



By the Glass® Tailormade Gebrauchsanweisung

Ausschankkimatechnik | VS 09.2020



The World's Best Wine Entertainment



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.	Kondenswasser.....	5
7.	Hinweise zur Einbringung von Weinflaschen.....	5
8.	Empfehlungen zur Gasversorgung.....	5

Einrichtung und Betrieb

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

Pflege und Wartung

15.	Tausch der Gasflasche.....	12
16.	Reinigung der Oberflächen.....	12
17.	Reinigung der Hähne und Schläuche.....	13
18.	Technische Spezifikationen.....	14
19.	Wartung und Behebung einfacher Störungen.....	14

VOR DER INBETRIEBNAHME

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE!

1. Was Sie vor der Inbetriebnahme beachten müssen

Lesen Sie vor der Inbetriebnahme Ihres Ausschankklimaschranks sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. 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 groben Missachtung der in der Gebrauchsanleitung 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® Tailormade 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

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

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen oder unter ständiger Sonneneinstrahlung auf. Der Hersteller garantiert die Leistungsangaben für Aufstellungsorte bis 25°C Raumtemperatur und 65% rel. Luftfeuchte. Höhere Werte führen zu einer Beeinträchtigung der Leistung und befördern die Bildung von Kondenswasser.

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, da es sonst vibrationsbedingt zu Geräuschentwicklung kommen kann.

Soweit Ihr Gerät mit einem verbundenen Kühlkompressor ausgestattet ist, kann dessen Belüftung entweder durch die rückwertigen oder die seitlichen Lüftungsschlitze erfolgen. Achten Sie darauf, dass die Lüftungsschlitze zu mindestens einer dieser beiden Seiten nicht verdeckt sind.

Der Mindestabstand zu etwaigen Begrenzungen des Belüftungsraumes beträgt 15 cm bei einseitiger Belüftung und, bei mehrseitiger Belüftung, 10 cm zur einen und 5 cm zur zweiten Belüftungsseite. Achten Sie darauf, dass der Belüftungsraum selbst gut durchlüftet ist.

Abweichungen von diesen Maßgaben zum Beispiel zum Zwecke des Einbaus sollten nur nach Rücksprache mit By the Glass vorgenommen werden, und nur, wenn eine ausreichende Belüftung durch geeignete Vorkehrungen sichergestellt werden kann. Sie können sonst zu Leistungseinbußen bis hin zu einer Schädigung der Kühleinheit führen.

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. Kondenswasser

Führen Sie den Kondenswasserschlauch vom Gerät in direkter Linie nach unten in einen Abfluss, einen elektrischen Verdunster oder in ein Auffangbehältnis, das Sie regelmäßig kontrollieren und bei Bedarf entleeren können. Windungen des Schlauchs nach oben verhindern den Abfluss, was zu Beschädigungen des Geräts führen kann (siehe Punkt 17).

7. Empfehlungen zur Gasversorgung

Die Anlage kann 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 geeignet. Für den Betrieb der Anlage macht es keinen Unterschied, welches der beiden Gase verwandt wird.

Die Versorgung erfolgt in der Regel aus Leihflaschen, die Sie über einen lokalen Lieferanten für Schankgase beziehen können. Achten Sie bei der Bestellung auf Reinsortigkeit des Gases, da auch Mischgase in Schankanlagen zum Einsatz kommen, und beachten Sie die folgenden Spezifikationen:

Stickstoff gasförmig für Lebensmittelanwendungen (E941)
oder **Argon gasförmig für Lebensmittelanwendung (E938)**

Ventilanschluss: W 24,32 x 1/14

Die angegebene E-Nummer weist die Gase als in der EU zugelassenen Lebensmittelzusatzstoff aus. Gase für Lebensmittelanwendung werden vom Anbieter zum Teil unter Markenbezeichnungen geführt, z.B. „Biogon“ von Linde, „Aligal“ von Air Liquide, „Protadur“ von Westfalen. Geläufig ist auch die Bezeichnung „Stickstoff 5.0“ für Lebensmittelanwendungen.

Achtung:

Die genannten Gase sind ungiftig und nicht brennbar, aber sie können die Atemluft in sehr kleinen, schlecht belüfteten Räumen verdrängen, und die Behälter stehen unter hohem Druck, so dass für den Umgang und die Aufstellung der Gasflaschen gesonderte Sicherheitsvorschriften gelten. Lassen Sie sich dazu von Ihrem Lieferanten beraten, und informieren Sie sich über die für Ihren Betrieb geltenden Sicherheitsvorschriften.



