6. Aftappen condenswater.



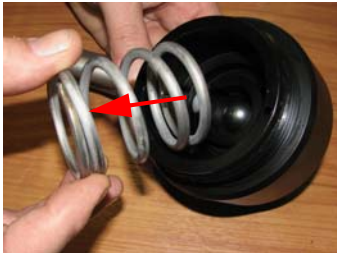



## 7.3.2 Spoelen en reinigen van de leidingen

<p>heet water</p>		<p>reinigingsoplossing</p>
<p><b>1. Plaats</b> de pomp in een emmer met heet water.</p>	<p><b>2. Tap</b> meerdere malen, totdat er <b>GEEN</b> saus meer zit in de leiding.</p>	<p><b>3. Plaats</b> de pomp in een emmer met reinigingsoplossing.</p>
	<p><b>5 min</b></p>	<p>handwarm water</p>
<p><b>4. Tap</b> meerdere malen, totdat er reinigingsoplossing zit in de gehele leiding.</p>	<p><b>5. Wacht</b> 5 minuten.</p>	<p><b>6. Plaats</b> de pomp in een emmer met hand warm water.</p>
<p><b>7. Tap</b> meerdere malen, totdat er <b>GEEN</b> reinigingsoplossing meer zit in de leiding.</p>	<p><b>8. Herhaal</b> stap 1 t/m 7 voor de andere leidingen.</p>	

### 7.3.3 (De)monteren van de pompen














**(De)monteer de pompen 1 voor. Dit ivm de uitlijning van de onderdelen.**

		
<b>1. Trek de luchtslang los van de pomp.</b>	<b>2. Draai de slangklem los.</b>	<b>3. Trek de sauslang los van de pomp.</b>
		
<b>4. Trek de pomp van de aanzuigbuis af.</b>	<b>5. Draai de pompvoet van het pomphuis.</b>	<b>6. Neem de veer uit de pompvoet.</b>
		
<b>7. Neem de kogel uit de pompvoet.</b>	<b>8. Draai de dop los van de uitstroombuis. Gebruik zonodig een schroevendraaier.</b>	<b>9. Neem de veer uit de uitstroombuis.</b>
		
<b>10. Neem de kogel uit de uitstroombuis.</b>	<b>11. Verwijder de O-ring van de dop van de uitstroombuis.</b>	<b>12. Verwijder de O-ringen van de pompvoet.</b>

		
<p><b>13. Draai de zuigertrekker in de zuiger.</b></p>	<p><b>14. Trek de zuiger uit het pomphuis.</b></p>	<p><b>15. Draai de zuigertrekker van uit de zuiger.</b></p>
		
<p><b>16. Verwijder de O-ring van de zuiger.</b></p>	<p><b>17. Verwijder de vul schijven.</b></p>	<p><b>18. Reinig en desinfecteer alle onderdelen en droog deze zorgvuldig af met een schone doek (bij voorkeur papier).</b></p>
		
<p><b>19. Plaats de vul schijven.</b></p>	<p><b>20. Vet de 2 O-ringen van de zuiger in.</b></p>	<p><b>21. Monteer de 2 O-ringen op de zuiger.</b></p>
		
<p><b>22. Druk de zuiger in het pomphuis.</b></p>	<p><b>23. Plaats de kogel in de uitstroombuis.</b></p>	<p><b>24. Plaats de veer in de uitstroombuis.</b></p>








		
<p><b>25. Plaats de O-ringen op de dop van de uitstroombuis.</b></p>	<p><b>26. Draai de dop in de uitstroombuis.</b> Gebruik eventueel een schroevendraaier.</p>	<p><b>27. Monteer de O-ringen op de pompvoet.</b></p>
		
<p><b>28. Vet de O-ringen op de pompvoet in.</b></p>	<p><b>29. Plaats de kogel in het pomphuis.</b></p>	<p><b>30. Plaats de veer in het pomphuis.</b></p>
		
<p><b>31. Draai de pompvoet op het pomphuis.</b></p>	<p><b>32. Duw de pomp op de aanzuigbuis.</b></p>	<p><b>33. Duw de sausslang op de pomp.</b></p>
		
<p><b>34. Draai de slangenklem vast.</b></p>	<p><b>35. Duw de luchtslang op de pomp.</b></p>	




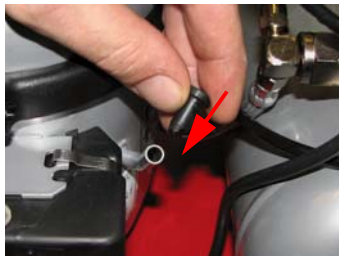
### 7.3.4 Desinfecteren van de leidingen

