

Leitfaden für Betrieb und Pflege

Ihres By the Glass® Modular Ausschankklimaschranksystems

Die By the Glass®-Technologie hält die geöffnete Flasche bei idealer Temperatur und unter einer Schutzatmosphäre aus Stickstoff oder Argon und sorgt so für Wochen für ein überzeugendes Genuss-erlebnis. Auf diese Weise vor Oxidation geschützt, lassen sich risikolos höherwertige Weine im Glas anbieten. Dem Handel bietet die Technologie zudem eine einladende, hygienische Möglichkeit für die selbständige Verkostung durch den Kunden.

1. Einsatz und Wechsel der Flaschen

1. Umfassen Sie den Zapfkopf mitsamt des Flaschenhalses am Verschluss, und ziehen Sie den Zapfkopf mitsamt der Flasche nach vorne heraus.
2. Ziehen Sie den Zapfkopf mit dem Pfropfen und Schlauch aus der Flasche. Um einen Rest Weins, der sich noch im Schlauch befindet, zurück in die Flasche laufen zu lassen, können Sie oben am Zapfkopf auf die Spannfeder drücken, während der Schlauch noch frei in der Flasche hängt.
3. Führen Sie den Schlauch anschließend in die neue Flasche ein und drücken Sie den Zapfkopf fest auf die Flasche, so dass der Pfropfen die Flasche gut verschließt.

Achtung: Bei Flaschen mit hohem Füllstand insbesondere Flaschen mit Schraubverschluss, müssen Sie ggf. zuerst eine kleine Menge abgießen, damit das Einführen des Schlauchs die Flasche nicht zum Überlaufen bringt.

6. Setzen Sie die neue Flasche zusammen mit dem Zapfkopf in das Gerät ein. Umfassen Sie dabei erneut Verschluss und Flaschenhals, und schieben Sie die Flasche mit dem Zapfkopf in die dafür vorgesehene Position, bis sie einrasten.
7. Schieben Sie den **verschiebbaren Flaschenteller** von unten fest an die Flasche heran, so dass diese oben fest am Zapfkopf anliegt und gerade auf dem Teller steht. Drücken Sie dazu die **Feder** vorne unter dem Flaschenteller, um diesen zu verschieben.
8. Zapfen Sie anschließend einen ersten Schluck des Weins in ein Glas durch Druck auf die Taste „Probeschluck“. Der Wein liegt nun oben am Hahn an, und die Flasche ist durch das Edelgas vor Verderb geschützt. Das Gerät und der entsprechende Wein ist jetzt bereit zur Probe.

2. Reinigung und Pflege des Geräts

Durch die intelligente, herausnehmbare Zapfkopftechnologie Ihres Weinausschanksystems Modular gelangt kein Wein ins Innere des Geräts, so dass insgesamt wenig Reinigungsaufwand entsteht.

