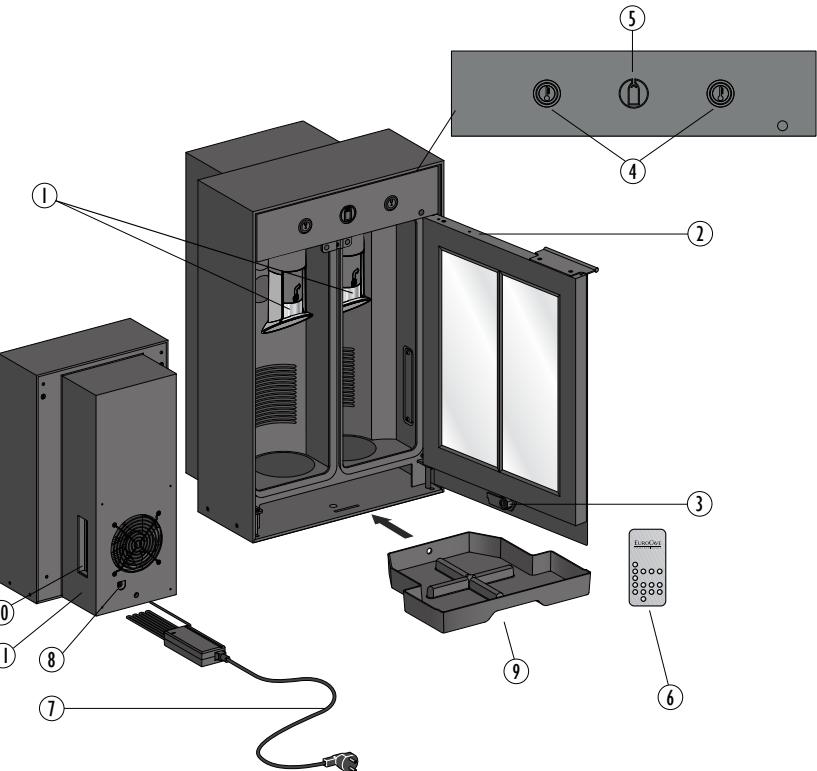


# INHALTSVERZEICHNIS

|  |  |                       |
|--|--|-----------------------|
|  | <b>I - BESCHREIBUNG</b>  | 5                     |
|  | <b>2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE</b>  | 6                     |
|  | <b>3 - STROMANSCHLUSS</b>  | 6                     |
|  | <b>4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPAREMASSNAHMEN</b>   | 7                     |
|  | <b>5 - AUFBAU</b><br>Änderung der Öffnungsrichtung der Tür<br>Einbau<br>Installation Side-by-Side-Set<br>Installation über Eck | 7<br>8<br>8<br>8<br>8 |
|  | <b>6 - INBETRIEBNAHME</b><br>I - Nutzung<br>II - Stromanschluss<br>III - Beschreibung<br>IV - Einstellen der Temperaturen      | 8<br>8<br>9<br>9<br>9 |
|  | <b>7 - VERWENDUNG</b>  | 9-10                  |
|  | <b>8 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG</b>   | 11-12                 |
|  | <b>9 - BETRIEBSSTÖRUNGEN</b>   | 12-13                 |
|  | <b>10 - TECHNISCHE CHARAKTERISTIKA UND NORMEN</b><br>I - Technische Charakteristika<br>II - Normen                             | 14<br>14<br>14        |

## I - BESCHREIBUNG



### Legende

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



## 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 inbegrieffenen 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 verhindert 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 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.

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

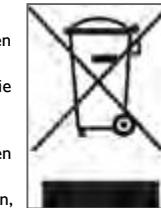
Begeben Sie sich zu Ihrem Eurocave Professional-Händler, um das Stromkabel austauschen zu lassen, wenn es beschädigt ist. Es muss durch ein Eurocave Professional-Kabel mit originaler Herstellergarantie ersetzt werden.

**⚠** 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, Offenaußenschanksystem) 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, Vakuumköpfe, 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.

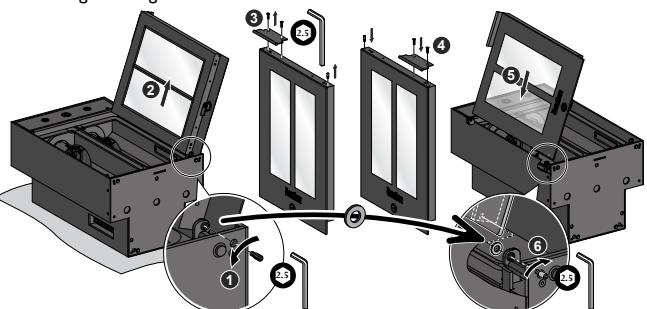


Die LEDs dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker ersetzt werden. Schließen Sie nicht mehrere Geräte an einen Vielfachstecker an und verwenden Sie kein Verlängerungskabel.



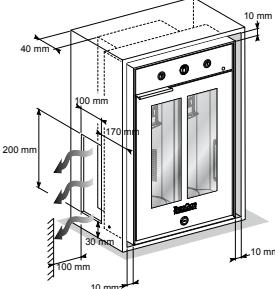
## Änderung der Öffnungsrichtung der Tür

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



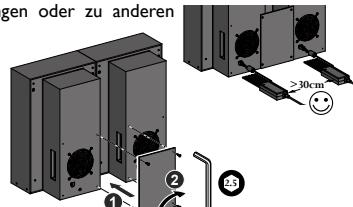
## Einbau

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



## Installation Side-by-Side-Set

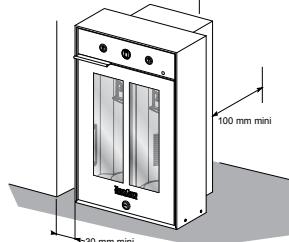
Besondere Vorsichtsmaßnahmen beim Aufstellen einer oder mehrerer Wine Bar 2.0 nebeneinander: Halten Sie einen Abstand von 30 cm zwischen den beiden Stromversorgungen oder zu anderen Hitzequellen.



