

EUROCAVE

PROFESSIONAL

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

Wine Bar

L'esprit bar à vin ! *

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



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

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

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



Compact



Pure



Revelation



Collection



Tête à Tête



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Wine Art

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



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa®

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



Gamme 5000



ShowCave



Vin au Verre®



Wine Bar®

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

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

La température

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

L'hygrométrie

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

L'obscurité

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

L'absence de vibration

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

La circulation de l'air

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

Le rangement

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

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service du vin

Vins français

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

5



5 - INSTALLATION

5



6 - MISE EN SERVICE

6

I - Usage

6

II - Branchement

7

III - Descriptif

7

IV - Réglages des températures

7

V - Mise en veille

8



7 - UTILISATION

8



8 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

10



9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

10



10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

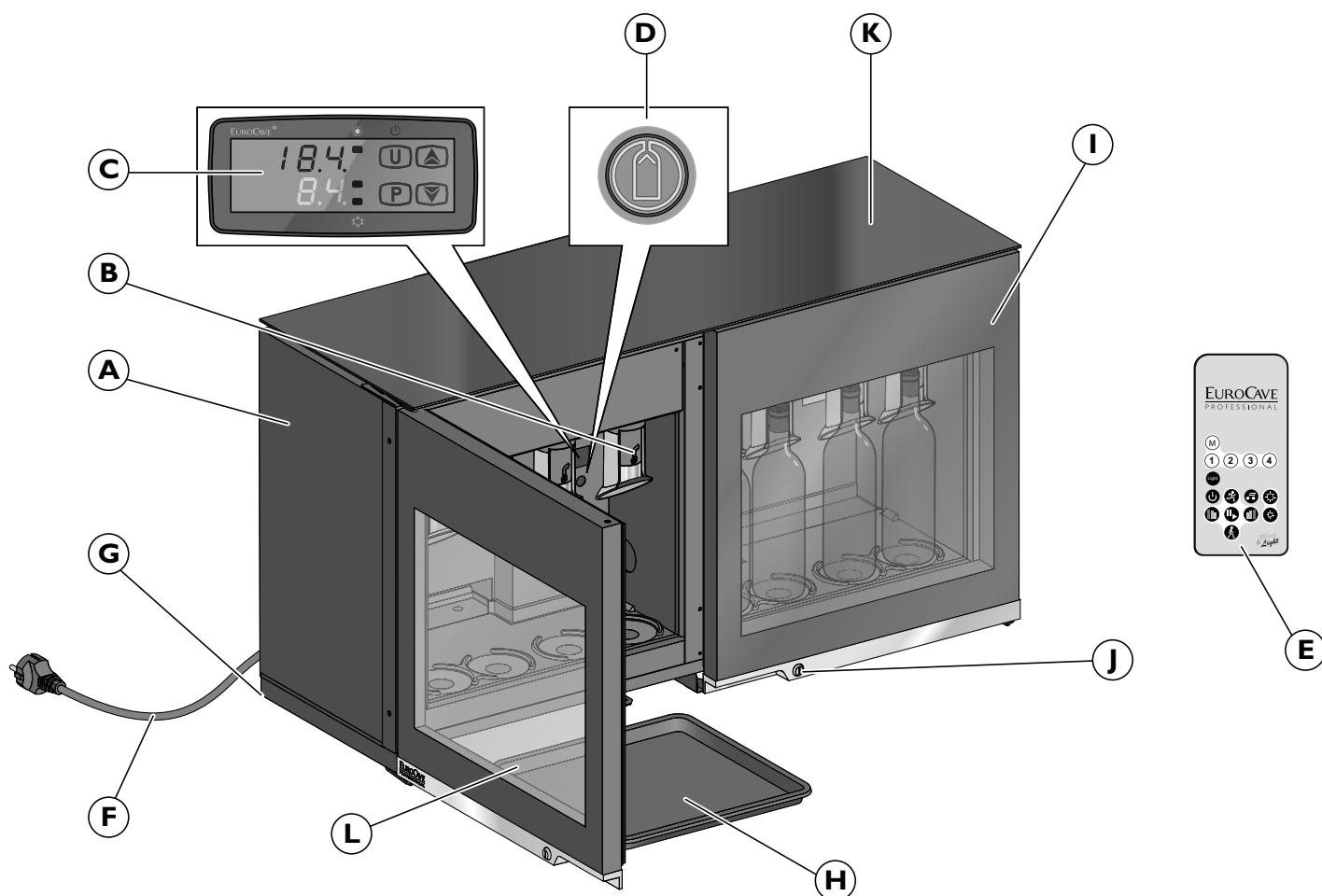
12

I - Caractéristiques techniques

12

II - Normes

12



Légende

- | | |
|---|--|
| A Coffre de l'appareil | F Cordon d'alimentation |
| B Tête de mise sous vide (8) | G Pieds réglables (2) |
| C Commande de réglage des températures des 2 compartiments | H Bac récupérateur des condensats (2) |
| D Témoins d'alarme de défaut de vide + bouton de réarmement de la mise sous vide (ACTIV PROTECT) | I Etiquette signalétique |
| E Télécommande de réglage de l'éclairage | J Serrure (2) |
| | K Plateau de verre |
| | L Portes (2) |



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur.
- Remplacez immédiatement tout cordon endommagé (contactez votre revendeur EuroCave Professional).
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéale entre 10 °C et 35 °C).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave Professional.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre...).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



Pour votre sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre.

Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).

*non valable dans certains pays.

Le cordon d'alimentation de l'appareil est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre pour prévenir tout risque de choc électrique.



Faites vérifier la prise secteur par un électricien qualifié qui vous assurera qu'elle est bien mise à la terre et qui effectuera, si nécessaire, les travaux de mise en conformité.

Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave Professional habituel pour changer le cordon d'alimentation s'il est endommagé. Il doit être remplacé par une pièce EuroCave garantie d'origine constructeur.



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

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



Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave Professional sont fabriquées en matériaux recyclables. Après le déballage de votre appareil, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage : un geste citoyen

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

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

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

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

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



Pour économiser de l'énergie

- Installez votre appareil dans un endroit adapté et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint des portes et vérifiez qu'ils ne sont pas endommagés. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave Professional.



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

5 - INSTALLATION



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

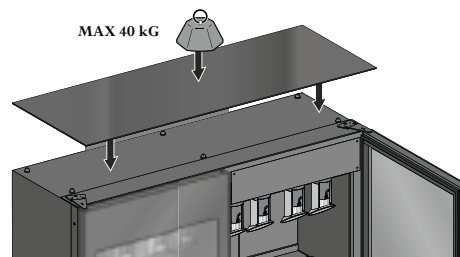
En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

Installation

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

Il doit :

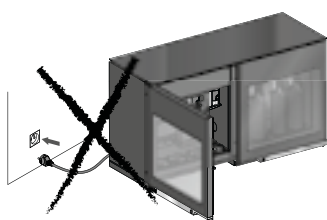
- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...)
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide,
- avoir un support stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (* non valable dans certains pays).



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

Précautions

- Ne placez pas votre appareil dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- **Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre appareil.**
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez l'appareil horizontalement vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds arrière (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre armoire de niveau légèrement vers l'arrière, 2 à 3° (permet l'écoulement des condensats).
- N'obstruez pas les ouïes d'aération à l'arrière de l'appareil.
- Les ouïes d'aération doivent être à une distance minimale de 10 cm de toute paroi ou objet.



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

6- MISE EN SERVICE

1. Usage

Wine Bar 8.0 est destiné à la mise à température et la préservation des bouteilles de vins tranquilles (blancs, roses, ou rouges) ouvertes.

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

Wine Bar 8.0 est conçu pour accueillir :

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

ou 8 bouteilles de vins rouge

ou 8 bouteilles de vins blanc/rosé

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

Que ces bouteilles soient entamées (mise sous vide) ou fermées (mise en température), avec Wine Bar 8.0, vos vins entamés gardent tout leur goût et leur saveur, et ce jusqu'à 10 jours.

La clé d'une bonne dégustation de vos vins

1) Servir le vin à une température de dégustation adéquate :

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

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

Wine Bar 8.0 fonctionne dans le respect du vin, c'est pourquoi les mises à température de dégustation sont progressives. Par exemple : une bouteille de vin blanc/rosé sortie d'une cave à vin à 12°C nécessitera environ 1h30 pour atteindre la température de dégustation adéquate (dans le cas d'une bouteille pleine et à une température ambiante de 20°C). Dans les mêmes conditions une bouteille de vin rouge nécessitera environ 3h pour atteindre la bonne température de dégustation.

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

Le vin respire, il est composé d'éléments vivants qui évoluent. Au contact de l'oxygène contenu dans l'air ambiant, le vin va s'oxyder très rapidement.

Il est nécessaire de protéger le vin de tout contact avec l'oxygène pour conserver ses qualités gustatives. Wine Bar préserve vos vins, son système de tirage au vide retire l'air de la bouteille, protégeant ainsi le vin de l'oxydation.

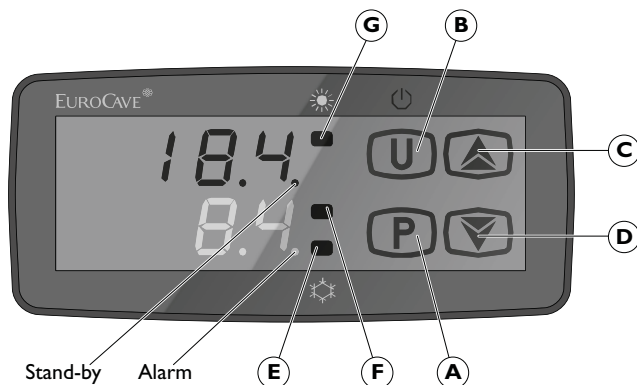
II. Branchement



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



III. Descriptif



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

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

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

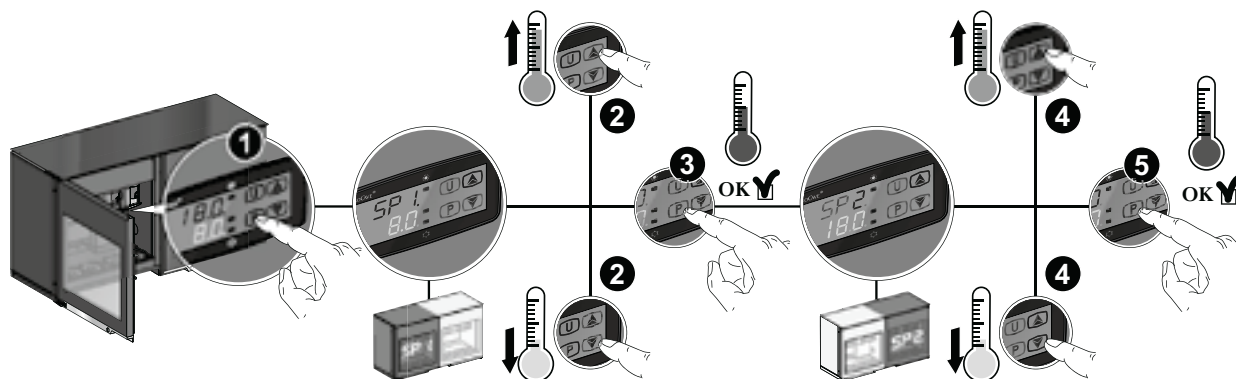
E - indicateur de la fonction froid (si allumé= le compartiment de gauche se rafraichit)

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

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

IV. Réglages des températures

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



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

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

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

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

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

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



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

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



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

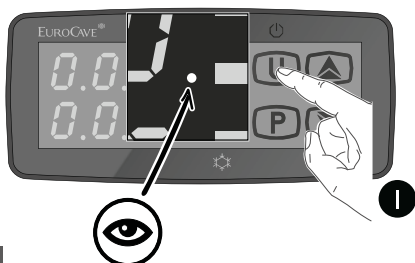


Pour fonctionner correctement l'appareil Wine Bar doit être placé dans une pièce dont la température est comprise entre 10 et 35 °C.



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

V. Mise en veille de l'appareil



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



7- UTILISATION

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

Position des têtes de tirage au vide

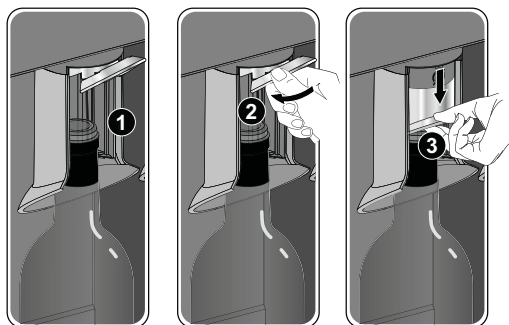
Conseil : pour un fonctionnement optimum de votre Wine Bar 8.0, nous vous recommandons de ne pas procéder au tirage au vide à chaque manipulation mais plutôt en fin de service.



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

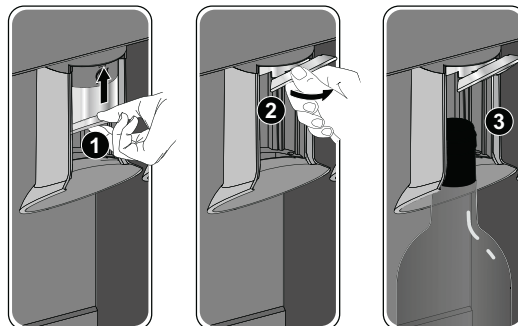
L'appareil admet les bouteilles des vins 75 cl standards (d'une hauteur de 292 à 336 mm). Ni les magnums ni les demi-bouteilles ne peuvent être utilisées dans l'appareil.

Position PROTECTION



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

Position SERVICE



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

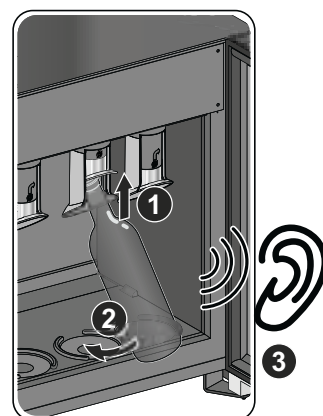
Préserver vos bouteilles entamées

- 1 Ouvrez la porte du compartiment.
- 2 Si la tête de tirage au vide est en position protection, placez directement le col de la bouteille entamée sous l'un des pistons de mise sous vide, et remontez votre bouteille tout en la centrant verticalement dans l'emplacement prévu à cet effet (ne mettez pas d'élément obstruant le col de la bouteille).
- 3 Si la tête de tirage au vide est en position service, repositionnez la d'abord en mode protection. Pour cela, tournez le piston sur la gauche pour le libérer et accompagnez la descente du piston jusqu'à sa position basse.

Puis positionnez le col de la bouteille entamée sous le piston de mise sous vide et remontez votre bouteille jusqu'à ce qu'elle soit en position verticale.

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

- 5 Fermez la porte du compartiment



Retirer une bouteille

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

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

- 4 Refermez la porte.

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

Eclairage de votre appareil

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

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



FUNCTIONNEMENT:

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





8 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

Opérations d'entretien quotidiennes :

- Si nécessaire, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utilisez jamais de produits détergents agressifs et ne faites pas couler de liquide sur le produit.

Dans le cadre d'un fonctionnement normal, et suivant les conditions climatiques (température/humidité), l'appareil en produisant du froid peut générer de la condensation naturelle. Ces résidus de condensation sont récupérés dans les tiroirs du socle de l'appareil prévus à cet effet.

Vérifiez régulièrement le niveau d'eau de condensation.

Pour vider les eaux de condensation :

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

Opérations d'entretien une à deux fois par an :

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

Opérations de maintenance :

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

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



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



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

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



9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le bouton ACTIV PROTECT s'allume en rouge 	Alarme défaut de vide	L'une des bouteilles de l'appareil n'est pas bien positionnée, ou le goulot de l'une des bouteilles est obstrué par un objet (opercule, bouchon ou autre). Une à une, enlevez les bouteilles, vérifiez l'absence d'objet sur le goulot et repositionnez les bouteilles dans chacun des emplacements.

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



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



I0 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

I. Caractéristiques techniques

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

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

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

* Consommation par 24h mesurée à une température extérieure de 25°C : 1 kWh.

Précision régulation : +/- 1°C

II. Normes

Respecte les Directives suivantes du Conseil de la Communauté Européenne

- Directive du Conseil 2004/108/CE, relative à la compatibilité électromagnétique
- Directive du Conseil 2006/95/CE, relative à la basse tension.

Et est conforme aux normes Européennes suivantes

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

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

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

Temperature

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

Humidity

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

Protection from light

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

Lack of vibration

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

Circulation of air

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

Storage

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

Thank you for placing your trust in EuroCave Professional.

