



Dieses Kapitel bitte in den
Abschnitt „Shakes/Desserts“
des Gerätehandbuchs heften!

Hergestellt exklusiv für
McDonald's® von

Taylor Company
750 N. Blackhawk Blvd.
Rockton, IL 61072, USA
Tel.: +1 815 624-8333
Gebührenfrei in Nordamerika
außerhalb von Illinois:
1 (800) 228-8309
Innerhalb von Illinois:
1 (800) 851-5639
Fax: +1 815 624-8000



Inhalt

Einleitung	Seite 1
Sicherheit	Seite 1
Einzelteile / Funktionen	Seite 4
Wichtige Hinweise für den Bediener.....	Seite 30
Tägliche Maßnahmen vor Geschäftsbeginn.....	Seite 33
Sirupsystem	Seite 38
Tägliche Maßnahmen zu Geschäftsschluss.....	Seite 41
Planmäßige Wartung - Sirupsystem.....	Seite 46
Sirupspenderpumpe	Seite 50
Manuelle Bürstenreinigung.....	Seite 55
Einrichten des Gerätes.....	Seite 60
Displayanzeigen.....	Seite 75
Managermenü	Seite 80
Anleitung zur Störungsbehebung	Seite 96
Austauschplan für Verschleißteile	Seite 110
Gerätegarantie	Seite 112
Ersatzteilgarantie	Seite 114
Bestell- und Wartungsinformationen	Seite 115

Garantie

Die Garantieerklärung ist in dieser Betriebsanleitung zu finden. Im Fall von Reparaturmaßnahmen an Ihrem Gerät lesen Sie bitte die Garantiefinformationen in den Abschnitten „Gerätegarantie“ und „Ersatzteilgarantie“ sowie in der Liste der Garantiefrieten im Abschnitt „Die Einzelteile und ihre Funktionen“.

Wir empfehlen der Betriebsleitung, sich die Zeit für eine gründliche Lektüre aller garantierelevanten Informationen zu nehmen. Es ist wichtig, sich vor der Inbetriebnahme des Gerätes mit allen Aspekten der Herstellergarantie vertraut zu machen.

Fragen zur Taylor-Garantie richten Sie bitte an die Taylor Company, Rockton, Illinois 61072, USA.

Diese Betriebsanleitung ist ausschließlich zur Verwendung durch Lizenznehmer und Mitarbeiter der McDonald's Corporation bestimmt.

Beilage zur Taylor®-Bedienungsanleitung

Bitte legen Sie dieses Blatt an der relevanten Stelle in Ihre Bedienungsanleitung ein.

Rührwerk

Schritt 1

Kontrollieren Sie vor dem Einbau des Rührwerks den Zustand der Schabemesser und Klammern.

Prüfen Sie die Schabemesser auf Anzeichen von Abnutzung oder Beschädigung. Ist ein Schabemesser eingekerbt oder abgenutzt, müssen beide Schabemesser erneuert werden.

Prüfen Sie die Schabemesserklammern. Sie dürfen nicht verbogen sein, und der Schlitz muss über seine gesamte Länge gerade verlaufen. Tauschen Sie schadhafte Klammern aus.

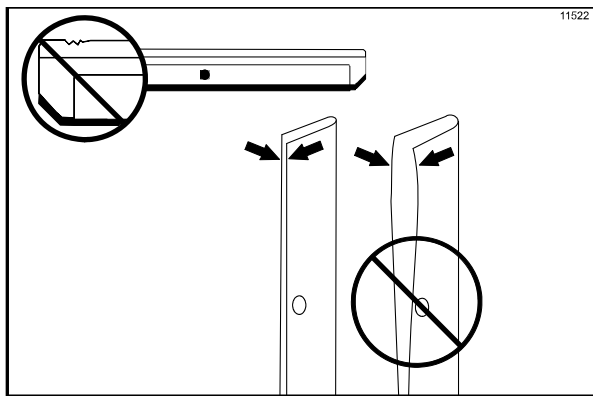


Abbildung 1

Schritt 2

Prüfen Sie die Rührwerkschuhe vor dem Einbau auf Kerben, Risse oder sonstige Anzeichen von Abnutzung. Sind Schäden vorhanden, die Rührwerkschuhe austauschen.

© 2015 Taylor Company

Jede unbefugte Reproduktion, Weitergabe oder Verbreitung beliebiger Teile dieses Werks durch jedwede Person stellt möglicherweise einen Verstoß gegen das Urheberrecht der Vereinigten Staaten und anderer Länder dar und kann die Verhängung gesetzlicher Strafen von bis zu 250.000 \$ wegen Rechtsverletzung sowie weitere zivil- und strafrechtliche Konsequenzen nach sich ziehen. Alle Rechte vorbehalten.



Frontverschlusseinheit

Schritt 1

Prüfen Sie die folgenden Teile vor dem Zusammenbauen des Frontverschlusses auf Kerben, Risse oder sonstige Anzeichen von Abnutzung: Türlager, Türdichtung, Zapfventil, Runddichtungen sowie alle Seiten der Türeinheit einschließlich der Innenseite der Zapfventilbohrung. Tauschen Sie alle schadhafte Teile aus.

Produktpumpeneinheit

Sofern Ihr Gerät mit einer Produktpumpe ausgerüstet ist, führen sie bitte folgende Schritte aus:

Schritt 1

Kontrollieren Sie die Gummi- und Kunststoffteile der Pumpe. Die Runddichtungen, Sicherungsringe und sonstigen Dichtungen müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden, um einen störungsfreien Betrieb der Pumpe und des gesamten Gerätes zu gewährleisten. Sie können ihre Funktion nicht erfüllen, wenn das Material Kerben, Einschnitte oder Löcher aufweist.

Prüfen Sie die Kunststoffteile der Pumpe auf Risse, Abnutzungserscheinungen und abplatzende Schichten.

Tauschen Sie schadhafte Teile unverzüglich aus, und entsorgen Sie sie.


Desinfizieren und Vorpumpen

WICHTIG! Das Gerät darf ERST DANN in den Automatikbetrieb (AUTO) umgeschaltet werden, wenn die gesamte Desinfektionslösung aus dem Gefrierzylinder entfernt und das Produkt ordnungsgemäß vorgepumpt worden ist! Nichtbeachten dieser Anweisung kann zur Beschädigung des Gefrierzylinders führen.

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

EINLEITUNG

Modell C602 ist ein Shake- und Softeis-Kombigerät. Es verfügt auf der Softeisseite über einen 3,2- Liter-Gefrierzylinder und einen Frontverschluss mit einem Zapfauslass.

Auf der Shake-Seite befinden sich ein 6,6- Liter-Gefrierzylinder und ein Frontverschluss mit vier Zapfauslässen für je eine Geschmacksrichtung. Auf der Folientastatur befinden sich vier Symbole zur Wahl und zum Zapfen des gewünschten Shake-Geschmacks. Zum Zapfen eines Shakes stellt man den Becher auf den Becherhalter unter dem Zapfauslass. Man wählt eines der Geschmackssymbole , und das Zapfventil wird automatisch angehoben, so dass das gefrorene Produkt mit dem Sirup in den Frontverschluss einströmt, wo beide vermischt und anschließend als fertiger Shake serviert werden.

Eine Portionierungsfunktion verfolgt den Abfüllvorgang und schließt das Zapfventil automatisch, sobald der Shake-Becher bis zum Sollpegel gefüllt ist. Der Bediener hat die Möglichkeit, durch Betätigen eines der vier Geschmackssymbole die Portionierungsfunktion zu umgehen und den Zapfvorgang vorzeitig abubrechen. Um das Gerät zu reinigen, zu desinfizieren bzw. Produkt anzusaugen, kann man das Shake-Zapfventil auch in den Betriebsarten Reinigen und Aus heben und senken, indem man eines der vier Geschmackssymbole betätigt.

Die Shake-Sirupbehälter sind im unteren Fach an der Vorderseite des Gerätes untergebracht. Die einzelnen Geschmacksrichtungssirups werden jeweils durch eine peristaltische Pumpe befördert. Sie können direkt aus Kunststoff-Einwegbehältern oder Edelstahl tanks gepumpt werden. Auch eine Anpassung an Sirupbeutel ist möglich. Die richtige Sirupdosierung wird durch Kalibrierung der einzelnen Geschmackssirups erzielt.

Die Produktmischung befindet sich im Vorratsbecken und wird durch eine Luft-Produkt-Pumpe zum Gefrierzylinder befördert.

Nach der Anlieferung der Gerätes sowie nach einer Abschaltdauer von mehr als 24 Stunden muss das Gerät nach den Anweisungen unter

„Manuelle Bürstenreinigung“ auf Seite 54 zerlegt werden. Zum Wiederzusammenbau bitte nach den Anweisungen unter „Betriebsvorbereitung“ auf Seite 59 verfahren.

Das Gerät muss mindestens einmal alle zwei Wochen zerlegt, gereinigt, desinfiziert und geschmiert werden. Die Sirupleitungen sind wöchentlich zu reinigen und zu desinfizieren.

Es wird empfohlen, die vorliegenden Betriebsanweisungen genau einzuhalten, um die richtige Montage bzw. Demontage des Gerätes sicherzustellen.

Das Gerät C602 ist nur zum Gebrauch in Innenräumen vorgesehen.

Hinweis: Als Originalbetriebsanleitung gilt nur die vom Werk bzw. dessen beauftragten Übersetzungsdienstleistern herausgegebene Anleitung.

SICHERHEIT

Beim Betrieb des Gerätes sollten grundsätzlich die folgenden Sicherheitsregeln eingehalten werden:



VOR DER BENUTZUNG des Gerätes unbedingt die vorliegende Betriebsanleitung lesen! Anderenfalls besteht die Gefahr von Geräteschäden, Beeinträchtigungen der Gerätefunktion, Gesundheitsschäden und Verletzungen.



Dieses Gerät ist nur zum Gebrauch durch geschultes Personal zugelassen. Es ist nicht zur Benutzung durch Kinder oder Personen mit eingeschränkter physischer, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnden Erfahrungen oder Kenntnissen bestimmt, es sei denn, die Benutzung erfolgt unter Aufsicht oder Anleitung zum richtigen Gebrauch durch eine Person, die die Verantwortung für die Sicherheit der ausführenden Person trägt. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.



- Das Gerät **NUR DANN** in Betrieb nehmen, wenn es vorschriftsmäßig geerdet ist!

- Das Gerät **NICHT** mit Sicherungen betreiben, deren Nennwerte über die Angaben auf dem Leistungsschild hinausgehen.
- Alle Reparaturen müssen von autorisierten Taylor-Servicetechnikern ausgeführt werden.
- Vor jeder Reparatur müssen die Stromversorgungsleitungen des Gerätes vom Netz getrennt werden.
- Geräte mit Netzkabel: Nur ein autorisierter Taylor-Servicetechniker oder geprüfter Elektriker darf an diesem Gerät einen Netzstecker installieren.
- Für stationäre Geräte, die nicht mit einem Netzanschlusskabel mit abziehbarem Stecker oder mit einer sonstigen Vorrichtung zum Trennen von der Stromversorgung ausgerüstet sind, muss im externen Anschlussbereich ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm installiert werden.
- Geräte mit Festanschluss, bei denen Kriechströme von über 10 mA auftreten können – insbesondere während der Erstinstallation, bei Trennung vom Stromnetz und bei längerer Nichtbenutzung – müssen über eine Schutzvorrichtung wie z. B. einen Fehlerstromschutzschalter (FI- bzw. RCD-Schalter) verfügen. Diese Schalter sind vom autorisierten Servicetechniker gemäß den geltenden Elektrikvorschriften einzubauen.
- Als Stromversorgungsleitungen für dieses Gerät sind biegsame, ölbeständige Kabel mit Schutzummantelung zu verwenden, die nicht leichter sind als Kabel mit einer normalen Polychloropren- bzw. gleichwertigen synthetischen Elastomer-Ummantelung (60245 IEC 57). Die Kabel müssen so an einer Zugentlastung befestigt werden, dass die Leiter an den Anschlussklemmen vor Zugbeanspruchung (einschließlich Verdrillen) und die Kabelisolierungen vor Abrieb geschützt sind.
Ein schadhaftes Netzanschlusskabel muss vom Hersteller, seinem Service-Beauftragten oder einer entsprechend

qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Sicherheitsrisiken auszuschließen.

Nichtbeachten dieser Anweisung kann Personen- und Sachschäden sowie eine mangelhafte Leistung der Gefriereinheit zur Folge haben.



Dieses Gerät ist mit einem Schutzkontakt ausgestattet, der vom autorisierten Installateur ordnungsgemäß an der Rückseite des Geräte Rahmens anzuschließen ist. Der Anschlusspunkt ist auf der abnehmbaren Geräteplatte und am Geräte Rahmen mit dem grafischen Symbol für eine Potenzialausgleichsverbindung (5021 aus IEC 60417-1, siehe oben) markiert.



- Das Gerät **NIEMALS** in Betrieb nehmen, ohne dass sämtliche Seitenwände und Zugangsklappen fest und sicher angeschraubt sind.
- Frontverschluss, Rührwerk, Schabemesser, Antriebswelle oder Luft-Produkt-Pumpe **ERST NACH ABSCHALTEN** sämtlicher Schalter ausbauen!

Missachten dieser Anweisungen kann schwere Verletzungen durch gefährliche angetriebene Geräteteile zur Folge haben.



NIEMALS Produkt abzapfen oder Geräteteile ausbauen, während das Gerät einen Selbstpasteurisierungszyklus (HEAT) durchläuft! Das Produkt ist heiß und steht unter sehr hohem Druck.



- **KEINE** Gegenstände oder Finger in den Zapfauslass stecken! Anderenfalls besteht die Gefahr einer Kontamination der Produkts sowie Verletzungsgefahr durch die Messer.
- Beim Herausnehmen des Rührwerks ist **ÄUSSERSTE VORSICHT** geboten! Die Schabemesser sind extrem scharf und können Schnittverletzungen verursachen.
- **VORSICHT! SCHARFE KANTEN!** Für die Handhabung des Becher-

Waffel-Spenders sind zwei Personen nötig. Unbedingt Schutzhandschuhe anziehen! Die Montageöffnungen dürfen NICHT zum Anheben oder Festhalten des Spenders verwendet werden. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung besteht die Gefahr von schweren Fingerverletzungen sowie Geräteschäden.



Der Zugang zum Wartungsbereich des Gerätes ist Personen vorbehalten, die mit dem Gerät theoretisch und praktisch vertraut sind, insbesondere im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene.



Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Anderenfalls besteht die Gefahr von Personen- und Sachschäden.



Die Reinigungs- und Desinfektionspläne richten sich nach den gesetzlichen Vorschriften auf EU- und lokaler Ebene und Lebensmittelhygiene-Verordnungen, die entsprechend einzuhalten sind. Ausführliche Anweisungen zur Reinigung dieses Gerätes finden Sie im entsprechenden Abschnitt der vorliegenden Betriebsanleitung.



Das Gerät erhält kontinuierlich eine Produkttemperatur von unter 5°C aufrecht. Bei jeder Beschickung des Gerätes mit neuen Produktchargen ist darauf zu achten, dass die neue Charge kälter als 5°C ist. Nichtbeachten dieser Anweisung kann Gesundheitsschäden sowie eine mangelhafte Leistung des Gerätes zur Folge haben.



Das Gerät **NICHT** in einem Bereich aufstellen, in dem es mit einem Wasserstrahl abgespritzt werden kann. Nicht mit einem Wasserstrahl reinigen oder abspülen! Bei Nichtbeachtung dieser Anweisungen besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags. Diese Maschine ist für den Betrieb in Innenräumen bei Raumtemperatur, d. h. 21°C – 24°C, ausgelegt. Auch bei höheren Temperaturen um 40°C hat sich das Gerät noch als funktionsfähig erwiesen, allerdings mit Kapazitätseinbußen.

Die Lufteinlass- und Luftauslassöffnungen DÜRFEN NICHT zugestellt/blockiert werden: Luftzirkulationsabstand an allen Seiten mindestens 76 mm. Der mitgelieferte Abluftschacht muss installiert werden, um den Rückfluss von Warmluft zu verhindern. Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung kann die Maschine beschädigt oder ihre Leistung beeinträchtigt werden.

Das Gerät **NIE** ohne Produkt laufen lassen! Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung besteht die Gefahr eines Geräteschadens.

Bitte alle am Gerät angebrachten **Sicherheits-Warnhinweise** beachten.

US-Richtlinie zur Deklaration chemischer Gefahrstoffe (HAZARD COMMUNICATION STANDARD, HCS): In dieser Betriebsanleitung wird zum Gebrauch bestimmter Chemikalien angewiesen. Diese sind jeweils in Fettdruck angegeben, gefolgt von dem Kürzel „HCS“. Bitte besorgen Sie sich die einschlägigen Sicherheitsdatenblätter zu diesen Stoffen bzw. informieren Sie sich in der Gefahrstoffdatenbank der Länder oder bei einem der Online-Informationssysteme für Gefahrstoffe über die geltenden Handhabungs- und Sicherheitsvorschriften. Dieses Gerät wurde in den USA hergestellt und besteht aus nicht-metrischen Bauteilen. Die metrischen Angaben sind nur ungefähr. **GERÄUSCHEMISSIONEN:** Der in 1 m Entfernung vom Gerät und in einer Höhe von 1,6 m über dem Boden gemessene Geräuschpegel beträgt maximal 78 dB(A).



Wenn an diesem Produkt ein durchgestrichenes Mülltonnensymbol angebracht ist, ist das Produkt konform mit der EU-Entsorgungsrichtlinie und anderen, ähnlichen Rechtsvorschriften, die seit dem 13. August 2005 in Kraft getreten sind. Daher muss das Produkt nach dem Ende seiner Nutzungszeit separat zur Wiederverwertung abgeholt und darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Der Betreiber ist nach geltender Vorschrift für den Transport des Altgerätes zur entsprechenden Rücknahmestelle verantwortlich.

Wegen weiterer Informationen über die lokal geltenden Bestimmungen wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde oder an Ihre Taylor-Vertretung.

DIE EINZELTEILE UND IHRE FUNKTIONEN

Explosionsdarstellung (siehe Abb. 1)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	053809SER1	Deckel, Vorratsbecken *schwarz*	2	Schützt die Produktmischung im Vorratsbecken vor Schmutz. Hält die Temperatur im Vorratsbecken aufrecht.	103
2	X44797	Rührflügelinheit	2	Rührt das Produkt im Vorratsbecken, um eine einheitliche Produkttemperatur sicherzustellen.	103
3	043934	Sicherungsstift Vorratsbeckendeckel	2	Hält den Vorratsbeckendeckel fest, während das Vorratsbecken mit Produktmischung gefüllt wird.	103
4	X56003	Tropfschale hinten - 222 mm lang	2	Fängt eventuell aus der Produktpumpe austretende Produktmischung auf.	103
5	066724	Verkleidung Rückseite oben	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen.	103
6	X48228	Führungseinheit Tropfschale Produktpumpe	2	Hält die Produktpumpen-Tropfschale fest.	103
7	055959	Verkleidung Rückseite unten	1	Gewährt Zugang zu Innenbauteilen.	103
8	X56005	Tropfschale Seite - 234 mm lang	2	Fängt aus dem hinteren Gefrierzylinderlager austretende Produktmischung auf.	103
9	056692	Zierleiste Ecke hinten rechts	1	Zierelement. Dichtet die Verkleidungsplatten ab.	103
	056693	Zierleiste Ecke hinten links	1	Zierelement. Dichtet die Verkleidungsplatten ab.	103
10	044106	Rolle 4 Inch (102 mm)	2	Die Rollen tragen die Maschine und erleichtern das Verschieben.	103
11	011694	Schraube Gr. 1/4" -20, 9,5 mm	4	Zur Befestigung der Verkleidungsplatten am Rahmen.	000
12	055950	Verkleidung rechts	1	Verkleidung, gewährt Zugang zu Innenbauteilen.	103
13	033812	Tropfschale	1	Fängt aus dem Frontverschluss-Zapfauslass austretende Produktmischung auf.	103
14	033813	Spritzschutz	1	Verhindert das Verspritzen austretender Produktmischung.	103
*15	042706	Deckel Sirupbehälter	2	Deckel für nicht beheizte Topping-Behälter.	103
*16	036573	Sirupbehälter niedrig Kunststoff	2	Behälter für nicht beheizte Sundae-Toppings.	103
*17	036574	Sirupbehälter niedrig Edelstahl	2	Behälter für beheizte Sundae-Toppings.	103
*18	033637-1	Kelle 30 ml	2	Dient zur Entnahme nicht beheizter Toppings.	103
19	035034	Tropfschale 502 mm lang	1	Fängt aus dem hinteren Gefrierzylinderlager austretende Produktmischung auf.	103

* Diese Artikel werden von Taylor mit Geräten vor Seriennummer M1080000 ausgeliefert.

Explosionsdarstellung (Fortsetzung)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
20	056131	Dekoplatte	1	Sensordisplayplatte an Gerätevorderseite.	103
21	055957	Seitenwand links	1	Verkleidung, gewährt Zugang zu Innenbauteilen.	103
22	052779-3	Luftfilter L18,0 x H13,5 x B 0,7	2	Hält Staub und Schmutz vom Hauptkondensator fern.	000
23	046437	Schwenkrolle 102 mm, Schaftgewinde 3/4"-10, feststellbar	2	Die Rollen tragen die Maschine und erleichtern das Verschieben. Die Bremsen verhindern Wegrollen.	103

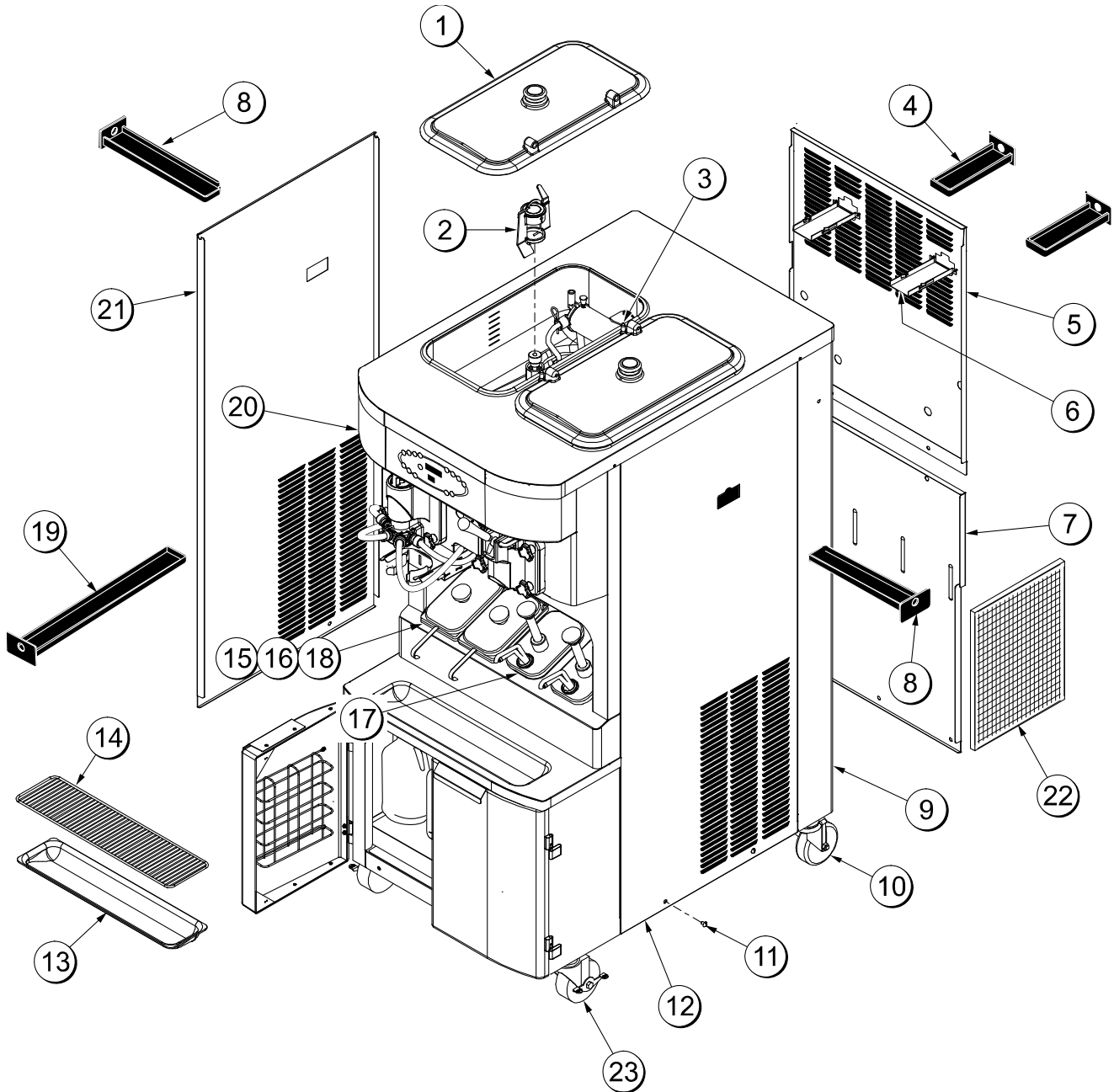


Abbildung 1

Frontansicht (siehe Abb. 2)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	055987	Stehbolzen Zapfmechanismus	8	Frontverschluss sitzt auf diesen Stehbolzen und wird von Handschrauben festgehalten.	103
2	056674	Anschlussstück Sirup, Schnelltrennkupplung	4	Schnelltrennkupplung für Sirupleitung an Frontverschluss	103
3	068394	Federclip Becherhalter	2	Hält den Becher beim Füllen.	103
4	X59304	Sirupleitung Frontverschluss	4	Zur Sirupzufuhr zum Frontverschluss Mit kleinem Schlitz für dünnflüssige Sirups.	103
	X56652	Sirupleitung Frontverschluss	4	Zur Sirupzufuhr zum Frontverschluss Mit großem Schlitz für dickflüssige Sirups und stückige Toppings.	103
5	064942	Schutz, pyroelektrischer Fühler	1	Kunststoffteil, das den pyroelektrischen Fühler schützt.	000
†6	016121	Magnetverschluss	2	Hält den Frontverschluss geschlossen.	103
7	X53353-BLU X53353-BRN X53353-RED X53353-WHT	Anschlussstück Sirupbehälter	1 je Behälter	Für den Siruptransport vom Sirupbehälter oder -tank zur peristaltischen Pumpe.	103
**7	X58450	Sirupleitung	4	Für den Siruptransport vom Sirupbeutel zur peristaltischen Pumpe.	103
7a	053040-BLU 053040-BRN 053040-RED 053040-WHT	Anschlusskappe Sirup	Je 1	Anschlussdeckel für Sirupbehälter	000
7b	053052-36	Getränkeschlauch	4	Führt der peristaltischen Pumpe Sirup zu.	000
7c	X53175	Ansaugrohr Sirup	4	Teil der Sirupleitung vom Behälter zur Pumpe.	000
K7d	053036	Armatur Innen-Ø 0,625"	4	Presst Sirupschlauch auf Anschlussstück.	000
8	X58607-SER	Schranktür	2	Zur Dämmung des Sirupschrank.	103
9	059144	Drahtkorb Schranktür	2	Ablagevorrichtung.	103
10	051574	Stellschraube		Zur Einstellung des Sensorauges auf Shake-Sollfüllstand.	103
11	056008	Becherhalter Shake	1	Hält den Becher beim Füllen.	103
*12	X53800-BRN	Heißsiruppumpe (Schokolade)	1	Zur Abgabe eines heißen Sundae-Toppings.	103
*13	X53800-TAN	Heißsiruppumpe (Karamell)		Zur Abgabe eines heißen Sundae-Toppings.	103
14	036435	Tropf-Lippendichtung	2	Verhindert, dass Flüssigkeit an der Vorderseite des Gerätes herabtropft.	000
K	015971	Spannstift 3/32 x 9/16	1	Sichert die Kreiselwelle in der Kupplung.	000

K Ohne Abbildung

* Diese Artikel werden von Taylor mit Geräten vor Seriennummer M1080000 ausgeliefert.

** Für Beutel-Sirupsystem (ohne Abbildung)

† Vor Seriennummer K4091994 Türmagnet 058630 verwenden.

Frontansicht

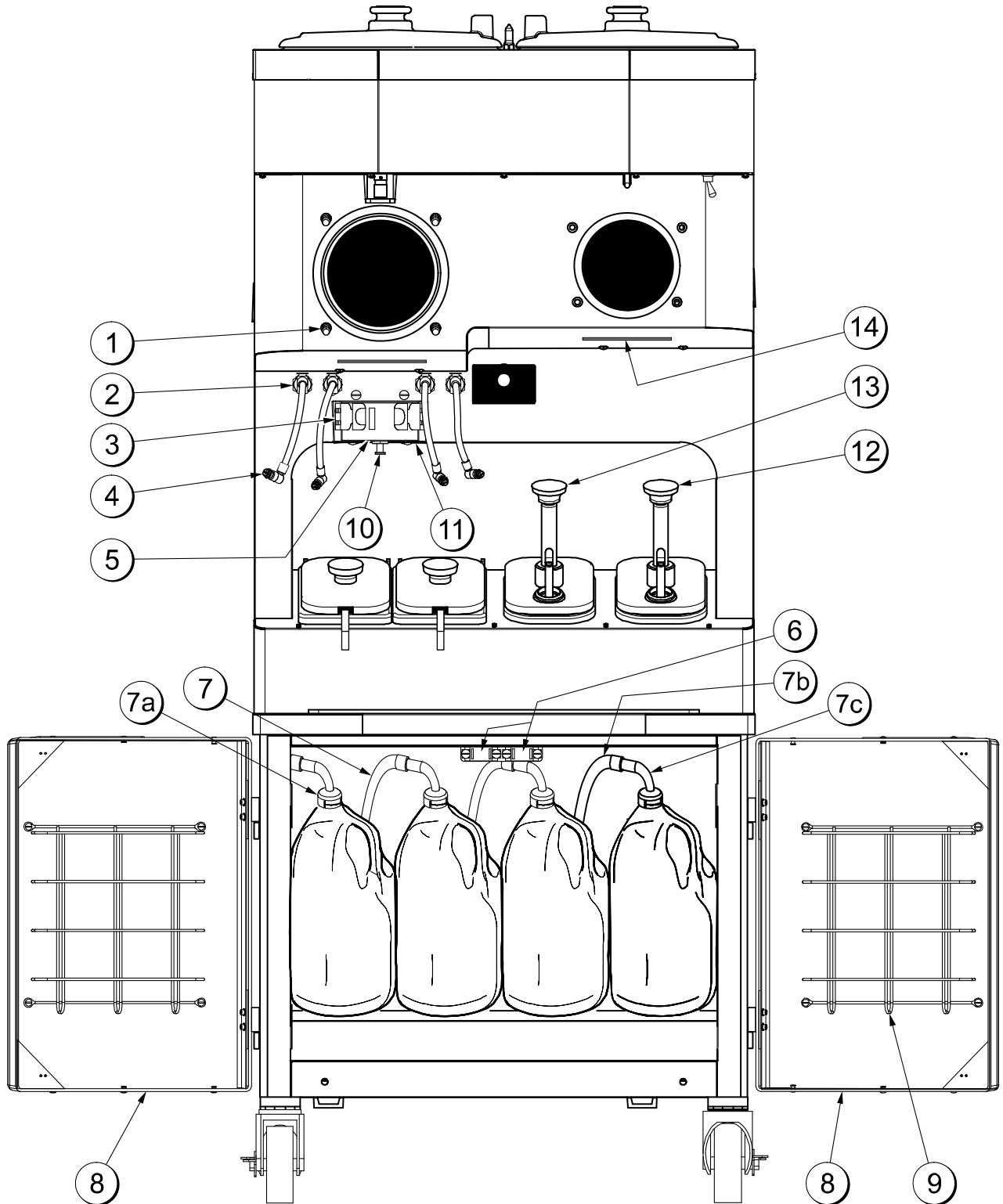


Abbildung 2

Sirupschrank (siehe Abb. 3)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	056016	Sirupablage	1	Gewährt Zugang zu Siruppumpen.	103
2	059144	Drahtkorb Schranktür	2	Ablagevorrichtung.	103
3	065933	Türgriff kurz	2	Griff für Sirupschranktür.	103
4	058613	Scharnierblock	4	Zur Befestigung der Tür am Sirupschrank.	103
*5	016121	Magnetverschluss	2	Hält den Frontverschluss geschlossen.	103
6	052916	Peristaltikpumpe	4	Pumpt Sirup zum Frontverschluss.	103
7	058614	Scharnierblock	4	Zur Befestigung der Tür am Sirupschrank.	103

* Vor Seriennummer K4091994 Türmagnet 058630 verwenden.

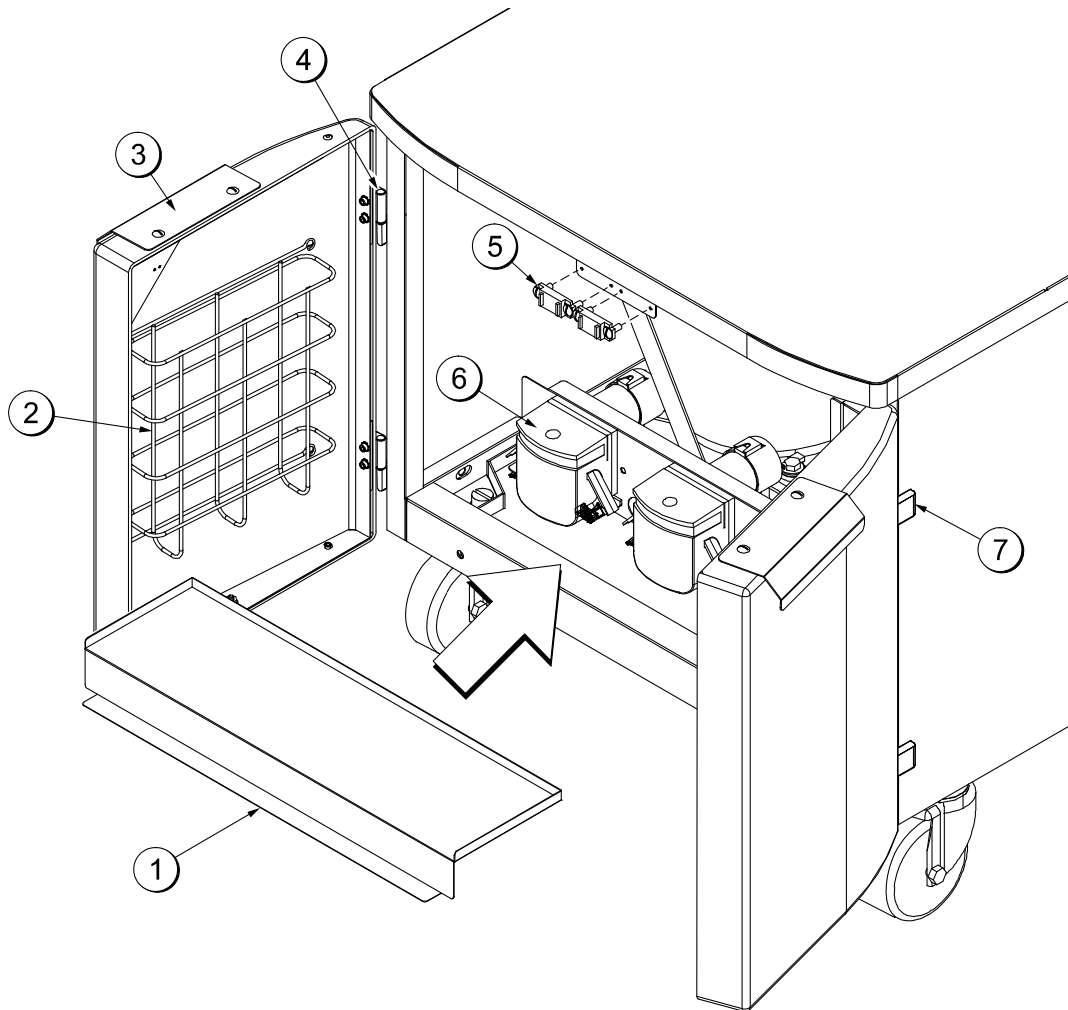


Abbildung 3

Produktpumpe und Schläuche (siehe Abb. 4)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	052916	Peristaltikpumpe	4	Befördert Sirup mit Hilfe von Rollen.	103
2	X54978	Schlauchbaugruppe Peristaltikpumpe.	4	Wird von den Rollen der Peristaltikpumpe zusammengedrückt.	000
3	053036	Armatur Innen-Ø 0,625"	Je 2	Presst Sirupschlauch auf Anschlussstück.	000
4	054526	Anschlussstück Peristaltikpumpe	Je 2	Verbindet Leitung mit Pumpenrohr.	103
5	024278	Runddichtung (Außen-Ø /1/2", 1,8 mm breit)	Je 2	Dichtung zwischen Anschlussstück und Pumpenrohr.	000
*6	X62426-8	Sirupleitung	4	Für Sirupzufuhr von der Pumpe.	103

*ohne Abbildung

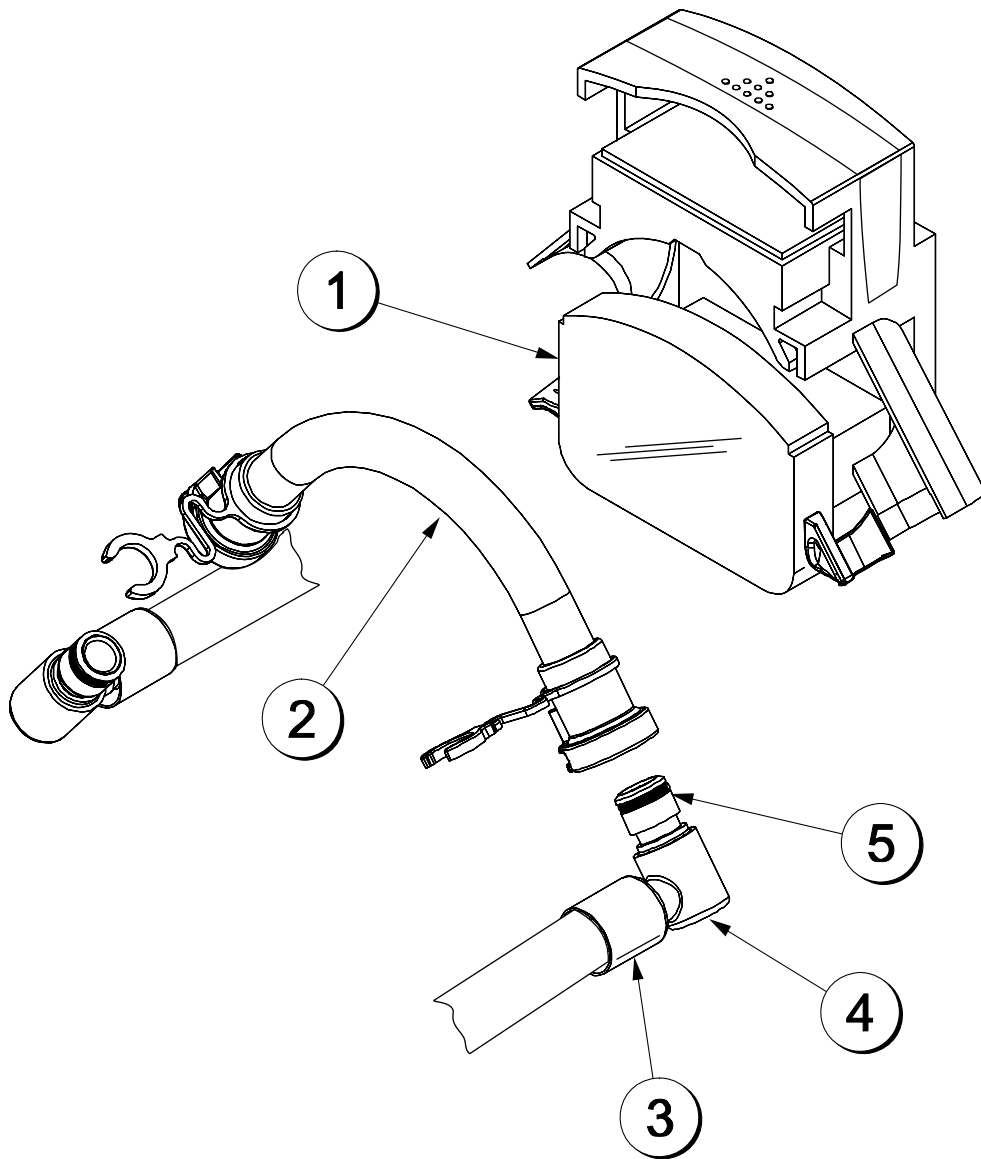


Abbildung 4

X57028-XX Produktpumpeneinheit vereinfacht - Shake (Siehe Abb. 5)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1 - 7	X57028-XX	Produktpumpeneinheit vereinfacht - Shake	1	Führt dem Gefrierzylinder Luft und Produktmischung zu.	103
1	057944	Vorratsbecken-Pumpengehäuse - Shake	1	Kammer, in der sich der Kolben befindet.	103
2	X55450	Haltestift	1	Hält den Adapter und die Ventilkappe im Gehäuse.	103
3	053526	Pumpenkolben - vereinfacht	1	Vor- und Zurückbewegung sorgt für Aufnahme und Abgabe von Luft und Produkt.	103
4	020051	Runddichtung (Außen-Ø 2-1/8", rot)	2	Stellt dichten Hohlraum im Gehäuse her.	000
5	056873-XX	Ventilkappe	1	Stellt genau bemessene Öffnung für Luft und Produkt bereit. Zusatzzahl bezeichnet Größe der Luftöffnung.	103
6	053527	Dichtung vereinfachte Pumpe	1	Regelt Luft- und Produktstrom durch Pumpe (nicht schmieren!).	000
7	054944	Produkteinlassadapter Shake, blau	1	Stellt Öffnung zum Ansaugen und Abgeben von Luft und Produkt her.	103
*8	016132	Runddichtung 11/16" rot	2	Dichtet die Enden des Produktzulaufrohrs ab.	000
9	044731	Haarnadelsplint	1	Zur Befestigung des Produkteinlassrohrs am Pumpenadapter.	103
10	X41947	Antriebswelle Produktpumpe	1	Rotiert im Gegenuhrzeigersinn, bewegt Kolben vor und zurück.	103
10a	039235	Kurbeltrieb	1	Treibt den Kolben an.	103
10b	041948	Antriebswelle	1	Überträgt Motordrehung auf Kurbeltrieb.	103
10c	008904	Runddichtung 1-3/4"	1	Dichtung zwischen Kurbeltrieb und Pumpengehäuse.	000
10d	048632	Runddichtung Antriebswelle	2	Verhindert Austreten von Produktmischung in die hinteren Tropfschalen.	000
11	044641	Halteclip Produktpumpe	1	Sichert Luft-Produkt-Pumpe an Antriebsnabe im Vorratsbecken.	103
12	X55973	Zulaufrohr Vorratsbecken - Shake	1	Produktmischung und Luft gelangt durch dieses Rohr von der Pumpe zum Gefrierzylinder.	103
13	056524	Überdruckring, Außen-Ø 3 mm	1	Leitet Überdruck aus Gefrierzylinder zum Vorratsbecken zurück.	000
14	X44761	Manschette Produktpumpe	1	Führungsmanschette für Pumpenwelle, dichtet Welle ab und verhindert Produktlecks an Geräterückseite.	103

* Runddichtung 016132 wird in 50-er Einheiten geliefert, Bestellnr. 016132-SER.

X57028-XX Produktpumpeneinheit vereinfacht - Shake

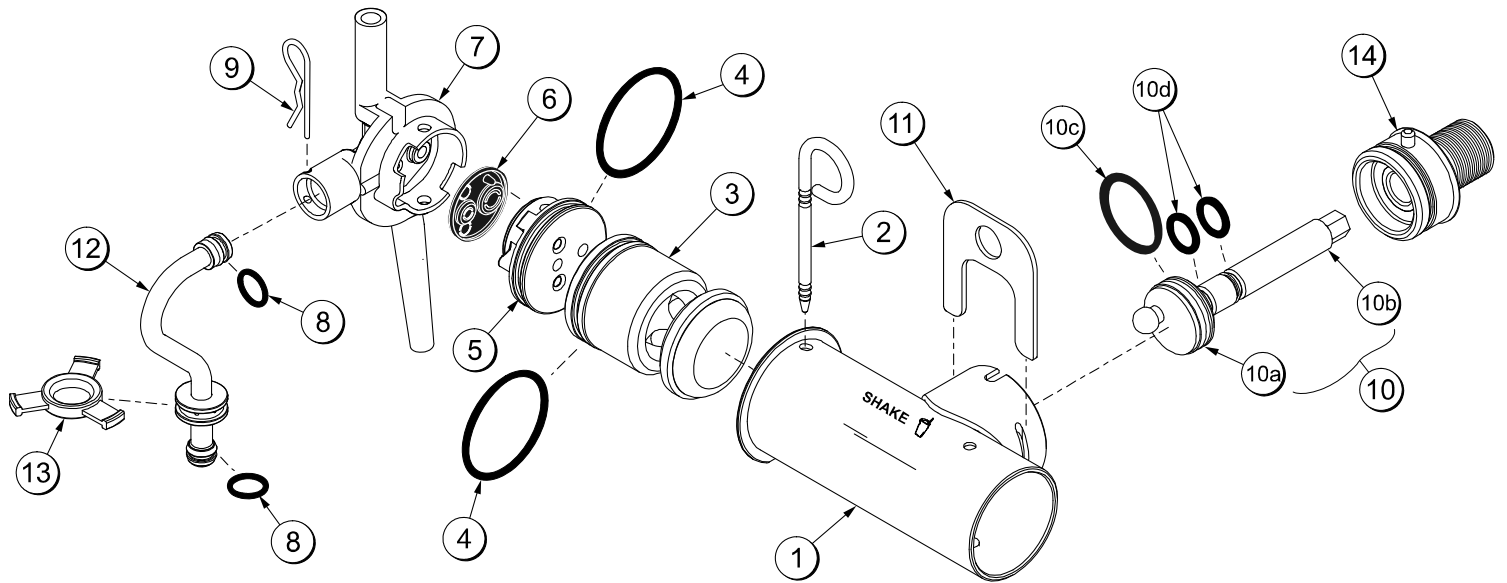


Abbildung 5

X57028-XX Produktpumpeneinheit vereinfacht - Softeis (Siehe Abb. 6)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1 - 7	X57029-XX	Produktpumpeneinheit vereinfacht - Softeis	1	Führt dem Gefrierzylinder Luft und Produktmischung zu.	103
1	057943	Vorratsbecken-Pumpengehäuse Softeis	1	Kammer, in der sich der Kolben befindet.	103
2	X55450	Haltestift	1	Hält den Adapter und die Ventilkappe im Gehäuse.	103
3	053526	Kolben	1	Vor- und Zurückbewegung sorgt für Aufnahme und Abgabe von Luft und Produkt.	103
4	020051	Runddichtung (Außen-Ø 2-1/8", rot)	2	Stellt abgedichteten Hohlraum im Gehäuse her.	000
5	056874-XX	Ventilkappe	1	Stellt genau bemessene Öffnung für Luft und Produkt bereit. Zusatzzahl bezeichnet Größe der Luftöffnung.	103
6	053527	Ventildichtung vereinfachte Pumpe	1	Regelt Luft- und Produktstrom durch Pumpe (nicht schmieren!).	000
7	054825	Adapter Produkteinlass Softeis rot	1	Stellt Öffnung zum Ansaugen und Abgeben von Luft und Produkt her.	103
8	016132	Runddichtung (Außen-Ø 11/16", rot)	2	Dichtet die Enden des Produktzulaufs ab.	000
9	044731	Splint	1	Zur Befestigung des Produkteinlassrohrs am Pumpenadapter.	103
10	X41947	Antriebswelle Produktpumpe Vorratsbecken	1	Rotiert im Gegenuhrzeigersinn, bewegt Kolben vor und zurück.	103
10a	039235	Kurbeltrieb	1	Treibt den Kolben an.	103
10b	041948	Antriebswelle	1	Überträgt Motordrehung auf Kurbeltrieb.	103
10c	048632	Runddichtring Außen-Ø 1/2" x 3,5mm breit (Antriebswelle)	2	Verhindert Austreten von Produktmischung in die hinteren Tropfschalen.	000
10d	008904	Runddichtring 1 3/4" Außen-Ø x 3,5mm breit)	1	Dichtung zwischen Kurbeltrieb und Pumpengehäuse.	000
11	044641	Halteclip Produktpumpe	1	Sichert Luft-Produkt-Pumpe an Antriebsnabe im Vorratsbecken.	103
12	X55974	Zulaufrohr Vorratsbecken - Softeis	1	Produktmischung und Luft gelangen durch dieses Rohr zum Gefrierzylinder.	103
13	056524	Überdruckring Zulaufrohr	1	Leitet Überdruck aus Gefrierzylinder zum Vorratsbecken zurück.	000
14	X44761	Manschette Produktpumpe	1	Führungsmanschette für Pumpenwelle, dichtet Welle ab und verhindert Produktlecks an Geräterückseite.	103

X57029-XX Produktpumpe vereinfacht - Softeis

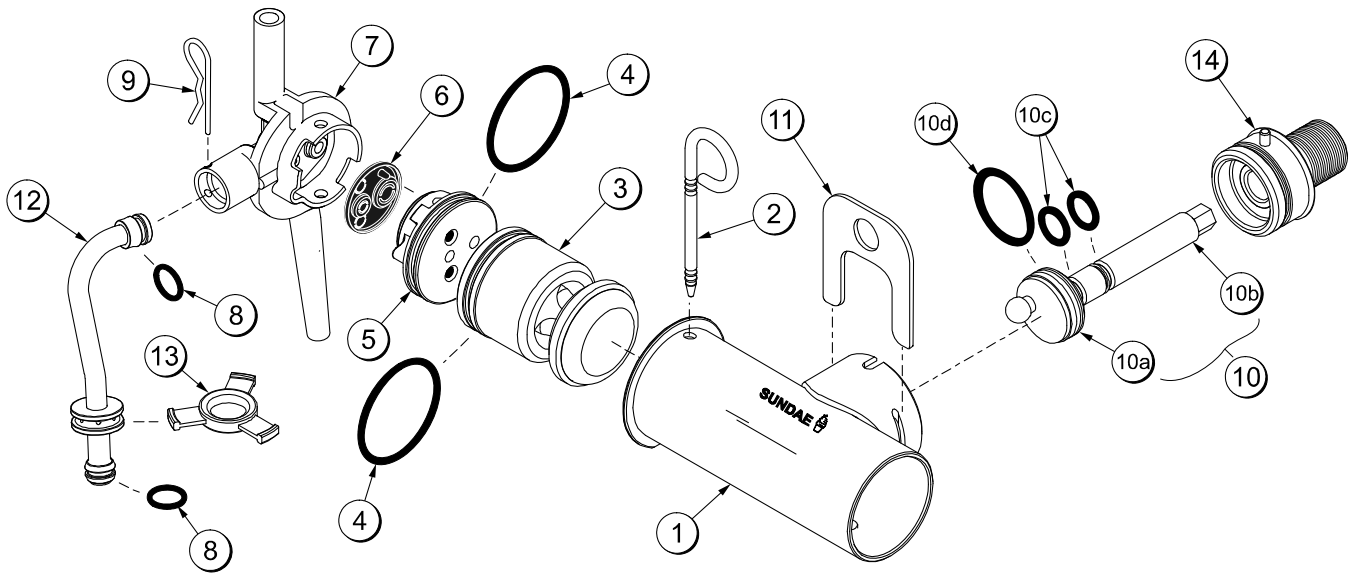


Abbildung 6

Vorratsbecken - Draufsicht (siehe Abb. 7)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	X44761	Manschette Produktpumpe	2	Hält als Nabe die Luft-Produkt-Pumpe an Ort und Stelle fest.	103
2	X41348	Geber - Produktvorrat erschöpft	2	Elektrischer Geber, erfasst Füllstand im Vorratsbecken. Veranlasst dass Warnleuchte „Produktvorrat erschöpft“ an der Gerätevorderseite aufleuchtet.	103
3	X51664	Gehäuse Rührflügel (Shake)	1	Bringt die Rührflügelereinheit durch Magnetismus zum Rotieren.	103
3a 4a	066937	Magneteinheit Rührflügel - innen	2	Versetzt die Rührflügel magnetisch in Drehbewegung (Teil der Rührflügelereinheit).	103
4	X51661	Gehäuse Rührflügelereinheit - Softeis	1	Bringt die Rührflügelereinheit durch Magnetismus zum Rotieren.	103
5	X42077	Geber - Produktvorrat niedrig	2	Elektrischer Geber, erfasst Füllstand im Vorratsbecken. Veranlasst dass Warnleuchte „Produktvorrat niedrig“ an der Gerätevorderseite aufleuchtet.	103
6	080826	Magnetkappe	2	Hält die Rührflügel fest (Teil der Rührflügelereinheit).	103

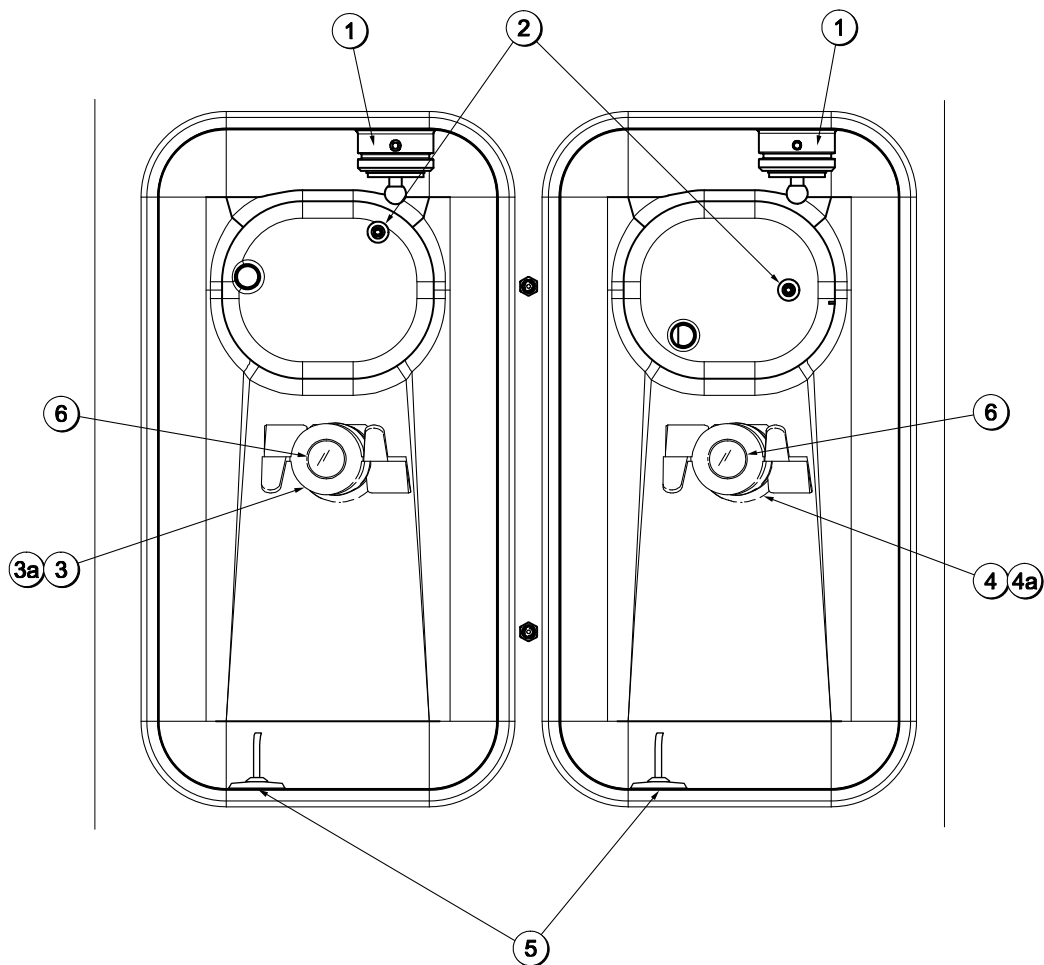


Abbildung 7

X56652 Sirupleitungsbaugruppe - dreifach konzentrierter Shake-Sirup (siehe Abb. 8)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	053036	Armatur Innen-Ø 0,625"	2	Presst Sirupschlauch auf Anschlussstück.	000
2	056675	CPC-Armatur Kunststoff, Schnelltrennkupplung Einsteckende / 3/8" Stecknippel	1	Zum Anschluss der Sirupleitung an der Frontplatte.	103
*3	500205	Runddichtung	1	Dichtung für Schnelltrennkupplung.	000
4	053052-9	Getränkeschlauch Innen-Ø 3/8" x Außen-Ø 5/8"	1	Für Sirupzufuhr zum Frontverschluss (9"/23 cm).	000
5	056651	Kniestück Sirupleitung	1	Verbindet Ventil mit Sirupleitung.	103
6	500598	Überdruck-Schnabelventil	1	Ein-Richtungs-Ventil für Sirupzufuhr.	000
7	056650	Anschlussnase Sirupleitung (großer Schlitz)	1	Abnehmbares Anschlussstück, macht Entenschnabelventil zugänglich.	103
8	053890	Runddichtung 11 mm grün (Sirupanschluss)	1	Dichtet den Sirupanschlussstopfen im Frontverschluss ab.	000

* Nicht im Lieferumfang von X56652.

