

LINUS

40/60/80/120



Bedienungs- und Wartungshandbuch

Übersetzung der Originalbetriebsanleitung

Vers. 1

Datum: 09/11/2022

Code 111752


Italian design for better drinking

Celli S.p.A. | Via Casino Albini, 605 | 47842 - S. Giovanni in Marignano - Rimini - Italy

Tel. +39 0541 755211 | Fax +39 0541 759

www.celli.com | celli@celligroup.com



1. SICHERHEIT	7
1.1 ALLGEMEINE SICHERHEITSVORSCHRIFTEN	7
1.2 SICHERHEITSHINWEISE STROM	8
1.3 SICHERHEITSHINWEISE CO ₂	8
1.4 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	9
1.5 NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	10
1.6 PERSONAL	11
1.6.1 BETREIBER	11
1.6.2 BEDIENER	11
1.6.3 FACHKRAFT	12
2. ENTSORGUNG	13
3. ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT	14
3.1 AUFSTELLRÄUME	14
3.2 ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE	14
4. INSTALLATION	15
4.1 CO ₂ -ANSCHLUSS	15
4.1.1 SCHANKANLAGE OHNE DRUCKLUFTEINHEIT	15
4.1.2 SCHANKANLAGE MIT DRUCKLUFTEINHEIT	15
4.2 ANSCHLUSS DER BIERLEITUNG	15
5. IN- UND AUSSERBETRIEBNAHME	16
5.1 INBETRIEBNAHME	16
5.1.1 VERWENDUNGSFERTIGE SCHANKANLAGEN	16
5.1.2 VERWENDUNGSFERTIGE SCHANKANLAGE MIT DRUCKLUFTEINHEIT	18
5.1.3 NICHT VERWENDUNGSFERTIGE SCHANKANLAGEN	18

5.2	EINSCHALTEN DES GERÄTES / BETRIEBSBEREITSCHAFT	20
5.3	BETRIEBSENDE	20
5.4	TÄGLICHE KONTROLLE VOR ARBEITSBEGINN	20
5.5	AUSSERBETRIEBNAHME	20
6.	HINWEISE ZUR BENUTZUNG EINER VERWENDUNGSFERTIGEN SCHANKANLAGE	21
6.1	HINWEISE FÜR DEN VERLEIHER UND ENTLEIHER	21
6.2	WIEDERKEHRENDE PRÜFUNG EINER VERWENDUNGSFERTIGEN SCHANKANLAGE	22
7.	HINWEISE ZUM AUFSTELLEN VON DRUCKGASBEHÄLTERN (BGR/GUV-R 228 UND ASI 6.80)	23
8.	HINWEISE ZUM ERRICHTEN VON EINER ZAPFSTELLE UND SPÜLVORRICHTUNG	24
9.	ANWEISUNGEN ZUR REINIGUNG	25
9.1	DURCHFÜHRUNG DER TÄGLICHEN REINIGUNG	25
9.2	REINIGUNGSINTERVALLE	26
10.	STÖRUNGEN UND DEREN BEHEBUNG	27
11.	TECHNISCHE DATEN UND BILDLICHE DARSTELLUNG	28

12. FLIESSSCHEMA	33
12.1 FLIESSSCHEMA MIT DRUCKMINDERER FÜR EINLEITIGE GERÄTE	33
12.2 FLIESSSCHEMA MIT DRUCKLUFTEINHEIT FÜR EINLEITIGE GERÄTE	33
12.3 FLIESSSCHEMAMIT DRUCKMINDERER FÜR ZWEILEITIGE GERÄTE	34
13. STROMLAUFPLAN	35
13.1 STROMLAUFPLAN FÜR GERÄTE MIT MECHANISCHEM REGLER	35
13.2 STROMLAUFPLAN FÜR LINUS 60 MIT ELEKTRONISCHEM REGLER	36
13.3 STROMLAUFPLAN FÜR LINUS 80 UND 130 MIT ELEKTRONISCHEM REGLER	37

1. SICHERHEIT

1.1 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 CELLI 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 Celli.

1.2 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 geschultem, autorisiertem Personal durchgeführt werden.

1.3 SICHERHEITSHINWEISE CO₂

Stellen Sie die Kohlensäureflasche 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 Kohlensäure verwenden.

Ausströmende Kohlensäure kann in geschlossenen Räumen zu Erstickungsgefahr 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.

1.4 BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Durch die bestimmungsgemäße Verwendung schützen Sie sich und vermeiden Schäden an dem Gerät und dessen Komponenten!

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 CO₂-Gas als Fördermedium verwendet.

Der Betrieb darf nur an Aufstellorten und unter Umgebungsbedingungen erfolgen, die alle Vorgaben zum Aufstellort erfüllen.

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

Die Umgebungstemperatur darf 10°C nicht unterschreiten. Die maximale Umgebungstemperatur darf 32°C nicht überschreiten.

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

Zur bestimmungsgemäßen Verwendung gehört insbesondere, dass Sie alle Tätigkeiten mit und an dem Gerät nur so durchführen, wie es in dieser Dokumentation vorgeschrieben ist.

Bedienen dürfen dieses Gerät nur Personen, die den Vorgaben in dieser Dokumentation entsprechen, siehe Kapitel 1.6.2 seite 11.

Arbeiten an dem Gerät und seinen Komponenten, die über die in dieser Dokumentation beschriebenen Tätigkeiten hinausgehen, dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden, siehe Kapitel 1.6.3 seite 12.

1.5 NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts sowie eigenmächtige Veränderungen am Gerät und dessen Komponenten können zu Personen- und Sachschäden führen, für die die Celli keine Haftung übernimmt. Eine nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist verboten.

Als nicht bestimmungsgemäße Verwendung gelten insbesondere:

- Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen, die nicht über ausreichende Erfahrung und Kenntnisse verfügen, sofern diese nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder von dieser mit dem Gebrauch der Anlage vertraut gemacht wurden.
- Verwendung, Bedienung und Wartung von Kindern unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Verwendung durch Personen, die unter dem Einfluss von Medikamenten, Alkohol, Drogen oder sonstigen Substanzen stehen, die die körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten einschränken.
- Das Kühlen von nicht spezifizierten Flüssigkeiten, sowie von Flüssigkeiten oberhalb der maximalen Zulauftemperaturen, da es in diesem Fall zu unzulässig hohen Drücken im Kältekreislauf kommen kann, siehe Kapitel 1.1 Seite 7.
- Der Gerätebetrieb unterhalb der minimalen Umgebungstemperatur und oberhalb der maximalen
- Umgebungstemperatur (Minimal- und Maximaltemperaturen siehe Kapitel 1.1 Seite 7).
- Der Gerätebetrieb mit anderen als in dieser Dokumentation definierten Fördermedien, siehe Kapitel 1.1 Seite 7.
- Der Gerätebetrieb an Aufstellungsorten und in Umgebungsbedingungen, die nicht vollständig die Vorgaben dieser Anleitung erfüllen.
- Die Bedienung des Geräts durch nicht eingewiesenes Personal.
- Die Durchführung von Reinigungs- und sonstigen Wartungsarbeiten am Gerät, die den Vorgaben dieser Dokumentation widersprechen oder über diese hinausgehen.

