

# EUROCAVE

PROFESSIONAL

Solutions pour la mise en valeur et le service du vin



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

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

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs

**EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS**



**Première**



**Pure**



**Revelation**



**Collection**



**Tête à Tête**



**Cuir - Leather**



**Elite - Case à Cigares / Cigar Monitor**



**Inspiration**

**EUROCAVE - SYSTEMES DE RANGEMENT, CLIMATISSEUR DE CAVE & BAR À VIN  
STORAGE SYSTEMS, CELLAR CONDITIONER & WINE BAR**



**Modulosteel**



**Modulothèque**



**Modulorack - Inoa®**



**Wine Art**

**GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL  
EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE**



**Gamme 6000**



**ShowCave**



**Vin au Verre 8.0®**



**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		Vins australiens	
Alsace	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Bordeaux Blanc Liqueureux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Bordeaux Blanc Sec	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux Rouge	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Bourgogne Blanc	11 °C	Pinot noir	15 °C
Bourgogne Rouge	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdello	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C		
Autres vins			
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C	Californie	16 °C
Vins de Loire Liqueureux	7 °C	Chili	15 °C
Vins de Loire Rouge	14 °C	Espagne	17 °C
Vins du Rhône	15 °C	Italie	16 °C
Vins du Sud Ouest Liqueureux	7 °C		
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C		

# SOMMAIRE

---



1 - DESCRIPTIF 5



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES 6



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE 6



4 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ECONOMIES D'ENERGIE 7



5 - INSTALLATION 7  
Changement d'ouverture sens de porte 8  
Encastrement 8  
Installation kit côte à côte 8  
Installation dans un angle 8



6 - MISE EN SERVICE 8  
I - Usage 8  
II - Branchement 9  
III - Descriptif 9  
IV - Réglages des températures 9



7 - UTILISATION 9-11



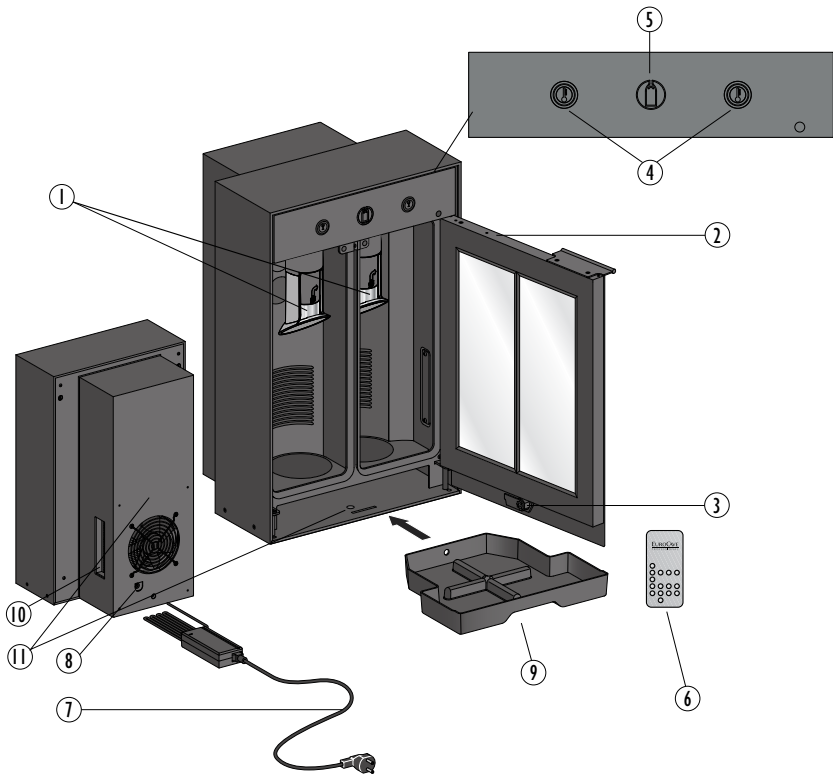
8 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE 12



9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT 13



10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES 14  
I - Caractéristiques techniques 14  
II - Normes 14



## Légende

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



## 2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur. Remplacez immédiatement tout cordon endommagé (contactez votre revendeur EuroCave Professional).
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- Utilisez uniquement le transformateur d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Vérifiez que la tension de votre installation électrique correspond à celle du transformateur d'alimentation fourni avec l'appareil.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéale entre 18 °C et 30°C à un niveau d'humidité ambiante maximal de 80 %).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave Professional.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre...).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Le fabricant ne pourra être tenu responsable pour les dommages causés par une utilisation non conforme ou une mauvaise manipulation de l'appareil et la garantie ne pourra s'appliquer dans ce cas de figure.
- N'obstruez pas les ouïes d'aération à l'arrière, sur les côtés de l'appareil. Les ouïes d'aération doivent être à une distance minimale de 5cm de toute paroi ou objet.



## 3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

**i**

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

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

\*non valable dans certains pays.

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



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

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



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

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



## Mise au rebut de l'emballage

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

Recyclage : un geste citoyen

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

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

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

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

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

Pour économiser de l'énergie

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



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

# 5 - INSTALLATION



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

**En cas de problème, contactez votre revendeur Eurocave Professional.**

## Installation

Transportez votre appareil à l'emplacement choisi.

### Il doit :

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

## Précautions

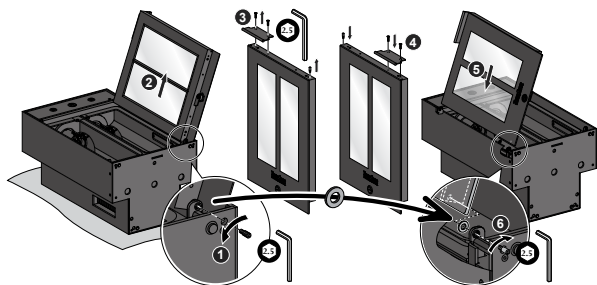
- Ne placez pas votre appareil dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas l'appareil près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 à 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre appareil.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil. Placez le transformateur d'alimentation loin de toute(s) source(s) de chaleur.
- N'obstruez pas les ouïes d'aération sur les côtés et à l'arrière de l'appareil.



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

## Changement sens d'ouverture de porte

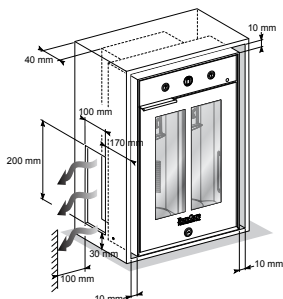
Pour changer le sens d'ouverture de porte, veuillez procéder comme indiqué dans le schéma ci-dessous :



## Encastrement

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

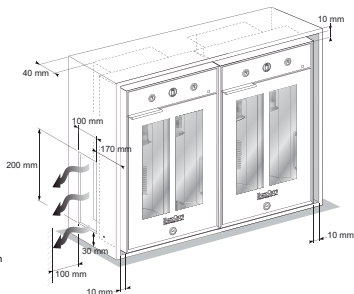
### Encastrement d'un seul Wine Bar 2.0



### Encastrement de 2 Wine Bar 2.0 côte à côte

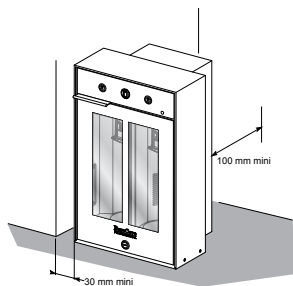
Laissez 10 mm de libre autour du produit et 40 mm à l'arrière.

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



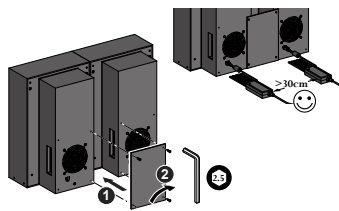
## Installation dans un angle

Veuillez respecter les précautions d'installation comme suit :



## Installation du kit côte à côte

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



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

# 6 - MISE EN SERVICE

## I. Usage

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

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

Wine Bar 2.0 est conçu pour accueillir :

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

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

La clé d'une bonne dégustation de vos vins

1) Servir le vin à une température de dégustation adéquate :  
Pour développer pleinement toutes leurs saveurs, les vins

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



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

Wine Bar 2.0 fonctionne dans le respect du vin, c'est pourquoi les mises à température de dégustation sont progressives.

Par exemple : une bouteille de vin blanc/rosé sortie d'une cave à vin à 12°C nécessitera environ 1h30 pour atteindre la température de dégustation adéquate (dans le cas d'une bouteille pleine et à une température ambiante de 20°C).

Dans les mêmes conditions, une bouteille de vin rouge nécessitera

environ 3h pour atteindre la bonne température de dégustation.

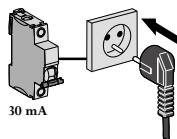
2) Protéger le vin de l'oxygène lorsque la bouteille est entamée : Le vin respire, il est composé d'éléments vivants qui évoluent. Au contact de l'oxygène contenu dans l'air ambiant, le vin va s'oxyder très rapidement.

Il est nécessaire de protéger le vin de tout contact avec l'oxygène pour conserver ses qualités gustatives. Wine Bar 2.0 préserve vos vins, son système de tirage au vide retire l'air de la bouteille, protégeant ainsi le vin de l'oxydation.

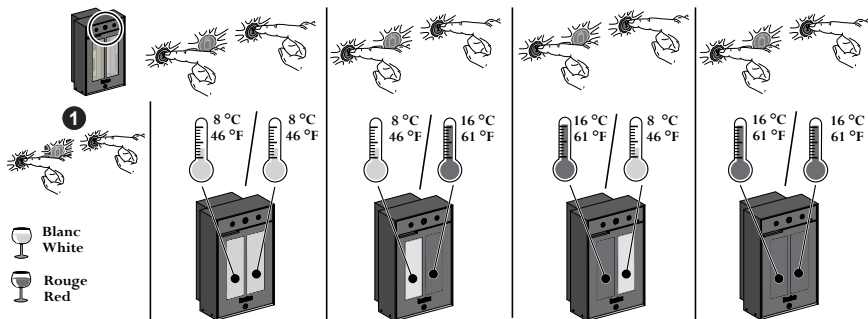
## II. Branchement




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




## III. Descriptif



## IV. Réglage des températures

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

- Les témoins lumineux de température rouge (cercle rouge) indiquent le réglage en mode vin rouge tandis que le jaune (cercle jaune) indique un réglage en mode vin blanc/rosé.

- Le témoin lumineux  au centre concerne la mise sous vide ACTIV PROTECT. Il s'agit uniquement d'un indicateur de fonctionnement

- Les deux compartiments fonctionnent de manière indépendante.

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

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



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

## 7 - UTILISATION



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

### Position des têtes de tirage au vide

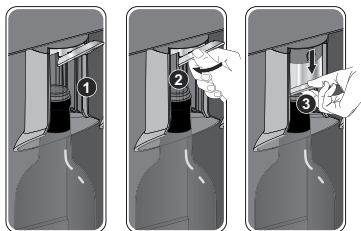
Conseil : pour un fonctionnement optimum de votre Wine Bar 2.0, nous vous recommandons de ne pas procéder au tirage au vide à chaque manipulation mais plutôt en fin de service.



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

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

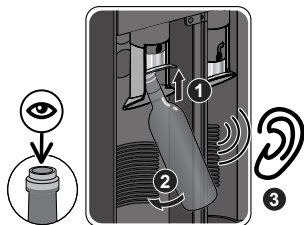
### Position PROTECTION



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

### Préserver vos bouteilles entamées

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



### Retirer une bouteille

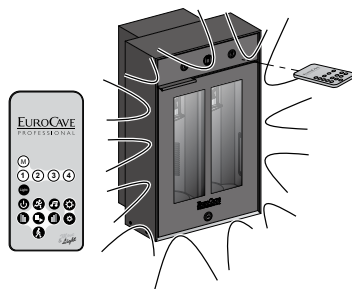
- 1 Ouvrez la porte du compartiment.
- 2 Retirez la bouteille sans manipuler la tête de tirage au vide.
- 3 Eventuellement, positionnez la tête de tirage au vide en mode « service ». En effet, nous vous recommandons de ne pas procéder au tirage au vide à chaque manipulation mais plutôt en fin de service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

### Eclairage de votre appareil

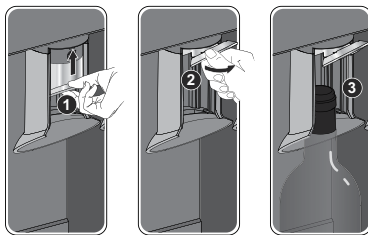
Votre WineBar 2.0 est muni d'un éclairage LED multicolore. Il vous est livré avec une télécommande (piles fournies) pour le réglage des fonctionnalités liées à la lumière.

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

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



### Position SERVICE



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

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

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

- 5 Fermez la porte du compartiment

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

- 4 Refermez la porte.

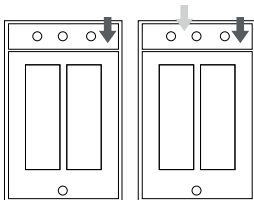
N.B: La pompe s'enclenche à nouveau, ce qui est normal, pendant environ 10 secondes.

## FNCTIONNEMENT:

	Appuyer une fois pour activer le mode éclairage
	ON / OFF
	Variation automatique des couleurs ou pause
	Réglage des couleurs, en appuyant sur une de ces touches, la variation automatique s'arrête.
	Réglage de l'intensité lumineuse, valable uniquement sur éclairage fixe
	Réglage de la vitesse de variation des couleurs, ou de la sensibilité pour la fonction music.
	Mode music : les couleurs varient en fonction de l'intensité sonore.
	Fonction mémorisation
	La fonction mémorisation ne fonctionne que sur couleur fixe. Appuyer sur  pour faire varier les couleurs. Rappuyer pour sélectionner. Régler la couleur désirée en appuyant sur  ou . Appuyer sur  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.

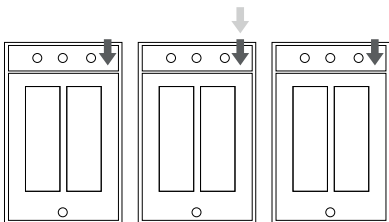


## Utilisation de la télécommande avec plusieurs appareils



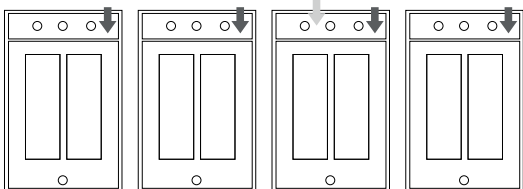
### Fonctionnement indépendant :

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



### Fonctionnement simultané :

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



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



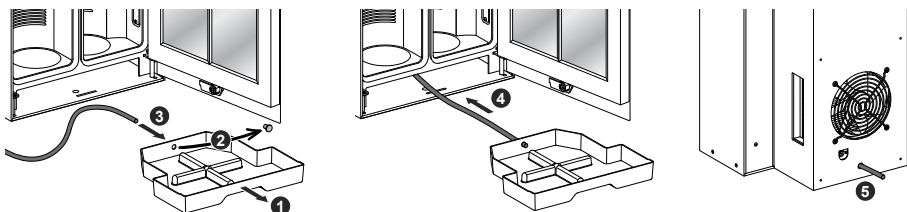
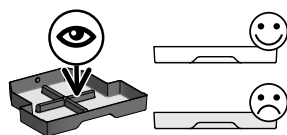
## 8 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

### Opérations d'entretien :

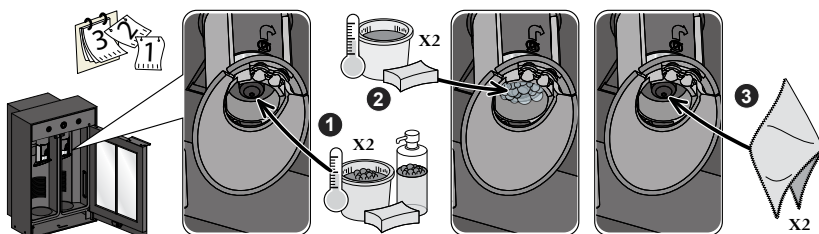
- Si nécessaire, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux humide. N'utilisez jamais de produits détergents agressifs et ne faites pas couler de liquide sur le produit.
- Dans le cadre d'un fonctionnement normal, et suivant les conditions climatiques (température/humidité),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

### Pour vider les eaux de condensation :

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



### Opérations d'entretien quotidiennes :



### Opérations d'entretien deux fois par an :

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



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



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

# 9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT



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



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



# I0 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

## I. Caractéristiques techniques

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

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

## II. Normes

Respecte les Directives suivantes du Conseil de la Communauté Européenne

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

Et est conforme aux normes Européennes suivantes

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

# WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

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

## Temperature

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

## Humidity

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

## Protection from light

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

## Lack of vibration

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

## Circulation of air

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

## Storage

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

Thank you for placing your trust in EuroCave Professional.

## Standard temperatures for serving wine

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

# CONTENTS

---



1 - DESCRIPTION 5



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS 6



3 - POWER SUPPLY 6



4 - PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY-SAVING 7



5 - INSTALLATION 7  
Changing the door opening direction 8  
Flush-fitting 8  
Side by side kit installation 8  
Corner installation 8



6 - COMMISSIONING 8  
I - Use 8  
II - Connection 9  
III - Description 9  
IV - Temperature setting 9



7 - USE 9-11



8 - EVERYDAY MAINTENANCE AND SERVICING 12



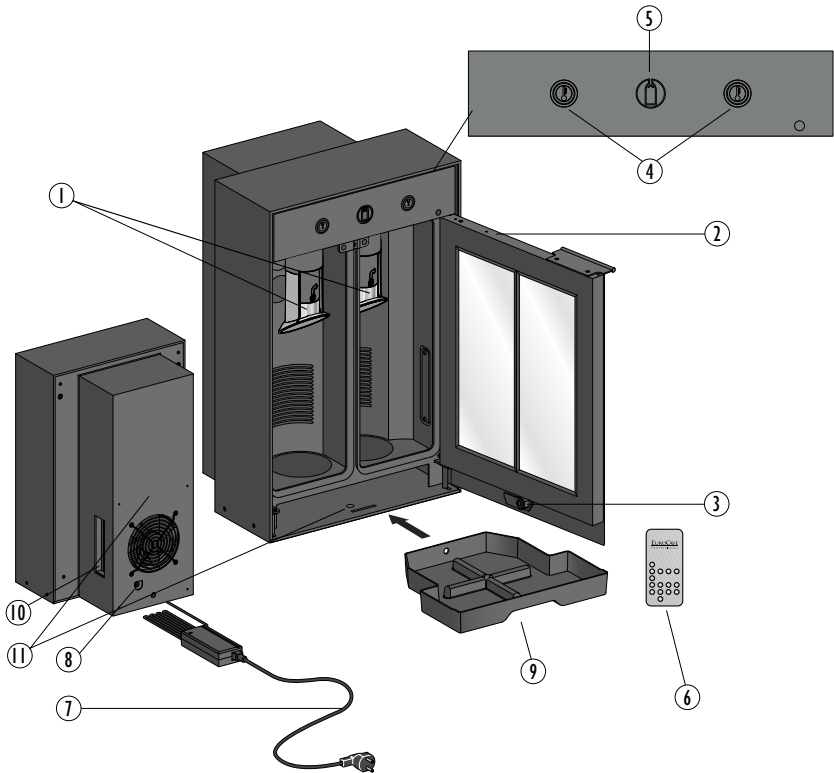
9 - OPERATING FAULTS 13



10 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS 14  
I - Technical features 14  
II - Standards 14



# I - DESCRIPTION



## Caption

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



## 2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

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

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

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



## 3 - POWER SUPPLY



For your personal safety, the wine cabinet must be correctly earthed. Ensure that the plug is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30 mA\*).  
\*not applicable to some countries.

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



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

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



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

## 4 - PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY-SAVING



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



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

## 5 - INSTALLATION



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

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

### Installation

Transport your appliance to the chosen location.

It must:

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

### Precautions

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

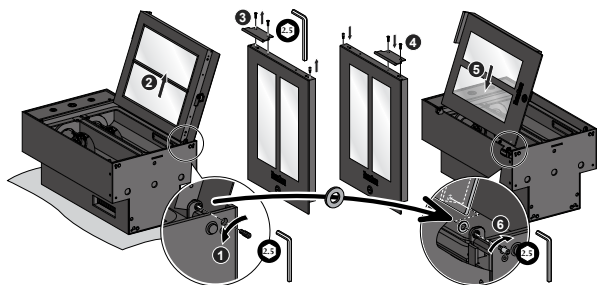


Any LEDs must only be replaced by a qualified electrician.

Do not plug several appliances into a multi-socket and do not use an extension cord.

