

Vinoglass



VG4X



Contenido

1. Introducción
2. Garantía
3. Instalación
4. Primera limpieza
5. Características básicas del Vinoglass
6. Medidas de seguridad
7. Mantenimiento y limpieza
8. Suministro de gas
9. Instalación del gas
10. Encendido y apagado
11. Configuración del Vinoglass
12. Posicionamiento de botella
13. Programación de cantidades a servir por copa
14. Dosificación por copa
15. Cantidades servidas y puesta a «0»
16. Ajuste de temperatura
17. Iluminación
18. Problemas de funcionamiento

1. Introducción

Queremos agradecerle su confianza por adquirir este Vinoglass. El presente manual ha sido elaborado con la intención de preservar la seguridad del usuario, asegurar su correcto uso y mantenimiento. **Léalas atentamente antes de poner en marcha su equipo.**

Este manual, se considera parte integrante del Vinoglass y por lo tanto, deberá ser conservado.

El **certificado de garantía** se incluye dentro del presente manual de uso de mantenimiento, junto con el número de serie del equipo. En caso de pérdida, solicite un duplicado indicando modelo, número de serie y fecha de compra.

Antes de efectuar cualquier operación, tanto el técnico instalador como el usuario del equipo, deberán tener conocimiento de los puntos explicados en el presente manual.

El fabricante da por sentado que, tanto el técnico instalador como el usuario del equipo, disponen de la más elemental formación para comprender el contenido del presente manual, así como conocimiento de las principales normas higiénicas y de seguridad.

En caso de ser necesario, este equipo deberá ser reparado exclusivamente por personal técnico cualificado. En caso de dudas sobre el contenido del manual, contacte con el distribuidor o con el fabricante.

1.1 A cargo del usuario, serán los siguientes puntos:

- Predisposición del local a las necesidades del Vinoglass adquirido, espacio adecuado para la ubicación del cilindro de gas inerte (nitrógeno o argón), la red de alimentación eléctrica acorde con las normativas vigentes adecuadas a las necesidades de consumo y seguridad del equipo.
- Material necesario para la limpieza del Vinoglass
- Suministro de gas inerte (argón o nitrógeno)
- Manoreductor

1.2 El fabricante, declina toda la responsabilidad en los casos:

- Uso indebido del Vinoglass adquirido
- Instalación no efectuada según los procedimientos descritos en este manual
- Defectos en la alimentación eléctrica
- Modificaciones o intervenciones no autorizadas
- Uso de recambios no específicos para el modelo
- Incumplimiento total o parcial de las instrucciones
- En caso de daño, este debe de ser reclamado por escrito dentro de las primeras 24 horas.
- Suministro de gas
- Fugas de gas

2. Garantía

Servicio post-venta-garantía (en península española). Revisar la mercancía en el plazo de 24h a partir de dicha entrega. En caso de recibir la mercancía con daños/ desperfectos provocados por el transporte, dispone de un plazo de 24 hora para realizar la reclamación.

Pasado este plazo la agencia de transporte no se hace cargo de la rotura, ello implica que Cavanova no pueda tramitar la reposición. La forma de tramitar la incidencia debe de presentarse por escrito.

Para efectos del servicio técnico y garantías la línea de productos cavanova se divide en: **Equipos desplazables** equipos iguales en volumen o menores al modelo cavanova CV028. **Equipos no desplazables** equipos mayores en volumen al modelo cavanova cv028 la línea cavanova ofrece 2 años de garantía a partir de la fecha de salida de nuestras instalaciones, durante este periodo los repuestos y mano de obra van sin cargo.

** Para los equipos desplazables, el sat les indicará el taller de reparación más cercano*

**A partir de los 6 primeros meses, se cobrará el desplazamiento del técnico a domicilio.*

Para aquellas incidencia en la cual los conservadores/ dispensadores/ enfriadores tengan que ser recogidos del domicilio del cliente, deberán de ser embalados correctamente para que no sufran daño en el momento del transporte.

