



WC-KIKKO

27.06.2003

REV. 0

MANUALE DI ISTRUZIONE

VIN SERVICE S.R.L.

Via G. Falcone, 26/34
24050 ZANICA(BG) – ITALY
TEL.: +39.035.672361
FAX.: +39.035.672699
<http://www.vinservice.it>
e-mail: info@vinservice.it



ST-V-PRE

Data e matricola

riferimenti normative

nella stesura del documento sono state utilizzate le indicazioni riportate dall'allegato alla direttiva 98/37 cee; requisiti di sicurezza seguiti nella progettazione e costruzione delle macchine come da direttiva 98/37 cee

E' vietato asportare la targa "marcatura cee" e/o scambiarla con altre targhe, qualora per motivi accidentali la targa cee fosse danneggiata o staccata il cliente deve obbligatoriamente informare la società vinservice s.r.l,

If the CE MARK plate is damaged or removed for accidental reasons, the client must compulsorily inform the VIN SERVICE S.r.l. Company

INDICE

1	RACCOMANDAZIONI
1.1	CONSIGLI
2	GENERALITA'
2.1	DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
2.2	USI PREVISTI
2.3	USI NON PREVISTI
3	TRASPORTO
3.1	IMBALLO
3.2	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE CON IMBALLO
3.3	IMMAGAZZINAMENTO DELLA MACCHINA SENZA IMBALLO
3.4	DISIMBALLO
3.5	TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA SENZA IMBALLO
3.6	IMMAGAZZINAMENTO DELLA MACCHINA SENZA IMBALLO
4	INATTIVITA' DELLA MACCHINA
5	AVVERTENZE GENERALI
6	NORME DI SICUREZZA
6.1	DESCRIZIONE DELLE NORME DI SICUREZZA
6.2	RADIODISTURBI
6.3	SICUREZZA DELL'INSTALLAZIONE
6.4	TIPO DI GAS
7	INSTALLAZIONE E REGOLAZIONE
7.1	DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO
7.2	INSTALLAZIONE
7.3	CARATTERISTICHE TECNICHE
7.4	POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE
7.5	RIENPIAMENTO CIRCUITO IDRAULICO
7.6	REGOLAZIONE TEMPERATURE BEVANDE FREDDE
7.7	REGOLAZIONE PORTATA ACQUA
7.8	AVVIAMENTO
8	MANUTENZIONE ORDINARIA
8.1	PULIZIA CONDENSATORE
8.2	LAVAGGI E STERILIZZAZIONE
8.3	CONTROLLO LIVELLI
8.4	RIPRISTINO MACCHINA
9	DA NON FARE ASSOLUTAMENTE
10	INTERVENTI PER EVENTUALI ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO
11	SCHEMI ELETTRICI ED IDRAULICI

INDEX

1	RECOMMENDATIONS
1.2	ADVICE
2	GENERAL INFORMATION
2.1	MACHINE DESCRIPTION
2.2	APPROPRIATE USES
2.3	INAPPROPRIATE USES
3	TRANSPORTATION
3.1	PACKAGING
3.2	TRANSPORTATION AND HANDLING WITH PACKAGING
3.3	STORAGE OF MACHINE WITH PACKAGING
3.4	UNPACKING
3.5	TRANSPORTATION AND HANDLING OF MACHINE WITHOUT PACKAGING
3.6	STORAGE OF MACHINE WITHOUT PACKAGING
4	MACHINE NOT IN USE
5	GENERAL WARNINGS
6	SAFETY REGULATIONS
6.1	DESCRIPTION OF SAFETY REGULATIONS
6.2	RADIO INTERFERENCE
6.3	INSTALLATION SAFETY
6.4	TYPE OF GAS
7	INSTALLATION AND SETTING
7.1	OPERATION DESCRIPTION
7.2	INSTALLATION
7.3	TECHNICAL FEATURES
7.4	POSITIONING THE DISTRIBUTOR
7.5	FILLING THE HYDRAULIC CIRCUIT
7.6	COLD DRINKS TEMPERATURE SETTING
7.7	WATER FLOW RATE SETTING
7.8	START UP
8	ROUTINE MAINTENANCE
8.1	CLEANING THE CONDENSER (EVERY SIX MONTHS)
8.2	WASHING AND STERILISATION
8.3	CHECKING THE LEVELS
8.4	RESETTING THE MACHINE
9	TO ABSOLUTELY AVOID
10	TROUBLESHOOTING
11	REFRIGERATOR ELECTRICAL AND HYDRAULIC DIAGRAMMA

SOMMAIRE

1	RECOMMANDATIONS
1.2	CONSEILS
2	GÉNÉRALITÉS
2.1	DESCRIPTION DE LA MACHINE
2.2	USAGES PRÉVUS
2.3	USAGES NON PRÉVUS
3	TRANSPORT
3.1	EMBALLAGE
3.2	TRANSPORT ET MANUTENTION AVEC EMBALLAGE
3.3	STOCKAGE DE LA MACHINE AVEC EMBALLAGE
3.4	DÉBALLAGE
3.5	TRANSPORT ET MANUTENTION DE LA MACHINE SANS EMBALLAGE
3.6	STOCKAGE DE LA MACHINE SANS EMBALLAGE
4	INACTIVITÉ DE LA MACHINE
5	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX
6	NORMES DE SÉCURITÉ
6.1	DESCRIPTION DES NORMES DE SÉCURITÉ
6.2	DÉRANGEMENTS RADIO
6.3	SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION
6.4	TYPE DE GAZ
7	INSTALLATION ET RÉGLAGE
7.1	DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT
7.2	INSTALLATION
7.3	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
7.4	POSITIONNEMENT DISTRIBUTEUR
7.5	REPLISSAGE CIRCUIT HYDRAULIQUE
7.6	RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DES BOISSONS FROIDES
7.7	REGULATION DU DÉBIT DE L'EAU
7.8	MISE EN ROUTE
8	INSTALLATION ET RÉGLAGE
8.1	NETTOYAGE CONDENSATEUR (AU MOINS BIMESTRIEL)
8.2	LAVAGES ET STÉRILISATIONS
8.3	CONTRÔLE DES NIVEAUX
8.4	RÉTABLISSEMENT DE LA MACHINE
9	A ÉVITER ABSOLUMENT
10	INTERVENTIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENTS
11	SCHÉMA ÉLECTRIQUE ET HYDRAULIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR

INHALTSVERZEICHNIS

1	EMPFEHLUNGEN
1.1	RATSCHLÄGE
2	ALLGEMEINES
2.1	MASCHINENBESCHREIBUNG
2.2	VORGESEHENER VERWENDUNGSZWECK
2.3	NICHT VORGESEHENE VERWENDUNGSZWECKE
3	TRANSPORT
3.1	VERPACKUNG
3.2	TRANSPORT UND BEWEGUNG MIT VERPACKUNG
3.3	LAGERN DER MASCHINE MIT VERPACKUNG
3.4	AUSPACKEN
3.5	MASCHINE OHNE VERPACKUNG LAGERN
4	STILLSTAND DER MASCHINE
5	ALLGEMEINE HINWEISE
6	SICHERHEITSVORSCHRIFTEN
6.1	BESCHREIBUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN
6.2	FUNKSTÖRUNGEN
6.3	SICHERHEIT DER INSTALLATION
6.4	ART DES GASES
7	INSTALLATION UND EINREGULIERUNG
7.1	FUNKTIONSBESCHREIBUNG
7.2	INSTALLATION
7.3	TECHNISCHE DATEN
7.4	AUFSTELLUNG DES VERTEILERS
7.5	FÜLLEN DES WASSERKREISLAUFS
7.6	TEMPERATURREGELUNG FÜR KALTGETRÄNKE
7.7	EINSTELLUNG DER WASSERMENGE
7.8	INBETRIEBNAHME
8	NORMALE WARTUNG
8.1	KONDENSATOR REINIGEN (ALLE ZWEI MONATE)
8.2	WASCHEN UND STERILISIEREN
8.3	NIVEAUKONTROLLE
8.4	MASCHINE WIEDER BEREITSTELLEN
9	ABSOLUT VERMEIDEN
10	BEHEBENDE MASSNAHMEN BEI FUNKTIONSTÖRUNGEN
11	SCHALT- UND HYDRAULIKPLAN DES KÜHLGERÄTS

1. RACCOMANDAZIONI

1.1 CONSIGLI

Prima di utilizzare la macchina, leggere attentamente in tutte le sue parti il presente manuale d'istruzione. La conoscenza delle informazioni e delle prescrizioni contenute nella presente pubblicazione sono essenziali per un corretto uso della macchina da parte dell' utilizzatore.

Gli interventi dell'utilizzatore sulla macchina sono consentiti solo per quanto di sua competenza e per quanto esso sia stato preventivamente addestrato.

La macchina è progettata e costruita con sicurezze meccaniche ed elettriche atte a proteggere l'operatore o l'utilizzatore da possibili danni fisici.

L'utilizzatore deve essere a conoscenza dei meccanismi di funzionamento della macchina per quanto di sua competenza.

E' a carico del compratore accertarsi che gli utilizzatori siano addestrati e siano a conoscenza di tutte le informazioni e le prescrizioni presenti nella documentazione fornita.

Anche con queste sicurezze l'operatore o l'utilizzatore deve essere conscio dei rischi potenziali che esistono mentre opera con la macchina.

Modifiche della macchina eseguite dall'utilizzatore devono considerarsi a totale responsabilità dello stesso.

Sono a carico dell'utilizzatore tutte le operazioni necessarie per mantenere in efficienza la macchina, prima e durante il suo utilizzo.

Si raccomanda di leggere ATTENTAMENTE le norme di sicurezza prima di utilizzare la macchina.

ATTENZIONE:

Staccare sempre la spina di alimentazione della macchina dalla presa elettrica prima di accedere a qualsiasi parte della macchina.

Non rimuovere i coperchi protettivi durante il funzionamento della macchina. Tenere sempre mani e dita lontane dalle parti in movimento.

2. GENERALITA'

2.1 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

La macchina è composta da un'unità di refrigerazione contenuta in un involucro di metallo che la richiude proteggendone le parti in movimento. Tutte le aperture della macchina sono provviste di griglie ancorate con viti di fissaggio.

2.2 USI PREVISTI

La macchina serve a refrigerare bevande alimentari , tramite opportune connessioni con tubi in acciaio o tubi in plastica alimentare, per la distribuzione delle stesse.

2.3 USI NON PREVISTI

La macchina non è prevista per tutto ciò che non è specificato nel punto 2.2 Usi previsti. Non usare la macchina per liquidi non alimentari. La macchina non è stata progettata per operare ad una temperatura differente da quella in accordo con la classe climatica presente sulla matricola dell' U.R. stessa (32° C per classe N, 43°C per classe C), all'esterno ed in atmosfera esplosiva, pertanto se ne vieta categoricamente l'installazione e l'uso in dette condizioni.

1.RECOMMENDATIONS

1.1 ADVICE

Before using this machine, carefully read the whole of this instruction manual.

The user must have a complete knowledge of the information and the instructions contained herein, which are essential for a correct use of the machine.

User intervention on the machine is only allowed within the limits of his responsibility and the scope of his previous training.

The machine has been designed and built with mechanical and electrical safety devices suitable to protect the operator or the user from possible physical injuries.

The user must be fully aware of the machine's operation mechanisms as far as is within his competence.

It is the buyer's responsibility to ensure that the users are trained and fully aware of all the information and prescriptions contained in the documentation supplied.

Although the machine is equipped with these safety devices, the operator or user must be aware of the potential risks that exist during machine operation.

Any modifications carried out on the machine by the user shall be considered as total responsibility of the user.

The user is responsible for all operations necessary to maintain the machine in good working order, before and during its use.

It is recommended to CAREFULLY read the safety regulations before using the machine.

WARNING:

Always disconnect the machine's electrical plug from the outlet before accessing any part of the machine. Do not remove protective covers during machine operation.

Always keep hands and fingers away from moving parts.

2. GENERAL INFORMATION

2.1 MACHINE DESCRIPTION

The machine is composed of a refrigeration unit housed in a metal casing that encloses and protects the moving parts. All the machine openings are fitted with grids fixed with clamping screws.

2.2 APPROPRIATE USES

The machine is used to refrigerate beverages and distribute them through special connections with steel tubes or plastic tubes for food.