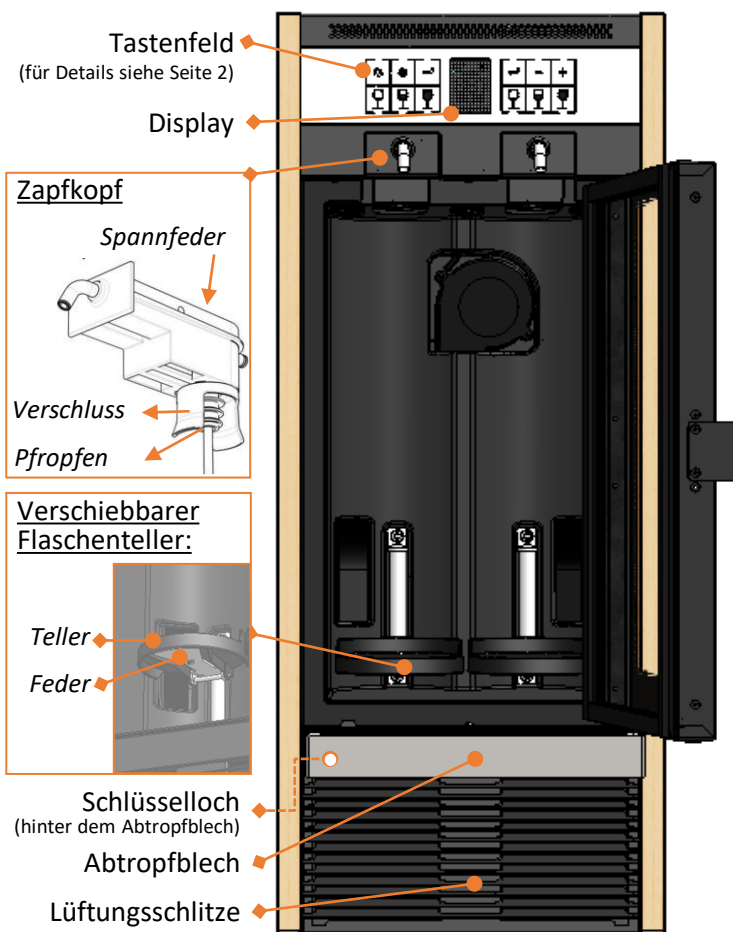
1. Wischen Sie die Außenseiten des Geräts und insbesondere die Hähne und das Abtropfblech regelmäßig mit einem feuchten Tuch ab. Insbesondere in der warmen Jahreszeit vermeiden Sie so, dass Fruchtliegen angelockt werden.
2. Auch das Innere des Geräts können Sie in regelmäßigen Abständen mit einem feuchten Tuch auswischen. Setzen Sie dabei keine scharfen und parfümierten Reiniger ein, um eine Beeinträchtigung des Weinaromas zu vermeiden.
3. Achten Sie insbesondere darauf, dass die Lüftungsschlitze frei und nicht verschmutzt sind, weil es sonst zu Leistungseinbußen bis hin zur Beschädigung des Geräts kommen kann. Sie können sie von vorne mit einer Bürste und ggf. einem Staubsauger reinigen.

3. Reinigung und Pflege des Zapfkopfs und Schlauchs

Die Zapfköpfe und Schläuche müssen regelmäßig mit Wasser gespült werden insbesondere, wenn Sie die Weinsorte wechseln, sowie vor und nach längeren Standzeiten, um Ablagerungen vorzubeugen. Wählen Sie entsprechend der Nutzungsfrequenz an Ihrem Standort ein geeignetes Reinigungsintervall zwischen einer und maximal vier Wochen. Dabei beeinträchtigt es die Haltbarkeit des Weins kaum, wenn Sie die Flasche zur Spülung der Hähne kurzfristig aus dem Gerät nehmen.

1. Verfahren Sie, um Schläuche und Zapfköpfe zu spülen, wie beim Flaschenwechsel, und setzen Sie statt einer Flasche Wein eine mit Leistungswasser gefüllte Wein- oder Wasserflasche in das Gerät ein.
2. Nehmen Sie sich dazu eine zweite leere Flasche, die Sie unter den Hahn halten, und drücken Sie mehrere Sekunden die Taste „Enter“ an dem betreffen bis sie ca. 250ml Wasser durch den Schlauch gezogen haben.
3. Nehmen Sie die Flasche anschließend aus dem Gerät, ziehen Sie den Zapfkopf aus der Flasche und lassen Sie wie oben angegeben durch Druck auf die Spannfeder am Zapfkopf im Schlauch verbliebenes Wasser ablaufen.
4. Wischen Sie anschließend den Hahn mit einem feuchten Tuch ab. Sie können den ganzen Zapfhahn einschließlich des Schlauchs auch jederzeit am Waschbecken unter Fließendwasser abspülen.

Achten Sie darauf, die Geräte nicht für längere Zeit ohne eingesetzte Zapfköpfe zu betreiben. Trennen Sie sie für den Fall lieber vom Netz – die Geräte könnten ansonsten vereisen und die Kühlung ausfallen.