3. Instalación

El Vinoglass no se debe volcar, en caso de necesidad, algunos aparatos se pueden volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje, nunca por otra. Se aconseja realizar el desembalaje del mismo sobre un pavimento sólido, llano y estable. Para trasladarlo al lugar de instalación se puede ayudar de una carretilla o traspaleta, no se debe arrastrar por el suelo, observar que éste no esté desequilibrado.

Se procede a la retirada del embalaje dejando al equipo libre de todo recubrimiento y envoltorio evitando no provocar golpes al equipo, ahora se puede nivelar el aparato, roscando o desenroscando las patas. Cuando esté nivelado se debe retirar el film de protección del acero inoxidable usando algún objeto no punzante.

En su colocación definitiva deberá estar retirado de la pared por su respaldo 20 cm. Nunca deje a los contenidos de envases (de plástico bolsas, espuma de poli estireno, clavos, etc) al alcance de los niños, ya que son una fuente de posibles peligros. Por favor, cuidar el medio ambiente y reciclar los componentes del embalaje.

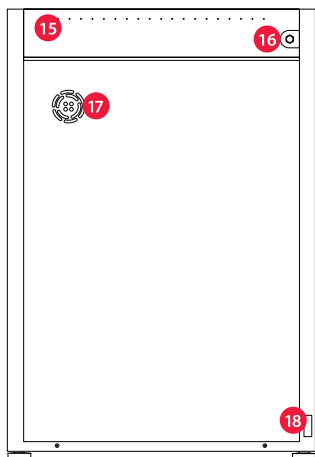
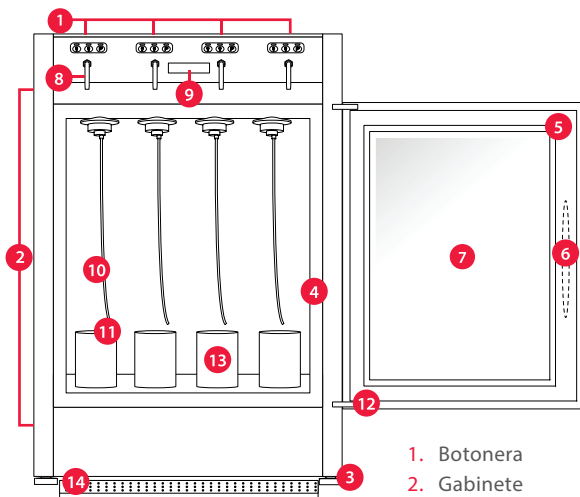
Coloque el tirador en las perforaciones de la puerta, introduciendo los tornillos de adentro hacia afuera.

4. Primera limpieza

Primero retire el film protector del acero ya precortado, utilizando algún objeto no punzante. La primera limpieza se debe de realizar con un paño humedecido con agua y jabón neutro, **no usar detergentes o productos abrasivos**, teniendo especial cuidado con no mojar las partes eléctricas. Evitar absolutamente el uso de herramientas o elementos que puedan rayar o dañar el equipo. La limpieza de la parte exterior del mueble, que recomendamos sea realizada a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados.

ATENCIÓN: Para limpiar el ACERO INOXIDABLE no deben utilizarse esponjas de hierro, níquel, ni siquiera dejarlas apoyadas en las superficies, pues los depósitos ferrosos pueden pegarse y provocar la formación de herrumbre por contaminación, comprometiendo el estado de higiene.

5. Características básicas del Vinoglass Elite C



1. Botonera
2. Gabinete
3. Patas ajustables
4. Marco ferrítico inoxidable
5. Puerta
6. Tirador
7. Doble cristal
8. Grifo
9. Display
10. Guía
11. Tubo succión vino
12. Bisagras
13. Soporte botella
14. Bandeja antigoteo
15. Tapa superior
16. Conexión entrada de gas
17. Ventilación fuente de poder
18. Entrada cable de alimentación

6. Medidas de seguridad

Antes de usar su Vinoglass debe de tener en cuenta lo siguiente:

- Utilice este equipo exclusivamente para lo que ha sido fabricado.
- Nunca desconecte el equipo tirando del cable. Sujete firmemente el cabezal del enchufe y tire con firmeza de él.
- Repare inmediatamente cualquier daño que haya en el cable. No use extensiones ni trozos de cables. Llame a un profesional o contacte con su distribuidor.
- No permita que los niños se suban al equipo, jueguen o lo usen de cualquier forma, podrían resultar heridos seriamente.
- Antes de deshacerse de su equipo, retire las puertas de tal manera que los niños no puedan hacer uso de ellas y no corran peligro grave con el equipo.

