

Service-Betriebsanleitung



HOTSHOT Heißgetränke-Portionierer

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.

Inhalt

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 Bestimmungsgemäße Verwendung	6
7.0 Montage	7
8.0 Elektrischer Anschluss	7
9.0 Menüführung	8
9.1 Code	8
9.1.2 Code bestimmen	9
9.2 Homescreen.....	10
9.2.1 Wichtige Tasten.....	11
9.3 Pumpen ein und ausschalten	11
9.4 Pumpengeschwindigkeit einstellen	12
9.5 Portionsgröße vorwählen.....	12
9.6 Portionsgröße einstellen.....	13
9.7 Temperatureinstellung.....	14
9.8 Zähler.....	15
9.8.1 Zähler löschen.....	15
9.9 Kanal einstellen	16
9.10. Spezialmenü	17
9.10.1 Uhr einstellen	17
9.10.2 Menü	18
9.11 Meldungen	20
9.12 Graph.....	20
9.13 OTHG Reinigungsmodus	21
9.14 Fasswechsel	21
9.15 Teach Sensor	22
10.0 Inbetriebnahme	22
11.0 Beschaffenheit der Getränke	23
12.0 Froststufe	23
13.0 Zapfen	23
13.1 Zapfvorgang abbrechen	23
14.0 Außerbetriebnahme	24
15.00 Reinigung	24
15.1 Reinigungs- und Desinfektionsintervalle	24
16.0 Störungserkennung und – beseitigung	25
17.0 Ersatzteilliste	26
18.0 Prinzip Skizze HOTSHOT Heißgetränke-Portionierer mit integrierter elektrischer Getränkepumpe	27
19.0 DGUV Test Zertifikat	28

1.0 Angaben zum Gerät





- 1 Zapftaste 1
- 2 Zapftaste 2
- 3 Zapftaste 3
- 4 Tropfschale
- 5 Ein / Aus
- 6 Display
- 7 Getränkeingang 1
- 8 Getränkeingang 2
- 9 Getränkeingang 3
- 10 Netzanschlusskabel
- 11 Überhitzungsschutz

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.

<p>Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit, die Sie unbedingt beachten sollten:</p>  	<ul style="list-style-type: none">▪ 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 Getränken besteht Verbrühungsgefahr.▪ Vorsicht! Gesundheitsgefahr! Beachten Sie beim Umgang mit Reinigungsmittel die Schutzmaßnahmen auf der Reinigungsmittelverpackung. Während der Reinigung fließt aus dem Glühweinauslauf Reinigungsflüssigkeit. Bitte verwenden Sie ausschließlich zugelassenes Reinigungsmittel.
---	--

3.0 Sicherheitstechnische Hinweise

Allgemeine Hinweise

Wartungsarbeiten am HOTSHOT Heißgetränk-Portionierer 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

Der HOTSHOT Heißgetränk-Portionierer ist durch einen Überhitzungsschutz abgesichert. Bei 105°C Blocktemperatur wird die Stromversorgung abgeschaltet. Der Überhitzungsschutz kann durch Drücken auf dem roten Knopf wieder eingeschaltet werden.

Bitte beachten Sie, dass ein aktivierter Überhitzungsschutz auf eine Defekt hinweist. Das Gerät muss unverzüglich von einer Elektrofachkraft überprüft werden!

5.0 Technische Daten

E-Leistung	8400 W/ 400 V/50 Hz
Steuerung	Thermostatisch geregelt
	Regelbereich: 30°C-85°C
	Sicherheitsfühler: 105°C
	Frostsicherung
Stromaufnahme	12,50 A
Absicherung	16 A
Zapfleistung	130 l/h
Zapfbereit	ca. 5 Minuten nach dem Einschalten
B/H/T	292/490/470 mm
B/H/T (mit Tropfschale)	292/490/515 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)“

6.0 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Einsatzbereich des HOTSHOT Heißgetränk-Portionierer ist im Gastronomiebereich zu sehen. Hierbei sind der HOTSHOT Heißgetränk-Portionierer eine ideale Lösung, wenn es um eine mühelose und saubere Erhitzung von Glühwein, Kakao oder ähnliches geht.

Die zu erheizenden 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.

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

7.0 Montage

Montage der Maschine

Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es erforderlich, der HOTSHOT Heißgetränk-Portionierer 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. Der Netzstecker dient als Hauptschalter und muss im Gefahrenfall sofort von der Steckdose getrennt werden können.

Vorbereitung der Montage

Die Zuleitung für die Getränke (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 Schankanlagentechnikern 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.

8.0 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.

Die Maschine sollte jedes Jahr einer Elektrischen Prüfung unterzogen werden (DGUV A3)

9.0 Menüführung

9.1 Bestätigung Sicherheitshinweis

Den Sicherheitshinweis mit **OK** 10sek. Drückt bestätigen.

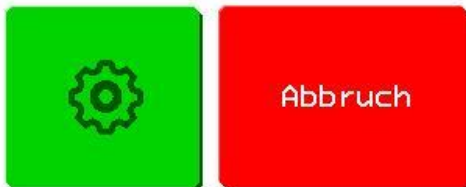
Vor jeder Inbetriebnahme
muss dieses Gerät fach-
gerecht gereinigt werden.
Bitte beachten Sie die
Anweisungen in Punkt 3
der Betriebsanleitung
(Allgemeine Hinweise)!




9.1 Code

Alle sicherheitsrelevanten Einstellungen werden durch einen Code geschützt. Verwahren Sie diese Codes sorgfältig! Die Codes können direkt nach Einschalten des Gerätes vergeben werden, in dem Sie auf die **grüne Taste mit dem Zahnrad** drücken. Wenn dies nicht gewünscht ist können Sie auch ohne Codes fortfahren in dem Sie auf die **Taste mit Abbruch** drücken. Das Gerät weist Sie allerdings bei jedem Wiedereinschalten daraufhin dass diese Sicherheitslücke besteht.

Bitte Codes vergeben



 **Vorsicht! Unbefugte Änderungen im System können schwere Schäden am Gerät verursachen!**

Einige Codenummern müssen Sie selbst bestimmen. So erreichen Sie die größtmögliche Sicherheit vor unbefugtem Eingriff in die Gerätesteuerung.

