

EUROCAVE

PROFESSIONAL

Solutions pour la mise en valeur et le service du vin*

Vin au Verre 8.0



* Solutions for merchandising and the service of wine

Mode d'emploi • User Manual • Gebrauchsanweisung
• Modo de empleo • Mode d'emploi Technical
Manual • Gebruiksaanwijzing • Modo de empleo
• Mode d'emploi • Istruzioni per l'uso
Gebrauchsanweisung • Modo de empleo

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

EuroCave, créateur de la cave à vin, propose des solutions haut de gamme de conservation du vin et du service du vin au verre qui respectent l'intention du vigneron et la transmettent au consommateur exigeant et passionné.

La clé d'une bonne dégustation de vos vins

Servir le vin à une température de dégustation adéquate

Pour développer pleinement toutes leurs saveurs, les vins doivent être mis à la bonne température de service. Un vin placé à une température trop élevée paraîtra alcoolisé et capiteux. Au contraire, une température trop basse engourdira les arômes et les empêchera de se révéler complètement.

La température de dégustation adéquate des vins blancs/rosés se situe entre 6°C et 10°C. Celle des vins rouges se situe entre 14°C et 18°C.

Protéger le vin de l'oxygène lorsque la bouteille est entamée

Le vin respire, il est composé d'éléments vivants qui évoluent. Au contact de l'oxygène contenu dans l'air ambiant, le vin va s'oxyder très rapidement. Il est nécessaire de protéger le vin de tout contact avec l'oxygène pour conserver ses qualités gustatives.

TEMPÉRATURES USUELLES DE SERVICE DU VIN			
VINS FRANÇAIS		VINS AUSTRALIENS	
Alsace	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Bordeaux Blanc Sec	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux Rouge	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Bourgogne Blanc	11 °C	Pinot noir	15 °C
Bourgogne Rouge	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	AUTRES VINS	
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C	Californie	16 °C
Vins de Loire Liquoreux	7 °C	Chili	15 °C
Vins de Loire Rouge	14 °C	Espagne	17 °C
Vins du Rhône	15 °C	Italie	16 °C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7 °C		
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C		

Les solutions de vin au verre EuroCave Professional

À chaque étape de votre service - avant, pendant, après-, le Vin au Verre 8.0 vous propose **une solution au plus près de votre usage, pour un service efficace et maîtrisé !**

I.	CONSIGNES DE SÉCURITÉ & ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	5
II.	CONNAÎTRE VOTRE VIN AU VERRE 8.0	6
1.	Fonctionnalités	6
2.	Descriptif du Vin au Verre 8.0	7
III.	INSTALLATION DU VIN AU VERRE 8.0	8
1.	Mise en place de l'appareil	8
2.	Encastrement de l'appareil	8
3.	Raccordement de la bouteille d'azote	9
4.	Installation du bac de nettoyage	9
5.	Installation du support pour verres	10
6.	Descriptif de l'écran et des menus	10
7.	Configuration de l'appareil	12
	A. Paramétrage de la langue, des unités et de la monnaie	12
	B. Réglage date & heure	12
	C. Configuration des mots de passe	12
	D. Verrouillage de l'appareil	13
	E. Calibration	13
	F. Personnalisation de votre équipement	13
IV.	UTILISATION DU VIN AU VERRE 8.0	14
1.	Mise en place des bouteilles	14
	A. Configurations possibles	14
	B. Paramétrage des bouteilles	15
	C. Remplacement d'une bouteille par la même référence	15
	D. Remplacement d'une bouteille par une autre référence	16
2.	Paramétrage des doses	17
3.	Réglage des températures	17
4.	Eclairage de l'appareil	17
5.	Statistiques de vente	18
6.	Remplacement de la bouteille d'azote	18
V.	ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE	19
1.	Nettoyage quotidien	19
2.	Nettoyage mensuel	19
3.	Opérations de maintenance	20
VI.	ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT ET MESSAGES D'ALERTES	20
VII.	FOIRE AUX QUESTIONS	21
VIII.	PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	22
IX.	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES	22

A l'installateur : Laissez cette notice avec l'appareil lors de l'installation chez l'utilisateur.

A l'utilisateur : Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre Vin au Verre 8.0 et conservez-le pour les futures utilisations.

Pour toute question, merci de contacter votre SAV pour la France, ou votre revendeur pour l'étranger, à proximité de votre appareil, et muni de votre numéro de série.

Nom du produit : Vin au Verre 8.0

Numéro de série :

Date d'achat :

Plus d'info ...

SUPPORT EN LIGNE



www.eurocave.com/help/VV8

NOTICE D'UTILISATION

www.eurocave.com/manual/VV8

CONSIGNES DE SÉCURITÉ & ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans le présent guide. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche du cordon et tirez droit pour retirer la prise.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usures sur la longueur.
- Remplacez immédiatement tout cordon endommagé (contactez votre revendeur EuroCave Professional).
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur : Température d'ambiance de fonctionnement préconisée entre 10 °C et 35 °C.
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave Professional.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre...).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.

- Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter 120 kg (équipement + le poids des bouteilles en service et en réserve)
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de la sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil
- Ne pas stocker dans cet équipement des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables
- L'équipement doit être installé uniquement dans un emplacement où son utilisation et son entretien sont strictement réservés à du personnel formé et qualifié
- La zone de service de l'équipement ne doit être autorisée qu'à du personnel ayant la connaissance de l'appareil et une expérience pratique en particulier en ce qui concerne la sécurité et l'hygiène
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.



Pour votre sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre. Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).
*non valable dans certains pays.



Tout remplacement de LED doit être fait uniquement par un électricien qualifié.

2. ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

- Le cordon d'alimentation de l'appareil est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.
- Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.
- Ne branchez pas votre appareil sur une multiprise.
- Faites en sorte que la prise électrique soit accessible pour débrancher l'appareil.
- Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave Professional habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce EuroCave garantie d'origine constructeur et la manipulation doit être faite par un électricien qualifié.
- En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de l'appareil correspondent au pays (tension, fréquence).

CONNAÎTRE VOTRE VIN AU VERRE 8.0

i Le Vin au Verre 8.0 est un distributeur automatique de vin au verre destiné à un usage professionnel dans des lieux publics : restaurants, hôtels, clubs, bars, cavistes, grandes et moyennes surfaces...
Il n'est pas destiné à un usage domestique.

1. FONCTIONNALITÉS

Le Vin au Verre 8.0 réunit 5 grandes fonctionnalités pour un service parfait du vin au verre...

1/ La mise à température de service dans 2 compartiments indépendants

Il est conçu pour accueillir 4 bouteilles de vins rouge et 4 bouteilles de vins blanc/rosé; ou 8 bouteilles de vins rouges; ou 8 bouteilles de vins blanc/rosé + une réserve de 6 à 8 bouteilles selon le format, maintenues à bonne température de service.

Le Vin au Verre 8.0 fonctionne dans le respect du vin, c'est pourquoi les mises à température de dégustation sont progressives.

Par exemple : une bouteille de vin blanc/rosé sortie d'une cave à vin à 12°C nécessitera environ 1h30 pour atteindre la température de dégustation adéquate, soit 6°C (dans le cas d'une bouteille pleine).

Dans les mêmes conditions, une bouteille de vin rouge à 12°C nécessitera environ 3h pour atteindre la bonne température de dégustation, soit 18°C.

2/ La préservation des bouteilles de vins tranquilles (blancs, roses, ou rouges) ouvertes jusqu'à trois semaines. Avec le Vin au Verre 8.0, vos vins entamés gardent tout leur goût et leur saveur, et ce jusqu'à 3 semaines.

3/ Un contrôle des doses servies avec 3 volumes indépendamment paramétrables pour chacun des becs verseurs.

4/ Une mise en scène de votre carte des vins grâce à des effets de lumières au sein des compartiments et sur les becs verseurs.

5 / Un suivi des ventes de vin au verre, grâce à la fonction "statistiques" intégrée sur l'appareil.

Les plus du produit !

Simplicité & intuitivité

- Une interface pour chaque usage
 - des boutons robustes pour le service des doses
 - un écran tactile unique avec des paramétrages intuitifs et des tutoriels intégrés
- Un système de nettoyage automatique des 8 becs verseurs simultanément

Fiabilité & Qualité

- Un respect des températures de consigne
- Des verres servis sans mousse ni éclaboussure
- Des matériaux adaptés à un usage intensif (boutons mécaniques pour le service des doses, etc.)
- Une garantie de 2 ans minimum avec maintenance préventive

Une productivité renforcée

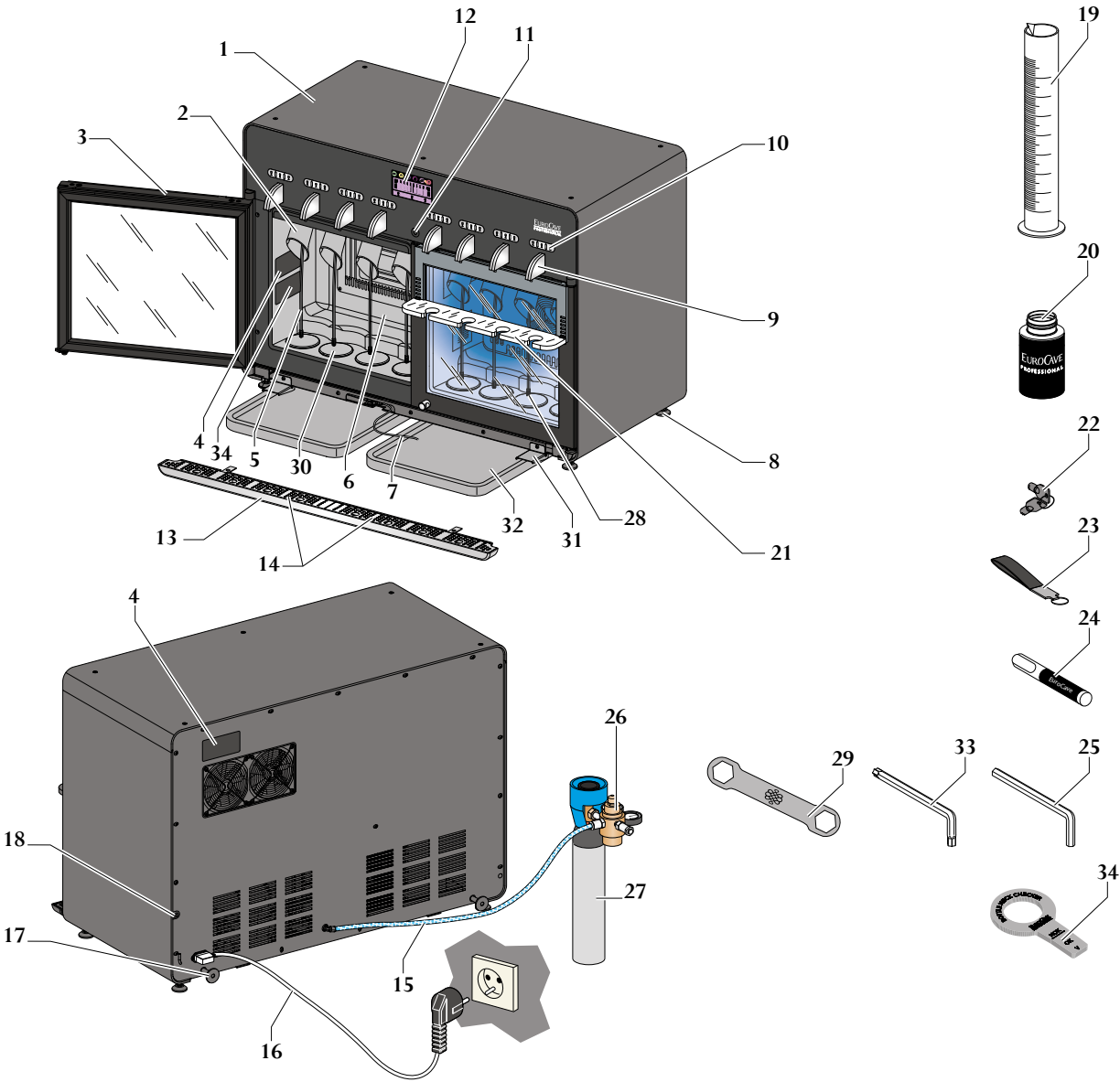
- Un changement de bouteille en moins de 10 secondes
- Une réserve pour avoir la bouteille de rechange à la bonne température et à portée de main
- Un support pour verres afin de servir simultanément plusieurs verres
- Un débit important : une dose de 12 cl servie en 6 secondes

Compatible avec différents types de bouteilles, dont les magnums

À savoir le Vin au Verre 8.0

- Ce produit n'est pas destiné à conserver ou servir les vins pétillants tels que le Champagne, ni les spiritueux.
- La durée de conservation des vins biologiques et des vins naturels avec le Vin au Verre 8.0 est susceptible de varier selon le type de vin.
- Pour les bouteilles en service, le produit accepte des bouteilles type Magnums d'une hauteur inférieure ou égale à 356 mm et d'un diamètre inférieur à 106 mm.
- L'appareil accepte les bouteilles dont le diamètre intérieur du goulot est compris entre 17,2 mm et 19,7 mm.
- Les bouteilles en réserve doivent être d'une hauteur inférieure ou égale à 320 mm.
- La capacité de la réserve est de 8 bouteilles pour les bouteilles de type Bordeaux, et de 6 bouteilles pour des bouteilles de type Bourgogne.
- La précision des doses peut varier de + ou - 7 %. En cas de différence plus importante, une nouvelle calibration est nécessaire.

2. DESCRIPTIF DU VIN AU VERRE 8.0



1	Habillage extérieur
2	8 connecteurs de bouteilles avec guide
3	2 portes Full Glass
4	2 étiquettes signalétiques avec numéro de série
5	8 tubes d'aspiration vin
6	2 compartiments de mise à température
7	Tuyau de nettoyage
8	4 pieds réglables
9	8 becs verseurs
10	3 touches de distribution vin par bec verseur
11	Serrure centrale portes
12	Ecran tactile
13	Bac de nettoyage
14	2 Grilles du bac de nettoyage
15	Tuyau de connexion de la bouteille d'azote (3 m)
16	Cordon d'alimentation (2 m)
17	2 butées arrières

18	Sortie pour connexion caisse
19	Eprouvette graduée (100 ml)
20	Flacon de nettoyage (200 ml)
21	2 supports pour verres
22	Jeu de 2 clés
23	Porte-clés
24	Feutre blanc
25	Clé Allen de 4
26	Manodétendeur
27	Bouteille d'azote (non fournie)
28	Filtre des tubes d'aspiration vin
29	Clé de serrage manodétendeur
30	8 supports bouteilles
31	2 pattes support du bac de nettoyage
32	2 bacs de récupération des condensats
33	Clé Torx T25
34	Bottle neck checker

1. MISE EN PLACE DE L'APPAREIL

Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre Vin au Verre 8.0 ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation, ...) ni intérieur. Ouvrez les portes et vérifiez l'intégrité de votre appareil (parois, connecteurs de bouteilles...).

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

Transportez votre appareil vers l'emplacement que vous lui avez choisi.

Cet emplacement devra :

- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé)
- être éloigné d'une source de chaleur
- ne pas être trop humide : pour une bonne utilisation, max. 35°C/85% d'humidité relative
- un support stable et plan
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec dis-joncteur différentiel, 30 mA* (* non valable dans certains pays).

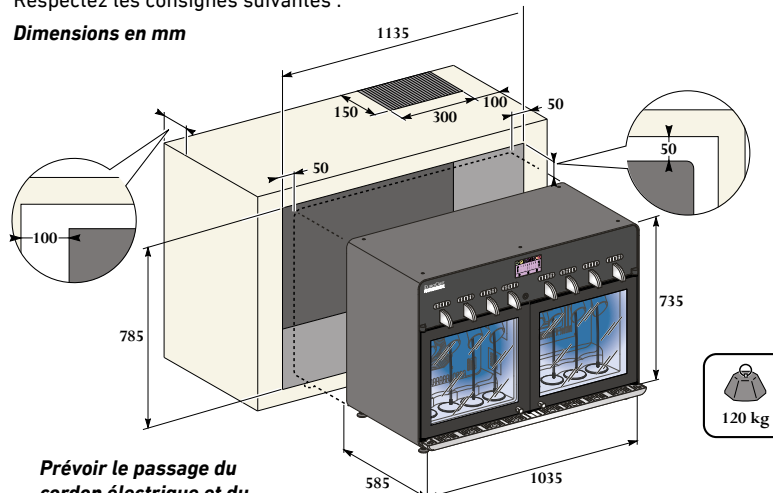
Précautions

- Ne placez pas votre appareil dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Évitez les projections d'eau ou de tout autre liquide sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 à 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre appareil.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- N'obstruez pas les ouïes d'aération à l'arrière de l'appareil.
- Les ouïes d'aération doivent être à une distance minimale de 5 cm de toute paroi ou objet.
- Ne branchez pas plusieurs appareils sur une multiprise et n'utilisez pas de rallonge.
- S'assurer que l'eau utilisée pour le nettoyage ne contient pas d'impureté (sous forme de particule plus ou moins importante) afin d'éviter la création de fuite de gaz ou de vin.
- En cas de nécessité, la découpe du cordon d'alimentation d'azote doit impérativement être réalisée avec soin afin d'éviter la création d'impureté (ex: un cutter). D'autres solutions pourraient favoriser l'apparition de fuite de gaz ou de vin.

2. ENCASTREMENT DE L'APPAREIL

Respectez les consignes suivantes :

Dimensions en mm



Prévoir le passage du cordon électrique et du tuyau d'azote sans les endommager.

Le meuble doit être suffisamment résistant pour supporter 120 kg avec le poids des bouteilles en service et en réserve

Installation

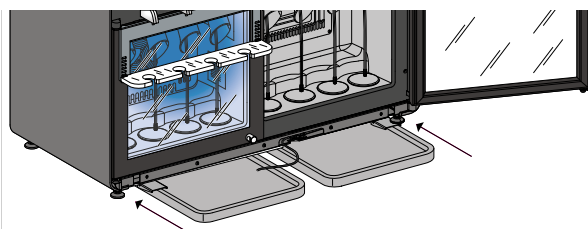
Réglez les 4 pieds indépendamment de manière à mettre votre équipement de niveau légèrement vers l'arrière, 2 à 3°, afin de permettre l'écoulement des condensats.

Déroulez ensuite le flexible de connexion à la bouteille d'azote qui se trouve à l'arrière de l'appareil et le laisser en attente de raccordement.

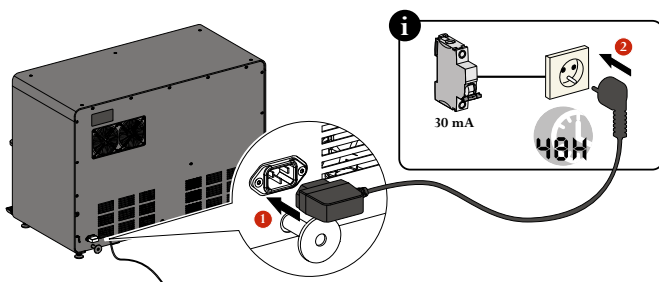


Pour aligner parfaitement les portes de l'appareil à l'horizontal et corriger les inégalités de surface, vous pouvez serrer ou desserrer les pieds avant avec une clé de 19.

Placez les 2 bacs de récupération des condensats sous le produit. Chaque bac s'insère dans 2 rails de chaque côté du produit.



- Attendre 48H00 avant de brancher votre Vin au Verre 8.0.
- Lors du déplacement ou de la mise en place de l'appareil, ne jamais l'incliner à plus de 45°.



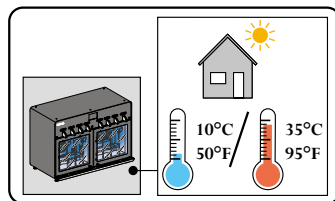
Conditions d'encastrement :

- Garder un espace de 5 cm sur les 2 cotés et au-dessus du produit
- Garder un espace de 10 cm à l'arrière du produit
- Prévoir un trou d'aération sur le dessus du produit

Le trou d'aération doit être

- sur le dessus de l'appareil
- accolé à l'arête de l'arrière du produit
- à 100 mm de l'arête latérale (sur le côté droit du produit)

Températures ambiantes préconisées



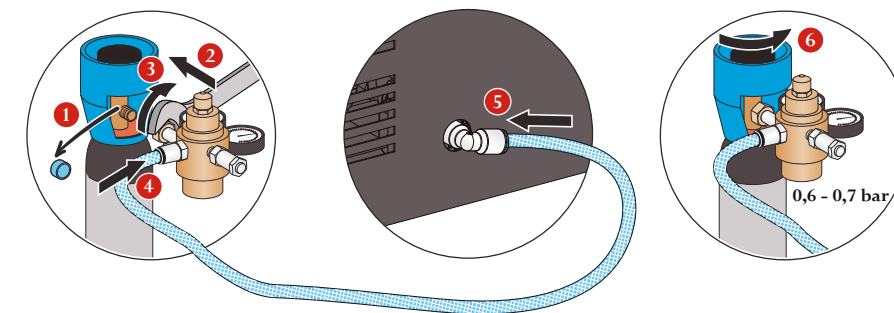
3. RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE D'AZOTE

Attention : la connexion de la bouteille d'azote se fait par l'arrière du produit - pensez à le brancher avant de l'encastrer ou avant que l'accès à l'arrière ne soit compliqué.

Type bouteille d'azote	Limites de pression	Caractéristiques de la sortie de bouteilles	Manodétendeur	Emplacement de la bouteille d'azote
Aligal 1	250 bar	Raccord selon norme NFE29-650/C (raccord femelle à droite, Ø 21,7 mm, pas 1,814 mm, profil SI)	Le manodétendeur est réglé d'origine par le fabriquant à la bonne pression : 0.6 - 0.7 bar (pression relative) Il n'est pas nécessaire de modifier la pression.	Un tuyau de 3 m est fourni > Prévoir l'installation de la bouteille à une distance permise par la dimension de ce tuyau.
Biolind 1				

Selon le lieu d'installation, il est nécessaire d'avoir le manodétendeur correspondant à votre bouteille de gaz.

Pays	Type de raccordement du manodétendeur
France, Espagne, Singapour, Mexique, Israël, Belgique, UAE, Grèce, Maroc, Tunisie	NFE29- 650/C (raccord femelle à droite, Ø 21,7 mm, pas 1,814 mm, profil SI)
USA, Canada	CGA 580 -M24 x 1.5 - MALE
Royaume-Uni, Hong Kong, Inde, Taiwan, Thaïlande, Indonésie, Argentine, Irlande, Nouvelle Zélande, Vietnam, Afrique du Sud, Portugal	BS341 - G5/8" - MALE
Allemagne, Pays-Bas, Danemark, Suisse, Finlande, Autriche, Norvège, Suède, Luxembourg	DIN 477 N°10 - W 24.32 -1/4" RH - FEMALE
Australie	Type 50 - W24 x 2 - FEMALE
Japon	JIS B 8244 - W22x1/14" -FEMALE
Chine	G5/8" - FEMALE
Italie	W21,7x1/14"- MALE



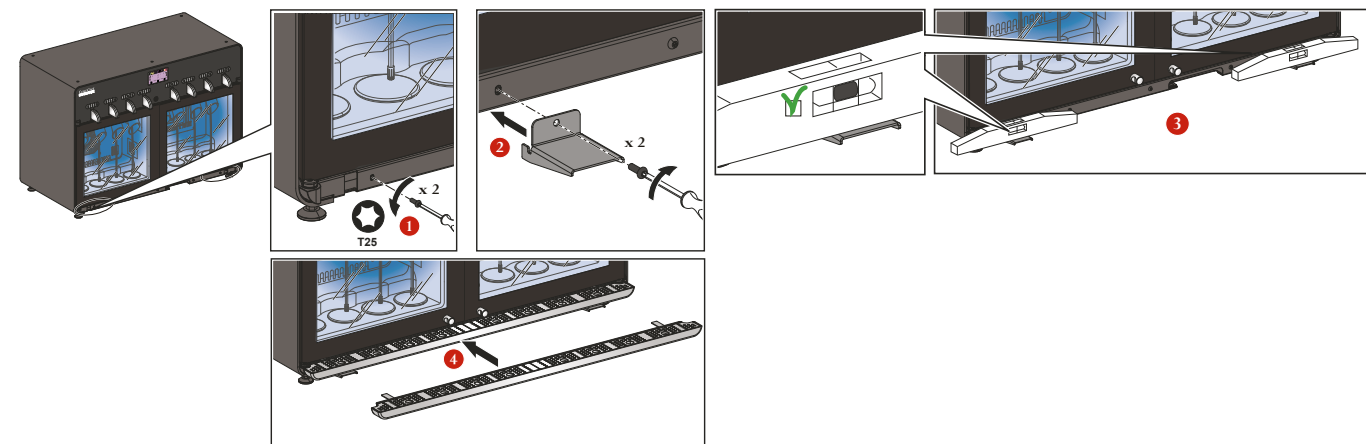
- Enlevez la capsule de sécurité
- Positionnez le manodétendeur sur la bouteille d'azote
- Vissez à l'aide de la clé de serrage du manodétendeur.
- Connectez le tuyau d'alimentation au manodétendeur
- Branchez ce tuyau à l'appareil
- Ouvrez la bouteille d'azote. La pression doit être de 0.6 - 0.7 bar.

4. INSTALLATION DU BAC DE NETTOYAGE

- Dévissez les 2 vis aux extrémités du produit, près des encoches, à l'aide d'une clé Torx T25
- Insérer les 2 pattes support du bac et revissez.
- Vérifiez à l'aide d'un niveau l'horizontalité des pattes
- Posez le bac de nettoyage sur les pattes en intégrant les languettes dans les fentes et poussez contre le produit. Le bac est aimanté et sera automatiquement attiré vers le produit.



Il est important de vérifier l'horizontalité des pattes pour éviter que le bac frotte contre les portes.



