

EUROCAVE

PROFESSIONAL

Solutions pour la mise en valeur et le service du vin

* Solutions for merchandising and the service of wine - The Spirit of the winebar ! *



Mode d'emploi • Technical Manual • Gebrauchsanweisung
Modo de empleo • 用户手册 • 用戶手冊 • Mode d'emploi
Technical Manual • Gebruiksaanwijzing • Modo de empleo
用户手册 • 用户手册 • Mode d'emploi • Istruzioni per l'uso
Gebrauchsanweisung • Modo de empleo • 用户手册 • 用户手册

L'esprit bar à vin ! *

Wine Bar 2.0

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années... Pour cela, EuroCave Professional déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels au service des vins :

La température

Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante permet le plein épanouissement du vin.

L'hygrométrie

C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50 % (idéalement situé entre 60 et 75 %).

L'obscurité

La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l'obscurité ou à l'abri des U.V..

L'absence de vibration

Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus. Tel un écrin, les supports "Main Du Sommelier" épousent et isolent chaque bouteille des perturbations éventuelles (technologie anti-vibration).

La circulation de l'air

Le renouvellement constant de l'air évite les moisissures dans votre cave. Les caves EuroCave Professional bénéficient d'un système d'aération par effet soupirail, ce qui lui vaut d'être très proche d'une aération de cave naturelle.

Le rangement

Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible aux vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

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	Verdello	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		

SOMMAIRE



I - DESCRIPTIF

5



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

6



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

6



4 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ECONOMIES D'ENERGIE

7



5 - INSTALLATION

- Changement d'ouverture sens de porte
- Encastrement
- Installation kit côte à côte
- Installation dans un angle

7

8

8

8

8



6 - MISE EN SERVICE

- I - Usage
- II - Branchement
- III - Descriptif
- IV - Réglages des températures

8

8

9

9

9



7 - UTILISATION

9-11



8 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

12



9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

13



10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

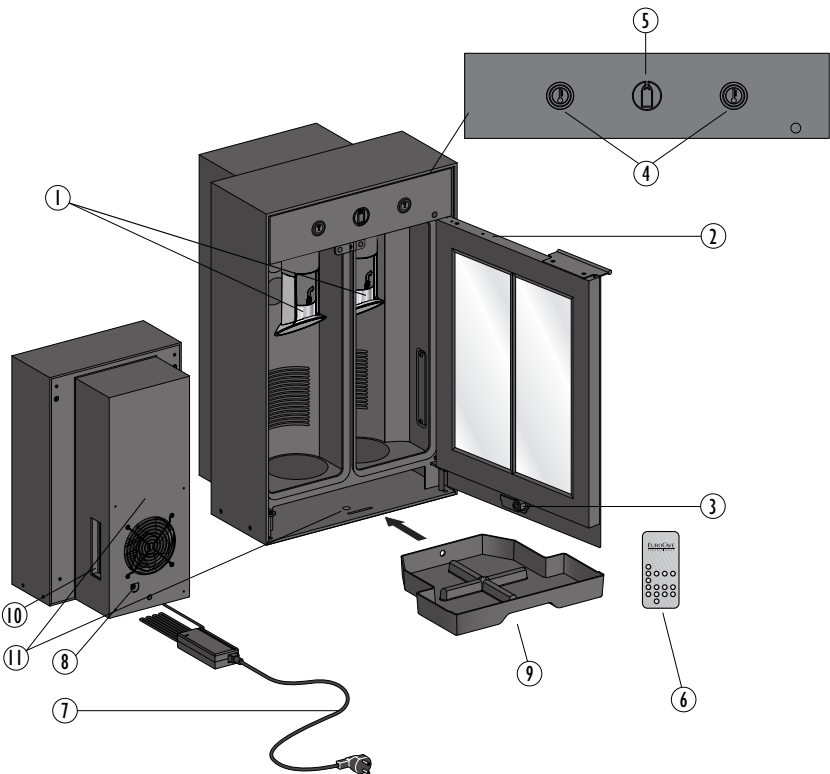
14

- I - Caractéristiques techniques
- II - Normes

14

14

I - DESCRIPTIF



Légende

- 1** Tête de mise sous vide (X2)
- 2** Porte
- 3** Serrure
- 4** Marche/Arrêt et commande de température des compartiments
Témoin lumineux rouge = mode vin rouge
Témoin lumineux jaune = mode vin blanc/rosé
- 5** Témoin lumineux de fonctionnement de tirage au vide ACTIV PROTECT
- 6** Télécommande de réglage de l'éclairage
- 7** Cordon d'alimentation + Transformateur d'alimentation externe
- 8** Connexion alimentation
- 9** Bac récupérateur des condensats
- 10** Oüies d'aérations de chaque côté et à l'arrière de l'appareil
- 11** Etiquette signalétique du produit



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.

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

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure 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 transformateur d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Vérifiez que la tension de votre installation électrique correspond à celle du transformateur d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéale entre 18 °C et 30 °C à un niveau d'humidité ambiante maximal de 80 %).
- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation non conforme ou une mauvaise manipulation de l'appareil et la garantie ne pourra s'appliquer dans ce cas de figure.
- N'obstruez pas les ouïes d'aération à l'arrière, sur les côtés de l'appareil. Les ouïes d'aération doivent être à une distance minimale de 5cm de toute paroi ou objet.



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



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.

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.

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.



En cas de déménagement dans un pays étranger, vérifiez si les caractéristiques de l'appareil correspondent au pays (tension, fréquence).

4 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ECONOMIES D'ENERGIE



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, 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 mis en place au sein du réseau EuroCave Professional.

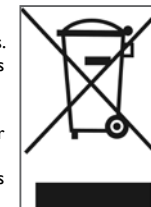
En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre appareil ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie

- Installez votre appareil dans un endroit adapté et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de la porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave Professional.



Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.



5 - INSTALLATION



- Vérifiez dès la livraison que votre appareil ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de votre appareil (parois, têtes de tirage au vide, électronique et circuit de tirage au vide).

En cas de problème, contactez votre revendeur Eurocave Professional.

Installation

Transportez votre appareil à l'emplacement choisi.

Il doit :

- 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,
- avoir un support stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (* non valable dans certains pays).

Précautions

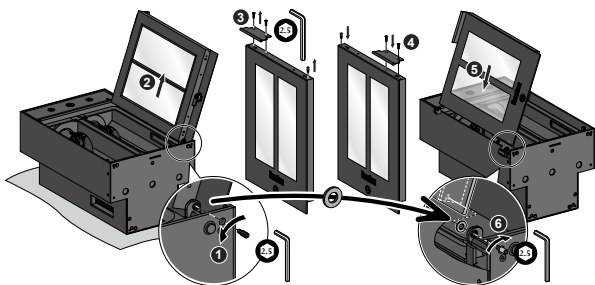
- Ne placez pas votre appareil dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Positionnez votre appareil en ménageant un espace 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. Placez le transformateur d'alimentation loin de toute(s) source(s) de chaleur.
- N'obstruez pas les ouïes d'aération sur les côtés et à l'arrière de l'appareil.



Tout remplacement des LED doit être fait uniquement par un électricien qualifié. Ne branchez pas plusieurs appareils sur une multiprise et n'utilisez pas de rallonge.

Changement sens d'ouverture de porte

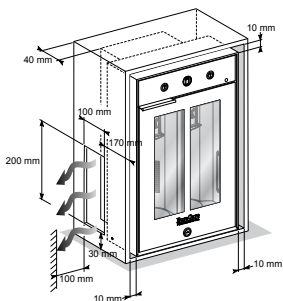
Pour changer le sens d'ouverture de porte, veuillez procéder comme indiqué dans le schéma ci-dessous :



Encastrement

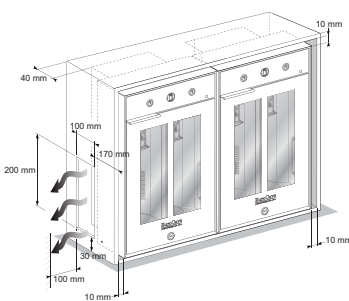
Le Wine Bar 2.0 est encastrable. Respectez les précautions particulières comme suit :

Encastrement d'un seul Wine Bar 2.0



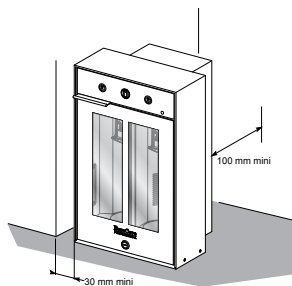
Encastrement de 2 Wine Bar 2.0 côte à côte

Laissez 10 mm de libre autour du produit et 40 mm à l'arrière. En face des ouïes d'aération situées de chaque côté du Wine Bar, deux ouvertures (100x200mm) sont nécessaires pour assurer une bonne évacuation de l'air et contribuer au bon fonctionnement du produit.



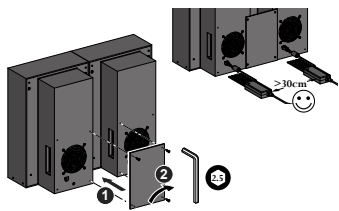
Installation dans un angle

Veuillez respecter les précautions d'installation comme suit :



Installation du kit côte à côte

En cas d'installation d'un ou plusieurs Wine Bar 2.0 côte à côte : maintenez une distance de 30 cm entre les deux alimentations électriques ou de toute autre source de chaleur.



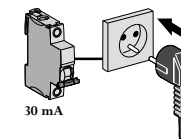
Kit d'installation fourni avec le produit : plaque, clé Allen 2.5; 4 vis.

La température de dégustation adéquate des vins blancs/rosés se situe entre 8°C et 10°C. Celle des vins rouges se situe entre 16°C et 18°C. Wine Bar 2.0 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 (dans le cas d'une bouteille pleine et à une température ambiante de 20°C). Dans les mêmes conditions, une bouteille de vin rouge nécessitera

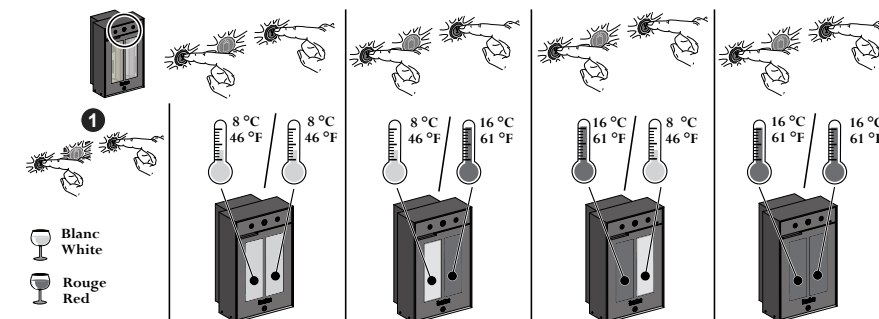
environ 3h pour atteindre la bonne température de dégustation. 2) Protéger le vin de l'oxygène lorsque la bouteille est entamée : Le vin respire, il est composé d'éléments vivants qui évoluent. Au contact de l'oxygène contenu dans l'air ambiant, le vin va s'oxyder très rapidement. Il est nécessaire de protéger le vin de tout contact avec l'oxygène pour conserver ses qualités gustatives. Wine Bar 2.0 préserve vos vins, son système de tirage au vide retire l'air de la bouteille, protégeant ainsi le vin de l'oxydation.

