

EUROCAVE

PROFESSIONAL

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

Vin au Verre

Servez, Conservez*

* Solutions for merchandising and the service of wine - Serve, Preserve



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



Classic



NeoFresh



Collection



Tête à Tête



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Sowine

**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*



Sowine pro*

* 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 déploie tout son savoir-faire pour réunir les 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'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.

L'aération naturelle

Un apport constant d'air extérieur filtré s'avère indispensable pour prévenir l'apparition de mauvaises odeurs et éviter le développement de moisissures.

Températures usuelles de service du vins

Vins français

Alsace	10 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6 °C
Bordeaux Blanc Sec	8 °C
Bordeaux Rouge	17 °C
Bourgogne Blanc	11 °C
Bourgogne Rouge	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C
Vins de Loire Liquoreux	7 °C
Vins de Loire Rouge	14 °C
Vins du Rhône	15 °C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7 °C
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C

Vins australiens

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

Autres vins

Californie	16 °C
Chili	15 °C
Espagne	17 °C
Italie	16 °C

SOMMAIRE



I - DESCRIPTIF

3



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

4



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

4



5 - INSTALLATION

5-7

I-Mise en place

II-Raccordement de la bouteille d'azote

III-Mise en service de l'alimentation en azote

IV-Première utilisation

V-Installation et mise en service des bouteilles de vins

VI-Changeement des bouteilles de vins

VII-Utilisation de bouteilles Magnum



6 - RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE

8-9



7 - TÉMOIN D'ALERTE AZOTE

9-10



8 - SPÉCIFICITÉS DE VOTRE VIN AU VERRE ELECTRONIC

11-12



9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

I-Entretien quotidien

II-Nettoyage à chaque changement de type de vin

III-Entretien extérieur

IV-Changeement du tuyau d'écoulement

13-16



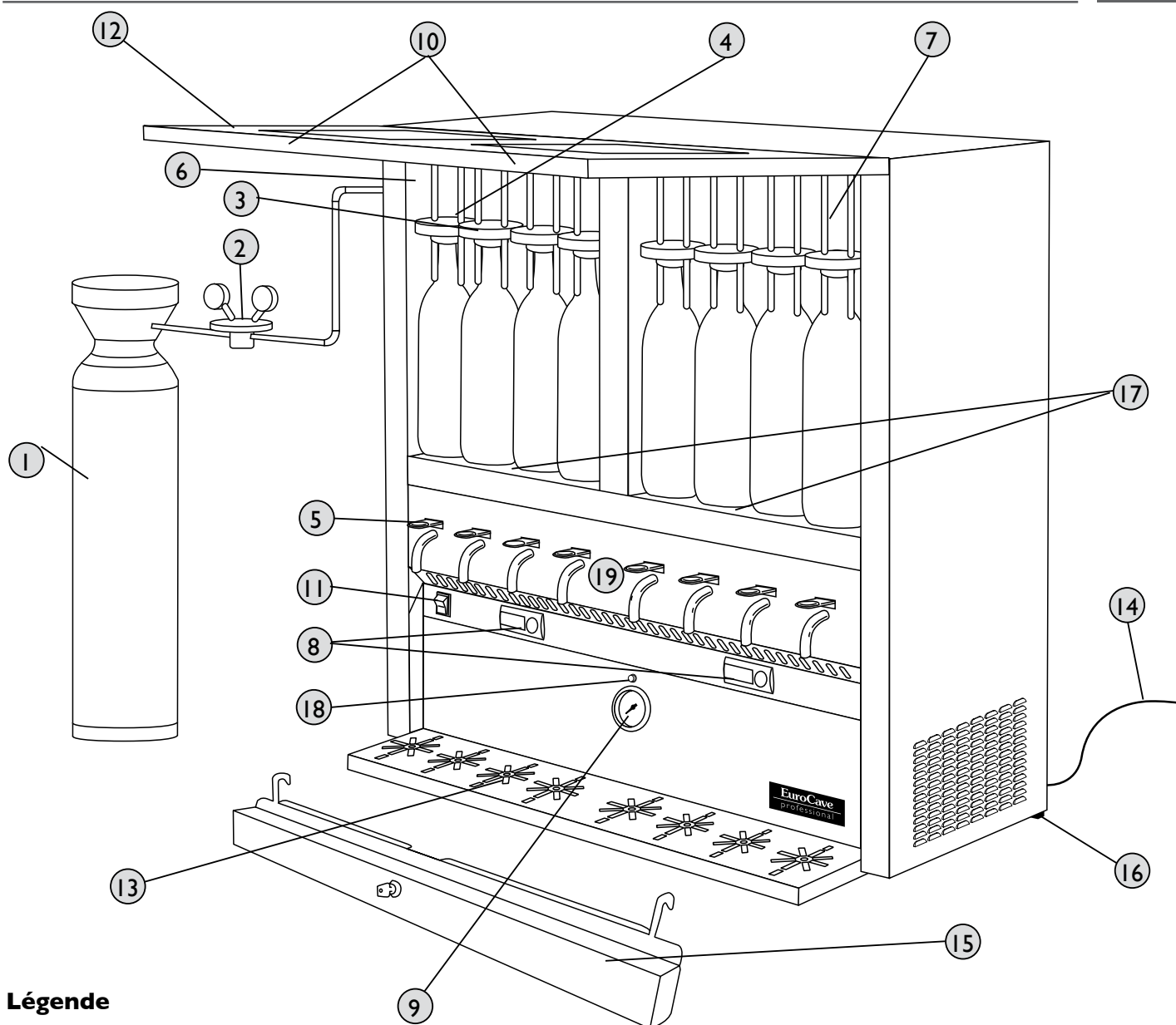
10 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

17



11 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

18



Légende

- | | | | |
|------------|---|-----------|---|
| 1 | Bouteille d'azote | 11 | Interrupteur marche/arrêt éclairage (VoV3 manuel) ou serrure marche/arrêt éclairage et libération des doses (VoV3 electronic) |
| 2 | Manodétendeur | 12 | Porte double vitrage |
| 3 | Système à rotule d'aspiration du vin avec tuyau d'écoulement | 13 | Egouttoir et grille amovible |
| 4 | Circuit bouteille vers palette de distribution du vin | 14 | Cordon d'alimentation |
| 5 | Palette de distribution du vin et robinet (VoV3 manuel) ou touches de sélection des doses (VoV3 electronic) | 15 | Système de verrouillage à clef (uniquement pour VoV3 manuel) |
| 6/7 | 2 compartiments de mise à température | 16 | Pieds vérin réglables |
| 8 | 2 régulateurs de compartiment avec afficheur digital | 17 | Etagères |
| 9 | Manomètre (uniquement pour VOV3 manuel) | 18 | Bouton poussoir témoin d'alerte azote (uniquement pour le VoV3 manuel) |
| 10 | Eclairage par diodes électroluminescentes | ou | Serrure de verrouillage de la porte et de contrôle des modes (uniquement pour le VoV3 electronic) |



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre Vin au Verre 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 le présent guide.**
- **Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche du cordon et tirez droit pour retirer la prise.**
- **N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usures sur la longueur. Faites remplacer immédiatement tout cordon endommagé par un électricien qualifié.**
- **Ne jamais s'appuyer ou se pendre à la porte du Vin au Verre.**
- **Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable et de sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'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 du Vin au Verre 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 habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.

Ne branchez pas votre appareil sur une multi-prises.



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

Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave 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, Sowine Pro), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave. Parlez-en à votre revendeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave. 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.**



5 - INSTALLATION



I. Mise en place

Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre Vin au Verre ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation, ...)

Transportez alors votre appareil vers l'emplacement que vous lui avez choisi. Cet emplacement devra :

- être ouvert sur l'extérieur, afin de ménager une circulation d'air suffisante, notamment à l'arrière de l'appareil. Un espace de 60 mm minimum est recommandé sur les côtés et le dessus de l'appareil (pas de placard fermé).
- être sur un support stable, solide, plan et solidement fixé au mur. Votre appareil dispose, sur la partie arrière, d'un système permettant la fixation murale. Pour éviter tout basculement, nous vous conseillons de réaliser cette fixation.
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 230V* (ou 115V* en fonction des pays d'utilisation), reliée à la terre avec disjoncteur différentiel et protégé par un fusible (* en cas de doute, vérifiez la plaque signalétique).

- Procédez au réglage des pieds arrière de l'appareil, de manière à mettre votre Vin au Verre de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

- Déroulez ensuite le flexible qui se trouve à l'arrière de l'appareil et le laisser en attente de raccordement.

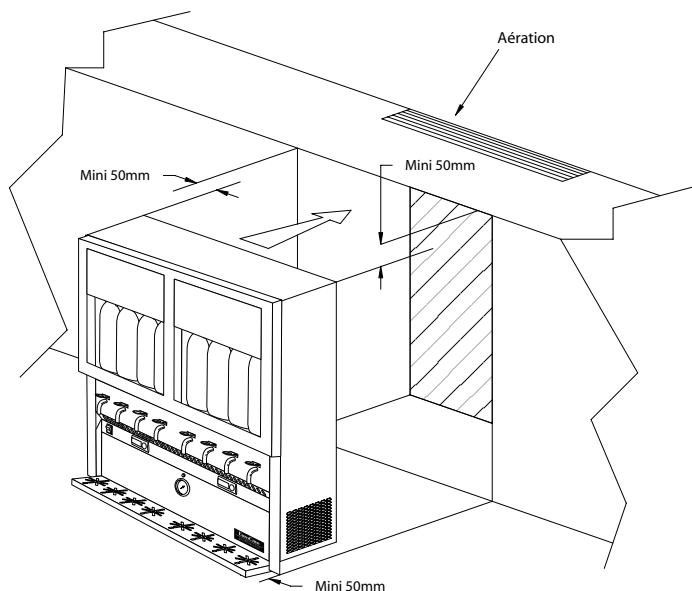
- Attendre 48H00 avant de brancher votre Vin au Verre.



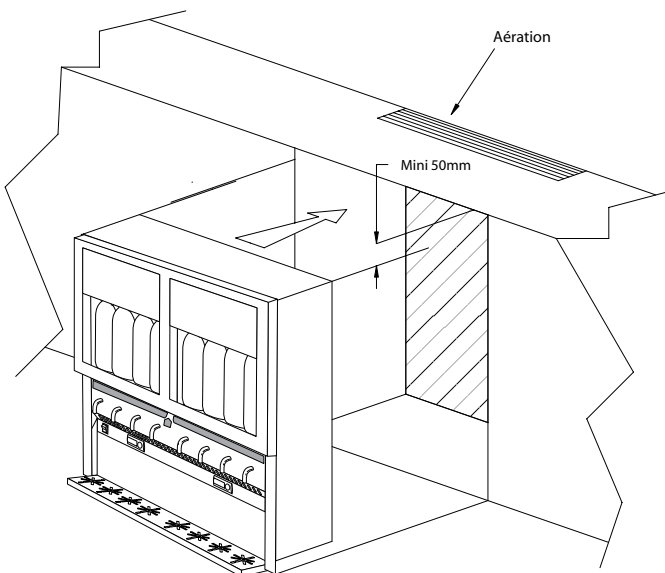
Lors d'un déplacement ou de la mise en place de l'appareil ne jamais l'incliner à plus de 45°.



En cas d'encastrement de l'appareil, respectez les consignes suivantes :



VOV 3 manuel



VOV 3 electronic



5 - INSTALLATION

II. Raccordement de la bouteille d'azote



Choisissez l'emplacement de votre bouteille d'azote et enlevez la pastille de protection.



Vissez le manodétendeur sur la bouteille à l'aide d'une clé.



Prenez le flexible de l'appareil, faites coulisser le collier de serrage sur le flexible et enfoncez-le sur la sortie du manodétendeur.



Serrez le collier sur le flexible à l'aide d'un tournevis.

- Ouvrez la bouteille d'azote, le manomètre de droite indique une pression d'environ 200 bars lorsque la bouteille est pleine.
- Tournez ensuite la molette noire dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à afficher une pression comprise entre 1 et 2 bars.



IMPORTANT : NE JAMAIS DÉPASSER LA PRESSION DE 2 BARS/29 PSI

ATTENTION : LORS DU RÉGLAGE DE LA PRESSION, PLUS VOUS VISSEZ LE ROBINET, PLUS LA PRESSION AUGMENTE.

III. Mise en service de l'alimentation en azote (Uniquement pour le modèle VOV3 manuel)

Mettre l'appareil sous tension en branchant la prise au secteur.

Avant d'installer les bouteilles de vin, vérifiez l'enclenchement de l'électrovanne par un appui long sur le bouton poussoir Témoin d'alerte azote.

L'azote est automatiquement activé dès l'enclenchement d'un robinet.

Le voyant témoin d'alerte azote doit alors s'éteindre.

Si ce n'est pas le cas, reportez-vous au chapitre 7.



IV. Première utilisation

Pour le modèle VoV3 electronic uniquement : tournez la clé d'ouverture de la porte afin de basculer l'appareil en mode manuel (le logo EuroCave clignote alors lentement)

Avant la première utilisation, rincez le circuit avec une bouteille d'eau tiède en procédant de la manière suivante :

- Prenez le tuyau d'écoulement rigide et ajustez sa longueur en fonction de la hauteur de la bouteille. Le tuyau doit atteindre le fond de la bouteille. (A)
- Insérez le tuyau d'écoulement rigide dans la bouteille
- Remontez la bouteille jusque sur le bouchon. (B)
- Pressez sur les ressorts pour positionner la bouteille sur l'étagère. (C)
- Placez une carafe sous le robinet et actionnez la palette de ce dernier pour l'enclencher.
- Une fois la bouteille vidée, purgez ensuite les tuyaux des restes d'eau en appuyant en continu sur la palette de distribution.
- Renouvelez l'opération pour chaque circuit de bouteilles
- Après chaque mise en place de la bouteille, enclenchez la palette de distribution pour libérer l'azote et chasser l'air du goulot de la bouteille.



NB: pour le modèle VoV3 Electronic uniquement
A la mise sous tension de votre appareil, les deux voyants en forme de bouteille (de couleur orange et rouge) au-dessus du logo, indiquent que la machine est en cours d'initialisation et de mise sous pression. attendez leur extinction avant de tirer la première dose.



V. Installation et mise en service des bouteilles de vin

- Prenez le tuyau d'écoulement rigide et ajustez sa longueur en fonction de la hauteur de la bouteille
- Ouvrez la bouteille de vin
- Installez le tuyau dans la bouteille en pressant le ressort vers le haut et bloquez la bouteille en la posant sur l'étagère dans le compartiment choisi, à la verticale du système à rotule d'aspiration du vin
- Vérifiez qu'aucun tube ne soit pincé
- Renouvelez l'opération pour chaque bouteille
- Après chaque mise en place de la bouteille, enclenchez la palette de distribution (VOV3 manuel) ou appuyez sur l'un des boutons de commande (VOV3 electronic).

VI. Changement des bouteilles de vin

- Lorsqu'une bouteille est vide, retirez la en l'inclinant légèrement et tirez vers l'extérieur
- Egouttez le tuyau d'écoulement rigide
- Si vous remplacez par le même type de vin, procédez comme indiqué dans le paragraphe (voir 5-V)
- Si vous changez de type de vin, procédez au nettoyage du circuit et du tuyau d'écoulement rigide à l'aide d'une bouteille d'eau tiède (voir 5-IV).

VII. Utilisation de bouteilles Magnum (uniquement pour le VOV3 manuel)

Votre Vin au Verre a été étudié pour recevoir tous types de bouteilles. Son procédé astucieux à rotule sur ressorts vous permet d'installer aisément les bouteilles Magnum comme les autres bouteilles. Pour cela déplacez le système à rotule d'aspiration du vin en le retirant délicatement de son socle. Positionnez-le ensuite sur le socle arrière. Ajustez la longueur du tube transparent à la hauteur de la bouteille. Le tube doit atteindre le fond de la bouteille. Vous pouvez faire cohabiter jusqu'à 3 bouteilles Magnum dans chaque compartiment.

NB : Si votre appareil reste inutilisé de façon prolongée, enlevez les bouteilles de vin, rincez et séchez les tuyaux de passage du vin, fermez le robinet de la bouteille d'azote, chassez l'azote restant, bloquez les robinets en position ouverte (avec des colliers de serrage).



6- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE

L'appareil est équipé de 2 régulateurs de température en façade permettant de régler indépendamment la température de chaque compartiment. Chaque régulateur se situe en dessous du compartiment qu'il commande.

Vous pouvez régler les températures pour une mise à température de :

- 4 bouteilles de vins blancs + 4 bouteilles de vins rouges
- 8 bouteilles de vins rouges
- 8 bouteilles de vins blancs

En fonctionnement, la valeur indiquée sur les afficheurs, lorsqu'on ne manipule pas les touches, est toujours la température intérieure du compartiment.

Le réglage de la température désirée pour chaque compartiment se fait de la façon suivante :

VOV3 Manuel

1. Appuyez sur la touche  pendant 2 secondes, les lettres "SET" apparaissent, appuyez de nouveau sur  et la consigne est alors visualisée avec un point clignotant (température programmée par défaut).
2. Vous pouvez alors modifier la consigne en appuyant sur les touches  et  (visualisation d'un point clignotant).
3. Une fois le réglage terminé, validez cette nouvelle valeur en réappuyant sur la touche , les lettres SET apparaissent de nouveau.
4. Après quelques secondes, l'affichage revient automatiquement à la température intérieure du compartiment.

VOV3 Electronic

1. Appuyez sur la touche , les lettres "SET I" clignote puis la température de consigne apparaît.
2. Vous pouvez alors modifier la consigne en appuyant sur les touches  et .
3. Une fois le réglage terminé, validez cette nouvelle valeur en appuyant sur la touche **P**, la nouvelle consigne est enregistrée et l'affichage revient à la température intérieure du compartiment.



NB : La température conseillée pour le compartiment frais se situe entre 6°C et 12°C, et entre 15°C et 19°C pour le compartiment tempéré. La consigne peut être réglée entre 6°C et 22°C dans chaque compartiment.

