

**enomatic**<sup>®</sup>  
wine serving systems

east&southeastusa

A photograph of a wine dispensing system. A hand is holding a glass under a tap, pouring red wine. In the background, a row of wine bottles is visible on a shelf. A large, stylized, pinkish-red graphic element is on the right side of the page.

# Operating Manual

enoline 4 Basic

## **INDEX**

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introduction.....</b>               | <b>3</b>  |
| <b>2. Model identification.....</b>       | <b>3</b>  |
| <b>3. Warning.....</b>                    | <b>4</b>  |
| <b>4. Transportation and storage.....</b> | <b>4</b>  |
| <b>5. Unpack.....</b>                     | <b>5</b>  |
| <b>6. Installation.....</b>               | <b>5</b>  |
| <b>7. Operating Instructions.....</b>     | <b>9</b>  |
| <b>8. Maintenance and cleaning.....</b>   | <b>13</b> |
| <b>9. Troubleshooting.....</b>            | <b>15</b> |
| <b>10. Technical characteristics.....</b> | <b>17</b> |
| <b>Declaration of Compliance.....</b>     | <b>18</b> |
| <b>Important Notice for the User.....</b> | <b>20</b> |
| <b>Statement of Warranty.....</b>         | <b>21</b> |

## 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

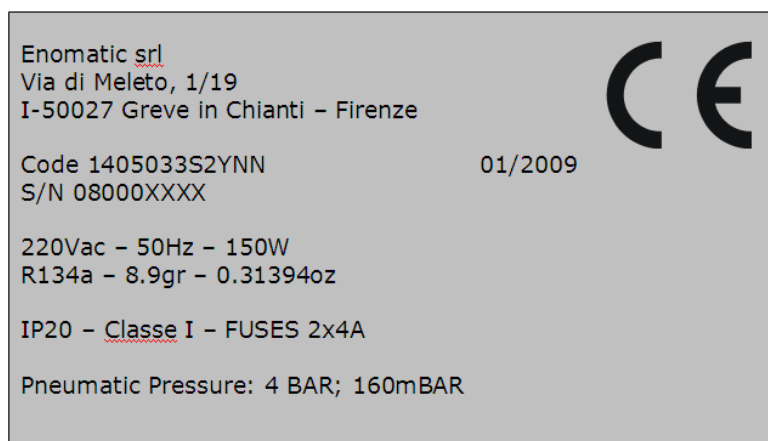
Every Enomatic model is identified with a unique serial number printed on a Data Label.

There are two Data Labels on the machine: one is on the rear panel, close to electric socket, the other one is on the frontal side and lays beneath the drop tray.

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.
6. 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.
7. Do not operate the Enomatic Wine Serving System outdoors.
8. 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.
9. Keep the Enomatic Wine Serving System far away from heat sources.
10. Before plugging the Enomatic model into the electrical socket, check that the main switch "General" is set to "0" (off) mode.
11. 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.
12. 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 the Enomatic models, two 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 - Enoline, 4 bottles capacity;
- 1x - Enoline Wine Card – Serie 1 - User and Maintenance Manual, Troubleshooting Guide, Warranty and Manufacturer Certification;
- 5x - plastic straws;
- 2x - steel holders to secure Enoline to the wall;
- 1x - Ø 10mm pipe for water drainage;
- 1x - electrical cord;



**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.

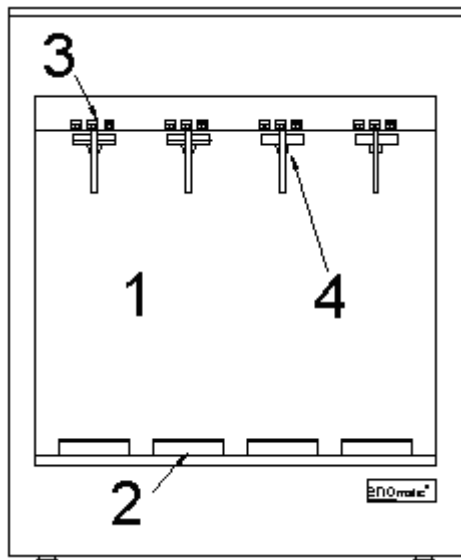
1. After unpacking your Enomatic Wine Serving System, place it on a solid desk or holder. Please consider a 300mm free space on fridge compressor side in order to ensure proper exhaust air exchange.
2. Check the stance and correct it if necessary acting on proper adjusting foot/feet. Max. allowed lean: 2°.
3. Secure the machine through supplied holders to the wall if needed.
4. Tight pressure regulator (6434) to nitrogen or argon tank, using supplied seal (if previewed).
5. Connect FOODGRADE LLDPE 4mm pipes in order to bond machine and nitrogen source.
6. Connect the electrical cord and turn the machine on.
7. Open the nitrogen or argon tank and turn the outlets levers on vertical position; the gas will then reach the machine.
8. From now on Your Enomatic wine Serving System is ready for bottles engagements. Enjoy your wines!!!!



