Betriebsanleitung



Oberthekenzapfgerät
für Heißgetränke **OTHG 105**

60-0860-0000
08/24

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

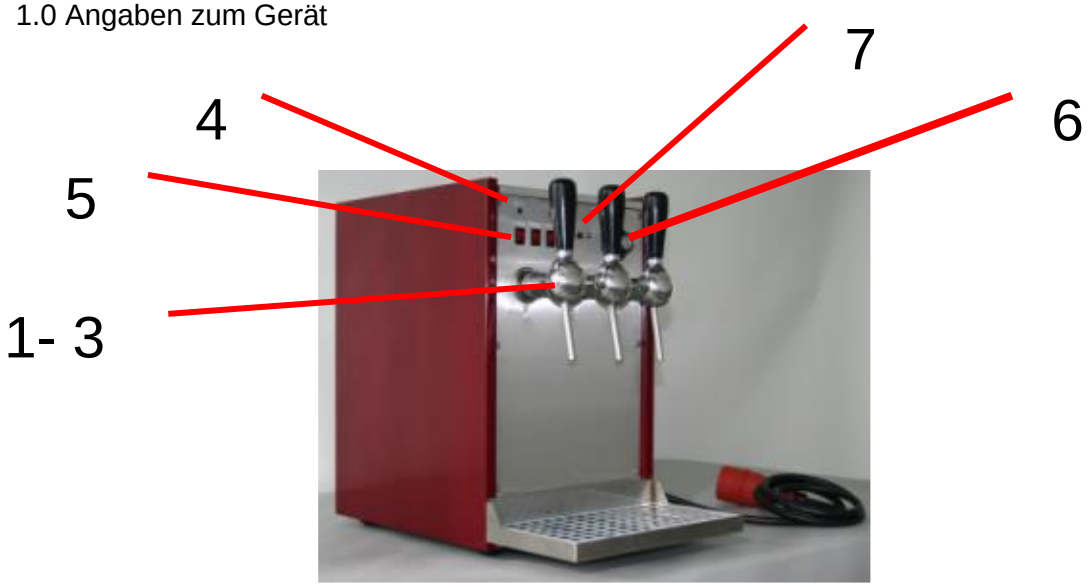
Lassen Sie die Maschine nur von Mitarbeitern bedienen, die sich zuvor anhand der Betriebsanleitung mit ihr vertraut gemacht haben.

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

Inhaltsverzeichnis

1.0 Angaben zum Gerät 4
2.0 Gefahrenhinweise....5
3.0 Sicherheitstechnische Hinweise....5
4.0 Sicherheitsfunktionen 6
5.0 Technische Daten....6
6.0 Montage....7
7.0 Elektrischer Anschluss 7
8.0 Inbetriebnahme....8
9.0 Froststufe....8
10.0 Außerbetriebnahme....8
11.0 Reinigung 9
12.0 Störungserkennung und -beseitigung 11
13.0 Ersatzteilliste 12
14.0 Prinzipskizze OTHG ohne Getränkepumpe 13
15.0 Prinzipskizze OTHG mit integrierter gasbetriebener Getränkepumpe....14
17.0 Schaltplan OTHG 105 16
18.0 DGUV Test Zertifikat 17

1.0 Angaben zum Gerät





1 Zapfhahn
2 Zapfhahn
3 Zapfhahn
4 Kontrollleuchten Heizung (orange) Netzkontrollleuchte (grün)
5 Schalter für elektrische Getränkepumpen
6 Temperatureinstellung
7 Überhitzungsschutz (bei verschiedenen Modellen in der Bodenplatte)
8 Tropfschale
9 Netzanschlusskabel
10 Getränkeeingang 1
11 Getränkeeingang 2
12 Getränkeeingang 3
13 Druckeingang

2.0 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.

3.0 Sicherheitstechnische Hinweise

Allgemeine Hinweise

Wartungsarbeiten am Glühweingerät dürfen nur vom geschulten 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.

Vorbeugende Maßnahmen gegen Maschinenfolgeschäden

Von jedem technischen Gerät gehen grundsätzlich Betriebsgefahren aus, insbesondere im unbeaufsichtigten Betrieb.

