

GRUPPO CS - Glühweinzapfanlage

Betriebsanleitung

Gebrauchsanweisung Getränkedurchlauferhitzer nach Baumuster SK 342.004

Heißgetränkeschankanlage mit integriertem Luftkompressor zum Zapfen aus druckfesten Behältern.



Abb. Glühweinzapfanlagen SK 342.004

Inhaltsverzeichnis

1. Merkmale	3
2. Zu Ihrer Sicherheit	3
2.1 Betriebsanleitung beachten	3
2.2 Sicherheitshinweise.....	3
2.2.1 Sicherheitsthermostat.....	3
2.3 Haftung für Funktion und Schäden	4
3. Anwendungsbereiche.....	5
3.1 Auspacken/ Transport.....	5
3.2 Aufstellung/ Lagerung	5
4. Inbetriebnahme.....	5
5. Bedienung.....	5
6. Störung/ Fehlerbehebung	6
7. Instandhaltung	7
7.1 Reinigung.....	7
7.2 Wartung.....	8
7.3 Gewährleistung	8
7.3.1. Gewährleistungszeit.....	8
7.3.2. Abwicklung des Gewährleistungsfalls	8
7.3.3. Gewährleistungsausschlüsse.....	8
7.3.4. Herstellerangaben und Service	9
7.4 Ersatzteile und Zubehör	9
7.5 Reparatur.....	9
8. Technische Daten	10
9. Baumusterprüfbescheinigung	11
10. Konformitätserklärung	13

1. Merkmale

Diese Geräte sind speziell dafür konzipiert, das Getränk über Getränkeleitungen mit KEG-Anschluss aus druckfesten Behältern zu zapfen

2. Zu Ihrer Sicherheit

2.1 Betriebsanleitung beachten

Um Unfälle und Schäden an Personen und Maschinen zu vermeiden, beachten Sie bitte alle Gefahren- und Sicherheitshinweise!

Bewahren Sie die Betriebsanleitung stets griffbereit in der Nähe des Gerätes auf, um sich bei Störungen fachgerecht zu informieren und überlassen Sie die Bedienung der Anlage ausschließlich Mitarbeitern, die sich vor Inbetriebnahme mit der Betriebsanleitung und der Bedienung der Maschine vertraut gemacht haben.

Die gefahrlose Nutzung und sachgerechte Bedienung unserer Geräte ist uns wichtig. Damit weder Sie, Ihr Personal noch Ihre Anlage durch unsachgemäße Handhabung oder fehlende Sicherheitsvorkehrungen zu Schaden kommen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise sorgfältig.

In dieser Betriebsanleitung werden besonders wichtige Bemerkungen wie folgt hervorgehoben:



Dies ist ein Gefahrenhinweis, der auf Risikosituationen und mögliche Gefahren hinweist. Bitte beachten Sie diese Warnhinweise unbedingt.



Dies ist eine wichtige Information, die auf bestimmte, unbedingt zu beachtende Merkmale hinweist.



Beachten Sie die potentielle **Verbrühungsgefahr** im Ausgabebereich von Heißgetränken. Der Schankhahn ist bei laufendem Betrieb heiß. Das Getränk kann beim Ausschank spritzen!



Beim **Reinigungsvorgang** beachten Sie bitte die Sicherheitshinweise und Hinweise zu Schutzmaßnahmen, die Sie auf der Verpackung des angewendeten Reinigungsmittels finden.



Während der Reinigung fließt Reinigungsflüssigkeit aus dem Schankhahn.

2.2 Sicherheitshinweise



Die Aufstellung und Inbetriebnahme der Zapfanlage darf nur durch geschultes Personal erfolgen.

Unsere Getränkedurchlauferhitzer werden nach Baumuster **SK 342.004** gefertigt und entsprechen diesem Baumuster und den dafür zu Grunde liegenden einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

2.2.1 Sicherheitsthermostat

Unsere Glühweinzapfanlagen sind mit einem Sicherheitsthermostat (Überhitzungsschutz) ausgestattet. Dieser befindet sich am Boden des Gerätes und ist mit einem gelben Pfeil markiert. (siehe Foto)