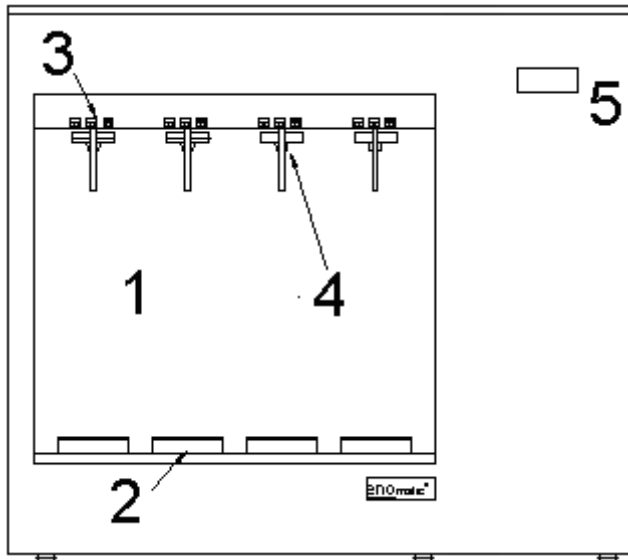
**Above-mentioned operations must be run by skilled personnel only and authorized by the Manufacturer.**



## 6.1 Parts of the Enomatic Wine Serving System



*Enoline 4 Basic*



*Enoline 4 Basic - temperature controll models*

- 1 - Bottle space
- 2 - Bottle Piston with cover
- 3 - Serving Buttons
- 4 - Serving Spouts
- 5 - Thermostat (available on temperature models only)

## 6.2 Electrical supply

The **enoline** models 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.

Enoline 4 Basic operates at 110/220 Volt either; it features one main switch only, placed at the back of the machine, top, shown in picture. The switch on 0 position corresponds to OFF status. To start the dispenser, switch to 0 position and connect provided cord to into a socket and switch to 1.



The Enomatic models must be connected to a supply system equipped with an effective earth connection in accordance with the rules and provisions prescribed by law.

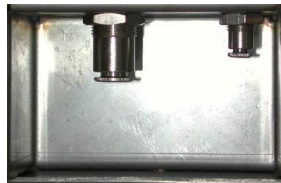


## 6.3 Gas Line Connections

In order to ensure that Enoline 4 Basic correctly performs, it is necessary to connect it to a inert and foodgrade certified gas source, typically Nitrogen or Argon; inlet is located at back of the machine, bottom.

drainage outlet  
(temperature controlled models only)

4 Bar nitrogen inlet



To connect the pipe, push firmly into the joint. Check correct sealing by pulling the pipe back.



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



### 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.

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 4 Bar.



*A typical nitrogen cylinder*



*Pressure regulator*

*Nitrogen outlet*

The following procedure must be followed when connecting the Nitrogen (or Argon) Gas cylinder:

1. Make sure that the regulator outlet valve is in "closed" position (as shown in the picture).
2. Insert the seal (if previewed), 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 inlet on Enomatic 4 Basic 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 lever.
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.



## 6.4 Water Drainage – Enoline 4 Basic Temperature Controlled models only

A condensate drain tube (10mm O/D) must be connected into the back of the temperature controlled enoline models and discharged to a permanent drain or into a bottle that is emptied regularly.



## 7. Operating Instructions

Turn on the power.  
Switch on main black switch.

### 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

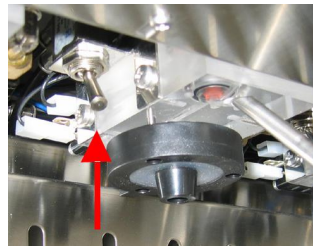
Open the bottle, make sure the perfect cleaning of bottle neck upper part by removing any eventual foreign object and slide the Bottle Tube inside the bottle while lifting the bottle towards the tap.

Place the bottle on the piston (pic C), and act on the lever aside, left, of any tap dispenser; the piston will lift up and pack the bottle upwards.

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, control correct lining up and turn it lightly on its axis in order to increase and improve air-tight on the neck seal.

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

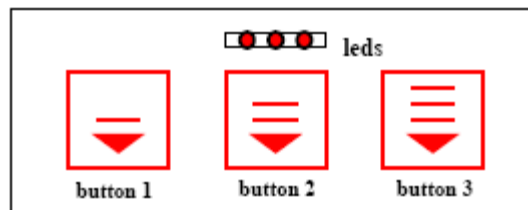
Repeat the instructions above to engage all the bottles, the same operations to lift down engaged ones.

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.

## 7.3 Programming the volumes

As soon as the machine is electrically supplied, the three leds above each bottle will turn on. This means operative status. Please engage a bottle of wine to ensure enough accuracy when calibrating the pouring doses. Each dispensing tap of any bottle can be differently adjusted, regardless other positions sets. When you desire to modify the dispensing volumes, please act as follow:



- press and hold simultaneously buttons #1 and #3 until central led will light on; release the buttons; the buttons will loop on from 1 to 3;
- press button #1 if you desire to calibrate pouring button 1, press button #2 if you desire to calibrate pouring button 2, press button #3 if you desire to calibrate pouring button 3; related led will stay on;
- by pressing buttons #1 and #3 you will decrease or increase the set volumes; each press is about 3-4 grams;
- by pressing button #2 you will test your new adjustment;
- wait for about 15 second to return to operative status;
- repeat the procedure for all other buttons.

## 7.4 Use of Enoline 4 Basic

Enoline 4 Basic will pour when:

- ❖ gas is correctly supplied
- ❖ electrical power is on
- ❖ a full bottle is properly engaged

Hold a glass beneath the serving spout and press the button related to the volume and the wine you desire to dispense; remove the glass 3 seconds after the dispensing is finished.

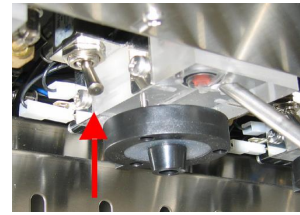
Enjoy your wine!!



