Champagne Protector

Sekt und Champagner mit CO_2 unter Druck halten



TEILE

1. Stopfen
2. Sicherheitsklammer
3. Kapselhalter
4. Mundstück
5. Manometer

Vorbereitung

1. Spezialkapsel in den Kapselhalter 3 legen. Das dünne Ende der Kapsel zeigt zum Gewinde des Kapselhalters.
2. Kapselhalter auf das Gewinde des Champagne Protector setzen und langsam im Uhrzeigersinn aufdrehen.
3. Sobald Sie einen Widerstand spüren, den Kapselhalter zügig bis zum Anschlag drehen. Das Gerät ist einsatzbereit.

Verwendung

1. Geöffnete Flasche mit dem Stopfen 1 verschließen. Die Sicherheitsklammer 2 muss den Flaschenhals umschließen.
2. Mundstück 4 in den Stopfen setzen und etwa 5 Sekunden drücken. Die Flasche steht jetzt unter Druck.

So hält sich der Sekt mindestens 3 Wochen. Ein eingebautes Sicherheitsventil begrenzt den Druck in der Flasche auf höchstens 1,5 bar, Sie können also nicht zu lange drücken. Den Druck sehen Sie am Manometer 5.

ⓘ Fällt der Druck am Manometer beim Befüllen ab, ist die Kapsel leer und muss gewechselt werden.

Öffnen

1. Stopfen 1 mit einer Hand festhalten und die Sicherheitsklammer 2 um 90° nach oben drehen.
2. Mit der anderen Hand die Flasche festhalten und den Stopfen langsam herausdrehen.

! Bei falscher Handhabung kann der Druck den Stopfen aus der Flasche drücken. Flasche nie auf Personen richten.

Champagne Protector

Keep sparkling wine under CO_2 pressure



PARTS

1. Stopper
2. Safety clip
3. Capsule holder
4. Mouthpiece
5. Pressure gauge

Preparation

1. Insert the special capsule into the capsule holder 3. The thin end of the capsule points towards the thread of the capsule holder.
2. Place the capsule holder on the thread of the Champagne Protector and slowly turn it clockwise.
3. As soon as you feel resistance, turn the capsule holder quickly as far as it will go. The device is ready for use.

Use

1. Close the opened bottle with the stopper 1. The safety clip 2 must enclose the neck of the bottle.
2. Place the mouthpiece 4 on the stopper and press for about 5 seconds. The bottle is now pressurised.

The sparkling wine keeps for at least 3 weeks. A built-in safety valve limits the pressure in the bottle to a maximum of 1.5 bar, so you cannot press for too long. The pressure is shown on the gauge 5.

ⓘ If the pressure on the gauge drops while filling, the capsule is empty and must be replaced.

Opening

1. Hold the stopper 1 with one hand and turn the safety clip 2 90° upwards.
2. Hold the bottle with the other hand and slowly unscrew the stopper.

! If handled incorrectly, the pressure can force the stopper out of the bottle. Never point the bottle at people.