

MANUALE DI USO E MANUTENZIONE

E • N • O • L
MASTER



TENCO
tecniche e tecnologia del confezionamento

Via Arbora, 1
16030 Avegno (GE) - ITALY
Tel. +39 0185 79556 - Fax +39 0185 79412 - E-mail: info@tenco.it

SOMMARIO

ITALIANO	5
CAPITOLO 1: NORME ED AVVERTENZE GENERALI	5
1.1 PREMESSA	5
1.2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA	5
1.3 AVVERTENZE GENERALI	5
1.4 ESERCIZIO	5
1.5 PULIZIA E MANUTENZIONE	6
CAPITOLO 2: NORME PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI	6
2.1 SMALTIMENTO DELLA MACCHINA	6
2.2 SMALTIMENTO DEI LUBRIFICANTI	6
2.3 SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI	6
CAPITOLO 3: DESCRIZIONE DELLA MACCHINA.....	7
3.1 USO PREVISTO	7
3.2 CARATTERISTICHE TECNICHE	7
3.3 PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE.....	7
3.4 ALLACCIAMENTO E MESSA IN SERVIZIO.....	7
3.5 PULIZIA E PRIMO AVVIAMENTO	7
3.6 INDICAZIONI RELATIVE ALL'USO.....	7
CAPITOLO 4: INSTALLAZIONE E ISTRUZIONI PER L'USO	8
CAPITOLO 5: PULIZIA E MANUTENZIONE	10
CAPITOLO 6: DIAGNOSTICA DELLA MACCHINA	10
6.1 POSSIBILI ANOMALIE NEL FUNZIONAMENTO DELL'ENOLMASTER	10
6.2 TABELLA DELLE ANOMALIE	11
CAPITOLO 7 : RIFERIMENTI NORMATIVI	12
CAPITOLO 8 : GARANZIA	12
CAPITOLO 9: INSTALLAZIONE SET PER RIEMPIMENTO BOTTIGLIE MIGNON	13
CAPITOLO 10: INSTALLAZIONE FILTRO A BAGNO D'OLIO	13
PARTI DI RICAMBIO	14
CAPITOLO 11: ESPLOSI COMPONENTI	15
CAPITOLO 12 : PORTAFILTRO TANDEM PROFESSIONAL	19
12.1 ISTRUZIONI PER L'USO	19
12.2 PULIZIA CARTUCCE IN FIBRA.....	20
12.3 PULIZIA CARTUCCE IN ACCIAIO INOX.....	20
12.4 RICAMBI.....	22
CAPITOLO 13: ACCESSORIO PER COLMATURA VASETTI.....	23



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'	25
ENGLISH	27
CHAPTER 1: GENERAL RULES AND WARNINGS	27
1.1 PREMISE	27
1.2 SAFETY WARNINGS	27
1.3 GENERAL WARNINGS	27
1.4 OPERATION	27
1.5 CLEANING AND MAINTENANCE	27
CHAPTER 2: RULES FOR WASTE DISPOSAL	28
2.1 WASTE OF THE MACHINE	28
2.2 DISPOSAL OF LUBRICANTS	28
2.3 DISPOSAL OF PACKAGING	28
CHAPTER 3: MACHINE DESCRIPTION	28
3.1 USE	28
3.2 TECHNICAL FEATURES	29
3.3 CUSTOMER'S RESPONSIBILITY	29
3.4 CONNECTION AND START-UP	29
3.5 FIRST STARTING AND CLEANING	29
3.6 DIRECTIONS FOR USE	29
CHAPTER 4: INSTALLATION AND DIRECTIONS FOR USE	30
CHAPTER 5: CLEANING AND MAINTENANCE	32
CHAPTER 6: DIAGNOSTICS	32
6.1 POSSIBLE TROUBLES WHILE ENOLMASTER IS RUNNING	32
6.2 TROUBLESHOOTING	32
CHAPTER 7: REFERENCE STANDARDS	33
CHAPTER 8: WARRANTY	33
CHAPTER 9: MIGNON SET INSTALLATION	34
CHAPTER 10: OIL BATH FILTER INSTALLATION	35
CHAPTER 11: TECHNICAL DRAWINGS	36
CHAPTER 12: TANDEM PROFESSIONAL FILTERHOUSING	40
12.01 DIRECTIONS FOR USE	40
12.02 CARTRIDGES CLEANING	41
12.03 STAINLESS STEEL CARTRIDGES CLEANING	41
12.04 SPARE PARTS	43
CHAPTER 13: KIT FOR FILLING UP TO THE BRIM	44
FRANÇAIS	46
CHAPITRE 1 : NORMES ET INSTRUCTIONS GENERALES	46

1.1	PREAMBULE	46
1.2	AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ	46
1.3	AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	46
1.4	FONCTIONNEMENT	46
1.5	NETTOYAGE ET ENTRETIEN	47
CHAPITRE 2 : NORMES D'ÉLIMINATION DES DÉCHETS		47
2.1	ELIMINATION DE LA MACHINE	47
2.3	ELIMINATION DE L'EMBALLAGE	47
CHAPITRE 3 : DESCRIPTION DE LA MACHINE		48
3.1	UTILISATION PREVUE	48
3.2	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	48
3.3	PREDISPOSITIONS A LA CHARGE DU CLIENT	48
3.4	BRANCHEMENT ET MISE EN FONCTION	48
3.5	PREMIER DÉPART DE NETTOYAGE	48
CHAPITRE 4 : INSTALLATION ET INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION		49
CHAPITRE 5 : NETTOYAGE ET MAINTENANCE		51
CHAPITRE 6 : DIAGNOSE DE LA MACHINE		52
6.1	ANOMALIES POSSIBLES DANS LE FONCTIONNEMENT DE L'ENOLMASTER	52
6.2	TABEAU DES ANOMALIES	52
CHAPITRE 7: REFERENCES NORMATIVES		53
CHAPITRE 8 : GARANTIE		53
CHAPITRE 9 : INSTALLATION SET POUR REMPLISSAGE BOUTEILLES MIGNON		55
CHAPITRE 10 : INSTALLATION FILTRE A BAIN D'HUILE		55
CHAPITRE 11 : VUE ECLATEE DES COMPOSANTS		57
CHAPITRE 12: ACCESSOIRES POUR JUTAGE DES POTS		61
CHAPITRE 13: PORTE FILTRE TANDEM PROFESSIONAL		63
13.1	MODE D'EMPLOI	63
13.2	LAVAGE DES CARTOUCHES A FIBRES	64
13.3	LAVAGE DES CARTOUCHES INOX	64
13.4	PIECES DE RECHANGE	66

ITALIANO

CAPITOLO 1: NORME ED AVVERTENZE GENERALI

1.1 PREMESSA

Prima di usare l'Enolmaster leggere attentamente le istruzioni usando la tavola allegata. Assicurarsi che il voltaggio indicato dalla targa della macchina - posta sul fondo- sia lo stesso della Vostra presa di corrente.

1.2 AVVERTENZE PER LA SICUREZZA



La mancata osservanza delle norme di seguito riportate costituisce condizione di pericolo e pone a rischio l'incolumità del personale ed il corretto funzionamento della macchina.

1.3 AVVERTENZE GENERALI

Non procedere all'installazione, alla manutenzione, all'esercizio della macchina prima di aver letto il presente manuale in tutte le sue parti

- Verificare che tutte le etichette di avvertimento siano perfettamente leggibili
- Avviare macchina solo dopo essersi accertati che tutte le parti strutturali, il motore, la pompa, i raccordi ed i tubi di connessione siano completamente esenti da cricche meccaniche o fenomeni di corrosione

1.4 ESERCIZIO

La riempitrice non deve essere utilizzata per processare prodotti diversi da quelli previsti dal presente manuale

La riempitrice non deve essere utilizzata in condizioni diverse da quelle previste dal

progetto e riportate nella documentazione originale di acquisto

La riempitrice non deve essere avviata se le condizioni ambientali o le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non corrispondono a quelle previste dal presente manuale

Non avviare la riempitrice se uno o più componenti sono mancanti o non correttamente assemblati

Non spostare la macchina durante l'imbottigliamento

Non introdurre liquidi attraverso le feritoie

Non aprire la macchina, e comunque non prima di averne ottenuto l'isolamento



Non utilizzare mai la riempitrice per il trattamento di PRODOTTI INFIAMMABILI



Non utilizzare la macchina in ambienti con ATMOSFERA ESPLOSIVA



Prima di procedere alla connessione elettrica della macchina accertarsi che l'impianto sia conforme alle normative vigenti sulla messa a terra

Verificare che la tensione di rete sia conforme a quanto riportato sui dati di targa del motore

Non azionare il motore elettrico se le sue coperture di protezione sono assenti, danneggiate o non correttamente montate

In caso di mancato avvio del motore disconnettere immediatamente l'alimentazione elettrica

In caso di surriscaldamento del motore arrestare immediatamente la macchina

1.5 PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di eseguire qualunque tipo di operazione accertarsi che la macchina sia in condizioni di arresto e che l'alimentazione elettrica sia disconnessa

Eseguire esclusivamente le operazioni previste dal presente manuale attenendosi strettamente alle istruzioni

Verificare che tutti gli interruttori commutino regolarmente e che tutte le parti di connessione elettrica siano in buono stato

Verificare periodicamente che le viti di collegamento tra le varie parti della macchina e del motore siano opportunamente serrate

In fase di manutenzione segnalare con segnaletica ben visibile il divieto di utilizzo della macchina

Non alterare in alcun modo le parti strutturali della macchina

Dopo ogni intervento di manutenzione e/o riparazione accertarsi che tutte le parti della

macchina siano correttamente assemblate con particolare attenzione alle protezioni

Utilizzare esclusivamente parti di ricambio originali

Prima di riavviare la macchina accertarsi che tutti gli attrezzi utilizzati nelle fasi di manutenzione siano stati rimossi

Non installare apparecchiature ausiliarie senza precisa verifica e autorizzazione da parte del costruttore della macchina

Lavare le parti che compongono la macchina utilizzando esclusivamente prodotti atossici di uso alimentare



Durante ogni intervento sulla macchina indossare guanti di sicurezza

CAPITOLO 2: NORME PER LO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Si ricorda che lo smaltimento dei rifiuti è regolato da norme nazionali e comunitarie.

Decreto Legislativo N.22 del 05/02/1997 che recepisce le direttive 91/156/CEE sui rifiuti, 91/689/CEE sui rifiuti pericolosi e 94/62/CEE sugli imballaggi ed i loro rifiuti

Direttiva 75/442/CEE sui rifiuti industriali

Direttiva 75/439/CEE sugli oli esausti

2.1 SMALTIMENTO DELLA MACCHINA

Lo smaltimento della macchina a fine vita lavorativa deve essere eseguito conformemente alla direttiva 75/442/CEE sui rifiuti industriali e quindi devono essere rispettate le norme di raccolta, cernita,

Gli imballi devono essere smaltiti secondo la norma 94/62/CEE

trasporto e trattamento disposte dalla direttiva stessa.

2.2 SMALTIMENTO DEI LUBRIFICANTI

I grassi, gli oli e tutti i lubrificanti utilizzati nell'esercizio o nella manutenzione devono essere smaltiti conformemente alla direttiva 75/439/CEE sugli oli esausti che impone anche la comunicazione alle autorità competenti di qualsiasi informazione relativa all'eliminazione o il deposito di oli usati e loro residui

Il DPR N.691 del 23/08/1982 obbliga a rivolgersi al Consorzio degli oli usati.

2.3 SMALTIMENTO DEGLI IMBALLI

CAPITOLO 3: DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

Enolmaster è una riempitrice a depressione disponibile nella versione a due o quattro ugelli, con caratteristiche professionali ed una produzione oraria di circa 600 bottiglie/ora.

3.1 USO PREVISTO

La macchina è destinata al riempimento di vino, olio, birra, salsa di pomodoro, liquori, succhi di frutta e fluidi alimentari anche di media viscosità.

NOTA: Prodotti contenenti alcool in percentuale superiore al 20% potrebbero risultare dannosi al corretto funzionamento dell'Enolmaster. Si consiglia, in questo caso, di richiedere il modello di riempitrice ENOLMASTER con vaso di recupero in pyrex. Nel caso in cui la riempitrice venga usata in abbinamento con il filtro Tandem Professional, si consiglia per quest'ultimo di richiedere il modello Portafiltro TANDEM PROFESSIONAL con vaso in pyrex.

Inoltre, se l'Enolmaster viene utilizzata con liquori zuccherosi o prodotti tipo aceto balsamico, si rende necessario l'utilizzo del filtro a bagno d'olio, allo scopo di preservare il depresso della macchina da eventuali danni. Questi accessori non sono inclusi all'acquisto della riempitrice, pertanto vanno richiesti direttamente alla casa costruttrice.

3.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

Fare riferimento alla targhetta applicata sull'apparecchio.

3.3 PREDISPOSIZIONI A CARICO DEL CLIENTE

L'utilizzatore deve installare le macchine per riempimento in locali adeguati sotto l'aspetto

igienico e dotati di impianto elettrico rispondente alla normativa vigente.

3.4 ALLACCIAMENTO E MESSA IN SERVIZIO

Posizionata la macchina su un piano idoneo, dopo essersi assicurati di aver posto in OFF l'interruttore generale, può essere connesso il cavo di alimentazione.

3.5 PULIZIA E PRIMO AVVIAMENTO

La riempitrice Enolmaster è stata costruita, assemblata e collaudata seguendo le norme della direttiva europea di sicurezza macchine. Relativamente alle fasi di fabbricazione, assemblaggio, stoccaggio e commercializzazione dell'oggetto si dichiara di:

- aver implementato un sistema aziendale di assicurazione e controllo qualità in ottemperanza al Regolamento (CE) n°2023/2006;
- osservare quanto prescritto dall'Art. 15, del Regolamento (CE) n°1935/2004 e s.m.i, in materia di etichettatura;
- osservare quanto prescritto dall'Art. 17, del Regolamento (CE) n°1935/2004 e s.m.i, in materia di rintracciabilità.

Altre specifiche:

- Si precisa che l'azienda Tenco S.r.l. non è responsabile delle lavorazioni effettuate sull'oggetto dopo l'uscita dallo stabilimento o dopo il rilascio del certificato di collaudo nel caso di installazione e collaudo a carico di Tenco S.r.l.
- Si suggerisce inoltre di effettuare una pulizia dell'oggetto dopo il montaggio dei vari componenti e soprattutto prima del contatto con l'alimento. Consigliamo il lavaggio del macchinario con prodotti atossici di uso alimentare.

3.6 INDICAZIONI RELATIVE ALL'USO

Avviamento: l'avviamento viene conseguito mediante una azione volontaria sul dispositivo

di comando relativo che funge da interruttore generale.

Quando la pompa è in funzione nel caso l'indicatore del vuoto non cominci a salire di valore, esercitare una leggera pressione sul coperchio del vaso. Accertarsi che la manopola della regolazione del vuoto sia completamente sul valore massimo ovvero ruotata completamente in senso orario.

Modi di arresto ed emergenza: la funzione di arresto viene ottenuta portando il comando in

posizione 0 (OFF). L'arresto di emergenza viene ottenuto mediante il selezionamento della rete agendo sulla spina a innesto.

IMPORTANTE: se durante l'uso dell'ENOLMASTER viene spento il motore, prima di riaccenderlo è assolutamente necessario sollevare il pomolo "S" del vaso (fig. 7) fino ad annullare il vuoto. La stessa operazione va eseguita per togliere il coperchio dal vaso.

CAPITOLO 4:

INSTALLAZIONE E

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Prima di usare l'Enolmaster leggere attentamente le istruzioni usando la tavola allegata. Assicurarsi che il voltaggio indicato dalla targa della macchina -posta sul fondo- sia lo stesso della Vostra presa di corrente.
2. Posizionare l'ENOLMASTER sul piano di lavoro.
3. Procedere al montaggio del galleggiante di sicurezza (fig. 1) infilando il perno completo di guarnizione nell'apposito foro al centro del coperchio del vaso. Inserire quindi il galleggiante sotto il coperchio avvitandolo completamente al perno.
4. Collegare i tubi trasparenti "A" con gli innesti sul coperchio del vaso ed il tubo dell'aspirazione dell'aria "B" con l'innesto sul coperchio del vaso (fig. 2).
5. Tramite il tubo trasparente da 2 metri in dotazione, collegare il collettore di distribuzione dei beccucci con il tubo di pescaggio rigido assicurandosi che il terminale (regolatore di prelievo) sia in posizione che permetta il passaggio del liquido (fig. 3).
6. Collegare i tubi del collettore di distribuzione ai beccucci.

7. Collegare il cavo elettrico infilando la spina nella presa dell'ENOLMASTER ed accendere il motore tramite l'interruttore (fig. 4).
8. Inserire il tubo di pescaggio nella damigiana (o altro contenitore) predisponendo il terminale in modo da evitare il prelievo di eventuali fondi o depositi.
9. Inserire in sequenza le bottiglie nei beccucci, appoggiandole sulla apposita base; con la bottiglia inserita il leveraggio deve risultare in posizione orizzontale (fig. 5). Per far sì che il leveraggio risulti nella posizione giusta regolare l'altezza dell'asta porta beccucci e bloccarla tramite l'apposita manopola.
10. Per regolare il livello del liquido nella bottiglia bisogna agire sull'anello di posizionamento. La distanza minima del liquido dal bordo della bottiglia (riempimento massimo) si ottiene posizionando l'anello verso il basso (Fig.6-2) mentre la distanza massima del liquido dal bordo della bottiglia (riempimento minimo) si ottiene posizionando l'anello verso l'alto (Fig.6-1). Misure intermedie possono essere ottenute posizionando l'anello tra le due posizioni di massimo e minimo riempimento.
Per spostare l'anello allentare leggermente le due viti frontali (A), farlo scorrere nella posizione desiderata (utilizzare le tacche per riferimento) e serrare le viti. Posizionare il cono di silicone (B) aderente all'anello.
Per ottenere un livello preciso e costante occorre che le bottiglie, una volta riempite

ed eventualmente schiumate, vengano sfilate velocemente dal beccuccio.

11. E' possibile regolare la velocità di riempimento delle bottiglie agendo sulla apposita manopola (fig. 8). Quando l'ENOLMASTER viene utilizzata con fluidi densi (olio, salsa di pomodoro, ecc.) ruotare la manopola verso il massimo. Diversamente, nel caso di vini particolarmente frizzanti, birra, ecc., per

evitare che un'eccessiva velocità provochi molta schiuma durante il riempimento, ruotare la manopola verso il minimo e determinare quindi la velocità ottimale.

12. Per svuotare il vaso di recupero senza toglierlo dalla sua sede, è necessario spegnere il motore, tenere sollevato il pomolo del galleggiante (fig. 7) fino ad annullare il vuoto; sollevare il coperchio ed aprire l'apposito rubinetto di scarico.

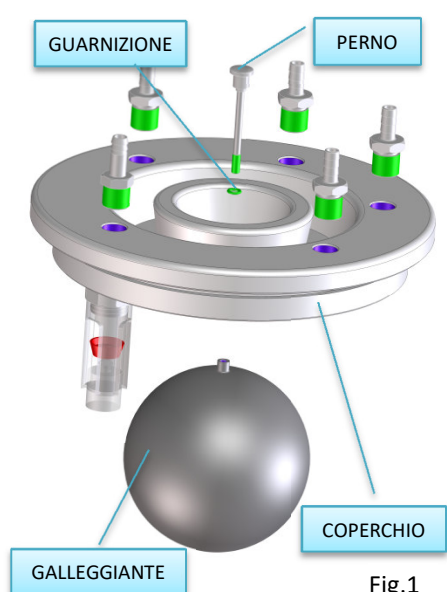


Fig.1

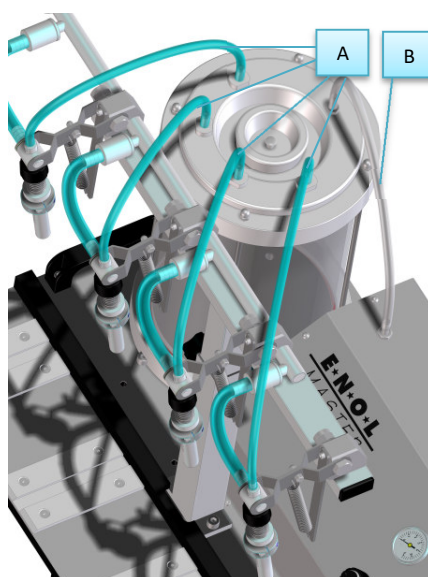


Fig.2



Fig.3

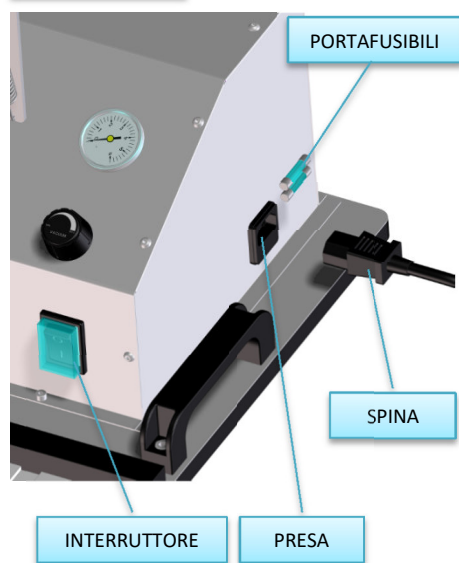
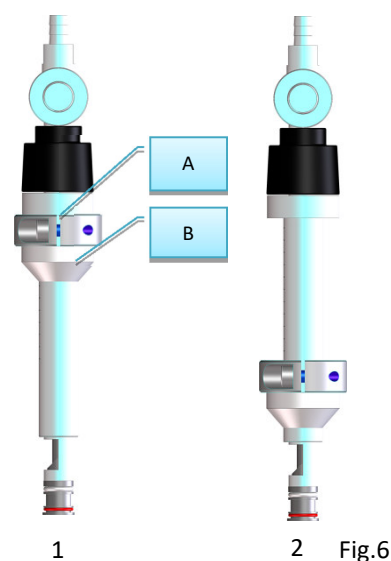


Fig.4



Fig.5



1

2

Fig.6

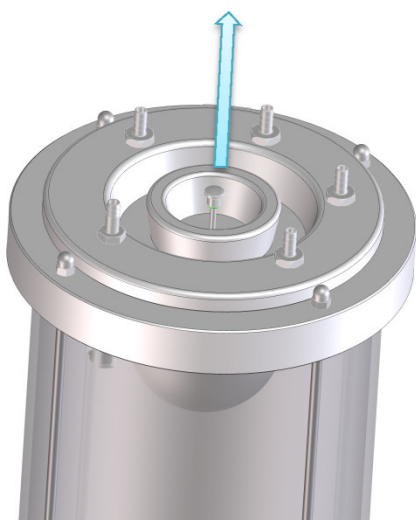


Fig.7

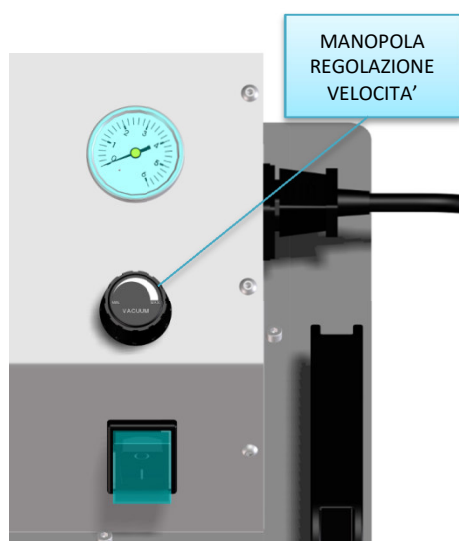


Fig.8

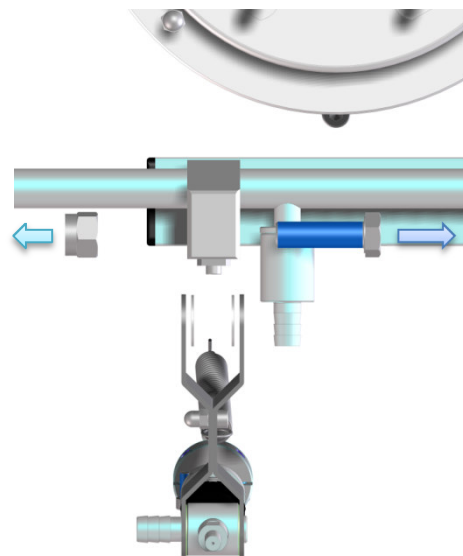


Fig.9

CAPITOLO 5: PULIZIA E MANUTENZIONE

La macchina non richiede interventi manutentivi ad esclusione di interventi di pulizia e sanificazione prima e dopo l'uso. Per operare interventi di pulizia, dopo aver riempito qualche bottiglia con acqua per risciacquare i condotti, isolare la macchina dalla fonte di energia.

