

MANUAL PARA UTILIZAÇÃO DOS DISPENSADORES DE VINHO REFRIGERADO

Modelos: SC-2, SC-4 e SC-8



DISPENSADOR DE VINHOS

Instruções gerais de operação

Remova todas as embalagens externas e internas do seu aparelho. Verifique se todas as peças foram incluídas antes de descartar qualquer material de embalagem. Você pode manter a caixa e o material de embalagem para uso em uma data posterior.

Leia todas as instruções antes de usar este aparelho - salve estas instruções.

Climatização recomendada

Armazenar vinhos à temperatura adequada é importante. Para preservá-los o maior tempo possível, o vinho deve ser armazenado a aproximadamente 13°C. No entanto, o gráfico abaixo sugere a temperatura ideal para beber para os diferentes estilos de vinho.

C°	Tipo do Vinho
18	Vinhos tintos encorpados
16	Vinho do porto
13	Vinhos tintos de corpo médio
7	Vinhos brancos e rosé

SC-2_4 03/2020(REV.001)

www.enosolutions.com.br

ÍNDICE

Instruções de segurança.....	03
Informações sobre segurança elétrica.....	04
Descrição de recursos.....	04
Especificações.....	05
Instruções de instalação.....	05
Operação do dispenser.....	06
Serviço de vinho.....	06
Cuidados e manutenção.....	07
Solução de problemas.....	08
Sistema de refrigeração.....	09

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou lesão ao usar o aparelho, siga estas precauções básicas:

- Leia e siga todas as instruções antes de usar;
- Não use se o cabo de alimentação estiver danificado. Se estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada similar para evitar riscos;
- Verifique se o aparelho está sempre desconectado antes da limpeza;
- Para limpar, use apenas detergentes neutros ou produtos de limpeza de vidro. não use detergentes ou solventes agressivos;
- Não guarde comida no interior do equipamento;
- Mantenha o equipamento longe de qualquer fonte de irradiação ou luz solar direta;
- Para estabilidade, o aparelho deve ser colocado em uma superfície plana e sólida;
- Não coloque nenhum outro aparelho em cima da máquina;
- O equipamento é um aparelho elétrico. Para evitar ferimentos ou morte por choque elétrico, não opere com as mãos molhadas, enquanto estiver em uma superfície molhada ou em outras condições de umidade;
- Na posição ou ao mover o aparelho, verifique se ele não está posicionado horizontalmente, posicionado em um ângulo superior a 45 ° ou virado de cabeça para baixo;
- Nunca levante ou carregue a máquina pelo cabo;
- Mantenha o cabo longe de superfícies aquecidas;
- Certifique-se de deixar espaços adequados nas laterais do aparelho para permitir o fluxo de ar adequado;
- Apenas para uso doméstico interno. Qualquer outro uso anulará a garantia;
- Apenas para uso adulto;
- Não conecte à tomada antes de concluir a instalação;
- Sempre desconecte o aparelho da tomada quando não estiver em uso. Nunca puxe o cabo para remover o plugue da tomada. Segure o plugue e puxe para desconectar;
- Nunca limpe as peças do aparelho com óleo. Os vapores podem criar risco de incêndio ou explosão;
- Não armazene ou use gasolina ou quaisquer outros vapores e líquidos inflamáveis nas proximidades ou este ou quaisquer outros aparelhos. Os vapores podem criar um risco de incêndio ou explosão;

Aviso: Risco de aprisionamento de crianças. Aparelhos com lixo ou abandonados ainda são perigosos. Antes de jogar fora uma adega/dispensadora de vinhos antiga, retire a porta e deixe as prateleiras no lugar para que as crianças não possam subir facilmente ou tomar outras providências para garantir que a adega seja sem problemas.

Aviso: Conteúdo do cartucho de gás sob pressão. Não perfure ou incinere. Mantenha longe do calor e fora da luz solar direta. Mantenha longe de objetos pontiagudos que nublam a câmara de perfuração. Não guarde em um veículo fechado. Não descarregue para o rosto ou corpo. Mantenha fora do alcance de crianças.