## 7.5 Changing the bottles

Switch the lever aside any dispensing tap, left, in front position to lower bottle-fitting cylinder.

Remove the bottle and the straw, flush it thoroughly under water and repeat procedure from 7.2 to engage a new bottle.



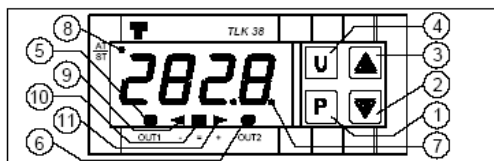
## 7.6 Change the Temperature Set Point (enoline temperature controlled models only)

If your enoline is a temperature controlled model it will typically be supplied pre-programmed to:

- 8°C for refrigerated models (down to 7°C is possible), or
- 18°C for climate controlled models (between 7°C to 20°C range is possible);

If you wish to change these temperatures, please refer to the following instructions.

### Front Panel Description



**1 - Key P** : This is used to access the programming parameters and to confirm selection.

**2 - Key DOWN** : This is used to decrease the values to be set and to select the parameters. If the key is held down, the controls return to the previous programming level until it exits the programming mode.

**3 - Key UP** : This is used to increase the values to be set and to select the parameters. If the key is held down, the controls return to the previous programming level until it exits the programming mode.

The other buttons and functions are not required to change the temperature set point.



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



## **Programming the Temperature Set Point**



Push key "P", then release it and the display will show "SP 1". (If you press the button too long it will enter another menu; to return to the SP mode, wait for 10 seconds).



To modify the temperature value, press "UP" key to increase it or the "DOWN" key to decrease it.

These keys change the value one-by-one digit but if they are pressed longer than three seconds, the value increases or decreases rapidly; after two seconds in the same condition, the changing speed increases in order to allow the desired value to be reached rapidly.

Adjust until the desired temperature value has been reached.

Exit by pushing key "P" and after 15 seconds the set temperature will be displayed.

## **8. 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.**


### **8.1 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.

## 8.2 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.

## 8.3 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.**



## 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) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The bottle is not properly engaged.</li> <li>• One or more too short bottle was engaged and the sealing on the tap is not correct.</li> <li>• If no bottle is engaged a valve inside the tap might be stucked.</li> <li>• Tank seal is missing (if previewed).</li> <li>• Tank or pipes joints are loose.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check all the bottles trying to hear a whistle coming from the necks or wet your finger and surround them.</li> <li>• Check all the bottles are pushed upwards and tight against the seals.</li> <li>• Install cylindric adapter (code 6012) between bottle and piston.</li> <li>• Manually move the tap seal downwards in order to release the valve anch for leaks. Pour cleaning solutions.</li> <li>• Remove the manometer, fix the seal and tight the bolt.</li> <li>• Check correct pipe fixing and jointing.</li> <li>• Check manometer tightening.</li> </ul> |
| The machine doesn't switch on.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Power failure.</li> <li>• Switch(es) is (are) off.</li> <li>• Fuses are burned.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug the machine to a power supply.</li> <li>• Switch on.</li> <li>• Change the fuses.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

| <b>Trouble</b>                           | <b>Origin</b>                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Solution</b>                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pouring is not fluent.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Internal straw is not properly inserted.</li> <li>• The filter at the bottom of the internal straw is stucked (especially with sediment or aged wines).</li> <li>• Tank is almost empty or pressure is not enough.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove the bottle and fix it properly.</li> <li>• Remove the bottle and clean the filter.</li> <li>• Change the tank.</li> </ul> |
| Wine drops falling from the spouts.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Some wine sediments or cork pieces are blocking the dispensing valve.</li> </ul>                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour citric acid solution to remove all the sediments and foreign objects from the valve.</li> </ul>                             |
| Pistons fall down.                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Loss or leak of pressure on compressed air/nitrogen supply pipe.</li> </ul>                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Check correct duty pressure (4 Bar).</li> <li>• Check the pipe not to be pressed or pricked.</li> </ul>                          |
| Wine bubbles in the glass while pouring. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wine is falling on the bottom of the glass.</li> </ul>                                                                                                                                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lean the glass towards the spout.</li> </ul>                                                                                     |

#### **TEMPERATURE CONTROLLED MODELS**

| <b>Trouble</b>                  | <b>Origin</b>                                                                   | <b>Solution</b>                                                                     |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Set temperature is not reached. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Not enough air circulation.</li> </ul> | Check the free space aside the compressor engine (300mm) and provide it if missing. |

**In case the problems remain, please contact your local enomatic dealer.  
Full list is available on [www.enomatic.it](http://www.enomatic.it)**



## 10. Technical Characteristics

|                                         |     | <b>enoline 4</b> | <b>enoline 4 refri</b> | <b>enoline 4 clima</b> |
|-----------------------------------------|-----|------------------|------------------------|------------------------|
| Voltage                                 | V   | 110/220          | 110/220                | 110/220                |
| Frequency                               | Hz  | 50/60            | 50/60                  | 50/60                  |
| Power                                   | W   | 30               | 150                    | 150                    |
| Nitrogen Pressure                       | bar | 4                | 4                      | 4                      |
| Height (10 mm adjustment feet included) | mm  | 640              | 640                    | 640                    |
| Width                                   | mm  | 530              | 750                    | 750                    |
| Depth                                   | mm  | 200              | 200                    | 200                    |
| Weight                                  | kg  | 28               | 42                     | 42                     |
| Temperature working range               | °C  | -                | 7 ÷ 20                 | 7 ÷ 20                 |

