

**ISTRUZIONI D'USO  
INSTRUCTIONS FOR USE  
BEDIENUNGSANLEITUNGEN  
MODE D'EMPLOI**

**WINE LIBRARY  
1 - 2 PORTE  
1 - 2 DOORS  
1 - 2 PORTS  
1 - 2 TÜREN**

*Serie "BRERA"*

**WL5 / 122**

**WL5 / 126**

**WL5 / 222**

**WL5 / 226**

Manuale WL5/1-2 Rev00 05-2013



[www.gemm-srl.com](http://www.gemm-srl.com)



# SOMMARIO / CONTENTS / INHALTSVERZEICHNIS / SOMMAIRE

|           |   |            |
|-----------|---|------------|
| <b>1.</b> | <b>INFORMAZIONI GENERALI</b>  | <b>6</b>   |
|           | <b>GENERAL INFORMATION</b>  | <b>34</b>  |
|           | <b>ALLGEMEINE INFORMATIONEN</b>   | <b>62</b>  |
|           | <b>INFORMATIONS GENERALES</b>   | <b>89</b>  |
|           | 1.1 – Dati di marcatura / Markings / Kennzeichnungsdaten / Données de marquage  |            |
|           | 1.2 – Dichiarazione di conformità / Declaration of conformity / Konformitätserklärung / Déclaration de conformité   |            |
|           | 1.3 – Garanzia / Warranty / Garantie / Garantie   |            |
|           | 1.4 – Assistenza / Service / Kundendienst / Assistance  |            |
|           | 1.5 – Utilizzo e conservazione del manuale / Using and keeping this guide / Benutzung und Aufbewahrung des Handbuchs / Utilisation et conservation du manuel d'utilisation  |            |
|           | 1.5.1 – Simboli utilizzati nel presente manuale / Symbols used in this guide / In diesem Handbuch verwendete Symbole / Symboles utilisés sur ce manuel d'utilisation  |            |
|           | 1.6 – Descrizione del personale / Description of personnel / Beschreibung des Personals / Description du personnel  |            |
| <b>2.</b> | <b>DESCRIZIONE DELLA MACCHINA</b>   | <b>10</b>  |
|           | <b>DESCRIPTION OF THE APPLIANCE</b>   | <b>38</b>  |
|           | <b>BESCHREIBUNG DER MASCHINE</b>  | <b>66</b>  |
|           | <b>DESCRIPTION DE LA MACHINE</b>  | <b>93</b>  |
|           | 2.1 – Dati tecnici / Technical data / Technische Daten / Données techniques   |            |
|           | 2.2 – Descrizione dell'armadio refrigerato GN ed uso previsto / Description of the GN refrigerated cabinet and intended use / Beschreibung des GN-Kühlschranks und vorgesehene Benutzung / Description de l'armoire réfrigérée GN et utilisation prévue |            |
|           | 2.2.1 – Componenti principali / Main components / Hauptbestandteile / Composants principaux   |            |
|           | 2.3 – Rumore / Noise / Geräuschpegel / Bruit  |            |
|           | 2.4 – Condizioni ambientali / Environmental conditions / Umgebungsbedingungen / Conditions environnementales  |            |
| <b>3.</b> | <b>SICUREZZA</b>  | <b>13</b>  |
|           | <b>SAFETY</b>   | <b>41</b>  |
|           | <b>SICHERHEIT</b>   | <b>69</b>  |
|           | <b>SECURITE</b>   | <b>96</b>  |
|           | 3.1 – Avvertenze generali / General warnings / Allgemeine Hinweise / Avertissements généraux  |            |
|           | 3.2 – Avvertenze specifiche / specific warnings / Spezifische Hinweise / Avertissement spécifique   |            |
|           | 3.3 – Controindicazioni d'uso / Precautions for use / Gegenanzeigen für die Benutzung / Contre-indications  |            |
|           | 3.4 – Dispositivi di protezione / Protective devices / Schutzvorrichtungen / Dispositifs de protection  |            |
|           | 3.5 – Funzioni di arresto / Stop functions / Stoppfunktionen / Fonctions d'arrêt  |            |
| <b>4.</b> | <b>TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE</b>   | <b>18</b>  |
|           | <b>TRANSPORTATION AND HANDLING</b>  | <b>46</b>  |
|           | <b>TRANSPORT UND VERSTELLEN</b>   | <b>74</b>  |
|           | <b>TRANSPORT ET DEPLACEMENT</b>   | <b>101</b> |
|           | 4.1 – Trasporto dell'armadio refrigerato GN / Transportation of the GN refrigerated cabinet / Transport des GN-Kühlschranks / Transport de l'armoire réfrigérée GN  |            |
|           | 4.2 – Movimentazione dell'armadio refrigerato GN imballato / Handling the packaged GN refrigerated cabinet / Verstellen des verpackten GN-Kühlschranks / Déplacement de l'armoire réfrigérée GN emballée  |            |
|           | 4.2.1 – Peso e ingombro dell'armadio refrigerato GN / Weight and overall size of the GN refrigerated cabinet / Gewicht und Außenabmessungen des GN-Kühlschranks / Poids et encombrement de l'armoire réfrigérée GN                                      |            |
|           | 4.2.2 – Mezzi necessari / Necessary equipment / Notwendige Hilfsmittel / Moyens nécessaires   |            |

|           |                      |            |
|-----------|----------------------|------------|
| <b>5.</b> | <b>INSTALLAZIONE</b> | <b>20</b>  |
|           | <b>INSTALLATION</b>  | <b>48</b>  |
|           | <b>INSTALLATION</b>  | <b>76</b>  |
|           | <b>INSTALLATION</b>  | <b>103</b> |

- 5.1 – Predisposizione all'installazione / Preparation for installation / Vorrüstung für die Installation / Prédispositions nécessaires à l'installation
- 5.2 – Disimballaggio / Unpacking / Auspacken / Déballage
- 5.2.1 – Mezzi necessari / Necessary equipment / Notwendige Hilfsmittel / Moyens nécessaires
- 5.2.2 – Procedura di disimballaggio / Unpacking procedure / Vorgehen für das Auspacken / Procédure de déballage
- 5.3 – Movimentazione dell'armadio refrigerato GN / Handling the GN refrigerated cabinet / Verstellen des GN-Kühlschranks / Déplacement de l'armoire réfrigérée GN
- 5.3.1 – Mezzi necessari / Necessary equipment / Notwendige Hilfsmittel / Moyens nécessaires
- 5.3.2 – Procedura di movimentazione dell'armadio refrigerato GN disimballato / Procedure for handling the unpacked GN refrigerated cabinet / Vorgehen für das Verstellen des ausgepackten GN-Kühlschranks / Procédure de déplacement de l'armoire réfrigérée GN déballée
- 5.4 – Montaggio dell'armadio refrigerato GN / Assembling the GN refrigerated cabinet / Montage des GN-Kühlschranks / Montage de l'armoire réfrigérée GN

|           |                         |            |
|-----------|-------------------------|------------|
| <b>6.</b> | <b>MESSA IN OPERA</b>   | <b>22</b>  |
|           | <b>SETTING UP</b>       | <b>50</b>  |
|           | <b>INBETRIEBSETZUNG</b> | <b>78</b>  |
|           | <b>MISE EN MARCHÉ</b>   | <b>105</b> |

- 6.1 – Collegamenti / Connections / Anschlüsse / Connexions
- 6.1.1 – Collegamento elettrico / Electrical connection / Elektrischer Anschluss / Connexion électrique
- 6.2 – Controlli preliminari / Preliminary checks / Vorkontrollen / Contrôles préliminaires
- 6.2.1 – Regolazioni / Adjustments / Einstellungen / Réglages

|           |                    |            |
|-----------|--------------------|------------|
| <b>7.</b> | <b>USO</b>         | <b>23</b>  |
|           | <b>USE</b>         | <b>51</b>  |
|           | <b>BENUTZUNG</b>   | <b>79</b>  |
|           | <b>UTILISATION</b> | <b>106</b> |

- 7.1 – Uso previsto / Intended use / Vorgesehene Benutzung / Utilisation prévue
- 7.2 – Usi non previsti / Inappropriate use / Nicht vorgesehene Benutzung / Utilisations non prévues
- 7.3 – Rischi residui / Residual risks / Restrisiko / Risque résiduel
- 7.4 – Pannello di controllo / Control panel / Bedienfeld / Panneau de contrôle
- 7.5 – Procedure per il controllo / Controls / Verfahren für die Kontrolle / Procédures de contrôle
- 7.6 – Procedure per l'utilizzo / Preparing for use / Verfahren für die Benutzung / Procédures d'utilisation
- 7.7 – Utilizzi / Use / Benutzung / Utilisations
- 7.7.1 – Utilizzi particolari / Special use / Besondere Benutzung / Utilisations particulières
- 7.7.2 – Arresto per lunghi periodi / Stopping for long periods / Stopp für lange Zeiträume / Arrêt pendant une longue période

|           |                     |            |
|-----------|---------------------|------------|
| <b>8.</b> | <b>MANUTENZIONE</b> | <b>27</b>  |
|           | <b>MAINTENANCE</b>  | <b>55</b>  |
|           | <b>WARTUNG</b>      | <b>83</b>  |
|           | <b>MAINTENANCE</b>  | <b>110</b> |

- 8.1 – Precauzioni particolari / Special precautions / Besondere Vorsichtsmaßnahmen / Précautions particulières  
8.2 – Manutenzione ordinaria / Routine maintenance / Gewöhnliche Wartung / Maintenance ordinaire  
8.2.1 – Tabella riassuntiva delle manutenzioni ordinarie (tab. 4) / Summary table of routine maintenance (table 4) / Zusammenfassende Tabelle der gewöhnlichen Wartungsarbeiten (Tab. 4) / Tableau récapitulatif des maintenances ordinaires (tab. 4)  
8.2.2 – Pulizia cella interna / Cleaning the cabinet interior / Reinigung des Innenraums / Nettoyage cellule interne  
8.2.3 – Pulizia parte esterna dell'apparecchiatura / Cleaning the exterior of the appliance / Außenreinigung des Geräts / Nettoyage partie externe de l'appareil  
8.2.4 – Pulizia condensatore apparecchiatura / Cleaning the appliance condenser / Reinigung des Gerätekondensators / Nettoyage condensateur appareil  
8.3 – Manutenzione straordinaria / Extraordinary maintenance / Außergewöhnliche Wartung / Maintenance extraordinaire  
8.4 – Allarmi ed errori / Operating anomalies and faults / Alarme und Fehler / Alarmes et erreurs

|           |                    |            |
|-----------|--------------------|------------|
| <b>9.</b> | <b>SMONTAGGIO</b>  | <b>32</b>  |
|           | <b>DISASSEMBLY</b> | <b>60</b>  |
|           | <b>ZERLEGUNG</b>   | <b>87</b>  |
|           | <b>DEMONTAGE</b>   | <b>114</b> |

|            |                       |            |
|------------|-----------------------|------------|
| <b>10.</b> | <b>SMANTELLAMENTO</b> | <b>32</b>  |
|            | <b>DISPOSAL</b>       | <b>60</b>  |
|            | <b>VERSCHROTTUNG</b>  | <b>88</b>  |
|            | <b>DEMANTELEMENT</b>  | <b>115</b> |

- 10.1 – Modalità di smantellamento / Method of disposal / Vorgehensweise für die Verschrottung / Mode de démantèlement

|            |                           |            |
|------------|---------------------------|------------|
| <b>11.</b> | <b>RICAMBI</b>            | <b>33</b>  |
|            | <b>SPARE PARTS</b>        | <b>61</b>  |
|            | <b>ERSATZTEILE</b>        | <b>88</b>  |
|            | <b>PIECES DE RECHANGE</b> | <b>115</b> |

- 11.1 – Modalità di richiesta dei ricambi / Method for requesting spare parts / Anforderung von Ersatzteilen / Demande de pièces de rechange

|            |                       |            |
|------------|-----------------------|------------|
| <b>12.</b> | <b>ALLEGATI</b>       | <b>33</b>  |
|            | <b>ENCLOSURES</b>     | <b>61</b>  |
|            | <b>ANLAGEN</b>        | <b>88</b>  |
|            | <b>PIECES JOINTES</b> | <b>115</b> |

## 1 – INFORMAZIONI GENERALI

La ringraziamo per aver scelto una nostra Wine Library, conservatore per vini .

Leggere con molta attenzione il presente manuale, mettendolo a disposizione del personale che dovrà installare, utilizzare ed eseguire la manutenzione dell'apparecchiatura.

### 1.1 – DATI DI MARCATURA

In tutte le Wine Library, le targhette di identificazione della macchina (nella fig.1 sotto rappresentate) si trovano applicate sul pannello comandi, nella parte interna, e sui fianchi interno cella dx/sx, in alto sotto il cielo. Se la wine library è del tipo a parete, le stesse targhette sono applicate anche all'esterno dell'apparecchiatura, in alto sulla schiena. Se la wine library è di tipo passante con doppio serramento le stesse targhette sono fornite separatamente per essere applicate esternamente sul fianco dx o sx a discrezione del cliente.



Fig. 1



DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

Noi  
The following

GEMM S.r.l.  
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla  
31013 Codogné (TV) - Italy  
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE ( Compatibilità Elettromagnetica )  
According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC

|  |   |
|--|---|
| Tipo di apparecchiatura<br><i>Type of equipment</i>        | Vetrina refrigerata espositiva per vini<br><i>Refrigerated display for wine bottles</i> |
| Nome marchio commerciale<br><i>Brand name of trademark</i> | GEMM<br>GEMM  |
| Tipo, Modello<br><i>Type designation</i>                   | WL5 / 122 – 126 – 222 – 226<br>WL5 / 122 – 126 – 222 – 226                              |
| Costruttore<br><i>Manufacturer</i>                         | GEMM S.r.l.<br>GEMM S.r.l.  |

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:  
*The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:*

|                    |    |
|--------------------|----|
| EN 50366           | 03 |
| EN 60 335 - 1      | 94 |
| EN 60 335 - 2 - 24 | 99 |
| EN 61 000 - 4 - 5  | 95 |
| EN 61 000 - 4 -2   | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 4  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 6  | 96 |
| EN 61 000 - 4 - 11 | 94 |
| EN 61 000 - 3 - 2  | 00 |
| EN 61 000 - 3 - 11 | 00 |
| EN 55 014 - 1      | 00 |
| EN 55 014 - 2      | 97 |

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra.  
*The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.*

Direttiva "PED" 97/23; Articolo 3.3.  
*97/23 "PED" directive: 3.3 Article.*

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.  
*As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.*

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.  
*And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.*

Data e luogo di emissione  
*Date and place of issue*

Nome e firma di persona autorizzata  
*Name and signature of authorised person*

12 Apr 2012, Codogné

Gianluca POSSAMAI

GEMM Srl  
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy  
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com  
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261  
Registro Prod. AEE-TV IT08020000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

### **1.3 – GARANZIA**

La garanzia sui componenti dell'apparecchiatura, avente decorrenza dalla data riportata sulla relativa bolla di consegna, è come da contratto di vendita.

Non sono compresi nella garanzia danni all'apparecchiatura causati da:

- trasporto e/o movimentazione;
- errori dell'operatore;
- mancata manutenzione prevista nel presente manuale;
- guasti e/o rotture non imputabili al malfunzionamento dell'apparecchiatura;
- operazioni di manutenzione svolte da personale non qualificato;
- uso improprio.

### **1.4 – ASSISTENZA**

Per qualsiasi necessità inerente l'uso, la manutenzione o la richiesta di parti di ricambio, l'acquirente è pregato di rivolgersi direttamente al costruttore, specificando i dati identificativi dell'apparecchiatura riportati sulla targhetta di identificazione.



### **1.5 – UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE**

Il presente manuale ha lo scopo di fornire tutte le informazioni necessarie affinché, oltre ad un corretto utilizzo dell'apparecchiatura, sia possibile gestire la stessa nel modo più autonomo e sicuro possibile.

Il manuale è suddiviso in capitoli, paragrafi e sotto paragrafi: la pagina dell'indice fornisce quindi un modo facile per trovare qualunque aspetto di interesse.

Il materiale contenuto in questo documento viene fornito esclusivamente per scopi informativi ed è soggetto a modifiche senza preavviso. Nonostante la massima attenzione riservata alla redazione del documento, **la ditta costruttrice non è responsabile per i danni derivanti da errori od omissioni e dall'utilizzo delle informazioni qui contenute.**

Mantenere il presente manuale, e tutta la documentazione allegata, in buono stato, leggibile e completa di tutte le sue parti; conservarla in prossimità dell'apparecchiatura, in un luogo accessibile e noto a tutti gli operatori.

#### **1.5.1 – SIMBOLI UTILIZZATI NEL PRESENTE MANUALE**



Questo simbolo contraddistingue informazioni ed avvertenze il cui mancato rispetto può danneggiare l'apparecchiatura o compromettere la sicurezza del personale.



Questo simbolo contraddistingue informazioni ed avvertenze di carattere elettrico il cui mancato rispetto può danneggiare l'apparecchiatura o compromettere la sicurezza del personale.

## 1.6 – DESCRIZIONE DEL PERSONALE

Il manuale in oggetto è rivolto sia all'operatore che ai tecnici abilitati all'installazione ed alla manutenzione dell'apparecchiatura.



**Gli operatori non devono eseguire operazioni riservate ai manutentori o ai tecnici specializzati.  
Il costruttore non risponde di danni derivati dalla mancata osservanza di questo divieto.**

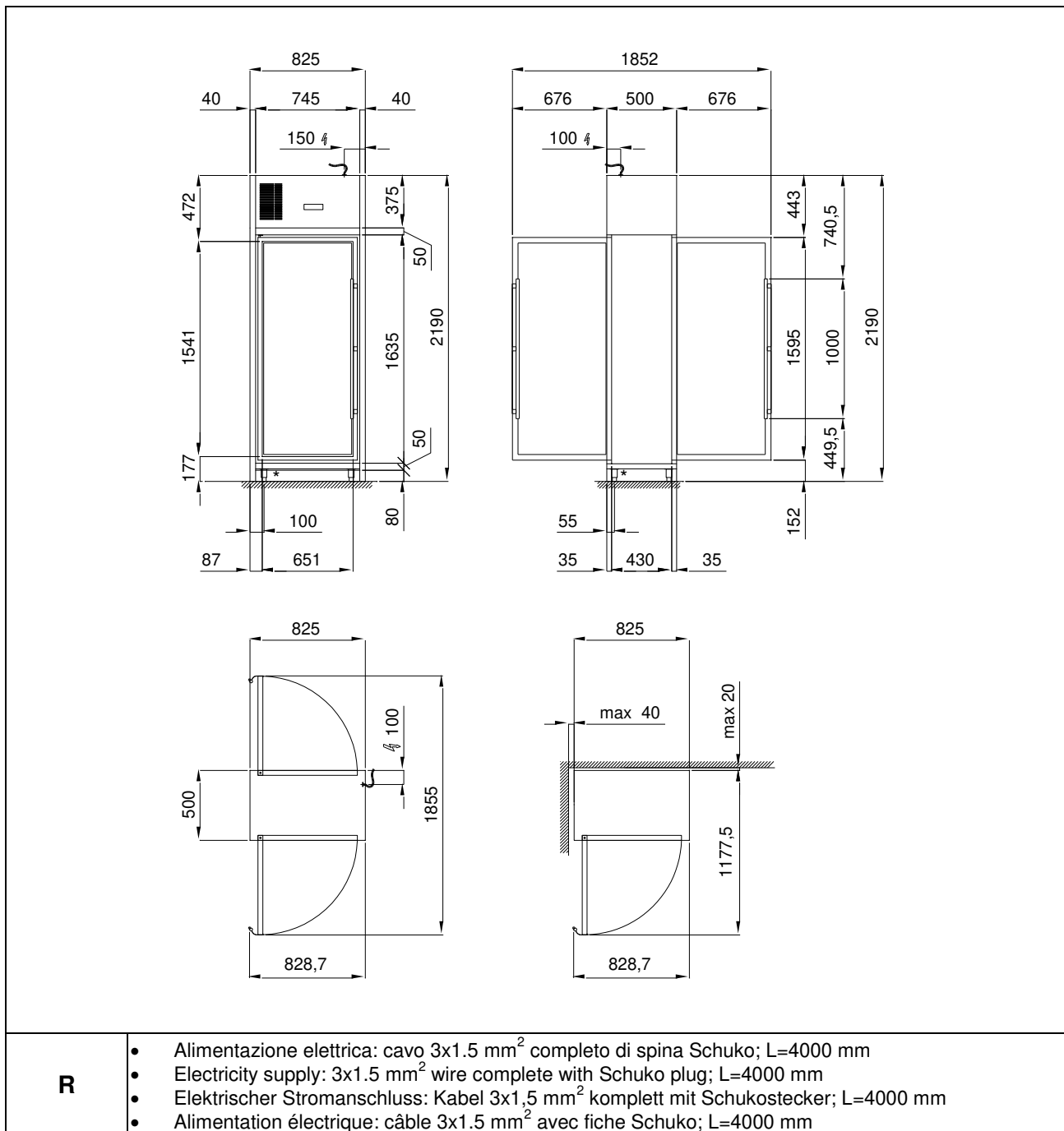
- **Operatore addetto all'uso dell'apparecchiatura:** Personale specializzato in grado di operare con l'apparecchiatura in condizioni normali attraverso l'uso dei comandi preposti. Deve inoltre essere in grado di effettuare operazioni semplici di manutenzione ordinaria (pulizia, carico prodotto), avviamento o ripristino dell'apparecchiatura in seguito ad un'eventuale sosta forzata.
- **Tecnico specializzato elettricista:** Tecnico specializzato elettricista che ha seguito i corsi di qualifica da parte del produttore che gli consentono qualsiasi intervento sull'apparecchiatura. Il tecnico specializzato deve essere in grado di installare l'apparecchiatura e di condurla in condizioni normali; è abilitato a tutti gli interventi di natura elettrica e meccanica di regolazione, di manutenzione e di riparazione. E' in grado di operare in presenza di tensione all'interno di armadi elettrici e scatole di derivazione.
- **Tecnico specializzato mulettista:** Tecnico specializzato addetto alla movimentazione di materiale all'interno dell'azienda e munito di patente per l'utilizzo di muletti.

## 2 – DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

### 2.1 – DATI TECNICI

|                                  |                        |                                     |
|----------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| <b>Modello</b>                   | <b>WL5 / 122 - 126</b> |                                     |
| <b>Dimensioni esterne</b>        | cm                     | 82.5 x 50 x 220h (122) – 260h (126) |
| <b>Peso max</b>                  | kg                     | 158 (122) – 173 (126)               |
| <b>Capacità max bottiglie</b>    | nr                     | 128 (122) – 160 (126)               |
| <b>Temperatura interna cella</b> | °C                     | + 4 / + 16                          |
| <b>Gas e carica</b>              |                        | R 404 a - 280gr                     |
| <b>Potenza compressore</b>       | Hp                     | 1/4 (MBP)                           |
| <b>Potenza max assorbita</b>     | W                      | 434                                 |
| <b>Tensione di alimentazione</b> |                        | Volt 1x230 ~ 50 Hz                  |

Tab. 1/a



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm<sup>2</sup> completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm<sup>2</sup> wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm<sup>2</sup> komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm<sup>2</sup> avec fiche Schuko; L=4000 mm

Fig. 2/a

|                                  |                        |                                    |
|----------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| <b>Modello</b>                   | <b>WL5 / 222 - 226</b> |                                    |
| <b>Dimensioni esterne</b>        | cm                     | 155 x 50 x 220h (222) – 260h (226) |
| <b>Peso max</b>                  | kg                     | 309 (222) – 339 (226)              |
| <b>Capacità max bottiglie</b>    | nr                     | 256 (222) – 320 (226)              |
| <b>Temperatura interna cella</b> | °C                     | + 4 / + 16                         |
| <b>Gas e carica</b>              |                        | R 404 a - 500gr                    |
| <b>Potenza compressore</b>       | Hp                     | 1/2 (MBP)                          |
| <b>Potenza max assorbita</b>     | W                      | 867                                |
| <b>Tensione di alimentazione</b> |                        | Volt 1x230 ~ 50 Hz                 |

Tab. 1/b

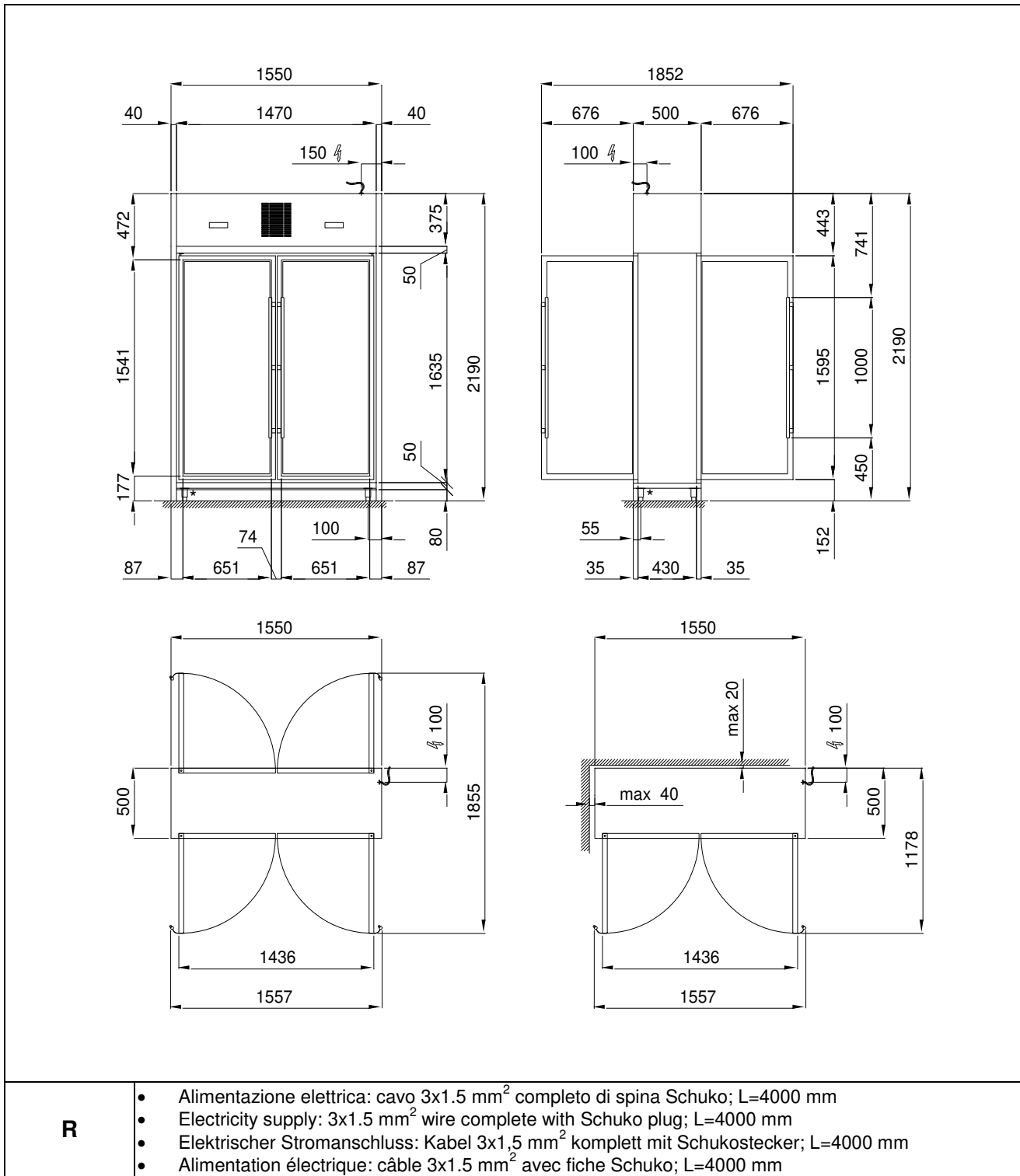


Fig. 2/b

## **2.2 – DESCRIZIONE DELLA WINE LIBRARY ED USO PREVISTO**

La Wine library , è stata ideata per poter esporre al meglio, direttamente nelle sale ristoranti, sale drink, mostre, show-room, bar, le bottiglie vino, valorizzandole e garantendo una perfetta conservazione. Grazie ad una monoscocca in acciaio, alla porta tutta vetro e luci led interne, la wine library si pone come complemento d'arredo di assoluta eleganza estetica, adatta a qualsiasi tipologia di locale. La struttura portabottiglie interna è personalizzabile e componibile con quattro diverse soluzioni in acciaio e plexiglass. La wine library è disponibile nella versione a parete o con porte passanti, realizzata con una porta o due porte entrambi con unità monoblocco a soffitto; La versione con le due porte è realizzata con due vani separati, due controlli indipendenti, per conservare alla giusta temperatura tipologie di vini diversi.

### **2.2.1 – COMPONENTI PRINCIPALI**

L'apparecchiatura è composta dai seguenti componenti:

- corpo apparecchiatura;
- unità refrigerante monoblocco (rif. 1, fig. 3);
- pannello di controllo (rif. 2, fig. 3)

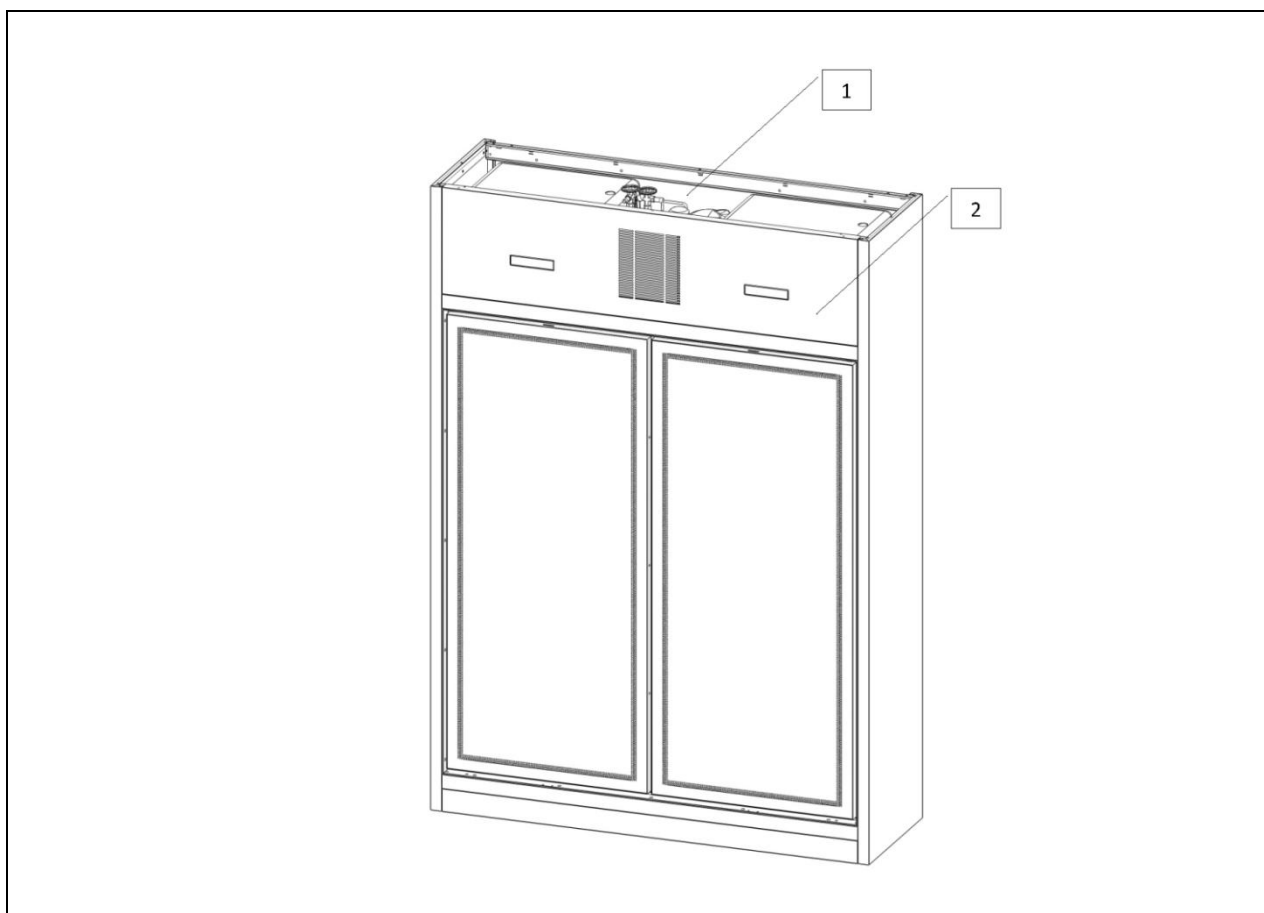


Fig. 3

## **2.3 – RUMORE**

L'apparecchiatura è stata progettata e realizzata in modo da ridurre al massimo il livello di potenza acustica.

## **2.4 – CONDIZIONI AMBIENTALI**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Luogo di installazione</b>     | Sale ristorante , sale drink , mostre , show-room , bar . |
| <b>Umidità dell'aria relativa</b> | $\leq 80\%$ con assenza di condensa                       |
| <b>Classe climatica</b>           | "N" + 16 °C ÷ + 32 °C                                     |
| Tab. 2                            |   |

### **3. – SICUREZZA**

#### **3.1 – AVVERTENZE GENERALI**



**IMPORTANTE:** prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura leggere attentamente il presente manuale d'uso e seguire scrupolosamente le istruzioni tecniche di funzionamento e le indicazioni qui contenute. L'operatore deve conoscere la posizione e le funzioni di tutti i dispositivi di controllo e le caratteristiche della wine library.



La wine library è conforme alle vigenti norme di sicurezza. L'uso improprio può comunque provocare danni a persone o cose.

All'atto dell'installazione tutto il personale operativo deve essere opportunamente istruito sui rischi di incidente, i dispositivi di sicurezza per l'operatore, le norme generali di prevenzione degli incidenti previste dalle direttive internazionali e dalla legge vigente nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura. L'avvio e l'uso dell'apparecchiatura devono essere affidati esclusivamente a personale addestrato. Il comportamento del personale operativo deve in ogni caso rispettare scrupolosamente le norme sulle prevenzione degli incidenti vigenti nel paese di utilizzo dell'apparecchiatura.



Non rimuovere o alterare le targhe apposte dal costruttore sull'apparecchiatura.



La wine library non deve essere messa in funzione in caso di difetti al pannello di controllo o parti danneggiate.



Non ostruire i condotti di aerazione superiori e/o interni dell'apparecchiatura; non riporre il prodotto a ridosso delle griglie di ventilazione, dei condotti di aerazione, o direttamente sul fondo della cella.



Segnalare tempestivamente eventuali anomalie di funzionamento.



Usare solamente accessori raccomandati dal costruttore.



Non esporre l'apparecchiatura a pioggia o a getti d'acqua



Le operazioni di manutenzione ordinaria e straordinaria che prevedono l'apertura del quadro elettrico oppure uno smontaggio anche parziale della Wine Library, devono essere effettuate solo dopo aver interrotto l'alimentazione dell'apparecchiatura.

**Il produttore è sollevato da qualunque responsabilità nei seguenti casi:**

- **mancata effettuazione della manutenzione programmata;**
- **modifiche e/o interventi non autorizzati;**
- **utilizzo di ricambi non originali;**
- **mancato o parziale rispetto di quanto riportato nel presente manuale;**
- **uso improprio dell'apparecchiatura.**

Qualunque manomissione o sostituzione non autorizzata di una o più parti o componenti dell'apparecchiatura, l'utilizzo di accessori e materiale di consumo diversi dagli originali, possono rappresentare un rischio di incidente e sollevano il costruttore da qualunque responsabilità civile o penale.

In caso di dubbio relativamente al funzionamento dell'apparecchiatura, non usarla e contattare il costruttore.

### 3.2 – AVVERTENZE SPECIFICHE



**DOPO AVERLA POSIZIONATA, LA WINE LIBRARY DEVE ESSERE, PER RAGIONI DI SICUREZZA, FISSATA NEI MODI SOTTO INDICATI E CON I KIT IN DOTAZIONE. IL COSTRUTTORE È ESONERATO DA QUALSIASI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI PROCURATI A COSE O PERSONE DERIVANTI DALL'INOSSERVANZA DELLE AVVERTENZE SOTTO DESCRITTE.**

I kit in dotazione alla wine library permettono il fissaggio nei seguenti modi:

- Lateralmente, sia dx che sx, con staffa superiore (rif. 1, fig. 4);
- Posteriormente, a parete, con staffa superiore (rif. 2, fig. 4);
- A pavimento, se possibile, con staffa laterale (rif. 4, fig. 4);
- Due o più apparecchiature affiancate devono essere fissate assieme con staffa unione (rif. 3, fig. 4).

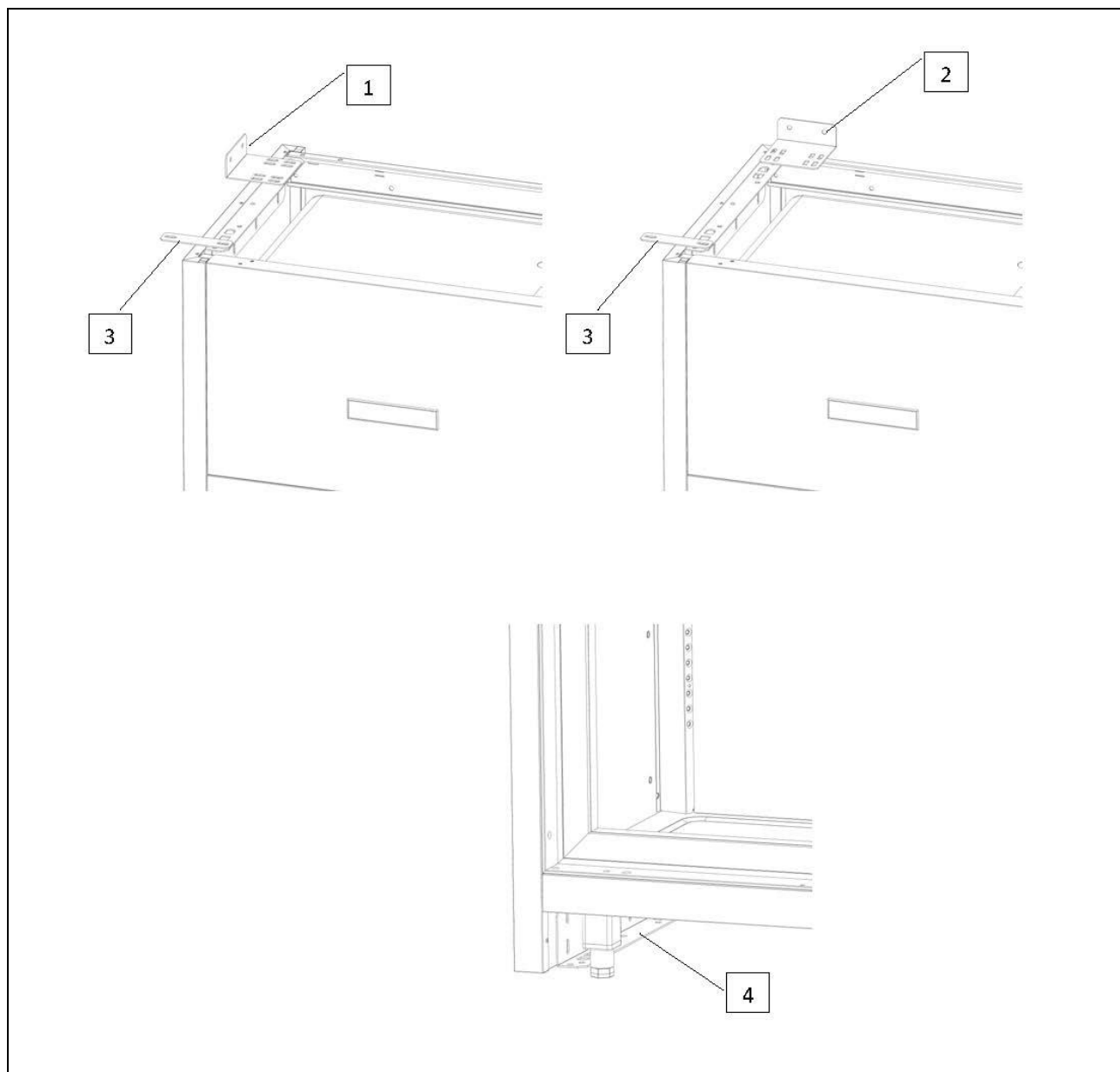


Fig. 4

### 3.3 – CONTROINDICAZIONI D'USO

La wine library non deve essere utilizzata:

- per utilizzi diversi da quelli riportati nel paragrafo 2.2 “Descrizione della Wine Library ed uso previsto”;
- con sistemi di sicurezza non funzionanti;
- dopo un’installazione non eseguita correttamente;
- da personale non addestrato;
- con interventi di manutenzione non eseguiti o eseguiti in modo scorretto;
- con utilizzo di ricambi non originali;
- con cavo di alimentazione e/o presa elettrica danneggiati;
- con condotti di aerazione (rif. 1, fig. 5) ostruiti;
- con le bottiglie poste a ridosso delle griglie di ventilazione interne (rif. 1, fig. 5), o direttamente sul fondo della cella (rif. 2, fig. 5).