		
<p><b>1. Plaats</b> de pomp in een emmer met desinfectieoplossing.</p>	<p><b>2. Tap</b> meerdere malen, totdat er desinfectieoplossing zit in de gehele leiding.</p>	<p><b>3. Wacht</b> 5 minuten.</p>
		
<p><b>4. Plaats</b> de pomp in een emmer met koud water.</p>	<p><b>5. Tap</b> meerdere malen, totdat er GEEN desinfectieoplossing meer zit in de leiding.</p>	<p><b>6. Herhaal</b> stap 1 t/m 5 voor de andere leidingen.</p>





### 7.3.5 Opstarten

		
<b>1. Druk op de (grote) tapknop.</b>	<b>2. Druk een vinger tegen de tapopening.</b>	<b>3. Laat de tapknop los.</b>
		
<b>4. Wacht 5 seconden.</b>	<b>5. Haal de vinger van de tapopening.</b>	<b>6. Herhaal stap 1 t/m 5 totdat er saus uit de tapopening komt.</b>

### 7.4 Oliepeil controleren

		
<b>1. Controleer of het oliepeil op het goede niveau is.</b>		
		
Om bij te vullen: <b>2. Neem het afsluitdopje weg.</b>	<b>3. Vul de olie aan tot het juiste niveau.</b>	<b>4. Plaats het afsluitdopje terug.</b>

## 7.5 Condenswater aftappen

		
1. Houd een bekertje onder het aftapslangetje.	2. Draai het aftapkraantje voorzichtig een klein stukje open.	3. Wacht totdat er geen water meer uit het aftapslangetje komt.
		
4. Draai het aftapkraantje weer dicht.		

## 7.6 Jaarlijks onderhoud

Eén keer per jaar kan Fastfood Support B.V. op contractbasis de volgende werkzaamheden uitvoeren:

- Algehele controle op werking en afstelling.
- Vervanging van de slijtende onderdelen.
- Levering van reserve onderdelen, reinigings- en desinfectiemiddelen.



**Fastfood Support B.V. kan deze werkzaamheden op contractbasis voor u uitvoeren. Bel voor informatie de technische dienst op +31 (0)33 299 4308.**

# 8 Transport en opslag

*Dit hoofdstuk geeft informatie gegeven over het opslaan en vervoeren van het systeem.*



**Controleer of alle aansluitingen losgekoppeld zijn, voordat het systeem verplaatst wordt.**

## 8.1 Transport

Bij transport dienen de volgende regels in acht te worden genomen:

- Vervoer de compressor altijd rechtop.

## 8.2 Opslag

Bij opslag dienen de volgende regels in acht te worden genomen:

- Maak het systeem eerst geheel schoon.
- De opslagruimte dient droog te zijn met een luchtvochtigheid van 45-75%.
- De omgevingstemperatuur dient te liggen tussen de 0 en 50°C.
- De opslagruimte moet stofvrij zijn of anders moeten het systeem en onderdelen afgedekt worden met plastic folie.

# 8

Gebruikershandleiding  
***Auto-portion System 200***



Hoofdstuk 8 - Transport en opslag

---

# 9 Afdanken

*Dit hoofdstuk geeft informatie over het afdanken van het systeem.*

## 9.1 Milieu-aspecten

Houdt rekening met het volgende:

