



**EVENT**

# **Gebrauchsanweisung und Betriebsbuch**

**Diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig aufbewahren.****Verehrter Kunde!**

**Sofort nach Lieferung ist das Gerät auf sichtbare Schäden zu überprüfen.**

**Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte an den Spediteur.**

**Wir weisen darauf hin, daß Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung verursacht werden, nicht der Garantiepflcht unterliegen.**

**Weitergehende oder andere Ansprüche entnehmen Sie bitte den Liefer- und Zahlungsbedingungen.**

**Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen:**

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.

Machen Sie sich mit allen Bedienelementen vertraut.

Bitten Sie das Service Unternehmen, welches das Gerät installiert, seine Anschrift für eventuelle Reparaturen, Notfälle etc. hier einzutragen.

**Anschrift Ihres technischen Servicebetriebes:**

Name: .....

Ort: .....

Straße: .....

Telefon: .....

Ansprechpartner: .....

**Inhaltsverzeichnis**

	Seite
1. Einführung .....	2
2. Sicherheitsvorschriften .....	3
3. Bestimmungsgemäße Verwendung .....	3
4. Anforderungen an den Aufstellort .....	4
5. Installation .....	4
6. Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme .....	4
7. Hinweise zur Benutzung einer verwendungsfertigen Schankanlage ....	5
8. Hinweise zum Aufstellen von Druckgasbehältern .....	6
9. Hinweise zum Errichten von Zapfstelle und Spülvorrichtung .....	7
10. Reinigung .....	7
11. Störungen und deren Behebung .....	8
12. Technische Daten und bildliche Darstellung .....	9
13. Fließschema .....	10
14. Stromlaufplan .....	11
15. Betriebsbuch .....	12
16. EG-Konformitätserklärung .....	22
17. Baumusterprüfbescheinigung .....	23

**1. Einführung**

Unser größtes Bestreben gilt der Herstellung eines Qualitätsproduktes.

Der Aufbau wurde dabei möglichst einfach gehalten, um einen störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Sollten Sie auf ein Problem stoßen, bei dem Ihnen diese Gebrauchsanweisung nicht weiterhilft, dann schreiben Sie uns oder rufen uns an. Wir werden Ihnen gerne helfen.

Wenn Sie uns schreiben, geben Sie bitte das Modell und die Seriennummer des Gerätes an.

Unsere Anschrift:

IMI Cornelius Deutschland GmbH

Carl-Leverkus-Straße 15

40764 Langenfeld

Tel.: +49(0)2173/793-0

Fax.: +49(0)2173/77438

Internet: [www.imi-cornelius.de](http://www.imi-cornelius.de)

## **2. Sicherheitsvorschriften**

### **2.1 Allgemeine Sicherheitsvorschriften**

Dieses Gerät ist nach dem heutigen Stand der Technik konzipiert und gebaut.  
Wird Ihr Gerät gemäß dieser Gebrauchsanweisung benutzt und gepflegt, ist es betriebssicher.  
Beachten Sie bitte folgende Sicherheitshinweise, um Gefahren und Schäden zu vermeiden:

Das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden.  
Jegliche Änderungen, die die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen, sind deshalb strengstens untersagt.  
Falls Sie mehr über das Thema „Sicherheit“ wissen möchten, setzen Sie sich mit Ihrer Servicestelle in Verbindung.

Es dürfen keine Sicherheitseinrichtungen (z.B. Sicherheitsventile, Überlastschutzeinrichtungen usw.) demontiert, verändert oder außer Betrieb gesetzt werden. (Verletzungs- bzw. Lebensgefahr!)

Sorgen Sie dafür, daß nur autorisierte Personen am Gerät arbeiten und das Bedienpersonal unterwiesen ist.  
Stellen Sie sicher, daß keine unbefugte Person am Gerät Änderungen der Einstellungen vornimmt oder in das Gerät eingreift.

Sie sind verpflichtet, mindestens einmal täglich das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel zu prüfen.  
Veränderungen, die die Sicherheit und Funktion beeinträchtigen, sind sofort Ihrer nächsten Servicestelle zu melden.  
Beachten Sie, daß nur CORNELIUS Original-Ersatz- und Zubehörteile, die von uns geprüft und freigegeben sind, eingesetzt werden dürfen.

Für Schäden, die durch die Verwendung von Nicht-Originalteilen und Zubehör oder durch unsachmäßige Handhabung entstehen, ist jegliche Haftung der Firma IMI Cornelius Deutschland GmbH ausgeschlossen.

### **2.2 Sicherheitshinweise Strom**

Stromschlag kann tödlich sein oder zu schweren Verletzungen führen!

Ein unerlaubter Eingriff in die Elektrik ist deshalb strengstens untersagt.

Wasser und Strom ergeben eine tödliche Mischung!

Vor Reinigungsarbeiten in der Nähe des Gerätes oder am Gerät selbst, immer Netzstecker ziehen.

Das Gerät wird mit einem angegossenen Schutzkontaktstecker ausgeliefert und darf nur an einer geerdeten Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden.

Andernfalls darf der Anschluß nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden, wobei die am Aufstellort gültigen Vorschriften (z.B. in Deutschland EN-Norm) zu beachten sind.

### **2.3 Sicherheitshinweise CO<sub>2</sub>**

Stellen Sie die Kohlendioxidflasche senkrecht und sichern Sie diese gegen Umfallen.

Schützen Sie die Gasflasche vor Erwärmung (z.B. bei Sonneneinstrahlung). Mindestabstand 0,5 m vom Heizkörper.

Ausströmende Kohlendioxid ist schwerer als Luft und kann bei größeren Ansammlungen in geschlossenen Räumen zu Erstickengefahr führen. Sorgen Sie für geeignete Lüftung der Räume.

Beachten Sie, daß Teile des Gerätes unter Betriebsüberdruck stehen.

Keine Teile lösen oder demontieren, die unter Betriebsüberdruck stehen.

## **3. Bestimmungsgemäße Verwendung**

Der EVENT Kühler ist für das Kühlen alkoholfreier Getränke -Premix Ware- bestimmt.

Als Fördermedium wird Lebensmittel geeignetes CO<sub>2</sub> verwendet.

Das Kühlen anderer Getränke oder Stoffe ist verboten.

Die Zulauftemperatur der Flüssigkeit darf 32°C nicht überschreiten, da es ansonsten zu unzulässig hohen Drücken im Kältekreislauf kommen kann.

Der Energieaustausch vom Kühler zu den in den Kühlschlangen befindlichen Produktflüssigkeiten geschieht durch eine definierte Wasser/Glycol Mischung. (Mischungsverhältnis gemäß Bedienungsanleitung Abschnitt 5.1 Inbetriebnahme).  
Andere Trägermedien sind unzulässig.

