

## Bedienungsanleitung für den EasyTap 60



MISA-Vertriebs GmbH  
Boden 1, 85646 Anzing  
Tel. 08121 777940, [info@misa.de](mailto:info@misa.de)  
[www.misa.de](http://www.misa.de)

## Der EasyTap 60

Der EasyTap 60 (ET60) ist für den Ausschank von Bier aus KEG's oder Tanks geeignet und kann in Gebäuden und im Freien verwendet werden. Die Maximalkapazität beträgt 6-7 Liter Bier pro Minute. Der ET60 verfügt über eine Möglichkeit der Schaumkontrolle.

Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie den ET60 verwenden. Bitte beachten Sie alle Einschränkungen und Warnungen, welche in der Bedienungsanleitung beschrieben werden. Diese sollte immer mit dem Produkt zusammen aufbewahrt werden. Der ET60 ist CE-gekennzeichnet.

Der EasyTap 60 ist als Patent angemeldet.

### INHALTE:

<b>DER EASYTAP 60 .....</b>	<b>2</b>
<b>SICHERHEITSRICHTLINIEN .....</b>	<b>4</b>
<b>MONTAGE .....</b>	<b>4</b>
<b>TEMPERATUR UND DURCHFLUSSMENGE .....</b>	<b>4</b>
<b>TEMPERATUR UND DRUCK.....</b>	<b>4</b>
<b>DURCHFLUSSMENGE ABHÄNGIG VOM INNENDURCHMESSER .....</b>	<b>5</b>
<b>BEDIENUNG DES EASYTAP 60 .....</b>	<b>8</b>
<b>TROUBLE SHOOTING 1 .....</b>	<b>9</b>
<b>TROUBLE SHOOTING 2.....</b>	<b>10</b>
<b>DEMONTAGE DES PRODUKTS.....</b>	<b>11</b>
<b>WÖCHENTLICHE PRODUKTREINIGUNG:.....</b>	<b>13</b>
<b>TÄGLICHE REINIGUNG .....</b>	<b>14</b>
<b>VOR INBETRIEBNAHME: .....</b>	<b>15</b>
<b>ERSATZTEILE .....</b>	<b>15</b>

## Sicherheitsrichtlinien:

Der ET60 darf mit keinen Drücken größer 3 bar oder 45 psi betrieben werden

Der ET60 darf bei Umgebungstemperaturen über 50 Grad Celsius keinem Druck ausgesetzt werden.

Der ET60 darf nur für Bier, Softdrinks und klares Wasser verwendet werden. Die Garantie gilt nicht für Mängel oder Schäden, die direkt oder indirekt durch Missbrauch verursacht wurden.

Der ET60 darf nicht mit Seife oder mit Wasser über 85 Grad Celsius gereinigt werden.

Nach Reinigung und Demontage des ET60 müssen die O-Ringe immer mit Wasser geschmiert werden, bevor dieser wieder zusammengesetzt wird.

## Montage:

Verbinden Sie die Bierleitung mit dem ET60.

Es ist wichtig, dass die mit dem ET 60 verbundene Bierleitung mindestens einen Innendurchmesser von 4 mm hat, isoliert ist und durch Begleitkühlung gekühlt wird. Bitte darauf achten, dass Sie nur das Plastikteil der Düse festhalten (in Abbildung 1 mit einem roten Kreis markiert), wenn Sie den ET60 in den Adapter des Bierhahnes schrauben. Bitte nicht die Edelstahlleitung halten, da diese bricht, wenn sie als „Hilfsmittel“ für die Montage verwendet wird.



Abbildung 1

## Temperatur und Durchflussmenge:

Die Zapftemperatur sollte unter 4°C liegen, siehe Abbildung 2. Die Kurve ist als Richtwert zu sehen und gilt für Pilsener & Lager.

