



enoround wine card User's Manual

UM.03

Rev. 05 – December 2009

Enomatic srl
Via di Meleto, 1/19
I-50027 Greve in Chianti – Firenze - Italy
Tel. +39 055 8547272 – Fax. +39 055 8547807
www.enomatic.it

INDEX

1. Introduction.....	3
2. Model identification.....	3
3. Warning.....	4
4. Transportation and storage.....	4
5. Unpack.....	5
6. Installation.....	5
7. Operating Instructions.....	9
8. Enopro 8601E.....	11
9. Troubleshooting.....	12
10. Maintenance and cleaning.....	14
11. Technical characteristics.....	16
Declaration of Compliance.....	17
Important Notice for the user.....	18
Statement of Warranty.....	19

1. Introduction



This Operating Manual is an integral part of the Enomatic Wine Serving System, therefore we recommend you to keep it available for future references.



Before proceeding to install and operate your Enomatic Wine Serving System, please read carefully the instructions contained in this Operating Manual. They provide important information on safety during installation, duty and maintenance.

The manufacturer will not be liable in any way for any damage that may be caused by unsuitable or unreasonable use and incorrect interpretation of the safety rules and installation instructions.

2. Model Identification

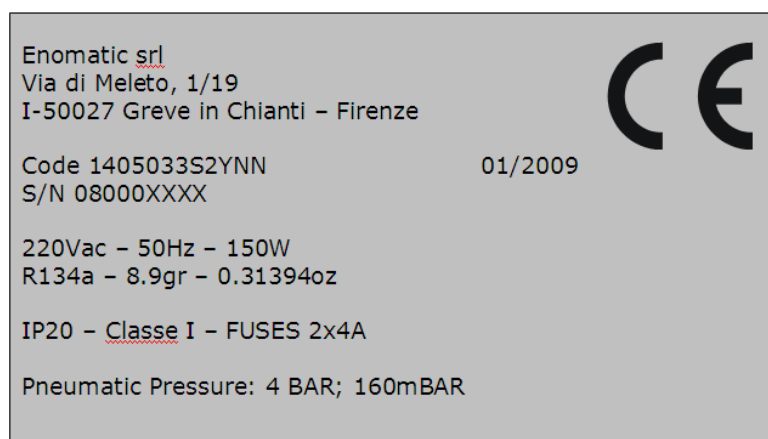
Every Enomatic model is identified with a unique serial number printed on a Data Label.

There is label containing model and serial number specifications inside the machine, beneath top cover.

The Data Label is the only means of identification authorised by the manufacturer and it contains all the data needed by the manufacturer to provide prompt and clear information concerning any technical aspects and to facilitate the replacement of parts.

AVOID DAMAGE OR REMOVAL OF THE DATA LABEL.

Example:



3. Warnings

During operation it is essential to pay attention to these safety requirements to avoid the risk of fire, electric shocks or other incidents.

1. Before operating the Enomatic Wine Serving System, carefully read the instructions contained in this Operating Manual and all other documentation you received.
2. Do not immerse the electrical cord, plugs or the Enomatic model in water or any other liquid.
3. Be extra careful when operating the Enomatic Wine Serving System in the presence of children.
4. Always unplug the Enomatic model from the electrical socket and let it cool down before carrying out extraordinary maintenance operations.
5. Do not operate the Enomatic model if the electrical cord, plug or any other parts are damaged or broken, but rather remove it immediately pulling it out of plug and contact your local distributor.
6. Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
7. For any repairs contact only Service Centres authorised by the manufacturer or supplier and insist to get only original spare parts. Failure to comply with the above may harm persons, damage property and will invalidate the Warranty.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
9. Do not operate the Enomatic Wine Serving System outdoors.
10. Avoid the electrical cord hanging down the supporting surface (table, counter, etc.) and from coming into contact with hot surfaces. Do not place the Enomatic model on top of its electrical cord. Never connect a damaged cord, but ask your local distributor for a spare part. Use original spare parts only.
11. Keep the Enomatic Wine Serving System far away from heat sources. Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
12. Before plugging the Enomatic model into the electrical socket, check that the main switch "General" is set to "0" (off) mode.
13. Before supplying the Enomatic model, check the voltage indicated on the Data Label, it has to correspond to your country's standard voltage supply value. You may require an adapter to plug the cable into your electrical socket.
14. Do not clean with corrosive detergents or scraping tools. Use only a soft damp cloth.

4. Transportation and Storage



Because of the weight and size of Enoround, three people are needed for transportation.



To avoid damages on the Enomatic model, it is necessary to take big care during loading and unloading operations. It is necessary to lift according to the symbol found on the cardboard package.

It is important that the Enomatic models are not placed on top of each other and that the right vertical position (indicated by arrows on the package) is maintained at all times. Avoid shaking or turning the Enomatic models upside down.

Please settle the Enomatic Wine Serving System in environments with temperature range between 10°C and 30°C, and relative humidity lower than 60%.

5. Unpack

When you removed the packaging, check that the Enomatic model has not been damaged during transport. If you have any doubts, do not operate the Enomatic model and quickly contact your Enomatic distributor in order to define a supervising visit. Please make sure that following items are included in the delivery:

- 1x - Enoround, 16 bottles capacity;
- 1x - User and Maintenance Manual, with Troubleshooting Guide, Warranty and Manufacturer Certification;
- 20x - plastic straws;
- 1x - spirit level;
- 1x - tap seals kit;
- 2x - fuses;



Never leave the packaging contents (plastic bags, foamed polystyrene, nails, etc.) within the reach of children, since they are a source of potential danger. Please be eco-friendly and recycle the packaging components.



6. Installation

For an optimum installation, a technical inspection is needed where the installation will be performed, in order to establish the correct positioning, ensure there is a suitable space for the location of the inert gas cylinder (nitrogen or argon) and air compressor (if required) and an earthed electrical socket which complies with the regulations.

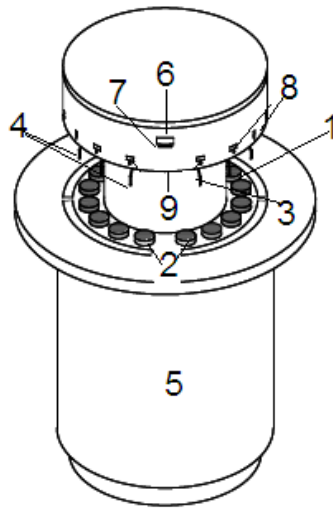
1. Place the base or the stand where you desire to set your enoround on.
2. Grab your enoround (remember, at least three persons are required!), lift it and fit it above the base/stand.
3. Tight pressure regulator (6434) to nitrogen or argon tank, using supplied seal (if previewed).
4. Connect FOODGRADE LLDPE 4mm pipes in order to bond machine and nitrogen source.
5. Connect the electrical cord and turn the machine on.
6. Open the nitrogen or argon tank and turn the outlets levers on vertical position; the gas will then reach the machine.
7. From now on Your enoround is ready for bottles engagements. Enjoy your wines!!!!



Above-mentioned operations must be run by skilled personnel only and authorized by the Manufacturer.



6.1 Parts of Enoround



- 1 – Bottle space
- 2 – Bottle Piston with cover
- 3 – Serving Buttons
- 4 – Serving Spouts
- 5 – Base
- 6 – Wine card Display
- 7 – Wine Card Reader slot
- 8 – Price displays
- 9 – Enoprog socket (see picture aside)



6.2 Electrical supply

Enoround can operate at either 110 or 220V depending upon the country. Before connecting these models to the electrical sockets, check the voltage detailed on the Data Label on the back panel.



Enoround must be connected to a supply system equipped with an effective earth connection, in accordance with the rules prescribed by law.



Please note that the cord plug is not provided; ask for qualified electricians only for installation.

Connect the electrical supply cord. Enoround displays will flash, and after a couple of seconds it will be operative.

