

Schankanlagen Koch & ambiente-gastro-online GmbH

Betriebsanleitung

Gebrauchsanweisung Getränkedurchlauferhitzer nach Baumuster SK 342.004



Heißgetränkeschankanlage mit integrierten selbstansaugenden, elektrischen Pumpen zum Zapfen aus Kanistern, Bag-in-Boxes und Getränkefässern mit Schraubdeckelverschluss; (keine KEG-Fässer!)

Sehr geehrte Kundin/sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für ein Glühweinzapfgerät von Schankanlagen Koch & ambiente-gastro-online GmbH entschieden haben.

Unsere Glühweingeräte werden nach **DGUV Test Baumuster SK 342-004** produziert.

Um die Leistungsfähigkeit Ihres Gerätes voll ausnutzen zu können und die Lebensdauer Ihres Gerätes nicht zu verkürzen, lesen Sie bitte vor Anschluss und Inbetriebnahme die vollständige Betriebsanleitung sorgfältig durch und bedienen Sie das Gerät den Anweisungen entsprechend.

Betriebssicherheit und Funktionsfähigkeit des Gerätes können nur dann gewährleistet werden, wenn sowohl die allgemeinen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften des Gesetzgebers als auch die Sicherheitshinweise der Betriebsanleitung beachtet werden.



WARNUNG

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Bedienung entstanden sind.



HINWEIS

Bitte stellen Sie sicher, dass jede Person, die dieses Gerät bedient, die Betriebsanleitung gelesen und verstanden hat.

Bewahren Sie die Betriebsanleitung an einem trockenen, sicheren Ort in der Nähe Ihres Gerätes auf, um im Bedarfsfall problemlos darauf zurückgreifen zu können.

Firmensitz:

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

Werkstatt und Büro:

Dagstuhler Straße 62
66687 Wadern

Telefon: +49 (0) 68 71 / 90 91 34

eMail: info@schankanlagen.koch.de

www.schankanlagen-koch.de

Inhaltsverzeichnis

1.	Allgemeine Informationen	4
2.	Zu Ihrer Sicherheit	4
2.1	Klassifizierung der Sicherheitshinweise	4
2.2	Betriebsanweisung beachten	4
2.3	Sicherheitshinweise	5
2.3.1	Sicherheitsthermostat	7
2.4	Haftung für Funktion und Schäden	8
3.	Bestimmungsgemäße Verwendung	9
3.1	Transport / Auspacken	9
3.2	Aufstellung / Lagerung	9
4.	Inbetriebnahme	9
5.	Bedienung	10
6.	Störung / Fehlerbehebung	11
7.	Reinigung / Wartung / Reparatur	12
7.1	Reinigung	12
7.1.1	Reinigungs-Checkliste	13
7.2	Wartung	14
7.3	Gewährleistung	14
7.3.1	Gewährleistungszeit	14
7.3.2	Abwicklung des Gewährleistungsfalls	14
7.3.3	Gewährleistungsausschlüsse	14
7.3.4	Herstellerangaben und Service	14
7.4	Reparatur	15
7.5	Ersatzteile und Zubehör	15
8.	Technische Daten	16
9.	Konformitätserklärung	17
10.	Baumusterprüfbescheinigung	19

1. Allgemeine Informationen

Diese Geräte sind speziell dafür konzipiert, das Getränk über Getränkeschläuche mit Steigrohren am Ende direkt aus Kanistern, Bag-in-Boxes oder Getränkefässern aus Kunststoff mit Schraubdeckelverschluss herauszusaugen. Die Behältnisse müssen auf jeden Fall offen sein, damit die Luftzufuhr im Behälter gewährleistet ist.

Dies ist normalerweise der Fall, wenn die Öffnung am Getränkebehälter einen größeren Durchmesser aufweist als die Getränkeleitungen, die man dort hineinlegt.







Vorsicht

Auf keinen Fall sollten die Behälter luftdicht an Geräte mit selbstansaugenden elektrischen Pumpen angeschlossen werden. Dies führt zu Problemen und im Extremfall zum Ausfall der Pumpen.

