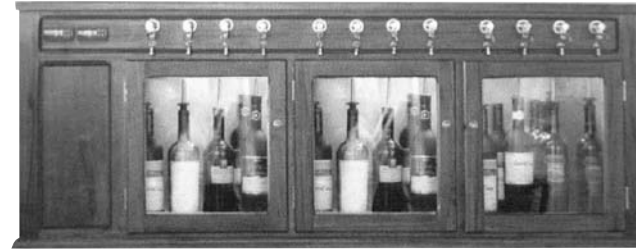


Dispenser de vino



SERVICIOS JAT

Av. Sarratea 8818 - José León Suarez - C.P1609
Provincia de Buenos.Aires - Argentina

Tel. / fax: 54-11- **4722-2216**
Servicio Técnico: 4722-2216
e-mail : serviciosjat@arnet.com.ar

SITIO WEB : www.serviciosjat.com

SERVICIOS JAT

Av. Sarratea 8818 - José León Suarez - C.P1609
Provincia de Buenos.Aires - Argentina

Tel. / fax: 54-11- **4722-2216**
Servicio Técnico: 4722-2216
e-mail : serviciosjat@arnet.com.ar

SITIO WEB : www.serviciosjat.com

Precauciones de Seguridad



- Lea atentamente este manual antes de cualquier procedimiento.
- No permita que nadie que no sea calificado intente reparar su aparato.
- Jamás use doble enchufe, para conectar el aparato al toma.
- Verifique periódicamente el estado de la instalación eléctrica.
- Evite utilizar extensiones.
- Este seguro que el voltaje del toma corresponden al del aparato.
- Después de desempaquetar, mantenga el material del embalaje fuera del alcance de los niños.
- En caso de defecto, limpieza o manutención, saque el cable del toma eléctrico.
- Evite colocar los dedos en la pared del fondo del equipo, pues el frío intenso puede causar quemaduras.
- No instale cerca de productos inflamables.
- No intente hacer cualquier arreglo o manutención sin la presencia de un técnico calificado.
- No deje que los niños jueguen dentro del aparato.

Instalación

No instale el equipo cerca de fuentes de calor como estufas, cocinas, etc. Evite su exposición a la luz directa del sol.

Luego de haber instalado el dispenser en el lugar elegido, déjelo parado alrededor de una hora antes de conectarlo con la energía eléctrica.

Es conveniente que el dispenser esté separado de la pared en su parte posterior como mínimo 8 cm. y de la ventilación lateral 10 cm. Para que exista circulación de aire.

Instale el dispenser en una superficie plana. Esto evita ruidos por vibración.

ATENCIÓN :

- Al embutir el equipo respete las distancias mínimas de la pared.
- Jamás acueste el dispenser.

Conexión Eléctrica

Para la efectiva protección del usuario es imprescindible una perfecta conexión a tierra.

La sección mínima de los conductores del tomacorriente tiene que ser de 2mm².

Utilice únicamente tomacorrientes con neutro.

La tensión a utilizar es :

- 220 voltios, 50/60 Hz. (Argentina, Chile, Uruguay, España y otros).
- 110 voltios, 50/60 (Ecuador, Panamá Costa Rica y otros).

Algunos modelos poseen selector de tensión, verifique que el voltaje del toma corresponde al del aparato.

Tabla de Problemas y Procedimientos

Muchas veces, Ud. mismo podrá identificar Si verificadas las causas posibles y tomados cualquier problema con el producto. En la los debidos procedimientos el dispenser siguiente tabla encontrará una lista de los continua con problemas, llamar al Servicio problemas mas usuales y los procedimientos Técnico autorizado. que deben ser tomados.

Problemas	Procedimiento (Verificar)
El dispenser no funciona. No enciende.	Hay falta de energía ? El cable de alimentación está conectado? El cable de alimentación esta dañado?
El sabor del vino esta alterado.	Esta el tapón en la posición correcta? Esta contaminado el N. Consulte con su proveedor de gas. Hay demaiaido residuo en los conductos. Ver limpieza de conductos
El dispenser no funciona. No sale el vino.	Esta cerrada la válvula del cilindro de N ? Esta estrangulada la manguera de N en alguna parte ? Esta obstruido el pico de la canilla? Ver limpieza de conductos. Esta el tapón en la posición correcta?
Refrigeracion insuficiente.	La ventilación es suficiente ? Hay exceso de suciedad en el condensador? Retirar tapa y limpiar. La tensión de su red presenta oscilación muy alta? Hay mucho hielo en el sector de vino Blanco? Ver instrucciones para descarche La temperatura esta bien ajustada?.
Ruidos Anormales.	El dispenser esta bien nivelado? Las botellas están bien acomodadas?
El Nitrógeno se termina muy rápido.	Están los tapones en la posición correcta? Esta bien conectado el regulador? Y la manguera? Dejó en la posición "abierto" alguna llave de gas?
Exceso de hielo en el sector de vinos blancos.	La puerta esta bien cerrada ? Esto es normal cuando el clima es muy húmedo. Ver instrucciones para descarche.
La luz no enciende.	Lampara quemada, substitúyala.
Funcionamiento excesivo del compresor.	La puerta esta bien cerrada? La puerta esta siendo abierta muchas veces o por un tiempo prolongado? La temperatura ambiente es muy alta. Ver " Refrigeración insuficiente"

Recomendaciones sobre el vino.

