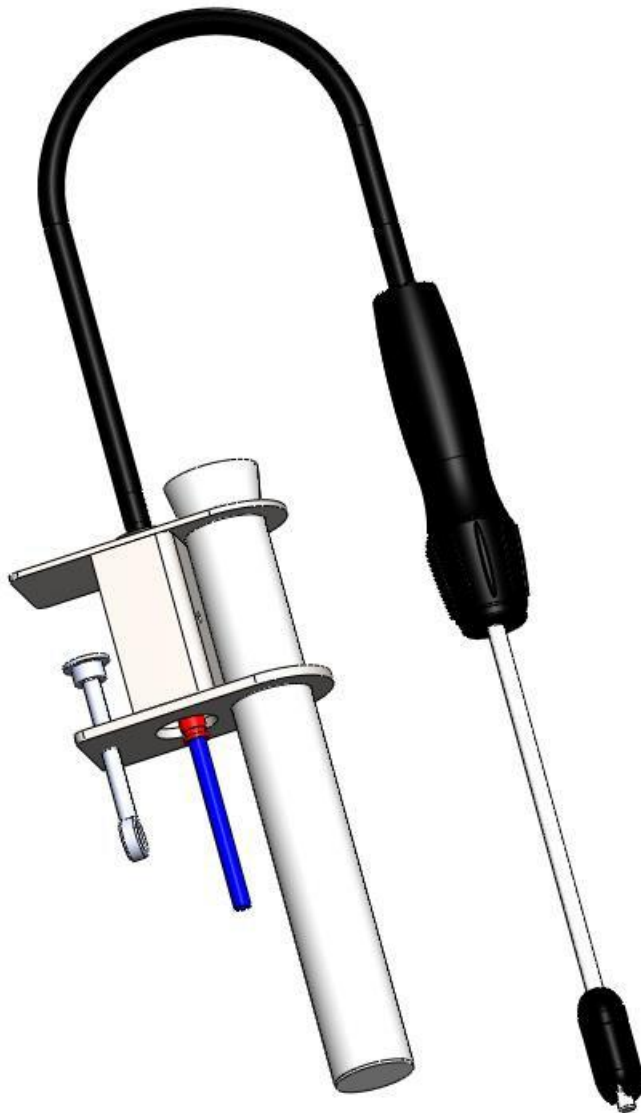


Bedienungsanleitung für den EventTap 1071-1



MISA-Vertriebs GmbH
Boden 1
85646 Anzing
Tel. 08121-777940
info@misa.de
www.misa.de



EventTap 1071-1

Der EventTap ist für den Ausschank von Bier aus KEGs oder Tanks geeignet und kann in Gebäuden und im Freien verwendet werden. Die Maximalkapazität beträgt 7 – 8 Liter Bier pro Minute, abhängig von der Biertemperatur. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie den EventTap benutzen. Bitte beachten Sie alle Einschränkungen und Warnungen, welche in der Bedienungsanleitung beschrieben werden. Diese sollte immer mit dem Produkt zusammen aufbewahrt werden. Der EventTap ist CE gekennzeichnet und als Patent angemeldet.

INHALTE:

DER EVENTTAP 1071-1	2
SICHERHEITSRICHTLINIEN	3
MONTAGE	3
TEMPERATUR UND DURCHFLUSSMENGE	3
TEMPERATUR UND DRUCK	4
BEDIENUNG DES EVENTTAP	5
TROUBLESHOOTING 1	6
TROUBLESHOOTING 2	8
DEMONTAGE DES PRODUKTS	9
REINIGUNG	10
TÄGLICHE REINIGUNG	11
MONTAGE NACH DER REINIGUNG	11
VOR INBETRIEBNAHME	11
ERSATZTEILE	11
GEWÄHRLEISTUNG	11
ERSATZTEILLISTE ET1071-1	12

Sicherheitsrichtlinien:

Der EventTap darf nicht mit mehr als 3 bar oder 45 psi Druck betrieben werden.

