



OPREMA^{d.d.}

Ⓔ ***USER MANUAL***

Ⓓ ***BENUTZERHANDBUCH***



Mulled Wine / Glühwein - BERG MW 2 - 230V

Mulled Wine / Glühwein - BERG MW 2 - 400V

Code 699206

Original instructions v2.1 (10/2020)

OPREMA^{d.d.}
Catering equipment

E-mail: info@oprema.com
Web: www.oprema.com

Oprema d.d.
Gospodarska 5
42230 Ludbreg
Hrvatska / Croatia
+385 42 819 183



SIGNS USED IN MANUAL



Points out, on or around device, direct danger for life or serious injuries for user and generally persons in the area; great attention and work with caution are needed.



Points out, on or around device, potential risk of serious injury for user and generally persons in the area, great attention and work with caution are needed.



Points out that device is under voltage. Before any work always unplug the device from electrical installation to prevent damages and injuries.



Contains information that helps ensure correct performance of device



The first installation and commissioning must be carried out exclusively by specialized and adequately trained staff.



The risk of burns! There is a risk of burns in the area of cooking of cooked wine!



Build-in safety equipment must never be changed!



Tubes inside the device must not be changed!



Dangerous for health! When cleaning equipment is used, observe the precautionary measures written on the cleaning package.

USER INSTRUCTIONS

This manual contains instructions for installation, usage and handling with device. It is a part of the unit, it has to be stored close to device and it helps technical staff during every movement or installation of device. Before installation and usage of unit, please read carefully this manual containing all necessary information to ensure correct and safe installation.



This manual refers to the standard versions of devices. Nonstandard devices can have minor differences which are not described in this Manual.

REGULATORY COMPLIANCE

Company Oprema d.d. is manufacturer of professional cooling units for catering, with special accent on cooling units for cooling and dispensing beer, juices, wine, water and sparkling water. Quality, environment, health protection, work safety management policy, product safety and all components that are in contact with the beverage is the basic of process management in Oprema d.d.





DEVICE MARKS AND CHARACTERISTICS

Every device has its own identification number/code. This number is on the plate / label "technical data". Plate/label with technical data is the only way to identify cooling unit; consists all necessary data about unit which are relevant to the user/service people for quick and simple identification.



Oprema d.d. Gospodarska ulica 5
42230 Ludbreg - Croatia

TYPE		MODEL		
1	2	2		
SERIAL N°		CODE	CLIMATE CLASS	
3	4	5		
(V)	(Hz)	POWER (kW)	RUN (A)	WEIGHT (kg)
6	7	8	9	10

Made in Croatia, EU TP95-O

11



12



1. Type: name of the unit
2. Model: unit model
3. Serial number: serial number of unit
4. Code: unit identification code
5. Climate class: climate class
6. (V): voltage in volts
7. (Hz): frequency in Herz
8. Power: electricity in W during normal work
9. Run: current in Amperes during normal work
10. Weight: weight of unpacked unit in kg
11. Quality control: unit is tested for secure usage
12. Oprema: manufactured in Oprema d.d. (with destroying and removing this label you lose warranty)

This manual is valid for following device:

BERG MW 2

WARRANTY

Warranty on device is valid for 24month from date of production, except if is not agreed different by contract. We recommend to save original box, packing material and invoice at least during the warranty period.

TRANSPORT AND STORAGE

It is important to handle with care during loading and unloading to avoid damage of the device.

Crane can be used for unit movement only if unit is on pallet.

- DO NOT turn around the unit
- DO NOT shake the unit or complete packing

Unit has to be stored in adjusted and clean space, with temperature between 0-40°C. Do not store units one on other, and take care to set them in vertical position like marked on packaging.



PACKING POSTPONEMENT

When device is unpacked, it is necessary to check if it looks in proper condition (undamaged visually). In case of any doubt on damage of device within packaging, do not install and use the device. During packing postponement we ask you to respect local legislation concerning packing postponement. Do not incinerate packing parts or throw them to the environment. Packing of this device can be recycled in total. Keep packing material away from children.

PROCEDURE IN CASE OF MALFUNCTION

Most of technical issues can be easily solved by simple procedures. To this purpose we ask you to read instructions carefully before informing service people or manufacturer. In case you cannot solve the problem by using instructions from this manual, please contact the seller from which you bought the unit. Keep units in good condition and do not allow any modification on it except if they are approved by the producer.



Warning: - When installing the device, make sure that the power cord is not wrapped or damaged.

Warning: Do not turn on several portable plugs or power supplies on the back of the device.

Preventive measures against consequential damage

Each technical device is basically a source of operational risk, especially during unmonitored operation.

For consequential damages of any kind outside the device, all claims against the manufacturer and customer service are excluded, unless expressly provided by law

Therefore, we recommend that the owner of the appliance take appropriate measures to prevent damage, in accordance with the specific local conditions of use and working conditions.

Purpose!

The machine is intended for use in catering.

