

L-TAP & C-TAP



Rev. 02

Date: 03/26

Code 125238_FR

Manuel d'utilisation et d'entretien

Traduction de l'original



1. SÉCURITÉ	5
1.1 UTILISATION PRÉVUE	5
1.2 CONTRE-INDICATIONS D'UTILISATION.....	5
1.3 LISTE DES DANGERS	6
1.4 RISQUES RÉSIDUELS	8
1.5 ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI)	8
2. INFORMATIONS GÉNÉRALES	9
2.1 IDENTIFICATION DU FABRICANT	9
2.2 IDENTIFICATION DE LA MACHINE	10
2.3 GARANTIE.....	11
2.4 SYMBOLOGIE DU MANUEL.....	11
2.5 QUALIFICATION DU PERSONNEL	12
3. DESCRIPTION DE LA MACHINE	13
3.1 PRINCIPAUX COMPOSANTS	14
3.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET MODÈLES	16
3.2.1 ÉMISSIONS DE BRUIT.....	16
3.3 DIMENSIONS BOX - mm [Inches]	17
3.4 DIMENSIONS ROBINET - mm [Inches].....	18
4. INSTALLATION	19
4.1 CONTRÔLES ET DÉBALLAGE	19
4.2 POSITIONNEMENT	20
4.3 CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT	22
4.4 EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ.....	23
4.5 BRANCHEMENTS	24
4.5.1 BRANCHEMENT DE L'EAU	24
4.5.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE.....	31

4.6	RÉGLAGE DU DÉBIT D'EAU FROIDE ET GAZEUSE (SET COLD – SET WG)	32
5.	UTILISATION DE LA MACHINE	33
5.1	MISE EN MARCHÉ	33
5.2	COMMANDES.....	34
5.3	RÉGLAGE 0: DISTRIBUTION MANUELLE D'EAU AMBIANTE, FROIDE, GAZEUSE ET CHAUDE	35
5.4	RÉGLAGE 1 : RÉGLAGE DES DOSES	36
5.5	RÉGLAGE 2 : MODE ASSAINISSEMENT	37
5.6	RÉGLAGE 3 : DISTRIBUTION MANUELLE D'EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE, FROIDE ET GAZEUSE	39
5.7	RÉGLAGE 4 : DISTRIBUTION AUTOMATIQUE AVEC DOSES POUR EAU À TEMPÉRATURE, EAU FROIDE ET GAZEUSE.....	39
5.8	RÉGLAGE 5 : DISTRIBUTION AUTOMATIQUE AVEC DOSES POUR EAU À TEMPÉRATURE, EAU FROIDE, GAZEUSE ET CHAUDE ..	40
6.	INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES	41
6.1	ÉLIMINATION DES DÉCHETS.....	41
6.2	DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE.....	41
6.3	ÉLIMINATION DES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES (DIRECTIVE DEEE) ..	42

1. SÉCURITÉ

Aucune personne ne doit être autorisée à opérer sur la machine sans avoir été adéquatement formée.

Conserver la machine en bonnes conditions de fonctionnement et interdire toute modification sur la colonne sans l'autorisation du Fabricant.



NOTE

Avant d'utiliser la machine, il est conseillé de lire attentivement cette section du manuel dont le but est d'informer et d'indiquer aux opérateurs l'usage correct de la machine et l'usage impropre qui peut être une source de danger.

1.1 UTILISATION PRÉVUE

Cet appareil est conçu pour usages domestiques et analogues, tels que:

- Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
- Gîtes ruraux et les clients de l'hôtel, motels et autres environnements de type résidentiel;
- Des domaines tels que chambres d'hôtes et maisons d'hôtes;
- Services de restauration et l'utilisation chez les détaillants similaires

1.2 CONTRE-INDICATIONS D'UTILISATION

Cette machine a été conçue pour être utilisée aux fins et dans les conditions figurant dans ce manuel, conformément aux dispositions des Directives indiquées dans la déclaration de conformité.

Ne pas utiliser le distributeur à des fins différentes de celles auxquelles il a été conçu et selon des modalités différentes des instructions du manuel.

L'appareil peut être utilisé par des enfants de moins de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques réduites, à condition qu'ils soient sous surveillance ou après avoir reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et avoir compris les dangers inhérents à celui-ci. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance devant être effectués par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sous surveillance.

Pour des raisons de sécurité et conformément à la réglementation en vigueur, la réparation de la machine doit être effectuée par le Centre d'Assistance.

- Ne pas manipuler ni trafiquer les composants intérieurs du distributeur; en cas de mauvais fonctionnement, contacter le Centre d'Assistance.
- Ne pas poser d'objets sur le distributeur.
- Ne pas poser le distributeur sur d'autres objets.
- Ne pas utiliser de liquides différents des liquides indiqués.
- Si le distributeur est jugé endommagé, contacter le Centre d'Assistance.
- Ne pas installer la machine à proximité de dissolvants inflammables comme alcool ou diluants.
- Ne pas installer la machine dans des lieux excessivement humides ou poussiéreux, exposés à la lumière directe du soleil, à l'extérieur ou près de sources de chaleur. L'installation de la machine dans ces lieux pourrait provoquer des incendies ou des secousses électriques.
- L'appareil n'est pas adapté à une utilisation dans des lieux ouverts.
- Ne pas envoyer d'éclaboussures d'eau vers l'appareil, celles ci pourraient provoquer des secousses électriques ou des incendies.
- Ne pas brancher ou débrancher la machine de la prise de courant avec les mains mouillées.
- Si le kit d'installation (et le groupe de raccords) est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance ou dans tous les cas par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque éventuel.
- Respecter les distances minimum conseillées et ne pas recouvrir la grille de ventilation de la machine.

1.3 LISTE DES DANGERS

La liste des dangers ci-après a pour but d'attirer l'attention sur les aspects de sécurité que les personnes chargées d'utiliser la machine doivent prendre en compte.

DANGER



RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Toujours débrancher l'alimentation de la machine avant de procéder à une quelconque intervention afin d'éviter tout dommage et danger pour la santé.

AVERTISSEMENT



PERSONNEL TECHNIQUE AUTORISÉ

Seul le personnel technique spécialisé en électricité, plomberie et réfrigération peut intervenir sur la machine. Tous les câblages et les composants hydrauliques doivent être conformes aux lois nationales et locales (pour le remplacement de composants, utiliser uniquement des pièces détachées originales certifiées du Fabricant).

ATTENTION



EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ

Le circuit électrique doit être correctement mis à la terre et raccordé au moyen d'un disjoncteur approprié.

ATTENTION



SANITIZATION

Avant d'effectuer les opérations de sanitization, veuillez lire avec attention les indications du fabricant du produit désinfectant, veillez à utiliser des équipements de protection individuelle (gants, masque...). S'assurer que les locaux sont correctement aérés.

Les opérations de sanitization et lavage de produit doivent être réservées à un personnel spécialisé du service technique.

ATTENTION



BASSE TEMPÉRATURE

Si la machine est exposée à des températures inférieures à 0°C, l'eau à l'intérieur peut geler et l'endommager.

ATTENTION



CLAPET ANTI-RETOUR DE LIQUIDE

Le contrôle du clapet anti-retour de liquide du carbonateur doit être effectué à la suite d'une éventuelle rupture du système d'alimentation d'eau (travaux de plomberie, tremblement de terre, etc.) et devrait être réalisé au moins une fois par an en conditions normales. Si des particules restent dans la vanne de contrôle, le CO₂ risque de refluer dans le système d'alimentation d'eau.

1.4 RISQUES RÉSIDUELS

Dans ses conditions de fonctionnement, la machine est en sécurité. Certains risques résiduels demeurent cependant et sont indiqués dans la liste des dangers, qui sont limités dans le cadre d'une utilisation correcte de la machine, en suivant les indications fournies dans le manuel d'utilisation et entretien.

1.5 ÉQUIPEMENT DE PROTECTION INDIVIDUELLE (EPI)

DANGER



Les équipements de protection individuelle (EPI) doivent répondre aux normes de référence indiquées dans les fiches de sécurité des produits manipulés.

Pour l'exécution de certaines procédures de maintenance et pour la manipulation de liquides ou de gaz potentiellement dangereux, les équipements de protection individuelle suivants sont nécessaires :



Utilisation de gants obligatoire.



Utilisation obligatoire de dispositifs de protection des voies respiratoires.



Utilisation obligatoire de lunettes de protection.

2. INFORMATIONS GÉNÉRALES

Le manuel d'utilisation et entretien forme partie intégrante et essentielle de la machine et doit être remis à l'utilisateur. Il doit être conservé correctement et consulté avec attention, sachant qu'il fournit des spécifications sur le fonctionnement, l'entretien et la sécurité de la machine et des personnes et/ou biens entrant en contact avec la colonne.

En cas de doutes ou d'hésitations sur les indications fournies dans le manuel, veuillez contacter le Fabricant.

Le Fabricant décline toute responsabilité contractuelle et extra-contractuelle en cas de dommages dus à des erreurs d'utilisation et d'installation de la machine, ou en tout cas par la non-observation des instructions fournies par le Fabricant.



NOTE

Le Fabricant se réserve le droit de modifier le produit et sa documentation technique en toute liberté à l'égard de tiers et décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou inexactitudes dans le contenu du présent manuel. Le présent texte du manuel d'utilisation et entretien décrit les caractéristiques de la machine standard à la date à laquelle cette publication est validée pour l'impression.

2.1 IDENTIFICATION DU FABRICANT

CELLI SPA

Via Casino Albini, n° 605

47842 San Giovanni in Marignano (RN) - Italy

Tel. +39 0541.755211- www.celli.com

Le Fabricant reste à votre disposition pour tout problème technique et pour la demande de pièces détachées.

Pour le remplacement de composants de la machine, il est recommandé d'utiliser des pièces détachées originales; le Fabricant décline toute responsabilité en cas de baisses de performances de la machine ou de dommages dus à l'utilisation de pièces non originales.



NOTE

Le présent manuel se rapporte à la version standard de la machine. Les machines hors standard peuvent présenter de légères différences, non décrites dans ce manuel. Veuillez contacter le Fabricant en cas de doutes.

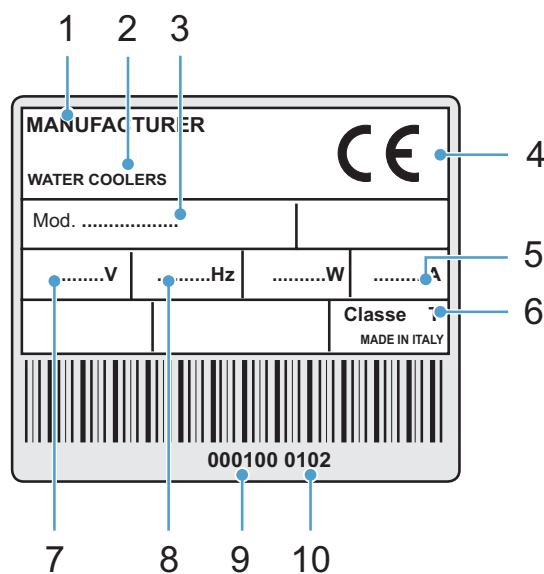
2.2 IDENTIFICATION DE LA MACHINE

Ce manuel concerne la machine suivante:

ROBINETS «L-TAP & C-TAP» AVEC BOITIER DE ÉLECTROVANNES

Assurez-vous que la machine qui vous a été livrée est dotée de la plaque d'identification (plaque CE) ci-dessous:

- 1) Nom du Fabricant;
- 2) Modèle;
- 3) Code Modèle;
- 4) Conformité CE (ou autres marques si présentes);
- 5) Absorption totale;
- 6) Classe Climatique;
- 7) Tension d'alimentation;
- 8) Fréquence;
- 9) Numéro de matricule;
- 10) Année-mois de construction.