8. Hinweise zur Einbringung von Weinflaschen

Sie können eine zweite Reihe verschlossener Flaschen in dem Gerät stehend lagern, die perfekt temperiert auf ihren Einsatz warten. Lehnen Sie diese Flaschen nicht an die Innenseiten des Geräts. Sie könnten gefrieren.

Reinigen Sie das Innere des Geräts vor dem ersten Einsatz entsprechend den nachstehenden Pflegehinweisen von Staub (siehe Abs. 16).

Lassen Sie die Schiebetür nicht für längere Zeit offen stehen. Es ist besser, den Ausschankklimaschrank mehrmals zu öffnen und wieder zu schließen, als ihn für längere Zeit geöffnet zu lassen. Dadurch sparen Sie Energie und vermeiden die Bildung von Kondenswasser.

INBETRIEBNAHME UND EINRICHTUNG

9. Inbetriebnahme



Abb. 1 Hauptschalter und Dimmer (rechts-oben im Bild – Position modellabhängig)

Betätigen Sie den Hauptschalter auf der Seite oder Rückseite des Geräts. Er leuchtet im eingeschalteten Zustand grün.

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.

Schalten Sie das **Licht** am Thermostat für die Weißweinzzone ein (siehe Abb. unter Abs. 12). Über dem Hauptschalter befindet sich ein **Dimmer**, mit dem Sie das Licht stufenlos regeln können.

10. Anschluss der Gasversorgung

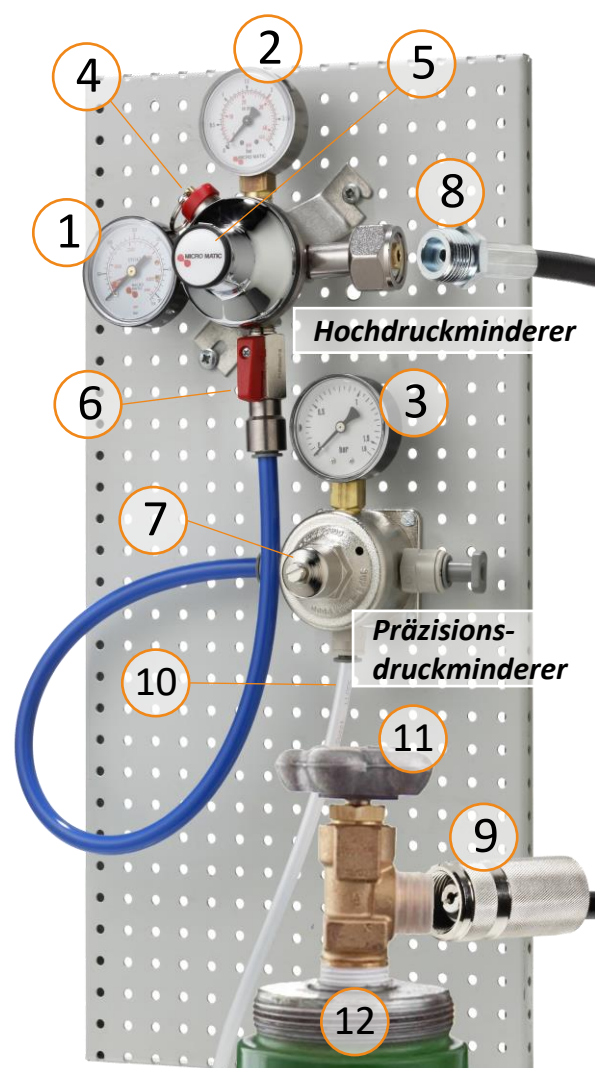
Sie benötigen zum Betrieb der Anlage einen **Druckminderer**, um den Eingangsdruck der Gasflasche – je nach Fülldruck und Füllgrad bis zu 250 bar – auf den gewünschten, stabilen Betriebsdruck (0,25 bis max. 0,4 bar) zu reduzieren. Im Lieferumfang des Ausschankklimaschranks By the Glass® Tailormade ist ein hochwertiger Druckminderer enthalten.

Die nachfolgenden Angaben beziehen sich auf das zum Veröffentlichungszeitpunkt dieser Anleitung im Lieferumfang enthaltene Modell für den Betrieb mit wiederbefüllbaren Gasflaschen (Stand 9/2016). Es handelt sich dabei um eine verbundene Kombination aus **Hochdruckminderer und Präzisionsdruckminderer** auf einer Montageplatte. Beachten Sie für abweichende Modelle die gesonderte Hinweise des Herstellers.

Die folgenden Anleitungsschritte werden in der Regel bei der Installation Ihres Ausschankklimaschranksystems von einem Monteur vorgenommen. Es wird nur im Ausnahmefalle nötig sein, Arbeiten oder Einstellungen an den Druckminderern vorzunehmen (siehe dazu auch Abs. 15).