#### **4. Anforderungen an den Aufstellort**

Beachten Sie die jeweils gültigen Vorschriften für Aufstellräume und elektrische Anschlüsse der einzelnen Staaten.

##### **4.1 Aufstellräume**

Be- und Entlüftung der Aufstellräume müssen der Leistung des Gerätes entsprechen.  
Nicht ausreichende Belüftung der Geräte führt zur Überhitzung und zur Zerstörung des Gerätes.  
Achten Sie immer darauf, daß Be- und Entlüftungsöffnungen am Kühlgerät nicht verdeckt werden.

Heizleistung in Watt	1200
Luftmenge in m <sup>3</sup> /h (freilaufend)	400

##### **4.2 Elektrische Anschlüsse**

Es wird eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit einer Absicherung von 16 Ampere benötigt.  
Die Netzspannung muß innerhalb folgender Toleranzen liegen: 230 V~ + 6%/- 10% / 50 Hz

Leistungsaufnahme in Watt	460
---------------------------	-----

Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel betreiben, so beachten Sie folgende Hinweise:  
Die Kabellänge des Verlängerungskabels darf 50 m nicht überschreiten.  
Es dürfen nur Kabel mit einem Kabelquerschnitt von 2,5 mm<sup>2</sup> verwendet werden.  
Es darf nur ein Verbraucher pro Verlängerungskabel angeschlossen werden.  
Nichtbeachtung kann zur unzureichenden Spannungsversorgung und damit zum Geräteausfall führen.

#### **5. Installation**

##### **5.1 CO<sub>2</sub>-Anschluß**

Die verwendungsfertige Schankanlage beinhaltet die Druckminderer und die Hinterdruckgasleitungen. Schließen Sie die Hinterdruckgasleitungen (siehe bildliche Darstellung 11.2) an den CO<sub>2</sub>-Eingang der Container an.  
Schließen Sie die Vordruckgasleitung (siehe bildliche Darstellung 11.2/12) an die CO<sub>2</sub>-Flasche an.

##### **5.2 Anschluß der Getränkeleitungen**

Diese Schankanlage beinhaltet die Getränkeschläuche. Schließen Sie diesen an den Getränkeausgang der Container an (siehe bildliche Darstellung 11.2).

#### **6. In- und Außerbetriebnahme**

##### **6.1 Inbetriebnahme**

Entgegen den Geräten mit Aluminiumblock ist die EVENT Schankanlage mit einem hermetisch geschlossenen Wasserbad ausgestattet. Dieses Wasserbad ist werkseitig mit einer Mischung aus 30% Glykol und 70% Wasser gefüllt. Diese Wasserbadfüllung muss nicht ausgetauscht werden. Der Wasserstand kann durch Ausbau der Rührwerks überprüft werden. Wir empfehlen den Wasserstand einmal jährlich zu überprüfen. Durch die Öffnung am Rührwerk kann Flüssigkeit nachgefüllt werden.

Vor jedem Betriebsbeginn sind die gesetzlichen Reinigungsvorschriften zu beachten (z.B. die TRSK 501).  
Hinweise zum Reinigen der Anlage finden Sie in Kapitel 9 "Reinigung".

Reinigen Sie vor jedem Aufstecken die Behälteranschlußteile der Getränkebehälter.  
Stecken Sie die Leitungsanschlußteile auf den Getränkebehälter.

Öffnen Sie das Flaschenabsperrventil an der CO<sub>2</sub>-Flasche und das Absperrventil am entsprechenden Druckminderer.  
Zum Öffnen des Absperrventils am Druckminderer und Einstellen des CO<sub>2</sub>-Druckes ist es erforderlich, den Deckel vom Gerät zu entfernen.

**Ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Deckel vom Gerät abnehmen!**

Prüfen Sie den CO<sub>2</sub>-Druck am Hinterdruckmanometer. Richtwerte erfahren Sie bei Ihrem Getränkelieteranten.

Einstellen des CO<sub>2</sub>-Druckes geschieht durch Drehen der Regelschraube am Druckminderer im Gerät.

Druck erhöhen im Uhrzeigersinn.

Druck mindern gegen den Uhrzeigersinn.

Prüfen Sie danach die Dichtigkeit der CO<sub>2</sub>-Leitungen durch Schließen des CO<sub>2</sub>-Absperrventils an der CO<sub>2</sub>-Flasche.

Die Hinterdruckanzeige darf nicht abfallen. Sonst sofort Servicetechniker rufen!

Vergessen Sie nicht das CO<sub>2</sub>-Absperrventil danach wieder zu öffnen und den Gerätedeckel zu montieren.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich.

Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.

**6.2 Einschalten des Gerätes**

Stecken Sie den Netzstecker für den Kühler in die geerdete Schutzkontaktsteckdose.

Das Gerät startet automatisch und schaltet nach Erreichen der werkseitig eingestellten Temperatur ab.

**6.3 Betriebsende**

Nach jedem Betriebsende unbedingt CO<sub>2</sub>-Flasche zudrehen und Netzstecker ziehen!

**6.4 Tägliche Kontrolle**

Prüfen Sie, ob Kohlendioxidabsperrröhne bis zum Anschlag geöffnet sind.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich.

Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der CO<sub>2</sub>-Leitungen durch Schließen des CO<sub>2</sub>-Flaschenventils.

Vergessen Sie nicht, das CO<sub>2</sub>-Flaschenventil danach wieder bis zum Anschlag zu öffnen.

**6.5 Außerbetriebnahme**

Bei längeren Stillstandzeiten sind folgende Arbeiten durchzuführen:

Schließen Sie die CO<sub>2</sub>-Flasche und den CO<sub>2</sub>-Absperrhahn am Druckminderer.

Ziehen Sie den Netzstecker aus Schutzkontaktsteckdose.

Lösen Sie das Behälteranschlußteil von dem Getränkebehälter.

Gerät reinigen siehe Absatz 9.

**7. Hinweise zur Benutzung einer verwendungsfertigen Schankanlage**

Der Käufer einer verwendungsfertigen Getränkeschankanlage hat sich davon zu überzeugen, dass der Hersteller neben der Betriebsanleitung auch eine Kopie der Baumusterprüfbescheinigung beifügt.

Wird die Anlage verliehen, z.B. für ein Straßenfest, dann ist dies der Behörde nicht nochmals anzuzeigen. Das ist der Vorteil gegenüber den restlichen Anlagen.

**7.1 Hinweise für den Betreiber (Käufer)**

Nimmt der Käufer einer verwendungsfertigen Getränkeschankanlage diese erstmals in Betrieb (Prüfung durch den Sachkundigen und Anzeige an die Behörde), ist er als Betreiber der Anlage in das Formblatt des Betriebsbuches einzutragen.

Damit übernimmt er die sich aus dem § 9 SchankV und der TRSK 500 ergebenden Verpflichtungen (siehe Anhang).

