Vinohome

VH02

ENAC
CERTIFICACIÓN
Nº 04/C-SC004
ISO 9001:2000

UKAS
ENVIRONMENTAL
MANAGEMENT
008
ISO 9001:2000

CE

RoHS

HACCP
digital control

ES- 14 - 0003
HT DB

Contenido

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

1. Introducción

Queremos agradecerle, su confianza en nosotros por adquirir este **Vinohome**. 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 **Vinohome** 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 **Vinohome** 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 **Vinohome**
- Suministro de gas inerte (argón o nitrógeno)
- Manoreductor

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

- Uso indebido del **Vinohome** 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

La garantía del aparato y las piezas que lo componen están garantizadas durante 1 año contando desde la fecha de venta, y consiste en la reposición (a portes debidos) de la pieza o piezas defectuosas, siempre que no sea debido a un mal uso de las mismas.

No será considerado garantía, aún estando dentro del plazo establecido las averías o roturas de piezas que se produzcan por sometimiento del mueble a condiciones de trabajo distintas a las establecidas en este manual, y a las particulares de cada modelo recogidas en catálogo (fallos de tensión, temperatura de ambiente elevado, cristales, iluminación, …)

En caso de ser manipulado fuera de nuestro servicio técnico, **Vinohome** pierde la garantía.

Zona número de serie

3. Instalación

El **Vinohome** no se debe volcar. Si fuese necesario se puede volcar por la cara que vendrá indicada en el embalaje, nunca por otra. Se aconseja realizar el desembalaje del mismo, sobre una superficie sólida, llana 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 quedar un espacio de 30 cm por la parte posterior y de 15 cm de cada lado. No se debe colocar ningún objeto en la parte superior. Nunca deje los contenidos de envases (de plástico bolsas, espuma de poliestireno, clavos) 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.

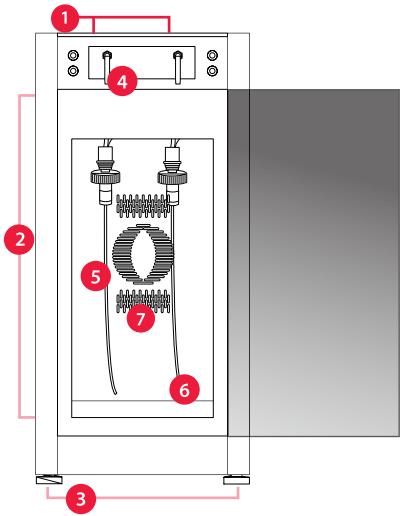
4. Primera limpieza

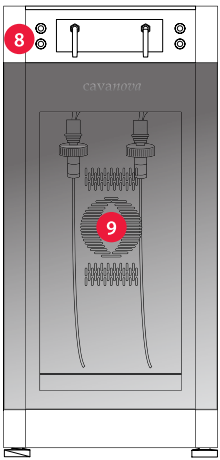
Habiendo retirado el film protector con un elemento no punzante, la primera limpieza se debe de realizar con un paño humedecido con agua y jabón neutro, no usar detergentes o productos abrasivos, teniendo especial cuidado con no mojar las partes eléctricas.

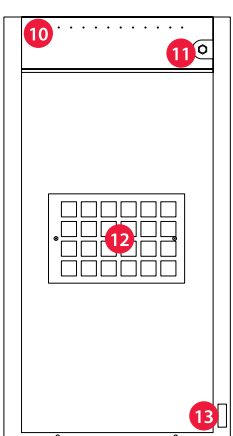
Recomendamos que la limpieza de la parte exterior del mueble sea realizada a diario, se debe efectuar con un trapo húmedo. Una vez limpio y seco, introducir los accesorios en los lugares adecuados.

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 Vinohome







1. Botonera
2. Gabinete
3. Patas ajustables
4. Grifo
5. Guía
6. Flitro sedimentos vino
7. Ventilación
8. Servicio y autolimpieza
9. Puerta de doble cristal
10. Tapa superior
11. Conección entrada de gas
12. Ventilación
13. Fuente de poder

6. Medidas de seguridad

Antes de usar su **Vinohome** 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.

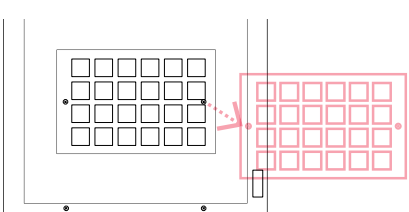
7. Mantenimiento y limpieza

7.1 Mantenimiento constante

Después de cada vez que sirva vino, es importante pulsar el botón naranja para activar el sistema de limpieza mediante barrido por aire. Cada ochos días, coloque una botella de vino con agua y sírvala para eliminar todos los residuos y taninos de los conductos.

Para el correcto funcionamiento de su equipo realice la limpieza de los grifos, usando un limpia grifos (limpia pipas) o en su defecto retire el grifo del Vinoglass y límpielo bajo el chorro de agua para evitar posibles sedimentos.

Cada quince días, hay que retirar la rejilla de la parte posterior del equipo, y retirar del filtro de fieltro la pelusa que se vaya acumulando para permitir que el equipo se ventile correctamente.



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 diluído 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 **Vinohome**, 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.