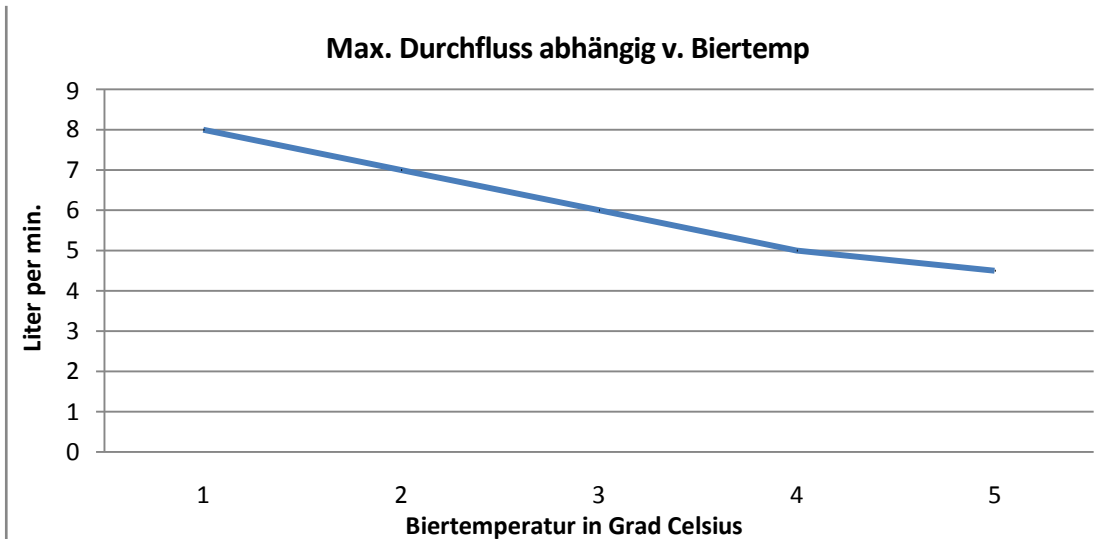


Abbildung 2

## Temperatur und Druck:

Empfohlener Systemdruck: 1.8 bar - 3 bar, abhängig von Biersorte und der Lagertemperatur des Bieres. Für weitere Informationen siehe Abbildung 3

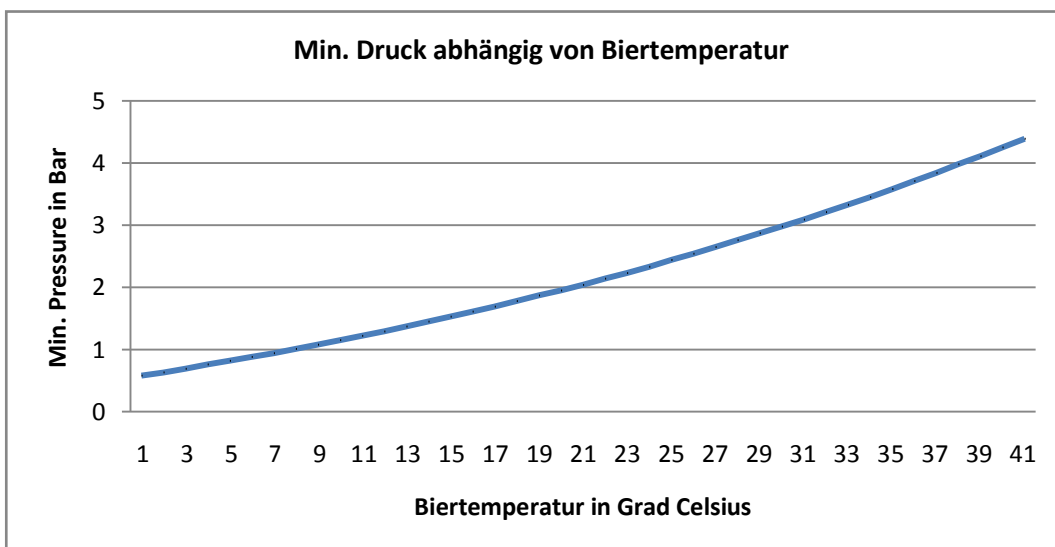


Abbildung 3

## Die Durchflussmenge ist abhängig vom Innendurchmesser:

Die Durchflussmenge schwankt abhängig vom Abstand zum KEG, dem Druck und dem Schlauchinnendurchmesser (I.D.) – siehe Abbildungen unten. Alle Abbildungen zeigen Richtwerte. Wenn der am ET60 angeschlossene Schlauch einen Durchfluss von mehr als 400 Liter/Stunde zulässt, verbinden Sie bitte die Hauptbierleitung mit dem ET60 mittels einem kleinen Stück Schlauch mit einem ID von 4 mm, um den Durchfluss zu reduzieren, oder bauen Sie einen Leitungskompensator ein.

