



BIRRA PRE-MIX E POST-MIX

MANUALE ISTRUZIONI IMPIANTI PER L'UTENTE

 **CELLI**
DISPENSING EQUIPMENT

I	LIBRETTO ISTRUZIONI IMPIANTI PRE-MIX POST-MIX	1
GB	PRE-MIX AND POST-MIX INSTRUCTIONS BOOKLET - USER MANUAL	3
D	GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR PRE-MIX UND POST-MIX-ZAPFANLAGEN - ANLEITUNG FÜR DEN ANWENDER	5
F	MANUEL D'INSTRUCTIONS SYSTÈMES PRE-MIX ET POST-MIX - MANUEL DESTINÉ À L'OPÉRATEUR	7
E	MANUAL DE INSTRUCCIONES PARA INSTALACIONES PRE-MIX Y POST-MIX - MANUAL PARA EL USUARIO	9
P	LIVRETE INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÕES PRÉ-MIX-POST-MIX - MANUAL PARA O UTENTER	11
NL	HANDLEIDING VOOR GEBRUIKERS VAN PRE-MIX EN POST-MIX INSTALLATIES	13
DK	PRE-MIX OG POST-MIX INSTRUKTIONSBOG - BRUGSANVISNING	15
S	INSTRUKTIONSHÄFTE FÖR PRE-MIX OCH POST-MIX - HANDBOK	17
FIN	PRE-MIX JA POST-MIX OHJEKIRJA - KÄYTTÄJÄN OPAS	19
GR	ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ PRE-MIX ΚΑΙ POST-MIX - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΣΩΣ	21
H	PRE-MIX POST-MIX BERENDEZÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁSA - A FELHASZÁLÓ KÉZIKÖNYVE	23
CZ	NÁVOD S POKYNY PRO OBSLUHU ZAŘÍZENÍ PRE-MIX A POST-MIX PŘÍRUČKA PRO UŽIVATELE	25
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI INSTALACJI PRE-MIX E POST-MIX - PODR CZNIK UŻYTKOWNIKA	27
SLO	NAVODILA ZA MONTAO PRE-MIX IN POST-MIX - PRIROČNIK ZA UPORABNIKA	29
RO	MANUALUL DE INSTRUCȚIUNI PENTRU UTILAJE PRE-MIX E POST-MIX - MANUALUL PENTRU UTILIZATOR	31
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЮ УСТАНОВОК ПРЕ-МИКС И ПОСТ-МИКС РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	33
CHN	预混及后混设备说明册 用户手册	35
COR	PRE-MIX 및 POST-MIX 시스템 지시 사항 안내서 사용 설명서	37

GARANZIA

La CELLI S.p.A. garantisce gli apparecchi di propria produzione, nelle normali condizioni di impiego, esenti da vizi e da difetti di materiale e di fabbricazione. La garanzia ha validità di 2 anni dalla data della bolla di consegna. Le modalità della garanzia sono dettagliate nell'apposita cartolina che accompagna ogni apparecchio.

AVVERTENZE E CARATTERISTICHE GENERALI



ATTENZIONE

Questo simbolo viene utilizzato quando il non rispetto o l'errata interpretazione delle istruzioni per l'uso può portare danni alle persone.



Ai sensi della normativa vigente, l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di corrente munita di efficiente messa a terra. Fatene verificare l'efficienza prima di procedere all'installazione.



Fate installare sul Vostro impianto elettrico un interruttore differenziale adeguato.



Assicurarsi che la linea di alimentazione sia adeguata alla potenza della macchina installata; la sezione dei cavi elettrici non deve mai essere inferiore a 1.5 mm².

- L'apparecchiatura è esente da radiodisturbi ai sensi del D.M. 13.04 1989 (direttiva CEE 87/308).
- Salvo diverse indicazioni, riportate in etichetta, gli apparecchi funzionano a 230 V - 50 Hz. Variazioni di tensione superiori al 10 % del valore nominale possono danneggiare le parti elettriche escluse dalla garanzia. Si consiglia pertanto di verificare la tensione in rete.



Collegare al troppo pieno un tubo e posizionarne l'estremità in uno scarico del quale si controlli giornalmente il livello.



Nel caso la macchina sia provvista di cavo di alimentazione terminante coi tre fili e senza spina montata, montare esclusivamente la spina allegata (o altra, purché provvista di marchio IMQ). Il montaggio di tale spina dovrà essere eseguito da parte di personale specializzato del SERVIZIO TECNICO.



L'installazione e la manutenzione devono essere eseguite da personale specializzato del SERVIZIO TECNICO.



Nel caso di installazione fissa, prevedere un dispositivo che permetta il disinserimento della macchina, che abbia distanza di apertura dei contatti di almeno 3 mm.



La presa di connettore presente sul pannello comandi deve essere usata esclusivamente per alimentare il motore agitatore o il motore agitatore con pompa installato sull'apparecchio.



Evitare di pulire la macchina con getti d'acqua che potrebbero raggiungere le parti elettriche.

- Si consiglia l'utente, al ricevimento dell'apparecchio, di accertarsi che non abbia subito danni durante il trasporto e di far subito presente al trasportatore eventuali anomalie. Si consiglia di rivolgersi alla CELLI S.p.A. o distributori autorizzati per componentistica o parti di ricambio originali.

La CELLI S.p.A. resta sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni, a persone o cose, derivanti dalla mancata osservanza di dette disposizioni

IL SISTEMA PRE-MIX

Informazioni generali

Viene così chiamato un sistema che serve per travasare una bevanda già pronta, calda o fredda che sia, da un contenitore ad un bicchiere.

In questo manuale parleremo del sistema PRE-MIX SOPRA-BANCO (Fig.A) e SOTTO-BANCO (Fig.B) per erogazione di bevande refrigerate.

PRE-MIX SOPRA-BANCO: è costituito da una carrozzeria contenente all'interno il gruppo frigorifero e la vasca con le serpentine inox. I rubinetti di erogazione sono montati sulla carrozzeria stessa. E' provvisto di motore agitatore per l'acqua nella vasca. Di norma viene installato sul banco bar. L'agitatore è assente negli impianti con raffreddamento in piastra d'alluminio "a secco".

PRE-MIX SOTTO-BANCO: a differenza del precedente viene installato di norma in posizione remota rispetto ai rubinetti. La distanza varia a seconda dei casi, ma si consiglia di posizionarlo il più vicino possibile ai rubinetti di mescolata.

In sostituzione del solo motore agitatore, può essere previsto un motore agitatore con pompa di ricircolo. (In Fig.A è riportato uno schema tipico di impianto PRE-MIX SOPRA-BANCO, in Fig.B uno di impianto PRE-MIX SOTTO-BANCO).

IL SISTEMA POST-MIX

Informazioni generali

Viene così chiamato un sistema che serve a miscelare acqua gasata o non gasata con sciroppo (concentrato) ottenendo una bevanda, gasata o non, al momento stesso dell'erogazione. In questo manuale parleremo del sistema POST-MIX SOPRA-BANCO e SOTTO-BANCO per erogazione di bevande refrigerate.

POST-MIX SOPRA-BANCO: è costituito da una carrozzeria contenente all'interno il gruppo frigorifero, la vasca con le serpentine inox e l'impianto di produzione soda, costituito da pompa di carico, carbonatore e centralina elettronica di controllo livelli. La pompa di carico del carbonatore può essere anche installata in posizione remota. Le valvole di erogazione sono montate sulla carrozzeria stessa. E' provvisto di moto-agitatore. Di norma viene installato sul banco bar.

POST-MIX SOTTO-BANCO: a differenza del precedente viene installato di norma in posizione remota rispetto alle valvole di erogazione. La distanza varia a seconda dei casi, ma si consiglia di posizionarlo il più vicino possibile al punto di erogazione. In sostituzione del moto-agitatore può essere previsto un moto-agitatore con pompa di ricircolo o anche una pompa supplementare in acciaio inox per il ricircolo della soda. Le macchine POST-MIX possono anche essere dotate di linee (serpentine) PRE-MIX per bevande quali birra e vino (PRE-POST-MIX), per cui sono riportate in questo libretto anche le istruzioni riguardanti gli impianti PRE-MIX. (Sulla Fig.C è riportato uno schema tipico di impianto POST-MIX SOPRA-BANCO, Fig.D impianto POST-MIX SOTTO-BANCO).

EROGAZIONE

- La regolazione del flusso della birra, bevanda o vino, si può effettuare al rubinetto, qualora questo disponga di compensatore, agendo sulla apposita levetta (Fig.E). Ruotandola in senso orario il flusso diminuisce, in senso opposto aumenta.
- Nel caso di rubinetti in policarbonato, la regolazione si effettua con una operazione analoga, intervenendo sulla vite posta sul fianco del corpo del rubinetto (Fig.F).
- Si ricorda che per una corretta spillatura occorre aprire il rubinetto con decisione.

QUELLO CHE NON SI DEVE MAI FARE

- Tenere le bombole del CO₂ al sole, vicino fonti di calore o in ambienti a temperature al di sotto di 0° C o in celle frigorifere.
- Accedere all'impianto senza prima aver tolto tensione.
- Coricare orizzontalmente la bombola CO₂ durante l'esercizio.
- Spegnerne il gruppo refrigerante di notte.

MANUTENZIONE GIORNALIERA

- Il rubinetto e in particolare il beccuccio, vanno lavati giornalmente con acqua tiepida o calda senza usare detergenti o spugne abrasive.
- La vaschetta raccogli gocce posta sotto i rubinetti deve essere vuotata tutti i giorni e lavata con acqua calda.
- Alla fine di ogni fusto procedere con il risciacquo delle linee birra.
- Pulire periodicamente con un panno umido le colonnine senza usare detergenti o spugne abrasive.
- Le parti in ottone non sottoposte a trattamento o doratura vanno pulite periodicamente con un panno morbido imbevuto di liquido specifico per pulizia; ciò consentirà di mantenerle sempre lucide e brillanti. Le parti in ottone trattate, vanno pulite con acqua tiepida, senza l'uso di solventi.

MANUTENZIONE ORDINARIA

- Pulire con una spazzola ogni tre mesi il condensatore (Fig.B-12), per eliminare l'eventuale intasamento delle alette e riportare il gruppo frigorifero al massimo della efficienza.

CONSIGLI E RACCOMANDAZIONI

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> * Non spegnere mai il gruppo refrigerante salvo che per manutenzione. * Non versare mai la bevanda in bicchieri caldi. * Non stoccare i fusti in ambienti troppo caldi o troppo freddi o soggetti a forti sbalzi di temperatura; la temperatura ideale è attorno ai 15°C. * Non stoccare i fusti in locali maleodoranti. * Non stoccare i fusti direttamente sul pavimento, ma prevedere una pedana in legno. * Prevedere drenaggio nel locale di stoccaggio fusti. * Non spillare una bevanda se non dopo avere aperto la valvola della bombola del CO2. | <ul style="list-style-type: none"> * Non utilizzare detergenti profumati o brillantanti per il lavaggio dei bicchieri birra. * Non aggiungere mai salamoie all'acqua della vasca. * Dare la giusta rotazione ai fusti stoccati. * Assicurarsi che la valvola di apertura della bombola CO2 sia COMPLETAMENTE aperta. * Trasferire i fusti almeno 24 ore prima dell'utilizzo nel locale in cui vengono tenuti durante la spillatura. * Nel caso di fusti ad una temperatura inferiore ai 15° C, è consigliabile utilizzare il termostato nella posizione inverno (senza banco ghiaccio). |
|---|---|

DISFUNZIONI, RICERCA DELLE CAUSE E INTERVENTI

DISFUNZIONE ACCERTATA	PROBABILE CAUSA	INTERVENTO SUGGERITO
L'apparecchio non va in funzione	1. Mancanza di tensione	1. Verificare presenza di tensione in rete. In caso affermativo chiamare il tecnico
Il gruppo frigorifero non raffredda.	1. Perdita di gas refrigerante	1. Chiamare il tecnico
Il gruppo frigorifero non si ferma mai, e gela la bevanda	1. Termostato in avaria	1. Chiamare il tecnico

N.B.: NEI CASI SOPRA RIPORTATI E' NECESSARIO, PRIMA DI ACCEDERE ALLE PARTI ELETTRICHE TOGLIERE TENSIONE. RICHIEDERE SEMPRE L'INTERVENTO DI TECNICI SPECIALIZZATI

DISFUNZIONE ACCERTATA	PROBABILE CAUSA	INTERVENTO SUGGERITO
La bevanda non fuoriesce dal rubinetto	- Prodotto gelato nella serpentina - Innesto sul fusto disinserito - Leva innesto non agganciata - Fusto bevanda vuoto - Bombola CO2 vuota - Valvola bombola CO2 chiusa - Manca pressione sul fusto - Vite di regolazione (rubinetto in plastica) completamente avvitata - Nottolino di regolazione compensatore in posizione di massima chiusura	- Chiamare tecnico - Inserire l'innesto - Agganciare la leva - Sostituirla con uno pieno - Sostituirla con una piena - Aprire la valvola - Ripristinare pressione di esercizio originariamente impostata dal tecnico. - Svitare la vite di regolazione in senso antiorario - Agire sul nottolino del rubinetto nel senso antiorario
La bevanda esce lentamente dal rubinetto	- Compensatore rubinetto regolato in posizione semi-chiuso - Innesto sul fusto non bene inserito - Pressione CO2 troppo bassa	- Agire sul nottolino del rubinetto in senso antiorario (aprire) - Inserire bene l'innesto sul fusto - Ripristinare la pressione CO2 (possibile bombola vuota)
La bevanda esce troppo calda	...	1. Chiamare il tecnico
La bevanda ha un sapore scadente	...	1. Chiamare il tecnico
La bevanda fuoriesce con troppa schiuma	...	1. Chiamare il tecnico
La bevanda fuoriesce limpida ma crea molta schiuma nel bicchiere	- Bicchieri troppo caldi - Tecnica di spillatura incorretta	- Bagnare i bicchieri in acqua fredda in modo da abbassarne la temperatura con l'uso del bagnabicchieri - Applicare corretta tecnica di spillatura a seconda del prodotto
La bevanda fuoriesce con poca schiuma	- Innesto sul fusto non ben inserito - Bombola CO2 vuota - Valvola bombola CO2 chiusa	- Inserire bene l'innesto sul fusto - Sostituire bombola - Aprire la valvola
Rapida perdita di schiuma	- Bicchieri con tracce di grasso o detersivo - Fusto bevanda vecchio	- Lavare bene i bicchieri con detergente appropriato, possibilmente con lavabicchieri a spazzole, quindi risciacquare abbondantemente con acqua corrente. Si consiglia l'uso del bagna-bicchieri - Sostituire fusto
La bevanda fuoriesce con colpi di schiuma	- Innesto sul fusto non ben inserito - Fusto vuoto	- Inserire bene l'innesto sul fusto - Sostituire fusto
Esaurimento troppo rapido della bombola CO2	...	1. Chiamare il tecnico
Il rubinetto continua a gocciolare	...	1. Chiamare il tecnico

La **CELLI S.p.A.**, nell'interesse dell'evoluzione dei propri prodotti, si riserva di modificare in qualsiasi momento, modelli, testo e disegni senza particolare preavviso

FIG. A - B - C - D - E - F

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. SISTEMA PRE-MIX SOPRA BANCO 2. BOMBOLA CO2 S.S.A. 3. TUBO ALTA PRESSIONE 4. RIDUTTORE DI PRESSIONE 5. PIASTRA DI FISSAGGIO RIDUTTORE DI PRESSIONE 6. DIFFUSORE CO2 7. FUSTO TIPO BIRRA 30 Lt. | <ol style="list-style-type: none"> 8. FUSTO TIPO BEVANDA 18 Lt. 9. TESTATA DI SPILLATURA 10. SISTEMA PRE-MIX SOTTO BANCO 11. COLONNA DI EROGAZIONE 12. CONDENSATORE 13. SISTEMA POST-MIX SOPRA BANCO 14. SISTEMA POST-MIX SOTTO BANCO |
|--|--|

WARRANTY

CELLI S.p.A. guarantees that the equipment it produces, used under normal conditions, is free from material or manufacturing defects.

The warranty is valid for 2 years from the date of issue of the delivery note.

The warranty procedures are explained on the card accompanying the machine.

EQUIPMENT IDENTIFICATION

The equipment has a "registration plate" on the front panel, on which the necessary identification information is given.

PRECAUTIONS AND GENERAL CHARACTERISTICS



CAUTION

This symbol is used when the non-compliance with or incorrect interpretation of the user instructions may result in damage to persons.



In line with current regulations, the equipment must be connected to a current socket with an efficient ground connection. Check the efficiency of the connection before proceeding with the installation.



Install a suitable circuit-breaker on the electrical circuit.



Ensure that the power supply line is suitable for the power of the installed equipment; the cross-section of the electrical cables must never be less than 1.5 mm².

- The equipment is not affected by radio interference, in accordance with D.M. 13.04 1989 (EEC directive 87/308).
- Unless otherwise indicated and specified on the label, the equipment runs on 220 V - 50 Hz. Voltage variations of more than 10% of the rated value may damage the electrical parts excluded from the warranty. It is advised, therefore, to check the mains voltage.



Connect to the hard overflow, one plastic tube whose hose nipple other end will be preferably fixed in one container whose level will be checked daily.



If the equipment has a power supply cable ending in three wires but without a plug fitted, fit only the plug provided (or any plug in compliance with local safety regulations). The plug must be fitted by specialized TECHNICAL ASSISTANCE personnel.



The installation and maintenance work must be carried out by specialized TECHNICAL ASSISTANCE personnel.



The connector socket on the control panel must be used exclusively to supply the agitator motor or agitator motor with pump installed on the equipment.



In fixed installations, provide a device for switching off the equipment that has an open contact distance of at least 3 mm.



Do not clean the machine with water jets, which could reach electrical components.

- On receiving the equipment, we advise the user to check that it has not been damaged during transport and to notify the transport agent immediately if any damage is found. You are advised to use CELLI S.p.A. or authorized dealers for components and original spare parts.

CELLI S.p.A. is relieved of all liability for any damage to persons or objects resulting from the non-observance of these instructions.

THE PRE-MIX SYSTEM

General information

PRE-MIX is the name given to the system that draws a ready-prepared drink, either hot or cold, from a container and pours it into a glass.

In this manual, we will talk about the PRE-MIX "SOPRA-BANCO" system (i.e. on the counter, Fig.A) and the "SOTTO-BANCO" system (i.e. under the counter or remote, Fig.B) for the dispensing of chilled beverages.

PRE-MIX OVER-COUNTER: consists of an outer cabinet containing the refrigeration unit and the stainless steel coils. The dispensing taps are mounted on the cabinet. The system has an agitator motor for the water in the tank. As a rule, this system is installed on the bar counter. The agitator is not present within coolers with aluminum plate cooling.

PRE-MIX UNDER-COUNTER: unlike the former version, this system is normally installed remotely from the taps. The distance varies according to circumstances, but it is advised to position the system as near as possible to the dispensing taps.

As an alternative to the agitator motor, an agitator motor with a recirculation pump can be provided.

(Fig.A shows a typical set-up for a PRE-MIX SOPRA-BANCO system; Fig.B shows the PRE-MIX SOTTO-BANCO system).

THE POST-MIX SYSTEM

General information

POST-MIX is the name given to the system that mixes carbonated or still water with a syrup (concentrated) to form a beverage, carbonated or still, at the moment of dispensing. In this manual, we will talk about the POST-MIX SOPRA-BANCO system (i.e. on the counter) and the SOTTO-BANCO system (i.e. under the counter or remote) for the dispensing of chilled beverages.

POST-MIX OVER-COUNTER: consists of an outer cabinet containing the refrigeration unit, the tank with the stainless steel coils and the soda maker, consisting of a filler pump, a carbonating unit and an electronic level control system. The carbonating unit filler pump can also be installed remotely. The dispensing taps are mounted on the cabinet. As a rule, this system is installed on the bar counter.

POST-MIX UNDER-COUNTER: unlike the former version, this system is normally installed remotely from the taps. The distance varies according to circumstances, but it is advised to position the system as near as possible to the dispensing taps. As an alternative to the agitator motor, an agitator motor with a recirculation pump can be provided or, in addition, a supplementary stainless steel pump for the recirculation of the soda. The POST-MIX machines can also be provided with PRE-MIX lines (coils) for drinks such as beer and wine (PRE-POST-MIX). Instructions for the PRE-MIX systems are included in this booklet.

(Fig.C shows a typical set-up for a POST-MIX SOPRA-BANCO system; Fig. D shows the POST-MIX SOTTO-BANCO system).

DISPENSING

- The flow of the beer, beverage or wine can be regulated on taps fitted with a compensator by turning the control lever (Fig.E). Turn the lever clockwise to decrease the flow and anti-clockwise to increase it.
- With polycarbonate taps, the regulation is done in a similar way, by turning the screw on the tap (Fig.F).
- Remember: to pour correctly, open the tap with a firm, decisive movement.

THINGS YOU MUSTN'T DO

- Never keep the CO₂ cylinders in the sun, near to heat sources or in ambients where the temperature is lower than 0°C or in cold stores.
- Never open up the system without first switching the power off.
- Never lay the CO₂ cylinder down horizontally during operation.
- Never switch off the cooling unit at night.

DAILY MAINTENANCE

- Wash the tap, especially the nozzle every day with warm or hot water, without using detergents or abrasive sponges.
- Empty the drip tray under the taps every day and wash with hot water.
- Rinse the beer lines after each keg is finished.
- Clean the towers periodically, with a damp cloth, without using detergents or abrasive sponges.
- All brass parts that have not been treated or gold-plated must be cleaned with a soft cloth dipped in a special cleaning fluid; this will keep them clean and shiny. Clean the treated brass parts with warm water; do not use solvents.

ROUTINE MAINTENANCE

- Clean the condenser (Fig.B-12) every three months with a brush, to stop the fins from getting blocked up and to keep the cooling unit working at maximum efficiency.

HINTS AND RECOMMENDATIONS

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * Never switch off the cooling unit, unless for maintenance purposes. * Never pour the drink into hot glasses. * Do not store the kegs in ambients that are too hot, too cold or subject to sudden temperature changes; the ideal temperature is around 15°C. * Do not store the kegs in places where there are bad smells. * Never store the kegs directly on the floor; stand them on a wooden foot-board. * Make sure the kegs store is properly drained. * Never pour a drink without first opening the valve on the CO2 cylinder. | <ul style="list-style-type: none"> * Never use perfumed or gloss-type detergents for washing the beer glasses. * Never add salt to the water in the tank. * Check that the stored kegs are turned the right way up. * Make sure that the valve on the CO2 cylinder is COMPLETELY open. * Move the kegs into the place they are kept for pouring at least 24 hours before they are to be used. * If the kegs are kept at a temperature below 15° C, it is advisable to utilize the water temperature thermostat (without ice-bank). |
|--|--|

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SUGGESTED REMEDY
The machine does not turn on	1. Power failure	1. Check the mains power supply. If OK, send for the service engineer
The refrigerant unit does not produce cold	1. Refrigerant gas leak	1. Send for the service engineer
Cooling unit never stops and freezes drink	1. Faulty thermostat	1. Send for the service engineer

N.B.: IN THE ABOVE CASES, BEFORE EXPOSING THE ELECTRICAL PARTS, SWITCH OFF THE POWER AND ALWAYS SEND FOR SPECIALIST SERVICE ENGINEERS

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	SUGGESTED REMEDY
The drink doesn't come out of the tap	1. Product frozen in coil 2. Keg coupling disconnected 3. Coupling lever not engaged 4. Keg empty 5. CO2 cylinder empty 6. CO2 cylinder valve closed 7. No pressure on keg 8. Adjustment screw (plastic tap) fully screwed in 9. Compensator adjustment screw in fully closed position	1. Send for service engineer 2. Make connection 3. Engage lever 4. Replace with full keg 5. Replace with full cylinder 6. Open valve 7. Reset to pressure originally set by service engineer 8. Unscrew adjustment screw, turning anti-clockwise 9. Turn adjustment screw on tap anti-clockwise
Drink comes out of tap slowly	1. Compensator tap in semi-closed position 2. Keg coupling not properly connected 3. CO2 pressure too low	1. Turn adjustment screw on tap anti-clockwise (open) 2. Connect keg coupling correctly 3. Reset CO2 to correct pressure (keg could be empty)
Drink comes out too warm	...	1. Send for service engineer
Drink tastes bad	...	1. Send for service engineer
Drink comes out with too much foam	...	1. Send for service engineer
Drink comes out clear, but makes lots of foam in the glass	1. Glass too warm 2. Incorrect pouring technique	1. Wet glasses in cold water to lower temperature; use glass fountain 2. Use correct pouring technique for product
Drink comes out with very little foam	1. Keg coupling not properly fitted 2. CO2 cylinder empty 3. CO2 cylinder valve closed	1. Fit coupling properly into keg 2. Change cylinder 3. Open valve
Foam disappears quickly	1. Traces of grease or detergent in glasses 2. Old keg of drink	1. Wash glasses thoroughly with correct detergent, using brush-type washer if possible, then rinse abundantly in running water. Use of glass fountain advised 2. Replace keg
Drink comes out with squirts of foam	1. Keg coupling not properly fitted 2. Keg empty	1. Fit coupling properly into keg 2. Change keg
CO2 cylinder runs out too quickly	...	1. Send for service engineer
Tap keeps on dripping	...	1. Send for service engineer

Celli S.p.A. in the interest of developing its products, reserves the right to modify models, text and drawings at any time and without prior notice.

FIG. A - B - C - D - E - F

- | | |
|--|---|
| 1. PRE-MIX "SOPRA-BANCO" SYSTEM
2. SUPER-DRY CO2 CYLINDER FOR CATERING
3. HIGH PRESSURE TUBE
4. PRESSURE REDUCER
5. REDUCER MOUNTING PLATE
6. CO2 DIFFUSER
7. 30 l BEER-TYPE KEG | 8. 18 l BEVERAGE-TYPE KEG
9. DRAWING HEAD
10. PRE-MIX "SOTTO-BANCO" SYSTEM
11. DISPENSING TOWER
12. CONDENSER
13. POST-MIX "SOPRA-BANCO" SYSTEM
14. POST-MIX "SOTTO-BANCO" SYSTEM |
|--|---|

GARANTIE

Die Fa. CELLI S.p.A. garantiert, daß die von ihr hergestellten Geräte bei Anwendung unter normalen Bedingungen frei von Mängeln sind und weder Material- noch Fabrikationsfehler aufweisen. Diese Garantie gilt für 2 Jahre, gerechnet vom Datum des Lieferscheins an. Die Modalitäten der Garantieleistungen sind auf einer spezifischen Karte aufgeführt, die allen Geräten beiliegt.

HINWEISE UND ALLGEMEINE KENNDATEN



ACHTUNG

Dieses Symbol ist bei allen Hinweisen angegeben, deren Nichtbeachtung oder falsche Auslegung zu einer Gefährdung von Personen führen könnte.

- ⚠ Das Gerät muß den einschlägigen Bestimmungen gemäß an eine ausreichend geerdete Netzsteckdose angeschlossen werden. Kontrollieren Sie vor der Aufstellung des Gerätes die Funktion der Netzsteckdose.
- ⚠ Sorgen Sie für die Installation eines geeigneten Fehlerstrom-Leistungsschalters im elektrischen Netz.
- ⚠ Vergewissern Sie sich, daß der Netzstrom mit der Leistung des zu installierenden Gerätes übereinstimmt; der Querschnitt der elektrischen Leitungen darf 1,5 mm² nicht unterschreiten.
 - Das Gerät ist funktentstört gemäß der Bestimmungen der ministeriellen Verordnung vom 13.04.1989 (Norm CEE 87/308).
 - Soweit auf dem Typenschild nicht anders angegeben, ist das Gerät für einen Betrieb bei 220 V - 50 Hz ausgelegt. Spannungsschwankungen über 10% des Nennwertes können die von der Garantie ausgeschlossenen elektrischen Komponenten beschädigen. Es wird empfohlen, die Netzspannung entsprechend zu kontrollieren.
- ⚠ An der Überlaufbohrung einen Schlauch befestigen, dessen Ende in ein Gefäß gesetzt werden sollte, so daß der Wasserstand täglich kontrolliert werden kann.
- ⚠ Wenn das Gerät ein Versorgungskabel besitzen sollte, dessen Ende drei freiliegende Pole anstatt eines Steckers aufweist, so darf ausschließlich der mitgelieferte Stecker montiert werden (bzw. jeder andere Stecker, der den vororts gültigen Sicherheitsbestimmungen entspricht). Die Montage dieses Steckers muß durch das Personal des TECHNISCHEN KUNDENDIENSTES vorgenommen werden.
- ⚠ Die Installations- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich durch spezialisiertes Personal des TECHNISCHEN KUNDENDIENSTES vorgenommen werden.
- ⚠ Die Steckdose auf der Schalttafel darf ausschließlich zur Speisung des Rührwerkmotors bzw. des Rührwerkmotors und der auf dem Gerät installierten Pumpe verwendet werden.
- ⚠ Bei einer festen Aufstellung muß eine geeignete Vorrichtung zur Abschaltung des Gerätes installiert werden, die eine Kontaktöffnung von wenigstens 3 mm hat.
- ⚠ Die Maschine nicht mit Wasserstrahlen reinigen, die an die Elektroteile gelangen könnten.
 - Der Kunde ist gehalten, das Gerät beim Empfang auf evtl. Transportschäden zu überprüfen und diese sowie evtl. Betriebsanomalien unverzüglich dem Spediteur anzuzeigen. Zur Bestellung von Original-Ersatzteilen wird geraten, sich an die Fa. CELLI S.p.A. oder aber an autorisierte Händler zu wenden.

Die Fa. CELLI S.p.A. kann in keinem Fall verantwortlich gemacht werden für Schäden an Personen und Sachgegenständen, die auf einer Nichtbeachtung der vorliegenden Bestimmungen zurückzuführen wären.

DAS PRE-MIX-SYSTEM

Allgemeine Informationen

Es handelt sich um ein Zapfsystem, das dazu benutzt wird, um bereits fertig zubereitete Kalt- oder Warmgetränke vom Behälter in das Glas umzufüllen. In dieser Gebrauchsanleitung werden die PRE-MIX-Zapfsysteme für OBERTHEKEN- (Abb.A) und UNTERTHEKENAUFSTELLUNG (Abb.B) zur Abfüllung von gekühlten Getränken beschrieben.

PRE-MIX OBERTHEKENSYSTEM: Das System besteht aus einem Gehäuse, in dem sich die Kühleinheit und eine Wanne mit Kühlschlangen aus Edelstahl befinden. Die Zapfhähne sind direkt auf dem Gehäuse montiert. Das System zur Oberthekenaufstellung ist außerdem mit einem Rührwerk ausgestattet, das zur Bewegung des in der Wanne befindlichen Wassers dient. Diese Anlage wird normalerweise auf der Theke montiert. Durchlaufkühler die mittels einer Aluminiumkontaktplatte kühlen (Trockenkühlung) sind ohne Rührmotor.

PRE-MIX UNTERTHEKENSYSTEM: Im Gegensatz zum Oberthekensystem kann diese Anlage in einer gewissen Entfernung zu den Ausschenkähnen montiert werden. Diese Entfernung kann variieren; es wird jedoch geraten, das Unterthekensystem so nahe wie möglich an den Ausschenkähnen zu platzieren. Das Rührwerk kann in diesem Fall durch ein Rührwerk mit Rücklaufpumpe ersetzt werden. (Die Abbildung A zeigt ein typisches Schema einer Anlage bei Oberthekenaufstellung; die Abbildung B zeigt das PRE-MIX-System in der Unterthekenaufstellung).

DAS POST-MIX-SYSTEM

Allgemeine Informationen

Es handelt sich um ein Zapfsystem, das dazu benutzt wird, um Mineralwasser (wahlweise mit oder ohne Kohlensäure) mit Sirup (Konzentrat) mischen zu können, so daß Sie wahlweise ein Getränk mit oder ohne Kohlensäureabzapfen können. In dieser Gebrauchsanleitung werden die POST-MIX-Zapfsysteme für OBERTHEKEN- und UNTERTHEKENAUFSTELLUNG zur Abfüllung von gekühlten Getränken beschrieben.

POST-MIX OBERTHEKENSYSTEM: Das System besteht aus einem Gehäuse, in dem sich die Kühleinheit und eine Wanne mit Kühlschlangen aus Edelstahl sowie eine aus einer Einheit zur Kohlensäurerzeugung, einer Pumpe und einer elektronischen Steuereinheit zur Standkontrolle befindet. Die Einspritzpumpe kann ebenfalls separat installiert werden. Die Ausschenkähne sind auf dem Gehäuse des Systems montiert. Zu dieser Anlage gehört ein motorbetriebenes Rührwerk. Das System wird in der Regel auf der Theke aufgestellt.

POST-MIX UNTERTHEKENSYSTEM: Im Gegensatz zum Oberthekensystem kann diese Anlage in einer gewissen Entfernung zu den Ausschenkähnen montiert werden. Diese Entfernung kann variieren; es wird jedoch geraten, das Unterthekensystem so nahe wie möglich an den Ausschenkähnen zu platzieren. Das Rührwerk kann durch ein Rührwerk mit Rücklaufpumpe oder auch eine zweite Sodarücklaufpumpe aus Edelstahl ersetzt werden. Die POST-MIX-Anlage kann zusammen mit einem PRE-MIX-Zapfsystem für die gekühlte Abgabe von Bier und Wein betrieben werden (PRE-POST-MIX-System); aus diesem Grunde werden in dieser Bedienungsanleitung ebenfalls die das PRE-MIX-Zapfsystem betreffenden Angaben aufgeführt. (Die Abb.C zeigt ein typisches Schema eines POST-MIX-Zapfsystems bei OBERTHEKENAUFSTELLUNG; die Abbildung D zeigt das POST-MIX-System in der UNTERTHEKENAUFSTELLUNG).

AUSSCHANK

- Der Durchfluß der Getränke (Bier, Wein oder andere Getränke) kann vom Ausschenkahn aus über den entsprechenden Hebel (Abb.E) geregelt werden, wenn dieser mit einem Druckausgleicher ausgestattet ist. Durch Bewegung des Hebels im Uhrzeigersinn wird der Durchfluß reduziert, durch Einstellung gegen den Uhrzeigersinn erhöht.
- Bei Ausschenkähnen aus Polycarbonat wird der Durchfluß auf gleiche Art über Einstellung der seitlich am Ausschenkahn angebrachten Schraube geregelt (Abb.F).
- Es wird daran erinnert, daß der Ausschenkahn mit einem gewissen Nachdruck geöffnet werden muß, um eine vorschriftsmäßige Abzapfung zu gewährleisten.

WAS SIE IN JEDEM FALL VERMEIDEN SOLLTEN

- Die CO₂ Flaschen nie der Sonneneinstrahlung aussetzen und niemals in der Nähe von Wärmequellen oder in Räumen mit einer Temperatur unter 0°C oder in Kühlzellen lagern.
- In die Anlage greifen, ohne den Netzstecker aus der Steckdose gezogen zu haben.
- Die CO₂ Flasche während des Gebrauchs der Anlage niemals in waagerechte Position bringen.
- Die Kühleinheit nachts niemals abschalten.