6.3 Gas Line Connections

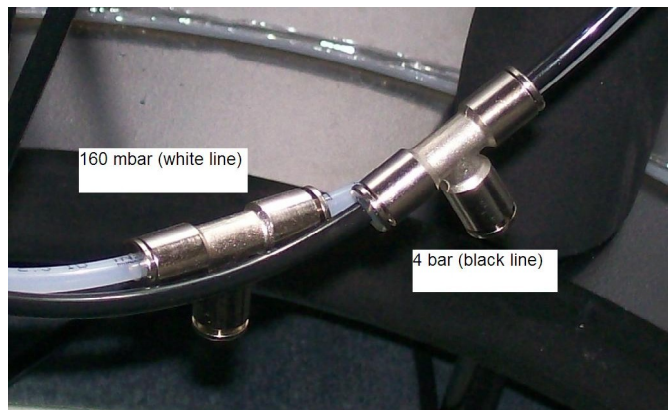
Two different pressure lines are typically required to operate your enoround, and those are:

- Bottle Piston Supply - 4.0 Bar pressure – Nitrogen tank or air compressor or Nitrogen Generator
- Nitrogen (or Argon) Gas Supply - 0.16 Bar pressure – Nitrogen tank or Nitrogen Generator

4mm pipe connection outlets are located inside your enoround; 4 bar line (bottle pistons movements) can be supplied by compressed air coming from an external source (not provided), as well as by nitrogen.



Use certified FOODGRADE materials and LLDPE pipes for nitrogen (argon) connection



6.3.1 Bottle Piston Supply

The 4 bar line supplies the Bottle Pistons to raise and hold the bottles upwards, in order to ensure an air tight seal on the Tap. It is recommended to use a compressed air supply in case of more than 12 bottles installations.

4.0 Bar pressure must be provided from either:

- an air compressor
- the Nitrogen (or Argon) Gas supply cylinder
- a Nitrogen Generator (recommended for very large installations)

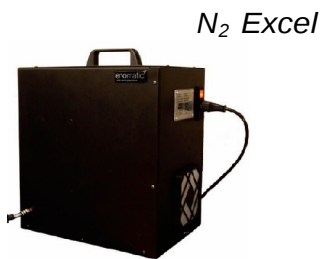
If an air compressor is used, the air source must be equipped with a sluice gate, a pressure regulator (4 Bar outlet required) and a filter to avoid impurities blocking the pneumatic circuits. A moisture trap is also required in humid environments.

Connect the Bottle Piston Supply to the Enomatic model by firmly pushing the 4mm FOODGRADE LLDPE pipe into the friction fitting.

6.3.2 Nitrogen (Argon) Gas Supply

Main purpose for the use of Nitrogen or Argon is to preserve wines from oxidation processes. As soon as a bottle is engaged into the machine, Nitrogen is inflated into it and the preservation starts. Second main purpose for Nitrogen is to dispense wines from the bottle to the Serving Spout. It is also used to clean the Serving Spout after each serve.

Foodgrade Nitrogen (or Argon) Gas of greater than 99.5% purity must be used. This is typically supplied as a compressed gas stored in cylinders, at high pressure. The pressure varies between countries but it is typically between 150 or 200 Bar. Alternatively a Nitrogen generator can be used.



N₂ Excel

A typical nitrogen cylinder



The Nitrogen (or Argon) Gas cylinder must be secured in a vertical position and stored in a ventilated space. It must be connected to a regulator to reduce the pressure to 0.16 Bar (that value may vary depending installation features). The following procedure must be carried out when connecting the Nitrogen (or Argon) Gas cylinder:

1. Ensure the regulator outlet valves are in the "closed" position (as shown in the photo).
2. Insert the seal (if previewed) and tight the regulator system to the cylinder and ensure an air-tight connection.
3. Open the cylinder valve, note down the indicated max pressure value, and close the cylinder; the value doesn't have to decrease within 15' in order to avoid risk of leak.
4. Connect the Nitrogen (or Argon) Gas Supply from the regulator to the outlets on the Enomatic model by firmly pushing the 4mm FOODGRADE LLDPE pipe into the friction fitting, on the Enomatic model and on the regulator as well.
5. Completely open the valve of the cylinder.
6. Open the regulator levers.
7. Note down the indicated max pressure value, and close the cylinder; the value doesn't have to decrease within 15' in order to avoid risk of leak.
8. Check that the pressure on the low pressure gauge is correct= 4 bar. Also check every 6-7 days the pressure of the cylinder.
9. When the tank is almost empty and change is required, close all inlets and outlets and pull the safety valve ring to discharge residual pressure; loose manometer bolt and replace the tank.

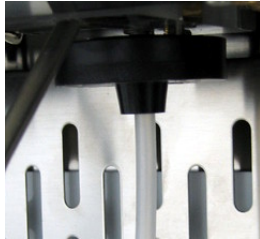


7. Operating Instructions

Turn on the power.

7.1 Inserting the Bottle Tube

Insert the Bottle Tube into the centre of each Tap by pushing it firmly to create a secure fit (pic A).



PIC A

The Bottle Tube has a filter (pic B) to prevent sediment from red wines entering the Tap valve. The Bottle Tube should extend to the bottom of the bottle. However, for severe sediment red wines, it is recommended to cut the tube shorter, in order not to reach the bottom of the bottle; this is to avoid the sediment entering the tap.



PIC B

7.2 Loading the Bottle

Open the bottle, remove any eventual foreign object from bottle neck upper part and slide the Bottle Tube inside the bottle while lifting the bottle towards the tap.

Place the bottle on the piston (pic C). Insert a Technical Card (*) into the slot and firmly press the central button above the bottle you desire to engage.

The maximum bottle size is 360mm high. The Enomatic model is supplied with plastic packers below the bottle piston covers. These packers can be removed to fit the tallest bottles, or added to fit shortest ones.



PIC C

Ensure that the neck of the bottle lines up to the conical neck of the Tap (pic D) in order to enter it. Some bottles may feature particular cork-necks dimensions; should they be too large, please use the apposite large-corks-adapter (6510 item code).



PIC D

Once the bottle has been engaged, turn it lightly on its axis in order to increase and improve air-tight on the neck seal. The lights above the bottle will flash. Select a wine from Enosoft database to match to it (*), and insert a User Card with sufficient money on (*).

Hold a glass beneath the Serving Spout, push the Serving Button and verify the supply of the wine.

Repeat the instructions above for all bottles, the same actions to lift down engaged ones.

Please remember to remove the frontal Plexiglas panel only when loading/replacing the bottle, and in any case no longer than strictly required time.

Please remember also to load in your Enomatic Wine Serving System already cold white wines.

(*): to get information about Technical Card, User Card and Enosoft in general, please refer to manual UM.13 – enosoft 2.0.

7.3 Use of the Enomatic Wine Serving System

When no card is inside the card slot, the name of the installation and "insert card" are shown; that is the rest condition.

In order to activate a dispensing, it's necessary to insert a card with a sufficient amount of money and hit the desired volume/price button. The name of the selected wine will be shown on main display.

The system will decrease relative price from your card balance and will pour the wine. Remaining credit on the card is shown on main display.



7.4 Replacing Bottles

In order to lower the Bottle Piston, insert a Technical Card (*) and press firmly central button related to the bottle you want to remove.

Remove the empty bottle and the straw inside. Clean thoroughly the straw under a flush of water.

Repeat procedure from 7.2 to engage another bottle. Press the central button to confirm same wine indication when the display above the bottle will display "SAME", or remove the Technical Card to assign a new wine.

(*): to get information about Technical Card and User Card, please refer to nual UM.13 – enosoft 2.0.

8. Enoprogram 8601E

8.1 External appearance



1. Main display
2. Operating leds
3. Decreasing button
4. Enter button
5. Increasing button

8.2 Use

In order to activate calibration process, please plug Enoprogram to the dispenser and select the position you desire to tune by acting on buttons #3 or #5. Hit button #4 to display actual calibration value, and again #4 to activate a pour. Measure it, and adjust the value by acting on buttons #3 and #5 to adjust the pour to 100mls.

9. Troubleshooting

This guide is to provide a quick support in case of faulty behaviours.

