



Vitalize550

*Soft- und Wasser
Ausschanksystem*

Juice & Water Dispenser



Bedienungsanleitung (Seite 1 bis 12)

Operator Manual (starting page 13)

Date : 03-2008 Version : V1.0 J.Hoffmann
File : Vitalize 550 Manual (V1.0 – March 2008).ppt
PN : 14-1888-256



Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Vorwort _____	2
2. Bedienelemente _____	3
3. Besonderheiten der Vitalize550 Baureihe _____	4
4. Allgemeine Sicherheitsvorschriften _____	5
5. Sicherheitsvorschriften Strom & Kohlensäure _____	6
6. Bestimmungsgemäße Verwendung _____	7
7. Anforderungen an den Aufstellort _____	7
8. Außerbetriebnahme bei längeren Stillstandszeiten _____	8
9. Wechsel der Syrupbehälter & Temp. Einstellung _____	9
10. Technische Daten _____	10
11. Konformitätserklärung _____	11
12. Übergabedokumentation und Reinigungsnachweis _____	12

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung bitte sorgfältig und bewahren Sie sie bei der Anlage auf.

1. Vorwort

Verehrter Kunde!

Vielen Dank dass Sie sich für die Kaltgetränkeanlage Typ Vitalize550 aus dem Hause Cornelius entschieden haben. Die nachfolgende Anleitung soll Ihnen helfen, sich mit der Anlage schnell und umfassend vertraut zu machen. Je nach Variante treffen evtl. nicht alle Erläuterungen auf Ihr Gerät zu !

Überprüfen Sie das Gerät bitte sofort nach der Lieferung auf sichtbare Schäden. Bei Transportschäden wenden Sie sich bitte umgehend an den Spediteur.

Wir weisen darauf hin, daß Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Bedienung verursacht werden, nicht der Garantiepflicht unterliegen. Weitergehende oder andere Ansprüche entnehmen Sie bitte den Liefer- & Zahlungsbedingungen.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen:

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch.
2. 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:

Firmenname:

Ansprechpartner:

Straße:

PLZ, Ort:

Telefon:

E-Mail Kontakt:

2. Bedienelemente

Display und Bedienfeld mit 3 Tastenreihen

1. Reihe -> Fruchtsaft A
2. Reihe -> Fruchtsaft B
3. Reihe -> Stillwasser + Sodawasser (Sodawasser optional)

Bei Sodawasservariante kann jeder Fruchtsaft wahlweise mit Still- oder Sodawasser zubereitet werden.

Bei Stillwasservariante können beide Tasterreihen auf unterschiedliche Getränkegrößen programmiert werden.

Herausnehmbare Tropfschale mit Füllstandsanzeige

Schloss für Zugang zu Syrup Behältern

Gerät mit geöffneter Servicetüre für Syrup Behälterwechsel



3. Besonderheiten der Vitalize550 Baureihe

Um eine gleichbleibende Produktqualität zu gewährleisten, ist das Gerät mit einer integrierten Wasserpumpe ausgestattet, die zu geringe oder stark schwankende Wasserdrücke ausgleicht. Zum einwandfreien Betrieb der Pumpe darf der Wassereingangsdruk ins Gerät 1 bar nicht unterschreiten.

Die beiden integrierten Konzentratbehälter haben ein Volumen von je 3 Litern und ergeben bei einem Mischungsverhältnis von 1 : 19 insgesamt 120 Liter fertiges Getränk (*).

Der Wechsel der Konzentratbehälter erfolgt über Schnellsteckkupplungen, und kann somit sehr unkompliziert und schnell innerhalb von ca. 2 Minuten durch den Bediener erfolgen (siehe Kapitel 9).

Inline Karbonisierungstechnik (nur bei Geräteversionen mit karbonisiertem Wasser)

Geräte mit Sodawasserfunktion sind mit einer neuartigen Karbonisierungstechnik ausgestattet.

Diese sogenannte „Inline Karbonisierung“ arbeitet mit einer Membrantechnik, die ein sehr feinperliges Tafelwasser erzeugt und mit sehr wenigen servicerelevanten Bauteilen auskommt.

Bei dieser Gerätevariante kann der Bediener wählen, ob der Fruchtsaft mit Stillwasser oder prickelndem Sodawasser hergestellt werden soll.