Abb. 2: Kombination aus Hochdruck- und Präzisionsdruckminderer

1. Anzeige für den Eingangsdruck
2. Anzeige für den Übergangsdruck
3. Anzeige für den Abgabedruck
4. Manuelles Ablassventil
5. Stellschraube für den Übergangsdruck (Imbusschraube unter Abdeckung)
6. Absperrhahn
7. Stellschraube für den Abgabedruck mit Sicherungsmutter
8. Hochdruckschlauch I (Anschluss am Hochdruckminderer)
9. Hochdruckschlauch II (Schnellkupplung für Gasflasche)
10. Niederdruckleitung zum Ausschanksystem
11. Absperrventil einer Gasflasche
12. Gasflasche



- Befestigen Sie die mitgelieferten Druckminderer zugänglich und gut ablesbar an einer Wand oder in dem entsprechenden Schrankmöbel. Achten Sie bei der Wahl des Befestigungsortes darauf, dass die Leitungen möglichst verwindungsfrei angeschlossen werden können, so dass diese nicht unter Spannung stehen und im Betrieb möglichst wenig bewegt werden.
- Verbinden Sie den Hochdruckschlauch (8) mit dem Hochdruckminderer. Das Gewinde muss dabei sehr fest und dauerhaft verschraubt werden, um die Dichtigkeit zu gewährleisten. Nutzen Sie zwei passende Schraubenschlüssel, um Beschädigungen des Druckminderers zu vermeiden.
- Verbinden Sie die Schnellkupplung des Hochdruckschlauchs (9) mit der Gasflasche. Die Schnellkupplung verfügt über einen Sicherheitsmechanismus, der verhindert, dass die Verbindung gelöst werden kann, wenn sie unter Druck steht. Um die Verbindung zu lösen, müssen Sie zunächst den Hahn der Gasflasche (11) schließen und den Druck über das manuelle Ablassventil (4) ablassen. (siehe auch Abs. 15 „Tausch der Gasflasche“)
- Schließen Sie die Niederdruckleitung des Ausschankklimaschranks (10) an den Präzisionsdruckminderer an. Ziehen Sie dazu den roten Sicherungsring und stecken Sie den Schlauch bis zum Anschlag in die Einsteckverbindung. Sichern Sie die Verbindung anschließend wieder mit dem roten Sicherungsring.
- Schließen Sie den Absperrhahn (6) am Druckminderer (horizontale Position) und drehen Sie anschließend den Hahn an der Gasflasche (11) vorsichtig auf. Prüfen Sie zunächst, ob die Verbindung an Hochdruckminderer (8) und Gasflasche (9) hörbar dicht ist.
- Stellen Sie nun den Übergangsdruck (2) an der Stellschraube (5) ein. Im Auslieferungszustand ist das Ventil geschlossen, und die Anzeige zeigt 0. Drehen Sie die Imbusschraube unter Abdeckung solange im Uhrzeigersinn, bis die Anzeige (2) 1 bis maximal 1,5 bar anzeigt. Drehen Sie die Schraube zurück, falls der Druck 1,5 bar übersteigt. Damit die Anzeige sinkt, müssen Sie das Gas manuell über das Ablassventil (4) ablassen.
- Öffnen Sie anschließend den Absperrhahn (6) und stellen Sie den Abgabedruck (3) an der Stellschraube (7) am Präzisionsdruckminderer vorläufig ein. Im Auslieferungszustand ist das Ventil geschlossen und die Anzeige zeigt „0“. Drehen Sie die Stellschraube so lange nach rechts, bis die Anzeige einen Wert zwischen 0,25 und 0,4 bar erreicht (siehe zur anschließenden Präzisionseinstellung des Abgabedrucks Punkt 11).
- Prüfen Sie nun zunächst die Dichtigkeit des Systems. Eine zuverlässige **Prüfung der Dichtigkeit** können Sie vornehmen, indem Sie die den Hahn an der Gasflasche (11) wieder schließen und dabei die Anzeige am Manometer für den Eingangsdruck (1) im Blick behalten. Sinkt die Anzeige für den Eingangsdruck auch nach mehreren Minuten nicht, hält das System den zuvor aufgebauten Druck.
- Fällt jedoch die Anzeige für den Eingangsdruck nach Wiederverschließen der Gasflasche bereits nach wenigen Minuten, deutet dies auf eine Undichtigkeit hin. Die Prüfung auf mögliche Lecks an den Verbindungen kann mit einem Leckagespray auf Bläschenbildung erfolgen.



Achtung:

Öffnen Sie den Hahn der Gasflasche stets langsam und nicht ruckartig, um Beschädigungen an Leitungsverbindungen und Druckminderer zu vermeiden.