2.3 INAPPROPRIATE USES

The machine is not intended for any other use, which is not specified in point 2.2 Appropriate uses.

Do not use the machine for non-food liquid products.

The machine is not designed to operate at a temperature different to that stated in the serial number plate fixed to the refrigeration unit itself and in accordance with the climatic classes (32°C for class N, 43°C for class C). Nor has it been designed for external use or in an explosive atmosphere, therefore installation and use in such conditions is strictly forbidden.

1. RECOMMANDATIONS

1.2 CONSEILS

Avant toute utilisation de la machine, lire attentivement ce manuel d'instruction dans toutes ses sections.

La connaissance des informations et des prescriptions contenues dans cette publication sont essentielles pour l'utilisation correcte de la machine de la part de l'utilisateur. L'utilisateur peut intervenir sur la machine uniquement pour ce qui est de son ressort et pour les opérations qui ont fait l'objet de sa formation préalable.

La machine est conçue et construite avec des sécurités mécaniques et électriques aptes à protéger l'opérateur ou l'utilisateur de tous les possibles dommages physiques.

L'utilisateur doit connaître les mécanismes de fonctionnement de la machine pour ce qui est de son ressort.

Il reste à la charge de l'acheteur de s'assurer que les utilisateurs sont dûment entraînés et sont à connaissance de toutes les informations et les prescriptions fournies avec la documentation.

Malgré la présence de ces sécurités, l'opérateur ou l'utilisateur doit être conscient des risques potentiels qui existent lorsqu'il travaille avec la machine.

Toute modification éventuelle de la machine exécutée par l'utilisateur sont à considérer sous la responsabilité de celui-ci. Toutes les opérations nécessaires pour maintenir la machine en bon état de fonctionnement, avant son utilisation et pendant celle-ci, sont à la charge de l'utilisateur.

Il est recommandé de lire ATTENTIVEMENT les normes de sécurité avant l'utilisation de la machine.

ATTENTION :

Extraire toujours la fiche d'alimentation de la machine de la prise avant d'accéder à n'importe quelle partie de la machine. Il est interdit d'enlever les couvercles de protection lors du fonctionnement de la machine. Tenir toujours les mains et les doigts éloignés des parties en mouvement.

2. GÉNÉRALITÉS

2.1 DESCRIPTION DE LA MACHINE

La machine est constituée par une unité de réfrigération contenue dans une enveloppe de métal qui la renferme protégeant les parties en mouvement.

Toutes les ouvertures de la machine sont munies de grilles ancrées avec des vis de fixation.

2.2 USAGES PRÉVUS

La machine sert à refroidir des boissons alimentaires, au moyen de connexions adéquates avec tuyaux en acier ou tuyaux en plastique alimentaire, pour la distribution de celles-ci.

2.3 USAGES NON PRÉVUS

La machine n'est pas prévue pour tout ce qui n'est pas spécifié dans le point 2.2 Usages prévus.

Il ne faut pas utiliser la machine pour des liquides non alimentaires. La machine n'a pas été conçue pour travailler à une température différente de celle prévue en accord avec la classe climatique indiquée sur la plaquette matricule de l'U.R. (32°C pour classe N, 43°C pour classe C), à l'extérieur et dans une atmosphère explosive, par conséquent son installation et son utilisation dans les conditions susmentionnées est péremptoirement interdite.

1. EMPFEHLUNGEN

1.1. RATSCHLÄGE

Vor Gebrauch der Ausgabesäule die Bedienungsanleitung in allen ihren Teilen sorgfältig lesen.

Die Kenntnis der Informationen und Vorschriften der vorliegenden Veröffentlichung ist grundlegend für einen korrekten Einsatz der Maschine von Seiten des Benutzers. Die Arbeiten des Anwenders an der Maschine sind nur bezogen auf dessen Zuständigkeitsgebiet und nur dann gestattet, wenn er zuvor entsprechend geschult wurde.

Die Maschine wurde mit mechanischen und elektrischen Sicherheiten entworfen und konstruiert, um den Bediener oder den Anwender vor möglichen körperlichen Schäden zu bewahren.

Der Anwender muss die Funktionsmechanismen der Maschine kennen, soweit dies seiner Zuständigkeit entspricht.

Es obliegt dem Käufer sicherzustellen, dass die Anwender geschult sind und alle Informationen und Vorschriften bzgl. der mitgelieferten Unterlagen kennen.

Auch mit diesen Sicherheiten müssen sich der Bediener oder der Anwender der potentiellen Risiken bewusst sein, die bei der Arbeit mit der Maschine auftreten können.

Vom Anwender an der Maschine ausgeführte Änderungen unterliegen allein seiner Verantwortung.

Zu Lasten des Anwenders gehen alle notwendigen Arbeiten, um die Maschine vor und nach deren Gebrauch betriebstüchtig zu halten.

Es wird empfohlen, die Sicherheitsvorschriften vor Gebrauch der Säule SORGFÄLTIG zu lesen.

ACHTUNG:

Vor Zugriff auf Teile der Maschine immer erst den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Während des Betriebs der Maschine keine Sicherheitsabdeckungen entfernen.

Hände und Finger nicht in der Nähe von sich bewegenden Teilen halten.

2. ALLGEMEINES

2.1 MASCHINENBESCHREIBUNG

Die Maschine besteht aus einer Kühleinheit mit Metallumhausung, die die sich bewegenden Teile schützt. Alle Maschinenöffnungen sind mit Gittern versehen, die mit Befestigungsschrauben fixiert sind.

2.2 VORGEGEHENER VERWENDUNGSZWECK

Die Maschine dient zur Kühlung von Getränken über entsprechende Anschlüsse mit Stahlrohren oder Schläuchen aus lebensmittelechtem Kunststoff, zur Verteilung derselben.

2.3 NICHT VORGEGEHENE VERWENDUNGSZWECKE

Die Maschine ist nicht für vorgesehen für alles, was nicht unter Punkt 2.2 Vorgesehene Verwendungszwecke aufgeführt ist. Die Maschine ist nicht für den Einsatz bei einer anderen Temperatur als der Klimaklasse konzipiert, die in der Seriennummer der Kühleinheit selbst genannt ist (32°C für die Klasse N, 43°C für die Klasse C). Sie wurde nicht für die externe Aufstellung oder den Einsatz in explosionsgefährdeter Umgebung konzipiert, weswegen dessen Installation und Gebrauch unter solchen Bedingungen ausdrücklich verboten ist.

3. TRASPORTO

3.1 IMBALLO

La macchina è racchiusa in un sacchetto di propilene. E' posta in una scatola di cartone e fissata tramite cuscini di schiuma ecologica che la ripara da eventuali urti accidentali.

Sull'esterno del cartone sono stampigliate le diciture di "FRAGILE", "ALTO" e "CE", nonché, il marchio della ditta produttrice VIN SERVICE s.r.l.

3.2 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE CON IMBALLO

La macchina deve essere sempre movimentata in posizione verticale (rif. ALTO) tramite carrelli rispettando sia la posizione di ALTO che l'attenzione FRAGILE.

3.3 IMMAGAZZINAMENTO DELLA MACCHINA CON IMBALLO

L'immagazzinamento della macchina deve essere effettuato in locali privi di umidità e la macchina non deve essere esposta alle intemperie; è meglio non sovrapporre più di una macchina sopra un'altra.

3.4 DISIMBALLO

Aprire il cartone tramite una lama da taglio, togliere cuscini ecologici di fissaggio ed estrarre la macchina dal cartone. Togliere il sacchetto di propilene e l'eventuale pellicola di protezione della carrozzeria della macchina.

3.5 TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE DELLA MACCHINA SENZA IMBALLO

La macchina deve essere sempre movimentata in posizione verticale tramite i carrelli oppure sollevandola dalla base.

3. TRANSPORTATION

3.1 PACKAGING

The machine is enclosed in a propylene bag. It is placed in a cardboard box and held tightly by means of ecological foam cushions to protect it from possible accidental crashes. Printed on the outside of the box are the words "FRAGILE", "ALTO" (THIS WAY UP) and "CE" (EC), as well as the tradename of the manufacturing company VIN SERVICE s.r.l.

3.2 TRANSPORTATION AND HANDLING WITH PACKAGING

The machine must always be handled in an upright position (see "ALTO" – THIS WAY UP) using trolleys and observing both the "ALTO" (THIS WAY UP) and the "FRAGILE" warnings.

3.3 STORAGE OF MACHINE WITH PACKAGING

The machine must be stored in a humidity free room and must not be exposed to bad weather; it is advisable to not stack more than one machine on top of another.

3.4 UNPACKING

Open the cardboard box using a sharp knife remove the ecological foam cushions and then remove the machine from the box.

Remove the propylene bag and the protective film from the machine structure.

3.5 TRANSPORTATION AND HANDLING OF MACHINE WITHOUT PACKAGING

The machine must always be handled in an upright position using trolleys or by lifting it from the base.

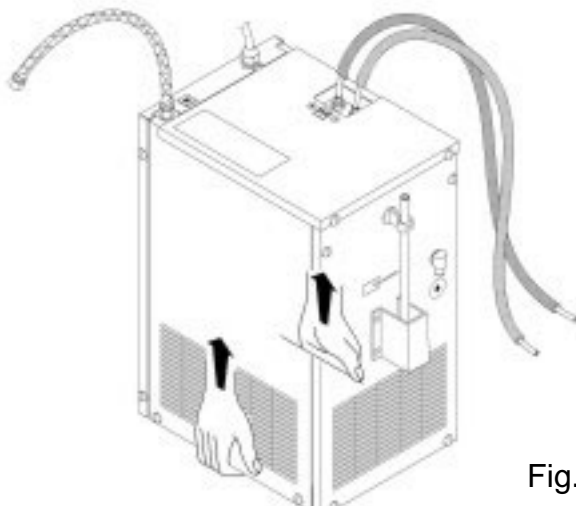


Fig.01

3.6 IMMAGAZZINAMENTO DELLA MACCHINA SENZA IMBALLO

Si consiglia di non immagazzinare la macchina senza il suo imballo. Se ciò non fosse possibile la macchina deve essere immagazzinata in locali privi di umidità e non deve essere esposta alle intemperie. La macchina non può essere sovrapposta ad altre macchine se priva di imballo.

3.6 STORAGE OF MACHINE WITHOUT PACKAGING

It's recommended to not store the machine without its packaging.

Should, however, this not be possible the machine must be stored in humid free rooms and must not be exposed to bad weather.

3. TRANSPORT

3.1 EMBALLAGE

La machine est emballée dans un sac de polyéthylène. Elle est placée dans une boîte de carton et fixée à l'aide de coussins de mousse écologique qui la protège des chocs accidentels éventuels.

Les mots "FRAGILE", "ALTO" (HAUT) et "CE" sont imprimés à l'extérieur du carton, de même que la marque du producteur VIN SERVICE s.r.l.

3.2 TRANSPORT ET MANUTENTION AVEC EMBALLAGE

La machine doit être toujours déplacée en position verticale (réf. ALTO), à l'aide de chariots élévateurs en observant aussi bien la position ALTO que la précaution FRAGILE.

3.3 STOCKAGE DE LA MACHINE AVEC EMBALLAGE

La machine doit être stockée dans des locaux sans humidité et la machine ne doit pas être exposées aux intempéries. Il est conseillé de ne pas superposer les machines.

3.4 DÉBALLAGE

Ouvrir le carton à l'aide d'un couteau, enlever les coussins écologiques de fixation et extraire la machine.

Enlever le sachet en propylène et l'éventuelle pellicule de protection de la carrosserie de la machine.

3.5 TRANSPORT ET MANUTENTION DE LA MACHINE SANS EMBALLAGE

La machine doit être toujours déplacée en position verticale (à l'aide de chariots élévateurs ou bien soulevée de la base).

3. TRANSPORT

3.1 VERPACKUNG

Die Maschine ist in eine Polypropylentüte verpackt. Sie befindet sich in einem Pappkarton und ist mit ökologischen Schaumstoffkissen befestigt, die diesen vor ungewollten Stößen schützen. Auf der Außenseite des Kartons sind die Beschriftungen „FRAGILE“ (Zerbrechlich), „ALTO“ (oben) und „CE“ eingestanzt sowie das Markenzeichen der Herstellerfirma VIN SERVICE srl.

