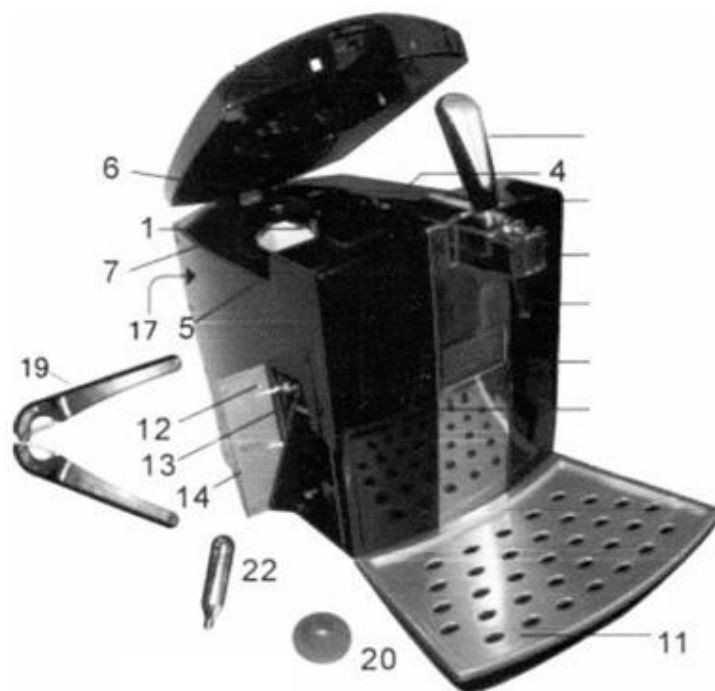


SYNTROX
G e r m a n y

Bierzapfanlage

Mit Pump-System

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig vor dem Gebrauch durch!



Handhaben Sie die Patronen stets sachgemäß. Vermeiden Sie den Kontakt mit der Patrone bei Frostbedingungen (Gefahr von Erfrierungen). Unter Frostbedingungen dürfen auch keine Patronen eingesetzt werden. Verwenden Sie nur die für die Maschine vorgeschriebenen 16g CO²-Patronen. Entsorgen Sie nur vollständig entleerte CO²-Patronen. (gilt für Modelle mit Patrone)

Technische Daten:

Stromversorgung:	220-240V AV/50Hz
Leistung:	72 Watt
Schutzklasse:	II
Maße (L x B x H in mm):	480 x 300 x 450
Bierfaß:	Standard 5l Partyfass
Gehäusematerial:	ABS

Inhalt, Zubehör und technische Daten unterliegen Änderungen ohne vorherige Ankündigung!

Teileliste:

1 Kühler	12 CO2 Patronenabdeckung (nicht belegt)
2 Klappe	13 CO2-Patronenhalter (nicht belegt)
3 Klappenöffner	14 CO2-Patronengehäuse (nicht belegt)
4 Faßhalter	15 Vorderseitenabdeckung
5 Drehzapfhahn	16 Duckregulierer
6 Rückseite	17 Hauptschalter
7 Zulaufventil	18 LCD / LED Temperaturanzeige
8 Bierzapfanlage	19 Werkzeug zum Entfernen der Fasssicherung
9 Zapfhahngriff	20 Universaladapter
10 Auffangschale	
11 Abtropfgitter	22 CO2-Patrone (keine anbei)

Verwendungszweck

Dieses Gerät dient zum Kühlen und zum Zapfen von Bier aus Standard 5 Liter Partyfässern. Es darf nur zu diesem Zweck verwendet und nur gemäß den Anweisungen dieser Bedienungsanleitung betrieben werden. Diese Bierzapfanlage darf nicht für kommerzielle Zwecke eingesetzt werden.