TÄGLICHE WARTUNG

- Der Ausschenkahn und insbesondere der Auslauf müssen täglich mit lauwarmem Wasser abgespült werden, ohne Spülmittel oder harte Schwämme zu verwenden.
- Das Abtropfbecken, das sich unter dem Hahn befindet, muß täglich entleert und mit lauwarmem Wasser ausgespült werden.
- Nach jeder Entleerung eines Bierfasses müssen die Leitungen der Anlage durchgespült werden.
- Säubern Sie die Zapfsäulen regelmäßig mit einem feuchten Tuch, ohne Spülmittel oder harte Schwämme zu verwenden.
- Damit das Messing schön glänzend bleibt, müssen alle Messingteile regelmäßig mit einem weichen Tuch und einem geeignetem Putzmittel gereinigt werden. Speziell behandelte Messingteile müssen mit lauwarmem Wasser abgespült werden, ohne Putzmittel zu verwenden.

NORMALE WARTUNG

- Säubern Sie den Kondensator (Abb.B-12) alle 3 Monate mit einer Bürste, um eine mögliche Verstopfung der Kühlflügel zu vermeiden und eine einwandfreie Funktion der Kühleinheit zu gewährleisten.

RATSCHLÄGE UND EMPFEHLUNGEN

- * Schalten Sie die Kühleinheit nie ab, es sei denn zur Durchführung von Wartungsarbeiten.
- * Füllen Sie die Getränke nie in warme Gläser ab.
- * Lagern Sie die Fässer nicht in übermäßig warmen oder kalten Räumen oder in Räumen mit starken und häufigen Temperaturschwankungen. Die ideale Lagertemperatur beträgt ca. 15°C.
- * Lagern Sie die Fässer nicht in schlecht belüfteten, übelriechenden Räumen.
- * Lagern Sie die Fässer nicht direkt auf dem Fußboden, sondern stellen Sie sie auf einen Holzuntergrund.
- * Der Lagerraum sollte mit einem Abfluß versehen sein.
- * Der Ausschank der Getränke darf nicht vor dem Öffnen der CO2-Flasche erfolgen.

- * Benutzen Sie zur Reinigung der Biergläser keine parfümierten Spülmittel.
- * Geben Sie niemals Salzlauge in die Wasserwanne.
- * Achten Sie bei der Lagerung der Fässer darauf, daß zuerst die am längsten gelagerten Fässer aufgebraucht werden.
- * Vergewissern Sie sich, daß das Ventil der CO2-Flasche VOLLSTÄNDIG geöffnet ist.
- * Die Fässer sollten mindestens 24 Stunden vor Gebrauch aus dem Lagerraum ins Lokal transportiert werden.
- * Der Lagerraum sollte mit einem Abfluß versehen sein.
- * Bei Gebrauch von Fässen, die eine Temperatur von weniger als 15° C haben, raten wir Ihnen das Thermostat auf Position "Winter" (ohne Eisbank) zu stellen.

STÖRUNGEN, FEHLERSUCHE UND MÖGLICHE ABHILFE

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE ABHILFE
Das Gerät schaltet sich nicht ein	1. Keine Spannungspräsenz	1. Kontrollieren Sie die Präsenz der Netzspannung; sollte die Netzspannung vorhanden sein, so rufen Sie einen Techniker zu Hilfe
Die Kühleinheit kühlt nicht	1. Verlust des Kühlgases	1. Wenden Sie sich an den Kundendienst
Die Kühleinheit schaltet sich nicht ab und läßt das Getränk gefrieren.	1. Defekt des Thermostates	1. Wenden Sie sich an den Kundendienst

ZU BEACHTEN: VOR EINEM EVTL. EINGRIFF IN UNTER STROM STEHENDE BAUGRUPPEN MUSS IN JEDEM FALL DER NETZSTECKER GEZOGEN WERDEN. WENDEN SIE SICH AUSSCHLIESSLICH AN DIE SPEZIALISIERTEN TECHNIKER UNSERES TECHNISCHEN KUNDENDIENSTES.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE ABHILFE
Das Getränk fließt nicht aus dem Ausschankhahn	1. Getränk in der Kühlschlange gefroren 2. Der Kegkopf sitzt nicht auf dem Faß auf 3. Der Hebel des Kegkopfes greift nicht 4. Das Faß ist leer. 5. Die CO2-Flasche ist leer 6. Das Ventil der CO2-Flasche ist geschlossen 7. Druckmangel am Faß 8. Einstellungsschraube des Kunststoffhahns vollständig abgedreht 9. Einstellungszahn des Druckausgleichers vollständig geschlossen	1. Wenden Sie sich an den Kundendienst 2. Setzen Sie der Kegkopf auf das Faß 3. Lassen Sie den Hebel eingreifen 4. Volles Faß anschließen 5. Neue Flasche anschließen 6. Ventil öffnen 7. Neueinstellung des Originalbetriebsdruckes 8. Schraube gegen den Uhrzeigersinn anziehen 9. Einstellungszahn gegen den Uhrzeigersinn aufdrehen
Das Getränk fließt zu langsam aus dem Ausschankhahn	1. Druckausgleicher des Ausschankhahns nur halb geöffnet 2. Der Kegkopf sitzt nicht richtig auf dem Faß auf 3. CO2-Druck zu niedrig	1. Sperrzahn gegen den Uhrzeigersinn drehen 2. Kegkopf richtig einsetzen 3. CO2- Druck neu einstellen (Flasche leer?)
Das abgezapfte Getränk ist zu warm	...	1. Wenden Sie sich an den Kundendienst
Das abgezapfte Getränk hat einen schlechten Geschmack	...	1. Wenden Sie sich an den Kundendienst
Das Getränk tritt mit übermäßigem Schaum aus	...	1. Wenden Sie sich an den Kundendienst
Das Getränk fließt ungetrührt, aber mit übermäßigem Schaum ins Glas	1. Das Glas ist zu warm 2. Nicht vorschriftsmäßige Zapftechnik	1. Benetzen Sie das Glas mit kaltem Wasser (mittels des Glasspülers) 2. Dem Getränk entsprechende Zapftechnik anwenden
Das Getränk tritt mit zu wenig Schaum aus	1. Das Anschlußstück sitzt nicht richtig auf dem Faß auf 2. Die CO2-Flasche ist leer. 3. Das Ventil der CO2-Flasche ist geschlossen.	1. Anschlußstück richtig aufsetzen. 2. CO2 Flasche ersetzen 3. Ventil öffnen
Die Schaumkrone hält sich nicht	1. Fett oder Spülmittelreste im Glas. 2. Faß zu alt.	1. Spülen Sie die Gläser mit einem geeigneten Spülmittel, möglichst mittels des Bürstenspülers, und spülen Sie das Glas mit reichlich klarem Wasser aus. Es wird empfohlen, den Glasspüler zu benutzen 2. Faß auswechseln
Stoßweiser Schaumaustritt	1. Der Kegkopf sitzt nicht richtig auf dem Faß auf. 2. Das Faß geht zur Neige.	1. Kegkopf richtig aufsetzen 2. Faß auswechseln
Zu schnelle Entleerung der CO2-Flasche	...	1. Wenden Sie sich an den Kundendienst
Der Ausschankhahn tropft	...	1. Wenden Sie sich an den Kundendienst

Änderungen der Hinweise und technischen Daten des vorliegenden Katalogs aufgrund technischer Verbesserungen und Weiterentwicklungen, unterliegen der Entscheidung der Fa. **Celli**.

ABB. A - B - C - D - E - F

1. PRE-MIX-ZAPFANLAGE ZUR OBERTHEKENAUFSTELLUNG	8. 18-LT-FASS (ANDERE GETRÄNKE)
2. CO2-FLASCHE	9. KEGKOPF
3. HOCHDRUCKLEITUNG	10. PRE-MIX-ZAPFANLAGE ZUR UNTERTHEKENAUFSTELLUNG
4. DRUCKMINDERER	11. AUSSCHANKSÄULE
5. MONTAGEPLATTE FÜR DRUCKMINDERER	12. KONDENSATOR
6. CO2-VERTEILER	13. POST-MIX-ZAPFANLAGE ZUR OBERTHEKENAUFSTELLUNG
7. 30-LT-FASS (BIERFASS)	14. POST-MIX-ZAPFANLAGE ZUR UNTERTHEKENAUFSTELLUNG

GARANTIE

Les appareils produits par la Société CELLI S.p.A. sont garantis exempts de défauts de construction et de défauts de matière. Ils ne présenteront donc aucun problème, si vous les utilisez dans des conditions normales. La garantie est valable pendant 2 ans, à compter de la date du bulletin de livraison. Le mode de la garantie sont décrites de façon détaillée dans la carte fournie avec chaque appareil.

IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

La plaquette d'immatriculation, appliquée sur le panneau avant de l'appareil contient les caractéristiques requises pour son identification.

DIRECTIVES ET CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES



ATTENTION

Ce symbole est utilisé pour signaler les circonstances dans lesquelles le fait de ne pas respecter ou de mal interpréter le mode d'emploi peut porter atteinte à l'intégrité physique des personnes.

- ⚠ Conformément aux lois en vigueur, cet appareil doit être connecté à une prise de courant possédant un système efficace de mise à la terre. Veillez à ce que la mise à la terre soit parfaite avant d'entreprendre l'installation.
- ⚠ Faites installer sur un disjoncteur.
- ⚠ Assurez-vous que les câbles d'alimentation électrique conviennent pour la puissance installée, la section des câbles ne doit jamais être inférieure à 1,5 mm².
 - Cet appareil n'est pas perturbé par des parasites, conformément aux prescriptions du D.M. 13.04.1989 (Directive CEE 87/308).
 - A moins que la plaquette ne mentionne des données différentes, les appareils sont prévus pour fonctionner à 220 V - 50 Hz. Les variations de voltage supérieures à 10 % de la valeur nominale peuvent endommager les parties électriques, qui ne sont pas couvertes par la garantie. Nous vous conseillons donc de vérifier la tension du réseau.
- ⚠ Raccorder au tuyau externe caudé du trop-plein un tube plastique dont l'autre extrémité sera fixée dans un récipient récepteur duquel il est aisé de contrôler journalièrement le niveau afin de le vider à temps.
- ⚠ Lorsque l'appareil est équipé d'un câble électrique dont l'extrémité termine par trois fils sans fiche, montez la fiche fournie avec l'appareil (si vous devez décider d'utiliser une autre fiche, il est essentiel qu'elle réponde aux directives de sécurité locales). Le montage de la fiche doit être effectué par le personnel spécialisé.
- ⚠ L'installation et la maintenance doivent être effectuées par du personnel spécialisé.
- ⚠ La prise de connexion sur le panneau de commandes ne doit être utilisée que pour alimenter le moteur de l'agitateur ou celui de l'agitateur à pompe installés sur l'appareil.
- ⚠ En cas d'installation fixe, prévoyez un interrupteur qui permette de déconnecter l'appareil, ayant une distance de 3 mm minimum entre les contacts.
- ⚠ Eviter de nettoyer la machine avec des jets d'eau pour éviter tout éclaboussement des parties électriques.
- Nous conseillons à l'utilisateur de s'assurer, au moment de la réception, que l'appareil n'a subi aucun dommage pendant le transport et de signaler immédiatement toute anomalie au transitaire. Nous vous suggérons de vous adresser à la Société CELLI S.p.A. ou à ses Distributeurs agréés pour vous procurer les pièces de rechange originales.

La Société CELLI S.p.A. décline toute responsabilité en cas de dommages aux choses ou d'atteinte à l'intégrité physique des personnes, dérivant du fait que ces instructions n'ont pas été respectées.

LE SYSTÈME PRE-MIX

Informations générales

Le Système PREMI-MIX est utilisé pour soutirer d'un fût, une boisson chaude ou froide et la verser dans un bock, verre ou autre conteneur pour la servir directement.

Nous décrirons dans ce manuel les systèmes PRE-MIX SUR COMPTOIR (Fig.A) et SOUS LE COMPTOIR (Fig.B) pour débiter les boissons froides.

PRE-MIX SUR COMPTOIR: est constitué par une carrosserie contenant un groupe frigorifique et une cuve contenant des serpentins en acier inoxydable. Les robinets de distribution sont montés sur la sur la carrosserie. L'appareil, généralement installé sur le comptoir du bar, est équipé d'un agitateur qui brasse l'eau contenue dans la cuve. C'est évident que dans les réfrigérateurs "à sec" (à bloc d'aluminium) il n'y a pas d'agitateur (puisque il n'y a pas d'eau).

PRE-MIX SOUS LE COMPTOIR: la différence entre cet appareil et le PRE-MIX sur comptoir consiste dans le fait qu'il peut être installé à une certaine distance des robinets. Cette distance varie selon les cas, nous vous conseillons toutefois de placer le système PRE-MIX le plus près possible des robinets de débit de la boisson.

Le moteur agitateur peut être remplacé par un moteur agitateur avec pompe de recirculation.

(La Fig.A illustre une installation type d'un Système PRE-MIX SUR LE COMPTOIR, tandis que la Fig.B montre un Système PRE-MIX SOUS LE COMPTOIR).

SYSTÈME POST-MIX

Informations générales

Le Système POST-MIX sert à mélanger de l'eau gazéifiée (soda) ou de l'eau plate, du sirop (concentré) pour obtenir une boisson froide, gazeuse ou non gazeuse, à servir immédiatement. Nous décrirons dans ce manuel les systèmes POST-MIX SUR LE COMPTOIR et SOUS LE COMPTOIR pour débiter les boissons froides.

POST-MIX SUR COMPTOIR: est constitué par une carrosserie contenant un groupe frigorifique, une cuve contenant des serpentins en acier inoxydable, l'installation de production de soda, qui comprend une pompe, le système de production du soda et le système électronique de contrôle du niveau. La pompe du système de production du soda peut également être installée à distance. Les robinets de débit sont montés sur la carrosserie. Le système, équipé d'un agitateur est généralement installé sur le comptoir du bar.

POST-MIX SOUS LE COMPTOIR: a différence entre cet appareil et le POST-MIX sur le comptoir consiste dans le fait qu'il peut être installé à une certaine distance des robinets. Cette distance varie selon les cas, nous vous conseillons toutefois de placer le système PRE-MIX le plus près possible des robinets de débit de la boisson. Au lieu du moteur-agitateur il est possible de prévoir un moteur agitateur avec pompe de recirculation ou une pompe supplémentaire en acier inox pour la recirculation du soda. Les appareils POST-MIX peuvent également être équipés de serpentins PRE-MIX pour la bière, le vin, etc. (PRE-POST-MIX) et c'est la raison pour laquelle cette brochure contient aussi les instructions relatives aux Systèmes PRE-MIX. (La Fig.C indique un schéma type de Système POST-MIX SUR LE COMPTOIR, alors que la Fig.D illustre un Système POST-MIX SOUS LE COMPTOIR).

DISTRIBUTION

- Le réglage de la vitesse du flux, vin ou autre boisson débitée peut être effectué sur le robinet, à condition que celui-ci soit équipé d'un compensateur, en intervenant sur le levier (Fig.E). Si vous tournez le levier dans le sens des aiguilles d'une montre, le débit diminue, si vous le tournez dans le sens inverse, le débit augmente.
- En cas de robinets en polycarbonate, le réglage peut être effectué de façon analogue en intervenant sur la vis qui se trouve sur un côté du corps du robinet (Fig.F).
- N'oubliez pas que pour soutirer correctement le liquide, vous devez ouvrir le robinet avec décision.

CE QUE VOUS NE DEVEZ JAMAIS FAIRE

- Exposer les bouteilles de CO₂ au soleil, les placer près de sources de chaleur, dans des locaux dont la température est inférieure à 0°C ou dans des chambres frigorifiques.
- Effectuer toute opération de maintenance sans avoir pris soin de couper le courant électrique.
- Coucher la bouteille de CO₂.
- Eteindre le groupe frigorifique pendant la nuit.

MAINTENANCE JOURNALIÈRE

- Lavez une fois par jour le robinet, et tout spécialement son bec, sous l'eau tiède ou chaude, en évitant d'utiliser un produit détergent et des éponges abrasives.
- Videz tous les jours l'égouttoir placé sous les robinets et lavez-le à l'eau chaude.
- Chaque fois que vous terminez un fût de bière, rincez la conduite.
- Nettoyez périodiquement les colonnes de débit avec un chiffon humide sans utiliser des produits détergents ou des éponges abrasives.
- Nettoyez périodiquement les pièces en laiton non traitées ni dorées en utilisant un chiffon souple, imbibé de liquide de nettoyage, afin qu'elles soient toujours impeccables et brillantes. Les pièces en laiton traité doivent être lavées sous l'eau tiède, en évitant l'utilisation de solvants.

MAINTENANCE ORDINAIRE

- Tous les trois mois, nettoyez le condenseur (Fig.B-12) avec une brosse afin d'éviter que les ailettes ne se bouchent, pour être certains d'obtenir des performances optimales du groupe frigorifique.

CONSEILS ET RECOMMANDATIONS

- * N'éteignez jamais le groupe frigorifique, à l'exception des temps d'arrêt nécessaires pour effectuer les travaux de maintenance.
- * Ne versez jamais la boisson dans des verres chauds.
- * Evitez de stocker les fûts dans des caves trop chaudes ou trop froides ou bien dans des locaux où les écarts de température sont considérables. La température idéale pour le stockage des fûts est 15°C.
- * Ne conservez pas les fûts dans des locaux malodorants.
- * Ne posez pas les fûts directement sur le sol; prévoyez une estrade en bois.
- * Prévoyez un drainage dans le local de stockage des fûts.
- * Ne soutirez jamais une boisson sans avoir pris soin d'ouvrir au préalable le robinet de la bouteille de CO₂.
- * N'utilisez ni produits détergents parfumés ni produits destinés à faire briller les verres pour nettoyer les verres de bière.
- * N'ajoutez pas de saumure dans l'eau de la cuve.
- * Veillez à assurer un roulement rationnel des fûts stockés.
- * Veillez à ce que la soupape d'ouverture de la bouteille de CO₂ soit **TOTALEMENT** ouverte.
- * Transportez les fûts dans le local de débit au moins 24 heures à l'avance.
- * En cas des fûts à une température inférieure aux 15° C, il est mieux d'utiliser le thermostat dans la position d'hiver (sans réserve de glace).

DÉFECTUOSITÉS, DEPISTAGE DES PROBLÈMES ET ACTION SUGGÉRÉE.

PROBLÈME CONSTATÉ	CAUSE PROBABLE	INTERVENTION SUGGÉRÉE
L'appareil ne fonctionne pas	1. Manque de tension	1. Vérifiez le circuit électrique Si la tension est présente, adressez-vous au technicien
Le groupe frigorifique ne refroidit pas	1. Fuite de gaz de réfrigération	1. Contactez le technicien
Le groupe frigorifique ne s'arrête jamais et gèle la boisson	1. Thermostat défectueux	1. Contactez le technicien

N.B.: DANS LES CAS PRÉCITÉS, IL EST ABSOLUMENT NECESSAIRE DE METTRE L'APPAREIL HORS CONTACT AVANT DE TOUCHER LES PARTIES ÉLECTRIQUES. TOUTES LES OPÉRATIONS MENTIONNÉES NE DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES QUE PAR DES TECHNICIENS EXPERTS.

PROBLÈME CONSTATÉ	CAUSE PROBABLE	INTERVENTION SUGGÉRÉE
La boisson ne sort pas du robinet	1. Produit gelé dans le serpentin 2. Tête de débit mal insérée sur le fût 3. Levier de la tête non abaissé 4. Fût boisson vide 5. Bouteille CO ₂ vide 6. Soupape bouteille CO ₂ fermée 7. Manque de pression sur le fût 8. Vis de réglage (rob. en plastique) totalement vissée 9. Levier de réglage du compensateur en position de fermeture maximum	1. Adressez-vous à un technicien 2. Contrôler l'insertion 3. Abaissez le levier 4. Remplacez par un fût plein 5. Remplacez par une bouteille pleine 6. Ouvrez la soupape 7. Rétablissez la pression de service initiale réglée par le technicien. 8. Dévissez la vis de réglage dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre 9. Tournez le levier du compensateur dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre
La boisson sort trop lentement du robinet	1. Compensateur robinet réglé en position fermé à moitié 2. Raccord sur le fût mal inséré. 3. Pression CO ₂ trop faible.	1. Intervenez sur le levier du compensateur en le faisant tourner dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre (ouvrir) 2. Insérez correctement le raccord sur le fût 3. Rétablissez la pression CO ₂ (bouteille éventuellement vide)
La boisson qui sort est trop chaude	...	1. Contactez le technicien
La boisson a un goût désagréable	...	1. Contactez le technicien
La boisson qui s'écoule est trop mousseuse	...	1. Contactez le technicien
La boisson qui sort est limpide mais une trop grande quantité de mousse se forme dans le verre.	1. Verre trop chaud 2. Méthode de soutirage incorrecte	1. Rafraîchissez les verres dans de l'eau froide de façon à ce qu'ils se refroidissent, en utilisant les dispositifs de rafraîchissement 2. Utilisez la juste méthode de soutirage en fonction du produit..
La boisson s'écoule avec peu de mousse	1. Raccord mal inséré sur le fût 2. Bouteille CO ₂ vide 3. Soupape bouteille CO ₂ fermée	1. Insérez correctement le raccord sur le fût 2. Remplacez la bouteille 3. Ouvrez la soupape
La mousse disparaît rapidement	1. Traces de graisse ou de produit de nettoyage sur les verres 2. Fût boisson en mauvais état	1. Lavez soigneusement les verres en utilisant un produit détergent approprié et, dans la mesure du possible des lave-verres à brosses, ensuite, rincez-les généreusement sous l'eau. Nous vous conseillons d'utiliser des appareils pour rafraîchir les verres. 2. Remplacez le fût
La mousse se forme par à-coups sur la boisson débitée	1. Raccord sur le fût mal inséré 2. Fût vide	1. Insérez correctement le raccord sur le fût 2. Remplacez le fût
La bouteille de CO ₂ se vide trop rapidement	...	1. Demandez l'intervention du technicien
Le robinet goutte	...	1. Demandez l'intervention du technicien

Afin de favoriser le développement de sa production, la Celli S.p.A. se réserve de modifier, en tout moment et sans préavis les modèles, textes et dessins de ses produits.

FIG. A - B - C - D - E - F

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. SYSTÈME PRE-MIX SUR LE COMPTOIR 2. BOUTEILLE DE CO₂ SUPER SEC POUR USAGE ALIMENTAIRE 3. TUYAU HAUTE PRESSION 4. RÉDUCTEUR DE PRESSION 5. PLAQUE DE FIXATION POUR RÉDUCTEUR 6. DIFFUSEUR CO₂ 7. Fût DE 30 LITRES, TYPE BIÈRE | <ul style="list-style-type: none"> 8. Fût DE 18 LITRES, TYPE BOISSON 9. EMBOUT DE TIRAGE 10. SYSTÈME PRE-MIX SOUS LE COMPTOIR 11. COLONNE DE DÉBIT 12. CONDENSEUR 13. SYSTÈME POST-MIX SUR LE COMPTOIR 14. SYSTÈME POST-MIX SOUS LE COMPTOIR |
|--|---|

GARANTÍA

La CELLI S.p.A. garantiza los equipos de propia producción contra vicios o defectos de material y de fabricación siempre que sean utilizados respetando las respectivas instrucciones. La garantía tiene validez por 2 años a contar de la fecha del albarán. Las modalidades de la garantía aparecen indicadas en modo detallado en la respectiva tarjeta adjunta a cada equipo.

IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

El equipo tiene una "placa matrícula", fijada en el panel frontal, en la cual se especifican las características necesarias para la identificación de la máquina.

ADVERTENCIAS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES



ATENCIÓN

Este símbolo es utilizado para indicar que la inobservancia o errónea interpretación de determinadas instrucciones de uso puede ser causa de lesiones para las personas.



En conformidad con la normativa vigente, el equipo debe ser conectado a una toma de corriente provista de contacto a tierra en perfecto estado de funcionamiento. Hacer controlar la eficiencia del mismo antes de efectuar la instalación.



Es indispensable efectuar la instalación de un adecuado interruptor diferencial en el sistema eléctrico.



Controlar que la línea de alimentación sea adecuada para la potencia de la máquina instalada; la sección de los cables eléctricos no deberá ser nunca inferior a 1,5 mm².

- El equipo está exento de interferencias de ondas radio conforme a lo dispuesto por el D.M. 13.04 1989 (directiva CE 87/308).

- Salvo indicación contraria de la respectiva placa, los equipos funcionan con 220 V - 50 Hz. Variaciones de tensión superiores al 10 % del valor nominal pueden ocasionar daños en los componentes eléctricos excluidos de la garantía. Por lo tanto, se aconseja controlar y verificar atentamente la tensión de red.



Conecten un tubo al "nivel demasiado lleno" y pongan su extremo en un recipiente de descarga cuyo nivel se pueda controlar diariamente.



En caso de que la máquina esté provista de cable de alimentación con terminación de tres hilos y sin enchufe instalado, instalar exclusivamente el enchufe adjunto (u otro, siempre que presente la marca IMQ). La instalación de este enchufe deberá ser efectuada por personal especializado del SERVICIO TECNICO.



La instalación y el mantenimiento deben ser efectuados por personal especializado del SERVICIO TECNICO.



En el caso de instalación fija, instalar un dispositivo que permita disponer la desactivación de la máquina y que presente distancia de apertura de los contactos de al menos 3 mm.



La toma de conector presente en el tablero de mandos deberá ser utilizada única y exclusivamente para alimentar el motor agitador (o el motor agitador con bomba) instalado en el equipo.



Eviten limpiar la máquina con chorros de agua, pues podrían llegar hasta las piezas eléctricas.

- Al momento de recibir el equipo, se aconseja al usuario controlar que el mismo no haya sufrido daños durante el transporte y hacer presente de inmediato al transportador cualquier eventual anomalía. Se aconseja dirigirse a la CELLI S.p.A. o a sus distribuidores autorizados para obtener componentes o piezas de repuesto originales.

La CELLI S.p.A. declina toda responsabilidad por eventuales daños a personas o cosas que deriven del incumplimiento de las precedentes indicaciones.

EL SISTEMA PRE-MIX

Informaciones de carácter general

Se designa con este nombre a un sistema que sirve para transvasar una bebida ya lista, caliente o fría, desde un contenedor a un vaso.

En este manual hablaremos del sistema PRE-MIX SOBRE-BANCO (Fig.A) y BAJO-BANCO (Fig.B) para suministro de bebidas refrigeradas.

PRE-MIX SOBRE-BANCO: está constituido por un bastidor que contiene la unidad frigorífica y el depósito con los serpentines inox. Los grifos de suministro se encuentran instalados sobre el bastidor mismo. La instalación comprende un motor agitador para el agua del depósito. Por lo general el equipo es instalado sobre el banco del bar.

PRE-MIX BAJO-BANCO: a diferencia del precedente, por lo general es instalado en posición remota respecto de los grifos. La distancia varía según los casos, pero se aconseja situarlo lo más próximo posible a los grifos de distribución.

En sustitución del motor agitador sin accesorio puede ser incluido un motor agitador con bomba de recirculación.

(La Fig.A presenta un esquema típico de instalación PRE-MIX SOBRE-BANCO y la Fig.B un esquema de instalación PRE-MIX BAJO-BANCO).

EL SISTEMA POST-MIX

Informaciones de carácter general

Este nombre corresponde a un sistema que sirve para mezclar agua efervescente o sin gas con jarabe (concentrado) a fin de obtener una bebida, efervescente o sin gas, en el momento mismo del suministro. En este manual hablaremos del sistema POST-MIX SOBRE-BANCO y BAJO-BANCO para suministro de bebidas refrigeradas.

POST-MIX SOBRE-BANCO: Es una instalación constituida por un bastidor al interior del cual se encuentran la unidad frigorífica, el depósito con los serpentines inox. y el dispositivo productor de soda, formado por bomba de carga, carbonatador y centralita electrónica de control niveles. La bomba de carga del carbonatador puede ser instalada en posición remota. Las válvulas de suministro son instaladas sobre el bastidor mismo. El equipo dispone de motor agitador y, por lo general, es instalado sobre el banco del bar.

POST-MIX BAJO-BANCO: A diferencia del precedente, por lo general este equipo es instalado en posición remota respecto de las válvulas de suministro. La distancia varía, según los casos, pero se aconseja instalarlo lo más próximo posible al punto de suministro. En sustitución del motor agitador puede ser incluido un motor agitador con bomba de recirculación o una bomba suplementaria de acero inox. para la recirculación de la soda. Las máquinas POST-MIX también pueden comprender líneas (serpentines) PRE-MIX para bebidas tales como cerveza y vino (PRE-POST-MIX), razón por la cual en este manual aparecen también las instrucciones correspondientes a los equipos PRE-MIX. (La Fig.C presenta un esquema típico de equipo POST-MIX SOBRE-BANCO y la Fig.D un esquema de equipo POST-MIX BAJO-BANCO).

SUMINISTRO

- La regulación del flujo de la cerveza, bebida o vino puede ser efectuada en el grifo, en caso de que éste disponga de compensador, operando para ello con la respectiva palanquilla (Fig.E). Girándola en el sentido de las agujas del reloj el flujo disminuye y girándola en sentido opuesto se obtiene el efecto contrario.
- En el caso de grifos en policarbonato la regulación se efectúa en modo análogo, operando con el tornillo situado al costado del cuerpo del grifo (Fig.F).
- Se recuerda que para obtener un adecuado suministro es necesario abrir el grifo con decisión.

AQUELLO QUE NO SE DEBERÁ NUNCA HACER

- Mantener las bombonas del CO₂ al sol, próximas a fuentes de calor, en cámaras frigoríficas o en ambientes con temperaturas inferiores a 0°C.
- Intervenir en la instalación sin desconectar previamente la alimentación eléctrica.
- Colocar en posición horizontal la bombona de CO₂ que se está utilizando.
- Apagar la unidad frigorífica durante la noche.

MANTENIMIENTO DIARIO

- El grifo, y en especial la boquilla, deben ser lavados diariamente con agua tibia o caliente, sin emplear detergentes o esponjas abrasivas.
- La cubeta colectora de gotas situada debajo de los grifos debe ser vaciada y lavada con agua caliente todos los días.
- Una vez vaciado un contenedor, efectuar el enjuague de las líneas de cerveza.
- Limpiar periódicamente las columnillas con un paño húmedo, sin emplear detergentes o esponjas abrasivas.
- Las piezas de latón no sometidas a tratamiento o a enchapado dorado deben ser limpiadas diariamente con un paño suave embebido en líquido específico para limpieza; ello permitirá mantenerlas siempre lustrosas y brillantes. Las piezas de latón tratado deben ser lavadas con agua tibia sin uso de disolventes.

MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Cada tres meses limpiar con una escobilla el condensador (Fig.B-12), para eliminar material que pueda obturar las aletas y restablecer la máxima eficiencia de la unidad frigorífica.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

- * No apagar nunca la unidad frigorífica, salvo por razones de mantenimiento.
- * No verter nunca la bebida en vasos calientes.
- * No almacenar los contenedores en ambientes demasiado calientes o demasiado fríos o sujetos a fuertes variaciones de temperatura. La temperatura ideal es de aprox. 15°C.
- * No almacenar los contenedores en locales malolientes.
- * No almacenar los contenedores depositándolos directamente sobre el pavimento; utilizar para ello una plataforma de madera.
- * Es necesario predisponer el drenaje del local de almacenamiento de los contenedores.
- * No extraer bebida antes de abrir la válvula de la bombona de CO₂.
- * No utilizar detergentes perfumados o abrillantadores para lavar los vasos de cerveza.
- * No agregar nunca salmuera al agua del depósito.
- * Mantener una adecuada rotación de los contenedores almacenados.
- * Controlar que la válvula de apertura de la bombona de CO₂ esté COMPLETAMENTE abierta.
- * Trasladar los contenedores al menos 24 horas antes del uso al local en el cual permanecerán durante la extracción.
- * En caso de barricas con temperatura inferior a 15° C, es aconsejable utilizar el termos en posición invierno (sin banco de hielo).

ANOMALIAS, LOCALIZACION DE LAS RESPECTIVAS CAUSAS E INTERVENCIONES RECOMENDADAS

ANOMALIA VERIFICADA	PROBABLE CAUSA	INTERVENCION SUGERIDA
El equipo no funciona	1. Ausencia de tensión	1. Verificar presencia de tensión en red. En caso afirmativo, llamar al técnico
La unidad frigorífica no enfría	1. Pérdida de gas refrigerante	1. Llamar al técnico
La unidad frigorífica no para nunca, helando la bebida	1. Termostato averiado	1. Llamar al técnico

NOTA. EN LOS CASOS RECIEN INDICADOS, ANTES DE INTERVENIR EN LOS COMPONENTES ELECTRICOS, ES NECESARIO SUSPENDER LA TENSION DE ALIMENTACION. PEDIR SIEMPRE LA INTERVENCION DE TECNICOS ESPECIALIZADOS.

ANOMALIA VERIFICADA	PROBABLE CAUSA	INTERVENCION SUGERIDA
La bebida no fluye a través del grifo	1. Producto helado en el serpentín 2. Conector desenchufado en el contenedor 3. Palanca de conexión no enganchada 4. Contenedor de bebida vacío 5. Bombona de CO ₂ vacía 6. Válvula de bombona CO ₂ cerrada 7. Falta presión en el contenedor 8. Tornillo de regulación (grifo de plástico) completamente atornillado 9. Compensador de regulación en posición de cierre total	1. Llamar al técnico 2. Enchufar el conector 3. Enganchar la palanca 4. Sustituirlo con uno lleno 5. Sustituirla con una llena 6. Abrir la válvula 7. Restablecer presión de trabajo originalmente programada por el técnico 8. Destornillar el tornillo de regulación en sentido contrario al de las agujas del reloj 9. Operar con el compensador del grifo en senso contrario al de las agujas del reloj
La bebida fluye lentamente a través del grifo	1. Compensador grifo regulado en posición de semi cierre 2. Conector en contenedor mal enchufado 3. Presión CO ₂ demasiado baja	1. Operar con el compensador del grifo en sentido contrario a agujas del reloj (abrir) 2. Enchufar correctamente el conector en el contenedor 3. Restablecer la presión de CO ₂ (posible bombona vacía)
La bebida fluye demasiado caliente	...	1. Llamar al técnico
La bebida tiene mal sabor	...	1. Llamar al técnico
La bebida fluye con exceso de espuma	...	1. Llamar al técnico
La bebida fluye límpida pero produce mucha espuma en el vaso	1. Vaso demasiado caliente 2. Técnica de extracción incorrecta	1. Mojar el vaso con agua fría a fin de reducir la temperatura empleando para ello el mojadador de vasos. 2. Aplicar correcta técnica de extracción, según cuál sea el producto
La bebida fluye con poca espuma	1. Conector mal enchufado en el contenedor 2. Bombona de CO ₂ vacía 3. Válvula bombona CO ₂ cerrada	1. Enchufar bien el conector 2. Sustituir la bombona 3. Abrir la válvula
Rápida pérdida de espuma	1. Vasos con trazas de grasa o detergente 2. Contenedor de bebida demasiado viejo	1. Lavar correctamente los vasos con detergente adecuado, en lo posible empleando un lavador de escobillas y enjuagando luego con abundante agua corriente. Se aconseja usar el mojadador de vasos. 2. Sustituir el contenedor.
La bebida fluye con golpes de espuma	1. Conector mal enchufado en el contenedor 2. Contenedor vacío	1. Enchufar correctamente el conector en el contenedor 2. Sustituir el contenedor
Agotamiento demasiado rápido de la bombona de CO ₂	...	1. Llamar al técnico
El grifo continúa goteando	...	1. Llamar al técnico

La empresa **CELLI S.p.A.**, buscando la constante mejora de sus propios productos, se reserva el derecho de modificar en cualquier momento los modelos, textos y dibujos sin obligación de aviso previo.

