



Bedienungsanleitung

Dispensing Station VF 90 Verwendungsfertige Anlage

Inhaltsverzeichnis

Seite

| | |
|--|-----------|
| 1.00 Sicherheitshinweise | 3 |
| 1.10 Aufstellung/Inbetriebnahme | 3 |
| 1.20 Sicherheitshinweise..... | 3 |
| 1.21 Beeinträchtigung der Sicherheit | 3 |
| 1.22 Sicherheitsanweisungen..... | 4 |
| 1.30 Ersatzteile | 4 |
| 1.40 Transport/Lagerung | 4 |
| 1.50 Elektrischer Anschluß | 4 |
| 1.51 Betrieb | 4 |
| 1.60 Service..... | 4 |
| 2.00 Bestimmungsgemäße Verwendung | 4 |
| 3.00 Inbetriebnahme | 5 |
| 3.10 Anschließen | 5 |
| 4.00 Außerbetriebnahme | 5 |
| 5.00 Temperatureinstellung | 6 |
| 6.00 Reinigung der Schankanlage | 6 |
| 6.10 Kondensator reinigen | 6 |
| 7.00 Fehlersuche | 7 |
| 8.00 Daten zur Lärmemission | 8 |
| 9.00 Technische Daten | 8 |
| 10.00 Schaltplan | 9 |
| 11.00 Ersatzteile | 10 |

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

- CO₂ - Flasche mit der Befestigungskette vor Umfallen sichern
- CO₂ Hochdruckschlauch mit der CO₂ - Flasche verschrauben
- Begleilkühltank bis kurz unter Überlauf mit Wasser füllen*
- Behälteranschlussteile mit Getränkebehälter verbinden
- CO₂-Absperrhähne am Druckminderer öffnen
- Druckminderer auf den erforderlichen Druck einstellen
- Netzverbindung herstellen
- Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen

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

* Nur bei Geräten mit Begleilkühlpumpe

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 kein flüssiges CO₂ durch den Druckminderer strömt und sich im Hinterdruckgasbereich sehr hohe Drücke aufbauen, die zum Fasszerknall führen können (**Lebensgefahr!**).

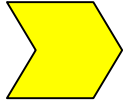
Bei jedem Fasswechsel muss der Zapfkopf gereinigt werden.

4.00 Außerbetriebnahme

- CO₂ - Flasche und CO₂ -Absperrhahn am Druckminderer schließen.
Netzstecker ziehen
- Behälteranschlussteile vom Getränkebehälter lösen
- Anlage von Fachpersonal entleeren und reinigen lassen
- Getränkeleitungen lösen
- Bei Geräten mit Begleilkühlung ➔ Wasser aus dem Tank ablassen

5.00 Temperatureinstellung

Thermostatbetrieb: Gewünschte Temperatur am Thermostat einstellen



Betreiben Sie das Gerät niemals 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 Getränke-schlangen 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.

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 nachcarbonisiert | <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