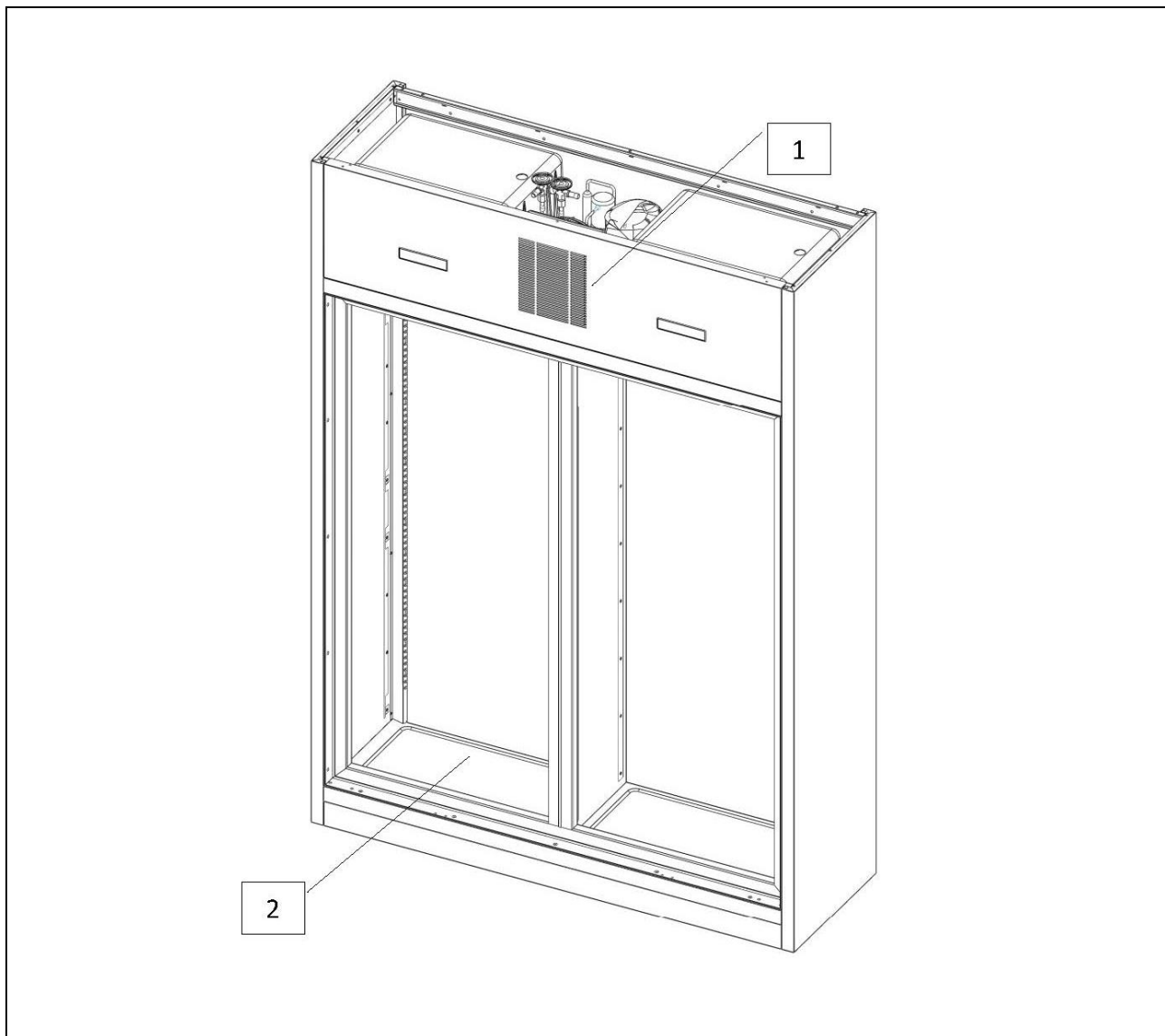


Fig. 5

### **3.4 – DISPOSITIVI DI PROTEZIONE**

La protezione del personale esposto ai rischi, dovuti agli elementi mobili pericolosi, è garantita dalla presenza di opportuni dispositivi presenti sull'apparecchiatura:

- griglie a copertura delle ventole di raffreddamento (rif. 1, fig. 6);
- griglia a copertura dell'unità condensatrice (rif. 2, fig. 6).

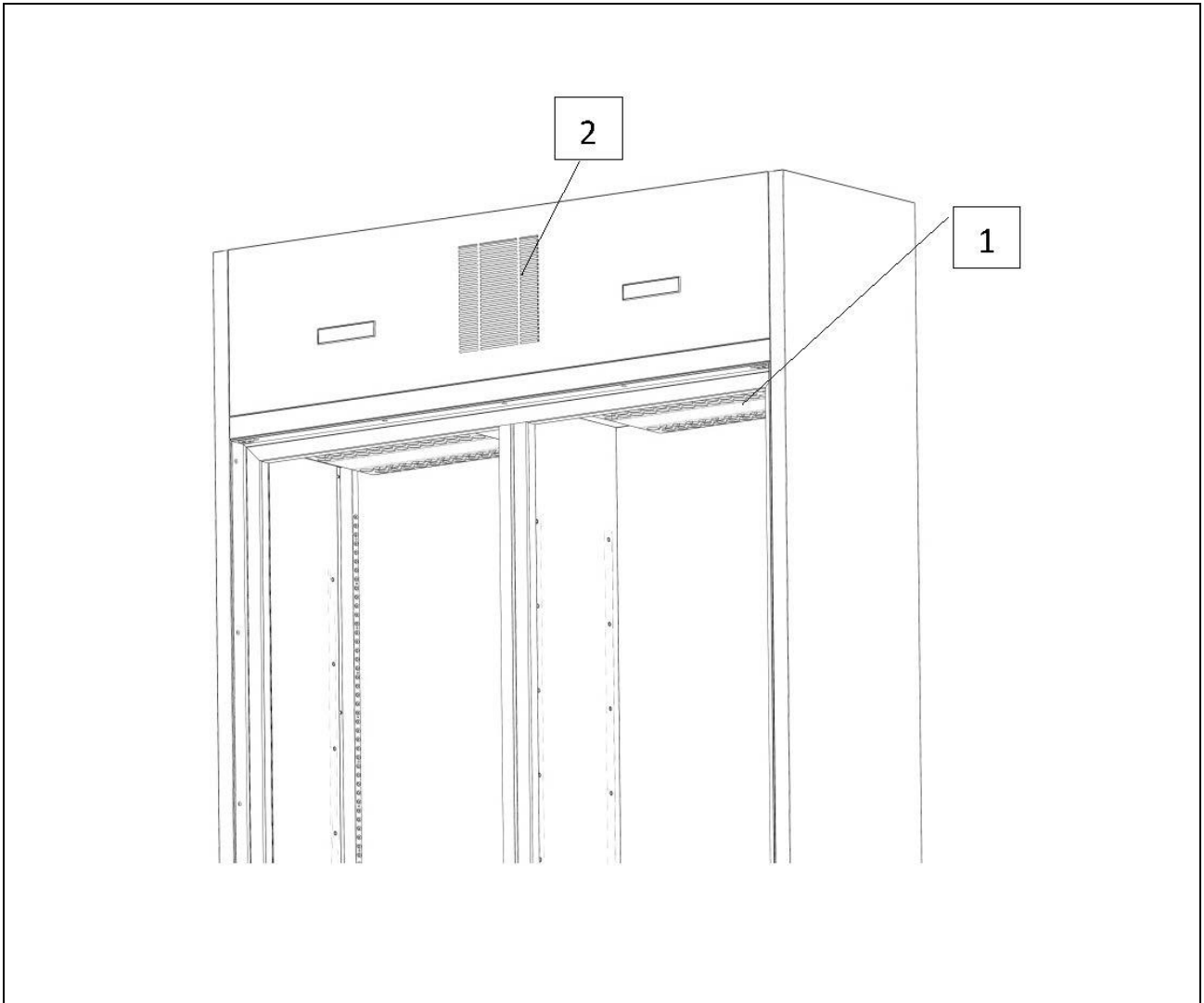


Fig. 6

### **3.5 – FUNZIONI DI ARRESTO**



L'apparecchiatura nel suo complesso è controllata da una scheda elettronica. La funzione di arresto è rappresentata dal tasto  (rif. 1 fig. 7). In qualsiasi stato si trovi la macchina, dopo aver attivato la tastiera tenendo premuto per 3sec qualsiasi tasto, la pressione del tasto  mette la scheda in OFF.



Fig. 7

## **4 – TRASPORTO E MOVIMENTAZIONE**

### **4.1 – TRASPORTO DELLA WINE LIBRARY**

In funzione della tipologia e delle dimensioni e pesi sono stati utilizzati imballi adeguati a garantire l'integrità e la conservazione durante il trasporto fino alla consegna all'acquirente.

La wine library deve essere posizionata e mantenuta in piedi su bancale avvolto dal proprio cartone per tutta la durata del trasporto.

La wine library viene fornita al trasportatore pronta per lo spostamento.



**L'apparecchiatura non deve essere assolutamente capovolta.**



**L'imballo deve essere ben posizionato sul pianale del mezzo di trasporto e bloccato attraverso l'utilizzo di funi appropriate.**



**E' necessario prestare la massima attenzione durante tutte le fasi di sollevamento e posizionamento della wine library, in modo da evitare danni, anche gravi, a persone o cose. Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per il mancato rispetto delle indicazioni riportate per il sollevamento e il trasporto della wine library.**



**Durante la fase di trasporto la temperatura ambientale non deve mai scendere al di sotto dei 4°C.**

Il materiale d'imballo, una volta disimballata la wine library, dovrà essere eliminato e/o riutilizzato secondo le norme vigenti del Paese di destinazione dell'apparecchiatura.

### **4.2. – MOVIMENTAZIONE DELLA WINE LIBRARY IMBALLATA**



**Prestare attenzione durante le fasi di sollevamento e movimentazione della wine library; esiste il pericolo di lesioni anche mortali contro il carico in movimento.**



**Tutte le operazioni di movimentazione e sollevamento devono essere effettuate con la massima cautela, controllando che tutto il personale sia rigorosamente a distanza di sicurezza, e che nessuno sostenga sotto carichi sospesi, fermi o in movimento.**



**Prima di iniziare l'operazione, controllare tutta l'area di movimentazione dell'apparecchiatura, in modo da rilevare l'eventuale presenza di punti pericolosi.**



**Durante la fase di trasporto la temperatura ambientale non deve mai scendere al di sotto dei 4°C.**

## PERSONALE AUTORIZZATO

Tecnico specializzato mulettista.

Mezzi di protezione individuali:

- scarpe antinfortunistiche;
- guanti antinfortunistici.

Il personale addetto a tali operazioni non deve utilizzare anelli, orologi da polso, gioielli, capi di vestiario slacciati o sciolti, quali ad esempio cravatte, indumenti strappati, sciarpe, giacche sbottonate o bluse con chiusure a lampo aperte ecc... In generale il personale deve usare capi ad uso antinfortunistico.

### 4.2.1 – PESO E INGOMBRO DELLA WINE LIBRARY

| Modello    |    | WL5 / 122 (P) | WL5 / 126 (P) | WL5 / 222 (P) | WL5 / 226 (P) |
|------------|----|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Dimensioni | cm | 82.5x50x220h  | 82.5x50x260h  | 155x50x220h   | 155x50x260h   |
| Peso       | Kg | 138 – 158 (P) | 150 – 173 (P) | 269 – 309 (P) | 293 – 339 (P) |
| Tab.3      |    |               |               |               |               |

### 4.2.2 – MEZZI NECESSARI

- Per il sollevamento dell'apparecchiatura deve essere utilizzato un muletto con portata minima adeguata.



**L'impiego di attrezzature non adeguate può comportare incidenti al personale impiegato nell'operazione e/o danni all'apparecchiatura.**

**Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per l'uso improprio e non conforme di apparecchi per il sollevamento, il trasporto e la movimentazione.**

## **5 – INSTALLAZIONE**



Prestare la massima cautela nel maneggiare l'apparecchiatura, in modo da evitare danni alle cose o alle persone.



L'apparecchiatura non deve essere messa in funzione in caso di difetti al pannello di controllo o parti danneggiate.

### **PERSONALE AUTORIZZATO**

Tecnico specializzato elettricista.

Mezzi di protezione individuali:

- scarpe antinfortunistiche;
- guanti antinfortunistici.

Il personale addetto a tali operazioni non deve utilizzare anelli, orologi da polso, gioielli, capi di vestiario slacciati o sciolti, quali ad esempio cravatte, indumenti strappati, sciarpe, giacche sbottonate o bluse con chiusure a lampo aperte ecc... In generale il personale deve usare capi ad uso antinfortunistico.

### **5.1 – PREDISPOSIZIONE ALL'INSTALLAZIONE**

Per l'installazione occorre predisporre un'area di manovra adeguata alle dimensioni dell'apparecchiatura (vedi fig. 2) e dei mezzi di sollevamento prescelti.

Il luogo di installazione dovrà essere predisposto di tutta l'impiantistica di collegamento necessaria alla messa in funzione dell'apparecchiatura.

Il luogo scelto per l'installazione deve avere requisiti idonei a permettere l'utilizzazione dell'apparecchiatura in condizioni di sicurezza. La zona deve essere tale da garantire una buona base di appoggio, con pavimentazione solida, livellata e con finitura tale da garantire un'adeguata e sicura operatività del personale.

Il luogo d'installazione deve presentare un'illuminazione, naturale e/o artificiale, adeguata alle operazioni da svolgere (in base alle norme specifiche).

### **5.2 – DISIMBALLAGGIO**



Verificare che l'imballo non sia stato danneggiato durante il trasporto.

#### **5.2.1 – MEZZI NECESSARI**

Per il sollevamento dell'apparecchiatura deve essere utilizzato un muletto o un'attrezzatura equivalente.



**L'impiego di attrezzature non adeguate può comportare incidenti al personale impiegato nell'operazione e/o danni all'apparecchiatura.**

**Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per l'uso improprio e non conforme di apparecchi per il sollevamento, il trasporto e la movimentazione.**

## 5.2.2 – PROCEDURA DI DISIMBALLAGGIO



Tutte le operazioni di movimentazione e disimballaggio devono essere effettuate con la massima cautela, controllando che tutto il personale sia rigorosamente a distanza di sicurezza, e che nessuno soste sotto carichi sospesi, fermi o in movimento.

Per disimballare l'apparecchiatura è sufficiente togliere il cartone posto attorno ad essa. Procedere, successivamente, a far scendere l'apparecchiatura dal bancale, sollevandola attraverso l'utilizzo di un apposito muletto; le forche del muletto vanno poste sotto all'apparecchiatura **prestando attenzione a non danneggiare le staffe di fissaggio dello zoccolo inferiore**.



**DOPO LA FASE DI INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA, ATTENDERE ALMENO DUE ORE PRIMA DI PROCEDERE ALL'ACCENSIONE DI ESSA.**

## 5.3 – MOVIMENTAZIONE DELLA WINE LIBRARY

### 5.3.1 – MEZZI NECESSARI

Vedi paragrafo 5.2.1.



L'impiego di attrezzature non adeguate può comportare incidenti al personale impiegato nell'operazione e/o danni all'apparecchiatura.

Il costruttore non si assume alcuna responsabilità per l'uso improprio e non conforme di apparecchi per il sollevamento, il trasporto e la movimentazione.

### 5.3.2 – PROCEDURA DI MOVIMENTAZIONE DELLA WINE LIBRARY DISIMBALLATA



Tutte le operazioni di movimentazione e disimballaggio devono essere effettuate con la massima cautela, controllando che tutto il personale sia rigorosamente a distanza di sicurezza, e che nessuno soste sotto carichi sospesi, fermi o in movimento.

Per movimentare le wine library, procedere al loro sollevamento attraverso l'utilizzo di un apposito muletto; le forche del muletto vanno poste sotto all'apparecchiatura **prestando attenzione a non danneggiare le staffe di fissaggio dello zoccolo inferiore**.

## 5.4 – MONTAGGIO DELLA WINE LIBRARY



**PRIMA DI PROCEDERE CON IL MONTAGGIO, ASSICURARSI CHE LA WINE LIBRARY SIA STATA FISSATA NEI MODI INDICATI E CON I KIT IN DOTAZIONE, MEGLIO DESCRITTI AL CAP. 3.1 .**

- Fissare con i relativi ganci ad incastro (rif. 1 fig. 4), lo zoccolo inferiore (nr. 2 zoccoli se la wine library è passante) fornito separatamente.
- Fissare con le viti in dotazione le 2 maniglie alle porte (nr. 4 maniglie se la wine library è passante) fornite separatamente.
- Rimuovere con attenzione la pellicola protettiva all'acciaio, sia interna che esterna della wine library.
- Fissare con le viti in dotazione tutti i kit disposizione bottiglie, a seconda delle necessità e/o gusto.
- Inserire la spina nella presa senza l'interposizione di riduzioni, prese multiple e/o prolunghe.
- Accendere la wine library impostando a proprio piacimento, il set point di temperatura desiderato.

## **6 – MESSA IN OPERA**



**DOPO LA FASE DI INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA, ATTENDERE ALMENO DUE ORE PRIMA DI PROCEDERE ALL'ACCENSIONE DELLA STESSA.**

### **6.1 – COLLEGAMENTI**


#### **6.1.1 – COLLEGAMENTO ELETTRICO**



Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un tecnico specializzato elettricista.

- Controllare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta di identificazione corrisponda a quella disponibile sulla rete elettrica del luogo di installazione.
- L'impianto deve essere eseguito secondo le norme vigenti; le rete di alimentazione deve avere un efficiente impianto di terra secondo le normative elettriche esistenti nel paese; questa responsabilità è a carico del cliente.
- Non provocare piegature strette sul cavo di alimentazione e non appoggiarvi sopra oggetti di qualsiasi natura.



**Nel caso in cui fosse necessario staccare la spina di alimentazione, assicurarsi prima che la scheda , mediante il tasto  , sia posizionata su OFF sul display.**



**Il costruttore declina ogni responsabilità per danni o incidenti causati dall'inosservanza di dette norme.**

#### **PROCEDURA DI COLLEGAMENTO ELETTRICO**

L'apparecchiatura viene fornita dal costruttore completa di spina di alimentazione. E' sufficiente collegare la spina di alimentazione ad una presa di corrente dell'impianto del luogo di installazione; l'impianto deve essere eseguito secondo le norme vigenti.

L'energia elettrica del luogo d'installazione deve avere i seguenti requisiti:

- Tensione: 230 Vac
- Frequenza: 50 Hz

### **6.2 – CONTROLLI PRELIMINARI**

L'installatore elettricista dovrà istruire l'operatore sull'utilizzo corretto della wine library e trasmettere le nozioni basilari di manutenzione.

#### **MODALITA'**

Le operazioni di preparazione della wine library per il primo avviamento, devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in presenza dell'operatore addetto all'uso dell'apparecchiatura che avrà così la possibilità di acquisire un minimo di informazioni atte a svolgere successivamente l'attività di manutenzione ordinaria consentita e di pulizia.

Prima della messa in funzione dell'apparecchiatura, è necessario eseguire una serie di verifiche e controlli allo scopo di prevenire errori od incidenti durante la fase di messa in funzione.

- Verificare che l'apparecchiatura non abbia subito danni durante la fase di trasporto.
- Verificare , con particolare cura, l'integrità del quadro elettrico, pulsantiera di comando, cavi elettrici e tubazioni.
- Controllare l'esatto collegamento di tutte le fonti di energia esterne.
- Controllare il corretto livellamento della macchina.

#### **6.2.1 – REGOLAZIONI**



**Interventi di regolazione eseguiti da personale non autorizzato possono danneggiare l'apparecchiatura ed esporre l'operatore a seri pericoli. Interventi di regolazione eseguiti da personale non autorizzato sono considerati manomissioni dell'apparecchiatura e come tali ne fanno decadere la garanzia e sollevano il costruttore da qualunque responsabilità.**

## 7 – USO



**DOPO LA FASE DI INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIATURA, ATTENDERE ALMENO DUE ORE PRIMA DI PROCEDERE ALL'ACCENSIONE DELLA STESSA.**

### 7.1 – USO PREVISTO

La wine library , è stata ideata per poter esporre al meglio, direttamente nelle sale ristoranti, sale drink, mostre, show-room, bar, le bottiglie vino, valorizzandole e garantendo una perfetta conservazione. Grazie ad una monoscocca in acciaio, alla porta tutta vetro e luci led interne, la wine library si pone come complemento d'arredo di assoluta eleganza estetica, adatta a qualsiasi tipologia di locale. La struttura portabottiglie interna è personalizzabile e componibile con quattro diverse soluzioni in acciaio e plexiglass. La wine library è disponibile nella versione a parete o con porte passanti, realizzata con una porta o due porte entrambi con unità monoblocco a soffitto. La versione con le due porte è realizzata con due vani separati, due controlli indipendenti, per conservare alla giusta temperatura tipologie di vini diversi.

### 7.2 – USI NON PREVISTI

Non sono previsti per la wine library utilizzi diversi da quelli descritti al punto **7.1**. In particolare la wine library non è un'apparecchiatura adatta al raffreddamento rapido delle bottiglie né alla conservazione di prodotti alimentari.

### 7.3 – RISCHI RESIDUI



#### **PERICOLO CADUTA OGGETTI DALL'ALTO**





**Munirsi di sostegno o scaletta per il prelievo delle bottiglie nella parte più alta dell'apparecchiatura al fine di evitare ribaltamenti delle bottiglie stesse e danni eventuali alle persone sottostanti.**

### 7.4 – PANNELLO DI CONTROLLO











Fig. 8

I tasti presenti sul controllore sono i seguenti:

|   |                   |  |
|---|-------------------|--|
|  | TASTO 0/1, ON-OFF | Con macchina in OFF (0) la singola pressione permette di passare allo stato di ACCESA (1).<br>Mentre la vetrina è accesa, dopo aver attivato la tastiera premendo per 3sec qualsiasi tasto, la singola pressione mette la scheda in OFF. |
|  | TASTI PIU' E MENO | Permettono di incrementare o diminuire il valore che appare sul display. A tastiera attiva, la pressione continua per 3sec del tasto freccia SU permette di attivare il ciclo continuo a tempo.  |
|  | TASTO DEFROST     | Con la macchina ACCESA la singola pressione continua per 3sec permette di effettuare lo sbrinamento.   |
| <b>SET</b>  | TASTO SET         | Con la macchina ACCESA, a tastiera attiva, la singola pressione permette di visualizzare il set point, la pressione continua per 3 sec permette di modificare il set point.  |
|  | TASTO LUCE        | Con la macchina ACCESA, a tastiera attiva, la singola pressione permette di accendere o spegnere la luce interno cella.  |




Le icone presenti sul display del controllore sono:

|   |                |   |
|---|----------------|---|
|  | OFF            | E' accesa quando la macchina si trova nello stato di OFF ed è spenta in tutti gli altri casi.   |
|  | CELSIUS        | Può essere accesa ed indicare l'unità di misura della temperatura.  |
|  | COMPRESSORE    | E' accesa durante le fasi normali di refrigerazione, compressore ON, spenta con compressore OFF. E' lampeggiante durante la fase di sgocciolamento del defrost. |
|  | DEFROST        | E' accesa durante una fase di DEFROST.  |
|  | LUCE           | E' accesa solo quando sono accese le luci interno cella.  |
|  | VENTOLE        | E' accesa solo quando sono in funzione le ventole interno cella (Evaporatore).  |
|  | CICLO CONTINUO | E' accesa solo quando viene attivato il ciclo continuo (ciclo a tempo).   |
|  | ALLARMI        | E' accesa solo quando viene registrato, dalla centralina, un allarme e/o un malfunzionamento dell'apparecchiatura.  |


## **7.5 – PROCEDURE PER IL CONTROLLO**

L'apparecchiatura nel suo complesso è controllata da una scheda elettronica.

Nel momento in cui la macchina viene alimentata elettricamente il display dell'apparecchiatura si illumina completamente per un "lamp-test" di alcuni secondi al termine del quale si riporta nello stato in cui si trovava prima che l'alimentazione fosse tolta. In particolare se era in corso un ciclo questo riprenderà dove è stato interrotto.


Con scheda in OFF il display è completamente spento ad eccezione dell'icona . Con la pressione del tasto  il display spegne l'icona  e si porta in ACCESA visualizzando la temperatura presente in cella.

Con scheda in OFF, a tastiera attiva, la pressione del tasto  permette di accendere e spegnere le luci led all'interno dell'apparecchiatura. Qualora l'apparecchiatura fosse provvista anche di kit luci regolabili, con scheda in OFF e tasto

 acceso, è possibile modificare l'intensità delle luci led con il telecomando in dotazione fino allo spegnimento delle stesse (azione sul tasto -). Con lo stesso telecomando (azione sul tasto +) è possibile riattivare le luci.

Utilizzando i comandi posti sul pannello touch ed aiutandosi con le indicazioni del display è possibile attivare le diverse funzioni della macchina.

E' possibile tacitare la segnalazione acustica, di qualsiasi origine essa sia, premendo un tasto qualsiasi.

In qualsiasi stato si trovi la macchina, dopo aver attivato la tastiera, la pressione del tasto  mette la scheda in OFF.

## **7.6 – PROCEDURE PER L'UTILIZZO**




Prima di utilizzare la macchina è opportuno eseguire un'accurata pulizia all'interno della cella.

E' buona norma dopo l'installazione o dopo un lungo periodo di inutilizzo far lavorare l'apparecchiatura a vuoto fino al raggiungimento della temperatura impostata.



Per ottenere una buona resa della wine library si consiglia di sistemare le bottiglie in modo da favorire la circolazione dell'aria: non ostruire l'aspirazione del gruppo frigorifero, non sovrapporre le bottiglie, distribuire in maniera ordinata il carico.

Per non avere forti rallentamenti nella resa del gruppo frigo, si consiglia di non sovraccaricare la macchina oltre le quantità consentite, di non introdurre bottiglie con una temperatura superiore a quella dell'ambiente indicato di progetto (+25°C) e di evitare inutili aperture porta.


## 7.7 – UTILIZZI

- A tastiera attiva (tenendo premuto per 3sec qualsiasi tasto) è possibile visualizzare il set-point e modificarlo se necessario; con la pressione singola del tasto **SET** viene solo visualizzata la temperatura impostata, con la pressione per 3sec dello stesso tasto questo valore, con le frecce su e giù, è anche modificabile.
- A tastiera attiva è possibile selezionare una fase di defrost manuale; con la pressione per 3sec del tasto  se la temperatura dell'evaporatore non è superiore ai +8°C, viene attivata una fase di defrost manuale. Questa fase termina o a tempo trascorsi 20' o a temperatura rilevata dalla sonda all'evaporatore (+8°C). Il defrost automatico, gestito dalla centralina, avviene ogni 12H sempre con una durata max di 20' ed è segnalato a display dalla scritta dEF .
- A tastiera attiva, con la pressione singola dei tasti  e  è possibile visualizzare rispettivamente la temperatura massima e la temperatura minima registrate dalla sonda interno cella. I valori visualizzati vengono preceduti rispettivamente dalle scritte LO e HY . Nel momento della visualizzazione, con la pressione per 3sec del tasto **SET** è possibile resettare questo valore memorizzato. Questa operazione è preceduta dalla scritta RST (reset) .

### 7.7.1 – UTILIZZI PARTICOLARI

- A tastiera attiva, con la pressione per 3sec del tasto  è possibile attivare la fase CICLO CONTINUO. Questa fase è contraddistinta da una durata (1H) e una temperatura (+4°C) valori impostati dal costruttore nella centralina. Inoltre per differenziarsi da una normale fase frigorifera, il simbolo  a display è acceso. Una volta trascorso il tempo (1H) impostato, il simbolo si spegnerà e l'apparecchiatura riprenderà a funzionare con il precedente set point impostato.

### 7.7.2 – ARRESTO PER LUNGI PERIODI

Mettere la macchina in OFF , a tastiera attiva, premendo il tasto  e scollegare la spina.  
Procedere ad una approfondita pulizia della macchina (come da paragrafo 8.2) e assicurarsi di lasciare la porta aperta al termine dell'operazione e per tutto il periodo di inattività.

## **8 – MANUTENZIONE**

### **8.1 – PRECAUZIONI PARTICOLARI**



Il costruttore deve essere contattato per qualunque anomalia non descritta nel presente manuale; il costruttore deve essere contattato anche per qualsiasi dubbio riscontrato durante le operazioni di manutenzione qui descritte. Interventi di manutenzione eseguiti da personale non autorizzato possono danneggiare l'apparecchiatura ed esporre l'operatore a seri pericoli. Interventi di manutenzione eseguiti da personale non autorizzato sono considerati manomissioni all'apparecchio e come tali ne fanno decadere la garanzia e sollevano il costruttore da qualunque responsabilità.



**Qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria o straordinaria che preveda l'apertura del quadro elettrico oppure uno smontaggio anche parziale della macchina deve essere effettuata solo dopo che l'apparecchiatura è stata spenta, ⏻ sul display, e che la spina è stata scollegata.**



**Qualsiasi operazione di manutenzione effettuata sulla macchina con l'impianto elettrico sotto tensione può provocare gravi incidenti, anche mortali, alle persone.**



La disattivazione dei dispositivi di protezione deve essere effettuata solo da personale autorizzato, il quale provvederà a garantire l'incolumità di persone e ad evitare qualsiasi danno alla macchina. Dopo aver eseguito la manutenzione necessaria, i dispositivi di protezione devono essere riattivati correttamente.

Durante le operazioni di manutenzione o riparazione persone non autorizzate devono tenersi a distanza dell'apparecchiatura.

Rispettate gli intervalli prescritti o indicati nel presente manuale per l'esecuzione di controlli.

Al termine delle operazioni di manutenzione o riparazione è possibile riavviare l'apparecchiatura solo dopo che il tecnico specializzato si sia accertato che:

- i lavori siano stati effettuati completamente;
- i sistemi di sicurezza siano attivi;
- l'apparecchiatura funzioni perfettamente;
- nessuno stia operando sull'apparecchiatura.

### **8.2 – MANUTENZIONE ORDINARIA**

#### **8.2.1 – TABELLA RIASSUNTIVA DELLE MANUTENZIONI ORDINARIE (TAB. 4)**

| <b>Componente</b> | <b>Tipo di intervento</b> | <b>Tempificazione</b> | <b>Responsabilità</b>                          | <b>Modalità</b> |
|-------------------|---------------------------|-----------------------|--|-----------------|
| Cella interna     | Pulizia                   | Secondo necessità     | Operatore addetto all'uso dell'apparecchiatura | Vedi par. 8.2.2 |
| Parte esterna     | Pulizia                   | Secondo necessità     | Operatore addetto all'uso dell'apparecchiatura | Vedi par. 8.2.3 |
| Condensatore      | Pulizia                   | Ogni 60 giorni        | Operatore addetto all'uso dell'apparecchiatura | Vedi par. 8.2.4 |

Tab. 4

#### **8.2.2 – PULIZIA CELLA INTERNA**

Questa operazione deve essere effettuata secondo necessità.

##### **STATO DELL'APPARECCHIATURA:**

- **pulsante di accensione/spegnimento in posizione OFF sul display;**
- **spina di alimentazione scollegata dalle rete elettrica.**

## PERSONALE AUTORIZZATO

Operatore addetto all'uso dell'apparecchiatura.

### MODALITA'

Pulire con estrema cura la parte interna della cella, la superficie di chiusura della porta (rif. 1 fig. 9) e la guarnizione, utilizzando una spugna imbevuta di detergente neutro, entrambi non abrasivi. Terminata la pulizia sciacquare, attraverso l'utilizzo di una spugna pulita imbevuta d'acqua, e asciugare attraverso l'utilizzo di un panno pulito.

Una corretta pulizia interna dell'apparecchiatura, evita la formazione di cattivi odori che potrebbero danneggiare il prodotto finale. Non utilizzare alcool o prodotti a base dello stesso per le parti interne.



Per la pulizia dell'apparecchiatura utilizzare solo ed esclusivamente acqua e detergente neutro non abrasivo. L'utilizzo di prodotti diversi può causare il danneggiamento delle superfici dell'apparecchiatura e compromettere la qualità e la salubrità del prodotto trattato. Non utilizzare spugne abrasive.



Non effettuare la pulizia attraverso l'utilizzo di panni che potrebbero rilasciare fibre e non utilizzare getti d'acqua diretti nell'apparecchiatura.



**L'utilizzo di alcool o prodotti a base dello stesso per la pulizia dei supporti bottiglie in plexiglass può causare il danneggiamento della finitura trasparente e lucida della superficie .**

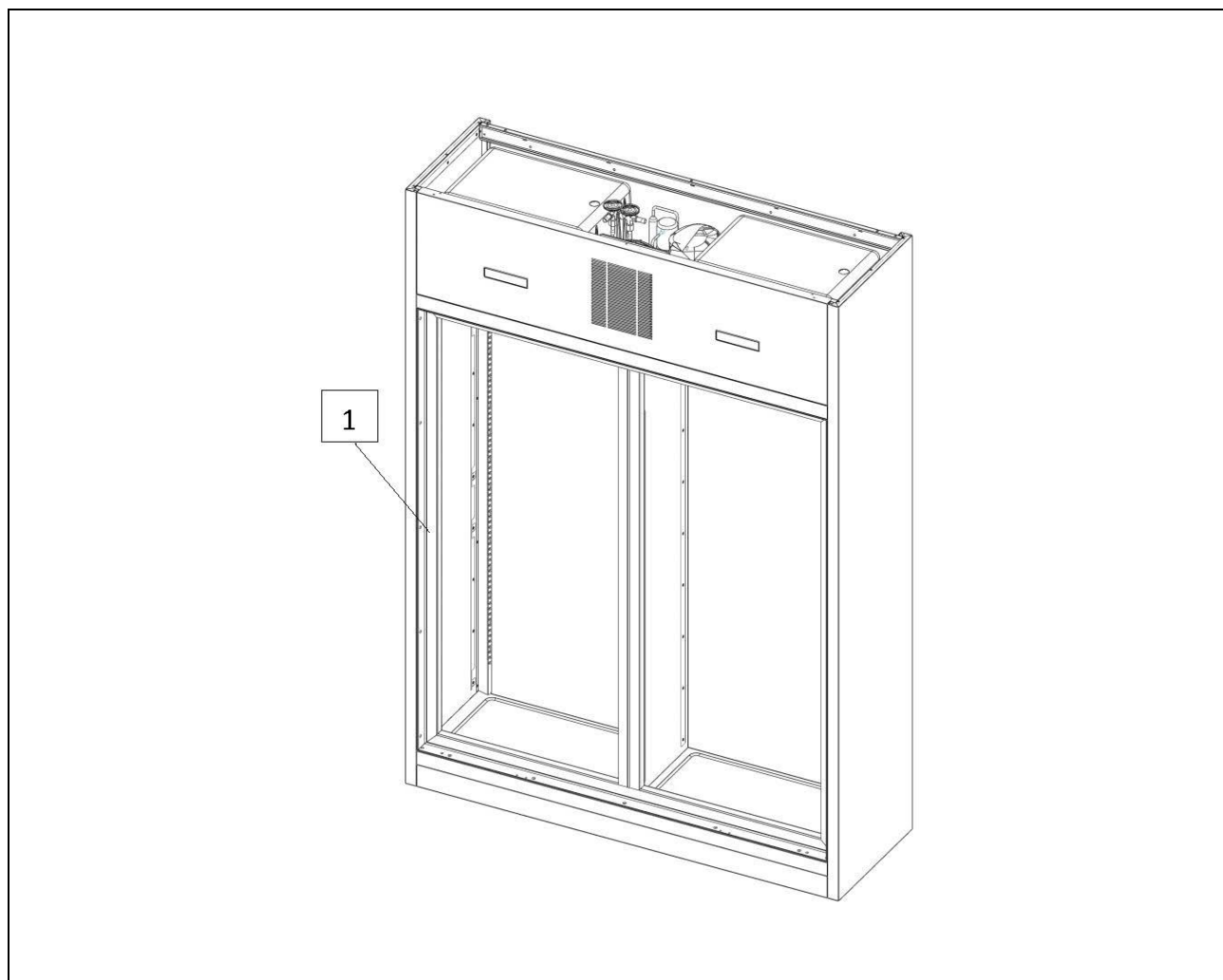


Fig. 9

### **8.2.3 – PULIZIA PARTE ESTERNA DELL'APPARECCHIATURA**

Questa operazione deve essere effettuata secondo necessità.

#### **STATO DELL'APPARECCHIATURA:**

- **pulsante di accensione/spengimento in posizione OFF sul display;**
- **spina di alimentazione scollegata dalle rete elettrica.**

#### **PERSONALE AUTORIZZATO**

Operatore addetto all'uso dell'apparecchiatura.

#### **MODALITA'**

Pulire le superfici esterne dell'apparecchiatura (porta fianchi e pannellature in acciaio), utilizzando una spugna imbevuta di detergente neutro, entrambi non abrasivi. Terminata la pulizia sciacquare, attraverso l'utilizzo di una spugna pulita imbevuta d'acqua, e asciugare attraverso l'utilizzo di un panno pulito.



Per la pulizia dell'apparecchiatura utilizzare solo ed esclusivamente acqua e detergente neutro non abrasivo. L'utilizzo di prodotti diversi può causare il danneggiamento delle superfici dell'apparecchiatura e compromettere la qualità e la salubrità del prodotto trattato.  
Non utilizzare spugne abrasive.



Non effettuare la pulizia attraverso l'utilizzo di panni che potrebbero rilasciare fibre.

## 8.2.4 – PULIZIA CONDENSATORE APPARECCHIATURA

Questa operazione deve essere effettuata ogni 60 gg.

### STATO DELL'APPARECCHIATURA:

- pulsante di accensione/spengimento in posizione OFF sul display;
- spina di alimentazione scollegata dalle rete elettrica.

### PERSONALE AUTORIZZATO

Operatore addetto all'uso dell'apparecchiatura.

### MODALITA'

Per un corretto ed efficiente funzionamento dell'apparecchiatura, è necessario che il condensatore ad aria (rif. 1 fig. 10) sia mantenuto pulito per permettere la libera circolazione dell'aria. Questa operazione è da farsi ogni 60 gg. massimo. Rimuovere il pannello comandi intervenendo sulle viti superiori (rif. 2 fig. 10) e sganciando i perni inferiori. Effettuare la pulizia con spazzole non metalliche in modo da rimuovere tutta la polvere e la lanugine dalle alette. Si consiglia l'uso di un aspirapolvere per evitare di disperdere nell'ambiente la polvere. Qualora ci siano dei depositi untuosi, eliminarli usando un pennello imbevuto d'alcool. **NON RASCHIARE LE SUPERFICI CON CORPI APPUNTITI O ABRASIVI.**

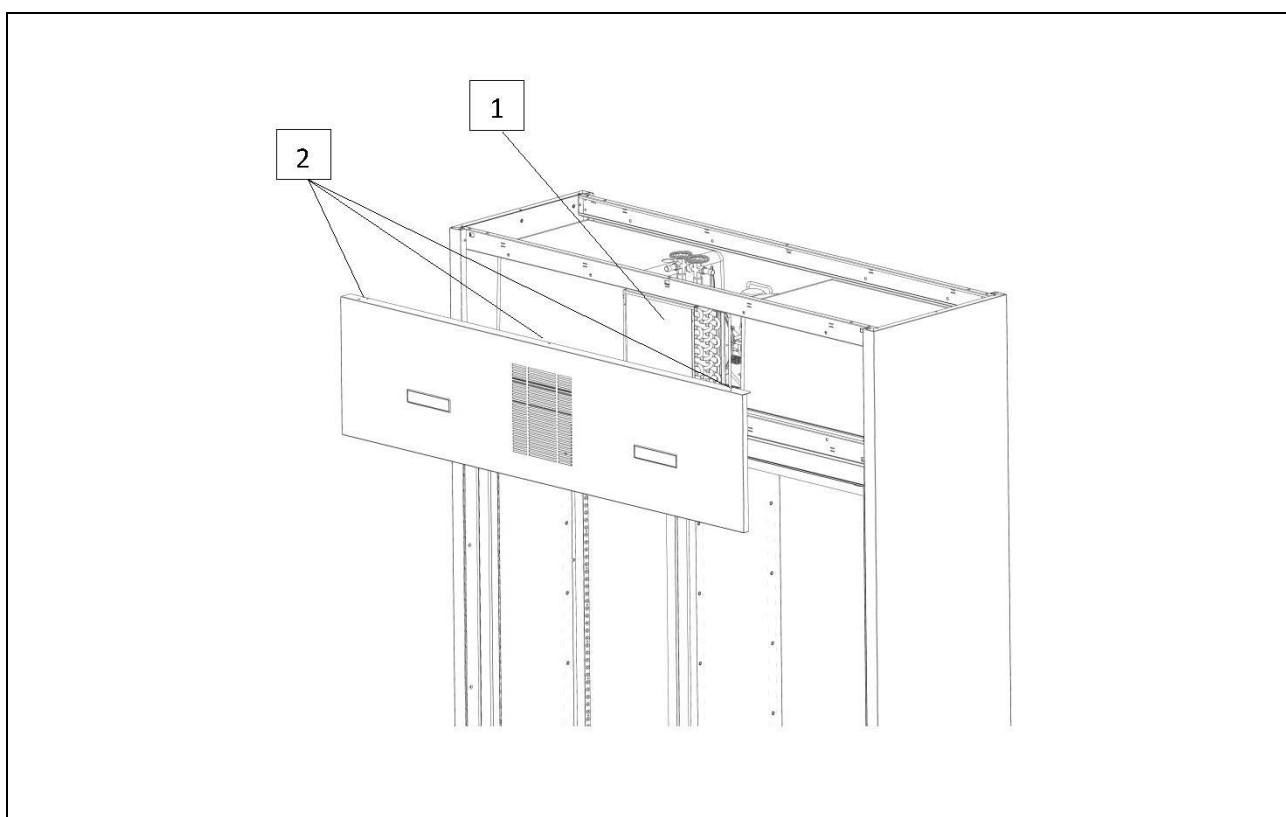


Fig. 10



**Il condensatore presenta bordi taglienti. Durante le sopracitate operazioni indossare sempre guanti protettivi, occhiali e maschere di protezione delle vie respiratorie.**




**Per la pulizia non utilizzare getti d'acqua diretti nell'apparecchiatura.**

### **8.3 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA**

Nel caso in cui l'apparecchiatura necessitasse di interventi di manutenzione straordinaria, o nel caso in cui riportasse delle anomalie di funzionamento non trattate nel presente manuale, contattare il costruttore.

### **8.4 – ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO E GUASTI**

E' importante ricordare che in qualsiasi stato si trovi la macchina, a tastiera attiva, la pressione del tasto  mette la scheda in OFF.

Ogni anomalia di funzionamento è accompagnata dal suono intermittente di un buzzer e segnalata da una sigla sul display. E' possibile tacitare la segnalazione acustica, di qualsiasi origine essa sia, premendo un tasto qualsiasi.

#### **8.4.1– ALLARMI**

Le segnalazioni di allarme possibili sul display sono le seguenti:

- “ **HA** ” allarme ALTA temperatura interno cella. Questo allarme, successivo al tempo di ritardo, scatta durante il normale ciclo frigorifero ma non ha alcun effetto. L'allarme sparisce nel momento in cui la temperatura interno cella rientra nel set point. Viceversa, se l'allarme permane, far controllare l'apparecchiatura da un tecnico specializzato.
- “ **LA** ” allarme BASSA temperatura interno cella. Questo allarme, successivo al tempo di ritardo, scatta durante il normale ciclo frigorifero ma non ha alcun effetto. L'allarme sparisce nel momento in cui la temperatura interno cella rientra nel set point. Viceversa, se l'allarme permane, far controllare l'apparecchiatura da un tecnico specializzato.