CAPITOLO 6: DIAGNOSTICA DELLA MACCHINA

6.1 POSSIBILI ANOMALIE NEL FUNZIONAMENTO DELL'ENOLMASTER

In caso di malfunzionamento e/o avarie/guasti porre in OFF l'interruttore generale ed isolare immediatamente dalla presa di alimentazione. Eventuali operazioni sulla parte elettrica posta

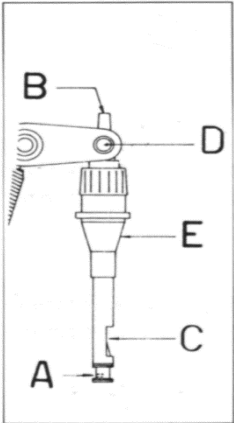
Il vaso può essere lavato semplicemente con acqua calda o con detergenti sgrassanti atossici ad uso alimentare, nel caso la macchina sia stata utilizzata con olio o altro prodotto grasso. Per sostituire i beccucci svitare il dado autobloccante e sfilare la vite (fig. 9). Sganciare quindi il beccuccio completo di leveraggi dall'asta. Sganciare la molla. Per inserire un altro beccuccio eseguire le suddette operazioni al contrario.

all'interno dell'involucro devono essere eseguite da personale autorizzato ed istruito. Si segnala la presenza di tensione non innocua durante operazioni di manutenzione sull'apparato elettrico se eseguite sotto tensione.

Attenzione Ogni intervento sulla macchina deve essere realizzato dissipando la pressione residua (v. cap. 2-punto 9) e a macchina isolata dalle fonti di energia.

Qualora si verificassero anomalie nel funzionamento dell'ENOLMASTER, consultare la tabella sottostante. Se nessuno dei rimedi sotto indicati dovesse dare risultati positivi, rivolgetevi al nostro rivenditore autorizzato.

6.2 TABELLA DELLE ANOMALIE

Anomalie	Cause	Rimedi
Il motore non parte	1) mancanza di corrente 2) presa di corrente non inserita 3) i fusibili nella presa di corrente possono essersi bruciati (fig. 4) 4) tutto il dispositivo è sottovuoto	1) controllare 2) controllare 3) staccare il cavo elettrico ed estrarli svitando di $\frac{1}{4}$ di giro i portafusibili alloggiati nella presa. Verificare lo stato dei fusibili ed eventualmente sostituirli (1,6 A 250 V) 4) agire sul pomolo "S" del galleggiante tenendolo sollevato fino ad annullare la depressione nel vaso (fig. 7)
Il liquido non arriva nella bottiglia 	1) motore spento 2) il coperchio del vaso non è ben chiuso 3) il regolatore di velocità è troppo aperto verso il minimo 4) il beccuccio è tappato 5) il tubo di pescaggio è attaccato al fondo della damigiana 6) la bottiglia è sbeccata 7) la parte in gomma del cono di chiusura è rotta 8) il beccuccio non scorre perfettamente 9) verificare posizione valvola di sicurezza posizionata sotto il coperchio del vaso (fig. 1)	1) controllare 2) chiuderlo bene spingendo verso il basso 3) ruotare la manopola in senso orario verso il massimo (fig. 8) 4) verificare che il foro di aspirazione dell'aria "A" non sia ostruito (fig. 10). Soffiare nel beccuccio dalla parte del tubetto di recupero schiuma "B", tenendo sollevato il cono di chiusura "E". Verificare inoltre che sia libero il foro di uscita del liquido "C" soffiando dalla parte del tubo di prelievo "D" tenendo sempre sollevato il cono di chiusura "E". 5) regolare il terminale "Z" in modo che il tubo di pescaggio rimanga distanziato dal fondo 6) sostituirla 7) sostituirla 8) controllare che le guarnizioni 2.02 e 2.06 (v. tabella esplosivo) siano in buono stato. Lubrificare con olio di vaselina lo stelo del beccuccio 4.03 (v. tabella esplosivo). 9) La valvola di sicurezza, ad avviamento macchina, deve essere sempre in posizione aperta (vedi figura 1)

CAPITOLO 7 : RIFERIMENTI NORMATIVI

Normativa obbligatoria

- Direttiva Compatibilita' Elettromagnetica "2004/108/CE"
- Legge 18/10/1977, n. 791. Attuazione della Direttiva Comunitaria Bassa Tensione (DB) (73/23/CEE) relativa a garanzie di sicurezza che deve possedere il materiale elettrico.
- Decreto Legislativo 25/11/1966, n. 626. Attuazione della direttiva 93/68/CEE in materia di marcatura CE del materiale elettrico destinato ad essere utilizzato entro taluni limiti di tensione.

CAPITOLO 8 : GARANZIA

Il Costruttore garantisce che la macchina alla quale questa documentazione si riferisce, è stata collaudata con risultati stabiliti.

Il periodo di garanzia parte dalla data di consegna della macchina (data del documento di trasporto), ed è di 12 mesi salvo condizioni particolari concordate tra le Parti.

La garanzia è limitata alla buona qualità del materiale e all'assenza di difetti di costruzione. Non sono coperte da garanzia le parti avariate per trasporto non effettuato con i mezzi della ditta costruttrice, per cattiva o errata manutenzione, per anomalie di impianti elettrici, per trascuratezza o incapacità d'uso, per manomissione di personale non autorizzato e comunque non dipendente dalla ditta costruttrice.

La garanzia è valida nei confronti del cliente originario.

Normativa volontaria

- EN 60335-1 (1989 - Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare
- Norme generali (IEC 335-1/1976)



CONFORMITA' ALIMENTARE

Questo simbolo indica che i materiali così contrassegnati non modificano né il gusto né l'aroma degli alimenti.

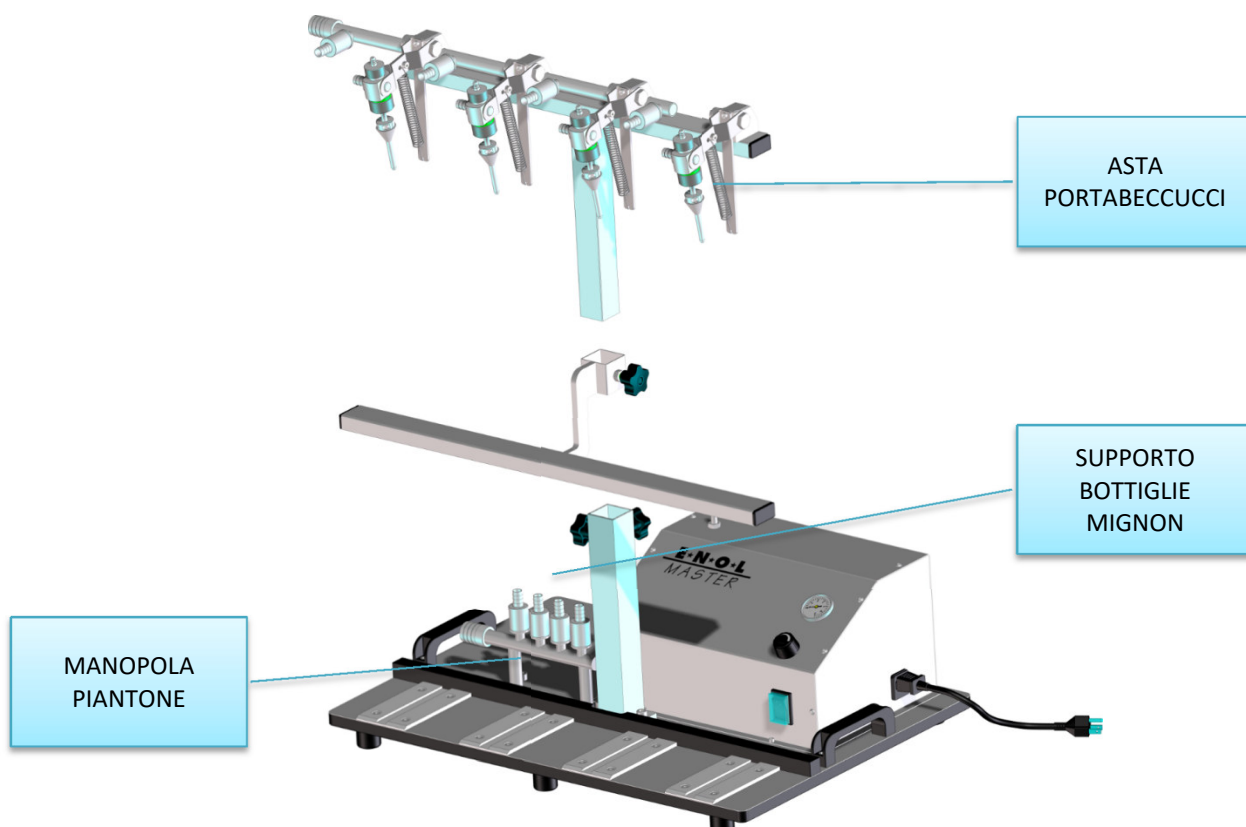
Durante il periodo di garanzia la ditta costruttrice si impegna a sostituire o riparare gratuitamente le parti che dovessero risultare difettose all'origine: per queste operazioni la macchina dovrà essere trasportata fino alla ditta costruttrice che non risponderà di eventuali spese di trasporto. La ditta costruttrice non effettua interventi in garanzia presso la sede del cliente salvo condizioni particolari concordate comunque precedentemente tra le Parti.

Trascorsi i termini sopra indicati la garanzia decade.

La ditta costruttrice non risponde di eventuali danni, diretti o indiretti, causati a persone o cose da difetti originari o da avarie dell'apparecchiatura o conseguenti alla forzata sospensione nell'uso della stessa.

La ditta costruttrice non si ritiene responsabile per eventuali difetti di riempimento se al momento della costruzione del macchinario il cliente non abbia provveduto a fornire completa campionatura di contenitori e prodotti per poter effettuare prove.

CAPITOLO 9: INSTALLAZIONE SET PER RIEMPIMENTO BOTTIGLIE MIGNON



- Svitare e togliere le manopole sul piantone. Sfilare l'asta porta beccucci.
- Inserire il supporto per le bottiglie mignon sull'asta porta beccucci e reinserirla in sede nel piantone.
- Rimontare e serrare le manopole di arresto.
- Collegare i tubi del collettore ai quattro portagomma di ciascun beccuccio erogatore.

CAPITOLO 10: INSTALLAZIONE FILTRO A BAGNO D'OLIO

Questo tipo di filtro viene utilizzato quando la riempitrice viene usata con prodotti liquidi contenenti un'alta percentuale di alcool e

zucchero, come per esempio aceti balsamici e tutta la gamma dei prodotti che originano dei vapori che potrebbero risultare dannosi al funzionamento della pompa dell'Enolmaster. Il filtro non è incluso all'acquisto della riempitrice, pertanto si consiglia di richiederlo direttamente alla casa costruttrice nel caso sia necessario. La Tenco S.r.l. Unipersonale non si ritiene responsabile qualora si verificassero problemi relativi ad un malfunzionamento dell'Enolmaster senza essersi premuniti di tale

filtro per i prodotti con le caratteristiche descritte sopra.

Installazione:

il filtro deve essere montato sempre in posizione verticale; è tollerata un'inclinazione di max 30 gradi.

- collegare il portagomma contrassegnato con la scritta «al motore» al portagomma «A».

- collegare il portagomma contrassegnato con la scritta «vaso» al portagomma «C».

Nota: è necessario utilizzare sempre olio di tipo enologico e mantenere il livello indicato nella coppa e non oltre.

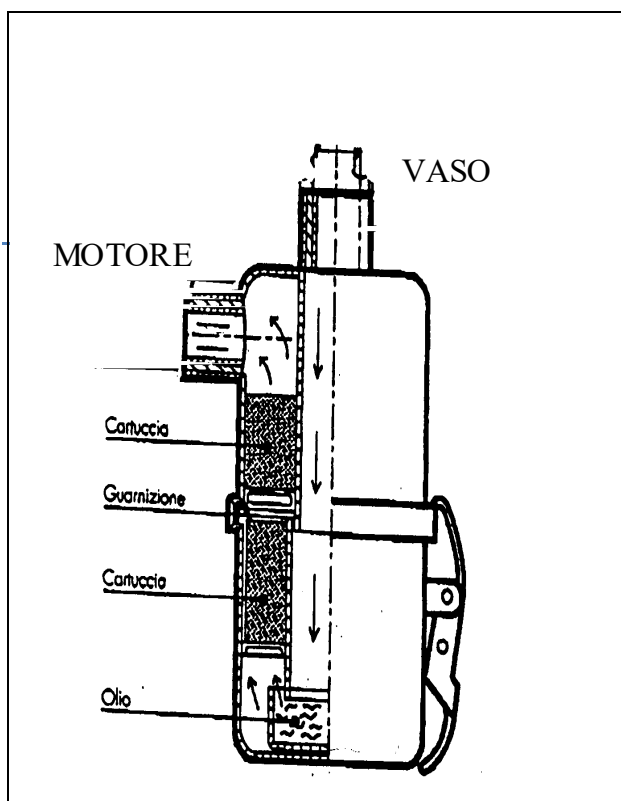


Fig. 1

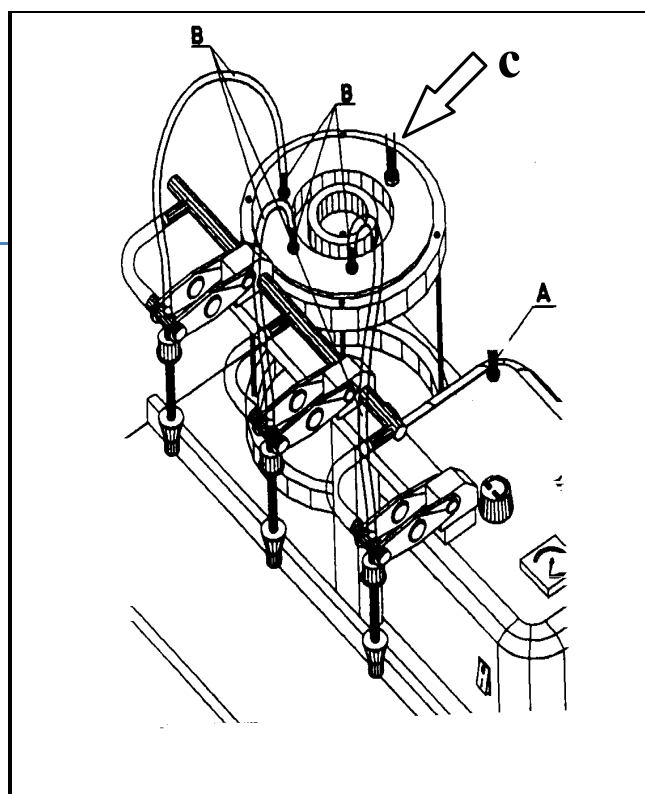
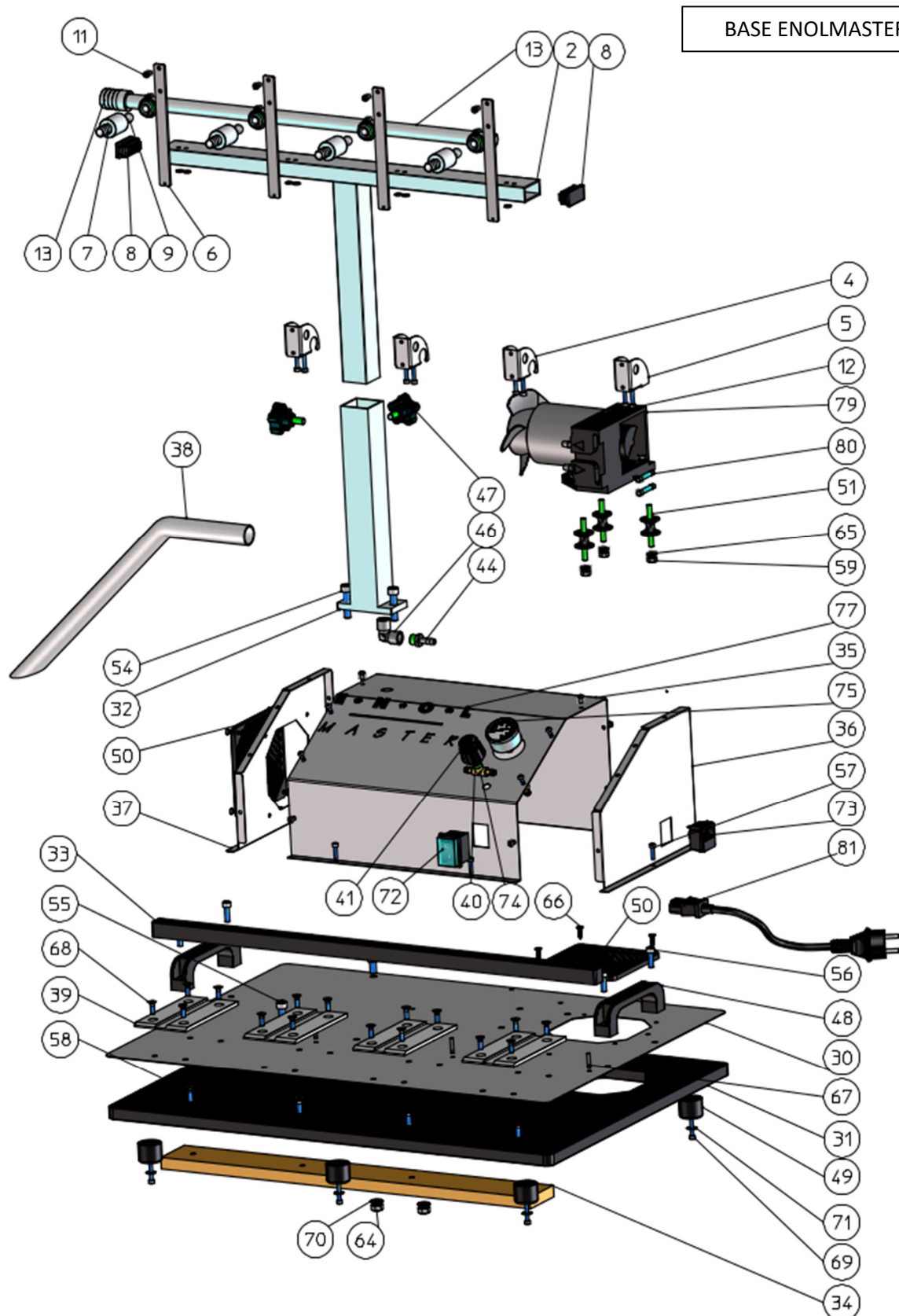
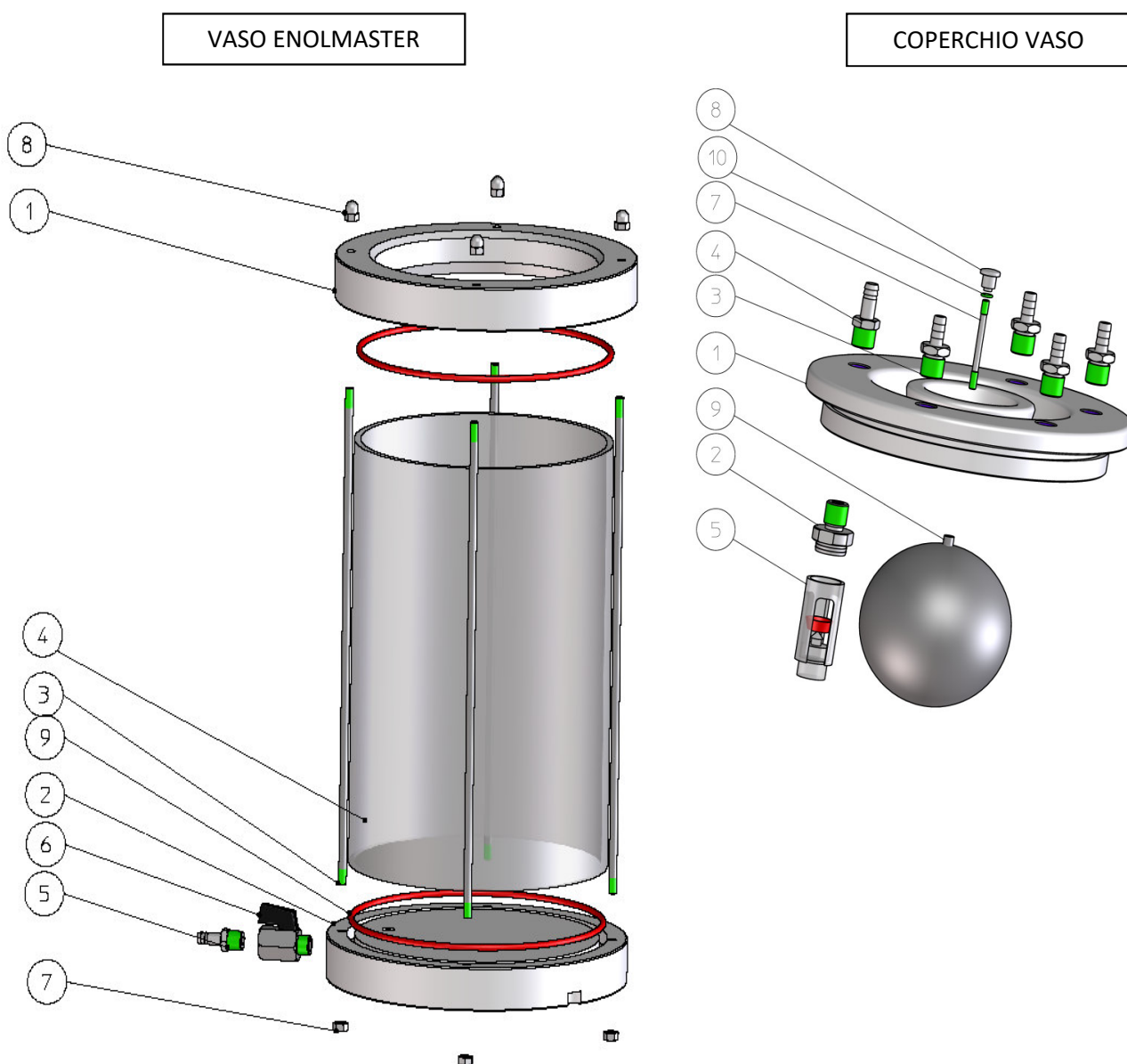