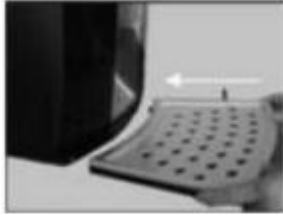
Verwenden Sie dieses Gerät für andere Zwecke wird dies als unsachgemäßer Gebrauch eingestuft, welcher zu Sach- und Personenschäden führen kann. Unsere Firma ist nicht für Schäden haftbar, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.

Installation

WARNUNG!

Vor dem Einbau oder dem Entfernen von Teilen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen!

1. Nehmen Sie die Bierzapfanlage aus der Verpackung.
 2. Legen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene und rutschfeste Oberfläche. Für einen optimalen Betrieb stellen Sie sicher, dass das Gerät auf allen Seiten über mindestens 10 cm Platz verfügt.
-
1. Einbauen der Auffangschale und des Abtropfgitters: Stellen Sie sicher, dass die Auffangschale und das Abtropfgitter nicht über die Arbeitsfläche ragen.



2. Setzen Sie den Silikonring in den Gewindeteil der Leitung. Schrauben Sie das Fass-Werkzeug unter die Dosiereinheit.



3. Befestigen Sie den Zapfhahn. Stellen Sie bei der Montage des Griffs sicher, dass das Loch in der Unterseite des Griffs genau auf den Metallstift auf der Oberseite der Armatur passt.



4. Reinigen Sie die Dosiereinheit wie es in der Bedienungsanleitung im Kapitel "Zerlegen und Reinigen der Bierzapfanlage" beschrieben ist.
5. Prüfen Sie, ob der Hauptschalter an der Rückseite des Gerätes auf "0" gestellt ist und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
6. Stellen Sie den Hauptschalter auf "I".
7. Überprüfen Sie die LED-Anzeige, um sicherzustellen, dass der Spender auch eingeschaltet ist.

Aufbau

1. Jedes Standard 5 Liter Partyfass kann verwendet werden.

Achtung:

Wenn das Fass geschüttelt wurde (Transport etc.), muss das Bierfass vor der Verwendung eine ausreichende Zeit ruhig stehen bevor es verwendet werden kann.

2. Kühlen Sie die 5-Liter Partyfässer vor dem Gebrauch. Die optimale Trinktemperatur liegt bei ca. 6-8° C. Das Bier aus einem wärmeren Fass ist weniger erfrischend und kann auch zu starker Schaumbildung führen. Zur Kühlung des Fasses in der Bierzapfanlage ist es empfehlenswert, es bereits einen Tag vorher in der Zapfanlage zu platzieren. Bei einer Fasstemperatur von etwa 23°C wird empfohlen, 16 Stunden bis zum Genuss des Bieres zu warten.
3. **HINWEIS:**

Die Kühlzeit im Kühlschrank beträgt durch die ausgefeilte Kühltechnik

(abhängig von Marke und Kapazität) zwischen 6 und 12 Stunden. Dies ermöglicht eine beschleunigte Kühlung. Das Lagern eines 5-Liter Partyfasses in einem Kühlschrank hat den Vorteil, immer mit ein zweites Fass einsatzbereit zu haben.

Achtung:

Kühlen Sie Partyfässer NIE in Gefrierschränken, da sie platzen können. Außerdem kann Schock-Kühlen zu einer Verminderung der Bierqualität führen.

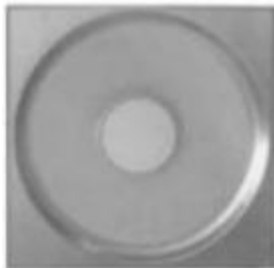
4. Je nach eingesetztem 5-Liter Partyfass-Stopfen, kann es sein, dass die beiliegenden Werkzeuge zum Entfernen des Stopfens und der Universaladapter verwendet werden müssen. Im Folgenden wird beschrieben wann und wie die Werkzeuge Anwendung finden, sofern der Einsatz von Werkzeugen erforderlich wird.