The hot beverage appliance is only approved for the abovementioned range of applications and is not suitable for heating liquids with high content of alcohol, chemicals, etc.



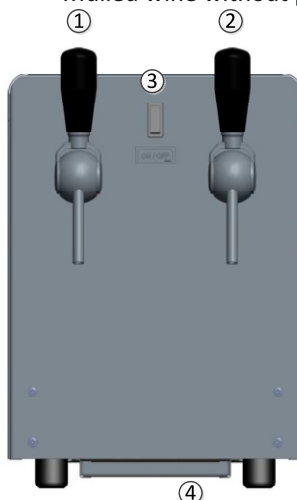
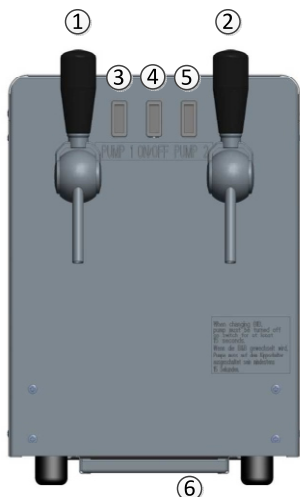
The measured sound level value is below 70dB!



Mulled wine with pumps.

Mulled wine 220 V

Mulled wine without pump.



- ① - dispensing tap 1
- ② - dispensing tap 2
- ③ - pump 1 switch
- ④ - main switch
- ⑤ - pump 2 switch
- ⑥ - drip tray

- ① - dispensing tap 1
- ② - dispensing tap 2
- ③ - main switch
- ④ - drip tray

INSTALLATION



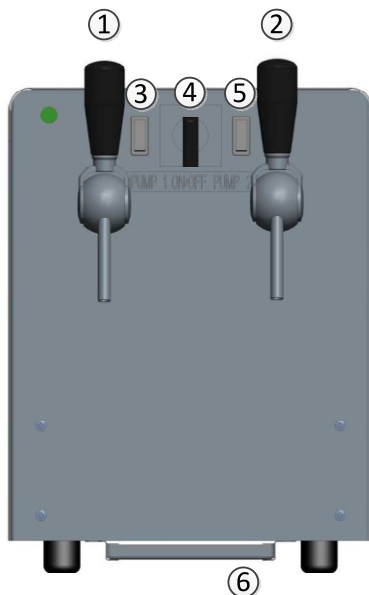
Warning

In accordance with current regulation, installation and setting has to be done by authorized and proper technical stuff.

1. Connect appliance to electricity.
2. Connect supply hose to appliance according mount system.
3. Engage main switch [3,4]
4. Engage pump 1 switch [3] and pump 2 switch [5] for appliance with integrated BIB pumps.
5. Open dispensing tap [1] and dispensing tap [2]. Wait for beverage to start pouring from the tap.
6. Close taps
7. After 5 minutes, appliance is ready for dipensing.



Mulled wine 400 V



- ① - dispensing tap 1
- ② - dispensing tap 2
- ③ - pump 1 switch
- ④ - heater switch
- ⑤ - pump 2 switch
- ⑥ - drip tray

INSTALLATION

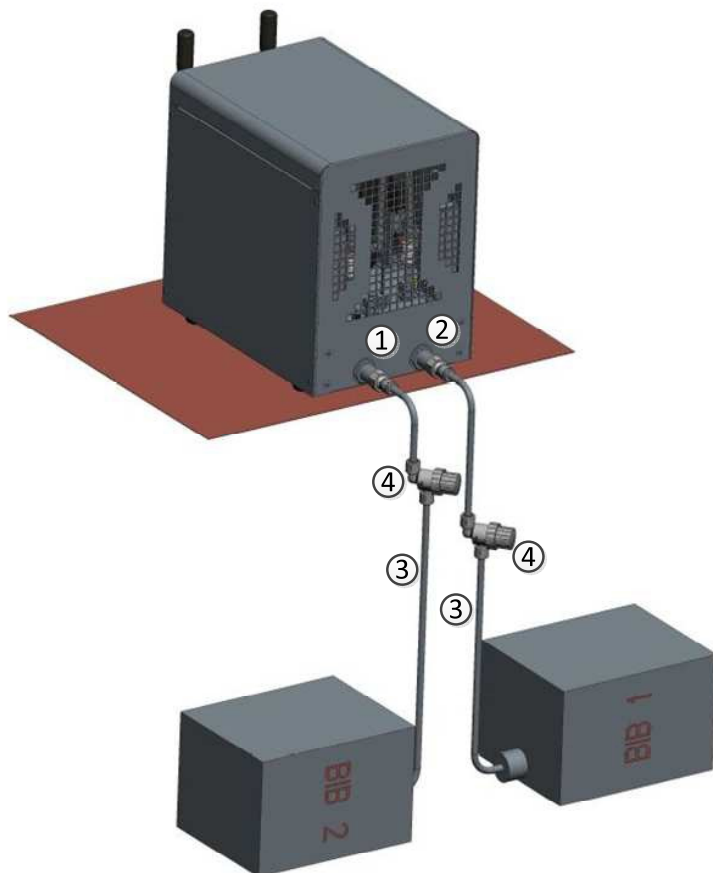


In accordance with current regulation, installation and setting has to be done by authorized and proper technical stuff.

