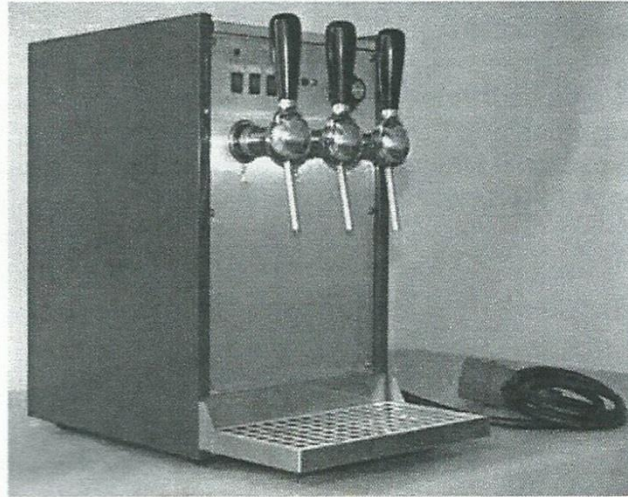


## Betriebsanleitung



### Oberthekenzapfgerät für Heißgetränke **OTHG 105**

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

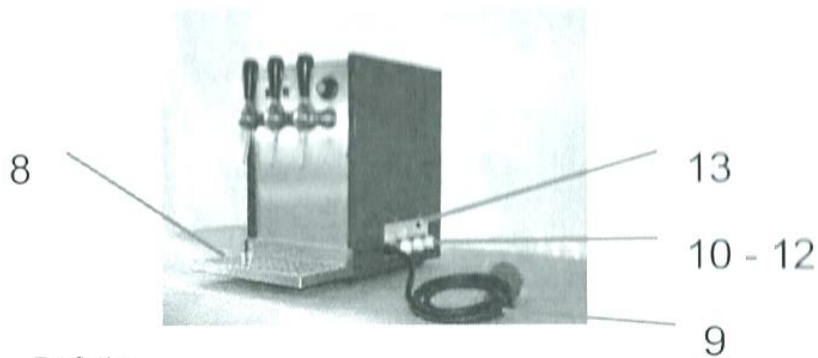
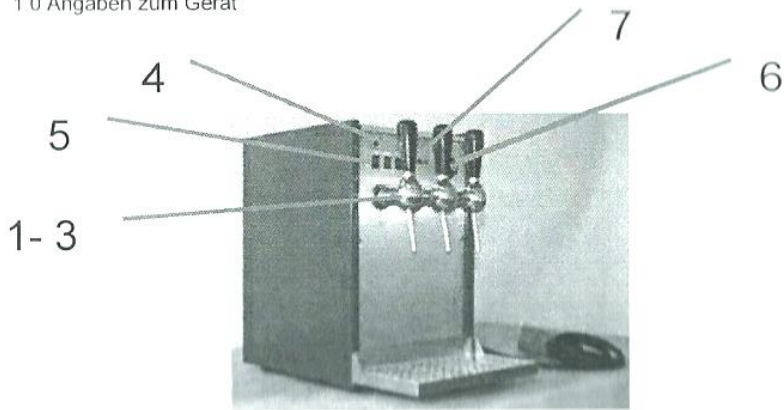
**Lassen Sie die Maschine nur von Mitarbeitern bedienen, die sich zuvor anhand der Betriebsanleitung mit ihr vertraut gemacht haben.**

**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 Baumusterprüfbescheinigung .....	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 Überhitzungsschutz wird das Gerät wieder betriebsbereit.

## 5.0 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 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.

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 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.

## 8.0 Inbetriebnahme

- 1) Getränkeleitungen anschließen, auf evtl. Undichtigkeiten überprüfen.
- 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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub>
  - 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 verursachen 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 Obertheckenheißgerät OTHG 105 zu erzielen, ist nur die chemischen Reinigungsmethode zielführend. Ein Verfahren nur mit Wasser beseitigt keine Verkeimung.

