



MODE D'EMPLOI ENOLMATIC JE1232

Avant d'utiliser ENOLMATIC, lire avec attention le mode d'emploi et se servir du tableau joint.
S'assurer que le voltage indiqué sur la plaquette de la machine - placée sur le fond – corresponde à votre installation.

Fig. 1 - Fixez ENOLMATIC à une table à l'aide de l'étau "C" fourni.

Fig. 2 - Reliez le tuyau transparent "B" sur l'embout "B" du couvercle du vase "D" et le tuyau noir à l'embout "A".

Fig. 3 - Assemblez le tuyau rigide d'aspiration en vous assurant que l'embout terminal "Z" (régulateur d'aspiration) soit placé dans une position permettant le passage du liquide.

Fig. 4 - Raccordez le tuyau transparent mesurant 2m, fourni avec le tuyau d'aspiration, au bec de ENOLMATIC.

Fig. 5 - Branchez la prise de courant et allumez ENOLMATIC appuyant sur l'interrupteur "F".

Fig. 6 - Insérez le tuyau d'aspiration dans le récipient contenant le liquide à aspirer de façon à éviter l'aspiration d'éventuels lies et dépôts, en réglant l'embout "Z".

Fig. 7 - Insérez dans le goulot de la bouteille le bec "G" et posez-la sur l'embase spéciale de ENOLMATIC. Avec la bouteille dans cette position, le balancier "H" doit se trouver en position horizontale ou légèrement plus haut par rapport au plan horizontal du balancier même. Pour positionner correctement le balancier, il faut agir sur la hauteur de la tige "L" en suivant les instructions selon les fig. 8 et 9.

Fig. 8 et 9 - Pour remonter ou baisser la tige "L" selon la hauteur des bouteilles que vous utilisez, il suffit de pousser le poussoir "X" vers l'intérieur. Tournez la poignée "M" dans le sens des aiguilles d'une montre pour remonter la tige "L" et dans le sens contraire pour la baisser jusqu'à la hauteur optimale, c'est-à-dire

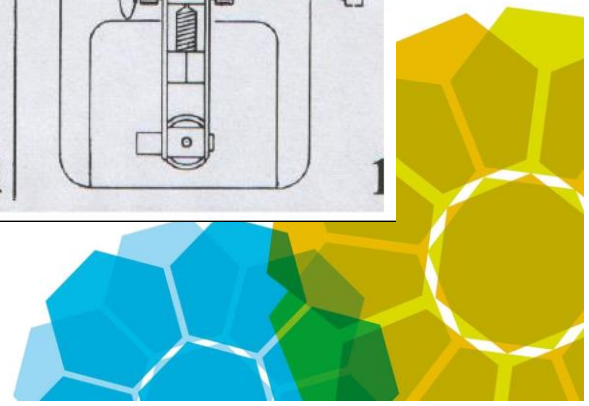
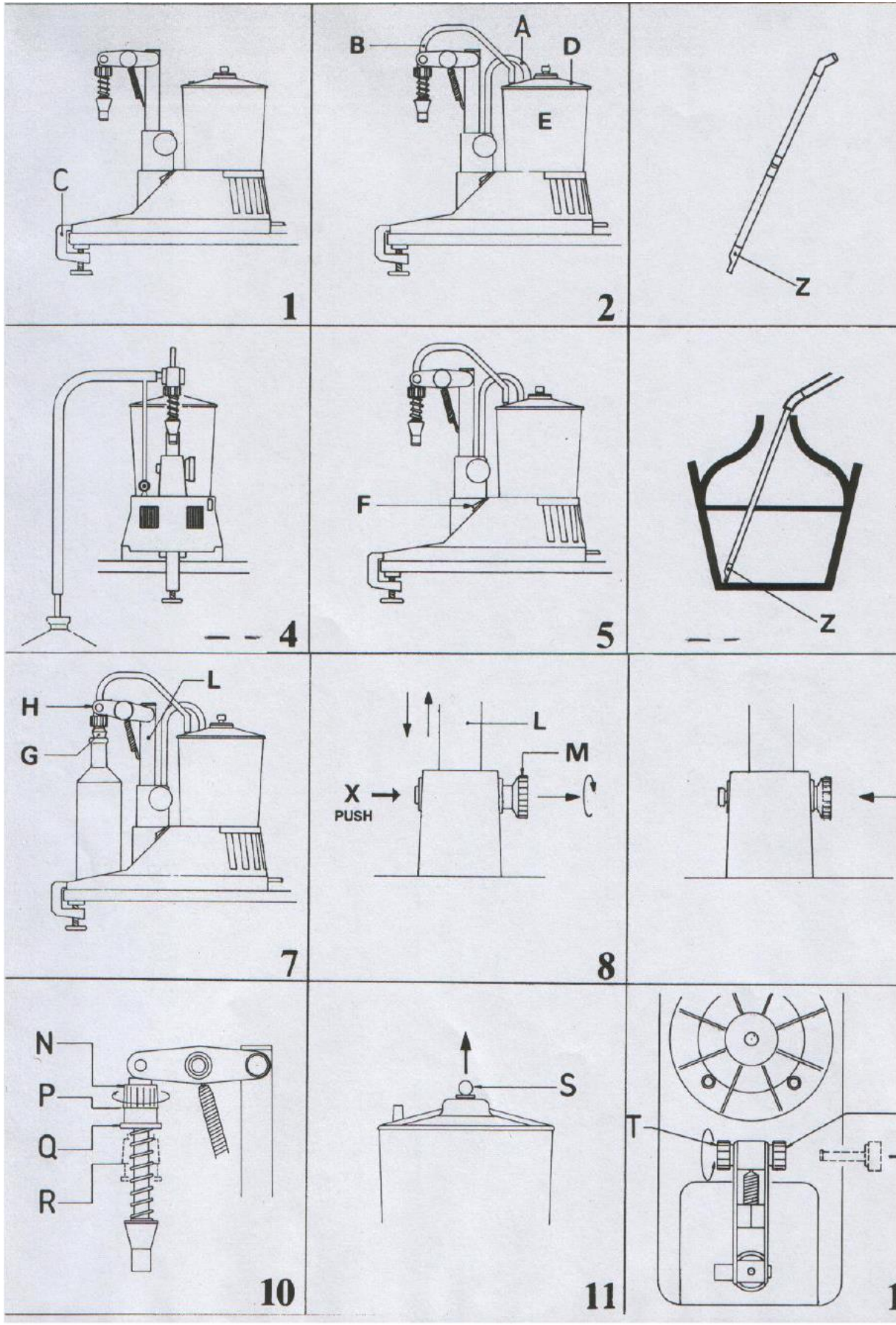
jusqu'au point où le balancier "H" se trouve en position horizontale (voir fig.7). Poussez la poignée "M" vers l'intérieur pour bloquer la tige.

