



By the Glass® Standard Ausschankklimaschrank

Gebrauchsanweisung



BY THE GLASS B.V.

Energieplein 17
2031TC Haarlem
Niederlande

Telefon-Nr.:
+31(0) 235 252 289
Telefax-Nr.:
+31(0) 235 253 089

E-Mail:
info@bytheglass.eu
Webseite:
www.bytheglass.eu

Aufstellung und Inbetriebnahme – Sicherheitshinweise

1. Was Sie vor der Inbetriebnahme beachten müssen.....	3
2. Hinweise zum Umgang mit Verpackungsmaterial.....	3
3. Technische Richtlinien und Standards.....	3
4. Hinweise zum Aufstellungsort.....	3
5. Elektrische Anschlüsse.....	4
6. Hinweise zur Einbringung von Weinflaschen.....	5
7. Empfehlungen zur Gasversorgung.....	5
8. Kondenswasser.....	5

Einrichtung und Betrieb

9. Inbetriebnahme.....	6
10. Anschluss der Gasversorgung.....	6
11. Einstellung und Kontrolle des Gasdrucks.....	7
12. Einstellung und Kontrolle der Temperatur.....	8
13. Anschluss der Weinflaschen.....	9
14. Ausschank und Programmierung der Abgabemenge.....	10

Pflege und Wartung

15. Reinigung der Oberflächen.....	11
16. Reinigung der Hähne und Schläuche.....	11
17. Abtauen.....	12
18. Technische Spezifikationen.....	12
19. Wartung und Behebung einfacher Störungen.....	13

AUFSTELLUNG UND INBETRIEBNAHME

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE!

1. Was Sie vor der Inbetriebnahme beachten müssen

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Ausschankklimaschranks sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Informationen für die Installation, den Betrieb sowie für die Pflege und Wartung des Geräts.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aus einer Missachtung der in der Gebrauchsanweisung aufgeführten Instruktionen und Hinweise resultieren.

2. Hinweise zum Umgang mit Verpackungsmaterial

Die Verpackung schützt den Ausschankklimaschrank und sein Zubehör zu Transportzwecken. Sie besteht aus wiederverwertbaren Materialien. Helfen Sie dem Naturschutz, indem Sie für eine umweltgerechte Entsorgung sorgen.

Achtung!



Das Verpackungsmaterial ist kein Kinderspielzeug. Der unsachgemäße Umgang mit dem Verpackungsmaterial und insbesondere den verwendeten Folien kann zu Verletzungen und zur Erstickung führen.

3. Technische Richtlinien und Standards

Das Ausschankklimaschranksystem By the Glass® Standard entspricht den Anforderungen folgender EU-Richtlinien:

- 98/37/EC Maschinenrichtlinie
- 73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie
- 89/336/EWG Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit

Der Ausschankklimaschrank ist zur Kühlung, Aufbewahrung und zur dosierten Abgabe von Weinen geeignet.

Achtung!



- Reparaturen dürfen nur von einem fachkundigen durch die Firma By the Glass bestimmten Monteur durchgeführt werden. Jede nicht fachgerechte Reparatur kann zum Erlöschen der Garantie führen.

4. Hinweise zum Aufstellungsort

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf. Sie führen zu einer Beeinträchtigung der Leistung. Der Aufstellungsort sollte nicht ständig der Sonne ausgesetzt sein.

Beachten Sie bei der Wahl des Aufstellungsorts die Gewichtsangaben. Stellen Sie sicher, dass die Aufstellungsfläche eben ist und dass das Gerät auf allen justierbaren Füßen zum Stehen kommt. Eine Missachtung dieser Maßgabe kann vibrationsbedingt zu Lärm-entwicklung führen.

Die Lüftungsschlitze an der Seite und Rückseite des Geräts dürfen nicht verdeckt werden. Um Leistungseinbußen zu verhindern, müssen zur Belüftung seitlich mindestens 10cm und rückwertig mindestens 8cm Freiraum gelassen werden.

Abweichungen von dieser Maßgabe zum Beispiel zum Zwecke des Einbaus sollten nur nach Rücksprache mit By the Glass vorgenommen werden und nur, wenn eine ausreichende Durchlüftung des Bereichs hinter und neben der Kühleinheit sichergestellt werden kann.

Lagern Sie das Gerät, soweit Sie es nicht gleich installieren, an einem trockenen, geschützten Ort.

