



HAGOLA®

Bedienungsanleitung für HAGOLA-Cocktailstation (HCS) Standard und individuell angefertigt



Die Abbildung zeigt eine mögliche Ausführung. Die Maße und Ausführung der gelieferten Cocktailstation entnehmen Sie bitte der Produktzeichnung.

Ihr Fachhändler:

Stand 02/2013

(Stempel)



Inhaltsverzeichnis

1	Produktbeschreibung	1
1.1	Bestimmungsgemäße Verwendung	1
1.2	Mögliche Ausstattung.....	1
1.3	Technische Daten	1
2	Allgemeine Sicherheitshinweise	1
3	Transport und Montage	1
3.1	Transport.....	1
3.2	Zwischenlagerung.....	1
3.3	Verpackung entfernen	2
3.4	Montage	2
3.4.1	Umgebungsvoraussetzungen für das Aufstellen	2
3.4.2	Zusammenbau und Aufstellung.....	2
3.4.3	Anschluss.....	2
3.4.4	Gläserdruckspüler (Option) anschließen.....	2
4	Bedienung	3
4.1	Allgemeine Sicherheits- und Vorbeugehinweise	3
4.2	Beschreibung der Bedienelemente und deren Handhabung	3
4.2.1	Tropfmulde mit Prismenlochplatte.....	3
4.2.2	Gläserdruckspüler (Option).....	3
4.2.3	Rollenauszüge	4
5	Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung	4
5.1	Pflege von Edelstahl	4
5.2	Reinigung der Prismenlochplatte.....	5
5.3	Reinigung des Tropfmuldenablaufs	5
5.4	Reinigung des Gläserdruckspülers (Option)	5
5.5	Zubehör und Ersatzteile	6
5.6	Reparaturen.....	6



1 Produktbeschreibung

1.1 Bestimmungsgemäße Verwendung



Die HAGOLA-Cocktailstation ist für den Einsatz in der Gastronomie bestimmt. Für andere als die vom Hersteller vorgesehenen Einsatzmöglichkeiten kann keine Gewährleistung übernommen werden. Wenn die nachfolgenden Hinweise zu Transport, Aufstellung und Bedienung sowie die Reinigungs- und Pflegehinweise beachtet werden, bleiben die hochwertige Technik und die wertbeständigen Eigenschaften der HAGOLA-Produkte langfristig erhalten.

1.2 Mögliche Ausstattung



- isolierte Wanne für Crushed-Ice und Würfeis,
- Gläserdruckspüler in Tropfmulde oder eingeschweißt,
- Mulde im Schankbettbereich tiefgezogen, mit Prismenlochplatten bestückt,
- Ausgussbecken,
- Schneidbrett,
- Abfallschacht,
- Zutatenbord (für z.B. Zitronen und Limetten)

Die Abbildung zeigt eine mögliche Ausführung.
Die Maße und Ausführung
der gelieferten Cocktailstation entnehmen Sie
bitte der Produktzeichnung.

Eventuelle Abweichungen von diesen Ausführungen sind in der Produktzeichnung dokumentiert.

1.3 Technische Daten

Die Maße der HAGOLA-Cocktailstation ersehen Sie bitte aus der dem Auftrag beiliegenden Fertigungszeichnung. Die HAGOLA-Cocktailstation ist aus Edelstahl (1.4301) mit einer Unterkonstruktion gefertigt, sofern in der technischen Zeichnung nicht anders vermerkt.

2 Allgemeine Sicherheitshinweise



Lesen Sie vor Inbetriebnahme der HAGOLA-Cocktailstation die in der Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Hinweise für Transport, Montage, Inbetriebnahme und Bedienung der Cocktailstation.

- Beschädigte Cocktailstation nicht in Betrieb nehmen, im Zweifel beim Lieferanten nachfragen.
- Die Cocktailstation nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Zweck benutzen.

3 Transport und Montage

HAGOLA-Cocktailstation vor Beschädigungen schützen! Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise zu Transport und Montage!

3.1 Transport



Die Maße der gelieferten Cocktailstation ersehen Sie bitte aus der Produktzeichnung. Die Cocktailstation ist auf Paletten mit einem Hubwagen oder Gabelstapler zu transportieren. Sollte die Cocktailstation von Hand (evtl. mit Tragegurten) transportiert werden, ist darauf zu achten, dass sie am Sockel bzw. an der Unterseite **und nicht an der Abdeckung oder den Fronten** angehoben wird.