**7.2 Hinweise für den Verleiher und Entleiher**

Werden verwendungsfertige Getränkeschankanlagen von Getränkehändlern oder Brauereien z.B. für Straßenfeste verliehen, dann geht ein Teil der Verantwortung für die Sicherheit der Anlage auf denjenigen über, der die Anlage leiht.

Der Entleiher muss bei der Benutzung der verwendungsfertigen Getränkeschankanlage sich auch an die Betriebsvorschriften (TRSK 500) halten, d.h. er hat die Anlage in betriebssicherem Zustand zu erhalten, ordnungsgemäß zu betreiben, zu überwachen und die den Umständen nach erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen zu treffen.

Da der Verleiher der verwendungsfertigen Getränkeschankanlage weiterhin der Betreiber der Anlage bleibt, muss er folgendes beachten:

1. Nach den Anforderungen der TRSK 400 muss er sicherstellen, dass die Anlage immer sicherheitstechnisch in Ordnung und hygienisch einwandfrei ist, also den Vorschriften der Getränkeschankanlagenverordnung und den Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) entspricht. Eine Betriebsanweisung nach TRSK 500 und ein Reinigungshinweis sind mitzuliefern.
2. Verleiht er seine Anlage an einen gewerblichen Verwender (Gastronom) genügt es, wenn er sich vergewissert, dass der Gastronom mit dem Umgang einer Schankanlage vertraut ist.  
Wird die Anlage an eine Privatperson (Laie) verliehen, dann ist es unerlässlich, diesen im jeweils erforderlichen Umfang über das Betreiben der Getränkeschankanlage, z.B. über die ordnungsgemäße Aufstellung der Druckgasbehälter, die besonderen Gefahren beim Umgang mit Druckgasbehältern und die durchzuführenden Reinigungen zu unterweisen.  
Eine Dokumentation (Unterweisungsnachweis) hierüber ist zu empfehlen.

### **7.3 Wiederkehrende Prüfung einer verwendungsfertigen Getränkeschankanlage**

Wie eine ortsfeste Getränkeschankanlage, so unterliegen auch verwendungsfertige Getränkeschankanlagen einer wiederkehrenden Prüfung (§ 12 SchankV) durch den Sachkundigen.

Der Betreiber der Anlage hat diese Prüfung alle zwei Jahre durchführen zu lassen. Der Sachkundige hat dies im Formblatt des Betriebsbuches zu bescheinigen. Werden wesentliche Änderungen an der Anlage vorgenommen, dann ist dies ebenfalls der zuständigen Behörde anzuzeigen.

Bei wesentlichen Änderungen an verwendungsfertigen Getränkeschankanlagen (siehe TRSK 500 Nummer 2.4 -Anhang zu diesem Merkblatt-) sind die Angaben des Herstellers in der Betriebsanleitung zu beachten. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden, sonst erlischt die Baumusterzulasung.

### **8. Hinweise zum Aufstellen von Druckgasbehältern (TRSK 400)**

An eine Getränkeschankanlage dürfen nur solche Druckgasbehälter angeschlossen werden, die den Vorschriften der Verordnung über Druckbehälter, Druckgasbehälter und Füllanlagen (Druckbehälterverordnung) entsprechen.

#### **Aufstellung der Druckgasbehälter**

Für die Aufstellung der Druckgasbehälter für Getränkeschankanlagen sind unter anderem in Anwendung der TRG 280 die nachfolgenden Abschnitte zu beachten.

Auf Schiffen dürfen Druckgasbehälter in Bilgen, Verkaufsräumen, Wohn- und Schlafräumen und besonders engen Räumen nicht zur Entleerung aufgestellt oder bereitgestellt werden.

Der Aufstellungsort für Druckgasbehälter ist so zu wählen, daß keine gefährliche Erwärmung auftreten kann; die Entfernung zu Heizkörpern soll mindestens 0,5 m betragen.

Druckgasbehälter dürfen nicht zur Entleerung bereitgestellt oder angeschlossen werden:

- in Treppenträumen, Haus- und Stockwerksfluren, engen Höfen sowie Durchgängen und Durchfahrten oder in deren unmittelbarer Nähe,
- an Treppen von Freianlagen,
- an besonders gekennzeichneten Rettungswegen,
- in Garagen,
- in Arbeitsräumen, ausgenommen an Getränkeschankanlagen zur Entleerung angeschlossene Druckgasbehälter.

Druckgasbehälter sind gegen Umfallen oder Herabfallen zu sichern. Ist mit einer Beschädigung durch Anfahren zu rechnen, müssen die Behälter gesichert werden, z. B. durch Abschränkung, Flaschenschrank (belüftet).

Zur Entleerung an die Getränkeschankanlage angeschlossene Druckgasbehälter müssen senkrecht aufgestellt werden.

Die Absperrrichtungen gefüllter und entleerter Druckgasbehälter, die nicht angeschlossen sind, müssen fest verschlossen und mit den vorgesehenen Schutzvorrichtungen versehen sein (z. B. Ventilschutzkappen, ggfs. Verschlussmutter).

An Stellen, an denen Druckgasbehälter zum Entleeren angeschlossen sind, darf höchstens die gleiche Anzahl von Druckgasbehältern bereitgestellt werden.

## **9. Hinweise zum Errichten von Zapfstelle und Spülvorrichtung (TRSK 400)**

Der Schanktisch einschließlich Zapfstelle und Spülvorrichtung ist so zu errichten, daß sie und die Getränkeleitungen leicht gereinigt werden können.

Tropfmulden müssen vorhanden sein. Sie müssen:

- leicht gereinigt werden können und
- einen Abfluß haben, der mit einem Geruchsverschluß an die Abwasserleitung angeschlossen sein muß. Ein Abfluß ist nicht erforderlich für lose aufgestellte oder leicht herausnehmbare Tropfmulden.

Die Zapfstelle muß ausreichend beleuchtet (Beleuchtungsstärke mind. 100 Lux) und an einer Stelle eingerichtet sein, an der die Getränke keinen nachteiligen Einwirkungen ausgesetzt sind.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muß eine Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit fließendem Trinkwasser vorhanden sein. Die Spülvorrichtung muß zwei Spülbecken haben. Bei zwei Spülbecken muß eines der Spülbecken für Warmwasserreinigung eingerichtet sein. Bei Anlagen nach TRSK 400 Nr.3.3 (verwendungsfertige Schankanlagen) kann auf die Warmwasserreinigung verzichtet werden.

Die Spülbecken müssen ihrer Größe nach geeignet sein, eine schnelle und zuverlässige Reinigung der Schankgefäße zu gewährleisten.

Die Mindestwassertiefe in einem Spülbecken muß 250 mm, das Mindestvolumen 30 Liter betragen (z. B. Spülbecken nach DIN 66075, Teil 5, ab Größe 2 - 30 x 50 cm und 40 x 40 cm — siehe Abschnitt 1 —).

