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!)

Abb. Glühweinzapfanlagen SK 342.004

Schanktechnik vom Spezialisten

Schankanlagen KOCH

... zapfen mit Genuss

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 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.

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.

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 Str. 62
66687 Morscholz

Telefonnummer: 06871- 90 91 34
E-Mail: info@schankanlagen-koch.de
Web: www.schankanlagen-koch.de

Inhaltsverzeichnis

1. Merkmale 3

2. Zu Ihrer Sicherheit 3

2.1. Betriebsanleitung beachten 3

2.2. Sicherheitshinweise 4

2.2.1. Sicherheitsthermostat 4

2.3. Haftung für Funktion und Schäden 5

3. Anwendungsbereiche 6

3.1. Auspacken/Transport 6

3.2. Aufstellung/Lagerung 6

4. Inbetriebnahme 6

5. Bedienung 7

6. Störung/Fehlerbehebung 8

7. Instandhaltung 9

7.1. Reinigung 9

7.1.1. Reinigungs-Checkliste 10

7.2. Wartung 11

7.3. Gewährleistung 11

7.3.1. Gewährleistungszeit 11

7.3.2. Abwicklung des Gewährleistungsfalls 11

7.3.3. Gewährleistungsausschlüsse 11

7.3.4. Herstellerangaben und Service 11

7.4. Ersatzteile und Zubehör 12

7.5. Reparatur 12

8. Technische Daten 13

9. Konformitätserklärung 14

10. Baumusterprüfbescheinigung 15

1. Merkmale

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.

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. 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 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.

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 potenzielle **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

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.

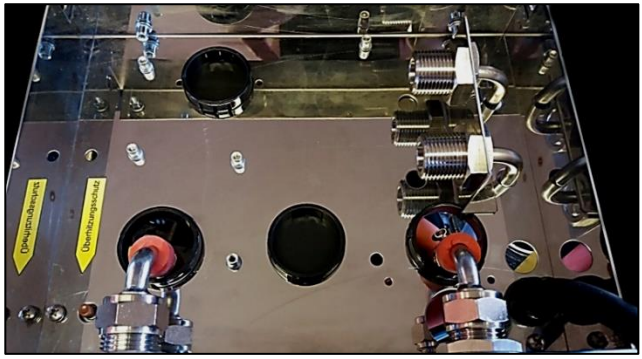
2.2.1. Sicherheitsthermostat

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

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

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 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 Werkstatt 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

<u>Bestimmungsgemäße Verwendung</u>

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 waagerecht, trocken und sauber auf.
Bei längerer Lagerung muss das Gerät vor Nässe und Staub geschützt werden.

4. Inbetriebnahme

<u>Gerät mit integrierten, selbst ansaugenden elektrischen Pumpen</u>

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) 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.
<u>Achtung</u>: Die Behältnisse müssen offen sein.
Keine luftdicht abgeschlossenen Behältnisse verwenden.

5. Bedienung

Anleitung für Gerät mit integrierten, selbst ansaugenden elektrischen Pumpen:

(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.

(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.

(6) Empfohlene Starteinstellung: **75°C.**

(7) Es beginnt die Aufheizphase. Es leuchten die **roten** Kontrollleuchten.
Nach Erreichen der gewünschten Ausgabetemperatur erlöschen die roten Kontrollleuchten. Das Gerät ist zapfbereit.

(8) Sobald die eingestellte Ausgabetemperatur unterschritten wird, beginnt das Gerät erneut zu heizen, d.h. die roten Kontrolllampen leuchten erneut auf.
Bei Frostgefahr nach Betriebsschluss 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

- 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	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	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 bzw. Kompressor arbeitet nicht	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.
Kompressor schaltet nicht ab (nur bei Luftkompressorgerät)	1. Die Druckluftleitungen sind nicht fest genug mit Gerät bzw. KEG verschraubt → Anschlüsse mit einem Schraubenschlüssel fest anziehen.
Getränkemenge zu gering oder gar nicht	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	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	1. Temperatur ist zu hoch eingestellt → Temperatur runterdrehen. 2. Getränk enthält CO^2.