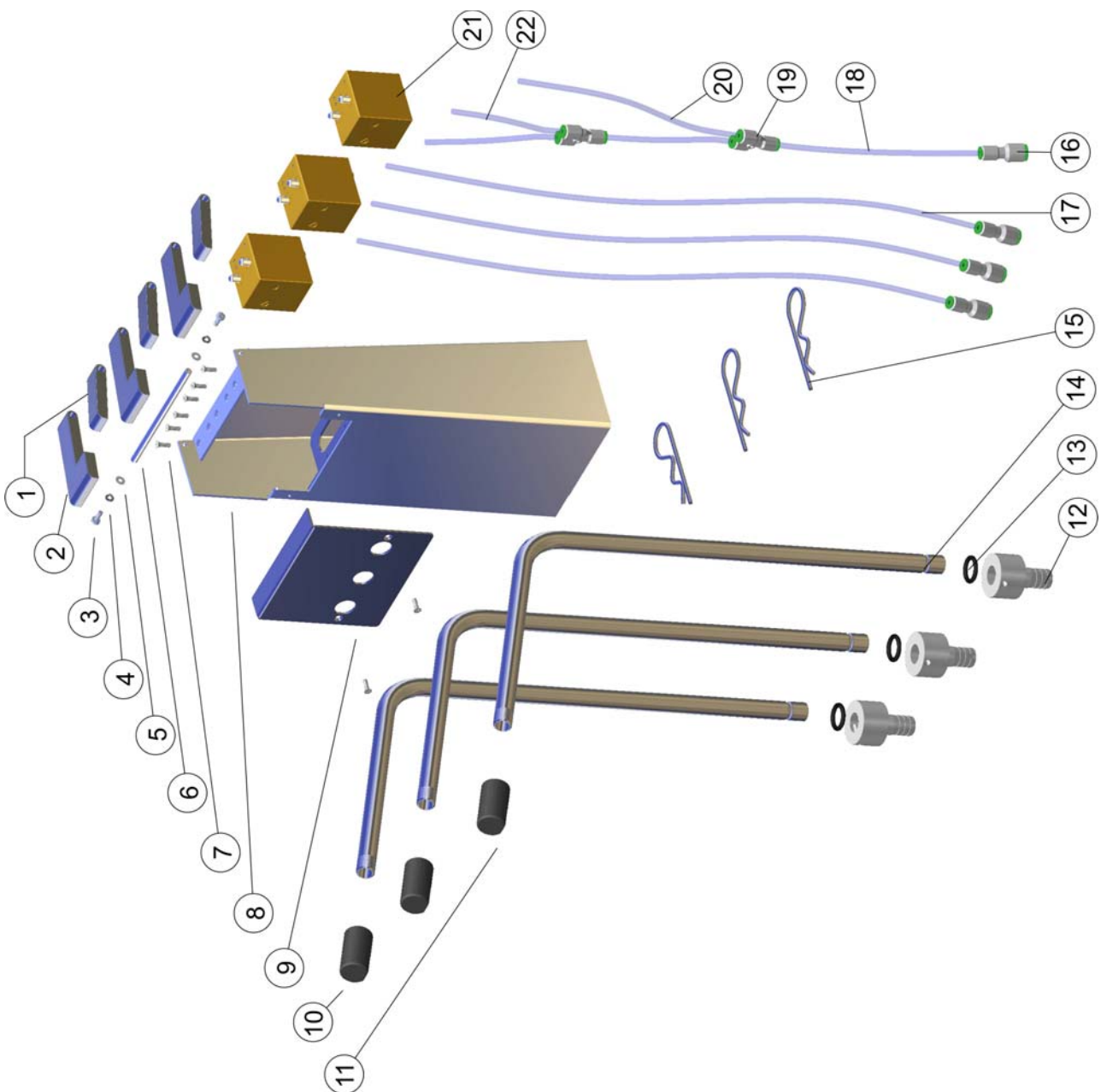
- Het afdanken van het systeem dient volgens de plaatselijke geldende voorschriften te worden uitgevoerd.
- Materialen dienen te worden hergebruikt of op milieuvriendelijke wijze te worden afgevoerd.
- Als de compressor verontreinigende (vloei)stoffen bevat, moeten deze volgens de geldende voorschriften worden afgevoerd.