#### **8.4.2– GUASTI**

I guasti riconosciuti dal controllore elettronico sono:

- “**P1**” errore sonda CELLA. L'errore scatta durante il normale ciclo frigorifero, alcuni secondi dopo il guasto della sonda. Il ciclo non viene interrotto ed il compressore funziona in maniera alternata (ON/OFF) per garantire il mantenimento della temperatura in cella. L'errore sparisce alcuni secondi dopo che la sonda riprende a funzionare regolarmente. Se l'errore permane, prima di sostituire la sonda, verificare anche le connessioni .
- “**P2**” errore sonda EVAPORATORE. L'errore scatta durante il normale ciclo frigorifero, alcuni secondi dopo il guasto della sonda. L'errore non interrompe il ciclo frigorifero, il compressore funziona regolarmente, ma i successivi cicli defrost verranno effettuati a tempo anziché per sosta a temperatura data dalla sonda stessa. L'errore sparisce alcuni secondi dopo che la sonda riprende a funzionare regolarmente. Se l'errore permane, prima di sostituire la sonda, verificare anche le connessioni .

## **9 – SMONTAGGIO**



**Per qualsiasi attività di smontaggio dell'apparecchiatura contattare l'installatore.**

## **10 – SMANTELLAMENTO**

### **10.1 – MODALITA' DI SMANTELLAMENTO**

#### **STATO DELL'APPARECCHIATURA**

- **scheda elettronica posizione OFF sul display;**
- **spina di alimentazione scollegata della rete elettrica.**

#### **MODALITA'**

L'apparecchiatura è costruita con materiali ferrosi, componenti elettronici e materie plastiche. Nel caso sia necessario procedere alla rottamazione, separare i diversi componenti in base al materiale di cui sono costituiti, in modo da semplificare lo smaltimento differenziato o un'eventuale riutilizzo delle parti. L'apparecchiatura deve essere smaltita in modo differenziato dai rifiuti urbani.

Quando l'apparecchiatura è demolita non vi sono particolari istruzioni da eseguire. Affidare la rottamazione ad apposite imprese di smaltimento o, nei casi previsti dalla legge, riconsegnarla al rivenditore (vedi anche "Informazione agli utenti relativa allo smaltimento dei rifiuti nell'ambito dell'Unione Europea" di seguito riportata).

Per la rottamazione fare sempre riferimento alle leggi vigenti nel paese di utilizzo (vedi anche "Informazione agli utenti relativa allo smaltimento dei rifiuti nell'ambito dell'Unione Europea" di seguito riportata).



**PRESTARE ATTENZIONE CHE L'APPARECCHIATURA CONTIENE DEL GAS REFRIGERANTE IL CUI CONTROLLO E RECUPERO DOVRA' ESSERE TRATTATO SECONDO QUANTO PREVISTO DALLA NORMATIVE VIGENTI NEL PAESE DI SMALTIMENTO.**



**Per qualsiasi attività di smontaggio dell'apparecchiatura contattare l'installatore.**

#### **INFORMAZIONE AGLI UTENTI RELATIVA ALLO SMALTIMENTO DEI RIFIUTI NELL'AMBITO DELL'UNIONE EUROPEA**



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente in ragione di uno a uno.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile, contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni previste dalle leggi vigenti nel paese di smaltimento.

## **11 – RICAMBI**

### **11.1 – MODALITA' DI RICHIESTA DEI RICAMBI**

Per la richiesta di parti di ricambio contattare il rivenditore autorizzato o il costruttore.

## **12 – ALLEGATI**

Seguono in allegato a corredo dell'apparecchiatura:

- Dichiarazione di conformità
- Schema elettrico
- Resoconto collaudo elettrico
- Valutazione vuoto, verifica perdite e carica gas impianto frigorifero.

## 1 – GENERAL INFORMATION

Thank you for choosing a wine library of our production.

Read this manual very carefully and make sure it is available to those who will install, use and maintain the equipment.

### 1.1 – MARKING

The appliance identification plates (as shown in fig. 1 below) of all Wine Libraries are to be found on the control panel, on the cabinet interior and on the right/left side panels inside the cabinet at the top just below the ceiling. If the Wine Library is installed against a wall, the same plates are also applied on the exterior of the appliance at the top of the rear panel. In the pass-through version of the Wine Library with double doors, the plates are supplied separately for external application on either the right or left side at the customer's discretion.



Fig. 1

## 1.2 – DECLARATION OF CONFORMITY



### DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

#### DECLARATION OF CONFORMITY

Noi  
*The following*

**GEMM S.r.l.**  
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla  
31013 Codogné (TV) - Italy  
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE ( Compatibilità Elettromagnetica )  
*According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC*

|  |   |
|--|---|
| Tipo di apparecchiatura<br><i>Type of equipment</i>        | Vetrina refrigerata espositiva per vini<br><i>Refrigerated display for wine bottles</i> |
| Nome marchio commerciale<br><i>Brand name of trademark</i> | <b>GEMM</b><br><i>GEMM</i>  |
| Tipo, Modello<br><i>Type designation</i>                   | WL5 / 122 – 126 – 222 – 226<br><i>WL5 / 122 – 126 – 222 – 226</i>                       |
| Costruttore<br><i>Manufacturer</i>                         | <b>GEMM S.r.l.</b><br><i>GEMM S.r.l.</i>  |

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:  
*The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:*

|                    |    |
|--------------------|----|
| EN 50366           | 03 |
| EN 60 335 - 1      | 94 |
| EN 60 335 - 2 - 24 | 99 |
| EN 61 000 - 4 - 5  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 2  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 4  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 6  | 96 |
| EN 61 000 - 4 - 11 | 94 |
| EN 61 000 - 3 - 2  | 00 |
| EN 61 000 - 3 - 11 | 00 |
| EN 55 014 - 1      | 00 |
| EN 55 014 - 2      | 97 |

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra.  
*The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.*

Direttiva "PED" 97/23: Articolo 3.3.  
*97/23 "PED" directive: 3.3 Article.*

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.  
*As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.*

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.  
*And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.*

Data e luogo di emissione  
*Date and place of issue*

12 Apr 2012, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata  
*Name and signature of authorised person*

Gianluca POSSAMAI

---

**GEMM Srl**  
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy  
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com  
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261  
Registro Prod. AEE-TV IT08020000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

## 1.3 – WARRANTY

The warranty covering the various parts of the appliance is valid from the date on the relative delivery note and is as described in the sales agreement.

The warranty does not cover damage to the appliance caused by:

- transport and/or handling;
- operator errors;
- lack of the maintenance described in this manual;
- faults and/or breakages that cannot be traced to faulty operation of the appliance;
- maintenance operations carried out by unqualified personnel;
- improper use.

#### **1.4 – AFTER-SALES SERVICE**

Please contact the manufacturer directly for any needs regarding use, maintenance or ordering of spare parts, and specify the identification of the appliance given on the ID plate.



#### **1.5 – HOW TO USE AND KEEP THE MANUAL**

The purpose of this manual is to provide all the information necessary to ensure proper use of the appliance in complete safety and independence.

The manual is sub-divided into chapters with paragraphs and sub-paragraphs: the contents page is easily consulted to find any aspect of interest.

The material in this document is provided exclusively for the purpose of information and may be altered without notice. Although great attention is paid to drawing up the manual, **the manufacturer is not responsible for damage deriving from errors, omissions or the use made of the information herein.**

Keep this manual and all the documentation in the appendices in good condition, legible and complete in all its parts; keep it close to the equipment in an accessible place known to all operators.

##### **1.5.1 – SYMBOLS USED IN THIS MANUAL**



This symbol indicates information and warnings which if not observed could damage the appliance or compromise the safety of personnel.



This symbol indicates information and warnings regarding electrical devices which if not observed could damage the appliance or compromise the safety of personnel.

## 1.6 – PERSONNEL

This manual is for the use of operators, authorized fitters and maintenance engineers.



**Operators must not carry out operations reserved for maintenance engineers or specialised technicians.**

**The manufacturer accepts no responsibility for damage deriving from failure to observe this rule.**

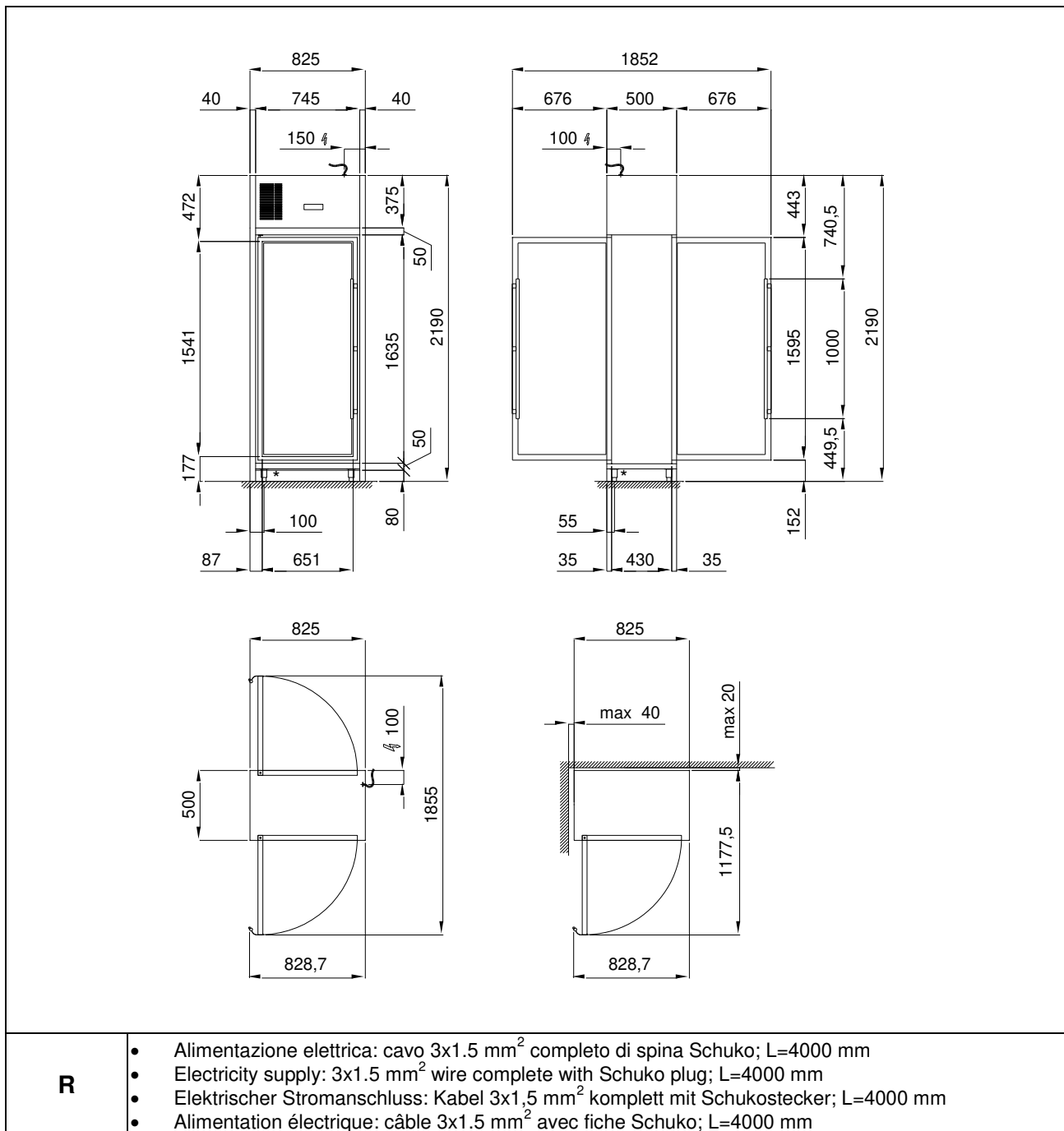
- **Appliance operator:** specialised person who can operate the appliance in normal working conditions by using the relevant controls. The operator must also be capable of carrying out simple routine maintenance (cleaning, loading) and starting or resetting the appliance after a power failure.
- **Specialised electrician:** specialised electrician who has been trained by the manufacturer to work on the appliance. The specialised electrician must be capable of installing the appliance and operating it in normal conditions; s/he is qualified to carry out all electrical and mechanical adjustments, maintenance and repairs. S/he is able to operate with live electrical control boxes and connector blocks.
- **Qualified fork-lift operator:** person qualified in handling materials on the company's premises, holder of a licence for the use of fork-lift trucks.

## 2 – MACHINE DESCRIPTION

### 2.1 – TECHNICAL DATA

|                             |                        |                                     |
|-----------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| <b>Model</b>                | <b>WL5 / 122 - 126</b> |                                     |
| <b>External dimensions</b>  | cm                     | 82.5 x 50 x 220h (122) – 260h (126) |
| <b>Weight</b>               | kg                     | 158 (122) – 173 (126)               |
| <b>Max bottles capacity</b> | nr                     | 128 (122) – 160 (126)               |
| <b>Chamber temperature</b>  | °C                     | + 4 / + 16                          |
| <b>Gas</b>                  |                        | R 404 a - 280gr                     |
| <b>Compressor power</b>     | Hp                     | 1/4 (MBP)                           |
| <b>Max. absorbed power</b>  | W                      | 434                                 |
| <b>Input Voltage</b>        |                        | Volt 1x230 ~ 50 Hz                  |

Tab. 1/a



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm<sup>2</sup> completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm<sup>2</sup> wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm<sup>2</sup> komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm<sup>2</sup> avec fiche Schuko; L=4000 mm

Fig. 2/a

|                             |                        |                                    |
|-----------------------------|------------------------|------------------------------------|
| <b>Model</b>                | <b>WL5 / 222 - 226</b> |                                    |
| <b>External dimensions</b>  | cm                     | 155 x 50 x 220h (222) – 260h (226) |
| <b>Weight</b>               | kg                     | 309 (222) – 339 (226)              |
| <b>Max bottles capacity</b> | nr                     | 256 (222) – 320 (226)              |
| <b>Chamber temperature</b>  | °C                     | + 4 / + 16                         |
| <b>Gas</b>                  |                        | R 404 a - 500gr                    |
| <b>Compressor power</b>     | Hp                     | 1/2 (MBP)                          |
| <b>Max. absorbed power</b>  | W                      | 867                                |
| <b>Input Voltage</b>        |                        | Volt 1x230 ~ 50 Hz                 |

Tab. 1/b

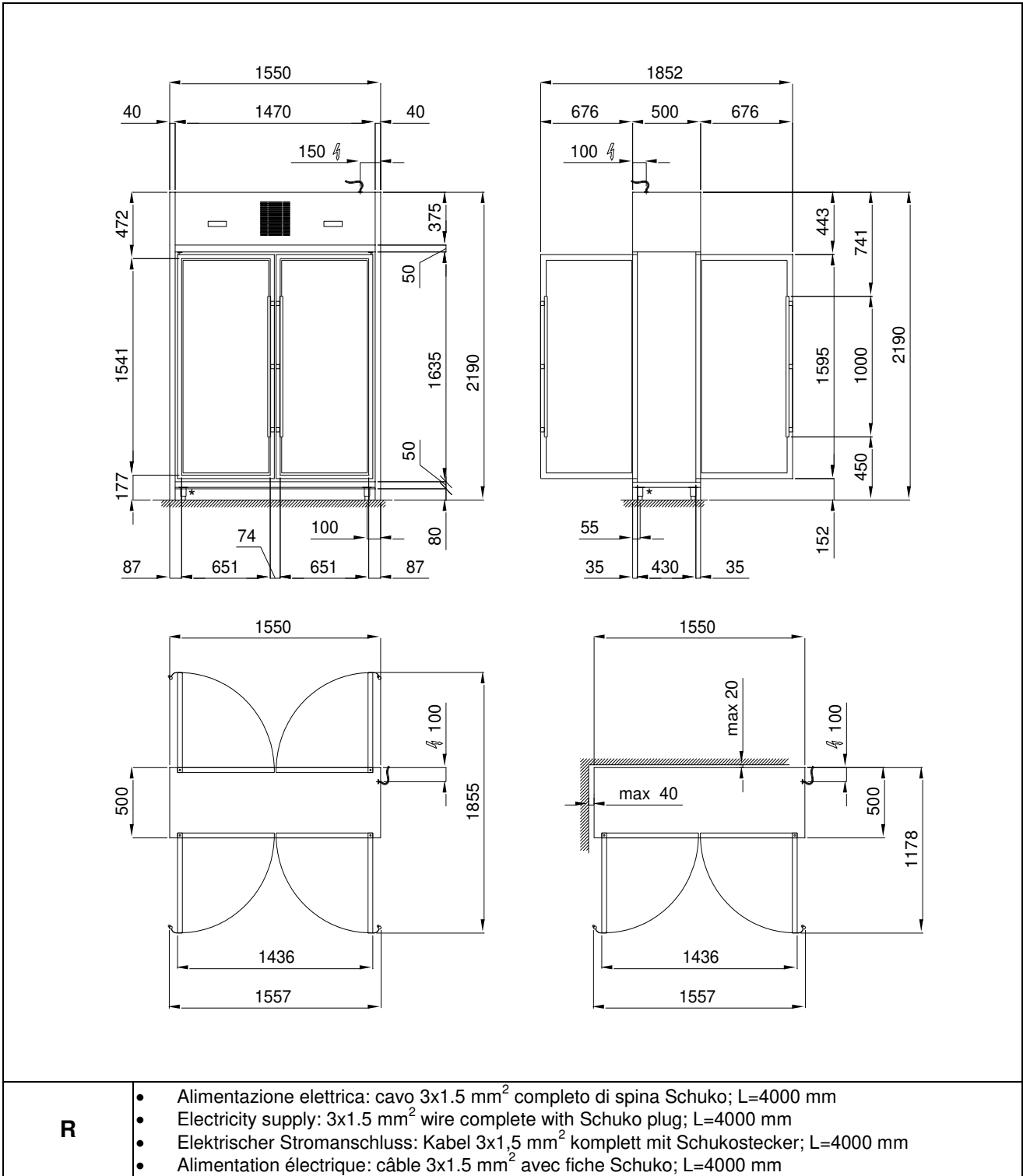


Fig. 2/b

## **2.2 – DESCRIPTION OF THE WINE LIBRARY AND INTENDED USE**

The Wine Library has been conceived for displaying wine bottles to best advantage directly in restaurants, drinking rooms, exhibitions/shows, showrooms and bars/pubs, ensuring perfect storage conditions while drawing attention to the product. The one-piece steel cabinet, the fully glazed door and the interior LED lighting make the Wine Library a truly elegant furnishing accessory that will complement any type of surroundings. The internal bottle rack is modular with four different versions in steel and Plexiglas to be arranged as desired. The Wine Library is available for installation against a wall or in a pass-through version, made with one or two doors and both with self-contained ceiling unit. The two-door version is made with two separate compartments and two independent sets of controls to keep different types of wines at the right temperature.

### **2.2.1 – MAIN PARTS**

The appliance comprises the following parts:

- body;
- self-contained refrigerating unit (ref. 1, fig. 3);
- control panel (ref. 2, fig. 3)

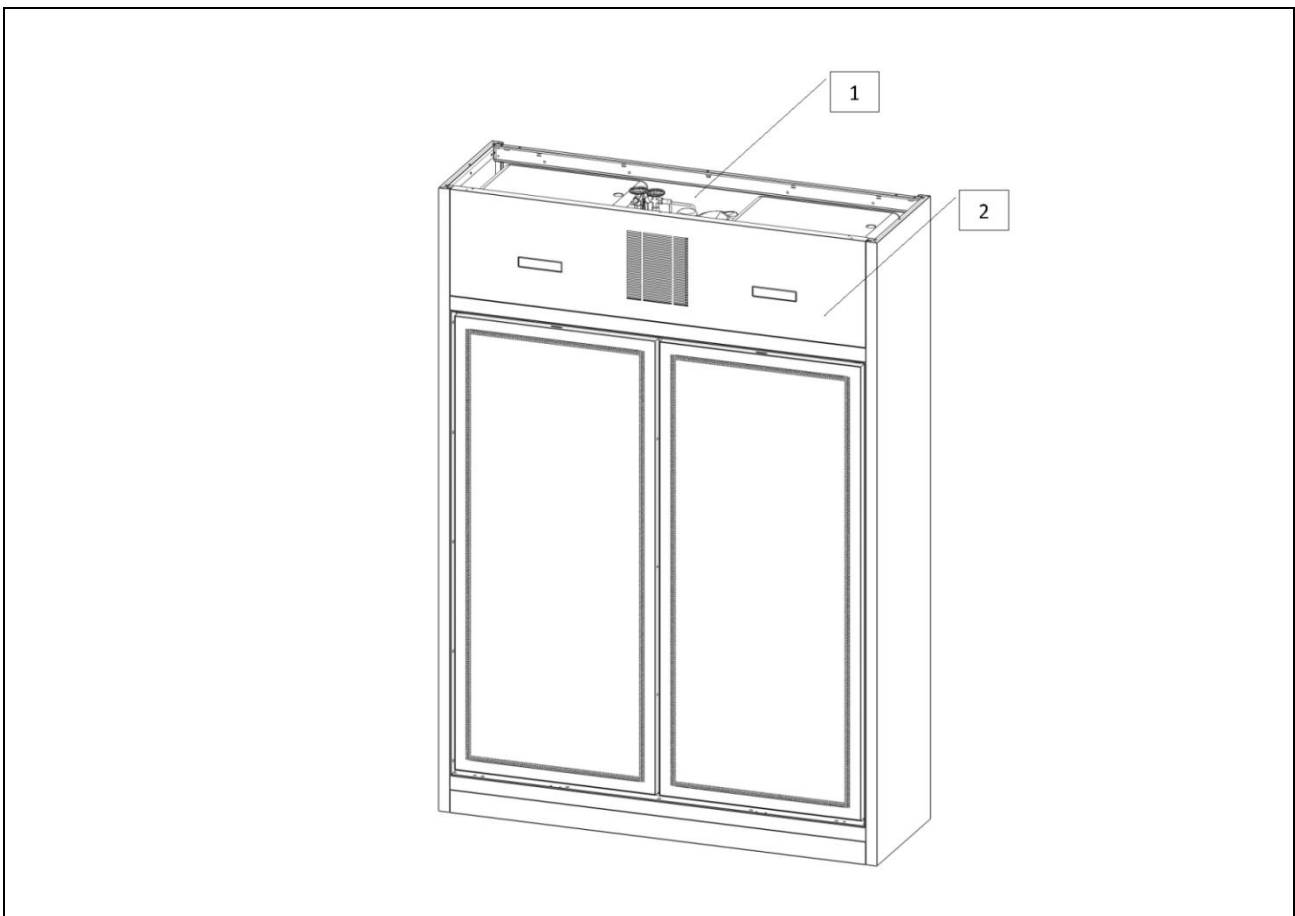


Fig. 3

## **2.3 – NOISE**

The appliance is designed and built to keep its noise level as low as possible.

## **2.4 – AMBIENT CONDITIONS**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Installation site</b> | Restaurants, drinking rooms, exhibitions/shows, showrooms, bars/pubs. |
| <b>Relative humidity</b> | ≤ 80% without condensation  |
| <b>Climatic class</b>    | "N" + 16 °C + + 32 °C   |

Tab. 2

### **3. – SAFETY**

#### **3.1 – GENERAL WARNINGS**



**IMPORTANT:** before using the appliance read this manual carefully and follow the technical operating instructions and indications to the letter. The operator must know the position and function of all the control devices and the characteristics of the wine library.



The wine library complies with current safety regulations, but improper use may cause damage to persons and things.

At the time of installation all operatives must be suitably trained in accident hazards, operator safety devices, general accident prevention regulations described in international directives and the current law in the countries where the appliance is used. Start-up and use of the appliance must be exclusively in the hands of trained personnel. The behaviour of operators must in any case scrupulously observe accident prevention regulations in the country where the appliance is used.



Do not remove or deface the plates fitted to the appliance by the manufacturer.



The wine library must not be used if the control panel or any other part is damaged.



Do not obstruct the front and/or rear air vents on the appliance; do not place food to be processed up against the ventilation grilles or air ducts, or directly on the bottom of the chamber.



Promptly report any anomalies in operation.



Use only accessories recommended by the manufacturer.



Do not expose the appliance to rain or sprays of water.



Routine and extraordinary maintenance that require the electrical box to be opened or even partial dismantling of the wine library must be carried out only after the appliance has been disconnected.

**The manufacturer has no responsibility in the following cases:**

- **the maintenance plan is not carried out;**
- **unauthorized alterations and/or operations;**
- **spare parts used are not original;**
- **failure to observe even part of the contents of this manual;**
- **improper use of the appliance.**

**Any tampering with or unauthorized replacement of one or more appliance parts or components and use of accessories and consumables different from the original ones can constitute a hazard and relieve the manufacturer of any civil or penal responsibility.**

**If in doubt about operation of the appliance, refrain from using it and contact the manufacturer.**

### 3.2 – SPECIFIC WARNINGS



**AFTER HAVING PLACED THE WINE LIBRARY IN ITS FINAL LOCATION, FOR SAFETY REASONS IT MUST BE FASTENED AS SHOWN BELOW USING THE KITS PROVIDED. THE MANUFACTURER CANNOT BE HELD LIABLE FOR ANY DAMAGE CAUSED TO PROPERTY OR INJURY TO PERSONS DUE TO FAILURE TO COMPLY WITH THE RECOMMENDATIONS GIVEN BELOW.**

The kits accompanying the Wine Library are to be used for fastening in the ways described below:

- at the side, both right and left, with top bracket (ref. 1, fig. 4);
- at the rear, to the wall, with top bracket (ref. 2, fig. 4);
- to the floor, if possible, with side brackets (ref. 4, fig. 4);
- two or more appliances placed side by side must be fastened together with the connecting plate (ref. 3, fig. 4).

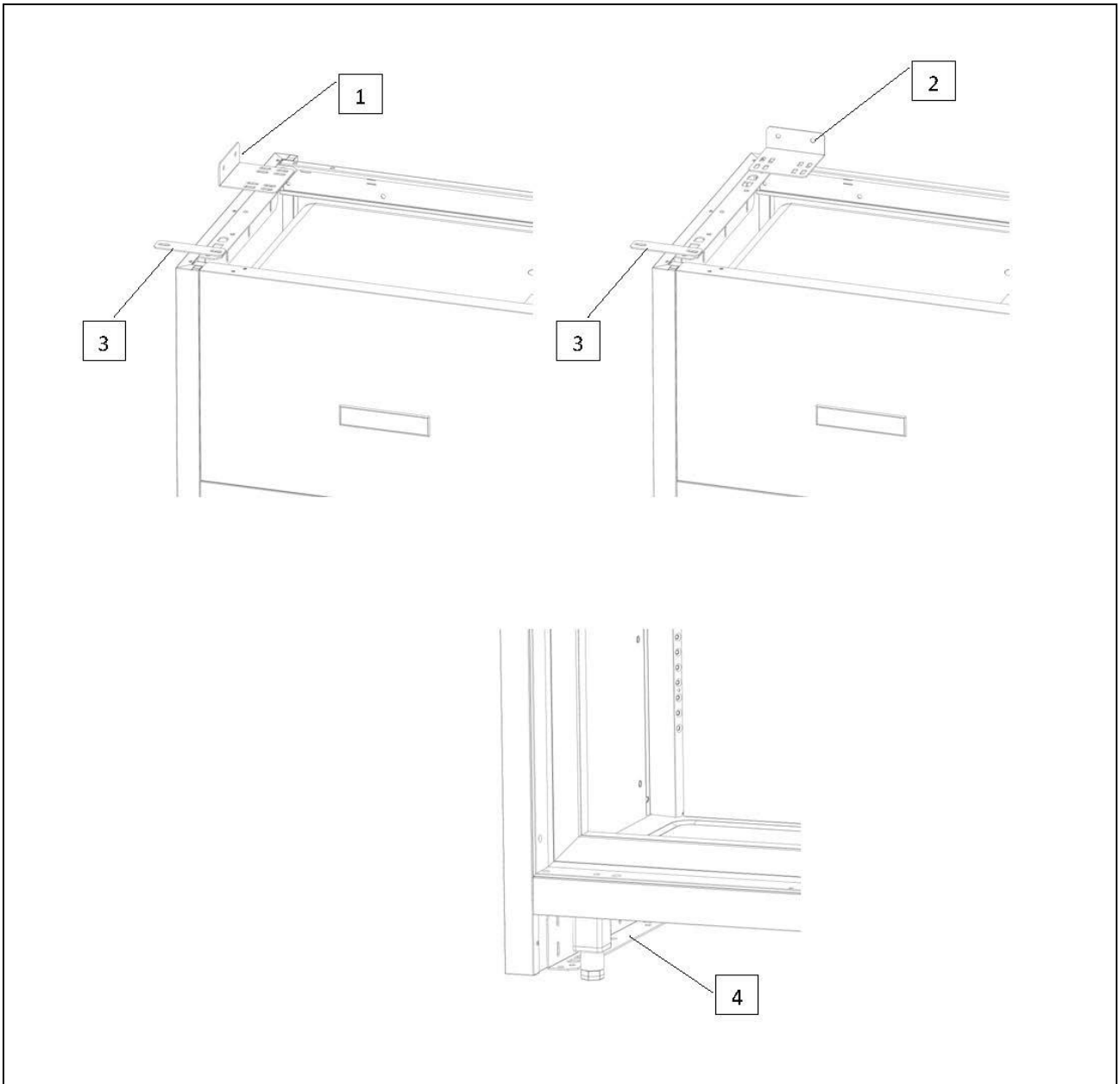


Fig. 4

### 3.2. – IMPROPER USE

The wine library must not be used:

- for purposes different from those given in paragraph 2.2 “Description of wine library and its use”;
- with safety systems not working;
- after badly done installation;
- by untrained personnel;
- when maintenance has not been carried out, or has been carried out badly;
- when non-original spare parts are used;
- with damaged power lead and/or electrical socket;
- with obstructed air ducts (ref. 1 fig. 5);
- with the food to be processed placed against the ventilation grilles (ref. 1 fig. 5), air ducts, or on the bottom of the chamber (ref. 2 fig. 5).

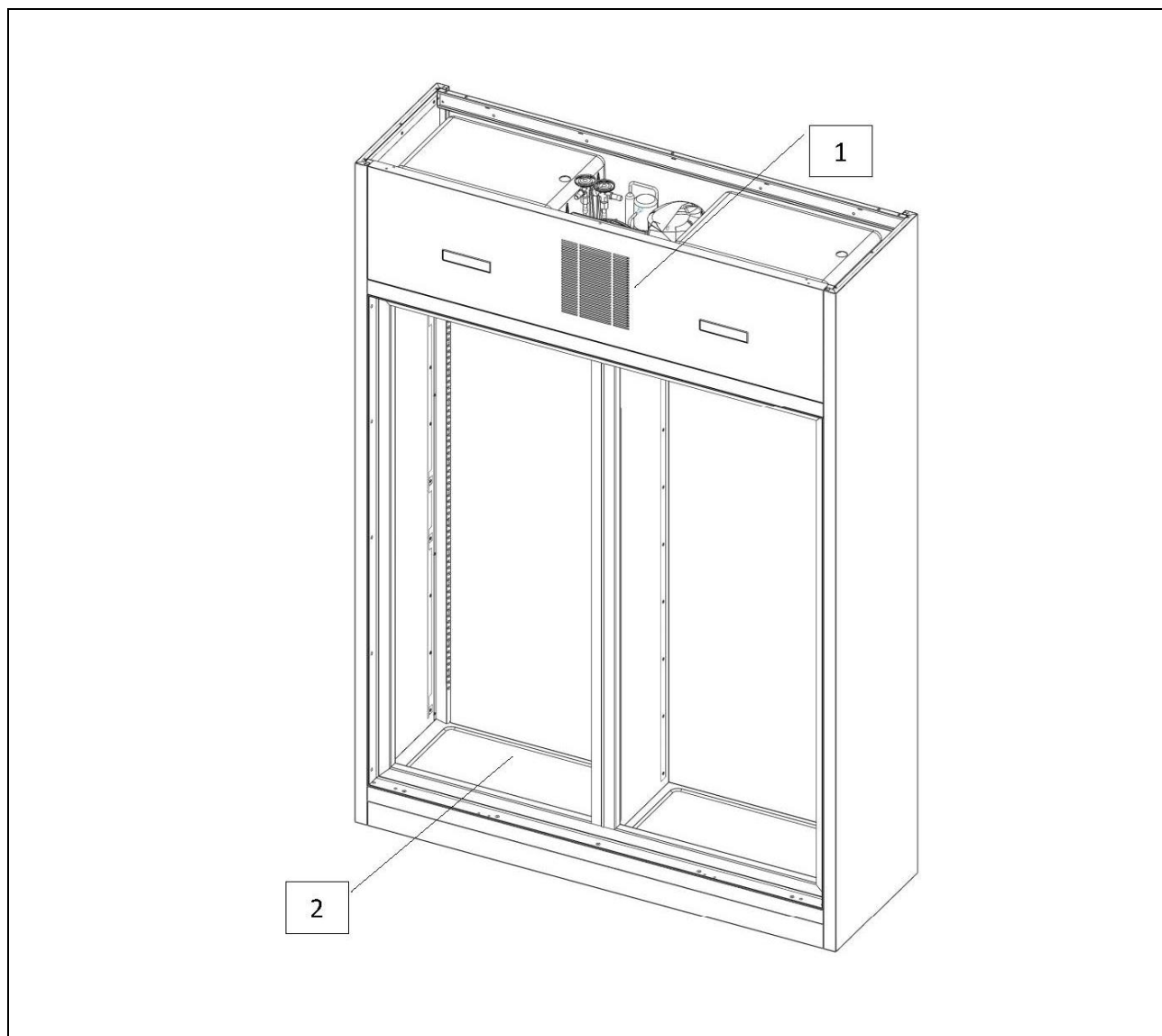


Fig. 5

### **3.4 – SAFETY DEVICES**

Personnel exposed to the hazards inherent in moving parts are protected by special safety devices on the appliance.

- grilles covering the cooling fans (ref. 1 fig. 6);
- grilles covering the condenser unit (ref. 2 fig. 6).

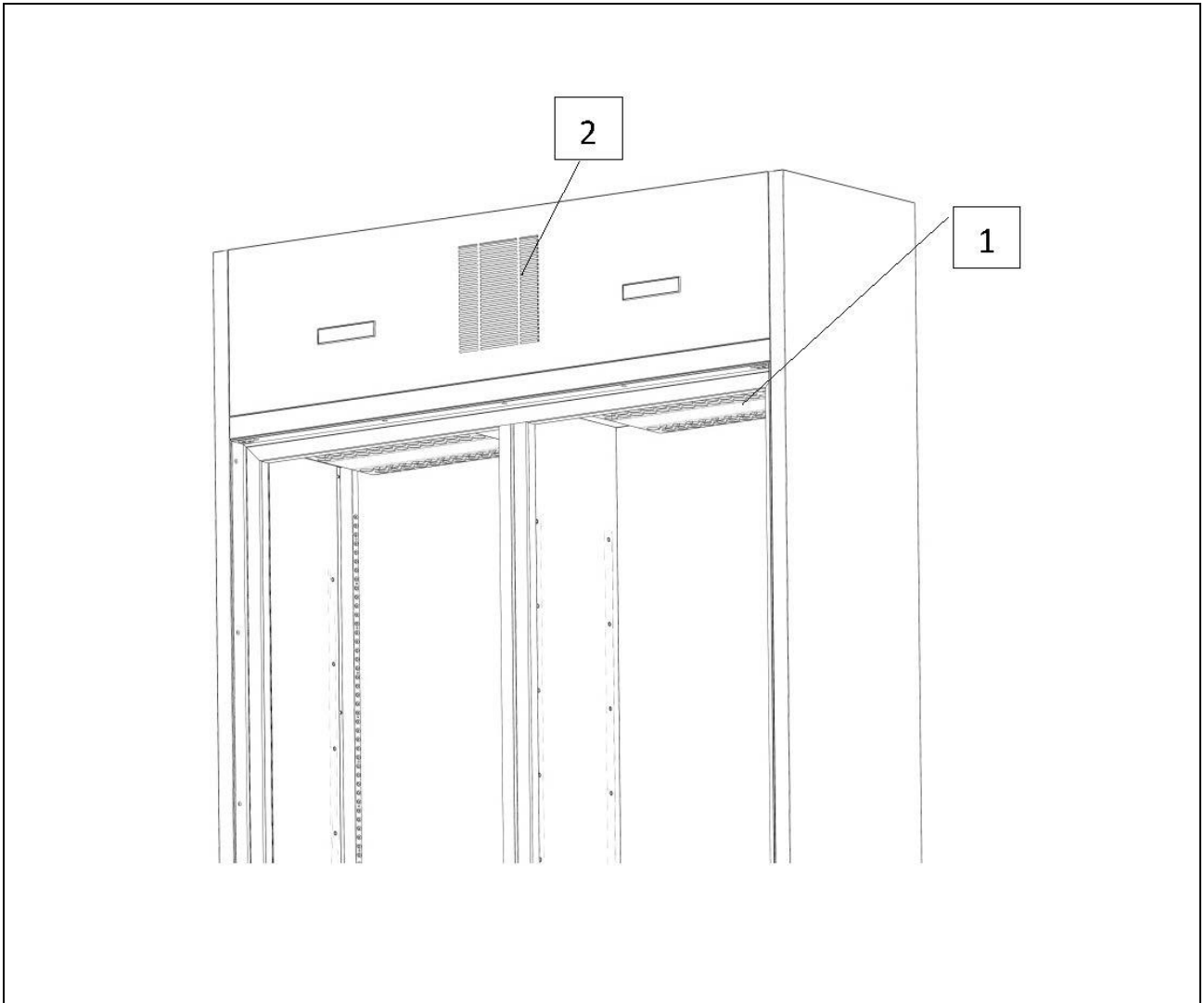




Fig. 6

### 3.4 – STOP FUNCTIONS

The entire appliance is controlled by an electronic circuit board. The stop function is represented by the  button (ref. 1 fig. 7). Whatever condition the machine is in, holding down the  button for 3 seconds cuts out the circuit board.

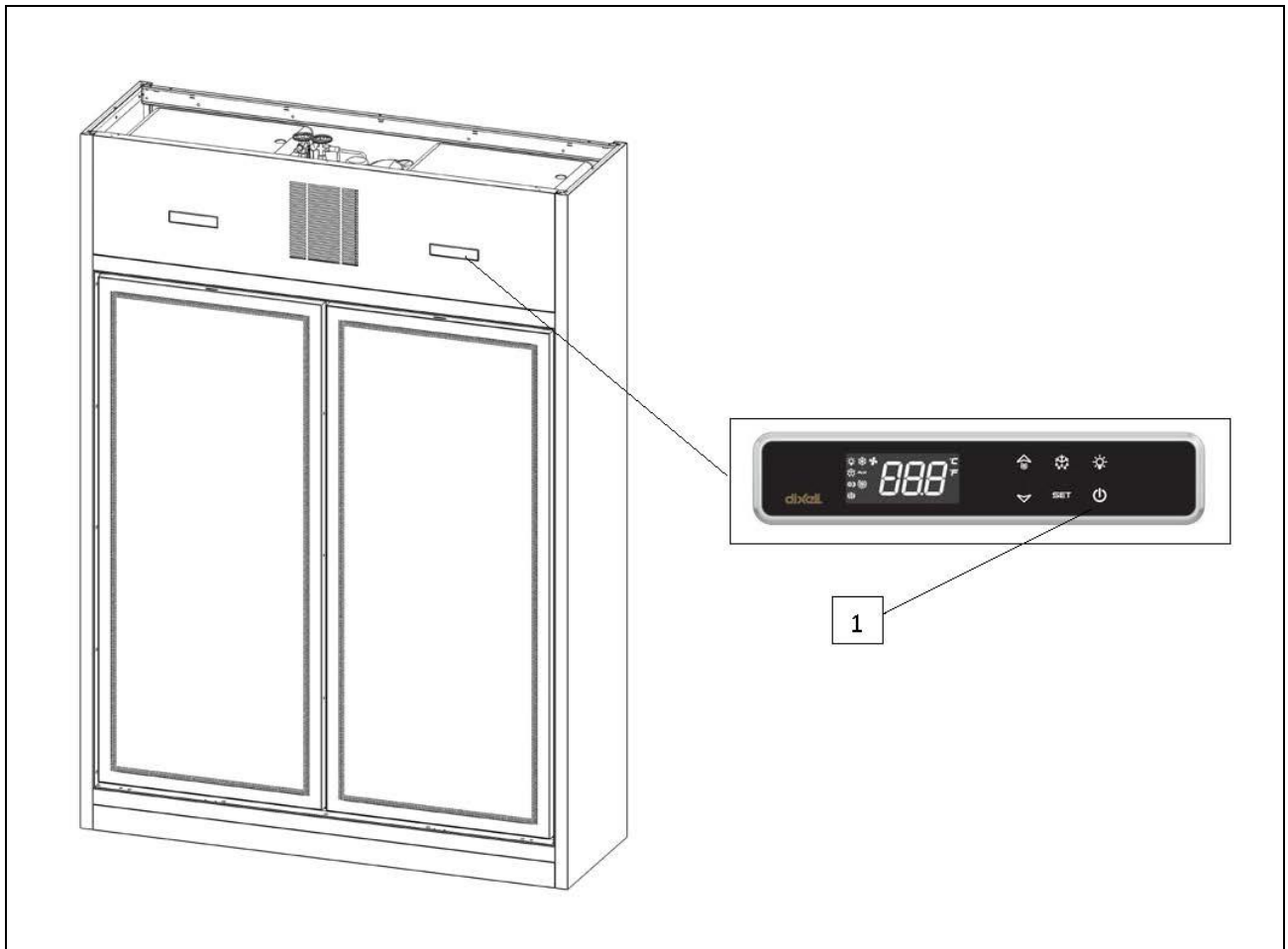


Fig. 7

## **4 – TRANSPORT AND HANDLING**

### **4.1 – TRANSPORT**

The packing used is suitable for the type, dimensions and weight of the appliance and ensures that it is protected and remains undamaged during transport and delivery to the purchaser.

The wine library must be placed in position and kept upright on a pallet and surrounded by its packing box throughout its journey.

The wine library is handed over to the carrier ready to be handled.



**The appliance must never be overturned.**



**The packing must be well placed on the platform of the means of transport and secured by appropriate ropes.**



**Take the utmost care when lifting and positioning the wine library, so as to avoid serious damage to persons or things. The manufacturer declines all responsibility if the indications for lifting and transport the wine library are not observed.**



**Ambient temperature must never drop below 4°C during transport.**

Once the wine library has been unpacked, the packing material must be eliminated and/or re-used in compliance with current waste disposal regulations in the countries where the appliance will be used.