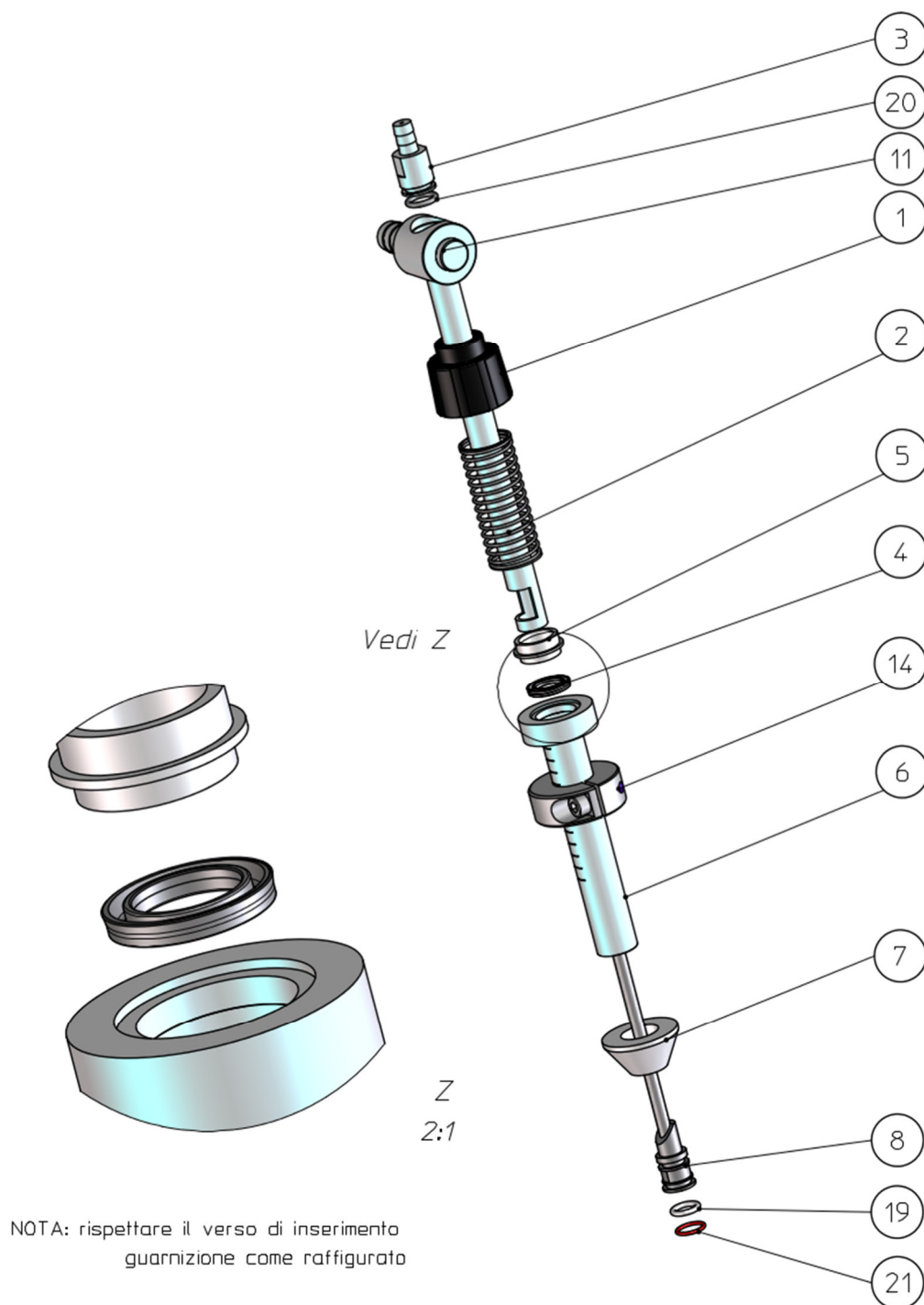
Fig. 2

CAPITOLO 11: ESPLOSI COMPONENTI

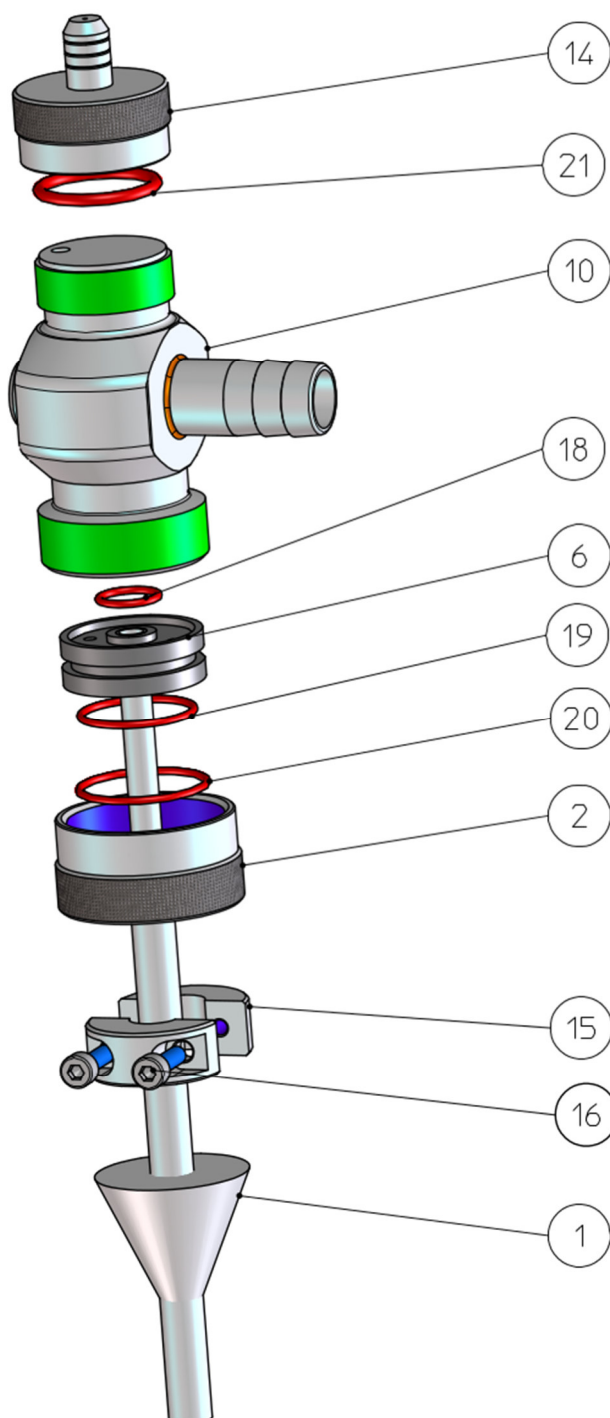




BECCUCCIO STANDARD INOX



BECCUCCIO MIGNON INOX



CAPITOLO 12 : PORTAFILTRO TANDEM PROFESSIONAL



12.1 ISTRUZIONI PER L'USO

1. Inserire le cartucce filtranti nell'alloggiamento del coperchio.
2. Chiudere il coperchio con le cartucce innestate.
3. Con i tubi in dotazione interporre il filtro tra il recipiente di prelievo e l'Enolmaster come da schema a pag. 21.
4. Accendere l'Enolmaster.
5. Aprire il rubinetto sul coperchio del filtro (RIF. A) e inserire una bottiglia

- nell'Enolmaster; in questo modo si otterrà automaticamente il riempimento del contenitore e le cartucce filtranti rimarranno completamente immerse.
6. Quando il liquido passa nel tubetto trasparente del coperchio del filtro chiudere il rubinetto.
 7. Da questo momento in poi il liquido passa attraverso la cartucce e viene filtrato.
- A fine imbottigliamento, alzare il tubo di pescaggio e continuare ad imbottigliare fino a

quando il filtro non si è svuotato. Togliere le cartucce e lavarle.

Importante: se durante la filtrazione il flusso del liquido diminuisce fino all'esaurimento, accertarsi che il regolatore "vacuum" dell'Enolmaster (RIF. B) sia in posizione "max". Se anche in questo caso il flusso non avviene, significa che le cartucce filtranti sono completamente ostruite e pertanto devono essere estratte e pulite.

12.2 PULIZIA CARTUCCE IN FIBRA

Rimuovere le cartucce dal portafiltro e sciacquarle abbondantemente con acqua, preferibilmente controcorrente, ovvero dall'interno della cartuccia verso l'esterno.

Utilizzare un prodotto detergente per la sanitizzazione delle cartucce filtranti (preferibilmente a base di cloro o acido peracetico); utilizzando come contenitore il

portafiltro stesso, immergere le cartucce nella soluzione e lasciarvele per qualche ora.

Sciacquare nuovamente e con molta cura le cartucce.

Far asciugare perfettamente le cartucce evitando di riporle in sacchetti di plastica o contenitori chiusi dopo averle adoperate.

12.3 PULIZIA CARTUCCE IN ACCIAIO INOX

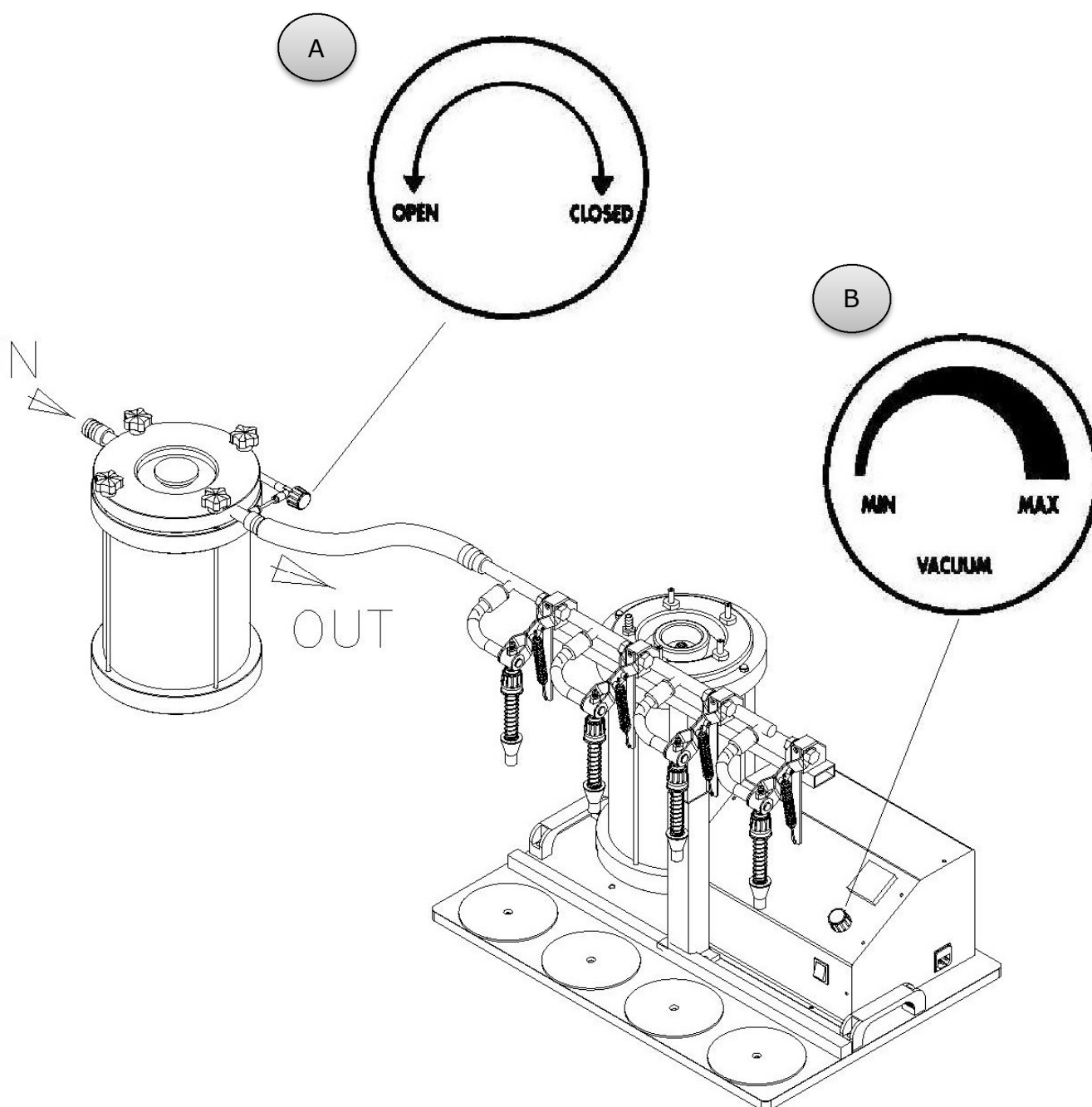
Rimuovere le cartucce dal portafiltro e, utilizzando come contenitore il portafiltro stesso, metterle a bagno in una soluzione di acqua calda e soda.

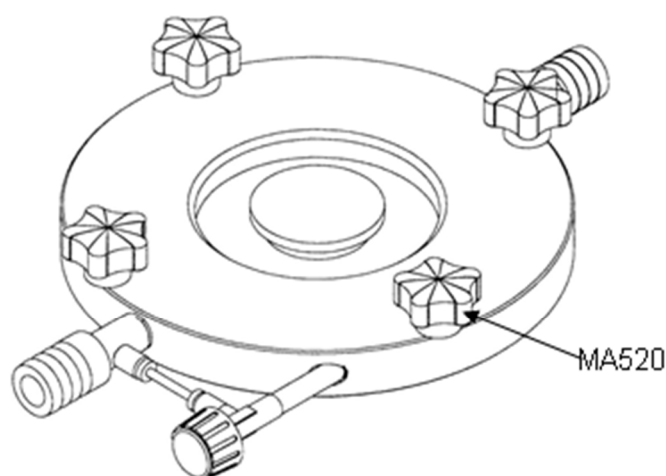
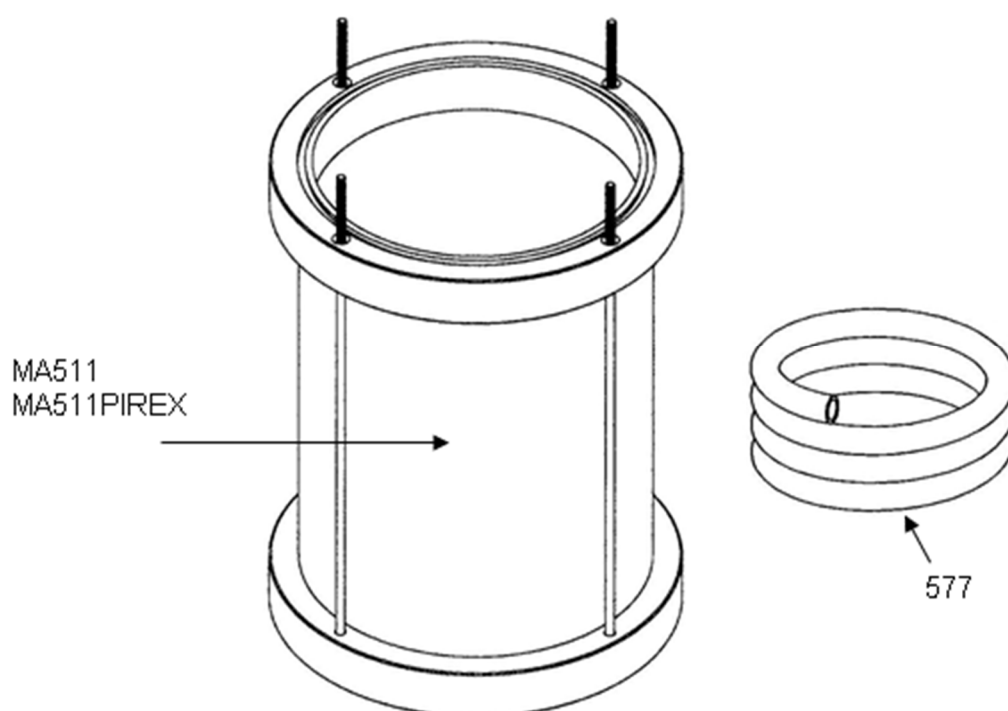
Successivamente, pulirle con una spazzolina morbida, avendo cura di non danneggiare le maglie della rete filtrante; se necessario, ripetere l'operazione.

Sciacquare abbondantemente le cartucce con acqua.



VACUUM FILLER WITH 2 OR 4 STAINLESS STEEL NOZZLES



12.4 RICAMBI**MA1030****MA1022
MA1022PIREX**

CAPITOLO 13: ACCESSORIO PER COLMATURA VASETTI

13.1 Schema collegamento



In caso di utilizzo del kit di colmatura vasetti collegare i tubi di prelievo prodotto e recupero come indicato in foto.

13.2 Funzionamento



Con ENOLMASTER accesa e indicatore di vuoto al massimo, appoggiare la testa di colmatatura, impugnandola come raffigurato, sul vasetto da riempire esercitando una leggera pressione.



Agire sulla leva (vedi foto) per permettere l'erogazione del prodotto, una volta raggiunto il livello il prodotto in eccesso verrà recuperato nel vaso. Rilasciare la leva per interrompere l'erogazione del prodotto. Ripetere l'operazione sul vasetto successivo.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'



Si dichiara a completa responsabilità del
costruttore che la macchina con marchio



Riempitrice a depressione



Riempitrice a depressione
Enolmaster

È conforme alla direttiva
europea

2006/42/CE
1935/2004
2004/108/CE
2006/95/CE

Data: _____

Firma _____

Il presente manuale è di proprietà della Tenco S.r.l. Unipersonale - Via Arbora 1 - 16030 Avegno (GE)
Italia.

Viene vietata la riproduzione o la cessione a terzi dei contenuti del presente documento.
Tutti i diritti sono riservati.



LA DIRETTIVA 2002/96/EC (RAEE): informazioni agli utenti

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo del cestino barrato riportato sull'apparecchio indica che il prodotto, alla fine della propria vita utile, dovendo essere trattato separatamente da rifiuti domestici, deve essere conferito in un centro di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche oppure riconsegnato al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura equivalente.

L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto. Per informazioni più dettagliate inerenti ai sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al negozio in cui è stato effettuato l'acquisto.

ENGLISH

CHAPTER 1: GENERAL RULES AND WARNINGS

1.1 PREMISE

Before using Enolmaster, carefully read these directions for use, using the table enclosed. Make sure that voltage shown on the data plate -to be found on the bottom- corresponds to your home supply

1.2 SAFETY WARNINGS



Failure to comply with the following rules constitutes a dangerous condition and puts the safety of personnel and the correct functioning of the machine at risk.

1.3 GENERAL WARNINGS

Do not proceed with the installation, maintenance or operation of the machine before having read this manual in its entirety

- Check that all warning labels are perfectly legible
- Only start the machine after making sure that all the structural parts, the motor, the pump, the connections and the connecting pipes are completely free of mechanical cracks or corrosion phenomena

1.4 OPERATION

The filler must not be used to process products other than those provided for in this manual
The filler must not be used under conditions other than those foreseen by the project and reported in the original purchase documentation

The filler must not be started if the environmental conditions or the characteristics of the power supply do not correspond to those specified in this manual

Do not start the filler if one or more components are missing or incorrectly assembled

Do not move the machine during bottling

Do not introduce liquids through the slots

Do not open the machine, and in any case not before having obtained the insulation



Never use the filling machine for the treatment of **FLAMMABLE PRODUCTS**



Do not use the machine in environments with **EXPLOSIVE ATMOSPHERE**



Before proceeding with the electrical connection of the machine, make sure that the system complies with current grounding regulations

Check that the mains voltage complies with the data on the motor nameplate

Do not operate the electric motor if its protective covers are missing, damaged or incorrectly installed

If the engine fails to start, disconnect the power supply immediately

In case of overheating of the motor, stop the machine immediately

1.5 CLEANING AND MAINTENANCE

Before carrying out any type of operation, make sure that the machine is in stop condition and that the power supply is disconnected

Only perform the operations described in this manual strictly following the instructions

Verify that all switches switch regularly and that all electrical connection parts are in good condition

Periodically check that the connection screws between the various parts of the machine and the motor are properly tightened

During maintenance, signal the prohibition of using the machine with clearly visible signs

Do not alter the structural parts of the machine in any way

After each maintenance and / or repair operation, make sure that all parts of the

machine are correctly assembled paying particular attention to the protections

Use only original spare parts

Before restarting the machine, make sure that all the tools used in the maintenance phases have been removed

Do not install auxiliary equipment without precise verification and authorization by the machine manufacturer

Wash the parts that make up the machine using only non-toxic food products



Wear safety gloves during each operation on the machine

CHAPTER 2: RULES FOR WASTE DISPOSAL

Please note that waste disposal is regulated by national and community regulations.