2. Zu Ihrer Sicherheit

2.1 Klassifizierung der Sicherheitshinweise

Symbol	Gefahrenstufe	Erläuterung
	GEFAHR	Warnung vor unmittelbar drohender Gefahr, in deren Folge Tod oder schwere gesundheitliche Schäden eintreten, falls der betreffende Gefahrenhinweis nicht oder nicht ausreichend beachtet wird.
	WARNUNG	Warnung vor einer möglicherweise eintretenden gefährlichen Situation, deren Folge Tod oder schwere Verletzungen sein können.
	VORSICHT	Warnung vor einer möglicherweise eintretenden gefährlichen Situation, deren Folge leichte Körperverletzungen oder Sachschäden sein können.
	HINWEIS	Kennzeichnet zusätzliche Informationen und Tipps.

2.2 Betriebsanleitung beachten

Um Unfälle und Schäden an Personen und dem Gerät 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 sind 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.



Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch oder fehlerhafte Bedienung entstanden sind.



Bitte stellen Sie sicher, dass jede Person, die dieses Gerät bedient, die Betriebsanleitung gelesen und verstanden hat.

2.3 Sicherheitshinweise



Gefahr durch Elektrizität

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, dass Wasser in das Gerät eindringen kann.



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



Aufstellort

Das Gerät wiegt ca. 28 kg. Sorgen Sie für eine ausreichend stabile Aufstellfläche. Betreiben Sie das Gerät nur an einem sauberen, trockenen Ort.



Verbrühungsgefahr und heiße Oberflächen

Im Ausgabebereich von Heißgetränken besteht Verbrühungsgefahr. Der Schankhahn ist bei laufendem Betrieb heiß. Das Getränk kann beim Ausschank spritzen!



Reinigungsmittel

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.

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

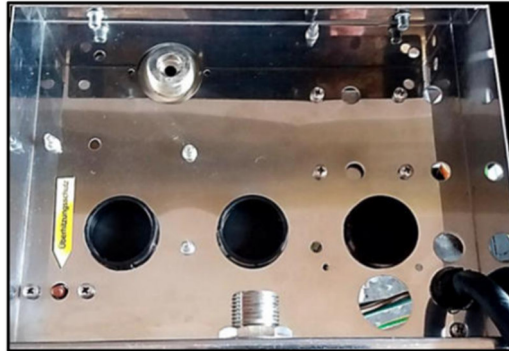
Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn die Anschlüsse in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

Unsere Getränkedurchlauferhitzer werden nach **Baumuster SK 342-004** gefertigt und entsprechen diesem Baumuster und den dafür zu Grunde liegenden einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.

2.3.1 Sicherheitsthermostat

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



Glühweingerät Unterseite



WARNUNG

Abschaltung bei Überhitzung

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.



2.4 Haftung für Funktion und Schäden

Vorbeugende Maßnahmen gegen Gerätefolgeschäden

Potenzielle 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 Kundenservice ausgeschlossen.

Bitte treffen Sie – entsprechend des örtlichen Betriebseinsatzes bzw. vorliegender Betriebsbedingungen im eigenen Interesse und auch im Interesse anderer – angemessene Maßnahmen zur Schadensverhütung.



GEFAHR

Gefahr durch Elektrizität

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 Wartungs- und Reparaturarbeiten wenden Sie sich bitte an unsere Werkstatt unter **Tel. +49 (0)68 71 – 90 91 34**.

Nur so können Sie sicher sein, dass die Wartung oder Reparatur 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. 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.

Jede andere Verwendung ist untersagt und führt zum Erlöschen der CE-Konformität!

3.1 Transport / Auspacken

Die Schankanlage wird verwendungsfertig in einer Transportbox geliefert. Diese Box dient auch zur Aufbewahrung und zur Rücksendung der Anlage bei Wartung oder Reparatur. Bitte bewahren Sie die Box und die dazu gehörige kleine Palette gut auf. Die Schankanlage wiegt mit Transportbox ca. 31,5 kg.