1.6 PERSONAL

1.6.1 BETREIBER

Der Betreiber ist die natürliche oder juristische Person, die das Gerät nutzt oder in dessen Auftrag das Gerät genutzt wird. Der Betreiber muss sicherstellen, dass das Gerät nur bestimmungsgemäß und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften dieser Dokumentation eingesetzt wird.

Der Betreiber muss sicherstellen, dass alle Bediener die Sicherheitsinformationen lesen und verstehen. Der Betreiber ist verantwortlich für die Planung und fachgerechte Durchführung regelmäßiger Sicherheitsüberprüfungen und Wartungsarbeiten.

Die Firma Celli empfiehlt, für den Betrieb des Geräts die nationalen Bestimmungen des Einsatzlandes zum Betrieb von Getränkeschankanlagen zu beachten.

1.6.2 BEDIENER

Die Festlegung, wer dieses Gerät bedient, erfolgt durch den Betreiber. Celli gibt folgende Empfehlungen:

- Wird dieses Gerät nur von angestelltem Personal bedient, muss dieses in die Bedienung eingewiesen sein, dem Betreiber oder dessen Beauftragten ihre diesbezüglichen Fähigkeiten nachgewiesen haben und ausdrücklich mit der Führung beauftragt sein. Diese Dokumentation muss dem Personal zugänglich sein.
- Wird dieses Gerät offen zugänglich und für die Bedienung durch nicht-eingewiesene Personen aufgestellt, muss der Betreiber unmittelbar am Gerät Handhabungshinweise kommunizieren, die von diesem Personenkreis verstanden werden und somit eine gefahrlose Gerätehandhabung sicherstellen.

1.6.3 FACHKRAFT

Fachkraft im Sinne dieser Dokumentation ist, wer aufgrund seiner Ausbildung, Erfahrung bzw. Unterweisung sowie seiner Kenntnisse über einschlägige Normen, Gesetze, Bestimmungen, Unfallverhütungsvorschriften, allgemein anerkannte sicherheitstechnische Regeln und Betriebsverhältnisse in der Lage ist, die jeweils erforderlichen Tätigkeiten auszuführen und dabei mögliche Gefahren erkennen und vermeiden kann. Für Arbeiten, die Fachkenntnisse z. B. in Elektrotechnik, Mechanik und Fluidtechnik voraussetzen, müssen Fachkräfte mit der entsprechenden Qualifikation eingesetzt werden.

Eine Fachkraft muss zudem die gerätespezifischen Besonderheiten der Celli - Produkte in Form von technischen Trainings erworben haben. Die durchzuführenden Arbeiten haben immer in Übereinstimmung mit dieser Anleitung zu erfolgen.

2. ENTSORGUNG

Die Entsorgung unserer Geräte muss nach den jeweilig geltenden örtlichen bzw. nationalen und internationalen Vorschriften durchgeführt werden. Sie dürfen nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.

Sollte das Gerät flüssige, pastenartige oder gasförmige Betriebsstoffe wie Öle, Fette, Kühlflüssigkeiten usw. enthalten, dann sind diese Betriebsstoffe durch geeignete Maßnahmen aufzufangen und nach den geltenden örtlichen bzw. nationalen und internationalen Vorschriften zu entsorgen. Das Eindringen dieser Betriebsstoffe in das Erdreich, in die Kanalisation und in Gewässer sowie das Freisetzen in die Atmosphäre ist grundsätzlich zu verhindern.

3. ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT

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

Die Aufstellungsprüfung vor Ort nur durch befähigte oder unterwiesene Person nach ASI 6.85 der BGN. Hinweise siehe BGR/GUV-R228.

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

3.1 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.

	LINUS 40	LINUS 60	LINUS 80	LINUS 120
Heizleistung in Watt	690	1239	1716	2100
Luftmenge in m ³ /h (freilaufend)	200	400	600	900

3.2 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

	LINUS 40	LINUS 60	LINUS 80	LINUS 120
Leistungsaufnahme in Watt	280	500	610	760

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

Die Aufstellungsprüfung vor Ort nur durch befähigte oder unterwiesene Person nach ASI 6.85 der BGN. Hinweise siehe BGR/GUV-R228.

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

4. INSTALLATION

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

4.1 CO₂-ANSCHLUSS

4.1.1 SCHANKANLAGE OHNE DRUCKLUFTEINHEIT

Für Standardanlagen benötigen Sie mindestens einen einleitigen Druckminderer 3 bar. Schließen Sie diesen mit der Vordruckseite an die CO₂-Flasche an.

Verbinden Sie die Hinterdruckgasseite des Druckminderers mittels Schlauchleitung, mit mindestens 4 mm ID, mit dem CO₂-Eingang der Anstichvorrichtung.

4.1.2 SCHANKANLAGE MIT DRUCKLUFTEINHEIT

Die Schankanlage mit Drucklufteinheit beinhaltet einen Luftkompressor. Verbinden Sie den Ausgang der Druckluft- einheit mittels Schlauchleitung mit mindestens 4 mm ID, mit dem CO₂-Eingang der Anstichvorrichtung. Die Leitungsanschlußteile besitzen G 3/4B Gewinde.

4.2 ANSCHLUSS DER BIERLEITUNG

Schließen Sie die mitgelieferte Getränkeleitung (auf Kennzeichnung achten) an den Getränkeausgang der Anstichvorrichtung oder des Keg-Anschlusses an Pos. (2), Kapitel 11 seite 28.

5. IN- UND AUSSERBETRIEBNAHME

5.1 INBETRIEBNAHME

5.1.1 VERWENDUNGSFERTIGE SCHANKANLAGEN

Vor jedem Betriebsbeginn ist vor Ort eine Aufstellungsprüfung lt. ASI 6.85 der BGN durchzuführen und für die Behörde zu dokumentieren. Es sind die gesetzlichen, berufsgenossenschaftlichen, sowie die DIN 6650 bezüglich Prüfung und Reinigungsvorschriften zu beachten (z.B. die ASI 6.84 und BGR/GUV-R228).

Hinweise zum Reinigen der Anlage finden Sie in Kapitel 9 Seite 25. Reinigen Sie vor jedem Anschluss die Leitungsanschlussteile und die Behälteranschlussteile der Getränkebehälter.