FIG. A - B - C - D - E - F

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. <u>INSTALACION PRE-MIX SOBRE-BANCO</u> 2. <u>BOMBONA CO₂ SUPER SECO ALIMENTARIO</u> 3. <u>TUBO DE ALTA PRESION</u> 4. <u>REDUCTOR DE PRESION</u> 5. <u>PLACA DE FIJACION PARA REDUCTOR</u> 6. <u>DIFUSOR CO₂</u> 7. <u>CONTENEDOR DE 30 l TIPO CERVEZA</u> | <ul style="list-style-type: none"> 8. <u>CONTENEDOR DE 18 l TIPO BEBIDA</u> 9. <u>CABEZAL DE EXTRACCION</u> 10. <u>INSTALACION PRE-MIX BAJO-BANCO</u> 11. <u>COLUMNILLA DE SUMINISTRO</u> 12. <u>CONDENSADOR</u> 13. <u>INSTALACION POST-MIX SOBRE-BANCO</u> 14. <u>INSTALACION POST-MIX BAJO-BANCO</u> |
|---|--|

GARANTIA

A CELLI S.p.A. garante os aparelhos da própria produção, nas normais condições de uso, isentos de vícios e de defeitos de material e de fabricação. A garantia tem a validade de 2 anos a partir da data da nota de entrega. As modalidades da garantia estão detalhadas no apropriado cartão que acompanha cada aparelho.

ADVERTÊNCIAS E CARACTERÍSTICAS GERAIS



ATENÇÃO

Este símbolo é usado quando o não respeito ou a interpretação errada das instruções de uso, podem provocar danos às pessoas.



Nos termos da normativa vigente, o aparelho deve ser ligado numa tomada do circuito de alimentação, que contenha uma eficiente ligação à terra. Verifiquem a sua eficiência antes de proceder à instalação.



Instalem no vosso equipamento eléctrico um interruptor diferencial adequado.



Assegurar-se que a linha de alimentação seja adequada à potência da máquina instalada; a secção dos cabos eléctricos nunca deve ser inferior a 1.5 mm².

- O equipamento é isento de interferências nos termos do D.M. 13.04 1989 (directiva CEE 87/308).

- À parte indicações diferentes, contidas na etiqueta, os aparelhos funcionam em 220 V - 50 Hz. Variações de tensão superiores a 10 % do valor nominal, podem danificar as partes eléctricas excluídas da garantia. Aconselha-se portanto de verificar a tensão da rede.



Ligar um tubo ao nível de excesso e colocar a sua extremidade numa descarga onde se controle diariamente o nível.

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO

O equipamento contém uma "chapa matrícula", colocada no painel frontal da máquina, onde estão especificadas as características necessárias à própria identificação.



Caso a máquina seja fornecida com cabo de alimentação terminante com os três fios e sem a tomada montada, monte exclusivamente a tomada anexa (se optamos por utilizar, uma outra estrutura eléctrica, é imprescindível que esta esteja de acordo com a norma de segurança local). A montagem de tal tomada, deve ser feita por pessoal especializado do SERVIÇO TÉCNICO.



A instalação e a manutenção devem ser feitas por pessoal especializado do SERVIÇO TÉCNICO



Em caso de instalação fixa, preveja um dispositivo que permita desligar máquina e que tenha uma distância de abertura dos contactos de pelo menos 3 mm.



A tomada do conector presente no painel de comandos, deve ser usada exclusivamente para alimentar o motor agitador ou o motor agitador com bomba instalado no aparelho.



Evitar limpar a máquina com jactos de água, pois eles poderiam atingir as partes eléctricas.

- Aconselhamos ao utente quando recebe o aparelho de verificar que ele não tenha sofrido danos durante o transporte e de fazer notar imediatamente ao transportador eventuais anomalias. Aconselhamos de dirigir-se à CELLI S.p.A. ou distribuidores autorizados para os componentes ou peças sobressalentes originais.

A CELLI S.p.A. não se julga responsável por quaisquer eventuais danos a pessoas ou coisas, derivantes da falta de observação das disposições ditas.

IL SISTEMA PRÉ-MIX

Informações gerais

É assim chamado um sistema que serve para transvasar uma bebida já pronta, seja ela quente ou fria, de um recipiente para um copo.

Neste manual falaremos do sistema PRÉ-MIX ENCIMA DO BALCÃO (Fig.A) e EMBAIXO DO BALCÃO (Fig.B) para a distribuição de bebidas refrigeradas.

PRÉ-MIX ENCIMA DO BALCÃO: é constituído por uma carroceria que contém dentro o grupo frigorífero e o tanque com as serpentinas inox. As torneiras de distribuição foram montadas na própria carroceria. É provido de um motor agitador para a água no tanque. Normalmente é instalado no balcão do bar.

PRÉ-MIX EMBAIXO DO BALCÃO: a diferença do precedente, é que é instalado normalmente numa posição afastada em relação às torneiras. A distância varia de acordo com o caso, mas aconselha-se de posicioná-lo o mais perto possível das torneiras do bar.

Em substituição do só motor agitador, pode ser previsto um motor agitador com bomba de circulação.

(A Fig.A, mostra um esquema típico de instalação PRÉ-MIX ENCIMA DO BALCÃO e a Fig.B, mostra a instalação PRÉ-MIX EMBAIXO DO BALCÃO).

IL SISTEMA POST-MIX

Informações gerais

É assim chamado um sistema que serve para misturar água com gás ou sem gás com xarope (concentrado), obtendo uma bebida com gás ou sem gás, no próprio momento que se serve. Neste manual falaremos do sistema POST-MIX ENCIMA DO BALCÃO e EMBAIXO DO BALCÃO para a distribuição de bebidas refrigeradas.

POST-MIX ENCIMA DO BALCÃO: é constituído por uma carroceria que contém dentro o grupo frigorífero, o tanque com as serpentinas inox e a instalação da produção de soda, constituída por uma bomba de carga, órgão para carbonatar e central electrónica de controlo de níveis. A bomba de carga do órgão para carbonatar, também pode ser instalada numa posição afastada. As válvulas de distribuição foram montadas na própria carroceria. É provido de um moto-agitador. Normalmente é instalado no balcão do bar.

POST-MIX EMBAIXO DO BALCÃO: a diferença do precedente, é que é instalado normalmente numa posição afastada em relação às válvulas de distribuição. A distância varia de acordo com o caso, mas aconselha-se de posicioná-lo o mais perto possível das torneiras do bar.

Em substituição do moto-agitador, pode ser previsto um moto-agitador com bomba de circulação, ou também uma bomba suplementar de aço inox para a circulação da soda. As máquinas POST-MIX também podem ser dotadas de linhas (serpentinas) PRÉ-MIX para bebidas como por exemplo a cerveja e o vinho (PRÉ-POST-MIX), portanto este livrete também traz as instruções relativas às instalações PRÉ-MIX.

(A fig.C, mostra um esquema típico de instalação POST-MIX ENCIMA DO BALCÃO) e a Fig.D, mostra a instalação POST-MIX EMBAIXO DO BALCÃO).

DISTRIBUIÇÃO

- A regulação do fluxo da cerveja, bebida ou vinho, pode ser efectuada na torneira, toda vez que este disponha de compensador, agindo na apropriada alavanca (Fig.E). Girando-a no sentido horário, o fluxo diminui; no sentido oposto aumenta.
- Em caso de torneiras de policarbonato, a regulação se efectua com uma operação análoga, agindo no parafuso colocado ao lado do corpo da torneira (Fig.F).
- Lembre-se que para um correcto servir, é preciso abrir a torneira com decisão.

AQUILO QUE NUNCA DEVE SER FEITO

- Manter os botijões de CO₂ no sol, perto de fontes de calor ou em ambientes com temperaturas abaixo de 0° C ou em compartimentos frigoríferos.
- Mexer no equipamento sem ter desligado a tensão antes.
- Deitar horizontalmente o botijão CO₂ durante o exercício.
- Desligar o grupo refrigerante de noite.

MANUTENÇÃO DIÁRIA

- A torneira e em particular o biquinho, devem ser lavados diariamente com água morna ou quente sem usar detergentes ou esponjas abrasivas.
- A bacia para recolher gotas, colocada embaixo das torneiras deve ser esvaziada todos os dias e lavada com água quente.
- No fim de cada barril, proceda ao enxágüe das linhas cerveja.
- Limpe periodicamente com um pano húmido as colunas, sem usar detergentes ou esponjas abrasivas.
- As partes de latão não submetidas a tratamento ou douraduras, devem ser limpas periodicamente com um pano macio embebido dum líquido específico para a limpeza; isto permitirá de mantê-las sempre lídicas e brilhantes. As partes de latão, devem ser limpas com água morna, sem o uso de solventes.

MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

- Limpe com uma escova a cada três meses o condensador (Fig.B-12), para eliminar o eventual entupimento das aletas e restituir o grupo frigorífero ao máximo da eficiência.

CONSELHOS E RECOMENDAÇÕES

- * Nunca desligue o grupo refrigerante a não ser para a manutenção.
- * Nunca ponha a bebida em copos quentes.
- * Não estoque os barris em ambientes demasiado quentes ou frios, ou sujeitos à variações violentas de temperatura; a temperatura ideal é ao redor de 15°C.
- * Não estoque os barris em lugares com mau cheiro.
- * Não estoque os barris directamente no chão, mas preveja um estrado de madeira.
- * Preveja drenagem no lugar de estocagem dos barris.
- * Não sirva uma bebida antes de ter aberto a válvula do botijão de CO₂.
- * Não utilize detergentes profumados ou brilhantes para a lavagem dos copos de cerveja.
- * Nunca acrescente salmouras na água do tanque.
- * Faça a correcta rotação dos barris estocados.
- * Assegurar-se que a válvula de abertura do botijão esteja COMPLETAMENTE aberta.
- * Transfira os barris pelo menos 24 horas antes da utilização no lugar onde são tidos durante o serviço.
- * Caso o barril venha a estar em uma temperatura inferior a 15° C, é aconselhável utilizar o termostato na posição inverno (sem banco de gelo).

DESARRANJOS FUNCIONAIS, PROCURA DAS CAUSAS E INTERVENÇÕES

DESARRANJO FUNCIONAL ACERTADO	CAUSA PROVÁVEL	INTERVENÇÃO SUGERIDA
O aparelho não põem-se a funcionar	1. Falta de tensão	1. Verifique a presença de tensão na rede. Em caso afirmativo chame o técnico
O grupo frigorífero não esfria	1. Vazamento de gás refrigerante	1. Chame o técnico
Il grupo frigorífero não pára nunca, e gela a bebida	1. Termostato avariado	1. Chame o técnico

ATENÇÃO: NOS CASOS SUPRACITADOS É NECESSÁRIO, ANTES DE MEXER NAS PARTES ELÉCTRICAS DESLIGAR A TENSÃO.
PEÇA SEMPRE A INTERVENÇÃO DE TÉCNICOS ESPECIALIZADOS.

DESARRANJO FUNCIONAL ACERTADO	CAUSA PROVÁVEL	INTERVENÇÃO SUGERIDA
A bebida não sai da torneira	1. Produto gelado na serpentina 2. Engate barril desencaixado 3. Alavanca engate não engatada 4. Barril bebida vazio 5. Botijão CO ₂ vazia 6. Válvula botijão CO ₂ fechada 7. Falta pressão no barril 8. Parafuso de regulação (tor.de plástico) completamente aparafusado 9. Tranqueta de regulação compensador na posição de máximo fechamento	1. Chame o técnico 2. Encaixe o engate 3. Engate a alavanca 4. Substitua-o com um cheio 5. Substitua-o com uma cheia 6. Abra a válvula 7. Restabeleça a pressão de exercício originalmente programada pelo técnico. 8. Desaperte o parafuso de regulação no sentido anti-horário 9. Aja na tranqueta da torneira no sentido anti-horário
A bebida sai lentamente da torneira	1. Compensador torneira regulado na posição semi-fechada. 2. Engate do barril não bem encaixado 3. Pressão CO ₂ demasiado baixa	1. Aja na tranqueta da torneira no sentido anti-horário (abrir) 2. Encaixe bem o engate no barril 3. Restabeleça a pressão CO ₂ (possível botijão vazio)
A bebida sai demasiado quente	...	1. Chame o técnico
A bebida tem um sabor desagradável	...	1. Chame o técnico
A bebida sai com demasiada espuma	...	1. Chame o técnico
A bebida sai límpida, mas faz muita espuma no copo	1. Copo demasiado quente 2. Técnica usada para servir não correcta	1. Molhe os copos na água fria a fim de abaixar a temperatura com o uso do molha-copos 2. Aplique a correcta técnica para servir, de acordo com o produto.
A bebida sai com pouca espuma	1. Engate no barril não bem encaixado 2. Botijão CO ₂ vazio 3. Válvula botijão CO ₂ fechada	1. Encaixe bem o engate no barril 2. Substitua o botijão 3. Abra a válvula
Rápida perda de espuma	1. Copos com manchas de gordura ou detergente 2. Barril bebida velho	1. Lave bem os copos com detergente apropriado, possivelmente com lava-copos com escovas; então enxague abundantemente com água corrente. Aconselha-se o uso do molha-copos 2. Substitua o barril
A bebida sai com golpes de espuma	1. Engate no barril não bem encaixado 2. Barril vazio	1. Encaixe bem o engate no barril 2. Substitua o barril
Esgotamento demasiado rápido do botijão CO ₂	...	1. Chame o técnico
A torneira continua a pingar	...	1. Chame o técnico

A empresa **CELLI S.p.A.**, no interesse de evolução dos próprios produtos, reserva-se de modificar em qualquer momento, modelos, texto e desenhos sem particular pré-aviso.

FIG. A - B - C - D - E - F

- | | |
|--|--|
| 1. INSTALAÇÃO PRÉ-MIX ENCIMA DO BALCÃO. | 8. BARRIL DE 18 LITROS TIPO BEBIDA. |
| 2. BOTIJÃO CO ₂ SUPER SECO ALIMENTAR. | 9. CABEÇA PARA SERVIR A BEBIDA |
| 3. TUBO ALTA PRESSÃO. | 10. EQUIPAMENTO PRÉ-MIX EMBAIXO DO BALCÃO |
| 4. REDUTOR DE PRESSÃO. | 11. COLUNA DE DISTRIBUIÇÃO. |
| 5. CHAPA DE FIXAGEM PARA REDUTOR. | 12. CONDENSADOR. |
| 6. DIFUSOR CO ₂ . | 13. INSTALAÇÃO POST-MIX ENCIMA DO BALCÃO |
| 7. BARRIL DE 30 LITROS TIPO CERVEJA. | 14. EQUIPAMENTO POST-MIX EMBAIXO DO BALCÃO |

GARANTIE

Celli S.p.A. garandeert dat apparatuur van eigen fabricage - bij normaal gebruik - vrij is van materiaal- en fabricagefouten. De garantie geldt gedurende 2 jaar na datum van de afleveringsbon. De garantievoorwaarden zijn uitvoerig beschreven op de garantietafel die bij alle apparatuur wordt bijgesloten.

IDENTIFICATIE VAN DE APPARATUUR

Het frontpaneel van elk apparaat is voorzien van een "kentekenplaat" waarop de specifieke kenmerken van het betreffende apparaat zijn vermeld.

GEBRUIKSAANWIJZING EN ALGEMENE KENMERKEN



ATTENTIE

Dit symbool wordt gebruikt indien het niet respecteren of een onjuiste interpretatie van de gebruiksvoorwaarden schade kan toebrengen aan personen.



Conform de geldende normen dient elk apparaat aangesloten te zijn op een geaard stopcontact. Alvorens met de montage te beginnen dient de goede werking hiervan te worden gecontroleerd.



De installatie dient voorzien te zijn van een aardlek-schakelaar.



De elektriciteitsvoorziening dient aangepast te zijn aan het vermogen van de geïnstalleerde apparatuur; de doorsnede van de elektrische draden mag nooit minder dan 1,5 mm² te bedragen.

- Voor wat betreft radiostoringen voldoet de apparatuur aan D.M. 13.04.1989 (E.E.G.-richtlijn 87/308).
- Behoudens andere aanwijzingen aangegeven op het etiket werkt de apparatuur op 220 V - 50 Hz. Spanningsvariaties van meer dan 10% van de nominale waarde kunnen de elektrische onderdelen, uitgesloten van garantie, beschadigen. Geadviseerd wordt dan ook de netspanning te controleren.



Bevestig een afvoerbuisje aan de overloopbak en laat het uiteinde in een opvangbak uitkomen, waarvan men dagelijks het nivo controleert.



Ingeval het apparaat voorzien is van een 3-aderige voedingskabel zonder gemonteerde stekker dient uitsluitend de bijgeleverde stekker gemonteerd te worden (of iedere stekker, in overeenstemming met de geldende veiligheidsvoorschriften). De montage van een dergelijke stekker dient verzorgd te worden door het gespecialiseerde personeel van de Technische Dienst.



De montage en het onderhoud dienen uitgevoerd te worden door het gespecialiseerde personeel van de Technische Dienst.



Ingeval van vaste installatie dient een voorziening te worden aangebracht die het apparaat kan uitschakelen. De openingsafstand tussen de contactpunten dient tenminste 3 mm. te bedragen.



De contactdoos op het bedieningspaneel dient uitsluitend gebruikt te worden voor de voeding van de roerwerkmotor of de roerwerkmotor met gemonteerde pomp op het apparaat.



Het apparaat niet wassen onder stromend water dat de elektrische onderdelen kan bereiken.

- De gebruiker wordt geadviseerd bij ontvangst van de apparatuur zich ervan te verzekeren dat de apparatuur geen transportschade heeft opgelopen en eventuele afwijkingen onmiddellijk te melden aan de expediteur. Geadviseerd wordt zich tot Celli S.p.A. of haar geautoriseerde distributeur te wenden voor originele vervangings- of reserve-onderdelen.

Celli S.p.A. is ontheven van elke verantwoordelijkheid voor eventuele schade aan personen of zaken veroorzaakt door het niet naleven van bovengenoemde bepalingen.

HET PRE-MIX SYSTEEM

Algemene informatie

Zo wordt een systeem genoemd dat bedoeld is om een reeds gereed zijnde drank, zowel warm als koud, over te hevelen van een fust of tank naar een glas. In deze handleiding worden het PRE-MIX SOPRA-BANCO- (fig.A) en het PRE-MIX SOTTO-BANCO-systeem (fig.B) voor de aftapping van gekoelde dranken besproken.

PRE-MIX SOPRA-BANCO: dit systeem bestaat uit een behuizing waarin opgenomen zijn de koelgroep en de water bak met roestvrijstalen spiralen. De tapkranen zijn gemonteerd op de behuizing zelf. De behuizing is voorzien van een roerwerkmotor voor het water in de bak. Gewoonlijk wordt dit systeem bovenop de bar gemonteerd.

PRE-MIX SOTTO-BANCO: in tegenstelling tot het voorgaande wordt deze combinatie op afstand ten opzichte van de tapkranen geïnstalleerd. De afstand kan - afhankelijk van de situatie - variëren, maar geadviseerd wordt deze zo dicht mogelijk bij de tapkranen te plaatsen. In plaats van alleen de roerwerkmotor kan dit systeem voorzien zijn van een roerwerkmotor met circulatiepomp.

(Fig.A toont het schema van een typische opstelling van een PRE-MIX SOPRA-BANCO-installatie; fig.B het PRE-MIX SOTTO-BANCO-systeem).

HET POST-MIX SYSTEEM

Algemene informatie

Dit is de naam van een systeem dat koolzuurhoudend (soda) of gewoon water mengt met een siroop (geconcentreerd) om bij het tappen een frisdrank te verkrijgen, al dan niet koolzuurhoudend.

In deze handleiding wordt het POST-MIX "SOPRA-BANCO" - (bovenop de bar geplaatst) en het POST-MIX "SOTTO BANCO"- systeem (onder de bar of op afstand geplaatst) voor het tappen van gekoelde dranken besproken.

POST-MIX SOPRA-BANCO: it systeem bestaat uit een huizing waarin zijn opgenomen de koelenheid, met roestvrijstalen spiralen en het sodawatersysteem, bestaande uit een drukpomp, een carbonator en een elektronisch niveaucontrolesysteem. DE carbonatordrukomp kan desgewenst op afstand geplaatst worden. De tapkranen zijn op de cooler zelf gemonteerd. Het systeem is voorzien van een roerwerkmotor. Gewoonlijk wordt dit systeem bovenop de bar gemonteerd.

POST-MIX SOTTO-BANCO: in tegenstelling tot het bovengenoemde systeem wordt deze combinatie op afstand van de tapkranen geïnstalleerd. De afstand kan afhankelijk van de omstandigheden variëren, maar aanbevolen wordt het systeem zo dicht mogelijk bij het tappunt te plaatsen. In plaats van alleen de roerwerkmotor kan dit systeem voorzien zijn van een roerwerkmotor met circulatiepomp of een extra roestvrijstalen pomp voor de circulatie van het sodawater.

Het POST-MIX systeem kan ook voorzien zijn van PRE-MIX spiralen voor andere soorten drank zoals bier of wijn (PRE-POST-MIX). In deze handleiding zijn derhalve ook de instructies voor PRE-MIX installaties opgenomen.

(Fig.C toont het schema van een kenmerkend voorbeeld van de opstelling van een POST-MIX SOPRA BANCO systeem; Fig.D de opstelling van het POST-MIX SOTTO BANCO systeem).

HET TAPPEN

- De regeling van de toevoer van bier, frisdrank of wijn kan verzorgd worden door de tapkraan, indien deze voorzien is van een compensator die reageert op de daarvoor geschikte hendel (fig.E). Draaiend met de wijzers van de klok mee vermindert de toevoer; in tegengestelde richting vermeerderd de toevoer.
- Ingeval de tapkranen in polycarbonaat zijn uitgevoerd, wordt de toevoer op dezelfde wijze geregeld, gebruikmakend van de schroef aan de zijkant van het kraanhuis (fig.F).
- Ter herinnering: om goed te tappen dient de tapkraan resoluut geopend te worden.

WAT NOOIT TE DOEN

- De CO₂-flessen in de zon plaatsen, dichtbij warmtebronnen of in een omgeving met een temperatuur onder 0° C of in koelcellen.
- De installatie openmaken zonder de stroom uit te schakelen.
- Tijdens de werking de CO₂-fles horizontaal leggen.
- 's Nachts de koeler uitschakelen.

DAGELIJKS ONDERHOUD

- De kraan en in het bijzonder de tuit dienen dagelijks schoongemaakt te worden met lauwwarm water zonder het gebruik van schoonmaakmiddelen of schuursponzen.
- De druppelvangbak onder de kranen dient iedere dag geleegd te worden en met warm water schoongemaakt te worden.
- Bij het leegmaken van iedere fust dienen de bierleidingen doorgespoeld te worden.
- Periodiek de zuil schoonmaken met een vochtige doek zonder schoonmaakmiddel of schuursponzen te gebruiken.
- De onbehandelde of vergulde messing onderdelen dienen periodiek schoongemaakt te worden met een zachte doek bevochtigd met een specifiek schoonmaakmiddel om deze zodoende helder en glanzend te houden. De behandelde messing onderdelen moeten met schoon water zonder oplosmiddelen gereinigd worden.

REGELMATIG ONDERHOUD

- Elke 3 maanden dient de condensator (fig.B-12) met een borstel schoongemaakt te worden om eventuele verstopping van de koelribben te voorkomen en het koelsysteem optimaal te laten functioneren.

ADVIEZEN EN AANBEVELINGEN

- * Schakel nooit de koeler uit behoudens voor onderhoudswerkzaamheden.
- * Tap de drank nooit in warme glazen.
- * Plaats de fusten nooit in een te warme of te koude omgeving of in een omgeving met grote temperatuurverschillen; de ideale temperatuur is om en nabij 15° C.
- * Plaats de fusten niet in slecht-ruikende lokalen.
- * Plaats de fusten niet direct op de vloer, maar zorg voor een houten vlonder.
- * Zorg voor drainage in de opslagruimte van de fusten.
- * Gebruik geen geparfumeerde of glans-schoonmaakmiddelen voor het wassen van de bierglazen.
- * Voeg geen zout toe aan het water in de bak.
- * Zorg voor een goede roulatie van de opgeslagen fusten.
- * Verzeker u ervan dat het ventiel van de CO2-fles GEHEEL geopend is.
- * De fusten dienen tenminste 24 uur vóór ingebruikname overgebracht te worden naar de omgeving waar ze worden gebruikt tijdens het aftappen.
- * In geval van vaten met een temperatuur beneden de 15° C, is het aan te raden de thermostaat in de winter-positie te gebruiken (zonder ijsbank).

STORINGEN, MOGELIJKE OORZAKEN EN AANBEVOLEN HANDELING

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	AANBEVOLEN HANDELING
Het apparaat start niet	1. Geen spanning	1. Nagaan of er spanning in het net is. Zo ja, de Technische Dienst waarschuwen
De koelgroep koelt niet	1. Verlies van koelvloeistof	1. De Technische Dienst waarschuwen
De koelgroep stopt nooit, en de drank bevriest	1. De thermosaat is beschadigd of kapot	1. De Technische Dienst waar- slaat nooit af schuwen

N.B.: IN DE HIERBOVEN GENOEMDE GEVALLEN IS HET NOODZAKELIJK, ALVORENS BIJ DE ELEKTRISCHE DELEN TE KOMEN, DE STROOM-VOORZIENING UIT TE SCHAKELN. ALTIJD DE HULP VAN GESPECIALISEERDE TECHNICI INSCHAKELN.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	AANBEVOLEN HANDELING
Er komt geen drank uit de kraan	1. Bevroren drank in de spiraal 2. Aansluiting op het fust is ontkoppeld 3. Hendel van de aansluiting niet aangekoppeld 4. Het fust is leeg 5. CO2-fles is leeg 6. Ventiel CO2-fles is gesloten. 7. Druk op het fust ontbreekt 8. De regelschroef (plastic kraan) is geheel vastge- draaid 9. De regelklink van de compensator is in geheel gesloten positie	1. De Technische Dienst waarschuwen 2. Aansluiting aankoppelen 3. De hendel aankoppelen 4. Vervangen door een volle 5. Vervangen door een volle 6. Het ventiel openen 7. De oorspronkelijke door de technicus ingestelde druk herstellen 8. De regelschroef losdraaien tegen de wijzers van de klok in 9. De regelklink tegen de wijzers van de klok in verplaatsen
De drank komt te langzaam uit de tap	1. De compensatorkraan is in half-gesloten positie 2. De koppeling op het fust is niet goed aangesloten 3. De CO2-druk is te laag	1. De kraanklink tegen de wijzers van de klok in draaien (openen) 2. De koppeling goed aansluiten op het fust 3. De CO2-druk herstellen. (Mogelijk is de fles leeg)
De drank komt te warm uit de kraan		1. De Technische Dienst waarschuwen
De drank heeft een slechte smaak		1. De Technische Dienst waarschuwen
De drank komt met teveel schuim uit de kraan		1. De Technische Dienst waarschuwen
De drank verlaat de kraan helder, maar maakt teveel schuim	1. Het glas is te warm 2. Ondeskundige tapechniek	1. Het glas in koud water onderdompelen, zodat het glas afkoelt 2. Goede tapechniek toepassen voor het soort drank
De drank heeft te weinig schuim	1. Koppeling op het fust is niet goed aangesloten 2. CO2-fles is leeg 3. Het ventiel van de CO2-fles is gesloten	1. Koppeling op het fust goed aansluiten 2. De CO2-fles vervangen 3. Het ventiel openen
Snel schuimverlies	1. Glazen vertonen sporen van vet of schoonmaakmiddelen 2. Het fust is oud.	1. De glazen goed wassen met geëigende middelen; mogelijkerwijze in een glazenspoelbak met borstel, vervolgens overvloedig spoelen met stromend water. Geadviseerd wordt het gebruik van een glazenspoeler 2. Het fust vervangen
De drank verlaat de tap met schuimstoten	1. Koppeling op het fust is niet goed aangesloten 2. Het fust is leeg	1. De koppeling goed aansluiten 2. Het fust vervangen
De CO2-fles raakt te snel leeg		1. De Technische Dienst waarschuwen
De tapkraan blijft druppelen		1. De Technische Dienst waarschuwen

Celli S.p.A. behoudt zich het recht voor ten behoeve van de ontwikkeling van haar producten op elk moment - zonder voorafgaand bericht - haar modellen, teksten en ontwerpen te modificeren .

FIG. A - B - C - D - E - F

- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| 1. PRE-MIX "SOPRA BANCO" SYSTEEM | 8. 18 LTR. TANK |
| 2. SUPER-DRY FOOD GRADE CO2 CYLINDER | 9. TAPKOP |
| 3. HOGEDRUKLEIDING | 10. PRE-MIX "SOTTO BANCO" SYSTEEM |
| 4. DRUKREGELAAR | 11. ZUILEN |
| 5. DRUKREGELAAR MONTAGEPLAAT | 12. CONDENSATOR |
| 6. CO2 VERDELER | 13. POST-MIX "SOPRA BANCO" SYSTEEM |
| 7. 30 LTR. BIERFUST | 14. POST-MIX "SOTTO BANCO" SYSTEEM |

GARANTI

CELLI S.p.A. garanterer, at det fremstillede udstyr ved anvendelse under normale forhold er fri for fejl i materiale og udførelse. Garantien gælder 2 år fra følgesejlens dato. Garantiprocedurene forklares på det kort, der følger med maskinen.

IDENTIFIKATION AF UDSKYRET

Udstyret har en "registreringsplade" på frontpanelet med den nødvendige information til identifikation deraf.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER OG GENERELLE FUNKTIONER



ADVARSEL

Dette symbol anvendes, når manglende overholdelse af eller forkert forståelse af brugsanvisningerne kan medføre personskaade.



Udstyret skal i henhold til gældende forskrifter kobles til en kontakt med effektiv jordforbindelse. Kontrollér, at forbindelsen virker, før installationen fortsættes.



Det elektriske anlæg skal forsynes med en egnet differentialafbryder.



Kontrollér, at elledningen er dimensioneret til det installerede udstyrs effekt, elkablernes tværsnit må aldrig være under 1,5 mm².

- Udstyret påvirkes ikke af radiostøj - opfylder D.M. 13.04 1989 (EØF direktiv 87/308).

- Medmindre andet er anført på mærkaten, kører udstyret ved 220 V - 50 Hz. Spændingsforskelle på over 10% af den nominelle værdi kan beskadige elektriske dele, der ikke omfattes af garantien. Det tilrådes derfor at kontrollere netspændingen.



Slut en slange til overløbshullet og anbring enden af slangen i en afløbsbeholder. Kontrollér dagligt niveauet i afløbsbeholderen.



Hvis udstyret har et elkabel, der ender i 3 ledninger uden en monteret stikprop, må kun den medfølgende stikprop monteres (eller anden godkendt stikprop). Stikproppen skal monteres af specialuddannet TEKNISK SERVICE-personale.



Installation og vedligeholdelse skal udføres af specialuddannet TEKNISK SERVICE-personale.



Såfremt der skal udføres en permanent installation, skal der anbringes en anordning, som muliggør frakobling af maskinen. Kontaktafstanden skal være min. 3 mm.



Konnektorstikket på kontrolpanelet må kun bruges til strømforsyning af blandemotor eller af blandemotor med pumpe installeret på udstyret.



Rengør ikke maskinen ved hjælp af vandstråler, idet de elektriske dele her ved vil kunne beskadiges.

- Vi anbefaler, at brugeren ved modtagelse af udstyret kontrollerer, at det ikke har taget skade under transporten og straks underretter vognmanden, hvis nogen skade konstateres. Det tilrådes at anvende komponenter og originale reservedele fra CELLI S.p.A. eller CELLI S.p.A.'s autoriserede forhandlere.

CELLI S.p.A. har intet ansvar for nogen person- eller tingskade, forårsaget af manglende overholdelse af disse anvisninger.

PRE-MIX SYSTEMET

Generelle informationer

PRE-MIX er navnet på det system, der tapper et drikkeklart produkt - enten varmt eller koldt - fra en beholder og skænker det op i et glas.

Vi vil i denne vejledning fortælle om PRE-MIX "SOPRA-BANCO" systemet (d.v.s. over bordet, Fig.A) og "SOTTO-BANCO" systemet (d.v.s. under bordet eller remote, Fig.B) til udskænkning af kolde drikkevarer.

PRE-MIX SOPRA-BANCO: består af et ydre kabinet, der rummer køleenheden og kølespiralerne i rustfrit stål. Serveringshanerne er monteret på kabinettet. Systemet har en blandemotor til vandet i beholderen. Dette system installeres normalt på bardisken.

PRE-MIX SOTTO-BANCO: i modsætning til ovennævnte system installeres dette system normalt i nogen afstand fra hanerne. Afstanden varierer efter forholdene, men det tilrådes at placere systemet så tæt som muligt på serveringshanerne.

Som et alternativ til omrøremotor, kan der leveres en omrøremotor med recirkulationspumpe.

(Fig.A viser en typisk installation af et PRE-MIX SOPRA-BANCO system; Fig.B viser PRE-MIX SOTTO-BANCO systemet).

HET POST-MIX SYSTEM

Generelle informationer

POST-MIX er navnet på det system, der blander vand med eller uden brus med en (koncentreret) saft så der udskænkes en drikkevarer, med eller uden brus. Vi vil i denne vejledning fortælle om POST-MIX SOPRA-BANCO systemet (d.v.s. over bordet) og SOTTO-BANCO systemet (d.v.s. under bordet eller remote) til udskænkning af kolde drikkevarer.

POST-MIX SOPRA-BANCO: består af et ydre kabinet, der rummer køleenheden, beholderen med spiralerne i rustfrit stål og sodavandsmaskinen, der består af en påfyldningspumpe, en kulsyreenhed og et elektronisk niveaustyringssystem. Kulsyreenhed og påfyldningspumpe kan også installeres et andet sted. Serveringshanerne er monteret på kabinettet. Dette system installeres normalt på bardisken.

POST-MIX SOTTO-BANCO: i modsætning til ovennævnte system installeres dette system normalt i nogen afstand fra hanerne. Afstanden varierer efter forholdene, men det tilrådes at placere systemet så tæt som muligt på serveringshanerne. Som et alternativ til omrøremotor, kan der leveres en omrøremotor med recirkulationspumpe eller som ekstraudstyr en ekstra pumpe i rustfrit stål til recirkulation af sodavand. POST-MIX maskiner kan også udstyres med PRE-MIX rør (spiraler) til drikkevarer såsom øl og vin (PRE-POST-MIX). Instruktions for PRE-MIX-systemerne findes i denne bog.

(Fig.C viser en typisk installation af et POST-MIX SOPRA-BANCO system; Fig.D viser POST-MIX SOTTO-BANCO systemet).

UDSKÆNKNING

- Strømmen af øl, spiritus eller vin kan reguleres på haner, udstyret med en kompensator, ved at dreje på grebet (Fig.E). Drej grebet med uret for at mindske strømmen og mod uret for at øge den.
- Polycarbonat-haner reguleres på samme måde ved at dreje skruen på hanen (Fig.F).
- Husk at åbne hanen med en fast og bestemt bevægelse - så skænkes produktet korrekt.