### 10.1 Fuses

Fuses are located at the back of the machine, nearby power cord socket.

|       | <b>enoline 4</b> | <b>enoline 4 refri</b> | <b>enoline 4 clima</b> |
|-------|------------------|------------------------|------------------------|
| Fuses | 2A x 2           | 4A x 2                 | 4A x 2                 |

If your Enoline 4 Basic operates with 110 Volt, please refer to following chart.

|       | <b>enoline 4</b> | <b>enoline 4 refri</b> | <b>enoline 4 clima</b> |
|-------|------------------|------------------------|------------------------|
| Fuses | 2A x 2           | 8A x 2                 | 8A x 2                 |



## 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

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<sup>a</sup> Edition  
EN 50081-1 1<sup>a</sup> Edition  
EN 50082-1 2<sup>a</sup> Edition  
EN 610003-2 2<sup>a</sup> Edition  
EN 610003-3 1<sup>a</sup> Edition

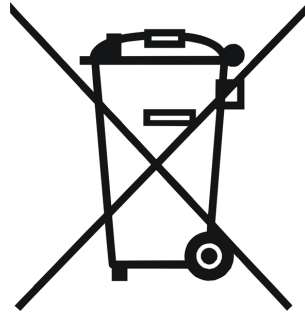
The Microprocessor-based Digital Electronic Controller TLK38 complies with the following technical regulations:

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)

## IMPORTANTE NOTICE FOR THE USER



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

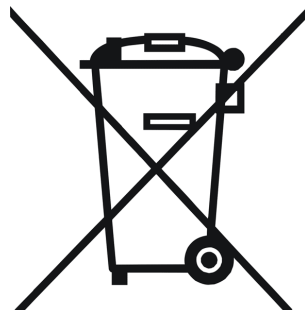
“Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell’uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti”

*“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



*enoline 4 basic rf/cl*



*enoline 4 basic temperatura ambiente*

# **enoline 4 Basic**

## **Manuale di Uso e Manutenzione**

UM.01

Revisione 04 – Febbraio 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](http://www.enomatic.it)

**Autore: Andrea Albrigo**

## INDICE

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Introduzione.....</b>                       | <b>25</b> |
| <b>2. Targa di identificazione.....</b>           | <b>25</b> |
| <b>3. Avvertenze.....</b>                         | <b>26</b> |
| <b>4. Trasporto e posizionamento.....</b>         | <b>26</b> |
| <b>5. Disimballo.....</b>                         | <b>27</b> |
| <b>6. Installazione.....</b>                      | <b>27</b> |
| <b>7. Istruzioni operative.....</b>               | <b>31</b> |
| <b>8. Manutenzione e igiene.....</b>              | <b>34</b> |
| <b>9. Caratteristiche tecniche.....</b>           | <b>36</b> |
| <b>10. Guida alla risoluzione dei guasti.....</b> | <b>37</b> |
| <b>11. Normative.....</b>                         | <b>39</b> |
| <b>    Dichiarazione di Conformità.....</b>       | <b>40</b> |
| <b>    Informativa per l'utente.....</b>          | <b>41</b> |
| <b>    Certificato di Garanzia.....</b>           | <b>42</b> |



## 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

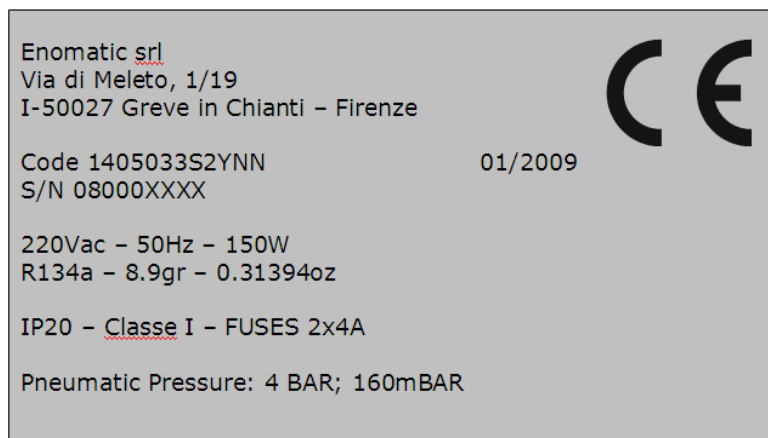
Ogni modello **enoline** è univocamente riconoscibile da un numero di serie stampato su due targhe di identificazione; la prima è posizionata sulla fiancata posteriore; la seconda è accessibile dal fronte macchina rimuovendo il vassoio di raccolta gocce. La targa è l'unico elemento di identificazione 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 di **enoline** leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente Manuale o in ogni altro documento contenuto nell'imballaggio;
2. non posizionare **enoline** 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 **enoline** qualora il cavo di alimentazione o qualsiasi altro componente elettrico/elettronico fossero danneggiati o guasti;
6. 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;
7. per qualsiasi riparazione rivolgersi sempre ad Officine autorizzate dal Costruttore o dal Concessionario e pretendere che siano usate solo parti di ricambio originali;
8. non utilizzare **enoline** all'aperto;
9. 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;
10. tenere lontano la macchina da sorgenti di calore;
11. prima di collegare la macchina alla presa elettrica assicurarsi che l'interruttore generale sia disinserito;
12. 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).
13. 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 **enoline** sono necessarie due 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 **enoline** 4 bottiglie;
- 1 copia del presente Manuale di Uso e Manutenzione;
- 5 cannuce di aspirazione;
- 2 staffe per l'ancoraggio al muro del Vs. sistema Enomatic;
- 1 tubo Ø 10mm per lo scarico di condensa (solo per i modelli refrigerati o climatizzati);
- 1 cavo di alimentazione elettrica