3.2 TRANSPORT UND BEWEGUNG MIT VERPACKUNG

Die Maschine muss immer in vertikaler Position (Ref. ALTO) mit Wagen bewegt werden, wobei sowohl die Position OBEN einzuhalten ist und die für zerbrechliche Gegenstände VORSICHT angewendet werden muss.

3.3 LAGERN DER MASCHINE MIT VERPACKUNG

Die Maschine mit Verpackung muss in trockenen Räumen gelagert werden und die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Die Maschinen sollten nicht gestapelt werden.

3.4 AUSPACKEN

Den Karton mit einem Cutter öffnen, die Schaumstoffkissen zur Befestigung herausnehmen und die Maschine aus dem Karton nehmen. Die Polypropylentüte entfernen und ggf. auch die Schutzfolie vom Maschinengestell abnehmen.

3.5 TRANSPORT UND BEWEGUNG OHNE VERPACKUNG

Die Maschine muss immer in vertikaler Position mit Wagen bewegt oder am Untergestell angehoben werden.

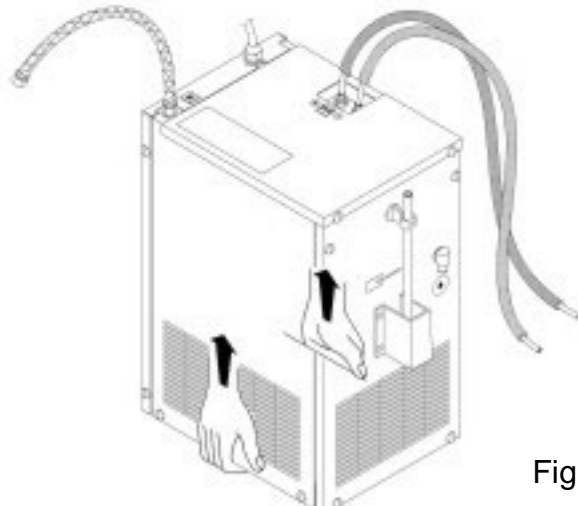


Fig.01

3.6 STOCKAGE DE LA MACHINE SANS EMBALLAGE

Il est conseillé de ne pas stocker la machine sans emballage. Si cela n'était pas possible, stocker la machine dans des locaux sans humidité et la machine ne doit pas être exposées aux intempéries.

Il est interdit de superposer la machine à d'autres machines si dépourvue d'emballage.

3.6 MASCHINE OHNE VERPACKUNG LAGERN

Die Maschine sollte nicht ohne Verpackung gelagert werden. Sollte dies nicht möglich sein, muss die Maschine in trockenen Räumen gelagert werden und darf keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden. Die Maschine darf ohne Verpackung nicht gestapelt werden.

4. INATTIVITA' DELLA MACCHINA

Pulire internamente ed esternamente tramite lavaggio idoneo con liquido detergente specifico tutte le serpentine in acciaio inox in essa contenute. Ripristinare l'imballaggio come da punto 3.1.

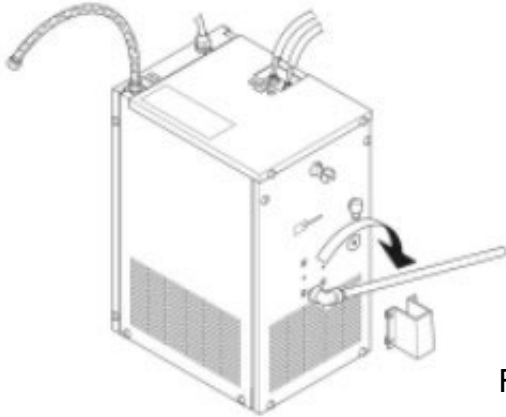


Fig.01a

4. MACHINE NOT IN USE

Carefully clean all the stainless steel cooling coils, both internally and externally, using a specific liquid detergent. Re-pack the machine in its original packaging as stated in point 3.1.

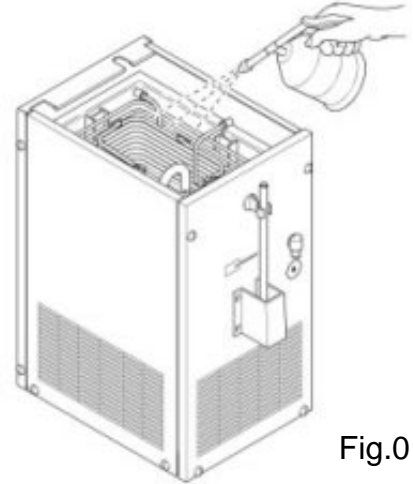


Fig.01b

5. AVVERTENZE GENERALI

L' alimentazione elettrica standard della macchine è di 230 V (+/- 10 %) - 50 HZ, una variazione superiore al 10 % del valore nominale può danneggiare le parti elettriche della macchina stessa.

6. NORME DI SICUREZZA

6.1 DESCRIZIONE DELLE NORME DI SICUREZZA

Le sicurezze elettriche della macchina rispettano la normativa 73/23 CEE. Le sicurezze meccaniche della macchina per le parti in movimento MOTOVENTOLA rispettano le direttive macchine 89/392 CEE, 91/368 CEE, 93/44 CEE e 93/68 CEE e si esplicano attraverso griglie di protezione in metallo ancorate con viti e coperchi.

6.2 RADIODISTURBI

La macchina è esente da radiodisturbi ai sensi del DM 13.04.1989 e direttive CEE 87/308. Si consiglia all' operatore o all' utilizzatore, al ricevimento della macchina di accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto.

6.3 SICUREZZA DELL'INSTALLAZIONE

L'installazione e la manutenzione della macchina deve essere effettuata da personale specializzato.

6.4 TIPO DI GAS

L'unità frigorifera è caricata con gas ecologico HFC (Hidro Fluoro Carburo) R134 a.

5. GENERAL WARNINGS

The standard power supply of the machine is of 230V (+/- 10%) – 50Hz, a variation higher than 10% of the nominal value can damage the electrical parts of the machine itself.

6. SAFETY REGULATIONS

6.1 DESCRIPTION OF SAFETY REGULATIONS

The machine's electrical safety devices comply with the EEC standard 72/23. The machine's mechanical safety devices for the FAN MOTOR moving parts comply with the machine directives 89/392 EEC, 91/368 EEC, 93/44 EEC and 93/68 EEC and are guaranteed by means of metal protection grids fixed with screws and covers.

6.2 RADIO INTERFERENCE

The machine is free from radio interference in conformity with Machine Directive 13.04.1989 and EEC directive 87/308. The operator or user, upon receipt of the machine, is advised to check that it has not been damaged during transportation.

6.3 INSTALLATION SAFETY

Only qualified personnel must carry out the installation and maintenance of the machine.

6.4 TYPE OF GAS

The refrigeration unit is filled with ecological R134 a HFC gas (Hydro Fluorine Carbide).

4. NACTIVITÉ DE LA MACHINE

Nettoyer à l'intérieur et à l'extérieur au moyen de lavage approprié avec liquide détergent spécifique tous les serpentins en acier inox qu'elle contient.
Rétablir l'emballage comme indiqué au point 3.1.

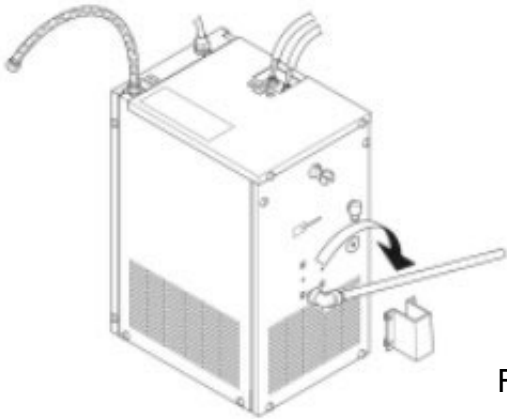


Fig.01a

4. STILLSTAND DER MASCHINE

Alle Kühlschlangen aus Edelstahl der Maschine innen und außen mit einer spezifischen Reinigungsflüssigkeit säubern.
Die Verpackung lt. Punkt 3.1 wieder herstellen.

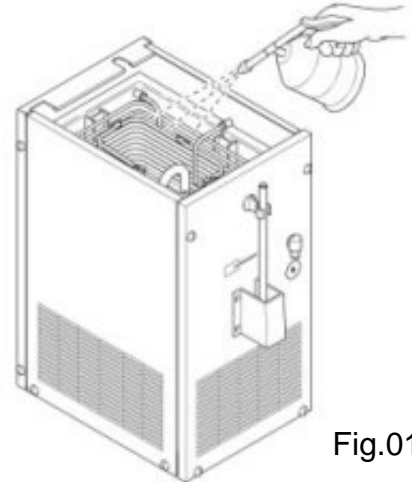


Fig.01b

5. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

L'alimentation électrique standard de la machine est 230V (+/- 10%) – 50 Hz, une variation supérieure à 10% de la valeur nominale peut endommager les parties électriques de la machine.

6. NORMES DE SÉCURITÉ

6.1 DESCRIPTION DES NORMES DE SÉCURITÉ

Les sécurités électriques de la machine respectent la réglementation 73/23 CEE. Les sécurités mécaniques de la machine pour les parties en mouvement VENTILATEUR À MOTEUR respectent les directives des machines 89/392 CEE, 91/44 CEE et 93/68 CEE et sont représentées par des grilles de protection en métal ancrée par des vis et des couvercles.

6.2 DÉRANGEMENTS RADIO

La machine est exempte de tout dérangement radio aux termes du DM 13.04.1989 et directives CEE 87/308.

A la réception de la machine il est conseillé à l'opérateur ou à l'utilisateur de s'assurer qu'elle n'a pas subi de dommages pendant le transport.

6.3 SÉCURITÉ DE L'INSTALLATION

L'installation et l'entretien de la machine doivent être effectués par du personnel spécialisé.

6.4 TYPE DE GAZ

L'unité frigorifique est chargée avec du gaz écologique HFC (Hydro Fluore Carbure) R134a.

5. ALLGEMEINE HINWEISE

Die Standardstromversorgung der Maschine beträgt 230 V (+/- 10%) - 50 Hz. Eine Abweichung von mehr als 10% des Nennwerts kann die elektrischen Teile der Maschine selbst beschädigen.

6. SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

6.1 BESCHREIBUNG DER SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

Die elektrischen Sicherheitsvorrichtungen der Maschine entsprechen 73/23/EWG und 73/98/EWG. Die mechanischen Sicherheitsvorrichtungen der Maschine für die sich bewegenden Teile MOTORGEBLÄSE entsprechen den Maschinenrichtlinien 89/392 EWG, 91/368 EWG, 93/44 EWG und 93/68 EWG und werden umgesetzt anhand der verschraubten Metallschutzgitter und Abdeckungen.

6.2 FUNKSTÖRUNGEN

Die Maschine ist funktionsfrei im Sinne des Ministerialerlasses 13.04.1989 und der Richtlinie EWG 87/308. Es wird dem Bediener oder Anwender empfohlen, bei Empfang der Maschine zu kontrollieren, dass diese keine Transportschäden erlitten hat.

6.3 SICHERHEIT DER INSTALLATION

Die Installation und die Wartung der Maschine muss von Fachpersonal vorgenommen werden.

6.4 ART DES GASES

Die Kühleinheit ist mit ökologischem Gas HFC (Hydrofluorkohlenstoff) R134a gefüllt.

7. INSTALLAZIONE E REGOLAZIONE

7.1 DESCRIZIONE FUNZIONAMENTO

Refrigeratore a banco di ghiaccio composto da:

- Carrozzeria in steel plast.
- Compressore Electrolux tipo GD36MB 220/240 50 HZ , carica gas 70 g.
- Tubazioni in silicone alimentare e acciaio inox 316 L : N°1 Serpentina di raffreddamento acqua in acciaio inox 316L
- Termostato K 55 L- 2025
- Isolato come precedenti forniti
- N° 1 blocco a 3 elettrovalvole ODE
- N° 1 regolatore di pressione d'ingresso di rete prepara to a 1,8 bar
- N° 1 filtro meccanico DN 15 PN 20

7.2 INSTALLAZIONE

Dopo aver tolto la macchina dal suo imballo come da punto 3.4 accertarsi che la superficie d'appoggio dove verrà installata sia ben solida e piana (inclinazione massima consentita 2°).