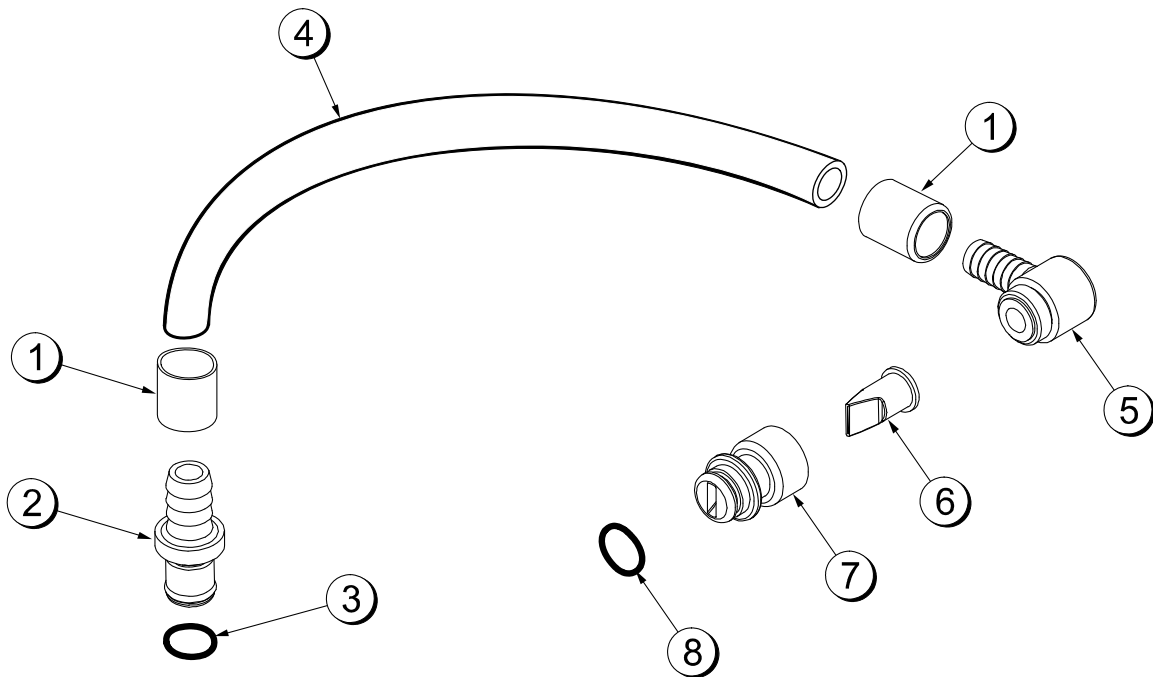


Abbildung 8

X59304 Sirupleitungsbaugruppe - dünnflüssiger Sirup (siehe Abb. 9)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	029834	Armatur Innen-Ø 0,650"	2	Presst Sirupschlauch auf Anschlussstück.	000
2	056675	CPC-Armatur Kunststoff, Schnelltrennkupplung Einsteckende / 3/8" Stecknippel	1	Zum Anschluss der Sirupleitung an der Frontplatte.	103
3	500205	Runddichtung	1	Dichtung für Schnelltrennkupplung.	000
4	500038-9	PVC-Schlauch	1	Für Sirupzufuhr zum Frontverschluss (9"/23 cm).	000
5	056651	Kniestück Sirupleitung	1	Verbindet Ventil mit Sirupleitung.	103
6	500598	Überdruck-Schnabelventil	1	Ein-Richtungs-Ventil für Sirupzufuhr.	000
7	056649	Anschlussnase Sirupleitung (kleiner Schlitz)	1	Abnehmbares Anschlussstück, macht Entenschnabelventil zugänglich.	103
8	053890	Runddichtung 11 mm grün (Sirupanschluss)	1	Dichtet den Sirupanschlussstopfen im Frontverschluss ab.	000

* Nicht im Lieferumfang von X59304.

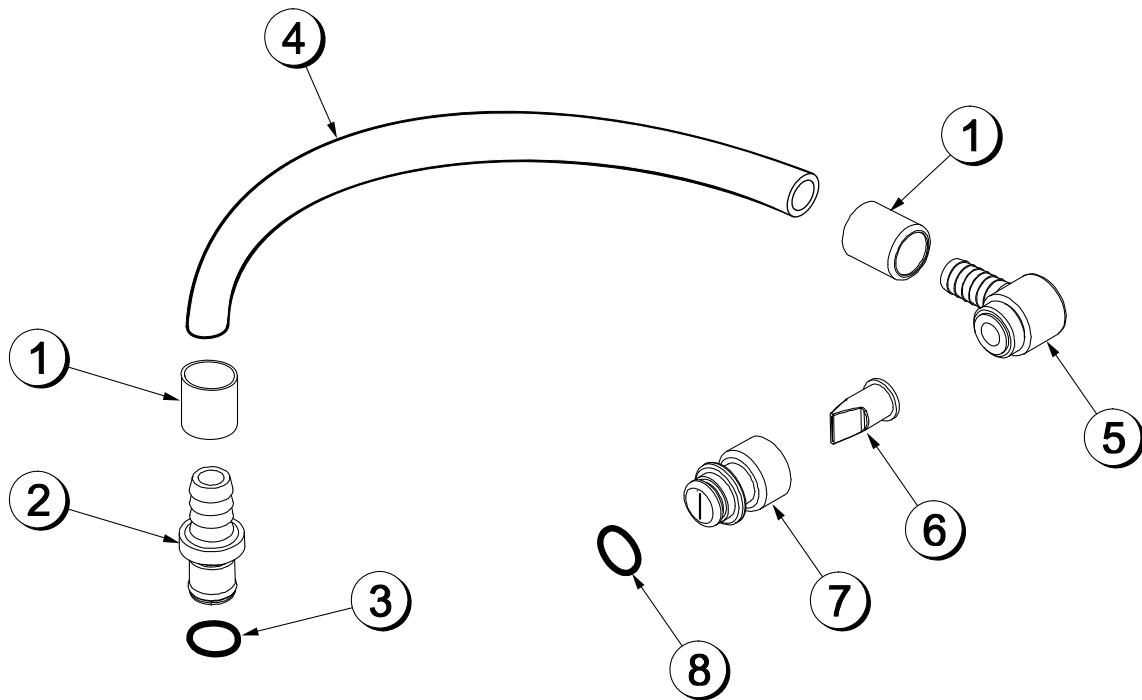


Abbildung 9

X58450 Sirupleitungsbaugruppe - Sirupbeutel-Option (siehe Abb. 10)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	024278	Runddichtung (Außen-Ø 1/2" x 1,8 mm breit)	1	Dichtet den Pumpenrohranschluss ab.	000
2	054526	Anschlussstück Einsteckende, Peristaltikpumpe	1	Verbindung zum Pumpenrohr.	103
3	053036	Armatur Messing vernickelt, Innen-Ø 0,625"	2	Zur Befestigung des Anschlusses am Schlauch.	000
4	058451	Schnelltrennkupplung Außenteil / 3/8" Stecknippel	1	Armatur mit Schnelltrennkupplung zum Abnehmen leerer Sirupbeutel. Zum Lösen Hebel drücken.	103
5	058452	Schnelltrennkupplung Innenteil / 1/4" Stecknippel	1	Zur Verbindung des Schlauchs vom Sirupbeutel mit der Schnelltrennkupplung.	103
6	R30314	PVC-Schlauch Innen-Ø 3/16" x Wanddicke 1/16" (1,6 mm)	1	Für den Siruptransport vom Sirupbeutel zur peristaltischen Pumpe.	000
7	053052-36	Getränkeschlauch Innen-Ø 3/8" x Außen-Ø 5/8"	1	Für den Siruptransport vom Sirupbeutel zur peristaltischen Pumpe.	000

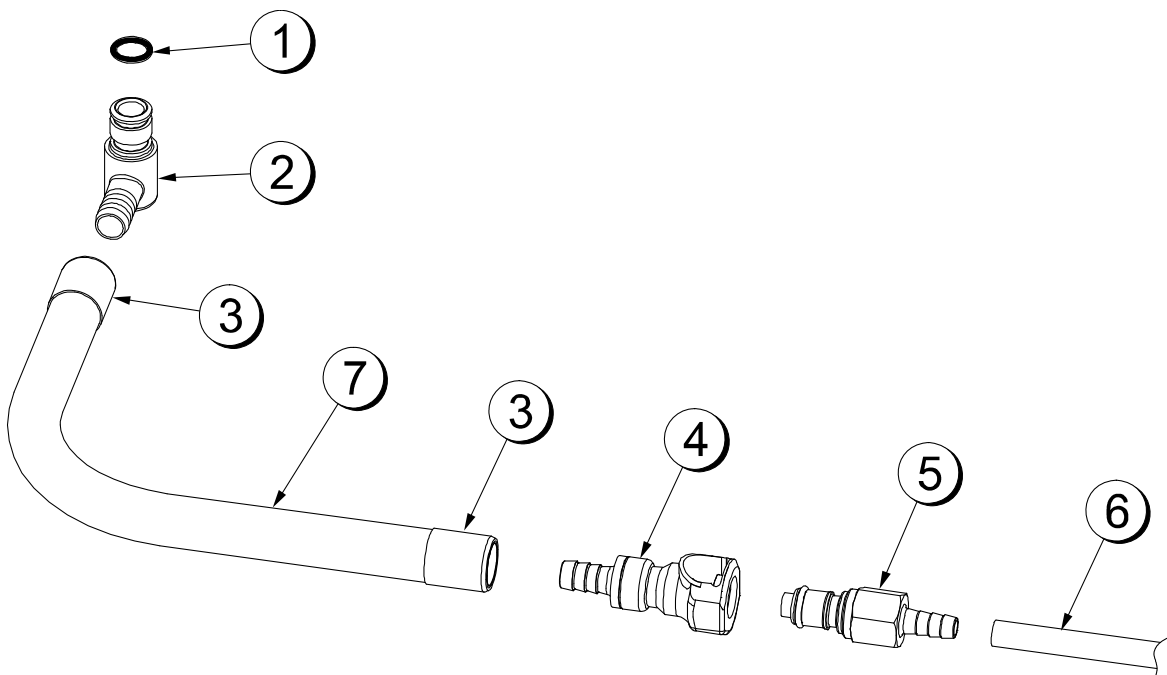


Abbildung 10

Rührwerk und Frontverschluss Shake-Seite (siehe Abb. 11)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	032560	Dichtung Antriebswelle	1	Dichtet Innenbereiche des Gefriergerätes gegen das Produkt im Gefrierzylinder ab.	000
2	050985	Rührwerkswelle 6,6 l, gewellte Schabemesser	1	Verbindungsstück Rührwerk - Getriebe.	103
3	041103	Schabemesser 16" (40 cm)	2	Schabt gefrorene Produktablagerungen von den Wänden des Gefrierzylinders ab.	000
4	055605	Lager Frontverschluss, Außen-Ø 1,390" (35 mm)	1	Sorgt für ungehinderte Rotation des Rührwerks in der Nabe des Frontverschlusses.	000
5	X50958	Rührwerk 6,6 l, gewellte Schabemesser	1	Vermischt Luft und Produkt im Gefrierzylinder und erzeugt die Kraft, die das Produkt aus dem Zapfhahn drückt.	103
6	033493	Runddichtung 6", Frontverschluss	1	Dichtung zwischen Frontverschluss und Gefrierzylinder.	000
7	X55825SER2	Frontverschluss Shake	1	Verschließt das offene Ende des Gefrierzylinders und trägt die Zapfvorrichtung.	103
8	055989	Handmutter schwarz	4	Befestigungsteil zur Anbringung des Frontverschlusses am Gefrierzylinder.	103
9	053890	Runddichtung Sirupanschluss, Innen-Ø 1mm x 2mm grün	4	Verhindert Lecks am Stopfen der Siruparmatur.	000
10	053867	Stopfen Siruparmatur	4	Dichtet die Sirupaustrittsöffnungen im Frontverschluss während des Pasteurierungszyklus ab.	000
11	054554	Halteklammer Sirupventil	4	Hält Sirupventil an Ort und Stelle fest.	000
12	020571	Runddichtring Außen-Ø 1 1/16" x 3,5mm breit (Zapfventil)	2	Dichtet das Zapfventil in der Kammer des Frontverschlusses ab.	000
13	036053	Dichtung Kreisel	1	Dichtung zwischen Zapfventil und Kreiselschaft.	000
14	034054	Kreisel komplett, angetrieben	1	Unterstützt die Vermischung des Produkts mit dem Sirup in der Kammer des Frontverschlusses.	103
15	X59331	Kreiselmesser HT-Aluminium	1	Mischt Produkt in der Kammer des Frontverschlusses mit Sirup.	103
16	033107	Drosselkappe	1	Schnappt auf den Zapfauslass und sorgt für gleichmäßigen Produktfluss.	000
17	059000	Zapfventil	1	Hält Produkt in der Kammer des Frontverschlusses zurück. Hebt man das Ventil, öffnet es sich und lässt das Produkt aus dem Gefrierzylinder strömen.	103

Rührwerk und Frontverschluss Shake-Seite

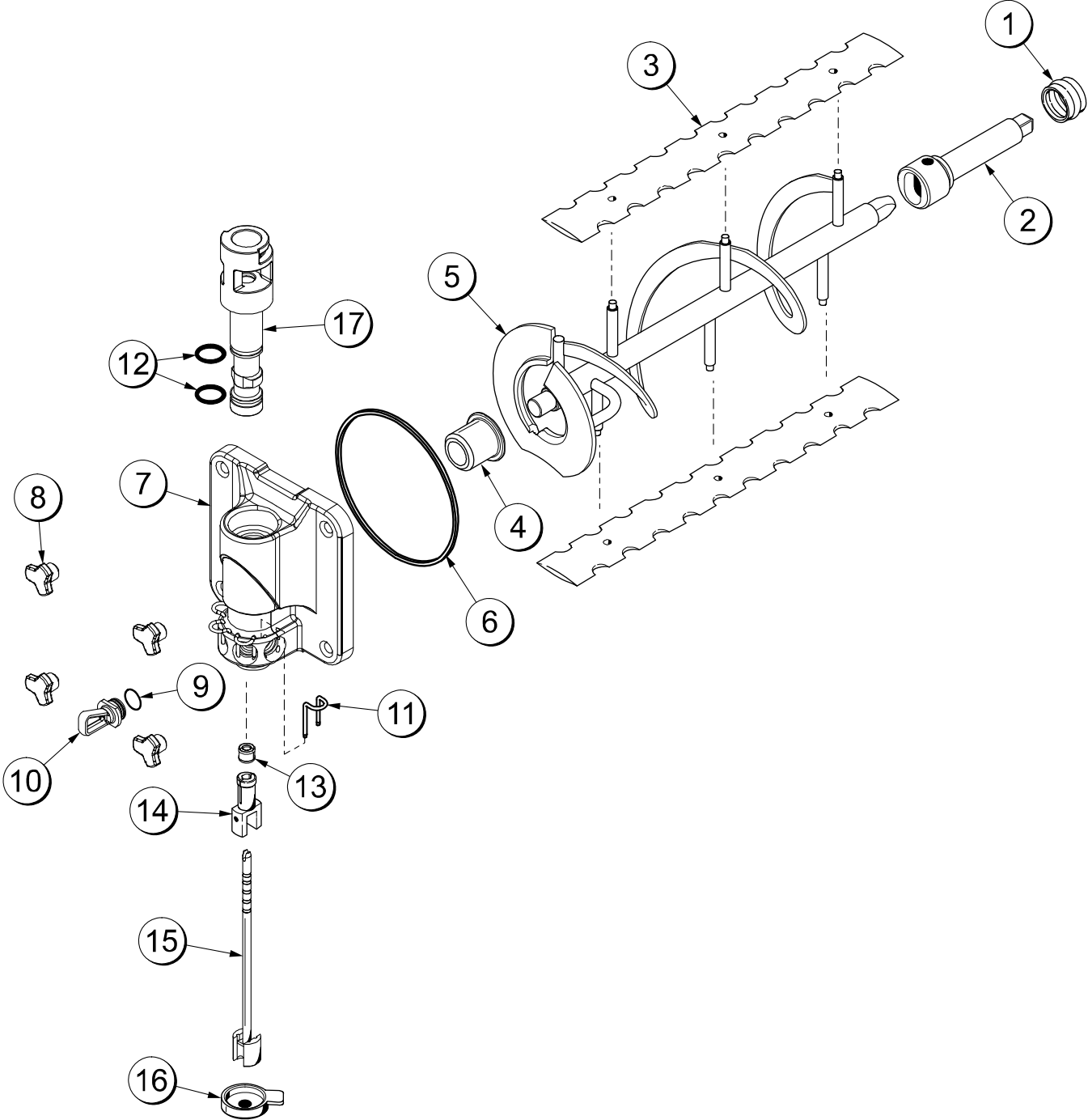


Abbildung 11

Rührwerk und Frontverschluss Softeisseite (siehe Abb. 12)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	X56421-1	Zapfhebeleinheit	1	Bedienteil des Zapfventils.	103
2	055989	Handmutter schwarz	4	Befestigungsteil zur Anbringung des Frontverschlusses am Gefrierzylinder.	103
3	X57332-SER	Frontverschluss mit U-Stange	1	Verschließt das offene Ende des Gefrierzylinders und trägt die Zapfvorrichtung.	103
3a	X50882	U-Stange lang, 4" (10 cm)	1	U-förmiges Teil an der Rückseite des Frontverschlusses.	103
4	048926	Dichtung Frontverschluss	1	Dichtung zwischen Frontverschluss und Gefrierzylinder.	000
5	050346	Hinterer Schuh Vorderseite Rührspirale	1	Trägt das Rührwerk.	000
6	050348	Lager vorderer Schuh.	1	Sorgt für ungehinderte Rotation des Rührwerks in der Nabe des Frontverschlusses.	000
7	050347	Vorderer Schuh Vorderseite Rührspirale	1	Trägt das Rührwerk.	000
8	X46231	Rührwerk	1	Vermischt Luft und Produkt im Gefrierzylinder und erzeugt die Kraft, die das Produkt aus dem Zapfhahn drückt.	103
9	046235	Schabemesser Kunststoff	2	Schabt gefrorene Produktablagerungen von den Wänden des Gefrierzylinders ab.	000
10	046236	Clip Schabemesser	2	Verstärkt die Schabemesser.	103
11	032564	Antriebswelle	1	Verbindungsstück Rührwerk - Getriebe.	103
12	032560	Dichtung Antriebswelle	1	Dichtet Innenbereiche des Gefriergerätes gegen das Produkt im Gefrierzylinder ab.	000
13	055819	Lagerstift Handgriff, Edelstahl	1	Drehachse zum Heben und Senken des Zapfhebels.	103
14	X55820	Zapfventil	1	Hält Produkt in der Kammer des Frontverschlusses zurück. Hebt man das Ventil, öffnet es sich und lässt das Produkt aus dem Gefrierzylinder strömen.	103
15	014402	Runddichtung (Zapfventil)	3	Dichtet das Zapfventil in der Kammer des Frontverschlusses ab.	000
16	015872	Runddichtung (Außen-Ø 1/4" x 1,8 mm breit)	1	Sichert die Stellschraube.	000
17	029639-BLK	Sechskant-Gegenmutter 5/16"-24	1	Zur Arretierung der Stellschraube.	000
18	056332	Stellschraube	1	Zum Einstellen des Zapfdurchsatzes.	103

Frontverschluss Softeisseite

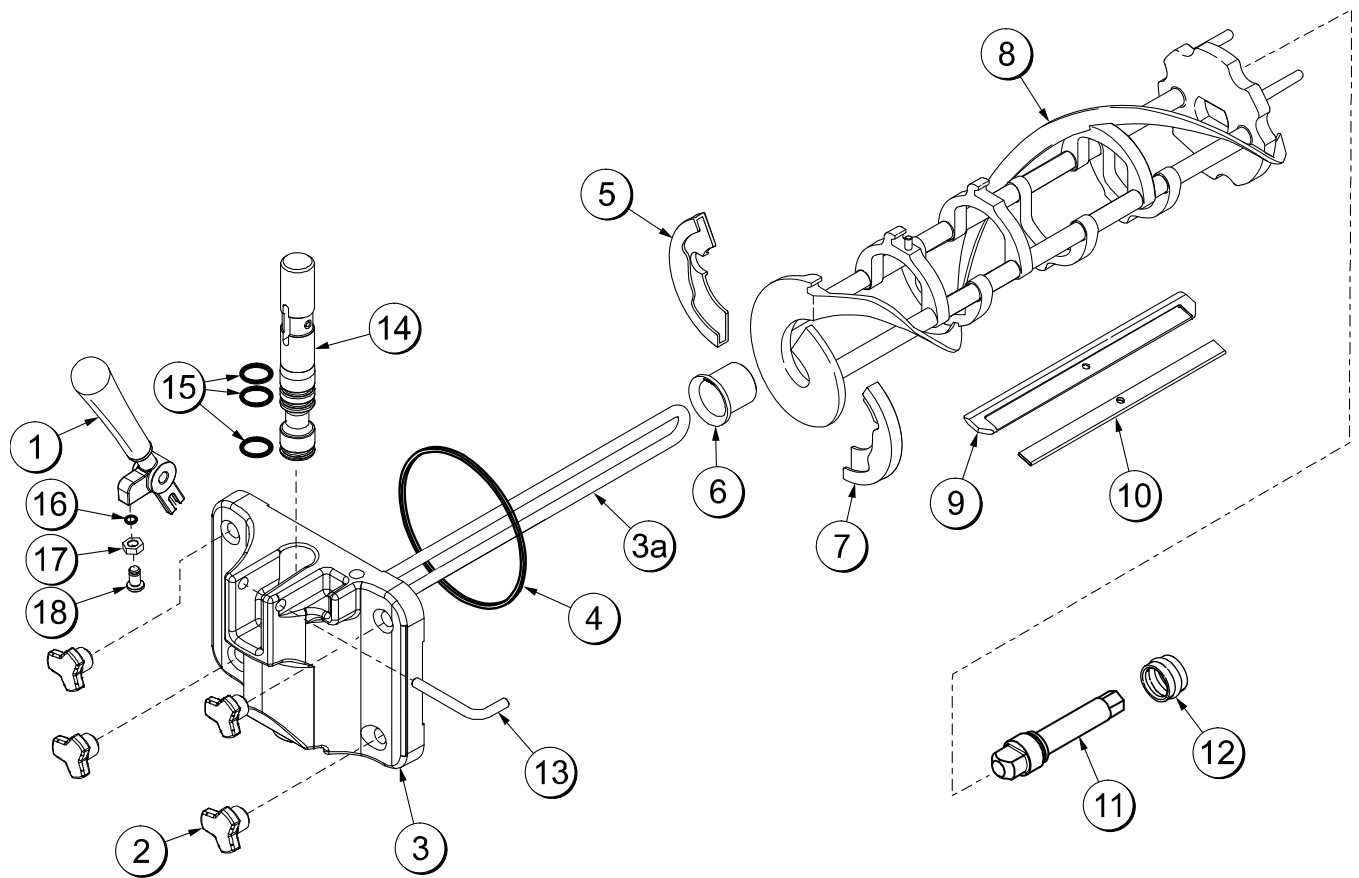


Abbildung 12

X53800-BRN/TAN Siruppumpe (siehe Abbildung 13)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	X53800-BRN X53800-TAN	Kolbeneinheit	1	Zur Verteilung und Erwärmung von Sirup-Toppings.	103
2	X36576-BRN X36576-TAN	Kolbeneinheit	1	Dient zur Entnahme von Sirup.	103
2a	032762-TAN 032762-BRN	Kolbenknauf	1	Hält die Stempeleinheit fest. Die Kürzel TAN und BRN (beige und braun) stehen für Karamell- bzw. Schokosirup (Hot Fudge).	103
2b	032757	Kolbenrohr	1	Dient als Führung für den Kolben und den Kolbeneinsatz.	103
2c	032758	Kolbeneinsatz	1	Bestimmt die abgegebene Menge Sirup. Im Werk so zugeschnitten, dass 30 ml Sirup per Stoß abgegeben werden.	103
2d	032761	Kolbenfeder Siruppumpe	1	Zur Rückstellung des Kolbens.	000
2e	032760	Nylonscheibe	1	Ruht auf dem konischen Teil der Einlassöffnung und übt Druck auf die Feder aus.	000
2f	036578	Kolben	1	Drückt das Sirup beim Niederdrücken nach oben und aus der Mundöffnung heraus; sorgt beim Loslassen dafür, dass sich der Innenraum mit Sirup füllt.	103
2g	X33057	Dichtungseinheit	1	Dient zur Abdichtung und Zentrierung des Kolbens.	000
2h	036577	Kolbenmutter	1	Hält die Kolbeneinheit auf dem Gehäuse fest.	103
3	039680	Mutter Spenderrohr	1	Hält den Spenderauslass fest.	103
4	X53798-SER	Heißsiruppumpe	2	Zur Verteilung und Erwärmung von Sirup-Toppings.	103
5	036579	Pumpendeckel	1	Bedeckt den Sirupbehälter und hält den Pumpenkörper an Ort und Stelle.	103

* Diese Artikel werden von Taylor mit Geräten vor Seriennummer M1080000 ausgeliefert.

X53800-BRN/TAN Siruppumpe

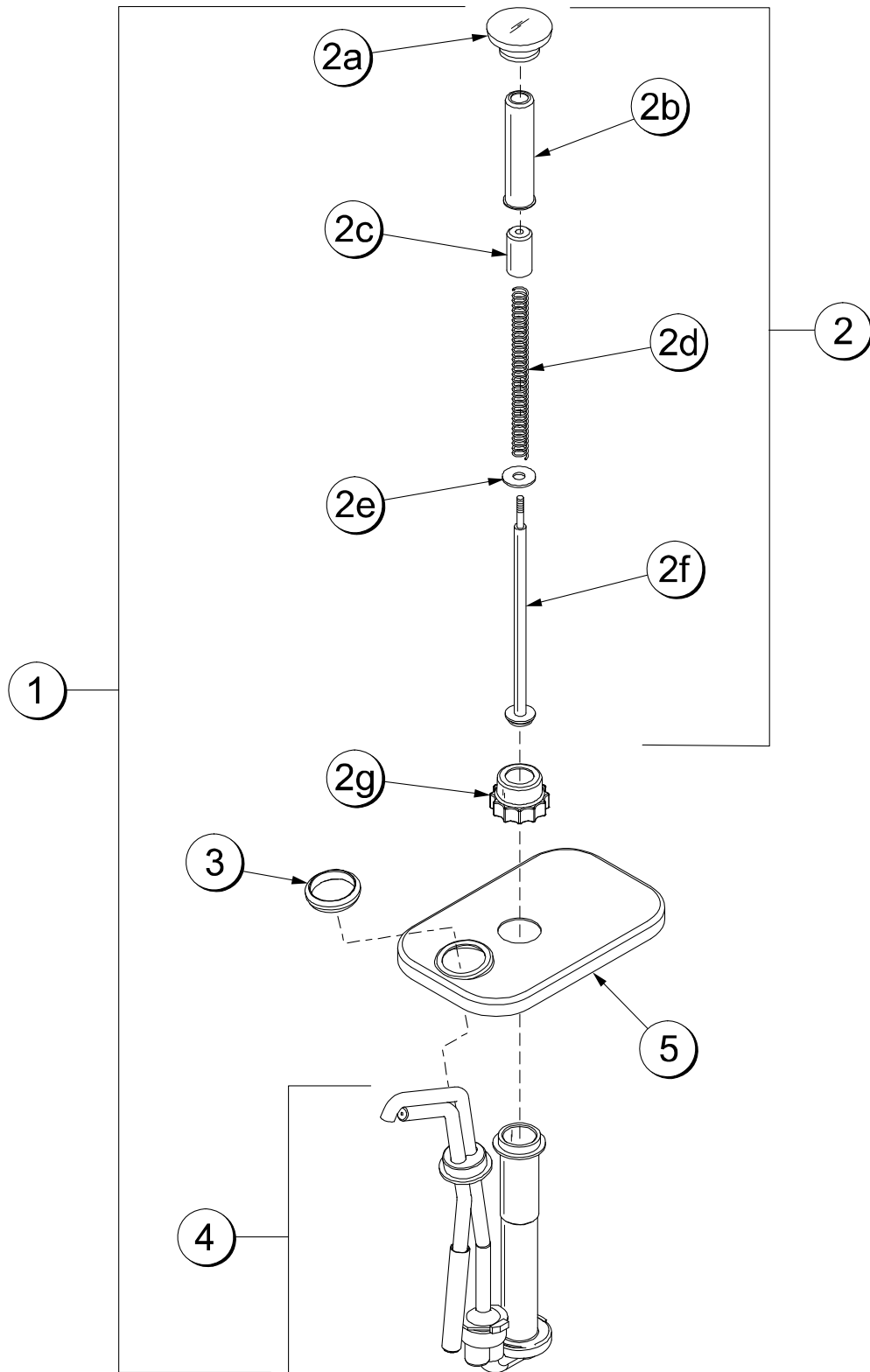


Abbildung 13

Zubehör (siehe Abbildung 14)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	X58474	Sirupstopfensatz	4	Zur Abdichtung der Sirupöffnungen im Shake-Frontverschluss, wenn keine Sirupventile eingebaut sind.	000
1a	053867	Stopfen Siruparmatur	4	Zur Abdichtung der Sirupöffnungen im Shake-Frontverschluss, wenn keine Sirupventile eingebaut sind.	000
1b	053890	Runddichtung 11 mm grün (Sirupanschluss)	4	Dichtet den Sirupanschlussstopfen im Frontverschluss ab.	000
1c	035460	Dichtungswerkzeug	1	Zum Ein- und Ausbau der Kreiselwellendichtung im Zapfventil.	000
2	044818	Waschflüssigkeitsflasche Kunststoff	1	Zum Reinigen und Desinfizieren der Sirupöffnungen im Frontverschluss.	000
3	048260-WHT	Ausbauwerkzeug für Runddichtungen	1	Erleichtert Ausbau von Runddichtungen	000
4	057167	Ausbauwerkzeug Pumpenantriebswelle Vorratsbecken	1	Erleichtert den Ausbau der Pumpenantriebswelle.	000
5	017203	Sirupmessbecher unterteilt	1	Zur Sirup-Kalibrierung	000
6	048232	Hochleistungsschmiermittel Taylor	1	Schmiermittel für bewegliche Teile und Verschleißteile.	000
7	013163	Eimer 10 l	1	Für die Gerätereinigungs- und -desinfektionslösung	000
8	041923	Runddichtring Außen-Ø 1 1/16" (Zapfventilkappe)	1	Dichtet die Zapfventilkappe am Zapfauslass des Frontverschlusses.	000
9	X54704	Kappe Zapfventil (Zapfauslasskappe)	1	Isolierte Kappe. Verwendung während Pasteurisierung.	103
10	059087	Teileablagetablett Softeisseite	1	Kunststofftablett zur Lufttrocknung von Geräteteilen bei der Reinigung.	000
11	059088	Teileablagetablett Shake-Seite	1	Kunststofftablett zur Lufttrocknung von Geräteteilen bei der Reinigung.	000
12	056525	Teileablagetablett vereinfachte Pumpe	2	Kunststofftablett zur Lufttrocknung von Geräteteilen bei der Reinigung.	000
*13	X59489	Waffelspender	1	Spendet Becher und Waffeln für Shakes und Softeis	103
*13a	052193	Gummihalter Waffeln	2	Hält Softeiswaffeln fest und gibt sie ggf. frei.	000
14	X59143	Sirupablage	1	Bei Verwendung von Sirupbeuteln. (Optionales Beutel-Sirupsystem)	103
15	056673	Siruptank 4 l	4	Sirupbehälter. (Optionales Tank-Sirupsystem)	103
*16	033637-1	Kelle 30 ml	2	Dient zum Servieren kalter Toppings.	000
**	047912	Ablenklech Gebläseausslass	1	Zur Befestigung unterhalb des Gerätesockels. Lenkt den Luftstrom nach vorne.	000

* Diese Artikel werden von Taylor mit Geräten vor Seriennummer M1080000 ausgeliefert.

** ohne Abbildung

Zubehör

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
**	X49463-59	Ersatzteilsatz C602	1	Wartungssatz, bestehend aus: Pumpenteilesatz 1/X56200-10, Zapfventilsatz 1/X56200-12, Shake-Frontverschlussatz 1/X56200-13, Softeis-Frontverschlussatz 1/X56200-14, Sirupventilsatz 1/X56200-15, Runddichtungsausbauwerkzeug 1/048260.	000
**	X54978	Schlauchbaugruppe Peristaltikpumpe.	1	Ersatzschlauch mit Austauschleitung.	000
**	X53795	Ersatzteilsatz Topping-Pumpen	1	Ersatzteile für die Topping-Spenderpumpen.	000
**	058669	Werkzeugkasten 38 cm Kunststoff	1	Zur Aufbewahrung von Zubehör.	000

* Diese Artikel werden von Taylor mit Geräten vor Seriennummer M1080000 ausgeliefert.

** ohne Abbildung

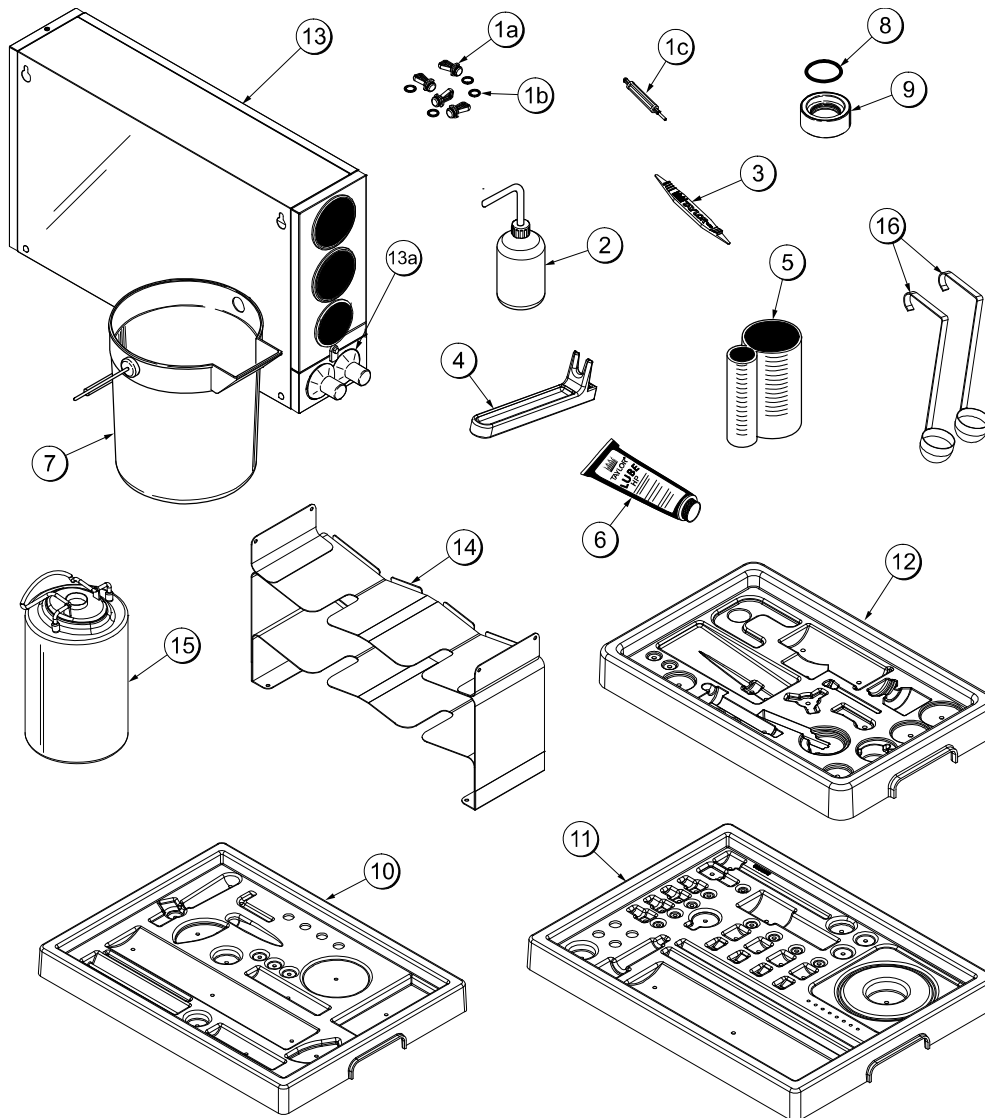


Abbildung 14

X44127 Bürstensatz (Siehe Abb. 15)

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung	Anz.	Funktion	Gar.-Klasse
1	013071	Schwarze Bürste	1	Zum Reinigen des hinteren Gefrierzylinderlagers und der Produktpumpennabe.	000
2	013072	Doppelseitige Reinigungsbürste	1	Zur Reinigung von Runddichtungen, Öffnungen in Metallteilen, Kolbenrillen, Produkteinlassrohr, Produkteinlassadapter, allen Runddichtungsritzen, Zapfventil-Innenstück, Ventilkappen, Sirupleitungs-Anschlussöffnungen in Frontverschluss, Sirupbehälter-Zulaufschlauch, Haltestift, Handschraube, Drehzapfen und Produktzulaufrohr.	000
3	013073	Weißer Reinigungsbürste (2,5 cm x 5 cm)	1	Zur Reinigung der Produkteinlassöffnungen an der Frontverschluss-Rückseite, der Schabemesser, des Zapfhebels, der Rührwerkantriebswelle, der Kreiselschnecke und der Antriebswellen-Balgdichtung.	000
4	014753	Weißer Reinigungsbürste (3,8 cm x 7,6 cm)	1	Zur Reinigung der Rührflügelereinheit und der Innenseiten der Zapfventile am Frontverschluss.	000
5	033059	Weißer Reinigungsbürste (13 mm x 7,6 cm)	1	Zum Reinigen der Topping-Pumpe.	000
6	050103	Bürstensatz (3)	1	Zur Reinigung der Sirupanschlussöffnungen und Sirupventilhalter-Öffnungen.	000
7	039719	Gelbe Bürste	1	Zum Reinigen der Sirupöffnungen und Frontverschluss-Zapfauslässe	000
8	023316	Weißer Bürste (76 mm x 18 cm)	1	Zur Reinigung des Vorratsbeckens, des Pumpengehäuses, des Vorratsbeckendeckels, der Teileablagetablets, der Tropfwannen, des Rührwerks, des vorderen Lagers, des Spritzgitters, der vorderen Tropfschale und des Kolbens.	000
9	054068	Bürste Pumpenauslass	1	Zum Reinigen der Topping-Pumpe.	000

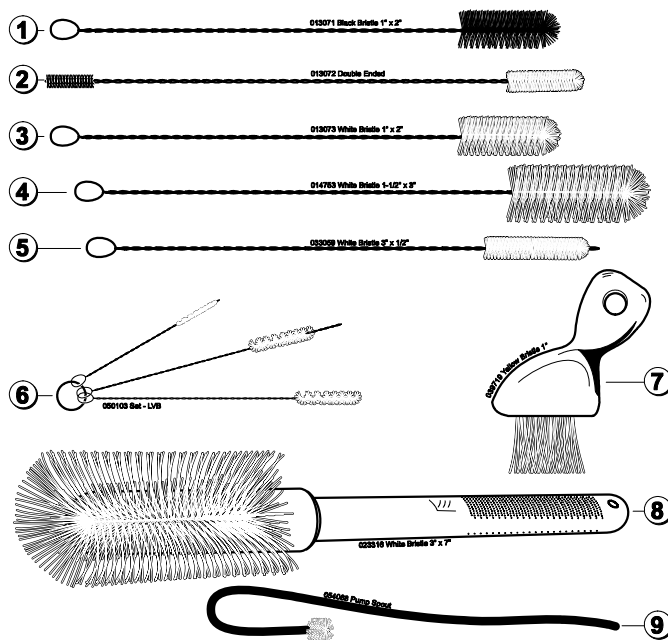


Abbildung 15

059087 Teileablagetablett Softeisseite (siehe Abbildung 17.)

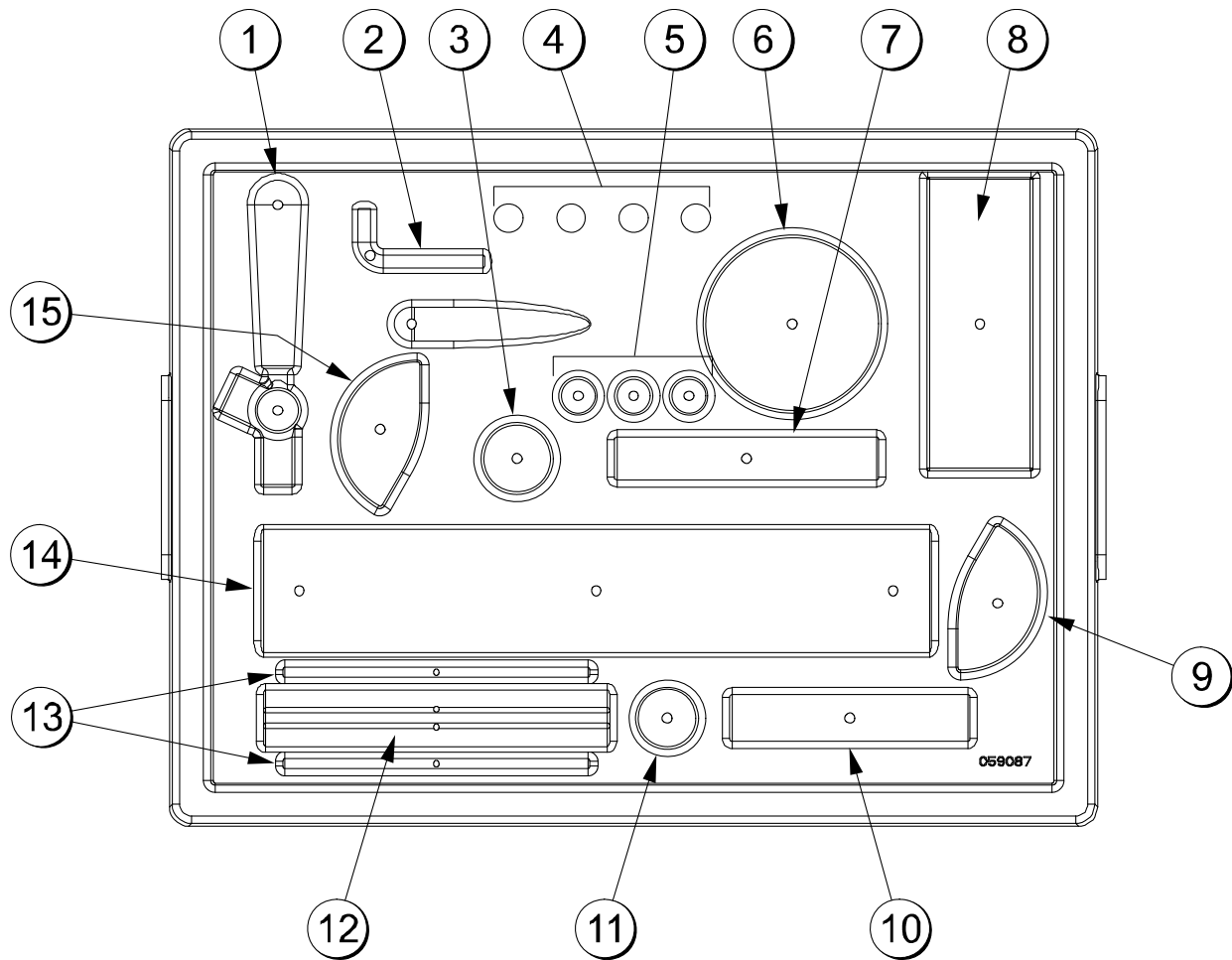


Abbildung 17

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung
1	X56421-1	Zapfhebeleinheit
2	055819	Lagerstift Handgriff, Edelstahl
3	050348	Lagerhülse vorne
4	055989	Stehbolzenmuttern
5	014402	Runddichtung (Zapfventil)
6	048926	Dichtung Frontverschluss
7	X55820	Zapfventil
8	X57332-SER	Frontverschluss mit U-Stange

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung
9	050347	Vorderer Schuh Vorderseite Rührspirale
10	032564	Antriebswelle
11	032560	Dichtung Antriebswelle
12	046235	Schabemesser
13	046236	Clip Schabemesser
14	X46231	Rührwerk
15	050346	Hinterer Schuh Vorderseite Rührspirale

056525 Teileablagetablett vereinfachte Pumpe (siehe Abb. 18)

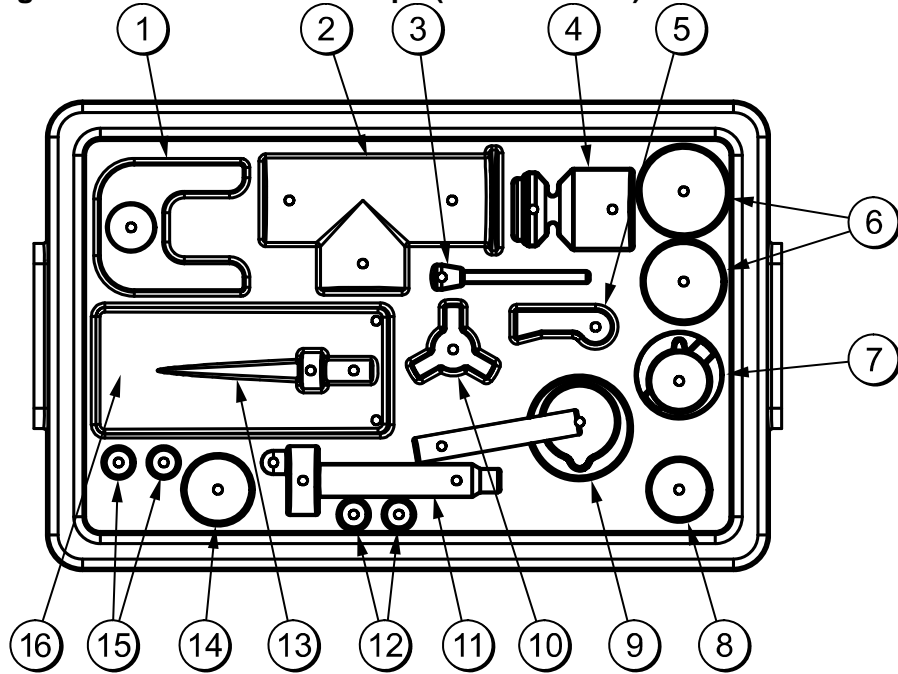


Abbildung 18

Shake-Seite

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung
1	044641	Halteclip Produktpumpe
2	057944	Vorratsbecken- Pumpengehäuse - Shake
3	X55450	Haltestift
4	053526	Kolben
5	044731	Splint
6	020051	Runddichtung (Außen- Ø 2-1/8", rot)
7	056873-XX	Ventilkappe
8	053527	Dichtung vereinfachte Pumpe
9	054944	Produkteinlassadapter Shake, blau
10	056524	Überdruckring, Außen-Ø 3 mm
11	X41947	Antriebswelle Produktpumpe
12	048632	Runddichtung Antriebswelle
13	X55973	Zulaufrohr Vorratsbecken - Shake
14	008904	Runddichtung 1-3/4"
15	016132	Runddichtung (Außen- Ø 11/16", rot)
16	X44797	Rührflügelinheit Vorratsbecken

Softeisseite

Nr.	Best.-Nr.	Bezeichnung
1	044641	Halteclip Produktpumpe
2	057943	Vorratsbecken- Pumpengehäuse Softeis
3	X55450	Haltestift
4	053526	Kolben
5	044731	Splint
6	020051	Runddichtung (Außen- Ø 2-1/8", rot)
7	056874-XX	Ventilkappe
8	053527	Dichtung vereinfachte Pumpe
9	054825	Adapter Produkteinlass Softeis rot
10	056524	Überdruckring, Außen-Ø 3 mm
11	X41947	Antriebswelle Produktpumpe
12	048632	Runddichtung Antriebswelle
13	X55974	Zulaufrohr Vorratsbecken - Softeis
14	008904	Runddichtung 1-3/4"
15	016132	Runddichtung Außen- Ø 11/16", rot
16	X44797	Rührflügelinheit Vorratsbecken

WICHTIGE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

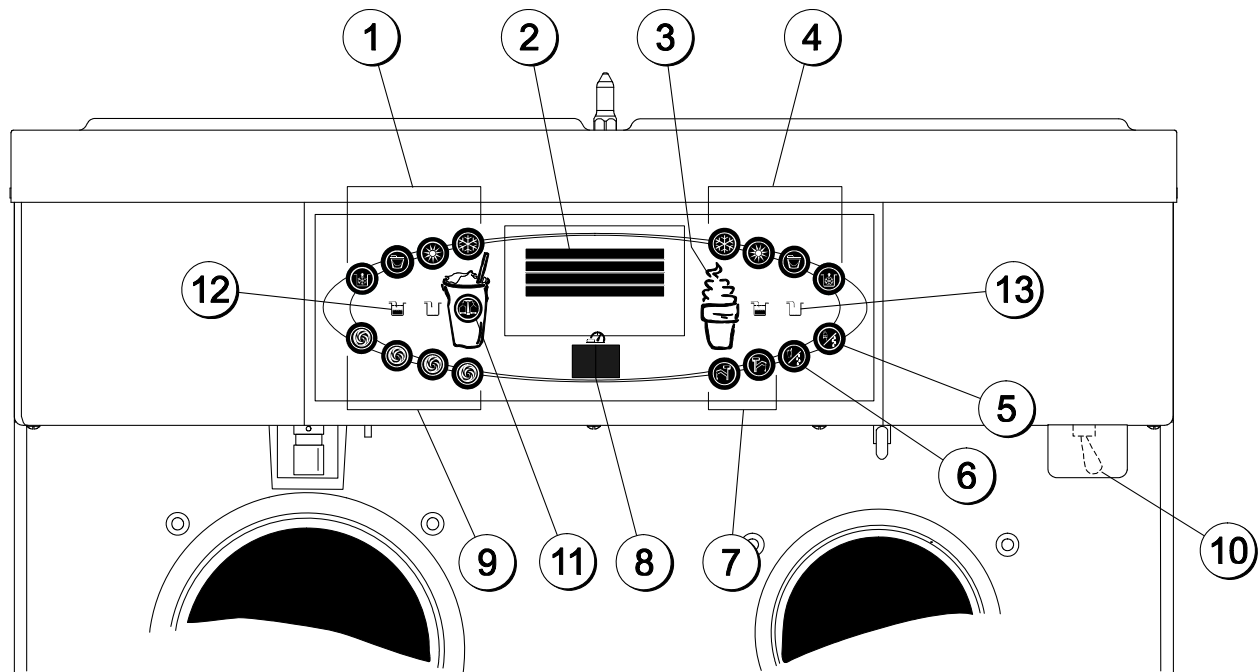


Abbildung 19

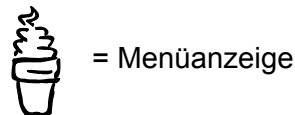
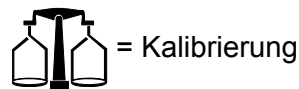
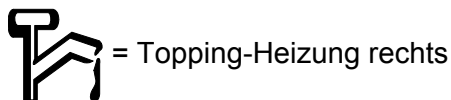
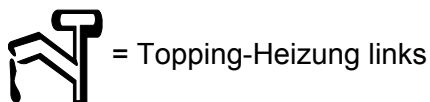
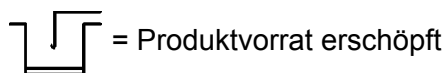
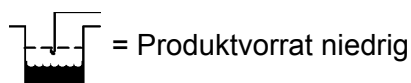
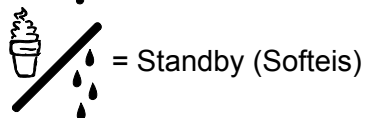
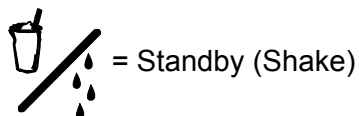
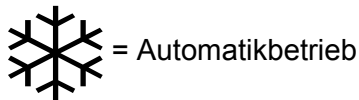
Nr.	Bezeichnung	Funktion
1	Folientastatur Shake	Zur Wahl von Funktionen auf der Shake-Seite des Gerätes.
2	Vakuumfluoreszenz-Display (VFD) für Menüanzeige	Display, das Menüoptionen anzeigt und den Bediener durch Fehlermeldungen auf Gerätestörungen hinweist.
3	Menütaste (Aufruf/Beenden)	Zum Aufrufen des Managermenüs und Beenden der Menüanzeige.
4	Folientastatur Softeis	Zur Wahl von Funktionen auf der Softeis-Seite des Gerätes.
5	Standby Softeis	Leuchtet, wenn sich die Softeis-Seite im Standby-Modus befindet.
6	Standby Shake	Leuchtet, wenn sich die Shake-Seite im Standby-Modus befindet.
7	Tasten für Topping-Heizfunktion	Zum Einschalten der Topping-Heizelemente.
8	LED-Anzeige (Zeitähler Bürstenreinigung)	Zeigt an, in wie vielen Tagen die nächste Bürstenreinigung fällig ist.
9	Tasten für Geschmackswahl	Zur Wahl der gewünschten Shake-Geschmacksrichtung. Dienen außerdem zum Öffnen und Schließen des Zapfventils beim Reinigen, Desinfizieren und Vorpumpen der Shake-Seite.
10	Netzschalter	Nach dem Einschalten kann das Bedienfeld betätigt werden.
11	Taste für Kalibrierungsmenü	Dient zum Aufrufen des Kalibrierungsmenüs mit den Optionen zum Kalibrieren der Sirupabgabemenge oder zum Ansaugen und Durchspülen der Sirupleitungen.
12	Warnleuchte „Produktvorrat niedrig“	Leuchtet auf, wenn sich nur noch wenig Produkt im Vorratsbecken befindet und dieses möglichst umgehend aufgefüllt werden sollte.
13	Warnleuchte „Produktvorrat erschöpft“	Leuchtet auf, wenn sich im Vorratsbecken nicht mehr genügend Produkt befindet, um das Gerät zu betreiben. Der Automatikbetrieb wird blockiert und das Gerät schaltet auf Standby-Betrieb um.