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



## 6. Installazione

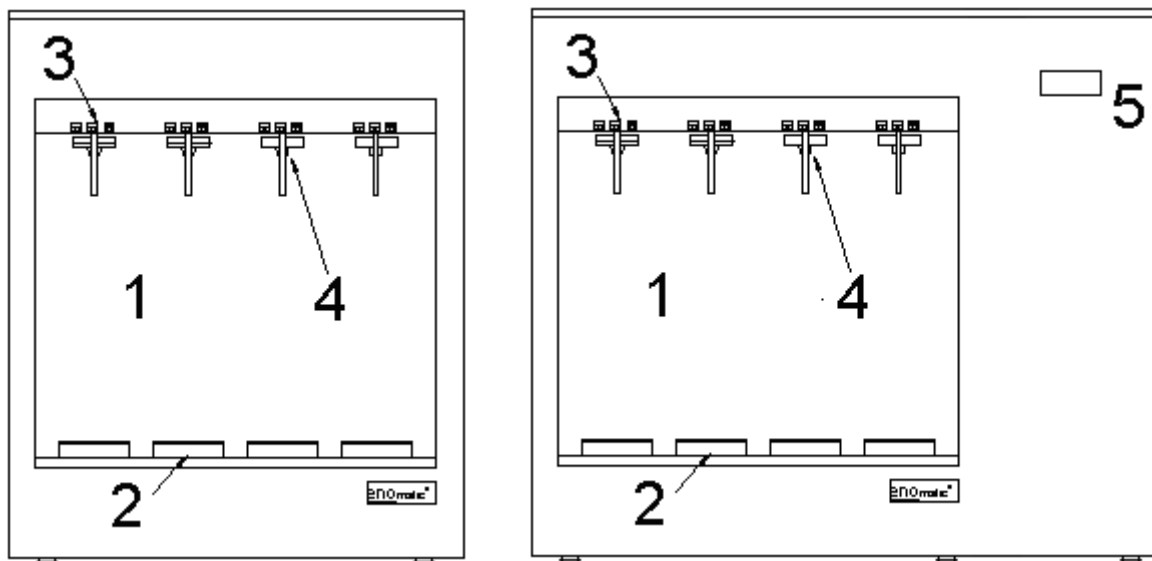


**Le seguenti operazioni devono essere eseguite solo da personale specializzato, e specificatamente autorizzato da Enomatic**



1. Dopo aver sballato il dispenser, posizionarlo su un piano di appoggio solido, robusto e consono all'utilizzo. Considerare per i modelli a controllo di temperatura uno spazio libero pari ad almeno 300mm dal lato del compressore frigo e di 50mm da parte del pannello posteriore.
2. Verificare il posizionamento con una livella ad acqua ed eventualmente compensare tramite i piedini di regolazione; accertarsi della buona stabilità della macchina, e se necessario assicurare l'erogatrice al muro tramite le apposite staffe in dotazione .
3. Collegare il riduttore di pressione (6431) 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 nell'apposita spina posta nel retro del dispenser e connetterlo alla rete.
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.

## 6.1 Componenti della macchina



Modello a temperatura ambiente

Modello a temperatura controllata

- 1 – Spazio per il posizionamento delle bottiglie
- 2 – Cilindro di spinta della bottiglia
- 3 – Pulsanti di erogazione
- 4 – Rubinetto di erogazione
- 5 – Termostato (solo per il modello a temperatura controllata)

## 6.2 Alimentazione elettrica

Prima di collegarsi alla linea elettrica controllare la tensione della macchina. Questa è evidenziata sulla targa posta sul retro della macchina. Può essere utilizzato un trasformatore esterno per erogare la corretta tensione di alimentazione.

I modelli **enoline 4** lavorano a 220 V (su richiesta anche a 110 V) ed hanno un solo interruttore generale posto sul retro della macchina.

Quando l'interruttore si trova nella posizione " 0 " la macchina è spenta.



Per iniziare ad alimentare la macchina portare l'interruttore in posizione " 0 ". Collegare il cavo elettrico, ad una presa elettrica provvista di collegamento a terra e portare l'interruttore in posizione " 1 ".

Per ragioni di sicurezza è assolutamente necessario che la macchina sia collegata ad una rete dotata di un effettivo sistema di messa a terra, realizzato in conformità con le norme tecniche di legge.



## 6.3 Attacchi gas

Per assicurarsi che la macchina funzioni correttamente è necessario collegarla ad una linea azoto con una pressione pari a 4 bar. L'attacco è posto nella parte posteriore bassa della macchina (foto a destra). Collegare il tubo all'interno e spingere con decisione fino ad aggancio avvenuto

Attacco 4 bar

Scarico condensa  
(solo per modelli a temp. controllata)



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



### 6.3.1 Alimentazione azoto o argon

L'azoto o l'argon sono utilizzati per l'erogazione e il mantenimento del vino nella bottiglia e per pulire i condotti dopo il servizio di erogazione. I gas quali l'azoto e l'argon sono perfettamente compatibili con i prodotti per uso alimentare.

L'azoto o l'argon sono normalmente forniti in bombole e compressi ad alta pressione, in genere compresa tra 150 e 200 bar. Le bombole devono essere mantenute in posizione verticale, ben fissate in modo da non cadere, e in ambienti ben ventilati.