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen die individuellen Codenummern von Ihnen ausgewählt und in die Gerätesteuerung eingegeben werden. Für jede Code Ebene muss eine andere Codenummer eingegeben werden.

Code Ebenen	Freigegebene Funktionen
Service	Service, alle Freigaben
Supervisor Code	Einfache Eingaben wie Temperatur, Portionsgröße, Pumpengeschwindigkeit, Zähler sehen und ändern, Töne, Anzahl der max. Hähne
Reinigungs Code	Reinigung Modus
Zähler löschen Code	Zähler löschen
Fasswechsel Code	Fasswechsel, Anzapfen ohne Zählung
Bediener	Zapfen, Pumpen ein/aus

9.1.2 Code bestimmen

1. Netzverbindung herstellen
2. Gerät am Ein/Aus Schalter Pos. 5 einschalten.
3. Nach einer kurzen Boot-Phase und der Bestätigung der Sicherheitshinweise können die Codes falls Sie noch nicht vergeben sind über das drücken der **Taste mit dem Zahnradsymbol** vergeben werden.

Bitte Codes vergeben



4. Tasten mit der Gewünschten Code drücken.

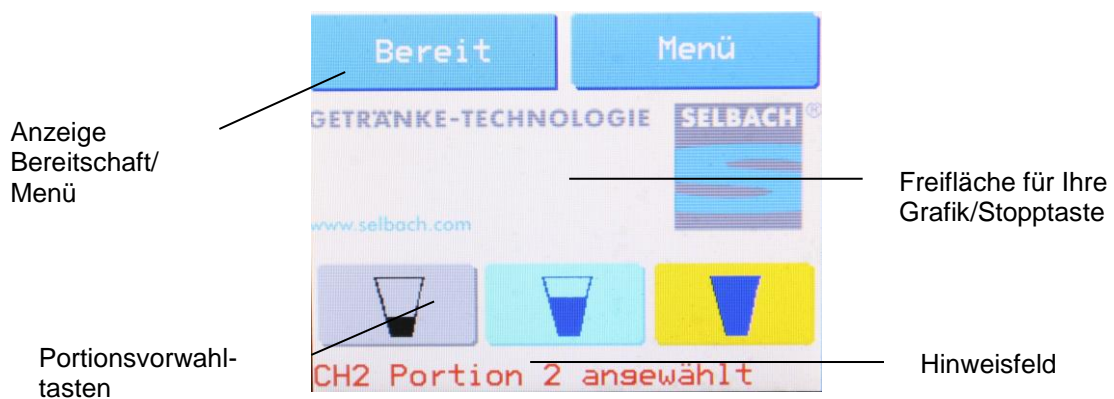


5. Bitte eigenen Code eingeben. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit der **Entertaste**.








Achtung! Die Codenummern können nur einmal vergeben werden. Bewahren Sie die Codenummern an einen sicheren Ort auf.

9.2 Homescreen



9.2.1 Wichtige Tasten

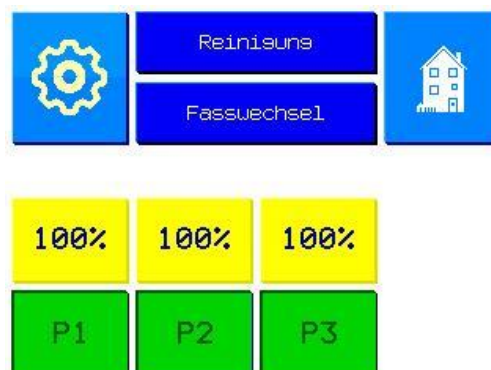
Um die Navigation in den Menüs so einfach wie möglich zu gestalten, stehen Ihnen zwei Tasten zur Verfügung:

Zugang Menü	
Ein Schritt im Menü zurück	
Homescreen	
Temperatur	
Einstellungen	

9.3 Pumpen ein und ausschalten

Zur Förderung der Getränke sind im HOTSHOT Heißgetränk-Portionierer drei selbstansaugende Getränkepumpen verbaut. Diese Pumpen können im Menü mit einem **drücken von P1-P3** ein- und ausgeschaltet werden. Die Schaltmöglichkeit dient zur Abschaltung einer Produktlinie und ist einzusetzen, wenn weniger als drei Getränke am OTHG Portionierer angeschlossen werden. Bei einer deaktivierten Pumpe wird die Portionsvorwahltaste auch deaktiviert.

Homescreen – Menü – P1 oder P2 oder P3

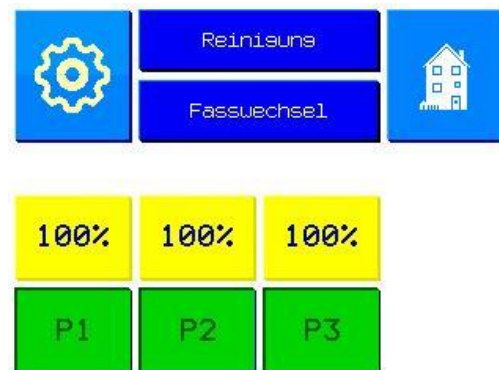


9.4 Pumpengeschwindigkeit einstellen

Über die Pumpengeschwindigkeit kann die Ausschankgeschwindigkeit den Gebinden angepasst werden. Dadurch wird z. B. ein Spritzen oder Überlaufen verhindert. Beachten Sie, dass das Fließverhalten des Getränks sich im erwärmten Zustand verändern kann.

Über den Pumpentasten sind die **gelben Geschwindigkeitstasten** angeordnet. Um die Geschwindigkeit anzupassen, wird die jeweilige **Geschwindigkeitstaste** gedrückt. Im **Eingabefeld** kann nun eine Geschwindigkeit zwischen 30% und 100% eingegeben werden. Bestätigen Sie die Eingabe mit **Enter** 

Homescreen - Einstellungen – Pumpengeschwindigkeitstaste



9.5 Portionsgröße vorwählen

Um eine maximale Flexibilität im Ausschank der Getränke zu erreichen, können die **drei Zapfstasten** (1.0 Angeben zum Gerät). Mit drei unterschiedlichen Portionsgrößen belegt werden. Die unterschiedlichen Portionsgrößen können mit **den Portionswahlstasten** vorgewählt werden.



