

CONDENSED INTERNATIONAL

OPERATOR'S MANUAL



French - German - Spanish

**Unité de Réfrigération
Pasteurisante à Shakes
Manuel Abrégé**

**Shake-Maschine mit
Selbstpasteurisierung
Kurzanleitung**

**Congelador para batidos
con sistema de tratamiento
térmico Manual condensado**



Model PH61



750 N. BLACKHAWK BLVD.
P.O. BOX 410
ROCKTON, ILLINOIS 61072-0410

TAYLOR COMPANY SRL
3 VIA BARBERINI
00187 ROME, ITALY

Shake-Maschine mit Selbstpasteurisierung Kurzanleitung



Modell PH61



Bedienungsanleitung

Bitte diese Seite zum Nachschlagen bei erforderlichen Servicearbeiten ausfüllen:

Taylor-Vertragshändler: _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Service: _____

Ersatzteile: _____

Gerät installiert am: _____

Vom Leistungsschild übernommene Daten:

Modellnummer: _____

Seriennummer: _____

Elektrische Daten: Spannung _____ Frequenz _____

Phasen _____

Maximale Sicherungsgröße: _____ A

Minimale Strombelastbarkeit: _____ A

Teile-Nr.: _____

Inhaltsverzeichnis

Abschnitt 1	Hinweise zur Montage	1
	Wasseranschlüsse (betrifft nur Geräte mit Wasserkühlung)	1
	Geräte mit Luftkühlung	1
	Elektrische Anschlüsse	1
Abschnitt 2	Hinweise für den Bediener	2
	Garantiewaiver für den Kompressor	2
Abschnitt 3	Sicherheitshinweise	3
Abschnitt 4	Wichtig: Für den Bediener	4
	Erklärung der Tastsymbole	4
	Netzschalter	5
	LCD-Display	5
	Anzeigelampen	5
	Rückstellmechanismus (Reset)	5
	Erläuterung der Betriebsanzeigen	6
	Bediener-Menü	9
Abschnitt 5	Betriebsanleitung	12
	Inbetriebnahme	12
	Gefrierzylinder zusammenbauen	12
	Mixbecken zusammenbauen	17
	Gerät desinfizieren	21
	Gerät vorfüllen	23
	Tägliche Schlußarbeiten	24
	Tägliche Aufsperrarbeiten	26
	Sirup-System	28
	Schlußarbeiten (14-tägig)	31
	Gefrierzylinder entleeren	31
	Gerät durchspülen	33
	Gerät reinigen und desinfizieren	33
	Wartungsteile ausbauen	34
	Bürstenreinigung	35
	Sirupsystem desinfizieren	36

Hinweis: Da wir ständig an der Weiterentwicklung und Verbesserung unserer Produkte arbeiten, behalten wir uns technische Änderungen vor.

Abschnitt 1

Hinweise zur Montage

Wasseranschlüsse

(betrifft nur Geräte mit Wasserkühlung)

Das Gerät muß an eine entsprechend bemessene Kaltwasserzuleitung mit handbetätigtem Absperrventil angeschlossen werden. An der Geräterückseite hinten befinden sich zwei 3/8"-IPS-Gewindeanschlußstutzen für die Wasserzulauf- bzw. die Wasserablaufeitung. Es dürfen nur Wasserleitungen mit 1/2" (12,7 mm) Innendurchmesser an das Gerät angeschlossen werden (flexible Leitungen sind vorzuziehen, sofern die örtlichen Vorschriften dies erlauben). Um zu verhindern, daß Fremdpartikel das automatische Wasserventil verstopfen, empfiehlt sich ggf. der Einbau eines Wassersiebes; diese Maßnahme hängt von der örtlichen Wasserbeschaffenheit ab. Es gibt nur einen Anschluß für den Wasserzulauf (IN) und einen Anschluß für den Wasserablauf (OUT). An der Wasserablaufeitung DARF KEIN handbetätigtes Absperrventil eingebaut werden! Das Wasser muß stets in folgender Richtung fließen: Zunächst durch das automatische Wasserventil, dann durch den Kondensator und schließlich durch die Ablaufarmatur in die Abflußleitung mit **offenem Geruchsverschluß**.

Geräte mit Luftkühlung

Luftgekühlte Geräte müssen an allen Seiten über einen Freiraum von mindestens 15,2 cm verfügen. Bei Nichteinhaltung dieser Freiräume kann die Kühlleistung des Gerätes beeinträchtigt werden; außerdem kann der Kompressor dadurch irreparable Schäden erleiden.

Elektrische Anschlüsse

Für jedes Gerät ist eine eigene Stromversorgung vorzusehen. Dem Leistungsschild sind Spezifikationen wie Sicherungsgröße, Strombelastbarkeit und andere elektrische Kenndaten zu entnehmen. Der Stromlaufplan innen am Schaltkasten informiert über die korrekten Anschlüsse.

Das Gerät muß gemäß der NEC*-Vorschriften sowie NFPA 70* zu installieren. Diese Vorschriften dienen der Aufrechterhaltung der Sicherheit von Personen und Maschinen und schützen vor den Gefahren, die sich aus dem Einsatz von Elektrizität ergeben. Sie beinhalten Maßnahmen, die im Hinblick auf die Sicherheit als unumgänglich erachtet werden. Bei Einhaltung dieser Vorschriften und regelmäßiger Wartung ist eine weitestgehend gefahrlose Geräteinstallation sichergestellt!

(*US-Regelwerke bezüglich elektrischer und feuerschutztechnischer Sicherheitskriterien)



WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS UNBEDINGT ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN! BEI NICHTBEACHTUNG BESTEHT DIE GEFAHR SCHWERER VERLETZUNGEN DURCH STROMSCHLAG!

Das Rührwerk muß sich - von der Gerätevorderseite in den Gefrierzylinder hinein gesehen - im Uhrzeigersinn drehen. (Siehe Abb. 1).

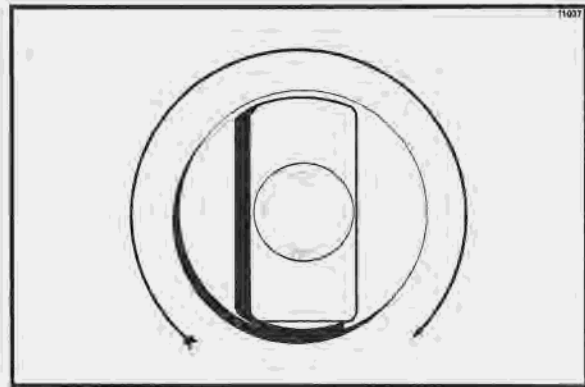


Abb. 1



Hinweis: Die nachfolgend beschriebenen Arbeiten dürfen nur von einem qualifizierten Wartungstechniker durchgeführt werden.

Zur Korrektur der Drehrichtung an einem Dreiphasengerät werden zwei der ankommenden Stromversorgungsleiter miteinander vertauscht (dies nur am Hauptklemmenblock des Gerätes durchführen).

Zur Drehrichtungsumkehr an einem Einphasengerät sind die Leiter im Rührwerkmotor miteinander zu vertauschen (Schaltplan auf dem Motor beachten!).

Die elektrischen Anschlüsse erfolgen direkt am Klemmenblock im Hauptanschlußkasten. Dieser befindet sich Hauptsteuerkasten hinter der Geräterückwand.

Abschnitt 2

Hinweise für den Bediener

Mit dem Kauf dieses Freezers haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben. Durchdachte Entwicklung und sorgfältige Herstellung gewährleisten eine hohe Betriebszuverlässigkeit. Bei sachgemäßer Bedienung und Wartung liefert das Taylor-Modell PH61 Shakes von gleichbleibend hoher Qualität. Wie alle mechanischen Geräte muß es gereinigt und gewartet werden. Bei genauer Einhaltung der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Handgriffe ist jedoch nur ein Minimum an Pflege und Wartungsaufwand erforderlich.

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung durch, bevor Sie das Gerät bedienen oder warten.

Da bei der PH61 Fehler bei der Inbetriebnahme oder beim Befüllen NICHT „mit der Zeit“ von selbst kompensiert oder behoben werden, ist die Erstmontage und die Vorfüllprozedur von größter Bedeutung. Wir empfehlen daher nachdrücklich, daß sich alle Personen, die das Gerät später bedienen und die Wartungsteile ein- und ausbauen werden, mit den hier beschriebenen Handgriffen Schritt für Schritt vertraut machen und entsprechend trainiert werden.

Bei Anlieferung sowie wenn das Gerät länger als 24 Stunden nicht in Betrieb (= auf „OFF“ geschaltet) war, muß es entsprechend der Anweisungen ab Seite 34 auseinandergebaut werden. Der Zusammenbau erfolgt dann gemäß den Anweisungen auf Seite 12.



Bei unsachgemäßer Produkthandhabung Vorgehen besteht bei Milchprodukten die Gefahr einer bakteriellen Verunreinigung. Daher ist bei der Handhabung von Mix stets auf strikte Einhaltung der Anforderungen an Sauberkeit und Hygiene zu achten.

Die Shakemaschine muß alle zwei Wochen auseinandergebaut, gereinigt, desinfiziert und geschmiert werden.



BEFOLGEN SIE STETS DIE GELTENDEN GESUNDHEITSBEHÖRDLICHEN VORSCHRIFTEN!

Während des Selbstpasteurierungszyklus wird das Produkt auf eine Temperatur erwärmt, bei der Bakterien abgetötet werden. Anschließend wird das Produkt wieder auf die STANDBY-Temperatur abgekühlt.

Durch ein spezielles Steuerungssystem wird sichergestellt, daß das Produkt auf eine bestimmte Solltemperatur aufgewärmt und volle 30 Minuten auf dieser Temperatur gehalten wird (Einwirkphase). Nur dann werden Bakterien zuverlässig abgetötet. Sollte das Gerät diese Zeitspanne

nicht einhalten, erscheint auf dem LCD-Display folgende Meldung: „HEAT TREAT CYCLE FAILURE - FREEZER LOCKED - PRESS SEL KEY“ (REINIGUNGSZYKLUS VERSAGT – GERÄT BLOCKIERT - SEL-TASTE DRÜCKEN). In diesem Fall, oder falls Sie technische Unterstützung benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren zuständigen Taylor-Vertragshändler.

Garantiausschluß für den Kompressor

Für den (die) in diesem Gerät eingesetzten Kühlkompressor(en) wird während des auf der mitgelieferten Garantiekarte angegebenen Zeitraums Garantie gewährt. Aufgrund des Montrealer Protokolls sowie der *US Clean Air Act Amendments* (Zusatzartikel zur US-Gesetzgebung zur Bekämpfung der Luftverschmutzung) von 1990 wurden für die Gewerbe- und Dienstleistungsindustrie eine Reihe neuer Kältemittel entwickelt und getestet. Einige davon werden für zahlreiche Anwendungen als „Drop-in“-Produkte angepriesen, die einfach anstatt der herkömmlichen Kältemittel in das Kühlsystem eingefüllt werden können. In diesem Zusammenhang sei darauf verwiesen, daß im Rahmen der üblichen Wartung des Kühlsystems dieses Gerätes **ausschließlich das auf dem Leistungsschild angegebene Kältemittel verwendet werden darf**. Bei nicht autorisierter Verwendung eines anderen Kältemittels erlischt Ihre Kompressor-Garantie. Der Gerätebesitzer ist dafür verantwortlich, alle Wartungstechniker, die für ihn tätig werden, entsprechend zu informieren.

Weiterhin sei darauf verwiesen, daß Taylor für das in seinen Geräten verwendete Kältemittel keine Garantie übernimmt. Sollte das Kältemittel z. B. während einer normalen Wartung auslaufen, ist Taylor nicht verpflichtet, neues Kältemittel zu liefern oder bereitzustellen, weder zu berechenbaren noch zu nicht-berechenbaren Bedingungen. Sollte das ursprünglich im Gerät verwendete Kältemittel innerhalb der 5-jährigen Gewährleistungsfrist für den Kompressor veralten, außer Verkehr gebracht/verboten oder nicht mehr hergestellt werden, ist Taylor nicht verpflichtet, ein geeignetes Ersatzmittel zu empfehlen.

Die Firma Taylor wird sich über die diesbezüglichen Entwicklungen in der Branche weiterhin auf dem laufenden halten und neue Kältemittel-Alternativen auf ihre Tauglichkeit hin testen. Sollte sich aufgrund unserer eigenen Tests ein neues Produkt als Austauschmittel bewähren, wäre der obige Garantiausschluß als null und nichtig zu betrachten. Bei Ihrem lokalen Taylor-Vertragshändler oder im Taylor-Werk können Sie sich im Hinblick auf Ihre Kompressor-Garantie über den momentanen Status eines Alternativ-Kältemittels informieren. Halten Sie hierzu die Modell- und Seriennummer des betreffenden Gerätes parat.

Abschnitt 3

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit der Personen, die mit unseren Geräten und deren Einbauteilen zu tun haben, liegt uns sehr am Herzen. Bei der Entwicklung und Herstellung der geräteinternen Sicherheitsvorrichtungen hat die Taylor Company daher keine Mühe gescheut, um das Bedienungs- und Servicepersonal vor möglichen Verletzungen zu schützen. So wurden z. B. an bestimmten Stellen am Gerät Warnhinweise angebracht, die den Bediener auf Gefahren und Sicherheitsvorkehrungen aufmerksam machen.



WICHTIG - Bei Nichtbeachtung der nachfolgend aufgeführten Sicherheitsvorkehrungen besteht Verletzungs- oder Todesgefahr. Bei Nichtbeachtung dieser Warnungen können irreparable Schäden am Gerät und seinen Einbauteilen eintreten, was hohe Ersatzteil- und Reparaturkosten nach sich zieht.

Beachten Sie bitte nachfolgende Sicherheitshinweise:



VOR INBETRIEBNAHME des Gerätes unbedingt die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durchlesen! Nichtbeachtung kann zu Geräteschäden, Beeinträchtigung der Geräteleistung, Gesundheitsschäden und Körperverletzungen führen.



VOR INBETRIEBNAHME sicherstellen, daß das Gerät vorschriftsmäßig geerdet ist! Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlages.



NIEMALS das Gerät von ungeschulten Personen bedienen lassen. Personen, die mit der Betriebsweise und den beweglichen Teilen des Gerätes nicht vertraut sind, können schwere Hand- und Finger-Verletzungen davontragen.



VOR REPARATUREN grundsätzlich die Hauptstromversorgung zum Gerät unterbrechen. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlages. Wenden Sie sich bei Wartungsarbeiten an einen autorisierten Taylor-Vertragshändler.



NIEMALS das Gerät mit Sicherungen betreiben, die größer bemessen sind als auf dem Leistungsschild angegeben. Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlages bzw. eines schweren Geräteschadens. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektrofachmann.



NIEMALS das Gerät betreiben, ohne daß sämtliche Abdeckplatten/Seitenwände und Türen fest und sicher angeschraubt sind. Bei Nichtbeachtung kann der Bediener aufgrund beweglicher Teile schwere Verletzungen erleiden.



NIEMALS die Lufteinlaß- und Luftauslaßöffnungen blockieren: Rings um das Gerät ist ein Mindestfreiraum von 15,2 cm einzuhalten.



NIEMALS Finger oder Gegenstände in einen Zapfauslaß oder in das Rührspindelgehäuse stecken! Nichtbeachtung kann Produktverschmutzung zur Folge haben bzw. bei Berührung der Rührwerk-Schabemesser zu Schnittverletzungen führen.



NIEMALS Produkt abzapfen, solange das Gerät einen Selbstpasteurisierungszyklus durchläuft (unzulässig hohe Produkttemperaturen).



NIEMALS den Frontverschluß abmontieren bzw. das Rührwerk, die Schabemesser oder die Antriebswelle aus dem Gerät entnehmen, wenn der Bedienschalter auf „ON“ steht! Der Schalter muß hierzu auf „OFF“ stehen. Bei Nichtbeachtung kann der Bediener aufgrund beweglicher Teile schwere Verletzungen erleiden.

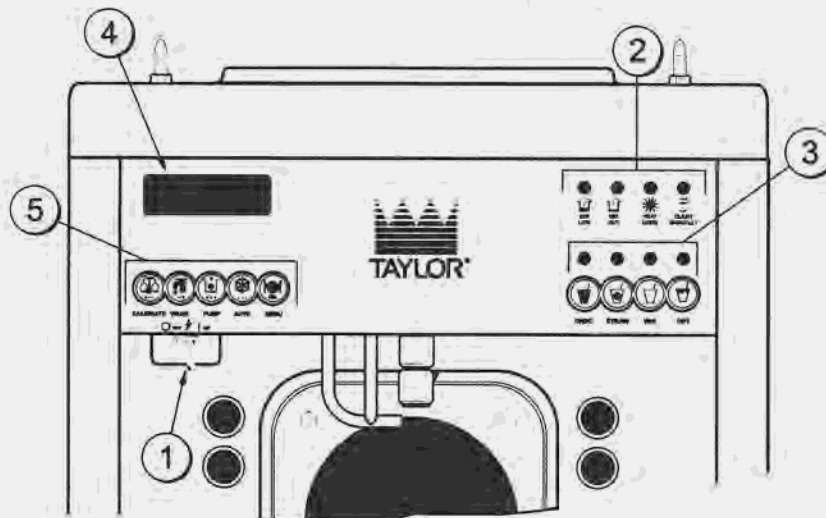


ÄUSSERSTE VORSICHT ist beim Herausnehmen des Rührwerks geboten! Die Schabemesser sind extrem scharf und können Schnittverletzungen verursachen.

LÄRMENTWICKLUNG: In 1 m Entfernung vom Gerät und in einer Höhe von 1,6 m über dem Boden gemessen liegt der Geräuschpegel bei bzw. unter 78 dB(A).

Abschnitt 4

Wichtig: Für den Bediener



Ref. Nr.	Beschreibung
1	Netzschalter
2	Anzeigelampen (LED)
3	Geschmacksrichtung-Auswahlschalter
4	LCD-Display
5	Bedientasten

Tastensymbole

Damit die Funktionen der Bedienschalter und Tasten weltweit verständlich sind, haben wir viele davon mit Bildsymbolen versehen. Auch auf Ihrem Taylor-Gerät sind einige beschriftete Tasten mit international verständlichen Symbolen versehen.

Nachfolgend eine Auflistung der Bildsymbole, mit denen die Bedienschalter markiert sind, sowie deren jeweilige Bedeutung:

- = AUTO
- = ON = ein
- = OFF = aus
- = WASH = spülen

- = PUMP = Pumpen
- = MIX LOW = Mixvorrat geht zur Neige
- = MIX OUT = Mixvorrat erschöpft
- = HEATER ON = Heizung an
- = CHOC = Schoko
- = STRAW = Erdbeer
- = VAN = Vanille
- = OPT = Optionales Aroma
- = HEAT MODE = Selbstpasteurisierungszyklus
- = CALIBRATE = Kalibrieren
- = CLEAN MANUALLY = Manuelle Bürstenreinigung
- = Netzschalter
- = MENU = Menüschalter

Netzschalter

Der Netzschalter befindet sich unterhalb des Bedienfeldes auf der linken Geräteseite. In der Stellung ON ist das Gerät betriebsbereit und kann über das Softech-Bedienfeld bedient werden.

LCD-Display

Vorne am Bedienfeld befindet sich ein Flüssigkristalldisplay (LCD). Es zeigt an, in welcher Betriebsart sich das Gerät jeweils gerade befindet und ob in ausreichender Menge Mix vorhanden ist oder nicht.

Anzeigelampen

MIX LOW – Wenn diese Anzeigelampe zu blinken beginnt, geht der Vorrat im Mixbecken zur Neige und es sollte so bald wie möglich aufgefüllt werden. Außerdem erscheint auf dem Anzeigedisplay neben dem Wort „MIX“ das Wort „LOW“.

MIX OUT – Sobald diese Lampe zu blinken beginnt, ist das Mixbecken fast vollständig leer, d.h. es ist nicht mehr genügend Produkt vorhanden, um das Gerät einwandfrei zu betreiben. Auf dem Display erscheint neben dem Wort „MIX“ der Hinweis „OUT“. Der AUTO-Betriebsmodus wird blockiert und das Gerät schaltet sich auf STANDBY. Um das Kühlsystem wieder in Betrieb zu nehmen, muß erst das Mixbecken aufgefüllt und dann die AUTO-Taste betätigt werden. Anschließend beginnt das Gerät wieder zu arbeiten.

HEAT MODE – Wenn diese Lampe blinkt, durchläuft das Gerät gerade einen Selbstpasteurisierungszyklus.

CLEAN MANUALLY – Sobald diese Lampe zu blinken beginnt, muß das Gerät zerlegt und innerhalb von 24 Stunden von Hand büstengereinigt werden.

Falls sämtliche Anzeigelampen gleichzeitig blinken, ist das Gerät nicht betriebsbereit. Sobald die Geräteblockierung („Hard Lock“) behoben ist, blinken zwei Anzeigelampen solange weiter, bis die MIX LOW- und MIX OUT-Zustände behoben sind. Im Fall einer Gerätesperre („Soft Lock“) hören alle vier Anzeigelampen zu blinken auf, sobald ein Selbstpasteurisierungszyklus eingeleitet wurde.

