



Instrucciones de instalación y para el usuario

Felicitaciones por adquirir Pod Bar, una solución modular única de servicio de vino por copa que consta de un control de temperatura para vino blanco y tinto, gabinete de exhibición y dispensador, además de tecnología de conservación de vino Le Verre de Vin incorporada.

Este instructivo contiene precauciones de seguridad, información operativa y consejos y sugerencias útiles para asegurar que usted utilice el Pod Bar de forma efectiva y segura. Por favor lea este manual de instrucciones con atención antes de instalar o utilizar el Pod Bar y consérvelo en un lugar seguro para referencias futuras.

CONTENIDO

Información importante de seguridad	Pág. 3
<ul style="list-style-type: none">☞ Información sobre seguridad en la instalación☞ Precauciones de seguridad para el refrigerante (isobuteno R134a(23))☞ Precauciones de seguridad operativa para la unidad Le Verre de Vin☞ Precauciones de seguridad cuando limpie el gabinete del Pod Bar☞ Servicio	
Instalación del Pod Bar	Pág. 4
<ul style="list-style-type: none">☞ Información importante para la instalación☞ Para desempacar el Pod Bar☞ Para efectuar la instalación☞ Paso 1: Colocación del Pod Bar☞ Paso 2: Conexión de la manguera de suministro de CO2☞ Paso 3: Para comenzar	
Pod Bar: resellado de botellas abiertas de vino no espumoso con la unidad Le Verre de Vin	Pág. 7
<ul style="list-style-type: none">☞ Paso 1: Prepare la botella para el resellado☞ Paso 2: Reselle la botella de vino☞ Paso 3: Para servir de una botella sellada	
Pod Bar: resellado de botellas abiertas de vino espumoso/champañas con la unidad Le Verre de Vin	Pág. 8
<ul style="list-style-type: none">☞ Paso 1: Prepare la botella para el resellado☞ Paso 2: Reselle la botella de vino☞ Paso 3: Para servir de una botella sellada	
Pod Bar / Le Verre de Vin: procedimientos y advertencias de rutina	Pág. 10
<ul style="list-style-type: none">☞ Advertencias	
PodBar: consejos y sugerencias	Pág. 10
<ul style="list-style-type: none">☞ Sonidos normales de operación☞ Advertencias para el ahorro de energía☞ En caso de fallas/incrementos de energía☞ Descongelamiento	
Notas importantes para la limpieza y el mantenimiento del Pod Bar	Pág. 12
Especificaciones técnicas	Pág. 13
Localización de fallas	Pág. 14

Información importante de seguridad

Por favor asegúrese de leer y comprender estas advertencias antes de instalar o utilizar su Pod Bar. Si se siente dudoso sobre cualquier asunto de seguridad, por favor contacte a su distribuidor.

Información sobre seguridad en la instalación

- El Pod Bar pesa 35 kilogramos; asegúrese de que sea transportado y manejado con cuidado.
- No intente acceder a los componentes eléctricos o mecánicos del Pod Bar o modificarlos.
- Asegúrese de que el Pod Bar no se asiente sobre el cable de alimentación eléctrica.
- Cualquier trabajo eléctrico o mecánico correctivo que se requiera para instalar el Pod Bar deberá ser realizado por un electricista calificado o persona competente.
- El gabinete del Pod Bar no debe ser conectado a una fuente eléctrica durante un mínimo de dos horas después de la instalación (el refrigerante requiere tiempo para asentarse).

Precauciones de seguridad para el refrigerante (isobuteno R134a(23))

- Mantenga todas las aberturas de ventilación libres de obstrucción.
- No dañe el circuito de refrigeración en el gabinete del Pod Bar.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelamiento del gabinete.

Precauciones de seguridad operativa para la unidad Le Verre de Vin

- Nunca utilice Le Verre de Vin en botellas llenas o si el nivel del vino es más alto que el hombro de la botella.
- Nunca utilice el proceso para vino no espumoso Le Verre de Vin con vinos espumosos o champañas.
- Nunca utilice el proceso para vino espumoso o champaña Le Verre de Vin con vinos no espumosos.
- Nunca intente acceder al sistema o retirar las cubiertas.
- Nunca intente resellar botellas dañadas.

