



Linus

**Gebrauchsanleitung  
und  
Dokumentation  
für  
verwendungsfertige  
Getränkeshankanlagen**

**Diese Gebrauchsanleitung 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 unseren Liefer- und Zahlungsbedingungen.**

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

Lesen Sie die Gebrauchsanleitung 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 .....	4
4. Anforderungen an den Aufstellort .....	4
5. Installation .....	4
6. Inbetriebnahme und Außerbetriebnahme .....	5
7. Hinweise zur Benutzung einer verwendungsfertigen Schankanlage ....	6
8. Hinweise zum Aufstellen von Druckgasbehältern .....	7
9. Hinweise zum Errichten von Zapfstelle und Spülvorrichtung .....	8
10. Entsorgung und Umweltschutz .....	8
11. Anweisungen zur Reinigung .....	8
12. Störungen und deren Behebung .....	9
13. Technische Daten und bildliche Darstellung .....	10
14. Fließschema .....	11
15. Stromlaufplan .....	12
16. Dokumentation für verwendungsfertige Getränkeschankanlagen .....	14
17. EG-Konformitätserklärung .....	16

**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 Gebrauchsanleitung 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 Gebrauchsanleitung 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.  
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.  
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 mit einer Betriebsanweisung und dieser Gebrauchsanleitung ausgestattet ist.  
Stellen Sie sicher, daß keine unbefugte Person am Gerät Änderungen der Einstellungen vornimmt oder in das Gerät eingreift.

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 unsachgemäße 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.

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. Diese muß jederzeit leicht erreichbar sein!  
Andernfalls darf der Anschluß nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden, wobei die am Aufstellort gültigen Vorschriften (z.B. in Europa die EN Normen) zu beachten sind.  
Der Austausch von elektrischen Original-Ersatzteilen muss von autorisiertem Personal nach BGVA3 und VDE 0701 durchgeführt werden.

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

Stellen Sie die Kohlendioxidflasche senkrecht an die Arbeitsposition und sichern diese gegen Umfallen.  
Schützen Sie die Gasflasche vor Erwärmung (z.B. bei Sonneneinstrahlung). Mindestabstand 0,5 m vom Heizkörper.  
Bitte nur für Lebensmittel zugelassene Kohlendioxid verwenden.  
Ausströmende Kohlendioxid kann in geschlossenen Räumen zu Erstickengefahr führen. Sorgen Sie für geeignete Lüftung der Räume oder geeignete Gaswarngeräte (evtl. Prüfung durch befähigte Person).  
Beachten Sie, daß Teile des Gerätes unter Betriebsüberdruck stehen.  
Keine Teile lösen oder demontieren, die unter Betriebsüberdruck stehen.  
Beachten Sie die ASI 6.80/6.82 der BGN (Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten).  
Eine Betriebsanweisung für den Umgang und dem Wechsel der Gasbehälter muss vorhanden sein.

### 3. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Linus Kühler sind für das Kühlen von Faßbier bestimmt. Entsprechend der Gerätespezifikation/Ausführung werden sowohl Luft (hierzu sind die Hygienevorschriften des jeweiligen Landes zu beachten) als auch lebensmittelgeeignetes CO<sub>2</sub>-Gas als Fördermedium verwendet.

Das Kühlen anderer Getränke oder Stoffe ist verboten.

Der Energieaustausch vom Kühler zu den Bierkühlschlangen erfolgt in einem Aluminiumblock.

### 4. Anforderungen an den Aufstellort

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

#### 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.

	<b>Linus 25</b>	<b>Linus 40</b>	<b>Linus 60</b>	<b>Linus 80</b>	<b>Linus 130</b>
Heizleistung in Watt	525	690	1239	1716	2400
Luftmenge in m <sup>3</sup> /h (freilaufend)	200	200	400	600	900

#### 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

	<b>Linus 25</b>	<b>Linus 40</b>	<b>Linus 60</b>	<b>Linus 80</b>	<b>Linus 130</b>
Leistungsaufnahme in Watt	230	240	495	610	1100

Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel betreiben, so beachten Sie folgende Hinweise:

Die Kabellänge des Verlängerungskabels darf 50m nicht überschreiten und muß einen Leiterquerschnitt von min. 1,5mm<sup>2</sup> haben. Nichtbeachtung kann zur unzureichenden Spannungsversorgung und damit zum Kompressorausfall führen.

### 5. Installation

Das Gerät darf nur von einem geschulten Service-Techniker installiert werden.

#### 5.1 CO<sub>2</sub>-Anschluß

##### 5.1.1 Verwendungsfertige Schankanlage

Die verwendungsfertige Schankanlage beinhaltet die Druckminderer, die Hinterdruckgasleitung und die Vordruckgasleitung. Schließen Sie die Hinterdruckgasleitungen (siehe bildliche Darstellung Position 1, Seite 10) an den CO<sub>2</sub>-Eingang der Anstichvorrichtung an. Die Leitungsanschlußteile besitzen G 3/4B Gewinde.

Schließen Sie die Vordruckgasleitung (siehe bildliche Darstellung Position 3, Seite 10) an eine senkrecht stehende CO<sub>2</sub>-Flasche an.

### 5.1.2 Verwendungsfertige Schankanlage mit Drucklufteinheit

Die verwendungsfertige Schankanlage mit Drucklufteinheit beinhaltet einen Luftkompressor. Verbinden Sie den Ausgang der Drucklufteinheit mittels Schlauchleitung mit mindestens 4 mm ID, mit dem CO<sub>2</sub>-Eingang der Anstichvorrichtung. Die Leitungsanschlußteile besitzen G 3/4B Gewinde.