Aviso: A pressão de inflação do cartucho de gás não deve exceder 12MPa.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA ELÉTRICA

CUIDADO

Risco de choque elétrico

- Desconecte a alimentação elétrica do aparelho antes de fazer a manutenção.
- Substitua todos os painéis antes de operar.
- Não fazer isso pode resultar em morte ou choque elétrico

Para evitar o risco de choque elétrico, danos materiais, lesões corporais ou morte:

- O cabo de alimentação deve ser conectado a um receptáculo tipo terra de três pinos, aterrado de acordo com o Código Elétrico Nacional, ABNT/ NBR 14136 - última edição e códigos e ordenanças locais.
- É de responsabilidade pessoal do consumidor ter o receptáculo de parede de três pinos adequado instalado por um eletricitista qualificado.
- **NÃO REMOVA, SOB QUALQUER CIRCUNSTÂNCIA, A PONTA DE ATERRAMENTO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO.**
- Um circuito separado adequadamente fundido e aterrado deve estar disponível para este aparelho
- Não remova os fios de aterramento dos componentes individuais durante a manutenção, a menos que o componente deva ser removido e substituído. É extremamente importante substituir todos os fios de aterramento quando os componentes são colocados.

1. NÃO USE UM INTERRUPTOR DE FALHA NO SOLO (GFI)

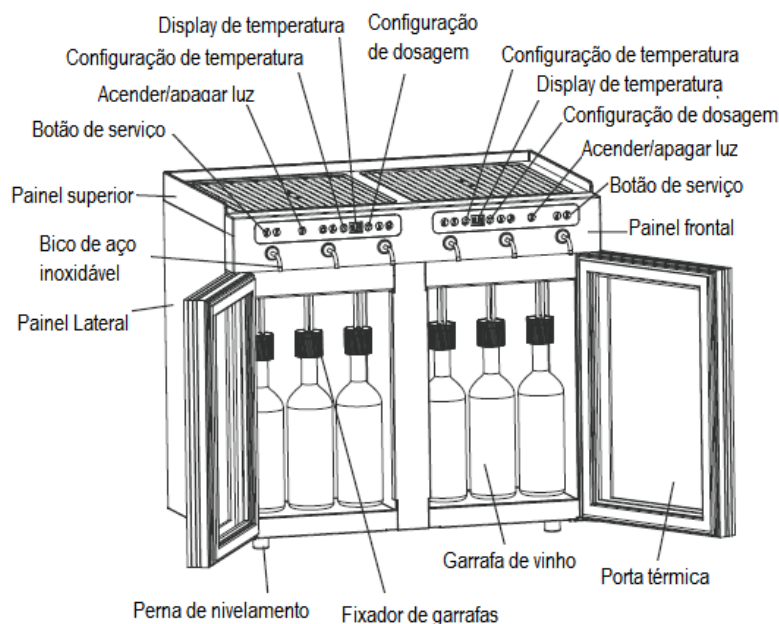
2. UM CIRCUITO DEDICADO DE 15 AMP É ALTAMENTE RECOMENDADO

FIO ELÉTRICO

- Devido a possíveis riscos de segurança sob uma determinada condição, é altamente recomendável o uso de um cabo de extensão. No entanto, se você ainda optar por usar um cabo de extensão, é absolutamente necessário que ele seja um cabo de extensão de aparelho com aterramento de 3 fios com um plugue de aterramento de 3 pinos. A classificação marcada do cabo de extensão deve ser 220V, 10A.

DESCRIÇÃO DE RECURSOS

- O dispensador de vinho mantém-se aberto da oxidação por semanas, através do uso de gases nobres como nitrogênio ou argônio.
- O gabinete de porta de vidro refrigerado exibe vinhos e distribui de até garrafas abertas.
- O silencioso sistema de compressor de alto rendimento com degelo automático mantém o vinho na temperatura adequada para armazenar e servir entre 7°C e 18°C.
- O design compacto com botões de toque de LED azuis oferece a atração moderna.
- Os componentes plásticos aprovados pela NSF e a bica sanitária em aço inoxidável mantêm seus vinhos limpos.
- As válvulas eletrônicas em miniatura de aço inoxidável evitam qualquer gotejamento de vinho do bico de distribuição.
- Um controlador de temperatura digital LED azul permite definir facilmente a temperatura desejada para vinhos brancos ou tintos.