Fig. 10 - Pour régler le niveau de remplissage souhaité dans la bouteille, il faut agir sur le collier de serrage "N" du bec "G". On obtient la distance minimum du liquide vis-à-vis du bord de la bouteille (remplissage maximum) en tirant vers le bas le contre collier de serrage "Q" et faites tourner le collier de serrage "N" jusqu'à ce que vous atteigniez la position "R". On obtient la distance maximum du liquide vis-à-vis du bord de la bouteille (remplissage minimum) en laissant le collier de serrage dans la position "P". On obtient des mesures intermédiaires de liquide en positionnant le collier de serrage dans des phases intermédiaires comprises entre "P" et "R". **IMPORTANT:** pour obtenir un niveau précis et constant dans les bouteilles, il faut que celles-ci, quand ENOLMATIC les a remplies et qu'elle a enlevé la mousse éventuelle, soient enlevées **rapidement** de dessous le bec "G".

Fig. 11 - IMPORTANT: si on arrête le moteur pendant l'emploi de ENOLMATIC, avant de remettre le contact, il faut absolument soulever le clapet "S" du flotteur jusqu'à annuler le vide. La même opération doit être effectuée pour ôter le couvercle du bocal.

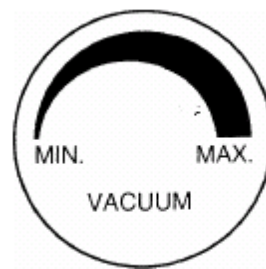
Fig. 12 - Pour remplacer le bec pour le vin, fourni avec la machine, avec le bec du kit pour huile ou pour sauce, tournez d'un demi-tour la molette "T" et enlevez l'axe "U". Elargissez les deux leviers en plastique du balancier "H" et décrochez l'ensemble de la tige. Décrochez le ressort de la tige "L". Pour insérer l'autre bec, effectuez les mêmes opérations en sens inverse.





On peut régler la vitesse de remplissage des bouteilles en agissant sur la molette marquée "vacuum". Quand ENOLMATIC est utilisée avec des produits denses et visqueux tels que l'huile, le ketchup, la moutarde, etc... tournez la molette de remplissage du vide (vacuum) vers le maximum.

Lorsqu'on utilise ENOLMATIC pour de liquides particulièrement pétillants, bière, etc.. ,pour éviter une production de mousse pendant le remplissage, tournez la molette "vacuum" vers le minimum et déterminez la vitesse optimale.



Pour nettoyer ENOLMATIC après usage, il suffit de remplir quelques bouteilles avec de l'eau pour laver les tuyaux. On peut laver le bocal simplement à l'eau ou avec un produit vaisselle.

Irrégularités éventuelles dans le fonctionnement de ENOLMATIC

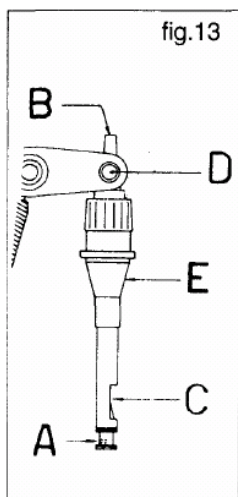
Au cas où il y aurait des anomalies dans le fonctionnement de ENOLMATIC, consultez le tableau ci-joint. Si aucune solution, parmi celles énumérées ci dessous ne donne de résultats positifs, adressez-vous à votre revendeur.