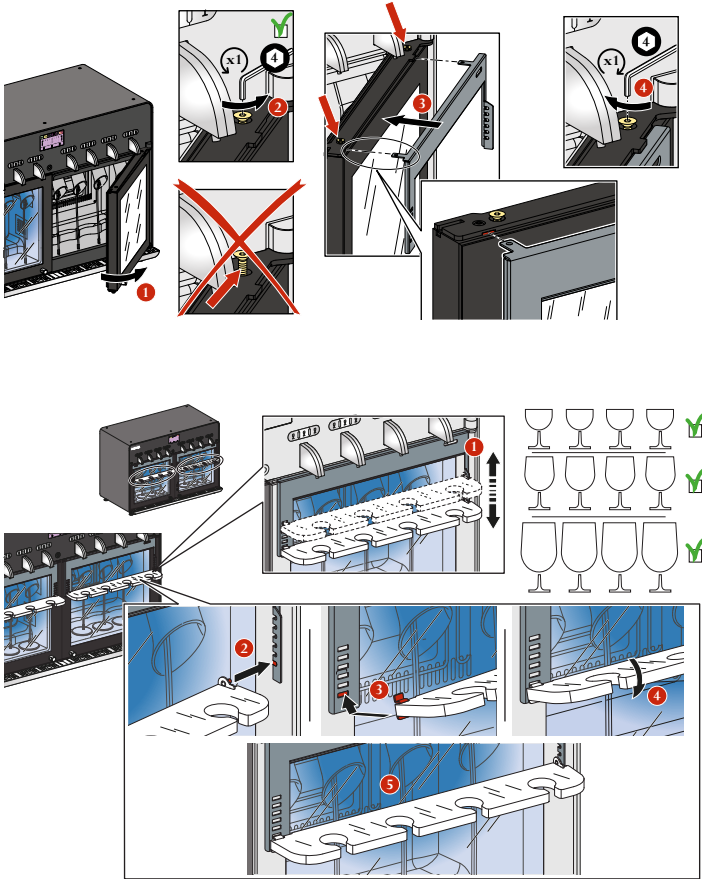
5. INSTALLATION DU SUPPORT POUR VERRES

Les supports pour verres permettent de servir simultanément plusieurs verres (jusqu'à 4 verres).
Il y a 2 supports pour verres fournis avec le produit : 1 par porte. Il est possible de les mettre ou non, selon vos préférences.
Les supports pour verres sont en 2 parties : une partie métallique à fixer sur le produit, une partie transparente à intégrer au sein de la partie métallique.

- Pour installer la partie métallique du support pour verres :
- A l'aide d'une clé Allen 4 (fournie), désérrez légèrement et sans démonter (ne faire qu'un seul tour) les 2 vis situées sur le haut de chaque porte (2)
 - Insérez la partie en métal du support pour verre dans la fente (3)
 - Revissez les 2 vis (4)

Pour fixer la partie transparente :

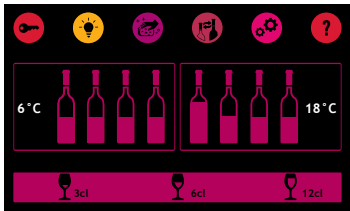
Il suffit d'installer la partie extérieure de la porte (2) en premier, puis intérieure (3) (voir schéma ci-dessous), et d'abaisser (4).
Il est possible de choisir la hauteur de la partie transparente en fonction du type de verres utilisés.
Positionnez vos verres le plus près possible du bec verseur afin d'optimiser la qualité du vin servi.



6. DESCRIPTIF DE L'ÉCRAN ET DES MENUS

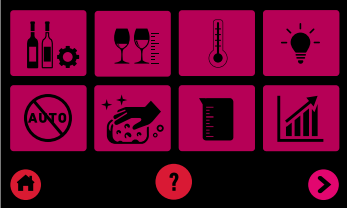
ACTIONS POSSIBLES À PARTIR DE L'ÉCRAN D'ACCUEIL

Par défaut, l'écran se met en veille au bout de 30 secondes d'inactivité.
Pour sortir de la veille, touchez la surface de l'écran.



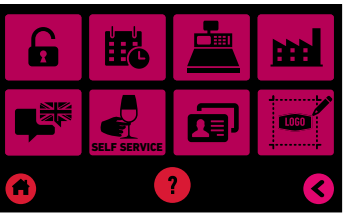
	Pour verrouiller / déverrouiller Votre mot de passe «Manager» ou «Serveur» vous sera demandé. - Le visuel de la clé est rouge : le Vin au Verre 8.0 est verrouillé, pas de service possible. - Le visuel de la clé est vert : le Vin au Verre 8.0 est en service		Accès à la plateforme d'aide en ligne
	Pour allumer/éteindre les lumières de l'ensemble du produit (becs verseurs et compartiments)		°C : Affichage de la température de consigne dans chacun des 2 compartiments. Paramétrable en Fahrenheit également
	Raccourci vers Menu Nettoyage quotidien . Ce voyant clignotera pour vous rappeler de procéder au nettoyage		Affichage du niveau de vin restant dans chaque bouteille en temps réel
	Raccourci vers Menu Changement de bouteilles par une bouteille de la même référence		Affichage des doses si toutes les doses paramétrées sont identiques pour les 8 bouteilles. Dans le cas de paramétrages différents pour les 8 bouteilles, les doses seront indiquées en dessous de chacune des bouteilles (la plus petite dose en haut, la plus grande dose en bas)
	Accès au Menu Paramètres . Le mot de passe « Manager » vous sera demandé		

ACTIONS POSSIBLES À PARTIR DE L'ÉCRAN 1 DU MENU PARAMÈTRES



	Pour configurer les bouteilles en service (nom & volume), pour remplacer une bouteille par une autre référence ou pour retirer une bouteille de l'équipement		Pour effectuer le nettoyage quotidien ou mensuel de votre équipement.
	Paramétrage du volume des 3 doses par bec verseur et du prix par dose		Calibration pour la première utilisation de l'appareil. Ce processus peut aussi être réitéré en cas de déplacement de l'appareil ou de dérive sur la précision de dosage.
	Réglage des températures des 2 compartiments		Statistiques : pour consulter le chiffre d'affaires et les volumes servis par référence sur une période donnée
	Choix de l'éclairage des compartiments et des becs verseurs : sélection des couleurs et de l'intensité lumineuse		Accès au deuxième écran du Menu Paramètres
	Passage en Mode Manuel -Les alertes seront désactivées. Attention : en cas de fuite, vous ne serez pas avertis. - La fonction statistique et le contrôle des doses seront désactivés : il faudra alors maintenir le bouton appuyé pour obtenir la dose souhaitée		Retour vers l'écran d'accueil
			Accès à la plateforme d'aide en ligne

ACTIONS POSSIBLES À PARTIR DE L'ÉCRAN 2 DU MENU PARAMÈTRES



	Changement de votre Mot de passe « Manager » et/ou « Serveur »		Retour vers l'écran 1 du Menu Paramètres
	Configuration de la date et de l'heure		Retour vers l'écran d'accueil
	Dans le cas où vous connectez le Vin au Verre 8.0 avec votre caisse. Pour cela, contactez le revendeur de l'appareil		Accès à la plateforme d'aide en ligne
	Retour aux paramètres usine : tous vos réglages sont effacés, l'appareil est réinitialisé		Mode veille Pour personnaliser votre écran de veille, contactez votre revendeur.
	Pour définir : - La langue - L'unité de volume (centilitre, once) - La monnaie - L'unité de température (Degré Celsius, Fahrenheit)		Si vous avez opté pour l'installation en configuration "contrôle d'identité"
	Passage en mode "Self-Service" avec lecteur de cartes déporté. Pour cette configuration de l'appareil, contactez le revendeur de l'appareil.		

7. CONFIGURATION DE L'APPAREIL

En allumant le Vin au Verre 8.0, l'écran INSTALLATION s'affiche pour le configurer.

L'installateur procédera à cette première installation en suivant les étapes affichées à l'écran.

A. Paramétrage de la langue, des unités et de la monnaie

1 A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** .

Rentrez votre mot de passe « Manager » et appuyez sur **Enter** .

Appuyez sur la flèche **➡** pour faire apparaître le 2^{ème} écran de paramètres

Puis sélectionnez **⚙️**

2 Choisissez votre langue en faisant défiler avec les flèches

Puis passez à l'étape suivante en appuyant sur **➡**

3 Choisissez l'unité de température en faisant défiler avec les flèches

Puis passez à l'étape suivante en appuyant sur **➡**

4 Choisissez l'unité de volume en faisant défiler avec les flèches

La modification de l'unité de volume remettra le volume des 24 doses par défaut.

Puis passez à la dernière étape en appuyant sur **➡**

5 Choisissez votre monnaie

Pour cela, cliquez sur la barre de texte. Quatre choix de monnaie apparaissent. Effacez la monnaie pré-remplie (€) en appuyant sur la touche **⌫** et sélectionnez votre monnaie : €, \$, ¥, £.

Si elle ne figure pas dans la liste, appuyez sur **abc** , et tapez votre monnaie manuellement (3 caractères maximum) : DIN, RMB, MXN, CHF...

Puis validez **✓**

Les paramétrages de la langue, de l'unité de température, de volume et de monnaie sont terminés.

B. Réglage date & heure

1 A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** .

Rentrez votre mot de passe « Manager » et appuyez sur **Enter** .

Appuyez sur la flèche **➡** pour faire apparaître le 2^{ème} écran de paramètres

Puis sélectionnez **🕒**

2 Réglez les heures/minutes grâce au clavier apparaissant sur l'écran, puis indiquez la date (jour/mois/année) et validez **✓**

NB. Il faut effacer le contenu existant avec la touche **⌫ avant d'entrer une nouvelle valeur.**

C. Configuration des mots de passe

Le "Mot de passe Serveur" sera demandé pour **verrouiller/déverrouiller** le Vin au Verre 8.0.

Le "Mot de passe Manager" sera demandé pour **verrouiller/déverrouiller** et accéder au **Menu Paramètres** .

⚠️ Lors de la première utilisation, le mot de passe par défaut est : 0000.

En cas d'oubli de mot de passe, contactez le SAV en France ou votre revendeur à l'international.

1 A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** . Rentrez votre mot de passe « Manager » et appuyez sur **Enter** .

Appuyez sur la flèche **➡** pour faire apparaître le 2^{ème} écran de paramètres

Puis sélectionnez **🔒**

2 **Pour configurer le « Mot de passe Manager » :**

Tapez le mot de passe actuel puis saisissez le nouveau mot de passe. Resaisissez-le une seconde fois pour confirmer, et validez **✓**

3 **Pour configurer le « Mot de passe Serveur » :**

Appuyez sur la flèche **➡**. Tapez le mot de passe actuel puis saisissez le nouveau mot de passe. Resaisissez-le une seconde fois pour confirmer, et validez **✓**

💡 Astuce : Il est possible d'avoir un seul mot de passe pour gérer l'ensemble des fonctionnalités.

Pour cela, il suffit de mettre le même mot de passe pour le manager et pour le serveur.

D. Verrouillage de l'appareil

- Le verrouillage mécanique de l'équipement s'effectue par la serrure située au dessus des portes
 - Le verrouillage du service des doses s'effectue avec le mot de passe manager ou serveur.
- A partir de l'écran d'accueil, sélectionnez **🔒**, entrez votre mot de passe manager ou serveur. L'appareil est verrouillé quand le visuel de la clé est rouge. Pour déverrouiller, procédez de la même manière, le visuel de la clé sera vert pour indiquer que le service des doses est activé.

E. Calibration

1 A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** .

Rentrez votre mot de passe «Manager» et appuyez sur **Enter** .

Puis sélectionnez **📏**

2 Installez une bouteille de vin remplie d'eau à n'importe quel emplacement, en veillant à plonger le tuyau à l'intérieur de la bouteille.

Pour cela, poussez la bouteille vers le haut, puis poussez vers l'avant tout en la maintenant en position haute.

3 Placez l'éprouvette graduée sous les bacs verseurs.

Appuyez sur l'une des 3 doses du bec verseur de la bouteille d'eau mise en place

4 Regardez le volume qui apparaît dans l'éprouvette et saisissez le volume servi en millilitres sur l'écran.

Puis validez **✓**

Retirez la bouteille d'eau de l'appareil.

La calibration est terminée.

Il n'est pas utile de renouveler l'opération sur les autres bacs verseurs, une seule calibration suffit.

F. Personnalisation de votre équipement

1. Personnaliser l'écran de veille

Par défaut, l'écran passe en mode veille (luminosité réduite) au bout de 30 secondes.

Vous pouvez opter pour un autre écran de veille. Pour cela :

- A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** .
- Sélectionnez **🖼️**
- Activez l'écran personnalisé en saisissant votre mot de passe manager.

Par défaut, l'écran personnalisé correspond au logo EuroCave Professional.

Il est également possible d'avoir votre propre écran de veille. Pour procéder à cette personnalisation, contactez votre revendeur qui vous expliquera la procédure à suivre.

2. Personnaliser la face avant

A l'aide du marqueur fourni avec le produit, vous pouvez écrire sur la face avant de votre appareil.

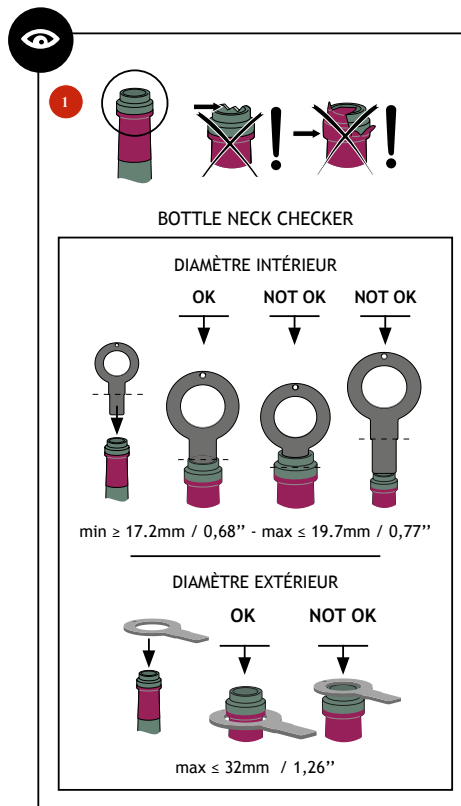


1. MISE EN PLACE DES BOUTEILLES

A. Configurations possibles

Vérifiez l'état du goulot avant d'insérer une bouteille. Il ne faut pas de résidu de l'opercule sur le goulot.

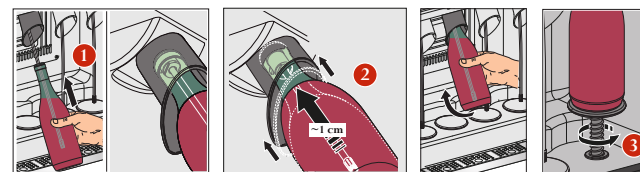
1. Il convient de vérifier chaque nouvelles références de bouteille (avant l'achat si possible) avec votre Bottle Neck Checker ainsi que les bouteilles qui ne tiennent pas correctement dans le connecteur de bouteille.



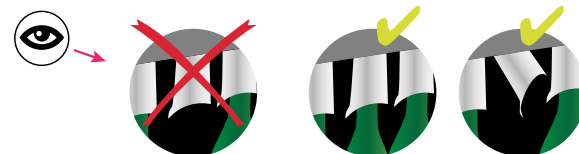
2. Introduisez le goulot de la bouteille à l'intérieur du guide de connecteur de bouteille, en veillant à plonger le tube d'aspiration vin à l'intérieur.

3. Poussez la bouteille vers le haut jusqu'à comprimer le ressort au maximum, puis basculez la bouteille vers le fond de l'appareil, tout en la maintenant enfoncée vers le haut.

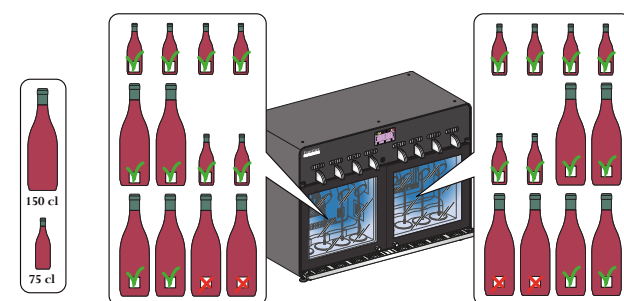
4. Certaines bouteilles peuvent nécessiter une sécurisation. Pour cela, il est possible de monter le support bouteille en l'amenant au contact de la bouteille, sans serrer.



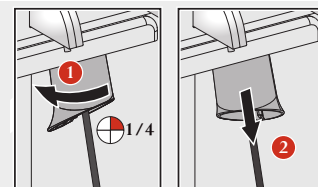
Important : En l'absence de bouteille, le guide de connecteur de bouteille doit rester en position inclinée. En position verticale sans bouteille, cela génère une fuite d'azote.



Important : les Magnums s'installent uniquement sur les 2 emplacements extérieurs de chaque compartiment. Vous pouvez avoir 4 Magnums en service en même temps.



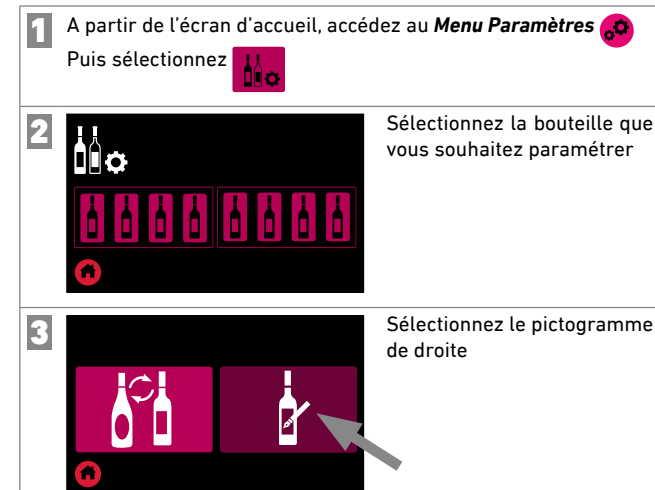
Pour les bouteilles ayant un goulot de diamètre extérieur supérieur à 32mm, il faut retirer le connecteur de bouteille en la dévissant d'un quart de tour avant d'insérer la bouteille.



B. Paramétrage des bouteilles

Cette fonction permet :

- de nommer les bouteilles afin d'analyser les ventes par référence après le service.



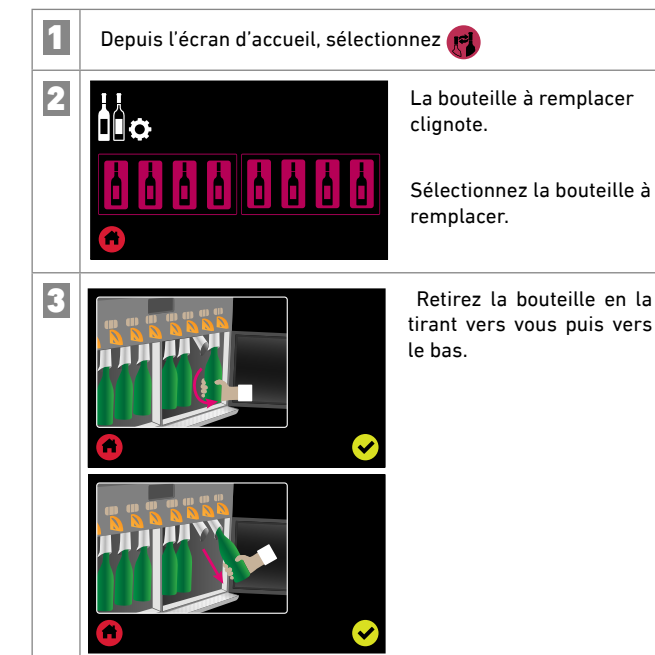
A tout moment, en sélectionnant, il est possible de renommer une bouteille ou de changer son volume.

Le volume doit être compris entre 1cl et 151 cl pour les 4 bouteilles extérieures et de 1 à 100 cl pour les 4 bouteilles intérieures (car les Magnums ne sont autorisés que sur les parties extérieures de l'appareil : 2 dans chaque compartiment).

C. Remplacement d'une bouteille par la même référence

Le Vin au Verre 8.0 vous avertit quand il faut remplacer une bouteille vide :

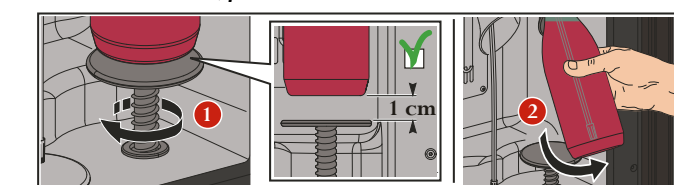
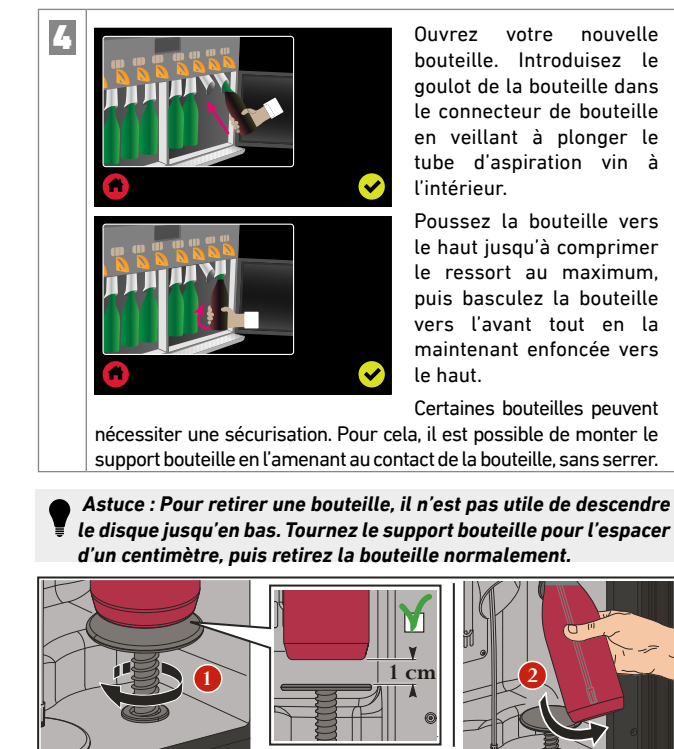
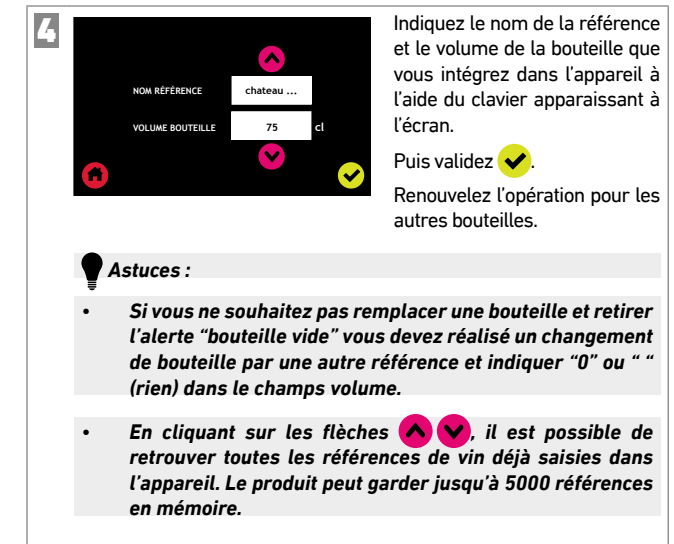
- si l'éclairage de l'appareil est activé, un message d'alerte "**Bouteille de vin vide**" apparaît sur l'écran d'accueil et le bec verseur de la bouteille vide clignote
- si l'éclairage de l'appareil est éteint, un message d'alerte "**Bouteille de vin vide**" apparaît et le visuel de la bouteille vide clignote sur l'écran d'accueil.



Astuce : Vous pouvez changer une bouteille même si l'actuelle n'est pas entièrement vide et que le voyant ne clignote pas. Ainsi, en intégrant une bouteille pleine, le niveau de la bouteille se remettra au volume maximal.

En intégrant une bouteille déjà entamée, celle-ci sera considérée comme pleine par l'appareil. Il sera possible de modifier le volume en allant dans le menu Paramétrages (voir point IV.1.B).

- d'indiquer le volume de la bouteille pleine pour suivre la consommation en temps réel, les volumes servis et être alerté du changement de bouteille à effectuer.



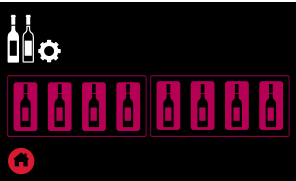
D. Remplacement d'une bouteille par une autre référence

Lors d'un remplacement de bouteille par une autre référence, il convient de nettoyer le tuyau immergé dans la bouteille.
Pour cela, prenez une bouteille de vin remplie d'eau pour le rinçage et votre nouvelle bouteille.

1

A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** .
Puis sélectionnez .

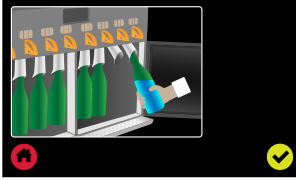
2

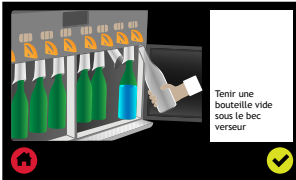
 Sélectionnez la bouteille que vous souhaitez remplacer.

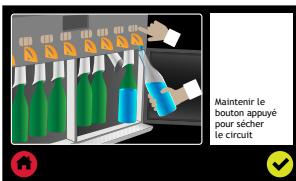
3

 Sélectionnez le pictogramme de gauche

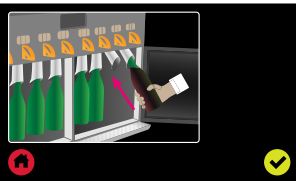
4

 Retirez la bouteille de vin vide.
Installez une bouteille de vin remplie d'eau dans le connecteur tout en veillant à plonger le tuyau à l'intérieur de la bouteille.

 Pour cela, poussez la bouteille vers le haut, puis poussez vers l'avant tout en la maintenant enfoncée vers le haut. Mettez un récipient sous le bec verseur pour récupérer l'eau du rinçage. Appuyez sur l'une des doses  et maintenez le bouton appuyé jusqu'à vider totalement la bouteille d'eau. Une fois la bouteille d'eau vidée, maintenez le bouton appuyé environ 5 secondes pour sécher le circuit jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de goutte.

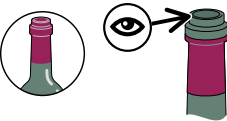
 Retirez la bouteille qui a servi au rinçage. Le nettoyage est terminé, vous pouvez positionner votre nouvelle référence.

5

 Ouvrez votre nouvelle bouteille et installez-la à la place de l'ancienne en plongeant le tuyau à l'intérieur. Poussez vers le haut, puis vers l'avant tout en la maintenant en position haute.
Et validez .