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

Der EventTap darf nur für Bier, Softdrinks und klares Wasser eingesetzt werden. Die Gewährleistung gilt nicht für Mängel oder Schäden, welche direkt oder indirekt durch Missbrauch verursacht wurden.

Der EventTap darf nicht mit Spülmittel/Seife oder Wasser über 85 Grad Celsius gereinigt werden.

Montage:

Verbinden Sie Ihre Bierleitung mit der John Guest Schnellsteckverbindung oder einer Tülle ohne den Durchmesser zu verringern. Setzen Sie ggf. eine Reduzierung/Drossel/einen Kompensator ein. Dies hängt von der Installation ab – siehe Abbildung 9. Es wird empfohlen einen Nasskühler mit dem EventTap zu verwenden. Dieser muss mit einer Leitung/Wendel von 26-30 m ausgestattet sein (oder 2 gekoppelten Wendeln). Der Innendurchmesser dieser muss 7-8 mm betragen. Es ist wichtig, dass die mit dem EventTap verbundene Bierleitung isoliert ist und mit Begleitkühlung gekühlt wird.

Temperatur und Durchflussmenge:

Die Zapftemperatur sollte zwischen 1°C - 3° C liegen, siehe Abbildung 1 für weitere Informationen. Bitte kontaktieren Sie uns, falls Sie Hilfe bei der Berechnung der Kühlerleistung benötigen, um die in Abbildung 1 dargestellten Temperaturen zu erreichen.

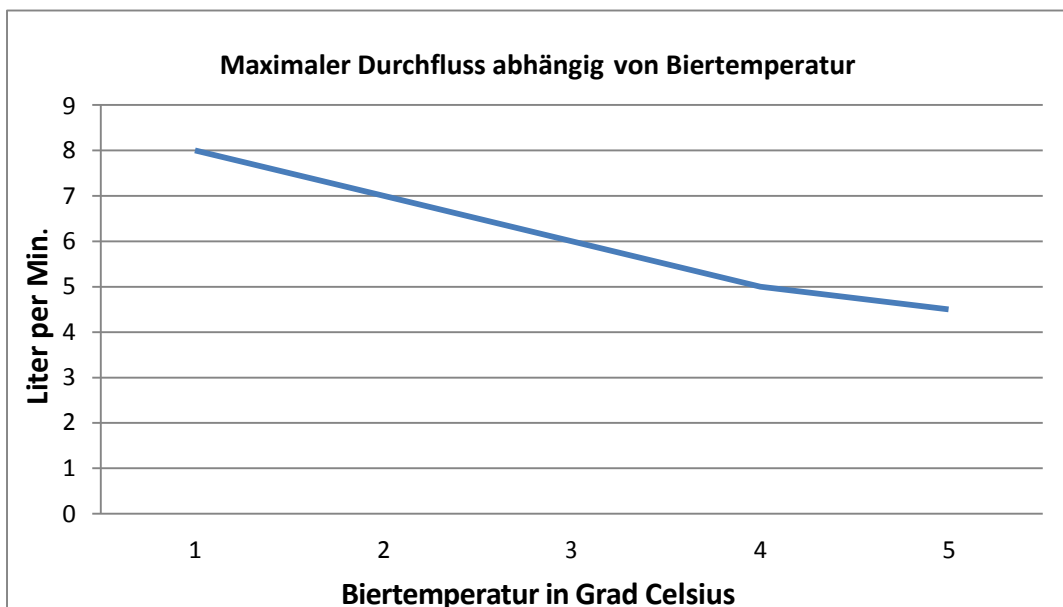


Abbildung 1: Die Kurve ist als Richtwert zu sehen und gilt für Pils & Lager.

Temperatur und Druck:

Empfohlener Systemdruck: 1.8 bar - 3 bar; abhängig von Biersorte und Lagertemperatur des Bieres.