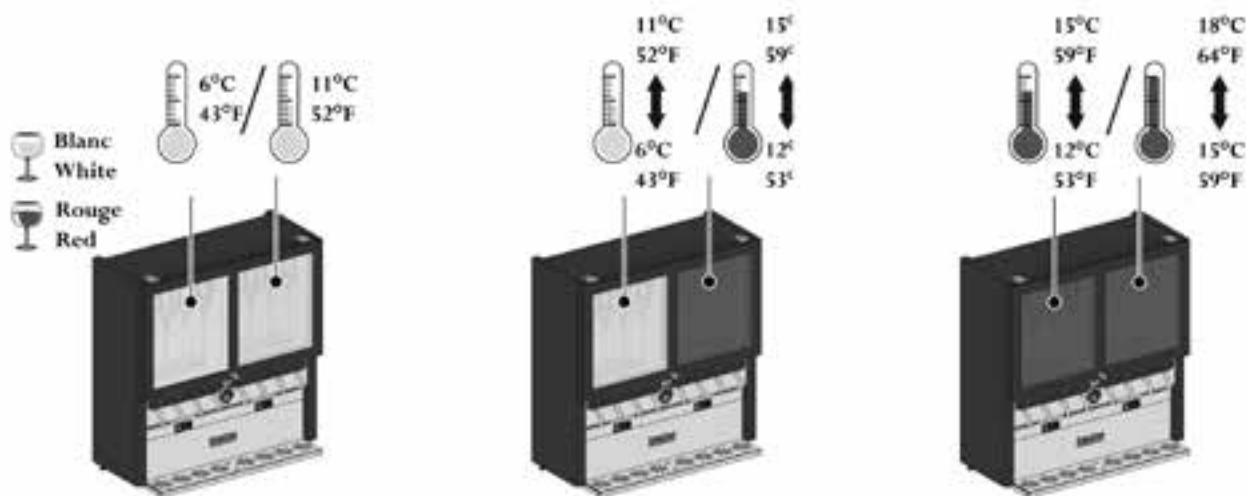


La température ambiante de la pièce où est installé le Vin au Verre doit bénéficier d'une température entre 6° et 30°C pour un bon fonctionnement. Au-delà de ces limites les températures de fonctionnement ne sont pas garanties.

Votre appareil est équipé d'un élément chauffant permettant l'utilisation du Vin au Verre dans une température ambiante de 6°C à 30°C. L'élément chauffant est placé dans le compartiment de droite de l'appareil.

Si vous souhaitez mettre des vins à une température de service supérieure à la température ambiante, vous devez impérativement placer les bouteilles dans le compartiment de droite. La température du compartiment de gauche ne peut être supérieure à la température ambiante.

Exemples de configurations possibles



7 - TÉMOIN D'ALERTE AZOTE



I. Modèle VOV3 Manuel

Votre appareil est équipé d'un témoin d'alerte azote qui permet de contrôler la pression. Vous êtes ainsi assuré que votre vin au verre est à la bonne pression et protège ainsi les bouteilles de vins entamées de l'oxydation.

Le bouton poussoir témoin d'alerte azote s'allume dès que la pression baisse en dessous de 100 mb (0,1 bar), ce qui peut correspondre à une microfuite d'azote.

Dans ce cas :

- Vérifiez que les joints d'étanchéité des systèmes à rotule d'aspiration du vin sont correctement positionnés et centrés dans les goulots des bouteilles. Puis appuyez sur le bouton poussoir. Le manomètre doit alors remonter et le voyant s'éteindre.

- Si le voyant reste allumé, vérifiez les manomètres de la bouteille d'azote. Si les aiguilles des 2 manomètres indiquent le chiffre 0, cela signifie que la bouteille d'azote est vide et qu'il faut donc la changer.

Fermez la bouteille d'azote, dévissez le manodétendeur de la bouteille et remplacez sur la bouteille pleine (se reporter au paragraphe 5II).

Ouvrez la bouteille neuve

Vérifiez le réglage de la pression (entre 1 et 2 bars)

Puis appuyez sur le bouton poussoir. Le manomètre du Vin au Verre doit alors remonter et le voyant s'éteindre.

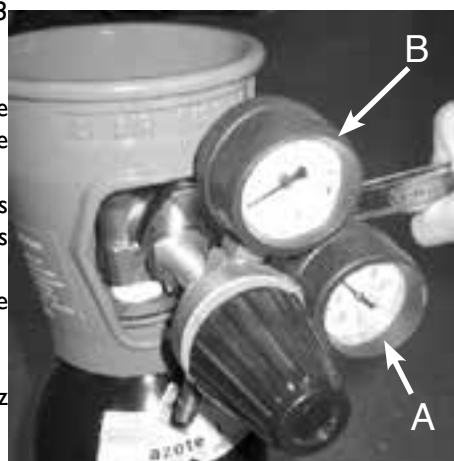
NB : une bouteille d'azote Aligal I de type B5 Air Liquide de 0,9 m3 permet de servir environ 600 bouteilles soit 3000 verres de 15 cl.

- Si le manomètre de droite (A) de la bouteille d'azote indique une pression supérieure à zéro, cela signifie que le détendeur a dû être dévissé.

Revissez-le en tournant la molette noire dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à afficher une pression comprise entre 1 et 2 bars sur le manomètre de gauche (B).

Puis appuyez sur le bouton poussoir. Le manomètre du Vin au Verre doit alors remonter et le voyant s'éteindre.

- Si malgré ces procédures le voyant témoin azote reste allumé, contactez votre distributeur EuroCave.





7 - TÉMOIN D'ALERTE AZOTE

II. Modèle VOV3 Electronic

Votre appareil est équipé d'un témoin d'alerte azote qui permet de contrôler la pression. Vous êtes ainsi assuré que votre Vin au Verre protège les bouteilles de vins entamées de l'oxydation.

Le témoin d'alerte azote s'allume dès que la pression baisse ce qui peut correspondre à une micro fuite d'azote.



Dans ce cas :

- Basculez l'appareil en mode manuel en tournant la clé de verrouillage porte en position ouverte (voyant EuroCave clignotant lentement) . Vérifiez que les joints d'étanchéité des systèmes d'aspiration du vin sont correctement positionnés et centrés dans les goulots des bouteilles. Puis basculez l'appareil en mode automatique en refermant la porte à clef (logo EuroCave allumé) le voyant doit s'éteindre.

En cas d'erreur persistante contactez votre revendeur EuroCave le plus proche.

- Si le voyant rouge s'allume vérifiez les manomètres de la bouteille d'azote. Si les aiguilles des 2 manomètres indiquent le chiffre 0, cela signifie que la bouteille d'azote est vide et qu'il faut donc la changer.



En cas de manque de gaz (bouteille rouge au dessus du logo) il est impossible d'utiliser la machine en mode automatique. Ce défaut bloque toute utilisation automatique et force l'utilisateur à se mettre en mode manuel pour résoudre ce problème.

Fermez la bouteille d'azote, dévissez le manodétendeur de la bouteille et remplacez sur la bouteille pleine (se reporter au paragraphe 5.II).

Ouvrez la bouteille neuve

Vérifiez le réglage de la pression (entre 1.5 et 2 bars)

A la remise en route de votre appareil le voyant doit s'éteindre.

8 - SPÉCIFICITÉS DE VOTRE VIN AU VERRE ELECTRONIC



NB : Votre appareil VoV3e est prévu pour fonctionner en mode autonome ou avec des options : VoVbox (traçabilité avec interface caisse enregistreuse) ou self-service.

Quel que soit le mode de fonctionnement, les informations contenues dans cette notice sont applicables.

Pour les spécificités des fonctions VoVbox ou Self-Service, se reporter aux guides d'utilisateur EuroCave Professional.

Dosage électronique :

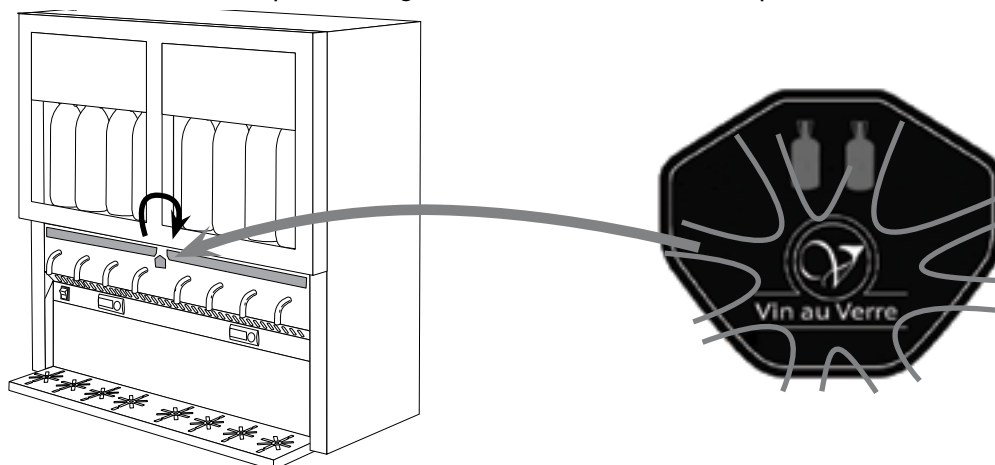
Votre appareil est muni d'un système de dosage électronique. Chaque bouteille peut être débitée de trois doses paramétrables.

Les valeurs des doses ont été pré-réglées en usine à 3-6-12cl. Par la suite les valeurs des doses peuvent être paramétrées par l'utilisateur et deviendront les nouvelles valeurs d'utilisation.



I. Fonctionnement normal / mode automatique:

Le mode automatique s'obtient en fermant la porte. Le logo Vin au Verre s'éclaire alors en permanence.



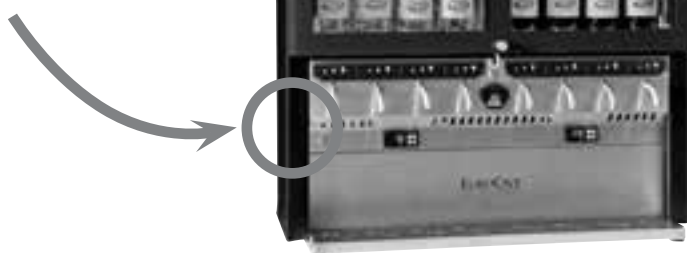
Pour délivrer une dose, appuyer fermement sur la touche correspondante du clavier

Une fois qu'il ne reste plus assez de liquide dans la bouteille pour servir la dose maximale le voyant «bouteille vide» s'allume (bouteille orange à côté des doses). L'allumage de ce voyant ne bloque pas la distribution, pour remettre à zéro ce compteur se référer au fonctionnement en mode manuel (ci-dessous).



NB : La clé qui se trouve à gauche de votre appareil sert à commander la lumière, mais aussi le débit du Vin au Verre.

- Quand la lumière est allumée, le débit est possible.
- Quand la lumière est éteinte, le débit est bloqué.





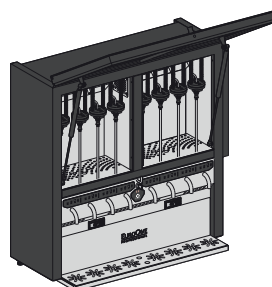
8 - SPÉCIFICITÉS DE VOTRE VIN AU VERRE ELECTRONIC

II. Fonctionnement en mode manuel

Pour activer le mode manuel il faut tourner la clé de verrouillage et laisser la machine déverrouillée. Le logo se met à clignoter lentement lorsque l'appareil est dans ce mode de fonctionnement.

Le mode manuel vous permet de :

- Changer une bouteille
- Faire couler du vin manuellement, en appuyant sur l'une des touches au dessus des robinets.
- Remettre à zéro le compteur de débit de chaque bouteille pour indiquer à l'appareil que la bouteille est pleine



**Lors du changement de bouteille tirer une petite quantité de vin en appuyant sur une dose pour purger les tuyaux d'air et les résidus du vin précédent.
En cas de changement de cru, procéder au nettoyage du circuit - cf chapitre 5 - IV.**

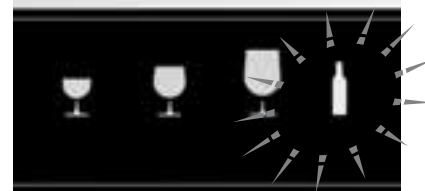
Pour verser manuellement du vin, appuyer sur la touche de dose petite, moyenne ou grande correspondant à la bouteille que vous souhaitez débiter. Tant que vous maintenez l'appui sur la touche, le vin coulera.



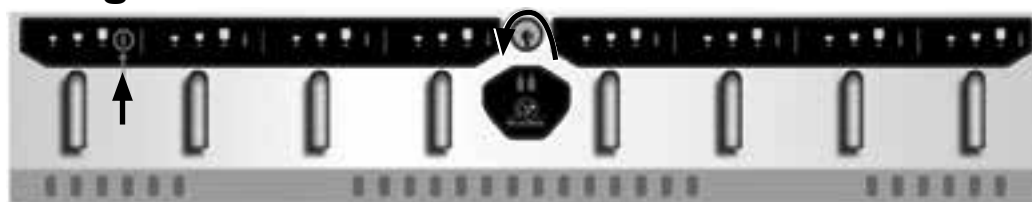
Le volume de vin débité en mode manuel ne rentre pas en compte dans le calcul de fin de bouteille.

Pour remettre à zéro le compteur du volume débité d'une bouteille, il suffit d'appuyer sur le bouton bouteille vide correspondant à la bouteille que vous souhaitez remettre à zéro, le voyant « bouteille vide » se met à clignoter pour confirmer l'action. Il est possible de remettre à zéro un compteur même si le voyant « bouteille vide » n'est pas allumé.

Pour quitter le mode manuel, refermer la machine et la verrouiller avec la clé centrale.



III. Calibrage des doses



Ce mode permet de paramétrer les doses et la taille d'une bouteille. Attention, une fois les réglages modifiés, ils deviennent les nouveaux réglages par défaut de la machine.

Pour rentrer dans le mode calibrage, procéder de la manière suivante : appuyez longuement sur le bouton "bouteille vide" du premier robinet à gauche (voir ci-dessus repère 1), tout en déverrouillant simultanément l'appareil avec la clef (repère 2), et ce jusqu'à entendre un bip. Le logo Vin au Verre clignote alors rapidement.

Une fois dans ce mode, vous pouvez paramétrer :

- le volume de vin souhaité pour chaque dose,
- ainsi que la contenance totale de la bouteille,

Et ce pour chacune des huit bouteilles. Pour ce faire, maintenez le bouton enfoncé jusqu'à obtenir la dose de vin voulue (possibilité d'effectuer plusieurs appuis successifs pour un réglage précis de la dose.).

Ce paramétrage des doses s'effectue les unes après les autres, il est impossible de régler 2 doses en même temps.

Il est aussi possible suivant la même méthode de paramétrer le signal de fin de bouteille. Pour cela remplir une bouteille d'eau, la placer dans le compartiment et appuyer sur le bouton de remise à zéro (la bouteille se vide) jusqu'au niveau que vous souhaitez paramétrer comme niveau bas d'alerte.

Une fois les doses calibrées, re-verrouiller la porte pour repasser dans le mode automatique.

9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE



I. Entretien quotidien

Afin de ne pas altérer la qualité des vins que vous proposez, nettoyez votre Vin au Verre chaque jour en fin de service :

- l'extérieur avec un chiffon humide
- l'intérieur à l'aide d'un petit goupillon ou en plongeant le robinet dans un verre d'eau tiède



Si vous n'effectuez pas cet entretien quotidiennement, les résidus de vin restant dans les robinets de soutirage peuvent s'oxyder, risquant de donner un mauvais goût au premier verre servi au service suivant.

II. Nettoyage à chaque changement de type de vin

Nettoyez également le circuit à chaque changement de type de vin à l'aide d'une bouteille d'eau tiède que vous positionnez à la place de la bouteille de vin (voir 5-IV).

III. Entretien extérieur

Pour l'entretien de l'extérieur de l'appareil, appliquez un produit spécial inox puis essuyez avec un chiffon doux.



Ne pas nettoyer avec des substances abrasives ou chlorées qui risquent de détériorer votre appareil.

IV. Changement du tuyau d'écoulement

Les tuyaux d'écoulement du vin sont des pièces d'usure, il est recommandé de les changer 2 fois par an.

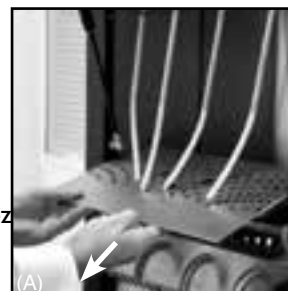
Le kit d'entretien vous permet de les remplacer. Si vous n'avez pas souscrit à la prestation de maintenance, adressez-vous à votre revendeur EuroCave pour acheter le kit de tuyaux nécessaire.

Pour changer les tuyaux d'écoulement du vin :

• MODÈLE VOV3 MANUEL

I. Purgez l'appareil :

- Videz l'appareil de son contenu de bouteilles.
- Installez une bouteille contenant de l'eau successivement sous chaque tête et rincez le circuit.
- Enlevez la bouteille d'eau et remplacez-la par une bouteille vide.
- Purgez totalement les tuyaux d'écoulement dans un verre en appuyant plusieurs fois sur la palette de distribution.
- Débranchez la prise électrique du VOV.
- Enlevez la bouteille vide.
- Enlevez l'étagère de chaque compartiment (A).

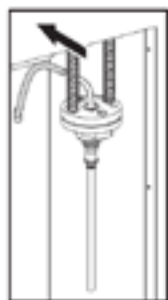




9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

2. Enlevez le tuyau (tuyau souple)

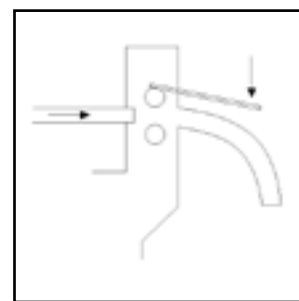
- Incliner le système à rotule d'aspiration du vin vers l'avant
- Enlevez le tuyau souple du système d'aspiration en le tirant en arrière.
- Retirez le tuyau de son emplacement en le tirant vers le bas
- Appuyez en continu sur la palette et, à l'aide d'une petite pince à bec fin, tirez la gaine d'écoulement et le tuyau pour les sortir du robinet.



3. Installer le tuyau (tuyau rigide et souple)

Installer le tuyau (tuyau rigide et souple)

- Prenez le nouveau tuyau fourni.
- Faites passer le tuyau souple dans le trou de la paroi intérieure, à l'arrière. Poussez délicatement le tuyau derrière la tôle.
- Récupérez le tuyau par le bas de la paroi. (I)
- Faites passer la partie souple dans le robinet par l'intérieur du compartiment en appuyant en continu sur la palette.
- (J) Récupérez-le de l'autre côté en façade de l'appareil



4. Installez le tuyau d'écoulement

- Emmanchez le tuyau souple sur le tube rigide en veillant à ce que le trou d'évent se situe dessus.
- Emmanchez le tube rigide dans le tube inox et appuyant en continu sur le robinet.



