

enomatic®

wine serving systems



roma

Unica 4/r
Unica 8/r

Mode d'emploi
UMM0006 Rev.01

Contenu

Objectif du manuel 3
 Identification du fabricant
 et du distributeur 4
 Modalités de demande d'assistance 4
 Documentation fournie 4
 Glossaire 5
 Mises en garde générales de sécurité 6
 Mises en garde de sécurité pour
 l'impact environnemental 7
 Description générale du distributeur 9
 Description des composants
 principaux 10
 Description des cartes 12
 Description de l'écran
 (pour arrière-comptoir) 12
 Description de l'écran
 (Card Generator) 14
 Description de l'écran
 (Manager Card) (1) 15
 Description de l'écran
 (Staff Card) (1a) 16
 Page « Gestion bouteille » (2) 16
 Page « Notifications » (5) 17
 Page « Menu » (6) 18
 Page « Groupe de distribution » (7) 18
 Page « Info » (7a) 18
 Page « Entretien » (7b) 19
 Page « Prix/Doses » (7c) 19
 Page « Calibrage » (7d) 20
 Page « Volume bouteille » (7e) 20
 Page « Réglages » (8) 21
 Page « Utilisateur » (9) 21
 Page « Fond » (9a) 21
 Page « Réglages de l'appareil » (9b) 22
 Page « Intensité lumineuse » (9c) 24
 Page « Volume signal sonore » (9d) 24
 Page « Système » (10) 24
 Page « Info système » (10a) 25
 Page « Connectivité » (10b) 25
 Page « Configurations » (10c) 26
 Page « Gestion PIN » (10d) 29
 Page « Backup/Restore » (10e) 29
 Page « Reset » (10f) 30
 Page « Réfrigération » (10g) 30
 Page « Arrêt » (10h) 32

Page « Identifiant Manager » (11) 33
 Gestion du distributeur avec
 des dispositifs à distance (S3App) 33
 Données techniques 34
 Accessoires fournis 36
 Emballage et déballage 37
 Transport et stockage 37
 Manutention et levage 38
 Contrôle de la « Liste de colisage »
 et de l'intégrité du distributeur 39
 Recommandations pour l'installation
 et le raccordement 39
 Installation et raccordement 39
 Modalités de mise en marche et
 d'arrêt du distributeur 44
 Préparation des tubes d'aspiration 46
 Première installation d'une bouteille 47
 Ajout d'une bouteille
 (vin identique au précédent) 49
 Ajout d'une bouteille
 (vin différent du précédent) 51
 Modalité de distribution
 (utilisation arrière-comptoir) 53
 Modalité de distribution
 (utilisation winecard) 54
 Inactivité prolongée 55
 Recommandations pour l'entretien 56
 Tableau des produits pour le nettoyage 57
 Désinfection des couvre-becs 58
 Désinfection des tubes d'aspiration 58
 Désinfection du bec verseur 59
 Nettoyage du bec verseur 59
 Rinçage du bec verseur 60
 Vidage du bec verseur 60
 Nettoyage des couvre-becs 61
 Nettoyage des tubes d'aspiration 62
 Nettoyage du bac d'égouttage 63
 Nettoyage du filtre à air avant 64
 Nettoyage du filtre à air arrière 65
 Nettoyage du bac à condensat 66
 Changement de bouteille
 de gaz externe 67
 Changement de bouteille de gaz interne 69
 Problèmes, causes, solutions 71
 Mise hors service et démolition 75
 Licences 76

Objectif du manuel

- Le manuel d'utilisation et de maintenance, qui fait partie intégrante du distributeur ENOMATIC®, a été réalisé par le fabricant pour fournir les informations nécessaires à l'utilisateur.
- **Les « INSTRUCTIONS ORIGINALES » ont été réalisées par le fabricant en langue ITALIENNE et peuvent être traduites dans d'autres langues pour satisfaire les exigences législatives et/ou commerciales.**
- **Les traductions réalisées par le représentant ou par la personne qui introduit le distributeur dans la zone linguistique en question doivent porter la mention « TRADUCTIONS DES INSTRUCTIONS ORIGINALES ».**
- **En plus d'adopter une bonne technique d'utilisation, les destinataires des informations doivent les lire et les appliquer scrupuleusement.**
- Un peu de temps consacré à la lecture des informations permettra d'éviter les risques pour la santé et la sécurité des personnes et les préjudices économiques.
- Conserver le manuel pendant toute la durée de vie du distributeur dans un lieu connu et facilement accessible, pour l'avoir toujours à disposition au moment où il est nécessaire de le consulter.
- Le manuel doit toujours accompagner le distributeur, à chaque transfert ou changement de propriété.
- Certaines illustrations figurant dans le manuel pourraient ne pas correspondre parfaitement à la configuration du distributeur livré, sans que cela ne compromette l'exhaustivité et la compréhension des informations.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications aux informations sans l'obligation de le communiquer préalablement, tant que cela n'altère pas le niveau de sécurité.
- Pour mettre en relief certaines parties de texte ou pour indiquer certaines spécifications importantes, des symboles, dont la signification est décrite ci-après, ont été utilisés.

Attention

Le symbole indique qu'il est nécessaire d'adopter des comportements adéquats pour ne pas mettre à risque la santé et la sécurité des personnes et ne pas provoquer de préjudices économiques.

Important

Le symbole indique des informations techniques et de fonctionnement d'une importance particulière à ne pas négliger.

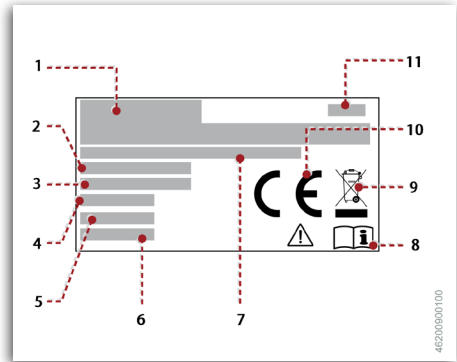
REMARQUE : Le symbole est utilisé pour renforcer le concept de l'information de référence.

Identification du fabricant et du distributeur

La plaque signalétique représentée est directement appliquée sur le distributeur.

- Elle mentionne, en plus des références d'identification du fabricant, toutes les indications indispensables à la sécurité de fonctionnement.

1. Identification du fabricant
2. Numéro de série
3. Type de réfrigérant
4. Classe d'appartenance
5. Tension et fréquence du secteur
6. Pression gaz
7. Référence et modèle du distributeur
8. Lire le mode d'emploi
9. Composants électriques et électroniques
10. Marquage de conformité
11. Semaine/Année de fabrication



Modalités de demande d'assistance

Pour toute demande, s'adresser au Service d'Assistance ENOMATIC® ou à l'un des centres agréés indiqués à la fin de ce manuel.

- Pour toute demande d'assistance technique, indiquer les données figurant sur la plaque signalétique, les heures approximatives d'utilisation et le type de défaut constaté.

Documentation fournie

La documentation suivante accompagne le manuel.

- Déclaration CE de conformité
- Conditions de garantie
- Fiche technique ELC340-YF000, ELC380-YF000

Glossaire

Le glossaire contient certains termes utilisés dans l'élaboration des informations avec leur définition pour faciliter la compréhension de leur signification.

- **Essai** : opérations nécessaires pour vérifier la correspondance aux spécifications du projet et pour la mise en marche dans des conditions de sécurité.
- **Installateur** : technicien choisi et autorisé par le Fabricant ou par son représentant, parmi les personnes ayant les qualifications pour effectuer l'installation et l'essai du distributeur.
- **Agent de maintenance** : technicien choisi et habilité pour effectuer les interventions qui ne peuvent pas être affectées à l'opérateur.
L'agent de maintenance doit avoir des informations précises et des compétences reconnues avec des capacités particulières dans le secteur d'intervention.
- **Maintenance courante** : ensemble des interventions nécessaires au maintien du distributeur et des dispositifs éventuellement installés dans des conditions d'efficacité maximales.
Les interventions sont programmées par le fabricant qui définit les compétences nécessaires et les modalités d'intervention.
- **Maintenance exceptionnelle** : interventions dues à des événements non prévisibles et non programmés par le fabricant. Les interventions de maintenance exceptionnelle doivent UNIQUEMENT être effectuées par un personnel habilité.
- **Opérateur** : personne choisie et habilitée parmi les personnes ayant les qualifications, les compétences et les informations nécessaires à l'utilisation et à la maintenance courante du distributeur.
- **Risques résiduels** : tous les risques qui subsistent bien que toutes les solutions de sécurité aient été adoptées et intégrées durant la phase de conception.
- **Technicien expert** : personne autorisée par le fabricant et/ou son représentant à effectuer des interventions qui requièrent des compétences techniques précises et des capacités reconnues.
- **Transporteur et manutentionnaire** : personnes habilitées, ayant des compétences reconnues dans l'utilisation des moyens de transport et des dispositifs de levage dans des conditions de sécurité.
- **Usage prévu** : usage du distributeur conformément aux informations indiquées dans le manuel d'utilisation et de maintenance.
- **Mauvais usage prévisible** : usage raisonnablement prévisible, différent de celui indiqué dans le manuel d'utilisation, qui peut dériver du comportement humain.

Mises en garde générales de sécurité

- Lors de la conception et de la construction, le fabricant a accordé une attention particulière aux aspects pouvant provoquer des risques pour la sécurité et la santé des personnes.
- Outre le respect des lois en vigueur, le fabricant a, lors de la conception, suivi toutes les « règles de la bonne technique de construction ».
- L'objectif des informations est de sensibiliser les utilisateurs à accorder une attention particulière pour prévenir les risques.
- La prudence est irremplaçable. La sécurité se trouve aussi entre les mains des personnes qui interagissent avec le distributeur au cours de sa durée de vie prévue.
- **Pour la première mise en marche du distributeur, il est recommandé de lire attentivement tout le manuel et de s'assurer de l'avoir compris dans son intégralité, en particulier les mises en garde de sécurité.**
- Lire attentivement les instructions figurant dans le manuel fourni et celles appliquées directement sur le distributeur, et respecter en particulier celles qui concernent la sécurité.
- Consacrer un peu de temps à la lecture des instructions pour éviter tout incident fâcheux. Il est toujours trop tard lorsqu'on se rappelle de ce qui aurait dû être fait quand cela s'est déjà passé.
- Durant les phases de levage et de maintenance, respecter les informations figurant sur l'emballage, sur le distributeur et dans le manuel fourni par le fabricant.
- Pour l'installation, veiller à ce que la pièce ait un renouvellement d'air adéquat afin d'éviter toute concentration d'air insalubre pour les opérateurs.
- Prêter attention à la signification des symboles des plaques appliquées ; leur forme et leur couleur sont significatives aux fins de la sécurité. Assurer leur lisibilité et respecter les informations qui y figurent.
- L'utilisation du distributeur est uniquement autorisée aux personnes ayant une connaissance de son fonctionnement et ayant lu et compris le contenu du manuel.
- Utiliser le distributeur uniquement pour les usages prévus par le fabricant. L'utilisation du distributeur pour de mauvais usages peut entraîner des risques pour la sécurité et la santé des personnes et des préjudices économiques.
- Durant le fonctionnement du distributeur, s'assurer de l'absence de risques pour la sécurité des personnes, et en particulier pour les enfants et les personnes en situation de handicap.
- Ne manipuler aucun dispositif pour obtenir des performances différentes de celles prévues par le Fabricant.
- NE PAS effectuer d'interventions non décrites dans le manuel, mais contacter un Centre d'Assistance agréé par le Fabricant.
- Toujours utiliser des pièces de rechange d'origine.
- Maintenir le distributeur dans des conditions d'efficacité maximale et effectuer l'entretien programmé en suivant la fréquence et les modalités indiquées par le fabricant.
- Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances, une plus longue durée et un maintien constant des exigences de sécurité.

- Ne pas laver le distributeur et ne pas diriger de jets d'eau sous pression sur les parties extérieures et intérieures pour ne pas endommager les composants, en particuliers électriques et électroniques.
- N'effectuer aucune intervention de nettoyage avec le distributeur alimenté en électricité.
La fiche d'alimentation électrique doit rester débranchée jusqu'à la fin de l'intervention.
- Ne pas nettoyer le distributeur avec des produits corrosifs ou des matériaux abrasifs pour ne pas endommager les composants, en particulier électriques et électroniques
- Ne pas utiliser le distributeur avec le cordon électrique et la fiche endommagés ou détériorés.
- Placer convenablement le cordon électrique afin qu'il ne soit pas un obstacle et pour éviter qu'il n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas effectuer le raccordement électrique si le circuit n'est pas conforme aux lois en vigueur et si les caractéristiques électriques ne correspondent pas à celles du distributeur.
- Avant et après une période d'inactivité, il est nécessaire de réaliser les opérations de nettoyage et de désinfection pour garantir des conditions sanitaires adéquates.
- Ne pas installer le distributeur dans des environnements à risque d'explosion et d'incendie, près de sources de chaleur et à risque de contamination alimentaire.
- Le distributeur est alimenté avec du gaz inerte ; en cas de fuites, éviter toute concentration de gaz.
Effectuer le stockage des gaz dans des lieux ayant un renouvellement adéquat de l'air et sans risque d'explosion et/ou d'incendie.
- Le distributeur ne doit pas être exposé aux agents atmosphériques et à des vapeurs de substances corrosives.

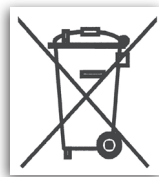
Mises en garde de sécurité pour l'impact environnemental

- Chaque entreprise a le devoir d'appliquer des procédures pour identifier et contrôler l'influence que leurs activités (produits, services, etc.) ont sur l'environnement.
- Les procédures pour identifier les impacts significatifs sur l'environnement doivent tenir compte des facteurs indiqués ci-après.
 - Émissions dans l'atmosphère
 - Évacuation des liquides
 - Gestion des déchets
 - Contamination du sol
 - Utilisation des matières premières et des ressources naturelles
 - Problèmes locaux relatifs à l'impact environnemental
- Pour minimiser l'impact environnemental, le fabricant donne quelques indications qui devront être prises en considération par toutes les personnes qui, à quelque titre que ce soit, interagissent avec le bien au cours de sa vie prévue.
- Tous les composants d'emballage doivent être mis au rebut dans le respect des lois en vigueur en la matière.
- Pour l'installation, veiller à ce que la pièce ait un renouvellement d'air adéquat afin d'éviter toute concentration d'air insalubre pour les opérateurs.
- Lors de l'utilisation et de l'entretien, éviter de rejeter des produits polluants (huiles, graisses, etc.) dans l'environnement.

ment et procéder au tri en fonction de la composition des différents produits et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

- Maintenir le bruit à des niveaux minimaux pour réduire la pollution acoustique.
- Lors de la mise hors service, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et procéder au tri sélectif dans le respect des lois en vigueur en la matière.
- En référence à la directive DEEE (Déchets des Équipements Électriques et Électroniques), l'utilisateur, lors de la mise hors service, doit trier les composants électriques et électroniques et les mettre au rebut dans les déchetteries autorisées, ou les remettre, encore installés, au vendeur lors d'un nouvel achat.
- Tous les composants qui doivent être triés et mis au rebut d'une manière spécifique, sont signalés par un signal spécial.

REMARQUE : Le rejet abusif de composants visés par la Directive DEEE (Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques) est puni par des sanctions régies par les lois en vigueur sur le territoire dans lequel est commise l'infraction.



Description générale du distributeur

- Les distributeurs de la série UNICA (4/R - 8/R) peuvent conserver des bouteilles de vin, contrôler leur température (uniquement sur les modèles réfrigérés) et préserver, au moyen d'un gaz inerte alimentaire, leur contenu pour ensuite le servir dans les quantités souhaitées directement dans le verre.
- Le gaz préserve le vin des altérations dues à l'oxygénation et conserve ses caractéristiques jusqu'à 4 semaines après l'ouverture de la bouteille.
- Le distributeur a été conçu pour conserver et distribuer les types de vin tranquille : sec, demi-sec, moelleux et doux.
- Le distributeur doit être installé dans des locaux de type commercial (cave à vin, bar à vin, etc.).
- Le distributeur peut être produit en plusieurs modèles qui se différencient par leurs caractéristiques de construction et leurs dimensions (Voir «Données techniques»).
- Le distributeur peut être utilisé en plusieurs modes.
 - Mode « arrière-comptoir » : distribution du vin toujours activée.
 - Mode « winecard » : distribution du vin activée par l'intermédiaire de la carte électronique de l'utilisateur.

REMARQUE : Ne pas utiliser le distributeur avec du vin pétillant.

- Consulter le paragraphe «Tableau des intervalles d'entretien programmé» pour la fréquence de nettoyage des becs verseurs en fonction de la teneur en sucre des vins.
- L'utilisateur du distributeur peut sélectionner l'un des vins disponible et distribuer la dose demandée (petite, moyenne, grande).

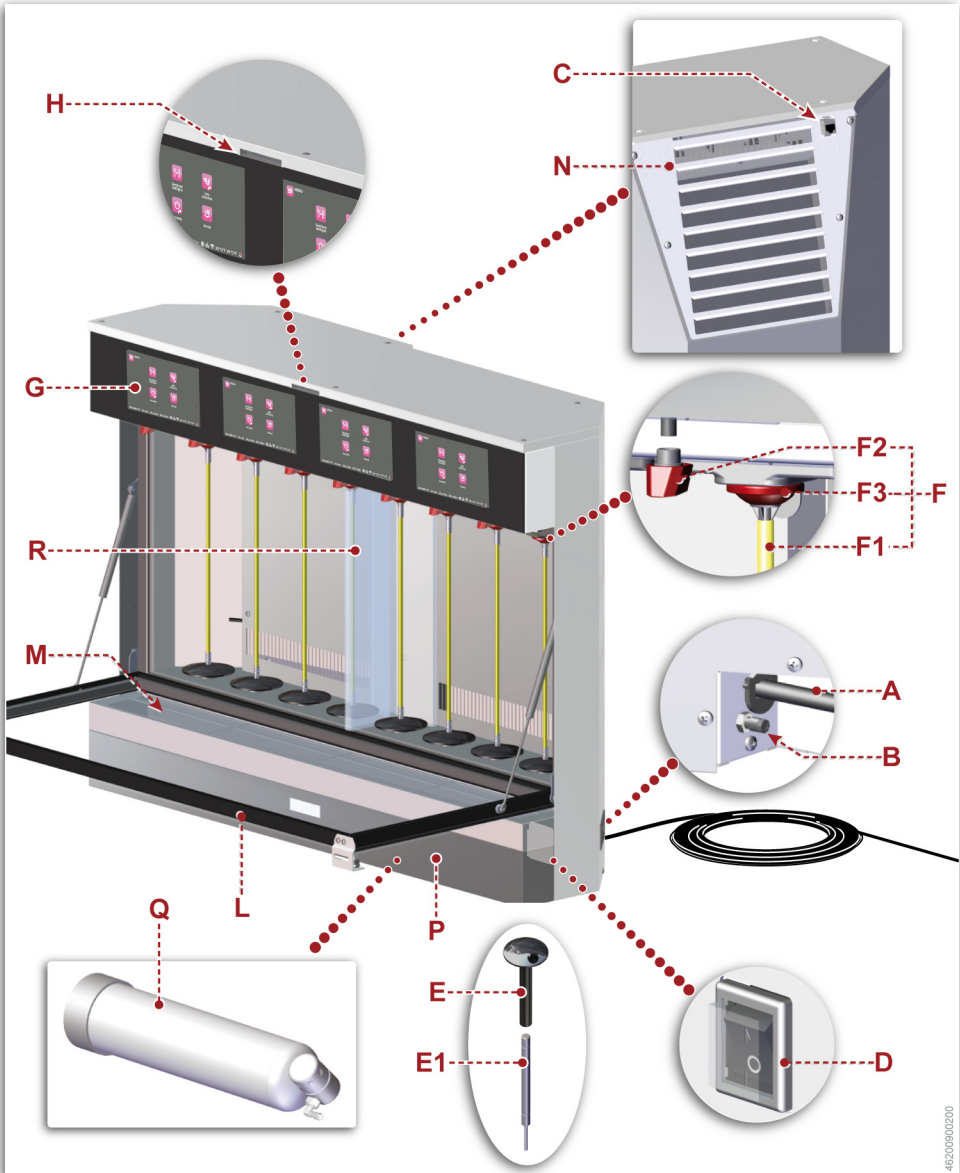
REMARQUE : Le distributeur est livré en version « arrière-comptoir ». Il peut être initialisé en version « winecard » lors de l'installation.

- Le logiciel de gestion installé permet la programmation pour rendre la gestion personnalisée et le service exclusif.




Description des composants principaux

L'illustration représente les composants principaux et la liste contient leur description et leur fonction.



46200900200

- A) **Cordon d'alimentation électrique**
 - B) **Connexion gaz inerte**
 - C) **Port LAN Ethernet (RJ-45)**
 - D) **Interrupteur électrique (général)**
 - E) **Support bouteille** : activé par un vérin à gaz **E1** pour s'adapter à la hauteur de la bouteille installée et la maintenir en place.
 - F) **Bec verseur** : il est composé d'un embout pour col de bouteille, d'un tube d'aspiration du vin **F1**, d'un couvre-bec de distribution **F2** et d'un joint **F3**.
 - L'embout pour col de bouteille est réalisé de manière à garantir l'étanchéité à la pression du gaz.
 - G) **Écran** : visualise des informations sur l'état de fonctionnement du distributeur.
 - H) **Lecteur carte électronique**
 - L) **porte basculante inversée**
 - M) **Bac d'égouttage**
 - N) **Grille d'aération du groupe frigorifique**
 - Le groupe frigorifique est géré électroniquement pour régler la température à la valeur de service définie.
 - Le dispositif est réalisé avec un compresseur hermétique à moteur alternatif.
 - Le refroidissement du condenseur du groupe frigorifique est effectué par des électroventilateurs.
 - P) **Compartiment de logement de la bouteille de gaz inerte**
 - Q) **Système d'alimentation de la bouteille interne** : alimente le circuit de distribution du vin. (en option)
- REMARQUE** : Le distributeur peut être alimenté avec de l'Argon (E938) ou de l'Azote (E941).
-  **Important**
Utiliser uniquement une source d'alimentation de gaz pour l'alimentation de gaz du distributeur, externe ou interne.
- R) **Séparateur pour compartiment à bouteilles** (uniquement pour modèle UNICA 8/R).