11. Einstellung und Kontrolle des Gasdrucks



Abb. 3
Manometer mit
Skala für den
Eingangsdruck



Abb. 4
Manometer mit
Skala für den
Übergangsdruck
(max. 1,5 bar)



Abb. 5
Manometer mit
Skala für den
Abgabe- bzw.
Betriebsdruck
(0,25-0,4 bar)

**Die übrigen
Ziffernverweise
auf dieser Seite
beziehen sich auf
Seite 7, Abb. 2.**

Der Eingangsdruck der Gasflasche wird auf dem Manometer für den Eingangsdruck (Abb. 3) angezeigt und beträgt bei einer vollen Flasche je nach Fülldruck bis zu 250 bar. 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 für den Eingangsdruck, damit Sie rechtzeitig eine neue Flasche Stickstoff oder Argon bestellen können.

Der Abgabedruck (Abb. 5) ist zugleich der **Betriebsdruck** Ihres Ausschanksystems. Er bestimmt die **Fließgeschwindigkeit des Weins** und in Verbindung mit der programmierten Zeit die **Abgabemenge**. Der Betriebsdruck sollte zwischen 0,25 und maximal 0,4 bar liegen.

Innerhalb dieser Bandbreite führen niedrige Druckwerte zu einer ruhigen, langsamen Fließgeschwindigkeit und entsprechend längeren Füllzeiten. Höhere Werte innerhalb der angegebenen Bandbreite führen zu einem schnelleren Fluss des Weins, was kurzfristig zu einer Bildung von Bläschen im Glas führen kann, die von Manchen als störend empfunden werden.

Die Einstellung eines niedrigeren Drucks als 0,25 bar ist möglich und führt entsprechend zu sehr langsamen Fließgeschwindigkeiten. Höhere Drücke als 0,4 bar sollten vermieden werden. Sie könnten zu Beschädigungen an den innenliegenden Leitungsverbindungen führen.

Wählen Sie die für Ihren Betrieb optimale Fließgeschwindigkeit bei der Einrichtung des Systems ggf. durch Versuche bei unterschiedlichen Betriebsdrücken, und legen Sie sich darauf fest, weil nachträgliche Druckänderungen die erneute Programmierung aller Abgabemengen nötig macht (siehe Abs. 14).

In der Regel wird der Monteur bei der Installation Ihres Systems eine Voreinstellung des Betriebsdrucks vornehmen und die jeweiligen Abgabemengen auf dieser Basis kalibrieren. Sie können die Einstellung jedoch auch selbständig vornehmen:

- Lösen Sie zur Einstellung des Abgabe- bzw. Betriebsdrucks die Sicherungsmutter an der Stellschraube am Präzisionsdruckminderer (7).
- Drehen Sie die Stellschraube nach rechts für höhere Drucke und nach links für eine niedrigere Einstellung.
- Beachten Sie, dass die Anzeige auf dem Manometer nur Druckerhöhungen direkt folgt. Damit die Anzeige eine Senkung des Drucks nachvollzieht, müssen Sie während der Einstellung durch Drücken auf eine der Abgabetasten den Druck aus dem System ablassen. Entfernen Sie dazu eine ggf. bereits angeschlossene Weinflasche aus der betreffenden Position.
- Fixieren Sie die von Ihnen gewählte Druckeinstellung anschließend durch erneutes anziehen der Sicherungsmutter.

12. Tausch der Gasflasche

Die nachfolgenden Ziffernverweise beziehen sich auf Abb. 2 von Seite 7:

- Drehen Sie auch im Falle ihrer vollständigen Entleerung vor einem Tausch das Absperrventil der Gasflasche (11) zu.
- Lösen Sie ausschließlich die Schnellkupplung des Hochdruckschlauchs (9) von der Gasflasche. Achten Sie darauf, dass Sie den Hochdruckschlauch dabei nach Möglichkeit nicht verwinden, um ein Lösen der Verbindung zum Hochdruckminderer zu vermeiden.
- Die Schnellkupplung verfügt über einen Sicherheitsmechanismus, der verhindert, dass die Verbindung gelöst werden kann, wenn sie unter Druck steht. Sollten Sie die Gasflasche vor ihrer vollständigen Entleerung tauschen wollen, müssen Sie zunächst den Druck über das manuelle Ablassventil (4) ablassen, um die Verbindung zur Gasflasche zu lösen.
- Schließen Sie die neue Flasche an. Öffnen Sie das Absperrventil der neuen Gasflasche langsam und nicht ruckartig, um Beschädigungen an Leitungsverbindungen und Druckminderer zu vermeiden.



