



Getränke-Technologie

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstr. 5
42477 Radevormwald

Telefon 0 21 95 / 68 01-0
Telefax 0 21 95 / 68 01-188
Email info@selbach.com
Internet <http://www.selbach.com>

Betriebsanleitung

Selbach Kühl- und Zapfanlagen

Bierbar

	Seite
Inhaltsverzeichnis	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	3
Funktionsweise	3
Sicherheitsfunktionen	3
Daten zur Lärmemission	3
Handhabung	3
Inbetriebnahme	4
Technische Daten	4
Fehlererkennung und –beseitigung	5
Instandhaltungsarbeiten	6
Außerbetriebnahme	6
Reinigung	7
Montageanleitung zum Verschlauchen der Zapfsäule	8



Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Selbach Bierbar ist für den Ausschank gekühlter Getränke geeignet. Diese Anlagen werden u.a. in der Gastronomie und im Freizeitbereich eingesetzt. Die Selbach Kühlgeräte sind nur für den vorgenannten Einsatzbereich zugelassen und sind daher nicht geeignet zur Kühlung von heißen Flüssigkeiten, Chemikalien o.ä.

Funktionsweise

Die Selbach Bierbar bietet eine kombinierte Raum- und Durchlaufkühlung, die ein sofortiges Anzapfen des Faßbier ermöglicht. Durch die Raumkühlung mit Luftumwälzung wird eine stetige Leistungssteigerung erreicht.

Sicherheitsfunktionen

Alle Selbach Kühlgeräte sind kältetechnisch eigensicher.

Daten zur Lärmemission

70 dB (A)*

*Angaben nach EN 292 Teil 2 A1

Bei Pegel die niedriger als oder gleich 70 dB (A) sind, genügt die Angabe „70 dB (A)“

Handhabung

1. Aufstellen der Geräte

Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es erforderlich, die Selbach Bierbar auf einen sauberen, ebenen Platz aufzustellen. Es ist darauf zu achten, daß ausreichender Platz zum Anschluß der Getränkeleitung vorhanden ist. Die Geräte müssen, um einen Wärmestau zu vermeiden, immer gut belüftet sein. Es ist für eine gute Zu- und Abluft zu sorgen. Lüftungsschlitze nicht abdecken! Der Aufstellort muß so gewählt werden, daß die Geräte vor Nässe geschützt sind. Ferner ist zu beachten, daß die Anschlußkabel auf direktem Weg zur Steckdose und nicht geknickt oder eingeklemmt wird. Der Netzstecker muß stets gut erreichbar sein. Die Geräte dürfen nur frostfrei gelagert und betrieben werden.

2. Anschlußbedingungen

Für den Anschluß der Selbach Bierbar ist 220 – 240 V 50 Hz erforderlich.

3. Entsorgung

Selbach Geräte bestehen überwiegend aus VA 1.4301 / 1.4016 / ST 12-ZE und sind daher zum großen Teil wiederverwertbar. Kältetechnische Komponenten können problemlos bei bekannten Verwertungsunternehmen entsorgt werden. Die Geräte sind FCKW-frei isoliert.

Inbetriebnahme

1. Deckel entfernen und Tank bis kurz unter Überlauf mit Wasser füllen*
2. Getränkeleitungen anschließen, auf evtl. Undichtigkeiten überprüfen
CO₂ Leitungen an Getränkebehälter anschließen²
CO₂ Hochdruckschlauch mit der CO₂- Flasche verschrauben²
Druckminderer auf den erforderlichen Druck einstellen²
3. Netzverbindung herstellen
4. Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen

Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist das Gerät betriebsbereit. (Aggregat schaltet ab)

* Nur bei Geräten mit Begleitkühlung

² Nur Geräten Ausführung Hessen

Technische Daten

Elektrische Anschlußwerte	230 V 50 Hz 1,6 A 225 W	
Kälteleistung	370 W/h 320 kcal	
Zapfleistung kontinuierlich	32 l/h á 0,2 l mit ungekühltem Faß [*]	
	50 l/h á 0,2 l mit gekühltem Faß ²	
Zapfbereit	5 min.	
Maße	mit Abdeckung ohne Abdeckung (nur Korpus)	
Breite	630	600
Höhe (mit Reling + 70 mm)	1030 (ohne Rollen 960)	1030 (ohne Rollen 960)
Tiefe	660	640
Gewicht	90 kg	

*Die Leistungsangaben beziehen sich auf eine Getränkeausschanktemperatur von < 8°C, einer Getränkeeingangstemperatur von + 18°C und einer Umgebungstemperatur von + 24°C.