Certaines bouteilles peuvent nécessiter une sécurisation. Pour cela, il est possible de monter le support bouteille en l'amenant au contact de la bouteille, sans serrer.

 **Important :** vérifiez l'état du goulot avant d'intégrer une bouteille.



6

 Indiquez le nom de la référence et le volume de la bouteille.
Puis validez .

Si vous ne souhaitez pas remplacer une bouteille vide immédiatement, pour faire disparaître le message d'alerte, allez dans  ou  lors de la saisie des informations sur la bouteille, et saisissez "0" ou rien.

 **Important :**

En cas de doute, utiliser votre Bottle Neck Checker pour vérifier les dimensions du goulot de votre bouteille. La procédure est détaillée dans le **chapitre IV**, sous-chapitre **mise en place des bouteilles**.

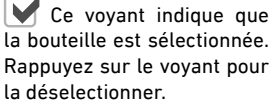
2. PARAMÉTRAGE DES DOSES

Par défaut, les 3 doses de chaque bec verseur du Vin au Verre 8.0 sont paramétrées en 3, 6 et 12 cl.

1

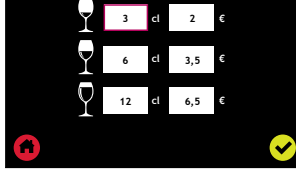
A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** .
Rentre votre mot de passe « Manager » et appuyez sur .
Puis sélectionnez .

2

 Sélectionnez la ou les bouteilles dont vous souhaitez régler les doses.
 Ce voyant indique que la bouteille est sélectionnée. Rappuyez sur le voyant pour la désélectionner.
Puis validez .

 **Astuce :** Si vous souhaitez un paramétrage identique pour les 3 doses des 8 bcs verseurs (exemple : 3, 6 12 cl pour les 3 doses des 8 bcs verseurs), cochez   pour les paramétrer en une seule fois.

3

 3 doses sont paramétrables pour chacun des 8 bcs verseurs. Indiquez le volume et le prix par verre pour chacune des doses.
Puis validez .

 **Astuces :**

- Les volumes des doses à saisir doivent être compris entre 1 cl et le volume total de la bouteille intégrée.
- Effacez le contenu de la cellule en appuyant sur  avant de taper la valeur.
- Pour le prix du verre, il faut aller jusqu'à la décimale. Exemple pour 5 € : tapez 5-0-0
- En indiquant le prix du verre, vous pourrez connaître la consommation et le chiffre d'affaires généré par la référence dans le **Menu Statistiques** .
- Si la somme des volumes des verres servis fait exactement le volume de la bouteille alors des éclaboussures peuvent apparaître sur le dernier verre de vin servi.

3. RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES

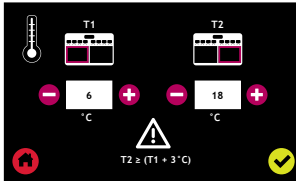
Important : La température du compartiment de gauche (compartiment 1) sera toujours inférieure de 3°C (5°F) par rapport au compartiment de droite (compartiment 2)

1

A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** .
Rentre votre mot de passe « Manager » et appuyez sur .
Puis sélectionnez .

Les plages de réglage des températures conseillées sont :
- Dans le compartiment de gauche : 6 à 15°C / 43-59°F
- Dans le compartiment de droite : 9 à 18°C / 48-64°F

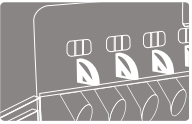
2

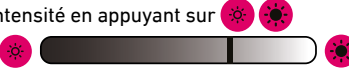
 Réglez les températures des deux compartiments à l'aide des  et .
Puis validez .

4. ÉCLAIRAGE DE L'APPAREIL

A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** .
Rentre votre mot de passe « Manager » et appuyez sur . Puis sélectionnez .

Pour l'éclairage des bcs verseurs :

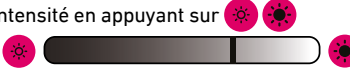
 Sélectionnez :
Choisissez la couleur de l'éclairage en appuyant sur                       

 Puis, réglez l'intensité en appuyant sur                    

Et validez .

Pour l'éclairage des compartiments :

 Sélectionnez :
Choisissez la couleur de l'éclairage en appuyant sur                       

 Puis, réglez l'intensité en appuyant sur                    

Procédez de la même manière pour le second compartiment, et validez .

 **Astuce :** En sélectionnant , les choix d'éclairage du dernier compartiment réglé s'appliqueront à l'identique dans l'autre compartiment.

 **Astuces :**

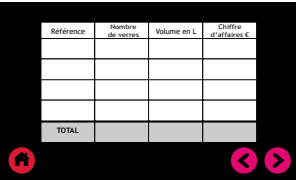
- Maintenez la flèche appuyée pour faire défiler rapidement.
- Vous pouvez opter pour l'option « Défilement » automatique en sélectionnant . L'éclairage passera automatiquement d'une nuance à l'autre.
- Si les flèches pour choisir la couleur et l'intensité de l'éclairage n'apparaissent pas, cela signifie que le défilement automatique est activé. Appuyez sur  pour le désactiver.

5. STATISTIQUES DE VENTE

A partir de l'écran d'accueil, accédez au **Menu Paramètres** . Rentrez votre mot de passe « Manager » et appuyez sur . Puis sélectionnez .



Choisissez la période que vous souhaitez retenir pour l'analyse de vos ventes : "Aujourd'hui", "7 derniers jours" ou "30 derniers jours". Puis validez .



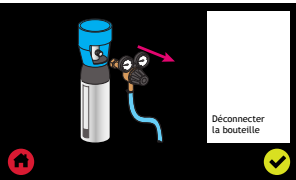
Vos statistiques apparaissent sur l'écran. Vous pouvez faire défiler l'ensemble des bouteilles en appuyant sur .

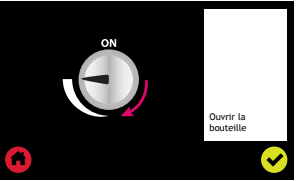
Astuces : il est possible d'effacer toutes les statistiques contenues dans l'appareil en appuyant sur DEL. Le "mot de passe manager" vous sera demandé pour confirmer la manipulation. Attention, les données seront définitivement supprimées. Les statistiques peuvent être consultées mais ne peuvent pas être exportées.

6. REMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE D'AZOTE

Lorsque la bouteille d'azote est vide, le message "Azote vide" apparaît à l'écran.

Astuce : pensez à vérifier régulièrement le niveau de la bouteille d'azote sur le manomètre. Le voyant  clignotera à l'écran tous les 15 jours. Lorsque le niveau affiche une pression inférieure à 30 bars, pensez à prévoir l'achat de la recharge de la bouteille.

1  Déconnectez la bouteille. Pour cela, fermez la bouteille d'azote puis dévissez à l'aide de la clé de serrage du manodétendeur (suivre le processus inverse du raccordement expliqué en Rubrique III.3) .

2  Raccordez la nouvelle bouteille en suivant les explications III.3. **3**  Ouvrez la bouteille. Vérifiez la pression sur le manomètre de sortie (Cf. III.3). .

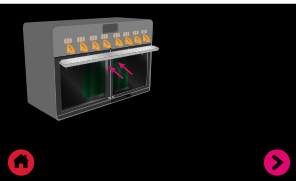
ENTRETIEN COURANT & MAINTENANCE

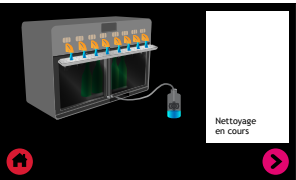


Une surveillance régulière, toute anomalie assortie du signalement à votre revendeur, seront le gage d'une grande durée de vie de votre appareil.

1. NETTOYAGE QUOTIDIEN

Le voyant **Aide** clignote pour vous rappeler d'effectuer le nettoyage quotidien de votre équipement. Après 7 jours de retard (ce paramétrage est modifiable), votre équipement interdit le service afin d'éviter que du vin oxydé présent dans le circuit se mélange au vin servi et n'altère le goût de celui-ci.

1 A partir de l'écran d'accueil, sélectionnez . **2**  Placez le bac de nettoyage en position haute en suivant les instructions à l'écran. .

3  Récupérez le tuyau de nettoyage dans la trappe située à l'arrière du bac de nettoyage quand celui-ci est en position basse. Plongez ce tuyau dans le flacon de nettoyage rempli d'eau claire et tiède (45°C). Validez  quand c'est fait. Le nettoyage s'opère automatiquement. **4** Une fois terminé, videz le bac dans un évier, rangez le tuyau à son emplacement initial et remettez le bac de nettoyage en position basse.

! En cas de perte du flacon de nettoyage, prendre un récipient d'un volume égal à 200 ml (un verre d'eau par exemple). Un récipient d'un volume supérieur à 500 ml risquerait de faire déborder l'eau de rinçage du bac de nettoyage.

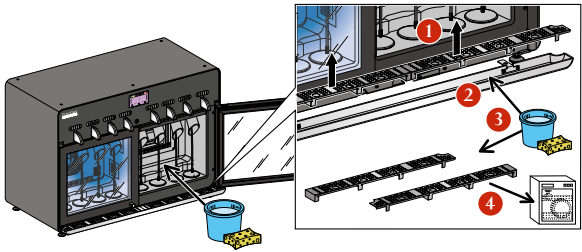
Lorsque le bac de nettoyage est en position haute, vérifiez l'état des bacs de récupération des condensats situées sous le produit. Si vous apercevez de l'eau, tirez les 2 bacs vers vous et nettoyez à l'aide d'une éponge.

2. NETTOYAGE MENSUEL

Il est important de procéder à un entretien régulier de votre appareil. Nous recommandons un entretien mensuel sur les éléments suivants :

A l'aide d'une éponge humide, procédez au nettoyage de ces différents éléments (1,2,3). Les grilles peuvent passer au lave-vaisselle (4).

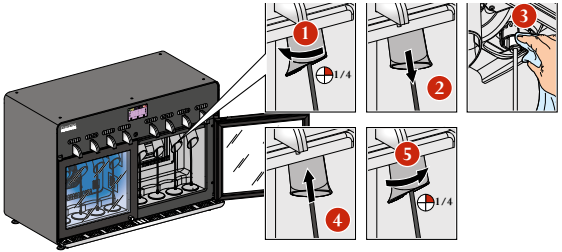
1/ Nettoyage du bac de nettoyage, des grilles, et des compartiments intérieurs



2/ Nettoyage des filtres au bout des tubes d'aspiration vin

- Démontez les filtres des tubes d'aspiration vin en tirant vers le bas (1)
- Rincez à l'eau tiède (2)
- Remontez les filtres des tubes d'aspiration vin (3)

3/ Nettoyage des joints



Démontez le guide de connecteur de bouteille en dévissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (1,2). Nettoyez le joint à l'aide d'un chiffon doux et humide (3). Repositionnez le connecteur de bouteille en suivant le processus

inverse(4,5).

4/ Nettoyage complet du circuit

Enlevez les bouteilles de vin.

Allez dans le menu paramètre  et passez en mode manuel . Mettez une bouteille de vin remplie d'eau tiède (45°C) à l'un des emplacements.

Appuyez sur un des trois boutons pour vider la bouteille entièrement. Laissez appuyer quelques secondes sur le bouton pour sécher le . Renouvelez l'opération sur les 8 becs verseurs. Puis repositionnez les bouteilles de vin et repassez en mode .

5/ Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux humide.

Astuce : Verrouillez la distribution des doses sur l'écran tactile  avant le nettoyage extérieur.

! Attention : N'utilisez jamais de produits détergents agressifs et ne faites pas couler de liquide sur le produit.

6/ Nettoyage des 2 bacs de récupération des condensats

Retirez le bac de nettoyage et vérifiez l'état des bacs de récupération des condensats situés sous le produit. Nettoyez à l'aide d'une éponge ou retirez les bacs pour les laver.

NB. Dans le cadre d'un fonctionnement normal et suivant les conditions climatiques (température/humidité), votre équipement, en produisant du froid, peut générer de la condensation naturelle. Ces résidus de condensation sont récupérés par les bacs situés sous votre équipement. Pensez à vider ces bacs lors des nettoyages mensuels de votre équipement.

7/ Nettoyage de l'écran

Verrouillez la distribution des doses sur l'écran tactile . Utilisez un produit lave-vitres et un chiffon doux. Pulvérisez le produit sur le chiffon et nettoyez l'écran à l'aide du chiffon.

! Ne jamais pulvériser le produit directement sur l'écran. Séchez l'écran.

Important : il est possible que l'appareil affiche un message "nettoyage détecté" à l'écran. Poursuivre le nettoyage en séchant bien l'écran. Une fois l'écran propre et sec, l'écran principal revient au bout de 30 secondes.

3. OPÉRATIONS DE MAINTENANCE

Si vous n'avez pas souscrit de contrat de maintenance auprès de votre distributeur exclusif EuroCave Professional, **il est indispensable de procéder à des points de contrôle et des opérations de maintenance tous les 6 mois afin de garantir la longévité de votre appareil.** Renseignez-vous auprès de votre revendeur EuroCave Professional pour assurer la maintenance préventive de votre appareil.

Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qualifié, qui devra réaliser avant toute remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit. De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien qualifié.

VI ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT & MESSAGES D'ALERTE

Alertes visuelles et anomalies possibles	Causes	Actions correctives
	A/ La bouteille d'azote n'est pas ouverte	Cliquez sur le message d'alerte. Vérifiez si la bouteille est ouverte ou fermée. Ouvrir la bouteille d'azote dans le cas où elle est fermée. Si elle est déjà ouverte, se reporter à la cause B ou C
	B/La bouteille d'azote est vide	Fermez la bouteille et remplacez-la (voir Chapitre III.3)
	C/La bouteille d'azote est mal connectée	Vérifiez la connexion du tuyau à la bouteille d'azote.
	Une bouteille de vin est mal connectée à la machine ou Un connecteur de bouteille est en position verticale sans bouteille	Cliquez sur le message d'alerte. Contrôlez chaque goulot des bouteilles connectées à la machine. - Goulots non ébréchés, - Partie supérieure du goulot dénué de tout corps étranger (capsule, liège) Contrôlez la position de chaque connecteur de bouteille Le connecteur de bouteille doit rester en position incliné : si il est en position verticale sans bouteille, cela génère une fuite d'azote. Contactez votre SAV si le problème persiste
	Une bouteille de vin est mal connectée à la machine ou plusieurs changement ont été effectués sans passer par les menu de changement de bouteille.	Cliquez sur le message d'alerte. Cette alerte n'est pas bloquante, vous pouvez continuer à utiliser l'appareil normalement mais il est impératif de résoudre la fuite rapidement pour éviter une surconsommation d'azote. Contrôlez chaque goulot des bouteilles connectées à la machine. - Goulots non ébréchés, - Partie supérieure du goulot dénué de tout corps étranger (capsule, liège) Si plusieurs changement ont été effectués sans passer par les menu de changement de bouteille, cela peut provoquer le message "Alerte fuite lente" sans pour autant qu'il n'y ait de fuite. Dans ce cas, cliquez sur le message d'alerte pour le faire disparaître. Contactez votre SAV si le problème persiste.
	Bouteille de vin vide	Remplacez la par une nouvelle bouteille
	La dose demandée est supérieure au volume restant dans la bouteille.	Choisissez une dose inférieure ou changez la bouteille.

	Les consignes de température ne sont pas atteintes depuis 24H.	Vérifiez que les portes de l'appareil sont bien fermées et que les joints des portes sont bien plaqués à l'appareil. Le message d'alerte disparaîtra dès que la consigne sera atteinte. Si le problème persiste, contactez votre SAV.
	La maintenance est à prévoir	Dans le cas d'un contrat en cours (en France), le SAV va prendre contact avec vous pour organiser la maintenance de votre appareil. A l'issue du contrat, contactez votre SAV pour poursuivre la maintenance.
	Le manomètre est peut-être déréglé	Cliquez sur le message d'alerte. Contrôlez le niveau de pression sur le manodétendeur. Si la pression est comprise entre 0,6 bar et 0,7 bar, suivez les instructions à l'écran. Sinon, appelez le SAV.
	Une activité anormale a été détectée sur l'écran.	Dans le cas d'un nettoyage en cours, finissez de nettoyer et séchez l'écran. Attendez ensuite retour de l'écran principal au bout de 30 secondes.
		Appuyez sur l'alerte pour lancer le nettoyage quotidien. Cette alerte est paramétrable. Pour paramétrer cette alerte, veuillez contacter votre distributeur.
		Appuyez sur l'alerte pour lancer le nettoyage mensuel. Cette alerte est paramétrable. Pour paramétrer cette alerte, veuillez contacter votre distributeur.
Mon vin ne s'écoule plus correctement sur un bec verseur	Le circuit d'écoulement est peut-être obstrué	Nettoyez le filtre d'aspiration vin, faites un rinçage complet (lancez le changement de bouteille par une autre référence sur le bec verseur) (cf IV.1.D).
Mon vin ne s'écoule plus correctement sur plusieurs becs verseurs	Il peut s'agir d'une dérive du contrôle des doses	Nettoyez les filtres d'aspiration vin, faites un rinçage complet. Sur chacun des becs verseurs impactés, faites un changement de bouteille par une autre référence (cf IV.1.D).. puis procédez à la calibration.
Ma bouteille a du mal à rester en place dans le connecteur de bouteille	Le goulot ou le joint sont peut-être trop humides	Réessayez après avoir séché le joint et le goulot. Si le problème persiste, contactez votre SAV.
La pression n'est pas égale à 0.6 - 0.7 Bar quand j'ouvre ma bouteille d'azote	Le manodétendeur a été déréglé	Appelez votre SAV.

FOIRE AUX QUESTIONS VII

Questions	Réponses
Que faire en cas d'oubli de mot de passe ?	Appelez votre distributeur pour obtenir la réinitialisation du mot de passe.
Peut-on encastrer le produit ?	Oui, à condition de respecter les conditions d'encastrement. 5 cm sur les côtés + 10 cm derrière + 5 cm au-dessus et trou d'aération > voir schéma d'encastrement (III.2)
Quelle bouteille d'azote acheter ?	En France, le modèle est Aligal 1, contenant 0.9 m³ (ou Aligal 12). Hors France, renseignez-vous auprès de votre revendeur. La bouteille doit répondre aux spécifications suivantes : 200 bar / azote alimentaire 100% Raccord selon pays (voir page 9)
Où peut-on s'approvisionner en recharge d'azote ?	En France, il faut prendre contact avec le distributeur Air Liquide ou Linde, selon votre bouteille d'origine. A l'étranger, contactez votre revendeur.
Existe-t-il des équivalents à l'Aligal ?	Il faut rechercher de l'azote alimentaire 100%.

Combien de temps dure une bouteille d'azote ? Combien de verres sert-on avec une bouteille ?	Cela dépend du nombre de verres servis par jour. Vous pouvez servir 3000 verres de 12,5cl environ (soit 500 bouteilles de vin).
Comment savoir que la bouteille d'azote est bientôt finie ?	Il suffit de consulter le manomètre sur le détendeur de la bouteille d'azote. Lorsque la pression est inférieure à 30 bars, cela signifie que la bouteille est bientôt vide. L'appareil vous rappellera d'effectuer un contrôle tous les 15 jours. Lorsqu'il n'y aura plus assez d'azote pour servir vos vins au verre, un message d'alerte apparaîtra également.
Que faire si une des bouteilles n'apparaît plus à l'écran ?	Procédez à un changement de bouteille et saisissez un volume > 1 cl (IV.1.C)

VIII

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT & ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave Professional sont fabriquées en matériaux recyclables.

Après le déballage de votre appareil, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage : un geste citoyen



Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.

Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.

Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Armoire à vin, Climatiseur de cave, Vin au Verre 8.0, Wine Bar), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave Professional.

Parlez-en à votre revendeur EuroCave Professional, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mise en place au sein du réseau EuroCave Professional.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre appareil ne contient pas de C.F.C.

Pour économiser de l'énergie

- Installez votre appareil dans un endroit adapté et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité des joints des portes et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave Professional.
- Mettez hors d'usage les appareils inutilisés en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.

IX

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES & NORMES

1. TABLEAU DES CARACTÉRISTIQUES

Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide	Plage de température d'ambiance préconisée	Consommation par 24h* (kWh)
735 mm	1035 mm	585 mm	90 kg	10-35 °C / 50-95°F	0,765

Plage de température conseillée compartiment de gauche : 6-15°C / 43-59°F

Plage de température conseillée compartiment de droite : 9-18°C / 48-64°F

Puissance absorbée : 300 W

*Consommation par 24h mesurée à une température extérieure de 25°C. Précision régulation : +/- 1°C

2. NORMES

Le produit respecte les Directives suivantes du Conseil de la Communauté Européenne :

- Directive du Conseil 2014/30/UE concernant la compatibilité électromagnétique
- Directive du Conseil 2014/35/UE concernant la basse tension

Et est conforme aux normes européennes suivantes :

- Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues
Règles particulières pour les appareils de réfrigération à usage commercial
IEC 60335-1 (Ed.4)
IEC 60335-2-89 (Ed.2)

- CEM : compatibilité électromagnétique – Emissions et immunités
Méthodes de mesure des champs électromagnétiques des appareils électromagnétiques et similaires en relation avec l'exposition humaine
EN 61000-6-3 (Ed 2007)
EN 61000-6-1 (Ed 2007)
EN 62311 (Ed 2008)

Le produit est certifié selon les normes alimentaires

* CE 1935/2004

* CE 2023/2006

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

EuroCave, creator of the wine cabinet, offers premium solutions for storing and serving wine by the glass which respect the wine producer's intentions and enable faithful communication of these same intentions to demanding and discerning consumers.

The key to successful wine tasting

Serve the wine at a suitable temperature

To fully develop all of their flavours, wines must be served at the correct temperature. When wine is served at a temperature which is too high, the alcohol is too pronounced. On the other hand, a temperature which is too low will numb the flavours and prevent them from fully revealing themselves.

The correct temperature for serving white/rosé wine is 6°C - 10°C. For red wine, it is 14°C - 18°C.

Protect wine from oxidation when the bottle is open

Wine breathes, it is made up of living elements which evolve. Upon contact with oxygen in the air, wine oxidises very quickly. It is necessary to prevent wine from coming into contact with oxygen to preserve its tasting qualities.

STANDARD WINE SERVING TEMPERATURES

FRENCH WINE

Alsace	10 °C
Beaujolais	13 °C
Sweet white Bordeaux	6 °C
Dry white Bordeaux	8 °C
Bordeaux reds	17 °C
Burgundy whites	11 °C
Burgundy reds	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Dry white Loire wines	10 °C
Sweet white Loire wines	7 °C
Loire reds	14 °C
Rhône wines	15 °C
Sweet wines from the South-West	7 °C
Reds from the South-West	15 °C

AUSTRALIAN WINE

Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhele	7 °C

OTHER WINES

California	16 °C
Chile	15 °C
Spain	17 °C
Italy	16 °C

EuroCave Professional wine by the glass solutions

At each stage of service – before, during and after - Vin au Verre 8.0 **meets all your professional requirements, for efficient, well-managed wine service!**

I.	SAFETY INSTRUCTIONS & POWER SUPPLY	5
II.	GETTING TO KNOW YOUR VIN AU VERRE 8.0	6
1.	Functions	6
2.	Description of Vin au Verre 8.0	7
III.	INSTALLING VIN AU VERRE 8.0	8
1.	Installing the appliance	8
2.	Flush fitting the appliance	8
3.	Connecting the nitrogen cylinder	9
4.	Installing the drip tray	9
5.	Installing the glass holder	10
6.	Description of screen and menus	10
7.	Configuring the appliance	12
	A. Setting the language, units and currency	12
	B. Setting the date and time	12
	C. Configuring passwords	12
	D. Locking the appliance	13
	E. Calibration	13
	F. Customising your equipment	13
IV.	USING VIN AU VERRE 8.0	14
1.	Installing the bottles	14
	A. Possible layouts	14
	B. Setting bottles	15
	C. Replacing a bottle with the same label	15
	D. Replacing a bottle with a different label	16
2.	Setting measures	17
3.	Setting temperatures	17
4.	Appliance lighting	17
5.	Sales statistics	18
6.	Replacing the nitrogen cylinder	18
V.	EVERYDAY CARE AND MAINTENANCE	19
1.	Daily cleaning	19
2.	Monthly cleaning	19
3.	Maintenance	20
VI.	OPERATING FAULTS AND WARNING MESSAGES	20
VII.	FREQUENTLY ASKED QUESTIONS	21
VIII.	PROTECTING THE ENVIRONMENT AND SAVING ENERGY	22
IX.	TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS	22

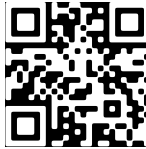
To the installer: Leave these instructions with the appliance when installing it at the user's premises.

To the user: Read these instructions carefully before using your Vin au Verre 8.0 for the first time and retain them for future use.

If you have any questions, please contact customer service if you are in France, or your stockist if abroad. Remain close to your equipment and have your serial number to hand.

Product name: Vin au Verre 8.0
Serial number:
Date of purchase:
Further information ...

ONLINE SUPPORT



www.eurocave.com/help/VV8

OPERATING INSTRUCTIONS

www.eurocave.com/manual/VV8

SAFETY INSTRUCTIONS & POWER SUPPLY

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Using the appliance in a way that does not comply with the operating instructions may damage it.

- Only use the appliance for its intended purpose, as described in this guide. Never unplug the appliance by pulling the power lead. Firmly grasp the plug and pull it towards you in a straight line to remove.
- Unplug your appliance if not using it for a long time.
- Do not use a split power lead or one with signs of wear along its length.
- Immediately replace damaged leads (contact your EuroCave Professional stockist).
- Do not allow the appliance within reach of children, unless supervised.
- Only use the power lead supplied with the appliance, only connect it to an earthed wall socket.
- Your appliance is only intended to be used indoors: Recommended ambient operating temperature 10 °C - 35 °C.
- If you think the appliance, plug or lead are damaged or are not operating correctly, contact your EuroCave Professional stockist.
- Do not place the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or any other liquid.
- Do not allow the power lead to hang so that it is within reach of children, over a square edge or close to a source of heat.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate, do not use close to a source of heat (radiator, open flame, window...).
- Place the appliance on a flat, stable, non-flammable surface, at a suitable distance from sinks and taps, to prevent water or other liquids from splashing on the appliance.
- This surface must be strong enough to withstand 120 kg (equipment + the weight of the bottles in use and spare bottles)

- This appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities or people lacking experience and knowledge, unless they are supervised or instructed on how to use the appliance by somebody responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never damage your appliance's refrigerating circuit
- Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant gas inside the equipment
- The equipment must only be installed in a place where it is used and maintained exclusively by trained, qualified people
- The service area of the equipment must only be authorised for staff with knowledge of how to use the equipment and practical experience, especially with regard to health and safety
- Do not use mechanical devices or any other method to speed up the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

 For your personal safety, the appliance must be correctly earthed. Ensure that the socket is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30 mA*).