Für solche Folgeschäden jeglicher Art außerhalb des Gerätes sind alle Ansprüche gegenüber dem Hersteller oder dem Kunden-Service ausgeschlossen, soweit eine Haftung nicht zwingend gesetzlich angeordnet ist.

Wir empfehlen deshalb dem Betreiber, entsprechend des örtlichen Betriebseinsatzes bzw. vorliegender Betriebsbedingungen, angemessene Maßnahmen zur Schadensverhütung zu treffen.

4.0 Sicherheitsfunktionen

Das Selbach OTHG ist durch einen Überhitzungsschutz abgesichert. Bei 105°C Blocktemperatur wird die Stromversorgung abgeschaltet. Nur durch manuelles Betätigen des Überhitzungsschutzes wird das Gerät wieder betriebsbereit.

5.0 Technische Daten

E-Leistung	7500 W/ 400 V 50 Hz	
Steuerung	Thermostatisch geregelt	
	Regelbereich:	35°C-85°C
	Sicherheitsfühler:	105°C
	Frostsicherung	
Stromaufnahme	10 A	
Absicherung	16 A	
Zapfleistung	90 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 Selbach Heißgetränkegeräte ist im Gastronomiebereich und bei Veranstaltungen im Freien zu sehen. Hierbei sind die Selbach Heißgetränkegeräte eine ideale Lösung, wenn es um eine mühelose und saubere Erhitzung von Glühwein, Jagertee u.ä. geht.

Die zu erhitzenden Flüssigkeiten dürfen ein zum Zeitpunkt der Zuführung zum Heißgetränkegerät eine Viskosität von max. 4 Pa x s.
Eine Partikelgröße von 0,5 mm darf nicht überschritten werden.

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

6.0 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 Schankanlagenbauern 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.

7.0 Elektrischer Anschluss

Alle Maschinen sind elektrisch beheizt. Die 7,5 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.

8.0 Inbetriebnahme

1) Getränkeleitungen anschließen, auf evtl. Undichtigkeiten überprüfen. Es ist unbedingt erforderlich den Ansaugsieb Art. Nr. 22-0837-0005 an den Ansaugschläuchen zu montieren. **Bei einem Betrieb ohne Ansaugsieb können die Pumpen durch angesaugte Partikel zerstört werden.**
2) Zum Betreiben der eingebauten Gas - Pumpen schließen Sie die Druckleitungen an siehe Seite 12. Bitte beachten Sie die richtige Handhabung der Flaschendruckminderer bei Verwendung von CO_2 oder Stickstoff. Alternativ kann auch trockene, saubere Druckluft verwendet werden.

   Um eine optimale Förderung des Getränkes zu erreichen wird, je nach Länge der Getränkeleitung (max. 8 m), ein Druck von **ca. 1,5 – 3 bar** eingestellt. Die max. Fließgeschwindigkeit liegt bei 0,2 l in 5-6 Sek.
   Zum Betreiben der Pumpe kann wahlweise
   - CO_2
   - Stickstoff
   - Druckluft

   verwendet werden.

3) Netzverbindung herstellen.
4) Gerät einschalten, gewünschte Temperatur einstellen.
5) Zum Betreiben der eingebauten elektrischen Getränkepumpen, schalten Sie den Schalter der entsprechenden Getränkeleitung 1, 2, 3 ein.

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

Verbrühungsgefahr!

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

Die max. Ausschanktemperatur ist abhängig vom Alkoholgehalt des Getränkes sowie von der Meereshöhe!

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

9.0 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.

10.0 Außerbetriebnahme

1) Gerät ausschalten

2) Netzstecker ziehen

3) Druckversorgung ausschalten

4) Hähne öffnen bis Druckausgleich erfolgt ist

5) Getränkeleitungen lösen

11.0 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 Oberthekenheißgerät OTHG 105 zu erzielen, ist nur die chemischen Reinigungsmethode zielführend. Ein Verfahren nur mit Wasser beseitigt keine Verkeimung.