Trouble	Origin	Solution
There is a leak of nitrogen (or argon)	- The bottle is not properly engaged. - One or more too short bottle was engaged and the sealing on the tap is not correct. - If no bottle is engaged a valve inside the tap might be stucked. - Tank seal is missing (if previewed). - Tank or pipes joints are loose.	- Check all the bottles trying to hear a whistle coming from the necks or wet your finger and surround them. - Check all the bottles are pushed upwards and tight against the seals. - Install cylindric adapter (code 6012) between bottle and piston. - Manually move the tap seal downwards in order to release the valve anch for leaks. Puor cleaning solutions. - Remove the manometer, fix the seal and tight the bolt. - Check correct pipe fixing and jointing. - Check manometer tightening.
The machine doesn't switch on.	- Power failure. - Switch(es) is (are) off. - Fuses are burned.	- Plug the machine to a power supply. - Switch on. - Change the fuses.
Bottle engagement indicator led(s) is (are) off. Only some bottle engagement indicator leds are on.	- Bottle was engaged while the machine was off. - Bottle is missing. - Tap sealing is not pushing the microswitch behind the tap. (for off ones)	- Remove the bottle and insert it while the machine is on. - Engage the bottle. - Push manually upwards the tap sealing checking the click of the switch.

Bottle engagement indicator led switches off when bottle is not empty.	• Wrong operative parameters.	• Check parameter # 5 (full bottle capacity) in programmino mode.
Pouring is not fluent.	• Internal straw is not properly inserted. • The filter at the bottom of the internal straw is stucked (especially with sediment or aged wines). • Tank is almost empty or pressure is not enough.	• Remove the bottle and fix it properly. • Remove the bottle and clean the filter. • Change the tank.
Wine drops falling from the spouts.	• Some wine sediments or cork pieces are blocking the dispensing valve.	• Pour citric acid solution to remove all the sediments and foreign objects from the valve.
Pistons fall down.	• Loss or leak of pressure on compressed air/nitrogen supply pipe.	• Check correct duty pressure (4 Bar). • Check the pipe not to be pressed or pricked.
Wine bubbles in the glass while pouring.	• Wine is falling on the bottom of the glass.	• Lean the glass towards the spout.

Trouble	Origin	Solution
Machine doesn't react when a winecard is inserted.	• The winecard is not properly inserted. • The winecard reader is not activated.	• Insert the winecard with the chip facing downwards. • Activate the winecard reader through Module Card.

**In case the problems remain, please contact your local enomatic dealer.
Full list is available on www.enomatic.it**

10. Maintenance and Cleaning



A frequent and severe dispensing taps cleaning is necessary to maintain your Enomatic Wine Serving System in full performances and to grant wine flavours preservation. If you respect the maintenance programme your Enomatic Wine Serving System will be efficient for long time. For repairs and maintenance, in case of faults or faulty operations, call only an authorised after-sales service centre, or contact your local Distributor.



10.1 Daily Maintenance

On a daily basis:

- clean the drip tray with a damp sponge.
- clean the Serving Spout by immersing it in water and then rinse thoroughly.
- clean the bodywork with a non-abrasive cloth.

10.2 Bottle Tube and Tap Cleaning

Dispensing taps and internal straws must be cleaned EVERY 10 POURED BOTTLES PER DISPENSING POSITION (please note the chart available at the end of this manual to be ticked at any bottle engagement for tracking). An ideal time to clean the entire Bottle Tube and Tap is when a bottle is being changed – this is because a partly used bottle can not be reinstalled into the system (it will contain air, and preservation won't be effective); act as follow:

- replacing the wine with a bottle containing diluted citric acid (3-4 teaspoons each 750 ml of water, ca. 15-20 grams of product);
- run some citric acid cleaning solution pours , wait 10 minutes and repeat the supply (serve approximately 300mls each time). Wait a few more minutes and remove the bottle containing the cleaning solution;
- insert a bottle of clean water and "flush" the Bottle Tube and Tap with the water (serve approximately 200mls);
- replace the water with a new bottle of the wine to be served and supply a serve in order to fill the empty Bottle Tube.

10.3 Extraordinary maintenance

An extraordinary maintenance must be run every six months in order to ensure perfect cleaning on the ducts and to avoid wine sediments all over them. Change the wine bottle with one containing chlorine based cleaner – non smelling (diluted in clean water in accordance with the manufacturers instructions);

- supply a few serves of the chlorine based cleaning solution, wait 10 minutes and repeat the supply (serve approximately 100mls). Wait 5 minutes and remove the bottle containing the cleaning solution;
- replace the bottle with a bottle containing diluted citric acid (10 grams of citric acid added to a wine bottle of clean water) and serve approximately 150mls;
- install a bottle of clean water and “flush” the Bottle Tube and Tap with the water (serve approximately 200mls);

Replace the water with a new bottle of the wine to be served and supply a serve in order to fill the empty Bottle Tube.



Execute an intense cleaning before leaving your Enomatic Wine Serving System not operative for longer than three days.



Please note that dispensing sweet wines or particularly aged ones may result into severe wine-deposit inside the ducts. Intensify cleaning through citric acid solutions in case.



11. Technical Characteristics

MODEL		enoround
Size (mm)	Full height	1645
	Base height	-
	Base Diameter	900
	Full Diameter	1250
Weight (kg)		110
Electrical Performance	Voltage (V)	110/220
	Frequency (Hz)	50/60
	Watts (W)	60
	Fuses (NOT COVER BY WARRANTY) (Amps)	2 x 2 Amp
Nitrogen or Argon Gas Supply Pressure (Bar)		4.0 0.160
Air Supply Pressure (Bar)		

The Enomatic models comply with the provisions of the following community directives:

Low Voltage Directive 73/23/EEC and Directive 93/68/EEC
Machinery Directive 98/37/EEC
EMC Directive 89/336/EEC and Directive 93/68/EEC



The Enomatic models comply with the following technical regulations:

EN 60335-1 2^a Edition
EN 50081-1 1^a Edition
EN 50082-1 2^a Edition
EN 610003-2 2^a Edition
EN 610003-3 1^a Edition

The Microprocessor-based Digital Electronic Controller TLK38 complies with the following technical regulations:

ECC directive EMC 89/336 (EN 61326), ECC directive LV 73/23 and 93/68 (EN 61010-1)
C-UL (file n. E206847)

The Microprocessor-based Digital Electronic Controller TLY28 complies with the following technical regulations:

ECC directive EMC 89/336 (EN 61326), ECC directive LV 73/23 and 93/68 (EN 61010-1)

DECLARATION OF COMPLIANCE

Manufacturer: **enomatic**
Address: Via di Meleto 1/19 50027 Strada in Chianti Firenze Italy



Being the manufacturer, hereby declares within its own responsibility that the:

**AUTOMATIC WINE SERVING SYSTEM,
model Enoline, Enomodule, Enoround, Enomove**

To which this statement refers to, if used according to the Operating Manual, conforms to the following CE legal standards:

CEI EN 60335-1 - modification A2, A13, A14, A15, A16	"Household and similar electrical appliances and similar". General norm file n. 4196C
-CEI EN 50081-1	"Electro-Magnetic Compatibility" general emissions standards Part 1: residential, commercial and light industry environments. File 3215 June 1997
-CEI EN 50082-1	"Electro-Magnetic Compatibility" general immunity standards . Part 1: residential, commercial and light industry environments. File 4498 May 1998
-CEI EN 61000-3-2	"Electromagnetic Compatibility " EMC. Part 3: limits. Section 2: limitations of voltage fluctuations and flicker in low voltage supply systems (appliances with rated current <16A per phase). File 4749 C
-CEI EN 61000-3-3	"Electro-Magnetic Compatibility" EMC .Part3: limits. Section 3 limiting in voltage fluctuation and of flickers in low voltage feeding systems for appliances with nominal current <16A . File 2650E

Also declares that it conforms with the requisite Directives:

- Low Voltage Directive 2006/95 EC (Directive: regulation concerning the approach of State Members' laws regarding the electric material destined to be used within certain voltage limits)

- Electro-Magnetic Compatibility 2004/108 EC. (Directive regarding the approach of State Members' laws concerning about electro-magnetic compatibility)

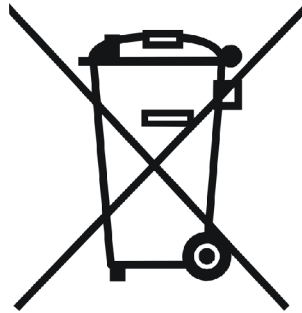
Also declares that it is formally conformed to all the Directives of the MACHINES REGULATION CE 98/37as, following the comma 2 enclosed 1, the risk of the machine is to be considered MAINLY electric, therefore is enough to fulfil the above regulations 2006/95 EC// 2004/108 ce

08
the last 2 digit of the year of production

enomatic srl

Via di Meleto 1/19
50027 Strada in Chianti
Firenze Italy
P.I. 01066310523

IMPORTANTE NOTICE FOR THE USER



As prescribed by Art.13 D.L #151, July 25th 2005:

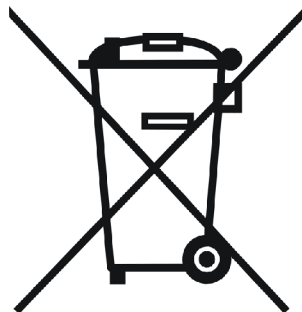
"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

"In respect of 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, about the reduction of dangerous material use contained in electric and electronic equipments, and about waste disposal."