1. Connect appliance to electricity.
2. Connect supply hose to appliance according mount system.
3. Engage main switch [3,4]
4. Engage pump 1 switch [3] and pump 2 switch [5] for appliance with integrated BIB pumps.
5. Open dispensing tap [1] and dispensing tap [2]. Wait for beverage to start pouring from the tap.
6. Close taps
7. After 5 minutes, appliance is ready for dispensing.



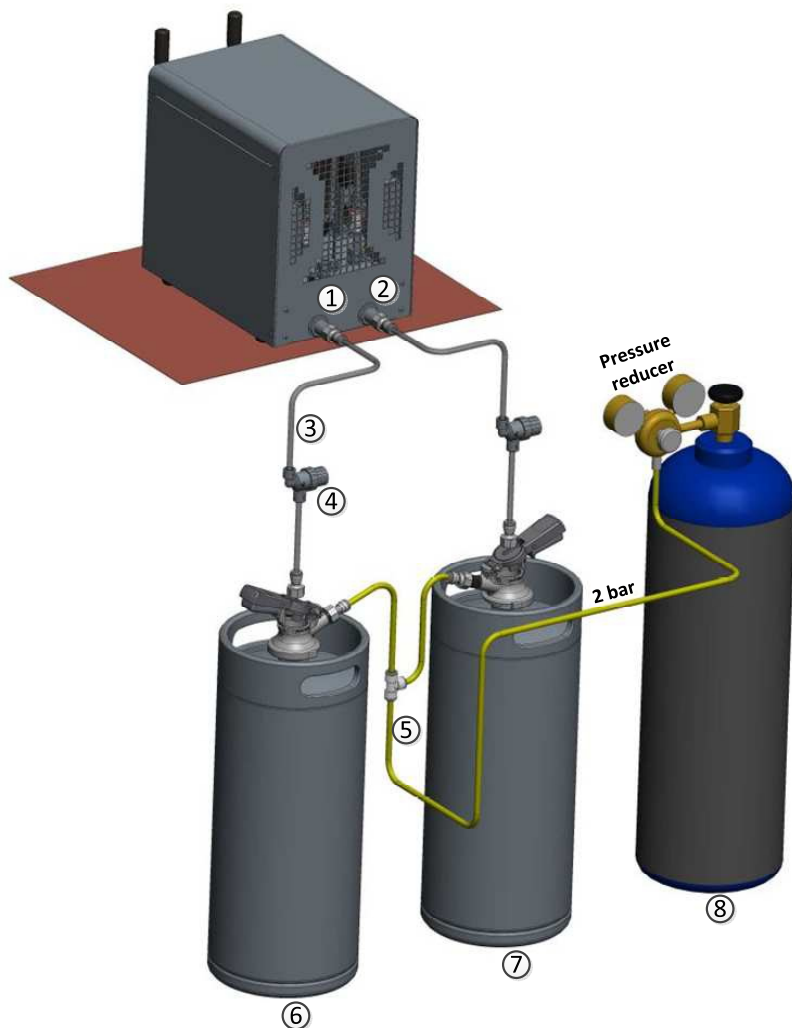
Integrated BIB pumps (Bag in Box)



-
- ① - inlet connection G5/8"
 - ② - inlet connection G5/8"
 - ③ - beverage hose 3/8"
 - ④ - filter



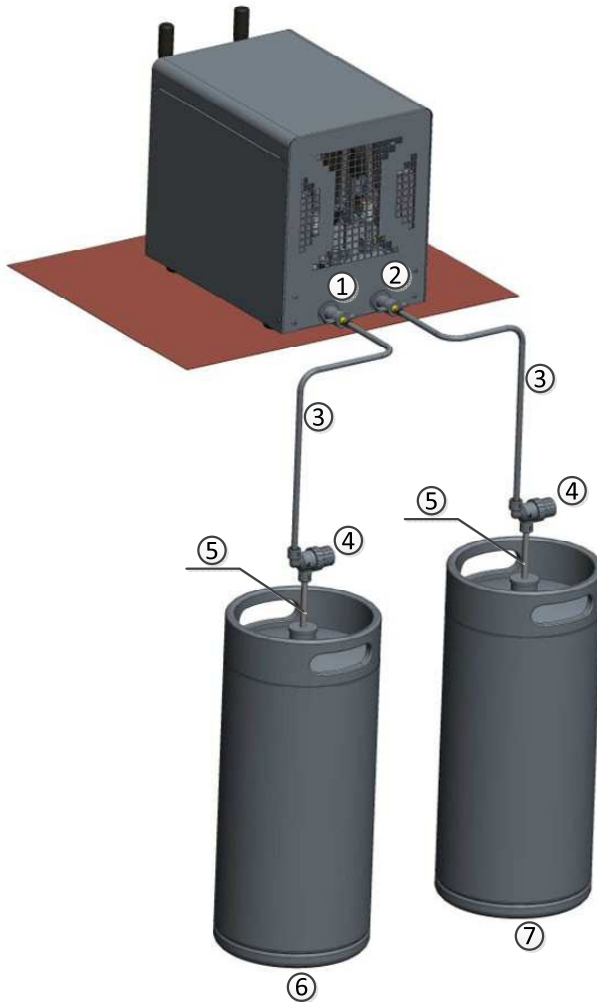
Without BIB pumps (Container)