7. Mantenimiento y limpieza

Si se realiza el siguiente mantenimiento correcto de su vino Vinoglass será eficaz por mucho tiempo. Para las reparaciones, en caso de averías u operaciones defectuosas, llame al sólo una autorización de post-venta del centro de servicio, o póngase en contacto con su distribuidor local.

7.1 Mantenimiento diario

Para el correcto servicio de su equipo realice la limpieza de los grifos, usando un limpia grifos (limpia pipas) diariamente o en su defecto retire el grifo del vinoglass y colóquelo debajo del grifo para limpiar posibles sedimentos, vuelva a colocarlo con cuidado en su misma posición.

7.2 Limpieza tubería interior

- Cuando cambie de botella y vaya a poner el mismo vino se le aconseja poner una botella con agua limpia colocarla en el dispensador y servir 2 copas de agua para limpiar los restos del vino anterior.
- Cuando vaya a colocar otro vino distinto, hay que utilizar ácido cítrico diluido en agua (15-20 gramos por cada 750ml) en una botella de vino vacío con agua, servir 2 copas, esperar 5 minutos y luego repetir la operación. Seguidamente poner una botella con agua limpia y servir 3 o 4 copas de vino , posteriormente retirar el agua y servir nuevamente para sacar el agua que hay en la tubería interior.

7.3 Limpieza profunda

Un mantenimiento extraordinario debe ejecutarse cada seis meses con el fin de garantizar la perfecta limpieza de los conductos, y evitar los sedimentos del vino en la tubería.

- Introduzca en una botella de vino con cloro sin olor (diluido en agua limpia, vea las instrucciones del fabricante) espere 10 minutos y repita la operación (sirva aproximadamente 2 copas, espere 5 minutos y retire la botella que contiene la solución de limpieza.
- Sustituya la botella y utilice ácido cítrico diluido en agua (15-20 gramos por cada 750ml) y ponerlo en una botella de vino vacío con agua, servir 2 copas, esperar 5 minutos y luego repetir la operación.
- Posteriormente poner una botella con agua limpia y servir 3 o 4 copas, después retirar el agua y servir nuevamente para sacar el agua que hay en la tubería interior.
- Su equipo está listo para ser utilizado nuevamente

Ejecute el mantenimiento extraordinario si no ha utilizado una posición en más de 3 días. Tenga en consideración que los vinos más dulces o grandes añadas pueden colocar mas sedimentos en los conductos. En este caso intensifique la limpieza con soluciones de acido cítrico.

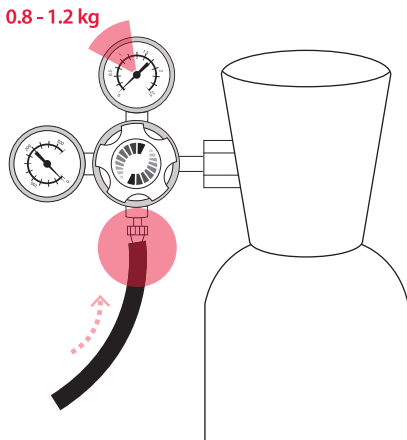
8. Suministro de gas

Argón ó Nitrógeno:

El objetivo principal del uso de argón o nitrógeno es conservar los vinos y detener el proceso de oxidación. Tan pronto como un cilindro se instala en el vinoglass, el gas inerte (argón o nitrógeno) se introduce en la botella y comienza la preservación.

