

EUROCAVE

PROFESSIONAL

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

Wine Bar

L'esprit bar à vin ! *

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



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

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
 All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades
 Oplossingen aangepast aan uw behoeften - Soluzioni adatte a tutte le vostre esigenze

EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS - WEINKLIMASCHRÄNKE - ARMARIOS PARA VINOS - WIJNKASTEN - CANTINETTE PER VINI



Compact



Pure



Revelation



Collection



Tête à Tête



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Wine Art

**EUROCAVE - SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS - REGALSYSTEME
 SISTEMAS DE COLOCACIÓN - OPBERGSYSTEMEN - SISTEMI DI STOCCAGGIO**



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa*

**GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL - EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE
 REIHE EUROCAVE PROFESSIONAL - GAMA EUROCAVE PROFESSIONAL
 EUROCAVE PROFESSIONAL-LIJN - GAMMA EUROCAVE PROFESSIONAL**



Gamme 5000



ShowCave



Vin au Verre*



Wine Bar*

* Produit non disponible dans certains pays. Product not available in certain countries.

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	Verdhelo	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	Autres vins	
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C	Californie	16 °C
Vins de Loire Liquoreux	7 °C	Chili	15 °C
Vins de Loire Rouge	14 °C	Espagne	17 °C
Vins du Rhône	15 °C	Italie	16 °C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7 °C		
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C		

SOMMAIRE



I - DESCRIPTIF

3



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

4



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

5



5 - INSTALLATION

5



6 - MISE EN SERVICE

6

I - Usage

6

II - Branchement

7

III - Descriptif

7

IV - Réglages des températures

7

V - Mise en veille

8



7 - UTILISATION

8



8 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

10



9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

10



10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

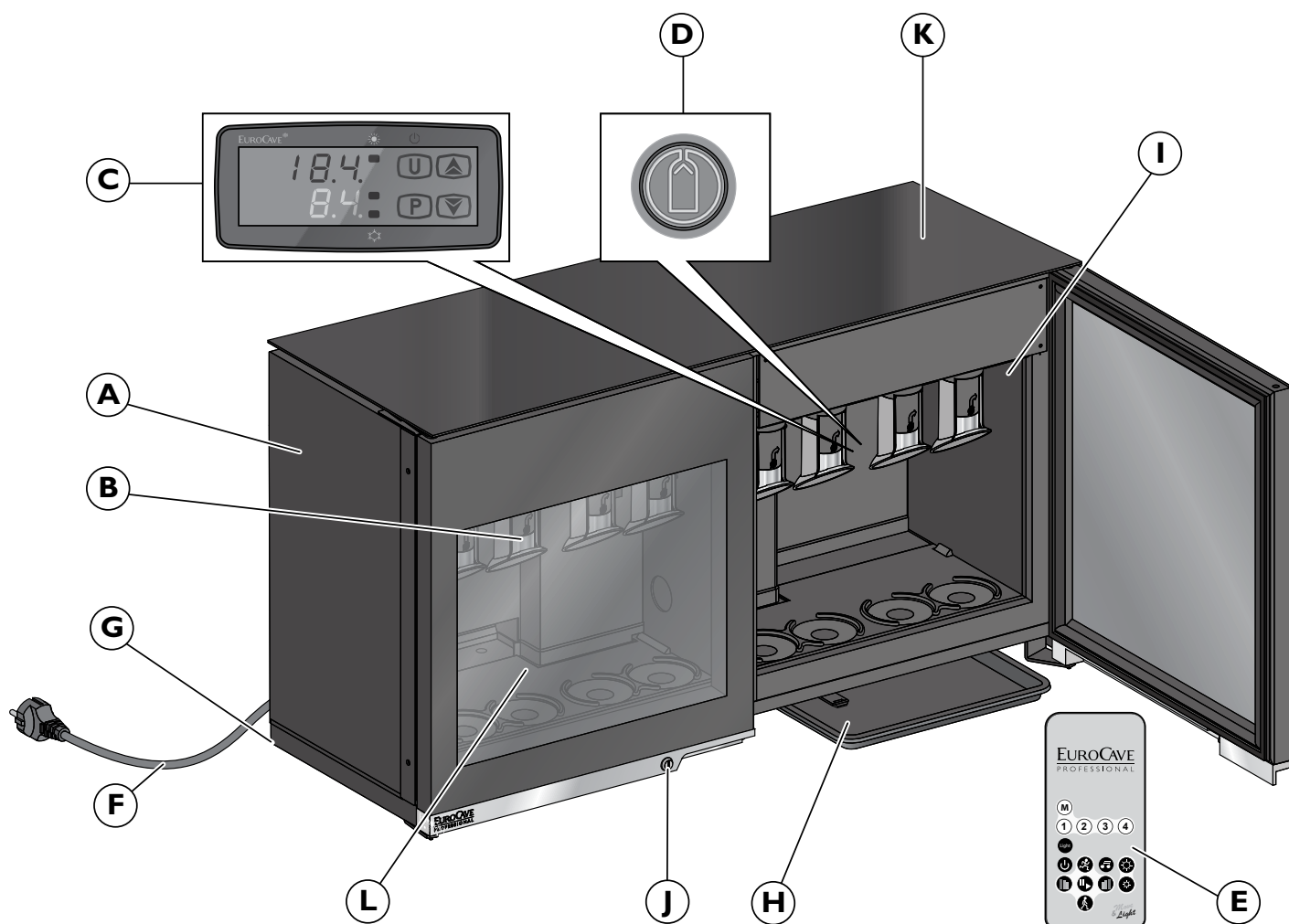
12

I - Caractéristiques techniques

12

II - Normes

12



Légende

- A Coffre de l'appareil
- B Tête de mise sous vide (8)
- C Commande de réglage des températures des 2 compartiments
- D Témoins d'alarme de défaut de vide + bouton de réarmement de la mise sous vide (ACTIV PROTECT)
- E Télécommande de réglage de l'éclairage

- F Cordon d'alimentation
- G Pieds réglables (2)
- H Bac récupérateur des condensats (2)
- I Etiquette signalétique
- J Serrure (2)
- K Plateau de verre
- L Portes (2)



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 câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéale entre 10 °C et 35 °C).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave Professional.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre...).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.
- 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.



Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.



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 les portes ouvertes le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint des portes et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave Professional.



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

5 - INSTALLATION

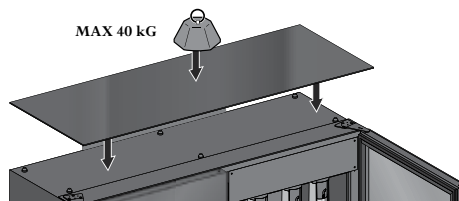


- Vérifiez dès la livraison que votre appareil ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez les portes et vérifiez l'intégrité de votre appareil (parois, têtes de tirage au vide, clapets de tirage au vide, régulateur électronique).

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

Installation

Transportez votre appareil à l'emplacement choisi. Positionnez le plateau de verre sur le dessus de l'appareil et mettez en place les bacs de récupération des condensats.



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).



Lors de tout déplacement, ne pas incliner l'appareil à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté cordon électrique.

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.

- Inclinez l'appareil horizontalement vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds arrière (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre armoire de niveau légèrement vers l'arrière, 2 à 3° (permet l'écoulement des condensats).
- N'obstruez pas les ouïes d'aération à l'arrière de l'appareil.
- Les ouïes d'aération doivent être à une distance minimale de 5 cm de toute paroi ou objet.



