

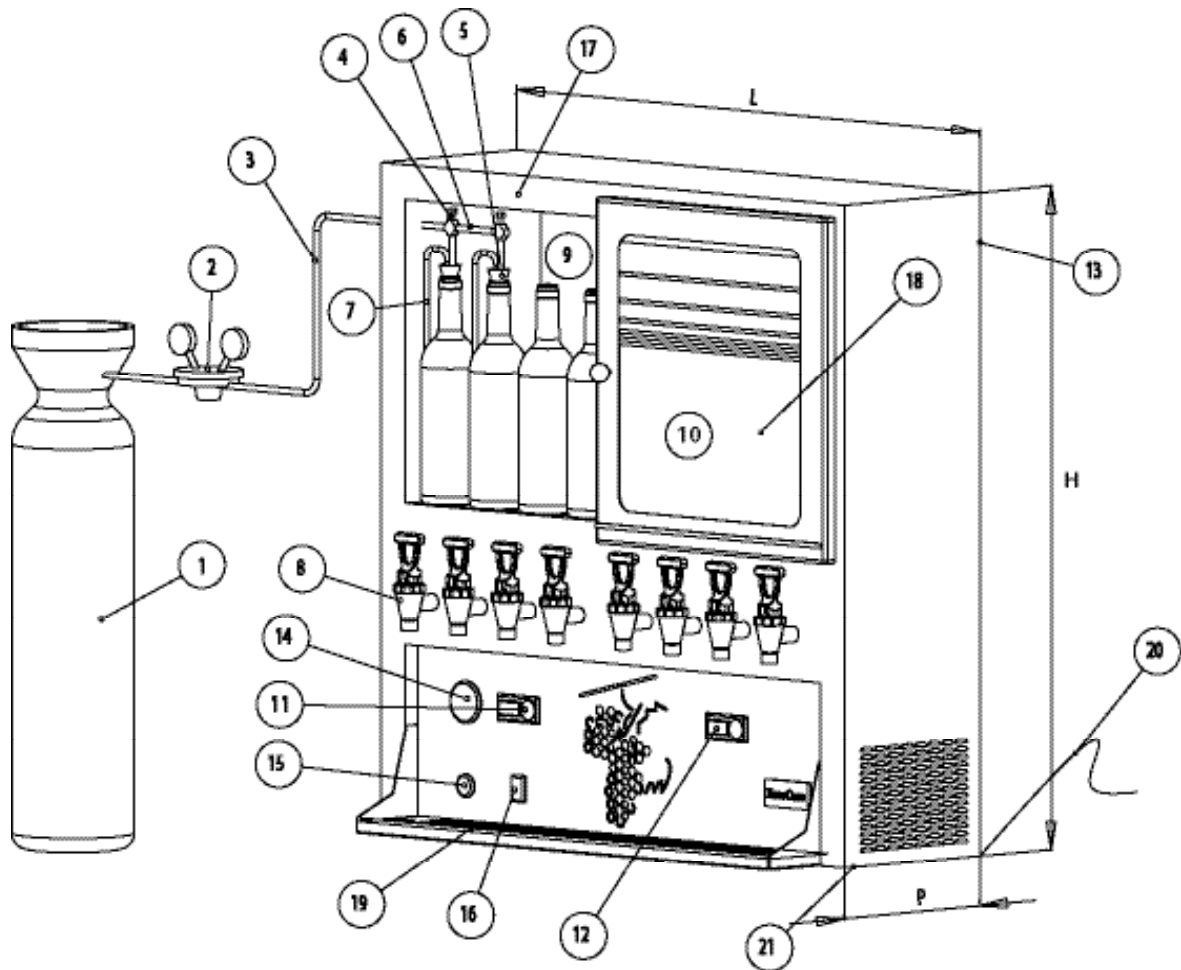
USER MANUAL FOR THE "VIN AU VERRE"

GB



1- DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	P.2	6- EVERYDAY MAINTENANCE	P.8
2- IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS	P.3	7- TASTING TEMPERATURES	P.8
3- POWER SUPPLY	P.3	8- TROUBLE SHOOTING	P.9
4- INSTALLING THE APPLIANCE	P.3-5	9- TECHNICAL FEATURES	P.10
5- COMMISSIONING AND TEMPERATURE SETTING	P.6-7		

1- DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



- | | |
|--|--|
| 1. Food quality nitrogen (not supplied with product) | 12. Temperate compartment regulator with digital display |
| 2. Pressure regulator (not supplied with product) | 13. Information label |
| 3. Hose | 14. Pressure gauge |
| 4. Individual nitrogen stop valve | 15. Solenoid valve contactor |
| 5. Plunge tube | 16. Light switch |
| 6. Distributor | 17. Led lighting |
| 7. Bottle circuit to tap | 18. Insulating glazing |
| 8. Drawing tap | 19. Drip tray with removable grill |
| 9. Cool zone (6/10°C) | 20. Power lead |
| 10. Temperate zone (15/19°C) | 21. Adjustable jack feet |
| 11. Cool compartment regulator with digital display | |

2- IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS **GB**

WARNING

When you use the EuroCave *Vin au verre*, always comply with certain basic precautions, especially:

- only use this appliance for the purpose it is designed, as described in this manual.
- never unplug the appliance by pulling on the power lead. Hold the plug firmly and pull in direct line to unplug.
- never use a split lead or one showing signs of wear along the length. Have any damaged lead replaced immediately by a qualified electrician.
- never lean on or hang from the *Vin au verre* doors.

3- POWER SUPPLY

FOR YOUR SAFETY, THE APPLIANCE MUST BE CORRECTLY EARTHED

The vin au verre power lead is equipped with a plug to fit a standard earthed mains socket, so as to avoid any risk of electric shocks.

Have the power socket checked by a qualified electrician, who can confirm that it is earthed properly and who can, if necessary, carry out any necessary refurbishment.

IMPORTANT: All electrical work should be carried out by a qualified electrician.

4- INSTALLING THE APPLIANCE

SET-UP

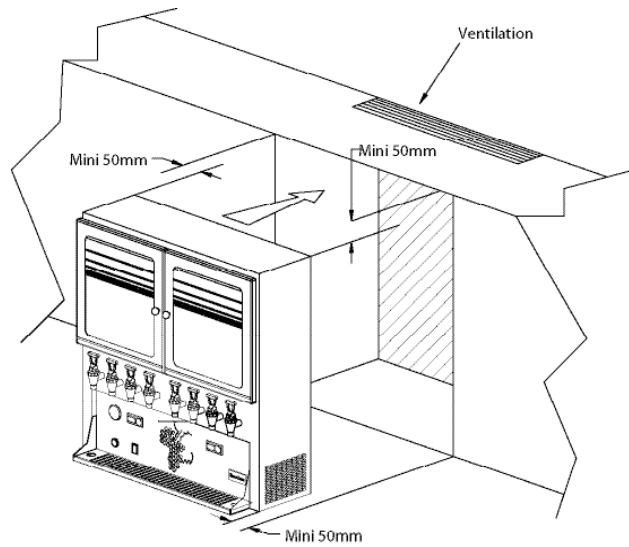
- on delivery of your appliance, after unpacking, make sure that your appliance is not damaged in any way on the outside (dents, twisting, etc.).

Then take your appliance to the location you have selected. This location should:

- be open to the room, so that there is adequate airflow, especially behind the appliance. A minimum space of 50mm is recommended on the sides and above the appliance (not in a closed cupboard).
 - be on a stable, solid and flat support, well secured to the wall. The back of your appliance has two batten strips, enabling you to secure it to the wall. To avoid tipping, we advise that you secure in this way.
 - have an electrical power supply (standard 230 v socket (or 115 v depending on the country of use), earthed with a differential circuit breaker and protected by a fuse).
- adjust the appliance's foot height (adjustment by tightening or unscrewing), so that the vin au verre is level (we recommend you use a spirit level).
 - then unroll the hose that is located behind the appliance and leave it awaiting connection.