Precauciones de seguridad cuando limpie el gabinete del Pod Bar

- Antes de la limpieza apague el gabinete del PodBar y la unidad Le Verre de Vin (página 6) y desconecte el sistema del suministro de energía.
- Si usted retira los estantes internos de metal, por favor considere que puede haber bordes afilados.

Servicio

- Bajo ninguna circunstancia deberá usted intentar reparar los sistemas de electricidad o refrigeración del Pod Bar. Las reparaciones efectuadas por personas no calificadas pueden provocar lesiones o serias fallas de funcionamiento. Dichas reparaciones también pueden invalidar su garantía.

Instalación del Pod Bar

Información importante para la instalación

El Pod Bar está diseñado para la conservación, la exhibición y el almacenamiento de vinos tintos, blancos y espumosos. Para asegurar su correcta operación, la unidad debe colocarse en un área bien ventilada, alejada de la luz directa del sol o de cualquier otra fuente de calor como focos, lavadoras de copas, hornos, etcétera. La temperatura ambiente debe ser de entre 60oF y 77oF (16oC-25oC), sin humedad excesiva y debe haber un espacio mínimo de 50 mm a los lados, parte trasera y parte superior del gabinete.

Es esencial que el Pod Bar no quede encerrado o cubierto y que los paneles laterales no estén obstruidos en manera alguna (el calor generado por el uso normal es dispersado por los condensadores integrados en los costados del gabinete). Los paneles laterales se sentirán tibios al tacto, lo cual es normal. Cuando una más de dos gabinetes Pod Bar, usted deberá utilizar nuestros espaciadores de ventilación del mismo color.

Cualquier daño o defecto causado por no cumplir con estos requerimientos estándar de operación no estará cubierto por la garantía Pod Bar y no podrá ser considerado responsabilidad de los distribuidores.

Para desempacar el Pod Bar

- Retire todos los empaques y cualquier cinta adhesiva.
- Verifique que cuenta con todas las partes que usted ordenó. En el improbable caso de que alguna haya faltado o esté dañada, por favor contacte a su distribuidor de inmediato.
- El Pod Bar incluye de fábrica un cable de alimentación eléctrica que mide 1.5 metros.

Para efectuar la instalación

- El Pod Bar unitario requerirá dos enchufes de alimentación eléctrica de 110 voltios (suministro estándar en Estados Unidos) y otro enchufe para cada gabinete Pod Bar adicional.
- El gabinete Pod Bar se fusiona a través de la clavija y la unidad Le Verre de Vin cuenta con un fusible anti-incrementos de voltaje de dos amperios (pág. 5).

Paso 1: Colocación del Pod Bar

- Coloque el Pod Bar en la ubicación elegida por usted. Para asegurarse de que quede nivelado por completo utilice los soportes ajustables que se encuentran al frente y en la parte trasera del gabinete.
- Solo rote el soporte ajustable a mano para elevar o bajar las esquinas del gabinete, hasta que esté nivelado por completo.
- Es esencial que cada gabinete sea nivelado de manera correcta; de lo contrario, usted podría tener problemas al abrir o cerrar la puerta, podría comprometer el ajuste de las juntas de la puerta y la unidad podría experimentar vibración excesiva.

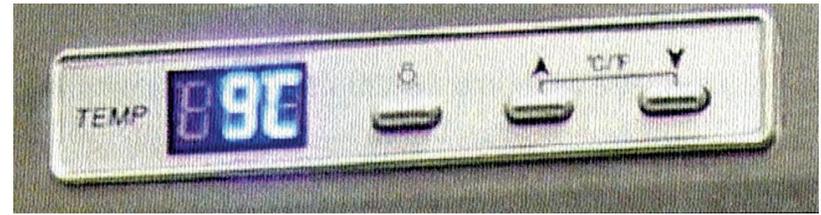
Paso 2: Conexión de la manguera de suministro de CO2

- Extienda la manguera negra de suministro de CO2 (incluida) desde el regulador hasta la parte posterior de la unidad Le Verre de Vin (accesible desde la parte posterior del PodBar). Revise que la manguera esté libre de pliegues u obstrucciones (vea la imagen a la derecha).
- Empuje con firmeza la manguera de suministro de CO2 en el conector blanco (vea la imagen a la derecha), en la parte posterior de la unidad Le Verre de Vin para asegurarla.
- La manguera ahora está asegurada y sellada.
- Abra el suministro de CO2 (use la palanca negra en el regulador) y revise si hay fugas (escucharía un siseo).
- Si desea retirar la manguera de suministro de CO2 cierre el suministro de CO2; luego solo empuje el collar del conector blanco con su uña y jale la manguera con su otra mano. Se desprenderá con facilidad.
- Reinserte la manguera de suministro de CO2 antes de abrir el cilindro de CO2.