Legislative Decree No. 2 of 05/02/1997 which incorporates the directives 91/156 / EEC on waste, 91/689 / EEC on hazardous waste and 94/62 / EEC on packaging and waste
Directive 75/442 / EEC on industrial waste
Directive 75/439 / EEC on waste oils

2.1 WASTE OF THE MACHINE

Disposal of the machine at the end of its working life must be carried out in compliance with Directive 75/442 / EEC on industrial waste and

CHAPTER 3: MACHINE DESCRIPTION

Enolmaster is a professional vacuum filling machine for the filling of approx. 600 bottles/hour.

therefore the rules for the collection, sorting, transport and treatment laid down by the directive must be respected..

2.2 DISPOSAL OF LUBRICANTS

Fats, oils and all lubricants used in operation or maintenance must be disposed of in accordance with Directive 75/439 / EEC on waste oil which also requires notification to the competent authorities of any information concerning the disposal or storage of oils. used and their residues

Presidential Decree No. 691 of 23/08/1982 obliges to contact the Consortium of waste oils.

2.3 DISPOSAL OF PACKAGING

The packaging must be disposed of according to the 94/62 / CEE standard

3.1 USE

This equipment is to be used with wine, oil, tomato sauce, spirits, fruit juices, beers and other liquids products.

NOTE: Products with more than 20% alcohol content could damage Enolmaster.

Therefore, in this case, we recommend to request the ENOLMASTER model equipped with pyrex recovery vessel.

In case the machine is used with the filter, please request TANDEM PROFESSIONAL equipped with pyrex filter holder.

Also, if Enolmaster is employed to fill sugary liquors or products like balsamic vinegar, the oil-filled air filter must be employed to avoid damage to the machine vacuum pump; this accessory is not part of the standard supply and, if necessary, it must be ordered directly from the manufacturer.

Tenco srl. shall not be held responsible in case of malfunctioning of Enolmaster when the machine is operated to fill products as those described above, without using the above specified accessories..

3.2 TECHNICAL FEATURES

Refer to the label on the machine.

3.3 CUSTOMER'S RESPONSIBILITY

Installation of filling machines in premises complying with all applicable sanitary regulations and fitted with certified electrical systems shall be responsibility of the user.

3.4 CONNECTION AND START-UP

Place the equipment on a suitable surface. Ensure the main switch is on OFF position and connect power cable.

3.5 FIRST STARTING AND CLEANING

The Enolmaster filler has been built, assembled and tested according to the European machine safety directive. With regard to the manufacturing, assembly, storage and marketing phases of the object, we declare:

- have implemented a corporate quality assurance and control system in compliance with Regulation (EC) No. 2023/2006;
- observe the provisions of Art. 15, of the Regulation (EC) n ° 1935/2004 and s.m.i, in the matter of labeling;
- observe the provisions of Art. 17, of the Regulation (EC) n ° 1935/2004 and s.m.i, in the matter of traceability.

Other specifications:

- It is specified that the company Tenco S.r.l. is not responsible for the work carried out on the object after leaving the factory or after the release of the test certificate in the case of installation and testing by Tenco S.r.l.
- It is also suggested to clean the object after assembly of the various components and above all before contact with the food. We recommend washing the machine with non-toxic food products.

3.6 DIRECTIONS FOR USE

- Start-up: this equipment is started by acting on the relevant control or main switch..
- When the pump is working, in case the vacuum indicator is not moving, exert a small pressure on the recovery vessel cover and check that the vacuum regulator is completely open (turned clockwise).
- Stopping and emergency procedures: emergency stop is activated by sectioning the mains through electrical plug removal

IMPORTANT: if you switch engine off while using Enolmaster, it's absolutely necessary, before switching it on again, to raise knob until there is no vacuum. The same operation must be performed to remove the bowl cover..

CHAPTER 4: INSTALLATION AND DIRECTIONS FOR USE

1. Before using Enolmaster, carefully read these directions for use, using the table enclosed. Make sure that voltage shown on the data plate -to be found on the bottom- corresponds to your home supply.
2. Place Enolmaster on the work table.
3. Assemble the overflow float (fig. 1) by placing the knob with its gasket into the proper hole at the centre of the vessel cover. Then place the float under the cover while slightly pressing the tapered plug of the knob into the proper float housing.
4. Connect transparent hoses "A" to fittings on the cover of bowl and black hose "B" to fitting on bowl cover (fig. 2).
5. Connect the manifold from nozzles with the rigid suction pipe by using the 2 m transparent pipe supplied with the unit. The end side (suction control) must be set to allow for fluid flow (fig. 3).
6. Connect the pipes of manifold to the nozzles
7. Connect the power cable by plugging in the plug into the Enolmaster socket and switch Enolmaster on by pressing switch (fig. 4).
8. Place the suction pipe into the demijohn (or container). Be sure not to place the end in a way lees or sediments may be sucked in.
9. Place the bottles on the proper base and one after the other into the nozzles. When the bottle is properly placed, the lever should be in horizontal position (fig. 5). To properly adjust the lever, adjust the height of the nozzle-holding shaft and lock it with the knob.
10. For adjusting the fill level it is necessary to adjust the cone position ring height. The maximum fill level is achieved by moving the ring at the lower level (Fig.6-2), while the minimum fill level is achieved by moving the ring at the top level (Fig.6-1). Intermediate levels can be achieved by positioning the ring and the silicone cone in a middle position. For adjusting the ring position, loosen the 2 screws (A) and scroll it up / down until reaching the required position (using the notches as a reference) then tighten the screws. Make sure the silicone cone (B) is completely adherent to the ring. For obtaining precise and repetitive levels remove the filled bottles with a quick movement without lifting them.
11. Filling speed may be adjusted by turning the vacuum knob (fig. 8). When using Enolmaster to fill thick fluids (oil, tomato sauce, a.s.o.) turn the knob to maximum position. Conversely, when filling sparkling wines, beer, a.s.o., turn the knob to minimum. Excessively high filling speed may cause too much foam.
12. In order to empty the recovery tank without removing it from its housing, lift the "S" knob of the float (fig. 7) until you have no more vacuum inside. Then raise the lid and open the appropriate emptying tap.

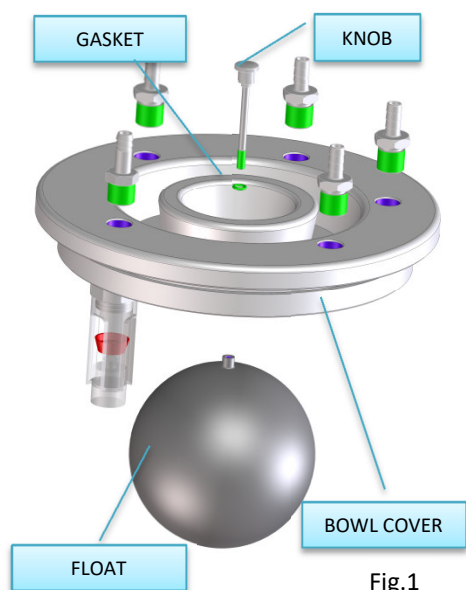


Fig.1

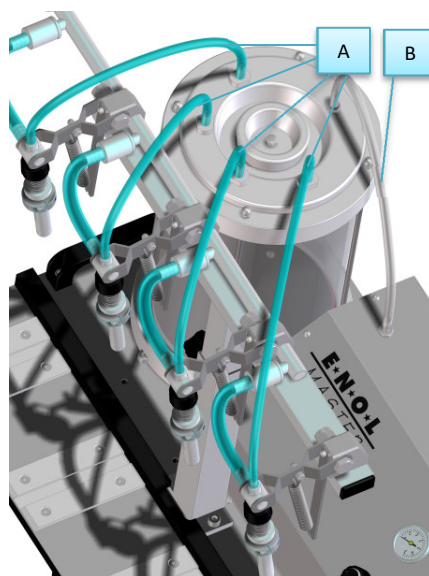


Fig.2

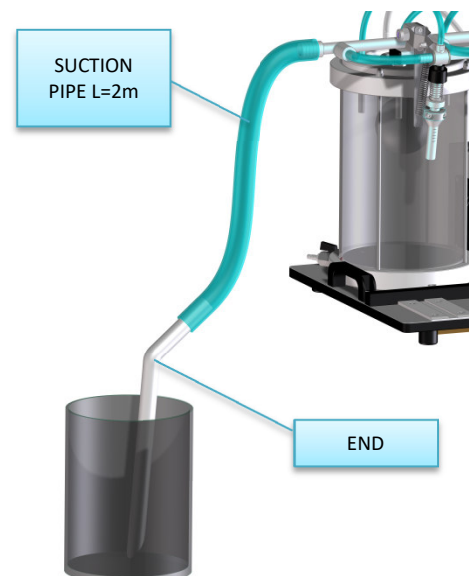


Fig.3

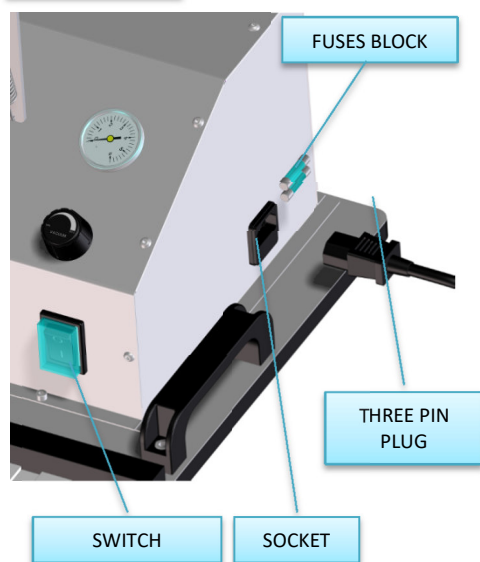


Fig.4



Fig.5

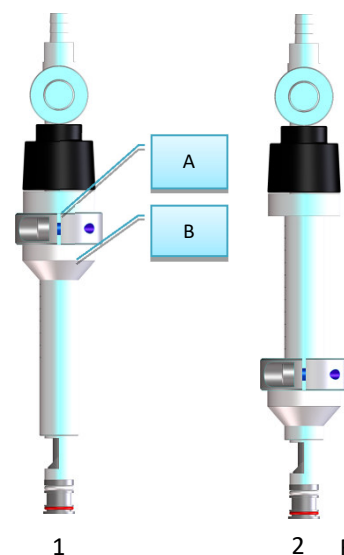


Fig.6

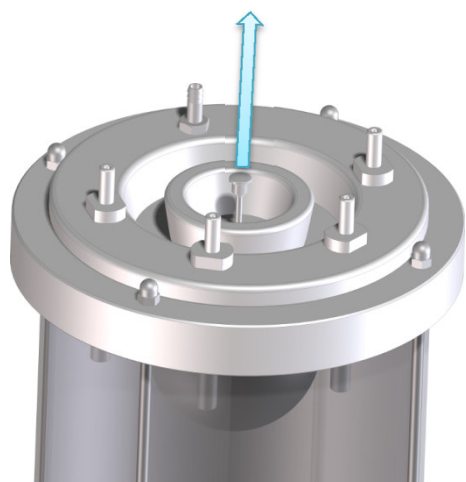


Fig.7

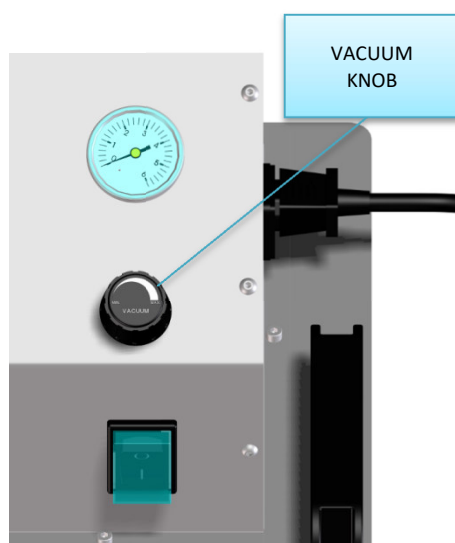


Fig.8

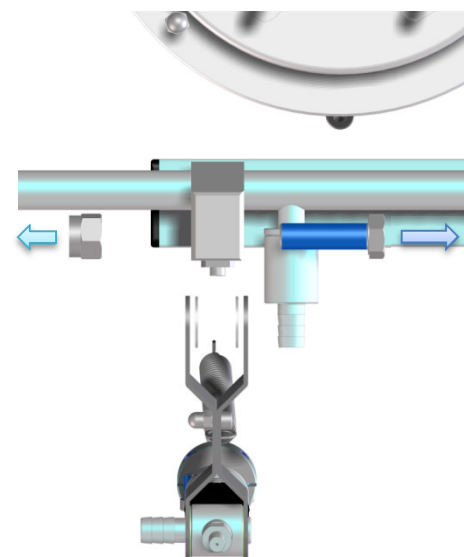


Fig.9

CHAPTER 5: CLEANING AND MAINTENANCE

For replacing the nozzles, loosen the nut and take away the screw (fig. 9). Unfasten the nozzle with its arms from the rod

Unhook the spring. For installing another nozzle follow the procedure backwards.

No maintenance is required, except for cleaning

and sanitizing before and after use.

In order to clean equipment, after rising, isolate the equipment by sectioning power supply.

The recovery tank can be washed with hot water. To replace the nozzles, rotate the "T" handle by half turn and remove the "U" pin (fig. 9). Open the two plastic elements of the lever and disconnect the entire assembly from the rod. Then disengage the spring. To install others nozzles, follow the above instructions in the opposite way.

CHAPTER 6: DIAGNOSTICS

6.1 POSSIBLE TROUBLES WHILE ENOLMASTER IS RUNNING

In case of malfunctioning and/or breakdown/failure, set the main switch on OFF and immediately unplug the unit.

Any operation on electrical parts inside the case

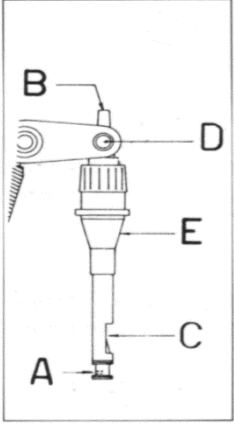
shall be performed by authorised and specifically trained personnel. Warning: hazardous voltage can harm you during maintenance on energised apparatus.

Warning: any operation on equipment shall be performed after releasing any remaining pressure and disconnecting from mains (see chap. 2- point 9).

If things go wrong, check the table below. If none of the solutions listed gives a positive result, get in touch with our authorized retailer.

6.2 TROUBLESHOOTING

Troubles	Causes	Solutions
Engine doesn't start	1) no electricity supply 2) plug not connected 3) the fuses of the power socket may have burnt out (fig. 4) 4) the whole device is in a vacuum	1) check 2) check 3) disconnect the power cable and remove them by unscrewing the fuse block in the socket by one quarter of turn. Check the fuse conditions and if necessary replace them (1,6 A 250 V) 4) raise knob of the float for few seconds (fig. 7)

<p>Liquid doesn't go into the bottle</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) engine off 2) the bowl cover is improperly closed 3) the speed adjuster is improperly set to minimum 4) the nozzles are clogged 5) the suction pipe is resting on the demijohn bottom 6) the bottle mouth edge is chipped 7) the rubber ring of the closing cone is broken 8) the nozzles fail to slide properly 	<ol style="list-style-type: none"> 1) check 2) close it well by pushing downwards 3) turn the knob clockwise to maximum (fig. 8) 4) check whether the "A" suction hole is obstructed. Blow into the nozzle from the side of the "B" foam recovery hose, while raising the "E" closing cone. Further, check that the "C" fluid outflow hole is not clogged by blowing from the side of the "D" suction pipe, while still raising the "E" closing cone. (fig. 13) 5) adjust the end side to maintain the suction pipe at a certain distance from the bottom 6) replace the bottle 7) replace it 8) check the 2.02 and 2.06 o-rings. (see exploded drawing). Grease nozzles with vaseline oil (see 4.03 on the exploded drawing)
--	--	---

CHAPTER 7: REFERENCE STANDARDS

Statutory Regulations

European Directive on Electromagnetical Compatibility n° 2004/108/CE

Law n° 791, dd. 18/10/1977 - Transposition of the Community Directive (DB) (73/23/EEC) on electrical equipment safety assurance.

Decree Law n° 626, dd. 25/11/1996 - Transposition of the directive 93/68/EEC on CE

marking for electrical equipment to be used within specific voltage ranges.

Voluntary Regulations

EN 60335-1 (1989 - Safety on household electrical appliances and similar appliances. General provisions (IEC 335-1/1/1976).



FOOD COMPLIANCE

The food-safe material of devices with this symbol will not change the taste or smell of food.

CHAPTER 8: WARRANTY

The Manufacturer guarantees that the equipment to which these documents refer has been tested and that the established test results have been achieved.

The warranty period shall last 12 months, beginning on the date of delivery of the

equipment (as indicated in the transport document), except as otherwise agreed upon between the Parties.

The Manufacturer guarantees the equipment to be free from defects in materials and workmanship. Damage deriving from transport not carried out by transport means of the Manufacturer, from improper maintenance, failure of electrical equipment, improper use or negligence, or adjustments/repairs carried out

by service personnel not duly authorized by the Manufacturer or in any case beyond the control of the Manufacturer shall NOT be covered by this warranty.

The warranty cannot be transferred by the initial owner of the product to third parties.

During the applicable warranty period, the Manufacturer will repair or replace free of charge any warranted parts that prove defective. For these operations to be carried out, the equipment shall have to be transported to the Manufacturer, who shall not be responsible for any transport charges.

The Manufacturer shall not repair the equipment during the warranty period at the

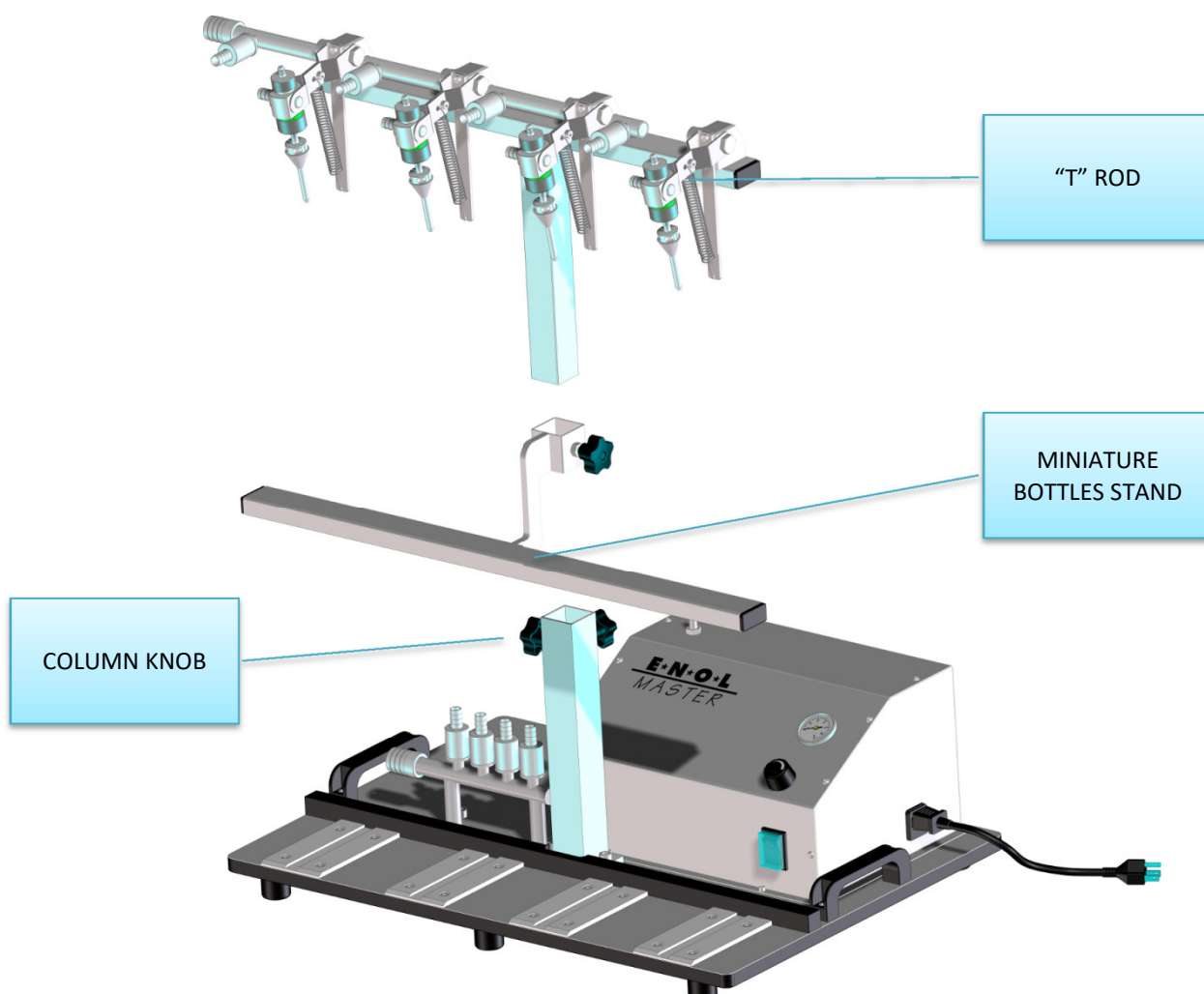
Customer's premises, except as otherwise agreed upon between the Parties.

After the above specified period, this warrantee shall expire

The Manufacturer shall in no event be liable for any direct, consequential, incidental, indirect or special damages caused to people or property by original defects of the equipment, equipment failure, or subsequent forced stoppage in the use of the equipment.

The Manufacturer shall not be liable for filling defects if, at the time of equipment construction, the Client has failed to provide a full sampling of containers and products required in order to carry out the necessary tests.

CHAPTER 9: MIGNON SET INSTALLATION



- Loosen the column knobs.
- Pull out the "T" rod.
- Install the miniature bottles stand (2 or 4 positions) on the "T" rod. Pull in the rod on its column. Fasten the knobs.
- Connect the flexible hoses from the suction collector to the nozzles lateral manifolds.

CHAPTER 10: OIL BATH FILTER INSTALLATION

This type of filter is used when the filler is used with liquid products containing a high percentage of alcohol and sugar, such as balsamic vinegars and the whole range of products that produce vapours that could be harmful to the operation of the Enolmaster pump.

The filter is not included in the purchase of the filler; therefore we recommend that you request it directly from the manufacturer if necessary. La Tenco S.r.l. Unipersonale cannot be held responsible if problems arise due to a malfunction of the ENOLMASTER without having

taken care of this filter for products with the characteristics described above.

Installation:

the filter must always be mounted in a vertical position; an inclination of max 30 degrees is tolerated.

- connect the hose connector marked "with the engine" to the hose connector «A».
- connect the hose holder marked with the words «pot» to the hose connector «C».

Note: it is necessary to always use oenological oil and keep the level indicated in the cup and not beyond.