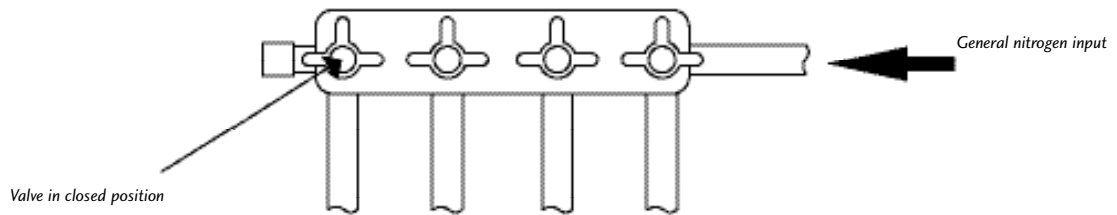
IMPORTANT: WHEN MOVING OR SETTING UP THE APPLIANCE NEVER TIP IT BY MORE THAN 45°.

4- INSTALLING THE APPLIANCE

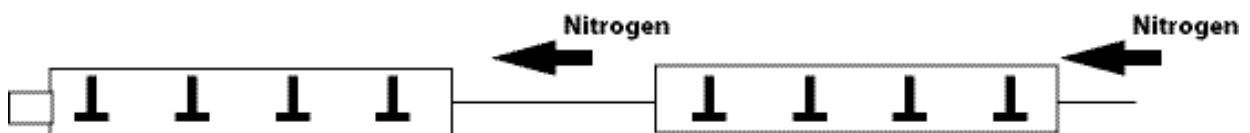


COMMISSIONING THE NITROGEN SUPPLY

- open the doors of the 2 compartments and make sure that the individual nitrogen valves (coloured t shaped parts) are all closed (see diagram).



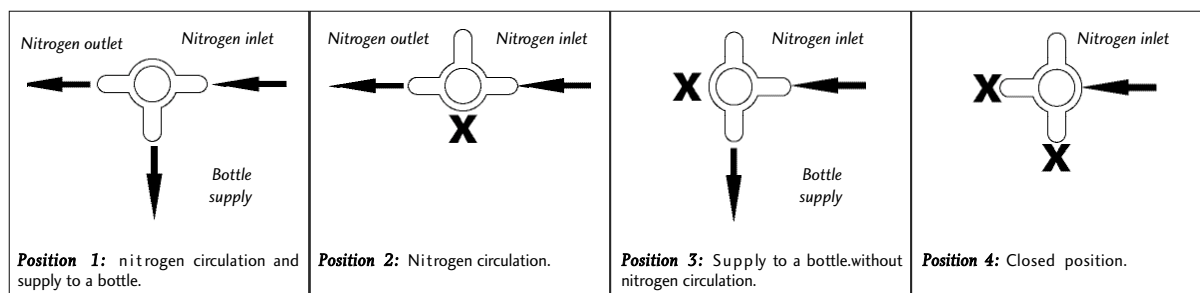
IMPORTANT: the nitrogen supply to the left hand compartment (chill) of your appliance will only occur if nitrogen circulation is enabled in the right hand compartment (temperate).



4- INSTALLING THE APPLIANCE

GB

DETAIL OF NITROGEN CIRCULATION DEPENDING ON THE POSITION OF THE INDIVIDUAL VALVES:



NOTE : in order to avoid nitrogen leaks, the unused valves (no bottle connected) should be kept shut (positions 2 or 4).

CONNECTING THE BOTTLE:



Select the location of your nitrogen bottle and remove the protective cap.



Screw the pressure regulator onto the bottle using a spanner.



Take the hose attached to the appliance, and slide the securing ring onto it, then push it onto the pressure regulator outlet.



Tighten the ring on the hose using a screwdriver.

- open the nitrogen bottle, the pressure gauge on the right shows a pressure of 200 bars when the bottle is full.
- then turn the black knob clockwise, until the pressure display reads between 1 and 2 bars.

IMPORTANT: Important: never exceed a pressure of 2 bars / 29 psi

5- COMMISSIONING AND TEMPERATURE SETTING

FIRST USAGE:

Power up the appliance by plugging it in.

Before the first usage, rinse the circuit with a bottle of lukewarm water using the following procedure:

- take the plunge tube in one hand, slide the transparent tube (food quality plastic tube) onto the stainless steel tube, in such a way that it reaches the bottom of the bottle.
- firmly place the black conical bung and plunge tube unit into the bottle.
- open the valve for the colour that corresponds with bottle circuit (turning to the right)
- start the gas supply by pressing the green button (solenoid valve contactor) located on the left of the appliance at the front, this will light up for 30 seconds, while the appliance comes up to pressure.
- place a glass under the tap and pull on the lever, tipping forwards.
- then purge the pipes of any remaining water, closing the individual valve and using the draw off tap.
- repeat this operation for each bottle circuit.