9.6 Portionsgröße einstellen

Es können für die drei **Zapftasten** jeweils drei Portionsgrößen eingestellt werden. Um die einzustellende Portion zu markieren, muss im Homescreen die entsprechende Vorwahl getroffen werden. Drücken Sie dazu auf die **Tasten mit Bechersymbolen**.

z. B. die kleine Portionsgröße an der mittleren Zapftaste.



Da die Einstellung der Portionsgrößen eine sicherheitsrelevante Einstellung ist, ist diese durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

Zum Manuellen Einstellen der Portionsgrößen die **blaue Menü Taste** drücken. Dort dann die **blaue Taste mit dem Zahnrad** drücken. In den Einstellungen wählen Sie nun die **gelbe Taste mit dem blauen Becher** aus.

Dort befinden Sie sich nun in der Teach Funktion.

Die **Taste „Teach OFF“** drücken. Im Display erscheint „Teach ON“. Einen passenden Getränkebecher unter die entsprechende Getränkeausgabe stellen. Nun die entsprechende Zapftaste solange drücken bis der Getränkebecher gefüllt ist. Unterbrechungen des Zapfvorganges werden 1:1 übernommen. Somit können bei Bedarf eine oder mehrere „Schaumpausen“ programmiert werden.

Nach erfolgter Portionierung wird der Vorgang mit einem **Tastendruck auf „Teach ON“** gespeichert. Nach betätigen der Taste springt die Taste wieder auf „Teach OFF“

Es können alle drei Zapftasten nacheinander programmiert werden ohne zwischendurch abzuspeichern.

Homescreen - Menü – blaues Zahnrad -



9.7 Temperatureinstellung

Die Temperatursteuerung des HOTSHOT Heißgetränke-Portionierer ist prozessorgesteuert. Dadurch wird eine sehr gleichmäßige und schonende Erwärmung der Getränke erreicht. Im Stand By-Betrieb wird eine Überhitzung der Getränke ausgeschlossen. Durch ein geschütztes Verfahren ist der Stromverbrauch im Stand By-Betrieb minimiert.

Da die Einstellung der Temperatur eine sicherheitsrelevante Einstellung ist, ist diese durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

Bitte beachten sie dringend die zulässigen Temperaturen der zu erwärmenden Getränke. Punkt 11.0 Beschaffenheit der Getränke

Getränkart	Maximale Temperatur
Glühwein	78°C
Glühbier	78°C
Jagertee	78°C
Milch	65°C
Kakao	65°C
Milchmixgetränke	65°C

Zu hohe Temperaturen verursachen ein Ansetzen oder Anbrennen der Getränke. Diese Rückstände können u. U. nicht mehr aus den Getränkeköhlischlangen entfernt werden!

Vorsicht! Die Verdampfungstemperatur von Alkohol liegt bei 78°C. Bitte beachten Sie bei der Temperatureinstellung, dass eine zu hohe Ausschanktemperatur ein starkes Spritzen beim Zapfen verursachen kann.

Zum Einstellen der Tempertaut die **blaue Menü Taste** drücken. Dort die **blaue Taste mit dem Zahnrad** drücken. In den Einstellungen wählen Sie nun die **braune Taste mit dem lila Thermometer** aus.

Dort finden Sie Möglichkeiten zur Temperatur Einstellung.

Sie finden hier 4 Tasten, welche für die Temperatureinstellung zuständig sind. 3 Tasten sind mit einem Getränk und der dazu passenden Temperatur belegt. Die braune Taste mit dem lila Thermometer ist zur manuellen Vergabe der Temperatur.

Voreingestellte Temperaturen:

1. Taste Glühwein 75°C
 2. Taste Eierpunsch 65°C
 3. Taste Kakao 75°C
- } Die Auswahl wird nach drücken der Taste automatisch bestätigt und der Wert angenommen

Manuelle Temperatur:


1. Taste Thermometer (Manuelle Temperatur) } Die gewünschte Temperatur muss im Numerischen Tastenfeld eingegeben werden und mit Enter bestätigt werden