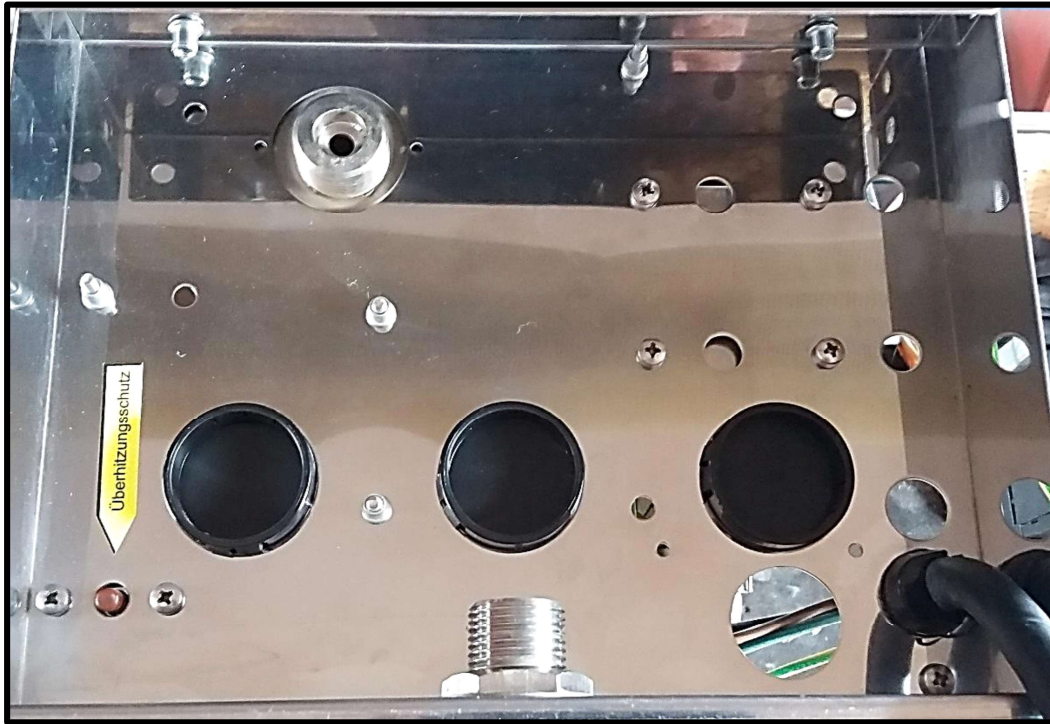
Bei Überhitzung wird das Gerät automatisch abgeschaltet.

Damit das Gerät wieder betriebsbereit wird, muss der Überhitzungsschutz von Hand betätigt werden.



Sollte eine Abschaltung durch Überhitzung stattgefunden haben, beachten Sie bitte, dass sich das Sicherheitsthermostat nicht sofort wieder aktivieren lässt.

Es muss abgewartet werden, bis die Blocktemperatur sinkt. Erst dann lässt sich die Anlage wieder einschalten.



Glühweingerät Unterseite

2.3 Haftung für Funktion und Schäden

Vorbeugende Maßnahmen gegen Maschinenfolgeschäden

Potentielle Betriebsgefahren gehen grundsätzlich mit jedem technischen Gerät einher, vor allem bei unbeaufsichtigtem Betrieb.

Für Folgeschäden jeglicher Art außerhalb des Gerätes - soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist – sind alle Ansprüche gegenüber dem Hersteller oder dem Kunden-Service ausgeschlossen. Bitte treffen Sie – entsprechend des örtlichen Betriebseinsatzes bzw. vorliegender Betriebsbedingungen – im eigenen Interesse und auch im Interesse anderer – angemessene Maßnahmen zur Schadensverhütung.



Reparatur- und Wartungsarbeiten an Ihrer Glühweinzapfanlage (Elektrogerät) **dürfen nur von geschulten Elektrofachkräften** durchgeführt werden und dies auch nur unter Verwendung von Original-Ersatzteilen.

Für die Durchführung fachgerechter Reparatur- und Wartungsarbeiten wenden Sie sich bitte an unsere Fachwerkstatt unter: **Tel. 06871-909134**

Nur so können Sie sicher sein, dass die Reparatur oder Wartung unter Berücksichtigung aller anzuwendenden Vorschriften und gem. Baumuster **SK 342.004** mit Original-Bauteilen durchgeführt werden.



Unsachgemäße Reparaturen oder Veränderungen durch Dritte an diesen Glühweinzapfanlagen bergen ein hohes Sicherheitsrisiko.

Wir übernehmen keine Gewährleistung und auch keine Haftung für jegliche Schäden, die durch unsachgemäße Reparaturversuche oder eigenständiges Einbauen unzulässiger Bauteile oder durch Veränderung an den eingebauten Sicherheitseinrichtungen entstehen.