TING DU IKKE MÅ

- CO₂-cylindre må aldrig opbevares i direkte sollys, i nærheden af varmekilder eller på steder, hvor temperaturen er under 0°C eller i kølerum.
- Systemet må aldrig åbnes, før der er slukket for strømmen.
- CO₂-cylindren må aldrig placeres vandret, når den er i brug.
- Sluk aldrig for køleenheden om natten.

DAGLIG VEDLIGEHOLDELSE

- Vask hanen, især dysen, hver dag i lunkent eller varmt vand uden rengøringsmidler. Brug ikke slibesvampe.
- Tøm drypbakken under hanerne hver dag og vask den i varmt vand.
- Skyl ølrørene, hver gang en fustage skiftes.
- Rengør tårnene regelmæssigt med en fugtig klud - der må ikke bruges rengøringsmidler eller slibesvampe.
- Alle messingdele, som ikke er overfladebehandlede eller forgyldte, skal rengøres med en blød klud, fugtet med en speciel rensesvæske, der holder dem rene og blanke. Overfladebehandlede messingdele skal rengøres med varmt vand - der må ikke bruges opløsningsmidler.

REGELMÆSSIG VEDLIGEHOLDELSE

- Rengør kondensatoren (Fig.B-12) hver 3. måned med en børste, så risten ikke tilstoppes, og så køleenheden kan arbejde ved maksimal effektivitet.

TIPS OG GODE RÅD

- * Sluk aldrig for køleenheden - kun i forbindelse med vedligeholdelse.
- * Hæld aldrig drikkevaren i varme glas.
- * Fustager må ikke opbevares for varmt, for koldt eller på steder, hvor temperaturen pludselig ændres - den ideelle temperatur er ca. 15°C.
- * Fustager må ikke opbevares på steder med stærk lugt.
- * Fustager må aldrig opbevares direkte på jorden - opbevar dem på en træplatform.
- * Fustagerummet skal være forsynet med et effektivt afløb.
- * Hæld aldrig op uden først at åbne ventilen på CO2-cylindren.
- * Brug aldrig parfumerede eller glansfremmende rengøringsmidler til vask af ølglassene.
- * Tilsæt aldrig salt til vandet i beholderen.
- * Kontrollér, at fustagerne opbevares med den rigtige ende opad.
- * Kontrollér, at ventilen på CO2-cylindren er HELT åben.
- * Flyt fustagerne til det sted, hvor de kobles til installationen, mindst 24 timer før de skal tages i brug.
- * Hvis fustagen opbevares ved en temperatur under 15 grader Celsius, er det tilrådeligt at benytte vandtemperaturtermostaten i stedet for isbankkontrollen.

FEJLFINDING

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIG UDBEDRING
Tænder ikke	1. Strømsvigt	1. Kontrollér strømforsyningen. Er den i orden, tilkaldes en servicetekniker
Køleenheden køler ikke	1. Kølemiddel lækker	1. Tilkald en servicetekniker
Køleenheden standser aldrig og fryser produktet ned	1. Defekt termostat	1. Tilkald en servicetekniker

N.B.: DER SKAL I OVENNÆVNTE TILFÆLDE ALTID SLUKKES FOR STRØMMEN, FØR DE ELEKTRISKE DELE BLOTLÆGGES, LIGESOM DER ALTID SKAL TILKALDES EN UDDANNET SERVICETEKNIKER

PROBLEM	MULIG ÅRSAG	MULIG UDBEDRING
Produktet kommer ikke ud af hanen	1. Produkt frosset i spiralen 2. Fustagekobling afbrudt 3. Koblingsgreb ikke koblet til 4. Fustage tom 5. CO2-cylinder tom 6. CO2-cylinderventil lukket 7. Intet tryk på fustagen 8. Stilleskrue (plasttap) helt lukket 9. Kompensatorens stilleskrue helt lukket	1. Tilkald en servicetekniker 2. Slut koblingen til 3. Kobl grebet til 4. Udskift med fuld fustage 5. Udskift med fuld cylinder 6. Åben ventil 7. Indstil til det tryk, der oprindeligt blev indstillet af serviceteknikeren 8. Løsn stilleskruen ved at dreje den mod uret 9. Drej stilleskruen på hanen mod uret
Produktet løber langsomt ud af hanen	1. Kompensatorhane halvt lukket 2. Fustagekobling ikke korrekt tilsluttet 3. CO2-tryk for lavt	1. Drej stilleskruen på hanen mod uret (åben) 2. Slut fustagekoblingen rigtigt til 3. Sæt CO2-trykket korrekt (fustagen kan være tom)
Produktet er for varmt	...	1. Tilkald en servicetekniker
Produktet smager dårligt	...	1. Tilkald en servicetekniker
Der er for meget skum	...	1. Tilkald en servicetekniker
Produktet kommer klar ud, men skummer meget i glasset	1. For varme glas 2. Forkert skæneteknik	1. Gør glassene våde i koldt vand for at sænke temperaturen - brug glasfontænen 2. Anvend den skæneteknik, der passer til produktet
Produktet skummer næsten ikke	1. Fustagekobling forkert monteret 2. CO2-cylinder tom 3. CO2-cylinderventil lukket	1. Sæt koblingen rigtigt i fustagen 2. Skift cylinder 3. Åben ventil
Skummet forsvinder hurtigt	1. Rester af fedt eller rengøringsmiddel i glassene 2. Gammel produktfustage	1. Vask glassene grundigt med det rigtige rengøringsmiddel, brug om muligt vaskebørste. Skyl så i rigeligt, rindende vand. 2. Udskift fustage
Produktet kommer ud med skumsprøjt	1. Fustagekobling ikke monteret korrekt 2. Fustage tom	1. Sæt koblingen rigtigt i fustagen 2. Udskift fustage
CO2-cylindren løber for hurtigt tør	...	1. Tilkald en servicetekniker
Hanen bliver ved at dryppe	...	1. Tilkald en servicetekniker

Celli S.p.A. forbeholder sig ret til når som helst og uden forudgående varsel at ændre modeller, tekst og tegninger som følge af den løbende produktudvikling.

FIG. A - B - C - D - E - F

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. PRE-MIX "SOPRA-BANCO" SYSTEM 2. SUPER-DRY CO2-CYLINDER TIL CATERING 3. HØJTRYKSRØR 4. TRYKREGULATOR 5. OVERGANGSRØR - MONTERINGSPLADE 6. CO2-DIFFUSER 7. 30 L ØLTYPPE FUSTAGE | <ul style="list-style-type: none"> 8. 18 L ØLTYPPE FUSTAGE 9. AFTAPNINGSHOVED 10. PRE-MIX "SOTTO-BANCO" SYSTEM 11. UDSKÆNKNINGSTÅRN 12. KONDENSATOR 13. POST-MIX "SOPRA-BANCO" SYSTEM 14. POST-MIX "SOPRA-BANCO" SYSTEM |
|--|--|

GARANTI

CELLI S.p.A. garanterar att den utrustning som företaget tillverkar är fri från fel i material och tillverkning. Förutsättningen är att utrustningen används på avsett sätt. Garantin gäller i 2 år från utställandet av leveranssedeln. Garantiproceduren beskrivs på det kort som medföljer maskinen.

IDENTIFIKATION AV UTRUSTNINGEN

Utrustningen har en "registreringsskylt" på frontpanelen. Där står all nödvändig ID-information.

FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER OCH ALLMÄNNA EGENSKAPER



VARNING

Den här symbolen betyder att om du inte följer säkerhetsföreskrifterna, kan det leda till personskador.



Utrustningen måste anslutas till ett jordat uttag. Kontrollera att uttag fungerar.



Installera ett lämpligt överspänningsskydd på elkretsen.



Se till att nätkabeln är dimensionerad för utrustningen. Diametern på elkablarna ska vara minst 1,5 mm².

- Utrustningen påverkas inte av radiointerferens, detta i enlighet med D.M. 13.04 1989 (EEG-direktiv 87/308).

Om inte annat anges på skylten, använder utrustningen 220 V - 50 Hz. Spänningsvariationer på mer än 10 % av märkvärdet kan skada elkompontener som inte ingår i garantin. Vi rekommenderar därför att du kontrollerar nätspänningen.



Anslut en slang till överfyllnadsåhlet och placera slangens ände i ett avlopp. Kontrollera dagligen nivån i avloppet.



Om utrustningen har en nätkabel med tre sladdar men ingen kontakt monterad, montera endast den medföljande kontakten (eller en annan kontakt med IMQ-märkning). Kontakten måste monteras av auktoriserade TEKNIKER/ELEKTRIKER.



Installation och underhåll får bara utföras av specialiserade TEKNIKER/ELEKTRIKER.



Om utrustningen ska installeras fast, ska det finnas en strömbrytare med minst 3 mm öppen kontakt.



Anslutningsuttaget på kontrollpanelen får bara användas för försörjning av utrustningens skakverksmotor eller skakverksmotor med pump.



Undvik att rengöra maskinen med vattenstråle, eftersom detta kan skada eldelarna.

- Vid leveransen rekommenderar vi att du kontrollerar att utrustningen inte skadats under transporten. Meddela omedelbart agenten om så är fallet. Kontakta CELLI S.p.A. eller auktoriserade återförsäljare för reservdelar.

CELLI S.p.A. fransäger sig allt ansvar för person- och saksador som inträffar till följd av att du inte följer dessa anvisningar.

PRE-MIX-SYSTEMET

Allmän information

PRE-MIX är namnet på det system som pumpar upp en färdigblandad dryck, varm eller kall, från en behållare till ett glas.

I den här handboken talar vi om systemet "SOPRA-BANCO" (på bardisken, figur A) och systemet "SOTTO-BANCO" (under bardisken eller från en annan plats, figur B), när det gäller upptappning av kylda drycker.

PRE-MIX SOPRA-BANCO: består av en yttre låda som innehåller kylaggregatet och de rostfria stålrorsspiralerna. Upptappningskranarna sitter fast på lådan. Systemet har en skakverksmotor för vattnet i tanken. Som regel monteras det här systemet på bardisken.

PRE-MIX SOTTO-BANCO: till skillnad från det ovan nämnda systemet, monteras vanligtvis systemet en bit ifrån kranarna. Avståndet kan variera, men vi rekommenderar att systemet placeras så nära upptappningskranarna som möjligt.

Som ett alternativ till skakverksmotorn kan en skakverksmotor med cirkulationspump användas.

(I figur A visas en vanlig montering av systemet PRE-MIX SOPRA-BANCO. I figur B visas systemet PRE-MIX SOTTO-BANCO).

POST-MIX-SYSTEMET

Allmän information

POST-MIX är namnet på det system som blandar kolsyrat eller vanligt vatten med en typ av sirap (koncentrat). Drycken, kolsyrad eller inte, hålls upp färdigblandad. I den här handboken talar vi om systemet "POST-MIX SOPRA-BANCO" (på bardisken) och systemet "SOTTO-BANCO" (under bardisken eller från en annan plats), när det gäller upptappning av kylda drycker.

POST-MIX SOPRA-BANCO: består av en yttre låda som innehåller kylaggregatet, tanken med de rostfria stålrorsspiralerna och en kolsyreapparat. Kolsyreapparatens består av en påfyllningspump, kolsyreaggregatet och ett elektroniskt nivåkontrollsystem. Påfyllningspumpen kan också monteras på en annan plats. Upptappningskranarna sitter fast på lådan. Som regel monteras det här systemet på bardisken.

POST-MIX SOTTO-BANCO: till skillnad från det ovan nämnda systemet, monteras vanligtvis det här systemet en bit ifrån kranarna. Avståndet kan variera, men vi rekommenderar att systemet placeras så nära upptappningskranarna som möjligt. Som ett alternativ till skakverksmotorn kan en skakverksmotor med cirkulationspump användas. Du kan också använda en rostfri stålspump (tillval) för cirkulation av den kolsyrade drycken. POST-MIX-maskinerna kan också utrustas med PRE-MIX-slangar (spiraler) för drycker som exempelvis öl och vin (PRE-POST-MIX). Instruktioner för PRE-MIX-systemen ingår i det här häftet.

(I figur C visas en vanlig montering av systemet POST-MIX SOPRA-BANCO. I figur D visas systemet POST-MIX SOTTO-BANCO).

ATT HÄLLA UPP

- Du kan justera dryckens flöde på kranar som har en tryckutjämnare, genom att skruva på justeringsskruven (figur E). Du minskar flödet genom att skruva på justeringsskruven medsols och ökar det genom att skruva motsols.
- Med kranar för kolsyrade drycker kan du justera flödet på ett liknande sätt, genom att skruva på justeringsskruven som sitter på kranen (figur F).
- Kom ihåg: För att du ska kunna hälla upp drycken ordentligt, måste du öppna kranen med en fast och bestämd rörelse.

SAKER ATT UNDVIKA

- Förvara aldrig kolsyrebehållarna i solen, nära värmekällor eller i miljöer där temperaturen är under 0°C eller i källförråd.
- Öppna aldrig systemet utan att först slå av strömmen.
- Lägg aldrig kolsyrebehållarna ner.
- Stäng aldrig av kylaggregatet under natten.

DAGLIGT UNDERHÅLL

- Tvätta kranen, särskilt munstycket, varje dag med varmt vatten, utan att använda diskmedel eller svampar som repar.
- Töm uppsamlingsbrickorna under kranarna varje dag och tvätta dem med varmt vatten.
- Skölj ölslangarna vid byte av fat.
- Tvätta resten av kranen med jämna mellanrum, med en fuktad trasa, utan att använda diskmedel eller svampar som repar.
- Alla mässingsdetaljer som inte har behandlats eller förgyllts, måste rengöras med en mjuk trasa som har fuktats i särskild rengöringsvätska, för att de ska förbli rena och blanka. Rengör de behandlade mässingsdetaljerna med varmt vatten, använd inga rengöringsmedel.

RUTINUNDERHÅLL

- Rengör kondensatorn (figur B-12) var tredje månad med en borste, för att förhindra att kylflänsarna sätts igen och för att kylaggregatet ska fungera så effektivt som möjligt.

TIPS OCH REKOMMENDATIONER

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * Stäng endast av kylaggregatet för underhåll, aldrig annars. * Håll aldrig upp drycken i varma glas. * Förvara inte faten i för varma eller för kalla miljöer eller i miljöer med snabba temperaturväxlingar. Den bästa temperaturen är ca 15°C. * Förvara inte faten på platser där det luktar illa. * Förvara inte faten direkt på golvet, placera dem på träplattor. * Se till att förvaringsplatsen för faten är ordentligt dränerad. * Håll aldrig upp en dryck utan att först öppna ventilen på kolsyrebehållaren. | <ul style="list-style-type: none"> * Använd aldrig parfymrat diskmedel eller diskmedel som lämnar en glänsande yta, när du diskar ölglasen. * Tillsätt aldrig salt i vattentanken. * Se till att faten placeras med rätt sida uppåt. * Se till att ventilen på kolsyrebehållaren är HELT öppen. * Placera faten på det ställe där drycken ska hällas upp, minst ett dygn innan de ska användas. * Om fatet i förvaras lägre temperatur än 15° C, rekommenderas att använda vattentermostaten för att reglera vattentemperaturen (utan isbank). |
|---|--|

FELSÖKNING

PROBLEM	TROLIG ORSAK	FÖRSLAG TILL ÅTGÄRD
Startar inte	1. Strömbavbrott	1. Kontrollera strömförsörjningen. Om den är OK, kontakta servicetekniker.
Kylaggregatet kyler inte	1. Gasläcka i kylaggregatet	1. Kontakta servicetekniker
Kylaggregatet slås inte av, så att drycken fryser	1. Felaktig termostat	1. Kontakta servicetekniker

OBS! VID OVANSTÅENDE PROBLEM MÅSTE DU STÄNGA AV STRÖMMEN INNAN DU Börjar GRANSKA DE ELEKTRISKA DELARNA. RING ALLTID EN SPECIALISERAD SERVICETEKNIKER.

PROBLEM	TROLIG ORSAK	FÖRSLAG TILL ÅTGÄRD
Det går inte att hälla upp drycken	1. Drycken har frusit i rörspiralen 2. Kopplingen till fatet har lossnat 3. Kopplingen sitter inte fastlåst 4. Fatet är tomt 5. Kolsyrebehållaren är tom 6. Ventilen till kolsyrebehållaren är stängd 7. Det finns inget tryck till fatet 8. Justeringsskruven (plastlock) är helt inskruvad 9. Justeringsskruven för tryckutjämnaren är stängd	1. Kontakta servicetekniker 2. Sätt fast kopplingen 3. Lås kopplingen 4. Byt ut mot fullt fat 5. Byt ut mot full behållare 6. Öppna ventilen 7. Återställ trycket till inställningen som ursprungligen gjordes av en servicetekniker 8. Skruva justeringsskruven motsols 9. Skruva justeringsskruven på kranen motsols
Drycken hälls upp för sakta	1. Kranen för tryckutjämnare är halvstängd 2. Fatkopplingen är inte ordentligt fastsatt 3. Kolsyretrycket är för lågt	1. Skruva på justeringsskruven på kranen motsols (öppen) 2. Sätt fast fatkopplingen ordentligt 3. Återställ trycket till korrekt tryck (fatet kan också vara tomt)
Drycken som hälls upp är för varm		1. Kontakta servicetekniker
Drycken smakar illa		1. Kontakta servicetekniker
Drycken har för mycket skum		1. Kontakta servicetekniker
Drycken är klar, men skummar för mycket	1. Glaset är för varmt 2. Upptappningstekniken är felaktig	1. Blöt glaset i kallt vatten för att sänka temperaturen, använd en glasfontän 2. Använd rätt upptappningsteknik för varje dryck
Drycken har för lite skum	1. Fatkopplingen är inte ordentligt fastsatt 2. Kolsyrebehållaren är tom 3. Ventilen till kolsyrebehållaren är stängd	1. Sätt fast kopplingen ordentligt 2. Byt behållare 3. Öppna ventilen
Skummet försvinner för snabbt	1. Rester av fett eller diskmedel i glaset 2. Fatet är gammalt	1. Tvätta glaset ordentligt med rätt typ av diskmedel, helst för hand, skölj sedan i rikligt med vatten. Användning av glasfontän rekommenderas. 2. Byt ut fatet
Drycken hälls upp med skumstrålar	1. Fatkopplingen är inte ordentligt fastsatt 2. Fatet är tomt	1. Sätt fast kopplingen ordentligt 2. Byt ut fatet
Kolsyrebehållaren tar slut för snabbt		1. Kontakta servicetekniker
Kranen droppar		1. Kontakta servicetekniker

Celli S.p.A. förbehåller sig rätten att ändra modeller, text och ritningar utan föregående meddelande.

FIG. A - B - C - D - E - F

1. SYSTEMET PRE-MIX "SOPRA-BANCO"	8. ÖLFAT FÖR 18 LITER
2. KOLSYREBEHÅLLAREN "SUPER-DRY" FÖR CATERING	9. UPPPUMPINGSANORDNING
3. HÖGTRYCKSSLANG	10. SYSTEMET PRE-MIX "SOTTO-BANCO"
4. TRYCKREDUCERARE	11. UPPTAPPNINGSKRANAR
5. MONTERINGSPLATTA FÖR REDUCERARE	12. KONDENSATOR
6. KOLSYRESPRIDARE	13. SYSTEMET POST-MIX "SOPRA-BANCO"
7. ÖLFAT FÖR 30 LITER	14. SYSTEMET POST-MIX "SOTTO-BANCO"

TIPS OCH REKOMMENDATIONER

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> * Stäng endast av kylaggregatet för underhåll, aldrig annars. * Håll aldrig upp drycken i varma glas. * Förvara inte faten i för varma eller för kalla miljöer eller i miljöer med snabba temperaturväxlingar. Den bästa temperaturen är ca 15°C. * Förvara inte faten på platser där det luktar illa. * Förvara inte faten direkt på golvet, placera dem på träplattor. * Se till att förvaringsplatsen för faten är ordentligt dränerad. * Håll aldrig upp en dryck utan att först öppna ventilen på kolsyrebehållaren. | <ul style="list-style-type: none"> * Använd aldrig parfymrat diskmedel eller diskmedel som lämnar en glänsande yta, när du diskar ölglasen. * Tillsätt aldrig salt i vattentanken. * Se till att faten placeras med rätt sida uppåt. * Se till att ventilen på kolsyrebehållaren är HELT öppen. * Placera faten på det ställe där drycken ska hällas upp, minst ett dygn innan de ska användas. * Om fatet i förvaras lägre temperatur än 15° C, rekommenderas att använda vattentemperaturstaten för att reglera vattentemperaturen (utan isbank). |
|---|---|

FELSÖKNING

PROBLEM	TROLIG ORSAK	FÖRSLAG TILL ÅTGÄRD
Startar inte	1. Strömbavbrott	1. Kontrollera strömförsörjningen. Om den är OK, kontakta servicetekniker.
Kylaggregatet kyler inte	1. Gasläcka i kylaggregatet	1. Kontakta servicetekniker
Kylaggregatet slås inte av, så att drycken fryser	1. Felaktig termostat	1. Kontakta servicetekniker

OBS! VID OVANSTÅENDE PROBLEM MÅSTE DU STÄNGA AV STRÖMMEN INNAN DU Börjar GRANSKA DE ELEKTRISKA DELARNA. RING ALLTID EN SPECIALISERAD SERVICETEKNIKER.

PROBLEM	TROLIG ORSAK	FÖRSLAG TILL ÅTGÄRD
Det går inte att hälla upp drycken	1. Drycken har frusit i rörspiralen 2. Kopplingen till fatet har lossnat 3. Kopplingen sitter inte fastlåst 4. Fatet är tomt 5. Kolsyrebehållaren är tom 6. Ventilen till kolsyrebehållaren är stängd 7. Det finns inget tryck till fatet 8. Justeringsskruven (plastlock) är helt inskruvad 9. Justeringsskruven för tryckutjämnaren är stängd	1. Kontakta servicetekniker 2. Sätt fast kopplingen 3. Lås kopplingen 4. Byt ut mot fullt fat 5. Byt ut mot full behållare 6. Öppna ventilen 7. Återställ trycket till inställningen som ursprungligen gjordes av en servicetekniker 8. Skruva justeringsskruven motsols 9. Skruva justeringsskruven på kranen motsols
Drycken hälls upp för sakta	1. Kranen för tryckutjämnare är halvstängd 2. Fatkopplingen är inte ordentligt fastsatt 3. Kolsyretrycket är för lågt	1. Skruva på justeringsskruven på kranen motsols (öppen) 2. Sätt fast fatkopplingen ordentligt 3. Återställ trycket till korrekt tryck (fatet kan också vara tomt)
Drycken som hälls upp är för varm		1. Kontakta servicetekniker
Drycken smakar illa		1. Kontakta servicetekniker
Drycken har för mycket skum		1. Kontakta servicetekniker
Drycken är klar, men skummar för mycket	1. Glaset är för varmt 2. Uptappningstekniken är felaktig	1. Blöt glaset i kallt vatten för att sänka temperaturen, använd en glasfontän 2. Använd rätt upptappningsteknik för varje dryck
Drycken har för lite skum	1. Fatkopplingen är inte ordentligt fastsatt 2. Kolsyrebehållaren är tom 3. Ventilen till kolsyrebehållaren är stängd	1. Sätt fast kopplingen ordentligt 2. Byt behållare 3. Öppna ventilen
Skummet försvinner för snabbt	1. Rester av fett eller diskmedel i glaset 2. Fatet är gammalt	1. Tvätta glaset ordentligt med rätt typ av diskmedel, helst för hand, skölj sedan i rikligt med vatten. Användning av glasfontän rekommenderas. 2. Byt ut fatet
Drycken hälls upp med skumstrålar	1. Fatkopplingen är inte ordentligt fastsatt 2. Fatet är tomt	1. Sätt fast kopplingen ordentligt 2. Byt ut fatet
Kolsyrebehållaren tar slut för snabbt		1. Kontakta servicetekniker
Kranen droppar		1. Kontakta servicetekniker

Celli S.p.A. förbehåller sig rätten att ändra modeller, text och ritningar utan föregående meddelande.

FIG. A - B - C - D - E - F

1. SYSTEMET PRE-MIX "SOPRA-BANCO"	8. ÖLFAT FÖR 18 LITER
2. KOLSYREBEHÅLLAREN "SUPER-DRY" FÖR CATERING	9. UPPUMPINGSANORDNING
3. HÖGTRYCKSSLANG	10. SYSTEMET PRE-MIX "SOTTO-BANCO"
4. TRYCKREDUCERARE	11. UPTAPPNINGSKRANAR
5. MONTERINGSPLATTA FÖR REDUCERARE	12. KONDENSATOR
6. KOLSYRESPRIDARE	13. SYSTEMET POST-MIX "SOPRA-BANCO"
7. ÖLFAT FÖR 30 LITER	14. SYSTEMET POST-MIX "SOTTO-BANCO"

VIHJEITÄ JA SUOSITUKSIA

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * Älä koskaan katkaise jäähdytysyksikön virtaa muuta kuin huoltoa varten. * Älä koskaan laske juomaa kuumiin lasihin. * Älä varastoi tynnyreitä liian korkeisiin tai alhaisiin lämpötiloihin tai paikkoihin, joissa ne ovat alttiita äkillisille lämpötilanvaihdoksille; ihan- nelämpötila on n. 15°C. * Älä säilytä tynnyreitä pahanhajuisissa paikoissa. * Älä varastoi tynnyreitä lattialle; sijoita ne puiselle alustalle. * Varmista, että tynnyrivarasto on asianmukaisesti viemäroity. * Älä koskaan laske juomaa avaamatta ensin hiilihapposäiliön venttiiliä. | <ul style="list-style-type: none"> * Älä koskaan pese olutlaseja hajustetuilla tai kiillotetta sisältävillä pesuai- neilla. * Älä koskaan lisää suolaa säiliön veteen. * Varmista, että varastoidut tynnyrit ovat oikein päin. * Varmista, että hiilihapposäiliön venttiili on KOKONAAN auki. * Siirrä tynnyrit käyttöpaikkaansa ainakin 24 tuntia ennen kuin juomaa ale- taan laskea. * Mikäli astiat säilytetään alle 15° C lämpötilassa on suositeltavaa käyttää vesikylpytersmostaattia (ei vääpankkitermostaattia). |
|--|--|

VIANETSINTÄ

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISUEHDOTUS
Laite ei käynnisty	1. Virtakatko	1. Tarkista virransyöttö. Jos kunnossa, tilaa huoltoasentaja
Jäähdytysyksikkö ei jäähdytä	1. Kylmäainevuoto	1. Tilaa huoltoasentaja
Jäähdytysyksikkö toimii jatkuvasti ja jäädyttää juoman	1. Viallinen termostaatti	1. Tilaa huoltoasentaja

HUOM: EDELLÄMAINITUISSA TAPAUKSISSA KATKAISE VIRTAA ENNEN SÄHKÖOSIEN AVAAMISTA, JA TILAA AINA HUOLTOASENTAJA.

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	RATKAISUEHDOTUS
Hanasta ei tule juomaa	1. Juoma jäänyt kierukkaan 2. Tynnyriliitos irronnut 3. Liitosvipu ei käännetty 4. Tynnyri tyhjä 5. Hiilihapposäiliö tyhjä 6. Hiilihapposäiliön venttiili suljettu 7. Tynnyrissä ei painetta 8. Säättöruuvi (muovihana) ruuvattu kokonaan kiinni 9. Tasauslaitteen säättöruuvi kokon- an suljettu	1. Tilaa huoltoasentaja 2. Kytke liitos 3. Käännä vipu 4. Vaihda täysi tynnyri 5. Vaihda täysi säiliö 6. Avaa venttiili 7. Aseta paine huoltoasentajan alunperin asettamalle tasolle 8. Avaa säättöruuvia kiertämällä vastapäivään 9. Kierrä hanan säättöruuvia vastapäivään
Juoma tulee hanasta hitaasti	1. Tasauslaitteen hana puoliksi suljettu 2. Tynnyriliitos ei kunnolla tehty 3. Hiilihappopaine liian alhainen	1. Kierrä hanan säättöruuvia vastapäivään (auki) 2. Tee liitos oikein 3. Säädä hiilihappopaine oikealle tasolle (tynnyri saattaa olla tyhjä)
Juoma liian lämmintä		1. Tilaa huoltoasentaja
Juoma maistuu pahalta		1. Tilaa huoltoasentaja
Juomassa liikaa vaahtoa		1. Tilaa huoltoasentaja
Juoma on kirkasta, mutta tekee lasiin paljon vaahtoa	1. Lasi liian lämmin 2. Väärä valutustekniikka	1. Alenna lämpötilaa kastelemalla lasit kylmässä vedessä; käytä juomalasilähdettä 2. Laske juoma tuotteen edellyttä- ällä tavalla
Juomassa hyvin vähän vaahtoa	1. Tynnyriliitos väärin tehty 2. Hiilihapposäiliö tyhjä 3. Hiilihapposäiliö tyhjä	1. Tarkista liitos 2. Vaihda säiliö 3. Avaa venttiili
Vahto häviää nopeasti	1. Laseissa rasvaa tai pesuainetta 2. Vanha juomatynnyri	1. Pese lasit hyvin asianmukaisella pesuaineella mieluiten harjaa käyttäen, huuhto sitten runsaalla juoksevalle vedellä. Juomalasilähteen käyttöä suositellaan 2. Vaihda tynnyri
Juoman mukaan purskahtelee vaahtoa	1. Tynnyriliitos ei ole kunnolla paikoillaan 2. Tynnyri tyhjä	1. Asenna liitos oikein tynnyriin 2. Vaihda tynnyri
Hiilihapposäiliö tyhjenee liian nopeasti		1. Tilaa huoltoasentaja
Hana tippuu jatkuvasti		1. Tilaa huoltoasentaja

Celli S.p.A. pidattaa tuotekehitystä varten oikeuden tehdä muutoksia malleihin, teksteihin ja piirroksiin ilman eri ilmoitusta.

KUVASSA A - B - C - D - E - F

- | | |
|--|--|
| 1. PRE-MIX "SOPRA-BANCO" -JÄRJESTELMÄ
2. ERIKOISKUIVA HIILIHAPPOSÄILIÖ TARJOILUUN
3. SUURPAINEPUTKI
4. PAINEENALENNUSVENTTIILI
5. PAINEENALENNUSVENTTIILIN ASENNUSLEVY
6. HIILIHAPPODIFFUUSORI
7. 30 L OLUTTYNNYRI | 8. 18 L OLUTTYNNYRI
9. OTTOPÄÄ
10. PRE-MIX "SOTTO-BANCO" -JÄRJESTELMÄ
11. ANNOSTELUTORNI
12. LAUHDUTIN
13. POST-MIX "SOPRA-BANCO" - JÄRJESTELMÄ
14. POST-MIX "SOTTO-BANCO" - JÄRJESTELMÄ |
|--|--|

Εγγύηση

Η CELLI S.p.A. εγγυάται ότι οι συσκευές που παράγει, υπό κανονικές συνθήκες χρήσης, δεν παρουσιάζουν ελαττώματα ή μειονεκτήματα σχετικά με το υλικό και την κατασκευή. Η εγγύηση ισχύει για ένα χρόνο από την ημερομηνία του δελτίου παράδοσης. Οι όροι της εγγύησης αναφέρονται λεπτομερώς στην ειδική κάρτα που συνοδεύει κάθε συσκευή.

Προσδιορισμός της συσκευής

Η συσκευή έχει μία αριθμημένη πινακίδα, τοποθετημένη στο μπροστινό πλαίσιο του μηχανήματος, στην οποία αναγράφονται τα χαρακτηριστικά που είναι απαραίτητα για τον προσδιορισμό της.

Συστάσεις και γενικά χαρακτηριστικά

Αυτό το σύμβολο χρησιμοποιείται όταν δεν ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες χρήσεως ή σε περίπτωση παρερμηνείας τους και μπορούν να θέσουν σε κίνδυνο τη ζωή σας.



ΠΡΟΣΟΧΗ

- Σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, η συσκευή πρέπει να είναι συνδεδεμένη σε μία πρίζα του ρεύματος εφοδιασμένη με γείωση. Βεβαιωθείτε για την αποτελεσματικότητα της γείωσης πριν γίνει η εγκατάσταση.
- Τοποθετείστε στην ηλεκτρική εγκατάστασή σας έναν κατάλληλο διαφορικό διακόπτη.
- Βεβαιωθείτε ότι η γραμμή τροφοδοσίας είναι κατάλληλη για την ισχύ του εγκατεστημένου μηχανήματος. Η διατομή των ηλεκτρικών καλωδίων ποτέ δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 1,5 mm².
- Η συσκευή δεν προκαλεί ραδιοφωνικά παράσιτα σύμφωνα με το Ν.Δ. 13.04.1989 (οδηγία ΕΟΚ 87/308).
- Εκτός από διαφορετικές ενδείξεις, που αναφέρονται στην ετικέτα, οι συσκευές λειτουργούν στα 220 V - 50 Hz. Διακυμάνσεις της τάσης άνω του 10% ως προς την κανονική τιμή, μπορούν να προξενήσουν ζημιά στα ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής που δεν καλύπτονται από εγγύηση. Γι' αυτό το λόγο συνιστάται ο έλεγχος της τάσης του δικτύου.
- Συνδέστε με την υπερχείληση ένα σωλήνα και τοποθετείτε την άκρη σε μια εκφόρτωση της οποίας εξετάξετε καθημερινά την στάθμη.

- Σε περίπτωση που το μηχανήμα είναι εφοδιασμένο με ηλεκτρικό καλώδιο που καταλήγει σε τρία σύρματα και χωρίς ρευματολήπτη, πρέπει να συνδέσετε το ρευματολήπτη που χορηγείται (ή έναν άλλο, εφόσον αυτός φέρει το σήμα IMQ). Η σύνδεση ενός τέτοιου ρευματολήπτη θα πρέπει να γίνει από έναν εξειδικευμένο τεχνικό του ΣΕΡΒΙΣ.
- Τόσο η εγκατάσταση όσο και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό του ΣΕΡΒΙΣ.
- Σε περίπτωση μόνιμης εγκατάστασης, πρέπει να προβλέψετε ένα διακόπτη που να επιτρέπει την αποσύνδεση του μηχανήματος, με απόσταση μεταξύ των επαφών τουλάχιστον 3 mm.
- Τόσο η εγκατάσταση όσο και η συντήρηση πρέπει να εκτελούνται από εξειδικευμένο τεχνικό του ΣΕΡΒΙΣ.
- Κατά το καθαρισμό της μηχανής αποφύγετε το ρίξιμο νερού επ' αυτής γιατί υπάρχει κίνδυνος επαφής με τα ηλεκτρικά μέρη.
- Ο χρήστης πρέπει, κατά την παραλαβή της συσκευής, να βεβαιωθεί ότι κατά την μεταφορά της δεν προκλήθηκαν ζημιές και αν αυτές υπάρχουν να τις κάνει γνωστές στο μεταφορέα. Μπορεί επίσης να αποταθεί στην CELLI S.p.A. ή στις τοπικές αντιπροσωπείες για γνήσια εξαρτήματα ή ανταλλακτικά.

Η CELLI S.p.A. παραιτείται κάθε ευθύνης για τυχόν ζημιές, σε πρόσωπα ή αντικείμενα, που οφείλονται στην ελλιπή τήρηση των προαναφερθέντων μέτρων.

ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ PRE-MIX

Γενικές πληροφορίες

Έτσι ονομάζεται το σύστημα που χρησιμεύει για την παροχή ενός έτοιμου ποτού, ζεστού ή κρύου, από ένα βαρέλι σ' ένα ποτήρι. Σε αυτό το εγχειρίδιο θα μιλήσουμε για το PRE-MIX SOPRA-BANCO (πάνω στον πάγκο) (Εικ.Α) και SOTTO-BANCO (κάτω από τον πάγκο) (Εικ.Β) καθώς και για την παροχή παγωμένων ποτών.

PRE-MIX SOPRA-BANCO: αποτελείται από ένα σκελετό που περιλαμβάνει εσωτερικά τη μονάδα ψύξης και τη λεκάνη με τις σεραπαντίνες inox. Οι κάνουλες παροχής είναι τοποθετημένες πάνω στον σκελετό. Είναι εφοδιασμένο με έναν αναμικτήρα για το νερό στη λεκάνη. Κατά κανόνα εγκαθιστάται πάνω στον πάγκο του μπάρ.

PRE-MIX SOTTO-BANCO: αντίθετα με το προηγούμενο, εγκαθιστάται κατά κανόνα μακριά από τις κάνουλες. Η απόσταση ποικίλει ανάλογα με τις περιπτώσεις, αλλά συνιστάται να το τοποθετήσετε όσο το δυνατόν πλησιέστερα στις κάνουλες παροχής. Στη θέση του αναμικτήρα, μπορεί να προβλέπεται ένας αναμικτήρας με κυκλοφορητή. (Στην Εικ.Α παρουσιάζεται ένα τυπικό διάγραμμα μιας εγκατάστασης PRE-MIX SOPRA-BANCO, στην Εικ.Β μιας εγκατάστασης PRE-MIX SOTTO-BANCO).

ΤΟ ΣΥΣΤΗΜΑ POST-MIX

Γενικές πληροφορίες

Ονομάζεται έτσι το σύστημα που χρησιμεύει για την ανάμειξη του νερού, με ή χωρίς ανθρακικό, με σιρόπι (συμπυκνωμένο) ώστε να έχετε ένα ποτό, με ή χωρίς ανθρακικό, ταυτόχρονα με την παροχή. Σε αυτό το εγχειρίδιο θα μιλήσουμε για το σύστημα POST-MIX SOPRA-BANCO (πάνω στον πάγκο) και SOTTO-BANCO (κάτω από τον πάγκο) παροχής παγωμένων ποτών.

POST-MIX SOPRA-BANCO: αποτελείται από ένα σκελετό που περιλαμβάνει εσωτερικά τη μονάδα ψύξης, τη λεκάνη με τις σεραπαντίνες inox και την εγκατάσταση παραγωγής σόδας, που αποτελείται από μια αντλία φόρτωσης, συσκευή ανθρακικού και ηλεκτρονική μονάδα ελέγχου στάθμης. Η αντλία φόρτωσης της συσκευής ανθρακικού μπορεί επίσης να εγκατασταθεί μακριά. Οι βαλβίδες παροχής είναι τοποθετημένες πάνω στο σκελετό. Προβλέπεται ένας αναμικτήρας. Κατά κανόνα εγκαθιστάται πάνω στον πάγκο του μπάρ.

POST-MIX ΚΑΤΩ-ΠΑΓΚΟΣ: αντίθετα με το προηγούμενο, εγκαθιστάται κατά κανόνα μακριά από τις βαλβίδες παροχής. Η απόσταση ποικίλει ανάλογα με τις περιπτώσεις, αλλά συνιστάται να το τοποθετήσετε όσο το δυνατόν πλησιέστερα στο σημείο παροχής. Στη θέση του αναμικτήρα, μπορεί να προβλέπεται ένας αναμικτήρας με κυκλοφορητή ή ακόμα και μια επιπρόσθετη αντλία σε ανοξείδωτο χάλυβα για την ανακύκλωση της σόδας. Τα μηχανήματα POST-MIX μπορούν να εφοδιαστούν με γραμμές (σεραπαντίνες) PRE-MIX για ποτά όπως μπίρα και κρασί (PRE-POST-MIX), γι' αυτό στο παρόν εγχειρίδιο αναφέρονται και οι οδηγίες που αφορούν τις εγκαταστάσεις PRE-MIX.

(Στην Εικ. C παρουσιάζεται ένα τυπικό διάγραμμα μιας εγκατάστασης POST-MIX SOPRA-BANCO, στην Εικ. D μιας εγκατάστασης POST-MIX SOTTO-BANCO).

Παροχή

- Η ροή της μπίρας, του ποτού ή του κρασιού ρυθμίζεται από την κάνουλα, σε περίπτωση που διαθέτει έναν αντισταθμιστή, μέσω του ειδικού μοχλού (Εικ. Ε). Γυρίζοντας τν προς τα δεξιά η ροή ελαττώνεται, αντίστροφα αυξάνεται.
- Σε περίπτωση που η κάνουλα είναι από πολυανθρακικό πλαστικό, η ρύθμιση της ροής γίνεται με μια ανάλογη ενέργεια, μέσω της βίδας που βρίσκεται στο πλάι του σώματος της κάνουλας (Εικ. F).
- Σας υπενθυμίζουμε ότι για μια σωστή παροχή πρέπει να ανοίξετε την κάνουλα με μια απότομη κίνηση.

Ποτέ δεν πρέπει ποτέ να

- Εκτείθετε τις φιάλες του CO₂ στον ήλιο, ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή σε χώρους με θερμοκρασία κάτω των 0°C ή σε ψυκτικούς θαλάμους.
- Ανοίγετε την εγκατάσταση πριν αποσυνδέσετε το ρεύμα.
- Τοποθετείτε σε οριζόντια θέση τη φιάλη CO₂ κατά τη λειτουργία.
- Σβήνετε τη μονάδα ψύξης κατά τη διάρκεια της νύκτας.

Καθημερινή συντήρηση

- Η κάνουλα και συγκεκριμένα το στόμιο, πρέπει να πλένονται καθημερινά με χλιαρό ή ζεστό νερό χωρίς όμως να γίνεται χρήση απορρυπαντικών ή σφονγγαριών με σόδα.
- Η λεκανίτσα περισυλλογής σταγόνων που βρίσκεται κάτω από τις κάνουλες πρέπει να αδειάζεται καθημερινά και να πλένεται με ζεστό νερό.
- Στο τέλος του κάθε βαρελιού αρχίστε το ξέπλυμα των γραμμών μπίρας.
- Να καθαρίζεται συστηματικά με ένα υγρό πανί τα κολονάκια χωρίς όμως να χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή σφονγγάρια με σόδα.
- Τα μπρούντζινα μέρη δεν χρειάζονται ειδική μεταχείριση ή επιχρυσωση, πρέπει μόνο να καθαρίζονται τακτικά με ένα απαλό πανί βρεγμένο σε ειδικό καθαριστικό υγρό. Αυτό θα βοηθήσει να διατηρηθούν πάντοτε αστραφτερά και γυαλιστερά. Τα μπρούντζινα μέρη, ωστόσο, καθαρίζονται με χλιαρό νερό χωρίς διαλύτες.

Τακτική συντήρηση

- Καθαρίστε με μία βούρτσα κάθε 3 μήνες το συμπυκνωτή (Εικ.Β-12) για να μειώσετε την πιθανότητα να βουλώσουν τα πτερύγια και για να επαναφέρετε τη μονάδα ψύξης στο μέγιστο βαθμό απόδοσής της

Συμβουλές και συστάσεις

- * Μη οβήνετε ποτέ τη μονάδα ψύξης παρά μόνο σε περίπτωση συντήρησης.
- * Μη γεμίζετε ζεστά ποτήρια με ποτό.
- * Μη φυλάσσετε τα βαρέλια σε πολύ ζεστούς ή πολύ ψυχρούς χώρους ή σε υψηλές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας. Η ιδανική θερμοκρασία κυμαίνεται γύρω στους 15°C.
- * Μη φυλάσσεται τα βαρέλια σε κακώς αεριζόμενους χώρους με έντονες μυρωδιές.
- * Μη φυλάσσεται τα βαρέλια απευθείας πάνω στο δάπεδο αλλά πάνω σε μια ξύλινη βάση.
- * Φροντίστε την αποστράγγιση του χώρου όπου φυλάσσονται τα βαρέλια.
- * Μη γεμίζετε ένα ποτήρι με ποτό αν πρώτα δεν έχετε ανοίξει τη βαλβίδα της φιάλης CO₂.
- * Μη χρησιμοποιείτε αρωματιστά απορρυπαντικά ή μπριλλαντικά για το πλύσιμο των ποτηριών της μπίρας.
- * Μην προσθέσετε ποτέ αλάτι στο νερό της λεκάνης.
- * Δώστε τη σωστή περιστροφή στα αποθηκευμένα βαρέλια.
- * Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα της φιάλης CO₂ είναι ΤΕΛΕΙΩΣ ανοικτή.
- * Μεταφέρετε τα βαρέλια τουλάχιστον 24 ώρες πριν στο χώρο όπου θα χρησιμοποιηθούν.
- * Μεταφέρετε τα βαρέλια τουλάχιστον 24 ώρες πριν στο χώρο όπου θα χρησιμοποιηθούν.
- * Στην πτώση που τα βαρέλια βρίσκονται σε θερμοκρασία μικροτερή από 15 βαθμούς Κελσίου, η συμβουλή μας είναι να βαισκειται ο θερμοστάτης στην θέση WESER BANK (χωρίς εραφεςα πάγου).

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ, ΠΙΘΑΝΕΣ ΑΙΤΙΕΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΤΟΥΣ

ΔΙΑΠΙΣΤ. ΜΕΝΗ ΒΛΑΒΗ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΛΥΣΗ
Η συσκευή δε λειτουργεί	1. Έλλειψη τάσης	1. Βεβαιωθείτε αν υπάρχει τάση στο δίκτυο. ν υπάρχει καλέστε τον τεχνικό
Η μονάδα ψύξης δεν παγώνει	1. Διακοπή ψυκτικού αερίου	1. Καλέστε τον τεχνικό
Η μονάδα ψύξης δεν σταματά ποτέ να λειτουργεί και παγώνει το ποτό	1. Βλάβη του θερμοστάτη	1. Καλέστε τον τεχνικό

ΣΗΜ.: ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΠΑΝ. ΠΕΡΙΠΤ.ΣΕΙΣ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ, ΠΡΙΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ, ΝΑ ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΕΤΕ ΤΗΝ ΤΑΣΗ. ΝΑ ΖΗΤΑΤΕ ΠΑΝΤΟΤΕ ΤΗΝ ΕΠΕΜΒΑΣΗ ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝ.Ν ΤΕΧΝΙΚ.Ν

ΔΙΑΠΙΣΤ. ΜΕΝΕΣ ΒΛΑΒΕΣ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΡΟΤΕΙΝΟΜΕΝΗ ΛΥΣΗ
Το ποτό δεν βγαίνει από την κάνουλα	1. Το υγρό έχει παγώσει στη σερπαντίνα 2. Η σύνδεση στο βαρέλι έχει βγει 3. Ο μοχλός σύνδεσης δεν είναι γαντζωμένος 4. Βαρέλι άδειο 5. Φιάλη CO ₂ κενή 6. Βαλβίδα φιάλης CO ₂ κλειστή 7. Έλλειψη πίεσης στο βαρέλι 8. Η βίδα ρύθμισης (πλαστική κάνουλα) είναι τελείως βιδωμένη. 9. Η βίδα που ρυθμίζει τον αντισταθμιστή είναι κλειστή	1. Καλέστε τον τεχνικό 2. Συνδέστε την 3. Γαντζώστε το μοχλό 4. Αντικατάσταση με γεμάτο 5. Αντικατάσταση με γεμάτη 6. Ανοίξτε τη βαλβίδα 7. Αποκατάσταση της αρχικής πίεσης, που είχε ρυθμίσει ο τεχνικός 8. Ξεβιδώστε τη βίδα ρύθμισης προς τ'αριστερά 9. Γυρίστε τη βίδα της κάνουλας προς τ'αριστερά
Το ποτό βγαίνει αργά από την κάνουλα	1. Ο αντισταθμιστής της κάνουλας είναι ημικλειστός 2. Η σύνδεση πάνω στο βαρέλι δεν είναι καλά τοποθετημένη 3. Πίεση CO ₂ υπερβολικά χαμηλή	1. Γυρίστε τη βίδα της κάνουλας προς τ'αριστερά (ανοίγμα) 2. Συνδέστε την καλά πάνω στο βαρέλι 3. Αποκατάσταση της πίεσης CO ₂ (πιθανότατα η φιάλη είναι άδεια)
Το ποτό βγαίνει πολύ ζεστό	...	1. Καλέστε τον τεχνικό
Το ποτό έχει κακή γεύση	...	1. Καλέστε τον τεχνικό
Το ποτό βγαίνει με πολύ αφρό	...	1. Καλέστε τον τεχνικό
Το ποτό βγαίνει διαηγές, αλλά δημιουργεί πολύ αφρό στο ποτήρι	1. Ποτήρι πολύ ζεστό 2. Λάθος τεχνική γεμίσματος	1. Βρέξτε τα ποτήρια με κρύο νερό ώστε να μειωθεί η θερμοκρασία τους, χρησιμοποιώντας το ειδικό εξάρτημα 2. Εφαρμόστε σωστή τεχνική γεμίσματος ανάλογα με το προϊόν
Το ποτό βγαίνει με λίγο αφρό	1. Η σύνδεση στο βαρέλι δεν έχει γίνει καλά 2. Φιάλη CO ₂ κενή 3. Βαλβίδα φιάλης CO ₂ κλειστή	1. Συνδέστε την καλά στο βαρέλι 2. Αντικατάσταση φιάλης 3. Ανοίξτε τη βαλβίδα
Ο αφρός δε διαρκεί καθόλου	1. Ποτήρια με ίχνη λίπους και απορρυπαντικού 2. Πολυκαιρινό βαρέλι ποτού	1. Πλύντε καλά τα ποτήρια με καταλληλό απορρυπαντικό, ενδεχομένως με βούρτσας για ποτήρια, έπειτα ξεπλύντε τα με άφθονο νερό. 2. Αντικατάσταση βαρελιού
Πότε βγαίνει ποτό και πότε αφρός	1. Η σύνδεση στο βαρέλι δεν έχει γίνει καλά 2. Φιάλη CO ₂ κενή	1. Συνδέστε την καλά στο βαρέλι 2. Αντικατάσταση βαρελιού
Πολύ γρήγορη εξάντληση της φιάλης CO ₂	...	1. Καλέστε τον τεχνικό
Η κάνουλα συνεχίζει να στάζει	...	1. Καλέστε τον τεχνικό

Η ΕΤΑΙΡΙΑ CELLI S.p.A. ΕΚΦΡΑΖΟΝΤΑΣ ΖΩΗΡΟ ΕΝΔΙΑΦΕΡΟΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΑΛΙΤΕΡΗ ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΤΗΣ, ΕΠΙΦΥΛΑΣΣΕΤΑΙ ΚΑΘΕ ΑΛΛΑΓΗΣ ΟΠΟΤΕ ΚΡΙΘΕΙ ΣΚΟΠΙΜΟ ΣΕ ΜΟΝΤΕΛΑ, ΕΝΤΥΠΑ ΚΑΙ ΣΧΕΔΙΑ ΧΩΡΙΣ ΣΧΕΤΙΚΗ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ.

ΕΙΧ. Α - Β - C - D - E - F

1 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ PRE-MIX SOPRA-BANCO	8 ΒΑΡΕΛΙ 18 ΛΙΤΡΩΝ ΤΥΠΟΥ ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΩΝ
2 ΦΙΑΛΗ ΞΗΡΟΥ CO ₂ ΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΑ	9 ΚΕΦΑΛΗ ΠΑΡΟΧΗΣ
3 ΣΩΛΗΝΑΣ ΥΨΗΛΗΣ ΠΙΕΣΗΣ	10 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ PRE-MIX SOTTO-BANCO
4 ΜΕΙΩΤΗΡΑΣ ΠΙΕΣΗΣ	11 ΚΟΛΟΝΑ ΠΑΡΟΧΗΣ
5 ΠΛΑΚΑ ΣΤΗΡΙΞΗΣ ΜΕΙΩΤΗΡΑ	12 ΣΥΜΠΥΚΝΩΤΗΣ
6 ΝΤΙΦΥΖΕΡ CO ₂	13 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ PRE-MIX SOPRA-BANCO
7 ΒΑΡΕΛΙ 30 ΛΙΤΡΩΝ ΤΥΠΟΥ ΜΠΥΡΑΣ	14 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ PRE-MIX SOTTO-BANCO

GARANCIA

A CELLI S.p.A. cég garatálja, hogy készülékei, rendeltetésszerű alkalmazás mellett kivitelezési, gyártmányi és anyagminőségi hibáktól mentesek. A garancia a szállítólevé 2 dátumától számított egy évig érvényes.

A garancia módoszatai a készüléket kísérő garancialevélben vannak részletezve.

A KÉSZÜLÉK AZONOSÍTÁSA

A gép homloklapján egy "azonosító lapocska" kap helyet, melyen a gép azonosításához szükséges jellemzők specifikációja van feltüntetve.

ÁLTALÁNOS ELŐÍRÁSOK ÉS HASZNÁLATI UTASÍTÁS



FIGYELEM

Ez a jelzés olyankor kerül alkalmazásra, amikor a használati utasítás helytelen értelmezése vagy szabálytalan használata balesetet okozhat.



Az érvényben lévő szabályoknak megfelelően a berendezést csak hatékony földeléssel ellátott konnektorba szabad kapcsolni; beszerelés előtt ellenőrizni kell ennek hatékonyságát.



A villamos készülékre differenciál kapcsolót kell szerelni.



Meg kell győződni róla, hogy a tápvezeték a beszerelt gép teljesítményének feleljen meg, a villamosvezeték metszete soha ne legyen 1.5 mm²-nél kisebb.

- A készülék megfelel a D.M. 1989.04.13-i Európai Gazdasági Közösség 87/308 számú, a rádióhullámok zavarásának kiküszöbölését célzó előírásnak.

- Ha a műszaki lapocskán más nics feltüntetve, akkor a berendezés 220 V - 50 Hz árammal üzemel. A 10%-on felüli feszültségváltozás a garanciából kizárt részekben kárt okozhat, ezért tanácsos a hálózati feszültséget ellenőrizni.



Csatlakoztasson a túl magas szint kijelzőhöz egy csövet és a cső végét helyezze egy elvezetőbe, melynek szintjét naponta ellenőrizni.



Ha a gép tápvezetékére a villásdugó nem lett felszerelve és három huzalra végződik, akkor csak a mellékelt villásdugót szabad használni (vagy minden más dugó, amely az érvényes, hivatalos normáknak megfelel). A villásdugó felszerelését a MŰSZAKI SZERVIZ szakemberére kell bízni.



A berendezés telepítését és karbantartását kizárólag a MŰSZAKI SZERVIZ szakemberei végezzék.



Fix berendezések esetében egy olyan szerelvényt kell beiktatni, mely a berendezés kikapcsolását teszi lehetővé és kapcsolási nyitása legalább 3 mm.



A vezérlőablán lévő kapcsoló kizárólag a berendezésbe szerelt keverőgép-motor vagy szivattyús keverőgép-motor táplálására alkalmazható.



Ne tisztítsa a gépet vízsugárral, mivel az az elektromos részeket is elérheti.

- A berendezésen ellenőrizni kell, hogy szállítás közben nem érte-e sérülés, esetleges rendellenességről azonnal tájékoztatni kell a szállítót. Eredeti alkatrészek beszerzésére a CELLI S.p.A. céghez vagy felhatalmazott viszonteladóhoz kell fordulni.

A CELLI S.p.A. cég nem vállal felelősséget a fenti előírások nem betartásából származó balesetekért, károkért.

PRE-MIX RENDSZER

Általános információk

Ezen elnevezés azon szisztémát takarja, mely lehetővé teszi a kész ital - meleg vagy hideg - tartályból pohárba való átöntését. Ebben a kézikönyvben a hűtött italok kiadására szolgáló PULTON ELHELYEZETT PRE-MIX (A. ábra) és PULT ALATT ELHELYEZETT PRE-MIX (B. ábra) rendszerről esik szó.

PULTON ELHELYEZETT PRE-MIX: a karosszéria egy hűtőgépet és inox kigyócsövet takar. A kímőrcsapok közvetlen a karosszériára vannak szerelve. A tartályban lévő vízhez szükséges keverőgép-motorral készül. Általában a bárpulton kap helyet.

PULT ALATT ELHELYEZETT PRE-MIX: az előbbtől annyiban tér el, hogy a csaphoz képest távolabb kerül beállításra. A távolság esetenként változhat, de mindenképp célszerű a kímőrcsaphoz a lehető legközelebbre helyezni. A keverőgép-motor recirkulál szivattyús keverőgép-motorral is helyettesíthető.

(Az A. ábrán a PULTON ELHELYEZETT PRE-MIX BERENDEZÉS, a B. ábrán a PULT ALATT ELHELYEZETT PRE-MIX BERENDEZÉS vázlatra látható.)

A POST-MIX RENDSZER

Általános információk

Ezen elnevezés azon szisztémát takarja, mely szóda- vagy simavíz és szirup (koncentrált) keverékéből a felszolgálás pillanatában, szénsavas vagy szénsavmentes üdítőitalt állít elő.

PULTON ELHELYEZETT POST-MIX: hűtőgépcsoportot, inox kigyócsövet, kádat és a teljesítmény szivattyúval, szénsavasítóval és elektronikus színtelenőrzővel felszerelt szódakészítő berendezést tartalmazó karosszériából áll. A szénsavasító teljesítményszivattyúja távolabb is elhelyezhető. A kiosztószelepek közvetlen a karosszériára vannak felszerelve. Keverőgép-motorral van ellátva. Általában a bárpulton van elhelyezve.

PULT ALATT ELHELYEZETT POST-MIX: az előbbtől annyiban tér el, hogy a kiadószelepektől távolabb kerül beállításra. A távolság esetenként változhat, de mindenképp tanácsos a berendezést a kiszolgálóhely közelébe helyezni. A keverőgép-motor helyett recirkuláló szivattyús keverőgép-motor vagy a szóda recirkulálására egy inox acél kisegítő motor beszerelése is lehetséges.

A POST-MIX berendezések sör és bor (PRE-POST-MIX) kiadó PRE-MIX vonalakkal (kigyócsó) is felszerelhetők, ezért ebben a kézikönyvben a PRE-MIX berendezésekre vonatkozó használati utasítás is megtalálható.

(A C. ábrán egy PULT FELETT ELHELYEZETT POST-MIX, a D. ábrán egy PULT ALATT ELHELYEZETT POST-MIX vázlatra látható.)

KISZOLGÁLÁS

- A sör, bor vagy egyéb italok áramszabályozása az e célra fészrelet csapolókaral, közvetlen a csapoknál történik, ha ez egyenlítővel készül (E. ábra). Az óramutató járásának megfelelően forgatva csökken az áramlás ellenkező irányba forgatva növekszik az áramlás.
- Polikarbonát csap alkalmazása esetében, a szabályozás hasonló módon történik, de ez esetben a csaptest oldalán lévő csavaron kell beavatkozni. (F. ábra).
- Nem szabad megelégedezni arról, hogy a helyes csapolásnál a csapot határozottan kell megnyitni.

MINDENKOR TILOS

- A CO₂ palackot tilos napos helyre, illetve melegforrás közelében, vagy 0°C alatti hőmérsékletű helyiségben, vagy hűtőkamrában tárolni.
- A berendezésen beavatkozásokat végezni ennek áramtalanítása nélkül.
- A CO₂ palackot üzemeltetés közben vízszintes helyzetbe tenni.
- A hűtőcsoportot éjszaka kikapcsolni.

MINDENNAPI KARBANTARTÁS

- A csapot, de különösképpen a kifolyócsövet naponta langyos vagy meleg vízben el kell mosni, mosogatószer és csiszolószivacs alkalmazása nélkül.
- A csap alatt lévő cseppfelfogó tálat naponta ki kell üríteni és meleg vízben el kell mosni.
- A hordócserek alkalmával a sörvonal öblítését el kell végezni.
- Az oszlopokat időközönként, mosószer illetve csiszolószivacs alkalmazása nélkül, egy nedves rongy segítségével meg kell tisztítani.
- A nem kezelt sárgaréz vagy aranyozott részeket időnként különleges tisztítófolyadékkal átitatott puha törőronggyal meg kell tisztítani, így csillogásukat nem veszítik el. A kezelt sárgarézrészeket oldóanyag alkalmazása nélkül langyos vízzel kell megmosni.

SZOKÁSOS KARBANTARTÁS

- A lapátok esetleges eltömődésének kizárására és a hűtőgépcsoport maximális hatékonyságának biztosítása érdekében a kondenzátort (B-12 Ábra) negyedévenként, egy kefe segítségével meg kell tisztítani.

ELŐÍRÁSOK ÉS UTASÍTÁSOK

- * A hűtőgépcsoportot csak a karbantartási műveletek elvégzéséhez szükséges időtartamra szabad kikapcsolni.
- * Nem szabad az italt meleg pohárba csapolni.
- * Nem szabad a hordókat túl meleg vagy túl hideg, illetve erős hőingadozásnak kitett helyen raktározni; az ideális hőmérséklet 15°C körül van.
- * Nem szabad a hordókat kellemetlen illatú helyiségben elhelyezni.
- * Nem szabad a hordókat közvetlen a padlókövezetre tenni, a raktárhelyiségben fapadlót kell biztosítani.
- * A hordóraktárt vízelvezetésre is elő kell készíteni.
- * Csapolást csak a CO2 palack szelepeinek megnyitása után szabad végezni.

- * A söröspoharak mosására illatosított mosogatószerrel vagy fényszívót soha nem szabad használni.
- * Nem szabad a kádvízbe sóslét hozzáadni.
- * Biztosítani kell a raktározott hordók megfelelő forgását.
- * Meg kell győződni róla, hogy a CO2 palack szelepe TELJESEN nyitva legyen.
- * A hordókat, felhasználásuk előtt legalább 24 órával a csapolási helyiségbe kell áthelyezni.
- * Ha a hordóban a sör hőmérséklete alacsonyabb mint 15° C tanac'sos a hőfok-szaba'lyzót tén üzemmódra állítani (zègbank nélkül).

ÜZEMZAVAR, OKOK MEGKERESÉSE ÉS A HIBA ELHÁRÍTÁSA

TÜNETEK	OKOK	MEGOLDÁS
A készülék nem üzemel	1. Áramkimaradás	1. Ellenőrizni kell a hálózati feszültséget. Feszültség hiányában szakemberhez kell fordulni
A hűtőgépcsoport nem hűt	1. Hűtőgáz veszteség áll fenn	1. Szakemberhez kell fordulni
A hűtőgépcsoport nem áll le, lefagyasztja az italokat	1. A termosztát hibás	1. Szakemberhez kell fordulni

MEGJEGYZÉS: A FENTI ESETEKBEN, AZ ELEKTROMOS RÉSZEKNÉL VALÓ BÁRMIFÉLE BEAVATKOZÁS ELŐTT MEG KELL SZÜNTETNI A FESZÜLTSEGET ÉS MINDENKOR SZAKEMBERHEZ KELL FORDULNI.

TÜNETEK	OKOK	MEGOLDÁS
Az ital nem jön ki a csapból	1. Az ital a kigyócsőbe fagyott 2. A hordókapcsoló ki van kapcsolva 3. A kapcsolókar ki van akasztva 4. A hordó üres 5. A CO2 palack üres 6. A CO2 palack szelepe zárva van zárva 7. A hordóban nincs megfelelő nyomás 8. A szabályozócsavar teljesen be van csavarva 9. A kiegyenlítő-szabályozó zárópecek maximális zárási helyzetben van	1. Szakemberhez kell fordulni 2. Be kell kapcsolni a kapcsolót 3. Vissza kell akasztani a kapcsolókart 4. Teli hordóra kell kicserélni 5. Teli palackkal kell helyettesíteni 6. Ki kell nyitni a szelepet 7. A szakember által beállított eredeti nyomást kell visszaállítani 8. Az óramutató járásával ellenkező irányba forgatva meg kell engedni a csavart 9. Az óramutató járásával ellenkező irányba forgatva szabályozni kell a zárópeceket
Az ital lassan jön ki a csapból	1. A csapkiegyenlítő félig zárt állapotban van szabályozva 2. A kapcsoló a hordón nem megfelelően illeszkedik 3. A CO2 nyomás túl alacsony	1. A csap zárópeckén kell állítani az óramutató járásának ellentétes irányú forgatással 2. Pontosan a helyére kell illeszteni 3. A CO2 nyomást vissza kell állítani (lehetőség, hogy a palack üres)
A kiadott ital túl meleg	...	1. Szakemberhez kell fordulni
A kiadott ital kellemetlen ízű	...	1. Szakemberhez kell fordulni
A kiadott ital túl habos	...	1. Szakemberhez kell fordulni
Az ital tisztán jön ki a csapból, de a pohárban túl sok hab képződik	1. A pohár túl meleg 2. Helytelen csapolási módszer	1. A poháröblítő segítségével hideg vízzel le kell hűteni a poharat 2. A terméknek megfelelő csapolási módszert kell alkalmazni
Az ital túl kevés habbal jön ki	1. A hordókapcsoló nem megfelelően illeszkedik 2. A CO2 palack üres 3. A CO2 palack szelepe el van zárva	1. A hordókapcsolót szabályosan kell beilleszteni 2. Ki kell cserélni a palackot 3. Ki kell nyitni a szelepet
A hab igen gyorsan eltűnik	1. A pohárban zsír vagy mosogatószer nyomok vannak 2. Az hordó régi	1. A poharakat megfelelő mosogatószerrel el kell mosni, lehetőség szerint keféss pohármosó alkalmazásával, majd folyó víz alatt gondosan el kell öblíteni; tanácsos poháröblítőt használni 2. Ki kell cserélni a hordót
Az ital hab formában jön ki	1. A hordón a kapcsoló nem megfelelően illeszkedik 2. Üres a hordó	1. A kapcsolót helyesen kell beilleszteni 2. A hordót ki kell cserélni
A CO2 palack túl gyorsan ürül ki	...	1. Szakemberhez kell fordulni
A csap csepeg	...	1. Szakemberhez kell fordulni

A CELLI S.p.A CÉG TERMÉKEI FEJLESZTÉSE ÉRDEKÉBEN FENNTARTJA MAGÁNAK AZON JOGOT, HOGY TERMÉKTÍPUSAIT, LEÍRÁSUKAT ÉS RAJZAIT KÜLÖNÖSEBB ÉRTESÍTÉS NÉLKÜL MEGVÁLTOZTASSA.

AZ. A - B - C - D - E - F

- | | |
|---|--|
| 1. PULT FELETT ELHELYEZETT PRE-MIX | 8. 18 LT-ES HORDÓ (ÜDÍTÉITALOS HORDÓ) |
| 2. ÉLELMÉZÉSI SZUPER SZÁRAZ CO2 TARTÁLY | 9. CSAPOLÓFEJ |
| 3. MAGAS NYOMÁSÚ CSŐ | 10. PULT ALATT ELHELYEZETT PRE-MIX BERENDEZÉS |
| 4. NYOMÁSCSÖKKENTŐ | 11. KIOSZTÓOSZLOP |
| 5. REDUKTOR-RÖGZÍTŐLEMEZ | 12. KONDEZNÁTOR |
| 6. CO2 ELOSZTÓ | 13. PULT FELETT ELHELYEZETT POST-MIX |
| 7. 30 LT-ES HORDÓ (SÓROSHORDÓ) | 14. PULT ALATT ELHELYEZETT POST-MIX BERENDEZÉS |

ZÁRUKA

Společnost CELLI S.p.A. ručí za přístroje vlastní výroby za normálních podmínek použití, za jejich bezvadné provedení a kvalitu materiálu, z něhož jsou zhotoveny. Záruka platí po dobu jednoho roku od data dodacího listu. Způsob poskytování záruky je podrobně rozveden na odpovídajícím listu, s kterým je každý přístroj expedován.

OZNAČENÍ APARATURY

Aparatura obsahuje registrační štítek připevněný na čelním panelu stroje, v němž jsou specifikovány všechny charakteristiky potřebné pro jeho určení.

VŠEOBECNÉ POZNÁMKY A UPOZORNĚNÍ



Tento symbol je použit vždy, když nerespektování nebo nesprávná interpretace pokynů pro použití může způsobit osobám újmu.

- Ve smyslu platné normy, musí být přístroj připojen do zásuvky, která je vybavena účinným uzemněním. Než přistoupíte k instalaci, zkontrolujte její účinnost.
- Nechte na Vaše elektrické zařízení instalovat odpovídající diferenční /rozdílový/ vypínač
- Ujistěte se, že napájecí vedení odpovídá příkonu instalovaného stroje; průřez elektrických kabelů nesmí být nikdy menší než 1,5 mm²
- Nečistěte nikdy stékající vodou
Zařízení není zdrojem radiového rušení ve smyslu D.M. 13.04.1989 (směrnice CEE 87/308).
- S výhradou odlišných údajů uvedených na výrobním štítku, fungují přístroje na napětí 220 V - 50 Hz. Kolísání napětí překračující 10 % jmenovité hodnoty mohou poškodit elektrické části, na které se nevztahuje záruka. Doporučujeme proto, zkontrolovat napětí v síti.
- Ke zjišťování přeplněného stavu připojte hadici a její konec upevněte k odtoku, jehož hladinu je třeba kontrolovat každý den.

- V případě, že je stroj vybaven napájecím kabelem zakončeným třemi vodiči bez napojeného zástrčkového konektoru, namontuje se na něj pouze přibalená zástrčka (nebo jiná, avšak jen když je opatřena značkou IMQ). Montáž zástrčky musí být provedena pracovníky TECHNICKÉHO SERVISU
- Instalace a údržba musí být zabezpečeny odbornými pracovníky TECHNICKÉHO SERVISU
- V případě, že bude provedeno pevné připojení, opatřete zařízení přepínačem, který by umožnil stroj odpojit od napájení, a který by měl rozpojovací vzdálenost mezi kontakty alespoň 3 mm.
- Zásuvkový výstup, který se nachází na ovládacím panelu, smí být používán výlučně pro napájení motoru, míchadla nebo míchadla s pumpou, instalovaným na přístroji.
- Vyhněte se tomu, aby přístroj byl čistěn proudem vody, který by mohl zasáhnout elektrické části.
- Doporučujeme uživateli, aby se po obdržení přístroje ujistil, že tento neutrpěl během dopravy žádné škody a dopravci okamžitě písemně oznámil případné odchylky. Uživatelé se rovněž doporučuje, aby se při potřebě originálních náhradních dílů, obrátil na CELLI S.p.A., nebo na autorizované prodejce.

Společnost CELLI S.p.A. na sebe nebere žádnou zodpovědnost za případnou újmu osob, nebo věcné škody, vzniklé nerespektováním zmíněných dispozic.

SYSTÉM PRE-MIX

Všeobecné informace

Takto se nazývá systém, který slouží ke stáčení již připraveného nápoje, ať již teplého nebo studeného, ze zásobníku resp. nádrže do sklenice. V této příručce pojednáme o systému PRE-MIX NAD VYČEPNÍM PULTEM (Obr.A) a POD VYČEPNÍM PULTEM (Obr.B) pro čepování chlazených nápojů.