Standard temperatures for serving wine

French wines

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

Australian wines

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

Other wines

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

CONTENTS



I - DESCRIPTION

3



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

4



3 - POWER SUPPLY

4



4 - PROTECTING THE ENVIROMENT AND ENERGY-SAVING

5



5 - INSTALLATION

5



6 - COMMISSIONING

6

I - Use

6

II - Connection

7

III - Description

7

IV - Temperature setting

7

V - Placing the appliance on standby

8



7 - USE

8



8 - EVERYDAY MAINTENANCE AND SERVICING

10



9 - OPERATING FAULTS

10



10 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

12

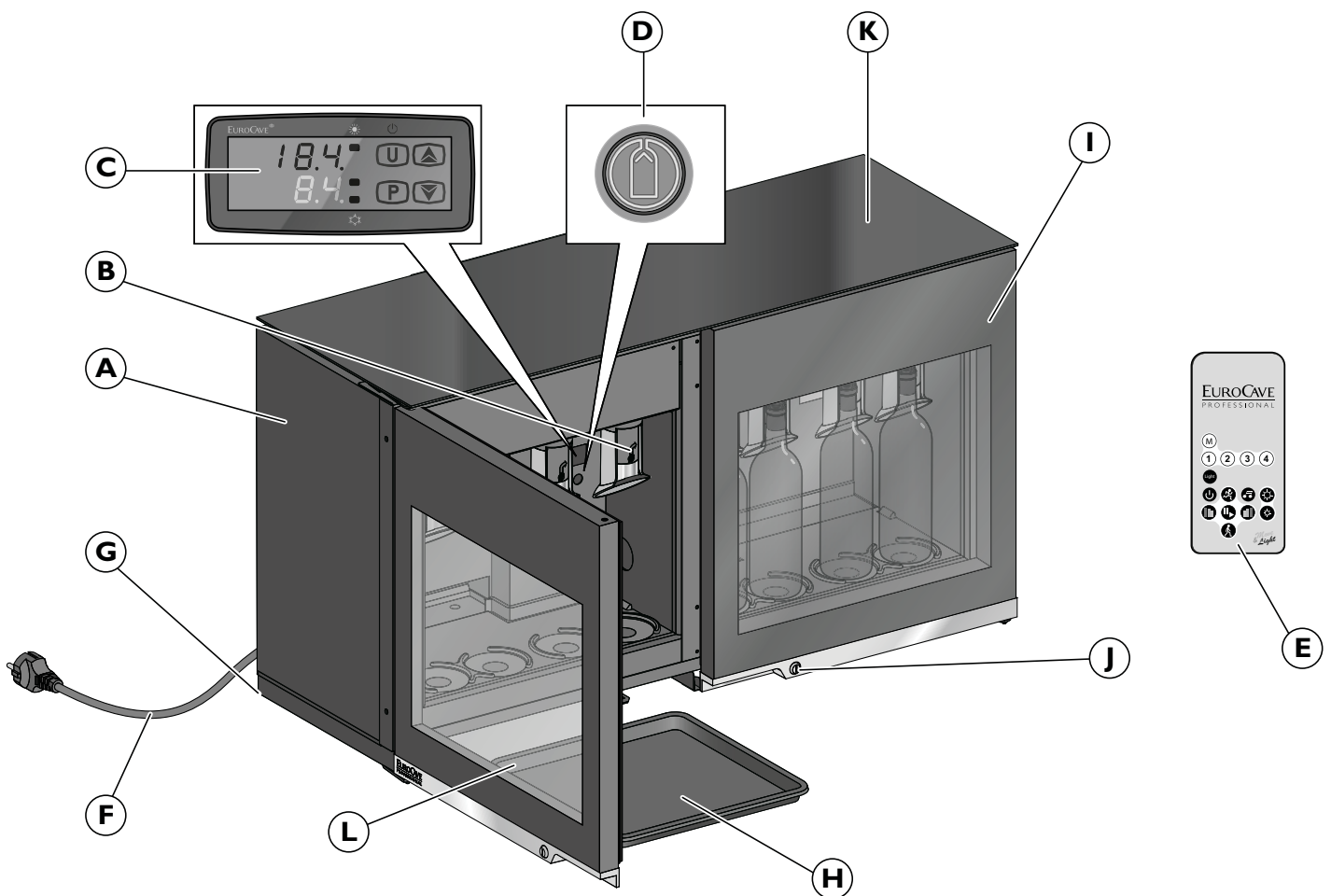
I - Technical features

12

II - Standards

12

I - DESCRIPTION



Caption

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



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

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

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

- Never use the appliance for anything other than its specific purpose, as described in these operating instructions
- Unplug your appliance when you are not using it for extended periods.
- Before carrying out any servicing or maintenance, unplug the appliance.
- Never unplug the appliance by pulling the cable, but by the plug.
- Never use a split power lead or one showing signs of wear along its length.
- Immediately replace damaged leads (contact your Eurocave Professional dealer).
- Do not leave the appliance within reach of children, without supervision.
- Only use the power lead supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.
- Your appliance is only intended for indoor use (ideal operating ambient temperature 10°C-35°C / 50°F-95°F).
- If the cable, plug or appliance appear to be damaged or are not functioning correctly, contact your Eurocave Professional dealer.
- Never put the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or other liquid.
- Do not let the power lead hang within reach of children, over a square corner or close to a source of heat.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate, do not use close to a source of heat (radiator, naked flame, window...).
- Place the appliance on a flat, stable and non-flammable surface, at a suitable distance from sinks or taps, to avoid splashes from water or other liquid.
- This appliance was not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental abilities, or by persons without experience or knowledge, except when they benefit, by a person responsible for their safety, from supervision or prior instructions on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



Never damage the refrigerating circuit of your appliance.



3 - POWER SUPPLY



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

**not applicable to some countries.*

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



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

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



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

4 - PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY-SAVING



Disposing of packaging

The packaging used by Eurocave Professional is produced in recyclable materials. After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

Recycling: a caring gesture

Electronic and electrical equipment has potentially harmful effects on the environment and human health, owing to the presence of dangerous substances.

Therefore, you must not trash electrical and electronic equipment with non-sorted municipal waste.

When purchasing a new Eurocave Professional product (wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre, Wine Bar 8.0), you can entrust the recycling of your old appliance to your Eurocave Professional dealer.

Speak to your Eurocave Professional dealer, he will advise you on the disposal and collection arrangements set up within the Eurocave Professional network.

In compliance with legislation on protecting and caring for the environment, your appliance does not contain C.F.C.s.



Energy-saving

- Install your cabinet in a suitable location and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the doors open only for very short periods.
- Ensure that the door seals are intact and check that they are not damaged. If they are, contact your Eurocave Professional dealer.



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

5 - INSTALLATION



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

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

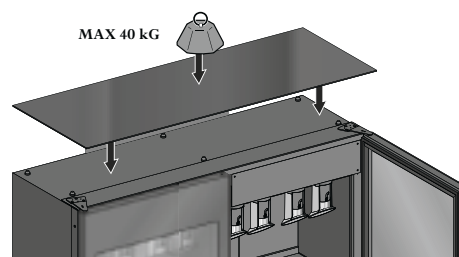
Installation

Transport your appliance to the chosen location.

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

It must:

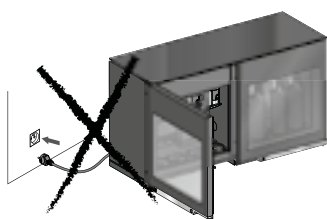
- be open on the outside to allow air to circulate (not a closed cupboard...)
- not be close to any heat source,
- not be too damp,
- have a stable, flat support,
- have a power supply (standard socket, 16 A, earthed with circuit breaker, 30 mA* (*not applicable to some countries).



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

Precautions

- Do not place your cabinet in an area likely to be flooded.
- Do not position your cabinet near to a source of heat or expose it to the effects of direct sunlight.
- Prevent water from splashing on the entire rear section of the appliance.
- **Position your appliance so that there is a minimum space of 10 cm between the wall and the rear wall of your cabinet.**
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any component of the appliance.
- Tilt the appliance backwards to adjust the back feet (adjusted by screwing or unscrewing), so that the cabinet is inclined rearwards by 2 - 3° (this allows the condensation to drain away).
- Do not obstruct the ventilation holes at the back of the appliance.
- The ventilation holes must be at least 10 cm away from walls or objects.



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

6- COMMISSIONING

1. Use

Wine Bar 8.0 is designed to bring non-sparkling wines (white, rosé or red) to the correct serving temperature and protect them from oxidation once opened.

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

Wine Bar 8.0 is designed to store:

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

or 8 bottles of red wine

or 8 bottles of white/rosé wine

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

Whether these bottles are open (vacuum sealed) or closed (being brought to the correct serving temperature), with Wine Bar 8.0, your open bottles retain all of their flavours, for up to 10 days.

The key to an optimal wine drinking experience

1) Serving wine at the correct temperature:

In order to fully develop all of their flavours, wines must be brought to the correct serving temperature. A wine kept at a temperature which is too high will seem too alcoholic. On the contrary, a temperature which is too low will dull the flavours and prevent them from fully expressing themselves. The correct serving temperature for white/rosé wines is 8°C - 10°C / 46 °F - 50°F. That of red wines is 16°C - 18°C / 60°F-64°F.

Wine Bar 8.0 respects your wine, which is why it brings it to the correct serving temperature gradually.

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

2) Protecting wine from oxidation once the bottle has been opened:

Wine breathes, it is a living and evolving material. Upon contact with oxygen in the ambient air, wine will oxidize very quickly.

Wine must be protected from any contact with oxygen in order to retain its tasting qualities. Wine Bar 8.0 protects your wines – its air vacuum system removes air from the bottle, in this way protecting your wine from oxidation.

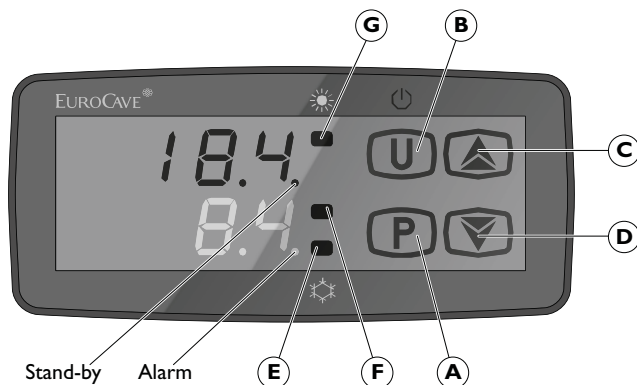
II. Connection



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



III. Description



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

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

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

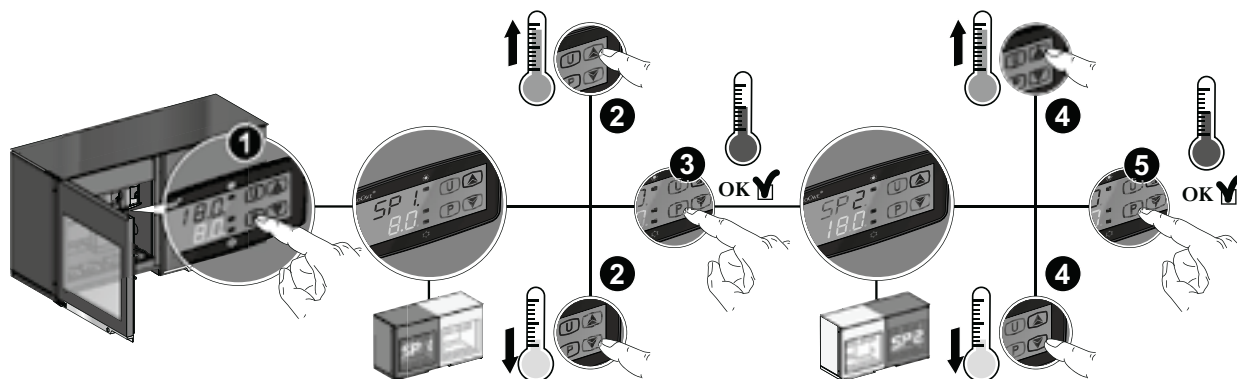
E - cold function indicator (if on= the left-hand compartment is chilling the wine)

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

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

IV. Temperature setting

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



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

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

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

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

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

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



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

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



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

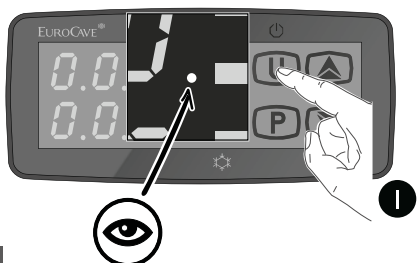


In order to operate correctly, the Wine Bar 8.0 appliance must be placed in a room with a temperature of 10-35°C / 50-95°F.



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

V. Placing the appliance on standby



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



7- USE

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

Position of the air vacuum system heads

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

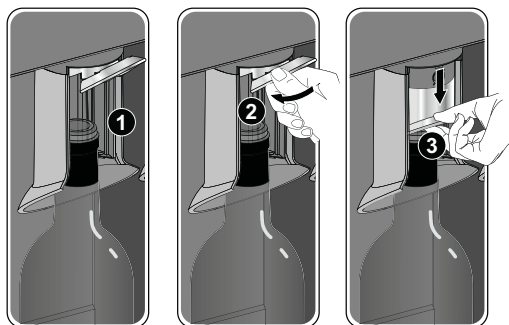


The oxygen extraction heads must never be used for fizzy wine (such as Champagne), only for still wines.



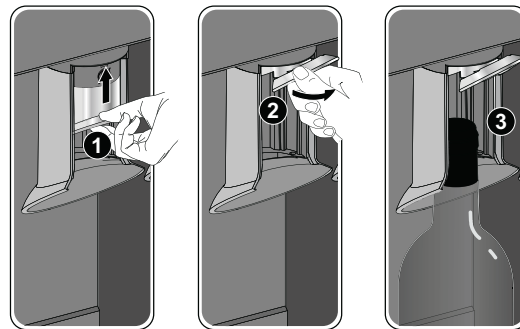
The appliance accepts standard 75 cl wine bottles (292 – 336 mm in height). Neither magnums nor half bottles can be used in the appliance.

PROTECTION position



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

SERVING position



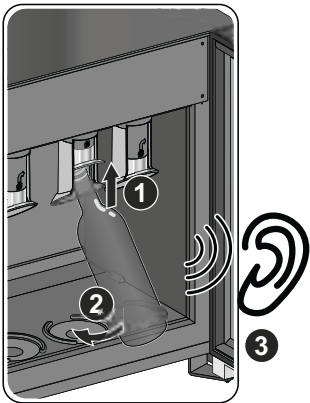
- 1 The air vacuum system head is in “protection” position. Raise the plunger
- 2 Turn it to the right to maintain it in its upper position.
- 3 The air vacuum system head is now in “service” position

Protecting your open bottles from oxidation:

- 1 Open the compartment door.
- 2 If the air vacuum system head is in the protection position, place the neck of the open bottle directly under one of the air vacuum plungers and raise the bottle whilst centring it vertically in the bottle holder (ensure that there are no objects that could obstruct the bottle neck).
- 3 If the air vacuum system head is in serving position, first place it in protection mode. To do so, turn the plunger to the left to release it and move it down to the low position.

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

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



Removing a bottle

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

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

- 4 Close the door

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

The lighting of your appliance:

Your Wine Bar 8.0 has multicolour LED lighting. It is supplied with a remote control for setting the lighting functions.

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



OPERATION:

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





8 - EVERYDAY MAINTENANCE AND SERVICING

Everyday care:

- Whenever necessary, clean the inside and outside of the appliance using a soft damp cloth.

Never use harsh detergents and do not allow liquid to run down the product.

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

Regularly check the condensation water level.

To empty the condensation water:

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

Cleaning to be carried out once or twice a year:

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

Maintenance

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

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



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

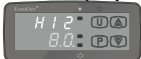


Any work on the cooling unit must be performed by a qualified refrigerationist, who must check the circuit for leaks before starting up the appliance. In the same way, any work on the electrical system must be performed by a qualified electrician.



9 - OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective action
The ACTIV PROTECT button is on red 	Air vacuum fault alarm	One of the bottles inside the appliance is incorrectly positioned, or the neck of one of the bottles is obstructed by an object (cap, cork or other object). Remove the bottles one by one, ensure that there are no objects obstructing the bottle neck and put the bottles back in each of the holders.

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



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



I0 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

I. Technical features

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

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

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

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

Setting precision +/- 1°C

II. Standards

Observes the following Directives of the Council of the European Community

- Council Directive 2004/108/CE, relating to electromagnetic compatibility
- Council Directive 2006/95/CE, relating to low voltage.

And complies with the following European standards

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

WILLKOMMEN IN DER WELT VON EUROCAVE

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

Temperatur

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

Luftfeuchtigkeit

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

Dunkelheit

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

Vibrationslosigkeit

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

Luftzirkulation

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

Lagersystem

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

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Übliche Serviertemperaturen für Weine

Französische Weine

Elsässer Wein	10 °C
Beaujolais	13 °C
Weißer Bordeaux-Likörwein	6 °C
Trockener, weißer Bordeaux	8 °C
Roter Bordeaux	17 °C
Weißer Burgunder	11 °C
Roter Burgunder	18 °C
Champagner	6 °C
Jura	10 °C
Wein aus dem Languedoc-Roussillon	13 °C
Rosé aus der Provence	12 °C
Wein aus Savoyen	9 °C
Trockener Weißwein aus dem Loiretal	10 °C
Likörwein aus dem Loiretal	7 °C
Rotwein aus dem Loiretal	14 °C
Wein aus dem Rhôneal	15 °C
Likörweine aus dem Südwesten Frankreichs	7 °C
Rotweine aus dem Südwesten Frankreichs	15 °C

Australische Weine

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

Sonstige Weine

Kalifornien	16 °C
Chile	15 °C
Spanien	17 °C
Italien	16 °C

INHALTSVERZEICHNIS



I - BESCHREIBUNG

3



2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

4



3 - STROMANSCHLUSS

4



4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPAREMASSNAHMEN

5



5 - AUFBAU

5



6 - INBETRIEBNAHME

6

I - Nutzung

6

II - Stromanschluss

7

III - Beschreibung

7

IV - Einstellen der Temperaturen

7

V - Standby des Geräts

8



7 - VERWENDUNG

8



8 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

10



9 - BETRIEBSSTÖRUNGEN

10



10 - TECHNISCHE CHARAKTERISTIKA UND NORMEN

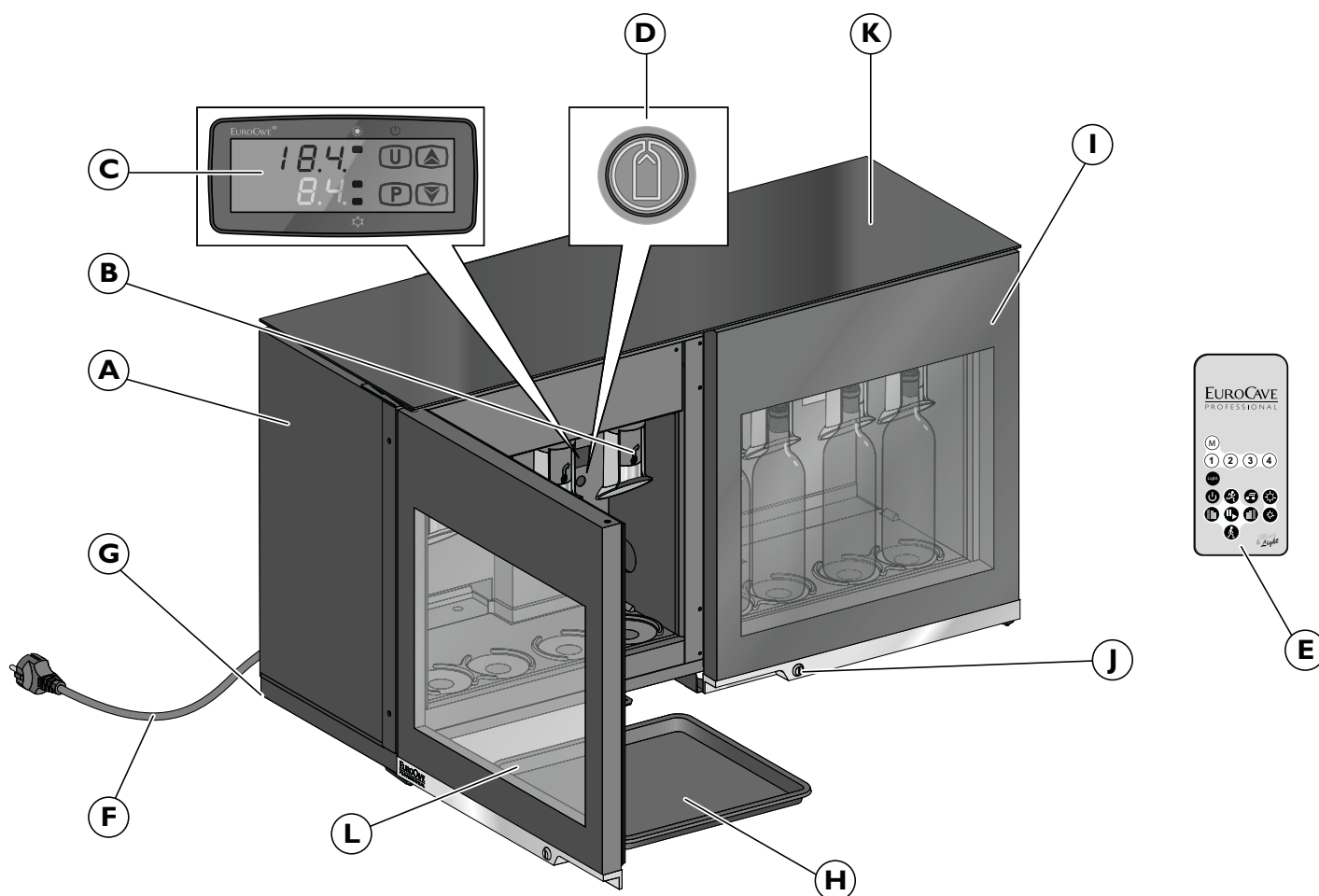
12

I - Technische Charakteristika

12

II - Normen

12



Legende:

- | | |
|---|--|
| A Gerätegehäuse | G Verstellbare Füße (2) |
| B Vakuumkopf (8) | H Auffangbehälter für Kondenswasser (2) |
| C Temperaturregelung der 2 Fächer | I Typenschild |
| D Fehleralarm-Leuchten des Vakuumsystems + Knopf zum Wiedereinschalten des Vakuumsystems (ACTIV PROTECT) | J Schloss (2) |
| E Fernbedienung zur Beleuchtungsregelung | K Glasplatte |
| F Stromkabel | L Türen (2) |



2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Nutzung Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch auf.