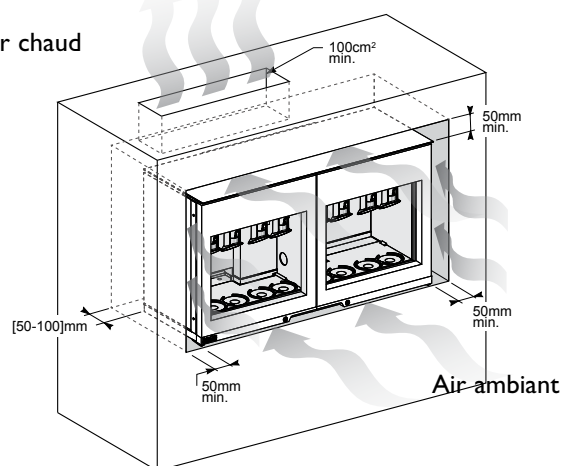
Tout remplacement des LED doit être fait uniquement par un électricien qualifié.

Ne branchez pas plusieurs appareils sur une multiprise et n'utilisez pas de rallonge.

Précautions particulières en cas d'encastrement du produit

Veillez à respecter les consignes d'encastrement comme indiquées sur le schéma ci-contre.

Air chaud



6 - MISE EN SERVICE

1. Usage

Wine Bar 8.0 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 8.0 est conçu pour accueillir :

4 bouteilles de vins rouge et 4 bouteilles de vins blanc/rosé ;

ou 8 bouteilles de vins rouge

ou 8 bouteilles de vins blanc/rosé

+ une réserve de 6 bouteilles, maintenues à bonne température de service.

Que ces bouteilles soit entamées (mise sous vide) ou fermées (mise en température), avec Wine Bar 8.0, vos vins entamés gardent tout leur gout et leur saveur, 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 tous leurs saveurs, les vins doivent être mis à la bonne température de service. Un vin placé à une température trop élevée paraîtra alcoolisé et capiteux. Au contraire, une température trop basse engourdira les arômes et les empêchera de se révéler complètement.

La température de dégustation adéquate des vins blancs/rosés se situe entre 8°C et 10°C. Celle des vins rouges se situe entre 16°C et 18°C.

Wine Bar 8.0 fonctionne dans le respect du vin, c'est pourquoi les mises à température de dégustation sont progressives. Par exemple : une bouteille de vin blanc/rosé sortie d'une cave à vin à 12°C nécessitera environ 1h30 pour atteindre la température de dégustation adéquate (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 préserve vos vins, son système de tirage au vide retire l'air de la bouteille, protégeant ainsi le vin de l'oxydation.

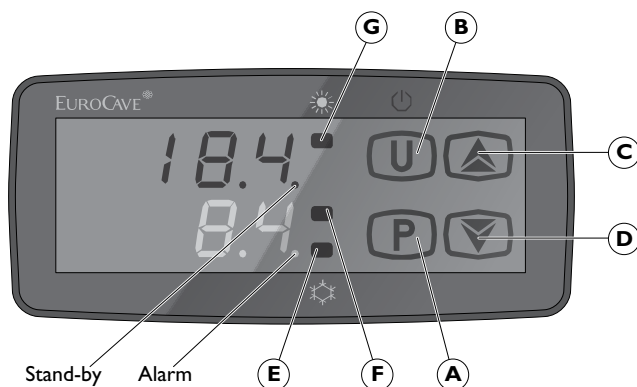
II. Branchement



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



III. Descriptif



A - Bouton P : permet l'accès aux réglages des températures des compartiments et au paramétrage du régulateur.

B - Bouton U : permet la mise en route/arrêt (stand-by) de l'appareil

C/D - permettent la modification des valeurs de température de chaque compartiment.

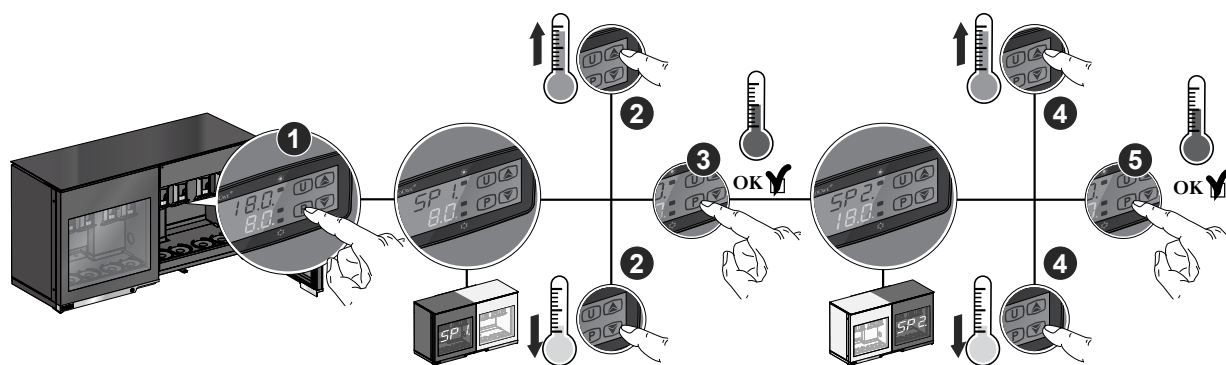
E - indicateur de la fonction froid (si allumé= le compartiment de gauche se rafraichit)

F - indicateur de la fonction froid (si allumé= le compartiment de droite se rafraichit)

G - indicateur de la fonction chaud (si allumé= le compartiment de droite se réchauffe)

IV. Réglage des températures

L'appareil Wine Bar permet la mise à température et la préservation des bouteilles de vins entamées.



1 Appuyez sur la touche **P**. le message "SP1" s'affiche alors, vous pouvez désormais régler la consigne de température du compartiment de gauche.

2 Pour modifier cette consigne, appuyez sur la touche **U** pour l'augmenter ou la touche **D** pour la diminuer. La consigne "SP1" peut être réglée de 6°C à 15°C.

3 Une fois que la valeur désirée est atteinte, validez en appuyant sur la touche **P**. le message "SP2" s'affiche

alors, vous pouvez désormais régler la consigne de température du compartiment de droite.

4 Pour modifier la valeur, appuyez sur la touche **U** pour l'augmenter ou la touche **D** pour la diminuer. La consigne "SP2" peut être réglée de 9°C à 18°C.

5 Valider en appuyant sur la touche **P** pour mémoriser les modifications et revenir à l'affichage normal.



Attention, le réglage de la température du compartiment de gauche doit toujours être inférieur au réglage de la température du compartiment de droite.

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, il est important de maintenir un écart d'au moins 3°C entre les deux consignes.



La température conseillée pour les vins blancs/rosés est de 6 à 12 °C ; et de 15 à 19 °C pour les vins rouges. Par défaut la consigne du compartiment gauche est de 8 et de 18°C pour celui de droite.

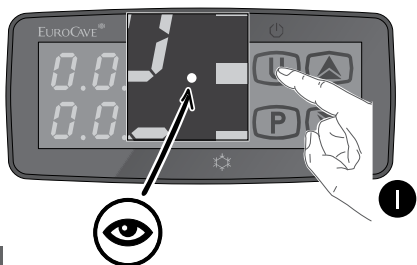


Pour fonctionner correctement l'appareil Wine Bar doit être placé dans une pièce dont la température est comprise entre 10 et 35 °C.



En cas de coupure de courant, les consignes de température sont sauvegardées.

V. Mise en veille de l'appareil



- 1 Pour mettre l'appareil en position veille, appuyez sur le bouton **U**.
- 2 La fonction « froid » de l'appareil est alors en veille.
- 3 Pour redémarrer la fonction froid appuyez de nouveau sur **U**.