### **4.2. – HANDLING THE PACKED WINE LIBRARY**



**Take great care when lifting and handling the wine library; there is an injury hazard in handling loads, which may also be fatal.**



**All handling and lifting operations must be carried out with great caution, making sure that all personnel is strictly at a safety distance and that no-one stands under suspended loads, be they still or in motion.**



**Before starting the operation, check the whole appliance handling area to identify any dangerous points.**



**Ambient temperature must never drop below 4°C during transport.**

## AUTHORIZED PERSONNEL

Specialised fork-lift truck operator.

Individual safety devices:

- safety shoes;
- safety gloves.

Personnel carrying out such operations must not wear rings, wrist watches, jewellery, loose or unfastened garments, such as, for example, ties, torn garments, scarves, unbuttoned jackets or blouses with open zips, etc. In general, personnel must wear safety apparel.

### 4.2.1 – WEIGHT AND DIMENSIONS

| Model      |    | WL5 / 122 (P) | WL5 / 126 (P) | WL5 / 222 (P) | WL5 / 226 (P) |
|------------|----|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Dimensions | cm | 82.5x50x220h  | 82.5x50x260h  | 155x50x220h   | 155x50x260h   |
| Weight     | Kg | 138 – 158 (P) | 150 – 173 (P) | 269 – 309 (P) | 293 – 339 (P) |

Tab.3

### 4.2.2 – MEANS REQUIRED

- To lift the appliance use a fork-lift truck of suitable minimum capacity.



**The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the operation and/or damage to the appliance.**

**The manufacturer declines all responsibility for improper non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.**

## **5 – INSTALLATION**



Use the utmost care in handling the appliance, so as to avoid damage to persons or things.



Do not start the appliance if there are faults on the control panel or parts are damaged.

### **AUTHORIZED PERSONNEL**

Specialised electrician.

Individual safety devices:

- safety shoes;
- safety gloves.

Personnel carrying out such operations must not wear rings, wrist watches, jewellery, loose or unfastened garments, such as, for example, ties, torn garments, scarves, unbuttoned jackets or blouses with open zips, etc. In general, personnel must wear safety apparel.

### **5.1 – PREPARATION FOR INSTALLATION**

For installation prepare an area of manoeuvre suitable for the dimensions of the appliance (see fig. 2) and the chosen lifting equipment.

The installation site must be prepared with all the connecting systems required for the appliance to work.

Choose an installation site with requisites that will allow the appliance to be used safely. The area must provide good support, with a solid flat floor whose finish will ensure a suitable and safe working place for personnel.

Install the appliance in a place with natural and/or artificial light suitable for the operations to be carried out (in compliance with specific regulations).

### **5.2 – UNPACKING**



Check that the packing has not been damaged during transport.

#### **5.2.1 – MEANS REQUIRED**

Use a fork-lift truck or equivalent equipment to lift the appliance.



**The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the operation and/or damage to the appliance.**

**The manufacturer declines all responsibility for improper non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.**

## 5.2.2 – UNPACKING PROCEDURE



**All the handling and unpacking operations must be carried out with extreme care, making sure that all personnel is strictly at a safety distance and that no-one stands under suspended loads, be they still or in motion.**

To unpack the appliance just remove its cardboard wrapping. Take the appliance off the pallet, lifting it by means of a suitable fork-lift truck; the forks should be placed under the appliance **taking care not to damage the two water tray runners.**



**AFTER INSTALLING THE APPLIANCE, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE TURNING IT ON.**

## 5.3 – HANDLING THE WINE LIBRARY

### 5.3.1 – MEANS REQUIRED

See paragraph 5.2.1.



**The use of unsuitable equipment can cause accidents to those involved in the operation and/or damage to the appliance.**

**The manufacturer declines all responsibility for improper non-compliant use of equipment for lifting, transport and handling.**

### 5.3.2 – HANDLING THE UNPACKED WINE LIBRARY



**All the handling and unpacking operations must be carried out with extreme care, making sure that all personnel is strictly at a safety distance and that no-one stands under suspended loads, be they still or in motion.**

Use a fork-lift truck to lift and move the Wine Library; the forks must go underneath the appliance, **taking care not to damage the brackets securing the bottom plinth.**

## 5.4 – ASSEMBLING THE WINE LIBRARY



**BEFORE ASSEMBLING THE WINE LIBRARY, MAKE SURE THAT IT HAS BEEN FASTENED IN THE WAYS SHOWN AND DESCRIBED IN SECTION 3.1 USING THE KITS PROVIDED.**

- Using the relative slot-in hooks (ref. 1 fig. 4), fasten the bottom plinth (no. 2 plinths if the Wine Library is pass-through), supplied separately, onto the appliance.
- Using the screws provided, fasten the 2 handles (no. 4 handles if the Wine Library is pass-through), supplied separately, to the doors.
- Carefully remove the protective film from the steel both inside and outside the Wine Library.
- Using the screws provided, secure all the bottle display kits as needed or desired.
- Connect the appliance directly to the electricity supply without using any multiple adapters, converters or extension cords.
- Switch on the Wine Library setting the temperature as required.

## **6 – SETTING UP**



**AFTER INSTALLING THE APPLIANCE, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE TURNING IT ON.**

### **6.1 – CONNECTIONS**

#### **6.1.1 – ELECTRICAL CONNECTION**



Electrical connection must be made by a specialised electrician.

- Check that the power supply voltage given on the ID plate corresponds to that available at the installation site.
- Connections must be made to current regulations; the supply mains must have an efficient earthing system compliant with electricity regulations in the country; this is a responsibility of the customer.
- Do not make tight bends on the power lead and do not place any object whatsoever on top of it.



**If it is necessary to unplug the mains supply, first make sure the circuit board is on OFF  on the display.**



**The manufacture declines all responsibility for damage or accidents caused by failure to observe such regulations.**

#### **ELECTRICAL CONNECTION PROCEDURE**

The appliance is supplied by the manufacturer complete with power plug. Just connect the power plug to a socket at the installation site; the system must be carried out to current regulations.

The electricity supply at the installation site must have the following requisites:

- Voltage: 230 Vac
- Frequency: 50 Hz

### **6.2 – PRELIMINARY CHECKS**

The electrician fitter shall train the operator in the correct use of the wine library and give the basic notions of maintenance.

#### **METHOD**

The operations to prepare the wine library for initial start-up must be carried out by a specialised engineer, in the presence of the operator, who can acquire information to carry out certain routine maintenance and cleaning.

Before starting up the appliance, a series of checks and inspections must be carried out for the purpose of preventing errors or accidents during start-up.

- Check that the appliance has not been damaged during transport.
- Check with special care for any damage to the electrical box, push button control panel, wiring and pipes.
- Check that all external power sources have been connected properly.
- Check that the machine is perfectly level.

#### **6.2.1 – REGULATION**



**Regulation carried out by unauthorized personnel may damage the appliance and expose the operator to serious hazards. Regulation carried out by unauthorized personnel is considered tampering with the appliance and as such null the warranty and relieve the manufacturer of any responsibility.**

## **7 – USE**



**AFTER INSTALLING THE APPLIANCE, WAIT AT LEAST TWO HOURS BEFORE TURNING IT ON.**

### **7.1 – INTENDED USE**

The Wine Library has been conceived for displaying wine bottles to best advantage directly in restaurants, drinking rooms, exhibitions/shows, showrooms and bars/pubs, ensuring perfect storage conditions while drawing attention to the product. The one-piece steel cabinet, the fully glazed door and the interior LED lighting make the Wine Library a truly elegant furnishing accessory that will complement any type of surroundings. The internal bottle rack is modular with four different versions in steel and Plexiglas to be arranged as desired. The Wine Library is available for installation against a wall or in a pass-through version, made with one or two doors and both with self-contained ceiling unit. The two-door version is made with two separate compartments and two independent sets of controls to keep different types of wines at the right temperature.

### **7.2 – INAPPROPRIATE USE**

Any use of the Wine Library other than those described in **7.1** is not recommended. In particular, the Wine Library is not an appliance designed for the rapid cooling of bottles or for storing food.

### **7.3 –RESIDUAL RISKS**



#### **DANGER OF FALLING OBJECTS**

**Use a support or stepladder when taking bottles from the highest part of the appliance in order to avoid the bottles tipping over and possible injuring people below.**

### **7.4 – CONTROL PANEL**

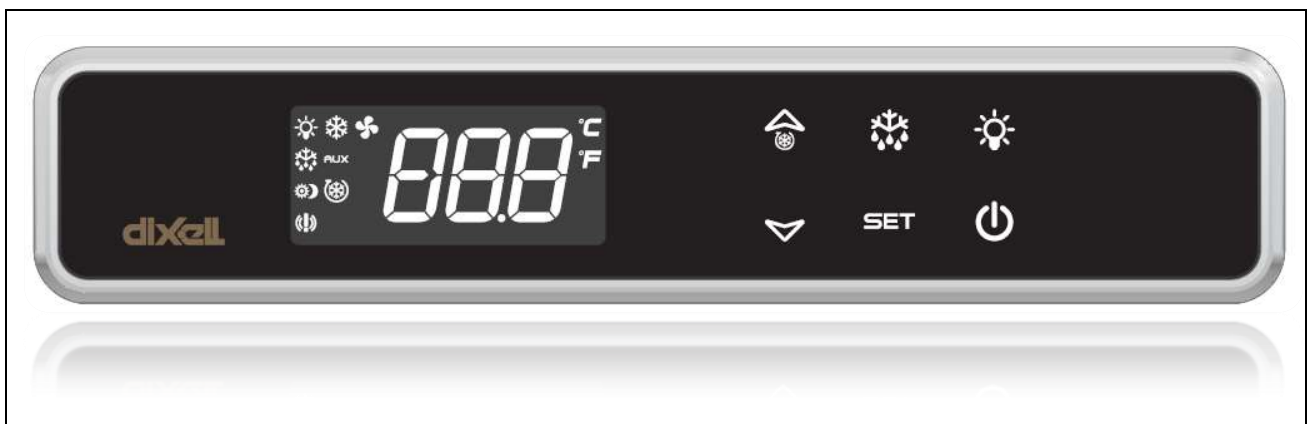
















Fig. 8

The following keys are present on the controller:

|   |                  |  |
|---|------------------|--|
|  | 0/1, ON-OFF KEY  | When the appliance is OFF (0), press just once to pass to ON (1).<br>When the unit is on and after having activated the keypad by pressing and holding any key for 3 sec, press just once to switch OFF. |
|  | UP AND DOWN KEYS | Used to increase or decrease the value that appears on the display. With the keypad active, press and hold the UP arrow key for 3 sec to activate the continuous timed cycle.                            |
|  |                  |  |
|  | DEFROST KEY      | With the appliance ON, press and hold for 3 sec to activate defrost.   |
|  | SET KEY          | With the appliance ON and keypad active, press just once to display the set point; press and hold for 3 sec to change the set point.   |
|  | LIGHT KEY        | With the appliance ON and keypad active, press just once to switch the interior light on or off.   |




The following icons are present on the controller display:

|   |                  |  |
|---|------------------|--|
|  | OFF              | Only lit when the appliance is OFF, otherwise always off.  |
|  | CELSIUS          | May be lit to show the temperature unit of measurement.  |
|  | COMPRESSOR       | Lit during normal refrigerating stages with compressor ON; off with compressor OFF. Blinking during defrosting (temperature drop). |
|  | DEFROST          | Lit during DEFROST.  |
|  | LIGHT            | Only lit when the cabinet interior lights are on.  |
|  | FAN              | Only lit when the cabinet internal fans are operating (evaporator).  |
|  | CONTINUOUS CYCLE | Only lit when the continuous cycle is activated (timed cycle).   |
|  | ALARMS           | Only lit when an appliance malfunction or alarm is recorded by the controller.   |


## **7.5 – CONTROLS**

As a whole the appliance is controlled by an electronic board (PCB).

As soon as the appliance is connected to the electricity supply, the display lights up completely for a lamp test lasting a few seconds. At the end of the lamp test, the display goes automatically to how it was before the appliance was switched off, for example if a cycle was in progress at that time, the cycle will restart from the point it was interrupted.


With the PCB OFF, the display is not lit except for the icon . Upon pressing key  the icon  goes out and the display comes ON showing the temperature in the cabinet.

With the PCB OFF and the keypad active, press the key  to switch the LED lights inside the appliance on and off. If

the appliance is also provided with an adjustable light kit, with the PCB OFF and key  lit, the intensity of the LED lights can be lowered using the remote control (provided) to the point of switching them off (using the - key). Always with the remote control (using the + key), the lights can be switched back on.

Use the commands on the touch panel, helped by the indications on the display, to activate the various appliance functions.

If the buzzer sounds for any reason whatsoever, it may be muted by simply pressing any key.

Whatever the status of the appliance, after having activated the keypad, pressing the key  puts the PCB to OFF.

## **7.6 – PREPARING FOR USE**




Before using the appliance, the inside of the cabinet should be thoroughly cleaned.

When switching on after installation or if the appliance has not been used for a long time, it is a good rule to let it operate empty until the set temperature has been reached.



To get the best performance from the Wine Library, arrange the bottles so that air can circulate properly: do not obstruct the refrigerating unit intake, do not lay the bottles on each other and distribute the load evenly.

Do not load the appliance with more than the allowed quantities, do not put in bottles having a temperature above the indicated design room temperature (+25°C) and avoid pointlessly opening the door otherwise the efficiency of the refrigerating unit will be reduced.


## **7.7 – USE**

- To activate the keypad press any key for 3 seconds, then you can view and change the set point, if necessary; press the **SET** key just once to display the set temperature, which can be changed using the up and down arrow keys by pressing and holding for 3 sec the same key.
- With the keypad active, a manual defrost can be selected; press and hold for 3 sec the  key and if the evaporator temperature is no higher than +8°C, a manual defrost phase is activated. This phase ends either when the time of 20' has elapsed or when the temperature measured by the evaporator sensor is (+8°C). The automatic defrost, managed by the controller, takes place once every 12H for a max. of 20' during which time the readout dEF is shown on the display.
- With the keypad active, press keys  and  just once to display the maximum and minimum temperature respectively, which are recorded by the sensor inside the cabinet. The displayed values are preceded by the readouts LO and HY respectively. To reset this stored value, press and hold for 3sec the **SET** key at the time it is displayed. On the display this reset is preceded by the readout RST (reset).

### **7.7.1 – SPECIAL USE**

- With the keypad active, press and hold for 3 sec the  key to activate the CONTINUOUS CYCLE phase. This phase lasts (1H) at a temperature (+4°C). These values are factory set in the controller. Unlike the normal refrigerating phase, in this case the symbol  on the display is lit. When the set time (1H) has elapsed, the symbol will go out and the appliance will start once again to operate with the previous set point.

### **7.7.2 – STOPPING FOR LONG PERIODS**

With the appliance OFF and the keypad active, press the  key and pull the plug out of the socket. Thoroughly clean the appliance (as described under 8.2) and make sure the door is left ajar at the end of cleaning and remains ajar for the entire period that the appliance is not used.


## **8 – MAINTENANCE**

### **8.1 – SPECIAL PRECAUTIONS**



Contact the manufacturer for any anomalies not described in this manual; contact the manufacturer also for any doubts during the maintenance operations described herein. Maintenance carried out by unauthorized personnel may damage the appliance and expose the operator to serious hazards. Maintenance carried out by unauthorized personnel is considered tampering with the appliance and therefore nulls the warranty and relieves the manufacturer of any responsibility.



**Any routine or extraordinary maintenance operation that requires the electric box to be opened or the machine to be dismantled, even partially, must be carried out only after the appliance has been switched off,  on the display, and unplugged.**



**Any maintenance operations carried out on a live machine may cause people serious accidents which may also be fatal.**



The safety devices must be deactivated only by authorized personnel, who will guarantee safety for people and avoid damage to the machine. The safety devices must be carefully activated again after carrying out maintenance.

During maintenance or repairs unauthorized persons must keep a safe distance from the appliance.

Observe the intervals prescribed or indicated in this manual for making inspections.

At the end of maintenance or repairs the appliance can be started only after the specialist engineer has made sure that:

- all the work has been fully carried out;
- the safety systems are active;
- the appliance is working perfectly;
- no-one is working on the appliance.

### **8.2 – ROUTINE MAINTENANCE**

#### **8.2.1 – ROUTINE MAINTENANCE TABLE (TAB. 5)**

| <b>Component</b> | <b>Type of operation</b> | <b>Timing</b> | <b>Responsibility</b> | <b>Method</b>   |
|------------------|--------------------------|---------------|-----------------------|-----------------|
| Chamber          | Cleaning                 | When needed   | Appliance operator    | See para. 8.2.2 |
| External part    | Cleaning                 | When needed   | Appliance operator    | See para. 8.2.3 |
| Condenser        | Cleaning                 | Every 30 days | Appliance operator    | See para. 8.2.4 |
| Core probe       | Cleaning                 | Every cycle   | Appliance operator    | See para. 8.2.5 |

Tab. 5

#### **8.2.2 – CLEANING THE CHAMBER**

Carry out this operation whenever necessary.

##### **APPLIANCE STATUS:**

- **ON/OFF button on OFF (  on the display);**
- **power supply plug disconnected from the mains.**

##### **AUTHORIZED PERSONNEL**

Appliance operator.

## METHOD

Carefully clean the cabinet interior, the contact surfaces of where the door closes (ref. 1 fig. 9) and the gasket using a sponge soaked with neutral detergent, neither of which must be abrasive. Rinse thoroughly using a clean sponge soaked with water and then wipe dry using a clean cloth.

Proper cleaning of the appliance interior prevents the formation of unpleasant odours, which could impair the product to be stored there. Do not use alcohol or alcohol-based products for the internal parts.



Use exclusively water and non-abrasive neutral detergent for cleaning. The use of different products could damage the surface of the appliance and compromise the quality and healthiness of the product being processed. Do not use abrasive sponges.



Do not use cleaning cloths which could leave behind fibres and do not use water jets in the appliance.



**Using alcohol or alcohol-based products for cleaning the Plexiglas bottle racks could damage the transparent, glossy surface finish.**

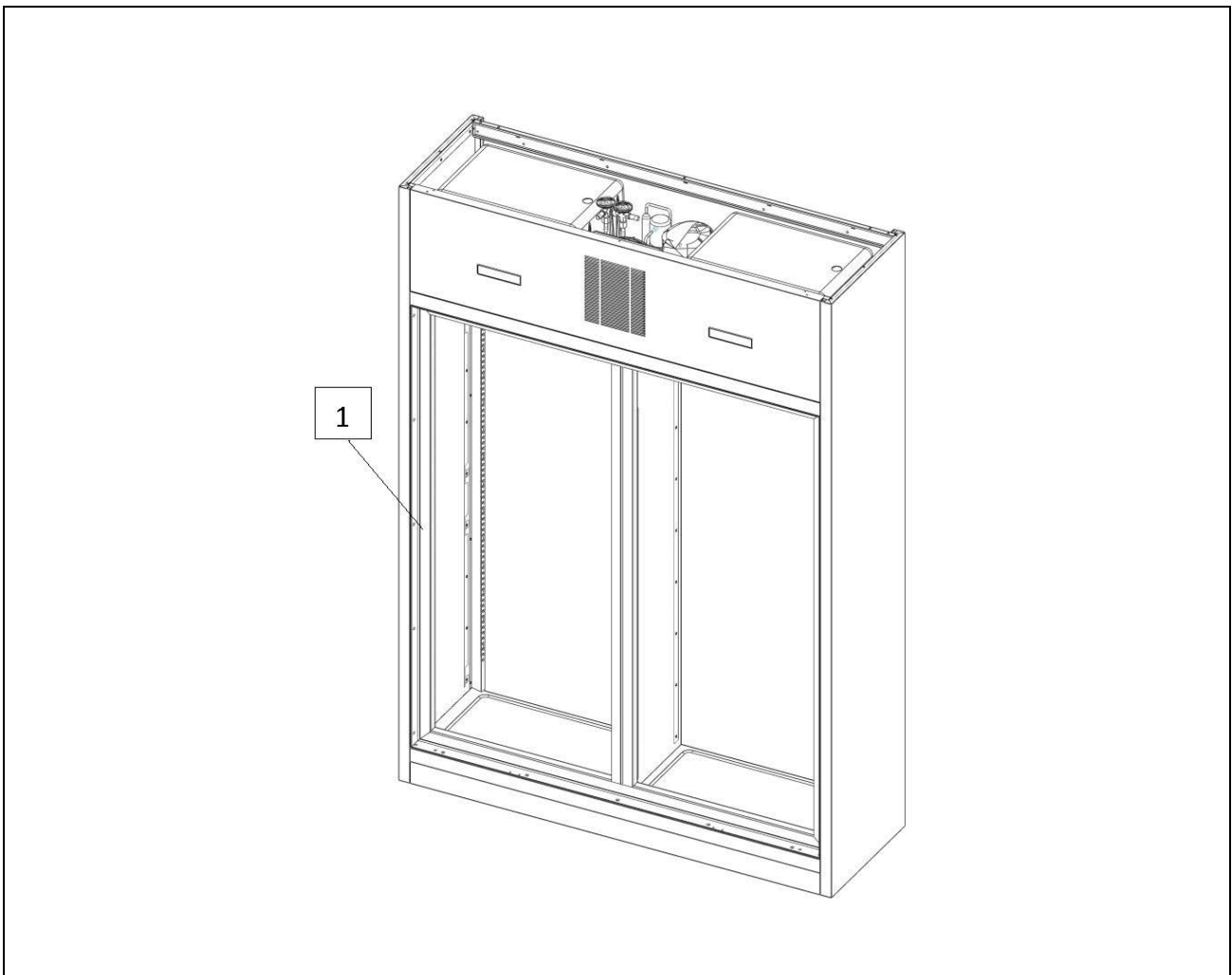


Fig. 9

### **8.2.3 – CLEANING THE EXTERIOR OF THE APPLIANCE**

Carry out this operation whenever necessary.

#### **APPLIANCE STATUS:**

- **ON/OFF button on OFF (⏻ on the display);**
- **power supply plug disconnected from the mains.**

#### **AUTHORIZED PERSONNEL**

Appliance operator.

#### **METHOD**

Clean the external surfaces of the appliance (door, side strips and steel panels), using a sponge soaked with neutral detergent, neither of which must be abrasive. Rinse thoroughly using a clean sponge soaked with water and then wipe dry using a clean cloth.



Only use water and non-abrasive neutral detergent to clean the appliance. The use of other products could damage the appliance surfaces and affect overall quality and hygiene.  
Do not use abrasive sponges.



When cleaning do not use cloths that leave lint.

### 8.2.4 – CLEANING THE APPLIANCE CONDENSER

The condenser must be cleaned once every 60 days.

#### APPLIANCE STATUS:

- ON/OFF button on OFF (⏻ on the display);
- power supply plug disconnected from the mains.

#### AUTHORIZED PERSONNEL

Appliance operator.

#### METHOD

For trouble-free efficient appliance operation, the air-cooled condenser (ref. 1 fig. 10) must be kept clean so that air circulates freely. Cleaning must be done once every 60 days at the most. Remove the control panel having first removed the top screws (ref. 2 fig. 10) and released the bottom pins. Use non-metallic brushes to clean, ensuring that all the dust and fluff is removed from the fins. We recommend using a vacuum cleaner so as to avoid dust being spread into the environment. If there are greasy deposits, remove them using a small brush soaked in alcohol. **DO NOT SCRAPE THE SURFACES WITH SHARP POINTED OR ABRASIVE OBJECTS.**

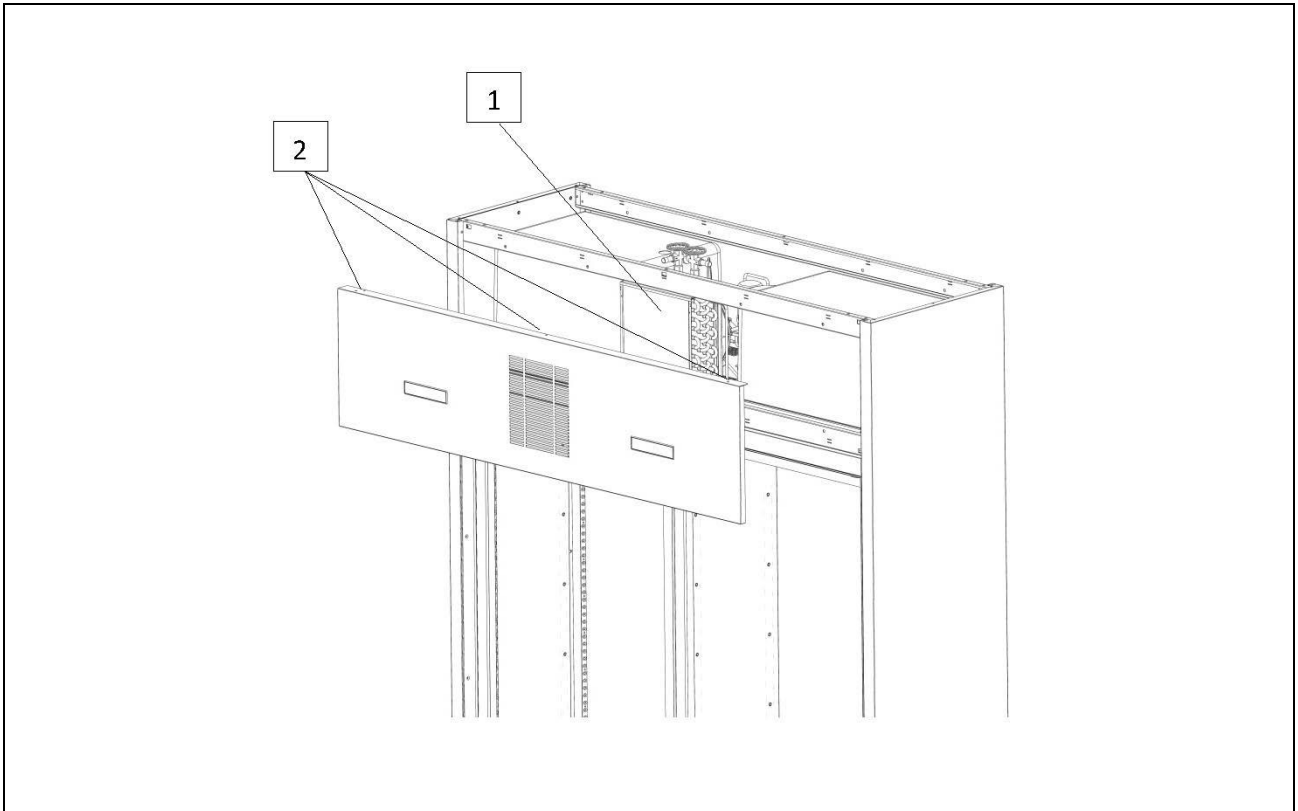


Fig. 10



The condenser has sharp edges. When carrying out the operations mentioned above, wear safety gloves, goggles and face masks.




Do not use direct water jets to clean the appliance.

### **8.3 – EXTRAORDINARY MAINTENANCE**

If the appliance needs extraordinary maintenance, or if operating anomalies occur that are not described in this manual, contact the manufacturer.

### **8.4 – OPERATING ANOMALIES AND FAULTS**

It is important to remember that whatever machine status is, pressing the button  for 3 seconds turns it OFF. When any operating anomaly occurs the buzzer sounds intermittently and abbreviation appears on the display. Whatever the reason for the buzzer, it can be silenced by pressing any button.

#### **8.4.1– ALARMS**

The following alarms could appear on the display:

- “ **HA** ” HIGH cabinet internal temperature alarm. This alarm is triggered during the normal refrigerating cycle, after the delay time, but has no direct effect. The alarm message disappears as soon as the cabinet internal temperature falls to within the set point. If, however, the alarm persists, have the appliance checked by a specialised technician.
- “ **LA** ” LOW cabinet internal temperature alarm. This alarm is triggered during the normal refrigerating cycle, after the delay time, but has no direct effect. The alarm message disappears as soon as the cabinet internal temperature falls to within the set point. If, however, the alarm persists, have the appliance checked by a specialised technician.

#### **8.4.2– TROUBLESHOOTING**

The following malfunctions are acknowledged by the electronic controller:

- “**P1**” CABINET sensor error. The error is triggered during the normal refrigerating cycle just a few seconds after the sensor starts to malfunction. The cycle is not stopped, but the compressor operates on an alternating basis (ON/OFF) to ensure that cabinet temperature is maintained. The error message disappears just a few seconds after the sensor starts operating regularly again. If the error persists, before replacing the sensor, first check the connections.
- “**P2**” EVAPORATOR sensor error. The error is triggered during the normal refrigerating cycle just a few seconds after the sensor starts to malfunction. The refrigerating cycle is not stopped by the error and the compressor operates regularly, but the subsequent defrost cycles will be carried out on a time basis rather than according to the temperature given by the actual sensor. The error message disappears just a few seconds after the sensor starts operating regularly again. If the error persists, before replacing the sensor, first check the connections.

## **9 – DISMANTLING**



**Contact the manufacturer to dismantle the appliance in any way.**

## **10 – DISPOSAL**

### **10.1 – DISPOSAL METHOD**

#### **APPLIANCE STATUS**

- **electronic circuit board in position “O” (OFF);**
- **power supply plug disconnected from the mains.**

#### **METHOD**

The appliance is made of ferrous materials, electronic components and plastics. If it needs to be disposed of, separate the various components according to the material of which they are made, to simplify separate waste collection or re-use of the parts. The appliance must be disposed of separately from urban waste.

No special instructions apply to the dismantled appliance. Dispose of it through the special operators or return to the dealer, if the law provides for this (also see “Information to users regarding waste disposal in the European Union” below).

For disposal consult the laws applicable in the country where the appliance is used (also see “Information to users regarding waste disposal in the European Union” below).



**TAKE CARE: THE APPLIANCE CONTAINS REFRIGERANT GAS THAT MUST BE CONTROLLED AND RECOVERED ACCORDING TO THE REGULATIONS OF THE COUNTRY IN WHICH DISPOSAL WILL TAKE PLACE.**



**Consult the fitter for any dismantling requirements.**

#### **INFORMATION TO USERS REGARDING WASTE DISPOSAL IN THE EUROPEAN UNION**



The symbol of a crossed waste bin on the appliance indicates that at the end of its working life the product must be collected separately from other waste.

Therefore, at the end of the product’s working life the user must take it to a suitable centre for the collection of electronic and electrical waste, or return it to a dealer when purchasing a new appliance of the same type.

Suitable separate waste collection of unwanted appliances and their forwarding to treatment, recovery and environmentally friendly disposal makes it possible to avoid potential negative effects on the environment and human health, and assists recycling and recovery of materials.

Unauthorized disposal of the product by the user is punished by the application of fines established by the countries in which the appliance is disposed of.

## **11 – SPARE PARTS**

### **11.1 – ORDERING SPARE PARTS**

Contact authorized dealer or the manufacturer to order spare parts.

## **12 – APPENDICES**

The appliance comes with the following appendices:

- Declaration of conformity
- Electrical diagram
- Electrical approval report
- Assessment of vacuum, leakage and gas loading for cooling unit.





**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'**

**DECLARATION OF CONFORMITY**

Noi  
*The following*

**GEMM S.r.l.**  
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla  
31013 Codogné (TV) - Italy  
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE ( Compatibilità Elettromagnetica )  
*According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC*

|  |   |
|--|---|
| Tipo di apparecchiatura<br><i>Type of equipment</i>        | Vetrina refrigerata espositiva per vini<br><i>Refrigerated display for wine bottles</i> |
| Nome marchio commerciale<br><i>Brand name of trademark</i> | <b>GEMM</b><br><i>GEMM</i>  |
| Tipo, Modello<br><i>Type designation</i>                   | WL5 / 122 – 126 – 222 – 226<br><i>WL5 / 122 – 126 – 222 – 226</i>                       |
| Costruttore<br><i>Manufacturer</i>                         | <b>GEMM S.r.l.</b><br><i>GEMM S.r.l.</i>  |

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:  
*The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:*

|                    |    |
|--------------------|----|
| EN 50366           | 03 |
| EN 60 335 - 1      | 94 |
| EN 60 335 - 2 - 24 | 99 |
| EN 61 000 - 4 - 5  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 2  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 4  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 6  | 96 |
| EN 61 000 - 4 - 11 | 94 |
| EN 61 000 - 3 - 2  | 00 |
| EN 61 000 - 3 - 11 | 00 |
| EN 55 014 - 1      | 00 |
| EN 55 014 - 2      | 97 |

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra.  
*The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.*

Direttiva "PED" 97/23; Articolo 3.3.  
*97/23 "PED" directive: 3.3 Article.*

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.  
*As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.*

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.  
*And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.*

Data e luogo di emissione  
*Date and place of issue*

12 Apr 2012, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata  
*Name and signature of authorised person*

Gianluca POSSAMA

---

**GEMM Srl**  
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy  
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com  
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261  
Registro Prod. AEE-TV IT08020000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

### 1.3 – GARANTIE

Die Garantie auf die Gerätekomponenten gilt ab dem auf dem Lieferschein angegebenen Datum, gemäß den im Verkaufsvertrag angegebenen Bestimmungen.

Ausgenommen von der Garantie sind Schäden am Gerät, die verursacht werden durch:

- Transport und/oder Handling;
- Fehler des Bedieners;
- Nicht laut den Angaben in diesem Handbuch durchgeführte Instandhaltung ;
- Defekte und/oder Schäden, die nicht auf Betriebsstörungen des Gerätes beruhen;
- Instandhaltungsarbeiten durch nicht qualifiziertes Personal;
- Unsachgemäßer Gebrauch.

### 1.4 – KUNDENDIENST

Für jede Art von Reparatur, Wartung oder Anforderung von Ersatzteilen wenden Sie sich bitte direkt an den Hersteller, unter Angabe der auf dem Geräteschild angegebenen Maschinendaten.



### 1.5 – GEBRAUCH UND AUFBEWAHRUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch liefert alle erforderlichen Informationen für die sachgemäße, möglichst autonome und sichere Bedienung des Gerätes.

Das Handbuch unterteilt sich in Kapitel, Paragraphen und Unterparagraphen: das Inhaltsverzeichnis liefert eine Übersicht über die einzelnen Kapitel.

Der Inhalt dieser Bedienungsanleitungen dient ausschließlich zur Information und kann ohne Vorankündigung geändert werden. Obwohl das Handbuch mit äußerster Sorgfalt erstellt wurde **haftet der Hersteller nicht für Schäden auf Grund von Fehlern oder Unterlassungen und dem Gebrauch der enthaltenen Informationen.**

Bewahren Sie das Handbuch samt den Anlagen in gutem und leserlichen Zustand in der Nähe des Gerätes an einem leicht zugänglichen und allen Bedienern bekanntem Ort auf.

#### 1.5.1 – IN DIESEM HANDBUCH ENTHALTENE SYMBOLE



Dieses Symbol kennzeichnet Informationen und Hinweise, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät oder Personen führen kann.



Dieses Symbol kennzeichnet elektrische Informationen oder Hinweise, deren Nichtbeachtung zu Schäden am Gerät oder an Personen führen kann.

## 1.6 – BESCHREIBUNG DES PERSONALS

Dieses Handbuch wendet sich an die für die Installation und Instandhaltung des Geräts zuständigen Techniker.



**Die Bediener dürfen keine Operationen durchführen, die dem Instandhaltungsdienst oder den spezialisierten Technikern zustehen.**

**Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die auf Grund der Nichtbeachtung dieses Verbots entstehen.**

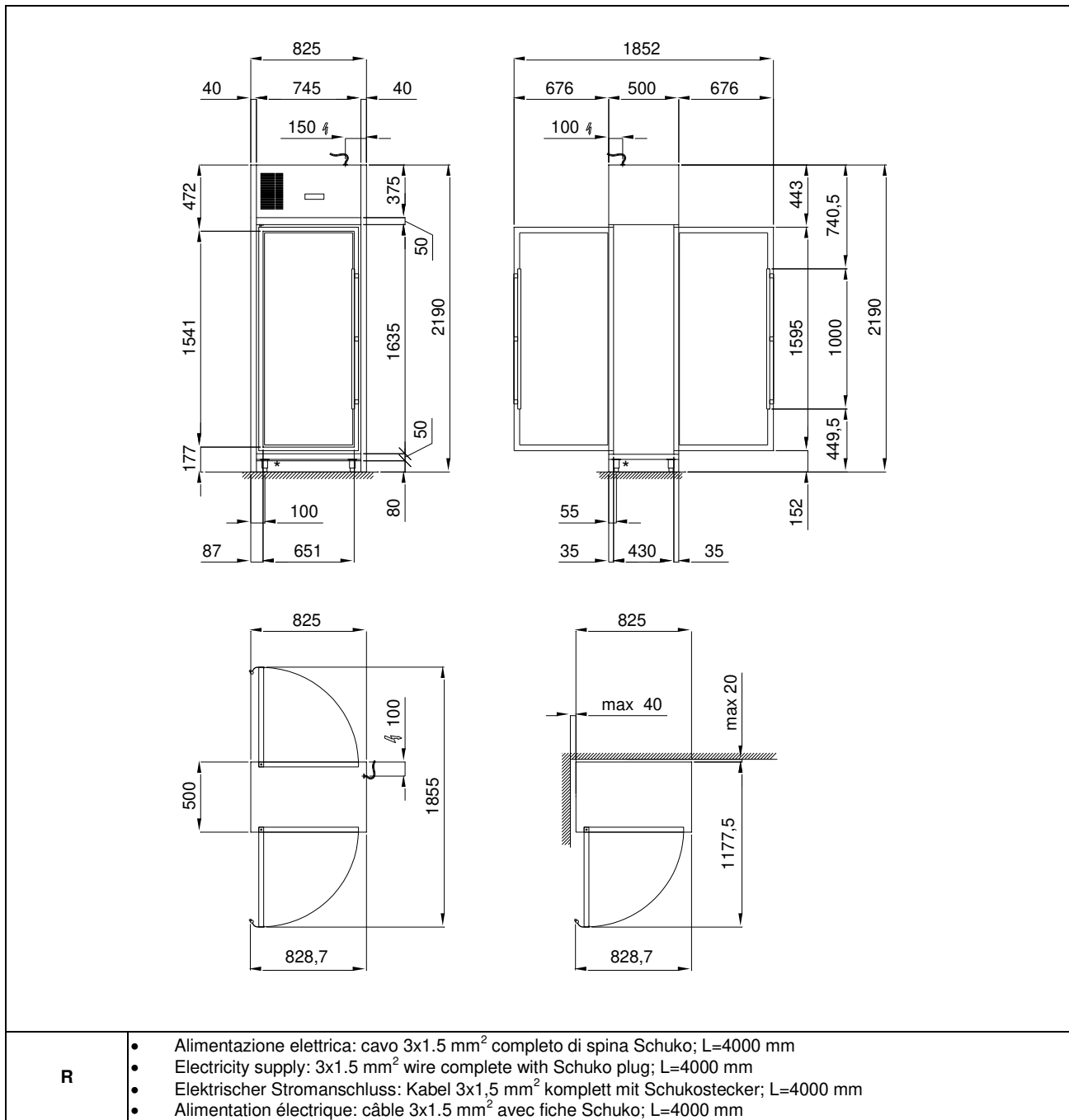
- **Für die Bedienung des Geräts zuständiges Personal:** spezialisiertes Personal, das in der Lage ist, das Gerät unter normalen Bedingungen mit Hilfe der vorgesehenen Bedienungselemente zu bedienen. Es muss ferner in der Lage sein, einfache Instandhaltungsarbeiten (Reinigung, Bestückung), Inbetriebnahme oder Wiederaufnahme des Betriebs auf Grund eines eventuellen Notstopps, durchzuführen.
- **Elektrofachmann:** Ausgebildeter Elektriker, der die Schulungskurse vom Hersteller besucht hat, die ihm jede Art von Eingriff am Gerät gestatten. Der Techniker muss in der Lage sein, das Gerät zu installieren, es unter normalen Bedingungen zu bedienen, einfache Instandhaltungsarbeiten vornehmen, alle elektrischen und mechanischen Einstellungen, Instandhaltungen und Reparaturen durchführen. Er ist in der Lage, unter Vorhandensein von Spannung in den elektrischen Schränken und elektrischen Dosen zu arbeiten.
- **Gabelstaplertechniker.** Geschulter Techniker für das Handling von Material innerhalb eines Betriebes und ausgestattet mit Führerschein für Gabelstapler.