**Zorg voor een veilige afvoer van gevaarlijke stoffen.**

## Bijlage 1 Reserve onderdelen

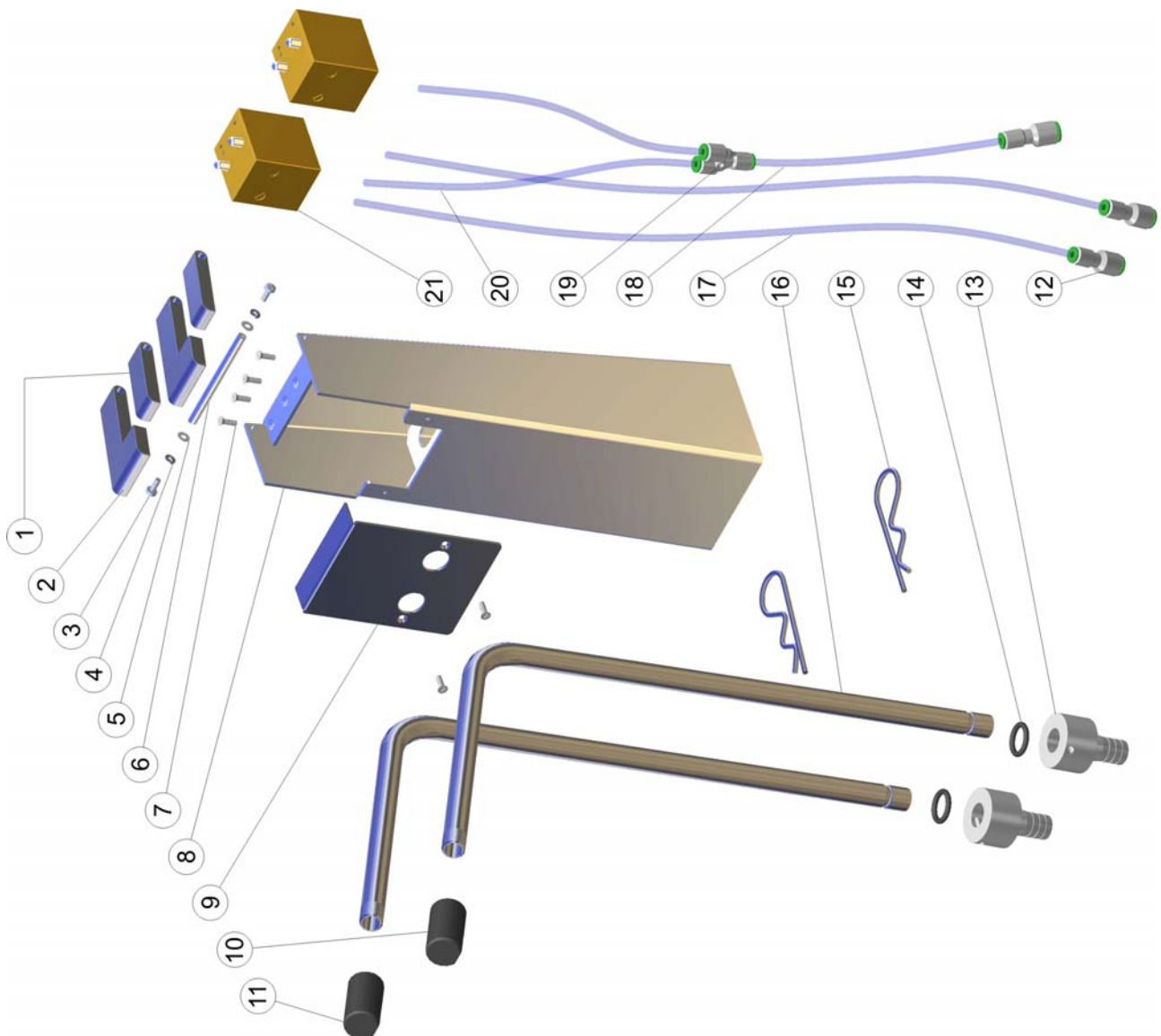
### B1.1 Tapzuil 3-voudig





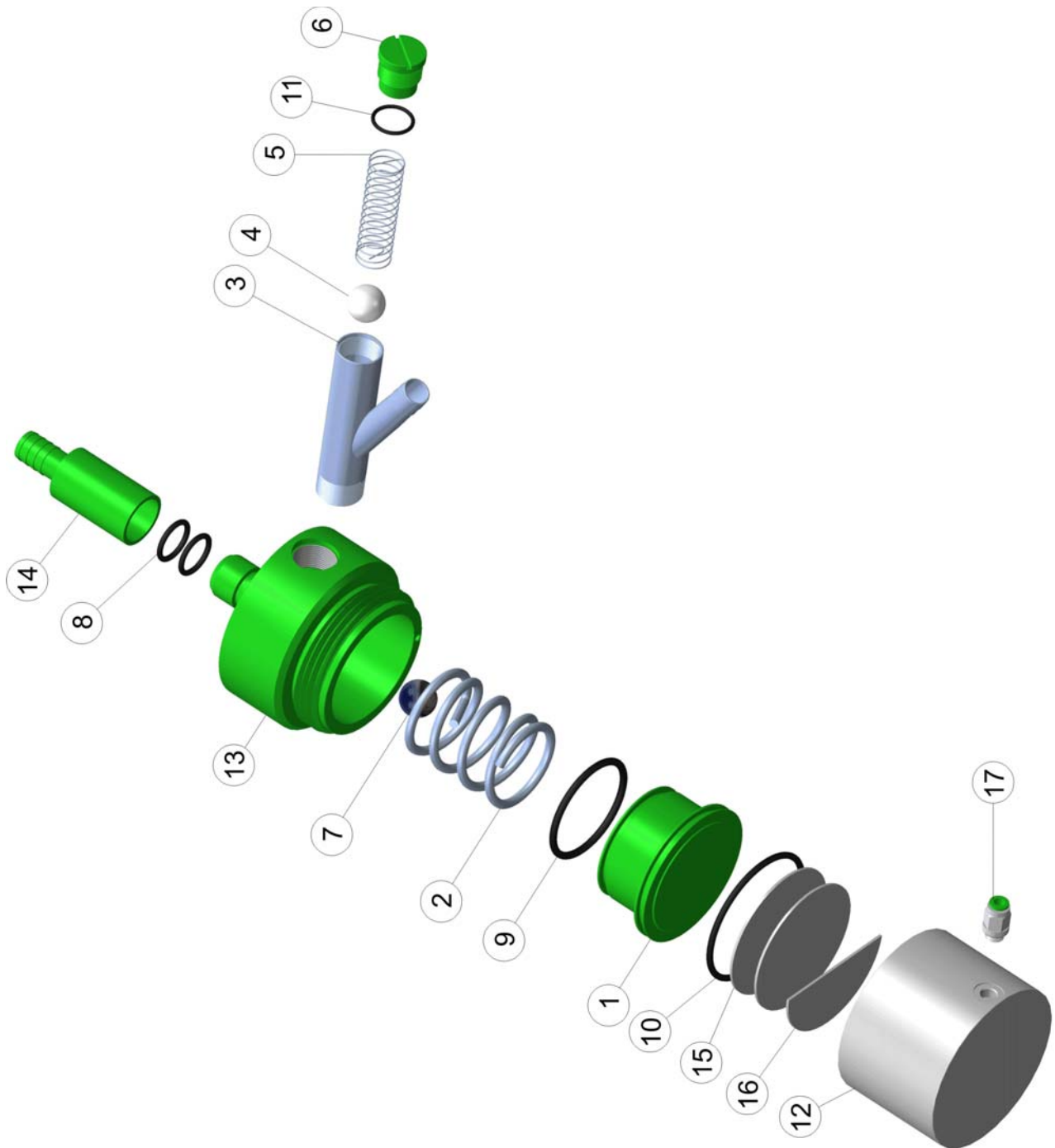
Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Toets klein	3	96154
2	Toets groot	3	96156
3	Kruiskopschroef, cilinder RVS A2	2	
4	Veerring, vlakke einden	2	
5	Sluitring RVS A2	2	
6	As	1	96135
7	Kruiskopschroef, verzonken RVS A2	8	
8	Huis	1	96130
9	Frontplaat	1	96131
10	Tapdop mayo	2	96178
11	Tapdop curry	1	96176
12	Slangaansluiting	3	96212
13	O-ring 13 x 3	3	33417
14	Uitstroompijp	3	96150
15	Borgveer	3	96254
16	Verloopstuk 4-6	4	96314
17	Pneumatische slang 450 mm x ø4 mm	3	96312
18	Pneumatische slang 145 mm x ø4 mm	1	96312
19	Y-koppeling	2	96304
20	Pneumatische slang 195 mm x ø4 mm	1	96312
21	Ventielblok	3	96160
22	Pneumatische slang 95 mm x ø4 mm	3	96312

## B1.2 Tapzuil 2-voudig



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Toets klein	2	96154
2	Toets groot	2	96156
3	Kruiskopschroef, cilinder RVS A2	2	