## Changing the door opening direction

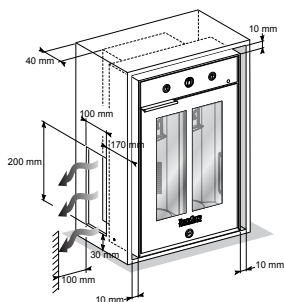
To change the direction in which the door opens, please follow the instructions in the diagram below:



## Installing the appliance in a corner

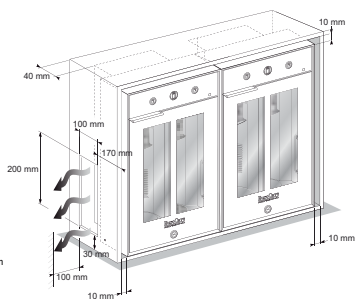
Please observe the following installation instructions:

### Flush-fitting one single Wine Bar 2.0



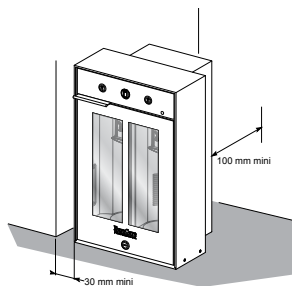
### Flush-fitting 2 Wine Bar 2.0 appliances side by side

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



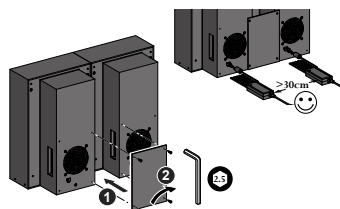
## Flush-fitting

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



## Installing the side by side kit

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



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

# 6 - COMMISSIONING

## 1. Use

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

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

Wine Bar 2.0 is designed to store:

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

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

The key to an optimal wine drinking experience

1) Serving wine at the correct temperature:

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

contrary, a temperature which is too low will dull the flavours and prevent them from fully expressing themselves. The correct serving temperature for white/rosé wines is 8°C - 10°C / 46 °F - 50°F. That of red wines is 16°C - 18°C / 60°F-64°F. Wine Bar 2.0 respects your wine, which is why it brings it to the correct serving temperature gradually.

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

2) Protecting wine from oxidation once the bottle has been

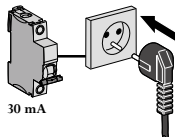
opened:

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

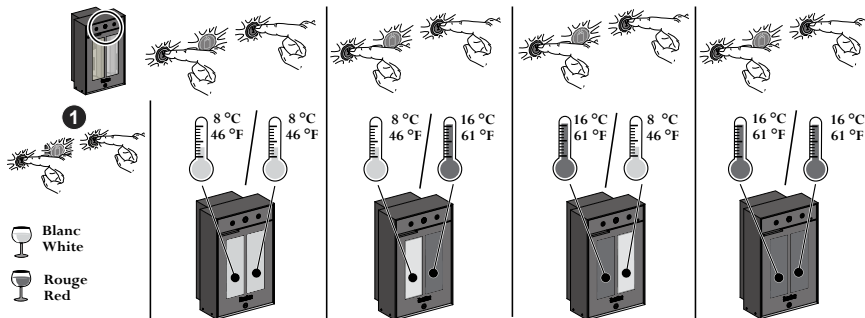
## II. Connection



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



## III. Description



## IV. Temperature setting

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

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

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

- The two compartments operate independently.

During initial temperature selection, the pump starts up automatically.

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



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

# 7- USE



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

### Position of the air vacuum system heads

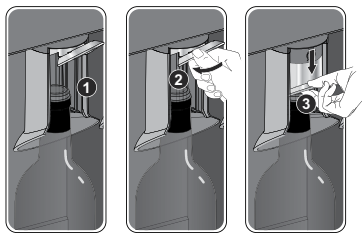
Tip: in order to make the Wine Bar 2.0 easier to use, extracting oxygen from the bottles is not essential during the service hours.



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

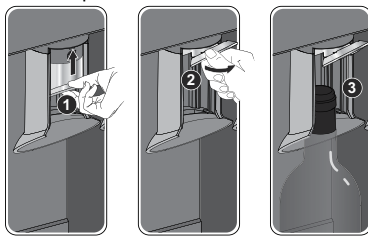
The appliance accepts standard 75 cl wine bottles (292 – 336 mm in height). Neither magnums nor half bottles can be used in the appliance.

### PROTECTION position



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

### SERVING position



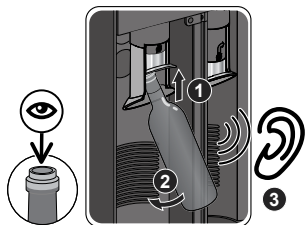
- 1 The air vacuum system head is in “protection” position. Raise the plunger
- 2 Turn it to the right to maintain it in its upper position.
- 3 The air vacuum system head is now in “service” position

## 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

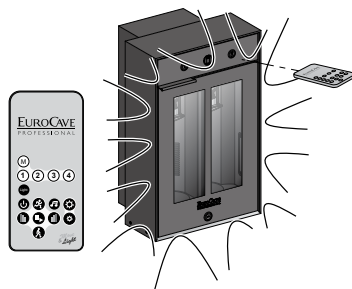
N.B: The pump will activate itself again (which is normal) for approximately 10 seconds.

## The lighting of your appliance:





















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

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

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

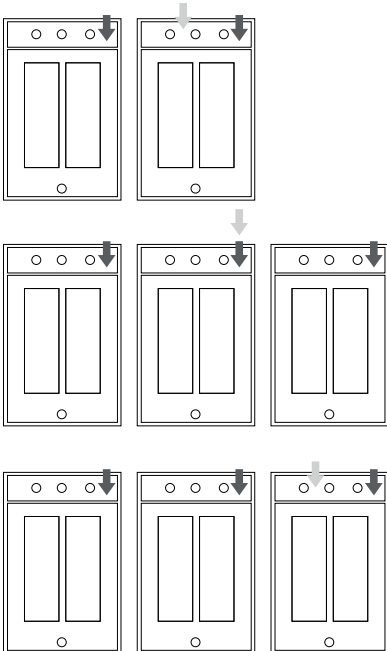


**OPERATION:**

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



**Use of the remote control with several appliances**



**Independent operation:**

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

**Simultaneous operation:**

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

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



# 8 - EVERYDAY MAINTENANCE AND SERVICING

## Everyday care:

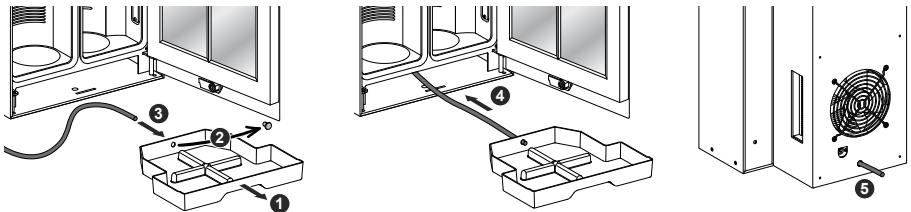
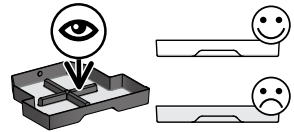
Whenever necessary, clean the inside and outside of the appliance using a soft damp cloth. Never use harsh detergents and do not allow liquid to run down the product.

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

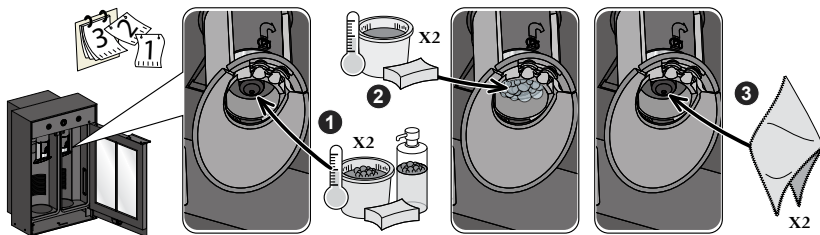
- Clean all of the air vacuum system heads with water and a gentle cleaning product. Rinse thoroughly then dry with a soft cloth.
- Regularly check the condensation water level.

## To empty the condensation water:

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



## Daily maintenance procedures:



## Maintenance procedures twice a year:

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

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





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



## 9 - OPERATING FAULTS



Possible incidents	Causes	Corrective action
<p>The ACTIV PROTECT button is on red</p> 	Air vacuum fault alarm	<p>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.</p>
The air vacuum plunger does not fully lower		<p>After checking that the plunger is not in "serving" position, lightly press the top of the lever.</p> 
Water is appearing under the appliance	The condensate drip pan is full	<p>Open the door. Carefully pull the pan towards you and empty it. Reposition it by pushing it horizontally under the appliance into the space provided. Close the door.</p>
The bottle of white/rosé wine is not very cold.	<p>The appliance is not correctly connected to the power supply</p> <p>The setting was carried out on the wrong control</p> <p>Not enough time was allowed for the appliance to bring the wine to the correct temperature</p> <p>The ambient temperature around the appliance is above 30°C. In these conditions, it is not possible to make your white/rosé wine any cooler.</p> <p>The ventilation inlets are obstructed</p>	<p>Check that the appliance is correctly connected to the power supply as well as to the mains plug.</p> <p>Check that the indicator light of the compartment concerned is in white/rose mode on the control panel (yellow indicator light lit above the compartment).</p> <p>When a bottle of white/rosé wine is at an ambient temperature, the appliance requires approximately 3 hours to gradually bring the wine to the correct serving temperature.</p> <p>Place the Wine Bar 2.0 in a location with an ambient temperature of 18 - 30°C</p> <p>Create sufficient space around the appliance and ensure that the ventilation inlets are not obstructed. (See the installation recommendations in paragraph 5)</p>



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



# 10 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

## I. Technical features

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

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

## II. Standards

Observes the following Directives of the Council of the European Community

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

And complies with the following European standards

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

# WILLKOMMEN IN DER WELT VON EUROCAVE

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

## Temperatur

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

## Luftfeuchtigkeit

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

# INHALTSVERZEICHNIS

---



1 - BESCHREIBUNG 5



2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 6



3 - STROMANSCHLUSS 6



4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPAREMASSNAHMEN 7



5 - AUFBAU 7  
Änderung der Öffnungsrichtung der Tür 8  
Einbau 8  
Installation Side-by-Side-Set 8  
Installation über Eck 8



6 - INBETRIEBNAHME 8  
I - Nutzung 8  
II - Stromanschluss 9  
III - Beschreibung 9  
IV - Einstellen der Temperaturen 9



7 - VERWENDUNG 9-11



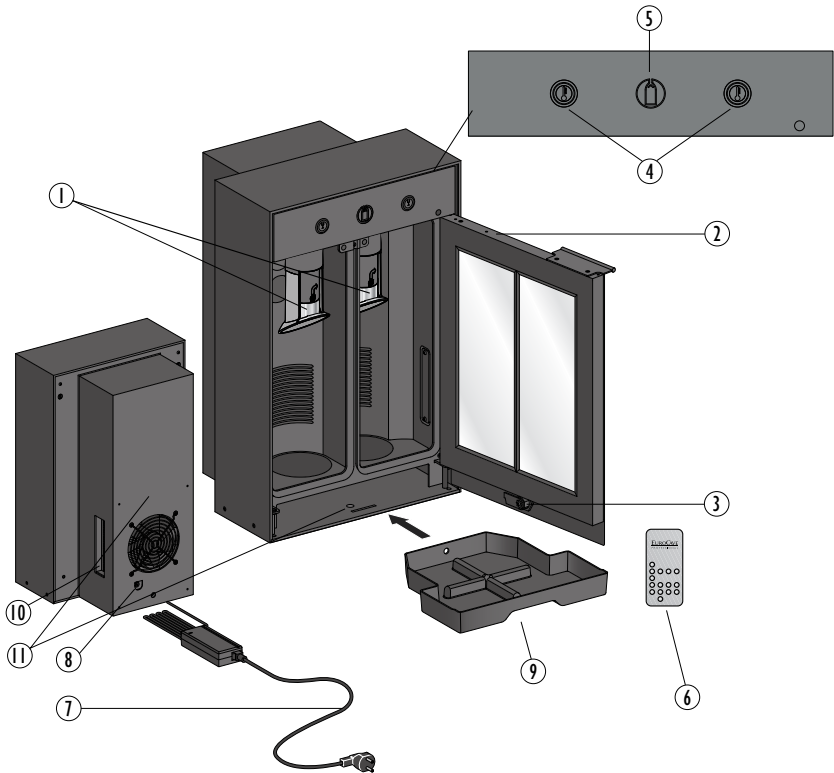
8 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG 12



9 - BETRIEBSSTÖRUNGEN 13



10 - TECHNISCHE CHARAKTERISTIKA UND NORMEN 14  
I - Technische Charakteristika 14  
II - Normen 14



## Legende

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Vakuumkopf (X2)                                    | <b>6</b> Fernbedienung zur Beleuchtungsregelung                      |
| <b>2</b> Tür  | <b>7</b> Stromkabel + externer Stromtransformator                    |
| <b>3</b> Schloss  | <b>8</b> Stromanschluss  |
| <b>4</b> Betriebsschalter und Temperaturbedieung der Fächer | <b>9</b> Kondenswasserauffangbehälter                                |
| Rote Leuchtanzeige = Rotweinmodus                           | <b>10</b> Beidseitige und rückwärtige Belüftungsöffnungen des Geräts |
| Gelbe Leuchtanzeige = Weißwein-/Rosémodus                   | <b>11</b> Typenschild des Produkts                                   |
| <b>5</b> Betriebsleuchte des Vakuumsystems ACTIV PROTECT    |  |



## 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 den im Lieferumfang inbegriffenen Stromtransformator, schließen Sie ihn nur an eine geerdete Steckdose an.
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes derjenigen des mit dem Gerät gelieferten Stromtransformators entspricht.
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Innern bestimmt (die ideale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt zwischen 18°C und 30°C bei einer Umgebungsluftfeuchtigkeit von maximal 80%).
- 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. Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäße Verwendung oder falsche Bedienung des Geräts verursacht wurden. In diesem Fall wird keine Garantie gewährt.
- Versperren Sie die Lüftungsöffnungen auf der Geräterückseite und an den Geräteseiten nicht. Die Lüftungsöffnungen müssen einen Mindestabstand von 5 cm zu Wänden oder Gegenständen besitzen.



## 3 - STROMANSCHLUSS

**i**

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, Offenausshanksystem) 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.
- Schließen Sie die Tür möglichst schnell wieder.
- Stellen Sie sicher, dass die Türdichtung wirklich dicht und nicht 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, Vakuumpköpfe, Elektronik und Vakuumsystem).

## Installation

Transportieren Sie Ihr Gerät an den gewünschten Ort.

### 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),

## Vorsichtsmaßnahmen

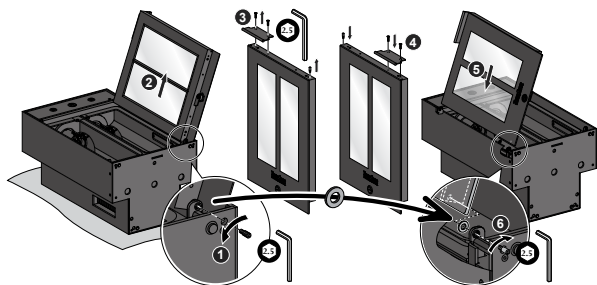
- Stellen Sie Ihr Gerät an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe einer Wärmequelle und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil des Geräts zu verschütten.
- Stellen Sie Ihr Gerät mit einem Mindestabstand von 5-10 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. Halten Sie den Stromtransformator von Hitzequellen fern.
- Versperren Sie die Lüftungsöffnungen auf der Geräterückseite nicht.



Die LEDs dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Schließen Sie nicht mehrere Geräte an einen Vielfachstecker an und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.

## Änderung der Öffnungsrichtung der Tür

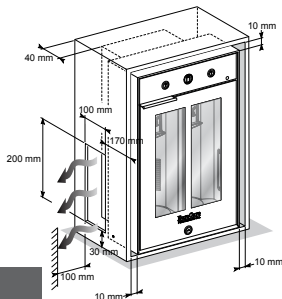
Gehen Sie wie in nachstehender Abbildung beschrieben vor, um die Öffnungsrichtung der Tür zu ändern:



## Einbau

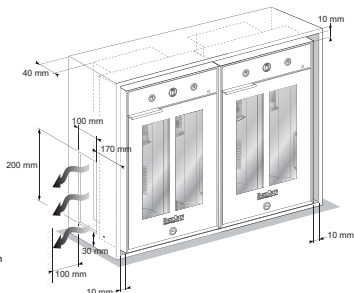
Die Wine Bar 2.0 ist einbaubar. Beachten Sie folgende besondere Vorsichtsmaßnahmen:

### Einbau einer Wine Bar 2.0



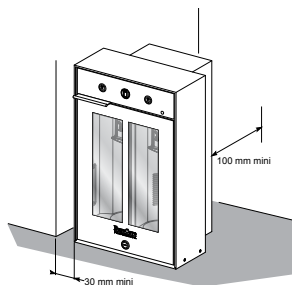
### Einbau zweier Wine Bar 2.0 nebeneinander

10 mm um das Produkt herum und 40 mm an der Rückseite freilassen. Gegenüber den Belüftungsöffnungen, die sich an jeder Seite der Wine Bar befinden, sind zwei Öffnungen (100 x 200 mm) erforderlich, um eine gute Entlüftung und den reibungslosen Betrieb des Produkts zu gewährleisten.



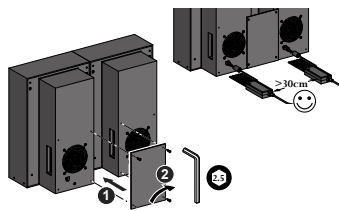
## Installation über Eck

Beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen für das Aufstellen:



## Installation Side-by-Side-Set

Besondere Vorsichtsmaßnahmen beim Aufstellen einer oder mehrerer Wine Bar 2.0 nebeneinander: Halten Sie einen Abstand von 30 cm zwischen den beiden Stromversorgungen oder zu anderen Hitzequellen.



Im Lieferumfang inbegriffenes Installationsset: Platte, Inbusschlüssel 2,5; 4 Schrauben.

# 6 - INBETRIEBNAHME

## I. Nutzung

Die Wine Bar 2.0 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 2.0 ist vorgesehen für:

2 Rotwein- oder Weißwein-/Roséflaschen **oder** 1 Rotweinflasche + 1 Weißwein-/Roséflasche **oder** nur 1 Flasche, egal ob diese Flaschen angebrochen (mit Vakuum) oder verschlossen (Temperierung) sind.

Mit der Wine Bar 2.0 behalten Ihre geöffneten Weine bis zu 10 Tage ihren vollen Geschmack und ihr Bouquet.

### 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 2.0 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.

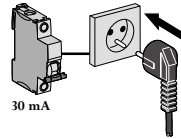
2) Den Wein vor Oxidation schützen, wenn die Flasche geöffnet ist: Der Wein atmet, er besteht aus lebenden Teilen, die sich

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 2.0 schützt Ihre Weine. Ihr Vakuumsystem entfernt die Luft aus den Flaschen und schützt den Wein so vor Oxidation.

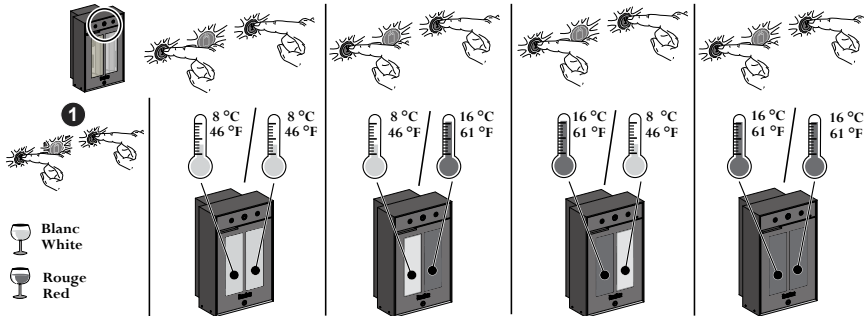
## II. Stromanschluss




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




## III. Beschreibung



## IV. Temperatureinstellung

Die Tasten  dienen zum Einschalten/Ausschalten und Temperieren des Weins. Sie sind voneinander unabhängig.

- Die roten Temperaturleuchten (roter Kreis) zeigen den Rotweinmodus an, während die gelben (gelber Kreis) den Weißwein-/Rosémodus anzeigen.
- Die Kontrollleuchte  in der Mitte betrifft das Absaugen des Sauerstoffs ACTIV PROTECT. Es handelt sich nur um eine Betriebsanzeige.
- Die beiden Fächer funktionieren unabhängig voneinander.

Bei der ersten Temperaturwahl schaltet sich die Pumpe automatisch ein.

Die grüne Kontrollleuchte blinkt während der Stabilisierung, dann leuchtet sie, ohne zu blinken.



Um richtig zu funktionieren, muss Ihre Wine Bar 2.0 sich in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 18 und 30 °C befinden.

## 7-VERWENDUNG



Nachdem Sie die Temperatur der Fächer entsprechend der verwendeten Weine (rot + rot), (weiß + weiß), (weiß + rot), (rot + weiß) eingestellt haben, können Sie die 2 Flaschen hineinstellen.

### Position der Vakuumköpfe

Tipp: Um die Nutzung des Wine Bar 2.0 zu vereinfachen, muss der Sauerstoff während den Servierzeiten nicht unbedingt aus den Flaschen gesaugt werden.