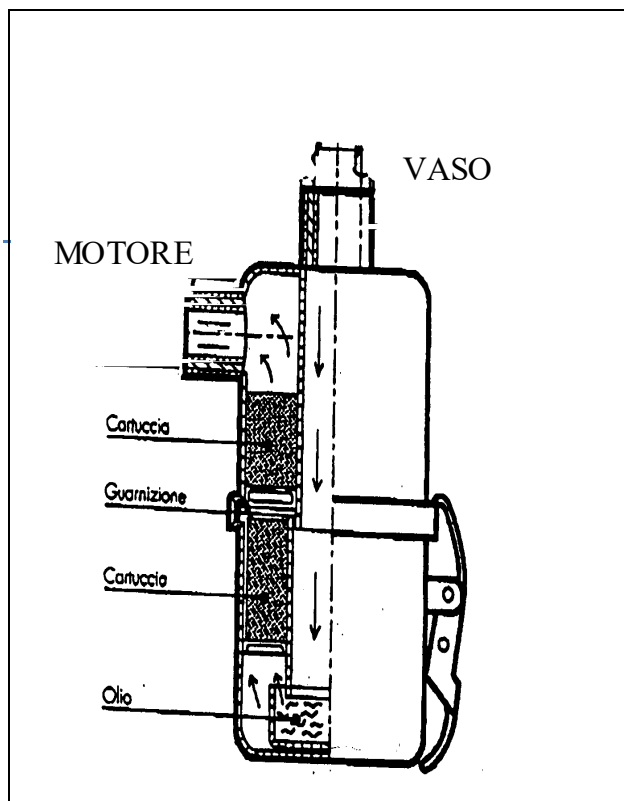


Fig. 1

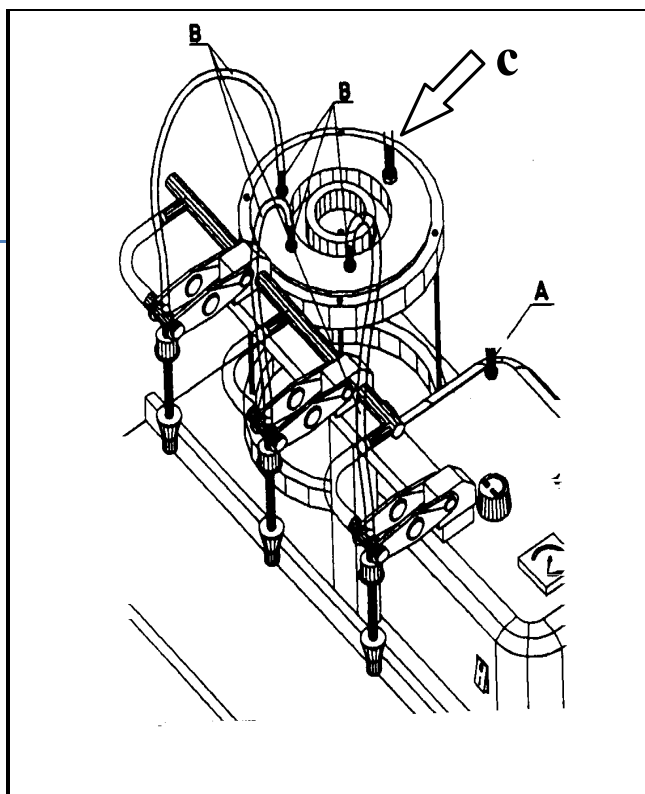
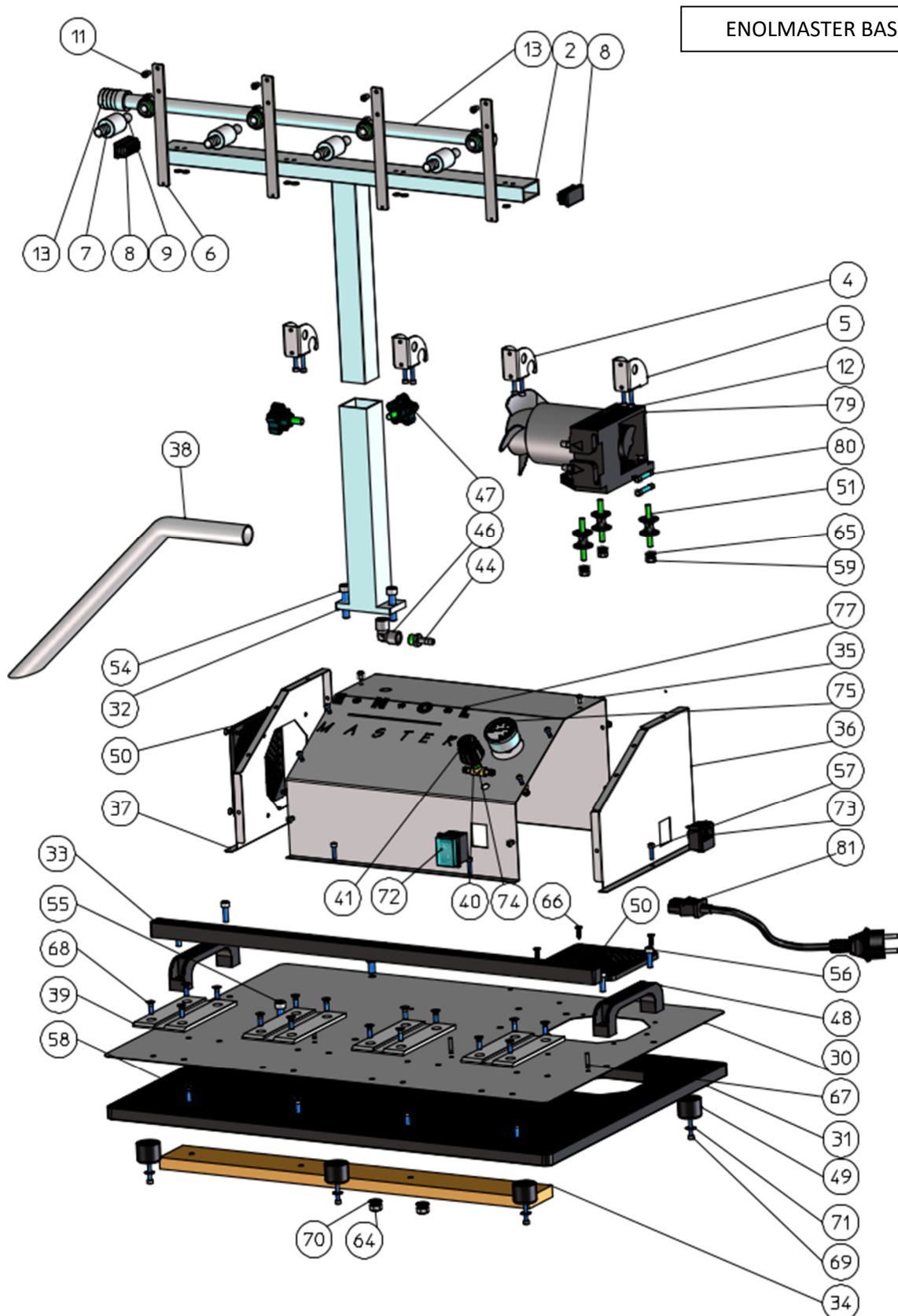
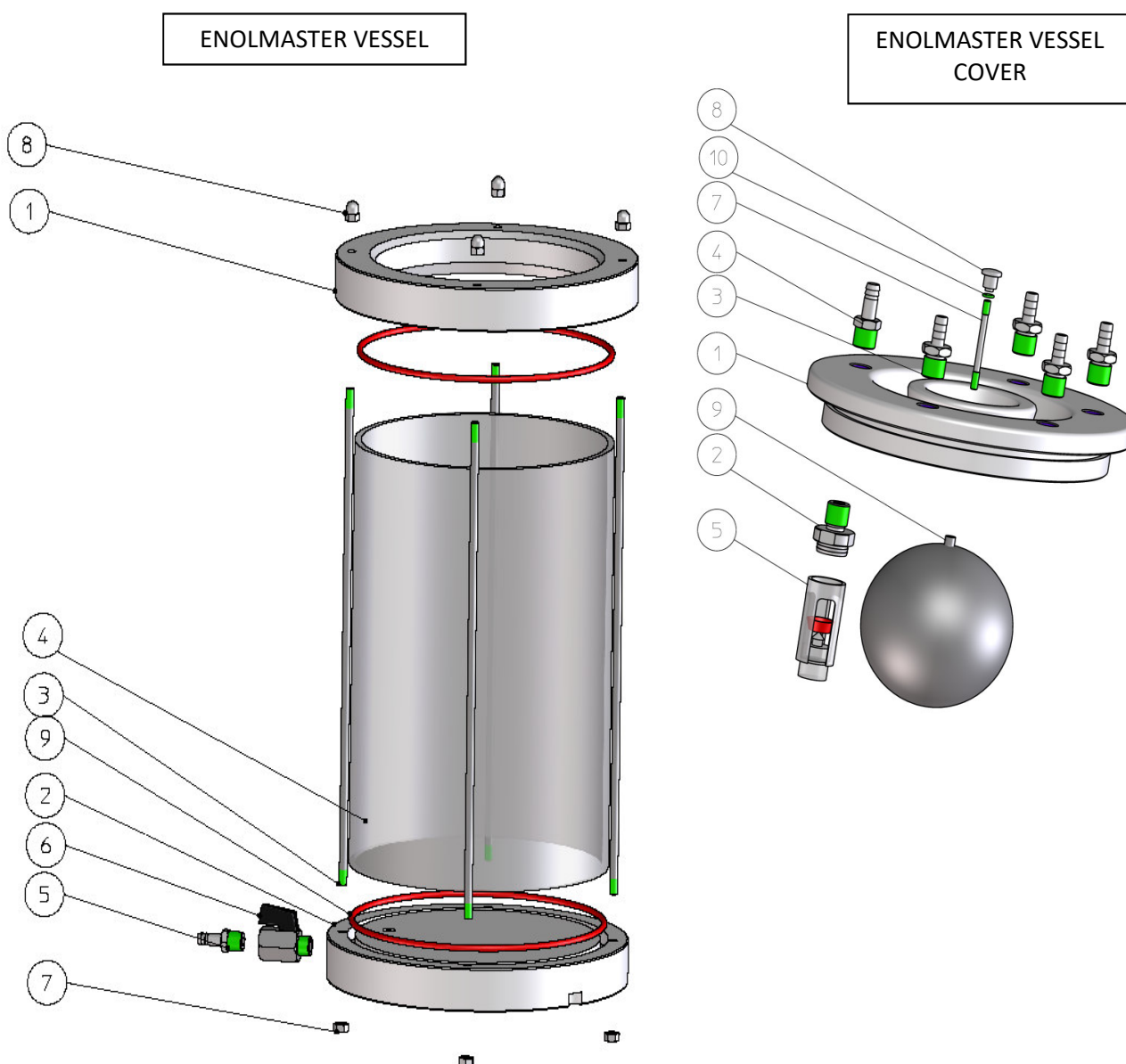


Fig. 2

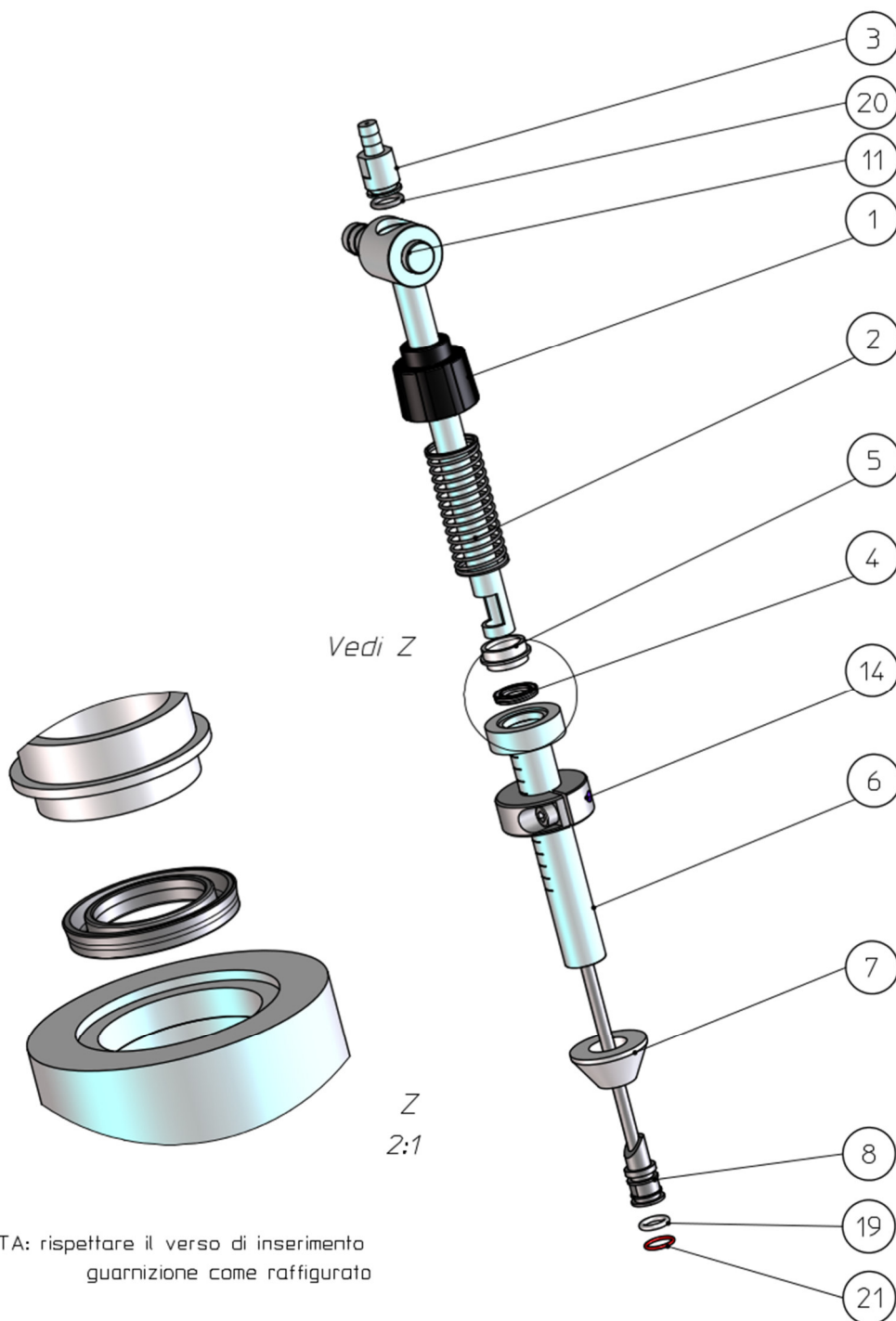
CHAPTER 11: TECHNICAL DRAWINGS



VACUUM FILLER WITH 2 OR 4 STAINLESS STEEL NOZZLES

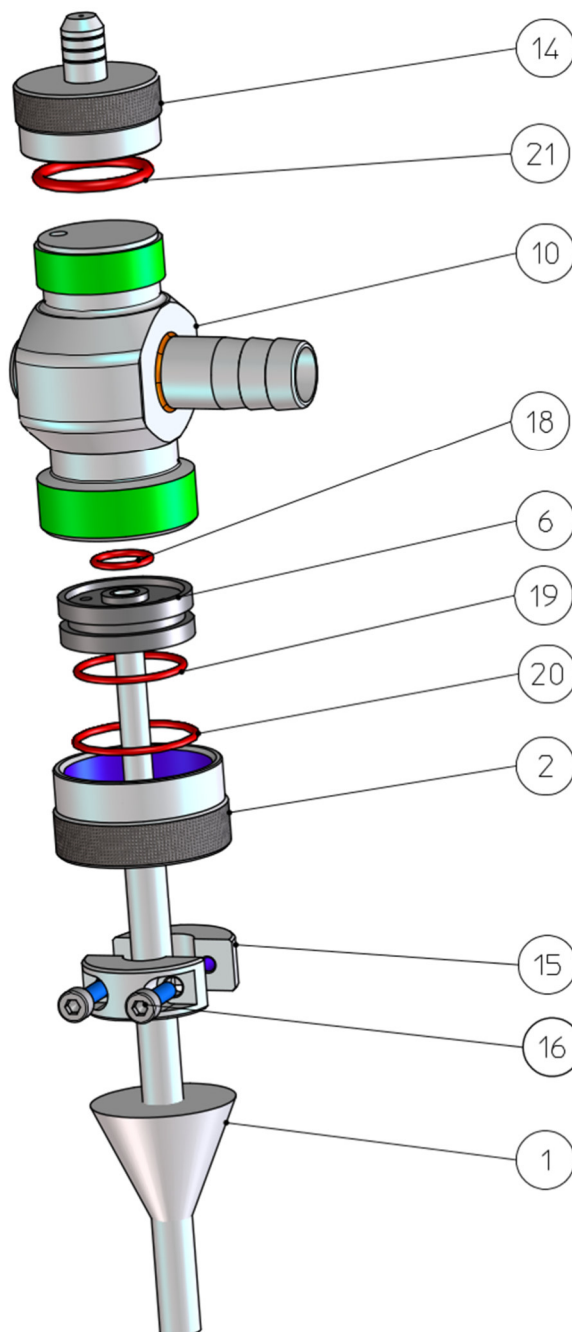


**STAINLESS STEEL STANDARD
NOZZLE**



NOTA: rispettare il verso di inserimento
guarnizione come raffigurato

STAINLESS STEEL MIGNON
NOZZLE



CHAPTER 12: TANDEM PROFESSIONAL FILTERHOUSING



12.01 DIRECTIONS FOR USE

1. Set the filter cartridges into the housings of the cover.
2. Fasten the cover with the cartridges over the transparent cup.
3. Use the supplied pipes to connect the filter to the tank and to the Enolmaster as indicated on the scheme page 40. Be careful to follow the flow directions as indicated by the arrows on the picture.
4. Switch the Enolmaster on.
5. Open the faucet on the filter cover (REF. A) and place a bottle under the filling nozzle of the Enolmaster; in this way the filter cup will be filled automatically and the filter cartridges will be immersed in the liquid.
6. When the liquid flows through the small transparent hose on the top of the filter cover, close the faucet.
7. Now the fluid will be filtered by running through the cartridges.
8. At the end of the bottling session, take the suction pipe off the tank and continue to fill bottles until the transparent filter cup is empty. Remove the cartridges and wash them.

9. Warning: if during filtering, the liquid flow progressively decreases and stops check that the “vacuum” regulator is turned to “max” (REF. B).
10. If there the liquid does not flow, it means the cartridges are clogged. stop the machine, remove the cartridges and clean.

12.02 CARTRIDGES CLEANING

Remove the cartridges and rinse it with cold water, counter flow if possible, namely from inside the cartridges outwards.

Prepare the cleaning solution with the proper product ENOLSAN, and use the filter housing as container. Bath the cartridges in the cleaning solution for a few hours.

Rinse again carefully the cartridges.

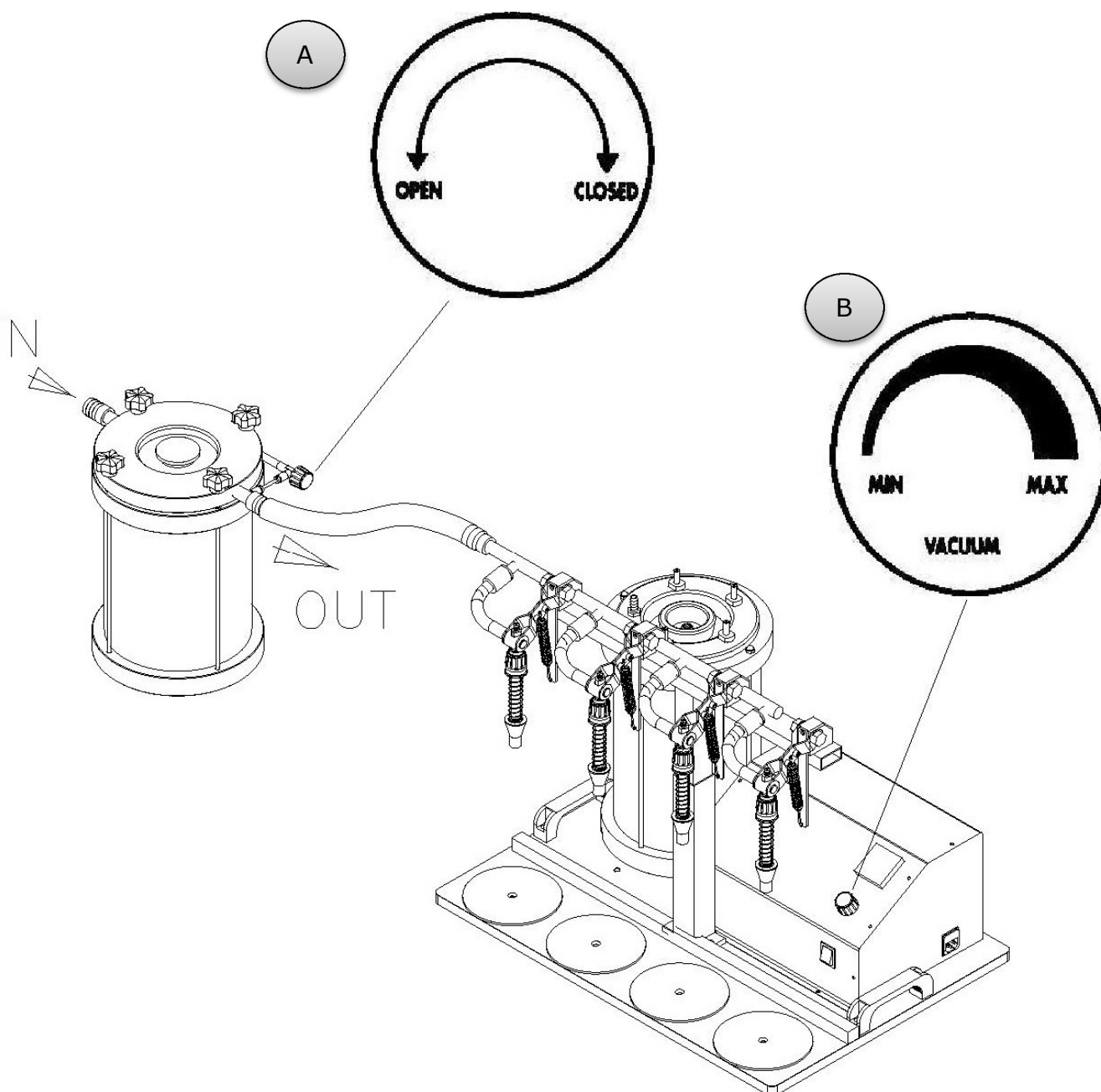
Let the cartridges dry completely and never place them in closed plastic bags or closed containers after use.