PRE-MIX NAD VYČEPNÍM PULTEM: zařízení sestává z krytového boxu obsahujícího uvnitř chladicí agregát a nádrž se spirálou z nerez oceli. Čepovací kohoutky jsou namontovány přímo na zakrytování. Zařízení je vybaveno motorem zajišťujícím promíchávání vody v nádrži. Obvykle se toto zařízení staví na barový pult. Míchadlo není použito u zařízení, která mají chlazení řešeno v hliníkové desce „nasucho“.

PRE-MIX POD VYČEPNÍM PULTEM: na rozdíl od předchozího se zpravidla instaluje v poloze vzdálené od kohoutků. Vzdálenost je různá, podle konkrétní situace, nicméně doporučujeme systém umístit pokud možno do těsné blízkosti kohoutků na vyčepu. Náhradou za jediný motor míchadla je možno použít motor pro míchadlo s recirkulačním čerpadlem. (Na Obr. A je zobrazeno typické schéma zařízení PRE-MIX SOPRA-BANCO, na Obr. B schéma zařízení PRE-MIX SOTTO-BANCO).

SYSTÉM POST-MIX

Všeobecné informace

Takto se nazývá systém, jenž zabezpečuje smíchování vody, která je nebo i není syčená plynem, se sirupem (koncentrátem), čímž se získává nápoj, ať již s plynem nebo bez, rovnou při čepování. V této příručce pojednáme o systému POST-MIX NAD VYČEPNÍM PULTEM a POD VYČEPNÍM PULTEM pro čepování chlazených nápojů.

POST-MIX NAD VYČEPNÍM PULTEM: zařízení sestává z krytového boxu obsahujícího uvnitř chladicí agregát a nádrž se spirálou z nerez oceli a také zařízení pro přípravu sodové vody, zahrnující podávací čerpadlo, karbonovací jednotku a elektronickou regulaci pro řízení hladin. Podávací čerpadlo může být instalováno i ve vzdálené poloze. Čepovací kohoutky jsou namontovány přímo na zakrytování. Zařízení je vybaveno míchadlem na motorový pohon. Obvykle se instaluje na barový pult.

POST-MIX POD VYČEPNÍM PULTEM: na rozdíl od předchozího typu se zpravidla instaluje ve vzdálené poloze od dodávacích resp. výtokových ven-tílů. Vzdálenost se různí podle konkrétního případu, nicméně se doporučuje zařízení umístit co nejbližší k místu čepování. Náhradou za míchadlo s motorovým pohonem může být zařízení vybaveno motorovým míchadlem s recirkulačním čerpadlem nebo také doplňkovým čerpadlem v provedení z nerez oceli pro recirkulaci sody. Stroje typu POST-MIX mohou být rovněž vybaveny linkami (spirála/had) PRE-MIX pro nápoje jako jsou pivo a víno (PRE-POST-MIX), pro něž jsou v tomto návodu uvedeny i pokyny týkající se těchto zařízení PRE-MIX. (Na Obr. C je zobrazeno typické schéma zařízení POST-MIX SOPRA-BANCO, Obr. D zařízení POST-MIX SOTTO-BANCO).

ČEPOVÁNÍ

- Tok piva, nápoje nebo vína je možno regulovat kohoutkem, jestliže je tento vybaven kompenzátozem, a sice manipulací s doplněnou páčkou (Obr.E). Jejím pootočením ve směru hodinových ručiček se proud nápoje zmenšuje, při pootočení v opačném směru naopak roste.
- V případě nainstalovaných kohoutků z polykarbonátu, se regulace provádí obdobným zásahem, a sice prostřednictvím šroubu nacházejícího se zbohu na tělese kohoutku (Obr.F).
- Zapamatujte si, že při správném čepování je třeba kohoutek otevřít energickým pohybem.

CO NESMÍTE NIKDY UDĚLAT ...

- Nechat tlakové láhve s CO₂ na slunci, v blízkosti zdrojů tepla nebo v prostředí, kde teplota je nižší než 0°C nebo v chladicích boxech.
- Přistupovat k zařízení a přezkoumávat je, aniž byste předem přerušili napájení.
- Ukládat tlakovou láhev s CO₂ během provozu do vodorovné polohy.
- Vypnout chladicí agregát v noci.

KAŽDODENNÍ ÚDRŽBA

- Kohoutek a zejména pak jeho hubičku, je nutno každý den omývat vlažnou nebo teplou vodou a nepoužívat čisticí přípravky ani houby s abrazivním účinkem.
- Vaničku na zachycení kapek, která je umístěna pod kohoutky, je nutno každý den vyprázdnit a omýt v teplé vodě.
- Po vyčerpání každého sudu je nutno přistoupit k oplachu linek pro pivo.
- Sloupky s distribučním vedením je třeba pravidelně čistit vlhkým hadříkem bez použití čisticích přípravků či houby, která by mohla odírat povrch.
- Mosazné dílce povrchově neošetřené ani nepozlacené se pravidelně čistí za použití měkkého hadříku navlhčeného ve speciálním čisticím roztoku; čímž se dosáhne toho, že budou stále zářivě lesklé. Dílce z mosazi opatřené ochranným povrstvením se čistí vlažnou vodou bez použití rozpouštědel.

BĚŽNÁ ÚDRŽBA

- Vyčistit pomocí kartáče každé tři měsíce kondenzátor (Obr.B-12), abyste odstranili případné usazeniny žeber a zajistili tak maximální účinnost chladicího agregátu.

RADY A DOPORUČENÍ

- * Nikdy nevypněte chladicí agregát, ledaže byste prováděli údržbu.
- * Nikdy nenalévejte nápoj do teplých sklenic.
- * Nikdy sudy neskladujte v příliš teplém nebo příliš chladném prostředí nebo tam, kde jsou vystaveny silnému kolísání teplot; ideální teplota se pohybuje těsně kolem 15°C.
- * Neskladujte sudy v místnostech, které jsou načichlé nepříjemnými pachy.
- * Neskladujte sudy přímo na dláždění, ale opatřete je dřevěnou podstavnou deskou.
- * V prostoru sloužícím ke skladování sudů zajistěte drenážní vyvod.
- * Nápoj čepujte jen poté, když jste již otevřeli ventil tlakové láhve s CO₂.
- * Nepoužívejte k mytí sklenic na pivo žádné čisticí nebo lešticí prostředky s přísadou vůní resp. parfémované.
- * Nikdy do vody mycí nádrže/dřezu nepřidávejte solanku
- * Skladované sudy uvádějte do oběhu k čepování v správné posloupnosti.
- * Ujistěte se, že otevírací ventil tlakové láhve s CO₂ je ÚPLNĚ otevřený.
- * Přemístěte sudy do místnosti, kde budou stát během čepování, nejméně 24 hodin před použitím.
- * V případě, že jsou sudy v prostředí, jehož teplota je nižší než 15°C, doporučuje se použít termostat v poloze zima (bez mrazicího pultu).

PORUCHY, HLEDÁNÍ PŘÍČIN A NÁPRAVNÉ ZÁSAHY

ZJIŠTĚNÁ PORUCHA - NEDOSTATEK	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ - ZÁSAH
Přístroj se nerozbíhá a nefunguje	1. Nepřítomnost napětí	1. Ověřit, zda je v síti skutečně přítomno napětí. V kladném případě zavolat servisního technika
Chladicí agregát nechladí.	1. Ztráta chladicího plynu	1. Zavolat servisního technika
Chladicí agregát se vůbec nezastavuje a zmrazuje nápoj na led	1. Pokažený termostat	1. Zavolat servisního technika

P.S.: VE VÝŠE UVEDENÝCH PŘÍPADECH JE NUTNÉ, ABYSTE JEŠTĚ NEŽ BUDETE MANIPULOVAT S ELEKTRICKÝMI ČÁSTMI ODPOJILI NAPÁJECÍ NAPĚTÍ. ZAŽÁDEJTE VŽDY O ZÁSAH ODBORNÝCH SERVISNÍCH TECHNIKŮ

ZJIŠTĚNÁ PORUCHA - FUNKČNÍ ZÁVADA	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ - ZÁSAH
Nápoj nevytéká z kohoutku	1. Produkt je zmrzlý na led v chladicí spirále 2. Spojka na sudu je vysunutá 3. Páka spojky není zavěšená/připojená 4. Sud s nápojem je prázdný 5. Tlaková láhev CO₂ prázdná 6. Ventil tlakové láhve CO₂ uzavřený 7. U sudu není přítomen dostatečný tlak 8. Regulační šroub je zcela (umělohmotný kohout) je úplně zašroubovaný 9. Regulační západka kompenzátoru je v poloze maximálního uzavření	1. Zavolat servisního technika 2. Zasunout spojku 3. Připojit/zavěsit páku 4. Vyměnit jej za plný 5. Vyměnit ji za plnou 6. Otevřít ventil 7. Znovu seřídít provozní tlak původně nastavený servisním technikem 8. Povolovat regulační šroub ve směru proti pohybu hodinových ručiček 9. Zatlačit na západku kohoutu ve směru proti pohybu hodinových ručiček
Nápoj z kohoutku vychází velmi pomalu	1. Kompenzátor kohoutku je nastaven do polouzavřeného polohy 2. Není dobře zasunutá spojka na sudu 3. Tlak CO₂ je příliš nízký	1. Zatlačit na západku kohoutku ve směru proti pohybu hodinových ručiček (otevřít) 2. Dobře zasunout spojku na sud 3. Znovu seřídít tlak CO₂ (je možné, že tlaková láhev je prázdná)
Nápoj vytéká příliš teplý	-----	1. Zavolat servisního technika
Nápoj má nevyhovující, špatnou chuť	-----	1. Zavolat servisního technika
Nápoj vytéká s nadměrným pěněním	-----	1. Zavolat servisního technika
Nápoj vystupuje průzračný, ale ve sklenice příliš pění	1. Sklenice je příliš teplá 2. Nesprávná technika čepování /narážení	1. Vložit sklenice do studené vody a nechat je v ní, aby se snížila jejich teplota, použít vanu resp. džez na sklenice 2. Použít správnou techniku čepování/narážení podle druhu produktu.
Nápoj vystupuje s nedostatečným množstvím pěny	1. Na sudu není dobře zasunutá spojka 2. Tlaková láhev prázdná CO₂ prázdná 3. Ventil tlakové láhve CO₂ uzavřený	1. Zasunout dobře na sudu spojku. 2. Vyměnit tlakovou láhev za plnou 3. Otevřít ventil
RYCHLÉ ZTRÁCENÍ PĚNY	1. Sklenice se stopami mastnoty nebo čisticího prostředku 2. Sud na nápoj je starý	1. Dobře poháry omýt vhodným čisticím prostředkem, je-li to možné za pomoci kartáčové myčky sklenic, potom dostatečně opláchnout tekoucí vodou. Na očištění sklenic se doporučuje se použít vanu/džez. 2. Vyměnit sud za nový
Nápoj vystupuje nárazově s nadměrným tvořením pěny	1. Na sudu není dobře zasunutá spojka 2. Prázdný sud	1. Zasunout dobře na sudu spojku 2. Vyměnit sud za plný
Příliš rychlé vyprázdnění tlakové láhve s CO ₂	-----	1. Zavolat servisního technika
Kohoutek stále odkapává	-----	1. Zavolat servisního technika

SPOLEČNOST CELLI S.p.A. SI V ZÁJMU OPTIMÁLNÍHO VÝVOJE SVÝCH VÝROBKŮ, VYHRAZUJE PRÁVO KDYKOLI ZMĚNIT BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ MODEL, TEXT A KONSTRUKČNÍ PROVEDENÍ.

OBR. A - B - C - D - E - F

- | | |
|---|---|
| 1. SYSTÉM PRE-MIX NAD VYČEPNÍM PULTEM | 8. NÁPOJOVÝ SUD 18 litrů |
| 2. TLAKOVÁ LÁHEV CO ₂ S.S.A. | 9. HLAVICE NARÁŽEČKY - čepovací pípa výpust |
| 3. VYSOKOTLAKÉ TRUBKOVÉ VEDENÍ | 10. SYSTÉM PRE-MIX POD PULTEM |
| 4. REDUKČNÍ VENTIL | 11. DISTRIBUČNÍ ROZVOD - SLOUPEK |
| 5. UPEVNŮVACÍ DESKA PRO REDUKČNÍ VENTIL | 12. KONDENZÁTOR |
| 6. TRYSKA PRO PŘÍVOD CO ₂ | 13. SYSTÉM POST-MIX NAD VYČEPNÍM PULTEM |
| 7. SUD TYPU PRO PIVO 30 Lt. | 14. SYSTÉM POST-MIX POD VYČEPNÍM PULTEM |

RADY A DOPORUČENÍ

- * Nikdy nevypněte chladicí agregát, ledaže byste prováděli údržbu.
- * Nikdy nenalévejte nápoj do teplých sklenic.
- * Nikdy sudy neskladujte v příliš teplém nebo příliš chladném prostředí nebo tam, kde jsou vystaveny silnému kolísání teplot; ideální teplota se pohybuje těsně kolem 15°C.
- * Neskladujte sudy v místnostech, které jsou načichlé nepříjemnými pachy.
- * Neskladujte sudy přímo na dláždění, ale opatřete je dřevěnou podstavnou deskou.
- * V prostoru sloužícím ke skladování sudů zajistěte drenážní vyvod.
- * Nápoj čepujte jen poté, když jste již otevřeli ventil tlakové láhve s CO₂.
- * Nepoužívejte k mytí sklenic na pivo žádné čisticí nebo lešticí prostředky s přísadou vůní resp. parfémované.
- * Nikdy do vody mycí nádrže/dřezu nepřidávejte solanku
- * Skladované sudy uvádějte do oběhu k čepování v správné posloupnosti.
- * Ujistěte se, že otevírací ventil tlakové láhve s CO₂ je ÚPLNĚ otevřený.
- * Přemístěte sudy do místnosti, kde budou stát během čepování, nejméně 24 hodin před použitím.
- * V případě, že jsou sudy v prostředí, jehož teplota je nižší než 15°C, doporučuje se použít termostat v poloze zima (bez mrazicího pultu).

PORUCHY, HLEDÁNÍ PŘÍČIN A NÁPRAVNÉ ZÁSAHY

ZJIŠTĚNÁ PORUCHA - NEDOSTATEK	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ - ZÁSAH
Přístroj se nerozbíhá a nefunguje	1. Nepřítomnost napětí	1. Ověřit, zda je v síti skutečně přítomno napětí. V kladném případě zavolat servisního technika
Chladicí agregát nechladí.	1. Ztráta chladicího plynu	1. Zavolat servisního technika
Chladicí agregát se vůbec nezastavuje a zmrazuje nápoj na led	1. Pokažený termostat	1. Zavolat servisního technika

PS.: VE VÝŠE UVEDENÝCH PŘÍPADECH JE NUTNÉ, ABYSTE JEŠTĚ NEŽ BUDETE MANIPULOVAT S ELEKTRICKÝMI ČÁSTMI ODPOJILI NAPÁJECÍ NAPĚTÍ. ZAŽÁDEJTE VŽDY O ZÁSAH ODBORNÝCH SERVISNÍCH TECHNIKŮ

ZJIŠTĚNÁ PORUCHA - FUNKČNÍ ZÁVADA	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	NÁPRAVNÉ OPATŘENÍ - ZÁSAH
Nápoj nevytéká z kohoutku	- Produkt je zmrzlý na led v chladicí spirále - Spojka na sudu je vysunutá - Páka spojky není zavěšená/připojená - Sud s nápojem je prázdný - Tlaková láhev CO₂ prázdná - Ventil tlakové láhve CO₂ uzavřený - U sudu není přítomen dostatečný tlak - Regulační šroub je zcela (umělohmotný kohout) je úplně zašroubovaný - Regulační západka kompenzátoru je v poloze maximálního uzavření	- Zavolat servisního technika - Zasunout spojku - Připojit/zavěsit páku - Vyměnit jej za plný - Vyměnit ji za plnou - Otevřít ventil - Znovu seřídít provozní tlak původně nastavený servisním technikem - Povolovat regulační šroub ve směru proti pohybu hodinových ručiček - Zatlačit na západku kohoutu ve směru proti pohybu hodinových ručiček
Nápoj z kohoutku vychází velmi pomalu	- Kompenzátor kohoutku je nastaven do polouzavřeného polohy - Není dobře zasunutá spojka na sudu - Tlak CO₂ je příliš nízký	- Zatlačit na západku kohoutku ve směru proti pohybu hodinových ručiček (otevřít) - Dobře zasunout spojku na sud - Znovu seřídít tlak CO₂ (je možné, že tlaková láhev je prázdná)
Nápoj vytéká příliš teplý	-----	1. Zavolat servisního technika
Nápoj má nevyhovující, špatnou chuť	-----	1. Zavolat servisního technika
Nápoj vytéká s nadměrným pěněním	-----	1. Zavolat servisního technika
Nápoj vystupuje průzračný, ale ve sklenice příliš pění	- Sklenice je příliš teplá - Nesprávná technika čepování /narážení	- Vložit sklenice do studené vody a nechat je v ní, aby se snížila jejich teplota, použít vanu resp. drez na sklenice - Použít správnou techniku čepování/narážení podle druhu produktu.
Nápoj vystupuje s nedostatečným množstvím pěny	- Na sudu není dobře zasunutá spojka - Tlaková láhev prázdná CO₂ prázdná - Ventil tlakové láhve CO₂ uzavřený	- Zasunout dobře na sudu spojku. - Vyměnit tlakovou láhev za plnou - Otevřít ventil
RYCHLÉ ZTRÁCENÍ PĚNY	- Sklenice se stopami mastnoty nebo čisticího prostředku - Sud na nápoj je starý	- Dobře poháry omýt vhodným čisticím prostředkem, je-li to možné za pomoci kartáčové myčky sklenic, potom dostatečně opláchnout tekoucí vodou. Na očištění sklenic se doporučuje se použít vanu/dřez. - Vyměnit sud za nový
Nápoj vystupuje nárazově s nadměrným tvořením pěny	- Na sudu není dobře zasunutá spojka - Prázdný sud	- Zasunout dobře na sudu spojku - Vyměnit sud za plný
Příliš rychlé vyprázdnění tlakové láhve s CO ₂	-----	1. Zavolat servisního technika
Kohoutek stále odkapává	-----	1. Zavolat servisního technika

SPOLEČNOST CELLI S.p.A. SI V ZÁJMU OPTIMÁLNÍHO VÝVOJE SVÝCH VÝROBKŮ, VYHAZUJE PRÁVO KDYKOLI ZMĚNIT BEZ PŘEDCHOZÍHO UPOZORNĚNÍ MODEL, TEXT A KONSTRUKČNÍ PROVEDENÍ.

OBR. A - B - C - D - E - F

1. SYSTÉM PRE-MIX NAD VYČEPNÍM PULTEM	8. NÁPOJOVÝ SUD 18 litrů
2. TLAKOVÁ LÁHEV CO ₂ S.S.A.	9. HLAVICE NARÁŽEČKY - čepovací pípa výpust
3. VYSOKOTLAKÉ TRUBKOVÉ VEDENÍ	10. SYSTÉM PRE-MIX POD PULTEM
4. REDUKČNÍ VENTIL	11. DISTRIBUČNÍ ROZVOD - SLOUPEK
5. ÚPEVNŮVACÍ DESKA PRO REDUKČNÍ VENTIL	12. KONDENZÁTOR
6. TRYSKA PRO PŘÍVOD CO ₂	13. SYSTÉM POST-MIX NAD VYČEPNÍM PULTEM
7. SUD TYPU PRO PIVO 30 Lt.	14. SYSTÉM POST-MIX POD VYČEPNÍM PULTEM

GWARANCJA

CELLI S.p.A. udziela gwarancji, w normalnych warunkach użytkowania, na urządzenie, które są jej własnej produkcji i są pozbawione wad materiałowych oraz produkcyjnych. Gwarancja jest ważna przez okres jednego roku od daty dokumentu dostawy. Zasady gwarancji są podane szczegółowo na odpowiedniej karteczce dołączonej do każdego urządzenia.

IDENTYFIKACJA URZĄDZENIA

Urządzenie jest wyposażone w tabliczkę znamionową umieszczoną na panelu czołowym urządzenia gdzie są podane charakterystyczne dane, niezbędne dla jego identyfikacji.

UWAGI OGÓLNE I OSTRZEŻENIA



UWAGA

Symbol ten jest stosowany tam gdzie nieprzestrzeganie lub błędna interpretacja instrukcji może spowodować zranienie personelu.

- ! Zgodnie z obowiązującymi przepisami, urządzenie winno być podłączone do gniazdka prądowego, wyposażonego w skuteczne uziemienie. Przed przystąpieniem do instalowania urządzenia należy sprawdzić jego skuteczność.
- ! Należy wyposażyć Waszą instalację elektryczną w odpowiedni wyłącznik różnicowy.
- ! Upewnić się, że linia zasilająca nadaje się do mocy zainstalowanej urządzenia; przekrój kabli elektrycznych nie może być nigdy mniejszy od 1,5 mm².
 - Urządzenie jest wolne od zakłóceń radiowych w rozumieniu D.M. 13.04 1989 (dyrektywa CEE 87/308).
 - O ile nie podano inaczej na tabliczce, urządzenia pracują na 220 V - 50Hz. Wahań napięcia przekraczające 10% wartości znamionowej mogą spowodować uszkodzenie części elektrycznych wyłączonych z gwarancji. Zaleca się sprawdzenie napięcia w sieci.
- ! Przyłączyć rurę spustową do wskaźnika przepełnienia i umieścić jej wylot w zbiorniku, którego poziom należy kontrolować codziennie.

- ! Jeśli urządzenie jest wyposażone w kabel zasilający trójżyłowy nie posiadający zamontowanej na jego końcu wtyczki, należy zamontować wtyczkę wyłącznie ze znakiem IMQ. Montaż wtyczki winien być wykonany przez wyspecjalizowany personel z OBSŁUGI TECHNICZNEJ.
- ! Instalowanie i konserwacja winny być wykonywane przez wyspecjalizowany personel z OBSŁUGI TECHNICZNEJ.
- ! W przypadku zamontowania urządzenia na stałe należy przewidzieć aparat, który umożliwi odłączenie go. Aparat ten winien mieć rozwarcie styków co najmniej 3 mm.
- ! Gniazdko złączki znajdującej się na panelu sterowania winno być używane wyłącznie dla zasilania silnika miksera lub silnika miksera z pompą, zainstalowanych na urządzeniu.
- ! Nie wolno czyścić maszyny strumieniami wody, ponieważ mogłyby one dotrzeć do części elektrycznych.
- Zaleca się aby użytkownik sprawdził, w momencie odbioru urządzenia, czy nie nastąpiły uszkodzenia podczas transportu i zgłosił ewentualne uwagi firmie transportowej. W sprawach związanych z wyposażeniem lub częściami zamiennymi doradzamy zwracanie się do CELLI S.p.A. lub do upoważnionych dystrybutorów.

CELLI S.p.A. zrzeka się wszelkiej odpowiedzialności z tytułu ewentualnych szkód względem osób lub rzeczy, będących następstwem nieprzestrzegania wyżej wymienionych poleceń.

SYSTEM PRE-MIX

Informacje ogólne

Tak jest nazywany system, który służy do przelewania już gotowego napoju, gorącego lub zimnego, z pojemnika do szklanki.

W niniejszym podręczniku omówimy systemy PRE-MIX do zabudowy NA LADZIE (Rys.A) i POD LADĄ (Rys.B) do nalewania napojów chłodzonych.

PRE-MIX do zabudowy NA LADZIE: składa się z obudowy mieszczącej układ chłodzący oraz naczynie z węzownią ze stali nierdzewnej. Kurki nalewowe są zamocowane na tej samej obudowie. W naczyniu jest zabudowany silnik z mikserem wody. System jest zwykle zabudowywany na ladzie barowej. W aluminiowych, płytowych instalacjach schładzania, ("na sucho") nie ma miksera.

PRE-MIX do zabudowy POD LADĄ: w odróżnieniu od poprzedniego jest instalowany zwykle w pewnej odległości od kurków nalewowych. Odległość ta może być różna w różnych przypadkach, ale zaleca się aby urządzenie było jak najbliżej kurków.

W miejsce samego miksera z silnikiem, może być zastosowany silnik z mikserem i pompą recyrkulacyjną. (Na Rys. A pokazano typowy schemat instalacji PRE-MIX do zabudowy NA LADZIE, na Rys. B PRE-MIX do zabudowy POD LADĄ).

SYSTEM POST-MIX

Informacje ogólne

Tak jest nazywany system, który służy do mieszania wody gazowanej lub nie gazowanej z syropem (koncentrat) i uzyskiwania w ten sposób napoju gazowanego lub nie, w momencie jego nalewania. W niniejszym podręczniku omówimy systemy POST-MIX do zabudowy NA LADZIE i POD LADĄ dla nalewania napojów chłodzonych.

POST-MIX do zabudowy NA LADZIE: składa się z obudowy zawierającej wewnątrz układ chłodzenia, naczynie z węzownią ze stali nierdzewnej oraz instalację do wytwarzania sody, składającą się z pompy podającej, karbonatora oraz centrali elektronicznej do regulacji poziomów. Pompa podająca na karbonator może być zainstalowana w pewnym oddaleniu. Kurki nalewowe są zamontowane na tej samej obudowie. Zainstalowany jest mikser z silnikiem. Urządzenie jest zwykle umieszczane na ladzie barowej.

PRE-MIX do zabudowy POD LADĄ: w odróżnieniu od poprzedniego jest instalowany zwykle w pewnej odległości od kurków nalewowych. Odległość ta może być różna w różnych przypadkach, ale zaleca się aby urządzenie było jak najbliżej kurków. W miejsce samego miksera z silnikiem, może być zastosowany silnik z mikserem i pompą recyrkulacyjną lub także pompa dodatkowa ze stali nierdzewnej do recyrkulowania sody. Urządzenia POST-MIX mogą być także wyposażone w linie (węzownice) PRE-MIX dla takich napojów jak piwo i wino (PRE-POST-MIX), z tego powodu niniejszy podręcznik zawiera także instrukcje do instalacji PRE-MIX. (Na Rys. C przedstawiono typowy schemat instalacji POST-MIX do zabudowy NA LADZIE, Rys. D dla instalacji POST-MIX do zabudowy POD LADĄ).

NALEWANIE

- Regulowanie szybkości wypływu piwa, napoju lub wina może być dokonywane na samym kurku, poprzez posługiwanie się odpowiednią dźwignią, jeśli ten jest wyposażony w kompensator (Rys.E). Obracanie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara powoduje zmniejszanie strumienia, zaś w przeciwnym zwiększanie.
- W przypadku kurków z poliwęglanu, regulacja odbywa się analogicznie poprzez posługiwanie się śrubą znajdującą się na bocznej części korpusu kurka (Rys.F).
- Przypomina się, że aby uzyskać prawidłowy wyciek, kurek należy otwierać w sposób zdecydowany.

TO CZEGO NIE WOLNO NIGDY ROBIĆ ...

- Trzymać butle z CO₂ wystawione na działanie słońca, w pobliżu źródeł ciepła, w pomieszczeniach o temperaturze poniżej 0°C lub w komorach chłodniczych.
- Otwierać urządzenie zanim nie wyłączy się napięcie zasilania.
- Kłaść poziomo butlę CO₂ podczas pracy.
- Wyłączać urządzenia chłodzące na noc.

KONSERWACJA CODZIENNA

- Kurek a szczególnie jego końcówka winny być codziennie myte za pomocą letniej lub ciepłej wody, bez stosowania detergentów i gąbek ściernych.
- Wianienka do zbierania kropli umieszczona pod kurkami, winna być codziennie opróżniana i myta ciepłą wodą.
- Po zakończeniu każdej beczki należy przepłukać linię piwa.
- Kolumnienki kurkowe należy okresowo myć za pomocą wilgotnej szmatki, bez detergentów i gąbek ściernych.
- Części wykonane z mosiądzu nie poddane uszlachetnieniu lub złoceniu winny być okresowo czyszczone za pomocą miękkiej szmatki zwilżonej w odpowiednim płynie; umożliwi to utrzymanie ich w czystości i połysku. Części z mosiądzu uszlachetnionego należy myć letnią wodą bez dodatku rozpuszczalników.

KONSERWACJA ZWYKŁA

- Kondensator należy czyścić za pomocą szczotki, raz na trzy miesiące (Rys. B-12), aby wyeliminować ewentualne zatkanie się łopatek i doprowadzić układ chłodzenia do maksymalnej wydajności.

PORADY I ZALECENIA

- * Nigdy nie wyłączać układu chłodzenia za wyjątkiem konserwacji.
- * Nigdy nie nalewać napojów do gorących szklanek.
- * Nigdy nie należy magazynować beczek w pomieszczeniach zbyt gorących lub zbyt zimnych bądź narażonych na silne wahania temperatury; idealna temperatura to około 15°C.
- * Nie przechowywać beczek w pomieszczeniach smrodliwych.
- * Nie trzymać beczek bezpośrednio na ziemi, ale zainstalować podkład drewniany.
- * Magazyn beczek winien być wyposażony w instalację odwadniającą.
- * Nie nalewać napoju bez uprzedniego otwarcia zaworu na butli CO₂.
- * Do mycia szklanek do piwa nie należy używać detergentów perfumowanych lub zawierających środki wybielające.
- * Do wody w naczyniu nie dodawać nigdy solanki.
- * Magazynowane beczki winny być odpowiednio rotowane.
- * Upewnić się czy zawór na butli CO₂ jest CAŁKOWICIE otwarty.
- * Beczki należy przemieścić do lokalu, w którym są rozlewane na 24 godziny wcześniej.
- * W przypadku beczek o temperaturze poniżej 15°C zaleca się wykorzystywać termostat w pozycji "zima" (bez lady lodowej).

USTERKI, POSZUKIWANIE PRZYCZYN I ŚRODKI ZARADCZE

STWIERDZONA USTERKA	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	SUGEROWANA INTERWENCJA
Urządzenie nie daje się uruchomić	1. Brak napięcia	1. Sprawdzić napięcie zasilania w sieci. Jeśli jest, wezwać technika
Układ chłodzenia nie ziębi	1. Wyciek gazu chłodniczego	1. Wezwać technika
Układ chłodzenia pracuje bez przerwy i mrozi napój	1. Awaria termostatu	1. Wezwać technika

N.B.: W WYŻEJ OPISANYCH PRZYPADKACH JEST KONIECZNE ODŁĄCZENIE NAPIĘCIA ZASILANIA PRZED DOSTĘPEM DO CZĘŚCI ELEKTRYCZNYCH. ZWRACAĆ SIĘ ZAWSZE O INTERWENCJĘ WYSPECJALIZOWANYCH TECHNIKÓW.

STWIERDZONA USTERKA	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	SUGEROWANA INTERWENCJA
Napój nie wypływa z kurka	1. Produkt zamrożony w węzownicy 2. Odłączona złączka od beczki 3. Dźwignia złączki nie zaczepiona 4. Pusta beczka z napojem 5. Pusta butla CO ₂ 6. Zamknięty zawór butli CO ₂ 7. Brak ciśnienia na beczce 8. Śruba regulacyjna (kurek plastikowy) całkowicie skręcona 9. Zapadka regulacyjna kompensatora w pozycji maksymalnego zamknięcia	1. Wezwać technika 2. Włożyć złączkę 3. Zaczepić dźwignię 4. Wymienić na pełną 5. Wymienić na pełną 6. Otworzyć zawór 7. Odtworzyć ponownie ciśnienie nastawione uprzednio przez technika 8. Odkręcić śrubę regulacyjną w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. 9. Przesunąć zapadkę w kierunku przeciwnym do ruchu zegara
Napój wypływa powoli z kurka	1. Kompensator kurka ustawiony w położenie pół-zamknięte 2. Złączka nie dokładnie wprowadzona do beczki 3. Zbyt niskie ciśnienie CO ₂	1. Przesunąć zapadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (otworzyć) 2. Wprowadzić dokładnie złączkę do beczki 3. Zwiększyć ciśnienie CO ₂ (możliwe, że butla jest pusta)
Napój wypływający jest zbyt ciepły	-----	1. Wezwać technika
Napój ma nieprzyjemny zapach	-----	1. Wezwać technika
Napój wypływa z nadmierną ilością piany	-----	1. Wezwać technika
Napój wypływa przezroczysty ale wytwarza dużo piany w szklance	1. Szklanka zbyt ciepła 2. Nieprawidłowa technika nalewania	1. Zanurzyć szklanki w zimnej wodzie, celem obniżenia temperatury za pomocą szczotkowanej maszyny do mycia szklanek, a następnie obficie spłukać bieżącą wodą. Zaleca się używanie maszyny do mycia szklanek. 2. Zastosować właściwą technikę napełniania, zależnie od rodzaju produktu
Napój wypływa z małą ilością piany	1. Złączka niezbyt dobrze wprowadzona 2. Butla CO ₂ pusta 3. Zamknięty zawór butli CO ₂	1. Założyć dobrze złączkę do beczki 2. Wymienić butlę 3. Otworzyć zawór
Szybka utrata piany	1. Szklanki ze śladami tłuszczu lub detergentu 2. Stara beczka	1. Umyć dobrze szklanki, stosując właściwy detergent, w miarę możliwości za pomocą szczotkowanej maszyny do mycia szklanek, a następnie obficie spłukać bieżącą wodą. Zaleca się używanie maszyny do mycia szklanek. 2. Wymienić beczkę
Napój wypływa z uderzeniami piany	1. Złączka niezbyt dobrze wprowadzona 2. Beczka pusta	1. Założyć dobrze złączkę do beczki 2. Wymienić beczkę
Zbyt szybkie wyczerpywanie się butli CO ₂	-----	1. Wezwać technika
Z kurka wyciekają krople	-----	1. Wezwać technika

CELLI S.p.A. ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN W MODELACH, TEKŚCIE I RYSUNKACH BEZ UPRZEDNIEGO UPRZEDZENIA, W TROSCE O ROZWOJ WŁASNYCH PRODUKTÓW.

RYS. A - B - C - D - E - F

- | | |
|---|---|
| 1. SYSTEM PRE-MIX do zabudowy NA LADZIE | 8. BECZKA TYPU NAPÓJ 18 L. |
| 2. BUTLA CO ₂ S.S.A. | 9. GŁOWICA ROZLEWNICZA |
| 3. RURA WYSOKIEGO CIŚNIENIA | 10. SYSTEM PRE-MIX do zabudowy POD LADĄ |
| 4. REDUKTOR CIŚNIENIA | 11. KOLUMNA NALEWCZA |
| 5. PŁYTA MOCUJĄCA REDUKTORA CIŚNIENIA | 12. KONDENSATOR |
| 6. DYFUZOR CO ₂ | 13. SYSTEM POST-MIX do zabudowy NA LADZIE |
| 7. BECZKA TYPU PIWO 30L. | 14. SYSTEM POST-MIX do zabudowy POD LADĄ |

GARANCIJA

Ob normalni uporabi aparatov svoje proizvodnje podjetje CELLI d.p.o. garantira, da oni nimajo materialnih in proizvodnih napak ali pomanjkljivosti. Garancija velja za 2 leto od datuma, ki je na tovrstnem listu. Garancijska navodila so podrobno prikazana na kartici, ki se dobi skupaj z aparatom.

OPIS APARATA

Aparat ima "matrikolarno ploščico", ki se nahaja na sprednji strani stroja in kjer so natančno opisane njegove lastnosti.

SPLOŠNE OPOMBE IN OPOZORILA



Ta znak se uporablja kadar se ne upoštevajo navodila ali se napačno razlaga njih uporaba pa se tako lahko osebam nanesejo poškodbe.