Elle contient le modèle, le numéro de série et toutes les données techniques de la machine nécessaires pour demander les pièces de rechange et signaler des problèmes techniques au centre d'assistance.

2.3 GARANTIE

Pour les conditions de garantie, veuillez consulter les conditions générales indiquée sur le tarif du Fabricant.

2.4 SYMBOLOGIE DU MANUEL

Le manuel adopte les signaux de sécurité ci-après afin qu'à la lecture, toutes les opérations qui doivent être rigoureusement respectées par les opérateurs pour garantir la sécurité de la machine, des personnes et des biens soient mises en évidence.

DANGER



Signale l'existence sur la machine ou à proximité d'une réelle situation de danger pour l'opérateur et les autres personnes, entraînant la mort ou de très graves lésions; il est en tout cas impératif de faire preuve de la plus grande attention et d'agir avec une extrême prudence.

MISE EN GARDE



Signale l'existence sur la machine ou à proximité d'une potentielle situation de danger pour l'opérateur et les autres personnes, pouvant entraîner la mort ou de très graves lésions; il est en tout cas impératif de faire preuve de la plus grande attention et d'agir avec une extrême prudence.

ATTENTION



Signale l'existence sur la machine ou à proximité d'une potentielle situation de danger pour l'opérateur et les autres personnes, pouvant entraîner des lésions mineures, en tout cas non graves; il est en tout cas impératif de faire preuve d'une grande attention et d'agir avec une extrême prudence.

2.5 QUALIFICATION DU PERSONNEL

Afin que toutes les opérations effectuées sur la machine aient lieu en conditions de sécurité, il est nécessaire que les opérateurs possèdent la qualification et remplissent les conditions requises pour la réalisation de ces types d'opération.

Les opérateurs sont classés comme suit:



Opérateur technicien d'entretien spécialisé

Opérateur qualifié pour effectuer des opérations de nature complexe dans des situations particulières. Il s'agit d'un opérateur adéquatement formé à travers des activités spécifiques.



Opérateur machine

Opérateur non qualifié, c'est-à-dire sans compétences spécifiques, apte à la seule réalisation de tâches simples comme l'utilisation de la machine à l'aide des commandes situées à bord et l'intervention lors simples opérations de nettoyage et remplacement de produits, en suivant les indications du présent manuel pendant l'utilisation de la machine.

Il ne peut effectuer les interventions destinées à l'opérateur technicien d'entretien spécialisé.



NOTE

Le pictogramme qui figure en début de chaque paragraphe indique le type de personnel autorisé à effectuer les opérations décrites.

3. DESCRIPTION DE LA MACHINE

Ce robinet a été conçu pour servir de l'eau gazeuse, de l'eau à température ambiante, de l'eau froide et de l'eau chaude provenant du machine sous évier (W), en actionnant le bouton d'éclairage (K). Le levier mitigeur (L) permet une utilisation comme un robinet domestique normal, via les flexibles (J).

Le modèle L-tap (à droite) possède un tube distributeur amovible (D).

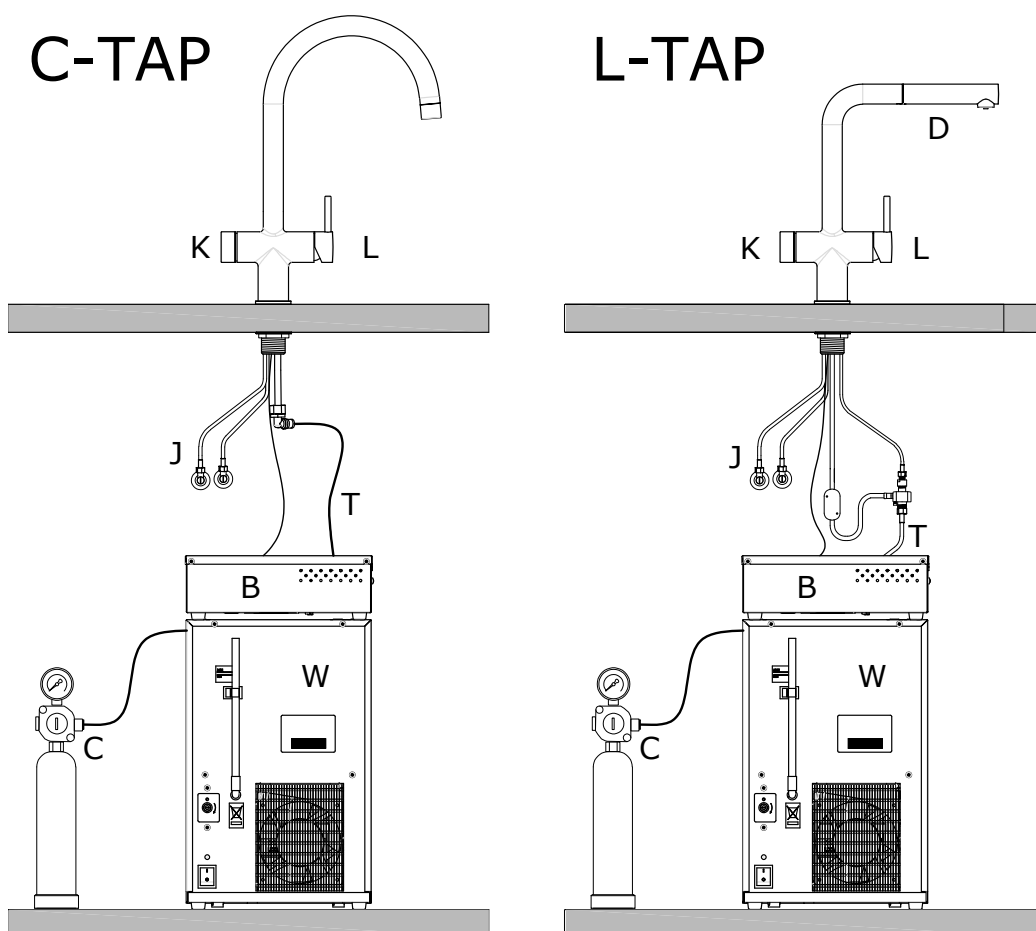
Il est équipé d'un boîtier d'électrovanne (B) relié au robinet avec le tuyau de 6 mm (T).

Il est facile à utiliser et fabriqué avec des matériaux de haute qualité, pour offrir une hygiène et une facilité d'entretien maximales.

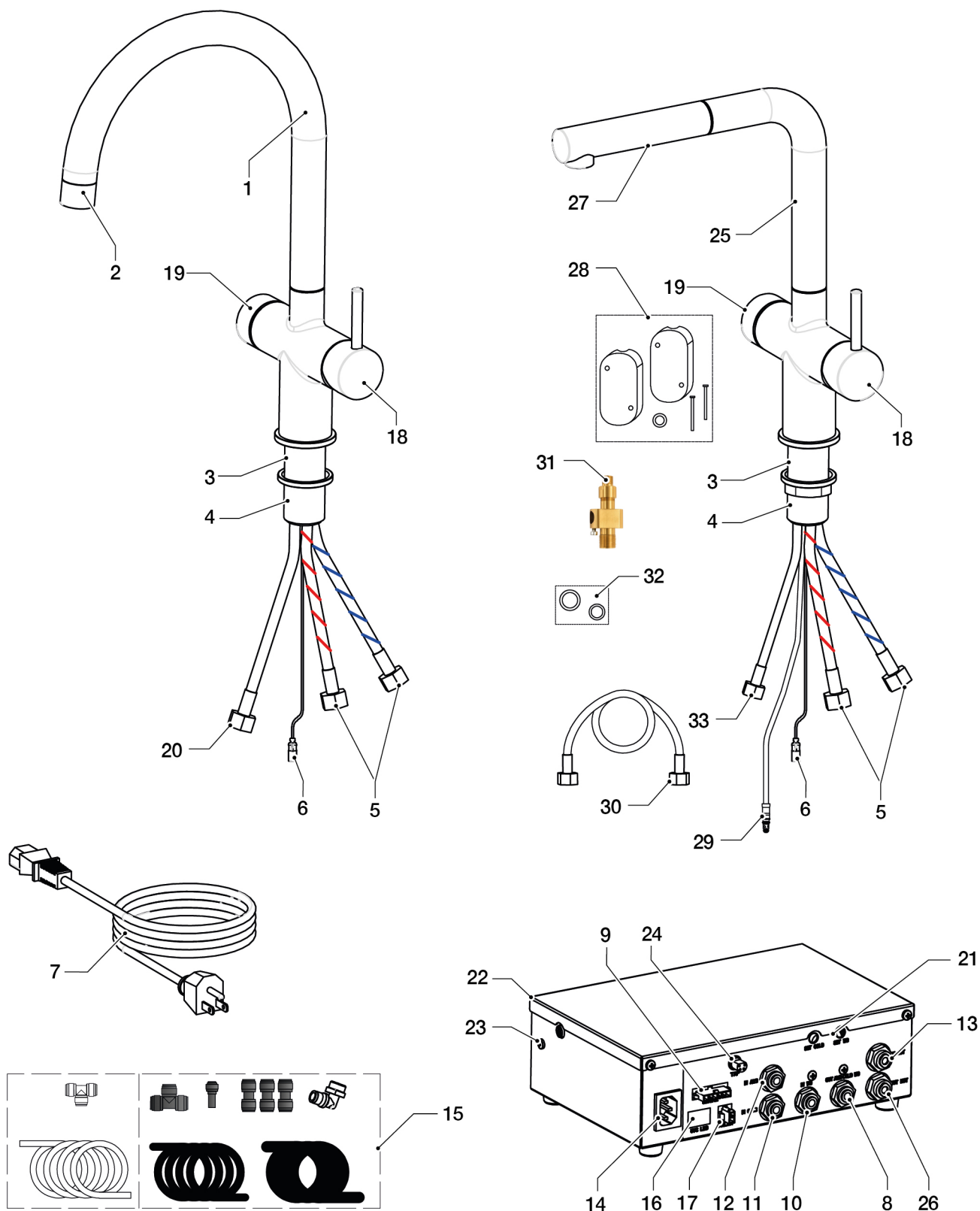
Il peut être installé dans divers environnements tels que les bars, les restaurants, les bureaux et les environnements domestiques; l'installation s'effectue toujours à l'intérieur et dans les conditions environnementales décrites au chapitre « Caractéristiques techniques ».

Il est possible de distribuer automatiquement des doses prédéfinies pour chaque type d'eau distribuée, ou de l'utiliser en mode manuel.

Il existe également un paramètre qui facilite le processus de désinfection.