12.03 STAINLESS STEEL CARTRIDGES CLEANING

Take the filtering cartridges off the filter and use the filter housing as a container. Bath the cartridges in hot water and soda.

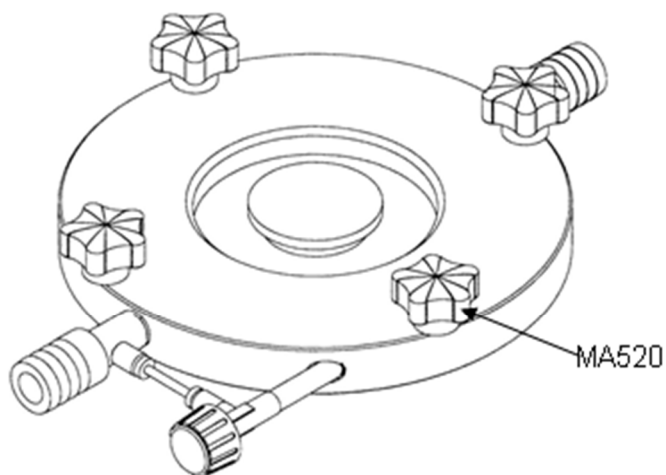
Then, carefully wash them with a soft brush, taking care of not harming the filtering net. Repeat the whole process a second time if necessary. Rinse abundantly the cartridges.



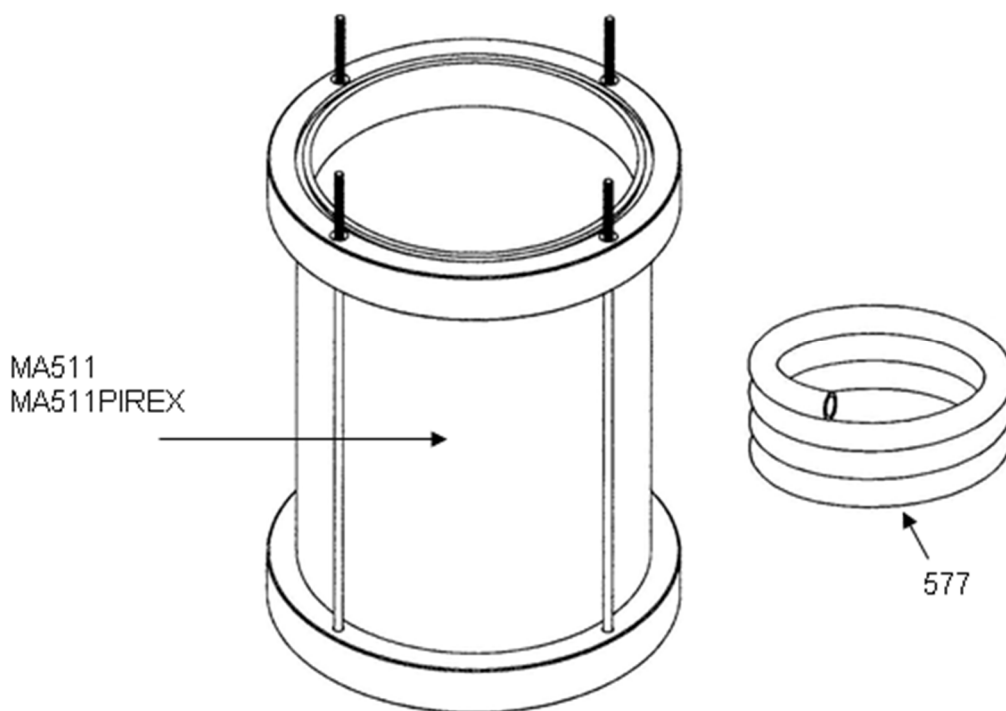


12.04 SPARE PARTS

MA1030

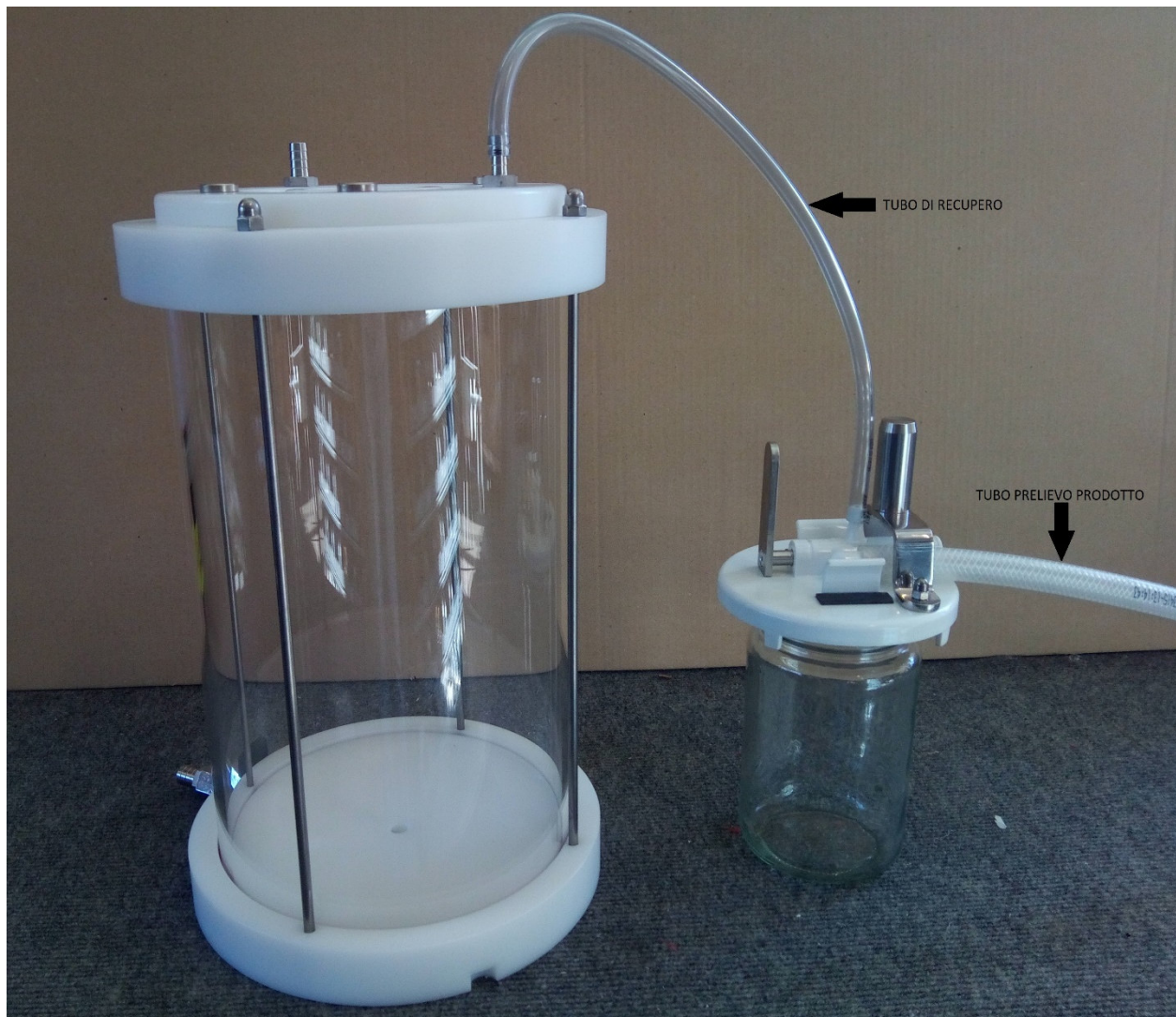


**MA1022
MA1022PIREX**



CHAPTER 13: KIT FOR FILLING UP TO THE BRIM

13.1 Connection scheme



If the jar filling kit is used, connect the product collection and recovery pipes as shown in the photo.

13.2 Operation



With ENOLMASTER on and empty indicator at maximum, rest the filling head, holding it as shown, on the jar to be filled by exerting slight pressure.



Use the lever (see photo) to allow the dispensing of the product, once the level is reached the excess product will be recovered in the recovery vessel. Release the lever to stop dispensing the product. Repeat the operation on the next jar.

FRANÇAIS

CHAPITRE 1 : NORMES ET INSTRUCTIONS GENERALES

1.1 PREAMBULE

Avant d'utiliser l'Enolmaster lire attentivement les instructions en se servant du tableau ci-joint. S'assurer que le voltage indiqué par la plaque de la machine – placée sur le fond- est le même que celui de votre prise de courant.

1.2 AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ



Le non-respect des règles suivantes constitue une condition dangereuse et met en danger la sécurité du personnel et le bon fonctionnement de la machine.

1.3 AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Ne procédez pas à l'installation, la maintenance ou l'utilisation de la machine avant d'avoir lu ce manuel dans son intégralité.

- Vérifiez que toutes les étiquettes d'avertissement sont parfaitement lisibles
- Ne démarrez la machine qu'après avoir vérifié que toutes les pièces de la structure, le moteur, la pompe, les raccords et les tuyaux de raccordement sont totalement exempts de fissures mécaniques ou de phénomènes de corrosion.

1.4 FONCTIONNEMENT

Le remplisseur ne doit pas être utilisé pour traiter des produits autres que ceux prévus dans ce manuel.

Le remplisseur ne doit pas être utilisé dans des conditions autres que celles prévues par le projet et indiquées dans la documentation d'achat d'origine.

Le remplissage ne doit pas être démarré si les conditions environnementales ou les caractéristiques de l'alimentation ne correspondent pas à celles spécifiées dans ce manuel.

Ne démarrez pas le remplisseur si un ou plusieurs composants sont manquants ou mal assemblés

Ne déplacez pas la machine pendant la mise en bouteille

Ne pas introduire de liquides dans les fentes

Ne pas ouvrir la machine, et en aucun cas avant d'avoir obtenu l'isolation



Ne jamais utiliser la machine de remplissage pour le traitement de produits inflammables



Ne pas utiliser la machine dans des environnements avec ATMOSPHERE EXPLOSIF



Avant de procéder au raccordement électrique de la machine, assurez-vous que le système est conforme aux réglementations de mise à la terre en vigueur. Vérifier que la tension du secteur est conforme aux données de la plaque signalétique du moteur

Ne faites pas fonctionner le moteur électrique si ses capots de protection sont manquants, endommagés ou mal installés
Si le moteur ne démarre pas, débranchez immédiatement l'alimentation
En cas de surchauffe du moteur, arrêtez immédiatement la machine

1.5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant toute opération, assurez-vous que la machine est à l'arrêt et que l'alimentation est débranchée

Effectuez uniquement les opérations décrites dans ce manuel en suivant scrupuleusement les instructions.

Vérifiez que tous les interrupteurs commutent régulièrement et que toutes les pièces de connexion électrique sont en bon état

Vérifier périodiquement que les vis de connexion entre les différentes pièces de la machine et le moteur sont correctement serrées

Pendant la maintenance, signaler l'interdiction d'utiliser la machine avec des signes clairement visibles

Ne modifiez en aucun cas les pièces structurelles de la machine

Après chaque opération de maintenance et / ou de réparation, assurez-vous que toutes les pièces de la machine sont correctement assemblées, en accordant une attention particulière aux protections.

Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine

Avant de redémarrer la machine, assurez-vous que tous les outils utilisés dans les phases de maintenance ont été supprimés.

Ne pas installer d'équipement auxiliaire sans vérification précise et autorisation du fabricant de la machine

Lavez les pièces qui composent la machine en utilisant uniquement des produits alimentaires non toxiques.



Porter des gants de protection à chaque opération sur la machine

CHAPITRE 2 : NORMES D'ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Veillez noter que l'élimination des déchets est réglementée par les réglementations nationales et communautaires.

Décret législatif n ° 2 du 05/02/1997 qui intègre les directives 91/156 / CEE sur les déchets, 91/689 / CEE sur les déchets dangereux et 94/62 / CEE sur les emballages et les déchets

Directive 75/442 / CEE sur les déchets industriels

Directive 75/439 / CEE sur les huiles usagées

2.1 ELIMINATION DE LA MACHINE

L'élimination de la machine en fin de vie doit être effectuée conformément à la directive 75/442 / CEE sur les déchets industriels. Les règles de collecte, de tri, de transport et de traitement définies par cette directive doivent donc être respectées.

2.2 ELIMINATION DES LUBRIFIANTS

Les graisses, les huiles et tous les lubrifiants utilisés pour le fonctionnement ou la maintenance doivent être éliminés conformément à la directive 75/439 / CEE sur les huiles usagées, qui requiert également la notification aux autorités compétentes de toute information concernant l'élimination ou le stockage des huiles. utilisés et leurs résidus
Le décret présidentiel n ° 691 du 23/08/1982 oblige à prendre contact avec le Consortium des huiles usagées.

2.3 ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Les colis doivent être éliminés conformément à la norme 94/62 / CEE

CHAPITRE 3 : DESCRIPTION DE LA MACHINE

Enolmaster est une remplisseuse à dépression à deux ou quatre becs, ayant des caractéristiques professionnelles et une production horaire d'environ 600 bouteilles/heure.

3.1 UTILISATION PREVUE

La machine est destinée au remplissage de vin, huile, bière, sauce tomates, liqueurs, jus de fruits et fluides alimentaires même d'une certaine densité en général.

NOTE : Des produits contenant de l'alcool en pourcentage supérieur à 20% pourraient résulter nocifs au fonctionnement de l'Enolmaster.

On conseille donc dans ce cas de munir la remplisseuse de bac de récupération en pyrex (et de porte-filtre en pyrex au cas où la remplisseuse serait utilisée avec le filtre Tandem Professionnel).

De plus, si l'Enolmaster est utilisé avec des liqueurs sucrées ou avec des produits du type vinaigre balsamique, il faut utiliser le filtre air à bain d'huile, dans le but de préserver le dépresseur de la machine de dommages éventuels.

Ces accessoires ne sont pas inclus à l'achat de la remplisseuse, il faut donc les demander directement à la maison constructrice

3.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Se référer à la plaque qui se trouve sur l'appareil

3.3 PREDISPOSITIONS A LA CHARGE DU CLIENT

L'utilisateur doit installer les machines pour le remplissage dans des locaux adéquats sous l'aspect hygiénique et munis d'installation électrique conforme à la normative en vigueur.

3.4 BRANCHEMENT ET MISE EN FONCTION

Après avoir placé la machine sur un plan idoine, après s'être assuré que l'interrupteur général est en OFF, on peut brancher le câble d'alimentation.

3.5 PREMIER DÉPART DE NETTOYAGE

Le remplisseur Enolmaster a été construit, assemblé et testé conformément à la directive européenne sur la sécurité des machines. En ce qui concerne les phases de fabrication, d'assemblage, de stockage et de commercialisation de l'objet, nous déclarons :

- avoir mis en place un système d'assurance qualité et de contrôle d'entreprise conforme au règlement (CE) n ° 2023/2006;
- respecter les dispositions de l'art. 15 du règlement (CE) n ° 1935/2004 et s.m.i en matière d'étiquetage ;
- respecter les dispositions de l'art. 17, du Règlement (CE) n ° 1935/2004 et s.m.i, en matière de traçabilité.

Autres spécifications :

- Il est précisé que la société Tenco S.r.l. n'est pas responsable des travaux effectués sur l'objet après sa sortie d'usine ou après la délivrance du certificat d'essai en cas d'installation et d'essai par Tenco S.r.l.
- Il est également suggéré de nettoyer l'objet après l'assemblage des différents composants et surtout avant le contact avec l'aliment. Nous recommandons de laver la machine avec des produits alimentaires non toxiques.

3.6 INDICATIONS RELATIVES A L'UTILISATION

- Mise en fonction : la mise en fonction a lieu à travers une action volontaire sur le dispositif de commande relatif qui sert d'interrupteur général.

- Quand la pompe est en fonction, dans le cas où l'indicateur de vide ne commence pas à augmenter en valeur, exercer une légère pression sur le couvercle du vase. S'assurer que le bouton de réglage du vide soit complètement sur la valeur maximale, à savoir tournée complètement en sens horaire.
- Modes d'arrêt et d'urgence : on obtient la fonction d'arrêt en portant la commande en position 0 (OFF). On obtient l'arrêt d'urgence en sélectionnant le réseau et en agissant sur la fiche à branchement.

Attention : si pendant l'utilisation de l'ENOLMASTER le moteur s'est éteint, avant de le rallumer, il faut absolument soulever le pommeau du bac (fig. 7) jusqu'à annuler le vide. Il faut faire la même opération pour enlever le couvercle du bac.

CHAPITRE 4 : INSTALLATION ET INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

- Avant d'utiliser l'Enolmaster lire attentivement les instructions en se servant du tableau ci-joint. S'assurer que le voltage indiqué par la plaque de la machine -placée sur le fond- est le même que celui de votre prise de courant.
- Positionner l'ENOLMASTER sur le plan de travail.
- Procéder au montage du flotteur de sécurité (fig. 1) en enfilant le pivot muni de garniture dans le trou spécial au centre du couvercle du bac. Insérer ensuite le flotteur sous le couvercle en le vissant complètement au pivot.
- Raccorder les tubes transparents "A" avec les branchements sur le couvercle du bac et le tube de l'aspiration de l'air "B" avec le branchement sur le couvercle du bac (fig. 2).
- Grâce au tube transparent mesurant 2 mètres de long fourni, raccorder le collecteur de distribution des becs avec

le tube de tirant d'eau rigide en s'assurant que le terminal (régulateur de prélèvement) est en position pour permettre le passage du liquide (fig. 3).

- Raccorder les tubes du collecteur de distribution aux becs.
- Raccorder le câble électrique en enfilant le goujon dans la fiche de l'ENOLMASTER et allumer le moteur grâce à l'interrupteur (fig. 4).
- Insérer le tube de tirant d'eau dans la dame-jeanne (ou dans un autre conteneur) en prédisposant le terminal de façon à éviter le prélèvement d'éventuels fonds ou dépôts.
- Placer les bouteilles sous les becs en les déposant sur la base de l'ENOLMASTER.
- Une fois la bouteille insérée, le levier doit être à l'horizontale ou légèrement plus haut par rapport au plan horizontal. (Voir Fig.5). Pour faire en sorte que le levier soit dans la position correcte, régler la hauteur de la structure porte-becs et la bloquer par le biais de la poignée appropriée.
- Pour régler le niveau du liquide dans la bouteille, il faut agir sur l'anneau de positionnement. La distance minimale du liquide à partir du bord de la bouteille (remplissage maximal) s'obtient en positionnant l'anneau vers le bas (Fig.6-2) tandis que la distance maximale du liquide à partir du bord (remplissage minimal) s'obtient en positionnant l'anneau vers le haut. (Fig.6-1). Les mesures intermédiaires peuvent être obtenues en positionnant l'anneau entre les 2 positions du remplissage minimal et maximal.
- Pour déplacer l'anneau, dévisser les deux vis frontales (A), le positionner comme désiré (utiliser les graduations de références) et serrer les vis. Positionner le cône de silicone (B) directement sous l'anneau. Pour obtenir un niveau précis et constant, il faut que les bouteilles, une fois remplies, soient retirées rapidement du bec.
- Il est possible de régler la vitesse de remplissage des bouteilles en agissant sur la poignée spéciale (fig. 8). Quand l'ENOLMASTER est utilisée avec des

fluides denses (huile, sauce tomates, etc.) tourner la poignée vers le maximum. Si non, dans le cas de vins particulièrement mousseux, bière, etc., pour éviter qu'une vitesse excessive ne provoque beaucoup de mousse pendant le remplissage, tourner la poignée vers le minimum et déterminer ainsi la vitesse optimale

- Pour vider le bac de récupération sans l'enlever de son siège, il faut éteindre le moteur, garder soulevée la poignée du flotteur (fig. 7) jusqu'à annuler le vide ; soulever le couvercle et ouvrir le robinet spécial de vidange.