Eine nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung kann zur Beschädigung Ihres Geräts führen.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Stecken Sie Ihr Gerät ab, wenn Sie es längere Zeit nicht verwenden.
- Stecken Sie das Gerät ab, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, sondern am Stecker, um das Gerät abzustecken.
- Verwenden Sie kein rissiges Kabel oder ein Kabel, welches längs Verschleißspuren aufweist.
- Ersetzen Sie beschädigte Kabel sofort (wenden Sie sich an Ihren Eurocave Professional-Händler).
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang inbegriffene Stromkabel, verwenden Sie nur eine geerdete Steckdose.
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Innern bestimmt (die ideale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt zwischen 10 °C und 35 °C).
- Wenn das Kabel, der Stromstecker oder das Gerät beschädigt zu sein scheinen oder nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich an Ihren Eurocave Professional-Händler.
- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Füllen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in Reichweite von Kindern oder über eine scharfe Kante hängen und halten Sie es von Hitzequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heiße Fläche wie eine Herdplatte und verwenden Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizkörper, offene Flamme, Fenster...).
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht brennbare Fläche, in angemessener Entfernung von Spülbecken oder Wasserhähnen, um zu vermeiden, dass es mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit bespritzt wird.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder durch unerfahrene oder unwissende Personen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



Achten Sie darauf, den Kühlkreislauf Ihres Geräts nicht zu beschädigen.



3 - STROMANSCHLUSS



Zu Ihrer eigenen Sicherheit muss das Gerät korrekt geerdet werden. Überzeugen Sie sich, dass die Steckdose wirklich geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen Fehlerstromschutzschalter geschützt ist (30 mA*).

**in einigen Ländern nicht gültig.*

Das Stromkabel des Geräts besitzt einen Stecker für eine geerdete Standardsteckdose, um die Gefahr eines elektrischen Schlags auszuschließen.



Lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker überprüfen, der Ihnen versichert, dass sie wirklich geerdet ist oder, wenn nötig, die erforderlichen Arbeiten durchführt.

Begeben Sie sich zu Ihrem Eurocave Professional-Händler, um das Stromkabel austauschen zu lassen, wenn es beschädigt ist. Es muss durch ein Eurocave Professional-Kabel mit originaler Herstellergarantie ersetzt werden.



Überprüfen Sie bei Umzug ins Ausland, ob die Eigenschaften des Geräts dem Land entsprechen (Spannung, Frequenz).

4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPAREMASSNAHMEN



Entsorgung der Verpackung

Die von Eurocave Professional verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt.

Bringen Sie die Verpackungsteile, nachdem Sie Ihr Gerät ausgepackt haben, zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil recycelt.



Recycling: eine Bürgerpflicht

Elektrische und elektronische Geräte haben aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Substanzen möglicherweise schädigende Wirkung auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen.

Deshalb dürfen Sie elektronische und elektrische Geräte nicht über den nicht sortierten, städtischen Hausmüll entsorgen.

Beim Kauf eines neuen Eurocave Professional-Produkts (Weinklimaschrank, Weinkeller-Klimagerät, Offenausschanksystem) können Sie das Recycling Ihres alten Geräts Ihrem Eurocave Professional-Händler anvertrauen.

Sprechen Sie mit Ihrem Eurocave Professional-Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung innerhalb des Eurocave Professional-Netzwerkes mit.

Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Gerät kein FCKW.

Energiesparmaßnahmen

- Stellen Sie Ihr Gerät an einem geeigneten Ort auf und beachten Sie dabei die vorgegebenen Temperaturbereiche.
- Lassen Sie die Tür nur möglichst kurz offen.
- Kontrollieren Sie die Dichtheit der Türdichtung und überprüfen Sie, ob sie beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren Eurocave Professional-Händler.



Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

5 - AUFBAU

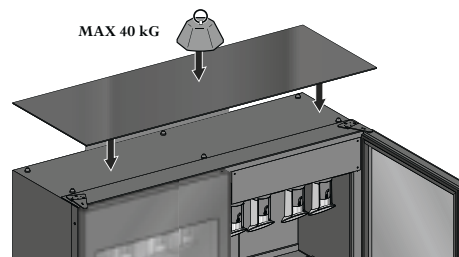


- Überprüfen Sie gleich bei der Lieferung, ob Ihr Gerät keine äußeren Mängel aufweist (Schlagspuren, Deformation,...).
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der Innenausstattung Ihres Geräts (Wände, Absaugköpfe, elektronische Regelung).

Setzen Sie sich bei Problemen mit Ihrem Eurocave Professional-Händler in Verbindung.

Installation

Transportieren Sie Ihr Gerät an den gewünschten Ort. Platzieren Sie die Glasplatte auf dem Gerät und setzen Sie die Kondenswasser-Auffangbehälter ein.



Er:

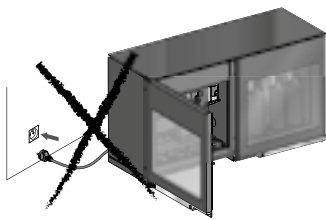
- muss nach außen offen sein, damit eine Luftzirkulation vorhanden ist (kein geschlossener Schrank,...),
- muss fern von Hitzequellen sein,
- darf nicht zu feucht sein,
- muss einen festen und ebenen Boden besitzen,
- muss über einen Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose, 16 A, geerdet mit Fehlerstromschutzschalter, 30 mA*) (* für einige Länder nicht gültig),



Wenn Sie Ihr Gerät verstellen, kippen Sie es nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, auf der sich der Stromanschluss befindet.

Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie Ihr Gerät an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil des Geräts zu verschütten.
- **Stellen Sie Ihr Gerät mit einem Mindestabstand von 10 cm zwischen der Wand und der Hinterfront Ihres Geräts auf.**
- Entrollen Sie das Stromkabel so, dass es erreichbar ist, und sorgen Sie dafür, dass es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.
- Kippen Sie das Gerät horizontal nach vorn, um die hinteren Füße einzustellen (Einstellung durch hinein- oder heraus-schrauben), so dass Ihr Gerät leicht (2 bis 3°) nach hinten gekippt steht (das ermöglicht den Abfluss des Kondenswassers).
- Versperren Sie die Lüftungsöffnungen auf der Geräterückseite nicht.
- Die Lüftungsöffnungen müssen einen Mindestabstand von 10 cm zu Wänden oder Gegenständen besitzen.



Die LEDs dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden.

Schließen Sie nicht mehrere Geräte an einen Vielfachstecker an und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

6- INBETRIEBNAHME

1. Nutzung

Die Wine Bar 8.0 dient zur Temperierung und Aufbewahrung von geöffneten, nicht sprudelnden Weinflaschen (Weißwein, Roséwein oder Rotwein).

Das Gerät darf keinesfalls für sprudelnde Weine (wie Champagner usw.) verwendet werden.

Die Wine Bar 8.0 ist vorgesehen für:

4 Flaschen Rotwein und 4 Flaschen Weißwein/Roséwein;

oder 8 Flaschen Rotwein

oder 8 Flaschen Weißwein/Roséwein

+ eine Reserve von 6 Flaschen, die auf der richtigen Serviertemperatur gehalten werden.

Egal ob diese Flaschen offen (Vakuum) oder verschlossen (Temperierung) sind.

Mit der Wine Bar 8.0 behalten Ihre geöffneten Weine bis zu 10 Tage ihren vollen Geschmack.

Der Schlüssel für einen guten Geschmack Ihrer Weine

1) Den Wein mit der richtigen Trinktemperatur servieren:

Um seinen Geschmack voll zu entfalten, muss Wein die richtige Serviertemperatur besitzen. Ein zu warmer Wein wirkt zu alkoholhaltig und berauschend. Eine zu niedrige Temperatur hingegen schwächt die Aromen ab und verhindert, dass sie sich voll entfalten.

Die richtige Trinktemperatur für Weißweine/Roséweine liegt zwischen 8°C und 10°C. Diejenige für Rotweine liegt zwischen 16°C und 18°C.

Die Wine Bar 8.0 orientiert sich an den Bedürfnissen des Weins, weshalb die Temperierung auf Trinktemperatur schrittweise erfolgt.

Ein Beispiel: Eine Weißwein- oder Roséflasche, die aus einem 12°C kalten Weinkeller kommt, benötigt (bei einer vollen Flasche und einer Umgebungstemperatur von 20°C) in etwa 1,5 Stunden, um die richtige Trinktemperatur zu erreichen. Eine Flasche Rotwein benötigt unter denselben Bedingungen in etwa 3 Stunden, um die richtige Trinktemperatur zu erreichen.

2) Den Wein vor Oxidation schützen, wenn die Flasche geöffnet ist:

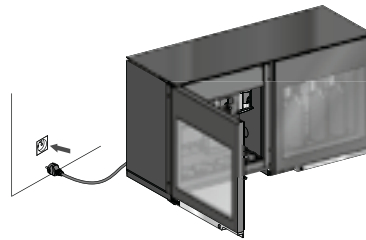
Der Wein atmet, er besteht aus lebenden Teilen, die sich verändern. Wenn er mit dem Sauerstoff der Umgebungsluft in Berührung kommt, oxidiert Wein sehr schnell.

Der Wein muss vor jedem Kontakt mit Sauerstoff geschützt werden, um seine Geschmackseigenschaften zu bewahren. Die Wine Bar 8.0 schützt Ihre Weine. Ihr Vakuumsystem entfernt die Luft aus den Flaschen und schützt den Wein so vor Oxidation.

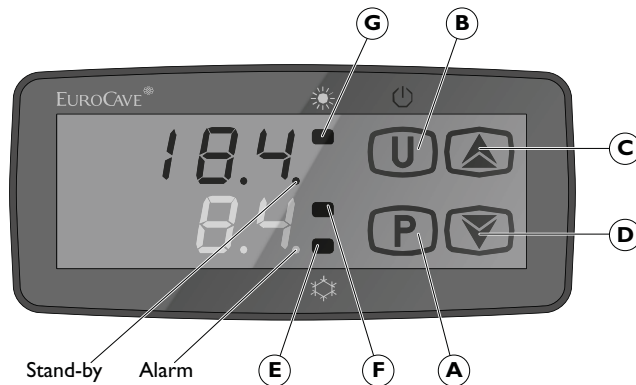
II. Stromanschluss



Lassen Sie Ihre Steckdose von einem qualifizierten Elektriker überprüfen (Vorhandensein von Sicherungen, Amperezahl und 30 mA Fehlerstromschutzschalter).



III. Beschreibung



A - Knopf P : Zugriff auf die Temperatureinstellungen der Fächer und Einstellung des Reglers.

B - Knopf U : zum Ein-/Ausschalten (Standby) des Geräts

C/D - zum Ändern der Temperaturwerte der einzelnen Fächer.

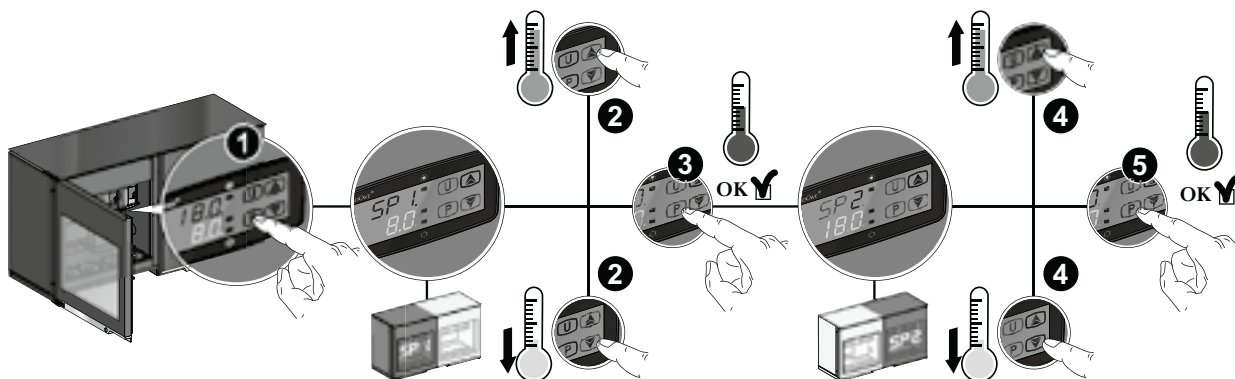
E - Kühlanzeige (wenn sie leuchtet = kühlt das linke Fach)

F - Kühlanzeige (wenn sie leuchtet = kühlt das rechte Fach)

G - Heizanzeige (wenn sie leuchtet = wird das rechte Fach geheizt)

IV. Einstellen der Temperaturen

Die Wine Bar 8.0 ermöglicht das Temperieren und die Aufbewahrung angebrochener Weinflaschen.



1 Drücken Sie auf die Taste **P**, die Mitteilung **"SP1"** erscheint. Sie können nun die Solltemperatur des linken Fachs einstellen.

2 Wenn Sie diesen Sollwert ändern möchten, drücken Sie zum Erhöhen auf die Taste und zum Verringern auf die Taste .

Der Sollwert **"SP1"** kann 6°C bis 15°C betragen.

3 Wenn der gewünschte Wert erreicht ist, bestätigen Sie, indem Sie auf die Taste **P** drücken. Die Mitteilung

"SP2" erscheint. Sie können nun die Solltemperatur des rechten Fachs einstellen.

4 Um den Wert zu ändern, drücken Sie zum Erhöhen auf die Taste und zum Verringern auf die Taste . Der Sollwert **"SP2"** kann 9 bis 18 betragen.

5 Bestätigen Sie, indem Sie auf die Taste **P** drücken, um die Änderungen zu speichern und wieder zur normalen Anzeige zurückzukehren.



Achtung: Die am linken Fach eingestellte Temperatur muss immer unterhalb derjenigen des rechten Fachs liegen.

Um ein ordnungsgemäßes Funktionieren des Geräts zu garantieren, ist es wichtig, dass die beiden Sollwerte mindestens 3°C auseinander liegen.



Für Weißweine und Rosés wird eine Temperatur zwischen 6 und 12 °C empfohlen, für Rotweine eine Temperatur zwischen 15 und 19 °C. Die werksseitig eingestellte Solltemperatur des linken Fachs beträgt 16°C, die des rechten 8°C.

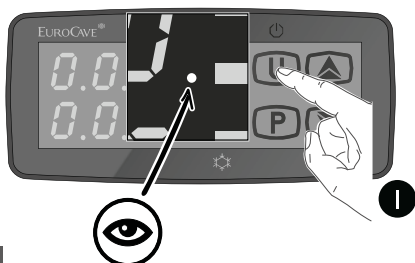


Um richtig zu funktionieren, muss Ihr Wine Bar 8.0 Pro Gerät sich in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 10 und 35 °C befinden.



Teilweiser oder vollständiger Standby des Geräts.

V. Standby des Geräts:



1 Um das Gerät in den Standby zu schalten, drücken Sie auf den Knopf **U**.

2 Die Kühlfunktion des Geräts befindet sich dann im Standby.

3 Um die Kühlfunktion wieder einzuschalten, drücken Sie erneut auf **U**.



7- VERWENDUNG

Nachdem Sie die Temperatur der Fächer entsprechend der Farbe der verwendeten Weine (rot + rot), (weiß + weiß), (weiß + rot) eingestellt haben, können Sie 3 Flaschen zum Kühlen und in jedem Fach 4 Flaschen zum Schutz vor Oxidation aufbewahren.

Position der Vakuumpköpfe

Tipp: Um die Nutzung des Wine Bar 8.0 zu vereinfachen, muss der Sauerstoff während den Servierzeiten nicht unbedingt aus den Flaschen gesaugt werden.



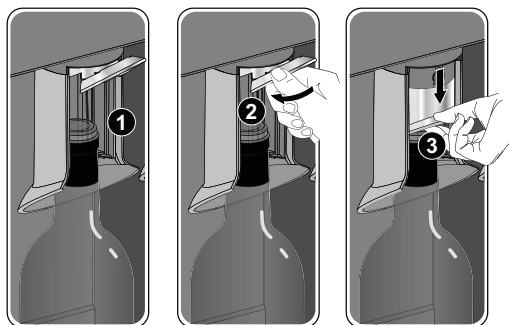
Die Absaugköpfe dürfen keinesfalls für Schaumweine (z.B. Champagner, etc.) verwendet werden, sondern nur für nicht schäumende Weine.



Das Gerät ist geeignet für Standard-Weinflaschen mit 75 cl (mit einer Höhe zwischen 292 und 336 mm).

Weder Magnumflaschen noch Flaschen halber Größe dürfen in dem Gerät verwendet werden.