II. Branchement

Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA) par un électricien qualifié.



III. Descriptif



IV. Réglage des températures

Les touches ① servent à la mise en marche/arrêt et à la mise en température du vin. Elles sont indépendantes l'une de l'autre

- Les témoins lumineux de température rouge (cercle rouge) indiquent le réglage en mode vin rouge tandis que le jaune (cercle jaune) indique un réglage en mode vin blanc/rosé.
- Le témoin lumineux ① au centre concerne la mise sous vide ACTIV PROTECT. Il s'agit uniquement d'un indicateur de fonctionnement
- Les deux compartiments fonctionnent de manière indépendante.

Lors de la première sélection de température, la pompe se met en route automatiquement.

Le voyant vert clignote pendant la phase de stabilisation puis il reste éclairé sans intermittence.

Pour fonctionner correctement l'appareil Wine Bar 2.0 doit être placé dans une pièce dont la température est comprise entre 18 et 30 °C.

6 - MISE EN SERVICE

I. Usage

Wine Bar 2.0 est destiné à la mise à température et la préservation des bouteilles de vins tranquilles (blancs, roses, ou rouges) ouvertes.

L'appareil ne peut aucunement être utilisé pour des vins effervescents (type Champagne, etc.).

Wine Bar 2.0 est conçu pour accueillir :

2 bouteilles de vin rouge ou blanc/rosé **ou** 1 bouteille de vin rouge + 1 bouteille de vin blanc/rosé **ou** 1 seule bouteille, que ces bouteilles soient entamées (mise sous vide) ou fermées (mise en température).

Avec Wine Bar 2.0, vos vins entamés gardent tout leurs goûts et leurs saveurs, et ce jusqu'à 10 jours.

La clé d'une bonne dégustation de vos vins

1) 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.

7 - UTILISATION

Après avoir réglé la température des compartiments selon le type des vins utilisés (rouge + rouge), (blanc + blanc), (blanc + rouge) (rouge + blanc) vous pouvez installer les 2 bouteilles.

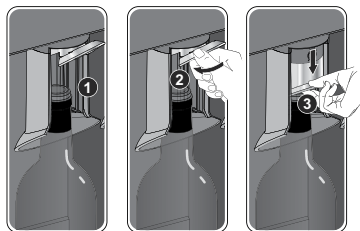
Position des têtes de tirage au vide

Conseil : pour un fonctionnement optimum de votre Wine Bar 2.0, nous vous recommandons de ne pas procéder au tirage au vide à chaque manipulation mais plutôt en fin de service.

Les têtes de tirage au vide ne peuvent aucunement être utilisées pour des vins effervescents (type Champagne, etc.) mais uniquement pour des vins tranquilles.

L'appareil admet les bouteilles des vins 75 cl standards (d'une hauteur de 292 à 336 mm). Ni les magnums ni les demi-bouteilles ne peuvent être utilisées dans l'appareil.

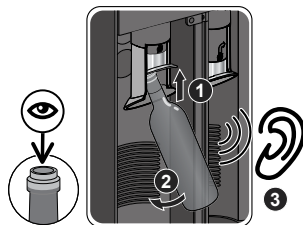
Position PROTECTION



- 1 La tête de mise sous vide est en position « service »
- 2 Tournez le piston vers la gauche
- 3 Accompagnez la descente du piston. La tête de mise sous vide est désormais en position « protection »

Préserver vos bouteilles entamées

- 1 Ouvrez la porte du compartiment.
- 2 Si la tête de tirage au vide est en position protection, placez directement le col de la bouteille entamée sous l'un des pistons de mise sous vide, et remontez votre bouteille tout en la centrant verticalement dans l'emplacement prévu à cet effet (ne mettez pas d'élément obstruant le col de la bouteille).



Retirer une bouteille

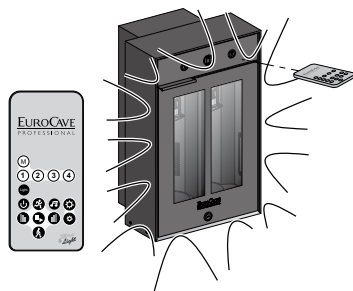
- 1 Ouvrez la porte du compartiment.
- 2 Retirez la bouteille sans manipuler la tête de tirage au vide.
- 3 Eventuellement, positionnez la tête de tirage au vide en mode « service ». En effet, nous vous recommandons de ne pas procéder au tirage au vide à chaque manipulation mais plutôt en fin de service ou de la période d'utilisation

Eclairage de votre appareil

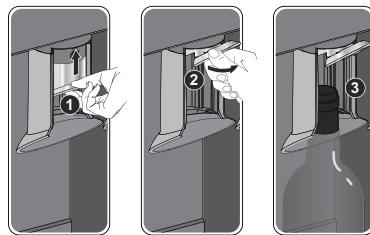
Votre WineBar 2.0 est muni d'un éclairage LED multicolore. Il vous est livré avec une télécommande (piles fournies) pour le réglage des fonctionnalités liées à la lumière.

L'antenne du contrôleur de lumière est situé en façade sur le côté droit, pour toute action sur la télécommande veillez à toujours vous situer devant l'appareil.

La télécommande peut être rangée en la plaçant contre le capot arrière grâce à son aimant.



Position SERVICE



- 1 La tête de mise sous vide est en position « protection ». Remontez le piston
- 2 Tournez-le vers la droite pour le maintenir dans sa position haute.
- 3 La tête de mise sous vide est désormais en position « service »

- 3 Si la tête de tirage au vide est en position service, repositionnez la d'abord en mode protection. Pour cela, tournez le piston sur la gauche pour le libérer et accompagnez la descente du piston jusqu'à sa position basse. Puis positionnez le col de la bouteille entamée sous le piston de mise sous vide et remontez votre bouteille jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale.

- 4 La mise sous vide s'enclenche alors automatiquement pendant quelques secondes (l'appareil fonctionne alors de manière autonome),

- 5 Fermez la porte du compartiment

de l'appareil (la répétitivité de la mise sous vide peut avoir un impact sur la durée de conservation du vin).

- 4 Refermez la porte.

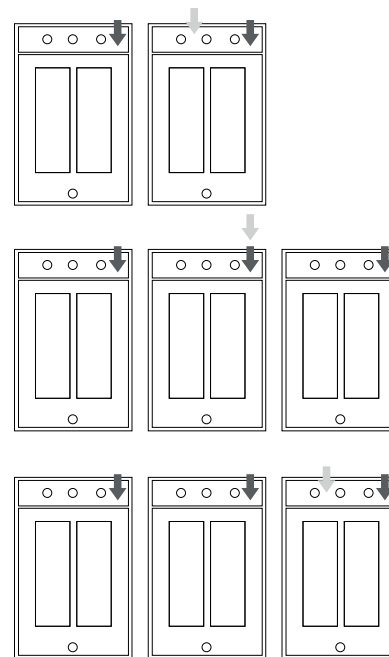
N.B: La pompe s'enclenche à nouveau, ce qui est normal, pendant environ 10 secondes.

FNCTIONNEMENT:

	Appuyer une fois pour activer le mode éclairage
	ON / OFF
	Variation automatique des couleurs ou pause
	Réglage des couleurs, en appuyant sur une de ces touches, la variation automatique s'arrête.
	Réglage de l'intensité lumineuse, valable uniquement sur éclairage fixe
	Réglage de la vitesse de variation des couleurs, ou de la sensibilité pour la fonction music.
	Mode music : les couleurs varient en fonction de l'intensité sonore.
	Fonction mémorisation
	La fonction mémorisation ne fonctionne que sur couleur fixe. Appuyer sur pour faire varier les couleurs. Rappuyer pour sélectionner. Régler la couleur désirée en appuyant sur ou . Appuyer sur (M) puis sur 1 2 3 ou 4 La couleur est enregistrée sur la touche choisie. A tout moment en appuyant sur cette touche vous ferez apparaître la couleur enregistrée.



Utilisation de la télécommande avec plusieurs appareils



Fonctionnement indépendant :

➔ Viser la zone capteur à une distance inférieure à 25 cm

Fonctionnement simultané :

➔ Viser la zone indiquée à une distance supérieure à
- 20 cm pour 2 appareils
- 110 cm pour 3 appareils
- 160 cm pour 4 appareils.

Remarque : En mode défilement, il est impossible que l'ensemble des produits gardent la même synchronisation.



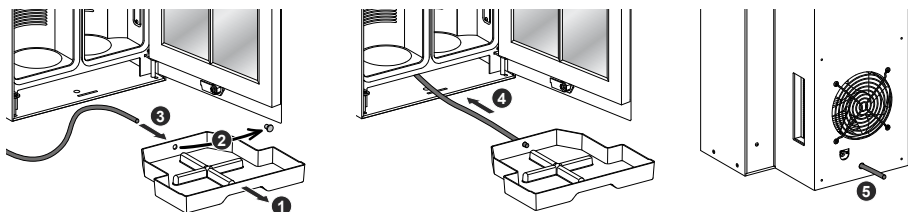
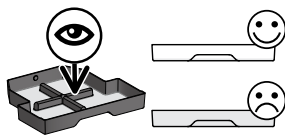
8 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

Opérations d'entretien :

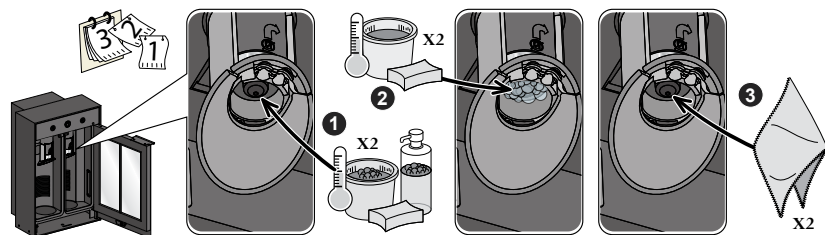
- Si nécessaire, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utilisez jamais de produits détergents agressifs et ne faites pas couler de liquide sur le produit.
- Dans le cadre d'un fonctionnement normal, et suivant les conditions climatiques (température/humidité), l'appareil en produisant du froid peut générer de la condensation naturelle. Ces résidus de condensation sont récupérés dans le bac récupérateur des condensats de l'appareil prévu à cet effet.
- Vérifiez régulièrement le niveau d'eau de condensation.
- Nettoyer chacune des têtes de tirage au vide avec de l'eau et un produit nettoyant non agressif. Rincer soigneusement puis essuyer à l'aide d'un chiffon doux.

Pour vider les eaux de condensation :

- Ouvrez la porte
- Tirez délicatement le bac vers vous pour le libérer
- Une fois le bac vidé et nettoyé, repositionnez-le en le poussant horizontalement dans l'emplacement prévu à cet effet.
- Pour assurer une évacuation des condensats en continu, connectez au bac le tuyau d'évacuation fourni et positionnez l'extrémité du tuyau à une évacuation d'eau (évier ou autre).



Opérations d'entretien quotidiennes :



Opérations d'entretien deux fois par an :

- Débranchez et déchargez l'appareil
- Nettoyez le ventilateur à l'arrière de l'appareil en enlevant la poussière à l'aide d'un aspirateur
- Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif
- Rincez soigneusement
- Rebranchez l'appareil

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



Toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien qualifié.

