

Manual de utilização e instalação

BIVINOX 310/320/220



Apresentação do aparelho

O BIVINOX destina-se a efectuar o serviço de vinho a copo ou a caneca a partir de embalagens de "BAG IN BOX" e a mantê-las à temperatura desejada. A tiragem faz-se através de torneiras de qualidade anti-gota.

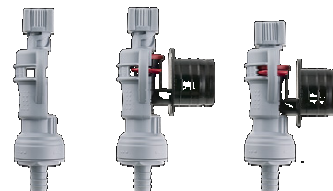
Tem as seguintes vantagens :

- Permite servir o vinho à temperatura desejada.
- Permite uma longa conservação do vinho.
- Permite a utilização de até 3 « Bag in Box ».
- Mantém uma temperatura eficaz e homogénea por meio de frio ventilado.

Instalação

- 1) Desembalar o BIVINOX respeitando as indicações inscritas na embalagem.
- 2) Colocar o BIVINOX numa superfície horizontal. Se necessário ajustar a posição com a ajuda dos pés reguláveis.
Ter atenção de deixar um espaço mínimo de 10 cm para ventilar e aceder aos comandos.
- 3) Retirar o filme de protecção da máquina sem esquecer o filme que protege as prateleiras interiores.
- 4) Aguardar 30 minutos antes de ligar uma tomada de corrente 16 A normal. Colocar o interruptor na posição 1. O sinal luminoso frontal avisa que o aparelho se encontra em funcionamento.
- 5) O termostato está posicionado de fábrica. Permite um funcionamento correcto do aparelho em todas as circunstâncias.
- 6) Efectuar a ligação dos tubos de borracha aos adaptadores **VITOP** ou **PRESSTAP (não incluídos)**, **colocar os recipientes BAG IN BOX já previamente refrigerados nas prateleira, e fixar os adaptadores a cada uma das torneiras das embalagens, retirando a protecção, e rodando a abertura do adaptador para o vinho poder sair para a tubagem**
- 7) A colocação, das Caixas Bag in Box de 10 e 20 litros, deve ser efectuada com a base para a frente. No caso da caixa em questão não dispor de abertura para a torneira na base será necessário proceder ao corte da embalagem de cartão para permitir a saída da torneira pela lado da base da caixa, e eventualmente utilizar o acessório acrílico (opcional), para melhor posicionar a torneira.

ADAPTADORES VITOP



- 8) O seu BIVINOX está agora pronto para ser utilizado.

Manutenção

De 15 em 15 dias, limpar o pó do condensador situado na parte de trás da grelha frontal.

Limpar o interior do aparelho com a ajuda de uma esponja húmida sem utilizar detergentes.

Desmontar de tempos a tempos as torneiras, os adaptadores, e os tubos e proceder à sua limpeza.

Mantém o exterior do aparelho limpo e sem esquecer enxaguar a grelha e o recipiente.

Peças de substituição

Código	Designação
SA06042	Unidade de condensação
SA03053	Rollbond
SA03018	Ventilador de hélice
SB10033	Torneira anti-gota
SB10034	Extensão de torneira
SH03020	Tubo alimentação
SA06043	Termostato de regulação
SB09013	Íman da Porta
82016P110	Grelha de recepção

Fabricamos este produto com todo o cuidado e esperamos que vos satisfaça inteiramente na sua utilização quotidiana.