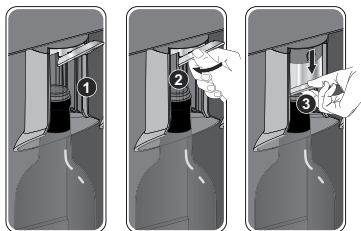


Die Absaugköpfe dürfen keinesfalls für Schaumweine (z.B. Champagner, etc.) verwendet werden, sondern nur für nicht schäumende Weine.

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

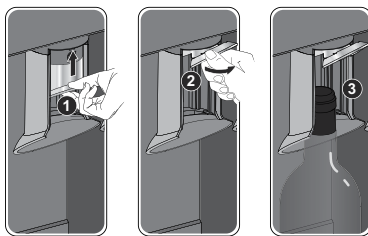
Weder Magnumflaschen noch Flaschen halber Größe dürfen in dem Gerät verwendet werden.

### 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

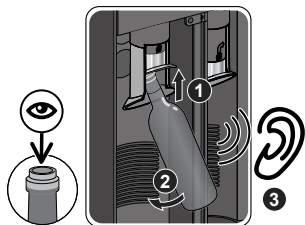
### SERVIER-Position



- 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 Die Vakuumsystem aktiviert sich dann ein paar Sekunden ( das Gerät wird dann Betriebs unabhängig).
- 5 Schließen Sie die Fachtür.



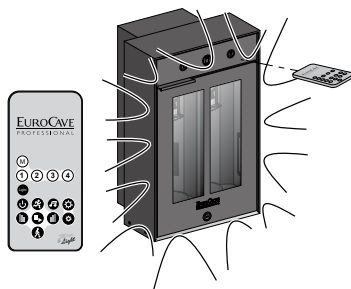
## Herausnehmen einer Flasche:

- 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
  - 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 2.0 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.

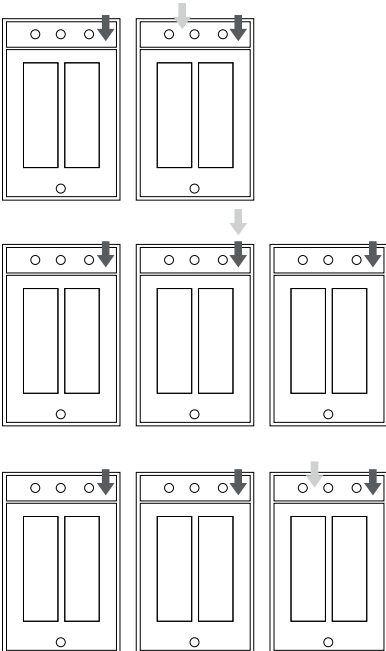


**BEDIENUNG:**

	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.
(M) ① ② ③ ④	<p>Speicherfunktion</p> <p>Die Speicherfunktion funktioniert nur ohne Farbwechsel.</p> <p>Zum Variieren der Farben auf  drücken. Zum Auswählen nochmals drücken.</p> <p>Stellen Sie die gewünschte Farbe ein, indem Sie auf  oder  drücken.</p> <p>Drücken Sie auf (M), dann auf ① ② ③ oder ④</p> <p>Die Farbe wird für die gewählte Taste gespeichert.</p> <p>Wenn Sie auf diese Taste drücken, erscheint sofort die gespeicherte Farbe</p>



**Nutzung der Fernbedienung für mehrere Geräte**



**Einzelbetrieb:**

➔ Den Sensorbereich aus einer Entfernung von unter 25 cm anvisieren

**Gleichzeitiger Betrieb:**

➔ Den angegebenen Bereich aus einer Entfernung von über

- 20 cm für 2 Geräte
- 110 cm für 3 Geräte
- 160 cm für 4 Geräte anvisieren

**Hinweis:** Im Durchlaufmodus kann die gleiche Synchronisierung aller Produkte nicht aufrechterhalten werden.



# 8 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

## Tägliche Wartungsarbeiten:

Reinigen Sie, falls erforderlich, das Innere und Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Lappen.

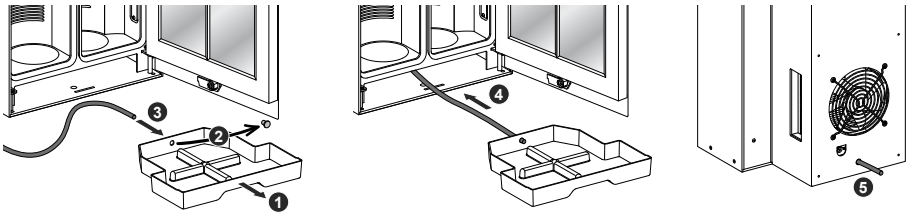
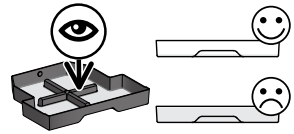
Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel und lassen Sie keine Flüssigkeit über das Gerät laufen.

Bei normalem Betrieb und je nach Klimabedingungen (Temperatur/Feuchtigkeit) kann bei der Kälteproduktion durch das Gerät natürliche Kondensation verursacht werden. Diese Kondensationsrückstände werden im hierfür vorgesehenen Kondenswasserauffangbehälter des Geräts aufgefangen.

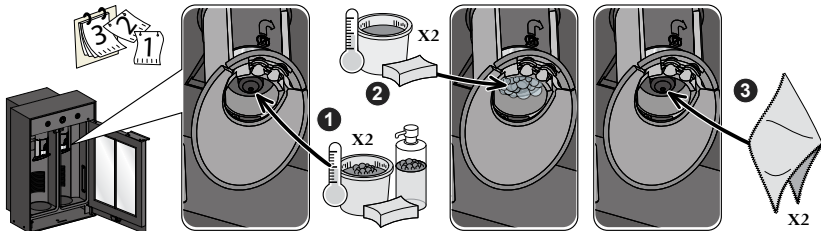
- Bitte überprüfen Sie regelmäßig den Wasserstand des Kondenswassers.
- Reinigen Sie alle Absaugköpfe mit Wasser und einem nicht aggressiven Reinigungsprodukt. Spülen Sie sie sorgfältig ab, trocknen Sie sie dann mit einem weichen Lappen ab.

Um das Kondenswasser auszuleeren:

- Öffnen Sie die Tür.
- Ziehen Sie den Behälter vorsichtig zu sich, um ihn zu entfernen.
- Nachdem Sie den Behälter geleert und gereinigt haben, platzieren Sie ihn wieder, indem Sie ihn waagrecht in das hierfür vorgesehene Fach schieben.
- Damit das Kondenswasser ständig abgeleitet wird, schließen Sie das mitgelieferte Abflussrohr an den Behälter an und führen Sie das Rohrende zu einem Wasserablauf (Spülbecken oder ähnliches).



## Tägliche Wartungsarbeiten:



## Zweimal pro Jahr durchzuführende Wartungsarbeiten:

- Stecken Sie das Gerät ab und leeren Sie es.
- Reinigen Sie den Ventilator auf der Geräterückseite, 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.





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



Außerdem muss jeder Eingriff an der Elektrik von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden.

# 9 - BETRIEBSSTÖRUNGEN



Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
<p>Der Knopf ACTIV PROTECT leuchtet rot</p> 	Fehleralarm Vakuumsystem	<p>Eine der Flaschen im Gerät ist nicht richtig platziert oder ein Flaschenhals ist durch ein Objekt (Deckel, Korken oder ähnliches) verschlossen.</p> <p>Entfernen Sie die Flaschen nacheinander, überprüfen Sie, ob sich ein Objekt im Flaschenhals befindet und setzen Sie die Flaschen wieder in die Fächer.</p>
Der Vakuumkanne wird nicht komplett abgesenkt		<p>Nachdem Sie sichergestellt haben, dass sich der Kolben nicht in der Servier-Position befindet, drücken Sie leicht auf den Hebel.</p> 
Unter dem Gerät tritt Wasser aus	Der Kondenswasserbehälter ist voll	<p>Öffnen Sie die Tür. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig zu sich und leeren Sie ihn.</p> <p>Platzieren Sie ihn wieder, indem Sie ihn waagrecht unter das Gerät an den hierfür vorgesehenen Ort schieben.</p> <p>Schließen Sie die Tür wieder.</p>
Die Weißwein-/Roséflasche ist nicht sehr kühl.	<p>Das Gerät wird nicht richtig mit Strom versorgt</p> <p>Die Einstellung wurde nicht am richtigen Knopf vorgenommen</p> <p>Die Temperierdauer war nicht lang genug</p> <p>Die Umgebungstemperatur um das Gerät liegt über 30°C. Unter diesen Bedingungen ist es unmöglich, Ihre Weißwein-/Roséflasche weiter herunterzukühlen.</p> <p>Die Lüftungsöffnungen sind versperrt</p>	<p>Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und der Stromstecker richtig steckt.</p> <p>Überprüfen Sie auf der Bedienleiste, ob die Kontrollleuchte des betroffenen Fachs den Weißwein-/Rosémodus anzeigt (gelbe Kontrollleuchte oberhalb des Fachs leuchtet).</p> <p>Wenn eine Weißwein-/Roséflasche Umgebungstemperatur besitzt, benötigt das Gerät in etwa 3 Stunden, um den Wein langsam auf Degustationstemperatur zu kühlen.</p> <p>Stellen Sie die Wine Bar 2.0 bei einer Umgebungstemperatur zwischen 18 und 30°C auf.</p> <p>Es muss sich ausreichend Raum um das Gerät befinden und sichergestellt werden, dass die Belüftungslöcher nicht versperrt sind (siehe Installationshinweise Absatz 5).</p>



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 2.0						
Höhe	Breite	Tiefe	Leergewicht	Betriebsgrenzen		Verbrauch in 24h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	
491	315	268	13,8	18	30	1

\*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

Vins français		Vins australiens	
Alsacia	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Burdeos blanco licoroso	6 °C	Chardonnay	10 °C
Burdeos blanco seco	8 °C	Merlot	17 °C
Burdeos tinto	17 °C	Moscatel de grano pequeño	6 °C
Borgoña blanco	11 °C	Pinot noir	15 °C
Borgoña tinto	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Syrah	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdello	7 °C
Provenza rosado	12 °C		
Saboya	9 °C	<b>Autres vins</b>	
Vinos del Loira Blanco Seco	10 °C	California	16 °C
Vinos del Loira licorosos	7 °C	Chile	15 °C
Vinos del Loira tinto	14 °C	España	17 °C
Vinos del Ródano	15 °C	Italia	16 °C
Vino del Suroeste licoroso	7 °C		
Vino del Suroeste tinto	15 °C		

# ÍNDICE

---



1 - 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

Cambio del sentido de apertura de la puerta 8

Empotramiento 8

Instalación de kit contiguo 8

Instalación en una esquina 8



6 - PUESTA EN SERVICIO 6

I - Uso 8

II - Conexión 9

III - Descripción 9

IV - Ajuste de las temperaturas 9



7 - USO 9-11



8 - MANTENIMIENTO HABITUAL 12



9 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO 13



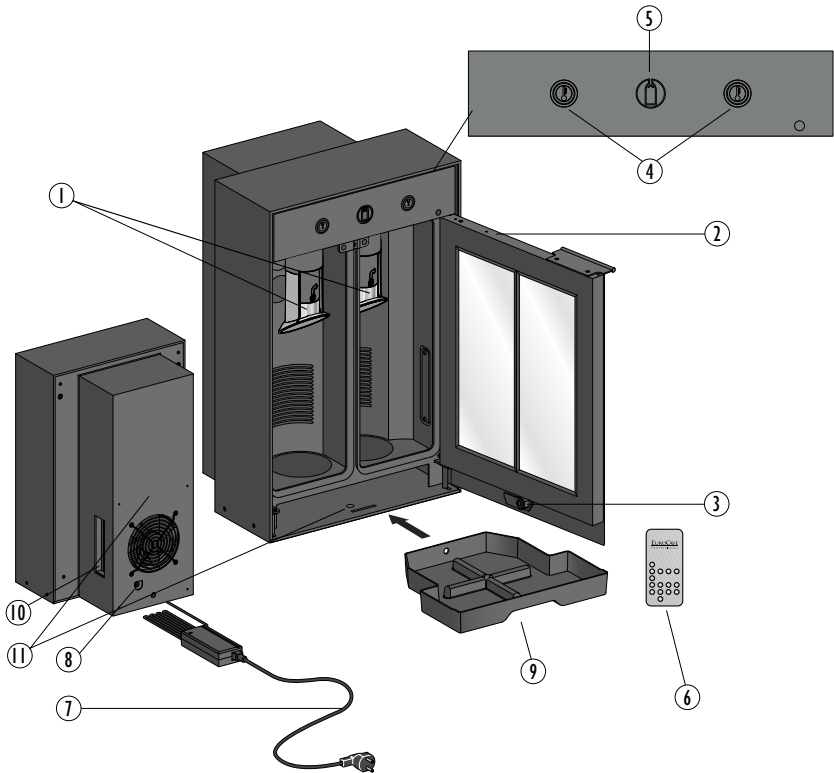
10 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y NORMAS 14

I - Características técnicas 14

II - Normas 14



# I - DESCRIPCIÓN



## Legenda

- |          |  |           |   |
|----------|--|-----------|---|
| <b>1</b> | Cabezal de puesta en vacío (X2)  | <b>6</b>  | Control remoto de ajuste de la iluminación                              |
| <b>2</b> | Puerta   | <b>7</b>  | Cable de alimentación + Transformador de alimentación externo           |
| <b>3</b> | Cerradura  | <b>8</b>  | Conexión alimentación   |
| <b>4</b> | Marcha/Paro y mando de temperatura de los compartimentos<br>Indicador luminoso rojo = modo vino tinto<br>Indicador luminoso amarillo = modo vino blanco/rosado | <b>9</b>  | Recipiente recuperador de los condensados                               |
| <b>5</b> | Indicador luminoso de funcionamiento de puesta en vacío ACTIV PROTECT  | <b>10</b> | Orificios de ventilación en cada lado y en la parte trasera del aparato |
|          |  | <b>11</b> | Etiqueta descriptiva del producto                                       |



## 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 transformador de alimentación suministrado con el aparato, conéctelo únicamente a una toma de corriente conectada a tierra.
- Compruebe que la tensión de su instalación eléctrica se corresponde con la del transformador de alimentación suministrado con el aparato.
- El aparato solo está pensado para su uso en interior (temperatura ambiente de funcionamiento ideal entre 18 °C y 30 °C con un nivel máximo de humedad ambiental del 80 %).
- 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. El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños causados por un uso no conforme o una mala manipulación del aparato, y la garantía no podrá aplicarse en ese caso.
- No obstruya las entradas de ventilación traseras y laterales del aparato. Las entradas de ventilación deben estar a una distancia mínima de 5 cm de cualquier pared u objeto.



## 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<sup>\*</sup>).  
*\*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 estanquidad y compruebe que no estén dañadas.



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

# 5 - INSTALACIÓN



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

**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).

## Precauciones

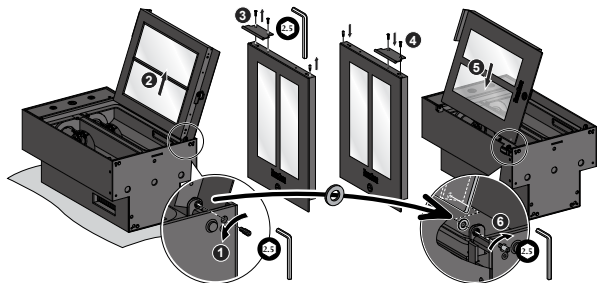
- No coloque el armario en una zona con riesgo de inundación.
- No exponga el armario a una fuente de calor o bajo la radiación directa del sol.
- Evite las salpicaduras de agua en toda la parte trasera del aparato.
- Coloque el aparato dejando un espacio de 5-10 cm como mínimo entre la pared y la pared 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. Coloque el transformador de alimentación lejos de cualquier fuente de calor.
- No obstruya las rejillas de ventilación en la parte posterior del aparato.



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.

## Cambio del sentido de apertura de la puerta

Para cambiar el sentido de apertura de la puerta, proceda como se indica en el siguiente esquema:

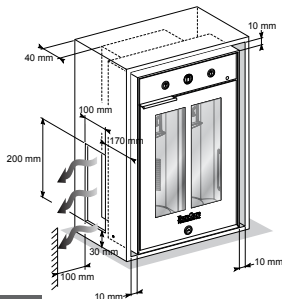


## Empotramiento

El Wine Bar 2.0 es empotrable.

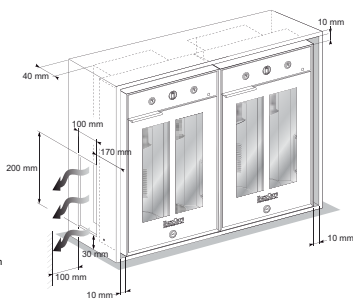
Respete las precauciones particulares como sigue:

### Empotramiento de un solo Wine Bar 2.0



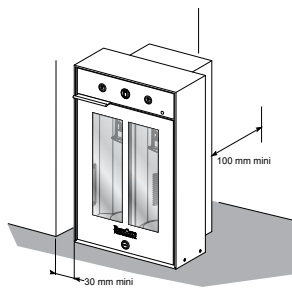
### Empotramiento de dos Wine Bar 2.0 contiguos

Deje 10 mm libres alrededor del producto y 40 mm en la parte trasera. Son necesarias dos aperturas (100x200mm) frente a las tomas de aire situadas en cada lado del Wine Bar para garantizar una correcta salida del aire y contribuir al buen funcionamiento del aparato.



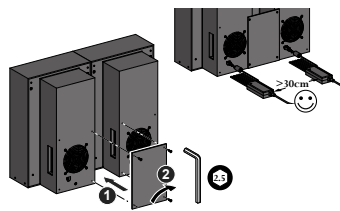
## Instalación en una esquina

Respete las precauciones de instalación como sigue:



## Instalación del kit contiguo

Precauciones particulares en caso de instalación de uno o varios Wine Bar 2.0 contiguos: Mantenga una distancia de 30 cm entre las dos alimentaciones eléctricas o de cualquier otra fuente de calor.



Kit de instalación suministrado con el producto: placa, llave Allen 2.5; 4 tornillos.

# 6 - PUESTA EN SERVICIO

## I. Uso

Wine Bar 2.0 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 2.0 ha sido diseñado para contener:

2 botellas de vino tinto o blanco/rosado o 1 botella de vino tinto + 1 botella de vino blanco/rosado o 1 sola botella, tanto si las botellas están abiertas (puesta en vacío) o cerradas (puesta en temperatura).

Con Wine Bar 2.0, los vinos abiertos conservan todos sus aromas y sabores 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 2.0 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:

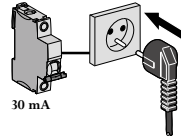
El vino respira, está compuesto por elementos vivos que evolucionan. Si entra en contacto con el oxígeno contenido en el aire ambiente, el vino se oxida muy rápidamente.

Es necesario proteger el vino de cualquier contacto con el oxígeno para que conserve sus cualidades gustativas. Wine Bar 2.0 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.

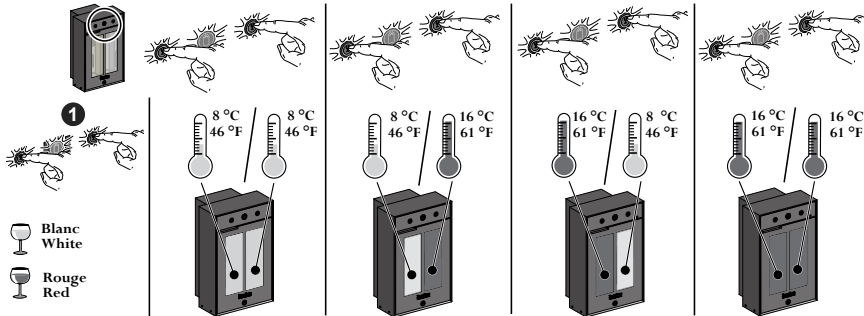
## II. Conexión




Haga que su toma (la presencia de fusibles, amperaje diferenciales de 30 mA) por un electricista.




## III. Descripción



## IV. Ajuste de las temperaturas

Las teclas  sirven para poner en marcha/parar y para poner el vino a la temperatura deseada. Son independientes una de otra

- Los indicadores luminosos rojos de temperatura (círculo rojo) indican la regulación en modo vino tinto, mientras que el amarillo (círculo amarillo) indica la regulación en modo vino blanco/rosado.
- El indicador luminoso  del centro se refiere a la puesta en vacío ACTIV PROTECT. Se trata solo de un indicador de funcionamiento
- Los dos compartimentos funcionan de forma independiente.

Al seleccionar por primera vez la temperatura, la bomba se activa automáticamente.

El piloto verde parpadea durante la fase de estabilización y después permanece iluminado sin intermitencia.



Para funcionar correctamente, el aparato Wine Bar 2.0 deberá ubicarse en una estancia donde la temperatura esté comprendida entre 18 y 30 °C.