Achtung:

Vor dem Entfernen der Stopfens ist immer zuerst das Fass wie es auf dem Fass beschrieben ist, zu belüften. Desweiteren lassen Sie das Fass einen ausreichend langen Zeitraum ruhig stehen, sodass der Schaum nicht durch die Ventilöffnung entweicht.

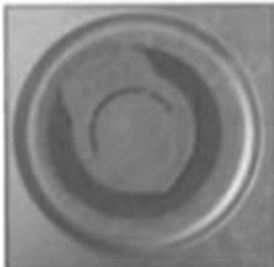
4.1. Gummistopfen

Fässer mit Gummistopfen sind leicht anzuschließen. Gummistopfen erfordern weder den Einsatz von Werkzeugen noch von Adaptern.



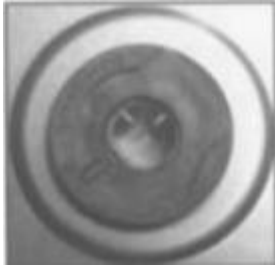
4.2. Kombinations-Stopfen

- a) Kombinations-Stopfen sind mit herkömmlichen Belüftungs-Stopfen identisch.



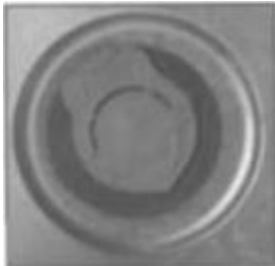
- b) Der Vorteil zeigt sich vor dem Zapfen. Kombinations-Stopfen müssen zunächst belüftet und anschließend entfernt werden, was durch festes Ziehen am Stopfen

geschieht. Kombinations-Stopfen lassen sich nach dem Entfernen der Stopfen-Abdeckung wie unter Punkt 4 dieses Kapitels beschrieben, anschließen. Werkzeuge oder Adapter werden nicht benötigt.

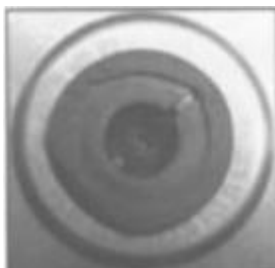


4.1. Belüftungs-Stopfen

a) Wie bei Kombinations-Stopfen müssen die Belüftungs-Stopfenabdeckungen zunächst entfernt werden.



b) Wurde der Belüftungs-Stopfen als solcher identifiziert, müssen die genannten Hilfsmittel verwendet werden. Gehen Sie wie im Folgenden beschrieben vor:



Plastik-Belüftungs-Stopfen

a) Die Kunststoff-Belüftungs-Stopfen können wie die Gummistopfen schon beim Kauf des Fasses identifiziert werden. Allerdings können die Kunststoff-Belüftungs-Stopfen nicht ohne Hilfsmittel entfernt werden. Entfernen Sie den Stopfen und verfahren Sie wie unten beschrieben, um das Fass einsatzbereit zu machen.



b) Um den Stopfen zu entfernen setzen Sie das Werkzeug unter dem

Dichtring an. Drücken Sie beide Griffe fest zusammen, bis der Stopfen durchgeschnitten wurde.



4.

HINWEIS:

Die untere Hälfte des Stopfens, welche in das Fass fällt, ist geschmacksneutral und ungefährlich.

Wurde der Stopfen entfernt so führen Sie den beiliegenden Universal-adapter durch das Zapfloch in das Fass ein und fahren Sie wie folgt fort:



Achtung:

Werfen Sie den Universal-Adapter nach dem Leeren des Fasses nicht weg, sondern bauen Sie diesen aus und reinigen Sie ihn mit warmem Wasser und einer kleinen Menge milden Spülmittels. So ist der Adapter für die Wiederverwendung bereit. Entfernen Sie den Adapter durch Greifen des Randes des Gummiringes und ziehen Sie fest daran. Halten Sie das Fass mit der anderen Hand fest, um sicherzustellen, dass es nicht umkippt.