*not applicable to some countries.

 Replacement of LEDs must only be carried out by a qualified electrician.

2. POWER SUPPLY

- The appliance's power lead has a plug to be plugged into a standard socket, earthed to prevent any risk of electric shock.
- Have the mains socket checked by a qualified electrician who will tell you whether or not it is correctly earthed, and who will carry out, if necessary, work to make it compliant.
- Do not plug your appliance into a multi-socket adaptor.
- Ensure that the socket is accessible for unplugging the appliance.
- Contact your usual EuroCave Professional stockist to replace the power lead if it is damaged. It must be replaced by a genuine EuroCave part and the work must be carried out by a qualified electrician.
- If you are moving to a foreign country, check that the appliance's characteristics correspond to the country (voltage, frequency).

GETTING TO KNOW YOUR VIN AU VERRE 8.0

i

Vin au Verre 8.0 is an automatic wine by the glass dispenser intended for professional use in public premises: restaurants, hotels, clubs, bars, wine merchants, hypermarkets and supermarkets...
It is not intended for home use.

1. FUNCTIONS

Vin au Verre 8.0 brings together 5 broad functions for perfect wine by the glass service...

1/ Bringing wine to the correct serving temperature in 2 separate compartments

It is designed to hold 4 bottles of red wine and 4 bottles of white / rosé wine; or 8 bottles of red wine; or 8 bottles of white / rosé wine + 6 - 8 spare bottles depending on the size, stored at the correct serving temperature.

Vin au Verre 8.0 respects wine, which is why wine is brought to the correct serving temperature gradually.

For example: a bottle of white/rosé wine taken out of a wine cabinet at 12°C will require approximately 1hr 30 mins to reach the correct serving temperature, i.e. 6°C (in the case of a full bottle).

In the same conditions, a bottle of red wine at 12°C will require approximately 3hrs to reach the correct serving temperature, i.e. 18°C.

2/ Preserving open bottles of still wine (white, rosé, or red) for up to three weeks. With Vin au Verre 8.0, your open bottles retain all of their flavours for up to 3 weeks.

3/ Control over measures served with 3 volumes which can be independently set for each of the wine dispensing taps.

4/ Your wine list displayed thanks to lighting effects inside the compartments and on the wine dispensing taps.

5/ Monitoring of wine by the glass sales, thanks to the "statistics" function included with the machine.

Product advantages!

Easy & user-friendly

- One interface for each use
 - robust buttons for serving measures
 - a unique touch screen with user-friendly settings and tutorials included
- A system which automatically cleans the 8 wine dispensing taps simultaneously

Reliability & quality

- Respects temperature settings
- Glasses served with no froth or splashes
- Materials suitable for heavy-duty use (mechanical buttons for serving measures, etc.)
- A minimum 2-year guarantee with preventative maintenance

Increased productivity

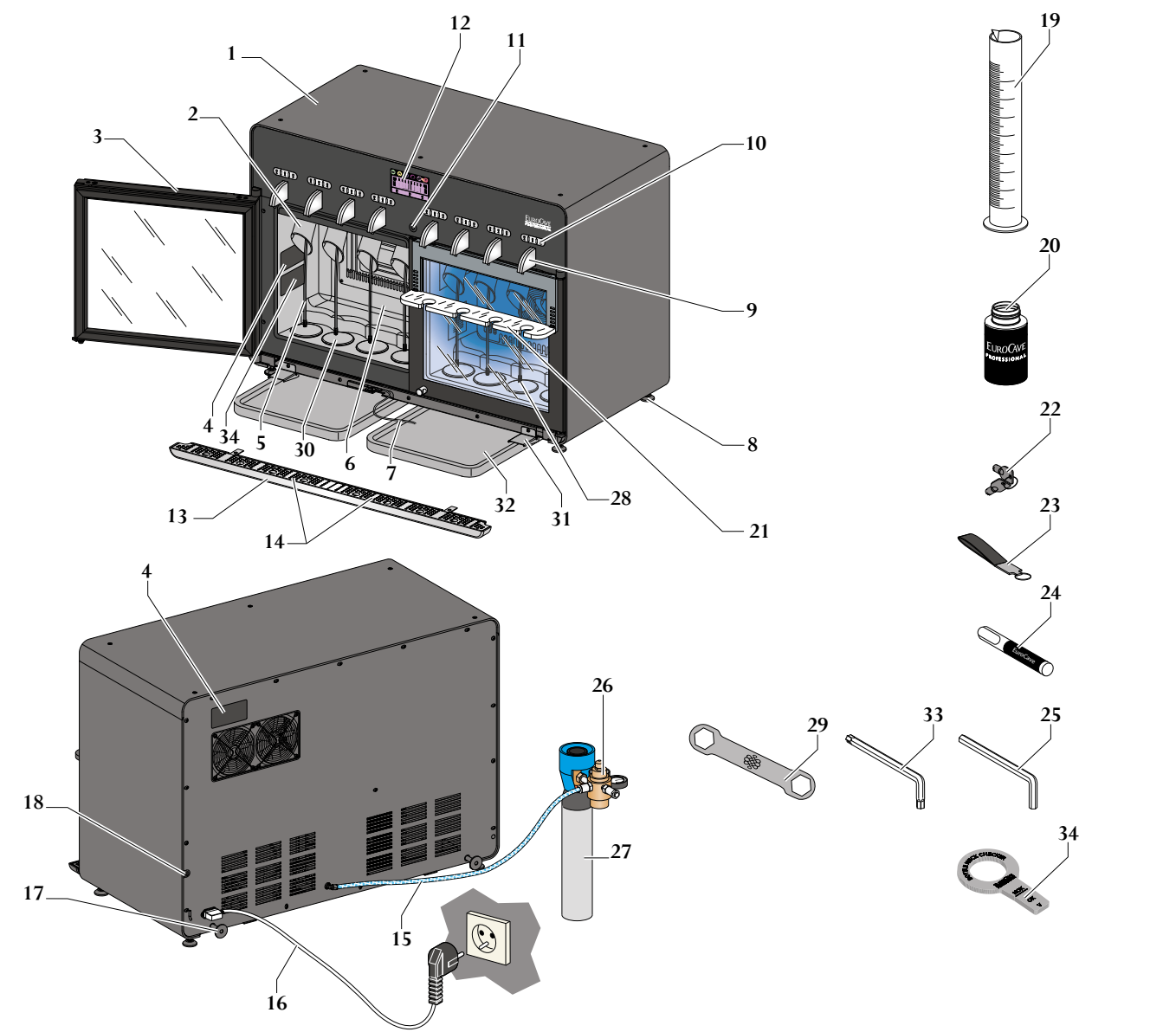
- Bottles replaced in less than 10 seconds
- Spare capacity to allow you to have a replacement bottle at the correct temperature, close to hand
- A glass holder allowing you to serve several glasses at the same time
- Fast output: a 12 cl measure served in 6 seconds

Compatible with different types of bottles, including magnums

Important facts about Vin au Verre 8.0

- This product is not intended to store or serve sparkling wine such as Champagne, or spirits.
- The duration of preservation of organic and natural wine with Vin au Verre 8.0 is likely to vary depending on the type of wine.
- For bottles in use, the product accepts magnum bottles with a height lower than or equal to 356 mm and a diameter less than 106 mm.
- The appliance accepts bottles whose neck has an inside diameter of of 17.2 mm – 19.7 mm.
- Spare bottles must have a height less than or equal to 320 mm.
- The appliance has a spare capacity of 8 bottles for Bordeaux bottles and 6 bottles for Burgundy bottles.
- Accuracy of measures may vary by + or - 7 %. If the difference is greater than this, a new calibration will be required.

2. DESCRIPTION OF VIN AU VERRE 8.0



1	External body
2	8 bottle connector sockets with guide
3	2 full glass doors
4	2 product identification labels with individual serial number
5	8 plunge tubes
6	2 separate service temperature compartments
7	Cleaning tube
8	4 adjustable feet
9	8 wine dispensing taps
10	3 wine glass measure selection controls per tap
11	Central door lock
12	Touch screen
13	Drip tray
14	2 drip tray grids
15	Nitrogen cylinder connection tube (3 m)
16	Power lead (2 m)
17	2 rear stops

18	Outlet for cash desk connection
19	Graduated measuring cylinder (100 ml)
20	Cleaning bottle (200 ml)
21	2 glass holders
22	Set of 2 keys
23	Keyring
24	White marker pen
25	4mm Allen key
26	Pressure reducer
27	Nitrogen cylinder (not supplied)
28	Plunge tube filter
29	Pressure reducer wrench
30	8 adjustable bottle supports
31	2 drip tray support brackets
32	2 condensate collection drip trays
33	T25 Torque wrench
34	Bottle neck checker



INSTALLING VIN AU VERRE 8.0

1. INSTALLING THE APPLIANCE

When your appliance is delivered, after unpacking, check the outside and inside of your Vin au Verre 8.0 for signs of damage (dents, buckling...). Open the doors and check that your appliance is intact (walls, bottle connector sockets...).

If there is a problem, contact your EuroCave stockist.

Transport your appliance to its chosen location.

This place must:

- be open to the outside to allow ventilation (not in an enclosed cupboard)
- not be close to a source of heat
- not be too damp: for optimal use, max. 35°C/85% relative humidity
- have a flat, stable surface
- have a power supply (standard socket, 16 A, earthed with circuit breaker, 30 mA* (* not applicable to some countries).

Precautions

- Do not place your appliance in an area likely to flood.
- Do not place the appliance close to a source of heat or in a place where it is exposed to direct sunlight.
- Prevent water or any other liquid from splashing onto any part of the back of the appliance.
- Position your appliance so that there is a minimum space of 5-10 cm between the wall and the back wall of your appliance.
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any of the appliance's components.
- Do not obstruct the ventilation inlets at the back of the appliance.
- The ventilation inlets must be at least 5 cm away from any wall or object.
- Do not plug several appliances into a multi-socket adaptor and do not use an extension lead.
- Ensure that the water used for cleaning does not contain impurities (in the form of large or small particles) in order to prevent wine or gas leaks.
- If it is necessary to cut the nitrogen supply lead, it is essential that this is carried out with care in order to prevent the creation of impurities (e.g.: a cutter). Other solutions could encourage gas or wine leaks to arise.

Installation

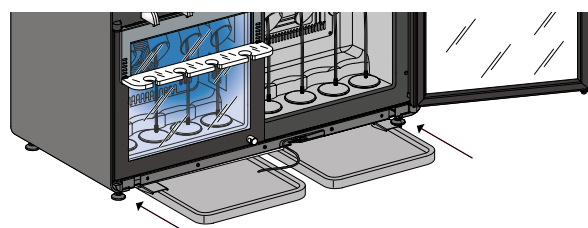
Set the 4 feet independently in order to level your equipment 2-3° towards the back, to allow condensate to drain.

Then, unwind the nitrogen cylinder connection tube located at the back of the appliance and leave in place until you connect it up.

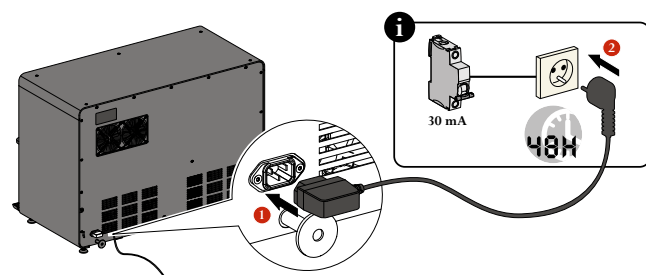


To perfectly align the appliance's doors horizontally and correct any surface unevenness, you can tighten or loosen the front feet with a 19 mm wrench.

Place the 2 condensate collection drip trays underneath the product. Each tray is inserted into the 2 rails on either side of the product.



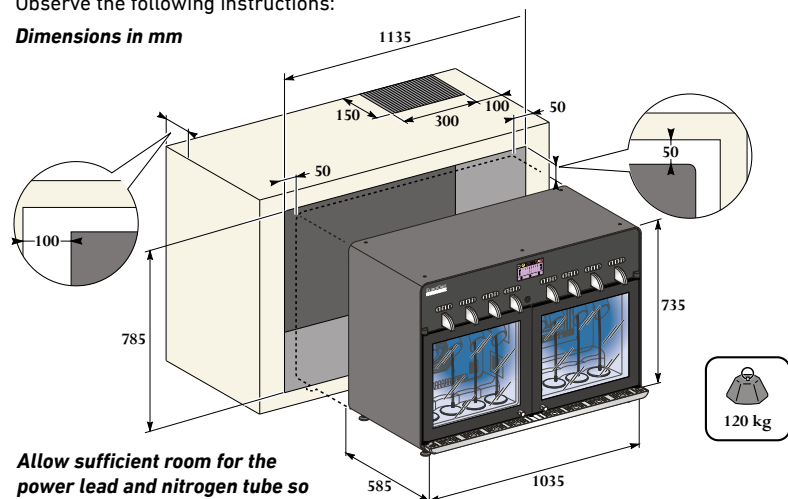
- Wait 48hrs before plugging in your Vin au Verre 8.0.
- When moving or installing the appliance, never tilt it more than 45°.



2. FLUSH FITTING THE APPLIANCE

Observe the following instructions:

Dimensions in mm



Allow sufficient room for the power lead and nitrogen tube so that they do not get damaged.

The unit must be strong enough to withstand 120 kg with the weight of the bottles in use and spare bottles

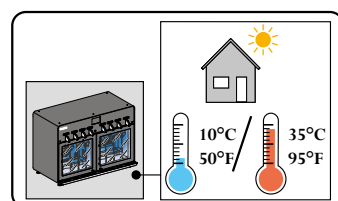
Flush-fitting conditions:

- Ensure there is a space of 5 cm on either side and above the product
- Ensure there is a space of 10 cm at the back of the product
- Provide a breather hole on top of the product

The breather hole must be

- on top of the appliance
- created at the edge of the back of the product
- 100 mm away from the side edge (on the right-hand side of the product)

Recommended ambient temperatures



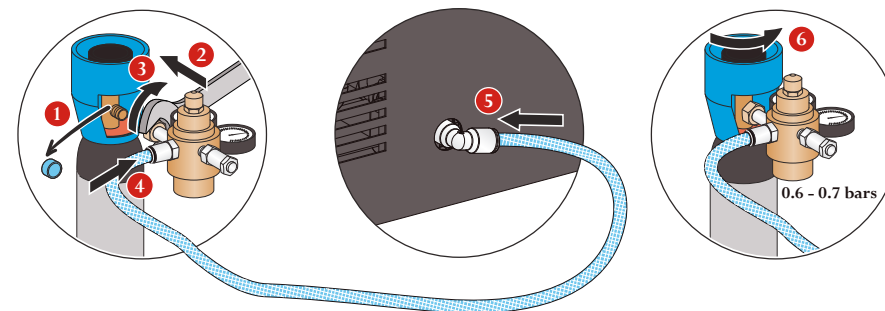
3. CONNECTING THE NITROGEN CYLINDER

N.B.: the nitrogen cylinder is connected via the back of the product - remember to connect it before flush fitting or before access to the back becomes too complicated.

Type of nitrogen cylinder	Permitted pressure range	Characteristics of the cylinder outlet	Pressure reducer	Location of nitrogen cylinder
Aligal 1	250 bars	Connection according to standard NFE29-650/C (female connection on the right, Ø 21.7 mm, pitch 1.814 mm, SI thread)	The pressure reducer is set at the factory by the manufacturer at the correct pressure: 0.6 - 0.7 bars (relative pressure) It is not necessary to change the pressure.	A 3 m tube is supplied > Install the cylinder at a distance allowed by the dimensions of this tube.
Biolind 1				

According to the place of installation, it is necessary to have the pressure reducer corresponding to your gas cylinder.

Country	Type of pressure reducer connection
France, Spain, Singapore, Mexico, Israel, Belgium, UAE, Greece, Morocco, Tunisia	NFE29- 650/C (female connection on the right, Ø 21.7 mm, pitch 1.814 mm, SI thread)
USA, Canada	CGA 580 - M24 x 1.5 - MALE
United Kingdom, Hong Kong, India, Taiwan, Thailand, Indonesia, Argentina, Ireland, New Zealand, Vietnam, South Africa, Portugal	BS341 - G5/8" - MALE
Germany, Netherlands, Denmark, Switzerland, Finland, Austria, Norway, Sweden, Luxembourg	DIN 477 N°10 - W 24.32 -1/4" RH - FEMALE
Australia	Type 50 - W24 x 2 - FEMALE
Japan	JIS B 8244 - W22x1/14" - FEMALE
China	G5/8" - FEMALE
Italy	W21.7 x 1/14" - MALE



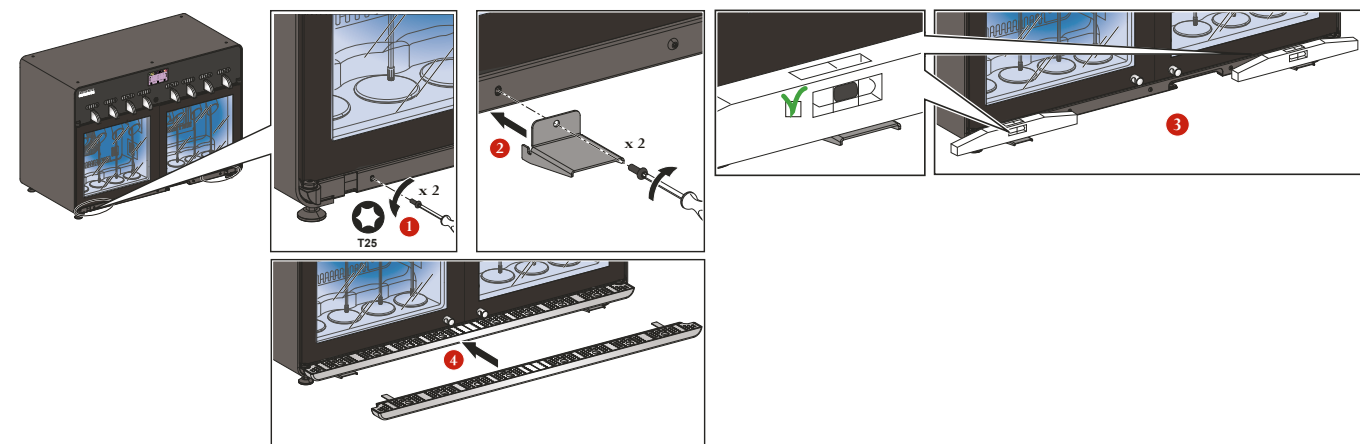
1. Remove the safety cap
2. Place the pressure reducer on the nitrogen cylinder
3. Screw on using the pressure reducer wrench.
4. Connect the supply pipe to the pressure reducer
5. Connect this same pipe to the appliance
6. Open the nitrogen cylinder. The pressure must be 0.6 - 0.7 bars.

4. INSTALLING THE DRIP TRAY

1. Unscrew the 2 screws at the ends of the product, near to the notches, using a T25 Torque wrench
2. Insert the drip tray's 2 support brackets and screw back on.
3. Use a spirit level to check that the brackets are horizontal
4. Place the drip tray on the brackets, inserting the tabs into the slots and push against the product. The tray is magnetic and will be automatically attracted to the product.



It is important to check that the brackets are horizontal to prevent the tray from rubbing against the doors.



5. INSTALLING THE GLASS HOLDER

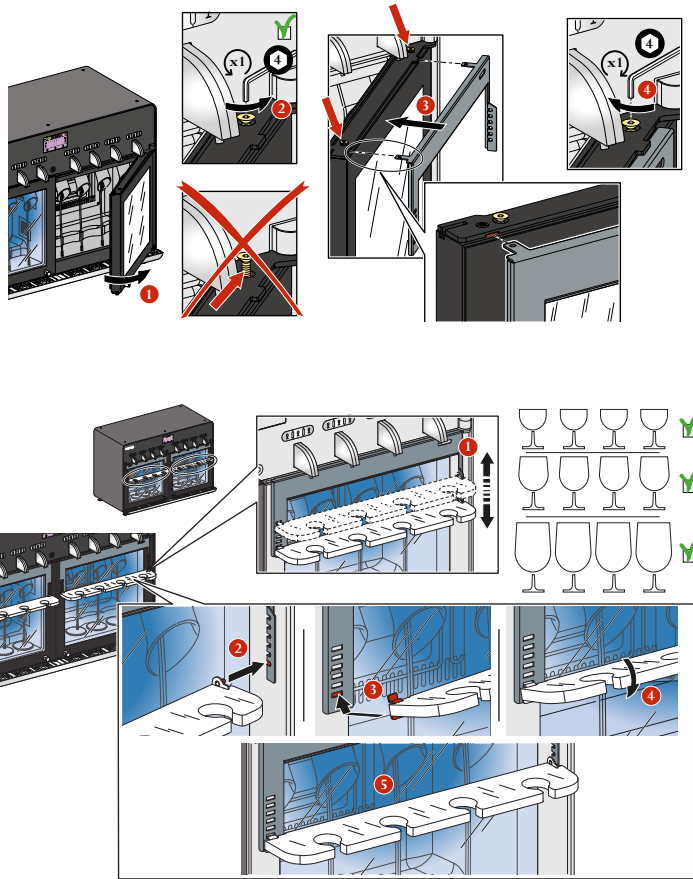
The glass holders allow you to serve several glasses at the same time (up to 4 glasses).
There are 2 glass holders supplied with the product: 1 per door.
Fitting the glass holders is optional.
The glass holders are in 2 parts: a metal part to be fastened to the product and a transparent part to be fitted to the metal part.

To install the metal part of the glass holder:

- Using a 4mm Allen key (supplied), slightly unscrew without dismantling (only perform one turn) the 2 screws located on the top of each door (2)
- Insert the metal part of the glass holder into the slot (3)
- Screw the 2 screws back on (4)

To fasten the transparent part:

Simply install the outside part of the door (2) first, then inside (3) (see diagram below), and lower (4).
It is possible to choose the height of the transparent part according to the type of glasses used.
Position your glasses as close as possible to the wine dispensing tap to optimise the quality of the wine served.



6. DESCRIPTION OF THE SCREEN AND MENUS

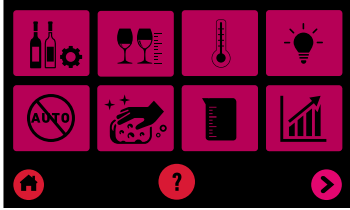
ACTIONS POSSIBLE FROM THE WELCOME SCREEN

By default, the screen places itself on standby after 30 seconds of inactivity.
To leave standby mode, touch the screen's surface.



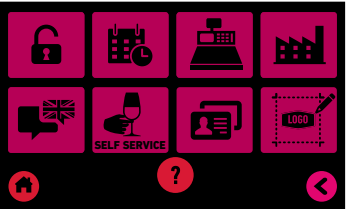
	To lock / unlock Your "Manager" or "Waiter" password will be requested. - The picture of the key is red: Vin au Verre 8.0 is locked, no service is possible. - The picture of the key is green: Vin au Verre 8.0 is in operation		Access to the online help platform
	To switch on/off the lights of the entire product (wine dispensing taps and compartments)		°C: Display of the temperature setting in both compartments. Can also be set in Fahrenheit
	Shortcut to Daily Cleaning Menu . This indicator light will flash to remind you to carry out cleaning		Display of the level of wine remaining in each bottle in real time
	Shortcut to Bottle Replacement Menu for replacing a bottle with one of the same label		Display of measures if all the measures are set identically for the 8 bottles. If the 8 bottles do not all have the same settings, the measures shall be indicated below each of the bottles (the smallest measure at the top, the largest measure at the bottom)
	Access to the Settings Menu . Your "Manager" password will be requested		

ACTIONS POSSIBLE FROM SCREEN 1 OF THE SETTINGS MENU



	To configure bottles in use (name & volume), to replace a bottle with another label or to remove a bottle from the equipment		To carry out daily or monthly cleaning of your equipment.
	Setting the volume of the 3 measures per wine dispensing tap and the price per measure		Calibration for first use of the appliance. This process can also be repeated if the appliance is moved or if there is a measuring accuracy fault.
	Setting the temperatures of the 2 compartments		Statistics: to consult the turnover and volumes served per label for a given period
	Choice of compartment and wine dispensing tap lighting: selection of colours and light intensity		Access to the second screen of the Settings Menu
	Changing to Manual Mode - Warnings are disabled. N.B.: if there is a leak, you will not be informed. - The measure control and statistics functions will be disabled: it will then be necessary to press and hold down the button to obtain the required measure.		Return to the welcome screen
			Access to the online help platform

ACTIONS POSSIBLE FROM SCREEN 2 OF THE SETTINGS MENU



	Changing your "Manager" and/or "Waiter" password		Return to screen 1 of the Settings Menu
	Configuring the date and time		Return to the welcome screen
	If you are connecting the Vin au Verre 8.0 to your cash desk. To do so, contact the appliance's stockist		Access to the online help platform
	Return to factory settings: all your settings will be deleted, the appliance is reset		Standby mode To customise your standby screen, contact your stockist.
	To set: - Language - Unit of volume (centilitre, ounce) - Currency - Unit of temperature (Degree Celsius, Fahrenheit)		If you opted for installation in "identity check" configuration
	Changing to "Self-Service" mode with external card reader. For this appliance configuration, contact the appliance's stockist.		

7. CONFIGURING THE APPLIANCE

When you switch on Vin au Verre 8.0, the INSTALLATION screen displays, allowing you to configure it.

The installer carries out this first installation by following the steps shown on the screen.

A. Setting the language, units and currency

1 From the welcome screen, access the **Settings Menu** . Enter your "Manager" password and press . Press the arrow to display the 2nd settings screen. Then select .

2 Choose your language by scrolling with the arrows . Then continue to the next step by pressing .

3 Choose the unit of temperature by scrolling with the arrows . Then continue to the next step by pressing .

4 Choose the unit of volume by scrolling with the arrows .
 Changing the unit of volume will reset the volume of the 24 measures by default. Then continue to the final step by pressing .

