

## Technologies boissons

Friedhelm Selbach GmbH  
Heisenbergstraße 5  
42477 Radevormwald

Tél. 0 21 95 / 68 01-0  
Fax 0 21 95 / 68 01-188  
E-mail [info@selbach.com](mailto:info@selbach.com)  
Internet <http://www.selbach.com>

## Instructions de service

### Tireuse à bière Partyfass BT 40



L'appareil décrit ici ne peut être mis en service que si les serveurs sont suffisamment formés et si le personnel opérateur et le personnel d'entretien ont étudié en détail les instructions de service.

## Sommaire

	PAGE
1.00 Consignes de sécurité .....	3
1.10 Mise en place/mise en service.....	3
1.20 Consignes de sécurité .....	3
1.21 Atteinte à la sécurité.....	3
1.22 Instructions de sécurité .....	3
1.30 Pièces de rechange .....	3
1.40 Transport/stockage .....	4
1.50 Raccordement électrique.....	4
1.51 Raccordement de bière .....	4
1.52 Exploitation.....	4
1.60 Maintenance .....	4
2.00 Utilisation conforme .....	4
3.00 Mise en service.....	5
3.10 Raccordement.....	5
3.20 Service .....	6
3.30 Mise en service .....	6
3.40 Illustration de la tuyauterie.....	7
3.41 Illustration du fût Partyfass avec pompe à membrane.....	8
4.00 Mise hors service.....	9
5.00 Réglage de la température.....	9
6.00 Entretien .....	9
6.10 Ouverture des appareils .....	9
6.20 Nettoyage du distributeur.....	9
7.00 Recherche des défauts.....	11
8.00 Liste des pièces de rechange.....	12
8.10 Accessoires.....	12
9.00 Données concernant l'émission de bruit .....	12
9.10 Caractéristiques techniques .....	12

## 1.00 Consignes de sécurité

### 1.10 Mise en place/mise en service

Placez l'appareil sur un emplacement plat, sec et propre. Veillez à ce que le trajet du câble de raccordement jusqu'à la prise de courant soit direct. Le câble de raccordement ne doit jamais être plié ou écrasé.

Utilisez uniquement les tuyaux d'origine ou des tuyaux alimentaires autorisés pour l'alimentation en bière. Assurez-vous que l'aération de l'appareil est suffisante ! N'entreposez pas d'objets sous l'appareil !

Respectez toujours les consignes de sécurité suivantes :

- Plage de température de fonctionnement de +10 à + 40 degrés Celsius
- Évitez que de la saleté (poussière, fibres, etc.) ne pénètre dans l'appareil.
- Raccordez uniquement la tension d'alimentation prévue.
- Protégez l'appareil de l'humidité, en particulier de la pénétration de liquides.
- Respectez les avertissements et les consignes de sécurité indiqués sur les composants électriques et dans les présentes instructions.
- Respectez les avertissements et les consignes de maintenance indiqués dans les présentes instructions de service.

### 1.20 Consignes de sécurité

L'appareil décrit ici ne peut être raccordé et utilisé que par des personnes formées à cet effet. Les réglages, travaux d'entretien et réparations sur appareil ouvert ou sous tension ne peuvent être effectués que par du personnel spécialisé.

Comme pour tous les appareils techniques, le bon fonctionnement et la sécurité de service de cet appareil sont uniquement garantis si, lors de l'utilisation et de la maintenance, les mesures de sécurité habituelles ainsi que les consignes de sécurité spécifiques indiquées dans les présentes instructions sont respectées.

Des dommages corporels ou matériels graves peuvent se produire dans les cas suivants :

- Emploi non conforme
- Installation ou utilisation incorrecte
- Retrait non autorisé des capots de protection requis ou du boîtier
- Ouverture non autorisée de l'appareil pendant le fonctionnement

### 1.21 Atteinte à la sécurité

Si une raison quelle qu'elle soit permet de supposer que la sécurité est altérée, l'appareil doit être mis hors service et signalé de telle sorte qu'un tiers ne risque pas de le remettre en marche par inadvertance. En outre, le service clientèle doit être informé.