-
- | | | | |
|---|--------------------------|---|-----------------------------------|
| ① | - inlet connection G5/8" | ⑤ | - pressure hose |
| ② | - inlet connection G5/8" | ⑥ | - pressure tank 1 |
| ③ | - beverage hose 3/8" | ⑦ | - pressure tank 2 |
| ④ | - filter | ⑧ | - CO ₂ ,N ₂ |



Integrated BIB pumps (Container)



-
- | | | | |
|---|--------------------------|---|------------------------|
| ① | - inlet connection G5/8" | ⑤ | - stainless steel tube |
| ② | - inlet connection G5/8" | ⑥ | - pressure tank 1 |
| ③ | - beverage hose 3/8" | ⑦ | - pressure tank 2 |
| ④ | - filter | | |



Only qualified staff can do servicing and maintenance. All electrical and other parts have to be in accordance with national and local regulations (for replacement use only original parts). Do not ever use unit which is damaged.



The programmed parameters for the Carel Thermostat are enclosed with this manual.



Instructions for the Carel Thermostat are enclosed with this manual. (Programming page 20.)

Cleaning

Very important is to keep clean surface around the appliance, taps and drip trays

Daily cleaning

- Wipe down and clean all surfaces with a warm soapy water (no chlorinated cleaners)
- Exterior surfaces of the system including beneath the unit and the drip tray
- Clean stout faucet nozzles by removing and soaking in sanitizer/cleaner
- Remove and rinse inlet filter
-

Every week

- Clean system following CLEANING PROCEDURE
1. Mix cleaning agent ECOLAB P3-ansep CIP or similar with water (cleaning agent mixing ratio 2 %).
 2. Conncent beverage lines and pump the cleaning solution like normal dispensing. Open dispensing taps until chemical is visible to go out.
 4. Close dispensing taps.
 3. Allow chemical to soak for 45 min.
 4. Rinse with clear water min. 5 L
 5. If possible, check if there is no more cleaning detergent using pH indicator test.



The Cleaning Sheet and Technical Sheet is provided with this instruction manual.



IN DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG VERWENDETE ZEICHEN



Weisst darauf hin, dass am oder um das Gerät eine unmittelbare Gefahr für das Leben oder schwere Verletzungen für den Benutzer und Personen in der Umgebung besteht. Es ist große Aufmerksamkeit und Vorsicht geboten.



Weisst darauf hin, dass am oder um das Gerät das Risiko schwerer Verletzungen für den Benutzer und Personen in der Umgebung besteht. Große Aufmerksamkeit und Arbeit mit Vorsicht sind erforderlich



Weisst darauf hin, dass das Gerät unter Spannung steht. Ziehen Sie vor allen Arbeiten den Netzstecker aus der Steckdose zur Vermeidung von Schäden und Verletzungen.



Enthält Informationen zur Gewährleistung der korrekten Leistung des Geräts.



Die Erstinbetriebnahme darf ausschließlich durch spezialisiertes und ausreichend geschultes Personal erfolgen.



Verbrennungsgefahr! Im Umfeld des Kochens des Glühweins besteht Verbrennungsgefahr!



Eingebaute Sicherheitsausstattung darf niemals gewechselt werden!



Schläuche im Gerät dürfen nicht gewechselt werden!



Gefährlich für die Gesundheit! Beachten Sie bei der Verwendung von Reinigungszubehör die Vorsichtsmaßnahmen, die auf dem Reinigungspaket geschrieben sind

BENUTZERHINWEISE

Dieses Handbuch enthält Anweisungen zur Installation, Verwendung und Handhabung des Geräts. Es ist ein Teil des Geräts und somit muss es in der Nähe des Geräts aufbewahrt werden. Lesen Sie es bitte vor der Installation und Verwendung des Geräts durch. Dieses Handbuch enthält alle erforderlichen Informationen, um eine korrekte und sichere Installation auszuführen.



Dieses Handbuch bezieht sich auf die Standardversionen von Geräten. Nichtstandardisierte Geräte können geringfügige Unterschiede aufweisen, die in diesem Handbuch nicht beschrieben sind.