4	Veerring, vlakke einden	2	
5	Sluitring RVS A2	2	
6	As	1	96125
7	Kruiskopschroef, verzonken RVS A2	6	
8	Huis	1	96120
9	Frontplaat	1	96121
10	Tapdop curry	1	96176
11	Tapdop mayo	1	96178
12	Verloopstuk 4-6	3	96314
13	Slangaansluiting	2	96212
14	O-ring 13 x 3	2	33417
15	Borgveer	3	96254
16	Uitstroompijp	2	96150
17	Pneumatische slang 450 mm x ø4 mm	2	96312
18	Pneumatische slang 145 mm x ø4 mm	1	96312
19	Y-koppeling	1	96304
20	Pneumatische slang 195 mm x ø4 mm	2	96312
21	Ventielblok	3	96160

## B1.3 Pomp



Item nr.	Naam	Aantal	Artikel nr.
1	Zuiger	1	96712
2	Veer (zuiger)	1	96252
3	Uitstroombuis	1	96715
4	Kogel 20 mm kunststof	1	96180
5	Veer (uitstroom klep)	1	96250
6	Dop uitstroombuis	1	96720
7	Kogel 20 mm RVS	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	Deksel pomp RVS	1	96705
13	Pomphuis	1	96710
14	Pomp houder	1	96224
15	Vulschijf	2	96662
16	Vulschijf 1/2	1	96663
17	Koppeling 6 x g1/8	1	96320

# B1

Gebruikershandleiding  
***Auto-portion System 200***



Bijlage 1 - Reserve onderdelen

---