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.



WARNUNG

Die Anlage wiegt ca. 28 kg. Wählen Sie einen trockenen und sauberen Aufstellort (Schanktisch o.Ä.), der für dieses Gewicht geeignet ist.

4. Inbetriebnahme

Schankanlage mit integrierter selbstansaugender Pumpe

Elektroanschluss

- Bei 3 kW-Anlage: Schutzkontaktsteckdose 230 V / 50 Hz
- Bei 6 oder 9 kW-Anlage: CEE-Steckdose 16 A 400 V / 50 Hz
- Absicherung 16 A



VORSICHT

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) Die Getränkeleitungen (5/8" Gewinde) sind bereits an der Unterseite des Gerätes an die entsprechenden Anschlüsse angeschraubt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Verbindungen stets fest mit einem Schraubenschlüssel angezogen sind.
- (3) Die anderen Enden der Getränkeleitungen, die mit Steigrohr und Filter versehen sind, in den Getränkebehälter (Kanister, Bag-in-Box oder Getränkefass mit Öffnung) stellen.



Die Behältnisse müssen offen sein.
Keine luftdicht abgeschlossenen Behältnisse verwenden.

5. Bedienung

Anleitung für Schankanlage mit integrierter selbstansaugender Pumpe

- (1) Stecker der Schankanlage an die jeweils erforderliche (siehe oben) Netzsteckdose anschließen.



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

- (2) Ansaugleitungen in das Getränk stellen und Gerät durch leichtes Rechtsdrehen des Temperaturregelknopfes einschalten. Es leuchtet die **grüne** Kontrollleuchte.
- (3) Temperatur zuerst **nur auf 5°C** einstellen.
- (4) Zapfhahn öffnen bis Getränk austritt, danach Zapfhahn wieder schließen.
- (5) Temperaturschalter nun auf die gewünschte Ausgabetemperatur einstellen.
Empfohlene Starteinstellung: 75°C.
- (6) Es beginnt die Aufheizphase. Es leuchtet/leuchten die rote(n) Kontrollleuchte(n). Nach Erreichen der gewünschten Ausgabetemperatur erlischt/erlöschen die rote(n) Kontrollleuchte(n). Das Gerät ist zapfbereit.
- (7) Sobald die eingestellte Ausgabetemperatur unterschritten wird, beginnt das Gerät erneut zu heizen, d.h. die roten Kontrolllampen leuchten erneut auf.
- (8) 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.
- (9) **Ende des Zapfbetriebes:**
Nehmen Sie die Schläuche mit den Ansaugrohren aus dem Getränkebehälter und stellen diese in einen Eimer mit klarem Wasser. **(Keine Reiniger hinzufügen).**

Öffnen Sie den Zapfhahn und entnehmen Sie das noch im Gerät befindliche Getränk. Spülen Sie nun das Gerät mit Wasser durch und stellen Sie den Temperaturregler auf „Frost“. Nehmen Sie anschließend die Ansaugschläuche aus dem Wasser und öffnen den Zapfhahn erneut, um das im Gerät befindliche Wasser zu entfernen. Wenn kein Wasser mehr aus dem Hahn austritt, schließen Sie den Zapfhahn.

Betriebspause:



VORSICHT

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).

Eine Reinigung der Maschine muss auch bei Wiederinbetriebnahme nach längerer Betriebspause vorgenommen werden.

Nähere Hinweise zur Reinigung finden Sie unter dem Punkt 7.1. Reinigung.

6. Störung / Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen
Grüne Leuchte leuchtet nicht	<ol 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eingestellte Temperatur ist erreicht → kein Fehler. 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 arbeitet nicht	<ol 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 → Das Gerät zu unserem Service zur Reparatur einsenden.
Getränkemenge zu gering oder gar nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pumpe arbeitet nicht → Ansaugleitungen festziehen. 2. Getränkeleitungen, Zapfhähne reinigen und auf Durchfluss prüfen. 3. Ansaugfilter verstopft? → Filter reinigen bzw. wechseln. 4. Getränkebehälter leer? → Neuen Behälter anschließen.
Getränk zu kalt	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatur am Regelknopf 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 absenken. 2. Getränk enthält CO₂

Sollten die oben genannten Maßnahmen keine Abhilfe schaffen, erreichen Sie uns unter der Telefonnummer: +49 (0) 68 71 – 90 91 34.

