

Getränke-Technologie

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstraße 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 BT 40



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>Bieranschluß</i>	4
1.52 <i>Betrieb</i>	4
1.60 SERVICE.....	4
2.00 BESTIMMUNGSGEMÄßE VERWENDUNG.....	4
3.00 INBETRIEBNAHME.....	5
3.10 ANSCHLIESSEN	5
3.20 AUSSCHANK	6
3.30 INBETRIEBNAHME AUSFÜHRUNG MIT MEMBRANPUMPE	6
3.40 VERSCHLAUCHUNGSSCHAUBILD	7
3.41 <i>Verschlauchungsschaubild Partyfass mit Membranpumpe</i>	8
4.00 AUßERBETRIEBNAHME	9
5.00 TEMPERATUREINSTELLUNG	9
6.00 WARTUNG.....	9
6.10 ÖFFNEN DER GERÄTE	9
6.20 REINIGUNG DER SCHANKANLAGE	9
6.30 REINIGUNG DER GETRÄNKEKÜHLSCHLANGE	11
7.00 FEHLERSUCHE	13
8.00 ERSATZTEILLISTE	14
8.10 ZUBEHÖR	14
9.00 DATEN ZUR LÄRMEMISSION.....	14
9.10 TECHNISCHE DATEN	14

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

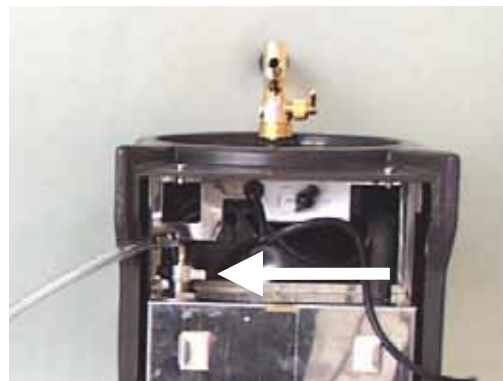
Alle Arbeiten dürfen nur ausgeführt werden, wenn:

- 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.

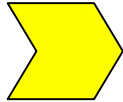
2.00 Bestimmungsgemäße Verwendung

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.



Betreiben Sie niemals das Gerät im umgekippten Zustand!

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.

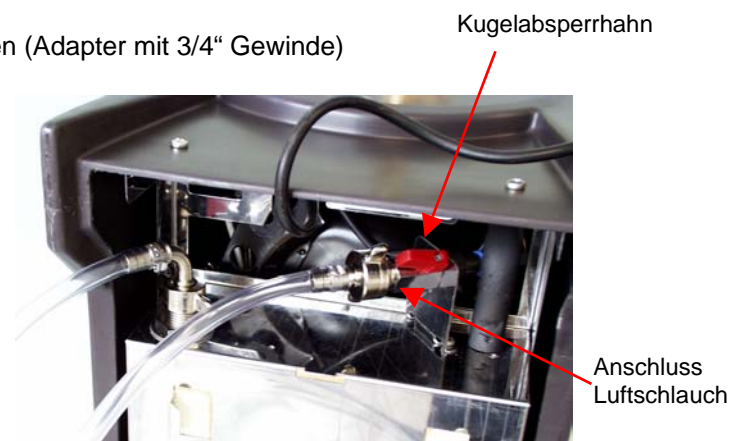
Der hier beschriebene Zapfvorgang dauert nicht mehr als 3 Minuten und gewährleistet eine erstklassige Produktqualität. Längeres Zapfen nimmt dem Bier seine Frische.