(*). Das Mischungsverhältnis und die damit verbundene Literleistung je Konzentratbehälter kann je nach Einstellwerten des Gerätes abweichen.

4. Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Dieses Gerät ist nach dem heutigen Stand der Technik konzipiert und gebaut. Wird Ihr Gerät gemäß der Gebrauchsanweisung betrieben und gewartet, ist es betriebssicher.

Beachten Sie bitte folgende Sicherheitshinweise, um Gefahren und Schäden zu vermeiden:

- Das Gerät darf nur in einwandfreiem Zustand betrieben werden.



- **Sie sollten täglich :**

- das Gerät auf äußerlich erkennbare Schäden und Mängel prüfen
- Teile reinigen, die mit dem Getränk und der Luft in Berührung kommen (Tropfschale, Tropfgitter, etc.).

- Sorgen Sie dafür, dass das Bedienpersonal unterwiesen ist und nur autorisierte Personen am Gerät arbeiten.



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

- Veränderungen, die die Sicherheit und Funktion beeinträchtigen, sind sofort Ihrer nächsten Servicestelle zu melden. Gegebenenfalls ist der Betrieb der Anlage einzustellen.

- Sollten Sie karbonisiertes Tafelwasser in Flaschen abfüllen, achten Sie darauf, dass Sie geeignete druckfeste Flaschen verwenden

- Diese Produkt unterliegt als ortsfestes elektrisches Betriebsmittel der DIN EN 60335-1 (VDE 0700-1) und muss in regelmäßigen Zeitabständen (2 Jahre) auf seine elektrische Sicherheit hin überprüft werden (Wiederholungsprüfungen; BGV A2; VDE 0701 / 0702)

Achten Sie darauf, dass nur CORNELIUS Original-Ersatz- und- Zubehörteile, die von uns geprüft und freigegeben sind, eingesetzt werden. 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.

5. Sicherheitshinweise Strom und Kohlensäure (CO₂)

Stromversorgung



Ein Stromschlag kann tödlich sein oder zu schweren Verletzungen führen. Ein unerlaubter Eingriff in die Anlage ist deshalb strengstens untersagt !

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

Das Gerät wird mit einem Kaltgerätestecker ausgeliefert, und darf nur an einer geerdeten Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Achten Sie darauf, dass der Schutzkontaktstecker immer frei zugänglich ist (EN 60335-1).

Kohlensäure (CO₂)- Versorgung (nur gültig für Geräte mit Karbonisierung)



Umgang mit Gaszylindern :


- Im angeschlossenen Zustand Behälter immer senkrecht stellen, gegen Umfallen sichern und Behälter nicht werfen
- Behälter an einem kühlen, gut belüfteten Ort aufbewahren sowie vor Hitze und direkter Sonneneinstrahlung schützen
- Bei Hitzeeinwirkung durch Umgebungsbrand herrscht Berstgefahr. Die Flaschenventile sind mit einer Berstscheibe ausgerüstet, die den Druck automatisch ablässt.
- Bei einer Gasversorgung mit grösseren CO₂-Gasflaschen (z.B. 6 oder 10 kg) sind die länderspezifischen Vorschriften bezüglich der maximal erlaubten CO₂-Konzentrationen in Bezug auf die Raumgrösse (Aufstellungsort) zu beachten.
Bei Bedarf muss eine entsprechende Zwangsentlüftung des Raumes vorgesehen oder ein Gaswarngerät eingebaut werden.
In Ihrer Funktion als Installateur & Servicetechniker stehen Sie in der Verantwortung, bei der Beratung und Umsetzung die Einhaltung der Vorschriften zu gewährleisten.

Umgang mit Gaszylindern (fortgesetzt) :

- Halten Sie einen Mindestabstand von 0,5 m zu Heizkörpern ein (TRG 280)
- Ausströmende Kohlensäure ist schwerer als Luft. Bei größeren Ansammlungen in geschlossenen Räumen besteht Erstickungsgefahr.
- Beachten Sie, daß Teile des Gerätes unter Betriebsdruck stehen -> keine Teile lösen oder demontieren, die unter Betriebsdruck stehen.
- Beachten Sie die Arbeitssicherheitsinformationen der Berufsgenossenschaft

6. Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Vitalize550 Baureihe ist für den Betrieb an einer Trinkwasserleitung konzipiert.

