

Wichtige Information!

Druckflusserhitzer



Inhaltsverzeichnis

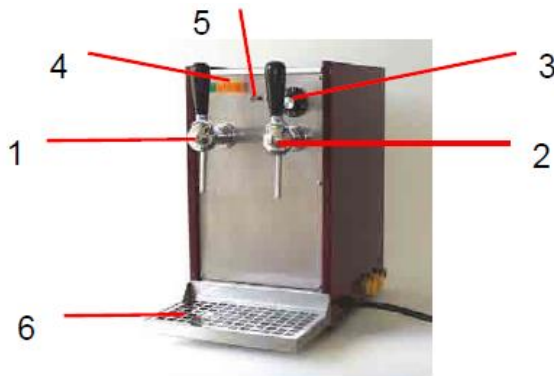
1. ANGABEN ZUM GERÄT	3
2. GEFAHRENHINWEISE	4
3. SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE	4
4. SICHERHEITSFUNKTIONEN	5
5. TECHNISCHE DATEN	5
6. MONTAGE	6
7. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	6
8. INBETRIEBNAHME	7
9. FROSTSTUFE	7
10. AUSSERBETRIEBNAHME	7
11. REINIGUNG	8
12. STÖRUNGSERKENNUNG UND - BESEITIGUNG	10
13. PRINZIPIPKIZZE	11
14. SCHALTPLAN	12
15. BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG	13

1. ANGABEN ZUM GERÄT

Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse alle Gefahren- und Sicherheitshinweise. So helfen Sie Unfälle und technische Störungen zu vermeiden.

Lassen Sie die Maschine nur von Mitarbeitern bedienen, die sich zuvor anhand der Betriebsanleitung mit ihr vertraut gemacht haben.

Bewahren Sie diese Betriebsanleitung in der Nähe der Maschine auf. So kann sich Ihr Bedienungspersonal jederzeit informieren und bei technischen Störungen richtig verhalten.



- 1 Zapfhahn
- 2 Zapfhahn
- 3 Temperatureinstellung
- 4 Kontrollleuchten Heizung (orange) Netzkontrollleuchte (grün)
- 5 Überhitzungsschutz & Schalter für elektrische Getränkepumpen
- 6 Tropfschale
- 7 Netzanschlusskabel
- 8 Getränkeeingang 1
- 9 Getränkeeingang 2

2. GEFAHRENHINWEISE

Grösstmögliche Gerätesicherheit gehört zu den Produktmerkmalen, denen unser ganz besonderes Augenmerk gilt.

Trotz aller Sicherheitsvorkehrungen bleibt jedoch jedes Gerät bei unsachgemäßem Umgang mit einem Gefahrenpotential behaftet.

Aus diesem Grunde haben wir – im Interesse Ihrer Sicherheit – die Gefahrenhinweise anschließend zusammengefasst.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, die Sie unbedingt beachten sollten:



- Der Anschluss und die Inbetriebnahme der Maschine darf nur durch den Kunden-Service erfolgen.
- Wartungsarbeiten und Reparaturen **dürfen nur vom Kunden-Service unter Verwendung von Original-Ersatzteilen durchgeführt werden.**
- Die eingebauten Sicherheitseinrichtungen **dürfen unter keinen Umständen verändert werden.**
- **Vorsicht! Verbrühungsgefahr!**
Im Ausgabebereich von Glühwein besteht **Verbrühungsgefahr.**
- **Vorsicht! Gesundheitsgefahr!**
Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmittel die **Schutzmassnahmen auf der Reinigungsmittelverpackung.** Während der Reinigung fliesst aus dem Glühweinauslauf Reinigungsflüssigkeit.

3. SICHERHEITSTECHNISCHE HINWEISE

Allgemeine Hinweise

Wartungsarbeiten am Glühweingerät dürfen nur von geschultem Kunden-Service ausgeführt werden.