5. Remontez l'appareil

- Veillez à ce que les tuyaux ne soient pas pliés
- Remettez les étagères.
- Rebranchez la prise électrique
- Rincez les circuits avec une bouteille d'eau tiède.
- Purgez les circuits et installez les bouteilles (voir chapitre installation)

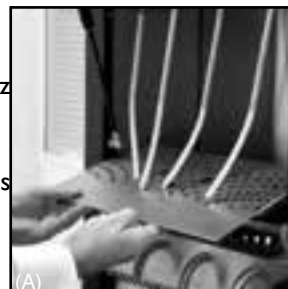
9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE



• MODÈLE VOV3 ELECTRONIC

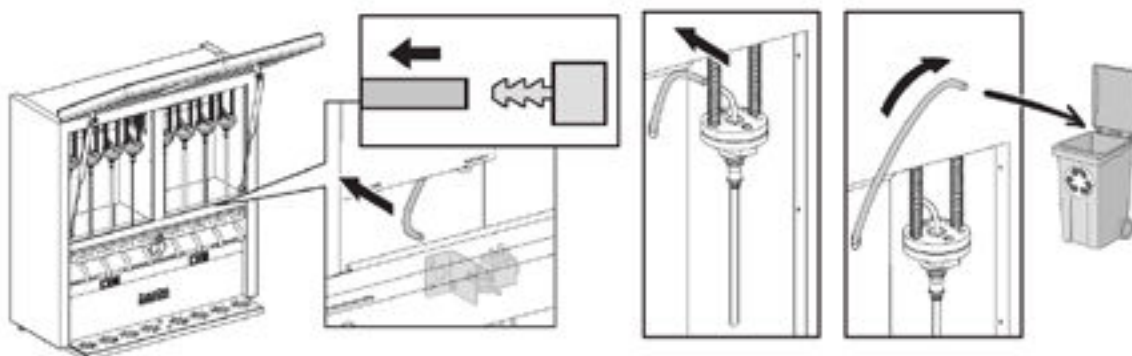
1. Purgez l'appareil :

- Videz l'appareil de son contenu de bouteilles.
- Installez une bouteille contenant de l'eau successivement sous chaque tête et rincez le circuit.
- Enlevez la bouteille d'eau et remplacez-la par une bouteille vide.
- Purgez totalement les tuyaux d'écoulement dans un verre en appuyant plusieurs fois sur le bouton de commande de débit.
- Débranchez la prise électrique du VOV.
- Enlevez la bouteille vide.
- Enlevez l'étagère de chaque compartiment .



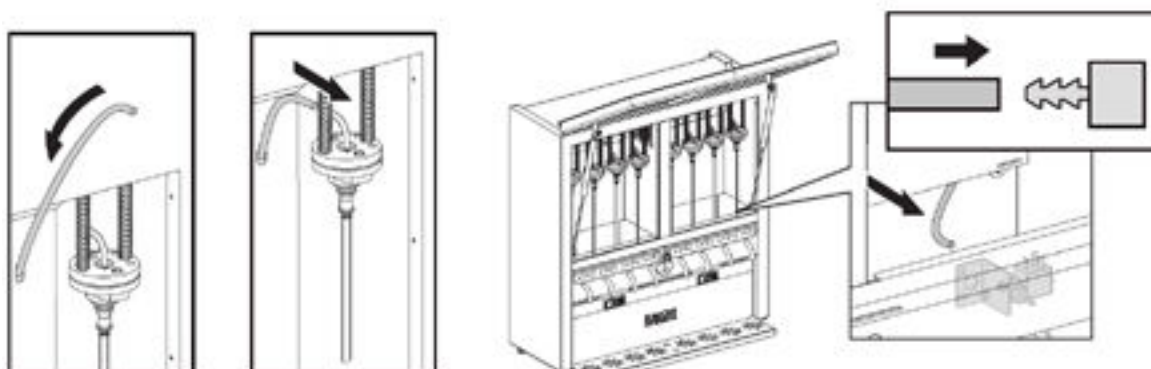
2. Enlevez le tuyau (tuyau souple)

- Inclinez le système à rotule d'aspiration du vin vers l'avant
- Enlevez le tuyau souple du système d'aspiration en le tirant en arrière.
- Retirez le tuyau souple de la vanne de distribution en le tirant vers l'arrière.
- Retirez le tuyau de son emplacement en le tirant vers le haut



3. Installez le tuyau (tuyau souple)

- Prenez le nouveau tuyau
- Faites passer le tuyau souple dans le trou de la paroi intérieure, à l'arrière. Poussez délicatement le tuyau derrière la tôle.
- Récupérez le tuyau par le bas de la paroi.
- Insérez le tuyau sur le système à rotule d'aspiration
- Insérez le tuyau la vanne de distribution du vin

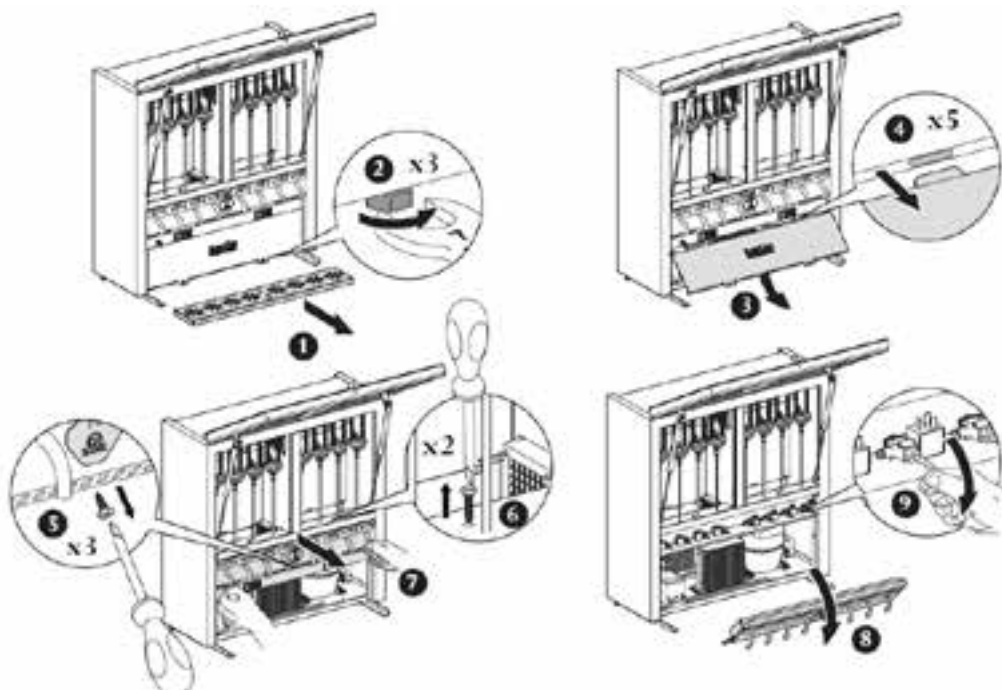




9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

4. Démontez la face avant de l'appareil.

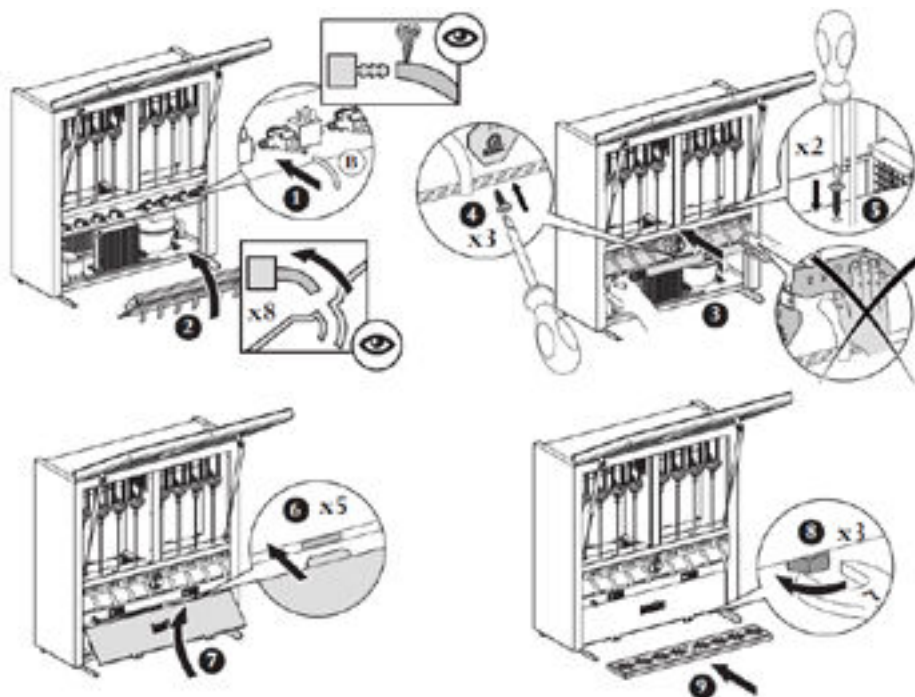
- Desserrez les trois vis hexagonales sous la tôle EUROCAVE Professional et retirez la tôle.
- Dévissez les trois vis plates de la face avant, et les deux vis plates situées dans le compartiment
- Retirez la face avant en la tirant délicatement par les tuyaux d'écoulement



5. Changez les tubes d'écoulement et refixez les tôles

- Retirez chaque tube d'écoulement
- Réintroduisez les nouveaux tubes en veillant à bien positionner le trou d'évent sur le dessus.
- Réintroduisez la face avant en ajustant les nouveaux tubes en face de leur passage sur la tôle
- Veillez à ne pas pousser la face avant par les lexans de commande, mais par les parties métalliques.
- Refixez la tôle avec les 5 vis plates

Réintroduisez la tôle EUROCAVE Professional et refixez-la en serrant les 3 vis hexagonales.



ATTENTION,

si vous avez souscrit à une prestation de maintenance d'EuroCave Professional, cette procédure doit être réalisée par un technicien agréé.

10 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT



Incidents possibles	Actions correctives
A la mise en marche	
Le compresseur ne fonctionne pas, alors que la température demandée dans le ou les compartiment(s) est inférieure à la température ambiante.	1-Assurez-vous de l'alimentation de la prise de courant en y connectant n'importe quel appareil électrique 2-Réglez le régulateur du compartiment gauche à la valeur mini Si suite aux étapes 1 et 2, vous ne pouvez constater le démarrage effectif du compresseur, veuillez prendre contact avec votre distributeur EuroCave.
Le compresseur ne s'arrête jamais et vous êtes dans la plage de température ambiante de fonctionnement (de 6°C à 25°C).	1-Vérifiez que vous avez bien respecté les consignes d'installation de votre appareil et que la circulation d'air n'est pas obstruée. 2-Réglez le régulateur du compartiment gauche à la valeur maxi Si suite aux étapes 1 et 2, le compresseur ne s'arrête pas, débranchez l'appareil et prenez contact avec votre distributeur EuroCave.
En fonctionnement	
Le vin ne sort pas des robinets de soutirage.	- Assurez-vous qu'aucun tube n'est pincé - Assurez-vous que votre bouteille d'azote n'est pas vide et que le manodétendeur est bien réglé. Si le vin ne sort toujours pas, prenez contact avec votre distributeur.



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

De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectué par un électricien qualifié.



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



II - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

I. Caractéristiques techniques

VOV3	
L x P x H (mm)	860 x 430 x 890
Egouttoir seul (mm)	110 en saillie
Distance robinet / égouttoir (mm)	250
Capacité en nombre de bouteilles (75cl)	8 bouteilles en service (4 rouges + 4 blancs ; 8 rouges ; 8 blancs) 8 bouteilles en réserve à température de service
Capacité en nombre de bouteilles magnum (uniquement pour le VoV3 manuel)	6 magnums en service (3 rouges + 3 blancs ; 6 rouges ; 6 blancs)
Poids à vide (kg)	59
Régulation	Electronique avec affichage de température. 2 compartiments intérieurs pour 2 zones de température.
Précision de l'affichage	+ /- 1°C
Précision de la régulation	+/- 1°C
Consommation par 24 H (à 20°C)	0.75 kWh
Ambiance de fonctionnement	6 à 25°C
Puissance électrique (à 30°C)	180 W
Tension (V)	220-240
Fluide frigorigène	R 134 A
Plage de température conseillée pour les vins blancs/ rosés	6°C à 12°C
Plage de température conseillée pour les vins rouges	15°C à 19°C
Circuit d'azote	- Tuyau élastomère souple pour s'adapter aux différentes hauteurs de bouteilles - Détendeur - Manomètre
Eclairage	- Diodes Electroluminescentes (LED)
Divers	- Appareils sur 2 pieds vérins réglables - Fixation prévue sur la face arrière de l'appareil
Témoin d'alerte azote	Voyant en façade

II. Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ 2006/95/CE

Normes EN60335-1:2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003 + A1 + A2 + A11

2 CEM 2004/108/CE

Normes EN55014-1/2

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 has drawn on its considerable expertise to combine the essential criteria for storing 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.

Protection from light

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

Absence of vibration

Vibrations disturb wine's long development process and are often fatal for fine wines.

Natural ventilation

A constant supply of fresh, filtered air is essential for preventing the development of bad odours and mould.

Standard wine serving temperatures

French wines

Alsace	10 °C
Beaujolais	13 °C
Sweet white Bordeaux	6 °C
Dry white Bordeaux	8 °C
Red Bordeaux	17 °C
White Burgundy	11 °C
Red Burgundy	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
Verdhele	7 °C

Other wines

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

CONTENTS



I - DESCRIPTION

3



2 - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4



3 - POWER SUPPLY

4



4 - CARING FOR THE ENVIRONMENT AND SAVING ENERGY

4



5 - INSTALLATION

5-7

- I- Installing your appliance
- II- Connecting the nitrogen bottle
- III- Commissioning the nitrogen supply
- IV- Using the appliance for the first time
- V- Installing and setting up wine bottles
- VI- Changing wine bottles
- VII- Using Magnum bottles



6 - TEMPERATURE SETTING

8-9



7 - NITROGEN WARNING INDICATOR

9-10



8 - SPECIFIC FEATURES OF YOUR VIN AU VERRE ELECTRONIC

11-12



9 - EVERYDAY MAINTENANCE

- I-Everyday maintenance
- II-Cleaning whenever the type of wine is changed
- III- External maintenance
- IV- Changing the discharge pipe

13-16



10 - OPERATING FAULTS

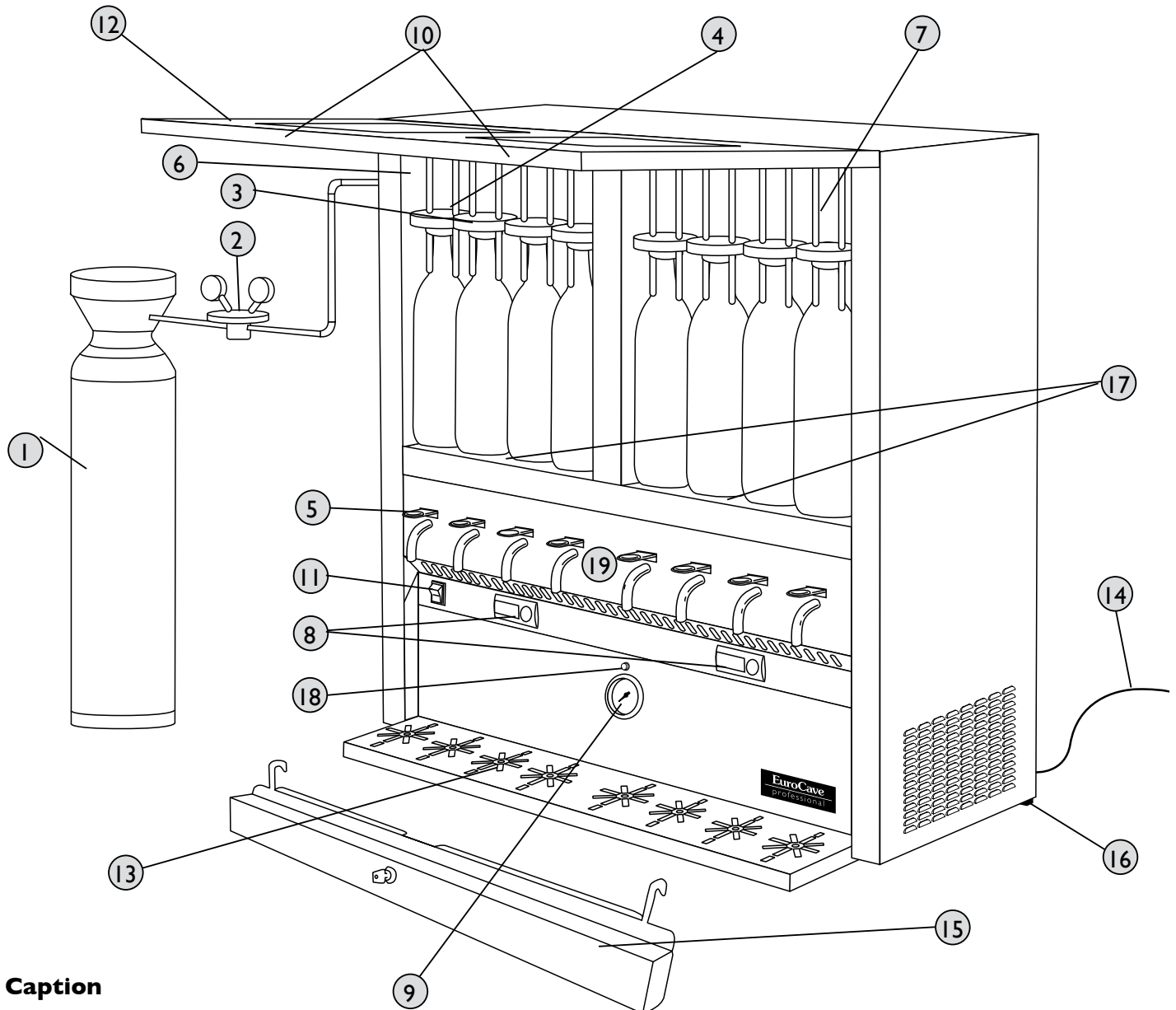
17



11 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

18

I - DESCRIPTION



Caption

- | | | | |
|------------|--|-----------|--|
| 1 | Nitrogen bottle | 11 | Lighting on/off switch (VoV3 manual) or measure release and lighting on/off lock (VoV3 electronic) |
| 2 | Pressure reducer | 12 | Double-glazed door |
| 3 | Ball joint fitted to the wine suction system with discharge pipe | 13 | Drip tray and detachable grid |
| 4 | Bottle circuit to wine dispenser lever | 14 | Power lead |
| 5 | Wine dispenser lever and tap (VoV3 manual) or measure selection keys (VoV3 electronic) | 15 | Key locking system (only for VoV3 manual) |
| 6/7 | 2 compartments for bringing wine to the correct temperature | 16 | Adjustable cylinder bases |
| 8 | 2 compartment controls with digital display | 17 | Shelves |
| 9 | Pressure gauge (only for VOV3 manual) | 18 | Nitrogen warning indicator push button (only for VoV3 manual) |
| 10 | LED lighting | or | Door and mode control lock (only for VoV3 electronic) |



2 - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read these operating instructions carefully before using your appliance for the first time and retain them for future use.