7- UTILISATION

Après avoir réglé la température des compartiments selon le type des vins utilisés (rouge + rouge), (blanc + blanc), (blanc + rouge) vous pouvez installer 3 bouteilles en réserve de température ainsi que 4 bouteilles en préservation dans chaque compartiment.

Position des têtes de tirage au vide

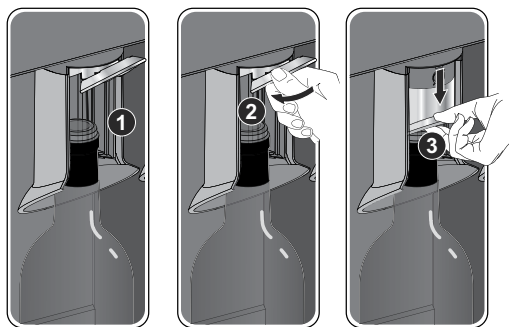
Conseil : pour un fonctionnement optimum de votre Wine Bar 8.0, nous vous recommandons de ne pas procéder au tirage au vide à chaque manipulation mais plutôt en fin de service.



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

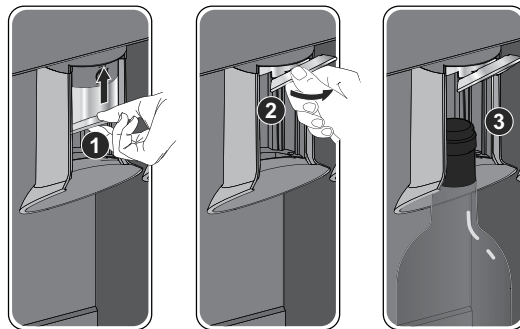
L'appareil admet les bouteilles des vins 75 cl standards (d'une hauteur de 292 à 336 mm). Ni les magnums ni les demi-bouteilles ne peuvent être utilisées dans l'appareil.

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 »

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 »

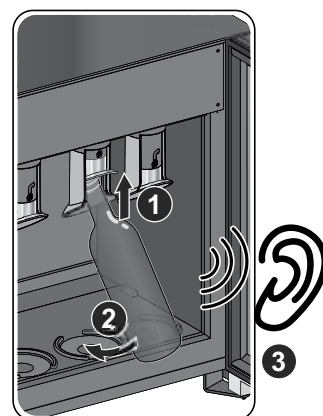
Préserver vos bouteilles entamées

- 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).
- 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



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 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.

Eclairage de votre appareil

Votre Wine Bar 8.0 est muni d'un éclairage à LED multicolore. Il vous est livré avec une télécommande pour le réglage des fonctionnalités liées à la lumière.

L'antenne du contrôleur de lumière est situé en façade entre les deux portes, pour toute action sur la télécommande veillez à toujours vous situer devant l'appareil.



FONCTIONNEMENT:

	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. Régler la couleur désirée en appuyant sur ou . Appuyez sur puis sur ou . La couleur est enregistrée sur la touche choisie. A tout moment en appuyant sur cette touche vous ferez apparaître la couleur enregistrée.





8 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

Opérations d'entretien quotidiennes :

- 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 les tiroirs du socle de l'appareil prévus à cet effet.

- 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.

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau de condensation.

Pour vider les eaux de condensation :

- Ouvrez les 2 portes
- Tirez délicatement les tiroirs vers vous pour les libérer
- Une fois les tiroirs vidés et nettoyés, repositionnez-les en les poussant horizontalement dans l'emplacement prévu à cet effet.

Opérations d'entretien une à deux fois par an :

- Débranchez et déchargez l'appareil
- Nettoyez le condenseur 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

Opérations de maintenance :

Si vous n'avez pas souscrit de contrat de maintenance auprès de votre distributeur exclusif EuroCave Professional, il est indispensable de procéder à des points de contrôles tous les 6 mois environ, et des opérations de maintenance tous les 12 à 18 mois afin de garantir la longévité de votre Wine Bar 8.0.

Renseignez-vous auprès de votre revendeur EuroCave Professional pour assurer la maintenance préventive de votre appareil.



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



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

De même, 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.

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
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 apparait sous l'appareil	Les tiroirs à eaux de condensation sont pleins	Ouvrez les 2 portes. Tirez délicatement les 2 tiroirs vers vous et videz-les. Repositionnez-les en les poussant horizontalement sous l'appareil dans les emplacements prévus à cet effet.
Le compresseur ne fonctionne pas		Si le compresseur ne fonctionne pas alors que la température demandée est inférieure de plus de 2°C à la température ambiante, alors assurez-vous de l'alimentation de la prise de courant en y connectant n'importe quel appareil électrique. Vérifiez aussi que l'appareil n'est pas en position « mise en veille » (se reporter au chapitre : Réglage des températures-mise en veille de l'appareil)
Le compresseur ne s'arrête pas		Si le compresseur ne s'arrête jamais, mettez la main sur le condenseur (grille métallique noire à l'arrière de l'appareil). Si le condenseur est froid : prenez contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, procédez au réglage le plus chaud possible. Si le compresseur ne s'arrête pas prenez contact avec votre revendeur.
L'afficheur indique  ou 	Dépassement du seuil critique de température, en dessous de 3 °C.	Alarmes indicatives, l'appareil fonctionne toujours normalement. Vérifier la fermeture des portes, ainsi que le respect des limites de température ambiante. Si le problème persiste après quelques heures, prenez contact avec votre revendeur.
L'afficheur indique  ou 	Dépassement du seuil critique de température, en dessus de 25°C	



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 8.0						
Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide	Limites d'utilisations		Consommation par 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	
602	1074	460	70	10	35	1