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

## Installation über Eck

Beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen für das Aufstellen:



## 6 - INBETRIEBNAHME

### 1. 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

I) 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.

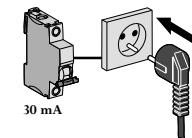
2) Den Wein vor Oxidation schützen, wenn die Flasche geöffnet ist: Der Wein atmet, er besteht aus lebenden Teilen, die sich verändern. Wenn er mit dem Sauerstoff der Umgebungsluft in Berührung kommt, oxidiert Wein sehr schnell.

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.

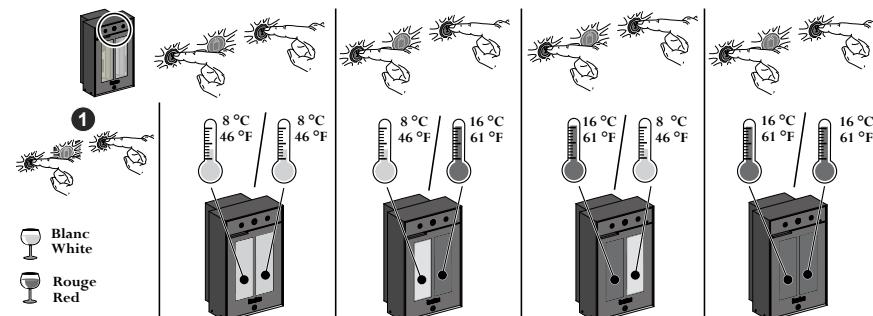
## II. Stromanschluss



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



## III. Beschreibung



## IV. Temperatureinstellung

Die Tasten ① 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 ② 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



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.

### 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.



**SCHUTZ-Position**

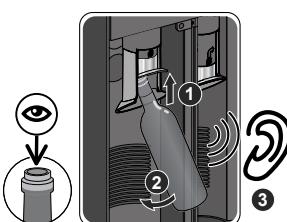
- 1 Der Vakuumkopf befindet sich in der «Servier»-Position
- 2 Drehen Sie den Kolben nach links
- 3 Schieben Sie den Kolben nach unten. Der Vakuumkopf befindet sich in der «Schutz»-Position

**SERVIER-Position**

- 1 Der Vakuumkopf 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 Vakuumkopf befindet sich in der «Servier»-Position

**Aufbewahrung Ihrer angebrochenen Flaschen:**

- 1 Öffnen Sie die Tür des Fachs.
- 2 Wenn sich der Vakuumkopf in der Schutz-Position befindet, platzieren Sie den Hals der geöffneten Flasche direkt unter einem der Vakuumkolben 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 Vakuumkopf 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 Vakuumkolben und schieben Sie Ihre Flasche nach oben, bis sie vertikal steht.
- 4 Die Vakumsystem 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 Vakuumkopf zu verändern.
  - 3 Platzieren Sie den Vakuumkopf 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.  |
|  | Speicherfunktion<br>Die Speicherfunktion funktioniert nur ohne Farbwechsel.<br>Stellen Sie die gewünschte Farbe ein, indem Sie auf  oder  drücken.<br>Drücken Sie auf , dann auf  oder<br>Die Farbe wird für die gewählte Taste gespeichert.<br>Wenn Sie auf diese Taste drücken, erscheint sofort die gespeicherte Farbe. |



## 8 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

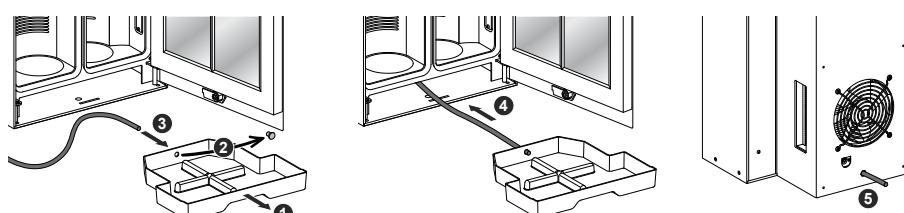
**Tägliche Wartungsarbeiten:**

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

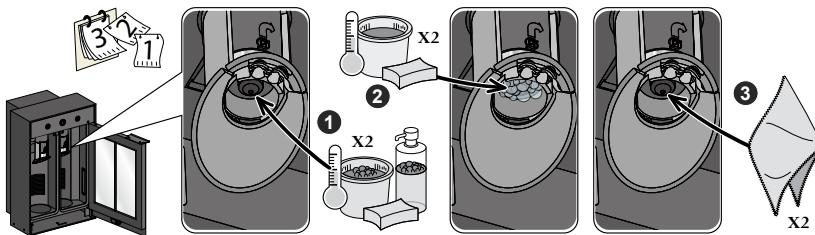
**Um das Kondenswasser auszuleeren:**

- 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).