Verändern Sie NIEMALS Anschlüsse, Schlauchleitungen und Sicherheitseinrichtungen am und im Gerät!

Die Haftung für aus unsachgemäßen Reparaturen und technischen Veränderungen resultierende Schäden trägt derjenige, der die Veränderungen ausgeführt hat.

Bitte vermeiden Sie in Ihrem eigenen Interesse und dem Ihrer Mitarbeiter derartige Risiken!

3. Anwendungsbereiche

Bestimmungsgemäße Verwendung

Heißgetränkeschankanlagen sind im Gastronomiebereich und bei Veranstaltungen im Freien für die schnelle, mühelose und saubere Erhitzung von Glühwein, Glühbier, Jagertee und alkoholfreien Heißgetränken geeignet.

Bitte beachten Sie, dass unsere Anlagen ausschließlich für diese Verwendung vorgesehen und nicht für die Erhitzung von Chemikalien, stark alkoholhaltigen Flüssigkeiten und/oder dickflüssigen Stoffen konzipiert sind.

3.1 Auspacken/ Transport

Die Schankanlage wird verwendungsfertig in einer Transportbox geliefert.

Diese Box dient auch zur Aufbewahrung und zur Rücksendung der Anlagen bei Inspektion oder Reparaturen.

Bitte bewahren Sie die Box und die dazu gehörige kleine Palette gut auf.

3.2 Aufstellung/ Lagerung

Bitte stellen Sie das Gerät am Einsatzort waagrecht, trocken und sauber auf.

Bei längerer Lagerung muss das Gerät vor Nässe und Staub geschützt werden.

4. Inbetriebnahme

Gerät mit integriertem Luftkompressor

Elektroanschluss:

- ❖ bei 3 kW Schutzkontaktsteckdose 230 V/50 Hz
- ❖ bei 9 kW CEE-Steckdose 400 V/50 Hz
- ❖ Sicherung 16A



Bitte lassen Sie das Gerät ausgeschaltet und schließen Sie es nicht an ein Stromnetz an, bis folgende Schritte befolgt worden sind:

- (1) Gerät trocken und sauber aufstellen.
- (2) Getränkeleitungen (5/8" Gewinde) und Luftleitung (3/4" Gewinde) an der Unterseite des Gerätes und am Keg-Zapfkopf an die entsprechenden Anschlüsse mit Hilfe eines Schraubenschlüssels fest anschrauben.
- (3) Getränkefass anstecken:
Keg-Zapfkopf an den KEG-Anschluss am Fass anbringen, Griff herunterdrücken.

5. Bedienung

Anleitung für Gerät mit integriertem Luftkompressor:

- (1) Stecker der Heißgetränkeschankanlage in die Netzsteckdose stecken.






Bitte achten Sie darauf, dass Anschlusskabel nicht geknickt oder eingeklemmt werden dürfen. An die Zuleitungen dürfen keine weiteren Verbraucher angeschlossen werden.

- (2) Gerät durch leichtes Rechtsdrehen des Temperaturreglerknopfes einschalten.
Es leuchtet die grüne Kontrollleuchte. Der Kompressor läuft an.
- (3) Temperatur zuerst nur auf 5 °C einstellen
Zapfhahn öffnen bis Getränk austritt, danach Zapfhahn wieder schließen.
- (4) Temperaturschalter nun auf die gewünschte Ausgabetemperatur einstellen.
Empfohlene Einstellung: 75 °C.
Es beginnt die Aufheizphase es leuchten die roten Kontrollleuchten.
Nach Erreichen der gewünschten Ausgabetemperatur erlöschen die roten Kontrollleuchten.

- (5) Das Gerät ist zapfbereit.
- (6) Sobald die eingestellte Ausgabetemperatur unterschritten wird, beginnt das Gerät erneut zu heizen, d.h. die roten Kontrolllampen leuchten erneut auf.
- (7) Bei Frostgefahr nach Betriebsschluss (wenn das Gerät am Folgetag weiter benutzt wird) schalten Sie bitte das Gerät nicht aus, sondern stellen den Temperaturregler auf Frost (ca. 5 °C) ein und lassen die Anlage am Stromnetz angeschlossen.
- (8) Ende des Zapfbetriebes:
Schließen Sie den Absperrhahn am KEG-Zapfkopf. Öffnen Sie den Zapfhahn und entnehmen Sie das noch im Gerät befindliche Getränk.
Schlagen Sie anschließend das Fass ab und führen Sie die Reinigung des Gerätes gem. Reinigungsanleitung durch.