Plage de température conseillée compartiment de gauche : 6 - 15°C

Plage de température conseillée compartiment de droite : 9 - 18°C

* 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

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

Australian wines

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

Other wines

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

CONTENTS



I - DESCRIPTION

3



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

4



3 - POWER SUPPLY

4



4 - PROTECTING THE ENVIROMENT AND ENERGY-SAVING

5



5 - INSTALLATION

5



6 - COMMISSIONING

6

I - Use

6

II - Connection

7

III - Description

7

IV - Temperature setting

7

V - Placing the appliance on standby

8



7 - USE

8



8 - EVERYDAY MAINTENANCE AND SERVICING

10



9 - OPERATING FAULTS

10



10 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

12

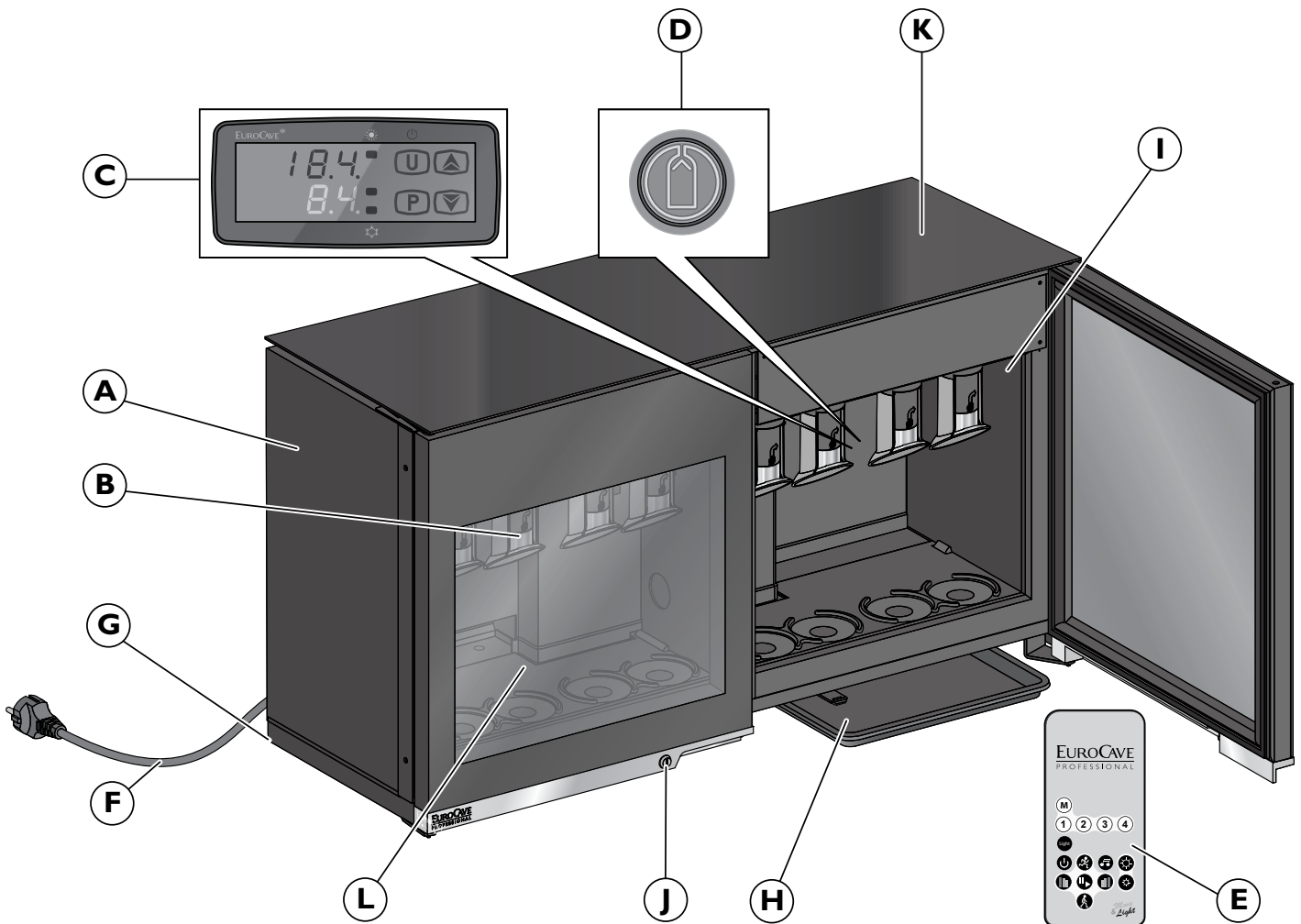
I - Technical features

12

II - Standards

12

I - DESCRIPTION



Caption

- | | |
|---|--------------------------------|
| A Body of the appliance | F Power lead |
| B Air vacuum system head (8) | G Adjustable feet (2) |
| C Control for setting the temperatures of the 2 compartments | H Drip pan for condensate (2) |
| D Vacuum fault warning lights + vacuum sealing reset button (ACTIV PROTECT) | I Product identification label |
| E Remote control for setting lighting | J Lock (2) |
| | K Glass cover |
| | L Doors (2) |



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).
- Do not leave the appliance within reach of children, without supervision.
- Only use the power lead supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.
- Your appliance is only intended for indoor use (ideal operating ambient temperature 10°C-35°C / 50°F-95°F).
- 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.



Never damage the refrigerating circuit of your appliance.



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 ENVIROMENT 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 8.0), 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 doors open only for very short periods.
- Ensure that the door seals are intact and check that they are not damaged. If they are, contact your Eurocave Professional dealer.



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

5 - INSTALLATION



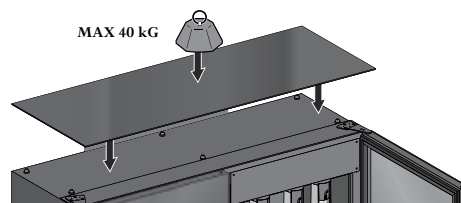
- Check, when your cabinet is delivered, that it does not have any external faults (impact, warping...).
- Open the doors and check the integrity of your appliance (walls, oxygen extraction heads, electronic controls...).

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

Installation

Transport your appliance to the chosen location.

Place the glass cover on top of the appliance and put in place the drip pans for condensate.



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).

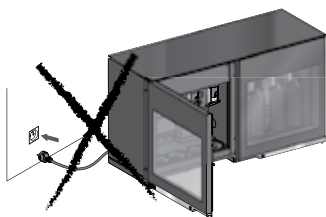


When moving the appliance, do not tilt it more than 45° and always on the lateral side, on the side of the flexible cord.

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.
- Tilt the appliance backwards to adjust the back feet (adjusted by screwing or unscrewing), so that the cabinet is inclined rearwards by 2 - 3° (this allows the condensation to drain away).
- Do not obstruct the ventilation holes at the back of the appliance.

- The ventilation holes must be at least 5 cm away from walls or objects.

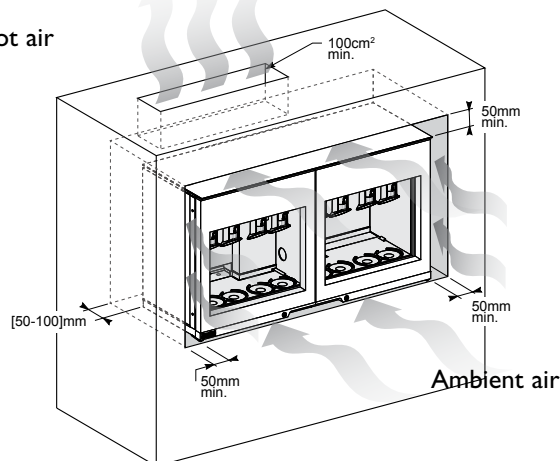


Any LEDs must only be replaced by a qualified electrician.
Do not plug several appliances into a multi-socket and do not use an extension cord.

Specific precaution

Be sure to follow the instructions for embedding as shown in the drawing below

Hot air



6 - COMMISSIONING

1. Use

Wine Bar 8.0 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 8.0 is designed to store:

4 bottles of red wine and 4 bottles of white/rosé wine;

or 8 bottles of red wine

or 8 bottles of white/rosé wine

+ an extra 6 bottles, stored at the correct serving temperature.

Whether these bottles are open (vacuum sealed) or closed (being brought to the correct serving temperature), with Wine Bar 8.0, your open bottles 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 8.0 respects your wine, which is why it brings it to the correct serving temperature gradually.

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 8.0 protects your wines – its air vacuum system removes air from the bottle, in this way protecting your wine from oxidation.

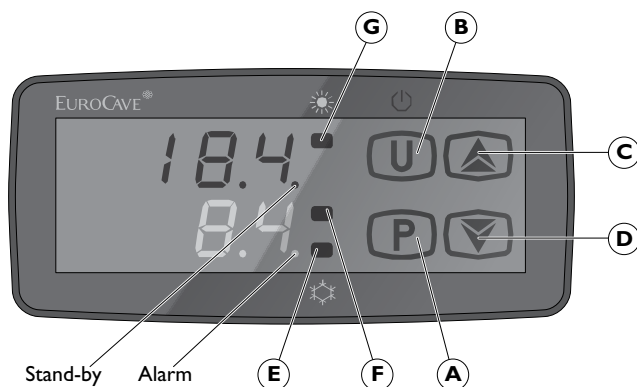
II. Connection



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



III. Description



A - P button: allows access to compartment temperature settings and to control unit setting.

B - U button: allows you to power up the appliance and place it on standby

C/D - allows you to change the temperature values of each compartment.