Description des cartes

Le distributeur est doté de plusieurs types de cartes qui ont des fonctionnalités spécifiques.

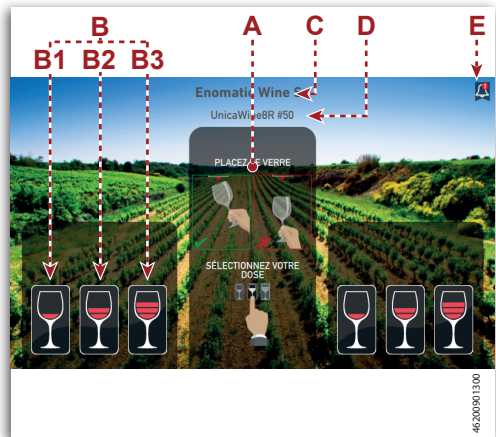
- A) **Start Up Card** : pour activer le distributeur et accéder à des fonctions spécifiques comme la création d'User Card (winecard).
- B) **Manager Card** : pour gérer toutes les fonctionnalités du distributeur.
- C) **Staff Card** : pour gérer uniquement les fonctionnalités d'entretien et de gestion bouteille.



Description de l'écran (pour arrière-comptoir)

Visualisation en mode « arrière-comptoir ».

- A) **Champ** : visualise les instructions de distribution.
- B) **Champ** : visualise les touches de distribution de chaque dose.
- B1) Dose petite
- B2) Dose moyenne
- B3) Dose grande
- C) **Champ** : visualise le nom de l'établissement d'installation du distributeur.
- D) **Champ** : visualise le nom du distributeur.
- E) **Icône** : signale la présence de notifications ou de conditions d'alarme en cours.



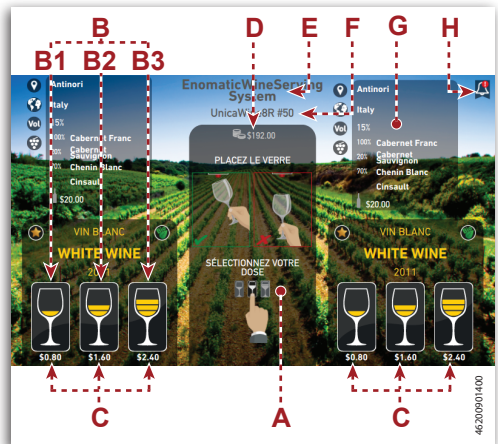
Description de l'écran (pour winecard)

Visualisation en mode « Winecard ».

- A) **Champ** : visualise les instructions de distribution.
- B) **Champ** : visualise les touches de distribution de chaque dose.
- B1) Dose petite
- B2) Dose moyenne
- B3) Dose grande
- C) **Champ** : visualise le prix de la dose correspondante.
- D) **Champ** : visualise le crédit restant dans la carte de l'utilisateur.
- E) **Champ** : visualise le nom de l'établissement d'installation du distributeur.
- F) **Champ** : visualise le nom du distributeur.
- G) **Champ** : visualise les informations sur le vin.
 - Producteur
 - Zone de production
 - Pourcentage d'alcool du vin
 - Type de cépages utilisé
 - Prix de la bouteille

REMARQUE : Des icônes identifiant les vins du moment et/ou les vins biologiques peuvent être présentes.

- H) **Icône** : signale la présence de notifications ou de conditions d'alarme en cours.



Description de l'écran (Card Generator)

Visualisation pour la génération de
« Winecard ».

⚠ Important

Avec le Logiciel Card Generator installé dans le distributeur, il est **UNI-QUEMENT** possible de générer des cartes de type prépayées.

A) Clavier numérique

B) Menu déroulant : pour sélectionner l'opération à réaliser.

– **Ajouter** : pour ajouter du crédit à une « Winecard » existante.

– **Écraser** : pour actualiser le crédit de la « Winecard ».

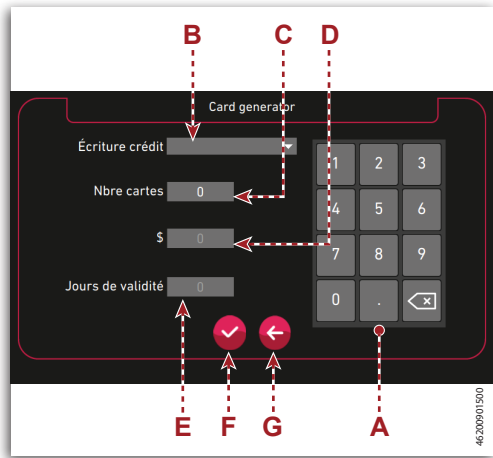
C) **Champ** : pour programmer le nombre de « Winecard » à générer.

D) **Champ** : pour programmer le crédit de la « Winecard ».

E) **Champ** : pour programmer les jours de validité de la « Winecard ».

F) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.

G) **Touche** : pour quitter l'écran sans enregistrer les modifications effectuées.



Description de l'écran (Manager Card) (1)

Visualisation en mode « Manager Card ».

A) **Champ** : visualise la date et l'heure actuelles.

B) **Champ** : visualise la pression en entrée et la pression de distribution du distributeur.

C) **Icône** : signale l'état du système de réfrigération.

C1) Système de réfrigération activé

C2) Système de réfrigération désactivé

C3) Système de réfrigération actif

C4) Système de réfrigération en mode « Dégivrage »

C5) Porte ouverte (Le système de réfrigération se désactive automatiquement avec la porte ouverte)

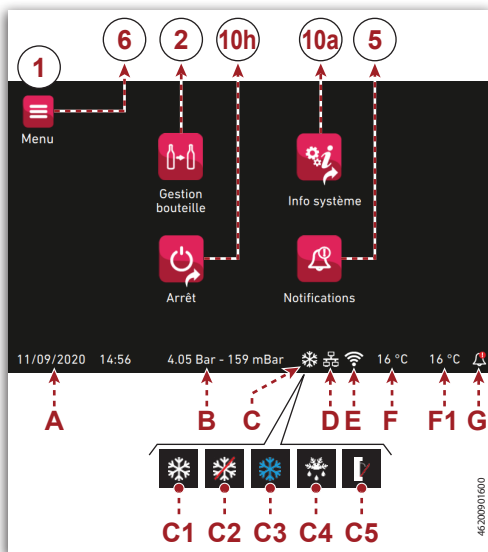
D) **Icône** : signale que la connexion LAN est active (si elle est verte, il est également connecté au service enosoft)

E) **Icône** : signale que la connexion wi-fi est active (si elle est verte, il est également connecté au service enosoft)

F) **Champ** : visualise la température définie.

F1) **Champ** : visualise la température dérivée dans le deuxième compartiment (Uniquement pour version « UNICA 8/R »).

G) **Icône** : signale la présence de notifications ou de conditions d'alarme en cours.



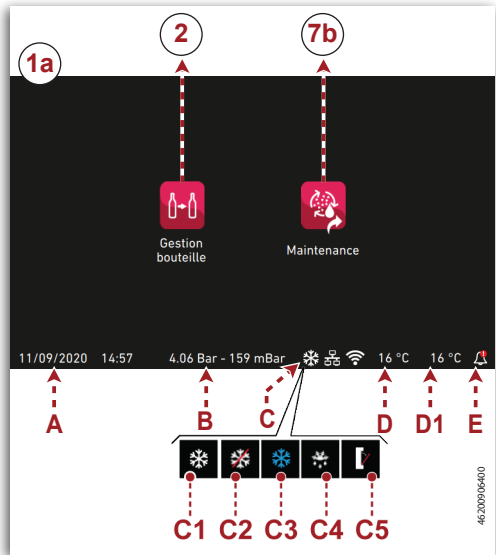
Description de l'écran (Staff Card) (1a)

Visualisation en mode « Staff Card ».

- A) **Champ** : visualise la date et l'heure actuelles.
- B) **Champ** : visualise la pression en entrée et la pression de distribution du distributeur.
- C) **Icône** : signale l'état du système de réfrigération.

- C1) Système de réfrigération activé
- C2) Système de réfrigération désactivé
- C3) Système de réfrigération actif
- C4) Système de réfrigération en mode « Dégivrage »
- C5) Système de réfrigération éteint et porte ouverte

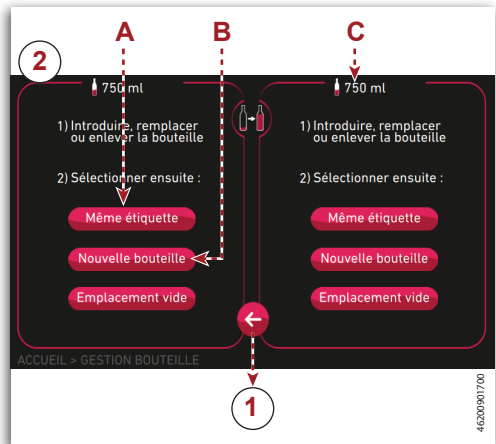
- D) **Champ** : visualise la température instantanée de fonctionnement.
- D1) **Champ** : visualise la température instantanée de fonctionnement du deuxième compartiment (Uniquement pour version « UNICA 8/R »).
- E) **Icône** : signale la présence de notifications ou de conditions d'alarme en cours.



Page « Gestion bouteille » (2)

Page pour ajouter de nouvelles bouteilles, remplacer les vides ou les enlever.

- A) **Touche** : pour confirmer l'ajout d'une bouteille avec les données du vin de la précédente (Uniquement mode « Winecard »).
- B) **Touche** : pour confirmer l'ajout d'une nouvelle bouteille.
- C) **Touche** : pour confirmer le retrait d'une bouteille (Uniquement pour mode « Winecard »).



Page « Notifications » (5)

Page pour visualiser des informations sur les procédures d'entretien à effectuer.

Le tableau contient les opérations à réaliser et les délais en fonction de la couleur.

Gris : aucune opération nécessaire.

Jaune : à effectuer prochainement.

Rouge : à effectuer immédiatement.

A) Touche : pour visualiser d'autres notifications.

The screenshot shows a notification page with a table of maintenance tasks. A circled '5' is in the top left corner. A bell icon is in the top right. A circled '1' with a left arrow is in the bottom right. A circled 'A' with an upward arrow is at the bottom center. The table has two columns: 'TYPE D'ENTRETIEN' and 'GROUPE DE DISTRIBUTION N°'. The rows are 'DÉSINFECTION', 'NETTOYAGE', and 'CALIBRAGE'. The 'CALIBRAGE' row has red cells for groups 1 through 5. Below the table is a legend: a grey square for 'Aucune opération demandée', a yellow square for 'A effectuer prochainement', and a red square for 'Effectuer immédiatement'. A pink button labeled 'Autres notifications' is at the bottom left. The bottom status bar shows 'ACCUEIL > NOTIFICATIONS' and the number '46200902000' on the left.

TYPE D'ENTRETIEN	GROUPE DE DISTRIBUTION N°							
DÉSINFECTION	1	2	3	4	5	6	7	8
NETTOYAGE	1	2	3	4	5	6	7	8
CALIBRAGE	1	2	3	4	5	6	7	8

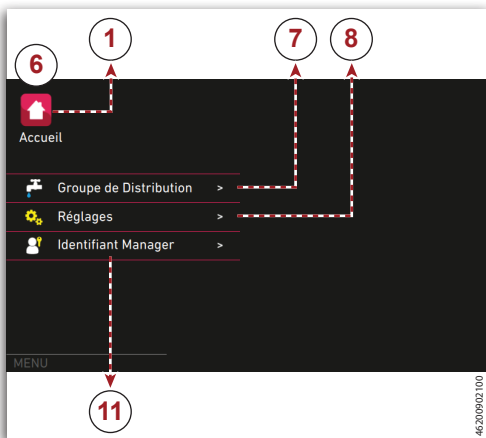
Aucune opération demandée
 A effectuer prochainement
 Effectuer immédiatement

ACCUEIL > NOTIFICATIONS

46200902000

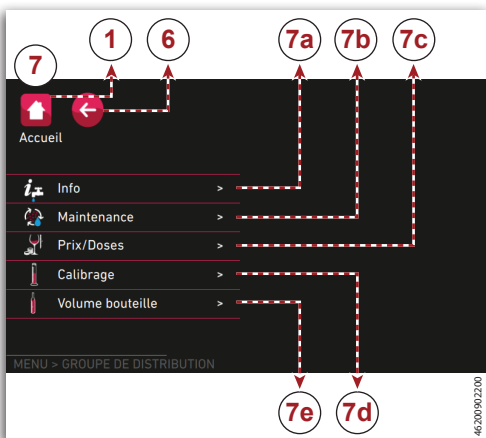
Page « Menu » (6)

Page pour accéder à la programmation des paramètres de fonctionnement généraux.



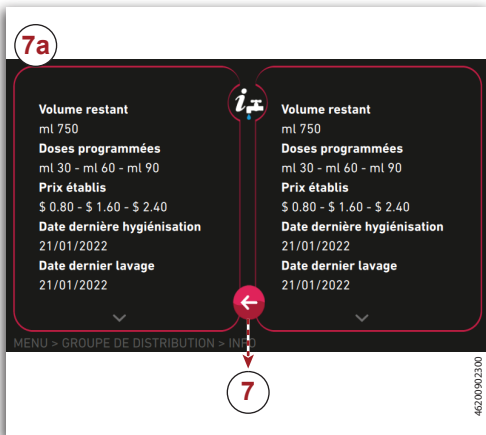
Page « Groupe de distribution » (7)

Page pour accéder à la programmation des paramètres de fonctionnement du distributeur.



Page « Info » (7a)

Page pour visualiser des informations de type général du groupe de distribution.

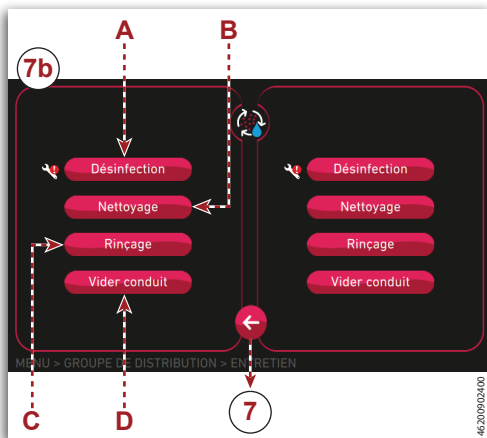


Page « Entretien » (7b)

Page pour effectuer les interventions d'entretien.

- A) **Touche** : pour effectuer la désinfection (Voir «Désinfection du bec verseur»).
- B) **Touche** : pour effectuer le nettoyage (Voir «Nettoyage du bec verseur»).
- C) **Touche** : pour effectuer le rinçage (Voir «Rinçage du bec verseur»).
- D) **Touche** : pour vider le conduit du distributeur (Voir «Vidage du bec verseur»).

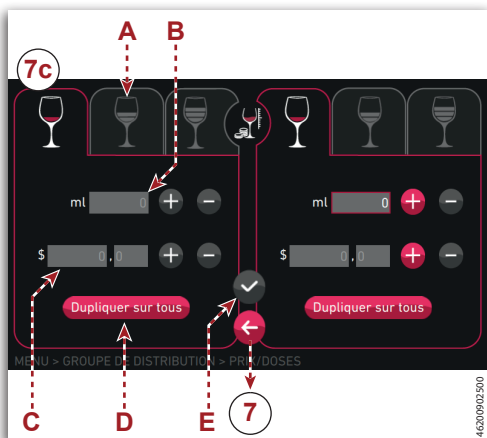
REMARQUE : L'icône à côté de la touche indique qu'il est nécessaire d'effectuer la procédure correspondante.



Page « Prix/Doses » (7c)

Page pour attribuer un prix et un volume à chaque dose (Uniquement pour mode « Arrière-comptoir »).

- A) **Champ** : pour sélectionner la dose à laquelle attribuer le prix.
- B) **Champ** : pour programmer le volume de la dose à distribuer.
- C) **Champ** : pour programmer le prix de la dose à distribuer.
- D) **Touche** : pour programmer les mêmes valeurs pour tous les bacs verseurs.
- E) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.



Page « Calibrage » (7d)

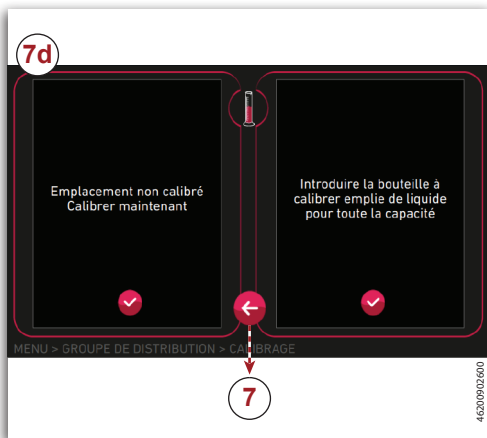
Page pour effectuer le calibrage du distributeur.

REMARQUE : L'accès à la fonction est **UNIQUEMENT** possible au personnel possédant la « Manager Card ».

- Le calibrage est normalement effectué par l'installateur durant la première mise en marche du distributeur.
- Il est nécessaire d'effectuer un nouveau calibrage en cas de reset total des compteurs ou d'intervention technique qui le requiert.
- La procédure de calibrage doit être effectuée avec le même vin ou un vin similaire par densité et viscosité à ajouter au nouvel emplacement.
- Pour effectuer le calibrage, suivre les instructions affichées sur l'écran.

! Important

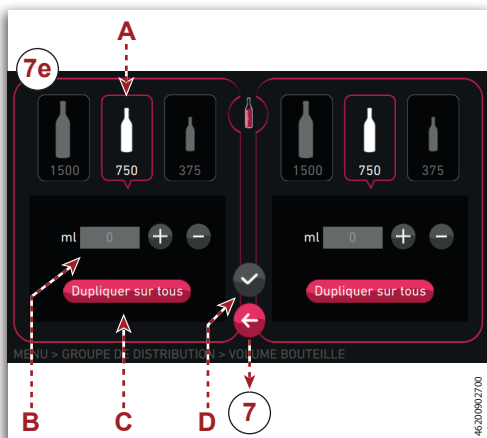
Pour mesurer la quantité distribuée durant le calibrage, il faut utiliser une éprouvette graduée, qui peut être achetée chez le Revendeur ENOMATIC®.



Page « Volume bouteille » (7e)

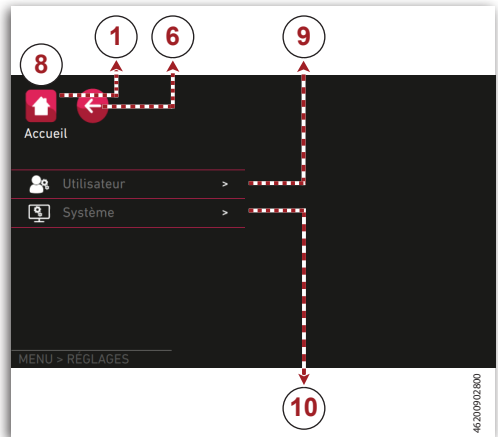
Page pour programmer le volume des bouteilles (Uniquement pour mode « Arrière-comptoir »).

- A) **Champ** : pour sélectionner le type de bouteille.
- B) **Champ** : pour programmer manuellement le volume de la bouteille.
- C) **Touche** : pour programmer les mêmes valeurs pour tous les becs verseurs.
- D) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.



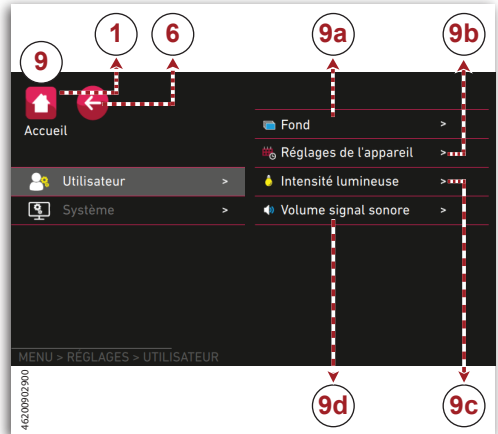
Page « Réglages » (8)

Page pour accéder à la programmation générale du distributeur.



Page « Utilisateur » (9)

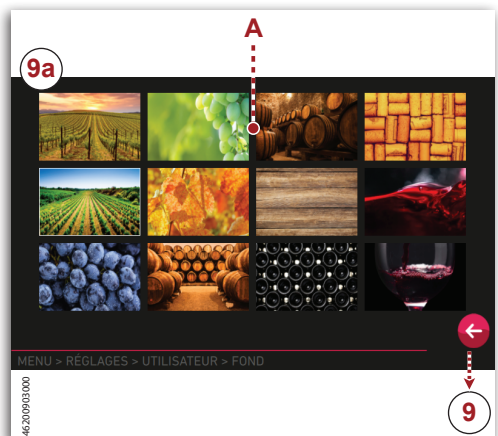
Page pour accéder à la programmation des paramètres de visualisation (langue, devise, etc.).



Page « Fond » (9a)

Page pour sélectionner le fond de l'écran.

A) Champ : pour sélectionner le fond.



Page « Réglages de l'appareil » (9b)

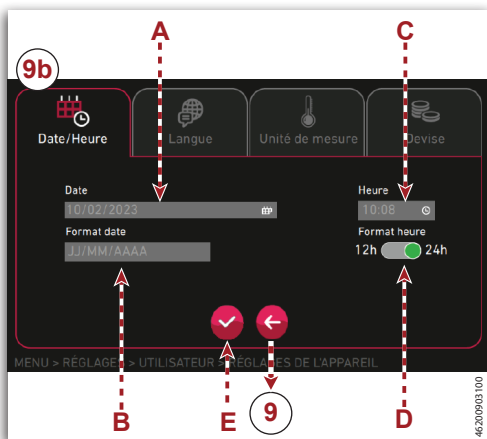
Pages pour programmer les paramètres de visualisation (langue, devise, etc.).

REMARQUE : Les pages ne sont pas visualisables en mode « EnoSoft ».