## 8 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

### 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.

**i** 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.

## 8 - BETRIEBSSTÖRUNGEN

| Mögliche Vorfälle                              | Gründe                   | Korrekturmaßnahmen  |
|--|--------------------------|---|
| Der Knopf ACTIV PROTECT leuchtet rot           | Fehleralarm Vakuumsystem | Eine der Flaschen im Gerät ist nicht richtig platziert oder ein Flaschenhals ist durch ein Objekt (Deckel, Korken oder ähnliches) verschlossen.<br>Entfernen Sie die Flaschen nacheinander, überprüfen Sie, ob sich ein Objekt im Flaschenhals befindet und setzen Sie die Flaschen wieder in die Fächer. |
| Der Vakuumkolben wird nicht komplett abgesenkt |                          | Nachdem Sie sichergestellt haben, dass sich der Kolben nicht in der Servier-Position befindet, drücken Sie leicht auf den Hebel.  |

| Mögliche Vorfälle                              | Gründe   | Korrekturmaßnahmen   |
|--|--|--|
| Unter dem Gerät tritt Wasser aus               | Der Kondenswasserbehälter ist voll   | Öffnen Sie die Tür. Ziehen Sie den Behälter vorsichtig zu sich und leeren Sie ihn.<br>Platzieren Sie ihn wieder, indem Sie ihn waagrecht unter das Gerät an den hierfür vorgesehenen Ort schieben. Schließen Sie die Tür wieder. |
| Die Weißwein-/Roséflasche ist nicht sehr kühl. | Das Gerät wird nicht richtig mit Strom versorgt  | Überprüfen Sie, ob das Gerät richtig angeschlossen ist und der Stromstecker richtig steckt.  |
|  | Die Einstellung wurde nicht am richtigen Knopf vorgenommen   | Überprüfen Sie auf der Bedienleiste, ob die Kontrollleuchte des betroffenen Fachs den Weißwein-/Rosémodus anzeigt (gelbe Kontrollleuchte oberhalb des Fachs leuchtet).   |
|  | Die Temperierungsdauer war nicht lang genug  | Wenn eine Weißwein-/Roséflasche Umgebungstemperatur besitzt, benötigt das Gerät in etwa 3 Stunden, um den Wein langsam auf Degustationstemperatur zu kühlen.   |
|  | Die Umgebungstemperatur um das Gerät liegt über 30°C. Unter diesen Bedingungen ist es unmöglich, Ihre Weißwein-/Roséflasche weiter herunterzukühlen. | Stellen Sie die Wine Bar 2.0 bei einer Umgebungstemperatur zwischen 18 und 30°C auf.   |
|  | Die Lüftungsöffnungen sind versperrt   | Es muss sich ausreichend Raum um das Gerät befinden und sichergestellt werden, dass die Belüftungslöcher nicht versperrt sind (siehe Installationshinweise Absatz 5).  |

**i** Setzen Sie sich mit Ihrem Eurocave Professional-Händler in Verbindung, wenn Ihnen irgend etwas an Ihrem Gerät unnormal erscheint.

# 10 - TECHNISCHE CHARAKTERISTIKA UND NORMEN

## I. Technische Charakteristika

| WB 2.0  |           |          |                |                         |         |                         |
|---------|-----------|----------|----------------|-------------------------|---------|-------------------------|
| Höhe mm | Breite mm | Tiefe mm | Leergewicht kg | Betriebsgrenzen T° mini | T° maxi | Verbrauch in 24h* (kWh) |
| 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 hidrometría

Es un factor esencial que permite que el tapón de corcho conserve sus características de estanquedad. La tasa de hidrometría 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 Sommelier" (Main Du Sommelier) se adaptan y aislan 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

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

### Vins australiens

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

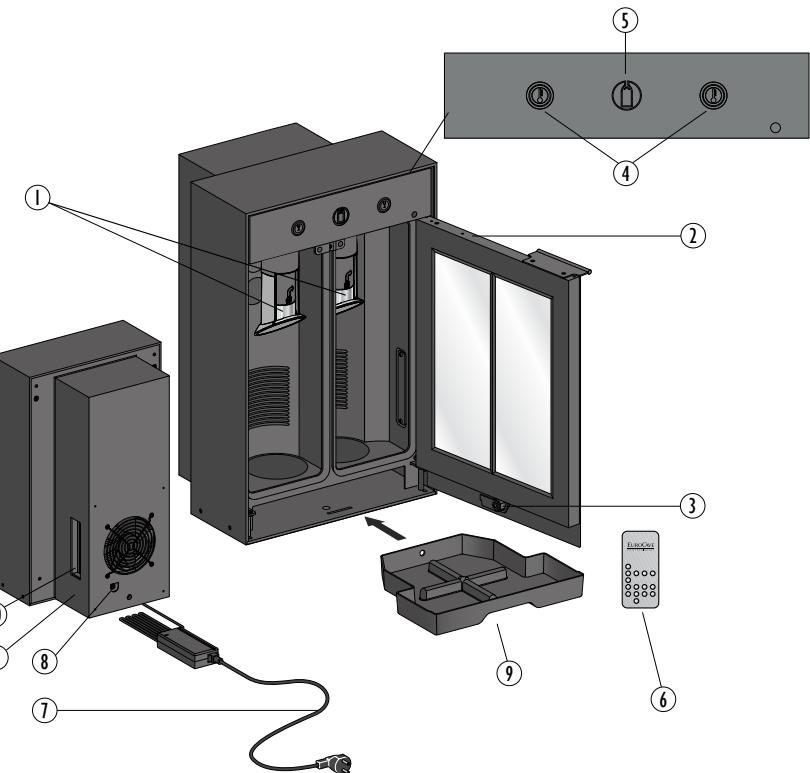
### Autres vins

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

# ÍNDICE

|  |   |       |
|--|---|-------|
|  | I - DESCRIPCIÓN                                       | 3     |
|  | 2 - CONSIGNAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD                | 4     |
|  | 3 - ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA                            | 4     |
|  | 4 - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA | 5     |
|  | 5 - INSTALACIÓN                                       | 5     |
|  | 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   | 9-10  |
|  | 8 - MANTENIMIENTO HABITUAL                            | 11-12 |
|  | 9 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO                       | 12-13 |
|  | 10 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y NORMAS                | 14    |
|  | I - Características técnicas                          | 14    |
|  | II - Normas   | 14    |