Hinweis: Während das Kalibriermenü oder Managermenü angezeigt wird, haben manche Tasten zusätzliche Funktionen, die auf Seite 78 unter „Managermenü“ erläutert werden.

Erläuterung der Symbole

Zur besseren Verständlichkeit in verschiedenen Ländern sind mehrere Bedientasten mit Symbolen anstatt mit englischen Worten beschriftet. Ihr Taylor-Gerät wurde mit diesen internationalen Symbolen versehen.

Auf der folgenden Tabelle werden die Symbole erläutert.




Netzschalter



Ist der Netzschalter eingeschaltet, kann das Gerät über das Bedienfeld bedient werden.

Vakuumfluoreszenz-Display


Das VFD-Display befindet sich vorne am Bedienfeld. Bei Normalbetrieb ist das Anzeigefeld leer. Bei Aufruf bestimmter Menüs zeigt es die jeweiligen Optionen an; außerdem weist es den Bediener durch Anzeige von Fehlermeldungen auf Gerätestörungen hin. Bei internationalen Geräteausführungen wird auf diesem Display die Produkttemperatur im Vorratsbecken angezeigt.

Anzeigelampen

Produktvorrat niedrig: Wenn das Symbol  leuchtet, geht der Produktvorrat im Vorratsbecken allmählich zur Neige und sollte so bald wie möglich aufgefüllt werden.

Produktvorrat erschöpft: Wenn das Symbol  leuchtet, ist das Vorratsbecken so gut wie leer, d.h. es ist nicht mehr genügend Produkt vorhanden, um das Gerät zu betreiben. Der Automatikbetrieb wird blockiert und das Gerät schaltet sich auf Standby. Um das Kühlsystem wieder in Betrieb zu setzen, muss erst das Vorratsbecken aufgefüllt und dann das Automatiksymbol betätigt werden . Danach beginnt das Gerät automatisch wieder zu laufen.


Pasteurisierungssymbol

Wenn das Pasteurisierungssymbol  leuchtet, durchläuft das Gerät gerade einen Selbstpasteurisierungszyklus. Durch Betätigen des Pasteurisierungssymbols kann man den Pasteurisierungszyklus auslösen, nachdem sich das Gerät selbst gesperrt hat.

An manchen Auslandsmodellen kann man durch Betätigen des Symbols jederzeit einen Pasteurisierungszyklus auslösen.

Zeitzähler Bürstenreinigung: Zeigt an, in wie vielen Tagen die nächste Bürstenreinigung fällig ist. Wenn der Zähler im Display auf "1" steht, muss das Gerät innerhalb von 24 Stunden zerlegt und büstengereinigt werden.

Rückstellmechanismus (Reset)

Der Rücksetzknopf befindet sich an der abnehmbaren Rückwand des Gerätes. Die Schutzschaltung schützt den Rührwerksmotor vor Überlastung. Sobald eine Überlastung eintritt, wird der Rücksetzmechanismus ausgelöst. Um das Gerät zurückzusetzen, muss zunächst der Netzschalter ausgeschaltet werden. Den Rücksetzknopf fest drücken. Netzschalter einschalten. Das Reinigungssymbol  drücken und den Gerätebetrieb beobachten. (Siehe Abbildung 20.)

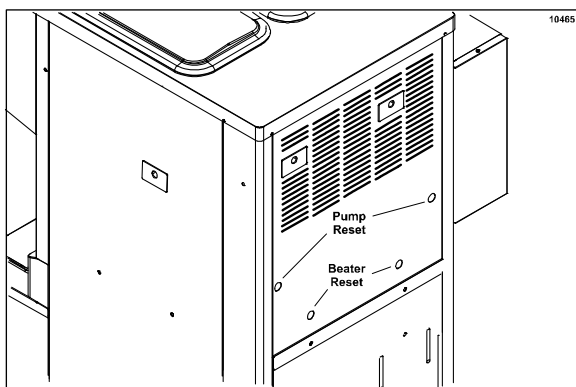




Abbildung 20



ACHTUNG! Den Rücksetzknopf nicht mit Metallobjekten betätigen! Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags.

Sofern sich der Rührwerksmotor richtig herum dreht, den Reinigungszyklus durch Drücken auf das Reinigungssymbol  beenden. Anschließend das Automatiksymbol .

betätigen, um das Gerät wieder auf Normalbetrieb zu schalten. Sollte erneut eine Überlastabschaltung auftreten, muss ein Servicetechniker hinzugezogen werden.

Rücksetzmechanismus der Luft-Produkt-Pumpe

Der Rücksetzknopf für die Pumpe befindet sich an der abnehmbaren Rückwand des Gerätes. (Siehe Abbildung 20.) Die Schutzschaltung schützt die Pumpe vor Überlastung. Sobald eine Überlastung eintritt, wird der Rücksetzmechanismus ausgelöst. Zum Rücksetzen der Pumpe den Rücksetzknopf fest drücken.



ACHTUNG! Den Rücksetzknopf nicht mit Metallobjekten betätigen! Bei Nichtbeachtung besteht die Gefahr eines tödlichen Stromschlags.

Justierbarer Zapfhebel

Dieses Gerät verfügt über einen justierbaren Zapfhebel. Dieser gewährleistet eine optimale Portionierung sowie eine gleichmäßig hohe Produktqualität und hilft Kosten sparen. Der Zapfhebel wird so eingestellt, dass ein Durchsatz von 142 – 213 g Produkt je 10 Sekunden erzielt wird. Durchsatz ERHÖHEN: Stellschraube anziehen. Durchsatz VERRINGERN: Stellschraube lockern. Nach dem Einstellen des Durchsatzes die Gegenmutter festziehen, um die Stellschraube zu sichern. (Siehe Abbildung 21.)

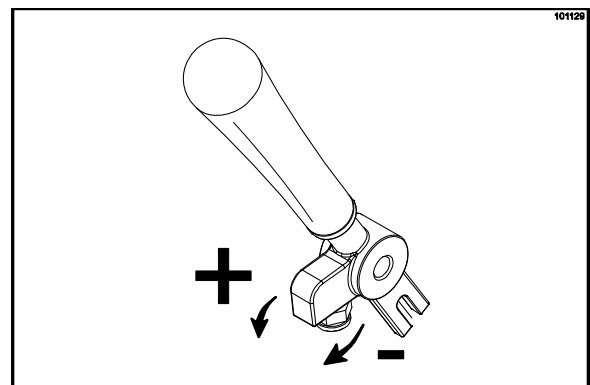


Abbildung 21

Einstellen der Shake-Füllmenge

Der Portionierungssensor befindet sich unter dem Becherhalter. Vor dem Portionierungssensor befindet sich der Sensorschutz. Der Sensorschutz muss sauber

gehalten werden, da sonst der Sensor nicht ordnungsgemäß funktionieren kann.

Werden Shakes nicht bis zum gewünschten Pegel gefüllt, muss der Sensorschutz gereinigt und überprüft werden. Mit einem sauberen, angefeuchteten, desinfizierten Tuch den Schutz des Portionierungssensors behutsam abwischen und alle Produktansammlungen entfernen. Sensorschutz auf Schäden prüfen und nötigenfalls auswechseln. (Siehe Abbildung 22.)

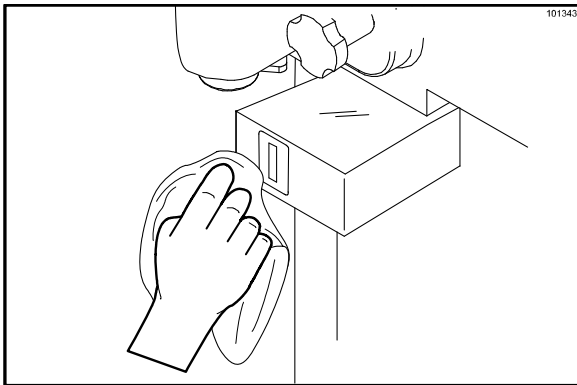


Abbildung 22

Der Portionierungssensor lässt sich auf den gewünschten Füllpegel einstellen. Ist der Füllstand zu niedrig oder werden die Becher zu voll, muss die Sensorposition nachjustiert werden. (Siehe Abbildung 23.)

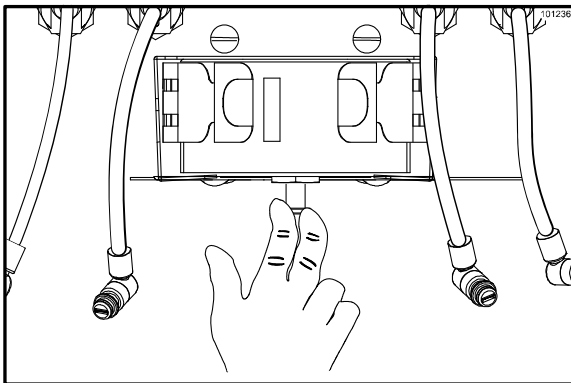


Abbildung 23

Zum Einstellen der Sensorposition verfahren Sie wie folgt:


1. Die Gegenmutter an der Stellschraube unterhalb des Sensors mit einem verstellbaren Gabelschlüssel lockern.
2. Um einen höheren Füllstand einzustellen, die Stellschraube im Uhrzeigersinn (nach rechts) drehen; für einen niedrigeren Füllstand die Schraube nach links drehen.
3. Wenn der gewünschte Füllstand erreicht ist, die Gegenmutter wieder festziehen.

TÄGLICHE MASSNAHMEN ZU BETRIEBSBEGINN

Prüfen Sie vor Beginn der Vorbereitungsmaßnahmen, ob das Display Fehlermeldungen anzeigt. Das Display ist normalerweise leer, es sei denn, eine Funktionsstörung liegt vor. In diesem Fall sind vor Beginn der Vorbereitungsmaßnahmen die Störungsursachen zu ermitteln und die auf dem Display angezeigten Anweisungen zu ihrer Behebung befolgen. (Siehe „Fehlermeldungen“ auf den Seiten 75 und 86.)

Betriebsvorbereitung – Bitte folgendes ausführen:


Vor Durchführung dieser Arbeiten die Hände gründlich waschen und desinfizieren!

1. Bei eingesteckten Ablassstopfen den Wasserstand in den beiden beheizten Sirupmulden kontrollieren. Wasser bis zur Markierung im unteren Bereich der Mulde auffüllen.
2. Die Sirupheizelemente durch Antippen der Sirupheizungssymbole  einschalten.

Vorsicht! Sobald die Heizelemente eingeschaltet werden, beginnen sie mit dem Aufheizen der Mulden. Die Aufheizphase bis zum Erreichen der Solltemperatur dauert etwa zweieinhalb Stunden. Der Wasserstand in den Mulden ist täglich zu kontrollieren.

3. Die Sirupbehälter mit Sirup füllen. Den Karamell- und den Schokosirupbehälter in die beheizten Mulden, die anderen beiden Sirupbehälter in die unbeheizten Mulden stellen und alle Behälter abdecken.
4. Die beiden Sirupschöpfkellen desinfizieren und in die kalten Sirupbehälter stellen.
5. Die Becherspender, den Becherdeckelhalter den Eiswaffelspender bestücken.
6. Zum Füllen des Eiswaffelspenders den Einschub nach oben herausziehen. Führungsfeder bis zum Einrasten nach hinten drücken. Eiswaffeln in den Einschub einsetzen und Führungsfeder loslassen.

Shake-Seite

1. Nach Beendigung eines Pasteurisierungszyklus werden die Pasteurisierungssymbole  nicht mehr angezeigt, und das Gerät geht automatisch in den Standby-Modus über.

Eine kleine Menge Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).

2. Vom Frontverschluss die Stopfen aus den Sirupöffnungen sowie die Sirupventilhalter und die Zapfventilkappe (Zapfauslasskappe) entfernen. Die Runddichtungen von den Stopfen der Sirupöffnungen sowie von der Zapfventilkappe abnehmen.
3. Alle Runddichtungen, die Drosselkappe, die Stopfen der Sirupöffnungen, die Sirupventilhalter, die Zapfventilkappe (Zapfauslasskappe), den Shake-Becherhalter, die vordere Tropfschale und das Spritzgitter in dieser Lösung desinfizieren.
4. Mit einer kleinen Menge Desinfektionslösung zum Gerät zurückkehren. Einen Eimer unter den Zapfauslass am Frontverschluss halten und die Zapfauslassbürste in die Desinfektionslösung tauchen. Den Zapfauslass, den unteren Teil des angetriebenen Kreisels und des Kreismessers sowie die Anschlüsse der Sirupleitungen sauber bürsten. (Siehe Abbildung 24.)

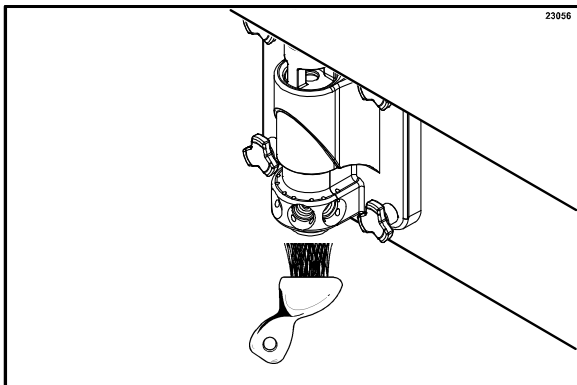


Abbildung 24

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, muss jedes Teil mindestens 60 Sekunden lang abgebürstet werden. Dabei die Bürste mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

5. Mit der Sirupanschlussbürste alle Sirupanschlussöffnungen 10 bis 15 Mal abbürsten. Vor dem Abbürsten jeder Anschlussöffnung die Bürste in

Desinfektionslösung eintauchen. (Siehe Abbildung 25.)

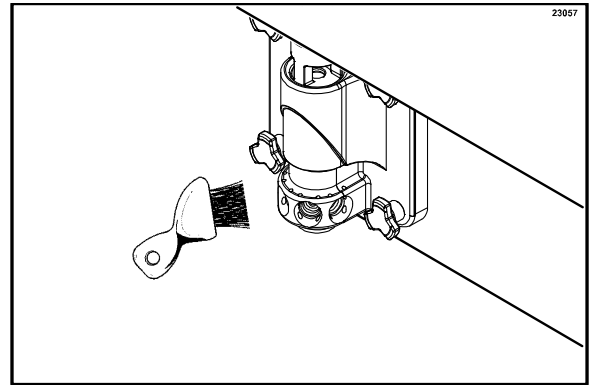


Abbildung 25

6. Die Spülflasche mit Desinfektionslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluss halten. Das Röhrchen der Spülflasche in den Sirupanschluss einführen und die Flasche kräftig zusammendrücken. Dadurch wird die Flüssigkeit aus dem benachbarten Anschluss heraus und am Kreisel entlang nach unten gepresst. Führen Sie diesen Vorgang an jeder Anschlussöffnung mindestens 10 Sekunden lang durch. (Siehe Abbildung 26.)

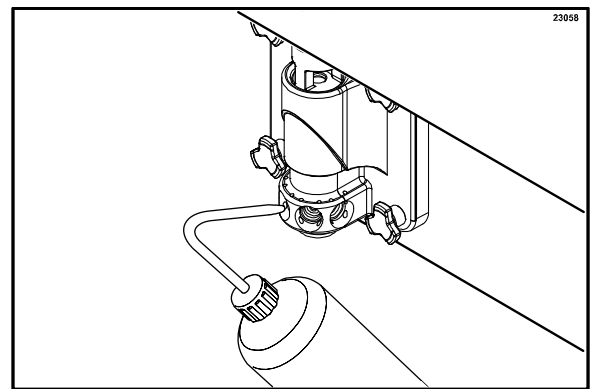


Abbildung 26

7. Bauen Sie die Sirupventilhalter wieder ein.
8. Bringen Sie die Drosselkappe am Zapfauslass des Frontverschlusses an. (Siehe Abbildung 27.)

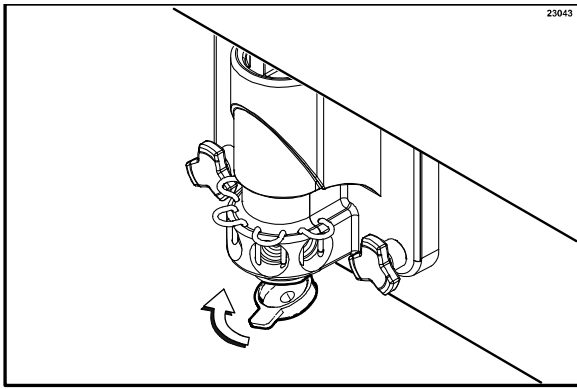


Abbildung 27

9. Den Eimer weiterhin unter den Frontverschluss halten und die Sirup-Anschlussnase durch Linksdrehung (entgegen dem Uhrzeigersinn) vom Sirupleitungs-Anschlussstück abnehmen. Die Sirupanschlüsse nach oben halten, damit möglichst wenig Sirup ausläuft. (Siehe Abbildung 28.)

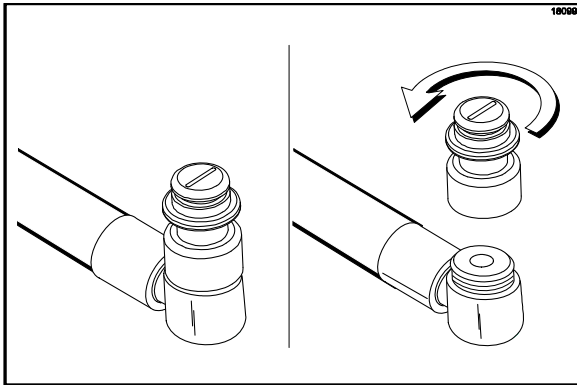


Abbildung 28

10. Das Entenschnabelventil und die Runddichtung von der Sirup-Anschlussnase abnehmen. (Siehe Abbildung 29.)

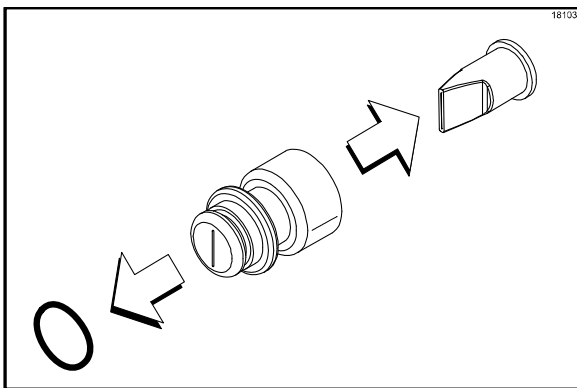


Abbildung 29

11. Mit dem weißen Ende der Doppelbürste die Innenseite der Sirup-Anschlussnase ausbürsten und alle Sirupreste entfernen.

12. Einen Shake-Becher mit **KAY-5® Sanitizer (HCS)**-Lösung füllen und die Sirup-Anschlussnase gründlich aus- und abspülen.
13. Alle Sirupreste mit einem sauberen, desinfizierten Tuch vom Entenschnabelventil abwischen.
14. Einen Shake-Becher mit **KAY-5® Sanitizer (HCS)**-Lösung füllen und das Entenschnabelventil gründlich aus- und abspülen.
15. Das flache Ende des Entenschnabelventils auf den offenen Schlitz in der Sirup-Anschlussnase ausrichten und das Entenschnabelventil in die Sirup-Anschlussnase einsetzen.

Hinweis: Das Entenschnabelventil muss ausgewechselt werden, wenn es beschädigt ist oder aus dem Schlitz der Sirup-Anschlussnase hervorsteht. (Siehe Abbildung 30.)

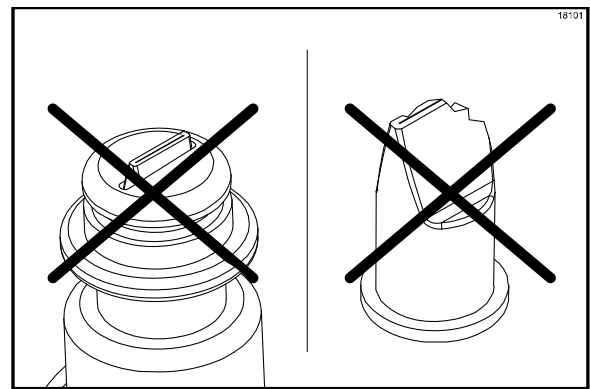


Abbildung 30

16. Die Sirup-Anschlussnase in das Anschlussstück der Sirupleitung einsetzen. Mit der Hand festziehen.

Hinweis: Das **Entenschnabelventil muss nass sein**, wenn die Sirup-Anschlussnase am Anschlussstück der Sirupleitung angeschlossen wird. Das desinfizierte Wasser schmiert die untere flache Fläche und verhindert, dass der Entenschnabel sich beim Festziehen der Sirup-Anschlussnase verdreht.

17. Prüfen, ob das Entenschnabelventil korrekt in der der Sirup-Anschlussnase sitzt. Die Spitze des Entenschnabelventils **muss gerade** sein, um die Sirupleitung abzudichten. (Siehe Abbildung 31.)

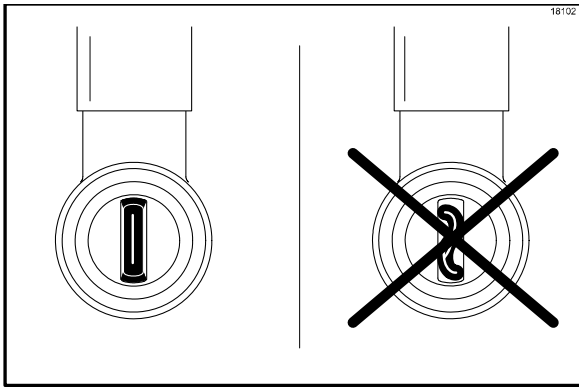


Abbildung 31

Ist die Spitze nicht gerade, die Sirup-Anschlussnase wieder abnehmen und das Entenschnabelventil aus- und wieder einbauen. Einen Shake-Becher mit **KAY-5® Sanitizer (HCS)**-Lösung füllen und die Sirup-Anschlussnase ausspülen, um die Unterseite des Entenschnabelventils zu befeuchten. Die Sirup-Anschlussnase wieder in das Anschlussstück der Sirupleitung einsetzen. Wenn die Spitze beim Zusammensetzen des Sirupanschlusses nicht gerade bleibt, das Entenschnabelventil auswechseln.

18. Die Runddichtung an der Anschlussnase anbringen.
19. **Die Schritte 8 bis 17 an den anderen Sirup-Geschmacksanschlüssen wiederholen.**
20. Anschließend muss jeder Sirupgeschmack vorgepumpt werden, um die Luft aus den Sirupleitungen herauszupressen. Zum Vorpumpen die Sirupleitung jeweils über einem leeren Becher nach oben halten. (Siehe Abbildung 32.)

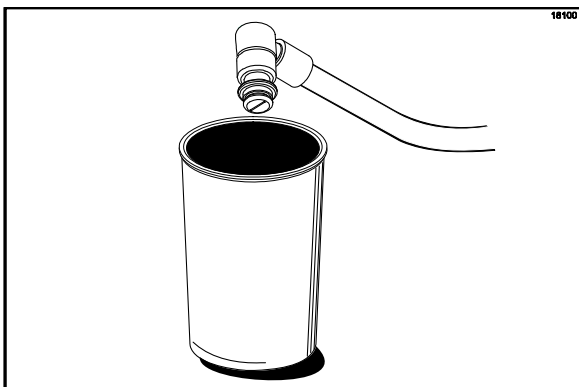






Abbildung 32

21. Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Menüoptionen aufzurufen. Das Kalibrierungssymbol ,



das Automatiksymbol  auf der Shake-Seite und das Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  leuchten auf.

Auf dem Display erscheinen die Optionen des Kalibrierungsmenüs. (Siehe Abbildung 33.)

```

UNFLAVORED DRAW
SYRUP CALIBRATION
SYRUP PRIME
EXIT
>
  
```


Abbildung 33
(Zapfen ohne Geschmack
Sirup-Kalibrierung
Sirup vorpumpen
> Beenden)

22. Durch Antippen des Automatiksymbols  oder des optionalen Geschmackssymbols  den Pfeil zur Option SYRUP PRIME (Sirup vorpumpen) bringen. (Siehe Abbildung 34.)

```

UNFLAVORED DRAW
SYRUP CALIBRATION
SYRUP PRIME
EXIT
>
  
```


Abbildung 34
(Zapfen ohne Geschmack
Sirup-Kalibrierung
> Sirup vorpumpen
Beenden)

23. Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Sirup-Vorpumpfunktion zu starten. (Siehe Abbildung 35.)

```

SYRUP PRIME
Select a Flavor
Press to clear
<
  
```

Abbildung 35
(Sirup vorpumpen
Geschmack wählen
< Zum Löschen drücken)

24. Das Symbol der entsprechenden Geschmacksrichtung antippen . Das Geschmackssymbol sollte aufleuchten, und die Siruppumpe für die gewählte Geschmacksrichtung beginnt mit maximaler Geschwindigkeit zu laufen. (Siehe Abbildung 36.)

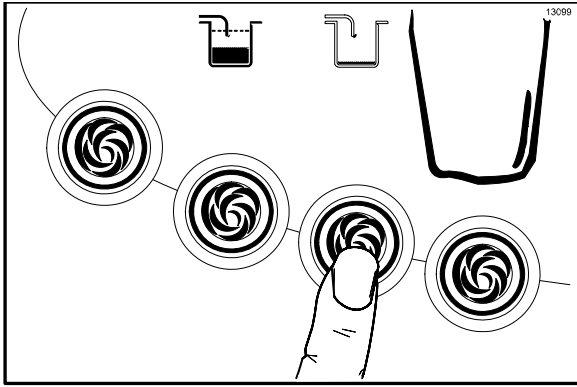




Abbildung 36

25. Wenn das Sirup in stetigem Fluss aus dem Sirupventil hervorquillt und alle Luft aus der Sirupleitung herausgedrückt ist, die Pumpe durch Antippen eines beliebigen Geschmackssymbols  abschalten.
26. Die Schritte 23 bis 24 zum Vorpumpen der übrigen Sirupleitungen wiederholen. Wenn alle Leitungen gefüllt sind, den Vorpumpmodus durch Antippen des Kalibriersymbols  beenden.
27. Die Spülflasche mit Desinfektionslösung füllen und die Sirupventil-Anschlussnippel desinfizieren.
28. Die Runddichtung schmieren. Den Sirupventilhalter anheben. Das Sirupventil einbauen. Den Sirupventilhalter nach unten drücken, so dass er das Ventil festhält. **Diesen Vorgang an den übrigen Sirupventilen wiederholen.** (Siehe Abbildung 37.)

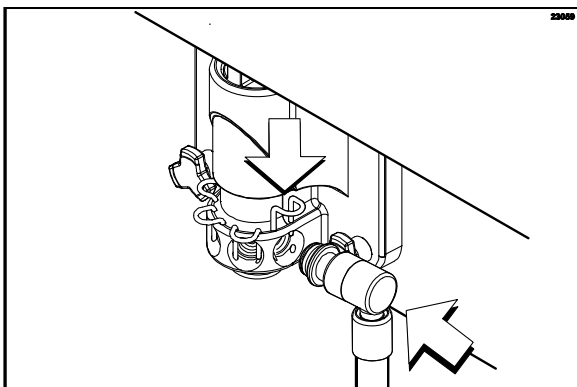


Abbildung 37

Hinweis: Keine leeren Sirupleitungen am Frontverschluss des Gerätes anschließen! Wenn eine Sirupleitung nicht benutzt wird, einen Sirupanschlussstopfen in den Frontverschluss einsetzen. Dadurch werden Produktansammlungen im

Ventilanschlussstück und der Sirupleitung verhindert.

29. Mit einem sauberen, desinfizierten Tuch den Frontverschluss, das Bedienfeld, die Bereiche unterhalb davon und alle übrigen Flächen, die mit feuchten Ablagerungen oder Produktresten verschmutzt sind, sauber wischen.
30. Mit einem sauberen, angefeuchteten, desinfizierten Tuch den Schutz des Portionierungssensors behutsam abwischen und alle Produktansammlungen entfernen. Sensorschutz auf Schäden prüfen und nötigenfalls auswechseln. (Siehe Abbildung 38.)

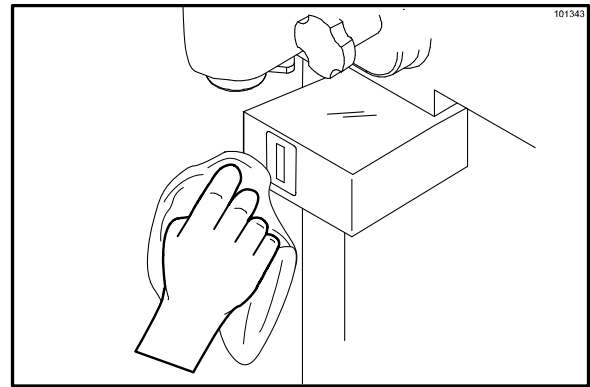



Abbildung 38

31. Den Shake-Becherhalter, die vordere Tropfschale und das Spritzgitter wieder einsetzen.
32. Wenn das Gerät wieder bereit für den Normalbetrieb ist, das Automatiksymbol  antippen. (Siehe Abbildung 39.) Über das Managermenü kann die Autostartfunktion aktiviert bzw. deaktiviert werden. Ist die Autostartfunktion aktiviert, schaltet das Gerät täglich zu einem festgelegten Zeitpunkt automatisch vom Standby-Betrieb auf Automatikbetrieb auf beiden Seiten um. (Siehe Seite 83.)

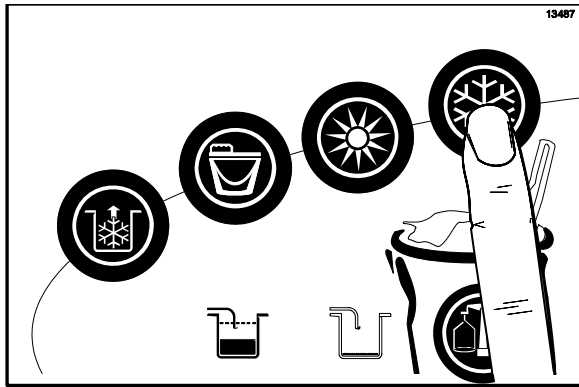


Abbildung 39

Hinweis: Das Gerät sollte 15 Minuten vor dem ersten Zapfen einer Produktportion auf Automatikbetrieb umgeschaltet werden.

Softeisseite

1. Eine kleine Menge Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
2. Mit einer kleinen Menge Desinfektionslösung zum Gerät zurückkehren. Die Zapfauslassbürste in die Desinfektionslösung tauchen und den Zapfauslass und die Unterseite des Zapfventils säubern. (Siehe Abbildung 40.)

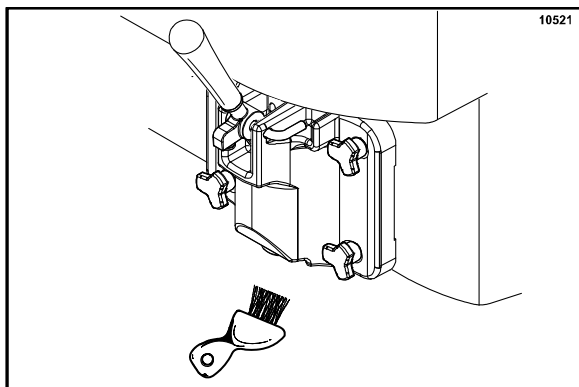



Abbildung 40

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, muss jedes Teil mindestens 60 Sekunden lang abgebürstet werden. Dabei die Bürste mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

3. Mit einem sauberen, desinfizierten Tuch den Frontverschluss, das Bedienfeld, die Bereiche unterhalb davon und alle übrigen Flächen, die mit feuchten Ablagerungen oder Produktresten verschmutzt sind, sauber wischen.

4. Wenn das Gerät wieder bereit für den Normalbetrieb ist, das Automatiksymbol  antippen. (Siehe Abbildung 41.) Über das Managermenü kann die Autostartfunktion aktiviert bzw. deaktiviert werden. Ist die Autostartfunktion aktiviert, schaltet das Gerät täglich zu einem festgelegten Zeitpunkt automatisch vom Standby-Betrieb auf Automatikbetrieb auf beiden Seiten um. (Siehe Seite 83.)

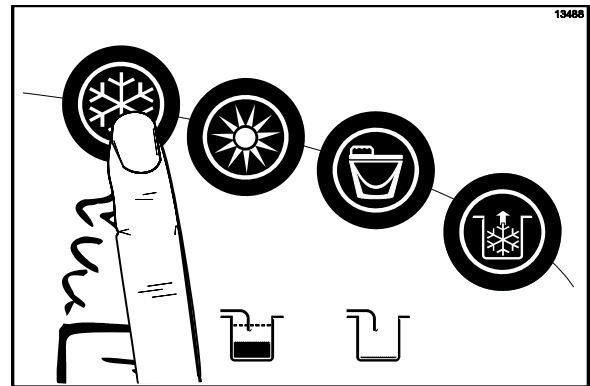


Abbildung 41

Hinweis: Die oben beschriebene Prozedur muss ca. 15 Minuten vor dem Zapfen der ersten Produktportion durchgeführt werden.

SIRUPSYSTEM





Sirupkalibrierung

Die Kalibrierung der Sirupdurchflussmenge sollte wöchentlich bei der Reinigung des Sirupsystems durchgeführt werden. Für die Qualität der Shake-Getränke ist es außerordentlich wichtig, dass das Sirup dem gefrorenen Produkt genau in der richtigen Menge zugesetzt wird.

Zur Messung der Sirupdurchflussmenge benötigen Sie einen Kalibrierbecher mit Fluid-Ounce- (fl. oz.) oder Milliliter-Skala (ml). Die richtige Sirupdurchflussmenge beträgt 30 ml (1 fl. oz.) Sirup in 5 Sekunden. Im Fall der dreifach konzentrierten Shake-Sirups beträgt die Soll-Durchflussmenge 30 ml +/- 4 ml (1 fl. oz. +/- 1/8 fl. oz.) in 7 Sekunden. Wenn die richtige Durchflussmenge eingestellt ist, wird unabhängig von der Shake-Größe immer die richtige Sirupmenge mit der Shake-Basis gemischt. Bitte beachten: Die Sirup-Kalibrierung ist beim Wechseln des vierten Aktions-Sirupgeschmacks besonders wichtig!

Kalibriervorgang

Vor der Kalibrierung müssen die Sirupleitungen sorgfältig vorgepumpt werden, um alle Luftblasen zu beseitigen. (Siehe Sirup-Vorpumpen Seite 40.)

1. Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Menüoptionen aufzurufen. Das Kalibrierungssymbol , das Automatiksymbol  auf der Shake-Seite und das Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  leuchten auf. (Siehe Abbildung 42.)

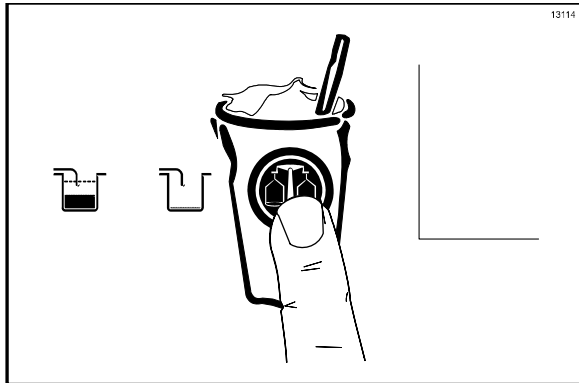


Abbildung 42

Auf dem Display erscheinen die Optionen des Kalibrierungsmenüs. (Siehe Abbildung 43.)

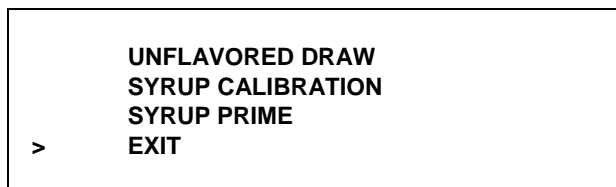





Abbildung 43
(Zapfen ohne Geschmack
Sirup-Kalibrierung
Sirup vorpumpen
> Beenden)

Hinweis: Solange das Kalibrieremenü angezeigt wird, wird bei Betätigen der Geschmackssymbole  nicht das Zapfventil zum Spenden des Shakes angehoben.

2. Durch Antippen des Automatiksymbols  oder des optionalen Geschmackssymbols  den Pfeil zur Option SYRUP CALIBRATION (Sirupkalibrierung) bringen. (Siehe Abbildung 44.)

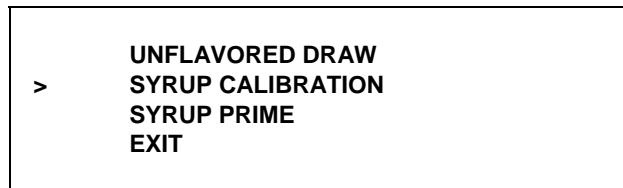



Abbildung 44
(Zapfen ohne Geschmack
> Sirup-Kalibrierung
Sirup vorpumpen
Beenden)

3. Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Sirupkalibrierfunktion zu starten. (Siehe Abbildung 45.)

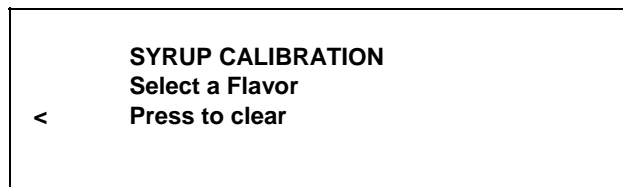


Abbildung 45
(Sirupkalibrierung
Geschmack wählen
< Zum Löschen drücken)

4. Sirupventil vom Frontverschluss abnehmen. Den Sirupventilhalter anheben und das Ventil gerade herausziehen. (Siehe Abbildung 46.)

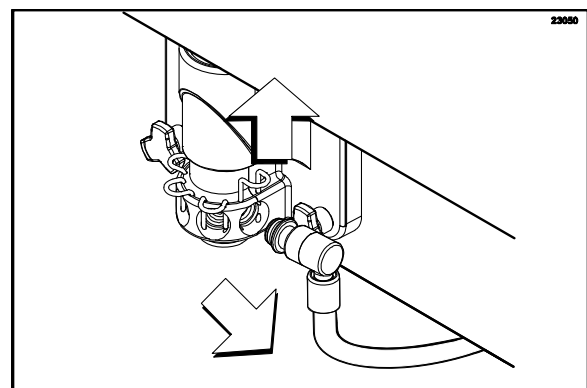




Abbildung 46

5. Zur Kalibrierung der Sirupdosierung den kleinen Teil des Kalibrierbechers unter das Ventil der zu kalibrierenden Geschmacksrichtung halten. Durch Betätigen des entsprechenden Geschmackssymbols  die Siruppumpe aktivieren, so dass das Sirup zu fließen beginnt. Wenn die 1-oz-Markierung (30 ml) erreicht ist, das gleiche Geschmackssymbol erneut betätigen , so dass kein Sirup mehr fließt.

Sirupfüllstand im Becher kontrollieren. Wenn der Füllstand nicht stimmt, Schritt 4 mit der gleichen Geschmacksrichtung wiederholen, bis die richtige Kalibriermenge gemessen wird. (Siehe Abbildung 47.)

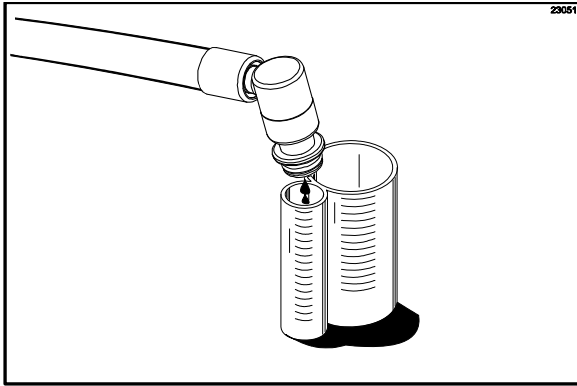





Abbildung 47

Hinweis: Die Sirupdurchflussmenge können Sie mit Managermenü nachprüfen. (Siehe „Kalibrierung nachprüfen“ auf Seite 80.)

Die Schritte 4 bis 5 mit den anderen Sirups wiederholen.

- Den Kalibriermodus durch Antippen des Kalibriersymbols  beenden. Das Display erscheint leer, und das Automatiksymbol  und das Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  nehmen wieder ihre normale Funktion an.





Hinweis: Wenn eine Sirupleitung nicht benutzt wird, muss der im Ersatzteilesatz enthaltene Sirupöffnungsstopfen eingesetzt werden. Die Runddichtung in die Rille am Sirupstopfen schieben und schmieren. Den Stopfen in den Frontverschluss einsetzen. Zum Sichern des Sirupstopfens den Haltebügel nach unten drücken.

Sirup vorpumpen

Der Zweck des Vorpumpens besteht darin, Luftblasen aus dem Sirupzufuhrsystem zu entfernen. Luftblasen in der Sirupleitung können eine ungleichmäßige Vermischung des Shakes, eine Vermischung verschiedener Geschmacksrichtungen sowie Siruplecks am Zapfauslass nach dem Schließen des Zapfventils zur Folge haben. Nach jeder Entleerung bzw. jedem Wechsel eines Sirupbehälters muss durch Vorpumpen des entsprechenden Sirups dafür gesorgt werden, dass alle Luftblasen entfernt sind und das Sirup gleichmäßig strömt.

- Einen vollen Sirupbehälter aus dem Trockenlager holen.
- Den Sirupbehälter vor dem Öffnen schütteln. Den vollen Sirupbehälter öffnen.
- Den Zulaufschlauch aus dem leeren Sirupbehälter ziehen und seine Außenseite mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen.

Bei Sirupbeutelssystem: Den leeren Beutel vom Schlauch trennen und das Schlauchanschlussstück mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen. Das Schlauchanschlussstück an einem vollen Sirupbeutel anschließen. Den Beutel auf die Ablage im Sirupschrank legen. Sicherstellen, dass der Schlauch nicht eingeklemmt oder geknickt wird!

- Den Zulaufschlauch in den vollen Sirupbehälter einführen und den Sirupbehälter in den Sirupschrank stellen.
- Den leeren Sirupbehälter entsorgen.
- Das Sirupventil vom Gerät abnehmen und das Sirup in der Leitung vorpumpen. Die Leitung über einen leeren Becher halten.
- Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Menüoptionen aufzurufen. Das Kalibrierungssymbol , das Automatiksymbol  auf der Shake-Seite und das Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  leuchten auf.

Auf dem Display erscheinen die Optionen des Kalibrierungsmenus. (Siehe Abbildung 48.)

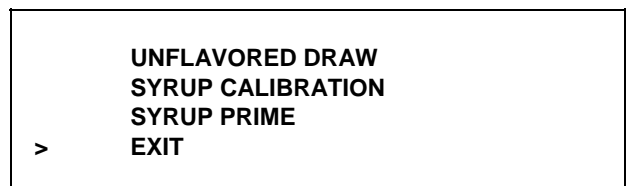





Abbildung 48
(Zapfen ohne Geschmack
Sirup-Kalibrierung
Sirup vorpumpen
> Beenden)

- Durch Antippen des Automatiksymbols  oder des optionalen Geschmackssymbols  den Pfeil zur Option SYRUP PRIME (Sirup vorpumpen) bringen. (Siehe Abbildung 49.)


UNFLAVORED DRAW
 SYRUP CALIBRATION
 SYRUP PRIME
 EXIT

Abbildung 49
 (Zapfen ohne Geschmack
 Sirup-Kalibrierung
 > Sirup vorpumpen
 Beenden)

9. Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Sirup-Vorpumpfunktion zu starten.
 (Siehe Abbildung 50.)

SYRUP PRIME
 Select a Flavor
 Press to clear

Abbildung 50
 (Sirupkalibrierung
 Geschmack wählen
 < Zum Löschen drücken)

10. Das Symbol der entsprechenden Geschmacksrichtung antippen . Das Geschmackssymbol sollte aufleuchten, und die Siruppumpe für die gewählte Geschmacksrichtung beginnt mit maximaler Geschwindigkeit zu laufen.
 (Siehe Abbildung 51.)

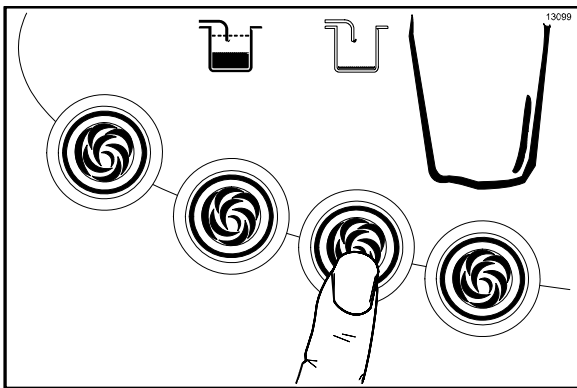




Abbildung 51

11. Wenn das Sirup in stetigem Fluss aus dem Sirupventil hervorquillt und alle Luft aus der Sirupleitung herausgedrückt ist, die Pumpe durch Antippen eines beliebigen Geschmackssymbols  abschalten.
12. Wiederholen Sie die Schritte 10 -11 an allen anderen Sirupleitungen, die vorgepumpt werden müssen, bzw.

verlassen Sie den Vorpumpmodus durch Berühren des Kalibrierungssymbols .

TÄGLICHE MASSNAHMEN ZU BETRIEBSSCHLUSS

Diese Anweisungen sind nach Geschäfts-schluss auszuführen.

Shake-Seite

Wichtig: Vorratsbecken bis zur Füllstandsmarkierung am Rührflügel auffüllen.
 (Siehe Abbildung 52.)

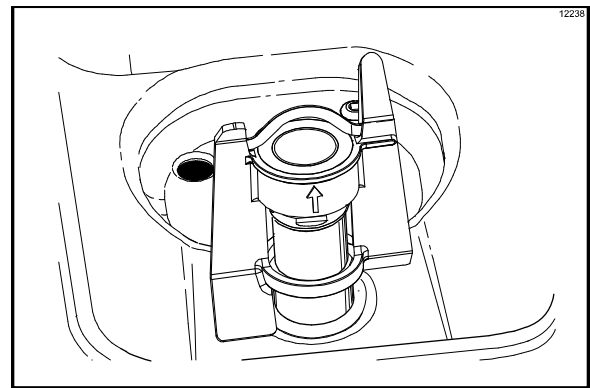







Abbildung 52

Der Pasteurisierungszyklus kann erst gestartet werden, wenn sich beide Seiten des Gerätes im Automatikmodus (Automatiksymbol  leuchtet) oder im Standby-Modus (Standby-Symbole  und  leuchten) befinden.

Hinweis: Wenn die Bürstenreinigungs-Zeitanzeige nur noch 1 Tag anzeigt, **darf keine Produktmischung nachgefüllt werden!** Das Gerät muss innerhalb von 24 Stunden zerlegt und büstengereinigt werden.

1. Vorratsbeckendeckel, Shake-Becherhalter, Spritzgitter und die Tropfschalen abnehmen.

Vor Durchführung dieser Arbeiten die Hände gründlich waschen und desinfi-zieren!

Hinweis: Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  die Rührflügeleinheit für 10 Sekunden anhalten. Anschließend erneut das Kalibrierungssymbol  betätigen, um den Kalibriermodus zu beenden. Nach 10 Sekunden beginnt sich die Rührflügeleinheit automatisch wieder zu drehen.

2. Die Rührflügelereinheit aus dem Vorratsbecken herausnehmen und die Drosselkappe vom Zapfauslass am Frontverschluss abnehmen.
3. Rührflügelereinheit, Vorratsbeckendeckel, Shake-Becherhalter, Tropfwannen, vordere Tropfschale, Spritzgitter und Drosselkappe zum Reinigen und Desinfizieren ins Spülbecken legen.

Die Stopfen der Sirupöffnungen, die Zapfauslasskappe und die Zapfauslasskappen-Runddichtung zum Reinigen und Desinfizieren zum Spülbecken bringen.

4. Die Teile in kaltem, sauberem Wasser abspülen. Aus dem Dosierer am Spülbecken eine geringe Menge Allzweck-Reinigungslösung **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** entnehmen und die Teile damit sauber bürsten.
5. Die Drosselkappe, die vordere Tropfschale, den Shake-Becherhalter und das Spritzgitter auf einer sauberen, trockenen Fläche ablegen und über Nacht bzw. bis zum Ende des Selbstpasteurisierungszyklus lufttrocknen lassen.
6. Eine kleine Menge Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
7. Die Stopfen der Sirupöffnungen, die Zapfauslasskappe und die Zapfauslasskappen-Runddichtung, die Tropfschale, die Rührflügelereinheit und den Vorratsbeckendeckel desinfizieren.
8. Die Rührflügelereinheit wieder auf das Rührflügelwellengehäuse aufsetzen. Vorratsbeckendeckel auflegen. (Siehe Abbildung 53.)

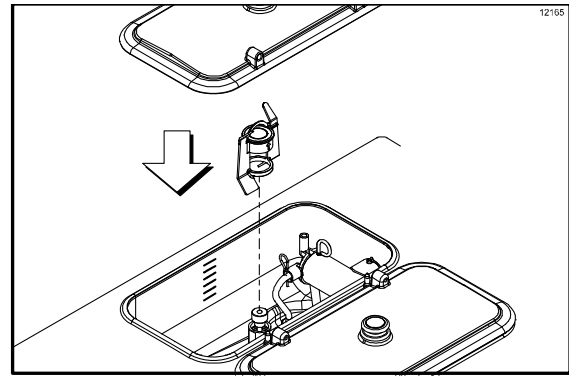


Abbildung 53

Wichtig: Wenn die Rührflügelereinheit nicht korrekt eingebaut wird, versagt der Pasteurisierungszyklus, und das Gerät ist am nächsten Tag gesperrt!

9. Die Sirupleitungen vom Frontverschluss trennen. (Siehe Abbildung 54.)

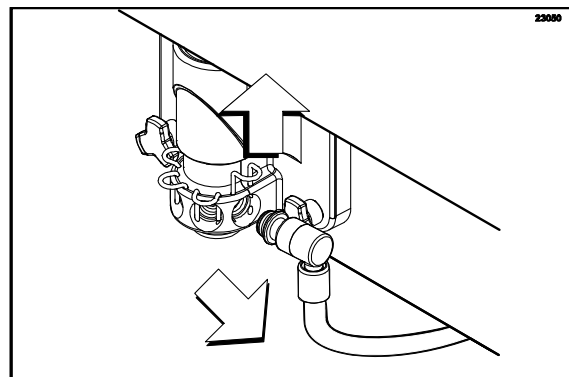


Abbildung 54

10. Mit einer kleinen Menge Reinigungslösung zum Gerät zurückkehren. Einen Eimer unter den Zapfauslass halten, die Zapfauslassbürste in die Reinigungslösung tauchen und die Sirupanschlussöffnungen am Frontverschluss, den Zapfauslass und den unteren Teil sowie das Messer des angetriebenen Kreisels und die Sirupleitungs-Anschlussstücke sauber bürsten. (Siehe Abbildung 55.)