El argón de grado alimenticio o nitrógeno, son gases con más de 99,5% de pureza y son los que normalmente deben ser utilizados. Estos tienen presentaciones en forma de gas comprimido almacenado en cilindros de alta presión. La presión varía de un país a otro, pero normalmente es entre 150 o 200 bar.

- Coloque su cilindro de gas en una parte segura, ventilada y que no esté sujeta a movimientos próximos para evitar caídas. Coloque el manómetro a una presión entre 0.6 y 1.0 kg. Recuerde que aquí se regula la presión de la salida del vino.



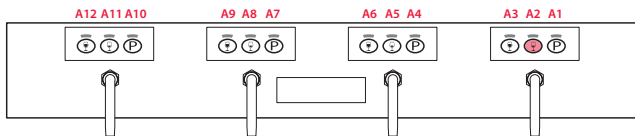
9. Instalación de gas

Antes de empezar una botella, debemos comprobar que el manómetro marca «cero» con el grifo cerrado.

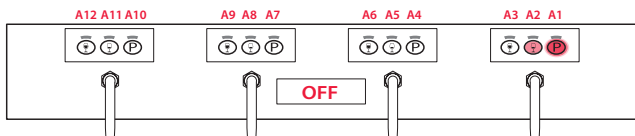
- Si el grifo de un cilindro se atasca, no se debe forzar, se debe devolver al suministrador marcando convenientemente la deficiencia detectada evitando en todo caso el desmontarlos.
- Antes de colocar el mano reductor, debe purgarse el grifo de la botella de argón o nitrógeno, abriendo un cuarto de vuelta y cerrando a la mayor brevedad.
- Colocar el mano reductor con el grifo cerrado y abrirlo lentamente; después de colocarlo se debe comprobar que no existen fugas utilizando agua jabonosa. Si se detectan fugas se debe proceder a su reparación inmediatamente.
- Los cilindros no deben consumirse completamente pues podría entrar aire.
- Se debe conservar siempre una ligera sobrepresión en su interior.
- No sustituir las juntas de fibra por otras de goma o cuero.

10. Encendido y apagado

Para encender el equipo pulse la tecla **A2** y se activara el Vinoglass.



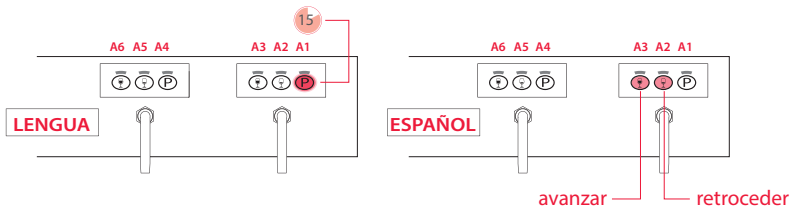
Para apagar mantenga pulsada la tecla **A1**, y pulse **A2**. Aparecerá en el display **OFF**.



11. Configuración del Vinoglass

11.1 Selección de idioma

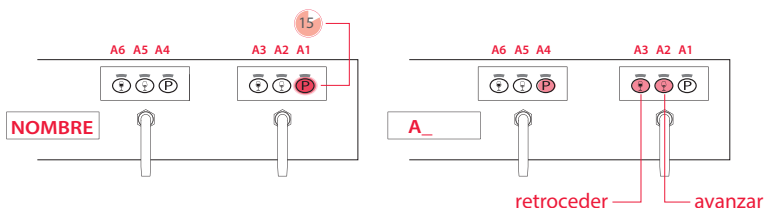
Ponga el equipo en **OFF**. En el display aparecerá **OFF** y la **HORA**. Mantenga pulsado **A1** durante 10 o 15 segundos hasta que se muestre **LENGUA**, seleccione el idioma deseado pulsando **A2** para avanzar, y **A3** para retroceder.