Using your appliance in a way which does not comply with the operating instructions may damage it. Only use the appliance for the purposes for which it was designed, as described in this guide.

- **Never unplug the appliance by pulling the power lead. Take firm hold of the power lead's plug and pull it towards you to remove it.**
- **Never use a split power lead or one with signs of wear along its length. Have any damaged lead immediately replaced by a qualified electrician. Never lean against or hang from the door of the Vin au Verre.**
- **This appliance was not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities or who lack experience and knowledge, unless they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.**



3 - POWER SUPPLY



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

* not applicable to some countries

The power lead of your Vin au Verre has a plug, to be plugged into a standard earthed outlet in order to prevent any risk of electric shock.



Have the power supply socket checked by a qualified electrician who will tell you whether or not it is correctly earthed and will carry out, if necessary, work to bring it into compliance with current standards.

Contact your usual EuroCave retailer to change the power lead if it is damaged. It must be replaced by a EuroCave original manufacturer's part. Do not plug your appliance into an adaptor.



4 - CARING FOR THE ENVIRONMENT AND SAVING ENERGY

Disposing of packaging:

The packaging used by EuroCave is made from recyclable materials. After unpacking your appliance, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

Recycling: a caring gesture

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

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

When you purchase a new EuroCave product (wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre, Sowine Pro), you can entrust recycling of your old appliance to your EuroCave dealer.

Talk to your EuroCave dealer; he will explain all the removal and collection procedures set up within the EuroCave network. In compliance with legislation on protecting and caring for the environment, your appliance does not contain C.F.C.s.

To save energy:

- **Install your appliance in a suitable place and observe the recommended temperature ranges.**
- **Keep the door open for as short a time as possible.**
- **Check that the door seal is in good condition and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave retailer.**



5 - INSTALLATION



I. Installing your appliance

When your appliance is delivered, after unpacking, check the outside for damage (signs of impact, buckling...).

Transport your appliance to its chosen location. This place must:

- be open to the outside to allow sufficient air circulation, especially at the back of the appliance. A minimum space of 50mm is recommended at the sides and top of the appliance (no enclosed cupboards...),
- have a flat, stable and strong support, firmly fixed to the wall. On its rear section, your appliance has a wall fastening system. We recommend that you fasten the appliance to the wall to prevent it from tipping over.
- be supplied with power (standard outlet, 230V* (or 115V*, depending on the country of use), earthed with circuit breaker and protected by a fuse. (*in case of doubt, check the information plate).

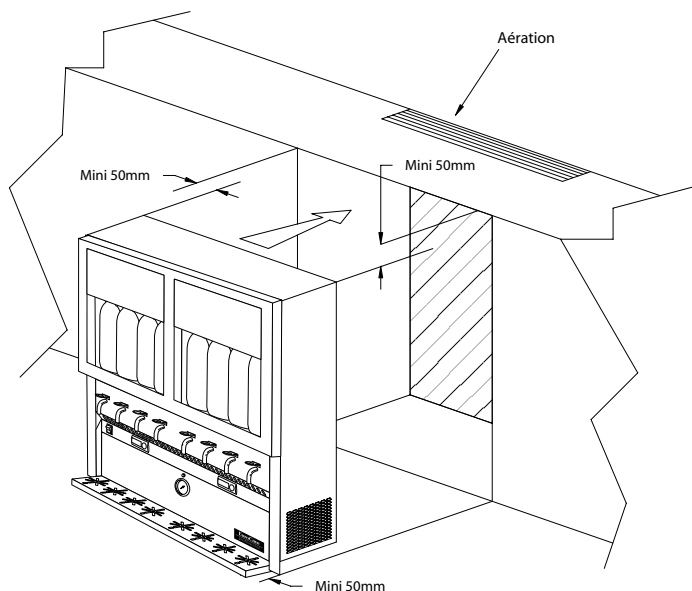
- Adjust the rear feet of the appliance, to level it (use of a spirit level recommended).
- Unwind the hose which is located at the back of the appliance and leave in place until connecting up the appliance.
- Wait 48 hrs before plugging in your Vin au Verre.



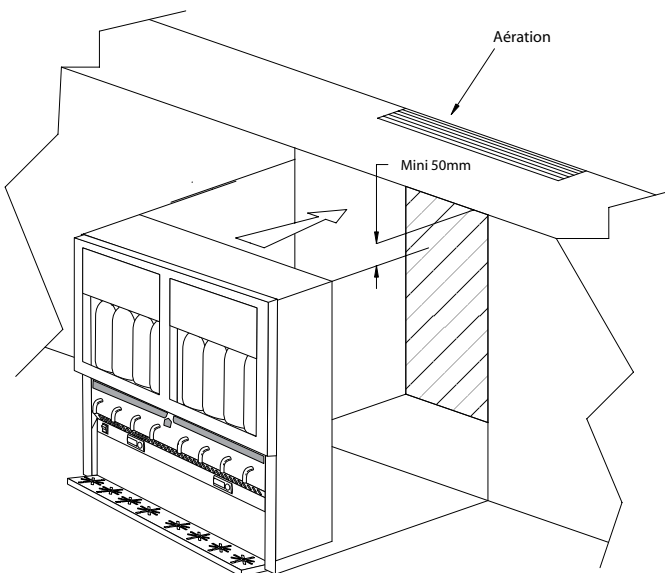
When moving or installing the appliance, never tilt it more than 45°.



If flush-fitting the appliance, observe the following instructions



VOV 3 manual



VOV 3 electronic



5 - INSTALLATION

II. Connecting the nitrogen bottle



Choose the location of your nitrogen bottle and remove the protective seal.



Screw the pressure reducer onto the bottle using a wrench



Take the appliance's hose, slide the securing ring onto the hose and push it onto the outlet of the pressure reducer.



Screw the ring onto the hose using a screwdriver.

- Open the nitrogen bottle, the pressure gauge on the right-hand side displays a pressure of approximately 200 bars when the bottle is full.
- Turn the black knob in a clockwise direction until a pressure of 1 – 2 bars is displayed.



**IMPORTANT: NEVER EXCEED THE PRESSURE OF 2 BARS/29 PSI
WHEN SETTING THE PRESSURE, PLEASE BE AWARE THAT THE MORE YOU SCREW
THE HANDLE, THE MORE THE PRESSURE INCREASES.**

III. Commissioning the nitrogen supply (Only for the VOV3 manual model)

Power up the appliance by plugging it in.

Before installing the wine bottles, check the operation of the solenoid valve by pressing and holding down the nitrogen warning indicator push button.

The nitrogen is automatically activated as soon as a tap is used.

The nitrogen warning indicator should then go out.
If this does not happen, refer to chapter 7.



IV. Using the appliance for the first time

For the VoV3 electronic model only: turn the door opening key to switch the appliance to manual mode (the EuroCave logo will then slowly flash)

Before using the appliance for the first time, rinse out the circuit with a bottle of warm water, following the steps below:

- Take the rigid discharge pipe and adjust its length to the height of the bottle. The pipe must reach the bottom of the bottle. (A)
- Insert the rigid discharge pipe into the bottle
- Lift the bottle until it reaches the bottle sealer. (B)
- Press the springs to position the bottle on the shelf. (C)
- Place a carafe under the tap and press its lever to activate it.
- Once the bottle is empty, drain the pipes of any remaining water by continuously pressing the dispenser lever.
- Repeat the process for each bottle circuit
- After setting up each bottle, press the dispenser lever to release the nitrogen and expel air from the bottle neck.



N.B.: for the VoV3 Electronic model only
When powering up your appliance, the two bottle-shaped indicators (orange and red in colour) above the logo, indicate that the machine is in the process of initializing and pressurizing. Wait for these indicators to go out before pouring the first measure.



V. Installing and setting up wine bottles

- Take the rigid discharge pipe and adjust its length to the height of the bottle
- Open the wine bottle
- Insert the pipe into the bottle by pressing the spring upwards and secure the bottle by placing it on the shelf in the selected compartment, vertical to the ball joint fitted to the wine suction system
- Make sure that none of the tubes has kinks
- Repeat the process for each bottle
- After setting up each bottle, press the dispenser lever (VOV3 manual) or one of the control buttons (VOV3 electronic).

VI. Changing wine bottles

- When a bottle is empty, remove it by tilting it slightly and pulling it outwards
- Drain the rigid discharge pipe
- If you replace it with the same type of wine, proceed as described in the paragraph (see 5-V)
- If you are changing the type of wine, clean the circuit and rigid discharge pipe using a bottle of warm water (see 5-IV).

VII. Using Magnum bottles (only for the VOV3 manual)

Your Vin au Verre was designed to hold all types of bottles. Its clever ball joint system on springs allows you to easily install Magnums or any other bottles. To do so, move the ball joint fitted to the wine suction system by gently removing it from its mounting. Next, position it on the rear mounting. Adjust the length of the transparent tube to the height of the bottle. The tube must reach the bottom of the bottle. Up to 3 Magnum bottles can be stored together in each compartment.

N.B.: If you have not used your appliance for a long time, remove the bottles of wine, rinse and dry the wine outflow pipes, close the valve of the nitrogen bottle, expel the remaining nitrogen and lock the taps in the open position (with the securing rings).



6- TEMPERATURE SETTING

The appliance has 2 temperature controls on the front allowing you to independently set the temperature of each compartment. Each control is located beneath the compartment that it controls.

You can set the temperatures to bring to the correct serving temperature:

- 4 bottles of white wines + 4 bottles of red wines
- 8 bottles of red wines
- 8 bottles of white wines

In operation, the value shown on the displays, when the keys are not being pressed, is always the temperature inside the compartment.

The desired temperature for each compartment is set as follows:

VOV3 Manual

1. Press the  key for 2 seconds, the letters "SET" will appear, press again  and the setting is then displayed with a flashing dot (default temperature setting).
2. You can then change the setting by pressing the  and  keys (flashing dot displayed).
3. Once you have finished setting the temperature, confirm the new value by pressing the , the letters SET will appear again.
4. After a few seconds, the display automatically returns to the temperature inside the compartment.

VOV3 Electronic

1. Press the  key, the letters "SETI" will flash then the set temperature will appear.
2. You can then change the setting by pressing the  and  keys.
3. Once you have finished setting the temperature, confirm the new value by pressing the **P** key, the new setting is registered and the display returns to the temperature inside the compartment.



N.B.: The recommended temperature for the chilled compartment is 6°C - 12°C, and 15°C - 19°C for the temperate compartment. The setting can be adjusted from 6°C - 22°C in each compartment.



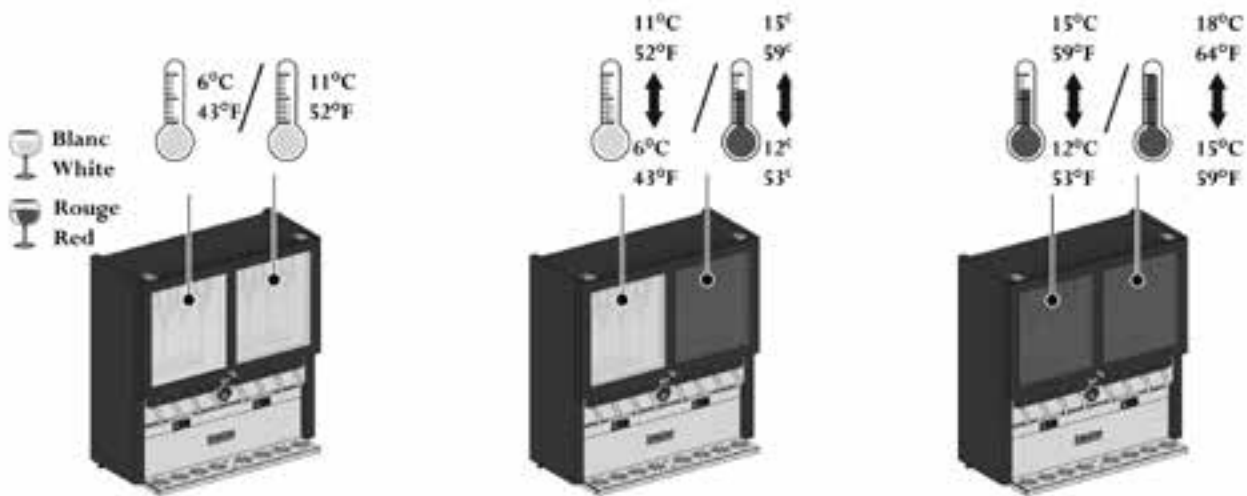
The room in which the Vin au Verre is installed must have an ambient temperature of 6° - 30°C for the appliance to function correctly. Outside of this temperature range operating temperatures are not guaranteed.

Your appliance is fitted with a heater allowing the Vin au Verre to be used in a location with an ambient temperature of 6°C - 30°C.

The heater is located in the appliance's right-hand compartment.

If you want to bring your wines to a serving temperature above the ambient temperature, it is absolutely vital that you place the bottles in the right-hand compartment. The temperature of the left-hand compartment cannot be higher than the ambient temperature.

Examples of possible configurations



7 - NITROGEN WARNING INDICATOR



I. VOV3 Manual model

Your appliance is fitted with a nitrogen warning indicator which allows you to control the pressure. This guarantees that the vin au verre is at the correct pressure and is therefore protecting opened bottles of wine from oxidation. The nitrogen warning indicator push button lights up as soon as the pressure falls below 100 mb (0.1 bar), which may correspond to a micro leakage of nitrogen.

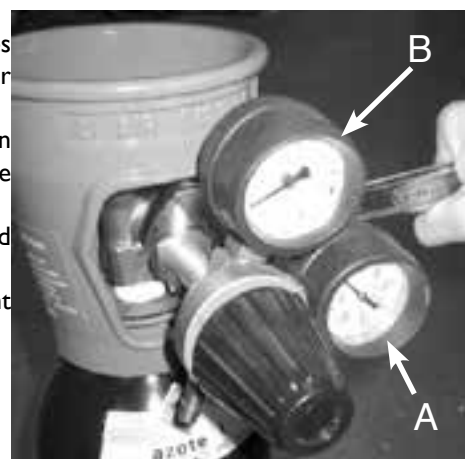
In this case:

- Check that the gaskets of the ball joints fitted to the wine suction system are correctly positioned and centred in the bottle necks. Then, press the push button. The pressure gauge should then rise and the indicator go out.
- If the indicator remains lit, check the pressure gauges of the nitrogen bottle. If the hands of the 2 pressure gauges are on 0, this means that the nitrogen bottle is empty and therefore needs changing.
- Close the nitrogen bottle, unscrew the pressure reducer from the bottle and place it on the full bottle (refer to paragraph 5II).
- Open the new bottle
- Check the pressure setting (between 1 and 2 bars)
- Then press the push button. The Vin au Verre pressure gauge should then rise and the indicators go out.
- N.B.: an Aligal I nitrogen bottle containing 0.9 m3 of B5 liquid air allows you to serve approximately 600 bottles i.e. 3,000 15 cl glasses.
- If the right-hand pressure gauge (A) of the nitrogen bottle indicates a pressure higher than zero, this means that the pressure regulator has been unscrewed.

Screw it back on by turning the black knob in a clockwise direction until a pressure of 1 – 2 bars is displayed on the left-hand pressure gauge (B).

Then press the push button. The Vin au Verre pressure gauge should then rise and the indicators go out.

- If, in spite of carrying out these steps, the nitrogen warning light remains lit, contact your EuroCave distributor.





7 - NITROGEN WARNING INDICATOR

II. VOV3 Electronic model

Your appliance is fitted with a nitrogen warning indicator which allows pressure to be controlled. In this way, you are guaranteed that your Vin au Verre is protecting opened wine bottles from oxidation.

The nitrogen warning indicator lights up as soon as the pressure falls, which may correspond to a micro leakage of nitrogen.



In this case:

- Switch the appliance to manual mode by turning the door key to the open position (EuroCave indicator slowly flashing). Check that the gaskets of the wine suction systems are correctly positioned and centred in the bottle necks. Then switch the appliance to automatic mode by locking the door with the key (EuroCave logo lit) the indicator should go out.
- In case of persistent errors, contact your nearest EuroCave retailer.
- If the red indicator lights up, check the pressure gauges of the nitrogen bottle. If the hands of the 2 pressure gauges are on 0, this means that the nitrogen bottle is empty and therefore needs changing.



If there is no gas (red bottle above the logo) it is not possible to use the machine in automatic mode. This fault prevents any automatic use and forces the user to use manual mode to resolve the problem.

Close the nitrogen bottle, unscrew the pressure reducer from the bottle and place on the full bottle (refer to paragraph 5.II). Open the new bottle

Check the pressure setting (between 1.5 and 2 bars). When your appliance starts up again the indicator should go out.

8 - SPECIFIC FEATURES OF YOUR VIN AU VERRE ELECTRONIC



N.B.: Your VoV3e appliance is designed to function independently or with optional extras: VoVbox (traceability with cash register interface) or self-service.

Regardless of the operating mode, the information contained in these instructions still applies.

To find out about the specific features of the VoVbox or Self-Service functions, refer to the EuroCave Professional user guides.