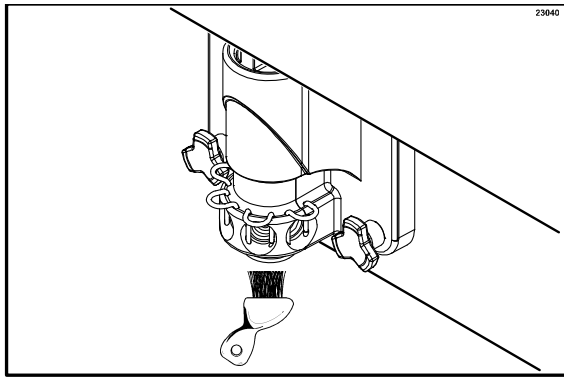


Abbildung 55

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, muss jedes Teil mindestens 60 Sekunden lang abgebürstet werden. Dabei ist die Bürste immer wieder in die Reinigungslösung einzutauchen.

11. Mit der Sirupanschlussbürste alle Sirupanschlussöffnungen 10 bis 15 Mal abbürsten. Vor dem Abbürsten jeder Anschlussöffnung die Bürste in die Reinigungslösung eintauchen. (Siehe Abbildung 56.)

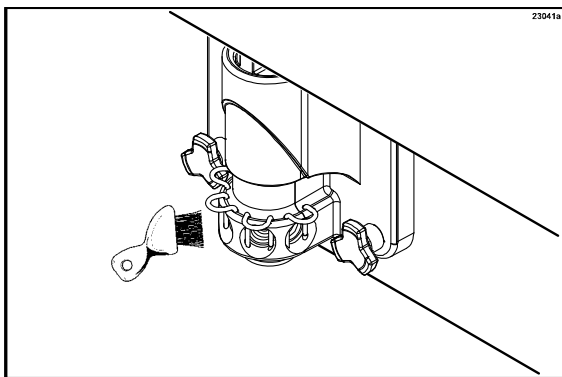


Abbildung 56

12. Mit desinfizierten Händen die Sirupventilhalter abnehmen. Die Halter und Halterlöcher sauber bürsten. Bauen Sie die Sirupventilhalter wieder ein.
13. Die Spülflasche mit Reinigungslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluss halten. Das Röhrchen der Spülflasche nacheinander in die Sirupanschlüsse einführen und die Flasche kräftig zusammendrücken. Dadurch wird die Flüssigkeit aus dem benachbarten Anschluss heraus und am Kreisel entlang nach unten gepresst. Führen Sie diesen Vorgang an jeder Anschlussöffnung mindestens 10 Sekunden lang durch. (Siehe Abbildung 57.)

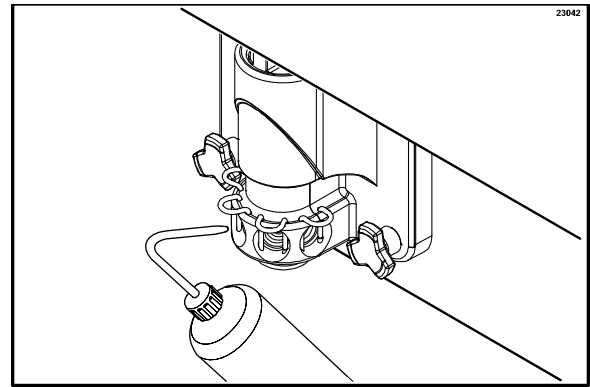


Abbildung 57

14. Die Zapfauslass-Runddichtung in die Zapfauslasskappe einsetzen. Die Zapfauslasskappe mit Desinfektionslösung füllen. Die Zapfauslasskappe auf dem Ende des Zapfauslasses am Frontverschluss anbringen. (Siehe Abbildung 58.)

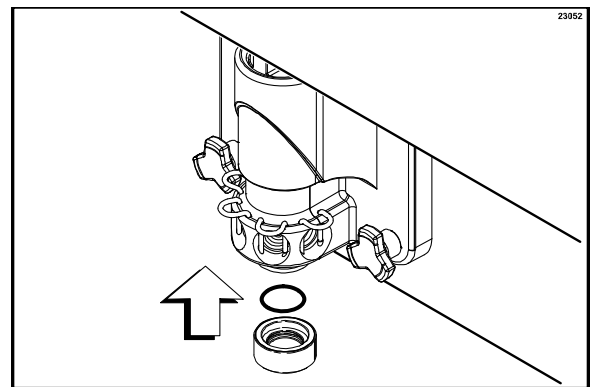


Abbildung 58

15. Alle Haltebügel anheben. Die Sirupanschlussstopfen in die Sirupanschlussöffnungen im Frontverschluss einsetzen. Die Haltebügel nach unten drücken, um die Stopfen im Frontverschluss zu sichern. (Siehe Abbildung 59.)

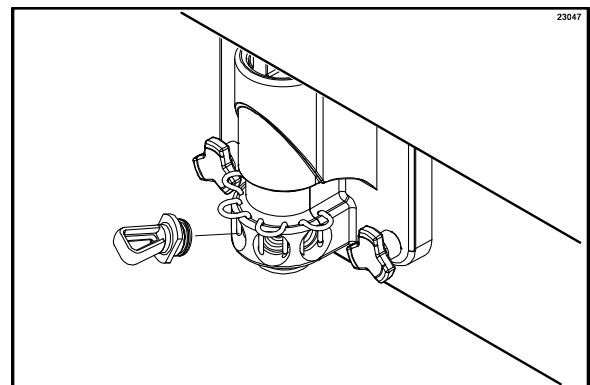


Abbildung 59

16. Die Spülflasche mit Desinfektionslösung füllen. Halten Sie die Flasche über einen Eimer. Spülen Sie die Schlitze aller Sirup-Anschlussnasen gründlich durch Zusammendrücken der Flasche. (Siehe Abbildung 60.)

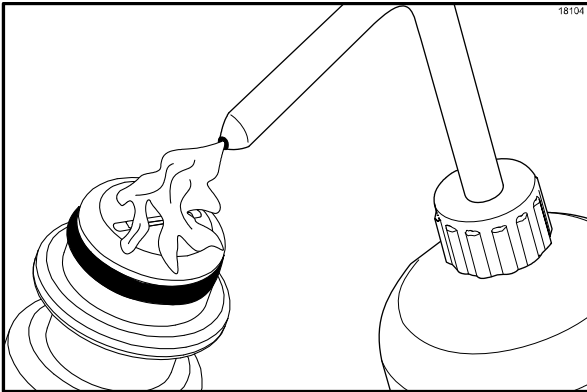


Abbildung 60

17. Die Außenseiten aller Sirup-Anschlussnasen mit einem desinfizierten Tuch abwischen.
18. Mit einem sauberen, desinfizierten Tuch den Frontverschluss, das Bedienfeld, die Bereiche unterhalb davon und alle übrigen Flächen, die mit feuchten Ablagerungen oder Produktresten verschmutzt sind, sauber wischen.
19. Mit einem sauberen, angefeuchteten, desinfizierten Tuch den Schutz des Portionierungssensors behutsam abwischen und alle Produktansammlungen entfernen. Sensorschutz auf Schäden prüfen und nötigenfalls auswechseln. (Siehe Abbildung 61.)

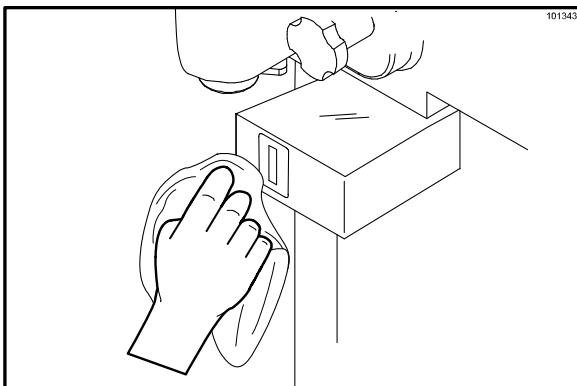


Abbildung 61

Softeisseite

Diese Anweisungen sind nach Geschäfts-schluss auszuführen.

Wichtig: Vorratsbecken bis zur Füllstandsmarkierung am Rührflügel auffüllen. (Siehe Abbildung 62.)

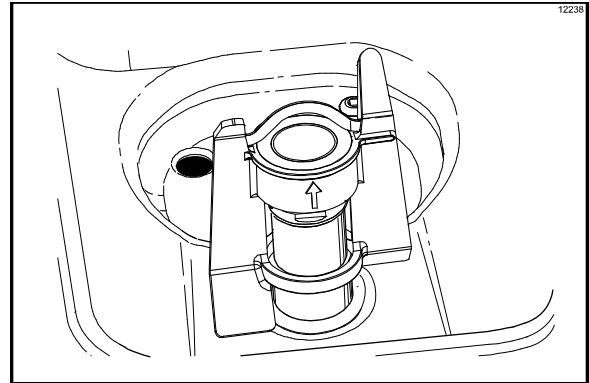

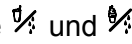



Abbildung 62

Der Pasteurisierungszyklus kann erst gestartet werden, wenn sich beide Seiten des Gerätes im Automatikmodus (Automatiksymbol  leuchtet) oder im Standby-Modus (Standby-Symbole  leuchten) befinden.

Hinweis: Wenn die Bürstenreinigungs-Zeitanzeige nur noch 1 Tag anzeigt, **darf keine Produktmischung nachgefüllt werden!** Das Gerät muss innerhalb von 24 Stunden zerlegt und büstengereinigt werden.

- Die Sirupheizelemente durch Antippen der Sirupheizungssymbole  ausschalten. Im abgeschalteten Zustand leuchten die Symbol-tasten nicht. (Siehe Abbildung 63.)

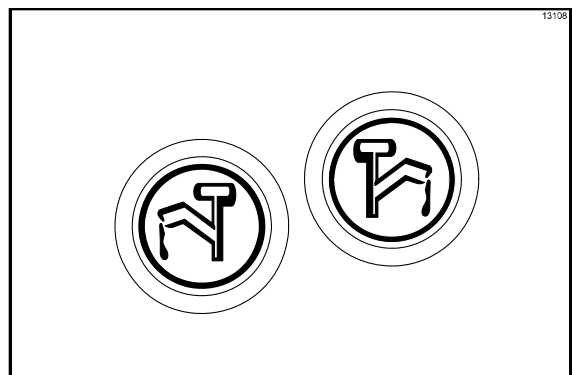




Abbildung 63

2. Die Vorratsbeckendeckel abnehmen.

VOR DURCHFÜHRUNG DER FOLGENDEN ARBEITSSCHRITTE DIE HÄNDE SORGFÄLTIG REINIGEN UND DESINFIZIEREN

Hinweis: Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  die Rührflügelereinheit für 10 Sekunden anhalten. Anschließend erneut das Kalibrierungssymbol  betätigen, um den Kalibriermodus zu beenden. Nach 10 Sekunden beginnt sich die Rührflügelereinheit automatisch wieder zu drehen.

3. Die Rührflügel aus dem Vorratsbecken heraus-nehmen.
4. Die Rührflügelereinheit und den Vorratsbeckendeckel zum Reinigen und Desinfizieren zum Spülbecken bringen.
5. Die Teile in kaltem, sauberem Wasser abspülen.
6. Aus dem Dosierer am Spülbecken eine geringe Menge Allzweck-Reinigungslösung **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** entnehmen und die Teile damit sauber bürsten.
7. Eine kleine Menge Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM). Die Rührflügelereinheit und den Vorratsbeckendeckel desinfizieren.
8. Die Rührflügelereinheit wieder auf das Rührflügelwellengehäuse aufsetzen. Vorratsbeckendeckel auflegen.

Wichtig: Wenn die Rührflügelereinheit nicht korrekt eingebaut wird, versagt der Pasteurisierungszyklus, und das Gerät ist am nächsten Tag gesperrt!

9. Mit einer kleinen Menge Reinigungslösung zum Gerät zurückkehren. Die zur Zapfauslassbürste in die Reinigungslösung tauchen und den Zapfauslass und die Unterseite des Zapfventils säubern.

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, muss jedes Teil mindestens 60 Sekunden lang abgebürstet werden. Dabei ist die Bürste immer wieder in die Reinigungslösung einzutauchen. (Siehe Abbildung 64.)

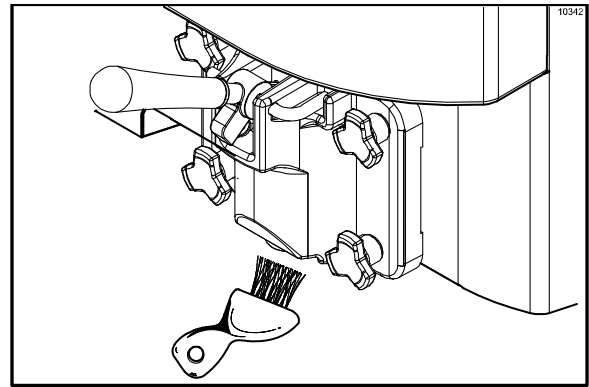


Abbildung 64

10. Die lange Tropfschale ausbauen, reinigen und wieder durch die Frontblende hindurch einsetzen. (Siehe Abbildung 65.)

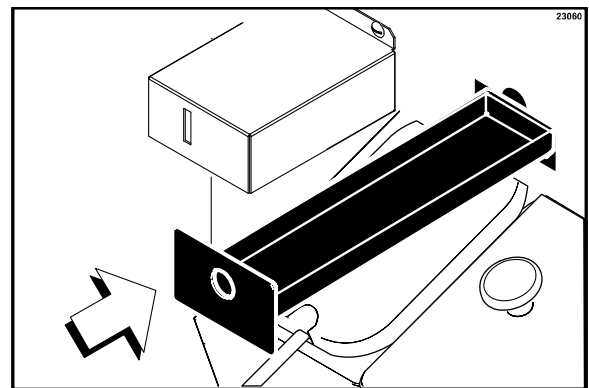


Abbildung 65

11. Die beiden kurzen Tropfwannen in der hinteren Verkleidung ausbauen, reinigen und wieder einsetzen.
12. Die beiden eingekerbten Tropfschalen in der rechts- und linksseitige Verkleidung ausbauen, reinigen und wieder einsetzen. (Siehe Abbildung 66.)

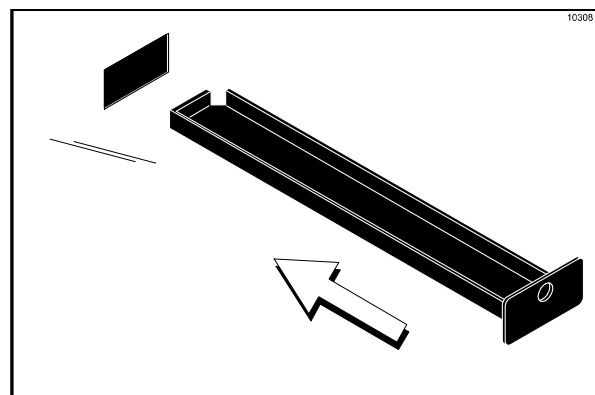





Abbildung 66

13. Mit einem sauberen, desinfizierten Tuch den Frontverschluss, das Bedienfeld, die Bereiche unterhalb davon und alle übrigen Flächen, die mit feuchten Ablagerungen oder Produktresten verschmutzt sind, sauber wischen.

Der Selbstpasteurisierungszyklus beginnt zu dem im Manager-Menü eingestellten Zeitpunkt (AUTO HEAT TIME). (Siehe Seite 83.)



Der Pasteurisierungszyklus hat drei Phasen: Heizphase, Haltephase und Kühlphase. Alle Phasen sind zeitlich begrenzt. Wird in einer Phase innerhalb des Zeitlimits nicht die vorgeschriebene Temperatur erreicht, wird der Zyklus automatisch abgebrochen und das Gerät auf Standby umgeschaltet.

Auf dem Display erscheint eine Fehlermeldung, die den Bediener darauf hinweist, dass der Pasteurisierungszyklus nicht ordnungsgemäß abgeschlossen wurde. Das Produkt ist in diesem Fall nicht servierfähig. Es ist kein Automatikbetrieb möglich (bedingte Gerätesperre). Der Bediener kann nun entweder das Pasteurisiersymbol   betätigen, um einen neuen Pasteurisierungszyklus auszulösen, oder das Gerät ein- bzw. beidseitig mit Hilfe der Spültaste  abschalten, damit eine manuelle Bürstenreinigung durchgeführt werden kann.

Hinweis: Wenn ein Pasteurisierungszyklus begonnen hat, kann er nicht unterbrochen werden. Bei gefüllten Vorratsbecken dauert der Pasteurisierungszyklus bis zu 4 Stunden.



NIEMALS Produkt abzapfen oder Geräteteile ausbauen, während das Gerät einen Pasteurisierungszyklus durchläuft! Das Produkt ist heiß und steht unter sehr hohem Druck.

Nach Abschluss des Pasteurisierungszyklus schaltet die Steuerung wieder auf Standby um. Die Standby-Symbole  und  leuchten.





PLANMÄSSIGE WARTUNG - SIRUPSYSTEM

Ausbau der Siruppumpenschläuche


Die Siruppumpenschläuche sollten mindestens einmal pro Jahr ausgetauscht werden. Sollten sich Probleme bei der Sirupkalibrierung einstellen, ist ein vorzeitiger Schlauchwechsel angebracht.

1. Die Sirupzulaufschläuche von den Sirupbehältern trennen. Die Außenseiten aller Sirupzulaufschläuche mit einem sauberen, desinfizierten Tuch abwischen.
Bei Sirupbeutelssystem: Die Sirupbeutel-Anschlussstücke von den Sirupbeuteln trennen.
2. Die Sirupbehälter und die Pumpenabdeckschale aus dem Schrank nehmen.
3. Die Sirupzulaufschläuche in einen Eimer mit **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** legen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM). Um eine Kontamination zu vermeiden, die Sirupbehälter mit Klarsichtfolie bedecken.

Bei Sirupbeutelssystem: Den Sirupzulaufschlauch mit dem Beutelanschlussstück in einen Eimer mit **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** legen.

4. Den Haltebügel hochheben und das Sirupventil vom Frontverschluss abnehmen. Einen Eimer unter das Zapfventil halten und das Ventil hineingeben.
5. Anschließend das Kalibrierungssymbol  am Bedienfeld betätigen, um die Menüoptionen aufzurufen.
6. Durch Antippen des Automatiksymbols  den Pfeil zur Option SYRUP PRIME (Sirup vorpumpen) bringen. Anschließend erneut das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Anzeige SYRUP PRIME (Sirup vorpumpen) aufzurufen.
7. Das Geschmackssymbol  für das entsprechende Sirupventil antippen, um die Reinigungslösung aus **SolidSense™**

All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS) durch die Sirupleitung zu pumpen.

8. Die Reinigungslösung durchlaufen lassen, bis sämtliche Sirupreste aus der Leitung herausgespült sind.
9. Wenn die Leitung von Sirup gereinigt ist, den Sirupzulaufschlauch aus der Reinigungslösung nehmen und die Pumpe weiterlaufen lassen, bis die Sirupleitung frei von Reinigungslösung ist. Die Pumpe durch Antippen des Geschmackssymbols  abschalten.
10. **Die Schritte 3 bis 9 mit sauberem, warmem Wasser wiederholen**, um die Reinigungslösung aus der Sirupleitung herauszuspülen.
11. **Die Schritte 3 bis 9 mit dem Desinfektionsmittel KAY-5® Sanitizer (HCS) wiederholen.** Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
12. Den in einem Scharnier gelagerten Pumpendeckel aufklappen. (Siehe Pfeil auf Abbildung 67.)

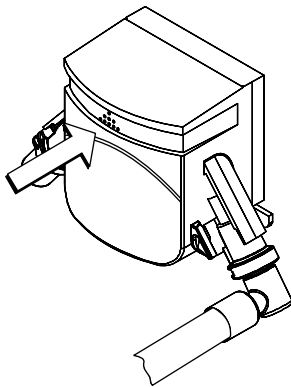


Abbildung 67

13. Beide Enden des Pumpenschlauchs anfassen und den Schlauch von der Pumpe abziehen. (Siehe Abbildung 68.)

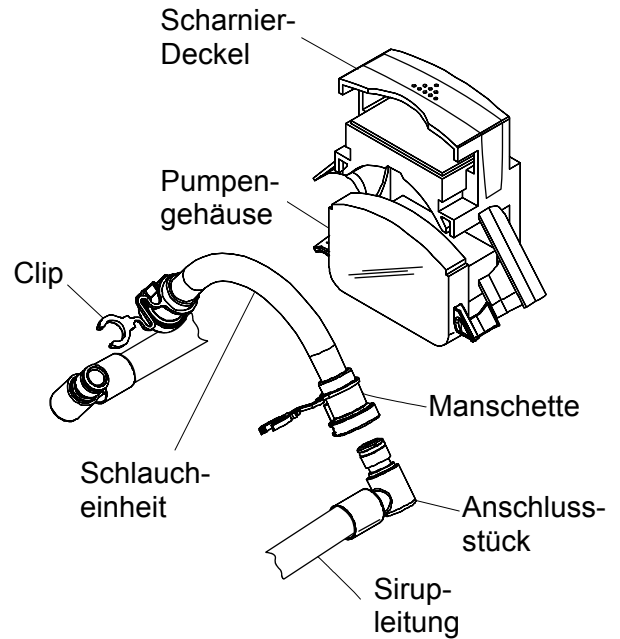


Abbildung 68

14. Die Clips von den Manschetten abnehmen.
15. Die Anschlussstücke vom Pumpenschlauch abziehen.

Einbau des Pumpenschlauchs

1. Die Runddichtungen an den Sirupleitungs-Anschlussstücken mit Taylor Lube HP schmieren. (Siehe Abbildung 69.)

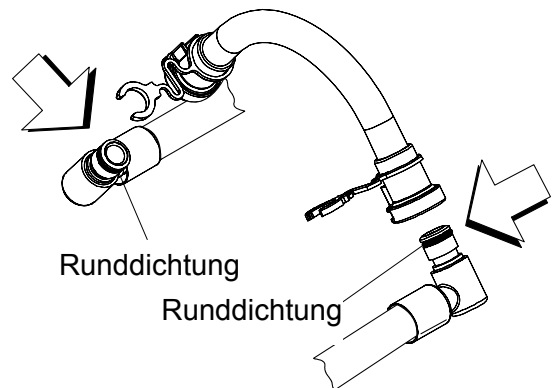






Abbildung 69

2. Die Anschlussstücke in den neuen Pumpenschlauch hineindrücken.
3. Die Clips auf die Manschetten aufsetzen.
4. Mit den Händen die Pumpenrollen so verdrehen, dass sie sich in der Position „10 Uhr“ bzw. „2 Uhr“ befinden.
5. Die Schlauchbaugruppe in das Pumpengehäuse einsetzen. (Achten Sie


darauf, dass die Sirupleitungen durch die Rückseite des Schrankes gedrückt werden.)

6. Den Pumpendeckel nach unten klappen und schließen.
7. Die Pumpenabdeckschale und die Sirupbehälter wieder einsetzen.
8. Die Sirupleitungen vorpumpen.
9. Das Sirupsystem nach den Anweisungen auf Seite 38 kalibrieren.

Reinigen und Desinfizieren der Sirupleitungen – Wöchentlich

1. Die Sirupzulaufschläuche von den Sirupbehältern trennen. Die Außenseiten aller Sirupzulaufschläuche mit einem sauberen, desinfizierten Tuch abwischen.
Bei Sirupbeutelssystem: Die Sirupbeutel jeweils vom Schlauch trennen und das Schlauchanschlussstück mit einem sauberen, desinfizierten Tuch reinigen.
2. Aus dem Dosierer am Spülbecken 7,6 l Allzweck-Reinigungslösung **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** in einen Eimer füllen. Die Sirupzulaufschläuche in den Eimer legen.
Bei Sirupbeutelssystem: Den Sirupschlauch mit dem Beutelanschlussstück in den Eimer mit **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** legen.
3. Den Haltebügel hochheben und das Sirupventil vom Frontverschluss abnehmen. Einen Eimer unter das Zapfventil halten und das Ventil hineingeben.
4. Anschließend das Kalibrierungssymbol  am Bedienfeld betätigen, um die Menüoptionen aufzurufen.
5. Durch Antippen des Automatiksymbols  den Pfeil zur Option SYRUP PRIME (Sirup vorpumpen) bringen. Anschließend erneut das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Anzeige SYRUP PRIME (Sirup vorpumpen) aufzurufen.
6. Das Geschmackssymbol  für das entsprechende Sirupventil antippen, um die Reinigungslösung aus **SolidSense™**

All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS) durch die Sirupleitung zu pumpen.

7. Die Reinigungslösung durchlaufen lassen, bis sämtliche Sirupreste aus der Leitung herausgespült sind.
8. Die Pumpe durch Antippen des Geschmackssymbols  abschalten, um den Fluss der Reinigungslösung anzuhalten.
9. **Die Schritte 2 bis 8 mit sauberem, warmem Wasser** wiederholen, um die Reinigungslösung aus der Sirupleitung herauszuspülen.
10. **Die Schritte 2 bis 8 unter Verwendung von KAY-5® Sanitizer (HCS) wiederholen.** [Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).]
11. Die Sirup-Anschlussnase von Sirupventil abnehmen; hierzu die Kappe nach links (entgegen dem Uhrzeigersinn) drehen.
12. Das Entenschnabelventil und die Runddichtung von der Sirup-Anschlussnase abnehmen.
13. Mit dem weißen Ende der Doppelbürste die Innenseite der Sirup-Anschlussnase und des Sirupleitungs-Anschlussstücks ausbürsten und alle Sirupreste entfernen.
14. Einen Shake-Becher mit **KAY-5® Sanitizer (HCS)** füllen und die Sirup-Anschlussnase gründlich aus- und abspülen.
15. Alle Sirupreste mit einem sauberen, desinfizierten Tuch vom Entenschnabelventil abwischen.
16. Das flache Ende des Entenschnabelventils auf den offenen Schlitz in der Sirup-Anschlussnase ausrichten und das Entenschnabelventil in die Sirup-Anschlussnase einsetzen.

Hinweis: Das Entenschnabelventil muss ausgewechselt werden, wenn es beschädigt ist oder aus dem Schlitz der Sirup-Anschlussnase hervorsteht. (Siehe Abbildung 30.)

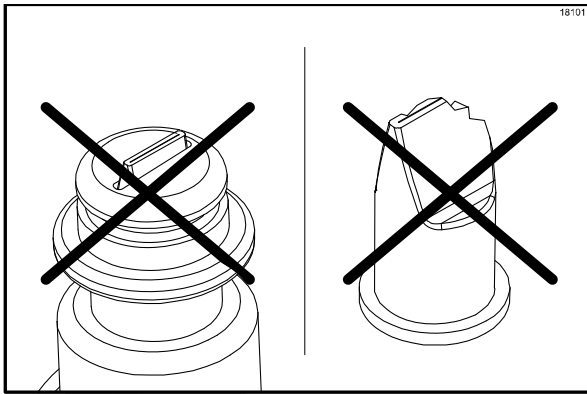


Abbildung 70

17. Die Sirup-Anschlussnase in das Anschlussstück der Sirupleitung einsetzen. Mit der Hand festziehen.

Hinweis: Das Entenschnabelventil muss nass sein, wenn die Sirup-Anschlussnase am Anschlussstück der Sirupleitung angeschlossen wird. Das desinfizierte Wasser schmiert die untere flache Fläche und verhindert, dass der Entenschnabel sich beim Festziehen der Sirup-Anschlussnase verdreht.

18. Prüfen, ob das Entenschnabelventil korrekt in der der Sirup-Anschlussnase sitzt. Die Spitze des Entenschnabelventils muss gerade sein, um die Sirupleitung abzudichten. (Siehe Abbildung 31.)

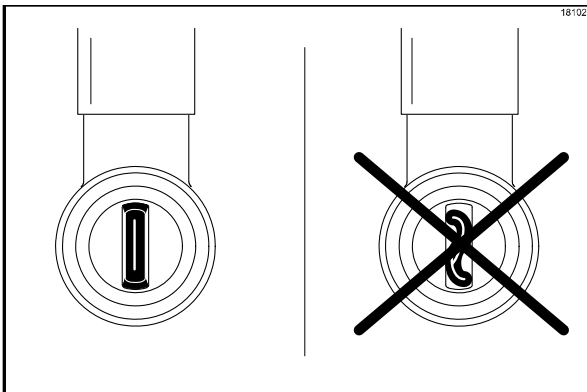







Abbildung 71

Ist die Spitze nicht gerade, die Sirup-Anschlussnase wieder abnehmen und das Entenschnabelventil aus- und wieder einbauen. Einen Shake-Becher mit Desinfektionslösung füllen und die Sirup-Anschlussnase ausspülen, um die Unterseite des Entenschnabelventils zu befeuchten. Die Sirup-Anschlussnase wieder in das Anschlussstück der Sirupleitung einsetzen. Wenn die Spitze beim Zusammensetzen des Sirupanschlusses nicht gerade bleibt, das Entenschnabelventil auswechseln.

19. Die Runddichtung an der Anschlussnase anbringen.
20. **Die Schritte 3 bis 19 an den anderen Sirup-Geschmacksanschlüssen wiederholen.**
21. Die Ansaugschläuche aus dem Eimer mit **KAY-5® Sanitizer (HCS)** nehmen und leerlaufen lassen.
22. Die Ansaugschläuche in die Sirupbehälter einführen. Sicherstellen, dass jede Sirupleitung mit der gewünschten Geschmacksrichtung verbunden ist.
Bei Sirupbeutelssystem: Das Beutelanschlussstück an der Leitung für die gewünschte Geschmacksrichtung anschließen.
23. Anschließend das Kalibrierungssymbol  am Bedienfeld betätigen, um die Menüoptionen aufzurufen.
24. Durch Antippen des Automatiksymbols  den Pfeil zur Option SYRUP PRIME (Sirup vorpumpen) bringen. Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Anzeige SYRUP PRIME (Sirup vorpumpen) aufzurufen.
25. Durch Betätigen des Geschmackssymbols  für das entsprechenden Sirupventil den Sirupfluss auslösen.
26. Das Sirup laufen lassen, bis sämtliche Reste von **KAY-5® Sanitizer (HCS)** aus der Leitung herausgespült sind.
27. Das Geschmackssymbol  erneut antippen, um den Sirupfluss zu stoppen.
28. Die Runddichtung an der Sirup-Anschlussnase anbringen. Das Sirupventil am Shake-Frontverschluss anschließen und durch Herunterdrücken des Haltebügels sichern.
29. **Die Schritte 21 bis 28 für die anderen Sirup-Geschmacksrichtungen wiederholen.**
30. Das Innere des Sirupschranks mit einem sauberen, desinfizierten Tuch abwischen. Schwer zu reinigende Bereiche mit **KAY-5® Sanitizer (HCS)** einsprühen.

SIRUP-TOPPING-SPENDERPUMPE

Zerlegen der Topping-Sirupspenderpumpe

Vor dem ersten Gebrauch und dann allwöchentlich die Pumpe zerlegen und reinigen.

1. Die Pumpe in einem Behälter mit warmem Wasser sorgfältig reinigen und durchspülen. Den unteren Teil der Pumpe in den Wasserbehälter halten und die Pumpe so lange betätigen, bis aus dem Auslassrohr nur noch warmes Wasser austritt.
2. Pumpe zum Zerlegen aus dem Wasser nehmen.
3. Die Kolbenmutter entgegen dem Uhrzeigersinn drehen und die Kolbeneinheit aus dem Pumpenkörper nehmen. (Siehe Abbildung 72.)

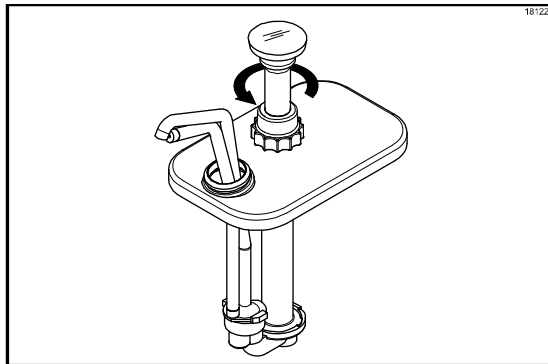


Abbildung 72

4. Zum Abnehmen des Knaufs die Mutter festhalten und die Feder durch Drücken auf das Kolbenende zusammendrücken. Den Knauf nach links drehen. (Siehe Abbildung 73.)

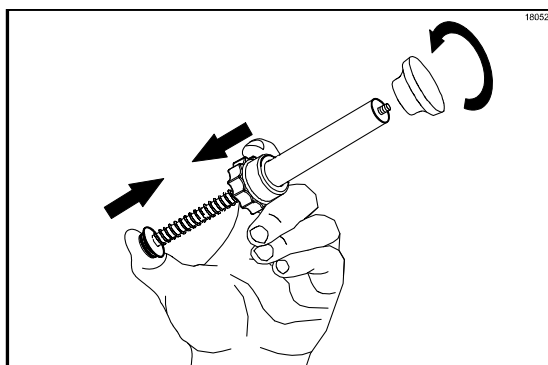


Abbildung 73

5. Kolbenmutter, Rohr und Einsatz der Kolbeneinheit auseinandernehmen. (Siehe Abbildung 74.)

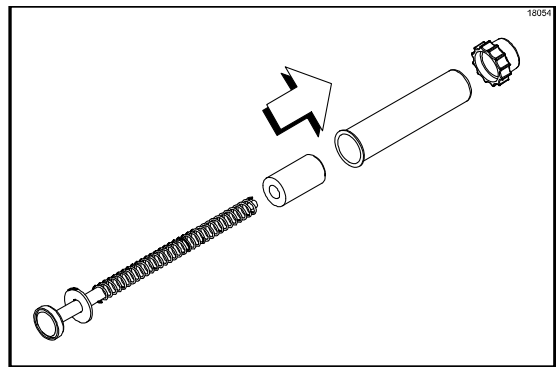


Abbildung 74

6. Feder und Unterlegscheibe von der Kolbeneinheit abnehmen. (Siehe Abbildung 75.)

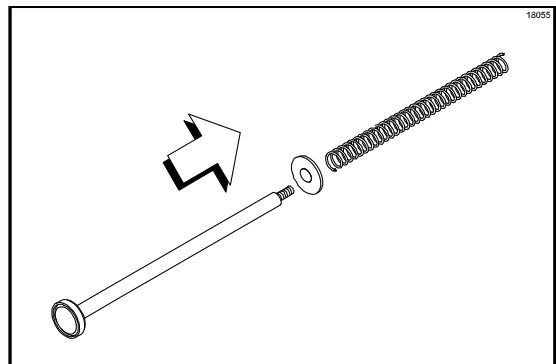


Abbildung 75

7. Dichtungseinheit von der Kolbeneinheit abnehmen. (Siehe Abbildung 76.)

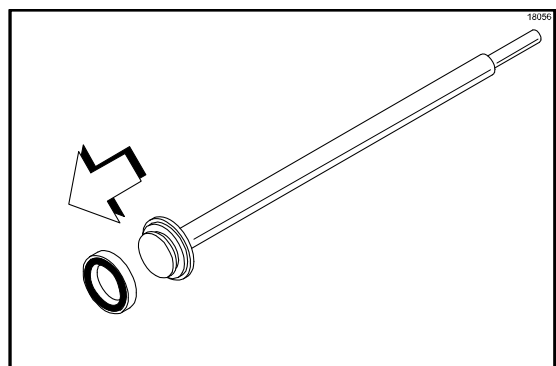


Abbildung 76

8. Runddichtung von der Dichtungseinheit abnehmen.
(Siehe Abbildung 77.)

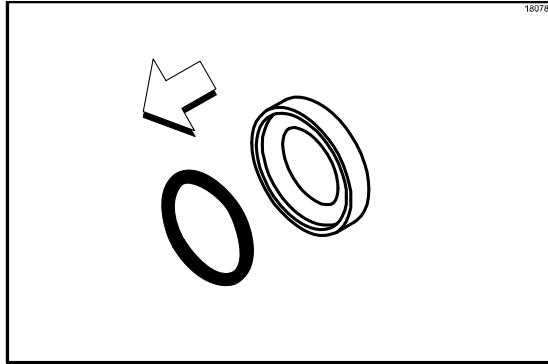


Abbildung 77

9. Auslassrohr-Sicherungsmutter durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen und vom Auslassrohr abnehmen. (Siehe Abbildung 78.)

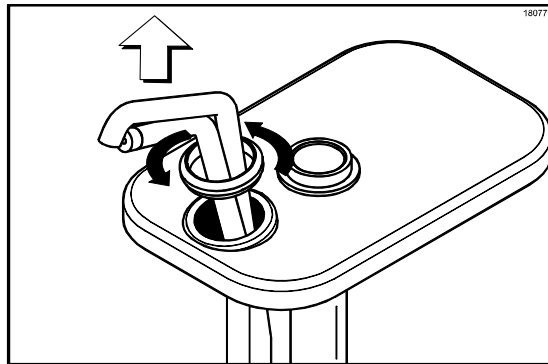


Abbildung 78

10. Deckel vom Auslassrohr herunterschieben.
11. Zylinder vom Ventilkörper durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn abnehmen. (Siehe Abbildung 79.)

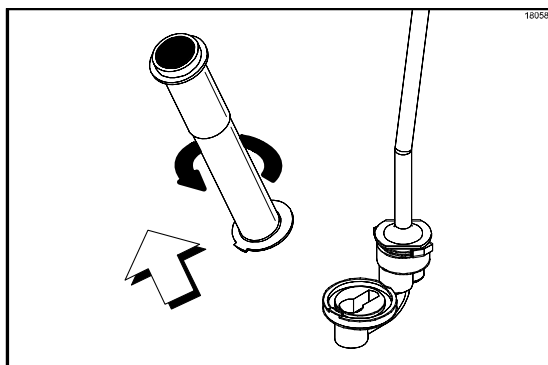


Abbildung 79

12. Auslassrohr durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn vom Ventilkörper abnehmen.
(Siehe Abbildung 80.)

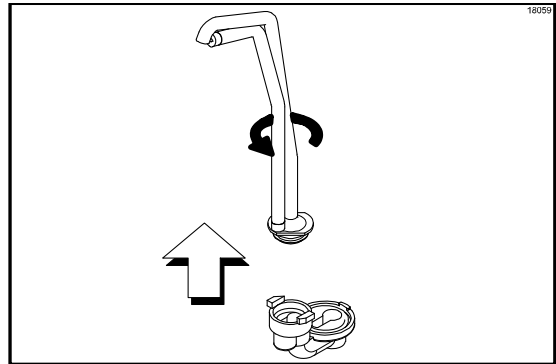


Abbildung 80

13. Die Runddichtung Größe 1 5/16" vom Ventilkörper abnehmen. Die Runddichtung Größe 1" vom Auslassrohr abnehmen.

Reinigen der Siruppumpe

1. Alle Teile in einer heißen Lösung Mehrzweckreinigungskonzentrat **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** waschen und schrubben.
2. Die schwarze Bürste in die Mundöffnung des Auslassrohrs einführen und zum Reinigen des oberen Rohrabschnitts hin- und herbewegen. (Siehe Abbildung 81.)

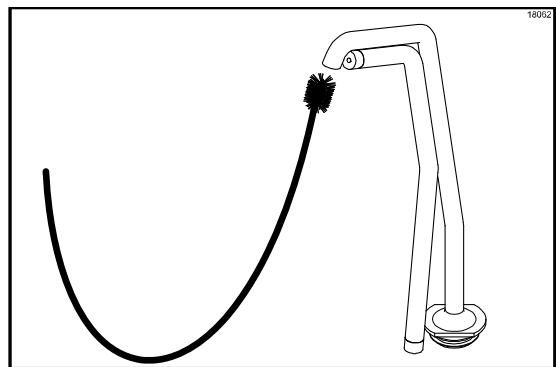


Abbildung 81

3. Anschließend die Bürste vollständig durch das Auslassrohr hindurchschieben und am unteren Ende herausziehen.

4. Die schwarze Bürste in den oberen Teil des Einlassventils einführen und diesen Bereich sorgfältig sauber bürsten, besonders um die Stahlkugel herum. (Siehe Abbildung 82.)

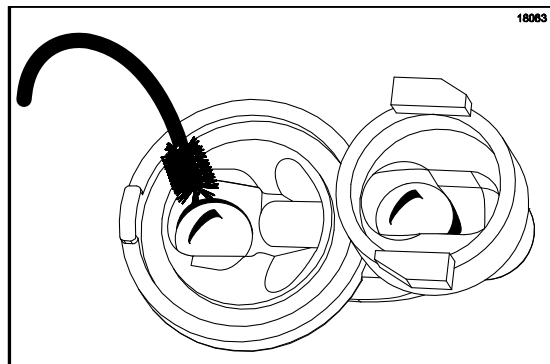


Abbildung 82

5. Die schwarze Bürste in den oberen Teil des Auslassventils einführen und diesen Bereich sorgfältig sauber bürsten, besonders um die Stahlkugel herum. (Siehe Abbildung 83.)

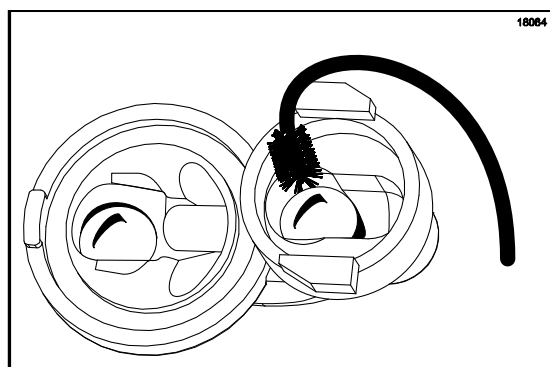


Abbildung 83

6. Die schwarze Bürste mit dem borstenlosen Ende voran in die Passage zwischen Einlass- und Auslassventil einführen. (Siehe Abbildung 84.)

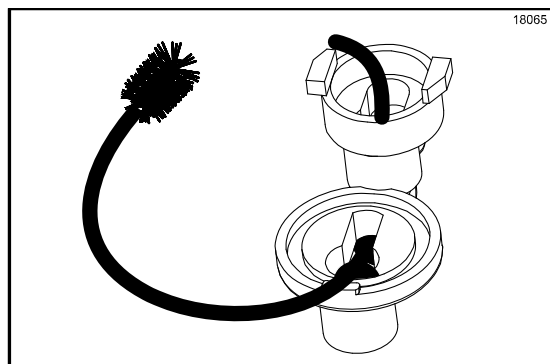


Abbildung 84

7. Diesen Verbindungsgang durch Hin- und Herbewegen der schwarzen Bürste gründlich säubern. Die Bürste vollständig einschieben und dann aus dem Ventilkörper herausziehen. (Siehe Abbildung 85.)

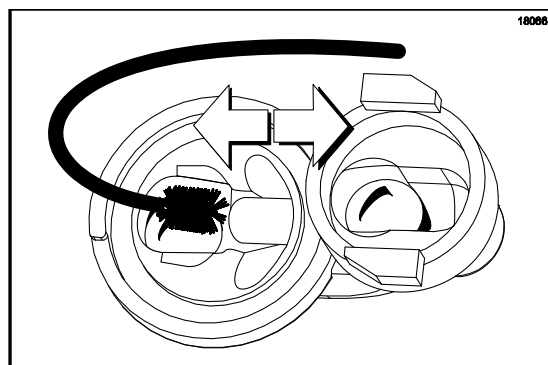


Abbildung 85

8. Die schwarze Bürste in den unteren Teil des Einlassventils einführen und den Bereich, insbesondere auch den Bereich der Stahlkugel, durch Hin- und Herbewegen der Bürste gründlich säubern. (Siehe Abbildung 86.)

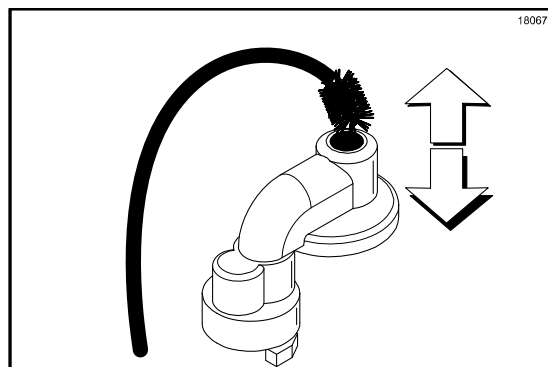


Abbildung 86

9. Die Bürste vollständig in das Einlassventil einschieben und dann aus dem Ventilkörper herausziehen.
10. All Teile mit sauberem Wasser ausspülen.
11. Die Teile mit Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** desinfizieren. Die desinfizierten Teile trocknen lassen.

Zusammenbau der Sirupspenderpumpe

Nach dem Zerlegen und Reinigen die Siruppumpe wieder zusammenbauen.

1. Den Runddichtring der Dichtung schmieren und in die Dichtung einsetzen. (Siehe Abbildung 87.)

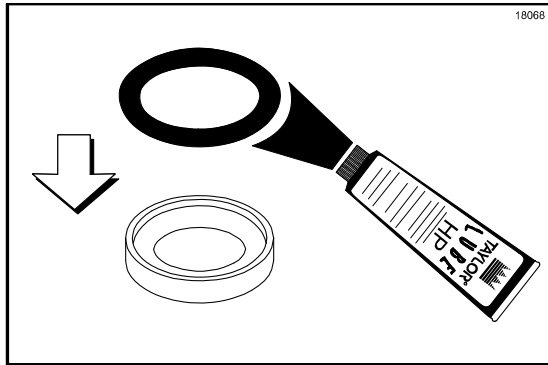


Abbildung 87

2. Die Dichtungseinheit am Kolbenende der Kolbeneinheit anbringen.
3. Unterlegscheibe und Feder an der Kolbeneinheit anbringen. (Siehe Abbildung 88.)

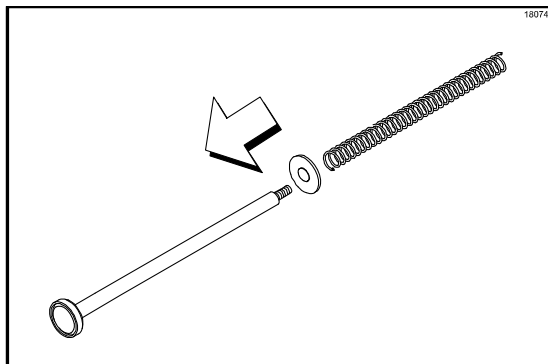


Abbildung 88

4. Einsatzstück mit dem abgeschrägten Ende und der kleineren Öffnung voran in das Tauchkolbenrohr einführen. (Siehe Abbildung 89.)

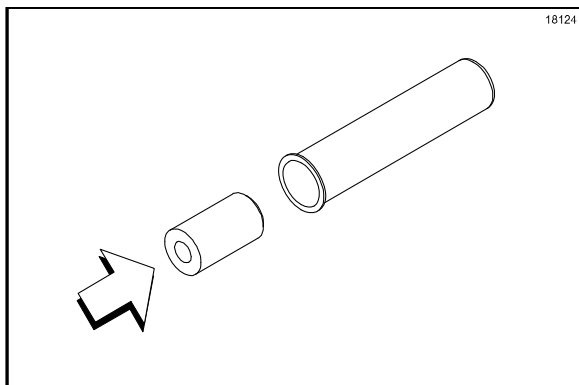


Abbildung 89

5. Sicherungsmutter auf dem Tauchkolbenrohr festschrauben. (Siehe Abbildung 90.)

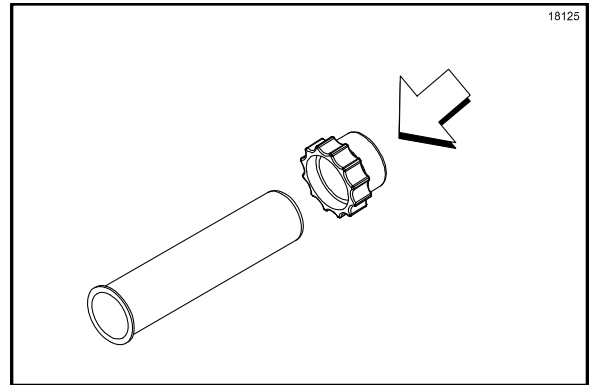


Abbildung 90

6. Das (mit Einsatz und Mutter versehene) Tauchrohr mit dem breiteren Ende voran auf die Kolbeneinheit stülpen. (Siehe Abbildung 91.)

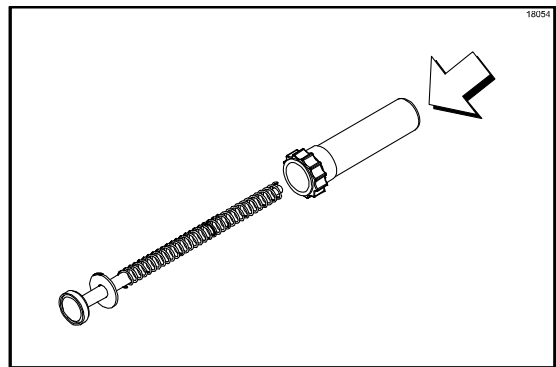


Abbildung 91

7. Mutter festhalten und gegen das Tauchkolbenende drücken, um die Feder zusammenzudrücken, bis das Gewindeende des Tauchkolbens durch die Öffnung im Tauchkolbenrohr gleitet. Knauf im Uhrzeigersinn auf das Gewindeende der Tauchkolbeneinheit aufschrauben und festziehen. (Siehe Abbildung 92.)

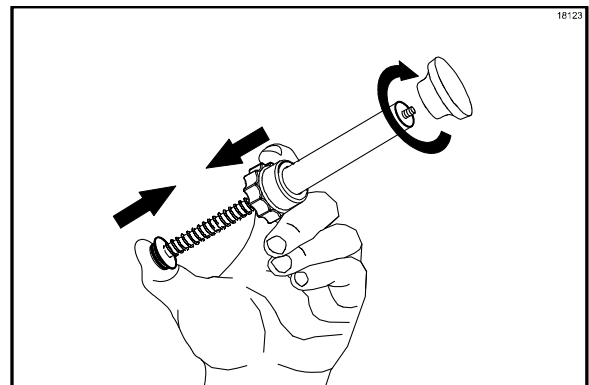


Abbildung 92

8. Den 1" (25 mm) großen Runddichtring schmieren und in die Kehle des Auslassrohrs einsetzen. (Siehe Abbildung 93.)

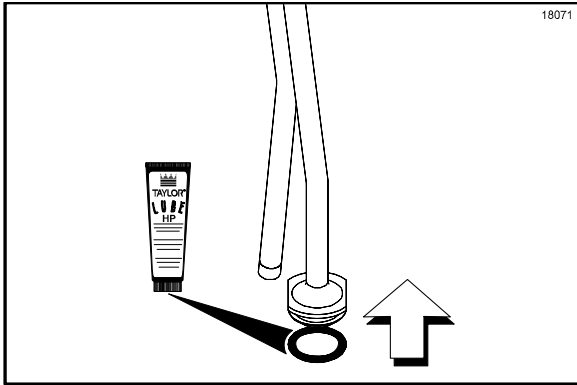


Abbildung 93

9. Den 1 5/16" (33 mm) großen Runddichtring in den Ventilkörper einsetzen. (Siehe Abbildung 94.)

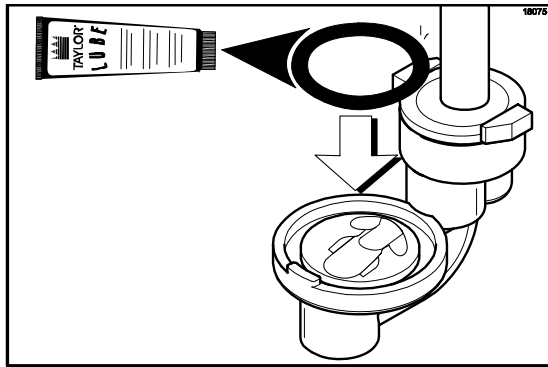


Abbildung 94

10. Das Auslassrohr in die kleinere Öffnung am Ventilkörper einführen; hierzu die abgeflachten Seiten am Auslassrohr auf die Rastrillen am Ventilkörper ausrichten. Das Auslassrohr hineindrücken, bis es fest in der Ventilöffnung sitzt. Dann das Auslassrohr im Uhrzeigersinn drehen, bis es in den Rillen im Ventilkörper einrastet.
11. Den Zylinder in die größere Ventilöffnung hineinschieben. Hierzu den Zylinder vom Auslassrohr wegneigen und die breiteste Stelle des Flansches unter die mittlere Rastrille im Ventilkörper schieben. Die Nasen am Zylinder auf die Rastrillen am Ventilkörper ausrichten. Dann den Zylinder im Uhrzeigersinn drehen, bis er in die Rillen im Ventilkörper einrastet.

12. Zum Anbringen des Deckels das Auslassrohr durch die kleinere Öffnung im Deckel führen und den Deckel hochschieben, bis seine größere Öffnung den oberen Teil des Zylinders umfasst. Mit der Sicherungsmutter wird der Deckel anschließend am Auslassrohr fixiert.

13. Auslassrohr-Sicherungsmutter im Uhrzeigersinn anschrauben und festziehen.

14. Dichtungseinheit schmieren und Kolbeneinheit in die Zylinderöffnung im Pumpenkörper einsetzen. (Siehe Abbildung 95.)

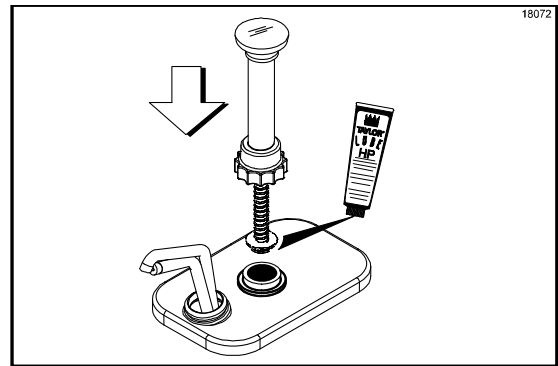


Abbildung 95

15. Kolbenmutter im Uhrzeigersinn festziehen. (Siehe Abbildung 96.)

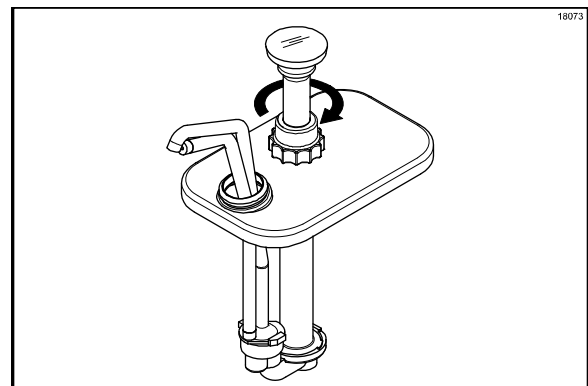


Abbildung 96

MANUELLE BÜRSTENREINIGUNG

Muss alle 2 Wochen durchgeführt werden!