9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT



Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le bouton ACTIV PROTECT s'allume en rouge 	Alarme défaut de vide	L'une des bouteilles de l'appareil n'est pas bien positionnée, ou le goulot de l'une des bouteilles est obstrué par un objet (opercule, bouchon ou autre). Une à une, enlevez les bouteilles, vérifiez l'absence d'objet sur le goulot et repositionnez les bouteilles dans chacun des emplacements.
Le piston de mise sous vide ne descend pas complètement		Après avoir vérifié que le piston n'est pas en position « service », appuyez légèrement sur le dessus du levier. 
De l'eau apparaît sous l'appareil	Le bac à condensats est plein	Ouvrez la porte. Tirez délicatement le bac vers vous et videz-le. Repositionnez-le en le poussant horizontalement sous l'appareil dans l'emplacement prévu à cet effet. Refermez la porte.
La bouteille de vin blanc/rosé n'est pas très fraîche.	L'appareil est mal alimenté Le réglage n'a pas été fait sur la bonne commande Le délai de mise à température n'a pas été assez long La température ambiante autour de l'appareil est supérieure à 30°C, il est impossible dans ces conditions de rafraîchir davantage votre bouteille de vin blanc/rosé. Les ouïes d'aération sont bouchées	Vérifiez que l'appareil est correctement raccordé à l'alimentation ainsi qu'à la prise secteur. Vérifiez que le témoin lumineux du compartiment concerne est allumé en position mode vin blanc/rose sur le tableau de commande (témoin lumineux jaune allume au dessus du compartiment). Lorsqu'une bouteille de vin blanc/rosé se trouve à température ambiante, l'appareil a besoin d'environ 3 heures pour ramener progressivement le vin à température de dégustation. Placer le Wine Bar 2.0 dans une température ambiante entre 18 et 30°C Libérer un espace suffisant autour de l'appareil et s'assurer que les ouïes d'aération ne sont pas obstruées. (voir les préconisations d'installation paragraphe 5)



Si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave Professional.



I0 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

I. Caractéristiques techniques

WB 2.0						
Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide	Limites d'utilisations		Consommation par 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	
491	315	268	13,8	18	30	1

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

II. Normes

Respecte les Directives suivantes du Conseil de la Communauté Européenne
- Directive du Conseil 2004/108/CE, relative à la compatibilité électromagnétique
- Directive du Conseil 2006/95/CE, relative à la basse tension.

Et est conforme aux normes Européennes suivantes

- EN 60335-1:2001 +A1+A2 (Sécurité des appareils électrodomestiques et analogues)
- EN 60335-2-89:2010 +A1+A2 (Règles particulières pour les appareils de réfrigération à usage commercial)
- EN 55014-1/2, (CEM : compatibilité électromagnétique – Emissions et immunités)
- EN50366 (2005) + A1 (2006) Mesure des champs électromagnétiques émis par les appareils électrodomestiques (Conditions d'essais et de mesures)

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our priority is helping you to find the best solutions for your wine storage needs... To do so, EuroCave Professional has drawn on its considerable expertise to combine the 6 essential criteria for serving wine:

Temperature

The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. A constant temperature allows wine to reach its full potential.

Humidity

It is an important factor, allowing the corks to retain their sealing qualities. The level of humidity must be above 50% (ideally between 60 and 75%).

Protection from light

Light, particularly its ultraviolet component, causes wine to deteriorate very quickly by irreversible oxidation of tannins. It is therefore strongly recommended that you store your wine in a place protected from U.V. light.

Lack of vibration

Vibration disturbs wine's long development process and is often fatal for your finest wines. The "Main Du Sommelier" supports adapt to the shape of the bottle and protect it from vibration (anti-vibration technology).

Circulation of air

A constant supply of fresh air prevents mould from developing in your cabinet. EuroCave Professional cabinets benefit from a ventilation system by breather effect, which makes it very similar to the ventilation system found in a natural cellar.

Storage

Moving bottles around too often is harmful to your wine. Having suitable shelving which limits handling is essential.

Thank you for placing your trust in EuroCave Professional.

Standard temperatures for serving wine

French wines		Australian wines	
Alsace	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Sweet White Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Dry White Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux Reds	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Burgundy Whites	11 °C	Pinot noir	15 °C
Burgundy Reds	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdello	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	Other wines	
Dry White Loire Wines	10 °C	California	16 °C
Sweet White Loire Wines	7 °C	Chile	15 °C
Loire Reds	14 °C	Spain	17 °C
Rhône wines	15 °C	Italy	16 °C
Sweet Wines from the South-West	7 °C		
Reds from the South-West	15 °C		

CONTENTS



I - DESCRIPTION

5



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

6



3 - POWER SUPPLY

6



4 - PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY-SAVING

7



5 - INSTALLATION

- Changing the door opening direction
- Flush-fitting
- Side by side kit installation
- Corner installation

7

8

8

8

8



6 - COMMISSIONING

- I - Use
- II - Connection
- III - Description
- IV - Temperature setting

8

8

9

9

9



7 - USE

9-11



8 - EVERYDAY MAINTENANCE AND SERVICING

12



9 - OPERATING FAULTS

13



10 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

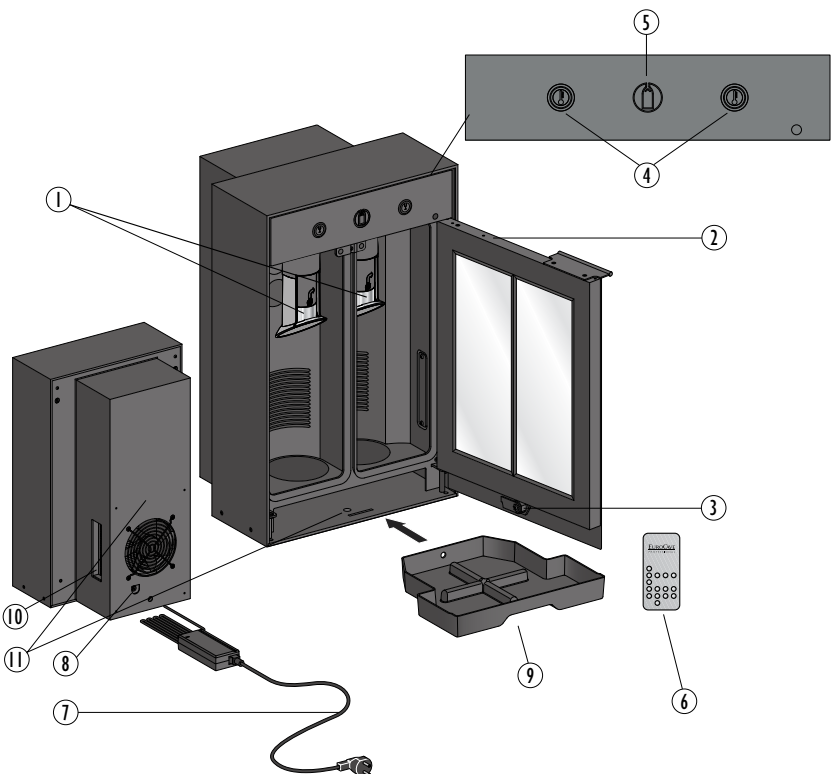
- I - Technical features
- II - Standards

14

14

14

I - DESCRIPTION



Caption

- 1** Air vacuum head (X2)
- 2** Door
- 3** Lock
- 4** On/off switch and compartment temperature control
Red indicator light = red wine mode
Yellow indicator light = white/rosé wine mode
- 5** ACTIV PROTECT air vacuum operating indicator
- 6** Remote control for setting lighting
- 7** Power lead +external mains transformer
- 8** Power supply connection
- 9** Drip pan to catch condensate
- 10** Ventilation inlets on both sides and at the back of the appliance
- 11** Product identification label



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

Carefully read these operating instructions before using your appliance for the first time and retain them for future reference.

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

- Never use the appliance for anything other than its specific purpose, as described in these operating instructions
- Unplug your appliance when you are not using it for extended periods.
- Before carrying out any servicing or maintenance, unplug the appliance.
- Never unplug the appliance by pulling the cable, but by the plug.
- Never use a split power lead or one showing signs of wear along its length.
- Immediately replace damaged leads (contact your Eurocave Professional dealer).
- Only use the mains transformer supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.
- Check that the voltage of your electrical installation corresponds to that of the mains transformer supplied with the appliance.
- Your appliance is only intended for indoor use (ideal operating ambient temperature 10°C-35°C / 50°F-95°F with a maximum ambient air humidity level of 80 %).
- If the cable, plug or appliance appear to be damaged or are not functioning correctly, contact your Eurocave Professional dealer.
- Never put the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or other liquid.
- Do not let the power lead hang within reach of children, over a square corner 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, naked flame, window...).
- Place the appliance on a flat, stable and non-flammable surface, at a suitable distance from sinks or taps, to avoid splashes from water or other liquid.
- This appliance was not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental abilities, or by persons without experience or knowledge, except when they benefit, by a person responsible for their safety, from supervision or prior instructions on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. The manufacturer shall not be held responsible for damage caused by misuse or incorrect handling of the appliance and the warranty shall be rendered null and void in such cases.
- Do not obstruct the ventilation inlets at the back or sides of the appliance. The ventilation inlets must be situated at a distance of at least 5cm from any walls or objects.



3 - POWER SUPPLY



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

*not applicable to some countries.

The appliance's power lead has a plug to be plugged into a standard earthed socket to prevent any risk of electric shock.



Have the mains socket inspected by a qualified electrician who will check that it is correctly earthed and will carry out, if need be, work to bring your installation into line with standards.

Contact your usual Eurocave Professional dealer to change the power lead if it is damaged. It must be replaced by a Eurocave Professional part which has an original manufacturer's guarantee.

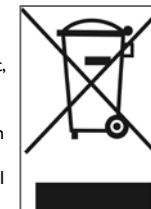


If you are moving to a foreign country, check whether or not the appliance's characteristics correspond to the country (voltage, frequency).

4 - PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY-SAVING



- Disposing of packaging
- The packaging used by Eurocave Professional is produced in recyclable materials.
- After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.
- Recycling: a caring gesture
- Electronic and electrical equipment has potentially harmful effects on the environment and human health, owing to the presence of dangerous substances.
- Therefore, you must not trash electrical and electronic equipment with non-sorted municipal waste.
- When purchasing a new Eurocave Professional product (wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre, Wine Bar 2.0), you can entrust the recycling of your old appliance to your Eurocave Professional dealer.
- Speak to your Eurocave Professional dealer, he will advise you on the disposal and collection arrangements set up within the Eurocave Professional network.
- In compliance with legislation on protecting and caring for the environment, your appliance does not contain C.F.C.s.
- Energy-saving
- Install your cabinet in a suitable location and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and that it is not damaged. If they are, contact your Eurocave Professional dealer.



Disable unusable appliances by unplugging them and removing the power lead.

5 - INSTALLATION



- Check, when your cabinet is delivered, that it does not have any external faults (impact, warping...).
- Open the door and check the integrity of your appliance (walls, air vacuum heads, electronics and air vacuum system).

If there is a problem, contact your Eurocave Professional dealer.

Installation

Transport your appliance to the chosen location.