## 7 - USO



Después de regular la temperatura de los compartimentos según el tipo de vino utilizado (tinto + tinto), (blanco + blanco), (blanco + tinto), (tinto + blanco) puede instalar las 2 botellas.

### Posición de los cabezales de puesta en vacío

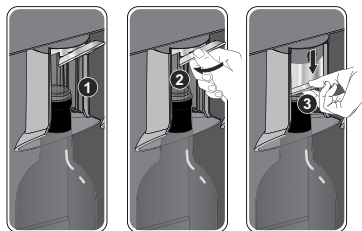
Consejo: para facilitar la utilización de Wine Bar 2.0, durante las horas de servicio no es indispensable poner las botellas en vacío.



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

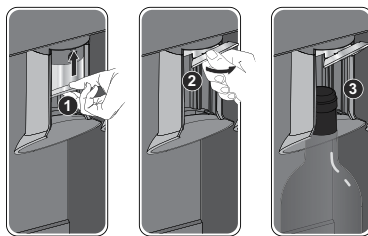
El aparato admite botellas de vino de 75 cl estándares (con una altura de 292 a 336 mm). Ni las botellas magnum ni las medias botellas pueden usarse en este aparato.

### 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»

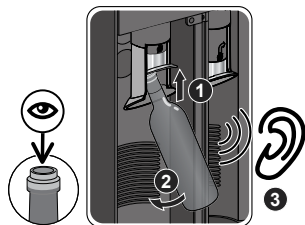
### Posición SERVICIO



- 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 Cerrar la puerta del compartimento.

## 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.

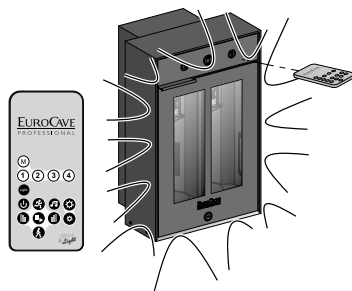
Nota: la bomba se vuelve a activar, lo que es normal, durante unos 10 segundos.

## Iluminación del aparato:

El Wine Bar 2.0 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.

El mando a distancia puede almacenarse colocándolo contra la contraportada gracias a imán.

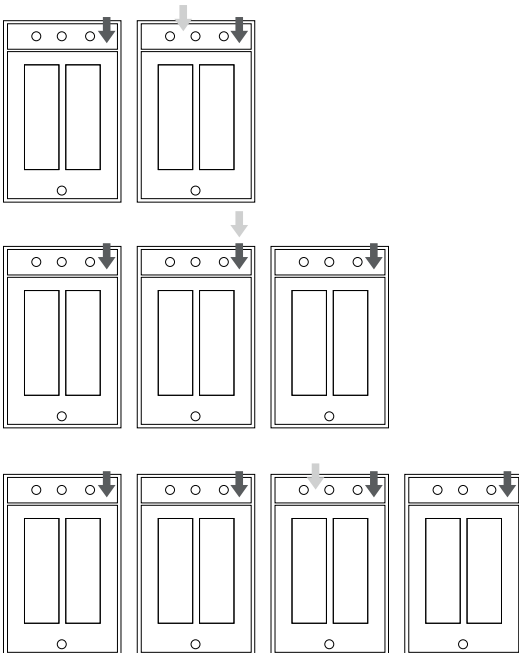


**FUNCIONAMIENTO:**

	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.
	<p>Función memorización</p> <p>La función memorización solo funciona sobre color fijo.</p> <p>Pulsar  para cambiar los colores. Volver a pulsar para seleccionar.</p> <p>Ajustar el color deseado pulsando  o .</p> <p>Pulsar  y después    o .</p> <p>El color se registra en la tecla seleccionada.</p> <p>Pulsando esta tecla podrá visualizar en cualquier momento el color registrado.</p>



**Utilización del mando a distancia con varios aparatos**



**Funcionamiento independiente:**

➔ apretar la zona del sensor a una distancia inferior a 25 cm

**Funcionamiento simultáneo:**

- ➔ Apretar la zona indicada a una distancia superior a
- 20 cm para 2 aparatos
- 110 cm para 3 aparatos
- 160 cm para 4 aparatos

**Observación:** En modo deslizamiento, resulta imposible que todos los productos conserven la misma sincronización.



## 8 - MANTENIMIENTO HABITUAL

### Operaciones de cuidado diarias:

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

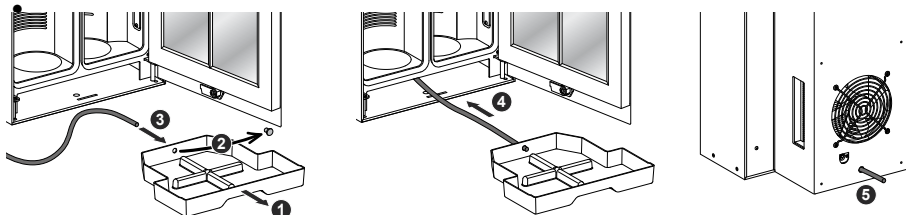
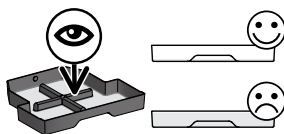
No utilice nunca productos limpiadores agresivos y no vierta líquido en el aparato.

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 el recipiente recuperador de los condensados del aparato previsto a este efecto.

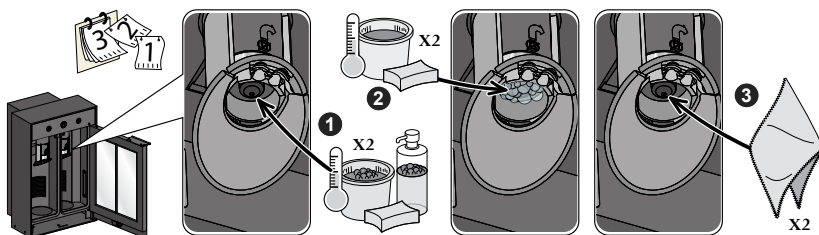
- Compruebe con regularidad el nivel de agua de condensación.
- Limpie todos los cabezales de puesta en vacío con agua y un producto limpiador no agresivo. Aclare cuidadosamente y después seque con un paño suave.

### Para vaciar el agua de condensación:

- Abra la puerta
- Tire con cuidado del recipiente hacia usted para abrirlo.
- Cuando haya vaciado y limpiado el recipiente, vuelva a ponerlo en su sitio empujándolo en el emplazamiento previsto al efecto.
- Para que los condensados puedan evacuarse de forma continua, conecte al recipiente el tubo de evacuación suministrado y ponga el extremo del tubo en un fregadero o similar para eliminar el agua.



### Operaciones de mantenimiento diario:



### Operaciones de mantenimiento dos veces al año:

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

**i** 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 de corrección
<p>Se enciende en rojo la tecla ACTIV PROTECT</p> 	Alarma fallo de vacío	<p>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.</p>
El pistón de puesta en vacío no baja completamente		<p>Después de comprobar que el pistón no está en posición «servicio», pulse ligeramente la parte superior de la palanca.</p> 
Hay agua debajo del aparato	El recipiente de condensados está lleno.	<p>Abra la puerta. Tire con cuidado del recipiente hacia usted para abrirlo y vacíelo.  Vuelva a ponerlo en su sitio empujándolo horizontalmente debajo del aparato en el emplazamiento previsto al efecto. Vuelva a cerrar la puerta.</p>
La botella de vino blanco/rosado no está muy fría.	<p>El aparato no recibe bien la corriente</p> <p>No se ha efectuado la regulación en el mando correcto</p> <p>El tiempo de puesta en temperatura no ha sido suficiente</p> <p>La temperatura ambiente en torno al aparato es superior a 30 °C: en estas condiciones es imposible enfriar más la botella de vino blanco/rosado.</p> <p>Las entradas de ventilación están obstruidas</p>	<p>Compruebe que el aparato está conectado correctamente a la fuente de alimentación, así como a la toma de red.</p> <p>Compruebe que el indicador luminoso del compartimento deseado está encendido en posición modo vino blanco/rosado en el panel de control (indicador luminoso amarillo encendido encima del compartimento).</p> <p>Cuando una botella de vino blanco/rosado está a temperatura ambiente, el aparato necesita unas 3 horas para que el vino alcance la temperatura de degustación.</p> <p>Coloque el Wine Bar 2.0 en una estancia con una temperatura ambiente entre 18 et 30 °C</p> <p>Despeje un espacio suficiente en torno al aparato y asegúrese de que las entradas de ventilación no estén obstruidas. (ver las recomendaciones de instalación en el apartado 5)</p>



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



# 10 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y NORMAS

## I. Características técnicas

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

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

Precisión del ajuste +/- 1 °C

## II. Normas

Cumple las siguientes directivas del Consejo de la Comunidad Europea

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

Y es conforme a las siguientes normas europeas:

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

# WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

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

## Temperatuur

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

## Luchtvochtigheid

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

## Duisternis

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

## Afwezigheid van trillingen

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

## Luchtcirculatie

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

## Opbergruimte

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

Wij danken u voor uw vertrouwen.

## Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

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

# INHOUDSOPGAVE

---



## 1 - SCHEMATISCHE WEERGAVE

5



## 2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

6



## 3 - ELEKTRISCHE VOEDING

6



## 4 - BESCHERMING VAN HET MILIEU EN ENERGIEBESPARING

7



## 5 - INSTALLATIE

7

Verandering openingsrichting van de deur

8

Inbouw

8

Installatiekit zij-aan-zij

8

Hoekopstelling

8



## 6 - INGEBRUIKNAME

8

I - Gebruik

6

II - Aansluiting

7

III - Schematische weergave

7

IV - Temperatuurregeling

7

V - Het apparaat in de waakstand zetten

9



## 7 - GEBRUIK

9-11



## 8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

12



## 9 - STORINGEN

13



## 10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

14

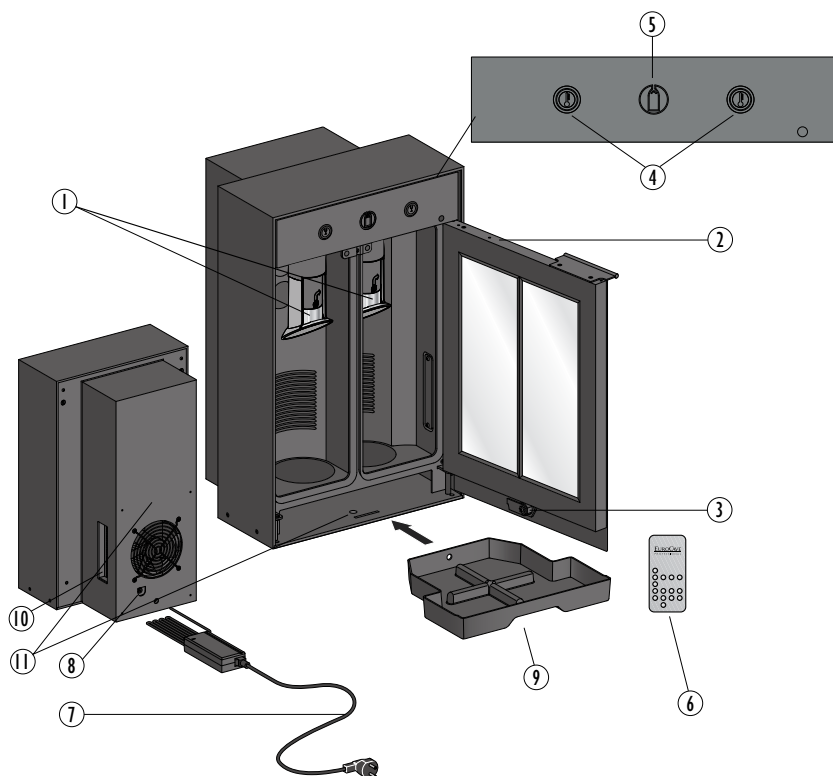
I - Technische gegevens

14

II - Normen

14

# I - SCHEMATISCHE WEERGAVE



## Legenda

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



## 2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen (neem contact op met uw dealer van Eurocave Professional).
- Houd kinderen die niet onder toezicht staan uit de buurt van het apparaat.
- Gebruik alleen de transformator externe voeding die met het toestel is meegeleverd, sluit het toestel alleen aan op een geaard stopcontact.
- Controleer of de spanning van uw elektriciteitsinstallatie overeenkomt met de spanning van de transformator externe voeding die met het toestel werd meegeleverd.
- Uw toestel is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis (ideale omgevingstemperatuur tussen 18 °C en 30 °C met een maximale luchtvochtigheid van de omgeving van 80 %).
- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van Eurocave Professional.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Vul het apparaat nooit met water of andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het 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. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade veroorzaakt door een niet conform gebruik of een slechte bediening van het toestel. In dat geval vervalt de garantie.
- De ventilatieopeningen aan de zij- en achterkant van het toestel moeten vrij blijven. Er moet een minimale vrije ruimte van 5 cm worden gehouden tussen de ventilatieopeningen en de muur of een ander voorwerp.



## 3 - ELEKTRISCHE VOEDING



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 weggoien bij het ongesorteerde huisvuil.



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

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



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

## 5 - INSTALLATIE



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

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

### Installatie

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

#### Deze moet:

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

### Voorzorgsmaatregelen

- Plaats het apparaat niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 5-10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat. Plaats de transformator externe voeding ver uit de buurt van (elke) warmtebron.
- Houd de ventilatieopeningen aan de achterkant van het apparaat vrij.

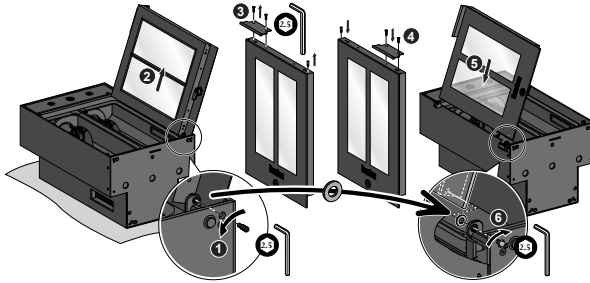


LED's mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.

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

## Verandering openingsrichting van de deur

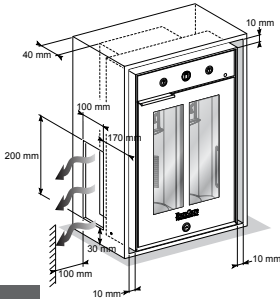
Om de openingsrichting te veranderen, gaat u te werk zoals aangegeven op onderstaand schema:



## Inbouw

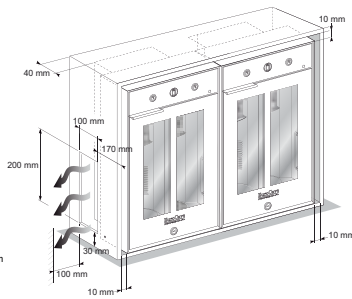
Wine Bar 2.0 kan worden ingebouwd. Vergeet echter niet om de bijzondere voorzorgen in acht te nemen:

### Inbouw van één Wine Bar 2.0



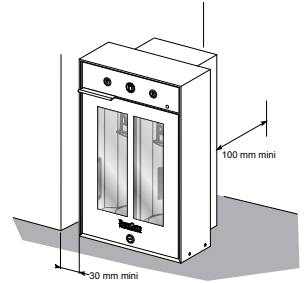
### Inbouw van 2 Wine Bars 2.0 naast elkaar

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



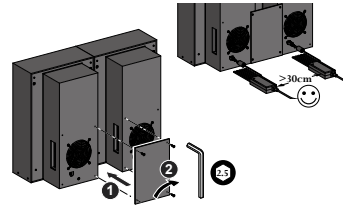
## Hoekopstelling

Onderstaande installatievoorzorgen moeten worden genomen:



## Installatiekit zij-aan-zij

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



Installatiekit geleverd bij het product: plaatje, inbussleutel 2,5, 4 schroeven.

# 6 - INGEBRUIKNAME

## 1. Gebruik

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

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

Wine Bar 2.0 is ontworpen voor:

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

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

### De sleutel tot het goed serveren van uw wijn

1) Wijn serveren op de juiste serveertemperatuur:

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

verloren en kan de smaak niet meer tot zijn recht komen. De juiste serveertemperatuur van witte wijn/rosé ligt tussen 8°C en 10°C. Die van rode wijn tussen 16°C en 18°C.

Respect voor de wijn is belangrijk bij de werking van de Wine Bar 2.0 en daarom gebeurt het op serveertemperatuur brengen heel geleidelijk.



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

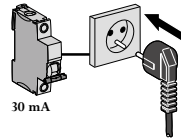
2) Wijn beschermen tegen zuurstof als de fles is aangebroken:

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

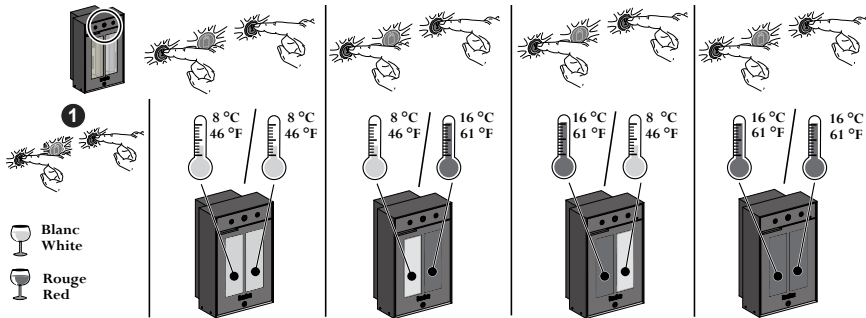
## II. Aansluiting



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



## III. Schematische weergave



## IV. Temperatuurregeling

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

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

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

- De twee compartimenten werken onafhankelijk van elkaar.

Bij de eerste temperatuurkeuze begint de pomp meteen te werken.

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



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

## 7 - GEBRUIK



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

### Positie vacuümtrekkers

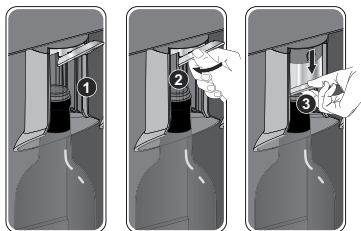
Advies: voor een optimale werking van uw Wine Bar 2.0, adviseren wij om niet na elke handeling vacuüm te trekken maar pas als u klaar bent met serveren.



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

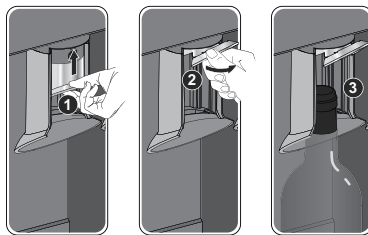
Het apparaat is geschikt voor standaard wijnflessen van 75 cl (met een lengte van 292 tot 336 mm). Dit apparaat is niet geschikt voor magnums of halve flessen.

### Positie BESCHERMING



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

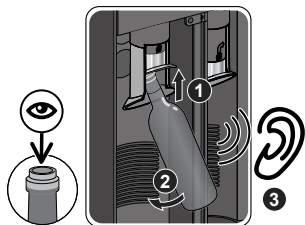
### Positie SERVICE



- 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 angebroken flessen:

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



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

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

- 5 Sluit de deur van het vak

### 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).

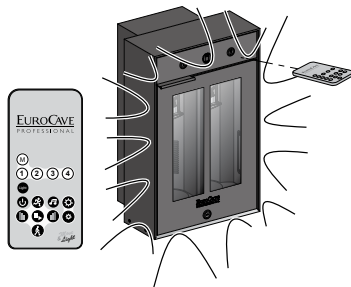
- 4 Sluit de deur

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

### Verlichting van uw apparaat:

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

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

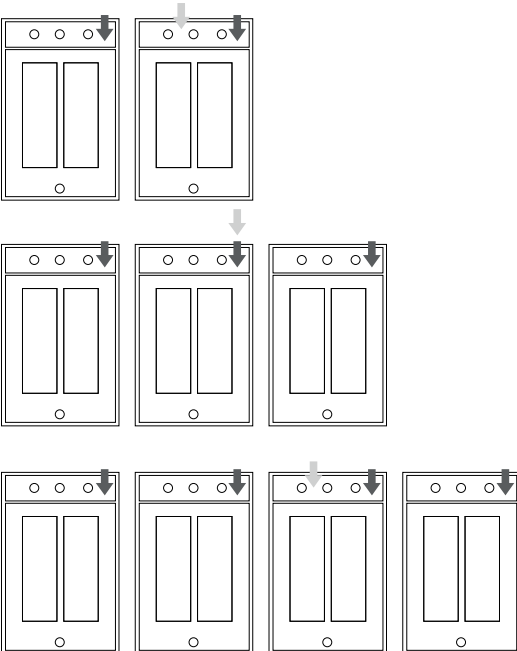


**WERKING:**

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



**Gebruik van de afstandsbediening met meerdere apparaten**



**Onafhankelijke werking:**

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

**Gelijktijdige werking:**

➔ Richt de aangegeven zone op een afstand van meer dan

- 20 cm voor 2 apparaten
- 110 cm voor 3 apparaten
- 160 cm voor 4 apparaten.