### Schlauch I.D. 3/8 inch

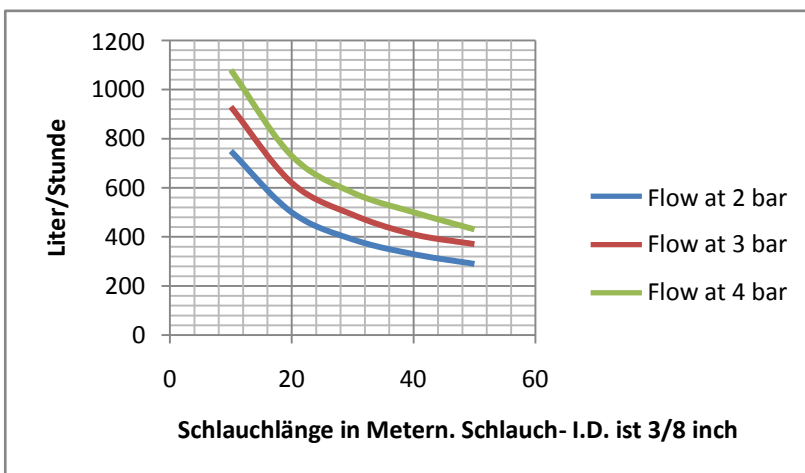


Abbildung 4

### Schlauch I.D. 1/4 inch

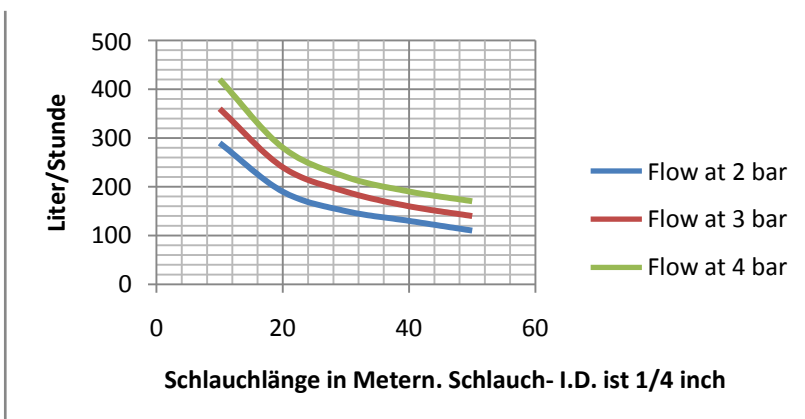


Abbildung 5

## Schlauch I.D. 9 mm

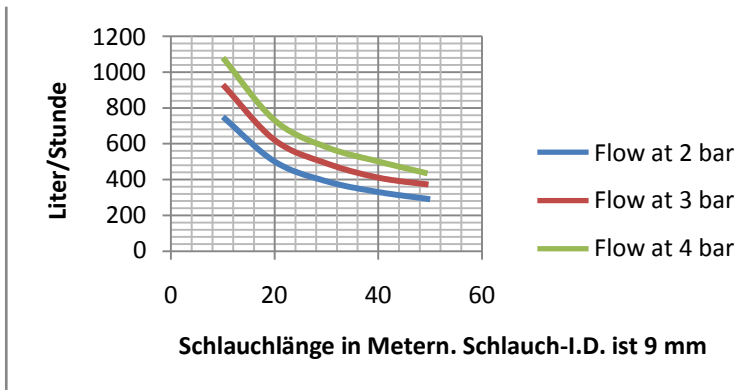


Abbildung 6

## Schlauch I.D. 8 mm

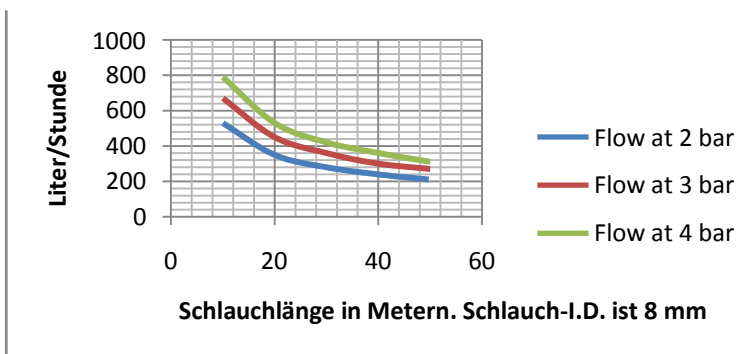


Abbildung 7

## Schlauch I.D. 7 mm

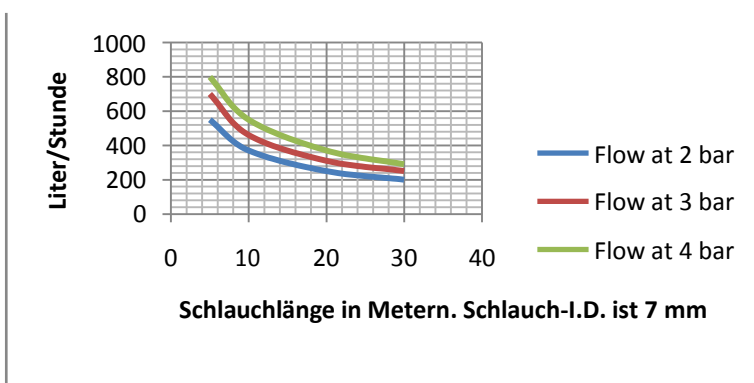


Abbildung 8

## Schlauch I.D. 6 mm

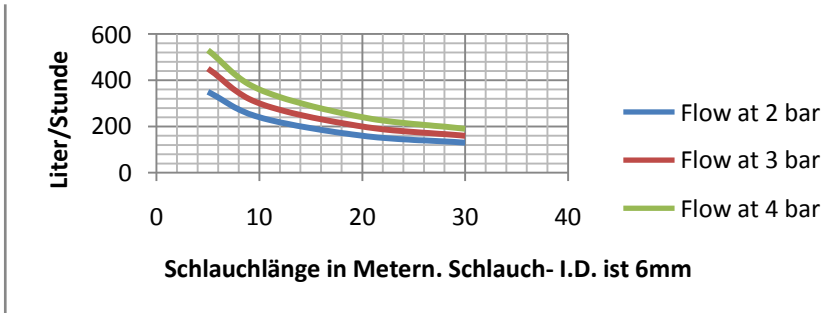


Abbildung 9

## Schlauch I.D. 5 mm

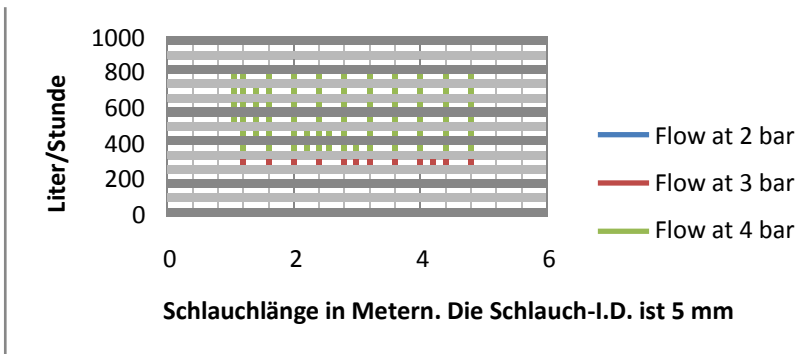


Abbildung 10

## Schlauch I.D. 4 mm

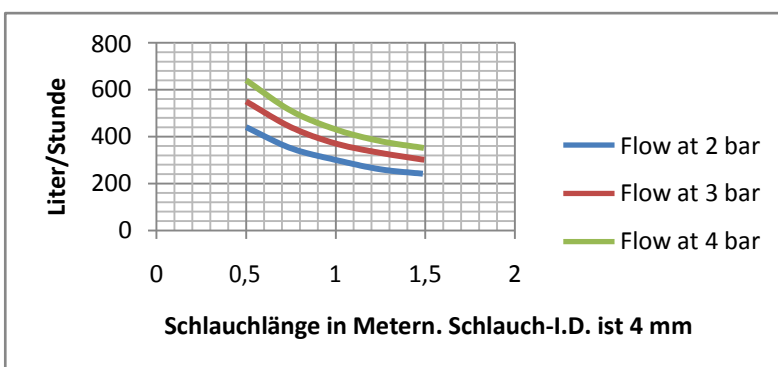


Abbildung 11