La bombola deve essere collegata ad un regolatore di pressione per la regolazione a 4 bar.



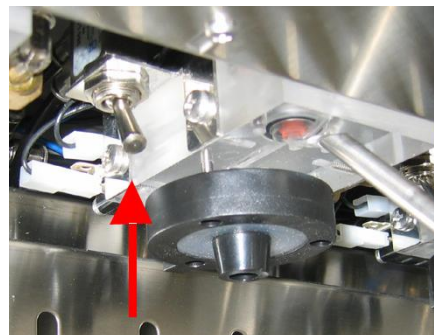
La macchina è fornita con l'adeguato regolatore per l'uso (foto a sinistra); il modello specifico per la serie Basic viene denominato 6431, prevede un'uscita di azoto (o argon) già regolata a 4 bar. Durante le fasi di montaggio e installazione, assicurarsi che il rubinetto in uscita sia in posizione chiusa, come mostrato nella foto a sinistra.

Avvitare accuratamente il riduttore alla bombola assicurandosi di aver inserito la guarnizione di tenuta.

Collegare l'uscita del regolatore all'attacco della macchina mediante il tubo da 4 mm premendo con decisione nelle apposite sedi (lato riduttore e lato macchina).

Aprire completamente la valvola sulla bombola.

Assicurarsi che tutti i cilindri per il posizionamento bottiglie siano nel punto estremo inferiore. La leva dell'interruttore a sinistra dell'erogatore deve essere nella posizione in avanti (foto a destra).



Aprire la valvola del regolatore.

Verificare che la pressione sia quella corretta.

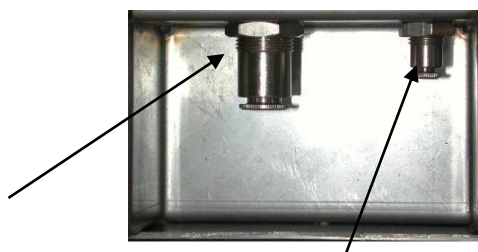
Verificare l'assenza di perdite di gas; annotare la carica massima indicata dal manometro con

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.

### 6.3.2 Drenaggio della condensa (solo per i modelli a controllo di temperatura)

Il tubo da 10mm (in dotazione) deve essere collegato all'attacco predisposto sulla macchina (foto a destra) per permettere lo scarico della condensa in un contenitore che dovrà essere svuotato regolarmente.



Scarico condensa  
(solo per modelli a temp. controllata)

Attacco 4 bar azoto



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



## 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



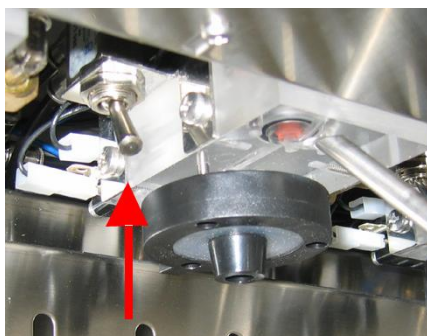
FOTO B

### 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).



FOTO C



Azionare la leva a sinistra dell'erogatore per sollevare il cilindro che adatta l'altezza della bottiglia contro il rubinetto. 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).

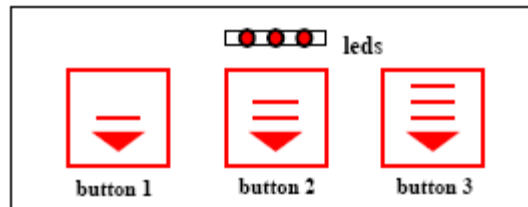
Qualora si stesse utilizzando un modello a temperatura controllata, rimuovere il pannello frontale in plexiglas per il minor tempo possibile, e solo contestualmente al cambio delle bottiglie.

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.

### 7.3 Programmazione delle dosi

- Accendere la macchina. I tre leds posti sopra ad ogni gruppo di pulsanti si accenderanno. Inserire una bottiglia contenente vino per eseguire la programmazione con la massima precisione possibile:



- Per entrare in programmazione premere contemporaneamente i pulsanti "1" e "3" e tenerli premuti fino all'accensione del led centrale.
- Lasciare i pulsanti. I tre leds inizieranno ad accendersi alternativamente.
- Premere il pulsante corrispondente alla dose che si desidera modificare. Il led corrispondente al tasto selezionato si accenderà.
- Per aumentare la dose agire sul pulsante n. 3, per diminuirla agire sul tasto n. 1. Premere il tasto centrale per testare la dose.
- Una volta raggiunta la dose desiderata, sarà sufficiente attendere circa 20 secondi per uscire dalla programmazione. L'accensione contemporanea dei tre leds ne confermerà l'uscita.

### 7.4 Utilizzo di Enoline 4 Basic

La macchina è pronta all'uso non appena una bottiglia è inserita nel suo alloggiamento.

Tenere un bicchiere sotto la posizione scelta e premere il corrispondente pulsante.

Il vino sarà versato secondo la quantità programmata.



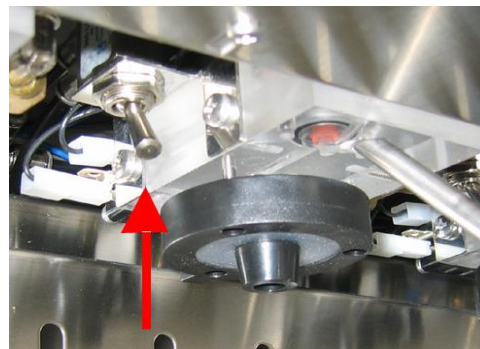


## 7.5 Sostituzione delle bottiglie

Posizionare la leva dell'interruttore a sinistra dell'erogatore nella posizione in avanti (foto a destra) per abbassare il cilindro di posizionamento della bottiglia.