Beachten Sie für den Umgang mit Druckgasbehältnissen die Sicherheitshinweise Ihres Lieferanten und ggf. bestehende berufsgenossenschaftliche Maßgaben!

13. Thermostate und Trennung der Temperaturzonen



Abb. 6 : Führungsschiene für Trennscheibe. Alternativ kommt eine Fixierung mit Zapfen und Ösen zum Einsatz.

Ihr Ausschankklimaschrank verfügt über zwei Temperaturzonen, deren Begrenzung für wechselnde Verhältnisse von Rot- und Weißweinen an veränderlicher Position in der Kühlkammer eingesetzt werden kann.

Setzen Sie die **Trennscheibe** vor dem Einstellen der Flaschen an der gewünschten Position ein. Führen Sie sie dazu schräg geneigt von unten in die dafür vorgesehenen Schienen bzw. Ösen an der Gehäusedecke ein und stellen Sie sie anschließend gerade auf den Gehäuseboden ab.

Im Grenzfall können Sie die Breite einer der beiden Zonen auf lediglich zwei Flaschenpositionen beschränken.



Die Temperaturzonen werden über zwei getrennte **Thermostate** angesteuert. Als kühlere Temperaturzone (Weißweinzone) muss dabei stets der Bereich betrieben werden, der auf der Geräteseite mit den Thermostaten liegt.

Bei einem Gerät mit eigener Kompressorkühlung spricht der äußere Thermostat die Weißweinzone an. Bei einem Gerät mit getrennter bzw. zentraler Kälte, steuert der obere Thermostat die Weißweinzone.



Abb. 7: Anordnung der Thermostate bei Geräten mit verbundener und getrennter Kälte.

Die Thermostate und Bedienfelder für beide Zonen sind äußerlich identisch. Die Displays unterscheiden sich insofern, als dass die Anzeige für den Betrieb von Kompressor und Abtauautomatik ausschließlich auf dem Thermostaten für die kühlere Zone erscheint. Auch wird das **Licht** ausschließlich über das Bedienfeld am Thermostat für die kühlere Zone geschaltet.

14. Einstellung und Kontrolle der Temperatur

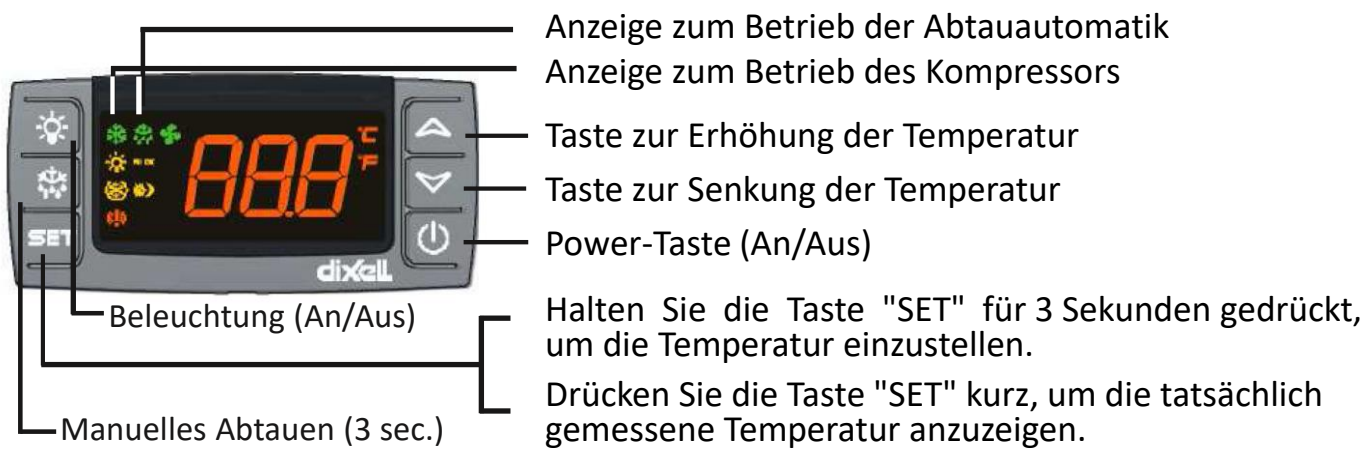


Abb. 8 Thermostat für die Weißweinzone
(Rotweinsthermostat weitgehend identisch)

Die werkseitige Voreinstellung beträgt 16°C für die Rotwein- und 6°C für die Weißweinzone.

Führen Sie für eine **Änderung der Temperatureinstellung** folgende Schritte durch:

1. Drücken Sie die Taste "SET" für 3 Sekunden, bis das °C im Display zu blinken beginnt.
2. Ändern Sie die Temperatur mit Hilfe der Tasten „▲“ und „▼“.
3. Drücken Sie zur Bestätigung der eingestellten Temperatur erneut die Taste "SET".