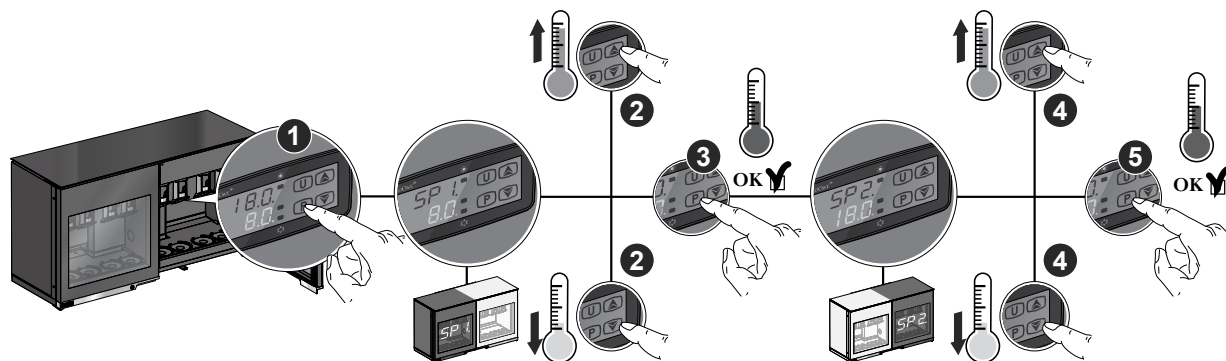
E - cold function indicator (if on= the left-hand compartment is chilling the wine)

F - cold function indicator (if on= the right-hand compartment is chilling the wine)

G - warm function indicator (if on= the right-hand compartment is warming the wine)

IV. Temperature setting

The Wine Bar 8.0 appliance allows you to bring wine to the correct serving temperature and protect open bottles from oxidation.



1 Press the **P** key, the message "SP1" will appear. You can now set the temperature of the left-hand compartment.

2 To change this setting, press the **▲** key to increase it or the **▼** key to lower it. The "SP1" temperature setting range is 6°C - 15°C / 43°F - 59°F.

3 Once you have obtained the desired value, confirm it by pressing the **P** key. The message "SP2" will then appear. You can now set the temperature of the right-hand compartment.

4 To change the value, press the **▲** key to increase it or the **▼** key to lower it.

The "SP2" temperature setting range is 9°C - 18°C / 48°F - 64°F.

5 Confirm by pressing the **P** key to save the changes and return to the normal display.



N.B., the temperature setting of the left-hand compartment must always be lower than that of the right-hand compartment.

To ensure correct functioning of the appliance, it is important to maintain a difference of at least 3°C / 37°F between the two settings.



The recommended temperature for white/ rosé wine is 43-54°F / 6-12 °C and 59-66°F / 15-19°C for red wine. By default, the setting for the left-hand compartment is 46°F / 8°C, and the setting for the right-hand compartment is 64°F / 18°C.

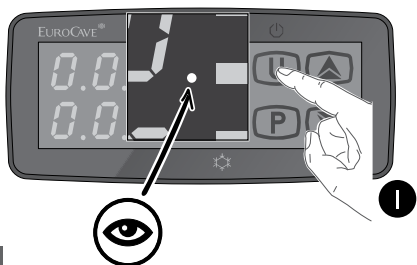


In order to operate correctly, the Wine Bar 8.0 appliance must be placed in a room with a temperature of 10-35°C / 50-95°F.



Temperature settings are saved in the event of a power cut.

V. Placing the appliance on standby



- 1 To place the appliance in standby mode, press the **U** button.
- 2 The "cold" function of the appliance will then be on standby.
- 3 To restart the cold function press **U** again.



7- USE

After setting the temperature of the compartments according to the type of wine used (red + red), (white + white), (white + red) you can install 3 bottles to be brought to the correct serving temperature as well as 4 bottles for preservation in each compartment.

Position of the air vacuum system heads

Tip: in order to make the Wine Bar 8.0 easier to use, extracting oxygen from the bottles is not essential during the service hours.

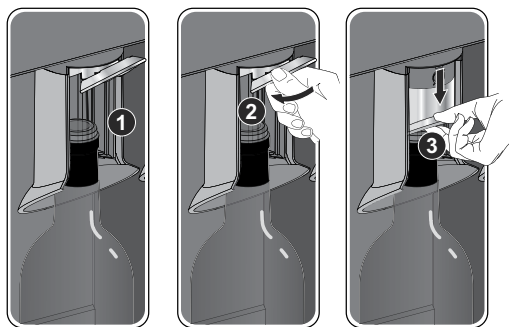


The oxygen extraction heads must never be used for fizzy wine (such as Champagne), only for still wines.



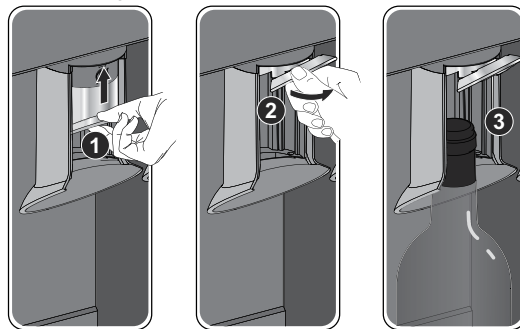
The appliance accepts standard 75 cl wine bottles (292 – 336 mm in height). Neither magnums nor half bottles can be used in the appliance.

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

SERVING position



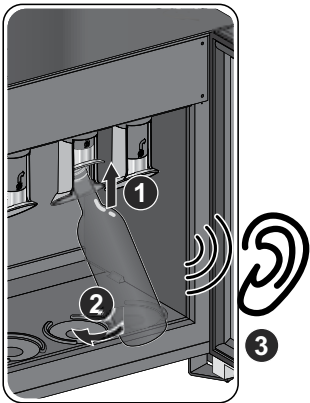
- 1 The air vacuum system head is in "protection" position. Raise the plunger
- 2 Turn it to the right to maintain it in its upper position.
- 3 The air vacuum system head is now in "service" position

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).
- 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



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 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 8.0 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.



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. 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.





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 drawers of the base of the appliance.

- 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 2 doors
- gently pull the drawers towards you to release them
- once the drawers have been emptied and cleaned, replace them by pushing them horizontally into their slot.

Cleaning to be carried out once or twice a year:

- Unplug and unload the appliance
- Clean the condenser 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

Maintenance

If you have taken out a maintenance contract with your exclusive EuroCave Professional distributor, it is essential to have inspections carried out approximately every 6 months and maintenance every 12 – 18 months in order to guarantee the longevity of your Wine Bar 8.0.

Contact your EuroCave Professional stockist to ensure preventative maintenance of your appliance.



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 cooling unit must be performed by a qualified refrigerationist, who must check the circuit for leaks before starting up the appliance. In the same way, 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.

Possible incidents	Causes	Corrective action
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 condensation water drawers are full	Open the 2 doors. Gently pull the 2 drawers towards you and empty them. Replace them by pushing horizontally under the appliance in the slots provided.
The compressor is not working		If the compressor is not working even though the temperature requested is lower, by more than 2°C, than the ambient temperature, then ensure that the wall socket is supplied with power by plugging in any other electrical appliance. Also check that the appliance is not in “standby” mode (refer to chapter: Setting temperatures-placing the appliance on standby)
The compressor does not stop		If the compressor never stops, put your hand on the condenser (black metal grill at the back of the appliance). If the condenser is cold: contact your retailer. If the condenser is warm, set your appliance on the warmest possible setting. If the compressor still does not stop, contact your retailer.
The display indicates  or 	The temperature has been 37°F / 3 °C below the temperature limit.	Indicator alarms, the appliance is still functioning normally. Check that the doors are shut and that the ambient temperature is within the permitted range. If the problem still persists after a few hours, contact your Eurocave Professional dealer.
The display indicates  or 	The temperature has been above the 77°F / 25°C temperature limit.	