■ **Date/Heure**

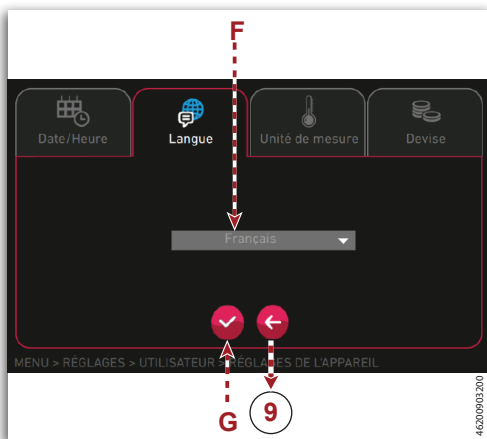
- A) **Champ** : pour programmer la date
- B) **Champ** : pour programmer le format de date.
- C) **Champ** : pour programmer l'heure.
- D) **Touche** : pour programmer le format de l'heure.
- E) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.

REMARQUE : La page n'est pas visualisable en mode enoservice connecté « EnoSoft ».



■ **Langue**

- F) **Menu déroulant** : pour sélectionner la langue de visualisation.
- G) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.

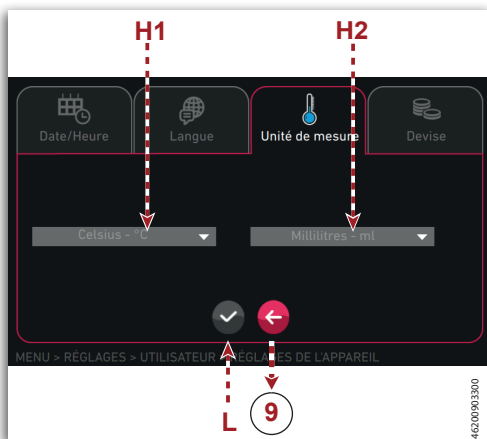


■ **Unité de mesure**

H1) **Menu déroulant** : pour sélectionner l'unité de mesure de la température.

H2) **Menu déroulant** : pour sélectionner l'unité de mesure du volume.

L) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.

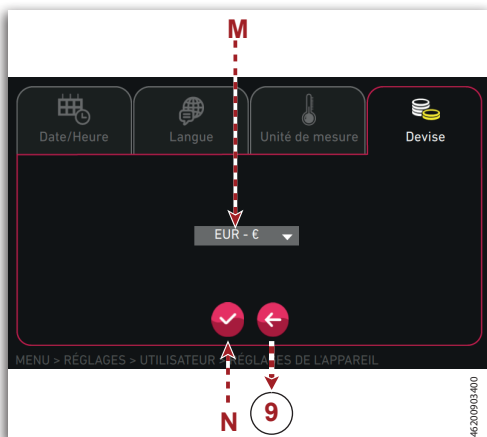


■ **Devise**

M) **Menu déroulant** : pour sélectionner la devise.

N) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.

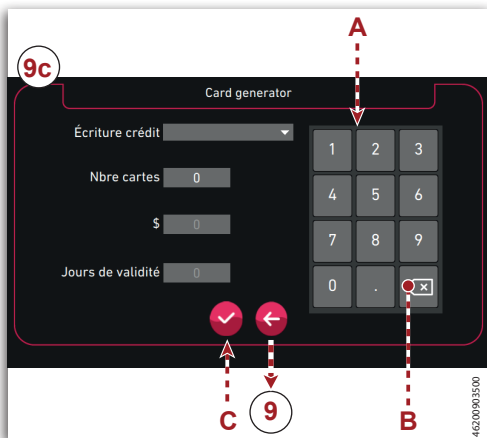
REMARQUE : La page n'est pas visualisable en mode enoservice connecté « EnoSoft ».



Page « Intensité lumineuse » (9c)

Page pour programmer l'intensité lumineuse dans les différentes zones du distributeur.

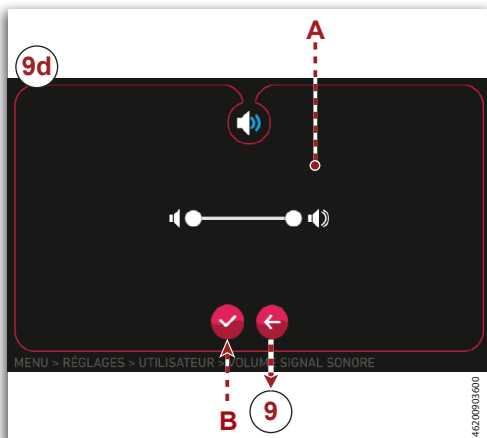
- A) **Touche** : pour activer le mode d'économie d'énergie (au bout d'1 h d'inactivité la luminosité des écrans descend au niveau minimal).
- B) **Champ** : pour programmer l'intensité lumineuse dans les différentes zones du distributeur.
- C) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.



Page « Volume signal sonore » (9d)

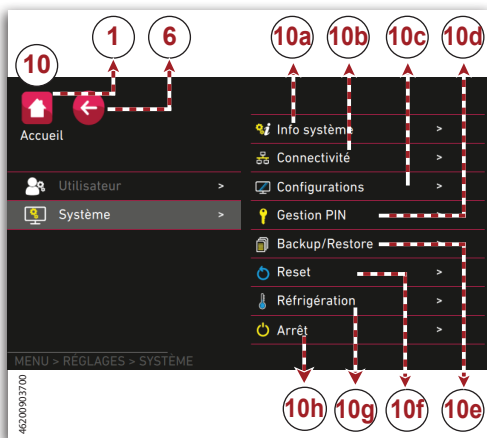
Page pour programmer le volume de l'avertisseur sonore.

- A) **Champ** : pour programmer le volume de l'avertisseur sonore.
- B) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.



Page « Système » (10)

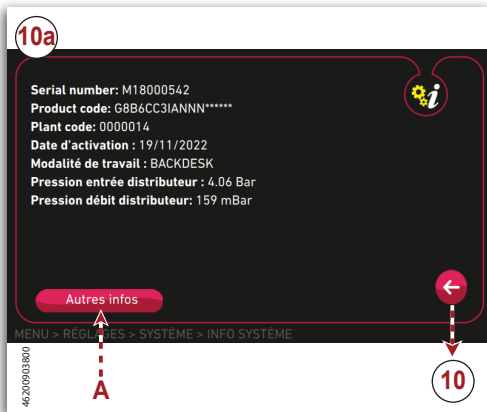
Page pour accéder à la programmation générale du distributeur.



Page « Info système » (10a)

Page pour visualiser des informations de type général.

A) Touche : pour visualiser des informations supplémentaires.

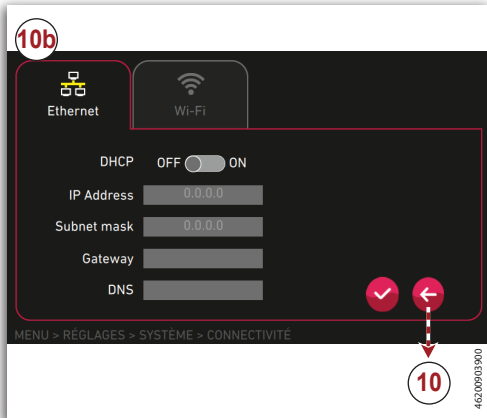


Page « Connectivité » (10b)

Page pour connecter le distributeur au réseau.

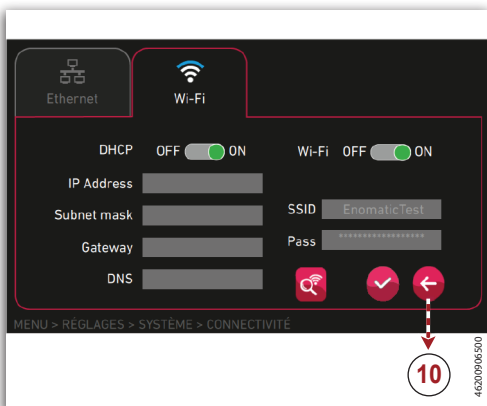
■ Ethernet

– Pour se connecter au réseau local câblé au moyen d'un câble Ethernet.



■ Wi-Fi

– Pour se connecter au réseau local sans fil.



Page « Configurations » (10c)

Page pour configurer le fonctionnement du distributeur.

■ **Mode de travail**

A) **Touche** : pour activer la fonction « Winecard ».

B) **Menu déroulant** : pour sélectionner le mode de travail.

– WINE CARD « ON »

- Enoservice : pour gérer le Distributeur et créer des « Winecard » à travers le logiciel « EnoSoft ».

- Card Generator : Pour gérer le Distributeur et créer des « Winecard » directement sur le distributeur.

– WINE CARD « OFF »

- Backdesk : pour activer le mode d'utilisation « Arrière-comptoir » avec des vins anonymes.

- Backdesk plus : pour activer le mode d'utilisation « Arrière-comptoir » avec les données des vins.

C) **Champ** : pour ajouter l'adresse IP de l'ordinateur pour le contrôle à distance du distributeur.

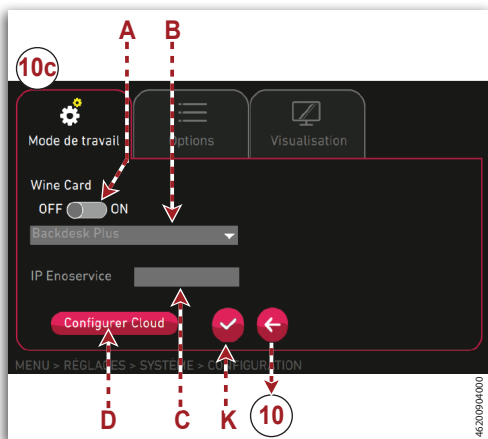
D) **Touche** : pour effectuer la configuration du cloud.

REMARQUE : Réservé au Service d'Assistance Technique ou au personnel autorisé par le fabricant.

K) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.

⚠ Important

En fonction de la modalité de travail sélectionnée, certaines fonctions peuvent être bloquées ou modifiables.

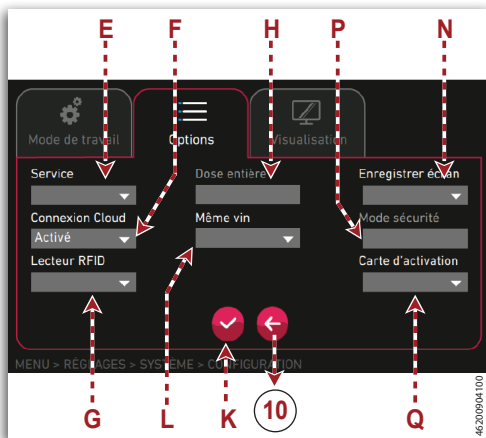


■ Options

- E) **Champ** : pour activer le distributeur pour la distribution du produit.
- F) **Champ** : pour activer la connexion avec le cloud.
- G) **Champ** : pour activer le lecteur de carte RFID.
- H) **Champ** : pour activer le mode de distribution en fonction du crédit restant de la carte de l'utilisateur.
- K) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.
- L) **Champ** : pour activer la fonction de changement de bouteille par une du même type.
- N) **Champ** : pour activer l'Économiseur d'Écran.
- P) **Champ** : pour activer la protection contre les cartes non activées.

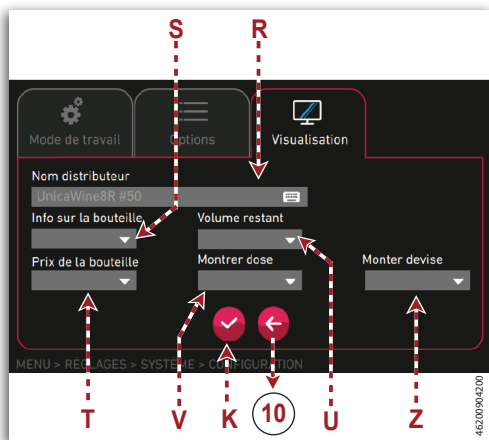
REMARQUE : La fonction de protection est uniquement active avec le distributeur connecté à distance à un ordinateur externe avec le logiciel « EnoSoft », en activant l'option « Software card Control ».

- Q) **Champ** : pour activer la distribution en mode « Arrière-comptoir » uniquement après avoir inséré la carte du responsable du distributeur.



■ Visualisation

- K) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.
- R) **Champ** : pour programmer le nom du distributeur.
- S) **Champ** : pour activer la visualisation des informations sur le produit en phase de distribution.
- T) **Champ** : pour activer la visualisation du prix de la bouteille.
- U) **Champ** : pour activer la visualisation du volume restant de produit en phase de distribution.
- V) **Champ** : pour activer la visualisation du volume de la dose en phase de distribution.
- Z) **Champ** : pour activer la visualisation de la devise en phase de distribution.

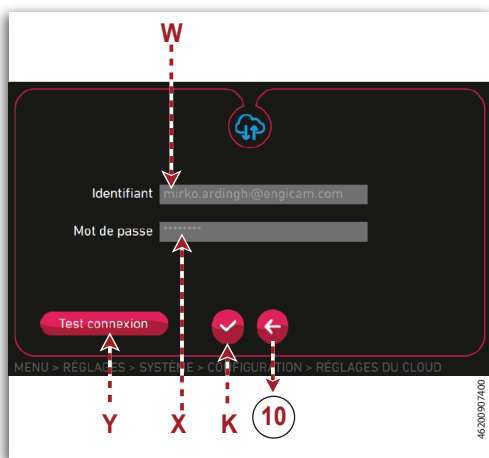


■ Configurer Cloud

- K) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.
- W) **Champ** : pour saisir le nom de l'utilisateur à connecter.
- X) **Champ** : pour saisir le mot de passe.
- Y) **Touche** : pour effectuer le test de connexion.

⚠ Important

Les données de connexion sont celles pour accéder à l'espace réservé sur le portail web « enotecha ». À chaque variation du mot de passe sur le portail « enotecha », il faut également l'actualiser sur le distributeur.



Page « Gestion PIN » (10d)

Page pour modifier le mot de passe d'accès aux fonctions protégées.

A) Clavier numérique

B) Champ : pour saisir l'ancien mot de passe.

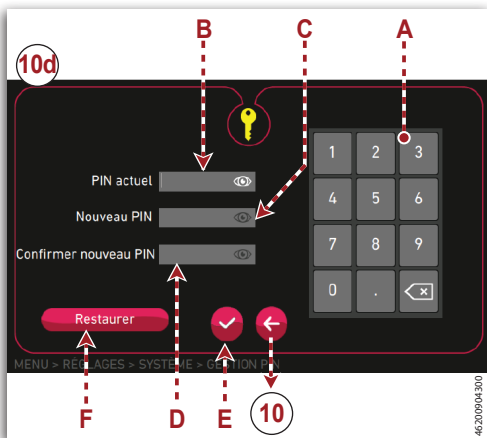
C) Champ : pour saisir le nouveau mot de passe.

D) Champ : pour confirmer le nouveau mot de passe.

E) Touche : pour confirmer les valeurs saisies.

F) Touche : pour restaurer les valeurs par défaut.

REMARQUE : Le PIN par défaut correspond à la référence du système (Plant Code) communiqué au client au moment de l'activation du distributeur.



Page « Backup/Restore » (10e)

Page pour programmer la sauvegarde et la restauration du logiciel.

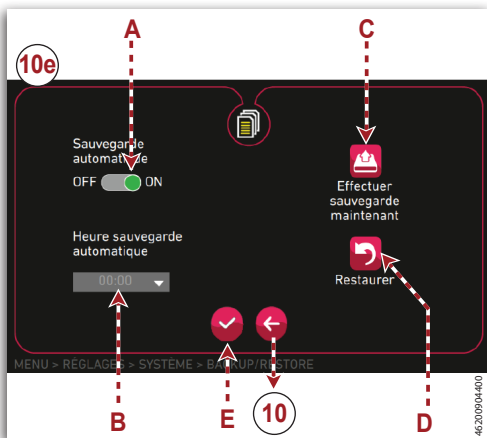
A) Touche : pour activer la sauvegarde automatique sur une unité de mémoire externe.

B) Champ : pour programmer l'horaire de la sauvegarde automatique.

C) Touche : pour effectuer la sauvegarde sur une unité de mémoire.

D) Touche : pour rétablir les paramètres de configuration à partir d'une unité de mémoire.

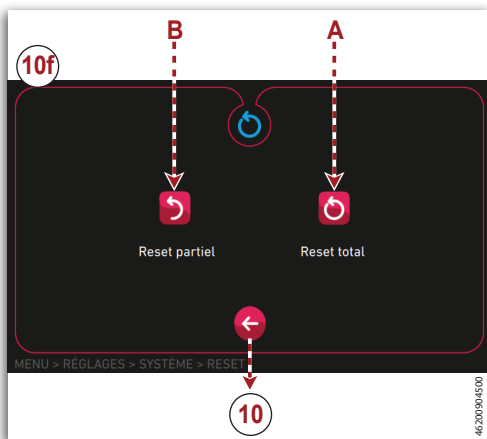
E) Touche : pour confirmer les valeurs saisies.



Page « Reset » (10f)

Page pour remettre à zéro les paramètres de fonctionnement.

- A) **Touche** : pour remettre à zéro toutes les données des compteurs.
- B) **Touche** : pour remettre à zéro toutes les données des compteurs partiels.

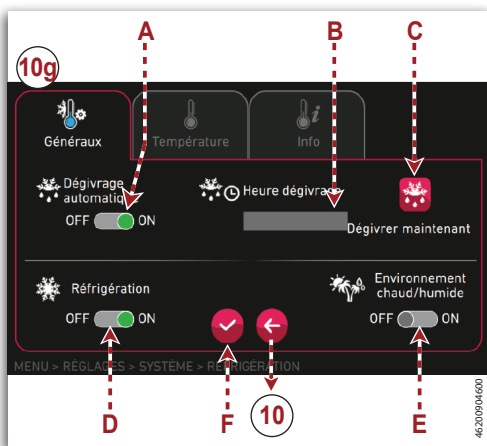


Page « Réfrigération » (10g)

Page pour programmer les paramètres de réfrigération.

■ Généraux

- A) **Touche** : pour activer la fonction de dégivrage automatique.
- B) **Champ** : pour programmer l'horaire du dégivrage automatique.
- C) **Touche** : pour activer la fonction de dégivrage.
- D) **Touche** : pour activer la fonction de réfrigération.
- E) **Touche** : pour activer le mode de fonctionnement pour les zones chaudes/humides.
- F) **Touche** : pour confirmer les valeurs saisies.

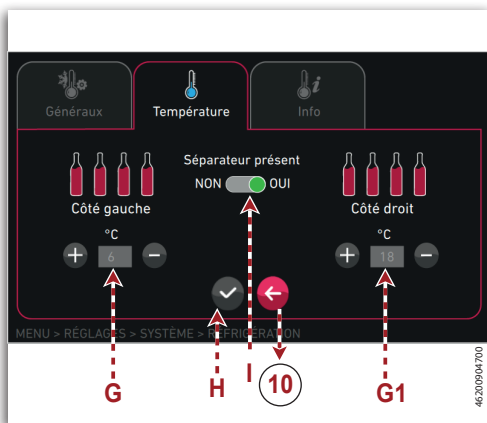


■ **Température**

G) **Champ** : pour programmer la température du compartiment à bouteilles ou du compartiment à bouteilles de gauche.

G1) **Champ** : pour programmer la température du côté droit.
(Uniquement pour modèle Unica 8/r).

I) **Touche** : pour programmer l'utilisation avec séparateur ou sans, pour, respectivement, la gestion de deux ou d'une température. (Uniquement pour modèle Unica 8/r).



REMARQUE (Uniquement pour modèle Unica 8/r) : La température minimale pouvant être définie du côté droit est de 12°C (54°F) quand la température du côté gauche est de 6°C (43°F).

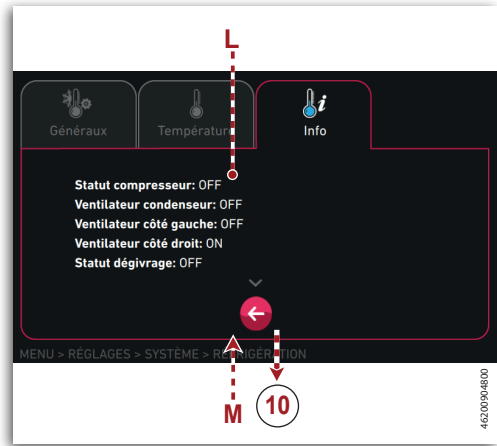
La température minimale du côté droit est proportionnelle à la température définie du côté gauche et suit la règle indiquée dans les tableaux ci-dessous.

Réglage température côté gauche °F	Température minimale correspondante côté droit °F
43	54
44	54
45	54
46	54
47	54
48	55
49	56
50	57
51	58
52	59
53	60
54	61
55	62
56	63
57	64
58	64
59	64
60	64
61	64
62	64
63	64
64	64

Réglage température côté gauche °C	Température minimale correspondante côté droit °C
6	12
7	12
8	12
9	13
10	14
11	15
12	16
13	17
14	18
15	18
16	18
17	18
18	18

■ Info

L) **Champ** : pour visualiser des informations sur le fonctionnement du distributeur.



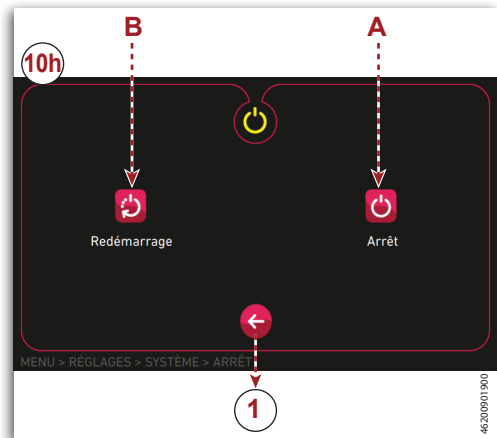
Page « Arrêt » (10h)

Page pour redémarrer ou arrêter le distributeur.

A) **Touche** : pour arrêter le distributeur.

REMARQUE : Avec le distributeur éteint le lecteur de carte électronique reste allumé.