# I - DESCRIPCIÓN



## Leyenda

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

**i** Para su propia seguridad, el climatizador debe tener una toma a tierra instalada correctamente.

Asegúrese de que la toma a tierra está bien instalada y que la instalación está protegida mediante un disyuntor diferencial (30 mA\*).  
\*no aplicable en algunos países.

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



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

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



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

## 4 - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO ENERGÉTICO

### Cómo deshacerse del embalaje

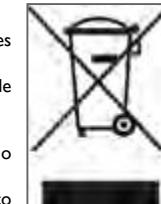
Los elementos para el embalaje que utiliza Eurocave Professional están fabricados con materiales reciclables.

Una vez haya desembalado el aparato, llévelos a un centro de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

### Recicla: 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 levant 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 eléctrica 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.

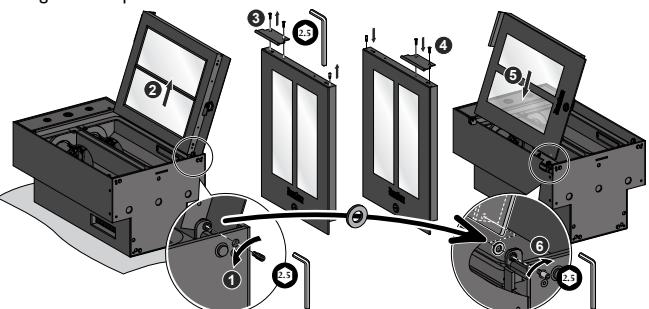


Cualquier sustitución de los LED debe ser efectuada únicamente por un electricista cualificado.  
No conecte varios armarios en una regleta de enchufes, ni tampoco utilice alargues.



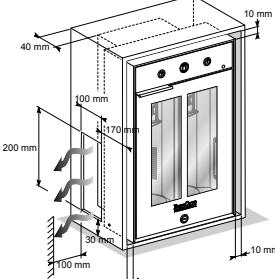
## Cambio del sentido de apertura de la puerta

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



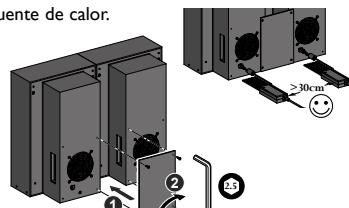
## Empotramiento

El Wine Bar 2.0 es empotrable. Respete las precauciones particulares como sigue:



## Instalación del kit contigo

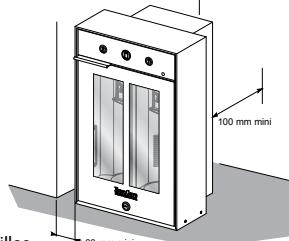
Precauciones particulares en caso de instalación de uno o varios Wine Bar 2.0 contiguos: Mantenga una distancia de 30 cm entre las dos alimentaciones eléctricas o de cualquier otra fuente de calor.



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

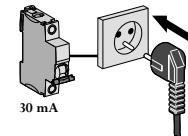
## Instalación en una esquina

Respete las precauciones de instalación como sigue:

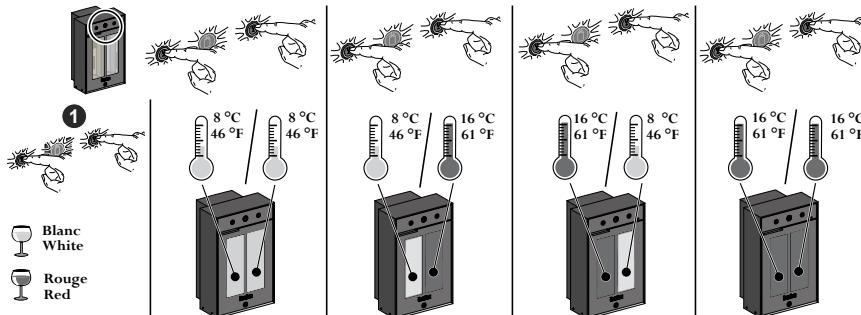


## II. Conexión

Haga que su toma (la presencia de fusibles, amperaje diffenciales 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.

## 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 conservarlos. 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

##### I) 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.

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.

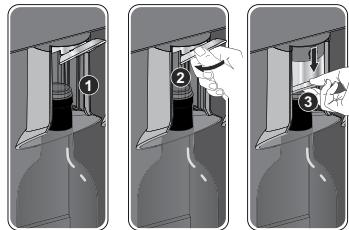
Los cabezales de puesta en vacío no pueden utilizarse de ningún modo con vinos efervescentes (tipo champán, etc.), sino únicamente con vinos tranquilos.

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.