5 Choose your currency. To do so, click the text bar. Four choices of currency will appear. Delete the pre-filled currency (€) by pressing the key and select your currency: €, \$, ¥, £.
If it does not appear in the list, press , and enter your currency manually (3 characters maximum): DIN, RMB, MXN, CHF... Then validate . The language, unit of temperature, volume and currency settings are finished.

B. Setting the date and time

1 From the welcome screen, access the **Settings Menu** . Enter your "Manager" password and press . Press the arrow to display the 2nd settings screen. Then select .

2 Set the hours/minutes using the keyboard on the screen, then indicate the date (day/month/year) and validate .
N.B. You must delete the existing content with the key before entering a new value.

C. Configuring passwords

The "Waiter password" will be requested for **locking/unlocking** Vin au Verre 8.0.

The "Manager password" will be requested for **locking/unlocking** and accessing the **Settings Menu** .

When using the appliance for the first time, the default password is: 0000.
If you forget your password, contact customer service in France or your stockist if you are abroad.

1 From the welcome screen, access the **Settings Menu** . Enter your "Manager" password and press . Press the arrow to display the 2nd settings screen. Then select .

2 **To configure the "Manager password":** Enter the current password then enter the new password. Enter it a second time to confirm, and validate .

3 **To configure the "Waiter Password":** Press the arrow . Enter the current password then enter the new password. Enter it a second time to confirm, and validate .

Tip: It is possible to have one single password to manage all the functions. To do this, simply enter the same password for the manager and waiter.

D. Locking the appliance

- The equipment is mechanically locked with the lock located above the doors.
- Measure serving is locked with the manager or waiter password.

From the welcome screen, select , enter your manager or waiter password. The appliance is locked when the picture of the key is red. To unlock, proceed in the same way, the picture of the key will be green to indicate that measure serving is activated.

E. Calibration

1 From the welcome screen, access the **Settings Menu** . Enter your "Manager" password and press . Then select .

2 Install a wine bottle filled with water in any bottle holder, ensuring that you insert the tube into the bottle.
To do so, push the bottle upwards, then push forwards whilst maintaining it in the upper position.

3 Place the graduated measuring cylinder under the wine dispensing taps. Press one of the 3 measures on the wine dispensing tap of the bottle of water installed.

4 Observe the volume that appears in the measuring cylinder and enter the volume served in millimetres on the screen. Then validate .
Remove the bottle of water from the appliance. Calibration is finished.

There is no need to repeat the process for the other wine dispensing taps, one single calibration is sufficient.

F. Customising your equipment

1. Customising the standby screen

By default, the screen changes to standby mode (reduced brightness) after 30 seconds.
You can opt for another standby screen. To do so:

 - From the welcome screen, access the **Settings Menu** .
 - Select .
 - Activate the customised screen by entering your manager password.

By default, the customised screen has the EuroCave Professional logo. It is also possible to have your own standby screen. To customise the standby screen, contact your stockist who will explain the procedure to follow.

2. Customising the front

Using the marker pen supplied with the product, you can write on the front of your appliance.

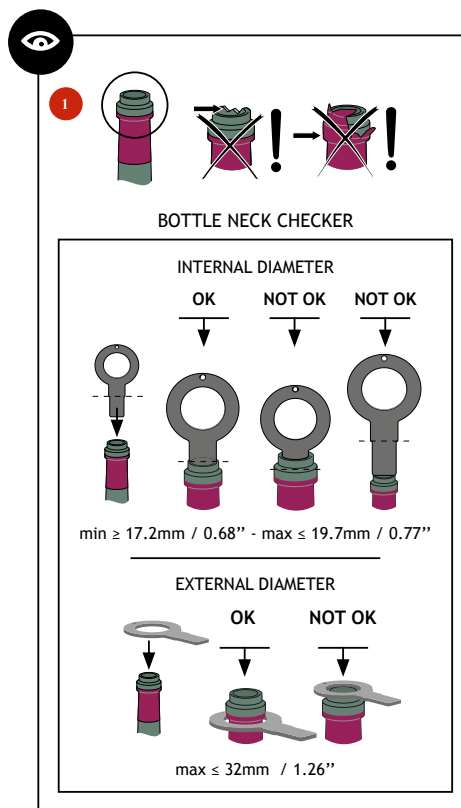


1. INSTALLING THE BOTTLES

A. Possible layouts

Check the condition of the bottle neck before inserting a bottle. There should be no remnants of cap on the bottle neck.

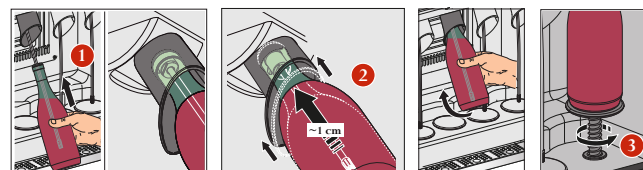
1. You should check any new labels (before buying if possible) with your Bottle Neck Checker as well as bottles that do not remain in place correctly in the bottle connector socket.



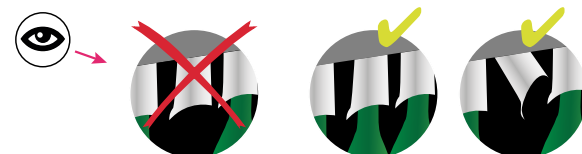
2. Place the neck of the bottle inside the bottle connector socket guide, ensuring that you insert the plunge tube inside.

3. Push the bottle upwards until the spring is compressed to the maximum, then tilt the bottle towards the back of the appliance, whilst maintaining it pushed upwards.

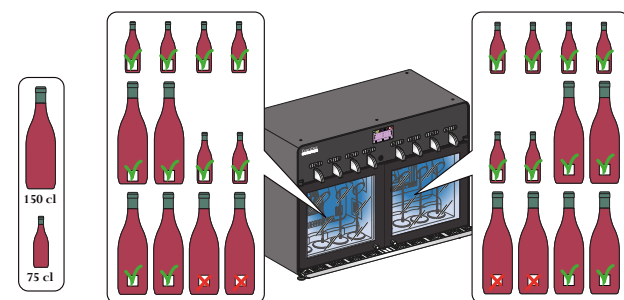
4. Some bottles may need securing. To do this, it is possible to raise the adjustable bottle support by bringing it into contact with the bottle, without applying force.



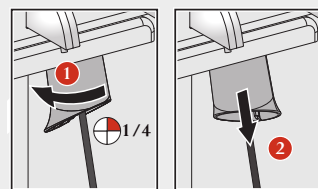
Important: If there is no bottle in place, the bottle connector socket guide must be in an inclined position. A vertical position with no bottle will cause nitrogen to leak.



Important: Magnums must only be installed in the 2 outer bottle holders of each compartment. You can have 4 magnums in use at the same time.



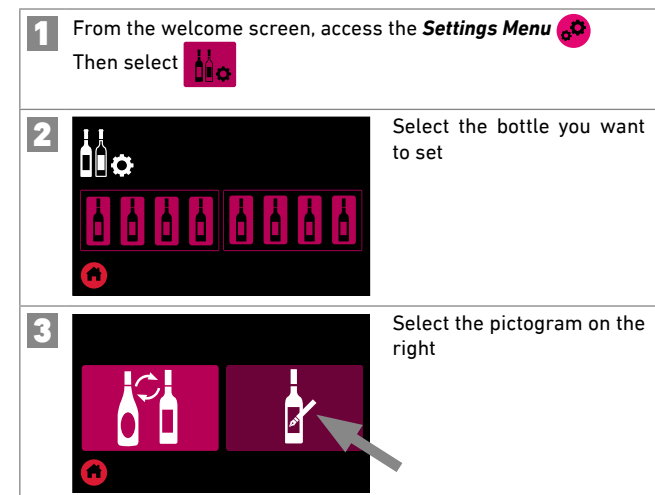
For bottles having a neck with an external diameter greater than 32 mm, you must remove the bottle connector socket by unscrewing it by a quarter turn before inserting the bottle.



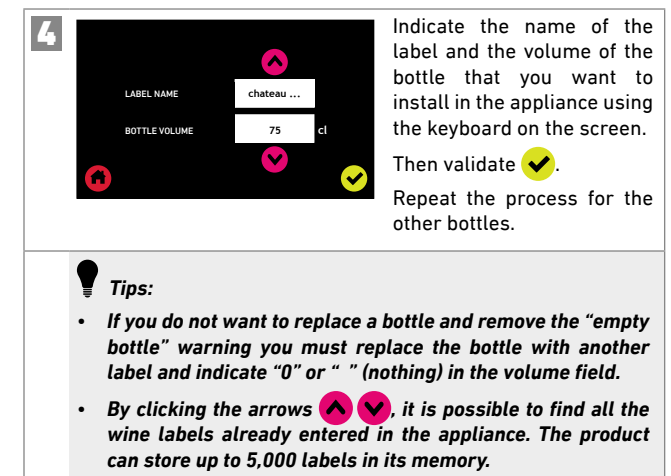
B. Setting bottles

This function allows you:

- to name the bottles in order to analyse sales per label after service.



- to indicate the volume of the full bottle in order to monitor consumption in real time as well as the volumes served and be alerted when a bottle needs to be replaced.



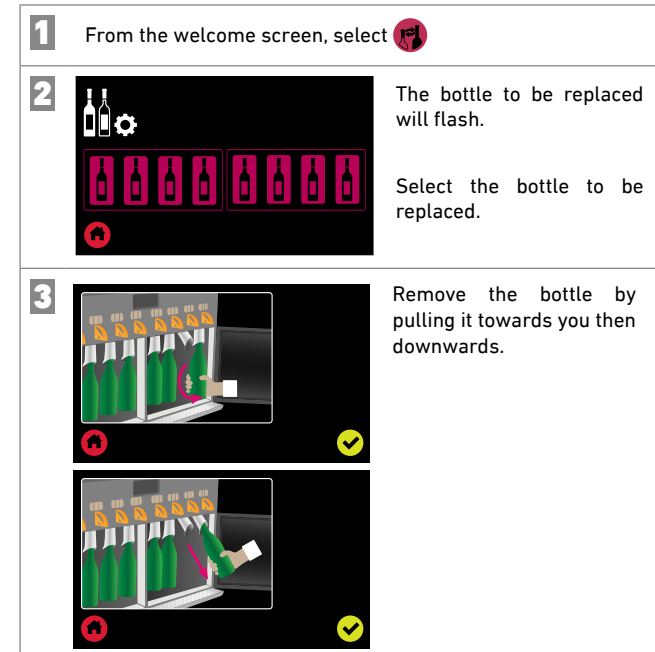
It is possible to rename a bottle or change its volume at any time by selecting

The volume must be 1cl - 151 cl for outer bottles and 1 - 100 cl for the 4 inner bottles (because Magnums are only allowed on the outer parts of the appliance: 2 in each compartment).

C. Replacing a bottle with the same label

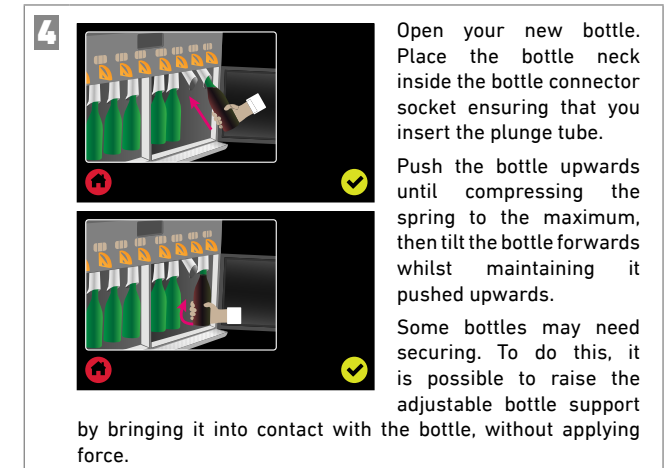
Vin au Verre 8.0 informs you when you need to replace an empty bottle:

- if the appliance's lighting is activated, a "Wine bottle empty" warning message appears on the welcome screen and the wine dispensing tap of the empty bottle flashes.
- If the appliance's lighting is switched off, a "Wine bottle empty" warning message appears and the picture of the empty bottle flashes on the welcome screen.

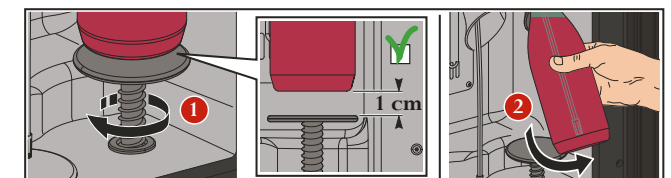


Tip: You can replace a bottle even if the current one is not completely empty and the indicator light is not flashing. In this way, by installing a full bottle, the level of the bottle will reset itself to the maximum volume.

By installing an already open bottle, this will be considered full by the appliance. It is possible to change the volume by going to the Settings menu (see point IV.1.B).



Tip: To remove a bottle, there is no need to lower the disk to the bottom. Turn the adjustable bottle support until there is a gap of one centimetre, then remove the bottle in the normal way.



D. Replacing a bottle with a different label

When replacing a bottle with another label, you should clean the tube immersed in the bottle.
To do so, take a wine bottle filled with water for rinsing and your new bottle.

1

From the welcome screen, access the **Settings Menu** . Then select 

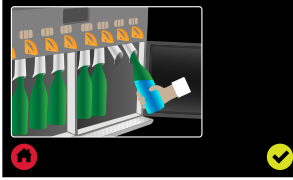
2

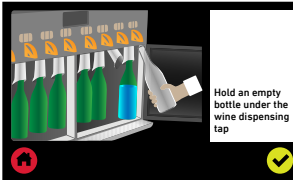
 Select the bottle you want to replace.

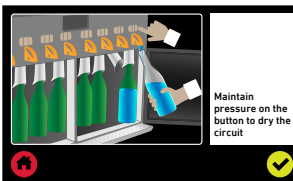
3

 Select the left pictogram

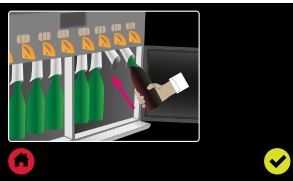
4

 Remove the empty wine bottle. Install a wine bottle filled with water in the connector socket, ensuring that you insert the tube into the bottle.

 To do so, push the bottle upwards, then push forwards whilst maintaining it pushed upwards. Place a recipient under the wine dispensing tap to collect the rinsing water.

 Press one of the measures  and maintain pressure on the button until the bottle of water is completely empty. Once the bottle of water is empty, maintain pressure on the button for approximately 5 seconds to dry the circuit until the tap stops dripping. Remove the bottle used for rinsing. Cleaning is complete, you can install your new label.

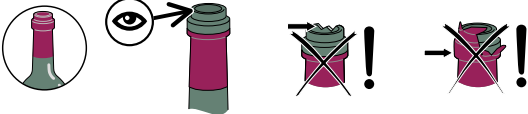
5

 Open your new bottle and install it where the old one was, inserting the tube inside. Push upwards, then forwards whilst maintaining the bottle in the upper position.

And validate 

Some bottles may need securing. To do so, it is possible to raise the adjustable bottle support by bringing it into contact with the bottle, without applying force.

 **Important:** check the condition of the bottle neck before installing a bottle.



6

 Indicate the name of the label and the volume of the bottle. Then validate 

If you do not want to replace an empty bottle immediately, to make the warning message disappear, go into  or  when entering information about the bottle, and enter "0" or nothing.

 **Important:**

If you have any doubts, use your Bottle Neck Checker to check the dimensions of the bottle neck. There are details about the procedure in **chapter IV**, subchapter **Installing bottles**.

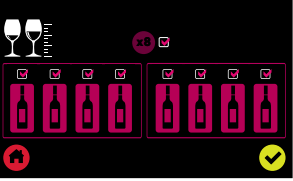
2. SETTING MEASURES

By default, the 3 measures of each Vin au Verre 8.0 wine dispensing tap are set at 3, 6 and 12 cl.

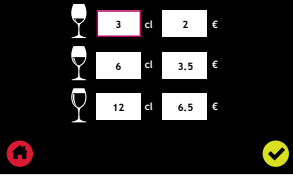
1

From the welcome screen, access the **Settings Menu** . Enter your "Manager" password and press . Then select 

2

 Select the bottle(s) you want to set the measures for.  This indicator light indicates that the bottle is selected. Press the indicator light to deselect it. Then validate .
Tip: If you want the same setting for the 3 measures of the 8 wine dispensing taps (example: 3, 6 and 12 cl for the 3 measures of the 8 wine dispensing taps), tick  to set them in one go.

3

 3 measures can be set for each of the 8 wine dispensing taps. Indicate the volume and price per glass for each of the measures. Then validate 

Tips:

- The volumes of the measures to be entered must be between 1 cl and the total volume of the bottle installed.
- Delete the content of the cell by pressing  before entering the value.
- For the price of the glass, you must round up or down to the decimal point. Example for €5: enter 5-0-0
- By indicating the price of the glass, you can find out the consumption and turnover generated by the label in the **Statistics Menu** 
- If the total amount of the volumes of glasses served is exactly the same as the volume in the bottle, then splashes may appear on the last glass of wine served.

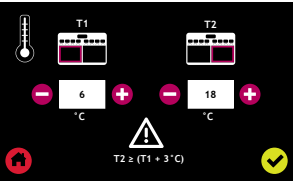
3. SETTING TEMPERATURES

Important: The temperature of the left compartment (compartment 1) will always be 3°C lower (5°F) than the right compartment (compartment 2)

1

From the welcome screen, access the **Settings Menu** . Enter your "Manager" password and press . Then select 

2

 Set the temperatures of the two compartments using  and . Then validate 

4. APPLIANCE LIGHTING

From the welcome screen, access the **Settings Menu** . Enter your "Manager" password and press . Then select 

For the wine dispensing tap lighting:

 Select:
Choose the colour of the lighting by pressing  

Then, set the intensity by pressing  

And validate 

For the compartment lighting:

 Select:
Choose the colour of the lighting by pressing  

Then, set the intensity by pressing  

Proceed in the same way for the second compartment and validate 
Tip: By selecting , the lighting choices of the last compartment set will be applied identically in the other compartment.

 **Tips:**

- Maintain pressure on the arrow to scroll quickly.
- You can opt for the automatic "colours in sequence" option by selecting . The lighting will automatically change from one shade to the next.
- If the arrows for choosing the light intensity and colour are not displayed, this means that the automatic colours in sequence function is activated. Press  to disable it.

5. SALES STATISTICS

From the welcome screen, access the **Settings Menu**

Enter your "Manager" password and press

Then select

Choose the period you want to select for analysing your sales: "Today", "last 7 days" or "last 30 days".

Then validate

Your statistics will appear on the screen. You can scroll through all of the bottles by pressing

Tips: it is possible to delete all the statistics held by the appliance by pressing DEL. The "manager password" will be required to confirm this request. N.B., the data will be permanently deleted.

Statistics can be consulted but cannot be exported.

6. REPLACING THE NITROGEN CYLINDER

When the nitrogen cylinder is empty, the "Nitrogen empty" message appears on the screen.

Tip: remember to regularly check the nitrogen cylinder level on the pressure gauge.

The indicator light will flash on the screen every 15 days.

When the level displays a pressure lower than 30 bars, remember to purchase a new cylinder.

1

Disconnecting the cylinder.

To do this, close the nitrogen cylinder then unscrew using the pressure reducer wrench (follow the connection instructions explained in Section III.3 in reverse order)

2

Connect the new cylinder following explanations III.3.

3

Open the cylinder.

Check the pressure on the outlet pressure gauge (See. III.3).

EVERYDAY CARE & MAINTENANCE

Regular monitoring of your appliance and reporting any faults to your stockist, will ensure that your appliance provides you with many years of faithful service.

1. DAILY CLEANING

The **Help** indicator light flashes to remind you to carry out daily cleaning of your equipment. After 7 days of delay (this setting can be changed), your equipment will no longer allow wine service in order to prevent oxidised wine in the circuit mixing with the wine served and altering its taste.

1

From the welcome screen, select

2

Place the drip tray in the upper position following the instructions on the screen.

3

Remove the cleaning tube from the hole located behind the drip tray when it is in the lower position.

Insert this tube into the cleaning bottle filled with clean, warm water (45°C).

Validate when you have done this. Cleaning is automatic.

4

When it is finished, empty the tray into a sink, return the tube to its original location and return the drip tray to the low position.

! If you lose the cleaning bottle, use a recipient with a volume of 200 ml (a glass of water for example)

A recipient with a volume greater than 500 ml could cause the rinsing water to overflow from the drip tray.

When the drip tray is in the upper position, check the condition of the condensate collection drip trays located underneath the product. If you notice any water, pull the 2 trays towards you and clean with a sponge.

2. MONTHLY CLEANING

It is important to carry out regular maintenance on your appliance. We recommend monthly maintenance on the following elements:

Using a damp sponge, clean the different elements (1,2,3). The grids can go in the dishwasher (4).

1/ Cleaning the drip tray, grids, and internal compartments

2/ Cleaning the filters at the end of the plunge tubes

- Dismantle the plunge tube filters by pulling downwards (1)
- Rinse with warm water (2)
- Replace the plunge tube filters (3)

3/ Cleaning the seals

4/ Complete cleaning of the circuit

Remove the wine bottles.

Go to the setting menu and change to manual mode

Place a wine bottle filled with warm water (45°C) in one of the bottle holders.

Press one of the three buttons to empty the bottle completely. Maintain pressure on the button for a few seconds to dry the circuit.

Repeat the process on the 8 wine dispensing taps.

Then reposition the wine bottles and change back to mode.

5/ Cleaning the outside of the appliance

Clean using a soft, damp cloth.

Tip: Lock measure dispensing on the touch screen before outside cleaning.

N.B.: Only use gentle cleaning products and do not pour liquid onto the product.

6/ Cleaning the 2 condensate collection drip trays

Remove the drip tray and check the condition of the condensate collection drip trays located underneath the product. Clean with a sponge or remove the trays to clean them.

N.B. As part of normal operation and depending on weather conditions (temperature/humidity), your equipment, by producing cold, may produce natural condensation. This condensation residue is collected by the trays located underneath your equipment. Remember to empty these trays when carrying out monthly cleaning of your equipment.

7/ Cleaning the screen

Lock measure dispensing on the touch screen

Use a glass-cleaning product and a soft cloth. Spray the product onto the cloth and clean the screen using the cloth.

! Never spray the product directly onto the screen.

Dry the screen.

Important: the appliance may display a "cleaning detected" message on the screen. Continue cleaning by drying the screen thoroughly. Once the screen is clean and dry, the main screen will return after 30 seconds.

Dismantle the bottle connector socket guide by unscrewing it in an anti-clockwise direction (1,2).

Clean the seal with a soft, damp cloth (3).

Reposition the bottle connector socket by repeating the process in the reverse order (4,5).

EN

-18-

EN

-19-

3. MAINTENANCE

If you have not taken out a maintenance contract with your EuroCave Professional exclusive distributor, **it is essential to carry out checks and maintenance every 6 months in order to ensure the longevity of your appliance.** Make enquiries with your EuroCave Professional stockist to have preventative maintenance carried out on your appliance.



Any work on the refrigerating unit must be carried out by a qualified refrigerationist, who must perform leak tests on the circuit before restarting. In the same way, any work carried out on the electrical system must be carried out by a qualified electrician.

VI

OPERATING FAULTS & WARNING MESSAGES

Visual warnings and possible faults	Causes	Corrective action
	A/ The nitrogen cylinder is not open	Click the warning message. Check whether the cylinder is open or closed. Open the nitrogen cylinder if it is closed. If it is already open, refer to cause B or C
	B/The nitrogen cylinder is empty	Close the cylinder and replace it (see Chapter III.3)
	C/The nitrogen cylinder is not correctly connected	Check connection of the tube to the nitrogen cylinder.
	A wine bottle is not correctly connected to the machine or A bottle connector socket is in the vertical position without a bottle	 Click the warning message. Check each neck of the bottles connected to the machine. – Bottle necks not chipped, – Upper part of the neck free from any foreign body (cap, cork) Check the position of each bottle connector socket The bottle connector socket must remain in an inclined position: if it is in a vertical position without a bottle, this will cause nitrogen to leak. Contact customer service if the problem continues
	A wine bottle is not correctly connected to the machine or several changes have been made without using the bottle changing menus.	Click the warning message. This warning is not disabling, you can continue to use the appliance normally, but it is essential that you resolve the leak quickly to prevent excess nitrogen consumption. Check each neck of the bottles connected to the machine. – Bottle necks not chipped, – Upper part of the neck free from any foreign body (cap, cork) If several changes have been made without using the bottle changing menus, this can cause the message "Slow leak warning" to appear without there actually being a leak. In this case, click the warning message to make it disappear. Contact customer service if the problem continues.
	Empty wine bottle	Replace it with a new bottle
	The measure requested is larger than the volume remaining in the bottle.	Select a smaller measure or change the bottle.

	The temperature settings have not been reached for 24 hrs.	Check that the appliance's doors are shut correctly and that the door seals are pressed firmly against the appliance. The warning message will disappear once the temperature setting has been reached. If the problem continues, contact customer service.
	Maintenance must be scheduled	If you currently have a contract (in France), customer service will contact you to arrange maintenance of your appliance. At the end of the contract, contact customer service to continue maintenance.
	The pressure gauge may be faulty	 Click the warning message. Check the pressure level on the pressure reducer. If the pressure is 0.6 bars – 0.7 bars, follow the instructions on the screen. If not, call customer service.
	Abnormal activity has been detected on the screen.	If cleaning is underway, finish cleaning and dry the screen. Wait then return to the main screen after 30 seconds.
		Press the warning to launch daily cleaning. This warning can be set. To set this warning, please contact your distributor.
		Press the warning to launch monthly cleaning. This warning can be set. To set this warning, please contact your distributor.
My wine is no longer pouring correctly from a wine dispensing tap	The outflow circuit may be obstructed	Clean the plunge tube filter, carry out thorough rinsing (launch bottle replacement with another label on the wine dispensing tap) (see IV.1.D).
My wine is no longer pouring correctly from several wine dispensing taps	It may be a measure control fault	Clean the plunge tube filters, carry out thorough rinsing. For all the wine dispensing taps affected, replace the bottle with another label (see IV.1.D)., then proceed to calibration.
My bottle does not remain in place correctly in the bottle connector socket	The bottle neck or the seal may be too damp	Try again, having dried the seal and the bottle neck. If the problem continues, contact customer service.
The pressure is not equal to 0.6 - 0.7 bars when I open my nitrogen cylinder	The pressure reducer is not set to the correct pressure	Call customer service.

FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

VII

Questions	Answers
What should I do if I forget my password?	Call your distributor to get your password reset.
Can I flush fit the product?	Yes, provided that you observe the flush-fitting conditions. 5 cm at the sides + 10 cm at the back + 5 cm at the top and breather hole > see flush-fitting diagram (III.2)
Which nitrogen cylinder should I buy?	In France, the model is Aligal 1, containing 0.9 m³ (or Aligal 12). Outside of France, ask your stockist. The cylinder must meet the following specifications: 200 bars / 100% food-quality nitrogen Connection according to country (see page 9)
Where can I purchase more nitrogen?	In France, contact your nearest Air Liquide or Linde distributor. Abroad, contact your stockist.
Are there any equivalents to Aligal?	Look for 100% food-quality nitrogen.

How long does a nitrogen cylinder last? How many glasses can be served with one cylinder?	That depends on how many glasses are served per day. You can serve approximately 3,000 12.5cl glasses (i.e. 500 wine bottles).
How can I find out when the nitrogen cylinder will soon be empty?	Simply look at the pressure gauge on the pressure regulator of the nitrogen cylinder. When the pressure is lower than 30 bars, it means that the cylinder will soon be empty. The appliance will remind you to check it every 15 days. When there is no longer enough nitrogen to serve your wine by the glass, a warning message will also appear.
What should I do if one of the bottles disappears from the screen?	Proceed with bottle replacement and enter a volume > 1 cl (IV.1.C)

VIII PROTECTING THE ENVIRONMENT & SAVING ENERGY

Disposing of packaging

The packaging used by EuroCave Professional is made from recyclable material.

After unpacking your appliance, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

Recycling: a caring gesture



Electrical and electronic equipment has potentially harmful effects on the environment and human health owing to the presence of hazardous substances.

You must never therefore trash electrical and electronic equipment with unsorted municipal waste.

When buying a new EuroCave product (wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre 8.0, Wine Bar), you can entrust recycling of your old appliance to your

EuroCave Professional stockist.

Speak to your EuroCave Professional stockist about it, he will be able to explain all the removal and collection methods set up within the EuroCave Professional network.

In accordance with legislation on protecting and respecting the environment, your appliance does not contain C.F.Cs

To save energy

- Install your appliance in a suitable location and observe the temperature ranges given.
- Keep the doors open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seals are in good working order and are not damaged. If they are, contact your EuroCave Professional stockist.
- Disable unused appliances by unplugging them and removing the power lead.

IX TECHNICAL FEATURES & STANDARDS

1. TABLE OF CHARACTERISTICS

Height	Width	Depth	Weight when empty	Recommended ambient temperature range	Consumption over 24hrs* (kWh)
735 mm	1,035 mm	585 mm	90 kg	10-35 °C / 50-95°F	0.765

Recommended temperature range for left compartment: 6-15°C / 43-59°F

Recommended temperature range for right compartment: 9-18°C / 48-64°F

Power input: 300 W

* Consumption over 24hrs measured with an external temperature of 25°C. Setting precision: +/- 1°C

2. STANDARDS

The product complies with the following Directives of the Council of the European Community:

- Council Directive 2014/30/EU on electromagnetic compatibility
- Council Directive 2014/35/EU on low voltage

And complies with the following European standards:

- Safety of household and similar electrical appliances
Particular requirements for commercial refrigeration appliances
IEC 60335-1 (Ed.4)
IEC 60335-2-89 (Ed.2)

- EMC: electromagnetic compatibility – Emissions and immunity
Methods for measuring the electromagnetic fields of electromagnetic and similar appliances in relation to human exposure
EN 61000-6-3 (Ed 2007)
EN 61000-6-1 (Ed 2007)
EN 62311 (Ed 2008)

The product is certified according to food standards

* EC 1935/2004

* EC 2023/2006

WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

EuroCave, ontwerper van de wijnkast, biedt oplossingen van hoogwaardige kwaliteit voor het bewaren en het serveren van wijn per glas. Oplossingen die het beoogde doel van de wijnbouwer respecteren en tegemoetkomen aan de wensen van de veeleisende en gepassioneerde wijnliefhebber.

De sleutel tot het goed serveren van uw wijn

Wijn serveren op de juiste serveertemperatuur

Om de smaak volledig tot zijn recht te laten komen, moet wijn de juiste serveertemperatuur hebben. Een wijn die te warm wordt bewaard, maakt een gealcoholiseerde en koppige indruk. Bij een te lage temperatuur gaat er juist veel van het aroma verloren en kan de smaak niet meer tot zijn recht komen.

De juiste serveertemperatuur van witte wijn/rosé ligt tussen 6°C en 10°C. Die van rode wijn tussen 14°C en 18°C.

Wijn beschermen tegen zuurstof als de fles is angebroken

Wijn ademt en bestaat uit levende bestanddelen die aan veranderingen onderhevig zijn. Bij contact met zuurstof in de omgevingslucht gaat de wijn heel snel oxideren. Het is dus noodzakelijk om de wijn te beschermen tegen elk contact met zuurstof om alle smaakkwaliteiten te behouden.

GEBRUIKELIJKE SERVEERTEMPERATUUR WIJNEN

FRANSE WIJNEN

Elzas	10 °C
Beaujolais	13 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C
Rode Bordeaux	17 °C
Witte Bourgogne	11 °C
Rode Bourgogne	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10 °C
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7 °C
Rode wijnen uit de Loire-streek	14 °C
Wijnen uit het Rhône-gebied	15 °C
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7 °C
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15 °C

AUSTRALISCHE WIJNEN

Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhello	7 °C

OVERIGE WIJNEN

Californië	16 °C
Chili	15 °C
Spanje	17 °C
Italië	16 °C

Oplossingen voor de wijn per glas van EuroCave Professional

Vin au verre 8.0 biedt u bij elke serveerstap - voor, tijdens, na - **een oplossing die volledig aansluit bij uw gebruik, voor een efficiënte en gecontroleerde service!**

I.	VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN ELEKTRISCHE VOEDING	5
II.	KEN UW VIN AU VERRE 8.0	6
1.	Functies	6
2.	Beschrijving van de Vin au Verre 8.0	7
III.	INSTALLATIE VAN DE VIN AU VERRE 8.0	8
1.	Plaatsing van het apparaat	8
2.	Inbouw van het apparaat	8
3.	Aansluiting stikstoffles	9
4.	Installatie van de reinigingsbak	9
5.	Installatie van de glashouder	10
6.	Beschrijving van het scherm en de menu's	10
7.	Configuratie van het apparaat	12
	A. Instelling van de taal, eenheden en valuta	12
	B. Instelling van de datum en tijd	12
	C. Configuratie van de wachtwoorden	12
	D. Vergrendeling van het apparaat	13
	E. Kalibratie	13
	F. Personalisatie van uw apparatuur	13
IV.	GEBRUIK VAN DE VIN AU VERRE 8.0	14
1.	Plaatsing flessen	14
	A. Mogelijke configuraties	14
	B. Instelling van de flessen	15
	C. Vervanging van een fles door dezelfde referentie	15
	D. Vervanging van een fles door een andere referentie	16
2.	Instelling doses	17
3.	Temperatuurregeling	17
4.	Verlichting van het apparaat	17
5.	Verkoopstatistieken	18
6.	Vervanging van de stikstoffles	18
V.	ALGEMEEN ONDERHOUD	19
1.	Dagelijkse reiniging	19
2.	Maandelijkse reiniging	19
3.	Onderhoudswerkzaamheden	20
VI.	STORINGEN EN WAARSCHUWINGSBERICHTEN	20
VII.	VEELGESTELDE VRAGEN	21
VIII.	BESCHERMING VAN HET MILIEU EN ENERGIEBESPARING	22
IX.	TECHNISCHE GEGEVENS EN NORMEN	22

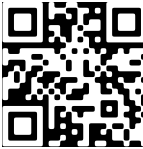
Aan de installateur: Laat deze handleiding bij het apparaat achter tijdens de installatie bij de gebruiker.

Aan de gebruiker: Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw Vin au Verre 8.0 gaat gebruiken en bewaar de handleiding voor gebruik in de toekomst.

Als u vragen hebt, neem dan contact op met uw SAV (voor Frankrijk) of uw dealer (voor andere landen). Zorg dat u in de buurt van het apparaat staat en het serienummer bij de hand hebt.

Naam van het product: Vin au Verre 8.0
Serienummer:
Aankoopdatum:
Meer informatie

ONLINE ONDERSTEUNING



www.eurocave.com/help/VV8

GEBRUIKSAANWIJZING

www.eurocave.com/manual/VV8

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES EN ELEKTRISCHE VOEDING

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Als u het apparaat niet conform de handleiding gebruikt, kan dit leiden tot beschadiging van het apparaat.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding. Schakel het apparaat nooit uit door aan het elektriciteitsnoer te trekken. Pak de stekker stevig vast en trek hem recht uit het stopcontact.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.
- Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen (neem contact op met uw dealer van EuroCave Professional).
- Houd kinderen die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis: Aanbevolen omgevingstemperatuur voor apparaat in werking tussen 10°C en 35°C.
- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave Professional.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Vul het apparaat nooit met water of andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.

- Dit oppervlak moet sterk genoeg zijn om 120 kg te dragen (apparatuur + het gewicht van de flessen die geserveerd worden en reserveflessen).
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of met betrekking tot het gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn door een persoon die verantwoordelijk is voor de veiligheid. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Breng nooit schade toe aan het koelcircuit van het apparaat.
- In deze apparatuur mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.
- De apparatuur mag alleen worden geïnstalleerd op een locatie waar het gebruik en onderhoud ervan strikt zijn voorbehouden aan getraind en gekwalificeerd personeel.
- Het werkgebied van de apparatuur mag alleen worden geautoriseerd aan personeel dat kennis heeft van de apparatuur en praktische ervaring, met name op het gebied van veiligheid en hygiëne.
- Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.



Voor uw persoonlijke veiligheid moet het apparaat correct worden geaard. Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA*).

*niet geldig in bepaalde landen.



LED's mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.

2. ELEKTRISCHE AANSLUITING

- Het elektriciteitsnoer van het apparaat is voorzien van een stekker die moet worden aangesloten op een standaard, geaard stopcontact, om elk risico van elektrische schok te vermijden.
- Laat de installatie controleren door een vakkundig elektricien die u garandeert dat het apparaat goed geaard is en die, indien nodig, werkzaamheden uitvoert om aan de wettelijke normen te voldoen.
- Sluit uw apparaat niet aan op een verdeelstopcontact.
- Zorg ervoor dat u bij het stopcontact kunt om de stekker uit het stopcontact te halen.

- Ga met een beschadigd elektriciteitsnoer naar uw dealer van EuroCave Professional. Het moet worden vervangen door een origineel elektriciteitsnoer met fabrieksgarantie van EuroCave en de aansluiting moet worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien.
- In geval van verhuizing naar het buitenland dient u na te gaan of de kenmerken van het apparaat voldoen aan die in het betreffende land (spanning/frequentie).

KEN UW VIN AU VERRE 8.0



De Vin au Verre 8.0 is een automatische dispenser van wijn per glas voor professioneel gebruik in openbare ruimten: restaurants, hotels, clubs, bars, wijnkelders, supermarkten, enz.

De Vin au Verre 8.0 is niet bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

1. FUNCTIES

De Vin au Verre 8.0 combineert 5 geweldige functies voor een perfecte service van wijn per glas.

1/ Het op temperatuur brengen in 2 onafhankelijke vakken

De Vin au Verre 8.0 is ontworpen voor het op serveertemperatuur houden van 4 flessen rode wijn en 4 flessen witte wijn/rosé; of 8 flessen rode wijn; of 8 flessen witte wijn/rosé + 6 tot 8 reserveflessen, afhankelijk van het formaat.

Respect voor de wijn is belangrijk bij de werking van de Vin au Verre 8.0 en daarom gebeurt het op serveertemperatuur brengen heel geleidelijk.

Bijvoorbeeld: een fles witte wijn/rosé die uit een wijnkast van 12°C wordt gehaald, heeft ongeveer 1,5 uur nodig om op de juiste serveertemperatuur van 6°C te komen (in het geval van een volle fles).

In diezelfde omstandigheden heeft een fles rode wijn van 12°C ongeveer 3 uur nodig om de juiste serveertemperatuur van 18°C te bereiken.

2/ Het bewaren van geopende flessen stille wijn (wit, rosé of rood) tot maximaal drie weken. Met de Vin au Verre 8.0 behouden uw geopende flessen hun smaak, tot maximaal 3 weken.

3/ Een regeling van de geserveerde doses met 3 volumes die onafhankelijk instelbaar zijn voor elke schenktuit.

4/ Uw wijnkaart komt mooi tot zijn recht dankzij lichteffecten in de vakken en op de schenktuiten.

5/ Een monitoring van de wijnverkoop per glas, dankzij de in het apparaat geïntegreerde "statistieken"-functie.

De pluspunten van het product:

Eenvoudig en intuïtief

- Een interface voor elke functie.
 - Robuuste knoppen voor de dosisservice.
 - Eén touchscreen met intuïtieve instellingen en geïntegreerde handleidingen.
- Een automatisch reinigingssysteem voor de 8 schenktuiten tegelijkertijd.

Betrouwbaarheid en kwaliteit

- Respect voor de adviestemperatuur.
- Glazen geserveerd zonder schuim of spatten.
- Materialen die geschikt zijn voor zwaar gebruik (mechanische knoppen voor de dosisservice, enz.).
- Een minimale garantie van 2 jaar met preventief onderhoud.

Verhoogde productiviteit

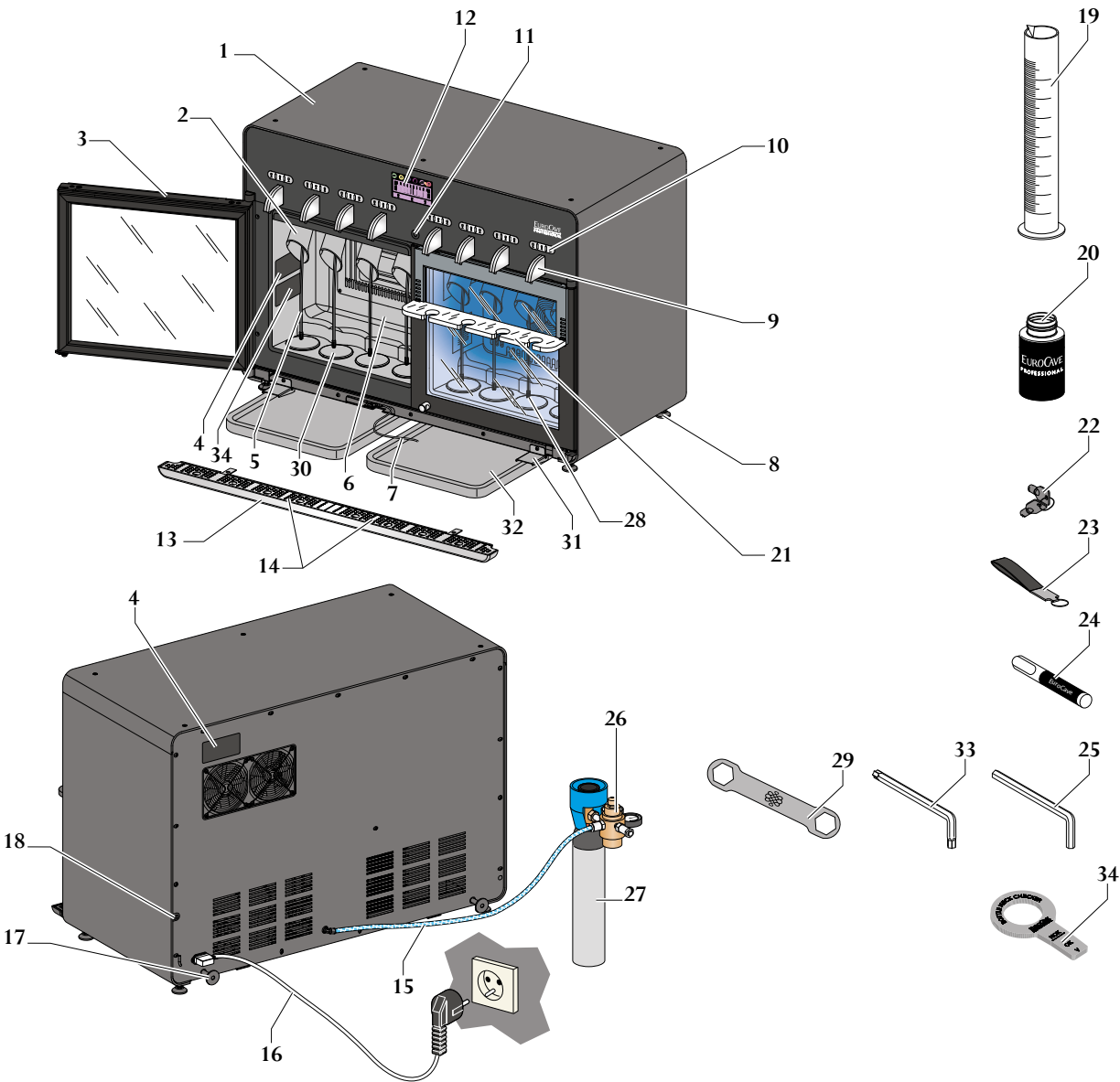
- Een fles vervangen in minder dan 10 seconden.
- Reservecapaciteit om de vervangende fles op de juiste temperatuur bij de hand te hebben.
- Een glashouder om meerdere glazen tegelijk te serveren.
- Een hoog debiet: een dosis van 12 cl in 6 seconden.

Compatibel met verschillende soorten flessen, waaronder magnums

Wat u moet weten over de Vin au Verre 8.0

- Dit product is niet bedoeld voor het bewaren of serveren van mousserende wijnen zoals champagne of van gedistilleerde dranken.
- De houdbaarheid van biologische en natuurlijke wijnen met de Vin au verre 8.0 kan variëren afhankelijk van het type wijn.
- Voor het serveren, accepteert het apparaat Magnum-flessen met een hoogte van maximaal 356 mm en een diameter van maximaal 106 mm.
- Het apparaat is geschikt voor flessen met een binnendiameter van de hals tussen 17,2 mm en 19,7 mm.
- De reserveflessen mogen maximaal 320 mm hoog zijn.
- De reservecapaciteit bedraagt 8 Bordeaux-flessen of 6 Bourgogne-flessen.
- De nauwkeurigheid van de doses kan met + of - 7% verschillen. Bij een groter verschil moet het apparaat opnieuw worden gekalibreerd.

2. BESCHRIJVING VAN DE VIN AU VERRE 8.0



1	Omlijsting
2	8 flesaansluitingen met geleider
3	2 Full Glass-deuren
4	2 identificatie-etiketten met serienummer
5	8 wijnaspiratieslangen
6	2 vakken voor het op temperatuur brengen
7	Reinigingsslang
8	4 stelvoeten
9	8 schenktuiten
10	3 toetsen voor de distributie van wijn per schenktuit
11	Centrale deurvergrendeling
12	Aanraakscherm
13	Reinigingsbak
14	2 roosters van de reinigingsbak
15	Verbindingsslang van stikstoffles (3 m)
16	Elektriciteitsnoer (2 m)
17	2 aanslagen achterkant

18	Uitgang voor aansluiting kassa
19	Maatcilinder (100 ml)
20	Reinigingsfles (200 ml)
21	2 glashouders
22	Set van 2 sleutels
23	Sleutelhouder
24	Witte viltstift
25	Inbussleutel 4
26	Gasdrukregelaar
27	Stikstoffles (niet meegeleverd)
28	Filter van de wijnaspiratieslangen
29	Momentsleutel voor gasdrukregelaar
30	8 flessenrekken
31	2 steunpootjes voor de reinigingsbak
32	2 opvangbakken voor condenswater
33	Torksleutel T25
34	Bottle neck checker



INSTALLATIE VAN DE VIN AU VERRE 8.0

1. PLAATSING VAN HET APPARAAT

Bij de levering van uw apparaat dient u na het uitpakken te controleren of uw Vin au Verre 8.0 zowel aan de buitenkant als aan de binnenkant geen gebreken vertoont (deuken, vervormingen,...). Open de deuren en controleer of er niets beschadigd is (wanden, flesaansluitingen,...).

Neem in geval van problemen contact op met uw dealer van EuroCave. Breng het apparaat naar de plek waar u het wilt plaatsen.

Deze plek moet:

- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast).
- niet in de buurt van een warmtebron staan.
- niet te vochtig zijn: max. 35°C/85% relatieve vochtigheid voor een juist gebruik.
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben.
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar, 30 mA*) (* geldt niet voor bepaalde landen).

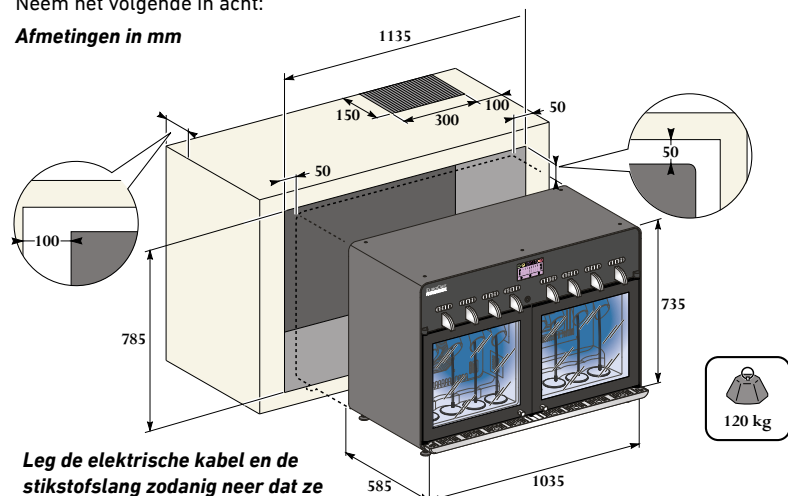
Voorzorgsmaatregelen

- Plaats het apparaat niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water of andere vloeistof op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 5 tot 10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Houd de ventilatieopeningen aan de achterkant van het apparaat vrij.
- De afstand tussen de ventilatieopeningen en de muur of een voorwerp moet minimaal 5 cm bedragen.
- - Sluit niet meer dan één apparaat op een verdeelstopcontact aan en gebruik geen verlengsnoer.
- Zorg ervoor dat het water dat wordt gebruikt voor het schoonmaken geen onzuiverheden (min of meer grote vuildeeltjes) bevat om het ontstaan van gas- of wijnlekken te voorkomen.
- Indien nodig moet het inkorten van de stikstofslang uiterst voorzichtig gebeuren (bijv. met een cutter) om het ontstaan van onzuiverheden te voorkomen. Gas- of wijnlekken kunnen ook op andere manieren ontstaan.

2. INBOUW VAN HET APPARAAT

Neem het volgende in acht:

Afmetingen in mm



Leg de elektrische kabel en de stikstofslang zodanig neer dat ze niet beschadigd kunnen raken.

Het meubel moet sterk genoeg zijn om 120 kg te dragen met het gewicht van de flessen die geserveerd worden en reserveflessen.

Installatie

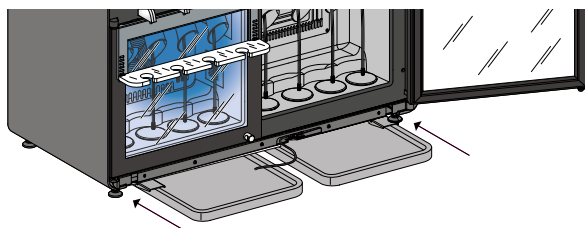
Stel de 4 voeten onafhankelijk van elkaar af, zodat het apparaat iets (2 tot 3°) naar achteren helt, zodat het condenswater kan weglopen.

Rol vervolgens de verbindingsslang voor de stikstoffles aan de achterkant van het apparaat uit; deze wordt in een later stadium aangesloten.

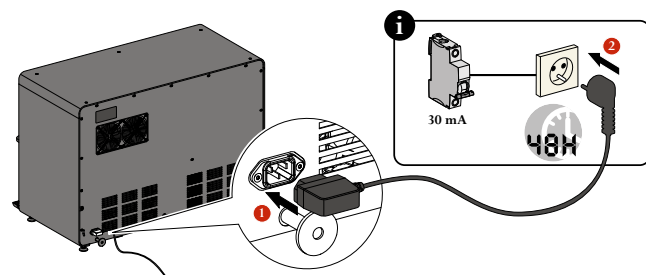


Om de deuren van het apparaat perfect horizontaal uit te lijnen en oneffen oppervlakken te corrigeren, kunt u de voorvoeten met een sleutel maat 19 los- of vastdraaien.

Plaats de 2 opvangbakken voor condenswater onder het product. Elke bak past in 2 rails aan elke kant van het product.



- Wacht 48 uur voordat u de Vin au Verre 8.0 aansluit.
- Laat het apparaat bij verplaatsing of installatie nooit meer dan 45° overhellen.



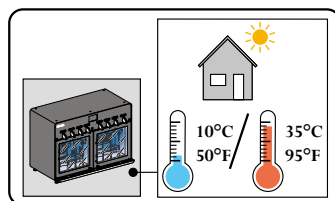
Inbouwcondities:

- Houd een ruimte van 5 cm vrij aan de 2 zijden en boven het apparaat.
- Houd een ruimte van 10 cm vrij aan de achterkant van het apparaat.
- Zorg voor een ontluuchtingsopening aan de bovenkant van het apparaat.

De ontluuchtingsopening moet

- zich boven het apparaat bevinden.
- tegen de rand van de achterkant van het apparaat aan liggen.
- en op 100 mm van de zijkant (aan de rechterkant van het apparaat).

Aanbevolen omgevingstemperatuur



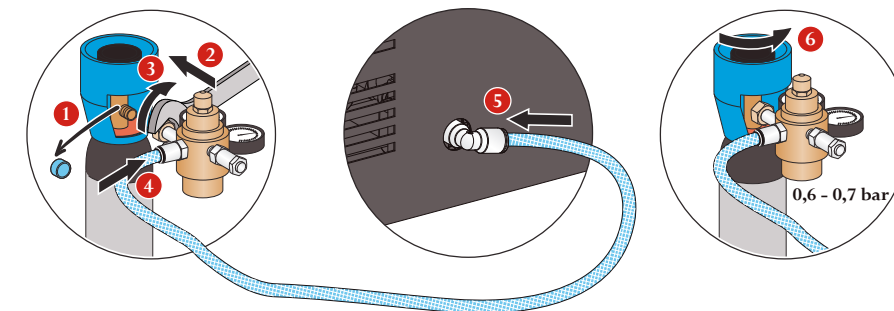
3. AANSLUITING STIKSTOFFLES

Let op: de stikstoffles wordt aangesloten via de achterkant van het apparaat. Vergeet niet deze aan te sluiten voordat het apparaat wordt ingebouwd of voordat de toegang tot de achterkant moeilijk wordt.