It must:

- be open on the outside to allow air to circulate (not a closed cupboard...)
- not be close to any heat source,
- not be too damp,
- have a stable, flat support,
- have a power supply (standard socket, 16 A, earthed with circuit breaker, 30 mA* (*not applicable to some countries)).

Precautions

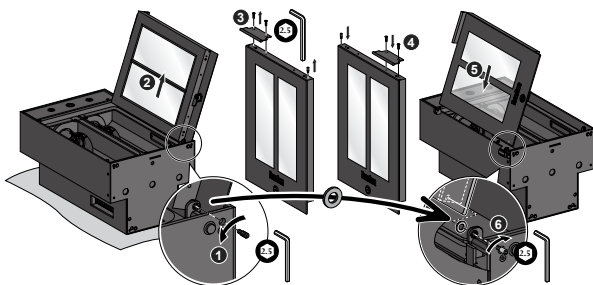
- Do not place your cabinet in an area likely to be flooded.
- Do not position your cabinet near to a source of heat or expose it to the effects of direct sunlight.
- Prevent water from splashing on the entire rear section of the appliance.
- Position your appliance so that there is a minimum space of 5-10 cm between the wall and the rear wall of your cabinet.
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any component of the appliance.
- Ensure that the mains transformer is placed away from any heat source.
- Do not obstruct the ventilation holes at the back of the appliance.



Any LEDs must only be replaced by a qualified electrician.
Do not plug several appliances into a multi-socket and do not use an extension cord.

Changing the door opening direction

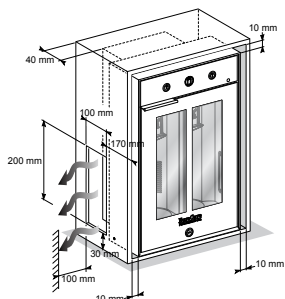
To change the direction in which the door opens, please follow the instructions in the diagram below:



Installing the appliance in a corner

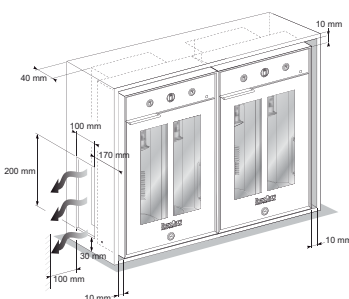
Please observe the following installation instructions:

Flush-fitting one single Wine Bar 2.0



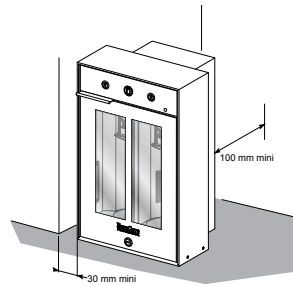
Flush-fitting 2 Wine Bar 2.0 appliances side by side

Leave 10 mm free around the product and 40 mm at the back. Opposite the ventilation inlets, located on either side of the Wine Bar, two holes (100x200mm) are required to ensure removal of air and allow the product to operate correctly.



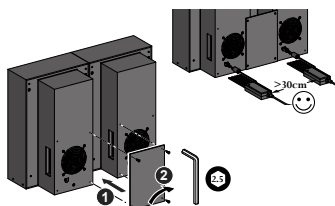
Flush-fitting

The Wine Bar 2.0 can be flush-fitted. Observe the following instructions:



Installing the side by side kit

Instructions to observe if installing one or more Wine Bar 2.0 appliances side by side: Maintain a distance of 30 cm between the two power supplies or any other heat source



Installation kit supplied with the product: plate, 2.5 Allen key; 4 screws.

For example: a bottle of white/rosé wine taken from a wine cellar at 12°C / 54°F will need approximately 1 hour 30 minutes to reach the correct serving temperature (based on a full bottle and an ambient temperature of 20°C / 68°F). In the same conditions, a bottle of red wine will require approximately 3 hours to reach the correct serving temperature.

2) Protecting wine from oxidation once the bottle has been

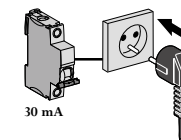
opened:

Wine breathes, it is a living and evolving material. Upon contact with oxygen in the ambient air, wine will oxidize very quickly. Wine must be protected from any contact with oxygen in order to retain its tasting qualities. Wine Bar 2.0 protects your wines – its air vacuum system removes air from the bottle, in this way protecting your wine from oxidation.

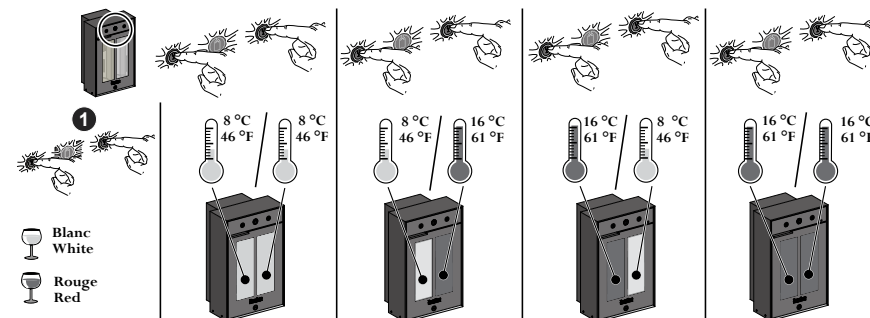
II. Connection



Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker) by a qualified electrician.



III. Description



IV. Temperature setting

The keys are used for turning the appliance on and off and bringing the wine to the correct serving temperature. They operate independently.

- The red temperature indicator lights (red circle) indicate a red wine setting whilst the yellow indicator light (yellow circle) indicates a white/rosé setting.

- The indicator light in the centre concerns the ACTIV PROTECT air vacuum system. It is simply a status light.

- The two compartments operate independently.

During initial temperature selection, the pump starts up automatically.

The green indicator light flashes during the stabilisation phase then remains continuously lit.



In order to operate correctly, the Wine Bar 2.0 appliance must be placed in a room with a temperature of 18-30°C / 64-86°F.

6 - COMMISSIONING

I. Use

Wine Bar 2.0 is designed to bring non-sparkling wines (white, rosé or red) to the correct serving temperature and protect them from oxidation once opened.

The appliance must never be used for sparkling wines (Champagne etc.)

Wine Bar 2.0 is designed to store:

2 bottles of red or white/rosé wine **or** 1 bottle of red wine + 1 bottle of white/rosé wine **or** 1 single bottle, whether these bottles are open (vacuum sealing) or closed (bringing wine to the correct serving temperature).

With Wine Bar 2.0, your open bottles of wine retain all of their flavours, for up to 10 days.

The key to an optimal wine drinking experience

1) Serving wine at the correct temperature:

In order to fully develop all of their flavours, wines must be brought to the correct serving temperature. A wine kept at a temperature which is too high will seem too alcoholic. On the

contrary, a temperature which is too low will dull the flavours and prevent them from fully expressing themselves. The correct serving temperature for white/rosé wines is 8°C - 10°C / 46°F - 50°F. That of red wines is 16°C - 18°C / 60°F-64°F.

Wine Bar 2.0 respects your wine, which is why it brings it to the correct serving temperature gradually.

7- USE

After setting the temperature of the compartments according to the type of wine used (red + red), (white + white), (white + red), (red + white), you can install the 2 bottles.

Position of the air vacuum system heads

Tip: in order to make the Wine Bar 2.0 easier to use, extracting oxygen from the bottles is not essential during the service hours.

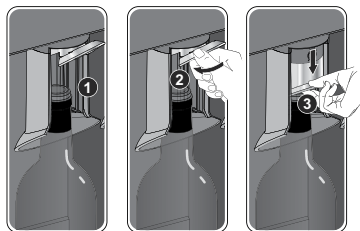


The oxygen extraction heads must never be used for fizzy wine (such as Champagne), only for still wines.

The appliance accepts standard 75 cl wine bottles (292 – 336 mm in height). Neither magnums nor half bottles can be used in the appliance.



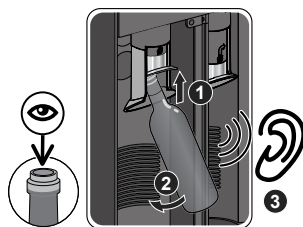
PROTECTION position



- 1 The air vacuum system head is in "service" position
- 2 Turn the plunger to the left
- 3 Move the plunger to the low position. The air vacuum system head is now in "protection" position

Protecting your open bottles from oxidation:

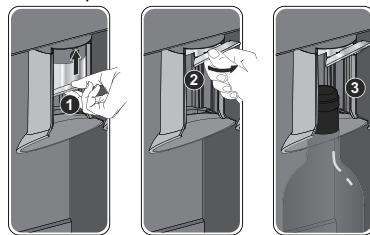
- 1 Open the compartment door.
- 2 If the air vacuum system head is in the protection position, place the neck of the open bottle directly under one of the air vacuum plungers and raise the bottle whilst centring it vertically in the bottle holder (ensure that there are no objects that could obstruct the bottle neck).



Removing a bottle

- 1 Open the compartment door
- 2 Remove the bottle without handling the air vacuum system head.
- 3 If need be, place the air vacuum system head in "serving" mode. We do not recommend that you activate vacuum sealing each time you handle the bottle but rather at

SERVING position



- 1 The air vacuum system head is in "protection" position. Raise the plunger
- 2 Turn it to the right to maintain it in its upper position.
- 3 The air vacuum system head is now in "service" position

- 3 If the air vacuum system head is in serving position, first place it in protection mode. To do so, turn the plunger to the left to release it and move it down to the low position.

Then place the neck of the open bottle under the air vacuum plunger and raise the bottle until it is in the vertical position

- 4 The air vacuum system then activates itself for a few seconds (the appliance is then operating independently),

- 5 Close the compartment door

the end of service or when you have finished using the appliance (vacuum sealing a bottle repeatedly can affect the duration of preservation of wine).

- 4 Close the door

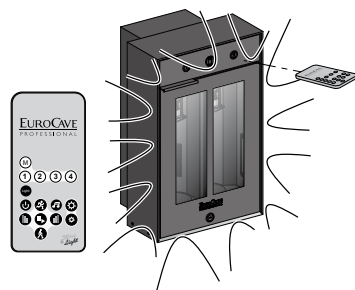
N.B: The pump will activate itself again (which is normal) for approximately 10 seconds.

The lighting of your appliance:

Your Wine Bar 2.0 has multicolour LED lighting. It is supplied with a remote control for setting the lighting functions.

The sensor of the lighting controller is located on the front between the two doors. When using the remote control, always ensure that you are standing in front of the appliance.

The remote control can be stored by placing it against the back cover, thanks to the magnet.

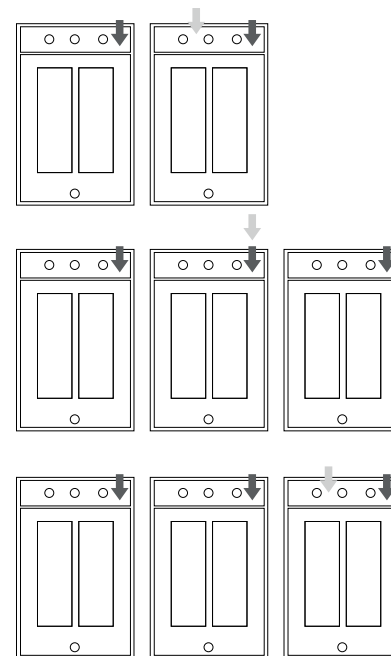


OPERATION:

	Press once to activate the lighting mode.
	ON / OFF
	Automatic colour variation or pause.
	Setting colours. Pressing one of these keys will cause the automatic colour variation function to stop.
	Setting brightness, valid only for fixed lighting.
	Setting the speed of colour variation, or sensitivity for the music function.
	Music mode: the colours vary according to the sound intensity.
	Save function
	The save function can only be used in fixed colour mode. Press to vary the colours. Press again to select. Set the desired colour by pressing or .
	Press then or . The colour is stored on the key selected. Whenever you press this key the stored colour will appear.