## 7 - USO



#### Posición PROTECCIÓN

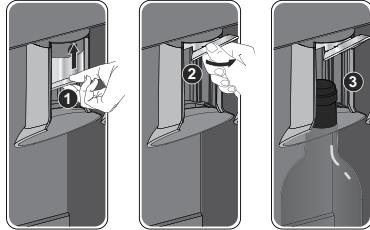


1 El cabezal de puesta en vacío está en posición «servicio»

2 Gire el pistón a la izquierda

3 Acompáñe 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

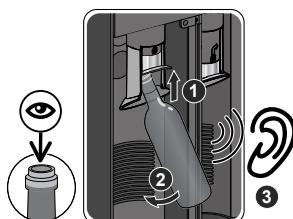
2 Gírello a la derecha para mantenerlo en su posición alta

3 El cabezal de puesta en vacío está ahora en posición «servicio»

#### Consever 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).



#### 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

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.

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.  |
|  | Función memorización<br>La función memorización solo funciona sobre color fijo.<br>Ajuste el color deseado pulsando  o .<br>Pulse  y después    o<br>El color se registra en la tecla seleccionada.<br>Pulsando esta tecla podrá visualizar en cualquier momento el color registrado. |



## 8 - MANTENIMIENTO HABITUAL

#### Operaciones de cuidado diarias:

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

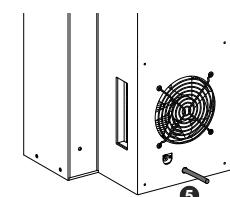
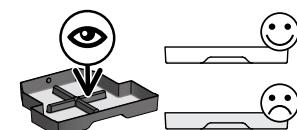
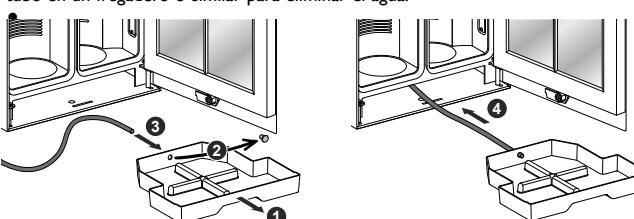
No utilice nunca productos limpiadores agresivos y no vierta líquido en el aparato.

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

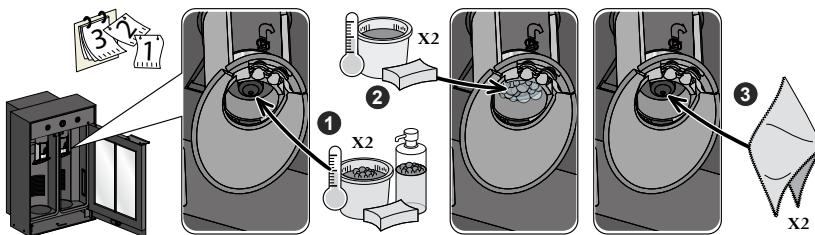
- Abra la puerta
- Tire con cuidado del recipiente hacia usted para abrirlo.
- Cuando haya vaciado y limpiado el recipiente, vuelva a ponerlo en su sitio empujándolo en el emplazamiento previsto al efecto.
- Para que los condensados puedan evacuarse de forma continua, conecte al recipiente el tubo de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





## 8 - MANTENIMIENTO HABITUAL

### 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 compartimentos 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 estanquedad 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  |
|--|-----------------------|---|
| Se enciende en rojo la tecla ACTIV PROTECT<br>     | Alarma fallo de vacío | Una de las botellas del aparato no está bien colocada, o el cuello de una de las botellas está obstruido por un objeto (cápsula, tapón u otros). Quite las botellas una por una, compruebe la ausencia de elementos en el cuello de las botellas y vuelva a colocarlas en cada uno de los emplazamientos. |
| El pistón de puesta en vacío no baja completamente |                       | Después de comprobar que el pistón no está en posición «servicio», pulse ligeramente la parte superior de la palanca.<br>   |

| Posibles incidencias                               | Causas   | Acciones de corrección  |
|--|--|---|
| Hay agua debajo del aparato                        | El recipiente de condensados está lleno.   | Abra la puerta. Tire con cuidado del recipiente hacia usted para abrirlo y vacíelo.   |
| La botella de vino blanco/rosado no está muy fría. | El aparato no recibe bien la corriente<br>No se ha efectuado la regulación en el mando correcto  | Vuelva a ponerlo en su sitio empujándolo horizontalmente debajo del aparato en el emplazamiento previsto al efecto.<br>Vuelva a cerrar la puerta.   |
|  | El tiempo de puesta en temperatura no ha sido suficiente   | Compruebe que el aparato está conectado correctamente a la fuente de alimentación, así como a la toma de red.   |
|  | 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. | Compruebe que el indicador luminoso del compartimiento deseado está encendido en posición modo vino blanco/rosado en el panel de control (indicador luminoso amarillo encendido encima del compartimiento). |
|  | Las entradas de ventilación están obstruidas   | El vino alcance la temperatura de degustación.  |
|  |  | Cuando una botella de vino blanco/rosado está a temperatura ambiente, el aparato necesita unas 3 horas para   |
|  |  | Coloque el Wine Bar 2.0 en una estancia con una temperatura ambiente entre 18 et 30 °C  |
|  |  | 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)   |



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<br>491 | mm<br>315 | mm<br>268 | kg<br>13,8    | T° mínima<br>18 | T° máxima<br>30   | l<br>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 (antitrillingtechnologie).

### Luchtcirculatie

De constante luchtverversing voorkomt schimmelvorming in uw wijnkast. De wijnkasten van EuroCave Professional beschikken over een ontluuchtingssysteem met kelderraameffect, te vergelijken met de ontluuchting 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.