Betriebspause

1. Bei längerer Stilllegung der Maschine muss vorher eine Hauptreinigung durchgeführt werden. Bei Gefahr des Einfrierens muss die Maschine zur Vermeidung von Frostschäden unbedingt vorher entleert werden.
2. Nach einer mehrwöchigen Betriebspause empfehlen wir, vor erneuter Inbetriebnahme der Maschine, eine Reinigung durchzuführen.

4. SICHERHEITSFUNKTIONEN

Der Durchflusserhitzer ist durch einen Überhitzungsschutz abgesichert. Bei 105 °C Blocktemperatur wird die Stromversorgung abgeschaltet. Nur durch manuelles Betätigen des Überhitzungsschutz wird das Gerät wieder betriebsbereit.

5. TECHNISCHE DATEN

E-Leistung	8400 W/ 400 V 50 Hz
Steuerung	Thermostatisch geregelt
	Regelbereich: 35 °C-85 °C
	Sicherheitsfühler: 105 °C
	Frostsicherung
Stromaufnahme	12,50 A
Absicherung	16 A
Zapfleistung	100 l/h
Zapfbereit	5 Minuten nach dem Einschalten
B/H/T (ohne Hähne)	275/463/350 mm
B/H/T (mit Tropfschale)	275/463/520 mm
Gewicht	30 kg

Daten zur Lärmemission 70 dB (A)

Angabe nach EN 292 Teil 2 A1

Bei Pegel die niedriger als oder gleich 70 dB (A) sind, genügt die Angabe „70 dB (A)“

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einsatzbereich der Durchflusserhitzer ist im Gastronomiebereich und bei Veranstaltungen im Freien zu sehen. Hierbei sind die Durchflusserhitzer eine ideale Lösung, wenn es um eine mühelose und saubere Erhitzung von Glühwein, Jagertee u.ä. geht.

Der Durchflusserhitzer ist nur für den vorgenannten Einsatzbereich zugelassen und ist daher nicht für die Erhitzung von stark alkoholhaltigen Flüssigkeiten, Chemikalien o.ä. geeignet.

6. MONTAGE

Montage der Maschine

Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es erforderlich, den Glühweinerhitzer auf einem ebenen Platz aufzustellen.

Es ist darauf zu achten, dass ausreichend Platz zum Anschluss der Getränkeleitungen vorhanden ist.

Der Aufstellort muss so gewählt werden, dass die Geräte vor Nässe geschützt sind.

Ferner ist zu beachten, dass das Anschlusskabel auf direktem Weg zur Steckdose nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Der Netzstecker muss stets gut erreichbar sein.

Vorbereitung der Montage

Die Zuleitung für Glühwein (G 5/8“) sowie der Stromanschluss, sind unmittelbar an die Maschine heranzuführen.

Diese bauseitigen Vorarbeiten sind vom Maschinenbetreiber in Auftrag zu geben und müssen von konzessionierten Getränketechnikern unter Beachtung der allgemeinen sowie örtlichen Vorschriften ausgeführt werden. Durchführungen und Bohrungen in Theken oder Abstellplatten für die Maschinen müssen so bemessen sein, dass stromführende Teile nicht berührt werden können.



Vorsicht! Ändern Sie nicht die Schlauchmaterialien und Schlauchlängen im Gerät.

7. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Alle Maschinen sind elektrisch beheizt. Die 8,4 kW-Maschine wird an 400 V Dreiphasenwechselstrom mit Neutralleiter (N) angeschlossen. Die Steckdose oder die Drehstrom-Anschlussdose mit gut zugänglichem Hauptschalter, gehört zur bauseitigen Installation und muss nach DIN VDE 100 ausgeführt sein. Zur Erhöhung der Sicherheit sollte dem Gerät ein FI-Schutzschalter mit 30 mA Nennfehlerstrom (DIN VDE 0664) vorgeschaltet sein.

An die Zuleitungen dürfen keine weiteren Verbraucher angeschlossen werden.