RECHTSVORSCHRIFTEN

Firma Oprema d.d. ist Hersteller von professionellen Kühlgeräten für die Gastronomie, mit besonderem Akzent auf Kühlgeräte zum Kühlen und Zapfen von Bier, Säften, Wein, Wasser und Sprudel. Qualität, Umwelt, Gesundheitsschutz, Arbeitsschutzmanagement, Produktsicherheit und alle Komponenten, die in Kontakt mit dem Getränk sind, bilden die Grundlage des Prozessmanagements in Oprema d.d.





GERÄTEEIGENSCHAFTEN UND KENNZEICHEN

Jedes Gerät hat eine eigene Identifikationsnummer/einen eigenen Code. Diese Nummer befindet sich auf dem Schild/Etikett „technische Daten“. Das Schild/Etikett mit den technischen Daten ist die einzige Möglichkeit, das Kühlgerät zu identifizieren. Es enthält alle notwendigen Daten über das Gerät, die für den Benutzer / Servicemitarbeiter relevant sind und eine schnelle und einfache Identifizierung ermöglichen.

OPREMA ^{sd}				
Oprema d.d. Gospodarska ulica 5 42230 Ludbreg - Croatia				
TYPE	MODEL			
1	2	2		
SERIAL N°	CODE	CLIMATE CLASS		
3	4	5		
(V)	(Hz)	POWER (kW)	RUN (A)	WEIGHT (kg)
6	7	8	9	10
Made in Croatia, EU				TP95-O

11



12



Dieses Handbuch ist gültig für folgendes Gerät:

BERG MW 2

GARANTIE

Die Garantie auf das Gerät gilt 24 Monate ab Herstellungsdatum, sofern nicht anders vertraglich vereinbart wurde. Wir empfehlen, Originalkarton, Verpackungsmaterial und Rechnung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren.

TRANSPORT UND LAGERUNG

Beim Be- und Entladen ist Vorsicht geboten, um Beschädigungen des Geräts zu vermeiden. Der Kran kann für die Bewegung des Geräts verwendet werden, nur wenn sich das Gerät auf einer Palette befindet.

- Drehen Sie das Gerät NICHT um
- Das Gerät oder die komplette Verpackung nicht schütteln.

Das Gerät muss in einem geregelten und sauberen Raum mit einer Temperatur zwischen 0 und 40 °C gelagert werden. Lagern Sie die Geräte nicht übereinander und achten Sie darauf, dass sie wie auf der Verpackung angegeben in einer senkrechten Position stehen.

1. Typ: Name des Geräts
2. Modell: Gerätemodell
3. Seriennummer: Seriennummer des Geräts
4. Code: Identifikationscode des Geräts
5. Klimakasse: Klimaklasse
6. (V): Spannung in Volt
7. (Hz): Frequenz in Herz
8. Leistung: Strom im W bei normaler Arbeit
9. Maschinenlauf: Strom im Ampere während der normalen Arbeit
10. Gewicht: Gewicht der unverpackten Einheit in kg
11. Qualitätskontrolle: Gerät ist auf sichere Verwendung geprüft
12. Oprema: Hergestellt in Oprema d.d. (Wenn Sie dieses Etikett zerstören oder entfernen, verlieren Sie die Garantie.)



NACH DEM AUSPACKEN

Wenn das Gerät ausgepackt wurde, muss geprüft werden, ob es sich in einem ordnungsgemäßen Zustand befindet (optisch unbeschädigt). Im Falle von Zweifeln an der Beschädigung des verpackten Geräts, das Gerät nicht installieren und verwenden.

Während des Auspackens des Geräts bitten wir Sie, die Rechtsvorschriften zu beachten. Verpackung nicht verbrennen oder in der freien Umwelt entsorgen. Die Verpackung dieses Geräts kann vollständig recycelt werden. Das Verpackungsmaterial aus der Reichweite von Kindern aufbewahren.

VERFAHREN BEI FEHLFUNKTIONEN

Die meisten technischen Probleme können leicht durch einfache Verfahren gelöst werden. Zu diesem Zweck bitten wir Sie, die Anweisungen sorgfältig durchzulesen, bevor Sie das Servicepersonal oder den Hersteller informieren. Sollten Sie das Problem nicht mithilfe der Anweisungen in diesem Handbuch lösen können, wenden Sie sich an den Verkäufer, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. Halten Sie die Geräte in gutem Zustand und lassen Sie kein Änderungen an diesen Vornehmen, es sei denn, es ist vom Hersteller genehmigt worden.



Warnung: Vergewissern Sie sich bei der Installation des Geräts, dass das Stromkabel nicht eingewickelt oder beschädigt ist.

Warnung: Schalten Sie nicht mehrere tragbare Stecker oder Netzteile auf der Rückseite des Geräts ein.

Vorbeugende Maßnahmen gegen Folgeschäden

Jedes technische Gerät birgt grundsätzlich ein Betriebsrisiko, insbesondere während eines unüberwachten Betriebes.