La sécurité peut notamment être altérée quand l'appareil ne fonctionne pas comme prévu ou est visiblement endommagé.

### 1.22 Instructions de sécurité

L'appareil ne peut être utilisé que s'il a été correctement mis à la terre.

### 1.30 Pièces de rechange

Lorsque des modules ou des pièces sont remplacés, seuls des modules ou des pièces identiques peuvent être utilisés.

#### 1.40 Transport/stockage

Les dommages constatés après la livraison doivent être immédiatement signalés à la société de transport. Le cas échéant, n'effectuez pas la mise en service. L'appareil peut uniquement être stocké dans un environnement sec et exempt de poussière, à des températures comprises entre 0 et 60 °C.

#### 1.50 Raccordement électrique

Les travaux ne peuvent être exécutés que dans les conditions suivantes :

- L'installation électrique est hors tension et sécurisée contre toute remise en marche involontaire.
- L'absence de tension a été contrôlée.
- Assurez-vous que même les dispositifs de surveillance et de protection supplémentaires prévus pour l'exploitation de cette commande ont été installés correctement.

Lors du branchement, veillez à ce que les normes et directives en vigueur soient bien respectées.

#### 1.51 Raccordement de bière

Le raccordement de bière se fait au moyen d'un adaptateur avec un filet de 5/8" sur la partie inférieure de l'appareil.



#### 1.52 Exploitation

Lors de changements par rapport au fonctionnement normal, l'appareil doit en cas de doute être mis hors service et signalé de telle sorte qu'un tiers ne risque pas de le remettre en marche par inadvertance. En outre, le service clientèle doit être informé.

#### 1.60 Maintenance

Toutes les indications contenues dans les instructions de service pour les travaux de maintenance doivent absolument être respectées.

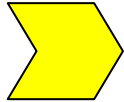
### 2.00 Utilisation conforme

Les installations de refroidissement et de tirage de boissons Selbach conviennent au service de boissons réfrigérées. Ces installations sont notamment utilisées dans la gastronomie et dans le domaine des loisirs.

Les appareils de refroidissement Selbach sont uniquement homologués pour le domaine d'application susmentionné et ne conviennent donc pas au refroidissement de liquides chauds, de produits chimiques, ou similaires.

### 3.00 Mise en service

- Empêchez le renversement de la bouteille de CO<sub>2</sub> au moyen d'une attache pour bouteille.
- Vissez le détendeur de bouteille sur la bouteille de CO<sub>2</sub>.
- Raccordez les pièces de raccordement de fût au fût de boisson.
- Ouvrez le robinet d'arrêt de gaz carbonique sur le détendeur de bouteille.
- Réglez le détendeur sur la pression requise.
- Réglez la température souhaitée sur le thermostat.
- Raccordez au réseau électrique.



**Ne faites jamais fonctionner l'appareil s'il est renversé !**

### 3.10 Raccordement

Pour tous les raccordements, en particulier ceux de pièces conductrices de gaz sous pression (p. ex. détendeur par tuyau de pression d'admission, conduit de gaz de pression secondaire, régulateur de pression intermédiaire), l'étanchéité des connexions doit être garantie. Aucune particule de saleté ne doit pénétrer dans les conduits de gaz et de bière.

Les bouteilles de gaz sous pression ne doivent être utilisées qu'avec un détendeur et toujours être maintenues droites et être sécurisées contre le basculement. Ceci garantit que le CO<sub>2</sub> liquide ne s'écoule pas par le détendeur et que des pressions très élevées ne se forment pas dans la zone de gaz de pression secondaire ce qui risquerait de provoquer l'explosion des fûts (**danger de mort !**).

La tête de tirage doit être nettoyée à chaque changement de fût.

Faites glisser à travers l'obturateur la tête de tirage avec les conduits de bière et de CO<sub>2</sub> raccordés jusqu'à la butée.



