

Bedienungsanleitung

Bier/Premix/Postmix/Kombi Verwendungsfertige Anlagen Trockenkühler

60-0406-0000
Jul-04

Das hier beschriebene Gerät darf nur in Betrieb genommen werden, wenn die Bediener ausreichend geschult sind und das Bedienpersonal und das Wartungspersonal die Bedienungsanleitung eingehend studiert haben.

Inhaltsverzeichnis

Seite

1.00 SICHERHEITSHINWEISE.....	3
1.10 AUFSTELLUNG/INBETRIEBNAHME	3
1.20 SICHERHEITSHINWEISE	3
1.21 <i>Beeinträchtigung der Sicherheit</i>	3
1.22 <i>Sicherheitsanweisungen</i>	3
1.30 ERSATZTEILE.....	4
1.40 TRANSPORT/LAGERUNG	4
1.50 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	4
1.51 <i>Betrieb</i>	4
1.60 SERVICE	4
2.00 BESTIMMUNGSGEMÄÙE VERWENDUNG	4
3.00 INBETRIEBNAHME	5
3.10 ANSCHLIEÙEN	5
4.00 AUßERBETRIEBNAHME	5
5.00 TEMPERATUREINSTELLUNG.....	6
6.00 REINIGUNG DER SCHANKKANLAGE.....	6
6.10 KONDENSATOR REINIGEN	6
6.20 REINIGUNG DER SCHANKKANLAGE	6
7.00 FEHLERSUCHE	8
8.00 DATEN ZUR LÄRMEMISSION	8
9.00 TECHNISCHE DATEN	8
10.00 SCHALTPLAN	9

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 Getränkeversorgung 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 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

- 1) Getränkeleitungen anschließen, auf evtl. Undichtigkeiten überprüfen
CO₂-Leitungen an Getränkebehälter anschließen²
CO₂-Hochdruckschlauch mit der CO₂-Flasche verschrauben²
Druckminderer auf den erforderlichen Druck einstellen²
- 2) Netzverbindung herstellen
- 3) Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen
Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist das Gerät betriebsbereit.

² Nur bei Geräten Ausführung Typ Hessen

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!**)

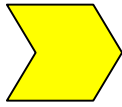
Bei jedem Faßwechsel muß der Zapfkopf gereinigt werden.

4.00 Außerbetriebnahme

- Kohlensäureflasche und Kohlensäure-Absperrhahn am Druckminderer schließen.
Netzstecker ziehen.
- Behälteranschlußteile vom Getränkebehälter lösen.
- Anlage von Fachpersonal entleeren und reinigen lassen.
- Getränkeleitungen lösen.

5.00 Temperatureinstellung

Thermostatbetrieb: Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen



Betreiben Sie niemals das Gerät mit entnommenen Gehäuse!

6.00 Reinigung der Schankanlage

Gehäuse: Vor der Säuberung der Geräte 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 Betriebssicherheitsverordnung erfolgen.

Verhindern Sie jeglichen Feuchtigkeitseintritt in das Gerät.

6.10 Kondensator reinigen

Der Kondensator sollte in regelmäßigen Abständen (1/2 jährlich) vom angesammelten Luftstaub gereinigt werden.

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.

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"> Verschmutzung des Verflüssigers Ausfall des Verflüssigerlüfters Undichtigkeit im Kältesystem Kompressorstörung 	<ul style="list-style-type: none"> 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 oder 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 Daten zur Lärmemission

70 dB (A) Angaben nach EN 292 Teil 2 A1

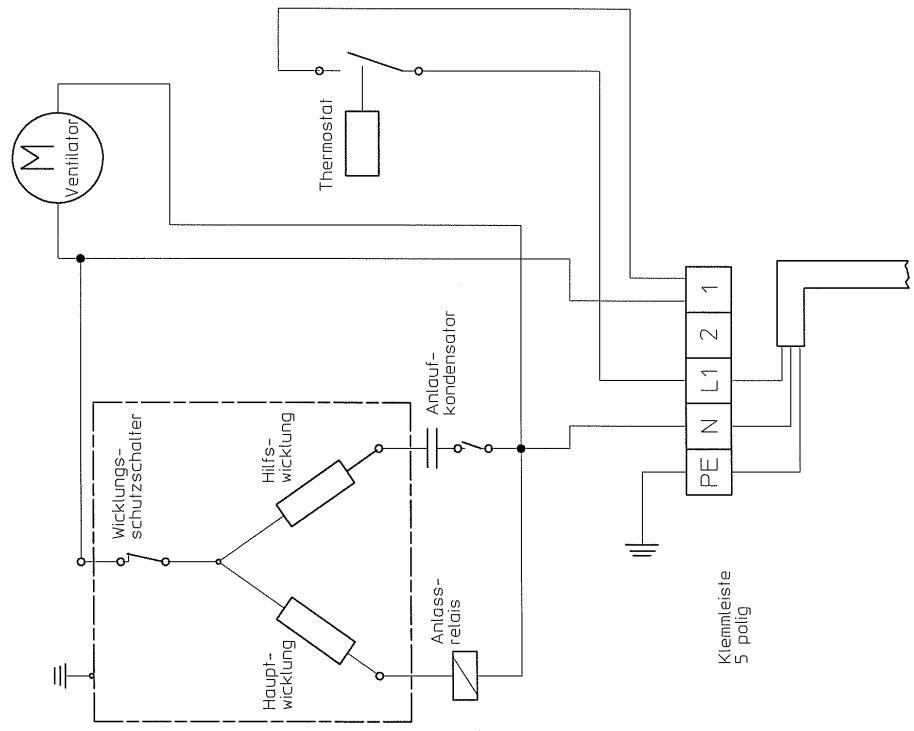
Bei Pegel, die niedriger als oder gleich 70 dB (A) sind, genügt die Angabe "70 dB (A)"

9.00 Technische Daten

Die technischen Daten sind dem Typenschild zu entnehmen.

10.00 Schaltplan

PE = grün/gelb
 N = blau
 L1 = braun
 2 = weiß frei
 1 = grau geschaltet



BETRÄNKE-TECHNOLOGIE SEIBACH Friedhelm Seibach GmbH D-42477 Radevormwald	Allgemeintoleranz DIN ISO 2768-m	Maßstab 1 : 1	Werkstoff
	- Prüfmethode 2004 Datum Bearb. 10-Mar Geprüf. yschmitz Norm	Benennung Schaltplan Thermostatsteuerung Trocken AFG und Bier	Zeichnungsnummer 55-0073
Jede Verstellung ohne unser schriftliches Einverständnis ist untersagt. Friedhelm Seibach GmbH			
Zust.	Änderung	Datum	Ersatz für
			70-8249
			Ersatz für
			Blatt
			81