Bitte die einschlägigen behördlichen Normen und Vorschriften für den Gesundheitsschutz beachten!

Zum Auseinanderbauen des Modells C602 wird folgende Ausrüstung benötigt:

- Zwei Reinigungs- und Desinfektionseimer für jede Seite des Gerätes
- die erforderlichen Reinigungsbürsten (im Lieferumfang des Gerätes enthalten)
- Reinigungskonzentrat SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)
- Desinfektionsmittel KAY-5® Sanitizer (HCS)
- Saubere, desinfizierte Tücher
- Die Teileablagetablets

Entleeren des Gefrierzylinders

Die Schritte zum Entleeren des Gefrierzylinders sind für die beiden Seiten des Gerätes die gleichen. Beginnen Sie, indem Sie die Shake-Seite entleeren, und verfahren Sie dann genauso auf der Softeisseite.

1. Die Topping-Heizelemente durch Antippen der Heizsymbole   ausschalten. Im abgeschalteten Zustand leuchten die Symbole nicht.
2. Den Automatikbetrieb durch Antippen des Automatiksymbols  beenden. (Siehe Abbildung 97.)

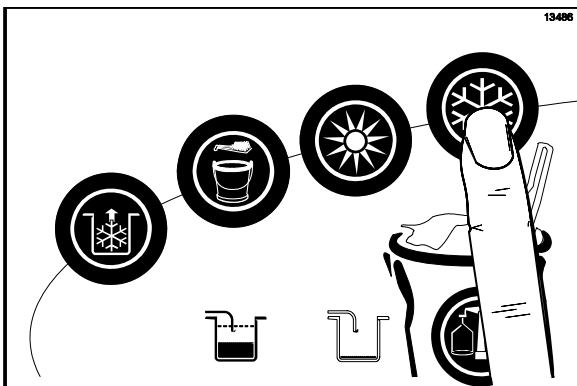




Abbildung 97

3. **Nur auf der Shake-Seite:** Den Shake-Becherhalter abnehmen. Zur späteren

Reinigung zusammen mit den anderen Teilen beiseite legen.

4. Die Vorratsbeckendeckel abnehmen. Die Rührflügelinheit herausnehmen. Diese Teile zur Reinigung, zum Abspülen und zur Desinfektion zum Spülbecken bringen.
5. Einen Eimer unter den Zapfauslass halten, das Reinigungssymbol  und das Pumpensymbol  antippen und den Zapfhebel öffnen. **(Shake-Seite: Das Zapfventil durch Betätigen eines beliebigen Geschmackssymbols öffnen.)**
6. Den Produktvorrat vollständig aus dem Gefrierzylinder und dem Vorratsbecken abzapfen. (Siehe Abbildung 98.)

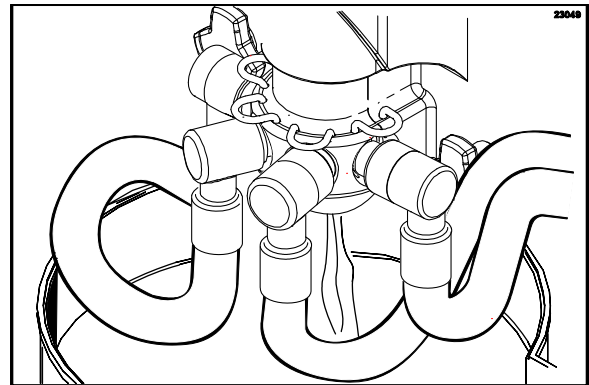




Abbildung 98

7. Wenn kein Produkt mehr austritt, erneut das Reinigungssymbol und das Pumpensymbol   antippen, um die Reinigungs- und Pumpfunktion abzuschalten. Das Shake-Zapfventil schließt sich automatisch, wenn der Reinigungsmodus beendet wird.
8. Die Halteklammer, das Produktzulaufrohr, den Pumpenclip und die komplette Luft-Produkt-Pumpe ausbauen. Die Teile in das Teileablagetablett legen.
9. **Nur auf der Shake-Seite:** Die Sirupleitungen vom Frontverschluss abnehmen; hierzu die Sirupventilhaltebügel anheben und die Ventile gerade aus dem Frontverschluss herausziehen. Die Sirupanschlussstopfen in die Sirupanschlussöffnungen einsetzen. Die Haltebügel nach unten drücken, um die Stopfen im Frontverschluss zu sichern.

Die Schritte 2 bis 7 auf der Softeisseite wiederholen.

Ausspülen

1. 7,6 l kühles, sauberes Wasser in das Shake-Vorratsbecken gießen. Mit der weißen Vorratsbecken-Reinigungsbürste die Beckenwände, Produktfüllstandsfühler und Außenflächen des Rührflügel-Antriebswellengehäuses sauber bürsten. Mit der Doppelbürste die Produkteinlassöffnung reinigen. (Siehe Abbildung 99.)

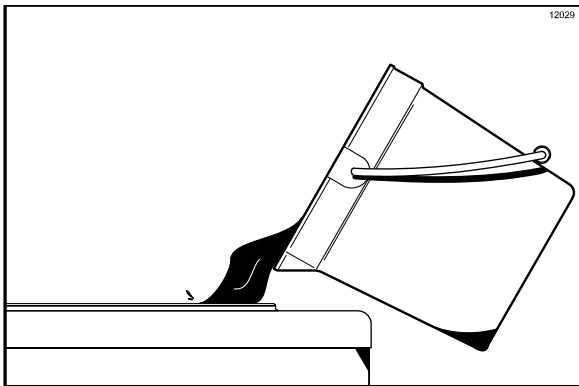



Abbildung 99

Hinweis: Die Bürste niemals in die Produkteinlassöffnung stecken, während sich das Gerät im Reinigungsmodus befindet!

2. Einen Eimer unter den Zapfauslass halten, Zapfventil öffnen und das Reinigungssymbol  antippen. (Siehe Abbildung 100.)

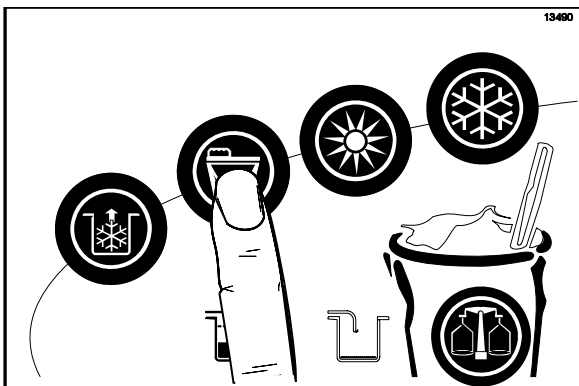



Abbildung 100

3. Das Zapfventil am Frontverschluss öffnen. Das Spülwasser komplett durch den Zapfauslass ablassen, das Zapfventil schließen und den Reinigungsmodus durch erneutes Antippen des Reinigungssymbols  beenden. **(Hinweis: Das Shake-Zapfventil schließt sich automatisch, wenn der Reinigungsmodus beendet wird.)**



4. Diese Prozedur mit sauberem, warmem Wasser wiederholen, bis nur noch klares Wasser abläuft.

Die Schritte 1 bis 4 auf der Softeisseite wiederholen.

Reinigen und Desinfizieren

1. Aus dem Dosierer am Spülbecken 7,6 l Reinigungslösung **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** entnehmen.
2. Die 7,6 l Reinigungslösung in das Vorratsbecken gießen und in den Gefrierzylinder strömen lassen.
3. Mit der weißen Vorratsbecken-Reinigungsbürste das Vorratsbecken, die Füllstandsfühler und die Außenflächen des Rührflügel-Antriebswellengehäuses sauber bürsten. Mit der Doppelbürste die Produkteinlassöffnung reinigen

Hinweis: Die Bürste niemals in die Produkteinlassöffnung stecken, während sich das Gerät im Reinigungsmodus befindet!

4. Das Reinigungssymbol  antippen. Die Reinigungslösung umspült nun alle Bereiche im Gefrierzylinder.
5. Einen leeren Eimer unter den Frontverschluss-Auslass stellen.
6. Das Zapfventil am Frontverschluss öffnen und die Reinigungslösung vollständig herauslaufen lassen.
7. Wenn kein Spülwasser mehr aus dem Zapfauslass fließt, das Zapfventil schließen und den Reinigungsmodus durch erneutes Antippen des Reinigungssymbols  beenden. **(Hinweis: Das Shake-Zapfventil schließt sich automatisch, wenn der Reinigungsmodus beendet wird.)**
8. 7,6 l kühles, sauberes Wasser in das Shake-Vorratsbecken gießen und die Schritte 3 - 7 wiederholen.
9. 9,5 l Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
10. Die Desinfektionslösung ins Vorratsbecken gießen und Schritte 4 bis 7 wiederholen.

11. Die Schritte 1 bis 10 auf der Softeisseite des Gerätes wiederholen.

Auseinanderbauen - Shake-Seite

Hinweis: Werden die nachstehend genannten Teile nicht zur Bürstenreinigung und Schmierung ausgebaut, wird das Gerät beschädigt. Diese Teile müssen alle 14 Tage ausgebaut werden, anderenfalls sperrt sich das Gerät und kann nicht benutzt werden.

1. Netzschalter AUSSCHALTEN! (Siehe Abbildung 101.)

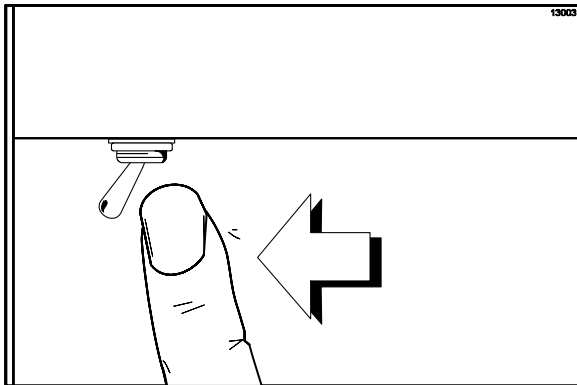


Abbildung 101

2. Die Stopfen aus den Sirupanschlussöffnungen herausnehmen und die Drosselkappe von der Unterseite des Zapfauslasses am Frontverschluss abnehmen.
3. Das Kreismesser von der Unterseite des Zapfauslasses entnehmen; hierzu den Sperring am Kupplungsstück anheben und das Kreismesser nach unten ziehen.
4. Die Handschrauben entfernen, Frontverschluss abnehmen und Rührwerk samt Antriebswelle, Antriebswellendichtung und Schabemessern aus dem Gefrierzylinder ausbauen.
5. Die Dichtung von der Antriebswelle abstreifen.
6. Frontverschluss-Dichtungsring, vordere Lagerhülse, Haltebügel und die Zapfventil-Kreiseleinheit abmontieren.
7. Den angetriebenen Kreisel aus dem Zapfventil ausbauen; hierzu das Zapfventil festhalten und den Kreisel herausziehen.

Die Kreiselwellendichtung entfernen. (Siehe Abbildung 102.)

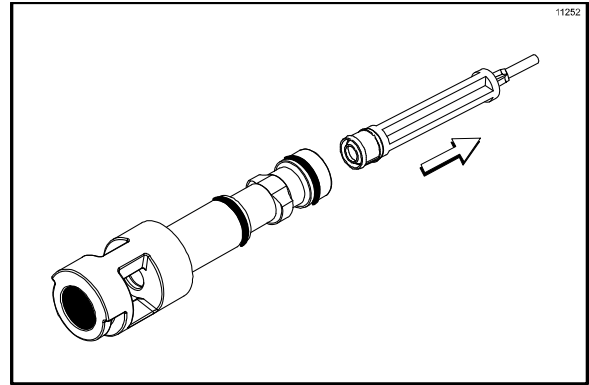


Abbildung 102

8. Die beiden Runddichtungen vom Zapfventil abstreifen.

Hinweis: Die Runddichtungen zum Abnehmen mit einem sauberen, desinfizierten Tuch anfassen. Mit Aufwärtsdruck aus der Sitzrinne schnappen lassen. Mit der anderen Hand den Dichtring weiter schieben, so dass er vollends aus der Rinne herausrollt und leicht abgestreift werden kann. Beim Entfernen mehrerer Runddichtungen von einem Geräteteil stets den hintersten zuerst über die anderen hinweg abstreifen. Auf diese Weise kann ein Ring nicht in bereits leere Rillen gleiten.

9. Aus dem Shake-Pumpengehäuse den Haltestift, den Produkteinlassadapter, die Ventilkappe, die Pumpendichtung und den Kolben herausnehmen. Die Runddichtung vom Kolben und von der Ventilkappe abnehmen.
10. Die Pumpenantriebswelle aus der Antriebsnabe in der Rückwand des Vorratsbeckens herausnehmen. (Siehe Abbildung 103.)

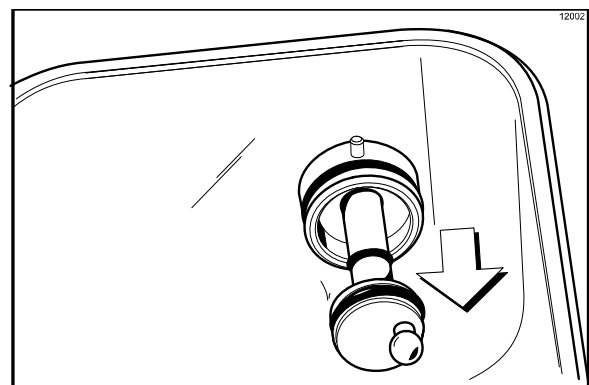


Abbildung 103

Die beiden kleinen Runddichtungen und die große Runddichtung von der Pumpenantriebswelle abstreifen.

Auseinanderbauen - Softeisseite

Hinweis: Werden die nachstehend genannten Teile nicht zur Bürstenreinigung und Schmierung ausgebaut, wird das Gerät beschädigt. Diese Teile müssen alle 14 Tage ausgebaut werden, anderenfalls sperrt sich das Gerät und kann nicht benutzt werden.

1. Netzschalter AUSSCHALTEN!
2. Die Handschrauben entfernen, den Frontverschluss abnehmen und das Rührwerk samt Schabemessern, Antriebswelle und Antriebswellendichtung aus dem Gefrierzylinder herausziehen.
3. Die Schabemesser-Clips von den Schabemessern abnehmen.
4. Die Dichtung von der Antriebswelle abstreifen.
5. Aus dem Softeis-Pumpengehäuse den Haltestift, den Produkteinlassadapter, die Ventilkappe, die Pumpendichtung und den Kolben herausnehmen. Die Runddichtung vom Kolben und von der Ventilkappe abnehmen.
6. Den Frontverschluss-Dichtungsring, die vordere Lagerhülse, den Drehzapfen, den Zapfhebel und das Zapfventil ausbauen. Vom Zapfventil die drei Runddichtringe abstreifen.

Hinweis: NICHT VERSUCHEN, das Sternemblem vom Frontverschluss abzunehmen! Das Sternemblem ist fest mit dem Frontverschluss verbunden und nicht abnehmbar. (Siehe Abbildung 104.)

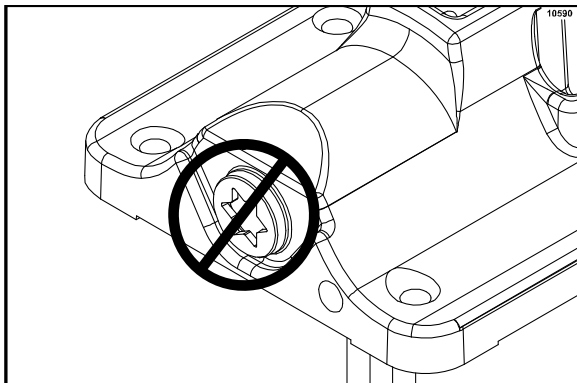


Abbildung 104

7. Die Pumpenantriebswelle aus der Antriebsnabe in der Rückwand des Vorratsbeckens herausnehmen. (Siehe Abbildung 105.)

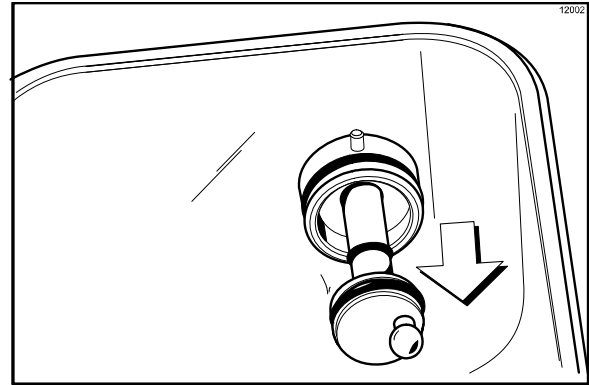


Abbildung 105

Die beiden kleinen Runddichtungen und die große Runddichtung von der Pumpenantriebswelle abstreifen.

8. Die vordere Tropfschale und das Spritzgitter entfernen. Die Kellen aus den beiden Behältern mit kalten Toppings herausnehmen.
9. Die lange Tropfschale aus der vorderen Verkleidung ausbauen. Zur Reinigung zum Spülbecken bringen. (Siehe Abbildung 106.)

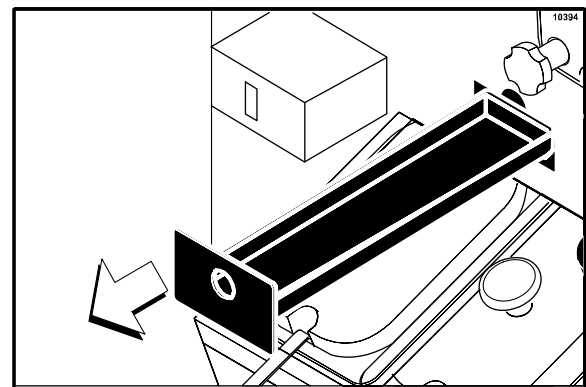


Abbildung 106

10. Die beiden kurzen Tropfwannen aus der hinteren Verkleidung ausbauen. Die beiden eingekerbten Tropfschalen aus der rechts- und linksseitigen Verkleidung ausbauen. Zur Reinigung zum Spülbecken bringen. (Siehe Abbildung 107.)

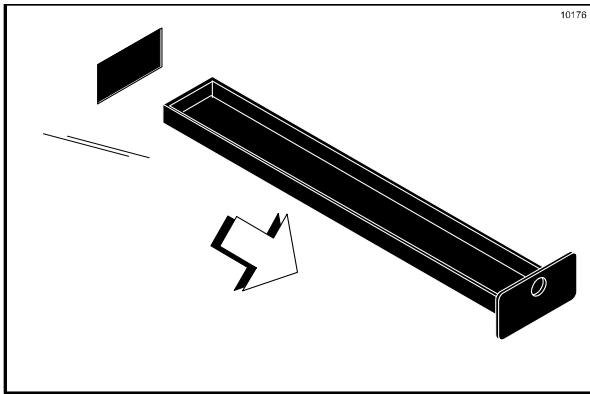


Abbildung 107

Hinweis: Sollte sich in den Tropfschalen übermäßig viel Produktmischung angesammelt haben, deutet dies darauf hin, dass die Antriebswellen-Dichtung(en) oder der (die) Runddichtring(e) ausgewechselt bzw. ordnungsgemäß geschmiert werden müssen.

Bürstenreinigung

Wir empfehlen, erst alle Teile der Shake-Geräteseite mit Bürsten zu reinigen und dann diese Schritte - soweit zutreffend - erst anschließend auf der Softeisseite auszuführen. Dadurch vermeiden Sie es, die Teile miteinander zu verwechseln, wenn sie am nächsten Morgen wieder montiert werden. Legen Sie die Teile in die vorgesehenen Plätze in den Teileablagetables.

1. Aus dem Dosierer am Spülbecken Allzweck-Reinigungslösung **SolidSense™ All Purpose Super Concentrate (APSC) (HCS)** eines der Becken geben.
Kontrollieren, ob alle mit dem Gefriergerät gelieferten Reinigungsbürsten bereitliegen.
2. Sämtliche ausgebauten Teile und Teileablagetables in der Reinigungslösung gründlich reinigen. Schmiermittel- und Produktablagerungen müssen restlos entfernt werden. Alle Außenflächen und Öffnungen sorgfältig ab- und durchbürsten, besonders in den Pumpenteilen sowie die kleinen Sirupöffnungen im Shake-Frontverschluss.
3. Tablett für Tablett alle Teile einschließlich des Tablets selbst mit sauberem, warmem Wasser nachspülen.
4. Mit einer kleinen Menge Reinigungslösung zum Gerät zurückkehren. Mit der schwarzen Bürste die Lager hinten in den

Gefrierzylindern reinigen.
(Siehe Abbildung 108.)

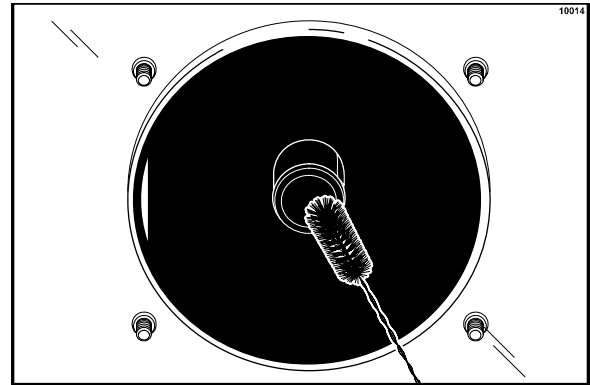


Abbildung 108

5. Mit der schwarzen Bürste die Antriebsnabenöffnungen in den Rückwänden der Vorratsbecken reinigen. (Siehe Abbildung 109.)

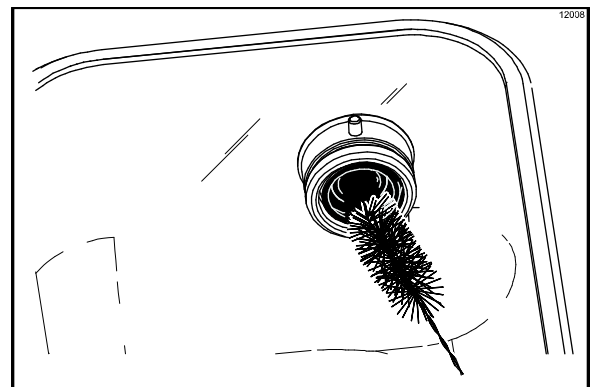


Abbildung 109

6. Mit der Doppelbürste die Sirupleitungs-Anschlussstücke reinigen.
7. In einem Spülbecken Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** vorbereiten. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
8. Schritt 3 mit der Desinfektionslösung wiederholen.
9. Alle Teile zur Desinfektion mindestens eine Minute lang in der Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** liegen lassen.
10. Die auseinanderggebauten Teile auf sauberen, desinfizierten Teileablagetables ausbreiten.
11. Alle Außenflächen des Gerätes mit einem sauberen, desinfizierten Tuch abwischen.
12. Die Schritte 1 bis 10 auf der Softeisseite des Gerätes wiederholen.

RÜSTEN DES GERÄTES

Gefrierzylindereinheit - Shake-Seite



Netzschalter AUSSCHALTEN! Bei Nichtbeachtung besteht hohe Verletzungsgefahr durch angetriebene Maschinenteile.

Teileablagetablett für die Shake-Seite bereitlegen.

1. Vor dem Einbau der Shake-Rührwerksantriebswelle die Rille auf der Welle schmieren. Die Hohldichtung der Antriebswelle über das schmale Ende der Welle streifen und in die Rille gleiten lassen. Den Innenteil der Hohldichtung reichlich einfetten, ebenso deren abgeflachtes Ende, das mit dem Lager hinten im Gefrierzylinder in Kontakt kommt. Die Welle selbst gleichmäßig einfetten. Das Vierkantende NICHT schmieren! (Siehe Abbildung 110.)

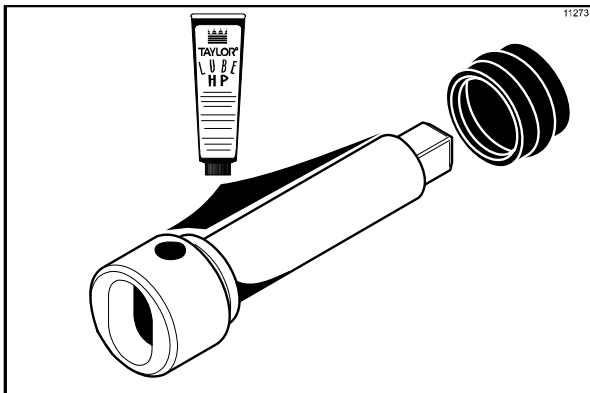


Abbildung 110

Hinweis: Die Geräteteile dürfen nur mit einem zugelassen lebensmitteltauglichen Fett geschmiert werden (z.B. Taylor Lube HP).

Hinweis: Damit keine Produktmischung an der Rückseite des Gefrierzylinders austritt, muss der Mittelteil der Hohldichtung nach außen gewölbt (konvex) sein. Ist die Dichtung in der Mitte nach innen gewölbt, muss sie von innen nach außen umgedreht werden. (Siehe Abbildung 111.)

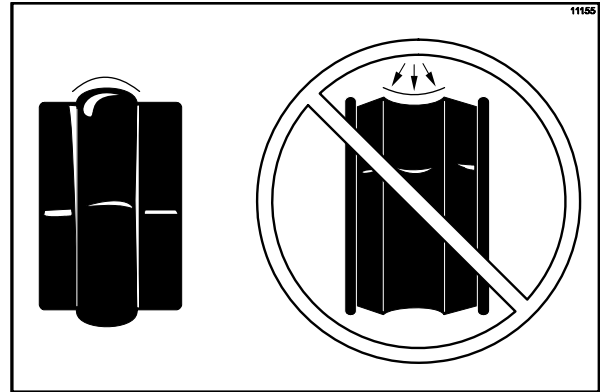


Abbildung 111

2. Die Antriebswelle des Shake-Rührwerks durch das rückwärtige Lager hindurch in den Gefrierzylinder hineinschieben, bis das Vierkantende fest in die Antriebskupplung eingreift. Die Antriebswelle darf sich in der Antriebsaufnahme nicht verkanten! (Siehe Abbildung 112.)

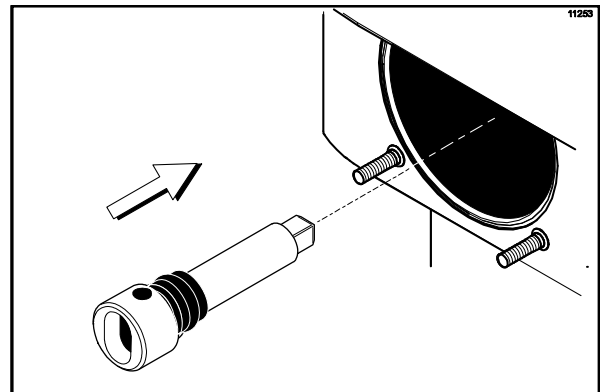


Abbildung 112

3. Die Schabemesser auf Scharten oder sonstige Anzeichen von Abnutzung prüfen. Bei Scharten beide Schabemesser auswechseln.

Hinweis: Die Schabemesser auf der Shake-Seite sollten alle 6 Monate ausgewechselt werden.

Befinden sich die Schabemesser in einwandfreiem Zustand, die Halteclips auf die Schabemesser auf der Rührwerkseinheit aufstecken. (Siehe Abbildung 113.)

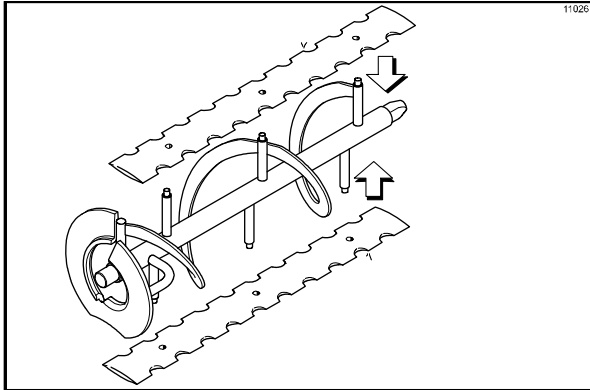


Abbildung 113

Hinweis: Der Haltestift muss passgenau in die Öffnung des Schabemessers eingreifen, andernfalls besteht die Gefahr von Geräteschäden.

- Die Schabemesser auf dem Rührwerk festhalten und das Rührwerk in den Gefrierzylinder einsetzen. Das Wellenende fest in die Antriebsaufnahme eingreifen lassen. (Siehe Abbildung 114.)

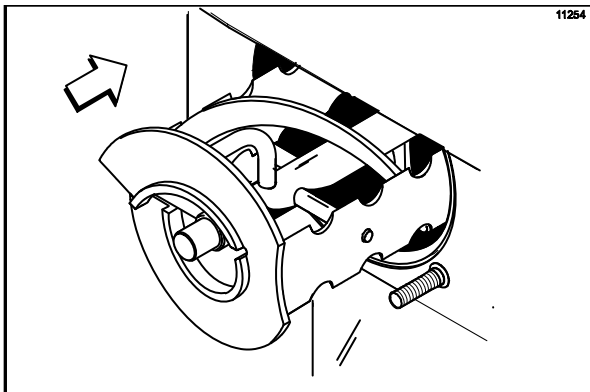


Abbildung 114

Hinweis: Wenn das Rührwerk korrekt sitzt, ragt es vorne nicht aus dem Gefrierzylinder heraus.

- Bauen Sie nun die Zapfventil-Kreiseinheit zusammen. Zunächst die Runddichtungen des Zapfventils auf Einschnitte oder Kerben prüfen. (Wenn schadhaft auswechseln!) Sind die Runddichtungen des Zapfventils in einwandfreiem Zustand, beide Runddichtungen in die Rillen am Zapfventil schieben und schmieren. (Siehe Abbildung 115.)

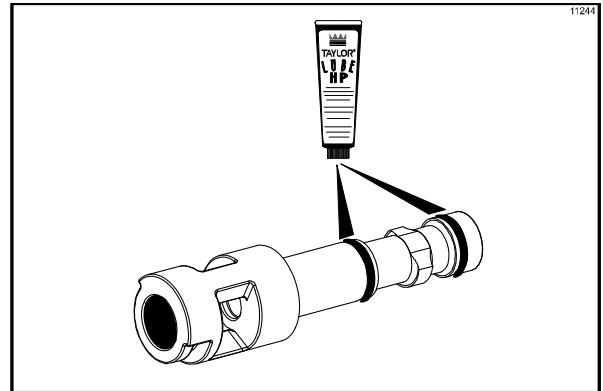


Abbildung 115

- Den Umfang der Kreiselwellendichtung schmieren. Die Vertiefungen an beiden Enden der Dichtung mit Fett füllen. (Siehe Abbildung 116.)

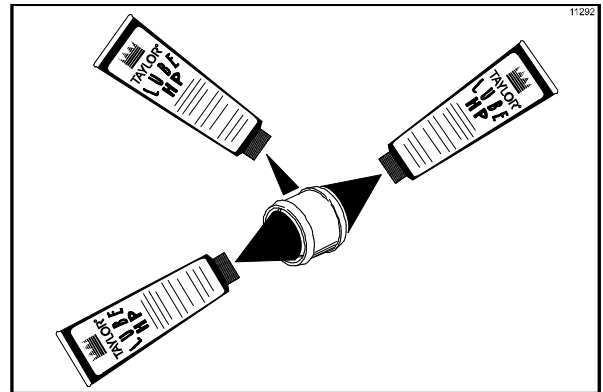


Abbildung 116

7. Die Kreiselwellendichtung so schnell wie möglich in den Boden des Zapfventils einsetzen. Die Kreiselwellendichtung muss genau in die Kehle in der Zapfventilhöhlung gleiten. (Siehe Abbildung 117.)

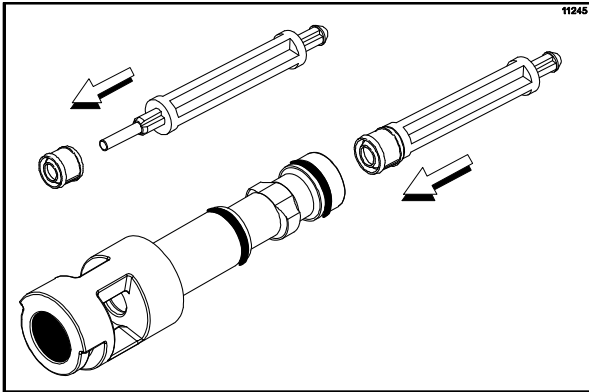


Abbildung 117

Wichtig: Prüfen Sie nach, ob die Kreiselwellendichtung richtig in der Rille sitzt! Eine abgenutzte, fehlende oder falsch eingesetzte Kreiselwellendichtung bewirkt, dass Produkt an der Oberseite des Zapfventils austritt.

8. Das dünnere Ende des angetriebenen Kreisels schmieren. (Siehe Abbildung 118.)

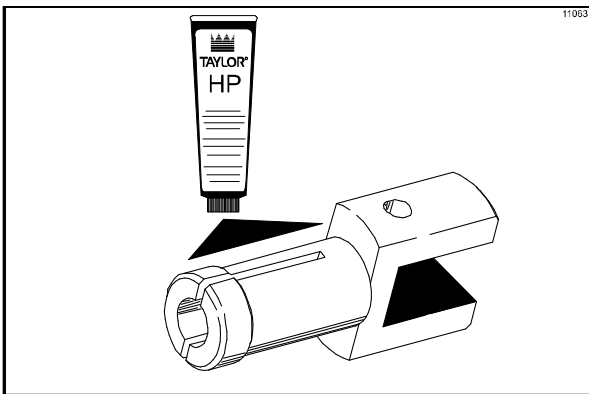


Abbildung 118

9. Das geteilte Ende zusammendrücken und den angetriebenen Kreisel durch die metallene Öffnung des Zapfventils einführen und einrasten lassen. (Siehe Abbildung 119.)

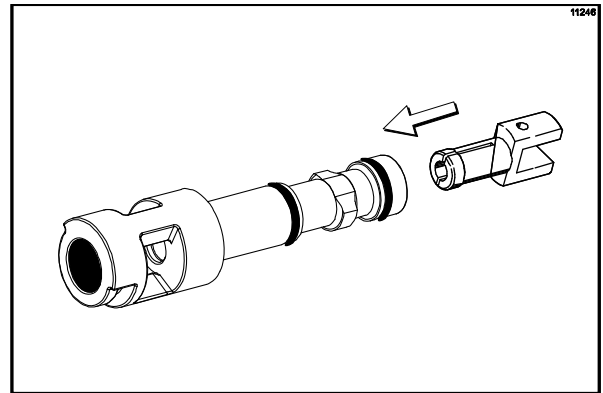


Abbildung 119

10. Die Zapfventil-Kreiseleinheit wie abgebildet in den Shake-Frontverschluss einsetzen und dort ausrichten. (Siehe Abbildung 120.)

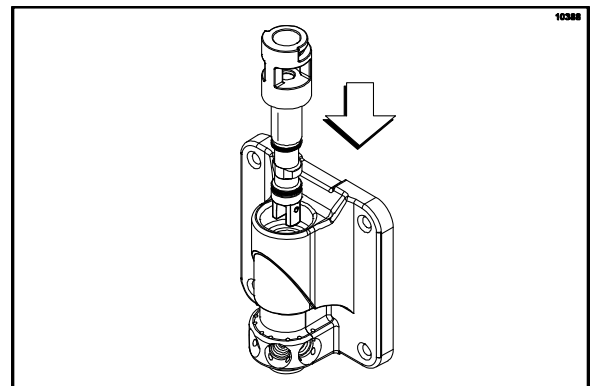


Abbildung 120

11. Die Frontverschlussdichtung in die hierfür vorgesehene Rille an der Rückseite des Frontverschlusses legen. Den Außendurchmesser des vorderen Lagers schmieren. Das vordere Lager in die Nabe im Frontverschluss schieben. (Siehe Abbildung 121.)

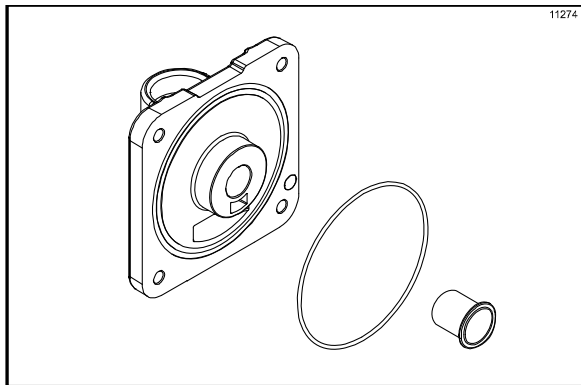


Abbildung 121

Hinweis: Wenn nötig, zwei kleine Tropfen Schmiermittel oben rechts und oben links auf die Frontverschlussdichtung tupfen, damit diese in ihrer Rille bleibt.

12. Frontverschluss anmontieren. Den Frontverschluss auf die vier Stehbolzen an der Vorderseite des Gefrierzylinders aufsetzen. Oberseite des Zapfventils auf die Ventilhebelhalterung ausrichten. Die Handschrauben anbringen (die kurzen Handschrauben am unteren Rand des Frontverschlusses). In einem kreuzförmigen Muster abwechselnd gleichmäßig anziehen, so dass der Frontverschluss gleichmäßig und fest anliegt. **Die Handschrauben nicht zu fest anziehen!** (Siehe Abbildung 122.)

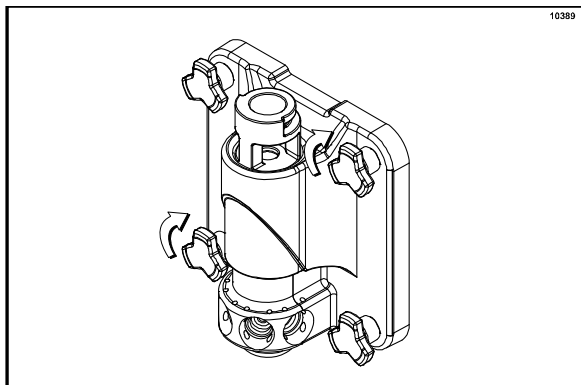


Abbildung 122

13. Die Welle des Kreismessers bis zur Rille schmieren. (Siehe Abbildung 123.)

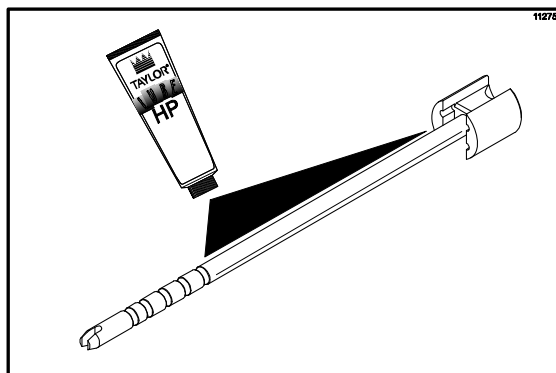


Abbildung 123

14. Die Kreismesserwelle in die Mitte des angetriebenen Kreisel einsetzen und in das Innere des Zapfventils einführen, so dass sie am oberen Ende des Zapfventils wieder erscheint. Das Kreismesser muss auf den angetriebenen Kreisel am unteren Ende ausgerichtet sein und in ihn eingreifen. Dadurch kann die Kreiselwelle weit genug nach oben geschoben werden, um in die Kreiselkupplung am oberen Ende einzugreifen. (Siehe Abbildung 124.)

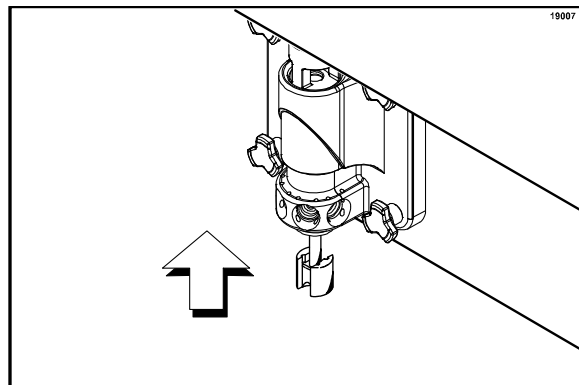


Abbildung 124

15. Den Sperring der Kreiselkupplung anheben und die Kreiselwelle in das Innere der Kupplung einführen, so dass der Sperring in die Sperrposition herabgleiten kann. (Siehe Abbildung 125.)

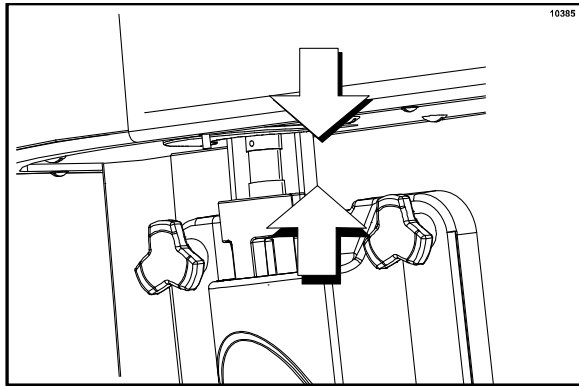


Abbildung 125

16. Die Drosselkappe auf das Ende des Zapfauslasses am Frontverschluss aufsetzen und die Sirupventilhalter einsetzen. (Siehe Abbildung 126.)

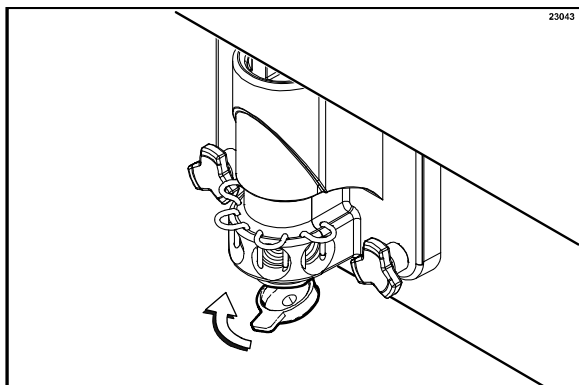


Abbildung 126

Gefrierzylindereinheit - Softeisseite



Netzschalter AUSSCHALTEN! Bei Nichtbeachtung besteht hohe Verletzungsgefahr durch angetriebene Maschinenteile.

Teileablagetablett für die Softeisseite bereitlegen.

1. Vor dem Einbau der Softeis-Rührwerksantriebswelle die Rille auf der Welle schmieren. Die Hohldichtung der Antriebswelle über das schmale Ende der Welle streifen und in die Rille gleiten lassen. Den Innenteil der Hohldichtung reichlich einfetten, ebenso deren abgeflachtes Ende, das mit dem Lager hinten im Gefrierzylinder in Kontakt kommt. Die Welle selbst gleichmäßig einfetten. NIEMALS den Sechskant am Wellenende schmieren! (Siehe Abbildung 127.)

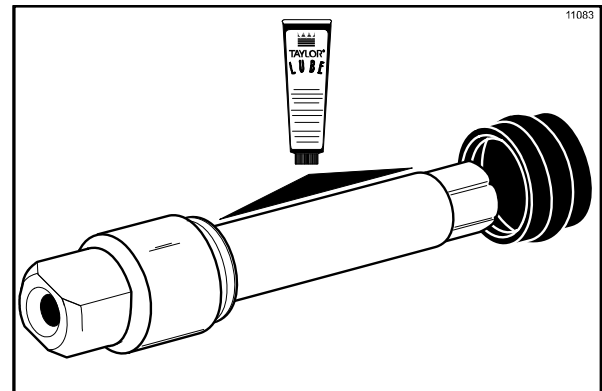


Abbildung 127

Hinweis: Die Geräteteile dürfen nur mit einem zugelassen lebensmitteltauglichen Fett geschmiert werden (z.B. Taylor Lube HP).

Hinweis: Damit keine Produktmischung an der Rückseite des Gefrierzylinders austritt, muss der Mittelteil der Hohl-dichtung nach außen gewölbt (konvex) sein. Ist die Dichtung in der Mitte nach innen gewölbt, muss sie von innen nach außen umgedreht werden. (Siehe Abbildung 128.)

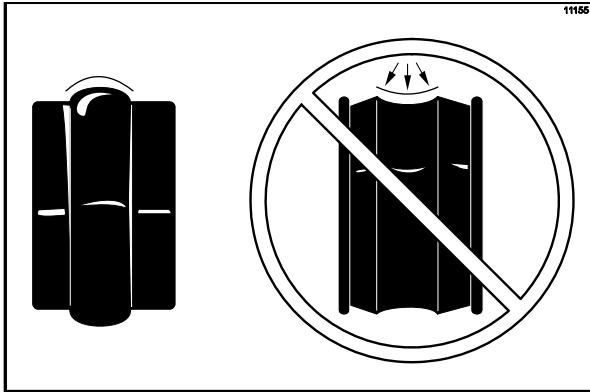


Abbildung 128

- Die Antriebswelle des Rührwerks durch das rückwärtige Lager hindurch in den Gefrierzylinder hineinschieben, bis der Sechskant fest in die Antriebskupplung eingreift. (Siehe Abbildung 129.)

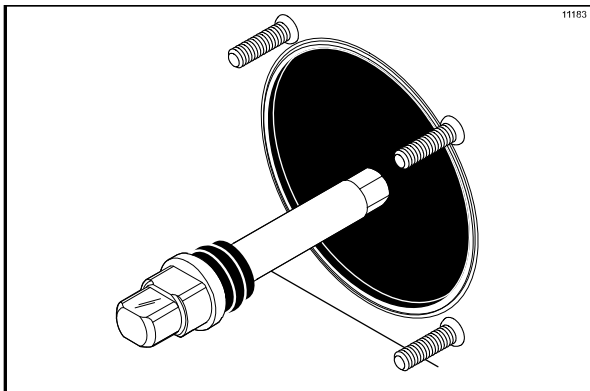


Abbildung 129



Beim Umgang mit dem Rührwerk ist **ÄUSSERSTE VORSICHT** geboten! Die Schabemesser sind extrem scharf und können Schnittverletzungen verursachen.

- Prüfen Sie die Schabemesser vor dem Einsetzen des Rührwerks auf Scharten oder sonstige Anzeichen von Abnutzung. Sind Scharten oder Abnutzungsspuren zu sehen, beide Schabemesser austauschen.

Wenn sich die Schabemesser in einwandfreiem Zustand befinden, die Halteclips auf die Schabemesser aufstecken. Das hintere Schabemesser auf den hinteren Haltestift des Rührwerks aufsetzen. (Siehe Abbildung 130.)

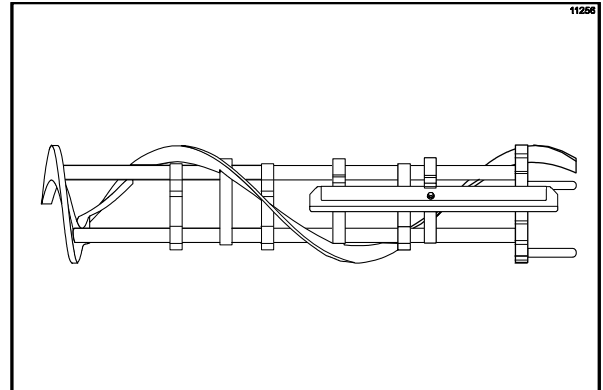


Abbildung 130

Hinweis: Die Schabemesser auf der Softeisseite sollten alle 3 Monate ausgewechselt werden.

Hinweis: Der Haltestift muss passgenau in die Öffnung des Schabemessers eingreifen, anderenfalls besteht die Gefahr eines kostspieligen Geräteschadens.

- Das hintere Schabemesser auf dem Rührwerk festhalten und das Rührwerk zur Hälfte in den Gefrierzylinder hineinschieben. Das vordere Schabemesser auf den vorderen Haltestift aufsetzen. (Siehe Abbildung 131.)

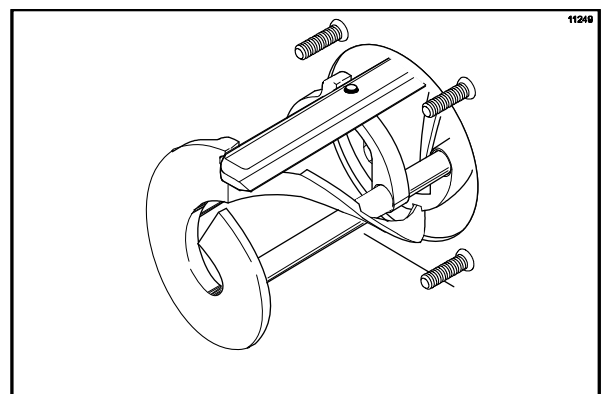


Abbildung 131

5. Die Rührwerksschuhe anbringen. (Siehe Abbildung 132.)

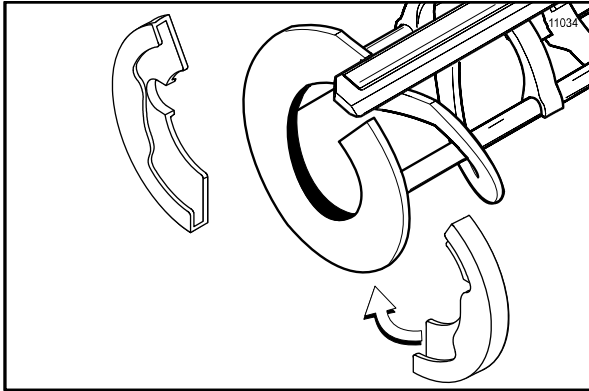


Abbildung 132

6. Das Rührwerk ganz in den Gefrierzylinder hineinschieben.

Prüfen Sie durch leichtes Drehen des Rührwerks nach, ob dieses genau auf der Antriebswelle positioniert ist und richtig sitzt. Wenn das Rührwerk korrekt sitzt, ragt es vorne nicht aus dem Gefrierzylinder heraus. (Siehe Abbildung 133.)

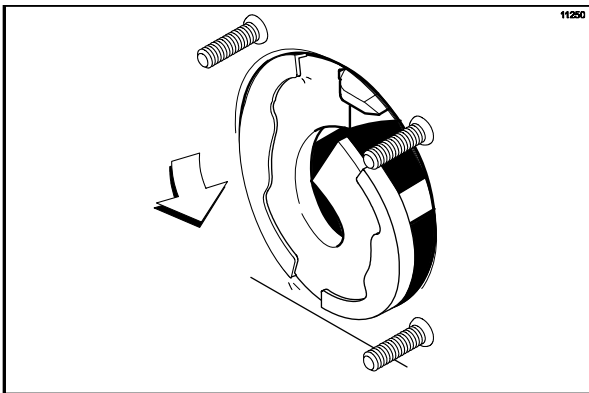


Abbildung 133

7. Montieren Sie das Zapfventil. Die drei Runddichtungen in die Rillen des Zapfventils schieben und schmieren. (Siehe Abbildung 134.)

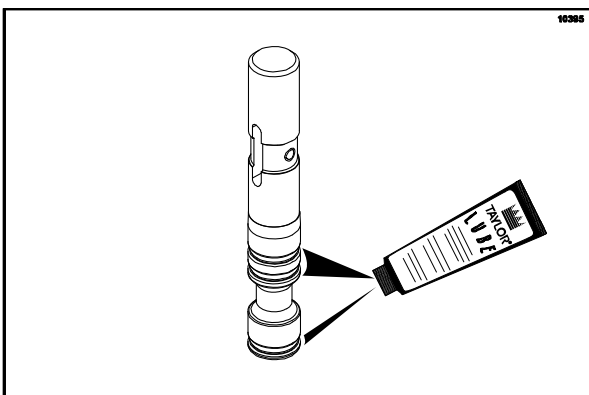


Abbildung 134

8. Die Innenseite der Ventilaussparung oben im Frontverschluss leicht schmieren. (Siehe Abbildung 135.)

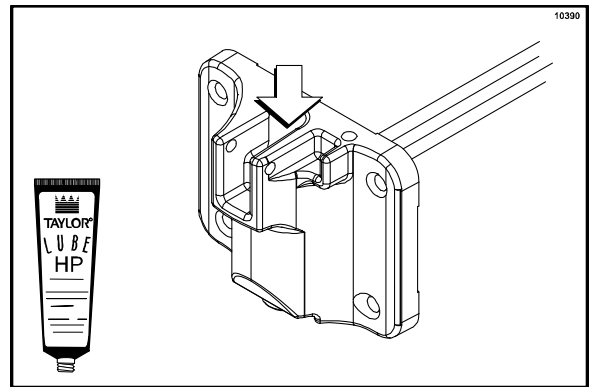


Abbildung 135

Das Zapfventil von oben einschieben, wobei der Zapfhebelschlitz nach vorne zeigt. (Siehe Abbildung 136.)

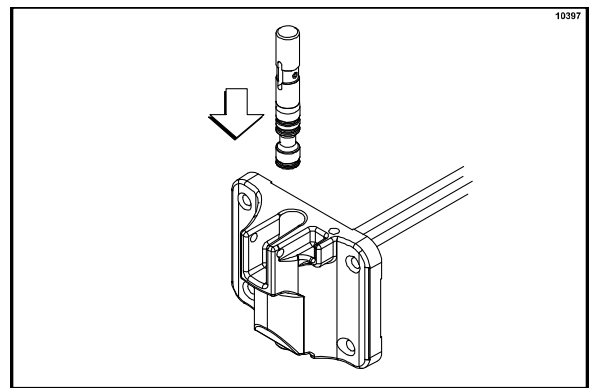


Abbildung 136

9. Bauen Sie den Frontverschluss zusammen. Den Dichtungsring in die hierfür vorgesehene Rille an der Rückseite des Frontverschlusses legen. Die vordere Lagerhülse so über die U-Stange schieben, dass das Flanschende am Frontverschluss anliegt. Die Dichtung und die Lagerhülse NICHT SCHMIEREN! (Siehe Abbildung 137.)