5. Nehmen Sie die Dosier-Einheit und legen Sie diese auf das 5-Liter-Bierfass. Das Fass sollte für mindestens 1 Stunde geruht haben, so dass kein Bier aus dem Spundloch spritzt, wenn das Fass angezapft wird. Zu diesem Zweck muss der Hahn, der sich am unteren Rand der Dosier-Einheit befindet mit Wasser befeuchtet werden.



Anschließend legen Sie sie senkrecht auf die Abstichöffnung des Stopfens / Universal-Adapters und schieben Sie ihn fest und gleichmäßig nach unten in das Fass.



Stecken Sie zuerst die Zapfanlage an die Rückseite des Fasses. Drücken Sie auf der Vorderseite des Gerätes, bis es einrastet. Das Gerät ist nun einsatzbereit.



HINWEIS:

Nach dem Anstechen des Fasses, ist das Bier für maximal zwei Tage konsumierbar. Dabei ist jedoch zu beachten, dass das Fass bei voller CO₂-Patrone in der eingeschalteten Zapfanlage bleiben muss.

Achtung:

Bevor Sie das Fass öffnen, überprüfen Sie immer das Mindesthaltbarkeitsdatum! Stellen Sie sicher, dass der Fassdeckel nicht eingedellt oder beschädigt ist, sodass die Klammern der Zapfanlage unter dem Deckelrand einrasten können.

6. Öffnen Sie den Gerätedeckel durch das Betätigen des Öffnungsknopfes auf dem Deckel.



7. Heben Sie die Dosiereinheit in die Kühlkammer des Gerätes.





8. Befestigen Sie das Ende der Dosiereinheit auf dem Zulaufventil.
9. Schließen Sie den Deckel des Gerätes so, dass er mit einem Klick einrastet.



10. Wählen Sie den für das jeweilige Bier geeigneten Druck am Druckregler. Da verschiedene Biersorten in unterschiedlichem Maße mit Kohlensäure versetzt sind, sind unterschiedliche Drücke (Sättigungsdruck) erforderlich, um die Qualität des gezapften Bieres zu gewährleisten. Wenn ein Bier mit ungenügendem Druck ausgeschenkt wird, kann zum Beispiel das Bier flach schmecken, während zu viel Druck es zu perlend macht. Sollte das Bier zu perlend oder zu flach schmecken, passen Sie einfach den Druck entsprechend an. Die folgende Tabelle dient als Orientierung zur Einstellung der Bierzapfanlage auf die Art des Bieres. Justieren Sie die Einstellungen nach Ihrem persönlichen Geschmack.



Druckregler Position	Biersorte	Benötigter Druck in bar (bei ca. 5° C)
	Pilsner	ca. 0,8 - 0,9
	Kölsch	ca. 0,8 - 0,9
	Altbier	ca. 0,8 - 0,9
	Weizen	ca. 1,2 - 1,8

-, Bedienung

Achtung:

Vor dem Ausschalten der Bierzapfanlage stellen Sie bitte stets sicher, dass sich kein 5 Liter Partyfass mehr in der Zapfanlage befindet, da das Bier im Fass dann warm wird und die Haltbarkeit nicht mehr gewährleistet werden kann.

1. Vorbereitung der Gläser

Waschen Sie die Gläser in heißem Wasser mit einer geringen Menge Spülmittel. Spülen Sie die Gläser jedes Mal gründlich vor dem Ausschanken mit klarem, kaltem Wasser.

Stellen Sie sicher, dass alle Fette und Rückstände vollständig entfernt sind, um eine Beeinträchtigung der Schaumbildung zu vermeiden.

**2. Ausschanken von Bier**

Halten Sie das Glas zunächst in einem Winkel von etwa 30° unter den Zapfhahn. Die Spitze des Auslassrohres sollte nicht in Kontakt mit dem Glas kommen, da dies die Schaumbildung beeinträchtigen könnte.