Achtung:



- Warten Sie nach der endgültigen Aufstellung ca. eine Stunde vor Inbetriebnahme des Geräts.
- Transportieren und lagern Sie das Gerät grundsätzlich nur stehend. Legen oder stürzen Sie das Gerät nicht, und stellen Sie es niemals auf der Seite ab.
- Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von entflammaren Stoffen.

5. Elektrische Anschlüsse

Das Gerät darf ausschließlich an eine geerdete Steckdose und mit dem mitgelieferten, geerdeten Kaltgeräteanschlusskabel angeschlossen werden. Die erforderliche Netzspannung beträgt

- **220/230 Volt, 50/60 Hz.**

Verwenden Sie zum Anschluss des Ausschankklimaschranks an eine Steckdose ausschließlich das mitgelieferte Kaltgeräteanschlusskabel und kein Verlängerungskabel.

Achtung:



- Achten Sie auf mögliche Beschädigungen. Falls das Kaltgeräteanschlusskabel beschädigt ist, muss es vor einer Inbetriebnahme vom Hersteller getauscht werden.
- Ziehen Sie niemals am Kabel, um den Stecker von der Steckdose zu trennen.
- Ziehen Sie im Falle einer Beschädigung unverzüglich den Netzstecker und kontaktieren Sie By the Glass.

6. Hinweise zur Einbringung von Weinflaschen

- Sie können auf Wunsch eine zweite Reihe verschlossener Flaschen in dem Gerät stehend lagern, die perfekt temperiert auf ihren Einsatz warten. Lehnen Sie diese Flaschen jedoch nicht an die Rückseite des Geräts. Sie könnten gefrieren.
- Reinigen Sie das Innere des Geräts vor dem ersten Einsatz entsprechend den nachstehenden Pflegehinweisen von Staub.
- Lassen Sie die Schiebetür nicht offen stehen. Es ist besser, den Ausschankklimaschrank mehrmals zu öffnen und wieder zu schließen, als ihn für längere Zeit geöffnet zu lassen. Dadurch vermeiden Sie die Bildung von Eis und Kondenswasser.

7. Empfehlungen zur Gasversorgung

Die Anlage kann zur Förderung und zum Schutz der Weine vor Oxidation sowohl mit **Stickstoff** als auch mit dem Edelgas **Argon** betrieben werden. Beide Gase sind ungiftig, nicht entflammbar, geschmacks- und reaktionsneutral (inert) und damit gleichermaßen zur Verdrängung des Luftsauerstoffs aus der Flasche zum Schutze des Weins vor Oxidation geeignet. Für den Betrieb der Anlage macht es keinen Unterschied, welches der beiden Gase verwandt wird. Im Folgenden wird von einem Betrieb mit dem meistens verwendeten günstigeren und gemeinhin verfügbaren Stickstoff ausgegangen.

Die Versorgung mit Stickstoff erfolgt in der Regel aus Leihflaschen, die über den lokalen Getränkegroßhandel bzw. einen Lieferanten für Schankgase bezogen werden können. Achten Sie bei der Bestellung auf die Bezeichnung reiner Stickstoff, da auch Mischgase für Schankanlagen zum Einsatz kommen, und beachten Sie die folgenden Spezifikationen:

Stickstoff gasförmig für Lebensmittelanwendungen (E941)

Ventilanschluss: W 24,32 x 1/14

Achtung:



Die genannten Gase sind ungiftig und nicht brennbar, aber ihre Behälter stehen unter hohem Druck, so dass für den Umgang damit gesonderte Sicherheitsvorschriften gelten. Lassen Sie sich dazu von Ihrem Lieferanten beraten, und informieren Sie sich über die für Ihren Betrieb gültigen Sicherheitsvorschriften.

8. Kondenswasser

Führen Sie den Kondenswasserschlauch vom Gerät in direkter Linie nach unten in einen Abfluss, einen elektrischen Verdunster oder in eine Auffangschale, die Sie entleeren können. Windungen des Schlauchs nach oben verhindern den Abfluss des Kondenswassers, was zu Beschädigungen des Geräts führen kann (siehe Punkt 17).

EINRICHTUNG UND BETRIEB

9. Inbetriebnahme



Betätigen Sie den Hauptschalter an der Seite des Geräts. Er leuchtet im eingeschalteten Zustand grün. Das Gerät ist nun im Standby-Modus. Die Thermostate an der Vorderseite zeigen das Wort "OFF".