-  Po navodilih, mora biti aparat povezan z električnim stikalom in z ozemljitvijo. Pred montažo je potrebno prej preizkusiti učinkovitost.
-  Na Vašem električnem postrojenju morate montirati primerno diferencialno prekinjalo.
-  Prepričajte se da je električno napajanje primerno za moč montiranega stroja. Prerez električnih žic ne sme nikdar biti izpod 1.5 mm²
 - Po navodilih D.M. 13.04 1989 (direktiva EGS 87/308) aparat je zavarovan zoper radijskim motnjam.
 - Po navadi aparati delujejo na osnovi 220 V - 50 Hz, v drugem primeru pa le če je to izrecno napisano na etiketah. Nihanje električne napetosti iznad 10 % nominalne vrednosti lahko škoduje električnim delom, ki niso pokriti z garancijo. Svetujemo kontroliranje napetosti v električni mreži.
-  Povežite cev s prepolno posodo, vtaknite en konec v iztok, raven tekočine pa vsak dan kontrolirajte.

-  V primeru če ima stroj električno napeljavo s tremi žicami in nima vtikača, montirajte samo priložen vtikač (ali kakšen drugi, ki pa mora biti opremljen z znamenjem IMQ). Vtikač mora biti montiran s strani pooblaščen osebe SERVISA.
-  Montaža in vzdrževanje morajo biti izvršeni s strani pooblaščen osebe SERVISA.
-  V primeru montiranega stroja, ki bo ostal nepremičen, uporabite napravo za izključitev stroja s kontaktno razdaljo najmanj 3 mm.
-  Prisotno stikalo na komandni plošči aparata se mora uporabljati samo za napajanje mešalnega motorja ali mešalnega motorja z črpalko.
-  Izogibajte se čiščenja stroja z vodnimi curki, ker bi lahko prišli v stik z elektriko.
- Uporabniku svetujemo da ob sprejemu aparata le-tega dobro pregleda in se prepriča, da se aparat ni poškodoval v času transporta. V primeru poškodb naj takoj obvesti prevoznika. Za rezervne ali nadomestne dele se obrnite na podjetje CELLI d.p.o. ali na pooblaščen distributerje.

Podjetje CELLI d.p.o. ni odgovorno za katero koli škodo storjeno osebam ali stvarim, povzročeno radi neizpolnjevanja navodil.

SISTEM PRE-MIX

Splošne informacije

Omenjeni produkt predstavlja sistem za prelivanje že pripravljene pijače iz posode v kozarec, naj bo to topla ali hladna.

V tem priročniku bomo govorili o sistemu PRE-MIX NAD-MIZO (Sl.A) in POD-MIZO (Sl.B) za točenje hladnih pijač.

PRE-MIX NAD-MIZO: je sestavljen iz ohišja, ki ima v svoji notranjosti hladilno enoto in posodo s spiralami iz inoxa. Točilne pipe so montirane direktno na ohišje. Vključuje mešalni motor za mešanje vode v posodi. Normalno se montira na točilni pult. Mešalca ni v razhlajevalnih postrojenjih s ploščo iz aluminija "na suho".

PRE-MIX POD-MIZO: z razliko od prejšnjega se normalno montira oddaljen od pip. Razdalja je različna v različnih slučajih. Svetujemo da se postavijo čim bližje je mogoče mešalnim pipam.

Namesto mešalnega motorja, je predviden tudi mešalni motor s črpalko za ponovno cirkulacijo. (Na sl. A je prikazana tipična shema postrojenja PRE-MIX NAD-MIZO, in na Sl. B postrojenje PRE-MIX POD-MIZO).

SISTEM POST-MIX

Splošne informacije

Omenjeni produkt predstavlja sistem za mešanje gazirane ali negazirane vode s (koncentriranim) sirupom, da bi se tako dobila gazirana ali negazirana pijača v istem trenutku ko se toči. V tem priročniku bomo govorili o sistemu POST-MIX NAD-MIZO in POD-MIZO za točenje hladnih pijač.

POST-MIX NAD-MIZO: je sestavljen iz ohišja, ki ima v svoji notranjosti hladilno enoto, posodo s spiralami iz inoxa in instalacijo za proizvodnjo sode, ki vsebuje črpalko za polnjenje, karbonator in elektronsko centralo za kontroliranje nivoja. Črpalka za polnjenje karbonata je lahko montirana tudi bolj daleč. Ventili za točenje so montirani na samem ohišju. Ima motorni mešalec. Normalno se montira na točilni pult.

POST-MIX POD-MIZO: z razliko od prejšnjega se normalno montira daleč od ventilov za točenje. Razdalja je različna v različnih slučajih. Svetujemo da se postavi čim bližje je mogoče kjer pride do točenja. Namesto mešalnega motorja se lahko uporabi tudi motorni mešalec s črpalko za ponovno cirkulacijo ali pa pomožna črpalka iz inox jekla za ponovno cirkulacijo sode. Stroji POST-MIX imajo lahko tudi cevovode (spirale) PRE-MIX za pijače kot so pivo in vino (PRE-POST-MIX), pa so zato prikazane v tej knjižici tudi navodila za montažo PRE-MIX. (Na Sl. C je prikazana tipična shema instalacije POST-MIX NAD-MIZO, Sl. D instalacija POST-MIX POD-MIZO).

TOČENJE

- S kompenzacijskim prilagajanjem pipe in z uporabo zato namenjene ročice, se lahko regulira pritok piva, pijače ali vina (Sl. E). Z obračanjem ročice v smeri urnega kazalca pritok zmanjšujemo, v obratni smeri urnega kazalca povečujemo.
- V primeru pip iz polikarbonata, se reguliranje opravi na podoben način, to je z nastavitvijo vijaka, ki je ob strani pipe (Sl. F).
- Zapomnite da je za pravilno spraznjenje potrebno energično odpreti pipo.

TO KAR NE SMETE NIKDAR NAPRAVITI JE.....

- Ne smete držati kovinskih posod na soncu, na vročini ali v prostorih z temperaturo
- Popravljati instalacijo prej preden ste odvezli napon.
- Položiti vodoravno kovinsko posodo s CO₂ za časa uporabe..
- Izključiti hladilnik po noči.

VSAKODNEVNO VZDRŽEVANJE

- Pipo in posebno dulec, morate vsakodnevno umivati z mlačno vodo toda ne smete uporabljati detergente ali abrazivne gobe.
- Posoda za zbiranje kapljic pod pipo mora biti izpraznjena in pomita vsaki dan z vročo vodo.
- Po vsakem praznem sodu izplahnite vse pивske cevi.
- Občasno počistite z vlažno cunjjo cevi in ne uporabljajte zato detergentov ali abrazivnih gob.
- Netretirane ali pozlačene medene dele občasno počistite z mehko vlažno cunjjo namočeno v posebno tekočino za čiščenje; to bo dalo rezultat, da bodo deli vedno svetli in sijajni. Tretirane medene dele pomijte z mlačno vodo brez uporabe topilnih sredstev.

REDNO VZDRŽEVANJE

- Vsake tri mesece očistite kondenzator (Sl.B-12), zaradi slučajne zamašitve loput. S tem povrnite hladilniku njegovo maksimalno učinkovitost.

NAVODILA IN OPOZORILO

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> * Hladilnika nikoli ne izključite razen v primeru ko ga morate pregledati. * Pijače nikdar ne vlivajte v tople kozarce. * Ne shranjujte sode v preveč toplih prostorih ali v prostorih ki so izpostavljeni velikim temperaturnim razlikam. Idealna temperatura je okoli 15°C. * Ne shranjujte sode v slabo prezračenih prostorih. * Ne postavljajte sode direktno na pod ampak uporabljajte podložne deske. * V prostorih za shranjevanje sodov uporabljajte drenažo. * Ne točite pijače če prej niste odprli ventil kovinske posode za CO₂. * Ne uporabljajte dišečih ali sijajnih detergentov za pomivanje kozarcev za pivo. | <ul style="list-style-type: none"> * Nikdar ne dodajajte v posodo za vodo soli. * Enakomerno zamenjavajte sode. * Kontrolirajte da je ventil kovinske posode CO₂ POPOLNOMA odprt. * Prenesite sode vsaj 24 ur preden jih boste uporabili v prostore kjer jih shranjujete za časa spraznjenja. * V primeru če so sodi na temperaturi pod 15°C, se priporoča uporabo termostata v položaju "zima" (brez leda). |
|--|--|

NEDELOVANJE, ISKANJE VZROKOV IN INTERVENCIJA

NEDELOVANJE	VZROK	PRIPOROČA SE INTERVENIRATI NA
Aparat ne deluje	1. Ni napetosti	Kontrolirajte napetost v mreži. V primeru da ni napetosti pokličite serviserja.
Hladilnik ne hladi.	1. Izguba hladilnega plina	1. Pokličite serviserja
Hlačenje se ne prekine in pijača se zamrzuje.	1. Termostat je pokvarjen.	1. Pokličite serviserja.

N.B.: V ZGORAJ OMENJENIH PRIMERIH JE POTREBNO NAJPREJ ODVZETI ELEKTRIŠNO NAPETOST. POKLIČITE VEDNO POOBlaščenega TEHNIČARJA

NEDELOVANJE	VZROK	PRIPOROČA SE INTERVENIRATI NA
Pijača ne izhaja iz pipe.	- Proizvod v spirali je zamrznjen - Ni povezave s sodom - Ročica ni priklopljena - Sod s pijačo je prazen - Kovinska posoda s CO₂ je prazna - Ventil kovinske posode s CO₂ je zaprt. - Ni pritiska v posodi - Vijak za nastavitvev (pipa iz plastike) je popolnoma zaprt - Prečnik za regulacijo kompenzatorja je popolnoma zaprt.	- Pokličite serviserja - Napravite povezavo - Priklopite ročico - Nadomestite ga s polnim - Nadomestite ga s polnim - Odprite ventil - Povrnite originalni pritisk, ki ga je dal serviser. - Odvijte vijak za nastavitvev v nasprotni smeri premikanja urnega kazalca. - Obrnite prečnik pipe v nasprotni smeri premikanja urnega kazalca.
Pijača izhaja počasi iz pipe	- Kompenzirati pipo v položaj napol odprto. - Priključek s sodom ni pravičen - Pritisek CO₂ preveč nizek	- Obrnite prečnik pipe v nasprotni smeri premikanja urnega kazalca (odprite) - Pravilno priključite priključek na sod. - Povrnite pritisek CO₂ (po mogočnosti s praznim sodom)
Pijača izhaja preveč topla	-----	1. Pokličite serviserja
Pijača ima slab okus	-----	1. Pokličite serviserja
Pijača izhaja preveč peneča	-----	1. Pokličite serviserja
Pijača izhaja bistra, toda ustvarja preveč pene v kozarcu	- Kozarec je preveč tople - Tehnično nepravilno spraznjenje	- Namočite kozarec v hladno vodo, tako da znižate temperaturo z uporabo namaknja kozarcev - Uporabite tehnično pravilno spraznjenje po potrebi proizvoda.
Pijača izhaja s premalo pene	- Priključek s sodom ni pravičen - Kovinska posoda CO₂ je prazna - Ventil kovinske posode CO₂ je zaprt	- Pravilno priključite priključek na sod - Menjajte kovinsko posodo - Odprite ventil
Prehitra izguba pene	- Kozarci imajo sledove maščobe ali detergenta - Sod za pijačo je star	- Dobro umijte kozarce s primernim detergentom, po mogočnosti pomivajte kozarce s četkicami in nato jih splahnite z veliko količino tekoče vode. Uporabljajte posodo za namakanje kozarcev. - Zamenjajte sod
Pijača izhaja s sunki pene	- Priključek na sodu ni pravičen - Sod je prazen	- Priključite pravilno priključek na sodu - Zamenjajte sod
Preveč hitro se sprazni kovinska posoda CO ₂	-----	1. Pokličite serviserja
Pipa neprestano pušča kapljice	-----	1. Pokličite serviserja

SL. A - B - C - D - E - F

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> SISTEM PRE-MIX NAD-MIZO KOVINSKA POSODA CO₂ S.S.A. CEV ZA VISOK PRITISK ZNIŽEVALEC PRITISKA PLOŠČA ZA PRITRJEVANJE ZNIŽEVALCA PRITISKA RAZPRŠILEC CO₂ SOD ZA PIVO 30 Lt. | <ol style="list-style-type: none"> SOD ZA PIJAČO 18 Lt. GLAVA ZA SPRAZNENJE SISTEM PRE-MIX POD-MIZO KOLONA ZA TOČENJE KONDEZATOR SISTEM POST-MIX NAD MIZO SISTEM POST-MIX POD MIZO |
|--|---|

GARANȚIA

Societatea CELLI S.p.A. garantează aparatele din producția proprie, în condiții normale de întreținere, lipsite de vicii și de defecte de materiale și de fabricație. Garanția are validitate de 2 an de la data de pe foaia de livrare. Modalitățile garanției sunt redată detaliat pe foaia respectivă ce însoțește orice aparat.

IDENTIFICAREA APARATURII

Aparatura conține o "etichetă indicatoare" situată pe panoul frontal al mașinii în care sunt specificate caracteristicile necesare propriei identificări.

ROMÂNIA

NOTE GENERALE ȘI RECOMANDĂRI



ATENȚIE

Acest simbol este utilizat când nerespectarea sau interpretarea greșită a instrucțiunilor de folosire pot cauza pagube persoanelor.



Conform normativei în vigoare, aparatul trebuie să fie conectat la o priză de curent dotată cu o împământare eficientă. Cereți verificarea eficienței înainte de a efectua instalarea.



Cereți instalarea unui întrerupător diferențial corespunzător la instalația voastră electrică.



Controlați ca linia de alimentare să fie corespunzătoare cu puterea mașinii instalate; secțiunea cablurilor electrice nu trebuie să fie niciodată mai inferioară de 1.5 mm².

- Aparatura nu provoacă deranjamente radio și este în conformitate cu D.M.
- Cu excepția anumitor indicații, redată pe etichetă, aparatele funcționează la 220 V - 50 Hz. Variațiile de tensiune superioare cu 10 % din valoarea nominală pot provoca pagube elementelor electrice excluse din garanție. Vă sfătuim de altfel să verificați tensiunea în rețea.



Când nivelul lichidului este prea plin, legați un tub și poziționați extremitatea acestuia într-o scurgere al cărei nivel va trebui fi controlat în fiecare zi.



În cazul în care mașina este prevăzută cu un cablu de alimentare terminal cu trei fire și fără ștecher montat, montați în exclusivitate doar ștecherul din dotare (sau oricare altul, dar care să fie prevăzut cu marcajul IMQ). Montarea acestui ștecher va trebui să fie efectuată de către personalul specializat al SERVICIULUI TEHNIC.



Instalarea și operațiile de întreținere vor trebui să fie efectuate de către personalul specializat al SERVICIULUI TEHNIC.



În cazul instalării fixe, prevedeți un dispozitiv care să permită deconectarea de la mașină, și care să aibă, distanța de deschidere dintre contacte de cel puțin 3 mm.



Priza conectorului situat pe panoul de comenzi trebuie să fie utilizată în exclusivitate pentru alimentarea motorului amestecător sau a motorului amestecător cu pompă instalat pe aparat.

- Se recomandă utilizatorului, ca la primirea aparatului să controleze ca acesta să nu se fi deteriorat în timpul transportului și să evidențieze transportatorul eventuale anomalii. Vă recomandăm să vă adresați societății CELLI S.p.A. sau distribuitorilor autorizați pentru componența sau piesele de schimb originale.



Evitați spălarea mașinii cu jeturi de apă care s-ar putea să ajungă la părțile electrice.

Societatea CELLI S.p.A. rămâne în afara oricărei responsabilități pentru eventualele pagube, cauzate persoanelor sau lucrurilor, derivate din lipsa de observație a dispozițiilor de mai sus

SISTEMUL PRE-MIX

Informații generale

Se numește în acest fel un sistem care servește la vărsarea unei băuturi deja preparate, fie caldă sau rece, dintr-un recipient într-un pahar. În acest manual vom vorbi despre sistemul PRE-MIX DEASUPRA-BANCULUI (Fig.A) și SUB-BANC (Fig.B) pentru distribuirea băuturilor reci.

PRE-MIX DEASUPRA-BANCULUI: este constituit dintr-o caroserie ce conține în interior grupul frigorific și bazinul cu serpentine din inox. Robinetele de distribuție sunt montate pe caroserie. Este prevăzut un motor amestecător pentru apa din bazin. În general este instalat pe tejgheaua barului. Amestecătorul este absent la utilajele cu răcirea în placa de aluminiu "la sec".

PRE-MIX SUB-BANC: spre deosebire de cel precedent acesta este instalat în general în poziție la depărtare față, de robinete. Distanța variază de la caz la caz, dar este indicat să fie poziționat cât mai aproape posibil de robinetele barului. În locul unui singur motor amestecător, poate fi prevăzut un motor amestecător cu pompă de recirculație. (În Fig. A este redată o schemă tipică a utilajului PRE-MIX DEASUPRA-BANCULUI, în Fig. B o schemă a utilajului PRE-MIX SUB-BANC).

SISTEMUL POST-MIX

Informații generale

Se numește în acest fel un sistem care servește la amestecarea apei gazoase și non gazoase cu sirop (concentrat) obținând o băutură, gazoasă și non, în același moment cu distribuția. În acest manual vom vorbi despre sistemul POST-MIX DEASUPRA-BANCULUI și SUB-BANC pentru distribuirea băuturilor reci.

POST-MIX DEASUPRA-BANCULUI: este constituit dintr-o caroserie ce conține în interior grupul frigorific, bazinul cu serpentine din inox și instalația de producere a apei gazoase, constituită din pompa de alimentare, saturatorul și centrala electronică de control al nivelului. Pompa de alimentare a saturatorului poate fi instalată și în poziție îndepărtată. Valvele de distribuție sunt montate chiar pe caroserie. Este prevăzut cu moto-amestecător. În general este instalat pe tejgheaua barului.

POST-MIX SUB-BANC: spre deosebire de cel precedent este instalat în general în poziție îndepărtată față, de valvele de distribuție. Distanța variază de la caz la caz, dar este indicat să fie poziționat cât mai aproape posibil de punctul de distribuție. În locul moto -amestecătorului, poate fi prevăzut un moto - amestecător cu pompă de recirculație și chiar și o pompă suplimentară din otel inox pentru recircularea apei gazoase. Mașinile POST-MIX pot fi dotate și de linii (serpentine) PRE-MIX pentru băuturi printre care berea și vinul (PRE-POST-MIX), astfel încât în această broșură sunt redată și instrucțiunile referitoare la utilajele PRE-MIX. (În Fig. C este redată o schemă tipică de instalație POST-MIX DEASUPRA-BANCULUI, Fig. D instalația POST-MIX SUB-BANC).

DISTRIBUIREA

- Reglarea fluxului berii, băuturii sau a vinului, se poate efectua la robinet, în cazul în care acesta dispune de compensator, acționând pe pârghia respectivă (Fig.E). Rotind-o în sensul acelor de ceasornic fluxul scade, în sens invers se mărește.
- În cazul robinetelor din policarbonat, reglarea se efectuează cu o operație analoagă acționând asupra șurubului situat pe latura corpului robinetului (Fig.F).
- Vă amintim că pentru o corectă scoatere a băuturii este necesar să deschideți robinetul cu decizie.

CEEĂ CE NU TREBUIE SĂ SE FACĂ NICIODATĂ...

- Să se țină buteliile de CO₂ la soare, lângă surse de căldură sau în încăperi la temperaturi sub 0.C sau în celule frigorifice.
- Apropierea de instalație fără ca înainte să fi întrerupt curentul.
- Punerea în poziție orizontală a buteliei de CO₂ în timpul funcționării.
- Stingerea grupului refrigerent în timpul nopții.

ÎNȚREȚINEREA ZILNICĂ

- Robinetul și în special duza acestuia, trebuie să fie spălate zilnic cu apă caldă sau caldă fără a utiliza deterșivi sau bureți abrazivi.
- Tăvița de recoltare a picăturilor așezată sub robinete trebuie să fie golită în fiecare zi și spălată cu apă caldă.
- La terminarea fiecărui butoi procedați cu clătirea liniilor de bere.
- Curățați periodic cu o cârpă umedă coloanele fără a utiliza deterșivi sau bureți abrazivi.
- Părțile din alamă ce nu au fost supuse la un tratament sau aurite trebuie curățate periodic cu o cârpă moale înmuiată într-un lichid specific pentru curățire; ceea ce va permite menținerea acestora mereu lucioase și strălucitoare. Părțile din alamă tratate, trebuie curățate cu apă caldă fără a întrebuița solvenți.

ÎNȚREȚINEREA OBIȘNUITĂ

- Curățați cu o perie o dată la trei luni condensatorul (Fig.B-12), pentru eliminarea eventualei infundări a aripiorelor de răcire și readucerea grupului frigorific la maxima eficiență.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- * Nu stingeți niciodată grupul refrigerent dacă nu este pentru operația de întreținere.
- * Nu vărsați niciodată băutura în pahare calde.
- * Nu depozitați butoaiile în încăperi prea calde sau prea reci sau predispuse la mari oscilații de temperatură temperatura ideală este în jur de 15°C.
- * Nu depozitați butoaiile în încăperi cu miros urât.
- * Nu depozitați butoaiile direct pe podea, ci predispuneți existența unui plan din lemn.
- * Prevedeți un sistem de drenaj în încăperea de depozitare a butoaiilor.
- * Nu scoateți o butură până nu ați deschis valva buteliei de CO₂.

- * Nu utilizați deterșivi parfumați sau lichide pentru strălucire la spălarea paharelor bere.
- * Nu adăugați niciodată saramură în apa din bazin.
- * Utilizați prin rotația adecvată, butoaiile depozitate.
- * Controlați ca valva de deschidere a buteliei de CO₂ să fie COMPLET deschisă
- * Transferiți butoaiile cu cel puțin 24 de ore înainte de utilizare în încăperea unde sunt ținute în timpul scoaterii băuturii.
- * În cazul butoaiilor cu o temperatură mai inferioară de 15°C, este indicat să se utilizeze termostatul pe poziția iarnă (fără bancul de gheață.).

PROASTA FUNCȚIONARE, CERCETAREA CAUZELOR ȘI INTERVENȚIILE

CONSTATAREA PROASTEI FUNCȚIONĂRI	CAUZE POSIBILE	INTERVENȚIE RECOMANDATĂ
Aparatul nu intră în funcțiune	1. Lipsa de tensiune	1. Verificați prezența tensiunii în rețea. În cazul afirmativ chemați technicianul
Grupul frigorific nu răcește.	1. Pierderea de gaz refrigerent	1. Chemați technicianul
Grupul frigorific nu se oprește deloc și băuturile îngheață	1. Termostatul este defect	1. Chemați technicianul

N.B.: ÎN CAZURILE MAI SUS DESCRISE ESTE NECESAR, ÎNAINTE DE A VĂ APROPIA DE PĂRȚILE ELECTRICE SĂ ÎNTRERUPEȚI CURENTUL. CEREȚI ÎNTOTDEAUNA AJUTORUL TEHNICIENILOR SPECIALIȘTI

CONSTATAREA PROASTEI FUNCȚIONĂRI	CAUZE POSIBILE	INTERVENȚIE RECOMANDATĂ
Băutura nu iese din robinet	1. Produsul a înghețat pe serpentină 2. Racordul la butoi este dezinsulat 3. Pârghia racordului nu este activată 4. Butoiul cu băutura este gol 5. Butelia de CO ₂ goală 6. Valva buteliei de CO ₂ este închisă 7. Lipsește presiunea în butoi 8. Șurubul de reglare (robinetul din plastic) strâns până la capăt 9. Clichetul de reglare a compensatorului este în poziția de maximă închidere	1. Produsul a înghețat pe serpentină 2. Racordul la butoi este dezinsulat 3. Pârghia racordului nu este activată 4. Butoiul cu băutura este gol 5. Butelia de CO ₂ goală 6. Valva buteliei de CO ₂ este închisă 7. Lipsește presiunea în butoi 8. Șurubul de reglare (robinetul din plastic) strâns până la capăt 9. Clichetul de reglare a compensatorului este în poziția de maximă închidere
Băutura iese încet din robinet	1. Compensatorul robinetului este reglat în poziția de semi închis 2. Racordul la butoi nu este bine inserat 3. Presiunea CO ₂ prea scăzută	1. Compensatorul robinetului este reglat în poziția de semi închis 2. Racordul la butoi nu este bine inserat 3. Presiunea CO ₂ prea scăzută
Băutura iese prea caldă	-----	1. Chemați technicianul
Băutura are un gust prost	-----	1. Chemați technicianul
Băutura iese cu prea multă spumă	-----	1. Chemați technicianul
Băutura iese limpede, dar crează multă spumă în pahar	1. Paharul este prea cald 2. Tehnica de scoatere a băuturii nu este corectă	1. Udați paharele cu apă rece în așa fel încât să scadă temperatura prin utilizarea stropitorului de pahare 2. Aplicați metoda corectă de scoatere a băuturii în funcție de produs
Băutura iese cu puțină spumă	1. Racordul la butoi nu este bine inserat 2. Butelia de CO ₂ este goală 3. Valva buteliei de CO ₂ este închisă	1. Introduceți bine racordul în butoi 2. Înlocuiți butoiul 3. Deschideți valva
Pierdere rapidă de spumă	1. Pahare cu urme de grăsime sau de deterșiv 2. Butoiul cu băutura este vechi	1. Spălați bine paharele cu deterșiv specific, pe cât posibil cu un spălător pentru pahare de tip perie după care clătiți în abundență sub jet de apă curgătoare. Se recomandă utilizarea stropitorului de pahare 2. Înlocuiți butoiul
Băutura iese cu jet de spumă	1. Racordul la butoi nu este bine inserat 2. Butoiul este gol	1. Introduceți bine racordul în butoi 2. Înlocuiți butoiul
Golirea prea rapidă a buteliei de CO ₂	-----	1. Chemați technicianul
Robinetul continuă să picure	-----	1. Chemați technicianul

SOCIETATEA CELLI S.p.A. ÎN INTERESUL EVOLUȚIEI PROPRILOR PRODUSE ÎȘI REZERVĂ DREPTUL DE A MODIFICA ÎN ORICE MOMENT, MODELELE, TEXTUL ȘI DESENELE FĂRĂ UN PREAVIZ PARTICULAR.

FIG. A - B - C - D - E - F

- | | |
|---|---|
| 1. SISTEMUL PRE-MIX DEASUPRA BANCULUI | 8. BUTOI TIP BĂUTURĂ 18 Lt. |
| 2. BUTELIA CO ₂ S.S.A. | 9. GRUP DE SCOATERE A BĂUTURII |
| 3. TUB DE ÎNALTĂ PRESIUNE | 10. SISTEMUL PRE-MIX SUB BANC |
| 4. REDUCTOR DE PRESIUNE | 11. COLOANĂ DE DISTRIBUIRE |
| 5. PLACĂ DE FIXARE A REDUCTORULUI DE PRESIUNE | 12. CONDENSATOR |
| 6. DIFUZORUL DE CO ₂ | 13. SISTEMUL POST-MIX DEASUPRA BANCULUI |
| 7. BUTOI TIP BERE 30 Lt. | 14. SISTEMUL POST-MIX SUB BANC |

ГАРАНТИЯ

CELLI S.p.A. гарантирует функционирование оборудования собственного производства в обычных условиях работы, при отсутствии изъянов и дефектов в материале при изготовлении. Гарантия действительна один год с момента выдачи транспортной накладной. Условия гарантии описаны в специальной карточке, прилагаемой к каждой установке.



Предупреждения и общие характеристики

Данный знак ставится там, где неправильная интерпретация инструкции может причинить вред персоналу

- ⚠ Согласно существующим нормативам, оборудование должно подключаться к розетке с током, имеющей хорошее заземление. До начала установки оборудования проверить заземление.
- ⚠ Установить в электросистеме подходящий дифференциальный переключатель.
- ⚠ Удостовериться, чтобы питающая линия соответствовала мощности установленного оборудования; сечение электрических кабелей должно быть не менее 1,5 мм².
- Оборудование не имеет радиопомех в соответствии с D.M. №13.04.1989 (постановление ЕЭС 87.308).
- За отсутствием отдельных обозначений, занесенных на этикетку, оборудование работает в режиме при 220V - 50Hz. Перепады напряжения, превышающие 10% номинального значения; могут повредить электрические части, находящиеся вне гарантии. Необходимо, поэтому, проверять напряжение в сети.
- ⚠ Соединить трубку с выходом слишком полного уровня, установить конец трубки на сливе, что поможет ежедневно осуществлять контроль уровня.

- ⚠ В случае, если в оборудовании отсутствует токоподводящий кабель с тремя проводниками и штепсельная вилка не смонтирована, смонтировать только прилагаемую штепсельную вилку (или любую другую, которая имеет марку IMQ). Монтаж данной вилки должен производиться специализированным персоналом ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.
- ⚠ Монтаж и обслуживание должны проводиться специализированным персоналом ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ.
- ⚠ В случае, если оборудование устанавливается стационарно, необходимо иметь специальное устройство, позволяющее отключать оборудование и имеющее расстояние замыкания контактов около 3 мм.
- ⚠ Розетка соединителя, установленная на панели управления, должна использоваться только для питания мотора-мешалки или для мешалки с насосом, имеющимся в установке.
- ⚠ Не мыть оборудование под струей воды; так как вода может попасть на электрические части.
- Пользователь, при получении установки, должен удостовериться, что оборудование не пострадало во время транспортировки. В обратном случае необходимо немедленно сообщить транспортной фирме о случившихся повреждениях. Для замены поврежденных частей или для укомплектования оборудования советуем обращаться на фирму CELLI S.p.A или к уполномоченным поставщикам.

CELLI S.p.A не несет ответственности за возможные ущербы, нанесенные персоналу или оборудованию, в результате не соблюдения вышеуказанных правил.

СИСТЕМА ПРЕ-МИКС

Общая информация

Так называется система, которая служит для розлива уже готовых напитков, горячих или холодных, из бака в стакан. В данной инструкции говорится о системе НАДСТОЕЧНОГО (Рис. А) и ПОДСТОЕЧНОГО типа (Рис. В) ПРЕ-МИКС для розлива охлажденных напитков.

НАДСТОЕЧНЫЙ тип системы ПРЕ-МИКС: состоит из корпуса, внутри которого находится группа охлаждения и бак со змеевиками из нержавеющей стали. Краны для розлива устанавливаются непосредственно на самом корпусе. В системе предусмотрен, также, мотор-смеситель для воды в баке. Мотор обычно устанавливается у стойки бара. Мотор-смеситель отсутствует при "сухих" охладителях из алюминиевой пластины.

ПОДСТОЕЧНЫЙ тип системы ПРЕ-МИКС: в отличие от предыдущей системы обычно устанавливается отдельно от кранов. В каждом случае расстояние может быть разным, но желательно устанавливать систему как можно ближе к кранам.

Вместо только одного мотора смесителя можно устанавливать мотор смеситель с насосом для рециркуляции (на Рис. А изображена типовая схема установки НАДСТОЕЧНОГО типа ПРЕ-МИКС; а на Рис. В дана типовая схема установки ПОДСТОЕЧНОГО типа ПРЕ-МИКС).

СИСТЕМА ПОСТ-МИКС

Общая информация

Так называется система, которая служит для смешивания газированной или натуральной воды с сиропом (концентрированным), получая, таким образом, в момент розлива, газированный или натуральный напиток. В данной инструкции говорится о НАДСТОЕЧНОМ и ПОДСТОЕЧНОМ типе системы ПОСТ-МИКС для розлива охлажденных напитков.

НАДСТОЕЧНЫЙ тип системы ПОСТ-МИКС: состоит из корпуса, внутри которого находится группа охлаждения, бак со змеевиками из нержавеющей стали и устройство для изготовления газированной воды, состоящее из насоса загрузки, сатуратора углекислого газа и электронного детектора контроля уровня. Насос загрузки сатуратора может устанавливаться вне корпуса. Краны для розлива монтируются непосредственно на самом корпусе. В системе предусмотрен, также, мотор-мешалка. Мотор-смеситель обычно устанавливается у стойки бара.

ПОДСТОЕЧНЫЙ тип системы ПОСТ-МИКС: в отличие от предыдущей системы обычно устанавливается отдельно от кранов. В каждом случае расстояние может быть разным, но желательно устанавливать систему как можно ближе к кранам.

Вместо мотора-смесителя можно устанавливать мотор-смеситель с насосом для рециркуляции или, также, дополнительный насос из нержавеющей стали для рециркуляции газированной воды. Оборудование ПОСТ-МИКС может иметь, также, линии (змеевики) ПРЕ-МИКС для таких напитков, как пиво и вино (ПРЕ-ПОСТ-МИКС), поэтому здесь приводятся инструкции, относящиеся к установкам ПРЕ-МИКС (на Рис. С изображена типовая схема установки НАДСТОЕЧНОГО типа ПОСТ-МИКС; а на Рис. D дана типовая схема установки ПОДСТОЕЧНОГО типа ПОСТ-МИКС).

РОЗЛИВ

- Розлив пива, напитков или вина осуществляется через краны с компенсатором, путем поворота соответствующей ручки (Рис. Е). Поворачивая ручку по часовой стрелке, струя уменьшается, поворачивая ручку в противоположном направлении, струя увеличивается.
- Если кран сделан из поликарбоната, розлив осуществляется аналогичным путем, вращая винт, находящийся на боковой части корпуса крана (Рис. F).
- Помните, что для правильного розлива следует энергично поворачивать ручки.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ

- Держать балоны с CO₂ на солнце, около источников тепла, в помещении с температурой менее 0°С или в морозильнике.
- Осматривать внутренние части оборудования без отключения напряжения.
- Во время работы держать балоны с CO₂ в горизонтальном положении.
- Выключать охладительную установку на ночь.

ЕЖЕДНЕВНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Необходимо каждый день мыть краны и особенно носики теплой или горячей водой, не используя моющие средства или абразивные мочалки.
- Ванночка каплеборника, находящаяся под кранами, моется каждый день горячей водой.
- По мере освобождения каждого кега промывать пивные шланги.
- Периодически протирать мокрой тряпочкой колонки. Не использовать моющие средства или абразивные мочалки.
- Протирать периодически мягкой тряпочкой, смоченной в специальном моющем растворе, части, сделанные из необработанной или непозолоченной латуни. Это поможет содержать их блестящими. Части, сделанные из обработанной латуни, моются теплой водой без применения растворов.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Для избежания возможного засаривания ребер, чистить конденсатор (Рис. В-12) щеткой каждые три месяца, что позволит охладительной установке работать с максимальной отдачей.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Выключать установку только в случае ремонта.
- Не разливать напитки в теплые стаканы.
- Не хранить кеги при слишком теплой или слишком холодной температуре, а также при больших перепадах температуры, идеальная температура около 15° С.
- Не хранить кеги в помещении с плохим запахом.
- Не держать кеги на полу. Предусмотреть деревянный настил.
- В помещении для хранения кегов предусмотреть дренаж.
- Не разливать напитки до открытия крана в балоне с CO₂.
- Не мыть стаканы для пива ароматичными моющими средствами.
- Не добавлять соляные растворы в воду, находящуюся в ванне.
- Использовать хранящиеся кеги в правильном порядке.
- Удостовериться, что кран балона с CO₂ полностью открыт.
- Поместить кеги в помещение, за 24 часа до использования где производится розлив.
- При температуре кегов ниже 15° С, необходимо использовать термостат в положении зима (без ледяного поля).