HINWEIS:

Der Schaum, der bei der Bierabgabe erzeugt wird, kann durch eine Veränderung des Winkels des Glases beeinflusst werden.

Ziehen Sie den Hebel in einer Bewegung nach unten.

HINWEIS:

Wenn der Hahn nur zum Teil geöffnet ist, kann das Bier zu stark schäumen, da es nicht in der Lage ist, frei auszuströmen. Der Zapfhahn rastet ein, wenn der Zapfhahn vollständig geöffnet ist. Dies ermöglicht es, mehrere Gläser Bier hintereinander auszuschanken.

Lassen Sie das Bier an der Innenseite des Glases herunterlaufen und richten Sie das Glas während des Schankprozesses langsam auf.

Wenn der Schaum den Rand des Glases erreicht, schließen Sie den Zapfhahn durch Zurückschieben des Zapfhahnes.

Stellen Sie das Glas auf dem Tropfblech ab und warten Sie (ca. 1 Minute), bis sich der Schaum gesetzt hat. Stellen Sie sicher, dass das Glas nicht direkt unter dem Zapfhahn steht, so dass keine Tropfen auf den Bierschaum fallen können.

Wiederholen Sie den Schankvorgang bis Bier und Schaum in den richtigen Anteilen im Glas sind. Dies ist der Fall, wenn die Schaumkrone etwa zwei Finger hoch ist und leicht über den Rand des Glases schaut.

Abbau der Bierzapfanlage

Zum Reinigen der Bierzapfanlage und / oder zum Ersetzen des Fasses ist es notwendig, die Dosiereinheit aus dem Spender zu entfernen. Das Verfahren hierfür ist wie folgt:

1. Entfernen Sie die Klammern aus dem Rand des Fasses und ziehen Sie die Dosiereinheit schnell und gleichmäßig aus dem Fass. Der Zapfhahn sollte wenn möglich während des Ausbaus nicht feucht sein – der Ausbau kann etwas mühsam sein. Die Dosiereinheit kann nun gereinigt werden, wie im Kapitel "Reinigung" beschrieben und anschließend auf ein neues Fass installiert werden (siehe Kapitel "Vorbereitungen").

**Achtung!**

Entfernen Sie niemals die Zapfanlage vom Fass, wenn diese unter Druck steht. Um das Fass zu tauschen bevor es vollständig entleert ist, entfernen Sie das Fass mit der Dosiereinheit aus dem Spender.

Positionieren Sie es so, dass das Bier in der Lage ist, in einen geeigneten Behälter zu fließen und öffnen Sie den Zapfhahn durch Vorwärtsschieben bis kein Bier mehr heraus kommt.

Reinigung

Um die Qualität des gezapften Bieres auf einem konstant hohen Niveau zu halten, ist es wichtig, die Zapfanlage regelmäßig gründlich zu reinigen. Die Reinigungsintervalle sind nachfolgend angegeben.

Achtung!

Verwenden Sie zur Reinigung niemals Scheuerschwämme, aggressive Scheuermittel, Aceton, Benzin, Säuren, Verdünner, Essig oder Ähnliches.

**Reinigung des Geräts nach jedem Gebrauch**

Sowohl die Auffangwanne als auch die Tropfschale müssen gereinigt werden, um einwandfreie Hygiene zu gewährleisten.

Zu diesem Zweck entfernen Sie beide aus dem Spender und gießen Sie das gesammelte Bier in den Abfluss. Anschließend reinigen Sie beide Teile mit heißem Wasser, wenn nötig auch mit einer kleinen Menge milden Spülmittels.

Achtung!

Die Teile sind nicht spülmaschinenfest.