Es ist nur das Reinigungs- und Desinfektionsmittel SELBACH OTHG fit PROFI zu verwenden! Art. Nr. 94-1038-0000

Die chemisch/mechanische Reinigungsmethode ist ausschließlich nur durch Selbach oder einen autorisierten Selbach-Partner durchzuführen. 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/Auslauftülle, Tropfblech)
- Im Betrieb spätestens nach 7 bis 14 Tage

Auslauftüllen der Zapfhähne

Mit einem Reinigungsball werden die Auslauftüllen 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

Getränkeleitungen

Bei der Geräteausführung mit Getränkepumpe kann die Reinigung 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 so lange 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 (DIN 6650-6) erfolgen.

Es ist nur das Reinigungs- und Desinfektionsmittel SELBACH OTHG fit PROFI zu verwenden! Art. Nr. 94-1038-0000

12.0 Störungserkennung und -beseitigung

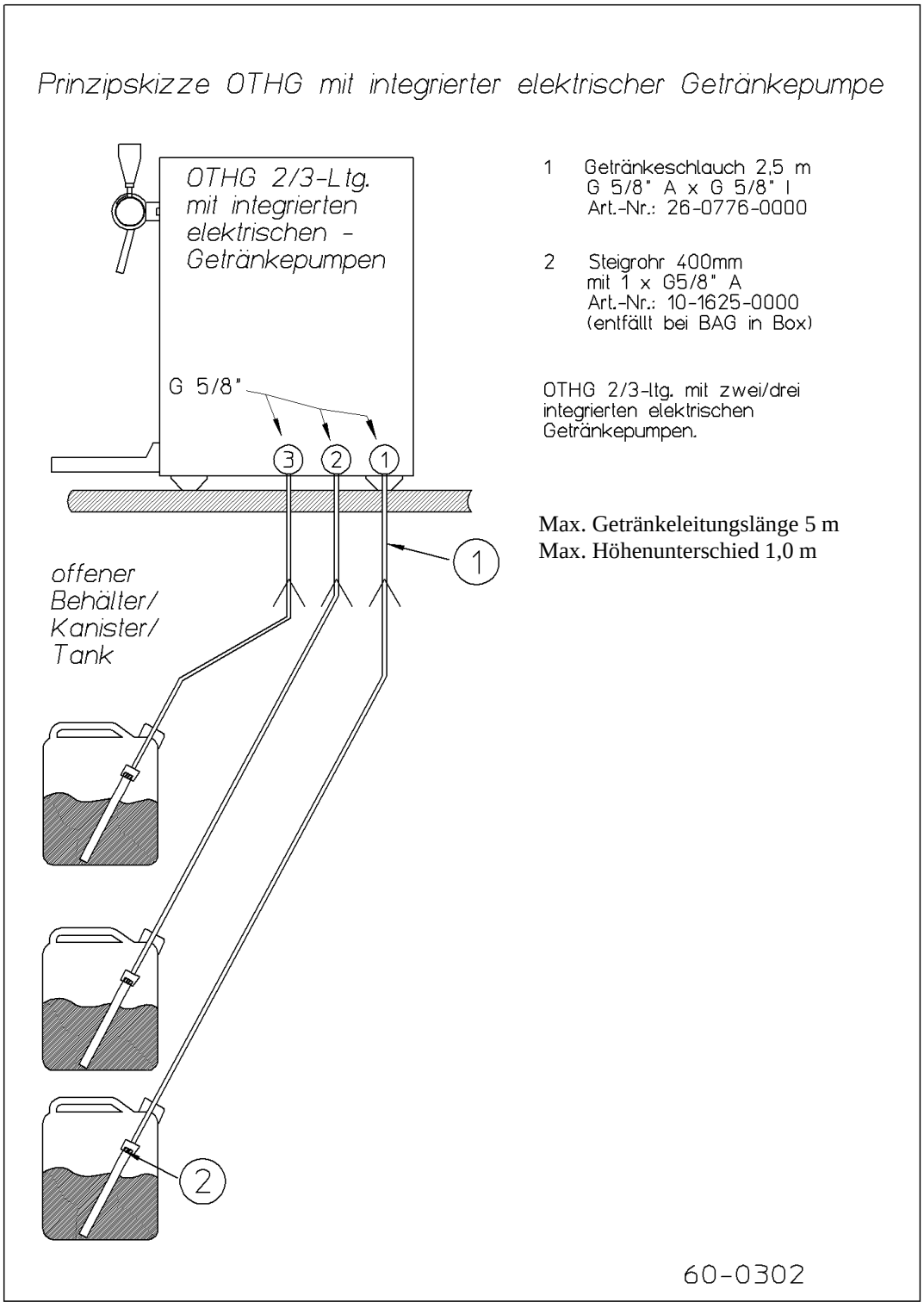
Fehler	Mögliche Ursache	Fehler-behebung
Gerät schaltet nicht ein	Keine Netzverbindung	Netzverbindung herstellen
	Gerät ausgeschaltet	Gerät einschalten
	Überhitzungsschutz hat ausgelöst	Überhitzungsschutz einschalten
Kontrolllampe(n) leuchten (teilweise) nicht	Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst	Sicherungen und Netzanschluss überprüfen*
	Lampen defekt	Lampen aus-tauschen*
	Thermostat defekt	auswechseln*
Heizleistung gering (Getränk zu kalt)	Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst	Sicherungen und Netzanschluss überprüfen*
	Temperatur zu niedrig eingestellt	einstellen
	Durchfluss-geschwindigkeit zu groß	überprüfen, max. Ausgabe 0,2 l in 5-6 sek.
Durchfluss-geschwindigkeit 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.