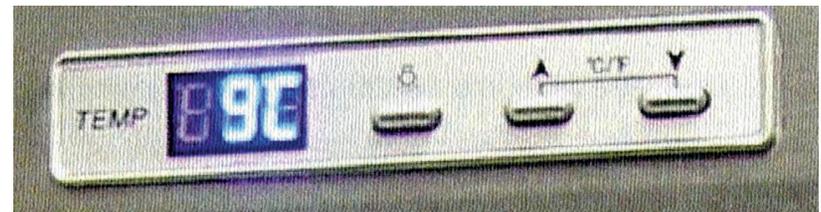


Paso 3: Para comenzar

- Permita que el aparato repose durante un mínimo de dos horas después de la instalación.
- Conecte el aparato a la corriente eléctrica y enciéndala.
- El gabinete Pod Bar tiene una temperatura preconfigurada de 53oF (11.67oC) y retomará esta configuración de manera automática si se le aísla de la corriente eléctrica. Para configurar la temperatura del gabinete solo presione los botones \oplus o \ominus en la pantalla digital hasta alcanzar el nivel deseado. Por favor considere que puede configurar la temperatura entre 39oF y 65oF (4oC-18oC).
- Evite modificar la temperatura presionando por accidente los botones \oplus o \ominus durante la limpieza del gabinete o el servicio.



- Para cambiar la pantalla entre grados Celsius y Fahrenheit presione y sostenga los botones \oplus y \ominus juntos durante cinco segundos.
- Una vez que la pantalla digital del gabinete indique que ha alcanzado la temperatura de configuración deseada, llene el gabinete con botellas de vino previamente enfriadas.
- Por favor considere que la temperatura mostrada en la pantalla digital fluctuará mientras la puerta está abierta y se encienden los sensores de temperatura del aire. Esto es normal y tendrá muy poco efecto en la temperatura central deseada en las botellas de vino, a menos que la puerta se mantenga abierta por largos periodos durante el servicio.
- **Advertencia:** el gabinete Pod Bar está diseñado de manera específica para la dispensa y exhibición de vinos enfriados previamente. No es recomendable que usted llene el gabinete con botellas que se encuentren a temperatura ambiente. Si usted decide almacenar botellas a temperatura ambiente, sírvase considerar que pueden requerirse varias horas para que alcancen la temperatura de servicio de 39oF-42oF (4oC-6oC).
- Las luces en el gabinete se controlan a través de la pantalla digital que se localiza en la puerta. Usted puede modificar el color de las luces si presiona el botón del foco. Para buscar los colores de las luces continúe presionando el botón del foco. Para apagar por completo las luces continúe presionando el botón del foco y busque en la secuencia hasta apagar las luces.



- Las luces en el gabinete son LEDs. Tienen una expectativa de vida útil de cien mil horas, son eficientes respecto del consumo de energía y no requieren mantenimiento.

Pod Bar: resellado de botellas abiertas de vino no espumoso con la unidad Le Verre de Vin

La unidad Le Verre de Vin crea un vacío controlado con precisión dentro de una botella abierta de vino. Esta técnica hace más lento el proceso de oxidación y garantiza el vino perfecto, ¡una y otra vez!

Paso 1: Prepare la botella para el resellado

- Para preparar el tapón presiónelo por los lados donde se indica (diagrama A). La válvula en el tapón se abrirá y luego volverá a cerrarse cuando usted la suelte.



Diagrama A



Diagrama B

- Después de servir una copa de vino, gire con firmeza un tapón negro de tornillo o un tapón de corcho para vino no espumoso en la boca de la botella. Usted ya está listo para resellar la botella (diagrama B).