8. INBETRIEBNAHME

1. Getränkeleitungen anschliessen, auf evtl. Undichtigkeiten überprüfen.
2. Netzverbindung herstellen.
3. Gerät einschalten, gewünschte Temperatur einstellen.
4. Zum Betreiben der eingebauten elektrischen Getränkepumpen, schalten Sie den Schalter der entsprechenden Getränkeleitung 1 oder 2 ein.

Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist das Gerät betriebsbereit (Heizung schaltet ab, Kontrollleuchten Orange aus).

Bitte beachten Sie bei der Temperatureinstellung das eine zu hohe Ausschanktemperatur ein starkes Spritzen am Hahn verursachen kann.

!Verbrühungsgefahr!



Vorsicht! Im Ausgabebereich der Getränkeausläufe besteht Verbrühungsgefahr. Bei leeren Getränke-Containern kann es spritzen.

9. FROSTSTUFE

Zu Verhinderung von Frostschäden innerhalb des Glühweinerhitzers kann am Thermostat eine Froststufe eingestellt werden. Drehen Sie dafür den Thermostat auf die geringste Temperatur (nicht ausschalten).

Schalten Sie die elektrischen Pumpen an den dafür vorgesehenen Schaltern aus.

10. AUSSERBETRIEBNAHME

1. Gerät ausschalten
2. Netzstecker ziehen
3. Hähne öffnen bis Druckausgleich erfolgt ist
4. Getränkeleitungen lösen

11. REINIGUNG

Die Hygiene in jedem Gastronomiebetrieb setzt sich aus den Bausteinen Lebensmittel-, Betriebs- und Personalhygiene zusammen. Nur das lückenlose Zusammenspiel der Bausteine führt zum Ziel einer unverfälschten, reinen und guten Produktqualität.

Um eine ausreichende Sauberkeit und Keimfreiheit bei der Reinigung des Durchflusserhitzers zu erzielen, ist nur die chemische Reinigungsmethode zielführend. Ein Verfahren nur mit Wasser beseitigt keine Verkeimung.

Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

- Unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme
- Unmittelbar vor und nach einer Unterbrechung des Betriebes von einer Woche
- Unmittelbar beim Wechsel der Getränkearten
- Einmal täglich die mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teile (z. B. Teil der Zapfarmatur/Auslauffülle, Tropfblech)
- Im Betrieb spätestens nach 14 Tagen

Auslauffüllen der Zapfhähne

Mit einem Reinigungsball werden die Auslauffüllen mit Wasser durchgespült. Dadurch können Schaum und Getränkereste nicht antrocknen und die Lüftungsbohrungen in den Zapfhähnen bleiben frei und funktionsfähig. Durch diese Massnahme wird beispielsweise Insekten die Nahrungsgrundlage entzogen und somit einer Übertragung von unerwünschten Verunreinigungen vorgebeugt.

Ein Durchspülen zum Betriebsende sowie vor und nach längeren Zapfpausen ist zu empfehlen.



Der Reinigungsball ist regelmässig auf innere Verunreinigungen zu überprüfen.

Getränkeleitungen

Die Reinigung kann nur chemisch durchgeführt werden! Das Reinigungsmittel nach Herstellervorschrift anmischen und wie bei einem Zapfvorgang über die Pumpen ansaugen lassen. Wirkzeit nach Herstellerangaben einhalten. Nach der Reinigung ist die Anlage solange mit Trinkwasser (min 5 l pro Leitung) zu spülen, bis das Reinigungsmittel völlig entfernt ist. Dieses ist möglichst mittels geeigneter Tests zu überprüfen (z.B. pH-Indikator-Teststreifen).

Gehäuse

Vor der Säuberung der Geräte den Netzstecker ziehen!

Bitte das Gerät nicht direkt mit Wasser in Berührung bringen, sondern nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel reinigen.