Use of the remote control with several appliances



Independent operation:

➔ Aim at the sensor zone, at a distance of less than 25 cm

Simultaneous operation:

➔ Aim at the zone indicated, at a distance of more than
 - 20 cm for 2 appliances
 - 110 cm for 3 appliances
 - 160 cm for 4 appliances

Comment: In colour sequence mode, it is not possible for all the products to be synchronised.



8 - EVERYDAY MAINTENANCE AND SERVICING

Everyday care:

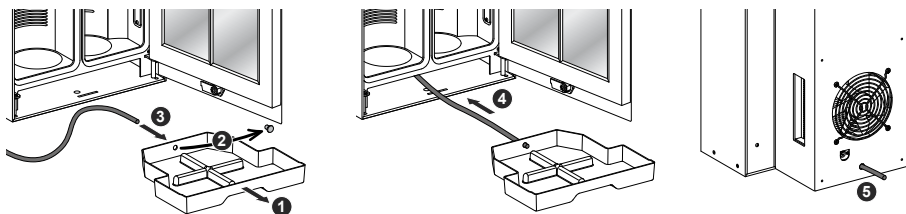
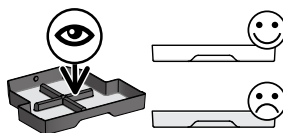
Whenever necessary, clean the inside and outside of the appliance using a soft damp cloth. Never use harsh detergents and do not allow liquid to run down the product.

As part of normal operation, and depending on the weather conditions (temperature/humidity), the appliance, by producing cold, may generate natural condensation. This condensation residue is collected in the appliance's condensate drip pan.

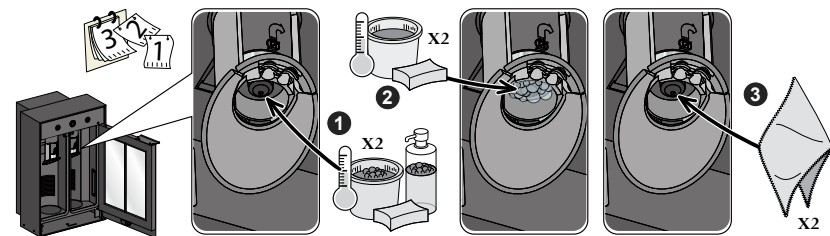
- Clean all of the air vacuum system heads with water and a gentle cleaning product. Rinse thoroughly then dry with a soft cloth.
- Regularly check the condensation water level.

To empty the condensation water:

- Open the door
- gently pull the drip pan towards you to release them
- once the drip pan has been emptied and cleaned, replace it by pushing them horizontally into their slot.
- To ensure permanent removal of condensate, connect the discharge pipe supplied to the drip pan and place the end of the pipe in a sink or some other means of water drainage.



Daily maintenance procedures:



Maintenance procedures twice a year:

- Unplug and unload the appliance
- Clean the fan at the back of the appliance by removing dust with a vacuum cleaner
- Clean inside the compartments with water and a gentle cleaning product
- Rinse thoroughly
- Plug the appliance back in



Regularly inspecting your wine cabinet and informing your dealer of any anomaly, will ensure that your appliance provides you with years of faithful service.



Any work on the electrical system must be performed by a qualified electrician.

9 - OPERATING FAULTS



Possible incidents	Causes	Corrective action
The ACTIV PROTECT button is on red 	Air vacuum fault alarm	One of the bottles inside the appliance is incorrectly positioned, or the neck of one of the bottles is obstructed by an object (cap, cork or other object). Remove the bottles one by one, ensure that there are no objects obstructing the bottle neck and put the bottles back in each of the holders.
The air vacuum plunger does not fully lower		After checking that the plunger is not in "serving" position, lightly press the top of the lever. 
Water is appearing under the appliance	The condensate drip pan is full	Open the door. Carefully pull the pan towards you and empty it. Reposition it by pushing it horizontally under the appliance into the space provided. Close the door.
The bottle of white/rosé wine is not very cold.	The appliance is not correctly connected to the power supply The setting was carried out on the wrong control Not enough time was allowed for the appliance to bring the wine to the correct temperature The ambient temperature around the appliance is above 30°C. In these conditions, it is not possible to make your white/rosé wine any cooler. The ventilation inlets are obstructed	Check that the appliance is correctly connected to the power supply as well as to the mains plug. Check that the indicator light of the compartment concerned is in white/rose mode on the control panel (yellow indicator light lit above the compartment). When a bottle of white/rosé wine is at an ambient temperature, the appliance requires approximately 3 hours to gradually bring the wine to the correct serving temperature. Place the Wine Bar 2.0 in a location with an ambient temperature of 18 - 30°C Create sufficient space around the appliance and ensure that the ventilation inlets are not obstructed. (See the installation recommendations in paragraph 5)



If your appliance appears to be functioning abnormally, contact your Eurocave Professional dealer.



10 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

I. Technical features

WB 2.0						
Height mm	Width mm	Depth mm	Weight when empty kg	Permitted temperature range		Consumption per 24 h* (kWh)
491	315	268	13,8	T° mini 18	T° maxi 30	1

* Power consumption over 24hrs measured with an external temperature of 25°C (77°F): 1 kWh
Setting precision +/- 1°C

II. Standards

Observes the following Directives of the Council of the European Community
- Council Directive 2004/108/CE, relating to electromagnetic compatibility
- Council Directive 2006/95/CE, relating to low voltage.

And complies with the following European standards

- EN 60335-1:2001 +A1+A2 (Safety of household and similar electrical appliances)
- EN 60335-2-89:2010 +A1+A2 (Regulations specific to refrigerating appliances for commercial use)
- EN 55014-1/2, (EMC: electromagnetic compatibility – emissions and immunity)
- EN50366 (2005) + A1 (2006) Measuring electromagnetic fields emitted by household appliances (Measuring and testing conditions)

WILLKOMMEN IN DER WELT VON EUROCAVE

Unser einziges Ziel ist es, Ihre Leidenschaft für den Wein zu teilen und Sie darin lange Jahre zu begleiten. EuroCave Professional bietet Ihnen das nötige Wissen für die 6 wesentlichen Kriterien der optimalen Reifung des Weins.

Temperatur

Die zwei größten Feinde des Weins sind extreme Temperaturen und große Temperaturschwankungen. Eine konstante Temperatur ermöglicht die volle Entfaltung des Weins.

Luftfeuchtigkeit

Es handelt sich um einen wesentlichen Faktor, um die Dichtigkeit der Korken zu bewahren. Der ideale Luftfeuchtigkeitsgehalt sollte über 50 % liegen (idealerweise zwischen 60 und 75%).

Dunkelheit

Das Licht und insbesondere seine ultraviolette Komponente schädigen den Wein durch die unwiderrufliche Oxidation der Tannine sehr schnell. Deshalb wird sehr dazu geraten, Wein im Dunkeln oder geschützt vor UV-Strahlen zu lagern.

Vibrationslosigkeit

Vibrationen beeinträchtigen den langsamen biochemischen Entwicklungsvorgang des Weins und erweisen sich oft für die besten Weine als verhängnisvoll. Wie ein Nest umschließen die Auflagen „Main du Sommelier“ jede Flasche einzeln und schützen sie vor etwaigen Einflüssen von außen (Anti-Vibrations-Technologie).

Luftzirkulation

Die ständige Lüftererneuerung verhindert Schimmel in Ihrem Klimaschrank. Die Klimaschränke von EuroCave Professional besitzen ein Belüftungssystem mit Kellerfenster-Effekt, wodurch ihre Belüftung derjenigen eines Naturkellers sehr nahe kommt.

Lagersystem

Häufiges Bewegen der Flaschen schadet dem Wein. Geeignete Regale, die unnötige Flaschenbewegungen vermeiden, sind deshalb unerlässlich.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Übliche Serviertemperaturen für Weine

Französische Weine		Australische Weine	
Elsässer Wein	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Weißer Bordeaux-Likörwein	6 °C	Chardonnay	10 °C
Trockener, weißer Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Roter Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Weißer Burgunder	11 °C	Pinot noir	15 °C
Roter Burgunder	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagner	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Wein aus dem Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdello	7 °C
Rosé aus der Provence	12 °C		
Wein aus Savoyen	9 °C	Sonstige Weine	
Trockener Weißwein aus dem Loiretal	10 °C	Kalifornien	16 °C
Likörwein aus dem Loiretal	7 °C	Chile	15 °C
Rotwein aus dem Loiretal	14 °C	Spanien	17 °C
Wein aus dem Rhôneal	15 °C	Italien	16 °C
Likörweine aus dem Südwesten Frankreichs	7 °C		
Rotweine aus dem Südwesten Frankreichs	15 °C		



10 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y NORMAS

I. Características técnicas

WB 2.0						
Alto	Ancho	Fondo	Peso en vacío	Límites de uso		Consumo por 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° mínima	T° máxima	
491	315	268	13,8	18	30	1

* Consumo en 24 h calculado con una temperatura exterior de 25 °C: 1 kWh
Precisión del ajuste +/- 1 °C

II. Normas

Cumple las siguientes directivas del Consejo de la Comunidad Europea
- Directiva del Consejo 2004/108/CE, relativa a la compatibilidad electromagnética
- Directiva del Consejo 2006/95/CE, relativa a la baja tensión

Y es conforme a las siguientes normas europeas:

- UNE-EN 60335-1:2001/A1+A2 (Seguridad de los aparatos electrodomésticos y análogos)
- UNE-EN 60335-2-89:2010/A1+A2 (Requisitos particulares para aparatos de refrigeración para uso comercial)
- UNE-EN 55014-1/2, (CEM: compatibilidad electromagnética – Emisiones e inmunidad)
- UNE-EN 50366 (2005) /A1 (2006) Medición de los campos electromagnéticos emitidos por aparatos electrodomésticos (Condiciones de ensayo y mediciones)

WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

Al jarenlang stellen wij ons ten doel u zo goed mogelijk te begeleiden bij uw passie voor wijn... Hiervoor zet EuroCave Professional haar knowhow in en combineert de 6 essentiële criteria voor het serveren van wijn:

Temperatuur

De twee grote vijanden van wijn zijn extreme temperaturen en plotselinge temperatuurschommelingen. Bij een constante temperatuur kan de wijn optimaal rijpen.

Luchtvochtigheid

Dit is een essentiële factor om de luchtdichtheid van de kurken te kunnen waarborgen. Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (idealiter tussen 60 en 75 %).

Duisternis

Licht, en met name het ultraviolette bestanddeel daarvan, zorgt voor het snel bederven van wijn door de onomkeerbare oxidatie van tannine. Het wordt dus sterk aanbevolen om wijn te bewaren in een donkere ruimte, beschermd tegen ultraviolette stralen.