### 5.2 Anschluß der Bierleitung

Schließen Sie die mitgelieferte Getränkeleitung (auf Kennzeichnung achten) an den Getränkeausgang der Anstichvorrichtung oder des Keg-Anschlusses an (Pos.2 Seite 10).

## 6. In- und Außerbetriebnahme

### 6.1 Inbetriebnahme

Vor jedem Betriebsbeginn sind die gesetzlichen, berufsgenossenschaftlichen, sowie die DIN 6650 bezüglich Reinigungsvorschriften zu beachten (z.B. die ASI 6.84 und ASI 6.85).

Hinweise zum Reinigen der Anlage finden Sie in Kapitel 10 "Anweisungen zur Reinigung", Seite 8.

Reinigen Sie vor jedem Anschluß die Behälteranschlußteile der Getränkebehälter.  
Schließen Sie die Behälteranschlußteile an den Getränkebehälter.

#### 6.1.1 Verwendungsfertige Schankanlage

Öffnen Sie das Flaschenabsperrrventil an der CO<sub>2</sub>-Flasche und den Absperrhahn am entsprechenden Druckminderer. Zum Öffnen des Absperrhahnes am Druckminderer und zum 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 (siehe bildliche Darstellung Position 5, Seite 10).

Richtwerte erfahren Sie bei Ihrem Getränkelieferanten (CO<sub>2</sub>-Anteil und Gleichgewichtsdruck beachten).

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 Flaschenabsperrrventils an der CO<sub>2</sub>-Flasche.

Die Hinterdruckanzeige darf nicht abfallen. Sonst sofort Servicetechniker rufen!

Vergessen Sie nicht das Flaschenabsperrrventil 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.

#### 6.1.2 Verwendungsfertige Schankanlage mit Drucklufteinheit

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

Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.

#### **Wichtiger Hinweis:**

Der am Kompressor eingestellte Druck beträgt 1,8-2 bar. Die max. Temperatur des Bierfasses darf ca. 18°C nicht überschreiten.

Das Fass muss nach max. 24 Stunden leergezapft und entfernt werden.

## **6.2 Einschalten des Gerätes / Betriebsbereitschaft**

Stecken Sie den Netzstecker für den Kühler in eine geerdete Schutzkontaktsteckdose.  
Das Gerät startet automatisch und schaltet nach Erreichen der werkseitig eingestellten Temperatur ab.  
Das Gerät ist nun Betriebsbereit.

## **6.3 Betriebsende**

Nach jedem Betriebsende unbedingt CO<sub>2</sub>-Flasche (nicht bei Geräten mit Drucklufteinheit) zudrehen und Netzstecker ziehen!

## **6.4 Tägliche Kontrolle**

Prüfen Sie, ob die Kohlensäureabsperrhähne 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 Flaschenabsperrentils.  
Die Vordruckanzeige am Druckminderer darf nicht abfallen, ansonsten sofort Servicetechniker rufen.  
Vergessen Sie nicht, das Flaschenabsperrentil 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.  
Lassen Sie das Gerät reinigen (Kapitel 10 "Anweisungen zur Reinigung", Seite 8). Dies darf nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

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

Der Käufer einer verwendungsfertigen Getränkeschankanlage hat sich davon zu überzeugen, daß der Hersteller/Lieferant neben der Gebrauchsanleitung auch eine Kopie der Baumusterprüfbescheinigung beifügt und eine Gefährdungsbeurteilung erstellt wird.

Wird die Anlage verliehen, z.B. für ein Straßenfest, dann müssen diese Unterlagen für die Behörde zur Verfügung stehen.  
Beachten Sie auch die ASI 6.85 der BGN!

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

Nimmt der Käufer einer verwendungsfertigen Getränkeschankanlage diese erstmals in Betrieb (Prüfung durch eine befähigte Person), ist er als Betreiber der Anlage in die Dokumentation einzutragen.  
Damit übernimmt er die sich aus den gesetzlichen Anforderungen 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 halten, d.h. er hat die Anlage in betriebs sicherem 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 muss er sicherstellen, dass die Anlage immer sicherheitstechnisch in Ordnung und hygienisch einwandfrei ist, also den gesetzlichen Vorschriften entspricht.  
Eine Gebrauchsanleitung 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. Der Gastronom muß eine Gefährdungsbeurteilung veranlassen.  
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 Schankanlage**

Wie eine ortsfeste Getränkeschankanlage, so unterliegen auch verwendungsfertige Getränkeschankanlagen einer wiederkehrenden Prüfung durch eine befähigte Person.

Wir empfehlen diese Prüfung alle zwei Jahre durchführen zu lassen. Die befähigte Person hat dies zu bescheinigen.

Werden wesentliche Änderungen an der Anlage vorgenommen, dann ist dies ebenfalls zu dokumentieren.

Bei wesentlichen Änderungen an verwendungsfertigen Getränkeschankanlagen sind die Angaben des Herstellers in der Gebrauchsanleitung zu beachten. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden, sonst erlischt die Baumusterzulassung. Die elektrische Prüfung ist nach BGVA3 durchzuführen.

### **8. Hinweise zum Aufstellen von Druckgasbehältern (ASI 6.80 und 6.82)**

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

Für die Aufstellung der Druckgasbehälter für Getränkeschankanlagen sind 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. Verschlussmuttern).