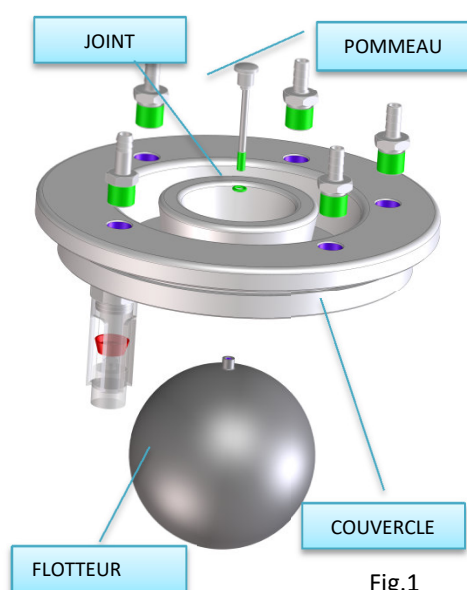


Fig.1

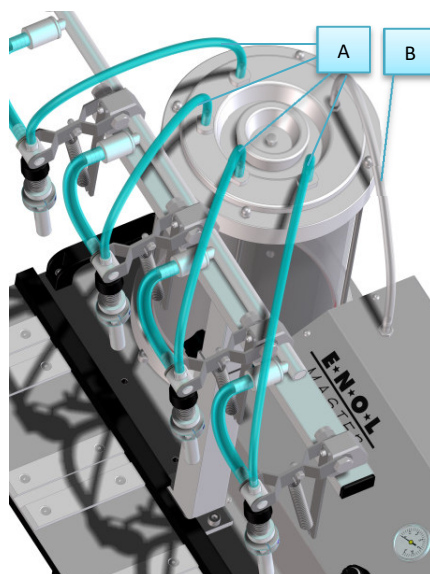


Fig.2

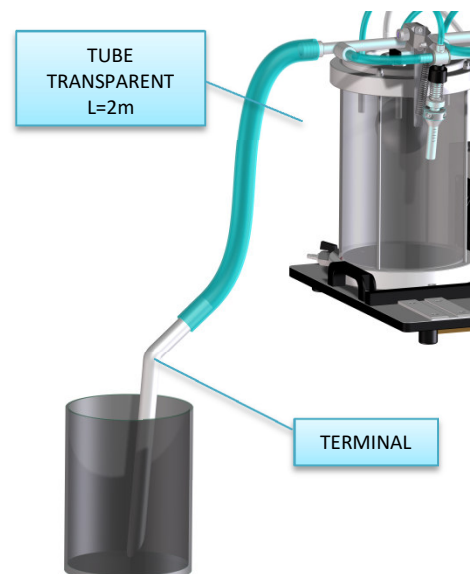


Fig.3

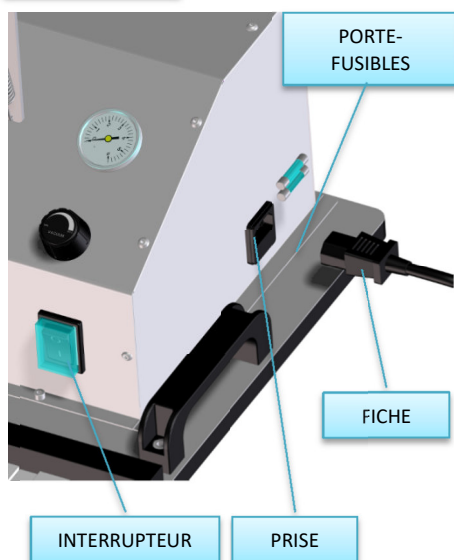


Fig.4



Fig.5

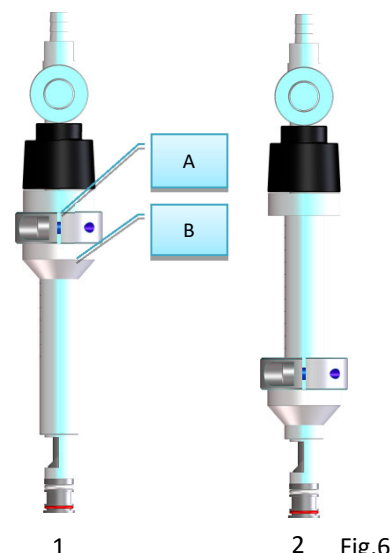


Fig.6

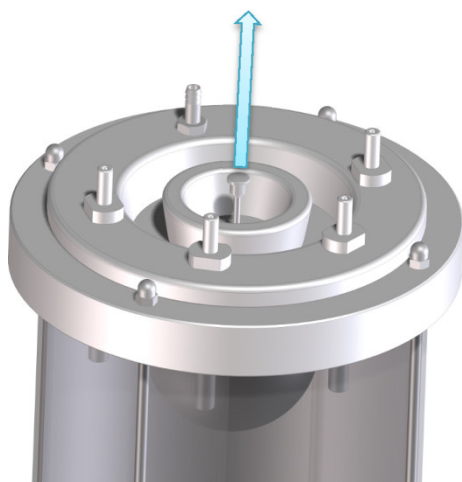


Fig.7

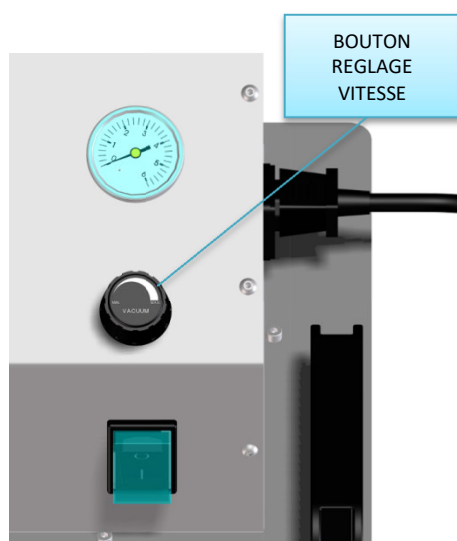


Fig.8

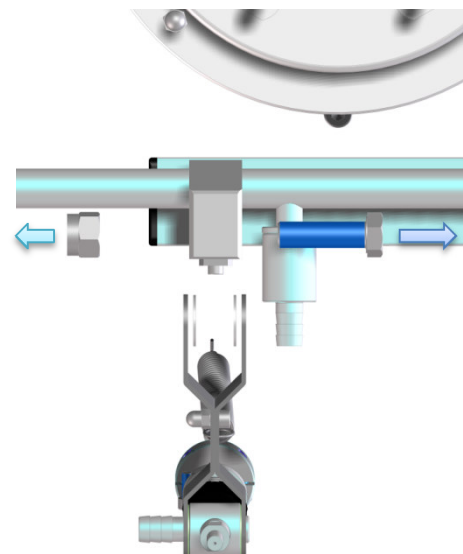


Fig.9

CHAPITRE 5 : NETTOYAGE ET MAINTENANCE

La machine ne requiert pas d'interventions de maintenance sauf pour les interventions de nettoyage et d'assainissement avant et après l'utilisation. Pour faire des interventions de nettoyage, après avoir rempli quelques bouteilles avec de l'eau pour rincer les conduites, isoler la machine de la source d'énergie.

Le bac peut être lavé simplement à l'eau ou avec du détergent pour assiettes au cas où la machine aurait été utilisée avec de l'huile ou avec un autre produit gras.

Pour manipuler des produits de diverse nature, on conseille d'utiliser des kits prévus par Tenco s.r.l.- Unipersonale (Oil kit, Jar kit, Tomato kit, etc.).

Pour remplacer les becs, dévisser le dé autobloquant et retirer les vis. (fig.9). Décrocher ensuite le bec avec les leviers de la tige. Retirer le ressort. Ensuite insérer le nouveau bec et exécuter ces mêmes opérations en sens inverse.

CHAPITRE 6 : DIAGNOSE DE LA MACHINE

6.1 ANOMALIES POSSIBLES DANS LE FONCTIONNEMENT DE L'ENOLMASTER

En cas de mauvais fonctionnement et/ou avaries/pannes mettre en OFF l'interrupteur général et isoler immédiatement de la prise d'alimentation.

D'éventuelles opérations sur la partie

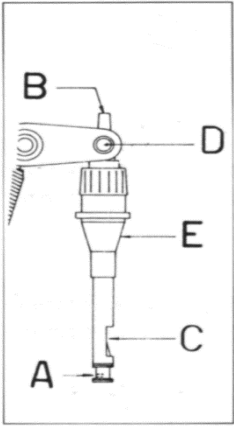
électrique placée à l'intérieur de l'enveloppe doivent être faites par un personnel autorisé et préparé. On signale la présence de tension qui pourrait être dangereuse pendant les opérations de maintenance sur l'installation électrique si elles sont faites sous tension.

Attention Chaque intervention sur la machine doit avoir lieu en dissipant la pression résiduelle (v. chap. 2-alinéa 9) et avec la machine isolée des sources d'énergie.

S'il y avait des anomalies dans le fonctionnement de l'ENOLMASTER, consulter le tableau ci-dessous. Si aucun des remèdes sous-indiqués ne devait donner de résultats positifs, adressez-vous à notre revendeur autorisé..

6.2 TABLEAU DES ANOMALIES

Anomalies	Causes	Remèdes
Le moteur ne démarre pas	1) le courant manque 2) prise de courant non insérée 3) les fusibles dans la prise de courant pourraient être brûlés (fig. 4) 4) tout le dispositif est sous-vide	1. contrôler 2. 2) contrôler 3. 3) détacher le câble électrique et l'extraire en dévissant d'un ¼ de tour les porte-fusibles logés dans la prise. Vérifier l'état des fusibles et éventuellement les remplacer (1,6 A 250 V) 4. 4) agir sur le pommeau du flotteur en le gardant soulevé jusqu'à annuler la dépression dans le bac (fig. 7)

<p>Le liquide n'arrive pas dans la bouteille</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1) moteur éteint 2) le couvercle du bac n'est pas bien fermé 3) le régulateur de vitesse est trop ouvert vers le minimum 4) le bec est obstrué 5) le tube du tirant d'eau est attaché au fond de la dame-jeanne 6) la bouteille est ébréchée la partie en caoutchouc du cône de fermeture est cassée 7) le bec ne coulisse pas parfaitement 	<ol style="list-style-type: none"> 1) contrôler 2) bien le fermer en poussant vers le bas 3) tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre vers le maximum (fig. 8) 4) vérifier que le trou d'aspiration de l'air "A" n'est pas obstrué (fig. 10). Souffler dans le bec du côté du tuyau de récupération mousse "B", en gardant soulevé le cône de fermeture "E". Vérifier de plus que le trou de sortie du liquide "C" est libre en soufflant du côté du tuyau de prélèvement "D" en gardant toujours soulevé le cône de fermeture "E". 5) régler le terminal de façon à ce que le tube du tirant d'eau reste éloigné du fond 6) la remplacer 7) la remplacer 8) contrôler que les garnitures 2.02 et 2.06 (v. tableau explosé) sont en bon état. Lubrifier avec de l'huile de vaseline la tige du bec 4.03 (v. tableau éclaté).
--	---	--

CHAPITRE 7: REFERENCES NORMATIVES

- Norme obligatoire
- Directive Compatibilité Electromagnétique "2004/108/CE"
- Loi 18/10/1977, n. 791. Réalisation de la Directive communautaire Basse Tension (DB) (73/23/CEE) relative aux garanties de sécurité que doit posséder le matériel électrique.
- Décret Législatif 25/11/1966, n. 626. Réalisation de la directive 93/68/CEE concernant le marquage CE du matériel

électrique destiné à être utilisé dans certaines limites de tension.

- Norme volontaire
- EN 60335-1 (1989 – Sécurité des installations électriques à utilisation ménagère et semblables.
- Normes générales (IEC 335-1/1976)



CONFORMITÉ ALIMENTAIRE

Ce symbole indique que les matériaux ainsi marqués ne modifient ni le goût ni l'arôme de l'aliment.

CHAPITRE 8 : GARANTIE

Le Constructeur garantit que la machine à laquelle se réfère cette documentation, a été essayée avec des résultats stables.

La période de garantie découle de la date de livraison de la machine (date du document de transport), et dure 12 mois sauf conditions particulières convenues entre les Parties.

La garantie est limitée à la bonne qualité du matériel et à l'absence de défauts de

construction. La garantie ne couvre pas les parties endommagées à cause d'un transport non effectué avec les véhicules de la maison constructrice, d'une maintenance défectueuse ou erronée, à cause d'anormalités des installations électriques, de négligence ou d'incapacité d'utilisation, de manumission de la part de personnel non autorisé et, de toute façon, ne dépendant pas de la maison constructrice. La garantie est valable vis-à-vis du client originaire.

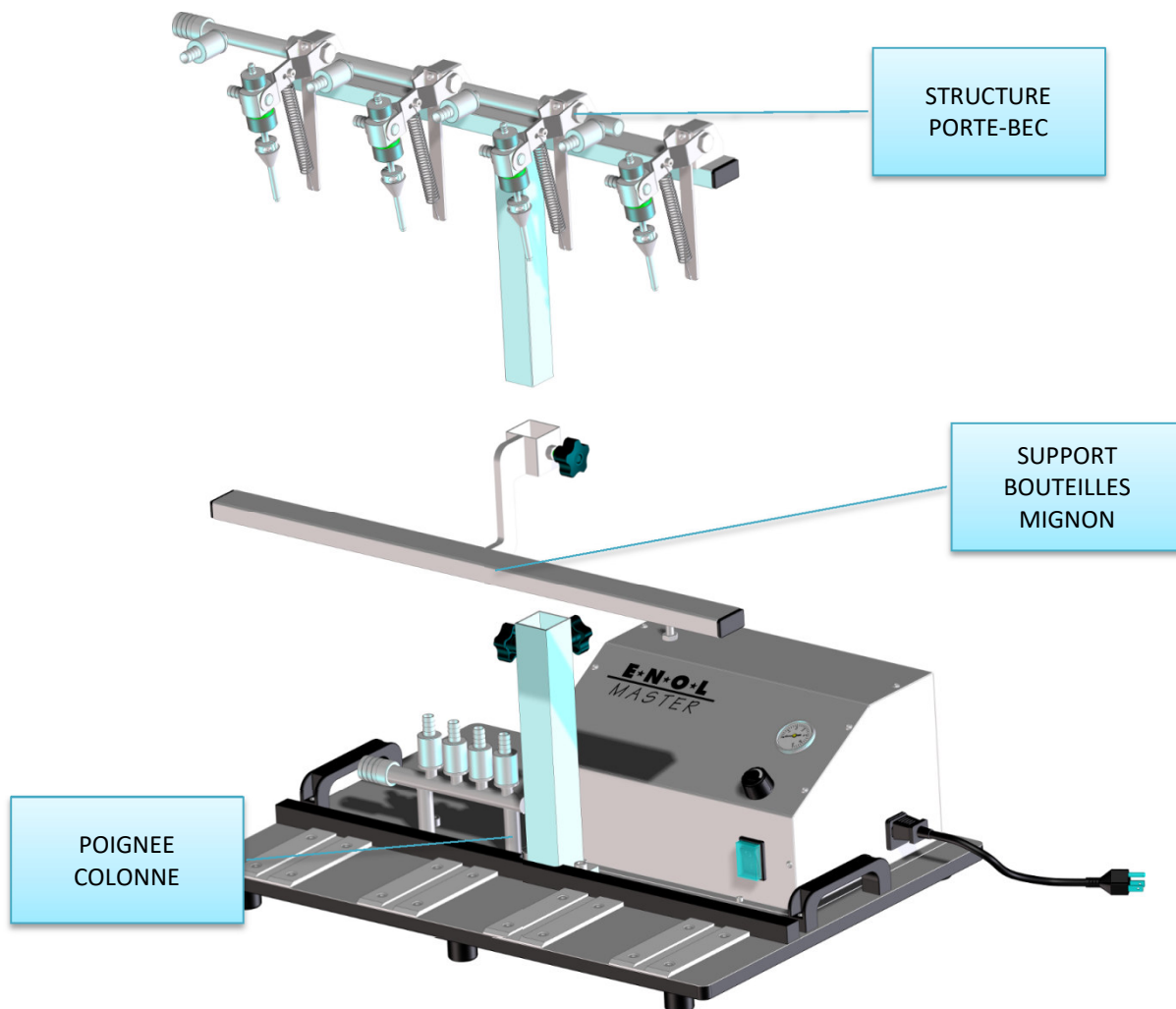
Pendant la période de garantie la maison constructrice s'engage à remplacer ou réparer gratuitement les parties qui résulteraient défectueuses à l'origine : pour ces opérations la machine devra être transportée jusqu'à la maison constructrice qui ne répondra pas des éventuels frais de transport. La maison constructrice n'effectue pas d'interventions en

garantie auprès du siège du client sauf conditions particulières convenues de toute façon, précédemment entre les Parties. Quand les délais sus-indiqués sont écoulés, la garantie déchoit.

La maison constructrice ne répond pas d'éventuels dommages, directs ou indirects, causés à des personnes ou choses par des défauts dus à des avaries de l'appareil ou consécutifs à la suspension forcé dans l'utilisation de celui-ci.

La maison constructrice ne se considère pas responsable pour d'éventuels défauts de remplissage si au moment de la construction de la machine, le client n'a pas pourvu à fournir un échantillonnage complet de conteneurs et de produits pour pouvoir faire les essais.

CHAPITRE 9 : INSTALLATION SET POUR REMPLISSAGE BOUTEILLES MIGNON



- Dévisser et retirer les poignées sur la colonne.
- Retirer la structure porte-becs.
- Insérer le support pour les bouteilles mignon sur la structure porte-becs.

- Remettre la structure porte becs dans la colonne. Remonter et serrer les poignées d'arrêt.
- Relier les tubes du collecteur aux 4 raccords de chaque bec de distribution..

CHAPITRE 10 : INSTALLATION FILTRE A BAIN D'HUILE

Ce type de filtre est nécessaire quand la remplisseuse est utilisée avec des produits liquides contenant un pourcentage élevé d'alcool et de sucre, comme par exemple les

vinaigres balsamiques et toute la gamme des produits donnant des vapeurs pouvant résulter nuisibles pour le fonctionnement de la pompe de l'Enolmaster.

Le filtre n'est pas inclus au moment de l'achat de la remplisseuse, on conseille donc de le demander directement à la maison constructrice au cas où il serait nécessaire. Tenco s.r.l. - Unipersonale ne se considère pas responsable s'il y avait des problèmes concernant un mauvais fonctionnement de l'Enolmaster si vous ne vous êtes pas munis de ce filtre pour les produits ayant les caractéristiques décrites ci-dessus.

Installation:

le filtre doit être toujours monté en position verticale ; on tolère une inclinaison d'un max de 30 degrés.

- raccorder le porte-tube marqué avec la mention «au moteur» au porte-tube «A».
- raccorder le porte-tube marqué avec la mention «bac» au porte-tube «C».

Note : il faut toujours utiliser de l'huile du type énélogique et garder le niveau indiqué dans le carter et pas plus.

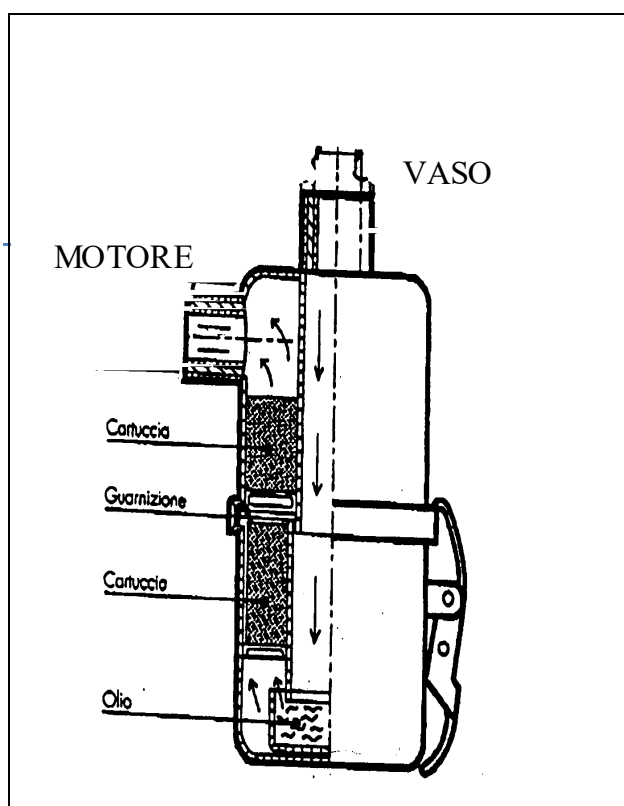


Fig. 1

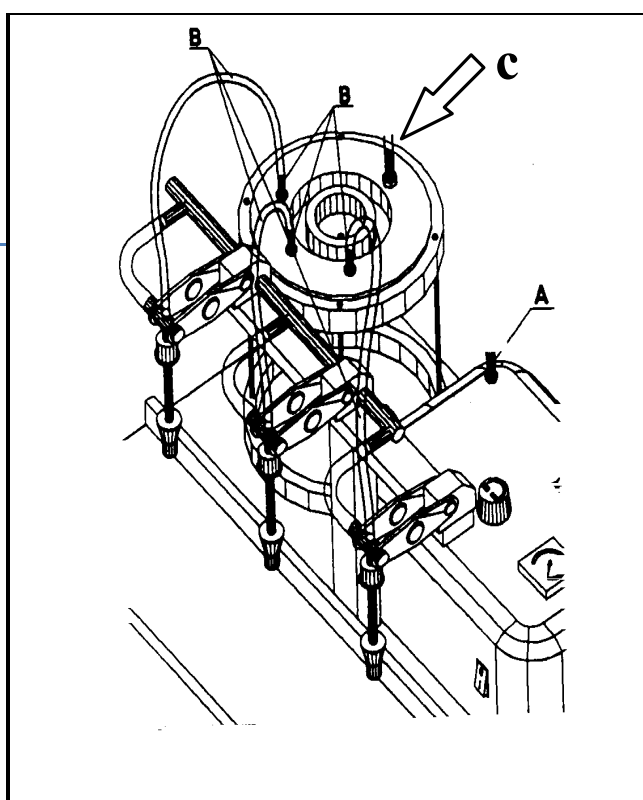
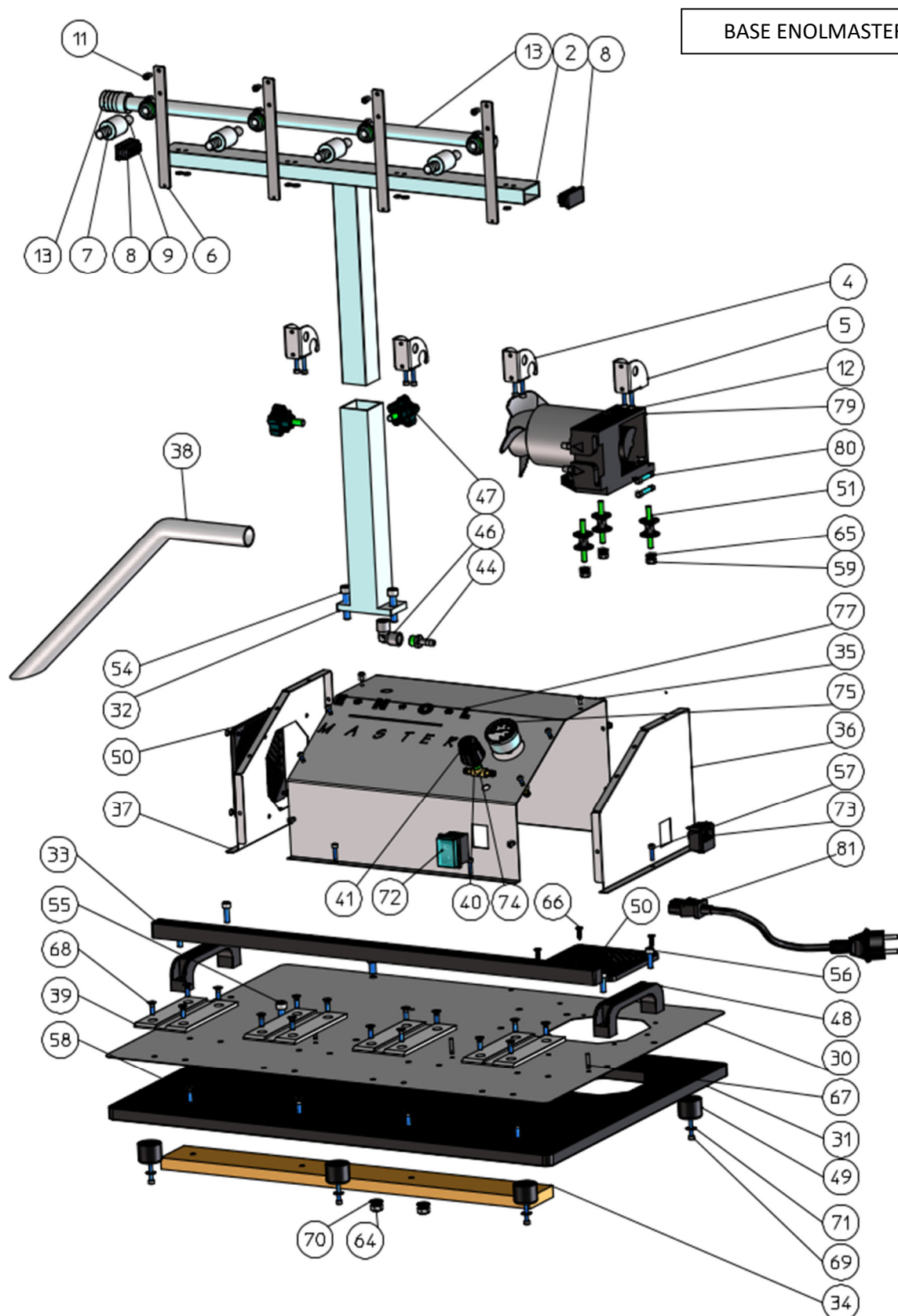
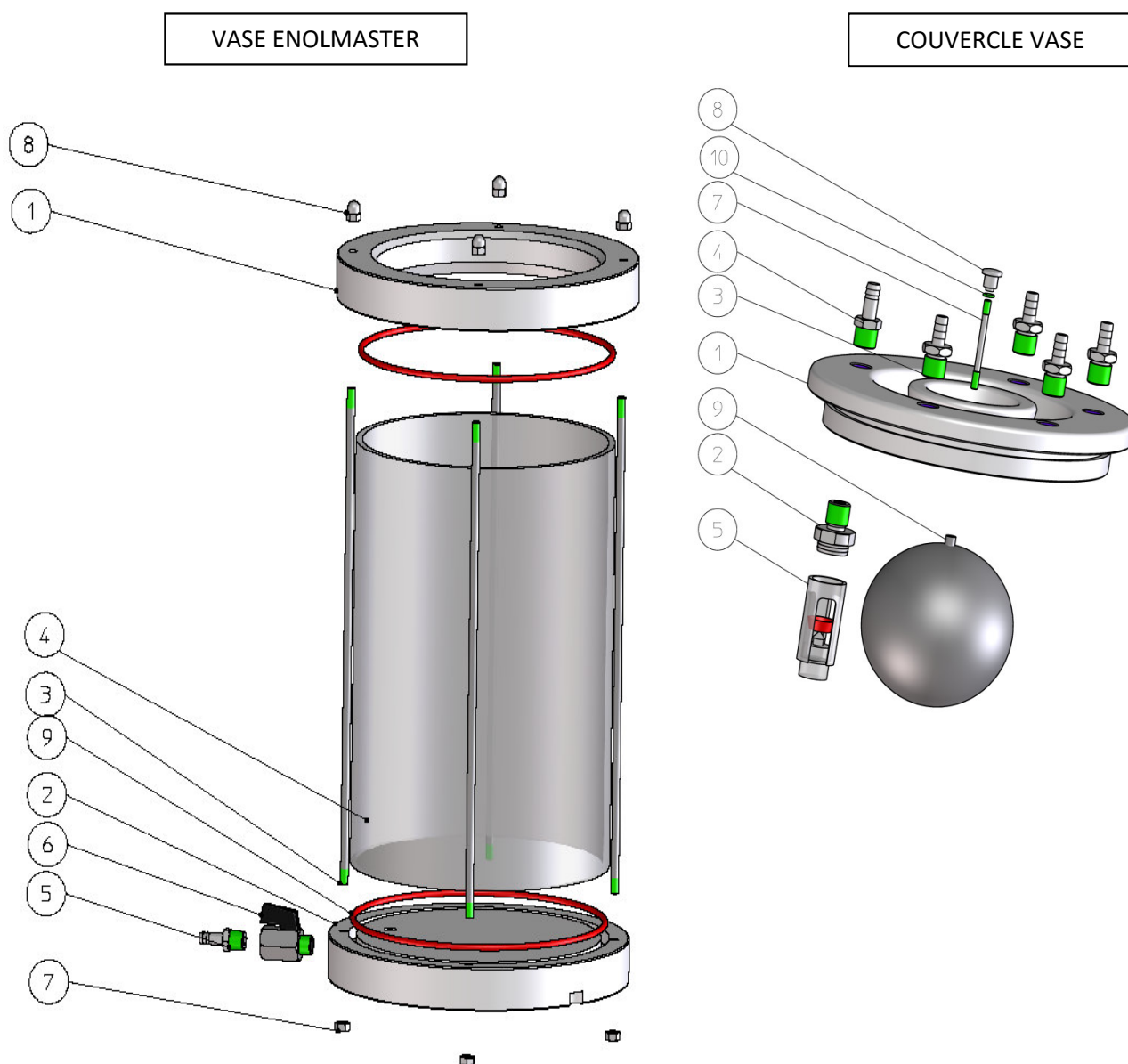