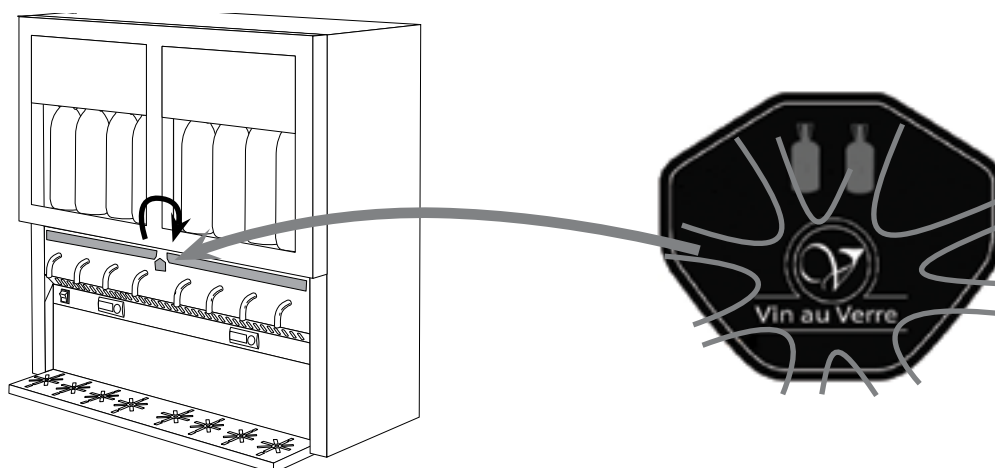
Electronic measuring:

Your appliance has an electronic measuring system. Each bottle can have three programmable measures.

The values of the measures have been pre-set at the factory at 3-6-12cl. The measure values can later be set by the user and will then become the new operating values.



I. Normal operation / automatic mode:



To switch to automatic mode, close the door. The Vin au Verre logo will then be permanently lit.

To pour a measure, firmly press the corresponding key on the keyboard

Once there is no longer enough liquid in the bottle to serve the maximum dose, the “empty bottle” indicator lights up (orange bottle next to the measures). When this indicator is lit, it does not mean that wine cannot be dispensed.

To reset this meter, refer to operation in manual mode (below).



N.B.: The key on the left of your appliance is used to control the light, but also the wine output of the Vin au Verre.

- When the light is on, output is possible.
- When the light is off, output is prevented.





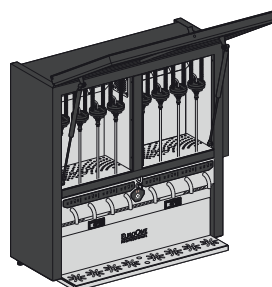
8 - SPECIFIC FEATURES OF YOUR VIN AU VERRE ELECTRONIC

II. Operation in manual mode

In order to activate manual mode, it is necessary to turn the locking and leave the machine unlocked. The logo will start to slowly flash when the appliance is in this operating mode.

Manual mode allows you to:

- Change a bottle
- Pour wine manually, by pressing one of the keys above the taps.
- Reset the wine output meter for each bottle to communicate to the appliance that the bottle is full



key



**When changing a bottle, draw a small amount of wine, by pressing a measure, to clear the pipes of air and remnants of the previous wine.
If changing wine, clean the circuit- see chapter 5 - IV.**

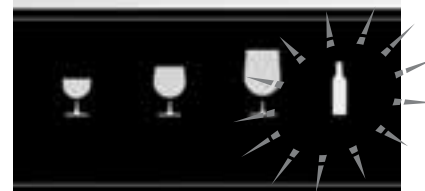
To manually pour wine, press the small, medium or large measure key corresponding to the bottle that you wish to draw wine from. As long as you maintain pressure on the key, the wine will continue to pour.



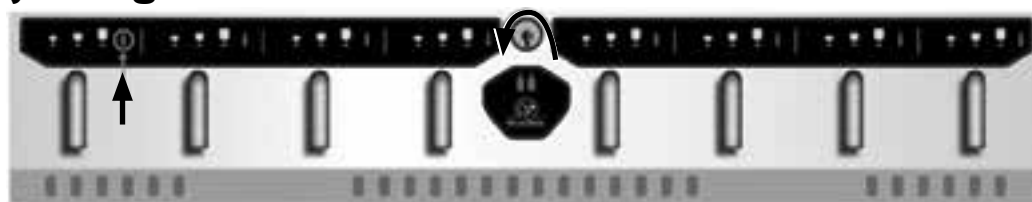
The amount of wine poured in manual mode is not taken into account in the end of bottle calculation.

To reset the meter of the amount poured out of a bottle, simply press the empty bottle button corresponding to the bottle which you want to reset, the “empty bottle” indicator will start to flash to confirm the action. It is possible to reset a meter even if the “empty bottle” indicator is not lit.

To leave manual mode, close the machine and lock it with the central key.



III. Adjusting measures



This mode allows you to set the measures and the size of a bottle. Please note: once the settings have been changed, they become the machine's new default settings.

To enter adjustment mode, proceed as follows: press and hold down for a long time the “empty bottle” button of the first tap on the left (see above, point 1), whilst simultaneously unlocking the appliance with the key (point 2), until you hear a beep. The Vin au Verre logo will then flash rapidly. Once in this mode, you can set:

- The amount of wine desired for each measure,
- The total capacity of the bottle,

This setting can be carried out for each of the eight bottles. To do this, maintain pressure on the button until you obtain the desired wine measure (it is possible to carry out several successive presses for accurate measure setting).

The measures are set one after the other; it is not possible to set 2 measures at the same time. It is also possible, using the same method, to set the end of bottle signal. To do so, fill a bottle of water, place it in the compartment and press the reset button (the bottle empties) until you obtain the level that you want to set as the low level warning.

Once the measures have been adjusted, lock the door to switch back to automatic mode.

9 - EVERYDAY MAINTENANCE



I. Everyday maintenance

In order to preserve the quality of the wines that you offer, clean your Vin au Verre every day after service:

- Clean the outside with a damp cloth
- Clean the inside using a small bottle brush or by immersing the tap into a glass of warm water



If you do not carry out daily maintenance, wine remaining in the drawing taps may oxidize, which could give a bad taste to the first glass served the next time the machine is used.

II. Cleaning whenever the type of wine is changed

Also clean the circuit whenever you change the type of wine, using a bottle of warm water which you should install in place of the wine bottle (see 5-IV).

III. External maintenance

Do not clean with abrasive products or products containing bleach, which may damage your appliance.



Ne pas nettoyer avec des substances abrasives ou chlorées qui risquent de détériorer votre appareil.

IV. Changing the discharge pipe

The wine discharge pipes are wearing parts. We recommend that you change them twice a year.

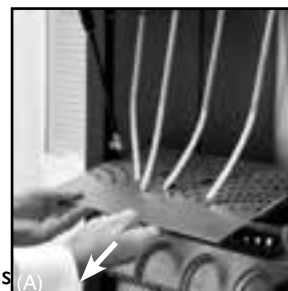
The maintenance kit allows you to replace them. If you have not subscribed to the maintenance service contact your EuroCave retailer to buy the necessary pipe kit.

To change the wine discharge pipes:

• VOV3 MANUAL MODEL

I. Drain the appliance:

- Unload the bottles from the appliance.
- Install a bottle of water successively under each head and rinse out the circuit.
- Remove the bottle of water and replace it with an empty bottle.
- Completely drain the discharge pipes into a glass by pressing the dispenser several times.
- Unplug the VOV.
- Remove the empty bottle.
- Remove the shelf of each compartment (A).

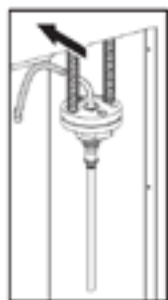




9 - EVERYDAY MAINTENANCE

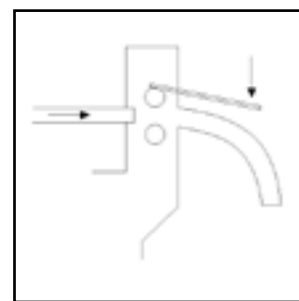
2. Remove the pipe (flexible pipe)

- Tilt the ball joint fitted to the wine suction system forwards
- Remove the flexible pipe from the suction system by pulling it backwards
- Remove the pipe from its position by pulling it downwards
- Press the lever continuously and, using small needle nose pliers, pull the discharge tube and the pipe to remove them from the tap.



3. Install the pipe (rigid and flexible pipe)

- Take the new pipe supplied.
- Pass the flexible pipe through the hole of the inner wall, at the back. Gently push the pipe behind the metal plate.
- Retrieve the pipe at the bottom of the wall (I)
- Pass the flexible section through the tap, via the inside of the compartment, by continuously pressing the lever (J). Retrieve it on the other side, at the front of the appliance



4. Install the discharge pipe

- Fix the flexible pipe onto the rigid tube ensuring that the air vent is located at the top.
- Fix the rigid tube in the stainless steel tube, pressing continuously on the tap.



5. Reassemble the appliance

- Ensure that the pipes are not bent
- Replace the shelves.
- Plug the machine back in
- Rinse the circuits with a bottle of warm water.
- Drain the circuits and install the bottles (see installation chapter)

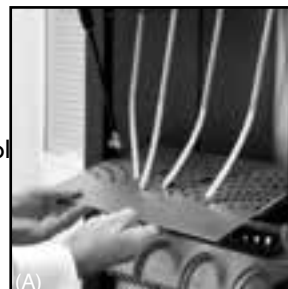
9 - EVERYDAY MAINTENANCE



• VOV3 ELECTRONIC MODEL

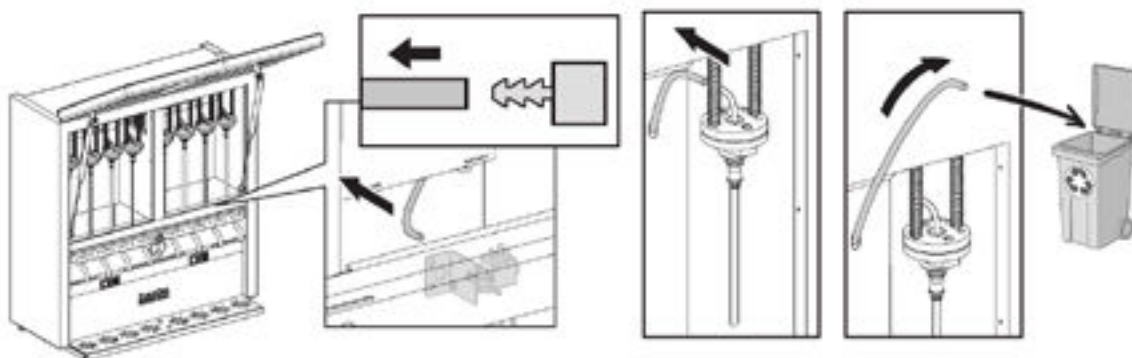
1. Drain the appliance:

- Unload the bottles from the appliance.
- Install a bottle of water successively under each head and rinse out the circuit.
- Remove the bottle of water and replace it with an empty bottle.
- Completely drain the discharge pipes into a glass by pressing the outflow control button several times.
- Unplug the VOV.
- Remove the empty bottle.
- Remove the shelf of each compartment.



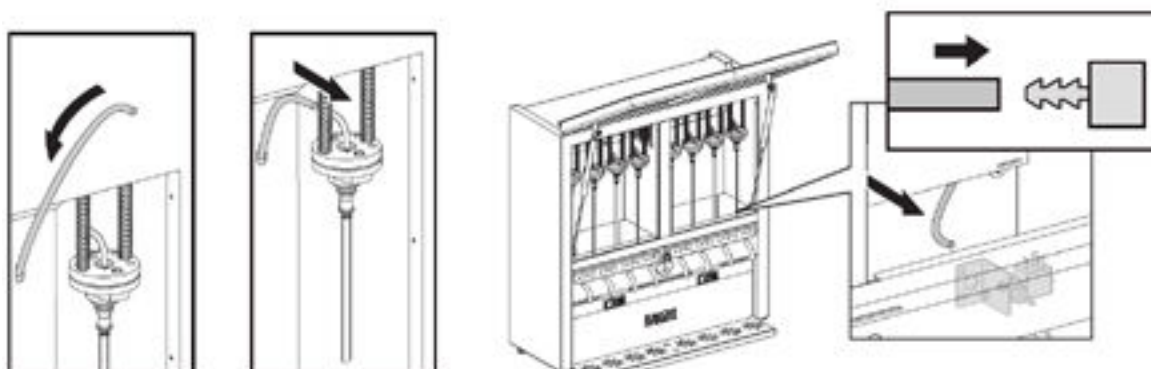
2. Remove the pipe (flexible pipe)

- Tilt the ball joint fitted to the wine suction system forwards
- Remove the flexible pipe of the suction system by pulling it backwards.
- Remove the flexible pipe of the dispenser valve by pulling it backwards.
- Remove the pipe from its position by pulling it upwards



3. Install the pipe (flexible pipe)

- Take the new pipe
- Pass the flexible pipe through the hole of the inner wall, at the back. Gently push the pipe behind the metal plate.
- Retrieve the pipe at the bottom of the wall.
- Insert the pipe into the ball joint fitted to the suction system
- Insert the pipe into the wine dispenser valve

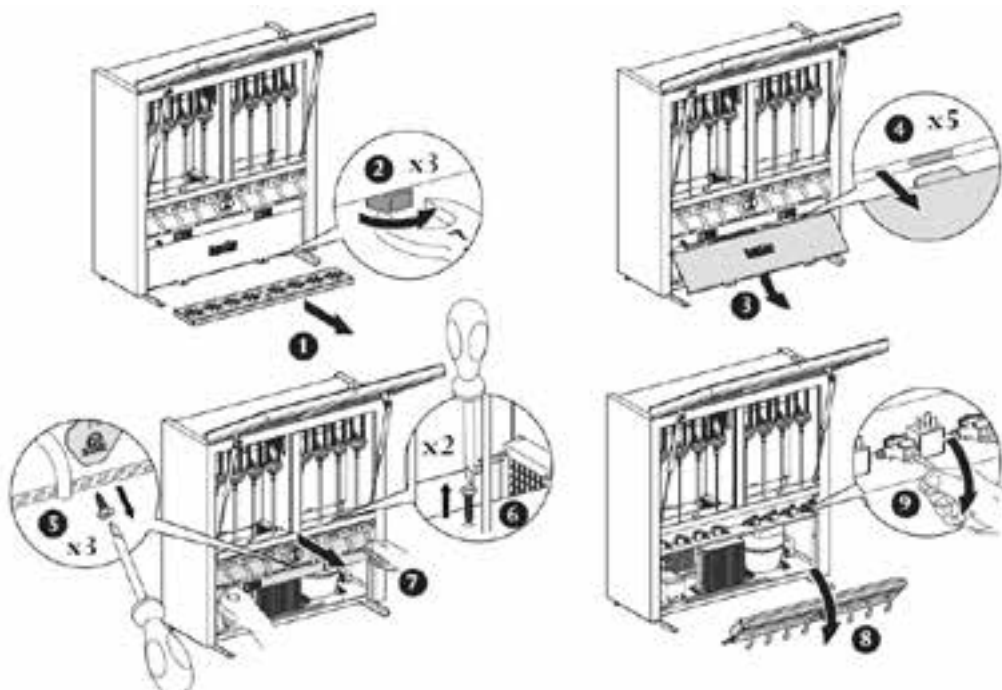




9 - EVERYDAY MAINTENANCE

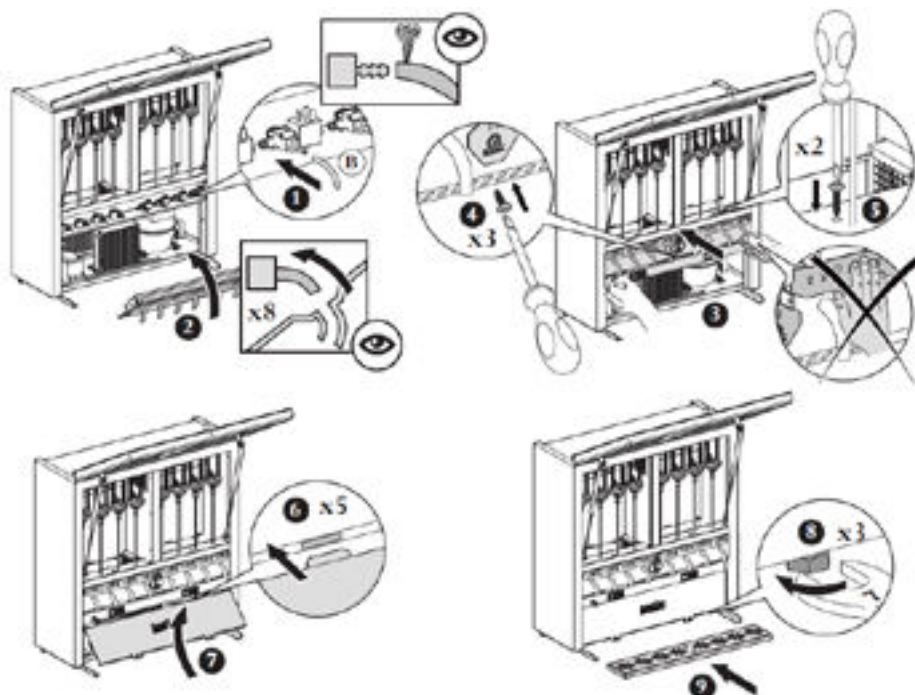
4. Dismantle the front of the appliance.

- Unscrew the three hexagonal screws under the EUROCAVE Professional metal plate and remove the metal plate.
- Unscrew the three flat-headed screws of the front and the two flat-headed screws located in the compartment
- Remove the front by pulling it gently by the discharge pipes



5. Change the discharge tubes and fasten the metal plates

- Remove each discharge tube
- Insert the new tubes ensuring that the air vent is positioned at the top.
- Position the front by adjusting the new tubes so that they lie opposite the holes in the metal sheet
- Ensure that you push the front using the metal sections and not the polycarbonate controls.
- Fasten the metal plate with the 5 flat-headed screws



N.B.:

If you have subscribed to a EuroCave Professional maintenance service, this procedure must be carried out by an approved technician.