Abaissez le levier. Les vannes pour la bière et le CO<sub>2</sub> sont ainsi ouvertes et le tirage peut commencer. Quand la tête de tirage est équipée d'un robinet d'arrêt, celui-ci doit être ouvert après la mise en place de la tête de tirage et refermé avant son retrait.



Pour retirer la tête de tirage, tirez le levier vers le haut et enlevez la tête de tirage de l'obturateur. Remettez ensuite le bouchon de protection.



### 3.20 Service

L'art du tirage consiste à former une belle mousse légère sur la bière tout en ne perdant qu'une petite quantité du CO<sub>2</sub> de la bière. Ceci n'est possible que si le tirage se fait rapidement. Une méthode de tirage ayant fait ses preuves dans la pratique est décrite ci-dessous.

Les étapes suivantes doivent être respectées :

Rincez le verre avec de l'eau **fraîche et froide**.

Tenez le verre rincé sous le robinet de tirage **complètement ouvert** de telle sorte que la bière coule le long des parois.

Posez le verre rempli à **moitié** pendant environ 1 minute.

Reprenez le tirage. Pendant le tirage, le bec de sortie du robinet ne doit normalement **pas** tremper dans la bière car de l'air est sinon envoyé dans la bière et le gaz carbonique s'en échappe.

Au bout d'environ **1 minute**, formez la couronne de mousse en ouvrant et fermant rapidement le robinet.

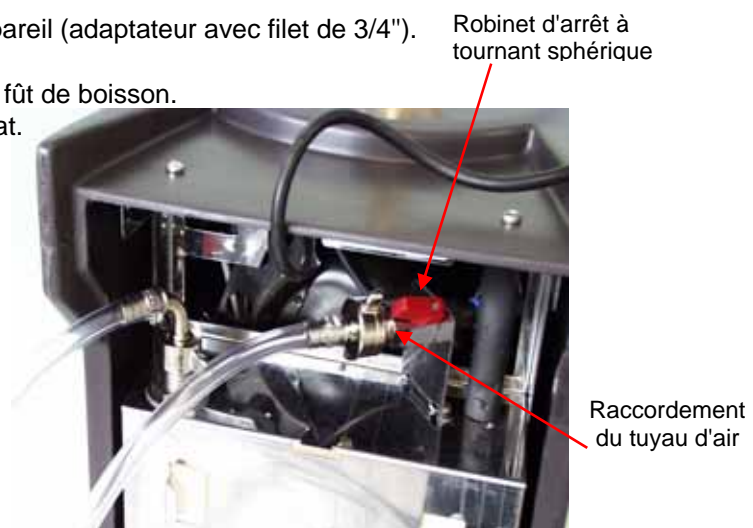
La procédure de tirage décrite ici ne dure pas plus de 3 minutes et garantit une très haute qualité du produit. Un tirage plus long ôte sa fraîcheur à la bière.