The symbol showing a crossed litter, labelled on the device and/or on the packing, is to mean the need to separately dispose the equipment from normal domestic waste. User must therefore forward the dead equipment to an authorized electric and electronic waste collection, in order to ensure environment respectful disposal. User can also forward the dead equipment to an authorized dealer and ask for substitution in case of same machinery purchase.

A correct disposal and treatment of expired equipments will result into reduced risks for population and increased environment respect. Recycling process will be easier.

Illegal disposal is a crime persecuted by law.



STATEMENT OF WARRANTY

WE Enomatic srl WARRANT that the Enomatic Wine Serving Systems (the Goods), models **enoline**, **enosystem**, **enoround** and **enomove**, manufactured by Enomatic s.r.l are sold and delivered to the Purchaser free from manufacturing defects in materials and workmanship.

From the Installation Acceptance Date, Enomatic (the Company) undertakes that the Warranty shall cover free of charge to the Purchaser:

- the repair or replacement (at the Company's sole discretion) of any functionally inoperative **PARTS** that according to the Company's incontestable judgement, are deemed to be defective in workmanship or materials because of a manufacturing defect detected within the first 12 months (excluding software);
- the diagnosis and elimination of any errors found in the **SOFTWARE** programmes (provided that the errors are recurrent and documented) by way of supply of new corrected versions of the software for the first 6 months;
- the warranty shall include only the replacement of those defective parts and shall not include **LABOUR** .

This is the Company's entire liability in respect of such Warranty.

Enomatic shall provide warranty services directly or through its own authorized repair centers. Materials covered by warranty must be sent to the Repair Centers free of charge for enomatic and shall be sent back at the customer's expense. Any parts replaced shall remain the property of enomatic.

The Purchaser must save proof of the Installation Acceptance date as detailed on the Installation Acceptance Certificate together with the sales receipt or invoice stating the item numbers of the purchased Goods. All claims for Goods under Warranty shall be forwarded to the Company together with proof of the Installation Acceptance date and a copy of this Statement of Warranty.

In the event that installation of the Goods is delayed by the Purchaser for more than 1 month from the original date of delivery of the Goods as requested by the Purchaser, then the Installation Acceptance date shall be deemed to commence 1 month after the original date of delivery of the Goods was requested.

The Warranty only applies to the original Purchaser of the Goods and is not transferable.

All Warranty service will be provided by the Company during normal working hours. Replaced parts become the property of the Company and repairs or replacements do not extend the Warranty period. Any transportation costs (including return shipment) associated with a Warranty claim will be the responsibility of the Purchaser.

THE WARRANTY DOES NOT COVER any defect, failure or damage arising from:

- a) failure to follow normal operating procedures and instructions or failure to ensure proper care, use and regular maintenance as outlined in the documentation provided by the Company;
- b) incorrect transportation, installation, removal or handling;
- c) the effects of fair wear and tear, rusting or damage to varnish, enamel or paintwork;
- d) periodic general cleaning and any labour or part charges incurred as a result of service in the nature of maintenance and support including the replacement of consumable parts, house fuses or resetting of circuit breakers;
- e) incorrect storage or exposure to unusual or excessive environmental, chemical, atmospheric, mechanical, electrical (including defective house wiring or by operating

- the Goods on incorrect voltage or cycles or fluctuations or interruptions in the power supply) or thermal stress during the course of installation or use;
- f) any drawing, design or specification supplied by the Purchaser;
 - g) wilful or accidental damage, misuse, abuse or negligence;
 - h) any modification (whether by alteration, deletion, addition, repair or otherwise) to the Goods by the Purchaser or any other unauthorised persons unless the Purchaser has obtained the prior written consent of the Company. If any such unauthorised modification is made, then, without prejudice to the Company's other rights and remedies, the Warranty will be null and void;
 - i) the use of any spare parts that are not originals as supplied by the Company;
 - j) if the original identification markings on the Goods have been removed, defaced, or altered.

The Company will be under no liability under the above Warranty (or any other warranty, condition or guarantee):

- a) if the total price for the Goods has not been paid by the Purchaser by the due date for payment;
- b) for any indirect, incidental or consequential loss, damage, cost or expense of any kind whatsoever, whether arising under an accident, contracts tort (including negligence) or otherwise;
- c) for compensation for any reasons whatsoever resulting from any inoperative down time of the Goods including any loss of wine or other beverage.
- d) If the labels or marks are removed from the machines.

If a defect or failure of the Goods is found upon investigation not to be the Company's responsibility under this Warranty, the Company may charge the Purchaser for all reasonable costs and expenses incurred by the Company in the course of, or in consequence of, such investigation. Without prejudice to the foregoing, the Company reserves the right to charge for travelling time and incidental expenses incurred in respect of attendance at your premises to investigate and rectify any problem reported by you.

The Company's obligations under the Warranty are contingent upon the Company's agents or servants being given full details of the defects without delay and adequate time and access to the Goods during normal working hours to rectify such defect. If the Company rectifies the defect within a reasonable period of time then the Company will have no other liability in any respect of, or arising from, such defect.

The above Warranty does not extend to parts, materials or equipment not manufactured by Enomatic s.r.l, in respect of which the Purchaser will only be entitled to the benefit of any such warranty or guarantee as is given by the supplier or service provider to the Company.

enomatic s.r.l
Amministratore Delegato
Italo Baldini



Code and serial number



Enoround 8 Wine Card

enoround 8 wine card

Manuale di Uso e Manutenzione UM.03

Rev. 05 – Dicembre 2009

Enomatic srl
Via di Meleto, 1/19
I-50027 Greve in Chianti – Firenze - Italy
Tel. +39 055 8547272 – Fax. +39 055 8547807
www.enomatic.it

I N D I C E

1. Introduzione.....	23
2. Targa di identificazione.....	23
3. Avvertenze.....	24
4. Trasporto e posizionamento.....	24
5. Disimballo.....	25
6. Installazione.....	25
7. Istruzioni operative.....	28
8. Enoprogram 8601E.....	30
9. Guida alla risoluzione dei guasti.....	31
10. Manutenzione e igiene.....	33
11. Caratteristiche tecniche.....	35
Dichiarazione di Conformità.....	36
Informativa per l'utente.....	37
Certificato di Garanzia.....	38

1. Introduzione



Questo manuale operativo è parte integrante della fornitura, pertanto si raccomanda di conservarlo sempre insieme alla macchina.



Prima di procedere all'installazione e all'utilizzo del Vostro sistema Enomatic Wine Serving System, si prega di leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente Manuale: queste forniscono importanti informazioni sulla sicurezza durante le fasi di installazione, utilizzo e manutenzione.

Il Costruttore non si ritiene responsabile in alcun modo di danni provocati da un uso irrazionale o irresponsabile del sistema, nonché da una errata interpretazione delle istruzioni sulla sicurezza e sulla installazione.