Paso 2: Reselle la botella de vino

- Revise que la unidad Le Verre de Vin esté encendida (la luz ROJA se iluminará).
- Con la botella en posición vertical, coloque la parte superior del tapón en la boquilla redonda para vino no espumoso en la unidad Le Verre de Vin.
- Use la guía de metal en la boquilla Le Verre de Vin para ayudarse a colocar el tapón de forma adecuada.
- Presione la botella hacia arriba con suavidad (diagrama C).



Diagrama C

- La luz color **ÁMBAR** se encenderá para indicar que el proceso de resellado opera de manera correcta.
- Sostenga la botella en esta posición hasta que se encienda la luz **VERDE**. Esto tomará entre tres y cinco segundos. El proceso de resellado ha terminado y la unidad Le Verre de Vin se apagará de modo automático.
- Retire la botella y colóquela en su sitio de almacenamiento.

Paso 3: Para servir de una botella sellada

- **Recuerde:** cuando sirva una copa de vino de una botella sellada solo necesita presionar el tapón donde se indica para liberar el vacío.
- Ahora puede retirar el tapón con facilidad.
- Después de servir la copa de vino, reselle la botella de acuerdo con el Paso 2.

Recomendamos que usted reselle sus botellas abiertas de vino no espumoso con la unidad Le Verre de Vin cada vez que sirva una copa de vino. Mientras más tiempo permanezca una botella sin sellar, más pronto se deteriorará el vino restante.

Pod Bar: resellado de botellas abiertas de vino espumoso/champañas con la unidad Le Verre de Vin

El champaña y los vinos espumosos se resellan mediante la introducción de una cabeza de presión cuidadosamente controlada de dióxido de carbono en la botella. Este proceso “captura” el burbujeo natural y asegura que usted sirva una copa perfecta una y otra vez.

Paso 1: Prepare la botella para el resellado

- Después de servir una copa de vino, presione con firmeza un tapón **NEGRO** (CHAMPAÑA) en la boca de la botella (diagrama D).
- Gire la presilla metálica de retención integrada sobre la parte superior del tapón para asegurarlo con firmeza en su sitio. Es esencial que la presilla de retención esté colocada de forma correcta y bien ajustada. Usted ya está listo para resellar la botella.

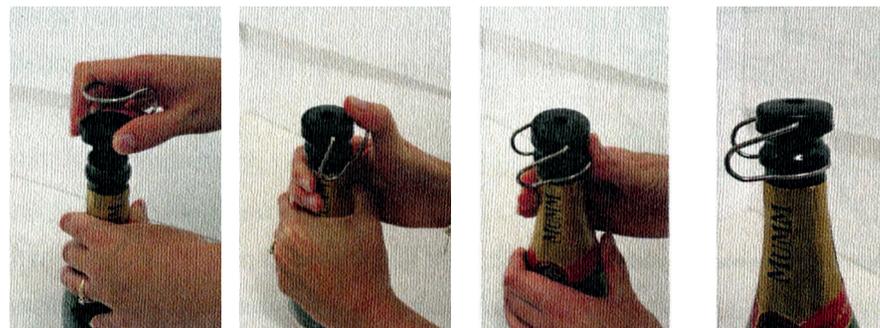


Diagrama D

Paso 2: Reselle la botella de vino

- Verifique que la unidad Le Verre de Vin esté encendida (la luz **ROJA** se iluminará).
- Con la botella sujeta en posición vertical, coloque la parte superior del tapón en la boquilla con forma de cono en la unidad Le Verre de Vin.
- Presione la botella hacia arriba con suavidad (diagrama E).

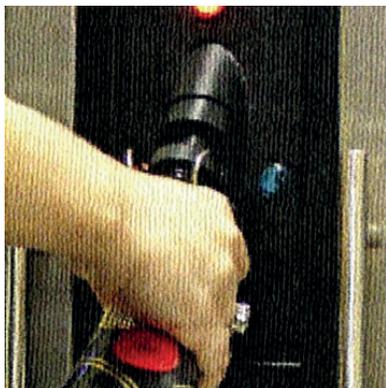


Diagrama E

- La luz color **ÁMBAR** se encenderá para indicar que el proceso de resellado opera de forma correcta.
- Sostenga la botella en esta posición hasta que se encienda la luz **VERDE**. Esto tomará entre dos y cinco segundos. El proceso de resellado ha terminado y la unidad Le Verre de Vin se apagará en modo automático.
- Retire la botella y colóquela en su sitio de almacenamiento.