 Stellen Sie sicher, das ausschließlich Trinkwasser verwendet wird, das der jeweilig gültigen Trinkwasserverordnung entspricht !
Das Anschliessen und Kühlen anderer Flüssigkeiten ist nicht zulässig.

Als Förder- bzw Karbonisierungsmedium ist ausschließlich lebensmittelgeeignete Kohlensäure (CO₂) zu verwenden (Kennzeichnung E290).

Die Zulufttemperatur des Wassers sollte 24°C nicht überschreiten, da es ansonsten zu unzulässig hohen Drücken im Kältekreislauf kommen und der Kältekompressor Schaden nehmen kann.

7. Anforderungen an den Aufstellort

Aufstellräume

Beachten Sie die jeweils gültigen Landesvorschriften für Aufstellräume und elektrische Anschlüsse.

Die Be- und Entlüftung der Aufstellräume müssen der Leistung des Gerätes entsprechen. Nicht ausreichende Belüftung des Gerätes führt zur Überhitzung und zur Beschädigung. Achten Sie immer darauf, daß die Be- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes nicht verdeckt oder zugestellt werden. Halten Sie an den Lüftungsgittern mindestens 10 cm Abstand von z.B. Wänden ein.

Bei der Aufstellung der Anlage muss bei den örtlichen Bedingungen berücksichtigt werden, dass das Gerät im Betrieb ca. 300 Watt an Heizleistung abgibt und ca. 50m³ Luftmenge je Std. benötigt. Die max. Umgebungstemp. am Aufstellort darf 32°C nicht überschreiten.

Wasseranschluss

Der Wasserfließdruck (dynamisch) sollte mindestens 1,0 bar betragen und darf max. 6 bar nicht überschreiten. Kann ein maximaler Wasserdruck von 6 bar nicht gewährleistet werden, muss ein externer Wasserdruckminderer (Cornelius Nr. 22-0096-965) vorgeschaltet werden.



Nach Betriebsende (z.B. Wochenenden, Betriebsferien, etc.) ist der Wasserzulauf immer zu schließen.

Der mitgelieferte Wasser-Stopp muss in jedem Falle möglichst nahe am Eckventil installiert und nach der Montage durch den Installateur des Gerätes auf einwandfreie Funktion überprüft werden.

Wird dieser nicht entsprechend der Anleitung installiert, werden seitens IMI Cornelius keine Forderungen bzgl. Wasserschäden akzeptiert.



Die Anlage muss vor Inbetriebnahme und dannach regelmässig alle 3 Monate durch einen Servicetechniker gereinigt werden. Sprechen Sie bitte hierzu Ihren Händler an.

Elektrischer Anschluss

Es wird eine geerdete Schutzkontaktsteckdose mit einer maximalen Absicherung von 16 Ampere benötigt. Die Netzspannung beträgt 230 Volt/50 Hz. Die Leistungsaufnahme des Gerätes liegt bei maximal 240 Watt.

Achten Sie darauf, dass der Schutzkontaktstecker immer frei zugänglich ist (EN 60335 – 1).

8. Außerbetriebnahme bei längeren Stillstandszeiten

Bei längeren Stillstandszeiten (z.B. Betriebsferien ab 2 Wochen) bitte wie folgt vorgehen :

- Schließen Sie die Wasserzufuhr zum Gerät und zapfen Sie die Tafelwasseranlage komplett leer bis CO₂ Gas aus dem Auslauf austritt (nur bei Sodavariante)
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Rückseitiger Netzschalter unmittelbar neben Kaltgerätestecker).
- Schliessen Sie die CO₂ Versorgung zum Gerät (nur bei Sodavariante)

Um bei der Wiederinbetriebnahme eine einwandfreie Getränkequalität gewährleisten zu können, muss vorher eine Reinigung durch den Servicetechniker durchgeführt werden. Ist das Gerät einmal in Betrieb gesetzt worden, muss es vor Frost geschützt werden ! Einfrierendes Wasser in dem Gerät wird dieses ansonsten beschädigen.