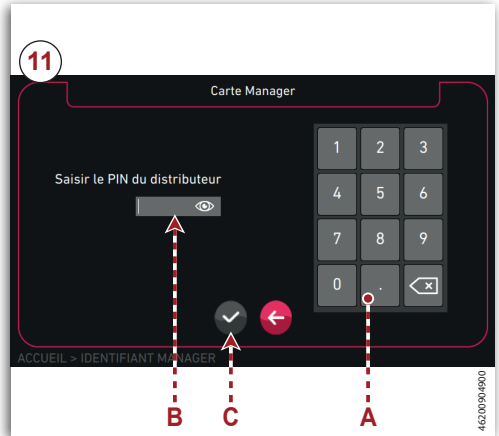
B) **Touche** : pour redémarrer le distributeur.



Page « Identifiant Manager » (11)

Page pour activer l'accès aux fonctions protégées.

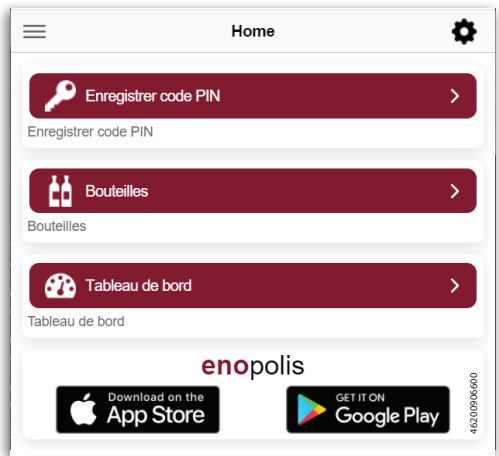
- A) Clavier numérique
- B) Champ : pour saisir le mot de passe.
- C) Touche : pour confirmer les valeurs saisies.



Gestion du distributeur avec des dispositifs à distance (S3App)

Il est possible de disposer de fonctionnalités de commande avec des dispositifs à distance à travers un navigateur (Uniquement pour le mode « Backdesk plus » ou « Card Generator »).

- Conditions requises pour la connexion au navigateur.
 - Le distributeur et le dispositif de commande à distance doivent nécessairement être connectés au même réseau local.
 - Pour la connexion, il est nécessaire d'utiliser des navigateurs certifiés.
 - Pour connecter le distributeur, ouvrir le navigateur et, dans la barre d'adresse, saisir l'adresse IP du distributeur.



Données techniques

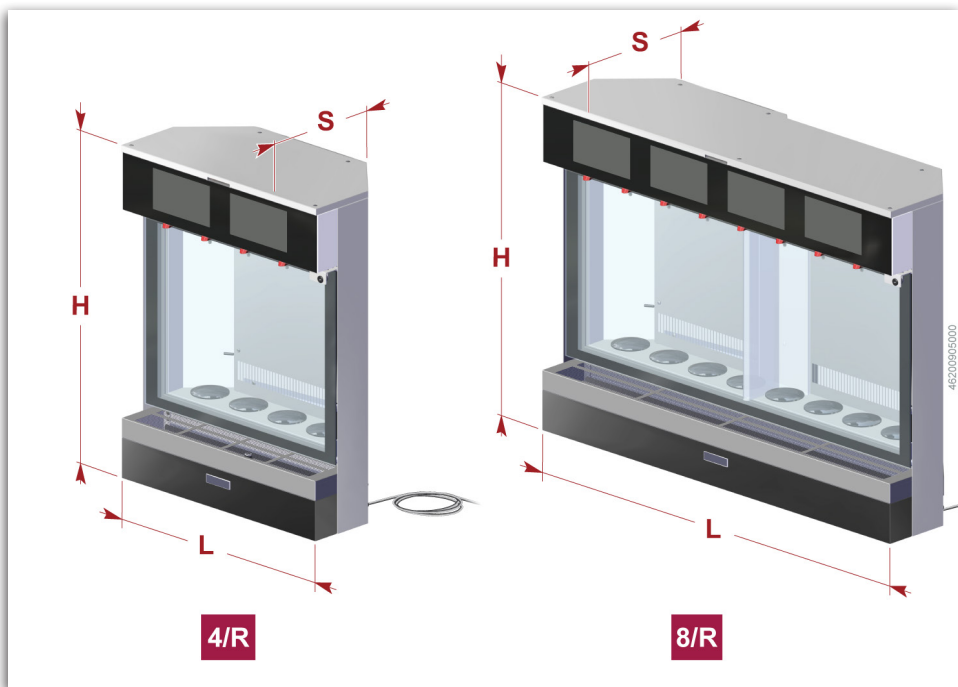
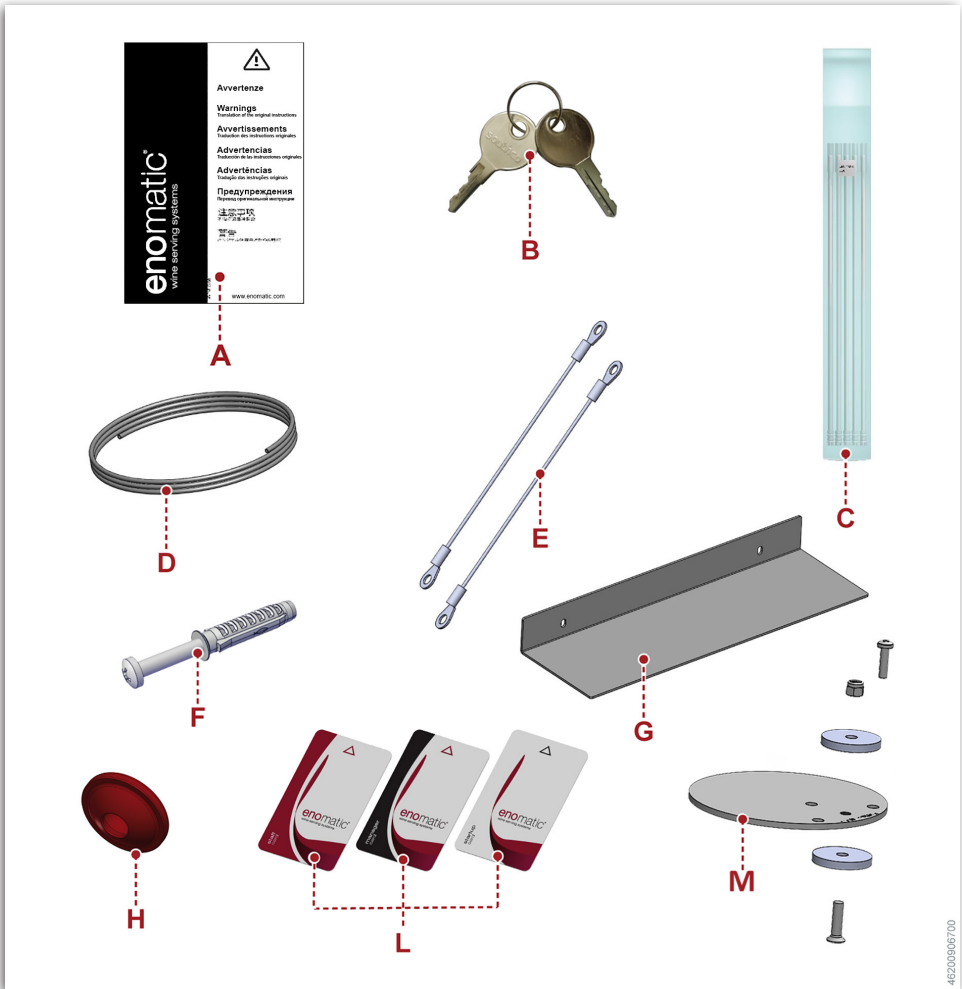


Tableau 1 : Données techniques

Description	Unité de mesure	Modèle	
		UNICA 4/R	UNICA 8/R
Dimensions et poids			
Longueur L	mm	531	931
Hauteur H	mm	704	704
Largeur S	mm	317	317
Poids	kg	37	57,4
Hauteur plan d'appui	mm	900 - 1000	900 - 1000
Caractéristiques du distributeur			
Nombre de bouteilles		4	8
Température de conservation du vin	°C (°F)	6 - 18 (43 - 64)	
Caractéristiques électriques			
Puissance électrique absorbée	kW	Voir « Fiche Technique » jointe	
Tension courant électrique	V		
Fréquence courant électrique	Hz		
Courant électrique absorbé	A		

Description	Unité de mesure	Modèle	
		UNICA 4/R	UNICA 8/R
Caractéristiques du gaz			
Type de gaz d'alimentation	-	Ar (E938), N2 (E941)	
Pression de service gaz pour circuit distribution vin	bar (Mpa)	4 - 6 (0.4 - 0.6)	
Consommation d'air (pour chaque distribution)	l/min	0,375	
Diamètre tubes de connexion O.D - I.D	mm	4 - 2,5	
Caractéristiques du système de réfrigération			
Type de gaz de réfrigération	-	R134a	
Quantité de gaz de réfrigération	g (oz)	80 (2.82)	
Durée cycle dégivrage	min	20	
Température définissable	°C (°F)	6 - 18 (43 - 64)	6 - 18 (43 - 64)
Température réglable côté droit	°C (°F)	-	12 - 18 (54 - 64)
Caractéristiques de la bouteille			
Hauteur (1 ^{er} étage)	mm	220 - 342	
Hauteur (2 ^{ème} étage)	mm	231,5 - 353,5	
Hauteur (3 ^{ème} étage)	mm	243 - 365	
Diamètre maximal	mm	105	
Diamètre maximal (Bouteilles adhérentes au séparateur).	mm	89	
Preset volumes bouteilles	ml	375 - 750 - 1500	
Volume bouteilles définissable	ml	0 - 1500	
Volume dose définissable	ml	0 - 1500	
Conditions d'ambiance			
Humidité relative (relevée à une température comprise entre 16°C et 32°C)	-	60%	
Température ambiante de service	°C (°F)	16 - 32 (60 - 90)	
Niveau maximal de bruit (1 m)	dB(A)	35	
Dimensions de l'emballage			
Longueur L	mm	606	1026
Hauteur H	mm	816	816
Largeur S	mm	414	414
Poids	kg	37	57,4
Conditions de stockage			
Température de stockage	°C (°F)	0 - 40 (32 - 104)	
Humidité maximale de stockage	-	65%	

Accessoires fournis

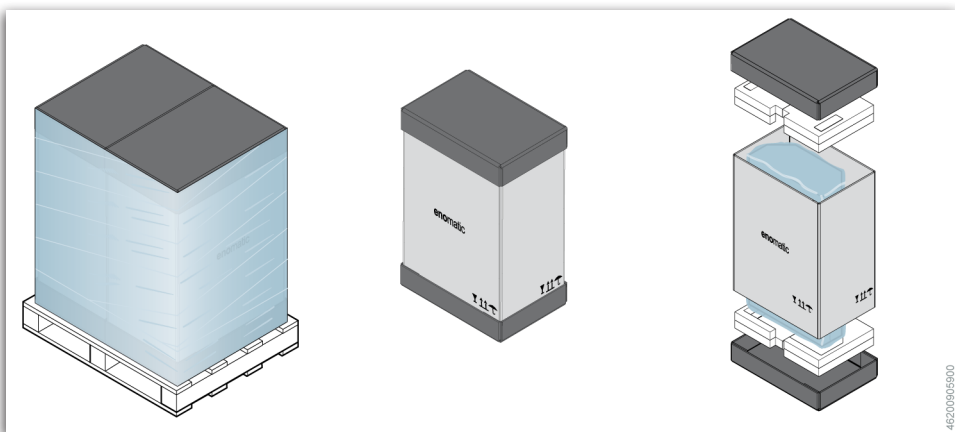


Les accessoires suivants sont fournis avec le distributeur.

- A) 1 Livret d'instructions
- B) 2 Paires de clés serrure porte / serrure protection compartiment bouteille gaz
- C) 1 Set de tubes d'aspiration (2 sets pour la version « UNICA 8/R »)
- D) 1 Tube pour le raccordement du gaz LLDPE Alimentaire Ø4x2,5mm / 3m
- E) 2 Câbles en acier
- F) Vis et chevilles de fixation
- G) 1 Support de fixation arrière
- H) 1 Joint bombé
- I) 1 Capot
- L) 1 Set de cartes (1 Manager Card, 1 Staff Card, 2 Start Up Card)
- M) 2 Pieds anti-basculement avec vis

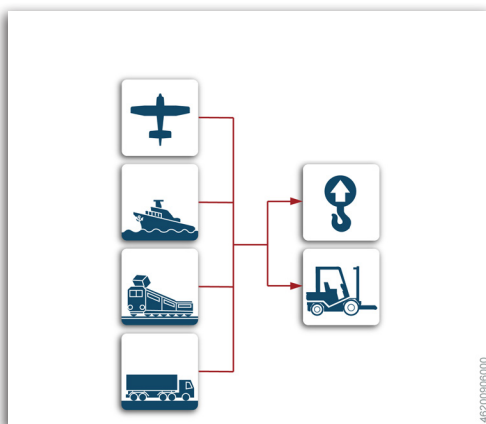
Emballage et déballage

- Le distributeur est emballé dans un conteneur approprié, dont les surfaces extérieures sont protégées par un film.
- Lors du déballage, extraire le distributeur avec précaution et contrôler l'intégrité des composants.
- Porter les équipements de protection individuelle adéquats (gants et chaussures) pour éviter le risque d'abrasion et/ou d'écrasement.
- En cas de dommages ou d'absence de certaines pièces, ne pas utiliser le distributeur mais contacter le vendeur pour convenir de la procédure à suivre.
- L'emballage indique toutes les informations nécessaires pour effectuer la maintenance de manière adéquate.
- Le matériel d'emballage doit être convenablement mis au rebut dans le respect des lois en vigueur.
- Si nécessaire, conserver le matériel pour tout futur emballage.



Transport et stockage

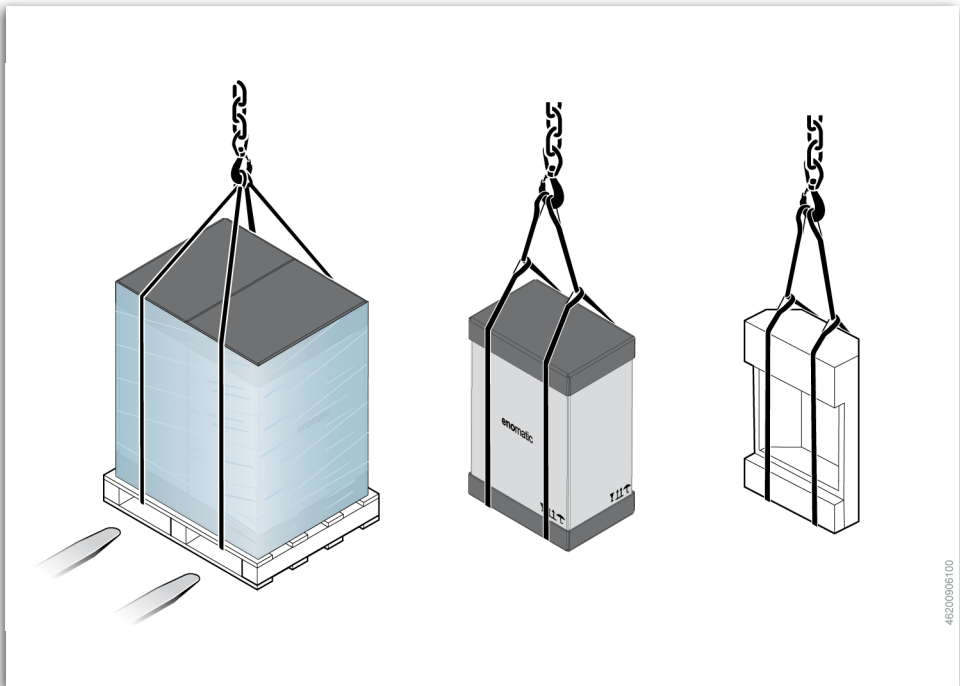
- Le transport peut être effectué par différents moyens, qui dépendent aussi du lieu de destination.
- Le schéma représente les solutions les plus utilisées pour le transport, et pour le levage.
- Le distributeur est livré dans un emballage spécial pour le protéger durant les phases de transport.
- Le transport doit être effectué avec l'emballage en position verticale, comme indiqué par les symboles appliqués directement dessus.



- L'emballage indique toutes les informations nécessaires pour effectuer la manutention de manière adéquate.
- Durant la phase de manutention, manipuler l'emballage avec précaution et éviter de le retourner pour ne pas endommager le distributeur.
- Si le distributeur n'est pas installé à la réception et qu'il doit être stocké pendant une longue période, il est nécessaire de le placer dans un lieu sec et protégé (Voir «Données techniques»).

Manutention et levage

- Le distributeur peut être déplacé à l'aide d'un dispositif de levage à fourches ou à crochet ayant une capacité de charge adéquate.
- Avant d'effectuer le levage, contrôler la position du centre de gravité de la charge.
- Les illustrations représentent les modalités de levage et de manutention les plus communes.



Contrôle de la « Liste de colisage » et de l'intégrité du distributeur

- Tous les envois sont accompagnés d'un document où figurent la liste et la description des colis.
- À la réception des colis, contrôler que ce qui figure sur le document de livraison (« Liste de Colisage ») correspond effectivement au matériel reçu et que les emballages soient en parfait état.

En cas de dommages ou d'absence de certaines pièces, ne pas utiliser le distributeur mais contacter le vendeur pour convenir de la procédure à suivre.

Recommandations pour l'installation et le raccordement

L'installation, les raccordements et la première mise au point du distributeur doivent exclusivement être effectués par des techniciens autorisés par le fabricant.

- Avant d'effectuer l'installation, le technicien doit déterminer la zone la plus adaptée au placement du distributeur.
- Le technicien doit s'assurer que l'espace prévu pour l'installation et le stockage des bouteilles de gaz (argon/azote alimentaire) est adéquat.

- Porter les équipements de protection individuelle adéquats (gants et chaussures) pour éviter le risque d'abrasion et/ou d'écrasement.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifier que le circuit est conforme aux lois en vigueur et que ses caractéristiques correspondent à celles indiquées sur la plaque signalétique.

Installation et raccordement

Procéder de la façon indiquée.

1. Maintenir le distributeur en position d'installation pendant au moins 12 heures pour ne pas endommager le système frigorifique.
2. Placer le distributeur dans la zone prévue conformément à l'annexe fiche technique.



Important

Si le Distributeur n'a pas été transporté ou déplacé de manière adéquate, en respectant la position indiquée sur l'emballage, contacter l'assistance avant de procéder à sa mise en service.

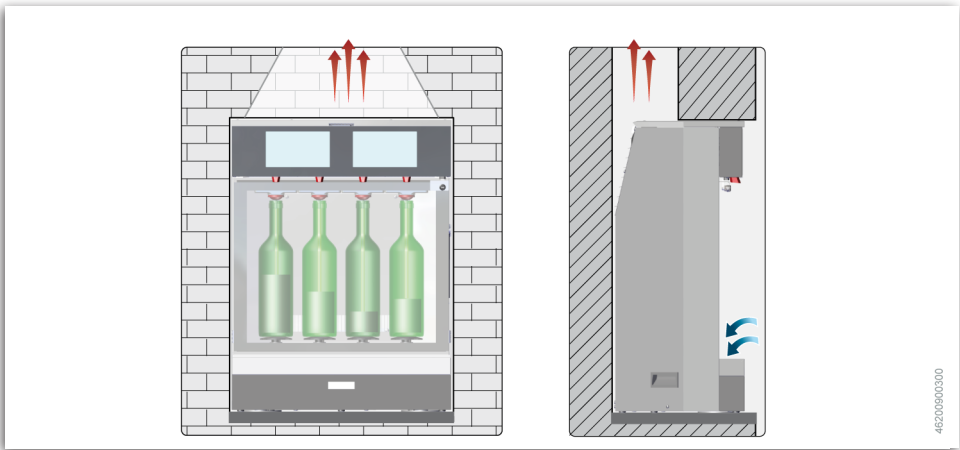
3. Fixer le distributeur dans l'un des modes prévus en suivant la fiche technique.
 - Avec des tirants anti-basculement
 - Avec des vis et des chevilles de fixation
 - Avec des pieds anti-basculement

REMARQUE : Pour obtenir des informations spécifiques sur les modalités de fixation, consulter la fiche technique fournie.

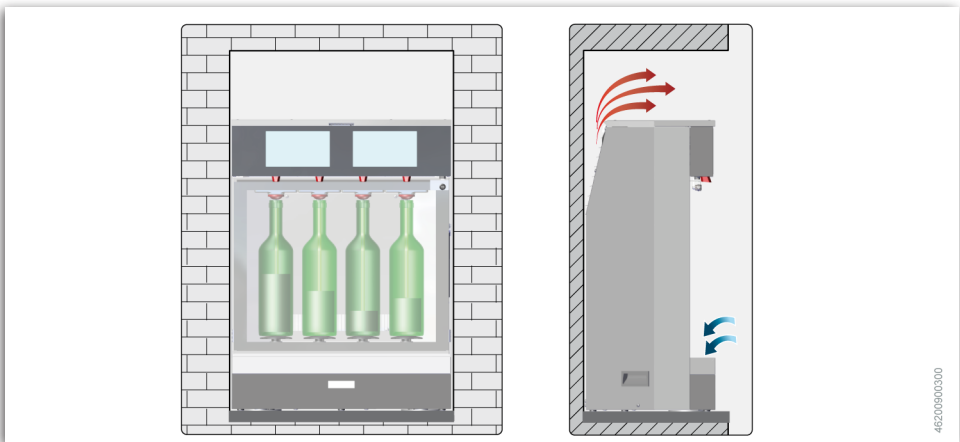
4. Préparer le circuit d'alimentation du gaz en fonction du type d'installation prévue (avec bouteille de gaz, avec générateur de gaz, etc.).

REMARQUE : Les bouteilles de gaz et le régulateur ne sont pas fournis avec le distributeur.

REMARQUE : Pour connaître les dimensions minimales des conduits d'aération, consulter la fiche technique fournie.