Die verwendungsfertige Schankanlage beinhaltet die Vordruckgasleitung, die Druckminderer und die Hinterdruckgasleitung.

Schließen Sie die Hinterdruckgasleitungen (siehe bildliche Darstellung Pos. **(1)**, Kapitel 11 Seite 28) an den CO₂-Eingang der Anstichvorrichtung (Leitungsanschlussteil) an. Die Leitungsanschlussteile besitzen G 3/4" Gewinde.

Schließen Sie die Vordruckgasleitung (siehe bildliche Darstellung Pos. **(3)**, Kapitel 11 Seite 28) an eine senkrecht stehende und gesicherte CO₂-Druckgasflasche an.

Öffnen Sie das Flaschenabsperrrventil an der CO₂-Druckgasflasche und den Absperrrhahn am entsprechenden Druckminderer.

Zum Öffnen des Absperrrhahnes am Druckminderer und zum Einstellen des CO₂-Druckes ist es erforderlich, den Deckel vom Gerät zu entfernen.

Empfohlener CO₂-Betriebsdruck in Abhängigkeit von der Temperatur und Getränkesorte bzw. CO₂-Gehalt.

Beispiele für CO₂-Betriebsdrücke in bar:

Fasstemperatur °C	Pils CO ₂ -Anteil 5 g/l	Weizenbier CO ₂ -Anteil 6 g/l	Kölsch / Alt CO ₂ -Anteil 4,6 g/l
6	1,0	1,3	0,8
15	1,6	2,1	1,4
22	2,3	2,9	1,9

GEFAHR



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

Prüfen Sie den CO₂-Druck am Hinterdruckmanometer (siehe bildliche Darstellung Pos. (5), Kapitel 11 seite 28). Richtwerte erfahren Sie bei Ihrem Getränkelieferanten (CO₂-Anteil des Bieres, Fasstemperatur und Gleichgewichtsdruck beachten).

Einstellen des CO₂-Druckes geschieht durch Drehen der Regelschraube am Druckminderer im Gerät. Druck erhöhen im Uhrzeigersinn. Druck mindern gegen den Uhrzeigersinn.

Prüfen Sie danach die Dichtheit der CO₂-Leitungen durch Öffnen und Schließen des Flaschenabsperrentils an der CO₂-Druckgasflasche.

Die Hinterdruckanzeige darf nicht abfallen. Sonst sofort Servicetechniker rufen!

Vergessen Sie nicht das Flaschenabsperrentil danach wieder zu öffnen und den Gerätedeckel zu montieren.

Schließen Sie die mitgelieferte Getränkeleitung (auf Kennzeichnung achten) an den Getränkeausgang der Anstichvorrichtung oder des Keg-Anschlusses an Pos. (2), Kapitel 11 seite 28.

Prüfen Sie die Dichtheit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich. Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.

5.1.2 VERWENDUNGSFERTIGE SCHANKANLAGE MIT DRUCKLUFTEINHEIT

Die verwendungsfertige Schankanlage mit Drucklufteinheit beinhaltet einen Luftkompressor. Der am Luftkompressor eingestellte Druck beträgt 1,8-2 bar.

Verbinden Sie den Ausgang der Drucklufteinheit mittels Schlauchleitung mit mindestens 4 mm ID, mit dem Gasanschluss der Leitungsanschlusssteile (Gewinde G $\frac{3}{4}$ B)

HINWEIS

Bei Anschluss mit Drucklufteinheit muss sichergestellt werden, dass das Fass am gleichen Tag geleert wird.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich. Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.

5.1.3 NICHT VERWENDUNGSFERTIGE SCHANKANLAGEN

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 9 seite 25.

Reinigen Sie vor jedem Anschluss die Behälteranschlusssteile der Getränkebehälter. Schließen Sie die Behälteranschlusssteile an den Getränkebehälter.

Getränk Kühlanlage mit CO₂-Druckgas

Öffnen Sie das Flaschenabsperrentil an der CO₂-Flasche und den Absperrhahn am entsprechenden Druckminderer.

Richtwerte erfahren Sie bei Ihrem Getränelieferanten (CO₂-Anteil und Gleichgewichtsdruck beachten). Einstellen des CO₂-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 CO₂-Leitungen durch Schließen des Flaschenabsperrentils an der CO₂-Flasche.

Die Hinterdruckanzeige darf nicht abfallen. Sonst sofort Servicetechniker rufen!

Vergessen Sie nicht das Flaschenabsperrentil 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.

Getränk Kühlanlage mit Drucklufteinheit

Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich. Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.



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.

5.2 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.

5.3 BETRIEBSENDE

Nach jedem Betriebsende unbedingt CO₂-Flasche (nicht bei Geräten mit Drucklufteinheit) zudrehen und Netzstecker ziehen!

5.4 TÄGLICHE KONTROLLE VOR ARBEITSBEGINN

Prüfen Sie, ob die Kohlensäureabsperrröhre bis zum Anschlag geöffnet sind. Prüfen Sie die Dichtigkeit der CO₂-Leitungen durch Öffnen und Schließen des Druckgasflaschenventils.

Prüfen Sie die Dichtigkeit der Getränkeleitungen. Dies ist nur optisch möglich. Bei Austritt von Flüssigkeit sollten Sie einen Servicetechniker rufen.

Die Hinterdruckanzeige am Manometer darf nicht abfallen, ansonsten sofort Servicetechniker rufen. Vergessen Sie nicht, das Druckgasflaschenventil danach wieder bis zum Anschlag zu öffnen.

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 CO₂-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.

Prüfen Sie optisch die elektrischen Leitungen auf Unversehrtheit.

5.5 AUSSERBETRIEBNAHME

Bei längeren Stillstandzeiten sind folgende Arbeiten durchzuführen: Schließen Sie die CO₂-Flasche und den CO₂-Absperrhahn am Druckminderer. Ziehen Sie den Netzstecker aus Schutzkontaktsteckdose.

Lösen Sie das Behälteranschlußteil von dem Getränkebehälter.

Lassen Sie das Gerät reinigen (Kapitel 9 Seite 25). Dies darf nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden.

6. HINWEISE ZUR BENUTZUNG EINER VERWENDUNGSFERTIGEN SCHANKANLAGE

Der Käufer einer verwendungsfertigen Getränkeschankanlage hat sich davon zu überzeugen, dass mit dem Gerät eine Gebrauchsanleitung, eine Anweisung für den Anschluss und Wechsel der Druckgasflasche sowie die sicherheitstechnische Prüfung durch eine befähigte Person dokumentiert ist.