Rückstellmechanismus (Reset)

Der Resetknopf befindet sich in der rechten Seitenwand. Der Rückstellmechanismus schützt den Rührwerkmotor vor Überlastung. Sobald eine Überlastung eintritt, löst der Schalter aus. Zum Zurückstellen zunächst den Netzschalter auf OFF stellen. Dann fest auf den Resetknopf drücken und den Netzschalter wieder auf ON zurückstellen. Nach Beheben der Störung auf die WASH-Taste drücken und das Gerät überprüfen. Hierzu die Seitenwand abschrauben und kontrollieren, ob die Antriebswelle vom Rührwerkmotor richtig herum gedreht wird (= im Uhrzeigersinn, von der Gerätevorderseite aus gesehen) und sich ungehindert bewegt.



Hinweis: Den Resetknopf niemals mit einem Metallgegenstand eindrücken!

Wenn alles in Ordnung ist, erneut die WASH-Taste betätigen, um den Test zu beenden. Dann die AUTO-Taste drücken, damit das Gerät seinen normalen Betrieb wieder aufnimmt. Sollte erneut ein „Lockout“ (Überlastabschaltung) auftreten, muß der Wartungsdienst benachrichtigt werden.

Erläuterung der Betriebsanzeigen

Sobald das Gerät mit Strom versorgt wird, wird das Gerät zunächst hochgefahren und auf dem Display erscheint die Anzeige „INITIALIZING“. Dabei überprüft das System folgende Daten: LANGUAGE (Sprache), SYSTEM DATA (Systemdaten), CONFIG DATA (Konfigurationsdaten) und LOCKOUT DATA (Protokoll über Blockierzustände). Während der „INITIALIZING“ ... LANGUAGE“-Anzeige ertönt ein Alarmton. Erkennt die Steuerung eine Datenverfälschung, wird der Bediener in der folgenden Displayanzeige darauf hingewiesen, daß die Systemeinstellungen möglicherweise verstellt wurden.

```
NVRAM FAULT
RESET TO DEFAULTS
PRESS SEL KEY
```

Sobald das System initialisiert ist, erscheint die „SAFETY TIMEOUT“-Anzeige und es ertönt ein Alarmsignal.

```
SAFETY TIMEOUT
ANY KEY ABORTS
```

Diese Anzeige und der Alarmton bleiben 60 Sekunden lang bestehen, bzw. so lange, bis auf eine beliebige Taste gedrückt wird.

Nach Ablauf dieser Sicherheits-Zeitspanne erscheint – falls der Netzschalter auf OFF steht – eine der folgenden Anzeigen.

Die erste Anzeige erscheint, wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß bürstengereinigt wurde. Wurde eine mit der Bürstenreinigung verbundene Anforderung nicht erfüllt, verbleibt die auf dem Display angezeigte Zeit auf 5:00 Minuten. Wurden alle mit der Bürstenreinigung erforderlichen Funktionen erfüllt, erscheint nach Ablauf von 5 Minuten die zweite Anzeige – die standardmäßige Anzeige, wenn der Netzschalter auf OFF steht.

```
POWER SWITCH OFF
TIME, 4:40
HOPPER: 62.1
BARREL: 67.7
```

```
POWER SWITCH OFF
- - - - -
UNIT CLEANED
```

Nach dem Einschalten (Netzschalter auf ON) erscheint die Systemmodus-Anzeige. Im Beispiel unten ist die Maschine eingeschaltet (ON), aber es wurde noch keine Betriebsart ausgewählt. In der 2. Zeile wird angezeigt, ob sich im Mixbecken ausreichend Mix befindet bzw. ob der Mixvorrat zur Neige geht (= MIX LOW) oder das Mixbecken leer ist (= MIX OUT). In der 3. Zeile wird die Mixbecken-Temperatur angegeben. Nach Betätigung der AUTO-Taste erscheint in der letzten Zeile, wann (MM = Monat, DD = Tag) die nächste Bürstenreinigung fällig ist.

```
MODE: OFF
HOPPER TEMP: 35.5F
UNIT CLEANED
```

Aus der folgenden Anzeige ist ersichtlich, daß zwei verschiedene Betriebszustände vorliegen:

Das Gerät befindet sich im WASH- und PUMP-Modus, die Mixbecken-Temperatur beträgt 40°F (4,4°C) und die nächste Bürstenreinigung ist am 31. Oktober fällig.

```
MODE: WSH-PMP
HOPPER TEMP: 40.0 F
BRUSH CLEAN ON: 10/31
```

Die folgenden Anzeigen betreffen den Selbstpasteurierungszyklus (HEAT CYCLE).

Während der Aufwärmphase (HEAT) erscheint folgende Anzeige, aus der die momentane Mixbecken-Temperatur hervorgeht:

```
MODE: HEAT
PHASE: HEAT
HOPPER TEMP: 140.0 F
BRUSH CLEAN ON: MM/DD
```

In dieser Phase muß das Mix innerhalb von 90 Minuten auf über 151°F (66°C) erwärmt werden, andernfalls wird das Gerät im STANDBY-Modus blockiert und es erscheint eine Störungsmitteilung.

Im Beispiel beträgt die Mixbeckentemperatur 140°F (60°C). Das Gerät befindet sich augenblicklich in der Aufwärmphase (PHASE: HEAT) des Selbstpasteurierungszyklus (MODE: HEAT).

Nach Beendigung der Aufwärmphase beginnt die Einwirkphase (MODE: HOLD), während der mindestens 30 Min. lang kontinuierlich eine Temperatur von knapp über 66°C aufrechterhalten wird.

Im Beispiel (s.u.) hat die Mixbecken-Temperatur 151°F = 66°C erreicht:

MODE: HEAT
PHASE: HOLD
HOPPER TEMP: 151.0 F
BRUSH CLEAN ON: MM/DD

Die letzte Phase des Selbstpasteurierungszyklus ist die Abkühlphase (PHASE: COOL). Das Mix muß nun wieder auf unter 41°F (5°C) abgekühlt werden. Ist dies nicht innerhalb von 2 Stunden der Fall, wird das Gerät automatisch blockiert.

Aus Beispiel unten geht hervor, daß die Temperatur zwar gesunken ist, aber noch nicht den Sollwert erreicht hat:

MODE: HEAT
PHASE: COOL
HOPPER TEMP: 55.0 F
BRUSH CLEAN ON: MM/DD

Der gesamte Selbstpasteurierungszyklus muß innerhalb von 4 Stunden abgeschlossen sein.

Sobald alle Zyklusphasen erfolgreich abgeschlossen sind, erscheint wieder die normale Betriebsanzeige und das Gerät ist auf STANDBY geschaltet. Es kann in dieser Betriebsart bleiben oder auf AUTO geschaltet werden.

MODE: STANDBY
HOPPER TEMP: 41.0 F
BRUSH CLEAN ON: MM/DD

GERÄTEBLOCKIERUNG („Hard Lock“): Dieser Gerätezustand kann zwei Ursachen haben:

1. Seit der letzten Bürstenreinigung sind mehr als 14 Tage vergangen. Auf dem Display erscheint folgende Anzeige:

14 DAY TIMEOUT
CLEANING REQ'D
FREEZER LOCKED
PRESS SEL KEY

2. Während des Selbstpasteurierungszyklus ist ein Thermistordefekt (im Gefrierzylinder, Mixbecken oder Glykolsystem) aufgetreten.

SYSTEM FAULT
SERVICE REQ'D
FREEZER LOCKED
PRESS SEL KEY

In diesem Fall leuchten vorne am Bedienfeld alle vier LED-Anzeigen. Auf die SEL-Taste drücken

Nach dieser Störungsmeldung erscheint nachfolgende Anzeige (s.u.). Gemäß den gesundheitsbehördlichen Hygienevorschriften **müssen** Geräte mit Selbstpasteurisierung einmal täglich einen solchen Entkeimungszyklus durchlaufen und **müssen** alle 14 Tage büstengereinigt werden. Bei einer Bürstenreinigung werden bestimmte Wartungsteile nach Vorschrift ausgebaut und gereinigt. Bei Nichtbefolgung dieser Anforderungen wird das Gerät steuerseitig blockiert, d.h. es ist kein AUTO-Betrieb mehr möglich. Die WASH-Taste betätigen.

NO AUTO OPERATION
ALLOWED UNTIL
BRUSH CLEANING
PRESS WASH KEY

Nach der Aufforderung zur Bürstenreinigung erscheint die folgende Anzeige, aus der hervorgeht, daß die Steuerung abgeschaltet (OFF) hat und eine Bürstenreinigung erforderlich ist.

MODE: OFF
HOPPER TEMP: 45.0 F
FREEZER LOCKED

GERÄTESPERRE („Soft Lock“): Wurde innerhalb der vergangenen 24 Stunden keine Selbstpasteurisierung **eingeleitet**, leuchten alle vier LED-Anzeigen vorne am Bedienfeld und auf dem Display erscheint eine entsprechende Sperrmeldung. Aus der dritten Zeile geht die Versagensursache hervor - z.B.:

1. POWER SWITCH OFF: Netzschalter war auf „OFF“ gestellt.
2. MIX OUT PRESENT: Mixvorrat war erschöpft.
3. AUTO OR STANDBY OFF: Das Gerät befand sich weder im AUTO- noch im STANDBY-Modus.
4. NO HEAT CYCLE TRIED: Seit mehr als 24 Stunden wurde kein Selbstpasteurierungszyklus mehr eingeleitet. Mögliche Ursachen: Die AUTO HEAT TIME (Zeitprogrammierung) wurde verstellt; zum vorgesehenen Startzeitpunkt gab es einen Stromausfall, oder der Selbstpasteurierungszyklus versagte (jedoch nicht wegen eines Thermistordefektes, sondern aus einem anderen Grund).

**NO HEAT TREAT START
BECAUSE
VARIABLE MESSAGE
PRESS SEL KEY**

Falls die folgende Anzeige erscheint, trat **während** des Selbstpasteurierungszyklus eine Gerätesperre (Soft Lock) ein:

**HEAT TREAT CYCLE
FAILURE
FREEZER LOCKED
PRESS SEL KEY**

Falls die Produkttemperatur nach Ablauf der Abkühlphase (COOL) noch nicht unter 5°C (41°F) gesunken ist, erscheint folgende Anzeige:

**PRODUCT OVER TEMP
FREEZER LOCKED
PRESS SEL KEY**

Auf die SEL-Taste drücken, um zur nächsten Anzeige zu gelangen.

Jede der o.g. Meldungen bedeutet, daß das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden kann, nachdem bestimmte Teile ausgebaut und bürstengereinigt wurden bzw. nachdem das Gerät einen kompletten Selbstpasteurierungszyklus durchlaufen hat. Die nächste Anzeige bietet dem Bediener zwei Wahlmöglichkeiten: Manuelle Einleitung eines Selbstpasteurierungszyklus (durch Betätigung der AUTO-Taste) oder Ausbau der Wartungsteile und Bürstenreinigung. Nach Drücken der AUTO-Taste wird automatisch ein Selbstpasteurierungszyklus gestartet. Es leuchtet dann nur noch die HEAT MODE- Anzeigelampe.

**NO AUTO OPERATION
ALLOWED. PRESS
AUTO FOR HEAT CYCLE
WASH TO BRUSH CLEAN**

Soll eine Bürstenreinigung durchgeführt werden, muß die WASH-Taste betätigt werden. Es erscheint dann folgende Anzeige:

**MODE: OFF
HOPPER TEMP: 41.0F
FREEZER LOCKED**

Sobald das Gerät durch Starten eines Selbstpasteurierungszyklus entsperrt ist, leuchtet nur noch die HEAT MODE-Anzeige. Wird das Gerät mittels Bürstenreinigung entsperrt, leuchten die beiden Anzeigelampen MIX OUT und MIX LOW.

Bediener-Menü

Vom Bediener-Menü (OPERATOR MENU) aus lassen sich verschiedene Betriebsfunktionen aufrufen. Hierzu zunächst die MENU-Taste betätigen. Die Positionsmarke (Cursor) blinkt unter dem Buchstaben „A“, d.h., es wird momentan Anzeigefeld „A“ angezeigt. Der Cursor läßt sich mit den Pfeiltasten bewegen und so das gewünschte Anzeigefeld ansteuern. Auswahl mit der SEL-Taste bestätigen.

```
OPERATOR MENU
A B C D E F G H I J
EXIT FROM MENU
<-----> SEL
```

ANZEIGEFELD "B": FAULT DESCRIPTION (= Störungsbeschreibung) zeigt an, ob im Gerät bzw. auf welcher Geräteseite eine Störung vorliegt. Abstellen des Alarmsignals zur Behebung eventueller Störungen: Auf die „Pfeil-nach-links“-Taste drücken. Um zu kontrollieren, ob mehr als eine Störung pro Gefrierzylinder vorliegt, die SEL-Taste betätigen. Nach der letzten Störungsanzeige kehrt die Anzeige zum OPERATOR MENU zurück. Rückkehr zum Hauptmenü: Cursor unter „A“ bewegen und SEL-Taste betätigen. Nachfolgend die verschiedenen Meldungen, die auf dem Display erscheinen können, sowie die entsprechenden Abhilfemaßnahmen:

1. NO FAULT FOUND: Es wurde keine Störung ermittelt. Nach dieser Meldung erscheint keine weitere Anzeige.
2. BEATER OVERLOAD: Fest auf den Resetknopf drücken. Alarmton abstellen.
3. HPCO COMPRESSOR: Netzschalter auf OFF stellen. Gerät 5 Minuten abkühlen lassen, dann Netzschalter wieder auf ON stellen. Alarmton abstellen.
4. COMP ON TOO LONG: Netzschalter auf OFF stellen. Kundendienst benachrichtigen. Alarmton abstellen.
5. HOPPER THERM BAD: Netzschalter auf OFF stellen. Kundendienst benachrichtigen.
6. BARREL THERM BAD: Netzschalter auf OFF stellen. Kundendienst benachrichtigen.
7. GLYCOL THERM BAD: Netzschalter auf OFF stellen. Kundendienst benachrichtigen.

8. HOPPER OVER TEMP: Mixbecken-Temperatur ist zu hoch (s.u.). Alarmton abstellen.

- a) Nach einem Stromausfall hat die Temperatur im Mixbecken 5°C (41°F) erreicht oder liegt darüber.
- d) Nach Beendigung der Abkühlphase des Selbstpasteurierungszyklus hat sich die Temperatur im Mixbecken nicht auf unter 5°C (41°F) abgekühlt.

9. BARREL OVER TEMP: Die Temperatur im Gefrierzylinder ist zu warm (s.u.). Alarmton abstellen.

- a) Nach einem Stromausfall ist die Temperatur im Gefrierzylinder auf 5°C (41°F) oder darüber angestiegen.
- d) Nach Beendigung der Abkühlphase des Selbstpasteurierungszyklus wurde der Gefrierzylinder nicht auf unter 5°C (41°F) abgekühlt.

10. POWER FAILURE: Es gab einen Stromausfall. Alarmton abstellen.

```
FAULT DESCRIPTION
VARIABLE MESSAGE
CLR SEL
```

ANZEIGEFELD "C": SET CLOCK. Auf dem Display wird die aktuelle Zeit und das aktuelle Datum angezeigt. Diese Werte dürfen nur dann verändert werden, nachdem das Gerät büstengereinigt wurde, aber bevor es auf AUTO geschaltet wird. Cursor unter die zu ändernde Zahl bewegen. Zum Erhöhen auf die (+)-Taste, zum Verringern auf die (-)-Taste drücken. Sobald Zeit und Datum wie gewünscht erscheinen: SEL-Taste betätigen und zum OPERATOR MENU zurückkehren.

```
SET CLOCK
70:27 AM 11/07/1999
--
<-----> +++ --- SEL
```

Wird ein unzulässiges Datum eingegeben, erscheint folgende Anzeige. Bevor Sie diese wieder verlassen können, muß das korrekte Datum eingegeben werden.

```

SET CLOCK
10:34 AM    02/30/1999
--          INVALID DATE
<--- -->  +++          --- SEL
    
```

(Wichtig: AM = vormittags, PM = nachmittags)

ANZEIGEFELD "D": SOFTWARE VERSION. Zeigt die in Ihrem Gerät verwendete Softwareversion an.

```

SOFTWARE VERSION
PH61 Control UVC2
Version 2.00
                                SEL
    
```

Nach Drücken der SEL-Taste erscheint ein Untermenü mit der werkseitigen Stücklistennummer (BOM) sowie der Seriennummer des Gerätes. Rückkehr zum OPERATOR MENU: 1x auf die SEL-Taste drücken.

```

B.O.M      PH6133B000
S/N        J0000000
                                SEL
    
```

ANZEIGEFELD "E": AUTO HEAT TIME. Hier wird eingestellt, zu welcher Tageszeit der Selbstpasteurierungszyklus starten soll. Cursor unter die gewünschte Ziffer bewegen. Mit der (+)-Taste die Zahl erhöhen, mit der (-)-Taste die Zahl verringern. Sobald Zeit und Datum wie gewünscht erscheinen, zum OPERATOR MENU zurückkehren (1x auf die SEL-Taste drücken).

```

AUTO HEAT TIME
TIME: 12:00 AM
--
<--- -->  +++          --- SEL
    
```

ANZEIGEFELD "F": CURRENT CONDITIONS. Aus dieser Anzeige können Sie die Produktviskosität sowie die Gefrierzylinder- und Mixbecken-Temperaturen ersehen. Die letzte Zeile informiert über die Countdown-Sicherheitsschaltuhr des Kompressors. Diese verhindert, daß der Kompressor länger als 11 Min. ununterbrochen in Betrieb ist (außer während der Abkühlphase des Selbstpasteurierungszyklus).

Weiter zur SERVINGS COUNTER-Anzeige : 1x die SEL-Taste drücken.

VISC	HOPPER	BARREL
0	38.5	28.5
TIME C	11:00	11:00

Aus dieser Anzeige läßt sich die Anzahl der Zapfvorgänge (Zapfventil-Schließvorgänge) ersehen, die seit der letzten Bürstenreinigung bzw. seit der letzten Zählerrückstellung stattgefunden haben. Es können maximal 32.767 Zapfvorgänge registriert werden; danach beginnt der Zähler automatisch wieder bei Null. Rückkehr zum OPERATOR MENU: 1x auf die SEL-Taste drücken

```

SERVINGS COUNTER
DRAWS
12
                                SEL
    
```

Die Zapfvorgänge werden nur in der Betriebsart AUTO gezählt!

ANZEIGEFELD "G": HEAT CYCLE DATA. Liefert Informationen über zurückliegende Selbstpasteurierungszyklen. Zuerst werden die Daten des zuletzt durchgeführten Zyklus angezeigt; mit Hilfe der (+)-Taste lassen sich dann die weiter zurückliegenden Zyklen aufrufen. Falls ein Zyklus versagt hatte, erscheint in der 2. Zeile ein entsprechender Hinweiscode aus zwei Buchstaben. Rückkehr zum OPERATOR MENU: 1x auf die SEL-Taste drücken.

Nachfolgend eine Auflistung der möglichen Hinweis-codes:

- HT Versagen während der Aufwärmphase
- CL Versagen während der Kühlphase
- TT Erforderliche Gesamtzyklusdauer wurde nicht erreicht
- MO Mixvorrat leer
- OP Bedienerabbruch
- PF Stromausfall. Falls der Strom ausfiel, der Zyklus jedoch nicht versagte, erscheint in der 3. Displayzeile ein Sternchen (*)
- BO Rührwerkmotor-Überlastung
- HO Abschaltung wegen Überdruck
- TH Thermistorfühler defekt
- PS Netzschalter war auf OFF gestellt
- ML Mixvorrat geht zur Neige
- 14 14-tägige Bürstenreinigung nicht durchgeführt (Timeout)
- RC Selbstpasteurierungszyklus-Protokoll gelöscht

11/07	02:00	05:09
HEAT	OVER	COOL XX
01:09	00:45	01:14
TEMP AT END 38.5		

Liegt ein Hinweiscode vor, kann von jedem Selbstpasteurierungszyklus-Anzeigefeld aus mittels der „Pfeil-nach-links“-Taste eine weitere Anzeige aufgerufen werden. Diese informiert über die Mixbecken- (HOPPER), Gefrierzylinder- (BARREL) und Glykol-Temperaturen sowie über die Zeitdauer, die das Gerät in den Phasen des Selbstpasteurierungszyklus verbraucht hatte, bevor dieser beendet bzw. abgebrochen wurde.

HOPPER	BARREL	GLYCOL
151.0	134.5	178.0
PHASE TIME: 1:20		
1		

ANZEIGEFELD "H": LOCKOUT HISTORY. Protokoll der letzten 40 Geräteblockierungen (Hard Locks), Gerätesperren (Soft Locks) und Bürstenreinigungstermine. Die Seiten sind in der rechten oberen Ecke nummeriert. Seite 1 dokumentiert die unmittelbar zurückliegende Störung. Mit der PUMP-Taste kann die Auflistung durchgeblättert werden.

Aus der 2. Zeile geht hervor, wann (Datum/Uhrzeit) der Fehler eintrat. In der 3. Zeile wird die Fehlerursache angegeben bzw. eine erfolgreich durchgeführte Bürstenreinigung dokumentiert. Für manche Störungen kann es mehrere Ursachen geben. In einem solchen Fall wird jede Störungsursache in einem eigenen Anzeigefeld dokumentiert. Rückkehr zum OPERATOR MENU: 1x die SEL-Taste drücken. Rückkehr zum Hauptmenü: 2x die SEL-Taste drücken.