Sie können gemäß Werkseinstellung für die kühlere Zone Temperaturen im Bereich 4-12 °C wählen, und für Rotweine 15-21 °C. Für diese Temperaturbereiche besteht eine gute Gewährleistung der gewählten Durchschnittstemperatur in den beiden Abteilen.

Aus Gründen der energetischen Wirtschaftlichkeit haben wir für den Start- und Abschaltzeitpunkt des Kompressors eine Toleranz von +/-2,0°C voreingestellt, um die die Lufttemperatur in den Abteilen schwanken darf, während jedoch der Wein die eingestellte Durchschnittstemperatur als träge Flüssigkeit nahezu hält.

Die Thermostate zeigen grundsätzlich die von Ihnen gewählte Temperaturvorgabe an. Drücken Sie, um die **aktuell gemessene Lufttemperatur** im jeweiligen Abteil anzuzeigen, einmalig die Taste „SET“ an dem entsprechenden Thermostaten.

Eine **abweichende Einstellung der darstellbaren Temperaturbereiche**, z.B. für die ausschließliche Präsentation von Weißweinen in einem Gerät, ist über das Profimenü des Thermostaten möglich.

Drücken Sie dazu die Tasten „SET“ und „▼“ gleichzeitig für 3 Sekunden bis das Programmmenü erscheint. Lassen Sie die Tasten los, und drücken Sie nochmals die Tasten „SET“ und „▼“ gleichzeitig für 7 Sekunden. Das versteckte Menü für Profieinstellungen erscheint. Lassen Sie die Tasten los und scrollen Sie mit den Tasten „▲“ und „▼“ durch das Menü bis zur Position „US“ für das programmierbare Temperaturmaximum bzw. „LS“ für das einstellbare Minimum. Wählen Sie den Eintrag durch Drücken der Taste „SET“ aus und ändern Sie den entsprechenden Wert mit „▲“ und „▼“. Bestätigen Sie den neuen Wert mit „SET“. Verlassen Sie das Profimenü durch gemeinsames Drücken der Tasten „SET“ und „▲“.

Achten Sie im Zugriff auf das Profimenü darauf, dass Sie nicht versehentlich andere Parameter verstellen. Temperatureinstellungen unter 4°C können zu Eisbildung und zur Schädigung Ihrer Weine und des Geräts führen. Beachten Sie zudem, dass die Energieverbrauchsangaben des Herstellers nur bei Werkseinstellung der Thermostate gelten.

Aus Gründen der Energieeffizienz macht es Sinn, die **Trennscheibe** zu entnehmen, wenn Sie beide Thermostate und somit das gesamte Gerät mit derselben Temperatureinstellung betreiben möchten.

15. Anschluss der Weinflaschen

Die **Trennscheibe** 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 bzw. Ösen an der Gehäusedecke ein und stellen Sie sie anschließend gerade auf den Gehäuseboden.

Führen Sie zum Anschließen der Flaschen folgende Schritte durch:

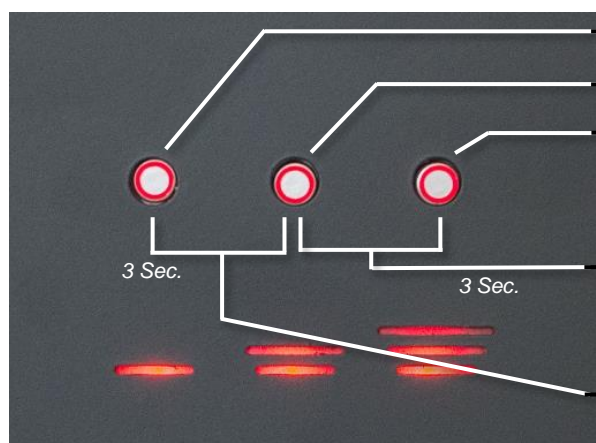
1. Umfassen Sie den flexiblen Schlauch am oberen verstärkten Ende und biegen Sie ihn leicht zu sich nach vorne.
2. Ziehen Sie den Gummistopfen bis zum Ende des verstärkten Schlauchstücks herunter. Bei der ersten Einrichtung müssen die mitgelieferten Gummistopfen zunächst auf die Schläuche gesteckt werden.
3. Führen Sie das Schlauchende in die Flasche ein, und drücken Sie die Flasche fest an den Stopfen heran, so dass dieser die Flasche gut 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 Taste „Probeschluck“, um eine geringe Menge des Weins zu zapfen. Dadurch wird die restliche Luft aus der Flasche und dem Schlauch verdrängt, sowie Reste der zuvor im Schlauch befindlichen Flüssigkeit.
6. Die Flasche ist jetzt vor Oxidation geschützt und zum Servieren bereit.