3.30 Inbetriebnahme

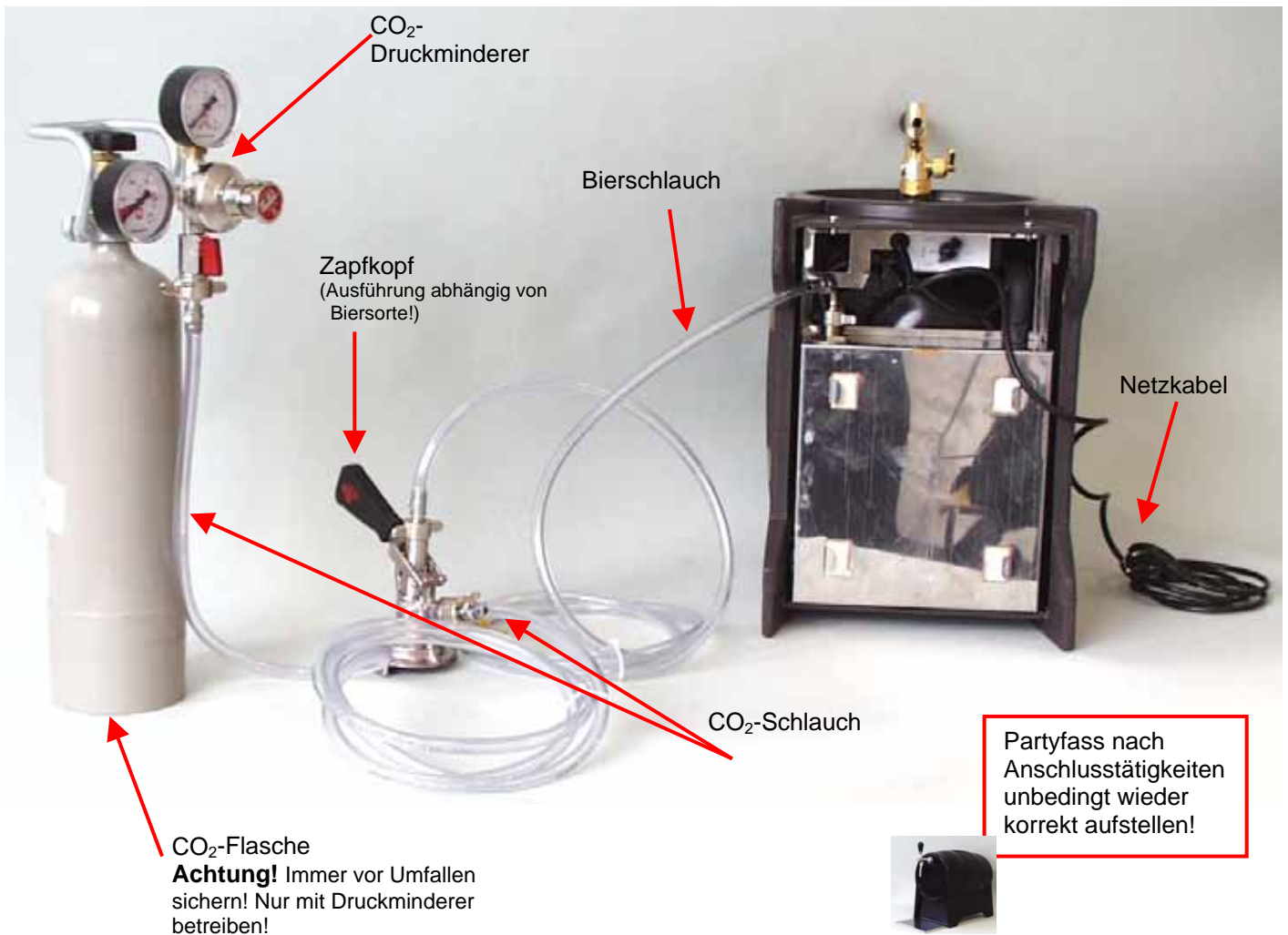
Ausführung mit Membranpumpe

- Luftverbindungsschlauch am Gerät anschließen (Adapter mit 3/4" Gewinde)
- Kugelabsperrhahn öffnen
- Behälteranschlusssteile mit dem Getränkebehälter verbinden.
- Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen.
- Netzverbindung herstellen.