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 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.

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.

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.

7.1.1. 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.	Den Zapfhahn/die Zapfhähne öffnen, damit die noch im Gerät befindliche Flüssigkeit **vollständig** abfließen 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, müssen die Geräte zur Überprüfung bzw. Nachbesserung an unsere Werkstatt eingeschickt werden.
(→ Dagstuhler Str. 62, 66687 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. 06871-909134**

7.4. 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

7.5. Reparatur

Für die Durchführung fachgerechter Reparatur- und Wartungsarbeiten wenden Sie sich bitte an unsere Werkstatt 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 **Typenschild** 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 3000 W-Geräten – 175 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 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.**

9. Konformitätserklärung

EG Konformitätserklärung

Gemäß der EG-Maschinen-Richtlinie 2006/42/EG vom 17. Mai 2006, Anhang II A Hersteller:

Hersteller:

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

Gegenstand der Erklärung

Heißgetränkeschankanlage mit integrierten selbst ansaugenden elektrischen Pumpen gem. Baumuster SK 342.004

Typen:

03-0307-10, 03-0307-20, 03-0307-30, 03, 03-0306-10, 0306-20, 03-0306-30, 03-0318, 03-0319, 03-03019, 03-0320, 03-0321, 03-03-0323, WR03-0307-10, WR03-0307-20, WR03-0307-30, WR03-0306-10, WR03-0306-20, WR03-0306-30, 03-0218-03-0219, 03-02019, 03-0220, 03-0221, 03-0223

Hiermit erklären wir, dass die nachstehend bezeichnete Maschine in ihrer Konzeption und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung den grundlegenden Sicherheits- und Gesundheitsanforderungen der EG-Richtlinie 2006/42 EG entspricht.

Bei einer mit uns nicht abgestimmten Änderung der Maschine verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Angewandte harmonisierte Normen:

DIN EN 12100 Sicherheit von Maschinen
DIN EN 60204-1- Sicherheit von Maschinen – Elektrische Ausrüstungen von Maschinen Teil 1 Allgemeine Anforderungen

Angewandte technische Normen:
DIN 6650 – Getränkeschankanlagen

Angaben zur Person des Unterzeichners:

Ruth Weber

Geschäftsführerin der Schankanlagen Koch & ambiente-gastro online GmbH

SCHANKANLAGEN KOCH
Morscholzer Str. 20
66687 WADERN
Tel.: 06871 / 90 91 34
info@schankanlagen-koch.de

Unterschrift

Wadern, 10. 02.2015

10. Baumusterprüfbescheinigung

DGUV Test
Prüf- und Zertifizierungsstelle
Nahrungsmittel und Verpackung
Fachbereich Nahrungsmittel

Zertifikat
Nr. **NV 20810**
vom 02.07.2020

DGUV Test Zertifikat

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.

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:

01.07.2025

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

Prüf- und Zertifizierungsstelle DGUV Test Fachbereich Nahrungsmittel

Dipl.-Ing. (FH) Michael Bühn

Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung (DGUV) e.V.
Spitzenverband der gewerblichen Berufsgenossenschaften
und der Unfallversicherungsträger der öffentlichen Hand
Vereinsregister-Nr. VR 751 B, Amtsgericht Charlottenburg

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

Rückseite DGUV Test Zertifikat: NV 20810

DGUV Test-Zeichen

DGUV Test

NV 20810

SK geprüft

SK tested

dguv.de/pruefzeichen

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.

Schankanlagen Koch & ambiente-gastro-online GmbH

Morscholzer Str. 20
66687 Wadern

Werkstatt & Büro:
Dagstuhler Str. 62
66687 Morscholz

Telefonnummer: 06871- 90 91 34
E-Mail: info@schankanlagen-koch.de
Web: www.schankanlagen-koch.de