НЕПОЛАДКИ, ПОИСК ПРИЧИНЫ И УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДКОВ

УСТАНОВЛЕННЫЕ НЕПОЛАДКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Установка не включается	1. Отсутствие напряжения	1. Проверить наличие напряжения в цепи. При отсутствии напряжения вызвать специалиста
Холодильная установка не охлаждает	1. Вытекает рефрижераторный газ	1. Вызвать специалиста
Охлаждающее устройство работает без остановки и замораживает напиток	1. Сломался термостат	1. Вызвать специалиста

Н.В.: ПРЕЖДЕ ЧЕМ ОСМАТРИВАТЬ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ УСТАНОВКИ ПРИ ПРИВЕДЕННЫХ ВЫШЕ НЕПОЛАДКАХ, СЛЕДУЕТ ОТКЛЮЧИТЬ НАПРЯЖЕНИЕ И ВЫЗВАТЬ СПЕЦИАЛИСТА.

УСТАНОВЛЕННЫЕ НЕПОЛАДКИ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ
Напиток не вытекает из крана.	1. Продукт в змеевике превратился в лед. 2. Не подсоединена муфта к кегу. 3. Не прицеплена ручка муфты. 4. Кег пустой. 5. Балон с CO ₂ пустой. 6. Закрыт кран балона с CO ₂ . 7. В баке отсутствует давление. 8. Регулирующий винт (краны из пластмассы) полностью закручен. 9. Регулирующая собачка компенсатора полностью закрыта.	1. Вызвать специалиста. 2. Подсоединить муфту. 3. Прицепить ручку муфты. 4. Заменить пустой кег на полный. 5. Заменить балон. 6. Открыть кран. 7. Заново установить рабочее давление, изначально установленное специалистом. 8. Развинтить регулирующий винт против часовой стрелки. 9. Повернуть собачку крана против часовой стрелки.
Напиток из крана вытекает медленно	1. Компенсатор крана установлен в полу закрытом положении. 2. Плохо вставлена муфта в кег. 3. Давление CO ₂ слишком низкое.	1. Повернуть собачку крана против часовой стрелки (открыть). 2. Вставить муфту в кег. 3. Восстановить давление CO ₂ (возможно, что балон пустой).
Напиток вытекает слишком теплый	-----	Вызвать специалиста
Напиток имеет плохой вкус	-----	Вызвать специалиста
Напиток вытекает с о слишком большой пеной	-----	Вызвать специалиста
Напиток вытекает прозрачный, но в стакане образуется много пены.	1. Слишком теплый стакан. 2. Неправильная техника розлива.	1. Смочить стакан холодной водой с тем, чтобы понизить температуру. Ополаскивать стаканы специальным составом. 2. Применять к каждому продукту правильную технику розлива.
Напиток выходит с малым количеством пены.	1. Плохо вставлена муфта в кег. 2. Балон с CO ₂ пустой. 3. Закрыт кран балона с CO ₂ .	1. Правильно вставить муфту. 2. Заменить балон. 3. Открыть кран.
Пена быстро оседает.	1. На стаканах имеются следы жира или моющего средства. 2. Слишком старый кег.	1. Тщательно вымыть стаканы соответствующими моющими средствами и щеткой. Как следует ополаскивать стаканы проточной водой. Советуем пользоваться специальным средством для ополаскивания стаканов. 2. Заменить кег.
Напиток выходит с неравномерной пеной	1. Плохо вставлена муфта в кег. 2. Кег пустой.	1. Вставить правильно муфту. 2. Заменить кег.
Слишком быстро кончается балон с CO ₂	-----	Вызвать специалиста
Протекает кран	-----	Вызвать специалиста

В ИНТЕРЕСАХ РАЗВИТИЯ СОБСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА CELLI S.p.A. СОХРАНЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО В ЛЮБОЙ МОМЕНТ ИЗМЕНЯТЬ МОДЕЛЛИ, ТЕКСТ И РИСУНКИ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.

РИС. А-В-С-D-E-F

1. НАДСТОЕЧНЫЙ ТЦП СИСТЕМЫ ПРЕ-МИКС	8. КЕГ ДЛЯ НАПИТКА 18 Л
2. БАЛОН С CO ₂ S.S.A.	9. ГОЛОВКА КРАНА
3. ТРУБКА ВЫСОКОГО ДАВЛЕНИЯ	10. ПОДСТОЕЧНОГО СИСТЕМЫ ПРЕ-МИКС
4. РЕДУКТОР ДАВЛЕНИЯ	11. КОЛОНКА
5. ЗАЖИМНАЯ КЛИПСА РЕДУКТОРА ДАВЛЕНИЯ	12. КОНДЕНСАТОР
6. ДИФFUЗОР CO ₂	13. НАДСТОЕЧНЫЙ ТИПА СИСТЕМЫ ПОСТ-МИКС
7. КЕГ ДЛЯ ПИВА 30 Л.	14. ПОДСТОЕЧНЫЙ ТИПА СИСТЕМЫ ПОСТ-МИКС

产品保修

CELLI S.p.A.(股份有限公司)保证自己制造的设备在正常使用的情况下没有材料和制造上的缺陷。保修期从交货单日期起计算,有效期为一年。每台设备均有一专用卡片,其上载有保修的详细办法。



注意事项及一般特点



*根据现行法规的规定,该设备应与一具备有效接地线的电插头相连。安装之前,务请检查地线是否有效。



*在您的电气设备上须安装一个合适的压差开关。



*必须保证电源与所安装的机器的功率相适应;电缆截面决不能小于1.5平方毫米。

*根据1989年4月13日的部令(欧共体第87/308号指示),该设备不受无线电波的干扰。

*除标牌上另有说明以外,设备应在220伏—50赫兹的条件下运作。电压的变化如超出标定值的百分之十时,也许会损坏保修范围之外的电气零件。故建议先检查馈电线路的电压。



在溢流管口接一根管子,将管子的一端置于排放处。每日检查排放液位。



*如果设备电源电缆的终端有三股芯线,而又未安插头,务请安装随机提供的插头(或带有IMQ标记的其它插头)。该插头须由技术服务部门的专业人员安装。



*设备的安装及维修保养应由技术服务部门的专业人员进行。



*如将设备安装在固定的地方,则须配备切断电源的装置,其触点的最小张距应为3毫米。



*控制盘上连接器的插头只用于给安装在设备上的搅拌器电动机或泵式搅拌器电动机的电源接通。

*用户在收到设备时,建议先检查设备是否在运输过程中受到损坏,一旦发现情况异常,应立即向运输人员指出。如需更换组件和原厂备件,建议与CELLI S.p.A.(股份有限公司)或指定的专营店联系。



避免用喷水清洗机器,因为溅出的水可能会损坏电磁设备。

* 如不遵循上的规定因而对人员或物质造成损失,CELLI S.p.A.(股份有限公司)则概不负责。

**预混系统

- 综合信息

本系统是用干把已备好的冷饮或热饮从容器斟于杯中,称之为预混系统。

在本手册中,我们将介绍提供清凉饮料的**台上预混系统(图A)**和**台下预混系统(图B)**。

* **台上预混系统:** 由一个箱体构成,内装制冷组,及带有不锈钢蛇形管的箱子。送出饮料的龙头安装在外壳之上。另外还装有水池搅拌电动机。该系统一般安装在酒吧柜台之上。在带有铝片内“干式”冷却装置的设备中没有搅拌器。

* **台下预混系统:** 与上述系统有所不同,一般安装在离龙头具有一定距离的地方,其距离视情况而定,但建议离饮料龙头越近越好。

单纯搅拌电动机可由带有再循环泵的搅拌电动机取代。(图A中有**台上预混设备**的典型示意图,图B中有**台下预混设备**的示意图)。

**后混系统

- 综合信息

用于在往杯中灌入饮料的同时,把汽水或不带汽的水与糖浆(浓缩)混合调配成饮料的系统称之为后混系统。本手册中,我们将介绍供应清凉饮料的**台上与台下后混系统**。

* **台上后混系统:** 由一个箱体构成,内装制冷组件、带有不锈钢蛇形管的箱子和苏打水制造设备;苏打水制造设备由进料泵、碳酸饱和器和电子液位控制站组成。碳酸饱和器的进料泵也可分体安装。注液阀安装在箱体上。另外,还装有电动搅拌器。该系统通常安装在酒吧柜台之上。

* **台下后混系统:** 与前者有所不同,一般安装在距注液阀具有一定距离的地方,其距离视情况而定,但建议距注液点越近越好。电动搅拌器可由带有再循环泵的电动搅拌器取代,也可由苏打水再循环的不锈钢附加泵代替。

后混设备也可装上啤酒、葡萄酒等饮料的**预混管线(蛇形管)**而成为**预混后混两用设备**。本手册中也有**预混设备**的说明。(图C中有**台上后混设备**的示意图,图D中有**台下后混设备**示意图)。

**维修保养

- 饮料灌注

- 如饮料灌注龙头上装有补偿器,则可通过转动专用的手杆(图E)来调节啤酒、饮料及葡萄酒的流量。顺时针转动手杆,流量则小,反之则变大。

- 如龙头系由聚碳酸酯制成,也须采用同样的操作方法来调节流量,只须转动龙头旁的螺钉(图F)。

- 须知,欲将饮料正确无误地斟入杯中,拧开龙头的动作一定要干脆利索。

- 切勿...

* 将CO2气罐置于阳光下、热源附近、气温在摄氏零度以下的环境或冷藏室中。

* 在未切断电源便接触设备。

* 在使用过程中将CO2气罐横置。

* 在夜间关闭制冷组件。

- 日常保养

* 龙头,特别是龙头咀必须用温水或热水天天清洗;切勿使用洗涤剂或具有摩擦性的海绵。

* 放在龙头下的滴液盘每天都应将水倒净,并用热水清洗。

* 每用完一个啤酒桶,应将啤酒管道清洗一遍。

* 定期用湿布擦洗脚筒,切勿使用洗涤剂或具有摩擦性的海绵。

* 未经处理的黄铜部件或未经镀金处理的黄铜部件,须用蘸有专用洗涤剂的软布定期擦洗,以保持其光滑明亮。经过处理的黄铜部件则无须使用洗涤剂,仅用温水清洗即可。

- 一般保养

* 每三个月用刷子清洗冷凝器(图B12)清除翅片上的积垢,使制冷组件恢复最高效率。

- 注意事项

- * 切勿关闭制冷组件，维修保养时除外。
- * 切勿将饮料倒入热杯中。
- * 切勿将饮料桶置于过热、过冷或气温剧变的地方。理想温度系十五摄氏度左右。
- * 切勿将饮料桶置于气味不佳的地方。
- * 切勿将饮料桶直接置于地板上，而应垫上一块木板。
- * 在存放饮料桶的地方应有排水设施。
- * 注液前应将CO2气罐的阀门打开。
- * 不要用带有香味或增亮剂的洗涤剂清洗啤酒杯。
- * 切勿在池水中加入盐水。
- * 合理地轮换使用饮料桶。
- * 要保证CO2气罐的开通阀为完全打开。
- * 至少应在二十四小时前将饮料桶搬至供应饮料时使用的地方。
- * 如果饮料桶温度低于十五摄氏度，建议把恒温器调至冬季位置(而不用冰柜)。

**故障、原因查找及措施

确定的故障	可能的原因	建议采取的措施
设备不能启动	1. 电压不足	1. 检查电路中是否有电，如有的话，请联系技术人员。
制冷组件不制冷	1. 制冷剂泄漏	1. 请联系技术人员
制冷组件不能停顿，饮料结冰。	1. 恒温器失灵	1. 请联系技术人员

注意：如发生上述情况，请先切断电源，然后再接触电气部件。任何时候均应联系专业技术人员进行检修。

确定的故障	可能的原因	建议采取的措施
龙头不出饮料	1. 饮料在蛇形管中结冰 2. 饮料桶上的连接器未接上。 3. 连接器杆未扣紧 4. 饮料桶已空置 5. CO2气罐已空置 6. CO2气罐的阀门为关闭 7. 桶中压力不足 8. 调节螺钉(塑料龙头)完全拧紧 9. 补偿器调节掣在最大的关闭位置	1. 请联系技术人员 2. 将连接器接上 3. 将连接杆扣紧 4. 换上满载的饮料桶 5. 换上满载的气罐 6. 打开阀门 7. 恢复原来由技术员设定的工作压力 8. 逆时针方向将螺钉拧松 9. 逆时针转动调节掣
龙头出液缓慢	1. 龙头补偿器在半关闭位置 2. 饮料桶上的连接器未接上 3. CO2压力过低	1. 将龙头调节掣逆时针方向转动(打开) 2. 将连接器接上 3. 恢复CO2压力(也有可能气罐已空置)
流出的饮料太热	-----	请联系技术人员
饮料味道不佳	-----	请联系技术人员
饮料流出时泡沫太多	-----	请联系技术人员
饮料流出时清澈透明，但在杯中形成很多泡沫	1. 杯子太热 2. 斟饮料的方法不正确	1. 将玻璃杯放在冷水中浸泡，以降低杯温。请使用湿杯器。 2. 视饮料的不同采取相应的正确斟倒方法。
饮料流出时泡沫太少	1. 饮料桶连接器未接上 2. CO2气罐已空 3. CO2气罐的阀门关闭	1. 将连接器接上 2. 更换气罐 3. 打开阀门
泡沫很快消失	1. 杯上有油渍或残留的洗涤剂 2. 饮料桶存放时间过长	1. 用合适的洗涤剂将杯子洗净；最好用刷式洗杯机清洗，然后用自来水充分冲洗。请使用湿杯器。 2. 换桶
饮料流出时阵发泡沫	1. 桶上连接器未接上 2. 桶已空	1. 将连接器接上 2. 换桶
CO2气罐过快用光	-----	请联系技术人员
龙头不断滴水	-----	请联系技术人员

CELLI S.p.A. (股份有限公司) 为不断地改进自己的产品，将保留随时修改产品型号、手册文本及图纸的权利而不另行通告。

A-B-C-D-E-F

1. 台上预混系统	8. 18公升装饮料桶
2. CO2 S.S.A.气罐	9. 龙头
3. 高压管道	10. 台下预混系统
4. 减压器	11. 唧筒
5. 减压器紧固片	12. 冷凝器
6. CO2扩散器	13. 台上后混系统
7. 30公升装啤酒桶	14. 台下后混系统

보증서

모든 CELLI S.p.A. 제품은 제조 및 부품상의 결함이 없으며 완전한 작업 성능을 보장합니다. 유효 보증 기간은 제품 인도 후 1년 동안이며, 보증 조건은 각 기기에 제공되는 관련 서류에 명시되어 있습니다.

제품 확인서

제품 데이터는 기기의 정면에 부착되어 있으며 제품 확인의 모든 데이터가 제시되어 있습니다.



경고

경고 및 일반 특성



*본 설비는 현 규정에 의거하여 충분한 전원 공급장치에 연결해야 합니다. 기계를 설치하기 전에 효율성을 확인해야 합니다.



*적합한 누전 차단기가 전기 장치에 설치되었는지를 확인해야 합니다.



*전선이 설치할 기기에 적합한가를 확인하여야 합니다. 전원 케이블은 최소 1.5mm가 되어야 합니다.
*본 제품은 이탈리아 M.D. 13.04 1989 (EC 지시 사항 87/308)에 의거하여 라디오 간섭 전파를 발생하지 않습니다.
*특별한 지시 사항이 없는 한 모든 제품은 220V - 50Hz의 전원 공급으로 작동됩니다. 전원의 공급이 정격치를 10%이상 초과할 경우 전기 부품에 손상을 줄 수 있습니다. 그러므로 기기의 특성과 전원 공급이 적합한가를 확인하여야 합니다.



*류브를 액이 넘치는 레벨에 대고 이 류브 끝을 배기통에 연결시켜 액을 받은 뒤 매일 레벨을 점검한다.



*기계에 3선 플러그를 사용해야 하는 경우, 제공된 플러그를 설치하십시오. (혹은, IMQ 마크를 획득한 플러그를 사용하십시오.) 플러그는 전문 기술 서비스 국의 규정에 적합한 것이어야 합니다.



*설치 및 수리는 전문 기술 서비스 회사로 문의하여야 합니다.



*고정 설치시에는 3mm이내 접근시 기계가 꺼지도록 단절 장치를 설치하여야 합니다.



*제어판의 접속 소켓은 교반기 모터 및 교반기 +펌프의 전력공급 전용으로만 사용해야 합니다.
*운송시 기기가 손상되지 않았는지 확인하여야 합니다. 손상된 경우에는 즉시 운송 책임자에게 알려십시오. 여러분의 부품이 필요한 경우 CELLI S.p.A나 관련 부서로 연락하십시오.



*물이 전기장치에 닿을 수 있으므로 물을 부어 기계를 청소하지 마십시오.

*CELLI S.p.A.는 다음을 위반하여 발생한 손실이나 피해에 관해서는 책임을 지지 않습니다.

** PRE-MIX(전 혼합) 시스템

일반정보

본 시스템은 냉,온 음료를 용기로부터 잔에 분사해 주는 장치입니다.

본 사용 설명서는 카운터식 (그림A) 또는 원거리 [전혼합] 시스템식 (그림B) 냉 음료용 장치에 관한 내용입니다.

*카운터식 (전혼합) 시스템 :

본 장치는 냉각 회로와 스텐레스 코일로 이루어진 탱크가 하나로 구성되어 있으며, 분사기 꼭지는 그 구조체에 설치되어 있습니다. 물 탱크용 모터로는 교반기 모터가 적합합니다. 본 장치는 술집 카운터 설치용입니다. 알루미늄 판으로 이루어진 전식 냉각기에는 교반기가 설치되어 있지않습니다.

*원거리 전혼합 시스템 :

위의 장치와는 달리, 꼭지와 멀리 떨어진 곳에 설치가 가능한 장치입니다. 거리는 설치에 따라 조절이 가능한 한 분사기 꼭지에 가까이 설치하는 것이 좋습니다. 교반기 모터의 경우, 본 장치에는 재순환 펌프가 장착된 교반기가 적합합니다. (그림A - 카운터식 전혼합 장치, 그림B - 원거리 전혼합 장치)

** POST-MIX(후 혼합) 시스템

일반정보

본 장치는 고객이 원하는 탄산 음료 및 일반 음료를 즉시 제공할 수 있도록 탄산 및 물을 시럽과 혼합하는 장치입니다. 본 매뉴얼은 카운터식 (그림1) 또는 원거리 [후혼합] 시스템식 (그림2) 냉 음료용 장치에 관한 내용입니다.

*카운터식 (후혼합) 시스템 :

본 장치는 냉각 회로, 스텐레스 코일과 공급 펌프, 탄산발생장치, 전기 제어 장치가 하나로 이루어진 소다 발생 장치로 구성되어 있습니다. 탄산공급펌프는 꼭지에서 거리를 두고 설치되어 있습니다. 분사기 꼭지는 그 구조체에 설치되어 있습니다. 본 장치는 일반적으로 술집 카운터에 조립식으로 설치되어 있습니다.

*원거리 후혼합 시스템 :

위의 장치와는 달리, 꼭지와 멀리 떨어진 곳에 설치가 가능한 장치입니다. 거리는 설치에 따라 조절이 가능한 한 분사기 꼭지에 가까이 설치하는 것이 좋습니다. 교반기 모터의 경우, 재순환 펌프가 장착된 교반기를 설치할 수 있으며, 소다의 재순환을 위해 보조 장치로 스텐레스 펌프를 설치할 수 있습니다. 맥주 및 와인과 같은 음료용으로 전혼합 장치의 선(코일)을 사용할 수도 있습니다. 전혼합 장치에 관한 관련 항목은 본 지시사항 안내서를 참조하십시오. (그림C - 카운터식 후혼합 장치, 그림D - 원거리 후혼합 장치)

음료분사

- 맥주, 청량음료 및 와인의 양은 보상기에 연결된 레버를 조절하여 꼭지로 제어합니다. (그림E)
양을 줄이려면 오른쪽으로 돌리고, 양을 많게 하려면 왼쪽으로 돌리십시오.
- 폴리탄산에스테르 꼭지의 경우, 동일한 작동을 꼭지 옆에 달린 나사로 조절합니다. (그림F)
- 정확히 따르려면 꼭지를 완전히 열어 두어야 합니다.

반드시

- *이산화탄소 탱크는 직사광선, 불 근처, 0℃ 이하의 환경 및 냉동실 가까이에 두지 마십시오.
- *시스템 점검을 할 경우, 반드시 전원 공급을 중단하십시오.
- *이산화탄소 탱크는 평평한 곳에 두어야 합니다.
- *밤에도 냉각 회로는 켜 두십시오.

** 관리

일일 관리

- *특히 꼭지 및 주변은 찬물이나 더운물로 매일 청소해야 합니다. 세제나 수세미는 사용하지 마십시오.
- *꼭지 하단의 물받이 통은 매일 비워야 하며 온수로 청소해야 합니다.
- *용기를 바꿀 경우 맥주를 공급하는 라인을 물로 씻어내야 합니다.
- *분배 탭은 젖은 천으로 닦으십시오. 세제나 수세미는 사용하지 마십시오.
- *순동 부품은 젖은 천으로 닦으십시오. (크롬/금도금 부품 제외) 광택을 유지하려면 특정 세제를 사용해야 합니다. 순동 부품을 닦은 후에는 온수로 행궤야 합니다. 용해성 물질은 사용하지 마십시오.

일괄 관리

- *3개월마다 콘덴서(그림 B-12), 표면의 찌꺼기를 솔을 사용하여 제거하십시오. 청소 후에는 냉각 회로 효율을 점검해 주십시오.

음료분사

- *점검할 경우를 제외하고 냉각 회로의 전원을 차단하지 마십시오.
- *뜨거운 잔에 음료를 따르지 마십시오.
- *용기를 보관할 때에는 너무 추운 장소나 너무 더운 장소 또는 온도 변화가 심한 장소는 피하십시오. 적정 온도는 15℃입니다.
- *용기의 보관시 냄새나는 장소는 피해 주십시오.
- *용기 보관시 바닥에 직접 닿는 곳은 피하고 나무 선반 위에 보관해 주십시오.
- *용기 보관장소에 배수구를 설치해 주십시오.
- *이산화탄소 밸브를 열기 전에 음료를 따르지 마십시오.

- *맥주잔을 닦기 위해 광택제나 세제를 사용하지 마십시오.
- *물 탱크에 소금 등을 넣지 마십시오.
- *용기의 회전이 정확히 이루어지는지 확인하십시오.
- *이산화탄소 탱크 밸브가 완전히 열려있는지를 확인하십시오.
- *최소 사용 24시간 전에 용기를 설치하십시오.
- *15℃ 이하로 보관된 용기의 경우, 자동 온도 조절 장치를 겨울용에 맞추도록 권장합니다. (얼음 탱크 제외)

** 문제해결

결 합	원 인	조 치
기기가 작동하지 않는다.	1. 전원이 공급되지 않는 경우	1. 전원이 올바르게 연결되었는지 확인하십시오. 문제가 지속될 경우, 기술자에게 문의하십시오.
냉기가 순환되지 않는다.	1. 냉각기 가스 누출	1. 기술자에게 문의하십시오.
냉각 순환이 멈춤 없이 작동되어 음료를 얼게 만든다.	1. 자동 온도 조절 장치 결함	1. 기술자에게 문의하십시오.

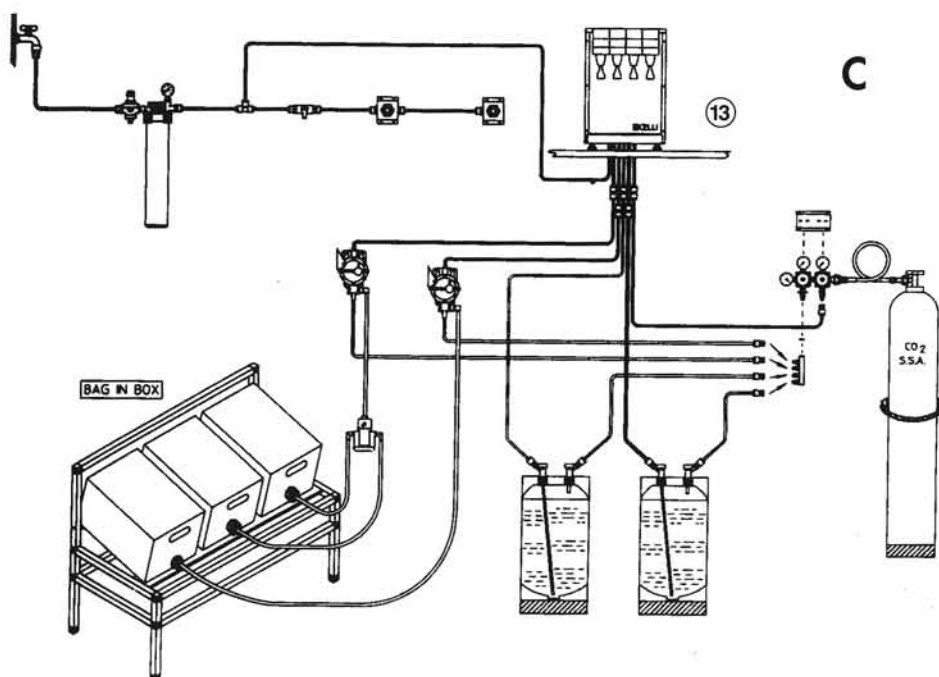
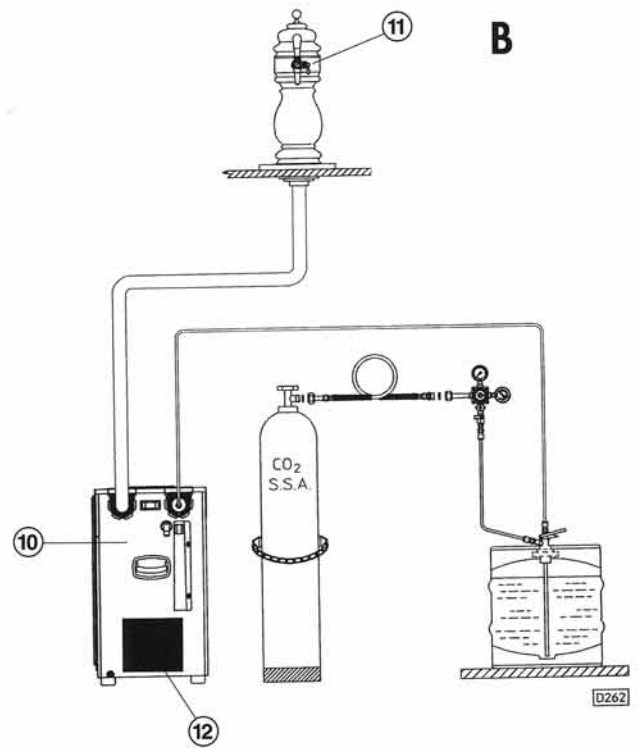
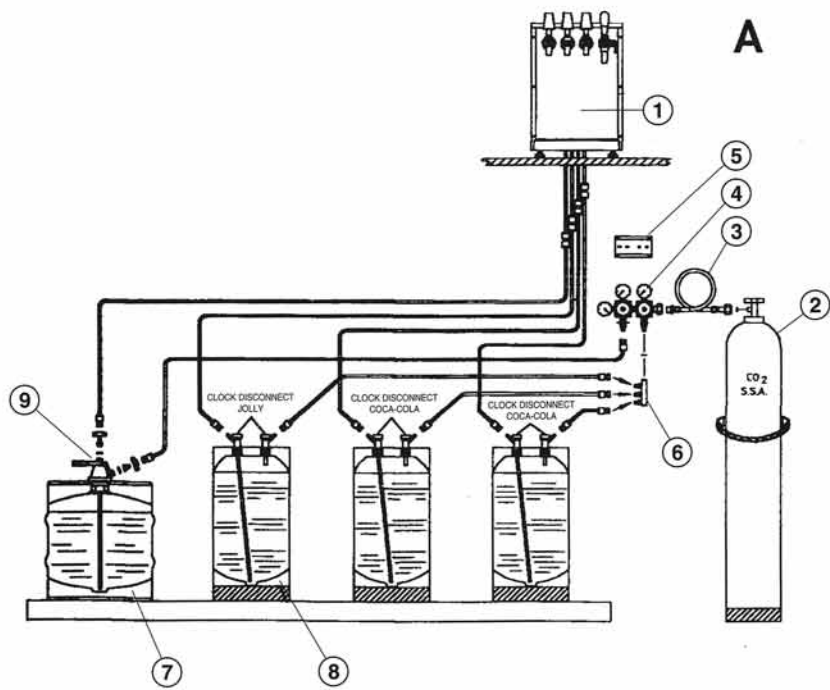
주 의: 아래의 경우, 전원 공급을 중단하고, 발생한 결함을 수리하기 위한 전문 기술자에게 문의하십시오.

결 합	원 인	조 치
꼭지에서 음료가 잘 나오지 않는다.	1. 코일에 얼음이 결빙된 경우 2. 용기 헤드 연결 장치가 분리된 경우 3. 연결 장치 레버를 내리지 않은 경우 4. 용기가 빈 경우 5. 이산화탄소 탱크가 빈 경우 6. 이산화탄소 탱크가 닫힌 경우 7. 용기의 압력이 없는 경우 8. 조절 나사 (플라스틱 꼭지)가 완전히 조여진 경우 9. 보상기 제어 손잡이가 닫혀있는 경우	1. 기술자에게 문의하십시오. 2. 상단 연결 장치를 재연결 하십시오. 3. 레버를 내리십시오. 4. 용기를 교체하십시오. 5. 탱크를 교체하십시오. 6. 밸브를 여십시오. 7. 기술자에게 문의하여 사용압을 재충전하십시오. 8. 조절 나사를 반대 방향으로 돌리십시오. 9. 제어 손잡이를 반대 방향으로 돌리십시오.
음료가 너무 느리게 나온다.	1. 꼭지의 보상기 손잡이가 반쯤 닫혀있는 경우 2. 용기의 연결 장치가 느슨한 경우 3. 이산화탄소 압력이 너무 낮은 경우	1. 제어 손잡이를 시계 반대 방향으로 돌려 여십시오. 2. 연결 장치를 조이십시오. 3. 이산화탄소를 재충전하십시오. (탱크가 비었을 경우)
음료가 너무 뜨겁다.		기술자에게 문의하십시오.
음료의 맛이 이상하다.		기술자에게 문의하십시오.
음료에 거품이 많이 생긴다.		기술자에게 문의하십시오.
음료는 잘 나오나 잔에 거품이 많이 생긴다.	1. 잔이 너무 뜨거운 경우 2. 분사 방법이 잘못된 경우	1. 찬물로 행구어 잔의 온도를 낮추십시오. 2. 사용하고 있는 제품에 따른 올바른 분사 방법으로 적용하십시오.
음료에 거품이 없다.	1. 용기의 연결 장치가 느슨한 경우 2. 이산화탄소 탱크가 빈 경우 3. 이산화탄소 탱크가 닫힌 경우	1. 용기의 연결 장치를 조이십시오. 2. 탱크를 교체하십시오. 3. 밸브를 여십시오.
거품이 빨리 없어진다.	1. 잔에 기름 및 세제 찌꺼기가 남아있는 경우 2. 음료 용기가 너무 낮은 경우	1. 적당한 세제로 잔을 씻어 내십시오. 브러시 형태의 수세미를 사용하십시오. 흐르는 물에 행구십시오. 2. 용기를 교체하십시오.
거품만 나온다.	1. 용기의 연결 장치가 느슨한 경우 2. 용기가 빈 경우	1. 용기의 연결 장치를 조이십시오. 2. 용기를 교체하십시오.
이산화탄소 탱크가 너무 빨리 소모된다.		기술자에게 문의하십시오.
꼭지에서 누수가 된다.		기술자에게 문의하십시오.

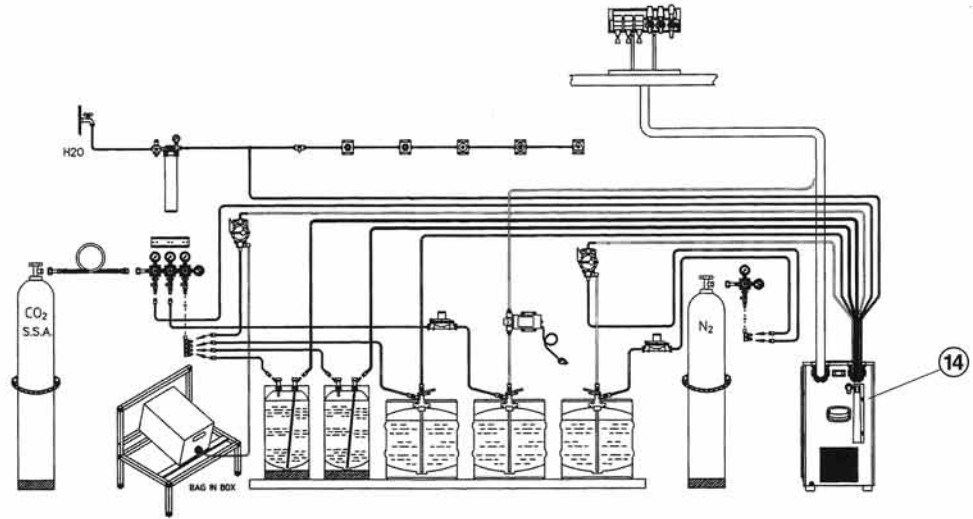
CELLI S.p.A.는 제품 개발을 위해 통보없이 그림, 내용 및 모델을 변경할 권리가 있습니다.

그림 A-B-C-D-E-F

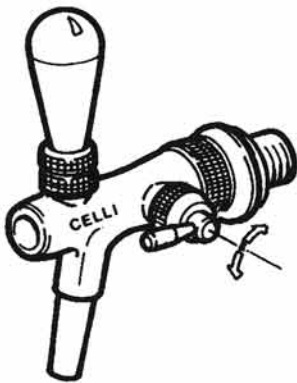
1.	카운터식 [전혼합] 시스템	8.	18리터용 맥주 용기
2.	이산화탄소 탱크 (S.S.A. - 식품 등급)	9.	분사기 헤드
3.	고압용 호스	10.	원거리 [전혼합] 시스템
4.	압력 감소 장치	11.	분사 탑
5.	부착식 감소 장치	12.	콘덴서
6.	이산화탄소 발산 장치	13.	카운터식 [후혼합] 시스템
7.	30리터용 맥주 용기	14.	원거리 [후혼합] 시스템



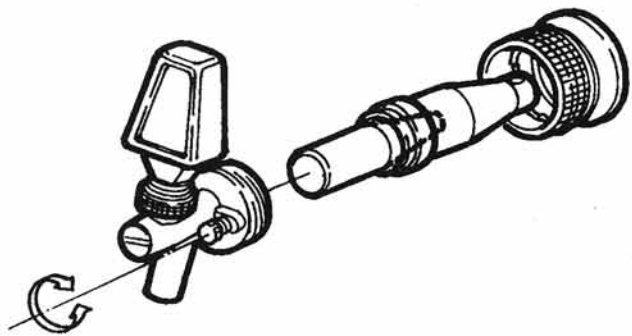
D



E



F





CELLI S.p.A. - Via Casino Albini, 605
47842 San Giovanni in Marignano - RIMINI - ITALY
Tel. (+39) 0541 755211 - Fax (+39) 0541 759735

Internet:

<http://www.celli.com>

E-mail:

celli@celli.com

SINCERT



MEMBER