Homescreen - Blaues Zahnrad –

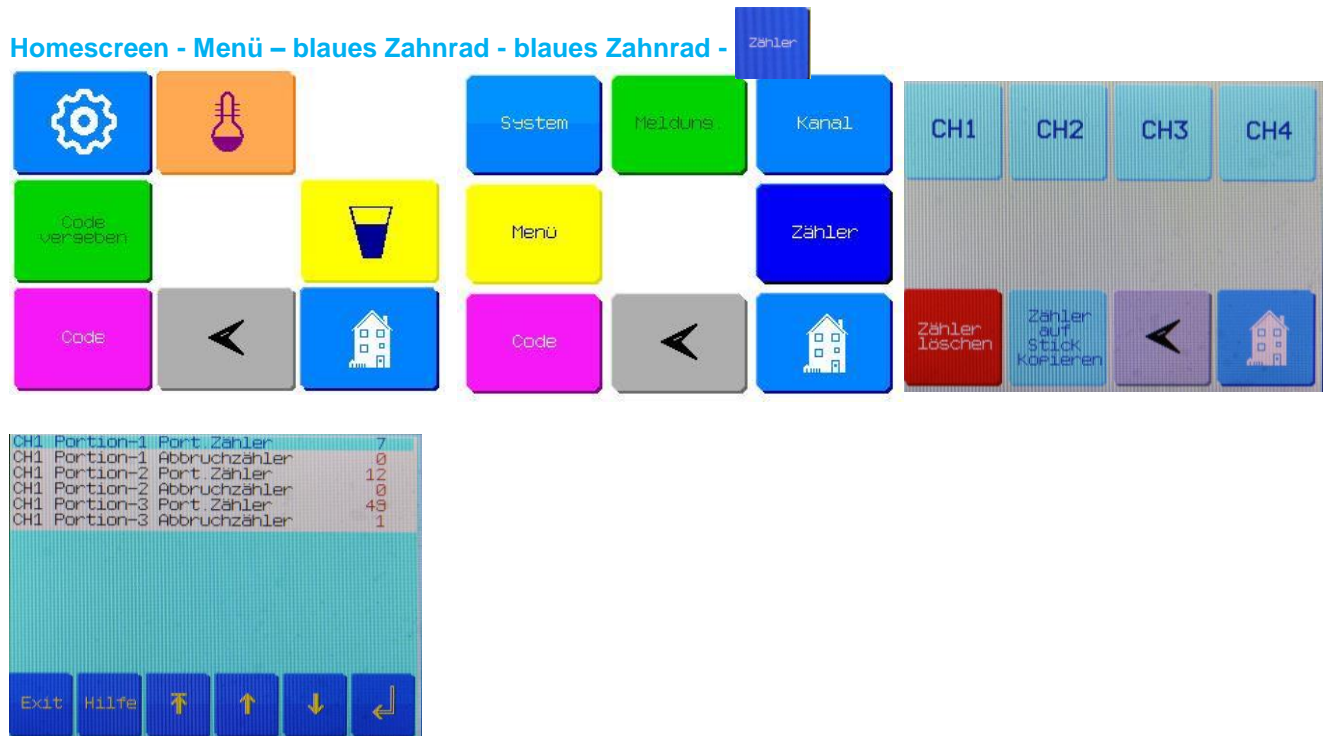


9.8 Zähler


Sämtliche aktivierten Portionen werden im System gezählt.

Zum Auslesen der Zähler drücken Sie die **Menütaste** im Homescreen. Im Menü drücken Sie auf das **Feld mit dem blauen Zahnrad** und dann erneut auf das **Feld mit dem blauen Zahnrad**, um in das erweiterte Einstellungsmenü zu kommen. Die Taste  öffnet das Zählermenü.

Durch die Anwahl der entsprechenden Kanäle können die einzelnen Zählerstände ausgelesen werden.



9.8.1 Zähler löschen

Allen Zähler können zentral gelöscht werden. Zum Löschen die Taste  lange gedrückt halten.

Zählerstände mit * sind nicht löschar und Dauerzähler.

Homescreen - Menü – blaues Zahnrad – blaues Zahnrad -  - 

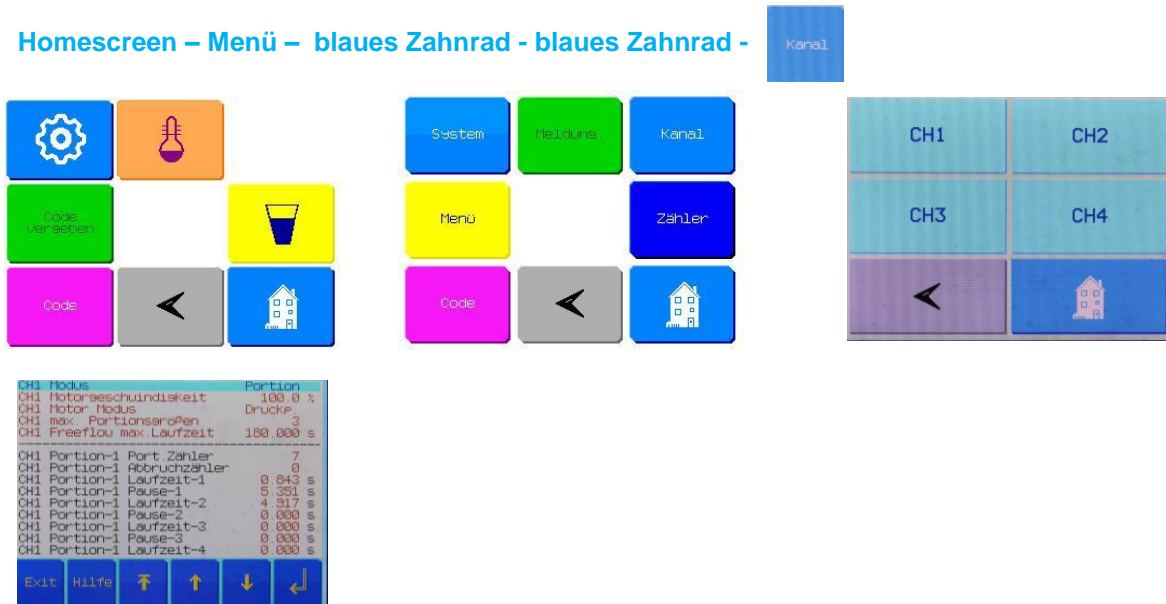
Da das Löschen der Zählerstände eine sicherheitsrelevante Änderung ist, ist diese durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

9.9 Kanal einstellen

Jeder Kanal kann individuell eingestellt werden. Dadurch wird eine maximale Flexibilität im Ausschank erreicht.

Zum Einstellen der Kanäle über die **Menütaste** im Homescreen in das Menü dort drücken Sie auf das **Feld mit dem Zahnrad** und dann erneut auf das **Feld mit dem Zahnrad** um in das erweiterte Einstellungsmenü zu kommen. Die **hell blaue Taste Kanal** öffnet das Zählermenü.

Homescreen – Menü – blaues Zahnrad - blaues Zahnrad -



Da alle Änderungen der Kanalparameter eine sicherheitsrelevante Einstellung sind, ist diese durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

Die Parameter können mit den **Pfeiltasten** in der Zeile selektiert werden. Zum Editieren drücken Sie die **Taste Enter**.

CH Modus

Grundfunktion des Kanals. Wahlmöglichkeit:

- CH Kanal gesperrt, der Kanal wird bei den Portionswahltasten nicht mehr angezeigt.
- CH Free Flow, das Getränk wird nur ausgegeben solange die zapftaste gedrückt wird.
- CH Portionierung, das Getränk wird in einer zuvor eingestellten Portion ausgegeben.

CH Motorgeschwindigkeit

Motorgeschwindigkeit der Pumpe. Siehe auch Punkt 9.3. Wahlmöglichkeit:
Min. 30 %, max. 100%

CH Motor Modus

Betriebsart der Pumpe. Wahlmöglichkeit: Wellenpumpe, Druckpumpe. Werkseinstellung Druckpumpe, Editierung nicht zugelassen.

CH max. Portionsgrößen

Anzahl der angebotenen Portionsgrößen der Portionswahltasten.
Wahlmöglichkeit: min. 1, max. 3.