SCHUTZ-Position

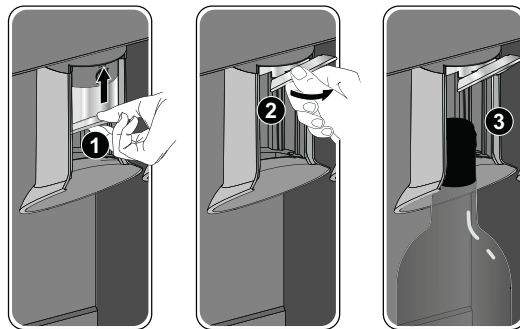


1 Der Vakuumpkopf befindet sich in der "Servier"-Position

2 Drehen Sie den Kolben nach links

3 Schieben Sie den Kolben nach unten. Der Vakuumpkopf befindet sich in der "Schutz"-Position

SERVIER-Position



1 Der Vakuumpkopf befindet sich in der "Schutz"-Position. Schieben Sie den Kolben nach oben.

2 Drehen Sie ihn nach rechts, um ihn in der oberen Position zu halten.

3 Der Vakuumpkopf befindet sich in der "Servier"-Position

Aufbewahrung Ihrer angebrochenen Flaschen:

1 Öffnen Sie die Tür des Fachs.

2 Wenn sich der Vakuumpkopf in der Schutz-Position befindet, platzieren Sie den Hals der geöffneten Flasche direkt unter einem der Vakuumpkolben und schieben Sie Ihre Flasche nach oben, indem Sie sie vertikal an der hierfür vorgesehenen Stelle zentrieren (verschließen Sie den Flaschenhals nicht mit einem Gegenstand).

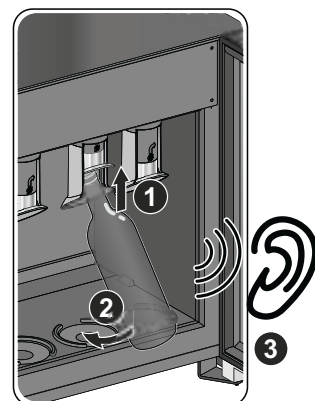
3 Wenn sich der Vakuumpkopf in der Servier-Position befindet, positionieren Sie ihn zuvor wieder in der Schutz-Position. Drehen Sie den Kolben hierzu nach links, um ihn

zu entriegeln, und drücken Sie ihn bis in seine untere Position.

Platzieren Sie den Hals der angebrochenen Flasche dann unter dem Vakuumpkolben und schieben Sie Ihre Flasche nach oben, bis sie vertikal steht.

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

5 Close the compartment door



Herausnehmen einer Flasche:

1 Öffnen Sie die Tür des Fachs.

2 Entfernen Sie die Flasche, ohne den Vakuumpkopf zu verändern.

3 Platzieren Sie den Vakuumpkopf gegebenenfalls in der Servier-Position. Wir empfehlen Ihnen, den Sauerstoff nicht bei jedem Gebrauch abzusaugen, sondern lieber am Ende des Gastbetriebs oder nach Beendigung der Gerätenutzung

(häufiges Absaugen kann sich auf die Haltbarkeitsdauer des Weins auswirken).

4 Schließen Sie die Tür wieder.

Hinweis: Die Pumpe beginnt erneut für circa 10 Sekunden zu laufen. Dies ist normal.

Beleuchtung Ihres Geräts:

Ihre Wine Bar 8.0 besitzt eine mehrfarbige LED-Beleuchtung. Sie wird mit einer Fernbedienung zur Einstellung der Lichtfunktionen geliefert.

Die Antenne der Lichtbedienung befindet sich auf der Außenseite zwischen den beiden Türen. Achten Sie darauf, dass Sie sich bei Benutzung der Fernbedienung vor dem Gerät befinden.



BEDIENUNG:

	Drücken Sie ein Mal, um die Beleuchtung zu aktivieren.
	ON / OFF
	Automatischer Farbwechsel oder Pause
	Einstellung der Farben. Wenn Sie auf eine dieser Tasten drücken, endet der automatische Farbwechsel.
	Einstellung der Lichtintensität, nur bei nicht variierender Beleuchtung
	Einstellung der Häufigkeit des Farbwechsels oder der Sensibilität der Musikfunktion.
	Musikmodus: Die Farben ändern sich in Abhängigkeit von der Tonintensität.
	Speicherfunktion
	Die Speicherfunktion funktioniert nur ohne Farbwechsel. Stellen Sie die gewünschte Farbe ein, indem Sie auf oder drücken. Drücken Sie auf , dann auf , , oder Die Farbe wird für die gewählte Taste gespeichert. Wenn Sie auf diese Taste drücken, erscheint sofort die gespeicherte Farbe.





8 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

Tägliche Wartungsarbeiten:

- Reinigen Sie, falls erforderlich, das Innere und Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Lappen. Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel und lassen Sie keine Flüssigkeit über das Gerät laufen. Bei normalem Betrieb und je nach Klimabedingungen (Temperatur/Feuchtigkeit) kann bei der Kälteproduktion durch das Gerät natürliche Kondensation verursacht werden. Diese Kondensationsrückstände werden in den hierfür vorgesehenen Behältern im Gerätesockel aufgefangen.

Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand in den Kondenswasserbehältern.

Um das Kondenswasser auszuleeren:

- Öffnen Sie die 2 Türen
- Ziehen Sie die Behälter vorsichtig zu sich, um sie zu entfernen
- Nachdem Sie die Behälter geleert und gereinigt haben, platzieren Sie sie wieder, indem Sie sie waagrecht in das hierzu vorgesehene Fach schieben.

Ein bis zwei Mal pro Jahr durchzuführende Wartungsarbeiten:

- Stecken Sie das Gerät ab und leeren Sie es.
- Reinigen Sie den Kondensator auf der Rückseite des Geräts, indem Sie den Staub mit einem Staubsauger entfernen.
- Reinigen Sie das Innere der Fächer mit Wasser und einem schonenden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie es sorgfältig ab.
- Stecken Sie das Gerät wieder an.

Wartungsarbeiten

Wenn Sie bei Ihrem Alleinvertreter für EuroCave Professional keinen Wartungsvertrag abgeschlossen haben, müssen Sie unbedingt etwa alle 6 Monate die Kontrollpunkte überprüfen und alle 12 bis 18 Monate spezielle Wartungsarbeiten durchführen, um eine lange Lebensdauer Ihrer Wine Bar 8.0 zu gewährleisten.

Informieren Sie sich bei Ihrem EuroCave Professional Händler über die Wartung Ihres Geräts.

 Eine regelmäßige Überwachung und die Tatsache, jede Anomalie Ihrem Händler zu melden, stellen eine große Lebensdauer Ihres Geräts sicher.



Eingriffe an der Kühlgruppe müssen von einem qualifizierten Kältetechniker durchgeführt werden, der vor der erneuten Inbetriebnahme die Dichtheit des Kreislaufs kontrollieren muss. Außerdem muss jeder Eingriff an der Elektrik von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.



9 - OPERATING FAULTS

Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
Der Knopf ACTIV PROTECT leuchtet rot 	Fehleralarm Vakuumsystem	Eine der Flaschen im Gerät ist nicht richtig platziert oder ein Flaschenhals ist durch ein Objekt (Deckel, Korken oder ähnliches) verschlossen. Entfernen Sie die Flaschen nacheinander, überprüfen Sie, ob sich ein Objekt im Flaschenhals befindet und setzen Sie die Flaschen wieder in die Fächer.

Possible incidents	Causes	Corrective action
Der Vakuumkolben wird nicht komplett abgesenkt		Nachdem Sie sichergestellt haben, dass sich der Kolben nicht in der Servier-Position befindet, drücken Sie leicht auf den Hebel. 
Unter dem Gerät tritt Wasser aus	Die Kondenswasserbehälter sind voll.	Öffnen Sie die 2 Türen. Ziehen Sie die 2 Schubladen vorsichtig zu sich und leeren Sie sie. Platzieren Sie sie wieder, indem Sie sie waagrecht unter das Gerät an die hierfür vorgesehenen Orte schieben.
Der Kompressor läuft nicht		Wenn der Kompressor nicht läuft, obwohl die gewünschte Temperatur mehr als 2°C unter der Umgebungstemperatur liegt, überprüfen Sie die Stromversorgung über die Steckdose, indem Sie dort irgendein anderes elektrisches Gerät anschließen. Vergewissern Sie sich auch, dass sich das Gerät nicht im Standby befindet (beziehen Sie sich auf das Kapitel: Temperatureinstellung - Standby des Geräts)
Der Kompressor hört nicht auf zu laufen		Wenn der Kompressor nicht aufhört zu laufen, legen Sie die Hand auf den Kondensator (schwarzes Metallgitter auf der Geräterückseite). Wenn der Kondensator kalt ist: Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung. Wenn der Kondensator warm ist, stellen Sie die wärmste Temperatur ein. Wenn der Kompressor immer noch nicht abschaltet, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung.
Die Anzeige zeigt  oder  an	Unterschreitung der kritischen Temperaturgrenze von 3°C.	Informationsalarm. Das Gerät funktioniert immer noch normal. Überprüfen Sie das Schließen der Türen sowie die Einhaltung der Grenzwerte für die Umgebungstemperatur. Wenn das Problem nach einigen Stunden immer noch besteht, setzen Sie sich mit Ihrem Eurocave Professional-Händler in Verbindung.
Die Anzeige zeigt  oder  an	Überschreitung der kritischen Temperaturgrenze von 25 °C.	



Setzen Sie sich mit Ihrem Eurocave Professional-Händler in Verbindung, wenn Ihnen irgendetwas an Ihrem Gerät unnormal erscheint.



I0 - TECHNISCHE CHARAKTERISTIKA UND NORMEN

I. Technische Charakteristika

WB 8.0						
Höhe	Breite	Tiefe	Leergewicht	Betriebsgrenzen		Verbrauch in 24h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	Mindesttemp.	Maximaltemp.	
602	1074	460	70	10°C	35°C	1

Empfohlener Temperaturbereich linkes Fach: 6-15°C

Empfohlener Temperaturbereich rechtes Fach: 9 – 18°C

* Verbrauch in 24 h, gemessen bei einer Außentemperatur von 25°C: 1 kWh

Regelgenauigkeit +/- 1°C

II. Normen

Hält folgende Richtlinien des Rats der Europäischen Gemeinschaft ein

- Richtlinie 2004/108/EG des Rats zur elektromagnetischen Verträglichkeit
- Richtlinie 2006/95/EG des Rats zur Niederspannung.

Und entspricht folgenden europäischen Normen

- EN 60335-1:2001 +A1+A2 (Sicherheit elektrischer Haushaltsgeräte und von ähnlichem)
- EN 60335-2-89:2010 +A1+A2 (Sondervorschriften für gewerbliche Kühlgeräte)
- EN 55014-1/2, (EMV: elektromagnetische Verträglichkeit - Emissionen und Störfestigkeiten)
- EN50366 (2005) + A1 (2006) Messung elektromagnetischer Felder von elektrischen Haushaltsgeräten (Prüf- und Messbedingungen)

BIENVENIDO AL UNIVERSO EUROCAVE

Nuestra única voluntad es acompañar lo mejor posible su pasión por el vino a lo largo de los años... Para ello, EuroCave Professional despliega toda su saber-hacer para reunir los 6 criterios esenciales al servicio del vino:

La temperatura

Los dos enemigos del vino son las temperaturas extremas y las fluctuaciones bruscas de temperatura. El vino logrará alcanzar todo su apogeo con una temperatura constante.

La higrometría

Es un factor esencial que permite que el tapón de corcho conserve sus características de estanquidad. La tasa de higrometría debe ser superior al 50 % (lo ideal es que se sitúe entre el 60% y el 75%).

La oscuridad

La luz y, en particular, su componente ultravioleta, degrada muy rápidamente el vino por oxidación irreversible de los taninos. Por ello, es muy recomendable almacenar el vino en la oscuridad o protegido de los rayos UV.

Ausencia de vibraciones

Las vibraciones perturban el lento proceso de evolución bioquímica del vino y a menudo son fatales para los mejores caldos. Como un joyero, los soportes "Mano del Sumiller" (Main Du Sommelier) se adaptan y aíslan cada botella de las eventuales perturbaciones (tecnología antivibraciones).

La circulación del aire

La constante renovación del aire evita que se produzcan mohos en el armario. Los armarios EuroCave Professional cuentan con un sistema de ventilación por efecto respiradero, lo que equivale casi a la ventilación de una bodega natural.

La colocación

El traslado frecuente de las botellas puede ser perjudicial para la buena conservación del vino. Es indispensable mantener una organización adecuada que limite las manipulaciones.

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Temperaturas habituales para el servicio del vino

Vinos franceses

Alsacia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Burdeos blanco licoroso	6 °C
Burdeos blanco seco	8 °C
Burdeos tinto	17 °C
Borgoña blanco	11 °C
Borgoña tinto	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provenza rosado	12 °C
Saboya	9 °C
Vinos del Loira Blanco Seco	10 °C
Vinos del Loira licorosos	7 °C
Vinos del Loira tinto	14 °C
Vinos del Ródano	15 °C
Vino del Suroeste licoroso	7 °C
Vino del Suroeste tinto	15 °C

Vinos australianos

Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Moscatel de grano pequeño	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Syrah	18 °C
Verdheho	7 °C

Otros vinos

California	16 °C
Chile	15 °C
España	17 °C
Italia	16 °C

ÍNDICE



I - DESCRIPCIÓN

3



2 - CONSIGNAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4



3 - ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

4



4 - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA

5



5 - INSTALACIÓN

5



6 - PUESTA EN SERVICIO

6

I - Uso

6

II - Conexión

7

III - Descripción

7

IV - Ajuste de las temperaturas

7

V - Puesta en espera del aparato

8



7 - USO

8



8 - MANTENIMIENTO HABITUAL

10



9 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

10



10 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y NORMAS

12

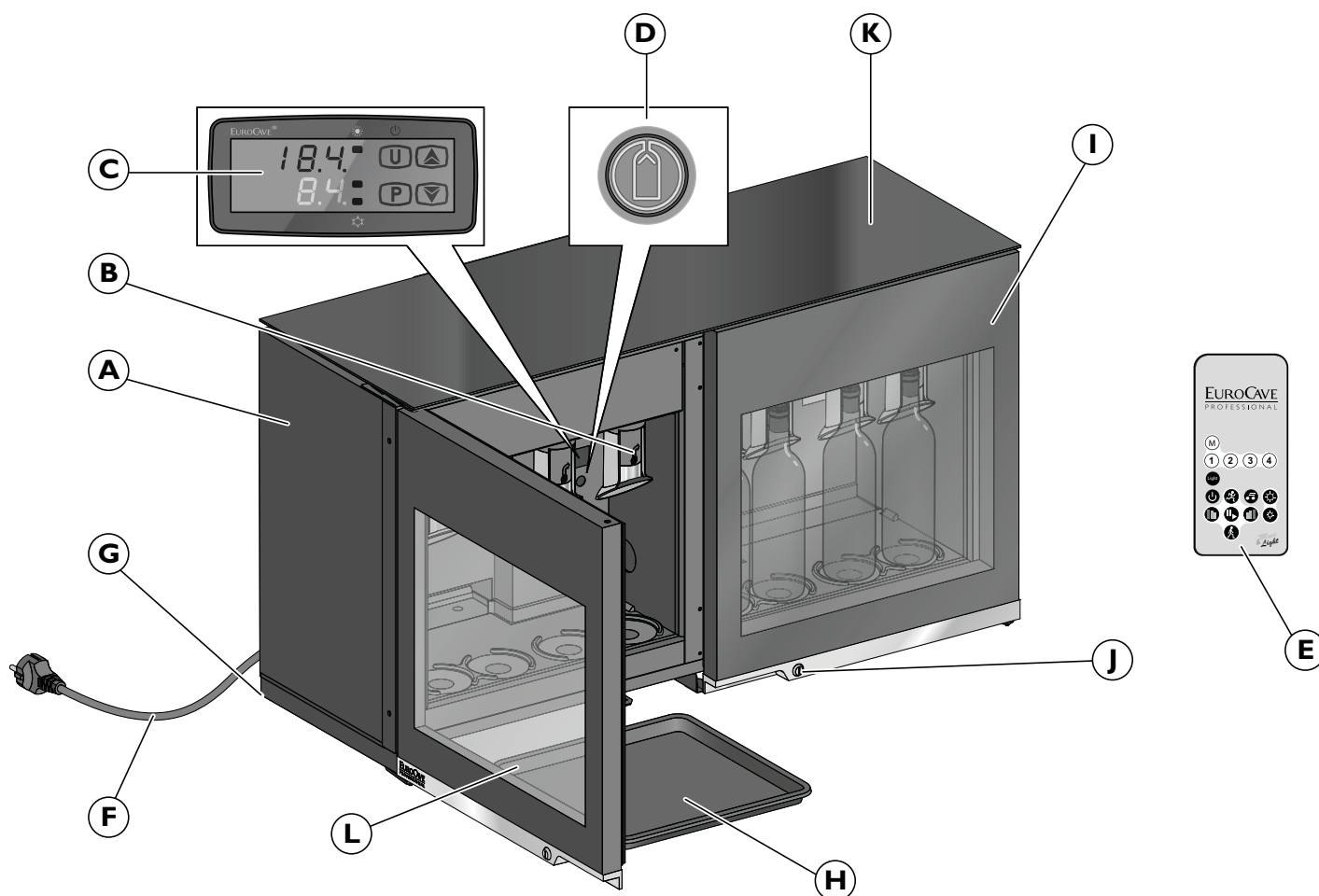
I - Características técnicas

12

II - Normas

12

I - DESCRIPCIÓN



Leyenda

- | | |
|--|--|
| A Caja del aparato | F Cable de alimentación |
| B Cabezal de puesta en vacío (8) | G Patas regulables (2) |
| C Mando de ajuste de las temperaturas de los 2 compartimentos | H Recipiente recuperador de condensados (2) |
| D Pilotos de alarma de fallo de vacío + Botón de rearme de la puesta en vacío (ACTIV PROTECT) | I Etiqueta de identificación |
| E Mando a distancia de regulación de la iluminación | J Cerradura (2) |
| | K Bandeja de cristal |
| | L Puertas (2) |



2 - INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato y consérvelas para futuros usos.

El uso no conforme a las instrucciones puede dañar el aparato.

- Utilice el aparato solo para el uso previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.
- Desconecte el aparato si no lo utiliza durante un tiempo.
- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en este.
- No lo desconecte tirando del cable, sino directamente de la clavija.
- No utilice un cable agrietado o con signos de uso.
- Sustituya de inmediato los cables dañados (póngase en contacto con su distribuidor Eurocave Professional).
- No deje el aparato al alcance de niños sin vigilar.
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado con el aparato, conéctelo únicamente a una toma de corriente a tierra.
- El aparato solo está pensado para un uso en interior (temperatura ambiente de funcionamiento ideal entre 10° C y 35° C).
- Si el cable, el enchufe o el aparato parecen dañados o no funcionan correctamente, póngase en contacto con su distribuidor Eurocave Professional.
- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido. No rellene nunca el aparato con agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, o sobre un ángulo vivo o cerca de una fuente de calor.
- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente como una placa de calefacción ni lo utilice cerca de una fuente de calor (radiador, llama desnuda, ventana...).
- Coloque el aparato sobre una superficie llana, estable y no inflamable, a pertinente distancia de fregaderos o grifos, para evitar salpicaduras de agua o de cualquier otro líquido.
- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato. Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



Nunca dañe el circuito frigorífico del equipo.