Schalten Sie das Gerät anschließend durch Drücken der Power-Tasten (⏻) an den Thermostaten an der Vorderseite ein. Der Kompressor und die Lüfter beginnen mit der Kühlung der Temperaturzonen auf die voreingestellte Temperatur.

Schalten Sie das Licht durch Drücken der entsprechenden Taste am Thermostat für die Weißweinzone ein (siehe Abb. unter Punkt 12). An der Seite des Geräts über dem Hauptschalter befindet sich ein **Dimmer**, mit dem Sie das Licht stufenlos regeln können.

10. Anschluss der Gasversorgung



Abb. 1
Manometer mit
Skala für den
Eingangsdruck



Abb. 2
Manometer mit
Skala für den
Betriebsdruck



Abb. 3
Manometer mit
Skala für den
Zwischendruck
(landesspezifisch)

Sie benötigen zum Betrieb der Anlage einen **Druckminderer**, um den Eingangsdruck der Gasflasche – je nach Fülldruck und Füllgrad bis zu 200 bar – auf den gewünschten, stabilen Betriebsdruck (0,25 - max. 0,4 bar) zu reduzieren. Im Lieferumfang des Ausschankklimaschranks ist ein hochwertiger Druckminderer enthalten. Dieser unterscheidet sich nach dem Zielland der Auslieferung. Es kommen sowohl Druckminderer mit zwei Manometern (Anzeigen) zum Einsatz, bei denen der Eingangsdruck (Abb. 1) direkt auf den Betriebsdruck (Abb. 2) reduziert wird, als auch zweistufige Modelle, bei denen der Eingangsdruck zunächst auf einen Zwischendruck reduziert wird (Abb. 3), um anschließend von einem Feindruckminderer (wie Abb. 2) auf den gewünschten Betriebsdruck reduziert zu werden. Informieren Sie sich bei Ihrem lokalen Technik- und Servicepartner, der für Sie den Anschluss vornimmt, über das verwendete Modell. Im Folgenden wird von einem Modell mit zwei Anzeigen ausgegangen, bei dem der Druck direkt auf den entsprechenden Betriebsdruck reduziert wird.

- Befestigen Sie den mitgelieferten **Druckminderer** zugänglich und gut ablesbar an einer Wand oder in dem entsprechenden Schrankmöbel. Achten Sie bei der Wahl des Befestigungsortes darauf, dass die Schläuche möglichst verwindungsfrei angeschlossen werden können, so dass diese anschließend nicht unter starker Verwindungsspannung stehen und im Betrieb möglichst wenig bewegt werden. Sie beugen damit künftigen Leckagen vor.
- Schließen Sie den Druckminderer mit Hilfe des mitgelieferten Hochdruckschlauchs an die Gasflasche an. Insbesondere das Gewinde am Druckminderer muss dabei sehr fest verschraubt werden, um die Dichtigkeit zu gewährleisten. Nutzen Sie dazu zwei passende Schraubenschlüssel/Engländer, um Beschädigungen des Druckminderers zu vermeiden.

- Schließen Sie den Stickstoffschlauch des Ausschankklimaschranks mit Hilfe der Einsteckverbindung an den Druckminderer an. Ziehen Sie zuvor den Sicherungsring und stecken Sie den Schlauch fest und tief in die Einsteckverbindung unter dem Feindruckminderer. Sichern Sie die Verbindung anschließend wieder mit dem Sicherungsring.
- Drehen Sie jetzt den Hahn an der Gasflasche vorsichtig auf und horchen Sie, ob irgendwo Gas entweicht. Die Prüfung kann mit einem Leckagespray auf Bläschenbildung erfolgen. Wenn Gas entweicht, drehen Sie die Stickstoffflasche wieder zu und warten Sie, bis der Druck vollständig entwichen ist (Eingangsdruckanzeige auf "0" - Abb. 1), falls Sie die Verbindungen zu einer Überprüfung lösen müssen. Wenn die Verbindungen dicht sind, drehen Sie den Hahn an der Stickstoffflasche vollständig auf.