I0 - OPERATING FAULTS



Possible incidents	Corrective actions
When starting up	
The compressor is not functioning, even though the temperature requested in the compartment(s) is lower than the ambient temperature.	1 Ensure that the socket is supplied with power by plugging in any other electrical appliance 2 Set the control of the left-hand compartment to the minimum value If, after carrying out steps 1 and 2, you still do not notice the compressor starting up, please contact your EuroCave distributor.
The compressor never stops although you are within the operating ambient temperature range (6°C - 25°C).	1 -Check that you have correctly observed the installation instructions for your appliance and that air is able to circulate freely. 2-Set the control of the left-hand compartment to the maximum value If, after carrying out steps 1 and 2, the compressor does not stop, unplug the appliance and contact your EuroCave distributor.
In operation	
The wine does not come out of the drawing taps.	- Ensure that none of the pipes has kinks in it - Ensure that your nitrogen bottle is not empty and that the pressure reducer is correctly set. If the wine still does not come out, contact your distributor.



Any work on the cooling unit must be carried out by a refrigerationist who will have to check the circuit for leaks before starting up the appliance again.

Likewise, any work on the electrical circuit must be carried out by a qualified electrician.



If your appliance does not seem to be functioning normally, contact your EuroCave retailer.

II - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

Technical features

VOV3	
W x D x H (mm)	860 x 430 x890
Drip tray only (mm)	Projection of 110
tap / drip tray distance (mm)	250
Capacity in number of bottles (75cl)	8 bottles for serving (4 reds + 4 whites; 8 reds; 8 whites) 8 spare bottles at the correct serving temperature
Capacity in number of magnum bottles (only for the VoV3 manual)	6 magnums for serving (3 reds + 3 whites; 6 reds; 6 whites)
Weight when empty (kg)	59
Control	Electronic with temperature display 2 internal compartments for 2 temperature zones.
Display accuracy	
Control accuracy	+/- 1°C
Consumption per 24 hrs (at 20°C)	0.75 kWh
Ambient operating temperature	6 à 25°C
Electrical power (at 30°C)	180 W
Voltage (V)	220-240
Refrigerant	R 134 A
Recommended temperature range for white/ rosé wines	6°C à 12°C
Recommended temperature range for red wines	15°C à 19°C
Nitrogen circuit	- Flexible elastomer pipe for adapting to different bottle heights - Pressure regulator - Pressure gauge
Lighting	- Light emitting diodes (LED)
miscellaneous	- Appliances on 2 adjustable cylinder bases - Fastening system provided on the rear of the appliance
Nitrogen warning indicator	Indicator on the front

II. Standards

Your product meets the following standards:

1 SAFETY 2006/95/CE

**Standards EN60335-1:2002+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-24:2003+A1+A2+A11**

2 EMC 2004/108/CE

Standards EN55014-1/2

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 haar knowhow in en combineert de 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.

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.

Natuurlijke ontluchting

Een constante toevoer van gefilterde lucht van buitenaf blijkt onmisbaar om ongewenste luchtjes en de ontwikkeling van schimmels te voorkomen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen

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

Australische wijnen

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

Overige wijnen

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

INHOUDSPGAVE



I – SCHEMATISCHE WEERGAVE

3



2 – BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

4



3 - ELEKTRISCHE VOEDING

4



4 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING

4



5 - INSTALLATIE

5-7

I-Plaatsing

II-Aansluiting stikstofles

III-Ingebruikname stikstoftoevoer

IV-Eerste gebruik

V-Installatie en ingebruikname wijnflessen

VI-Vervanging wijnflessen

VII-Gebruik van magnumflessen



6 - TEMPERATUURREGELING

8-9



7 - WAARSCHUWINGSLAMPJE STIKSTOF

9-10



8 - KENMERKEN VAN UW ELEKTRONISCHE VIN AU VERRE

11-12



9 - ALGEMEEN ONDERHOUD

I-Dagelijks onderhoud

II-Reiniging na elke verandering van wijnsoort

III-Onderhoud buitenkant

IV-Vervanging afvoerslang

13-16



10 - STORINGEN

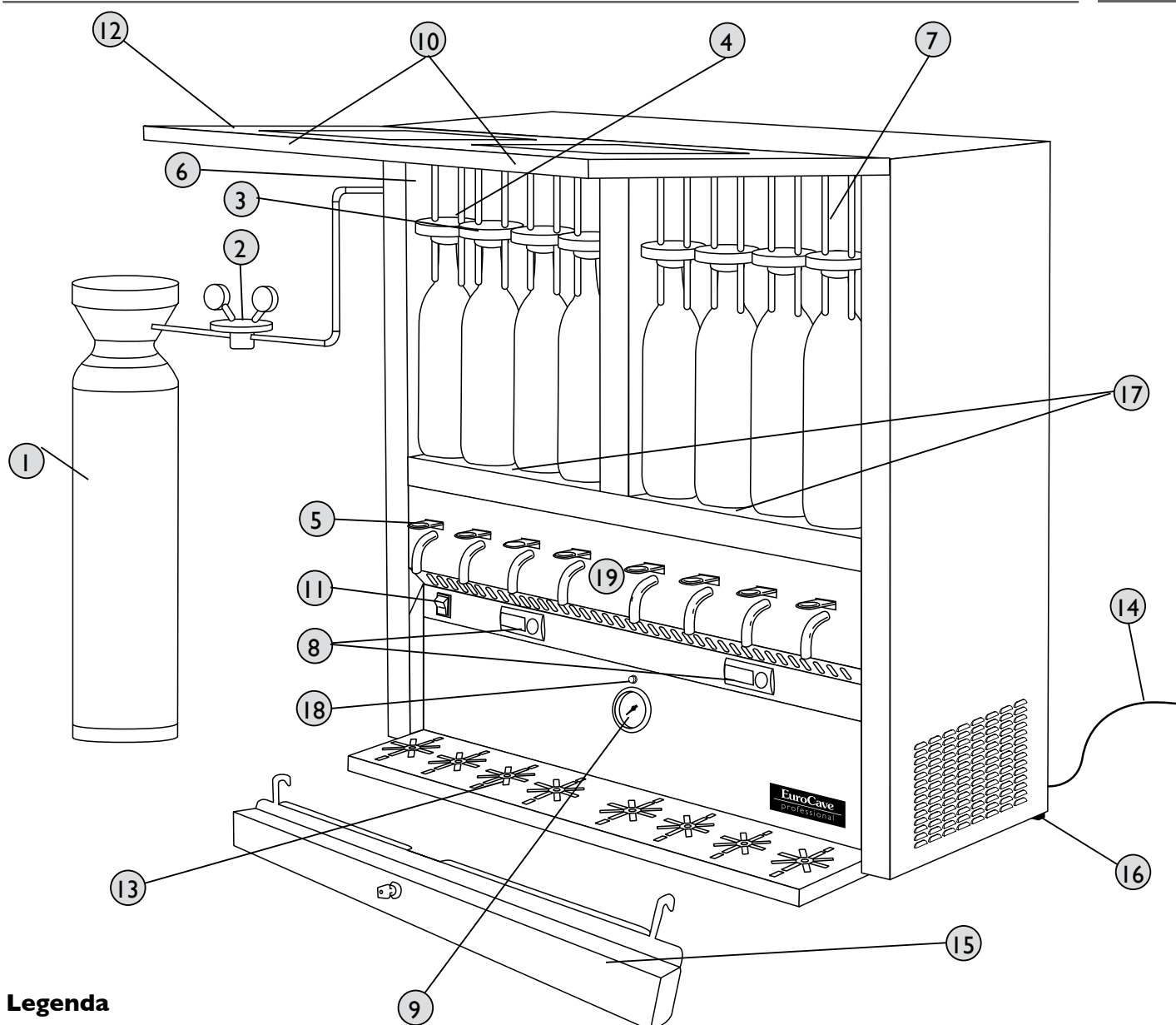
17



11 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

18

I - SCHEMATISCHE WEERGAVE



Legenda

- | | |
|--|--|
| 1 Stikstoffles | dosesafgifte (elektronische VoV3) |
| 2 Gasdrukregelaar | 12 Deur met dubbele beglazing |
| 3 Rotulesysteem voor de aspiratie van wijn met afvoerslang | 13 Afdruiprek en afneembaar rooster |
| 4 Circuit fles naar wijndistributiepallet | 14 Elektriciteitsnoer |
| 5 Wijndistributiepallet en kraan (handmatige VoV3) of dosisselectietoetsen (elektronische VoV3) | 15 Sleutelvergrendelingsysteem (uitsluitend voor handmatige VoV3) |
| 6/7 2 vakken voor het op temperatuur brengen | 16 Verstelbare schroefvoeten |
| 8 2 vakregelaars met digitale weergave | 17 Rekjes |
| 9 Gasdrukmeter (uitsluitend voor handmatige VOV3) | 18 Drukknop waarschuwingslampje stikstof (uitsluitend voor handmatige VoV3) |
| 10 Verlichting door elektroluminescentie diodes | of Vergrendelingslot deur en werkingscontrole (uitsluitend voor elektronische VoV3) |
| 11 Aan-/uitschakelaar verlichting (handmatige VoV3) of aan-/uitslot verlichting en | |



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw Vin au Verre 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. Schakel het apparaat nooit uit door aan het elektriciteits snoer te trekken. Pak de stekker stevig vast en trek hem recht uit het stopcontact.**
- **Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting. Laat een beschadigd snoer altijd onmiddellijk vervangen door een vakkundig elektricien. Nooit op de deur van de Vin au Verre leunen of hangen.**
- **Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, tenzij zij onder toezicht staan van of met betrekking tot het gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn door een verantwoordelijk persoon die de veiligheid in acht neemt. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.**



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 de Vin au Verre 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. Het koolfilter moet worden vervangen door een koolfilter met fabrieksgarantie. Sluit uw apparaat niet aan op een verdeelstopcontact. .



4 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING

Verwijdering van de verpakking:

Het door EuroCave 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 (wijnkast, klimaatregelaar voor wijnkelders, Vin au Verre, Sowine Pro) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer. Bespreek dit met uw EuroCave-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave 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-dealer.**



5 - INSTALLATIE



I. Plaatsing

Bij de levering van uw apparaat dient u na het uitpakken te controleren of uw Vin au Verre aan de buitenkant geen gebreken vertoont

(schok, vervormingen,...)

Breng het apparaat naar de plek waar u het wilt plaatsen. Deze plek moet:

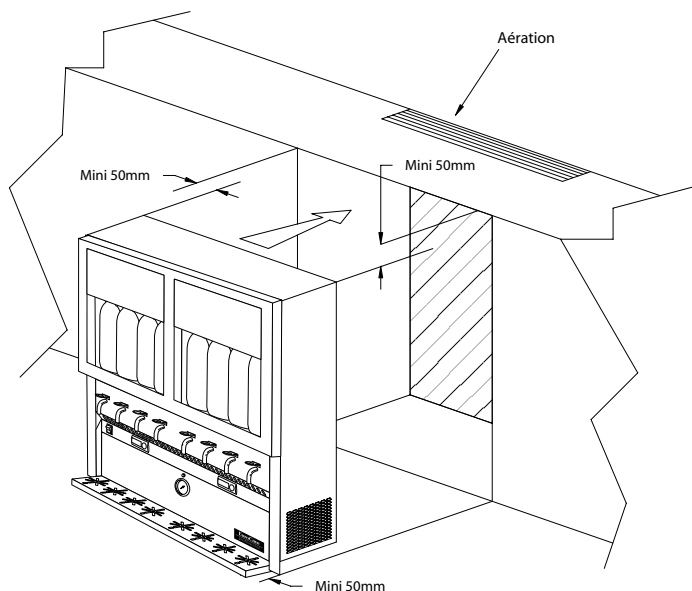
- voldoende vrije ruimte hebben aan de buitenkant voor een goede luchtcirculatie, met name aan de achterkant van het apparaat. Een ruimte van minimaal 60 mm wordt aanbevolen aan de zijkanten en de bovenkant van het apparaat (geen gesloten kast).
- een stabiele, vaste, vlakke en stevig aan de muur bevestigde steun. Uw apparaat beschikt aan de achterkant over een systeem voor bevestiging aan de muur. Muurbevestiging wordt aangeraden om kantelen of omstoten te voorkomen.
- elektrische voeding (standaard stopcontact, 230 V* (of 115 V* naar gelang het land van gebruik), aangesloten op de aarde met een aardlekschakelaar en beschermd met een zekering (* controleer in geval van twijfel het identificatieplaatje).
- Stel de voeten aan de achterkant van het apparaat zodanig in dat de Vin au Verre waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Rol vervolgens de slang aan de achterkant van het apparaat uit; deze wordt in een later stadium aangesloten.
- Wacht 48 uur voordat u de Vin au Verre aansluit.



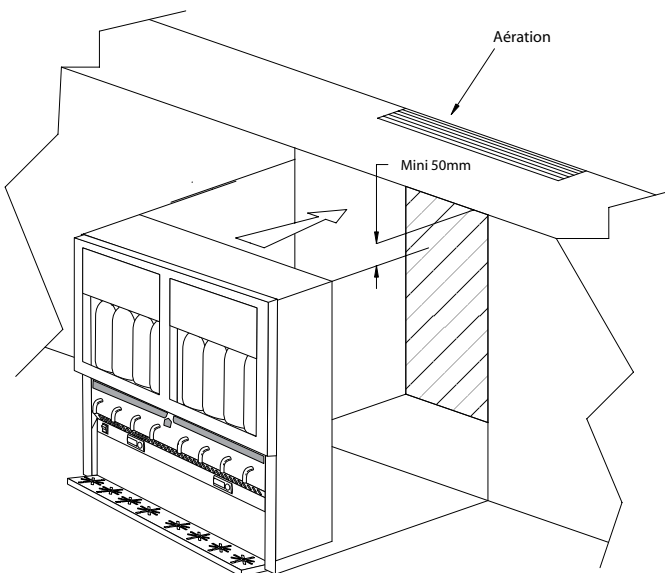
Laat het apparaat bij verplaatsing of installatie nooit meer dan 45° overhellen.



Bij inbouw van het apparaat dient u de volgende richtlijnen in acht te nemen



handmatige VOV 3



elektronische VOV 3



5 - INSTALLATIE

II. Aansluiting stikstoffles



Kies een plek voor het plaatsen van de stikstoffles en verwijder het beschermplaatje.



Schroef de gasdrukregelaar op de fles met behulp van een sleutel.



Neem de slang van het apparaat, schuif de klembeugel over de slang en druk hem over de uitgang van de gasdrukregelaar.



Draai de klembeugel vast op de slang met behulp van een schroevendraaier.

- Open de stikstoffles; de rechter gasdrukmeter geeft bij een volle fles een druk van ongeveer 200 bar aan.
- Draai vervolgens de zwarte knop met de wijzers van de klok mee, totdat er een druk tussen 1 en 2 bar wordt weergegeven.



**BELANGRIJK: DE DRUK MAG NOOIT HOGER ZIJN DAN 2 BAR/29 PSI
LET OP: BIJ HET REGELEN VAN DE DRUK GELDT: HOE VASTER U HET KRAANTJE
DRAAIT, DES TE HOGER DE DRUK.**

III. Ingebruikname stikstoftoevoer (uitsluitend voor het handmatige VOV3-model)

Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

Voordat u de wijnflessen plaatst, dient u te controleren of het elektroventiel opstart door de drukknop van het waarschuwingslampje stikstof ingedrukt te houden.

De stikstof wordt automatisch geactiveerd na het inschakelen van een kraan.

Het waarschuwingslampje stikstof dient vervolgens uit te gaan.

Als dit niet het geval is, raadpleeg dan hoofdstuk 7.



IV. Eerste gebruik

Uitsluitend voor het elektronische VoV3-model: draai de sleutel voor opening van de deur om het apparaat in handmatige modus te zetten (het logo van EuroCave knippert langzaam)

Voor het eerste gebruik dient u het circuit als volgt te spoelen met een fles lauw water:

- Neem de harde afvoerslang en pas de lengte aan aan de hoogte van de fles. De slang moet tot aan de onderkant van de fles komen. (A)
- Breng de harde afvoerslang in de fles
- Breng de fles omhoog tot aan de stop. (B)
- Druk de veren in om de fles op het rekje te plaatsen. (C)
- Plaats een karaf onder de kraan en activeer de pallet van de laatste om hem in te schakelen.
- Als de fles eenmaal leeg is, tapt u de waterresten uit de slangen door de distributiepallet ingedrukt te houden.
- Herhaal de handeling voor elk flessencircuit
- Na elke plaatsing van de fles, schakelt u de distributiepallet in om de stikstof vrij te maken en de lucht uit de hals van de fles te verwijderen.



NB: uitsluitend voor het elektronische VoV3-model: bij inschakeling van uw apparaat geven twee controlelampjes in de vorm van een fles (oranje en rood) boven het logo aan dat het apparaat bezig is met initialiseren en dat de druk wordt geregeld. Wacht tot de lampjes uitgaan voordat u de eerste dosis inschenkt.



V. Installatie en ingebruikname wijnflessen

- Neem de harde afvoerslang en pas de lengte aan aan de hoogte van de fles
- Open de wijnfles
- Installeer de slang in de fles door de veer naar boven te drukken en blokkeer de fles door hem op het rek in het gekozen vak te plaatsen, loodrecht op het rotulesysteem voor de aspiratie van de wijn
- Controleer of de slangen niet vastgeklemd zitten
- Herhaal de handeling voor elk fles
- Na elke plaatsing van de fles, schakelt u de distributiepallet in (handmatige VOV3) of drukt u op één van de bedieningsknoppen (elektronische VOV3).

VI. Vervanging wijnflessen

- Wanneer een fles leeg is, haalt u hem weg door hem een beetje schuin te houden en naar buiten te trekken
- Laat de harde afvoerslang uitlekken
- Als u de fles met eenzelfde soort wijn vervangt, volg dan de stappen zoals omschreven in paragraaf (zie 5-V)
- Als u de fles met een ander soort wijn vervangt, reinig dan eerst het circuit en de harde afvoerslang met behulp van een fles lauw water (zie 5-IV).

VII. Gebruik van magnumflessen (uitsluitend voor handmatige VOV3)

Uw Vin au Verre is ontworpen voor alle soorten flessen. Door het ingenieuze systeem met veerkogels kunt u net zo gemakkelijk magnumflessen als ongeacht welke ander fles plaatsen. Verplaats hiervoor het rotulesysteem voor de aspiratie van de wijn door het voorzichtig van zijn sokkel te lichten. Plaats het systeem vervolgens op de achterste sokkel. Pas de lengte van de doorzichtige buis aan aan de hoogte van de fles. De buis moet tot aan de onderkant van de fles komen. U kunt maximaal 3 magnumflessen tegelijkertijd in elk vak plaatsen.