3 - ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



Para su propia seguridad, el climatizador debe tener una toma a tierra instalada correctamente. Asegúrese de que la toma a tierra está bien instalada y que la instalación está protegida mediante un disyuntor diferencial (30 mA*).

**no aplicable en algunos países.*

El cable de alimentación del armario para vinos lleva un enchufe para su conexión estándar con toma de tierra para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



Un electricista cualificado deberá examinar el enchufe para comprobar si la toma a tierra está bien instalada y, si fuera necesario, modificar la instalación para que sea conforme.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, póngase en contacto con su distribuidor Eurocave Professional habitual para cambiarlo. Deberá ser reemplazado por un repuesto Eurocave Professional con garantía de origen del fabricante.



Si se muda a otro país, compruebe que las características del armario se corresponden con las de ese país (tensión / frecuencia).

4 - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO ENERGÉTICO



Cómo deshacerse del embalaje

Los elementos para el embalaje que utiliza Eurocave Professional están fabricados con materiales reciclables. Una vez haya desembalado el aparato, llévelos a un centro de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

Reciclaje: un gesto cívico

Los equipos eléctricos y electrónicos tienen efectos potencialmente perjudiciales sobre el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

Por consiguiente, no deberá deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos domésticos sin clasificar.

Cuando adquiera un nuevo producto Eurocave Professional (armario para vinos, climatizador para bodegas, dispensador por copas, Wine Bar), puede entregar su equipo viejo a su distribuidor Eurocave Professional para que sea reciclado. Consulte a su distribuidor Eurocave Professional para informarse sobre las modalidades de recogida de las que dispone la red Eurocave Professional.

De acuerdo con las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, este aparato no contiene CFC.



Para ahorrar energía

- Instale el aparato en un entorno adaptado donde se respeten los intervalos de temperatura descritas.
- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.
- Asegúrese de que las juntas de la puerta mantienen una buena hermeticidad y compruebe que no estén dañadas. Si fuera necesario, póngase en contacto con el distribuidor de Eurocave Professional.



Desactive los aparatos que ya no utilice desconectándolos y desconectando el cable de alimentación.

5 - INSTALACIÓN



- Cuando reciba el armario, asegúrese de que no presenta defectos en su aspecto exterior (golpes, deformaciones...).
- Abra las puertas y compruebe la integridad del aparato (paredes, cabezales de puesta en vacío, regulador electrónico).

Si observa algún problema, póngase en contacto con su distribuidor Eurocave Professional.

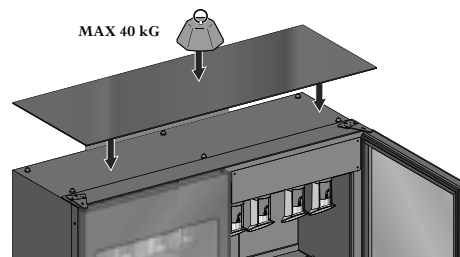
Instalación

Traslade el armario al emplazamiento escogido.

Ponga la bandeja de cristal en la parte superior del aparato y coloque en su sitio los recipientes de recuperación de los condensados.

Deberá:

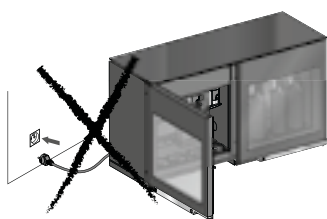
- abrirse al exterior para que circule el aire (no en un armario cerrado...);
- estar lejos de una fuente de calor;
- no ser demasiado húmedo;
- tener un suelo estable y plano;
- disponer de suministro eléctrico (enchufe estándar 16 A, toma a tierra con disyuntor diferencial 30 mA)*
(*no válido en algunos países)



Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre la cara lateral, del lado del cable eléctrico.

Precauciones

- No coloque el armario en una zona con riesgo de inundación.
- No exponga el armario a una fuente de calor o bajo la radiación directa del sol.
- Evite las salpicaduras de agua en toda la parte trasera del aparato.
- **Coloque el aparato dejando un espacio de 10 cm como mínimo entre la pared y la pared trasera del armario.**
- Libere el cable de alimentación eléctrico para que sea accesible y para que no entre en contacto con ningún elemento del equipo.
- Inclíne ligeramente el armario hacia adelante para regular los pies posteriores (se regulan enroscando o desenroscando), e forma que ponga el armario a un nivel ligeramente hacia atrás, de 2 a 3° (para la evacuación de los condensados).
- No obstruya las rejillas de ventilación en la parte posterior del aparato.
- Los orificios de ventilación deben estar a una distancia mínima de 10 cm de cualquier pared u objeto



Cualquier sustitución de los LED debe ser efectuada únicamente por un electricista cualificado. No conecte varios armarios en una regleta de enchufes, ni tampoco utilice alargues.

6- PUESTA EN SERVICIO

1. Uso

Wine Bar 8.0 ha sido diseñado para poner las botellas abiertas de vino tranquilo a la temperatura necesaria y conservarlas. **El aparato no puede utilizarse de ningún modo con vinos efervescentes (tipo champán, etc.).**

Wine Bar 8.0 ha sido diseñado para contener:

- 4 botellas de vino tinto + 4 botellas de vino blanco/rosado;

u 8 botellas de vino tinto

u 8 botellas de vino blanco/rosado

+ una reserva de 6 botellas, mantenidas a la temperatura de servicio correcta.

Tanto si las botellas están abiertas (puesta en vacío) como cerradas (puesta a temperatura).

Con Wine Bar 8.0, las botellas abiertas conservan todo su sabor y sus aromas hasta 10 días.

La clave de una buena degustación del vino

1) Servir el vino a la temperatura de degustación adecuada:

Para que todos los sabores puedan desarrollarse plenamente, los vinos deben estar a la temperatura de servicio correcta. Si el vino está a una temperatura demasiado elevada, puede parecer alcoholizado y embriagador. Por el contrario, una temperatura demasiado baja puede adormecer los aromas e impedir que el vino se muestre en toda su plenitud.

La temperatura de degustación adecuada de los vinos blancos/rosados es de 8 °C a 10 °C. La temperatura de los vinos tintos se sitúa entre 16 °C y 18 °C.

Wine Bar 8.0 funciona respetando el vino, por lo que la puesta a temperatura de degustación se realiza de forma progresiva. Por ejemplo: una botella de vino blanco/rosado procedente de una bodega a 12 °C necesita aproximadamente 1.30 h para alcanzar la temperatura de degustación adecuada (en el caso de una botella llena y a una temperatura ambiente de 20 °C). En las mismas condiciones, una botella de vino tinto necesitará aproximadamente 3 h para alcanzar la temperatura de degustación correcta.

2) Proteger el vino del oxígeno cuando la botella está abierta:

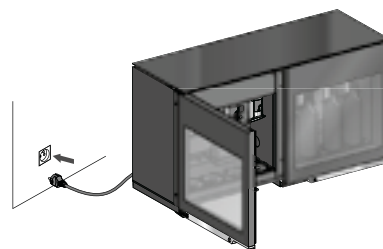
El vino respira, está compuesto por elementos vivos que evolucionan. Si entra en contacto con el oxígeno contenido en el aire ambiente, el vino se oxida muy rápidamente.

Es necesario proteger el vino de cualquier contacto con el oxígeno para que conserve sus cualidades gustativas. Wine Bar 8.0 conserva su vino gracias a su sistema de puesta en vacío con el que extrae el aire de la botella, protegiéndolo así de la oxidación.

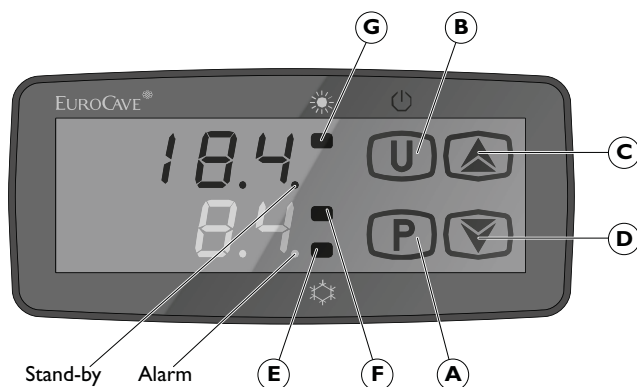
II. Conexión



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



III. Descripción



A - Tecla P : sirve para acceder a los ajustes de temperatura de los compartimentos y a la configuración del regulador.

B - Tecla U : sirve para arrancar/detener (stand-by) el aparato

C/D - sirven para modificar los valores de temperatura de cada compartimento.

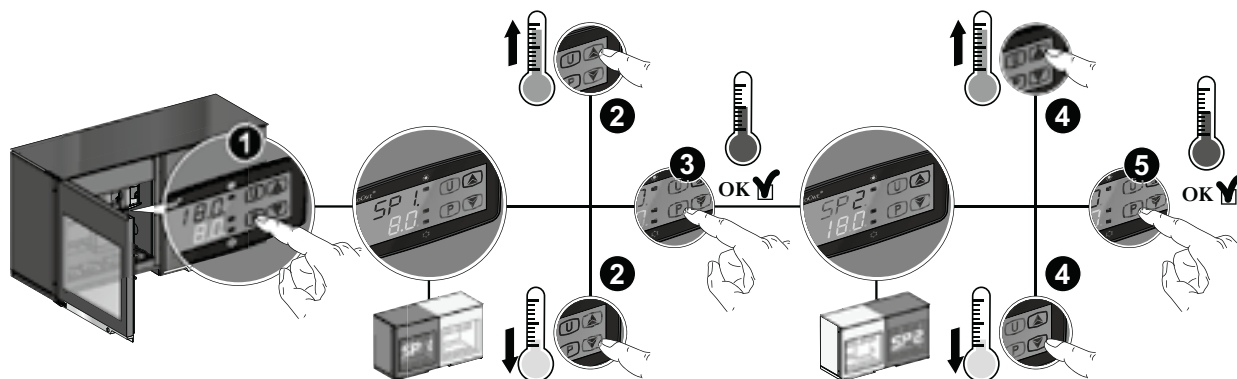
E - indicador de la función frío (si está encendido = se enfría el compartimento de la izquierda)

F - indicador de la función frío (si está encendido = se enfría el compartimento de la derecha)

G - indicador de la función caliente (si está encendido = se temple el compartimento de la derecha)

IV. Ajuste de las temperaturas

Con el aparato Wine Bar 8.0 podrá poner las botellas de vino abiertas a la temperatura necesaria y conservarlas.



1 Pulse la tecla **P** : aparecerá el mensaje **"SP1"**. Ahora podrá ajustar el valor de la temperatura del compartimento de la izquierda.

2 Para modificar este valor, pulse la tecla para aumentarlo o la tecla para disminuirlo. El valor **"SP1"** se puede ajustar de 6 °C a 15 °C.

3 Cuando se alcance el valor deseado, valide pulsando la tecla **P**. Aparecerá el mensaje **"SP2"**: ahora podrá

ajustar el valor de la temperatura del compartimento de la derecha.

4 Para modificar este valor, pulse la tecla para aumentarlo o la tecla para disminuirlo. El valor **"SP2"** se puede ajustar de 9 °C a 18 °C.

5 Valide pulsando la tecla **P** para memorizar las modificaciones y volver a la vista normal.



Atención: el ajuste de la temperatura del compartimento de la izquierda siempre debe ser inferior al ajuste de la temperatura del compartimento de la derecha.

Para garantizar un correcto funcionamiento del aparato, es importante mantener una diferencia de al menos 3°C entre los dos valores.



La temperatura aconsejada para los vinos blancos/rosados es de 6 a 12 °C, y de 15 a 19 °C para los vinos tintos. Por defecto, el valor del compartimento izquierdo es de 8°C y el de la derecha de 18°C.

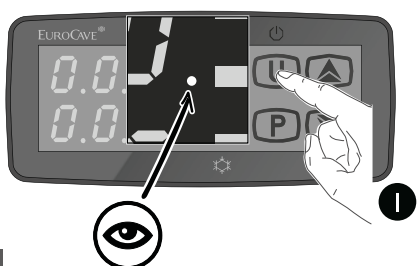


Para funcionar correctamente, el aparato Wine Bar 8.0 deberá estar situado en una estancia cuya temperatura oscile entre 10 y 35 °C.



En caso de corte del suministro eléctrico, los valores de temperatura no se pierden.

V. Puesta en espera del aparato



- 1 Para poner el aparato en posición de espera, pulse la tecla **U**.
- 2 En ese momento la función «frío» del aparato se pondrá en espera.
- 3 Para arrancar de nuevo la función «frío», vuelva a pulsar **U**.



7- USO

Después de ajustar la temperatura de los compartimentos según el tipo de vino utilizado (tinto + tinto), (blanco + blanco), (blanco + tinto) puede poner 3 botellas para mantener su temperatura, así como 4 botellas para su conservación en cada compartimento.

Posición de los cabezales de puesta en vacío

Consejo: para facilitar la utilización de Wine Bar 8.0, durante las horas de servicio no es indispensable poner las botellas en vacío.

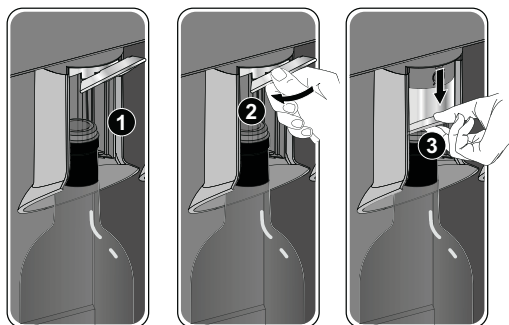


Los cabezales de puesta en vacío no pueden utilizarse de ningún modo con vinos efervescentes (tipo champaña, etc.), sino únicamente con vinos tranquilos.



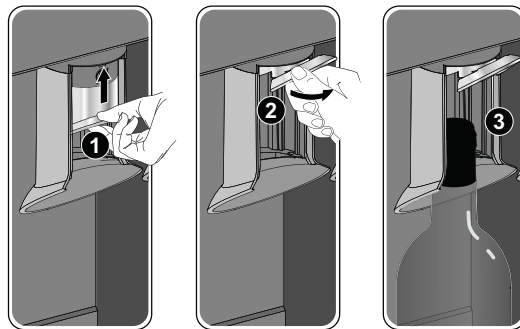
El aparato admite botellas de vino de 75 cl estándares (con una altura de 292 a 336 mm). Ni las botellas magnum ni las medias botellas pueden usarse en este aparato.

Posición PROTECCIÓN



- 1 El cabezal de puesta en vacío está en posición "servicio"
- 2 Gire el pistón a la izquierda
- 3 Acompañe la bajada del pistón. El cabezal de puesta en vacío estará ahora en posición "protección"

Posición SERVICIO



- 1 El cabezal de puesta en vacío está en posición "protección" Suba el pistón
- 2 Gírelo a la derecha para mantenerlo en su posición alta
- 3 El cabezal de puesta en vacío está ahora en posición "servicio"

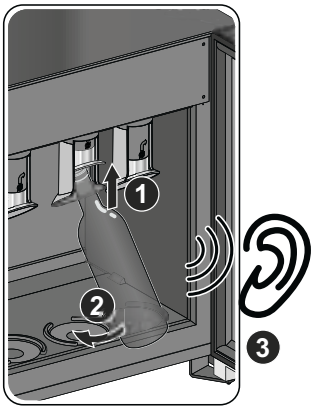
Conservar las botellas abiertas:

- 1 Abra la puerta del compartimento.
- 2 Si el cabezal de puesta en vacío está en posición de protección, coloque directamente el cuello de la botella abierta debajo de uno de los pistones de puesta en vacío, y suba la botella, centrándola verticalmente en el emplazamiento previsto al efecto (no ponga ningún elemento que obstruya el cuello de la botella).
- 3 Si el cabezal de puesta en vacío está en posición de servicio, vuelva a colocarlo primero en modo de

protección. Para ello, gire el pistón a la izquierda para soltarlo y acompañe la bajada del pistón hasta su posición baja. Después ponga el cuello de la botella abierta debajo del pistón de puesta en vacío y suba la botella hasta que quede en posición vertical.

4 La puesta en vacío se activará entonces por sí misma durante algunos segundos (el aparato funcionará desde ese momento de forma autónoma).

- 5 Close the compartment door



Retirar una botella:

- 1 Abra la puerta del compartimento.
- 2 Retire la botella sin manipular el cabezal de puesta en vacío.
- 3 Eventualmente, ponga el cabezal de puesta en vacío en modo «servicio». En efecto, le recomendamos que no proceda a la puesta en vacío en cada manipulación, sino

más bien al final del servicio o del tiempo de utilización del aparato (repetir a menudo la puesta en vacío puede impactar en la duración de la conservación del vino).

- 4 Vuelva a cerrar la puerta.

Nota: la bomba se vuelve a activar, lo que es normal, durante unos 10 segundos.

Iluminación del aparato:

El Wine Bar 8.0 dispone de iluminación LED multicolor. El aparato se entrega con un mando a distancia para ajustar las funciones de la iluminación.

La antena del controlador de luz está situada en la fachada entre las dos puertas; para realizar cualquier acción con el mando a distancia, sitúese siempre delante del aparato.



FUNCIONAMIENTO:

	Pulse una vez para activar el modo iluminación
	ON / OFF
	Variación automática de los colores o la pausa
	Ajuste de los colores: pulsando una de las teclas, se detiene la variación automática
	Ajuste de la intensidad lumínica, válida únicamente en iluminación fija
	Ajuste de la velocidad de variación de los colores, o de la sensibilidad para la función Music.
	Modo Music: los colores varían en función de la intensidad sonora.
	Función memorización
	La función memorización solo funciona sobre color fijo. Ajuste el color deseado pulsando o . Pulse y después o El color se registra en la tecla seleccionada. Pulsando esta tecla podrá visualizar en cualquier momento el color registrado.





8 - MANTENIMIENTO HABITUAL

Operaciones de cuidado diarias:

- Si fuera necesario, limpie el interior y el exterior del aparato con un paño suave y humedecido.

No utilice nunca productos limpiadores agresivos y no vierta líquido en el aparato.

En el marco de un funcionamiento normal, y según las condiciones climáticas (temperatura/humedad), al producir frío, el aparato puede generar condensación natural. Estos residuos de condensación se recuperan en los cajones del zócalo del aparato previstos al efecto.