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

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 Spülbecken müssen mit Wassereinlauf und Wasserablauf versehen und unten an die Abwasserleitung angeschlossen sein. Die Spülbecken müssen einen ebenfalls an die Abwasserleitung angeschlossenen Überlauf besitzen. Bei Verwendung einer GläserSpülmaschine 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 Trinkwasserzapfstelle mit Schlauchanschluß vorhanden sein.

## 10. Entsorgung und Umweltschutz

Seit vielen Jahren arbeiten die Konstrukteure von IMI Cornelius gemeinsam mit den Kunden daran, Geräte herzustellen, die keine gefährlichen Stoffe beinhalten und so konstruiert sind, dass über 95% der verwendeten Materialien leicht trennbar recycelt werden können.

Alle Geräte von IMI Cornelius entsprechen damit den EG-Richtlinien 2002/95EG, 2002/96/EG und den Anforderungen des Elektro- und Elektronikgerätegesetzes (ElektroG) von März 2005.

Bitte entsorgen Sie dieses Gerät über Recycling Unternehmen in Ihrer Nähe.

**Achtung!** Nicht in die Container der öffentlichen Sammelstellen für private Geräte entsorgen.

Bei Bedarf geben Sie Ihr Gerät kostenlos an Ihren Lieferanten zurück oder an allen Service Stationen der IMI Cornelius in Langenfeld.

## 11. Anweisungen zur Reinigung

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

Vor jedem Anschluß und bei jedem Wechsel der Getränkeart sind Leitungen und 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 ASI 6.84 und DIN 6650-6 erfüllen. Beim Umgang mit Reinigungsflüssigkeiten besteht die Gefahr schwerer Verätzungen! Bei Reinigungsarbeiten immer die Sicherheitsdatenblätter beachten, 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 Auslauffüllen 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	Bier-Leitungen	Zapfarmaturen	Leitungsanschlußteile
Vor der ersten Inbetriebnahme		X	X	X
Vor jedem Anschluß sowie nach Herausnahme aus dem Behälter				X
Vor jedem Wechsel der Getränkeart		X	X	X
Vor und nach einer Unterbrechung von mehr als 1 Woche		X	X	X
nach Bedarf, jedoch spätestens nach 1 Woche		X	X	X
alle 12 Monate	X			

## 12. 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?

Sind alle Absperrhähne geöffnet?

Art der Störung	Ursache	Behebung
Getränk zu warm bei laufendem Kompressor	Temperatureinstellung zu hoch	Einstellung niedriger vornehmen
	Verschmutzter Verflüssiger	Verflüssigerlamellen mit Pinsel reinigen
	Getränkeentnahme zu hoch	Ausgabekapazität beachten / verringern
Getränk zu warm und Kompressor läuft nicht	Kompressor schaltet nicht ein	Servicetechniker rufen
	Steuerung defekt	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/ zu niedrig	Druck einstellen
	Getränk zu warm	Lagertemperatur prüfen
CO <sub>2</sub> -Volumen im Getränk zu niedrig	CO <sub>2</sub> -Druck zu gering	Druck einstellen

## 13. Technische Daten und bildliche Darstellung

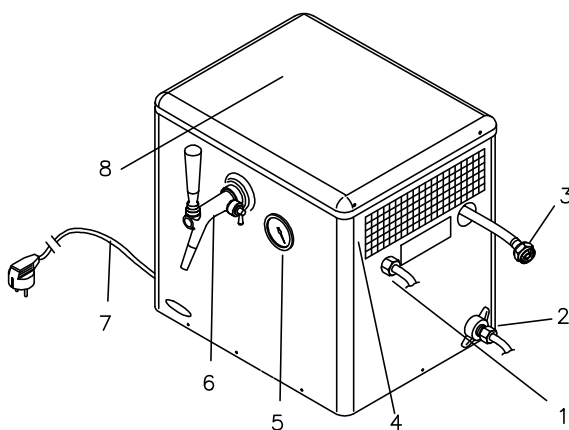
	Linus 25	Linus 40	Linus 60	Linus 80	Linus 130
Ausgabekapazität					
kontinuierl. in Litern/Stunde	25	38	64	90	130
Kältemittel R 134a in kg	0,190	0,205	0,200	0,300	0,610
Anschlußspannung			230V/50Hz		
Leistungsaufnahme in Watt	230	240	495	610	1100
Kompressorleistung in Watt*	280	420	628	925	1413
Kühlleistung					
in Watt	295	450	744	1106	1512
in kcal/h	255	388	640	951	1300
Anzahl Kühlschlangen					
Bier	1	1	1 oder 2	2	2
Abmessungen in mm					
Höhe	385	385	440	430	430
Breite	395	395	426	535	580
Tiefe	310	310	320	346	380
Versandgewicht in kg	25	27	37/40	45	48

\* bei 0°C Verdampfungstemperatur

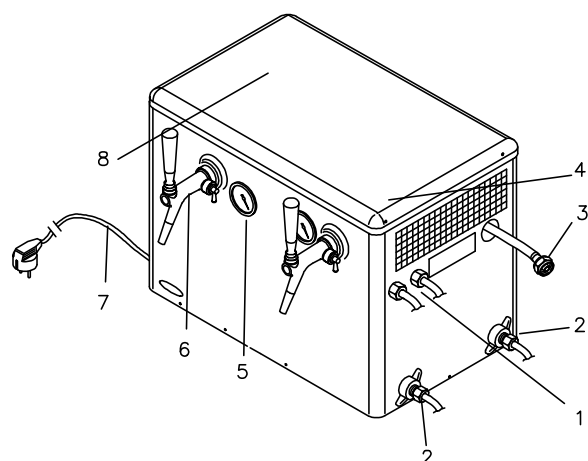
Kühlleistungen und Ausgabekapazität bei 24°C Umgebungstemperaturen und Getränkeeingangstemperaturen von 18°C und Getränkeausgangstemperaturen von unter 8°C.