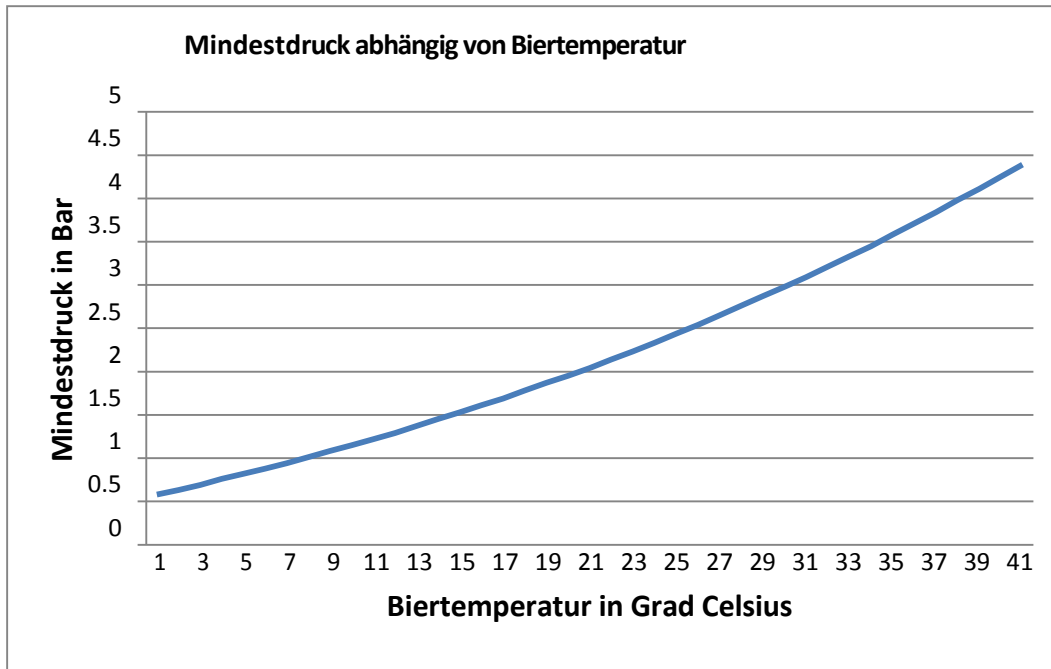


Abbildung 2: Die Kurve ist als Richtwert zu sehen und gilt für Pils & Lager

Bedienung des EventTap:

1. Nehmen Sie den Griff in die Hand.
2. Setzen Sie das Ventilgehäuse auf dem Boden des Glases auf – siehe Abbildung 3A.
3. Drücken Sie senkrecht auf den EventTap bis sich der Aktivator/Druckknopf (Nr. 11, Abbildung 4) bewegt, und so das Ventil geöffnet wird – Abbildung 3B.
4. Sobald das Ventil geöffnet ist, ist es nicht mehr notwendig den Druck aufrecht zu erhalten.
5. Ist das Glas gefüllt, den EventTap anheben, sodass dieser nicht mehr den Boden des Glases berührt. Das Ventil schliesst sich automatisch.



Abbildung 3A & B

Problembehandlung

Problem	Prüfung	Lösungsmöglichkeiten
Zuviel Schaum	Befindet sich Luft im System	Zapfen Sie einige Liter Bier.
	Ist die Biertemperatur zu hoch?	Benutzen Sie eine längere Leitung/Wendel oder zwei in folge/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 hoch?	Reduzieren Sie Geschwindigkeit, indem Sie einen Schlauch mit einem kleineren Innendurchmesser oder einen Kompensator verwenden. Reduzieren Sie den Druck im Fass/Tank.
	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 Plastikbechers 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 2 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 ein 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.