Compruebe con regularidad el nivel de agua de condensación.

Para vaciar el agua de condensación:

- abra las 2 puertas
- tire con cuidado de los cajones hacia usted para abrirlos
- cuando los cajones estén vacíos y limpios, vuelva a ponerlos en su sitio empujándolos horizontalmente en el emplazamiento previsto al efecto.

Operaciones de cuidado una o dos veces al año:

- Desconecte y descargue el aparato.
- Limpie el condensador en la parte posterior del aparato quitando el polvo con un aspirador.
- Limpie el interior de los compartimentos con agua y un producto limpiador no agresivo.
- Aclare cuidadosamente.
- Vuelva a conectar el aparato.

Operaciones de mantenimiento:

Si no ha suscrito contrato de mantenimiento con su distribuidor exclusivo EuroCave Professional, es indispensable realizar puntos de control cada 6 meses aproximadamente, y operaciones de mantenimiento cada 12 o 18 meses para garantizar la longevidad de su Wine Bar 8.0.

Infórmese en su distribuidor EuroCave Professional para garantizar el mantenimiento preventivo del aparato.



Controle con regularidad el armario para vinos e informe de cualquier anomalía a su distribuidor: es la garantía para alargar la vida del aparato.



Cualquier intervención en la zona frigorífica debe ser efectuada por un frigorista cualificado que, antes de volver a poner en funcionamiento el equipo, deberá llevar a cabo un control de estanquidad del circuito.

Asimismo, cualquier intervención en el circuito eléctrico deberá ser realizada por un electricista cualificado.



9 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Posibles incidencias	Causas	Acciones correctivas
Se enciende en rojo la tecla ACTIV PROTECT 	Alarma fallo de vacío	Una de las botellas del aparato no está bien colocada, o el cuello de una de las botellas está obstruido por un objeto (cápsula, tapón u otros). Quite las botellas una por una, compruebe la ausencia de elementos en el cuello de las botellas y vuelva a colocarlas en cada uno de los emplazamientos.

Posibles incidencias	Causas	Acciones correctivas
El pistón de puesta en vacío no baja completamente		Después de comprobar que el pistón no está en posición «servicio», pulse ligeramente la parte superior de la palanca. 
Hay agua debajo del aparato	Los cajones de agua de condensación están llenos	Abra las 2 puertas. Tire con cuidado de los 2 cajones hacia usted y vacíelos. Vuelva a colocarlos empujándolos horizontalmente debajo del aparato en los emplazamientos previstos al efecto.
El compresor no funciona		Si el compresor no funciona cuando la temperatura solicitada es inferior en más de 2 °C a la temperatura ambiente, compruebe la alimentación de la toma de corriente conectando a esta cualquier aparato eléctrico. Compruebe también que el aparato no esté en posición «puesta en espera» (véase capítulo: Ajuste de las temperaturas-Puesta en espera del aparato)
El compresor no se detiene		Si el compresor no se detiene nunca, ponga la mano en el condensador (rejilla metálica negra en la parte posterior del aparato). Si el condensador está frío: póngase en contacto con el distribuidor. Si el condensador está caliente, ajústelo al valor más caliente posible. Si el compresor no se detiene, póngase en contacto con su distribuidor.
El visualizador indica  o 	Superación del umbral crítico de temperatura, por debajo de 3 °C.	Alarmas indicativas, el aparato funciona con normalidad. Compruebe que las puertas estén cerradas, así como que se respeten los límites de temperatura ambiente. Si el problema persiste al cabo de algunas horas, póngase en contacto con su distribuidor Eurocave Professional.
El visualizador indica  o 	Superación del umbral crítico de temperatura, por encima de 25 °C.	



Si el funcionamiento del aparato le parece anormal, póngase en contacto con su distribuidor Eurocave Professional.



I0 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y NORMAS

I. Características técnicas

WB 8.0						
Alto mm	Ancho mm	Fondo mm	Peso en vacío kg	Límites de uso		Consumo por 24 h* (kWh)
				T° mínima	T° máxima	
602	1074	460	70	10°C	35°C	1

Intervalo de temperatura aconsejado para el compartimento de la izquierda: 6 - 15 °C

Intervalo de temperatura aconsejado para el compartimento de la derecha: 9 - 18 °C

* Consumo en 24 h calculado con una temperatura exterior de 25 °C: 1 kWh

Precisión del ajuste +/- 1 °C

II. Normas

Cumple las siguientes directivas del Consejo de la Comunidad Europea

- Directiva del Consejo 2004/108/CE, relativa a la compatibilidad electromagnética
- Directiva del Consejo 2006/95/CE, relativa a la baja tensión

Y es conforme a las siguientes normas europeas:

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

WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

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

Temperatuur

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

Luchtvochtigheid

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

Duisternis

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

Afwezigheid van trillingen

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

Luchtcirculatie

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

Opbergruimte

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

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen

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
Verdhelo	7 °C

Andere wijnen

Californië	16 °C
Chili	15 °C
Spaanse wijn	17 °C
Italië	16 °C

INHOUDSOPGAVE



I - SCHEMATISCHE WEERGAVE

3



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

4



3 - ELEKTRISCHE VOEDING

4



4 - BESCHERMING VAN HET MILIEU EN ENERGIEBESPARING

5



5 - INSTALLATIE

5



6 - INGEBRUIKNAME

6

I - Gebruik

6

II - Aansluiting

7

III - Schematische weergave

7

IV - Temperatuurregeling

7

V - Het apparaat in de waakstand zetten

8



7 - GEBRUIK

8



8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

10



9 - STORINGEN

10



10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

12

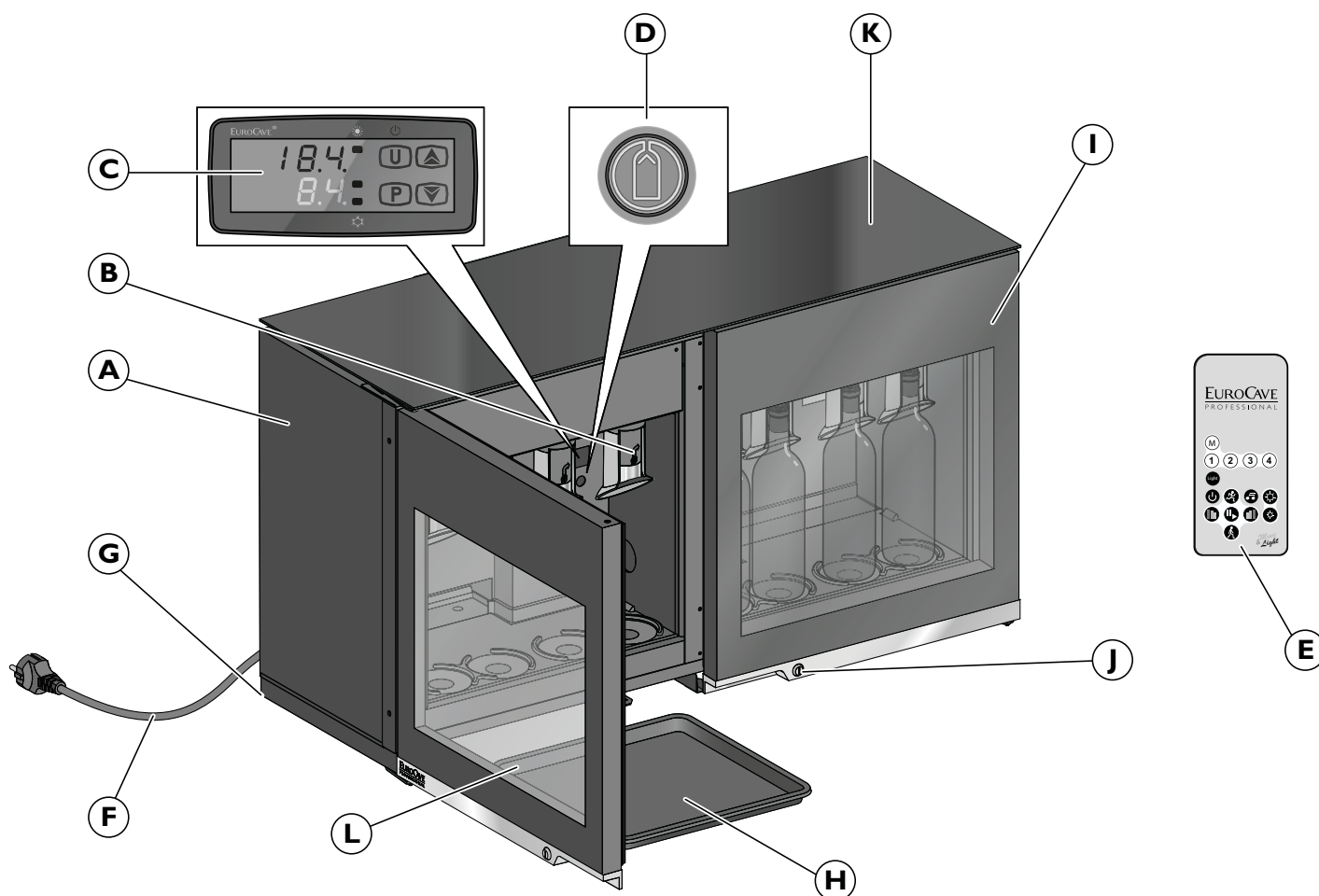
I - Technische gegevens

12

II - Normen

12

I - SCHEMATISCHE WEERGAVE



Legenda

- | | |
|--|---|
| A Behuizing van het apparaat | F Elektriciteitsnoer |
| B Vacuümtrekker (8) | G Verstelbare voeten (2) |
| C Bedieningspaneel voor de instelling van de temperatuur van de 2 vakken | H Opvangbak van condenswater (2) |
| D Controlelampjes storingsalarm vacuümtrekking + knop voor het herladen van de vacuümtrekking (ACTIV PROTECT) | I Identificatie-etiket |
| E Afstandsbediening voor het regelen van de verlichting | J Slot (2) |
| | K Glazen plateau |
| | L Deuren (2) |



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.
- Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen (neem contact op met uw dealer van Eurocave Professional).
- Houd kinderen die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis (met een ideale omgevingstemperatuur voor het apparaat in werking tussen 6°C en 25°C).
- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van Eurocave Professional.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Vul het apparaat nooit met water of andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.



Breng nooit schade toe aan het koelcircuit van het apparaat.



3 - ELEKTRISCHE VOEDING



Voor uw persoonlijke veiligheid moet het apparaat correct worden geaard.

Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA*).

*niet geldig in bepaalde landen.

Het elektriciteits snoer van het apparaat is voorzien van een stekker die moet worden aangesloten op een standaard, geaard stopcontact, om elk risico van elektrische schok te vermijden.



Laat de installatie controleren door een vakkundig elektricien die u garandeert dat het apparaat goed geaard is en die, indien nodig, werkzaamheden uitvoert om aan de wettelijke normen te voldoen.

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



In geval van verhuizing naar het buitenland dient u na te gaan of de kenmerken van het apparaat voldoen aan die in het betreffende land (spanning/frequentie).

4 - BESCHERMING VAN HET MILIEU EN ENERGIEBESPARING



Verwijdering van de verpakking

Het door Eurocave Professional gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling. Nadat u het apparaat uit de verpakking heeft gehaald, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.



Recycling: een gebaar van de burger

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

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

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

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

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

U kunt het volgende doen om energie te besparen

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



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

5 - INSTALLATIE

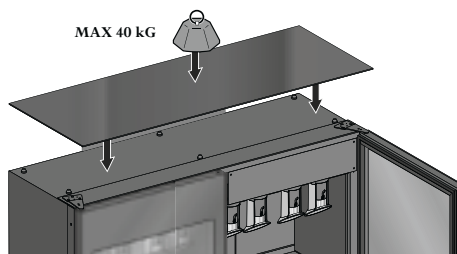


- Controleer bij levering van uw apparaat of dit aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
- Open de deuren en controleer of er binnen in het apparaat niets beschadigd is (wanden, vacuümtrekkers, elektronisch reguleringsysteem).

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

Installatie

Breng uw apparaat naar de plek waar u hem wilt plaatsen. Plaats het glazen plateau op het apparaat en zet de opvangbakken voor condenswater op hun plaats



Deze moet:

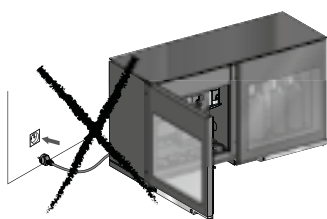
- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast,...)
- niet in de buurt van een warmtebron staan,
- niet te vochtig zijn,
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A,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



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

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats het apparaat niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel het apparaat horizontaal naar voren voor het afstellen van de achterste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast licht (2 tot 3°) naar achteren helt (zo kan het condenswater wegstromen).
- Houd de ventilatieopeningen aan de achterkant van het apparaat vrij.
- De afstand tussen de ventilatieopeningen en de muur of een voorwerp moet minimaal 10 cm bedragen.



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

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

6- INGEBRUIKNAME

1. Gebruik

Wine Bar 8.0 is bestemd voor het op temperatuur brengen en het bewaren van geopende flessen met stille wijn (wit, rosé of rood).

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

Wine Bar 8.0 is ontworpen voor:

4 flessen rode wijn + 4 flessen witte wijn/rosé

of 8 flessen rode wijn

of 8 flessen witte wijn/rosé

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

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

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

De sleutel tot het goed serveren van uw wijn

1) Wijn serveren op de juiste serveertemperatuur:

Om de smaak volledig tot zijn recht te laten komen, moet wijn de juiste serveertemperatuur hebben. Een wijn die te warm wordt bewaard, maakt een gealcoholiseerde en koppige indruk. Bij een te lage temperatuur gaat er juist veel van het aroma verloren en kan de smaak niet meer tot zijn recht komen. De juiste serveertemperatuur van witte wijn/rosé ligt tussen 8°C en 10°C. Die van rode wijn tussen 16°C en 18°C.

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

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

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

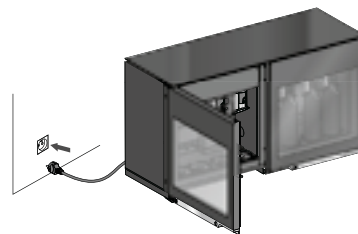
Wijn ademt en bestaat uit levende bestanddelen die aan veranderingen onderhevig zijn. Bij contact met zuurstof in de omgevingslucht gaat de wijn heel snel oxideren.

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

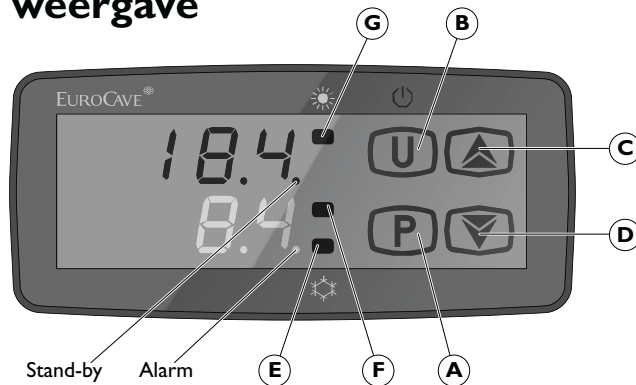
II. Aansluiting



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



III. Schematische weergave



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

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

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

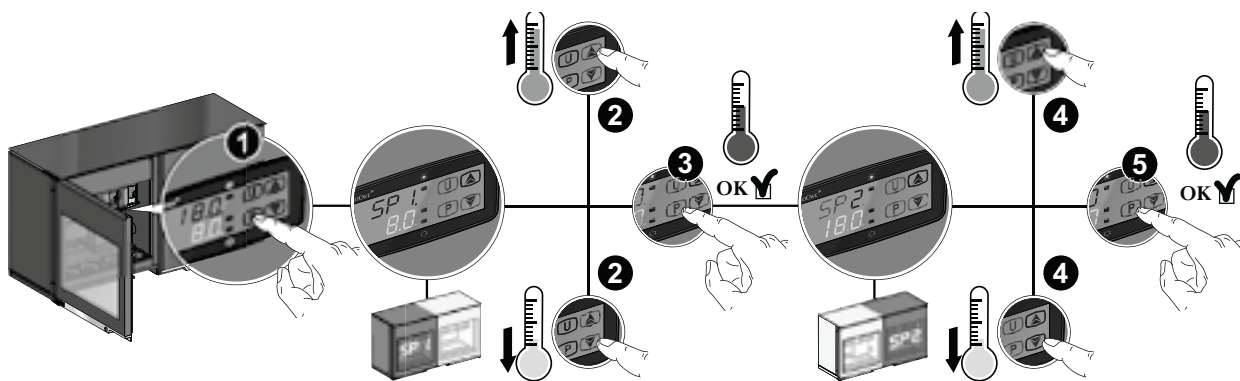
E - controlelampje voor de koelingsfunctie (lampje aan = linker vak wordt gekoeld)

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

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

IV. Temperatuurregeling

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



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

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

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

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

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

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



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

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



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

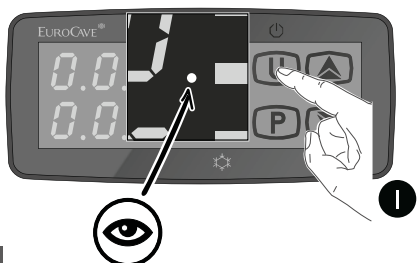


Voor een correcte werking dient de Wine Bar 8.0 in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 10°C en 35 °C.



In geval van een stroomstoring blijven de ingestelde temperaturen behouden.

V. Het apparaat in de waakstand zetten



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



7- GEBRUIK

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

Positie vacuümtrekkers

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

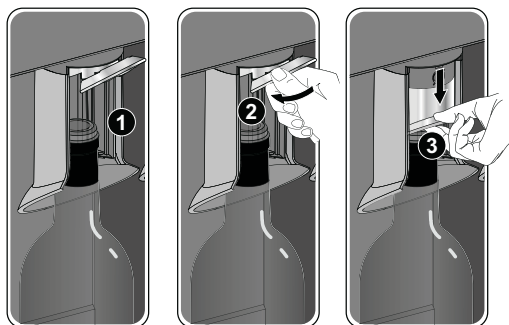


De vacuümtrekkers kunnen in geen geval worden gebruikt voor mousserende wijnen (zoals Champagne, enz.) en zijn uitsluitend geschikt voor stille wijnen.

Het apparaat is geschikt voor standaard wijnflessen van 75 cl (met een lengte van 292 tot 336 mm).