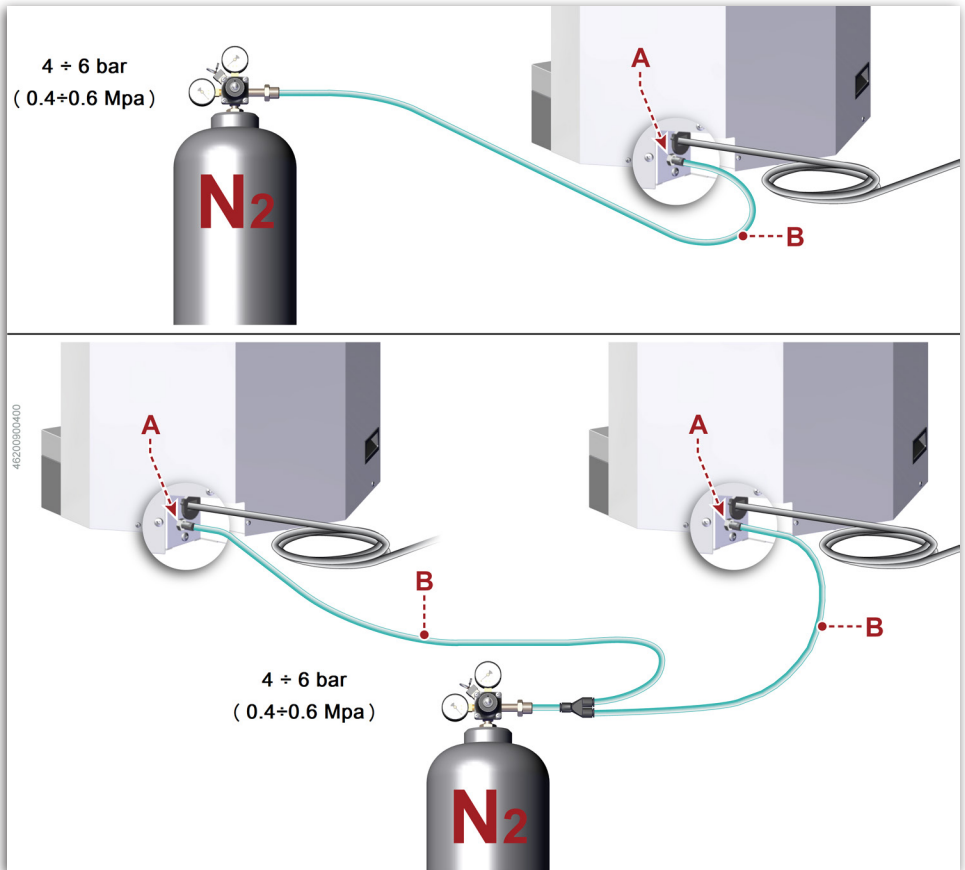
– Installation avec conduit d'aération



– Installation sans conduit d'aération

■ **Raccordement du gaz (avec bouteille externe)**

- L'illustration représente certains exemples de système d'alimentation du gaz avec un ou plusieurs distributeurs.



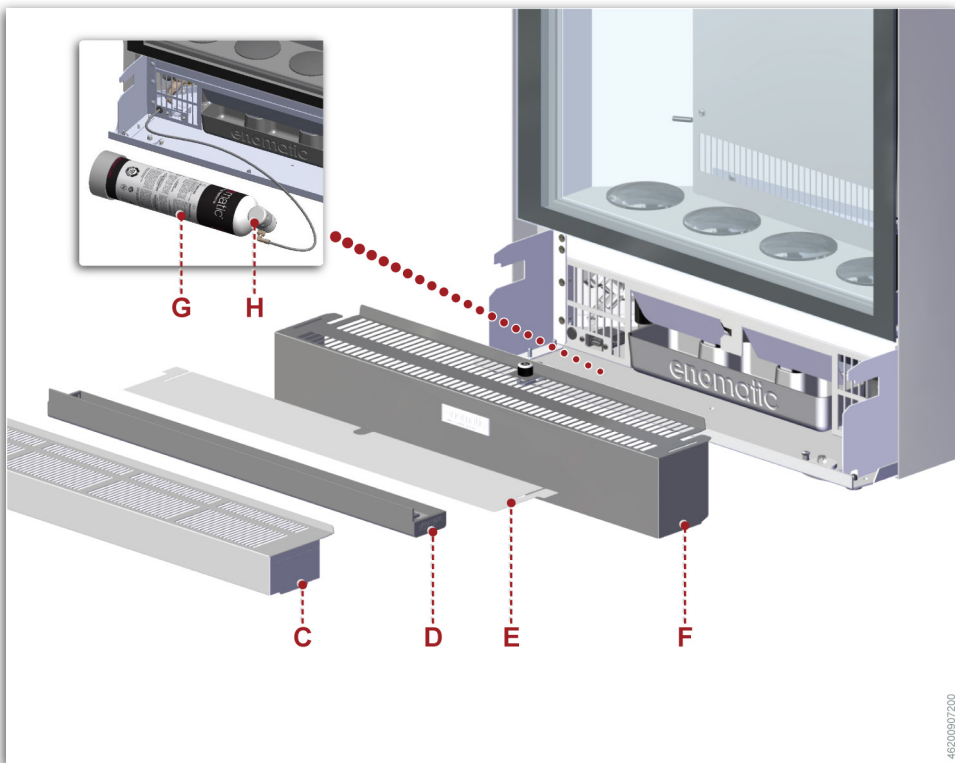
5. Contrôler que le tube de bypass du gaz soit correctement installé dans le compartiment de logement du distributeur (Voir «Description des composants principaux»).
6. Dévisser la bague **A**.
7. Insérer la bague **A** sur le tuyau d'alimentation du gaz **B**.
8. Connecter le tuyau d'alimentation du gaz **B** à la prise du distributeur.

9. Revisser la bague **A**.

⚠ Important
NE PAS utiliser de clés pour serrer la bague.

⚠ Important
Utiliser uniquement des Gaz Alimentaires (Foodgrade) comme de l'Argon (E938) ou de l'Azote (E941).

■ Raccordement du gaz (avec bouteille interne)



10. Démontez la grille **C**.
11. Démontez le bac d'égouttage **D**.
12. Démontez le filtre **E**.
13. Débloquer la protection **F**, à l'aide de la clé, et la démonter.
14. Placer la bouteille de gaz **G** et la connecter au distributeur.
15. Agir sur le robinet **H** pour régler la pression du gaz.

- La pression de service est de 4 bar
16. Monter la protection **F** et la bloquer à l'aide de la clé.
 17. Monter le filtre **E**.
 18. Monter la grille du bac d'égouttage **D**.
 19. Monter la grille **C**.

⚠ Important
Utiliser uniquement des Gaz Alimentaires (Foodgrade) comme de l'Argon (E938) ou de l'Azote (E941).

■ Raccordement électrique



20. Brancher la fiche L à la prise M.

REMARQUE : Avant de brancher la prise au secteur, contrôler que l'interrupteur soit éteint (OFF) et que les caractéristiques électriques correspondent à celles indiquées sur la plaque.

21. Effectuer un contrôle pour voir si le distributeur fonctionne correctement et vérifier qu'il n'y a pas de fuites de fluides (air, gaz, etc.).

22. Brancher le câble de réseau Ethernet N à la prise P du distributeur.

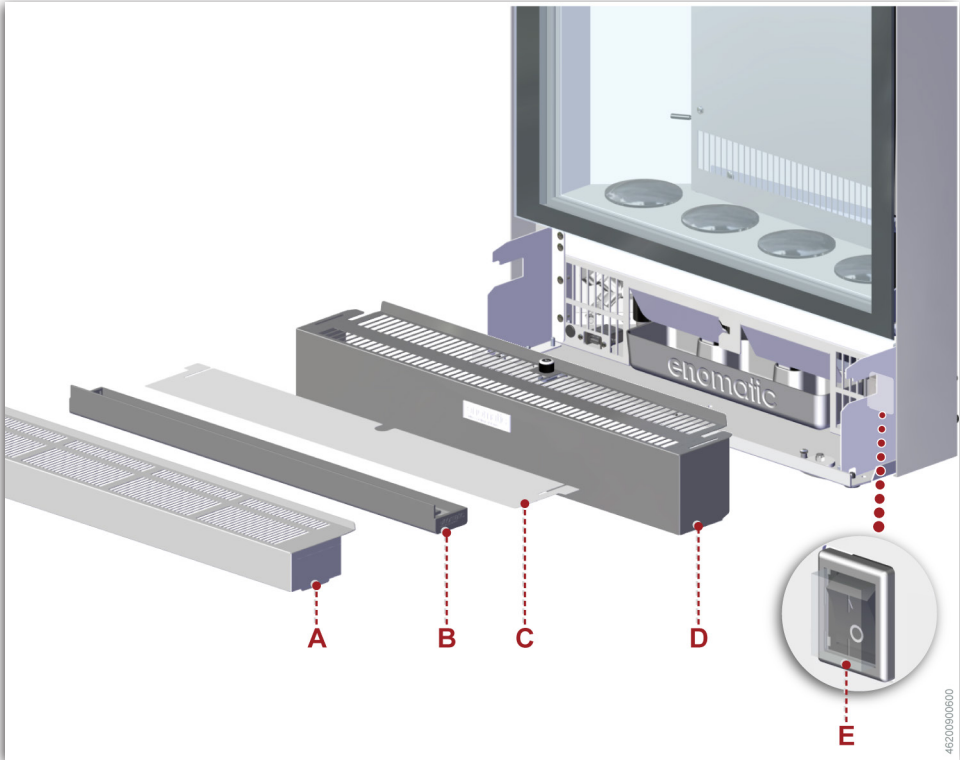
REMARQUE : Le câble de réseau Ethernet doit être de catégorie « 6E ».

23. Initialiser le distributeur.

⚠ Important

L'initialisation du distributeur doit être effectuée par le personnel autorisé par le fabricant.

Modalités de mise en marche et d'arrêt du distributeur



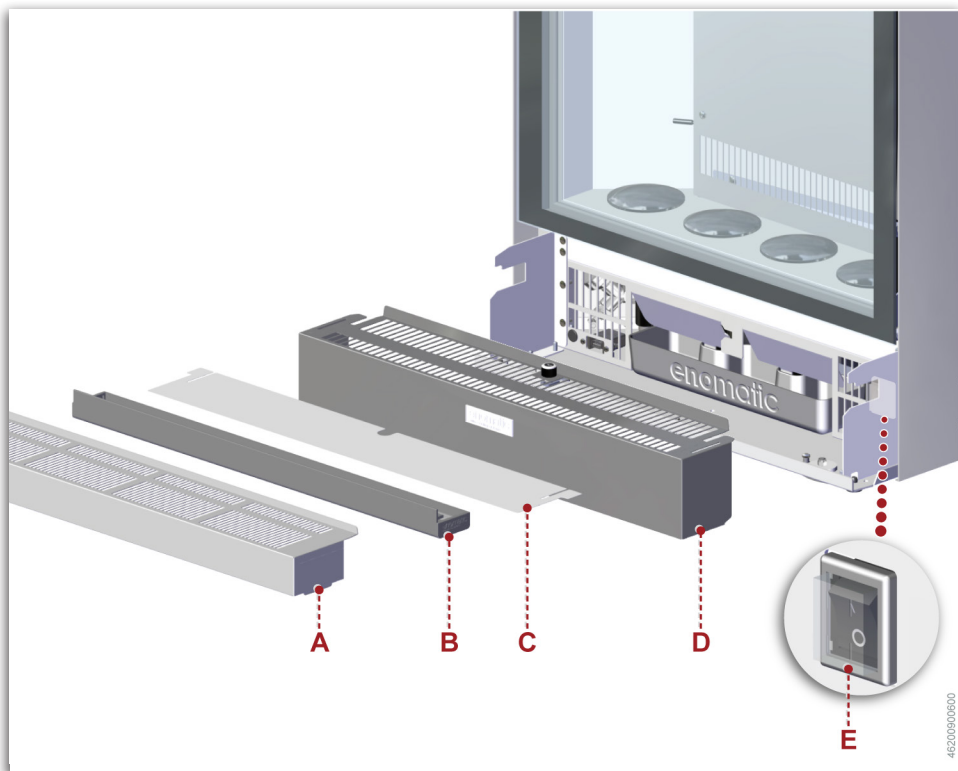
■ Mise en marche

– Procéder de la façon indiquée.

1. Contrôler que la fiche d'alimentation électrique soit branchée.
2. Démonter la grille **A**.
3. Démonter le bac d'égouttage **B**.
4. Démonter le filtre **C**.
5. Débloquer la protection **D**, à l'aide de la clé, et la démonter.
6. Enfoncer l'interrupteur **E** sur « I » (ON) pour activer l'alimentation électrique générale.

Le distributeur effectue rapidement un contrôle du fonctionnement, et les écrans s'allument.

7. Monter la protection **D** et la bloquer à l'aide de la clé.
8. Monter le filtre **C**.
9. Monter le bac d'égouttage **B**.
10. Monter la grille **A**.
11. Activer le circuit d'alimentation du gaz et vérifier que la pression de service est correcte.



46200900600

■ Arrêt

Procéder de la façon indiquée.

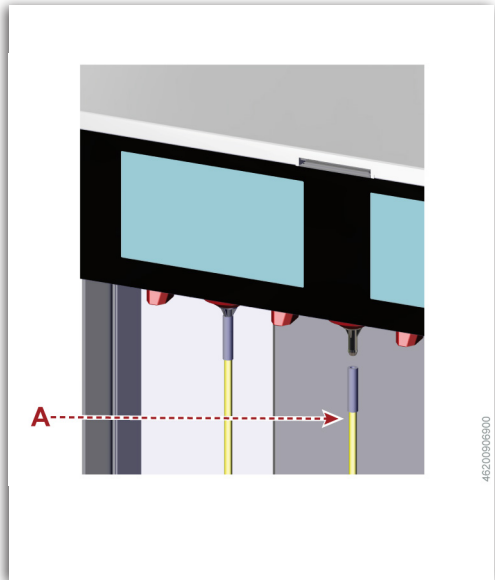
1. Désactiver le circuit d'alimentation du gaz.
2. Démontez la grille **A**.
3. Démontez le bac d'égouttage **B**.
4. Démontez le filtre **C**.
5. Débloquer la protection **D**, à l'aide de la clé, et la démonter.
6. Enfoncer l'interrupteur **E** sur « **O** » (OFF).
7. Monter la protection **D** et la bloquer à l'aide de la clé.
8. Monter le filtre **C**.
9. Monter le bac d'égouttage **B**.
10. Monter la grille **A**.
11. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.

REMARQUE : Avant d'arrêter le distributeur pour une longue période d'inactivité, retirer toutes les bouteilles et effectuer les interventions d'entretien programmé.

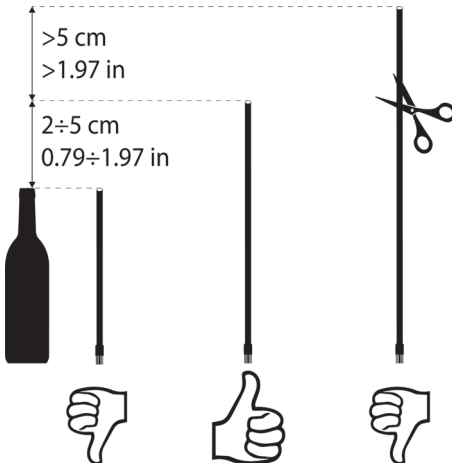
Préparation des tubes d'aspiration

- Les tubes d'aspiration A doivent avoir une longueur d'environ 2-5 cm (0.79"-1.97") supérieure à celle de la bouteille.
- Tube trop long : couper la partie en excès avec des ciseaux.
Un tube trop long pourrait se plier à l'intérieur de la bouteille et limiter ou couper le passage du vin.
- Tube trop court : le remplacer par un nouveau.
Un tube trop court ne permet pas la distribution de tout le vin à l'intérieur de la bouteille.

REMARQUE : Toujours remplacer les tubes d'aspiration détériorés par l'utilisation.



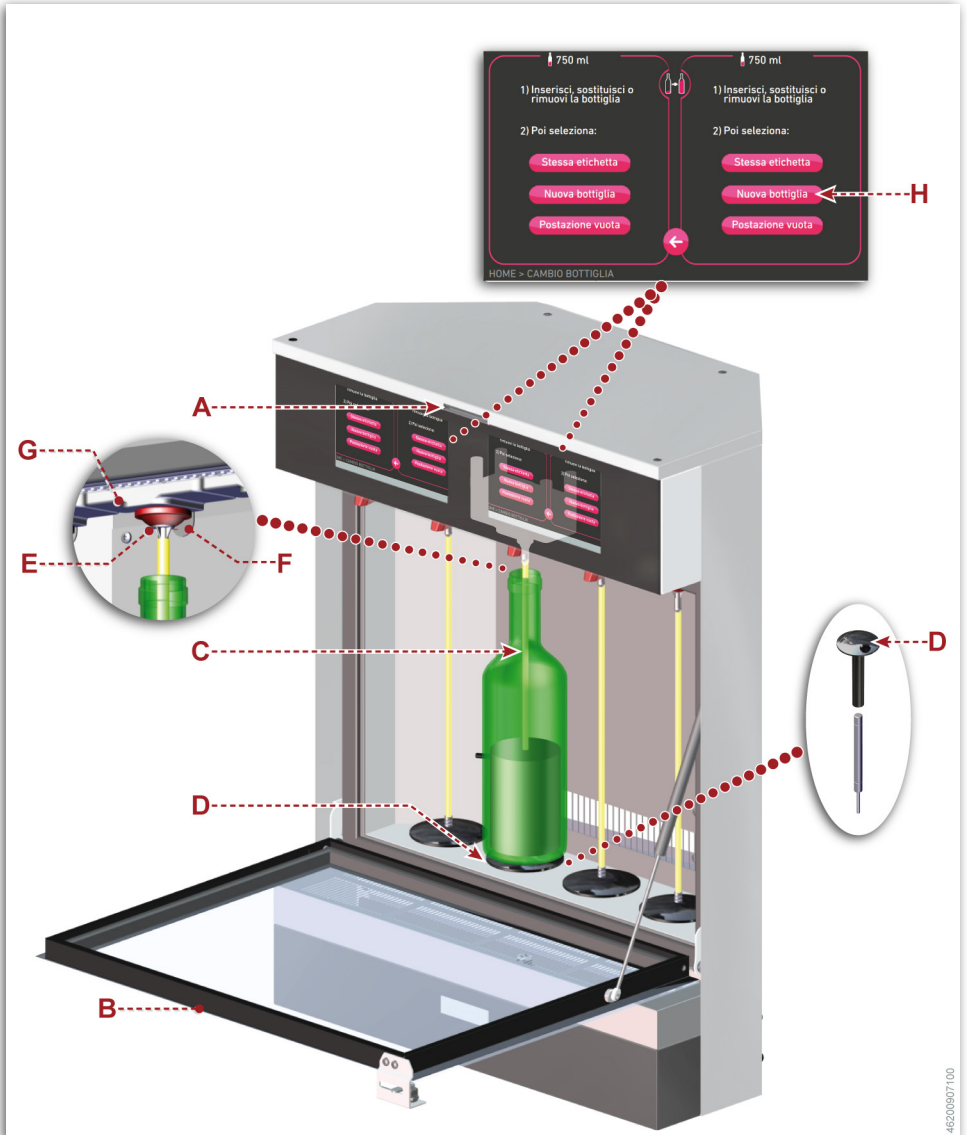
46Z0096900



Première installation d'une bouteille

⚠ Important

NE jamais utiliser des bouteilles qui ne sont pas complètement pleines afin de ne pas altérer les données comptées par le distributeur.



4620907100

Procéder de la façon indiquée.

1. Introduire la carte « MANAGER » ou « STAFF » dans le lecteur **A**.
2. Ouvrir la porte **B**.
3. Nettoyer soigneusement la zone du goulot de la bouteille pour éliminer les résidus, et contrôler l'absence d'aspérités pour éviter les micro-fuites.
4. Insérer le tube d'aspiration **C** dans le groupe de distribution (Voir «Préparation des tubes d'aspiration»).
5. Insérer le support **D**.
6. Pousser le support **D** jusqu'à ce qu'il se bloque en position basse.
7. Déboucher la bouteille à installer dans le distributeur.
8. Enfiler le tube d'aspiration **C** dans la nouvelle bouteille et la placer sur le support **D**.
9. Pousser la bouteille pour débloquer le support **D**.
10. Accompagner la bouteille jusqu'à ce qu'elle s'appuie contre le joint **E** du groupe de distribution.

Important

Si la bouteille n'est pas correctement appuyée, l'enlever, agir sur l'arrêt **F** pour régler la hauteur du groupe de distribution **G** en fonction de la longueur de la bouteille.