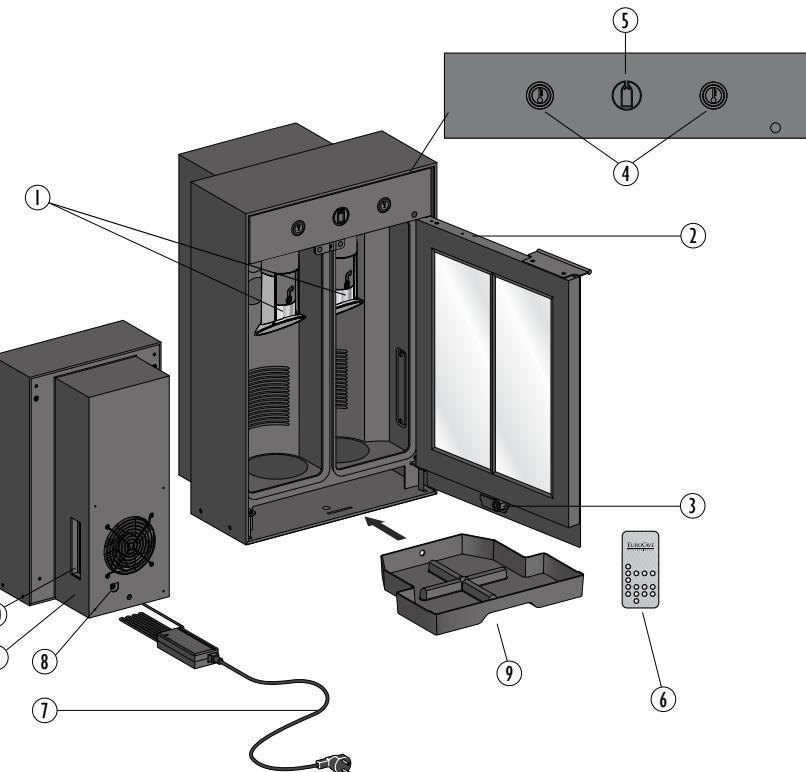
### Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

| Franse wijnen                          | Australische wijnen |
|--|---------------------|
| Eltas                                  | 10 °C               |
| Beaujolais                             | 13 °C               |
| Zoete witte Bordeaux                   | 6 °C                |
| Droge witte Bordeaux                   | 8 °C                |
| Rode Bordeaux                          | 17 °C               |
| Witte Bourgogne                        | 11 °C               |
| Rode Bourgogne                         | 18 °C               |
| Champagne                              | 6 °C                |
| Jura                                   | 10 °C               |
| Languedoc-Roussillon                   | 13 °C               |
| Provence Rosé                          | 12 °C               |
| Savoie                                 | 9 °C                |
| Droge witte wijnen uit de Loire-streek | 10 °C               |
| Zoete wijnen uit de Loire-streek       | 7 °C                |
| Rode wijnen uit de Loire-streek        | 14 °C               |
| Wijnen uit het Rhône-gebied            | 15 °C               |
| Zoete wijnen uit de Sud Ouest          | 7 °C                |
| Rode wijnen uit de Sud Ouest           | 15 °C               |
| Andere wijnen                          |                     |
| Californië                             | 16 °C               |
| Chili                                  | 15 °C               |
| Spaanse wijn                           | 17 °C               |
| Italië                                 | 16 °C               |

# INHOUDSOPGAVE

|  |  |       |
|--|--|-------|
|  | I - 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  | 9-10  |
|  | 8 - ALGEMEEN ONDERHOUD                             | 11-12 |
|  | 9 - STORINGEN                                      | 12-13 |
|  | 10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN                | 14    |
|  | I - Technische gegevens                            | 14    |
|  | II - Normen  | 14    |

# I - SCHEMATISCHE WEERGAVE



## Legenda

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





## 2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

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

**i** Voor uw persoonlijke veiligheid moet het apparaat correct worden geaard. Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA\*). \*niet geldig in bepaalde landen.

Het elektriciteitssnoer 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 elektriciteitssnoer naar uw dealer van Eurocave Professional. Het moet worden vervangen door een elektriciteitssnoer met fabrieksgarantie.



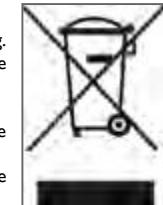
In geval van verhuizing naar het buitenland dient u na te gaan of de kenmerken van het apparaat voldoen aan die in het betreffende land (spanning/frequentie).

## 4 - BESCHERMING VAN HET MILIEU EN ENERGIEBESPARING



Verwijdering van de verpakking

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



Recycling: een gebaar van de burger

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

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

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

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 elektriciteitssnoer 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 overstroomen.
- 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.

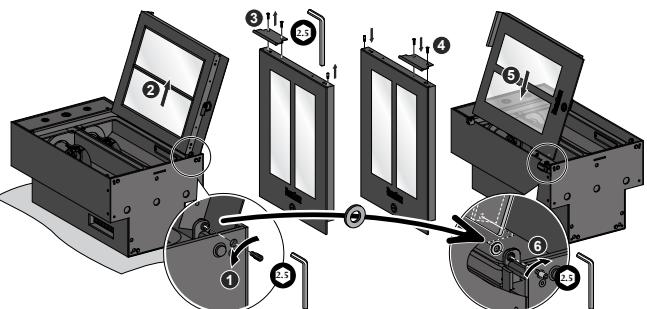


LED's mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.