7. Reinigung / Wartung / Reparatur

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 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, Tropfschalen und Steigrohre sollten täglich nach dem Zapfbetrieb gereinigt werden. Wir empfehlen, die Zapfhähne mit einem Blasebalg für die Zapfhahnreinigung zu reinigen.



HINWEIS

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.



VORSICHT

Anlage niemals mit Druck reinigen, auch Leitungswasser nicht direkt zum Spülen anschließen, denn Druck zerstört die Getränkepumpen im Gerät.



GEFAHR

Gefahr durch Elektrizität

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, dass Wasser in das Gerät eindringen kann.



7.1.1 Reinigungs-Checkliste

Reinigungsschritte		Check			
1.	Temperaturregler am Gerät auf ca. 5°C einstellen.				
2.	Reinigungslösung gemäß Gebrauchsanweisung des Herstellers in einem Behälter (Eimer oder Kanister) anrühren.				
3.	Die Enden der Getränkeleitung(en) mit dem Steigrohr/ den Steigrohren und dem Filter in die Reinigungslösung eintauchen.				
4.	Den Zapfhahn/die Zapfhähne des Durchlauferhitzers so lange öffnen, bis erste Reinigungsflüssigkeit aus dem Hahn/den Hähnen austritt. Hahn/Hähne nun wieder schließen.				
5.	Temperatur am Regler auf 40°C einstellen.				
6.	Reinigungslösung ca. 10 min einwirken lassen.				
7.	Ungefähr 1 Liter abzapfen. Den Zapfhahn/die Zapfhähne wieder schließen. Diesen Vorgang einige Male wiederholen.				
8.	Reinigungsbehälter mit sauberem Trinkwasser füllen. Anlage gründlich durchspülen, bis sämtliche Reinigungsmittelrückstände entfernt sind. Mit pH-Indikatorpapier überprüfen.				
9.	Getränkeleitung(en) mit Steigrohr(en) und Filter aus dem Wasser nehmen.				
10.	Behälter unterstellen. Zapfhahn/Zapfhähne gleichzeitig öffnen, damit sich die Anlage vollständig entleeren kann.				
11.	Die Reinigung ist nun abgeschlossen. Zapfhahn/ Zapfhähne schließen.				

7.2 Wartung



Im laufenden Betrieb bedarf das Gerät keiner besonderen Wartung. Die Hinweise unter Punkt **7.1. 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, muss das Gerät zur Überprüfung bzw. Nachbesserung an unsere Werkstatt eingeschickt werden. (→ Dagstuhler Str. 62, 66687 Wadern-Morscholz).

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 Str. 20; 66687 Wadern

Service & Werkstatt: Schankanlagen Koch & ambiente-gastro-online GmbH
Dagstuhler Straße 62; 66687 Morscholz
Tel. +49 (0) 68 71 – 90 91 34

7.4 Reparatur

Für die Durchführung fachgerechter Reparatur- und Wartungsarbeiten wenden Sie sich bitte an unsere Werkstatt unter **Tel. +49 (0) 68 71 – 90 91 34**.



Gefahr durch Elektrizität

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 der Glühweinzapfanlage 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.