LOCKOUT HISTORY		1
11/21/99	02:08	
SOFTLOCK ABORT		
+++	---	SEL

ANZEIGEFELD „I“: SERVICE MENU. Nur für Wartungstechniker zugänglich

ANZEIGEFELD „J“: STANDBY MODE. Um das Gerät auf STANDBY zu schalten, den Cursor unter „YES“ bewegen und den Befehl mit der SEL-Taste bestätigen. Nach erneuter Betätigung der SEL-Taste wird der Befehl entsprechend ausgeführt. STANDBY-Modus verlassen und Gerät auf AUTO schalten: Einmal auf die AUTO-Taste drücken. Nochmaliges Drücken der AUTO-Taste schaltet das Gerät auf OFF.

STANDBY MODE		
STANDBY	YES	NO
<----->		---
		SEL

Abschnitt 5

Betriebsanleitung

Inbetriebnahme

Vor Beginn der Aufsperrarbeiten die LED-Anzeigen und das Display auf eventuelle Meldungen (Hardlock, Softlock etc.) kontrollieren. Wenn alle vier Anzeigelampen blinken. (Siehe Abb. unten), liegt eine Gerätesperre vor.

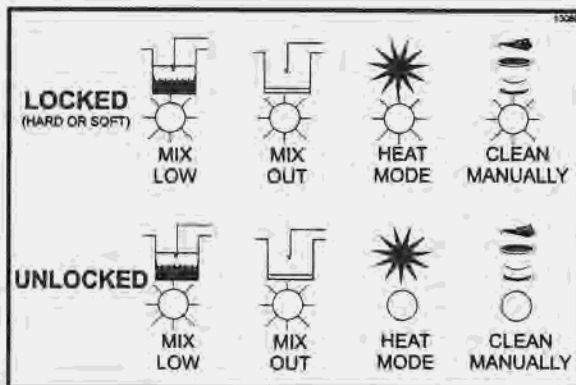


Abb. 2

- LOCKED (HARD OR SOFT) = Gerätesperre (HARDLOCK/SOFTLOCK)
- UNLOCKED = Keine Gerätesperre
- MIX LOW = Mixvorrat geht zur Neige
- MIX OUT = Mixvorrat erschöpft
- HEAT MODE = Selbstpasteurisierungszyklus
- CLEAN MANUALLY = Manuelle Bürstenreinigung

Unsere Anweisungen beginnen zu dem Zeitpunkt, an dem das Restaurant morgens aufgeschlossen wird und die am Vorabend aus dem Gerät ausgebauten und bürstengereinigten Wartungsteile (über Nacht getrocknet) bereitliegen.

Im folgenden Abschnitt wird beschrieben, wie diese Teile wieder in das Gerät eingebaut und desinfiziert werden, wie man die Shakemaschine mit frischem Mix vorfüllt und für den bevorstehenden Geschäftstag betriebsbereit macht.

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal auseinanderbauen oder Informationen dazu benötigen, wie es in den oben beschriebenen Aufsperr-Zustand gebracht wird, schlagen Sie bitte Seite 34 auf („Geräteteile ausbauen“) und beginnen Sie dort.

Gefrierzylinder zusammenbauen



VERGEWISSERN, DAB DER NETZ-SCHALTER AUF „OFF“ STEHT! Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr durch bewegliche Maschinenteile oder die Gefahr eines tödlichen Stromschlags

Vor dem Zusammenbau des Gerätes unbedingt die Hände gründlich waschen und desinfizieren.

Schritt 1

Antriebswelle einbauen: Die Rille sowie denjenigen Teil der Welle schmieren, der mit dem Lager an der Rührwerk-Antriebswelle in Berührung kommt. Die Dichtung auf die Welle streifen, bis sie in die Rille einschnappt. **AUF KEINEN FALL** das vierkantige Ende der Antriebswelle schmieren! Auf die Innenseite der Dichtung zusätzlich einen knappen Zentimeter Schmierfett geben. Das abgeflachte Ende der Dichtung, das über die rückwärtige Lagerschale im Gefrierzylinder geschoben wird, gleichmäßig einfetten. (Siehe Abb. 3).

Hinweis: Die Geräteteile dürfen nur mit einem lebensmitteltauglichen Produkt geschmiert werden (z.B. „Taylor Lube HP“).

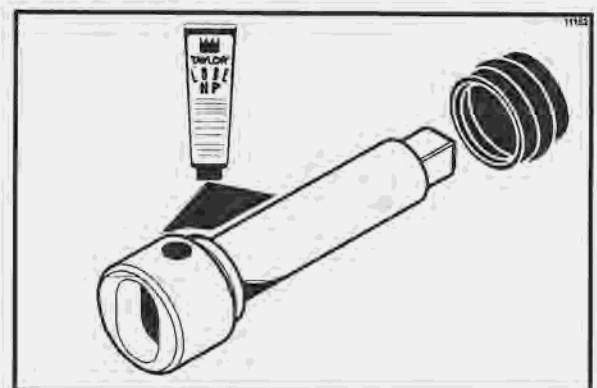


Abb. 3

Die Antriebswelle durch die rückwärtige Lagerschale im Gefrierzylinder schieben; das quadratische Endstück muß fest in die Getriebekupplung eingreifen. Darauf achten, daß die Antriebswelle fest sitzt, darf aber nicht verkantet. (Siehe Abb. 4).

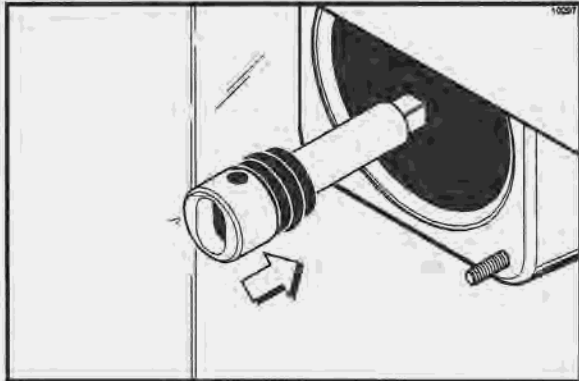


Abb. 4

Schabemesser auf Scharten oder Verschleißerscheinungen kontrollieren. Bei Beschädigung auswechseln.

Hinweis: Die Schabemesser müssen alle drei Monate ausgewechselt werden!

Falls die Schabemesser in einwandfreiem Zustand sind, werden sie jeweils auf die Haltestifte auf dem Rührwerk aufgesteckt. (Siehe Abb. 5).

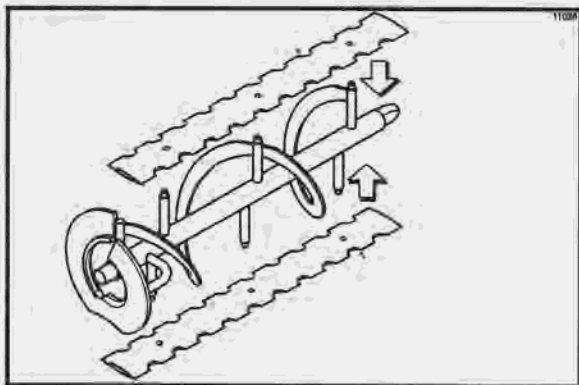


Abb. 5

Hinweis: Die Stifte müssen exakt in die Öffnungen auf in den Schabemessern eingreifen; bei Nichtbeachtung können kostspielige Schäden entstehen.

Die Messer auf dem Rührwerk festhalten, dann die Antriebswelle des Rührwerkes durch die rückwärtige Lagerschale hindurch schieben, bis das vierkantige Ende fest in der Antriebskupplung sitzt. (Siehe Abb. 6).

Hinweis: Das Rührwerk ist korrekt installiert, wenn es vorne nicht aus dem Gefrierzylinder herausragt.

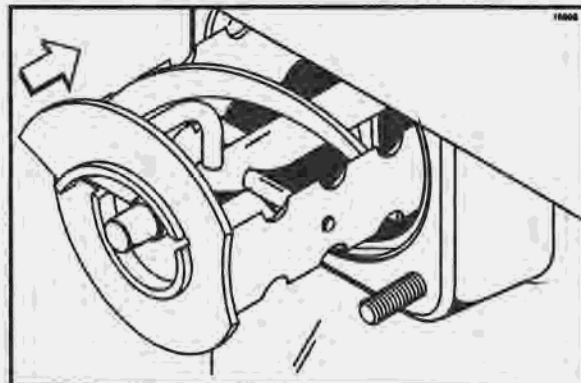


Abb. 6

Schritt 2

Frontverschluß zusammenbauen. Zunächst den Runddichtring in die Rille an der Rückseite des Frontverschlusses einsetzen. Diesen Runddichtring NICHT EINFETTEN! Das vordere Lager außenherum einfetten und dann in die Frontverschluß-Nabe hineinschieben. (Siehe Abb. 7).

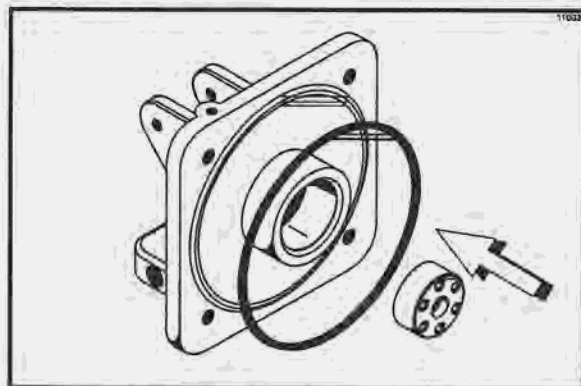


Abb. 7

Schritt 3

Frontverschluß anmontieren. Hierzu den Frontverschluß auf die vier Zapfen vor der Gefrierzylinderöffnung auflegen. Handschrauben aufsetzen und abwechselnd über Kreuz anschrauben, damit der Frontverschluß fest und gleichmäßig anliegt. **Nicht zu fest anziehen!** (Siehe Abb. 8).

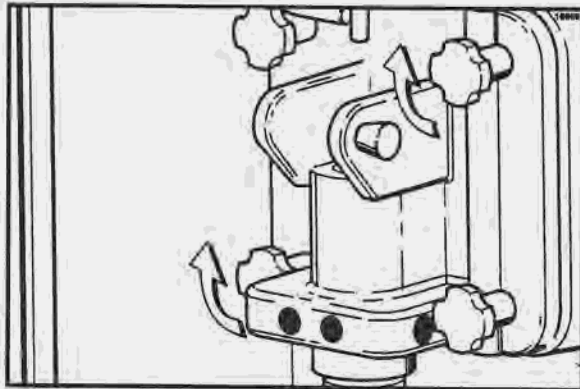


Abb. 8

Schritt 4

Zapfventil-Spindereinheit zusammenbauen. Die Runddichtringe am Zapfventil auf Risse oder andere Beschädigungen kontrollieren und ggf. ersetzen. Wenn die Runddichtringe in Ordnung sind, werden sie in die Rillen auf dem Zapfventil eingesetzt und geschmiert. (Siehe Abb. 9).

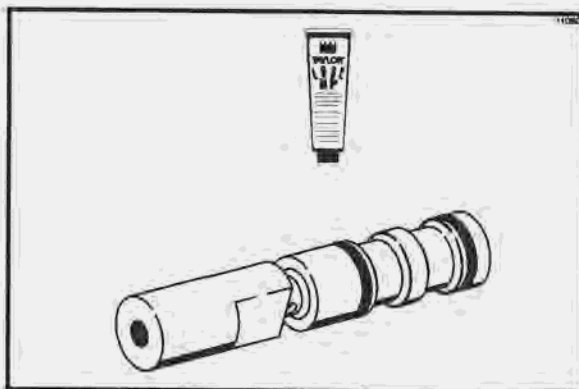


Abb. 9

Die Spindelschaft-Dichtung außen herum einfetten. Die hohlen Enden der Dichtung mit Schmierfett füllen. Die Spindelschaft-Dichtung von unten bis zum Anschlag in das Zapfventil einführen. Die Dichtung muß in die Rille im Inneren des Zapfventils gleiten.

Wichtig: Kontrollieren, ob die Spindelschaft-Dichtung richtig in der Rille liegt. Falls diese Dichtung fehlt bzw. beschädigt oder falsch eingesetzt ist, wird es später oben aus dem Zapfventil lecken. (Siehe Abb. 10).

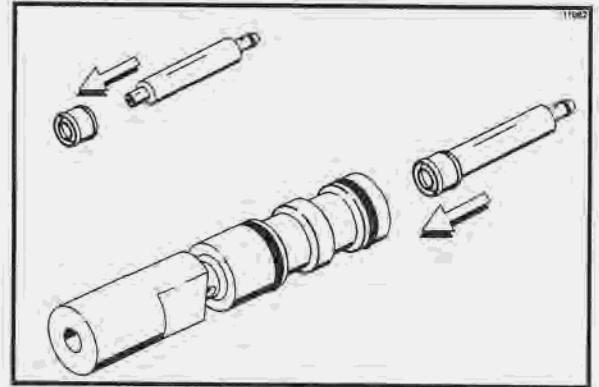


Abb. 10

Das schmale Ende des Spindelaufnehmers gleichmäßig einfetten. (Siehe Abb. 11).

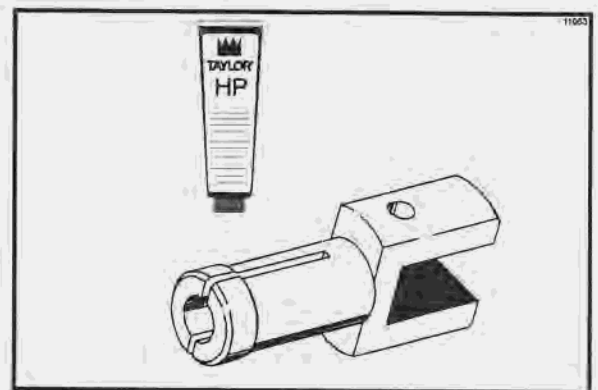


Abb. 11

Den Spindelaufnehmer am geschlitzten Ende zusammendrücken und durch die Metallöffnung in das Zapfventil hineinschieben, bis er einrastet. (Siehe Abb. 12).

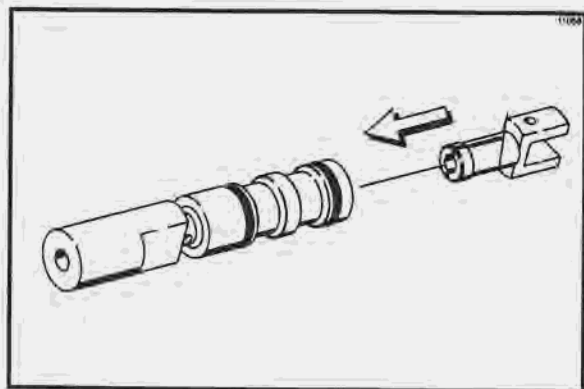


Abb. 12

Schritt 5

Die Innenseite des Frontverschluß-Zapfauslasses oben und unten einfetten. (Siehe Abb. 13.)

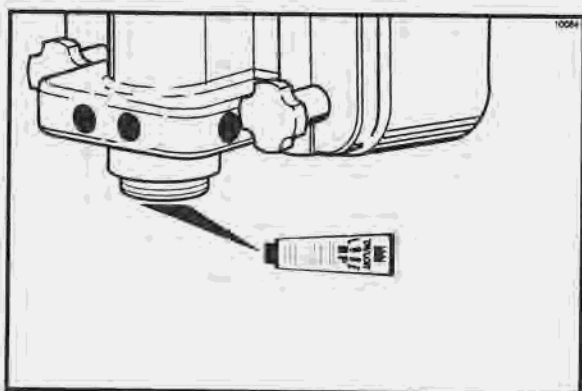


Abb. 13

Zapfventil-Spindeleinheit installieren. Das Zapfventil von unten einschieben, bis der Ventilschlitz, in den später der Zapfhebel eingesetzt wird, oben sichtbar wird. (Siehe Abb. 14.)

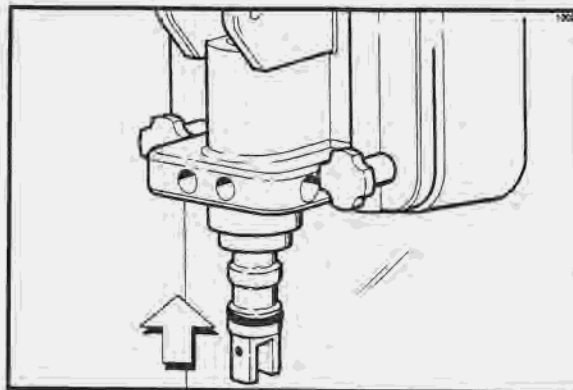


Abb. 14

Schritt 6

Den Runddichtring auf den Drehzapfen aufstreifen und einfetten. (Siehe Abb. 15.)

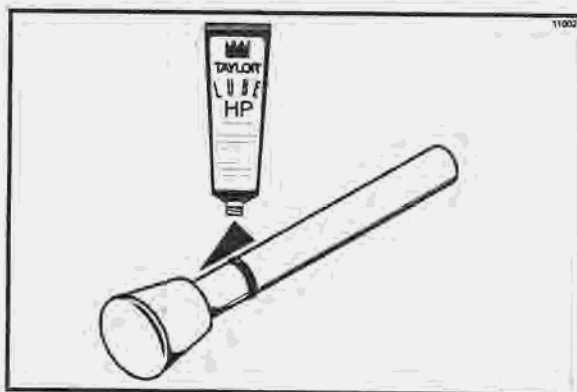


Abb. 15

Zapfhebel montieren. Das gegabelte Ende des Zapfhebels mit der Anschlagnase nach unten in den Schlitz des Zapfventils einführen und mit dem Drehzapfen sichern. (Siehe Abb. 16.)

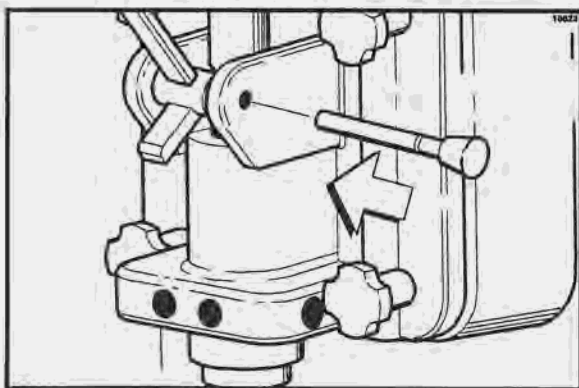


Abb. 16

Schritt 7

Spindelquirl einsetzen. Den Spindelschaft bis zur Rille hinauf einfetten. (Siehe Abb. 17.)

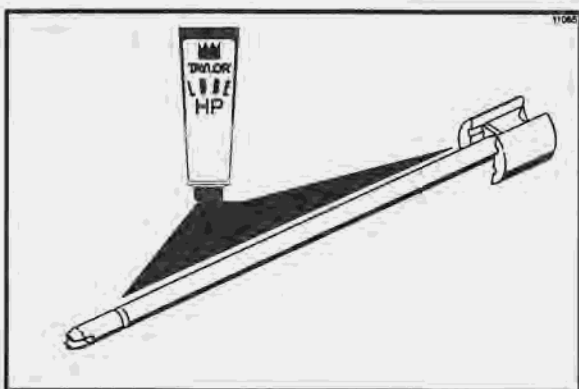


Abb. 17

Den Spindelschaft von unten durch die Mitte des Spindelaufnehmers und durch das Zapfventil hindurch hinaufschieben, bis das Schaftende oben am Ventil erscheint. Unten muß der Spindelquirl im Spindelaufnehmer eingreifen und bündig mit ihm abschließen, denn nur dann kann der Spindelschaft oben in der Spindelkupplung einrasten. (Siehe Abb. 18.)

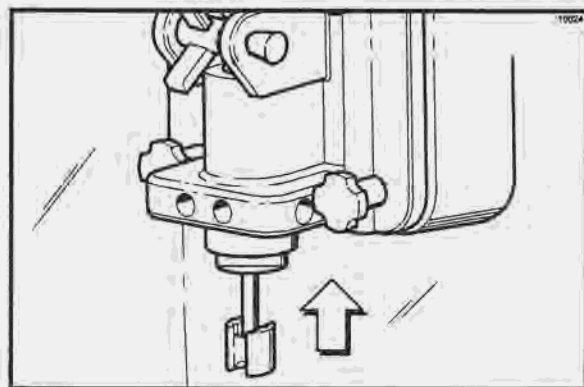


Abb. 18

Die Feststellmanschette an der Spindelkupplung anheben und den Spindelschaft in den Hohlraum der Kupplung einschieben, bis die Manschette in die Arretierposition fallen kann. (siehe Abb. 19.)

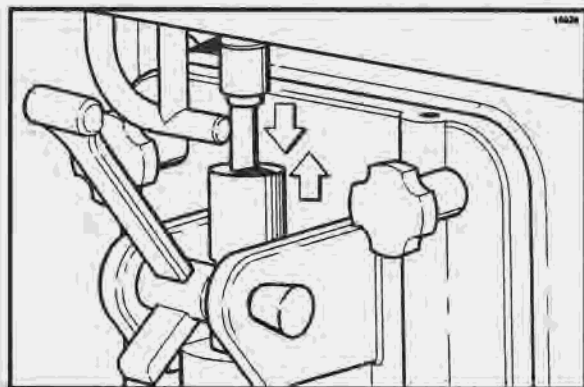


Abb. 19

Schritt 8

Reduzieraufsatz auf den Zapfauslaß stecken. (siehe Abb. 20.)