## 2 – BESCHREIBUNG DER MASCHINE

### 2.1 – TECHNISCHE DATEN

|   |                        |                                     |
|---|------------------------|-------------------------------------|
| <b>Modell</b>                           | <b>WL5 / 122 - 126</b> |                                     |
| <b>Außenabmessungen</b>                 | cm                     | 82.5 x 50 x 220h (122) – 260h (126) |
| <b>Gewicht</b>                          | kg                     | 158 (122) – 173 (126)               |
| <b>Kapazität Flaschen</b>               | nr                     | 128 (122) – 160 (126)               |
| <b>Innentemperatur in der Kühlzelle</b> | °C                     | + 4 / + 16                          |
| <b>Gas</b>                              |                        | R 404 a - 280gr                     |
| <b>Kompressorleistung</b>               | Hp                     | 1/4 (MBP)                           |
| <b>Max. Stromaufnahme</b>               | W                      | 434                                 |
| <b>Netzspannung</b>                     |                        | Volt 1x230 ~ 50 Hz                  |

Tab. 1/a



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm<sup>2</sup> completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm<sup>2</sup> wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm<sup>2</sup> komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm<sup>2</sup> avec fiche Schuko; L=4000 mm

Abb. 2/a

|   |                        |                                    |
|---|------------------------|------------------------------------|
| <b>Modell</b>                           | <b>WL5 / 222 - 226</b> |                                    |
| <b>Außenabmessungen</b>                 | cm                     | 155 x 50 x 220h (222) – 260h (226) |
| <b>Gewicht</b>                          | kg                     | 309 (222) – 339 (226)              |
| <b>Kapazität Flaschen</b>               | nr                     | 256 (222) – 320 (226)              |
| <b>Innentemperatur in der Kühlzelle</b> | °C                     | + 4 / + 16                         |
| <b>Gas</b>                              |                        | R 404 a - 500gr                    |
| <b>Kompressorleistung</b>               | Hp                     | 1/2 (MBP)                          |
| <b>Max. Stromaufnahme</b>               | W                      | 867                                |
| <b>Netzspannung</b>                     |                        | Volt 1x230 ~ 50 Hz                 |

Tab. 1/b

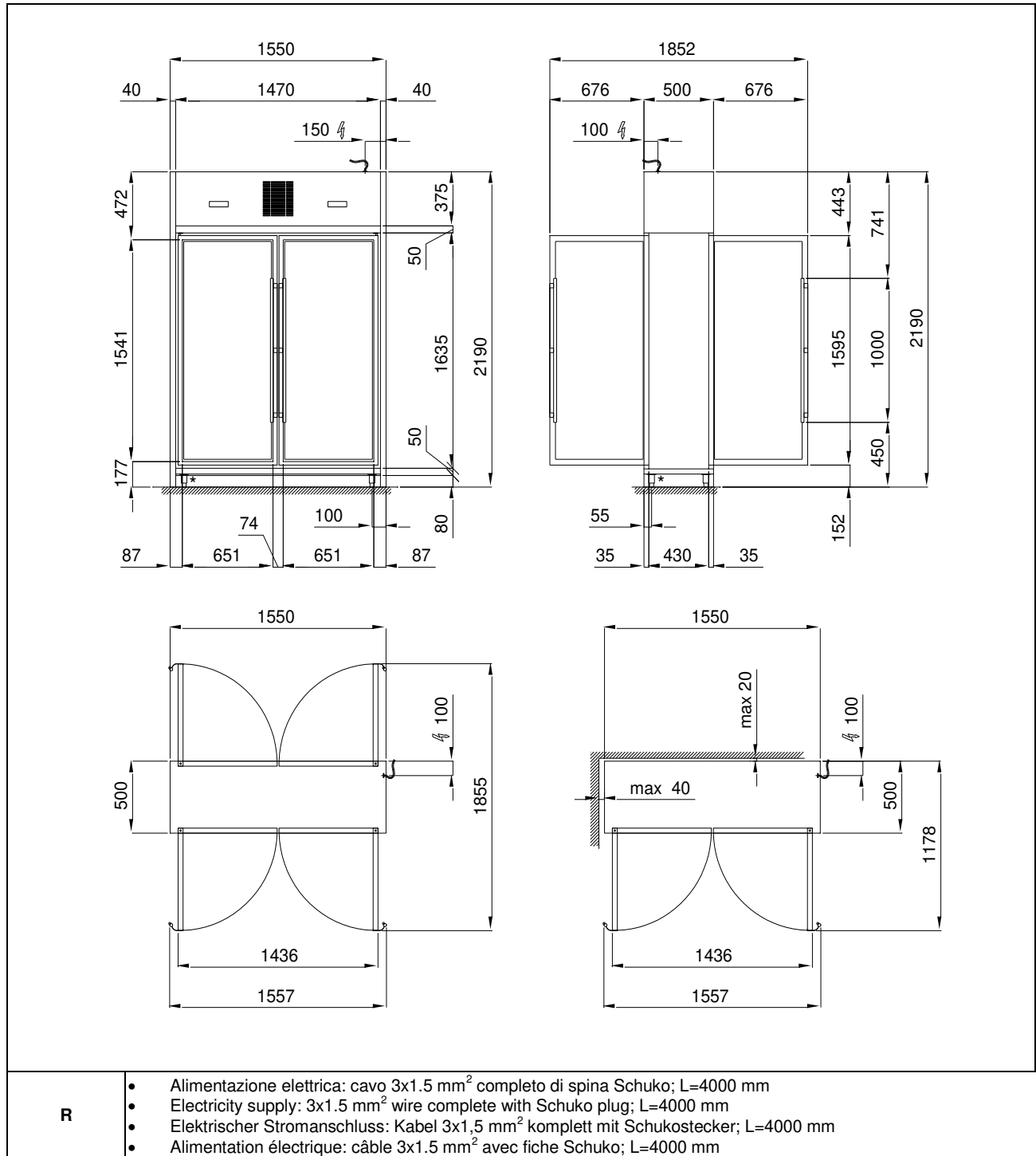


Abb. 2/b

## **2.2 – BESCHREIBUNG DER WINE LIBRARY UND VORGESEHENE BENUTZUNG**

Die Wine Library wurde entwickelt, um auf bestmögliche Weise direkt im Restaurant, im Ausschank, auf Ausstellungen, in Showrooms und in Bars Weinflaschen in optisch ansprechender Weise auszustellen und eine perfekte Lagerung garantieren zu können. Dank eines durchgehenden Stahlgehäuses, der Glastür und der Innenbeleuchtung präsentiert sich die Wine Library als Einrichtungsergänzung von eleganter Optik, die in jede Art von Lokal passt. Das interne Flaschenträgergestell kann personalisiert und mit vier verschiedenen Lösungen aus Stahl und Plexiglas zusammengestellt werden. Die Wine Library ist lieferbar in einer Wandausführung oder mit durchgehenden Türen mit einer Tür oder zwei Türen, beide mit Monoblock-Deckeneinheit. Die Ausführung mit zwei Türen besitzt zwei getrennte Innenräume, um verschiedene Weine bei richtiger Temperatur zu lagern.

### **2.2.1 – HAUPTKOMPONENTEN**

Das Gerät besteht aus folgenden Komponenten:

- Gerätegehäuse;
- Monoblock-Kühleinheit (Ref. 1, Abb. 3)
- Bedienungsfeld (Ref. 3, Abb. 3)

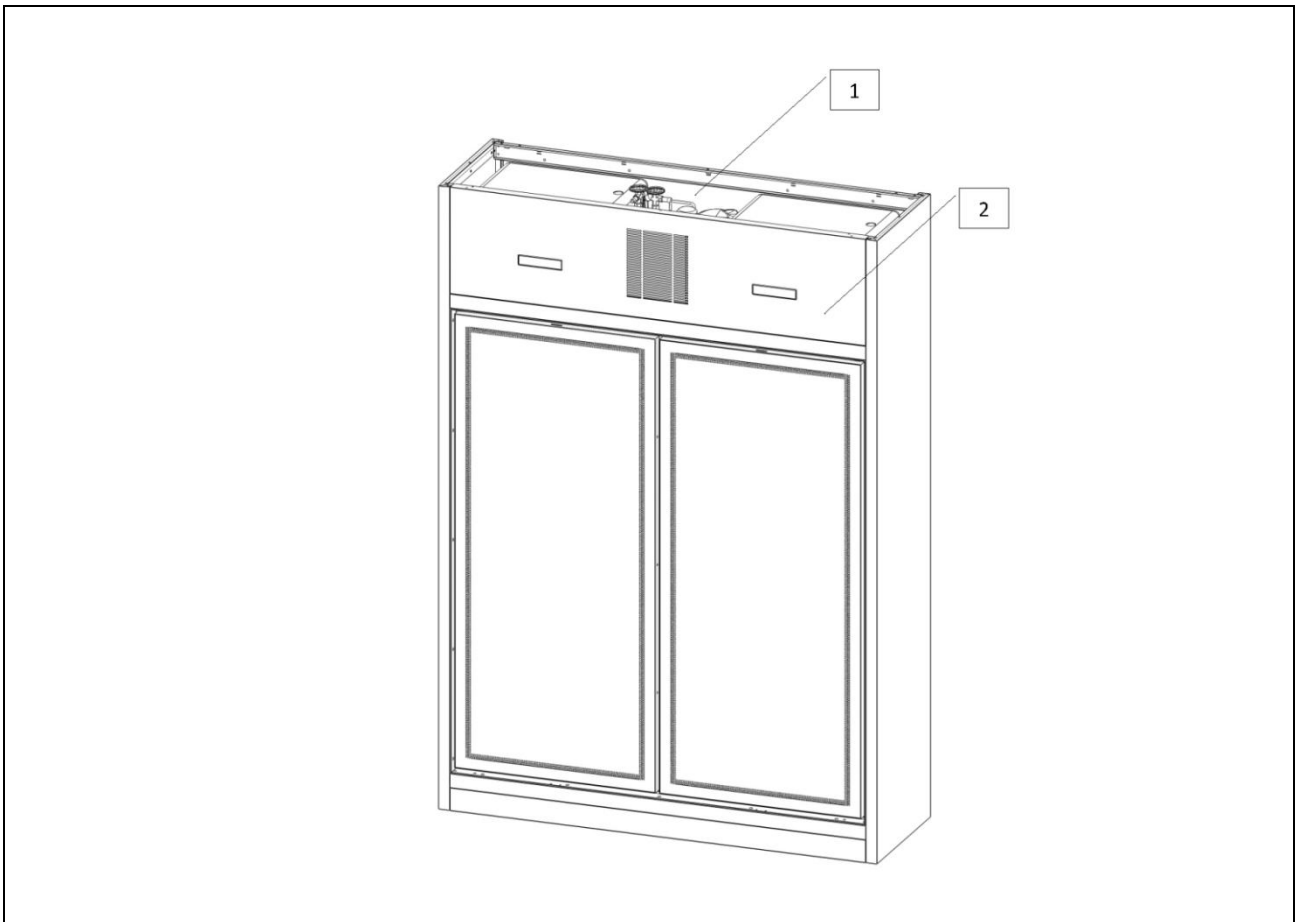


Abb. 3

## **2.3 – GERÄUSCH**

Das Gerät wurde so entwickelt und hergestellt, um den Geräuschpegel auf ein Minimum zu reduzieren.

## **2.4 – UMWELTBEDINGUNGEN**

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Installationsort</b>          | Restaurants, Ausschank, Ausstellungen, Showrooms, Bars. |
| <b>Relative Luftfeuchtigkeit</b> | ≤ 80% ohne Kondens                                      |
| <b>Klimaklasse</b>               | “N” + 16 °C ÷ + 32 °C                                   |
| Tab. 2                           |   |

### 3. – SICHERHEIT

#### 3.1 – ALLGEMEINE HINWEISE



WICHTIG: Lesen sie vor dem Gebrauch des Geräts dieses Bedienungshandbuch aufmerksam durch und halten sie sich streng an die technischen Betriebsanleitungen und die darin enthaltenen Angaben. Der Bediener muss die Position und die Funktionen aller Steuervorrichtungen und Eigenschaften der Wine Library kennen.



Die Wine Library entspricht den geltenden Sicherheitsnormen. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden an Personen oder Dingen führen.

Bei der Installation muss das gesamte Personal über die Risiken eines Unfalls, die Sicherheitseinrichtungen, die allgemeinen Unfallverhütungsvorschriften gemäß den internationalen Richtlinien und dem im Land des Einsatzes des Geräts geltenden Gesetzen unterrichtet sein. Die Inbetriebnahme und die Bedienung des Geräts darf ausschließlich von geschultem Personal durchgeführt werden. Das für die Bedienung zuständige Personal hat sich strengstens an die Unfallverhütungsvorschriften des Landes halten, in dem das Gerät benutzt wird.



Die vom Hersteller am Gerät angebrachten Schilder dürfen nicht entfernt werden.



Die Wine Library darf bei Schäden an der Steuertafel oder beschädigten Teilen nicht in Betrieb gesetzt werden.



Die vorderen und/oder hinteren Luftkanäle des Geräts dürfen nicht verstopft werden; das zu kühlende Produkt nicht auf die Luftgitter der Belüftungskanäle oder direkt auf den Boden der Kühlzelle legen.



Eventuelle Betriebsstörungen sind rechtzeitig zu melden.



Nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör verwenden.



Das Gerät nicht dem Regen oder Wasserstrahlen aussetzen.



Ordentliche und außerordentliche Instandhaltungsarbeiten, bei denen die elektrische Schalttafel geöffnet oder der Wine Library ganz oder teilweise zerlegt werden muss, dürfen erst nach Unterbrechung der Stromzufuhr zum Gerät vorgenommen werden.

#### **Der Hersteller ist in folgenden Fällen der Haftung enthoben:**

- **Fehlende Durchführung der programmierten Instandhaltungsarbeiten;**
- **Unzulässige Änderungen und/oder Eingriffe;**
- **Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;**
- **Nicht Befolgung der in diesem Handbuch angegebenen Anweisungen;**
- **Unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.**

**Unzulässige Eingriffe oder unzulässiges Auswechseln von Teilen oder Komponenten des Geräts, die Verwendung von nicht originalem Zubehör und Verbrauchsmaterial kann zu Unfällen führen und entheben den Hersteller jeder zivil- oder strafrechtlichen Haftung.**

**Im Falle von Zweifel bezüglich der Betriebsweise des Geräts vor dem Gebrauch den Hersteller kontaktieren.**

### 3.2 – BESONDERE WARNHINWEISE



**NACH DER POSITIONIERUNG MUSS DIE WINE LIBRARY AUS SICHERHEITSGRÜNDEN AUF DIE UNTEN ANGEGEBENE WEISE UND MIT DEN MITGELIEFERTEN BAUSÄTZEN BEFESTIGT WERDEN. DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR EVENTUELLE SACH- ODER PERSONENSCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER UNTEN BESCHRIEBENEN HINWEISE ZURÜCKZUFÜHREN SIND.**

Die mit der Wine Library gelieferten Bausätze erlauben eine Befestigung auf folgende Weise:

- Seitlich rechts wie links mit oberem Bügel (Ref. 1, Abb. 4);
- Rückwärtig an der Wand mit oberem Bügel (Ref. 2, Abb. 4);
- Am Boden, wenn möglich, mit seitlichem Bügel (Ref. 4, Abb. 4);
- Zwei oder mehr Geräte nebeneinander müssen mit einem Verbindungsbügel untereinander befestigt werden (Ref. 3, Abb. 4).

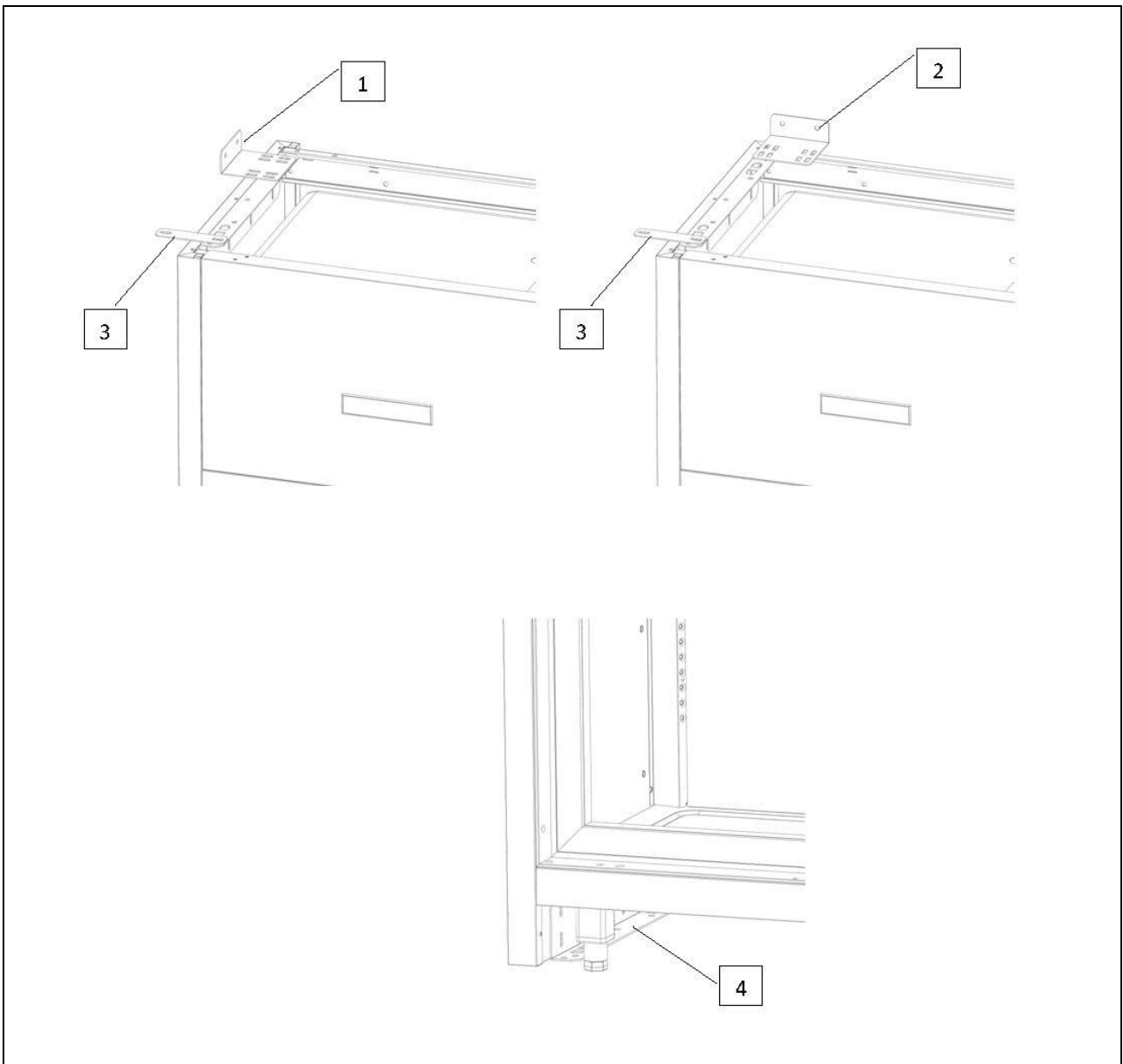


Abb. 4

### **3.3 – GEGENANZEIGEN FÜR DEN GEBRAUCH**

Die Wine Library darf nicht verwendet werden:

- für andere Zwecke als die in Kap. 2.2 “BESCHREIBUNG DER WINE LIBRARY UND VORGESEHENE BENUTZUNG” ;
- mit nicht funktionierenden Sicherheitssystemen;
- nach einer nicht richtig durchgeführten Installation;
- von ungeschultem Personal;
- bei nicht oder nicht richtig durchgeführten Instandhaltungsarbeiten;
- bei der Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen;
- bei beschädigtem Netzkabel und/oder beschädigter elektrischer Steckdose;
- bei verstopften Luftleitungen (Ref. 1, Abb. 5);
- mit Flaschen in der Nähe der Lüftungsöffnungen innen liegende (Ref. 1, Abb.5) oder auf dem Boden der Zelle (rif.2, Abb.5) liegenden Produkten.

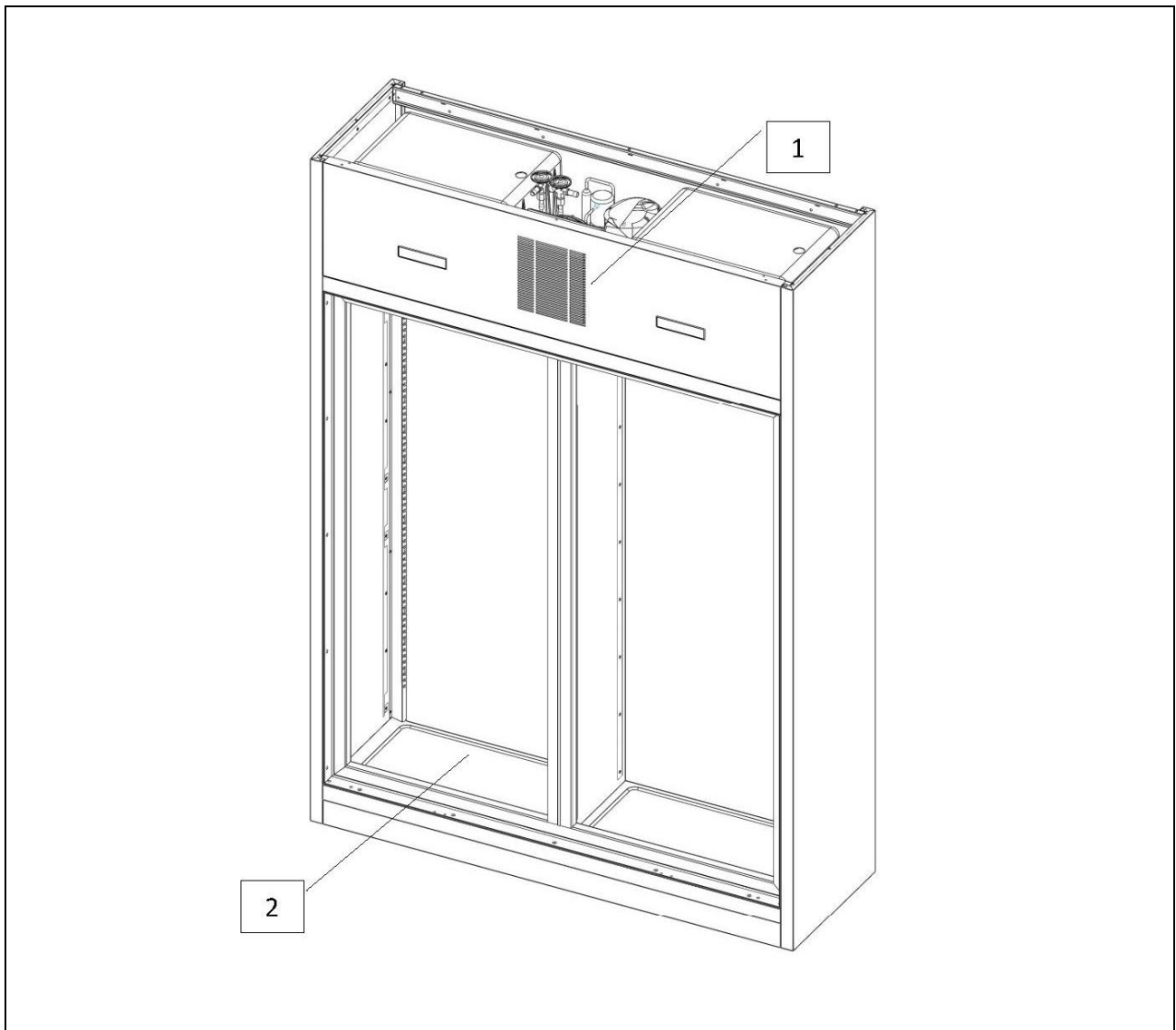


Abb. 5

### **3.4 – SCHUTZEINRICHTUNGEN**

Die Sicherheit für das Personal, das auf Grund von gefährlichen Teilen in Bewegung möglichen Risiken ausgesetzt ist, wird durch entsprechende Schutzeinrichtungen auf dem Gerät gewährleistet:

- Gitter und Abdeckungen von Kühlventilatoren (Ref 1, Abb. 6);
- Abdeckungsgitter der Kondensatoreinheit (Ref. 2, Abb. 6).

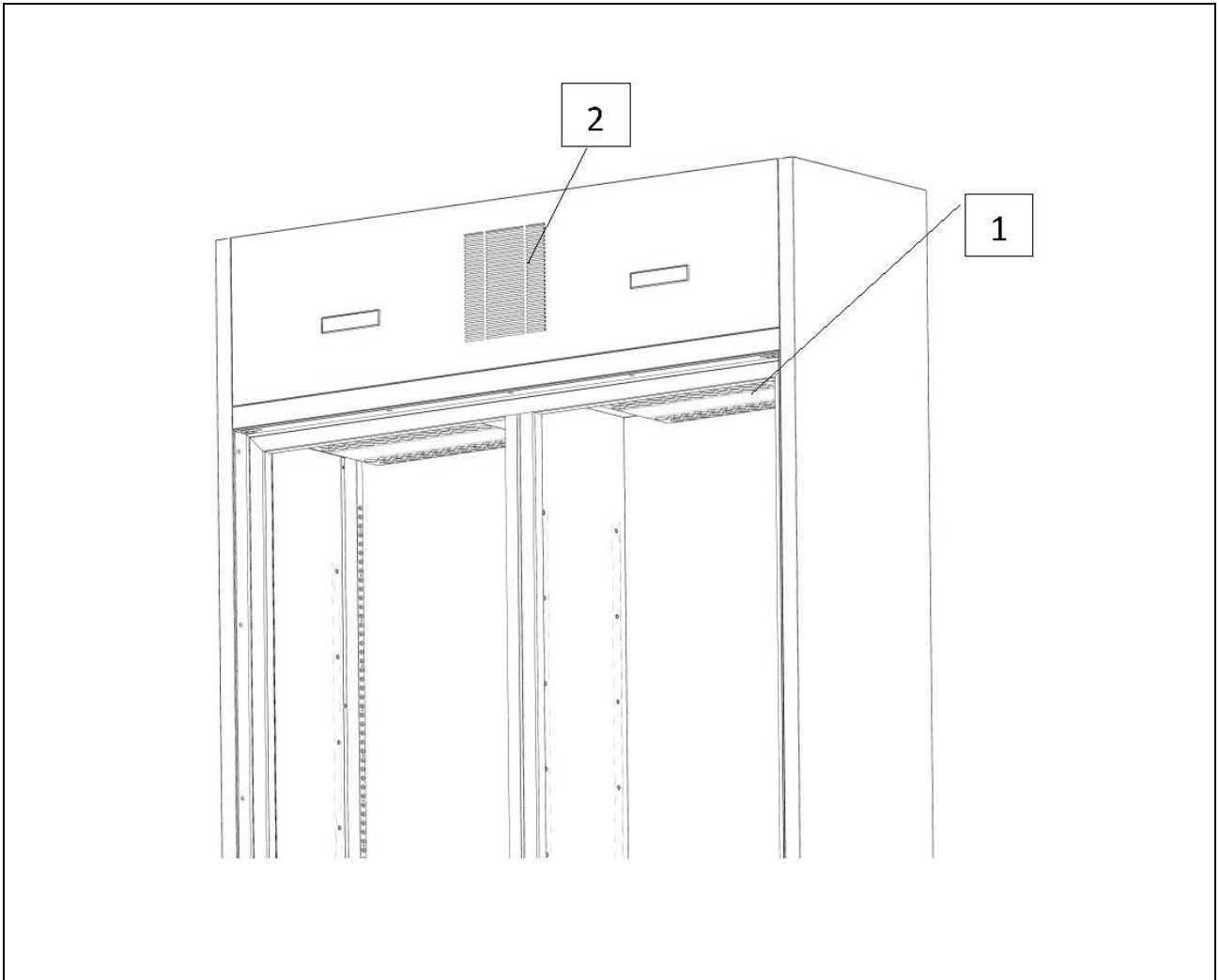


Abb. 6

### 3.5 – STOPPFUNKTIONEN

Das Gerät wird im Allgemeinen von einem elektronischen Kartenmodul gesteuert. Für die Stoppfunktion steht die Taste



zur Verfügung (rif. 1 Abb. 7). Wird die Taste



3 Sekunden lang gedrückt, schaltet das Kartenmodul auf OFF.

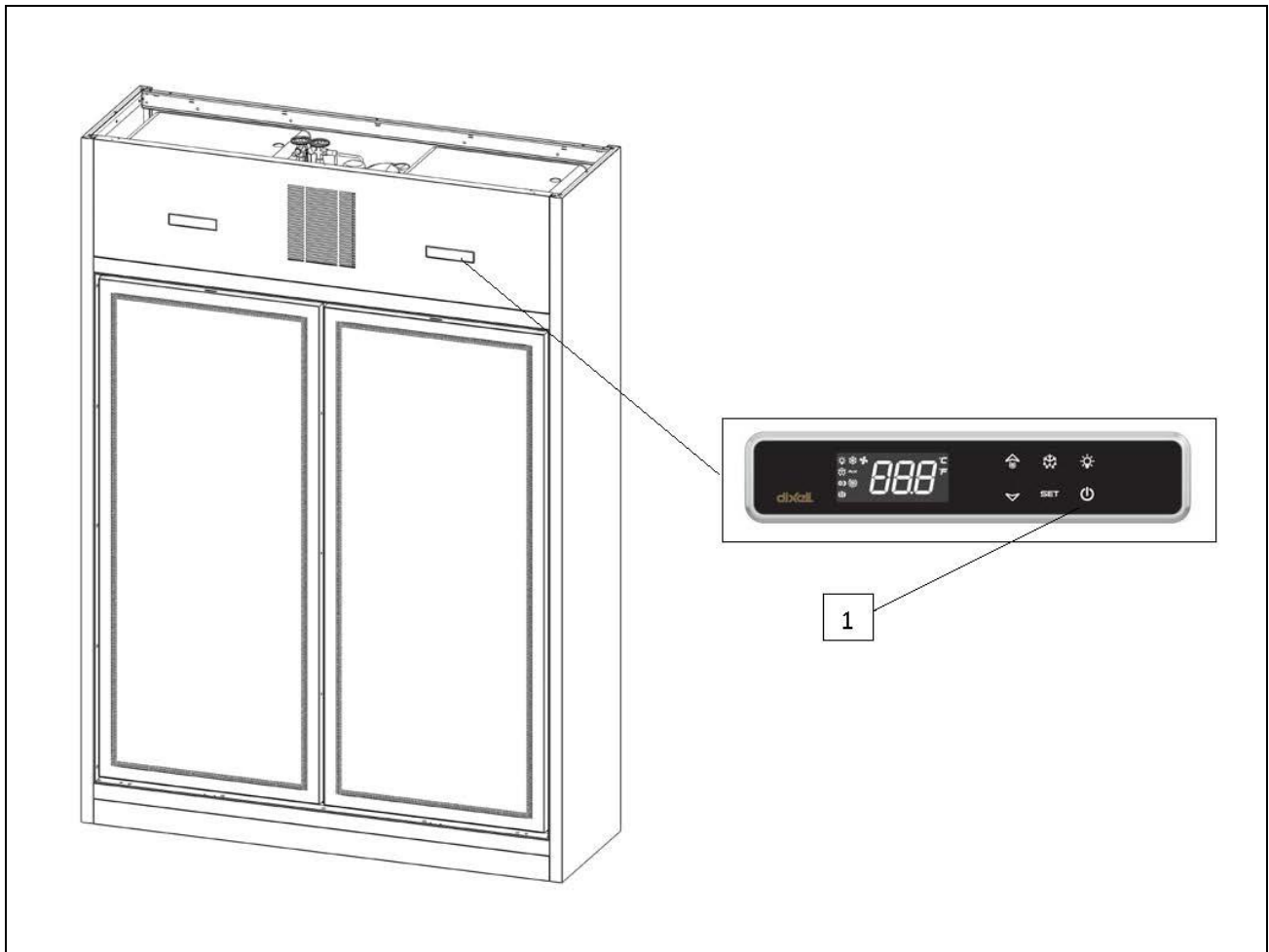


Abb. 7

## **4 – TRANSPORT UND HANDLING**

### **4.1 – TRANSPORT DER WINE LIBRARY**

Je nach Typ, der Abmessungen und des Gewichts wurde die geeignete Verpackung gewählt, um das Gerät während des Transports und der Lagerung bis zur Übergabe an den Käufer vor Schäden zu schützen.

Die Wine Library muss in den Karton verpackt während des gesamten Transports auf den Füßen auf der Palette positioniert werden.

Die Wine Library wird dem Spediteur transportbereit übergeben.



**Das Gerät darf auf keinen Fall auf dem Kopf gestellt werden.**



**Das verpackte Gerät muss sicher auf dem Boden des LKW positioniert und mit Hilfe von geeigneten Drahtseilen befestigt werden.**



**Während des Hebens und Positionierens der Wine Library vorsichtig vorgehen, um Personen- oder Sachschäden, auch schwerwiegende, zu verhindern. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die auf Grund der Nichtbeachtung der angegebenen Vorschriften für das Heben und den Transport des Geräts entstehen.**



**Während des Transports darf die Raumtemperatur nicht unter 4°C liegen.**

Das Verpackungsmaterial muss nach dem Auspacken der Wine Library laut den im jeweiligen Bestimmungsland des Geräts geltenden Normen entsorgt und/oder wiederverwertet werden.

### **4.2. – HANDLING DER VERPACKTEN WINE LIBRARY**



**Beim Heben und Handling der Wine Library vorsichtig vorgehen, um Verletzungen, auch mit tödlichem Ausgang, zu vermeiden.**



**Beim Handling und Heben des Geräts ist höchste Vorsicht geboten; das Personal muss sich in einem angemessenen Sicherheitsabstand vom Gerät und nicht unter der hängenden Last aufhalten.**



**Vor dem Beginn der Operationen das gesamte Areal kontrollieren, in dem das Handling stattfindet, um eventuelle Gefahrenstellen ausfindig zu machen,**



**Während des Transports darf die Raumtemperatur nicht unter 4°C liegen.**

## ZUGELASSENES PERSONAL

Gabelstaplertechniker

Persönliche Schutzvorrichtungen:

- Schutzschuhe;
- Schutzhandschuhe.

Das für diese Operationen zuständige Personal darf keine Ringe, Armbanduhren, Schmuck, offene oder lose Kleidungsstücke, wie zum Beispiel Krawatten, zerrissene Kleidung, Schals, offene Jacken oder Blusen mit offenen Reißverschlüssen, usw. Tragen. Das Personal muss Schutzkleidung tragen.

### 4.2.1 – GEWICHT UND ABMESSUNGEN DER WINE LIBRARY

| Modell      |    | WL5 / 122 (P) | WL5 / 126 (P) | WL5 / 222 (P) | WL5 / 226 (P) |
|-------------|----|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Abmessungen | cm | 82.5x50x220h  | 82.5x50x260h  | 155x50x220h   | 155x50x260h   |
| Gewicht     | kg | 138 – 158 (P) | 150 – 173 (P) | 269 – 309 (P) | 293 – 339 (P) |
|             |    |               |               |               | Tab.3         |

### 4.2.2 – ERFORDERLICHE MITTEL

- Zum Heben des Gerätes muss ein Hubstapler mit geeigneter Mindesttragfähigkeit verwendet werden.



**Der Einsatz von ungeeigneten Einrichtungen kann zu Schäden an dem für das Handling zuständige Personal und/oder Schäden am Gerät führen.**

**Der Hersteller lehnt jede Haftung auf Grund von unsachgemäßem und nicht Zweck bestimmtem Gebrauch von Geräten für das Heben, den Transport und das Handling ab.**

## 5 – INSTALLATION



Beim Handling des Geräts vorsichtig vorgehen, um Sach- oder Personenschäden zu vermeiden.



Das Gerät darf bei Fehlern am Bedienungsfeld oder beschädigten Teilen nicht in Betrieb gesetzt werden.

### **ZUGELASSENES PERSONAL**

Elektrofachmann

Persönliche Schutzeinrichtungen:

- Schutzschuhe;
- Schutzhandschuhe

Das für diese Operationen zuständige Personal darf keine Ringe, Armbanduhren, Schmuck, offene oder lose Kleidungsstücke, wie zum Beispiel Krawatten, zerrissene Kleidung, Schals, offene Jacken oder Blusen mit offenen Reißverschlüssen, usw. Tragen. Das Personal muss Schutzkleidung tragen.

### 5.1 – VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION

Für die Installation ist ein Areal mit passender Größe für das Handling des Geräts (siehe Abb.2) und der gewählten Hebevorrichtungen erforderlich.

Der Installationsort muss mit den entsprechenden Anschlüssen für die Inbetriebnahme des Geräts ausgestattet sein.

Der für die Installation gewählte Ort muss die für den sicheren Betrieb des Geräts erforderlichen Anforderungen erfüllen. Der Aufstellungsort muss einen robusten, ebenen Boden aufweisen und so ausgeführt sein, dass sicheres Arbeiten für das Personal gewährleistet ist.

Der Installationsort muss mit einer für die Arbeit geeigneten natürlichen und/oder künstlichen Beleuchtung versehen sein (in Übereinstimmung mit den spezifischen Normen).

### 5.2 – AUSPACKEN



Überprüfen, ob die Verpackung während des Transports nicht beschädigt wurde.

#### 5.2.1 – ERFORDERLICHE MITTEL

Zum Heben des Geräts muss ein Hubstapler oder eine gleichwertige Einrichtung benutzt werden.



**Der Einsatz von ungeeigneten Einrichtungen kann zu Schäden an dem für das Handling zuständige Personal und/oder Schäden am Gerät führen.**

**Der Hersteller lehnt jede Haftung auf Grund von unsachgemäßem und nicht Zweck bestimmtem Gebrauch von Geräten für das Heben, den Transport und das Handling ab.**

#### 5.2.2 – VORGEHENSWEISE BEIM AUSPACKEN



**Beim Handling und Heben des Geräts ist höchste Vorsicht geboten; das Personal muss sich in einem angemessenen Sicherheitsabstand vom Gerät und nicht unter der schwebenden Last, im Ruhezustand oder in Bewegung, aufhalten.**

Zum Auspacken des Geräts einfach den Karton abnehmen. Anschließend das Gerät mit Hilfe des Gabelstaplers vom Pallet nehmen; dabei die Gabeln des Hubstaplers unter das Gerät schieben **und darauf achten, dass die Führungen der Kondenssammelschale nicht beschädigt werden.**



**NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS MINDESTENS ZWEI STUNDEN VOR DESSEN INBETRIEBNAHME ABWARTEN.**

## **5.3 – HANDLING DER WINE LIBRARY**

### **5.3.1 – ERFORDERLICHE MITTEL**

Siehe Paragraph 5.2.1.



**Der Einsatz von ungeeigneten Einrichtungen kann zu Schäden an dem für das Handling zuständige Personal und/oder Schäden am Gerät führen.  
Der Hersteller lehnt jede Haftung auf Grund von unsachgemäßem und nicht Zweck bestimmtem Gebrauch von Geräten für das Heben, den Transport und das Handling ab.**

### **5.3.2 – VERFAHREN FÜR DAS VERSTELLEN DER AUSGEPACKTEN WINE LIBRARY**



**Beim Handling und Heben des Geräts ist höchste Vorsicht geboten; das Personal muss sich in einem angemessenen Sicherheitsabstand vom Gerät und nicht unter der schwebenden Last, im Ruhezustand oder in Bewegung, aufhalten.**

Für das Verstellen der Wine Library ist diese mit einem geeigneten Stapler anzuheben. Die Staplergabeln sind unter das Gerät zu führen, **wobei darauf zu achten ist, nicht die Befestigungsbügel des unteren Sockels zu beschädigen.**

## **5.4 – MONTAGE DER WINE LIBRARY**



**VOR DER MONTAGE IST SICHERZUSTELLEN, DASS DIE WINE LIBRARY WIE ANGEGEBEN UND MIT DEN MITGELIEFERTEN BAUSÄTZEN, NÄHER BESCHRIEBEN IN KAP. 3.1, BEFESTIGT WURDE.**

- Den extra gelieferten unteren Sockel (2, wenn die Wine Library durchgehend ist) mit den entsprechenden Steckhaken (Ref. 1, Abb.4) befestigen.
- Mit den zwei mitgelieferten Schrauben die 2 extra gelieferten Griffe (4, wenn die Wine Library durchgehend ist) an den Türen befestigen.
- Die Schutzfolie des Stahls vorsichtig innen wie außen von der Wine Library abziehen.
- Mit den mitgelieferten Schrauben alle Bausätze für die Anordnung der Flaschen je nach Bedarf und/oder Geschmack befestigen.
- Den Stecker in die Steckdose einstecken, ohne Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungen zwischenschalten.
- Die Wine Library einschalten und den gewünschten Temperatur-Set-Point nach Belieben einstellen.

## **6 – INBETRIEBNAHME**



**NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS MINDESTENS ZWEI STUNDEN WARTEN, BEVOR ES IN BETRIEB GENOMMEN WIRD.**

### **6.1 – ANSCHLÜSSE**


#### **6.1.1 – ELEKTROANSCHLUSS**



Der Elektroanschluss muss von einem Elektrofachmann vorgenommen werden.

- Sicherstellen, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung der am Installationsort verfügbaren entspricht.
- Die Anlage muss den geltenden Normen entsprechen; Der Netzanschluss muss gemäß den elektrischen Normen im Lande geerdet sein; die Haftung geht zu Lasten des Kunden.
- Das Netzkabel nicht knicken und keine Gegenstände darauf legen.



**Falls der Stecker herausgezogen werden soll, vorher sicherstellen, dass das Kartenmodul auf dem Display auf OFF  positioniert ist.**



**Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Unfälle auf Grund der Nichtbeachtung dieser Vorschriften.**

#### **ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

Das Gerät wird vom Hersteller komplett mit Stecker geliefert. Einfach den Stecker in eine Steckdose der Anlage am Installationsort stecken; die Anlage muss den gelten Normen entsprechen.

Die elektrische Stromversorgung am Installationsort muss folgende Forderungen erfüllen:

- Spannung: 230 Vac
- Frequenz: 50 Hz

### **6.2 – EINLEITENDE KONTROLLEN**

Der Elektriker muss den Bediener über den korrekten Gebrauch der Wine Library in Kenntnis setzen und ihm die nötigen Informationen zur Instandhaltung liefern.

#### **MODALITÄT**

Die Vorbereitungsarbeiten für die erste Inbetriebnahme der Wine Library müssen von geschultem Personal in Anwesenheit des Bedieners des Gerätes durchgeführt werden, der auf diese Weise die Möglichkeit hat, ein Mindestmaß von Informationen für die Durchführung der späteren ordentlichen Instandhaltungsarbeiten und Reinigung zu erhalten.

Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes ist eine Reihe von Prüfungen und Kontrollen durchzuführen, um Fehler oder Unfälle während der Inbetriebnahme zu verhindern.

- Sicherstellen, dass das Gerät während des Transports nicht beschädigt wurde.
- Die Schalttafel, das Bedienungsfeld, die elektrischen Kabel und Rohrleitungen besonders sorgfältig überprüfen.
- Den Anschluss an alle externen Energiequellen überprüfen.
- Überprüfen, ob das Gerät ausgerichtet ist.

#### **6.2.1 – EINSTELLUNGEN**



**Von nicht qualifiziertem Personal durchgeführte Einstellungen können das Gerät beschädigen und den Bediener ernsthaften Gefahren aussetzen. Von nicht zugelassenem Personal durchgeführte Einstellungen werden als Verletzung des Gerätes betrachtet, bewirken den Verfall der Garantie und der Hersteller wird jeder Verantwortung enthoben.**

## 7 – GEBRAUCH



**NACH DER INSTALLATION DES GERÄTS VOR DER INBETRIEBNAHME MINDESTENS ZWEI STUNDEN WARTEN.**

### 7.1 – VORGESEHENE BENUTZUNG

Die Wine Library wurde entwickelt, um auf bestmögliche Weise direkt im Restaurant, im Ausschank, auf Ausstellungen, in Showrooms und in Bars Weinflaschen in optisch ansprechender Weise ausstellen und eine perfekte Lagerung garantieren zu können. Dank eines durchgehenden Stahlgehäuses, der Glastür und der Innenbeleuchtung präsentiert sich die Wine Library als Einrichtungsergänzung von eleganter Optik, die in jede Art von Lokal passt. Das interne Flaschenträgergestell kann personalisiert und mit vier verschiedenen Lösungen aus Stahl und Plexiglas zusammengestellt werden. Die Wine Library ist lieferbar in einer Wandausführung oder mit durchgehenden Türen mit einer Tür oder zwei Türen, beide mit Monoblock-Deckeneinheit. Die Ausführung mit zwei Türen besitzt zwei getrennte Innenräume, um verschiedene Weine bei richtiger Temperatur zu lagern.

### 7.2 – NICHT VORGESEHENE BENUTZUNG

Nicht vorgesehen sind für die Wine Library Benutzungen, die von den unter Punkt 7.1 beschriebenen abweichen. Insbesondere eignet sich die Wine Library weder für die schnelle Kühlung von Flaschen noch für die Aufbewahrung von Lebensmitteln.