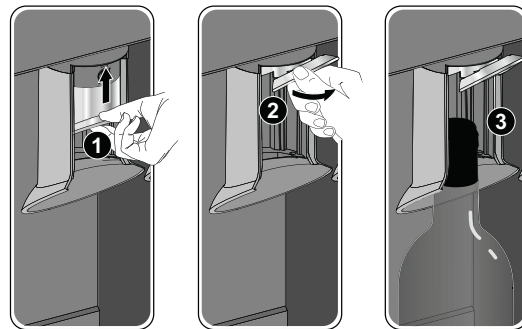
Dit apparaat is niet geschikt voor magnums of halve flessen.

Positie BESCHERMING



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

Positie SERVICE



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

Bewaar uw aangebroken flessen:

1 Open de deur van het vak.

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

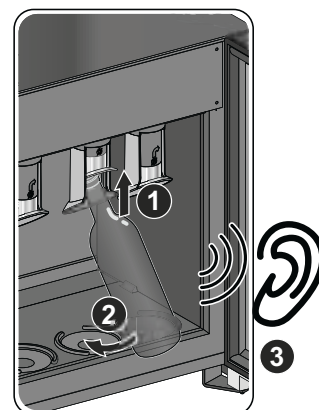
3 Als de vacuümtrekker in de positie **SERVICE** staat, zet u hem eerst terug in de positie **BESCHERMING**.

Hiertoe draait u het ventiel naar links om het vrij te maken en brengt u het ventiel naar beneden in de lage stand.

Plaats vervolgens de hals van de aangebroken fles onder het ventiel voor vacuümtrekking en zet de fles in verticale positie.

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

5 Sluit de deur van het vak



Een fles uitnemen:

1 Open de deur van het vak

2 Neem de fles uit zonder de vacuümtrekker te veranderen.

3 U kunt de vacuümtrekker eventueel in de positie **SERVICE** zetten. Wij adviseren u om het vacuümtrekkingsysteem niet steeds na elke handeling in werking te stellen, maar pas aan

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

4 Sluit de deur

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

Verlichting van uw apparaat:

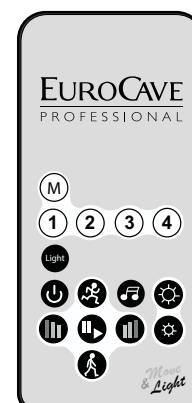
Uw Wine Bar 8.0 is voorzien van een multicolor LED-verlichting. Het apparaat wordt geleverd met een afstandsbediening voor het regelen van de verlichtingsfuncties.

De regelantenne van de verlichting bevindt zich aan de voorkant, tussen de twee deuren. Zorg ervoor dat u tijdens de bediening van de afstandsbediening altijd voor het apparaat staat.



WERKING:

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





8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

Dagelijkse onderhoudswerkzaamheden:

- Reinig indien nodig de binnen- en buitenkant van het apparaat met behulp van een vochtige zachte doek. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen en laat geen vloeistof over het apparaat stromen.
- Bij een normale werking en afhankelijk van het omgevingsklimaat (temperatuur/vochtigheid) kan het apparaat bij het koelen natuurlijke condens produceren. Het condenswater wordt opgevangen in de hiervoor bestemde bakken in de sokkel van het apparaat.
- Controleer regelmatig het niveau van het condenswater.
- Ga als volgt te werk om het condenswater af te voeren:
 - open de 2 deuren
 - trek de bakken voorzichtig naar u toe om ze vrij te maken
 - als de bakken zijn leeggemaakt en gereinigd, kunt u ze terugplaatsen door ze horizontaal onder het apparaat te plaatsen op de daarvoor bestemde plaats.

Onderhoudswerkzaamheden één tot tweemaal per jaar:

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

Onderhoudswerkzaamheden

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

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



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



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

Elke interventie op het elektriciteitscircuit dient te worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien.



9 - STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handeling
De knop ACTIV PROTECT brandt rood 	Alarm vacuümstoring	Een van de flessen in het apparaat is niet goed geplaatst of de hals van een fles wordt geblokkeerd door een voorwerp (capsule, kurk of iets anders). Verwijder de flessen één voor één, controleer de hals op blokkerende voorwerpen en plaats de flessen weer terug.

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



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



I 0 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

I. Technische kenmerken

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

Adviestemperatuur linker vak: 6-15°C

Adviestemperatuur rechter vak: 9 – 18°C

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 25°C: I kWh

Nauwkeurigheid instelling + /- 1°C

II. Normen

Voldoet aan de volgende richtlijnen van de Europese Raad

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

En voldoet aan de volgende Europese normen

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

BENVENUTI NELL'UNIVERSO EUROCAVE

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

La temperatura

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

L'igrometria

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

Il buio

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

L'assenza di vibrazioni

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

La circolazione dell'aria

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

La disposizione

Spostare troppo spesso le bottiglie è nocivo ai vini.

Disporre di stoccaggi adatti che limitano le manipolazioni è indispensabile.

Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.

Temperature abituali di servizio dei vini

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

SOMMARIO



I - DESCRIZIONE

3



2 - IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

4



3 - ALIMENTAZIONE ELETTRICA

4



4 - PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E RISPARMI DI ENERGIA

5



5 - INSTALLAZIONE

5



6 - MESSA IN SERVIZIO

6

I - Uso

6

II - Collegamento elettrico

7

III - Descrizione

7

IV - Impostazioni delle temperature

7

V - Stand-by dell'apparecchio

8



7 - UTILIZZO

8



8 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

10



9 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

10



10 - CARATTERISTICHE TECNICHE E NORME

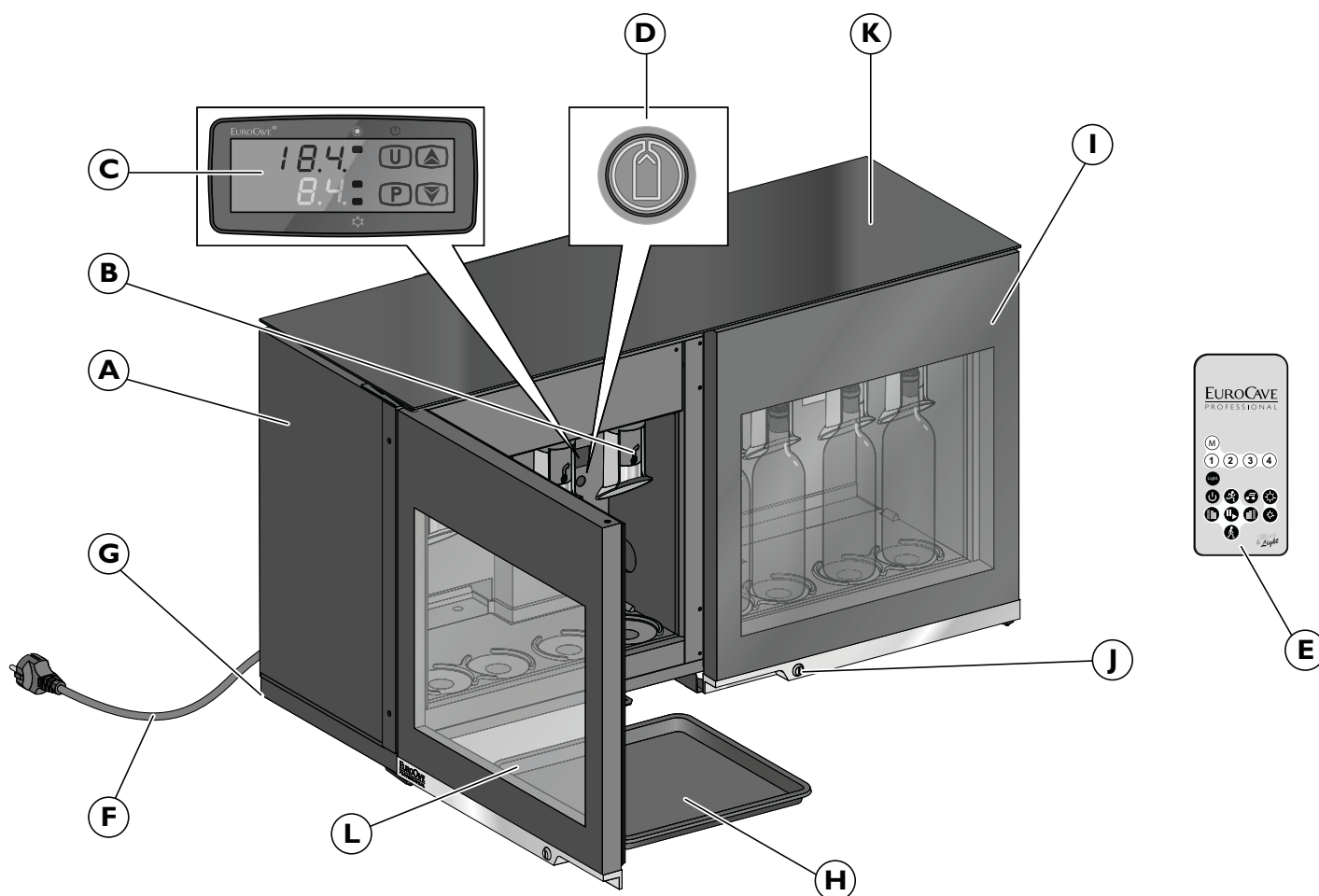
12

I - Caratteristiche tecniche

12

II - Norme

12



Legenda

- | | |
|--|---|
| A Scocca dell'apparecchio | F Cavo d'alimentazione |
| B Testa di aspirazione sottovuoto (8) | G Piedini regolabili (2) |
| C Comando di regolazione delle temperature dei 2 scomparti | H Vaschetta di recupero della condensa (2) |
| D Spie di allarme di guasto del sottovuoto + tasto di ripristino della messa sottovuoto (ACTIV PROTECT) | I Etichetta segnaletica |
| E Telecomando di regolazione dell'illuminazione | J Serratura (2) |
| | K Ripiano di vetro |
| | L Porte (2) |



2 - IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per i futuri utilizzi.

Un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso può deteriorare l'apparecchio.

- Utilizzate l'apparecchio solo per l'uso previsto, come descritto nel presente manuale di istruzioni.
- Staccate l'apparecchio dalla corrente in caso di inutilizzo prolungato.
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione, staccare l'apparecchio dalla corrente.
- Non staccatelo tirando il cavo, ma afferrando la spina.
- Non usate un cavo screpolato o che presenti segni di usura sulla lunghezza.
- Sostituite immediatamente qualsiasi cavo danneggiato (contattate il vostro rivenditore Eurocave Professional).
- Non lasciate l'apparecchio incustodito alla portata dei bambini.
- Utilizzate esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio, collegate esclusivamente su una presa di corrente collegata alla terra.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso in interno (temperatura ambiente di funzionamento ideale tra 10 °C e 35 °C).
- Se il cavo, la spina elettrica o l'apparecchio sembrano danneggiati o non funzionano correttamente, contattate il vostro rivenditore Eurocave Professional.
- Non mettete l'apparecchio, il cavo d'alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi altro liquido. Non riempite mai l'apparecchio d'acqua né di altri liquidi.
- Non lasciate penzolare il cavo d'alimentazione alla portata di bambini, su uno spigolo vivo né vicino a fonti di calore.
- Non appoggiate l'apparecchio su una superficie calda come una piastra riscaldante, non utilizzatelo vicino a fonti di calore (radiatore, fiamma libera, finestra...).
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non infiammabile, a una distanza adeguata da lavelli o rubinetti, per evitare schizzi d'acqua o altro liquido.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone sprovviste di esperienza o conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio. Conviene sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



Non danneggiare mai il circuito frigorifero dell'apparecchio.



3 - ALIMENTAZIONE ELETTRICA



Per la vostra sicurezza personale, l'apparecchio deve essere correttamente messo a terra. Assicuratevi che la presa sia correttamente messa a terra e che l'impianto sia protetto da un disgiuntore differenziale (30 mA*).

*Non valido per alcuni paesi.

Il cavo d'alimentazione dell'apparecchio è munito di una spina da collegare in una presa standard messa a terra, per prevenire ogni rischio di scossa elettrica.



Fate verificare la presa di corrente da un elettricista qualificato che vi garantirà che è correttamente messa a terra e che effettuerà, se necessario, i lavori di messa in conformità.

Andate dal vostro rivenditore Eurocave Professional abituale per cambiare il cavo di alimentazione se è danneggiato. Deve essere sostituito con un pezzo Eurocave garantito originale dal costruttore.



In caso di trasloco in un paese straniero, verificate se le caratteristiche dell'apparecchio corrispondono al paese (tensione, frequenza).

4 - PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E RISPARMI DI ENERGIA



Smaltimento dell'imballaggio

Le parti dell'imballaggio utilizzate da Eurocave Professional sono fabbricate con materiali riciclabili. Dopo il disimballaggio dell'apparecchio, portare le parti dell'imballaggio in una discarica. Per la maggior parte saranno riciclate.

Riciclaggio: un gesto responsabile

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche hanno degli effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose.

Non dovete disfarvi dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai rifiuti municipali non differenziati.

Al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto Eurocave Professional (Armadio per vino, Climatizzatore da cantina, Vino al bicchiere, Wine Bar 8.0), potete affidare il riciclaggio del vostro vecchio apparecchio al vostro rivenditore Eurocave Professional.

Parlatene al vostro rivenditore Eurocave Professional, vi preciserà le modalità di ritiro e di raccolta attuate in seno alla rete Eurocave Professional.

In conformità con le disposizioni legislative in materia di protezione e rispetto dell'ambiente, l'apparecchio non contiene C.F.C..



Per risparmiare energia

- Installate l'apparecchio in un posto adatto e nel rispetto dei campi di temperature dati.
- Tenete le porte aperte il minor tempo possibile.
- Assicuratevi della buona tenuta della guarnizione delle porte e verificate che non siano danneggiate. Se lo fossero, contattate il vostro rivenditore Eurocave Professional.



Mettete fuori uso gli apparecchi inutilizzabili staccandoli dalla corrente e sezionando il cavo di alimentazione.

5 - INSTALLAZIONE



- Al momento della consegna verificate che l'apparecchio non presenti nessun difetto dell'aspetto esterno (urto, deformazione,...).
- Aprite le porte e verificate l'integrità dell'apparecchio (pareti, teste di aspirazione sottovuoto, regolatore elettronico).

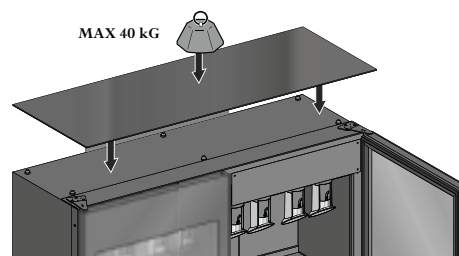
In caso di problemi, contattate il vostro rivenditore Eurocave Professional.

Installazione

Trasportate l'apparecchio nella collocazione scelta.
Posizionate il ripiano di vetro sulla parte superiore dell'apparecchio e installate le vaschette di recupero della condensa

Deve:

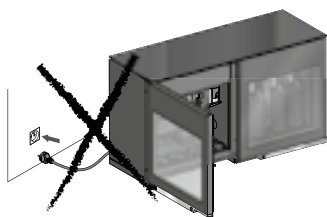
- essere lontana da una fonte di calore,
- non essere troppo umida,
- avere un supporto stabile e piano
- disporre di un'alimentazione elettrica (presa standard, 16 A, collegata alla terra con disgiuntore differenziale, 30 mA* (* non valido in alcuni paesi).



Quando spostate l'armadio, non inclinatelo più di 45° e sempre sulla faccia laterale dal lato del cavo elettrico.

Precauzioni

- Non mettete l'apparecchio in una zona che potrebbe essere inondata.
- Non esponete l'apparecchio vicino a una fonte di calore o sotto gli effetti dell'irraggiamento diretto del sole.
- Evitate gli schizzi d'acqua su tutta la parte posteriore dell'apparecchio.
- **Posizionate l'apparecchio prevedendo uno spazio a 10 cm minimo tra il muro e la parete posteriore dell'apparecchio.**
- Liberate il cavo d'alimentazione elettrica perché sia accessibile e che non entri a contatto con nessun componente dell'apparecchio.
- Inclinate avanti l'apparecchio orizzontalmente per procedere alla regolazione dei piedini posteriori (regolazione avvitando o svitando), in modo da mettere l'armadio a livello leggermente all'indietro, da 2 a 3° (permette il deflusso della condensa).
- Non ostruite le aperture di aerazione sul retro dell'apparecchio.
- Le aperture di aerazione devono essere a una distanza minima di 10 cm da qualsiasi parete o oggetto..



Ogni sostituzione dei LED deve essere fatta esclusivamente da un elettricista qualificato. Non collegate più apparecchi su una multipresa e non utilizzate prolunghe.

6- MESSA IN SERVIZIO

1. Uso

Il Wine Bar 8.0 è destinato alla messa a temperatura e alla preservazione delle bottiglie di vini fermi (bianchi, rosé o rossi) aperte. **L'apparecchio non può in nessun modo essere utilizzato per vini effervescenti (tipo champagne, ecc.).**

Wine Bar 8.0 è concepito per accogliere:

- 4 bottiglie di vino rosso e 4 bottiglie di vino bianco/rosé;
- o 8 bottiglie di vino rosso
- o 8 bottiglie di vino bianco/rosé
- + una riserva di 6 bottiglie, mantenute alla giusta temperatura di servizio.

Non importa se queste bottiglie sono aperte (messa sottovuoto) o chiuse (messa a temperatura), con Wine Bar 8.0, i vostri vini iniziati mantengono tutto il loro gusto e il loro sapore, fino a 10 giorni.

La chiave di una buona degustazione dei vostri vini

1) Servire il vino a un'adeguata temperatura di degustazione:

Per sprigionare pienamente tutti i loro sapori, i vini devono essere messi alla giusta temperatura di servizio. Un vino messo a una temperatura troppo elevata sembrerà alcolico e darà alla testa. Al contrario, una temperatura troppo bassa intorpidirà gli aromi e impedirà loro di rivelarsi completamente.

La temperatura di degustazione adeguata dei vini bianchi/rosé si colloca tra 8 °C e 10 °C. Quella dei vini rossi si colloca tra 16 °C e 18 °C.

Wine Bar 8.0 funziona nel rispetto del vino, ed è per questo che le messe a temperatura di degustazione sono progressive. Per esempio: una bottiglia di vino bianco/rosé uscita da una cantina per vini a 12 °C richiederà circa 1 ora 30 per raggiungere la temperatura di degustazione adeguata (nel caso di una bottiglia piena e a una temperatura ambiente di 20°C). Nelle stesse condizioni, una bottiglia di vino rosso richiederà circa 3 ore per raggiungere la giusta temperatura di degustazione.

2) Proteggere il vino dall'ossigeno quando la bottiglia è iniziata.

Il vino respira, è composto da elementi vivi che evolvono. A contatto con l'ossigeno contenuto nell'aria ambiente, il vino si ossiderà molto rapidamente.