Anforderungen an Reinigungs- und Desinfektionsmittel

Reinigungs- und Desinfektionsmittel dürfen die Oberflächen von Bauteilen und Leitungen nicht angreifen.

Nur geeignete alkalische Reinigungsmittel, keine chlorhaltigen Mittel (möglichst mit SK-Zeichen oder Unbedenklichkeitsbescheinigung).

Das Getränk darf nicht beeinflusst werden.

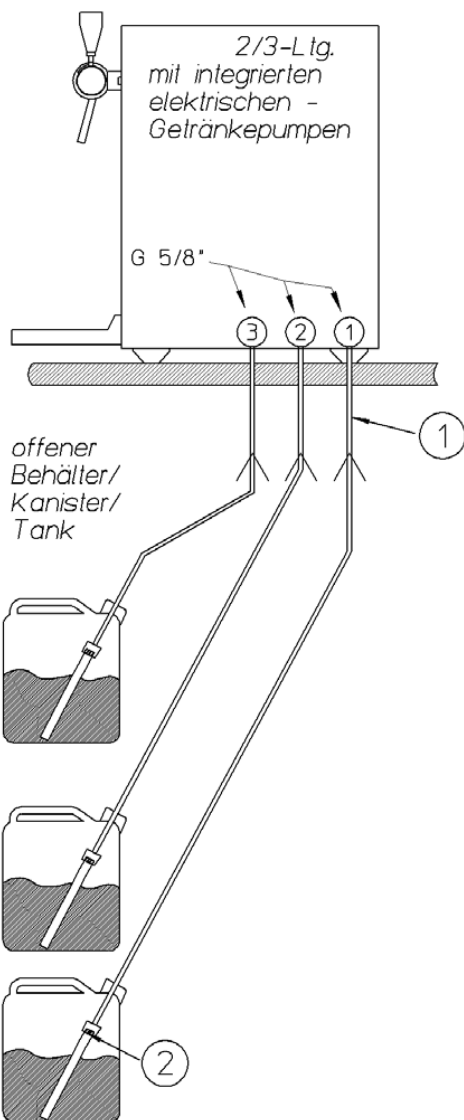
Die Reinigung der Geräte und der Getränkeleitungen muss nach der jeweils gültigen Reinigungsvorschrift erfolgen.

12. STÖRUNGSERKENNUNG UND - BESEITIGUNG

Fehler	Mögliche Ursache	Fehler- behebung
Gerät schaltet nicht ein	Keine Netzverbindung	Netzverbindung herstellen
	Gerät ausgeschaltet	Gerät einschalten
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Überhitzungsschutz einschalten
Kontrolllampe(n) leuchten (teilweise) nicht	Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst	Sicherungen und Netzanschluss überprüfen*
	Lampen defekt	Lampen austauschen*
	Thermostat defekt	auswechseln*
Heizleistung gering (Getränk zu kalt)	Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst	Sicherungen und Netzanschluss überprüfen*
	Temperatur zu niedrig eingestellt	einstellen
	Durchflussgeschwindigkeit zu groß	überprüfen, max. Ausgabe 0,2 l in 5-6 sek.
Durchflussgeschwindigkeit zu gering	Getränkeleitung geknickt, eingeklemmt oder blockiert, Druck zu niedrig eingestellt	Getränkeleitung überprüfen Druck überprüfen
Kein Getränke - Durchfluss	Schalter für Pumpe ausgeschaltet Kontrollleuchte Aus	Schalter einschalten Kontrollleuchte Ein
Kein Getränke - Durchfluss Schalter für Pumpe eingeschaltet Kontrollleuchte Aus	Netzgerät defekt	Netzgerät austauschen*
Kein Getränke - Durchfluss Schalter für Pumpe eingeschaltet Kontrollleuchte Ein	Elektrische Pumpe defekt	Elektrische Pumpe austauschen*