9. Wechsel der Syrupbehälter & Temperatureinstellung

- Zum Wechsel der Syrupbehälter öffnen sie die Gerätefront
- Entfernen Sie die Schnellsteckkupplung des leeren Behälters durch Ziehen des weissen Arretierungsringes und anschliessendem Abziehen der Steckkupplung
- Ersetzen Sie den leeren Container mit einem neuen Container, an dem zuvor der Karton an der Perforation geöffnet und die Hygieneversiegelung entfernt wurde.
- Ziehen Sie erneut den Arretierungsring und stecken Sie die Kupplung wieder auf das Entnahmeventil des neuen Containers

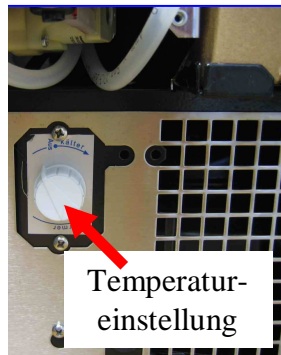
Evtl. kann es notwendig sein, ca. 2-3 Getränke zu zapfen, um die Leitung wieder vollständig zu füllen



1. weißen Arretierungsring ziehen



2. Steckkupplung komplett abziehen



Die Getränketemperatur kann über den Thermostaten hinter der Servicetüre zwischen ca. 6°C und 12°C eingestellt werden. Verändern des Reglers im Uhrzeigersinn verringert die Getränketemperatur. Drehen des Reglers entgegen des Uhrzeigersinns erhöht die Temperatur, bis hin zum kompletten Ausschalten des Kältekreislaufes.

Beachten Sie dabei bitte, das sich veränderte Einstellungen erst mit einer gewissen Zeitverzögerung bemerkbar machen.

10. Technische Daten

Kühlkapazität* :	kontinuierlich ca. 15 Liter bzw. 75 Getränke a 200ml je Stunde (= ~100 kcal / Std.)
Syrup Kapazität :	2 x jeweils drei Liter (im Mischungsverhältniss 1:19 entspricht dies 120 Liter fertiges Getränk bzw. 600 Portionen a 200ml)
Getränktemperatur :	Einstellbar zwischen ca. 6°C und 12°C
Anschlußspannung :	230 Volt / 50 Hz
Leistungsaufnahme :	max. 240 Watt
Abmessungen :	Höhe : 46 cm Breite : 35 cm Tiefe : 50 cm

* bei 8 °C Getränktemperatur und 14°C Wassereingangstemperatur (= 6°C Delta T)



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

11. Konformitätserklärung

EG - Konformitätserklärung

Im Sinne der EMV – Richtlinie 89/336/EWG
Niederspannungs – Richtlinie 72/23/EWG
Maschinen – Richtlinie 89/392/EWG
Druckgeräte – Richtlinie 97/23/EG

EC – Declaration of Conformity

According to EMC – Directive 89/336/EWG
Low Voltage – Directive 72/23/EWG
Machinery – Directive 89/392/EWG
Pressure – Directive 97/23/EC

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

IMI Cornelius Deutschland GmbH
Juice- and Waterdispenser
Vitalize 550

Normen, mit denen Konformität bescheinigt
wird:

Regulations under which conformity are
certified:

EN 55014 – 1	2002 – 09
EN 55014 – 2	2002 – 08
EN 61000 -3 -2	2001 – 12
EN 61000 -3 -3	2002 – 05
EN 60335 – 1	2003 – 07
EN 60335 – 2 – 24	2001 – 07
EN 60204 – 1	1998 – 11
DIN EN ISO 12100 -2	2004 – 04
DIN EN 1050	1997 - 01


Erklärung :

Hiermit erklären wir, dass die oben genannten
Produkte bei bestimmungsgemäßer Verwend-
ung 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 13.03.2008


M. Taha
Geschäftsführer
General Manager


ppa 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

12. Dokumentation Seite 1

Dokumentation für Vitalize550 Getränkeschankanlage (an der Betriebsstätte aufzubewahren)

Inhaltsverzeichnis

Diese Dokumentation enthält folgende Angaben gemäß BetrSichV, ArbSchG, LFGB und BGR 228:

- Beschreibung und Prüfung der Anlage und Unterweisungsnachweis für den Betreiber
- Unterweisungsnachweis der Mitarbeiter und Reinigungsnachweise

Beschreibung und Prüfung der Aufstellung (BetrSichV)

Errichter der Anlage:
Firmenstempel:

Die Anlage dient u.a. dem Ausschank von Tafelwasser. Zur Druckerzeugung wird CO₂ verwendet.

Aufstellraum-Größe: L x B x H Rauminhalt:.....m³

Es ist vorhanden:.....Druckgasbehälter CO₂kg m³ Raumluftkonzentration.....% CO₂

Die Gebrauchsanweisungen und Warnhinweise sind vorhanden.