11.2 Configuración de nombre en el display

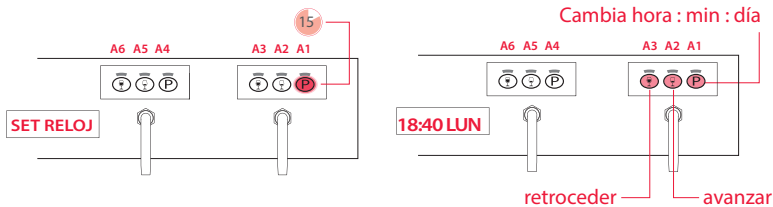
Ponga el equipo en **OFF**. En el display aparecerá **OFF** y **HORA**. Mantenga pulsado **A1** durante 10 o 15 segundos hasta que se muestre **LENGUA**, y pulse nuevamente la tecla **A1** hasta que muestre **NOMBRE** en el display.

Cuando aparezca **NOMBRE**, mueva el cursor con la tecla **A4** y posicione en el lugar deseado. Para empezar a escribir el nombre, el teclado se activará con las teclas **A2** y **A3**, utilizando **A2** para avanzar y **A3** para retroceder y escriba el nombre deseado. Una vez terminado, pulse nuevamente **A1** hasta que aparezca en el display **OFF**.



11.3 Reloj

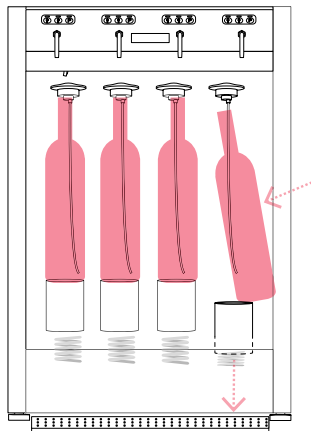
Con el Vinoglass encendido pulse **A1** durante 15 segundos hasta que aparezca en el display **SET RELOJ**. Con las teclas **A2** y **A3** seleccione la hora, pulse nuevamente **A1** y seleccione los minutos, pulse nuevamente **A1** y seleccione el día de la semana. Pulse nuevamente **A1** hasta llegar a la pantalla principal.



12. Posicionamiento de la botella

Introduzca el tubo de silicona del Vinoglass en la botella, y presione el soporte de las botellas hacia abajo, situando la botella en la base del equipo.

La acción de los resortes ajustará la botella, sin necesidad de girar.



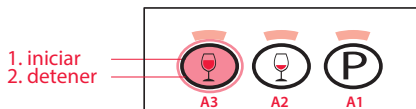
13. Programación de cantidades a servir por copa

Vinoglass tiene 3 opciones de servicio de copa por cada botella:

A3: Opción totalmente regulable que se ajusta exactamente a la cantidad que usted decida.

A2: Opción totalmente regulable que se ajusta exactamente a la cantidad que usted decida.

A1: Opción para servir sin medida «CONTINUO». Al pulsarse sale el vino y se detiene hasta que usted vuelva a pulsar la tecla.

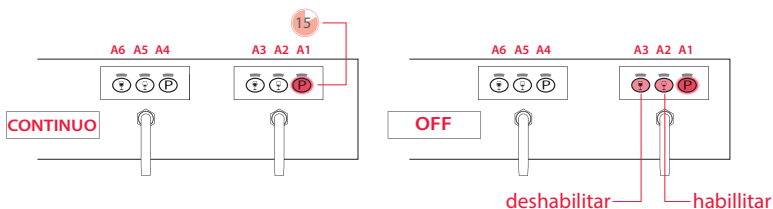


Normalmente la opción de continuo se desactiva, para que el Vinoglass cumpla su función de controlar las medidas que queremos servir por copa. A continuación se le muestra como cancelar esta opción.

13.1 Activar o desactivar el servicio de «CONTINUO»

Ponga el equipo en **OFF**. Aparecerá «**OFF**» en el display. Mantenga pulsado **A1** durante 10 o 15 segundos hasta que se muestre **CONTINUO**, pulse **A2** para habilitar y **A3** para deshabilitar. Una vez seleccionada la opción deseada pulse nuevamente **A1** que se muestre **OFF** en el display.

Le recomendamos llenar una botella de vino con agua para realizar la dosificación, así evitaremos el desperdicio del vino.