CH Freeflow max. Laufzeit

Zeitliche Begrenzung im Free Flow-Betrieb. Wahlmöglichkeit: min. 1 Sekunde, max. 180 Sekunden.

CH X Portion:

Unter diesen Zeilen werden die für jede Portionsgröße erfassten Werte angezeigt. Alle Werte sind editierbar.

9.10. Spezialmenü

9.10.1 Uhr einstellen

Das Betriebssystem besitzt eine integrierte Uhr die für die genaue Auswertung der Betriebsdaten unumgänglich ist. Bei der Inbetriebnahme ist die genaue Einstellung der Uhr erforderlich.

Da alle Änderungen der Uhrparameter eine sicherheitsrelevante Einstellung sind, ist diese durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

Zum Einstellen der Uhr über die **Menütaste** im Homescreen in das Menü gehen. Dort drücken Sie auf die **Taste mit dem Zahnrad** um in die Einstellungen zu kommen. Dort drücken Sie erneut auf die **Taste mit dem Zahnrad** um in die erweiterten Einstellungen zu kommen. In diesem Menü drücken Sie auf die **blaue Taste „System“**

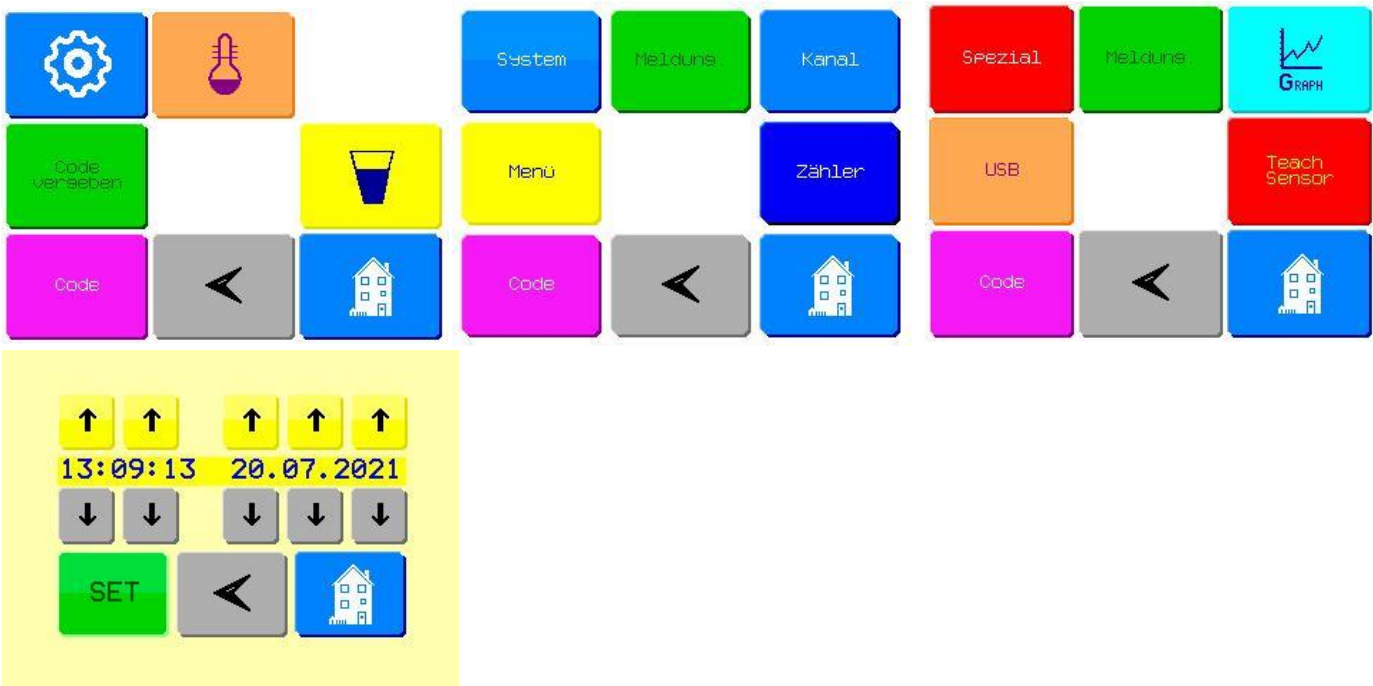


Mit der **Taste Spezial** öffnen Sie das Spezialmenü.

Mit der **Taste Uhr** öffnen Sie das Uhrmenü. **(Lange drücken)**

Mit der **Taste SET** öffnen Sie die Uhreinstellung. **(Lange drücken)**

Das Datum und die Zeit können durch die **+ und – Tasten** geändert werden.



Homescreen - Menü – blaues Zahnrad- blaues Zahnrad – blaues Zahnrad




Da das Einstellen der Uhr eine sicherheitsrelevante Änderung ist, ist diese durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

9.10.2 Menü



Vorsicht! Im Systemmenü werden grundlegende Parameter angezeigt und eingestellt. Veränderungen in diesem Menü dürfen nur durch Elektrofachkräfte durchgeführt werden!

Da alle Änderungen im Systemmenü sicherheitsrelevant sind, ist diese durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

Die Parameter können mit den Pfeiltasten in der Zeile selektiert werden. Zum Editieren die **Enter** Taste  drücken.

Beeper Ein/Aus	ein	Beeper Ein/Aus	ein	Laufzeit Heizung 1 [min]	0
Anzahl gleichzeitige Hähne	4	Anzahl gleichzeitige Hähne	4	Laufzeit Heizung 2 [min]	0
Max Laufzeit Reinigungsmod.	300.000 s	Max Laufzeit Reinigungsmod.	300.000 s	Laufzeit Heizung 3 [min]	0
Abbruch Funktion	ein	Abbruch Funktion	ein	Solltemperatur	75.0 C
Solltemperatur	75.0 C	Heizungsrotation	ein	Aktuelle Blocktemperatur	75.7 C
Aktuelle Blocktemperatur	75.3 C	Laufzeit Heizung 1 [min]	0	Temperatur OK Bereich	5.0 C
Sprache	deutsch	Laufzeit Heizung 2 [min]	0	Aktuelle Blocktemperatur	1559 Di
Gerätenummer	0	Laufzeit Heizung 3 [min]	0	PT100 Disitivert low	621
Software Version	1.025	Solltemperatur	75.0 C	PT100 Temperaturwert low	0.0 C
		Aktuelle Blocktemperatur	75.8 C	PT100 Disitivert high	1646
		Temperatur OK Bereich	5.0 C	PT100 Temperaturwert high	82.3 C
		Aktuelle Blocktemperatur	1559 Di	Sprache	deutsch
Exit Hilfe ↑ ↑ ↓ ↵		Exit Hilfe ↑ ↑ ↓ ↵		Exit Hilfe ↑ ↑ ↓ ↵	