²max. Fassungsvermögen

Alle Maßangaben in mm. Technische Änderungen vorbehalten.

Fehlererkennung und –beseitigung

Fehler	Mögliche Ursache	Fehler - behebung
Das Gerät läuft nicht an	keine Netzverbindung	Netzverbindung herstellen
	Thermostat ausgeschaltet	Thermostat einschalten
	Thermostat schaltet nicht ein	Thermostat wechseln*
	Anlaßvorrichtung am Kompressor defekt	Anlaßvorrichtung (Relais und Kondensator) auswechseln*
Gerät läuft, kühlt aber nicht	Störung im Kompressor (Wicklungsschluß)	Kompressor wechseln ²
	Leistung nicht ausreichend	größeres Gerät auswählen
	Thermostat defekt	Thermostat wechseln*
	Verschmutzung des Verflüssigers	Verflüssiger reinigen
	Ausfall des Verflüssigerlüfters	Lüfter wechseln*
	Undichtigkeit im Kältesystem	Undichtigkeit beheben, evakuieren und mit (R134a) Kältemittel füllen ²
Gerät schaltet nicht ab	Kompressorstörung	Kompressor wechseln ²
	Thermostat defekt	Thermostat wechseln*
Gerät friert ein	Undichtigkeit im Kältesystem	Undichtigkeit beheben, evakuieren und mit (R134a) Kältemittel füllen ²
	Thermostat defekt	Thermostat wechseln
Getränk schäumt zu stark	Getränkeausgabetemperatur zu hoch	Gerät muß Betriebstemperatur erreichen (Abschalten des Aggregats)
	Förderdruck zu hoch	Förderdruck regulieren
	Getränk verkeimt o. nachcarboniert	frisches Getränk anschließen
Getränk schäumt zu wenig	Getränkeausgabetemperatur zu niedrig	Nachjustieren des Thermostats
	Förderdruck zu niedrig	Förderdruck regulieren

*Diese Arbeiten nur von einer Elektrofachkraft durchführen lassen!

²Diese Arbeiten nur von einer Kältefachkraft durchführen lassen!



Instandhaltungsarbeiten

Kleine Rückwand entfernen und Verflüssigerlamellen regelmäßig mit einem Pinsel oder Druckluft reinigen.

Kondenswasserrauffangschale regelmäßig entleeren.

Ablaufbehälter (optional mit integrierter Tropfschale) regelmäßig entleeren.

Außerbetriebnahme

1. Netzstecker ziehen
2. CO₂-Versorgung schließen
3. Getränkeabsperrhähne schließen
4. Hähne öffnen bis Druckausgleich erfolgt ist

Reinigung

Gehäuse:

Vor der Säuberung der Bierbar den Netzstecker ziehen! Bitte das Gerät nicht direkt mit Wasser in Berührung bringen, sondern nur mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel säubern.

Die Reinigung der Geräte und der Getränkeschlangen muß nach der jeweils gültigen Reinigungsvorschrift der Getränkeschlangenverordnung erfolgen*

* Technische Regeln für Getränkeschankanlagen TRSK 501.