NB: Als u uw apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt, verwijder dan de wijnflessen, spoel en droog de slangen waar de wijn door loopt, sluit de kraan van de stikstof, verwijder de resterende stikstof en blokkeer de kranen in geopende stand (met klembeugels).



6- TEMPERATUURREGELING

Het apparaat is uitgerust met 2 temperatuurregelaars aan de voorzijde, waarmee de temperatuur van elk vak onafhankelijk kan worden ingesteld. Elke regelaar bevindt zich onder het betreffende vak.

U kunt de temperatuur instellen voor het op temperatuur brengen van:

- 4 flessen witte wijn + 4 flessen rode wijn
- 8 flessen rode wijn
- 8 flessen witte wijn

De waarde die op de schermen wordt weergegeven als het apparaat in werking is en als de toetsen niet worden aangeraakt, geeft altijd de binnentemperatuur van het vak aan.

U kunt de gewenste temperatuur voor elk vak als volgt instellen:

Handmatige VOV3

1. Houd de toets  gedurende 2 seconden letters "SET"

ingedrukt, de verschijnen, druk de toets  opnieuw in; vervolgens wordt de ingestelde temperatuur weergegeven met een knipperende punt (standaard geprogrammeerde temperatuur).

2. 2. U kunt nu de ingestelde temperatuur wijzigen door de toetsen  en  in te drukken (weergave van een knipperende punt).

3. 3. Als u klaar bent met het instellen van de temperatuur, bevestigt u de nieuwe waarde door opnieuw de toets  in te drukken; de letters SET verschijnen opnieuw.

4. Na enkele seconden keert de weergave automatisch terug naar de temperatuur binnen in het vak.

Elektronische VOV3

1. Druk op de toets , de letters "SETI" knipperen en de ingestelde temperatuur verschijnt.

2. U kunt nu de ingestelde temperatuur wijzigen door op de toetsen  in  te drukken..

3. Als u klaar bent met het instellen, bevestigt u de nieuwe waarde door de toets **P**, in te drukken. De nieuwe ingestelde temperatuur is geregistreerd en de weergave keert terug naar de binnentemperatuur in het vak.



NB: De adviestemperatuur voor het koelvak ligt tussen 6°C en 12°C, en tussen 15°C en 19°C voor het vak met gematigde temperatuur. De temperatuur kan in elk vak worden ingesteld tussen 6°C en 22°C.

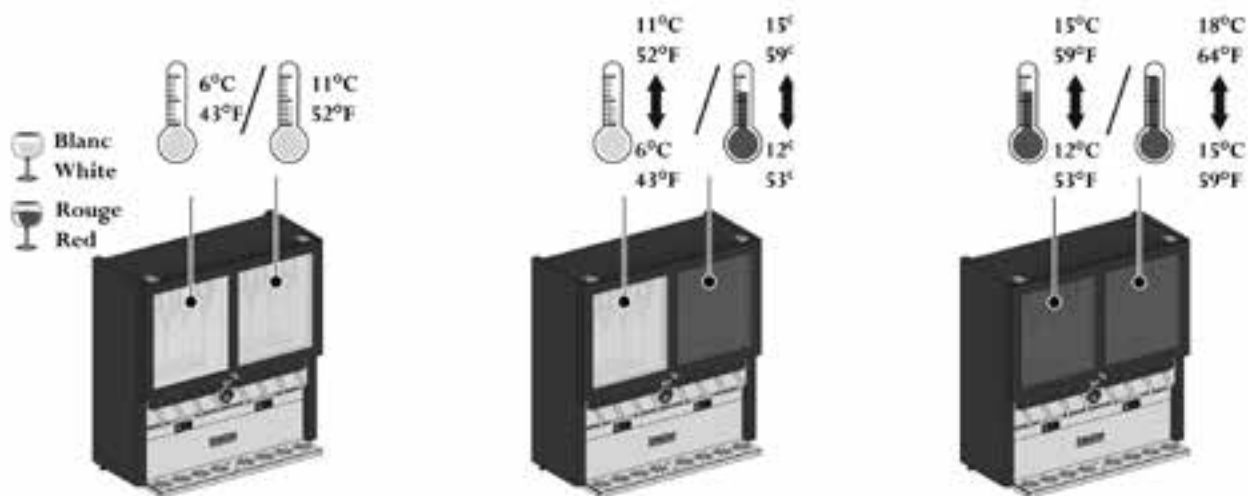


De omgevingstemperatuur van de ruimte waarin de Vin au Verre is geïnstalleerd dient tussen de 6°C en 30°C te liggen voor een goede werking van het apparaat. Buiten deze temperatuurgrenzen wordt de werking van het apparaat niet gegarandeerd.

Uw apparaat is uitgerust met een verwarmingselement voor gebruik van de Vin au Verre in een omgevingstemperatuur tussen 6°C en 30°C. Het verwarmingselement is in het rechter vak van het apparaat geplaatst.

Als u wijn op een serveertemperatuur wilt brengen die hoger ligt dan de omgevingstemperatuur, dan kan dan alleen door de flessen in het rechter vak te plaatsen. De temperatuur van het linker vak kan niet hoger zijn dan de omgevingstemperatuur.

Voorbeelden mogelijke configuraties



7 - WAARSCHUWINGSLAMPJE STIKSTOF



I. Handmatig VOV3-model

Uw apparaat is uitgerust met een waarschuwingslampje stikstof waarmee u de druk kunt controleren. Zo bent u er zeker van dat uw Vin au Verre de juiste druk heeft en de aangebroken wijnflessen beschermd zijn tegen oxidatie. De drukknop van het waarschuwingslampje stikstof gaat branden zodra de druk onder de 100 mb (0,1 bar) komt, hetgeen kan duiden op een kleine stikstoflekkage.

In dat geval:

- Controleer of de afdichtingen van de rotulesystemen voor de aspiratie van de wijn correct en in het midden van de flessenhals zijn geplaatst. Druk vervolgens op de drukknop. De waarde van gasdrukmeter moet weer stijgen en het waarschuwingslampje moet doven.
- Indien het waarschuwingslampje blijft branden, controleer dan de gasdrukmeten van de stikstoffles. Indien de wijzers van de 2 gasdrukmeten op 0 staan, betekent dit dat de stikstoffles leeg is en vervangen moet worden. Sluit de stikstoffles, schroef de gasdrukmeter los van de fles en plaats een nieuwe fles (zie paragraaf 5II).

Open de nieuwe fles

Controleer de drukregeling (tussen 1 en 2 bar)

Druk vervolgens op de drukknop. De waarde van gasdrukmeter van de Vin au Verre moet weer stijgen en het waarschuwingslampje moet doven.

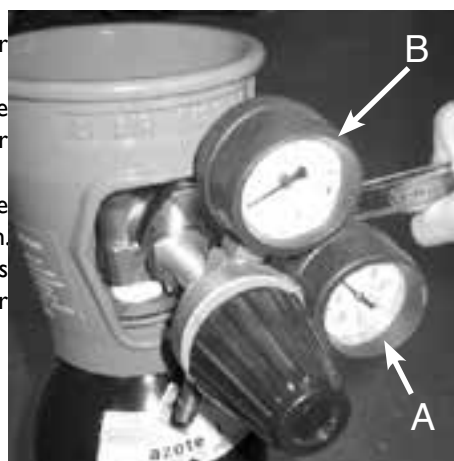
NB: met een stikstoffles Aligal I van het type B5 vloeibare lucht van 0,9 m3 kunnen ongeveer 600 flessen of 3000 glazen van 15 cl worden geserveerd.

- Indien de rechter gasdrukmeter (A) van de stikstoffles een druk hoger dan 0 aangeeft, betekent dit dat het reduceerventiel is losgeschroefd.

Draai het reduceerventiel weer vast door de zwarte knop met de wijzers van de klok mee te draaien, totdat er op de linker gasdrukmeter (B) een druk tussen 1 en 2 bar wordt weergegeven.

Druk vervolgens op de drukknop. De waarde van gasdrukmeter van de Vin au Verre moet weer stijgen en het waarschuwingslampje moet doven.

- Indien het waarschuwingslampje stikstof ondanks al deze procedures toch blijft branden, dient u contact op te nemen met uw distributeur van EuroCave.





7 - WAARSCHUWINGSLAMPJE STIKSTOF

II. Elektronisch VOV3-model

Uw apparaat is uitgerust met een waarschuwingslampje stikstof waarmee u de druk kunt controleren. Zo bent u er zeker van dat uw Vin au Verre de aangebroken wijnflessen beschermd tegen oxidatie.

Het waarschuwingslampje stikstof gaat branden zodra de druk daalt, hetgeen kan duiden op een kleine stikstoflekkage.



In dat geval:

- Zet het apparaat in handmatige modus door de sleutel van de deurvergrendeling open te draaien (EuroCave-lampje knippert langzaam). Controleer of de afdichtingen van de aspiratiesystemen van de wijn correct en in het midden van de flessenhals zijn geplaatst. Zet het apparaat vervolgens in de automatische modus door de deur te sluiten (het logo van EuroCave brandt), waarna het controlelampje moet uitgaan.

Neem contact op met uw dichtstbijzijnde EuroCave-dealer als het probleem blijft aanhouden.

- Als het rode controlelampje aan gaat, controleer dan de gasdrukmeters van de stikstoffles. Indien de wijzers van de 2 gasdrukmeters op 0 staan, betekent dit dat de stikstoffles leeg is en vervangen moet worden.



Bij gebrek aan gas (rode fles boven het logo) is het onmogelijk om het apparaat in de automatische modus te gebruiken. Deze storing blokkeert elk automatisch gebruik en dwingt de gebruiker om naar de handmatige modus te gaan om het probleem op te lossen.

Sluit de stikstoffles, schroef de gasdrukmeter los van de fles en plaats een nieuwe fles (zie paragraaf 5II).

Open de nieuwe fles

Controleer de drukregeling (tussen 1,5 en 2 bar).

Bij het opnieuw inschakelen van uw apparaat moet het controlelampje uitgaan

8 - KENMERKEN VAN UW ELEKTRONISCHE VIN AU VERRE



NB: Uw VoV3e is ontworpen om te functioneren in de autonome modus of met de volgende opties: VoVbox (traceerbaarheid met interface kassaregistratie) of self-service.

De informatie in deze handleiding is altijd van toepassing, ongeacht de werkingsmodus.

Raadpleeg de gebruikershandleidingen van EuroCave Professional voor de kenmerken van de functies VoVbox of Self-Service.

Elektronische dosering:

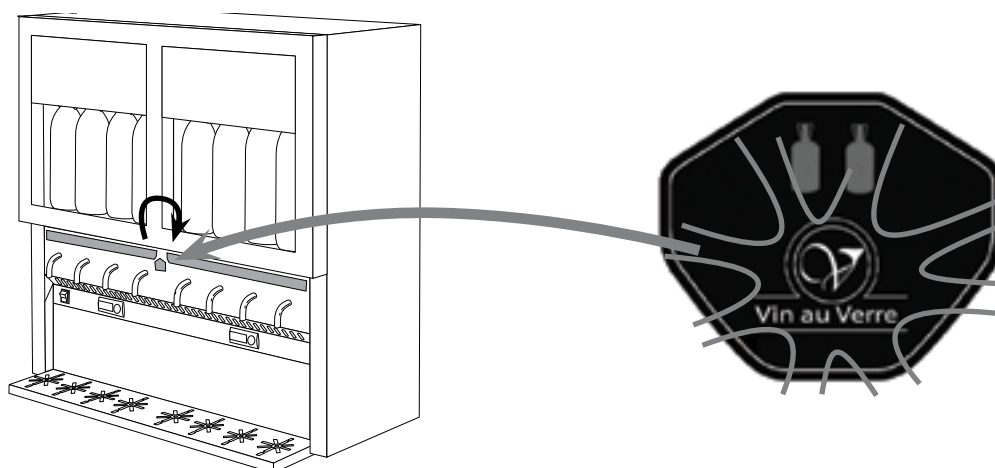
Uw apparaat is voorzien van een elektronisch doseringssysteem. Uit elke fles kunnen drie instelbare doses worden getapt.

De doses zijn in de fabriek voorinsteld op 3, 6 en 12 cl. De dosesparameters kunnen vervolgens door de gebruiker worden gewijzigd naar de nieuwe gebruikswaarden.

3cl 6cl 12cl



I. Normale werking / automatische modus:



De automatische modus treedt in werking als de deur wordt gesloten. Het Vin au Verre-logo blijft dan permanent branden.

Om een dosis af te geven, drukt u de betreffende toets op het toetsenbord stevig in.

Als er onvoldoende vloeistof in de fles zit om een maximale dosis te serveren, dan gaat het controlelampje "fles leeg" branden (oranje fles naast de doses). De afgifte wordt niet geblokkeerd als dit lampje gaat branden. Zie de werking in handmatige modus (hieronder) om de teller weer op nul te zetten.



NB: De sleutel links van uw apparaat is niet alleen voor de bediening van het licht, maar ook van het debiet van de Vin au Verre.

- Wanneer het licht brandt, kan er debiet worden afgegeven.
- Wanneer het licht niet brandt, is het debiet geblokkeerd.



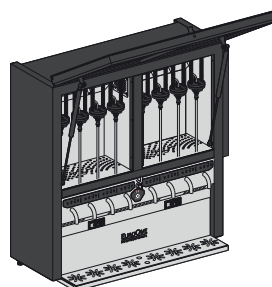


8 - KENMERKEN VAN UW ELEKTRONISCHE VIN AU VERRE

II. Werking in de handmatige modus

Om de handmatige modus te activeren, moet u de sleutel voor vergrendeling draaien en het apparaat in ontgrendelde toestand laten. Logo begint langzaam te knipperen als het apparaat in deze werkingsmodus staat.

- In de handmatige modus kunt u:
 - Een fles wisselen
 - De wijn handmatig schenken door op een van de toetsen boven kraantjes te drukken.
 - De teller van het debiet van elke fles terugzetten op zodat het apparaat weet dat de fles vol is



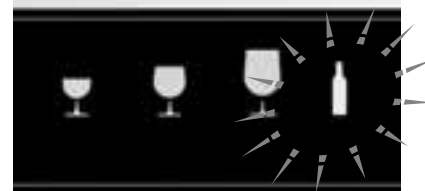
Bij het wisselen van een fles dient u een kleine hoeveelheid wijn te tappen door op een dosis te drukken, om de luchtslangen en overblijfselen van de vorige wijn te reinigen. Als u van wijn wisselt, dient u het circuit te reinigen - zie hoofdstuk 5 - IV.

Om handmatig wijn te schenken, drukt u op een toets voor een kleine, gemiddelde of grote dosis, afhankelijk van de fles waaruit waaruit u wilt schenken. De wijn blijft stromen zolang u de toets ingedrukt houdt.

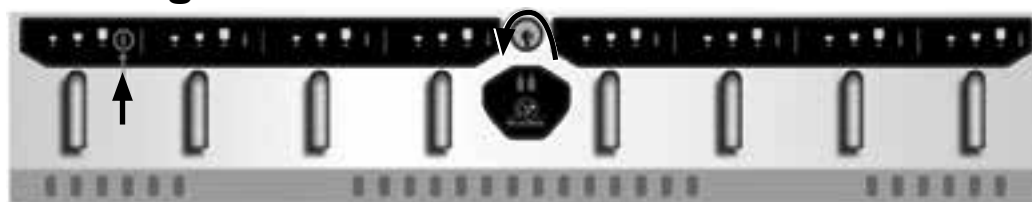


J\ Het wijnvolume dat wordt getapt in de handmatige modus wordt niet meegenomen in de berekening voor het einde van de fles.

Om de teller van het getapte volume van een fles op nul te zetten, hoeft u alleen maar op de knop "Lege fles" te drukken die hoort bij de fles die u op nul wilt zetten. Het controlelampje "Lege fles" begint dan te knipperen om de handeling te bevestigen. Het is ook mogelijk een teller op nul te zetten als het controlelampje "Lege fles" niet brandt. Om de handmatige modus te verlaten sluit u het apparaat en vergrendelt u het met de centrale sleutel.



III. Kalibrering doses



In deze modus kunt u de parameters van de doses en de grootte van een fles vaststellen. Let op: als de instellingen eenmaal zijn gewijzigd, worden dit de nieuwe standaardinstellingen van het apparaat.

Ga als volgt te werk om in de kalibreringsmodus te komen: houd de knop "Lege fles" van het eerste kraantje links lang ingedrukt (zie punt 1 hierboven) en ontgrendel tegelijkertijd het apparaat met de sleutel (punt 2) totdat u een pieptoon hoort. Het Vin au Verre-logo gaat dan snel knipperen. Als u eenmaal in de modus bent, kunt u de volgende parameters instellen:

- het gewenste wijnvolume voor elke dosis,
- de totale inhoud van de fles,

en dit voor elk van de acht flessen. Houd hiervoor de knop ingedrukt totdat u de gewenste wijndosis krijgt (het is mogelijk om meerdere malen achter elkaar te drukken voor een nauwkeurige instelling van de dosis).

Deze dosisinstantellingen moeten na elkaar worden uitgevoerd; het is niet mogelijk om 2 doses tegelijkertijd in te stellen. Het is ook mogelijk om het signaal voor het einde van de fles in te stellen volgens dezelfde methode. Vul hiervoor een fles met water, plaats hem in het vak en druk op de knop Terugzetten op nul (de fles loopt leeg), tot aan het niveau dat u wilt instellen als waarschuwningsniveau voor een bijna lege fles.

Nadat de doses zijn gekalibreerd, vergrendelt u de deur weer om in de automatische modus te komen.

9 - DAGELIJKS ONDERHOUD



I. Dagelijks onderhoud

Voor het behoud van de kwaliteit van de door u geserveerde wijn, dient u de Vin au Verre elke dag na gebruik te reinigen:

- de buitenkant met een vochtige doek
- de binnenkant met behulp van een kleine flessenrager of door de kraan in een glas lauw water te dompelen



Als u verzuimt dit dagelijkse onderhoud uit te voeren, kunnen de wijnresten die achterblijven in de aftapkranen gaan oxideren, wat kan zorgen voor een slechte smaak van het eerste glas wijn bij de volgende bediening.

II. Reiniging na elke verandering van wijnsoort

Reinig ook het circuit na elke verandering van wijnsoort met behulp van een fles lauw water die u op de plaats van de wijnfles zet (zie 5-IV).