Problembehandlung

Problem	Prüfung	Lösungsmöglichkeiten
Das Bier kann problemlos bis zur Hälfte des Bechers gezapft werden, der Rest des Bechers wird mit Schaum befüllt	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 CO2-Flasche.
Zu wenig Schaum	Ist der Druck zu niedrig?	Erhöhen Sie den Druck. (Nicht mehr als 1 bar als die in Abbildung 2 dargestellten Empfehlungen).
	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?	Reduzieren Sie die Kühlung des Bieres und prüfen Sie die Isolierung.
		Das Ventil wird Schaum produzieren, wenn sich der Aktivator in mittlerer Position befindet. Jedes Mal, wenn das Ventil geöffnet und geschlossen wird, durchläuft der Aktivator 2x diese Position. Ist mehr Schaum gewünscht, sollte der Aktivator einige Male komplett gegen den Boden des Glases/Becher gedrückt werden..

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

Demontage des Produkts:

Der EventTap 1071-1 (ET1071-1) wird fertig montiert geliefert. Er besteht aus 3 wesentlichen Teilen:

Ventil (1+2), Leitung (3) und Griff (4), siehe Abbildung 4. Sowohl der Griff als auch das Ventil bestehen aus mehreren Einzelteilen. Die Teile können folgendermaßen demontiert werden:

Um die Bestandteile 3 und 4 zu trennen, muss 4 gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, damit 3 herausgezogen werden kann.

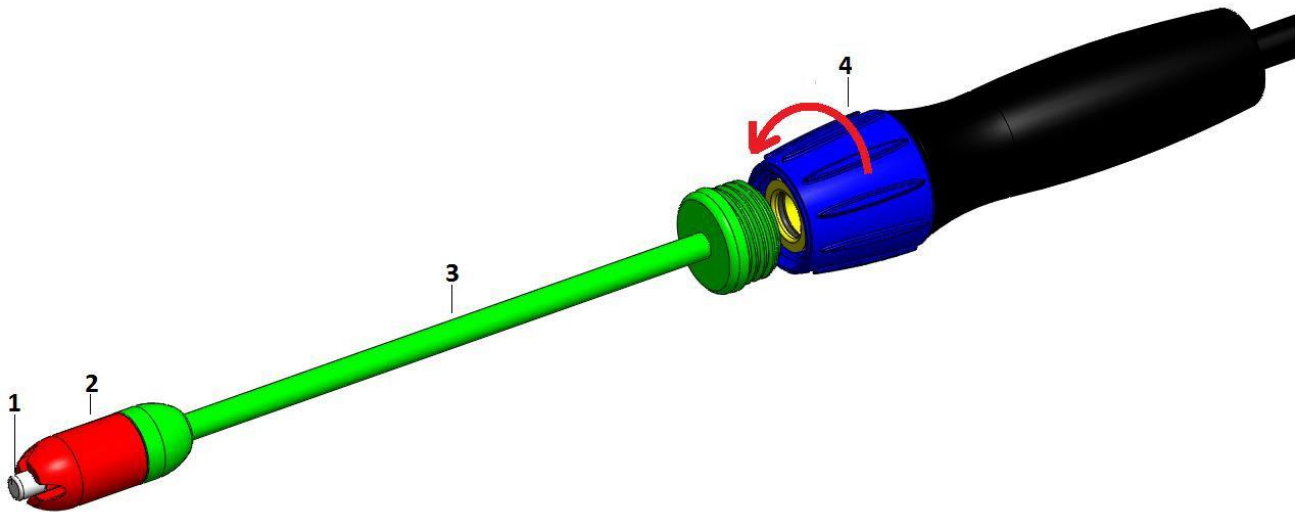


Abbildung 4

Um das Ventil (1) und die Leitung (2) in Abbildung 5 zu trennen, muss das Ventil gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden. Bitte beachten, dass der Ventilkolben leicht herausfallen wird (siehe Teil 2, Abbildung 6).