Wird die Anlage verliehen, z.B. für ein Straßenfest, dann müssen diese Unterlagen für die Behörde vor Ort zur Verfügung stehen.

6.1 HINWEISE FÜR DEN VERLEIHER UND ENTLEIHER

Der Verleiher muss sicherstellen, dass die Anlage immer sicherheitstechnisch in Ordnung und hygienisch einwandfrei ist und damit den gesetzlichen Vorschriften entspricht.

Diese Gebrauchsanleitung und ein Reinigungsnachweis müssen vorhanden sein.

- 1) Verleiht er seine Anlage an einen gewerblichen Betreiber (Gastronom) genügt es, wenn er sich vergewissert, dass der Gastronom mit dem Umgang einer Schankanlage vertraut ist. Der Gastronom muss nach der Aufstellung eine Gefährdungsbeurteilung veranlassen und dokumentieren.
- 2) Verleiht er die Anlage an eine Privatperson (Laie), dann ist es unerlässlich, diese im jeweils erforderlichen Umfang über das Betreiben der Getränkeschankanlage, z.B. über die ordnungsgemäße Aufstellung der Druck- gasbehälter, die besonderen Gefahren beim Umgang mit Druckgasbehältern und die durchzuführenden Reinigungen zu unterweisen (Hinweise: BGR/GUV-R228 und ASI 6.80 und 6.84).

Eine Dokumentation (Unterweisungsnachweis) hierüber ist zu empfehlen.

Werden verwendungsfertige Getränkeschankanlagen von Getränkehändlern oder Brauereien z.B. für Straßenfeste verliehen, dann geht mit dem bestätigten Unterweisungsnachweis die Verantwortung für die Sicherheit der Anlage auf denjenigen über, der die Anlage leiht (Betreiber), siehe ASI 6.85.

GEFAHR



Der Entleiher (Betreiber) muss bei der Benutzung der verwendungsfertigen Getränkeschankanlage die Unterweisung und die Gebrauchsanleitung beachten, 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. Eine Dokumentation der Aufstellungsprüfung durch eine unterwiesene Person ist vor Ort für die Behörde bereitzuhalten (siehe ASI 6.85).

6.2 WIEDERKEHRENDE PRÜFUNG EINER VERWENDUNGSFERTIGEN SCHANKANLAGE

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

Diese Prüfung ist spätestens alle zwei Jahre durchzuführen. 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 dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden, sonst erlischt die Baumusterzulassung.

Die wiederkehrende elektrische Prüfung ist nach BGVA3 durchzuführen. Bei häufigem Betreiberwechsel wird eine jährliche Prüfung empfohlen.

7. HINWEISE ZUM AUFSTELLEN VON DRUCKGASBEHÄLTERN (BGR/GUV-R 228 UND ASI 6.80)

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 Absperreinrichtungen gefüllter und entleerter Druckgasbehälter, die nicht angeschlossen sind, müssen fest verschlossen und mit den vorgesehenen Schutzeinrichtungen 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.

Der Raum in dem Druckgasflaschen angeschlossen sind, muss bei Gefahr mit einem Warnschild gekennzeichnet sein.

8. HINWEISE ZUM ERRICHTEN VON EINER ZAPFSTELLE UND SPÜLVORRICHTUNG

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

Tropfmulden oder Tropfschalen müssen vorhanden sein. Sie müssen leicht gereinigt werden können.

In unmittelbarer Nähe jeder Zapfstelle muss eine geeignete Vorrichtung zum Spülen der Schankgefäße mit fließendem Trinkwasser vorhanden sein.

Eine Spülvorrichtung ist nicht erforderlich, wenn nur Schankgefäße benutzt werden, die zum einmaligen Gebrauch bestimmt sind.

9. 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!

Verwenden Sie zum Reinigen von Maschinen am Außengehäuse der Maschine ein nicht scheuerndes Tuch, das mit warmem Wasser und möglicherweise einem neutralen und nicht aggressiven Reinigungsmittel angefeuchtet ist. Nach der Behandlung die Oberfläche gründlich trocknen.

9.1 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.

9.2 REINIGUNGSINTERVALLE

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

Von geschultem Fachpersonal zu reinigen:	CO ₂ -Leitungen	Bier-Leitungen	Zapf-armaturen	Leitungs-anschußteile
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			

10. 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 CO₂-Flasche leer?
- Sind alle Absperrhähne geöffnet?

ACHTUNG



Im Fall eines beschädigten Netzanschlußkabels muß es zur Vermeidung von Gefahren getauscht werden. Dies darf ausschließlich durch den Hersteller, seine Serviceagenten oder gleichwertig geschulte Personen (Fachkraft) erfolgen.

Art der Störung	Ursache	Behebung
Getränk zu warm bei laufendem Kompressor	Temperatureinstellung zu hoch	Einstellung niedriger vornehmen
	Verschmutzter Verflüssiger	Verflüssigerlamellen mit Pinsel reinigen
Getränk zu warm und Kompressor läuft nicht	Getränkeentnahme zu hoch	Ausgabekapazität beachten / verringern
	Kompressor schaltet nicht ein	Service Techniker rufen
Getränk schäumt an einem Zapfhahn	Steuerung defekt	Service Techniker rufen
	Getränke zu lange gelagert und mit CO ₂ angereichert	Behälter mit frischem Getränk anschließen
	CO ₂ -Druck zu hoch/ zu niedrig	Druck einstellen
CO ₂ -Volumen im Getränk zu niedrig	Getränk zu warm	Lagertemperatur prüfen
	CO ₂ -Druck zu gering	Druck einstellen

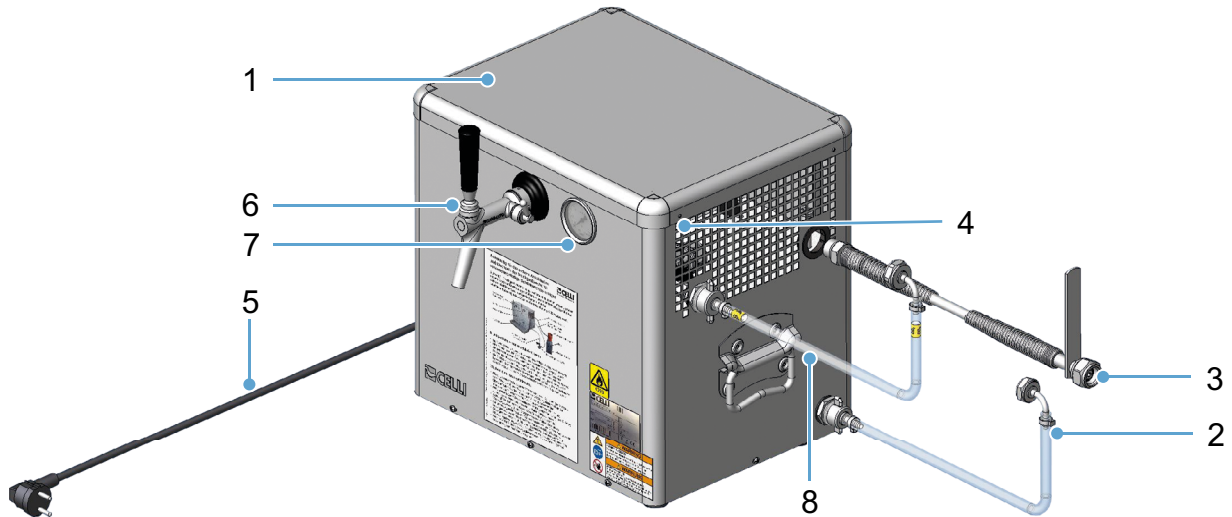
11. TECHNISCHE DATEN UND BILDLICHE DARSTELLUNG