Beeper Ein / Aus

Jeder Tastendruck wird mit einem Ton unterlegt. Wahlmöglichkeit: Ein / Aus

Anzahl gleichzeitiger Hähne

Die Anzahl der gleichzeitig laufenden Hähne kann begrenzt werden. Wahlmöglichkeit: 1 bis 3 Hähne

Max Laufzeit Reinigungsmodus

Die maximale Öffnungszeit der Hähne kann begrenzt werden. Dies dient der Sicherheit bei einem Defekt und reduziert die Magnetspulentemperaturen.

Wahlmöglichkeit. Min. 30 Sek, max. 300 Sek.

Abbruch Funktion

Alle gestarteten Portionierungen können mit der Stopp-Funktion gestoppt werden. Die aktivierte Portion wird gezählt. Wahlmöglichkeit: Ein / Aus

Heizungsrotation

Für eine gleichmäßige Erwärmung des Wärmetauschers in Stand By-Betrieb können die einzelnen Heizungen abwechselnd aktiviert werden. Wahlmöglichkeit: Ein / Aus

Laufzeit Heizung 1 bis 3

Ein systeminterner Zähler zeichnet die Laufzeiten der einzelnen Heizungen auf. Bei aktivierter Heizungsrotation sollten die Laufzeiten nahezu identisch sein.

Wahlmöglichkeit: keine, Editierung nicht zugelassen.

Solltemperatur

Über das numerische Feld kann die Solltemperatur eingestellt werden. Wahlmöglichkeit: 5°C bis 90°C

Aktuelle Blocktemperatur

Anzeige der aktuellen Blocktemperatur. Nicht editierbar.

Temperatur OK Bereich

Minimale einstellbare Blocktemperatur (Frostschutz). Wahlmöglichkeit: 5°C bis 10 °C

Aktuelle Blocktemperatur DI

Wahlmöglichkeit: keine, Editierung nicht zugelassen.

PT 100 Digit Wert low

Wahlmöglichkeit: keine, Editierung nicht zugelassen.

PT 100 Temperaturwert low

Wahlmöglichkeit: keine, Editierung nicht zugelassen.

PT 100 Gigitwert high

Wahlmöglichkeit: keine, Editierung nicht zugelassen.

PT 100 Temperaurwert high

Wahlmöglichkeit: keine, Editierung nicht zugelassen.

Sprache

Menüsprache Wahlmöglichkeit: Deutsch, Englisch, Französisch, Italienisch

Gerätenummer

Frei editierbare Gerätenummer. Wahlmöglichkeit 0 bis 99999999

Software Version

Die Software Version wird bei hoch fahren der Maschine für 10sek. rechts in einem Gelben Balken angezeigt.

9.11 Meldungen

Sämtliche Aktionen der Steuerungen werden protokolliert. Somit kann im Störfall ein wichtiger Hinweis auf einen Fehler im System oder ein Bedienungsfehler gegeben werden.

Alle Meldungen werden zeitlich sortiert dargestellt und sind nicht löschar.

Homescreen - Menü – blaues Zahnrad – blaues Zahnrad -



Folgende Filter stehen zur Verfügung:

- Alle
- Warnung
- Fehler
- Hinweise
- Bediener
- Eingaben
- System
- Allgemein

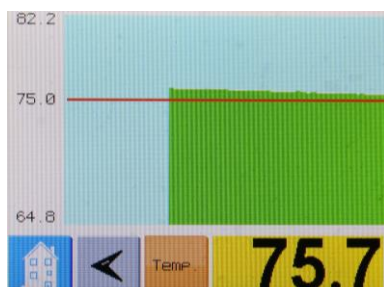


9.12 Graph

Diese Anzeige bietet eine grafische Darstellung des Temperaturverlaufs im Block.

Da alle Änderungen im Systemmenü sicherheitsrelevant sind, ist diese durch eine Codennummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

Homescreen - Menü – blaues Zahnrad – blaues Zahnrad -



9.13 OTHG Reinigungsmodus

Da die Reinigung eine sicherheitsrelevante Aktion ist, ist diese durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

Im Reinigungsmodus können die Ausläufe dauerhaft durch einen Tastendruck auf die jeweiligen Zapftasten geöffnet werden. Zum gleichzeitigen Schließen aller Ausläufe kann die Taste „OTHG Reinigung Ende“ gedrückt werden oder die einzelnen Zapftasten. Dieser Vorgang wird nicht im Zähler berücksichtigt. Nach erfolgter Reinigung ist der Reinigungsmodus zu beenden. Für die nächste Reinigung ist eine neue Codeeingabe erforderlich.

Homescreen – Menü – Taste Reinigung

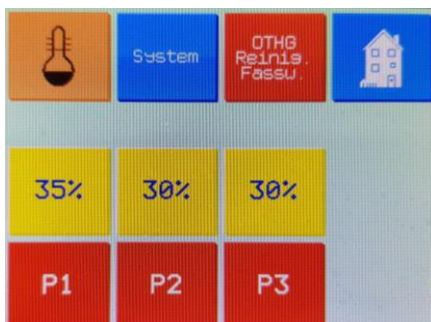


9.14 Fasswechsel

Da der Fasswechsel eine sicherheitsrelevante Aktion ist, ist dieser durch eine Codenummer geschützt. Bitte beachten Punkt 9.1.2 Code bestimmen.

Im Fasswechselmodus können die Zapfventile solange geöffnet werden, bis die Getränkeleitungen entlüftet sind. Dieser Vorgang wird nicht im Zähler berücksichtigt. Nach dem Entlüftungsvorgang ist der Fasswechsel zu beenden. Für den nächsten Fasswechsel ist eine neue Codeeingabe erforderlich.