Type stikstoffles	Druklimieten	Kenmerken van de uitgang van de stikstoffles	Gasdrukregelaar	Plaatsing van de stikstoffles
Aligal 1	250 bar	Koppelstuk conform NFE29-650/C (vrouwelijk koppelstuk rechts, Ø 21,7 mm, steek 1,814 mm, SI-profiel).	De gasdrukregelaar wordt door de fabrikant op de juiste druk ingesteld: 0,6 - 0,7 bar (relatieve druk). ! Het is niet nodig om de druk te wijzigen.	Er wordt een slang van 3 m meegeleverd > Installeer de stikstoffles op een afstand van maximaal 3 m van het apparaat.
Biolind 1				

Afhankelijk van de installatielocatie is het noodzakelijk om een gasdrukregelaar te hebben die past op uw gasfles.

Land	Type aansluiting gasdrukregelaar
Frankrijk, Spanje, Singapore, Mexico, Israël, België, VAE, Griekenland, Marokko, Tunesië	NFE29- 650/C (vrouwelijk koppelstuk rechts, Ø 21,7 mm, steek 1,814 mm, SI-profiel)
VS, Canada	CGA 580 -M24 X 1,5 - MANNELIJK
Verenigd Koninkrijk, Hong Kong, India, Taiwan, Thailand, Indonesië, Argentinië, Ierland, Nieuw-Zeeland, Vietnam, Zuid-Afrika, Portugal	BS341 - G5/8" - MANNELIJK
Duitsland, Nederland, Denemarken, Zwitserland, Finland, Oostenrijk, Noorwegen, Zweden, Luxemburg	DIN 477 N°10 - W 24,32 - 1/4" RH - VROUWELIJK
Australië	Type 50 - W24 x 2 - VROUWELIJK
Japan	JIS B 8244 - W22X1/14" - VROUWELIJK
China	G5/8" - VROUWELIJK
Italië	W21,7x1/14" - MANNELIJK



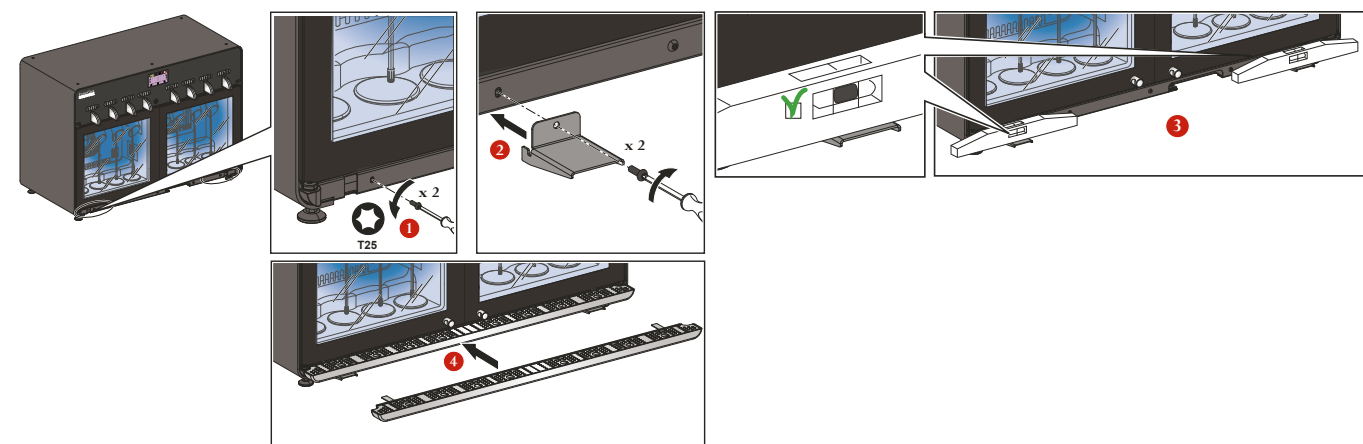
1. Verwijder de veiligheidsdop.
2. Plaats de gasdrukregelaar op de stikstoffles.
3. Schroef hem vast met de momentsleutel van de gasdrukregelaar.
4. Sluit de voedingslang aan op de gasdrukregelaar.
5. Sluit deze slang aan op het apparaat.
6. Open de stikstoffles. De druk moet 0,6 - 0,7 bar zijn.

4. INSTALLATIE VAN DE REINIGINGSBAK

1. Draai de 2 schroeven aan de uiteinden van het apparaat bij de inkepingen los met behulp van een torksleutel T25.
2. Plaats de 2 steunpootjes van de bak en draai ze vast.
3. Gebruik een waterpas om de horizontale ligging van de steunpootjes te controleren.
4. Plaats de reinigingsbak op de steunpootjes met de lipjes in de sleuven en duw tegen het apparaat. De bak is magnetisch en wordt automatisch naar het apparaat getrokken.



Het is belangrijk om de horizontale ligging van de steunpootjes te controleren om te voorkomen dat de bak tegen de deuren schuurt.



5. INSTALLATIE VAN DE GLASHOUDER

Met de glashouders kunnen meerdere glazen (tot 4 glazen) tegelijk worden geserveerd.

Er worden 2 glashouders bij het product geleverd: 1 per deur. U kunt ze al dan niet plaatsen, afhankelijk van uw voorkeuren.

De glashouders bestaan uit 2 delen: een metalen deel dat op het apparaat moet worden bevestigd en een transparant deel dat in het metalen deel moet worden geïntegreerd.

Het metalen deel van de glashouder installeren:

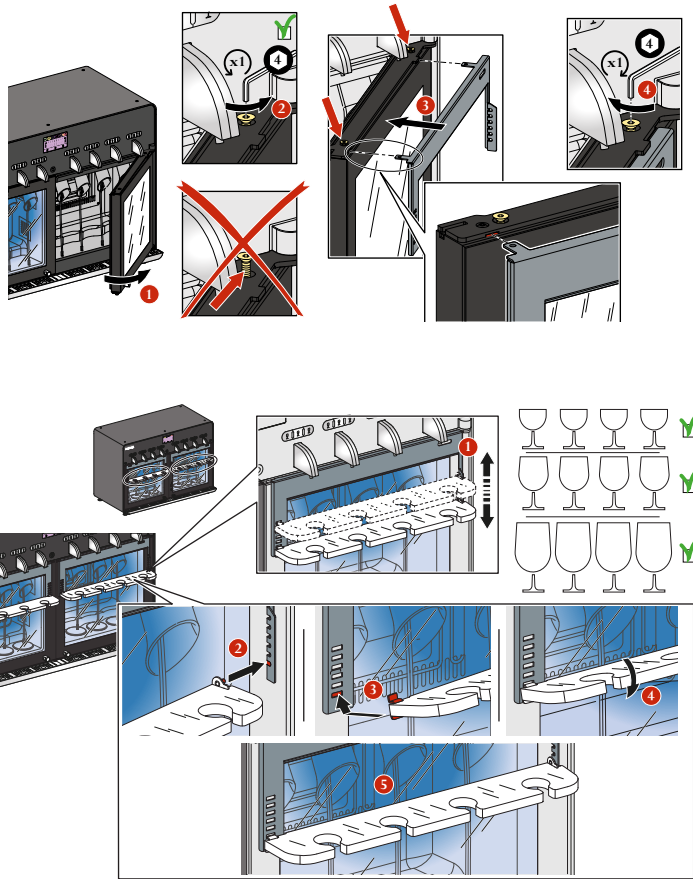
- Draai met een inbussleutel 4 (meegeleverd) de 2 schroeven aan de bovenkant van elk portier (2) iets los (één slag).
- Steek het metalen deel van de glashouder in de sleuf (3).
- Draai de 2 schroeven weer vast (4).

Het transparante deel bevestigen:

Monteer eerst het buitenste gedeelte van de deur (2), daarna het binnenste gedeelte (3) (zie onderstaande afbeelding) en laat de deur daarna zakken (4).

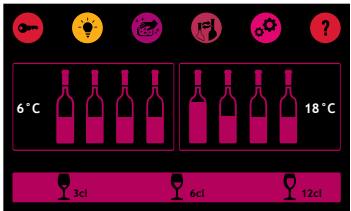
Het is mogelijk om de hoogte van het transparante deel te kiezen, afhankelijk van het type glazen dat wordt gebruikt.

Plaats uw glazen zo dicht mogelijk bij de schenktuit om de kwaliteit van de wijn te optimaliseren.



6. BESCHRIJVING VAN HET SCHERM EN DE MENU'S

MOGELIJKE ACTIES VANUIT HET BEGINSCHERM

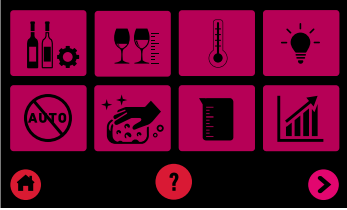


Het scherm gaat standaard naar de slaapstand na 30 seconden inactiviteit.

Raak het schermoppervlak aan om uit de slaapstand te gaan.

	Vergrendelen/ontgrendelen. U wordt gevraagd om uw wachtwoord voor Manager of Serveerder in te voeren. • Het sleutel-pictogram is rood: de Vin au Verre 8.0 is vergrendeld, serveren niet mogelijk. • Het sleutel-pictogram is groen: de Vin au Verre 8.0 kan worden gebruikt.		• Toegang tot het online Help-platform.
	De verlichting van het hele product (schenktuiten en vakken) in- en uitschakelen.		°C: Weergave van de adviestemperatuur in elk van de 2 vakken. Kan ook worden ingesteld in Fahrenheit.
	Snelkoppeling naar Menu Dagelijkse reiniging . Dit lampje knippert om u eraan te herinneren dat u het apparaat moet reinigen.		Real-time weergave van het resterende wijnniveau in elke fles.
	Snelkoppeling naar Menu Wisseling flessen door een fles met dezelfde referentie.		Dosisweergave als alle ingestelde doses voor alle 8 flessen gelijk zijn. In het geval van verschillende instellingen voor de 8 flessen worden de doses onder elke fles weergegeven (de kleinste dosis bovenaan, de grootste dosis onderaan).
	Opent het Menu Parameters . U wordt gevraagd om het wachtwoord voor Manager in te voeren.		

MOGELIJKE ACTIES VANUIT SCHERM 1 VAN HET MENU PARAMETERS



	Voor het configureren van flessen die in gebruik zijn (naam en volume), voor het vervangen van een fles door een andere referentie of voor het verwijderen van een fles uit het apparaat.		Voor de dagelijkse of maandelijkse reiniging van het apparaat.
	Instelling van het volume van de 3 doses per schenktuit en de prijs per dosis.		Kalibratie voor het eerste gebruik van het apparaat. Dit proces kan ook worden herhaald als het apparaat wordt verplaatst of als er een afwijking van de nauwkeurigheid van de dosering is.
	Instelling van de temperatuur van de 2 vakken.		Statistieken: om de omzet en volumes te bekijken die gedurende een bepaalde periode per referentie zijn geserveerd.
	Keuze uit verlichting van de vakken en de schenktuiten: selectie van kleuren en lichtintensiteit.		Opent het tweede scherm van het Menu Parameters .
	Overschakelen naar Handmatige modus – Waarschuwingen worden uitgeschakeld. Let op: Als er een lek optreedt, wordt u niet gewaarschuwd. – De functie Statistieken en de dosisregeling worden gedeactiveerd: de knop moet dan ingedrukt worden gehouden om de gewenste dosis te verkrijgen.		Terug naar het beginscherm.
			• Toegang tot het online Help-platform.

MOGELIJKE ACTIES VANUIT SCHERM 2 VAN HET MENU PARAMETERS



	Wijziging van uw wachtwoord voor Manager en/of Serveerder.		Overschakelen naar de modus Self-service met een externe kaartlezer. Neem voor deze configuratie van het apparaat contact op met de dealer.
	Configuratie van datum en tijd.		Terug naar scherm 1 van het Menu Parameters .
	Als u de Vin au Verre 8.0 aansluit op uw kassa. Neem hiervoor contact op met de dealer van het apparaat.		Terug naar het beginscherm.
	Terug naar de fabrieksinstellingen: alle instellingen worden gewist, het apparaat wordt opnieuw ingesteld.		• Toegang tot het online Help-platform.
	Instelling van: • Taal. • Volume-eenheid (centiliter, ounce). • Valuta. • Temperatuureenheid (graden Celsius, Fahrenheit).		Stand-bymodus Neem contact op met uw dealer om uw screensaver aan te passen.
			Als u hebt gekozen voor installatie in de configuratie Identiteitsbeheer.

7. CONFIGURATIE VAN HET APPARAAT

Wanneer u de Vin au Verre 8.0 inschakelt, verschijnt het scherm INSTALLATIE om het apparaat te configureren.

De installateur zal deze eerste installatie uitvoeren door de stappen op het scherm te volgen.

A. Instelling van de taal, eenheden en valuta

1 Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**.
Voer het wachtwoord voor Manager in en druk op **Enter**.
Druk op de pijl **→** om het 2^{de} parameterscherm weer te geven.
Selecteer vervolgens **FRANÇAIS**.

2 Selecteer uw taal met de pijlen te bladeren
Ga vervolgens verder met de volgende stap door op **→** te drukken.

3 Selecteer de temperatuureenheid door met de pijlen te bladeren
Ga vervolgens verder met de volgende stap door op **→** te drukken.

4 Selecteer de volume-eenheid door met de pijlen te bladeren
Als u de volume-eenheid wijzigt, wordt het volume van de 24 doses standaard ingesteld.
Ga vervolgens verder met de laatste stap door op **→** te drukken.

5 Selecteer uw valuta.
Klik hiervoor op de tekstbalk. Er worden vier valutakeuzes weergegeven. Wis de vooraf ingevulde valuta (€) door op de toets **abc** te drukken en uw valuta te selecteren: €, \$, ¥, £.
Als deze niet in de lijst staat, drukt u op **abc** en voert u uw valuta handmatig in (maximaal 3 tekens): DIN, RMB, MXN, CHF... Bevestig vervolgens met **✓**.
De instellingen voor de taal, temperatuureenheid, volume en valuta zijn voltooid.

B. Instelling van de datum en tijd

1 Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**.
Voer het wachtwoord voor Manager in en druk op **Enter**.
Druk op de pijl **→** om het 2^{de} parameterscherm weer te geven.
Selecteer vervolgens **12/31/2020**.

2 Stel de uren/minuten in met het toetsenblok op het scherm, voer vervolgens de datum in (dag/maand/jaar) en bevestig met **✓**.
NB. De bestaande inhoud moet worden verwijderd met de toets **abc voordat een nieuwe waarde kan worden ingevoerd.**

C. Configuratie van de wachtwoorden

Het wachtwoord voor Serveerder wordt gevraagd om de Vin au Verre 8.0 te **vergrendelen/ontgrendelen**.

Het wachtwoord voor Manager wordt gevraagd om de het **Menu Parameters** te openen en te **vergrendelen/ontgrendelen**.

! Bij het eerste gebruik is het standaardwachtwoord: 0000.
Als u uw wachtwoord bent vergeten, neem dan contact op met de SAV (voor Frankrijk) of uw dealer (voor andere landen).

1 Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**. Voer het wachtwoord voor Manager in en druk op **Enter**.
Druk op de pijl **→** om het 2^{de} parameterscherm weer te geven.
Selecteer vervolgens **Wachtwoord**.

2 **Om het wachtwoord voor Manager te configureren:**
Typ het huidige wachtwoord en typ vervolgens het nieuwe wachtwoord. Voer het nieuwe wachtwoord nogmaals in om te bevestigen **✓**.

3 **Om het wachtwoord voor Serveerder te configureren:**
Druk op de pijl **→**. Typ het huidige wachtwoord en typ vervolgens het nieuwe wachtwoord. Voer het nieuwe wachtwoord nogmaals in om te bevestigen **✓**.

Tip: Het is mogelijk om alle functies met één wachtwoord te beheren.
Hiervoor hoeft u alleen maar hetzelfde wachtwoord voor de manager en de serveerder in te voeren.

D. Vergrendeling van het apparaat

- Het apparaat wordt mechanisch vergrendeld door het slot dat zich boven de deuren bevindt.
 - De dosisservice wordt vergrendeld met het wachtwoord voor Manager of Serveerder.
- Selecteer **✓** in het beginscherm en voer het wachtwoord voor Manager of Serveerder in. Het apparaat is vergrendeld wanneer het sleutel-pictogram rood is. Om te ontgrendelen gaat u op dezelfde manier te werk. Het sleutel-pictogram is groen om aan te geven dat de dosisservice is geactiveerd.

E. Kalibratie

1 Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**.
Voer het wachtwoord voor Manager in en druk op **Enter**.
Selecteer vervolgens **Kalibratie**.

2 Plaats een fles wijn gevuld met water op een willekeurige plaats en zorg ervoor dat de slang in de fles is ondergedompeld.
Druk hiervoor de fles omhoog en duw hem naar voren terwijl u hem omhoog houdt.

3 Plaats de maatcilinder onder de schenktuiten.
Druk op een van de 3 doses van de schenktuit van de geplaatste fles met water.

4 Kijk naar het volume dat in de maatcilinder verschijnt en voer het volume in milliliter in op het scherm.
Bevestig vervolgens met **✓**.
Verwijder de fles met water uit het apparaat.
De kalibratie is voltooid.

Het is niet nodig om de handeling op de andere schenktuiten te herhalen, slechts één kalibratie is voldoende.

F. Personalisatie van uw apparatuur

1. Het stand-byscherm aanpassen
- Standaard schakelt het display na 30 seconden over naar de stand-bymodus (lage helderheid).
- U kunt een andere screensaver kiezen. Dit doet u als volgt:
- Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**.
 - Selecteer **Screensaver**.
 - Activeer het aangepaste scherm door het wachtwoord voor Manager in te voeren.
- Standaard komt het aangepaste scherm overeen met het EuroCave Professional-logo.
- Het is ook mogelijk om uw eigen screensaver in te stellen. Neem voor deze aanpassing contact op met uw dealer die de te volgen procedure zal toelichten.

2. De voorkant aanpassen
- Met de meegeleverde markeerpen kunt u schrijven op de voorkant van het apparaat.

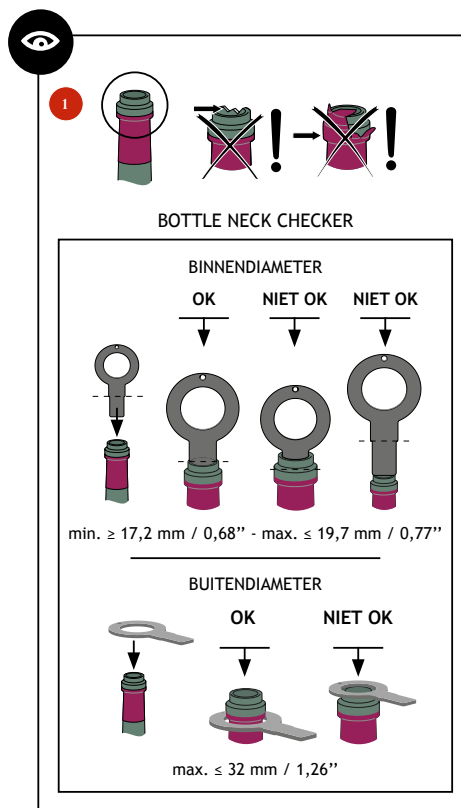


1. PLAATSING FLESSEN

A. Mogelijke configuraties

Controleer de staat van de hals voordat u een fles plaatst. Er mogen geen resten van de capsule op de hals zitten.

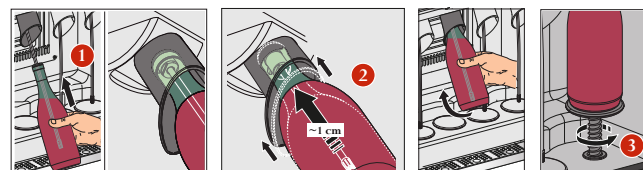
1. Controleer elke nieuwe flesreferentie (indien mogelijk vóór aankoop) met uw Bottle Neck Checker en de flessen die niet goed in de flesaansluiting passen.



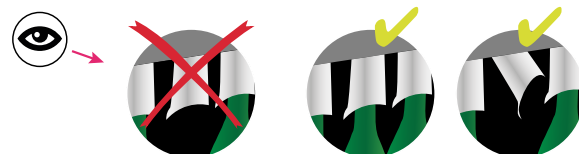
2. Steek de hals van de fles in de geleider van de flesaansluiting en zorg ervoor dat de wijnaspiratieslang erin is ondergedompeld.

3. Duw de fles omhoog tot de veer volledig is samengedrukt. Draai de fles vervolgens naar de onderkant van het apparaat terwijl u de fles omhoog houdt.

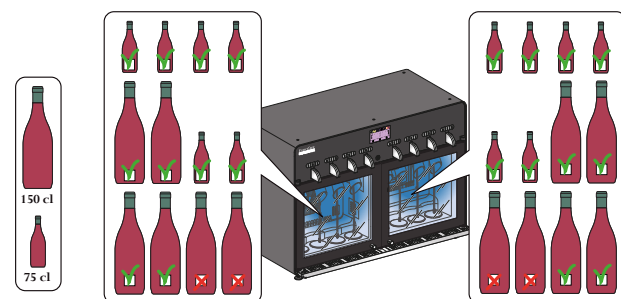
4. Sommige flessen moeten mogelijk worden vastgezet. Breng hiervoor het flessenrek omhoog, in contact met de fles, zonder te vast te klemmen.



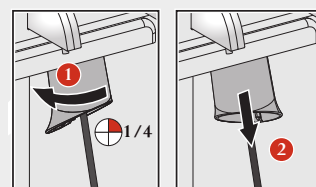
Belangrijk: Als er geen fles is geplaatst, moet de geleider van de flesaansluiting in de gekantelde stand blijven staan. In een verticale stand zonder fles genereert dit een stikstoflek.



Belangrijk: Magnums kunnen alleen op de 2 buitenste posities van elk vak worden geïnstalleerd. U kunt 4 Magnums tegelijk in gebruik hebben.



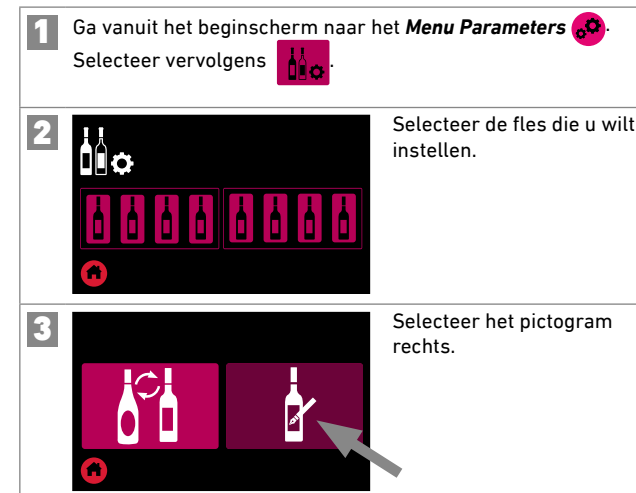
Bij flessen met een hals met een buitendiameter van meer dan 32 mm moet de flesaansluiting worden verwijderd door deze een kwart slag los te draaien voordat de fles wordt ingebracht.



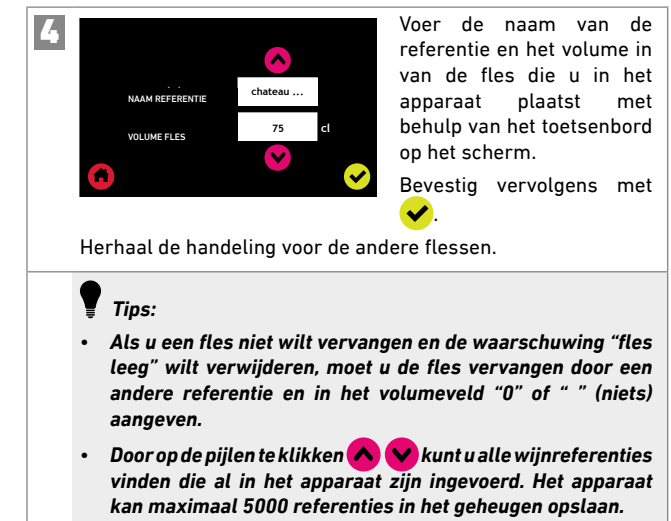
B. Instelling van de flessen

Met deze functie kunt u:

- de flessen een naam geven om de verkopen na serveren per referentie te analyseren.



- het volume van de volle flessen opgeven om het verbruik in real-time en de geserveerde volumes te volgen en om te worden gewaarschuwd als een fles moet worden vervangen.



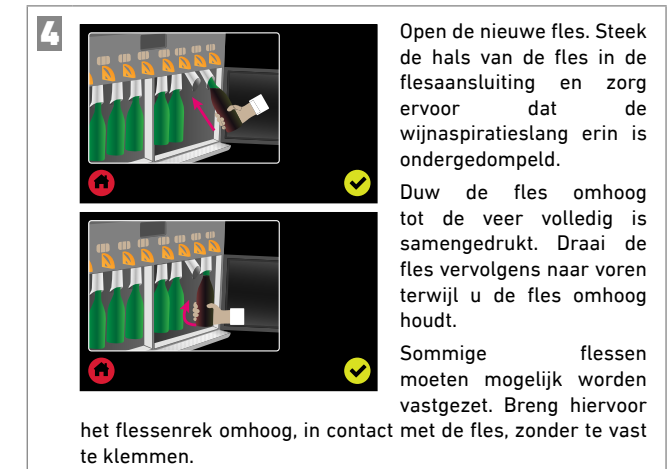
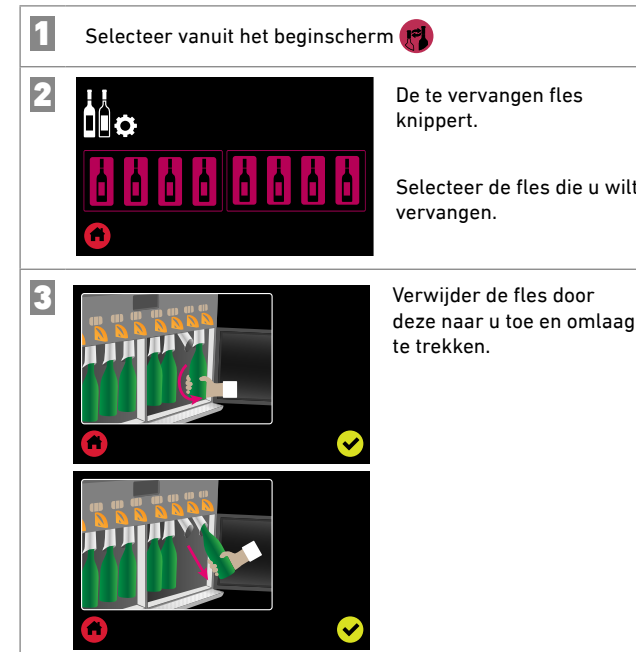
U kunt een fles op elk gewenst moment een andere naam geven of het volume ervan wijzigen door te selecteren.