7.5 Ersatzteile und Zubehör

• Thermostatknopf mit Verlängerung	Art.nr. 23-7860
• Thermostatknopf 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 Steigrohr und Filter	Art.nr. 13003
• Elektrische Membranpumpe	Art.nr. 23-0733

8. Technische Daten

Elektroanschluss:	3000 W / 230 V / 50 Hz 6000 W / 400 V / 50 Hz 9000 W / 400 V / 50 Hz Entsprechende Angaben finden Sie auf dem Typenschild der jeweiligen Anlage.
Steuerung:	thermostatisch geregelt Regelbereich: 5 – 85°C Sicherheitsthermostat: 110°C
Stromaufnahme:	- bei 3000 W-Geräten – 13 A – Sicherung 16A - bei 6000 W-Geräten – 13 A – Sicherung 16 A - bei 9000 W-Geräten – 13 A – Sicherung 16 A
Zapfleistung:	- bei 3000 W-Geräten – 175 x 0,2 Liter/Stunde - bei 6000 W-Geräten – 400 x 0,2 Liter/Stunde - bei 9000 W-Geräten – 500 x 0,2 Liter/Stunde
Zapfbereit:	nachdem die 3 roten Kontrollleuchten der Heizung erloschen sind. Dies ist in der Regel 5-10 Minuten nach dem Einschalten der Fall.
Abmessungen:	<u>Geräte im Fassformgehäuse</u> Breite 30 cm, Höhe 35 cm, Tiefe 39 cm ohne Hahn / 50 cm mit Hahn <u>Geräte im Edelstahlgehäuse</u> Breite 25 cm, Höhe 34 cm, Tiefe 35 cm ohne Hahn / 46 cm mit Hahn
Daten zur Lärmemission:	< 70 dB (A)

Elektrischer Anschluss:

Alle Geräte sind elektrisch beheizt.

- Das 3 kW Gerät ist an 230 V Einphasenwechselstrom mit Neutraleiter (N) und separatem Schutzleiter (PE) angeschlossen.
- Das 6 kW Gerät ist an 400 V Dreiphasenwechselstrom mit Neutraleiter (N) und separatem Schutzleiter (PE) angeschlossen.
- Das 9 kW Gerät ist an 400 V Dreiphasenwechselstrom mit Neutraleiter (N) und separatem Schutzleiter (PE) angeschlossen.



Gefahr durch Elektrizität

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.



9. EU-Konformitätserklärung

Der Hersteller

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

erklärt hiermit, dass folgende Produkte

Heißgetränkeschankanlagen mit integrierten selbst ansaugenden Pumpen gem. Baumuster SK342.004,

Typen

03-0129, 03-0128, 03-0130, 03-01288, 03-0125, 03-0127, 03-0131, 03-0141-10, 03-0141-20, 03-0141-30, 03-0142-10, 03-0142-20, 03-0142-30, 03-0330, 03-0331, 03-0328, 03-0329, 03-0342, 03-0352, 03-0342-30, 03-0342-10, 03-0341, 03-0351, WR03-0129, WR03-0128, WR03-0130, WR03-01, WR03-0127, 03-241-10, 03-0241-20, 03-0241-30, 03-0242-10, 03-0242-20, 03-0242-30

allen einschlägigen Bestimmungen der angewandten Rechtsvorschriften (nachfolgend) - einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen - entspricht. Die alleinige Verantwortung für die Ausstellung dieser Konformitätserklärung trägt der Hersteller.

Folgende Rechtsvorschriften wurden angewandt:

- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU
- REACH-Verordnung (EG) 1907/2006
- Lebensmittelkontakt-Verordnung (EG) 1935/2004
- POP-Verordnung (EU) 2019/1021
- PAK-Anforderungen AfPS GS 2019:01 PAK

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt:

DIN EN 60335-1:2012 ggf. mit Änderungen/Anpassungen	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 1: Allgemeine Anforderungen IEC 60335-1:2010 (modifiziert)
DIN EN 60335-2-15:2002 ggf. mit Änderungen/Anpassungen	Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke — Teil 2-15: Besondere Anforderungen für Geräte zur Flüssigkeitserhitzung IEC 60335-2-15:2002
DIN EN IEC 61000-6-1:2019 ggf. mit Änderungen/Anpassungen	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-1: Fachgrundnormen - Störfestigkeit für Wohnbereich, Geschäfts- und Gewerbebereiche sowie Kleinbetriebe (IEC 61000-6-1:2016)
DIN EN IEC 61000-6-3: 2022 ggf. mit Änderungen/Anpassungen	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Teil 6-3: Fachgrundnormen - Störaussendung von Geräten in Wohnbereichen (IEC 61000-6-3:2020)
DIN EN IEC 63000:2019 ggf. mit Änderungen/Anpassungen	Technische Dokumentation zur Beurteilung von Elektro- und Elektronikgeräten hinsichtlich der Beschränkung gefährlicher Stoffe (IEC 63000:2016)