ESPECIFICAÇÕES

Voltagem	220~240V / 50 Hz
Refrigeração	85W / 95W / 100W / 105W
Gás para refrigeração	R134a
Ajuste de temperatura	7°C - 18°C
Temperatura de trabalho ambiente	7°C - 32°C
Capacidade de garrafas	2 / 4 / 6 / 8
Tempo máximo de conservação	30 dias
Dimensões SC-2	23,63cm Largura x 41,36cm Profundidade x 52,60cm Altura
Dimensões SC-4	41,54cm Largura x 44,33cm Profundidade x 62,36cm Altura
Dimensões SC-8	83,32cm Largura x 67,24cm Profundidade x 50,35cm Altura

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

- Sempre verifique as conexões da fiação antes de iniciar qualquer procedimento de teste.
- Desconecte a energia elétrica do aparelho antes de executar qualquer manutenção ou reparo.
- As verificações de voltagem devem ser feitas inserindo as pontas de prova do medidor ao lado dos fios nos blocos conectores com a fonte de energia elétrica on e o bloco de conexão conectado.
- As verificações de resistência devem ser feitas nos componentes com a energia elétrica desligada e o bloco do conector desconectado.

SC-2_4 03/2020(REV.001)

www.enosolutions.com.br

LOCALIZAÇÃO

- Este distribuidor de vinho foi projetado apenas para instalação autônoma.
- Recomenda-se que esta unidade seja mantida em um local com uma faixa de temperatura ambiente de 7°C - 32°C. Não se destina à instalação de garagem ou porão.
- Coloque a unidade em um local adequadamente ventilado para evitar o acúmulo de calor gerado pelo sistema de refrigeração. A falha em fazer isso impedirá os componentes e seu conteúdo.
- Deixe 12 cm de espaço livre por todos os lados.

OPERAÇÃO DO DISPENSER

- Quando a unidade estiver posicionada e conectada, ligue a alimentação.
Carga/descarga de argônio/nitrogênio/cartucho de gás inerte

1. Aumente, abra o painel traseiro superior. (veja o diagrama, como mostra a seta, figura 1)
 2. Um cartucho de gás de pega manual gira para um determinado ângulo para desmontar a garrafa de gás vazia. (Veja o diagrama, como mostrado na seta, figura 2)
 3. Retire o cartucho da garrafa de gás da garra em sentido contrário. Com uma mão segurando a válvula de descompressão e com a outra, retire o cartucho e remova-o. (Veja o diagrama, figura 3)
 4. Para inserir um novo cartucho, primeiro alinhe cuidadosamente a extremidade do parafuso até a boca do redator e aperte-o no lugar. (Veja o diagrama, figura 2.)
- NOTA:** É normal que algum gás escape enquanto aparafusa o cartucho.
5. Verifique se você parafusa o cartucho completamente/firmemente.
 6. Verifique se o frasco/cartucho está seguro.
 7. Prenda o cartucho de gás nos prendedores dos cilindros. (Veja o diagrama, figura 1.1)
 8. Feche o painel traseiro superior.
 9. Abra a válvula de saída de vinho.

Nota: Dois interruptores não devem ser abertos ao mesmo tempo.

Durante condições operacionais normais, o visor mostra o valor medido pelo ar alternadamente ao alarme de código.

SERVIÇO DE VINHO

O dispensador de vinho apresenta dois conjuntos de dois botões de dispensação, cada um posicionado diretamente acima do bico correspondente da garrafa de vinho. A opção do botão de distribuição de reboque é.

- Pressione e segure o botão com uma garrafa sobre o bico desejado para começar a distribuir o vinho no copo. O vinho continuará sendo dispensado até que o botão esteja solto.
- Pressione o botão com uma taça para distribuir vinho em incrementos de 30 ml.
- Pressione uma vez, exiba 1, distribua 30 ml; pressione duas vezes, visor 2, dispense 60 ml, pressione três vezes, visor 3, dispense 90 ml; e assim por diante.
- O vinho será dispensado após segurar por um segundo quando você pressionar o botão com uma taça.
- Como redefinir a porção de 30 ml: A porção factual de 30 ml pode ser redefinida pelo usuário. Pressione a seta para cima duas vezes e "H2" é exibido e, em seguida, pressione a seta para baixo e o dígito começa a piscar, pressione a tecla para cima ou para baixo para aumentar ou diminuir a porção além de 20 ml.

Outros parâmetros A1, A2, A3 e A4; esses parâmetros são usados para calibrar a dosagem do vinho servido em cada bico. Por exemplo, para uma dose ajustada para 29 ml de H2, A1, se você aumentar o valor da quantidade a ser liberada nos primeiros bicos, será maior que 20 ml. Recomendamos que você não altere as configurações de fábrica nessas quatro configurações avançadas.