13.0 Ersatzteilliste

Artikel-Nummer	**Komponenten**
23-0179-0000	Kugelhahn 7 mm i.D. VA
50-0016-0000	Überhitzungsschutz f. OTHG
50-0121-0000	Kapillarrohrregler
50-0191-0000	Knopf f. Kapillarrohrregler
50-0122-0000	Schalter f. Kapillarrohrregler
50-0028-0000	Gas - Membranpumpen
51-1841-0000	Wippschalter 1pol. mit Kontrollleuchte 12V
50-0352-0000	Elektrische Membranpumpen 12V
52-0153-0000	Netzgerät 230V 50Hz / 12V DC 5A
94-1029-0000	SELBACH OTHG fit PROFI
22-0837-0005	Siebhülse

16.0 Prinzipskizze OTHG mit integrierter elektrischer Getränkepumpe



18.0 DGUV Test Zertifikat

DGUV Test
Prüf- und Zertifizierungsstelle
Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel

Zertifikat
Nr. **NV 22840**
vom 20.10.2022

DGUV Test Zertifikat

Name und Anschrift des Zertifikatsinhabers: (Auftraggeber)	**Friedhelm Selbach GmbH** Getränke-Technologie Heisenbergstraße 5 42477 Radevormwald
Produktbezeichnung:	**Oberthekenheissgeräte, verwendungsfertige Getränkeschankanlage**
Typ:	OTHG 105
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 269-012**
Weitere Angaben:	Das Zertifikat bezieht sich auf die im zugehörigen Prüfbericht beschriebene Ausführung des Produkts. Zeichenzusatz: "SK geprüft"

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.

Dieses Zertifikat einschließlich der Berechtigung zur Anbringung des DGUV Test-Zeichens ist gültig bis einschließlich:

19.10.2027

Weiteres über die Gültigkeit, eine Gültigkeitsverlängerung und andere Bedingungen regelt die Prüf- und Zertifizierungsordnung.

Dipl.-Ing. (FH) Michael Böhm
Zertifizierer

Prüf- und Zertifizierungsstelle NV · DGUV Test · Fachbereich Nahrungsmittel

ZBOK_SK_D 1.14

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) e. V.
Spitzenverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften und der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand
Sitz und Register: St. Augustin, Amtsgericht Siegburg, VR 297

DGUV Test Prüf- und Zertifizierungsstelle Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel
Gustav-Heinemann-Ufer 130 • 50968 Köln • Deutschland
Telefon +49 (0) 221 3778-5678 • Fax +49 (0) 800 1012 931 18625

Getränke-Technologie

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstr. 5
42477 Radevormwald

Telefon 0 21 95 / 68 01-0
Telefax 0 21 95 / 68 01-188
Email info@selbach.com

Internet: http://www.selbach.com