Folgende normative und/oder gesetzliche Anforderungen/technische Spezifikationen wurden weiterhin angewandt:


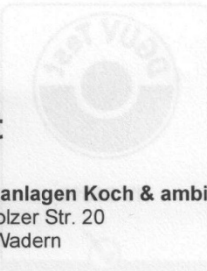


DIN EN ISO EN 12100: 2011	Sicherheit von Maschinen - Allgemeine Gestaltungsleitsätze - Risikobeurteilung und Risikominderung (ISO 12100:2010)
DIN 32677:2019	Getränkeschankanlagen - Leitungsanschlussteile für Getränkeschankanlagen
DIN 6650-5:2014	Getränkeschankanlagen – Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie ihre Prüfung

Wadern, 28.08.2023



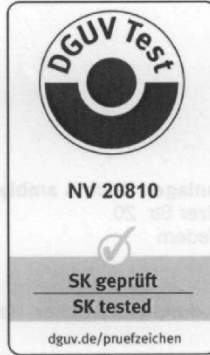
Ruth Weber, Geschäftsführerin

10. Baumusterprüfbescheinigung

Zertifikat Nr. NV 20810 vom 02.07.2020	 DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung Fachbereich Nahrungsmittel
	
<h3>DGUV Test Zertifikat</h3>	
Name und Anschrift des Zertifikatsinhabers: (Auftraggeber)	Schankanlagen Koch & ambiente-gastro-online GmbH Morscholzer Str. 20 66687 Wadern
Produktbezeichnung:	Getränkedurchlauferhitzer, Heißgetränkeschankanlage
Typ:	a. mit integrierten selbstsaugenden Pumpen und b. mit integriertem Luftkompressor
Prüfgrundlage:	DIN 6650-5:2014/12 Getränkeschankanlagen - Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie ihre Prüfung
SK-Kennzeichnung:	SK 342-004
Weitere Angaben:	Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts. Zeichenzusatz: "SK geprüft" Hersteller: dto.
<p>Das geprüfte Baumuster entspricht der oben angegebenen Prüfgrundlage. Der Zertifikatsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete DGUV Test-Zeichen an den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen. Die SK-Kennzeichnung ist auf den mit dem geprüften Baumuster übereinstimmenden Produkten anzubringen.</p>	
<p>Dieses Zertifikat einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des DGUV Test-Zeichens ist gültig bis einschließlich:</p> <p style="text-align: center;">01.07.2025</p>	
<p>Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung.</p>	
 	
<small>Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) e. V. ZB08_SK_D Spitzenverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften 1.14 und der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand Vereinsregister-Nr. VR 751 B, Amtsgericht Charlottenburg</small>	<small>DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung Fachbereich Nahrungsmittel Dynamostraße 7 – 11 • 68165 Mannheim • Deutschland Telefon: +49 (0) 6 21 44 56-34 30 • Fax: +49 (0) 800 1977 553 16625</small>

Rückseite DGUV Test Zertifikat: NV 20810

DGUV Test-Zeichen



**HINWEIS****WICHTIG!**

Um optimale Ausschanktemperaturen und optimale Funktionalität der Zapfanlage zu erreichen, empfehlen wir bei Geräten mit 3 Leitungen die Getränkebelegung wie folgt vorzunehmen:

- Rechter Hahn – Umsatzstärkstes Getränk
- Linker Hahn – Getränk mit dem zweitstärksten Umsatz
- Mittlerer Hahn – Getränk mit dem schwächsten Umsatz

Bitte belegen Sie stets alle Leitungen mit einem Getränk bzw. mit Flüssigkeit. Eine dauerhaft leere Leitung führt zu Störungen der Thermostatleistung.