3.1 PRINCIPAUX COMPOSANTS



- 1) Corps de robinet en forme de C
- 2) Bec de distribution
- 3) Manchons de raccordement pour robinet 1»
- 4) Écrou à bague fileté avec joint
- 5) Tuyaux de raccordement pour l'eau sanitaire
- 6) Câble de connexion avec boîtier d'électrovanne
- 7) Câble d'alimentation
- 8) Sortie d'eau (OUT PETILLANT, FROIDE, AMBIANTE)
- 9) Connexion du port série
- 10) Apport d'eau gazéifiée (IN WG)
- 11) Entrée d'eau froide (EN COLD)
- 12) Entrée d'eau ambiante (IN AMB)
- 13) Entrée eau chaude (EN HOT)
- 14) Connexion pour câble d'alimentation
- 15) Raccords et tuyaux pour kit d'installation : Blanc pour eau chaude, Noir pour eau froide
- 16) Prédisposition au fonctionnement avec UV (non actif)
- 17) Connexion pour chaudière électronique (si présente)
- 18) Mélangeur d'eau à usage domestique
- 19) Bouton électronique pour la distribution d'eau ambiante, froide, gazeuse et chaude avec indicateur lumineux coloré.
- 20) Raccordement pour conduite d'eau ambiante, froide, gazeuse et chaude
- 21) Vis de réglage du débit froid et gazeuse
- 22) Couvercle amovible pour l'entretien
- 23) Sélecteur des paramètres de fonctionnement
- 24) Raccordement du câble du robinet électronique à la BOX
- 25) Corps du robinet en forme de L (Tous les autres éléments sont identiques à ceux du robinet en forme de C)
- 26) Sortie eau chaude (OUT HOT)
- 27) Extrémité amovible du robinet L-tap
- 28) Contrepoids pour tube de distribution amovible
- 29) Tube de distribution amovible
- 30) Tube court pour le raccordement d'eau filtrée
- 31) Raccord en laiton jaune pour la convergence des eaux
- 32) Kit de joints
- 33) Tuyau pour eau sanitaire prémélangée

3.2 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET MODÈLES

		TAP	BOX
Aliment.	Volt/ HZ	100-240v 50/60 Hz Les tensions spéciales sont indiquées sur la plaque "numéro de série"	
Absorption totale	Watt	60	

	EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE	EAU FROIDE	EAU GAZEUSE	EAU CHAUDE
TAP ACWG				
TAP ACHWG				

3.2.1 ÉMISSIONS DE BRUIT

La machine a été conçue et réalisée de manière à réduire le bruit à la source.
Le niveau de pression acoustique pondéré « A » est inférieur à 70 dB (A).

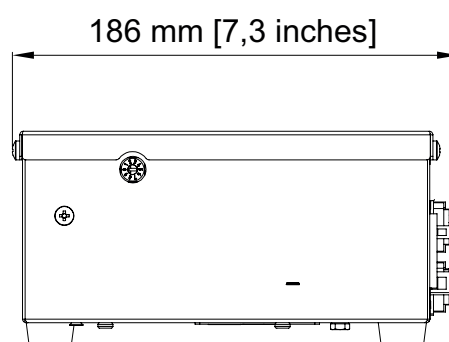
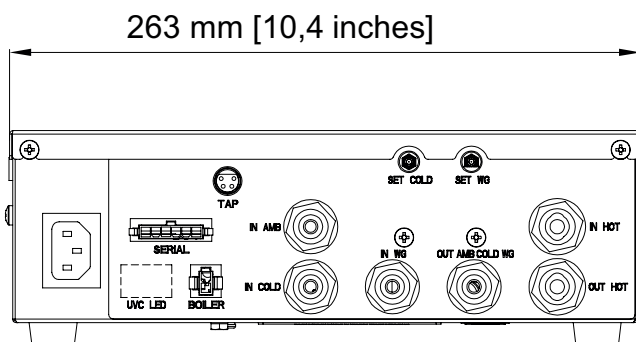


NOTE

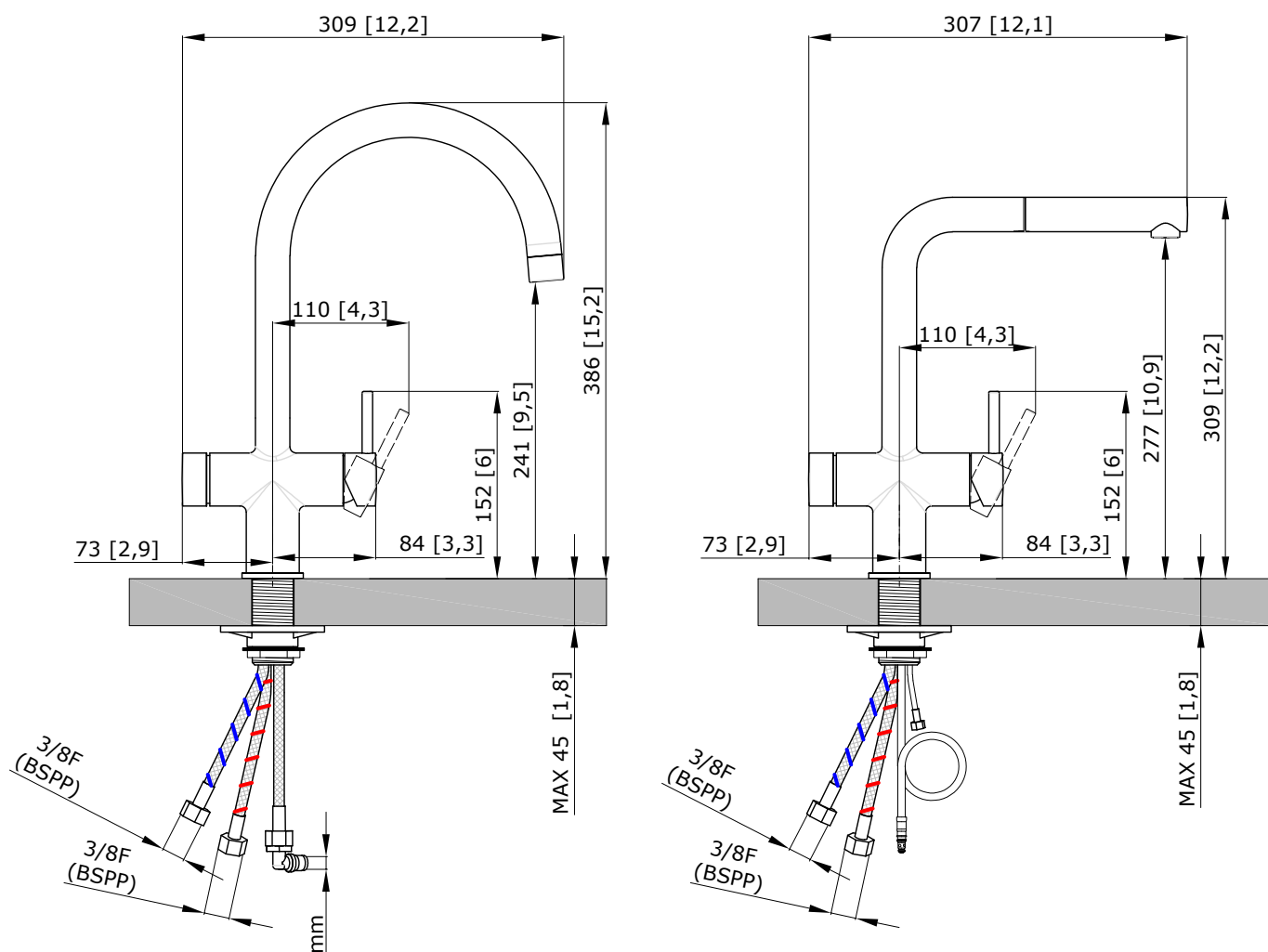
Le robinet modèle L-tap a une extrémité amovible.



3.3 DIMENSIONS BOX - mm [Inches]



3.4 DIMENSIONS ROBINET - mm [Inches]



4. INSTALLATION

4.1 CONTRÔLES ET DÉBALLAGE

Il est toujours nécessaire de contrôler que la machine reçue correspond aux indications du bordereau de livraison.

La machine est expédiée dans une boîte en carton; après avoir ôté l'emballage, vérifier que la machine n'a pas été endommagée pendant le transport; le cas échéant, faire part des anomalies au transporteur.

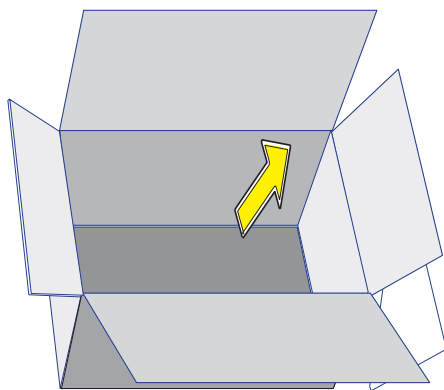
Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages dus au transport.

Il est conseillé de s'adresser au Fabricant ou à des revendeurs agréés pour les composants ou pièces de rechange originales.

NOTE

L'emballage de la machine consiste en une boîte en carton et une juste quantité de matériel antichoc. Pour éliminer l'emballage, procéder conformément aux dispositions légales en vigueur.
Ne pas brûler les emballages ni les jeter sur la voie publique.

- Portez l'appareil à l'endroit prévu pour l'installation.
- Couper les feuillets et enlever le carton, les polystyrènes et le sac externe en plastique.
- Eliminer immédiatement les sacs en plastique et les polystyrènes qui peuvent être dangereux pour les enfants.
- Une fois ôté l'emballage, enlevez encore le socle.





4.2 POSITIONNEMENT

Posez l'appareil à l'endroit désiré, loin de toute source de chaleur et à l'abri des rayons directs du soleil.

L'installation de l'appareil à l'extérieur et dans des endroits très humides est déconseillée.

L'appareil ne doit pas être placé dans des zones exposées aux aliments.