Betriebspause

-  Wenn die Anlage längere Zeit nicht benutzt wird, muss eine Hauptreinigung durchgeführt werden.
-  Zur Vorbeugung von Frostschäden muss die Anlage unbedingt vor der Einlagerung entleert werden. (siehe Punkt 9 unter „Bedienung“)
-  Eine Reinigung der Maschine muss auch bei Wiederinbetriebnahme nach längerer Betriebspause vorgenommen werden.

Nähere Hinweise zur Reinigung finden Sie unter dem Punkt „Reinigung“.

6. Störung/ Fehlerbehebung

FEHLER	MÖGLICHE URSACHEN
Grüne Leuchte leuchtet nicht	<ul style="list-style-type: none"> 1. Netzspannung überprüfen – Netzspannung fehlt 2. Gerät ist nicht mit dem Netz verbunden – Gerätestecker mit Steckdose verbinden 3. Überhitzungsschutz hat ausgelöst – Überhitzungsschutz einschalten 4. Leuchte defekt – Leuchte bei der nächsten Inspektion von unserem Service austauschen lassen
Rote Leuchte(n) leuchtet bzw. leuchten nicht	<ul style="list-style-type: none"> 1. Die eingestellte Temperatur ist erreicht – es liegt kein Fehler vor 2. Netzspannung überprüfen ggf. Netzfehler bauseitig 3. Überhitzungsschutz hat ausgelöst – Überhitzungsschutz einschalten 4. Leuchte defekt – Leuchte bei der nächsten Inspektion von unserem Service austauschen lassen
Pumpe bzw. Kompressor arbeitet nicht	<ul style="list-style-type: none"> 1. Arbeitsdruck ist erreicht – Gerät ist intakt 2. Netzspannung (grüne Leuchte) überprüfen – ggf. Netzverbindung herstellen 3. Überhitzungsschutz hat ausgelöst – Überhitzungsschutz einschalten 4. Gerät ist defekt – 5. Das Gerät zu unserem Service zur Reparatur einsenden

Kompressor schaltet nicht ab (nur bei Luftkompressorgerät)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Die Druckluftleitungen sind nicht fest genug mit Gerät bzw. KEG verschraubt - 2. Anschlüsse mit einem Schraubenschlüssel fest anziehen
Getränkemenge zu gering oder gar nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Absperrhahn am Zapfkopf zu? – Absperrhahn öffnen 2. Getränkeleitungen, Zapfhähne reinigen und auf Durchfluss prüfen 3. Getränkebehälter leer? – Neuen Behälter anschließen 4. Kompressor defekt – Das Gerät zu unserem Service zur Reparatur einsenden.
Getränk zu kalt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatur am Reglerknopf auf gewünschte Temperatur einstellen 2. Heizfunktion nicht gegeben - Alle Leuchten im Heizbetrieb leuchten? Bitte überprüfen 3. Netz überprüfen 4. Überhitzungsschutz hat ausgelöst – Überhitzungsschutz einschalten
Getränk spritzt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatur ist zu hoch eingestellt - Temperatur herunterdrehen

Sollten die oben genannten Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, erreichen Sie uns unter der Telefonnummer: 06871 – 90 91 34

7. Instandhaltung

7.1 Reinigung

Informationen zur Reinigung der Getränke-Durchlauferhitzer

Unsere Getränke-Durchlauferhitzer werden in einem gebrauchsfertigen Zustand geliefert. Dennoch empfehlen wir, die Leitungen vor der ersten Inbetriebnahme zu reinigen. Um eine lange Lebensdauer und problemlose Funktionalität des Gerätes und natürlich die erforderliche Hygiene zu garantieren, ist die regelmäßige Reinigung bei Dauerbetrieb der Anlage unbedingt erforderlich. Das Gerät sollte nach jedem Nutzungstag mit Wasser gespült werden.

Um einer Verkeimung vorzubeugen, reicht dies jedoch nicht aus.

Deshalb müssen in regelmäßigen Intervallen, chemische Reinigungen durchgeführt werden, und zwar unbedingt:

- vor der ersten Inbetriebnahme
- im laufenden Betrieb jeweils spätestens nach 7-14 Tagen
- unmittelbar vor und nach der Unterbrechung des Schankbetriebes ab einer Woche
- bei Wechsel der Getränkearten, bevor ein anderes Getränk angeschlossen wird
- **vor** einer längeren Einlagerung und **vor** der anschließenden Wiederinbetriebnahme

Zapfhähne und Tropfschalen sollten täglich nach dem Zapfbetrieb gereinigt werden.