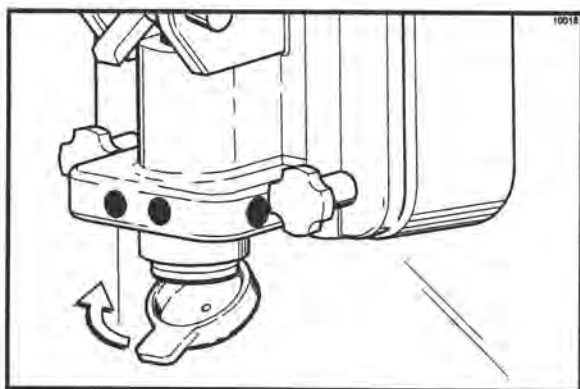


Abb. 20

Schritt 9

Rückwärtige Leckschale in die Öffnung an der Gerätevorderseite hineinschieben.

Schritt 10

Vordere Tropfwanne und Spritzschutzgitter unter den Zapfauslässen einsetzen.

Mixbecken zusammenbauen

Schritt 1

Die Gummitteile an der Pumpe kontrollieren. Die Paßringe und Runddichtringe müssen 100 % Ordnung sein, damit ein störungsfreier Betrieb der Pumpe und des Gerätes insgesamt gewährleistet ist. Paßringe und Runddichtringe können ihre jeweiligen Funktionen nicht erfüllen, wenn sie Risse, Schnitte oder Löcher aufweisen. Auch der Gummikegel muß einwandfrei und unbeschädigt sein.

Schritt 2

Kolben montieren. Den Runddichtring in die Rille streifen - ABER NICHT EINFETTEN! (Siehe Abb. 21.)

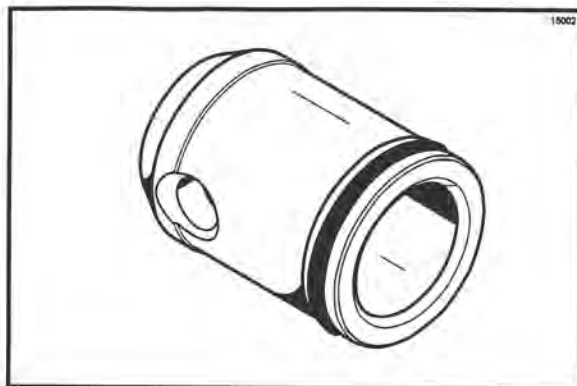


Abb. 21

Schritt 3

Ventilkörper montieren. Die Runddichtringe (2 große, 1 kleinerer) sowie die Paßringe (2 große und 1 kleinerer) in die jeweils dafür vorgesehenen Rillen auf dem Ventilkörper schieben. (Siehe Abb. 22.)

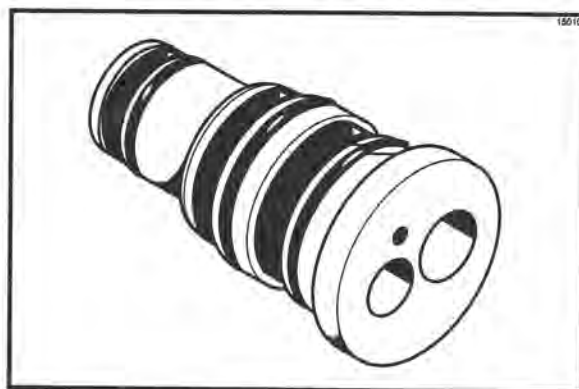


Abb.22

Hinweis: Die Paßringe haben zwei glatte Oberflächen. Falls die konkave (= nach innen gewölbte) Seite nach außen weist, ist der Ring falsch herum aufgesetzt: Die ebene Seite muß nach außen weisen. Den Ring ggf. umstülpen. (Siehe Abb. 23.)

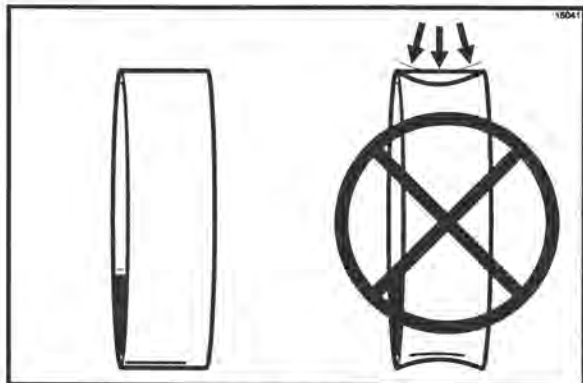


Abb. 23

Schritt 4

Innenseite des Kolbens hauchdünn einfetten (z.B. mit „Taylor Lube Hi Performance“). (siehe Abb. 24.)

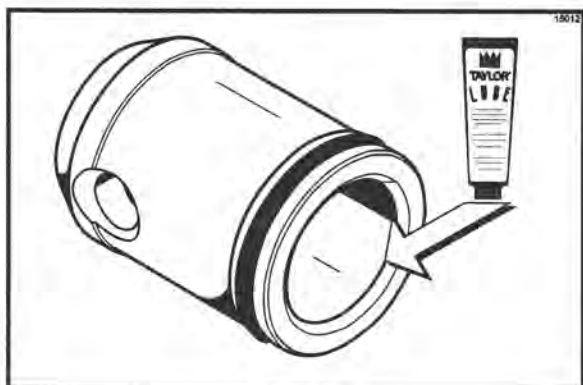


Abb. 24

Das Ventil mit dem schmalen Ende voran in die Kolbenöffnung hineinschieben. (siehe Abb. 25.)

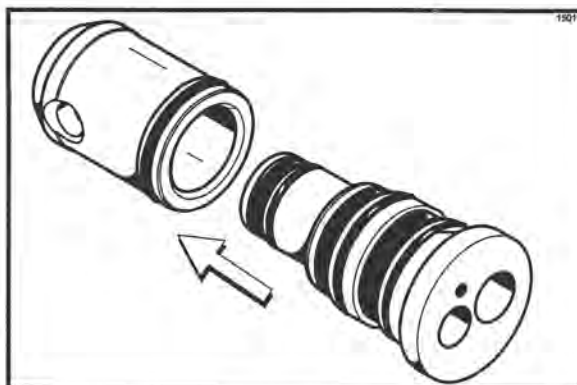


Abb. 25

Schritt 5

Die Innenseite des Pumpenzylinders unten hauchdünn einfetten (siehe Abb. 26.)

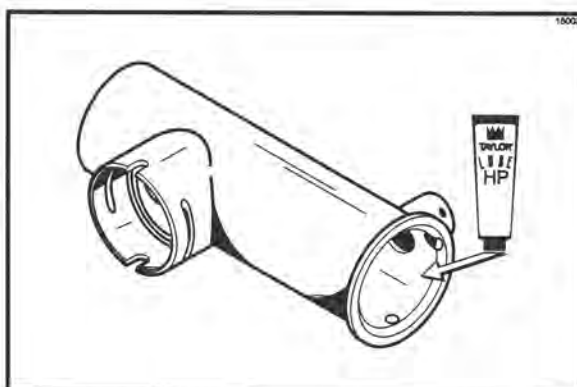


Abb. 26

Den bereits zusammengebauten Kolben samt Ventilkörper unten in den Pumpenzylinder einführen. (Siehe Abb. 27.)

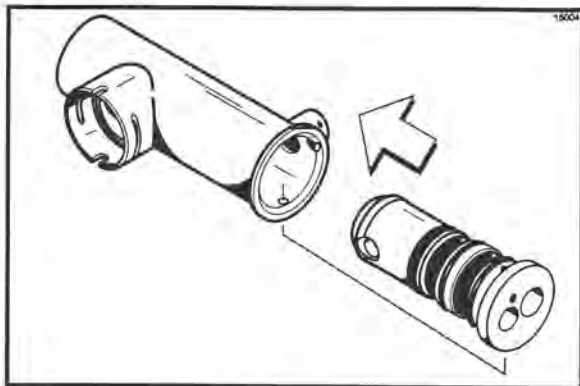


Abb. 27

Hinweis: Die Antriebsöffnung im Kolben muß genau über der Antriebsöffnung des Pumpenzylinders liegen. Die Fixierkugel unten am Ventilkörper muß in die Rundkerbe unten am Pumpenzylinder einschnappen.

Schritt 6

Mix-Einlaßteil montieren. Runddichtring und Dichtungen in die Rillen auf die Armaturstutzen schieben und sorgfältig einfetten. (Siehe Abb. 28.)

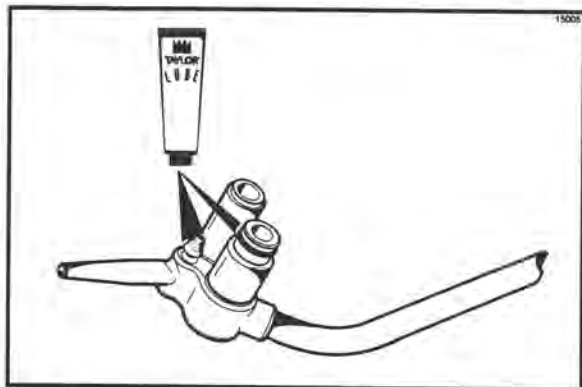


Abb. 28

Feder und Gummikegel am Ende des Druckentlastungsteils aufstecken. Die Feder muß stramm und spielfrei sitzen.

Hinweis: Feder und Gummikegel fungieren als Druckentlastungsventil und verhindern übermäßigen Druckanstieg im Gefrierzylinder. (Siehe Abb. 29.)

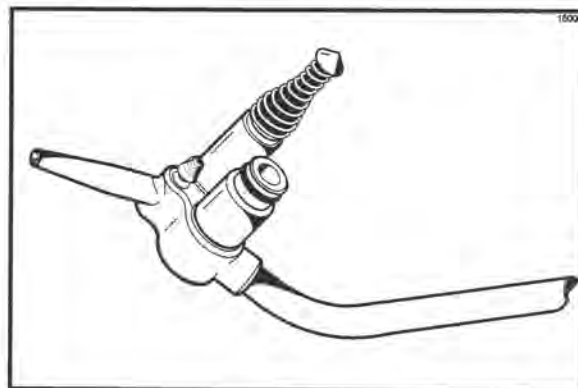


Abb. 29

Schritt 7

Mix-Einlaßteil in die Öffnung unten im Ventilkörper hineinschieben. (Siehe Abb. 30.)

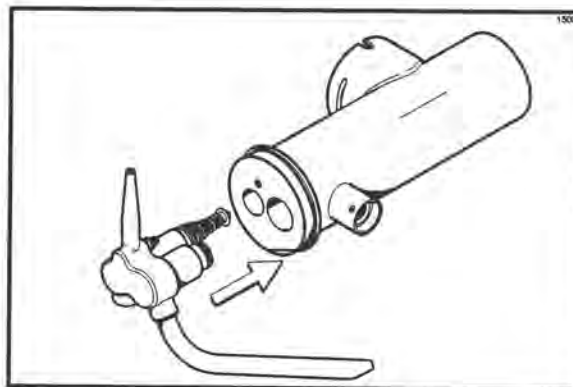


Abb. 30

Die Pumpenteile mit Hilfe des Haltestifts fixieren, der durch die Kreuzlöcher unten im Pumpenzylinder geschoben wird. (Siehe Abb. 31.)

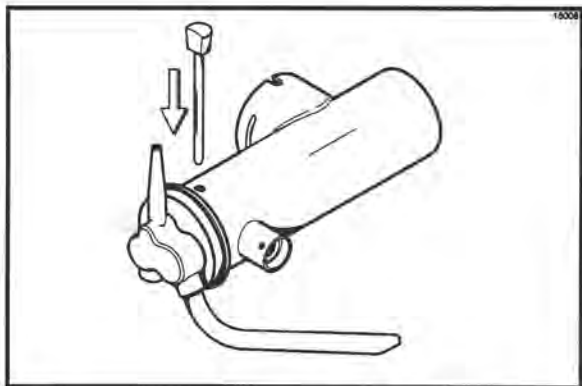


Abb. 31

Hinweis: Wenn die Pumpe korrekt installiert ist, zeigt der Kopf des Haltestiftes nach OBEN.

Schritt 8

Jeweils einen Runddichtring auf die Endstücke des Mix-Zufuhrrohrs aufstreifen und sorgfältig einfetten. (Siehe Abb. 32.)

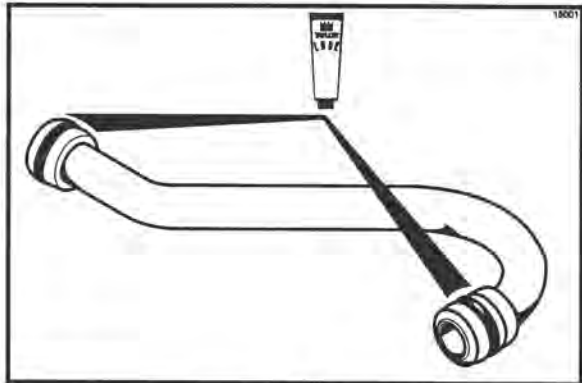


Abb. 32

Schritt 9

Pumpeneinheit, Pumpenmanschette, Mix-Zufuhrrohr und Arretierfeder sowie den Mixrührer zum Desinfizieren in das Mixbecken legen. (Siehe Abb. 33.)

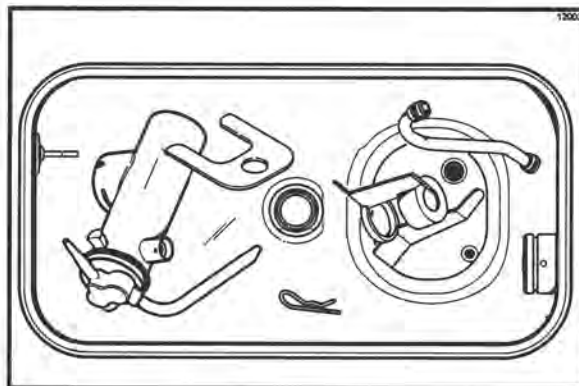


Abb. 33

Schritt 10

Den großen Runddichtring und die beiden kleineren Runddichringe in die Rillen auf der Antriebswelle einsetzen. Dichtungen und Welle sorgfältig einfetten. Das eckige Ende der Welle NICHT SCHMIEREN! (Siehe Abb. 34.)

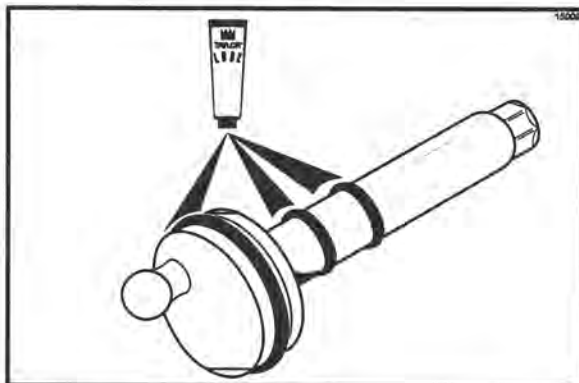


Abb. 34

Das kantige Wellenende in die Nabe an der Rückwand des Mixbeckens einführen. (Siehe Abb. 35.)

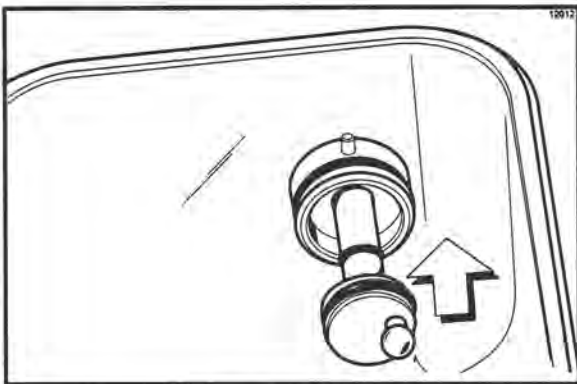


Abb. 35

Hinweis: Die Pumpe läßt sich leichter einbauen, wenn die Kugelkurbel an der Antriebswelle in die „3-Uhr-Position“ gedreht wird.

Gerät desinfizieren

Schritt 1

GEMÄSS HERSTELLERANWEISUNG mit WARMEM WASSER 7,6 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm - z.B. „Kay-5“) anmischen.

Schritt 2

Diese 7,6 l Desinfektionslösung über alle Teile im Mixbecken gießen und in den Gefrierzylinder laufen lassen.

Hinweis: Das Mixbecken und die dazugehörigen Teile sind nun keimfrei. Nur mit einwandfrei sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

Während die Lösung in den Gefrierzylinder läuft, werden die Mixfüllstandsfühler, das Mixbecken, die Mix-Einlaßöffnung, die Außenflächen des Mixrührer-Antriebswellengehäuses, der Mixrührer selbst, die Luft/Mix-Pumpe, die Pumpenmanschette, das Mix-Zuführrohr und die Arretierfeder gründlich saubergebürstet.

Schritt 3

Weitere 15,2 l einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm) GEMÄSS HERSTELLERANWEISUNG MIT WARMEM WASSER anmischen.

Schritt 4

Pumpeneinheit an der Rückwand des Mixbeckens anmontieren. Um die Pumpe richtig auf der Antriebsnabe zu positionieren, muß die Führungsöffnung im Kolben mit dem Kurbelstück an der Antriebswelle ausgerichtet werden. Die Pumpenmanschette über den Pumpenansatz schieben, um die Pumpe zu fixieren. Die Manschette muß genau in die Rillen passen. (Siehe Abb. 36.)

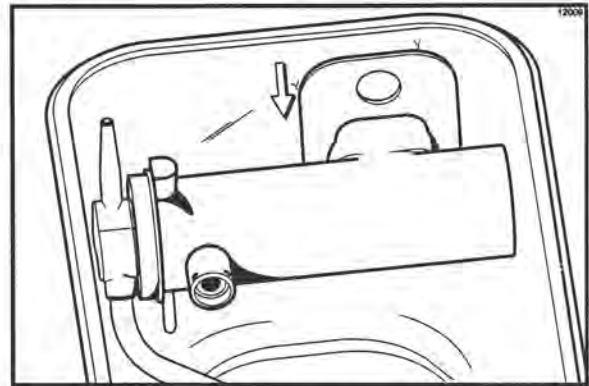


Abb. 36

Schritt 5

Die 15,2 l Desinfektionslösung in das Mixbecken geben. Die Flüssigkeit muß bis 2,5 cm an die Oberkante des Beckens heranreichen.

Schritt 6

Ein Ende des Vinylschlauches in den Luftzufuhrstutzen für die Pumpe stecken. Das andere Schlauchende vollständig in die Desinfektionsflüssigkeit im Mixbecken eintauchen. (Siehe Abb. 37.)

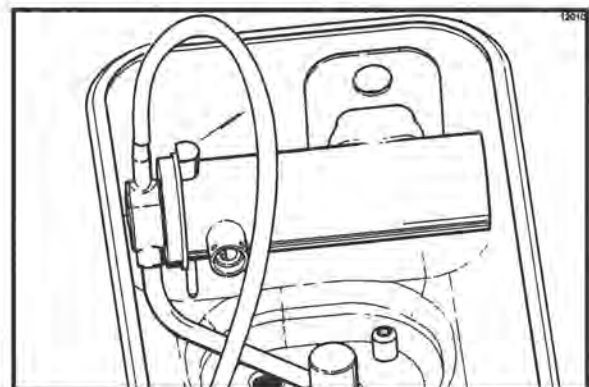


Abb. 37

Schritt 7

Die zugänglichen Mixbeckenbereiche saubergebürsten. Die Desinfektionslösung mindestens 5 Minuten einwirken lassen.

Schritt 8

Netzschalter auf ON stellen.

Schritt 9

Auf die WASH-Taste drücken. Die Desinfektionslösung wird nun im Gefrierzylinder bewegt. (Siehe Abb. 38.)



Abb. 38

Schritt 10

Einen Eimer unter den Zapfauslaß halten. Zapfhahn öffnen und auf die PUMP-Taste drücken. Das Zapfventil sechsmal öffnen und schließen.

Zapfhebel öffnen und knapp 2 l Desinfektionslösung abzapfen. Den Vinylschlauch von der Luft/Mix-Pumpe abnehmen und die restliche Desinfektionslösung abzapfen.

Schritt 11

Auf WASH und PUMP drücken und Zapfhahn schließen. (Siehe Abb. 39.)



Abb. 39

Hinweis: Das Mixbecken und die dazugehörigen Teile sind nun keimfrei. Nur mit sorgfältig gesäuberten und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

Schritt 12

Mixrührer auf das Mixrührer-Antriebswellengehäuse aufstecken. (Siehe Abb. 40.)

Hinweis: Um den Mixrührer anzuhalten, einfach auf die CAL-Taste drücken. Nach 10 Sekunden beginnt sich der Mixrührer wieder zu drehen.

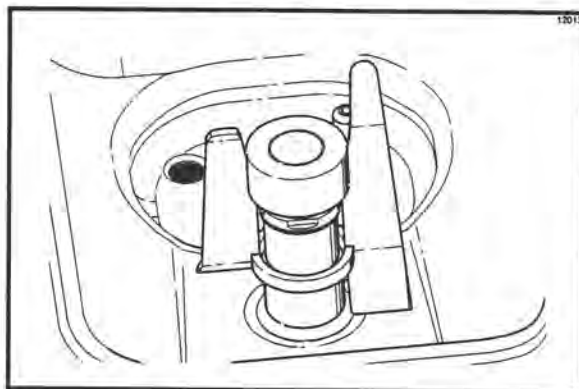


Abb. 40

Hinweis: Sollte der Mixrührer während des normalen Betriebs aussetzen: Mixrührer **mit sorgfältig desinfizierten Händen** vom Antriebswellengehäuse abnehmen und mit Desinfektionslösung sauberbürsten. Anschließend wieder auf das Gehäuse setzen. Um den Mixrührer anzuhalten, einfach auf die CAL-Taste drücken.