11. Einstellung und Kontrolle des Gasdrucks

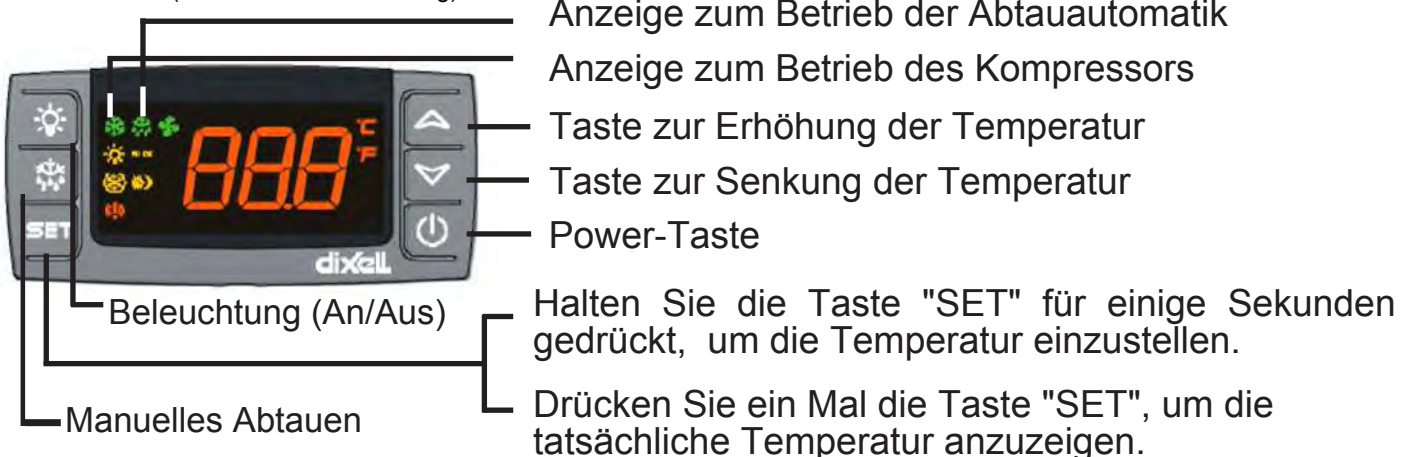
- Der Eingangsdruck der Gasflasche wird auf dem Manometer für den Eingangsdruck angezeigt und beträgt bei einer vollen Flasche je nach Fülldruck 100 oder 200 bar, teilweise auch etwas mehr. Die Anzeige für den Eingangsdruck sinkt mit Verbrauch des Gases und zeigt entsprechend an, wenn das Gas in der Flasche zur Neige geht. Wenn die Flasche leer ist, sinkt der angezeigte Druck auf "0".
- Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen die Anzeige auf dem Manometer für den Eingangsdruck, damit Sie rechtzeitig eine neue Flasche Stickstoff bestellen können. Die Abbildung zeigt einen Druckminderer, bei dem der Eingangsdruck auf ca. 40 bar gesunken ist. Entsprechend zeitnahe müsste eine neue Flasche Stickstoff bestellt werden.
- Der Abgabe- bzw. Betriebsdruck muss an der Schraube unterhalb des Manometers für den Betriebsdruck eingestellt werden (links im Bild). Im Auslieferungszustand zeigt die Anzeige "0", das Ventil ist geschlossen. Drehen Sie die Schraube langsam mit einem Schlüssel herein (im Uhrzeigersinn, rechtsherum). Beachten Sie dabei die Anzeige. Zumeist bedarf es aus dem Auslieferungszustand mehrerer Drehungen an der Stellschraube, bis die Nadel der Anzeige zu steigen beginnt. Stellen Sie den gewünschten Betriebsdruck ein (0,25 bis max. 0,4 bar).



- Sollte Ihre Einstellung das gewünschte Maß für den Betriebsdruck überschritten haben, müssen Sie zunächst Gas über den Ausschankklimaschrank ablassen, damit der Druck und somit die Anzeige Ihrer Gegenbewegung an der Stellschraube folgt. Drücken Sie dazu auf die "Cancel"-Taste an einem der Hähne.
- Sobald Sie den gewünschten Betriebsdruck eingestellt haben, wird dieser vom Druckminderer unverändert und unabhängig vom Füllstand der Stickstoffflasche gehalten. Erst wenn die Stickstoffflasche ganz entleert ist, fällt die Anzeige des Betriebsdrucks auf "0".
- Der Betriebsdruck regelt die Fließgeschwindigkeit und damit die Abgabemenge an Ihrem Ausschankklimaschrank in Abhängigkeit von der Zeit. Ein höherer Druck erhöht die Einschengeschwindigkeit, kann aber auch zur Bläschenbildung im Glas führen.