Wir empfehlen, die Zapfhähne mit einem Blasebalg für die Zapfhahnreinigung zu reinigen.

Verwenden Sie bitte nur für Getränkeschankanlagen **geeignete und zugelassene Reinigungsmittel.**



Diese Mittel sollten möglichst alkalisch sein und die Oberflächen von Leitungen und Bauteilen nicht angreifen. Die Reinigungsmittel dürfen die Getränkequalität nicht beeinflussen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben auf den Reinigungsmitteln.

Reinigung von Geräten mit integriertem Luftkompressor:

- Stellen Sie den Temperaturregler am Gerät auf ca. 5 °C ein.
- In einem druckfesten Behälter (Reinigungsbehälter) rühren Sie nun eine Reinigungslösung gem. Gebrauchsanweisung des Herstellers an.
- Verschließen Sie anschließend den Reinigungsbehälter sorgfältig.
- Schließen Sie den Reinigungsbehälter mittels des vorhandenen Keg-Zapfkopfes an den Durchlauferhitzer an.
- Öffnen Sie den Zapfhahn des Durchlauferhitzers so lange, bis Reinigungsflüssigkeit aus dem Hahn austritt. Hahn nun wieder schließen.
- Stellen Sie die Temperatur am Regler nun auf 35°C ein.
- Lassen Sie die Reinigungslösung ca. 5 Minuten einwirken. Dann zapfen Sie ca. 1 Liter ab, schließen Sie den Zapfhahn wieder. Diesen Vorgang wiederholen Sie, bis die Reinigungsflüssigkeit aufgebraucht ist.
- Anschließend füllen Sie den Reinigungsbehälter mit sauberem Trinkwasser und spülen Sie die Anlage gründlich durch, bis sämtliche Reinigungsmittelrückstände entfernt sind.
- Dies lässt sich am besten durch einen Test mit z.B. pH-Test Indikatorpapier überprüfen.
- Schließen Sie den Absperrhahn am KEG-Zapfkopf. Lösen Sie den KEG vom Behälter.. Damit das restliche Wasser aus der Anlage herauslaufen kann öffnen Sie den Zapfhahn und gleichzeitig den Absperrhahn am KEG-Zapfkopf. Das Wasser läuft nun heraus. Die Reinigung ist abgeschlossen.

Äußerliche Reinigung der Geräte



Bitte ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät äußerlich reinigen. Reinigen Sie das Gerät von außen nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel. Vermeiden Sie unbedingt, das Wasser in das Gerät eindringen kann.

7.2 Wartung



Im laufenden Betrieb bedarf das Gerät keiner besonderen Wartung. Die Hinweise unter Punkt „**Reinigung**“ müssen in jedem Fall beachtet werden.

7.3 Gewährleistung

7.3.1. Gewährleistungszeit

Die Gewährleistungsfrist beträgt 12 Monate ab Kaufdatum.

Handelt der Kunde als Kaufmann i.S.d. § 1 HGB, trifft ihn die kaufmännische Untersuchungs- und Rügepflicht gemäß § 377 HGB. Unterlässt der Kunde die dort geregelten Anzeigepflichten, gilt die Ware als genehmigt.

7.3.2. Abwicklung des Gewährleistungsfalls

Um Gewährleistungsansprüche geltend machen zu können müssen uns die Geräte zur Überprüfung bzw. Nachbesserung eingeschickt oder zur Abholung bereitgestellt werden.

7.3.3. Gewährleistungsausschlüsse

Mängelansprüche entstehen nicht bei natürlicher Abnutzung oder Schäden, die nach dem Gefahrübergang infolge fehlerhafter oder nachlässiger Behandlung, übermäßiger Beanspruchung, ungeeigneter Betriebsmittel oder die aufgrund besonderer äußerer Einflüsse entstehen, die nach dem Vertrag nicht vorausgesetzt sind, sowie bei nicht reproduzierbaren Störungen.

Werden vom Kunden oder von Dritten unsachgemäß Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten vorgenommen, so bestehen für diese und die daraus entstehenden Folgen ebenfalls keine Mängelansprüche, es sei denn der Kunde kann nachweisen, dass die gerügte Störung nicht durch diese Änderungen oder Instandsetzungsarbeiten verursacht worden sind.