Afwezigheid van trillingen

Trillingen verstoren het trage biochemische ontwikkelingsproces van de wijn en zijn vaak fataal voor de beste wijnen. De flessenrekken van de “Main du Sommelier” isoleren elke fles tegen eventuele storingen (antitrillingstechnologie).

Luchtcirculatie

De constante luchtverversing voorkomt schimmelvorming in uw wijnkast. De wijnkasten van EuroCave Professional beschikken over een ontluchtingssysteem met kelderraameffect, te vergelijken met de ontluiking van een natuurlijke wijnkelder.

Opbergruimte

Het vaak verplaatsen van flessen is schadelijk voor de wijn. Een goed aangepaste opbergruimte die de handelingen tot een minimum beperkt, is onmisbaar.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen		Australische wijnen	
Elzas	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Rode Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Witte Bourgogne	11 °C	Pinot noir	15 °C
Rode Bourgogne	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhele	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	Andere wijnen	
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10 °C	Californië	16 °C
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7 °C	Chili	15 °C
Rode wijnen uit de Loire-streek	14 °C	Spaanse wijn	17 °C
Wijnen uit het Rhône-gebied	15 °C	Italië	16 °C
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7 °C		
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15 °C		

INHOUDSOPGAVE



I - SCHEMATISCHE WEERGAVE

5



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

6



3 - ELEKTRISCHE VOEDING

6



4 - BESCHERMING VAN HET MILIEU EN ENERGIEBESPARING

7



5 - INSTALLATIE

- Verandering openingsrichting van de deur
- Inbouw
- Installatiekit zij-aan-zij
- Hoekopstelling

7

8

8

8

8



6 - INGEBRUIKNAME

- I - Gebruik
- II - Aansluiting
- III - Schematische weergave
- IV - Temperatuurregeling
- V - Het apparaat in de waakstand zetten

8

6

7

7

7

9



7 - GEBRUIK

9-11



8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

12



9 - STORINGEN

13



10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

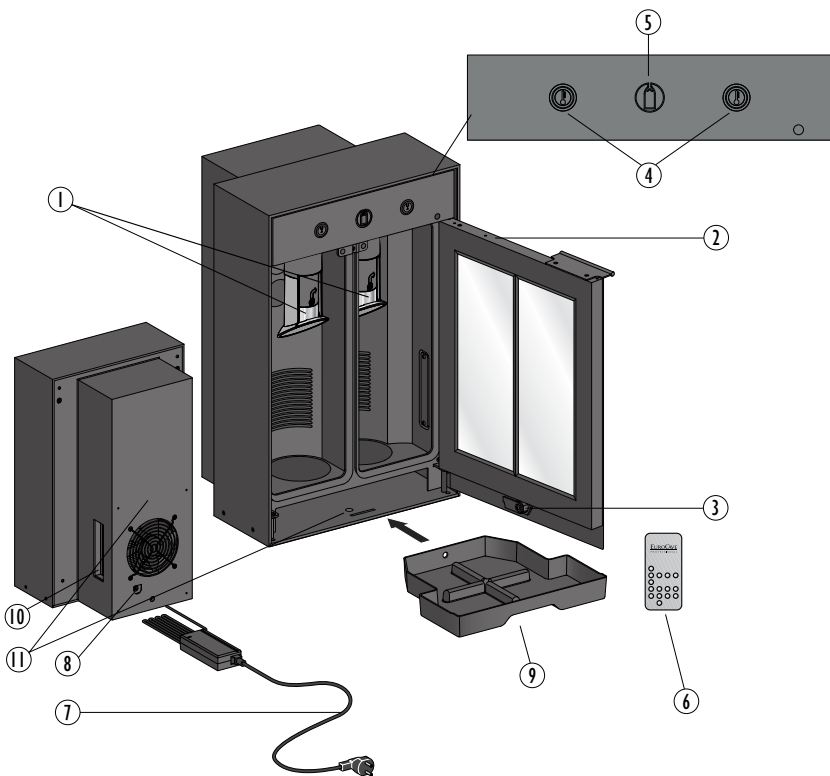
- I - Technische gegevens
- II - Normen

14

14

14

I - SCHEMATISCHE WEERGAVE



Legenda

- 1** Kop vacuümtrekker (X2)
- 2** Deur
- 3** Slot
- 4** Aan / uit en temperatuurbediening van de compartimenten
Rood controlelampje = rode wijnmodus
Geel controlelampje = witte / rosé wijnmodus
- 5** Controlelampje werking vacuümtrekker
ACTIV PROTECT
- 6** Afstandsbediening instelling verlichting
- 7** Elektriciteits snoer + transformator externe voeding
- 8** Aansluiting netstroom
- 9** Opvangbak condenswater
- 10** Ventilatieopeningen aan elke zijde en aan de achterkant van het toestel
- 11** Identificatieplaatje van het product



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken en bewaar de handleiding voor gebruik in de toekomst.

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.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- 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 alleen de transformator externe voeding die met het toestel is meegeleverd, sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of de spanning van uw elektriciteitsinstallatie overeenkomt met de spanning van de transformator externe voeding die met het toestel werd meegeleverd.
- Uw toestel is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis (ideale omgevingstemperatuur tussen 18 °C en 30 °C met een maximale luchtvochtigheid van de omgeving van 80 %).
- 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 opsprengen van water of andere vloeistof te voorkomen.
- 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, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door een niet conform gebruik of een slechte bediening van het toestel. In dat geval vervalt de garantie.
- De ventilatieopeningen aan de zij- en achterkant van het toestel moeten vrij blijven. Er moet een minimale vrije ruimte van 5 cm worden gehouden tussen de ventilatieopeningen en de muur of een ander voorwerp.



3 - ELEKTRISCHE VOEDING

i 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.

Het elektriciteits snoer 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.

Ga met een beschadigd elektriciteits snoer naar uw dealer van Eurocave Professional. Het moet worden vervangen door een elektriciteits snoer met fabrieksgarantie.



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).

4 - 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 weggooien bij het ongesorteerde huisvuil.

Bij de aankoop van een nieuw product van Eurocave Professional (wijnkast, klimaatregelaar voor wijnkelders, Vin au Verre, Wine Bar 2.0) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw Eurocave Professional-dealer.

Besprek 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.
- Laat de deur zo weinig mogelijk open staan.
- Zorg ervoor dat de dichting van de deur in goede staat is en controleer regelmatig of deze niet is beschadigd. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw Eurocave Professional-dealer.



Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteits snoer door te snijden.

5 - INSTALLATIE



- Controleer bij levering van uw apparaat of dit aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
- Open de deur en controleer of uw toestel nog in goede staat is (wanden, koppen vacuümtrekkers, elektronica en vacuümcircuit).

Neem in geval van problemen contact op met uw dealer van Eurocave Professional.

Installatie

Breng uw apparaat naar de plek waar u hem wilt plaatsen.

Deze 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,
- 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 op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 5-10 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. Plaats de transformator externe voeding ver uit de buurt van (elke) warmtebron.
- Houd de ventilatieopeningen aan de achterkant van het apparaat vrij.

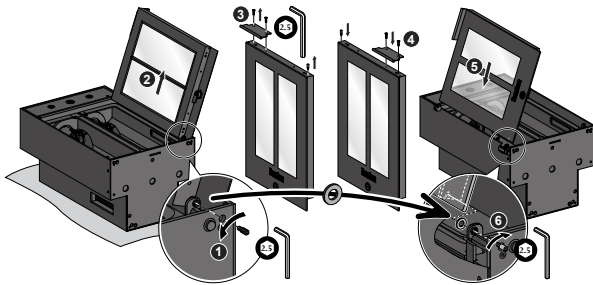


LED's mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.

- Sluit niet meer dan één apparaat op een verdeelstopcontact aan en gebruik geen verlengsnoer.

Verandering openingsrichting van de deur

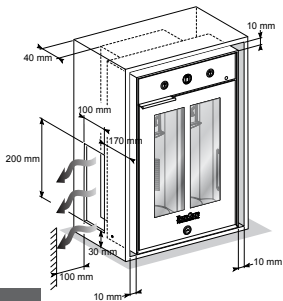
Om de openingsrichting te veranderen, gaat u te werk zoals aangegeven op onderstaand schema:



Inbouw

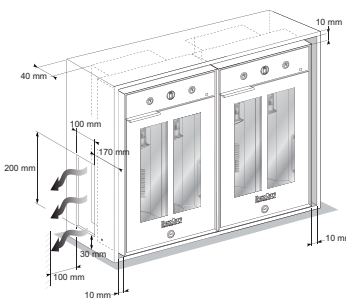
Wine Bar 2.0 kan worden ingebouwd. Vergeet echter niet om de bijzondere voorzorgen in acht te nemen:

Inbouw van één Wine Bar 2.0



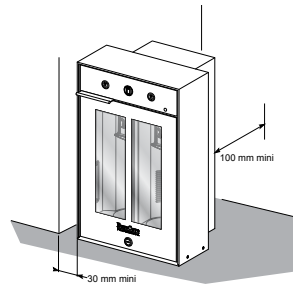
Inbouw van 2 Wine Bars 2.0 naast elkaar

Laat 10 mm vrije ruimte rond het product en 40 mm aan de achterkant. Tegenover de ventilatieopeningen aan weerszijden van de Wine Bar zijn twee openingen (100 x 200 mm) vereist voor een goede luchtvacuatie en correcte werking van het product.



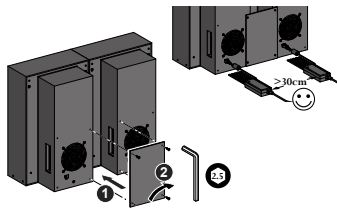
Hoekopstelling

Onderstaande installatievoorzorgen moeten worden genomen:



Installatiekit zij-aan-zij

Bijzondere voorzorgen bij installatie van een of meerdere Wine Bar 2.0 naast elkaar: Houd een afstand van 30 cm tussen de twee elektrische voedingen of elke andere warmtebron.



Installatiekit geleverd bij het product: plaatje, inbussleutel 2.5, 4 schroeven.

6 - INGEBRUIKNAME

I. Gebruik

Wine Bar 2.0 is bestemd voor het op temperatuur brengen en het bewaren van geopende flessen met stille wijn (wit, rosé of rood).

Het apparaat kan in geen geval worden gebruikt voor koolzuurhoudende wijn (zoals champagne, enz.).

Het apparaat is ontworpen voor:

2 flessen rode of witte / rosé wijn of 1 fles rode wijn en 1 fles witte of rosé wijn of 1 enkele fles, ongeacht of deze al open zijn (vacuüm) of nog dicht zijn (om op temperatuur te worden gebracht).

Met Wine Bar 2.0 behouden uw begonnen wijnflessen tien dagen lang hun geuren en smaken.

De sleutel tot het goed serveren van uw wijn

1) 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 8°C en 10°C. Die van rode wijn tussen 16°C en 18°C. Respect voor de wijn is belangrijk bij de werking van de Wine Bar 2.0 en daarom gebeurt het op serveertemperatuur brengen heel geleidelijk.