Riempire la vasca in ABS sino alla completa copertura della serpentina in rame.

7. INSTALLATION AND SETTING

7.1 OPERATION DESCRIPTION

Ice bank refrigerator composed of:

- Steel Plast structure
- Electrolux Compressor type GD36MB 220/240 50Hz, gas load 70g.
- Tubing in food silicon and stainless steel 316L : 1 Water cooling coil in stainless steel 316L
- Thermostat K 55 L-2025
- Insulated as those previously supplied
- 1 block with 3 ODE solenoid valves
- 1 circuit inlet pressure regulator pre-set at 1.8 bar
- 1 mechanical filter DN 15 PN 20

7.2 INSTALLATION

After removing the machine from its packaging as described in point 3.4, ensure that the supporting surface where the machine will be installed is very solid and perfectly flat (maximum inclination allowed 2°).

Fill the ABS tank until the copper cooling coil is completely covered

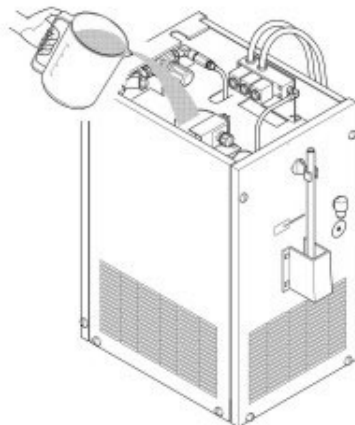


Fig.02

7.3 CARATTERISTICHE TECNICHE

Altezza	490 mm
Larghezza	242 mm
Profondità	327 mm
Peso	21 Kg
Tensione di alimentazione	220/240 V
Frequenza di alimentazione	50 Hz
Compressore	Electrolux GD36MB
Potenza	W
Gas	HFC R134a 70g
Capacità vaschetta	6.5 Lt. approx.
Classe	N
Grado di protezione	21
Classe di protez. contro gli shock elettrici	Class 1
Materiale carrozzeria	Steel Plast
Materiale serpentine di raffreddamento	Inox 316L
Rumorosità	70 dB
Taratura riduttore di pressione	1.8 Bar
Taratura regolatore di portata	15cc/sec

7.4 POSIZIONAMENTO DISTRIBUTORE

Il distributore su cui è montata l'unità fredda va posizionato con lo schienale posteriore ad almeno 10-20 CM dalla parete per consentire una corretta circolazione dell'aria. L'apparecchio, anche se non in funzione, non può essere posizionato in locali con temperature inferiori agli 0° C.

7.3 TECHNICAL FEATURES

Height	490 mm
Width	242 mm
Depth	327 mm
Weight	21 Kg
Mains voltage	220/240 V
Mains frequency	50 Hz
Compressor	Electrolux GD36MB
Power	W
Gas	HFC R134a 70g
Tank capacity	6.5 Lt. approx.
Class	N
Degree of protection	21
Protection class against elec. shocks	Class 1
Structure material	Steel Plast
Cooling coil material	Inox 316L
Noise	70 dB
Pressure reducer setting	1.8 Bar
Flow rate regulator setting	15cc/sec

7.4 POSITIONING THE DISTRIBUTOR

The distributor on which the refrigeration unit is mounted must be positioned with its rear side at least 10-20cm from the wall to allow a correct air circulation.

The equipment, even when not in use, must not be positioned in rooms with a temperature lower than 0°C.

7. INSTALLATION ET RÉGLAGE

7.1 DESCRIPTION DU FONCTIONNEMENT

Réfrigérateur à banc de glace constitué par :

- Carrosserie en steel plast
- Compresseur Electrolux type GD36MB 220/240 50 Hz, charge gaz 70 g
- Tuyauteries en silicone alimentaire et acier inox 316 L : N° 1 Serpentin de refroidissement eau en acier inox 316L
- Thermostat K55 L-2025
- Isolé comme ceux préalablement fournis
- N° 1 bloc à 3 électrovannes ODE
- N° 1 régulateur de pression d'entrée de réseau, pré-étalonné à 1,8 bar
- N° 1 filtre mécanique DN 15 PN 20.

7.2 INSTALLATION

Après avoir enlevé la machine de son emballage, comme indiqué au point 3.4, s'assurer que la surface d'appui où elle sera installée est bien solide et plat (inclinaison maximale acceptée 2°).

Remplir la cuve en ABS jusqu'à ce que le serpentin en cuivre ne soit complètement couvert.

7. INSTALLATION UND EINREGULIERUNG

7.1 FUNKTIONSBESCHREIBUNG

Die Eiskühltheke ist folgendermaßen zusammengesetzt:

- Gestell aus Steel Plast
- Kompressor Electrolux Typ GD36MB 220/240 50 Hz, Gasfüllung 70 g
- Schläuche aus lebensmittelechtem Silikon und Edelstahl 316L : 1 Wasserkühlschlange aus Edelstahl 316L
- Thermostat K 55 L – 2025
- Isoliert wie die zuvor gelieferten
- Nr. 1 Block mit 3 Elektroventilen ODE
- Nr. 1 Druckregler am Eingang der Netzleitung, vorgeeicht auf 1,8 bar
- Nr. 1 mechanischer Filter DN 15 Nenndruck 20

7.2 INSTALLATION

Nach dem Auspacken der Säule aus der Verpackung lt. Punkt 3.4 sicherstellen, dass die Auflagefläche, auf der die Maschine installiert wird, solide und absolut plan ist (maximal zulässige Neigung 2°). Die ABS-Wanne so weit füllen, bis die Kupferkühlschlange komplett bedeckt ist.

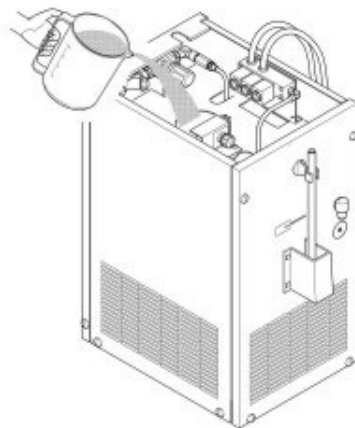


Fig.02

7.3 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur	mm490
Largeur	mm 242
Profondeur	mm327
Poids	Kg21
Tension d'alimentation	V 220/240
Fréquence d'alimentation	Hz 50
Compresseur	Electrolux GD36MB
Puissance	W
Gaz	HFC R134a 70g
Capacité réservoir	6,5 litres environ
Classe	N
Degré de protection	21
Classe de protection contre les chocs élect.	Classe 1
Matériau carrosserie	Steel Plast
Matériau serpentin de refroidissement	inox 316L
Niveau de bruit	70 dB
Étalonnage réducteur de pression	1,8 Bar
Étalonnage régulateur de débit	15 cc. sec.

7.4 POSITIONING THE DISTRIBUTOR

The distributor on which the refrigeration unit is mounted must be positioned with its rear side at least 10-20cm from the wall to allow a correct air circulation.

The equipment, even when not in use, must not be positioned in rooms with a temperature lower than 0°C.

7.3 TECHNISCHE DATEN

Höhe	mm 490
Breite	mm242
Tiefe	mm 327
Gewicht	21 kg
Speisespannung	V 220/240
Speisefrequenz	Hz 50
Kompressor	Electrolux GD36MB
Leistung	W
Gas	HFC R134a 70 g
Wannenkapazität	6,5 l circa
Klasse	N
Schutzgrad	21
Schutzklasse geg. Stromschlag	Klasse1
Umhausungsmaterial	Steel Plast
Material Kühlschlange	Edelstahl 316L
Geräuschpegel	70 dB
Eichung Druckminderer	1,8 Bar
Eichung Durchflussregler	15 cm_/sec

7.4 AUFSTELLUNG DES VERTEILERS

Der Verteiler (Getränkeautomat), auf dem die Kühleinheit montiert ist, muss mit der Rückseite mindestens 10-20 cm von der Wand entfernt aufgestellt werden, um eine angemessene Luftzirkulation zu ermöglichen. Das Gerät darf auch wenn nicht in Betrieb nicht in Räumen mit Temperaturen unter 0°C aufgestellt werden.

7.5 RIEMPIMENTO CIRCUITO IDRAULICO

Per consentire il completo riempimento del circuito idraulico è necessario operare come segue:

- Assicurarsi che il termostato sia spento
- Erogare soluzioni a base di acqua fredda sino al completo riempimento del circuito idraulico ed alla conseguente fuoriuscita di liquido dalle elettrovalvole.
- Assicurarsi che tutto il circuito sia completamente riempito di acqua (esente da bolle d'aria).

7.6 REGOLAZIONE TEMPERATURA BEVANDE FREDDHE

Il termostato per la regolazione delle temperature delle bevande fredde è posto sotto il coperchio dell'unità fredda. Con la temperatura ambiente di 20°C la temperatura delle bevande nel bicchiere è compresa tra un minimo di 4°C ad un massimo di 14° C.

Sollevarlo il coperchio e agire sulla manopola di regolazione tenendo presente che :

- Ruotando in senso antiorario la temperatura aumenta
- Ruotando in senso orario la temperatura diminuisce
- Forzando leggermente la manopola si raggiunge la posizione di stop che arresta il funzionamento del gruppo refrigerante

ATTENZIONE al primo avvio del refrigeratore, lo stesso avrà bisogno di circa 1 ora per raggiungere la temperatura di regime

7.5 FILLING THE HYDRAULIC CIRCUIT

To allow the complete filling of the hydraulic circuit it's necessary to operate as follows:

- Check that the thermostat is switched OFF
- Fill with cold water based solutions until the hydraulic circuit is completely filled and until the liquid comes out of the solenoid valves.
- Ensure that the entire circuit is filled with water (free from air bubbles).

7.6 COLD DRINKS TEMPERATURE SETTING

The thermostat that regulates the temperature of the cold drinks is located under the refrigeration unit cover.

With a room temperature of 20°C the temperature of the drink in the cup will be between a minimum of 4°C and a maximum of 14°C.

Lift the cover and turn the regulating knob bearing in mind that:

- Rotating counter clockwise the temperature will increase
- Rotating clockwise the temperature will decrease
- Slightly forcing the knob it will reach the stop position, which stops the refrigeration unit operation.

WARNING! At the first start up the refrigerator will require approx. 1 hour to reach the operative temperature.

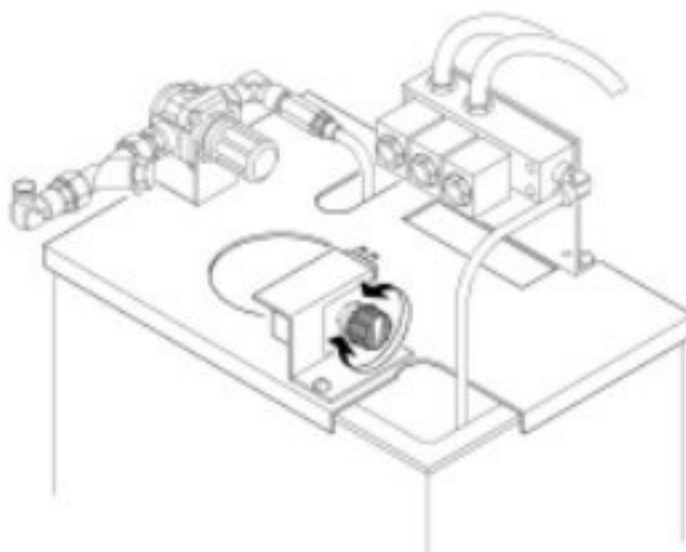


Fig.03

7.5 REMPLISSAGE CIRCUIT HYDRAULIQUE

Pour permettre le remplissage complet du circuit hydraulique, il faut opérer de la façon suivante.

- S'assurer que le thermostat est éteint
- Distribuer des solutions à base d'eau froide jusqu'au remplissage complet du circuit hydraulique et à la sortie de liquide des électrovannes.
- S'assurer que tout le circuit est complètement rempli d'eau (sans bulles d'air).

7.6 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE DES BOISSONS FROIDS

Le thermostat pour le réglage de la température des boissons froides est situé au-dessous du couvercle de l'unité froide.