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



I0 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

I. Technical features

WB 8.0						
Height	Width	Depth	Weight when empty	Permitted temperature range		Consumption per 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° min	T° max	
602	1074	460	70	10°C / 50°F	35°C / 95°F	1

Recommended temperature range, left-hand compartment: 6-15°C (43°F-59°F)

Recommended temperature range, right-hand compartment: 9 – 18°C (46°F-64°C)

* 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)

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 ontluchting 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

3



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

4



3 - ELEKTRISCHE VOEDING

4



4 - BESCHERMING VAN HET MILIEU EN ENERGIEBESPARING

5



5 - INSTALLATIE

5



6 - INGEBRUIKNAME

6

I - Gebruik

6

II - Aansluiting

7

III - Schematische weergave

7

IV - Temperatuurregeling

7

V - Het apparaat in de waakstand zetten

8



7 - GEBRUIK

8



8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

10



9 - STORINGEN

10



10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

12

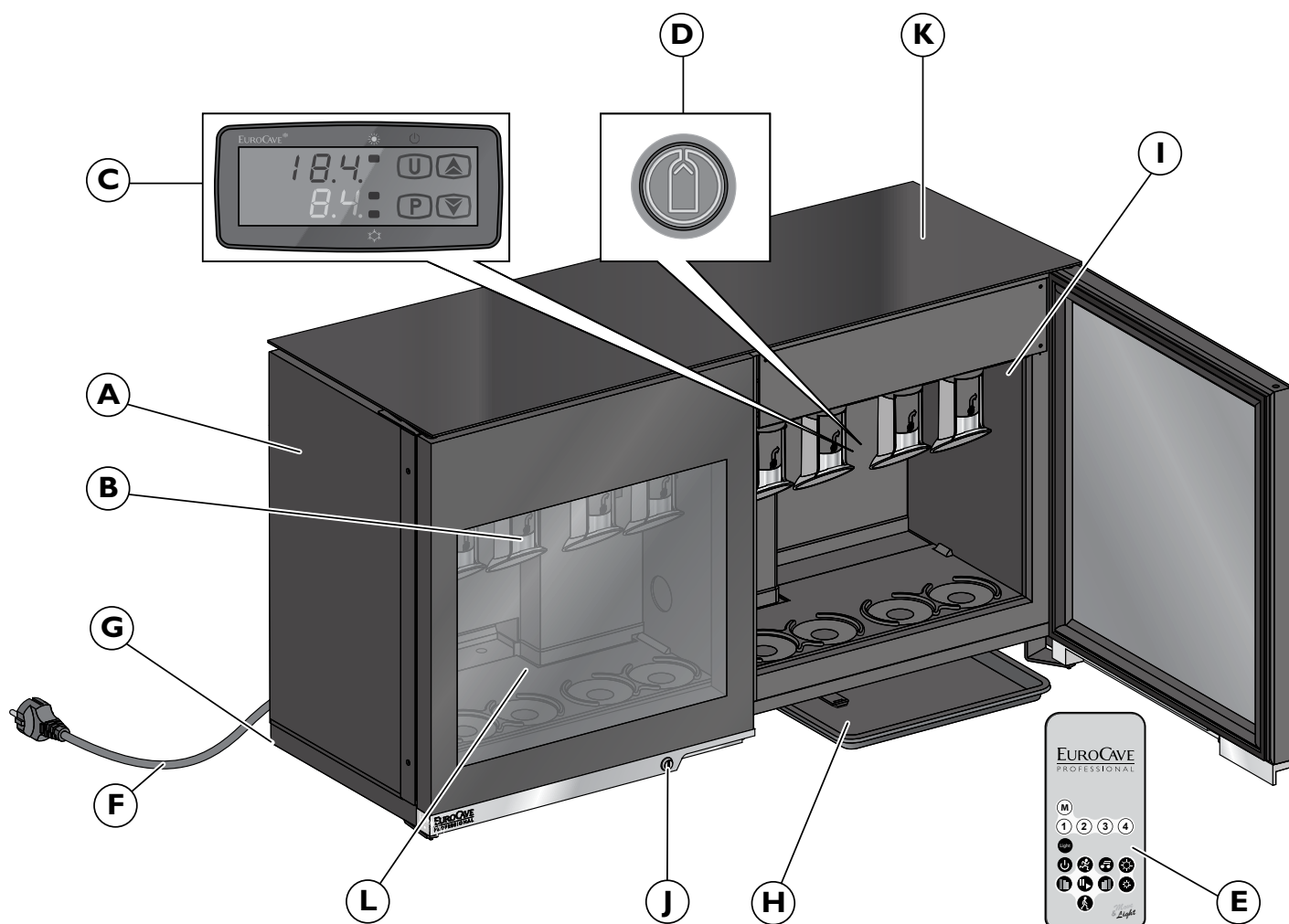
I - Technische gegevens

12

II - Normen

12

I - SCHEMATISCHE WEERGAVE



Legenda

- A Behuizing van het apparaat
- B Vacuümtrekker (8)
- C Bedieningspaneel voor de instelling van de temperatuur van de 2 vakken
- D Controlelampjes storingsalarm vacuümtrekking + knop voor het herladen van de vacuümtrekking (ACTIV PROTECT)
- E Afstandsbediening voor het regelen van de verlichting

- F Elektriciteitsnoer
- G Verstelbare voeten (2)
- H Opvangbak van condenswater (2)
- I Identificatie-etiket
- J Slot (2)
- K Glazen plateau
- L Deuren (2)



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.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.
- Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen (neem contact op met uw dealer van Eurocave Professional).
- Houd kinderen die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis (met een ideale omgevingstemperatuur voor het apparaat in werking tussen 6°C en 25°C).
- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van Eurocave Professional.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Vul het apparaat nooit met water of andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.
- Dit 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.



Breng nooit schade toe aan het koelcircuit van het apparaat.



3 - ELEKTRISCHE VOEDING



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 8.0) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw Eurocave Professional-dealer.

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

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

U kunt het volgende doen om energie te besparen

- Plaats uw apparaat in een aangepaste ruimte, met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deuren zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting van de deuren en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw Eurocave Professional-dealer.



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

5 - INSTALLATIE



- Controleer bij levering van uw apparaat of dit aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
- Open de deuren en controleer of er binnen in het apparaat niets beschadigd is (wanden, vacuümtrekkers, elektronisch reguleringsstelsel).

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.

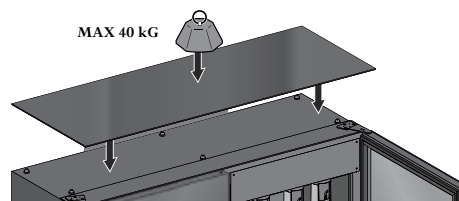
Plaats het glazen plateau op het apparaat en zet de opvangbakken voor condenswater op hun plaats

Deze moet:

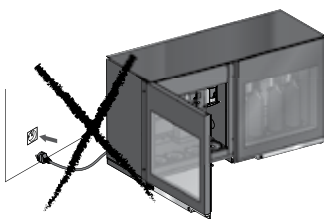
- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast,...)
- niet in de buurt van een warmtebron staan,
- niet te vochtig zijn,
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A, 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.
- Kantel het apparaat horizontaal naar voren voor het afstellen van de achterste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast licht (2 tot 3°) naar achteren helt (zo kan het condenswater wegstromen).
- Houd de ventilatieopeningen aan de achterkant van het apparaat vrij.
- De afstand tussen de ventilatieopeningen en de muur of een voorwerp moet minimaal 5 cm bedragen.