III. Onderhoud buitenkant

Voor het onderhoud van de buitenkant van het apparaat dient u een speciaal product voor de reiniging van RVS te gebruiken en na te wrijven met een zachte doek.



Gebruik geen schuurmiddelen of chloorhoudende middelen die uw apparaat kunnen beschadigen.

IV. Vervanging afvoerslang

De afvoerslangen voor de wijn zijn aan slijtage onderhevig en aanbevolen wordt om ze elke 2 jaar te vervangen.

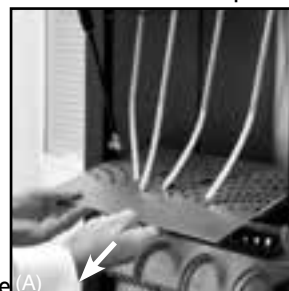
U kunt ze vervangen met de onderhoudsset. Als u geen onderhoudscontract hebt afgesloten, neem dan contact op met uw EuroCave-dealer om de benodigde slangenset te kopen.

Voor het vervangen van de afvoerslangen van de wijn:

• HANDMATIG VOV3-MODEL

I. Tap het apparaat af:

- Haal de flessen uit het apparaat.
- Plaats steeds een fles met water onder elke kop en spoel het circuit.
- Verwijder de fles met water en vervang deze door een lege fles.
- Tap de afvoerslangen volledig af in een glas door meerdere malen op de (A) distributiepallet te drukken.
- Haal de stekker van de Verre au Vin uit het stopcontact.
- Verwijder de lege fles.
- Verwijder het rekje van elk vak (A).

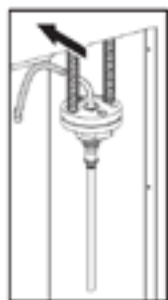




9 - ALGEMEEN ONDERHOUD

2. Verwijder de slang (flexibele slang)

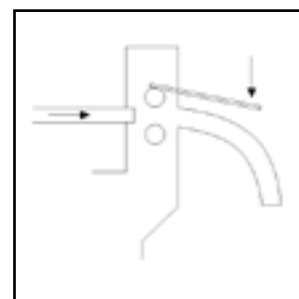
- Zet het rotulesysteem voor de aspiratie van de wijn schuin naar voren
- Haal de flexibele slang uit het aspiratiesysteem door hem naar achteren te trekken. Trek de slang van zijn plaats door hem naar onderen te trekken
- Houd de pallet ingedrukt en trek de afvoerkoker en de slang met behulp van een kleine tang uit de kraan.



3. Installeer de slang (harde en flexibele slang)

Installeer de slang (harde en flexibele slang)

- Neem de nieuw geleverde slang.
- Schuif de flexibele slang door het gat van de binnenwand, aan de achterkant. Schuif de slang voorzichtig achter de plaat.
- De slang steekt nu uit de onderkant van de wand. (I)
- Haal het flexibele deel door de kraan via de binnenkant van het vak door continu op de pallet te drukken.
- (J) Vang de slang op aan de andere kant, aan de voorzijde van het apparaat



4. Installeer de afvoerslang

- Schuif de flexibele slang over de harde buis, waarbij het luchtgat zich aan de bovenkant moet bevinden.
- Schuif de harde buis in de rvs-buis door continu op de kraan te drukken.



5. Zet het apparaat weer in elkaar

- Let op dat de slangen niet gebogen zijn
- Plaats de rekjes terug.
- Steek de stekker weer in het stopcontact
- Spoel de circuits met een fles met lauw water.
- Tap de circuits af en installeer de flessen (zie het hoofdstuk Installatie)

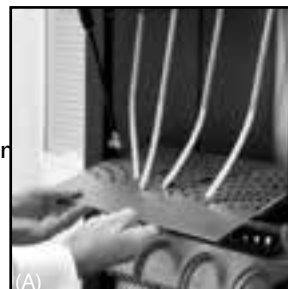
9 - ALGEMEEN ONDERHOUD



• ELEKTRONISCH VOV3-MODEL

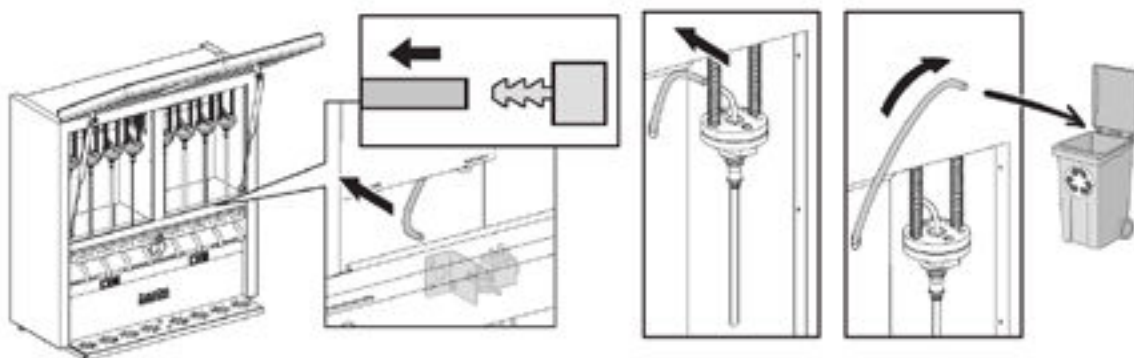
1. Tap het apparaat af:

- Haal de flessen uit het apparaat.
- Plaats steeds een fles met water onder elke kop en spoel het circuit.
- Verwijder de fles met water en vervang deze door een lege fles.
- Tap de afvoerslangen volledig af in een glas door meerdere malen op de knop voor de debietregeling te drukken.
- Haal de stekker van de Verre au Vin uit het stopcontact.
- Verwijder de lege fles.
- Verwijder het rekje van elk vak.



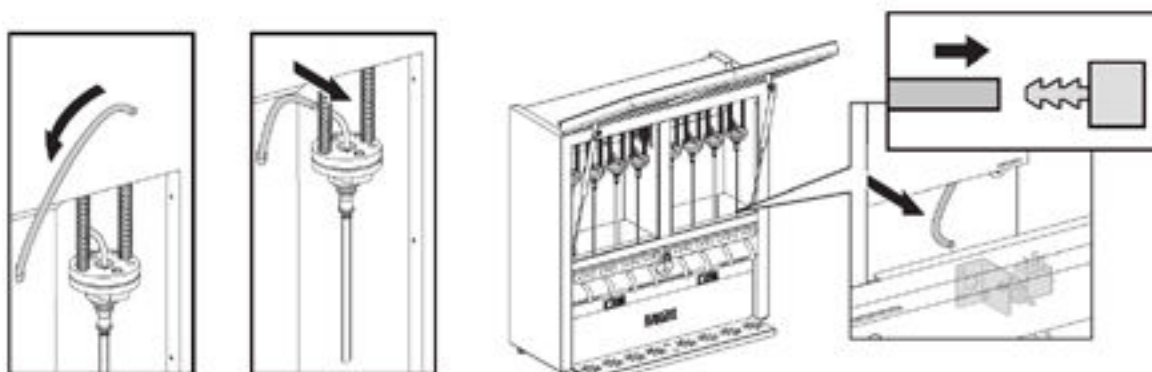
2. Verwijder de slang (flexibele slang)

- Zet het rotulesysteem voor de aspiratie van de wijn schuin naar voren
- Haal de flexibele slang uit het aspiratiesysteem door hem naar achteren te trekken.
- Trek de flexibele slang uit het distributieveentiel door hem naar achteren te trekken.
- Trek de slang van zijn plaats door hem omhoog te trekken



3. Installeer de slang (flexibele slang)

- Neem de nieuwe slang
- Schuif de flexibele slang door het gat van de binnenwand, aan de achterkant. Schuif de slang voorzichtig achter de plaat.
- De slang steekt nu uit de onderkant van de wand.
- Steek de slang op het rotulesysteem voor aspiratie
- Steek de slang in het ventiel voor distributie van de wijn

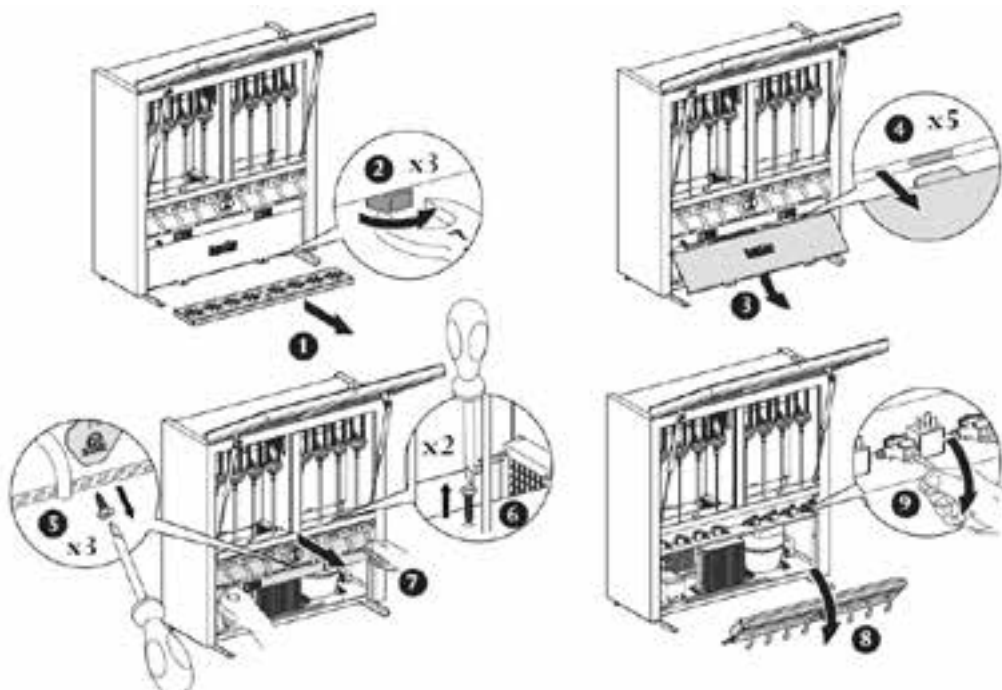




9 - ALGEMEEN ONDERHOUD

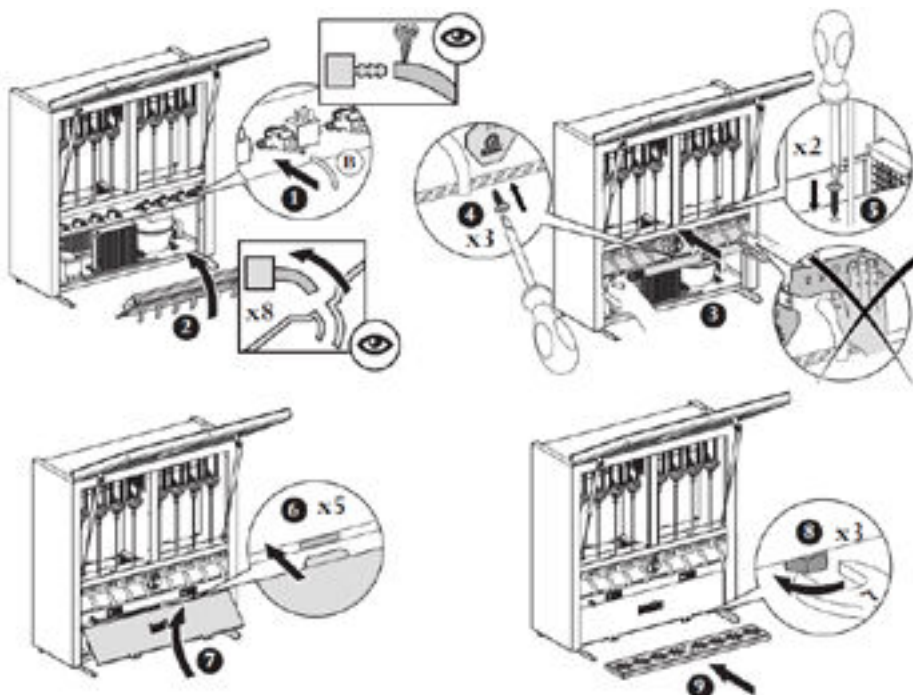
4. Demonteer de voorkant van het apparaat.

- Maak de drie zeshoekige schroeven onder de plaat EUROCAVE Professional los en verwijder de plaat.
- Maak de drie platte schroeven aan de voorkant en de twee platte schroeven in het vak los
- Verwijder de voorkant door voorzichtig aan de afvoerslangen te trekken



5. Verwissel de afvoerslangen en zet de platen weer vast

- Verwijder elke afvoerslang
- Plaats de nieuwe slangen en let erop dat het luchtgat aan de bovenkant zit.
- Plaats de voorkant door de nieuwe slangen aan de voorkant van de plaat af te stellen
- Druk de voorkant niet aan via het lexaan bedieningsgedeelte, maar via de metalen delen.
- Zet de plaat weer vast met de 5 platte schroeven
- Plaats de EUROCAVE Professional-plaat terug met behulp van de 3 zeshoekige schroeven.



LET OP:

Als u een onderhoudscontract hebt afgesloten bij EuroCave Professional dient deze procedure te worden uitgevoerd door een bevoegd onderhoudsmoniteur.

10 - STORINGEN



Mogelijke incidenten	Correctieve handelingen
Bij de ingebruikname	
De compressor werkt niet, terwijl de ingestelde temperatuur in het vak/de vakken toch lager is dan de omgevingstemperatuur.	1 Controleer of het stopcontact goed functioneert door er een ander elektrisch apparaat in te steken 2 Stel de regelaar van het linker vak in op de minimumwaarde Indien de compressor na stap 1 en 2 nog niet opstart, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.
De compressor stopt nooit en u bent binnen het bereik van de omgevingstemperatuur voor de werking van het apparaat (tussen 6°C en 25°C).	1 -Ga na of u de richtlijnen voor de installatie van uw apparaat goed hebt opgevolgd en controleer of de luchtcirculatie niet geblokkeerd is. 2-Stel de regelaar van het linker vak in op de maximumwaarde Indien de compressor na stap 1 en 2 niet stopt, dient u het apparaat uit te schakelen en contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.
Tijdens de werking	
De wijn komt niet uit de aftapkranen.	- Ga na of er geen slangen vastgeklemd zitten - Controleer of de stikstoffles niet leeg is en of de gasdrukmeter goed is ingesteld. Indien de wijn nog altijd niet naar buiten komt, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.



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



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

II - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

I. Technische gegevens

VOV3	
B x D x H (mm)	860 x 430 x 890
Afdruiprek (mm)	110 en saillie
afstand kraan / afdruiprek (mm)	250
Flessencapaciteit (75 cl)	8 flessen om te serveren (4 rood + 4 wit; 8 rood; 8 wit) 8 reserveflessen op serveertemperatuur
Capaciteit magnumflessen (uitsluitend voor de handmatige VoV3)	6 magnums om te serveren (3 rood + 3 wit; 6 rood; 6 wit)
Leeg gewicht (kg)	59
Instelling	Elektronisch met weergave van de temperatuur. 2 binnenvakken voor 2 temperatuurzones.
Nauwkeurigheid van de weergave	+/- 1°C
Nauwkeurigheid instelling	+/- 1°C
Verbruik per 24 uur (bij 20°C)	0.75 kWh
Omgevingstemperatuur voor apparaat in werking	6 tot 25°C
Elektrisch vermogen (bij 30°C)	180 W
Spanning (V)	220-240
Koelmiddel	R 134 A
Geadviseerd temperatuurbereik voor witte wijn/rosé	6°C tot 12°C
Geadviseerd temperatuurbereik voor rode wijn	15°C tot 19°C
Stikstofcircuit	- Elastomeer flexibele slang die kan worden aangepast aan de hoogte van de flessen - Reduceerventiel - Manometer
Verlichting	- Elektroluminescentie diodes (LED)
diversen	-- Apparaten op 2 verstelbare schroefvoeten - Bevestiging voorzien aan de achterkant van het apparaat
Waarschuwinglampje stikstof	Controlelampje aan de voorkant

II. Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 VEILIGHEID 2006/95/CE

Normen EN60335-1:2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003 + A1 + A2 + A11

2 CEM 2004/108/CE Norm EN55014-1/2

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modification 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 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 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, is 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 Einverständnis von EuroCave weder ganz noch teilweise fotokopiert, vervielfältigt oder in andere Sprachen übersetzt werden.

ADVERTENCIA

Las informaciones contenidas en este documento están sujetas a modificación 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 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 caves, système de Vin au verre... n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire!

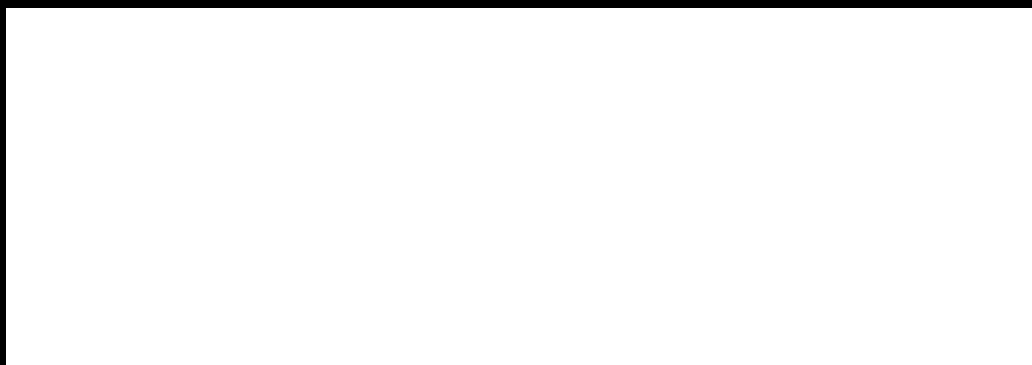
Leader in the wine preservation, presentation and services sector for over 35 years, EuroCave offers you solutions adapted to everyone of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system... don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!

Seit mehr als 35 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Wein 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 Ihrem 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 bodega, 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 aan, aangepast aan elk wens van een wijnliefhebber en wijnprofessional. Wijnkasten, wijnrekken, wijnkelderkoelingen, wijnperglasseserveersystemen... aarzel niet om uw EuroCave dealer te vragen voor meer informatie!

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e dei servizi di vini da più di 35 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuna delle vostre esigenze. Cantinette per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori di cantina, sistemi di vino al bicchiere... non esitate a contattare il vostro rivenditore EuroCave per qualsiasi informazione complementare!



www.eurocavepro.com • contactpro@eurocave.com