### 3.30 Mise en service

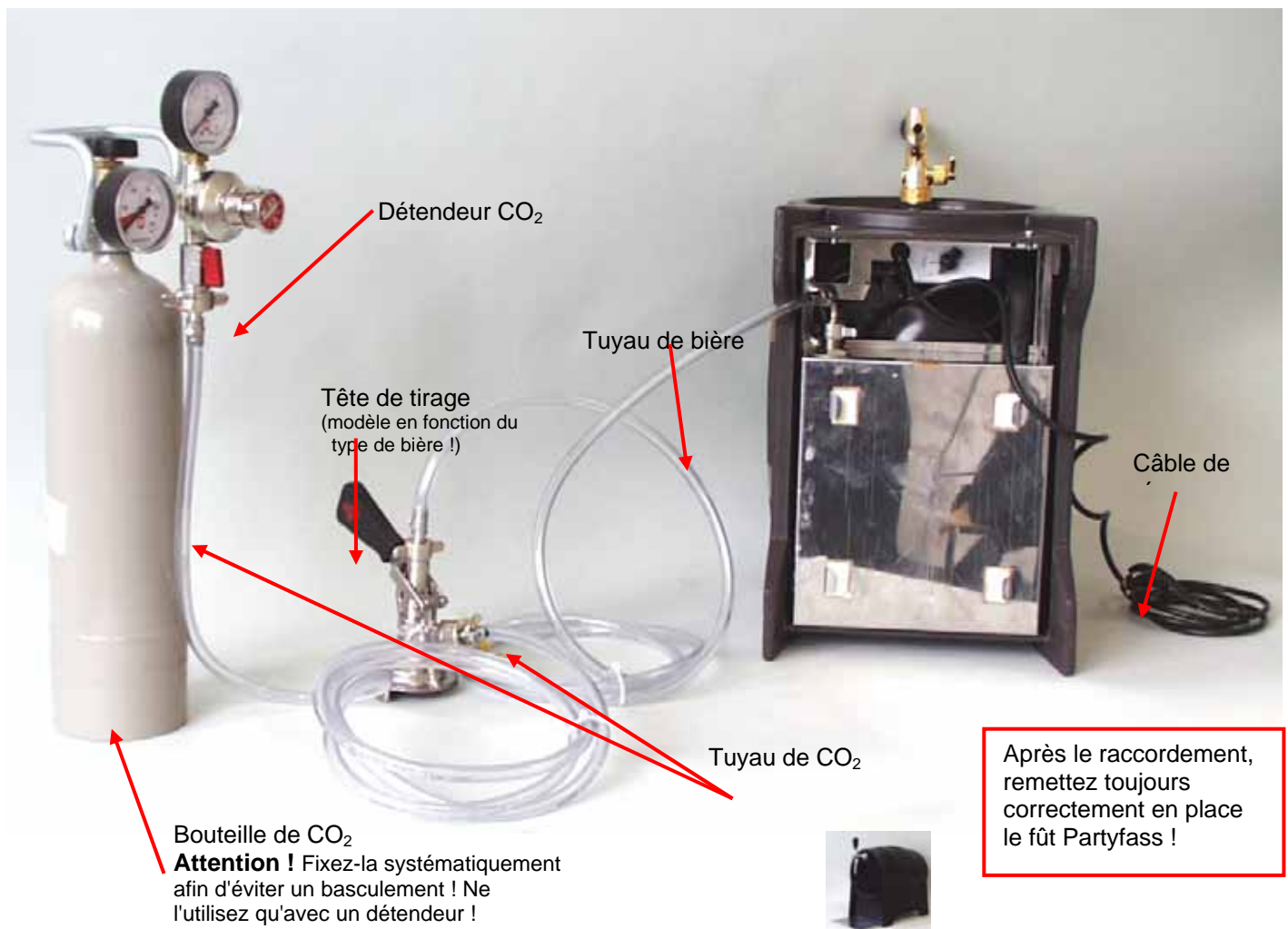
#### **Modèle avec pompe à membrane**

- Raccordez le tuyau de raccordement d'air à l'appareil (adaptateur avec filet de 3/4").
- Ouvrez le robinet d'arrêt à tournant sphérique.
- Raccordez les pièces de raccordement de fût au fût de boisson.
- Réglez la température souhaitée sur le thermostat.
- Raccordez au réseau électrique.