Die Anlage und die Umgebungsbedingungen sind auf Grundlage der BGR 228 auf Sicherheit und Sauberkeit geprüft worden, sind sicher und entsprechen dem Stand der Technik. Druckminderer und Sicherheitsventil wurden auf Funktion geprüft.

CO₂ Druck und Wasserdruck entsprechen den Angaben der Betriebsanweisung.

Bemerkungen / Maßnahmen:

Die wiederkehrende Prüfung ist in 2 Jahren erforderlich, somit am :

Ort / Datum / Unterschrift, bef. Person

Unterweisungsnachweis für den Betreiber:

- Allgemeine Betriebsbelange, Umgang mit der Getränkeschankanlage + der Gebrauchsanweisung
- Das Betreiben der Anlage, Wechseln der Syrupbehälter und das Reinigen des Wasserauslaufes
- Das Betreiben und Wechseln der Gasbehälter, Umgang mit Druckminderer und Sicherheitsventil

Hiermit bestätige ich, über o.g. Themen von _____ unterwiesen worden zu sein. Name

Name / Vorname _____ Unterschrift des Betreibers

Datum / Unterschrift des Installateurs: _____



Content	Page
1. Introduction _____	14
2. Features _____	15
3. Remarks on Vitalize550 _____	16
4. General Safety Regulations _____	17
5. Safety Instructions for electricity and CO₂ Gas _____	18
6. Intended Use _____	19
7. Installation requirements _____	19
8. Taking out of operation _____	20
9. Exchange of Syrup containers & Temp. adjustment _____	21
10. Technical Data _____	22
11. Declaration of conformity _____	22
12. Cleaning / sanitizing Logbook _____	23

1. Introduction

Dear customer!

thank you very much for your decision to buy this Vitalize550 juice dispenser from IMI Cornelius.

Please read this manual carefully and keep it together with the unit.

The following pages will help you to operate the dispenser correctly and will give you a quick summary about the unit.

Please note that this manual refers to sodawater and stillwater versions, therefor maybe not all remarks correspond to your unit version.



Upon receipt please check the unit for visible damages. In case you notice transport damages please contact the forwarder immediatly.

We herewith notify, that damages due to improper use will not be covered by the unit warranty.

For further reading or alternative claims please refer to the terms of delivery and payment.

Before taking the unit into operation :

1. Read this manual carefully
2. Make yourself familiar with the operating features

Ask the service provider that installs your waterdispenser to enter his complete contact data into the area below for repairs or emergency calls, etc. :

Contact of the technical Service Company: Name of the Company:
Contact person:
Zipcode and City:
Street:
Phone no.:
E-Mail Contact:

2. Features

Display und Operator panel

- 1. row -> juice type A
- 2. row -> juice type B
- 3. row -> Stillwater + Sodawater
(Sodawater only optional)

With the carbonated version each juice can be made with either still- or sodawater.

With the Stillwater version both bottom columns can be programmed to different portion sizes

Removeable
drip tray with full
indication

Key lock for easy
access to syrup
containers

Unit with opened
frontdoor for syrup
container change



3. Remarks on the Vitalze 550 Range

In order to achieve a constant drink quality independent of the incoming water pressure the unit is equipped with an integrated waterpump. In order to allow proper function of the pump a minimum waterpressure of 1 bar must be given.

The two integrated syrup containers have a volume of 3 liters each, giving at a mixing ratio of 1 : 19 in total 120 liters of finished beverage (*).

The changeover of syrup containers is done via quickconnectors, which is very easy and userfriendly to do within 2 minutes time by the enduser (see chapter 9).

Technology of Inline Carbonation (only valid for units with carbonated option)

Units with carbonated water option are equipped with a new and innovative carbonation technology.

This so-called „Inline carbonation“ works on the basis of a special membrane, enriching the water with CO₂ gas.

By using only very few service relevant components it produces a fine sparkling water which harmonizes nicely with juices.

On this type of unit the enduser can choose if the juice is prepared with stillwater or with fine sparkling water.

(*) The mixing ratio and the corresponding amount of finished beverage per syrup container can vary depending on the unit settings

4. General Safety Regulations

This unit is of leading-edge design and workmanship. If used and maintained in accordance with this user manual, it will be safe in use. Please comply with the following safety instructions to avoid hazards and damage.