3.2 Zwischenlagerung

Cocktailstation vor Witterungseinflüssen schützen.
Cocktailstation vor starker Verschmutzung schützen.

Technische Änderungen vorbehalten!



3.3 Verpackung entfernen

Die Klebebänder und die Schutzfolie schnellstmöglich von den Arbeitsflächen, den Prismenlochplatten und der Cocktailstation entfernen. Andernfalls können Rückstände von Folie und Klebeband auf den Oberflächen verbleiben.

Die Hinweisblätter sind aus der Cocktailstation zu entnehmen.

Mitgelieferte Zubehörteile befinden sich in den Becken sowie in der Theke.



Die Verpackungsmaterialien sind ordnungsgemäß zu entsorgen.

3.4 Montage



Die Montage und das Aufstellen der Cocktailstation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden, um die Funktionen der Cocktailstation nicht zu beeinträchtigen und Gefahren für das Personal sowie Sachschäden zu vermeiden. Es ist darauf achten, dass die Oberflächen der Cocktailstation nicht durch eisenhaltige Materialien (z.B. Flugrost) verschmutzt werden.

3.4.1 Umgebungsvoraussetzungen für das Aufstellen



- Die Cocktailstation keinen Witterungseinflüssen aussetzen.
- Die Cocktailstation keiner chlorhaltigen Luft (z. B. im Schwimmbad) aussetzen (**erhöhte Korrosionsgefahr**). Für diese Einsatzorte sollten spezielle Werkstoffe verwendet werden!

3.4.2 Zusammenbau und Aufstellung

Es ist darauf zu achten, dass die Cocktailstation waagrecht aufgestellt wird, um den Ablauf von Flüssigkeiten in der Tropfmulde zu gewährleisten.



Nicht entgegen des Muldengefälles ausrichten!

3.4.3 Anschluss

Die Abläufe der Mulde sowie der Becken und Wannen sind bauseitig an einem Bodenablauf durch autorisiertes Fachpersonal anzuschließen. Es sollte ein bauseitiger Siphon außerhalb der Cocktailstation installiert werden.

Der Abwasserschlauch ist außerhalb der Cocktailstation mit Gefälle zum Ablauf zu verlegen, um ein problemloses Abfließen zu gewährleisten.

Warm- und Kaltwasseranschluss, Tropfmuldenanschluss und ggf. Gläserdruckspüler sind bauseitig durch autorisiertes Fachpersonal anzuschließen. Die lose beigefügten Edelstahlstandrohre und Edelstahlablaufventile müssen in die Becken eingesetzt werden. Ablaufgarnituren (Siphons) für den Becken- und Tropfmuldenablauf sind ebenfalls durch autorisiertes Fachpersonal anzuschließen.



Bei allen Zu- und Ablaufanschlüssen ist auf Dichtigkeit zu achten!

3.4.4 Gläserdruckspüler (Option) anschließen

Wasserzulauf an den flexiblen Schlauch des Gläserdruckspülers anschließen (1/2 Zoll Anschlussgewinde). Das Abwasser des Gläserdruckspülers läuft über die Tropfmulde ab.



Wasserdruck von mindestens 1,5 bis max. 4 bar!



4 Bedienung

4.1 Allgemeine Sicherheits- und Vorbeugehinweise



Es ist darauf zu achten, dass die Edelstahl-Oberfläche der Cocktailstation niemals mit **nicht rostfreien** Gegenständen beschädigt wird. Keine **nicht rostfreien** Stahlteile auf die Oberflächen legen.
Nichtbeachtung verursacht Korrosion!

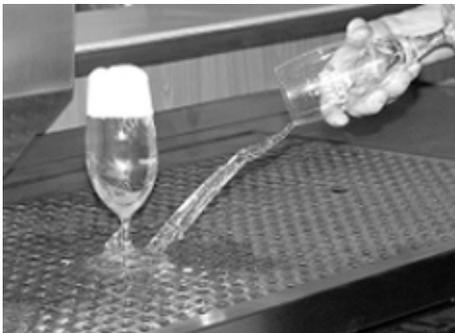
Der Wasserablauf des Edelstahlstandrohrs, des Edelstahlablaufventils und der Ablaufverbindung sowie der Tropfmulde muss gewährleistet sein. **Andernfalls besteht die Gefahr des Überlaufens von Becken, Wanne oder Tropfmulde!**



Bitte auch das Kapitel 7 "Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung" beachten!