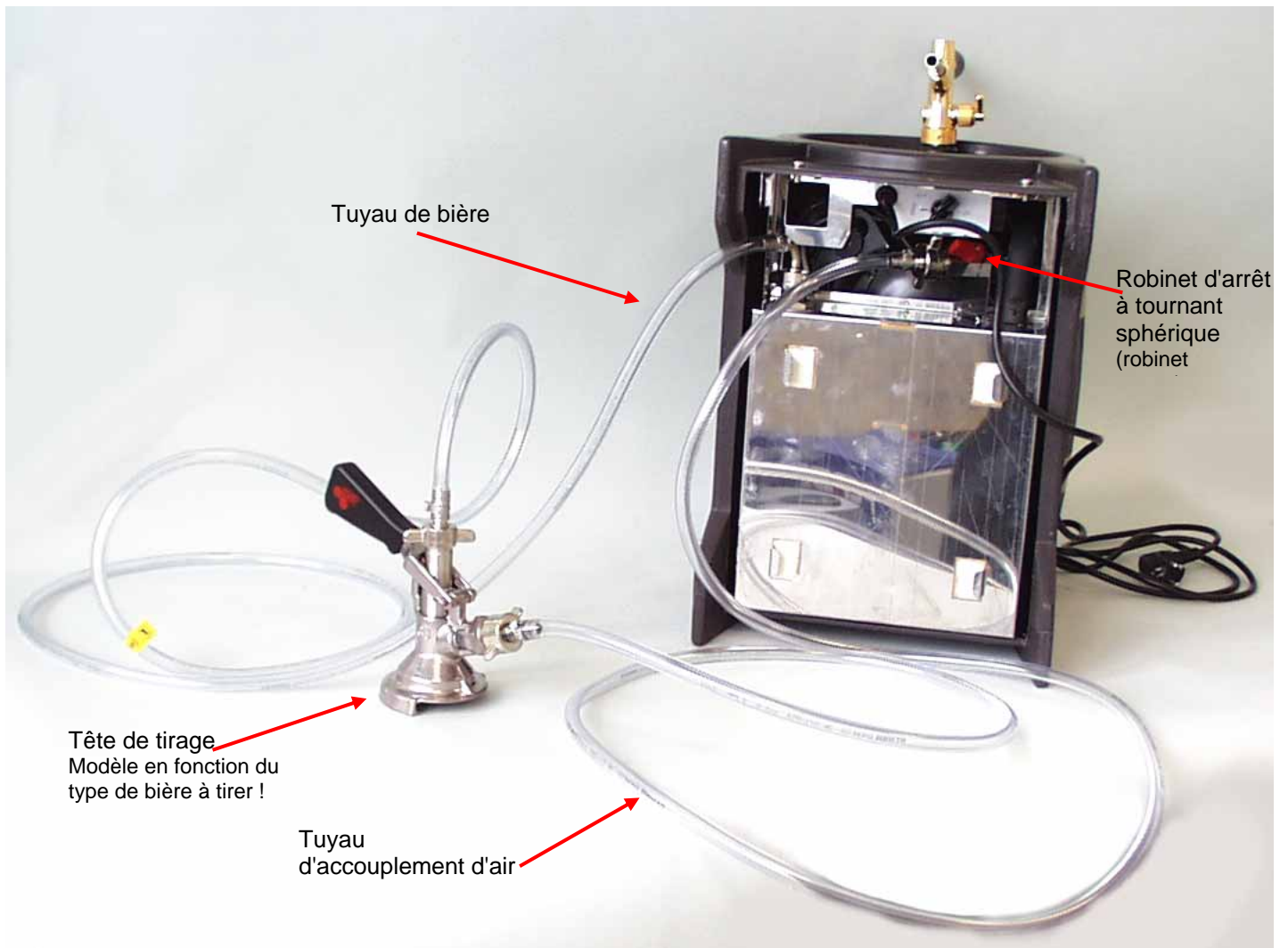
Une fois la température de service atteinte, l'appareil peut être utilisé. (L'unité s'arrête.)



### 3.40 Illustration de la tuyauterie



3.41 Illustration du fût Partyfass avec pompe à membrane





#### 4.00 Mise hors service

- Fermez la bouteille de gaz carbonique et le robinet d'arrêt de gaz carbonique sur le détendeur (seulement pour le modèle sans pompe à membrane).
- Débranchez la fiche de secteur.
- Défaites les pièces de raccordement de fût du fût de boisson.
- Faites vider et nettoyer l'installation par un personnel spécialisé.
- Défaites les conduits de boisson.

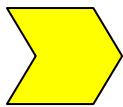
#### 5.00 Réglage de la température

La température est réglée au moyen d'un thermostat sur la partie inférieure de l'appareil.