Avec une température ambiante de 20°C, la température des boissons dans le verre est comprise entre 4°C minimum et 14°C maximum.

Soulever le couvercle et intervenir sur la poignée de réglage en tenant compte du fait que :

- Tournant dans le sens antihoraire la température augmente
- Tournant dans le sens horaire la température diminue- Forçant légèrement la poignée on atteint la position de stop qui arrête le fonctionnement du groupe de réfrigération.

ATTENTION au premier démarrage du réfrigérateur : environ 1 heure est nécessaire pour atteindre la température de régime.

7.5 FÜLLEN DES WASSERKREISLAUFS

Um den Wasserkreislauf komplett zu füllen, ist folgendermaßen vorzugehen:

- Sicherstellen, dass das Thermostat ausgeschaltet ist
- Die Lösungen auf Kaltwasserbasis so lange ausgeben, bis der Wasserkreislauf ganz gefüllt ist und die Flüssigkeit aus den Elektroventilen austritt. Sicherstellen, dass der ganze Kreislauf mit Wasser gefüllt ist (keine Luftblasen).

7.6 TEMPERATURREGELUNG FÜR KALTGETRÄNKE

Das Regelthermostat der Temperaturen der Kaltgetränke befindet sich unter dem Deckel der Kühleinheit.

Bei Raumtemperaturen von 20°C liegt die Temperatur der Getränke im Glas zwischen einem Mindestwert von 4°C und einem Höchstwert von 14°C.

Den Deckel anheben und den Regeldrehknopf betätigen. Dabei berücksichtigen, dass:

- bei Drehen gegen den Uhrzeigersinn die Temperatur sinkt,
- bei Drehen im Uhrzeigersinn die Temperatur steigt.
- Wird der Drehknopf leicht überdreht, erreicht man die Stopp-Position, die den Betrieb der Kühleinheit stoppt.

ACHTUNG: Vor Inbetriebnahme des Kühlgeräts muss dieser mindestens 1 Stunde laufen, bis er die Betriebstemperatur erreicht.

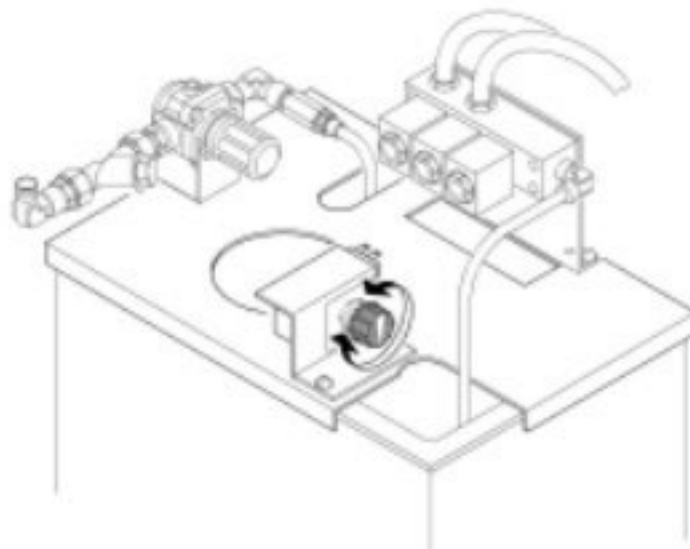


Fig.03

7.7 REGOLAZIONE PORTATA ACQUA

The water flow rate is set in the factory.

Qualora si rendesse necessario variare la regolazione per ottimizzare il flusso in funzione del prodotto impiegato e delle dosi desiderate agire sul regolatore di portata tenendo presente che :

- Girando in senso orario la portata diminuisce
- Girando in senso antiorario la portata aumenta

7.8 AVVIAMENTO

Dopo aver tolto la macchina dal suo imballo originale, inserirla nella apposita sede della struttura Zanussi , collegare il tubo di ingresso acqua all' apposito ingresso di rete. L' unità Vin Service è predisposta di un ingresso di rete composto da filto meccanico, riduttore di pressione, valvola non ritorno.

Il blocco ingresso acqua è prearato con una portata massima di 1,8 bar.

Una volta collegato il tubo di rete iniziare la procedura di riempimento come descritto nei punti 7.5-7.6-7.7

La macchina è pronta per il funzionamento

8. MANUTENZIONE ORDINARIA

8.1 PULIZIA CONDENSATORE (ALMENO BIMESTRALE)

Staccare la spina di alimentazione della macchina dalla presa di corrente dell'impianto.

Con apposita spazzola togliere eventuale polvere o altri corpi estranei che potrebbero rendere difficile il passaggio dell'aria attorno alle lamelle del condensatore.

ATTENZIONE:

In questa operazione si consiglia l'uso di guanti protettivi.

Accertarsi che il motoventilatore sia privo di qualsiasi filamento e da polvere. Pulire le eventuali incrostazioni.

7.7 WATER FLOW RATE SETTING

The water flow rate is set in the factory.

Should it be necessary to vary the setting to optimise the water flow according to the product used and the doses desired turn the flow rate regulator bearing in mind that:

- Rotating counter clockwise the temperature will increase
- Rotating clockwise the temperature will decrease

7.8 START UP

After removing the machine from its original packaging, insert it in the special seat of the Zanussi structure; connect the water inlet tube to the special circuit inlet.

The Vin Service machine is pre-set with a circuit inlet composed of a mechanical filter, pressure reducer, check valve.

The water inlet block is pre-set with a maximum flow rate of 1.8 bar.

Once the circuit tube has been connected, proceed to fill as described in points 7.5 – 7.6 – 7.7.

The machine is now ready for use.

8. ROUTINE MAINTENANCE

8.1 CLEANING THE CONDENSER (EVERY SIX MONTHS)

Disconnect the machine's electrical plug from the outlet. Using a special brush remove any dust or other foreign matter that may make it difficult for the air to circulate around the condenser fins.

WARNING:

The use of protective gloves is recommended during this operation.

Ensure that the fan motor is free from any threads and dust.

Clean any possible scale deposits.

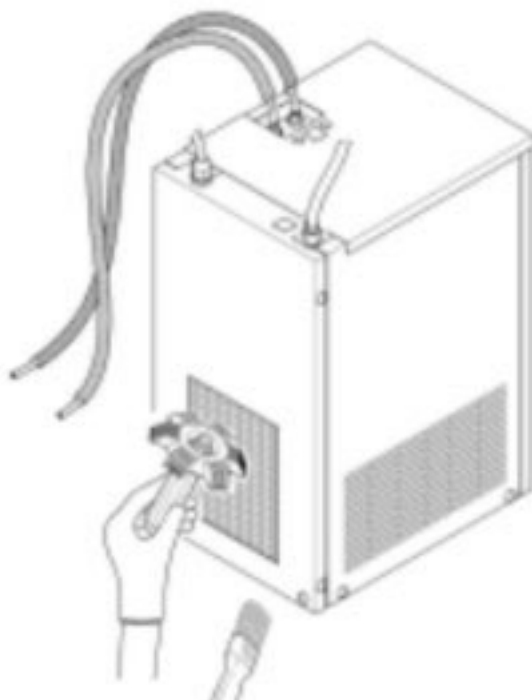


Fig.04

7.7 REGULATION DU DÉBIT DE L'EAU

La régulation du débit de l'eau est effectuée à l'usine. S'il était nécessaire de varier la régulation pour optimiser l'écoulement en fonction du produit indiqué et des doses désirées, intervenir sur le régulateur de débit en tenant compte du fait que :

- Tournant dans le sens horaire le débit diminue
- Tournant dans le sens antihoraire le débit augmente

7.8 MISE EN ROUTE

Après avoir sorti la machine de son emballage original, l'introduire dans le logement prévu à cet effet de la structure Zanussi ; brancher le tuyau d'entrée d'eau à l'entrée du réseau.

L'unité Vin Service est munie d'une entrée de réseau constituée par filtre métallique, réducteur de pression, soupape anti-retour. Le bloc d'entrée de l'eau est pré-étalonné avec un débit maximal de 1,8 bar.

Une fois que le tuyau de réseau est branché, commencer la procédure de remplissage comme décrit dans les points 7.5-7.6-7.7.

La machine est prête au fonctionnement.

8. INSTALLATION ET RÉGLAGE

8.1 NETTOYAGE CONDENSATEUR (AU MOINS BIMESTRIEL)

Détacher la fiche d'alimentation de la machine de la prise de courant de l'installation.

A l'aide d'une brosse prévue à cet effet, enlever la poussière ou tout autre corps étranger qui pourraient rendre difficile le passage de l'air autour des lamelles du condensateur.

ATTENTION :

Pour effectuer cette opération, il est conseillé l'utilisation de gants de protection.

S'assurer qu'il n'y a pas de filaments et de la poussière sur le ventilateur.

Nettoyer toute éventuelle incrustation.

7.7 EINSTELLUNG DER WASSERMENGE

Die Einstellung der Wassermenge erfolgt im Werk. Falls die Einstellung verändert werden soll zur Optimierung des Durchsatzes i Funktion des benutzten Produkts und der gewünschten Mengen, ist der Durchflussregler zu betätigen, wobei zu berücksichtigen ist, dass:

- sich bei Drehen im Uhrzeigersinn die Menge verringert
- bei Drehen gegen den Uhrzeigersinn die Menge steigt.

7.8 INBETRIEBNAHME

Nach Auspacken der Maschine aus ihrer Originalverpackung diese in die entsprechende Aufnahme der Zanussi-Struktur setzen und den Wasserzufuhrschlauch an den passenden Leitungseingang anschließen.

Die Einheit Vin Service ist mit einem Wassereinlauf versehen, der mit einem mechanischen Filter, einem Druckminderer und einem Rückschlagventil ausgestattet ist. Der Wasserzufuhrblock ist auf einen Höchstdurchsatz von 1,8 bar vorgeeicht.

Nach Anschluss des Leitungsschlauchs mit dem Füllen beginnen lt. Punkten 7.5-7.6-7.7.

Die Maschine ist nun betriebsbereit.

8. NORMALE WARTUNG

8.1 KONDENSATOR REINIGEN (ALLE ZWEI MONATE)

Den Stecker der Maschine aus der Netzsteckdose der Anlage ziehen.

Mit der geeigneten Bürste ggf. vorhandenen Staub oder andere Fremdkörper entfernen, die die Luftzirkulation um die Lamellen des Kondensators beeinträchtigen können.

ACHTUNG:

Bei dieser Tätigkeit Schutzhandschuhe tragen. Sicherstellen, dass keine Austritte oder Staub auf dem Gebläse vorhanden sind.

Ggf. vorhandene Ablagerungen entfernen.

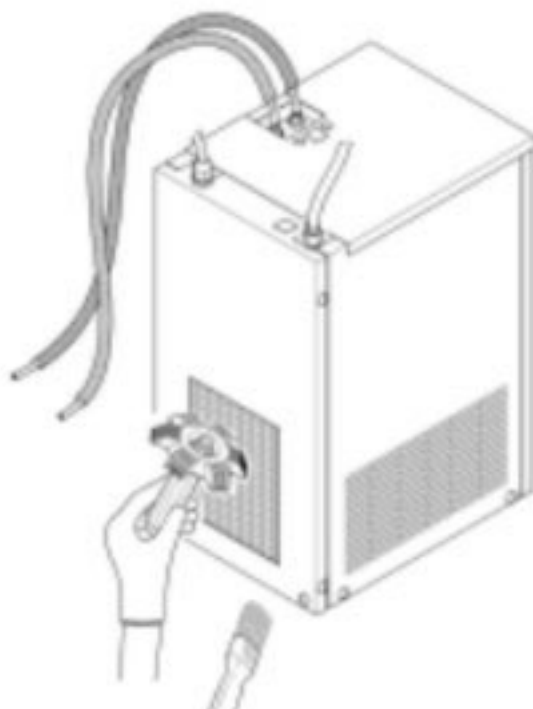


Fig.04

8.2 LAVAGGI E STERILIZZAZIONI

Con apposito liquido detergente diluito in acqua fredda, procedere la sanificazione della linea dell' acqua e delle eventuali serpentine degli sciroppi di passaggio della bevanda.