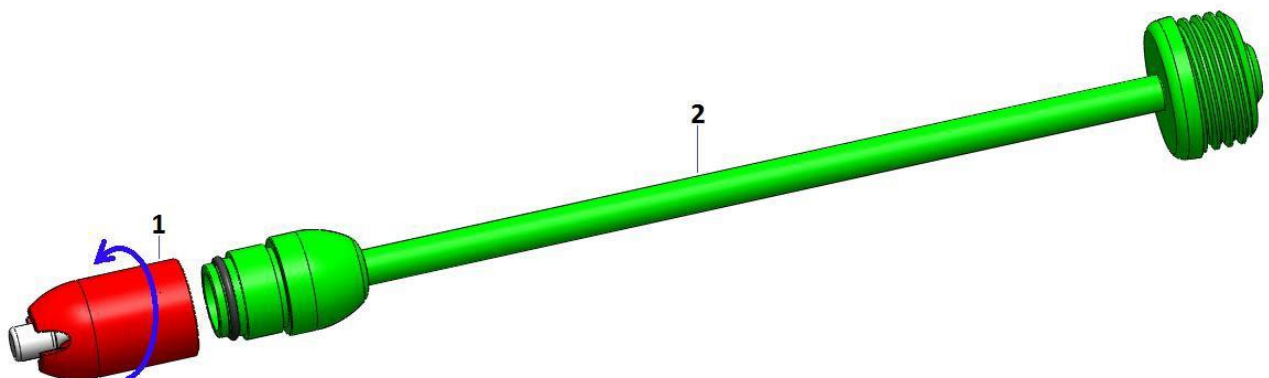


Abbildung 5

Das Ventil besteht aus zwei Hauptbestandteilen (siehe Abbildung 6): Ventilgehäuse (1) und Ventilkolben (2).

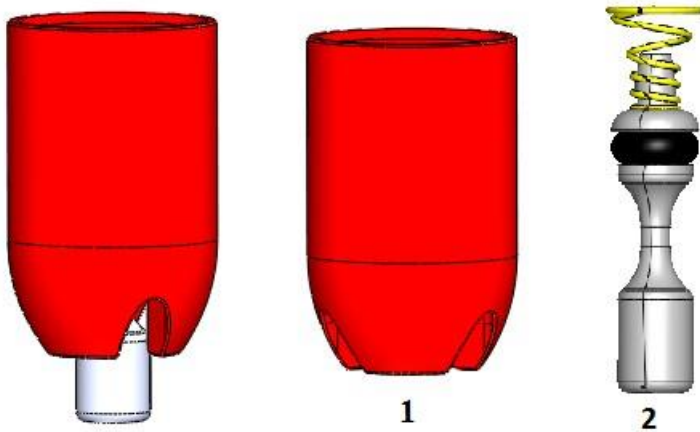


Abbildung 6

Reinigung

Um eine optimale Reinigung im Inneren sicherzustellen, sollten Sie die Bierleitung und den EventTap mit Standardreinigungsmitteln, welche für die Lebensmittelindustrie zugelassen sind, spülen. Bspw. stellt Chemisphere UK das Produkt "Pipeline" her, welches für die Reinigung von Biersystemen verwendet werden kann.

Um eine optimale Reinigung der Außenteile des EventTap's zu garantieren, müssen Sie das Produkt in seine Einzelteile zerlegen. Diese sollten getrennt voneinander mit einer Bürste gereinigt werden und anschließend in heißes Wasser mit einer Temperatur von maximal 85° Celsius, oder in 85% Alkohol (siehe Abbildung 7), gelegt werden. Bspw. stellt IDUNA A/S ein für die Lebensmittelindustrie geeignetes Produkt her - "IDZ Rapid A". Dieses kann für die Außenreinigung des EventTaps genutzt werden. Es handelt sich um eine Mischung mit 85% Alkohol. Bitte kein Spülmittel verwenden, da dieses die O-Ringe beschädigen kann.