### 7.3 – RESTRISIKEN



#### **GEFAHR DES HERUNTERFALLENS VON GEGENSTÄNDEN**

**Für die Entnahme der Flaschen aus dem höchsten Bereich des Geräts eine Stütze oder eine kleine Leiter benutzen, um das Umkippen der Flaschen und eventuelle Verletzungen der darunter stehenden Personen zu vermeiden.**

### 7.4 – BEDIENFELD

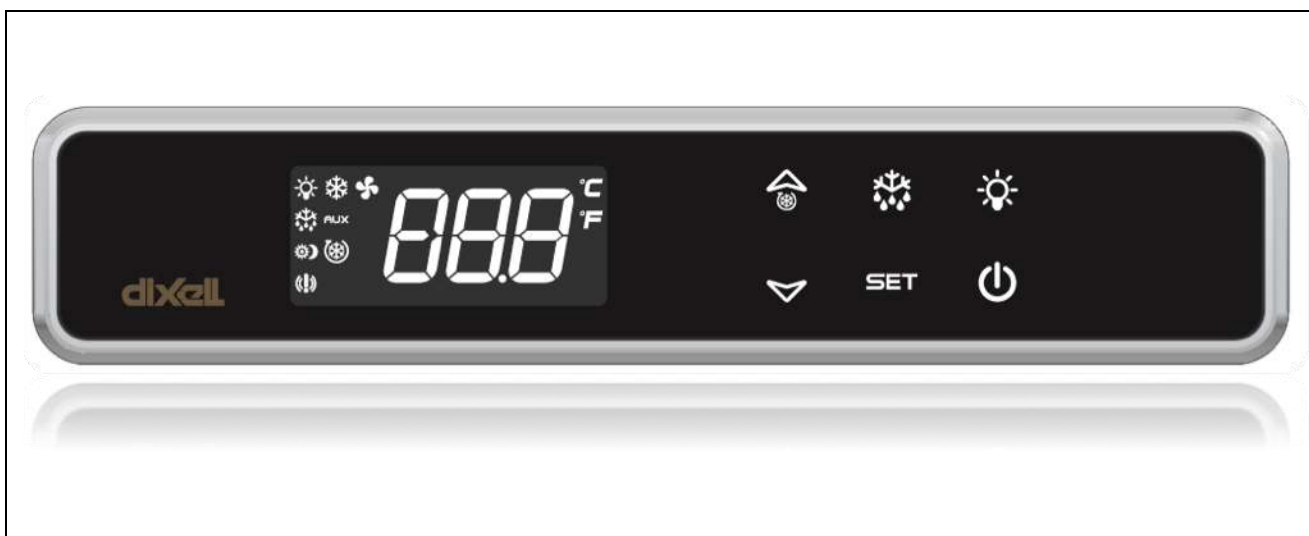
















Fig. 8

Folgende Tasten befinden sich auf der Steuerung:

|   |                         |  |
|---|-------------------------|--|
|  | TASTE 0/1, ON-OFF       | Steht die Maschine auf OFF (0), erlaubt das einmalige Drücken den Übergang auf den Status EINGESCHALTET (1).<br>Ist die Vitrine eingeschaltet, kann sie nach Aktivierung der Tastatur über das Drücken einer beliebigen Taste für 3 Sekunden durch einmaliges Drücken auf OFF gestellt werden. |
|  | TASTEN MEHR UND WENIGER | Erlaubt die Erhöhung oder Verminderung des Wertes, der im Display steht. Bei aktiver Tastatur kann durch das durchgehende Drücken der Taste Pfeil nach OBEN für 3 Sekunden der zeitgesteuerte Dauerzyklus aktiviert werden.  |
|  |                         |  |
|  | DEFROST-TASTE           | Bei EINGESCHALTETER Maschine kann durch das durchgehende Drücken für 3 Sekunden die Abtauung durchgeführt werden.  |
|  | SET-TASTE               | Bei EINGESCHALTETER Maschine erlaubt das einmalige Drücken bei aktiver Tastatur die Anzeige des Set-Points. Wird die Taste durchgehend für 3 Sekunden gedrückt, kann der Set-Point geändert werden.  |
|  | LICHT-TASTE             | Bei EINGESCHALTETER Maschine erlaubt das einmalige Drücken bei aktiver Tastatur das Ein- oder Ausschalten der Innenbeleuchtung.  |




Folgende Ikonen sind im Display der Steuerung vorhanden:


|   |             |   |
|---|-------------|---|
|  | OFF         | Sie ist eingeschaltet, wenn sich die Maschine im OFF-Status befindet. In allen anderen Fällen ist sie ausgeschaltet.                                      |
|  | CELSIUS     | Sie kann eingeschaltet sein und die Maßeinheit der Temperatur anzeigen.   |
|  | KOMPRESSOR  | Sie ist eingeschaltet während der normalen Kühlungszeiten bei Kompressor ON, ausgeschaltet bei Kompressor OFF. Sie blinkt während der Defrost-Abtauphase. |
|  | DEFROST     | Sie ist eingeschaltet während der DEFROST-Phase.  |
|  | LICHT       | Sie ist nur eingeschaltet, wenn die Innenbeleuchtung eingeschaltet ist.   |
|  | GEBLÄSE     | Sie ist nur eingeschaltet, wenn die Innengebläse eingeschaltet sind (Verdampfer).   |
|  | DAUERZYKLUS | Sie ist nur eingeschaltet, wenn der Dauerzyklus (zeitgesteuerter Zyklus) eingeschaltet wird.  |
|  | ALARM       | Sie ist nur eingeschaltet, wenn vom Steuergerät ein Alarm und/oder eine Betriebsstörung des Geräts erfasst wird.  |


## **7.5 – VERFAHREN FÜR DIE KONTROLLE**

Das Gerät in seiner Gesamtheit wird von einer elektronischen Karte gesteuert.

Wird die Maschine mit Strom versorgt, leuchtet das Display des Geräts vollständig auf für einen "Lamp-Test", der einige Sekunden dauert, und geht an dessen Ende in den Status über, in dem es sich befand, bevor die Stromversorgung unterbrochen wurde. Wenn ein Zyklus lief, wird dieser ab da wieder aufgenommen, wo er unterbrochen wurde.


Mit Karte auf OFF ist das Display mit Ausnahme der Ikone  vollständig ausgeschaltet. Wird die Taste  gedrückt, schaltet das Display die Ikone  aus und stellt sich auf EINGESCHALTET, wobei die im Innenraum herrschende Temperatur angezeigt wird.

Mit Karte auf OFF bei aktiver Tastatur erlaubt das Drücken der Taste  das Ein- und Ausschalten der LED-Leuchten im Gerät. Sollte das Gerät auch mit einem Set einstellbarer Leuchten ausgerüstet sein, kann bei Karte auf OFF und

eingeschalteter Taste  die Intensität der LED-Leuchten über die mitgelieferte Fernbedienung bis zu ihrer Ausschaltung verändert werden (Betätigung der Taste -). Mit derselben Fernbedienung (Betätigung der Taste +) können die Leuchten wieder eingeschaltet werden.

Über die Steuerungen des Touchscreen und mit Hilfe der Angaben des Displays können die verschiedenen Funktionen der Maschine aktiviert werden.

Es ist möglich, die akustischen Signale unabhängig von der Herkunft über das Drücken einer beliebigen Taste auszuschalten.

Egal, in welchem Status sich die Maschine befindet, setzt das Drücken der Taste  nach Aktivierung der Tastatur die Karte auf OFF.

## **7.6 – VERFAHREN FÜR DIE BENUTZUNG**




Vor der Benutzung der Maschine sollte der Innenraum sorgfältig gereinigt werden.

Nach der Installation oder nach einem langen Zeitraum der Nichtbenutzung sollte das Gerät bis zur Erreichung der eingestellten Temperatur leer arbeiten.



Um die gute Leistung der Wine Library zu garantieren, wird empfohlen, die Flaschen so anzuordnen, dass die Luftzirkulation begünstigt wird: Nicht die Ansaugung der Kühleinheit verstellen, die Flaschen nicht übereinanderlegen, die Ladung geordnet verteilen.

Um starke Verzögerungen bei der Leistung der Kühleinheit zu vermeiden, wird empfohlen, die Maschine nicht über die erlaubten Mengen hinaus zu überladen, keine Flaschen mit einer Temperatur einzustellen, die über der angegebenen Planungsraumtemperatur (+25°C) liegt und das unnötige Öffnen der Tür zu vermeiden.


## 7.7 – BENUTZUNG

- Bei aktivierter Tastatur kann, wenn eine beliebige Taste für 3 Sekunden gedrückt gehalten wird, der Set-Point angezeigt und, wenn nötig, geändert werden. Wird die Taste **SET** einmal gedrückt, wird nur die eingestellte Temperatur angezeigt. Wird dieselbe Taste für 3 Sekunden gedrückt, kann dieser Wert mit den Pfeilen nach oben und unten auch geändert werden.
- Bei aktivierter Tastatur kann eine manuelle Defrost-Phase ausgewählt werden. Wird die Taste  für 3 Sekunden gedrückt, wird eine manuelle Defrost-Phase aktiviert, wenn die Temperatur des Verdampfers nicht über +8°C liegt. Diese Phase endet entweder nach Ablauf der Zeit von 20' oder nach Temperaturerfassung durch den Fühler am Verdampfer (+8°C). Die automatische Abtauung, die vom Steuergerät kontrolliert wird, erfolgt alle 12 Stunden immer für eine Dauer von max. 20' und wird im Display vom Schriftzug dEF angezeigt.
- Bei aktivierter Tastatur kann durch das einmalige Drücken der Tasten  und  die vom Fühler im Innenraum erfasste Höchst- bzw. Mindesttemperatur angezeigt werden. Vor den angezeigten Werten steht der Schriftzug LO bzw. HY. Im Moment der Anzeige kann dieser gespeicherte Wert durch das Drücken der Taste **SET** für 3 Sekunden rückgesetzt werden. Diesem Arbeitsgang geht der Schriftzug (Reset) voraus.

### 7.7.1 – BESONDERE BENUTZUNG

- Bei aktivierter Tastatur kann durch das Drücken der Taste  für 3 Sekunden die Phase des DAUERZYKLUS aktiviert werden. Diese Phase hat eine Dauer (1 Stunde) und eine Temperatur (+4°C), wobei diese Werte vom Hersteller im Steuergerät eingestellt wurden. Darüber hinaus ist im Display das Symbol  eingeschaltet, um sich von einer normalen Kühlphase zu unterscheiden. Nach Ablauf der eingestellten Zeit (1 Stunde) schaltet sich das Symbol aus und das Gerät nimmt den Betrieb mit dem vorherigen eingestellten Set-Point wieder auf.

### 7.7.2 – AUSSCHALTEN FÜR LANGE ZEITRÄUME

Die Maschine bei aktiver Tastatur auf OFF stellen, indem die Taste  gedrückt wird und den Stecker herausziehen. Die Maschine gründlich reinigen (wie nach Abschnitt 8.2) und sicherstellen, dass die Tür am Ende der Arbeiten und für den gesamten Zeitraum der Nichtbenutzung geöffnet bleibt.

## **8 – INSTANDHALTUNG**

### **8.1 – BESONDERE VORKEHRUNGEN**



Im Falle von nicht in diesem Handbuch beschriebenen Anomalien ist der Hersteller zu kontaktieren; der Hersteller ist auch im Falle von Unklarheiten hinsichtlich der in diesem Handbuch beschriebenen Instandhaltungsarbeiten zu kontaktieren. Von unqualifiziertem Personal durchgeführte Instandhaltungsarbeiten können das Gerät beschädigen und den Bediener ernsthaften Gefahren aussetzen. Von nicht qualifiziertem Personal durchgeführte Instandhaltungsarbeiten werden als Beschädigung des Gerätes betrachtet; sie bewirken den Verfall der Garantie und entheben den Hersteller jeder Verantwortung.



**Alle ordentlichen und außerordentlichen Instandhaltungsarbeiten, bei denen die elektrische Schalttafel geöffnet oder das Gerät zerlegt werden muss, dürfen nur bei ausgeschaltetem Gerät und herausgezogenem Netzstecker durchgeführt werden.**



**Instandhaltungsarbeiten an dem unter Strom stehenden Gerät können zu schweren Unfällen, auch tödlichen, führen.**



Die Deaktivierung der Schutzvorrichtungen darf nur von zugelassenem Personal vorgenommen werden, das für die Sicherheit der Personen sorgen muss und Schäden am Gerät zu verhindern hat. Nach der Durchführung der erforderlichen Wartungsarbeiten sind die Schutzvorrichtungen wieder ordnungsgemäß zu aktivieren.

Nicht autorisiertes Personal darf sich während der Instandhaltungsarbeiten oder Reparaturen nicht in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.

Die in diesem Handbuch angegebenen oder vorgeschriebenen Zeitabstände für die Durchführung von Kontrollen sind einzuhalten.

Nach Instandhaltungsarbeiten oder Reparaturen darf das Gerät erst wieder in Betrieb genommen werden, nachdem der Techniker folgendes sichergestellt hat:

- dass die Arbeiten vollständig durchgeführt wurden;
- dass die Sicherheitsvorrichtungen aktiviert sind;
- dass das Gerät einwandfrei funktioniert;
- dass niemand am Gerät arbeitet.

### **8.2 – ORDENTLICHE INSTANDHALTUNG**

#### **8.2.1 – ZUSAMMENFASSENDE TABELLE DER ORDENTLICHEN INSTANDHALTUNGSARBEITEN (TAB. 5)**

| <b>Komponente</b>    | <b>Art des Eingriffs</b> | <b>Häufigkeit</b> | <b>Zuständigkeit</b>                      | <b>Modalität</b>    |
|----------------------|--------------------------|-------------------|---|---------------------|
| Innenzelle           | Reinigung                | wenn erforderlich | Für den Betrieb des Geräts<br>Zuständiger | Siehe Kap.<br>8.2.2 |
| Außenseite           | Reinigung                | wenn erforderlich | Für den Betrieb des Geräts<br>Zuständiger | Siehe Kap.<br>8.2.3 |
| Kondensator          | Reinigung                | alle 30 Tage      | Für den Betrieb des Geräts<br>Zuständiger | Siehe Kap.8.2.4     |
| Kerntemperaturfühler | Reinigung                | bei jedem Zyklus  | Für den Betrieb des Geräts<br>Zustehender | Siehe Kap.<br>8.2.5 |

Tab. 5

## 8.2.2 – REINIGUNG DES INNENRAUMS

### VORGEHENSWEISE

Mit extremer Sorgfalt den Innenraum, die Verschlussoberfläche der Tür (Ref. 1 Abb. 9) und die Dichtung (Ref. 2 Abb. 9) mit einem mit neutralem Reinigungsmittel getränktem Schwamm reinigen, wobei es sich weder beim Schwamm noch beim Reinigungsmittel um Scheuerprodukte handeln darf. Nach der Reinigung mit einem wassergetränktem, sauberem Schwamm abwaschen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.

Eine ordnungsgemäße Reinigung des Geräteinneren vermeidet die Bildung von schlechten Gerüchen, die das Endprodukt beschädigen könnten. Für den Innenraum keinen Alkohol oder Produkte auf Alkoholbasis verwenden.



Für die Reinigung des Gerätes ausschließlich Wasser und neutrale, nicht kratzende Reinigungsmittel verwenden. Die Verwendung von anderen Produkten kann Schäden an der Oberfläche verursachen und die Qualität und Bekömmlichkeit des behandelten Produkts beeinträchtigen.

Keine kratzenden Schwämme benutzen.



Für die Reinigung keine Tücher benutzen, die Fasern verlieren könnten und keine in das Gerät gerichteten Wasserstrahle einsetzen.



**Die Verwendung von Alkohol oder Produkten auf Alkoholbasis für die Reinigung der Flaschenträger aus Plexiglas kann die transparente und glänzende Oberflächenverarbeitung beschädigen.**

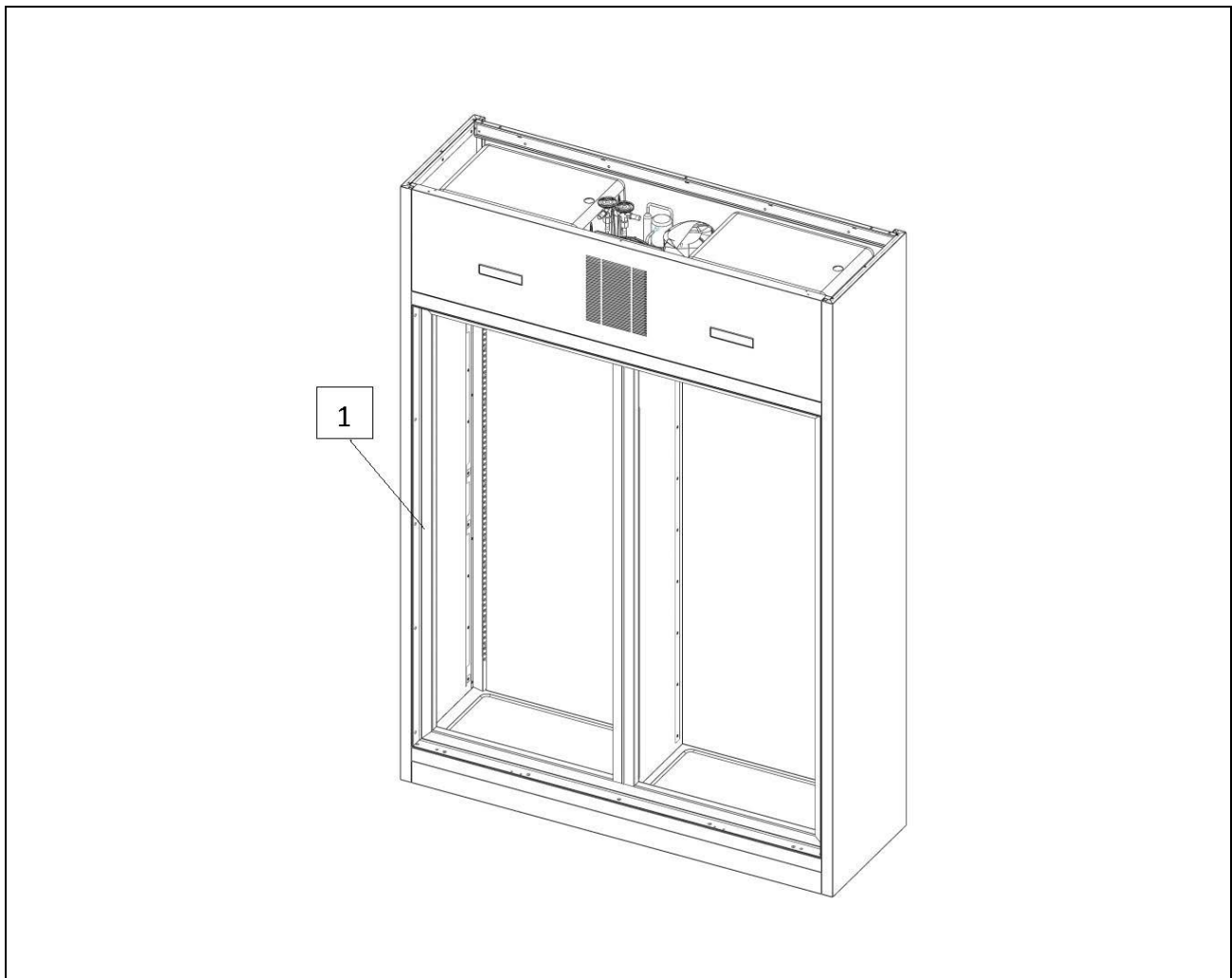


Abb. 9

### **8.2.3 – REINIGUNG DES AUSSENBEREICHS DES GERÄTS**

Diese Operation muss durchgeführt werden, wenn erforderlich.

#### **GERÄTESTATUS:**

- **Ein/Aus Schalter auf Position OFF (⏻ auf dem Display);**
- **Herausgezogener Netzstecker.**

#### **AUTORISIERTES PERSONAL**

Zuständiger für den Betrieb des Geräts.

#### **VORGEHENSWEISE**

Die Außenoberflächen des Geräts (Tür, Seitenwände und Stahlverkleidungen) mit einem mit neutralem Reinigungsmittel getränkten Schwamm reinigen, wobei es sich weder beim Schwamm noch beim Reinigungsmittel um Scheuerprodukte handeln darf. Nach der Reinigung mit einem wassergetränkten, sauberen Schwamm abwaschen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.



Für die Reinigung des Geräts nur und ausschließlich Wasser und neutrale, nicht scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Die Benutzung von anderen Produkten kann die Oberflächen des Geräts beschädigen und die Qualität und Hygiene des behandelten Produkts beeinträchtigen.  
Keine Scheuerschwämme benutzen.



Zur Reinigung keine Tücher verwenden, die Fasern zurücklassen könnten

## 8.2.4 – REINIGUNG DES GERÄTEKONDENSATORS

Diese Arbeit ist alle 60 Tage durchzuführen.

### GERÄTESTATUS:

- Ein/Aus Schalter auf Position OFF (⏻ auf dem Display);
- Herausgezogener Netzstecker.

### AUTORISIERTES PERSONAL

Zuständiger für den Betrieb des Geräts.

### VORGEHENSWEISE

Für den ordnungsgemäßen und leistungsstarken Betrieb des Geräts muss der luftgekühlte Kondensator (Ref. 1 Abb. 10) sauber gehalten werden, um die freie Luftzirkulation zu erlauben. Diese Arbeit ist spätestens alle 60 Tage durchzuführen. Das Bedienfeld entfernen, indem die beiden oberen Schrauben (Ref. 2 Abb. 10) gelöst und die unteren Stifte ausgehängt werden. Die Reinigung mit nicht metallischen Bürsten so vornehmen, dass der ganze Staub und alle Flusen von den Rippen entfernt werden. Es wird empfohlen, einen Staubsauger zu benutzen, um zu vermeiden, dass sich der Staub im Raum ausbreitet. Sollten sich fettige Ablagerungen gebildet haben, so sind diese mit einem alkoholgetränkten Pinsel zu entfernen. **DIE OBERFLÄCHEN NICHT MIT SPITZEN ODER SCHEUERNDEN GEGENSTÄNDEN ABSCHABEN.**

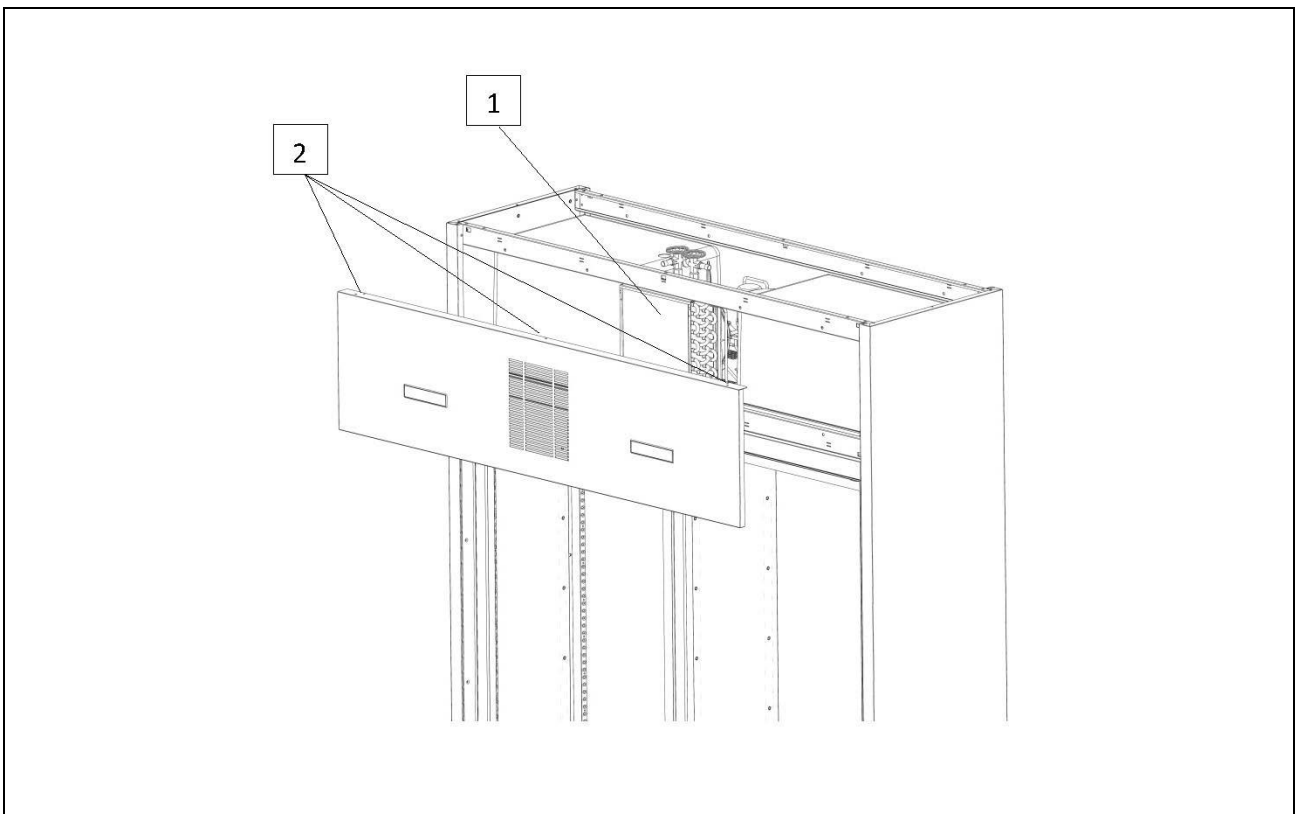


Abb. 10



Der Kondensator hat scharfe Kanten. Während der Reinigung Schutzhandschuhe, Schutzbrillen und Schutzmasken tragen.




Zur Reinigung keinen Wasserstrahl benutzen.

### **8.3 – AUSSERORDENTLICHE WARTUNG**

Falls das Gerät außerordentliche Instandhaltungsarbeiten erfordert oder Betriebsstörungen vorliegen, den Hersteller kontaktieren.

### **8.4 – BETRIEBSSTÖRUNGEN UND DEFEKTE**

Wichtig: die Maschine kann jederzeit ausgeschaltet werden, indem die Taste  3 Sekunden lang gedrückt wird. Bei Betriebsstörungen ertönt ein intermittierender Summton und es erscheint ein rotes Zeichen auf dem Display. Der Summton kann durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden.

#### **8.4.1– ALARM**

Folgende Alarmanzeigen können im Display erscheinen:

- “ **HA** ” Alarm HOHE Temperatur im Innenraum. Dieser Alarm wird nach der Verzögerungszeit während des normalen Kühlzyklus ausgelöst, hat aber keine Auswirkungen. Der Alarm verschwindet, wenn die Innenraumtemperatur wieder im Set-Point-Bereich liegt. Sollte der Alarm bestehen bleiben, muss das Gerät von einem Fachtechniker kontrolliert werden.
- “ **LA** ” Alarm NIEDRIGE Temperatur im Innenraum. Dieser Alarm wird nach der Verzögerungszeit während des normalen Kühlzyklus ausgelöst, hat aber keine Auswirkungen. Der Alarm verschwindet, wenn die Innenraumtemperatur wieder im Set-Point-Bereich liegt. Sollte der Alarm bestehen bleiben, muss das Gerät von einem Fachtechniker kontrolliert werden.

#### **8.4.2– BETRIEBSSTÖRUNGEN**

Folgende Betriebsstörungen werden von der Steuerung erkannt:

- “**P1**” Fehler Fühler INNENRAUM. Der Fehler wird erfasst während des normalen Kühlzyklus einige Sekunden nachdem der Fühler eine Funktionsstörung aufweist. Der Zyklus wird nicht unterbrochen und der Kompressor läuft im Alternativbetrieb (ON/OFF) weiter, um die Erhaltung der Innenraumtemperatur zu garantieren. Der Fehler verschwindet einige Sekunden nachdem der Fühler wieder normal funktioniert. Wenn der Fehler bestehen bleibt, sind vor dem Austausch des Fühlers auch die Anschlüsse zu überprüfen.
- “**P2**” Fehler Fühler VERDAMPFER. Der Fehler wird erfasst während des normalen Kühlzyklus einige Sekunden nachdem der Fühler eine Funktionsstörung aufweist. Der Fehler unterbricht nicht den Kühlzyklus und der Kompressor funktioniert ordnungsgemäß, aber die nachfolgenden Abtauzyklen werden auf Zeitbasis und nicht aufgrund der vom Fühler gegebenen Temperatur durchgeführt. Der Fehler verschwindet einige Sekunden nachdem der Fühler wieder normal funktioniert. Wenn der Fehler bestehen bleibt, sind vor dem Austausch des Fühlers auch die Anschlüsse zu überprüfen.

## **9 – DEMONTAGE**



Für jede Art von Demontage des Gerätes den Installateur kontaktieren.

## **10 – ABRÜSTUNG**

### **10.1 – ABRÜSTUNGSMODALITÄT**

#### **GERÄTESTATUS:**

- Ein/Aus Schalter auf Position OFF (⏻ auf dem Display);
- Herausgezogener Netzstecker.

#### **MODALITÄT**

Das Gerät ist aus eisenhaltigem Material, elektronischen Komponenten und Kunststoff hergestellt. Bei der Verschrottung die verschiedenen Komponenten je nach Material trennen, um die getrennte Entsorgung oder die eventuelle Wiederverwertung der Teile zu vereinfachen. Das Gerät muss getrennt, anders als Stadtmüll entsorgt werden.

Bei der Demolierung des Gerätes sind keine besonderen Anweisungen zu befolgen. Die Verschrottung den dafür zuständigen Stellen überlassen oder, falls vom Gesetz vorgeschrieben, dem Händler übergeben (siehe auch die nachfolgend angeführten "Informationen für den Benutzer hinsichtlich der Entsorgung von Abfällen im Rahmen der Europäischen Union").

Die Verschrottung richtet sich nach den geltenden Gesetzen im jeweiligen Land (siehe auch "Informationen für den Benutzer hinsichtlich der Entsorgung von Abfällen im Rahmen der Europäischen Union").



**DAS GERÄT ENTHÄLT KÜHLMITTEL, DESSEN KONTROLLE UND RECYCLING IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DEN GELTENDEN GESETZEN DES JEWEILIGEN LANDES, IN DEM DAS GERÄT ENTSORGT WIRD, ZU ERFOLGEN HAT.**



Für die Demontage des Gerätes den Installateur kontaktieren.

### **INFORMATIONEN FÜR DEN BENUTZER HINSICHTLICH DER ENTSORGUNG VON ABFÄLLEN IM RAHMEN DER EUROPÄISCHEN UNION**



Das Symbol des durchgestrichenen Müllcontainers auf dem Gerät zeigt an, dass das Produkt getrennt von den anderen Abfällen entsorgt werden muss.

Der Benutzer muss daher das Gerät den zuständigen Stellen für die getrennte Entsorgung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen aushändigen oder es dem Händler beim Kauf eines neuen Gerätes derselben Art im Verhältnis eins zu eins zurückerstatten.

Die getrennte Abfallsammlung des für das anschließende Recycling, die Behandlung und umweltfreundliche Entsorgung bestimmten Gerätes trägt dazu bei, negative Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu verhindern und fördert die Wiederverwertung des Materials, aus dem das Gerät besteht.

Die gesetzeswidrige Entsorgung des Produkts durch den Benutzer wird mit den vom Gesetz vorgesehenen Sanktionen im Entsorgungsland bestraft.

## **11 – ERSATZTEILE**

### **11.1 – BESTELLUNG VON ERSATZTEILEN**

Zur Bestellung von Ersatzteilen den Hersteller oder den zuständigen Händler kontaktieren.

## **12 – ANLAGEN**

Es werden folgende Anlagen beigelegt:

- Konformitätserklärung
- Elektrischer Schaltplan
- Elektrischer Prüfbericht
- Vakuumkontrolle, Kontrolle der Leckstellen und der Kühlmittelladung der Anlage

## 1 – INFOS GENERALES

Merci d'avoir choisi notre Wine Library.

Nous vous prions de lire attentivement ce mode d'emploi et de le mettre à disposition du personnel qui sera en charge de son installation, de son utilisation et de sa maintenance.

### 1.1 – ÉTIQUETAGE

Sur toutes les Wine Library (Armoires à vin), les plaques d'identification de la machine (représentées sur la fig. 1 ci-dessous) sont placées sur la face interne du panneau de commandes ainsi que sur les côtés internes de la cellule, à droite et à gauche, en haut, sous le dessus. Si la Wine Library est de type mural, ces plaques sont également appliquées sur l'extérieur de l'appareil, en haut du dos. Si la Wine Library est de type passant avec une ouverture double, ces mêmes plaques sont fournies à part de manière à pouvoir être posées extérieurement sur le côté, à droite ou à gauche, au choix du client.



Fig. 1

## 1.2 – DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



### DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

### DECLARATION OF CONFORMITY

Noi  
The following

GEMM S.r.l.  
Via del Lavoro, 37 – Loc. Cimavilla  
31013 Codogné (TV) - Italy  
Tel. 0438 778504 Fax 0438 470249

In accordo con la Direttiva Bassa Tensione 2006/95 CE, con la Direttiva 2004/108 CE ( Compatibilità Elettromagnetica )  
*According to the Low Voltage Directive 2006/95 EEC, the EMC Directive 2004/108 EEC*

|  |   |
|--|---|
| Tipo di apparecchiatura<br><i>Type of equipment</i>        | Vetrina refrigerata espositiva per vini<br><i>Refrigerated display for wine bottles</i> |
| Nome marchio commerciale<br><i>Brand name of trademark</i> | GEMM<br>GEMM  |
| Tipo, Modello<br><i>Type designation</i>                   | WL5 / 122 – 126 – 222 – 226<br>WL5 / 122 – 126 – 222 – 226                              |
| Costruttore<br><i>Manufacturer</i>                         | GEMM S.r.l.<br>GEMM S.r.l.  |

Le norme armonizzate o le specifiche tecniche (designazioni) che sono state applicate in accordo con le regole della buona arte in materia di sicurezza in vigore nella CEE sono:  
*The following harmonised standards or technical specifications (designations) which comply with good engineering practice in safety matters in force within the EEC have been applied:*

|                    |    |
|--------------------|----|
| EN 50366           | 03 |
| EN 60 335 - 1      | 94 |
| EN 60 335 - 2 - 24 | 99 |
| EN 61 000 - 4 - 5  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 2  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 4  | 95 |
| EN 61 000 - 4 - 6  | 96 |
| EN 61 000 - 4 - 11 | 94 |
| EN 61 000 - 3 - 2  | 00 |
| EN 61 000 - 3 - 11 | 00 |
| EN 55 014 - 1      | 00 |
| EN 55 014 - 2      | 97 |

La direttiva macchine 2006 / 42 C E se applicabile è coperta dalla dichiarazione di cui sopra.  
*The 2006 / 42 C E machine directive when applicable, is covered by the above declaration.*

Direttiva "PED" 97/23: Articolo 3.3.  
*97/23 "PED" directive: 3.3 Article.*

In qualità di costruttore e/o rappresentante autorizzato della Società all'interno della CEE, si dichiara sotto la propria responsabilità che gli apparecchi sono conformi alle esigenze essenziali previste dalle Direttive su menzionate.  
*As the manufacturer's authorised representative established within EEC, we declare under full responsibility that the equipment follows the provisions of the Directives stated above.*

In applicazione a quanto previsto dalle Direttive citate, le apparecchiature sono state dotate di marcatura CE ed è stato predisposto un adeguato fascicolo tecnico presso la nostra sede.  
*And, pursuant of above-mentioned Directives, the CE mark has been applied to the equipment. Furthermore, adequate technical material has been prepared and is available from our offices.*

Data e luogo di emissione  
*Date and place of issue*

12 Apr 2012, Codogné

Nome e firma di persona autorizzata  
*Name and signature of authorised person*

Gianluca POSSAMAI

GEMM Srl  
Via del Lavoro 37 – Loc. Cimavilla – 31013 CODOGNE' (TV) Italy  
Tel. 0039 0438 778504 – Fax 0039 0438 470249 – e-mail: info@gemm-srl.com – web: www.gemm-srl.com  
C.F. e P.I. 03441880261 – REA TV 272556 – Reg. Impr. TV 03441880261  
Registro Prod. AEE-TV IT08020000001108 - Cop. Soc. € 110.000 i.v.

### **1.3 – GARANTIE**

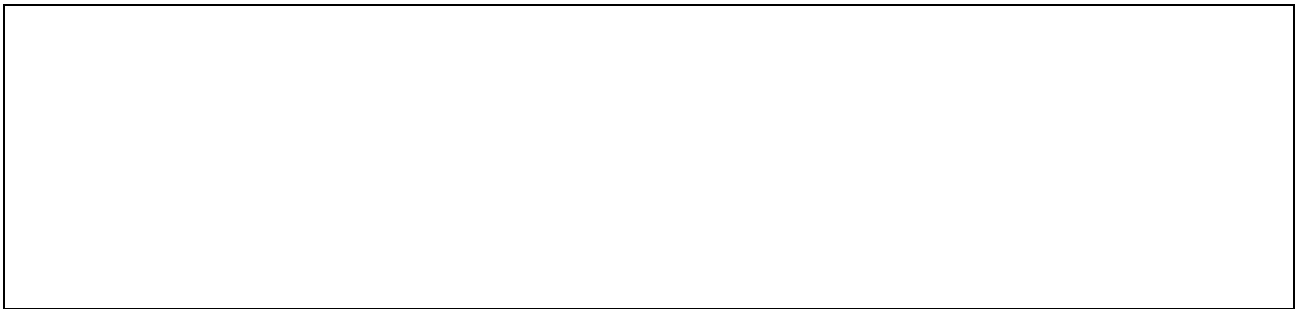
Les composants de l'appareil sont garantis à partir de la date indiquée dans la note d'envoi conformément au contrat de vente.

La garantie ne couvre pas les dommages imputables à :

- transport et/ou manutention;
- erreur de l'utilisateur;
- un maintenance faite en dehors des normes conseillées dans ce mode d'emploi;
- des défaillances et/ou des ruptures non imputables au mauvais fonctionnement de l'appareil,
- une maintenance confiée à du personnel non qualifié;
- un usage impropre.

### **1.4 – ASSISTANCE**

Pour toute nécessité concernant l'usage, la maintenance ou la commande de pièces de rechange, veuillez vous adresser directement au constructeur en lui fournissant les coordonnées de l'appareil (celles de la plaquette d'identification).



### **1.5 – CONSULTER ET CONSERVER LE MODE D'EMPLOI**

Notre mode d'emploi a pour but de fournir toutes les informations nécessaires pour vous permettre d'exploiter pleinement l'appareil, mais aussi d'en garantir une gestion autant que possible sécurisée.

Le mode d'emploi est divisé en chapitres contenant des paragraphes et des sous-paragraphes. La table des matières vous permettra de trouver rapidement le point vous intéressant.

Les données fournies dans le mode d'emploi sont fournies à titre d'information et peuvent être modifiées à tout moment sans préavis. Bien que nous vigiliions très particulièrement à la rédaction du texte, **nous ne pourrions en aucun cas être retenus comme responsables pour les dommages dus à erreurs, omissions ou utilisation des informations qu'il contient.**

Nous conseillons de conserver soigneusement le manuel et toute la documentation annexée en bon état pour qu'il soit lisible et complet en tous points et de le ranger à proximité de l'appareil, dans un lieu facilement accessible et connu de tous les utilisateurs.

#### **1.5.1 – SYMBOLES UTILISÉS DANS LE MODE D'EMPLOI**



Ce symbole indique qu'il s'agit d'informations et de précautions qui, si elles ne sont pas respectées, pourraient engendrer des dégâts à l'appareil et/ou compromettre la sécurité du personnel.



Ce symbole indique qu'il s'agit d'informations et de précautions à prendre dans le domaine électrique qui, si elles ne sont pas respectées, pourraient engendrer des dégâts à l'appareil et/ou compromettre la sécurité du personnel.

## 1.6 – PERSONNEL INTÉRESSÉ

Notre manuel s'adresse à l'utilisateur et aux techniciens agréés à installer et entretenir l'appareil.