SC-2_4 03/2020(REV.001)

Ajuste de temperatura

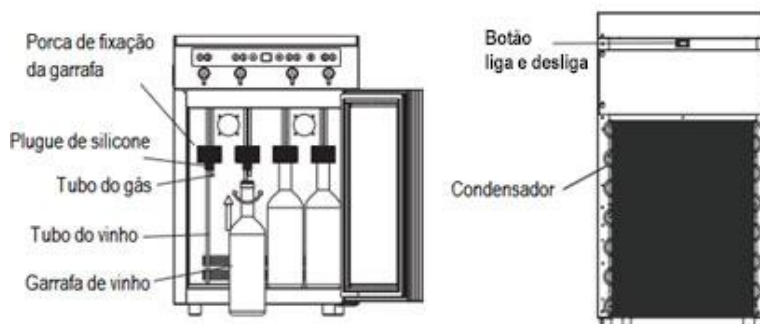
A tela de temperatura mostrará a temperatura atual dentro da unidade. Quando você precisar definir 7-18 ° C, pressione o botão com uma seta para cima quando o visor exibir "H1" e a temperatura do visor começar a piscar. Enquanto a exibição da temperatura começa a piscar, ajuste para a temperatura selecionada.

Luz LED liga/ desliga

Quando você pressiona o botão da lâmpada a luz interna acende. Quando você pressiona novamente, a luz desligada.

Anexar/remover garrafas de vinho

1. Fixe a garrafa na tubulação
2. Gire/ aparafuse a conexão da tubulação até que fique na garrafa.
3. Abra a válvula de controle para permitir a saída do vinho e verifique se ocorrerá vazamento de gás (reconecte mais apertado, se necessário, para que o gás escape).
4. Coloque o vinho totalmente no armário refrigerado e feche a porta.



CUIDADOS E MANUTENÇÃO

IMPORTANTE: Sempre desconecte o distribuidor de vinho antes de limpar ou realizar manutenção. Nunca use produtos de limpeza agressivos ou escovas para limpar qualquer parte do dispensador de vinho.

Limpeza:

Para limpar o fixador de garrafas e a válvula solenóide:

Encha uma garrafa com água morna limpa e coloque o fixador na garrafa. Pressione e segure o botão com a garrafa para dispensar a água morna. Pressione a parte do botão com a taça 5 vezes e segure-o até o visor exibir "CL" e piscar, a limpeza automática será iniciada. Continue dispensando e lave o sistema até que o gás seco saia do bico.

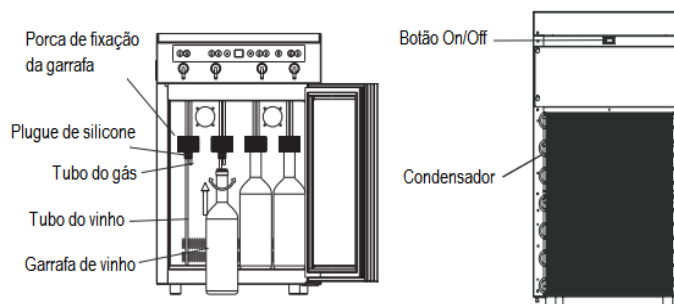
Outros parâmetros A1, A2, A3 e A4:

Esses parâmetros são usados para calibrar as quantidades de vinho servidas em cada torneira. Por exemplo, para uma dose ajustada em 20 ml de H2, A1, se você aumentar o valor da quantidade a ser liberada no primeiro toque, será maior que 20 ml, recomendamos que você não altere as configurações de fábrica nessas 4 configurações avançadas.

Ajuste de temperatura A tela de temperatura mostrará a temperatura atual dentro da unidade. Quando você precisar definir 7-18 ° C, pressione o botão ^ quando o visor exibir "H1" e a temperatura exibida começar a piscar, enquanto a temperatura começa a piscar, use os botões ^ ou v para selecionar a temperatura desejada.

Colocar/remover garrafas de vinho

1. Fixe a garrafa na tubulação;
2. Gire/ aparafuse a conexão do tubo até que acenda a garrafa;
3. Abra a válvula de controle para permitir a saída do vinho e verifique se haverá vazamento de gás. (reconecte o isqueiro, se necessário, para que o gás escape);
4. Coloque o vinho totalmente no armário refrigerado e feche a porta.