Schritt 13

Mix-Zufuhrrohr in einer Ecke des Mixbeckens abstellen. Arretierfeder auf den Auslaßstutzen der Pumpe aufsetzen.

Schritt 14

Reduzieraufsatz abnehmen.

Schritt 15

Mit einer kleinen Menge Desinfektionslösung zum Gerät zurückkehren. Einen Eimer unter den Zapfauslaß stellen. Die zur Reinigung der Zapfauslässe vorgesehene Bürste eintauchen und die Sirup-Auslässe im Frontverschluss, den Zapfauslaß, die Unterseite des Spindelquirls und des Spindelaufnehmers sowie die Sirupleitungs-Anschlußstücke damit säubern.

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, müssen die oben genannten Geräteteile jeweils mindestens 60 Sekunden lang bearbeitet werden. Die Bürste dabei mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

Mit der Sirupauslaß-Bürste jede einzelne Auslaßöffnung 10-15 mal durchbürsten. Für jeden Auslaß die Bürste in die Desinfektionslösung tauchen.

Die Spritzflasche mit Desinfektionslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluß stellen, das Adapterstück oben an der Spritzflasche in den Sirupauslaß einführen und die Flasche kräftig zusammendrücken. Dadurch wird die Lösung aus dem danebenliegenden Auslaß heraus und nach unten gespritzt, wo sie die Spindel umspült. Auf diese Weise alle Auslaßöffnungen jeweils mindestens 10 Sekunden lang behandeln.

Reduzieraufsatz wieder aufstecken.

Gerät vorfüllen

Hinweis: Vor dem Vorfüllen des Gerätes den Zustand der LED-Anzeigelampen kontrollieren und auf eventuelle Display-Meldungen achten. Wenn alle vier LED-Anzeigen blinken, ist das Gerät blockiert.

Schritt 1

Einen Eimer unter den Zapfauslaß stellen und den Zapfhahn öffnen. 7,6 l FRISCHEN Mix in das Mixbecken einfüllen und in den Gefrierzylinder fließen lassen. Auf diese Weise wird evtl. noch vorhandene Desinfektionslösung restlos herausgespült. Zapfhahn schließen, sobald aus dem Zapfauslaß nur noch reines Mix herauskommt.

Schritt 2

Sobald kein Mix mehr in den Gefrierzylinder hinunterfließt, kann das Mix-Zufuhrrohr wieder eingebaut werden. Arretierfeder vom Auslaßstutzen der Mixpumpe abnehmen. Das Auslaßteil des Mix-Zufuhrrohrs in die Mix-Einlaßöffnung im Mixbecken einführen. Das Einlaßteil des Mix-Zufuhrrohrs in den Auslaßstutzen der Mixpumpe einführen und mit der Arretierfeder sichern. (Siehe Abb. 41.)

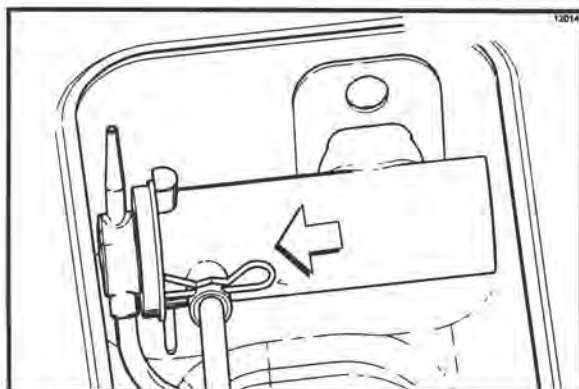


Abb. 41

Schritt 3

Shakebecher-Halter installieren. (Siehe Abb. 42.)

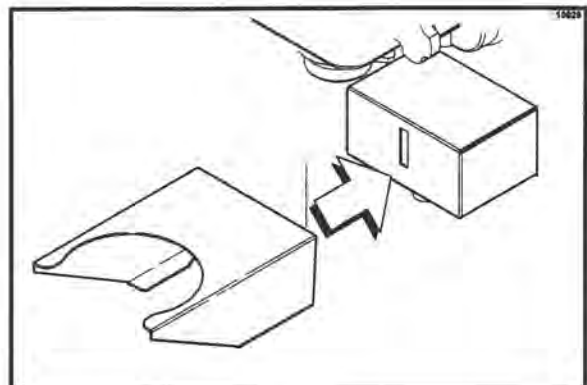


Abb. 42

Schritt 4

Die AUTO-Taste betätigen. Sobald das Gerät abgeschaltet, hat das Produkt die erforderliche Konsistenz erreicht und ist servierfertig. (Siehe Abb. 43.)



Abb. 43

Hinweis: Diese Prozedur sollte 3-4 Stunden vor dem Abzapfen des ersten Shakes durchgeführt werden, damit sich genügend Eiskristalle entwickeln können, die dem Produkt den erforderlichen „Biß“ verleihen.

Schritt 5

Mixbecken mit frischem Mix füllen und Abdeckung auflegen.

Hinweis: Zum Vorfüllen grundsätzlich nur **FRISCHEN** Mix verwenden.

Tägliche Schlußarbeiten

DIE NACHFOLGEND BESCHRIEBENEN ARBEITEN SIND ALLE 24 STUNDEN EINMAL DURCHZUFÜHREN!

Sinn und Zweck des Selbstpasteurierungszyklus ist die zuverlässige Abtötung von Keimen und Bakterien. Hierzu wird das im Gefrierzylinder und im Mixbecken befindliche Mix für eine bestimmte Zeitdauer auf eine vorgeschriebene Temperatur erhitzt und anschließend wieder ausreichend abgekühlt, um vorzeitigen Verderb zu verhindern.

Der Selbstpasteurierungszyklus wird zu einem programmierten Zeitpunkt (AUTO HEAT TIME) in Gang gesetzt.

Wichtig: Der Füllpegel im Mixbecken muß oberhalb des Mixfüllstandsmessers liegen (d.h. die MIX LOW-Anzeigelampe darf **nicht blinken!**)

Hinweis: Falls die CLEAN MANUALLY-Anzeigelampe leuchtet, muß das Gerät innerhalb von 24 Stunden zerlegt und büststengereinigt werden!

Der Selbstpasteurierungszyklus darf nur dann gestartet werden, wenn sich die Maschine in Betriebsart AUTO oder STANDBY befindet.

Schritt 1

Mixbecken-Abdeckung abnehmen. Shakebecher-Halter, vordere Tropfwanne, Spritzgitter und rückwärtige Leckschale aus der Gerätevorderseite entfernen.



Hinweis: Nur mit sorgfältig gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

Hinweis: Um den Mixrührer anzuhalten, einfach auf die CAL-Taste drücken. Nach 10 Sekunden erneut die CAL-Taste betätigen, um zur Normalanzeige zurückzukehren.

Schritt 2

Mixrührer aus dem Mixbecken herausnehmen und Reduzieraufsatz vom Frontverschluß-Zapfauslaß abziehen. Mixrührer, Beckenabdeckung, Shakebecher-Halter, rückwärtige Leckschale, vordere Tropfwanne, Spritzschutzgitter sowie Reduzieraufsatz zum Reinigen und Desinfizieren zum Spülbecken bringen.

Sirupauslaß-Verschlußstopfen und Zapfauslaßkappe samt Runddichtring zum Reinigen und Desinfizieren zum Spülbecken bringen.

Die o.g Teile in kaltem, sauberem Wasser abspülen und anschließend mit einer kleinen Menge zugelassener Reinigungslösung (z.B. „Kay-5®“) sauberbürsten, welche NACH HERSTELLERANWEISUNG MIT WARMEM WASSER angemischt wurde. Reduzieraufsatz, vordere Tropfwanne, Shakebecher-Halter und Spritzschutzgitter an einem sauberen, trockenen Ort über Nacht bzw. bis zur Beendigung des Selbstpasteurierungszyklus lufttrocknen lassen.

Eine kleine Menge einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm) anmischen und MIT WARMEM WASSER GEMÄSS HERSTELLERANWEISUNG die Sirupauslaß-Verschlußstopfen, die Zapfauslaßkappe samt Runddichtring, die rückwärtige Leckschale, den Mixrührer und die Mixbecken-Abdeckung gründlich desinfizieren.

Schritt 3

Wichtig: Mixrührer wieder auf das Antriebswellengehäuse aufstecken und Mixbecken-Abdeckung auflegen. (Siehe Abb. 44.)

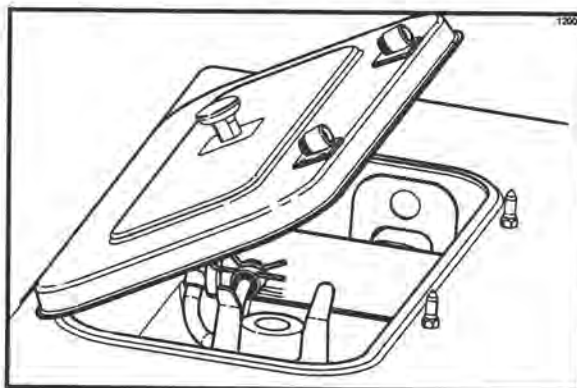


Abb. 44

Rückwärtige Leckschale von vorne in das Gerät hineinschieben. (Siehe Abb. 45).

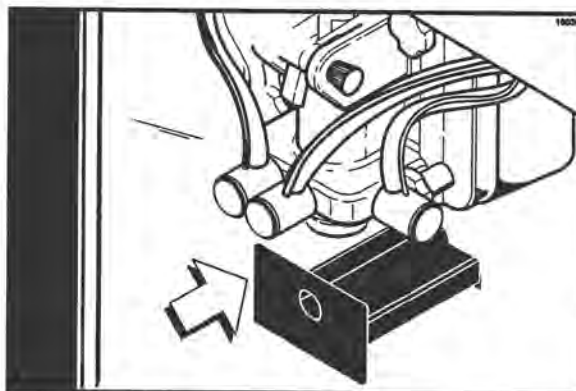


Abb. 45

Schritt 4

Sirupleitungen vom Frontverschluß abmontieren.

Schritt 5

Einen Eimer unter den Zapfauslaß stellen und eine kleine Menge Reinigungslösung bereithalten. Die entsprechende Reinigungsbürste hineintauchen und die Sirup-Auslaßöffnungen im Frontverschluß, die Zapfauslässe, die Unterseite des Spindelquirls und des Spindelaufnehmers und die Sirupleitungs-Anschlußstücke sauberbürsten. (Siehe Abb. 46.)

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, müssen die oben genannten Geräteteile jeweils mindestens 60 Sekunden lang bearbeitet werden. Die Bürste dabei mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

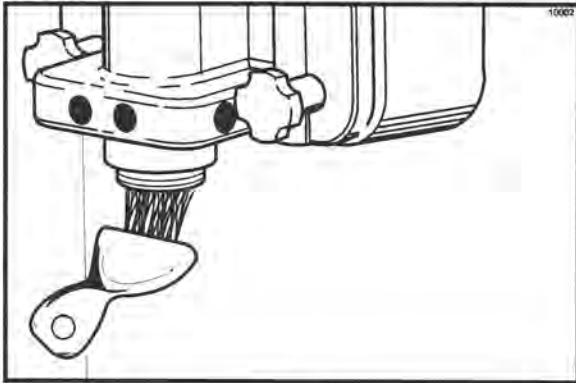


Abb. 46

Mit der Sirupauslaß-Bürste jede einzelne Auslaßöffnung 10-15 mal durchbürsten. Vorher die Bürste jedesmal in die Desinfektionslösung tauchen. (Siehe Abb. 47.)

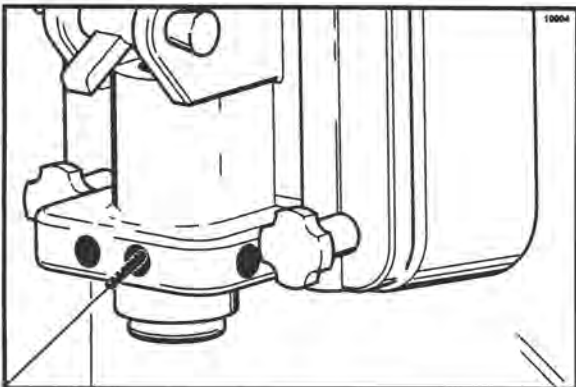


Abb. 47

Die Spritzflasche mit Desinfektionslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluß stellen, das Adapterstück oben an der Spritzflasche in den Sirupauslaß einführen und die Flasche kräftig zusammendrücken. Dadurch wird die Lösung aus dem danebenliegenden Auslaß heraus und nach unten gespritzt, wo sie die Spindel umspült. Auf diese Weise alle Auslaßöffnungen jeweils mindestens 10 Sekunden lang behandeln. (Siehe Abb. 48.)

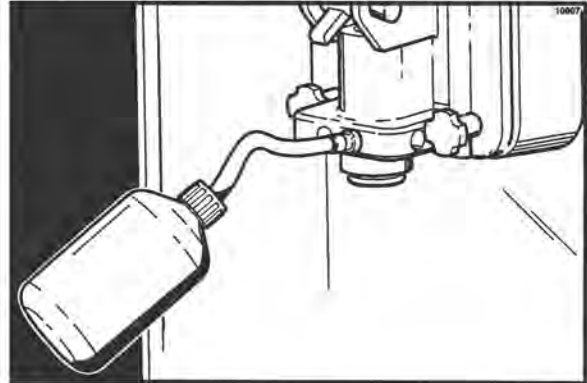


Abb. 48

Den Runddichtring in die Auslaßkappe einsetzen. Die Auslaßkappe mit Desinfektionslösung füllen und bei geschlossenem Zapfhebel auf die Auslaßöffnung stecken. Auf diese Weise wird die Desinfektionslösung rückwärts durch die Sirupauslässe gepreßt. (Siehe Abb. 49.)

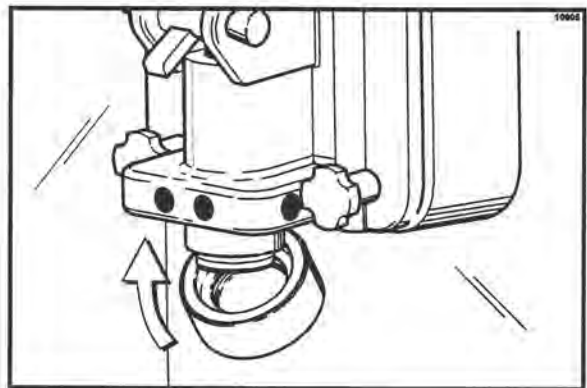


Abb. 49

Die Sirupauslaß-Verschlußstopfen auf die Sirupauslässe im Frontverschluß stecken. (Siehe Abb. 50.)

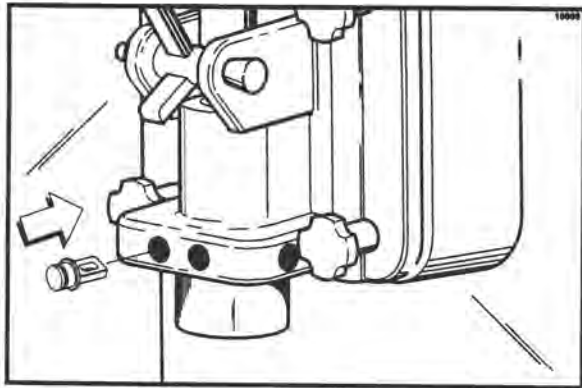


Abb. 50

Ein Einmalhandtuch in die Reinigungslösung tauchen und den Frontverschluß sowie die unterhalb davon gelegenen Bereiche damit sauberwischen.

Hinweis: Wenn der Selbstpasteurierungszyklus begonnen hat, kann er nicht mehr unterbrochen werden. Bei vollgefülltem Mixbecken dauert die Prozedur ca. 4 Stunden.



WARNUNG: Während des Selbstpasteurierungszyklus nie Produkt abzapfen, da dieses aufgrund der hohen Temperaturen unge genießbar wäre!

Nach Ablauf des Selbstpasteurierungszyklus wird das Gerät steuerseitig auf STANDBY geschaltet.

Der Selbstpasteurierungszyklus durchläuft drei Phasen – Aufwärmphase, Einwirkphase und Abkühlphase. Jede Phase ist zeitlich begrenzt. Sollte bei irgendeiner der drei Phasen innerhalb der festgelegten Zeit nicht die jeweils vorgeschriebene Temperatur erreicht werden, wird der Zyklus automatisch abgebrochen und das Gerät wieder auf STANDBY geschaltet. Auf dem Anzeigedisplay erscheint dann die Meldung "HEAT TREAT CYCLE FAILURE – FREEZER LOCKED – PRESS SEL KEY" ("Selbstpasteurierungszyklus versagt – Gerät blockiert – SEL-Taste drücken"). Das im Gerät befindliche Produkt ist möglicherweise verdorben und das Gerät läßt sich nicht auf AUTO-Betrieb schalten. In diesem Fall muß das Produkt weggeschüttet und das Gerät auseinandergenommen und bürstengereinigt werden.

Tägliche Aufsperrarbeiten

Vor Beginn der Aufsperrarbeiten die LED-Leuchtanzeigen und das Display auf eventuelle Meldungen (Hardlock, Softlock etc.) kontrollieren. Wenn alle vier Anzeigelampen blinken (siehe Abb. unten), liegt eine Gerätesperre vor. (Siehe Abb. 51.)

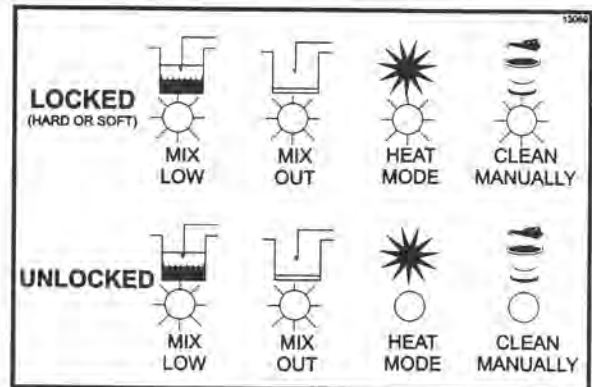


Abb. 51

LOCKED (HARD OR SOFT)	=	Gerätesperre (HARDLOCK/SOFTLOCK)
UNLOCKED	=	Keine Gerätesperre
MIX LOW	=	Mixvorrat geht zur Neige
MIX OUT	=	Mixvorrat erschöpft
HEAT MODE	=	Selbstpasteurierungszyklus
CLEAN MANUALLY	=	Manuelle Bürstenreinigung



VOR DURCHFÜHRUNG DER NÄCHSTEN SCHRITTE HÄNDE SORGFÄLTIG WASCHEN UND DESINFIZIEREN!

Schritt 1

Nach Ablauf des Selbstpasteurierungszyklus erscheint auf dem Display die Normalanzeige, d.h. das Gerät ist auf STANDBY geschaltet. Eine kleine Menge einer zugelassenen Desinfektionslösung (100 ppm) vorbereiten (z.B. „Kay 5®“). WARMES WASSER VERWENDEN UND MISCHANWEISUNGEN DES HERSTELLERS BEFOLGEN.

Schritt 2

Sirupauslaß-Verschlußstopfen und Auslaßkappe samt Runddichtring vom Frontverschluß abnehmen. Reduzieraufsatz, Verschlußstopfen, Auslaßkappe, Runddichtring, Shakebecher-Halter, vordere Tropfwanne und Spritzschutzgitter in der Desinfektionslösung reinigen.

Schritt 3

Mit einer kleinen Menge Desinfektionslösung zum Gerät zurückkehren. Einen Eimer unter den Zapfauslaß stellen. Die zur Reinigung der Zapfauslässe vorgesehene Bürste in die Lösung tauchen und die Sirup-Auslässe im Frontverschluß, den Zapfauslaß, die Unterseite des Spindelquirls und des Spindelaufnehmers sowie die Sirupleitungs-Anschlußstücke damit säubern. (Siehe Abb. 52.)

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, müssen die oben genannten Geräteteile jeweils mindestens 1 Minute lang bearbeitet werden. Die Bürste dabei mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

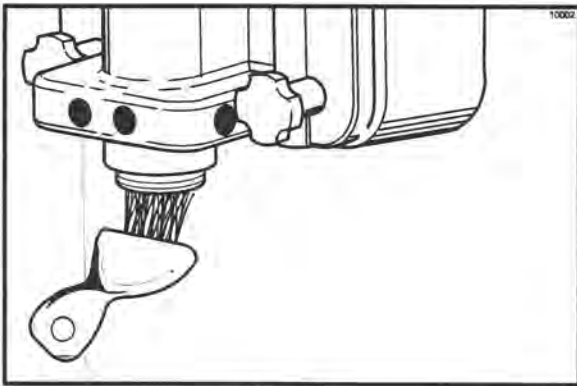


Abb. 52

Als nächstes mit der Sirupauslaß-Bürste jede einzelne Auslaßöffnung 10-15 mal durchbürsten. Vorher die Bürste jedesmal in die Desinfektionslösung tauchen. (Siehe Abb. 53.)

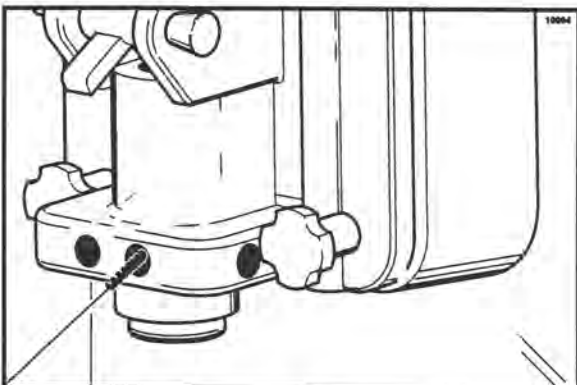


Abb. 53

Die Spritzflasche mit Desinfektionslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluß halten, das Adapterstück oben an der Spritzflasche in den Sirupauslaß einführen und die Flasche fest zusammendrücken. Dadurch wird die Lösung aus dem danebenliegenden Auslaß heraus und nach unten gespritzt, wo sie die Spindel umspült. Auf diese Weise müssen alle Auslaßöffnungen mindestens 10 Sekunden lang behandelt werden. (Siehe Abb. 52.)