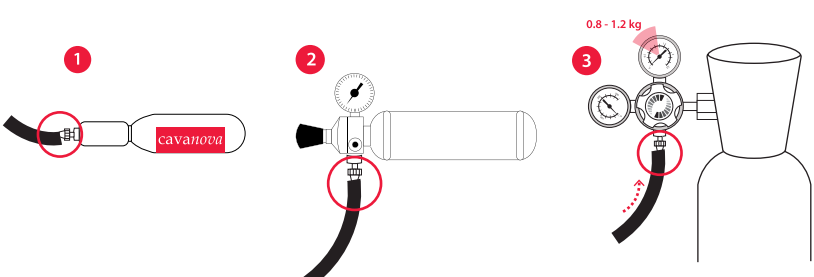
- Si el grifo de un cilindro se atasca, no se debe forzar, se debe devolver al suministrador marcando convenientemente la deficiencia detectada evitando en todo caso el desmontarlos.
- Antes de colocar el mano reductor, debe purgarse el grifo de la botella de argón o nitrógeno, abriendo un cuarto de 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.

9.1 El equipo funciona con tres opciones de cilindros de gas:

1. Cartucho: Funciona para 2 o 3 botellas. Incluye un mini reductor de presión.
   Instalación:
   - Girar la llave del manoreductor de gas hacia la izquierda par cerrarla antes de colocar el cilindro de gas
   - Quitar el tapón de seguridad del cilindro de gas
   - Colocar el manoreductor y girar hasta su posición de instalado
   - Una vez instalado gire a la derecha a la presión deseada

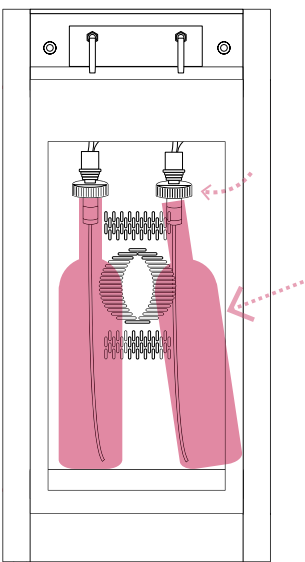
2. Cilindro 1kg: Se utiliza con el manoreductor minor.
   Instalación:
   - Girar la llave del manoreductor de gas hacia la izquierda par cerrarla antes de colocar el cilindro de gas
   - Quitar el tapón de seguridad del cilindro de gas
   - Colocar el manoreductor y girar hasta su posición de instalado
   - Una vez instalado gire a la derecha a la presión deseada
   - **Se pone la goma directamente del gas al equipo**

3. Cilindro grande (de 5 a 20 kg). Se utiliza con el manoreductor mayor.
   Instalación:
   - Girar la llave del manoreductor de gas hacia la izquierda par cerrarla antes de colocar el cilindro de gas
   - Quitar el tapón de seguridad del cilindro de gas
   - Colocar el manoreductor y girar hasta su posición de instalado
   - Una vez instalado gire a la derecha a la presión deseada
   - **Se pone la goma directamente del gas al equipo**

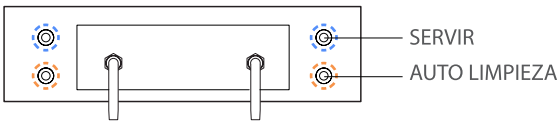


10. Servicio del vino

En primer lugar, coloque las botellas como se muestra en el siguiente esquema, introduzca el conducto en la botella, colóquela en su posición y ajuste el cuello de la botella con la rosca de fijación.



Para iniciar y detener el servicio del vino pulse el botón azul próximo a cada grifo. Después de cada servicio, pulse el botón naranja de autolimpieza para expulsar, mediante su sistema de barrido por aire, los restos de vino de los conductos.



17. Problemas de funcionamiento

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

PROBLEMA	ORIGEN	SOLUCIÓN
Fuga de gas (argón o nitrógeno)	El cilindro de gas no está correctamente colocada	Revise que la botella este bien colocada y cerciórese que no escucha un silbido.
(EN EL CILINDRO)		Revise que la botella este en posición vertical y las conexiones bien ajustadas.
	La conexión no es la correcta	Coloque la conexión correcta entre el manoreductor y el cilindro
	No llega el gas al mano reductor	Retire manualmente el sello del grifo y revise el cilindro.
	Juntas del cilindro o del manoreductor mal ajustadas o fugan	Ajuste bien el manoreductor al cilindro o coloque nuevas juntas
No enciende	Fallo en la alimentación de la corriente.	Conecte el vinoglass a una toma con corriente adecuada.

PROBLEMA	ORIGEN	SOLUCIÓN
No enciende	Fusibles quemados	Cambie los fusibles
Aviso de alarma en el display	Sobrecalentamiento	Revise que los ventiladores funcionan correctamente Limpie con una brocha los tunes de ventilación
No sale vino	Sin vino en la botella Botella mal posicionada Falta de gas	Compruebe que la botella aún tiene vino en su interior Revise que la botella de vino está correctamente colocada y que el ajuste es el adecuado Revise que tiene gas suficiente en su cilindro
Caen gotas del grifo	Sedimentos de vino o pequeños pedazos de corcho bloquean en la electroválvula	Coloque una botella de ácido cítrico y agua, pulse continuamente hasta que se expulse el sedimento que hay en la electroválvula
No alcanza la temperatura deseada	No hay suficiente circulación de aire en el equipo Temperatura ambiente demasiado caliente	Compruebe que el vinoglass tiene 30 cm de espacio en los lados y en la parte posterior Coloque el equipo en un ambiente no más de 28ºC Ponga un ventilador junto al equipo para reducir la temperatura ambiente

Vinohome