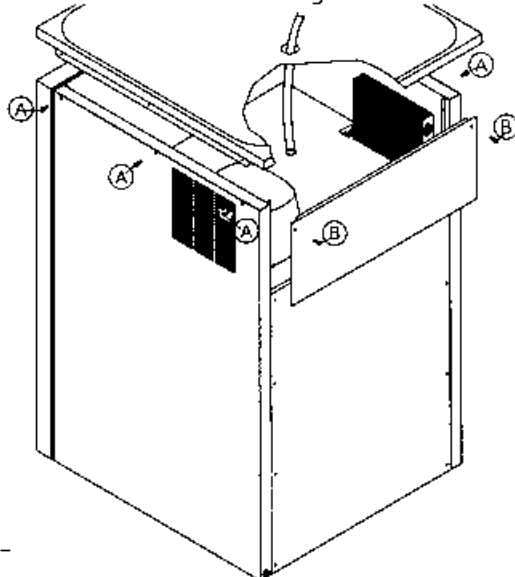
Reinigung nach TRSK 501 § 11

3. Allgemeine Anforderungen:

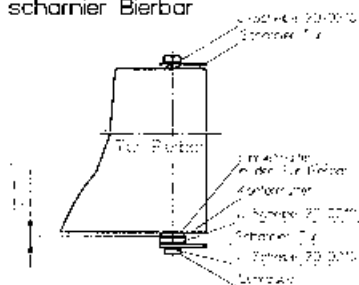
- 3.1 Die Reinigung muß gewährleisten, daß Mikroorganismen und Verunreinigungen aller Art Getränke und Grundstoffe nicht nachteilig beeinflussen. Bei der Reinigung sind die Anforderungen der Unfallverhütungsvorschriften „Allgemeine Vorschriften“ (VBG 1) einzuhalten.
- 3.2 Getränkeschankanlagen sind nach Bedarf, mindestens jedoch nach Maßgabe der folgenden Vorschriften zu reinigen.
 - 3.2.1 Getränke- und Grundstoffleitungen einschließlich der Zapfarmaturen sind unmittelbar vor der ersten Inbetriebnahme zu reinigen.
 - 3.2.2 Getränkeleitungen einschließlich der Zapfarmaturen sind alle zwei Wochen sowie bei jedem Wechsel der Getränkeart und unmittelbar vor einer Unterbrechung des Betriebs von mehr als einer Woche zu reinigen; der abwechselnd mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teil der Zapfarmatur ist täglich einmal zu reinigen.
 - 3.2.3 Grundstoffleitungen sind alle drei Monate sowie bei jedem Wechsel des Grundstoffs und unmittelbar vor einer Unterbrechung des Betriebs von mehr als einer Woche zu reinigen.
 - 3.2.4 Der bewegliche Teil der Hinterdruckgasleitungen ist alle zwölf Monate zu reinigen.
 - 3.2.5 Leitungsanschlußteile sind vor jedem Anschluß sowie unmittelbar nach Herausnahme aus dem Getränke- oder Grundstoffbehälter zu reinigen.
 - 3.2.6 Getränke- und Grundstoffbehälter sind unmittelbar vor dem Einfüllen des Getränks zu reinigen, wenn der Betreiber das Befüllen vornimmt.
 - 3.2.7 Auf Getränkeschankanlagen, die dem Ausschank von Heilwässern, Quellwässern oder Tafelwässern dienen, sind die Absätze 3.2.2 und 3.2.5 nicht anzuwenden.
 - 3.2.8 Für die Reinigung sind nur Reinigungsmittel zu verwenden, von denen der Hersteller bescheinigt hat, daß sie den allgemein anerkannten Regeln der Technik entsprechen.

Montageanleitung zum Verschlauchen der Zapfsäule

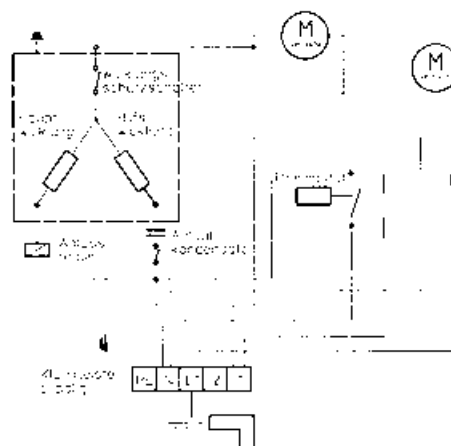
Zum Verschlauchen der Zapfsäule mit dem Getränkeausgang (Kühlblock) der Bierbar, lösen Sie bitte die gekennzeichneten Schrauben (A=6x; B=2x) und demontieren so die Abdeckung und Rückwand "oben".



Detail unteres Türscharnier Bierbar



das Maß 1mm muß bei rechts angeschlagenen Türen im geschlossenen Zustand eingehalten werden, bei links angeschlagenen Türen im geöffneten Zustand



GETRANKE-TECHNOLOGIE Friedhelm Selbach GmbH D-42477 Rodenkirchen		Allgemeintoleranz DIN ISO 2768-m	Maßstab 1:1	Werkstoff	
2002 Datum 27-Aug (Gezeichnet) Norm		Name yschmitz	Montageanleitung Montageanleitung zum Verschlauchen der Zapfsäule (Bierbar) Zeichnungsnummer 60-0026		
Jede Verbreitung ohne unser schriftliches Einverständnis ist nicht gestattet. Friedhelm Selbach GmbH		1 mm			
Zust	Änderung	Datum	Verfasser	Gezeichnet	