Rimuovere la bottiglia vuota dalla sua sede e scollegare il tubo di pescaggio. Sciacquarlo abbondantemente per rimuovere ogni sedimento di vino.

Ripetere la procedure di cui al punto 7.2.



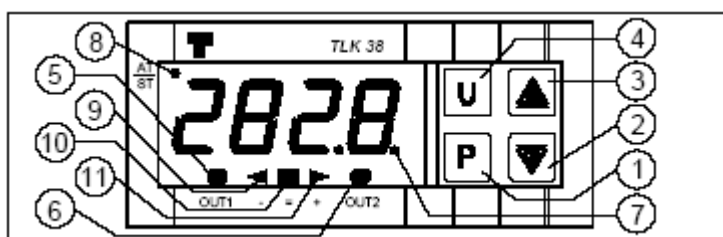
## 7.6 Variazione della temperatura impostata (solo per i modelli a controllo di temperatura)

Per i modelli a temperatura controllata la macchina viene fornita con le seguenti temperature impostate in fabbrica:

- 8°C per i vini bianchi (con possibilità di variare la temperatura da 7°C a 20°C nei modelli refrigerati: **enoline 4rf**);
- 18°C per i vini rossi (con possibilità di variare la temperatura da 7°C a 20°C per i modelli climatizzati: : **enoline 4cl**).

Per cambiare le temperature impostate attenersi alle seguenti istruzioni.

### Descrizione del display frontale



**1 - Tasto "P"** : si usa per accedere alla programmazione dei parametri e per confermare la selezione.

**2 - Tasto "Down"** : si usa per diminuire il valore di temperatura indicato.

**3 - Tasto "Up"** : si usa per aumentare il valore di temperatura indicato.

Gli altri pulsanti e funzioni non riguardano l'impostazione della temperatura.

## **Impostazione della temperatura**

### **NON PREMERE IL TASTO " U "**

Premere il tasto "P". Il display mostrerà la scritta "SP 1" (premetto il tasto troppo a lungo si entra in un altro menù, per ritornare al modo "SP 1" aspettare 10 secondi) e dopo qualche secondo mostrerà il valore di una temperatura espressa in °C.



Per aumentare il valore della temperatura premere il tasto "Up", per diminuirlo il tasto "Down". I tasti "Up" e "Down" variano il valore della temperatura ad ogni pressione; se vengono mantenuti premuti il valore della temperatura varia velocemente. Premere i tasti "Up" e "Down" fino al raggiungimento del valore di temperatura desiderato.

Uscire premendo il tasto "P" e aspettare circa 15 secondi per vedere visualizzata sul display la temperatura impostata.

## **8. 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.**



**ESEGUIRE UN'INTENSA PULIZIA PRIMA DI LASCIARE LE MACCHINE NON OPERATIVE PER PERIODI SUPERIORI AI 3 GIORNI!!!!!!**



### **8.1 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.

## 8.2 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.



**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.**



## 8.3 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.

## 9. Caratteristiche tecniche

|                                                 |     | <b>enoline 4</b> | <b>enoline 4rf</b> modello refrigerato | <b>enoline 4cl</b> modello climatizzato |
|-------------------------------------------------|-----|------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Tensione                                        | V   | 110/220          | 110/220                                | 110/220                                 |
| Frequenza                                       | Hz  | 50/60            | 50/60                                  | 50/60                                   |
| Assorbimento                                    | W   | 30               | 150                                    | 150                                     |
| Pressione azoto (o argon)                       | bar | 4                | 4                                      | 4                                       |
| Altezza (inclusi 10 mm dei piedini di appoggio) | mm  | 640              | 640                                    | 640                                     |
| Larghezza                                       | mm  | 530              | 750                                    | 750                                     |
| Profondità                                      | mm  | 200              | 200                                    | 200                                     |
| Peso                                            | kg  | 28               | 42                                     | 42                                      |
| Temperatura controllata                         | °C  | -                | 7 ÷ 20                                 | 7 ÷ 20                                  |

### 9.1 Fusibili di protezione

I fusibili di protezione sono posti sul retro della macchina (foto sotto).

|          | <b>enoline 4</b> | <b>enoline 4rf</b> modello refrigerato | <b>enoline 4cl</b> modello climatizzato |
|----------|------------------|----------------------------------------|-----------------------------------------|
| Fusibili | 2A x 2           | 4A x 2                                 | 4A x 2                                  |



