

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>

Bedienungsanleitung

Partyfass BT30



Inhaltsverzeichnis

	Seite
1.00 Sicherheitshinweise	3
1.10 Aufstellung/Inbetriebnahme	3
1.20 Sicherheitshinweise	3
1.21 Beeinträchtigung der Sicherheit	3
1.22 Sicherheitsanweisungen	3
1.30 Ersatzteile	3
1.40 Transport/Lagerung	3
1.50 Elektrischer Anschluß	4
1.51 Bieranschluß	4
1.52 Betrieb	4
1.60 Service	4
2.00 Bestimmungsgemäße Verwendung	4
3.00 Inbetriebnahme	4
3.10 Anschliessen	5
3.20 Ausschank	6
3.30 Inbetriebnahme Ausführung mit Membranpumpe	6
3.40 Verschlauchungsschaubild	7
4.00 Außerbetriebnahme	8
5.00 Temperatureinstellung	8
6.00 Wartung	8
6.10 Öffnen der Geräte	8
6.20 Reinigung der Schankanlage	8
6.30 Kondensator reinigen	9
6.40 Reinigung der Getränkeköhlschlange	10
7.00 Fehlersuche	10
8.00 Ersatzteilliste	11
8.10 Zubehör	11
9.00 Daten zur Lärmemission	12
9.10 Technische Daten	12

1.00 Sicherheitshinweise

1.10 Aufstellung/Inbetriebnahme

Stellen Sie das Gerät an einen ebenen, trockenen und sauberen Platz. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel auf dem direkten Weg zur Steckdose geführt wird. Die Anschlussleitung darf niemals geknickt oder gequetscht werden.

Für die Bierversorgung sind nur die Originalschläuche oder zugelassene Getränkeschläuche zu verwenden. Auf eine ausreichende Belüftung des Gerätes ist unbedingt zu achten! Unter dem Gerät dürfen keine Gegenstände abgestellt werden!

Beachten Sie unbedingt folgende Sicherheitsmaßnahmen:

- Temperatur Arbeitsbereich +10 bis +40 Grad Celsius
- Verhindern Sie Schmutzeintritt (Staub, Fasern usw.) in das Gerät
- Nur die vorgeschriebene Versorgungsspannung anschließen
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit, insbesondere durch eindringende Flüssigkeiten
- Beachten Sie die Warn- und Sicherheitshinweise auf den elektrischen Komponenten und in diesem Handbuch
- Beachten Sie die Warn- und Servicehinweise in dieser Betriebsanleitung

1.20 Sicherheitshinweise

Das hier beschriebene Gerät darf nur von entsprechend ausgebildeten Personen bedient und angeschlossen werden. Einstellungen, Wartungsarbeiten und Reparaturen am geöffneten Gerät oder unter Spannung dürfen nur von einem Fachmann ausgeführt werden.

Wie bei allen technischen Geräten sind auch bei diesem Gerät einwandfreie Funktion und Betriebssicherheit nur dann gewährleistet, wenn bei der Bedienung und beim Service sowohl die allgemein üblichen Sicherheitsvorkehrungen, als auch die speziellen Sicherheitshinweise in dieser Bedienungsanleitung beachtet werden.

Schwere Personen- und Sachschäden können entstehen durch:

- unsachgemäßen Einsatz
- falsche Installation oder Bedienung
- unzulässiges Entfernen der erforderlichen Schutzabdeckungen oder der Gehäuse
- unzulässiges Öffnen des Gerätes während des Betriebes

1.21 Beeinträchtigung der Sicherheit

Wenn aus irgendeinem Grund angenommen werden kann, daß die Sicherheit beeinträchtigt ist, muß das Gerät außer Betrieb gesetzt und so gekennzeichnet werden, daß es nicht versehentlich von Dritten wieder in Betrieb genommen wird. Außerdem ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

Die Sicherheit kann z.B. beeinträchtigt sein, wenn das Gerät nicht wie vorgeschrieben arbeitet oder sichtbar beschädigt ist.

1.22 Sicherheitsanweisungen

Das Gerät darf nur mit korrekt ausgeführtem Schutzleiter betrieben werden.

1.30 Ersatzteile

Wenn Baugruppen oder Teile ausgetauscht werden, dürfen nur identische Baugruppen oder Teile verwendet werden.

1.40 Transport/Lagerung

Nach der Auslieferung festgestellte Beschädigungen müssen dem Transportunternehmen sofort mitgeteilt werden. Die Inbetriebnahme ist ggf. auszuschließen. Das Gerät darf nur in trockener, staubfreier Umgebung bei Temperaturen von 0 bis 60 Grad eingelagert werden.