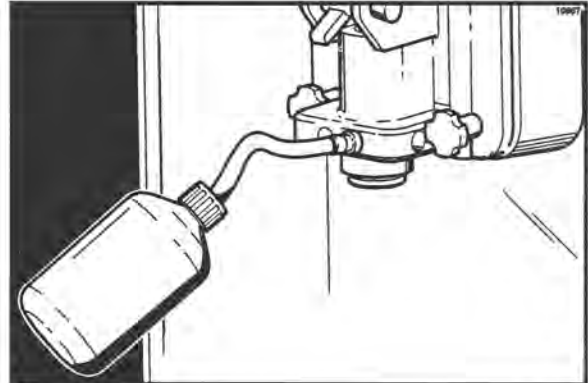


Abb. 54

Reduzieraufsatz auf den Frontverschluß-Auslaß aufstecken. (Siehe Abb. 55.) Ein sauberes, desinfiziertes Einmalhandtuch (direkt aus dem Desinfektionseimer entnommen) mit Desinfektionslösung befeuchten und den Frontverschluß sowie die Bereiche unterhalb davon sauberwischen. Shakebecher-Halter, vordere Tropfwanne und Spritzschutzgitter wieder einbauen.

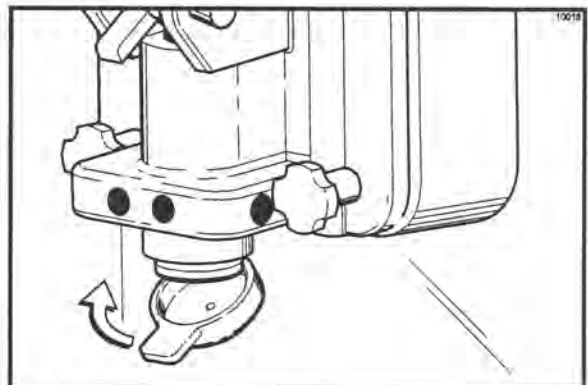


Abb. 55

Schritt 4

Sobald das Gerät wieder auf Normalbetrieb geschaltet werden kann, auf die AUTO-Taste drücken. (Siehe Abb. 56.)

Hinweis: Diese Prozedur sollte 3-4 Stunden vor dem Abzapfen des ersten Shakes durchgeführt werden, damit sich genügend Eiskristalle entwickeln können, die dem Produkt den erforderlichen „Biß“ verleihen.



Abb. 56

Sirup-System

Zwei Hauptaufgaben beim Aufsperrren sind: (1) Auffüllen der Siruptanks und (2) Kalibrierung der Sirup-Durchflußrate. Wenn Sie Ihren Gästen qualitativ hochwertige Shakes bieten wollen, muß diese **täglich** kontrolliert werden.

Sirup muß einmal wöchentlich entsorgt werden. Die Sirupleitungen sind mindestens einmal pro Woche durchzuspülen. Dies beugt Ablagerungen und Verstopfungen vor und verhindert ungehemmtes Bakterienwachstum. Hinweise zur Entkeimung des Sirupsystems – siehe Seite 36).

Die Sirup-Vorratsbehälter befinden sich vorne unten im Sirupfach. Die Sirupleitungen lassen sich anhand farbiger Spiralkennzeichnungen (entsprechend der Geschmacksrichtung) voneinander unterscheiden. Darauf achten, daß die Leitungen jeweils am richtigen Siruptank befestigt sind. (Siehe Abb. 57)

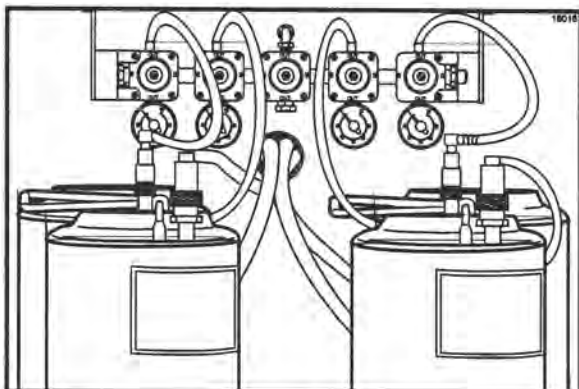


Abb. 57

Hinweis: In den Leitungen für „Vanille“ und „Erdbeer“ ist in der Siruptank-Schnelltrennkupplung jeweils ein Sirupbegrenzer eingebaut. Dieser ist erforderlich, um die vorgeschriebenen Durchflußraten aufrechterzuhalten. Wird der Spezialtank für dünnflüssige Siruparten verwendet, muß an seinem Sirupleitungsanschluß ebenfalls ein solches Reduzierstück installiert werden.

Schnellsteckkupplung vom Winkelstück der Sirupleitung abschrauben. Dabei aufpassen, daß der Runddichtring am Ende der Schnellsteckkupplung nicht herunterrutscht. Sirupbegrenzer über den Runddichtring streifen und die Schnellsteckkupplung wieder auf die Sirupleitung aufschrauben.

Schritt 1

Siruptank auffüllen: Manschette an der Schnellsteckkupplung der Luftleitung zurückschieben und Luftdruck aus dem Siruptank entweichen lassen. (Siehe Abb. 58.)

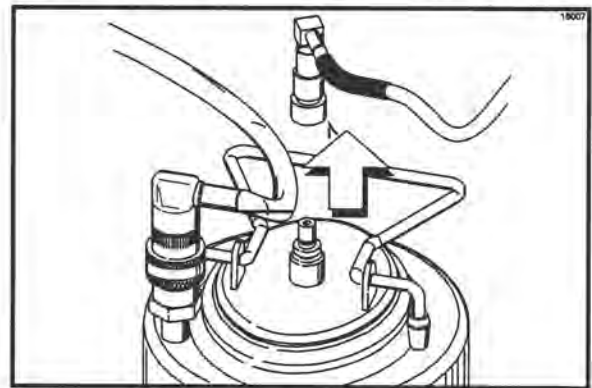


Abb. 58

Sirupleitung erst abnehmen, nachdem die Luftleitung entfernt wurde. (Siehe Abb. 59.)

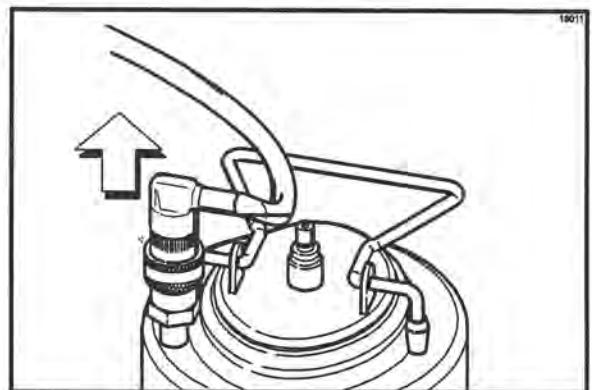


Abb. 59

Siruptank aus dem Fach herausziehen, Verschlussriegel anheben und Deckel abheben. Sirup bis zur Füllstandsmarkierung am Etikett einfüllen. BEHÄLTER NICHT ÜBERFÜLLEN! (Siehe Abb. 60.)

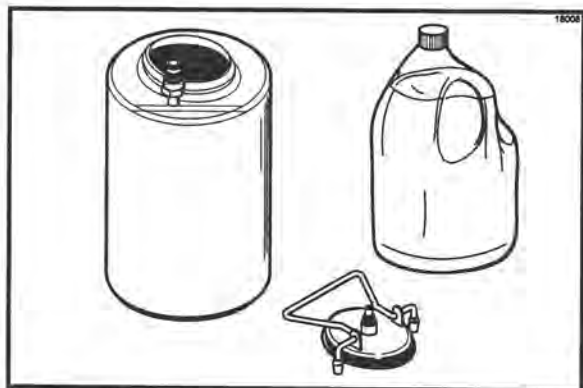


Abb. 60

Tankdeckel aufsetzen und die entsprechende Sirupleitung am Tank anschließen (farbige Spiralkennzeichnung beachten). Luftleitung am Siruptank anmontieren.

Auf die gleiche Weise sind die übrigen Siruptanks aufzufüllen.

Schritt 2

Die Sirup-Durchflußmengen sind täglich zu kalibrieren. Mix und Sirup müssen unbedingt im vorgeschriebenen Mengenverhältnis zusammenkommen, sonst leidet die Produktqualität. In allzu dünnflüssigen Shakes ist der Sirupanteil meistens zu hoch, bei allzu dickflüssigen/zähen Shakes ist er zu niedrig.

Um die Sirup-Durchflußgeschwindigkeit zu ermitteln, ist ein Sirup-Probeentnehmer und ein Meßbecher mit ml-Einteilung erforderlich. Die korrekte Durchflußrate für Sirup beträgt 30 ml in 5 Sekunden. Ist diese einmal eingestellt, weist jedes Shake, unabhängig von der Bechergroße, das vorgeschriebene Sirup/Mix-Mengenverhältnis auf. (Siehe Abb. 61.)

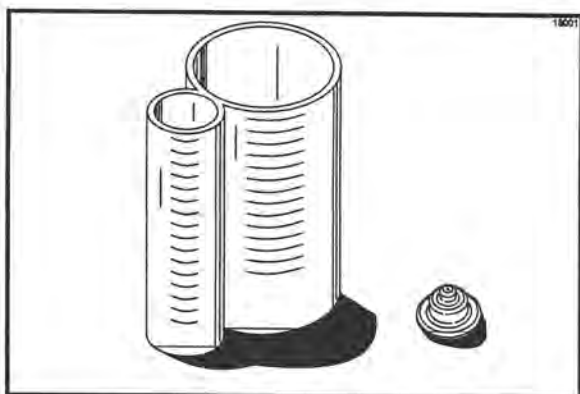


Abb. 61

Sirup-Probeentnehmer am Anschlußteil einer Sirupleitung befestigen. (Siehe Abb. 62.)

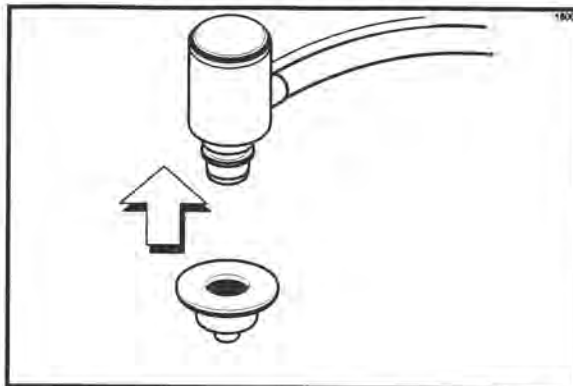


Abb. 62

Auf den Auswahlschalter für die betreffende Sirup-Geschmacksrichtung drücken. (Siehe Abb. 63.)

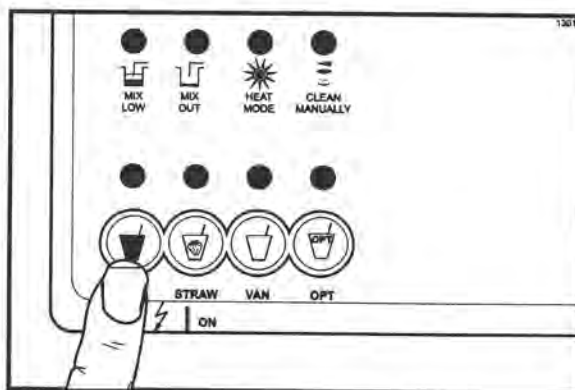


Abb. 63

Einen leeren Becher unter die Auslaßöffnung des Sirupschlauchs halten und auf die CAL-Taste drücken („Kalibrieren“). Auf dem Display erscheint folgende Meldung (siehe Abb. 64):

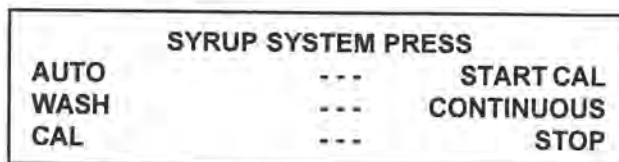


Abb. 64

Auf die WASH-Taste drücken, damit eventuell vorhandene Luftblasen aus der Leitung entweichen können.

Sobald der Sirup GLEICHMÄSSIG in den Becher fließt, erneut auf die CAL-Taste drücken, um den Sirupausfluß zu stoppen. Aufgefangenen Sirup wegschütten. (Siehe Abb. 65.)

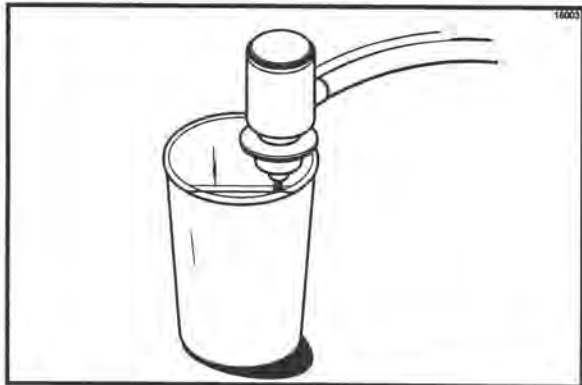


Abb. 65

Den schmalen Teil des Meßbechers unter die Sirupleitung mit dem Probeentnehmer halten. Auf die CAL-Taste drücken. AUTO-Taste betätigen, um die Sirupdurchflußrate zu kontrollieren. Nach 5 Sekunden hört der Sirup automatisch auf zu fließen. Wurden in diesen 5 Sekunden 30 ml Sirup aufgefangen, ist die Durchflußrate korrekt kalibriert. (Siehe Abb. 66.)

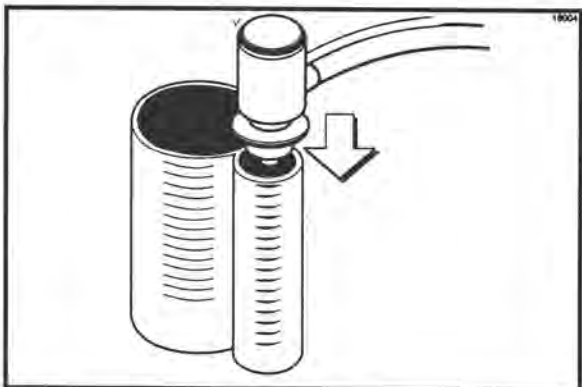


Abb. 65

Schritt 3

Einstellen des Sirup-Förderdrucks: Wurden in 5 Sekunden weniger als 30 ml Sirup abgegeben, ist der Druckwert zu erhöhen - falls die aufgefangene Sirupmenge über 30 ml betrug, ist er zu verringern.

Im Sirupfach befinden sich an einem Verteiler mehrere Druckregler. Damit wird der Druckwert pro Tank/Sirupleitung reguliert. (Siehe Abb. 67.)

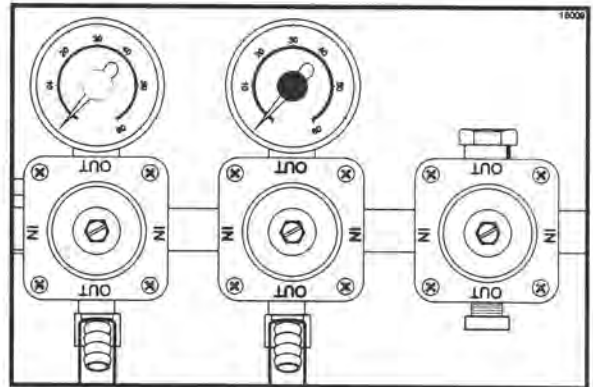


Abb. 67

Falls weniger als 30 ml Sirup abgegeben wurden, muß der Druck erhöht werden. Hierzu die Sicherungsmutter lösen und die Justierschraube mit einem Schraubenzieher NACH RECHTS drehen.

Sirup-Durchflußrate erneut kontrollieren. Sobald die Menge stimmt, Sicherungsmutter festdrehen.

Falls mehr als 30 ml Sirup abgegeben wurden, muß der Druck verringert werden. Hierzu die Sicherungsmutter lösen und die Justierschraube NACH LINKS in Richtung Null drehen. Luftleitung vom Siruptank abmontieren, damit der Druck aus dem Behälter entweichen kann. Luftleitung wieder anmontieren. Regler auf den neuen Druckwert einstellen und Sirup-Durchflußrate erneut überprüfen. Zum Schluß die Sicherungsmutter wieder festdrehen.

Auf gleiche Weise die übrigen Sirupleitungen kalibrieren.

Schritt 4

Sirup-Probeentnehmer abnehmen und an jedem Sirupleitungs-Anschlußstück den Runddichtring leicht einfetten. (Siehe Abb. 68.)

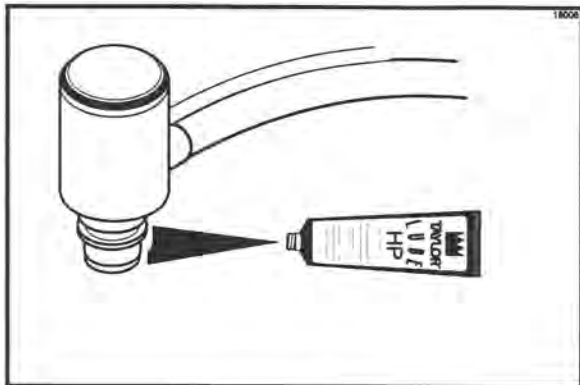


Abb. 68

Sirupleitungen am Frontverschluß befestigen. Sirupleitungs-Anschlußstück in den Sirupauslaß im Frontverschluß stecken. Dabei ist die abgeflachte Seite des Anschlußstückes an dem Stift in der Auslaßöffnung auszurichten. Anschlußstück nach oben drehen und einrasten lassen. (Siehe Abb. 69.)

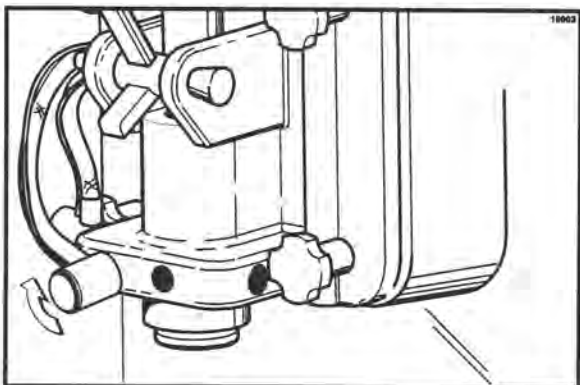


Abb. 69

Hinweis: Sobald eine der Sirupleitungen nicht in Gebrauch ist, muß sie mit einem Stopfen (siehe „Spare Parts Kit“ - Ersatzteilset) verschlossen werden. Zunächst den Runddichtring in die Rille auf dem Verschlußstopfen streifen und einfetten. Das abgeflachte Ende des Stopfens mit dem Schnappstift im offenen Sirupauslaß am Frontverschluß ausrichten. Verschlußstopfen hineinschieben und durch leichtes Drehen einrasten lassen.

Schritt 5

Meßbecher und Sirup-Probeentnehmer sauberspülen.

Diese Handgriffe müssen einmal pro Woche durchgeführt werden!

Schlußarbeiten (14-tägig)

DIESE ARBEITEN SIND ALLE 2 WOCHEN DURCHFÜHREN!



BEFOLGEN SIE STETS DIE GELTENDEN GESUNDHEITSBEHÖRDLICHEN VORSCHRIFTEN!

Zum Auseinanderbauen des Modells PH61 werden folgende Dinge benötigt:

- 2 Eimer zum Reinigen/Desinfizieren
- Bürsten-Set (wird mitgeliefert)
- Reinigungslösung
- Desinfektionslösung
- Einmalhandtücher

Gefrierzylinder entleeren

Schritt 1

Auf die AUTO-Taste drücken, um die Automatik-Betriebsart abzuschalten. (Siehe Abb. 70.)



Abb. 70

Schritt 2

Shakebecher-Halter abnehmen und beiseite legen; er wird später zusammen mit den anderen Einbauteilen gereinigt.

Schritt 3

Mixbecken-Abdeckung und Mixrührer abnehmen und zum Reinigen, Abspülen und Desinfizieren zum Spülbecken bringen.

Schritt 4

Einen Eimer unter den Frontverschluß-Zapfauslaß stellen und auf die Tasten WASH und PUMP drücken. Zapfhahn öffnen und das Produkt aus dem Gefrierzylinder und dem Mixbecken in den Eimer laufen lassen. (Siehe Abb. 71.)

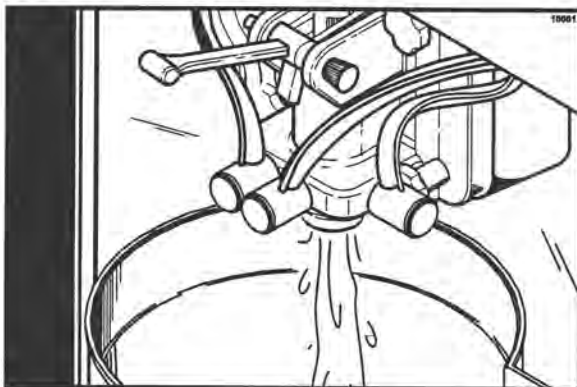


Abb. 71

Schritt 5

Sobald kein Produkt mehr herauskommt, wieder auf WASH und PUMP drücken und den Zapfhahn schließen. **Das ausgeflossene Produkt wegschütten!** (Siehe Abb. 72.)