## 10. Guida alla Risoluzione dei problemi

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

| <b>Inconveniente</b>                       | <b>Probabile causa</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>Rimedio</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>C'è una perdita di azoto ( o argon)</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• La bottiglia non è installata correttamente.</li> <br/> <li>• 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.</li> <br/> <li>• 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.</li> <br/> <li>• La connessione alla bombola/tubi è allentata.</li> <br/> <li>• Se l'azoto ( o l'argon ) viene usato anche per azionare i pistoni allora TUTTI i pistoni devono essere alzati per evitare perdite .</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Controllare che la bottiglia sia posizionata correttamente e premuta in piano contro la guarnizione dell'erogatore.</li> <br/> <li>• Installare l'adattatore cilindrico (codice 6012) fra la bottiglia e il pistone.</li> <br/> <li>• 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.</li> <br/> <li>• Controllare che i tubi siano perfettamente inseriti.</li> <li>• Controllare che il collettore del regolatore di pressione sia stretto con forza alla bombola.</li> <br/> <li>• Alzare tutti i pistoni.</li> </ul> |

|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La macchina non si accende .                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Manca il collegamento elettrico.</li> <li>• L' interruttore è spento.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Collegare la macchina alla presa.</li> <li>• Accendere l'interruttore.</li> </ul>                                                                                                                                                            |
| L'erogazione non avviene in modo fluido.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il tubo della bottiglia non è inserito correttamente nell'erogatore.</li> <li>• 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).</li> <li>• Il gas è esaurito oppure la pressione è bassa.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere la bottiglia e premere il tubicino nel foro dell'erogatore.</li> <li>• Rimuovere la bottiglia e controllare che il filtro sia pulito.</li> <li>• Sostituire la bombola con una nuova. Controllare la pressione del gas.</li> </ul> |
| Gocce di vino escono dal tubicino di erogazione                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alcuni sedimenti provenienti dai vini rossi sono depositati sulla valvola dell'erogatore.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovere la bottiglia, inserire una bottiglia di acqua e acido citrico e erogare affinché l'erogatore venga ripulito da ogni sedimento.</li> </ul>                                                                                          |
| I pistoni si abbassano.                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blocco o perdita di aria/Azoto dalla linea di alimentazione.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllare che il compressore o la bombola stiano funzionando alla pressione corretta (4 Bar).</li> <li>• Controllare che il tubo dell'aria non sia schiacciato o piegato in modo da impedire il passaggio dell'aria o del gas.</li> </ul>  |
| Nel bicchiere si formano bollicine durante l'erogazione del vino. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il vino sta cadendo dal tubo di erogazione direttamente sul fondo del bicchiere.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tenere il bicchiere vicino all'erogatore inclinandolo in modo che il vino scenda sulla parete.</li> </ul>                                                                                                                                    |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### MODELLI CON IL CONTROLLO DI TEMPERATURA

| Problema                                               | Probabile causa                                                                       | Cosa fare                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Non si riesce a raggiungere la temperatura desiderata. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Insufficiente circolazione di aria.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare che lateralmente lato motore ci sia uno spazio libero di almeno 20/30 cm</li> </ul> |

### MODELLI CON WINE CARD

| Problema                                               | Probabile causa                                                                                                                                | Cosa fare                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La macchina non risponde quando si inserisce la carta. | <ul style="list-style-type: none"> <li>La carta non è stata inserita correttamente.</li> <li>Il lettore della carta non è attivato.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Inserire la carta con il microchip disposto verso il basso in direzione della fessura .</li> <li>Attivare il lettore della carta per mezzo della carta MASTER.</li> </ul> |

**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](http://www.enomatic.it)**

## 11. 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<sup>a</sup> Edizione  
EN 50081-1 1<sup>a</sup> Edizione  
EN 50082-1 2<sup>a</sup> Edizione  
EN 610003-2 2<sup>a</sup> Edizione  
EN 610003-3 1<sup>a</sup> 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:

- |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>CEI EN 60335-1</b><br><i>varianti A2, A13,</i><br><b>A14, A15, A16</b> | "Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare. Parte 1: Norme generali" fascicolo 4196C.                                                                                                                                    |
| <b>CEI EN 50081-1</b>                                                     | "Compatibilità elettromagnetica - Norma generica sull'emissione. Parte 1: Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera" Fascicolo 3215. Giugno 1997                                                                             |
| <b>CEI EN 50082-1</b>                                                     | "Compatibilità elettromagnetica. Norma generica sull'immunità. Parte 1: Ambienti residenziali, commerciali e dell'industria leggera". Fascicolo 4498 . Maggio 1998.                                                                            |
| <b>CEI EN 61000-3-2</b>                                                   | "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.                                                 |
| <b>CEI EN 61000-3-3</b>                                                   | "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 PREVALENTEMENTE elettrico e quindi si rimanda all'ottemperanza delle direttive di cui sopra:  
2006 / 95 CE / / 2004 / 108 CE

Strada in Chianti, 06/03/08

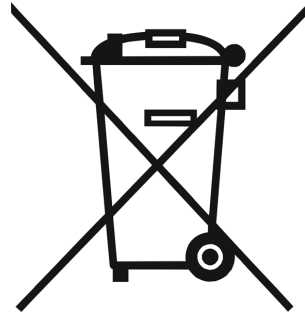
08

(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:

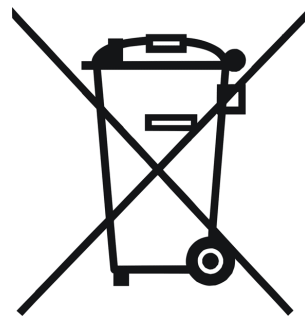
“Attuazione delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti”

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 |              |              |              |              |              |              |              |              |
| <b>CLEANING SOLUTION REQUIRED - ESEGUIRE LAVAGGI DI PULIZIA - CLEANING SOLUTION REQUIRED</b> |        |              |              |              |              |              |              |              |              |

|                                                                                              |        | 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 |              |              |              |              |              |              |              |              |
| <b>CLEANING SOLUTION REQUIRED - ESEGUIRE LAVAGGI DI PULIZIA - CLEANING SOLUTION REQUIRED</b> |        |              |              |              |              |              |              |              |              |