Homescreen – Menü – Taste Fasswechsel



9.15 Teach Sensor

Die Kalibrierung der Temperatursensoren wird ausschließlich im Werk durchgeführt. Eine manuelle Veränderung der Werte führt zu Fehlfunktionen.



10.0 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) Netzverbindung herstellen.
- 3) Gerät einschalten. Temperatureinstellung unter Punkt 9.6
- 4) Zum Betreiben der eingebauten elektrischen Getränkepumpen, schalten Sie im Menü unter Punkt 9.2 die entsprechenden Getränkeleitung 1, 2, 3 ein und öffnen Sie die Getränkeventile über die Zapftaste zum ersten Befüllen der Getränkeleitungen.
- 5) Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist das Gerät betriebsbereit



Zu hohe Temperaturen verursachen ein Ansetzen oder Anbrennen der Getränke. Diese Rückstände können u. U. nicht mehr aus den Getränkekühlschlangen entfernt werden!

Vorsicht! Die Verdampfungstemperatur von Alkohol liegt bei 78°C. Bitte beachten Sie bei der Temperatureinstellung, dass eine zu hohe Ausschanktemperatur ein starkes Spritzen beim Zapfen verursachen kann.

11.0 Beschaffenheit der Getränke

Feststoffe/Fruchtfleisch	Kohlendioxid (CO ₂)	Alkoholgehalt
Nicht zulässig	< 1,5 g/L Getränk	Max. 13% Vol.

Getränkeart	Maximale Temperatur
Glühwein	78°C
Glühbier	78°C
Jagertee	78°C
Milch	65°C
Kakao	65°C
Milchmixgetränke	65°C

Verbrühungsgefahr!



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

12.0 Froststufe

Zu Verhinderung von Frostschäden innerhalb des OTHG 105 Portionierer kann im Menü unter Punkt 9.6 eine Temperatur von 30°C eingestellt werden.

13.0 Zapfen

Portionen

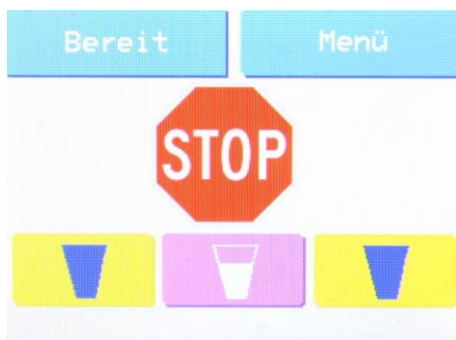
Zum Zapfen der Getränke kann über die Portionswahltaete im Display die gewünschte Portionsgröße vorgewählt werden. Durch einen Tastendruck auf die Zapftaste wird die Portion ausgelöst.

Free Flow

Ist die Free Flow-Funktion einer Zapftaste zugeordnet (Punkt 9.8 Kanal einstellen), wird nur ein Getränk ausgegeben wenn die jeweilige Zapftaste gedrückt und gehalten wird.

13.1 Zapfvorgang abbrechen

Jeder portionierte Zapfvorgang kann durch einen Druck auf das Stoppfeld angehalten werden. (Punkt 9.1 Homescreen)



14.0 Außerbetriebnahme

- 1) Gerät am Ein / Aus Schalter ausschalten
- 2) Netzstecker ziehen
- 3) Getränkeleitungen lösen

15.00 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 HOTSHOT Heißgetränke-Portionierer zu erzielen, ist ausschließlich eine chemische Reinigungsmethode und/oder chemisch/mechanische Reinigungsmethode zielführend.

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

Eine chemisch/mechanische Reinigungsmethode ist ausschließlich nur durch Selbach oder einen autorisierten Selbach-Partner durchzuführen. Ein Verfahren nur mit Wasser beseitigt keine Verkeimung.

15.1 Reinigungs- und Desinfektionsintervalle

- Unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme
- Im Betrieb, einmal täglich bei Milch oder Kakaohaltige Getränke
- wöchentlich bei Glühwein oder vergleichbare Getränke
- Unmittelbar nach der Außerbetriebnahme

Getränkeleitungen

Die tägliche Reinigung und Desinfektion kann nur chemisch durchgeführt werden! Das Reinigungsmittel nach Verpackungsangaben an mischen und wie bei einem Zapfvorgang über die Pumpen ansaugen lassen. Wirkzeit nach Verpackungsangaben 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

Die Reinigung der Geräte und der Getränkeleitungen muss nach der jeweils gültigen Reinigungsvorschrift (DIN 6650-6) erfolgen.