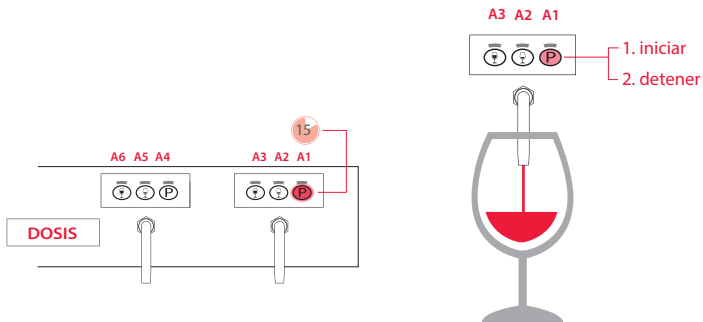


14. Dosificación por copa

Con el Vinoglass encendido pulse **A1** durante 15 segundos hasta que aparezca en el display **PROGRAMAR DOSIS** y parpadeen los botones para programar. En ese momento pulse la tecla **A2** y sirva (en la probeta o en la copa que usted elija), pulse nuevamente cuando se llegue a la cantidad deseada. Esa dosis quedará grabada en la memoria del Vinoglass, y la copiará automáticamente a cada botella.

Repita el mismo paso para la tecla **A3** de la misma botella.

Al finalizar estas 2 programaciones su equipo tendrá memorizado en todas las botoneras la misma cantidad. Si usted desea ajustar una dosis distinta para cada botella, realice la misma operación individualmente.

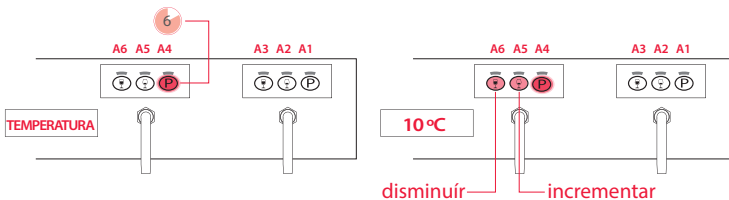


15. Cantidades servidas y puesta a «0»

Con el Vinoglass encendido pulse **A1** durante 15 segundos hasta que aparezca en el display **SET RELOJ**. Suelte y pulse nuevamente hasta que aparezca en el display **TOTAL**. Este total es acumulable y no se puede borrar, pero pulsando las teclas **A2** y **A3** las cantidades servidas por cada botella se pondrán a «0». Pulse nuevamente **A1** hasta que aparezca en el display la pantalla principal.

16. Ajuste de temperatura

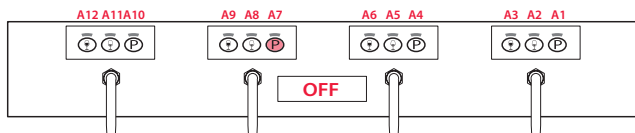
Con el Vinoglass encendido pulse **A4** durante 6 segundos hasta que aparezca en el display **TEMPERATURA**. Pulse la tecla **A5** para incrementarla y **A6** para disminuir la temperatura. Una vez seleccionada pulse nuevamente **A4** hasta que aparezca en el display la pantalla principal.



17. Iluminación

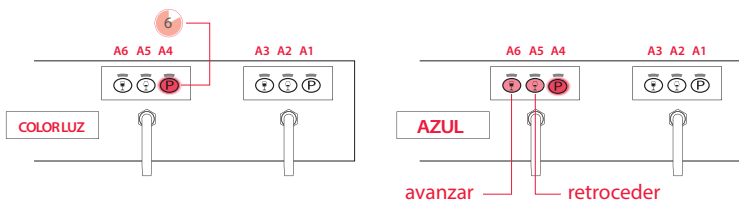
17.1 Encendido y apagado

Con el Vinoglass encendido pulse la tecla **A7** hasta que se encienda la luz. Para apagar repita la operación.