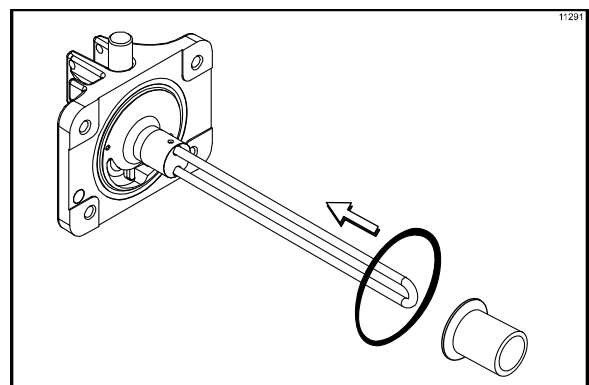


Abbildung 137

10. Bauen Sie den Frontverschluss an. Die U-Stange durch das Rührwerk hindurch in den Gefrierzylinder hineinschieben. Den Frontverschluss auf den Stehbolzen am Gefriergerät in Stellung bringen und die Handschrauben anbringen. In einem kreuzförmigen Muster abwechselnd gleichmäßig anziehen, so dass der Frontverschluss gleichmäßig und fest anliegt. (Siehe Abbildung 138.)

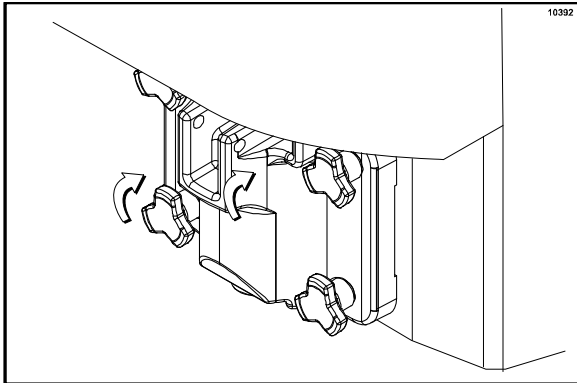


Abbildung 138

11. Zapfventil anbringen. Zapfhebelgabel in den Schlitz des Zapfventils einsetzen. Mit dem Drehzapfen sichern. (Siehe Abbildung 139.)

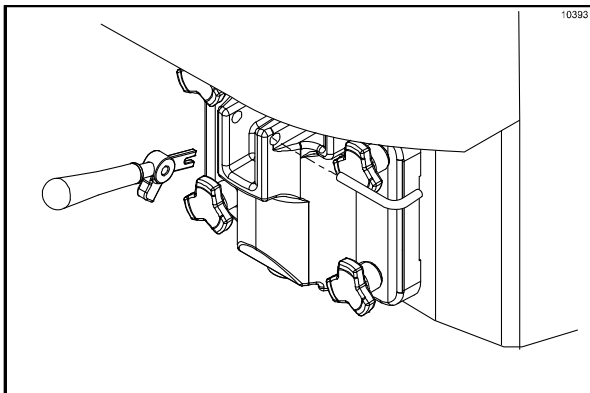


Abbildung 139

Hinweis: Auf der Softeisseite befindet sich ein justierbarer Zapfhebel, der eine optimale Portionierung sowie eine gleichmäßig hohe Produktqualität gewährleistet und Kosten sparen hilft. Der Zapfhebel muss so justiert werden, dass in 10 Sekunden 142-213 g Produkt abgegeben werden. Durchflussrate ERHÖHEN: Stellschraube nach RECHTS drehen. Durchflussrate VERRINGERN: Stellschraube nach LINKS drehen.

12. Die lange Tropfschale in die Öffnung in der vorderen Verkleidung oberhalb der Siruptopping-Dispenser schieben. (Siehe Abbildung 140.)

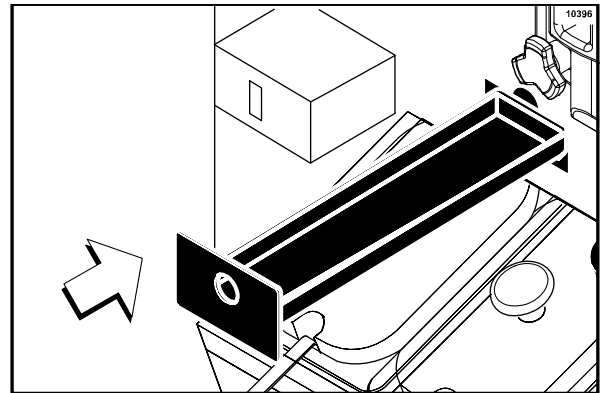


Abbildung 140

13. Die beiden kürzeren Tropfschalen in die entsprechenden Öffnungen in der Geräterückwand einschieben. Die beiden eingekerbten Tropfschalen in die rechts- bzw. linksseitige Verkleidung einschieben. (Siehe Abbildung 141.)

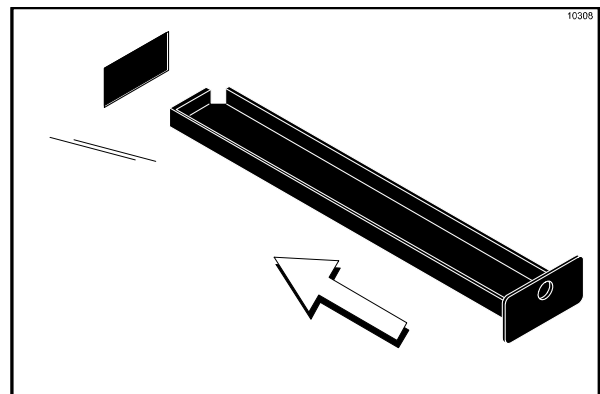


Abbildung 141

14. Die vordere Tropfschale und das Spritzgitter unter den Zapfauslässen einsetzen. (Siehe Abbildung 142.)

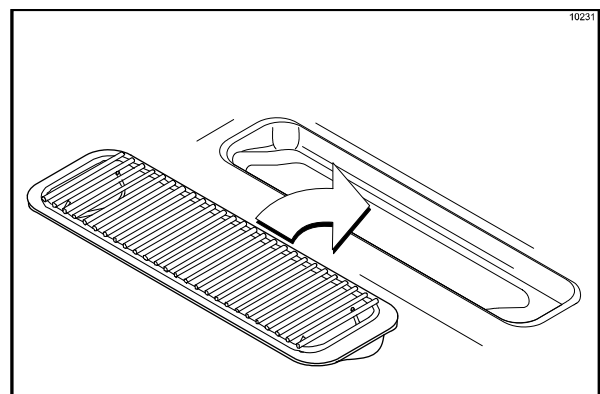


Abbildung 142

Produktpumpeneinheit

1. Die Gummiteile der Pumpe kontrollieren. Die Dichtungen müssen sich in einwandfreiem Zustand befinden, um einen störungsfreien Betrieb der Pumpe und des gesamten Gerätes zu gewährleisten. Die Dichtungen können ihre Funktion nicht ausüben, wenn sie Kerben, Einschnitte oder Löcher aufweisen.

Tauschen Sie schadhafte Teile unverzüglich aus, und entsorgen Sie sie.

2. Bauen Sie den Kolben zusammen. Die rote Runddichtung in die Rille des Kolbens einsetzen. Diesen Dichtring NICHT schmieren. (Siehe Abbildung 143.)

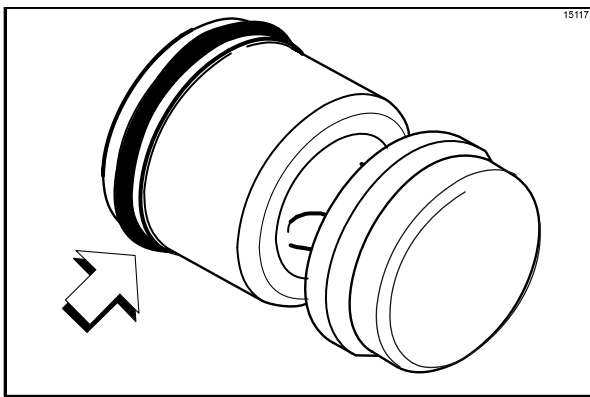


Abbildung 143

3. Die Innenseite des Pumpengehäuses am Haltestiftende dünn mit Schmiermittel bestreichen. (Siehe Abbildung 144.)

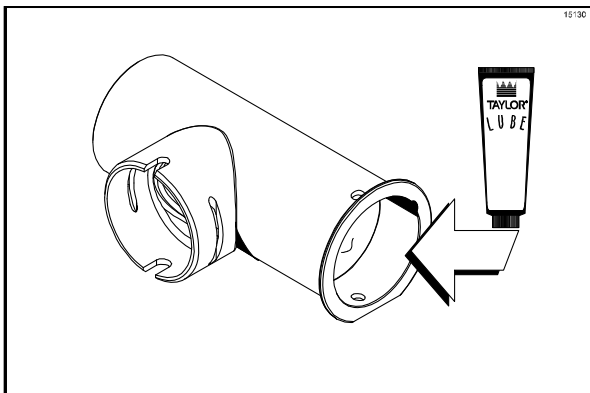


Abbildung 144

4. Den Kolben vom Haltestiftende aus in das Pumpengehäuse hineinschieben. (Siehe Abbildung 145.)

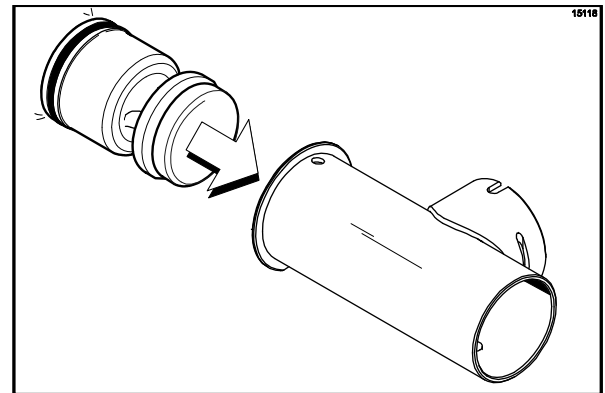


Abbildung 145

5. Die Ventilkappe zusammensetzen. Die rote Runddichtung in die Rille der Ventilkappe einsetzen. Diesen Dichtring NICHT schmieren. (Siehe Abbildung 146.)

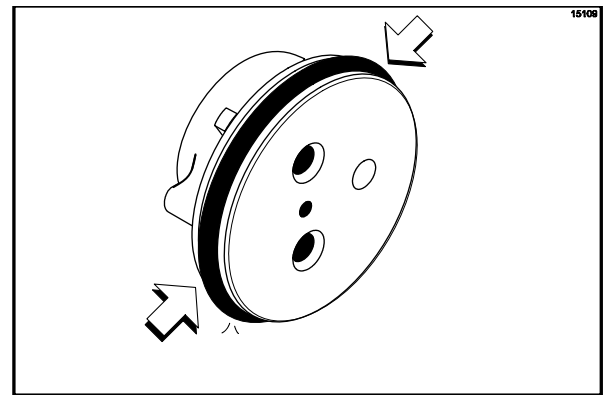


Abbildung 146

6. Die Pumpenventildichtung in die Löcher der Ventilkappe einsetzen. Diese Dichtung NICHT SCHMIEREN! (Siehe Abbildung 147.)

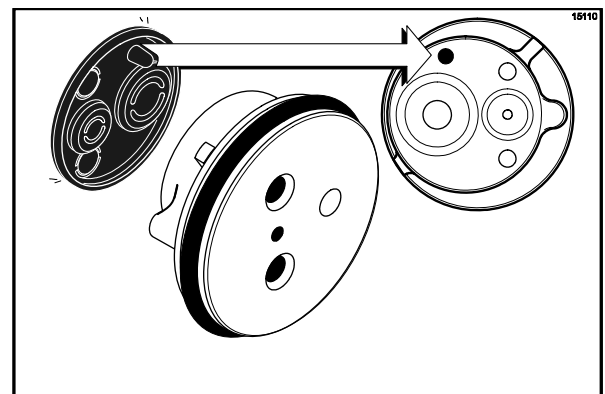


Abbildung 147

7. Die Ventilkappe in die Öffnung des Produkteinlassadapters einsetzen. (Siehe Abbildung 148.)

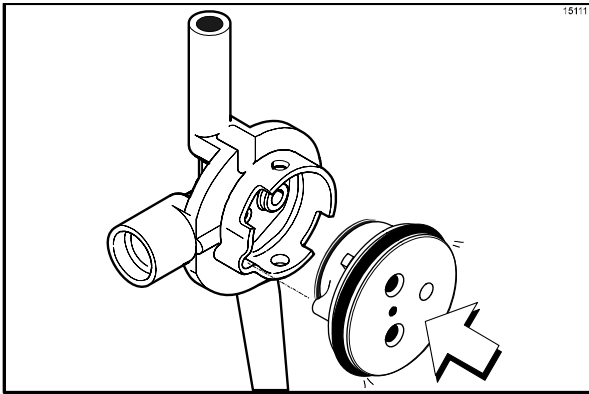


Abbildung 148

8. Die Produkteinlassbaugruppe in das Pumpengehäuse einsetzen. (Siehe Abbildung 149.)

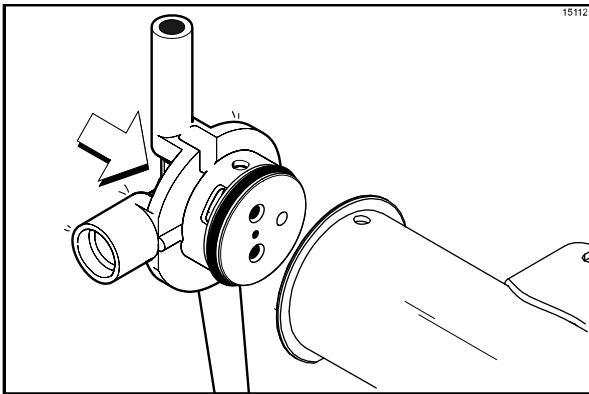


Abbildung 149

Der Adapter muss in die Kerbe am Ende des Pumpengehäuses eingreifen.

9. Die Pumpenteile durch Einstecken des Haltestifts in die einander gegenüber liegenden Löcher am einen Ende des Pumpengehäuses sichern. (Siehe Abbildung 150.)

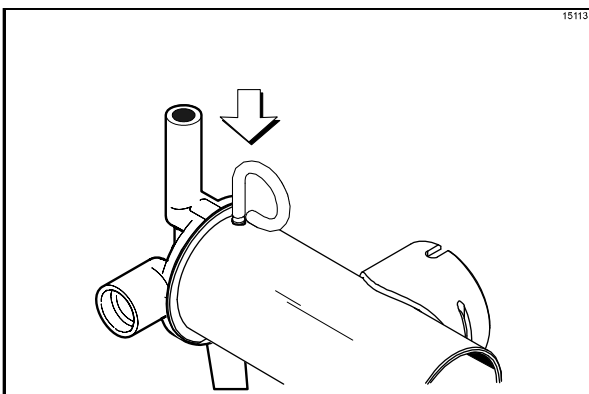


Abbildung 150

Hinweis: Der Kopf des Haltestifts muss sich an der Oberseite der Pumpe befinden.

10. Die Zulaufrohr-Baugruppe montieren. Den Sicherungsring in die Rille des Zulaufrohrs schieben. (Siehe Abbildung 151.)

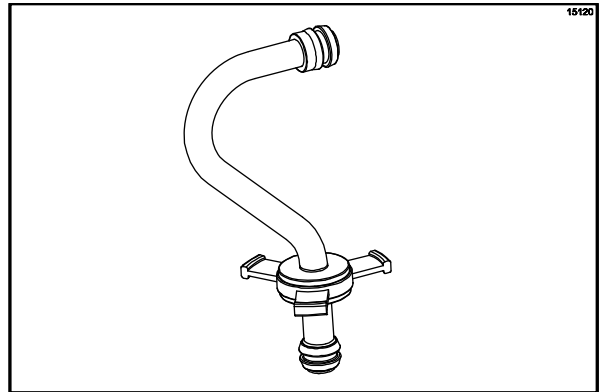


Abbildung 151

11. Auf jedes Ende des Produktzulaufrohrs je eine rote Runddichtung aufschieben und gründlich schmieren. (Siehe Abbildung 152.)

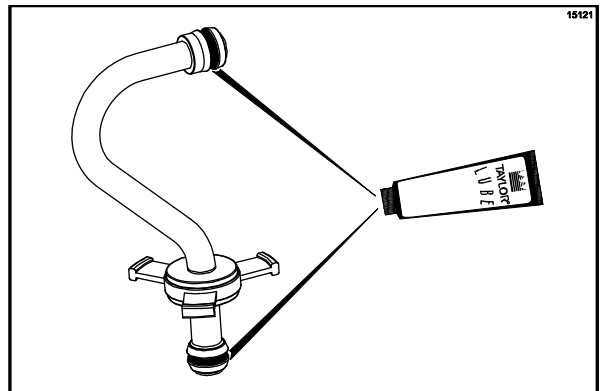


Abbildung 152

12. Die Pumpenbaugruppe, den Pumpenclip, den Splint und die Rührflügelunit zur Desinfektion auf den Boden des Vorratsbeckens legen. (Siehe Abbildung 153.)

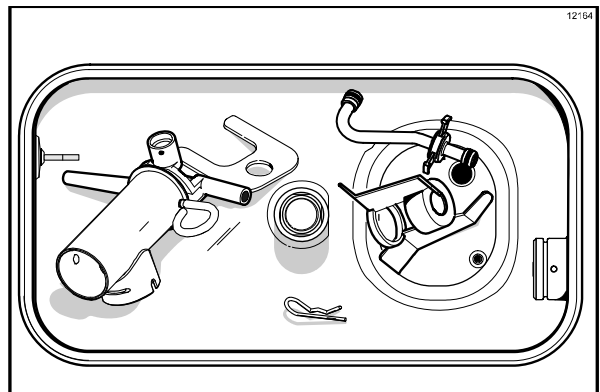


Abbildung 153

13. Die große schwarze Runddichtung und die beiden kleineren schwarzen Runddichtungen in die Rillen der Antriebswelle schieben. Die Runddichtungen und die Welle gründlich schmieren. Den Sechskant am Ende der Antriebswelle NICHT schmieren! (Siehe Abbildung 154.)

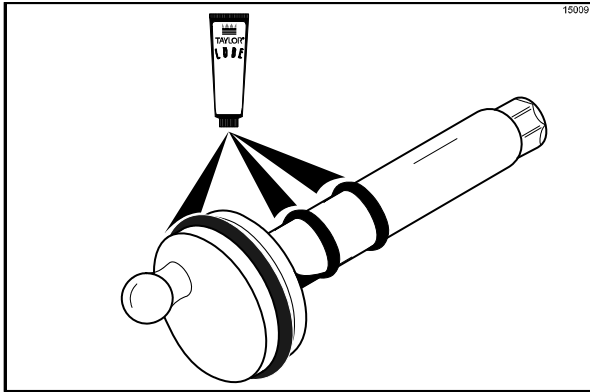


Abbildung 154

14. Den Sechskant der Antriebswelle in die Antriebsnabe in der Rückwand des Vorratsbeckens einsetzen. (Siehe Abbildung 155.)

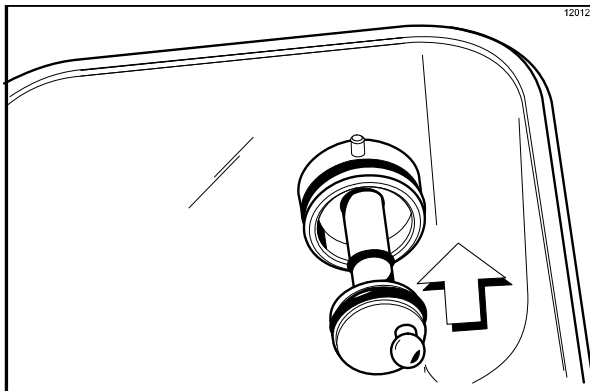


Abbildung 155

Hinweis: Um den Einbau der Pumpe zu erleichtern, die Kugelkurbel der Antriebswelle nach rechts drehen (Position „Drei Uhr“).

Desinfektion - Shake-Seite

1. 9,5 l Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
2. Die Sirupanschlusstopsfen in die Sirupanschlussöffnungen im Frontverschluss einsetzen. (Siehe Abbildung 156.)

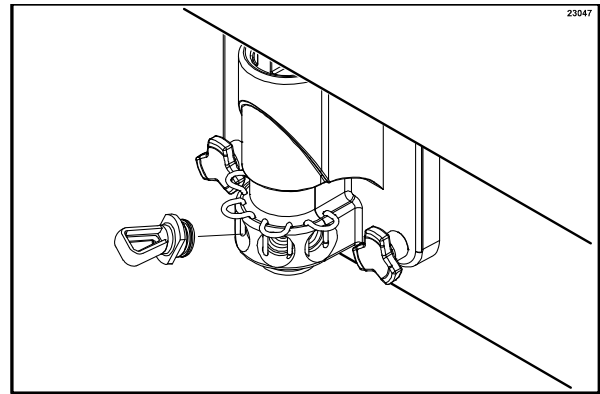


Abbildung 156

3. Die Desinfektionslösung über alle im Vorratsbecken liegenden Teile gießen und in den Gefrierzylinder strömen lassen.

Hinweis: Das Vorratsbecken und die darin befindlichen Teile sind nun keimfrei. Nur mit sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

4. Weitere 15,2 l Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu je ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
5. Die Luft-Produkt-Pumpeneinheit an der Rückseite des Vorratsbeckens einbauen. Zur korrekten Positionierung der Pumpe an der Antriebsnabe den Antriebsschlitz im Kolben auf die Antriebskurbel der Antriebswelle ausrichten. Die Pumpe an Ort und Stelle sichern, indem Sie den Pumpenclip über den Kranz der Pumpe schieben und darauf achten, dass der Clip in die Rillen des Kranzes gleitet. (Siehe Abbildung 157.)

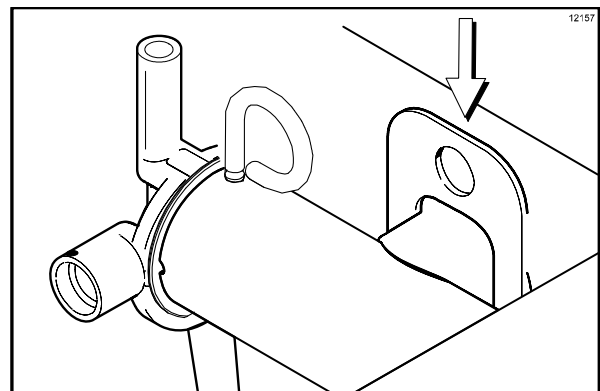




Abbildung 157

6.  **VORSICHT!**
Das Pumpenende des Produktzulaufrohrs anbringen und mit

dem Splint sichern. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Desinfektionslösung auf den Bediener spritzen.

7. Mit der weißen Vorratsbeckenbürste die Füllstandsfühler, das Vorratsbecken, das Produkteinlassloch, die Außenseite des Rührflügel-Antriebswellengehäuses, die Rührflügeleinheit, die Luft-Produkt-Pumpe, den Pumpenclip, das Produktzulaufrohr und den Splint reinigen.
8. Die 15,2 l Desinfektionslösung in das Vorratsbecken gießen. Die Desinfektionslösung sollte nun bis 2,5 cm unterhalb des oberen Vorratsbeckenrands reichen.
9. Mit der weißen Vorratsbeckenbürste die freiliegenden Wände des Vorratsbeckens abbürsten. Mindestens fünf Minuten abwarten, bevor Sie mit diesen Anweisungen fortfahren.
10. Netzschalter einschalten.
11. Das Reinigungssymbol  antippen. Die Desinfektionslösung im Gefrierzylinder umspült nun alle Bereiche des Gefrierzylinders. (Siehe Abbildung 158.)

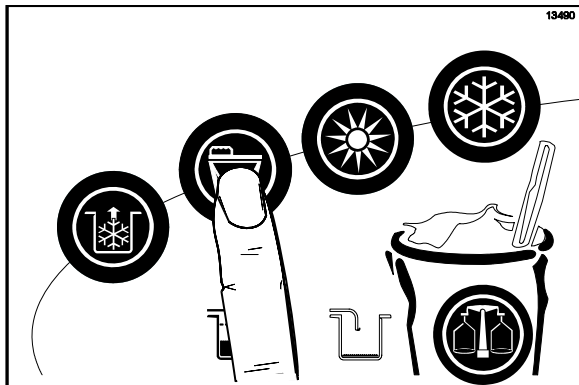




Abbildung 158

12. Einen Eimer unter den Frontverschluss-Auslass halten und das Zapfventil sechsmal öffnen und schließen.
13. Das Pumpensymbol  antippen, so dass die Innenseiten der Luft-Produkt-Pumpe und des Produktzulaufrohrs desinfiziert werden.

14. Das Zapfventil öffnen und die gesamte noch vorhandene Desinfektionslösung ablassen.
15. Das Reinigungs- und das Pumpensymbol  antippen, um den Reinigungs- und Pumpbetrieb zu beenden und das Zapfventil zu schließen. (Siehe Abbildung 159.)

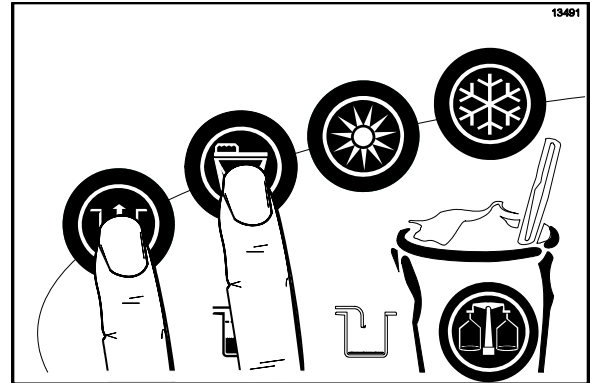


Abbildung 159

Hinweis: Nur mit sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

16. Rührflügeleinheit auf das Rührflügel-Antriebswellengehäuse aufsetzen. (Siehe Abbildung 160.)

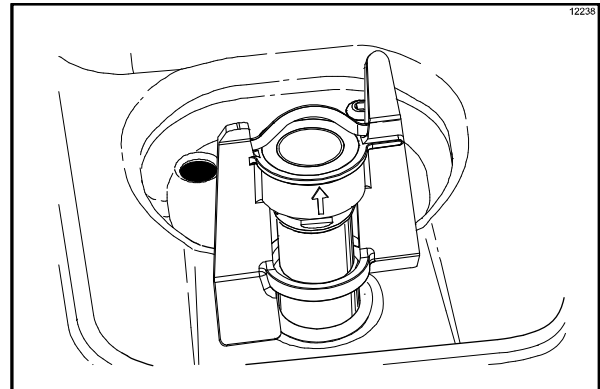


Abbildung 160

Hinweis: Sollte der Rührflügel während des Normalbetriebs stehen bleiben, die Rührflügeleinheit **mit desinfizierten Händen** vom Rührflügel-Antriebswellengehäuse abnehmen und mit Desinfektionslösung sauber bürsten. Die Rührflügeleinheit wieder auf das Rührflügelwellengehäuse aufsetzen.

17. Den Splint von der Pumpe abziehen. Produktzulaufrohr in die Ecke des Vorratsbeckens stellen. Den Splint wieder in das Auslass-Anschlussstück der Pumpe einsetzen. (Siehe Abbildung 161.)

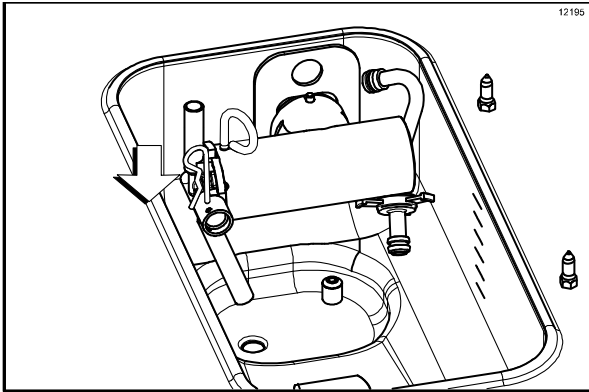


Abbildung 161

18. Die Drosselkappe und die Stopfen der Sirupöffnungen abnehmen.
19. Mit einer kleinen Menge Desinfektionslösung zum Gerät zurückkehren. Einen Eimer unter den Zapfauslass halten, die Zapfauslassbürste in die Desinfektionslösung tauchen und die Sirupanschlussöffnungen am Frontverschluss, den Zapfauslass und den unteren Teil sowie das Messer des angetriebenen Kreisels und die Sirupleitungs-Anschlussstücke sauber bürsten.

Hinweis: Um eine ausreichende Entkeimung zu gewährleisten, muss jedes Teil mindestens 60 Sekunden lang abgebürstet werden. Dabei die Bürste mehrmals in die Desinfektionslösung tauchen.

20. Mit der Sirupanschlussbürste alle Sirupanschlussöffnungen 10 bis 15 Mal abbürsten. Vor dem Abbürsten jeder Anschlussöffnung die Bürste in Desinfektionslösung eintauchen.
21. Die Spülflasche mit Desinfektionslösung füllen. Einen Eimer unter den Frontverschluss halten. Das Röhrchen der Spülflasche in den Sirupanschluss einführen und die Flasche kräftig zusammendrücken. Dadurch wird die Flüssigkeit aus dem benachbarten Anschluss heraus und am Kreisel entlang nach unten gepresst. Führen Sie diesen

Vorgang an jeder Anschlussöffnung mindestens 10 Sekunden lang durch.

22. Die Sirupventile und die Drosselkappe anbringen.

Desinfektion - Softeisseite

1. 9,5 l Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
2. Die Desinfektionslösung über alle im Vorratsbecken liegenden Teile gießen und in den Gefrierzylinder strömen lassen.

Hinweis: Das Vorratsbecken und die darin befindlichen Teile sind nun keimfrei. Nur mit sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

Während die Lösung in den Gefrierzylinder fließt, mit besonderer Sorgfalt die Füllstandsfühler, das Vorratsbecken, das Produkteinlassloch, die Außenseite des Rührflügelgehäuses, die Rührflügeleinheit, die Luft-Produkt-Pumpe, den Pumpenclip, das Produktzulaufrohr und den Splint reinigen.

3. Die Pumpeneinheit an der Rückseite des Vorratsbeckens einbauen. Zur korrekten Positionierung der Pumpe an der Antriebsnabe das Antriebsloch im Kolben auf die Antriebskurbel der Antriebswelle ausrichten. Die Pumpe an Ort und Stelle sichern, indem Sie den Pumpenclip über den Kranz der Pumpe schieben und darauf achten, dass der Clip in die Rillen des Kranzes gleitet. (Siehe Abbildung 162.)

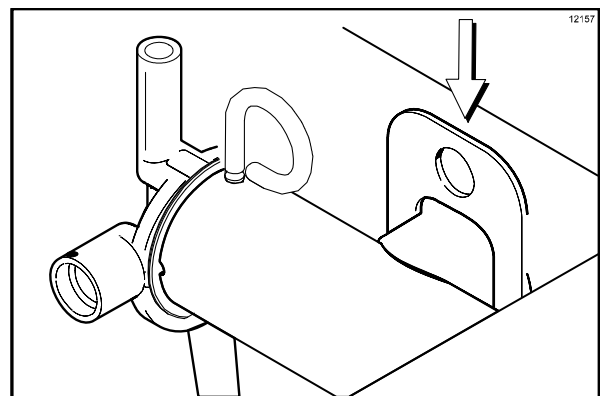






Abbildung 162



4. **VORSICHT!**
Das Pumpenende des Produktzulaufrohrs anbringen und mit dem Splint sichern. Bei Missachtung dieser Anweisung kann die Desinfektionslösung auf den Bediener spritzen.
5. Weitere 9,5 l Desinfektionslösung **KAY-5® Sanitizer (HCS)** ansetzen. Hierzu ein Paket in 9,5 l Wasser auflösen (Konzentration 100 PPM).
6. Die Desinfektionslösung in das Vorratsbecken füllen.
7. Die freiliegenden Vorratsbeckenwände abbürsten. Mindestens fünf Minuten abwarten, bevor Sie mit diesen Anweisungen fortfahren.
8. Das Reinigungssymbol  antippen. Nun wird die Desinfektionslösung im Gefrierzylinder vom Rührwerk bewegt.
9. Einen Eimer unter den Zapfauslass halten, Zapfventil öffnen und das Pumpensymbol  antippen. Das Zapfventil sechs Mal öffnen und schließen. Zum Schluss Zapfventil öffnen und die Desinfektionslösung ablassen.
10. Das Reinigungs- und das Pumpensymbol   antippen und das Zapfventil schließen. (Siehe Abbildung 163.)

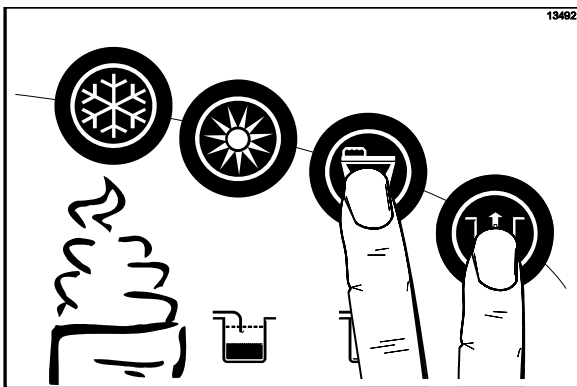


Abbildung 163

Hinweis: Nur mit sauber gewaschenen und desinfizierten Händen weiterarbeiten!

11. Rührflügel­einheit auf das Rührflügel­Antriebswellengehäuse aufsetzen. (Siehe Abbildung 164.)

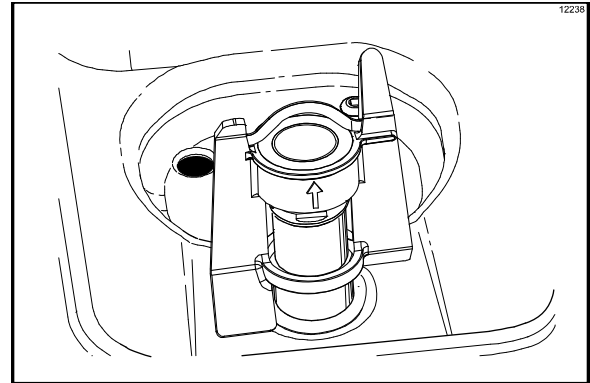


Abbildung 164

Hinweis: Sollte die Rührflügel­einheit während des Normalbetriebs stehen bleiben, die Rührflügel­einheit **mit desinfizierten Händen** vom Antriebswellengehäuse abnehmen und mit Desinfektionslösung sauber bürsten. Die Rührflügel­einheit wieder auf das Rührflügelwellengehäuse aufsetzen.

12. Den Splint von der Pumpe abziehen. Produktzulaufrohr in die Ecke des Vorratsbeckens stellen. Den Splint wieder in das Auslass-Anschlussstück der Pumpe einsetzen. (Siehe Abbildung 165.)

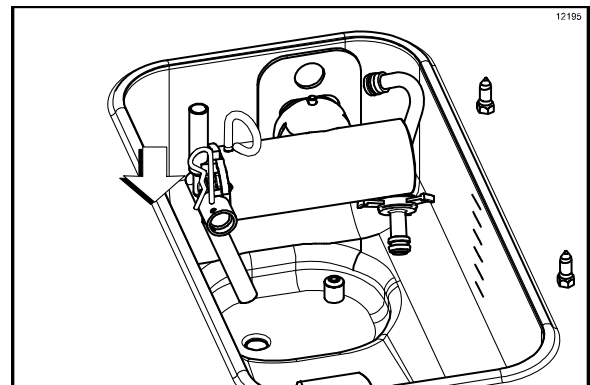




Abbildung 165

Hinweis: Nun haben Sie alle Flächen des Gerätes, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen desinfiziert.

Vorpumpen - Shake-Seite

Hinweis: Zum Vorpumpen NUR FRISCHES Produkt verwenden!

1. Einen Eimer unter den Zapfauslass halten und das Zapfventil durch Antippen eines Geschmackssymbols  öffnen. 9,5 l FRISCHE Produktmischung in das Vorratsbecken einfüllen und in den Gefrierzylinder fließen lassen. Dadurch werden Reste der Desinfektionslösung aus dem Gerät herausgedrückt. Wenn das Produkt unverdünnt aus dem Zapfauslass zu fließen beginnt, das Zapfventil durch Antippen eines Geschmackssymbols  schließen.
2. Wenn das Produkt aufhört in den Gefrierzylinder zu sprudeln, den Splint vom Auslass-Anschlussstück der Produktpumpe abziehen. Das Auslassende des Produktzulaufrohrs in das Produkteinlassloch im Vorratsbecken einsetzen. Das Einlassende des Produktzulaufrohrs in die Produktauslassöffnung der Produktpumpe einstecken. Mit dem Splint sichern. (Siehe Abbildung 166.)

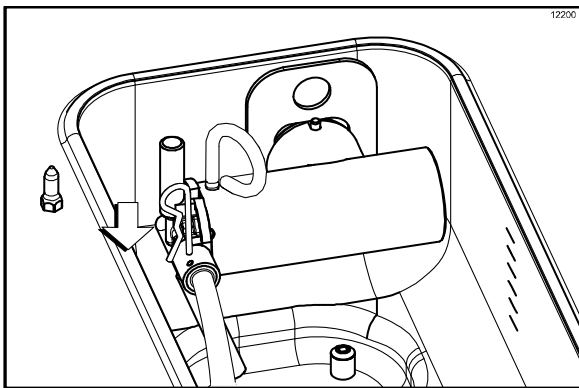


Abbildung 166

3. Den Shake-Becherhalter anbringen. (Siehe Abbildung 167.)

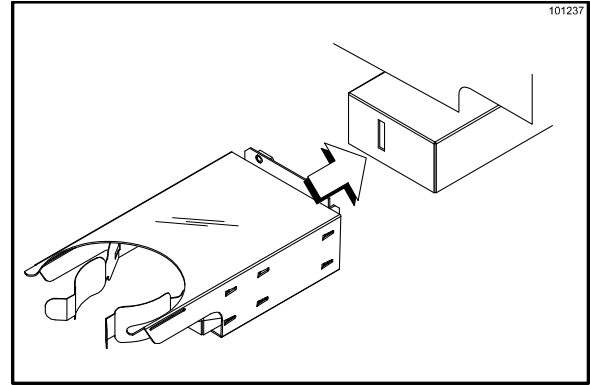




Abbildung 167

4. Das Automatiksymbol antippen .
5. Das Vorratsbecken mit frischer Produktmischung füllen und den Vorratsbeckendeckel auflegen.

Vorpumpen - Softeisseite


Hinweis: Zum Vorpumpen NUR FRISCHES Produkt verwenden!

1. Einen Eimer unter den Zapfauslass halten. Zapfventil öffnen. 9,5 l FRISCHE Produktmischung in das Vorratsbecken einfüllen und in den Gefrierzylinder fließen lassen. Dadurch werden Reste der Desinfektionslösung aus dem Gerät herausgedrückt. Sobald aus dem Zapfauslass nur noch reines Produkt herauskommt, Zapfventil schließen.
2. Wenn das Produkt aufhört in den Gefrierzylinder zu sprudeln, den Splint vom Auslass-Anschlussstück der Produktpumpe abziehen. Das Auslassende des Produktzulaufrohrs in das Produkteinlassloch im Vorratsbecken einsetzen. Das Einlassende des Produktzulaufrohrs in die Produktauslassöffnung der Produktpumpe einstecken. Mit dem Splint sichern.
3. Das Automatiksymbol antippen .

Hinweis: Die oben beschriebene Prozedur muss ca. 15 Minuten vor dem voraussichtlichen Zapfen der ersten Produktportion durchgeführt werden.

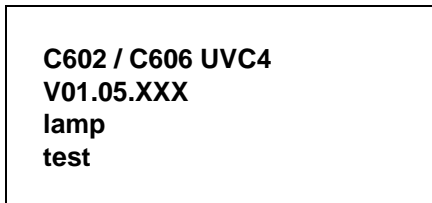
4. Das Vorratsbecken mit frischer Produktmischung füllen und den Vorratsbeckendeckel auflegen.

Displayanzeigen

Auf dem Vakuumfluoreszenz-Display in der Mitte des Bedienfelds wird beim täglichen Normalbetrieb nichts angezeigt. Das Display wird aktiviert, wenn man das Kalibrierungssymbol  antippt oder das Managermenü wählt. Darüber hinaus erscheinen auf dem Display Warnmeldungen an den Bediener, wenn die Steuerung spezifische Fehler erkannt hat.

Einschaltvorgang

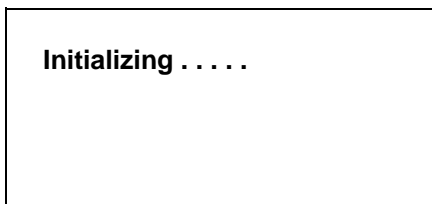
Sobald das Gerät unter Strom steht, durchläuft die Steuerung ihren Initialisierungszyklus und einen Systemcheck. Das System überprüft dabei vier verschiedene Aspekte: Lampentest, Sperrdaten, Konfigurationsdaten und Systemdaten.
(Siehe Abbildung 168.)



C602 / C606 UVC4
V01.05.XXX
lamp
test

Abbildung 168

Lampentest: Die Versionsnummern der Steuerung und der Software werden angezeigt, und alle LEDs im Displaybereich leuchten auf. (Siehe Abbildung 169.)



Initializing

Abbildung 169

Nach dem Lampentest erscheinen während der Initialisierungsphase drei weitere Anzeigen.

Initializing Lockout Data
Initializing Config Data
Initializing System Data

Erkennt das System während der Anzeige „INITIALIZING“ ... beschädigte Daten, warnt die folgende Meldung den Bediener, dass die Steuerungseinstellungen geändert wurden. (Siehe Abbildung 170.)



SERVICE REQ'D
NVRAM FAULT
RESET TO DEFAULTS
< Press to clear

Abbildung 170
(Wartung erforderlich
Fehler im NVRAM-Speicher
System wird auf Standardwerte zurückgesetzt
< Zum Löschen drücken)

Sobald das System initialisiert ist, wird auf dem Bedienfeld die Anzahl der Tage angezeigt, die bis zum nächstfälligen Bürstenreinigungstermin verbleiben. Auf dem Display erscheint die Anzeige „SAFETY TIMEOUT“ (Sicherheits-Zeitspanne), und es ertönt ein Alarmsignal. (Siehe Abbildung 171.)

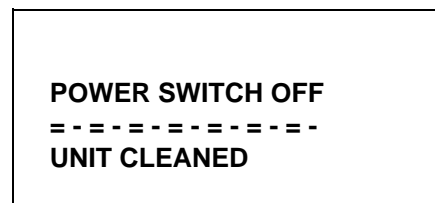


SAFETY TIMEOUT
ANY KEY ABORTS

Abbildung 171
(Sicherheits-Zeitspanne
Abbrechen mit beliebiger Taste)

Diese Anzeige erscheint – und der Alarmton ertönt – 60 Sekunden lang bzw. bis ein beliebiges Symbol betätigt wird.

Wenn die Sicherheits-Zeitspanne abgelaufen und der Netzschalter ausgeschaltet ist, erscheint die Statusanzeige. Nach Ausführung der geforderten Bürstenreinigung erscheint die folgende Anzeige. (Siehe Abbildung 172.)



POWER SWITCH OFF
= - - - - = - - - - = - - - - =
UNIT CLEANED

Abbildung 172
(Netzschalter aus
= - - - - = - - - - = - - - - =
Gerät gereinigt)

Wurde die Bürstenreinigung nicht oder nicht vollständig ausgeführt, zeigt die Statusanzeige

die aktuelle Vorratsbeckentemperatur, die Gefrierzylindertemperatur und den Fünfminutenzeitgeber für die Bürstenreinigung an. (Siehe Abbildung 173.)

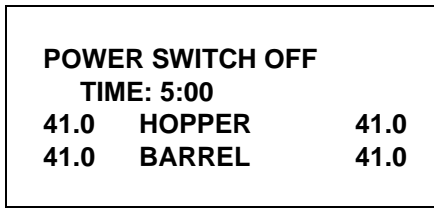


Abbildung 173
(Netzschalter aus

Zeit:
5:00
Vorratsbecken 41.0
Gefrierzylinder 41.0

Netzschalter eingeschaltet

Wenn der Netzschalter eingeschaltet ist, sind die Sensortasten auf dem Bedienfeld aktiv. Das Display ist entweder leer oder es zeigt an, dass das Gerät gereinigt wurde. (Siehe Abbildung 174.)

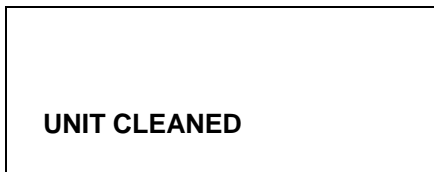


Abbildung 174
(Gerät gereinigt)

Anzeige nur an Auslandsmodellen:

Bei einigen für den internationalen Markt ausgelegten Modellen wird die Temperatur jedes Vorratsbeckens angezeigt, solange der Netzschalter eingeschaltet ist. (Siehe Abbildung 175.)

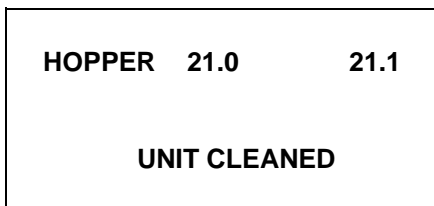


Abbildung 175
(Vorratsbecken 21.0 21.1
Gerät gereinigt)

Pasteurierungszyklus

Die Pasteurierungssymbole * am Bedienfeld leuchten während der gesamten Dauer des Pasteurierungszyklus. Auf dem Display erscheinen zwei Warnmeldungen. „DO NOT DRAW“ (= Nicht zapfen!) wird angezeigt, wenn die Produkttemperatur unter 54,4°C liegt: (Siehe Abbildung 176.)

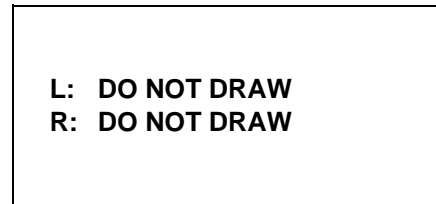


Abbildung 176

Beträgt die Produkttemperatur mehr als 54°C, weist eine Meldung darauf hin, dass sich stark erwärmtes Produkt im Gerät befindet („HOT PRODUCT“). (Siehe Abbildung 177.)



Abbildung 177






NIEMALS Produkt zapfen oder Geräteteile ausbauen, während das Gerät einen Pasteurierungszyklus durchläuft! Das Produkt ist heiß und steht unter sehr hohem Druck.

Während eines Pasteurierungszyklus muss das in den Vorratsbecken und Gefrierzylindern befindliche Produkt innerhalb von 90 Minuten auf 66,1°C erwärmt werden (Aufheizphase).

Nach Beendigung der Aufheizphase beginnt die Haltephase. Während dieser Zeitspanne muss mindestens 30 Minuten lang kontinuierlich eine Temperatur von 66,1°C aufrecht erhalten werden.

Die letzte Phase des Pasteurierungszyklus ist die Abkühlphase. Das Produkt muss nun innerhalb von zwei Stunden wieder auf unter 5°C abgekühlt werden.

Nach Beendigung des gesamten Pasteurisierungszyklus erlöschen die Symbole . Das Gerät wird auf Standby-Betrieb geschaltet (Standby-Symbole  und  leuchten). Sie können das Gerät nun auf Automatikbetrieb umschalten oder in der Betriebsart Standby lassen.

Fehlermeldungen im Pasteurisierungszyklus

Gemäß den geltenden behördlichen Gesundheits- und Hygienevorschriften **müssen** Geräte mit Pasteurisierungsfunktion mindestens einmal täglich einen Entkeimungszyklus durchlaufen, und sie **müssen** alle 14 Tage von Hand bürstengereinigt werden. Bei der Bürstenreinigung handelt es sich um den normalen Vorgang des Auseinanderbaus und der Reinigung gemäß den Anweisungen der vorliegenden Betriebsanleitung. Bei Nichtbefolgung dieser Anweisungen wird das Gerät steuerseitig blockiert, d.h. es ist kein Automatikbetrieb mehr möglich.

Die örtlich geltenden Vorschriften bezüglich der maximal zulässigen Anzahl von Tagen zwischen zwei Bürstenreinigungen sind stets einzuhalten. Zum Bürstenreinigungsintervall siehe „Managermenü“ Seite 84).

Wir der Pasteurisierungszyklus wegen einer Störung abgebrochen, zeigt das Display eine Fehlermeldung an, und das Gerät schaltet wieder auf Standby-Betrieb um. Eine „Sperrung“ ist eine besondere Art des Standby-Betriebs, in der das Gerät nicht im Automatikbetrieb laufen kann.


Es gibt zwei Arten von Gerätesperren: Die unbedingte und die bedingte Sperre. Bei einer unbedingten Sperre muss das Gerät zerlegt und bürstengereinigt werden. Bei einer bedingten Sperre hat der Bediener die Wahl, entweder eine Bürstenreinigung durchzuführen oder einen neuen Pasteurisierungszyklus einzuleiten.

Unbedingte Sperre: Dieser Gerätezustand kann zwei Ursachen haben:

1. Der Bürstenreinigungs-Countdown ist abgelaufen (maximales Intervall: 14 Tage). (Siehe Abbildung 178.)



Abbildung 178
(Timeout für Bürstenreinigung
Gerät gesperrt
Reinigung erforderlich
Reinigungszyklus für Bürstenreinigung)

Tippt man das Reinigungssymbol  an, erscheint auf dem Display folgende Meldung: (Siehe Abbildung 179.)

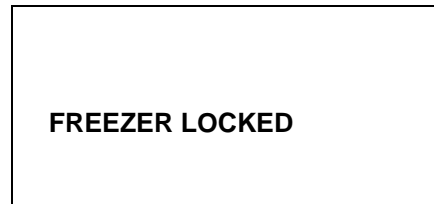


Abbildung 179
(Gerät gesperrt)

2. Während des Pasteurisierungszyklus ist ein Temperaturfühler-Defekt eingetreten (Thermistor im Gefrierzylinder, Vorratsbecken oder Glykolsystem). (Siehe Abbildung 180.)

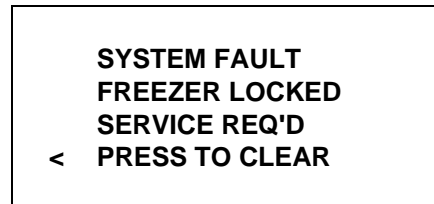



Abbildung 180
(Systemfehler
Gerät gesperrt
Service erforderlich
< Zum Löschen drücken)

Tippt man auf das Kalibrierungssymbol , wird der Temperaturfühler (Thermistor) angegeben, der die unbedingte Sperre verursacht hat. (Siehe Abbildung 181.)

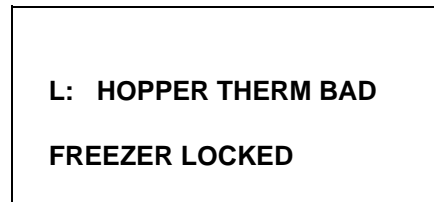


Abbildung 181
(L:
Vorratsbecken-Thermistor defekt
Gerät gesperrt)

Liegt eine unbedingte Sperre vor, und versucht man, das Gerät in den Automatikbetrieb umzuschalten, geht das Gerät automatisch in den Standby-Modus über. Auf dem Display erscheint folgende Meldung: (Siehe Abbildung 182.)

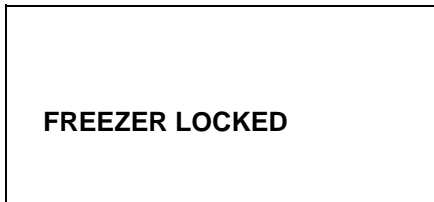


Abbildung 182
(Gerät gesperrt)

Um wieder zu der Fehlermeldung zu gelangen, aus welcher die Ursache für die Sperre hervorgeht, schaltet man den Netzschalter fünf Sekunden lang aus und anschließend wieder ein. Es erscheint dann wieder die ursprüngliche Fehlermeldung. Die Störungsbeschreibung ist auch aus dem Managemenü ersichtlich (siehe Seite 85).


Die Meldung FREEZER LOCKED (Gerät gesperrt) wird so lange auf dem Display angezeigt, bis eine ordnungsgemäße Bürstenreinigung durchgeführt wurde. Um den 5-Minuten-Timer auf dem Display zu aktivieren, muss das Gerät auseinandergebaut werden. Sobald der Timer bis auf Null heruntergezählt hat, wird die Sperre aufgehoben.

Bedingte Sperre: Wurde innerhalb der vergangenen 24 Stunden keine Pasteurisierung veranlasst, tritt eine bedingte Sperre ein. Bei einer bedingten Sperre stehen dem Bediener zwei Möglichkeiten zur Verfügung, um diesen Zustand zu beheben: Einleitung eines erneuten Pasteurisierungszyklus oder manuelle Bürstenreinigung.

Nach Eintritt einer bedingten Sperre schaltet sich das Gerät auf Standby-Modus um. Auf dem Display erscheint folgende Meldung. Aus der zweiten Displayzeile geht die Ursache der bedingten Gerätesperre hervor. (Siehe Abbildung 183.)



Abbildung 183
(Pasteurisierungsfehler
Grund
Hitze für Pasteurisierung
Reinigungszyklus für Bürstenreinigung)

Wurde die Ursache für die Gerätesperre behoben, kann durch Betätigung des Pasteurisierungssymbols * sofort ein Pasteurisierungszyklus eingeleitet werden. Wird während der Anzeige der obigen Meldung dagegen das Reinigungssymbol  betätigt, tritt eine unbedingte Sperre ein, die eine Bürstenreinigung erzwingt.

Nachfolgend eine Auflistung der verschiedenen Ursachen, die bei einer bedingten Sperre in der 2. Displayzeile angezeigt werden können:

POWER SWITCH OFF	Netzschalter war ausgeschaltet.
MIX OUT PRESENT	Der Produktvorrat war erschöpft.
AUTO OR STANDBY OFF	Das Gerät befand sich nicht im Automatik- oder Standby-Betrieb.
NO HEAT CYCLE TRIED	Innerhalb der letzten 24 Stunden wurde kein Pasteurisierungszyklus eingeleitet. (AUTO HEAT TIME wurde vorverstellt; Stromausfall; Versagen des Selbstpasteurisierungszyklus, aber nicht aufgrund eines defekten Temperaturfühlers).