2. Targa di identificazione

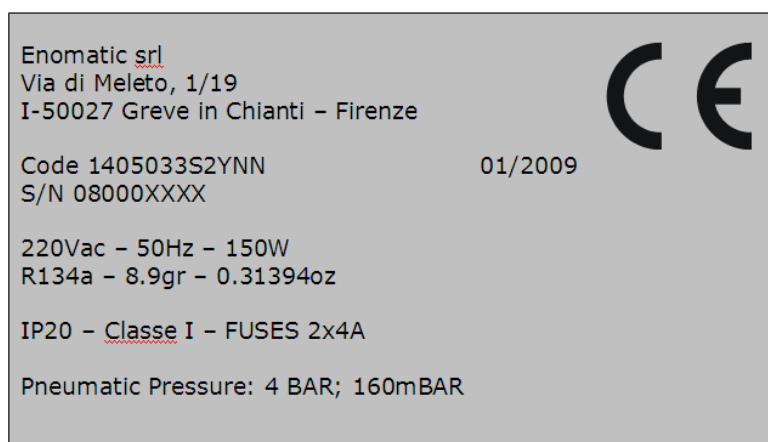
Ogni modello **enoround** è univocamente riconoscibile da un numero di serie stampato su una targa di identificazione posizionata all'interno della macchina, sotto il coperchio superiore. La targa è l'unico elemento di identificazione autorizzato dal Costruttore e contiene tutti i dati necessari per fornire informazioni chiare ed immediate sulle caratteristiche tecniche di utilizzo e per facilitare l'eventuale sostituzione di parti di ricambio.



Non rimuovere o danneggiare per alcun motivo i dati riportati sulla targa.



Esempio :



3. Avvertenze

Durante il funzionamento è essenziale prestare l'attenzione a questi requisiti di sicurezza per evitare rischi di incendio, scosse elettriche e/o di altri avvenimenti.

1. prima dell'utilizzo i modelli Enomatic leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente Manuale o in ogni altro documento contenuto nell'imballaggio;
2. non posizionare i modelli Enomatic in prossimità di getti d'acqua e non immergere il cavo di alimentazione e gli altri componenti elettrici/elettronici in acqua o altri liquidi;
3. porre particolare attenzione all'utilizzo in presenza di bambini;
4. staccare sempre il cavo di alimentazione elettrica dalla macchina e lasciare raffreddare prima della pulizia o della manutenzione;
5. non utilizzare i modelli Enomatic se il cavo di alimentazione o qualsiasi altro componente elettrico/elettronico fossero danneggiati o guasti, ma procedere immediatamente alla rimozione tirando il connettore dalla presa;
6. non utilizzare apparecchiature elettriche all'interno della zona alimentare se non espressamente indicato dal costruttore;
7. richiedere sempre per la sostituzione parti di ricambio originali. L'utilizzo di parti di ricambio non originali può provocare infortuni alle persone, danneggiare la macchina e fa decadere la garanzia del Costruttore;
8. per qualsiasi riparazione rivolgersi sempre ad Officine autorizzate dal Costruttore o dal Concessionario e pretendere che siano usate solo parti di ricambio originali;
9. non utilizzare i modelli Enomatic all'aperto;
10. evitare che il cavo di alimentazione rimanga in posizione penzolante o che venga in contatto con sorgenti di calore. Evitare assolutamente il posizionamento della macchina sopra il proprio cavo di alimentazione;
11. tenere lontano la macchina da sorgenti di calore; mantenere i punti di ventilazione/scambio termico
12. prima di collegare la macchina alla presa elettrica assicurarsi che l'interruttore generale sia disinserito;
13. prima di collegare la macchina alla presa elettrica assicurarsi che la tensione della linea sia corrispondente a quella riportata nella targa di identificazione (110/220 V).
14. non effettuare pulizie della macchina con sostanze corrosive o con utensili che potrebbero danneggiarla. Usare solo uno straccio soffice e bagnato;

4. Trasporto e posizionamento

Per il peso e le dimensioni dei modelli **enoround** sono necessarie tre persone per la movimentazione.

Per evitare danni alla macchina è necessario prestare particolare attenzione durante il carico e lo scarico e sollevare il peso in accordo ai simboli riportati sull'imballaggio esterno. Mantenere sempre il sistema in posizione verticale, non capovolgere o sdraiare.

Posizionare la macchina in locali asciutti con temperatura compresa tra 10°C e 25°C, e con umidità relativa non superiore al 60%.

5. Disimballo

Una volta asportato l'imballo controllare che la macchina non abbia subito danni durante il trasporto. Qualora vi fossero dubbi sull'integrità della fornitura evitare di utilizzare la macchina e rivolgersi direttamente al Concessionario o al Costruttore per un eventuale intervento di assistenza tecnica. Verificare il contenuto della fornitura che deve comprendere :

- 1 sistema **enoround** 16 bottiglie;
- 1 copia del presente Manuale di Uso e Manutenzione, Guida alla risoluzione dei Guasti, Certificazione di Conformità, Garanzia;
- 20 cannuce di aspirazione;
- 1 livella a bolla d'acqua;
- 1 kit guarnizioni rubinetto;
- 2 fusibili;



Non lasciare mai i resti dell'imballo (quali involucri di plastica, ecc.) alla portata dei bambini poiché possono rappresentare un potenziale pericolo.



6. Installazione

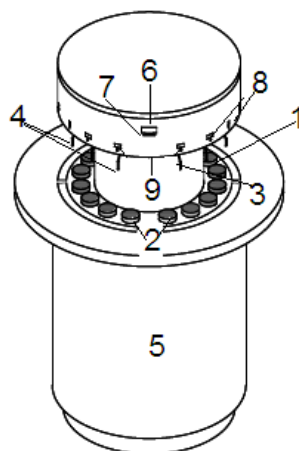


Le seguenti operazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato, e specificatamente autorizzato da Enomatic



1. Dopo aver sballato il dispenser, posizionarlo su un piano di appoggio solido, robusto e consono all'utilizzo.
2. Verificare il posizionamento con una livella ad acqua e accertarsi della buona stabilità della macchina.
3. Collegare il riduttore di pressione (6434) alla bombola di Azoto o Argon, usando la guarnizione fornita col riduttore, e verificare l'assenza di perdite.
4. Collegare macchina e bombola mediante l'apposito tubo LLDPE foodgrade da 4mm
5. Collegare il cavo di alimentazione elettrica.
6. Aprire la bombola di azoto e posizionare il rubinetto di uscita in posizione verticale; in questo modo il gas raggiungerà la macchina.
7. A questo punto il dispenser è pronto per accogliere le bottiglie del Vostro vino preferito. Seguire le istruzioni per l'inserimento delle bottiglie.

6.2 Componenti di Enoround



- 1 – Alloggiamento bottiglie
- 2 – Cilindri bottiglie con adattatore
- 3 – Pulsanti di erogazione
- 4 – Beccucci di erogazione
- 5 – Base
- 6 – Display Wine card
- 7 – Fessura Wine Card
- 8 – Display dei prezzi
- 9 – Connettore Enoprogram (vedi foto)



6.2 Alimentazione elettrica

Enoround può funzionare se alimentata 110 or 220V, a seconda delle specifiche del paese di installazione. Prima di procedere con l'allacciamento elettrico verificare la tensione di alimentazione specificata sul Targa di Identificazione, posta internamente alla macchina.



Enoround deve essere elettricamente collegata ad una linea con effettiva dispersione a terra, in osservanza con le leggi vigenti.



La spina del cavo di alimentazione non è fornita; rivolgersi solamente ad un elettricista qualificato per l'installazione. Collegare il cavo elettrico. I display di Enoround si accenderanno, e dopo qualche secondo sarà operativa.