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

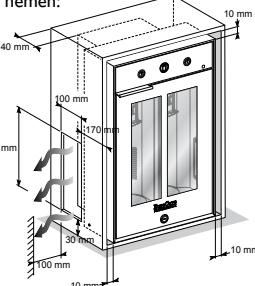
## Verandering openingsrichting van de deur

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



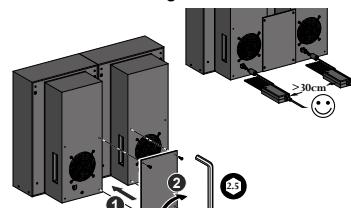
## Inbouw

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



## Installatiekit zij-aan-zij

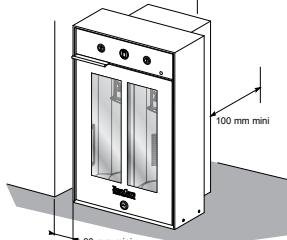
Bijzondere voorzorgen bij installatie van een of meerdere Wine Bar 2.0 naast elkaar: Houd een afstand van 30 cm tussen de twee elektrische voedingen of elke andere warmtebron.



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

## Hoekopstelling

Onderstaande installatievoorzorgen moeten worden genomen:



## 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

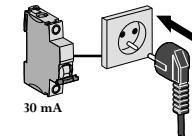
12°C wordt gehaald, heeft ongeveer 1,5 uur nodig om op de juiste serveertemperatuur te komen (in het geval van een volle fles en bij een omgevingstemperatuur van 20°C).

In diezelfde omstandigheden heeft een fles rode wijn ongeveer 3 uur nodig om de juiste serveertemperatuur te bereiken.

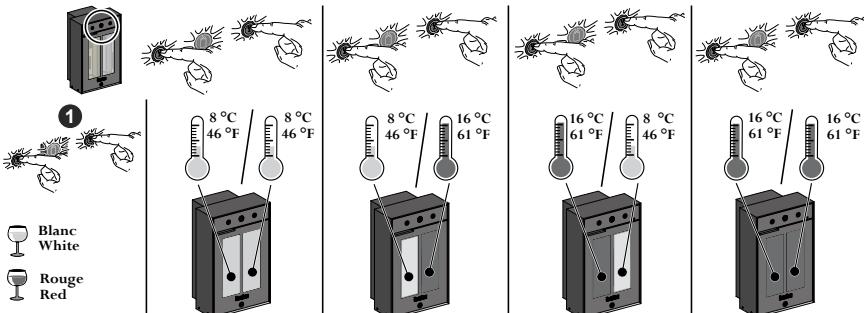
2) Wijn beschermen tegen zuurstof als de fles is aangebroken: Wijn ademt en bestaat uit levende bestanddelen die aan veranderingen onderhevig zijn. Bij contact met zuurstof in de omgevingslucht gaat de wijn heel snel oxideren. Het is dus noodzakelijk om de wijn te beschermen tegen elk contact met zuurstof om alle smaakkwaliteiten 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 vin 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.

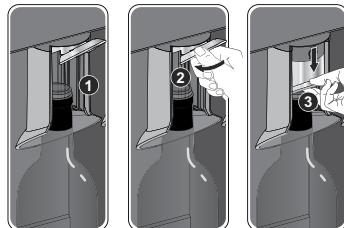
### Positie vacuümtrekkers

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.

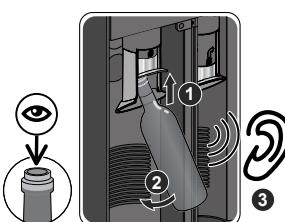
#### Positie BESCHERMING



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

#### Bewaar uw aangebroken flessen:

- 1 Open de deur van het vak.
- 2 Als de vacuümrekker in de positie BESCHERMING staat, plaatst u de hals van de aangebroken fles direct onder een van de ventielen voor vacuümrekking. 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 vacuümrekker in de positie SERVICE staat, zet u hem eerst terug in de positie BESCHERMING. Hiertoe draait u het ventiel naar links om het vrij te maken en brengt u het ventiel naar beneden in de lage stand. Plaats vervolgens de hals van de aangebroken fles onder het ventiel voor vacuümrekking en zet de fles in verticale positie.
- 4 De vacuümrekking wordt dan binnen enkele seconden vanzelf in werking gezet (het apparaat werkt dan zelfstandig).
- 5 Sluit de deur van het vak



#### Een fles uitnemen:

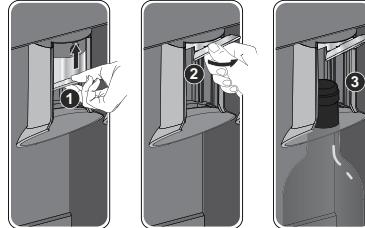
- 1 Open de deur van het vak
  - 2 Neem de fles uit zonder de vacuümrekker te veranderen.
  - 3 U kunt de vacuümrekker eventueel in de positie SERVICE zetten. Wij adviseren u om het vacuümrekkingssysteem niet steeds na elke handeling in werking te stellen, maar pas aan het eind van de service of van de gebruiksperiode van het apparaat (als de vacuümrekking 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.