(Voir « Caractéristiques de la bouteille »
tableau 1 données techniques)

11. Tourner légèrement la bouteille vers la droite ou vers la gauche pour la stabiliser et la centrer.

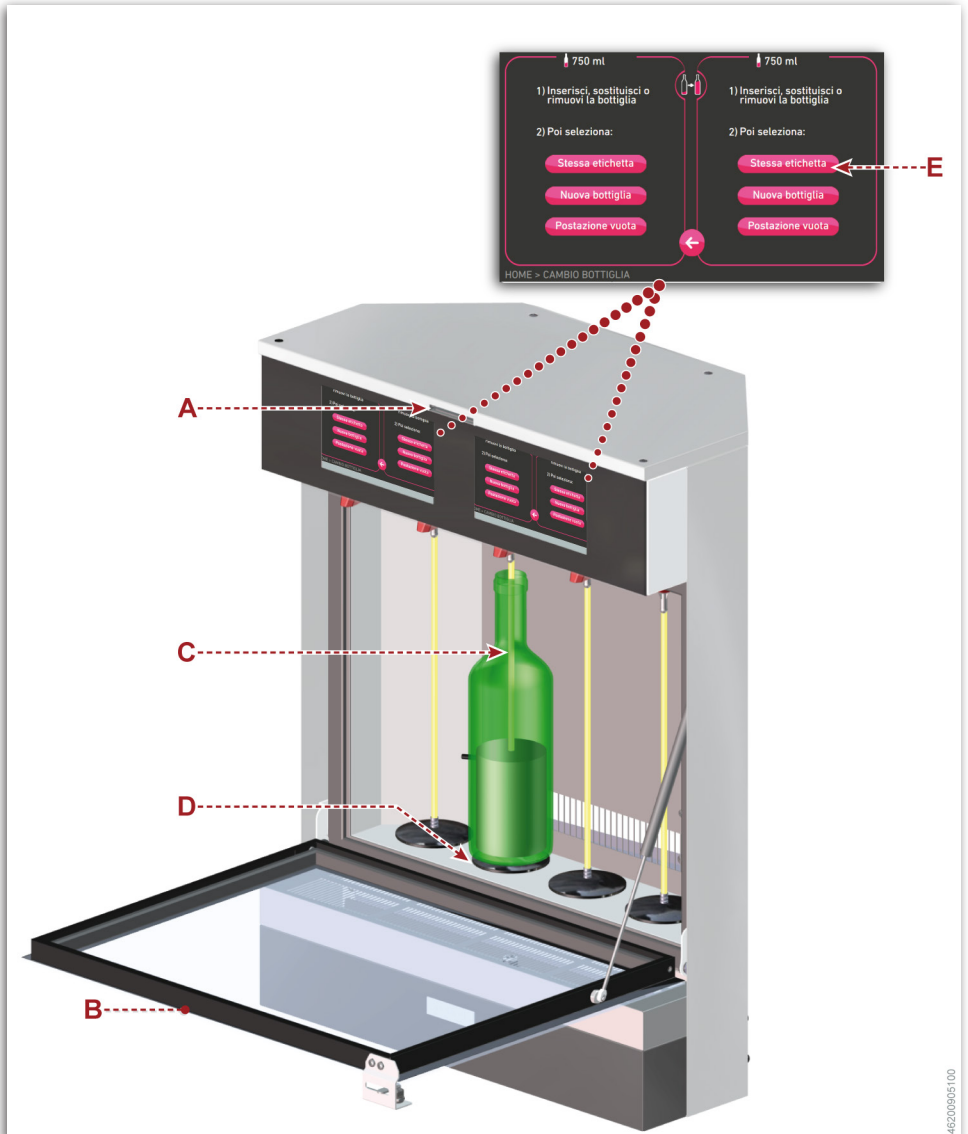
REMARQUE : Bien faire coïncider le goulot de la bouteille avec le bec du groupe de distribution, pour éviter les micro-fuites.

12. Contrôler que le filtre du tube d'aspiration soit placé au fond de la bouteille.
 - NE PAS utiliser des vins avec beaucoup de sédiments pour ne pas boucher le filtre du tube d'aspiration.
 13. Fermer la porte **B**.
 14. Appuyer sur la touche **H**.
 15. Suivre les instructions visualisées à l'écran.
 16. Effectuer la programmation des volumes des doses et de la bouteille (Voir «Page « Volume bouteille » (7e)» - «Page « Prix/Doses » (7c)»).
 17. Répéter la procédure pour ajouter d'autres bouteilles.
 18. Extraire la carte du lecteur **A**.
- Le distributeur est prévu pour distribuer les doses de vins demandées.**

Ajout d'une bouteille (vin identique au précédent)

⚠ Important

NE jamais utiliser des bouteilles qui ne sont pas complètement pleines afin de ne pas altérer les données comptées par le distributeur.



Procéder de la façon indiquée.

1. Introduire la carte « MANAGER » ou « STAFF » dans le lecteur **A**.
2. Ouvrir la porte **B**.
3. Extraire la bouteille vide du tube d'aspiration **C**.

REMARQUE : Une petite quantité de vin reste à l'intérieur du tube d'aspiration ; elle sera intégrée au vin contenu dans la nouvelle bouteille.

4. Nettoyer soigneusement la zone du goulot de la bouteille pour éliminer les résidus, et contrôler l'absence d'aspérités pour éviter les micro-fuites.
5. Enfiler le tube d'aspiration **C** dans la nouvelle bouteille et la placer sur le support **D**.
6. Contrôler que le filtre du tube d'aspiration soit placé au fond de la bouteille.

7. Tourner légèrement la bouteille vers la droite ou vers la gauche pour la stabiliser et la centrer.

REMARQUE : Bien faire coïncider le goulot de la bouteille avec le bec du groupe de distribution, pour éviter les micro-fuites de gaz.

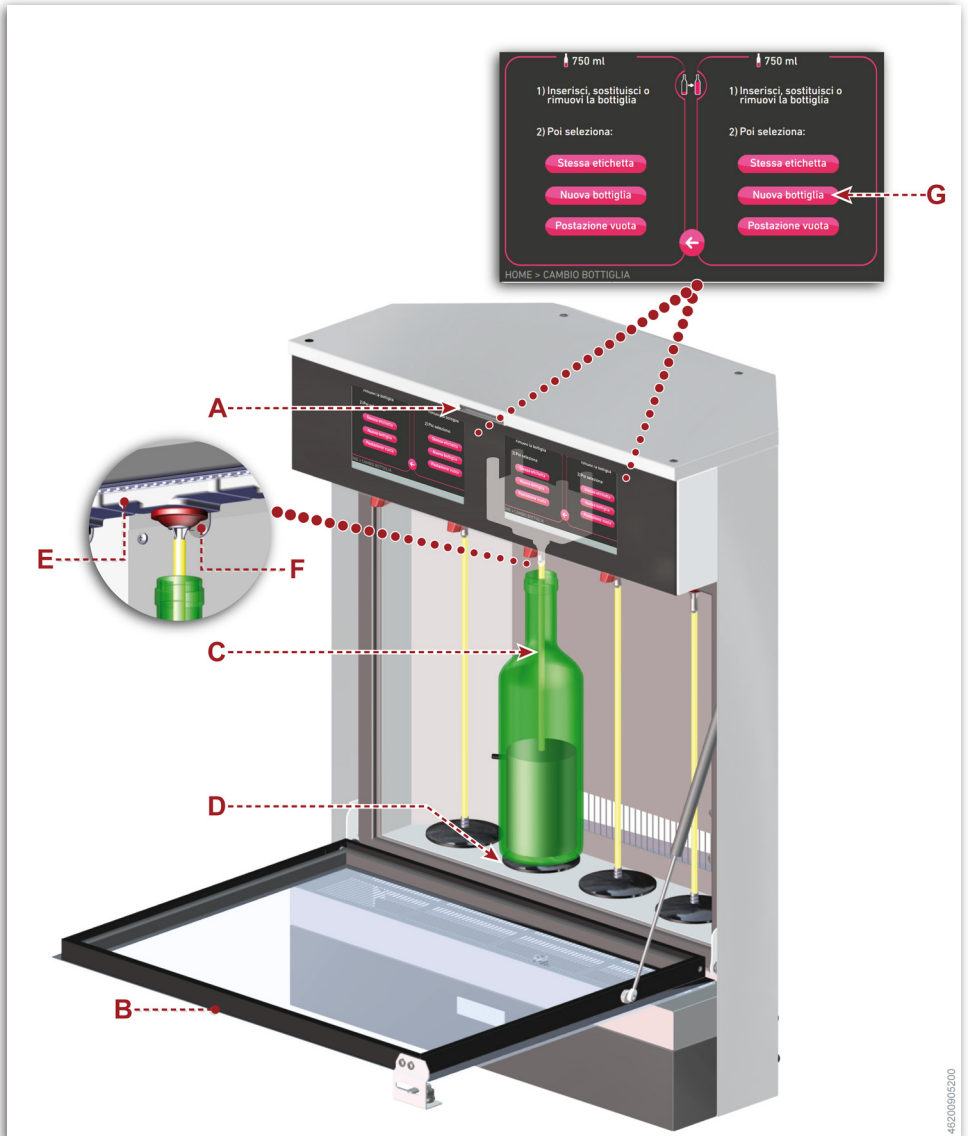
- NE PAS utiliser des vins avec beaucoup de sédiments pour ne pas boucher le filtre du tube d'aspiration.
8. Fermer la porte **B**.
 9. Appuyer sur la touche **E**.
 10. Suivre les instructions visualisées à l'écran.
 11. Extraire la carte du lecteur **A**.

Le distributeur est prévu pour distribuer les doses de vins demandées.

Ajout d'une bouteille (vin différent du précédent)

⚠ Important

NE jamais utiliser des bouteilles qui ne sont pas complètement pleines afin de ne pas altérer les données comptées par le distributeur.



Procéder de la façon indiquée.

1. Introduire la carte « MANAGER » ou « STAFF » dans le lecteur **A**.
2. Ouvrir la porte **B**.
3. Extraire la bouteille vide du tube d'aspiration **C**.
4. Extraire le tube d'aspiration **C**.
5. Nettoyer soigneusement la zone du goulot de la bouteille pour éliminer les résidus, et contrôler l'absence d'aspérités pour éviter les micro-fuites.
6. Nettoyer et rincer le tube d'aspiration avec de l'eau potable.
7. Insérer le tube d'aspiration **C** dans le groupe de distribution (Voir «Préparation des tubes d'aspiration»).
8. Déboucher la bouteille à installer dans le distributeur.
9. Enfiler le tube d'aspiration **C** dans la nouvelle bouteille et la placer sur le support **D**.

Important

Si la bouteille n'est pas correctement appuyée, l'enlever, agir sur l'arrêt **F** pour régler la hauteur du groupe de distribution **G** en fonction de la longueur de la bouteille.

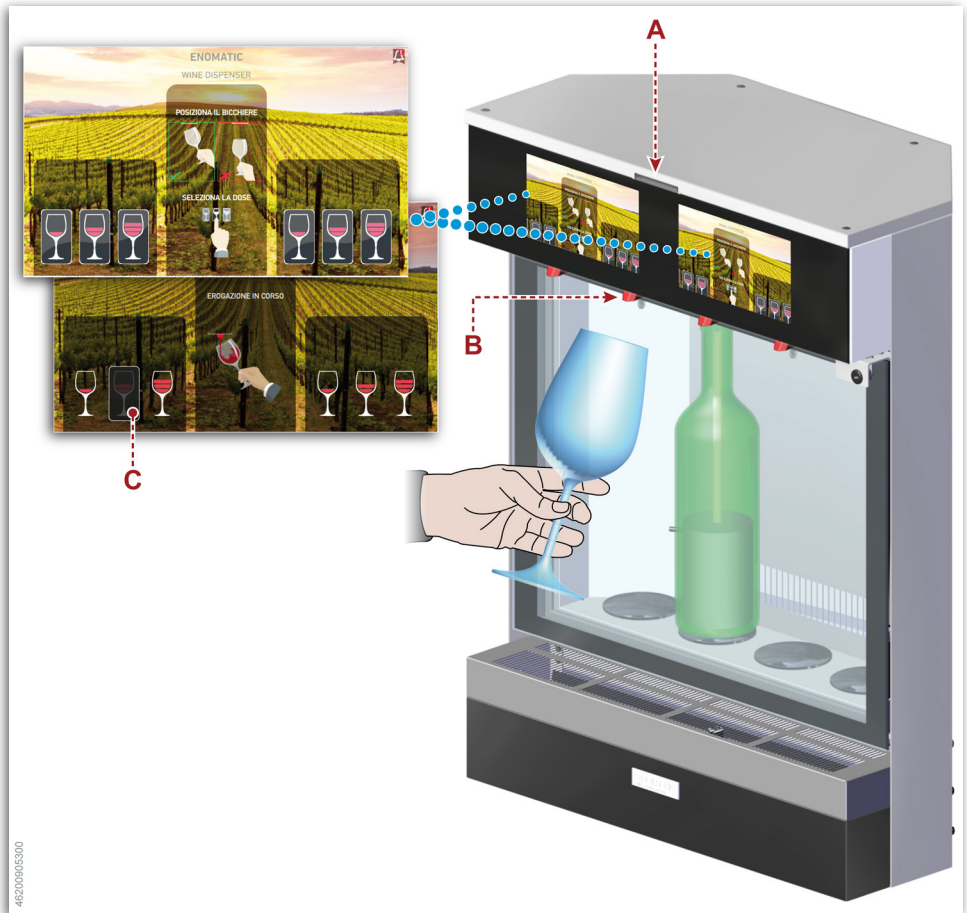
(Voir « Caractéristiques de la bouteille » tableau 1 données techniques)

10. Tourner légèrement la bouteille vers la droite ou vers la gauche pour la stabiliser et la centrer.

REMARQUE : Bien faire coïncider le goulot de la bouteille avec le bec du groupe de distribution, pour éviter les micro-fuites.

11. Contrôler que le filtre du tube d'aspiration soit placé au fond de la bouteille.
– NE PAS utiliser des vins avec beaucoup de sédiments pour ne pas boucher le filtre du tube d'aspiration.
12. Fermer la porte **B**.
13. Appuyer sur la touche **G**.
14. Suivre les instructions visualisées à l'écran.
15. Effectuer la programmation des volumes des doses et de la bouteille (Voir «Page « Volume bouteille » (7e)» - «Page « Prix/Doses » (7c)»).
16. Extraire la carte du lecteur **A**.
Le distributeur est prévu pour distribuer les doses de vins demandées.

Modalité de distribution (utilisation arrière-comptoir)

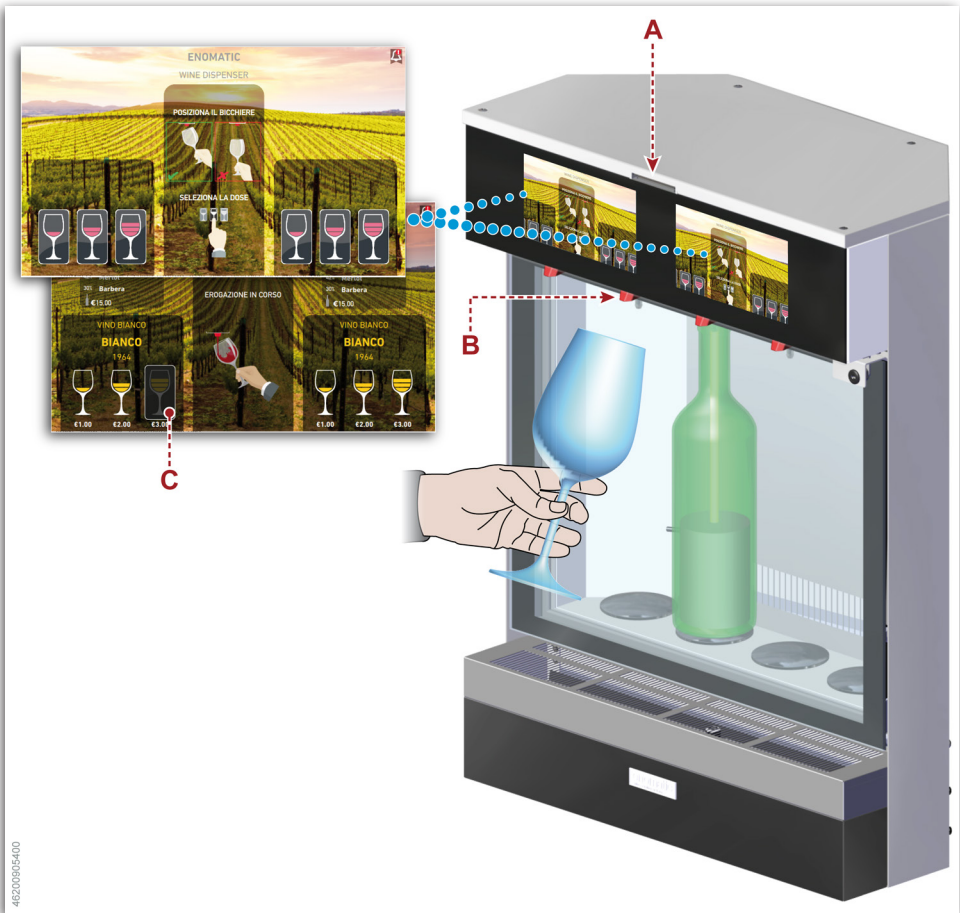


48200805300

Procéder de la façon indiquée.

1. Extraire la carte du lecteur **A**.
2. Placer le verre sous le bec verseur **B**.
3. Appuyer sur l'une des touches **C** pour distribuer la dose de vin.
 - Une fois la dose obtenue, l'écran se remet à la visualisation initiale.

Modalité de distribution (utilisation winecard)



482000505400

Procéder de la façon indiquée.

1. Introduire correctement « User Card » dans le lecteur A.
2. Placer le verre sous le bec verseur B.
3. Appuyer sur l'une des touches C pour distribuer la dose de vin.

- Une fois la dose obtenue, l'écran se remet à la visualisation initiale.

REMARQUE : Le prix de la distribution est automatiquement soustrait au crédit présent sur la carte.

4. Extraire la « User Card » du lecteur A.

Inactivité prolongée

Si le distributeur reste inactif de manière prolongée, suivre les procédures suivantes.

1. Désactiver la fonction de réfrigération.
2. Effectuer le dégivrage du système de réfrigération.
3. Désinfecter les becs verseurs (Voir «Désinfection du bec verseur»).
4. Vider les becs verseurs (Voir «Vidage du bec verseur»).
5. Activer la fonction de réfrigération et débrancher le distributeur du secteur électrique.
6. Fermer le robinet de la bouteille de gaz (interne ou externe) et déconnecter les tuyaux.
7. Enlever et désinfecter les tubes d'aspiration (Voir «Désinfection des tubes d'aspiration»).
8. Nettoyer la grille et le bac d'égouttage (Voir «Nettoyage du bac d'égouttage»).
9. Nettoyer les filtres à air (Voir «Nettoyage du filtre à air avant» - «Nettoyage du filtre à air arrière»).
10. Nettoyer toutes les surfaces intérieures et extérieures du distributeur.
11. Nettoyer le bac à condensat (Voir «Nettoyage du bac à condensat»).
12. Nettoyer le joint de la porte.
13. Laisser la porte légèrement ouverte pour permettre la circulation de l'air.
14. Couvrir le distributeur avec le sachet spécial en TNT fourni.

Recommandations pour l'entretien

- Maintenir le distributeur dans des conditions d'efficacité maximale à travers les opérations d'entretien prévues.
- Un bon entretien permettra d'obtenir les meilleures performances et une plus longue durée de fonctionnement.
- Porter les équipements de protection individuelle prévus (EPI), pour pouvoir réaliser les opérations dans des conditions de sécurité.
- L'entreprise décline toute responsabilité quant aux dommages personnels ou matériels dus à l'utilisation de pièces de

rechange non originales et/ou à des interventions pouvant modifier les conditions d'hygiène et de sécurité requises sans l'autorisation formelle de la part du fabricant.

Important

Nettoyer les parties extérieures du distributeur uniquement à l'aide d'un chiffon imprégné d'eau tiède ou de produits nettoyants à usage alimentaire. Ne pas utiliser de produits abrasifs et/ou corrosifs.

Tableau des intervalles d'entretien programmé

Tableau 2 : Intervalles d'entretien

Fréquence	Composant	Action
À chaque changement de type de vin	Becs verseurs	Rinçage (Voir «Rinçage du bec verseur»).
	Tube d'aspiration	Nettoyer (Voir «Nettoyage des tubes d'aspiration»).
Tous les jours	Distributeur	Nettoyer les surfaces extérieures du distributeur avec un chiffon humide ou avec une éponge (Voir «Tableau des produits pour le nettoyage»).
	Bac d'égouttage	Nettoyer (Voir «Nettoyage du bac d'égouttage»).
	Couvre-bec verseur	Nettoyer (Voir «Nettoyage des couvre-becs»).
Toutes les semaines	Bac à condensat	Nettoyer (Voir «Nettoyage du bac à condensat»).
	Becs verseurs	Nettoyer (Voir «Rinçage du bec verseur»).
Tous les mois (*)	Tube d'aspiration	Nettoyer (Voir «Nettoyage des tubes d'aspiration»).
	Couvre-bec verseur	Nettoyer (Voir «Nettoyage des couvre-becs»).
	Becs verseurs	Désinfection (Voir «Désinfection du bec verseur»).
Tous les 6 mois (*)	Tube d'aspiration	Désinfection (Voir «Désinfection des tubes d'aspiration»).
	Couvre-bec verseur	Désinfection (Voir «Désinfection des couvre-becs»).
	Tube d'aspiration	Remplacer
Tous les ans	Joint	Contrôler l'usure Remplacer les joints abimés

(*) En cas de distribution de vins doux ou avec une sédimentation accentuée, multiplier par deux la fréquence de lavage.

Tableau des produits pour le nettoyage

Le tableau indique les produits de nettoyage conseillés par le fabricant.

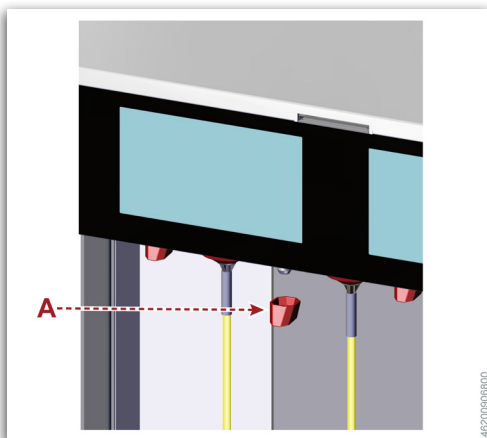
Tableau : Produits pour le nettoyage

<i>Spécifications</i>	<i>Valeur</i>
Désinfection	
Type de produit	- Eau potable - SANIPIU' MUFFA KILLER FIRMA ® nettoyant à base de chlore oxydant
Préparation du produit	- Diluer 3 ml (0.11 fl oz) de nettoyant à base de chlore oxydant dans 750 ml (26.4 fl oz) d'eau froide, à maximum 25°C (77°F)
Lavage	
Type de produit	- Eau potable - Acide citrique (E330)
Préparation du produit	- Diluer 15 gr (0.53 oz) d'acide citrique anhydre dans 750 ml (26.4 fl oz) d'eau tiède, à maximum 30°C (86°F)
Nettoyage	
Type de produit	- MULTIFOAM FS NOVATIO
Mode d'emploi	- Pulvériser le produit sur la surface. - Laisser agir la mousse pendant environ 5 minutes. - Éliminer le nettoyant de toutes les surfaces avec un chiffon doux propre. - Passer ensuite un nouveau chiffon propre, imprégnée d'eau potable. - Tourner le chiffon du côté propre et sécher la surface.