6.3 Connessioni gas

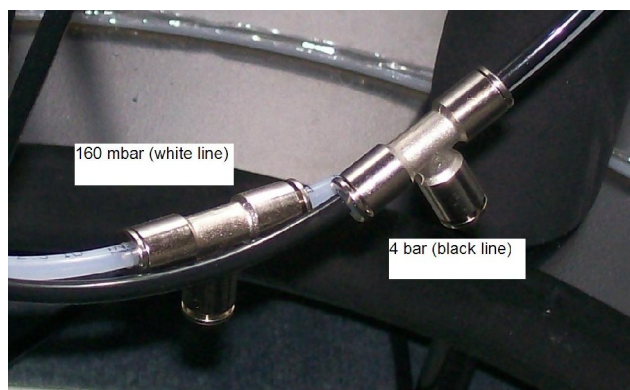


Utilizzare esclusivamente materiale certificato FOODGRADE e tubi in LLDPE per le connessioni di azoto



Per un corretto funzionamento Enoround Wine Card necessita di due differenti alimentazioni di pressione:

- Linea 4 Bar: serve per l'alimentazione pneumatica dei cilindri sotto le bottiglie; può essere sia di azoto se collegata direttamente alla bombola o di aria compressa se collegata ad un compressore esterno da ordinare separatamente.
- Linea 160 mBar: serve per la conservazione e per l'erogazione del vino, e, ulteriormente ridotta, per la pulizia dei beccucci; deve essere esclusivamente in azoto puro al 99,99%, specificatamente marcato per uso alimentare



La preservazione del vino dai processi ossidativi avviene grazie all'inflazione di azoto o argon all'interno della bottiglia. La preservazione comincia non appena una bottiglia viene posizionata in contatto con un rubinetto erogatore all'interno del dispenser. Inoltre il gas in pressione assicura l'erogazione del vino dai beccucci. Infine viene utilizzato per la pulizia dei beccucci stessi una volta che la fase di erogazione è terminata.

Pregasi utilizzare Azoto o Argon di tipo alimentare, con grado di purezza pari almeno al 99.5%. Normalmente la fornitura di azoto o argon avviene tramite bombole, riempite ad alta pressione. La pressione massima dipende dalle normative di ogni singolo Paese, ma generalmente varia da 150 a 200 Bar. In alternativa può essere utilizzato un generatore di azoto (*N₂ Excel*).



N₂ Excel

La bombola di azoto o argon deve rimanere in posizione verticale e fissata tramite una catena. Deve inoltre essere collegata ad un apposito regolatore di pressione, il cui valore di uscita varia a seconda della tipologia e delle caratteristiche dell'installazione.

- Chiudere la bombola, inserire la guarnizione (se prevista) nell'attacco femmina e avvitare con decisione il manometro. Chiudere i rubinetti di uscita del manometro.
- Verificare l'assenza di perdite di gas; annotare la carica massima indicata dal manometro con la bombola aperta, chiudere la bombola e controllare dopo circa 15' che il valore non sia variato.
- Collegare l'uscita del regolatore a 160 mBar all'attacco della macchina corrispondente mediante il tubo da 4mm, premendo con decisione nelle apposite sedi (lato riduttore e lato macchina).
- Collegare l'uscita del regolatore a 4 Bar o quella del compressore all'ingresso della macchina corrispondente mediante il tubo da 4mm, premendo con decisione nelle apposite sedi (lato riduttore/compressore e lato macchina).
- Aprire i rubinetti di uscita del riduttore e la valvola della bombola. Verificare l'assenza di perdite di gas; annotare la carica massima indicata dal manometro con la bombola aperta, chiudere la bombola e controllare dopo circa 15' che il valore non sia variato.
- Per sostituire la bombola quando è terminata, chiudere il rubinetto di uscita e la valvola principale; scaricare la pressione residua tirando l'anello di sicurezza e solo ad avvenuta scarica svitare il manometro.



7. Istruzioni operative

7.1 Inserimento del tubo di pescaggio

Inserire il tubo di pescaggio al centro del beccuccio di erogazione e premere verso l'alto fino alla battuta (foto A). Il tubo ha un filtro all'estremità inferiore per evitare che eventuali sedimenti provenienti dal vino entrino in macchina (foto B). Il tubo deve entrare all'interno della bottiglia fino al fondo. E' comunque consigliato per vini particolarmente sedimentati tagliare il tubo leggermente più corto della lunghezza della bottiglia.

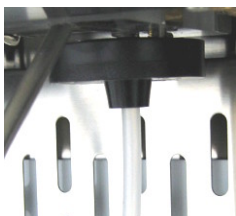


FOTO A



FOTO B

7.2 Caricamento della bottiglia

Aprire la bottiglia, controllare la perfetta pulizia e integrità della parte superiore del collo ed inserire il tubo di pescaggio al suo interno, posizionandola quindi sul cilindro (foto C). Inserire la Carta Tecnica (*) e premere il pulsante centrale, il cilindro salirà portando in contatto la bottiglia con il rubinetto erogatore; da questo momento inizia la preservazione del vino. Le luci sopra la bottiglia lampeggeranno, in attesa dell'associazione con un vino presente nel database di Enosoft (*).



FOTO C

Assicurarsi che la parte conica dell'erogatore sia inserito all'interno del collo. Qualora non fosse possibile introdurre la bottiglia in macchina, rimuovere il distanziale sottostante il cilindro per consentire l'introduzione di bottiglie più alte. Pregasi notare che l'altezza massima consentita per la bottiglia è 360mm. Nel caso che siano utilizzate bottiglie più basse di 275mm, è necessario aggiungere un distanziale tra cilindro e bottiglia (codice Enomatic 6011).

Qualora si stesse utilizzando un modello a temperatura controllata, rimuovere il pannello frontale in plexiglas per il minor tempo possibile, e solo contestualmente al cambio delle bottiglie. Rammentasi di inserire in macchina vini bianchi già freddi. Una volta che la bottiglia è stata inserita, verificarne la corretta centratura ortogonale e la corretta aderenza alla guarnizione del rubinetto erogante.

(*): per saperne di più riguardo la Carta Tecnica e Enosoft pregasi fare riferimento al manuale UM.13 – enosoft 2.0

7.3 Utilizzo di Enomatic Wine Serving System

Quando non c'è alcuna Wine Card inserita il display mostra la scritta lampeggiante "Inserire Card" e il nome dell'installazione. Per ottenere un'erogazione di vino è necessario inserire una Wine Card con una sufficiente somma di denaro precaricata e premere il pulsante relativo alla dose desiderata. Il display visualizzerà il nome del vino selezionato. Il sistema decurterà automaticamente il costo della dose selezionata ed erogherà il vino. Il credito rimanente verrà visualizzato sul display fino alla rimozione della Wine Card.



7.5 Sostituzione delle bottiglie

Per rimuovere una bottiglia, inserire una Carta Tecnica (*) e premere il pulsante centrale relativo. Il cilindro si abbasserà, togliere la bottiglia e scollegare il tubo di pescaggio, sciacquarlo abbondantemente e ripetere la procedura dal punto 7.1. Premere il tasto centrale sopra la bottiglia per assegnare lo stesso vino, o rimuovere la Carta Tecnica per abbinare una nuova bottiglia.

(*): per saperne di più riguardo la Carta Tecnica pregasi fare riferimento al manuale UM.13 – enosoft 2.0

8. Enoprogram 8601E

8.1 Aspetto esteriore



- 1. Display principale
- 2. Led di servizio
- 3. Pulsante per decrementare
- 4. Enter
- 5. Pulsante per incrementare

8.2 Utilizzo

Al fine di procedere con la calibrazione dei volumi erogati, collegare il programmatore Enoprogram all'apposita porta seriale (vedasi paragrafo 6.1) e selezionare la posizione da tarare azionando i pulsanti 3 o 5. Premere il tasto 4 per accedere, il valore di calibrazione attualmente salvato viene visualizzato; pilotare un'erogazione con il pulsante 4 e aggiustare il valore, azionando i pulsanti 3 o 5, al fine di ottenere una dose pari a 100ml.

9. Guida alla Risoluzione dei problemi

Questa guida ha lo scopo di dare un primo aiuto nel caso si verifichino problemi di funzionamento della macchina.