- Posizionare il termostato sulla posizione STOP
- Inserire la tanica di detergente sulla linea dell'acqua e degli eventuali sciroppi
- Alimentare le elettrovalvole acqua sino all'uscita delle stesse del detergente
- Lasciare in giacenza la soluzione detergente per 5-10 minuti e procedere al risciacquo con acqua fredda fino all'espulsione di tutta la soluzione detergente
- Accertarsi di risciacquare abbondantemente il circuito con acqua prima di rimettere sulle linee i relativi prodotti.
- Posizionare il termostato sulla temperatura desiderata.

8.3 CONTROLLO LIVELLI

- Verificare il livello dell'acqua della vasca attraverso il tubo indicatore di livello
- Nel caso si debba ripristinare il livello dell'acqua nella vasca, operare come segue :
- Staccare la spina di alimentazione della macchina dalla presa di corrente dell'impianto.
- Sollevare il coperchio
- Aggiungere acqua sino alla completa copertura della serpentina in rame .
- Richiudere il coperchio

8.4 RIPRISTINO MACCHINA

Dopo aver ripristinato le protezioni della macchina, inserire la spina elettrica nella presa dell' impianto.

9. DA NON FARE ASSOLUTAMENTE

Non accedere mai a qualsiasi componente della macchina sia esso elettrico che in movimento senza prima aver tolto la spina elettrica della macchina dalla presa di corrente dell'impianto.

8.2 WASHING AND STERILISATION

Using a special liquid detergent diluted in water, proceed to wash the water tubing and the cooling coils from any beverage syrups.

- Position the thermostat to the STOP position
- Connect the liquid detergent tank to the water and syrup tubing.
- Feed water to the solenoid valves until the cleaning solution comes out of them.
- Leave the liquid detergent in the tubing for approx. 5-10 minutes and then proceed to rinse with cold water until all the detergent has been expelled.
- Make sure to rinse the circuit well with plenty of water before the relative products enter the tubes.
- Position the thermostat to the desired temperature.

8.3 CHECKING THE LEVELS

- Check the water level in the tank through the level indicator tube;
- Should you need to top up the water level in the tank, proceed as follows:
- Disconnect the machine's electrical plug from the outlet
- Lift the cover
- Top up with water until the copper cooling coil is completely covered
- Close the cover.

8.4 RESETTING THE MACHINE

After resetting the machine's safety devices, connect the electrical plug in the machine's outlet.

9. TO ABSOLUTELY AVOID

Never access any of the machine's electrical or moving components before disconnecting the electrical plug from the machine's outlet.

8.2 LAVAGES ET STÉRILISATIONS

Par un liquide détergent spécial dilué dans l'eau froide, procéder à l'assainissement de la ligne de l'eau et des serpentins éventuels des sirops de passage des boissons.

- Régler le thermostat en position STOP
- Insérer le bidon de détergent sur la ligne de l'eau et des sirops éventuels
- Alimenter les électrovannes eau jusqu'à la sortie du détergent de celles-ci.
- Laisser agir la solution détergente pendant 5-10 minutes et procéder au rinçage avec de l'eau froide jusqu'à l'éjection de toute la solution détergente.
- S'assurer que tout le circuit a été abondamment et parfaitement rincé avec l'eau avant de remettre les produits sur les lignes correspondantes.
- Régler le thermostat à la température désirée.

8.3 CONTRÔLE DES NIVEAUX

- Vérifier le niveau de l'eau de la cuve à l'aide du tuyau indicateur de niveau.
- Si le niveau de l'eau doit être rétabli, opérer de la façon suivante :
- Détacher la fiche d'alimentation de la machine de la prise de courant de l'installation.
- Soulever le couvercle.
- Ajouter de l'eau jusqu'à ce que le serpentin en cuivre soit complètement couvert.
- Refermer le couvercle.

8.4 RÉTABLISSEMENT DE LA MACHINE

Après avoir restauré les protections de la machine, introduire la fiche électrique dans la prise de l'installation.

9. A EVITER ABSOLUMENT

N'accéder jamais à un composant de la machine, qu'il soit électrique ou en mouvement, sans avoir préalablement enlevé la fiche électrique de la machine de la prise de courant de l'installation.

8.2 WASCHEN UND STERILISIEREN

Mit der entsprechenden in kaltem Wasser verdünnten Flüssigkeit die Wasserleitung und die Kühlschlangen des Sirups für den Durchlauf der Getränke desinfizieren.

- Thermostat auf STOP stellen
- Den Tank mit der Reinigungsflüssigkeit in die Wasserleitung und Sirupleitung einsetzen
- Die Wasser-Elektroventile so lange speisen, bis die Reinigungsflüssigkeit aus diesen austritt
- Die Reinigungsflüssigkeit 5-10 Minuten einwirken lassen und dann mit kaltem Wasser nachspülen, bis die ganze Reinigungsflüssigkeit ausgetreten ist
- Sicherstellen, dass der Kreislauf reichlich mit Wasser ausgespült wurde, bevor die entsprechenden Produkte wieder durch die Leitungen fließen.
- Das Thermostat auf die gewünschte Temperatur einstellen.

8.3 NIVEAUKONTROLLE

- Den Wasserstand der Wanne mit dem Anzeigerohr des Wasserstands kontrollieren
- Muss das Wasser in der Wanne nachgefüllt werden, folgendermaßen vorgehen:
- Den Stecker der Maschine aus der Netzsteckdose der Anlage ziehen
- Den Deckel aufklappen
- Wasser nachfüllen, bis die Kupferserpentine vollkommen bedeckt ist
- Deckel wieder schließen

8.4 MASCHINE WIEDER BEREITSTELLEN

Nach der Wiederherstellung der Sicherheitsvorrichtungen der Maschine den Stecker wieder in die Steckdose der Anlage stecken.

9. ABSOLUT VERMEIDEN

Niemals auf elektrische oder sich bewegende Bestandteile der Maschine zugreifen, ohne zuvor den Netzstecker der Maschine aus der Netzsteckdose der Anlage gezogen zu haben.

10. INTERVENTI PER EVENTUALI ANOMALIE NEL FUNZIONAMENTO

Anomalie riscontrate	Possibili cause	Controlli e rimedi
La macchina non funziona	Manca tensione	1- Verificare impianto elettrico di alimentazione. 2- Verificare che la spina sia inserita nella presa di corrente 3- Verificare che il termostato non sia
La macchina non raffredda (la ventola e il compressore funzionano)	Scarico di gas refrigerante	1- Controllare circuito refrigeratore ed eventuali perdite 2- Procedere alla ricarica
La macchina non raffredda (la ventola e il compressore sono fermi)	Termostato guasto	1- Controllare collegamenti elettrici termostato 2- Sostituire termostato
La macchina non raffredda (la ventola è ferma)	1- Manca tensione al motoventilatore 2- Motoventilatore guasto	1a- Verificare l'impianto elettrico 1b- Verificare connessioni basetta 2- Sostituire motoventilatore
La macchina non raffredda, il compressore è fermo (la motoventola gira)	1- Manca tensione al compressore 2- Compressore guasto	1a- verificare connessioni basetta 1b- Verificare clixon e relè 2- Sostituire compressore
Il refrigeratore non si ferma mai	Termostato guasto	1- Sostituire termostato
La macchina non eroga	1- Manca tensione 2- Interruttore automatico scattato o fusibili bruciati 3- Pressione di rete idrica insufficiente 4- Filtro di rete intasato 5- Vite di regolazione completamente chiusa	1- Verificare le connessioni 2- Verificare interruttore e fusibili 3- Verificare connessioni 4- Verificare filtro 5- Regolare correttamente la vite
La macchina eroga solo acqua	1- Sciroppi o polveri esaurite 2- Contenitori sciroppi o polveri non correttamente posizionati o connessi male	1- Verifica contenitori 2- Verifica esatto posizionamento e connessioni contenitori

ATTENZIONE: Prima di accedere a qualsiasi parte della macchina è assolutamente necessario togliere la spina dalla presa di corrente dell'impianto.

10. TROUBLESHOOTING

Malfunction	Possible causes	Checks and remedies
The machine does not function	Lack of voltage.	1- Check electrical system. 2- Check that the electrical plug is inserted in the outlet. 3- Check that the thermostat is not in the STOP position.
The machine does not refrigerate (the fan and compressor are stopped)	Refrigerating gas exhausted.	1- Check cooling circuit and for possible leaks. 2- Refill with refrigerating gas.
The machine does not refrigerate (the fan and compressor are stopped)	Thermostat failure	1- Check thermostat electrical connections. 2- Replace thermostat.
The machine does not refrigerate (the fan is stopped)	1- Lack of voltage to the fan motor. 2- Fan motor failure.	1a- Check electrical system. 1b- Check terminal board connections. 2- Replace compressor.
The machine does not refrigerate, the compressor is stopped (the fan motor functions)	1- Lack of voltage to condenser. 2- Condenser failure.	1a- Check terminal board connections 1b- Check clixon and relay 2- Replace compressor
The refrigerator never stops	Thermostat failure.	1- Replace thermostat
The machine does not distribute	1- Lack of voltage. 2- Automatic switch has tripped. 3- Insufficient hydraulic circuit pressure. 4- Clogged circuit filter. 5- Adjusting screw completely closed.	1- Check connections. 2- Check switch and fuses. 3- Check connections. 4- Check filter. 5- Correctly adjust the screw.
The machine distributes only water	1- Syrups or powders finished. 2- Syrup or powder container not correctly positioned or badly connected.	1- Check containers 2- Check exact positioning and container connections.

WARNING! Before accessing any machine part, it is absolutely necessary to disconnect the electrical plug from the machine's outlet.

10. INTERVENTIONS EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENTS

Anomalies	Causes possibles	Contrôles et remèdes
La machine ne marche pas	Défaut de tension	1- Vérifier l'installation électrique d'alimentation 2- Vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise de courant 3- Vérifier que le thermostat n'est pas en position de STOP
La machine ne refroidit pas (le ventilateur et le compresseur marchent)	Déchargement de gaz réfrigérant	1- Contrôler le circuit de refroidissement et les fuites éventuelles 2- Effectuer la recharge.
La machine ne refroidit pas (le ventilateur et le compresseur sont arrêtés)	Thermostat en panne	1- Contrôler les connexions électriques du thermostat 2- Remplacer le thermostat
La machine ne refroidit pas (le ventilateur est arrêté)	1- Défaut de tension du ventilateur 2- Ventilateur en panne	1a- Vérifier l'installation électrique 1b- Vérifier les branchements de la plaquette de raccordement 2- Remplacer le moto-ventilateur
La machine ne refroidit pas (le compresseur est arrêté et ventilateur marche)	1- Défaut de tension du compresseur 2- Compresseur en panne	1a- Vérifier les branchements de la plaquette de raccordement 1b- Vérifier le clixon et les relais 2- Remplacer le compresseur
Le réfrigérateur ne s'arrête jamais	Thermostat en panne	
La machine ne débite pas	1- Défaut de tension 2- Interrupteur automatique déclenché ou fusibles grillés 3- Pression du réseau eau insuffisante 4- Filtre du réseau obstrué 5- Vis de réglage complètement serrée	1- Remplacer le thermostat 1- Vérifier les branchements 2- Vérifier l'interrupteur et les fusibles 3- Vérifier les branchements 4- Vérifier le filtre 5- Régler la vis correctement
La machine ne débite que de l'eau	1- Sirops ou poudres épuisés 2- Conteneurs des sirops ou des poudres mal placés ou mal connectés	1- Vérifier les conteneurs 2- Vérifier le positionnement correct et les connexions des conteneurs

ATTENTION : Avant d'accéder à n'importe quelle partie de la machine il est absolument nécessaire d'enlever la fiche de la prise de courant de l'installation.