The unit must be in a satisfactory and safe condition when in operation.



- You are obliged to check at least once per day :

- that the unit has no external visible faults or defects
- that all parts that come into contact with the water and air are cleaned & sanitised (dispense nozzle & drip tray)

- Take care that only authorised personnel work on the unit and that the operators are trained.

Make certain that no unauthorized persons change the settings on the unit or tamper with it.



- No safety devices (such as safety valves, overload protection units, etc.) are to be removed, modified or put out of operation **(risk of injury or death !)**

- Immediately report modifications which affect safety and function to the service company nearest to you.
Discontinue the use of the water dispenser if necessary.

- In case you fill carbonated water into bottles, make sure pressure safe bottles are used because of CO₂ gas pressure.

Note that only original CORNELIUS spare parts and accessories which have been checked and approved are to be used.

IMI Cornelius assumes no liability whatsoever for damage resulting from the use of non-original parts and accessories or from improper handling.

5. Safety Instructions on electricity and carbon dioxide bottles (CO₂)

Safety Instructions -> Electricity



An electric shock may be fatal or result in serious injury! For this reason, any unauthorised tampering is strictly prohibited. Water and electricity are a fatal mixture!

Always pull the 230 Volt mains plug before any cleaning work on or near the unit.

The unit is operated with a cattle type power connection. It must be connected to a socket outlet with an appropriate earthing contact. Ensure that the mains plug is always easy accessible for the user in case of emergency.



Safety Instructions -> CO₂ gas supply and handling of CO₂ bottles (only valid for units with carbonation)

- In operation, always place the carbon dioxide (CO₂) bottle in an upright position next to the unit and secure it against falling over.
- Handle bottle with care
- Store the bottle in a dry, cool and ventilated area and protect it against heat (e.g. sunshine, heating pipes, etc).
Always keep a minimum distance of 0.5 m from heaters.
- In case of heat impact, there is a high risk of explosion. The CO₂ cylinders are equipped with a safety valve that will automatically discharge the excessive gas pressure.
- When operating the unit with an external CO₂ Gas supply (e.g. 10 kg CO₂-bottles) all country-specific regulations and safety instructions must be followed (e.g. calculation of the maximal allowed gas concentrations to eliminate risk of suffocation, etc)
Please talk to your responsible service technician, as he will support you with proper consultation to meet all local regulations.

Handling of CO₂ bottles (continued)

- If necessary, an additional ventilation must be installed in order to ensure the required safety level.
- Escaping carbon dioxide (CO₂) is heavier than air and will lead to suffocation if large quantities collect in enclosed areas.
 - Be reminded that parts of the unit are under operating pressure. Do not loosen or dismantle any components while the system is at operating pressure.

6. Intended Use

The Vitalize550 dispenser is designed for cooling and dispensing juice and drinking water.



The unit is only to be operated with potable drinking water that meets local regulations.

Only food suitable CO₂ is to be used for the propellant. The cooling of other drinks or liquids is forbidden.

The incoming water temperature must not exceed 24°C, as otherwise the pressure in the refrigeration cycle may rise above the specification, causing compressor damage.

7. Installation Requirements

Installation Sites

Always comply with the valid national regulations for installation sites and electrical connections.

The ventilation of the installation site must be appropriate for the unit output. Inadequate ventilation of the unit will result in overheating and damage. Always make certain that no intake or discharge vents are covered or blocked.

Keep a minimum distance of the ventilation grids to e.g. walls of 10 cm

Upon installation it must be considered the the unit discharges heat of approx. 300 watts and requires a minimum airflow of approx. 50 m³ per hour. The max. ambient temperature at the place of installation must not exceed 32°C.

Water Connection

The dynamic (flowing) water pressure must be at least 1,0 bars and must not exceed 6 bars. If the maximum pressure of 6 bars cannot be ensured, a water pressure reducer (Cornelius part number 22-0096-965) must be placed before the unit.

Please inform your customer, that the mains water line to the unit must be shut off after operation for e.g. weekends or plant holidays.

A waterblock is delivered together with the unit. This must be installed as close as possible to the mains water connection on the wall. It's proper function must be checked by the service technician during installation.

In case it's not installed properly as explained in the manual, no claims on water damages will be accepted by IMI Cornelius.