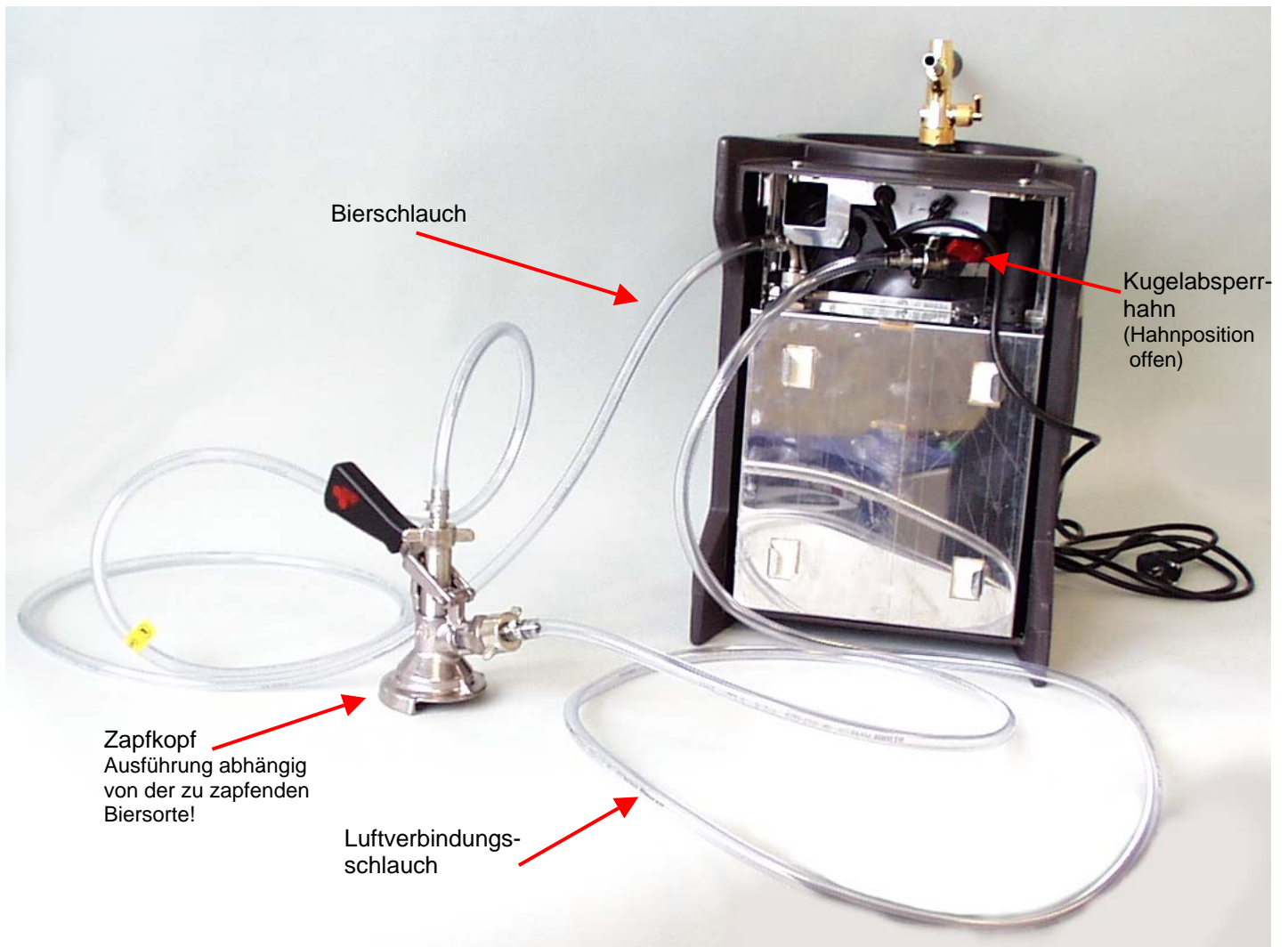
Nach Erreichen der Betriebstemperatur ist das Gerät betriebsbereit. (Aggregat schaltet ab)



3.40 Verschlauchungsschaubild



3.41 Verschlauchungsschaubild Partyfass mit Membranpumpe



4.00 Außerbetriebnahme

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

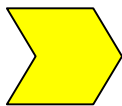
5.00 Temperatureinstellung

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 entnommenem Gehäuse!