10. BEHEBENDE MASSNAHMEN BEI FUNKTIONSTÖRUNGEN

Aufgetretene störung	Mögliche ursachen	Kontrollen und behebung
Die Maschine funktioniert nicht.	Keine Spannung vorhanden	1- Speisestromanlage kontrollieren 2- Kontrollieren, dass der Stecker in der Netzsteckdose steckt 3- Kontrollieren, dass das Thermostat nicht auf STOP steht
Die Maschine kühlt nicht (Gebläse und Kompressor funktionieren)	Kühlgas leer	1- Stromanschlüsse des Thermostats prüfen 2- Thermostat wechseln.
Die Maschine kühlt nicht (Gebläse und Kompressor stehen still)	Thermostat defekt	1- Kühlkreislauf und ggf. auf Austritte kontrollieren. 2- Thermostat wechseln.
Die Maschine kühlt nicht (Gebläse läuft nicht)	1- Keine Spannung am Gebläse 2- Gebläse defekt	1a- Stromanlage kontrollieren 1b- Anschlüsse an Klemmleiste kontrollieren 2- Motorgebläse austauschen
Die Maschine kühlt nicht, der Kompressor steht still (Gebläse läuft)	1- Keine Spannung am Kompressor 2- Kompressordefekt	1a- Anschlüsse an Klemmleiste kontrollieren 1b- Klixon und Relais prüfen 2- Kompressor wechseln
Das Kühlgerät geht nie aus	Thermostat defekt	1- Thermostat wechseln.
Die Maschine gibt nicht aus	1- Spannung fehlt 2- Schaltautomat angesprochen oder Sicherungen durchgebrannt 3- Wasserdruck unzureichend 4- Leitungsfiter verschmutzt 5- Stellschraube komplett geschlossen	1- Anschlüsse kontrollieren 2- Schaltautomat und Sicherungen prüfen 3- Anschlüsse kontrollieren 4- Filter prüfen 5- Schraube richtig einstellen
Die Maschine gibt nur Wasser aus	1- Sirup oder Pulver leer 2- Sirup- oder Pulverbehälter nicht richtig positioniert der schlecht angeschlossen	1- Behälter prüfen 2- Richtige Positionierung und Anschlüsse der Behälter kontrollieren

ACHTUNG: Vor dem Zugriff auf Bauteile die Maschine muss unbedingt der Stecker aus der Netzsteckdose der Anlage gezogen werden.