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



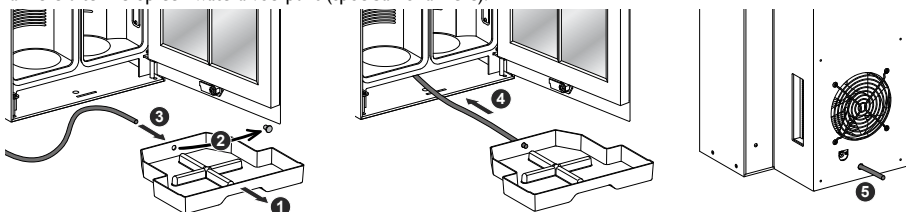
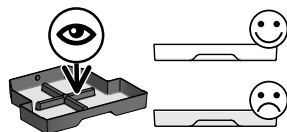
## 8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

Dagelijkse onderhoudswerkzaamheden:

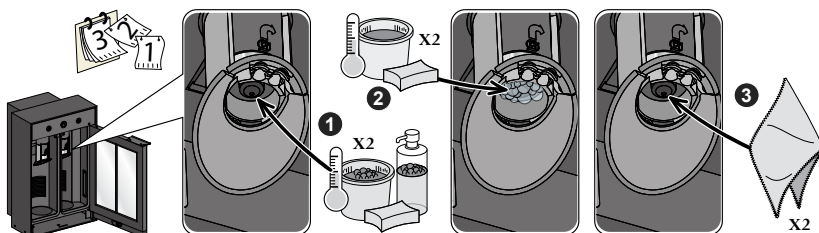
- Reinig indien nodig de binnen- en buitenkant van het apparaat met behulp van een vochtige zachte doek. Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen en laat geen vloeistof over het apparaat stromen. Bij een normale werking en afhankelijk van het omgevingsklimaat (temperatuur/vochtigheid) kan het apparaat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

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

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



### Dagelijks onderhoud



### Onderhoud om de zes maanden:

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



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



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

## 9 - STORINGEN



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



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



# I0 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

## I. Technische kenmerken

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

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

## II. Normen

Voldoet aan de volgende richtlijnen van de Europese Raad

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

En voldoet aan de volgende Europese normen

- EN 60335-1:2001 +A1+A2 (veiligheid van huishoudelijke en soortgelijke toestellen)
- EN 60335-2-89:2010 +A1+A2 (bijzondere eisen voor commerciële koeltoestellen)
- EN 55014-1/2, (elektromagnetische compatibiliteit (EMC)– emissie en 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	Verdello	7 °C
Provenza Rosé	12 °C		
Savoia	9 °C		
Vini della Loira bianchi	10 °C	<b>Altri vini</b>	
Vini della Loira liquorosi	7 °C	California	16 °C
Vini della Loira rossi	14 °C	Cile	15 °C
Vini del Rodano	15 °C	Spagna	17 °C
Vini del Sud Ovest liquorosi	7 °C	Italia	16 °C
Vini del Sud Ovest rossi	15 °C		

# SOMMARIO

---



## 1 - DESCRIZIONE

5



## 2 - IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

6



## 3 - ALIMENTAZIONE ELETTRICA

6



## 4 - PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E RISPARMI DI ENERGIA

7



## 5 - INSTALLAZIONE

7

Cambio del senso di apertura della porta

8

Incasso

8

Installazione kit fianco a fianco

8

Installazione in un angolo

8



## 6 - MESSA IN SERVIZIO

8

I - Uso

8

II - Collegamento elettrico

9

III - Descrizione

9

IV - Impostazioni delle temperature

9



## 7 - UTILIZZO

9-11



## 8 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

12



## 9 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

13



## 10 - CARATTERISTICHE TECNICHE E NORME

14

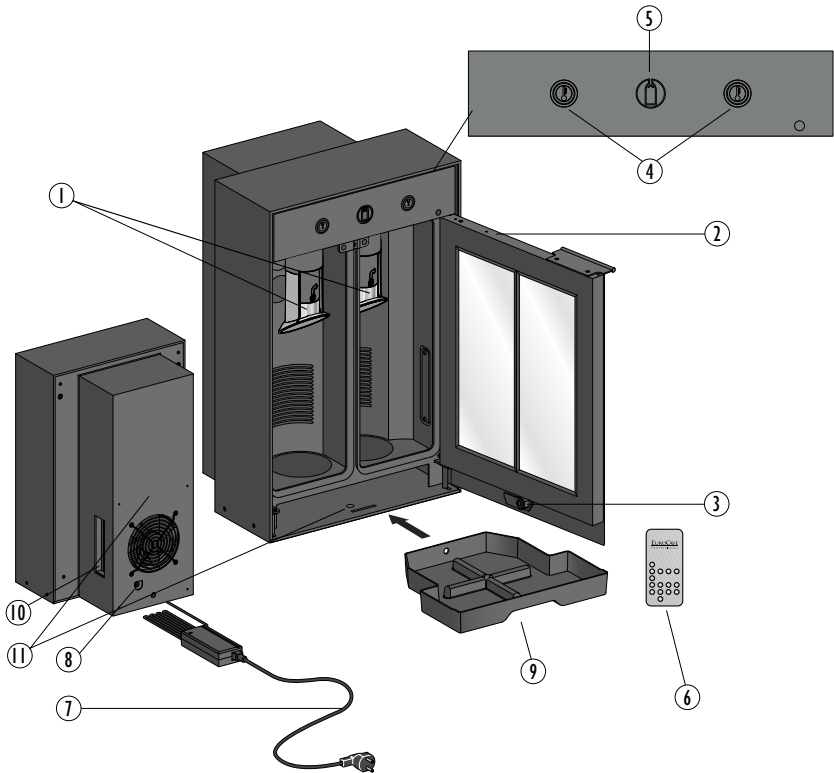
I - Caratteristiche tecniche

14

II - Norme

14





## Legenda

- |  |   |
|--|---|
| <b>1</b> Testa di aspirazione sottovuoto (X2)  | <b>6</b> Telecomando di regolazione dell'illuminazione                    |
| <b>2</b> Porta   | <b>7</b> Cavo di alimentazione + Trasformatore di alimentazione esterno   |
| <b>3</b> Serratura   | <b>8</b> Connessione alimentazione  |
| <b>4</b> On/Off e comando di temperatura degli scomparti<br>Spia luminosa rossa = modalità vino rosso<br>Spia luminosa gialla = modalità vino bianco/ rosé | <b>9</b> Vaschetta di recupero della condensa                             |
| <b>5</b> Spia luminosa di funzionamento dell'aspirazione sottovuoto ACTIV PROTECT  | <b>10</b> Aperture di aerazione da ogni lato e sul retro dell'apparecchio |
|  | <b>11</b> Etichetta segnaletica del prodotto                              |



## 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 trasformatore di alimentazione fornito con l'apparecchio e collegatelo esclusivamente su una presa di corrente collegata a terra.
- Verificate che la tensione del vostro impianto elettrico corrisponda a quella del trasformatore di alimentazione fornito con l'apparecchio.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso in interni (temperatura ambiente di funzionamento ideale tra 18°C e 30°C a un livello di umidità ambiente massimo dell'80%).
- 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. Convieni sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio. Il fabbricante non potrà essere considerato responsabile per i danni causati da un utilizzo non conforme o una manipolazione errata dell'apparecchio e la garanzia non potrà essere applicata in questi casi.
- Non ostruite le aperture di aerazione sul retro e sui lati dell'apparecchio. Le aperture di aerazione devono essere a una distanza minima di 5 cm da ogni parete o oggetto.



## 3 - ALIMENTAZIONE ELETTRICA

**i**

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 2.0), 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 la porta aperta il minor tempo possibile.
- Assicuratevi della buona tenuta della guarnizione della porta e verificate che non sia danneggiata.



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 la porta e verificate l'integrità dell'apparecchio (pareti, teste di aspirazione sottovuoto, elettronica e circuito di aspirazione sottovuoto).

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

### Installazione

Trasportate l'apparecchio nella collocazione scelta.

#### 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).

#### Precauzioni

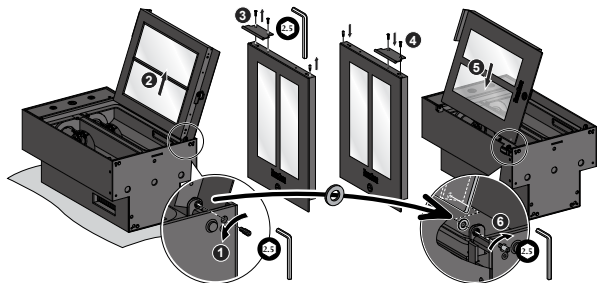
- Non mettete l'apparecchio in una zona che potrebbe essere inondata.
- Non esponete l'apparecchio vicino a una fonte di calore o sotto gli effetti dell'irraggiamento diretto del sole.
- Evitate gli schizzi d'acqua su tutta la parte posteriore dell'apparecchio.
- Posizionate l'apparecchio prevedendo uno spazio a 5-10 cm minimo tra il muro e la parete posteriore dell'apparecchio.
- Liberare il cavo d'alimentazione elettrica perché sia accessibile e che non entri a contatto con nessun componente dell'apparecchio. Posizionate il trasformatore di alimentazione lontano da ogni fonte di calore.
- Non ostruite le aperture di aerazione sul retro dell'apparecchio.



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

## Cambio del senso di apertura della porta

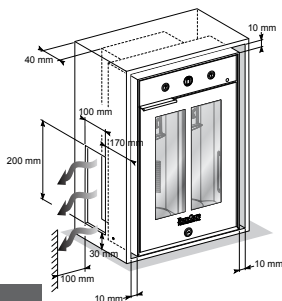
Per cambiare il senso di apertura della porta, dovete procedere nel modo indicato nello schema qui sotto:



## Incasso

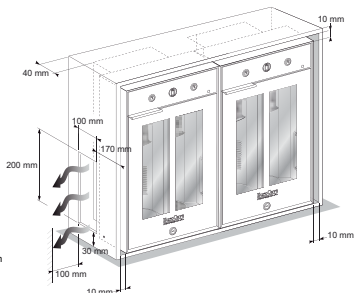
Wine Bar 2.0 può essere installato a incasso. Rispettate le precauzioni particolari indicate qui sotto:

### Incasso di un solo Wine Bar 2.0



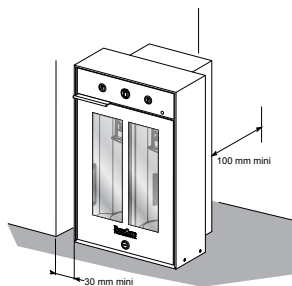
### Incasso di 2 Wine Bar 2.0 fianco a fianco

Lasciate 10 mm di spazio libero attorno al prodotto e 40 mm sul retro. Di fronte alle feritoie di aerazione situate da ogni lato del Wine Bar, sono necessarie due aperture (100x200 mm) per assicurare una buona evacuazione dell'aria e contribuire al buon funzionamento del prodotto.



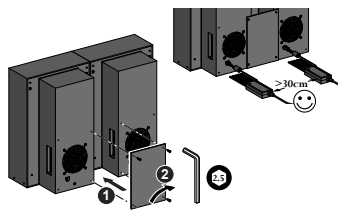
## Installazione in un angolo

Rispettate le seguenti precauzioni d'installazione:



## Installazione del kit fianco a fianco

Precauzioni particolari in caso di installazione di uno o più Wine Bar 2.0 fianco a fianco: mantenete una distanza di 30 cm tra le due alimentazioni elettriche o da qualsiasi altra fonte di calore.



Kit d'installazione fornito con il prodotto: lamina, chiave Allen 2.5; 4 viti.

# 6 - MESSA IN SERVIZIO

## I. Uso

Wine Bar 2.0 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 2.0 è concepito per accogliere:

2 bottiglie di vino rosso o bianco/rosé o 1 bottiglia di vino rosso + 1 bottiglia di vino bianco/rosé o 1 sola bottiglia, sia che queste bottiglie siano aperte (messa sottovuoto) o chiuse (messa in temperatura).

Con Wine Bar 2.0, i vostri vini aperti 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 2.0 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.

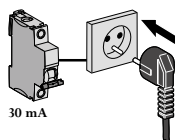
Il vino respira, è composto da elementi vivi che evolvono. A contatto con l'ossigeno contenuto nell'aria ambiente, il vino si ossiderà molto rapidamente.

È necessario proteggere il vino da ogni contatto con l'ossigeno per conservare le sue qualità gustative. Wine Bar 2.0 preserva i vostri vini, il suo sistema di aspirazione sottovuoto toglie l'aria dalla bottiglia, proteggendo così il vino dall'ossidazione.

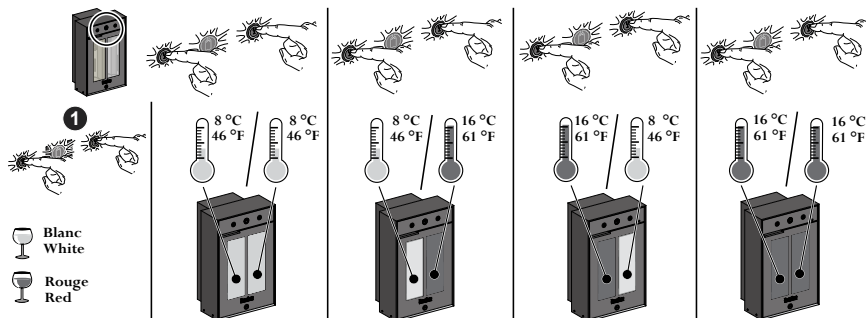
## II. Collegamento




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




## III. Descrizione



## IV. Regolazione delle temperature

I tasti  servono all'accensione/spengimento e alla messa a temperatura del vino. Sono indipendenti uno dall'altro

- La spia luminosa di temperatura rossa (cerchio rosso) indica la regolazione in modalità vino rosso mentre quella gialla (cerchio giallo) indica una regolazione in modalità vino bianco/rosé.

La spia luminosa  al centro riguarda la messa sottovuoto ACTIV PROTECT. Si tratta esclusivamente di un indicatore di funzionamento.

- I due scomparti funzionano in modo indipendente.

In occasione della prima selezione di temperatura, la pompa si avvia automaticamente.

La spia verde lampeggia durante la fase di stabilizzazione poi resta accesa senza intermittenza.



Per funzionare correttamente l'apparecchio Wine Bar 2.0 deve essere posizionato in una stanza la cui temperatura è compresa tra 18 e 30 °C.

## 7 - UTILIZZO



Dopo avere regolato la temperatura degli scomparti secondo il tipo dei vini utilizzati (rosso + rosso), (bianco + bianco), (bianco + rosso) (rosso + bianco) potete installare le 2 bottiglie.

### Posizione delle teste di aspirazione sottovuoto

Consiglio: per un funzionamento ottimale della Wine Bar 2.0, vi raccomandiamo di non procedere all'aspirazione sottovuoto a ogni manipolazione ma piuttosto a fine servizio.

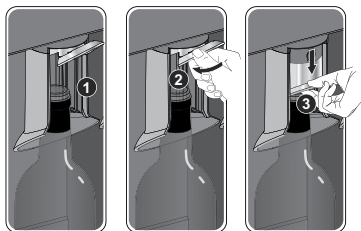


Le teste di aspirazione sottovuoto non possono assolutamente essere utilizzate per vini effervescenti (tipo Champagne, ecc.) ma esclusivamente per vini fermi.

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.

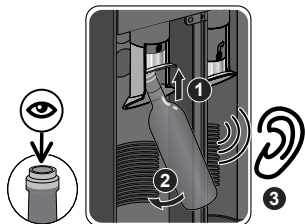
### Posizione PROTEZIONE



- 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».

### 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).



### Togliere una bottiglia:

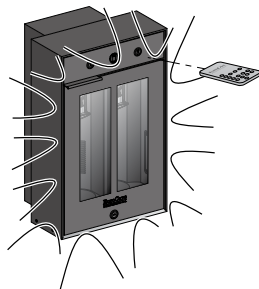
- 1 Aprite la porta dello scomparto.
- 2 Togliete la bottiglia senza maneggiare la testa di aspirazione sottovuoto.
- 3 Eventualmente, posizionate la testa di aspirazione sottovuoto in modalità «servizio». Infatti, vi raccomandiamo di non procedere all'aspirazione sottovuoto a ogni

### Illuminazione dell'apparecchio:

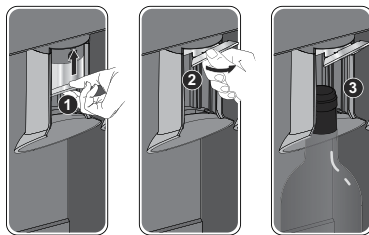
Wine Bar 2.0 è dotato di un'illuminazione a LED multicolore. L'apparecchio è consegnato con un telecomando per la regolazione delle funzionalità legate alla luce.

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.

Il telecomando può essere memorizzato posizionandolo contro il coperchio posteriore grazie al magnete.



### Posizione SERVIZIO



- 1 La testa di aspirazione sottovuoto è nella posizione «protezione». Risollevarlo il pistone.
- 2 Girarlo verso destra per mantenerlo nella sua posizione alta.
- 3 La testa di aspirazione sottovuoto è adesso nella posizione «servizio».

- 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.

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.

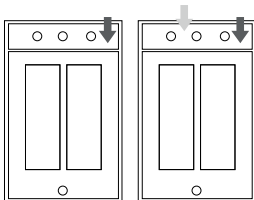
N.B. La pompa si attiva di nuovo, fatto normale, per circa 10 secondi.

## 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.
    	<p>Funzione memorizzazione</p> <p>La funzione memorizzazione funziona solo su colore fisso.</p> <p>Premere  per fare variare i colori. Premere di nuovo per selezionare.</p> <p>Regolare il colore desiderato premendo  o .</p> <p>Premere  poi , ,  o .</p> <p>Il colore è registrato sul tasto scelto.</p> <p>In qualsiasi momento premendo questo tasto si farà comparire il colore registrato.</p>



## Utilizzo del telecomando con più apparecchi



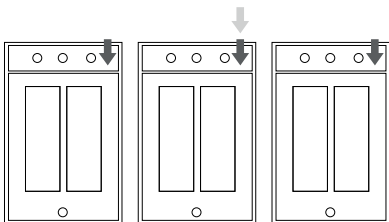
### Funzionamento indipendente:

➔ Puntare sulla zona sensore a una distanza inferiore a 25 cm

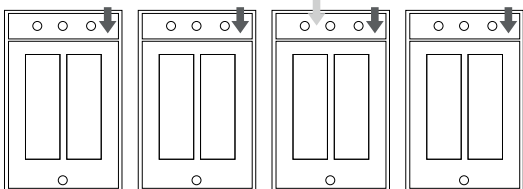
### Funzionamento simultaneo:

➔ Puntare sull'area indicata a una distanza superiore a

- 20 cm per 2 apparecchi
- 110 cm per 3 apparecchi
- 160 cm per 4 apparecchi



**Osservazione:** In modalità scorrimento, è impossibile che l'insieme dei prodotti mantenga la stessa sincronizzazione.





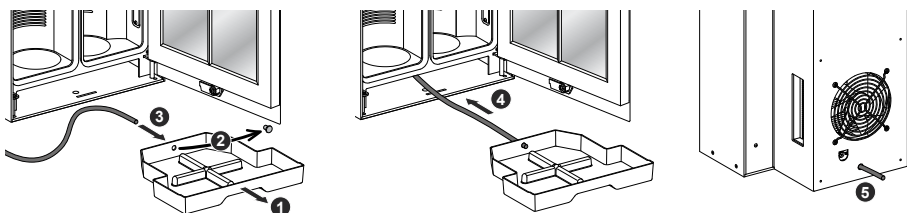
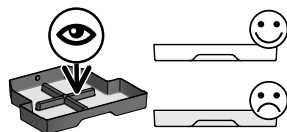
## 8 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

Operazioni quotidiane di manutenzione ordinaria:

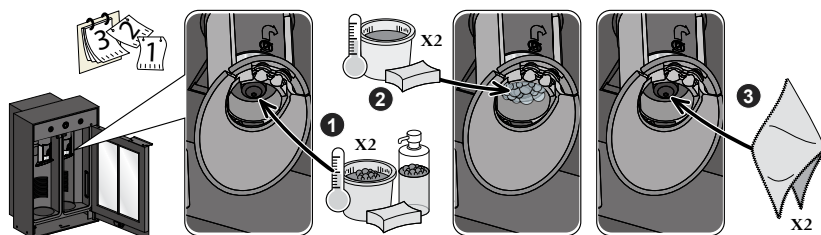
- Se necessario, pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con uno straccio morbido umido. Non usare mai prodotti detergenti aggressivi e non far mai colare un liquido sul prodotto. Nell'ambito di un funzionamento normale, e a seconda delle condizioni climatiche (temperatura/umidità), l'apparecchio producendo freddo può generare della condensa naturale. Questi residui di condensazione sono recuperati nell'apposita vaschetta di recupero della condensa dell'apparecchio.
- Verificate regolarmente il livello d'acqua di condensa.
- Pulire ciascuna delle teste di aspirazione sottovuoto con acqua e un prodotto detergente non aggressivo. Risciacquare accuratamente poi asciugare con uno straccio morbido.