## Bedienung des EasyTap 60:

1. Der EasyTab 60 (ET60) verfügt über eine Schaumkontrolle. Nach Montage des ET60, den Edelstahlring zur Schaumregulierung in Position A (Abbildung 12) bringen bis die Öffnung vom Ring nicht mehr verdeckt wird.

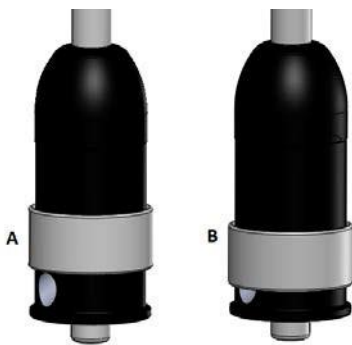


Abbildung 12

2. Nehmen Sie das Glas, und führen Sie dieses an das Ventilgehäuse heran wie in Abbildung 13 A dargestellt. Drücken Sie das Glas vertikal gegen das Ventilgehäuse bis sich der Ventilkolben (Abbildung 16, Teil 1) nach oben bewegt. Dadurch öffnet sich das Ventil – Abbildung 13 B. Es ist nicht mehr notwendig den vertikalen Druck aufrechtzuerhalten, sobald das Ventil geöffnet ist. Ist das Glas voll, dieses einfach wegnehmen, das Ventil schließt sich automatisch.