6.20 Reinigung der Schankanlage

Die gesetzlichen Mindestanforderungen für die Reinigung von Getränkeanlagen sind in §11 SchankV 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.

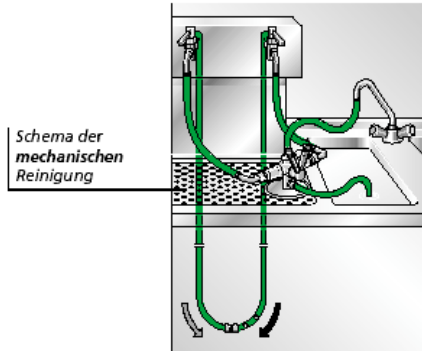
Methoden zur Leitungsreinigung

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. Hierbei ist von Bedeutung, daß die Leitung im Durchmesser gleichmässig ist und keine störenden Einbauten aufweist.



Mechanisches
Reinigungsgerät Bevi



Komplettes Reinigungsset
Bevi zur mechanischen
Reinigung

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 Reinigung der Getränk Kühlschlange

Technische Regeln für Getränkeschankanlagen, TRSK 501, Allgemeine Anforderungen

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 Unfallverhütungsvorschrift "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 Betriebes von mehr als einer Woche zu reinigen; der abwechselnd mit Getränk und Luft in Berührung kommende Teil der Zapfarmaturen ist täglich einmal zu reinigen.

3.2.3 Grundstoffleitungen sind alle drei Monate sowie bei jedem Wechsel des Grundstoffes und unmittelbar vor einer Unterbrechung des Betriebes 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 Heilwassern, Quellwassern, Tafelwassern dienen, sind die Nrn. 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 dem Stand der Technik entsprechen.

Technische Regeln für Getränkeschankanlagen, TRSK 501, Reinigungsverfahren

4 Reinigungsverfahren

4.1 Die Anforderungen nach Nr. 3 können durch nachfolgend aufgeführte Reinigungsverfahren erreicht werden:

4.2 Mechanische Reinigung

Bei der mechanischen Reinigung wird Trinkwasser unter Verwendung eines mechanisch wirkenden Reinigungsmittels durch die zu reinigenden Bauteile der Anlage bewegt.

4.3 Chemische Reinigung

4.3.1 Chemisch-mechanische Reinigung

Bei der chemisch-mechanischen Reinigung wird Trinkwasser unter Zusatz eines chemisch wirkenden Reinigungsmittels unter Mitverwendung eines mechanischen Reinigungsmittels durch die zu reinigenden Bauteile der Anlage bewegt.

4.3.2 Chemische Reinigung

Bei der chemischen Reinigung wird Trinkwasser unter Zusatz eines chemisch wirkenden Reinigungsmittels durch die zu reinigenden Bauteile der Anlage bewegt.

4.3.3 Chemische Standreinigung

Bei der chemischen Standreinigung wird Trinkwasser unter Zusatz eines chemisch wirkenden Reinigungsmittels in die zu reinigenden Bauteile eingebracht, jedoch nicht bewegt.

4.4 Der Betreiber einer Getränkeschankanlage hat dafür zu sorgen, daß die vom Hersteller oder Lieferanten des Reinigungsmittels oder -gerätes mitgelieferte Gebrauchsanweisung befolgt wird und insbesondere die in der Gebrauchsanweisung vorgeschriebene Dosierung der chemischen Reinigungsmittel nicht überschritten wird.

Technische Regeln für Getränkeschankanlagen, TRSK 501, Anforderungen an Reinigungsmittel und -geräte

5 Anforderungen an Reinigungsmittel und -geräte

5.1 Anforderungen an mechanische Reinigungsmittel

5.1.1 Mechanische Reinigungsmittel müssen sich zum Freimachen der getränke- und grundstoffführenden Bauteile von Getränke- und Grundstoffresten und Ablagerungen eignen.