Von geschultem Fachpersonal zu reinigen:	LINUS 40	LINUS 60	LINUS 80	LINUS 120
Ausgabekapazität kontinuierl. in Litern/ Stunde	38	64	90	120
Kältemittel R290 in kg	0,205	0,200	0,300	0,610
Anschlußspannung	230V/50Hz			
Kompressorleistung in Watt*				
Leistungsaufnahme in Watt	280	500	610	760
Kompressorleistung in Watt*	420	628	925	1192
Kühlleistung				
in Watt	450	744	1106	1340
in kcal/h	388	640	951	1180
Anzahl Kühlschlangen				
Bier	1	1 oder 2	2	2
Höhe in mm	385	440	430	430
Breite in mm	395	426	535	580
Tiefe in mm	310	320	346	380
Versandgewicht in kg	27	37/40	45	48

(*) bei 0°C Verdampfungstemperatur

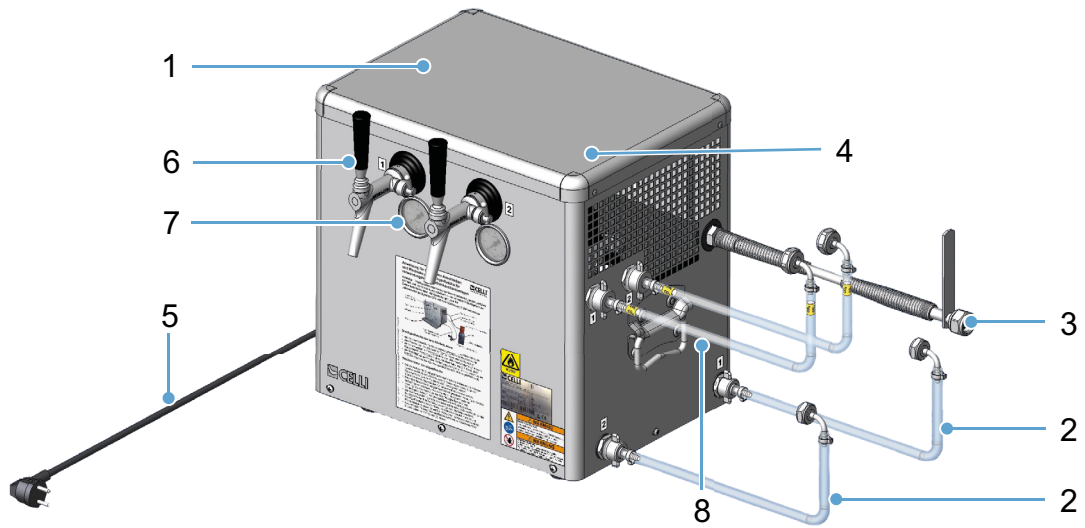
Kühlleistungen und Ausgabekapazität bei 24°C Umgebungstemperaturen und Getränkeeingangstemperaturen von 18°C und Getränkeausgangstemperaturen von unter 8°C.

LINUS 40



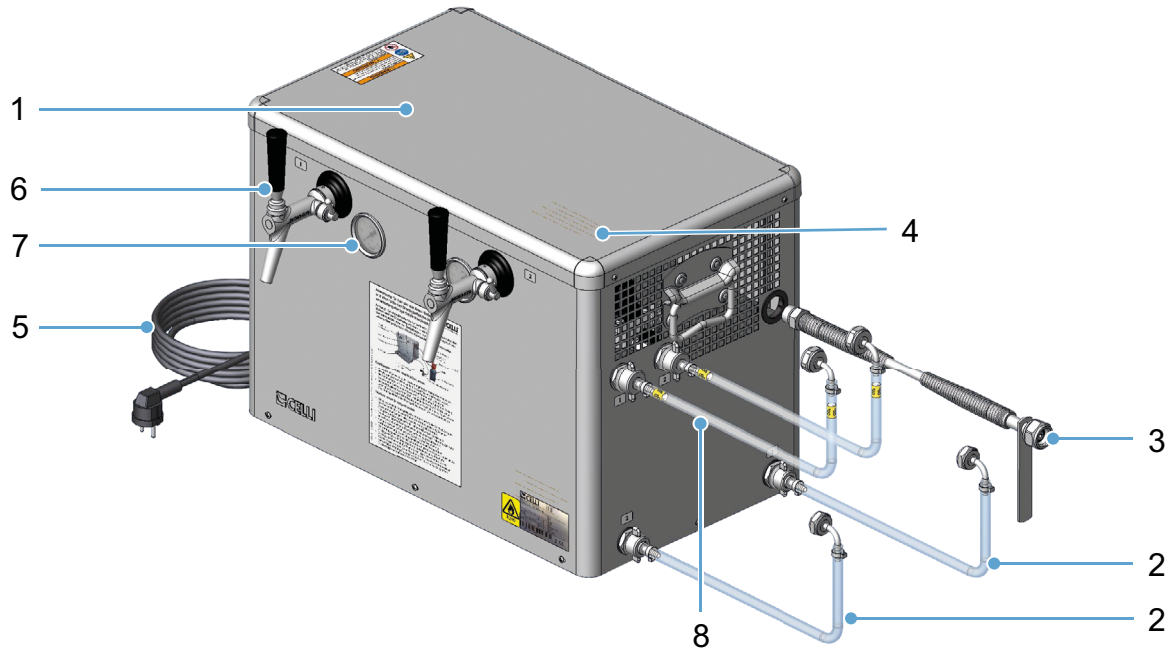
- 1) TEMPERARURREGLER (IM GERÄT)
- 2) GETRÄNKEANSCHLÜBLEITUNG
- 3) VORDRUCKGASLEITUNG
- 4) DRUCKMINDERER (IM GERÄT)
- 5) NETZKABEL
- 6) ZAPFHAHN
- 7) MANOMETER FÜR HINTERDRUCKL
- 8) HINTERDRUCKGASLEITUNG