Für Folgeschäden jeglicher Art außerhalb des Geräts sind alle Ansprüche gegen den Hersteller und das Kundendienst ausgeschlossen, sofern es nicht ausdrücklich gesetzlich vorgesehen ist.

Wir empfehlen daher, dass der Besitzer des Gerätes entsprechende Maßnahmen ergreift, um die Schäden gemäß den örtlichen Betriebs- und Arbeitsbedingungen zu vermeiden.

Zweck!

Das Gerät ist für den Einsatz in der Gastronomie bestimmt.

Das Heißgetränkgerät ist nur für die oben genannte Anwendung zugelassen und ist nicht zum Erhitzen von Flüssigkeiten mit hohem Alkoholgehalt, Chemikalien o.Ä. geeignet.



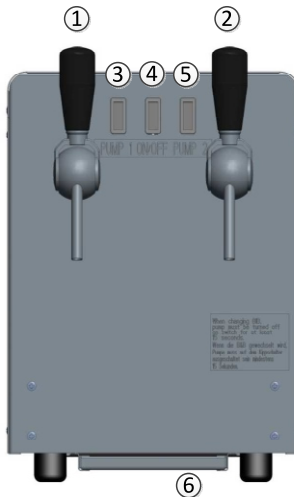
Der gemessene Schallpegel liegt unter 70dB!



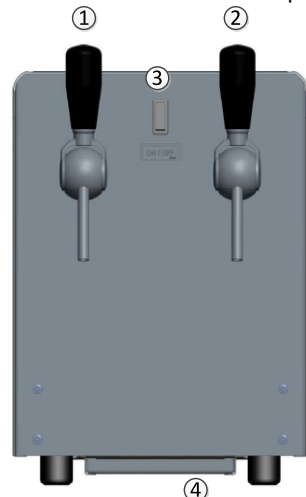
Glühwein mit Pumpen.

Glühwein 220 V

Glühwein ohne Pumpen.



- ① - Zapfhahn 1/Dispensing tap 1
- ② - Zapfhahn 2/Dispensing tap 2
- ③ - Pumpenschalter 1/Pump 1 switch
- ④ - Hauptschalter/Main switch
- ⑤ - Pumpenschalter 2/Pump 2 switch
- ⑥ - Auffangschale/Drip tray



- ① - Zapfhahn 1/Dispensing tap 1
- ② - Zapfhahn 2/Dispensing tap 2
- ③ - Hauptschalter/Main switch
- ④ - Auffangschale/Drip tray

INSTALLATION



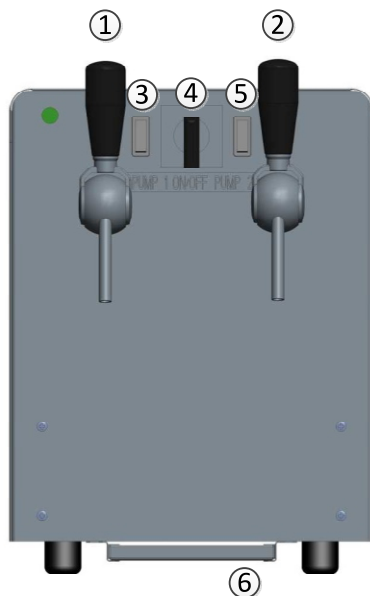
Warning

Die Installation und Einstellung muss gemäß den geltenden Vorschriften durch autorisiertes sowie sachmäßig und technisch geschultes Personal erfolgen.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schließen Sie den Anschluss Schlauch mit den geeigneten Befestigungsmaterialien an das Gerät an.
3. Hauptschalter betätigen [3,4]
4. Für Gerät mit integrierten BIB-Pumpen den Schalter für Pumpe 1 [3] und den Schalter für Pumpe 2 [5] betätigen.
5. Öffnen Sie den Zapfhahn [1] und den Zapfhahn [2]. Warten Sie darauf, dass das Getränk aus dem Hahn zu fließen beginnt.
6. Zapfhähne schließen.
7. Nach 5 Minuten ist das Gerät zum Einschenken bereit.



Glühwein 400 V



- ① - Zapfhahn 1/Dispensing tap 1
- ② - Zapfhahn 2/Dispensing tap 2
- ③ - Schalter Pumpe 1/Pump 1 switch
- ④ - Heizungsschalter/Main switch
- ⑤ - Schalter für Pumpe 2/Pump 2 switch
- ⑥ - Auffangschale/Drip tray