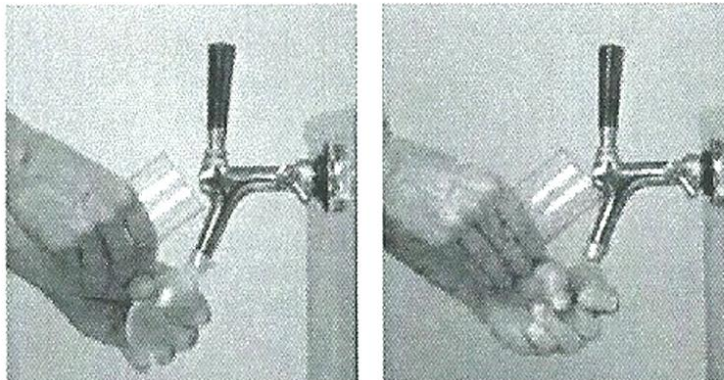
### Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

- 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/Auslaufülle, 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 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 ( DIN 6650-6) erfolgen.



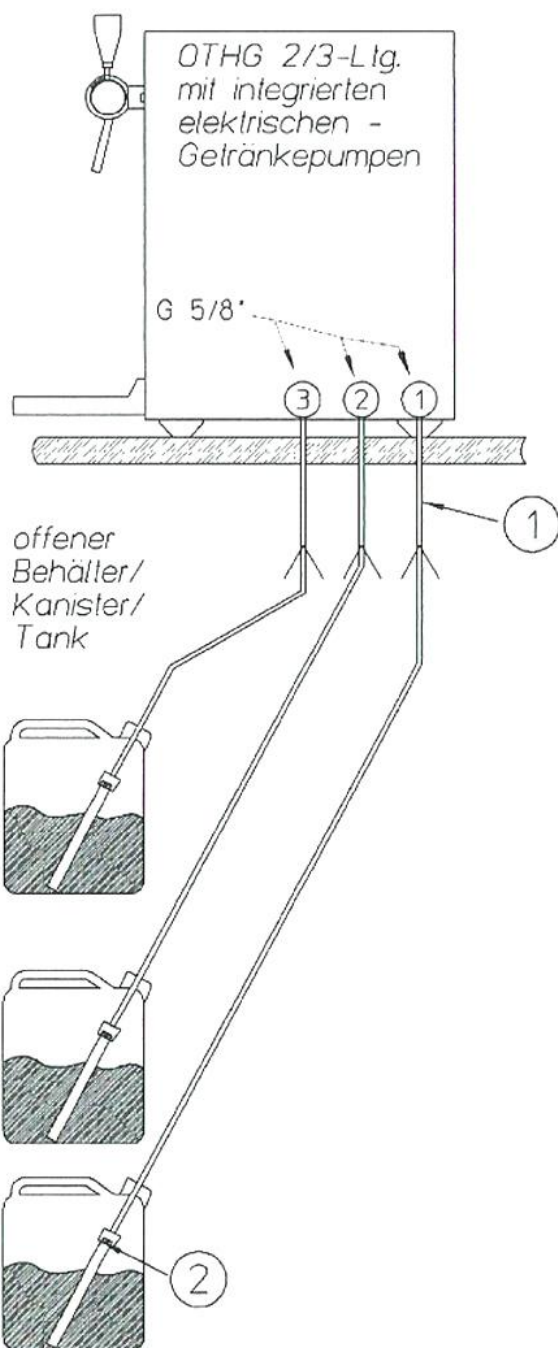
## 12.0 Störungserkennung und -beseitigung

<b>Fehler</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Fehlerbehebung</b>
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.

## 16.0 Prinzipskizze OTHG mit integrierter elektrischer Getränkepumpe

Prinzipskizze OTHG mit integrierter elektrischer Getränkepumpe



1 Getränkeschlauch 2,5 m  
G 5/8" A x G 5/8" I  
Art.-Nr.: 26-0776-0000

2 Steigrohr 400mm  
mit 1 x G5/8" A  
Art.-Nr.: 10-1625-0000  
(entfällt bei BAG in Box)

OTHG 2/3-ltg. mit zwei/drei  
integrierten elektrischen  
Getränkepumpen.