12. Einstellung und Kontrolle der Temperatur

Anzeige und Tasten am Thermostat für die Weißweinzone (Rotweinzone bed. analog)



Das Gerät verfügt über zwei variable Klimazonen, die über zwei Thermostate gesteuert werden. Die Weißweinzone ist dabei grundsätzlich der Bereich, der an die Steuereinheit angrenzt. Bei einem Gerät mit Kühl- und Steuereinheit rechts ist der rechte Thermostat für die Weißweinzone verantwortlich. Bei einem Gerät mit Splittkühleinheit, steuert der obere Thermostat die Weißweinzone. Die Thermostate und Bedienfelder für beide Zonen sind identisch. Die Displays unterscheiden sich insofern, als dass die Anzeige für den Betrieb von Kompressor und Abtauautomatik ausschließlich auf dem Display am Weißweinthermostat erscheint. Auch kann das Licht ausschließlich über das Bedienfeld am Weißweinthermostat geschaltet werden.

Die werkseitige Voreinstellung der Thermostate beträgt 18°C für die Rotweinzone und 6°C für die Weißweinzone. Führen Sie für eine Änderung der Temperatureinstellung folgende Schritte durch:

1. Drücken Sie die Taste "SET" für mehrere Sekunden, bis die Temperaturanzeige zu blinken beginnt. Ändern Sie die Temperatur mit Hilfe der Tasten ▲ und ▼.
2. Drücken Sie zur Bestätigung der eingestellten Temperatur erneut die Taste "SET".
3. Drücken Sie die Taste "SET" einmalig, um die aktuell gemessene Temperatur in der jeweiligen Temperaturzone anzuzeigen.

13. Anschluss der Weinflaschen

Die 6 Y[fYbni b[ggW YjVY' Z f' XjY' nk Yj' j Uf]UV'Yb' ?`ja UncbYb kann für wechselnde Verhältnisse von Rot- und Weißweinen an veränderlicher Position in der Kühlkammer eingesetzt werden. Setzen Sie die Scheibe vor dem Einstellen der Flaschen an der gewünschten Position ein. Führen Sie sie dazu schräg geneigt von unten in die dafür vorgesehenen Schienen an der Gehäusedecke ein und stellen Sie sie anschließend gerade auf den Gehäuseboden.

Führen Sie zum Anschließen der Flaschen folgende Schritte durch:

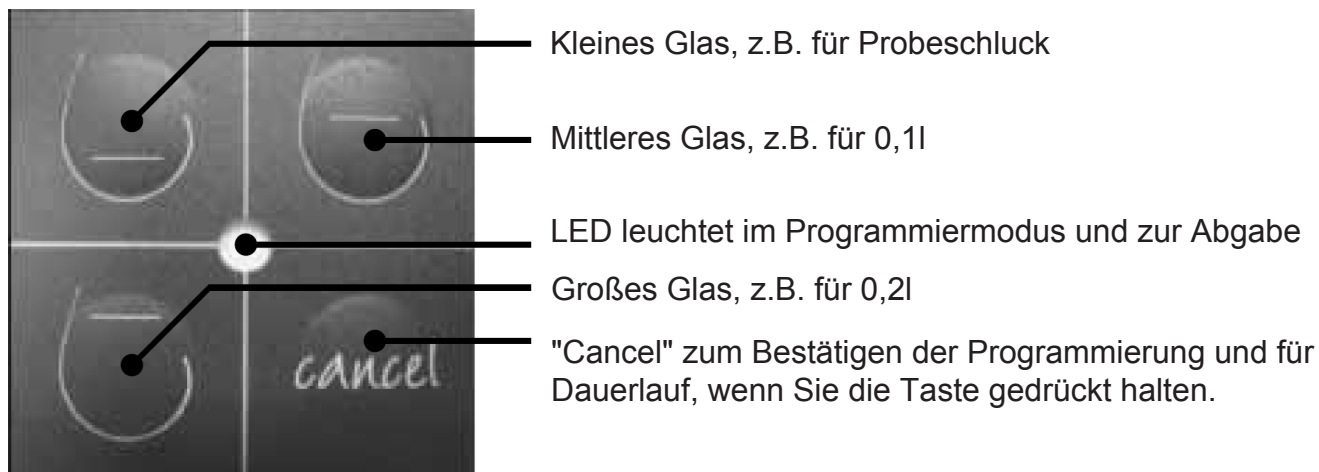
1. Umfassen Sie den flexiblen Schlauch am oberen, verstärkten Ende fest und biegen Sie ihn leicht zu sich.
2. Ziehen Sie den Gummistopfen bis zum Ende des verstärkten Schlauchstücks herunter. Bei der ersten Einrichtung müssen die mitgelieferten Gummistopfen zunächst auf die Schläuche gesteckt werden.
3. Führen Sie das Schlauchende in die Flasche ein, und drücken Sie die Flasche fest an den Stopfen heran, so dass dieser die Flasche fest verschließt.
4. Halten Sie das obere verstärkte Schlauchende weiterhin fest, und schieben Sie die Flasche mit dem Stopfen soweit auf dem Schlauch nach oben, bis Sie die Flasche sicher und gerade auf dem Boden der Kühlkammer abstellen können.
5. Halten Sie ein Glas unter den Hahn und drücken Sie die "Cancel"-Taste, um eine geringe Menge des Weins zu zapfen. Dadurch wird die restliche Luft aus der Flasche und dem Schlauch verdrängt, sowie ggf. Reste der vorher im Schlauch befindlichen Flüssigkeit.
6. Die Flasche ist jetzt durch den Stickstoff vor Oxidation geschützt und zum Servieren bereit.