4.2 Beschreibung der Bedienelemente und deren Handhabung

4.2.1 Tropfmulde mit Prismenlochplatte



Getränkereste können über die Prismenlochplatte ausgegossen werden (kein Trichter im Standrohr nötig!). Nach dem Ausgießen von Getränkeresten Prismenlochplatte mit klarem Wasser nachspülen.
⇒ **Die tägliche Reinigung wird dem Benutzer erleichtert und das Verschmutzen des Ablaufs durch Getränkereste wird verhindert.**

4.2.2 Gläserdruckspüler (Option)



Der Gläserdruckspüler hat die Funktion, ein sauberes Glas von innen zu befeuchten und zu kühlen, um ein besseres Schankergebnis zu erzielen. **Er dient nicht der herkömmlichen Reinigung von verschmutzten Gläsern.** Der Teller wird mit dem aufgesetzten Glas herunter gedrückt. Dadurch wird das Glas von innen mit kaltem, klarem Wasser gespült.



4.2.3 Rollenauszüge

Der Auszugskasten, die Führungsschienen und die Rollen sind komplett aus Edelstahl gefertigt. Warentrennstäbe sind im Lieferumfang enthalten. Die Trennstäbe können durch leichtes Biegen in die Lochreihen der Seitenwände des Rollenauszugskastens eingesetzt werden, um Flaschen vor Verrutschen und Umfallen zu sichern und um die Getränke sortieren zu können.



Die Auszüge können durch leichten Zug am Design-Griff geöffnet werden. Sie sind durch einen Anschlag an den Auszugsschienen vor dem Herausfallen gesichert. Durch leichten Druck können die Auszüge wieder geschlossen werden.

Durch Anheben im geöffneten Zustand kann der Rollenauszug aus der Führungsschiene gehoben werden.

5 Reinigungs- und Pflegehinweise/Instandhaltung

5.1 Pflege von Edelstahl



Edelstahl gehört zu jenen Werkstoffen, die sich am leichtesten reinigen und sauber halten lassen. Es ist ein strapazierfähiges Metall, das seine wertbeständigen Eigenschaften sehr lange behalten wird, wenn die nachfolgenden Pflegehinweise beachtet werden. Die hohe Beständigkeit von Edelstahl ist gewährleistet, wenn die Oberflächen metallisch blank bleiben. Regelmäßiges Säubern erhält dem Edelstahl seinen ursprünglichen Glanz. Durch Verwendung von Edelstahl werden die Materialanforderungen der HACCP voll erfüllt.



Schwere Schmutzschichten, die chlorhaltige Salze oder Fremdstoffe enthalten, können im Laufe der Zeit an der Oberfläche zu Verfärbungen oder Korrosionen führen.

Leichte Verschmutzung (Staub, Ruß usw.): Reinigen der Oberfläche mit handelsüblichen, **nicht chlorhaltigen** Reinigungsmitteln.

Achtung! Keine chlorhaltigen und säurehaltigen Reinigungsmittel verwenden!

Festhaftende Verschmutzung (feuchter, fettiger Schmutz): Reinigen mit synthetischen Reinigungsmitteln unter Zusatz eines leichten Poliermittels. Hochglanzpolierte Teile müssen sorgfältig behandelt werden, da Scheuermittel Reibspuren hinterlassen können. Geschliffene Oberflächen lassen sich ohne weiteres mit handelsüblichen Scheuermitteln, in hartnäckigen Fällen sogar mit einem Schleifvlies reinigen. Es ist jedoch darauf zu achten, dass in Schliffrichtung gereinigt wird.

Kalkablagerungen: Kalkablagerungen können polierte Flächen unansehnlich machen. Wenn diese durch Reinigen mit einem üblichen Reinigungsmittel nicht zu entfernen sind, ist das Reinigen mit Kalkentferner nötig. Das anschließende Trocknen der gereinigten Teile wird empfohlen.

Fette, Öle, Fingerabdrücke: Bei glatten, polierten Oberflächen genügt meistens eine Reinigung mit warmem Wasser und einem synthetischen Reinigungsmittel, eventuell unter Zusatz eines milden Poliermittels. Festhaftende, schwere und zähe Fette (besonders auf geschliffenen Oberflächen) müssen mit Lösungsmitteln wie Reinigungsbenzin, Nitroverdüner, Aceton, Alkohol usw. entfernt werden. Bei grobkörnigem Schliff muss eventuell mit einem Scheuermittel leicht nachgeschliffen werden.