INSTALLATION



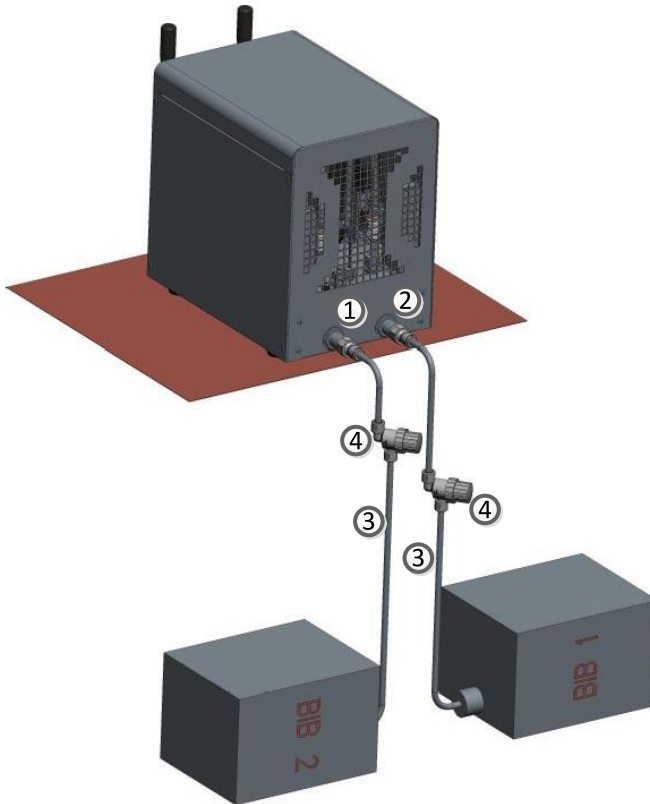
Warnung

Die Installation und Einstellung muss gemäß den geltenden Vorschriften durch autorisiertes sowie sachmäßig und technisch geschultes Personal erfolgen.

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
2. Schließen Sie den Anschlusschlauch mit den geeigneten Befestigungsmaterialien an das Gerät an.
3. Hauptschalter betätigen [3,4]
4. Für Gerät mit integrierten BIB-Pumpen den Schalter für Pumpe 1 [3] und den Schalter für Pumpe 2 [5] betätigen.
5. Öffnen Sie den Zapfhahn [1] und den Zapfhahn [2]. Warten Sie darauf, dass das Getränk aus dem Hahn zu fließen beginnt.
6. Zapfhähne schließen.
7. Nach 5 Minuten ist das Gerät zum Einschenken bereit.



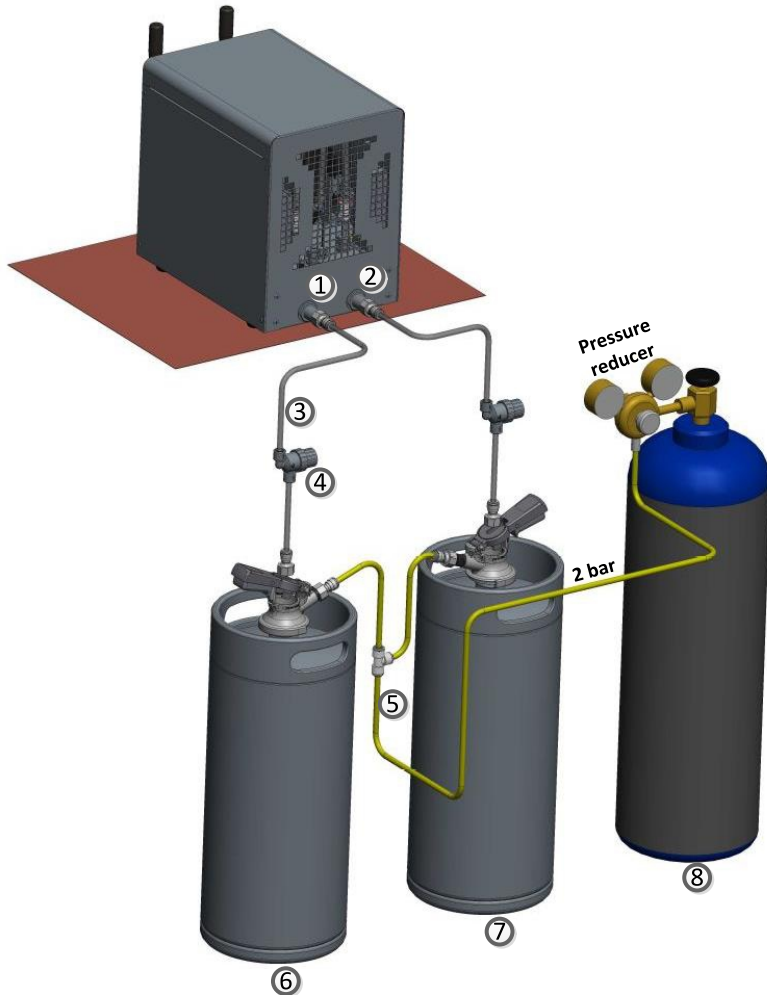
Integrierte BIB-Pumpen (Bag in Box)



-
- ① Zulaufanschluss G5/8" /inlet connection G5/8"
 - ② Zulaufanschluss G5/8" /inlet connection G5/8"
 - ③ Getränkeschlauch 3/8" /beverage hose 3/8"
 - ④ Filter