16.0 Störungserkennung und – beseitigung

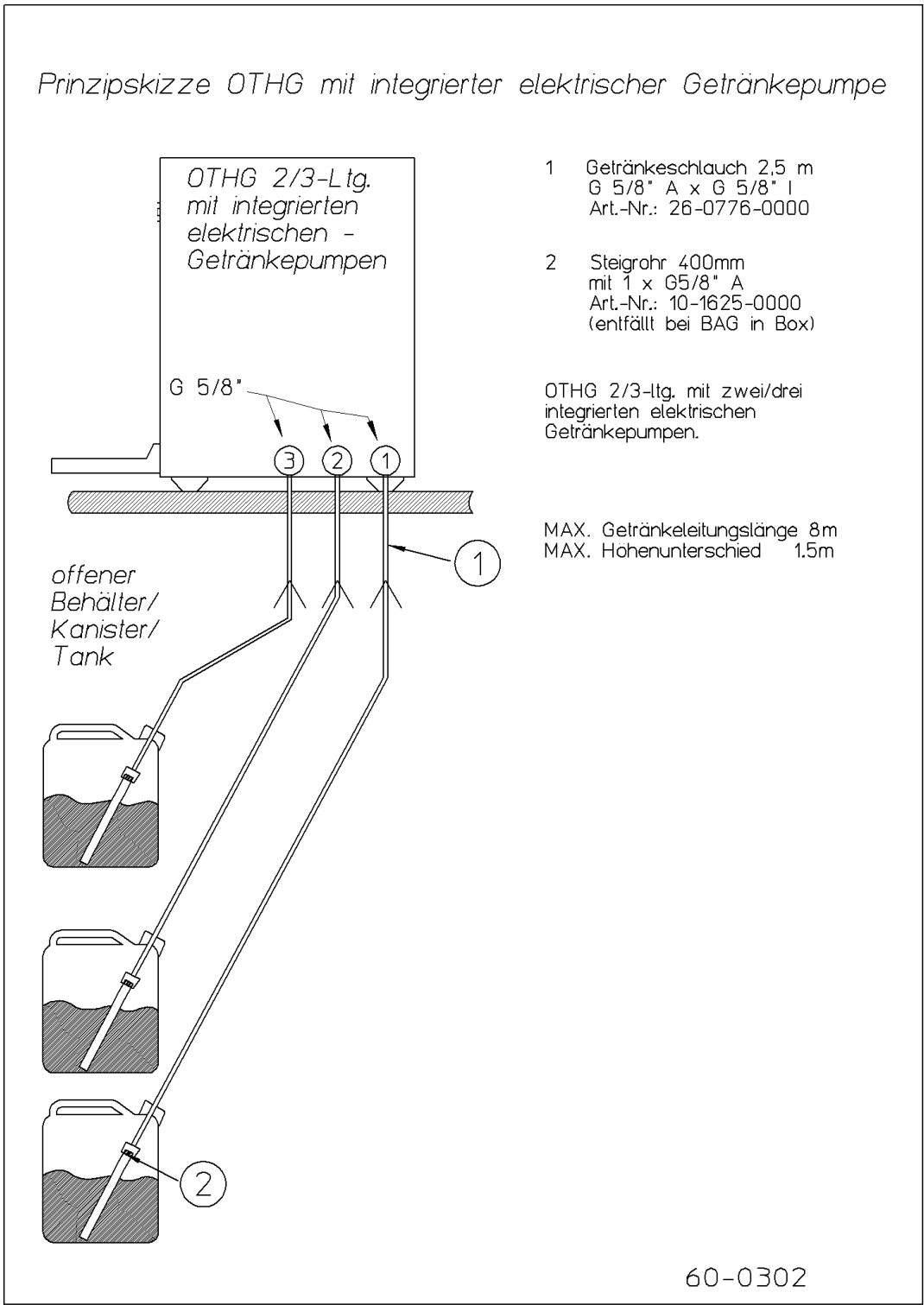
Fehler	Mögliche Ursache	Fehler- Behebung
Gerät schaltet nicht ein	Keine Netzverbindung	Netzverbindung herstellen
	Gerät ausgeschaltet	Gerät einschalten
Heizleistung gering (Getränk zu kalt)	Eine oder mehrere Sicherungen haben ausgelöst Gerät noch nicht bereit	Sicherungen und Netzanschluss überprüfen*
	Temperatur zu niedrig eingestellt	einstellen
Keine Getränkeausgabe	Pumpe ausgeschaltet	Pumpe einschalten
Keine Getränkeausgabe Pumpe eingeschaltet	Elektrische Pumpe defekt	Elektrische Pumpe austauschen*

* Diese Arbeiten nur durch eine Elektrofachkraft ausführen lassen.

17.0 Ersatzteilliste

Artikel Nr.	Artikelbezeichnung
51-2313-0000	Drucktaster Portion 250VAC MSM22 ST SF
51-2324-0000	Druckschalter Ein / Aus
30-4432-0000	Deckel für Gehäuse OTHG 105/III 3-Itg.
35-2938-0000	Rückwand
30-5607-0000	Vorderwand für Frontplatte
30-5637-1200	Seitenteil links weinrot
30-5638-1200	Seitenteil rechts weinrot
10-3151-0000	Auslaufrohr D8 für Magnetventil
41-0184-0000	Tropfschale kpl. 260x160x22
32-1952-0000	Tropfblech 260x160x22
50-0016-0000	Überhitzungsschutz 3-pol.55.32524.080
50-0352-0000	Membranpumpe Flojet 24V
50-0431-0000	Magnetventil NC 2/2-Wege Hebelventil 15VDC 50-60Hz
51-2297-0000	Trafo Meanwell RS-100-15 230V/15V/7A 105W
60-0833-0000	Betriebsanleitung
94-1029-0000	SELBACH OTHG fit PROFI
22-0837-0005	Siebhülse

18.0 Prinzip Skizze HOTSHOT Heißgetränk-Portionierer mit integrierter elektrischer Getränkepumpe



19.0 DGUV Test Zertifikat

Zertifikat
Nr. **NV 17835**
vom **06.10.2017**



DGUV Test Zertifikat

Name und Anschrift des Zertifikatsinhabers: (Auftraggeber) **Friedhelm Selbach GmbH Getränke-Technologie**
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald

Produktbezeichnung: **Oberthekeheissgerät, verwendungsfertige Getränkeschankanlage mit Elektropumpen**

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.
Der Bescheinigungsinhaber ist berechtigt, das umseitig abgebildete DGUV Test-Zeichen mit dem Zeichenzusatz "SK geprüft" anzubringen.
Hersteller:
siehe oben

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:

05.10.2022

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



certificate
no. **NV 17835**
dated 06.10.2017

Translation In any case, the German original shall prevail.

DGUV Test Certificate

Name and address of the holder of the certificate: (customer) **Friedhelm Selbach GmbH Getränke-Technologie**
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald
GERMANY

Product designation: **dispense systems for draught beverages**

Type: **OTHG 105**

Testing based on: **DIN 6650-5:2014/12 Dispense systems for draught beverages – Part 5: Safety, hygienic and application-technical requirements and testing of ready-for-use dispense systems for draught beverages, component assemblies and components**

SK marking **SK 269-012**

Further details: The certificate refers to the conception of the product described in the associated test report.
The holder of the certificate is entitled to affix the DGUV Test mark with the additional specification "SK tested" shown overleaf.
Manufacturer: **dto.**

The type tested complies with the test basis specified above.
The holder of the certificate is entitled to affix the DGUV Test mark shown overleaf to the products complying with the type tested.
The SK marking has to be affixed to the products complying with the type tested.

The present certificate including the right to affix the DGUV Test mark is valid until:

05.10.2022

Further provisions concerning the validity, the extension of the validity and other conditions are laid down in the Rules of Procedure for Testing and Certification.

.....
Signature (Zertifizierer)

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>