Die Sicherheitshinweise auf den Verpackungen der Reinigungsmittel sind zu beachten.

Fremdstoff, Flugrostansatz: In den meisten Fällen lässt sich Fremdstoff oder Flugrostansatz mit einem üblichen Putzmittel abscheuern oder mit einem Schleifvlies (kein Stahlvlies) entfernen. In schweren Fällen, in denen sich der Rost schon in die Oberfläche hineingefressen hat, ist ein gründliches Beizen oder sogar Schleifen notwendig.

Technische Änderungen vorbehalten!



Scharfe Stahlwerkzeuge, Messer, Drahtbürsten und Stahlwolle aus gewöhnlichem Stahl, Feilen usw. dürfen nie zur Reinigung von Edelstahl benutzt werden, da Kratzer und Riefen sowie Rostbildung die Folge sein werden. Nach Beendigung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten sollten alle metallischen Teile - wie Werkzeuge, Schrauben, Bolzen, Rohrstücke - entfernt werden, um Korrosion zu verhindern.



Wir empfehlen das HAGOLA Reinigungs- und Pflegespray. Es kann über Ihren Fachhändler bezogen werden.

5.2 Reinigung der Prismenlochplatte

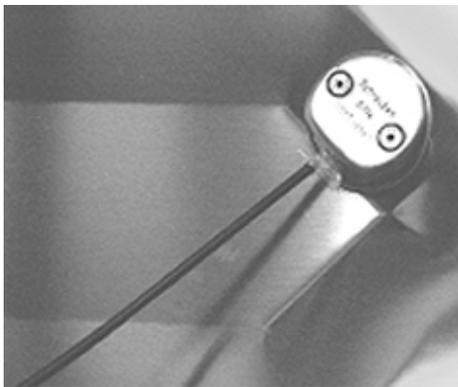
Während des Schankbetriebs nur mit klarem Wasser spülen.

Die Oberseite der Prismenlochplatte kann leicht mit einer Haushaltsbürste gereinigt werden.

Wir empfehlen zur Reinigung der Unterseite, die Prismenlochplatte umgedreht in die Tropfmulde zu legen und mit einer Haushaltsbürste zu reinigen.

Die Prismenlochplatte kann je nach Größe in der Spülmaschine gereinigt werden.

5.3 Reinigung des Tropfmuldenablaufs

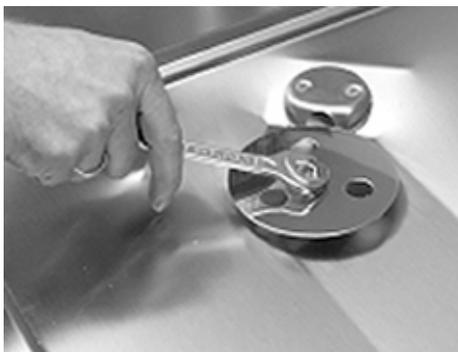


Regelmäßig den Ablauf der Tropfmulde mit der beiliegenden Bürste reinigen, um einem Verstopfen durch Bierschleim, Getränkeresten o. ä. vorzubeugen (siehe nebenstehendes Foto).



Die Edelstahl-Haube des Tropfmuldenablaufs bei Reinigungsarbeiten nicht entfernen, da somit eine Undichtigkeit entsteht!

5.4 Reinigung des Gläserdruckspülers (Option)



Vor der Reinigung den Wasserzulauf schließen, um ein versehentliches Betätigen des Gläserdruckspülers zu vermeiden.

Zum Reinigen des Gläserdruckspülers die Hutmutter lösen und den Teller entnehmen.

Einzelteile reinigen, Teller wieder aufsetzen und mit der Hutmutter befestigen.

Mit der Kontermutter unterhalb des Tellers kann die Höhe des Druckspülers eingestellt werden.



Diese Reinigungs- und Pflegehinweise ersetzen nicht die gesetzlichen Reinigungsvorschriften!



5.5 Zubehör und Ersatzteile

Es sollten nur Zubehör und Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller freigegeben sind. Original-Zubehör und Original-Ersatzteile bieten die Gewähr dafür, dass die Theke sicher und störungsfrei betrieben werden kann. Original-Zubehör und Ersatzteile können über den Fachhändler bezogen werden.

5.6 Reparaturen

Reparaturen sollten nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.