1.50 Elektrischer Anschluß

Alle Arbeiten dürfen nur ausgeführt werden, wenn:

- die elektrische Anlage spannungslos geschaltet und gegen unbeabsichtigtes Wiedereinschalten gesichert ist
- die Spannungsfreiheit überprüft wurde
- sichergestellt ist, daß auch zusätzliche, für den Betrieb dieser Steuerung vorgesehene Überwachungs- und Schutzeinrichtungen, fachgerecht installiert sind.

Beim Anschließen muß darauf geachtet werden, daß

- die geltenden Normen und Vorschriften eingehalten werden

1.51 Bieranschluß

Der Bieranschluß erfolgt über einen Adapter mit 5/8" Gewinde an der Unterseite des Gerätes.



1.52 Betrieb

Bei Veränderungen gegenüber dem Normalbetrieb muß im Zweifelsfall das Gerät außer Betrieb gesetzt und so gekennzeichnet werden, daß es nicht versehentlich von Dritten wieder in Betrieb genommen wird. Außerdem ist der Kundendienst zu benachrichtigen.

1.60 Service

Alle Angaben der Betriebsanleitung zu Servicearbeiten müssen unbedingt eingehalten werden.

2.00 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Selbach Getränke Kühl- und Zapfanlagen sind 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 zur Kühlung von heißen Flüssigkeiten, Chemikalien o. ä. geeignet.

3.00 Inbetriebnahme

- CO₂ - Flasche mit einem Flaschenhalter vor Umstürzen sichern.
- Flaschendruckminderer mit der CO₂ - Flasche verschrauben.
- Behälteranschlußteile mit dem Getränkebehälter verbinden.
- Kohlensäure-Absperrhahn am Flaschendruckminderer öffnen.
- Druckminderer auf den erforderlichen Druck einstellen.
- Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen.
- Netzverbindung herstellen.

3.10 Anschliessen

Bei sämtlichen Anschlüssen, insbesondere von druckgasführenden Teilen (z.B. Druckminderer über Vordruckschlauch, Hinterdruckgasleitung, Zwischendruckregler) muß die Dichtigkeit der Verbindung sichergestellt sein. Es dürfen keine Schmutzpartikel in die Gas- und Bierleitungen gelangen.

Die Druckgasflaschen dürfen nur mit Druckminderer betrieben werden und müssen dabei unbedingt immer aufrecht stehen und gegen Umfallen gesichert sein. Damit ist gewährleistet, daß keine flüssige CO₂ durch den Druckminderer strömt und sich im Hinterdruckgasbereich sehr hohe Drücke aufbauen, die zum Faßzerknall führen können (**Lebensgefahr!**).

Bei jedem Faßwechsel muß der Zapfkopf gereinigt werden.

Schieben Sie den Zapfkopf mit den angeschlossenen Bier- und CO₂-Leitungen bis zum Anschlag über den Verschluß.



Hebel nach unten drücken. Dadurch werden die Ventile für Bier und CO₂ geöffnet, und es kann gezapft werden. Wenn der Zapfkopf einen Absperrhahn hat, muß dieser nach dem Aufsetzen des Zapfkopfes geöffnet und vor dem Abnehmen geschlossen werden.



Zum Abnehmen des Zapfkopfes ziehen Sie den Hebel nach oben und nehmen den Zapfkopf vom Verschluß. Danach Schutzkappe wieder aufsetzen.



3.20 Ausschank

Die Kunst des Zapfens liegt darin, dem Bier eine schöne feinporige Schaumkrone aufzusetzen und dabei eine geringe Menge an biereigenem CO₂ zu verlieren. Dies wird nur durch einen zügigen Zapfvorgang gewährleistet. Nachfolgend wird eine Ausschankmethode beschrieben, die sich in der Praxis bewährt hat.

Folgende Schritte müssen beachtet werden:

Das Glas mit **frischem, kaltem** Wasser spülen.

Das vorgespülte Glas so unter den **voll geöffneten** Zapfhahn halten, dass das Bier die Wandung entlangläuft.

Das **zur Hälfte** gefüllte Glas bleibt etwa 1 Minute lang stehen.

Jetzt wird nachgezapft. Generell soll beim Zapfen der Hahnauslaufbogen **nicht** ins Bier eintauchen, weil sonst Luft ins Bier gedrückt wird und die Kohlensäure austritt/entweicht.

Nach wieder etwa **1 Minute** wird durch schnelle Auf- und Zubewegung die Schaumkrone aufgesetzt.

Der hier beschriebene Zapfvorgang dauert nicht mehr als 3 Minuten und gewährleistet eine erstklassige Produktqualität. Längeres Zapfen nimmt dem Bier seine Frische.