5.1.2 Die Reinigungsmittel dürfen die für Getränkeschankanlagen verwendeten Werkstoffe nicht stärker angreifen, als es einer Abtragungskennzahl 7 nach DIN 50905 Teil 2, entspricht.

5.1.3 Die Reinigungsmittel müssen sauber sein.

5.1.4 Die Reinigungsmittel müssen sich nach ihrer Verwendung aus den getränke- und grundstoffführenden Bauteilen ohne Rückstand entfernen lassen.

5.2 Anforderungen an chemische Reinigungsmittel

5.2.1 Chemische Reinigungsmittel müssen sich zum Freimachen der getränke- und grundstoffführenden Bauteile von Getränke- und Grundstoffresten, Mikroorganismen und anderen Verunreinigungen eignen. Gegebenenfalls ist die Wirkung eines Reinigungsmittels auf die Ablagerungen abzustimmen. Der Hersteller hat auf der Packung und der Gebrauchsanweisung deutlich lesbar auf die eventuelle eingeschränkte Verwendbarkeit hinzuweisen.

5.2.2 Die Mittel dürfen bei bestimmungsgemäßem und voraussehendem Gebrauch nicht gesundheitsschädlich sein. Sie müssen den einschlägigen lebensmittelrechtlichen Vorschriften entsprechen.

5.2.3 Die Reinigungsmittel dürfen die für Getränkeschankanlagen verwendeten Werkstoffe nicht stärker angreifen, als es einer Abtragungskennzahl 7 nach DIN 50905 Teil 2, entspricht.

5.2.4 Die Reinigungsmittel müssen alle die Gesundheit schädigenden sowie die Getränke verderbenden Mikroorganismen abtöten oder zumindest soweit verändern, daß von ihnen eine Gefahr nicht mehr ausgehen kann.

5.2.5 Die Reinigungsmittel müssen sich nach ihrer Verwendung völlig aus den getränke- und grundstoffführenden Bauteilen herauspülen lassen.

5.2.6 Es dürfen nur Reinigungsmittel verwendet werden, deren Eignung im Sinne der Nrn. 5.2.1 bis 5.2.5 durch Prüfung nach standardisierten Methoden nachgewiesen ist. Diese Methoden sind den sich ständig ändernden Bedingungen anzupassen.

5.2.7 Die Reinigungsmittel dürfen nicht in solche Behältnisse verpackt oder abgefüllt werden, durch deren Form oder Bezeichnung der Inhalt mit Lebensmitteln verwechselt werden kann.

5.2.8 Jedem Reinigungsmittel ist eine Gebrauchsanweisung beizufügen. Die Gebrauchsanweisung muß die zur Erreichung des Reinigungszieles nach Nr. 3.1 erforderliche Dosierung enthalten. Auf der Packung und der Gebrauchsanweisung ist der Hinweis aufzudrucken "Erfüllt die Anforderungen der TRSK 501".

5.3 Anforderungen an Reinigungsgeräte

5.3.1 Reinigungsgeräte für Getränkeschankanlagen müssen sich zum Freimachen der getränke- und grundstoffführenden Bauteile von Getränkeresten, Mikroorganismen und anderen Verunreinigungen unter Einsatz der zugehörigen mechanischen und/oder chemischen Reinigungsmittel eignen. Der Hersteller hat zu bescheinigen, daß das Reinigungsgerät den allgemein anerkannten Regeln der Technik entspricht und eine Betriebsanleitung mitzuliefern. Die Betriebsanleitung muß die für die Inbetriebnahme, Wartung, Inspektion, Überprüfung der Funktionsfähigkeit und gegebenenfalls Reparatur des Gerätes notwendigen Pläne und Schemata sowie alle zweckdienlichen Angaben, insbesondere im Hinblick auf die Sicherheit, beinhalten. Insbesondere ist anzugeben, wie das Reinigungsgerät unter Anwendung der mechanischen oder chemischen Reinigungsmittel eingesetzt werden muß, um das Reinigungsziel nach Nr. 3.1 zu erreichen.