Abbildung 13

3. Der ET60 wird zur Schaumkontrolle eingesetzt. Haben Sie nach dem genannten Vorgang mehr als 5 – 20 mm Schaum, gibt es möglicherweise Probleme zwischen KEG/Tank und dem ET60. Diese müssen beseitigt werden, bevor Sie weiterzapfen können. (siehe Seiten 10 bis 11).
4. Sind die Probleme gelöst und kann Bier mit einer Schaumkrone von 5 – 20 mm gezapft werden, gibt es die Möglichkeit, die Schaummenge von fast 0 auf 100 % zu erhöhen. Hierzu wird der Edelstahlring (Abbildung 12) nach unten geschoben und damit mehr und mehr die Öffnung in Abbildung 12 B abgedeckt. Tauchen Sie die Düse in Wasser ein, bevor der der Edelstahlring zur Schaumregulierung verschoben wird. Dies schmiert die O-Ringe, welche den Ring befestigen und erleichtert es, diesen auf und ab zu schieben.

## Fehlerbehebung:

Problem	Prüfung	Lösungsmöglichkeiten
Zuviel Schaum	Befindet sich Luft im System?  Ist die Biertemperatur zu hoch?	Zapfen Sie einige Liter Bier.  Benutzen Sie eine längere Leitung/Wendel oder 2 parallel.  Benötigen Sie Hilfe bei der Kalkulation der Mindestgröße ihres Kühlers oder der Wendellängen, kontaktieren Sie uns bitte.  Kühlen Sie das KEG vor.
	Ist die Durchflussmenge zu groß?	Reduzieren Sie Geschwindigkeit, indem Sie einen Schlauch mit einem kleineren Innendurchmesser oder einen Kompensator verwenden.
	Ist die Qualität der Gläser mangelhaft?	Bei manchen Bechern und Gläsern ist die Oberfläche für Fassbier zu rau. Die Qualitätsunterschiede sind häufig aber nicht sichtbar. Sie können die Qualität des Plastikbeckers kontrollieren, indem Sie die Schaumbildung mit der in einem normalen Glas der gleichen Größe vergleichen.
	Wann wurde das Fass zum letzten Mal bewegt?	Vermeiden Sie heftige Bewegungen der Fässer oder Tanks für mind. 12 Stunden vor dem Zapfen.
	Ist das Fass aufkarbonisiert?	Wechseln Sie das Fass.
	Ist der Druck zu gering?	Liegt der Druck unter den in Abbildung 3 empfohlenen Werten > Druck erhöhen
	Ist der Druck zu hoch?	Liegt der Druck 0,5 bar über den empfohlenen Werten, können Sie den Druck folgendermaßen reduzieren:  Schließen Sie das Ventil zwischen CO2-Flasche und dem KEG/oder zwischen Kompressor und Tank. Dann entlasten Sie das Fass/den Tank langsam bis der Druckregler einen Druck unter dem gewollten Druck zeigt. Schließen Sie das Entlüftungsventil, und stellen Sie den Regler auf den empfohlenen Druck ein. Öffnen Sie das Ventil zwischen CO2-Flasche und dem KEG/oder zwischen Kompressor und Tank.
	Gibt es Unterbrechungen beim Durchfluss?	Zapfen Sie einige Liter Bier bis das Bier wieder abkühlt.

## Fehlerbehebung:

Problem	Prüfung	Lösungsmöglichkeiten
Das Bier kann problemlos bis zur Hälfte des Bechers gezapft werden, der Rest des Bechers wird mit Schaum gefüllt	Ist die Temperatur im KEG oder Tank zu hoch?	Benutzen Sie eine längere Leitung/Wendel oder 2 parallel. Kühlen Sie das KEG vor.
Es lässt sich kein Bier zapfen.	Ist das KEG/der Tank leer?	Wechseln Sie das KEG/den Tank.
	Sind alle Ventile geöffnet?	Öffnen Sie alle Ventile.
	Ist das System blockiert	Überprüfen Sie alle Verbindungen und Leitungen
	Ist der Druck OK?	Stellen Sie sicher, dass der Kompressor funktioniert, oder überprüfen Sie den Druck in der CO-2 Flasche.
Zu wenig Schaum	Ist der Ring zur Schaumregulierung richtig angebracht?	Das Ventil wird Schaum produzieren, wenn der Ring die Auslasskanäle abdeckt – verschieben Sie den Ring (Abbildung 12).
	Ist der Durchfluss zu gering?	Die Durchflussgeschwindigkeit kann erhöht werden, indem der Schlauch zwischen Hahn und Fass gegen einen Schlauch mit größerem ID getauscht wird, oder der Kompensator verstellt wird.
	Ist die Temperatur zu niedrig?	Erhöhen Sie die Temperatur
	Ist der Druck zu niedrig?	Erhöhen Sie den Druck. (Nicht mehr als 0,5 bar als in Abbildung 3 dargestellt).
Das Ventil schließt sich nicht.	Wann wurde das Ventil zuletzt gereinigt?	Das Ventil muss jeden Tag gereinigt werden. Nehmen Sie das Ventil vom "ET60" und reinigen Sie es mit heißem Wasser und einer Bürste. Denken Sie daran die Bierleitung zu schließen.