Verificate regolarmente il livello dell'acqua di condensazione.

- Aprite la porta
- Tirate delicatamente la vaschetta verso di voi per liberarla
- Una volta vuotata e pulita la vaschetta, riposizionatela spingendola orizzontalmente nell'apposito alloggiamento.
- Per assicurare un'evacuazione continua della condensa, connettete alla vaschetta il tubo di scarico fornito e posizionate l'estremità del tubo su uno scarico d'acqua (lavello o altro).



**Operazioni di manutenzione quotidiane:**



**Operazioni di manutenzione due volte all'anno:**

- Staccate l'apparecchio dalla corrente e svuotatelo.
- Pulite il ventilatore 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.

**i** 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.





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



## 9 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO



Incidenti possibili	Cause	Azioni correttive
<p>Il pulsante ACTIV PROTECT si accende di rosso</p> 	Allarme difetto del sottovuoto	<p>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).</p> <p>Togliete le bottiglie una a una, verificate l'assenza di oggetti sul collo e riposizionate le bottiglie in ciascuno degli alloggiamenti.</p>
Il pistone di messa sottovuoto non scende completamente		<p>Dopo avere verificato che il pistone non è in posizione «servizio», premete leggermente la parte superiore della leva.</p> 
Compare dell'acqua sotto l'apparecchio.	La vaschetta della condensa è piena	<p>Aprirete la porta. Tirate delicatamente la vaschetta verso di voi e svuotatela.</p> <p>Riposizionate la spingendola orizzontalmente sotto l'apparecchio nell'apposito alloggiamento.</p> <p>Richiudete la porta.</p>
La bottiglia di vino bianco/rosé non è molto fresca	<p>L'apparecchio è alimentato male</p> <p>L'impostazione non è stata fatta sul comando giusto</p> <p>Il tempo di messa a temperatura non è stato abbastanza lungo</p> <p>La temperatura ambiente attorno all'apparecchio è superiore a 30°C, è impossibile in queste condizioni rinfrescare di più la vostra bottiglia di vino bianco/rosé.</p> <p>Le aperture di aerazione sono ostruite</p>	<p>Verificate che l'apparecchio sia collegato correttamente all'alimentazione e anche alla presa di corrente</p> <p>Verificate che la spia luminosa dello scomparto interessato sia accesa sulla posizione modalità vino bianco/rosé sul quadro comandi (spia luminosa gialla accesa sopra lo scomparto)</p> <p>Quando una bottiglia di vino bianco/rosé si trova a temperatura ambiente, l'apparecchio ha bisogno di circa 3 ore per riportare progressivamente il vino a temperatura di degustazione.</p> <p>Posizionare il Wine Bar 2.0 a una temperatura ambiente compresa tra 18 e 30°C</p> <p>Liberare uno spazio sufficiente attorno all'apparecchio e assicurarsi che le aperture di aerazione non siano ostruite. (vedere le raccomandazioni d'installazione paragrafo 5)</p>



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



# I0 - CARATTERISTICHE TECNICHE E NORME

## I. Caratteristiche tecniche

WB 2.0						
Altezza	Larghezza	Profondità	Peso a vuoto	Limiti d'utilizzo		Consumo per 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	
491	315	268	13,8	18	30	1

\* Consumo per 24 ore misurato con una temperatura esterna di 25 °C: 1 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)

# 欢迎进入EUROCAVE的世界

多年以来，我们唯一的愿望就是有朝一日您钟爱的葡萄酒能用上我们提供的贮存技术... 为此，EUROCAVE专业酒柜运用了它所有的专业知识，综合运用以下六项葡萄酒贮存的基本标准：

## 温度

极端温度和温度突变是葡萄酒的两大要敌。恒定的温度有利于葡萄酒的全面发育。

## 湿度

湿度非常重要，它能够保持软木塞的密封性能。湿度必须维持在50%以上(理想湿度是60%至75%)。

## 避光

光，特别是光中的紫外线成分，会使单宁酸发生不可逆氧化，从而使葡萄酒迅速恶化。因此，葡萄酒应保存在黑暗或紫外线照射不到的地方。

## 防震

震动会扰乱酒的缓慢生化发育过程，这常常会对你的葡萄酒造成毁灭性的影响。“侍酒师之手”酒柜设计贴合瓶身形状，避免葡萄酒的震动(即抗震动技术)。

## 空气流通

持续的空气能阻止酒柜发霉。Eurocave专业酒柜的通风系统有通风的效果，这种技术和天然的酒窖通风系统极度相似。

## 存储

经常移动酒瓶对酒十分不利，合适的贮藏场所能够减少酒的移动，这十分重要。

感谢您对我们的信任。

## 葡萄酒标准饮用温度

法国葡萄酒		澳大利亚葡萄酒	
阿尔萨斯葡萄酒	10°C/50°F	品丽珠葡萄酒	16°C/61°F
博若莱葡萄酒	13°C/55°F	卡百内红葡萄酒	17°C/63°F
波尔多甜白葡萄酒	6°C/43°F	夏敦埃葡萄酒	10°C/50°F
波尔多干白葡萄酒	8°C/46°F	梅鹿汁红葡萄酒	17°C/63°F
波尔多红酒	17°C/63°F	小白桃葡萄酒	6°C/43°F
勃艮第白葡萄酒	11°C/52°F	黑皮诺葡萄酒	15°C/59°F
勃艮第红葡萄酒	18°C/64°F	白苏维浓白葡萄酒	8°C/46°F
香槟	6°C/43°F	赛美蓉葡萄酒	8°C/46°F
汝拉葡萄酒	10°C/50°F	西拉葡萄酒	18°C/64°F
朗格多克葡萄酒	13°C/55°F	青丝丁维特白葡萄酒	7°C/45°F
普罗旺斯桃红酒	12°C/54°F		
萨瓦葡萄酒		其他葡萄酒	
萨瓦葡萄酒	9°C/48°F	加利福尼亚葡萄酒	16°C/61°F
卢瓦尔干白葡萄酒	10°C/50°F	智利梅洛葡萄酒	15°C/59°F
卢瓦尔甜白葡萄酒	7°C/45°F	西班牙葡萄酒	17°C/63°F
卢瓦尔红葡萄酒	14°C/57°F	意大利葡萄酒	16°C/61°F
罗纳葡萄酒	15°C/59°F		
西南产区甜葡萄酒	7°C/45°F		
西南产区红葡萄酒	15°C/59°F		

# 目录

---



1 - 产品概述

5



2 - 重要安全须知

6



3 - 电源

6



4 - 环境保护和节能

7



5 - 产品安装

7

柜门开启方向改变方式

8

嵌入安装

8

并排安装

8

角落安装

8



6 - 调试和使用

8

I - 用途

8

II - 接线

9

III - 说明

9

IV - 温度设置

9



7 - 使用注意事项

9-11



8 - 日常保养和维护

12



9 - 操作异常

13



10 - 技术参数和标准

14

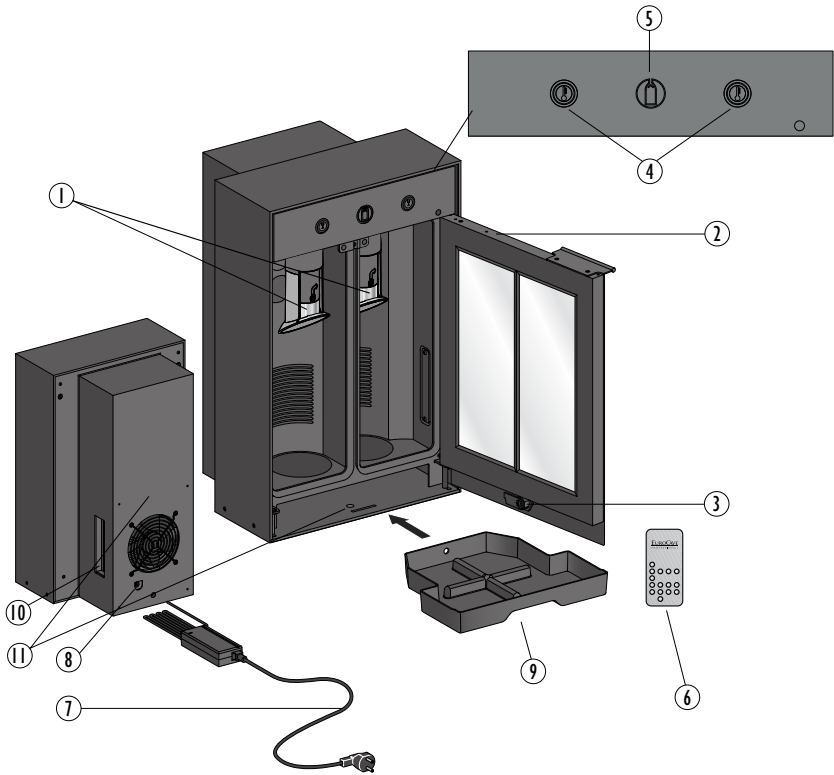
I - 技术参数

14

II - 标准

14

# 1 - 产品概述



## 说明文字

- |  |               |
|--|---------------|
| 1 抽真空活塞  | 6 氛围灯遥控器      |
| 2 柜门   | 7 电源线+外部电源变压器 |
| 3 锁  | 8 电源接口        |
| 4 开/关和温室温控<br>红色指示灯=红葡萄酒模式<br>黄色指示灯=白葡萄酒/桃红葡萄酒模式 | 9 冷凝水托盘       |
| 5 ACTIV PROTECT抽真空运行指示灯                          | 10 两侧及背部通风口   |
|  | 11 产品标签       |



## 2 - 重要安全须知

请在第一次使用本产品前仔细阅读本用户手册并将其妥善保管以备以后使用。  
不按照用户手册使用本产品将损坏产品。

- 只能按照用户手册规定的用途使用本产品。
- 长时间不使用产品时，请切断产品电源。
- 在对产品进行任何维护和保养之前，请切断产品电源。
- 不要通过拉扯电源线切断电源，而是将插头拔出插座来切断电源。
- 不要使用有裂纹的或者存在磨损痕迹的电源线。如果发现电源线损坏，请立即更换（请联系您的Eurocave Professional酒柜零售商）。
- 不要将本产品放置于儿童可接触的地方。
- 只能使用随本产品配送的电源变压器，只能将本产品连接至接地的电源插座。
- 请确认您所使用的电源电压与随本产品配送的电源变压器的适用电压相符。
- 本产品仅限室内使用（产品工作的最佳环境温度为18℃至30℃，最大环境湿度为：80%）。
- 如果电源线，电源插头或者产品已经损坏或者不能正常工作，请联系您的EuroCave Professional酒柜零售商。
- 请不要将产品、电源线或者电源插头放置于水中或者其他任何液体中。不要在产品中填满水或者其他液体。
- 请不要将电源线放置在儿童可以接触的地方、尖角上面或者靠近热源的地方。
- 请不要将产品放置于发热的表面，如电热板。也不要靠近热源的地方使用本产品(散热器、火焰、窗户...)
- 请将本产品放置于一个平整的、稳固的、不易燃的表面上面，并和洗手池或者水龙头保持适当的距离，以避免产品被水或者其他液体飞溅。
- 体能、心智、感知能力不健全的或者身体残疾的人群(包括儿童)或者无相关使用经验或知识的人群不得使用本产品，除非他们在使用产品时有负责其安全的或者接受过产品使用培训的人进行现场监管。儿童必须由成人进行监督，以防其随意玩耍本产品。对于因不按规定使用本产品或者因不当操作所引起的产品损坏的情况，生产厂家不承担责任并且不提供任何质保。
- 请不要堵塞产品背部和侧边的通风口。通风口应该与任何墙壁和物体保持至少5公分的距离。



## 3 - 电源



出于人身安全考虑，产品必须正确接地。  
请确保插座接地正确，且产品采用熔断器(30mA\*)进行保护。  
\*某些国家不适用。

产品的电源线配有电源插头，可插入已经接地的标准电源插座，以防止出现电击危险。



电源插座应由具备资质的电工检查其是否接地正确，并在必要时转换电源插座以满足产品的对电源插座的标准要求。

如电源线被损坏，请您经常去的Eurocave Professional酒柜零售商那里去更换。必须使用由生产厂家提供质保的原装电源线进行更换。



如您搬到其他国家，请检查产品的电源特性是否和该国标准匹配(电压，频率)。

## 4 - 环境保护和节能



### 包装处理

EuroCave Professional酒柜所用的包装均由可再循环材料制成。

拆开产品包装后，将包装送至废品回收处理中心。绝大部分包装材料均可回收利用。

回收利用：公民需行动

由于存在有害物质，电气和电子产品可能对环境和人体健康造成有害影响。

请不要将电气和电子产品同未分类城市垃圾一起丢弃。

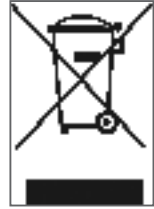
当购买新的EuroCave产品（酒柜、酒窖空调机，Vin au Verre、Wine Bar）时，您可以委托您的EuroCave Professional酒柜零售商回收旧产品。

请咨询您的EuroCave Professional酒柜零售商，由其为您说明EuroCave Professional酒柜拆卸和废物收集网络。

依据环境保护相关法规要求，产品中不含任何含氯氟烃物质。

节能须知：

- 将产品安装在适当位置(见下页)，并将温度调节至推荐温度范围。
- 每次柜门打开时间应尽可能短。
- 确保柜门密封垫子状态良好且无损坏。如果密封垫子损坏，请联系您的EuroCave Professional酒柜零售商。



处理需废弃的产品时，请拔出产品电源并切断电源线。

## 5 - 产品的安装



- 产品交付时，请您检查外观是否有任何损坏(碰撞、变形...)
  - 打开柜门并检查产品组件是否齐全(柜壁，抽真空装置，抽真空装置电子器件和线路)。
- 如有任何问题，请联系您的EuroCave Professional酒柜零售商。

### 安装

将产品放置在选定的位置。

选定的位置必须满足以下要求：

- 开放的空间且通风良好(如：不得安放在密闭橱柜中)；
- 远离热源；
- 避免过于潮湿；
- 支撑面稳固、平整；
- 能够接入标准电源(标准电源插座，16A，接地，用30mA\*断路器保护) (\*不适用于部分国家)。

### 注意事项

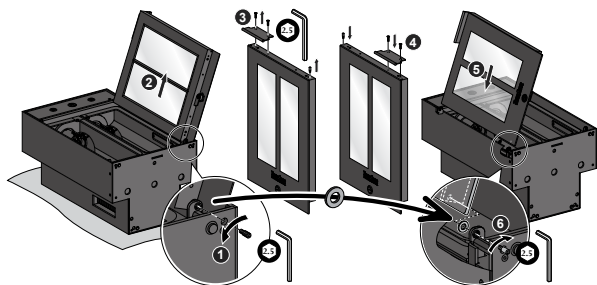
- 切勿将产品放置在易被水淹没的地方；
- 切勿将产品放置在靠近热源的地方或者阳光直射的地方；
- 产品的整个后部需避免被水喷溅；
- 放置产品时，产品的后壁应与墙壁保持5到10公分的距离。
- 电源线布线时应确保其长度足够且不会与任何酒柜组件接触。将电源变压器放置在与任何热源距离远的地方。
- 请不要堵塞产品后方和两侧的通风口。



控制面板LED灯必须由具备资质的电工进行更换。接电时，请不要将多个产品连接到同一个多用插座上，也不要使用接线板。

## 柜门开启方向的改变

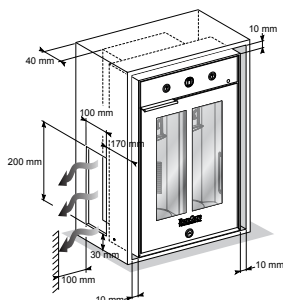
要改变柜门开启方向，请按照下图指示操作：



## 嵌入安装

Wine Bar 2.0是可以嵌入安装的，请按照下面的指示操作：

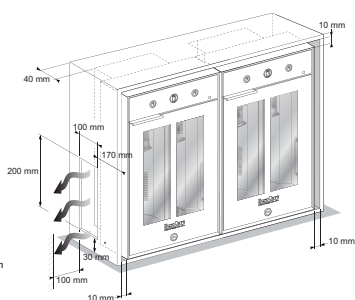
齐平安装一个Wine Bar 2.0



并排齐平安装2个Wine Bar 2.0

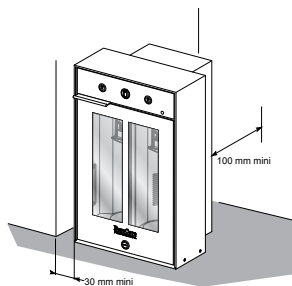
在产品周围留10mm空间和背部留40mm空间。

在Wine Bar两侧的通风入口对面，需要两个孔(100x200mm)来保证空气的排除，使产品能够正确工作。



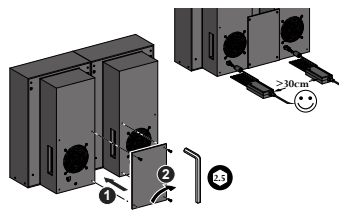
## 角落安装

请按照下面的指示操作



## 并排安装工具包使用方法

并排安装两个或多个Wine Bar 2.0须知：两个电源接口之间保持30公分的距离，并且和其他任何热源保持30公分的距离。



随产品配送的安装工具包包括：固定板、扳手2.5、螺丝4个

# 6 - 产品的调试

## 1. 用途

Wine Bar 2.0用于保鲜已开瓶的无气泡葡萄酒（白葡萄酒、桃红葡萄酒或者红葡萄酒）并将葡萄酒保持在最佳饮用温度。

该产品绝不适用于气泡葡萄酒（香槟类等等）。

Wine Bar 2.0 设计可容纳：

红葡萄酒或者白葡萄酒/桃红葡萄酒2瓶；或者红葡萄酒1瓶+白葡萄酒/桃红葡萄酒1瓶；或者仅一瓶葡萄酒。这些葡萄酒瓶或已被开启（抽真空处理）或者封闭（实现侍酒温度）。

将已开瓶的葡萄酒置于产品Wine Bar 2.0中，葡萄酒可以保持其口感和美味不变长达10天。

让您的葡萄酒芳香四溢的秘诀

1) 给葡萄酒提供适当的侍酒温度。

为了让葡萄酒的味道得到最好地挥发，应该将其放置于适当

的侍酒温度当中。如果酒温太高，葡萄酒的显得浓烈，容易醉人。相反，如果酒温太低，应有的香气和美味又不能充分的挥发。白葡萄酒/桃红葡萄酒的最佳饮用温度为8℃至10℃，而红葡萄酒的最佳饮用温度则为16℃至18℃。



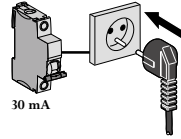
Wine Bar 2.0尊重葡萄酒本身的特质，以循序渐的方式实现最佳侍酒和饮用温度。例如：一瓶刚从12℃的酒窖中取出的白葡萄酒/桃红葡萄酒，需要一个半小时才能达到适当的饮用温度（在满瓶且环境温度为20℃的情况下）。在同样的条件下，一瓶红葡萄酒需要大约3小时才能达到最佳饮用温度。

2) 保护已开瓶的葡萄酒不被氧化：葡萄酒会呼吸。它是由不断发展的活性成分组成的。当葡萄酒接触到空气中的氧气时，就会迅速氧化。因此，一定要将葡萄酒与氧气隔离，从而保存其味道和口感。Wine Bar 2.0通过抽真空系统抽出在葡萄酒瓶中的空气，防止葡萄酒发生氧化，从而妥善储存葡萄酒。

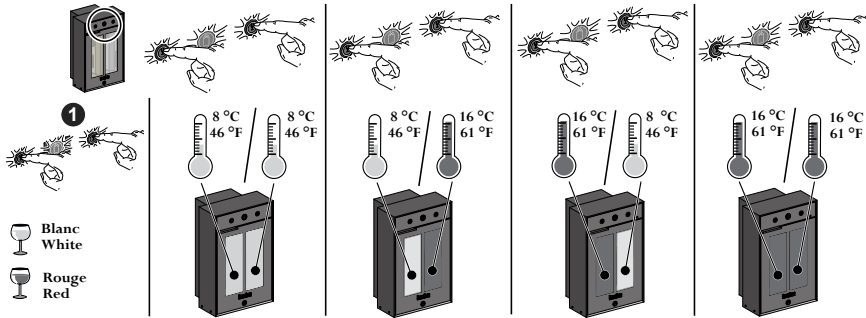
## II. 接线




由具备资质的电工对电源插座（保险丝、电流强度和30mA\*断路器）进行检查。



## III. 说明



## IV. 温度设置

按键  为用于开/关产品和开启侍酒温度。这些按键都是各自独立的。

- 红色温度指示灯（红色圆圈）设置红葡萄酒模式，而黄色指示灯（黄色圆圈）设置白葡萄酒/桃红葡萄酒模式。

- 位于中心位置的指示灯  用于ACTIV PROTECT抽真空显示。它只是一个工作指示灯。

- 两个温室都各自独立工作。

在第一次选择温度的时候，真空泵自动启动。

绿色指示灯在稳定过程闪烁，之后该指示灯一直亮启。



为了让Wine Bar 2.0正常工作，请将其放置在室温为18℃至30℃的环境里。

## 7 - 使用说明



在按照所储存的葡萄酒的种类（红葡萄酒+红葡萄酒）、（白葡萄酒+白葡萄酒）、（白葡萄酒+红葡萄酒）、（红葡萄酒+白葡萄酒）完成温度设置之后，您可以将两瓶葡萄酒安放于产品内。