#### 6.00 Entretien

##### 6.10 Ouverture des appareils

Pour ouvrir les appareils, le robinet de bière est dévissé et les quatre vis de fixation latérales retirées. Soulevez le revêtement en plastique pour ouvrir l'appareil.



**Ne faites jamais fonctionner l'appareil alors que le boîtier est retiré !**

##### 6.20 Nettoyage du distributeur

Les exigences minimales pour le nettoyage des distributeurs de boissons sont décrites dans la norme DIN 6650-6. En principe, le nettoyage doit être effectué « en fonction des besoins ». Le « besoin » est défini selon le débit, le type de bière, les interruptions de service et le type de distributeur. Sur la base de ces facteurs, le nettoyage habituel des conduits tous les 7 jours ne peut que rarement être considéré comme suffisant. Les remarques suivantes traitent des types possibles de nettoyage ainsi que de leur fréquence.

Dans les parties dans lesquelles des pièces du distributeur se trouvent tour à tour en contact avec de la bière et de l'air, des germes provenant de l'air environnant peuvent se développer. Il est donc nécessaire de maintenir ces zones du distributeur propres (en particulier le robinet de tirage, le bac de récupération) par un nettoyage quotidien. Il n'est pas possible d'obtenir un fonctionnement stérile du distributeur. Un nettoyage régulier et minutieux permet cependant d'éviter le développement de germes qui altéreraient la qualité du produit (odeur et goût) et le rendraient trouble. Un conduit de bière contenant des germes peut contaminer le fût raccordé qui a quitté la brasserie avec sa fermeture d'origine dans un état biologique irréprochable. L'environnement du distributeur doit bien sûr également être maintenu propre.

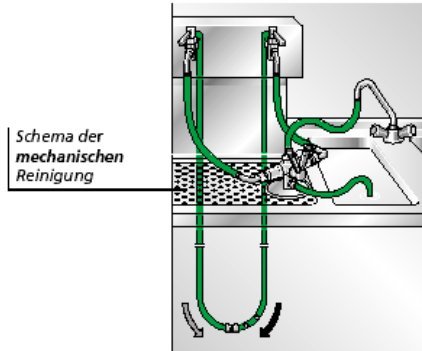
##### Méthodes de nettoyage des conduits

Des dépôts se forment dans le conduit de bière en raison de la précipitation de minéraux, de résines de houblon et de protéines provenant de la bière (« Bierstein »). Ces dépôts forment une couche sur toutes les surfaces du distributeur qui entrent en contact avec la bière (tuyaux, robinets de tirage, têtes de tirage). À la loupe, ces dépôts ressemblent à du papier de verre et durcissent avec le temps. Ils forment un véritable vivier pour les micro-organismes s'ils ne sont pas régulièrement éliminés.

Les dépôts minéraux ne peuvent être éliminés qu'avec des produits nettoyants acides alors que les résines de houblon se dissolvent et s'enlèvent au moyen de produits alcalins. Des moyens mécaniques (voir ci-dessous) permettent de se débarrasser en partie des deux composants des dépôts.

## Nettoyage mécanique :

Dans la partie conduit, des billes éponges sont poussées avec de l'eau froide à travers le conduit, dans un sens, puis dans l'autre. Il est important que le diamètre du conduit soit régulier et qu'aucun élément ne fasse obstruction.



Appareil de nettoyage mécanique Bevi



Kit de nettoyage complet Bevi pour le nettoyage mécanique

Lors d'une utilisation fréquente, les dépôts qui se sont formés dans le conduit de bière sont largement éliminés par frottement mécanique. Le nettoyage mécanique peut certes enlever les germes du conduit, mais leur développement n'est pas stoppé. C'est pourquoi un nettoyage chimique périodique est également requis.

Les billes éponges doivent être conservées de manière ce qu'elles soient protégées de la saleté. La norme DIN 6650 prescrit que les billes de nettoyage ne soient utilisées qu'une seule fois car des micro-organismes peuvent se développer à l'intérieur de l'éponge humide.

Utilisez pour le nettoyage uniquement des détergents doux et un chiffon humide.