The unit has to be sanitized prior to first use and afterwards regularly every 3 months by a service technician. Please organize and coordinate the service accordingly with your dealer.

Electrical Connection

A 230 volt power outlet with an earthing contact featuring a maximum protection of 16 amperes is required.

The mains voltage must always be within the tolerances of 230 volt (AC) +6% / -10% at 50 Hz.

The maximum power consumption of the unit is 240 watts. Make sure that you have always easy access to the mains power plug.

8. Taking out of Operation

For longer periods without operation (e.g. plant holidays exceeding 2 weeks) please follow belows procedure :

- Shut off the water supply to the unit and drain all water from the dispenser
- Disconnect the unit from the mains 230 volt power (e.g. use main switch on the backside of unit)
- Shut the CO₂ supply to the unit (only valid for soda water version)

In order to ensure the best possible beverage quality after restarting the dispenser, it is required to do a sanitation by your service technician !

Once the unit has been in operation it must be protected against frost. Remaining freezing water in the inline carbonation module will cause damages of the module !

9. Exchange of syrup containers & temperature adjustment

- For the exchange of the syrup container open the front door of the unit
- Remove the quick disconnect of the empty container by pulling the white ring and then by pulling the connector of the container
- Replace the empty container with a new one
- Again pull the ring on the quick connector and push the fitting of the bag back into the connector

Under certain circumstances it might be required to dispense a few drinks until the lines are filled with syrup again



1. pull white ring on quick connector



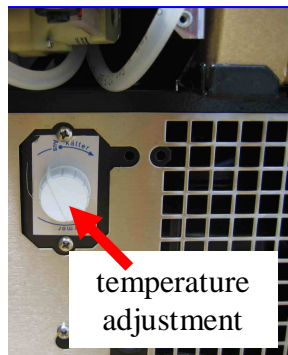
2. pull quick connector of the syrup container



Colder



Warmer
+ OFF



The drink temperature can be adjusted with the thermostat behind the frontdoor in a range between approx. 6°C and 12°C. Turning the knob clockwise will reduce the beverage temp., turning it anticlockwise will increase the temp. Turning it all the way anticlockwise to the end position will turn the cooling circuit completely off.

Please note, that a change of temperature will not take immediate effect, but will need some time until it is noticed in the dispensed beverage.



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

10. Technical data

Cooling capacity* : continuously approx. 15 liters /
 respectively 75 drinks of 200ml per hour
 (= ~100 kcal / Std.)

Syrup capacity : 2 times 3 liters each
 (in the mixing ratio of 1:19 this equals 120 liters
 finished beverage respectively 600 portions
 of 200ml each)

Temperature Range : adjustable between ~6°C and 12°C

Voltage : 230 Volt / 50 Hz

Power consumption : max. 240 watts (will all aggregates working)

Dimensions : Height : 46cm
 Width : 35 cm
 Depth : 50cm

* at 8 °C Beverage temperature and 14°C water inlet temperature (= 6°C Delta T)

11. Declaration of conformity

EG - Konformitätserklärung

Im Sinne der EMV – Richtlinie 89/336/EWG
 Niederspannungs – Richtlinie 72/23/EWG
 Maschinen – Richtlinie 89/392/EWG
 Druckgeräte – Richtlinie 97/23/EG

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

Normen, mit denen Konformität bescheinigt
 wird:

EN 55014 – 1
 EN 55014 – 2
 EN 61000 -3 -2
 EN 61000 -3 -3
 EN 60335 – 1
 EN 60335 – 2 – 24
 EN 60204 – 1
 DIN EN ISO 12100 -2
 DIN EN 1050

EC – Declaration of Conformity

According to EMC – Directive 89/336/EWG
 Low Voltage – Directive 72/23/EWG
 Machinery – Directive 89/392/EWG
 Pressure – Directive 97/23/EC

IMI Cornelius Deutschland GmbH
 Juice- and Waterdispenser
 Vitalize 550

Regulations under which conformity are
 certified:

2002 – 09
 2002 – 08
 2001 – 12
 2002 – 05
 2003 – 07
 2001 – 07
 1998 – 11
 2004 – 04
 1997 - 01

Erklärung :

Hiermit erklären wir, dass die oben genannten
 Produkte bei bestimmungsgemäßer Verwend-
 ung 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 13.03.2008


 M. Taha
 Geschäftsführer
 General Manager


 ppa 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