Paso 3: Para servir de una botella sellada

Recuerde: Cuando sirva una copa de vino de una botella sellada, el tapón deberá ser retirado con cuidado de la manera convencional.

- Con una mano sostenga la botella con firmeza por el cuello.
- Coloque el pulgar de la misma mano con firmeza en la parte superior del tapón.
- Mantenga su pulgar firme sobre el tapón mientras retira la presilla metálica de retención de la parte superior del tapón con su otra mano (diagrama F).

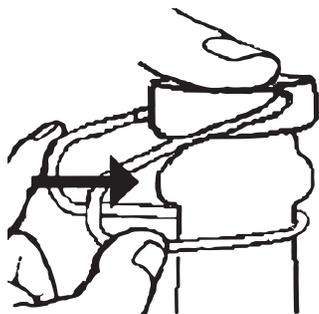


Diagrama F

- Saque el tapón con suavidad. Por seguridad sostenga el tapón hasta que lo haya sacado por completo de la botella.
- Después de servir una copa de vino reselle la botella de acuerdo con el Paso 2.
- Utilice la unidad Le Verre de Vin **CADA VEZ** que sirva una copa de vino. El burbujeo de una botella no sellada se perderá con rapidez.

Pod Bar / Le Verre de Vin: procedimientos y advertencias de rutina

- El contenido de las botellas abiertas de vinos no espumosos, vinos espumosos y champañas debe venderse en un lapso de 21 días.
- La parte superior de todas las botellas debe mantenerse limpia y libre de residuos de vino.
- Los tapones deben recibir una limpieza regular. Use agua tibia y detergente suave y enjuáguelos muy bien.
- Supervise el desempeño de todos los tapones. Si un tapón no retiene la presión o el vacío, reemplácelo por uno nuevo.

Advertencias

- **NUNCA** utilice la unidad Le Verre de Vin con botellas **LLENAS**.
- **NUNCA** utilice el proceso de **REPRESURIZACIÓN** en vinos no espumosos.
- **NUNCA** utilice el **PROCESO PARA VINOS NO ESPUMOSOS** de la unidad Le Verre de Vin con vinos espumosos o champañas.
- **NUNCA** cambie la temperatura de una botella después de que ha sido resellada.
- **NUNCA** almacene botellas reselladas de forma horizontal.
- **NUNCA** reselle más de quince botellas de vino no espumoso en un periodo de cinco minutos.
- **NUNCA** agite una botella de vino espumoso o champaña.
- **NUNCA** apunte hacia alguna persona con una botella de vino espumoso o champaña cuando retire el tapón.
- **NUNCA** retire la cubierta de la unidad Le Verre de Vin.
- **NUNCA** intente resellar botellas dañadas.

Pod Bar: consejos y sugerencias

Sonidos normales de operación

- Usted puede escuchar un leve sonido de gorgoteo o burbujeo cuando el refrigerante es bombeado a través de las bobinas o la tubería.
- Asegúrese de que las botellas de vino dentro del refrigerador no estén en contacto directo con el panel posterior, ya que esto puede provocar que se congelen.
- Cuando el compresor funciona, el refrigerante es bombeado por el sistema y usted escuchará un sonido pulsante del compresor.
- Cuando el compresor se encienda y se apague, usted escuchará un leve chasquido.

- El proceso de conservación de vino no espumoso en el Pod Bar utiliza una bomba de vacío para eliminar el oxígeno de la botella. Mientras lo utilice, usted escuchará la bomba en funcionamiento y se apagará en modo automático cuando el proceso haya finalizado.
- Los procesos de conservación tanto del vino no espumoso como del champaña están calibrados de manera automática para desactivarse al finalizar. Usted escuchará un leve chasquido cuando el proceso haya terminado.