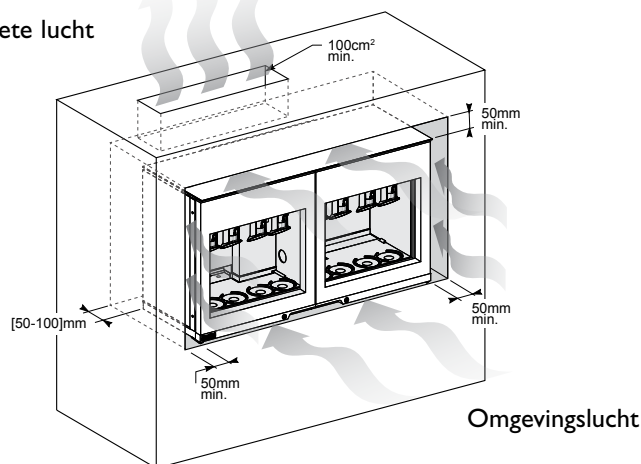
Verplaatsing van het apparaat dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de kant van het elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.



LED's mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.
- Sluit niet meer dan één apparaat op een verdeelstopcontact aan en gebruik geen verlengsnoer.

Bijzondere voorzorgsmaatregelen
Volg de instructies voor de installatie, zoals aangegeven in onderstaande afbeelding

Hete lucht



6 - INGEBRUIKNAME

1. Gebruik

Wine Bar 8.0 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.).

Wine Bar 8.0 is ontworpen voor:

4 flessen rode wijn + 4 flessen witte wijn/rosé

of 8 flessen rode wijn

of 8 flessen witte wijn/rosé

+ een reserve van 6 flessen, die op de juiste serveertemperatuur worden gehouden.

Ongeacht of deze flessen geopend (vacuüm getrokken) zijn of niet (op temperatuur gebracht).

Met de Wine Bar 8.0 behouden uw geopende flessen hun smaak, tot maximaal 10 dagen.

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 8.0 en daarom gebeurt het op serveertemperatuur brengen heel geleidelijk.

Bijvoorbeeld: een fles witte wijn/rosé die uit een wijnkast van 12°C wordt gehaald, heeft ongeveer 1,5 uur nodig om op de juiste serveertemperatuur 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:

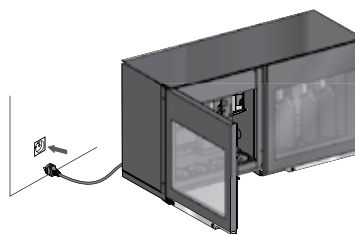
Wijn ademt en bestaat uit levende bestanddelen die aan veranderingen onderhevig zijn. Bij contact met zuurstof in de omgevingslucht gaat de wijn heel snel oxideren.

Het is dus noodzakelijk om de wijn te beschermen tegen elk contact met zuurstof om alle smaakqualiteiten te behouden. Wine Bar 8.0 zorgt voor het behoud van uw wijnen: het vacuümtrekkingsysteem trekt de lucht uit de fles en beschermt zo de wijn tegen oxidatie.

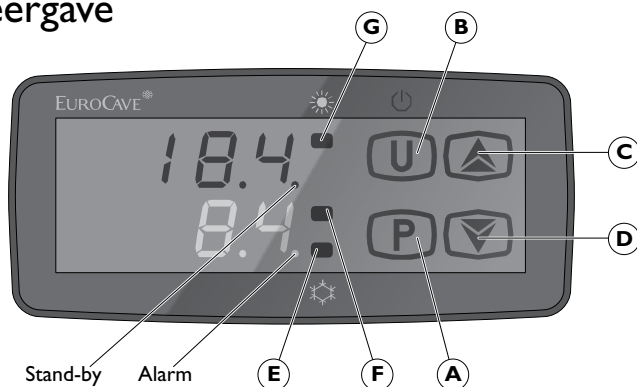
II. Aansluiting



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



III. Schematische weergave



A - Knop P : hiermee kunt u de temperaturen van de vakken en de parameters van de regelaar instellen.

B - Knop U : hiermee kunt u het apparaat in- en uitschakelen (stand-by zetten)

C/D - hiermee kunt u de temperatuurwaarden van elk vak wijzigen.

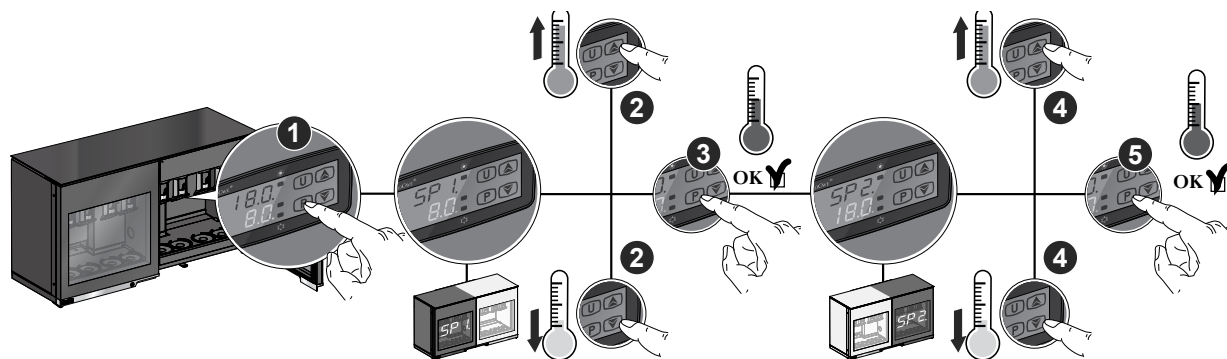
E - controlelampje voor de koelfunctie (lampje aan = linker vak wordt gekoeld)

F - controlelampje voor de koelfunctie (lampje aan = rechter vak wordt gekoeld)

G - controlelampje voor de verwarmingsfunctie (lampje aan = rechter vak wordt verwarmd)

IV. Temperatuurregeling

Met de Wine Bar 8.0 kan wijn op temperatuur worden gebracht en kunnen ongeopende flessen worden bewaard.



1 Druk op de toets **P** ; het bericht "SP1" wordt weergegeven. U kunt nu de ingestelde temperatuur van het linker vak regelen.

2 Om de ingestelde temperatuur te wijzigen, drukt u op de toets **▲** om de temperatuur te verhogen of de toets **▼** om te verlagen. De temperatuur "SP1" kan worden ingesteld tussen 6°C en 15°C.

3 Als u de gewenste temperatuurwaarde hebt bereikt, bevestigt u deze door op de toets **P** te drukken. Het

bericht "SP2" wordt weergegeven. U kunt nu de ingestelde temperatuur van het rechter vak regelen.

4 Om de ingestelde temperatuur te wijzigen, drukt u op de toets **▲** om de temperatuur te verhogen of de toets **▼** om te verlagen. De temperatuur "SP2" kan worden ingesteld tussen 9°C en 18°C.

5 Bevestig de temperatuurwaarde door op de toets **P** te drukken, om de wijzigingen op te slaan en terug te keren naar de normale weergave.



Let op: de temperatuur van het linker vak moet altijd lager zijn ingesteld dan de temperatuur van het rechter vak.

Om de goede werking van het apparaat te garanderen, is het belangrijk om minimaal 3°C verschil te hebben in de temperatuur van de twee vakken.



De adviestemperatuur voor witte wijn/ rosé is 6 tot 12 °C en 15 tot 19 °C voor rode wijn. De temperatuur voor het linker vak is standaard ingesteld op 8 en voor het rechter vak op 18°C.