Ohne BIB Pumpen (Container)



① Zulaufanschluss G5/8" /inlet connection G5/8"

② Zulaufanschluss G5/8" /inlet connection G5/8"

③ Getränkeschlauch 3/8" /beverage hose 3/8"

④ Filter

⑤ Rohr aus rostfreiem Stahl/pressure hose

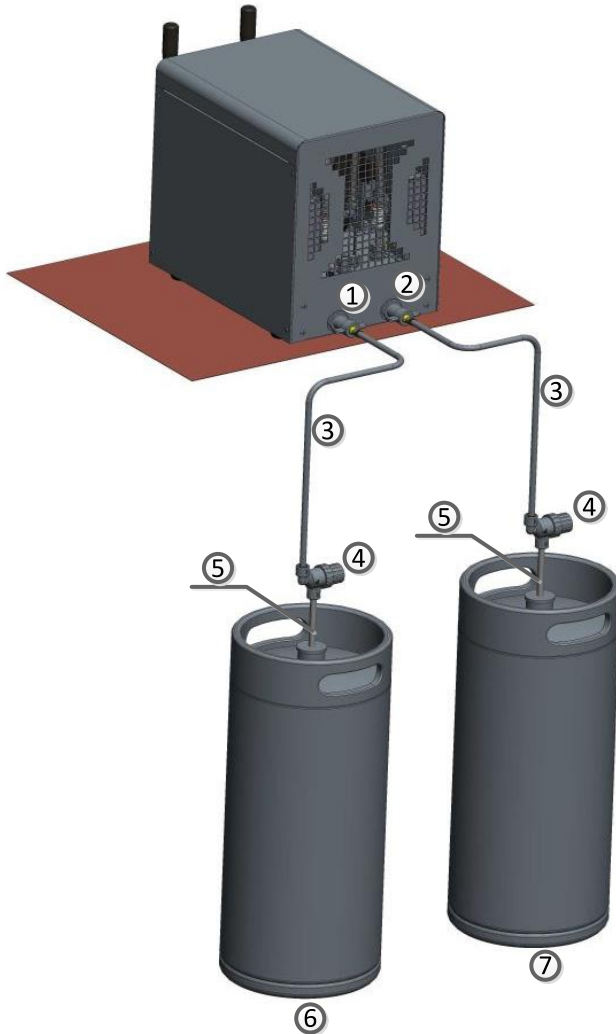
⑥ Druckbehälter 1/pressure tank 1

⑦ Druckbehälter 2/pressure tank 2

⑧ -CO₂/N₂



Integrierte BIB Pumpen (Container)



① Zulaufanschluss G5/8" /inlet connection G5/8"

② Zulaufanschluss G5/8" /inlet connection G5/8"

③ Getränkeschlauch 3/8" /beverage hose 3/8"

④ Filter

⑤ Rohr aus rostfreiem Stahl/stainless steel tube

⑥ Druckbehälter 1/pressure tank 1

⑦ Druckbehälter 2/pressure tank 2



Gefahr

Service und Wartung dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Alle elektrischen und anderen Teile müssen den nationalen und örtlichen Vorschriften entsprechen (zum Ersatz nur Originalteile verwenden). Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät.



Notizen

Die programmierten Parameter für das Carel-Thermostat sind diesem Handbuch beigelegt.



Notizen

Eine Anleitung zum Carel-Thermostat ist diesem Handbuch beigelegt. (Programmierung Seite 20.)

Reinigung

Es ist sehr wichtig, die Oberfläche um das Gerät, Zapfhähne und die Auffangschalen sauber zu halten.

Tägliche Reinigung

- Wischen Sie alle Oberflächen ab und reinigen Sie sie mit warmem Seifenwasser (nicht chlorierte Reinigungsmittel)
- Außenflächen des Systems, einschließlich unter dem Gerät und der Auffangschale
- reinigen Sie leistungsstarke Zapfhahndüsen durch Entfernen und Einweichen in Desinfektionsmittel / Reiniger
- Einlassfilter entfernen und ausspülen
-

Jede Woche

- Reinigen Sie das System nach dem REINIGUNGSVERFAHREN

1. Reinigungsmittel ECOLAB P3-ansep CIP oder ähnliches mit Wasser mischen (Reinigungsmittel-Mischungsverhältnis 2%).
2. Schließen Sie die Getränkeleitungen an und pumpen Sie die Reinigungslösung wie bei einer normalen Ausgabe. Öffnen Sie die Zapfhähne, bis die Chemikalie sichtbar ist.
3. Zapfhähne schließen.
4. Lassen Sie die Chemikalie 45 Minuten einwirken.
5. Abspülen mit klarem Wasser min. 5 l
6. Prüfen Sie nach Möglichkeit mit dem pH-Indikator-Test, ob kein Reinigungsmittel mehr vorhanden ist.



Notizen

Das Reinigungsblatt und das technische Datenblatt sind in dieser Bedienungsanleitung enthalte