Abb. 72

Schritt 6

Mix-Zufuhrrohr und Feststellfeder abnehmen. Die noch zusammengebaute Luft/Mix-Pumpe und die Pumpenmanschette abnehmen.

Schritt 7

Sirupleitungen vom Frontverschluß abnehmen. Hierzu an den Anschlußstücken drehen und die Leitungen abziehen.

Gerät durchspülen

Schritt 1

7,6 l kaltes, sauberes Wasser in das Mixbecken einfüllen. Dann mit den für diesen Zweck vorgesehenen Bürsten das Becken innen, die Mixfüllstandsfühler, die Außenflächen des Mixrührer-Antriebswellengehäuses sowie die Mixeinlaßöffnung reinigen. (Siehe Abb. 73.)

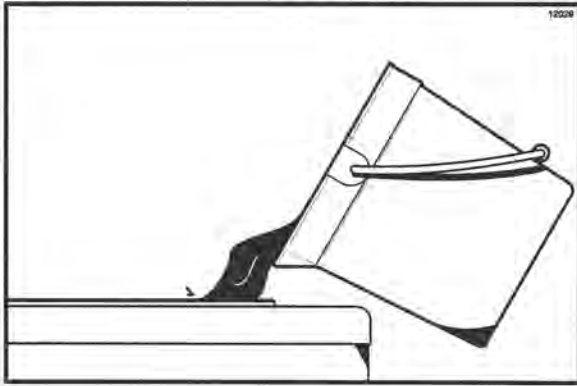


Abb. 73

Hinweis: Die Bürste niemals in die Mixeinlaßöffnung stecken, solange sich das Gerät im WASH-Modus befindet.

Schritt 2

Einen Eimer unter den Frontverschluß-Zapfauslaß stellen und die WASH-Taste betätigen. (Siehe Abb. 74.)



Abb. 74

Schritt 3

Zapfhahn am Frontverschluß öffnen und das gesamte Spülwasser in den Eimer ablaufen lassen. Dann den Zapfhahn schließen und durch erneutes Drücken der WASH-Taste den Spülvorgang beenden.

Schritt 4

Diese Prozedur mit warmem, sauberen Wasser wiederholen, bis das Wasser ganz klar abläuft.

Gerät reinigen und desinfizieren

Schritt 1

GEMÄSS HERSTELLERANWEISUNG MIT WARMEM WASSER 7,6 l einer zugelassenen Reinigungslösung anmischen (z.B. „Kay 5®“).

Schritt 2

Diese 7,6 l Reinigungslösung in das Mixbecken gießen und in den Gefrierzylinder laufen lassen.

Schritt 3

Während die Lösung abläuft, werden das Becken, die Mixfüllstandsfühler, das Mixrührer-Antriebswellengehäuse außen und die Mixeinlaßöffnung mit der entsprechenden Bürste gesäubert.

Schritt 4

Auf die WASH-Taste drücken. Die Reinigungslösung wird nun im Gefrierzylinder bewegt.

Schritt 5

Einen leeren Eimer unter den Frontverschluß-Zapfauslaß stellen.

Schritt 6

Zapfhahn am Frontverschluß öffnen und die gesamte Reinigungslösung ablaufen lassen.

Schritt 7

Sobald nichts mehr herauskommt, Zapfhahn schließen und durch erneutes Drücken auf die WASH-Taste den Reinigungsdurchlauf beenden.

Schritt 8

GEMÄSS HERSTELLERANWEISUNG MIT WARMEM WASSER 7,6 l einer zugelassenen Desinfektionslösung anmischen (z.B. „Kay 5®“).

Schritte 2 bis 7 mit Desinfektionslösung wiederholen.

Wartungsteile ausbauen

Hinweis: Wenn die nachfolgend aufgeführten Teile nicht nach Vorschrift aus dem Gerät ausgebaut, bürstengereinigt und geschmiert werden, kann dies zu Beschädigungen führen. Diese Teile müssen alle 2 Wochen ausgebaut werden, andernfalls wird die Maschine blockiert, d.h. es ist so lange kein Automatikbetrieb mehr möglich, bis die Reinigung erfolgt ist.



VERGEWISSERN, DAß DER NETZSCHALTER AUF „OFF“ STEHT! Bei Nichtbeachtung besteht Verletzungsgefahr durch bewegliche Maschinenteile oder die Gefahr eines tödlichen Stromschlags. (Siehe Abb. 75.)

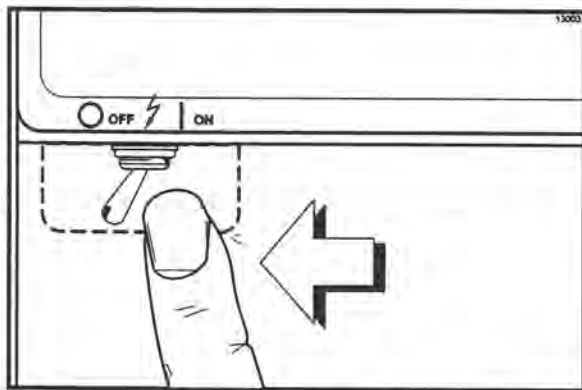


Abb. 75

Schritt 1

Sirupleitungen abschrauben und den Reduzieraufsatz unten vom Zapfauslaß abnehmen.

Schritt 2

Spindelquirl von unten aus dem Zapfauslaß herausziehen. Hierzu die Haltemanschette am Kupplungsteil des Spindelquirls anheben und diesen nach unten abziehen.

Schritt 3

Handschauben und Frontverschluß abmontieren und das Rührwerk samt Antriebswellendichtung und den Schabemessern aus dem Gefrierzylinder herausholen.

Schritt 4

Dichtung von der Antriebswelle des Rührwerks abnehmen.

Schritt 5

Den Runddichtring vom Frontverschluß, das vordere Lager, den Drehzapfen, den Zapfhebel und die Zapfventil-Spindeleinheit ausbauen. Runddichtring vom Drehzapfen abstreifen.

Zapfventil-Spindeleinheit zerlegen. Zum Abnehmen des Spindelaufnehmers das Zapfventil festhalten und den Aufnehmer herausziehen. Spindelschaft-Dichtung abstreifen.

Die zwei Runddichtringe vom Zapfventil abstreifen.

Hinweis: Um einen Runddichtring zu entfernen, hält man ihn am besten mit einem Einmalhandtuch fest und drückt ihn nach oben, bis er sich aus der Rille hebt. Dann mit der anderen Hand den Runddichtring von oben nach vorne drücken, bis er vollends aus der Rille herausrollt und leicht abgestreift werden kann. Befinden sich an einem Geräteteil mehrere Runddichtringe, sollte stets der hinterste zuerst entfernt werden. Auf diese Weise kann ein Ring nicht in bereits leere Rillen zurückschnappen.

Schritt 6

Vom Shake-Pumpenzylinder den Haltestift, den Ventilkörper, den Kolben, Feder und Gummikegel sowie das Mix-Einlaßteil abnehmen. Sämtliche Runddicht- und Paßringe abstreifen.

Schritt 7

Pumpen-Antriebswelle aus der Nabe an der Rückwand des Mixbeckens herausziehen. (Siehe Abb. 76.)

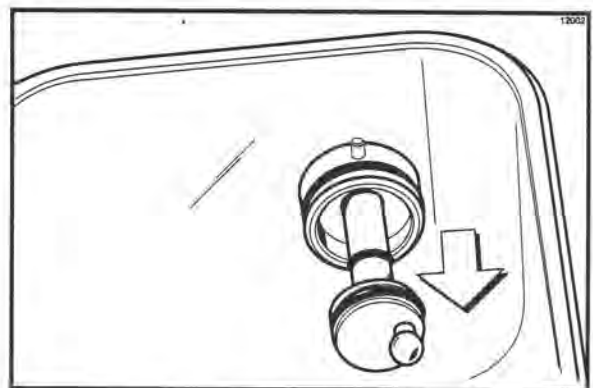


Abb. 76

Die drei Runddichtringe (2 kleine, 1 großer) von der Antriebswelle abnehmen.

Schritt 8

Vordere Tropfwanne und Spritzgitter entfernen.

Schritt 9

Die rückwärtige Leckschale herausziehen und zum Reinigen zum Spülbecken bringen. (Siehe Abb. 77.)

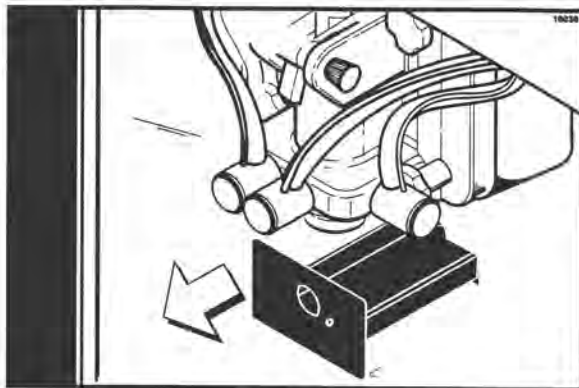


Abb. 77

Bürstenreinigung

Schritt 1

Im Spülbecken MIT WARMEM WASSER NACH HERSTELLERANWEISUNG eine zugelassene Reinigungslösung (z.B. „Kay-5®“) anmischen. Bei Verwendung eines anderen Mittels die Herstelleranweisungen beachten. Dies ist SEHR WICHTIG, denn wenn die Lösung ZU STARK KONZENTRIERT ist, können die Teile davon angegriffen bzw. beschädigt werden, während eine ZU SCHWACHE LÖSUNG nicht den erforderlichen Reinigungseffekt hat. Kontrollieren, ob alle erforderlichen Reinigungsbürsten (wurden mitgeliefert) bereitliegen.

Schritt 2

- Dichtung von der Antriebswelle abstreifen
- Runddichtringe und Führungslager vom Drehmomentläufer abstreifen
- Zapfventil vom Frontverschluß abnehmen
- Runddichtringe vom Zapfventil abstreifen
- Spindelquirl-Lagerhülse aus dem Zapfventil entfernen
- Dichtung und vordere Lagerschale vom Frontverschluß entfernen

Hinweis: Um einen Runddichtring zu entfernen, hält man ihn am besten mit einem Einmalhandtuch fest und drückt ihn nach oben, bis er sich aus der Rille hebt. Dann mit der anderen Hand den Runddichtring von oben nach vorne drücken, bis er vollends aus der Rille herausrollt und leicht abgestreift werden kann. Befinden sich an einem Geräteteil mehrere Runddichtringe, sollte stets der hinterste zuerst entfernt werden. Auf diese Weise kann ein Ring nicht in bereits leere Rillen zurückschnappen.

Schritt 3

Die Runddichtringe vom Innenrohr und vom Außenrohr des Luft-Zufuhrrohres abstreifen.

Schritt 4

Sämtliche ausgebauten Teile und die Teile-Ablage-tabletts in der Reinigungslösung im Spülbecken gründlich säubern. Fettfilme und Mixablagerungen müssen dabei restlos entfernt werden. Alle Außenflächen und Öffnungen sorgfältig ab- und durchbürsten, besonders die Öffnungen im Pumpenventil und die Sirupauslaßöffnungen am Frontverschluß.

Anschließend alle Teile unter sauberem, warmem Wasser abspülen.

Schritt 5

Mit etwas Reinigungslösung zum Gerät zurückkehren und mit der schwarzen Bürste die Lagerschale hinten im Gefrierzylinder reinigen. (Siehe Abb. 78.)

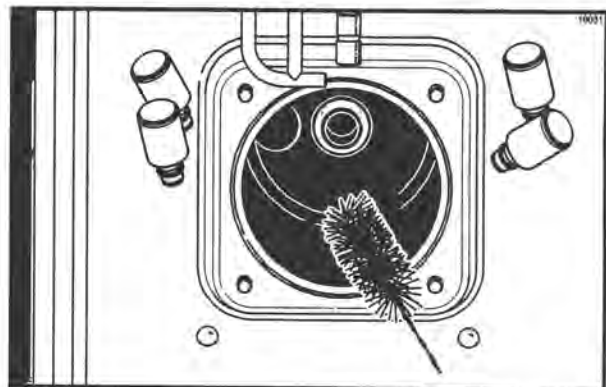


Abb. 78

Den Durchlaß der Antriebsnabe an der Rückwand der Mixbecken ebenfalls sauberbürsten. (Siehe Abb. 79.)

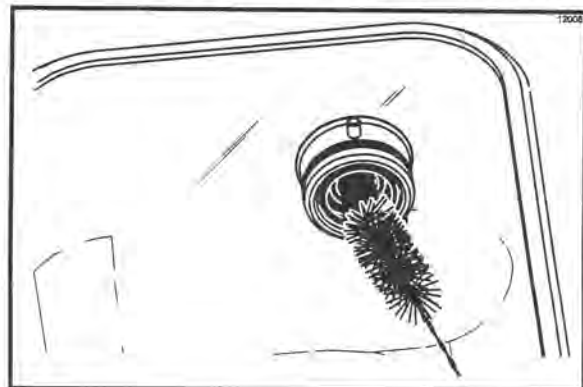


Abb. 79

Mit der schmalen, doppelendigen Bürste die Sirupleitungs-Anschlußstücke sauberbürsten.

Schritt 6

In einem Spülbecken eine zugelassene Desinfektionslösung (z.B. „Kay-5®“) vorbereiten. **WARMES WASSER VERWENDEN UND HERSTELLERANWEISUNGEN BEACHTEN.** Schritt 5 mit dieser Lösung wiederholen.

Schritt 7

Alle Wartungsteile mindestens eine Minute lang in der Desinfektionslösung spülen.

Schritt 8

Sämtliche gereinigten und desinfizierten Teile auf einer sauberen, trockenen Ablage lufttrocknen lassen.

Schritt 9

Alle Außenflächen der Maschine sauberwischen.

Sirupsystem desinfizieren

Zwei wichtige Tätigkeiten im Rahmen der Schlußarbeiten:

1. Sirupreste **mindestens einmal pro Woche** wegschütten
2. Sirupleitungen **mindestens einmal pro Woche** durchspülen

Diese routinemäßigen Tätigkeiten sind ist aus zwei Gründen wichtig:

- (a) um zu verhindern, daß sich mit der Zeit Sirupreste absetzen, verhärtend und die Schläuche verstopfen, und
- (b) um die Ausbreitung von Bakterienkolonien zu verhindern, die sich sonst in den Siruptanks und Sirupleitungen ansiedeln.

Nicht vergessen: Die Sirupdurchflußrate muß täglich vor Geschäftsbeginn kontrolliert bzw. kalibriert werden – insbesondere nach jedem Durchspülen der Sirupleitungen!

Schritt 1

Siruptanks desinfizieren: Die Haltemanschette an der Schnellsteckkupplung der Luftleitung zurückstreifen. Druck (Luft) aus dem Behälter entweichen lassen. Sirupleitung abmontieren.

Siruptank aus dem Fach herausholen. Verriegelungsbügel anheben und den Tankdeckel abnehmen. Restlichen Sirup weggießen.

Siruptank mit warmem Wasser ausspülen.

Knapp 2 l der empfohlenen Desinfektionslösung mit **warmem** Wasser im Siruptank anmischen und den Behälter innen und außen gründlich sauberbürsten. Sirupleitungs-Anschlußstück abmontieren. Tauchrohr samt Runddicht-ring aus dem Tankbehälter herausholen.

Tauchrohr, Sirupleitungs-Anschlußstück und Runddicht-ring gründlich mit Desinfektionslösung sauberbürsten. Anschließend diese Teile wieder installieren.

Die gesamte Desinfektionslösung wegschütten, den Tankbehälter umdrehen und auf einer trockenen, sauberen Fläche zum Lufttrocknen abstellen.

Das gleiche mit den übrigen Siruptanks durchführen.

Schritt 2

Sirupleitungen desinfizieren: Im Reserve-Siruptank 3,8 l der empfohlenen Desinfektionslösung mit **warmem** Wasser anmischen. Tankdeckel schließen und den Behälter ins Sirupfach stellen.

Eine der Luftleitungen und die dazugehörige Sirupleitung an den Tank mit der Desinfektionslösung anschließen.

Netzschalter auf ON ("ein") stellen. Dadurch wird der Luftkompressor in Gang gesetzt, der das Sirupsystem unter Druck setzt

Sirup-Probeentnehmer am Anschlußstück der zu desinfizierenden Sirupleitung installieren.

Die Taste für die betreffende Geschmacksrichtung drücken.

Einen leeren Eimer unter die Auslaßöffnung der Sirupleitung stellen. Die CAL-Taste betätigen. Auf dem Display wird eine Meldung angezeigt.

Nun auf die WASH-Taste drücken und die Sirupleitung durchspülen lassen. Sobald die Lösung nicht mehr trübe, sondern ganz klar herausströmt, auf die CAL-Taste drücken, um den Strom zu stoppen.

Hinweis: Während dieser Prozedur werden Ablagerungen in den Sirupleitungen gelöst und herausgespült und dadurch verhindert, daß sich Bakterienkolonien festsetzen können.

Den Siruptank mit der Desinfektionslösung umdrehen. Die CAL-Taste betätigen. Dann die WASH-Taste drücken, um die Desinfektionslösung restlos aus der Sirupleitung herauszuspülen. Sobald die Leitung entleert ist, erneut die CAL-Taste betätigen.

Die gleiche Prozedur mit den übrigen Sirupleitungen durchführen.

Den Netzschalter auf OFF stellen.







Vereinfachte Pumpe Bedienungsanleitung

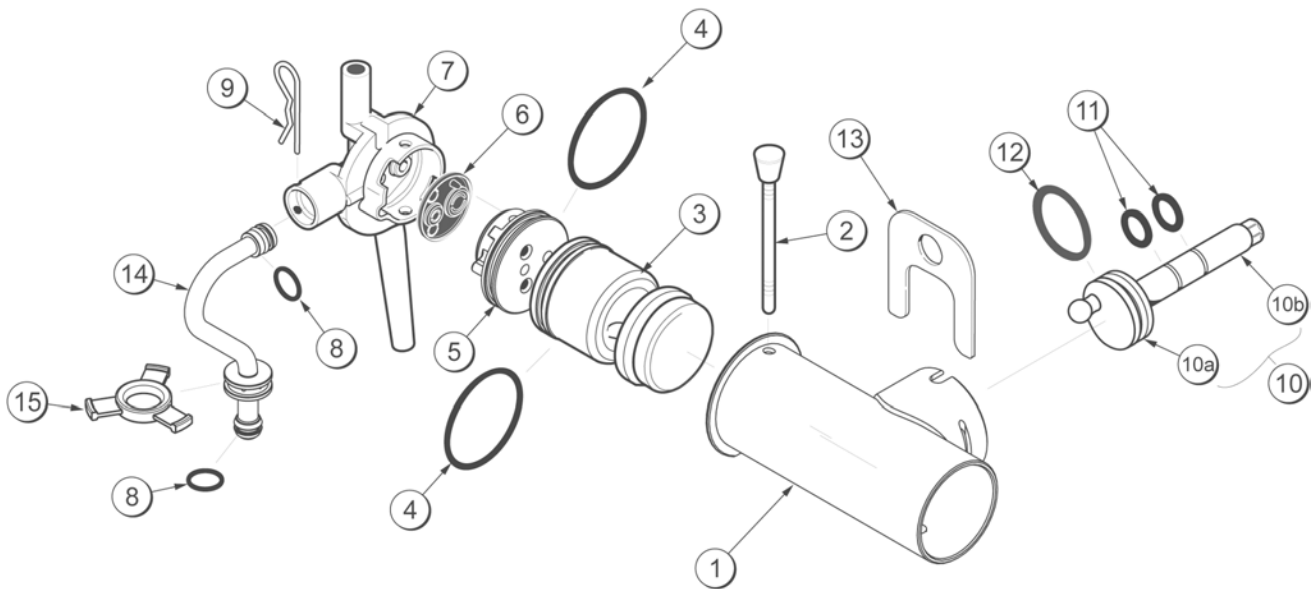
Ihr Gerät ist mit einer vereinfachten Luft/Mix-Pumpe ausgerüstet. Bitte befolgen Sie beim Zusammenbauen, Reinigen und Desinfizieren der Pumpe die vorliegenden Anweisungen anstatt der entsprechenden Anweisungen in ihrem Equipment Manual.