Es wird empfohlen auch das Rohr an der Vorderseite des Zapfhahns nach jeder Verwendung zu reinigen. Zu diesem Zweck entfernen Sie die Abdeckung an der Vorderseite unter dem Zapfhahn und entfernen Sie das Rohr. Anschließend spülen Sie das Rohr mit warmem Wasser aus.



Achtung!

Wenn über mehrere Tage kein Bier ausgeschenkt wird, ist es empfehlenswert, das Rohr gründlich zu reinigen.



Positionieren Sie den Schlauch so, dass die Flüssigkeit während der Reinigung abfließen kann.



Legen Sie das Ende des gegenüberliegenden Rohres in einen geeigneten Behälter mit warmem Wasser. Spülen Sie den Schlauch gründlich durch.

Setzen Sie den Schlauch wieder ein und schließen Sie den Deckel.

HINWEIS:

Es wird empfohlen, warmes Wasser und eine kleine Menge Spülmittel zu benutzen. In diesem Fall sollte das Rohr anschließend mit klarem, warmem Wasser durchgespült werden, um sicherzustellen, dass der Geschmack sowie die Schaumbildung nicht beeinträchtigt werden.

Reinigung nach dem Leeren eines 5-Liter Partyfasses

Jedes Mal wenn ein Fass geleert ist, müssen die Zapfanlage, Auffangbehälter, Tropfschale und Rohr gereinigt werden. Positionieren Sie die Dosiereinheit, so dass die Flüssigkeit während der Reinigung abfließen kann.

Entfernen Sie die Abdeckung an der Vorderseite unter dem Zapfhahn. Öffnen Sie den Zapfhahn und fixieren Sie ihn in dieser Position, indem Sie den Zapfhahn ziehen bis dieser einrastet.



Legen Sie das Ende des gegenüberliegenden Rohres in einen geeigneten Behälter mit warmem Wasser. Spülen Sie das Rohr durch.

HINWEIS:

Es wird empfohlen, warmes Wasser und eine kleine Menge Spülmittel zu benutzen. In diesem Fall sollte das Rohr anschließend mit klarem, warmem Wasser durchgespült werden, um sicherzustellen, dass der Geschmack sowie die Schaumbildung nicht beeinträchtigt werden.

Achtung!

Die Dosiereinheit ist nicht spülmaschinenfest.
Wenn die Zapfanlage über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde, sollte sie vor der Verwendung gründlich gereinigt werden.

Die regelmäßige Reinigung

Reinigen Sie regelmäßig die Kühlkammer und alle Oberflächen des Spenders mit einem feuchten Tuch und einer kleinen Menge milden Spülmittels.

Achtung!

Bitte ziehen Sie vor der Reinigung der Zapfanlage stets den Netzstecker aus der Steckdose und tauchen sie die Zapfanlage nie in Wasser!
Die Kühlkammer darf nicht mit Flüssigkeit gefüllt werden, da dies bleibende Schäden verursachen kann!