Pour le nettoyage du serpentin de refroidissement à eau et des composants conducteurs d'eau, n'utilisez que des détergents autorisés pour les distributeurs.

**Empêchez toute pénétration d'humidité dans l'appareil.**

## 7.00 Recherche des défauts

Défaut	Cause possible	Élimination du défaut
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'appareil ne se met pas en marche</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il n'y a pas de connexion électrique</li> <li>• Le thermostat est arrêté</li> <li>• Le thermostat ne se met pas en marche</li> <li>• Le dispositif de démarrage du compresseur est défectueux</li> <li>• Dysfonctionnement du compresseur (court-circuit entre les spires)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Branchez au réseau électrique</li> <li>• Mettez le thermostat en marche</li> <li>• Remplacez le thermostat*</li> <li>• Remplacez le dispositif de démarrage* (relais et condensateur)</li> <li>• Remplacez le compresseur<sup>2</sup></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'appareil fonctionne mais ne refroidit pas</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat est défectueux</li> <li>• Encrassement du condenseur</li> <li>• Panne du ventilateur du condenseur</li> <li>• Fuite dans le circuit de refroidissement</li> <li>• Dysfonctionnement du compresseur</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacez le thermostat*</li> <li>• Nettoyez le condenseur</li> <li>• Remplacez le ventilateur*</li> <li>• Supprimez la fuite, videz et remplissez de réfrigérant (R134a)<sup>2</sup></li> <li>• Remplacez le compresseur<sup>2</sup></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>L'appareil ne s'éteint pas</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat est défectueux</li> <li>• Fuite dans le circuit de refroidissement</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remplacez le thermostat*</li> <li>• Éliminez la fuite, videz et remplissez de réfrigérant (R134a)<sup>2</sup></li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La boisson mousse trop</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température de sortie de la boisson est trop élevée</li> <li>• La pression de transport est trop élevée</li> <li>• La boisson est contaminée ou a subi un ajout ultérieur de gaz carbonique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'appareil doit atteindre la température de fonctionnement</li> <li>• Régulez la pression de refoulement</li> <li>• Raccordez la nouvelle boisson</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>La boisson ne mousse pas assez</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température de sortie de la boisson est trop basse</li> <li>• La pression de transport est trop basse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réajustez le thermostat</li> <li>• Régulez la pression de refoulement</li> </ul>

Si les défauts ne peuvent pas être supprimés, contactez le service responsable.

\*Ces travaux doivent uniquement être exécutés par un électricien !

<sup>2</sup>Ces travaux doivent uniquement être exécutés par un climaticien

## 8.00 Liste des pièces de rechange

Article	Référence
Robinet compensateur inox	23-0699-0000
Bac de récupération VA 245/170/11	41-0124-1000
Pompe à membrane compl.	50-0269-0000
Tuyau de raccordement d'air	26-0629-0000
Thermostat	50-0133-0000
Commande thermostat	50-0103-0000

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine

## 8.10 Accessoires

Article	Référence
Tête de tirage pour raccord plat	22-0413-0000
Tête de tirage pour raccord creux	22-0412-0000
Tête de tirage combinable	22-0414-0000
Détendeur	22-0415-0000
Clé pour détendeur	91-0101-0000
Tuyau de CO <sub>2</sub> G 3/4"	26-0629-0000
Tuyau de bière G 5/8"	26-0545-0000
Bouteille de CO <sub>2</sub> , 2 kg	22-0152-0000

## 9.00 Données concernant l'émission de bruit

70 dB (A) conformément à la norme EN 292, partie 2 A1

Pour des niveaux inférieurs ou égaux à 70 dB (A), l'indication « 70 dB (A) » suffit.

## 9.10 Caractéristiques techniques

Tension	240 V 50 Hz
Courant	1,6 A
Puissance	190 W
Réfrigérant	190g R 134a
Prêt au débit	5 min.
Puissance du débit	40 l/h à delta t 10 K
Puissance frigorifique	465 W
H / L / P en mm	408/308/410
Poids	24 kg