Sie können beim Wechsel der Flasche den restlichen im Schlauch befindlichen Wein durch Druck auf die "Cancel"-Taste in die Flasche zurückfließen lassen, wenn nach dem Lösen des Stopfens das Schlauchende frei in der Flasche hängt.

14. Ausschank und Programmierung der Abgabemenge

Der Ausschankklimaschrank verfügt über eine programmierbare Dosierautomatik für drei Abgabemengen, die Sie frei wählen und fest programmieren können. Dafür stehen Ihnen an jedem Hahn drei Tasten zur Verfügung, die mit entsprechenden Glassymbolen gekennzeichnet sind sowie eine "Cancel"-Taste.



Sie können die Abgabe von Wein jederzeit durch erneutes Drücken einer Taste abbrechen, wenn Sie sich versehen haben oder die Flasche leer ist.

Führen Sie zum Programmieren der gewünschten Abgabemengen folgende Schritte durch:

1. Schließen Sie zum Kalibrieren eine Flasche mit Leitungswasser an, und halten Sie ein geeichtes Glas oder einen Messbecher bereit.
2. Drücken Sie gleichzeitig die Tasten für kleines und mittleres Glas an dem betreffenden Hahn, bis die LED leuchtet
3. Halten Sie das geeichte Glas oder den Messbecher unter den Hahn und drücken Sie die Glastaste, die Sie programmieren wollen, so lange, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Sie können die Taste dazu auch mehrmals drücken.
4. Drücken Sie zur Speicherung der Abgabemenge die "Cancel"-Taste an dem betreffenden Hahn. Die LED erlischt.
5. Die gewünschte Abgabemenge ist nun für die entsprechende Glastaste programmiert und gespeichert. Wiederholen Sie den Vorgang für alle weiteren Tasten.

Die Abgabemenge ist eine Funktion des gewählten Betriebsdrucks und der Zeit, die Sie für die entsprechende Taste programmiert haben. Das Gerät merkt sich die programmierte Zeit, auch wenn Sie es abschalten. Veränderungen des Drucks führen zu einer Veränderung der Durchflussmenge. Auch kann die Durchflussgeschwindigkeit von der Zähflüssigkeit des Weins abhängen. Ggf. müssen Sie die genaue Kalibrierung von Fall zu Fall nachjustieren.

PFLEGE UND WARTUNG

15. Reinigung der Oberflächen

Reinigen Sie die Innen- und Außenseiten des Geräts möglichst nur mit einem feuchten Tuch. Setzen Sie wenn nötig nur milde Reinigungsmittel auf Seifebasis ein. Vermeiden Sie parfümierte Reinigungsmittel bei der Reinigung des Innenraums. Sollten Sie zur Reinigung der Scheiben einen Glasreiniger verwenden, wischen Sie sie diesen sehr sorgfältig ab und lüften Sie wenn möglich.

Achtung:



Verwenden Sie zur Pflege der Edelstahlflächen keine Chemikalien, kein Benzin, keinen Alkohol, keine Desinfektionsmittel, keinen Essig, keine scharfen Reinigungsmittel und keine Säuren sowie keine Abrasivmittel und keine abrasiven Haushaltsschwämme. Sie könnten dadurch raue und oxidationsanfällige Stellen auf dem ansonsten rostfreien Material verursachen.