Änderungen vorbehalten.

**Linus einleitig**



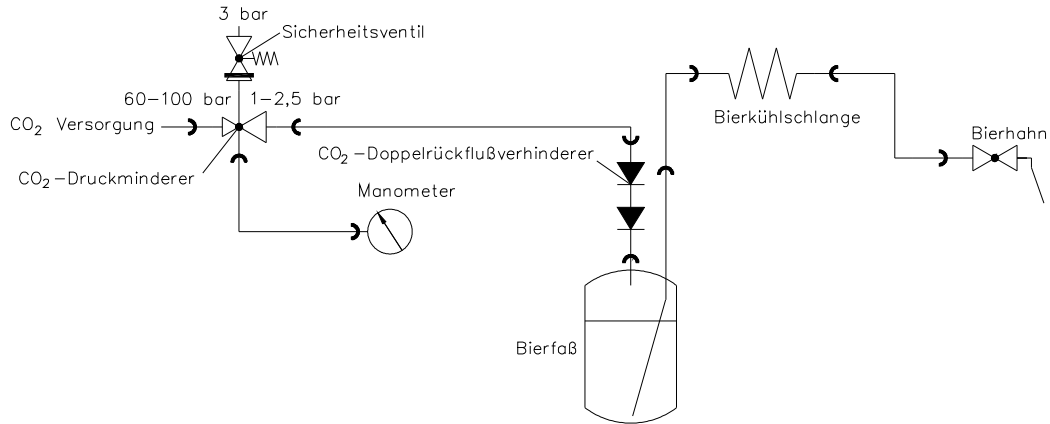
**Linus zweileitig**



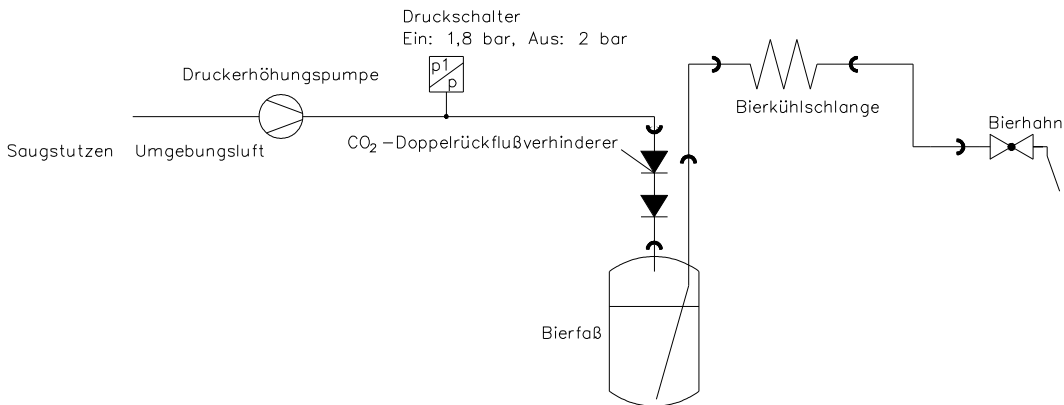
- 1 Hinterdruckgasleitung
- 2 Getränkeanschußleitung
- 3 Vordruckgasleitung
- 4 Druckminderer (im Gerät)
- 5 Manometer für Hinterdruck
- 6 Zapfhahn
- 7 Netzkabel
- 8 Temperaturregler (im Gerät)

14. Fließschema

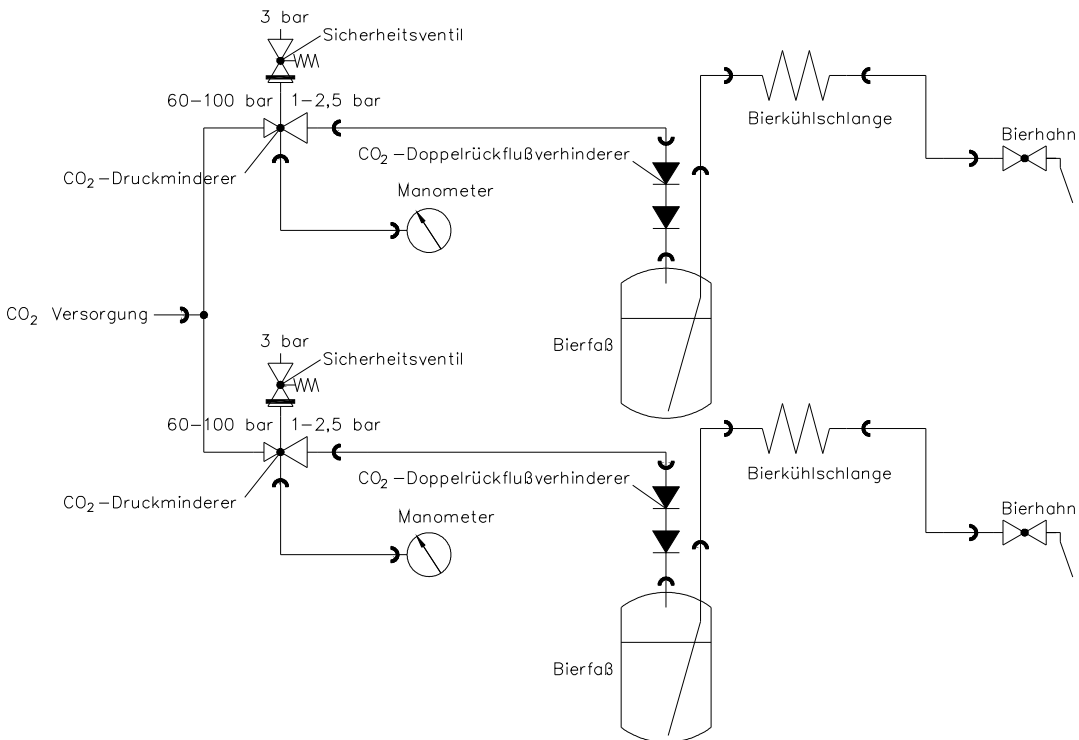
14.1 Fließschema mit Druckminderer für einleitige Geräte