Die Trinkwasserleitung des Spülbeckens muß bis an den Boden des Beckens reichen und dort den Wasserstrahl in waagerechter Richtung austreten lassen.

Das Wassereinfuhrrohr muß mit dem Wasserhahn verschraubt sein und mindestens 20 mm oberhalb des Beckenrandes eine Lüftungsbohrung von mindestens 3 mm aufweisen.

Die Spülbecken müssen mit Wassereinfuhr und Wasserablauf versehen und unten an die Abwasserleitung angeschlossen sein. Die Spülbecken müssen einen ebenfalls an die Abwasserleitung angeschlossenen Überlauf besitzen.

Bei Verwendung einer Gläser-spülmaschine oder eines wirksamen Spülgerätes mit getrennter Vor- und Nachspülung genügt ein Spülbecken. Die schnelle und ausreichende Reinigung der Schankgefäße muß gewährleistet sein.

Eine Spülvorrichtung ist nicht erforderlich, wenn nur Schankgefäße benutzt werden, die zum einmaligen Gebrauch bestimmt sind. Außerdem ist eine Spülvorrichtung in unmittelbarer Nähe einer Getränkeschankanlage mit Selbstbedienung nicht erforderlich, wenn diese Vorrichtung in einem Nebenraum vorhanden ist.

Bei Verwendung von Niederdruckspeichergeräten (Warmwassergeräten) muß eine zweite Wasserzapfstelle mit Schlauchanschluß vorhanden sein.

## **10. Reinigung**

Beachten Sie die jeweils am Aufstellort gültigen Landesvorschriften für das Reinigen von Schankanlagen.

Vor jedem Anschluß und Wechsel der Getränkeart sind Anschlußteile und Zapfarmaturen zu reinigen.

Teile, die mit Luft und Getränk in Berührung kommen, sind täglich zu reinigen (z.B. Zapfhahnausläufe).

Beachten Sie die Anweisungen des Reinigungsmittelherstellers. Verwenden Sie zur Reinigung ausschließlich Reinigungsmittel die die Anforderungen der TRSK 501 erfüllen. Beim Umgang mit Reinigungsflüssigkeiten besteht die Gefahr schwerer Verätzungen! Bei Reinigungsarbeiten immer eine Schutzbrille und entsprechende Kleidung tragen!

Durchführung der täglichen Reinigung:

Demontieren Sie hierzu keine Teile von der Schankanlage. Spülen Sie alle Teile, die mit Luft und Getränk in Berührung kommen mit Trinkwasser unter Zusatz eines chemisch wirkenden Reinigungsmittels ab. Dies gilt auch für die Entlüftungsbohrung der Zapfarmatur. Die Reinigung kann durch mechanisch wirkende Reinigungsmittel unterstützt werden. (z.B. mit einer weichen Bürste). Achten Sie bei der Verwendung von mechanisch wirkenden Reinigungsmitteln darauf, daß diese die Oberfläche der zu reinigenden Teile nicht beschädigen. Nach der Reinigung sind die gereinigten Teile 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 sicherzustellen, daß das Mittel entfernt worden ist (z. B. pH-Indikator).

Achten Sie darauf, daß nach der Reinigung kein Wasser in die Hinterdruckgasleitungen eingedrungen ist.

Je nach Verschmutzungsgrad des Aufstellortes müssen die Verflüssigerlamellen regelmäßig gereinigt werden (ca. alle drei Monate). Dies geschieht am besten mittels Pinsel und Staubsauger.

Es ist unzulässig die Geräte mit Dampfstrahlern zu reinigen.

Die Auslauf-tüllen sind täglich von unterwiesenem Personal zu reinigen.

Das Reinigen des Gerätes darf nur von geschultem Fachpersonal nach folgender Empfehlung durchgeführt werden:

Von geschultem Fachpersonal zu reinigen:	CO <sub>2</sub> -Leitungen	Getränke-Leitungen	Zapf-amaturen	Auslauf-tüllen	Leitungs-anschußteile
Vor der ersten Inbetriebnahme		X	X		
Vor jedem Anschluß sowie nach Herausnahme aus dem Behälter					X
Vor jedem Wechsel der Getränkeart		X	X		
Vor und nach einer Unterbrechung von mehr als 1 Woche		X	X		
nach Bedarf, jedoch spätestens alle 2 Wochen		X			
alle 12 Monate	X				

## 11. Störungen und deren Behebung

Bevor Sie Störungen an der Schankanlage vermuten, bitte folgendes zunächst überprüfen:

Ist die Stromzuführung zum Gerät unterbrochen ?

Sind die Getränkebehälter leer ?

Ist die CO<sub>2</sub>-Flasche leer ?

Art der Störung	Ursache	Behebung
Getränk zu warm, bei laufendem Kompressor	Temperatureinstellung zu hoch	Einstellung niedriger vornehmen
	Verschmutzter oder abgedeckter Verflüssiger	Verflüssiger zwischen Lamellen mit Pinsel reinigen
	Getränkeentnahme zu hoch	Ausgabekapazität beachten
	Rührwerk defekt	Rührwerk austauschen
Getränk zu warm und Kompressor startet nicht	Kompressor defekt Steuerung defekt	Servicetechniker rufen Servicetechniker rufen
Getränk schäumt an einem Zapfhahn	Getränke zu lange gelagert und mit CO <sub>2</sub> angereichert	Behälter mit frischem Getränk anschließen
	CO <sub>2</sub> -Druck zu hoch	Druck einstellen
	Getränk zu warm	Lagertemperatur prüfen
CO <sub>2</sub> -Volumen im Getränk zu niedrig	CO <sub>2</sub> Flasche leer	CO <sub>2</sub> -Flasche wechseln
	Absperrventil an CO <sub>2</sub> -Flasche geschlossen	Absperrventil öffnen
	Absperrhahn am Druckminderer geschlossen	Absperrhahn öffnen
	CO <sub>2</sub> -Druck zu gering	Druck einstellen