3.30 Inbetriebnahme Ausführung mit Membranpumpe

- Luftverbindungschlauch am Gerät anschließen.



- Behälteranschlußteile mit dem Getränkebehälter verbinden.
- Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen.
- Netzverbindung herstellen.

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

3.40 Verschlauchungsschaubild



4.00 Außerbetriebnahme

- Kohlensäureflasche und Kohlensäure-Absperrhahn am Gerät schließen. (Nur bei Ausführung ohne Membranpumpe)
- Netzstecker ziehen.
- Behälteranschlußteile vom Getränkebehälter lösen.
- Anlage von Fachpersonal entleeren und reinigen lassen.
- Getränkeleitungen lösen.

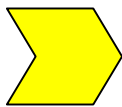
5.00 Temperatureinstellung

Die Temperatur wird an einem Thermostat an der Unterseite des Gerätes eingestellt.

6.00 Wartung

6.10 Öffnen der Geräte

Zum Öffnen der Geräte wird der Bierhahn herausgeschraubt und die vier seitlichen Befestigungsschrauben entfernt. Durch das Anheben der Kunststoffverkleidung wird das Gerät geöffnet.



Betreiben Sie niemals das Gerät mit entnommenen Gehäuse!

6.20 Reinigung der Schankanlage

Die gesetzlichen Mindestanforderungen für die Reinigung von Getränkeanlagen sind in der Betriebssicherheitsverordnung festgelegt. Grundsätzlich ist hier eine Reinigung „nach Bedarf“ vorgeschrieben. Der „Bedarf“ richtet sich nach Ausstoß, Biersorte, Schankpausen und der Art der Anlage. Unter Zugrundelegung dieser Faktoren ist die übliche 14-tägige Reinigung der Leitungen in den wenigsten Fällen als ausreichend anzusehen. In der Folge werden Hinweise zu möglichen Arten der Reinigung sowie ihrer Häufigkeit gegeben.

Dort wo Teile der Schankanlage abwechselnd mit Bier und mit Luft in Berührung kommen, können Keime wachsen, die überall in der Umgebungsluft vorkommen. Es ist daher erforderlich, diese Bereiche der Schankanlage (insbesondere Zapfhahn, Tropfschale) durch tägliche Reinigung sauber zu halten. Es ist nicht möglich, die Schankanlage keimfrei zu betreiben. Durch regelmäßige, gründliche Reinigung kann aber verhindert werden, daß die Keime sich vermehren und somit die Produktqualität (Geruch und Geschmack) beeinträchtigt und zu Trübungen führen. Eine verkeimte Bierleitung kann das angeschlossene Faß kontaminieren, welches die Brauerei original verschlossen, biologisch einwandfrei verlassen hat. Natürlich muß die Umgebung der Schankanlage ebenfalls sauber gehalten werden.

Methoden zur Leitungsreinigung

In der Bierleitung bilden sich Ablagerungen durch Ausfällung von Mineralstoffen, Hopfenharzen und Eiweißstoffen aus dem Bier („Bierstein“). Diese Ablagerungen bilden einen Belag auf allen mit Bier in Berührung kommenden Oberflächen der Schankanlage (Schläuche, Zapfhähne, Zapfköpfe). Unter der Lupe sehen diese Beläge aus wie Sandpapier und werden auf Dauer auch so hart. Diese Beläge sind Brutstätte für Mikroorganismen, wenn sie nicht regelmäßig entfernt werden.

Die mineralischen Ablagerungen können nur mit sauren Reinigungsmitteln entfernt werden, wohingegen die Hopfenharze mit alkalischen Mitteln gelöst und entfernt werden. Mit mechanischen Mitteln (s.u.) ist beiden Komponenten der Beläge zum Teil beizukommen.

Mechanische Reinigung:

Im Leitungsteil werden Schwammbällchen mit kaltem Wasser in wechselnder Strömungsrichtung durch die Leitung gedrückt („ballen“). Hierbei ist von Bedeutung, daß die Leitung im Durchmesser gleichmässig ist und keine störenden Einbauten aufweist.

Bei häufiger Anwendung werden die in der Bierleitung entstehenden Beläge durch mechanische Reibung weitgehend beseitigt. Die mechanische Reinigung kann zwar Keime aus der Leitung austragen, Ihr Wachstum wird jedoch nicht gehemmt. Deswegen ist in gewissen Zeitabständen auch eine chemische Reinigung vonnöten.

Bällchen müssen so aufbewahrt werden, daß sie vor Verschmutzung geschützt sind. Die TRSK schreiben vor, daß die Reinigungsbälle nur einmal gebraucht werden, da im Inneren des feuchten Schwammes Mikroorganismen wachsen können.

Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich nur leichte Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.
Zur Reinigung der Wasserkühlschlange und der wasserführenden Komponenten nur zugelassene Reinigungsmittel für Schankanlagen verwenden.

Verhindern Sie jeglichen Feuchtigkeitseintritt in das Gerät.

6.30 Kondensator reinigen

Der Kondensator sollte in regelmäßigen Abständen (1/2 jährlich) vom angesammelten Luftstaub gereinigt werden. Entfernen Sie das Gehäuse und saugen Sie den Kondensator von unten ab.



7.00 Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät läuft nicht an 	<ul style="list-style-type: none"> • Keine Netzverbindung • Thermostat ausgeschaltet • Thermostat schaltet nicht ein • Anlaßvorrichtung am Kompressor defekt • Störung im Kompressor (Wicklungsschluß) 	<ul style="list-style-type: none"> • Netzverbindung herstellen • Thermostat einschalten • Thermostat wechseln* • Anlaßvorrichtung auswechseln*(Relais und Kondensator) • Kompressor wechseln²
<ul style="list-style-type: none"> • Gerät läuft, kühlt aber nicht 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat defekt • Verschmutzung des Verflüssigers • Ausfall des Verflüssigerlüfters • Undichtigkeit im Kältesystem • Kompressorstörung 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat wechseln* • Verflüssiger reinigen • Lüfter wechseln* • Undichtigkeit beheben, evakuieren und mit Kältemittel (R134a) füllen² • Kompressor wechseln²
<ul style="list-style-type: none"> • Gerät schaltet nicht ab 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat defekt • Undichtigkeit im Kältesystem 	<ul style="list-style-type: none"> • Thermostat wechseln* • Undichtigkeit beheben, evakuieren und mit Kältemittel(R134a) füllen²
<ul style="list-style-type: none"> • Getränk schäumt zu stark 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkeausgabetemperatur zu hoch • Förderdruck zu hoch • Getränk verkeimt o. nachcarboniert 	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät muß Betriebstemperatur erreichen • Förderdruck regulieren • Frisches Getränk anschließen
<ul style="list-style-type: none"> • Getränk schäumt zu wenig 	<ul style="list-style-type: none"> • Getränkeausgabetemperatur zu niedrig • Förderdruck zu niedrig 	<ul style="list-style-type: none"> • Nachjustieren des Thermostates • Förderdruck regulieren

Sollten die Fehler nicht behoben werden können, verständigen Sie bitte den zuständigen Service.

*Diese Arbeiten nur von einer Elektrofachkraft durchführen lassen!

²Diese Arbeiten nur von einer Kältefachkraft durchführen lassen

8.00 Ersatzteilliste

Artikel	Art. Nr.
Metallkompensatorhahn chrom	23-0158-0000
Metallkompensatorhahn vergoldet	23-0158-0008
Kolbenhahn chrom	23-0139-0000
Kolbenhahn Messing	23-0139-0008
Rosette f. Bierhahn chrom	23-0103-0000
Rosette f. Bierhahn Messing	23-0103-0008
Tropfschale VA 440/27/200	41-0003-1000
Tropfschale VA 320/27/200	41-0024-1000
Tropfschale Messing 440/27/200	41-0003-1008
Tropfschale Messing 320/27/200	41-0024-1008
Blindstopfen	26-0106-0000
Membranpumpe kompl.	50-0090-0000
Luftschlauch	26-0773-0000
Thermostat	50-0133-0000
Thermostatknopf	50-0103-0000
Griff vormontiert chrom	93-0097-0000
Griff vormontiert vergoldet	93-0097-0008
Verstärkungsblech für Griff	30-2879-0000

Bitte verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

8.10 Zubehör

Artikel	Art. Nr.
Zapfkopf für Flachfitting	22-0413-0000
Zapfkopf für Korbfitting	22-0412-0000
Kombi-Zapfkopf	22-0414-0000
Druckminderer	22-0415-0000
Gabelschlüssel für Druckminderer	91-0101-0000
CO ₂ -Schlauch G ¼"	26-0629-0000
Bierschlauch G 5/8"	26-0545-0000
CO ₂ -Flasche, 2 kg	22-0152-0000

9.00 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)"

9.10 Technische Daten

Spannung	240 V 50 Hz
Strom	1,6 A
Leistung	250 W
Kältemittel	200 g R 134 a
Zapfbereitschaft	10 min.
Zapfleistung	30 l/h bei delta t 10 K
Kälteleistung	349 W
H / B / T in mm	515 / 360 / 360
Gewicht	30 kg