TABLEAU DES ANOMALIES

ANOMALIES

Le moteur ne démarre pas

Le liquide n'arrive pas dans la bouteille



CAUSES

Manque de courant
Prise de courant débranchée
Tout le dispositif est sous vide

- Moteur arrêté
- Le couvercle du vase n'est pas ferme
- Le régulateur de vitesse est trop ouvert vers le minimum

- Le bec est bouché (fig. 13)

- Le tuyau d'aspiration est attaché au fond de la dame-jeanne
- La bouteille est ébréchée
- La partie en caoutchouc du cône de fermeture est cassée
- Le bec ne coulisse pas parfaitement

REMEDES

- Contrôlez
- Contrôlez
- Agir sur le clapet "S" du flotteur en le soulevant quelques secondes (voir n. 11 du mode d'emploi)

- Mettre en route par interrupteur "F"
- Fermez le bien en poussant vers le bas
- Tournez la molette "vacuum" dans le sens des aiguilles d'une montre vers le maximum

- Vérifiez que le trou d'aspiration de l'air "A" ne soit pas bouché. Essayez de souffler dans le bec du côté du tuyau de récupération de la mousse "B" en tenant soulevé le cône de fermeture "E". Vérifiez de plus que le trou de sortie du liquide "C" soit libre et cela en soufflant du côté du tuyau de prélèvement "D" en gardant toujours soulevé le cône de fermeture "E"
- Réglez le terminal "Z" (fig.3) de façon à ce que le tuyau d'aspiration reste loin du fond
- Remplacez-la
- Remplacez-la

- Contrôlez que les garnitures 2.02 et 2.06 (vue éclatée) sont en bon état. Lubrifiez avec de l'huile de vaseline la tige du bec 4.03 (vue éclatée).



NORMES ET INSTRUCTIONS GENERALES

DESCRIPTION DE LA MACHINE

EnoIMatic® est une remplisseuse a dépression ayant des caractéristiques professionnelles et une production d'environ 200 bouteilles par heure.

REFERENCES NORMATIVES

Normative obligatoire

- Décret Législatif 12/11/1996, n.615. Réalisation de la Directive Communautaire n.89/336/CEE en matière de Compatibilité Electromagnétique (EMC).
- 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 en matière de marquage CE du matériel électrique destine a être utilisé dans certaines limites de tension.

Normative volontaire

- EN 60335-1 (1989) - Sécurité des instruments électriques a usage ménager et similaires – Normes générales (IEC 335-1/1976) Directive Européenne Compatibilité Electromagnétique n. 89/336/EMC

PREDISPOSITIONS A LA CHARGE DU CLIENT

L'utilisateur doit installer la machine remplisseuse dans des locaux appropriés sous l'aspect hygiénique et munis d'un circuit électrique correspondant aux normes en vigueur.

INSTRUCTIONS POUR LA DEMANDE D'INTERVENTIONS ET DE PIECES DE RECHANGE

Pour toute opération de maintenance électrique, contacter votre vendeur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Faire référence a la plaque appliquée sur l'appareil.

BRANCHEMENT ET MISE EN FONCTION

Après avoir positionné la machine sur un pian approprié pour la borne fournie et après s'être assuré que l'interrupteur général est en OFF, on peut brancher le câble d'alimentation.

UTILISATION PREVUE

La machine est destinée au remplissage pour : vin, huile, sauce tomate, liqueurs, jus de fruits et même pour des produits denses tels que les produits cosmétiques. On n'a pas prévu d'utilisations diverses de celles qui sont établies par le constructeur.





INSTRUCTIONS DE SECURITE

- Ne pas introduire de liquides a travers les fentes.
- Ne pas ouvrir la machine et, de toute façon, pas avant de l'avoir débranchée.

INDICATIONS RELATIVES A L'UTILISATION

Mise en fonction

La mise en fonction a lieu a travers une action volontaire sur le dispositif de commande relatif qui sert d'interrupteur général.

Modes d'arrêt et urgence

La fonction d'arrêt est obtenue en portant cette commande en position OFF.

L'arrêt d'urgence est obtenu a travers le débranchement du réseau en agissant sur la fiche de contact.

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

La machine ne requiert pas d'interventions de maintenance à l'exclusion des interventions de nettoyage et d'assainissement avant et après l'utilisation : pour taire des interventions de nettoyage, après le rinçage, isoler la machine en la débranchant de la source d'énergie.

Pour la manipulation de produits de nature diverse, on conseille d'utiliser des KIT prévus par TENCO S.n.c. (Oil Kit, Jar Kit, Tomato Kit, etc.).

D'éventuelles opérations sur la partie électrique, à l'intérieur de l'enveloppe, doivent être faites par un personnel autorisé et instruit. Attention : tension dangereuse pendant des opérations de maintenance sur l'appareil électrique si la machine est sous tension.

DIAGNOSTIC

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

ATTENTION

TOUTE INTERVENTION SUR LA MACHINE DOIT ETRE FAITE EN DISSIPANT LA PRESSION RESIDUELLE ET QUAND LA MAGHINE EST DÉBRANCHÉE DES SOURCES D'ENERGIE.