Erscheint folgende Meldung, ist im Verlauf des Pasteurisierungszyklus eine bedingte Sperre eingetreten: (Siehe Abbildung 184.)

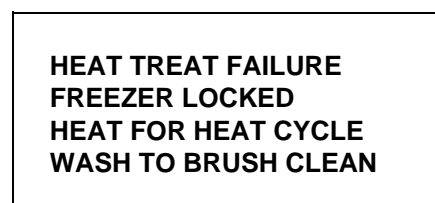


Abbildung 184

Eine bedingte Sperre kann auch bei Normalbetrieb eintreten, und zwar wenn die Temperatur in Vorratsbecken oder Gefrierzylinder 15°C übersteigt, wenn sie länger als eine Stunde über 7°C liegt, oder wenn sie mehr als 4 Stunden lang über 5°C verbleibt. Tritt während des Betriebs eine Produktüberhitzung ein („PRODUCT OVER TEMP“), erscheint auf dem Display folgende Warnmeldung: (Siehe Abbildung 185.)



Abbildung 185
(Produkt überhitzt
Für Pasteurisierung Past.-Zyklus
Für Bürstenreinigung Reinig.-Zyklus)

Wenn eine dieser Meldungen auf dem Display erscheint, ist ein Automatikbetrieb erst wieder möglich, nachdem das Gerät zerlegt und bürstengereinigt wurde bzw. einen Pasteurisierungszyklus durchlaufen hat. Um einen Pasteurisierungszyklus einzuleiten, das Pasteurisierungssymbol * antippen, bzw. um das Gerät auseinanderzubauen und eine Bürstenreinigung durchzuführen, das Reinigungssymbol ☒ antippen.

Sobald das Gerät durch Starten eines Pasteurisierungszyklus entsperrt ist, leuchtet das Pasteurisierungssymbol * auf, und auf dem Display erscheint diese Meldung: (Siehe Abbildung 186.)

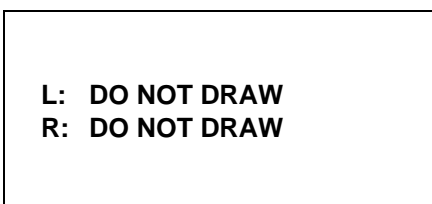


Abbildung 186
(Nicht zapfen)

Tippt man auf das Reinigungssymbol ☒, um die Gerätesperre mittels Bürstenreinigung zu beheben, bleibt die Meldung FREEZER LOCKED (= Gerät gesperrt) so lange auf dem Display, bis alle mit der Bürstenreinigung verbundenen Anforderungen erfüllt sind. Um den 5-Minuten-Timer auf dem Display zu aktivieren, muss das Gerät auseinandergebaut werden. Sobald der Timer bis auf Null heruntergezählt hat, wird die Sperre aufgehoben. (Siehe Abbildung 187.)

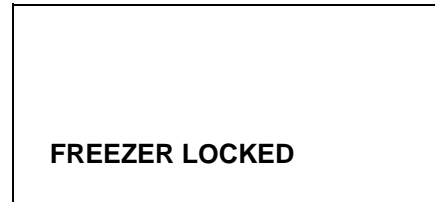


Abbildung 187
(Gerät gesperrt)

Um wieder zu der ursprünglichen Fehlermeldung zu gelangen, aus welcher die Ursache der bedingten Sperre hervorgeht, muss der Netzschalter für fünf Sekunden aus- und danach wieder eingeschaltet werden. Es wird dann erneut die Fehlermeldung angezeigt, aus der die Ursache der Sperrung hervorgeht: (Siehe Abbildung 188.)

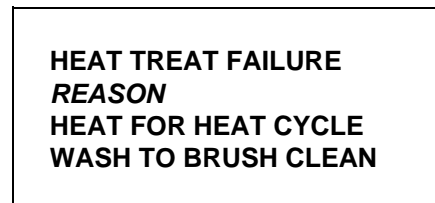



Abbildung 188
(Past. fehlgeschlagen
Grund
Für Pasteurisierung Past.-Zyklus
Für Bürstenreinigung Reinig.-Zyklus)

Die Störungsbeschreibung („FAULT DESCRIPTION“) kann auch im Managermenü eingesehen werden. (Siehe Seite 85.)

Hinweis: Das Managermenü enthält ein Protokoll mit Pasteurisierungszyklus-Daten („HEAT CYCLE DATA“) sowie ein Protokoll der zurückliegenden Gerätesperren („LOCK OUT HISTORY“. (Siehe Seite 87.)

MANAGERMENÜ

Im Managermenü lassen sich verschiedene Menüfunktionen aufrufen und Einstellungen vornehmen. Um in das Menü zu gelangen, tippt man in die Mitte des Eiswaffelsymbols  auf dem Bedienfeld. (Siehe Abbildung 189.)

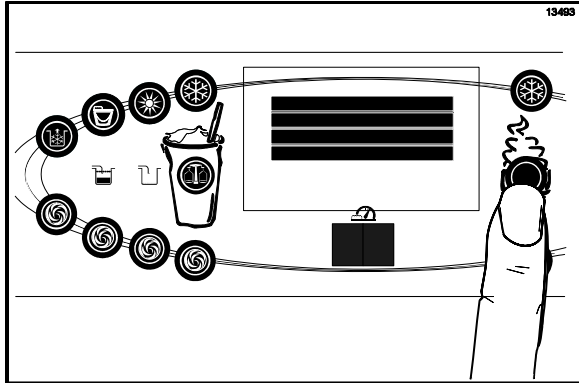











Abbildung 189

Während der Anzeige „ACCESS CODE“ (Zugangscode eingeben) leuchten das Automatiksymbol , das Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  und das Eiswaffelsymbol .

Solange Sie sich im Menüprogramm befinden, dienen das Automatiksymbol , das Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  und das Kalibrierungssymbol  auf der Shake-Seite als Menütasten.

AUTOMATIKSYMBOL  : erhöht den Wert über dem Cursor und dient zum Verschieben des Cursors in Textanzeigen nach oben.

OPTIONALES GESCHMACKSSYMBOL  : verringert den Wert über dem Cursor und dient zum Verschieben des Cursors in Textanzeigen nach unten.

KALIBRIERSYMBOL  : verschiebt die Cursorposition nach rechts und dient zum Auswählen von Menüoptionen.




Hinweis: Während auf Optionen des Managermenüs zugegriffen wird, können nur Shakes gezapft werden, wenn die Anzeige CURRENT CONDITIONS erscheint.

Auf der Softeisseite funktioniert das Gerät weiterhin in der zuvor gewählten Betriebsart. Allerdings leuchten und funktionieren die Bedientasten auf der Softeisseite nicht,

solange das Manager- oder das Kalibriermenü angezeigt wird.

Die Bedientasten für beide Seiten sind während der Managermenüanzeige funktionsfähig, wenn auf dem Display die CURRENT CONDITIONS-Meldung angezeigt wird. (Siehe „CURRENT CONDITIONS“ Seite 91.)

Eingeben des Zugangscode

Bringen Sie auf der Anzeige ACCESS CODE mit den Symbolen für Automatikbetrieb  bzw. für die optionale Geschmacksrichtung  die erste Codeziffer in die Cursorposition. Wenn die richtige Ziffer angezeigt wird, tippen Sie auf das Kalibrierungssymbol , um den Cursor zur nächsten Stelle zu bringen. (Siehe Abbildung 190.)

Der Zugangscode zum Managermenü lautet 8309.

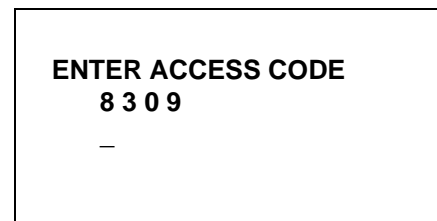




Abbildung 190
(Zugangscode eingeben)

Geben Sie nach diesem Schema alle vier Ziffern ein, bis der Zugangscode angezeigt wird (8309). Tippen Sie dann auf das Kalibrierungssymbol . Wurden alle vier Ziffern korrekt eingegeben, erscheint die Managermenüanzeige mit den verschiedenen Optionen.

Bei Eingabe einer falschen Ziffer kann man die Anzeige des Menüprogramms durch Betätigen des Kalibrierungssymbols  beenden. (Siehe Abbildung 191.)

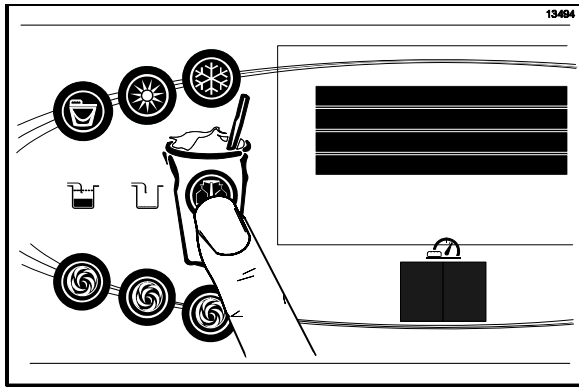


Abbildung 191

Menüoptionen

Durch Antippen des Automatiksymbols ☼ bzw. des Symbols für die optionale Geschmacksrichtung ☉ können Sie sich aufwärts bzw. abwärts durch das Menü bewegen. Zum Auswählen einer Menüoption bringen Sie die Option auf gleiche Höhe mit dem Pfeil auf der linken Seite des Displays und tippen dann auf das Kalibrierungssymbol ⚖. Zum Beenden des Menüs wählen Sie „EXIT FROM MENU“ oder tippen auf das Eiswaffelsymbol 🍩.

Im Managermenü stehen folgende Optionen zur Verfügung:

- EXIT FROM MENU (Menü verlassen)
- SYRUP CALIBRATION (Sirupkalibrierung)
- VERIFY CALIBRATION (Kalibrierung prüfen)
- SERVINGS COUNTER (Portionszähler)
- SET CLOCK (Uhr stellen)
- AUTO HEAT TIME (Startzeit für Past.-Zyklus)
- AUTO START TIME (Zeitpunkt für automatischen Wechsel von Standby- zu Automatikbetrieb)
- STANDBY MODE (Standby-Modus)
- BRUSH CLEAN CYCLE (Bürstenreinigungsintervall)
- MIX LEVEL AUDIBLE (Tonsignal Produktpegel)
- FAULT DESCRIPTION (Fehlerbeschreibung)
- FAULT HISTORY (Fehlerprotokoll)
- LOCKOUT HISTORY (Sperrungsprotokoll)

HEAT CYCLE SUMMARY (Überblick über Pasteurisierungszyklen)

HEAT CYCLE DATA (Datenprotokoll Pasteurisierungszyklen)

SYSTEM INFORMATION (Systeminformationen)

CURRENT CONDITIONS (Istzustandsdaten)

NET SERVICE PIN (LON-Signal)

Wählt man die Option **EXIT FROM MENU**, wird das Managermenü verlassen und die Symbole auf dem Bedienfeld haben wieder ihre normalen Funktionen.

Mit der Option **SYRUP CALIBRATION** kann der Manager vom Managermenü aus auf die Kalibrieroptionen zugreifen. Dies sind die gleichen Funktionen, wie sie normalerweise im Kalibrieremenü erscheinen. (Siehe „Sirupsystem“ Seite 38NO TAG.)



Abbildung 192

Hinweis: Die Option „Unflavored Draw Option“ (Zapfen ohne Geschmack) erscheint nur auf dem Display, wenn sich die Shake-Seite im Automatikmodus befindet.

Die Option **VERIFY CALIBRATION** (Kalibrierung nachprüfen) dient zur Kontrolle, ob die abgegebene Sirupmenge innerhalb des Sollbereichs liegt. (Siehe Abbildung 193.)

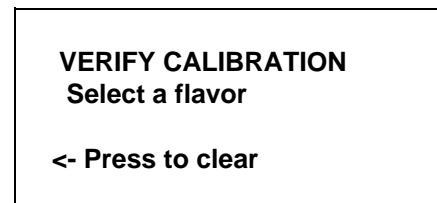


Abbildung 193

Das Sirupventil vom Frontverschluss trennen. Bei vollständig gefüllter (vorgepumpter) Sirupleitung das Sirupventil über den kleineren Teil des Kalibrierbechers halten und die entsprechende Geschmacksrichtung wählen. Das Sirup fließt 5 Sekunden lang (bei dreifach konzentriertem Shake-Sirup: 7 Sekunden) in den Becher und stoppt dann automatisch. Den Kalibrierbecher auf eine flache Fläche stellen

und die abgegebene Sirupmenge ablesen. Liegt der Pegel nicht innerhalb des Sollbereiches, muss die Geschmacksrichtung nachkalibriert werden. (Siehe „Sirupkalibrierung“ auf Seite 38.)

Es wird empfohlen, die Kalibrierung aller Sirup-Geschmacksrichtungen zu kontrollieren und alle Geschmacksrichtungen, die nachkalibriert werden müssen, zu notieren, bevor Sie das Managermenü verlassen und das Kalibrieremenü CALIBRATION aufrufen.

Wählen Sie das Kalibrierungssymbol , um die Anzeige VERIFY CALIBRATION zu verlassen und zur Managermenüliste zurückzukehren.

Die Anzeige **SERVINGS COUNTER** informiert über die Anzahl der vom Gerät gezapften Portionen; außerdem ermöglicht sie die Rückstellung des Zählers auf Null. (Siehe Abbildung 194.)

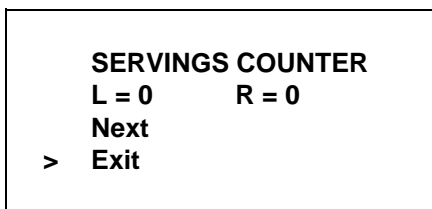



Abbildung 194
(Portionszähler
L = 0 R = 0
Weiter
> Beenden)

Um den Portionszähler zurücksetzen, wählen Sie das Automatiksymbol  und verschieben den Pfeil zu „Next“. Die Optionen „Reset Counter“ (Zähler zurückstellen) und „Details“ erscheinen auf der nächsten Anzeige. (Siehe Abbildung 195.)

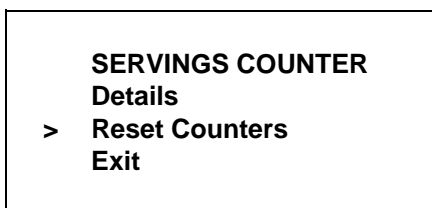




Abbildung 195
(Portionszähler
Details
> Zähler zurückstellen
Beenden)

Durch Antippen des Automatiksymbols  bringen Sie den Pfeil zur Option RESET COUNTERS (Zähler zurückstellen). Tippen Sie

dann das Kalibrierungssymbol  an. (Siehe Abbildung 196.)

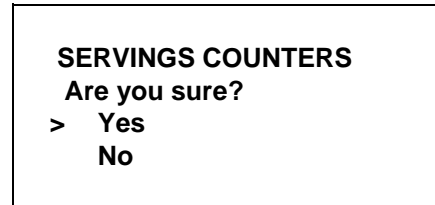





Abbildung 196
(Portionszähler
Sind Sie sicher?
> Ja
Nein)

Die Anzeige fragt: „Sind Sie sicher?“ Um die Portionszähler zurücksetzen, wählen Sie das Automatiksymbol  und verschieben den Pfeil zu „YES“. Wählen Sie das Kalibrierungssymbol , um den linken und rechten Zähler zurückzustellen und zur Anzeige SERVINGS COUNTER zurückzukehren. Wenn Sie die Portionszähler nicht zurückstellen wollen, verschieben Sie den Pfeil zu „No“ und wählen das Kalibrierungssymbol , um zur Anzeige SERVINGS COUNTER zurückzukehren.

Hinweis: Nach einer Bürstenreinigung setzt sich der Portionszähler automatisch auf 0 zurück. (Siehe Abbildung 197.)

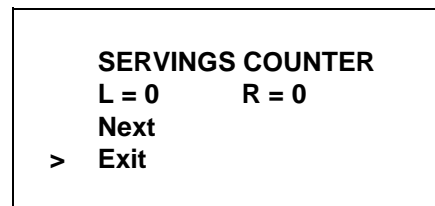



Abbildung 197

Zum Aufruf der Anzeige „Details“ wählen Sie auf der Anzeige SERVINGS COUNTER die Option „Next“ (Weiter). Verschieben Sie den Pfeil zu „Details“, und wählen Sie dann das Kalibrierungssymbol . (Siehe Abbildung 198.)

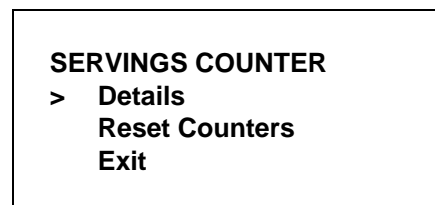


Abbildung 198

Das Portionszählermenü zeigt auch die Anzahl der Portionen jeder Geschmacksrichtung an (Schokolade, Erdbeere, Vanille, Optional, ohne Geschmacksrichtung und Softeis) und zählt

zudem die Methode, nach der die einzelnen Abfüllvorgänge gestoppt wurden (pyroelektrischer Sensor, manuelles Betätigen eines Geschmackssymbols, Sicherheitsabschaltung, sonstiges). (Siehe Abbildung 199.)

Beispiel:

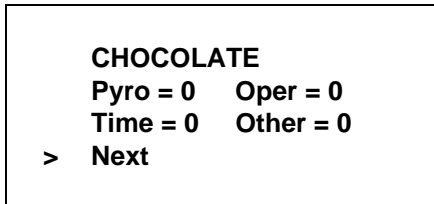


Abbildung 199

Pyro = Pyrosensor erkannte den Füllstand und beendete den Zapfvorgang.

Time = Das Zeitlimit für den Zapfvorgang wurde erreicht, bevor der Pyrosensor reagieren konnte oder ein Geschmackssymbol angetippt wurde.

Oper = Ein Geschmackssymbol wurde angetippt, um den Zapfvorgang zu beenden.

Other = Der Zapfvorgang wurde auf andere Weise beendet (nicht durch Pyrosensor, Zeitlimit oder Bediener; Beispiel: Netzschalter wurde während des Zapfens ausgeschaltet).

Mit der Option **SET CLOCK** kann der Manager Datum und Zeit der geräteinternen Uhr einstellen. Datum und Uhrzeit können nur nach einer erfolgten Bürstenreinigung verändert werden, und noch bevor das Gerät auf Automatik- oder Standby-Betrieb geschaltet wird. Wird die Option SET CLOCK aufgerufen, und befindet sich das Gerät nicht im büstengereinigten Zustand, erscheint auf dem Display folgende Meldung: (Siehe Abbildung 200.)

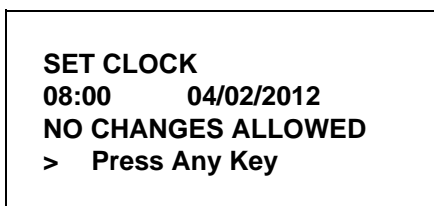


Abbildung 200
(Uhr stellen)

08:00 04/02/2012
 Keine Änderung möglich
 > Beliebige Taste drücken)

Um Datum oder Uhrzeit zu verändern, zunächst im Menü die Option SET CLOCK wählen. Bringen Sie den Pfeil durch Antippen des Automatiksymbols von „Exit“ zur Option „Change“ (Ändern). Rufen Sie anschließend die Änderungsoption auf, indem Sie das Kalibrierungssymbol betätigen. (Siehe Abbildung 201.)

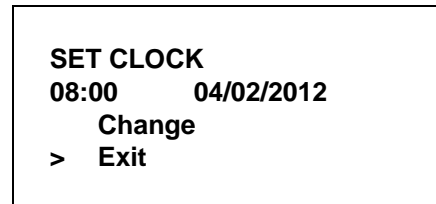


Abbildung 201

Ändern Sie die Uhrzeit durch Antippen des Automatiksymbols bzw. des Symbols für die optionale Geschmacksrichtung , während sich der Cursor unter der Stundenziffer befindet. Verschieben Sie den Cursor anschließend durch Antippen des Kalibrierungssymbols unter die Minutenziffern. Nach erfolgter Eingabe der Minuten verschieben Sie den Cursor durch Antippen des Kalibrierungssymbols unter die Monatsziffern. (Siehe Abbildung 202.)

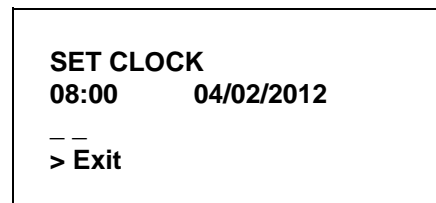


Abbildung 202

Monat, Datum und Jahr eingeben. Anschließend den Cursor durch Antippen des Kalibrierungssymbols zur Anzeige „DAYLIGHT SAVING TIME“ [Sommerzeit] weiterrücken. (Siehe Abbildung 203.)

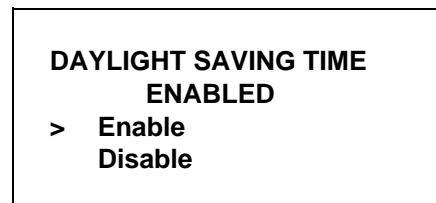






Abbildung 203
(Sommerzeit aktiviert
> aktivieren
deaktivieren)

Zum Deaktivieren der Sommerzeitfunktion den Pfeil mit dem Automatiksymbol  zu „Disable“ verschieben. Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Einstellung zu bestätigen.

Zum Aktivieren der Sommerzeitfunktion den Pfeil mit dem Automatiksymbol  zu „Enable“ verschieben. Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Einstellung zu bestätigen.




Ist die Sommerzeitfunktion aktiviert, stellt die Steuerung die Uhr automatisch auf Sommerzeit um. Um den Monat und die Woche der Zeitumstellung zu ändern, bringen Sie den Pfeil mit Hilfe des Automatiksymbols  von „Exit“ (beenden) zu „Change“ (ändern). Anschließend das Kalibrierungssymbol  betätigen, um die Änderungsoption aufzurufen. (Siehe Abbildung 204.)



Abbildung 204
(März zweiter Sonntag
November erster Sonntag
Ändern
> Beenden)

Mit den Pfeiltaste zum gewünschten Monat navigieren. Tippen Sie anschließend das Kalibrierungssymbol  an, um die Einstellung zu bestätigen. (Siehe Abbildung 205.)

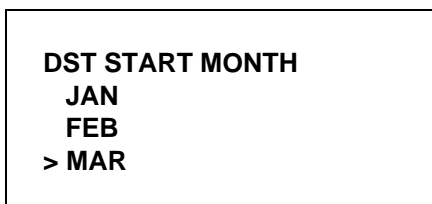


Abbildung 205
(Sommerzeit Startmonat
Jan
Feb
> März)



Nach Eingabe des gewünschten Monats den Cursor zur gewünschten Woche bringen. Tippen Sie anschließend das Kalibrierungssymbol  an, um die Einstellung zu bestätigen. (Siehe Abbildung 206.)



Abbildung 206

Hinweis: Die Optionen „FOURTH SUNDAY“ (vierter Sonntag) und „LAST SUNDAY“ (letzter Sonntag) finden Sie, wenn Sie die Anzeige nach oben verschieben.

Wählen Sie den Monat, in dem die Sommerzeit endet. Tippen Sie anschließend das Kalibrierungssymbol  an, um die Einstellung zu bestätigen. (Siehe Abbildung 207.)

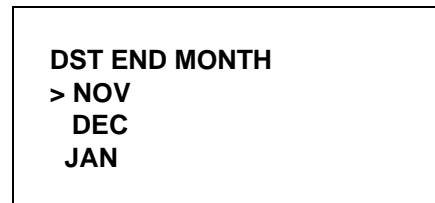


Abbildung 207



Wählen Sie die Woche, in der die Sommerzeit endet. Tippen Sie anschließend das Kalibrierungssymbol  an, um die Einstellung zu bestätigen. (Siehe Abbildung 208.)



Abbildung 208

Tippen Sie das Kalibrierungssymbol  an, um die Anzeige zu beenden und zum Menü zurückzukehren.

Mit der Option **AUTO HEAT TIME** kann der Manager die Tageszeit einstellen, zu der der Pasteurierungszyklus automatisch starten soll. (Siehe Abbildung 209.)



Abbildung 209

Hinweis: Die Pasteurierungsstartzeit darf nur an dem Tag der Bürstenreinigung nachverstellt werden. Verlängert man die Zeitspanne zwischen den Pasteurierungszyklen, verhängt das Gerät eine bedingte Sperre, wenn der Zyklusbeginn nicht innerhalb von 24 Stunden nach Beginn des vorherigen Pasteurierungszyklus liegt.








Zum Einstellen des Pasteurierungszyklusbeginns den Pfeil mit dem Automatiksymbol  zu „Change“ (Ändern) verschieben. Tippen Sie dann das Kalibrierungssymbol  an. Auf der Anzeige erscheint nun die aktuelle Einstellzeit. Der Cursor liegt unter den Uhrzeitziffern. (Siehe Abbildung 210.)



Abbildung 210

Durch Antippen des Automatiksymbols  bzw. des optionalen Geschmackssymbols  die Uhrzeit nach oben oder unten verstellen. Anschließend den Cursor durch Antippen des Kalibrierungssymbols  unter die Minutenziffern verschieben. Nach dem Einstellen der Minuten den neuen Einschaltzeitpunkt durch Betätigen des Kalibrierungssymbols  bestätigen und zur AUTO HEAT TIME-Anzeige zurückkehren. Tippen Sie das Kalibrierungssymbol  an, um die Anzeige zu beenden und zum Menü zurückzukehren.

Mit Hilfe der Option **AUTO START TIME** kann der Manager eine Tageszeit eingeben, zu der das Gerät automatisch von Standby- auf Automatikbetrieb umschalten soll. Damit das Gerät zur eingestellten Zeit auf Automatikbetrieb umschalten kann, muss es sich in der Betriebsart Standby befinden, und es darf keine Gerätesperre vorliegen. Die automatische Umschaltung (AUTO START TIME) kann auch deaktiviert werden – in diesem Fall muss das Gerät von Hand auf Automatikbetrieb umgeschaltet werden. (Siehe Abbildung 211.)



Abbildung 211





Zum Aktivieren des automatischen Betriebsartenwechsel von Standby zu Automatik den Pfeil mit dem Automatiksymbol  vor „Enable“ verschieben. Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  rücken Sie zur nächsten Anzeige weiter. (Siehe Abbildung 212.)



Abbildung 212

Zum Programmieren der automatischen Umschaltzeit den Pfeil mit dem Automatiksymbol  vor „Change“ verschieben. Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  rücken Sie zur nächsten Anzeige weiter. (Siehe Abbildung 213.)

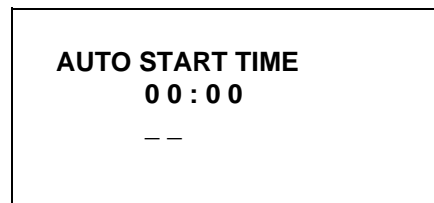






Abbildung 213

Zum Programmieren der Umschaltzeit die über dem Cursor angezeigte Uhrzeit erhöhen

(Automatiksymbol ✨) bzw. verringern (Symbol für die optionale Geschmacksrichtung ☺) .
 Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  den Cursor weiterrücken, um die Minuten einzustellen.

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  zur vorherigen Anzeige zurückkehren. Dort wird nun die neue Zeiteinstellung angezeigt. Tippen Sie das Kalibrierungssymbol  an, um die Anzeige zu beenden und zum Menü zurückzukehren.

Die Option **STANDBY MODE** wird nur von Geräten angeboten, deren Standby-Tasten am Bedienfeld deaktiviert sind.

Mit der STANDBY-Option kann eine Geräteseite bei längerer Nichtbenutzung in den Standby-Modus versetzt werden. Wählen Sie auf dem Menü die Anzeige STANDBY aus. Bringen Sie den Pfeil durch Antippen des Automatiksymbols ✨ zur linken (Shake-) bzw. rechten (Softeis-) Seite. Versetzen Sie die betreffende Geräteseite durch Antippen des Kalibrierungssymbols  in den Standby-Modus.

Durch Wiederholen der Schritte können Sie auch die andere Seite in den Standby-Modus versetzen. (Siehe Abbildung 214.)

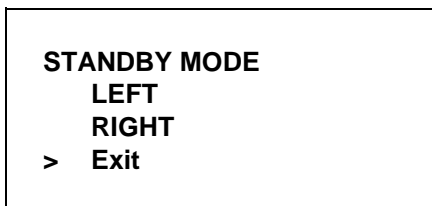


Abbildung 214


Um den Standby-Betrieb einer Geräteseite auszuschalten, verlassen Sie das Managermenü und wählen Automatikbetrieb.

Mit der Option **BRUSH CLEAN CYCLE** kann der Manager einstellen, wie viele Tage maximal zwischen zwei Bürstenreinigungen liegen dürfen. Das Bürstenreinigungsintervall darf nur unmittelbar nach einer erfolgten Bürstenreinigung und noch vor dem Umschalten auf Auto- oder Standby-Betrieb verändert werden.

Befindet sich das Gerät nicht im bürstengereinigten Zustand, wenn die Option „BRUSH CLEAN CYCLE“ gewählt wird, erscheint auf dem Display folgende Meldung: (Siehe Abbildung 215.)



Abbildung 215
 (Bürstenreinigung
 Intervall 14 Tage
 Keine Änderung zulässig
 Beliebige Taste betätigen)

Zum Ändern des Bürstenreinigungsintervalls die Anzahl der Tage mit dem Automatiksymbol ✨ verringern oder mit dem Symbol für die optionale Geschmacksrichtung ☺ erhöhen. Das Kalibrierungssymbol  antippen, um die Einstellung zu speichern und zum Menü zurückzukehren. Die Anzahl der Tage auf dem Countdown-Display wird automatisch an das neue Intervall angepasst. (Siehe Abbildung 216.)

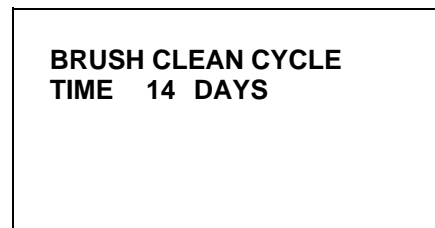


Abbildung 216

Befolgen Sie stets die geltenden Vorschriften der örtlichen Gesundheitsbehörden bezüglich der zulässigen Zeitspanne zwischen Bürstenreinigungen.

Ist die Option **MIX LEVEL AUDIBLE** aktiviert, wird der Bediener mit einem akustischen Warnsignal darauf aufmerksam gemacht, dass sich im Vorratsbecken nur noch wenig oder gar kein Produkt mehr befindet. Nach Auswahl dieser Option erscheint folgende Anzeige: (Siehe Abbildung 217.)

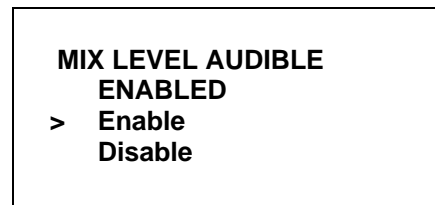






Abbildung 217
 (Tonsignal Produktpegel
 Aktiviert
 > Aktivieren
 Deaktivieren)

Zum Deaktivieren der akustischen Füllstandswarnung den Pfeil mit dem Automatiksymbol  zu „Disable“ verschieben. Die neue Einstellung durch Antippen des Kalibrierungssymbols  to speichern. Daraufhin erscheint wieder das Menü. Die Bedienfeld-Symbole für niedrigen bzw. erschöpften Produktvorrat leuchten nach wie vor auf, wenn der Produktpegel sinkt, allerdings ertönt kein akustisches Signal mehr.

Aus der Anzeige **FAULT DESCRIPTION** geht hervor, ob im Gerät eine Störung eingetreten ist, und wenn ja, auf welcher Seite. Liegt keine Störung vor, erscheint folgende Anzeige: (Siehe Abbildung 218.)



Abbildung 218
(Fehlerbeschreibung
Kein Fehler gefunden)

Tippen Sie auf das Kalibrierungssymbol , um den nächsten erkannten Fehler anzuzeigen, bzw. um zum Menü zurückzukehren, wenn keine weiteren Fehler vorliegen. Betätigt man zu einem beliebigen Zeitpunkt während einer Störungsanzeige das Kalibrierungssymbol , werden die ggf. angezeigten Störungen bei der Rückkehr zum Menü gelöscht, sofern sie behoben wurden.

Nachfolgend eine Auflistung der Meldungen, die auf dem Display erscheinen können, sowie der entsprechenden Abhilfemaßnahmen:

NO FAULT FOUND (Kein Fehler gefunden): Im Gerät wurde keine Störung ermittelt. Nach dieser Meldung erscheint keine weitere Anzeige.

BEATER OVERLOAD (Rührwerk überlastet): Den Rührwerksrücksetzknopf auf der Seite des Gerätes, auf welcher die Störung aufgetreten ist, kräftig eindrücken. (Siehe Seite 32.)

HPCO COMPRESSOR (Kompressor-Überdruckabschaltung): Netzschalter ausschalten. Gerät 5 Minuten lang abkühlen lassen. Netzschalter wieder einschalten und

beide Geräteseiten auf Automatikbetrieb schalten.

HOPPER THERMISTOR BAD (Vorratsbecken-Temperaturfühler defekt): Netzschalter ausschalten. Taylor-Servicetechniker anfordern.

HOPPER OVER TEMP (Vorratsbecken überhitzt): Netzschalter einschalten und kontrollieren, ob das Automatiksymbol oder Standby-Symbol leuchtet.

BARREL OVER TEMP (Gefrierzylinder überhitzt): Netzschalter einschalten und kontrollieren, ob das Automatiksymbol oder Standby-Symbol leuchtet.

BARREL THERMISTOR BAD (Gefrierzylinder-Temperaturfühler defekt): Netzschalter ausschalten. Taylor-Servicetechniker anfordern.

GLYCOL THERMISTOR BAD (Glykol-Temperaturfühler defekt): Netzschalter ausschalten. Taylor-Servicetechniker anfordern.

PRODUCT DOOR OFF (Frontverschluss offen): Netzschalter ausschalten. Kontrollieren, ob der Frontverschluss korrekt angebracht ist und die Handschrauben fest sitzen.

COMP ON TOO LONG (Kompressor läuft zu lange): Der Kompressor lief mehr als 11 Minuten lang ununterbrochen, ohne dass das Produkt die Solltemperatur erreichte. Kondensatorfilter reinigen, Schabemesser auswechseln und Gerät mit frischem Produkt vorpumpen lassen. Sollte die Störung erneut auftreten, muss ein Taylor-Servicetechniker hinzugezogen werden.

Die Funktion **LOCKOUT HISTORY** zeigt Protokolle der letzten 100 Gerätesperren (bedingte und unbedingte Sperrungen), Bürstenreinigungsdaten bzw. abgebrochenen Pasteurierungszyklen an. Die Seiten der einzelnen Anzeigefenster sind in der rechten oberen Ecke nummeriert. Seite 1 dokumentiert stets die zuletzt eingetretene Störung. (Siehe Abbildung 219.)

LOCKOUT HISTORY	1
00/00/00	00:00
REASON	
> Exit	

Abbildung 219

Aus der 2. Displayzeile geht hervor, wann die Störung eintrat (Datum/Uhrzeit). Die 3. Displayzeile zeigt an, welche Störung vorliegt bzw. dass eine erfolgreiche Bürstenreinigung stattgefunden hat. Für manche Störungen gibt es mehrere Ursachen. In einem solchen Fall wird jede Störungsursache in einer eigenen Anzeige dokumentiert.

Durch Antippen des Automatiksymbols ❄️ bzw. des Symbols für die optionale Geschmacksrichtung 🌀 können Sie zwischen den einzelnen Anzeigen umschalten.

Nachfolgend eine Liste der Störungsmeldungen, die angezeigt werden können:

Mögliche Störungsursachen zu Beginn eines Pasteurierungszyklus

POWER SWITCH OFF: Netzschalter ist ausgeschaltet.

AUTO OR STBY OFF: Steuerung war nicht in Automatik- oder Standby-Betriebsart.

MIX OUT FAILURE: Das Vorratsbecken ist leer.

NO HEAT CYCLE TRIED: Der eingestellte Einschaltzeitpunkt (AUTO HEAT TIME) für den Pasteurierungszyklus lag zeitlich mehr als 24 Stunden nach dem letzten erfolgreich durchlaufenen Zyklus.

Mögliche Störungsursachen während der Aufheizphase

HEAT MODE FAILURE: Maximal zulässige Zeitspanne für die Aufheizphase hat 90 Minuten überschritten.

COOL MODE FAILURE: Maximal zulässige Zeitspanne für die Abkühlphase hat 120 Minuten überschritten.

HOLD PHASE RESTART: Die Temperatur in der Haltephase sank unter 65,6°C, die Haltephase wurde neu begonnen.

TOTAL TIME FAILURE: Die maximal zulässige Zeitspanne von 6 Stunden für den gesamten Pasteurierungszyklus wurde überschritten.

BRUSH CLEAN TIMEOUT: Gerät war insgesamt mehr Tage in Betrieb als nach dem eingestellten Bürstenreinigungsintervall erlaubt.

POWER SWITCH OFF: Netzschalter wurde während des Pasteurierungszyklus ausgeschaltet.

POWER FAIL IN H/C: Stromausfall während des Pasteurierungszyklus.

(L/R) MIX LOW FAILURE: Produktfüllstand im (linken/rechten) Vorratsbecken zu niedrig – kein erfolgreicher Pasteurierungszyklus möglich.

(L/R) BEATER OVLD H/C: Rührwerksmotor-Überlastschutz (links/rechts) wurde ausgelöst.

(L/R) BRL THERM FAIL: Thermistor-Temperaturfühler des (linken/rechten) Gefrierzylinders ist defekt.

(L/R) HOPPER THERM FAIL: Thermistor-Temperaturfühler des (linken/rechten) Vorratsbeckens ist defekt.

(L/R) HPCO H/C: Überdruckbedingte Abschaltung während des Pasteurierungszyklus links/rechts.

Mögliche Störungsursachen im Automatikbetrieb

(L/R) HPR>41 (5C) AFTER 4 HR: Produkttemperatur im linken bzw. rechten Vorratsbecken lag mehr als 4 Stunden lang über 5°C.

(L/R) BRL>41F (5C) AFTER 4 HR: Produkttemperatur im linken bzw. rechten Gefrierzylinder lag mehr als 4 Stunden lang über 5°C.

(L/R) HPR>45F (7C) AFTER 1 HR: Produkttemperatur im linken bzw. rechten Vorratsbecken lag mehr als 1 Stunde lang über 7°C.

(L/R) BRL>45F (7C) AFTER 1 HR: Produkttemperatur im linken bzw. rechten Gefrierzylinder lag mehr als 1 Stunde lang über 7°C.

(L/R) HPR>41F (5C) AFTER PF:

Produkttemperatur im linken bzw. rechten Vorratsbecken lag nach einem Stromausfall mehr als 4 Stunden lang über 5°C.

(L/R) BRL>41F (5C) AFTER PF:

Produkttemperatur im linken bzw. rechten Gefrierzylinder lag nach einem Stromausfall mehr als 4 Stunden lang über 5°C.

(L/R) HPR>59F (15C): Produkttemperatur im linken bzw. rechten Vorratsbecken überstieg 15°C.

(L/R) BRL>59F (15C): Produkttemperatur im linken bzw. rechten Gefrierzylinder überstieg 15°C.

Die **FAULT HISTORY**-Protokollanzeigen können bis zu 100 Fehler anzeigen. Der jeweils jüngste Fehler erscheint auf der ersten Anzeige. Auf jeder Anzeige werden das Datum, die Uhrzeit und eine Beschreibung des Fehlers angegeben. (Siehe Abbildung 220.)

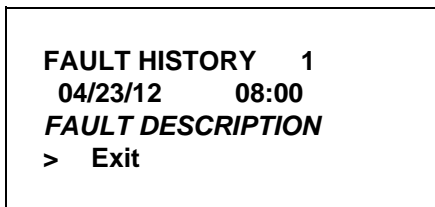





Abbildung 220
(Fehlerprotokoll
04/23/12 08:00
Fehlerbeschreibung
> Beenden)

Zum jeweils nächst älteren Fehler gelangen Sie, indem Sie das Automatiksymbol  antippen. Mit dem Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  können Sie die Anzeigen in entgegengesetzter Reihenfolge durchblättern. Um die Fehlerprotokollanzeige **FAULT HISTORY** zu verlassen und zum Menü zurückzukehren, wählen Sie das Kalibrierungssymbol .

Fehlerbeschreibungen

(L/R) Comp On Too Long: Der linke bzw. rechte Hauptkompressor lief mehr als 11 Minuten lang ununterbrochen, ohne dass Produkt gezapft wurde.

(L/R) Product Door Off: Der linke bzw. rechte Frontverschluss ist nicht richtig angebaut, oder der Sicherheitssperrkreis wurde unterbrochen.

(L/R) Hopper Therm Bad: Der linke bzw. rechte Vorratsbecken-Temperaturfühlerkreis ist kurzgeschlossen oder unterbrochen.

(L/R) Hopper Over Temp: Der linke bzw. rechte Vorratsbecken-Temperaturfühler meldet mehr als 93°C.

(L/R) Barrel Over Temp: Der linke bzw. rechte Gefrierzylinder-Temperaturfühler meldet mehr als 93°C.

(L/R) Beater Overload: Der linke bzw. rechte Rührwerks-Rücksetzmechanismus wurde ausgelöst.

(L/R) HPCO Compressor: Die Kontakte des linken bzw. rechten Hochdruckschalters wurden geöffnet.

(L/R) Glycol Therm Bad Der linke bzw. rechte Glykol-Temperaturfühler zeigt mehr als 93°C an.

Aus der Anzeige **HEAT CYCLE SUMMARY** geht hervor, wie viele Stunden seit dem letzten Pasteurisierungszyklus verstrichen sind; wie viele Stunden vergangen sind, seit die Produkttemperatur über 65,6°C betrug (Pasteurisierung), und wie viele Pasteurisierungszyklen das Gerät seit der letzten Bürstenreinigung durchlaufen hat. (Siehe Abbildung 221.)

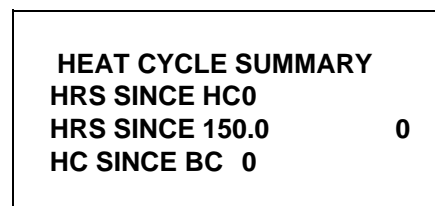


Abbildung 221
(Übersicht Pasteurisierungszyklen
Std. seit Pasteurisierung 0
Std. seit 65,5°C 0
Past. seit Bürstenr. 0)



Die Anzeige **HEAT CYCLE DATA** enthält ein Protokoll von bis zu 366 Pasteurierungszyklen. Der jüngste Pasteurierungszyklus wird als erster angezeigt. Im Standardformat füllen die Daten zu jedem Pasteurierungszyklus je drei Anzeigen. Bringen Sie den Pfeil mit Hilfe des Automatiksymbols  auf „Standard Records“ (Standardeinträge), und betätigen Sie dann das Kalibrierungssymbol . (Siehe Abbildung 222.)



Abbildung 222

Auf der ersten Anzeige erscheinen der Monat und Tag, die Start- und Beendigungszeit des Pasteurierungszyklus sowie die Fehlerbeschreibung. Die unterste Zeile nennt die Eintragsnummer und gibt an, ob während des Pasteurierungszyklus ein Stromausfall eintrat (POWER FAILURE IN HC). (Siehe Abbildung 223.)

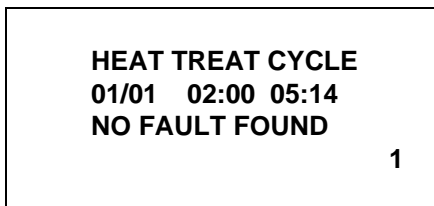




Abbildung 223

Durch Antippen des Automatiksymbols  können Sie vorwärts durch die Datenanzeigen blättern. Mit dem Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  blättern Sie in Gegenrichtung.

Auf der zweiten und dritten Anzeige erscheinen die aufgezeichneten Vorratsbecken- und Gefrierzylindertemperaturen für beide Seiten des Gerätes. Die zweite Anzeige bezieht sich auf die linke Geräteseite (L). (Siehe Abbildung 224.) Die dritte Anzeige bezieht sich auf die rechte Geräteseite (R). (Siehe Abbildung 225.)

Die oberste Zeile dieser Anzeigen gibt die Vorratsbecken- (H) bzw. Gefrierzylindertemperaturen (B) an, die am Ende des jeweiligen Pasteurierungszyklus

gemessen wurden, sowie die betreffende Geräteseite (L bzw. R).

Die übrigen Zeilen haben folgenden Inhalt:

HEAT = Gesamtzeit, in der das Vorratsbecken (h) und der Gefrierzylinder (b) 66,1°C erreichten.

OVER = Gesamtdauer, während der die Temperatur im Vorratsbecken (h) und im Gefrierzylinder (b) über 65,6°C betrug.

COOL = Gesamtdauer, während der die Temperatur im Vorratsbecken (h) und im Gefrierzylinder (b) während der Abkühlphase über 5°C betrug.

PEAK = Höchste gemessene Temperatur im Vorratsbecken (h) bzw. im Gefrierzylinder (b) während der Pasteurisierung.

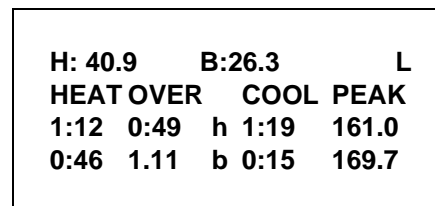


Abbildung 224

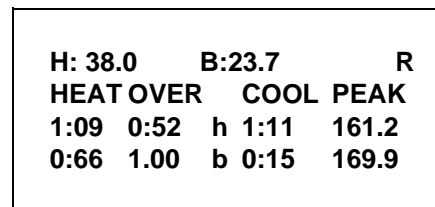




Abbildung 225

Die Zeitangabe HEAT besagt, wie lange es in der jeweiligen Zone dauerte, bis 66,1°C erreicht wurden. In beiden Zonen muss mindestens 35 Minuten lang kontinuierlich eine Temperatur von 65,6°C aufrechterhalten werden. Außerdem müssen beide Zonen mindestens 115 Minuten lang erizt werden.

Um zur nächsten Anzeige weiterzublättern, das Automatiksymbol  antippen; um zurückzublättern, das Symbol für die optionale Geschmacksrichtung .

Auf der ersten Anzeige erscheint die Meldung „Heat Cycle Failure“, wenn eine Störung aufgetreten ist.

Nachfolgend eine Liste der möglichen Fehlercodes, die in der 2. Displayzeile erscheinen können:

- HT HEAT TIME FAILURE:
Produkttemperatur stieg nicht innerhalb von 90 Minuten auf über 66,1°C.
- CL COOL MODE FAILURE:
Produkttemperatur im Vorratsbecken und Gefrierzylinder sank nicht innerhalb von 120 Minuten auf unter 5°C.
- TT TOTAL TIME FAILURE:
Der Pasteurisierungszyklus darf nicht länger als 6 Stunden dauern.
- MO MIX OUT FAILURE:
Zu Beginn oder während des Pasteurisierungszyklus befand sich kein Produkt im Vorratsbecken.
- ML MIX LOW FAILURE:
Zeitlimit für die Aufheiz- oder Abkühlphase wurde überschritten und der Vorrat im Vorratsbecken war fast erschöpft.
- BO BEATER OLVD IN HC:
Überlastung des Rührwerkmotors während des Pasteurisierungszyklus..
- HO HPCO IN HEAT CYCLE:
Überdruckbedingte Abschaltung während des Pasteurisierungszyklus.
- PF POWER FAILURE IN HC:
Aufgrund eines Stromausfalls kam es zu einer Überschreitung des zulässigen Zeitlimits für die Aufheizphase, die Abkühlphase oder den Gesamtzyklus. Führt der Stromausfall nicht zum Versagen des Pasteurisierungszyklus, wird dies in der 3. Displayzeile durch ein Sternchen (*) angezeigt.
- PS POWER SWITCH OFF:
Der Netzschalter wurde während des Pasteurisierungszyklus ausgeschaltet.
- TH THERMISTOR FAILURE:
Es trat ein Temperaturfühler-Defekt ein.



OP OPERATOR INTERRUPT:
Der Pasteurisierungszyklus wurde über die Option „OPERATOR INTERRUPT“ im Service-Menü abgebrochen.

PD PRODUCT DOOR OFF:
Ein Frontverschluss ist nicht oder nicht fest genug anmontiert.

Die Funktion „HEAT CYCLE DATA — Details“ erfasst während jedes Pasteurisierungszyklus alle fünf Minuten die Temperatur in den Gefrierzylindern und Vorratsbecken. Es werden bis zu 366 Pasteurisierungszyklen aufgezeichnet. Die Zeiten und Temperaturen aus jeder Phase des Pasteurisierungszyklus werden für das linke Vorratsbecken, den linken Gefrierzylinder, das rechte Vorratsbecken und den rechten Gefrierzylinder angezeigt. Außerdem kann jede Einzelphase oder der komplette Zyklus mit allen vier Phasen angezeigt werden.

Pasteurisierungsphasen

HEAT – Aufheizen	Die Phase, in der das Produkt in den Vorratsbecken und Gefrierzylindern auf 66°C erhitzt wird.
HOLD – Haltephase	Die Phase, während der die Produkttemperatur mindestens 30 Minuten lang über 66°C betragen muss.
SOAK – Einwirkzeit	Eine zusätzliche Erhitzungszeit, die nach der Haltephase folgen kann, damit die Gesamtzeitspanne bis zum Beginn der Abkühlphase nicht weniger als 115 Minuten dauert.
COOL – Abkühlphase	Die Phase, in der das Produkt wieder gekühlt wird, bis es in allen vier Temperaturzonen weniger als 5°C hat.



Bringen Sie auf der Anzeige HEAT CYCLE DATA den Pfeil durch Betätigen des Automatiksymbols  nach oben zur Option „Details“, und wählen Sie dann das Kalibrierungssymbol . (Siehe Abbildung 226.)

```

HEAT CYCLE DATA
Standard records
> Details
Exit

```

Abbildung 226
(Datenprotokoll Pasteurierungszyklen
Standardeinträge
> Details
Beenden)


Der letzte Pasteurierungszyklus-Eintrag (Recd 1) mit Datum und Uhrzeit wird angezeigt. Um einen anderen Pasteurierungszyklus abzurufen, bringen Sie den Pfeil mit Hilfe des Symbols für die optionale Geschmacksrichtung  auf „Next record“ (nächster Eintrag), und betätigen dann das Kalibrierungssymbol . Wiederholen Sie diesen Schritt so oft, bis der gewünschte Eintrag mit Datum und Uhrzeit angezeigt wird. (Siehe Abbildung 227.)

```

Recd 1 03/26 00:00
> Display record
Next record
Exit

```

Abbildung 227
(Eintrag 1 03/26 00:00
> Eintrag anzeigen
Nächster Eintrag
Beenden)


Bringen Sie den Pfeil zur Zeile des Protokolleintrags und wählen Sie das Kalibrierungssymbol . (Siehe Abbildung 228.)

```

HEAT TREAT CYCLE
> HEAT phase temps
HOLD phase temps
SOAK phase temps

```

Abbildung 228
(Pasteurierungszyklus
> Temp. Aufheizphase
Temp. Haltephase
Temp. Einwirkphase)

Blättern Sie mit dem Symbol für die optionale Geschmacksrichtung  abwärts zu der Phase, die Sie kontrollieren möchten. Wenn Sie „ALL phase temps“ (Temperaturen aus allen Phasen) wählen, werden nacheinander


die Temperaturen aller vier Phasen des Pasteurierungszyklus-Eintrags angezeigt. (Siehe Abbildung 229.)

```

HEAT TREAT CYCLE
SOAK phase temps
COOL phase temps
> ALL phase temps

```

Abbildung 229
(Pasteurierungszyklus
Temp. Einwirkphase
Temp. Abkühlphase
> Temp. ALLE Phasen)

Die vier Temperaturwerte werden auf einzelnen Anzeigen dargestellt. Bringen Sie den Pfeil zur Zeile der gewünschten Phase, und wählen Sie das Kalibrierungssymbol . (Siehe Abbildung 230 und 231.)

```

HEAT TREAT CYCLE
> HEAT phase temps
HOLD phase temps
SOAK phase temps

```

Abbildung 230

```


HEAT LH r 1 s 1
40.0 03/26 02:05
> Next zone
Exit

```

Abbildung 231

Zeile 1	Die Phase:	HEAT / HOLD / SOAK / COOL (Heiz-, Halte-, Einwirk-, Kühlphase)
	LH	Linkes Vorratsbecken
	r 1	Eintragsnummer
	s 1	Messungsnummer
Zeile 2	Zonentemperatur	
	Datum u. Uhrzeit der Temperaturaufzeichnung	


Hinweis: Ein „L“ bzw. „H“ links neben dem Temperaturwert besagt, dass es sich um den niedrigsten bzw. höchsten Messwert der Phase handelt.

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  rücken Sie zur nächsten Zone weiter. Die zweite angezeigte Temperaturzone ist der linke Gefrierzylinder (LB). (Siehe Abbildung 232.)

```

HEAT LB  r 1  s 1
  25.4  03/26  02:05
> Next zone
Exit
    
```


Abbildung 232

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  gehen Sie zur nächsten Temperaturzone weiter, dem rechten Vorratsbecken (RH). (Siehe Abbildung 233.)

```

HEAT RH  r 1  s 1
  39.5  03/26  02:05
> Next zone
Exit
    
```


Abbildung 233

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  gelangen Sie zur letzten Temperaturzone der Messung, dem rechten Gefrierzylinder (RB). (Siehe Abbildung 234.)

```

HEAT RB  r 1  s 1
  26.5  03/26  02:05
> Next sample
Exit
    
```

Abbildung 234

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  gelangen Sie zur nächsten Messung. Die Messungen werden in Zeitabständen von je 5 Minuten angezeigt. (Siehe Abbildung 235.)

```

HEAT LH  r 1  s 2
  46.4  03/26  02:10
> Next zone
Exit
    
```

Abbildung 235

Wenn die letzte Messung der Phase angezeigt wird, kann die Ergebnisanzeige für den

Pasteurisierungszyklus gewählt werden. (Siehe Abbildung 236.)

```

HEAT RB  r 1  s 14
H 169.0  03/26
> Result
Exit
    
```


Abbildung 236

Nach der Anzeige der Daten aus der Abkühlphase (COOL) bzw. aus allen Phasen (All phase data) wird die letzte Temperaturzone der Messung des Eintrags zusammen mit der Option „Results“ (Ergebnisanzeige) angezeigt. (Siehe Abbildung 237.)

```

COOL RB  r 14  s 42
  20.0  03/26  05:15
> Result
Exit
    
```

Abbildung 237

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  rufen Sie die Ergebnisanzeige für den Pasteurisierungszyklus auf. (Siehe Abbildung 238.)

```

PASS      r 1  s43
Heat Cycle results
> Next record
Exit
    
```

Abbildung 238

```

(BESTANDEN          r 1
                    s43
Past.zykl.-Ergebnisse
> Nächster Datensatz
  Beenden)
    
```



Um die Details zur gleichen Phase im nächst älteren Eintrag anzuzeigen („Next record“), betätigen Sie das Kalibrierungssymbol . Wenn Sie „All phase data“ (Daten aller Phasen) gewählt haben, bleibt die Eintragsnummer die gleiche, und die nächste Phasenmessung wird angezeigt. (Siehe Abbildung 239.)