NOTE

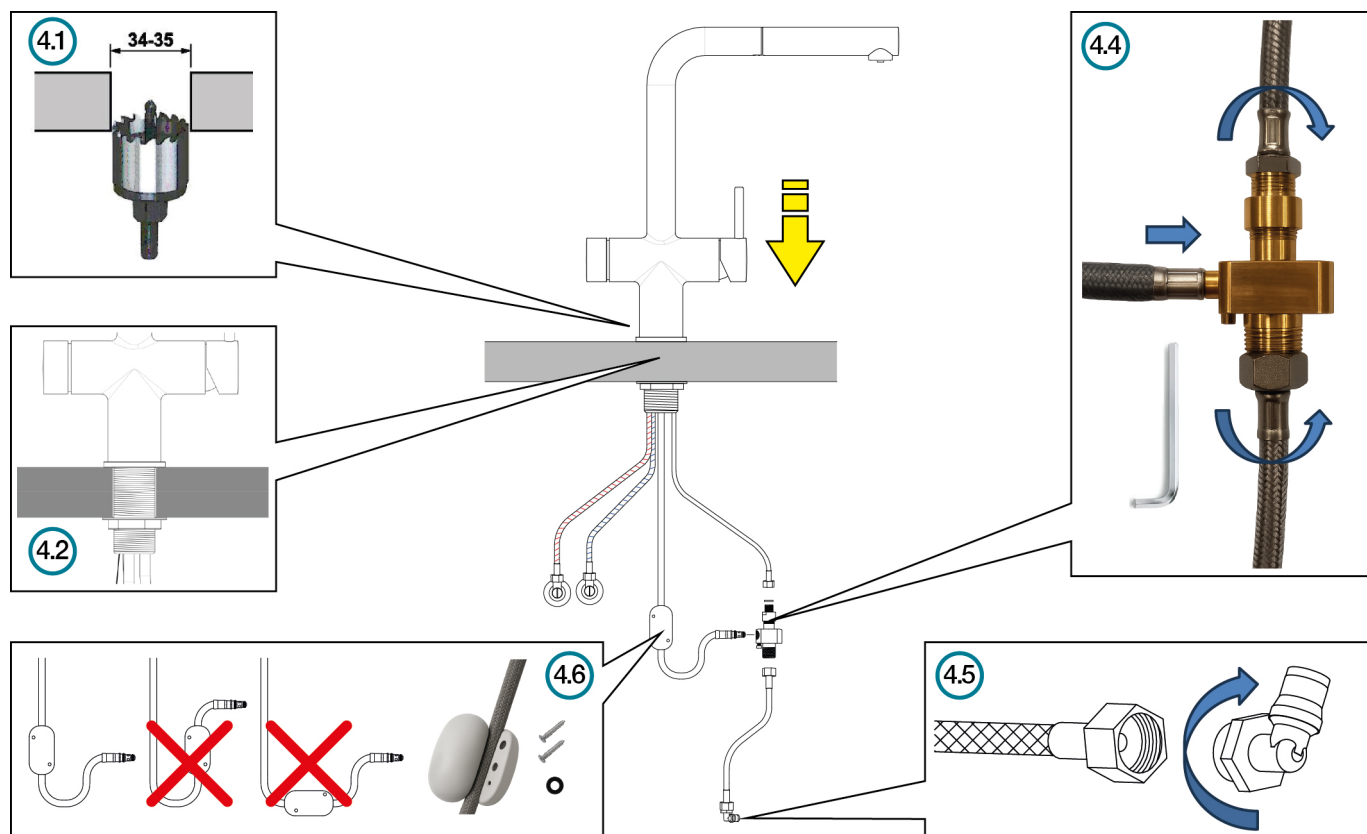
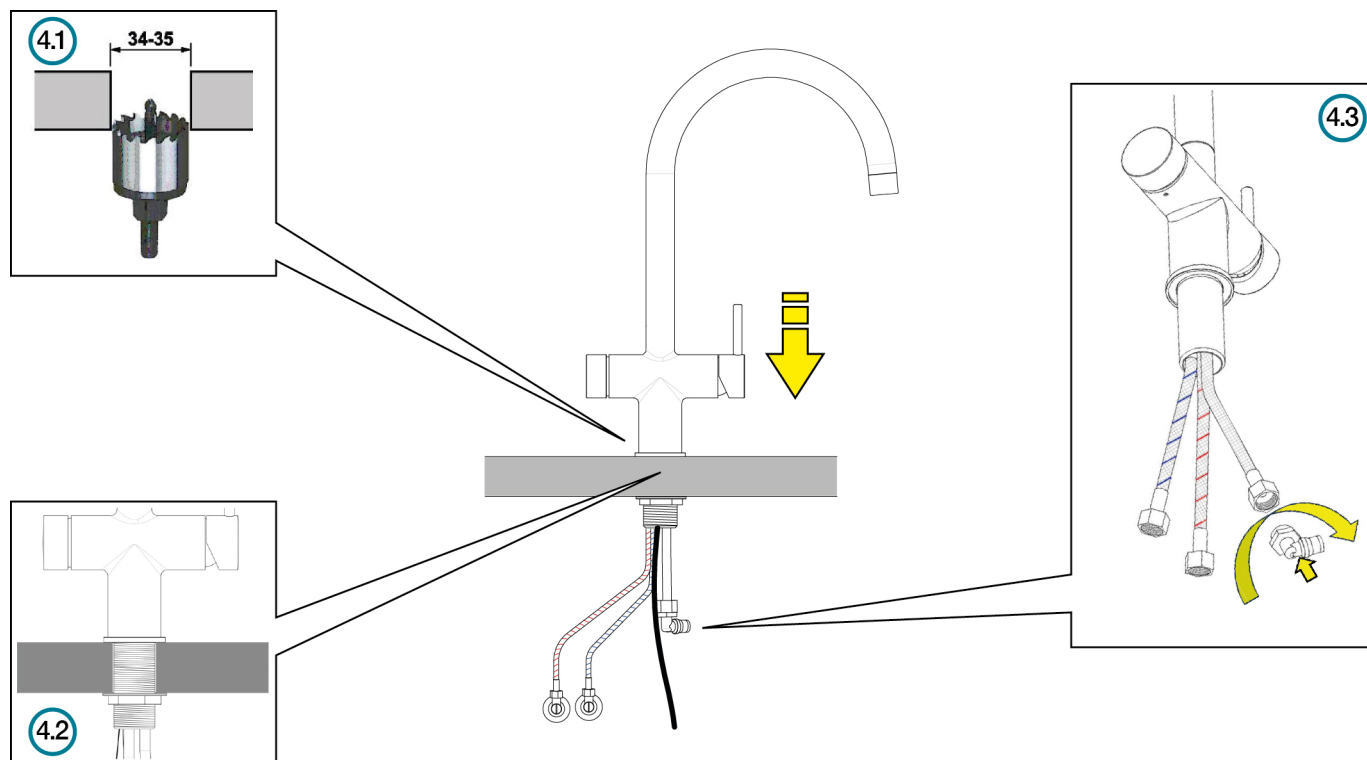
Pour l'installation du réfrigérateur se référer au mode d'emploi spécifique.

C-TAP

- 1) Percez un trou de Ø 34-35 mm dans la surface d'appui (Fig. 4.1).
- 2) Passer le câble et les tubes à travers le trou.
- 3) Fixer l'appareil et le joint fourni en vissant la bague filetée (Fig. 4.2).
- 4) Vérifiez la bonne orientation de l'appareil puis serrez la bague (Fig. 4.2).
- 5) Les conduites d'eau domestique ont des bandes colorées : rouge pour l'eau chaude et bleue pour l'eau froide.
- 6) Le raccord fourni doit être vissé sur le tuyau d'eau provenant du boîtier de l'électrovanne (Fig. 4.3).

L-TAP

- 1) Percez un trou de Ø 34-35 mm dans la surface d'appui (Fig. 4.1).
- 2) Passer le câble et les tubes à travers le trou.
- 3) Fixer l'appareil et le joint fourni en vissant la bague filetée (Fig. 4.2).
- 4) Vérifiez la bonne orientation de l'appareil puis serrez la bague (Fig. 4.2).
- 5) Les conduites d'eau domestique ont des bandes colorées : rouge pour l'eau chaude et bleue pour l'eau froide.
- 6) Trois tuyaux doivent être raccordés au mamelon en laiton comme indiqué sur la figure 4.4. Utilisez le joint fourni.
- 7) Le raccord fourni doit être vissé comme indiqué sur la figure 4.5.
- 8) Le contrepoids doit être fixé au tube long en veillant à éviter tout montage incorrect (figure 4.6). Le kit comprend des joints de rechange.



4.3 CONDITIONS D'ENVIRONNEMENT

La machine doit être positionnée à l'abri de la pluie, d'éclaboussures d'eau et en un lieu dont la température correspond à la classe climatique (indiquée sur la plaque CE), sous peine d'annulation de la garantie d'usine; des pannes peuvent aussi se produire.

Les classes climatiques possibles sont les suivantes:

- SN - Pour températures ambiantes de 10°C à 32°C
- N - Pour températures ambiantes de 16°C à 32°C
- ST - Pour températures ambiantes de 18°C à 38°C
- T - Pour températures ambiantes de 18°C à 43°C

ATTENTION



BASSE TEMPÉRATURE

Si la machine est exposée à des températures inférieures à 0°C, l'eau à l'intérieur peut geler et l'endommager.



NOTE

4.4 EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ

DANGER



RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Toujours débrancher l'alimentation de la machine avant de procéder à une quelconque intervention afin d'éviter tout dommage et danger pour la santé.

ATTENTION



EXIGENCES EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ

Le circuit électrique doit être correctement mis à la terre et raccordé au moyen d'un disjoncteur approprié.

ATTENTION



FICHE FOURNIE

Brancher la machine au réseau électrique avec la fiche fournie.
Si cette fiche doit être remplacée, se procurer un modèle équivalent homologué dans le pays d'utilisation.

Ne pas poser d'objets lourds sur le câble d'alimentation.

Ne pas brancher la machine à une prise de courant à laquelle sont connectés d'autres éléments (rallonge, adaptateurs de 2 ou 3 fiches, etc.).

Si le câble d'alimentation est endommagé, procéder à son remplacement en vous adressant au Service après-vente du fabricant ou dans tous les cas à du personnel avec une qualification équivalente afin de prévenir tout risque.



4.5 BRANCHEMENTS

Effectuer les branchements décrits avec le câble d'alimentation débranché.

4.5.1 BRANCHEMENT DE L'EAU

ATTENTION



L'électrovanne BOX n'est pas destinée à un raccordement direct au réseau d'eau. Il doit être connecté aux raccords de sortie du distributeur d'eau.

Brancher les tuyaux d'eau au réfrigérateur et au chauffe-eau, en respectant les indications des étiquettes collées sur les tuyaux:

- OUT AMB = eau à température ambiante
- OUT WATER = eau froide
- OUT HOT = eau chaude
- OUT SODA = eau gazeuse



NOTE

Tuyau noir pour l'eau froide, tuyau blanc pour l'eau chaude. Les raccords en plastique blanc sont pour l'eau chaude.
Si nécessaire utiliser les bagues de réduction de 8-6 mm fournies.

Pour certains modèles de distributeur d'eau, l'eau à température ambiante est obtenue avec un raccord en T et une réduction, avant le raccordement IN WATER de la machine (Fig.5.1 et 5.2).

Il existe également une configuration avec un refroidisseur pour l'eau à température ambiante, froide et gazeuse, ainsi qu'une alimentation en eau chaude provenant de la chaudière non pressurisée (Fig. 5.3).

Dans ce cas, le tuyau d'eau chaude ne traverse pas le boîtier.

Exercer la pression nécessaire pour accoupler les tuyaux.

Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite d'eau.

Le câble du robinet électronique doit être connecté à la BOX sur le connecteur «TAP»



NOTE

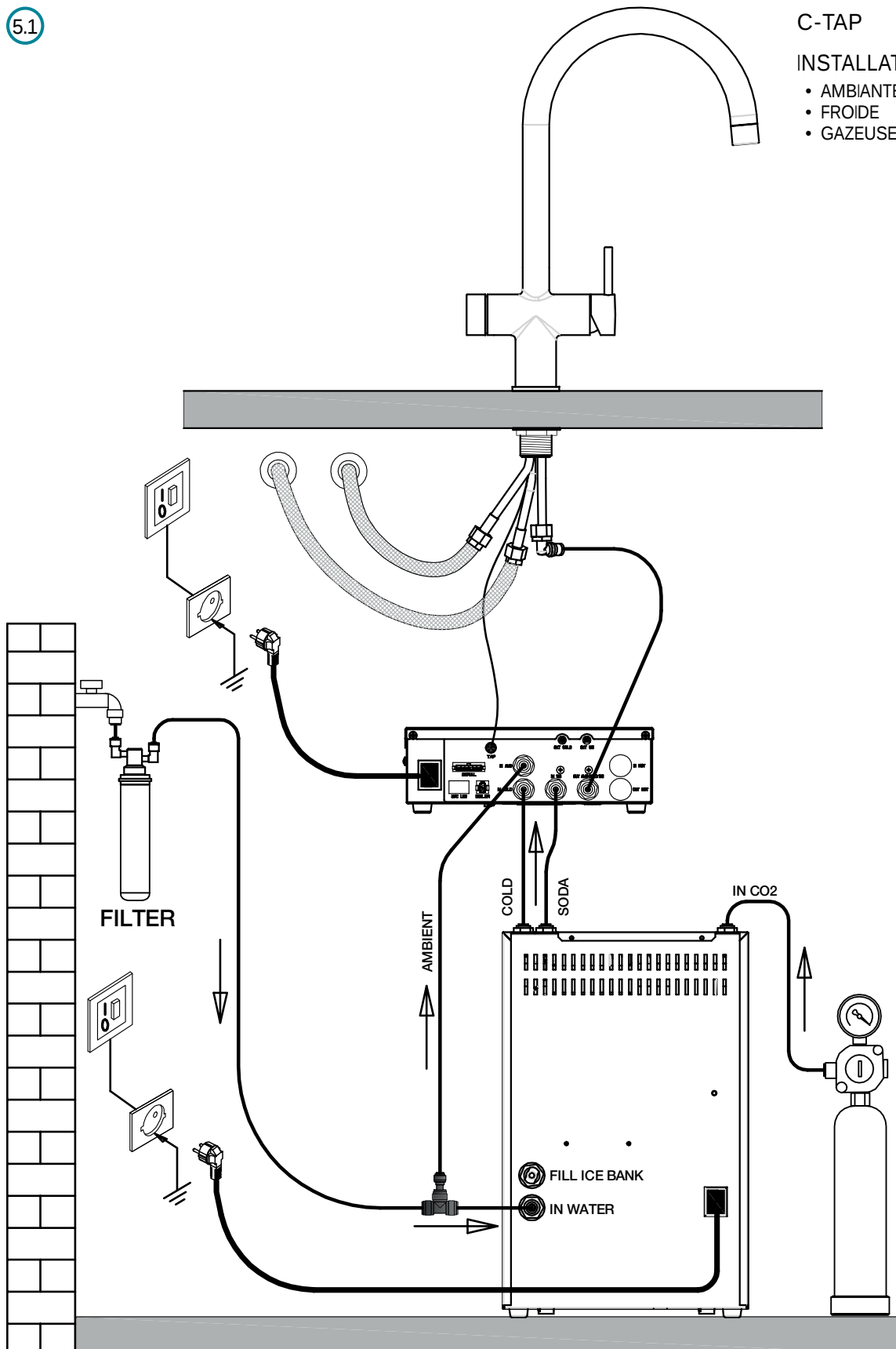
L'équipement doit être installé avec une protection anti-refoulement adéquate pour se conformer aux codes nationaux et locaux applicables.