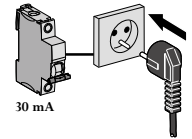
Bijvoorbeeld: een fles witte wijn/rosé die uit een wijnkast van 12°C wordt gehaald, heeft ongeveer 1,5 uur nodig om op de juiste serveertemperatuur te komen (in het geval van een volle fles en bij een omgevingstemperatuur van 20°C). In diezelfde omstandigheden heeft een fles rode wijn ongeveer 3 uur nodig om de juiste serveertemperatuur te bereiken.

2) Wijn beschermen tegen zuurstof als de fles is aangebroken:

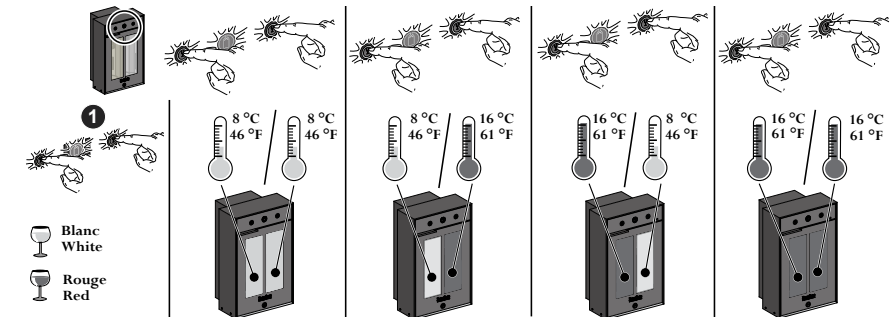
Wijn ademt en bestaat uit levende bestanddelen die aan veranderingen onderhevig zijn. Bij contact met zuurstof in de omgevingslucht gaat de wijn heel snel oxideren. Het is dus noodzakelijk om de wijn te beschermen tegen elk contact met zuurstof om alle smaakqualiteiten te behouden. Wine Bar 2.0 zorgt voor het behoud van uw wijnen: het vacuümtrekkingsysteem trekt de lucht uit de fles en beschermt zo de wijn tegen oxidatie.

II. Aansluiting

Laat uw stopcontact controleren (aanwezigheid zekeringen, stroomsterkte en aardlekschakelaar 30 mA) door een bevoegd elektricien.



III. Schematische weergave



IV. Temperatuurregeling

De toetsen worden gebruikt om het toestel in en uit te schakelen en om de wijn op temperatuur te brengen. Ze werken onafhankelijk van elkaar.

- Het rode controlelampje temperatuur (rode cirkel) geeft de regeling van de rode wijnmodus aan terwijl het gele lampje (gele cirkel) de regeling aangeeft van de witte / rosé wijnmodus.

- Het controlelampje van het midden betreft het vacuümsysteem ACTIV PROTECT. Het is een controlelampje dat de werking aangeeft.

- De twee compartimenten werken onafhankelijk van elkaar.

Bij de eerste temperatuurregeling begint de pomp meteen te werken.

Tijdens de stabilisatiefase knippert het groene controlelampje. Na deze fase blijft het lampje continu branden.

Om correct te werken moet uw Wine Bar 2.0 in een vertrek worden geplaatst met een kamertemperatuur tussen 18 en 30 °C.

7 - GEBRUIK

Nadat de temperatuur van de compartimenten werd ingesteld in functie van het gebruikte wijntype (rood + rood), ((wit + wit), (wit + rood) (rood + wit) kunt u nu de 2 flessen plaatsen.

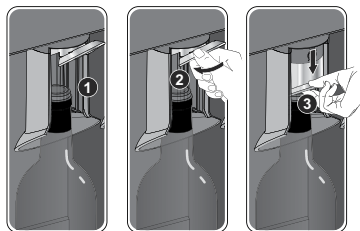
Positie vacuümtrekkers

Advies: voor een optimale werking van uw Wine Bar 2.0, adviseren wij om niet na elke handeling vacuüm te trekken maar pas als u klaar bent met serveren.

De vacuümtrekkers kunnen in geen geval worden gebruikt voor mousserende wijnen (zoals Champagne, enz.) en zijn uitsluitend geschikt voor stille wijnen.

Het apparaat is geschikt voor standaard wijnflessen van 75 cl (met een lengte van 292 tot 336 mm). Dit apparaat is niet geschikt voor magnums of halve flessen.

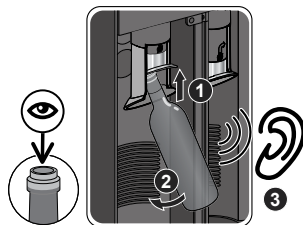
Positie BESCHERMING



- 1 De vacuümtrekker staat in de positie «Service»
- 2 Draai het ventiel naar links
- 3 Breng het ventiel naar beneden. De vacuümtrekker staat nu in de positie «Bescherming»

Bewaar uw angebroken flessen:

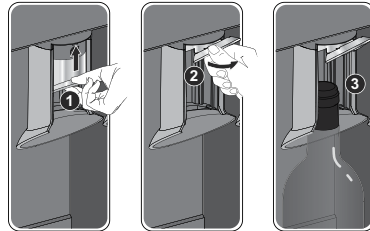
- 1 Open de deur van het vak.
- 2 Als de vacuümtrekker in de positie BESCHERMING staat, plaatst u de hals van de angebroken fles direct onder een van de ventielen voor vacuümtrekking. Breng de fles omhoog en plaats hem verticaal in het midden op de hiervoor bestemde plaats (verwijder voorwerpen die de flessenhals kunnen blokkeren).



Een fles uitnemen:

- 1 Open de deur van het vak
- 2 Neem de fles uit zonder de vacuümtrekker te veranderen.
- 3 U kunt de vacuümtrekker eventueel in de positie SERVICE zetten. Wij adviseren u om het vacuümtrekkingsysteem niet steeds na elke handeling in werking te stellen, maar

Positie SERVICE



- 1 De vacuümtrekker staat in de positie «Bescherming» Breng het ventiel naar boven
- 2 Draai het ventiel naar rechts om het in de hoge stand te houden.
- 3 De vacuümtrekker staat nu in de positie «Service»

- 3 Als de vacuümtrekker in de positie SERVICE staat, zet u hem eerst terug in de positie BESCHERMING. Hiertoe draait u het ventiel naar links om het vrij te maken en brengt u het ventiel naar beneden in de lage stand. Plaats vervolgens de hals van de angebroken fles onder het ventiel voor vacuümtrekking en zet de fles in verticale positie.

- 4 De vacuümtrekking wordt dan binnen enkele seconden vanzelf in werking gezet (het apparaat werkt dan zelfstandig).

- 5 Sluit de deur van het vak

pas aan het eind van de service of van de gebruikperiode van het apparaat (als de vacuümtrekking steeds wordt herhaald, kan dit de houdbaarheid van de wijn beïnvloeden).

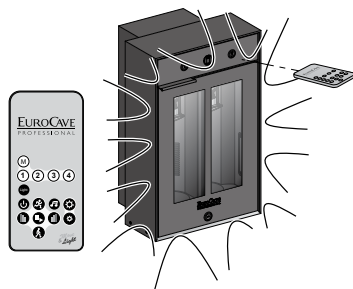
- 4 Sluit de deur

N.B.: De pomp wordt opnieuw ingeschakeld gedurende ongeveer 10 seconden; dit is normaal.

Verlichting van uw apparaat:

Uw Wine Bar 2.0 is voorzien van een multicolor LED-verlichting. Het apparaat wordt geleverd met een afstandsbediening voor het regelen van de verlichtingsfuncties.

De regelantenne van de verlichting bevindt zich aan de voorkant, tussen de twee deuren. Zorg ervoor dat u tijdens de bediening van de afstandsbediening altijd voor het apparaat staat. De afstandsbediening kan worden opgeslagen door deze tegen de achterkant dankzij magneet.

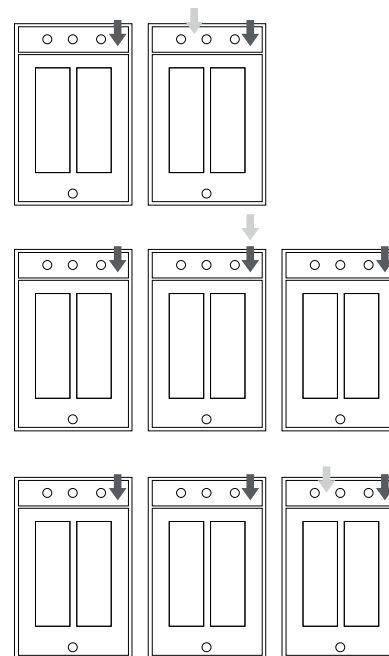


WERKING:

	Druk eenmaal om de verlichtingsmodus te activeren
	AAN / UIT
	Automatische afwisseling van kleuren of pauze
	Regeling van de kleuren: door op een van deze toetsen te drukken, stopt de automatische afwisseling.
	Regeling van de intensiteit van de verlichting: geldt alleen voor vaste verlichting
	Regeling van de snelheid van afwisseling van de kleuren of van de gevoeligheid voor de muziekfunctie.
	Muziekmodus: de kleuren wisselen al naar gelang de geluidsintensiteit.
	Geheugenfunctie
	De geheugenfunctie werkt alleen met de vaste kleur. Druk op om de kleuren te variëren. Druk nogmaals om te selecteren. Stel de gewenste kleur in door op of te drukken. Druk op en vervolgens op of . De kleur wordt opgeslagen op de gekozen toets. Telkens wanneer u op deze toets drukt, wordt de opgeslagen kleur weergegeven.



Gebruik van de afstandsbediening met meerdere apparaten



Onafhankelijke werking:

➔ Richt de sensorzone op een afstand van minder dan 25 cm

Gelijktijdige werking:

➔ Richt de aangegeven zone op een afstand van meer dan
 - 20 cm voor 2 apparaten
 - 110 cm voor 3 apparaten
 - 160 cm voor 4 apparaten.

Opmerking: In de bladermodus is het niet mogelijk dat alle producten dezelfde synchronisatie behouden.



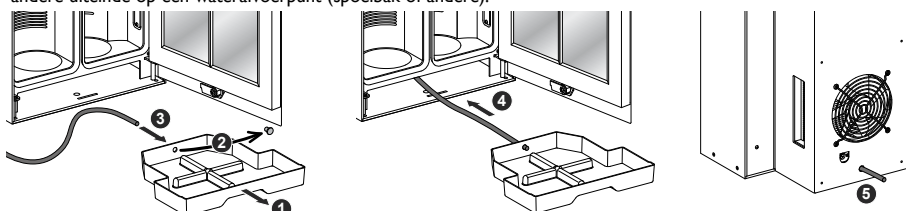
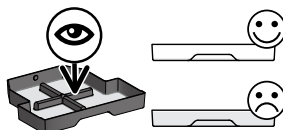
8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

Dagelijkse onderhoudswerkzaamheden:

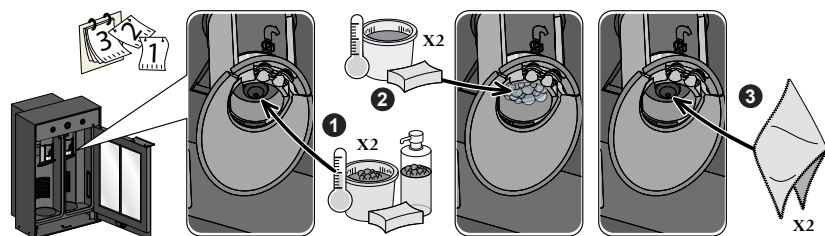
- Reinig indien nodig de binnen- en buitenkant van het apparaat met behulp van een vochtige zachte doek. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen en laat geen vloeistof over het apparaat stromen. Bij een normale werking en afhankelijk van het omgevingsklimaat (temperatuur/vochtigheid) kan het apparaat bij het koelen natuurlijke condens produceren. De condensresten worden opgevangen in de opvangbak condenswater van het toestel.
- Controleer regelmatig het waterniveau in de opvangbak.
- reinig elke vacuümtrekker met water en een mild reinigingsmiddel. Zorgvuldig naspoelen en afdrogen met een zachte doek.