Advertencias para el ahorro de energía

- Evite mantener la puerta abierta durante largos periodos pues el aire caliente entra a la cámara y provoca que el compresor se encienda con frecuencia innecesaria.
- Las botellas deben ser enfriadas antes de colocarlas en el Pod Bar.
- Deje en funcionamiento los elementos de refrigeración del gabinete Pod Bar durante la noche.
- Apague las luces del gabinete Pod Bar durante la noche, pero asegúrese de no apagar los elementos de refrigeración del gabinete Pod Bar.
- Apague el sistema Le Verre de Vin usando el interruptor redondo al finalizar el turno de la noche.

En caso de fallas/incrementos de energía

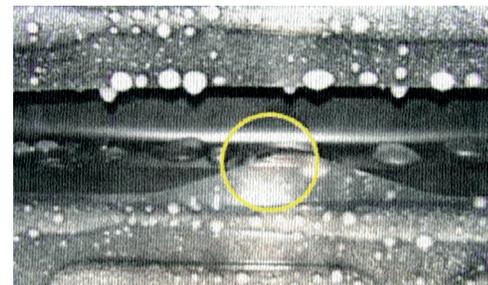
- Si se presenta una falla de energía, mantenga las puertas cerradas tanto como sea posible para reducir la cantidad de aire caliente que entre al gabinete.
- Cuando la energía se restablezca, usted necesitará reajustar las configuraciones de temperatura deseada pues el gabinete retomará la temperatura de 54oF (11.67oC) de modo automático.
- Si el suministro de energía hacia el elemento del gabinete del Pod Bar falla y la unidad Le Verre de Vin opera de forma correcta, por favor revise el fusible en la clavija y, de ser necesario, reemplácelo.
- Si el suministro de energía hacia la unidad Le Verre de Vin del Pod Bar falla y el gabinete opera de forma correcta, por favor revise el fusible anti-incrementos de voltaje que se localiza en la parte posterior de la unidad Le Verre de Vin, atrás del gabinete. Solo desatornillelo y sustitúyalo si es necesario.



Descongelamiento

- El Pod Bar se descongela de manera automática cada vez que el compresor deja de funcionar. El agua se elimina a través del canal de goteo hasta la bandeja evaporadora integral.

- Nunca utilice herramientas afiladas de metal para raspar cualquier congelamiento de la bandeja evaporadora pues podría dañarla sin posibilidad de reparación.
- Para evitar que el agua de descongelamiento rebose en la cámara del Pod Bar, limpie con frecuencia el orificio de descarga de agua, en el centro del colector de goteo con forma de V que está al fondo del Pod Bar, debajo de la bandeja evaporadora. (Vea la imagen anterior).



Notas importantes para la limpieza y el mantenimiento del Pod Bar

- Apague y desconecte todos los enchufes de la fuente de energía antes de limpiar la unidad.
- No utilice pulidores de metales en ninguna superficie.
- No utilice líquidos abrasivos o paños ásperos pues dañarán los acabados de la unidad.
- Retire todo el vino de las áreas de almacenamiento y de todos los estantes opcionales.
- Con un detergente suave y un paño húmedo, suave y libre de pelusas limpie las superficies tanto internas como externas. Pula para secar y elimine cualquier mancha.
- Limpie y pula las superficies tanto internas como externas de las puertas de vidrio.
- Limpie las boquillas y las áreas circundantes de la unidad Le Verre de Vin con una solución de limpiador óptico suave y un paño suave, húmedo y libre de pelusas.
- Lave los tapones con regularidad. Use detergente suave y enjuáguelos muy bien.
- Vuelva a colocar los estantes autoestables opcionales y los vinos.
- Reconecte las clavijas a la fuente de energía y encienda las unidades.
- Siempre limpie los derrames de inmediato.
- Una o dos veces por año limpie el compresor en la parte posterior del Pod Bar, pues una acumulación de polvo afectará su desempeño.

Especificaciones técnicas

Capacidad total	Pod Bar: 12 botellas estándar de 75 cl Pod Bar Dual: 24 botellas estándar de 75 cl.
Ancho	Pod Bar: 21.9 pulgadas Pod Bar Dual: 38.8 pulgadas
Altura	21.3 pulgadas
Profundidad	20.7 pulgadas (21.9 pulgadas incluyendo la proyección de la manija)
Consumo de energía	0.52 kilovatios por hora/24 horas
Energía total de entrada	Pod Bar: 85 vatios Pod Bar Dual: 170 vatios
Peso (Pod Bar)	21 kilogramos
Peso (Pod Bar Dual)	50 kilogramos
Refrigerante	R134a(23)

Este aparato no contiene gases que pudieran dañar la capa de ozono.