MAX. Getränkeleitungslänge 8m  
MAX. Höhenunterschied 1,5m

## 18.0 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: OTHG 105

von dem

**Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen  
Werner Köroer 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

Über das Ergebnis der Prüfungen wurde vom Prüflaboratorium für Getränkeschankanlage;  
Werner Kömer in 63322 Rödermark am **15. August 2012** ein Prüfbericht erstellt.

**Prüfbericht-Nr.: Kälub 2153**

Die Prüfungen ergaben, dass das Oberthekeheissgerät dem Stand der Technik entspricht,  
z.B. den DIN-Normen 6650 Teil 1 bis 5.

**1. Gültigkeitsdauer der Baumusterprüfbescheinigung**

Die Gültigkeitsdauer der Baumusterprüfbescheinigung und des nachfolgend aufgeführten  
Baumusterkennzeichens beträgt **5 Jahre**.

**2. Baumusterkennzeichen (SK-Zeichen)**

2.1 Jedes Oberthekeheissgerät dieser Bauart ist mit folgendem Kennzeichen zu versehen:

**SK 269-012**

2.2 Jedes Oberthekeheissgerät dieser Bauart muss mit dem Baumusterkennzeichen, deutlich  
sichtbar und dauerhaft gekennzeichnet sein. Die Größe der Buchstaben und Ziffern muss  
mindestens 4 mm betragen.

Bitte beachten Sie die Hinweise in der Anlage zu dieser Baumusterprüfbescheinigung.

Mannheim, den 20. August 2012



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen

Rolf Schwebel  
Zertifizierer



Firma  
Friedhelm Selbach GmbH  
Getränke-Technologie  
Heisenbergstraße 5  
42477 Radevormwald

Original  
Registriernummer: Z 1180/0715  
SK 269-010

## **BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG**

nach DIN 6650 Teil 5

für verwendungsfertige Getränkeschankanlagen oder Bauteile

I. Nachtrag

**Verlängerung der Baumusterprüfbescheinigung**

für Firma (Antragsteller)

Friedhelm Selbach GmbH  
Heisenbergstraße 5  
42477 Radevormwald

für das

**Oberthekezapfgerät für Heißgeräte, Typ: ÖTHG 105;  
(Bauteilgruppe mit oder ohne Pumpensatz)**

### **1. Verlängerung der Gültigkeit der Baumusterprüfbescheinigung**

Die Gültigkeitsdauer der Baumusterprüfbescheinigung für das oben genannte Oberthekezapfgerät wird unter Beibehaltung des gleichen Baumusterkennzeichens

**SK 269-010**

um weitere **5 Jahre** (bis zum **01. August 2020**) verlängert.



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen

Danach kann die Gültigkeitsdauer der Baumusterprüfbescheinigung ohne erneute Prüfung auf Antrag des Herstellers verlängert werden, wenn

1. eine zwischenzeitliche Änderung der technischen Spezifikationen für Bauteile von Getränkeschankanlagen, z.B. der DIN-Normen oder andere einschlägige Bestimmungen einer Verlängerung nicht entgegenstehen,
  2. der Hersteller von der Baumusterzuerkennung noch Gebrauch macht,
  3. der Hersteller verbindlich erklärt, dass keine Änderungen gegenüber dem eingereichten Baumuster vorgenommen wurden.
2. Die Maßgaben der Baumusterprüfbescheinigung vom **26. November 2001** werden durch diesen 1. Nachtrag (Verlängerung) der Baumusterprüfbescheinigung nicht berührt.

Mannheim, 20. Juli 2015



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen

  
Rolf Schwebel  
Zertifizierer



Die Texte und Grafiken wurden der Betriebsanleitung  
zu diesem Gerät entnommen.

Diese wurde erstellt von der:

# 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](mailto:info@selbach.com)

Internet: <http://www.selbach.com>