Inconveniente	Probabile causa	Rimedio
C'è una perdita di azoto (o argon)	- La bottiglia non è installata correttamente. - E' stata utilizzata una bottiglia troppo corta che non permette al pistone di fornire una sufficiente pressione in modo da creare una perfetta aderenza del collo della bottiglia con la guarnizione dell'erogatore. - Se non è presente la bottiglia controllare che il beccuccio non sia bloccato e assicurarsi che non sia rimasto premuto contro la valvola che fa uscire il gas. - La connessione alla bombola/tubi è allentata. - Se l'azoto (o l'argon) viene usato anche per azionare i pistoni allora TUTTI i pistoni devono essere alzati per evitare perdite .	- Controllare ogni bottiglia ascoltando il soffio di eventuali perdite. Si può anche provare ad inumidire le dita e avvicinarle all'erogatore per sentire se ci sono perdite. - Controllare che la bottiglia sia posizionata correttamente e premuta in piano contro la guarnizione dell'erogatore. - Installare l'adattatore cilindrico (codice 6012) fra la bottiglia e il pistone. - Portare manualmente il beccuccio dell'erogatore nella sua posizione di riposo controllando che non ci siano perdite di gas. Condurre dei lavaggi con acido citrico. - Controllare che i tubi siano perfettamente inseriti. - Controllare che il collettore del regolatore di pressione sia stretto con forza alla bombola. - Alzare tutti i pistoni.
La macchina non si accende .	- Manca il collegamento elettrico. - L' interruttore è spento.	- Collegare la macchina alla presa. - Accendere l'interruttore.
La spia che indica la presenza della bottiglia non si accende	- La bottiglia è stata inserita quando la macchina era spenta. - Manca la bottiglia.	- Abbassare la bottiglia e rimetterla in posizione con la macchina accesa. - Inserire la bottiglia.

Solo alcune spie sono accese	Il beccuccio dell'erogatore (sulle molle) non è attaccata al corpo erogatore.	Premere manualmente il beccuccio nella parte posteriore spingendo verso l'alto e assicurarsi che si senta scattare l'interruttore.
La spia della bottiglia si spenge mentre c'è ancora del vino all'interno.	Programmazione sbagliata.	Controllare il parametro 5 (capacità bottiglia) nella programmazione.
L'erogazione non avviene in modo fluido.	- Il tubo della bottiglia non è inserito correttamente nell'erogatore. - Il filtro posto nella parte bassa del tubo di aspirazione potrebbe essere intasato (specialmente se si tratta di una macchina per vini rossi contenenti sedimenti). - Il gas è esaurito oppure la pressione è bassa.	- Rimuovere la bottiglia e premere il tubicino nel foro dell'erogatore. - Rimuovere la bottiglia e controllare che il filtro sia pulito. - Sostituire la bombola con una nuova. Controllare la pressione del gas.
Gocce di vino escono dal tubicino di erogazione	Alcuni sedimenti provenienti dai vini rossi sono depositati sulla valvola dell'erogatore.	Rimuovere la bottiglia, inserire una bottiglia di acqua e acido citrico e erogare affinché l'erogatore venga ripulito da ogni sedimento.
I pistoni si abbassano.	Blocco o perdita di aria/Azoto dalla linea di alimentazione.	- Controllare che il compressore o la bombola stiano funzionando alla pressione corretta (4 Bar). - Controllare che il tubo dell'aria non sia schiacciato o piegato in modo da impedire il passaggio dell'aria o del gas.
Nel bicchiere si formano bollicine durante l'erogazione del vino.	Il vino sta cadendo dal tubo di erogazione direttamente sul fondo del bicchiere.	Tenere il bicchiere vicino all'erogatore inclinandolo in modo che il vino scenda sulla parete.
La macchina non risponde quando si inserisce la carta.	- La carta non è stata inserita correttamente. - Il lettore della carta non è attivato.	- Inserire la carta con il microchip disposto verso il basso in direzione della fessura. - Attivare il lettore della carta per mezzo della carta MASTER.

Se dopo aver seguito le istruzioni sopra descritte il problema da Voi riscontrato persiste, contattare il centro assistenza enomatic più vicino.
Per informazioni: www.enomatic.it

10. Manutenzione ed Igiene



Una puntuale e frequente pulizia degli erogatori è funzionale alla perfetta conservazione di tutti i sapori e gli aromi del vino; inoltre rispettando il programma di manutenzione del Costruttore la macchina rimarrà efficiente per lungo tempo. Per riparazioni o manutenzione, in caso di guasti o funzionamento anomalo, richiedere l'intervento solo di centri di assistenza autorizzati.



10.1 Manutenzione giornaliera

- pulire con una spugna bagnata le tracce di gocce;
- pulire il tubo di erogazione in acciaio immergendolo in un bicchiere d'acqua;
- pulire la zona di lavoro con una spugna non abrasiva.

10.2 Sanificazione periodica - Igiene

La pulizia dei tubi di aspirazione e degli erogatori deve essere fatta OGNI 10 BOTTIGLIE CONSUMATE PER EROGATORE, compatibilmente a quando si esaurisce il vino nella bottiglia (quindi anche in momenti distinti per ogni posizione, si consiglia a tal proposito di utilizzare la tabella alla fine di questo manuale); devono essere utilizzati specifici detergenti per enologia, tipicamente l'acido citrico. Un momento ottimale per pulire i tubi delle bottiglie e gli erogatori è durante il cambio delle bottiglie.

La procedura è la seguente:

- sostituire la bottiglia di vino con una bottiglia contenente la soluzione detergente (circa 5 cucchiaini da caffè ogni 750ml di acqua);
- eseguire alcune erogazioni con la soluzione detergente, aspettare per qualche minuto e ripetere nuovamente le erogazioni; aspettare ancora qualche minuto;
- continuare ad erogare la soluzione fino ad esaurimento e rimpiazzarla con un'altra contenente solo acqua potabile;
- ripetere le erogazioni fino a rimuovere completamente il detergente, dopo di che sostituire la bottiglia presente con una di vino da servire. Erogare un servizio per riempire il tubo della bottiglia con vino ed espellere così gli ultimi residui di acqua.

10.3 Manutenzione straordinaria - Igiene

La pulizia straordinaria deve essere fatta ogni sei mesi per una perfetta sanificazione degli erogatori usando un detergente disinfettante specifico per uso in ambienti alimentari, nelle proporzioni e quantità fornite dal produttore.

Un momento ottimale per pulire i tubi delle bottiglie e gli erogatori è durante il cambio delle bottiglie.

La procedura è la seguente:

- sostituire la bottiglia di vino con una bottiglia contenente la soluzione detergente;
- eseguire alcune erogazioni con la soluzione detergente, aspettare per qualche minuto e ripetere nuovamente le erogazioni; aspettare ancora qualche minuto;
- continuare ad erogare la soluzione fino ad esaurimento e rimpiazzarla con un'altra contenente soluzione di acido citrico;
- eseguire alcune erogazioni con la soluzione detergente, aspettare per qualche minuto e ripetere nuovamente le erogazioni; aspettare ancora qualche minuto;
- continuare ad erogare la soluzione fino ad esaurimento e rimpiazzarla con un'altra contenente acqua potabile;
- ripetere le erogazioni fino a rimuovere completamente il detergente, dopo di che sostituire la bottiglia presente con una di vino da servire. Erogare un servizio per riempire il tubo delle bottiglie ed espellere gli ultimi residui di acqua.

Eseguire un'intensa pulizia prima di lasciare la macchina non operativa per periodi superiori a 3 giorni.