Temperatura de Servicio

Blancos: 8°C

Rosados: 10-12°C

Tintos Jóvenes: 12-16°C

Tintos de cuerpo Medio: 16-18°C

Grandes tintos, tintos: 18-20°C consistentes.

- No apoye las botellas sobre el fondo en el gabinete de los vinos blancos, pues las mismas se pueden congelar.
 - Antes de conectar el aparato, limpie su interior conforme al ítem de limpieza.
 - Distribuya las botellas que están en servicio y las que están en espera lo mas homogéneamente posible dentro del dispenser.
- Evite dejar las puertas abiertas. Es preferible abrirlas y cerrarlas varias veces a dejarlas abiertas durante varios minutos. Se evita así la formación de hielo en su interior.

Reposición y control del Nitrógeno

Si el vino comienza a salir con menor presión, es probable que la carga del cilindro este por terminarse. Para controlar la carga observe el manómetro(A), si la indicación es igual a 0 o cercana a ella, es tiempo de reponer la carga. Consulte con su proveedor local sobre la reposición y cuidado del cilindro. Algunas empresas proveedoras : **AGA Internacional, Praxair, Airliquid.**

El Nitrógeno utilizado posee las siguientes características :

Formula Molecular : N₂

Peso Molecular : 28 g

Inodoro, Incoloro, No venenoso, No inflamable.

Conservación

El oxígeno y el vino no son buenos compañeros. Si bien es cierto que es necesario para el proceso de elaboración, el contacto no deseado entre el vino y el oxígeno puede provocar oxidación enzimática y deterioro en su aspecto y sabor.

En la actualidad, un almacenamiento prolongado y estable puede lograrse agregando precisas cantidades de Nitrógeno. El dispenser compensa el volumen liberado con gas cada vez que se extrae vino, evitando el contacto directo del líquido remanente con el oxígeno.

La ausencia de oxígeno previene además el desarrollo de bacterias mejorando la higiene. El uso de este gas permite la conservación del vino dentro del dispenser entre 15 y 20 días sin que se produzcan alteraciones en sus propiedades físicas, químicas u organolépticas .

Especificaciones Técnicas

Potencia del compresor	1/6 - 1/4 (*)
Tipo de descarche	Automático
Potencia de las lámparas	7W
Frecuencia	50/60 Hz
Tensión	110/220V (*)
Gas refrigerante	Freón 134

(*) Depende del modelo y/o versión. Existen modelos adaptados para funcionar tanto a 110 V como a 220V. Este seguro que el voltaje del toma corresponden al del aparato.

Instalación y puesta en marcha.

Prender el equipo por el interruptor de encendido situado en la rejilla lateral.

Prender la luz interior por el interruptor, situado en la rejilla lateral

OBSERVACIÓN.

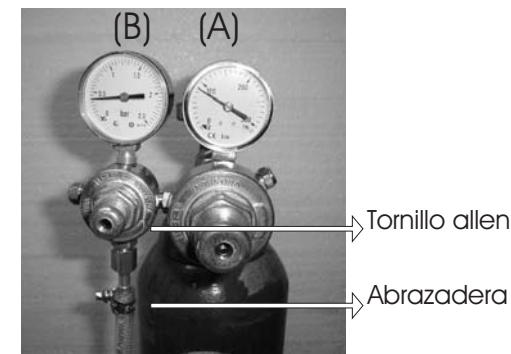
Si el voltaje presenta oscilaciones frecuentes, use un regulador de tensión .

Recomendamos el uso de disyuntores térmicos.

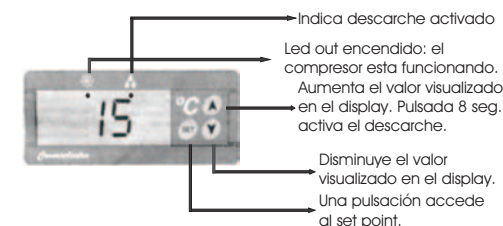
Cerciorese que el toma este bien ajustado.

Conexión del tubo de N y regulador.

- Insertar la manguera en el regulador de presión y ajustar con la abrazadera.
- Acoplar el regulador al cilindro, luego comprobar con espuma de detergente si existe **alguna pérdida de gas.**
- El regulador posee dos indicadores, uno marca la presión del cilindro (la carga) de 0 a 300 Kg/cm² (A) y el otro la presión del circuito de 0 a 2,5 bar (B).
- **La carga normal para un cilindro de N alcanza los 150 a 200 Kg./cm², la presión de trabajo del circuito es 0.3 a 0.4 bar, mas presión podría estresar el vino.**
- **La presión del circuito se regula girando el tornillo tipo allen de 4 mm ubicado bajo el indicador, girando hacia la derecha se aumenta la presión y hacia la izquierda se reduce.**
- **Para la correcta reposición y control del gas vea el ítem correspondiente.**
- **La posición del cilindro en el local de instalación es irrelevante es irrelevante.**



Termostato Electrónico Digital.