## 12. Technische Daten und bildliche Darstellung

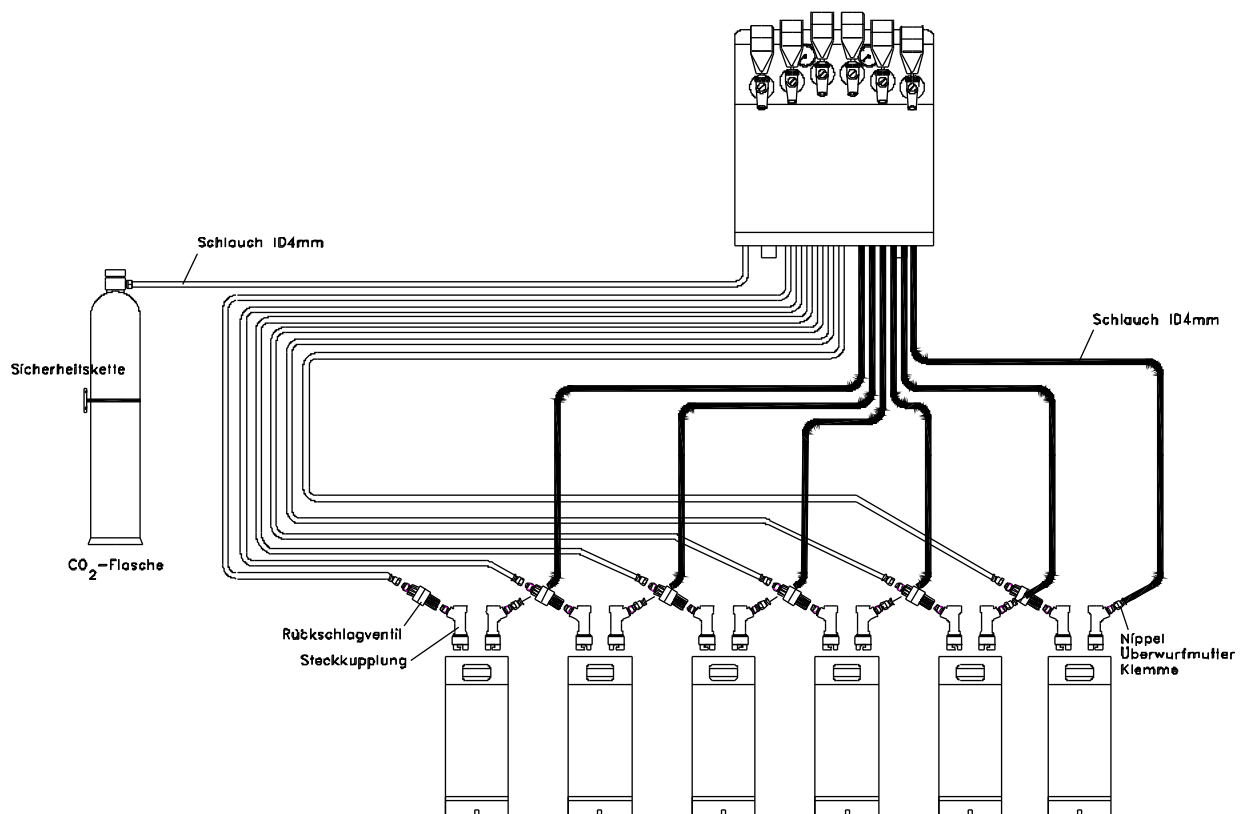
### 12.1 Technische Daten

kontinuierl. in Getränke á 0,2 Liter/Stunde	150
Kältemittel R 134a in kg	0,250
Anschlußspannung	230V/50Hz
Leistungsaufnahme in Watt	460
Kompressorleistung in Watt*	628
Kühlleistung	
in Watt	733
in kcal/h	630
Anzahl Kühlschlangen	
AFG	6
Abmessungen in mm	
Höhe	490
Breite	365
Tiefe	620
Versandgewicht in kg	53

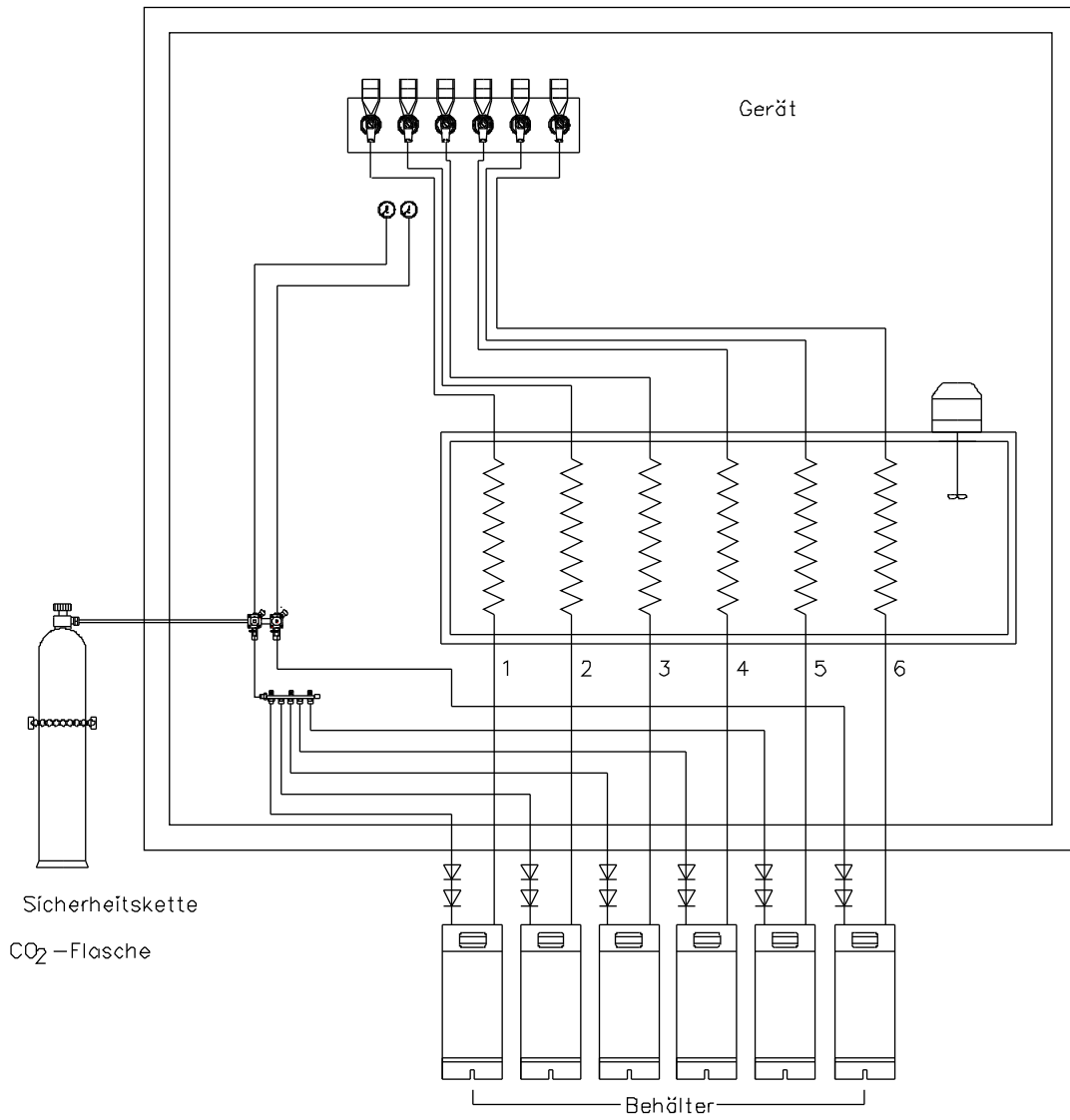
\* bei 0°C Verdampfungstemperatur

Kühlleistungen und Ausgabekapazität bei 24°C Umgebungstemperaturen und Getränketemperaturen von 24°C und Getränkeausgangstemperaturen von unter 5°C.  
Änderungen vorbehalten.