 **Pregasi notare che l'utilizzo di vini dolci o particolarmente invecchiati può causare la formazioni di depositi vinosi nei condotti. Intensificare la pulizia con acido citrico nel caso.** 

11. Caratteristiche tecniche

MODEL		enoround
Size (mm)	Full height	1645
	Base height	-
	Base Diameter	900
	Full Diameter	1250
Weight (kg)		110
Electrical Performance	Voltage (V)	110/220
	Frequency (Hz)	50/60
	Watts (W)	60
	Fuses (NOT COVER BY WARRANTY) (Amps)	2 x 2 Amp
Nitrogen or Argon Gas Supply Pressure (Bar)		4.0 0.160
Air Supply Pressure (Bar)		

11.1 Normative

- La macchina ottempera alle seguenti direttive comunitarie:

Direttiva Bassa tensione 73/23/CE e Direttiva 93/68/CE;
Direttiva Macchine 98/37/CE
Direttiva EMC 89/336/EEC e Direttiva 93/68/CE



- La macchina è in accordo con le seguenti norme:

EN 60335-1 2^a Edizione
EN 50081-1 1^a Edizione
EN 50082-1 2^a Edizione
EN 610003-2 2^a Edizione
EN 610003-3 1^a Edizione

- Il controllore elettronico digitale TLY28 per le macchine refrigerate rispetta le seguenti norme:

Conformità: Direttiva CEE EMC 89/336 (EN 61326), Direttive CEE BT 73/23 e 93/68 (EN 61010-1)
Omologazione: C-UL (file n. E212227)

- Il regolatore elettronico digitale TLK38 per le macchine climatizzate rispetta le seguenti norme:

Conformità: Direttiva CEE EMC 89/336 (EN 61326), Direttive CEE 73/23 e 93/68/CE (EN 61010-1)
Omologazione: C-UL (file n. E206847)

DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La Ditta **enomatic srl**
con sede legale in Via di Meleto 1 int 19, Strada in Chianti (FI)

dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto



DISPENSER AUTOMATICO PER VINI
modello **enomodule**, **enoline**, **enoround**, **enomove**

al quale questa dichiarazione si riferisce è conforme alle seguenti norme:

CEI EN 60335-1 <i>varianti A2, A13,</i> <i>A14, A15, A16</i>	"Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 1: Norme generali" fascicolo 4196C.
CEI EN 50081-1	"Compatibilità elettromagnetica - Norma generica sull'emissione. Parte 1: Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera" Fascicolo 3215. Giugno 1997
CEI EN 50082-1	"Compatibilità elettromagnetica. Norma generica sull'immunità. Parte 1: Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera". Fascicolo 4498 . Maggio 1998.
CEI EN 61000-3-2	"Compatibilità elettromagnetica (EMC) - Parte 3: Limiti - Sezione 2: Limiti per le emissioni di corrente armonica (apparecchiature con corrente di ingresso < 16A per fase)." Fascicolo 4749C.
CEI EN 61000-3-3	"Compatibilità elettromagnetica (EMC) - Parte 3: Limiti - Sezione 3: Limitazioni delle fluttuazioni di tensione e del flicker in sistemi di alimentazione in bassa tensione per apparecchiature con corrente nominale < 16A." Fascicolo 2650E.

e quindi rispondente ai requisiti essenziali delle Direttive:

- Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE (Direttiva concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relativa al materiale elettrico destinato a essere utilizzato entro taluni limiti di tensione).

- Direttive Compatibilità Elettromagnetica 2004/108 CE.
(Direttiva concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relativa alla compatibilità elettromagnetica).

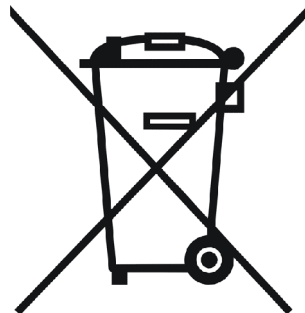
Inoltre soddisfa formalmente a tutti i requisiti richiesti dalla Direttiva Macchine CE 98/37 in quanto, secondo il comma 2 allegato 1, il rischio della macchina è PREVALEMENTE elettrico e quindi si rimanda all'ottemperanza delle direttive di cui sopra:
2006 / 95 CE / / 2004 / 108 CE

Strada in Chianti, 06/03/08

08
(ultime due cifre dell'anno di apposizione della marcatura)

enomatic s.r.l.
Via di Meleto
50027 Strada in Chianti (FI)
P.I. 01066310523

INFORMAZIONE AGLI UTENTI



Ai sensi dell'art. 13 del Decreto Legislativo 25 luglio 2005, n. 151:

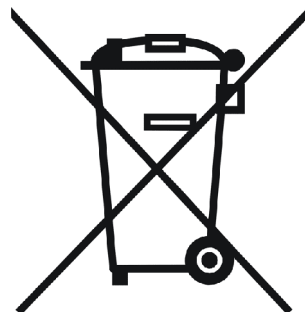
"Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti"

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla sua confezione indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.



GARANZIA dei PRODOTTI ENOMATIC

Termini della garanzia fornita dal produttore **enomatic** srl:

enomatic garantisce il materiale fornito per 12 mesi dalla data di consegna, purché venga regolarmente certificata da un documento fiscale valido (fattura o scontrino fiscale con bolla di accompagnamento), riportante gli estremi dei prodotti installati.

- La durata della garanzia per la macchina è di dodici (12) mesi dalla data di consegna.
- La durata della garanzia per le parti meccaniche, elettriche ed elettroniche è di dodici (12) mesi dalla data di consegna.
- La garanzia è gratuita per i primi 30gg dalla data di consegna. Per i successivi undici (11) mesi il cliente dovrà riconoscere ad **enomatic** il solo diritto di chiamata.
- Gli interventi effettuati nel periodo di garanzia non estendono in alcun modo il periodo di validità della garanzia della macchina ad eccezione che per la parte sostituita.
- La garanzia Software è di 3 mesi dall'installazione dell'impianto; in tale periodo verrà eseguita la diagnosi e l'eliminazione degli eventuali errori riscontrati nei programmi, purché riproducibili e documentati.

La garanzia consiste nella riparazione o sostituzione gratuita delle parti riconosciute difettose nella fabbricazione ad insindacabile giudizio di **enomatic**.

enomatic presta la garanzia direttamente o tramite i propri Centri di Riparazione, il materiale in garanzia deve essere spedito ai Centri di Riparazione in porto franco e verrà rispedito in porto assegnato. Il materiale sostituito rimarrà di proprietà **enomatic**. Non è riconosciuto alcun indennizzo per il periodo di non operatività dell'impianto. L'intervento non prolunga il termine di durata della garanzia. **enomatic** si riserva il diritto di non prestare la garanzia qualora l'impianto non sia costituito totalmente da componenti forniti da **enomatic**, o nel caso in cui l'acquirente sia inadempiente nel pagamento. Resta inteso che la validità della garanzia è subordinato al rispetto delle specifiche prestazionali dei prodotti indicate da **enomatic**.

La garanzia inoltre non comprende:

- Avarie o danni causati dal trasporto.
- Avarie o danni causati da vizi dell'impianto elettrico e/o da trascuratezza, negligenza, inadeguatezza dell'impianto all'uso al quale è destinato e in ogni caso da uso anomalo.
- Difetti causati da agenti chimici o fenomeni atmosferici.
- Il materiale di consumo.
- Gli interventi per vizi presunti o le verifiche di comodo.

enomatic s.r.l.
Amministratore Delegato
Dr. Italo Baldini



Codice e numero di matricola del
sistema

Manufactured by:

Enomatic S.R.L
Via di Meleto 1/19
Greve in Chianti (FI)
Italy

Distributed by:

For service please contact:

		POSITION # 1	POSITION # 2	POSITION # 3	POSITION # 4	POSITION # 5	POSITION # 6	POSITION # 7	POSITION # 8
1	DATE								
	BOTTLE								
2	DATE								
	BOTTLE								
3	DATE								
	BOTTLE								
4	DATE								
	BOTTLE								
5	DATE								
	BOTTLE								
6	DATE								
	BOTTLE								
7	DATE								
	BOTTLE								
8	DATE								
	BOTTLE								
9	DATE								
	BOTTLE								
10	DATE								
	BOTTLE								
CLEANING SOLUTION REQUIRED - ESEGUIRE LAVAGGI DI PULIZIA - CLEANING SOLUTION REQUIRED									

		POSITION # 1	POSITION # 2	POSITION # 3	POSITION # 4	POSITION # 5	POSITION # 6	POSITION # 7	POSITION # 8
1	DATE								
	BOTTLE								
2	DATE								
	BOTTLE								
3	DATE								
	BOTTLE								
4	DATE								
	BOTTLE								
5	DATE								
	BOTTLE								
6	DATE								
	BOTTLE								
7	DATE								
	BOTTLE								
8	DATE								
	BOTTLE								
9	DATE								
	BOTTLE								
10	DATE								
	BOTTLE								
CLEANING SOLUTION REQUIRED - ESEGUIRE LAVAGGI DI PULIZIA - CLEANING SOLUTION REQUIRED									

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.