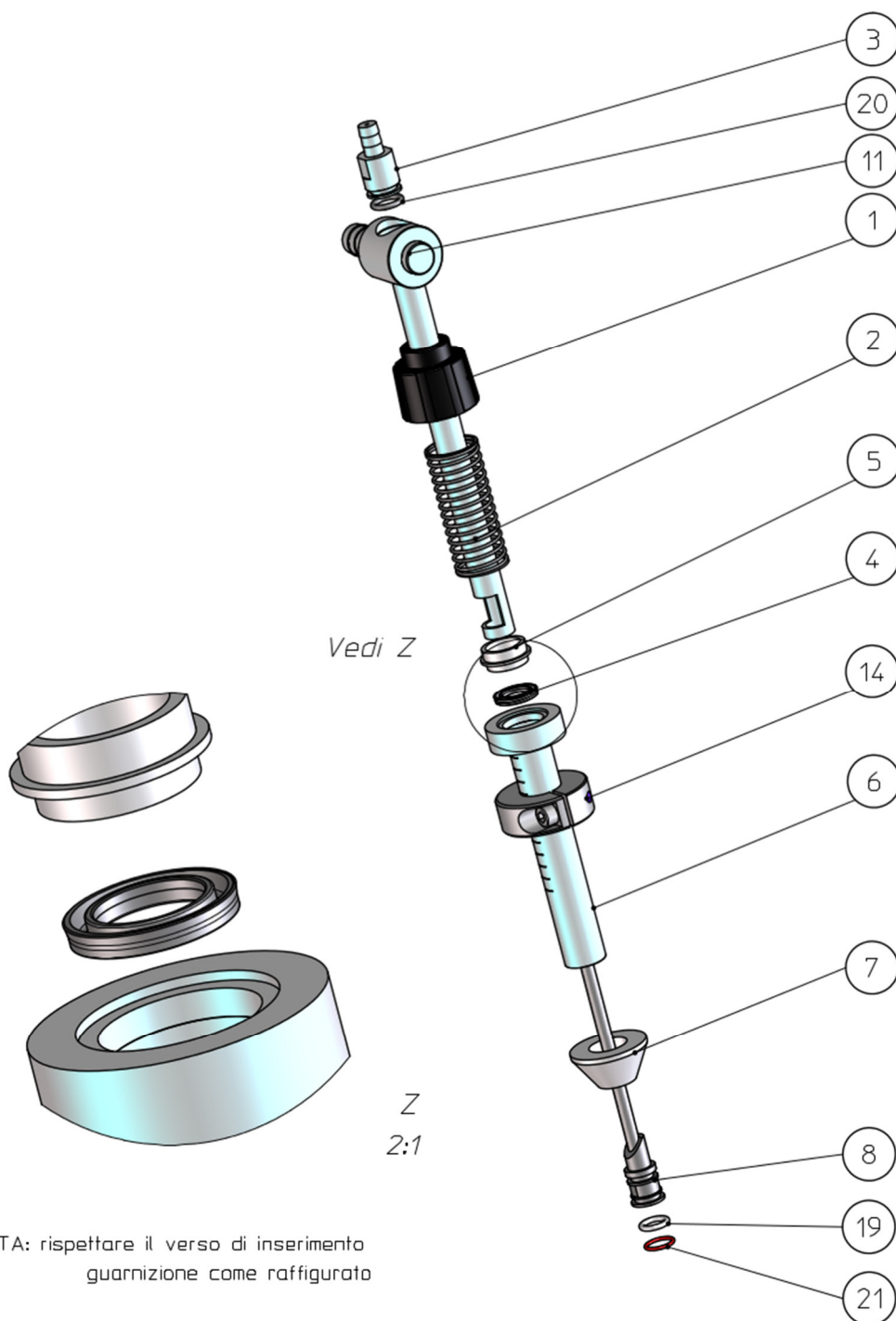
Fig. 2

CHAPITRE 11 : VUE ECLATEE DES COMPOSANTS

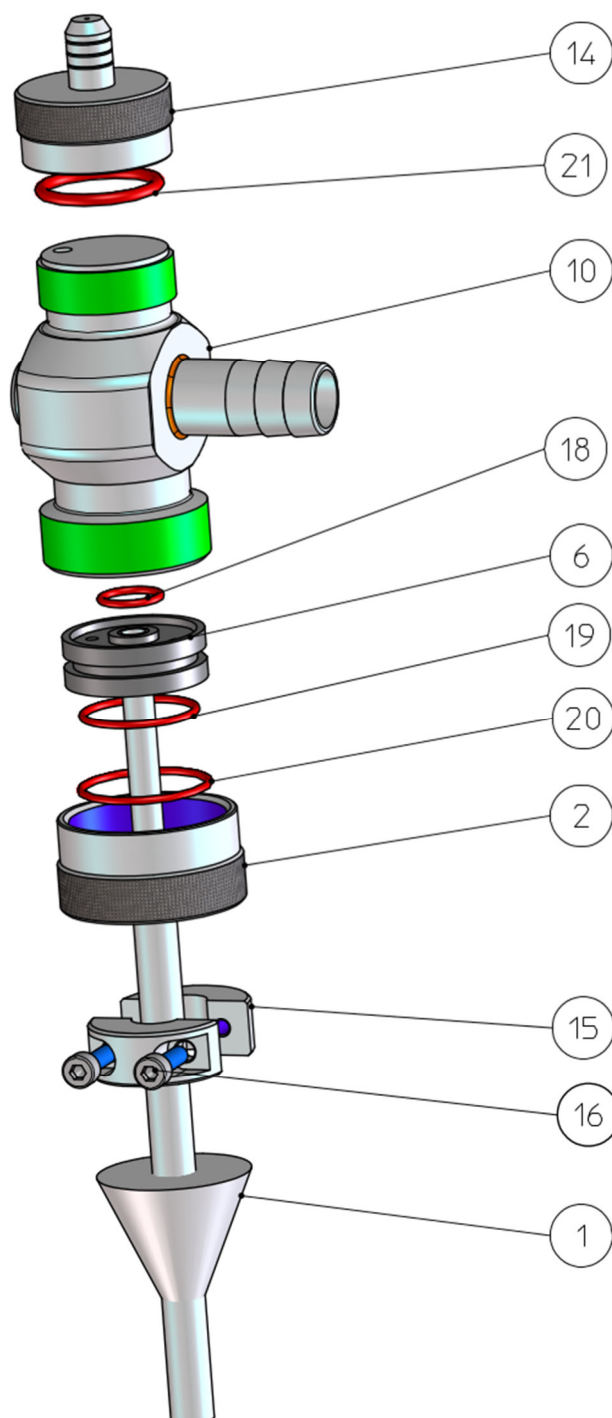




BEC STANDARD EN ACIER

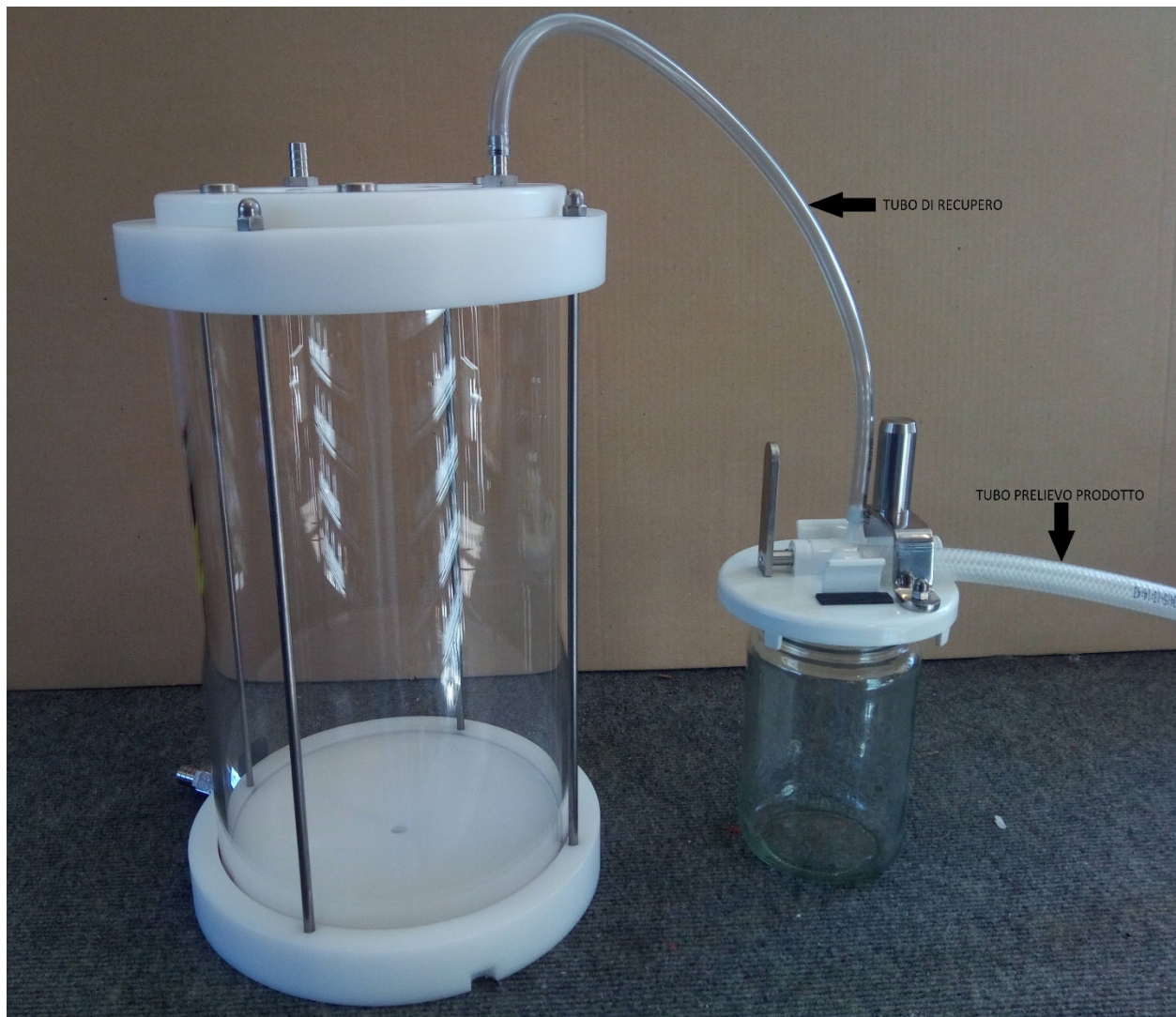


BEC MIGNON EN ACIER



CHAPITRE 12: ACCESSOIRES POUR JUTAGE DES POTS

12.1 SCHÉMA DE CONNEXION



Si le kit de remplissage du pot est utilisé, connectez les tuyaux de collecte et de récupération des produits comme indiqué sur la photo.

12.2 Fonctionnement



Avec ENOLMASTER allumé et l'indicateur de vide au maximum, reposez la tête de remplissage, en la tenant comme indiqué, sur le pot à remplir en exerçant une légère pression.



Agir sur le levier (voir photo) pour permettre la distribution du produit, une fois le niveau atteint l'excédent de produit sera récupéré dans le bocal. Relâchez le levier pour arrêter la distribution du produit. Répétez l'opération sur le pot suivant.

CHAPITRE 13: PORTE FILTRE TANDEM PROFESSIONAL



13.1 MODE D'EMPLOI

1. Insérez les cartouches filtrantes dans le logement du couvercle.
2. Vissez le couvercle avec les cartouches sur le récipient transparent.
3. Avec les tuyaux fournis, reliez le filtre au récipient de prélèvement et à l'Enolmaster, voir schéma page 59. Suivez attentivement les flèches pour respecter le sens directionnel du liquide.
4. Allumez l'Enolmaster.
5. Ouvrez le robinet placé sur le couvercle du filtre (REF. A) et insérez une bouteille sous le bec de l'Enolmaster. De cette façon, le récipient du filtre commencera à se remplir automatiquement et les cartouches filtrantes se trouveront complètement immergées.
6. Quand le liquide commence à passer dans le petit tube transparent placé sur le couvercle du filtre, fermez le robinet
7. A partir de ce moment, le liquide passe obligatoirement à travers les cartouches et est filtré.
8. A la fin de votre session de mise en bouteille, retirez le tuyau d'aspiration et continuez à mettre en bouteille jusqu'à

ce que le récipient filtre soit complètement vide. Retirez les cartouches et lavez-les.

9. Important : si pendant la filtration, le flux de liquide diminue jusqu'à s'épuiser, vérifiez que le régulateur de «vacuum» de l'Enolmaster (REF. B) soit sur la position «max»
10. Si malgré cela le liquide ne passe pas, ceci indique que les cartouches filtrantes sont obstruées et qu'elles doivent donc être retirées et lavées.

13.2 LAVAGE DES CARTOUCHES A FIBRES

Retirez les cartouches du porte filtre et rincez-les abondamment à l'eau claire, si possible à

contre-courant, c'est-à-dire de l'intérieur de cartouches vers l'extérieur.

Préparez la solution nettoyante avec le produit spécifique à base de chlore ; en utilisant le porte filtre comme récipient pour le nettoyage, immergez les cartouches dans la solution et laissez à bain pour quelques heures.

Rincez de nouveau abondamment les cartouches.

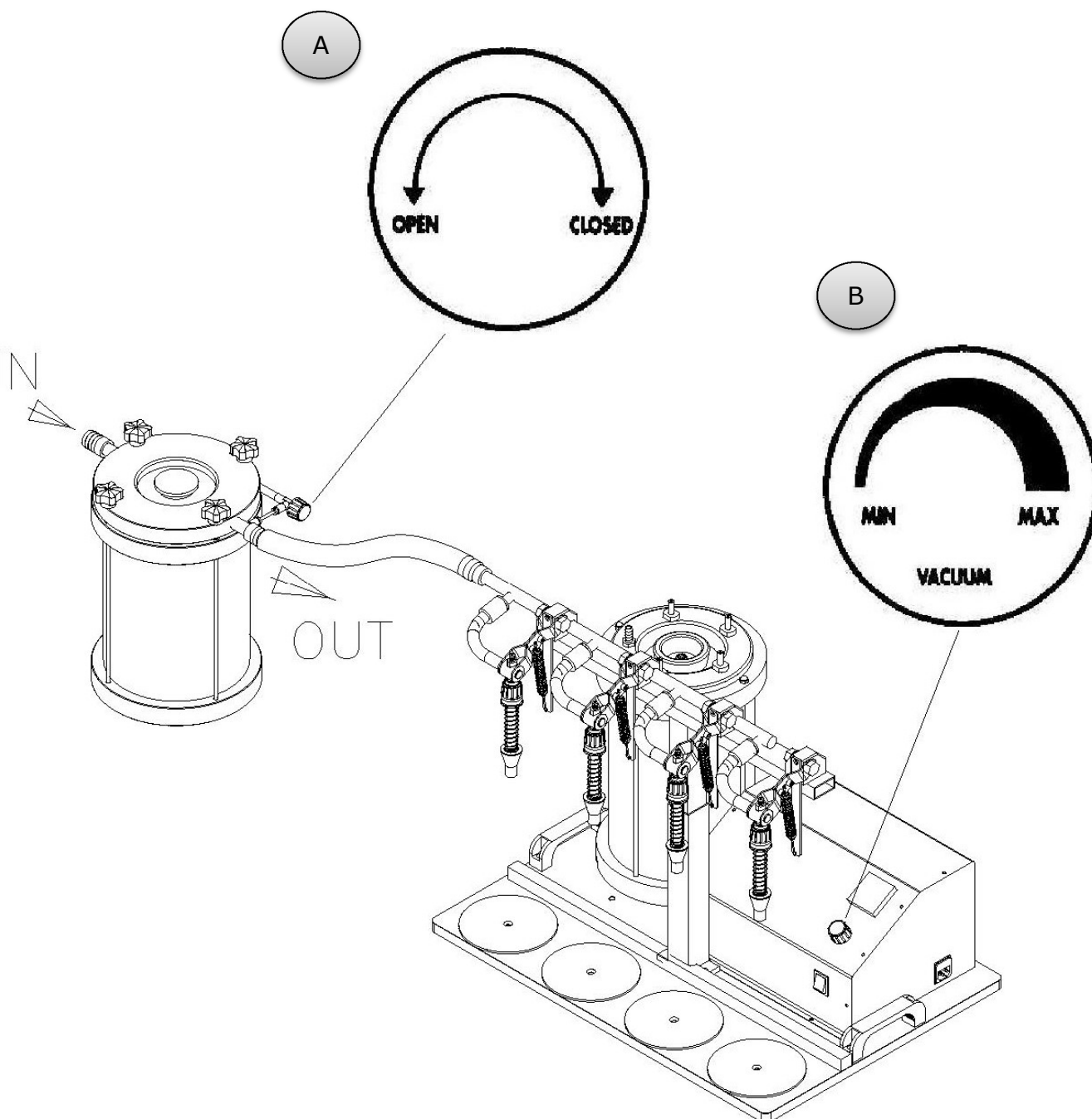
Faire sécher complètement les cartouches et ne les mettez jamais dans un sac plastique fermé ou dans une boîte fermée après les avoir utilisées.

13.3 LAVAGE DES CARTOUCHES INOX

Retirez les cartouches du porte filtre et, en utilisant le porte filtre comme récipient, mettez les cartouches à bain dans une solution à base d'eau chaude et de soude.

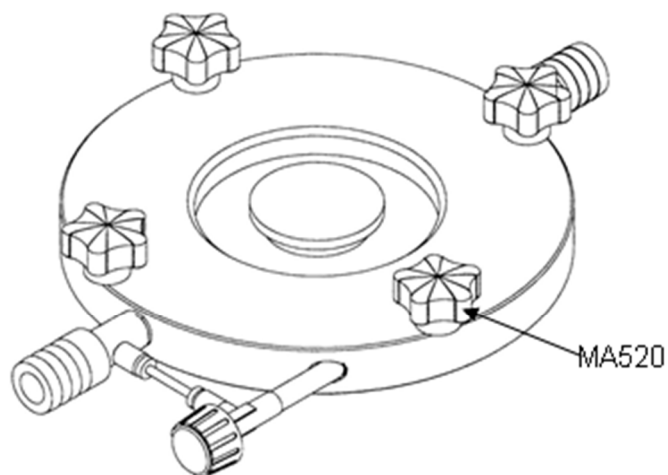
Ensuite, lavez les avec une brosse souple, en faisant attention à ne pas abîmer





13.4 PIECES DE RECHANGE

MA1030



**MA1022
MA1022PIREX**