LINUS 60



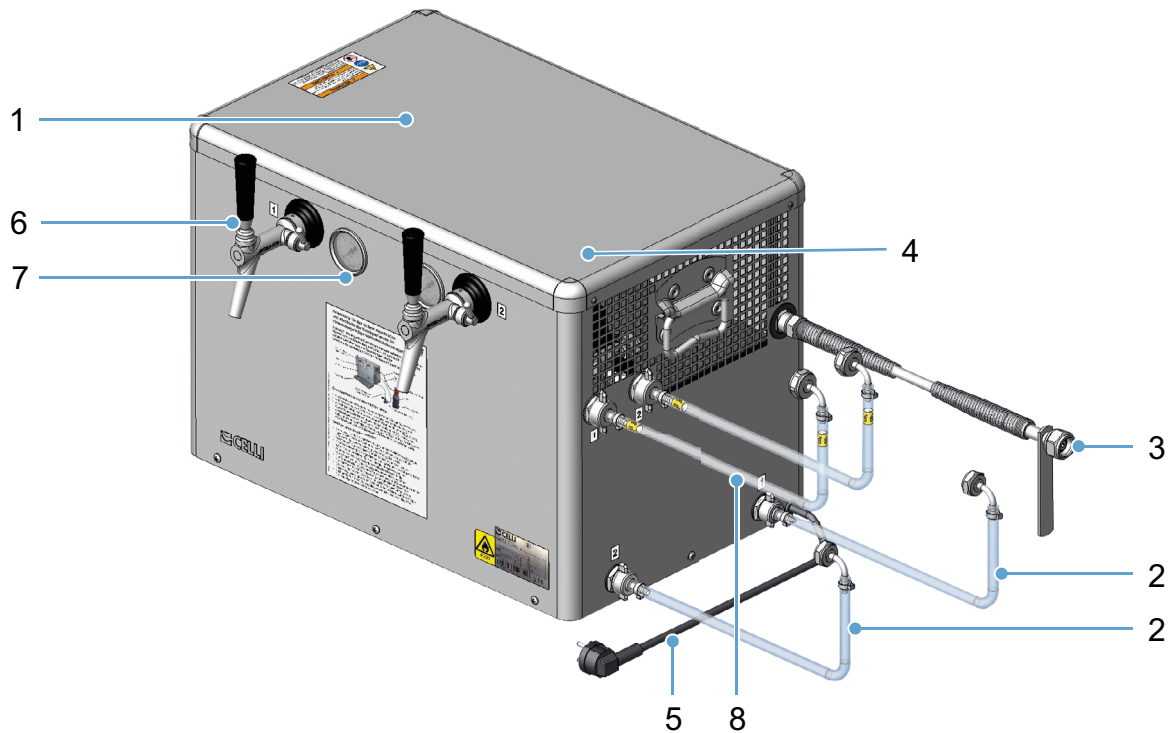
- 1) TEMPERARURREGLER (IM GERÄT)
- 2) GETRÄNKEANSCHLUßLEITUNG
- 3) VORDRUCKGASLEITUNG
- 4) DRUCKMINDERER (IM GERÄT)
- 5) NETZKABEL
- 6) ZAPFHAHN
- 7) MANOMETER FÜR HINTERDRUCKL
- 8) HINTERDRUCKGASLEITUNG

LINUS 80



- 1) TEMPERARURREGLER (IM GERÄT)
- 2) GETRÄNKEANSCHLUBLEITUNG
- 3) VORDRUCKGASLEITUNG
- 4) DRUCKMINDERER (IM GERÄT)
- 5) NETZKABEL
- 6) ZAPFHAHN
- 7) MANOMETER FÜR HINTERDRUCKL
- 8) HINTERDRUCKGASLEITUNG