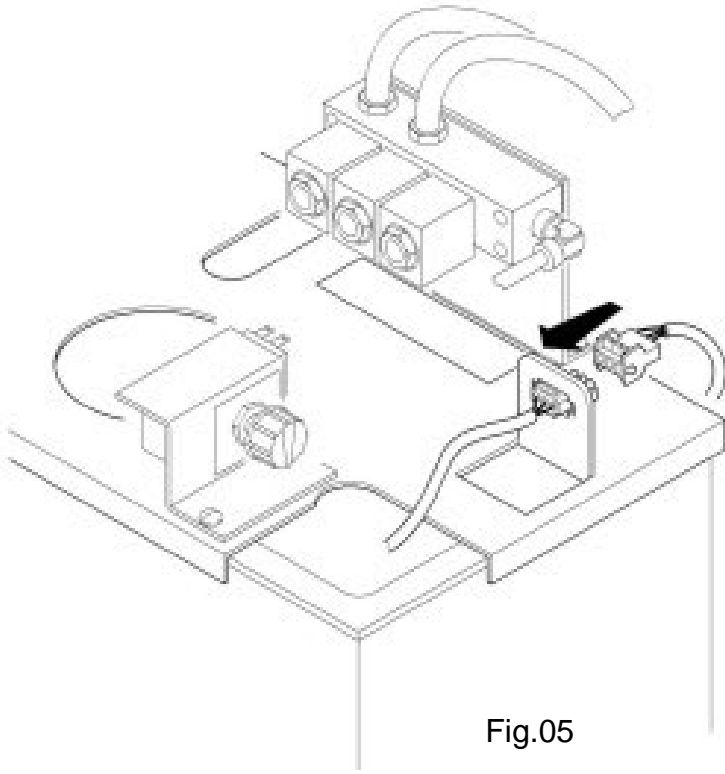


Fig.05

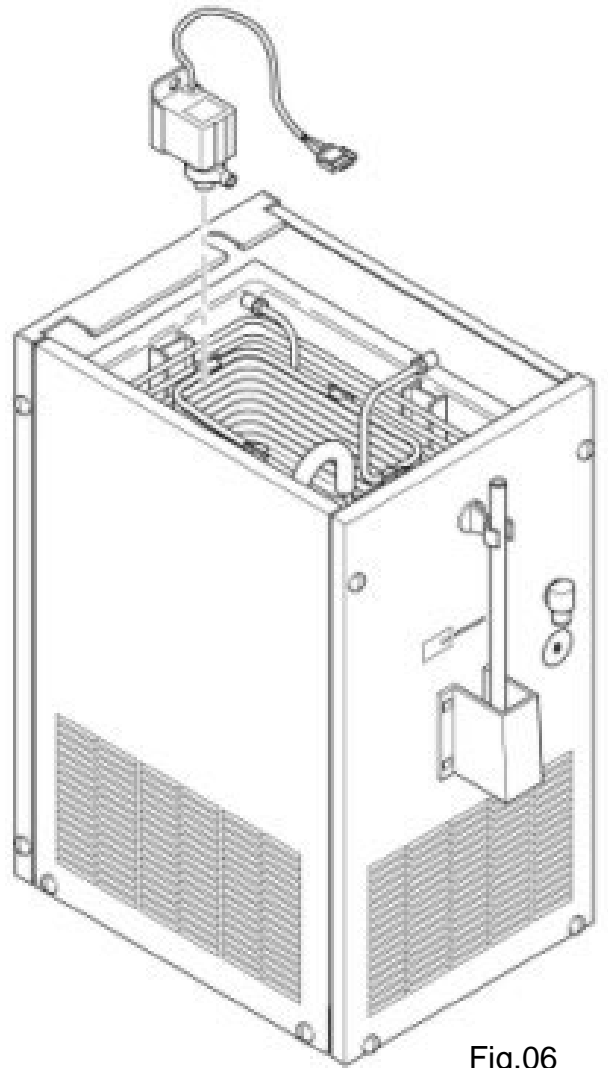


Fig.06

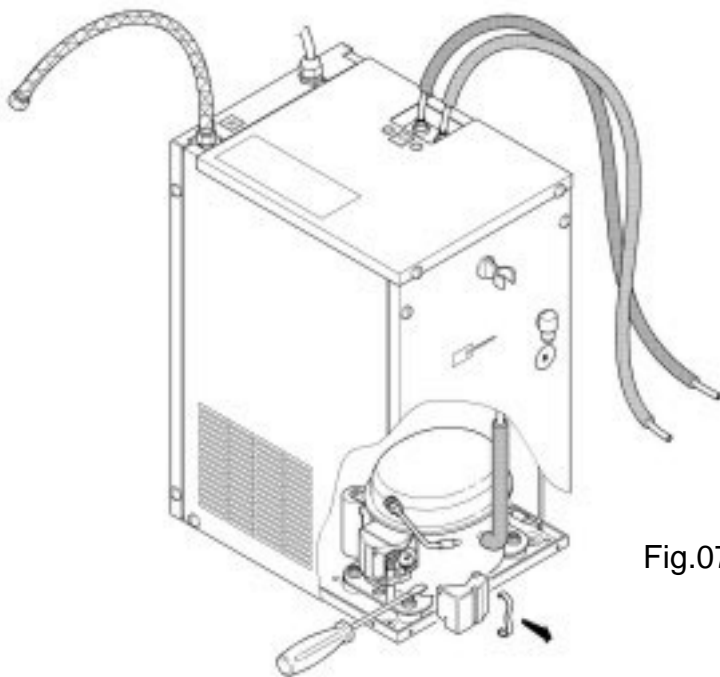


Fig.07

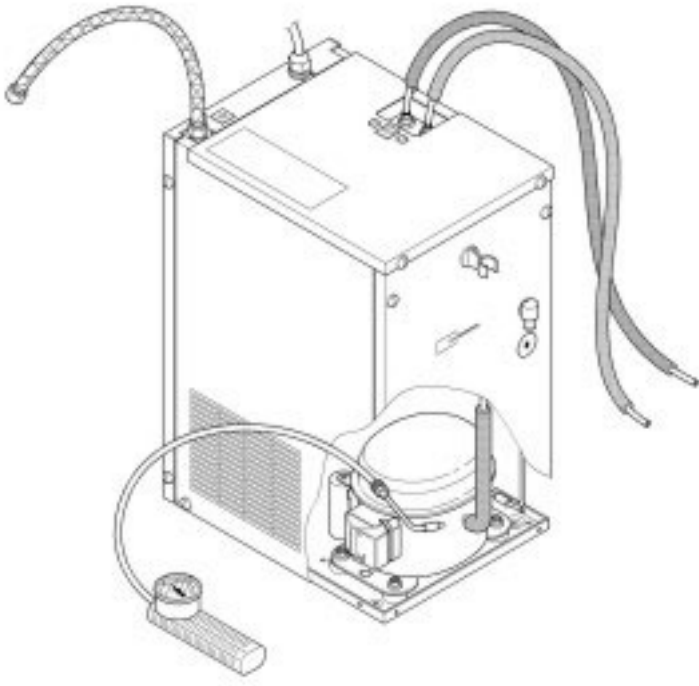


Fig.08

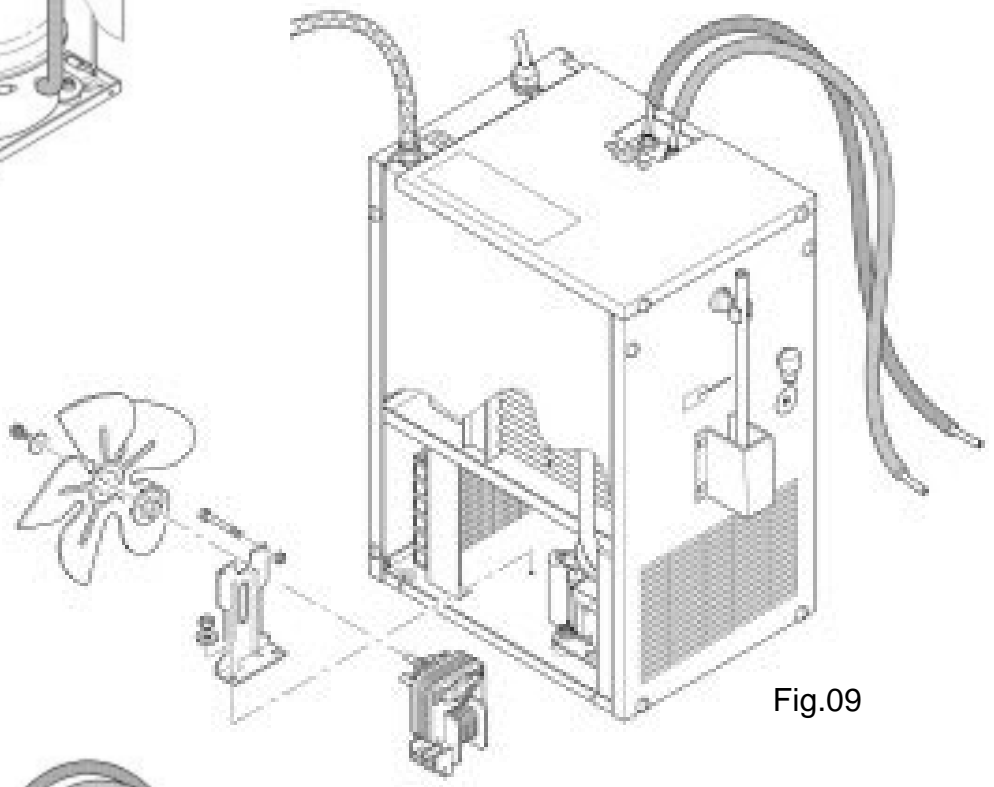


Fig.09

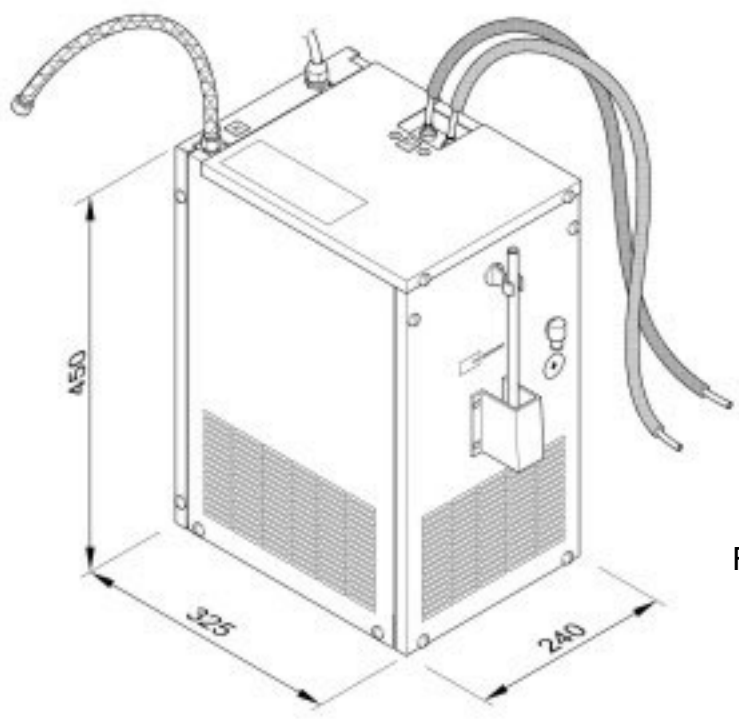
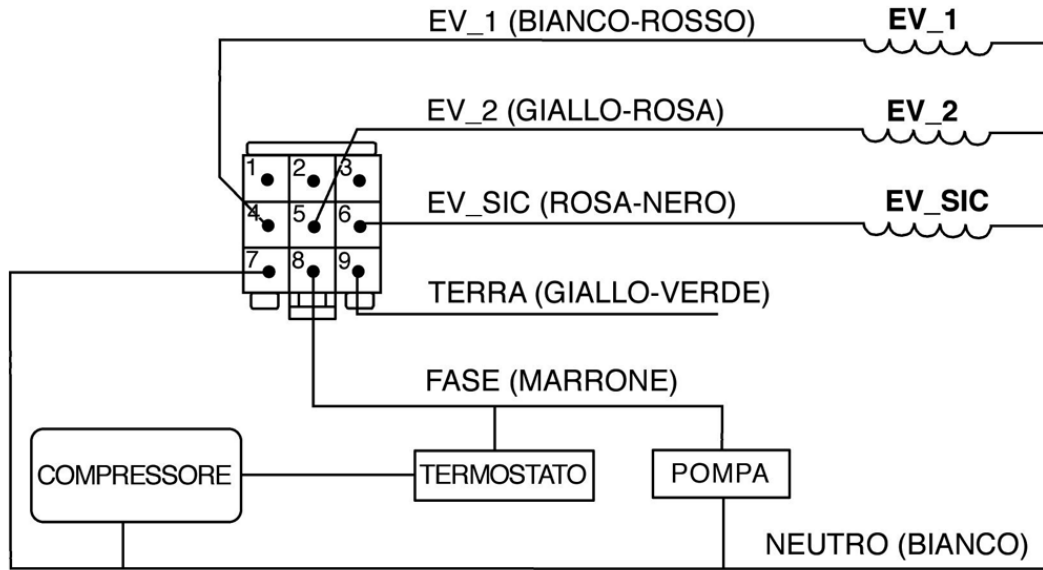


Fig.10

11. SCHEMA ELETTICO ED IDRAULICO DEL REFRIGERATORE

11. REFRIGERATOR ELECTRICAL AND HYDRAULIC DIAGRAMS



SCHEMA ELETTRICO

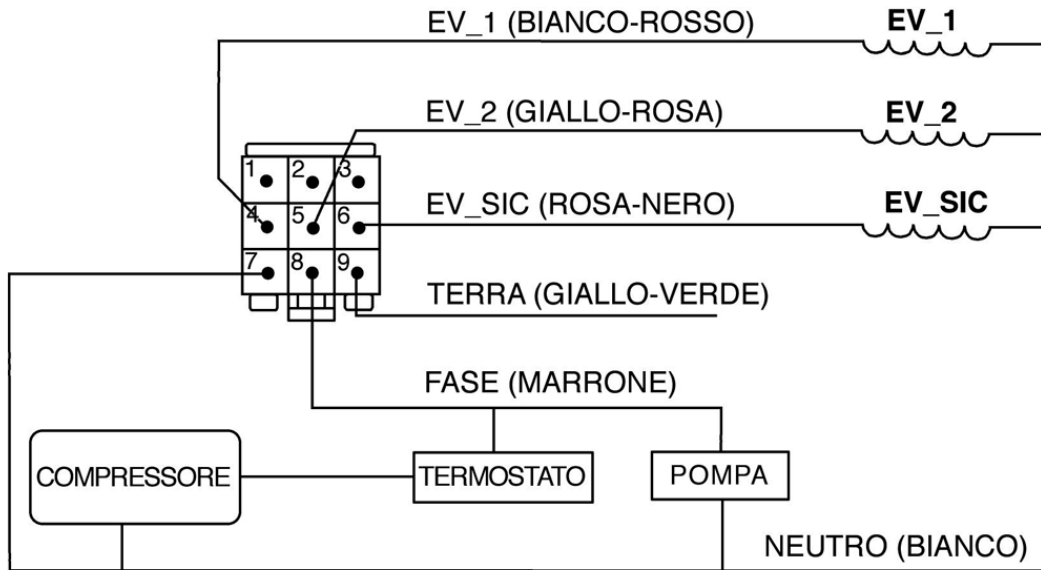
ELECTRICAL DIAGRAM

EV_1 (BIANCO-ROSSO)
 EV_2 (GIALLO-ROSA)
 EV_SIC (ROSA-NERO)
 EARTH (GIALLO-VERDE)
 PHASE (MARRONE)
 COMPRESSORE TERMOSTATO PUMPA
 NEUTRO (BIANCO)

EV_1 (WHITE-RED)
 EV_2 (YELLOW-PINK)
 EV_SIC (PINK-BLACK)
 EARTH (YELLOW-GREEN)
 PHASE (BROWN)
 COMPRESSOR THERMOSTAT PUMP
 NEUTRAL (WHITE)

11. SCHÉMA ÉLECTRIQUE ET HYDRAULIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR

11. SCHALT- UND HYDRAULIKPLAN DES KÜHLGERÄTS



SCHEMA ELECTRIQUE

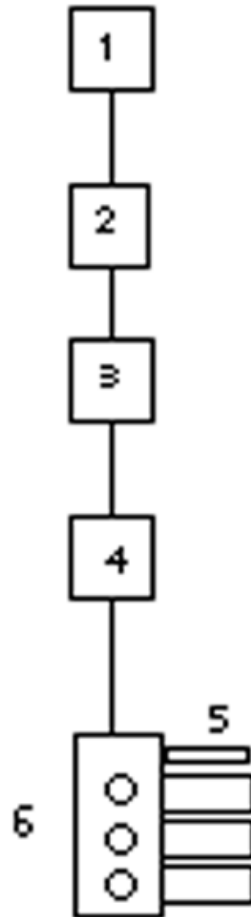
EV_1 (BLANC-ROUGE)
 EV_2 (JAUNE-ROSE)
 EV_3 (ROSE-NOIR)
 TERRE (JAUNE-VERT)
 PHASE (MARRON)
 COMPRESSEUR THERMOSTAT POMPE
 NEUTRE (BLANC)

SCHALTPLAN

BIANCO-ROSSO = WEISS-ROT
 GIALLO-ROSA = GELB-ROSA
 ROSA-NERO = ROSA-SCHWARZ
 TERRA = ERDE
 GIALLO-VERDE = GELB-GRÜN
 FASE =PHASE
 MARRONE = BRAUN
 COMPRESSORE = KOMPRESSOR
 TERMOSTATO = THERMOSTAT
 POMPA = PUMPE
 NETRO = NEUTRALLEITER
 BIANCO =WEISS

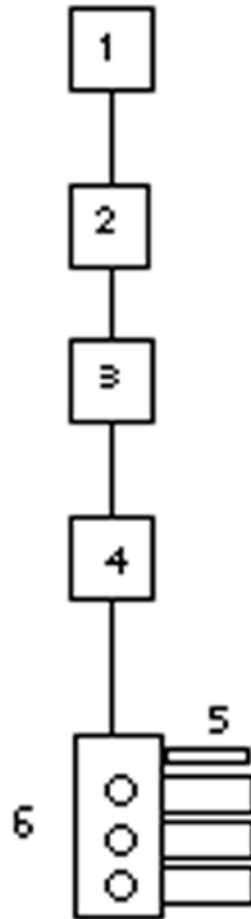
SCHEMA IDRAULICO

HYDRAULIC DIAGRAM



- 1- Filtro meccanico
- 2- Riduttore di pressione
- 3- Valvola non ritorno
- 4- Refrigeratore
- 5- Regolatore di flusso
- 6-Blocco elettrovalvole

- 1 – Mechanical filter
- 2 – Pressure reducer
- 3 – Check valve
- 4 – Refrigerator
- 5 – Flow rate regulator
- 6 – Solenoid valve block



- 1- Filtre mécanique
- 2- Réducteur de pression
- 3- Soupape anti-retour
- 4- Réfrigérateur
- 5- Régulateur de débit
- 6- Bloc électrovannes

- 1- Mechanischer Filter
- 2 – Druckminderer
- 3 – Rückschlagventil
- 4 – Kühlgerät
- 5 – Flussregler
- 6 – Elektroventilblock

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' "CE"
AI SENSI DELLE DIRETTIVE MACCHINE:
98/37

"Bassa tensione " 72/73-modificata da 93/68 CEE

LA VIN SERVICE S.r.l. - Via G. FALCONE 26/34-ZANI-
CA (BERGAMO)

Dichiara sotto la sua esclusiva responsabilità che:

IL REFRIGERATORE ISTANTANEO SERIE ST-V-PRE

è stato progettato e costruito in conformità ai requisiti di
sicurezza richiesti dalle norme per la marchiatura "CE"

La presente dichiarazione si riferisce a tutta la produzio-
ne della serie indicata.

Luogo e data

BERGAMO

27/06/2003

IL PROCURATORE

RICCARDO GUADALUPI
GRADUATE OENOLOGIST



"EC" DECLARATION OF CONFORMITY
IN ACCORDANCE WITH MACHINE DIRECTIVES:

"Machines" 98/37

"Low tension" 72/73 –modified by 93/68 EEC

VIN SERVICE S.r.l. – Via G. FALCONE 26/34 – ZANICA
(BERGAMO)

Declares under it's own responsibility that:

THE INSTANT REFRIGERATOR SERIES ST-V-PRE

has been designed and built in compliance with the
safety requirements of the "CE" marking regulations

This declaration applies to the entire production of the
above mentioned series.

Place and date

BERGAMO

27/06/2003

THE SOLICITOR

RICCARDO GUADALUPI
GRADUATE OENOLOGIST



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ "CE"
AUX TERMES DES DIRECTIVES DES MACHINES:

"Machines" 98/37
"Basse tension" 72/73-93/68 CEE

LA SOCIÉTÉ VIN SERVICE S.r.l. – Via G. FALCONE
26/43 – ZANICA (BERGAMO) ITALIE

Déclare sous sa seule responsabilité que:

LE RÉFRIGÉRATEUR INSTANTANÉ SÉRIE ST-V-PRE

a été conçu et construit conformément aux exigences de
sécurité demandées par les normes pour le marquage
"CE".

Cette déclaration est référée à toute la production de la
série indiquée.

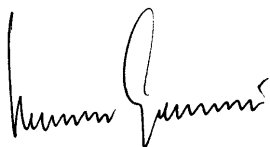
Lieu et date

BERGAMO

27/06/2003

LE PROCUREUR

RICCARDO GUADALUPI
GRADUATE OENOLOGIST



KONFORMITÄTSERKLÄRUNG „CE“ IM SINNE DER
MASCHINENRICHTLINIEN

- „Maschinenrichtlinie“ 89/392 EWG, 91/368 EWG, 93/44
EWG und 93/88 EWG
- „Niederspannungsrichtlinie“ 72/73-93/68 EWG

Erklärt die VIN SERVICE s.r.l. – Via G. Falcone 26/34 –
ZANICA (Bergamo)

Unter eigener Verantwortung dass

DAS INSTANT-KÜHLGERÄT DER SERIE ST-V-PRE

in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften der
Normen für die Kennzeichnung „CE“ konzipiert und kon-
struiert wurde.

Die vorliegende Erklärung bezieht sich auf die gesamte
Produktion der genannten Serie.

Ort und Datum

Bergamo, den 27/06/2003

DER PROKURATOR WEINBAUTECHNIKER

RICCARDO GUADALUPI
GRADUATE OENOLOGIST