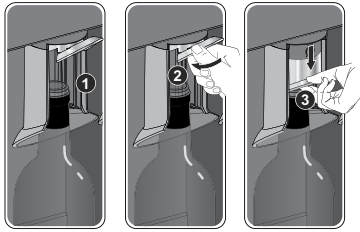
### 抽真空活塞的方位

建议：为了让您的Wine Bar 2.0达到最佳的工作状态，我们建议您不要每次都进行抽真空处理，而是在饮酒完成之后进行。

抽真空装置绝不能用于气泡葡萄酒（香槟类等），只适用于无气泡葡萄酒。

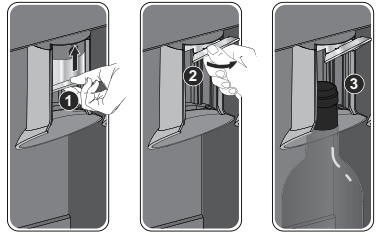
产品可以容纳75 cl 的标准葡萄酒瓶（高度为292至336mm），但不能容纳超大瓶装和半瓶装葡萄酒瓶。

### “保护”方位



- 1 抽真空装置活塞处于“侍酒”方位；
- 2 将活塞把手向左旋转；
- 3 手按把手随活塞下落。抽真空活塞自此处于“保护”方位。

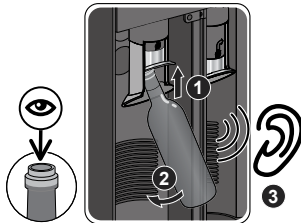
### “侍酒”方位



- 1 抽真空活塞把手处于“保护”方位。重新上拨把手；
- 2 将活塞向右旋转，使其保持在上方的位置；
- 3 抽真空活塞自此处于“侍酒”方位。

## 保存您已开瓶的葡萄酒

- 1 打开温室的柜门
- 2 如果抽真空活塞把手处于“保护”方位，将已开启的酒瓶的瓶口直接放置于其中一个活塞下，抬升酒瓶直至将其垂直放置（瓶口不要放置任何会造成堵塞的物品）。



- 3 如果抽真空活塞把手处于“侍酒”方位，请首先将其重新调整至“保护”模式。将活塞把手向左旋转后松开并用手下轻按把手。然后将已开启的酒瓶的瓶口放置于活塞下方，抬升酒瓶直至将其垂直放置。
- 4 抽真空运行几秒钟（产品独立工作）。
- 5 关闭温室的柜门。

## 取出葡萄酒瓶

- 1 打开温室的柜门。
- 2 无须触动抽真空活塞直接取出葡萄酒瓶。
- 3 在需要时，将抽真空活塞把手调整到“侍酒”方位。实际上，我们建议您不要在每次移动酒瓶时都进行抽

真空处理，而是在饮酒结束或产品使用结束时进行（重复抽真空有可能对葡萄酒的储存期产生影响）。

- 4 关闭柜门。

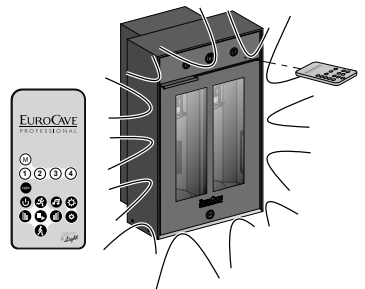
提示：真空泵重新运行约10秒，这属于正常现象。

## 氛围照明灯

您的WineBar 2.0 自带LED多色照明装置。我们会为您配上一个遥控器（配送电池）以实现照明功能。

灯光控制器天线位于产品右侧面，在使用遥控器进行任何操作时，请您一直处在产品的前方。

遥控器后方有磁铁，您可以把遥控器放置在产品后盖上。

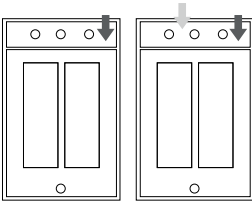


按键功能描述:

	按一次激活照明模式
	开/关
	颜色自动变化或者停止变化
	颜色设置, 按这些按键的其中一个, 停止自动变化
	光线强度设置, 只适用于固定颜色模式
	颜色变化速度设置或者音乐功能灵敏度设置
	音乐模式: 颜色随声音强度变化
 	<p>存储功能</p> <p>存储功能只适用于固定颜色模式。</p> <p>按  来改变不同颜色, 再按一次选择颜色。</p> <p>按  设置您喜欢的颜色。</p> <p>按  再按  或者 </p> <p>颜色就被存储到被选中的按键上。</p> <p>任何时候按下此按键, 就会出现其所存储的颜色。</p>

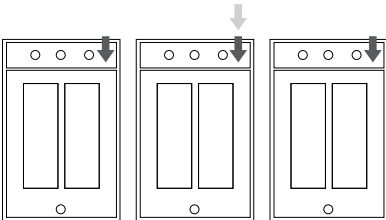


使用遥控器操作多台设备。



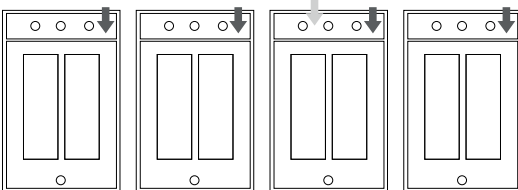
独立操作

➔ 瞄准传感器区域, 需在距离小于25厘米的地方遥控。



同时操作:

➔ 瞄准传感器区域, 2台设备需在距离大于20厘米处遥控, 3台需110cm, 4台需160cm。



备注: 在色彩循环模式下, 所有产品不能同时同步。



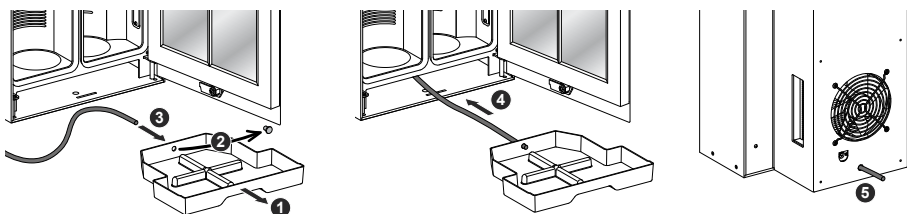
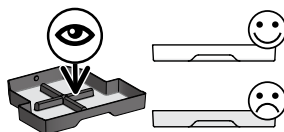
## 8 - 日常保养和维护

产品保养:

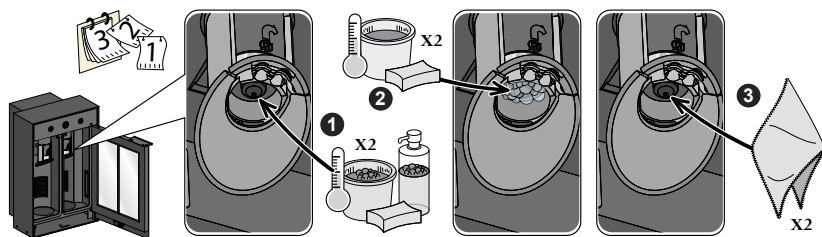
- 如有必要, 使用柔软的湿润的抹布将产品内部和外部擦干净。绝不能使用腐蚀性的洗涤产品, 不能让液体在产品上流淌。
- 产品正常工作状态下, 根据气候条件(温度/湿度), 产品的制冷功能会产生自然冷凝现象。这些冷凝水会被收集到预先设计好的冷凝水托盘中。
- 请定期检查冷凝水的水位。
- 用水和没有腐蚀性的洗涤产品将每个抽真空活塞及把手擦洗干净。仔细擦洗接着用柔软的抹布擦干。

如何倒空冷凝水:

- 打开柜门;
- 小心平拉托盘以将其取出;
- 倒空和清洗托盘后, 重新将其按水平方向推进既定的位置。
- 为了让冷凝水被持续排出, 请将配送的排水管连接到托盘并将排水管的另一端放置在排水的地方(洗手池或者其他地方)。



日常保养:



以下保养操作一年进行两次:

- 拔掉电源并取出产品内的葡萄酒瓶;
- 使用吸尘器清除产品背部的风扇上的灰尘;
- 使用水和没有腐蚀性的洗涤产品清洗温室内部;
- 仔细擦洗;
- 重新连接产品电源。



**i** 定期监控产品, 发生任何故障向零售商报告, 以保证您的产品拥有长久的使用寿命。



一切对电路的操作都应该由有资质的电工来完成。

## 9 - 操作异常



可能发生的问题	原因	纠正措施
ACTIV PROTECT按钮显示为红色 	抽真空失败警告	产品内的其中一个葡萄酒瓶没有放好，或者其中一个葡萄酒瓶的瓶颈被物体（瓶盖、瓶塞或其他物体）堵塞。 将葡萄酒瓶依次取出，检查瓶颈内是否堵塞有物体，然后将葡萄酒瓶重新放回原来的位置上。
抽真空活塞不能完全落下		检查活塞是否处在“侍酒”的方位，如果不是，向下轻按活塞把手。 
产品下方有水出现	冷凝水托盘已满	打开柜门。小心平拉托盘将其取出；倒空托盘后，重新将其按水平方向推进既定的位置。关闭柜门。
白葡萄酒/桃红葡萄酒瓶不是很清凉。	产品供电不良  设置出错  温度调节时间不够长  产品周围的环境温度高于30℃，在此种条件下，产品不可能使白葡萄酒/桃红葡萄酒变得清凉。  产品的通风口被堵塞。	检查产品是否正确连接电源以及是否正确连接到插座。  检查控制面板上相关温室的指示灯是否显示为白葡萄酒/桃红葡萄酒模式（黄色指示灯在温室上方亮启）。  在常温下的白葡萄酒/桃红葡萄酒，需要放置在产品中约3小时才能达到最佳饮用温度。  将Wine Bar 2.0放置在温度为18℃至30℃的地方。  在产品周围腾出足够空间并保证通风口不被堵塞（请阅读第5段的安装须知）。



如您的产品无法正常工作，请联系EuroCave Professionel酒柜零售商。



# 10 - 技术参数和标准

## 1. 技术参数

WB 2.0						
高度	宽度	深度	自重	使用温度范围		运行24 小时耗电量* (kWh)
mm	mm	mm	kg	最低温度T°	最高温度T°	
491	315	268	13,8	18	30	1

\* 外部温度为25°C是运行24 小时的耗电量：1 kWh。  
控制精度：+/-1°C。

## II. 标准

产品符合欧洲共同体委员会的下述指令：

- 2004/108/CE电磁兼容性指令；
- 2006/95/CE低电压指令。

并符合下述欧洲标准：

- EN 60335-1:2001 +A1+A2（家用电器和类似用途电器安全标准）；
- EN 60335-2-89:2010 +A1+A2（商业用冷冻产品特殊条例）；
- EN 55014-1/2（CEM；电磁兼容性-发射和抗扰性）；
- EN50366 (2005) + A1 (2006) 家用电器发射的电磁场测量。  
(试验条件和测量条件)

# 歡迎進入EUROCAVE的世界

多年以來，我們唯一的願望就是有朝一日您鍾愛的葡萄酒能用上我們提供的貯存技術... 為此，EuroCave Professional酒櫃運用了它所有的專業知識，綜合運用以下六項葡萄酒貯存的基本標準：

## 溫度

極端溫度和溫度突變是葡萄酒的兩大要敵。穩定的溫度有利於葡萄酒的全面發育。

## 濕度

濕度非常重要，它能夠保持軟木塞的密封性能。濕度必須維持在50%以上（理想濕度是60%至75%）。

## 避光

光，特別是光中的紫外線成分，會使單寧酸發生不可逆轉氧化，從而使葡萄酒迅速惡化。因此，葡萄酒應保存在黑暗或紫外線照射不到的地方。

## 防震

震動會擾亂酒的緩慢生化發育過程，這常常會對你的葡萄酒造成毀滅性的影響。「侍酒師之手」酒櫃設計貼合瓶身形狀，避免葡萄酒的震動（即抗震動技術）。

## 空氣流通

持續的空氣能阻止酒櫃發霉。EuroCave Professional酒櫃的通風系統有通氣的效果，這種技術和天然的酒窖通風系統極度相似。

## 儲存

經常移動酒瓶對酒十分不利，合適的貯藏場所能夠減少酒的移動，這十分重要。

感謝您對我們的信任。

## 葡萄酒標準飲用溫度

法國葡萄酒		澳洲葡萄酒	
阿爾薩斯葡萄酒	10°C/50°F	品麗珠葡萄酒	16°C/61°F
博若萊葡萄酒	13°C/55°F	卡百內紅葡萄酒	17°C/63°F
波爾多甜白葡萄酒	6°C/43°F	夏敦埃葡萄酒	10°C/50°F
波爾多干白葡萄酒	8°C/46°F	梅鹿汁紅葡萄酒	17°C/63°F
波爾多紅酒	17°C/63°F	小白桃葡萄酒	6°C/43°F
勃艮第白葡萄酒	11°C/52°F	黑皮諾葡萄酒	15°C/59°F
勃艮第紅葡萄酒	18°C/64°F	白蘇維濃白葡萄酒	8°C/46°F
香檳	6°C/43°F	賽美蓉葡萄酒	8°C/46°F
汝拉葡萄酒	10°C/50°F	西拉葡萄酒	18°C/64°F
朗格多克葡萄酒	13°C/55°F	青絲丁維特白葡萄酒	7°C/45°F
普羅旺斯桃紅酒	12°C/54°F		
薩瓦葡萄酒		其他葡萄酒	
盧瓦爾干白葡萄酒	9°C/48°F	加洲葡萄酒	16°C/61°F
盧瓦爾甜白葡萄酒	10°C/50°F	智利梅洛葡萄酒	15°C/59°F
盧瓦爾紅葡萄酒	7°C/45°F	西班牙葡萄酒	17°C/63°F
羅納河葡萄酒	14°C/57°F	意大利葡萄酒	16°C/61°F
西南產區甜葡萄酒	15°C/59°F		
西南產區紅葡萄酒	7°C/45°F		
	15°C/59°F		

# 目錄

---



1 - 產品概述 5



2 - 重要安全須知 6



3 - 電源 6



4 - 環境保護和節能 7



5 - 產品安裝 7  
櫃門開啟方向改變方式 8  
嵌入安裝 8  
並排安裝 8  
角落安裝 8



6 - 調試和使用 8  
I - 用途 8  
II - 接線 9  
III - 說明 9  
IV - 溫度設置 9



7 - 使用注意事項 9-11



8 - 日常保養和維護 12



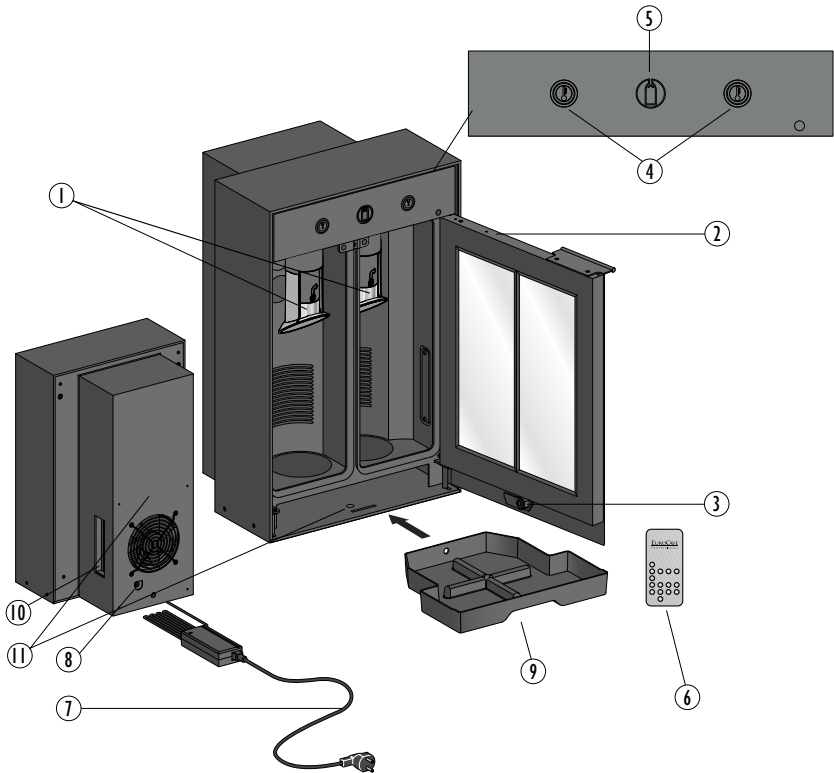
9 - 操作異常 13



10 - 技術參數和標準 14  
I - 技術參數 14  
II - 標準 14



# 1 - 產品概述



## 說明文字

- |  |               |
|--|---------------|
| 1 抽真空活塞  | 6 氛圍燈遙控器      |
| 2 櫃門   | 7 電源線+外部電源變壓器 |
| 3 鎖  | 8 電源接口        |
| 4 開/關和溫室溫控<br>紅色指示燈=紅葡萄酒模式<br>黃色指示燈=白葡萄酒/桃紅葡萄酒模式 | 9 冷凝水託盤       |
| 5 ACTIV PROTECT抽真空運行指示燈                          | 10 兩側及背部通風口   |
|  | 11 產品標籤       |



## 2 - 重要安全須知

請在第一次使用本產品前仔細閱讀本用戶手冊並將其妥善保管以備以後使用。  
不按用戶手冊使用本產品將損壞產品。

- 只能按照用戶手冊規定的用途使用本產品。
- 長時間不使用產品時，請切斷產品電源。
- 在對產品進行任何維護和保養之前，請切斷產品電源。
- 不要通過拉扯電源線切斷電源，而是將插頭拔出插座來切斷電源。
- 不要使用有裂紋的或存在磨損痕跡的電源線。如果發現電源線損壞，請立即更換（請聯繫您的EuroCave Professional酒櫃零售商）。
- 不要將本產品放置在兒童可接觸的地方。
- 只能使用隨本產品配送的電源變壓器，只能將本產品連接至接地的電源插座。
- 請確認您所使用的電源電壓與隨本產品配送的電源變壓器的適用電壓相符。
- 本產品僅限室內使用（產品工作的最佳環境溫度為18°C至30°C，最大環境濕度為：80%）。
- 如果電源線、電源插頭或產品已經損壞或不能正常工作，請聯繫您的EuroCave Professional酒櫃零售商。
- 請不要將產品、電源線或電源插頭放置於水中或其他任何液體中。不要在產品中注滿水或其他液體。
- 請不要將電源線放置在兒童可以接觸的地方、尖角上面或靠近熱源的地方。
- 請不要將產品放置於發熱的表面，如電熱板。也不要靠近熱源的地方使用本產品（散熱器、火焰、窗戶...）。
- 請將本產品放置於平整、穩固、不易燃的表面上，並和洗手盆或水龍頭保持適當的距離，以避免產品被水或其他液體噴濺。
- 體能、心智、感知能力不健全的或身體殘疾的人群（包括兒童）或無相關使用經驗或知識的人士不得使用本產品，除非他們在使用產品時有負責其安全的或接受過產品使用培訓的人進行現場監管。兒童必須由成人進行監督，以防其隨意玩耍本產品。對於因不按規定使用本產品或因不當操作所引起的產品損壞的情況，生產商不承擔責任並且不提供任何保養。
- 請不要堵塞產品背部和側邊的通風口。通風口應該與任何牆壁和物體保持至少5厘米的距離。



## 3 - 電源



出於人身安全考慮，產品必須正確接地。  
請確保插座接地正確，且產品採用熔斷器（30mA\*）進行保護。  
\*某些國家不適用。

產品的電源線配有電源插頭，可插入已經接地的標準電源插座，以防止出現觸電的危險。



電源插座應由具備資格的電工檢查其是否接地正確，並在必要時轉換電源插座以滿足產品的對電源插座的標準要求。

如電源線被損壞，請向您經常去的EuroCave Professional酒櫃零售商更換。必須使用由生產商提供保養的原裝電源線進行更換。



如您搬到其他國家，請檢查產品的電源特性是否和該國標準匹配（電壓、頻率）。

## 4 - 環境保護和節能



### 包裝處理

EuroCave Professional酒櫃所用的包裝均由可再循環物料製成。

拆開產品包裝後，將包裝送至廢物回收處理中心。絕大部分包裝材料均可回收利用。

回收利用：市民需行動

由於存在有害物質，電器和電子產品可能對環境和人體健康造成有害影響。

請不要將電器和電子產品同未分類城市垃圾一起丟棄。

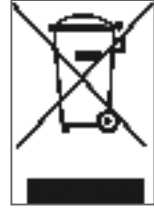
當購買新的EuroCave產品（酒櫃、酒窖空調機，Vin au Verre、Wine Bar）時，您可以委託您的EuroCave Professional酒櫃零售商回收舊產品。