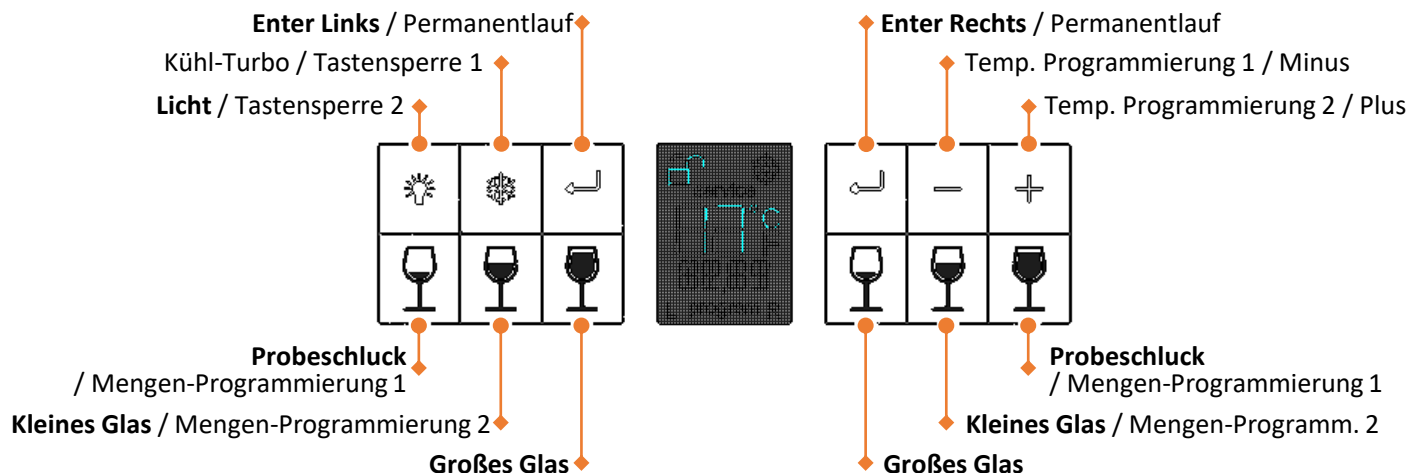


The World's Best Wine Entertainment

By the Glass International B.V., Haarlem (NL) – Service-Telefon (DACH) +49 421 364 94 112, info@bytheglass.de

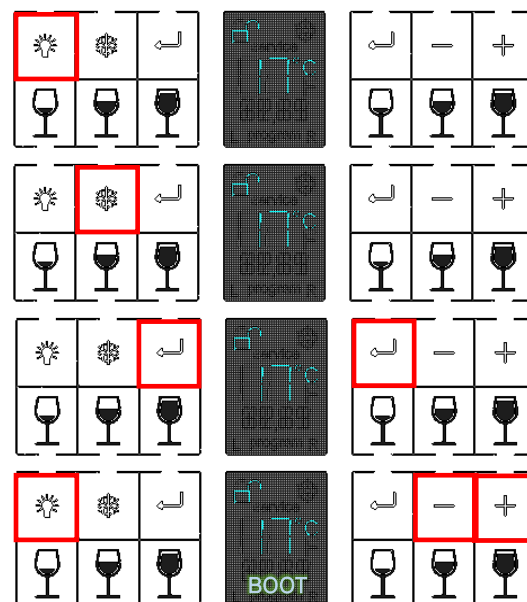


Systemeinstellungen



4. Die Tastenfunktionen im Überblick

1. Licht: Optionen „Aus“, „Intensität 1“, „Intensität 2“
Das Weinausschanksystem Modular verfügt über eine in zwei Stufen dimmbare, warmweiße LED-Beleuchtung
2. Kühlturbo: Zum schnelleren Herunterkühlen des Ausschankklimaschranks können Sie den Kühlturbo aktivieren – der Lüfter läuft mit voller Leistung.
3. Enter Links/Rechts – zum Bestätigen von Eingaben oder auch für Dauerlauf bei gedrückter Taste, zum Beispiel zur Reinigung des Systems mit Wasser.
4. Tastensperre: Halten Sie die Tasten „Licht“ und „Kühlturbo“ gleichzeitig für 2 Sekunden gedrückt, um die Tastensperre zu aktivieren und zu deaktivieren.
5. Reboot/Neustart: Drücken Sie die Tasten „Licht“ „Plus“ und „Minus“ gleichzeitig und lassen Sie sie gleichzeitig los, um das System zu rebooten.



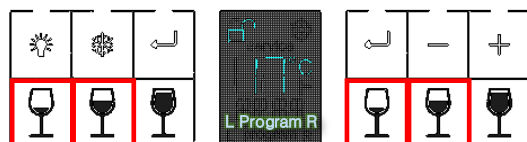
5. Einstellen der Temperatur

Sie können die Weine in Ihrem Weinausschanksystem im Temperaturbereich von 6° bis 20° C perfekt temperieren. Wählen Sie für Weißweine idealerweise eine Temperatur von 8° bis 10° C und für Rotweine eine Temperatur von 16°-18° C. Gerade das Genusserlebnis der Rotweine profitiert enorm von der empfohlenen Temperierung. Vollmundige Weine machen weniger satt. Tanninreiche Weine schmecken weicher. Im Glas erwärmt sich der Wein zudem schnell und gibt sein Aroma frei.

1. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „Plus“ und „Minus“ bis die Temperaturanzeige anfängt, zu blinken.
2. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein durch Drücken von „Plus“ bzw. „Minus“.
3. Nach einigen Sekunden hört die Anzeige von selbst auf, zu blinken. Die neue Temperatur ist gespeichert.

6. Ändern der Abgabemenge

1. Verwenden Sie zum Einstellen der Abgabemenge eine Flasche mit Leitungswasser. Halten Sie ein geeichtes Glas unter den Hahn, den Sie programmieren möchten.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten „Probeschluck“ und „kleines Glas“ über dem entsprechenden Hahn, bis im Display die Anzeige „L Program“ für den linken Hahn bzw. „Programm R“ für den rechten Hahn erscheint.
3. Drücken Sie anschließend die Glastaste, die Sie programmieren wollen, so lange und so oft, bis die gewünschte Menge im Glas ist, d.h. sie können die gewünschte Menge in einem Stück abmessen oder mehrmals auf die Taste drücken.
4. Drücken Sie anschließend zur Bestätigung die „Enter“-Taste für den Hahn, den Sie programmiert haben.
5. Die Abgabemenge wurde gespeichert. Wiederholen Sie den Vorgang für die anderen Tasten und Hähne.



Gasversorgung

Ihr Weinausschanksystem schützt den Wein mit Hilfe von Stickstoff vor Oxidation. Zugleich fördert das Gas den Wein aus der Flasche. Verwenden Sie zum Betrieb der Anlage ausschließlich reinen Stickstoff, gasförmig in Lebensmittelqualität (E941). Stickstoff ist ungiftig und nicht brennbar, aber die Behältnisse stehen unter hohem Druck. Beachten Sie deshalb für den Umgang und die Lagerung die Sicherheitshinweise Ihres Lieferanten für Schankgase.

Das Weinausschanksystem arbeitet mit einem sehr niedrigen Druck von 0,1-0,3 bar. Der hohe Eingangsdruck der Gasflasche wird dazu in zwei Schritten über einen Hochdruck- und einen Feindruckminderer reduziert.

Drei Anzeigehydranten zeigen den Eingangsdruck der Gasflasche, den Übergabedruck an den Feindruckminderer und den Abgabedruck an das Ausschanksystem. Eine volle Gasflasche hat einen Eingangsdruck von 200-250 bar. Je nach Füllstand sinkt der Eingangsdruck im Verlauf der Nutzung. Wenn die Gasflasche leer ist, sinkt die Anzeige auf „0“.

Der Übergabedruck sollte zwischen 1 und 1,7 bar liegen. Er wird bei der Installation voreingestellt und muss nur im Ausnahmefalle, z.B. bei unwillkürlicher Verstellung nachgeregelt werden. Die Stellschraube befindet sich unter einer Abdeckung.

Der Hochdruckminderer verfügt über einen eigenen Absperrhahn mit dem Sie die Gasversorgung jederzeit trennen können. Die Hochdruckschlauchleitung zur Gasflasche wird bei Installation fest und dauerhaft mit dem Hochdruckminderer verbunden. Lösen Sie diese Verbindung nach Möglichkeit nicht.

7. Wechsel der Gasflasche

1. Drehen Sie den Hahn der Gasflasche (auch bei völliger Entleerung) zu.
2. Entlasten Sie ggf. verbliebenen Druck über das Ablassventil am Hochdruckminderer. Die Verbindung von Hochdruckschlauch und Gasflasche lässt sich nicht lösen, wenn der Schlauch unter Druck steht.
3. Schließen Sie die neue Flasche an. Öffnen Sie den Hahn an der neuen Gasflasche vorsichtig, nicht ruckartig, um Beschädigungen am Druckminderer zu vermeiden.

Ihr Lieferant für Schankgase kann Sie beim Tausch der Gasflasche beraten und ggf. sogar direkt vor Ort unterstützen.