14.2 Fließschema mit Drucklufteinheit für einleitige Geräte

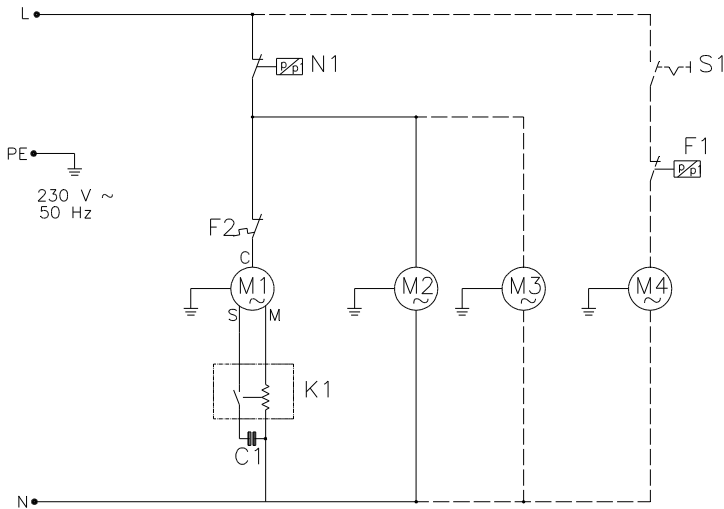


14.3 Fließschema mit Druckminderer für zweileitige Geräte



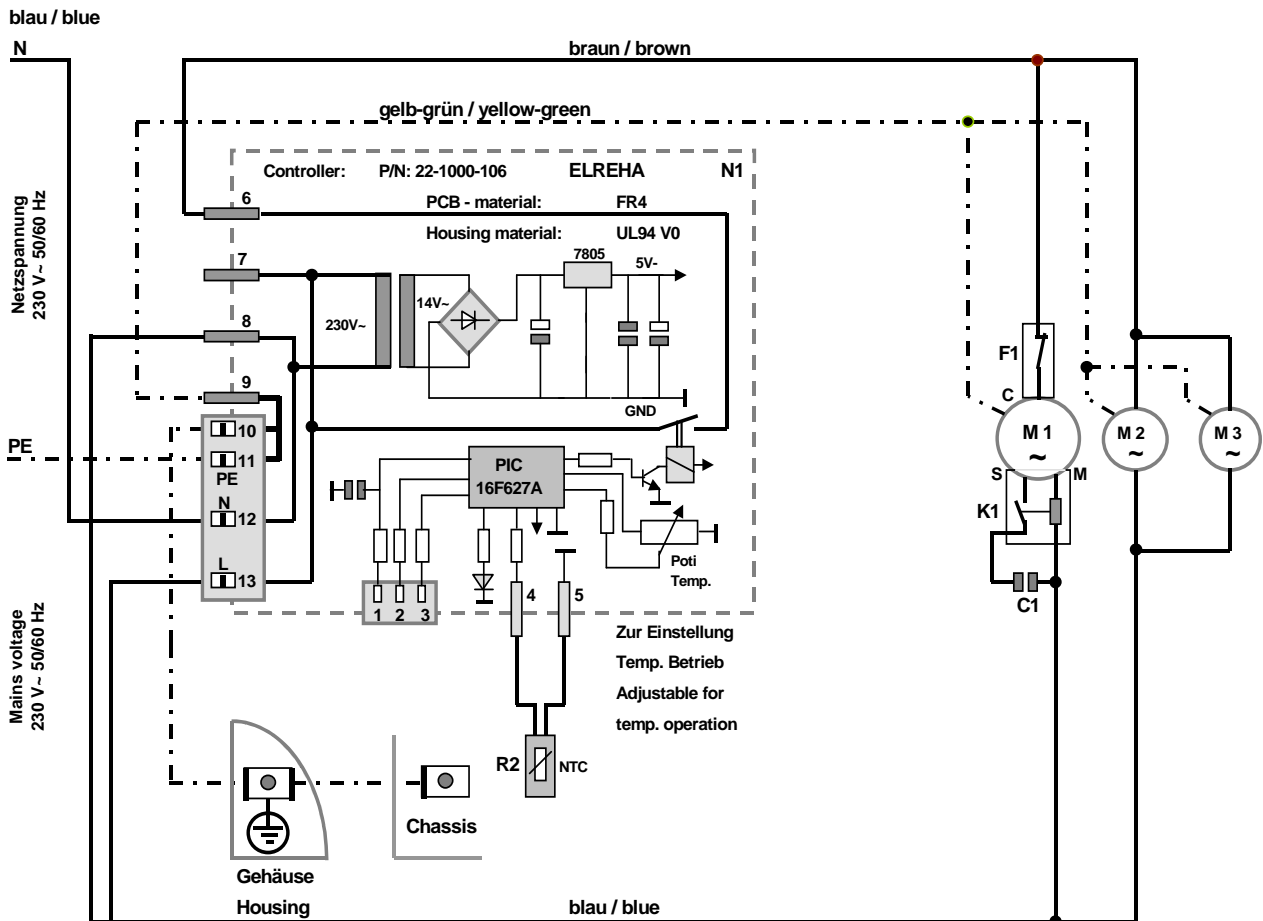
15. Stromlaufplan

15.1 Stromlaufplan für Geräte mit mechanischem Regler



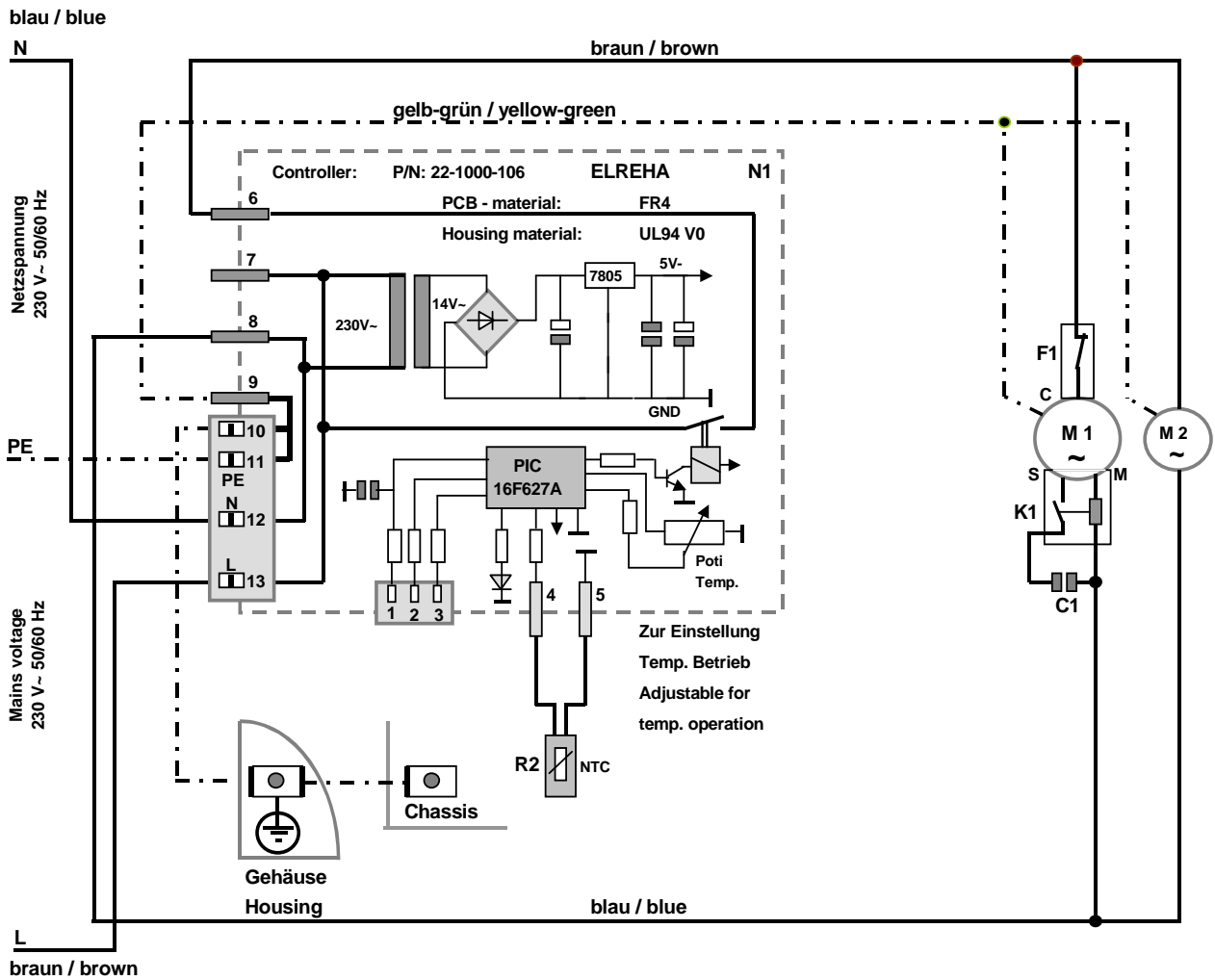
- C1 Anlaufkondensator
- F1 Druckschalter (nur Gerät mit Drucklufteinheit)
- F2 Thermoschutz
- K1 Startrelais
- M1 Kompressor
- M2 Ventilatormotor
- M3 Ventilatormotor (nur Linus 60)
- M4 Luftkompressor (nur Gerät mit Drucklufteinheit)
- N1 Temperaturregler mech.
- S1 Schalter (nur Gerät mit Drucklufteinheit)

15.2 Stromlaufplan für Linus 60 mit elektronischem Regler



- |    |                   |            |                    |
|----|-------------------|------------|--------------------|
| C1 | Anlaufkondensator | N1         | Temperatur Regler  |
| F1 | Thermoschutz      | R2         | Temperaturfühler   |
| K1 | Anlaufrelais      | 11; 12; 13 | Netzeingang        |
| M1 | Kompressor        | 6; 8       | Kompressor, Lüfter |
| M2 | Lüftermotor       | 4; 5       | Temperaturfühler   |
| M3 | Lüftermotor       |            |                    |