請諮詢您的EuroCave Professional酒櫃零售商，由其為您說明EuroCave Professional酒櫃拆卸和廢物收集網絡。

依據環境保護相關法規要求，產品中不含任何含氯氟烴物質。

節能須知：

- 將產品安裝在適當位置（見下頁），並將溫度調節至建議溫度範圍
- 每次櫃門打開時間應盡可能短。
- 確保櫃門密封墊狀態良好且無損壞。如果密封墊損壞，請聯繫您的EuroCave Professional酒櫃零售商。



處理需廢棄的產品時，請拔出產品電源並切斷電源線。

## 5 - 產品的安裝



- 產品交付時，請您檢查外觀是否有任何損壞（碰撞、變形...）。
  - 打開櫃門並檢查產品組件是否齊全（櫃壁、抽真空裝置、抽真空裝置電子器件和線路）。
- 如有任何問題，請聯繫您的EuroCave Professional酒櫃零售商。

### 安裝

將產品放置在選定的位置。

選定的位置必須滿足以下要求：

- 開放的空間且通風良好（如：不得安放在密閉櫃櫃中）；
- 遠離熱源；
- 避免過於潮濕；
- 支撐面穩固、平整；
- 能夠接入標準電源（標準電源插座、16A、接地、用30mA\*斷路器保護）（\*不適用於部分國家）。

注意事項

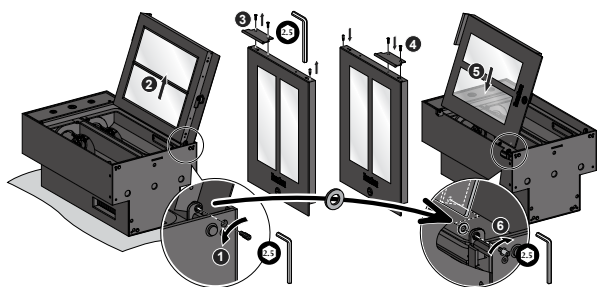
- 切勿將產品放置在易被水淹沒的地方；
- 切勿將產品放置在靠近熱源的地方或陽光直射的地方；
- 產品的整個後部需避免被水噴濺；
- 放置產品時，產品的後壁應和牆壁保持5至10厘米的距離。
- 電源線佈線時應確保其長度足夠，而且不會與任何酒櫃組件接觸。將電源變壓器放置在遠離熱源的地方。
- 請不要堵塞產品後方和兩側的通風口。



控制面板LED燈必須由具備資格的電工進行更換。接電時，請不要將多個產品連接到同一個多用插座上，也不要使用接線板。

## 櫃門開啟方向的改變

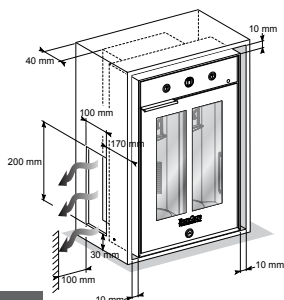
要改變櫃門開啟方向，請按照下圖指示操作：



## 嵌入安裝

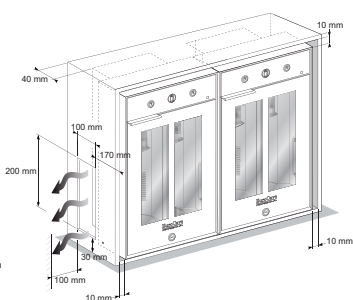
Wine Bar 2.0是可以嵌入安裝的，請按照下面的指示操作：

齊平安裝一個Wine Bar 2.0



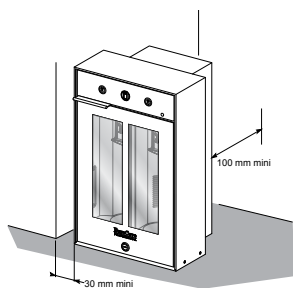
並排齊平安裝2個Wine Bar 2.0  
在產品周圍留10mm空間和背部留40mm空間。

在Wine Bar兩側的通風入口面，需要兩個孔(100x200mm)來保證空氣的排除，使產品能夠正確工作。



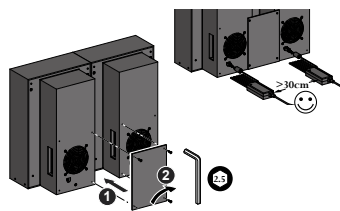
## 角落安裝

請按照下面的指示操作



## 並排安裝工具包使用方法

並排安裝兩個或多個Wine Bar 2.0須知：兩個電源接口之間保持30厘米的距離，並且和其他任何熱源保持30厘米的距離。



隨產品配送的安裝工具包包括：固定板、扳手2.5、螺絲4顆

# 6 - 產品的調試

## 1. 用途

Wine Bar 2.0用於保鮮已開瓶的無氣泡葡萄酒（白葡萄酒、桃紅葡萄酒或紅葡萄酒）並將葡萄酒保持在最佳飲用溫度。

該產品絕不適用於氣泡葡萄酒（香檳類等等）。

Wine Bar 2.0 設計可容納：

紅葡萄酒或白葡萄酒/桃紅葡萄酒2瓶；或紅葡萄酒1瓶+白葡萄酒/桃紅葡萄酒1瓶；或僅一瓶葡萄酒。這些葡萄酒瓶或已被開啟（抽真空處理）或封閉（實現侍酒溫度）。

將已開瓶的葡萄酒置於產品Wine Bar 2.0中，葡萄酒可以保持其口感和美味不變長達10天。

### 讓您的葡萄酒芳香四溢的秘訣

1) 給葡萄酒提供適當的侍酒溫度。

為了讓葡萄酒的味道得到最好地揮發，應該將其放置於適當

的侍酒溫度當中。如果酒溫太高，葡萄酒會顯得濃烈，容易醉人。相反，如果酒溫太低，應有的香氣和美味則不能充分揮發。白葡萄酒/桃紅葡萄酒的最佳飲用溫度為8°C至10°C，而紅葡萄酒的最佳飲用溫度則為16°C至18°C。

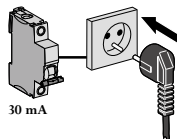
Wine Bar 2.0尊重葡萄酒本身的特質，以循序漸進的方式實現最佳侍酒和飲用溫度。例如：一瓶剛從12°C的酒窖中取出的白葡萄酒/桃紅葡萄酒，需要一個半小時才能達到適當的飲用溫度（在滿瓶且環境溫度為20°C的情況下）。在同樣的條件下，一瓶紅葡萄酒需要大約3小時才能達到最佳飲用溫度。

2) 保護已開瓶的葡萄酒不被氧化：葡萄酒會呼吸。它是由不斷發展的活性成分組成的。當葡萄酒接觸到空氣中的氧氣時，就會迅速氧化。因此，一定要將葡萄酒與氧氣隔離，從而保存其味道和口感。Wine Bar 2.0通過抽真空系統抽出在葡萄酒瓶中的空氣，防止葡萄酒發生氧化，從而妥善儲存葡萄酒。

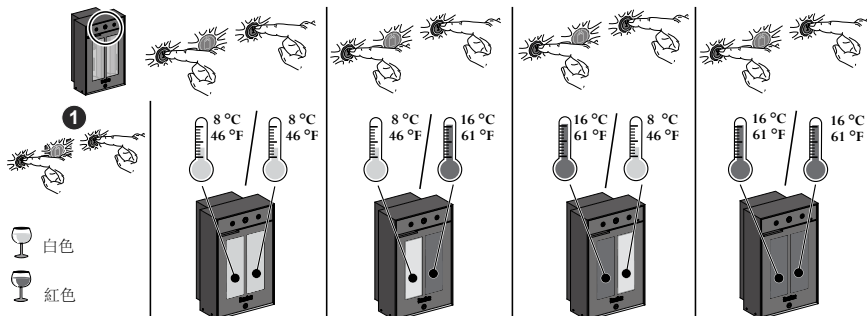
## II. 接線



由具備資格的電工對電源插座（保險絲、電流強度和30mA\*斷路器）進行檢查。



## III. 說明



## IV. 溫度設置

按鍵  為用於開/關產品和開啟侍酒溫度。這些按鍵都是各自獨立的。

- 紅色溫度指示燈（紅色圓圈）設置紅葡萄酒模式，而黃色指示燈（黃色圓圈）設置白葡萄酒/桃紅葡萄酒模式。

- 位於中心位置的指示燈  用於ACTIV PROTECT抽真空顯示。它只是一個工作指示燈。

- 兩個溫室都各自獨立工作。

在第一次選擇溫度的時候，真空泵自動啟動。

綠色指示燈在穩定過程閃爍，之後該指示燈一直亮啟。



為了讓Wine Bar 2.0正常工作，請將其放置在室溫為18°C至30°C的環境裡。

在按照所儲存的葡萄酒的種類（紅葡萄酒+紅葡萄酒）、（白葡萄酒+白葡萄酒）、（白葡萄酒+紅葡萄酒）、（紅葡萄酒+白葡萄酒）完成溫度設置之後，您可以將兩瓶葡萄酒安放於產品內。

### 抽真空活塞的位置

建議：為了讓您的Wine Bar 2.0達到最佳的工作狀態，我們建議您不要每次都進行抽真空處理，而是在飲酒完成之後進行。



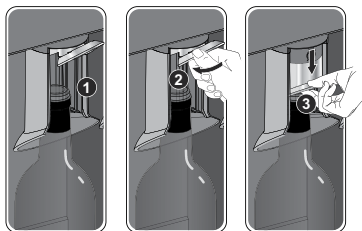
抽真空裝置絕不能用於氣泡葡萄酒（香檳類等），只適用於無氣泡葡萄酒。

產品可以容納75 cl 的標準葡萄酒瓶（高度為292至336 mm），但不能容納超大瓶裝和半瓶裝葡萄酒瓶。

## 7 - 使用說明

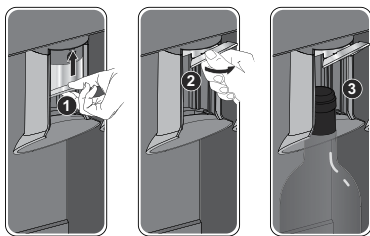


### 「保護」位置



- 1 抽真空裝置活塞處於「侍酒」位置；
- 2 將活塞把手向左旋轉；
- 3 手按把手隨活塞下落。抽真空活塞自此處於「保護」位置。

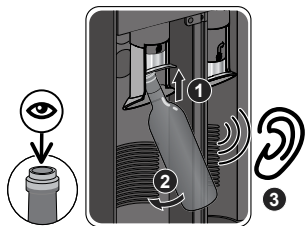
### 「侍酒」位置



- 1 抽真空活塞把手處於「保護」位置。重新上撥把手；
- 2 將活塞向右旋轉，使其保持在上方的位置；
- 3 抽真空活塞自此處於「侍酒」位置。

## 保存您已開瓶的葡萄酒

- 1 打開溫室的櫃門
- 2 如果抽真空活塞把手處於「保護」位置，將已開啟的酒瓶的瓶口直接置於其中一個活塞下，抬升酒瓶直至將其垂直放置（瓶口不要放置任何會造成堵塞的物品）。



- 3 如果抽真空活塞把手處於「侍酒」位置，請首先將其重新調整至「保護」模式。將活塞把手向左旋轉後鬆開，並用手向下輕按把手。然後將已開啟的酒瓶的瓶口置於活塞下方，抬升酒瓶直至將其垂直放置。

- 4 抽真空運行幾秒鐘（產品獨立工作）。

- 5 關閉溫室的櫃門。

## 取出葡萄酒瓶

- 1 打開溫室的櫃門。
- 2 無須觸動抽真空活塞直接取出葡萄酒瓶。
- 3 在需要時，將抽真空活塞把手調整到「侍酒」位置。實際上，建議不要在每次移動酒瓶時都進行抽真空

空處理，而是在飲酒結束或產品使用結束時進行（重複抽真空有可能對葡萄酒的儲存期產生影響）。

- 4 關閉櫃門。

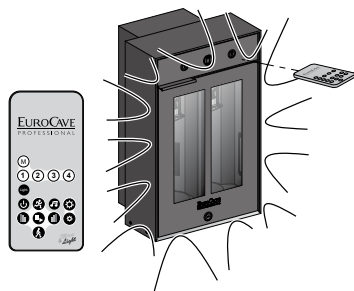
提示：真空泵重新運行約10秒，這屬正常現象。

## 氛圍照明燈

您的WineBar 2.0 配備LED多色照明裝置。我們會為你配上一個遙控器（配送電池），以實現照明功能。

燈光控制器天線位於產品右側，在使用遙控器進行任何操作時，請您一直處在產品的前方。

遙控器後方有磁鐵，您可以把遙控器放置在產品後蓋上。

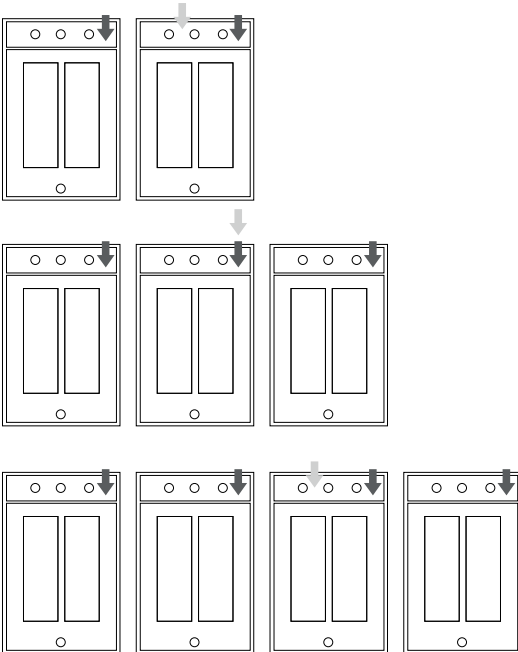


按鍵功能描述:

	按一次激活照明模式
	開/關
	顏色自動變化或停止變化
	顏色設置, 按這些按鍵的其中一個, 停止自動變化
	光線強度設置, 只適用於固定顏色模式
	顏色變化速度設置或音樂功能靈敏度設置
	音樂模式: 顏色隨聲音強度變化
 	<p>儲存功能</p> <p>儲存功能只適用於固定顏色模式。</p> <p>按  來改變不同顏色, 再按一次選擇。</p> <p>按  設置您喜歡的顏色。</p> <p>按  再按  或 </p> <p>顏色就被儲存到被選中的按鍵上。</p> <p>任何時候按下此按鍵, 就會出現其所儲存的顏色。</p>



使用遙控器操作多台設備。



獨立操作:

➔ 瞄準感測器區域, 需在距離小於25釐米的地方遙控。

同時操作:

➔ 瞄準感測器區域, 2台設備需在距離大於20釐米處遙控, 3台需110cm, 4台需160cm。

備註: 在色彩迴圈模式下, 所有產品不能同時同步



## 8 - 日常保養和維護

### 產品保養：

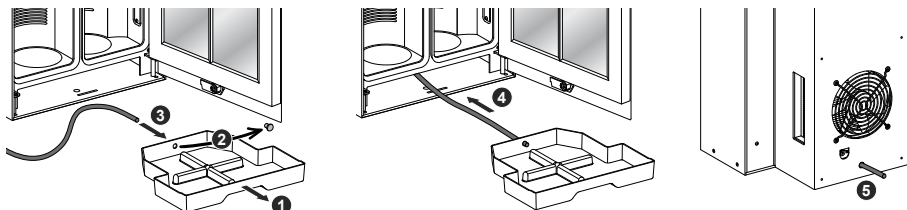
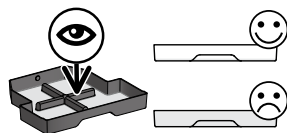
- 如有必要，使用柔軟的濕布將產品內部和外部擦乾淨。
- 不能使用腐蝕性的洗滌產品，不能讓液體在產品上流淌。

產品正常工作狀態下，根據氣候條件（溫度/濕度），產品的製冷功能會產生自然冷凝現象。這些冷凝水會被收集到預先設計好的冷凝水託盤中。

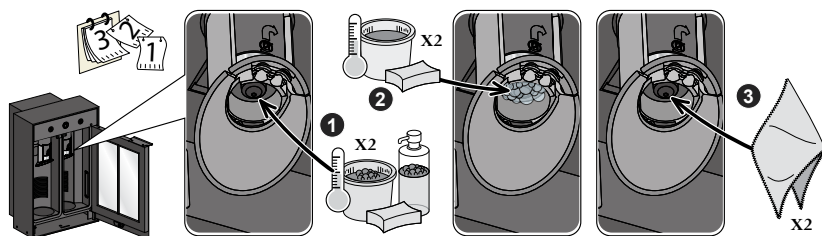
- 請定期檢查冷凝水的水位。
- 用水和沒有腐蝕性的洗滌產品將每個抽真空活塞及把手擦洗乾淨。仔細擦洗接著用柔軟的抹布擦乾。

### 如何倒掉冷凝水：

- 打開櫃門；
- 小心平拉託盤以將其取出；
- 倒掉冷凝水並清洗託盤後，重新將其按水平方向推進既定的位置。
- 為了讓冷凝水被持續排出，請將配送的排水管連接到託盤並將排水管的另一端放置在排水的地方（洗手盆或其他地方）。



### 日常保養：



以下保養操作一年進行兩次：

- 拔掉電源並取出產品內的葡萄酒瓶；
- 使用吸塵器清除產品背部的風扇上的灰塵；
- 使用水和沒有腐蝕性的洗滌產品清洗溫室內部；
- 仔細擦洗；
- 重新連接產品電源。

**i** 定期監察產品，在發生任何故障時向零售商報告，以保證您的產品擁有長久的使用壽命。





一切對電路的操作都應該由合資格的電工來完成。



## 9 - 操作異常



可能發生的問題	原因	糾正措施
ACTIV PROTECT按鈕顯示為紅色 	抽真空失敗警告	產品內的其中一個葡萄酒瓶沒有放好，或其中一個葡萄酒瓶的瓶頸被物體（瓶蓋、瓶塞或其他物體）堵塞。 將葡萄酒瓶依次取出，檢查瓶頸內是否堵塞有物體，然後將葡萄酒瓶重新放回到原來的位置上。
抽真空活塞不能完全落下		檢查活塞是否處在「侍酒」的位置，如果不是，向下輕按活塞把手。 
產品下方有水出現	冷凝水託盤已滿	打開櫃門。小心平拉託盤將其取出；倒空託盤後，重新將其按水平方向推進既定的位置。關閉櫃門。
白葡萄酒/桃紅葡萄酒瓶不是很清涼。	產品供電不良  設置出錯  溫度調節時間不夠長  產品周圍的環境溫度高於30℃，在此種條件下，產品不可能使白葡萄酒/桃紅葡萄酒變得清涼。  產品的通風口被堵塞。	檢查產品是否正確連接電源以及是否正確連接到插座。  檢查控制面板上相關溫室的指示燈是否顯示為白葡萄酒/桃紅葡萄酒模式（黃色指示燈在溫室上方亮啟）。  在常溫下的白葡萄酒/桃紅葡萄酒，需要放置在產品中約3小時才能達到最佳飲用溫度。  將Wine Bar 2.0放置在溫度為18℃至30℃的地方。  在產品周圍騰出足夠空間並保證通風口不被堵塞（請閱讀第5段的安裝須知）。



如您的產品無法正常工作，請聯繫EuroCave Professionel酒櫃零售商。



# 10 - 技術參數和標準

## 1. 技術參數

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

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

## II. 標準

產品符合歐洲共同體委員會的下述指令：

- 2004/108/CE電磁兼容性指令；
- 2006/95/CE低電壓指令。

並符合下述歐洲標準：

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

# AVERTISSEMENT

---

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

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

# WARNING

---

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

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

All photocopying, reproduction, translation, 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 están sujetas a modificaciones sin previo aviso. Fotos no contractuales.

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

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

# WAARSCHUWING

---

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

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

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

# AVVERTENZA

---

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

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

# 请注意

---

本文件所包含数据如有更改，恕不另行通知。

如产品使用范围超出设计用途，EuroCave将不提供任何保养和不承担任何责任。

若由于违反本手册，而引起的故障，或在电源、性能、使用过程中操作不当造成的故障，EuroCave公司对此恕不负责。

本文件所包含原始数据均受版权保护，本公司保留所有权利。未经EuroCave事先书面许可，任何人不得部分或全部复印、复制或翻译本文件。

# 请注意

---

本文件所包含数据如有更改，恕不另行通知。

如产品使用范围超出设计用途，EuroCave将不提供任何保养和不承担任何责任。

若由于违反本手册，而引起的故障，或在电源、性能、使用过程中操作不当造成的故障，EuroCave公司对此恕不负责。

本文件所包含原始数据均受版权保护，本公司保留所有权利。未经EuroCave事先书面许可，任何人不得部分或全部复印、复制或翻译本文件。



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

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

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

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 40 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías,

climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa... ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

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

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

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

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