5.1

C-TAP

INSTALLATION D'EAU

- AMBIANTE
- FROIDE
- GAZEUSE

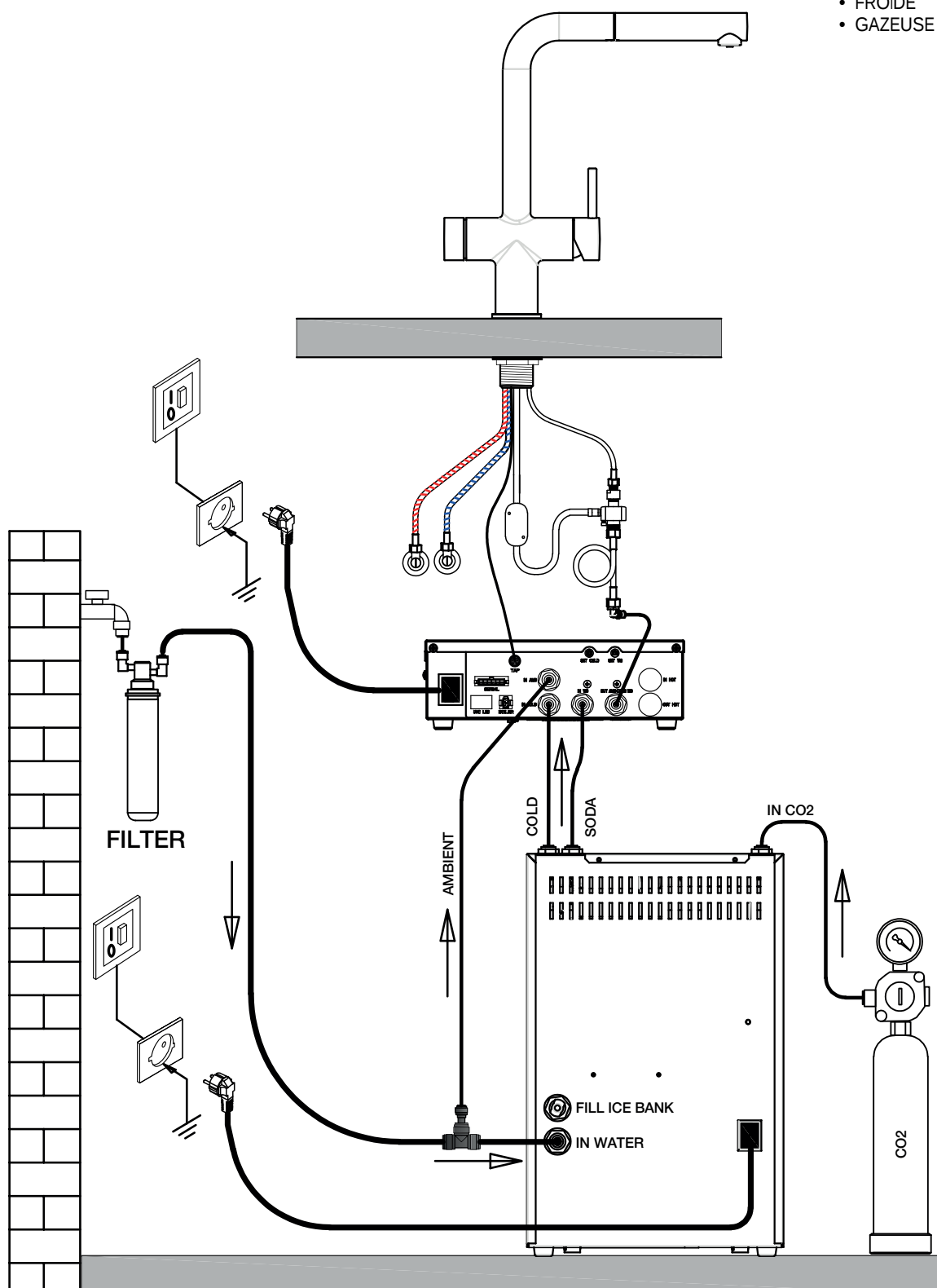


5.1

L-TAP

INSTALLATION D'EAU

- AMBIANTE
- FROIDE
- GAZEUSE

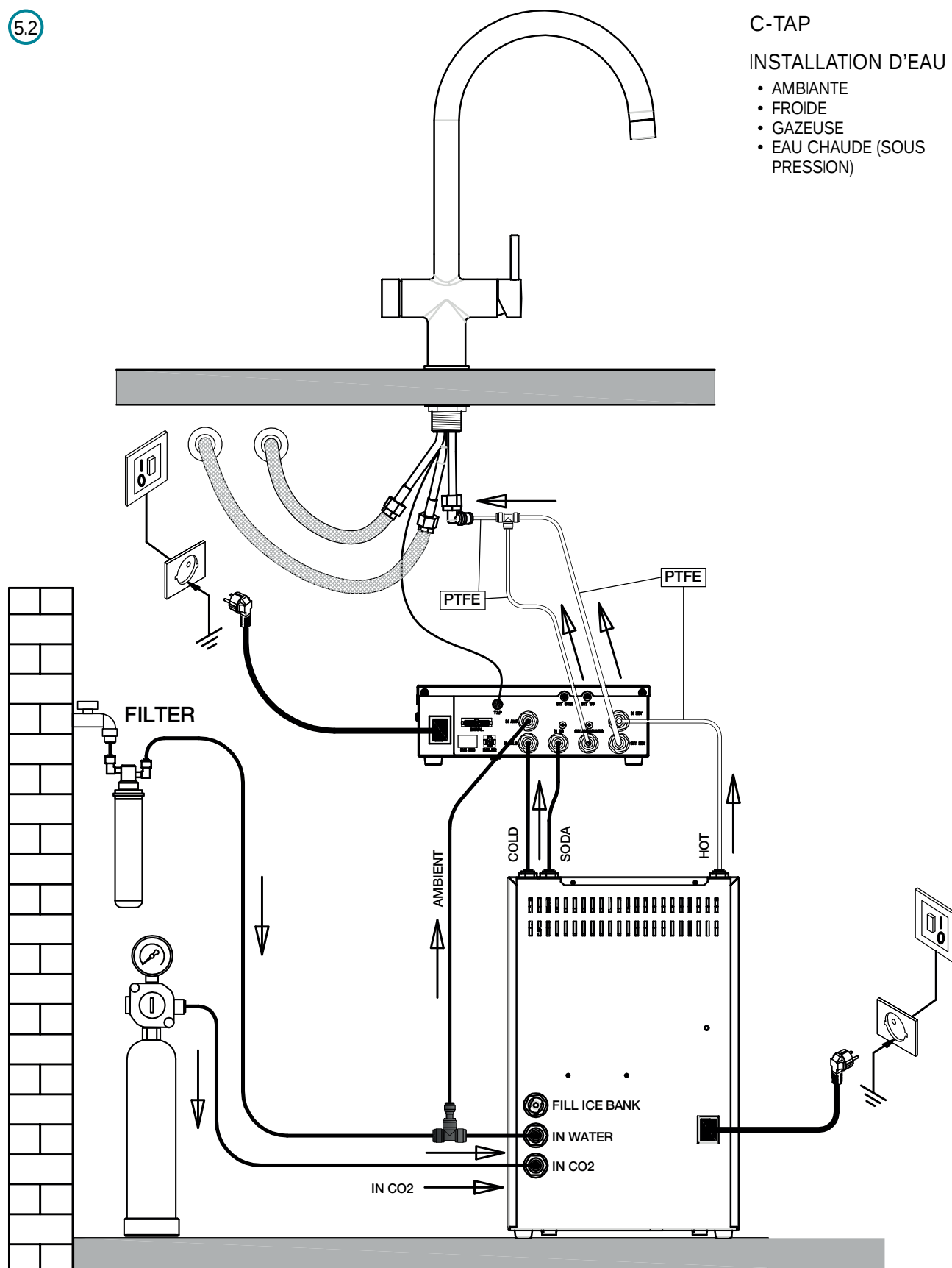


5.2

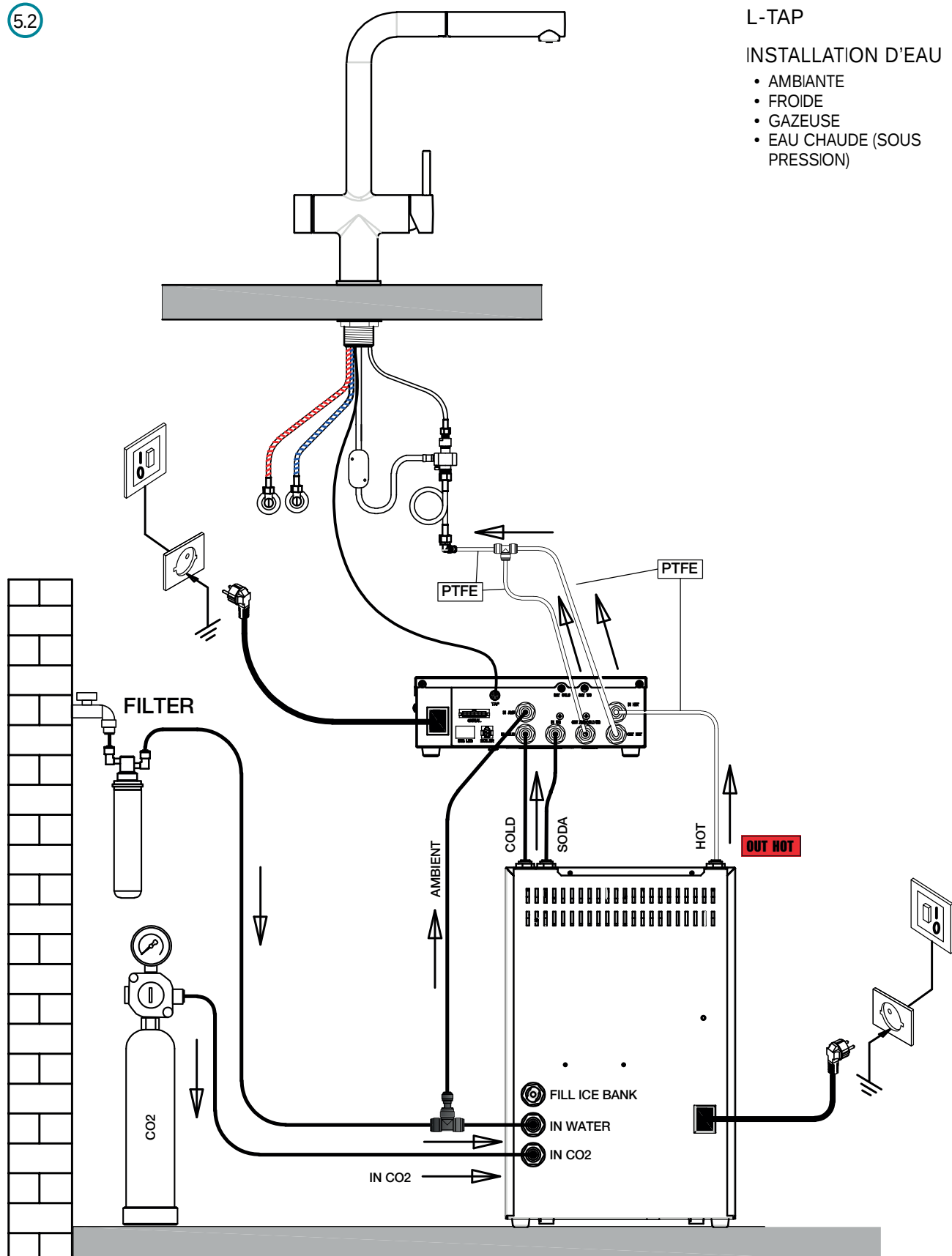
C-TAP

INSTALLATION D'EAU

- AMBIANTE
- FROIDE
- GAZEUSE
- EAU CHAUDE (SOUS PRESSION)