Bitte kontaktieren Sie uns, falls das Problem nicht zu lösen ist.

## Demontage des Produkts:

Der ET60 wird fertig montiert geliefert. Das Produkt weckt den Anschein, als ob es sich lediglich um eine Einheit handeln würde. Dennoch besteht es aus zwei wesentlichen Teilen:

Düse (A) und Schnellanschluss (B) – siehe Abbildung 14. Um die Düse abzunehmen, muss die schwarze Seite von Teil B im Uhrzeigersinn gedreht werden.

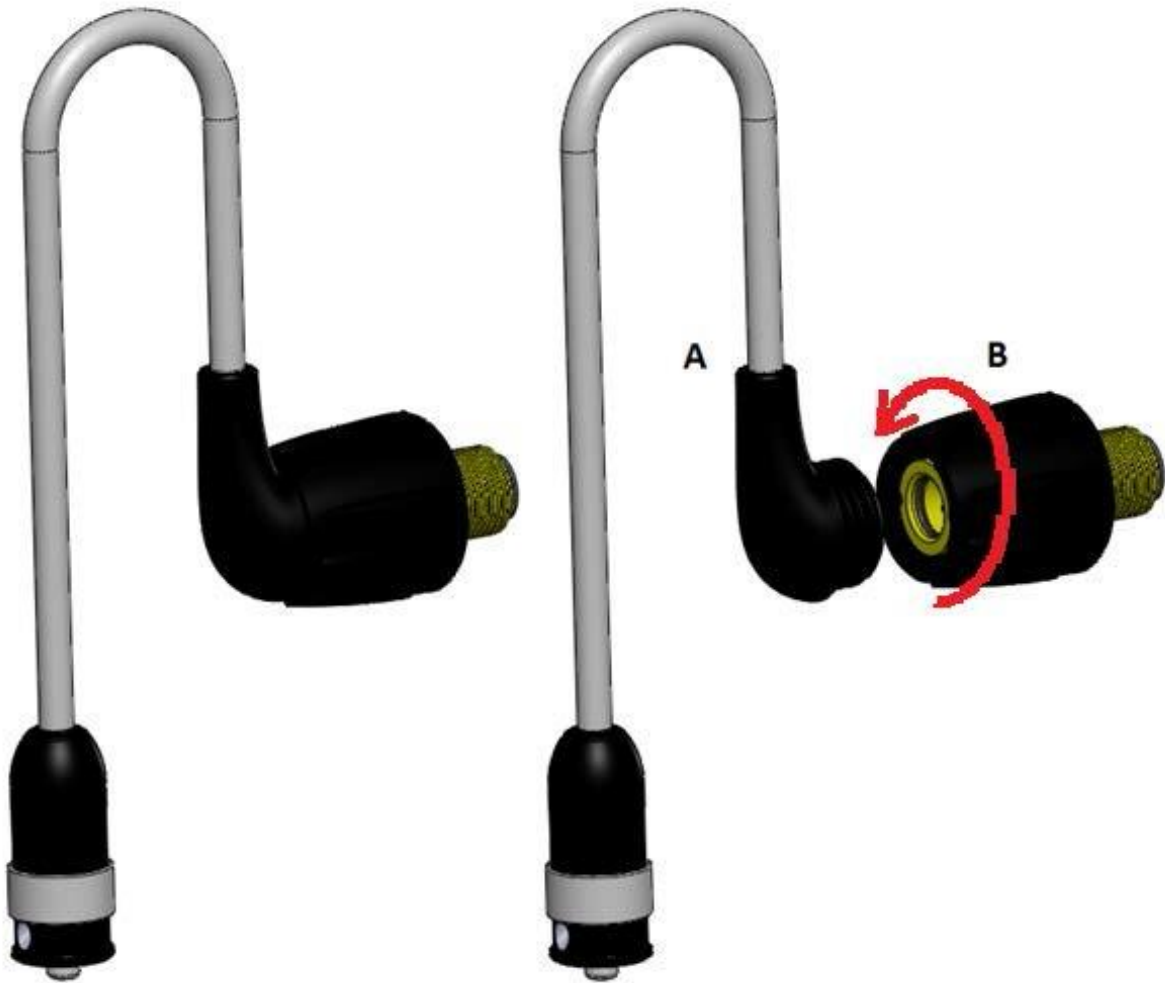


Abbildung 14

Die Düse besteht aus 3 Hauptbestandteilen. Um das Ventilgehäuse (1) und die Düse (3) zu trennen, muss das Ventilgehäuse gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden– siehe Abbildung 15. Achtung: Wenn die beiden Teile auseinander geschraubt werden, fällt der Ventilkolben (2) leicht heraus.