16. Reinigung der Hähne und Schläuche

Die gewissenhafte Pflege der weinführenden Hähne und Schläuche gewährleistet einen langjährigen, einwandfreien und hyginischen Betrieb Ihres Ausschankklimaschranks. Dazu bedarf es weniger, einfach durchzuführender Schritte:

1. Die Hähne sind der einzige weinführende Teil, der mit Luft in Berührung kommt. Hier kann der Wein antrocknen und mittelfristig zu Verstopfungen führen. Außerdem können Weintropfen in diesem Bereich in der warmen Jahreszeit Fliegen anlocken.

Reinigen Sie die Hähne deshalb täglich mit einem mit Wasser befeuchteten Pfeifenreiniger.



Nehmen Sie sich dazu eine Schale mit Wasser und tauchen Sie den Pfeifenreiniger regelmäßig ein. Wischen Sie anschließend auch das Äußere der Hähne ab.

2. Die weinführenden Schläuche kommen während des Betriebs nicht mit Luft in Berührung. Dennoch können sich hier langfristig Ablagerungen und insbesondere Verfärbungen bilden. **Spülen Sie die Schläuche in regelmäßigen Intervallen mit Wasser**, insbesondere, wenn Sie einen neuen Wein einsetzen, um geschmackliche Beeinträchtigungen zu vermeiden, und wenn Sie eine Weinflasche nach längerer Standzeit wechseln.

Schließen Sie dazu eine Flasche mit lauwarmen Leitungswasser an, und ziehen Sie diese durch Drücken der "Cancel"-Taste an dem betreffenden Hahn durch die Leitung. Halten Sie eine leere Flasche unter den betreffenden Hahn.

- Sollten sich trotz Beachtung der obigen Pflegetips in Hähnen und Schläuchen erkennbare **Ablagerungen** gebildet haben, können Sie diese mit einer leicht dosierten Mischung von Wasser mit reiner Zitronensäure lösen. Diese bekommen Sie im Handel. Folgen Sie den Dosieranweisungen auf der Verpackung, und verfahren Sie wie beim Spülen der Schläuche mit Wasser. Lassen Sie die Zitronensäure jedoch für ca. 20 Minuten in den Schläuchen und Hähnen einwirken und spülen Sie anschließend gründlich mit Wasser nach (siehe Punkt 2).

- Regelmäßiges Spülen mit Zitronensäure, z.B. in Intervallen von 2 oder 3 Monaten kann **Verfärbungen** vorbeugen. Ganz vermeiden lassen sich Verfärbungen insbesondere der Rotweinschläuche jedoch nicht. Sie sind hygienisch unbedenklich und können aus optischen Gründen durch Tausch der Schläuche im Rahmen einer Wartung behoben werden.



- Bei **hartnäckigen Ablagerungen in den Hähnen**, die zu einer Verschlechterung des Flusses führen, empfiehlt es sich, die Hähne von Fall zu Fall mit einem Schraubenschlüssel (Größe 14) zu lösen und diese für ca. eine Stunde in einer höherdosierten Mischung von Wasser mit Zitronensäure einzuweichen. Spülen Sie die Hähne anschließend gründlich aus.

17. Abtauen

Der Ausschankklimaschrank verfügt über eine Abtauautomatik. Das abgetaute Wasser läuft über den **Kondenswasserschlauch** ab. Vermeiden Sie Kondenswasser- und Eisbildung durch kurze Öffnungszeiten der Türen. Im Bedarfsfalle kann die Abtauung auch manuell aktiviert werden. Drücken Sie dazu die Abtautaste am Weißweinthermostat für mindesten 2 Sekunden.

18. Technische Spezifikation

Leistungsaufnahme	500 Watt
Spannung	230 Volt
Netzfrequenz	50/60 Hz
Abtauen	automatisch
Kühlmittel	R134a
Kühlmittelmenge	275g

19. Wartung und Behebung einfacher Störungen

Mit dem Ausschankklimaschrank By the Glass® Standard haben Sie ein leistungsfähiges und langlebiges Weinausschanksystem für den professionellen Einsatz erworben. Das Gerät hat das Werk in einwandfreiem, geprüftem Zustand verlassen, und der Hersteller gewährt auf alle elektrischen und mechanischen Teile **12 Monate Garantie**. Um darüber hinaus über viele Jahre einen einwandfreien und hygienischen Betrieb zu gewährleisten, empfehlen wir neben der regelmäßigen Pflege den Abschluss eines **Wartungsvertrags** mit einem lizenzierten Servicepartner. Sprechen Sie Ihren Vertragshändler darauf an, oder besuchen Sie www.bytheglass.eu für weitere Informationen.