**Les utilisateurs ne pourront pas faire de manœuvres strictement réservées aux ouvriers préposés à l'entretien ou aux techniciens spécialisés.  
Le constructeur ne répond pas de dommages imputables au non-respect de cet avertissement.**

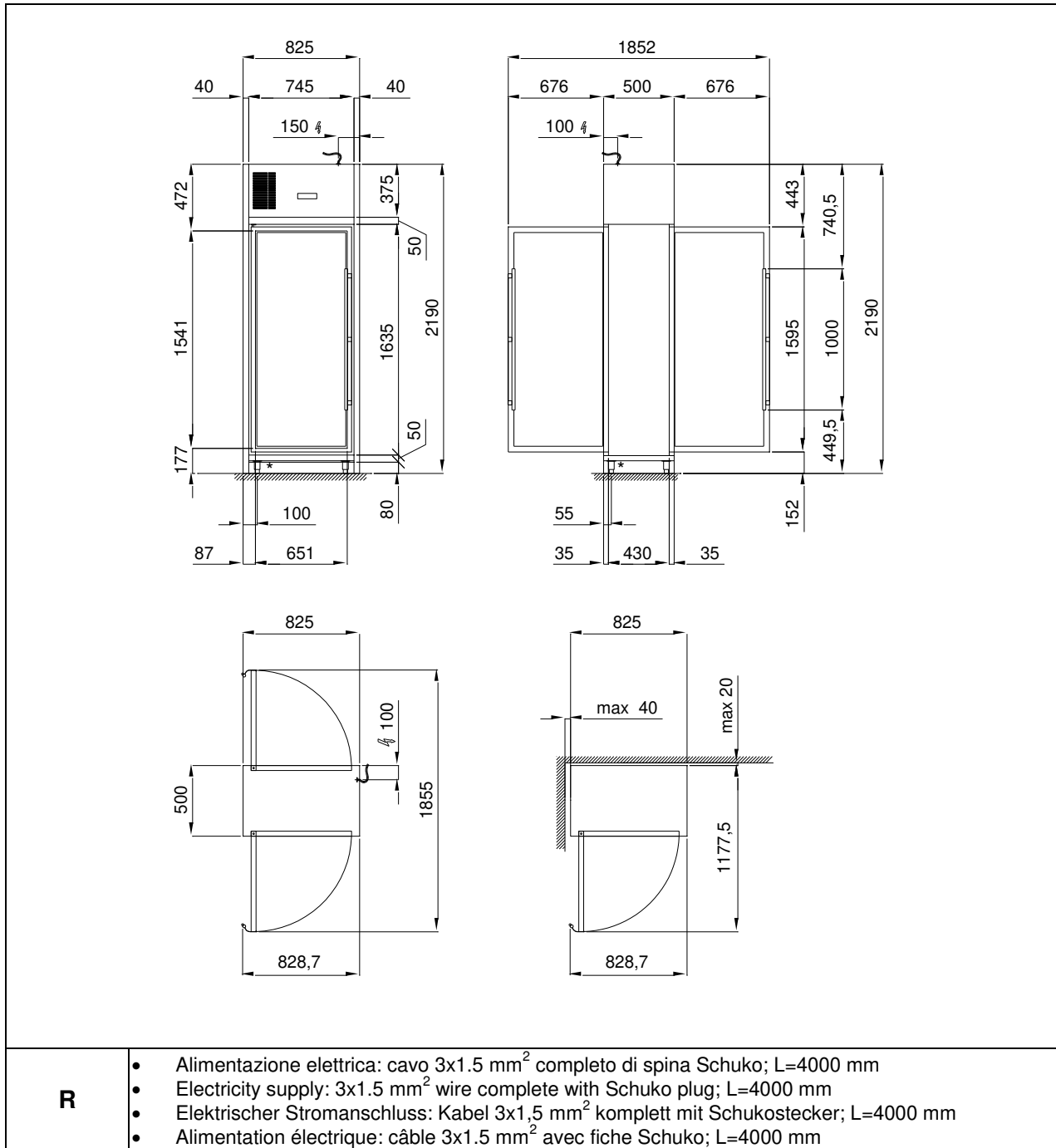
- **Opérateur préposé à l'usage de l'appareil** : Il s'agit de personnel spécialisé en mesure d'utiliser l'appareil dans des conditions d'exercice normales en utilisant les commandes à hoc. Il sera en outre capable de faire de simples gestes d'entretien (nettoyer, charger le produit), faire démarrer ou remettre en marche l'appareil après un éventuel arrêt forcé.
- **Electricien spécialisé** : il s'agit d'un technicien spécialisé qui, après avoir suivi des cours de formation en entreprise, peut intervenir en toute circonstances sur l'appareil. Il sera également en mesure d'installer l'appareil et de le diriger dans des conditions d'exercice normales ; il est en mesure de se charger de tous les réglages électriques et mécaniques, d'entretenir et de réparer l'appareil. Il est également en mesure d'intervenir quand l'armoire électrique et les shuntages sont sous tension
- **Technicien spécialiste en chariots élévateurs** : il est préposé à la maintenance dans l'entreprise et est détenteur d'un permis pour conduire les chariots élévateurs.

## 2 – DESCRIPTION DE LA MACHINE

### 2.1 – CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

|                                    |                        |                                     |
|------------------------------------|------------------------|-------------------------------------|
| <b>Modèle</b>                      | <b>WL5 / 122 - 126</b> |                                     |
| <b>Dimensions externes</b>         | cm                     | 82.5 x 50 x 220h (122) – 260h (126) |
| <b>Poids</b>                       | kg                     | 158 (122) – 173 (126)               |
| <b>Contenance bouteille</b>        | nr                     | 128 (122) – 160 (126)               |
| <b>Température interne cellule</b> | °C                     | + 4 / + 16                          |
| <b>Gaz</b>                         |                        | R 404 a - 280gr                     |
| <b>Puissance compresseur</b>       | Hp                     | 1/4 (MBP)                           |
| <b>Puissance max absorbée</b>      | W                      | 434                                 |
| <b>Voltage</b>                     |                        | Volt 1x230 ~ 50 Hz                  |

Tab. 1/a



R

- Alimentazione elettrica: cavo 3x1.5 mm<sup>2</sup> completo di spina Schuko; L=4000 mm
- Electricity supply: 3x1.5 mm<sup>2</sup> wire complete with Schuko plug; L=4000 mm
- Elektrischer Stromanschluss: Kabel 3x1,5 mm<sup>2</sup> komplett mit Schukostecker; L=4000 mm
- Alimentation électrique: câble 3x1.5 mm<sup>2</sup> avec fiche Schuko; L=4000 mm

Fig. 2/a

|                                    |                        |                                    |
|------------------------------------|------------------------|------------------------------------|
| <b>Modèle</b>                      | <b>WL5 / 222 - 226</b> |                                    |
| <b>Dimensions externes</b>         | cm                     | 155 x 50 x 220h (222) – 260h (226) |
| <b>Poids</b>                       | kg                     | 309 (222) – 339 (226)              |
| <b>Contenance bouteille</b>        | nr                     | 256 (222) – 320 (226)              |
| <b>Température interne cellule</b> | °C                     | + 4 / + 16                         |
| <b>Gaz</b>                         |                        | R 404 a - 500gr                    |
| <b>Puissance compresseur</b>       | Hp                     | 1/2 (MBP)                          |
| <b>Puissance max absorbée</b>      | W                      | 867                                |
| <b>Voltage</b>                     |                        | Volt 1x230 ~ 50 Hz                 |

Tab. 1/b

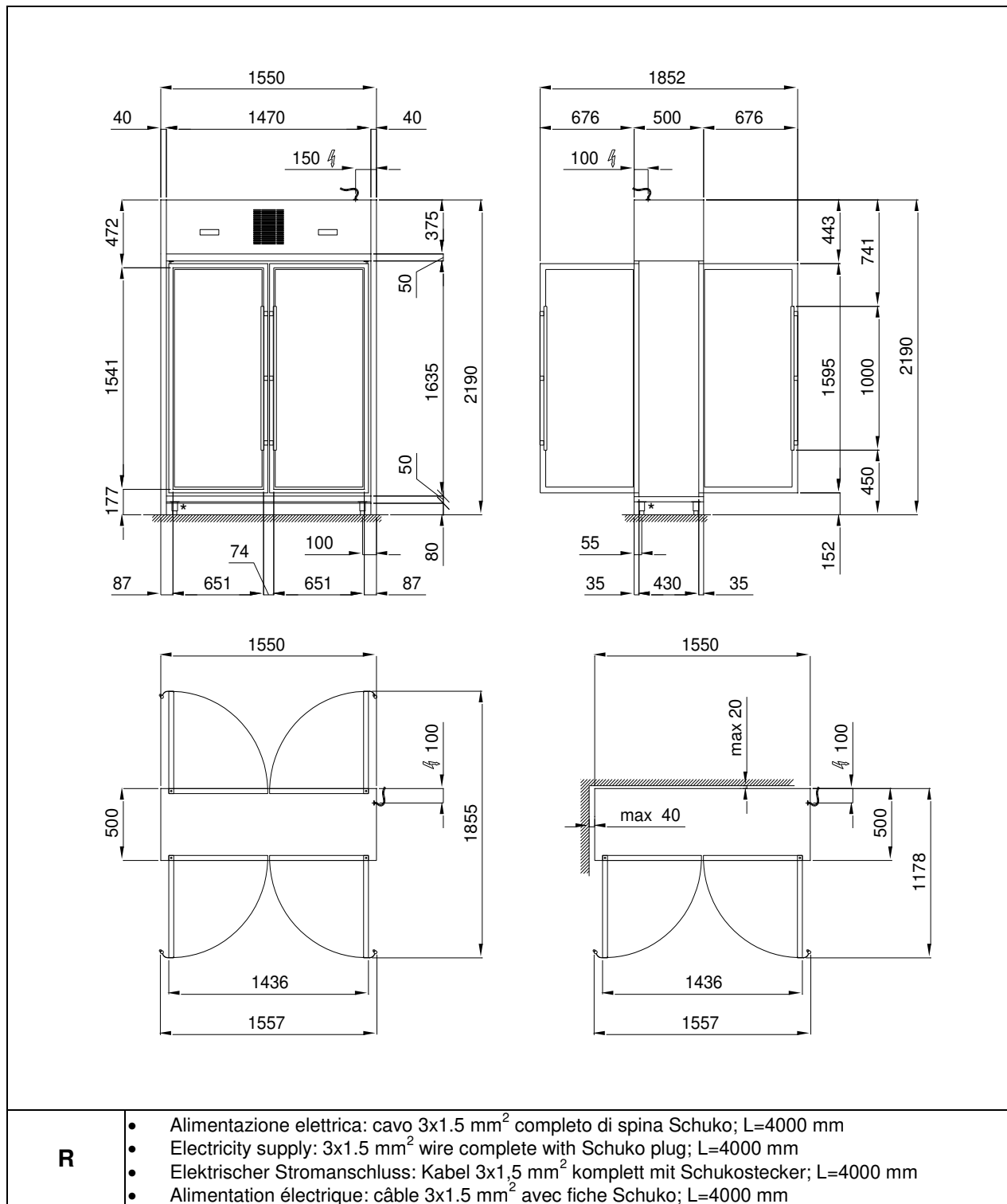


Fig. 2/b

## **2.2 – DESCRIPTION DE LA WINE LIBRARY ET UTILISATION PREVUE**

La Wine Library a été conçue pour présenter les bouteilles de vin directement dans les salles de restaurant, les salles de dégustation, les expositions de vins, les show-rooms, les bars, de manière à les mettre en valeur et à leur assurer une parfaite conservation. Dotée d'une structure monocoque en acier, d'une porte entièrement vitrée et d'un éclairage interne à led, la wine library constitue un complément d'ameublement d'une très grande élégance, adapté à tout type de local. Quatre solutions différentes en acier et plexiglas sont proposées pour composer la structure porte-bouteilles interne. La Wine Library est disponible en version murale ou avec des portes passantes et elle peut être réalisée avec une ou deux portes, dans les deux cas avec une unité monobloc au plafond; la version à deux portes est réalisée avec deux compartiments séparés et deux contrôles indépendants pour permettre de conserver à la bonne température deux types de vin différents.

### **2.2.1 – ÉLÉMENTS PRINCIPAUX**

L'appareil se compose des éléments suivants :

- Corps de l'appareil;
- Unité réfrigérante monobloc (réf. 1, fig. 3);
- Panneau de commande (réf. 3, fig. 3)

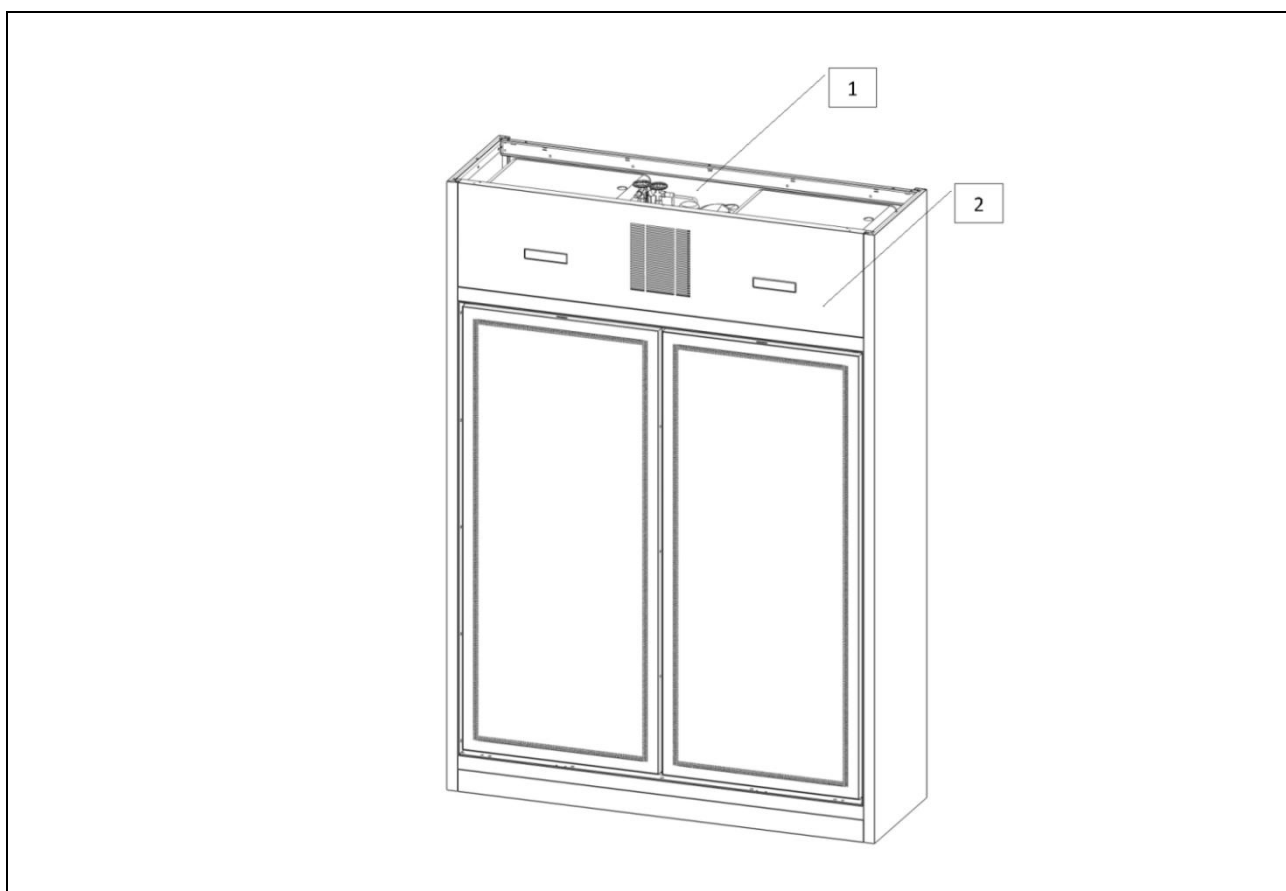


Fig. 3

## **2.3 – BRUIT**

L'appareil a été conçu et réalisé de manière à réduire autant que possible les nuisances sonores.

## **2.4 – CONDITIONS ENVIRONNEMENTALES**

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Lieu d'installation</b>        | Salles de restaurant, salles de dégustation, expositions, show-rooms, bars. |
| <b>Humidité relative de l'air</b> | ≤ 80% sans condensation   |
| <b>Classe climatique</b>          | "N" + 16 °C ÷ + 32 °C   |
| Tab. 2                            |   |

### 3. – SÉCURITÉ

#### 3.1 – AVANT-PROPOS



**IMPORTANT** : avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le mode d'emploi et respecter les consignes techniques de fonctionnement ainsi que les indications fournies. L'opérateur devra connaître l'emplacement et les fonctions de tous les dispositifs de contrôle ainsi que les caractéristiques de la cellule de refroidissement.



La Wine Libray est conforme aux normes de sécurité en vigueur. L'usage impropre peut provoquer des dommages aux personnes et aux choses.

Lors de l'installation, tout le personnel opérationnel devra être adéquatement informé sur les risques d'incident, les dispositifs de sécurité pour l'opérateur, les normes générales de prévention des accidents de travail établies dans les directives internationales et dans les lois en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. La mise en route et la conduction de l'appareil seront confiées exclusivement à du personnel spécialement formé. Le dit personnel devra en toute circonstance respecter scrupuleusement les normes de sécurité en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.



Ne pas enlever ou modifier les étiquetages appliqués sur l'appareil par le constructeur.



La Wine Libray ne pourra pas être mise en marche si le panneau de commande est défaillant ou que des éléments ont été abîmés.



Ne pas boucher les arrivés d'air avant et/ou arrière de l'appareil; ne pas mettre le produit à traiter contre les grilles d'aération, ni directement sur le fond de la cellule.



Signaler immédiatement toute anomalie de fonctionnement.



N'utiliser que des accessoires conseillés par le constructeur.



Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou aux jets d'eau.



Il faut obligatoirement débrancher l'appareil avant de faire des opérations de maintenance ordinaire ou extraordinaire où il faille ouvrir le panneau de commande, voire démonter, ne fut-ce que partiellement, la de la cellule de refroidissement.

**Le producteur n'est gravé d'aucune responsabilité si :**

- **La maintenance n'a pas été faite à l'échéance conseillée,**
- **On a modifié et/ou fait des interventions non autorisées,**
- **On a utilisé des pièces de rechange non originales,**
- **On n'a pas respecté, totalement ou partiellement, les consignes du mode d'emploi,**
- **On a fait un usage impropre de l'appareil.**

**Tout dégât ou remplacement non autorisé d'une ou de plusieurs parties ou éléments de l'appareil, l'utilisation d'accessoires et matériel consommable autres que les originaux peuvent entraîner des accidents et dégagent le constructeur de toute responsabilité qu'elle soit civile ou pénale.**

**En cas de doute sur le fonctionnement de l'appareil, ne plus l'utiliser avant d'avoir contacté le constructeur.**

### 3.2 – AVERTISSEMENTS



**POUR DES RAISONS DE SECURITE, UNE FOIS INSTALLEE, LA WINE LIBRARY DOIT ÊTRE FIXEE, COMME INDIQUE CI-DESSOUS, AVEC LES KITS EN DOTATION. LE CONSTRUCTEUR EST DEGAGE DE TOUTE RESPONSABILITE CONCERNANT LES EVENTUELS DOMMAGES AUX CHOSES OU AUX PERSONNES DUS A UN NON-RESPECT DES INDICATIONS DONNEES CI-APRES.**

Les kits fournis en dotation permettent de fixer la wine library de la manière suivante:

- Latéralement, à droite comme à gauche, avec un élément de fixation supérieur (réf. 1, fig. 4);
- A l'arrière, au mur, avec un élément de fixation supérieur (réf. 2, fig. 4);
- Au sol, si possible, avec un élément de fixation latéral (réf. 4, fig. 4);
- Si deux ou plusieurs appareils sont installés côte à côte, ils doivent être fixés entre eux avec des éléments de fixation intermédiaires (rif. 3, fig. 4).

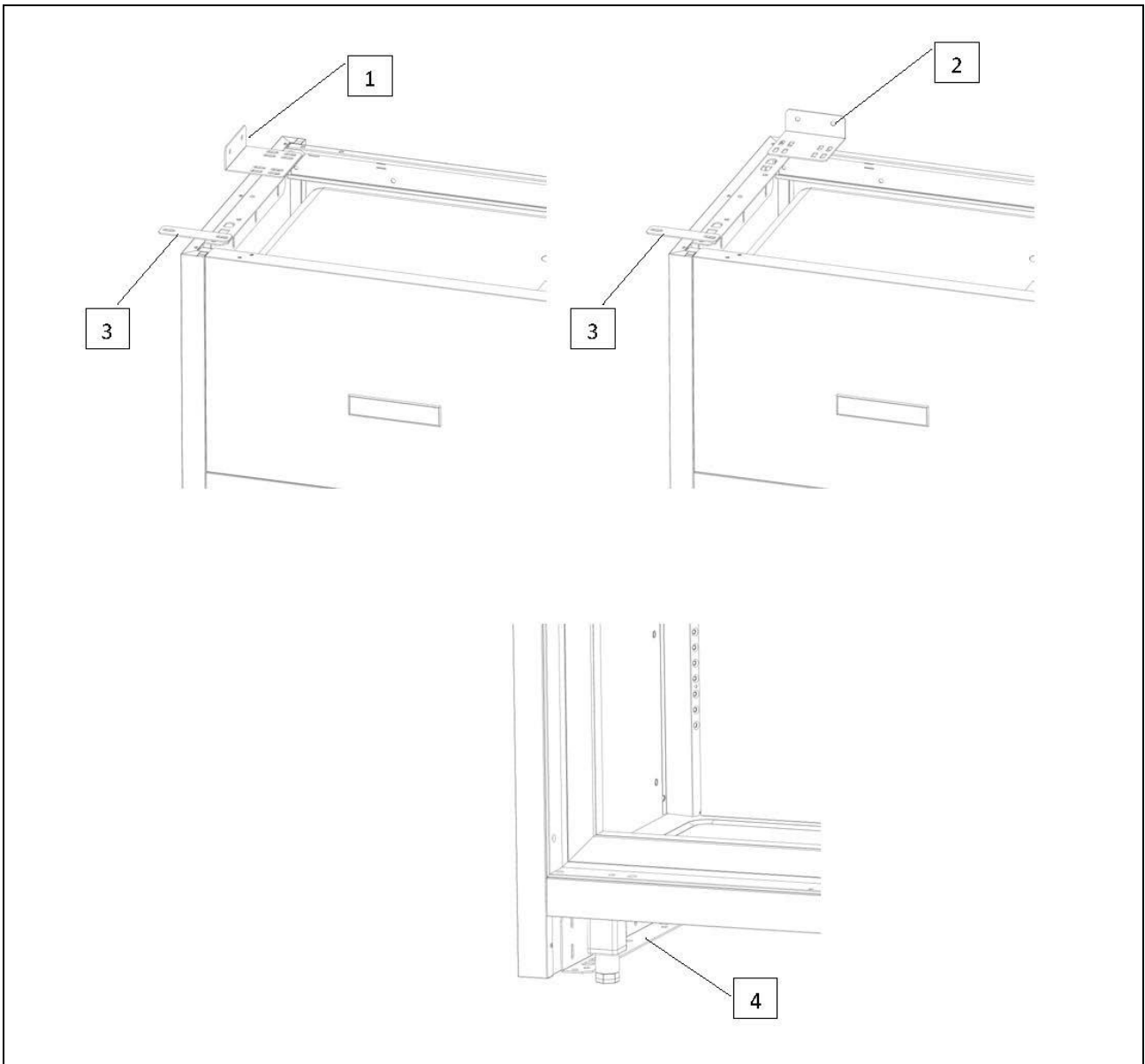


Fig. 4

### 3.3 – NOTES MARGINALES

La wine library ne doit pas être utilisée :

- Pour d’autres applications que celles dont à l’alinéa 2.2 “Description de la wine library et usage prévu”;
- Si les systèmes de sécurité sont défectueux;
- Si l’installation n’a pas été faite correctement,
- Si le personnel n’a pas été spécialement formé,
- S’il n’y a pas eu de maintenance ou qu’elle a été mal faite,
- Si on a monté des pièces de rechange qui ne sont pas originales,
- Si le câble d’alimentation et/ou la prise électrique sont abîmés;
- Si les arrivées d’air (réf. 1 fig. 5) sont bouchées;
- Si le produit à traiter se trouve contre les grilles d’aération (réf. 2 fig. 5), des arrivées d’air ou sur le fond de la cellule (réf. 2 fig. 5).

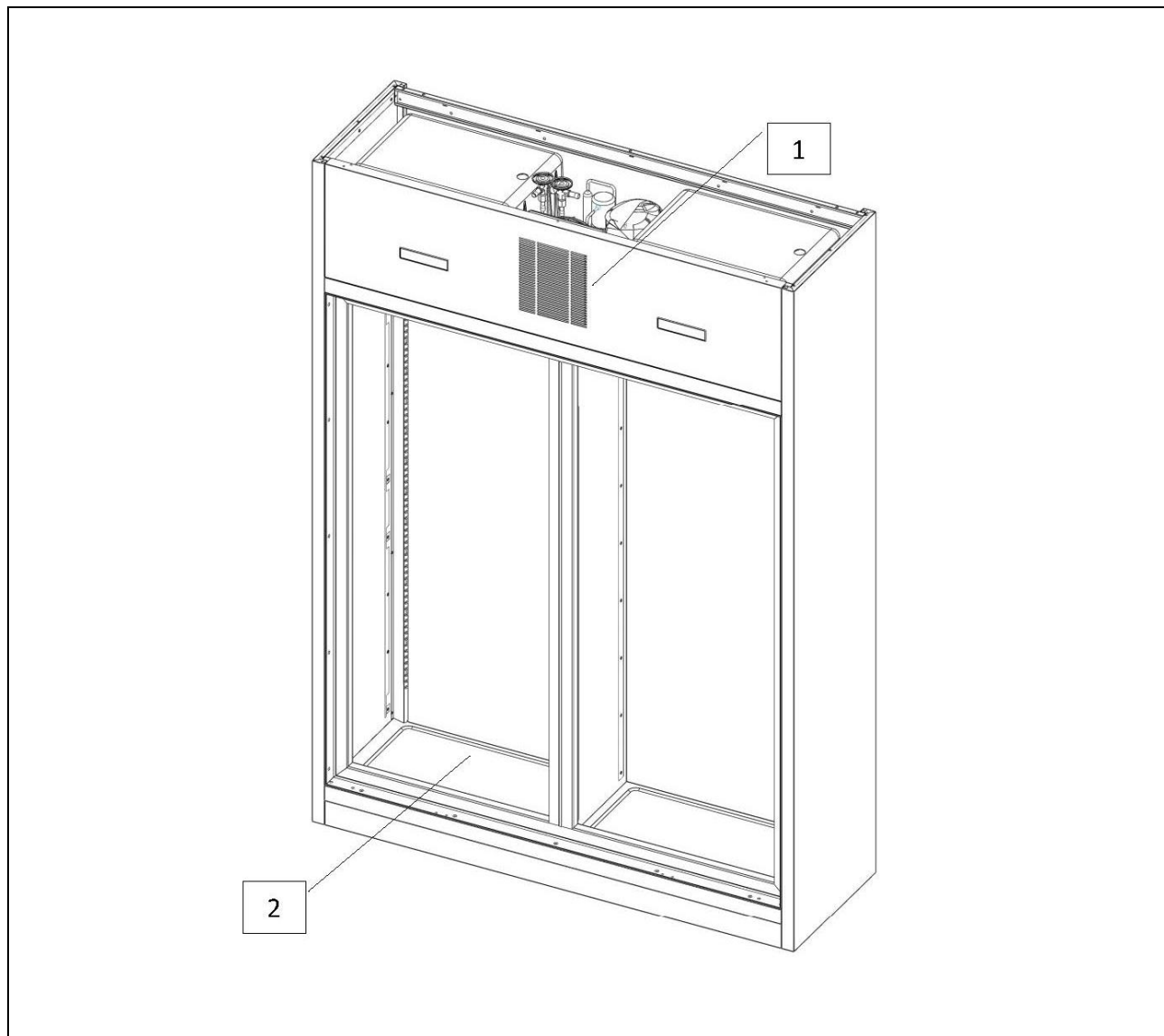


Fig. 5

### **3.4 – DISPOSITIFS DE PROTECTION**

Des dispositifs appropriés assurent la sécurité du personnel exposé aux risques provenant d'éléments en mouvement.

- Grillages recouvrant les hélices d'aération (réf. 1 fig. 6);
- Grillages recouvrant l'unité de condensation (réf. 2 fig. 6).

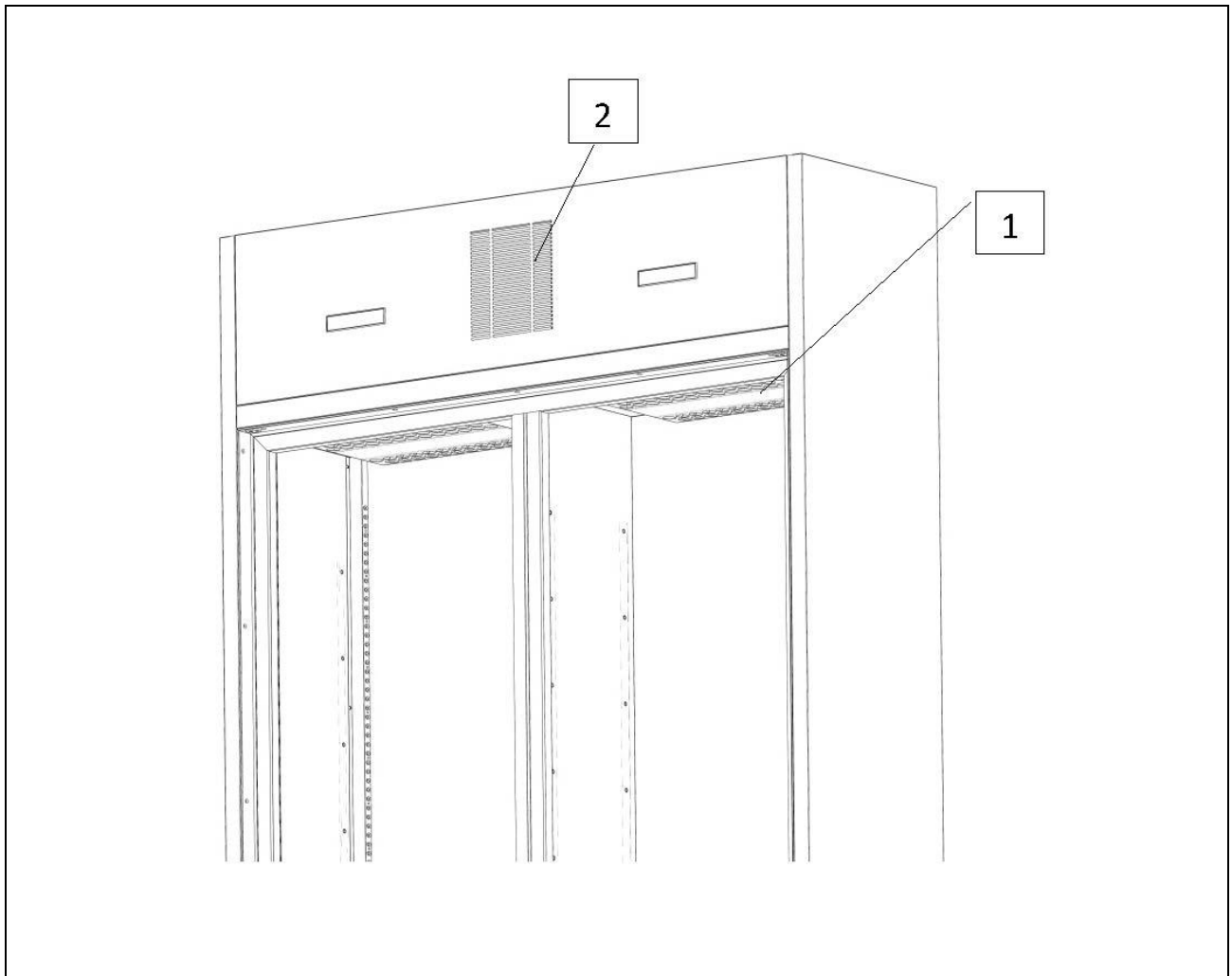




Fig. 6

### 3.5 – ARRÊTS

L'appareil dans son ensemble est contrôlé par une carte électronique. La fonction d'arrêt est visualisée par la touche

 (réf. 1 fig. 7). Quel que soit l'état de la machine, la carte est mise hors service (OFF) si on appuie pendant 3 secondes d'affilée sur cette touche .

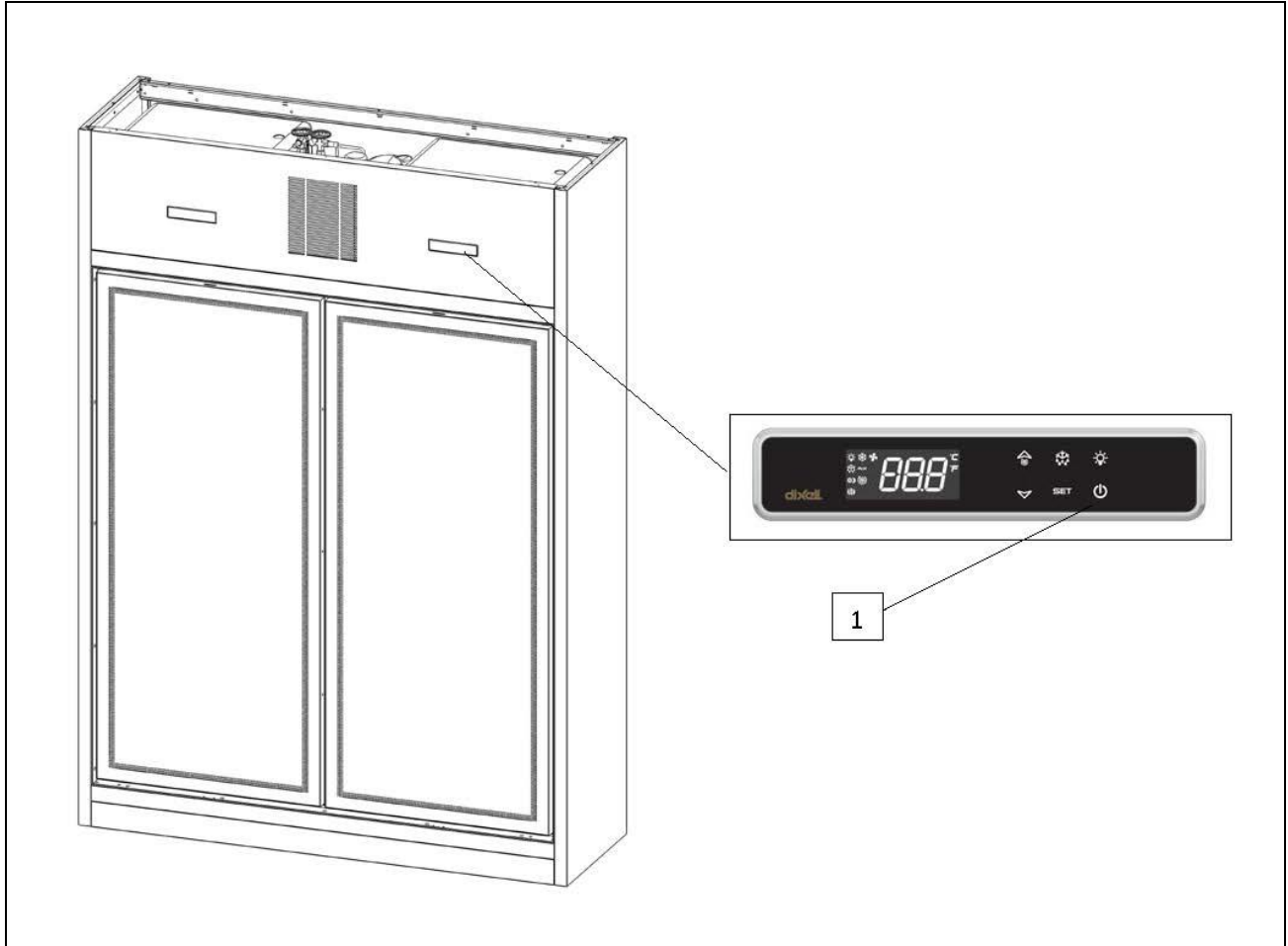


Fig. 7

## **4 – TRANSPORT ET MANUTENTION**

### **4.1 – TRANSPORTER LA WINE LIBRARY**

Selon le type, les dimensions et les poids de l'installation, on a utilisé des emballages en rapport de manière à garantir l'intégrité et la conservation intacte du produit pendant le transport jusqu'à la remise aux mains de l'acheteur.

La cellule de refroidissement sera placée debout emballée dans son carton sur une palette pendant toute la durée du transport.

La wine library est remise au transporteur prête à être transportée.



**Ne renverser en aucun cas l'appareil.**



**L'emballage doit être bien mis en place sur la plate-forme du moyen de transport et immobilisé avec des câbles appropriés.**



**Il faudra être particulièrement vigilant pendant toutes les phases de levage et de mise en place de la cellule de refroidissement pour ne pas compromettre la sécurité des personnes et des choses. Le constructeur ne s'assume aucune responsabilité en cas de non-respect des indications fournies dans ce manuel sur le levage et le transport de la cellule de refroidissement.**



**Pendant le transport, la température ambiante ne doit jamais descendre au-dessous de 4°C.**

Après déballage de la wine library, on éliminera et/ou recyclera l'emballage en respectant les normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil.

### **4.2. – MANUTENTION DE LA WINE LIBRARY EMBALLÉE**



**Faire particulièrement attention lors des phases de levage et de manutention de la wine library ; le danger de lésions, pouvant même entraîner la mort, est réel quand la charge est en mouvement.**



**Toutes les manœuvres liées à la manutention et au levage seront exécutées avec prudence et on contrôlera que tout le personnel respecte rigoureusement les distances de sécurité et que personne ne stationne sous des charges en suspension, à l'arrêt ou en mouvement.**



**Avant de déplacer la cellule, bien superviser toute la zone intéressée pour relever les éventuelles situations à risque.**



**Pendant tout le transport, la température ambiante ne devra jamais descendre en dessous de 4°C.**

### **PERSONNEL AGRÉÉ**

Technicien spécialiste en chariots élévateurs.

Moyens de protection individuels :

- Chaussures de sécurité ;
- Gants de sécurité.

Les utilisateurs de l'appareil ne devront porter ni bagues, ni montres, ni bijoux, ni vêtements déboutonnés ou déliés comme les cravates, ni de vêtements déchirés, ni écharpes, ni vestes ouvertes, ni blouses avec la fermeture-éclair ouverte, etc ... Plus généralement, le personnel ne devra porter que des vêtements de sécurité.

#### **4.2.1 – POIDS ET ENCOMBREMENT DE LA WINE LIBRARY**

| <b>Modèle</b>     |    | <b>WL5 / 122 (P)</b> | <b>WL5 / 126 (P)</b> | <b>WL5 / 222 (P)</b> | <b>WL5 / 226 (P)</b> |
|-------------------|----|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| <b>Dimensions</b> | cm | 82.5x50x220h         | 82.5x50x260h         | 155x50x220h          | 155x50x260h          |
| <b>Poids</b>      | Kg | 138 – 158 (P)        | 150 – 173 (P)        | 269 – 309 (P)        | 293 – 339 (P)        |
|                   |    |                      |                      |                      | Tab.3                |

#### **4.2.2 – MOYENS NÉCESSAIRES**

- Pour soulever l'appareil, on utilisera un moyen de levage à la portée appropriée.



**L'usage d'équipements peu appropriés pourrait mettre en danger les utilisateurs et/ou endommager l'appareil.**

**Le constructeur ne s'assume aucune responsabilité en cas d'usage impropre et non-conforme des engins de levage, des moyens de transport et de manutention.**

## **5 – INSTALLATION**



Manœuvrer l'appareil avec le plus grand soin de manière à éviter tout risque pour les personnes et pour les choses.



L'appareil ne devra en aucun cas être mis en marche s'il y a des défaillances dans le panneau des commandes ou si des pièces sont abîmées.

### **PERSONNEL AGRÉÉ**

Technicien spécialisé en électricité

Moyens de protection individuels :

- Chaussures de sécurité ;
- Gants de sécurité.

Les utilisateurs de l'appareil ne devront porter ni bagues, ni montres, ni bijoux, ni vêtements déboutonnés ou déliés comme les cravates, ni de vêtements déchirés, ni écharpes, ni vestes ouvertes, ni blouses avec la fermeture-éclair ouverte, etc ... Plus généralement, le personnel ne devra porter que des vêtements de sécurité.

### **5.1 – PRÉPARER L'INSTALLATION**

Pour l'installation, il faudra prévoir une aire de manœuvre en rapport avec les dimensions de l'appareil (voir fig. 2) et des engins de levage choisis avec soin.

L'appareil sera installé dans un endroit où toute l'installation des connexions nécessaires à la mise en marche a été prévue.

L'appareil sera installé dans un endroit où on puisse l'utiliser dans des conditions de sécurité totale. La zone sera telle à garantir une bonne base d'appui, avec un dallage solide, bien nivelé et dont les conditions garantissent la sécurité de manœuvre du personnel.

L'appareil sera installé dans un endroit bien éclairé (lumière naturelle ou artificielle) où il sera possible de faire les différentes opérations dans les meilleures conditions (selon les normes spécifiques).

### **5.2 – DÉBALLAGE**



Vérifier que l'emballage n'ait pas été abîmé pendant le transport.

#### **5.2.1 – MOYENS NÉCESSAIRES**

- Pour soulever l'appareil, on utilisera un moyen de levage à la portée appropriée, ou un équipement équivalent.



**L'usage d'équipements peu appropriés pourrait mettre en danger les utilisateurs et/ou endommager l'appareil.**

**Le constructeur ne s'assume aucune responsabilité en cas d'usage impropre et non-conforme des engins de levage, des moyens de transport et de manutention.**

## 5.2.2 – DÉBALLAGE



Toutes les opérations de manutention et de déballage seront exécutées avec la plus grande prudence et on contrôlera que tout le personnel respecte bien les distances de sécurité et que personne ne stationne sous des charges en suspension, à l'arrêt ou en mouvement.

Pour déballer l'appareil, il suffit d'enlever le carton le contenant. On fera ensuite descendre l'appareil de la palette en le soulevant avec un engin de levage approprié et dont les fourches rentreront sous l'appareil **sans abîmer les guidages de support de la cuve.**



**UNE FOIS L'APPAREIL INSTALLÉ, ATTENDRE AU MOINS DEUX HEURES AVANT DE LE METTRE SOUS TENSION.**

## 5.3 – MANUTENTION DE LA WINE LIBRARY

### 5.3.1 – MOYENS NÉCESSAIRES

Voir paragraphe 5.2.1.



L'usage d'équipements peu appropriés pourrait mettre en danger les utilisateurs et/ou endommager l'appareil.

**Le constructeur ne s'assume aucune responsabilité en cas d'usage impropre et non-conforme des engins de levage, des moyens de transport et de manutention.**

### 5.3.2 – COMMENT DEPLACER LA WINE LIBRARY APRES L'AVOIR DEBALLÉE



Toutes les opérations de manutention et de déballage seront exécutées avec la plus grande prudence et on contrôlera que tout le personnel respecte bien les distances de sécurité et que personne ne stationne sous des charges en suspension, à l'arrêt ou en mouvement.

Pour déplacer la wine library, la soulever avec un chariot élévateur à fourches; les fourches doivent être placées sous l'appareil **en faisant attention à ne pas abîmer les éléments de fixation du socle inférieur.**

## 5.4 – MONTER LA WINE LIBRARY



**AVANT DE COMMENCER LE MONTAGE, S'ASSURER QUE LA WINE LIBRARY A BIEN ÉTÉ FIXÉE AVEC LES KITS EN DOTATION, CONFORMEMENT AUX INDICATIONS DONNÉES AU CHAP. 3.1.**

- Fixer la plinthe inférieure, fournie séparément, (n° 2 si la wine library est passante) avec les crochets de sécurité (réf. 1 fig. 4).
- Fixer les 2 poignées, fournies séparément, sur les portes (n°4 si la Wine Library est passante) avec les vis en dotation.
- Enlever délicatement la pellicule protégeant l'acier, à l'intérieur comme à l'extérieur de la wine library.
- Fixer, en fonction des besoins pratiques ou esthétiques, les éléments de présentation des bouteilles avec les vis en dotation.
- Introduire la fiche dans la prise sans utiliser de réducteurs, de prises multiples et/ou de rallonges.
- Allumer la Wine Library et régler, comme désiré, le point de consigne de la température.

## 6 – POSE



**UNE FOIS L'APPAREIL INSTALLÉ, ATTENDRE AU MOINS DEUX HEURES AVANT DE LE METTRE SOUS TENSION.**

### 6.1 – CONNEXIONS/RACCORDEMENTS

#### 6.1.1 – RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



Le raccordement électrique sera confié exclusivement à un électricien spécialisé.