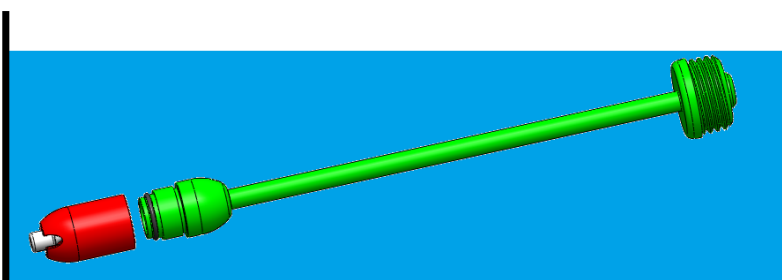


Abbildung 7

Tägliche Reinigung

Reinigen Sie die Außenteile bei Bedarf, z. B. morgens und nach Betriebsschluss. Dafür mit einem Tuch die Edelstahlleitung mit 85% Alkohol (IDZ Rapid A) oder anderen, für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Reinigungsflüssigkeiten abwischen.

Wird das System für einige Stunden nicht benutzt (z. B. über Nacht), sollte das Reinigungsrohr (siehe Abbildung 9, Teil 2) mit 85% Alkohol (IDZ Rapid A) aufgefüllt werden, und die Flüssigkeit bis zur nächsten Nutzung in diesem gelassen werden. Dies dient der Desinfektion des Ventilgehäuses und dazu, dass der Zucker im Bier nicht an den Ventiltteilen kleben bleibt und somit die normale Funktionsweise beeinträchtigt.

Montage nach der Reinigung

Unmittelbar bevor der EventTap wieder zusammengebaut wird, sollten die entsprechenden O-Ringe mit Wasser gespült werden. Bei Nichtbeachtung könnten diese beschädigt werden.

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 EventTap vor Inbetriebnahme desinfizieren. Am Einfachsten ist es, dass System zuerst mit Alkohol oder anderen für die Lebensmittelindustrie zugelassenen Reinigungsmitteln zu spülen und anschließend mit reichlich Wasser auszuspülen.

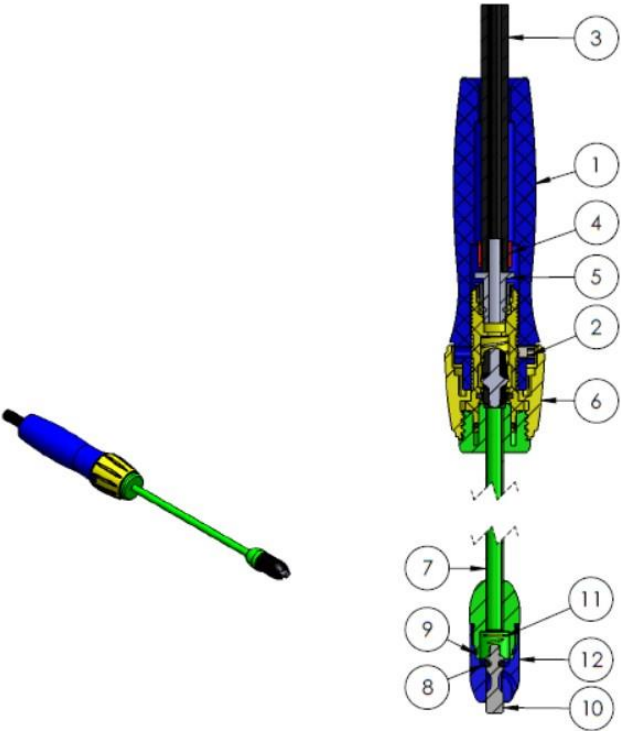
Ersatzteile

Falls das Produkt im Laufe der Zeit undicht wird, bitte die O-Ringe ersetzen. Diese sind natürlich lieferbar, ebenso wie andere Teile – siehe hierzu auch die Ersatzteillisten (Abbildung 8 und 9).