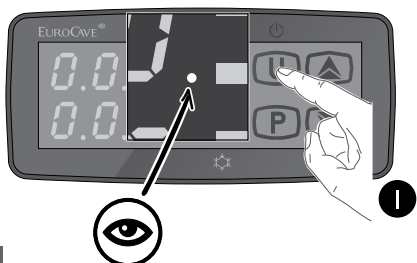


Voor een correcte werking dient de Wine Bar 8.0 in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 10°C en 35 °C.



In geval van een stroomstoring blijven de ingestelde temperaturen behouden.

V. Het apparaat in de waakstand zetten



- 1 Om het apparaat in de waakstand te zetten, drukt de toets **U**.
- 2 De koelingsfunctie van het apparaat staat nu in de waakstand.
- 3 Om de koelingsfunctie weer op te starten, drukt u opnieuw op de toets **U**.



7- GEBRUIK

Nadat u de temperatuur van de vakken hebt ingesteld naar gelang de kleur van de gebruikte wijn (rood + rood), (wit + wit), (wit + rood), kunt u in elk vak 3 flessen op temperatuur en 4 aangebroken flessen plaatsen om te bewaren.

Positie vacuümtrekkers

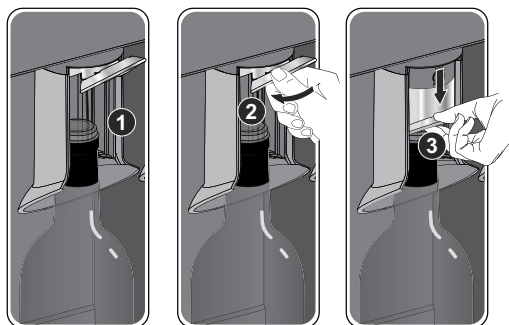
Advies: voor een optimale werking van uw Wine Bar 8.0, adviseren wij om niet na elke handeling vacuüm te trekken maar pas als u klaar bent met serveren.



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

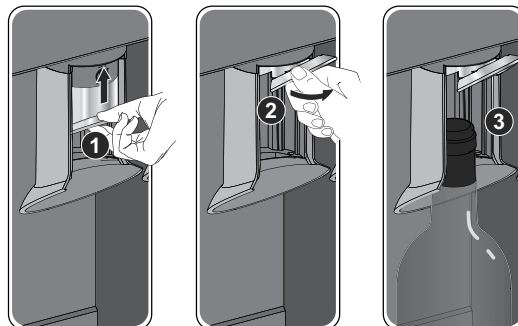
Het apparaat is geschikt voor standaard wijnflessen van 75 cl (met een lengte van 292 tot 336 mm). Dit apparaat is niet geschikt voor magnums of halve flessen.

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"

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"

Bewaar uw aangebroken flessen:

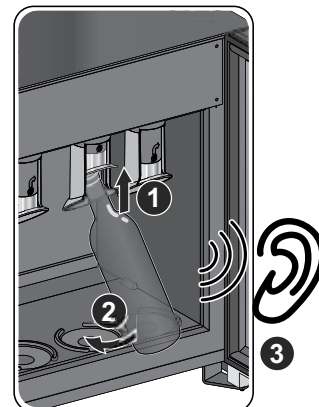
- 1 Open de deur van het vak.
- 2 Als de vacuümtrekker in de positie **BESCHERMING** staat, plaatst u de hals van de aangebroken fles direct onder een van de ventielen voor vacuümtrekking. Breng de fles omhoog en plaats hem verticaal in het midden op de hiervoor bestemde plaats (verwijder voorwerpen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



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 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 8.0 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.



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. 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.





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. Het condenswater wordt opgevangen in de hiervoor bestemde bakken in de sokkel van het apparaat.

- reinig elke vacuümtrekker met water en een mild reinigingsmiddel. Zorgvuldig naspoelen en afdrogen met een zachte doek.

Controleer regelmatig het niveau van het condenswater.

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

- open de 2 deuren
- trek de bakken voorzichtig naar u toe om ze vrij te maken
- als de bakken zijn leeggemaakt en gereinigd, kunt u ze terugplaatsen door ze horizontaal onder het apparaat te plaatsen op de daarvoor bestemde plaats.

Onderhoudswerkzaamheden één tot tweemaal per jaar:

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg
- Reinig de condensator aan de achterkant van het apparaat door stof af te nemen met behulp van een stofzuiger
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel
- Zorgvuldig naspoelen
- Steek de stekker weer in het stopcontact

Onderhoudswerkzaamheden

Als u geen onderhoudscontract hebt afgesloten bij onze distributeur van EuroCave Professional, is het van essentieel belang dat u ongeveer elke 6 maanden bepaalde controlepunten nagaat en elke 12 tot 18 maanden onderhoudswerkzaamheden uitvoert, teneinde de levensduur van uw Wine Bar 8.0 te garanderen.

Voor meer informatie over preventief onderhoud van uw apparaat kunt u terecht bij uw dealer van EuroCave Professional.



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 vacuüms storing	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.

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handeling
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 condenswaterbakken zijn vol	Open de 2 deuren Trek de 2 bakken voorzichtig naar u toe en maak ze leeg. Plaats ze terug door ze horizontaal in de daarvoor bestemde plaatsen onder het apparaat te schuiven.
De compressor werkt niet		Indien de compressor niet werkt terwijl de gevraagde temperatuur meer dan 2°C lager is dan de omgevingstemperatuur, controleert u het stopcontact door er een willekeurig elektrisch apparaat in te steken. Controleer of het apparaat niet in de waakstand staat (zie hoofdstuk: Temperatuurregeling - Het apparaat in de waakstand zetten)
De compressor is continu in werking		Indien de compressor niet meer stopt, legt u uw hand op de condensator (zwart metalen rooster aan de achterkant van het apparaat). Indien de condensator koud is, dient u contact op te nemen met uw dealer. Indien de condensator warm is, dient u de temperatuur zo warm mogelijk in te stellen. Indien de compressor niet stopt, dient u contact op te nemen met uw dealer.
Het display toont  of 	Overschrijding kritieke temperatuurdrempel, lager dan 3 °C.	Indicatiealarmen, het apparaat werkt nog normaal. Controleer de sluiting van de deuren en of de omgevingstemperatuur binnen de grenzen is. Indien het probleem na een paar uur niet is opgelost, dient u contact op te nemen met uw dealer van Eurocave Professional.
Het display toont  of 	Overschrijding van de kritieke temperatuurdrempel boven 25°C.	



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



I 0 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

I. Technische kenmerken

WB 8.0						
Hoogte	Breedte	Diepte	Leeg gewicht	Gebruikslimieten		Energieverbruik per 24 uur*
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	
602	1074	460	70	10°C	35°C	I

Adviestemperatuur linker vak: 6-15°C

Adviestemperatuur rechter vak: 9 – 18°C

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 25°C: I 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 immunititeit)
- EN50366 (2005) + A1 (2006) Meting van elektromagnetische velden uitgezonden door huishoudelijke apparaten (methoden voor evaluatie en meting)

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, whether 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 e scritto di EUROCAVE.



Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 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 35 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 35 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 35 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!

Als wereldleider is het bewaren, serveren en presenteren van wijn, biedt EuroCave verschillende producten aangepast aan elke wens van een wijnliefhebber en wijnprofessional. Wijnkasten, wijnrekken, wijnkelderkoelingen, wijn per glas serveersystemen....aarzel niet om uw EuroCave dealer te vragen voor meer informatie!

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 35 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuna delle vostre esigenze. Cantinette 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!