Bei neuen Waren beträgt die Verjährungsfrist für Mängelansprüche ein Jahr ab Gefahrübergang. Bei gebrauchten Waren sind die Rechte und Ansprüche wegen Mängeln ausgeschlossen.

7.3.4. Herstellerangaben und Service

Hersteller:

Schankanlagen Koch & ambiente-gastro online GmbH
Morscholzer Straße 20
66687 Wadern

7.4 Ersatzteile und Zubehör

Thermostatkopf mit Verlängerung	Art. Nr. 23-7860
Thermostatkopf klein mit Verlängerung	Art. Nr. 23-0440
Schankhahn – Edelstahl-Kolbenhahn selbstschließend	Art. Nr. 20-2201S
Schankhahn – Kugelhahn	Art. Nr. B251
Schankhahn „Alumasc“	Art. Nr. 24681S
Getränkeanschlussleitung mit beids. 5/8“- Anschluss	Art.. Nr. 13005

7.5 Reparatur

Für die Durchführung fachgerechter Reparatur- und Wartungsarbeiten wenden Sie sich bitte an unsere Fachwerkstatt unter: **Tel. 06871-909134**



Reparatur- und Wartungsarbeiten an Ihrer Glühweinzapfanlage (Elektrogerät) **dürfen nur von geschulten Elektrofachkräften** durchgeführt werden und dies auch nur unter Verwendung von Original-Ersatzteilen.

Nur so können Sie sicher sein, dass die Reparatur oder Wartung fachgerecht unter Berücksichtigung aller anzuwendenden Vorschriften und gem. Baumuster **SK 342.004** mit Original-Bauteilen durchgeführt werden.



Unsachgemäße Reparaturen oder Veränderungen durch Dritte an diesen Glühweinzapfanlagen bergen ein hohes Sicherheitsrisiko.

Wir übernehmen keine Gewährleistung und auch keine Haftung für jegliche Schäden, die durch unsachgemäße Reparaturversuche oder eigenständiges Einbauen unzulässiger Bauteile oder durch Veränderung an den eingebauten Sicherheitseinrichtungen entstehen.

Die Haftung für aus unsachgemäßen Reparaturen und aus technischen Veränderungen resultierende Schäden trägt derjenige, der die Veränderungen ausgeführt hat.

8. Technische Daten

Elektroanschluss:	3000 W / 230 V / 50 Hz oder 9000 W / 400 V / 50 Hz Entsprechende Angaben finden Sie auf dem <u>Typenschild</u> der jeweiligen Anlage.
Steuerung:	thermostatisch geregelt Regelbereich: 5 – 85 °C Sicherheitsthermostat: 110 °C
Stromaufnahme:	bei 3000 W Geräten – 13 A – Sicherung 16A Bei 9000 W Geräten – 13 A – Sicherung 16 A
Zapfleistung:	- bei <u>3000 W Geräten</u> – 35 l/h kontinuierlich - Bei <u>9000 W Geräten</u> – 100 l/h kontinuierlich
Zapfbereit:	Nachdem die drei roten Kontrollleuchten der Heizung erloschen sind. Dies ist in der Regel 5 Minuten nach dem Einschalten der Fall.
Abmessungen:	Geräte im Fassformgehäuse Breite 30 cm, Höhe 35 cm, Tiefe 39 cm ohne Hahn/ 50 cm mit Hahn Geräte im Edelstahlgehäuse Breite 25 cm, Höhe 34 cm, Tiefe 35 cm ohne Hahn/ 46 cm mit Hahn

Daten zur Lärmemission: <70 dB (A)

Elektrischer Anschluss:

Alle Maschinen sind elektrisch beheizt.

- ❖ Die 3 kW Maschine ist an 230 V Einphasenwechselstrom mit Neutralleiter (N) und separatem Schutzleiter (PE) angeschlossen.
- ❖ Die 9 kW Maschine ist an 400 V Dreiphasenwechselstrom mit Neutralleiter (N) und separatem Schutzleiter (PE) angeschlossen.



**Die Steckdose oder die Drehstrom-Steckdose (Hauptschalter sollte in diesem Fall gut zugänglich sein) gehört zur bauseitigen Installation und muss nach DIN VDE 0100-500 installiert sein.
An die Zuleitungen dürfen keine weiteren Verbraucher angeschlossen werden.**