Fehlerbehebung		
Problem	Möglicher Grund	Abhilfe
Das Gerät schaltet sich nicht ein	Der Stecker ist nicht in der Steckdose. Der Hauptschalter ist nicht auf "0" gestellt.	Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Schalten Sie den Hauptschalter auf "0".
Es wird kein Bier abgegeben	Das Fass ist leer. Es ist kein Fass im Gerät.	Stellen Sie ein neues Fass in das Gerät.
	Das Fass ist nicht korrekt angeschlossen.	Schliessen Sie das Fass gemäß der Bedienungsanleitung an.
	Der Zapfhahn ist nicht korrekt montiert.	Installieren Sie den Zapfhahn gemäß der Bedienungsanleitung.
Es wird zu viel Schaum beim Zapfen produziert	Das Fass ist nicht kalt genug.	Kühlen Sie das Fass länger vor.
	Das Fass wurde geschüttelt.	Lassen Sie das Fass eine Weile ruhen.
	Das Bier läuft nicht ungehindert durch das Rohr.	Öffnen Sie den Zapfhahn vollständig.
	Das Schankrohr berührt das Glas beim Zapfen.	Halten Sie das Glas, während des Schankvorgangs, etwas weiter vom Schankrohr entfernt.
	Das Glas wird beim Zapfen zu aufrecht gehalten.	Halten sie das Glas beim Zapfen flacher, sodass das Bier an der Glasinnenseite herunterlaufen kann.
	Der CO2 Druck im Fass ist zu hoch.	Drehen Sie den Druck am Druckregler herunter (gegen den Uhrzeigersinn).
Beim Zapfen wird zu wenig Schaum produziert	Der CO2 Druck im Fass ist zu niedrig.	Erhöhen Sie den Druck am Druckregler (mit dem Uhrzeigersinn).
	Das Bier ist zu kalt.	Lassen Sie das Fass etwas im Gerät stehen. Das Gerät reguliert die Temperatur.
	Es befinden sich Schmutz oder Spülmittelrückstände im Glas.	Reinigen Sie das Glas gründlich und spülen Sie es danach mit kaltem, klarem Wasser aus.
	Das Glas ist zu warm.	Spülen Sie das Glas mit kaltem Wasser aus.
	Das Glas ist trocken.	Spülen Sie das Glas mit kaltem Wasser aus.
Das Bier ist trübe	Das Bier ist zu kalt.	Lasen Sie das Fass etwas im Gerät stehen. Das Gerät reguliert die Temperatur.
	Der Bierschlauch ist nicht sauber.	Reinigen Sie das Gerät.

	Das Bier wurde vor der Verwendung im Gerät unsachgemäß „Schockgekühlt“.	Verwenden Sie ein ordnungsgemäß gekühltes Fass Bier.
Das Bier ist zu warm	Das Fass wurde nicht lange genug vorgekühlt.	Kühlen Sie das Fass länger.
	Die Ventilatoren sind abgedeckt oder die Sicherheitsabstände um das Gerät herum wurden nicht eingehalten.	Entfernen Sie die Abdeckungen der Ventilatoren und halten Sie die Minimalabstände von 10 cm um das Gerät ein.
Das Bier schmeckt flach	Der CO2 Druck im Fass ist zu niedrig.	Erhöhen Sie den Druck am Druckregler (mit dem Uhrzeigersinn).
	Mindesthaltbarkeitsdatum ist abgelaufen.	Verwenden Sie ein neues Fass.
	Das Fass war schon zu lange angeschlossen.	Verwenden Sie ein neues Fass.
Das Bier läuft zu langsam aus dem Schankrohr	Der CO2 Druck im Fass ist zu niedrig.	Erhöhen Sie den Druck am Druckregler (mit dem Uhrzeigersinn).
	Das Bier läuft nicht ungehindert durch das Rohr.	Öffnen Sie den Zapfhahn vollständig.
Die Kühlkammer ist mit Eis bedeckt (leichte Vereisung ist normal)	Das Gerät steht in einer feuchten Umgebung.	Stellen Sie das Gerät in einer trockeneren Umgebung auf.
	Die Umgebungstemperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie das Gerät in einer wärmeren Umgebung auf.
Das Gerät lässt sich nicht schließen	Die Schankeinheit ist nicht korrekt installiert und ragt aus dem Gerät hervor.	Installieren Sie die Schankeinheit korrekt gemäß der Bedienungsanleitung.
Es ist schwierig, die Schankeinheit auf dem Fass zu installieren	Das Fass wurde nicht vor dem Anschließen angefeuchtet.	Befeuchten Sie das Fass mit kaltem Wasser.

Bedeutung des "Mülleimer"-Symbols

Verwenden Sie die zu Verfügung stehenden Sammelstellen für die Entsorgung von Elektrogeräten. Dies reduziert schädliche Einflüsse auf die Umwelt und Ihre Gesundheit infolge nicht ordnungsgemäßer Entsorgung.