8. Einstellen des Abgabedrucks

Der Abgabedruck des Druckminderers an Ihr Weinausschanksystem bestimmt die Fließgeschwindigkeit des Weins. Er wurde bei der Installation des Geräts voreingestellt und sollte zwischen 0,1 und 0,3 bar liegen. Es wird nur im Ausnahmefalle nötig sein, diesen Druck neu zu regeln. Drehen Sie dazu ausschließlich an der „Stellschraube für den Abgabedruck“ und achten Sie auf die Anzeige darüber. Sollten Sie den Druck versehentlich zu hoch eingestellt haben, drehen Sie die Stellschraube zurück. Damit der Druck auf der Anzeige sinkt, müssen Sie jedoch erst Gas ablassen. Nehmen Sie dafür eine der Weinflaschen aus dem Weinausschanksystem und drücken Sie die Taste „Probeschluck“ an der entsprechenden Position.

Trouble-Shooting (Fragen und Antworten)

Der Wein fließt nicht oder nur sehr langsam: Ist das Gas leer? Überprüfen Sie die Anzeige auf dem Manometer für den Eingangsdruck.

Ein Hahn tropft, der Wein fließt nicht oder nur langsam: Ist der Hahn/Schlauch verstopft? Spülen Sie den Hahn mit Wasser. Achten Sie insbesondere auf den Bereich unter der Klemme, wenn Sie von oben auf den Zapfkopf schauen. Massieren Sie ggf. das Schlauchstück unter der Klemme.

Das Licht ist aus oder schwach: Schalten Sie das Licht durch mehrmaliges Drücken der Taste „Licht“ auf die gewünschte Helligkeitsstufe.

Das Gerät kühlt nicht mehr/ausreichend: War es in dem Raum zuvor für einige Zeit recht warm? War die Tür nicht richtig verschlossen oder ggf. ein Zapfkopf nicht eingeführt? Die Kühlung könnte vereist sein – lassen Sie das Gerät durch Trennung vom Netz über Nacht abtauen.

Die Gasflasche ist bereits nach kurzer Zeit leer: Überprüfen Sie, ob es ein hör- oder fühlbares Leck an den Anschlüssen und Schlauchverbindungen des Druckminderers gibt. Ihr Lieferant für Schankgase kann für Sie eine Dichtigkeitsprüfung vornehmen.

Das Gerät funktioniert nicht. Das Display zeigt einen Fehler-Code z.B. „E01“: Probieren Sie das Gerät durch gleichzeitiges Drücken der Tasten „Licht“, „Plus“ und „Minus“ neu zu starten („BOOT“).

Wenn der Fehler fortbesteht, oder das Problem bzw. Hinweise zu seiner Lösung hier nicht aufgeführt sind, rufen Sie bitte die untenstehende Servicenummer an.

Wir sind für Sie da!

Mo-Do 9:00 - 18:00 Uhr und Fr 9:00 - 15:30 Uhr

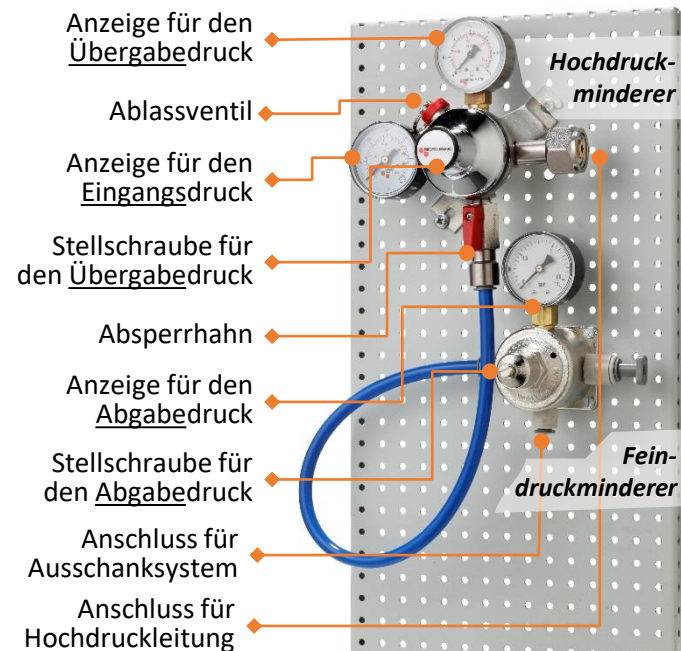


Abb. Druckminderer für Mehrwegebinde Stickstoff

The World's Best Wine Entertainment

By the Glass International B.V., Haarlem (NL) – Service-Telefon (DACH) +49 421 436 83 62, info@bytheglass.de