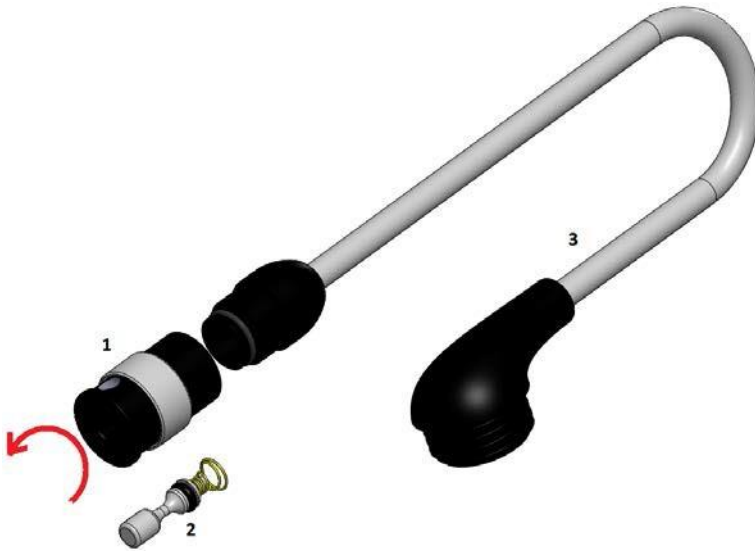


Abbildung 15

Das Ventil besteht aus 3 Hauptbestandteilen – siehe Abbildung 16; dem Ventilkolben (1), dem Ventilgehäuse (2) und dem Edelstahlring zur Schaumregulierung (3).

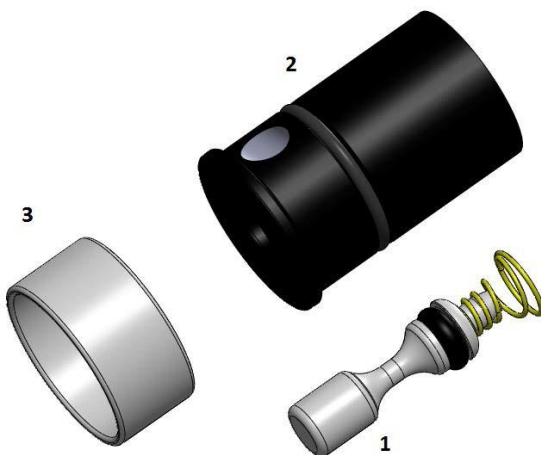


Abbildung 16

## Wöchentliche Reinigung des Produkts:

Um eine optimale Reinigung im Inneren sicherzustellen, sollten Sie das System mit Standardreinigungsmittel, welche für die Lebensmittelindustrie zugelassen sind, spülen.. Chemisphere UK stellt bspw. das Produkt "Pipeline" her, welches für die Reinigung von Biersystemen verwendet werden kann. Die Reinigung wird durchgeführt indem der Reinigungsadapter (RA) mit dem Schnellanschluss (siehe Abbildung 17) verbunden wird, und das System durch den RA mit Reinigungsflüssigkeit gespült wird. Der RA ist im Lieferumfang des ET60 enthalten.



Abbildung 17

Um eine optimal Reinigung der Düse zu garantieren, ist diese wie in Abbildung 18 gezeigt abzunehmen, und die einzelnen Teile sind getrennt mit einer Bürste zu reinigen. Danach müssen diese in heißes Wasser bei maximal 85° Celsius, oder in 85% Alkohol, gelegt werden. Bspw. stellt IDUNA A/S ein für die Lebensmittelindustrie geeignetes Produkt her - 'IDZ Rapid A'. Es handelt sich um eine Mischung mit 85% Alkohol.

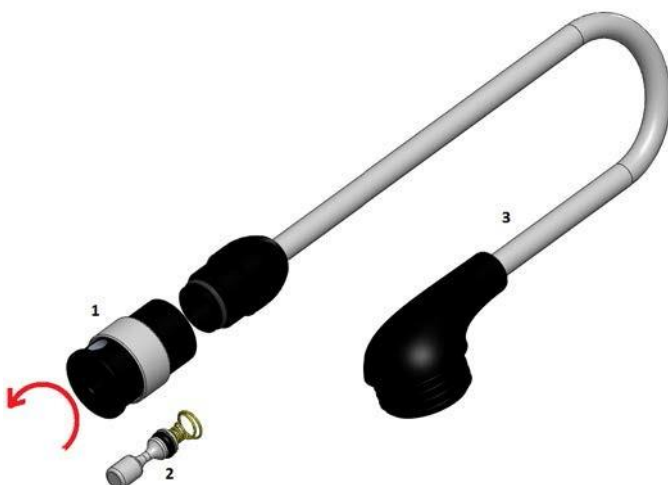


Abbildung 18

## **Tägliche Reinigung:**

Tagsüber können die Außenteile der Leitung und des Ventilgehäuses mit einem feuchten Einmaltuch abgewischt und gereinigt werden.