15.3 Stromlaufplan für Linus 80 und 130 mit elektronischem Regler



- |    |                   |            |                    |
|----|-------------------|------------|--------------------|
| C1 | Anlaufkondensator | N1         | Temperatur Regler  |
| F1 | Thermoschutz      | R2         | Temperaturfühler   |
| K1 | Anlaufrelais      | 11; 12; 13 | Netzeingang        |
| M1 | Kompressor        | 6; 8       | Kompressor, Lüfter |
| M2 | Lüftermotor       | 4; 5       | Temperaturfühler   |

## 16 . Dokumentation für verwendungsfertige Getränkeschankanlagen

An der Betriebsstätte für die Behörde bereithalten

(Ausfertigung für den Betreiber / die befähigte Person)

Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

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

Straße: \_\_\_\_\_

Name des Betreibers: \_\_\_\_\_

### Inhaltsverzeichnis

Diese Dokumentation enthält folgende Angaben gemäß GPSG, ArbSchG, BetrSichV und LMBG

Seite 1: Beschreibung der Anlage und Bauteile; Reinigungsnachweis nach LMHV

Seite 2: Bescheinigung der befähigten Person, Gefährdungsbeurteilung, Übergabe und Unterweisung

Anlagen:.....

### Beschreibung der Anlage

Nicht zutreffendes streichen

Errichter der Anlage: \_\_\_\_\_

#### Die Anlage dient dem Ausschank von: **Bier**

Gläserreinigung vorhanden / nicht vorhanden

Leitungs- Nr. .... Druckerzeugung: CO<sub>2</sub> N<sub>2</sub> N<sub>2</sub>/CO<sub>2</sub> Angeschlossene Gasmenge: .....kg .....m<sup>3</sup> CO<sub>2</sub>

Getränkelaageraum über / unter Erdgleiche, gekühlt .....m<sup>3</sup> N<sub>2</sub>

Druckgasbehälter über / unter Erdgleiche, / natürliche Lüftung,

Anlage steht / nicht in geschlossenem Raum / in geschlossenem Raum, Raumgröße .....m<sup>3</sup>

Die CO<sub>2</sub> Konzentration der Luft beträgt .....%. Sicherheitseinrichtung erforderlich / nicht erforderlich

Die Betriebsanweisung für Gasbehälter ist am Kühlgerät / über der Gasflasche angebracht.

### Beschreibung der Bauteile

Verwendungsfertige Getränkeschankanlage: SK-Nr. 083-082 Hersteller: siehe Typenschild

Baumusterprüfbescheinigung und Bauteileliste vorhanden / nicht vorhanden

Druckminderer SK-Nr. 083-021 Baujahr siehe Typens. Hersteller-Nr. siehe Typens.

SK-Nr. \_\_\_\_\_ Baujahr \_\_\_\_\_ Hersteller-Nr. \_\_\_\_\_

Sicherheitsventil SK-Nr. integriert Baujahr siehe Typens. Hersteller-Nr. siehe Typens.

SK-Nr. \_\_\_\_\_ Baujahr \_\_\_\_\_ Hersteller-Nr. \_\_\_\_\_

Zwischendruckregler SK-Nr. \_\_\_\_\_ Baujahr \_\_\_\_\_ Hersteller-Nr. \_\_\_\_\_

Vordruckgasleitung SK-Nr. \_\_\_\_\_ Hinterdruckgasleitung SK-Nr. 017-029

Rückschlagsicherung SK-Nr. \_\_\_\_\_ SK-Nr. \_\_\_\_\_ SK-Nr. \_\_\_\_\_

Getränkeleitung SK-Nr. 017-029 SK-Nr. \_\_\_\_\_ Innendurchmesser: \_\_\_\_\_ mm

Zapfarmatur SK-Nr. 083-079 SK-Nr. 083-045 SK-Nr. \_\_\_\_\_

Die Leitungen sind gekennzeichnet mit  Produktaufklebern oder  Nummern.

### Reinigungsnachweise

Alkal.	Sauer	Bier	Leitg. Nr.	durchgeführt von	Datum	Unterschrift



Betriebsstätte: \_\_\_\_\_

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

Straße: \_\_\_\_\_

**Bescheinigung der befähigten Person**  
**Gefährdungsbeurteilung nach BetrSichV**  
(Ausfertigung für den Betreiber / die befähigte Person)

Klaus Wiemer  
Vor- und Zuname der befähigten Person

IMI Cornelius Deutschland GmbH  
Anschrift oder Arbeitgeber

40764, Langenfeld  
PLZ, Ort, Tel.

- Ich bestätige hiermit, dass \* \* Zutreffendes bitte ankreuzen
- die Bauteile der Schankanlage gemäß DIN 6650 eine Kennzeichnung oder SK-Nr. haben.
  - die Betriebsanleitungen für Bauteile und Geräte vorhanden sind.
  - die Bescheinigungen nach der Druckgeräte-Richtlinie vorliegen. (Großbehälter-Prüfung)
  - die Gefährdungsbeurteilung der Anlage und der Umgebung keine Beanstandungen ergab.
  - alle sicherheitstechnischen Bauteile von mir geprüft wurden und funktionsfähig sind.
  - die Anlage keine wesentlichen Mängel aufweist und gegen den Betrieb keine Bedenken bestehen.

Bemerkungen / Maßnahmen / Mängel: \_\_\_\_\_

Nach Beseitigung der oben aufgeführten Mängel kann die Anlage betrieben werden.