Wie bei allen Geräten mit elektrischen und beweglichen Teilen kann es trotz aller Sorgfalt zu Störungen kommen. Bei technischen Störungen stehen Ihnen unsere Vertragspartner weltweit mit einem **technischen Außendienst** zur Verfügung.

Manchmal entpuppt sich ein Problem jedoch als leicht durch Sie selbst lösbar. In der nachstehenden Tabelle haben wir eine Reihe von möglichen, üblicher Weise leicht zu behebbenden Störungen aufgeführt, sowie einfache Arbeitsschritte zu ihrer Behebung. Soweit das aufgetretene Problem hier nicht aufgeführt ist bzw. sich dennoch nicht lösen lässt, oder wenn Sie weitere technische Hilfe wünschen, zögern Sie bitte nicht, uns zu kontaktieren.

Störung/Problem	Eventuelle Ursache / Lösung
Das Gerät ist aus und lässt sich nicht einschalten.	Gibt es eine Störung des elektrischen Stroms? Ist das Anschlusskabel beschädigt? <i>Ziehen Sie in dem Falle bitte den Stecker und rufen Sie den Service.</i>
Der Wein ist nach kurzer Zeit oxidiert oder geschmacklich verändert.	War der Wein konstant unter Stickstoff? Sitzt der Gummiverschluss fest auf der Flasche? War der Schlauch mit Resten des alten Weins befüllt?
Das Gerät ist an, aber der Wein lässt sich an keinem der Hähne zapfen bzw. fließt nur sehr langsam.	Ist die Flasche mit Stickstoff leer? <i>Überprüfen Sie den Druck an der Anzeige für den Eingangsdruck.</i> Ist die Stickstoffleitung abgeknickt oder undicht? <i>Überprüfen Sie den Druck an der Anzeige für den Betriebsdruck.</i>
Ein einzelner Hahn funktioniert nicht. Der Wein fließt nur langsam oder er tröpfelt.	Sitzt der Gummistopfen fest auf der Flasche? Ist der Hahn verstopft? <i>Reinigen sie ihn gemäß Anleitung.</i> Hatte der Wein Depot und der Schlauch ist verstopft? <i>Nehmen Sie die Flasche heraus und drücken Sie, wenn der Schlauch frei in der Flasche hängt, mehrmals die "Cancel"-Taste. Wiederholen Sie den Vorgang mit Wasser und spülen Sie die Leitung, um die Verstopfung zu lösen.</i>
Die Abgabe an den Hähnen ist aus technischen Gründen blockiert. Ein oder mehrere LEDs an den Hähnen leuchten.	<i>Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter aus und wieder ein, um das System zu rebooten. (Siehe dazu Punkt 9)</i>
Die Stickstoffflasche ist nach kurzer Zeit leer.	Ist der Druckregler richtig an die Flasche angeschlossen? Steckt die Leitung vom Gerät fest im Druckregler oder gibt es sonst ein erkennbares Leck?

Störung	Eventuelle Ursache / Lösung
Die Beleuchtung ist aus.	Ist der Schalter am Weißweinthermostat eingeschaltet? Ist der Dimmer an der Seite des Geräts vielleicht verdreht?
Der Ausschankklimaschrank vibriert oder macht Lärm.	Steht das Gerät auf ebener Fläche? <i>(Siehe dazu Punkt 4)</i> Lehnen die Flaschen in seinem Inneren ggf. aneinander?
Die Kühlung ist unzureichend.	Sind die Lüftungsschlitze an Seite und Rückseite abgedeckt? Sind die Gitter mit Staub verstopft? <i>Reinigen Sie sie mit einem Staubsauger.</i> Hat sich im Weißweinbereich eine Eisschicht gebildet? <i>(Siehe dazu Punkt 17)</i> Ist die Temperatur richtig eingestellt?
Der Kompressor springt häufig an und läuft sehr lange.	Sind die Türen richtig geschlossen? Werden diese häufig geöffnet? Sind die Lüftungsschlitze an Seite und Rückseite abgedeckt? Ist die Umgebungstemperatur sehr hoch?



BY THE GLASS B.V.

Energieplein 17
2031TC Haarlem
Niederlande

Telefon-Nr.: +31(0) 235 252 289

Telefax-Nr.: +31(0) 235 253 089

E-Mail: info@bytheglass.eu

Webseite: www.bytheglass.eu