5.2

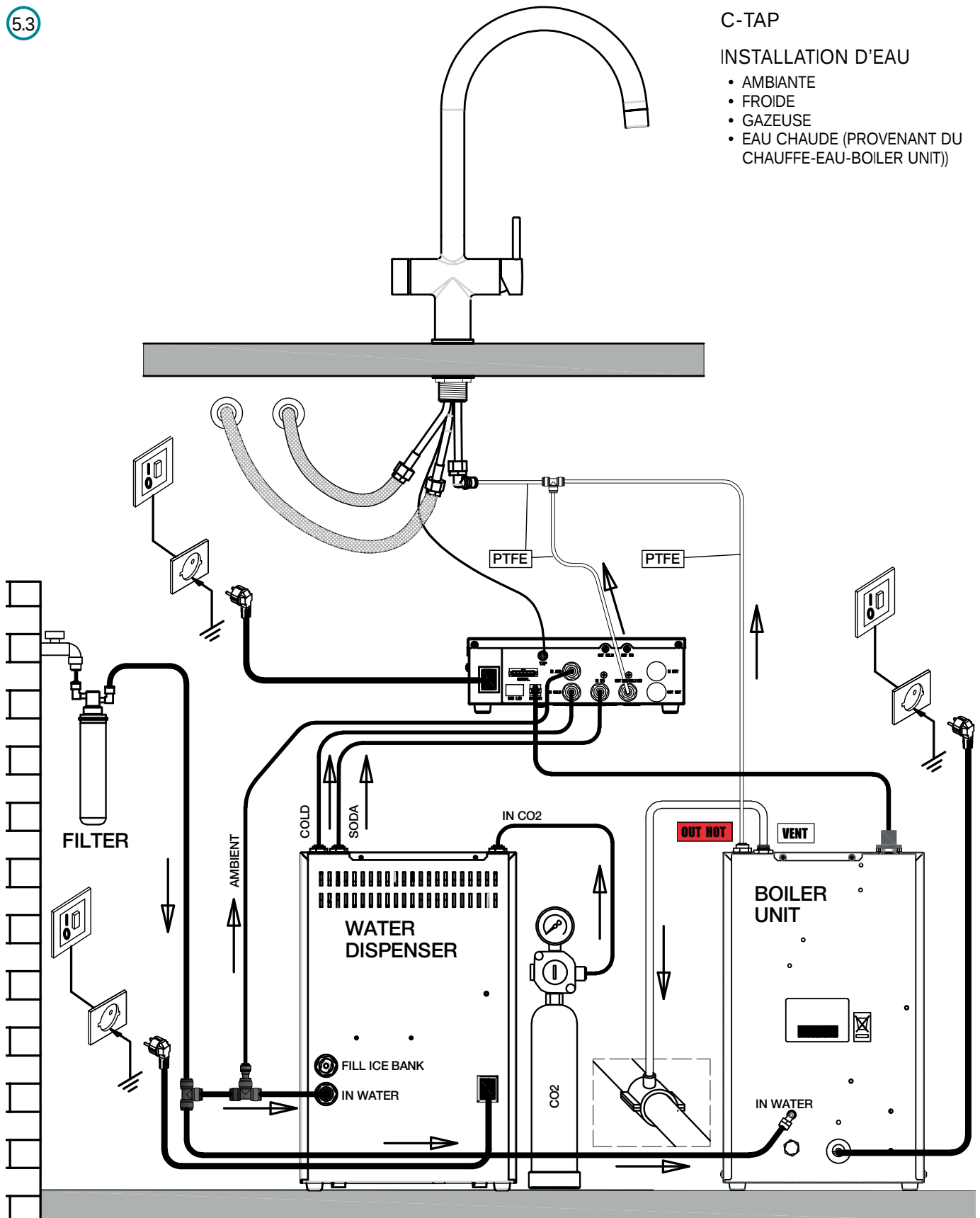


5.3

C-TAP

INSTALLATION D'EAU

- AMBIANTE
- FROIDE
- GAZEUSE
- EAU CHAUDE (PROVENANT DU CHAUFFE-EAU-BOILER UNIT))

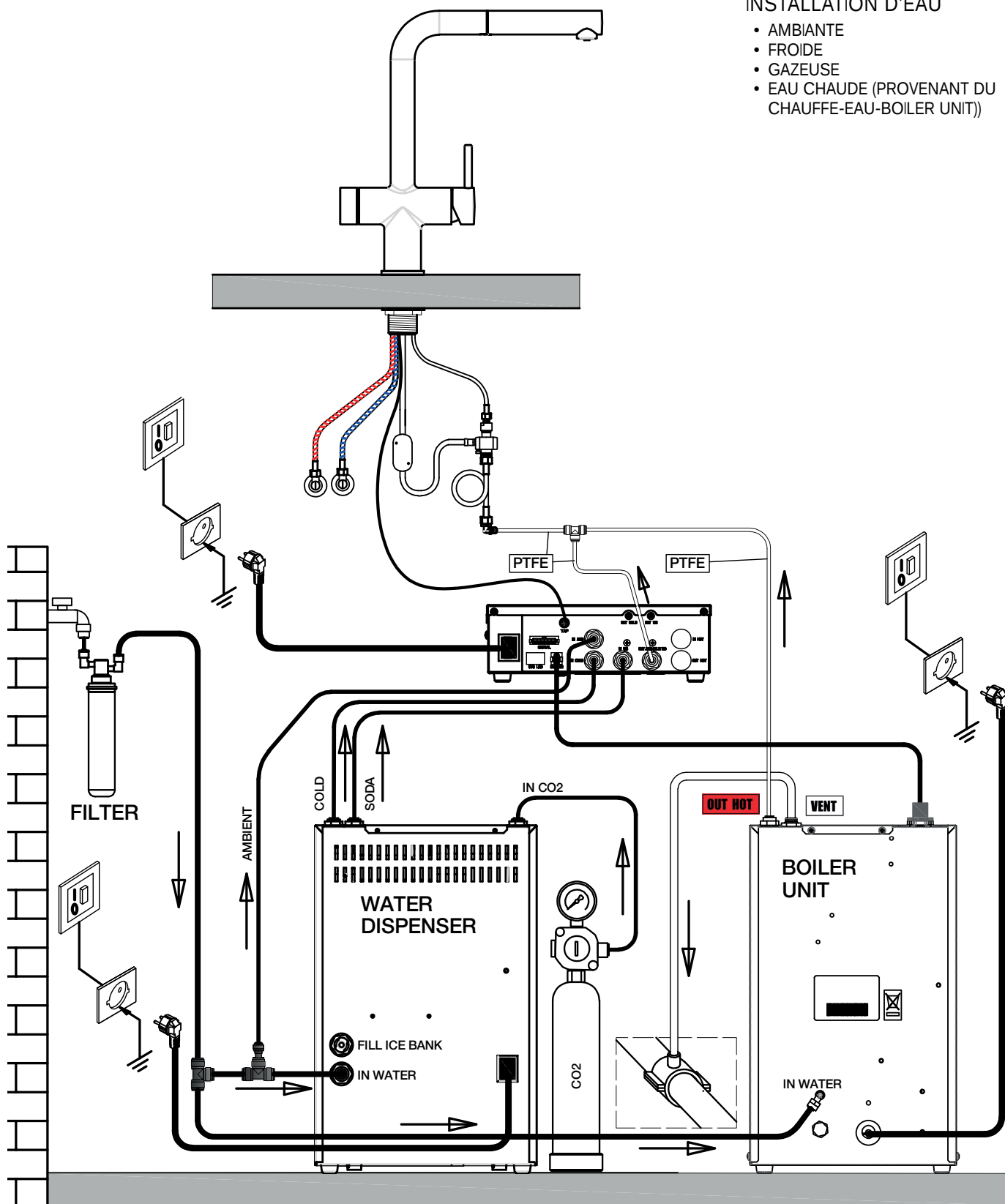


5.3

L-TAP

INSTALLATION D'EAU

- AMBIANTE
- FROIDE
- GAZEUSE
- EAU CHAUDE (PROVENANT DU CHAUFFE-EAU-BOILER UNIT))





4.5.2 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Pour raccorder l'appareil à la ligne électrique, branchez la fiche dans une prise de courant.

Vérifiez que la tension de réseau est conforme aux spécifications de la plaquette signalétique.

Connecter la machine au réseau d'alimentation électrique protégé par un interrupteur différentiel avec une sensibilité non supérieure à 30mA.

La machine est conforme aux normes de sécurité et marquée CE.

ATTENTION



La prise de courant prévue doit être équipée d'une prise de terre efficace et être dimensionnée à la charge de l'appareil (voir caractéristiques techniques).

ATTENTION



Contrôlez s'il y a bien en amont de la prise un interrupteur omnipolaire avec au moins 3 mm d'ouverture entre les contacts protégé par des fusibles dont l'ampérage est approprié à l'absorption de l'appareil (voir caractéristiques techniques et données de la plaquette signalétique).

CÂBLES D'ALIMENTATION

ATTENTION



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou dans tous les cas par une personne qualifiée de façon à éviter tout risque éventuel.



NOTE

La prise de courant doit être placée dans un endroit accessible.

ATTENTION



Avant de brancher la machine à une prise vérifier ses caractéristiques et la charge totale (Fig. 6.1).

Le câble électrique qui sort du bas du robinet doit être branché sur la connexion «TAP» de l'électrovanne BOX (Fig. 5.2).



4.6 RÉGLAGE DU DÉBIT D'EAU FROIDE ET GAZEUSE (SET COLD – SET WG)

L'électrovanne BOX permet de régler la vitesse de distribution de l'eau froide et de l'eau gazeuse, via les deux vis hexagonales encastrées indiquées sur la figure 8.1.