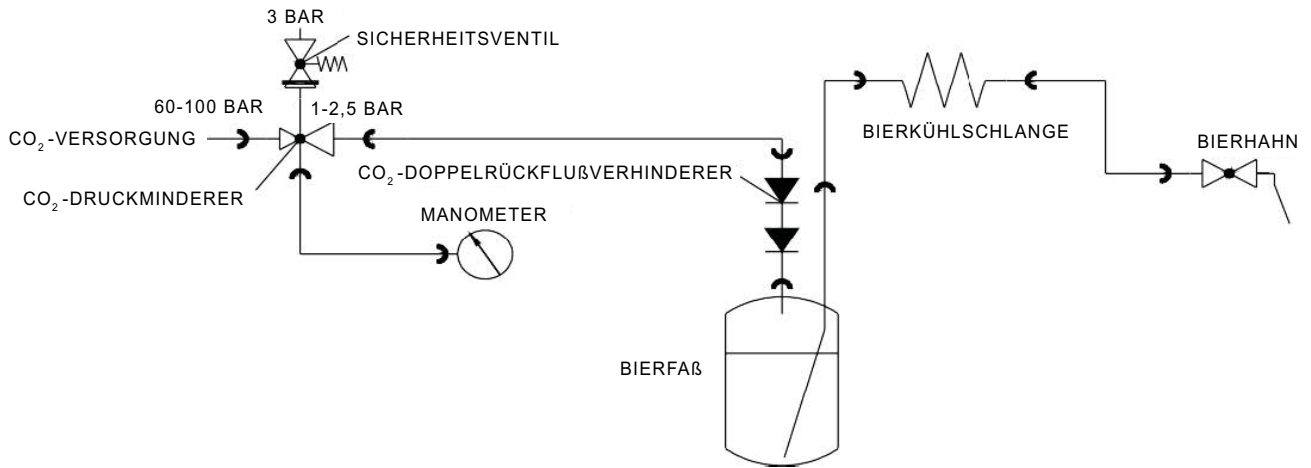
LINUS 120



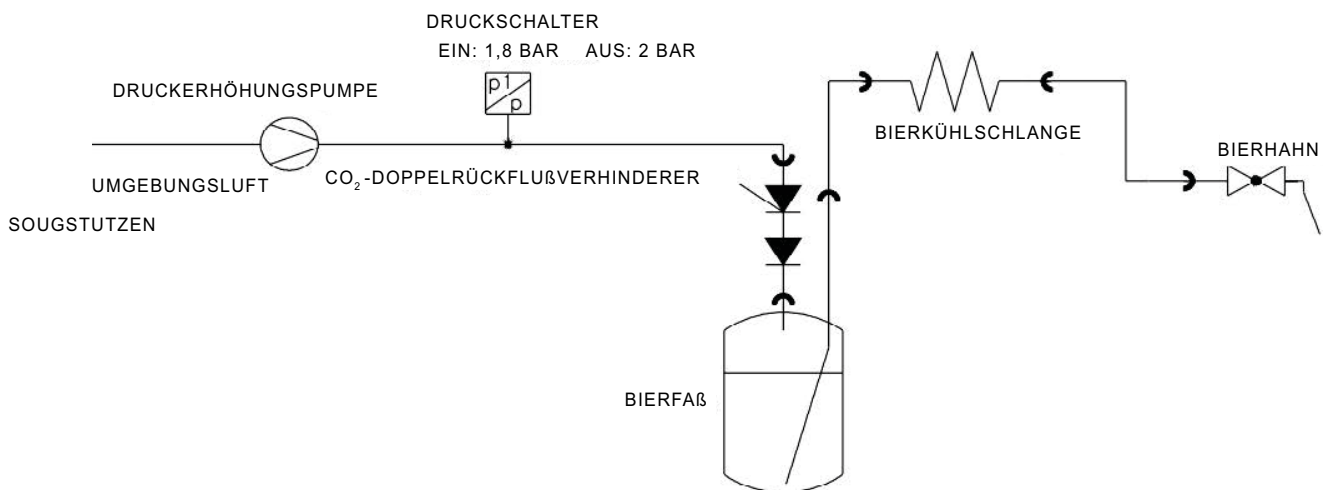
- 1) TEMPERARURREGLER (IM GERÄT)
- 2) GETRÄNKEANSCHLUßLEITUNG
- 3) VORDRUCKGASLEITUNG
- 4) DRUCKMINDERER (IM GERÄT)
- 5) NETZKABEL
- 6) ZAPFHAHN
- 7) MANOMETER FÜR HINTERDRUCKL
- 8) HINTERDRUCKGASLEITUNG