057033GINS

 **TAYLOR®**

Rev. 5 4/30/03

X57028-XX Pumpe – Vereinfachte Mixpumpe (Shake)

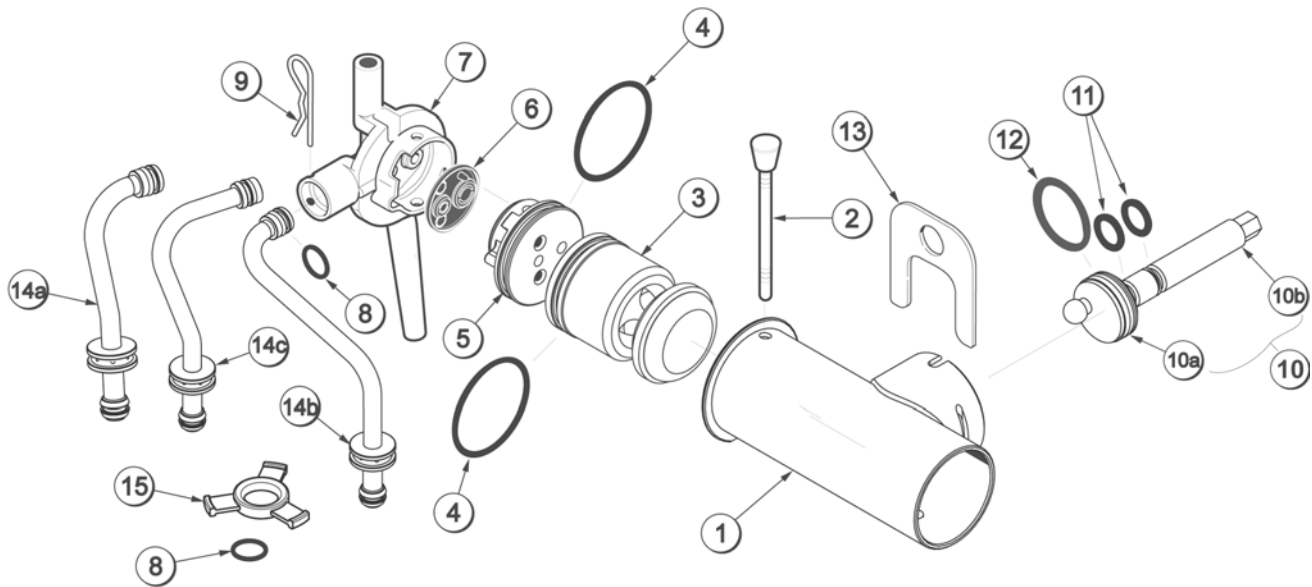


POS.	BEZEICHNUNG	BEST.-NR.
1 - 7	MIX/LUFT-PUMPE VEREINFACHTE AUSFÜHRUNG – SHAKE –	X57028-XX
1	PUMPENZYLINDER MIXBECKEN – SHAKE	X57024
2	HALTESTIFT	X55450
3	KOLBEN	053526
4	RUNDDICHTRING (ROT) 54 mm A.D.	020051
5	VENTILKAPPE	056873-XX
6	DICHTUNG – VEREINFACHTES PUMPENVENTIL	053527
7	MIXEINLASSARMATU R SHAKE (BLAU)	054944
8	RUNDDICHTRING (ROT) 17,5 mm A.D.	016132

POS.	BEZEICHNUNG	BEST.- NR.
9	SPLINT	044731
10	ANTRIEBSWELLE – MIXPUMPE - MIXBECKEN	X41947
10a	ANTRIEBSKURBEL	039235
10b	ANTRIEBSWELLE	041948
11	RUNDDICHTRING - ANTRIEBSWELLE	048632
12	RUNDDICHTRING 26 mm A.D.	008904
13	PUMPENMANSCHETTE	044641
14	MIX-ZUFUHRROHR – MIXBECKEN - SHAKE	X56522
15	PASSRING 3 mm A.D.	056524



X57029-XX Pumpe – Vereinfachte Mixpumpe (Softeis)



POS.	BEZEICHNUNG	BEST.-NR.
1 –7	CONJUNTO DE BOMBA DE MEZCLA SIMPLIFICADA, HELADOS CREMOSOS	X57029-XX
1	MIX/LUFT-PUMPE VEREINFACHTE AUSFÜHRUNG – SOFTEIS –	X57025
2	PUMPENZYLINDER MIXBECKEN – SOFTEIS –	X55450
3	HALTESTIFT	053526
4	KOLBEN	020051
5	RUNDDICHTRING (ROT) 54 mm A.D.	056874-XX
6	VENTILKAPPE	053527
7	DICHTUNG – VEREINFACHTES PUMPENVENTIL	054825
8	MIXEINLASSARMATUR SOFTEIS (BLAU)	016132
9	RUNDDICHTRING (ROT) 17,5 mm A.D.	044731
10	SPLINT	X41947
10a	ANTRIEBSKURBEL	039235
10b	ANTRIEBSWELLE	041948

POS.	BEZEICHNUNG	BEST.-NR.
11	RUNDDICHTRING - ANTRIEBSWELLE	048632
12	RUNDDICHTRING 26 mm A.D.	008904
13	PUMPENMANSCHETTE	044641
14a	MIX-ZUFUHRROHR – MIXBECKEN – RECHTES MIXBECKEN (SOFTEISGERÄT – EINFACH- UND DOPPEL-AUSFÜHRUNG)	X56638
14b	MIX-ZUFUHRROHR – MIXBECKEN – LINKES MIXBECKEN (SOFTEISGERÄT DOPPEL-AUSFÜHRUNG)	X56636
14c	MIX-ZUFUHRROHR – MIXBECKEN – (KOMBI-SOFTEISGERÄT)	X56521
15	PASSRING 3 mm A.D.	056524



Ausbau und Bürstenreinigung

1. Vom Pumpenzylinder den Haltestift, die Mixeinlassarmatur, die Ventilkappe und den Kolben entfernen. Sämtliche Runddichtringe sowie die Ventildichtung ausbauen.

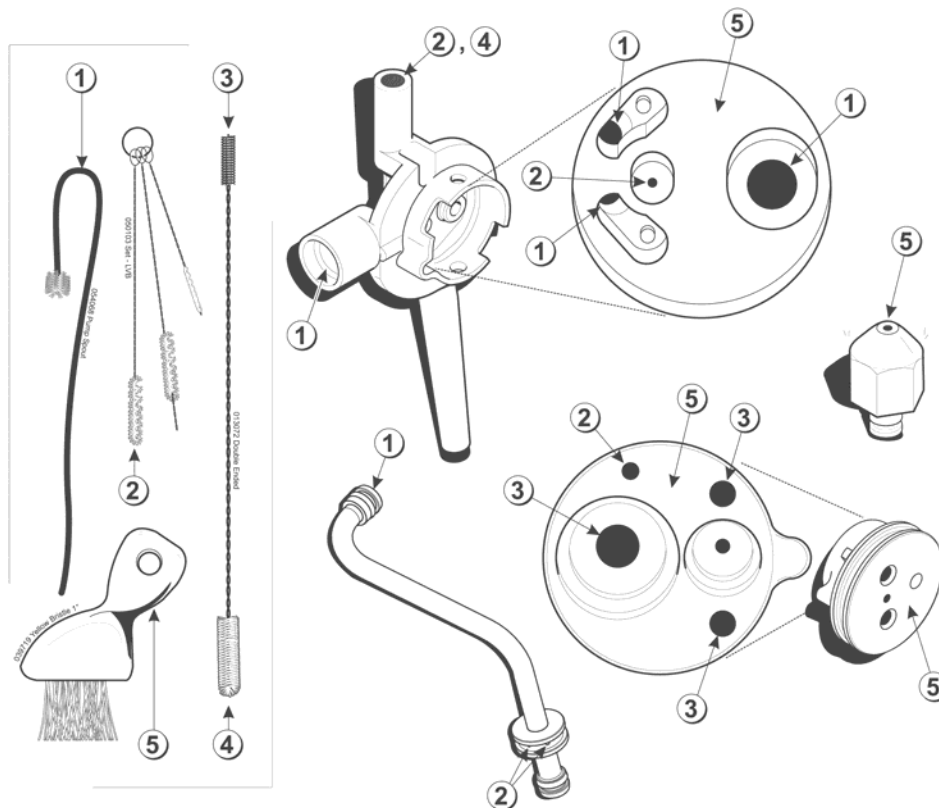
Sicherstellen, dass alle Reinigungsbürsten (im Lieferumfang des Gerätes enthalten) zur Hand sind.

Vor Durchführung der folgenden Schritte müssen Sie sich gründlich die Hände waschen und desinfizieren.

2. Die ausgebauten Pumpenteile mit einer zugelassenen Reinigungslösung bürstenreinigen. Darauf achten, dass alle Schmierfett- und Mixablagerungen gründlich entfernt werden. Sämtliche Oberflächen und Durchgänge gut sauberbürsten.

Zur korrekten Reinigung der Mixeinlassarmatur, der Ventilkappe und des Mix-Zuführrohres beachten Sie bitte folgende Abbildungen, aus denen hervorgeht, welche Reinigungsbürste für welches Teil zu verwenden ist.

Alle Teile mit warmem, sauberem Wasser abspülen. Anschließend werden die Pumpenteile auf einer sauberen, trockenen Fläche abgelegt.



POS.	BEZEICHNUNG
1	WEISSE REINIGUNGSBÜRSTE 12,7 mm x 12,7 mm
2	WEISSE REINIGUNGSBÜRSTE 4,76 mm x 25,4 mm
3	SCHWARZE REINIGUNGSBÜRSTE 6,35 mm x 91,75 mm

POS.	BEZEICHNUNG
4	WEISSE REINIGUNGSBÜRSTE 12,7 mm x 25,4 mm
5	WEISSE REINIGUNGSBÜRSTE 76,2 mm x 12,7 mm



Mixbecken zusammenbauen

1. Die Gummiteile der Pumpe überprüfen. Runddichtringe und Dichtung müssen in absolut einwandfreiem Zustand sein, damit Pumpe und Gerät ordnungsgemäß arbeiten können. Falls das Gummimaterial Einkerbungen, Risse oder Löcher aufweist, können die Dichtungen ihre jeweilige Funktion nicht erfüllen.

Beschädigte Teile sofort austauschen und die alten Teile wegwerfen.

2. Mix-Einlassarmatur zusammenbauen. Den roten Runddichtring in die Rille an der Ventilkappe einsetzen. Den Runddichtring NICHT schmieren.

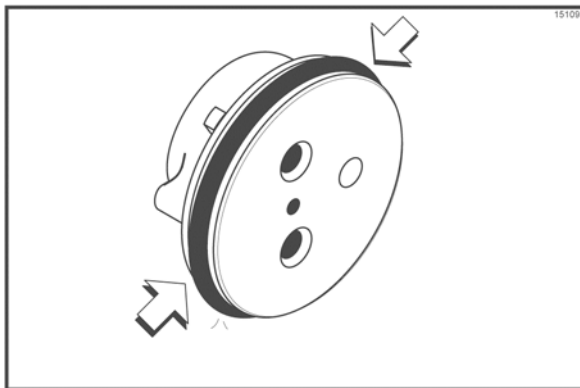


Abb. 1

3. Die Pumpenventil-Dichtung in die Ventilkappe einsetzen. Die Dichtung NICHT schmieren.

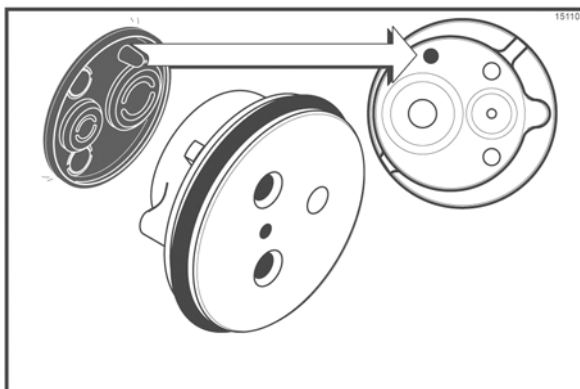


Abb. 2

4. Die Ventilkappe in die hierfür vorgesehene Aussparung in die Mix-Einlassarmatur einsetzen.

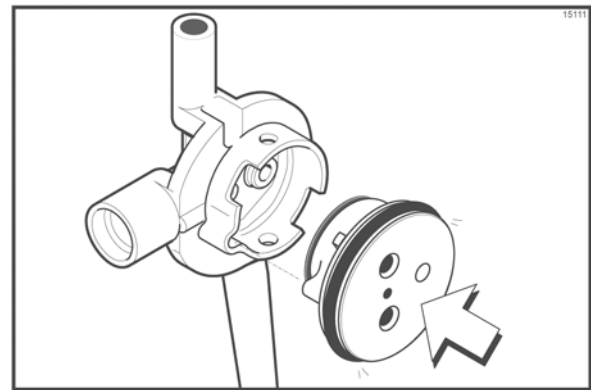


Abb. 3

5. Kolben zusammenbauen. Den roten Runddichtring in die Rille auf dem Kolben aufstreifen. Den Runddichtring NICHT schmieren.

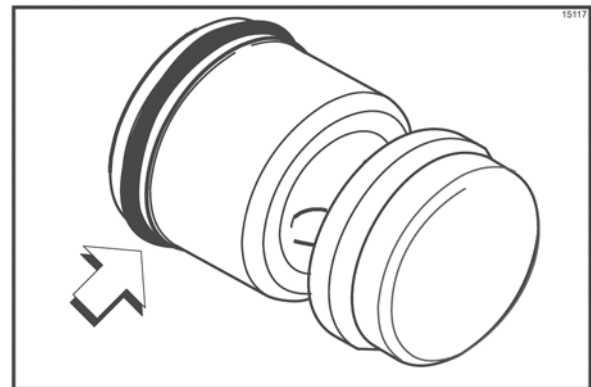


Abb. 4

6. Die Innenseiten der Pumpe (an dem Ende mit dem Loch für den Haltestift) hauchdünn mit **Taylor Lube HP** (für Selbstpasteurisierungsgeräte) einfetten.

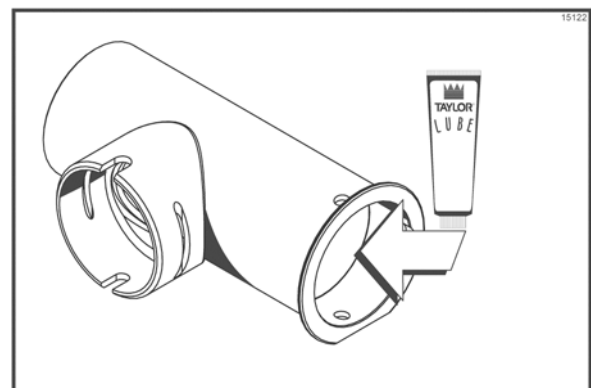


Abb. 5



7. Den Kolben in den Pumpenzylinder (in das Ende mit dem Haltestift-Loch) hineinschieben.

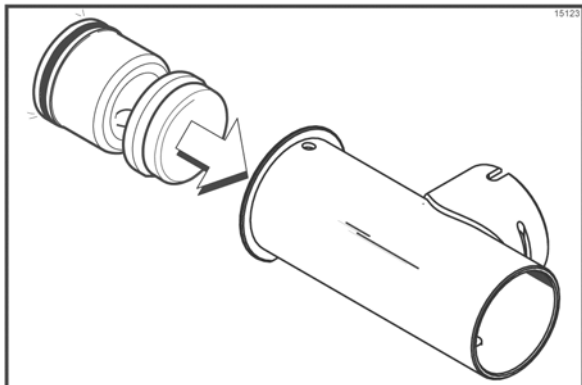


Abb. 6

8. Die Mix-Einlassarmatur in den Pumpenzylinder hineinschieben.

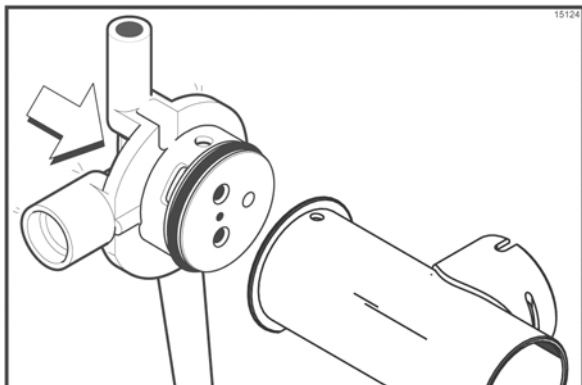


Abb. 7

Die Führungsöffnung in der Mix-Einlassarmatur muss genau über der Führungsöffnung im Pumpenzylinder liegen. Die Führungskerbe am unteren Teil der Einlassarmatur muss über der Kerbe am Pumpenzylinder positioniert werden.

9. Pumpenteile fixieren: Hierzu den Haltestift durch die übereinander liegenden Löcher im Pumpenzylinder führen.

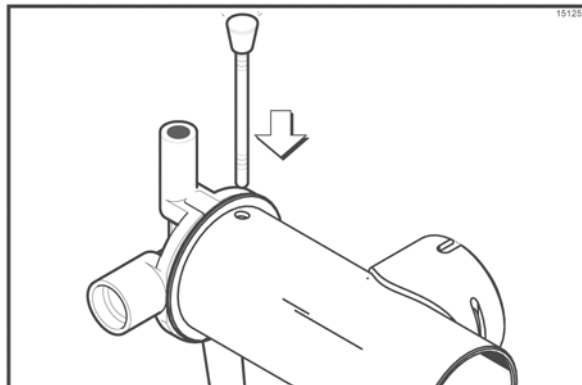


Abb. 8

Hinweis: Bei einer korrekt installierten Pumpe liegt der Kopf des Haltestiftes OBEN.

10. Mix-Zufuhrrohr zusammenbauen. Den Ventil-Passring in die dafür vorgesehene Rille auf dem Rohr aufstreifen.

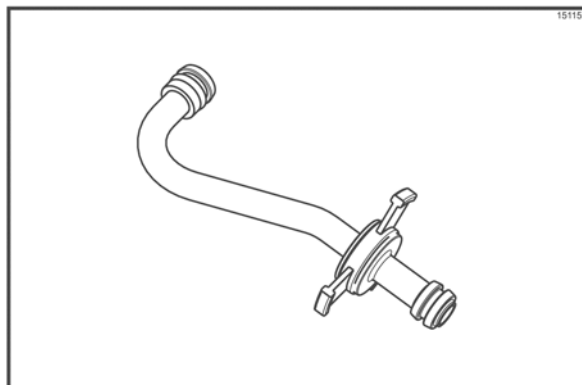


Abb. 9



11. An jedem Ende des Zufuhrrohres einen roten Runddichtring aufstreifen und sorgfältig schmieren.

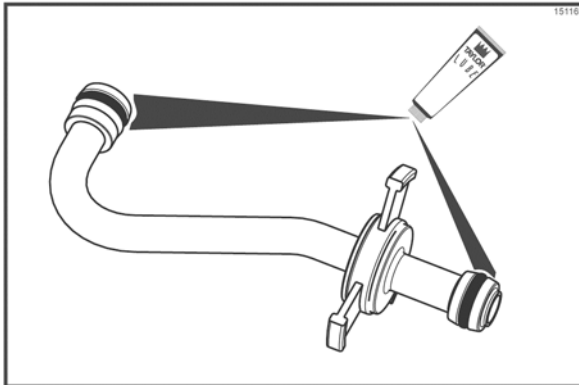


Abb. 10

12. Die fertig montierte Pumpe, die Pumpenmanschette, das Mix-Zufuhrrohr, den Splint und den Rührflügel zum Desinfizieren auf den Boden des Mixbeckens legen.

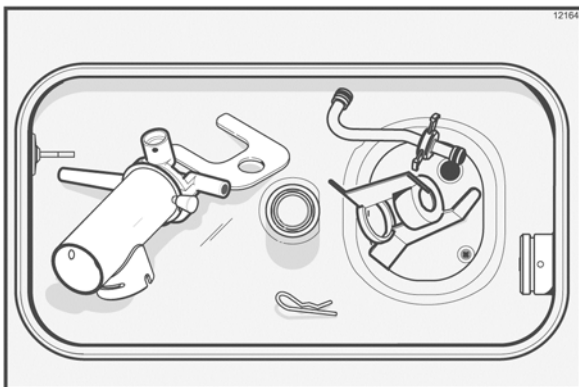


Abb. 11

13. Den großen schwarzen Runddichtring und die beiden kleineren schwarzen Runddichtringe in die Rillen auf der Antriebswelle streifen. Anschließend die Antriebswelle und alle Runddichtringe sorgfältig schmieren: Das sechskantige Ende der Welle allerdings NICHT SCHMIEREN! (siehe Abb. 12.)

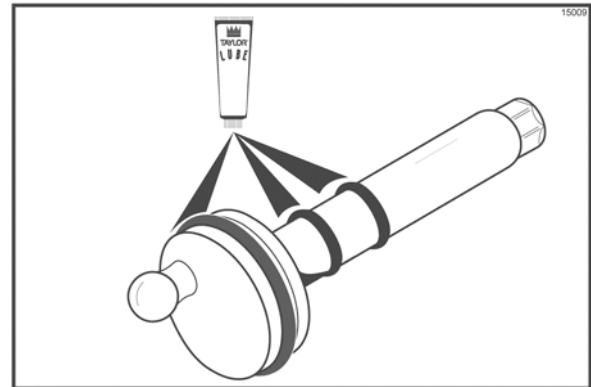


Abb. 12

14. Das sechskantige Ende der Antriebswelle in die Nabe in der Rückwand des Mixbeckens hineinschieben (s. Abb. 13).

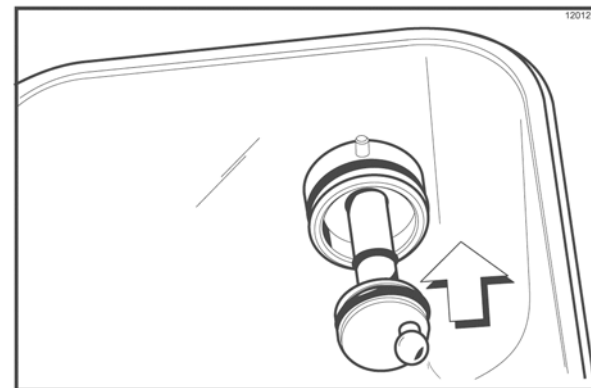


Abb. 13

Anschließend weiter verfahren wie im Abschnitt "Desinfizieren" im Equipment-Handbuch beschrieben.