Désinfection des couvre-becs

Procéder de la façon indiquée.

1. Démontez les couvre-becs **A**.
2. Plonger les composants pendant 15 minutes dans une solution de désinfection (Voir «Tableau des produits pour le nettoyage»).
3. Rincer les composants avec de l'eau à une température maximale de 40°C (104°F).
4. Suivre la procédure de nettoyage (Voir «Nettoyage des couvre-becs»).



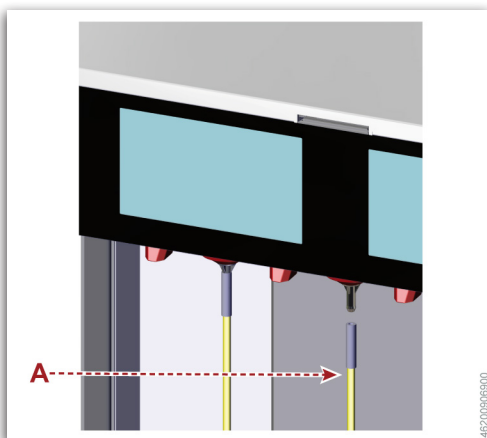
Désinfection des tubes d'aspiration

Procéder de la façon indiquée.

1. Démontez les tubes **A**.
2. Plonger les composants pendant 15 minutes dans une solution de désinfection (Voir «Tableau des produits pour le nettoyage»).
3. Rincer les composants avec de l'eau à une température maximale de 40°C (104°F).

REMARQUE : Le rinçage doit être effectué à l'intérieur comme à l'extérieur et avec une attention particulière au nettoyage du filtre à l'extrémité du composant.

4. Suivre la procédure de nettoyage (Voir «Nettoyage des tubes d'aspiration»).



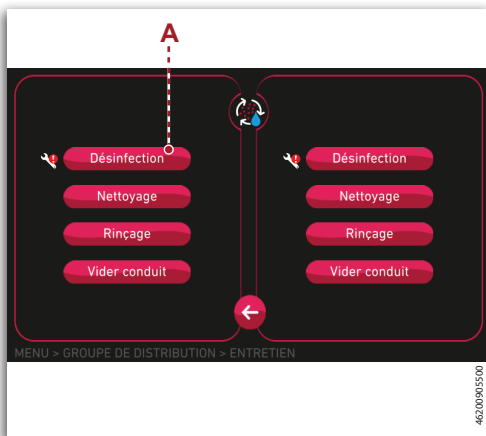
Désinfection du bec verseur

Procéder de la façon indiquée.

1. Introduire la carte « MANAGER » ou « STAFF » dans le lecteur.
2. Retirer la bouteille de vin du groupe de distribution sans accéder à la page gestion bouteille.
3. Remplir une bouteille vide de solution de désinfection (Voir «Tableau des produits pour le nettoyage»).
4. Enfiler un nouveau tube ou un tube d'aspiration désinfecté dans la bouteille et le positionner sur son support.
5. Appuyer sur la touche **A**.
6. Suivre les instructions visualisées à l'écran.
7. Retirer la bouteille.
8. Suivre la procédure de nettoyage (Voir «Nettoyage du bec verseur»).

Chaque bec verseur peut être désinfecté même à des moments différents, en fonction de la consommation de bouteilles.

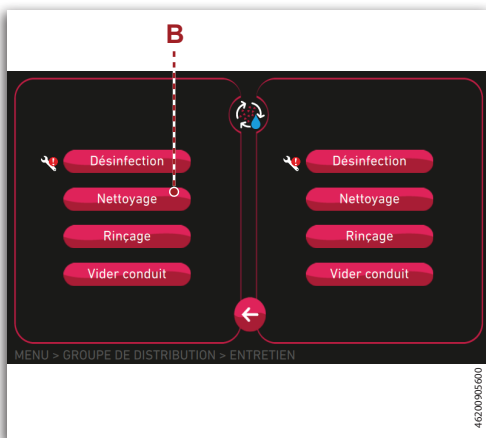
REMARQUE : La désinfection doit également être effectuée à chaque fois (avant et après) que le distributeur est laissé inactif pendant une longue période.



Nettoyage du bec verseur

Procéder de la façon indiquée.

1. Introduire la carte « MANAGER » ou « STAFF » dans le lecteur A.
2. Retirer la bouteille de vin du groupe de distribution sans accéder à la page gestion bouteille.
3. Remplir une bouteille vide de solution de nettoyage (Voir «Tableau des produits pour le nettoyage»).
4. Enfiler le tube d'aspiration dans la bouteille et la placer sur le support.
5. Appuyer sur la touche **B**.
6. Suivre les instructions visualisées à l'écran.
7. Retirer la bouteille.



8. Suivre la procédure de rinçage (Voir «Rinçage du bec verseur»).

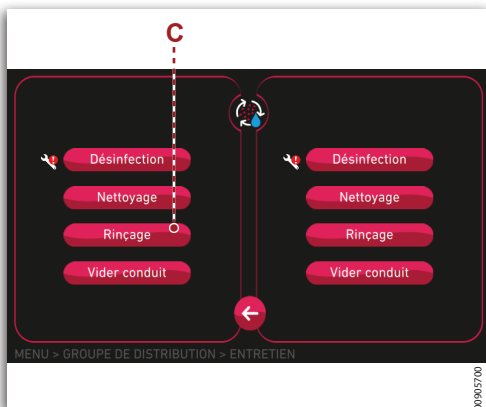
Chaque bec verseur peut être désinfecté même à des moments différents, en fonction de la consommation de bouteilles.

Rinçage du bec verseur

Procéder de la façon indiquée.

1. Introduire la carte « MANAGER » ou « STAFF » dans le lecteur A.
2. Retirer la bouteille de vin du groupe de distribution sans accéder à la page gestion bouteille.
3. Remplir une bouteille vide avec de l'eau potable.
4. Enfiler le tube d'aspiration C dans la bouteille neuve et la placer sur le support D.
5. Appuyer sur la touche C.
6. Suivre les instructions visualisées à l'écran.
7. Retirer la bouteille.
8. Suivre la procédure de vidage (Voir «Vidage du bec verseur»).

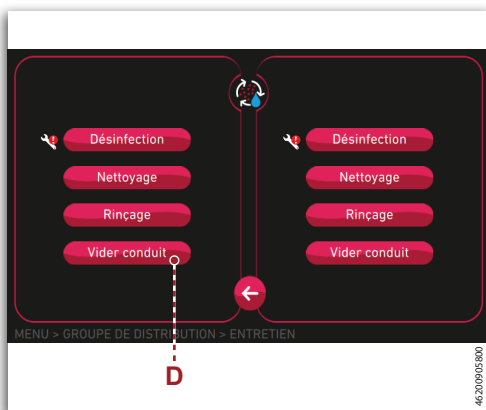
Chaque bec verseur peut être rincé même à des moments différents, en fonction de la consommation de bouteilles.



Vidage du bec verseur

Procéder de la façon indiquée.

1. Introduire la carte « MANAGER » ou « STAFF » dans le lecteur A.
2. Retirer la bouteille de vin du groupe de distribution sans accéder à la page gestion bouteille.
3. Enfiler le tube d'aspiration dans la bouteille vide et la placer sur le support correspondant.
4. Appuyer sur la touche D.
5. Suivre les instructions visualisées à l'écran.
6. Retirer la bouteille.
7. Réintroduire la bouteille de vin dans le groupe de distribution.
8. Extraire la carte du lecteur.



Nettoyage des couvre-becs

Procéder de la façon indiquée.

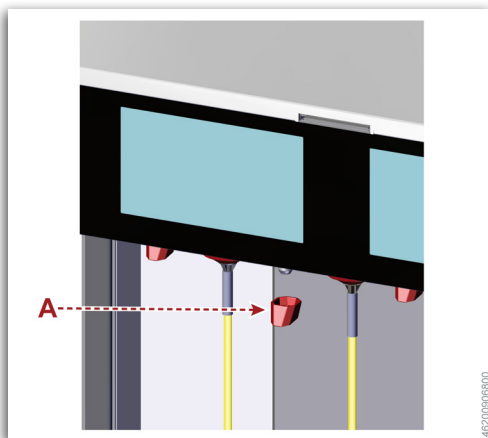
1. Démontez les couvre-becs **A**.
2. Lavez les composants avec de l'eau à une température maximale de 40°C (104°F).

REMARQUE : Si les composants ne sont pas suffisamment propres, les plonger pendant 15 minutes dans une solution de lavage (Voir «Tableau des produits pour le nettoyage»).

3. Rincer les composants avec de l'eau à une température maximale de 40°C (104°F).
4. Laisser sécher les composants à l'air libre dans un lieu propre.
5. Monter les couvre-becs.

Important

Ne pas laver les composants au lave-vaisselle et ne pas utiliser de nettoyants.



462300905800

Nettoyage des tubes d'aspiration

Procéder de la façon indiquée.

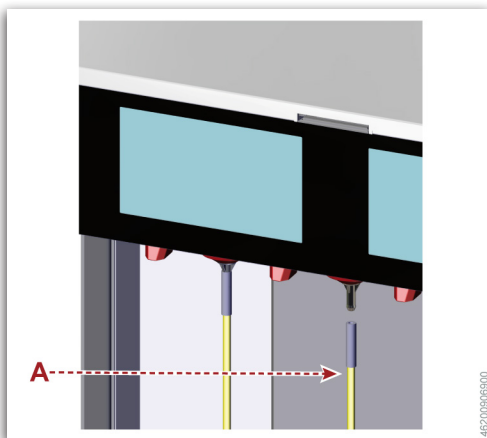
1. Démontez les tubes **A**.
2. Rincer les composants avec de l'eau à une température maximale de 40°C (104°F).

REMARQUE : Le lavage doit être effectué à l'intérieur comme à l'extérieur et avec une attention particulière au nettoyage du filtre à l'extrémité du composant.

REMARQUE : Plonger les composants pendant 15 minutes dans une solution de désinfection (Voir «Tableau des produits pour le nettoyage»).

3. Rincer les composants avec de l'eau à une température maximale de 40°C (104°F).

REMARQUE : Le rinçage doit être effectué à l'intérieur comme à l'extérieur et avec une attention particulière au nettoyage du filtre à l'extrémité du composant.



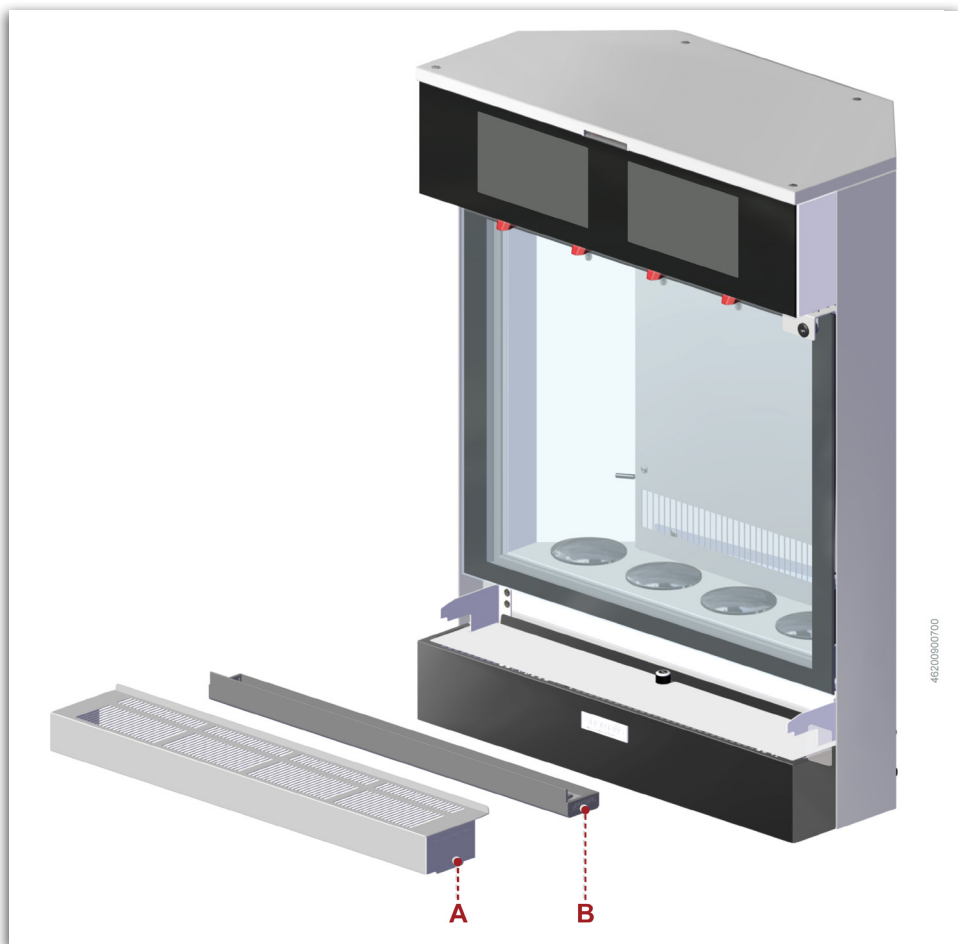
4. Secouer énergiquement les composants pour éliminer les résidus liquides à l'intérieur.
5. Laisser sécher les composants à l'air libre dans un lieu propre.
6. Monter les tubes.



Important

Ne pas laver les composants au lave-vaisselle et ne pas utiliser de nettoyants.

Nettoyage du bac d'égouttage



Procéder de la façon indiquée.

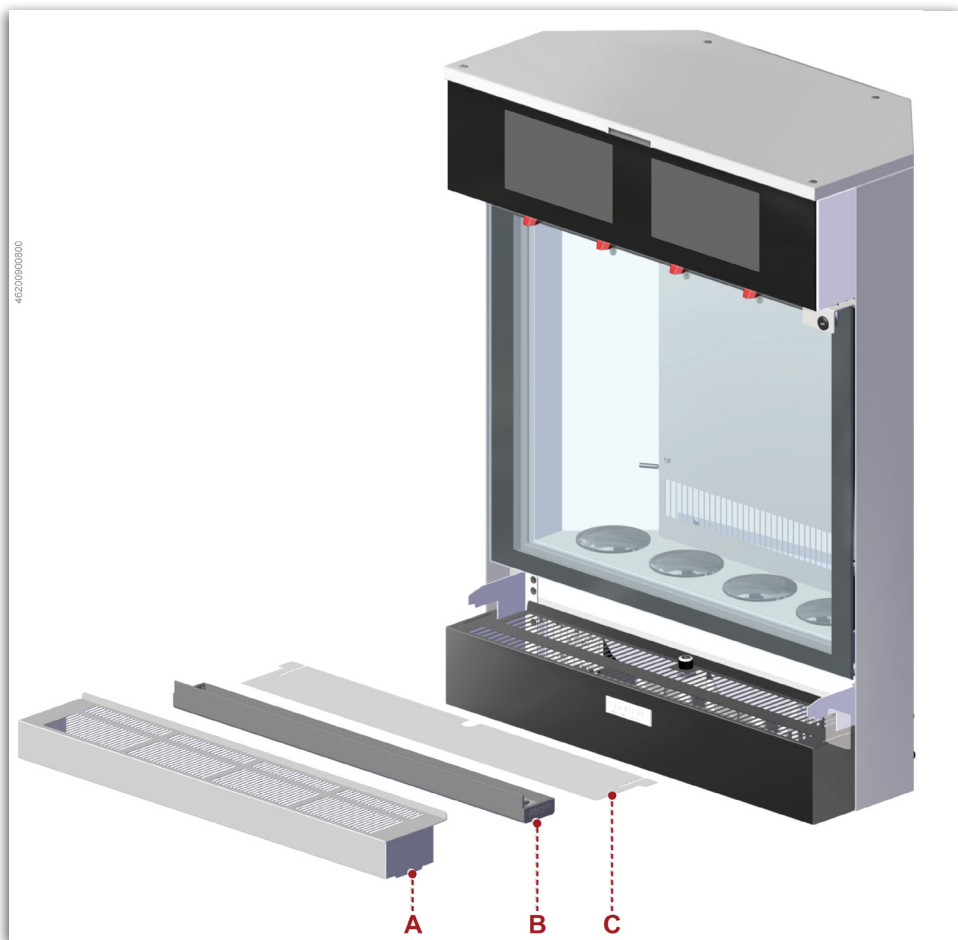
1. Démontez la grille **A**.
2. Démontez le bac d'égouttage **B**.
3. Vider le bac et le nettoyer avec de l'eau et une éponge humide.

4. Sécher le bac.
5. Monter le bac d'égouttage.
6. Monter la grille **A**.

⚠ Important

Ne pas laver les composants au lave-vaisselle et ne pas utiliser de nettoyeurs.

Nettoyage du filtre à air avant



Procéder de la façon indiquée.

1. Démontez la grille **A**.
2. Démontez le bac d'égouttage **B**.
3. Démontez le filtre **C**.
4. Nettoyer le filtre avec de l'eau et une éponge humide.

REMARQUE : Remplacer le filtre avec une pièce de rechange d'origine s'il est endommagé.

5. Sécher le filtre.
6. Monter le filtre.
7. Monter le bac d'égouttage **B**.
8. Monter la grille **A**.

Important

Ne pas laver les composants au lave-vaisselle et ne pas utiliser de nettoyants.

Nettoyage du filtre à air arrière



Important

Intervention à confier à des techniciens experts autorisés par le fabricant

- Procéder de la façon indiquée.
- 1. Arrêter le distributeur (Voir «Arrêt»).
- 2. Débrancher la fiche de la prise d'alimentation électrique.
- 3. Démontez la grille **A**.
- 4. Démontez le filtre.
- 5. Nettoyer le filtre avec de l'air comprimé à sec (Max 4 bar).

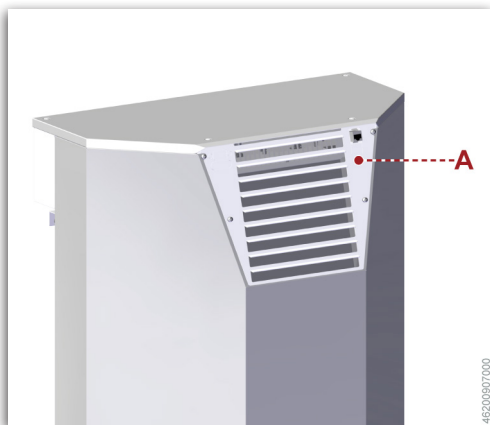
REMARQUE : Remplacer le filtre avec une pièce de rechange d'origine s'il est endommagé.

- 6. Monter le filtre.
- 7. Monter la grille **A**.

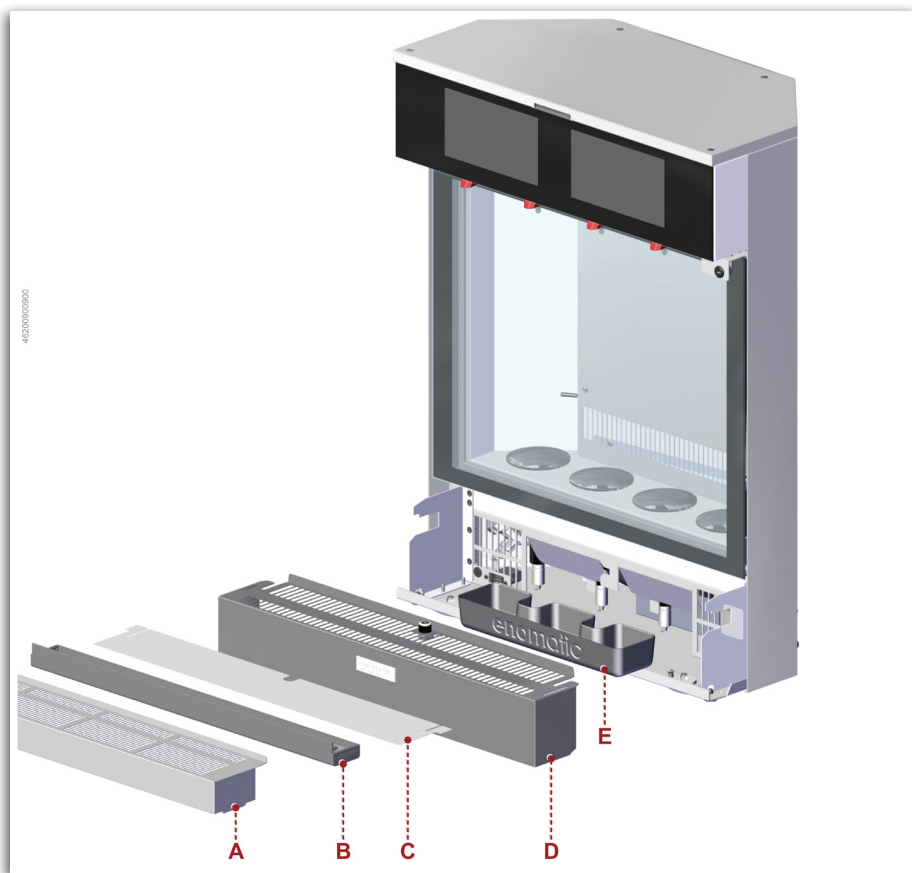


Important

Ne pas laver les composants au lave-vaisselle et ne pas utiliser de nettoyants.



Nettoyage du bac à condensat



Procéder de la façon indiquée.

1. Démontez la grille **A**.
2. Démontez le bac d'égouttage **B**.
3. Démontez le filtre **C**.
4. Débloquez la protection **D**, à l'aide de la clé, et la démontez.
5. Démontez le bac **E**.
6. Vider le bac et le nettoyer avec de l'eau et une éponge humide.
7. Sécher le bac.
8. Monter le bac.
9. Monter la protection **D** et la bloquer à l'aide de la clé.
10. Monter le filtre **C**.
11. Monter le bac d'égouttage **B**.
12. Monter la grille **A**.

Important

Ne pas laver les composants au lave-vaisselle et ne pas utiliser de nettoyants.