12. FLIESSSCHEMA

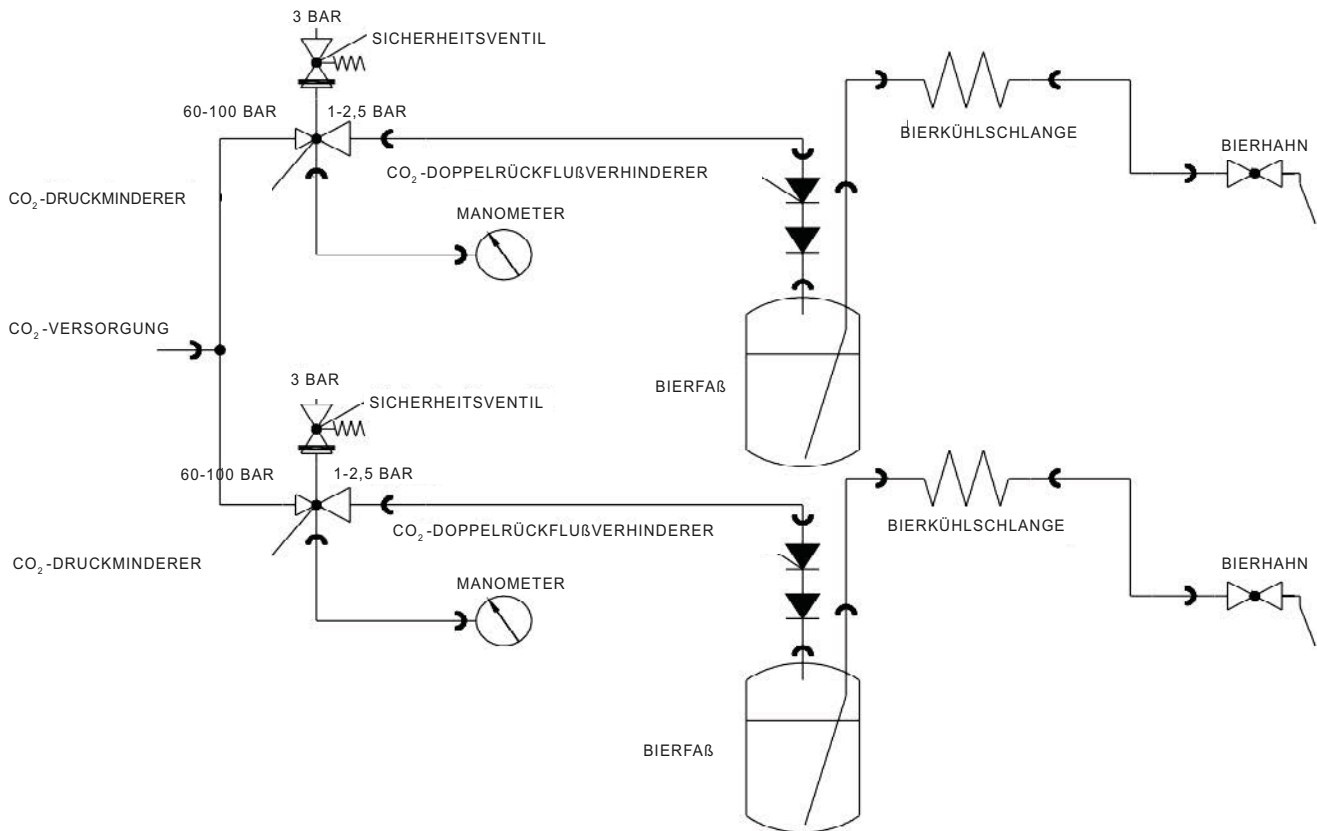
12.1 FLIESSSCHEMAMIT DRUCKMINDERER FÜR EINLEITIGE GERÄTE



12.2 FLIESSSCHEMA MIT DRUCKLUFTEINHEIT FÜR EINLEITIGE GERÄTE

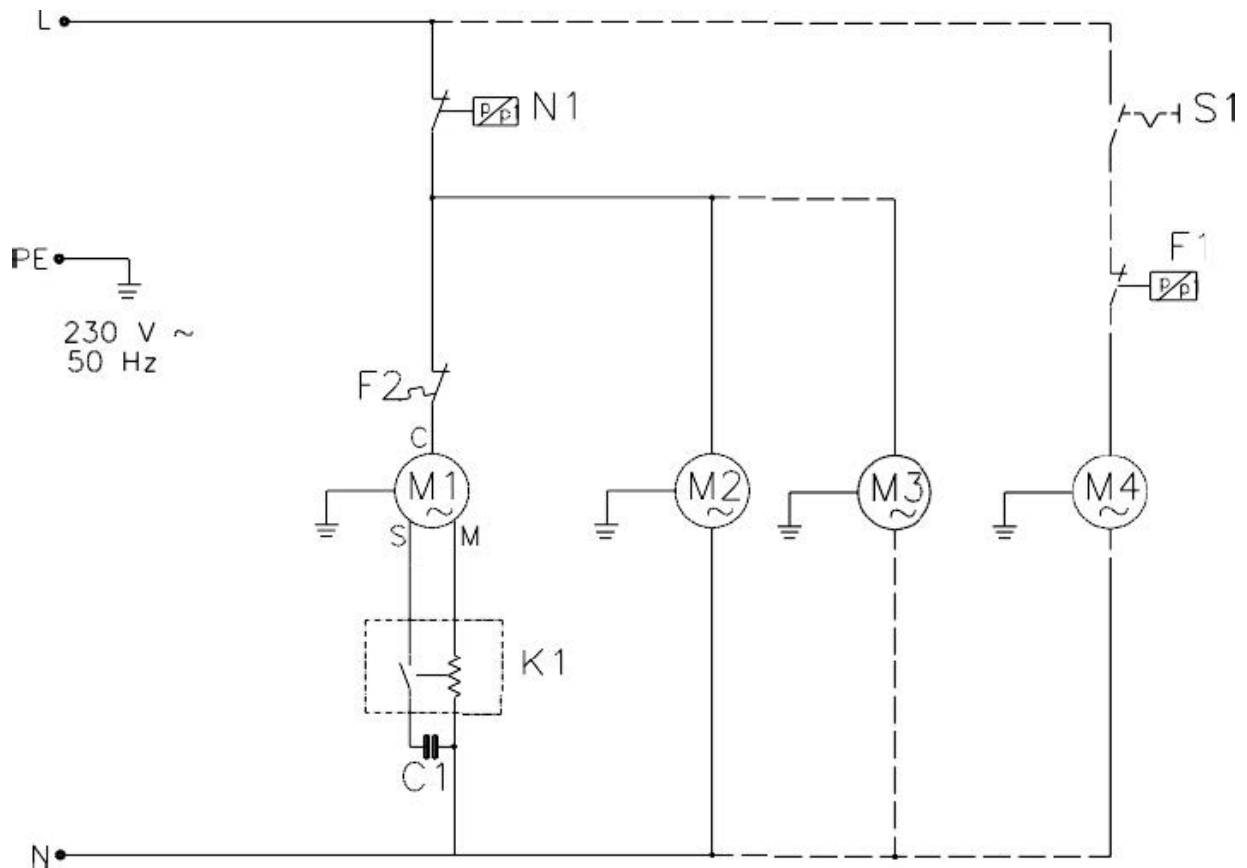


12.3 FLIESSSCHEMAMIT DRUCKMINDERER FÜR ZWEILEITIGE GERÄTE



13. STROMLAUFPLAN

13.1 STROMLAUFPLAN FÜR GERÄTE MIT MECHANISCHEM REGLER



C1 - Anlaufkondensator

F1 - Druckschalter (nur Gerät mit Drucklufteinheit)

F2 - Thermoschutz

K1 - Startrelais

M1 - Kompressor

M2 - Ventilatormotor

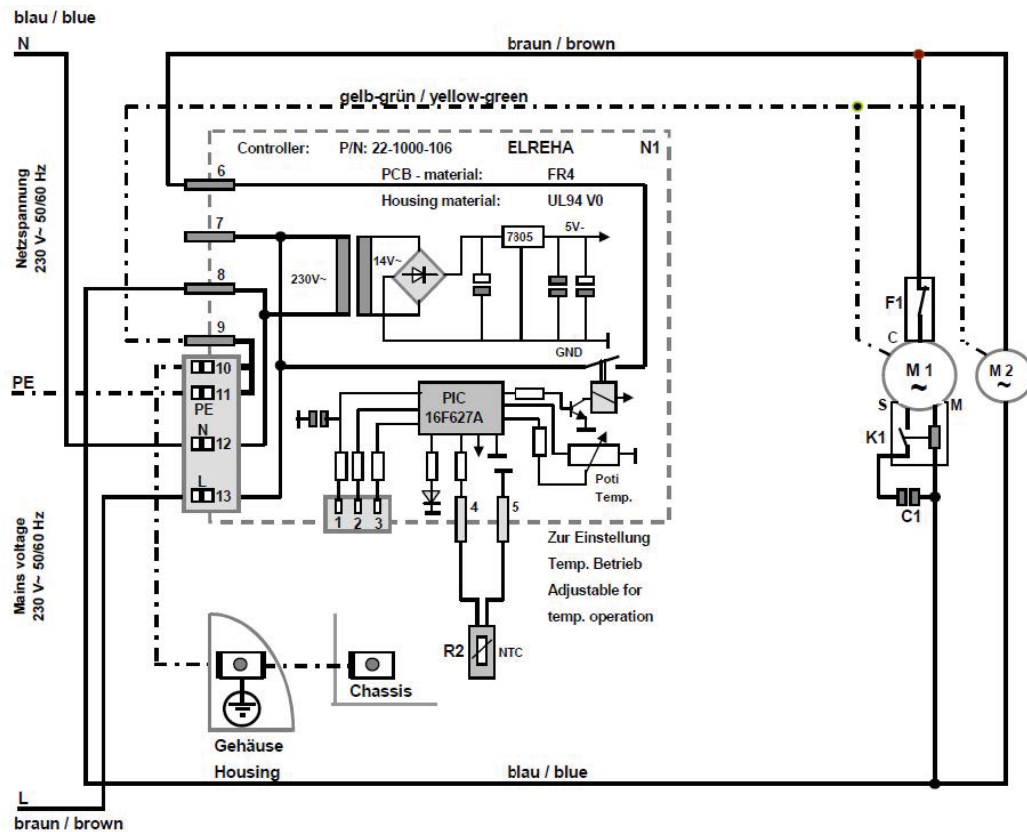
M3 - Ventilatormotor (nur Linus 60)

M4 - Luftkompressor (nur Gerät mit Drucklufteinheit)

N1 - Temperaturregler mech

S1 - Schalter (Gerät mit Drucklufteinheit)

13.3 STROMLAUFPLAN FÜR LINUS 80 UND 130 MIT ELEKTRONISCHEM REGLER



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

WIR BEHALTEN UNS VOR, JEDERZEIT ÄNDERUNGEN GLEICH WELCHER ART AN UNSEREN PRODUKTEN DURCHZUFÜHREN, DIE NACH UNSEREM DAFÜRHALTEN NÜTZLICH SIND.



Celli S.p.A. | Via Casino Albini, 605 | 47842 - S. Giovanni in Marignano - Rimini - Italy
Tel. +39 0541 755211 | Fax +39 0541 759
www.celli.com | celli@celligroup.com