Falls der ET60 einige Stunden (z. B. nachts) nicht genutzt wird, die Düse abnehmen – siehe Abbildung 19 – und das Bier in der Düse mit heißem Leitungswasser ausspülen. Danach die Düse kurz in heißes Wasser bei 85° C oder in 85%-igen Alkohol legen, bis diese wieder verwendet wird. Dies sollte aus technischen und hygienischen Gründen geschehen.

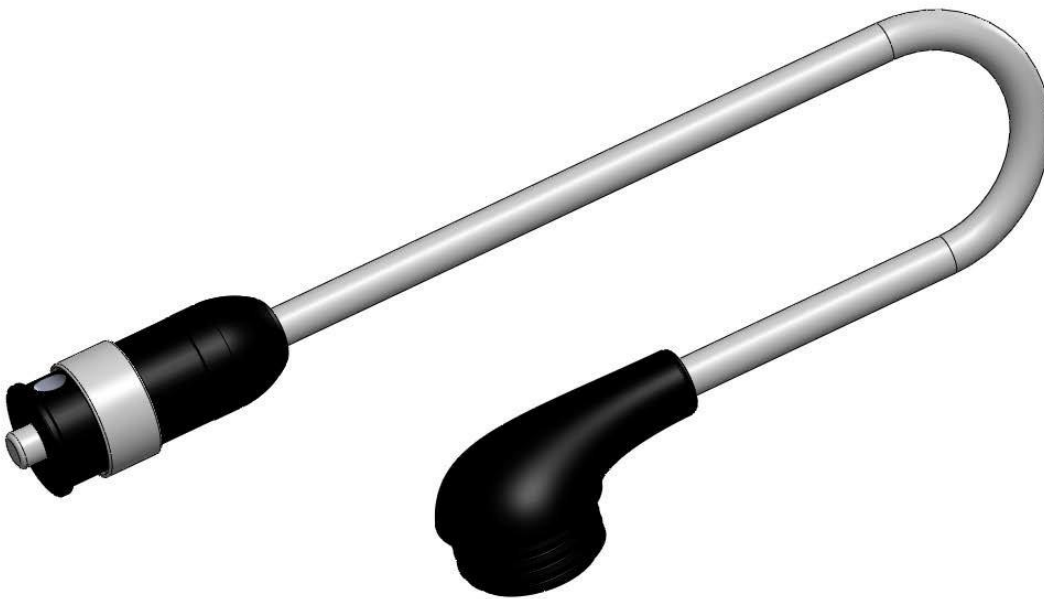


Abbildung 19

**Technische Gesichtspunkte:** Wird die Düse nicht gereinigt, können die wenigen Biertropfen am Ventilkolben nachts verdampfen. Je nach Biersorte ist es möglich, dass der Zucker im Bier die Leichtgängigkeit des Kolbens blockiert. Beim nächsten Einsatz könnte es sein, dass sich das Ventil nicht mehr richtig schließt und Bier ausfließt. Wir empfehlen das Ventilgehäuse von Zeit zu Zeit mit einer Bürste zu reinigen (siehe auch „Wöchentliche Reinigung des Produktes“)

**Hygiene:** Die regelmäßige Reinigung der Düse verhindert das Bakterienwachstum

## **Vor Inbetriebnahme:**

Es besteht immer das Risiko, dass das Produkt während Transport und Lagerung mit Staub des Verpackungsmaterials verschmutzt wird. Staub kann mit Bakterien kontaminiert sein. Daher bitte den ET60 vor Inbetriebnahme desinfizieren. Am Einfachsten ist es, dass System zuerst mit Alkohol und anschließend mit reichlich Wasser zu spülen. – siehe „Produktreinigung“

## **Ersatzteile:**

Falls das Produkt im Laufe der Zeit undicht wird, bitte die O-Ringe ersetzen. Diese sind natürlich lieferbar.

## **Gewährleistung:**

Die Gewährleistungsdauer für den ET60 beträgt 12 Monate ab Lieferscheindatum. Diese deckt nur Material- und Fabrikationsfehler die während des normalen Gebrauchs auftreten. Die Garantie gilt nicht für Mängel oder Schäden, die direkt oder indirekt durch Missbrauch, Gewalt oder die Einwirkung von Dritten mit Ausnahme des Installateurs oder Händlers verursacht wurden. Sie gilt auch nicht für Kosten oder Schäden, die aus einem Mangel entstehen. Die O-Ringe und Plastikteile fallen ebenfalls nicht unter die Garantie.