Changement de bouteille de gaz externe

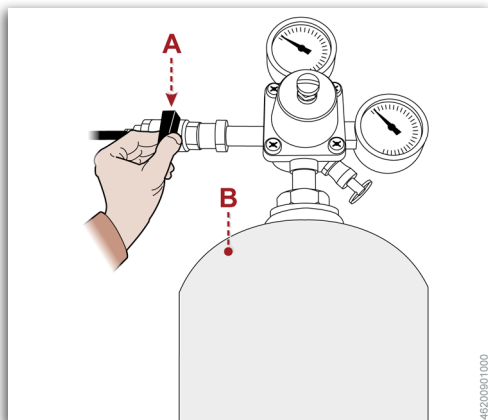
Remplacer la bouteille de gaz dès que la pression de fonctionnement descend en dessous d'1 bar.

Important

Toujours disposer d'une bouteille de gaz de réserve.

– Procéder de la façon indiquée.

1. Fermer le robinet d'alimentation du gaz **A**.
2. Fermer le robinet de la bouteille **B**.



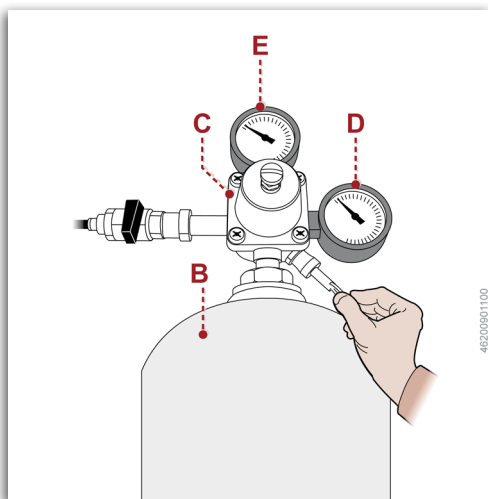
3. Tirer l'anneau de la vanne **C** (si présent) et le maintenir ainsi pour décharger la pression restante de bouteille **B**.

Le relâcher uniquement quand les manomètres **D-E** indiquent la valeur 0 (zéro).

Attention

Ne pas approcher les membres du corps de la vanne d'évacuation afin d'éviter les brûlures.

4. Démontez le groupe régulateur et remplacez la bouteille de gaz **B**.
5. Vérifier les conditions du joint et, si nécessaire, le remplacer.



Important

Utiliser uniquement des joints spéciaux « pour aliments ».

6. Monter le groupe régulateur dans la nouvelle bouteille de gaz **B**.

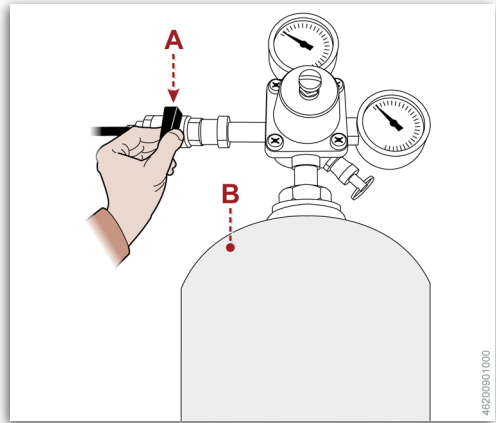
- Ouvrir le robinet de la bouteille **B**.
- Rouvrir le robinet d'alimentation du gaz **A**.

⚠ Important

Ne pas rejeter du matériel polluant dans l'environnement. Effectuer leur mise au rebut dans le respect des lois en vigueur en la matière.

⚠ Important

Utiliser uniquement des Gaz Alimentaires (Foodgrade) comme de l'Argon (E938) ou de l'Azote (E941).

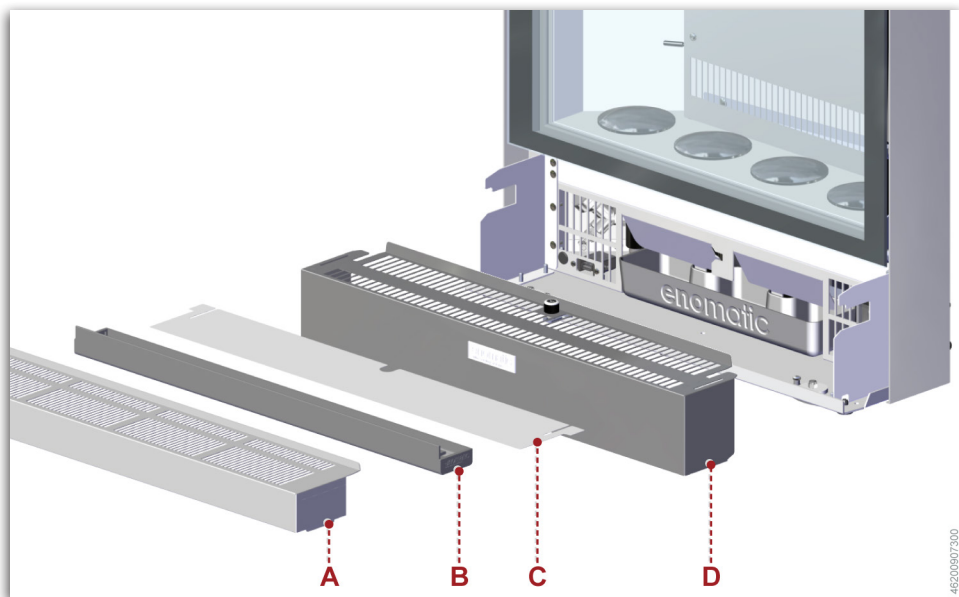


Changement de bouteille de gaz interne

Remplacer la bouteille de gaz dès que le distributeur le signale.

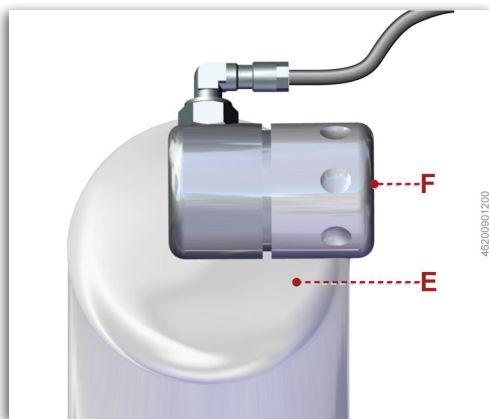
Important

Toujours disposer d'une bouteille de gaz de réserve.

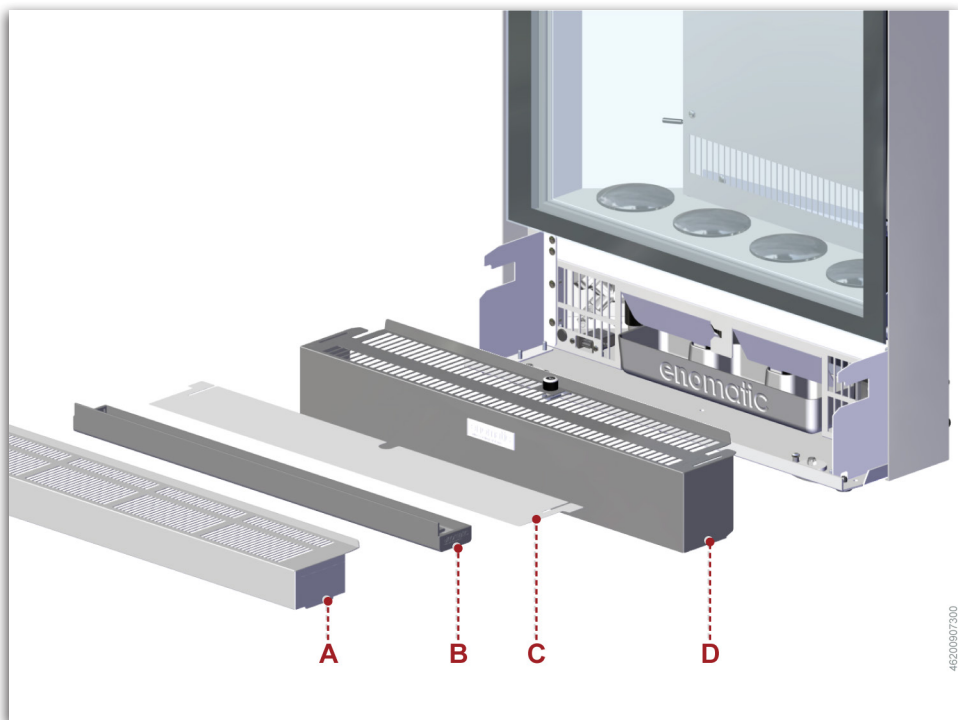


– Procéder de la façon indiquée.

1. Démontez la grille **A**.
2. Démontez le bac d'égouttage **B**.



3. Démontez le filtre **C**.
4. Débloquer la protection **D**, à l'aide de la clé, et la démonter.
5. Retirez la bouteille de gaz **E**.
6. Fermez le robinet **F** de la bouteille de gaz.
7. Dévissez la bouteille de gaz **E** et la remplacez.
8. Agissez sur le robinet **F** pour régler la pression du gaz.
- La pression de service est de 4 bar
9. Placez la bouteille de gaz **E**.



10. Monter la protection **D** et la bloquer à l'aide de la clé.

11. Monter le filtre **C**.

12. Monter le bac d'égouttage **B**.

13. Monter la grille **A**.

⚠ Important

Ne pas rejeter du matériel polluant dans l'environnement. Effectuer leur mise au rebut dans le respect des lois en vigueur en la matière.

⚠ Important

Utiliser uniquement des Gaz Alimentaires (Foodgrade) comme de l'Argon (E938) ou de l'Azote (E941).

Problèmes, causes, solutions

Avant sa mise en service, le distributeur a été préalablement essayé.

- Les informations indiquées ci-dessous ont pour but d'aider l'identification et la correction des anomalies et des dysfonctionnements qui pourraient apparaître lors de l'utilisation.
- Certains de ces problèmes peuvent être résolus par l'utilisateur. Pour tous les autres, une compétence technique précise ou des capacités particulières sont requises, et ces problèmes doivent par conséquent être exclusivement résolus par un personnel qualifié ayant une expérience avérée et acquise dans le secteur spécifique d'intervention.
- Le tableau contient la liste des anomalies qui peuvent se produire durant le fonctionnement normal, avec l'indication des solutions possibles.

Tableau 3 : Anomalies de fonctionnement

<i>Problème</i>	<i>Cause</i>	<i>Solution</i>
Le distributeur ne s'allume pas	Absence de tension sur la ligne d'alimentation électrique.	Vérifier le branchement électrique
	Alimentation électrique non activée	Activer l'alimentation électrique (Voir «Mise en marche»).
	Cordon d'alimentation endommagé	Contacter le Centre d'Assistance autorisé par le fabricant
	Le distributeur est dans l'état « Arrêt »	Insérer une carte dans le lecteur.
Le distributeur n'atteint pas la température définie	Conditions d'ambiance inadéquates	Placer le distributeur dans un environnement adéquat (Voir «Données techniques»).
	Distributeur pas correctement installé.	Installer correctement (Voir «Installation et raccordement»).
	Le groupe frigorifique n'est pas suffisamment aéré (les prises d'air peuvent être obstruées) ou est en avarie.	Rétablir les conditions d'aération du groupe frigorifique ou le faire remplacer par le Centre d'Assistance autorisé par le fabricant
	Porte pas correctement fermée.	Fermer la porte.
	Température pas correctement réglée	Effectuer le réglage (Voir «Page « Réfrigération » (10g)»).
	Système de réfrigération pas activé.	Activer le système de réfrigération (Voir «Page « Réfrigération » (10g)»).
	Présence de glace dans le compartiment à bouteilles.	Effectuer le dégivrage du compartiment (Voir «Page « Réfrigération » (10g)»).

<i>Problème</i>	<i>Cause</i>	<i>Solution</i>
Les compartiments du distributeur ont une température différente de celle déclarée. (Uniquement pour modèle 8/R)	Présence / Absence du séparateur du compartiment de logement.	Le séparateur doit être retiré avec un réglage de la cellule de gauche à 18°C (64°F).
Présence d'une condensation excessive dans le compartiment à bouteilles.	Porte pas correctement fermée.	Fermer la porte.
	Porte restée ouverte trop longtemps.	Limiter le temps d'ouverture de la porte.
	Conditions d'ambiance inadéquates	Placer le distributeur dans un environnement adéquat (Voir «Données techniques»).
	Joints d'étanchéité usés	Remplacer les joints
Toutes, ou certaines doses des becs verseurs sont désactivées ou ne sont pas visualisées.	Bouteille manquante ou pas correctement installée.	Installer correctement la bouteille.
	La quantité de vin contenue dans la bouteille est insuffisante pour distribuer la dose correspondante.	Sélectionner une dose différente ou remplacer la bouteille.
	Touche dose pas correctement réglées.	Effectuer le réglage (Voir «Page « Prix/Doses » (7c)»).
	Volume bouteille pas correctement réglé.	Effectuer le réglage (Voir «Page « Volume bouteille » (7e)»).
Le support à bouteille ne reste pas en position de blocage.	Le support n'a pas été complètement poussé vers le bas.	Pousser le support jusqu'à la position de blocage.
	Logement du support bouché.	Retirer les objets étrangers présents dans le logement du support.
Le support à bouteille ne se soulève pas	Le support n'a pas été enfoncé jusqu'à ce qu'il se débloque.	Bien pousser le support vers le bas.
	Vérin à gaz absent ou défectueux.	Installer un vérin à gaz en état de marche.
	Composants pas correctement positionnés.	Repositionner correctement le vérin à gaz et le support.
La led d'éclairage intérieur ne s'allume pas.	Led pas correctement réglée.	Effectuer le réglage (Voir «Page « Intensité lumineuse » (9c)»).
La led d'éclairage extérieur ne s'allume pas.	Led pas correctement réglée.	Effectuer le réglage (Voir «Page « Intensité lumineuse » (9c)»).

Problème	Cause	Solution
Le vin n'est pas distribué de façon homogène	Bouteille manquante ou pas correctement installée.	Installer correctement la bouteille.
	Le tube d'aspiration n'est pas correctement introduit dans le groupe de distribution	Retirer la bouteille et pousser le tube jusqu'à son installation complète dans le groupe de distribution
	Le filtre du tube d'aspiration est bouché	Nettoyer le tube d'aspiration ou le remplacer.
	Le tube d'aspiration est bouché ou d'une longueur incorrecte.	Nettoyer le tube d'aspiration ou le remplacer.
	Le gaz du circuit de distribution de vin est terminé ou la pression d'alimentation est insuffisante	Rétablir les conditions correctes d'alimentation du gaz
	Les vannes du groupe de distribution sont bouchées par des sédiments de vin	Effectuer la désinfection du groupe de distribution (Voir «Désinfection du bec verseur»).
	Joint du robinet-bouchon détérioré ou sorti de son logement.	Remplacer ou repositionner le joint.
	Tuyau d'alimentation du gaz endommagé	Contacteur le Centre d'Assistance autorisé par le fabricant
	Bec verseur pas correctement calibré.	Effectuer le calibrage (Voir «Page « Calibrage » (7d)»).
Quelques gouttes de vin sortent sans arrêt du bec verseur.	Certains sédiments empêchent la fermeture correcte des vannes du groupe de distribution.	Effectuer la désinfection du groupe de distribution (Voir «Désinfection du bec verseur»).
La bouteille de gaz se termine trop rapidement.	Tuyau d'alimentation du gaz endommagé	Contacteur le Centre d'Assistance autorisé par le fabricant
	Le raccordement des tuyaux d'alimentation du gaz est défectueux	Rétablir les conditions correctes d'alimentation du gaz (Voir «Installation et raccordement»).
	La bouteille n'adhère pas correctement au groupe de distribution	Faire coïncider le goulot de la bouteille avec le groupe de distribution
Le distributeur ne se connecte pas au réseau des données.	Câble réseau débranché.	Brancher le câble réseau
	Connexion Wi-Fi désactivée.	Activer la connexion Wi-Fi (Voir «Page « Connectivité » (10b)»).
	Paramètres de connexion au réseau incorrects.	Saisir les paramètres corrects (Voir «Page « Connectivité » (10b)»).

<i>Problème</i>	<i>Cause</i>	<i>Solution</i>
Les caractéristiques organoleptiques du vin sont altérées ou ne sont pas agréables	Type de gaz incorrect.	Utiliser le gaz indiqué (Voir «Données techniques»).
	Le gaz est périmé.	Remplacer la bouteille de gaz.
	La bouteille n'adhère pas correctement au groupe de distribution	Faire coïncider le goulot de la bouteille avec le groupe de distribution
	Le vin dans la bouteille était déjà altéré.	S'assurer de la qualité de la bouteille de vin avant de l'installer dans le distributeur
	Plus de 21 jours se sont écoulés depuis l'installation de la bouteille.	Remplacer la bouteille. Effectuer la désinfection du groupe de distribution (Voir «Désinfection du bec verseur»).
	Température pas correctement réglée	Effectuer le réglage (Voir «Page « Réfrigération » (10g)»).
	Les entretiens programmés du groupe de distribution n'ont pas été correctement effectués.	Effectuer la désinfection du groupe de distribution (Voir «Désinfection du bec verseur»).
	Les entretiens programmés des tubes d'aspiration n'ont pas été correctement effectués.	Effectuer la désinfection des tubes d'aspiration ou les remplacer (Voir «Désinfection des tubes d'aspiration»).
Le type de vin ajouté est différent mais le tube n'a pas été remplacé ou le bec verseur n'a pas été nettoyé.	Effectuer le nettoyage du bec verseur et remplacer le tube par un propre ou un neuf.	

Mise hors service et démolition

- Lors de la mise hors service, il est nécessaire d'effectuer une série d'interventions pour faire en sorte que le distributeur ne soit pas un obstacle, ne soit pas facilement accessible et ne puisse pas être réutilisé.
- Lors de la démolition, sélectionner tous les composants en fonction de leurs caractéristiques chimiques et procéder au tri sélectif dans le respect des lois en vigueur en la matière.
- Ne pas jeter des produits non biodégradables, les huiles de lubrification et les composants non ferreux (caoutchouc, PVC, résine, etc.) dans la nature. Effectuer leur élimination dans le respect des lois en vigueur en la matière.

Licences

En accédant au portail enotecha, il est possible de télécharger, dans la section « Dispenser Info », les licences utilisées dans ce produit.

<https://enotecha.enomatic.net/>

Index analytique

A

Accessoires fournis 36
Ajout d'une bouteille
(vin différent du précédent)..... 51
Ajout d'une bouteille
(vin identique au précédent)..... 49

C

Changement de la bouteille d'argon..... 69
Changement de la bouteille d'azote 67
Contrôle de la « Liste de colisage »
et de l'intégrité du distributeur 39

D

Description de l'écran (Manager Card) (1).... 15
Description de l'écran
(pour arrière-comptoir)..... 12
Description de l'écran (pour winecard) 13
Description de l'écran (Staff Card) (1a)..... 16
Description des cartes 12
Description des composants principaux..... 10
Description générale du distributeur..... 9
Désinfection des couvre-becs 58
Désinfection des tubes d'aspiration..... 58
Désinfection du bec verseur 59
Documentation fournie 4
Données techniques..... 34

E

Emballage et déballage 37

G

Gestion du distributeur avec des
dispositifs à distance (S3App) 33
Glossaire 5

I

Identification du fabricant et du distributeur.. 4
Inactivité prolongée 55

Installation et raccordement 39
Raccordement du gaz (avec bouteille externe)..... 41
Raccordement du gaz (avec bouteille interne) 42
Raccordement électrique..... 43

L

Licences 76

M

Manutention et levage 38
Mise hors service et démolition 75
Mises en garde de sécurité pour
l'impact environnemental..... 7
Mises en garde générales de sécurité..... 6
Modalité de distribution
(utilisation arrière-comptoir)..... 53
Modalité de distribution
(utilisation winecard)..... 54
Modalités de demande d'assistance 4
Modalités de mise en marche
et d'arrêt du distributeur..... 44
Arrêt 45
Mise en marche..... 44

N

Nettoyage des couvre-becs..... 61
Nettoyage des tubes d'aspiration 62
Nettoyage du bac à condensat..... 66
Nettoyage du bac d'égouttage..... 63
Nettoyage du bec verseur 59
Nettoyage du filtre à air arrière 65
Nettoyage du filtre à air avant..... 64

O

Objectif du manuel..... 3

P

Page « Arrêt » (10h)..... 32
Page « Calibrage » (7d) 20
Page « Connectivité » (10b)..... 25
Ethernet..... 25
Wi-fi 25
Page « Données » (10e) 29

Page « Entretien » (7b)	19
Page « Fond » (9a).....	21
Page « Gestion bouteille » (2).....	16
Page « Gestion PIN » (10d).....	29
Page « Groupe de distribution » (7)	18
Page « Identifiant Manager » (11)	33
Page « INFO » (7a).....	18
Page « INFO » (10a).....	25
Page « Intensité lumineuse » (9c).....	24
Page « Menu » (6).....	18
Page « Modes de fonctionnement » (10c)..	26
Configurer Cloud.....	28
Modes de fonctionnement	26
Options de fonctionnement.....	27
Page « Notifications » (5).....	17
Page « Prix/Doses » (7c).....	19
Page « Réfrigération » (10g).....	30
Généraux.....	30
Info	32
Température.....	31
Page « Réglages » (8).....	21
Page « Réglages de l'appareil » (9b)	22
Date/Heure.....	22
Devise	23
Langue	22
Unité de mesure.....	23

Page « Reset » (10f).....	30
Page « Utilisateur » (9).....	21
Page « Volume bouteille » (7e)	20
Page « Volume signal sonore » (9d)	24
Première installation d'une bouteille.....	47
Préparation des tubes d'aspiration.....	46
Problèmes, causes, solutions.....	71

R

Recommandations pour l'entretien.....	56
Recommandations pour l'installation et le raccordement	39
Rinçage du bec verseur.....	60

T

Tableau des intervalles d'entretien programmé.....	56
Tableau des produits pour le nettoyage ...	57
Transport et stockage.....	37

V

Vidage du bec verseur.....	60
----------------------------	----

PRODUIT PAR :

Enomatic S.R.L.

Via di Meleto, 1 int. 27

50022 Strada in Chianti, Florence - Italie

DISTRIBUÉ PAR :

POUR ASSISTANCE CONTACTER :

enomatic[®]
wine serving systems

www.enomatic.com