Gewährleistung

Die Gewährleistungsdauer für den EventTap 1071-1 beträgt 12 Monate ab Lieferscheindatum. Diese deckt nur Material- und Fabrikationsfehler, welche während des normalen Gebrauchs auftreten. Sie 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 Gewährleistung.

Ersatzteilliste ET1071-1:

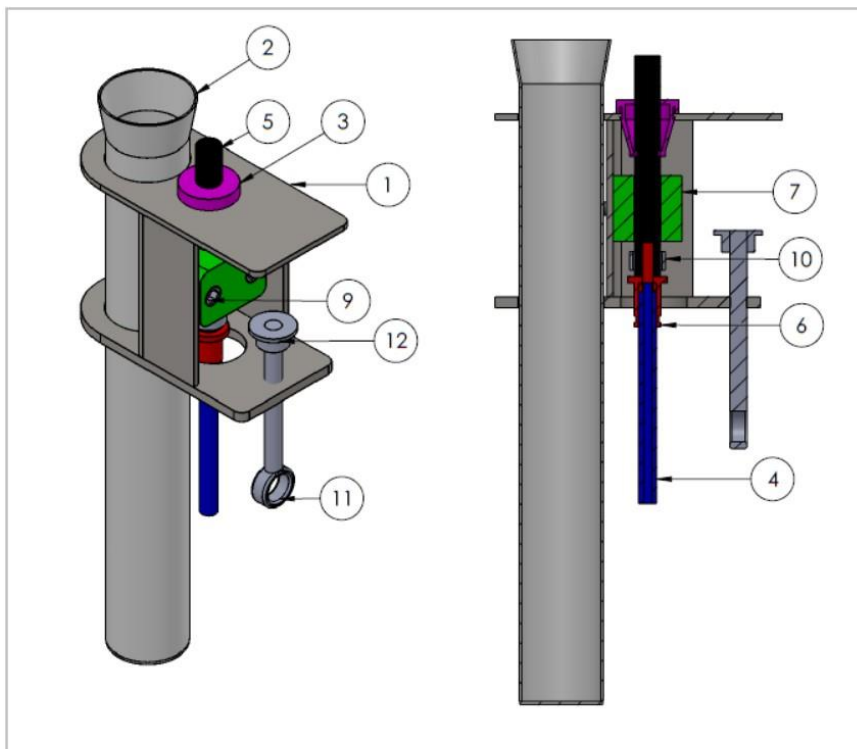


ITEM NO.	PART NUMBER	DESCRIPTION	QTY.
1	809055	Handle - Event Tap	1
2	809064	Screw M6 x 8	1
3	809063	Silicone Hose 1,2m	1
4	809061	Clamp Ø11,5	1
5	809062	Speedfitting 3/8 inch	1
6	809065	Female Quick Connector - Event Tap	1
7	809059	Pipe for Nozzle - Event Tap	1
8	809032	O-ring 3x3	1
9	809033	O-ring 14 x 1,78	1
10	809034	Valve Piston	1
11	809039	Spring 2,5 Newton	1
12	809051	Valve Seat	1

DESCRIPTION:	EVENT TAP - 1071-1	PART NUMBER:	ET1071-1	A4
WEGE:				

Abbildung 8

Ersatzteilliste "Tischklammer"



ITEM NO.	Part Number	DESCRIPTION	QTY.
1	04011502	Table Clamp	1
2	04011514	Cleaning Pipe	1
3	04011508	Hose Protector Ø12	1
4	04011513	Depending on the installation 0-30cm	1
5	04011506	Length = 1,2 m	1
6	04011511	Male - Female (DM Speedfitting)	1
7	04011507	Hose Clamp	2
8	04011515	M6 washer	4
9	04011510	M6 x 30	2
10	04011504	Clamp Ø13,3	1
11	04011505	Eye Screw M8 x 80	1
12	04011512	Nut M8	1
Description		Part Number	
Table Clamp - 2015		0401201516	A4

Abbildung 9