Abbildung 239


Zum Beenden der Eintragsanzeigen rücken Sie den Pfeil zur Option „Exit“ und wählen das Kalibrierungssymbol .

Ein durchschnittlicher Pasteurisierungszklus enthält etwa 40 Messungen aller vier Temperaturzonen.

Die Systemdaten **SYSTEM INFORMATION** werden in vier verschiedenen Anzeigen dargestellt. Die erste Anzeige gibt die Versionen der im Gerät installierten Steuerung und der Software wieder. (Siehe Abbildung 240.)



Abbildung 240

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  gehen Sie zur nächsten Systemdatenanzeige weiter, der Sprache der Software. (Siehe Abbildung 27.)

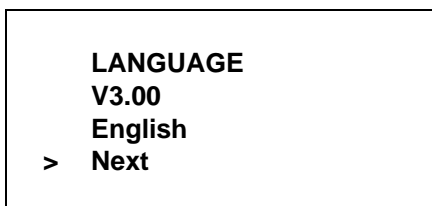



Abbildung 241

Bei UVC4-Modellen können Sie durch erneutes Antippen des Kalibrierungssymbols  eine dritte Systemdatenanzeige aufrufen, die die Bootloaderversion angibt. (Siehe Abbildung 242.)

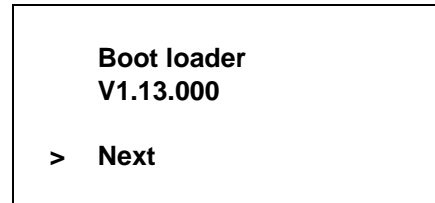



Abbildung 242

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  gelangen Sie zur letzten Systemdatenanzeige weiter. Sie enthält die Stücklistennummer des Modells und die Seriennummer des Gerätes. (Siehe Abbildung 243.)

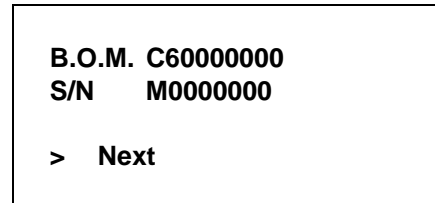



Abbildung 243

Durch Antippen des Kalibrierungssymbols  kehren Sie zur Menüliste zurück.

Hinweis: Die Gerätedetails erscheinen nur dann in der Systemdatenanzeige, wenn die Modell- und die Seriennummer zuvor in die Anzeige EDIT UNIT ID des Service-Menüs eingegeben worden sind.

Die Anzeige **CURRENT CONDITIONS** (Istzustand) gibt die Produktviskositätsmesswerte sowie die Vorratsbecken- und Gefrierzylindertemperaturen an. In der linken Spalte erscheinen die Messwerte der Shake-Seite, in der rechten Spalte die der Softeisseite. (Siehe Abbildung 244.)

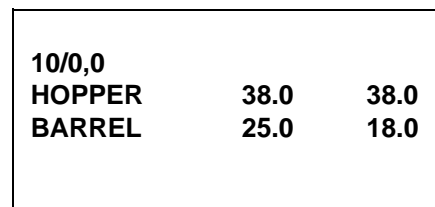



Abbildung 244

Die Anzeige „CURRENT CONDITIONS“ ist die einzige Menüanzeige, durch die die links- und rechtsseitigen Bedientasten wieder auf ihre normalen Funktionen umgeschaltet werden. Wenn diese Option gewählt wird, leuchten die Menütasten nicht, so dass Shakes gezapft werden können und alle Folientasten voll funktionsfähig sind. Verwenden Sie diese


Anzeige, wenn Sie im Managermenü bleiben, jedoch einen Shake zapfen möchten.

Um die Anzeige CURRENT CONDITIONS zu verlassen und zum Menü zurückzukehren, wählen Sie das Kalibrierungssymbol .

Über die Anzeige **NET SERVICE PIN** kann der Manager eine LON®-Servicemeldung über die Netzleitung versenden. Dies erleichtert die Einrichtung eines Netzwerks der entsprechend ausgerüsteten Geräte innerhalb des Restaurants. (Siehe Abbildung 245.)



Abbildung 245

Tippen Sie das Kalibrierungssymbol  an. Folgende Anzeige erscheint: (Siehe Abbildung 246.)

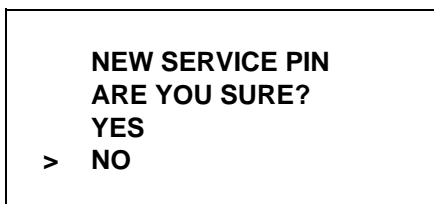





Abbildung 246
(Neue Service-PIN
Sind Sie sicher?
Ja
> Nein)

Durch Antippen des Automatiksymbols  können Sie den Pfeil zur Option YES bringen. Um sie auszuwählen, tippen Sie auf das Kalibrierungssymbol . Die LON®-Servicemeldung wurde gesendet.

Hinweis: Zur Identifizierung einzelner Geräte kann über die bestehende Benutzeroberfläche ein Netzwerkinbetriebnahme-Tool gestartet werden, das als „Wink“-Funktion bezeichnet wird. Wenn der Wink-Befehl über das Netzwerk an das Gerät C602 gesendet wird, leuchten die LEDs des Bedienfelds 30 Sekunden lang.

Zapfen von Shake ohne Sirup

Ab Softwareversion 1.04 können Shakes auch ohne Geschmack gezapft werden, indem man das linke Pumpensymbol  wählt. (Siehe Abbildung 247.)

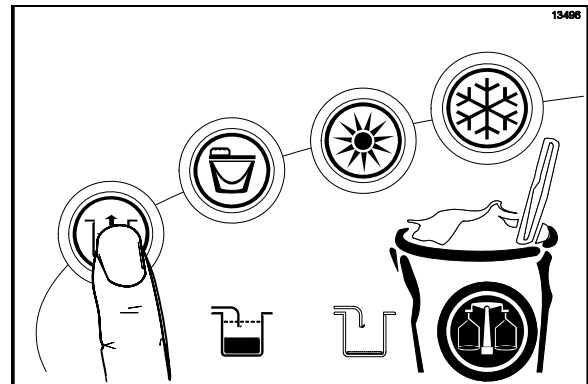


Abbildung 247

Folgende Anzeige erscheint: (Siehe Abbildung 248.)

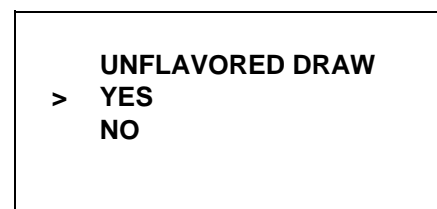




Abbildung 248
(Portion ohne Geschmack
> Ja
Nein)

Tippen Sie das Kalibrierungssymbol  an. Das linksseitige Pumpensymbol leuchtet auf, und sofort beginnt das Gerät, das Produkt ohne Geschmackszutat abzugeben. Wenn der pyroelektrische Fühler erkennt, dass der Becher voll ist, wird der Zapfvorgang beendet, und das Pumpensymbol erlischt. Der Zapfvorgang kann auch beendet werden, indem man nochmals das Pumpensymbol antippt.

Hinweis: Um die Anzeige UNFLAVORED DRAW zu verlassen, verschieben Sie den Pfeil zu „No“, indem Sie das Symbol für die optionale Geschmacksrichtung antippen. Anschließend wählen Sie das Kalibrierungssymbol .

ANLEITUNG ZUR STÖRUNGSBEHEBUNG

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Display meldet bedingte Sperr.			Störung im Gerät ist aufgetreten.	Ursache der Störung ermitteln. Störungsursache beheben, dann Pasteurierungszyklus mit Pasteurisierungssymbol auslösen oder Reinigungssymbol antippen, Gerät zerlegen und Bürstenreinigung durchführen.
			Seit dem letzten Pasteurierungszyklus sind mehr als 24 Stunden verstrichen.	Gerät muss alle 24 Stunden Pasteurierungszyklus durchlaufen. Das Gerät muss sofort auseinandergebaut und mit Bürsten gereinigt werden, oder es muss ein Pasteurierungszyklus ausgelöst werden.
			Netzschalter ist ausgeschaltet.	Netzschalter muss eingeschaltet sein. Das Gerät muss sofort auseinandergebaut und mit Bürsten gereinigt werden, oder es muss ein Pasteurierungszyklus ausgelöst werden.
			Gerät befindet sich zum programmierten Startzeitpunkt des Pasteurierungszyklus nicht in Betriebsart Automatik oder Standby.	Das Gerät muss sich im Automatik- oder Standby-Betrieb befinden. Das Gerät muss sofort auseinandergebaut und mit Bürsten gereinigt werden, oder es muss ein Pasteurierungszyklus ausgelöst werden.
			Produktvorrat erschöpft.	Vorratsbecken bis zur Füllstandsmarkierung am Rührflügel auffüllen. Das Gerät muss sofort auseinandergebaut und mit Bürsten gereinigt werden, oder es muss ein Pasteurierungszyklus ausgelöst werden.
			Rührflügeleinheit ist nicht eingebaut.	Vor Starten des Pasteurierungszyklus Rührflügeleinheit reinigen und wieder einbauen. Das Gerät muss sofort auseinandergebaut und mit Bürsten gereinigt werden, oder es muss ein Pasteurierungszyklus ausgelöst werden.
Display meldet unbedingte Sperr.			Bürstenreinigungsintervall wurde überschritten.	Wenn der Zähler nur noch einen Tag anzeigt, muss das Gerät innerhalb von 24 Stunden zerlegt und bürstengereinigt werden.
			Ein Vorratsbecken- oder Gefrierzylinder- Temperaturfühler (Thermistor) ist defekt.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softeisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Es wird kein Produkt abgegeben.			Produktvorrat geht zur Neige. Leuchte „Produktvorrat erschöpft“ leuchtet.	Produktmischung in Vorratsbecken einfüllen. Umschalten auf Automatikbetrieb.
			Netzschalter ist ausgeschaltet.	Netzschalter einschalten und Automatikbetrieb wählen.
			Gerät befindet sich nicht im Automatikbetrieb.	AUTO wählen und abwarten, bis das Gerät den Startzyklus abgeschlossen hat. Erst dann Produkt zapfen.
			Pumpenmotor läuft nicht im Automatikbetrieb.	Pumpenrücksetzknopf drücken. Kontrollieren, ob der Pumpenmotor läuft, wenn man das Zapfventil nach oben schwenkt.
			Zulaufrohr oder Sicherungsring nicht korrekt eingebaut.	Sicherstellen, dass Zulaufrohr und Gummisicherungsring richtig eingebaut sind.
		Es wird ein Menü angezeigt, und die Geschmackswahltasten sind inaktiv.		Menü beenden. Die Bedientasten werden daraufhin wieder aktiviert.
		Zapfventil öffnet sich nicht.		Zapfventil war beim Anbringen des Frontverschlusses nicht auf die Ventilhebelhalterung ausgerichtet. Neu zusammenbauen und dabei sorgfältig ausrichten.
			Produkteinlassöffnung zugefroren.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
			Kugelkurbel der Produktpumpe abgebrochen.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
			Rührwerksmotor-Rückstellknopf herausgesprungen, Meldung BEATER OVERLOAD (Rührwerk überlastet) wird angezeigt.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softeisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Produkt ist zu weich.	Zu viel Sirup. Richtige Dosierung: 30 ml in 5 Sekunden. Für dreifach konzentriertes Shake-Sirup: 30 ml ± 4 ml in 7 Sekunden.	Zapfdurchsatz zu hoch eingestellt.		Sirupkalibrierungen durchführen.
			Leistungsfähigkeit des Gefrierzylinders wird überbeansprucht.	Zapfhebel so einstellen, dass ein Durchsatz von 142 – 213 g Produkt je 10 Sekunden erzielt wird. Gerät regenerieren lassen; vor erneutem Zapfen abwarten, bis Gefrierzyklus hörbar beendet ist.
			Luftöffnung der Pumpe blockiert.	Pumpenbestandteile mit Bürste reinigen und wieder zusammenbauen.
			Zu geringer Belüftungsabstand.	Mindestventilationsabstand von 76 mm muss an allen Seiten gewährleistet sein; Luftabweiser muss vorhanden sein, um Wiederansaugen warmer Abluft zu verhindern.
			Kondensator verschmutzt; bei Luftkühlung: Luftfilter verschmutzt.	Die Filter regelmäßig kontrollieren und ggf. wechseln.
			Bei Wasserkühlung: Unzureichende Wasserezufuhr.	Wasserversorgung kontrollieren. Wasserleitungen auf Undichtigkeiten oder Knickstellen kontrollieren.
			Schabemesser abgenutzt oder schadhaf.	Schabemesser austauschen.
			Viskositätsregelung zu warm eingestellt.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Produkt ist zu zäh.	Zu wenig Sirup. Richtige Dosierung: 30 ml in 5 Sekunden. Für dreifach konzentriertes Shake-Sirup: 30 ml ± 4 ml in 7 Sekunden.			Sirupkalibrierungen durchführen. Kontrollieren, ob Sirupbehälter leer sind.
			Gefrierzylinder nicht korrekt vorgepumpt.	Gefrierzylinder entleeren und Gerät neu vorpumpen.
			Luft-Produkt-Pumpe nicht richtig zusammengebaut.	Montageanleitung sorgfältig befolgen.
			Viskositätsregelung zu kalt eingestellt.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
Produkt im Vorratsbecken ist zu warm.			Produkteinlassöffnung zugefroren.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
			Vorratsbeckendeckel liegt nicht richtig auf.	Vorratsbeckendeckel reinigen, desinfizieren und richtig auflegen.
			Rührflügeleinheit ist nicht eingebaut.	Rührflügeleinheit reinigen, desinfizieren und einbauen.
			Vorratsbeckentemperatur ist nicht mehr richtig eingestellt.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
Produkt im Vorratsbecken ist zu kalt.			Vorratsbeckentemperatur ist nicht mehr richtig eingestellt.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
Füllstandsfühler funktionieren nicht.			Milchablagerungen im Vorratsbecken.	Vorratsbecken gründlicher reinigen.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softeisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Produktansammlungen auf Oberseite des Frontverschlusses.			Obere Runddichtung des Zapfventils nicht korrekt geschmiert oder abgenutzt.	Runddichtung sorgfältig schmieren bzw. auswechseln.
Übermäßige Produktlecks unterhalb des Zapfauslasses.			Untere Runddichtung des Zapfventils nicht korrekt geschmiert oder abgenutzt.	Runddichtung sorgfältig schmieren bzw. auswechseln.
Übermäßige Produktlecks in der langen Tropfschale.			Dichtung der Antriebswelle nicht korrekt geschmiert oder abgenutzt.	Dichtung sorgfältig schmieren bzw. auswechseln.
			Dichtung falsch herum auf Antriebswelle aufgesetzt.	Richtig einbauen.
			Mangelhafte Schmierung der Antriebswelle.	Vorschriftsmäßig schmieren.
			Antriebswelle und Rührwerk laufen in Vorwärtsrichtung.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
			Abgenutztes hinteres Gefrierzylinder-Lager	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
			Getriebe falsch ausgerichtet.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Antriebswelle hat sich in der Antriebskupplung verankert.			Ansammlungen von Produkt und Schmiermittel in der Antriebskupplung.	Bereich des rückwärtigen Schalenlagers regelmäßig mit der Bürste säubern.
			Ecken an der Antriebswelle, der Antriebskupplung oder beiden verrundet.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
			Getriebe falsch ausgerichtet.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
				Vorderes Lager einbauen bzw. austauschen.
Gefrierzylinder wände sind verkratzt.		Vorderes Lager und Rührwerksschuhe fehlen oder sind abgenutzt.		Vorderes Lager und Rührwerksschuhe einbauen bzw. erneuern.
		Frontverschluss-U-Stange gebrochen.		Frontverschluss erneuern.
			Rührwerkstifte abgebrochen.	Rührwerkseinheit erneuern.
			Rührwerkseinheit verbogen.	Rührwerkseinheit erneuern.
Produkt verursacht beim Zapfen knallendes Geräusch.			Getriebe falsch ausgerichtet.	Autorisierten Servicetechniker anfordern.
		Zapfdurchsatz zu hoch eingestellt.		Zapfhebel so einstellen, dass ein Durchsatz von 142 – 213 g Produkt je 10 Sekunden erzielt wird.
			Pumpe falsch zusammengebaut.	Pumpe genau nach Anleitung zusammenbauen und schmieren.
			Gefrierzylinder nicht korrekt vorgepumpt.	Gefrierzylinder entleeren und Gerät neu vorpumpen.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Nach Einschalten des Netzschalters sind Bedientasten tot.			Netzstecker nicht angeschlossen. Trennschalter abgeschaltet bzw. Sicherung durchgebrannt.	Netzstecker an Steckdose anschließen. Trennschalter wieder einschalten bzw. Sicherung austauschen.
Sirup-Toppings sind nicht heiß.		Topping-Heizungen nicht eingeschaltet. Kein Wasser in Topping-Mulde. Wasser nicht heiß genug.		Topping-Heizsymbole antippen. Wenn die Heizelemente eingeschaltet sind, leuchten die Symbole. Bis zur Markierung auffüllen. Wassertemperatur in Topping-Mulde mit Thermometer messen. Die Temperatur muss 60°C betragen.
Produktpumpe funktioniert in Pumpmodus nicht.			Pumpenmotor läuft nicht.	Pumpenrücksetzknopf drücken.
Produktpumpe läuft in Automatikbetrieb ununterbrochen.		Zapfventil nicht vollständig geschlossen.		Zapfhebel anheben, so dass das Zapfventil ganz geschlossen ist.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softeisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Shake-Produkt sammelt sich auf Zapfventil an.	Kreiselwelle oder -dichtung unzureichend geschmiert.			Vorschriftsmäßig schmieren.
	Kreiselwellendichtung fehlt oder ist abgenutzt.			Kreiselwellendichtung einbauen bzw. erneuern.
Shake-Zapfventil lässt sich nicht öffnen.	Netzschalter ist ausgeschaltet.			Netzschalter einschalten.
	Shake-Seite befindet sich im Standby-Modus.			Standby-Modus beenden.
	Pasteurierungszyklus läuft gerade.			Warten, bis Pasteurisierung abgeschlossen ist..
	Das Menü wird angezeigt, und die Geschmackswahltasten sind inaktiv.			Menü beenden. Die Bedientasten nehmen wieder ihre normale Funktion an.
	Zapfventil war beim Anbringen des Frontverschlusses nicht auf die Ventilhebelhalterung ausgerichtet.			Neu zusammenbauen und dabei sorgfältig ausrichten. Beim Anbringen des Frontverschlusses die Handschrauben im kreuzförmigen Muster anziehen.
	Zapfventil wurde nicht geschmiert.			Zapfventil und Runddichtungen schmieren.
	Shake-Ventilhebel nicht richtig ausgerichtet oder defekt.			Autorisierten Servicetechniker anfordern.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softeisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Shake- Zapfventil lässt sich nicht schließen.	Zapfventil war beim Anbringen des Frontverschlusses nicht auf die Ventilhebelhalterung ausgerichtet.			Neu zusammenbauen und dabei sorgfältig ausrichten. Beim Anbringen des Frontverschlusses die Handschrauben im kreuzförmigen Muster anziehen.
	Zapfventil wurde nicht geschmiert.			Zapfventil und Runddichtungen schmieren.
	Kreiselwelle wurde nicht geschmiert.			Kreiselwelle schmieren.
	Produkt ist zu zäh.			Kontrollieren, ob die Produkttemperatur den Sollvorgaben entspricht. (Siehe „Produkt zu zäh“ auf Seite 96.)
	Kreismesser hat sich beim Anheben des Zapfventils vom angetriebenen Kreisel gelöst.			Vom autorisierten Servicetechniker prüfen lassen, ob die Kreiselkupplung richtig am Motor positioniert ist.
	Shake-Ventilhebeleinheit nicht richtig ausgerichtet oder defekt.			Autorisierten Servicetechniker anfordern.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softeisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Sirup lässt sich nicht kalibrieren oder Kalibrierungswerte sind uneinheitlich.	Pumpenschlauch ist zusammen gefallen.			Pumpenschlauch austauschen.
	Siruptemperatur zu kalt.			Sirup vor Gebrauch warm werden lassen. Hinweis: Das Sirup nie kühlen! Stets einen Ersatzbehälter in der Nähe des Shake-Geräts aufbewahren, damit sich die Siruptemperatur vor Gebrauch stabilisieren kann.
	Verdicktes Sirup am Boden des Behälters.			Vor Gebrauch gut schütteln!
	Sirupleck.			Sirupsystem auf Lecks inspizieren.
	Die Sirupleitungen sind nicht an den richtigen Geschmacksrichtungen angeschlossen oder die Anschlüsse wurden nicht ordnungsgemäß angebracht.			Farbe jedes Sirup-Ansaugschlauchs und der zugehörigen Kappe muss mit dem Sirupbehälter übereinstimmen. Sicherstellen, dass der Schlauch korrekt angeschlossen ist.
	Verstopftes Sirupleitungs-Anschlussstück am Frontverschluss.			Anschlussstück der Sirupleitung reinigen
	Ansaugschlauch eingeklemmt oder eingeknickt.			Leitungsverlauf so korrigieren, dass der Schlauch nicht eingeklemmt oder geknickt wird.
	Sirupleitung verstopft oder verengt.			Sirupleitungen durchspülen und desinfizieren. Sirupsystem wöchentlich reinigen. Die kurze Sirupleitung nicht am Frontverschluss anschließen, ohne sie vorzupumpen.
	Luft in der Sirupleitung.			Anweisungen zum Vorpumpen ausführen, um Luft aus Sirupleitung zu verdrängen.
	Luffansaugleitung zur Pumpe hält vorgepumpte Sirupleitung nicht gefüllt.			Runddichtungen der Pumpenschlauch-Anschlussstücke schmieren. Ansaugleitung auf Undichtigkeiten kontrollieren.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Sirup fließt nach dem Zapfen eines Shakes weiter.	Luft in der Sirupleitung.			Anweisungen zum Vorpumpen der Sirupleitung befolgen.
Kreiselwelle dreht sich nicht, um Produkt mit Sirup zu vermischen.	Entenschnabelventil schadhaf. Kreiselmotor wegen Überhitzung abgeschaltet. Stift der Kreisel-Schnelltrennkupplung fehlt. Elastische Kupplung zerbrochen.			Sirup-Anschlussnase abnehmen und reinigen. Entenschnabelventil wieder einbauen. Kreiselmotor abkühlen lassen. Schmierung der Kreiselwelle prüfen. Autorisierten Servicetechniker anfordern. Autorisierten Servicetechniker anfordern.
Fertiger Shake ist unzureichend vermischt, hat Schlieren/Streifen.	Angetriebener Kreisel ist abgenutzt; weißer Kreisel am unteren Ende des Zapfventils nicht gesichert. Kreiselwellenkupplung defekt oder nicht auf richtige Höhe eingestellt. Shake zu kalt/zu zäh. Viskositätseinstellung zu hoch.			Kreisel austauschen. Kupplung einstellen oder auswechseln. Sirup neu kalibrieren. Autorisierten Servicetechniker anfordern.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Sirupgeschmack wird in nächsten Shake verschleppt.	Zapfhebel wurde von Hand geschlossen.			Zapfventil vom Sensor schließen lassen. Zapfhebel nicht manuell schließen.
	Sirupleitung beengt; Druck in der Leitung.			Sirupleitung durchspülen und desinfizieren.
	Sirupbehälter leer; Luft in der Leitung drückt Sirup aus dem Sirupventil heraus.			Vollen Sirupbehälter einsetzen und Sirupleitung vorpumpen.
	Luft in der Sirupleitung; Sirupleitung nicht korrekt vorgepumpt.			Sirupleitung vorpumpen.
	Angetriebener Kreisel ist abgenutzt; Produkt mit Geschmack bleibt in Zapfauslass hängen.			Angetriebenen Kreisel austauschen.
Shake füllt Becher nicht bis zur oberen Markierungslinie.	Becher nicht richtig in Halter eingesetzt; Sensor wird bereits bei niedrigerem Füllstand ausgelöst.			Becher so in den Halter stellen, dass der Rand an den Clips anliegt.
	Becherhalter-Clips falsch eingebaut.			Clips ordnungsgemäß am Becherhalter anbringen.
	Füllstandseinstellschraube zu niedrig eingestellt.			Schraube durch Drehen entgegen Uhrzeigersinn höher einstellen.
	Shake bildet Hügel in Bechermitte.			Sirupkalibrierung und Shake-Temperatur kontrollieren.
	Falscher Becher verwendet.			Nur McCafe-Shake-Becher verwenden.
	Sensorschutz beschädigt.			Sensorschutz auswechseln.
	Zapfventil schließt sich, bevor der Füllstandssensor erreicht wird; defekter Füllstandssensor.			Autorisierten Servicetechniker anfordern.

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softeisseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Shake füllt Becher zu hoch.	<p>Sensorschutz wird behindert; Sensor kann Temperaturänderung nicht erkennen.</p> <p>Becherhalter nicht vollständig eingesetzt, Becher ist zu weit vom Sensor entfernt.</p> <p>Shake zu kalt/zu zäh aufgrund falscher Sirup-Kalibrierung.</p> <p>Shake zu kalt/zu zäh, nicht korrekt vorgepumpt.</p> <p>Shake zu kalt/zu zäh aufgrund Produktumpfenstörung.</p> <p>Shake zu kalt/zu zäh aufgrund falscher Viskositätseinstellung.</p> <p>Füllstandssensor defekt.</p>			<p>Sensorschutz reinigen.</p> <p>Becherhalter bis ganz an die Verkleidung heran bringen.</p> <p>Sirup ordnungsgemäß kalibrieren.</p> <p>Gefrierzylinder erneut vorpumpen.</p> <p>Produktpumpe reinigen. Verschleißteile prüfen und ggf. auswechseln.</p> <p>Autorisierten Servicetechniker anfordern.</p> <p>Autorisierten Servicetechniker anfordern.</p>

Störung	Shake-Seite Wahrscheinliche Ursache	Softseite Wahrscheinliche Ursache	Beliebige Seite Wahrscheinliche Ursache	Abhilfemaßnahmen
Zu viel Sirupgeschmack im Shake.	<p>Fehlerhafte Sirup-Kalibrierung durch Verwendung des falschen Kalibrierbechers.</p> <p>Falsche Sirup-Abgabemenge, weil Geschmackssirup nicht kalibriert wurde.</p> <p>Falsch eingestellte Shake-Durchflussmenge.</p>			<p>Richtigen Kalibrierbecher verwenden (Taylor-Bestellnr. 017203), und zwar die kleinere Seite.</p> <p>Wöchentlich bzw. nach Bedarf kalibrieren.</p> <p>Kalibrierung von nicht dreifach konzentriertem (TTS) Sirup: 30 ml ± 7 ml (1 oz. +/- 1/4 oz.) in 5 Sekunden.</p> <p>Kalibrierung von dreifach konzentriertem Shake-Sirup: 30 ml ± 4 ml (1 oz ± 1/8 oz) in 7 Sekunden.</p> <p>Ein 475-ml-Shake (16 oz.) mit dreifach konzentriertem Sirup muss in 7-8 Sekunden abgegeben werden. Dauert der Zapfvorgang länger, Produktpumpe auf Behinderung oder abgenutzte Dichtungen kontrollieren.</p>

ERSATZTEIL-WARTUNGSPLAN

ERSATZ- TEIL	ALLE 3 MONATE	ALLE 6 MONATE	JÄHRLICH	ALLE 4 JAHRE
Frontverschluss Shake & Softeis				X
Schabemesser Shake		X		
Schabemesser Softeis	X			
Antriebswellendichtung	X			
Runddichtung Frontverschluss Shake	X			
Dichtung Frontverschluss Softeis	X			
Vorderes Lager	X			
Vordere Rührwerkschuhe Softeis	X			
Runddichtung Zapfventil	X			
Kreiselwellendichtung Shake	X			
Drosselkappe Shake	X			
Runddichtung Produktzulaufrohr	X			
Runddichtung Pumpe	X			
Dichtung Pumpenventil	X			
Sicherungsring Produktzulaufrohr	X			
Runddichtung Pumpenantriebswelle	X			
Entenschnabelventil Sirup	X			
Peristaltikpumpenschlauch		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	
Weißer Reinigungsbürste (7,5 cm x 18 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	
Weißer Reinigungsbürste (7,5 cm x 1,3 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	
Weißer Reinigungsbürste (3,8 cm x 7,6 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	
Weißer Reinigungsbürste (2,5 cm x 5 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	
Schwarzer Reinigungsbürste (2,5 cm x 5 cm)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	

ERSATZ- TEIL	ALLE 3 MONATE	ALLE 6 MONATE	JÄHRLICH	ALLE 4 JAHRE
Doppelbürste		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	
Gelbe Bürste		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	
Bürstensatz (3)		Kontrollieren und bei Bedarf ersetzen	mindestens	

GERÄTEGARANTIE

TAYLOR COMPANY-GARANTIE AUF GEFRIERGERÄTE FÜR MCDONALD'S

Die Taylor Company, gewährt dem ursprünglichen McDonald's-Käufer auf neue, von Taylor gelieferte Gefriergeräte der Marke Taylor („Produkt“) die nachfolgend beschriebene Garantie.

GARANTIEERKLÄRUNG

Taylor garantiert nach Maßgabe der nachstehenden Bedingungen, dass das Produkt unter normalen Betriebs- und Wartungsbedingungen frei von Störungen aufgrund von Material- oder Verarbeitungsmängeln ist. Alle Garantiefristen beginnen am Tag der erstmaligen Installation des Produkts. Fällt ein Teil während der Garantiefrist aufgrund eines Mangels aus, stellt Taylor durch einen Vertragshändler oder autorisierten Service-Betrieb nach eigenem Ermessen ein neues oder generalüberholtes Ersatzteil als Ersatz für das ausgefallene, mangelbehaftete Teil ohne Ersatzteilkosten zur Verfügung.

Produkt	Teil	Garantiefrist
C602	Isolierte Gehäusebaugruppe Kühlkompressor (ausgenommen Hauptabsperreinrichtung)	Fünf (5) Jahre Fünf (5) Jahre
	Teile, die nicht ausdrücklich in dieser Liste aufgeführt oder nachstehend ausgeschlossen sind	Zwei (2) Jahre

Des Weiteren stellt Taylor durch einen Vertragshändler oder autorisierten Service-Betrieb während der zweijährigen Frist ab dem Datum der erstmaligen Installation des Produkts alle zum Austausch des ausgefallenen, mangelbehafteten Teils erforderlichen Service-Leistungen ohne Servicekosten zur Verfügung. Dieser kostenfreie Service gilt nicht für Service-Leistungen, die von autorisierten McDonald's-Wartungstechnikern ausgeführt werden. Gegebenenfalls vor Ort anfallende Verkaufs- und Verbrauchssteuern werden jedoch in Rechnung gestellt.

Soweit nicht in diesem Dokument anders lautend ausgeführt, sind dies die einzigen Pflichten von Taylor im Rahmen dieser Garantie für Produktstörungen. Diese Garantie unterliegt allen in diesem Dokument nachstehend und ggf. umseitig genannten Bestimmungen, Bedingungen, Beschränkungen und Ausschlüssen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Lässt sich das Datum der erstmaligen Installation des Produkts nicht feststellen, beginnt die Garantiefrist neunzig (90) Tage nach dem Herstellungsdatum des Produkts (laut Produktseriennummer). Zum Zeitpunkt der Service-Leistung kann die Vorlage eines Kaufbelegs verlangt werden.
2. Diese Garantie gilt nur, wenn die Installation des Produkts und alle erforderlichen Service-Leistungen am Produkt von einem Taylor-Vertragshändler oder von Taylor autorisierten Service-Betrieb unter Verwendung von Taylor-Originalteilen ausgeführt bzw. erbracht wurden.
3. Installation, Gebrauch, Pflege und Wartung müssen normal und unter Einhaltung aller in der Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen erfolgen.
4. Defekte Teile sind an den Taylor-Vertragshändler oder autorisierten Service-Betrieb zur Gutschrift zurückzugeben.
5. Durch die Verwendung eines nicht den Angaben auf dem Leistungsschild des Produkts entsprechenden Kältemittels wird diese Garantie ungültig.

AUSNAHMEN VON DER GARANTIE

Von dieser Garantie ausgenommen sind:

1. Für die Diagnose, die Reparatur, den Aus- und Einbau, den Versand, die Wartung und die Handhabung defekter Teile, Ersatzteile oder neuer Produkte anfallende Arbeits- und sonstige Kosten, soweit nicht in dieser Garantieerklärung ausdrücklich anders lautend bestimmt.
2. Normale Wartung, Reinigung und Schmierung gemäß Betriebsanleitung einschließlich der Reinigung von Kondensatoren.

3. Austausch von Verschleißteilen der Klasse 000 laut Betriebsanleitung.
4. Externe Schläuche, Stromversorgungseinrichtungen und Erdung des Gerätes.
5. Teile, die nicht von Taylor geliefert wurden oder vorgesehen sind, einschließlich Schäden, die durch ihren Gebrauch entstehen.
6. Erneute Anfahrten oder Wartezeiten, die darauf zurückzuführen sind, dass der Servicetechniker daran gehindert wurde, unverzüglich nach seinem Eintreffen mit dem Garantieservice zu beginnen. 140102
7. Ausfälle, Schäden oder Reparaturen aufgrund fehlerhafter Installation, unsachgemäßen Gebrauchs, Missbrauchs oder unsachgemäßer Wartung, nicht genehmigter Veränderung oder unvorschriftsmäßigen oder nicht der Betriebsanleitung entsprechenden Betriebs, beispielsweise aufgrund nicht erfolgter Anwendung sachgemäßer Montage- und Reinigungsverfahren, Werkzeuge oder zugelassener Reinigungsmittel und -utensilien.
8. Störungen, Schäden oder Reparaturen, die zurückzuführen sind auf Diebstahl, Vandalismus, Wind, Regen, Überflutungen, Hochwasser, Wasser, Blitzeinschlag, Erdbeben oder sonstige Naturkatastrophen, Feuer, korrosionsfördernde Umgebungen, Insekten- oder Nagetierbefall oder sonstige Zwischenfälle, Unfälle oder Umstände, die sich der zumutbaren Einflussnahme von Taylor entziehen, oder auf die Über- oder Unterschreitung der Strom- oder Wasserversorgungs-Sollwerte für das Produkt, oder auf Reparaturen an oder den Austausch von Komponenten, wenn dadurch nach Einschätzung des Herstellers die Funktion negativ beeinflusst wird, oder auf normale Abnutzung und Alterung.
9. Jegliche über das Internet gekauften Produkte.
10. Nicht erfolgter Betriebsstart aufgrund unzureichender Spannungsverhältnisse, durchgebrannter Sicherungen, geöffneter Schutzschalter oder Schäden, die auf eine mangelhafte Stromversorgung oder Stromausfälle zurückzuführen sind.
11. Strom- oder Brennstoffkosten oder Erhöhungen derselben, gleich aus welchem Grund.
12. Bei Schäden infolge der Verwendung eines nicht den Angaben auf dem Leistungsschild des Produkts entsprechenden Kältemittels wird diese Garantie ungültig.
13. **Atypische, indirekte oder Folgeschäden an Sachen oder wirtschaftliche Einbußen gleich welcher Art.** In Ländern, in denen der Ausschluss beiläufig entstandener oder Folgeschäden unzulässig ist, gilt diese Einschränkung möglicherweise nicht.

Diese Garantieerklärungen gibt Ihnen spezielle Rechte. Je nach Gerichtsbarkeit können Ihnen weitere Rechte zustehen.

Beschränkung der Garantieleistung

Diese Garantie ist ausschließlich und gilt anstelle jeglicher sonstigen Garantien, Bedingungen und/oder gesetzlichen Rechtsbehelfe einschließlich stillschweigender Garantien oder Bedingungen der Marktgängigkeit oder Eignung zu bestimmten Zwecken. Einziger Rechtsbehelf des Eigentümers in Bezug auf Produkte ist der Anspruch auf Reparatur oder Ersatz defekter Komponenten im Rahmen dieser Garantie. Jegliche Anrechte auf Folge- oder beiläufig entstandene Schäden (einschließlich Ansprüchen wegen entgangener Umsätze oder Gewinne, verloren gegangener Produkte, Sachschäden oder Wartungskosten) sind ausdrücklich ausgeschlossen. Die in dieser Garantieerklärung ausgesprochenen ausdrücklichen Garantien dürfen von Distributoren, Händlern oder sonstigen Personen weder abgeändert noch ergänzt noch verändert werden.

Rechtsbehelfe

Der Eigentümer **ist verpflichtet**, Taylor über jegliche Mängel oder Beschwerden in Bezug auf das Produkt unter Angabe des Mangels bzw. Beschwerdegrunds schriftlich per Einschreiben an nachstehende Adresse mindestens dreißig (30) Tage vor Einleitung eventueller rechtlicher Schritte in Kenntnis zu setzen und in seinem Schreiben ausdrücklich um Reparatur, Ersatz oder sonstige Instandsetzung des garantierten Produkts nachzusuchen.

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

ERSATZTEILGARANTIE

GARANTIE DER TAYLOR COMPANY AUF TAYLOR-ORIGINALERSATZTEILE

Die Taylor Company, gewährt die nachfolgend beschriebene Garantie auf neue, von Taylor dem Markt allgemein bereitgestellte Taylor- Originalersatzteile und -komponenten („Ersatzteile“) nur dem ursprünglichen Käufer.

GARANTIEERKLÄRUNG

Taylor garantiert nach Maßgabe der nachstehenden Bedingungen, dass die Ersatzteile unter normalen Betriebs- und Wartungsbedingungen frei von Störungen aufgrund von Material- oder Verarbeitungsmängeln sind. Alle Garantiefristen beginnen am Tag der erstmaligen Installation des Ersatzteils in das Taylor-Gerät. Fällt ein Ersatzteil während der Garantiefrist aufgrund eines Mangels aus, stellt Taylor durch einen Vertragshändler oder autorisierten Service-Betrieb nach eigenem Ermessen ein neues oder generalüberholtes Ersatzteil als Ersatz für das ausgefallene, mangelbehaftete Teil ohne Ersatzteilkosten zur Verfügung. Soweit nicht in diesem Dokument anders lautend ausgeführt, sind dies die einzigen Pflichten von Taylor im Rahmen dieser Garantie für den Ausfall von Ersatzteilen. Diese Garantie unterliegt allen in diesem Dokument nachstehend und ggf. umseitig genannten Bestimmungen, Bedingungen, Beschränkungen und Ausschlüssen.

Codes der Ersatzteilgarantieklassen bzw. Ersatzteil	Garantiefrist
Teile der Ersatzteilkategorie 103 ¹	Drei (3) Monate
Teile der Ersatzteilkategorie 212 ²	Zwölf (12) Monate
Teile der Ersatzteilkategorie 512	Zwölf (12) Monate
Teile der Ersatzteilkategorie 000	Keine Garantie
Taylor-Bestellnr. #072454 (Motor-24VDC *C832/C842*)	Vier (4) Jahre

GARANTIEBEDINGUNGEN

1. Lässt sich das Datum der erstmaligen Installation des Ersatzteils nicht feststellen, kann zum Zeitpunkt der Service-Leistung die Vorlage eines Kaufbelegs verlangt werden.
2. Diese Garantie gilt nur, wenn die Installation des Ersatzteils und alle im Zusammenhang damit erforderlichen Service-Leistungen von einem Taylor-Vertragshändler oder von Taylor autorisierten Service-Betrieb ausgeführt wurden.
3. Die Garantie gilt nur für Ersatzteile, die von ihrem ursprünglichen Eigentümer ausschließlich am ursprünglichen Einbauort im ursprünglichen Einbaugerät genutzt werden.
4. Installation, Gebrauch, Pflege und Wartung müssen normal und unter Einhaltung aller in der Taylor-Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen erfolgen.
5. Defekte Ersatzteile sind an den Taylor-Vertragshändler oder autorisierten Service-Betrieb zur Gutschrift zurückzugeben.
6. Durch diese Garantie wird die Dauer einer separaten, in einer gesonderten Taylor-Garantieerklärung gewährten Garantie auf Gefrier- oder Grillgeräte nicht verkürzt.
7. Durch die Verwendung eines nicht den Angaben auf dem Leistungsschild des Produkts, in welches das Ersatzteil eingebaut ist, entsprechenden Kältemittels wird diese Garantie ungültig.

^{1, 2} Ausgenommen hiervon sind Taylor-Bestellnr. 032129SER2 (Compressor-Air-230V SERV) sowie Taylor-Bestellnr. 075506SER1 (Compressor-Air-115V 60HZ), für welche beim Einbau in ein Taylor-Gefriergerät eine Garantiefrist von zwölf (12) Monaten und beim Einbau in ein Taylor-Grillgerät eine Garantiefrist von zwei (2) Jahren gilt.

AUSNAHMEN VON DER GARANTIE

Von dieser Garantie **ausgenommen** sind:

1. Für die Diagnose, die Reparatur, den Aus- und Einbau, den Versand, die Wartung und die Handhabung defekter Teile, Ersatzteile oder neuer Produkte anfallende Arbeits- und sonstige Kosten.
2. Normale Wartung, Reinigung und Schmierung gemäß Taylor-Betriebsanleitung einschließlich der Reinigung von Kondensatoren und der Beseitigung von Ruß- und Fettablagerungen.
3. Wartungsarbeiten, seien es Reinigungs- oder allgemeine Reparaturarbeiten, die erforderlich sind, um die Garflächen-Baugruppen einschließlich der oberen und unteren Grillplatten in einen Betriebszustand zurückzusetzen, in dem eine ordnungsgemäße Speisenzubereitung oder das ordnungsgemäße Anbringen von Trennfolien und Klammern möglich ist, und die auf die Ansammlung von Fett auf und an den Zubereitungsflächen – beispielsweise den oberen und unteren Grillplatten, den Seiten oder der Oberseite des oberen Grillplattengehäuses – zurückzuführen sind.
4. Ersatz für Grillflächen einschließlich der oberen und unteren Grillplatten, wenn dieser durch Lochfraß oder Korrosion (bzw. im Fall der oberen Grillplatten durch Ablösen der Beschichtung) bedingt ist und die genannten Schäden durch das Auftreffen von Bratenwendern oder sonstigen bei der Speisenzubereitung verwendeten Utensilien oder durch die Anwendung von nicht von Taylor zugelassenen Reinigungsmitteln, Reinigungsutensilien oder Reinigungsmethoden entstanden sind.
5. Ersatz für Verschleißteile der Klasse 000 gemäß Taylor-Betriebsanleitung sowie Trennfolien und für Trennfolienklammern an den oberen Grillplatten des Produkts.
6. Externe Schläuche, Stromversorgungseinrichtungen und Erdung des Gerätes.
7. Teile, die nicht von Taylor geliefert wurden oder vorgesehen sind, einschließlich Schäden, die durch ihren Gebrauch entstehen.
8. Erneute Anfahrten oder Wartezeiten, die darauf zurückzuführen sind, dass der Servicetechniker daran gehindert wurde, unverzüglich nach seinem Eintreffen mit dem Garantieservice zu beginnen.
9. Ausfälle, Schäden oder Reparaturen aufgrund fehlerhafter Installation, unsachgemäßen Gebrauchs, Missbrauchs oder unsachgemäßer Wartung, nicht genehmigter Veränderung oder unvorschriftsmäßigen oder nicht der Taylor-Betriebsanleitung entsprechenden Betriebs, beispielsweise aufgrund nicht erfolgter Anwendung sachgemäßer Montage- und Reinigungsverfahren, Werkzeuge oder zugelassener Reinigungsmittel und -utensilien.
10. Störungen, Schäden oder Reparaturen, die zurückzuführen sind auf Diebstahl, Vandalismus, Wind, Regen, Überflutungen, Hochwasser, Wasser, Blitzeinschlag, Erdbeben oder sonstige Naturkatastrophen, Feuer, korrosionsfördernde Umgebungen, Insekten- oder Nagetierbefall oder sonstige Zwischenfälle, Unfälle oder Umstände, die sich der zumutbaren Einflussnahme von Taylor entziehen, oder auf die Über- oder Unterschreitung der Gas-, Strom- oder Wasserversorgungs-Sollwerte für das Gerät, in welchem das Ersatzteil eingebaut ist, oder auf Reparaturen an oder den Austausch von Ersatzteilen oder den Geräten, in welche sie eingebaut sind, wenn dadurch nach Einschätzung von Taylor die Funktion negativ beeinflusst wird, oder auf normale Abnutzung und Alterung.
11. Jegliche über das Internet gekauften Ersatzteile.
12. Nicht erfolgter Betriebsstart aufgrund unzureichender Spannungsverhältnisse, durchgebrannter Sicherungen, geöffneter Schutzschalter oder Schäden, die auf eine mangelhafte Stromversorgung oder Stromausfälle zurückzuführen sind.
13. Strom-, Gas- oder sonstige Energiekosten oder Erhöhungen derselben, gleich aus welchem Grund.
14. Schäden, die durch Verwendung eines nicht den Angaben auf dem Leistungsschild des Produkts, in welches das Ersatzteil eingebaut ist, entsprechenden Kältemittels bedingt sind, führen zur Annullierung dieser Garantie.
15. Jegliche Kosten für den Kauf, den Ersatz, das Auffüllen oder die Entsorgung von Kältemittel.
16. **Atypische, indirekte oder Folgeschäden an Sachen oder wirtschaftliche Einbußen gleich welcher Art.** In Ländern, in denen der Ausschluss beiläufig entstandener oder Folgeschäden unzulässig ist, gilt diese Einschränkung möglicherweise nicht.

Diese Garantieerklärungen gibt Ihnen spezielle Rechte. Je nach Gerichtsbarkeit können Ihnen weitere Rechte zustehen.

Beschränkung der Garantieleistung

Diese Garantie ist ausschließlich und gilt anstelle jeglicher sonstigen Garantien, Bedingungen und/oder gesetzlichen Rechtsbehelfe einschließlich stillschweigender Garantien oder Bedingungen der Marktgängigkeit oder Eignung zu bestimmten Zwecken. Einziger Rechtsbehelf des Eigentümers in Bezug auf Produkte ist der Anspruch auf Reparatur oder Ersatz defekter Ersatzteile im Rahmen dieser Garantie. Jegliche Anrechte auf Folge- oder beiläufig entstandene Schäden (einschließlich Ansprüchen wegen entgangener Umsätze oder Gewinne, verloren gegangener Produkte, Sachschäden oder Wartungskosten) sind ausdrücklich ausgeschlossen. Die in dieser Garantieerklärung ausgesprochenen ausdrücklichen Garantien dürfen von Distributoren, Händlern oder sonstigen Personen weder abgeändert noch ergänzt noch verändert werden.

Rechtsbehelfe

Der Eigentümer **ist verpflichtet**, Taylor über jegliche Mängel oder Beschwerden in Bezug auf das Ersatzteil unter Angabe des Mangels bzw. Beschwerdegrunds schriftlich per Einschreiben an nachstehende Adresse mindestens dreißig (30) Tage vor Einleitung eventueller rechtlicher Schritte in Kenntnis zu setzen und in seinem Schreiben ausdrückliche um Reparatur, Ersatz oder sonstige Instandsetzung des garantierten Ersatzteils nachzusuchen.

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

Taylor-Vertretung: _____

Anschrift: _____

Telefon: _____

Tag der Installation: _____

Leistungsschild

Das Leistungsschild enthält wichtige Angaben, die der Bediener notieren und bei der telefonischen Anforderung von Teilen oder Wartungsdienstleistungen durchgeben muss. Das Leistungsschild befindet sich an der Rückwand oder der linken Seitenwand des Gefriergeräts.

Bitte die nachstehende Übersicht ausfüllen, damit Sie im Wartungsfall alle notwendigen Angaben rasch zur Hand haben:

1. Modellnummer: C602-HT
2. Seriennummer: _____
3. Anschlusswerte:
Spannung ____ Frequenz ____ Phasen _____
4. Maximale Sicherungsgröße: ____ A
5. Min. Strombelastbarkeit: ____ A
6. Bestellnummer: _____

Ersatzteilgarantie

Siehe Abschnitt „Ersatzteilgarantie“ ab Seite 111.

Hinweis: Durch kontinuierliche Weiterentwicklung ergeben sich ständig Verbesserungen. Änderungen der hier enthaltenen Informationen jederzeit vorbehalten.

Garantiewaiver für den Kompressor

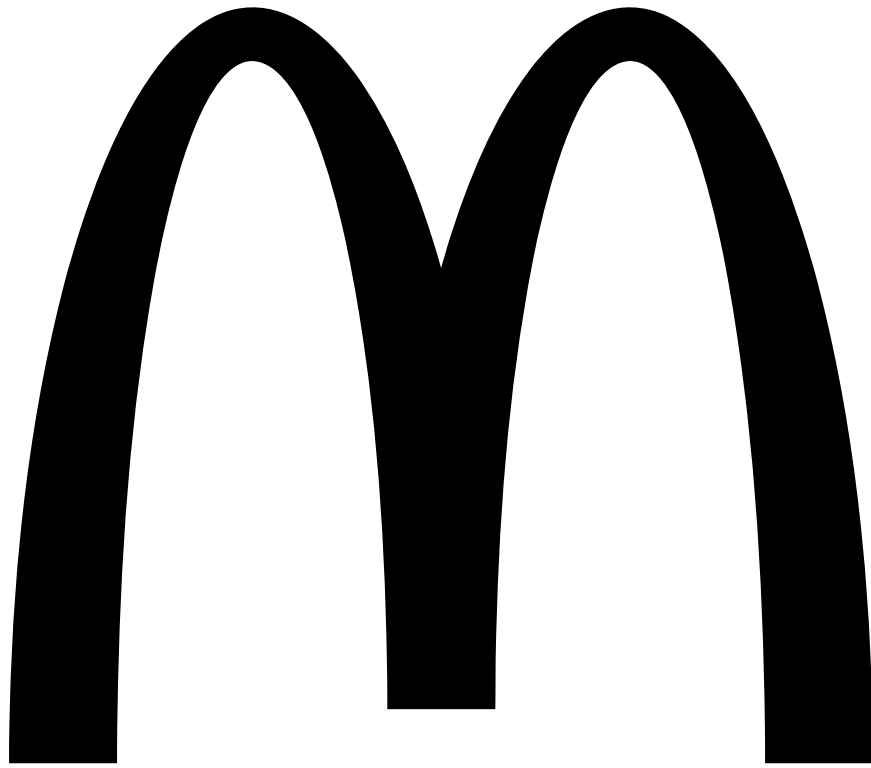
Die Garantie auf die in dieses Gerät eingebauten Kühlgerätekompressoren gilt für den im Garantieabschnitt dieser Betriebsanleitung angegebenen Zeitraum. Aufgrund des Montrealer Protokolls sowie der US Clean Air Act Amendments von 1990 werden für den Gewerbesektor jedoch zahlreiche neue Kältemittel entwickelt, getestet und vermarktet. Manche davon werden für zahlreiche Anwendungen als Austauschstoffe (sog. Drop-in-Kältemittel) angepriesen. Es sei darauf hingewiesen, dass im Rahmen der üblichen Wartungsarbeiten am Kältesystem dieses Gerätes **nur der auf dem Leistungsschild angegebene Kältemitteltyp verwendet werden darf**. Bei nicht autorisierter Verwendung anderer Kältemittel erlischt Ihre Taylor-Kompressorgarantie. Der Gerätebesitzer ist verpflichtet, alle für ihn tätigen Wartungstechniker hierüber zu informieren.

Weiterhin sei darauf hingewiesen, dass die Fa. Taylor für das in ihren Geräten verwendete Kältemittel keine Garantie übernimmt. Sollte es z. B. im Verlauf einer normalen Gerätewartung zu einem Kältemittelverlust kommen, ist Taylor nicht verpflichtet, ein Ersatzkältemittel zu liefern oder bereitzustellen, sei es kostenlos oder kostenpflichtig. Sollte das ursprünglich eingesetzte Kältemittel während der 5-jährigen Gewährleistungsfrist verboten oder für veraltet erklärt werden bzw. nicht mehr verfügbar sein, empfiehlt die Fa. Taylor ein entsprechendes Alternativkältemittel.

Taylor testet von Zeit zu Zeit neue, alternative Kältemittel. Sollte sich ein neues alternatives Kältemittel in von Taylor durchgeführten Tests als akzeptables Ersatzkältemittel für dieses Gerät erweisen, findet der Haftungsausschluss in diesem Abschnitt „Garantiewaiver für den Kompressor“ für das von Taylor zugelassene alternative Kältemittel keine Anwendung.

Bei Taylor direkt oder bei Ihrem lokalen Taylor-Fachhändler können Sie sich nach neuen Kältemitteln erkundigen, die eventuell als Alternative für Ihren Kompressor im Geltungsbereich der Garantie in Frage kommen. Halten Sie hierzu die Modell- und Seriennummer Ihres Gerätes bereit.

Hinweis: Durch kontinuierliche Weiterentwicklung ergeben sich ständig neue Möglichkeiten für Produktverbesserungen. Änderungen der in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Informationen behalten wir uns vor.



057888GM