Het volume moet tussen 1 en 151 cl liggen voor de 4 buitenste flessen en tussen 1 en 100 cl voor de 4 binnenste flessen (Magnums zijn alleen toegestaan op de buitenste posities van het apparaat: 2 in elk vlak).

C. Vervanging van een fles door dezelfde referentie

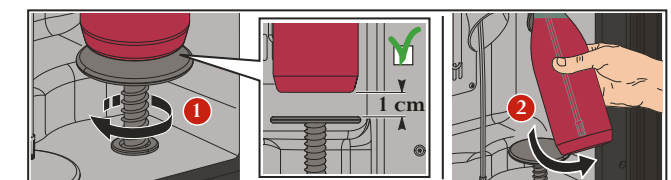
De Vin au Verre 8.0 waarschuwt u wanneer een lege fles moet worden vervangen:

- als de verlichting van het apparaat is ingeschakeld, verschijnt er een waarschuwingsbericht 'Wijnfles leeg' op het beginscherm en knippert de schenkuit van de lege fles.
- als de verlichting van het apparaat is uitgeschakeld, verschijnt er een waarschuwingsbericht 'Wijnfles leeg' en knippert het pictogram van de lege fles op het beginscherm.



Tip: U kunt een fles ook vervangen als de huidige niet volledig leeg is en het indicatielampje niet knippert. Door een volle fles te plaatsen keert het niveau van de fles dus terug naar het maximale volume.

Door een reeds aangebroken fles te plaatsen, wordt deze door het apparaat als vol beschouwd. U kunt het volume wijzigen door naar het menu Parameters te gaan (zie punt IV.1.B).



D. Vervanging van een fles door een andere referentie

Bij het vervangen van de fles door een andere referentie, moet de in de fles ondergedompelde slang worden gereinigd. Neem hiervoor een fles gevuld met water en de nieuwe fles.

1

Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**.
Selecteer vervolgens

2

Selecteer de fles die u wilt vervangen.

3

Selecteer het pictogram links.

4

Verwijder de lege wijnfles. Plaats een fles wijn gevuld met water in de aansluiting en zorg ervoor dat de slang in de fles is ondergedompeld.
Druk hiervoor de fles omhoog en duw hem naar voren terwijl u hem omhoog houdt. Plaats een opvangbak onder de schenktuit om het spoelwater op te vangen.
Druk op een van de doses en houd de knop ingedrukt totdat de fles met water helemaal leeg is. Nadat de fles met water is geleegd, houdt u de knop ongeveer 5 seconden ingedrukt om het circuit te drogen totdat het niet meer druppelt.
Verwijder de fles die voor het spoelen is gebruikt. Het reinigen is voltooid. U kunt nu uw nieuwe referentie plaatsen.

5

Open uw nieuwe fles en installeer deze op de plaats van de oude door de slang erin te steken. Druk de fles omhoog en vervolgens naar voren terwijl u hem omhoog blijft houden.
Bevestig met

6

Voer de naam van de referentie en het volume van de fles in.
Bevestig vervolgens met .
Als u een lege fles niet onmiddellijk wilt vervangen, gaat u naar of wanneer u de flesinformatie invoert en voert u "0" of niets in om de waarschuwingsbericht te verwijderen.

Belangrijk:
Controleer de staat van de hals voordat u een fles plaatst.

Belangrijk:
Gebruik bij twijfel uw Bottle neck checker om de afmetingen van de hals van uw fles te controleren. De procedure wordt beschreven in **hoofdstuk IV**, paragraaf **Plaatsing flessen**.

2. INSTELLING DOSES

Standaard zijn de 3 doses van elke schenktuit van de Vin au Verre 8.0 ingesteld op 3, 6 en 12 cl.

1

Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**.
Voer het wachtwoord voor Manager in en druk op .
Selecteer vervolgens

2

Selecteer de fles waarvan u de doses wilt instellen.
 Dit lampje geeft aan dat de fles is geselecteerd. Druk nogmaals op het lampje om de fles te deselecteren.
Bevestig vervolgens met .
Tip: Als u dezelfde instelling wilt voor de 3 doses van de 8 schenktuiten (bijvoorbeeld: 3, 6 12 cl), selecteert u .

3

3 doses zijn instelbaar voor elk van de 8 schenktuiten. Geef het volume en de prijs per glas voor elke dosis aan. Bevestig vervolgens met .

Tips:

- De volumes van de in te voeren doses moeten tussen 1 cl en het totale volume van de geplaatste fles liggen.
- Wis de oude waarde door op te drukken voordat u de nieuwe waarde typt.
- Voor de prijs van een glas moet u ook een waarde achter de komma invullen. Voorbeeld voor €5: voer 5-0-0 in.
- Door de prijs van een glas op te geven, kunt u het verbruik en de omzet die door de referentie wordt gegenereerd in het **Menu Statistieken** volgen.
- Als het totale volume van het aantal geserveerde glazen exact overeenkomt met het volume van de fles, dan kunnen er spetters in het laatste glas komen.

3. TEMPERATUURREGELING

Belangrijk: De temperatuur van het linkervak (vak 1) zal altijd 3°C (5°F) lager zijn dan het rechternak (vak 2).

De aanbevolen temperatuurinstelbereiken zijn:
– In het linkervak: 6 tot 15 °C / 43-59 °F
– In het rechternak: 9 tot 18 °C / 48 - 64 °F

1

Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**.
Voer het wachtwoord voor Manager in en druk op .
Selecteer vervolgens

2

Stel de temperaturen van beide vakken in met behulp van en .
Bevestig vervolgens met .

4 VERLICHTING VAN HET APPARAAT

Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters**.
Voer het wachtwoord voor Manager in en druk op . Selecteer vervolgens .

Voor de verlichting van de schenktuiten:

Selecteer:
Kies de kleur van de verlichting door op te drukken.
Stel vervolgens de intensiteit in door op te drukken.
Bevestig met .

Voor de verlichting van de vakken:

Selecteer:
Kies de kleur van de verlichting door op te drukken.
Stel vervolgens de intensiteit in door op te drukken.
Ga op dezelfde manier te werk voor het tweede vak en bevestig met .

Tip: Als u selecteert, zijn de verlichtingskeuzes van het laatst ingestelde vak ook van toepassing op het andere vak.

Tips:

- Houd de pijl ingedrukt om snel te bladeren.
- U kunt kiezen voor de optie voor automatisch "scrollen" door te selecteren. De verlichting verandert automatisch van de ene naar de andere tint.
- Als de pijlen om de kleur en intensiteit van het licht te kiezen niet verschijnen, betekent dit dat automatisch scrollen is ingeschakeld. Druk op om de functie uit te schakelen.

5. VERKOOPSTATISTIEKEN

Ga vanuit het beginscherm naar het **Menu Parameters** .
Voer het wachtwoord voor Manager in en druk op **Enter** .
Selecteer vervolgens .



Kies de periode die u wilt bewaren voor uw verkoopanalyse: "Vandaag", "Afgelopen 7 dagen" of "Afgelopen 30 dagen".
Bevestig vervolgens met .

Reference	Nombre de ventes	Volume en L	Chiffre d'affaires €
TOTAL			

Uw statistieken worden op het scherm weergegeven. U kunt door alle flessen bladeren door op te drukken.

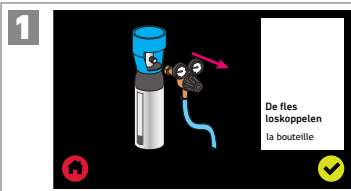
Tips: Het is mogelijk om alle statistieken in het apparaat te wissen door op DEL te drukken. U wordt gevraagd om het wachtwoord voor Manager in te voeren om de manipulatie te bevestigen. Houd er rekening mee dat de gegevens permanent worden verwijderd.
Statistieken kunnen worden bekeken, maar kunnen niet worden geëxporteerd.

6. VERVANGING VAN DE STIKSTOFFLES

Wanneer de stikstoffles leeg is, verschijnt het bericht "Stikstof leeg" op het scherm.

Tip: Vergeet niet het niveau van de stikstoffles regelmatig te controleren op de manometer. Het lampje knippert elke 15 dagen op het scherm.

Als het niveau een druk heeft onder 30 bar, moet u eraan denken de navulling voor de fles aan te schaffen.



Koppel de fles los.
Sluit hiervoor de stikstoffles en schroef deze los met de momentsleutel van de gasdrukregelaar (volg het tegenovergestelde proces van de aansluiting zoals beschreven in hoofdstuk III.3).



Sluit de nieuwe fles aan zoals beschreven in III.3.
Open de fles.
Controleer de druk op de manometer aan de uitlaat (zie III.3).

ALGEMEEN ONDERHOUD

Regelmatige controle en een nauwkeurige beschrijving van eventuele storingen aan uw dealer, moeten de lange levensduur van uw apparaat garanderen.

1. DAGELIJKSE REINIGING

Het **Help**-lampje knippert om u eraan te herinneren uw apparaat dagelijks te reinigen. Na 7 dagen zonder reiniging (deze instelling kan worden gewijzigd) verbiedt uw apparaat de service om te voorkomen dat geoxideerde wijn in het circuit zich vermengt met de wijn die wordt geserveerd en de smaak ervan verandert.

1 Selecteer vanuit het beginscherm.

2 Plaats de reinigingsbak naar de hoge stand door de instructies op het scherm te volgen.

! Als er geen reinigingsfles beschikbaar is, neem dan een opvangbak met een volume van 200 ml (bijvoorbeeld een glas water). Een opvangbak met een volume van meer dan 500 ml kan ertoe leiden dat het spoelwater in de reinigingskamer overstroomt.

3 Verwijder de reinigungs-slang uit de klep aan de achterkant van de reinigingsbak wanneer deze in de lage stand staat.
Dompel deze slang in de reinigungs-fles die is gevuld met schoon, warm water (45°C).
Bevestig met wanneer dit is gebeurd. De reiniging vindt automatisch plaats.

4 Als u klaar bent, kunt u de bak in een gootsteen legen, de slang op zijn oorspronkelijke plaats opbergen en de reinigingsbak weer in de lage stand zetten.

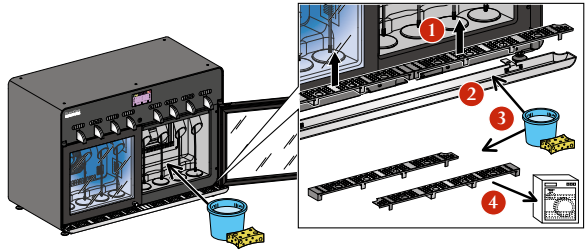
Wanneer de reinigingsbak in de hoge stand staat, controleert u de staat van de opvangbakken onder het apparaat. Als er water in staat, trekt u de 2 bakken naar u toe en maakt u ze schoon met een spons.

2. MAANDELIJKSE REINIGING

Het is belangrijk dat uw apparaat regelmatig wordt onderhouden. We raden u aan maandelijks onderhoud uit te voeren aan de volgende onderdelen:

Reinig deze verschillende onderdelen met een vochtige spons (1,2,3). De roosters kunnen worden schoongemaakt in de vaatwasmachine (4).

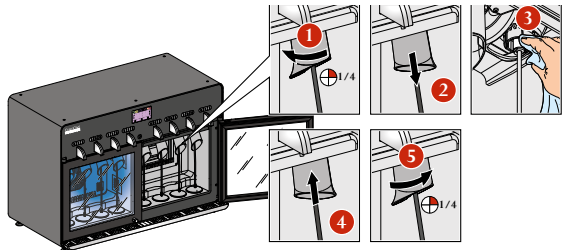
1/ Reiniging van de reinigingsbak, de roosters en de binnenvakken



2/ Reiniging van de filters aan het uiteinde van de wijnaspiratieslangen

- Verwijder de filters uit de wijnaspiratieslangen door ze omlaag te trekken (1).
- Spoelen met warm water (2).
- Plaats de filters van de wijnaspiratieslangen terug (3).

3/ Reiniging van de afdichtingen



Verwijder de geleider van de flesaansluiting door deze linksom los te draaien (1,2).
Reinig de afdichting met een zachte, vochtige doek (3).
Plaats de flesaansluiting in omgekeerde volgorde terug (4,5).

4/ Complete reiniging van het circuit
Verwijder de wijnflessen.

Ga naar het menu Parameters en schakel over naar de handmatige modus .

Plaats een wijnfles gevuld met warm water (45°C) op een van de posities. Druk op een van de drie knoppen om de fles volledig te legen. Houd de knop enkele seconden ingedrukt om het circuit te drogen.

Herhaal deze handeling voor de 8 schenkuiten.

Plaats vervolgens de wijnflessen en schakel terug naar de automatische modus .

5/ Reiniging van de buitenkant van het apparaat

Reinig met een zachte, vochtige doek.

Tip: Vergrendel de dosisdistributie op het touchscreen voordat u de buitenkant reinigt.

! Let op: Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen en laat geen vloeistof over het apparaat stromen.

6/ Reiniging van de 2 opvangbakken voor condenswater

Verwijder de reinigingsbak en controleer de staat van de opvangbakken voor condenswater onder het apparaat. Reinig met een spons of verwijder de bakken om ze te wassen.

NB. Bij een normale werking en afhankelijk van het omgevingsklimaat (temperatuur/vochtigheid) kan het apparaat bij het koelen natuurlijke condens produceren. Deze condensatieresten worden opgevangen door de bakken onder uw apparaat. Vergeet niet deze bakken te legen bij de maandelijks reiniging van het apparaat.

7/ Reiniging scherm

Vergrendel de dosisdistributie op het touchscreen .

Gebruik een glasreiniger en een zachte doek. Spuit het product op de doek en maak het scherm schoon met de doek.

! Spuit het product nooit rechtstreeks op het scherm. Maak het scherm droog.

Belangrijk: Het instrument kan een bericht "reiniging gedetecteerd" op het scherm weergeven. Ga verder met reinigen door het scherm goed te drogen. Nadat het scherm schoon en droog is, keert het hoofdscherm na 30 seconden terug.

3. ONDERHOUDSWERKZAAMHEDEN

Als u geen onderhoudscontract hebt afgesloten bij onze distributeur van EuroCave Professional, is het van essentieel belang dat u elke 6 maanden bepaalde controlepunten nagaat en onderhoudswerkzaamheden uitvoert, teneinde de levensduur van uw apparaat te garanderen. Voor meer informatie over preventief onderhoud van uw apparaat kunt u terecht bij uw dealer van EuroCave Professional.



Elke interventie op het koelcircuit dient te geschieden door een bevoegd koeltechnicus, die een waterdichtheidcontrole van het circuit dient uit te voeren voordat het apparaat weer wordt aangezet. Elke interventie op het elektriciteitscircuit dient te worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien.

VI STORINGEN EN WAARSCHUWINGSBERICHTEN

Visuele waarschuwingen en mogelijke storingen	Oorzaken	Correctieve handelingen
	A/ De stikstoffles is niet open.	Klik op het waarschuwingsbericht. Controleer of de fles open of gesloten is. Open de stikstoffles als deze gesloten is. Als deze al open is, zie oorzaak B of C.
	B/ De stikstoffles is leeg	Sluit de fles en vervang deze (zie hoofdstuk III.3).
	C/ De stikstoffles is niet goed aangesloten.	Controleer de aansluiting van de slang naar de stikstoffles.
	Een fles wijn is niet goed aangesloten op het apparaat of Een flesaansluiting staat in een verticale positie zonder fles.	Neem contact op met de serviceafdeling Klik op het waarschuwingsbericht. Controleer elke flessenhals die op het apparaat is aangesloten. – Hals niet beschadigd. – Bovenste deel van de hals bevat geen vreemde voorwerpen (capsule, kurk). Controleer de positie van elke flesaansluiting. De flesaansluiting moet in de gekantelde stand blijven: als deze in de verticale stand staat zonder fles, veroorzaakt dit een stikstoflek. Neem contact op met uw servicevertegenwoordiger als het probleem zich blijft voordoen.
	Een fles wijn is niet goed aangesloten op het apparaat of Er zijn diverse wijzigingen doorgevoerd zonder het menu voor het vervangen van flessen te doorlopen.	Klik op het waarschuwingsbericht. Deze waarschuwing blokkeert het apparaat niet. U kunt het apparaat normaal blijven gebruiken, maar het is van groot belang om het lek snel op te lossen om overmatig gebruik van stikstof te voorkomen. Neem contact op met de serviceafdeling Als er meerdere wijzigingen zijn aangebracht zonder de menu's voor het vervangen van flessen te doorlopen, kan dit leiden tot het bericht "langzaam lekalarm" zonder dat er sprake is van een lek. Klik in dit geval op het waarschuwingsbericht om het te verwijderen. Neem contact op met uw servicevertegenwoordiger als het probleem zich blijft voordoen.
	Wijnfles leeg.	Vervang deze door een nieuwe fles.
	De gevraagde dosis is hoger dan het resterende volume in de fles.	Kies een lagere dosis of vervang de fles.

	De ingestelde temperatuur is sinds 24 uur niet bereikt.	Controleer of de deuren van het apparaat goed gesloten zijn en of de afdichtingen van de deuren stevig aan het apparaat zijn bevestigd. Het waarschuwingsbericht verdwijnt zodra de instelwaarde is bereikt. Neem contact op met uw servicevertegenwoordiger als het probleem zich blijft voordoen.
	Onderhoud moet worden gepland.	In het geval van een bestaand contract (in Frankrijk) zal de serviceafdeling contact met u opnemen om onderhoud voor uw apparaat te regelen. Neem aan het einde van het contract contact op met uw servicevertegenwoordiger om het onderhoud voort te zetten.
	De manometer is mogelijk niet goed afgesteld.	Klik op het waarschuwingsbericht. Controleer het drukniveau op de gasdrukregelaar. Als de druk tussen 0,6 bar en 0,7 bar ligt, volgt u de instructies op het scherm. Als dit niet het geval is, belt u de serviceafdeling.
	Er is een abnormale activiteit gedetecteerd op het scherm.	Als het scherm wordt gereinigd, moet u de reiniging voltooien en het scherm drogen. Wacht vervolgens tot het hoofdscherm na 30 seconden terugkeert.
		Druk op het alarm om de dagelijkse reiniging te starten. Dit alarm kan worden geconfigureerd. Neem contact op met uw distributeur om dit alarm in te stellen.
		Druk op het alarm om de maandelijkse reiniging te starten. Dit alarm kan worden geconfigureerd. Neem contact op met uw distributeur om dit alarm in te stellen.
De wijn stroomt niet langer goed uit een schenkruit.	Het stromingscircuit kan verstopt zijn.	Reinig het wijnaspiratiefilter, spoel ze grondig af (vervang de fles met een andere referentie op de schenkruit) (zie IV.1.D).
De wijn stroomt niet langer goed uit meerdere schenkuiten.	Dit kan een afwijking in de dosisregeling zijn.	Reinig de wijnaspiratiefilters en spoel ze grondig af. Vervang de fles op elk van de betreffende schenkuiten door een andere referentie (zie IV.1.D) en voer vervolgens de kalibratie uit.
De fles blijft niet goed in de flesaansluiting zitten.	De hals of afdichting kan te vochtig zijn.	Probeer het opnieuw nadat u de afdichting en de hals hebt gedroogd. Neem contact op met uw servicevertegenwoordiger als het probleem zich blijft voordoen.
De druk is niet gelijk aan 0,6 - 0,7 bar als ik mijn stikstoffles open.	De gasdrukregelaar is niet goed afgesteld.	Neem contact op met uw servicevertegenwoordiger.

VEELGESTELDE VRAGEN VII

Vragen	Antwoorden
Wat te doen als u uw wachtwoord bent vergeten?	Neem contact op met uw distributeur om het wachtwoord opnieuw in te stellen.
Kan het product worden ingebouwd?	Ja, mits de inbouwcondities in acht worden genomen. 5 cm aan de zijkanten + 10 cm aan de achterkant + 5 cm aan de bovenkant en ventilatieopening > zie het inbouwschema (III.2).
Welke stikstoffles moet ik kopen?	In Frankrijk is dit het model Aligal 1, met 0,9 m³ (of Aligal 12). Neem buiten Frankrijk contact op met uw dealer. De stikstoffles moet aan de volgende specificaties voldoen: 200 bar / voedingsstikstof 100%. Koppelstuk afhankelijk van het land (zie pagina 9).
Waar kan ik navulling voor de stikstoffles kopen?	Neem in het buitenland contact op met uw dealer.

Zijn er equivalenten voor Aligal?	U moet zoeken naar 100% voedingsstikstof.
Hoe lang gaat een stikstoffles mee? Hoeveel glazen kunnen er worden geserveerd met een fles?	Het hangt af van het aantal glazen dat per dag wordt geserveerd. U kunt ongeveer 3000 glazen van 12,5 cl (of 500 flessen wijn) serveren.
Hoe weet ik of de stikstoffles snel leeg is?	U kunt de manometer op het reduceerventiel van de stikstoffles raadplegen. Wanneer de druk lager is dan 30 bar, betekent dit dat de fles spoedig leeg is. Het apparaat zal u eraan herinneren om elke 15 dagen een controle uit te voeren. Als er niet meer genoeg stikstof is om uw wijnen per glas te serveren, verschijnt er ook een waarschuwingsbericht.
Wat moet ik doen als een van de flessen niet meer op het scherm verschijnt?	Vervang de fles en voer een volume in van > 1 cl (IV.1.C).

VIII

BESCHERMING VAN HET MILIEU
EN ENERGIEBESPARING

Verwijdering van de verpakking

Het door EuroCave Professional gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling.

Nadat u het apparaat uit de verpakking heeft gehaald, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.

Recycling: een gebaar van de burger



Elektrische en elektronische apparaten hebben mogelijk een schadelijk effect op het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggoien bij het ongesorteerde huisvuil.

Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave (wijnkast, klimaatregelaar voor wijnkelders, Vin au Verre 8.0, Wine Bar) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave Professional-dealer.

Bespreek dit met uw EuroCave Professional-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave Professional is geregeld.

Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat het apparaat geen CFK.

U kunt het volgende doen om energie te besparen

- Plaats uw apparaat in een aangepaste ruimte, met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deuren zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichtingen van de deuren en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave Professional-dealer.
- Stel niet gebruikte apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteits snoer te verwijderen.

IX

TECHNISCHE GEGEVENS
EN NORMEN

1. TABEL MET TECHNISCHE GEGEVENS

<i>Hoogte</i>	<i>Breedte</i>	<i>Diepte</i>	<i>Leeg gewicht</i>	<i>Aanbevolen bereik omgevingstemperatuur</i>	<i>Energieverbruik per 24 uur* (kWh)</i>
735 mm	1035 mm	585 mm	90 kg	10-35°C / 50-95°F	0,765

Adviestemperatuur linker vak: 6-15°C / 43-59°F
Adviestemperatuur rechter vak: 9-18°C / 48-64°F
Opgenomen vermogen: 300 W

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 25°C. Nauwkeurigheid regulering: +/- 1°C.

2. NORMEN

Het apparaat voldoet aan de volgende richtlijnen van de Europese Raad:

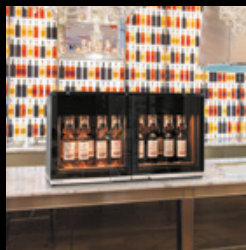
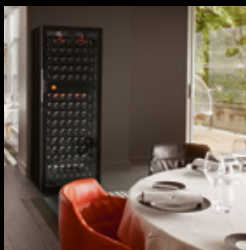
- Richtlijn van de Raad 2014/30/UE, met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit.
- Richtlijn van de Raad 2014/35/UE, met betrekking tot de laagspanning.

En voldoet aan de volgende Europese normen:

- Veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke elektrische apparatuur
Bijzondere eisen voor commerciële koeltoestellen
IEC 60335-1 (Ed.4)
IEC 60335-2-89 (Ed.2)

- EMC: elektromagnetische compatibiliteit – Emissie en immuniteit
Methoden voor het meten van elektromagnetische velden van elektromagnetische en soortgelijke apparaten in relatie tot menselijke blootstelling
EN 61000-6-3 (Ed. 2007)
EN 61000-6-1 (Ed. 2007)
EN 62311 (Ed. 2008)

Het product is gecertificeerd volgens de voedselnormen
* CE 1935/2004
* CE 2023/2006



Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 40 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Armoires à vins, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre... n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 40 years, EuroCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system... don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!

Seit mehr als 40 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank, Weinkeller-Regalsysteme. Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 40 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa... ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

EuroCave, al meer dan 40 jaar toonaangevend op het gebied van het behoud, de presentatie en het serveren van wijn, levert oplossingen aangepast aan elke behoefte. Wijnkasten, opbergssystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem... neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 40 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuna delle vostre esigenze. Armadi per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori da cantina, sistema di Vino al bicchiere... non esitate a contattare il vostro rivenditore EuroCave per qualsiasi informazione complementare!

作为红酒储藏、陈列和服务的佼佼者, 在过去的40年, EuroCave一直致力于为您量身定制适合您的方案。EuroCave(环球葡萄酒)的经销商竭诚为您提供任何关于酒柜、储藏布局、酒窖调节、杯装系统红酒问题的资料。

身為紅酒儲藏、陳列和服務的佼佼者, 過去40年, EuroCave一直致力於為您量身定制適合您的方案。EuroCave(環球葡萄酒)的經銷商竭誠為您提供任何關於酒櫃、儲藏布局、酒窖調節、杯裝系統紅酒問題的資料。