Anschlußspannung: 230 V 50 Hz

Strom: 3,4 A

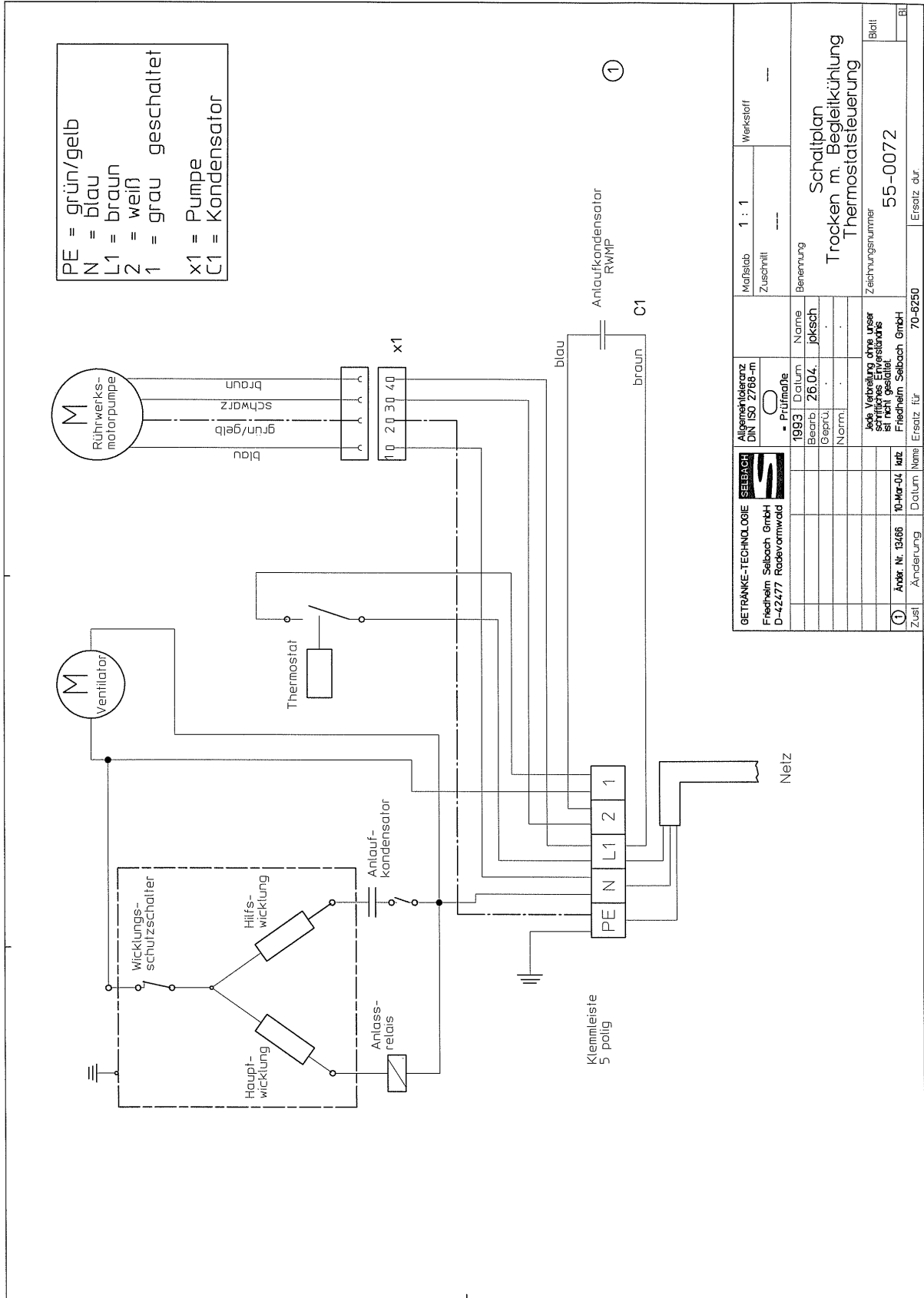
Elektrische Leistung: 600 W

Kältemittel: siehe Typenschild

Maße

Dispensing Station: H = 1000 mm B = 1240 mm T = 560 mm

10.00 Schaltplan



| | | | |
|---|--|--|------------------|
| GETRÄNKE-TECHNOLOGIE SELBACH Friedhelm Selbach GmbH D-42477 Raabvennwald | Allsekteleranz DIN ISO 2768-m | Maßstab 1 : 1 | Werkstoff --- |
| | - Prüfmaße 1993 Datum 26.04. jaksch Bearb. Geprüf. Norm | Benennung Schaltplan Trocken m. Begleitkühlung Thermostatsteuerung | |
| Änder. Nr. 13/66 10-Mar-04 lutz | Datum Name Ersatz für 70-6250 | Zeichnungsnummer 55-0072 | Blatt --- |
| (1) Zusi | Jede Verteilung ohne Leser ist nicht geschützt Friedhelm Selbach GmbH | | Blatt BL |

11.00 Ersatzteile

Kühlgerät

| | |
|--------------|---|
| 11-0782-0000 | Expansionsventil R134a TKN 1-0,6 3K |
| 26-0164-0000 | Standfuß weich PVC 85 Shore A schw. |
| 50-0003-0000 | Ventilatormotor CFM 7 W |
| 11-0154-0000 | Stahlverflüssiger, FCE-T 139 16.2.240 |
| 50-0224-0000 | Luftleitblech f.FCEV 139, mit Motor + Flügel 230 D |
| 11-0104-0000 | Kompressor SC18GX f.134a |
| 11-0098-0000 | Anlaßvorrichtung, 117U6019 f.SC18 GX |
| 11-0010-0000 | Anlaufkondensator, Danfoss 117U5016.00 |
| 11-0018-0000 | Kombi-Löttrockner XH9, 20gr, 3 x 6.1 iD, R12/134A |
| 51-0002-0000 | Anschlußkabel 3x1, m. Eurostecker 2,5m, mit Adernendhülse |
| 50-0175-0000 | Rührwerksmotorpumpe |

Dispensing Station

| | |
|--------------|------------------------------|
| 34-0336-0000 | Montagezubehör kpl. |
| 93-0013-0000 | Kunststoffgriff schwarz |
| 93-0051-0000 | Bockrolle |
| 93-0052-0000 | Schwenkrolle mit Feststeller |
| 34-0256-0000 | Flaschenhalter mit Kette |
| 93-0073-0000 | Hebelschloß |
| 26-0121-0000 | Endstück für Griff |
| 10-1425-0000 | Griffstange schwarz |

Getränkeseitig/Druckgasseitig

| | | |
|--------------|--|-------------------------------------|
| 22-0178-0000 | Druckminderer kpl. | VF90 |
| 26-0668-0000 | Getränkeschlauchsatz | VF90 |
| 22-0316-0000 | Schnellsteckkupplung | Getränk CC 3 Schlitz blau |
| 22-0318-0000 | Schnellsteckkupplung | Getränk CC 3 Schlitz grün |
| 22-0320-0000 | Schnellsteckkupplung | Getränk CC 3 Schlitz weiß |
| 22-0322-0000 | Schnellsteckkupplung | Getränk CC 3 Schlitz orange |
| 22-0313-0000 | Schnellsteckkupplung | CO ₂ CC 2 Schlitz rot |
| 22-0302-0000 | Kugelrückschlagventil | 1/2" f.CO ₂ |
| 22-0315-0000 | Schnellsteckkupplung | CO ₂ CC 2 Schlitz blau |
| 22-0317-0000 | Schnellsteckkupplung | CO ₂ CC 2 Schlitz grün |
| 22-0319-0000 | Schnellsteckkupplung | CO ₂ CC 2 Schlitz weiß |
| 22-0321-0000 | Schnellsteckkupplung | CO ₂ CC 2 Schlitz orange |
| 93-0015-0000 | Betriebsbuch | |
| 22-0268-0000 | Hochdruckschlauch | |
| 60-0006-0000 | Betriebsanleitung f. Getränkeschankanlagen | |

Getränke-Technologie

Friedhelm Selbach GmbH
Heisenbergstraße 5
42477 Radevormwald

Telefon 021 95 / 68 01-0
Telefax 021 95 / 68 01-188
Email info@selbach.com
Internet: <http://www.selbach.com>