! Praxistipp: Sie können beim Wechsel der Flasche den restlichen im Schlauch befindlichen Wein durch Druck auf eine der Abgabetasten in die Flasche zurückfließen lassen, wenn nach dem Lösen des Stopfens das Schlauchende frei in der Flasche hängt.

16. Ausschank und Programmierung der Abgabemenge

Ihr 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 LED-Leuchtsymbolen gekennzeichnet sind.



Kleines Glas, z.B. Probeschluck (15ml)

Mittleres/Halbes Glas, z.B. 50ml

Großes/Ganzes Glas, z.B. 100ml

Drücken Sie die Tasten „Großes und mittleres Glas“ für 3 Sekunden, um die freie Abgabe zu starten, z.B. zum Spülen der Leitung. Stoppen Sie die Abgabe durch erneuten Druck auf eine der Tasten.

Drücken Sie „Kleines Glas“ und „Mittleres Glas“ gleichzeitig für 3 Sekunden, um die Abgabemengen zu programmieren (s.u.)

Führen Sie zum **Programmieren der Abgabemengen** folgende Schritte durch:

1. Schließen Sie 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 für 3 Sekunden. Die LEDs beginnen zu blinken.
3. Halten Sie das geeichte Glas bzw. den Messbecher unter den Hahn, und drücken Sie die Glastaste, die Sie programmieren möchten so lange und so oft, bis die gewünschte Menge erreicht ist. Sie können die Taste während des Programmiervorgangs auch mehrfach drücken, bis die gewünschte Menge erreicht ist.
4. Wenn die gewünschte Menge erreicht ist, warten Sie 3 Sekunden ab. Die LEDs hören auf zu blinken, und die neue Abgabemenge wurde gespeichert.
5. Wiederholen Sie den Vorgang für alle weiteren Hähne und Abgabetasten.

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 Durchflusgeschwindigkeit von der Zähflüssigkeit des Weins abhängen. Ggf. müssen Sie die genaue Kalibrierung von Fall zu Fall nachjustieren.

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

Pflege und Wartung

17. 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. Schalten Sie zur Reinigung des Innenraums die Kühlung ab („Standby“), und vermeiden zur Reinigung des Innenraums parfümierte Reinigungsmittel.

Sie können die Schiebetüren zum Zwecke der Reinigung aus den Führungsschienen herausnehmen. Heben Sie sie dazu an und ziehen Sie sie mit der Unterseite zuerst nach vorne heraus. Sollten Sie zur Reinigung einen Glasreiniger verwenden, lassen Sie diesen vollständig abtrocknen, bevor Sie die Türen wieder einsetzen.

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.



18. Reinigung der Hähne und Schläuche

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

1. Die kurzen Hähne sind der weinführende Teil Ihres Ausschanksystems, der mit Luft in Berührung kommt. Hier können Wein und seine Sedimente antrocknen und zu Verstopfungen führen. Außerdem können Tropfen in diesem Bereich in der warmen Jahreszeit Fliegen anlocken.

Wischen Sie die Hähne deshalb regelmäßig ab, und reinigen Sie sie mit einem befeuchteten Pfeifenreiniger.

Nehmen Sie sich dazu eine Schale mit Wasser. Tauchen Sie den einmal gefalteten Pfeifenreiniger ein und führen Sie ihn bis zum Anschlag in jeden Hahn.



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, oder wenn Sie eine Weinflasche nach längerer Standzeit wechseln. Schließen Sie dazu eine Flasche mit lauwarmen Leitungswasser an, und ziehen Sie ein paar hundert Milliliter durch wiederholtes Drücken oder langen Druck auf die Taste „Großes Glas“ an dem betreffenden Hahn durch die Leitung.

3. Sollten sich trotz Beachtung der obigen Pflegetipps Ablagerungen in Hähnen und Schläuchen gebildet haben, können Sie diese mit einer leicht dosierten Mischung von Wasser und reiner Zitronensäure lösen. 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.
4. Regelmäßiges Spülen mit Zitronensäure, z.B. in Intervallen von 2 oder 3 Monaten kann Verfärbungen der Rotweinschläuche vorbeugen. Ganz vermeiden lassen sich Verfärbungen jedoch nicht. Sie sind hygienisch unbedenklich und können aus optischen Gründen durch Tausch der Schläuche im Rahmen einer Wartung behoben werden.
5. Bei hartnäckigen Ablagerungen in den Hähnen, die zu einer Beeinträchtigung des Flusses führen, empfiehlt es sich, diese von Fall zu Fall mit einem Schraubenschlüssel (Größe 14) zu lösen und für ca. eine Stunde in einer höherdosierten Mischung von Wasser mit Zitronensäure einzuweichen. Spülen Sie sie anschließend kräftig mit Wasser.