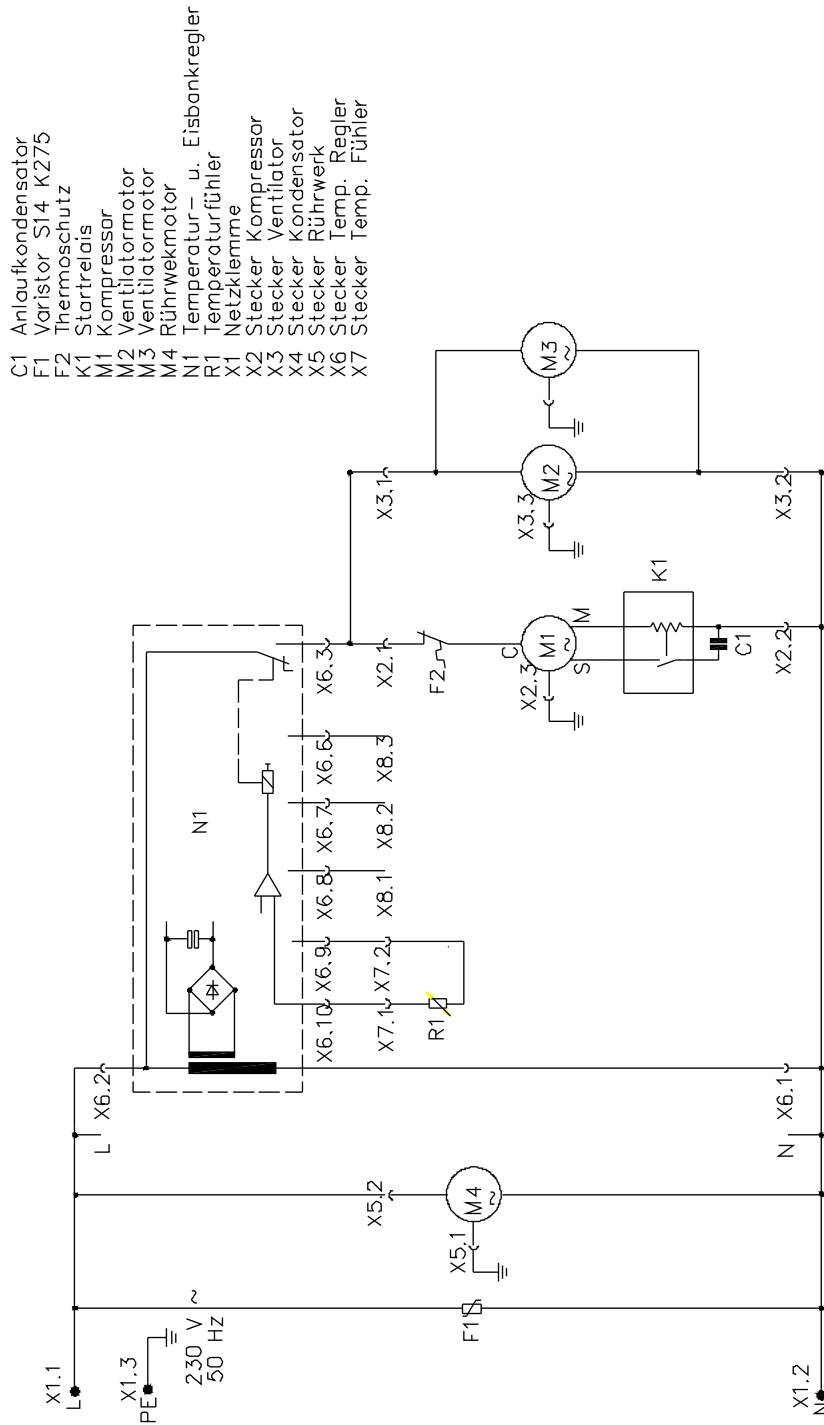
### 12.2 Bildliche Darstellung



13. Fließschema



14. Stromlaufplan



- C1 Anlaufkondensator
- F1 Varistor SI4 KZ75
- F2 Thermoschutz
- K1 Startrelais
- M1 Kompressor
- M2 Ventilatormotor
- M3 Ventilatormotor
- M4 Rührwerkmotor
- N1 Temperatur- u. Eisbankregler
- R1 Netzklemme
- X1 Stecker Kompressor
- X2 Stecker Ventilator
- X3 Stecker Kondensator
- X4 Stecker Rührwerk
- X5 Stecker Temp. Regler
- X6 Stecker Temp. Fühler
- X7

**Betriebsbuch  
für eine verwendungsfertige  
Getränkeshankanlage**

An der Betriebsstätte aufbewahren!

Bei einem Wechsel des Betreibers ist das Betriebsbuch dem neuen Betreiber zu übergeben.

**Bezeichnung der Betriebsstätte / Angabe über den Betreiber**

---

(Bezeichnung der Betriebsstätte)

---

(Straße, Nr.)

---

(Postleitzahl, Ort)

---

(Name des Betreibers)

Bei Wechsel des Betreibers

---

seit

---

(Datum)

---

seit

---

(Datum)

---

seit

---

(Datum)

---

seit

---

(Datum)

---

seit

---

(Datum)

---

seit

---

(Datum)

---

seit

---

(Datum)

---

seit

---

(Datum)

---

seit

---

(Datum)

Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

**Anzeige über die beabsichtigte Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage  
nach****§ 8 Abs. 3 Satz 1 der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV)**

(Ausfertigung für die zuständige Behörde/ Ausfertigung für den Betreiber)

(vom Betreiber auszufüllen)

Ich zeige die beabsichtigte Inbetriebnahme einer Getränkeschankanlage an.

**Anschrift der zuständigen Behörden****Anschrift des Betreibers**

Name der zuständigen Behörde	Vor- und Zuname des Betreibers
Straße, Nr.	Straße, Nr.
PLZ/Ort	PLZ/Ort
Abteilung	Tel.-Nr.

Die Beschreibung der Anlage und die Bescheinigung des Sachkundigen nach § 8 Abs. 1 und 2 SchankV sind beigefügt.

Es ist mir bekannt, daß die Anlage erst in Betrieb genommen werden darf, wenn der Sachkundige die nach § 8 Abs. 1 oder 2 SchankV erforderliche Bescheinigung (Formblatt 5) erteilt und keine Mängel festgestellt hat, durch die Beschäftigte oder Dritte gefährdet werden können. und für den/die Getränkebehälter der Gruppen IIb, IVa oder IVb die Bescheinigung/en über die Prüfung der Aufstellung nach § 7 Abs. 5 SchankV vorliegt/vorliegen.

