

# Bedienungsanleitung

## Weinkühler WT 40



# Inhaltsverzeichnis

	SEITE
<b>1.00 Sicherheitshinweise</b> .....	<b>3</b>
1.10 Aufstellung/Inbetriebnahme .....	3
1.20 Sicherheitshinweise .....	3
1.21 Beeinträchtigung der Sicherheit .....	3
1.22 Sicherheitsanweisungen .....	3
1.30 Ersatzteile .....	4
1.40 Transport/Lagerung .....	4
1.50 Elektrischer Anschluss.....	4
1.51 Weinanschluss .....	4
1.52 Betrieb .....	4
1.60 Service .....	4
<b>2.00 Bestimmungsgemäße Verwendung</b> .....	<b>4</b>
<b>3.00 Inbetriebnahme</b> .....	<b>5</b>
3.10 Anschließen .....	5
<b>4.00 Außerbetriebnahme</b> .....	<b>5</b>
<b>5.00 Temperatureinstellung</b> .....	<b>5</b>
<b>6.00 Wartung</b> .....	<b>6</b>
6.10 Öffnen der Geräte .....	6
6.20 Reinigung der Schankanlage.....	6
<b>7.00 Fehlersuche</b> .....	<b>7</b>
<b>8.00 Ersatzteilliste</b> .....	<b>8</b>
<b>9.00 Daten zur Lärmemission</b> .....	<b>8</b>
9.10 Technische Daten .....	8

## 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 Weinversorgung 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 Weinanschluss

Der Weinanschluss erfolgt über die Getränkeleitungen an der Unterseite des Gerätes.

- **Das Gerät unbedingt direkt nach Anschluss der Leitungen wieder in die Senkrechte bringen!**



### 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.

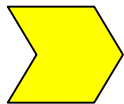
## 2.00 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

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



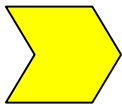
**Betreiben Sie niemals das Gerät im umgekippten Zustand!**

### 3.10 Anschließen

Bei sämtlichen Anschlüssen, insbesondere von druckgasführenden Teilen (z.B. Druckminderer über Vordruckschlauch, Hinterdruckgasleitung) muss die Dichtigkeit der Verbindung sichergestellt sein. Es dürfen keine Schmutzpartikel in die Gas- und Weinleitungen 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 sich keine unzulässigen Drücke aufbauen, die zum Fasszerknall führen können (**Lebensgefahr!**).

Bei jedem Getränkebehälterwechsel muss der Zapfkopf gereinigt werden.



**Beachten Sie den max. zulässigen Druck der Getränkebehälter.  
Zu hohe Drücke können zur Behälterexplosion führen (Lebensgefahr!)**

### 4.00 Außerbetriebnahme

- Stickstoff-Druckbehälter und Stickstoff -Absperrhahn am Druckminderer schließen.
- Netzstecker ziehen.
- Behälteranschlussteile vom Getränkebehälter lösen.
- Anlage von Fachpersonal entleeren und reinigen lassen.
- Getränkeleitungen lösen.

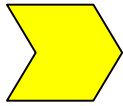
### 5.00 Temperatureinstellung

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

## 6.00 Wartung

### 6.10 Öffnen der Geräte

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



**Betreiben Sie niemals das Gerät mit entnommenem Gehäuse!**

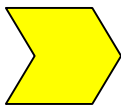
### 6.20 Reinigung der Schankanlage

Dort wo Teile der Schankanlage abwechselnd mit Wein 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 Weinleitung kann das angeschlossene Fass/Behälter kontaminieren, welches den Abfüllbetrieb original verschlossen, biologisch einwandfrei verlassen hat. Natürlich muss die Umgebung der Schankanlage ebenfalls sauber gehalten werden.

#### Methoden zur Leitungsreinigung

In der Weinleitung bilden sich Ablagerungen durch Ausfällung von Mineralstoffen aus dem Wein. Diese Ablagerungen bilden einen Belag auf allen mit Wein 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 mit sauren Reinigungsmitteln entfernt werden.



**Beachten Sie die örtlichen Reinigungsbestimmungen!**

Verwenden Sie zur Gehäusereinigung ausschließlich nur leichte Reinigungsmittel und ein feuchtes Tuch.

**Verhindern Sie jeglichen Feuchtigkeitseintritt in das Gerät.**

## 7.00 Fehlersuche

Fehler	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Das Gerät läuft nicht an</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine Netzverbindung</li> <li>• Thermostat ausgeschaltet</li> <li>• Thermostat schaltet nicht ein</li> <li>• Anlassvorrichtung am Kompressor defekt</li> <li>• Störung im Kompressor (Wicklungsschluß)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Netzverbindung herstellen</li> <li>• Thermostat einschalten</li> <li>• Thermostat wechseln*</li> <li>• Anlassvorrichtung auswechseln*(Relais und Kondensator)</li> <li>• Kompressor wechseln<sup>2</sup></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gerät läuft, kühlt aber nicht</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat defekt</li> <li>• Verschmutzung des Verflüssigers</li> <li>• Ausfall des Verflüssigerlüfters</li> <li>• Undichtigkeit im Kältesystem</li> <li>• Kompressorstörung</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat wechseln*</li> <li>• Verflüssiger reinigen</li> <li>• Lüfter wechseln*</li> <li>• Undichtigkeit beheben, evakuieren und mit Kältemittel (R134a) füllen<sup>2</sup></li> <li>• Kompressor wechseln<sup>2</sup></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Gerät schaltet nicht ab</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat defekt</li> <li>• Undichtigkeit im Kältesystem</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermostat wechseln*</li> <li>• Undichtigkeit beheben, evakuieren und mit Kältemittel(R134a) füllen<sup>2</sup></li> </ul>

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

\*Diese Arbeiten nur von einer Elektrofachkraft durchführen lassen!

<sup>2</sup>Diese Arbeiten nur von einer Kältefachkraft durchführen lassen

## 8.00 Ersatzteilliste

Artikel	Art. Nr.
Premixhahn chrom	23-0628-0000
Premixhahn vergoldet	23-0628-0008
Tropfschale VA 245/170/11	41-0124-0000
Thermostat	50-0133-0000
Thermostatkнопf	50-0103-0000

Bitte verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

## 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

## 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](mailto:info@selbach.com)  
Internet <http://www.selbach.com>