* Diese Arbeiten nur durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

13.PRINZIPISKIZZE



1 Getränkeschlauch 2,5 m
G 5/8" A x G 5/8" I

2 Steigrohr 400mm
mit 1 x G5/8" A

(entfällt bei BAG in Box)

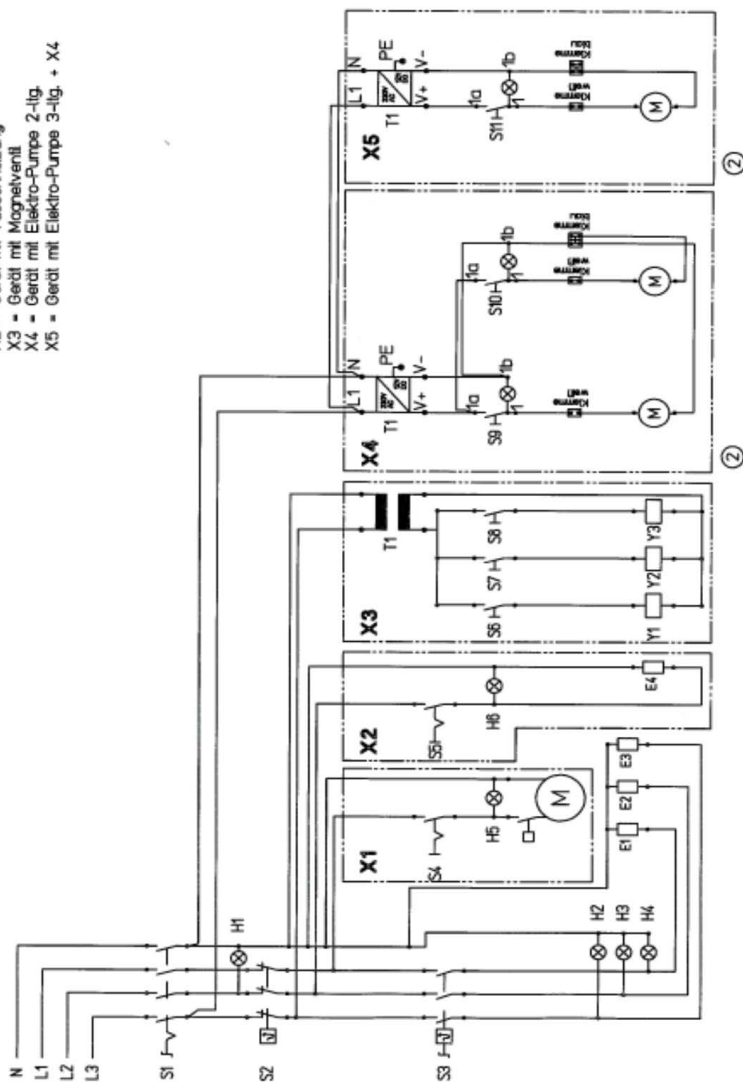
2/3-Itg. mit zwei/drei
integrierten elektrischen
Getränkepumpen.

MAX. Getränkeleitungsänge 8m
MAX. Höhenunterschied 1.5m

14. SCHALTPLAN

- H1 = Lampe Betriebsvorrat
 H2 = Lampe Heizung 1
 H3 = Lampe Heizung 2
 H4 = Lampe Heizung 3
 H5 = Lampe Tassenheizung
 H6 = Lampe Tassenheizung
 S1 = Hauptschalter
 S2 = Überstromschutz
 S3 = Thermostatschalter
 S4 = Tassenheizung
 S5 = Tassenheizung
 S6 = Tasse HEH 1
 S7 = Tasse HEH 2
 S8 = Tasse HEH 3
 E1 = Wickelstand Heißblechwert 1
 E2 = Wickelstand Heißblechwert 2
 E3 = Wickelstand Heißblechwert 3
 E4 = Wickelstand Heißblechwert Tassenheizung
 M = Luftpumpe mit Motorschalter
 T1 = Transformator
 Y1 = Magnetventil 1
 Y2 = Magnetventil 2
 Y3 = Magnetventil 3