Ga als volgt te werk om het condenswater af te voeren:

- Open de deur
- Trek de bak voorzichtig naar u toe om deze vrij te maken
- Zodra de bak is leeggemaakt en gereinigd, plaatst u deze terug door hem horizontaal in de uitsparing te schuiven.
- Als u het condenswater continu wenst af te voeren, gebruikt u de meegeleverde afvoerslang. Sluit deze aan op de afvoerbak en verbind het andere uiteinde op een waterafvoerpunt (spoelbak of andere).



Dagelijks onderhoud



Onderhoud om de zes maanden:

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg
- Maak de ventilator aan de achterkant van het toestel schoon door het stof te verwijderen met een stofzuiger
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel
- Zorgvuldig naspoelen
- Steek de stekker weer in het stopcontact

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



Elke interventie op het koelcircuit dient te geschieden door een bevoegd koeltechnicus, die een waterdichtheidscontrole 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.

9 - STORINGEN



Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handeling
De knop ACTIV PROTECT brandt rood 	Alarm vacuümtoring	Een van de flessen in het apparaat is niet goed geplaatst of de hals van een fles wordt geblokkeerd door een voorwerp (capsule, kurk of iets anders). Verwijder de flessen één voor één, controleer de hals op blokkerende voorwerpen en plaats de flessen weer terug.
Het ventiel voor vacuümtrekking komt niet helemaal naar beneden		Nadat u hebt gecontroleerd of het ventiel niet in de positie SERVICE staat, drukt u lichtjes op de bovenkant van de hendel. 
Er verschijnt water onder het apparaat	De opvangbak condenswater is vol	Open de deur. Trek de bak voorzichtig naar u toe om deze vrij te maken en maak hem leeg. Plaats de bak terug door deze horizontaal onder het toestel in te schuiven in de daartoe voorziene uitsparing. Sluit de deur weer.
De fles witte wijn / rosé is niet erg koel.	Geen voeding De instelling gebeurde niet via de juiste knop U hebt niet lang genoeg gewacht tot de temperatuur zich heeft gestabiliseerd De omgevingstemperatuur rond het toestel is hoger dan 30 °C. In deze omstandigheden kan uw fles witte wijn / rosé onmogelijk voldoende worden gekoeld. De ventilatieopeningen zijn verstopt.	Controleer of het toestel correct is verbonden met de stroombron en kijk het stopcontact na. Controleer of het controlelampje van het betrokken compartiment brandt en zich in witte / rosé wijnmodus bevindt op het bedieningspaneel (geel controlelampje aan onder het compartiment). Wanneer een fles witte wijn / rosé op kamertemperatuur is, heeft het toestel ongeveer drie uur nodig om de wijn stilaan op serveertemperatuur te brengen. Plaats Wine Bar 2.0 in een vertrek met kamertemperatuur tussen 18 en 30 °C. Maak voldoende ruimte vrij rond het toestel en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn. (zie installatievoorwaarden in paragraaf 5)



Indien de werking van uw apparaat niet normaal lijkt, neem dan contact op met uw dealer van Eurocave Professional.



I O - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

I. Technische kenmerken

WB 2.0						
Hoogte	Breedte	Diepte	Leeg gewicht	Gebruikslimieten		Energieverbruik per 24 uur*
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	
491	315	268	13,8	18	30	1

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

II. Normen

Voldoet aan de volgende richtlijnen van de Europese Raad

- Richtlijn van de Raad 2004/108/CE, met betrekking tot de elektromagnetische compatibiliteit
- Richtlijn van de Raad 2006/95/CE, met betrekking tot de laagspanning

En voldoet aan de volgende Europese normen

- EN 60335-1:2001 +A1+A2 (veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke toestellen)
- EN 60335-2-89:2010 +A1+A2 (bijzondere eisen voor commerciële koeltoestellen)
- EN 55014-1/2, (elektromagnetische compatibiliteit (EMC)– emissie en immuuniteit)
- EN50366 (2005) + A1 (2006) Meting van elektromagnetische velden uitgezonden door huishoudelijke apparaten (methoden voor evaluatie en meting)

BENVENUTI NELL'UNIVERSO EUROCAVE

La nostra unica volontà è accompagnare al meglio la vostra passione per il vino nel corso degli anni... Per farlo, EuroCave Professional impiega tutta la sua competenza per riunire i 6 criteri essenziali per il servizio dei vini:

La temperatura

I due nemici del vino sono le temperature estreme e le brusche fluttuazioni di temperatura. Una temperatura costante permette la piena maturazione del vino.

L'igrometria

È un fattore essenziale, che permette ai tappi di conservare le loro caratteristiche di tenuta. Il tasso di igrometria deve essere superiore al 50% (idealmente situato tra il 60 e il 75%).

Il buio

La luce e in particolare la sua componente ultravioletta deteriora molto rapidamente il vino tramite l'ossidazione irreversibile dei tannini. È quindi fortemente consigliato stoccare il vino al buio o al riparo dai raggi U.V.

L'assenza di vibrazioni

Le vibrazioni disturbano il lento processo di evoluzione biochimica del vino e sono spesso fatali ai migliori cru. Come uno scrigno, i supporti "Mano del Sommelier" abbracciano e isolano ogni bottiglia dagli eventuali disturbi (tecnologia antivibrazione).

La circolazione dell'aria

Il costante ricambio d'aria evita la creazione di muffe nella cantinetta. Le cantinette EuroCave Professional sfruttano un sistema di aerazione per effetto sfiatatoio, caratteristica che permette loro di avere un'aerazione molto simile a quella di una cantina naturale.

La disposizione

Spostare troppo spesso le bottiglie è nocivo ai vini.

Disporre di stoccaggi adatti che limitano le manipolazioni è indispensabile.

Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.

Temperature abituali di servizio dei vini

Vini francesi		Vini australiani	
Alsazia	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Bordeaux bianco liquoroso	6 °C	Chardonnay	10 °C
Bordeaux bianco secco	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux rosso	17 °C	Moscato ad acini piccoli	6 °C
Borgogna bianco	11 °C	Pinot nero	15 °C
Borgogna rosso	18 °C	Sauvignon bianco	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Giura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdello	7 °C
Provenza Rosé	12 °C		
Savoia	9 °C	Altri vini	
Vini della Loira bianchi	10 °C	California	16 °C
Vini della Loira liquorosi	7 °C	Cile	15 °C
Vini della Loira rossi	14 °C	Spagna	17 °C
Vini del Rodano	15 °C	Italia	16 °C
Vini del Sud Ovest liquorosi	7 °C		
Vini del Sud Ovest rossi	15 °C		



10 - 技術參數和標準

1. 技術參數

WB 2.0						
高度	寬度	深度	自重	使用溫度範圍		運行24 小時耗電量* （kWh）
mm	mm	mm	kg	最低溫度T°	最高溫度T°	
491	315	268	13,8	18	30	1

* 外部溫度為25℃是運行24 小時的耗電量：1 kWh。
控制精度：+/-1℃。

II. 標準

產品符合歐洲共同體委員會的下述指令：
- 2004/108/CE電磁兼容性指令；
- 2006/95/CE低電壓指令。

並符合下述歐洲標準：
- EN 60335-1:2001 +A1+A2（家用電器和類似用途電器安全標準）；
- EN 60335-2-89:2010 +A1+A2（商業用冷凍產品特殊條例）；
-EN 55014-1/2（CEM；電磁兼容性-發射和 抗擾性）；
- EN50366 (2005) + A1 (2006) 家用電器發射的電磁場測量。
（試驗條件和測量條件）

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis. Photos non contractuelles.
EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne pourra pas être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel, ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites, sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.

WARNING

The information in this document is subject to modification without prior notice. Photos are not contractually binding.
EuroCave offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed. EuroCave cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.
All photocopying, reproduction, translation, wether partial or total, are strictly prohibited, without prior written consent from EuroCave.

WARNUNG

Die Angaben in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden. Fotos nicht verbindlich.
EuroCave gewährt keine Garantie, wenn das Gerät anders als für seine gedachte Zweckbestimmung eingesetzt wird. EuroCave haftet nicht für Fehler, die diese Anweisung enthalten könnte und auch nicht für Schäden in Zusammenhang oder im Anschluss an die Lieferung, Leistung oder Verwendung des Gerätes.
Das Dokument darf ohne zuvoriges und schriftliches Einvernehmen von EuroCave weder ganz noch teilweise fotokopiert, vervielfältigt oder in andere Sprachen übersetzt werden.

ADVERTENCIA

Las informaciones contenidas en este documento estan sujetas a modificaciones sin previo aviso. Fotos no contractuales.
EuroCave ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se utilice para un uso particular distinto de aquel para el que ha sido previsto. EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual, ni de cualquier daño asociado o consecuente al suministro, las cualidades técnicas o la utilización de este aparato.
La fotocopia, la reproducción o la traducción total o parcial de este documento están formalmente prohibidas, sin el consentimiento previo y por escrito de EuroCave.

WAARSCHUWING

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
EuroCave biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is. EuroCave kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.
Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van EuroCave.

AVVERTENZA

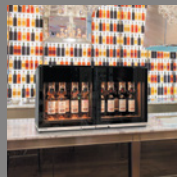
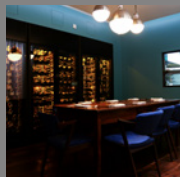
Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Le foto non sono contrattualmente vincolanti.
EUROCAVE non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto. EUROCAVE non potrà essere considerata responsabile degli errori contenuti nel presente manuale né di qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'utilizzo di questo apparecchio. La fotocopia, la riproduzione o la traduzione totale o parziale di questo documento sono formalmente vietate senza il consenso preventivo o scritto di EUROCAVE.

请注意

本文件所包含数据如有更改，恕不另行通知。
如产品使用范围超出设计用途，EuroCave将不提供任何保养和不承担任何责任。
若由于违反本手册，而引起的故障，或在电源、性能、使用过程中操作不当造成的故障，EuroCave公司对此恕不负责。
本文件所包含原始数据均受版权保护，本公司保留所有权利。未经EuroCave事先书面许可，任何人不得部分或全部复印、复制或翻译本文件。

请注意

本文件所包含数据如有更改，恕不另行通知。
如产品使用范围超出设计用途，EuroCave将不提供任何保养和不承担任何责任。
若由于违反本手册，而引起的故障，或在电源、性能、使用过程中操作不当造成的故障，EuroCave公司对此恕不负责。
本文件所包含原始数据均受版权保护，本公司保留所有权利。未经EuroCave事先书面许可，任何人不得部分或全部复印、复制或翻译本文件。



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。