Technische Regeln für Getränkeschankanlagen, TRSK 501, Durchführung der Reinigung

6 Durchführung der Reinigung

6.1 Getränke- und grundstoffführende Bauteile sind von Getränk und Grundstoff leerzudrücken. Bei der Anwendung von Reinigungsgeräten und -mitteln ist nach Nr. 4.4 zu verfahren.

6.2 Bei der Reinigung der getränke- und grundstoffführenden Bauteile der Anlage sowie Zapfarmaturen ist ein geeignetes Verfahren nach den Nrn. 4.2 oder 4.3 anzuwenden.

6.3 Bauteile mit nicht gleichbleibender Nennweite, z. B. Zapfarmaturen, Durchflußmengenmesser oder Flüssigkeitspumpen sind bei der Reinigung, soweit dies erforderlich ist, durch Adapter zu ersetzen.

6.4 Der Durchmesser von Schwammkugeln ist den Nennweiten der Bauteile und den Angaben des Herstellers oder Lieferanten entsprechend zu wählen. Die Schwammkugeln sind nur für einen Reinigungsablauf zu verwenden und danach zu verwerfen.

6.5 In den Fällen, in denen die Reinigung nach Nr. 4.3 nicht auf die Zapfarmaturen und getränke- und grundstoffführenden Leitungsanschlußteile angewendet werden kann, sind diese auszubauen und manuell nach Nr. 4.2 zu reinigen. Dies gilt auch für die Entlüftungsbohrung der Zapfarmatur.

6.6 Nach der Reinigung sind die getränke- und grundstoffführenden Bauteile so lange mit Trinkwasser zu spülen, bis keine augenscheinlichen Rückstände mehr festgestellt werden können. Bei der Verwendung eines chemischen Reinigungsmittels ist nach dem Spülen mit Trinkwasser zu prüfen, ob das Mittel entfernt worden ist (z. B. pH-Indikator).

6.7 Nach der Reinigung des beweglichen Teils der Hinterdruckgasleitungen dürfen keine Haftwasserrückstände in den gesamten Hinterdruckgasleitungen vorhanden sein. Bei Bedarf sind alle Bauteile der Hinterdruckgasleitungen auszubauen und zu reinigen oder erforderlichenfalls zu erneuern.

Technische Regeln für Getränkeschankanlagen, TRSK 501, Bescheinigung der Reinigung im Betriebsbuch oder auf Formblättern

7 Bescheinigung der Reinigung im Betriebsbuch oder auf Formblättern

7.1 Die Reinigung ist im Betriebsbuch von demjenigen zu bescheinigen, der die Reinigung durchgeführt hat.

7.2 Für Anlagen, die für die Dauer von nicht mehr als 6 Wochen errichtet und nach Ende des Betriebes, für dessen Dauer sie errichtet werden, abgebaut und in einzelne Bauteile zerlegt werden, ist der Reinigungsnachweis auf dem Formblatt von demjenigen zu bescheinigen, der die Reinigung durchgeführt hat.

7.3 In das Betriebsbuch bzw. die Formblätter ist am Tage der Reinigung nach § 11 Abs. 2 bis 7 der SchankV die Reinigung unter Angabe der Nummern der gereinigten Leitungen und Behälter einzutragen.

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 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 Ersatzteilliste

Artikel	Art. Nr.
Metallkompensatorhahn chrom	23-0158-0000
Metallkompensatorhahn vergoldet	23-0158-0008
Tropfschale VA 245/170/11	41-0124-0000
Membranpumpe kompl.	50-0269-0000
Luftverbindungsschlauch	26-0629-0000
Thermostat	50-0133-0000
Thermostatkopf	50-0103-0000

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 3/4"	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	190 W
Kältemittel	190g R 134a
Zapfbereitschaft	5 min.
Zapfleistung	40 l/h bei delta t 10 K
Kälteleistung	465 W
H / B / T in mm	408/308/410
Gewicht	24 kg