SC-2_4 03/2020(REV.001)

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS		
Problema	Possíveis Causas	Respostas
Um recipiente distribui apenas uma ou duas garrafas, vazando/escapando gás	1. Junta do cartucho desalinhada, com defeito ou ausente.	1. Alinhe, troque ou instale a junta.
	2. Reservatório não apertado.	2. Gire a caixa no sentido horário até o fim.
	3. Tubo de gás quebrado.	3. Troque o tubo de gás.
	4. Tubo de gás não apertado no regulador ou válvula.	4. Verifique essas conexões.
	5. Vazamento do regulador.	5. Verifique se há gás escapando no regulador.
	6. Válvula de gás presa aberta.	6. Se o gás continuar escapando do tubo de gás, verifique se há válvulas de gás, ligações.
	7. Garrafa não apertada.	7. Verifique se há plugue/fixador.
Unidade não serve a dosagem	1. Gás inerte vazio.	1. Se todas as almas não distribuírem vinho, verifique o manômetro da vasilha ou gire a vasilha levemente no sentido anti-horário para ver se algum gás está escapando e a curva no sentido horário para apertar; depois verifique se há vazamento de gás como acima.
	2. Regulador de pressão com defeito.	2. Se todas as bicas não distribuírem vinho e o recipiente tiver pressurizado gás, verifique o regulador.
	3. Gargalo não apertado ou plugue com defeito.	3. Pressione o botão para verificar se o gás está escapando do plugue e do fixador.
	4. Válvula solenóide de gás com defeito ou fiação incorreta.	4. Pressione o botão para verificar se o gás está saindo do tubo de gás.
	5. Válvula solenóide de vinho com defeito ou fiação incorreta.	5. Mude a válvula questionável para uma boa saída e verifique se o problema ainda existe.
	6. Fiação incorreta ou solta, placa de alimentação ou placa de controle com defeito.	6. Verifique todas as ligações e conexões.
Distribuição interrompida ou lenta	1. Insira a pressão do gás baixa.	1. Se todas as bicas dispensarem vinho lentamente, verifique a pressão e troque um novo recipiente.
	2. Tubos de gás torcidos ou torcidos	2. Pressione o botão para ver se o gás está escapando do tubo de gás muito lentamente.
	3. Gargalo não apertado.	3. Verifique se o plugue e o fixador da garrafa estão vazando.
	4. Válvula solenóide de vinho travada.	4. Remova a garrafa, pressione o botão para verificar se o gás está escapando do tubo de gás.
		5. Switch a válvula a uma boa saída para verificar.
Jorrando ou cuspidor vinho	1. Tubo de vinho restrito.	1. Verifique quaisquer restrições.
	2. Frasco próximo ao gás vazio e com excesso de gás na garrafa.	2. Troque um novo frasco.
	3. Pressão do gás muito alta.	3. Substitua o regulador de pressão.
	4. Válvula solenóide do vinho suja.	4. Limpe as válvulas solenóides.
Vinho dividido	1. Detritos no bico.	1. Faça a limpeza com água morna.
Vinho com muita bolha	1. Pressão alta do gás	1. Reajustar a pressão do gás.

Sistema de refrigeração		
Problema	Possíveis Causas	Respostas
Equipamento não está funcionando	1. Cabo de alimentação desconectado.	1. Verifique o cabo de alimentação.
	2. Máquina desligada.	2. Ligue o interruptor.
	3. Não há energia na tomada.	3. Verifique a energia na tomada e no fusível.
	4. Fiação incorreta ou solta.	
Unidade funcionando em alta temperatura	1. Vedação incorreta da porta.	1. Verifique se a porta está aberta.
	2. Temperatura ambiente alta.	2. verifique o local da instalação.
Baixa temperatura do equipamento	1. Unidade congelada.	1. Desligue a unidade para descongelar.
	2. Falha na placa de energia.	2. Mude a temperatura.
	3. Falha no visor / placa de controle.	
Não está esfriando, mas o compressor está funcionando	1. Fluxo de ar ruim do evaporador.	1. Verifique se há restrições.
Unidade com ruído	1. Área de instalação não firme.	1. Verifique o nível.
	2. Os parafusos, porcas e peças de metal estão soltos.	2. Verifique se há fonte de som de ruído no suporte do ventilador e se o compressor e a tubulação estão soltos.