È necessario proteggere il vino da ogni contatto con l'ossigeno per conservare le sue qualità gustative. Wine Bar 8.0 preserva i vostri vini, il suo sistema di aspirazione sottovuoto toglie l'aria dalla bottiglia, proteggendo così il vino dall'ossidazione.

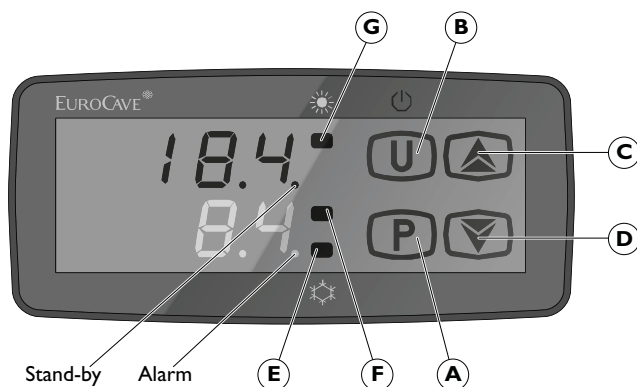
II. Collegamento



Fate verificare la presa (presenza di fusibili, amperaggio e disgiuntore differenziale 30 mA) da un elettricista qualificato.



III. Descrizione



A - Pulsante P : permette l'accesso alle regolazioni delle temperature degli scomparti e l'impostazione del regolatore.

B - Pulsante U : permette l'avviamento/arresto (stand-by) dell'apparecchio

C/D - permettono la modifica dei valori di temperatura di ogni scomparto.

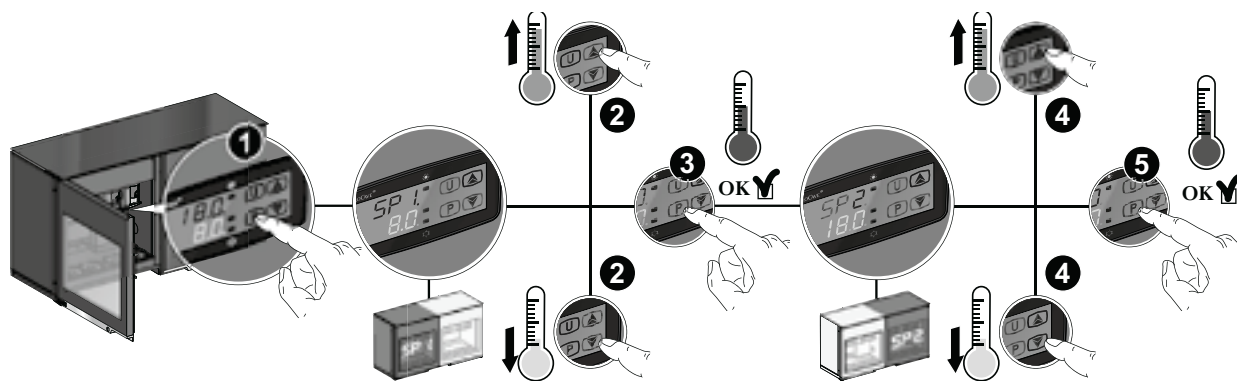
E - indicatore della funzione freddo (acceso = lo scomparto di sinistra si raffredda)

F - indicatore della funzione freddo (acceso = lo scomparto di destra si raffredda)

G - indicatore della funzione caldo (acceso = lo scomparto di destra si riscalda)

IV. Impostazioni delle temperature

L'apparecchio Wine Bar 8.0 permette la messa a temperatura e la preservazione di bottiglie di vini aperte.



1 Premendo il tasto **P**, compare la scritta **"SP1"**, che indica che adesso potete regolare il valore predefinito della temperatura dello scomparto di sinistra.

2 Per modificare questo valore predefinito, premete il tasto per aumentarlo o il tasto per diminuirlo. Il valore predefinito **"SP1"** può essere regolato da 6 °C a 15 °C.

3 Una volta che è raggiunto il valore desiderato, convalidare premendo il tasto **P**. Compare allora la scritta **"SP2"** e

potete regolare il valore predefinito della temperatura dello scomparto di destra.

4 Per modificare il valore, premete il tasto per aumentarlo o il tasto per diminuirlo. Il valore predefinito **"SP2"** può essere regolato da 9 °C a 18 °C.

5 Convalidare premendo il tasto **P** per memorizzare le modifiche e tornare alla visualizzazione normale.



Attenzione: la regolazione della temperatura dello scomparto di sinistra deve essere sempre inferiore alla regolazione della temperatura dello scomparto di destra.

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, è importante mantenere una differenza di almeno 3 °C tra i due valori predefiniti.



La temperatura consigliata per i vini bianchi/rosé è compresa tra 6 e 12 °C; e tra 15 e 19 °C per i vini rossi. I valori predefiniti dello scomparto sinistro e destro sono rispettivamente di 8 e di 18 °C.

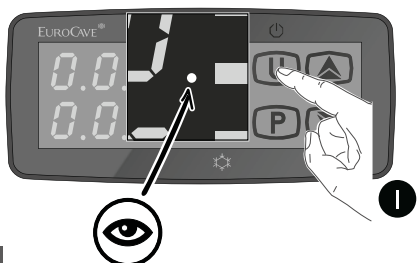


Per funzionare correttamente l'apparecchio Wine Bar 8.0 deve essere posizionato in una stanza la cui temperatura è compresa tra 10 e 35 °C.



In caso di interruzione della corrente, i valori preimpostati della temperatura sono salvati.

V. Stand-by dell'apparecchio



1 Per mettere in stand-by l'apparecchio, tenere il pulsante **U**.

2 La funzione "freddo" dell'apparecchio è allora in stand-by.

3 Per riavviare la funzione freddo, premere nuovamente **U**.



7- UTILIZZO

Dopo avere impostato la temperatura degli scomparti secondo il colore dei vini utilizzati (rosso + rosso), (bianco + bianco), (bianco + rosso) potete installare 3 bottiglie in riserva di temperatura e anche 4 bottiglie in preservazione in ogni scomparto.

Posizione delle teste di aspirazione sottovuoto

Consiglio: per un funzionamento ottimale della Wine Bar 8.0, vi raccomandiamo di non procedere all'aspirazione sottovuoto a ogni manipolazione ma piuttosto a fine servizio.

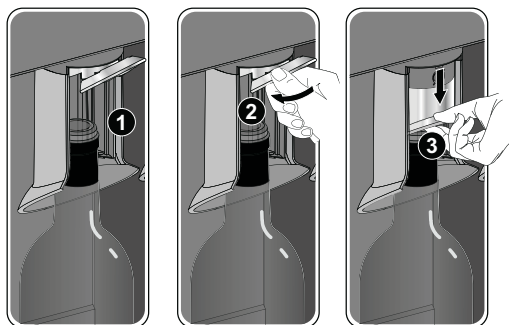


Le teste di aspirazione sottovuoto non possono assolutamente essere utilizzate per vini effervescenti (tipo Champagne, ecc.) ma esclusivamente per vini fermi.

L'apparecchio può contenere le bottiglie di vino 75 cl standard (di un'altezza compresa tra 292 e 336 mm).

Nell'apparecchio non possono essere utilizzate le bottiglie magnum né le mezze bottiglie.

Posizione PROTEZIONE

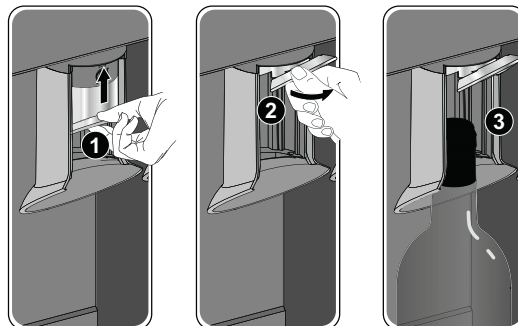


1 La testa di aspirazione sottovuoto è nella posizione "servizio".

2 Girare il pistone verso sinistra.

3 Accompagnare la discesa del pistone. La testa di aspirazione sottovuoto è adesso nella posizione "protezione".

Posizione SERVIZIO



1 La testa di aspirazione sottovuoto è nella posizione "protezione". Risolvere il pistone.

2 Girarlo verso destra per mantenerlo nella sua posizione alta.

3 La testa di aspirazione sottovuoto è adesso nella posizione "servizio".

Conservar las botellas abiertas:

1 Abra la puerta del compartimento.

2 Si el cabezal de puesta en vacío está en posición de protección, coloque directamente el cuello de la botella abierta debajo de uno de los pistones de puesta en vacío, y suba la botella, centrándola verticalmente en el emplazamiento previsto al efecto (no ponga ningún elemento que obstruya el cuello de la botella).

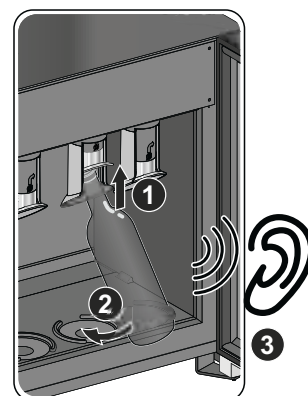
3 Si el cabezal de puesta en vacío está en posición de servicio, vuelva a colocarlo primero en modo de

protección. Para ello, gire el pistón a la izquierda para soltarlo y acompañe la bajada del pistón hasta su posición baja.

Después ponga el cuello de la botella abierta debajo del pistón de puesta en vacío y suba la botella hasta que quede en posición vertical.

4 La puesta en vacío se activará entonces por sí misma durante algunos segundos (el aparato funcionará desde ese momento de forma autónoma).

5 Cierre la puerta del compartimento.



Togliere una bottiglia:

1 Aprite la porta dello scomparto.

2 Togliete la bottiglia senza maneggiare la testa di aspirazione sottovuoto.

3 Eventualmente, posizionate la testa di aspirazione sottovuoto in modalità "servizio". Infatti, vi raccomandiamo di non procedere all'aspirazione sottovuoto a ogni

manipolazione, ma piuttosto a fine servizio o alla fine del periodo d'utilizzo dell'apparecchio (la ripetitività della messa sottovuoto può avere conseguenze sulla durata di conservazione del vino).

4 Richiudete la porta.

N.B. La pompa si attiva di nuovo, fatto normale, per circa 10 secondi.

Illuminazione dell'apparecchio:

Il Wine Bar 8.0 è dotato di un'illuminazione a LED multicolore. L'apparecchio è consegnato con un telecomando per la regolazione delle funzionalità legate alla luce.

L'antenna del controllore di luce è situata sulla facciata tra le due porte, per qualsiasi azione sul telecomando dovete posizionarvi sempre davanti all'apparecchio.



FUNZIONAMENTO:

	Premere una volta per attivare la modalità illuminazione
	ON / OFF
	Variazione automatica dei colori o pausa
	Regolazione dei colori, premendo uno di questi tasti, la variazione automatica si interrompe.
	Regolazione dell'intensità luminosa, valida solo sull'illuminazione fissa
	Regolazione della velocità di variazione dei colori, o della sensibilità per la funzione musica.
	Modalità musica: i colori variano in funzione dell'intensità sonora.
	Funzione memorizzazione
	La funzione memorizzazione funziona solo su colore fisso.
	Regolare il colore desiderato premendo o .
	Premere poi o .
	Il colore è registrato sul tasto scelto.
	In qualsiasi momento premendo questo tasto si farà comparire il colore registrato.





8 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Operazioni quotidiane di manutenzione ordinaria:

- Se necessario, pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con uno straccio morbido umido. Non usare mai prodotti detergenti aggressivi e non far mai colare un liquido sul prodotto. Nell'ambito di un funzionamento normale, e a seconda delle condizioni climatiche (temperatura/umidità), l'apparecchio producendo freddo può generare della condensa naturale. Questi residui di condensazione sono recuperati negli appositi cassettei della base dell'apparecchio.
- Controleer regelmatig het niveau van het condenswater.
- Verificate regolarmente il livello dell'acqua di condensazione.
- aprite le 2 porte.
- tirate delicatamente i cassettei verso di voi per liberarli
- una volta vuotati e puliti i cassettei, riposizionateli spingendoli orizzontalmente nell'apposito alloggiamento.

Operazioni di manutenzione ordinaria una o due volte all'anno

- Staccate l'apparecchio dalla corrente e svuotatelo.
- Pulite il condensatore sul retro dell'apparecchio togliendo la polvere usando un aspirapolvere.
- Pulite l'interno degli scomparti con acqua e un detergente non aggressivo.
- Sciacquate accuratamente.
- Ricollegate l'apparecchio alla corrente.

Operazioni di manutenzione straordinaria

Se non avete sottoscritto un contratto di manutenzione con il vostro distributore esclusivo EuroCave Professional, è indispensabile verificare dei punti di controllo circa ogni 6 mesi, effettuare le operazioni di manutenzione ogni 12/18 mesi al fine di garantire la longevità del vostro Wine Bar 8.0.

Informatevi presso il vostro rivenditore EuroCave Professional per assicurare la manutenzione preventiva dell'apparecchio.



Una regolare sorveglianza dell'armadio per vini, la verifica di ogni anomalia e la conseguente segnalazione al vostro rivenditore, saranno la garanzia di una grande durata dell'apparecchio.



Ogni intervento sul gruppo freddo deve essere effettuato da un frigorista qualificato che dovrà realizzare un controllo di tenuta del circuito prima del riavvio.

Inoltre, qualsiasi intervento sul circuito elettrico dovrà essere effettuato da un elettricista qualificato.



9 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Incidenti possibili	Cause	Azioni correttive
Il pulsante ACTIV PROTECT si accende di rosso 	Allarme difetto del sottovuoto	Una delle bottiglie dell'apparecchio non è posizionata bene, o il collo di una delle bottiglie è ostruito da un oggetto (opercolo, tappo o altro). Togliete le bottiglie una a una, verificate l'assenza di oggetti sul collo e riposizionate le bottiglie in ciascuno degli alloggiamenti.

Incidenti possibili	Cause	Azioni correttive
Il pistone di messa sottovuoto non scende completamente		Dopo avere verificato che il pistone non è in posizione "servizio", premete leggermente la parte superiore della leva. 
Compare dell'acqua sotto l'apparecchio.	I cassettei per le acque di condensa sono pieni.	Aprire le 2 porte. Tirate delicatamente i 2 cassettei verso di voi e svuotateli. Riposizionateli spingendoli orizzontalmente sotto l'apparecchio negli appositi alloggiamenti.
Il compressore non funziona		Se il compressore non funziona quando la temperatura richiesta è inferiore di più di 2°C alla temperatura ambiente, verificate l'alimentazione della presa di corrente connettendovi un qualsiasi apparecchio elettrico. Verificate anche che l'apparecchio non sia in posizione "stand-by" (consultare il capitolo: Regolazioni delle temperature - stand-by dell'apparecchio)
Il compressore non si ferma		Se il compressore non si ferma mai, mettete la mano sul condensatore (griglia metallica nera sul retro dell'apparecchio). Se il condensatore è freddo: contattate il vostro rivenditore. Se il condensatore è caldo, procedete all'impostazione più calda possibile. Se il compressore non si ferma, contattate il vostro rivenditore.
Il display indica 	Superamento della soglia critica di temperatura, al di sotto di 3 °C	Allarmi indicativi, l'apparecchio funziona sempre normalmente. Verificare la chiusura delle porte, e anche il rispetto dei limiti di temperatura ambiente. Se il problema persiste dopo qualche ora, contattate il vostro rivenditore Eurocave Professional.
Il display indica 	Superamento della soglia critica di temperatura, al di sopra di 25 °C.	



Se il funzionamento dell'apparecchio vi sembra anomalo, contattate il vostro rivenditore Eurocave Professional.



I0 - CARATTERISTICHE TECNICHE E NORME

I - Caratteristiche tecniche

WB 8.0						
Altezza	Larghezza	Profondità	Peso a vuoto	Limiti d'utilizzo		Consumo per 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° min.	T° max.	
602	1074	460	70	10°C	35°C	I

Campo di temperatura consigliato dello scomparto di sinistra: 6 - 15 °C

Campo di temperatura consigliato dello scomparto di destra: 9 - 18 °C

* Consumo per 24 ore misurato con una temperatura esterna di 25 °C: I kWh

Precisione della regolazione +/- 1 °C

II. Norme

Rispetta le seguenti Direttive del Consiglio della Comunità europea

- Direttiva del Consiglio 2004/108/CE, relativa alla compatibilità elettromagnetica
- Direttiva del Consiglio 2006/95/CE, relativa alla bassa tensione.

Ed è conforme alle seguenti norme europee

- EN 60335-1:2001 +A1+A2 (Sicurezza degli apparecchi elettrici d'uso domestico e similare)
- EN 60335-2-89:2010 +A1+A2 (Norme particolari per apparecchi per la refrigerazione commerciale)
- EN 55014-1/2, (CEM: compatibilità elettromagnetica – Emissioni e immunità)
- EN50366 (2005) + A1 (2006) Misura dei campi elettromagnetici emessi dagli apparecchi elettrici d'uso domestico (Condizioni di prova e di misura)

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis. Photos non contractuelles.

EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne pourra pas être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel, ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites, sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.

WARNING

The information in this document is subject to modification without prior notice. Photos are not contractually binding.

EuroCave offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed. EuroCave cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

All photocopying, reproduction, translation, whether partial or total, are strictly prohibited, without prior written consent from EuroCave.

WARNUNG

Die Angaben in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden. Fotos nicht verbindlich.

EuroCave gewährt keine Garantie, wenn das Gerät anders als für seine gedachte Zweckbestimmung eingesetzt wird. EuroCave haftet nicht für Fehler, die diese Anweisung enthalten könnte und auch nicht für Schäden in Zusammenhang oder im Anschluss an die Lieferung, Leistung oder Verwendung des Gerätes.

Das Dokument darf ohne zuvoriges und schriftliches Einvernehmen von EuroCave weder ganz noch teilweise fotokopiert, vervielfältigt oder in andere Sprachen übersetzt werden.

ADVERTENCIA

Las informaciones contenidas en este documento estan sujetas a modificaciones sin previo aviso. Fotos no contractuales.

EuroCave ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se utilice para un uso particular distinto de aquel para el que ha sido previsto. EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual, ni de cualquier daño asociado o consecuente al suministro, las cualidades técnicas o la utilización de este aparato.

La fotocopia, la reproducción o la traducción total o parcial de este documento están formalmente prohibidas, sin el consentimiento previo y por escrito de EuroCave.

WAARSCHUWING

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

EuroCave biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is. EuroCave kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.

Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van EuroCave.

AVVERTENZA

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Le foto non sono contrattualmente vincolanti.

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



Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Armoires à vins, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre... n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

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

Seit mehr als 35 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank, Weinkeller-Regalsysteme. Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 35 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa... ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

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

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