19. Manuelles Abtauen

Ihr Ausschankklimaschranksystem verfügt über eine **Abtauautomatik**. Das dabei entstehende Kondenswasser wird über die Kondenswasserleitung aus dem Gerät abgeführt. Manuelles Abtauen wird nur im Ausnahmefall nötig sein, z.B. bei Eisbildung im Innenraum. Halten Sie dazu die Taste „manuelles Abtauen“ für 3 Sekunden gedrückt (siehe Seite 10, Abb. 8). Der manuelle Abtauprozess endet automatisch.

20. Wartung und Behebung einfacher Störungen (Trouble-Shooting)

Mit dem Modell By the Glass® Tailormade haben Sie ein leistungsfähiges und langlebiges Ausschankklimaschranksystem für den professionellen Einsatz erworben. Das Gerät hat das Werk in einem einwandfreiem, geprüfem 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.

Störung/Problem	Mögliche Ursache / Lösung
Das Gerät ist aus und lässt sich nicht einschalten.	Gibt es eine Störung der Energieversorgung? Steckt der Kaltgerätestecker fest in der Anschlussbuchse des Geräts. Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, ziehen Sie bitte den Stecker und rufen Sie den Service.
Die Abgabe ist blockiert. Ein oder mehrere LEDs leuchten dauerhaft.	Schalten Sie das Gerät am Hauptschalter aus und wieder ein, um das System zu rebooten.
Die Beleuchtung ist aus.	Ist der Schalter am Weißweinthmostat eingeschaltet? Ist der Dimmer an der Seite bzw. der Rückseite des Geräts vielleicht verdreht?
Der Wein lässt sich an keinem der Hähne zapfen bzw. fließt nur sehr langsam.	Ist die Gasflasche leer? Überprüfen Sie den Druck an der Anzeige für den Eingangsdruck. Ist die Stickstoffleitung abgeknickt oder undicht? Überprüfen Sie den Druck an der Anzeige für den Betriebsdruck.
Ein einzelner Hahn funktioniert nicht. Der Wein fließt nur langsam oder er tröpfelt.	Sitzt der Gummistopfen fest auf der Flasche? Ist der Hahn gegebenenfalls verstopft? Reinigen sie ihn gemäß Anleitung. Hatte der Wein ggf. ein Depot, das den Schlauch verstopft? Nehmen Sie die Flasche heraus und drücken Sie, wenn der Schlauch frei in der Flasche hängt, mehrmals eine Abgabetaste um das Depot zurück in die Flasche laufen zu lassen. Spülen Sie die Leitung mit Wasser.
Der Wein ist bereits nach kurzer Zeit oxidiert oder geschmacklich verändert.	War der Wein konstant übergast? Haben Sie bei Anschluss der Flasche darauf geachtet, die Flasche anzuzapfen (Siehe Abs. 15/5)? Sitzt der Gummiverschluss fest auf der Flasche? War der Schlauch bei Anschluss der Flasche ggf. mit Resten eines alten Weins verunreinigt? Spülen Sie die Leitung mit Wasser.
Die Kühlung ist unzureichend.	Sind die Lüftungsschlitze an der Seite oder der Rückseite des Geräts frei? Sind die Lüftungsschlitze ggf. mit Staub verstopft? Reinigen Sie sie mit einem Staubsauger.
Der Kompressor springt häufig an/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?
Es bildet sich Kondenswasser im oder unter dem Gerät.	Ist der Kondenswasserschlauch verstopft oder durch den Wasserstand im Auffangbehältnis blockiert? Hängt der Schlauch frei und führt er ohne Windungen nach oben in das Auffangbehältnis? Steht das Gerät waagrecht auf der Stellfläche?
Die Gasflasche ist bereits nach kurzer Zeit leer.	Ist der Hochdruckschlauch fest am Druckminderer angeschlossen? Steckt die Leitung vom Gerät nicht fest im Druckregler oder gibt es sonst ein erkennbares Leck?
Der Ausschankklimaschrank vibriert oder macht Lärm.	Steht das Gerät auf ebener Fläche? Lehnen die Flaschen in seinem Inneren ggf. aneinander?

Sofern 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.



By The Glass International B.V.

Energieplein 17 ◦ 2031TC Haarlem ◦ The Netherlands

Tel. +31(0) 235 252 289 | info@bytheglass.eu | www.bytheglass.eu