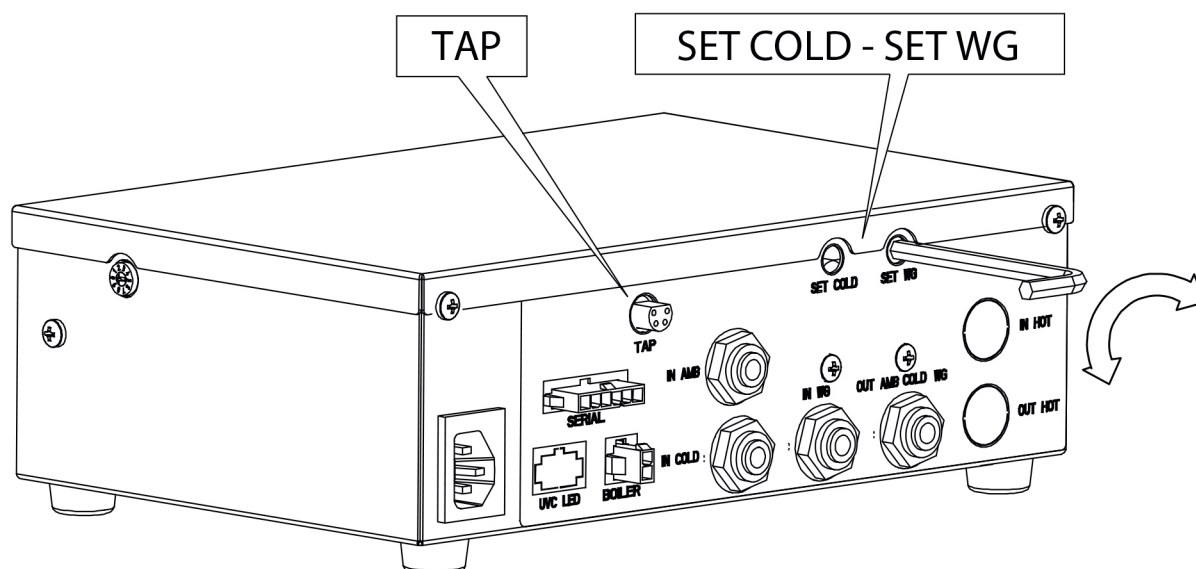
La vitesse de distribution est ralentie en vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.

En fonction de la pompe dont est équipé le refroidisseur, pour optimiser le niveau de carbonatation, régler le débit d'eau gazeuse en agissant sur la vis du régulateur (Fig. 8.1) afin d'obtenir :

- 1 litre de soude gazeuse en 20 secondes pour les réfrigérateurs professionnels type NIAGARA.
- 1 litre de gazéification en 35-40 secondes pour les autres réfrigérateurs de type J-class, H₂OMY ou NIVES.

Il est recommandé d'ajuster également le débit de soude pour éviter les irrégularités de débit lors de la distribution.

8.1



5. UTILISATION DE LA MACHINE



5.1 MISE EN MARCHE

Après avoir vérifié que tous les branchements et les réglages sont corrects, brancher la machine au réseau électrique en insérant la fiche dans la prise adéquate la plus proche.

À ce stade, il est possible d'utiliser la machine.

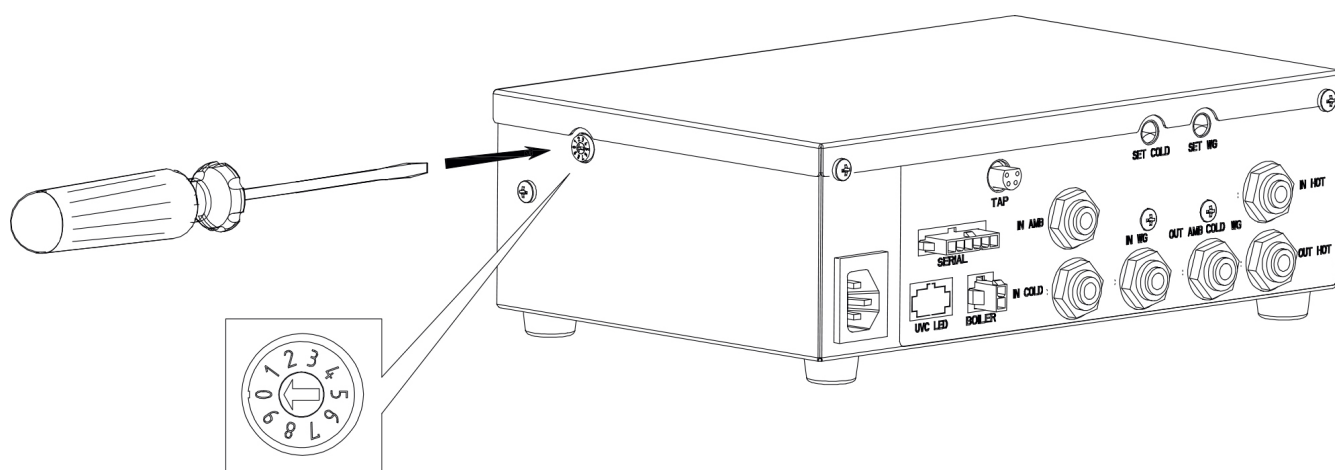
5.2 COMMANDES

MISE EN GARDE

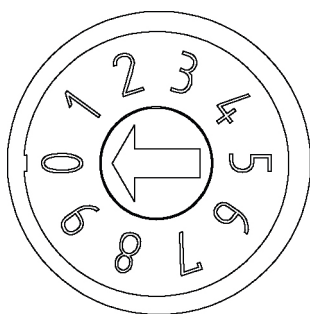


Pour activer le réglage « sélecteur circulaire », le boîtier doit être allumé (câble d'alimentation connecté).

L'électrovanne BOX fournie avec le robinet est dotée d'un sélecteur circulaire, réglable sur plusieurs positions à l'aide d'un petit tournevis. Le sélecteur permet de choisir entre les différents modes d'utilisation qui sont résumés dans le tableau ci-dessous et expliqués en détail dans les paragraphes suivants.



POSITION	NUMÉRO	RÉGLAGE
	0	Distribution manuelle pour Ambiant, Froid, Gazeuse et Chaud.
	1	Calibrage des doses
	2	Distribution automatique pendant le processus de désinfection.
	3	Distribution manuelle pour Ambiant, Froid et Gazeuse.
	4	Distribution automatique de doses pour Ambiant, Froid et Gazeuse.
	5	Distribution automatique de doses pour Ambiant, Froid, Gazeuse et Chaud.



5.3 RÉGLAGE 0: DISTRIBUTION MANUELLE D'EAU AMBIANTE, FROIDE, GAZEUSE ET CHAUDE

Pour faire fonctionner le robinet en mode Manuel, le sélecteur de la BOX doit être mis sur la position 0.

Lorsque le robinet ne fonctionne pas, la bande colorée n'est pas allumée. Une fois le bouton enfoncé, la bande s'allume en blanc et doit être tournée pour choisir le type d'eau comme expliqué ci-dessous.

Pour distribuer de l'eau ambiante:

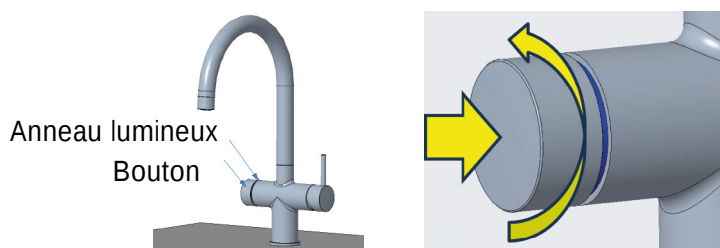
- 1) Tournez le bouton jusqu'à ce que la couleur bleue apparaisse dessus.
- 2) Appuyez un instant sur le bouton.
- 3) Le robinet commence à distribuer de l'eau ambiante et pour l'arrêter, vous devez appuyer ou tourner à nouveau le bouton.
- 4) Le flux de l'eau dure au maximum 3 minutes si elle n'est pas bloquée.

Pour distribuer de l'eau froide, répétez la même procédure mais la couleur "bleu clair" doit être sélectionnée.

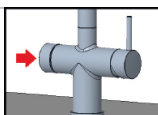
Pour distribuer de l'eau gazeuse, répétez la même procédure mais la couleur "verte" doit être sélectionnée.

Pour distribuer de l'eau chaude en toute sécurité:

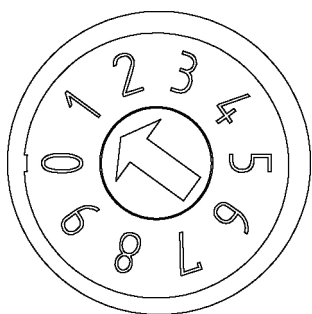
- 1) Lorsque le bouton est en position lumière blanche, l'utilisateur doit appuyer et maintenir.
- 2) Tout en le maintenant enfoncé, tournez le bouton de deux clics puis relâchez-le (tournez-le vers l'avant ou vers l'arrière selon la façon dont il est installé).
- 3) Vous verrez le bouton clignoter en rouge.
- 4) Appuyez rapidement deux fois sur le bouton pour commencer à distribuer de l'eau chaude.
- 5) Pour arrêter l'alimentation en eau chaude, appuyez ou tournez à nouveau le bouton.
- 6) Le flux de l'eau dure au maximum 3 minutes si elle n'est pas bloquée.



NOTE



Si le bouton n'est pas touché, l'éclairage s'éteint après 210 secondes et l'appareil passe en mode veille.



5.4 RÉGLAGE 1 : RÉGLAGE DES DOSES

Il est possible de régler une dose différente pour chaque type d'eau.

- 1) Réglez le sélecteur sur 1.
- 2) Tournez le bouton et choisissez le type d'eau pour laquelle vous souhaitez régler la dose, selon la règle des couleurs : Bleu pour Ambiante, Bleu Clair pour Froide, Vert pour Gazéifiée.
- 3) Appuyez sur le bouton de l'eau dont vous souhaitez régler la dose.
- 4) La distribution d'eau commence. La lumière Orange alterne avec la couleur de l'eau souhaitée.
- 5) Maintenez le bouton enfoncé et relâchez-le lorsque la dose requise est atteinte.
- 6) Tournez le bouton en le positionnant sur les autres couleurs, pour régler les doses des autres eaux.

Pour régler la dose d'eau chaude, la procédure est la suivante :

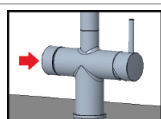
- 1) Placez le bouton sur la lumière blanche et maintenez-le enfoncé.
- 2) Tournez le bouton jusqu'à ce que la couleur rouge clignote.
- 3) Appuyez rapidement, le réglage de la dose chaude commence. La lumière Orange alterne avec la couleur de l'eau souhaitée.
- 4) Pour interrompre le réglage, relâchez le bouton.

Pour quitter le réglage de la dose, vous devez déplacer le sélecteur de la position 1.

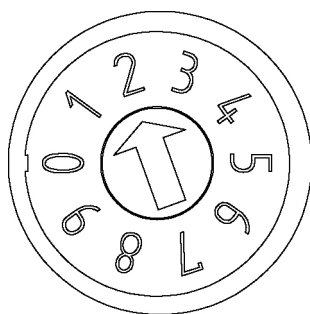
La régulation de la dose est chronométrée et non volumétrique. En cas de variations importantes de la vitesse d'écoulement de l'eau, la dose peut changer.



NOTE



En mode RÉGLAGE DE LA DOSE, le calibrage de l'eau chaude n'est autorisé qu'en maintenant enfoncé le bouton pendant toute la durée de la distribution souhaitée.



5.5 RÉGLAGE 2 : MODE ASSAINISSEMENT

Lorsque la position 2 est sélectionnée, la bande de couleur violette s'allume. Ce paramètre facilite la désinfection. Dans cette position, il est possible de permettre la distribution de tout type d'eau sauf chaude.

Le robinet étant associé à une machine, pour préparer la solution désinfectante, suivez : le produit, les concentrations et les doses indiquées dans le chapitre Assainissement du manuel d'instructions de la machine.

Une fois la solution désinfectante prête, elle est introduite dans la machine (avec une pompe ou un récipient sous pression, etc.) pour la faire atteindre et agir également dans le boîtier de l'électrovanne jusqu'à ce qu'elle sorte du robinet électronique (Fig.9).