- X1 = Gerät mit Luftpumpe
 X2 = Gerät mit Tassenheizung
 X3 = Gerät mit Magnetventil
 X4 = Gerät mit Elektro-Pumpe 2-ig.
 X5 = Gerät mit Elektro-Pumpe 3-ig. + X4



② H3 und H4 entfallen ab Sep.2007

GETRÄNK-TECHNOLOGIE Friedhelm Sebisch GmbH D-42477 Rodenkirchen		Maßstab 1:15 Werkstoff --- Zeichnung
Norm DIN ISO 2768-m	Projekt 1999	Name 19-002 schneider
Blatt 01	Gezeichnet Normal	Benennung Schaltplan OTHG 105 III Pumpe / Tassenheizung Magnetventil / Elektro-Pumpen
② Anz. in 6521 Anz. in 1071	19-Sep-07 14-Aug-2007	Zeichnungsnummer 55-0098
② Alle Verträge sind über unseren E-Mail-Account zu nicht geneigte. Friedhelm Sebisch GmbH	Zul. Änderung Datum Name Ewaz für	Blatt 01

15. BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG

ZERTIFIZIERUNGSSTELLE FÜR GETRÄNKESCHANKANLAGEN
68136 MANNHEIM



Zertifizierungsstelle
für Getränkeschankanlagen

Firma
Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstr. 5
42477 Radevormwald

Original
Registriernummer: Z 1033/0812
SK 269-012

BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG

nach DIN 6650 Teil 5

für verwendungsfertige Getränkeschankanlagen oder Bauteile

Neuantrag

für Firma (Antragsteller)

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstr. 5
42477 Radevormwald

für das

**Oberthekeheissgerät,
verwendungsfertige Schankanlage mit Elektropumpen**

Hersteller/Lieferer: Friedhelm Selbach GmbH, 42477 Radevormwald
Herstelljahr: 2012
Bezeichnung: OTHIG 105

von dem

**Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen
Werner Körner in 63322 Rödermark**

der Baumusterprüfung in folgendem Umfang unterzogen:

Prüfung der Herstellunterlagen (nach DIN 6650-5 Punkt 7.2)
Prüfung der Bauausführung (nach DIN 6650-5 Punkt 7.3).

ZERTIFIZIERUNGSSTELLE FÜR GETRÄNKESCHANKANLAGEN
68136 MANNHEIM



Zertifizierungsstelle
für Getränkeschankanlagen

Firma
Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstr. 5
42477 Radevormwald

Original
Registriernummer: Z 1033/0812
SK 269-012

BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG

nach DIN 6650 Teil 5

für verwendungsfertige Getränkeschankanlagen oder Bauteile

Neuantrag

für Firma (Antragsteller)

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstr. 5
42477 Radevormwald

für das

**Oberthekeheissgerät,
verwendungsfertige Schankanlage mit Elektropumpen**

Hersteller/Lieferer: Friedhelm Selbach GmbH, 42477 Radevormwald
Herstelljahr: 2012
Bezeichnung: OTHG 105

von dem

**Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen
Werner Körner in 63322 Rödermark**

der Baumusterprüfung in folgendem Umfang unterzogen:

Prüfung der Herstellunterlagen (nach DIN 6650-5 Punkt 7.2)
Prüfung der Bauausführung (nach DIN 6650-5 Punkt 7.3).

Asatec AG

Langenthalerstrasse 3
CH-4803 Vordemwald

Tel +41 62 958 10 00
Fax +41 62 958 10 01

info@asatec.ch
www.asatec.ch

Montag - Donnerstag 08.00 - 12.00 13.30 - 17.00 Uhr
Freitag 08.00 - 12.00 13.30 - 16.30 Uhr
Samstag & Sonntag geschlossen

asatec