17.2 Programación colores de luz interior

Con el Vinoglass encendido pulse **A4** durante 6 segundos hasta que aparezca en el display **TEMPERATURA**. Pulse nuevamente **A4** y se mostrará en el display **COLOR LUZ**. Con las teclas **A5** y **A6** seleccione el color deseado del 1 al 7. Si selecciona el número 8 activará un proceso de cambio de colores automáticamente.



18. Problemas de funcionamiento

La siguiente tabla le servirá de guía para solucionar los principales problemas que podría presentar su Vinoglass

PROBLEMA	ORIGEN	SOLUCIÓN
<i>Pérdida de gas (argón o nitrógeno)</i>	<p>El cilindro de gas no está correctamente colocado o no está abierto</p> <p>La conexión no es la correcta</p> <p>No llega el gas al mano reductor</p> <p>Juntas del cilindro o del manoreductor mal ajustadas o fugan</p> <p>Manguera o goma picada</p>	<p>Cerciórese de que la llave del cilindro y la del manoreductor está abierta.</p> <p>Revise que la botella este bien colocada y cerciórese que no escucha un silbido. (pérdida de gas)</p> <p>Revise que la botella esté en posición vertical y las conexiones bien ajustadas.</p> <p>Coloque la conexión correcta entre el manoreductor y el cilindro</p> <p>Retire manualmente el sello (junta) del grifo y revise el cilindro.</p> <p>Ajuste bien el manoreductor al cilindro o coloque nuevas juntas</p> <p>Mezcle jabón de trastes y agua para hacer espuma y colóquela en la conexión entre el cilindro y el manoreductor para detectar fugas</p>
<i>No enciende</i>	<p>Fallo en la alimentación de la corriente</p> <p>Fusibles quemados</p>	<p>Conecte el vinoglass a una toma con corriente adecuada</p> <p>Cambie los fusibles</p>

PROBLEMA	ORIGEN	SOLUCIÓN
<i>No sale vino</i>	<p>Sin vino en la botella</p> <p>Botella mal colocada en el equipo</p> <p>Falta programación</p> <p>Tubería atascada por falta de limpieza</p> <p>Rotura de goma de toma de vino</p>	<p>Revise que el cilindro tenga gas y que la botella tenga vino</p> <p>Revise que el cierre de la botella con el enganche de la botella esté cerrado herméticamente</p> <p>Revise que los grifos y la tubería esté limpia (utilice ácido cítrico con agua para la limpieza)</p> <p>Reemplace la goma rota</p>
<i>Caen gotas del grifo</i>	<p>Exceso de presión</p> <p>Falta de limpieza de grifos</p> <p>Grifos mal posicionados</p> <p>Vinos espumosos</p> <p>Junta de Racor de grifo rota</p>	<p>Reduzca la presión del manoreductor</p> <p>Limpie los grifos</p> <p>Asegúrese de que los grifos están correctamente posicionados (retirándolos y colocándolos nuevamente)</p> <p>Retire las botellas de vinos espumosos</p> <p>Llame a su servicio técnico autorizado o distribuidor para que le revisen y en su caso realicen el cambio del racor</p>
<i>No memoriza las cantidades a servir</i>	<p>Fallo en la placa</p>	<p>Resetea la placa nuevamente (ponga la máquina en off pulsando A1+A2) una vez en OFF desconecte la máquina de la corriente eléctrica, pulse A1+A2+A3 simultáneamente, mantenga pulsado y conecte el vinoglass a la corriente eléctrica y mantenga pulsado hasta que aparezca «RESET VALOR COMPLETADO», suelte y desconecte el equipo de la corriente eléctrica y vuelva a conectarlo a la corriente, su equipo a sido reseteado. Al resetear tendrá que volver a reprogramar las cantidades a servir</p>

Vinoglass[®]
by *cavanova*

*Cavanova Wine
Ctra. A355 km. 20 Nave 13 y 14
Parque Empresarial de Monda
29110, Málaga, España*

*www.cavanova.com
www.vinoglass.es
t. +34 951 06 29 68 / 69
f. +34 951 062 965*