#### Positie SERVICE



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

#### WERKING:

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



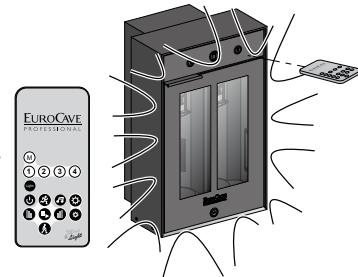
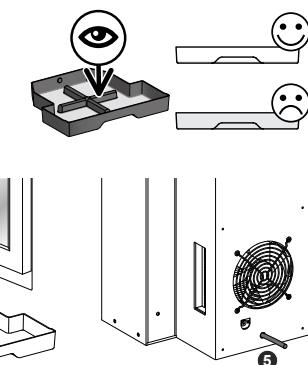
## 8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

#### Dagelijkse onderhoudswerkzaamheden:

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

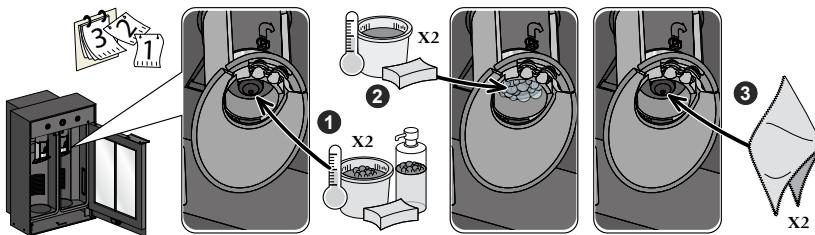
- Open de deur
- Trek de bak voorzichtig naar u toe om deze vrij te maken
- Zodra de bak is leeggemaakt en gereinigd, plaatst u deze terug door hem horizontaal in de uitsparing te schuiven.
- Als u het condenswater continu wenst af te voeren, gebruikt u de meegeleverde afvoerslang. Sluit deze aan op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





## 8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

### 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** Regelmatische 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 waterdichtheidcontrole van het circuit dient uit te voeren voordat het apparaat weer wordt aangezet.  
Elke interventie op het elektriciteitscircuit dient te worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien.



## 9 - STORINGEN

| Mogelijke incidenten  | Oorzaken            | Correctieve handeling  |
|---|---------------------|--|
| De knop ACTIV PROTECT brandt rood                               | Alarm vacuümstoring | Een van de flessen in het apparaat is niet goed geplaatst of de hals van een fles wordt geblokkeerd door een voorwerp (capsule, kurk of iets anders). Verwijder de flessen één voor één, controleer de hals op blokkerende voorwerpen en plaats de flessen weer terug. |
| Het ventiel voor vacuümtrekking komt niet helemaal naar beneden |                     | Nadat u heeft gecontroleerd of het ventiel niet in de positie SERVICE staat, drukt u lichtjes op de bovenkant van de hendel.   |

| Mogelijke incidenten                        | Oorzaken   | Correctieve handeling   |
|---|--|---|
| Er verschijnt water onder het apparaat      | De opvangbak condenswater is vol   | Open de deur. Trek de bak voorzichtig naar u toe om deze vrij te maken en maak hem leeg.  |
|   |  | Plaats de bak terug door deze horizontaal onder het toestel in te schuiven in de daartoe voorziene uitsparing. Sluit de deur weer.  |
| De fles witte wijn / rosé is niet erg koel. | Geen voeding   | Controleer of het toestel correct is verbonden met de stroombron en kijk het stopcontact na.  |
|   | De instelling gebeurde niet via de juiste knop   | Controleer of het controlelampje van het betrokken compartiment brandt en zich in witte / rosé wijnomodus bevindt op het bedieningspaneel (geel controlelampje aan onder het compartiment). |
|   | U hebt niet lang genoeg gewacht tot de temperatuur zich heeft gestabiliseerd   | Wanneer een fles witte wijn / rosé op kamertemperatuur is, heeft het toestel ongeveer drie uur nodig om de wijn stilaan op serveertemperatuur te brengen.                                   |
|   | De omgevingstemperatuur rond het toestel is hoger dan 30 °C. In deze omstandigheden kan uw fles witte wijn / rosé onmogelijk voldoende worden gekoeld. | Plaats Wine Bar 2.0 in een vertrek met kamertemperatuur tussen 18 en 30 °C.   |
|   | De ventilatieopeningen zijn verstopt.  | Maak voldoende ruimte vrij rond het toestel en zorg ervoor dat de ventilatieopeningen vrij zijn.<br>(zie installatievoorwaarden in paragraaf 5)   |



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



# 10 - 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 immunititeit)
- 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 antivibrante).

### 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 stocaggi adatti che limitano le manipolazioni è indispensabile.

Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.

### Temperature abituali di servizio dei vini

#### Vini francesi

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Alsazia                      | 10 °C |
| Beaujolais                   | 13 °C |
| Bordeaux bianco liquoroso    | 6 °C  |
| Bordeaux bianco secco        | 8 °C  |
| Bordeaux rosso               | 17 °C |
| Borgogna bianco              | 11 °C |
| Borgogna rosso               | 18 °C |
| Champagne                    | 6 °C  |
| Giura                        | 10 °C |
| Languedoc-Roussillon         | 13 °C |
| Provenza Rosé                | 12 °C |
| Savoia                       | 9 °C  |
| Vini della Loira bianchi     | 10 °C |
| Vini della Loira liquorosi   | 7 °C  |
| Vini della Loira rossi       | 14 °C |
| Vini del Rodano              | 15 °C |
| Vini del Sud Ovest liquorosi | 7 °C  |
| Vini del Sud Ovest rossi     | 15 °C |

#### Vini australiani

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Cabernet franc           | 16 °C |
| Cabernet sauvignon       | 17 °C |
| Chardonnay               | 10 °C |
| Merlot                   | 17 °C |
| Moscato ad acini piccoli | 6 °C  |
| Pinot nero               | 15 °C |
| Sauvignon bianco         | 8 °C  |
| Semillon                 | 8 °C  |
| Shiraz                   | 18 °C |
| Verdheho                 | 7 °C  |

#### Altri vini

|            |       |
|------------|-------|
| California | 16 °C |
| Cile       | 15 °C |
| Spagna     | 17 °C |
| Italia     | 16 °C |