Localización de fallas

Si el Pod Bar no funciona de manera correcta, por favor realice las siguientes revisiones antes de contactar a su distribuidor.

Problema	Posible causa	Solución
El agua de descongelamiento se desborda dentro del Pod Bar	El colector de goteo está lleno. Bloqueo en el orificio de drenado.	Elimine el agua del colector de goteo y retire cualquier bloqueo.
No hay energía en el Pod Bar	Fusible fundido. Incremento de energía. Corte de energía.	Revise el suministro de energía en el enchufe. Revise el fusible en la parte superior de la clavija.
No hay energía en la unidad Le Verre de Vin	Fusible fundido. Incremento de energía. Corte de energía.	Revise que la cámara refrigerada del Pod Bar esté en funcionamiento. Revise el fusible en la parte superior de la clavija. Revise el fusible interior, localizado en la parte posterior de la unidad Le Verre de Vin (consulte la página 5).
La temperatura interna del Pod Bar es muy alta	El Pod Bar está colocado en una posición inadecuada. La configuración de temperatura está demasiado alta.	Verifique que la temperatura ambiental sea de 16oC-25oC. Revise que no haya ninguna fuente de calor cerca del Pod Bar. Asegúrese de que exista un espacio de 50 mm alrededor del Pod Bar. Revise la configuración de temperatura (consulte la página 5).
La temperatura en el aparato es muy baja	La configuración de temperatura está demasiado baja.	Revise la configuración de temperatura (consulte la página 5).
Se ha acumulado escarcha y hielo en exceso	Se ha dejado la puerta abierta. Algo obstruye la puerta. El sello de la puerta está sucio.	Revise que la puerta no esté abierta. Verifique que nada impida el cierre de la puerta. Revise que el sello de la puerta esté limpio e íntegro.
El Pod Bar hace mucho ruido	El Pod Bar no está nivelado. El Pod Bar está en contacto con algo que vibra o que causa que el Pod Bar vibre.	Revise que el Pod Bar esté estable y nivelado. Verifique que el Pod Bar no esté en contacto con la pared y que nada se apoye contra él.
Se forma condensación en el exterior del Pod Bar	El Pod Bar opera en un ambiente húmedo.	Solo séquelo con un paño y trasládalo a otra ubicación.

<p>El proceso de conservación de vino no espumoso se interrumpe muy pronto (en menos de dos segundos)</p>	<p>El tapón no está preparado. La botella está llena.</p>	<p>Prepare el tapón. Nunca reselle una botella llena porque el vino se derramará en el sistema.</p>
<p>El proceso de conservación del vino no espumoso toma más de ocho segundos</p>	<p>El tapón no está insertado de manera correcta. La botella no está colocada en la boquilla de forma adecuada. El tapón estándar para botella de vino no espumoso es utilizado en una boca de rosca con cuello más amplio.</p>	<p>Asegúrese de que el tapón está insertado por completo en la botella para crear un sello firme. Las botellas con boca de rosca requieren nuestros tapones de rosca modificados. Asegúrese de que la botella esté insertada en la boquilla en el ángulo correcto.</p>
<p>La luz verde no se enciende cuando se utiliza el proceso de conservación del champaña</p>	<p>El cilindro de CO2 está vacío. Hay un doblez o corte en la manguera de CO2. El suministro de CO2 no está encendido.</p>	<p>Revise el cilindro de CO2 y sustitúyalo si está vacío. También verifique que la arandela de goma dentro del conector del regulador esté intacta. Asegúrese de que el suministro de CO2 esté abierto.</p>
<p>La luz verde se enciende de inmediato cuando se utiliza el proceso de conservación del champaña</p>	<p>Hay un bloqueo en el tapón. La botella ya está resellada. La botella está llena. La válvula se ha atascado.</p>	<p>Revise que no haya obstrucciones en el tapón. Pruebe con otro tapón. Limpie y vuelva a probar el tapón que falló y deséchelo si la nueva prueba fracasó.</p>