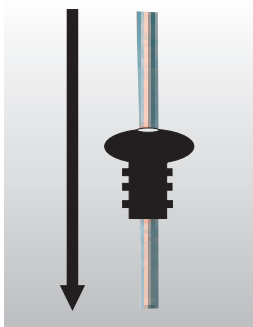


Los termostatos están programados para mantener 16 grados en el gabinete de vinos tintos y 5 grados en el gabinete de vinos blancos, si desea modificar el set point deberá proceder de la siguiente manera :

1. Presionar la tecla SET, aparecera la sigla SP, presionar nuevamente, el valor de set point es mostrado, puede alterar el valor con las teclas ▲ y ▼ .
2. Presionar SET para confirmar el cambio.
3. Presionar simultaneamente la tecla SET y la flecha ▼ para salir.

Servir el vino en copas

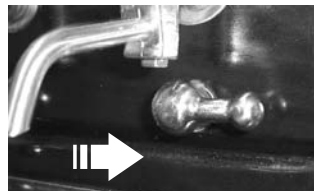
1. Tomar la barilla de acero inoxidable del interior del dispenser.
2. Deslizar hacia abajo el tapón hasta el final del caño mas grueso, o quitar el mismo y colocarlo directamente en el pico de la botella.



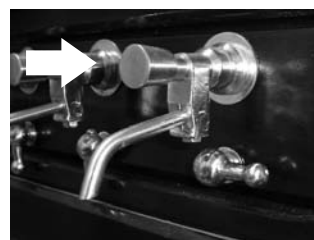
3. Introducir la botella suavemente hasta que la varilla de acero toque el fondo.



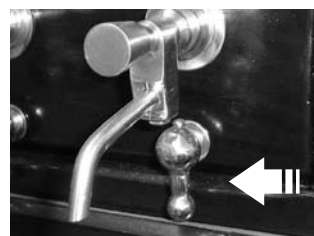
4. Introducir la botella en el dispenser.
5. Poner en posición "ABIERTO" la llave de gas.



6. Presionar el pulsador de la canilla.



7. Llenar la copa a la medida deseada.
8. Poner en posición "CERRADO" la llave de gas.



NOTA : Se recomienda poner la llave de gas en la posición "CERRADO" una vez servida la copa, de esta manera se evitan posibles perdidas.

ATENCIÓN : Descarte el primer chorro del día antes de servir la copa, es muy posible que esa pequeña porción de líquido este malograda.

Mantenimiento general y descarche.

Limpieza Externa

La limpieza del aparato debe ser hecha con paño ligeramente humedecido.

Atención : Jamás utilice productos químicos como :Alcohol, queroseno, gasolina, solventes, desinfectantes, detergentes, vinagres, óleos, ácidos, abrasivos, lana de acero, etc.

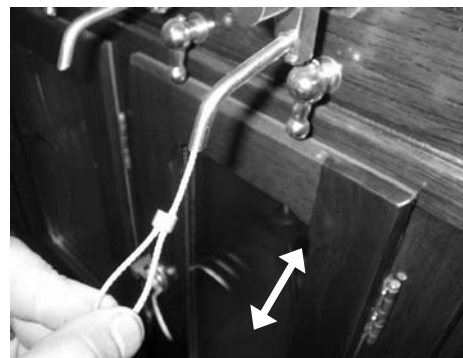
Limpieza Interna

La limpieza interna de cada gabinete debe ser hecha con un paño ligeramente humedecido.

Atención : Jamás utilice productos químicos como :Alcohol, queroseno, gasolina, solventes, desinfectantes, detergentes, vinagres, óleos, ácidos, abrasivos, lana de acero, etc.

Limpieza de conductos

Dado que el vino, principalmente el tinto, deja sedimentos se recomienda "raspar" semanalmente cada uno de los picos del dispensador con el hilo de acero que se entrega junto a este manual a fin de remover dicho residuo, posteriormente drenar el circuito con agua potable.



Descarche

El dispenser descarcha automáticamente, evitando el trabajo constante de sacar los vinos, limpiar y secar. No es necesario preocuparse por el agua proveniente del descarche, pues es conducida a un recipiente de evaporación.

Sin embargo en determinados lugares o épocas del año donde la humedad relativa del ambiente es superior a la normal puede producirse hielo en exceso, recomendamos entonces hacer un descarche manual desconectando el dispensador y manteniendo la puerta abierta hasta que se retire el hielo.

ATENCIÓN : Jamas utilice objetos metálicos o puntiagudos para el descarche manual, pues podría dañar el dispensador.

AVISO : Antes de empezar con cualquiera de los procedimientos mencionados, apague el equipo y desenchúfelo.