- Contrôler que le voltage indiqué sur la plaquette corresponde bien à celui du secteur.
- Les canalisations seront exécutées dans le respect des normes en vigueur et le réseau d'alimentation aura une mise à la terre conforme aux directives en application dans le pays concerné ; cette responsabilité est à charge du client.
- Ne pas faire de pliages qui étrangleraient le câble d'alimentation et ne rien y superposer.



**S'il vous fallait débrancher la fiche d'alimentation, assurez-vous avant tout que la carte soit hors**

**service (OFF)  à l'écran.**



**Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages ou des incidents imputables au non-respect des dites normes.**

### **RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE**

L'appareil est fourni par le constructeur doté de fiche d'alimentation. Il suffit par conséquent de raccorder la fiche d'alimentation à une prise de courant : l'installation sera faite dans le respect des normes en vigueur.

L'énergie électrique fournie aura les caractéristiques suivantes :

- Tension : 230 Vac
- Fréquence : 50 Hz

### 6.2 – CONTRÔLES PRÉLIMINAIRES

L'électricien qui s'occupera de l'installation devra former l'utilisateur sur l'usage correct de la wine library et lui donner les notions de base concernant la maintenance.

#### **MODALITÉS**

Les opérations de préparation de la wine library avant la première mise en route seront assurées par un technicien spécialisé en présence de la personne qui utilisera l'appareil pour que cette dernière puisse acquérir un minimum d'informations qui lui permettront par la suite de faire elle-même les opérations de maintenance et l'entretien dont elle aura la charge.

Avant de mettre l'appareil en marche, il faudra faire toute une série de vérifications et de contrôles dans le but de limiter les erreurs ou les incidents lors de la première mise en route.

- Vérifier que l'appareil n'ait pas été endommagé durant le transport.
- Vérifier soigneusement l'intégrité du tableau de commande électrique, de la boîte à boutons-poussoirs, des câbles électriques et des canalisations.
- Contrôler le raccordement parfait à toutes les sources d'énergie externes.
- Contrôler la mise à niveau correcte de la machine.

#### 6.2.1 – RÉGULATIONS



**Toute intervention opérée par du personnel non autorisé peut provoquer des dégâts à l'appareil et exposer l'opérateur à de sérieux dangers. Toute régulation faite par du personnel non agréé sera considérée comme frauduleuse et dans ce cas la garantie ne sera pas appliquée et le constructeur soulevé de toute responsabilité.**

## 7 – USAGE



**UNE FOIS L'APPAREIL INSTALLÉ, ATTENDRE AU MOINS DEUX HEURES AVANT DE LE METTRE EN MARCHÉ.**

### **7.1 – UTILISATION PREVUE**

La Wine Library a été conçue pour présenter les bouteilles de vin directement dans les salles de restaurant, les salles de dégustation, les expositions de vins, les show-rooms, les bars, de manière à les mettre en valeur et à en assurer une parfaite conservation. Dotée d'une structure monocoque en acier, d'une porte entièrement vitrée et d'un éclairage interne à led, la Wine Library constitue un complément d'ameublement d'une très grande élégance, adapté à tout type de local. Quatre solutions différentes en acier et plexiglas sont proposées pour composer la structure porte-bouteilles interne. La Wine Library est disponible en version murale ou avec des portes passantes et elle peut être réalisée avec une ou deux portes, dans les deux cas avec une unité monobloc au plafond; la version à deux portes est réalisée avec deux compartiments séparés et deux contrôles indépendants pour permettre de conserver à la bonne température deux types de vin différents.

### **7.2 – UTILISATION NON PREVUES**

La Wine Library ne peut pas être utilisée pour des utilisations différentes de celles indiquées au point **7.1**. En particulier, la Wine Library n'est pas un appareil en mesure de refroidir rapidement les bouteilles ou de conserver des produits alimentaires.

### **7.3 – RISQUES RESIDUELS**



#### **RISQUE DE CHUTE D'OBJETS**

**Utiliser un petit escabeau pour prendre les bouteilles situées en hauteur de manière à éviter qu'elles ne tombent et blessent éventuellement des personnes se trouvant en-dessous.**

### **7.4 – PANNEAU DE CONTROLE**

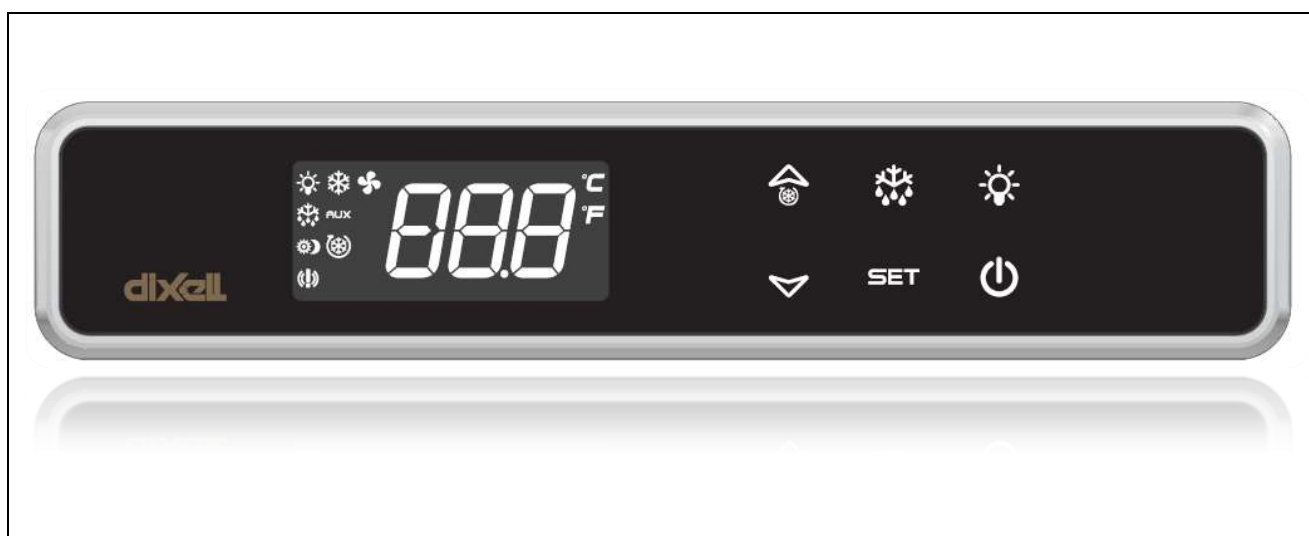















Fig. 8

Les touches présentes sur le dispositif de contrôle sont les suivantes:

|   |                          |   |
|---|--------------------------|---|
|  | TOUCHE 0/1, ON-OFF       | Lorsque la machine est en OFF (0) une simple pression permet de passer à l'état de ALLUME (1).<br>Après avoir allumé la vitrine et activé le clavier en appuyant sur n'importe quelle touche pendant 3 sec, une simple pression permet de remettre la machine en OFF. |
|  | TOUCHES PLUS ET MOINS    | Elles permettent d'augmenter et de diminuer la valeur affichée sur le display. Lorsque le clavier est activé, une simple pression continue pendant 3 sec sur la touche flèche VERS LE HAUT permet d'enclencher le cycle continu en mode temporisé.                    |
|  | TOUCHE DEFROST           | Lorsque la machine est ALLUMEE, une simple pression continue pendant 3 sec sur la touche permet d'effectuer le dégivrage.   |
|  | TOUCHE POINT DE CONSIGNE | Lorsque la machine est ALLUMEE et le clavier activé, une simple pression de la touche permet d'afficher le point de consigne alors qu'une pression continue pendant 3 sec. permet d'en modifier la valeur.  |
|  | TOUCHE ECLAIRAGE         | Lorsque la machine est ALLUMEE et le clavier activé, une simple pression de la touche permet d'allumer ou d'éteindre l'éclairage interne de la cellule.   |




Les icônes présents sur le display du dispositif de contrôle sont:


|   |               |   |
|---|---------------|---|
|  | OFF           | Ils est allumé quand la machine est en OFF et il est éteint dans tous les autres cas.   |
|  | CELSIUS       | Il peut être allumé et indiquer l'unité de mesure de la température.  |
|  | COMPRESSEUR   | Il est allumé pendant les phases normales de réfrigération, lorsque le compresseur est sur ON. Il est éteint lorsque le compresseur est sur OFF. Il clignote lorsque l'eau s'égoutte pendant la phase de dégivrage. |
|  | DEGIVRAGE     | Il est allumé pendant la phase de DEGIVRAGE.  |
|  | LUMIERE       | Il est allumé lorsque la lumière est allumée à l'intérieur de la cellule.   |
|  | VENTILATEUR   | Il n'est allumé que lorsque les ventilateurs sont en marche à l'intérieur de la cellule (Evaporateur).  |
|  | CYCLE CONTINU | Il s'allume lorsque le cycle continu est enclenché (cycle temporisé).   |
|  | ALARMES       | Il ne s'allume que lorsque la centrale enregistre une alarme et/ou un mauvais fonctionnement de l'appareil est enregistré.  |


## **7.5 – PROCEDURES DE CONTROLE**

L'appareil est contrôlé par une fiche électronique.

Dès que la machine est alimentée électriquement, le display s'éclaire complètement pour un "test lampes " de quelques secondes à la fin desquelles il retrouve l'état qui était le sien avant que le courant ne soit coupé. Si un cycle était en cours, celui-ci reprendra d'où il a été interrompu.


Avec la fiche en OFF, le display est complètement éteint à l'exception de l'icône . Si la touche  est pressée, l'icône  s'éteint sur le display qui passe en situation d'ALLUME en affichant la température de la cellule.

Si la fiche est en OFF et le clavier activé, la pression de la touche  permet d'allumer et d'éteindre les lampes led à l'intérieur de l'appareil. Si l'appareil est également doté d'un kit d'éclairage réglable, il est possible, avec la fiche en OFF

et la touche  allumée, d'utiliser la télécommande en dotation pour modifier l'intensité des lampes led jusqu'à ce que celles-ci s'éteignent totalement (en agissant sur la touche -). La même télécommande permet de rallumer les lampes (en agissant sur la touche +).

Les diverses fonctions de la machine peuvent être activées en utilisant les commandes placées sur le panneau tactile et en suivant les indications fournies sur le display.

La signalisation acoustique, de quelque origine que ce soit, peut être arrêtée en appuyant sur n'importe quelle touche.

Quel que soit l'état de la machine, une fois que le clavier est activé, le fait de presser la touche  place la fiche en OFF.

## **7.6 – MODE D'UTILISATION**




L'intérieur de la cellule doit être soigneusement nettoyé avant d'utiliser la machine.

Lorsque la machine vient d'être installée ou après une longue période d'inutilisation de cette dernière, il convient de la faire fonctionner à vide jusqu'à ce qu'elle ait atteint la température programmée.



Pour que la Wine Library fonctionne parfaitement, les bouteilles doivent être disposées de manière à ce que l'air circule correctement: ne pas obstruer l'aspiration du groupe frigorifique, ne pas superposer les bouteilles, distribuer la charge de manière ordonnée.

Pour ne pas avoir d'importants ralentissements dans le rendement du groupe frigorifique, il est conseillé de ne pas surcharger la machine au-delà des quantités autorisées, de ne pas introduire de bouteilles ayant une température supérieure à celle consentie (+25°C) et d'éviter d'ouvrir inutilement la porte.


## 7.7 – UTILISATIONS

- Lorsque le clavier est activé, le fait de tenir n'importe quelle touche pressée pendant 3sec. permet d'afficher le point de consigne et de le modifier si nécessaire. Une simple pression de la touche **SET** ne permet que d'afficher la température programmée alors qu'une pression continue de 3 sec. permet également d'en modifier la valeur en utilisant les flèches vers le haut et vers le bas.
- Lorsque le clavier est activé, une phase de dégivrage manuel peut être sélectionnée. Si la température de l'évaporateur n'est pas supérieure à +8°C, le fait de presser pendant 3 sec. la touche  permet d'enclencher une phase de dégivrage manuel. Cette phase se terminera après 20 minutes ou lorsque la température relevée par la sonde sera de +8°C. Le dégivrage automatique géré par la centrale se produit toutes les 12 heures, toujours avec une durée max. di 20 minutes et il est signalé sur le display par l'inscription dEF.
- Lorsque le clavier est activé, le fait de presser simplement les touches  et  permet d'afficher la température maximum et minimum enregistrée par la sonde à l'intérieur de la cellule. Les valeurs affichées sont précédées respectivement des inscriptions LO et HY. Au moment de l'affichage, le fait de presser pendant 3 sec. la touche **SET** permet de réinitialiser la valeur mémorisée. Cette opération est précédée par l'inscription RST (reset).

### 7.7.1 – UTILISATIONS PARTICULIERES

- Lorsque le clavier est activé, le fait de presser pendant 3sec. la touche  permet d'enclencher la phase de CYCLE CONTINU. Cette phase possède une durée d'une heure (1H) et une température de +4°C qui sont des valeurs définies par le constructeur de la centrale. D'autre part, pour la différencier d'une phase frigorifique normale, le symbole  est allumé sur le display. Lorsque le temps programmé (1H) est terminé, le symbole s'éteint et l'appareil recommence à fonctionner avec le point de consigne précédemment fixé.

### 7.7.2 – ARRET PENDANT DE LONGUES PERIODES

Avec le clavier activé, mettre la machine en OFF en appuyant sur la touche  et débrancher la prise. Nettoyer soigneusement la machine (comme indiqué au paragraphe 8.2) et s'assurer de bien laisser la porte ouverte à la fin de l'opération pendant toute la période d'inactivité.

## **8 – MAINTENANCE**

### **8.1 – PRÉCAUTIONS PARTICULIÈRES**



Toute anomalie ne figurant pas dans ce mode d'emploi ou pour tout cas de figure douteux enregistré au cours de n'importe quelle opération de maintenance seront signalés au constructeur. Toute intervention de maintenance exécutée par du personnel non agréé peut endommager l'appareil et exposer l'utilisateur à des dangers graves. Ce genre d'intervention sera considéré comme frauduleux et dans pareil cas la garantie n'est pas applicable et le constructeur déchargé de toute responsabilité.



**Toute opération de maintenance ordinaire ou extraordinaire où il faille ouvrir le tableau de commande électrique ou bien démonter, ne fut-ce que partiellement, la machine sera faite exclusivement après avoir éteint l'appareil, ⏏ sur le display, et débranché la fiche.**



**Toute opération de maintenance faite sur la machine avec l'installation électrique sous tension peut entraîner des accidents graves, voire mortels.**



Seul le personnel agréé sera autorisé à mettre les dispositifs de protection hors service ; le dit personnel opérera de manière à garantir la sécurité des personnes et à éviter tout endommagement à la machine. Une fois la maintenance terminée, les dispositifs de protection seront remis correctement en place.

Lors des opérations de maintenance ou des réparations, les personnes non autorisées se tiendront à une distance de sécurité de l'appareil.

Faire les contrôles aux échéances conseillées ou indiquées dans ce mode d'emploi.

Une fois les opérations de maintenance ou les réparations terminées, on pourra remettre l'appareil en marche, mais uniquement après qu'un technicien spécialiste ait contrôlé que :

- les travaux sont complètement terminés;
- les systèmes de sécurité sont en service;
- l'appareil marche parfaitement,
- personne n'est en train de travailler sur l'appareil.

## **8.2 – MAINTENANCE ORDINAIRE**

### **8.2.1 – TABLEAU RÉCAPITULATIF DES MAINTENANCES ORDINAIRES (TAB. 4)**

| <b>Pièce</b>    | <b>Intervention</b> | <b>Echéance</b>   | <b>Responsable</b>        | <b>Modalités</b> |
|-----------------|---------------------|-------------------|---------------------------|------------------|
| Cellule interne | Nettoyer            | Si nécessaire     | Utilisateur de l'appareil | Voir par. 8.2.2  |
| Partie externe  | Nettoyer            | Si nécessaire     | Utilisateur de l'appareil | Voir par. 8.2.3  |
| Condensateur    | Nettoyer            | Tous les 60 jours | Utilisateur de l'appareil | Voir par. 8.2.4  |

Tab. 4

### **8.2.2 – NETTOYER LA CELLULE INTERNE**

On nettoiera la cellule interne au besoin.

#### **ÉTAT DE L'APPAREIL :**

- **bouton marche/arrêt sur OFF (⏏ sur le display);**
- **fiche d'alimentation débranchée du réseau électrique.**

## PERSONNEL AGRÉÉ

Utilisateur de l'appareil.

### MODE DE NETTOYAGE

Nettoyer avec le plus grand soin la partie interne de la cellule, la surface de fermeture de la porte (réf. 1 fig. 9) et le joint (réf. 2 fig. 9), en utilisant une éponge et un détergent neutre non abrasifs. Une fois le nettoyage terminé, rincer en utilisant une éponge imbibée d'eau et essuyer avec un chiffon propre.

Un bon nettoyage interne de l'appareil permet d'éviter la formation de mauvaises odeurs qui pourraient compromettre la qualité du produit traité. Ne pas utiliser d'alcool ou de produit à base d'alcool pour nettoyer les parties internes.



Ne nettoyer l'appareil qu'avec de l'eau et du détergent neutre non abrasif. L'usage d'autres produits est fortement déconseillé car ils pourraient abîmer les parois de l'appareil et altérer la qualité et la salubrité du produit traité.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives.



Ne pas effectuer le nettoyage avec des chiffons qui pourraient perdre leurs fibres et ne pas utiliser de jet d'eau directement sur l'appareil.



**L'utilisation d'alcool ou de produits à base d'alcool pour nettoyer les supports des bouteilles en plexiglas pourrait endommager la finition transparente et brillante de ces derniers.**

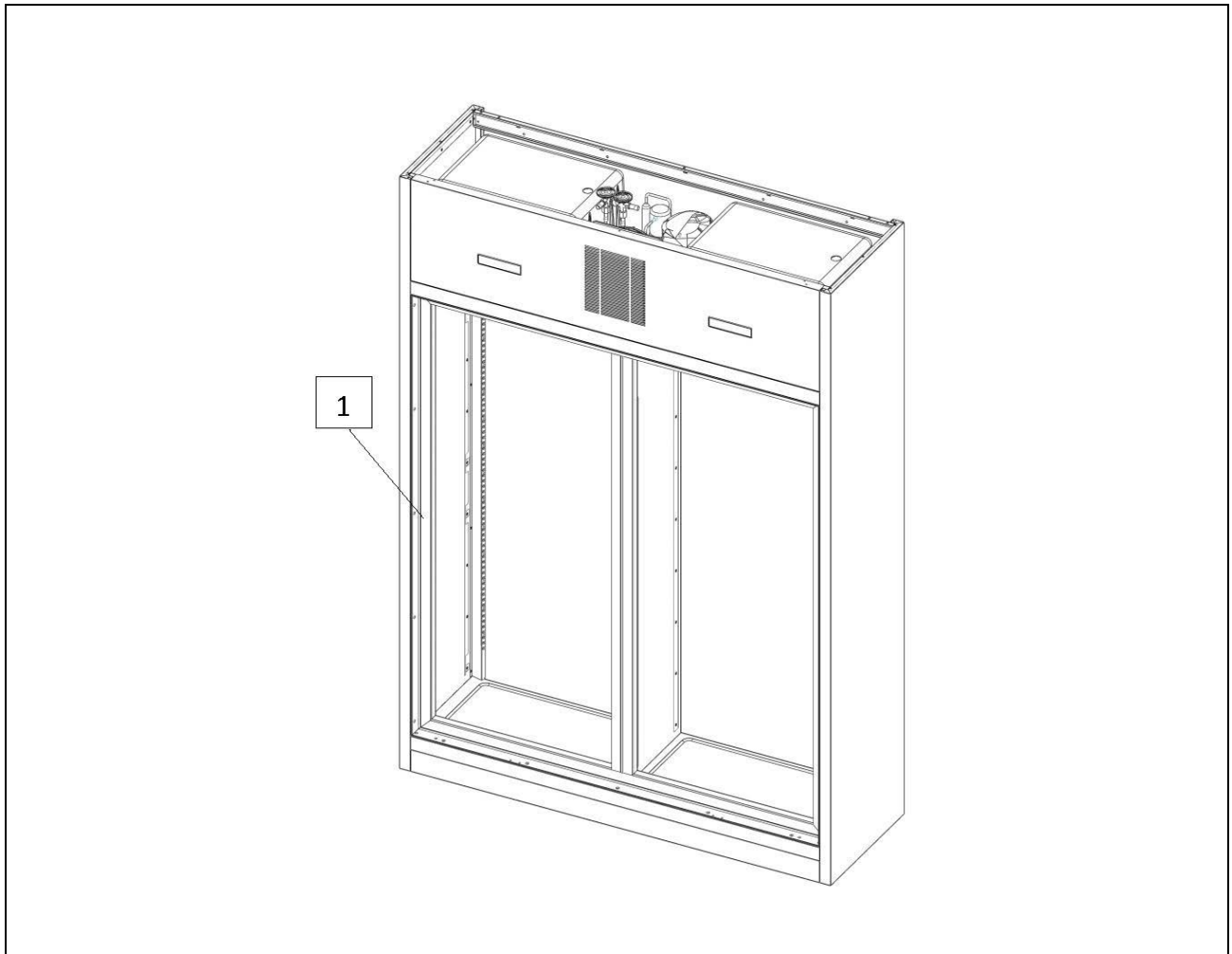


Fig. 9

### **8.2.3 – NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE L'APPAREIL**

Cette opération sera faite au besoin.

#### **ÉTAT DE L'APPAREIL :**

- **bouton de marche/arrêt sur OFF (⏻ sur le display);**
- **fiche d'alimentation débranchée du réseau électrique.**

#### **PERSONNEL AGRÉÉ**

Utilisateur de l'appareil.

#### **MODALITÉS**

Nettoyer les superficies externes de l'appareil (porte claires et panneaux en acier) avec une éponge imbibée de détergent neutre, tous deux non abrasifs. Une fois le nettoyage terminé, rincer avec une éponge imbibée d'eau et sécher avec un chiffon propre



Ne nettoyer l'appareil qu'avec de l'eau et du détergent neutre non abrasif. L'usage d'autres produits est fortement déconseillé car ils pourraient abîmer les parois de l'appareil et altérer la qualité et la salubrité du produit traité.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives



Ne pas nettoyer avec des chiffons qui pourraient laisser des peluches.

## 8.2.4 – NETTOYER LE CONDENSATEUR

Nettoyage à faire Tous les 60 jours

### ÉTAT DE L'APPAREIL :

- bouton de marche/arrêt sur  (OFF).;
- fiche d'alimentation débranchée du réseau électrique.

### PERSONNEL AGRÉÉ

Utilisateur de l'appareil.

### MODALITÉS

Pour que l'appareil fonctionne correctement et soit efficace, il faut que le condensateur à air (réf. 1 fig. 10) reste propre pour permettre à l'air de circuler librement. Il faut faire ce nettoyage une fois par mois maximum. Oter le panneau des commandes en desserrant les vis (réf. 2 fig. 10). Nettoyer à l'aide de brosses non métalliques pour enlever toute la poussière et le duvet sur les ailettes. Nous conseillons d'utiliser un aspirateur pour ne pas faire voler la poussière. S'il y a des dépôts de gras, les enlever avec un pinceau trempé dans de l'alcool à brûler. **NE PAS RACLER LES PAROIS AVEC DES OBJETS POINTUS OU ABRASIFS.**

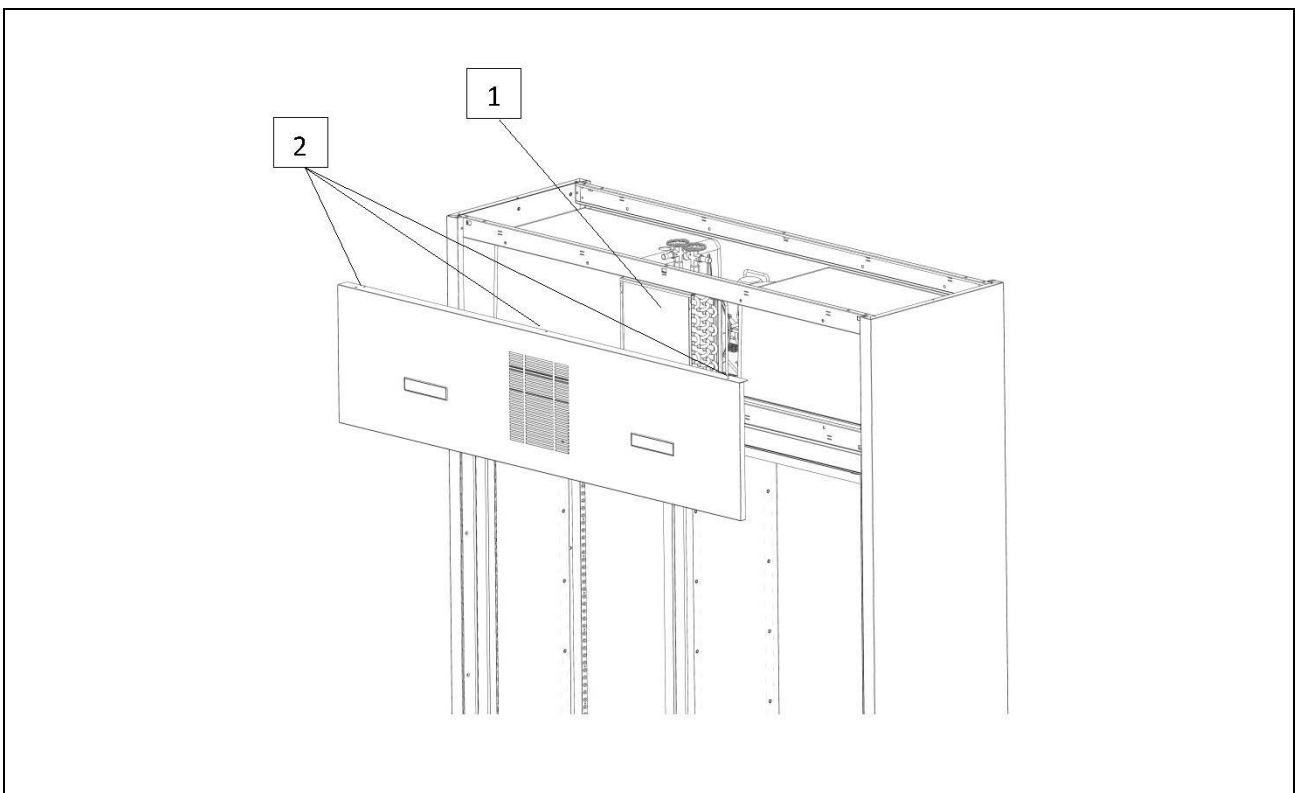


Fig. 10



**Les bords du condensateur sont tranchants. Pour le nettoyage, il faudra toujours des gants, des lunettes et des masques de sécurité pour protéger les voies respiratoires.**




Ne pas utiliser de jet d'eau direct pour nettoyer l'appareil.

### **8.3 – MAINTENANCE EXTRAORDINAIRE**

Si l'appareil a besoin de maintenance extraordinaire ou qu'il présenterait des anomalies de fonctionnement non abordées dans ce mode d'emploi, veuillez contacter le constructeur.

### **8.4 – ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ET PANNES**

Rappelons que quel que soit l'état de la machine, si on appuie pendant 3 secondes d'affilée sur la touche  on met la carte OFF.

Toute anomalie de fonctionnement est accompagnée du son intermittent d'un buzzer et signalée par un affichage rouge sur le display. Taper sur une touche quelconque pour mettre le signal sonore « off » et ce, quelle que soit l'origine de la défaillance.

#### **8.4.1– ALARMES**

Les signalisations possibles d'alarmes sur le display sont les suivantes:

- “ **HA** ” alarme HAUTE température à l'intérieur de la cellule. Cette alarme, suite à un temps de retard, se produit pendant le cycle frigorifique normal mais n'a aucune conséquence. Elle disparaît à partir du moment où la température interne de la cellule retrouve son point de consigne normal. Au contraire, si l'alarme persiste, il est nécessaire de faire contrôler l'appareil par un technicien spécialisé.
- “ **LA** ” alarme BASSE température à l'intérieur de la cellule. Cette alarme, suite à un temps de retard, se produit pendant le cycle frigorifique normal mais n'a aucune conséquence. Elle disparaît à partir du moment où la température interne de la cellule retrouve son point de consigne normal. Au contraire, si l'alarme persiste, il est nécessaire de faire contrôler l'appareil par un technicien spécialisé.

#### **8.4.2– PANNES**

Les pannes reconnues par le contrôleur électronique sont les suivantes:

- “**P1**” erreur sonde CELLULE. L'erreur se produit pendant le cycle frigorifique normal, quelques secondes après que la sonde tombe en panne. Le cycle n'est pas interrompu et le compresseur fonctionne de manière alternée (ON/OFF) pour garantir le maintien de la température dans la cellule. L'erreur disparaît quelques secondes après que la sonde a recommencé à fonctionner normalement. Si l'erreur persiste, penser à contrôler les connexions avant de remplacer la sonde.
- “**P2**” erreur sonde EVAPORATEUR. L'erreur se produit pendant le cycle frigorifique normal, quelques secondes après que la sonde tombe en panne. Le cycle n'est pas interrompu et le compresseur fonctionne normalement mais les cycles suivants de dégivrage seront effectués de manière temporisée au lieu de l'être par arrêt de la température dû à la sonde même. L'erreur disparaît quelques secondes après que la sonde a recommencé à fonctionner normalement. Si l'erreur persiste, penser à contrôler les connexions avant de remplacer la sonde.

## **9 – DÉMONTER**



**Contacter l'appareilleur pour tout démontage.**

## **10 – DÉMANTELER**

### **10.1 – MODALITÉS DE DÉMANTÈLEMENT**

#### **ÉTAT DE L'APPAREIL**

- **carte électronique "OU" (OFF);**
- **fiche d'alimentation débranchée du réseau électrique.**

#### **MODALITÉS**

L'appareil est construit avec des matériaux ferreux, des composants électroniques et des matériaux plastiques. Si la machine devait aller à la casse, il faudra d'abord trier les différents éléments selon leur composition pour simplifier l'évacuation différenciée voire le recyclage de certaines pièces. L'appareil devra être évacué séparément des déchets urbains solides.

En cas de démolition de l'appareil, il n'y a pas de normes particulières à appliquer. La mise à la ferraille sera assurée par des entreprises d'évacuation des ordures ou, dans certains cas, il faudra remettre le vieil appareil aux mains du revendeur. Voir ci-dessous "Remarques sur l'élimination de produits applicables dans toute la communauté européenne ».

Pour la mise à la ferraille, il faudra toujours s'en remettre aux lois en vigueur dans le pays intéressé (voir également "Remarques sur l'élimination du produit applicables dans toute la communauté européenne » ci-dessous.



**NE PAS OUBLIER QUE L'APPAREIL CONTIENT DU GAZ RÉFRIGÉRANT DONT LE CONTRÔLE ET LE RECYCLAGE SERONT FAIT DANS LE RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR DANS LE PAYS OÙ IL EST ÉVACUÉ.**



**Contacter l'appareilleur pour tout démontage..**

**REMARQUES SUR L'ÉLIMINATION DE PRODUITS APPLICABLES DANS TOUTE LA COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE**



Le pictogramme de la poubelle sur roues barrée est là pour vous rappeler qu'à la fin de sa durée de vie le produit sera collecté séparément des autres déchets.

L'utilisateur devra par conséquent jeter l'appareil dans des collectes différenciées pour déchets électroniques et électrotechniques ou bien le remettre aux mains du revendeur au moment de l'achat d'un appareil neuf équivalent (one in/one out).

La collecte différenciée qui a pour but de recycler autant que possible l'objet jeté est un comportement civique visant à ne pas compromettre l'intégrité de l'environnement et à sauvegarder la santé.

Toute évacuation « sauvage » du produit sera sanctionnée aux termes des lois en vigueur dans le pays concerné.

## **11 – PIÈCES DE RECHANGE**

### **11.1 – POUR COMMANDER DES PIÈCES DE RECHANGE**

Pour commander des pièces de rechange, il vous suffira de contacter le constructeur ou votre revendeur agréé.

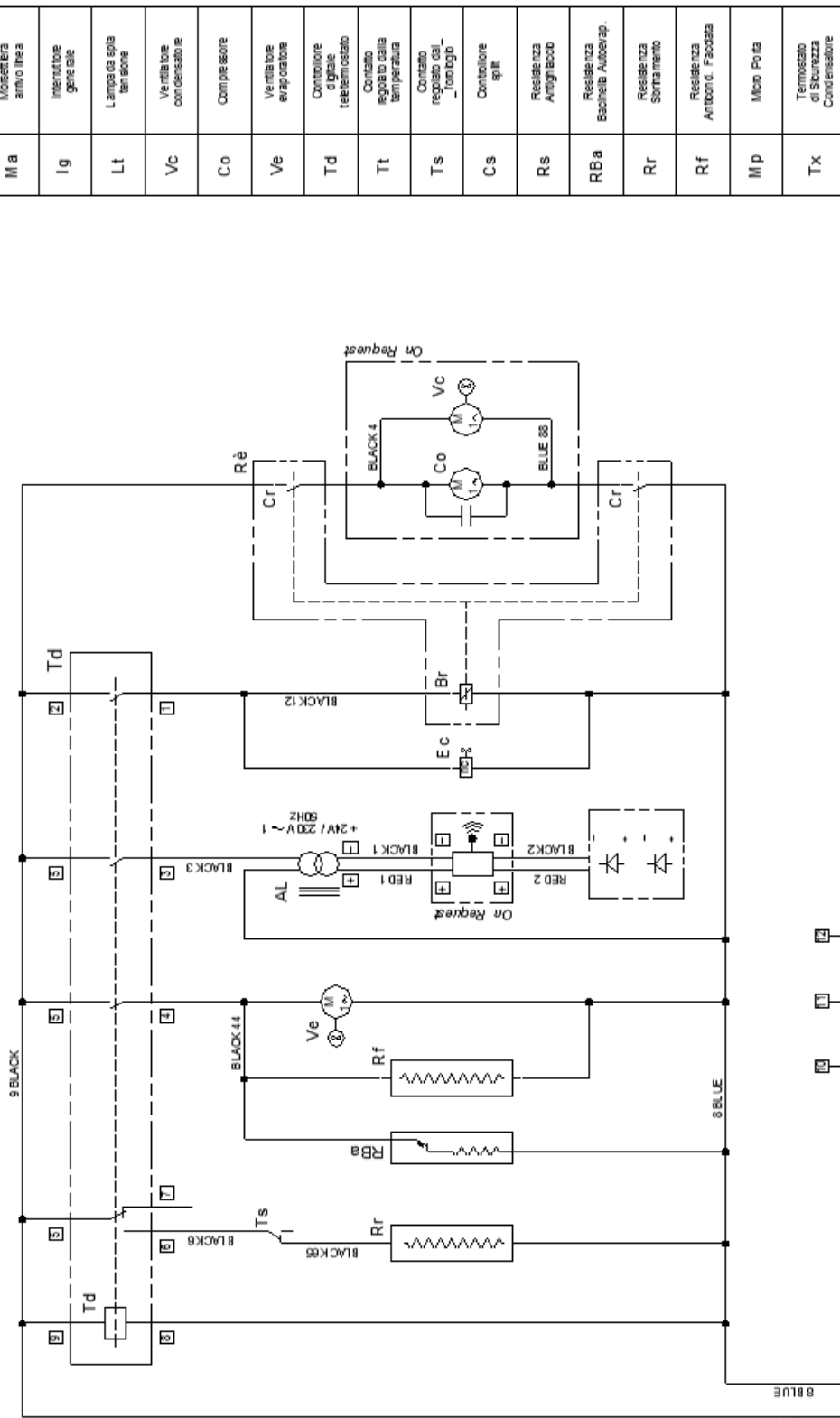
## **12 – ANNEXES**

Annexes accompagnant l'appareil :

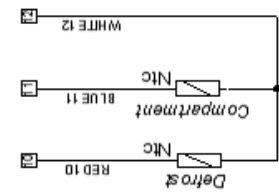
- Déclaration de conformité
- Schéma électrique
- Rapport de contrôle électrique
- Evaluation du vide, contrôle des fuites et chargement gaz de l'installation frigorifique.



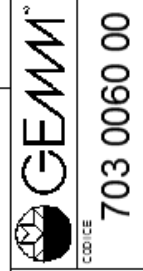
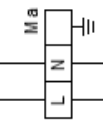
# SIMBOLI GRAFICI PER CIRCUITI ELETTRICI



| N° MOD.  | DATA MOD.                    | DESCRIZIONE                     | VISTO        |
|--|------------------------------|---------------------------------|--------------|
|  |                              | CIRCUITO ELETTRICO WL 5/1 PRED. |              |
| NOTE   | TELETERMINATO TOUCH XWOLVOLT | DATA GRAFICI SECONDO NORME      | SEGN. CODICE |
|  | 15/15/2012                   | SCALA /                         | 703 0060 00  |
|  | DIS. MARCO P.                | IEC-07                          |              |
| NOTE FILE  | 13M121313131313              | VISTO                           |              |
| * AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO È DI INST. PROPRIETÀ E NON PUÒ ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE. |                              |                                 |              |



230 V ~ 1 - 50 / 60 HZ



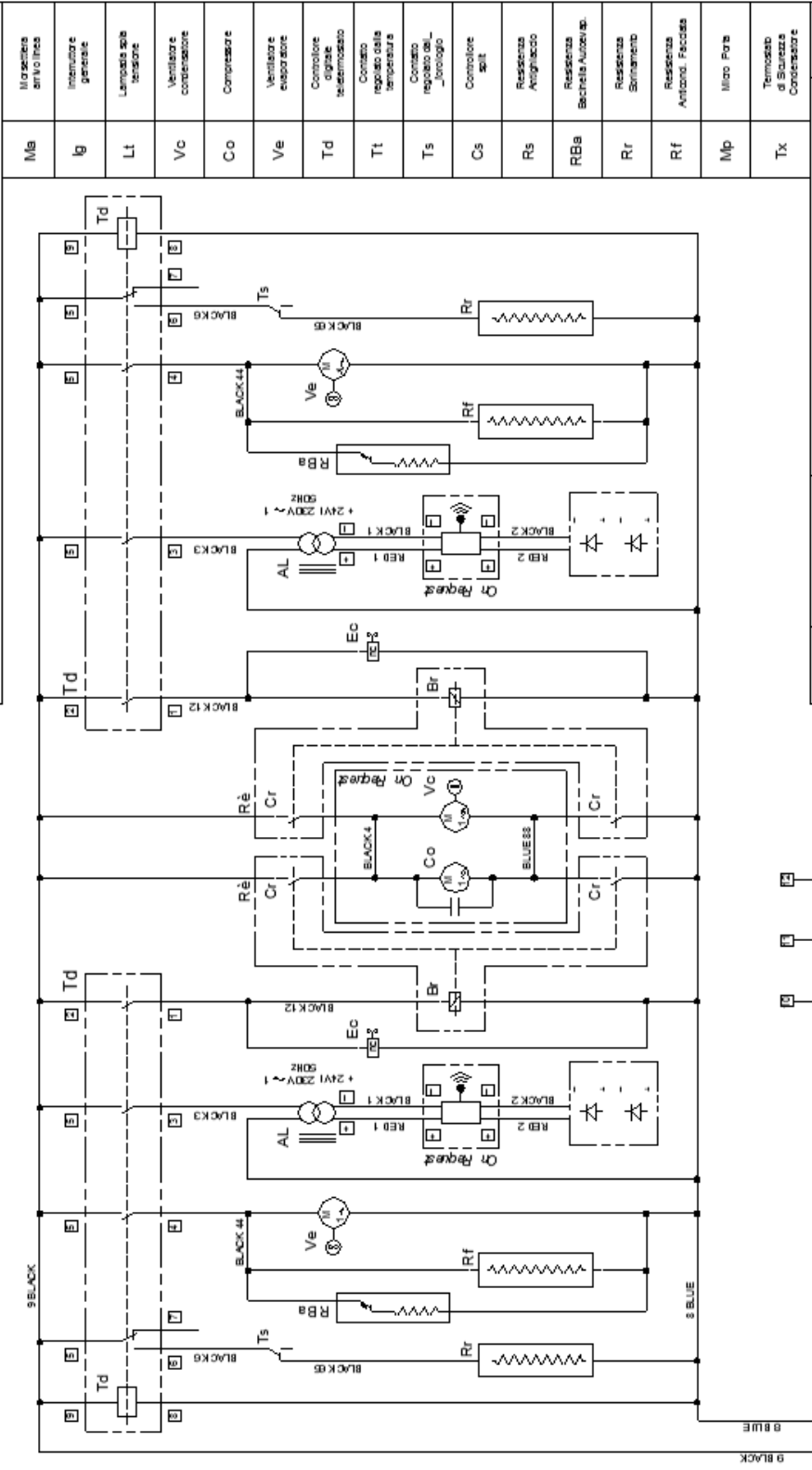
SEGN. CODICE  
703 0060 00  
SCALA /  
IEC-07  
VISTO

TELETERMINATO TOUCH XWOLVOLT  
DATA GRAFICI SECONDO NORME  
15/15/2012  
SCALA /  
DIS. MARCO P.  
IEC-07  
VISTO

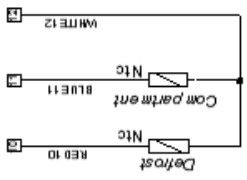
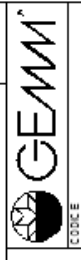
\* AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO È DI INST. PROPRIETÀ E NON PUÒ ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE.



SIMBOLI GRAFICI PER CIRCUITI ELETTRICI



|  |             |                                    |             |
|--|-------------|------------------------------------|-------------|
| N° MOD.  | DATA MOD.   | DESCRIZIONE                        | VISTO       |
| DESCRIZIONE  |             | CIRCUITO ELETTRICO WL 5/2 PREDISP. |             |
| NOTE   | DATA        | SEGN. GRAFICI                      | 703 0058 00 |
|  | SCALA       | S. SECONDO                         |             |
|  | DES.        | NORME                              |             |
|  | TESTO       | IEC - 817                          |             |
| NOTE FILE  | SOSTITUISCE |                                    |             |
|  | SOSTITUITO  |                                    |             |
|  | DAL C.O.D.  |                                    |             |
| - AI TERMINI DI LEGGE QUESTO DISEGNO È DI NOSTRA PROPRIETÀ E NON PUÒ ESSERE USATO O RIPRODOTTO SENZA NOSTRA AUTORIZZAZIONE - |             |                                    |             |



230 V ~ 1 - 50 / 60 Hz