\_\_\_\_\_  
(Unterschrift des Betreibers)\_\_\_\_\_  
(Datum)

Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

**Beschreibung der Anlage II (Auflistung der Bauteile)**

<b>Getränkeart:</b>	Premix _____		
Leistungsnummer	1-6 _____		
Druckminderer	SK-Nr. 083-005 _____	Baujahr <u>siehe Typenschild</u>	Herstellernummer <u>siehe Typenschild</u>
Sicherheitsventil	SK-Nr. integriert _____	Baujahr <u>siehe Typenschild</u>	Herstellernummer <u>siehe Typenschild</u>
Zwischendruckregler	SK-Nr. _____ / _____	Baujahr _____ / _____	Herstellernummer _____ / _____
Hinterdruckgasleitung	SK-Nr. 311-006 _____		
Rückschlagsicherung	SK-Nr. 083-061 _____		
Leistungsanschlußteile	SK-Nr. <input checked="" type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	
Getränkeleitung	SK-Nr. 261-004 _____	Innendurchmesser 4mm _____	
	SK-Nr. _____ / _____	Innendurchmesser _____ / _____	
Grundstoffleitung	SK-Nr. _____ / _____	Innendurchmesser _____ / _____	
Zapfarmatur	SK-Nr. _____ / _____	SK-Nr. _____ / _____	SK-Nr. _____ / _____
Mischarmatur	SK-Nr. _____ / _____		
Pumpe	SK-Nr. _____ / _____		
Umschalter	SK-Nr. _____ / _____		
sonstige Bauteile:	_____		

Die Leitungen sind gekennzeichnet mit:

 Nummern     Farbband     Produktaufkleber     ohne Kennzeichnung

**Für Bier:**

Die Leitung/en \_\_\_\_\_ hat/haben einen durchgehend gleichen Querschnitt.

Die Leitung/en \_\_\_\_\_ hat/haben unterschiedliche Querschnitte.

Die Leitung/en \_\_\_\_\_ hat/haben Einbauten, die den Querschnitt verändert.

Die Einbauten befinden sich an folgender einsehbarer Stelle:
 \_\_\_\_\_

**Für Postmix:**

Mischaggregat/ Karbonator SK-Nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Baujahr \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Herstellernummer \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Druckminderer SK-Nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Baujahr \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Herstellernummer \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Sicherheitsventil SK-Nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Baujahr \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Herstellernummer \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Zwischendruckregler SK-Nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Hinterdruckgasleitung SK-Nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

Rückschlagsicherung SK-Nr. \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / integriert

Die Rückschlagsicherung wurde - nachträglich - an folgender, einsehbarer Stelle eingebaut:
 \_\_\_\_\_

Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

**Bescheinigung des Sachkundigen**  
**§ 8 Abs. 3 der Getränkeshankanlagenverordnung (SchankV)**  
(Ausfertigung für die zuständige Behörde / Ausfertigung für den Betreiber /  
Ausfertigung für den Sachkundigen)

Klaus Wiemer  
\_\_\_\_\_  
(Vor- und Zunahme des Sachkundigen)IMI Cornelius Deutschland GMBH  
\_\_\_\_\_  
(Name des Arbeitgebers, falls unselbständig tätig)40764 Langenfeld, Carl-Leverkus-Str. 15  
\_\_\_\_\_  
Anschrift: PLZ/Ort/Straße/Tel-Nr., falls unselbständig tätig, Anschrift des Arbeitgebers)

Ich bestätige hiermit, daß \*)

- die verwendungsfertige Anlage oder die Bauteile der in der oben genannten Betriebsstätte  
 errichteten Anlage mit den Kennzeichen und Angaben nach § 6 Abs. 2 SchankV versehen  
sind und/ oder  
 die EU-Gleichwertigkeitsbescheinigungen nach § 3 Abs. 3 SchankV vorliegen oder  
die Bescheinigung nach der Druckgeräte-Richtlinie vorliegen.

- Die Anlage hat keine Mängel.  
 Die Anlage hat folgende Mängel:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- Die Anlage kann nicht in Betrieb genommen werden.  
 Mängelanzeige nach § 14 SchankV erstattet.

Gegen den Betrieb der Anlage bestehen

- keine Bedenken  
 nach Beseitigung der oben aufgeführten Mängel keine Bedenken.

40764 Langenfeld  
\_\_\_\_\_  
(PLZ, Ort)28.04.05  
\_\_\_\_\_  
(Datum)  
\_\_\_\_\_  
(Unterschrift des Sachkundigen)\_\_\_\_\_  
\*) Zutreffendes ankreuzen



Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

**Unfall- und Schadenanzeige**  
**Nach § 17 Abs. 1 der Getränkeshankanlagenverordnung (SchankV)**  
Ausfertigung für die zuständige Behörde  
(vom Betreiber auszufüllen)

\_\_\_\_\_, den \_\_\_\_\_  
(Vor- und Zuname des Betreibers) (PLZ, Ort) (Datum)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Name und Anschrift der zuständigen Behörde)**Ich zeige hiermit folgenden Unfall bzw. Schaden an: \*)** Von druckführenden Teilen hat\_\_\_\_\_ versagt, so daß hierdurch am \_\_\_\_\_  
(Bauteil) (Datum)

ein Unfall mit Personenschaden eingetreten ist.

 Beim Betrieb der Anlage ist am \_\_\_\_\_ - eine Explosion - ein Brand - entstanden.  
(Datum) Ein Getränk-Grundstoff-Behälter ist aufgerissen.\_\_\_\_\_  
(Unterschrift)\_\_\_\_\_  
\*) Zutreffendes ankreuzen



Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

**Reinigungsnachweis:**

										durchgeführt durch:			
mech.	alk.	normal	sauer	Bier	PEM	POM	Sonstige	Gas- leitung	Leitungs- kennzeichnung	Betreiber/Firma/ System	Datum	Unterschrift	

**Hinweis:** Eine automatische Protokollierung ist möglich, wenn hierdurch ein gleichwertiger Nachweis erreicht wird.  
 (PEM=Premixleitungen) (POM=Poxmixleitungen) (Sonstige: z.B. Karbonator)



Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

**Reinigungsnachweis:**

										durchgeführt durch:		
mech.	alk.	normal	sauer	Bier	PEM	POM	Sonstige	Gas- leitung	Leitungs- kennzeichnung	Betreiber/Firma/ System	Datum	Unterschrift

**Hinweis:** Eine automatische Protokollierung ist möglich, wenn hierdurch ein gleichwertiger Nachweis erreicht wird.  
 (PEM=Premixleitungen)      (POM=Poxmixleitungen)      (Sonstige: z.B. Karbonator)



Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

**Reinigungsnachweis:**

										durchgeführt durch:		
mech.	alk.	normal	sauer	Bier	PEM	POM	Sonstige	Gas- leitung	Leitungs- kennzeichnung	Betreiber/Firma/ System	Datum	Unterschrift

**Hinweis:** Eine automatische Protokollierung ist möglich, wenn hierdurch ein gleichwertiger Nachweis erreicht wird.  
 (PEM=Premixleitungen)      (POM=Poxmixleitungen)      (Sonstige: z.B. Karbonator)

**EG - Konformitätserklärung****EC - Declaration of Conformity**

Im Sinne der EMV - Richtlinie 89/336/ EWG  
Niederspannungs - Richtlinie 72/ 23/ EWG  
und der  
Maschinen - Richtlinie 89/392/ EWG

According to EMC – Directive 89/336/ EWG  
Low Voltage - Directive 72/ 23/ EWG  
and the  
Machinery - Directive 89/392/ EWG

Hersteller / Manufacturer:  
Gerätebeschreibung / Type of Unit:  
Typenbezeichnung / Name of Unit:

**IMI CORNELIUS DEUTSCHLAND GMBH**  
**EVENT VERWENDUNGSFERTIGE SCHANKANLAGE**

Normen, mit denen Konformität bescheinigt wird:

Regulations under which conformity are certified:

<b>EN 55014 - 1 /</b>	<b>1999</b>
<b>EN 55014 - 2 /</b>	<b>1997</b>
<b>EN 61000 - 3 - 2/</b>	<b>1998</b>
<b>EN 61000 - 3 - 3/</b>	<b>1999</b>
<b>EN 60335 - 1 /</b>	<b>1995</b>
<b>EN 60335 - 2 - 24/</b>	<b>2000</b>
<b>EN 60204 - 1 /</b>	<b>1998</b>

**Erklärung :**

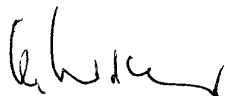
Hiermit erklären wir, dass die oben genannten Produkte bei bestimmungsgemäßer Verwendung auf Grund ihrer Bauart sowie in den von uns in Verkehr gebrachten Ausführungen den einschlägigen grundlegenden Anforderungen der EG - Richtlinien entsprechen.

Des weiteren erklären wir, dass die in Serie gebauten Geräte dem geprüften Baumuster entsprechen.

Langenfeld, den / Dated, Langenfeld 11.12.2001



K. Petereit  
Geschäftsführer  
General Manager



i. V. Klaus Wiemer  
Konstruktionsleiter  
Chief Engineer

**Declaration :**

We certify herewith that all above products comply with the relevant basic requirements of the EC regulations, provided that the products are used in accordance with their design and purpose as marked by our company.

Furthermore, we certify the units manufactured in series comply with the approved prototype

Bankverbindungen:  
ABN Amro Bank (Deutschland) AG  
Niederlassung Düsseldorf  
Kto.-Nr. 14 69 678 004 (BLZ 502 304 00)  
Amtsgericht Langenfeld HRB 183  
Geschäftsführer:  
Klaus Petereit



Firma  
**IMI Cornelius Deutschland GmbH**  
Carl-Leverkus-Straße 15  
  
40764 Langenfeld

Original  
**Registriernummer: Z 613/1001**  
**SK 083-087**

## **BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG**

nach § 6 Abs. 2 SchankV

für verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen oder Bauteile

### **Neuantrag**

für Firma (Antragsteller)

IMI Cornelius Deutschland GmbH  
Carl-Leverkus-Straße 15  
40764 Langenfeld

wurde die

**verwendungsfertige Getränkeschankanlage für den Ausschank  
von alkoholfreien Getränken; Typ: EVENT  
(zulässiger Betriebsüberdruck: 7 bar)**

Hersteller/Lieferer: IMI Cornelius Deutschland GmbH in 40764 Langenfeld  
Herstelljahr: 2001  
Typ: EVENT

von dem

**Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen TÜV Hessen GmbH  
in 64285 Darmstadt**

der Baumusterprüfung in folgendem Umfang unterzogen:

**Prüfung der Herstellunterlagen** (nach TRSK 602, Ziffern 6.1.1 - 6.1.8)  
**Prüfung der Bauausführung** (nach TRSK 602, Ziffern 6.2.1 - 6.2.9).



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen

Über das Ergebnis der Prüfungen nach TRSK 602 Nr. 6 wurde vom Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen TÜV Hessen GmbH in 64285 Darmstadt am 27. September 2001 ein Prüfbericht erstellt.

### Prüfbericht-Nr. ATD-20-01-224

**Die Prüfungen ergaben, dass das Baumuster den Anforderungen der Getränkeschankanlagenverordnung (SchankV), den Technischen Regeln für Getränkeschankanlagen (TRSK) und dem Stand der Technik entspricht.**

#### 1. Weitergehende Anforderungen/Ausnahmen

Für das Baumuster wurden weder weitergehende Anforderungen nach § 4 SchankV gestellt, noch Ausnahmen nach § 5 Abs. 2 SchankV erteilt.

#### 2. Gültigkeitsdauer der Baumusterprüfbescheinigung

Die Gültigkeitsdauer der Baumusterprüfbescheinigung und des nachfolgend aufgeführten Baumusterkennzeichens beträgt **10 Jahre**.

#### 3. Baumusterkennzeichen (SK-Zeichen)

3.1 Jede verwendungsfertige Getränkeschankanlage dieser Bauart ist mit folgendem Kennzeichen zu versehen:

**SK 083-087**

3.2 Jede verwendungsfertige Getränkeschankanlage dieser Bauart muss mit dem Baumusterkennzeichen deutlich sichtbar und dauerhaft gekennzeichnet sein. Die Größe der Buchstaben und Ziffern muss mindestens 4 mm betragen.

3.3 Alle Bauteile und Anschlüsse der verwendungsfertigen Getränkeschankanlage müssen eindeutig gekennzeichnet sein. Eine Auflistung der Bauteile ist der verwendungsfertigen Getränkeschankanlage beizufügen.



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen

#### 4. Betriebsanweisung

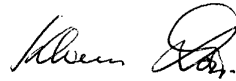
Die „Betriebsanweisung für Getränkeschankanlagen“ nach TRSK 500 Nr. 3.1 ist am Gehäuse der verwendungsfertigen Getränkeschankanlage gut sichtbar anzubringen. Außerdem ist eine Kopie dieser Baumusterprüfbescheinigung bei der Anlage mitzuführen.

**Bitte beachten Sie die Hinweise in der Anlage zu dieser Baumusterprüfbescheinigung.**

Mannheim, den 09. Oktober 2001



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen



Klaus G. Dörsam  
Zertifizierer (Verwaltungsoberrat)