<u>40764, Langenfeld</u>	<u>08.09.2005</u>	
PLZ / Ort	Datum	Unterschrift befähigte Person

**Übergabe und Unterweisungsnachweis**  
(Ausfertigung für den Betreiber / den Errichter )

**Unterweisung zu folgenden Themen:**

Allgemeine Betriebsbelange, Umgang mit der Getränkeschankanlage, Sicherheit und Hygiene.

- Das Betreiben einer Schankanlage für Bier, Limonade Premix / Postmix, Tafelwasser,
- Den Wechsel der Getränkebehälter.
- Die Benutzung der Bauteile und Geräte lt. Betriebsanweisung.
- Die Reinigung der Leitungsanschlussteile, des Schankhahnauslaufes und der Trinkgefäße.
- Das Betreiben und Wechseln des Druckgasbehälters.
- Der Umgang mit Druckminderer und die Prüfung des Sicherheitsventils.
- Das Ergebnis der Gefährdungsbeurteilung nach §3 BetrSichV und erforderlicher Maßnahmen.

Hiermit bestätige ich, über o.g. Themen von \_\_\_\_\_ unterwiesen worden zu sein.  
Name Errichter

Name / Vorname \_\_\_\_\_  
Betreiber Unterschrift des Betreibers

Datum / Unterschrift des Unterweisenden \_\_\_\_\_

**Unterweisung der Mitarbeiter durch den Betreiber zu obigen Themen:**

Name / Vorname \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Name / Vorname \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

Name / Vorname \_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Datum

\_\_\_\_\_  
Unterschrift des Unterweisenden



Linus



IMI CORNELIUS  
DEUTSCHLAND GmbH  
Carl-Leverkus-Strasse 15  
D-40764 Langenfeld  
Telefon (02173) 793-0  
Telefax (02173) 77 438

IMI CORNELIUS DEUTSCHLAND GmbH Postfach 104 D-40764 Langenfeld

**EG - Konformitätserklärung**

**EC - Declaration of Conformity**

Im Sinne der EMV - Richtlinie 89/336/ EWG  
Niederspannungs - Richtlinie 73/ 23/ EWG  
Im Sinne der Druckgeräte Richtlinie 97/23/ EG  
und der  
Maschinen - Richtlinie 89/392/ EWG

According to EMC – Directive 89/336/ EWG  
Low Voltage - Directive 73/ 23/ EWG  
According to Pressure Directive 97/23/ EC  
and the  
Machinery - Directive 89/392/ EWG

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

**IMI CORNELIUS DEUTSCHLAND GMBH**  
**Kühlgeräte Linus Baureihe**  
**LINUS 25, 40, 60, 80, 120, 130**

Normen, mit denen Konformität bescheinigt wird:

Regulations under which conformity are certified:

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

**Erklärung :**

**Declaration :**

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.

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.

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

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

Langenfeld, den / Dated, Langenfeld 23.04.2007

Max Taha  
Geschäftsführer  
General Manager

ppa Klaus Wiemer  
Konstruktionsleiter  
Chief Engineer

Bankverbindung:  
ABN AMRO Bank (Deutschland) AG  
Kto.-Nr. 16 28 661 006 010 (BLZ 502 104 000)  
Arbeitsstelle Düsseldorf 41000  
Geschäftsführer:  
Max Taha



Linus

ZERTIFIZIERUNGSSTELLE FÜR GETRÄNKESCHANKANLAGEN  
68136 MANNHEIM



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen

Firma  
IMI Cornelius Deutschland GmbH  
Carl-Leverkus-Straße 15

**40764 Langenfeld**

Original  
**Registriernummer: Z 393/0598**  
**SK 083-082**

## **BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG**

nach § 6 Abs. 2 SchankV

für verwendungsfertige Getränkeschankanlagen oder Bauteile

### **Neuantrag**

für Firma (Antragsteller)

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

wurde die

**verwendungsfertige Getränkeschankanlage für Bier**  
**(Typ: Linus; zulässiger Betriebsüberdruck: 3 bar)**

Hersteller/Lieferer: IMI Cornelius Deutschland GmbH in 40764 Langenfeld  
Herstelljahr: 1998  
Typ: Linus

von dem

**Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen TÜ 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).

Über das Ergebnis der Prüfungen nach TRSK 602 Nr. 6 wurde vom Prüflaboratorium für Getränkeschankanlagen TÜ Hessen GmbH in 64285 Darmstadt am **25. Mai 1998** ein Prüfbericht erstellt.

**Prüfbericht-Nr. TÜH40406400**



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen

**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**

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

**2. Gültigkeitsdauer der Baumusterprüfbescheinigung**

2.1 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 083-082**

3.1.1 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.

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

**4. Betriebsanweisung**

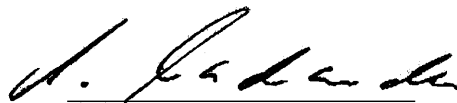
4.1 Die "Betriebsanweisung für Getränkeschankanlagen" nach TRSK 500 Nr. 3.1, ist am Gehäuse der verwendungsfertigen Getränkeschankanlage gut sichtbar anzubringen. Außerdem ist eine Kopie dieser Baumusterprüfbescheinigung bei der Anlage mitzuführen.

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

Mannheim, den 29. Mai 1998



Zertifizierungsstelle  
für Getränkeschankanlagen



Prof. Dr.-Ing. Radandt

Leiter der Zertifizierungsstelle



Klaus G. Dörsam

Zertifizierer (Verwaltungsoberrat)