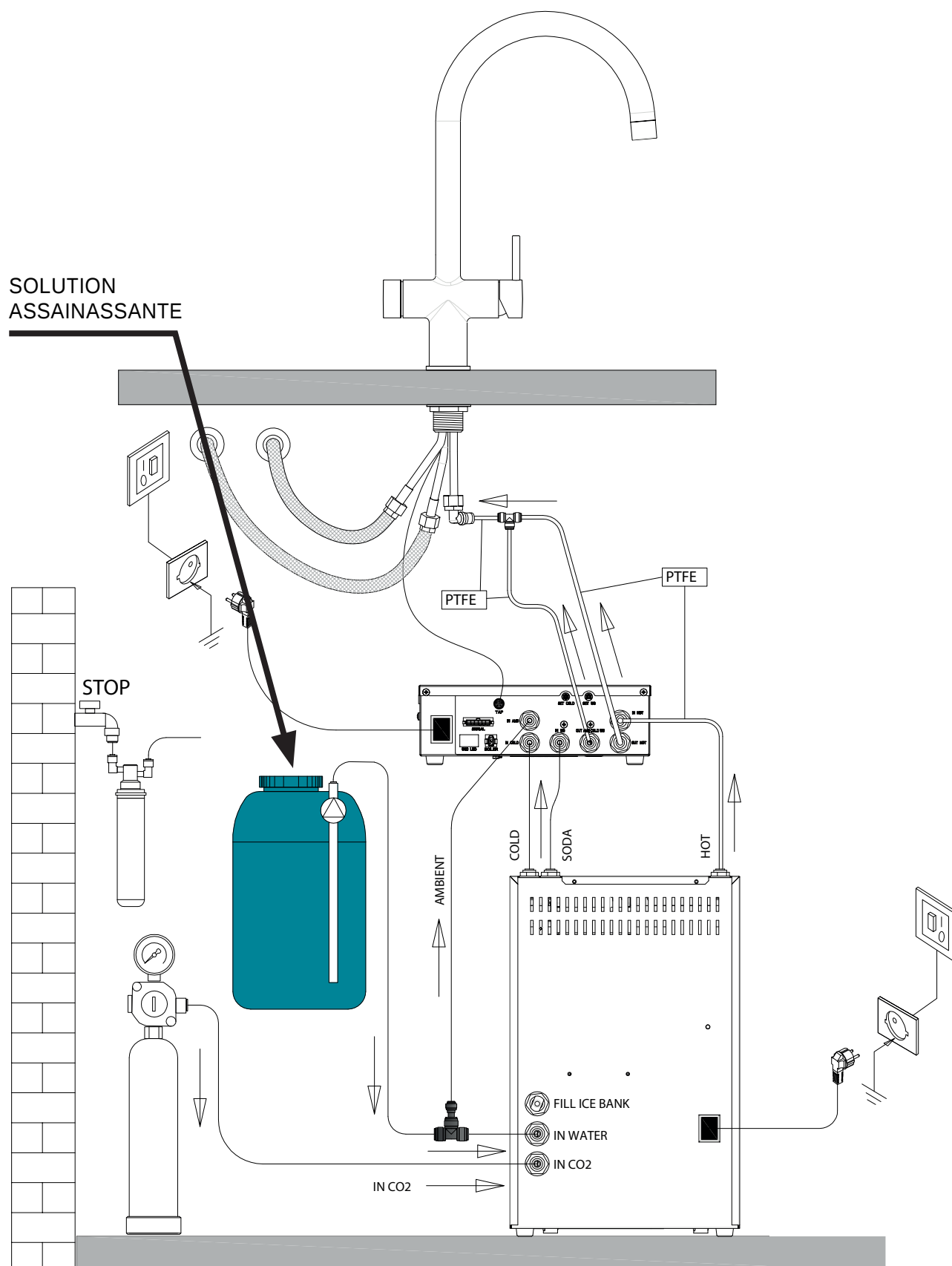
- 1) Placez le sélecteur de la BOX en position 2.
- 2) Tournez le bouton et choisissez le type de ligne sur laquelle vous souhaitez que le produit désinfectant s'écoule, selon la règle des couleurs : Bleu pour Ambiant, Bleu Clair pour Froid, Vert pour Gazeux.
- 3) Il suffit de tourner le bouton pour démarrer le débit du produit désinfectant. Lors de la distribution dans ce mode, la couleur violette alternera avec la couleur de l'eau établie.
- 4) Tournez le bouton en le positionnant sur les autres couleurs, pour faire circuler le produit désinfectant le long de toutes les lignes.
- 5) Le flux est arrêté par rotation jusqu'à ce que la couleur soit blanche.

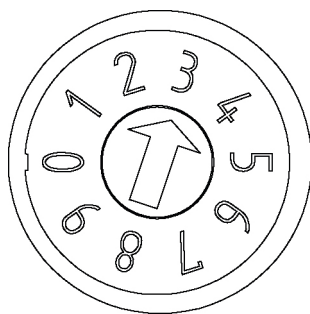
A la fin du temps d'action du produit désinfectant, la machine et toutes les conduites du boîtier de l'électrovanne jusqu'au robinet électronique doivent être rincées.

Laissez agir la solution désinfectante pendant au moins 20 minutes.

Rebranchez la machine à l'alimentation en eau.

Videz au moins 15 litres d'eau des robinets pour bien rincer le système d'eau avant d'utiliser à nouveau la machine et vérifiez également qu'il n'y a pas de traces de mousse ou de produit désinfectant dans l'eau fournie.



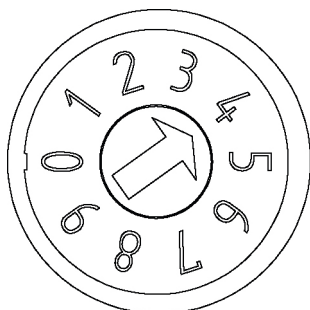


5.6 RÉGLAGE 3 : DISTRIBUTION MANUELLE D'EAU À TEMPÉRATURE AMBIANTE, FROIDE ET GAZEUSE

Le réglage 3 vous permet de distribuer manuellement de l'eau ambiante, froide et gazeuse, mais ne vous permet pas de distribuer de l'eau chaude.

Le réglage 3 doit être réglé en combinaison avec une machine sans eau chaude.

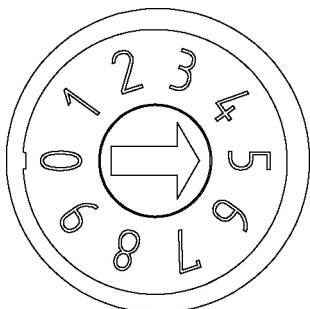
Pour distribuer de l'eau ambiante, froide et gazeuse, suivez la même procédure que le réglage 1, à l'exclusion de l'eau chaude.



5.7 RÉGLAGE 4 : DISTRIBUTION AUTOMATIQUE AVEC DOSES POUR EAU À TEMPÉRATURE, EAU FROIDE ET GAZEUSE

Lorsque la position 4 est sélectionnée, il est possible de distribuer en mode automatique selon les doses préalablement réglées avec le réglage 2.

- 1) Placez le sélecteur sur la BOX en position 4.
- 2) Tournez le bouton et choisissez le type d'eau à distribuer selon la règle des couleurs : Bleu pour Ambiante, Bleu Clair pour Froide, Vert pour Pétillante.
- 3) Appuyez sur le bouton pour distribuer l'eau souhaitée selon la dose préalablement réglée.
- 4) La distribution automatique peut être arrêtée en appuyant à nouveau sur le bouton.



5.8 RÉGLAGE 5 : DISTRIBUTION AUTOMATIQUE AVEC DOSES POUR EAU À TEMPÉRATURE, EAU FROIDE, GAZEUSE ET CHAUDE

Lorsque la position 5 est sélectionnée, il est également possible de distribuer de l'eau chaude en mode automatique selon les doses préalablement réglées avec le réglage 2.

- 1) Placez le sélecteur sur la BOX en position 5.
- 2) Tournez le bouton et choisissez le type d'eau à distribuer selon la règle des couleurs : Bleu pour Ambiante, Bleu Clair pour Froide, Vert pour Pétillante.
- 3) Appuyez sur le bouton pour distribuer l'eau souhaitée selon la dose préalablement réglée.
- 4) La distribution automatique peut être arrêtée en appuyant à nouveau sur le bouton.
- 5) Pour distribuer de l'eau chaude en toute sécurité, appuyez et tournez le bouton jusqu'à ce que le voyant rouge clignote. À ce stade, appuyez sur pour distribuer le chaud. Pour arrêter, appuyez ou tournez à nouveau le bouton.

6. INSTRUCTIONS SUPPLÉMENTAIRES

6.1 ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Il est rappelé que les résidus provenant de transformations industrielles et qui, par leur qualité ou leur quantité, ne sont pas déclarés assimilables à des déchets municipaux sont à considérer comme des déchets spéciaux.

Les machines détériorées ou obsolètes sont également des déchets spéciaux.

L'utilisateur, conformément aux législations locales, devra prendre des précautions particulières pour l'élimination des matériaux et matériels comme:

- Le matériau des protecteurs (PVC et méthacrylate)
- Le plastique des conduits pneumatiques
- Les câbles électriques revêtus
- Les courroies en caoutchouc
- Les huiles usagées

6.2 DÉMANTÈLEMENT DE LA MACHINE



NOTE

Les opérations de démontage et démolition doivent être effectuées par un personnel qualifié.

Le démantèlement de la machine devra être effectué après démontage des différentes parties qui la composent, et récupération du gaz.

Pour les opérations de démontage, les Équipements de Protection Individuelle indiqués dans le MANUEL devront être utilisés, mais les instructions et les schémas figurant dans ce manuel devront aussi être consultés et des informations spécifiques éventuellement demandées au Constructeur.

Tous les gaz réfrigérants CFC, HCFC et HFC ne peuvent pas être libérés dans l'atmosphère mais doivent être collectés et récupérés pour être destinés à l'élimination ou à la régénération en tant que déchets spéciaux dangereux (auxquels est attribué le code CER 140601*).

Ces gaz doivent être remis à des entreprises autorisées à l'élimination de ces produits.

Après avoir démonté les différentes parties, les divers composants seront triés en séparant le métal du plastique, du cuivre, etc..., conformément au type d'élimination sélective en vigueur dans le pays de démantèlement de la machine.

Les déchets issus de la démolition de la machine peuvent être classés dans les déchets spéciaux.

Si les différents composants doivent être stockés avant d'être remis à la décharge, veiller à les conserver en lieu sûr et protégé des agents atmosphériques afin d'éviter qu'ils polluent le sol ou les nappes d'eau.

Respecter en tout cas les normes locales en matière d'élimination des déchets.

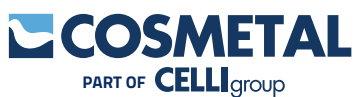


6.3 ÉLIMINATION DES COMPOSANTS ÉLECTRONIQUES (DIRECTIVE DEEE)

La directive communautaire 2012/19/UE (DEEE) impose aux fabricants et aux utilisateurs d'équipements électriques et électroniques une série d'obligations en matière de collecte, de traitement, de récupération et d'élimination de ces déchets.

Il est recommandé de respecter scrupuleusement ces normes pour l'élimination de ces types de déchet. Il est rappelé que l'élimination de ces déchets entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT D'APPORTER TOUTE MODIFICATION QUE NOUS JUGERONS UTILE À NOS ARTICLES SANS PRÉAVIS



COSMETAL est une marque de CELLI SPA

Via Casino Albini, n° 605 - 47842 San Giovanni in Marignano (RN) - Italy

Tel. +39 0541.755211 - www.celli.com