INSTALLATION AND COMMISSIONING OF WINE BOTTLES:

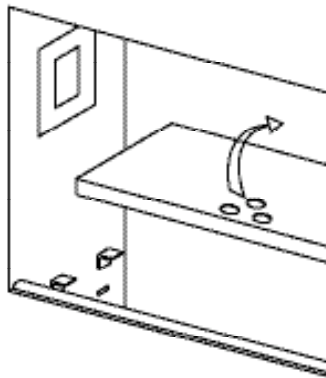
- adjust the length of the plunge tube by sliding the transparent flexible tube to the depth of the bottle.
- open the bottle of wine.
- introduce the plunge tube into the bottle, then push the black conical bung into the neck.
- open the valve corresponding with the bottle (see section "commissioning the nitrogen supply" – position 1).
- check that none of the transparent tubes is pinched off.
- repeat this operation for each bottle.

CHANGING WINE BOTTLES:

- when a bottle is empty, close the corresponding valve (turning to the left) (see section "commissioning the nitrogen supply – position 2).
- firmly hold the black conical cork and plunge tube unit and remove the empty bottle.
- if you are replacing the same kind of wine, continue as stated previously.
- every time the type of wine is changed, rinse out the circuit using a bottle of lukewarm water.
- re-open the nitrogen inlet valve.

USING MAGNUM BOTTLES:

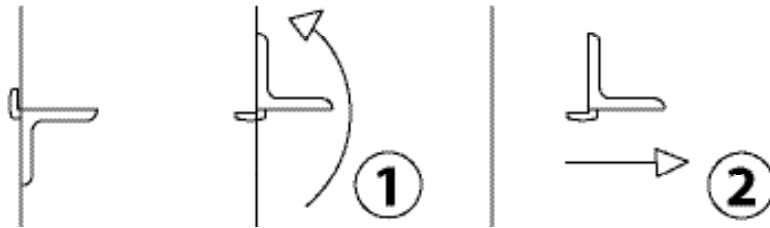
To install magnum bottles, raise the shelf using the 3 holes provided so as to access the 4 metal supports



5- COMMISSIONING

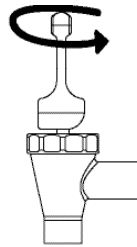
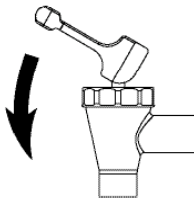
GB

Remove each support, by lifting them as shown below, then reinsert them at a lower level. Then replace the shelf at its new location (check that the shelf is stable).

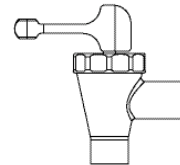


USING THE DRAWING TAPS:

Position 1 - by pumping



Position 2 - locked



TEMPERATURE REGULATION:

The appliance has two regulators on the front enabling independent setting of the temperature for each compartment: green display for the chill compartment (white and pink wines) and red display for the temperate compartment (red wines).

In operation the value shown on the display when the keys are not touched is always the temperature inside the compartment. Setting to the required temperature for each compartment is done as follows:

1. Press on the left hand key and "set" appears alongside the value display (programmed temperature).
2. Press on the key again. You can then modify the set value, by pressing on the keys and (display of a flashing dot).
3. Once setting is completed, confirm this new value by pressing on the key again, "set" then reappears.
4. After a few seconds, the display will automatically return to the temperature inside the compartment.

NOTE : The default setting is 7 °c on the left for white wines and 17° c on the right for red wines (factory settings). This default setting can nonetheless be adjusted between 6°c and 10°c for the chilled compartment and 15° to 19° for the temperate compartment. Outside of these limits the 2 keys and become inactive.

6- STANDARD MAINTENANCE

CHANGING THE NITROGEN BOTTLE:

- Check that the nitrogen bottle is empty by monitoring that the pressure regulator needle (right hand pressure gauge) is at 0.
- Close the nitrogen bottle, unscrew the pressure regulator from the bottle and screw onto the full bottle (refer to section 4)
- Open the new bottle.
- Check the pressure setting (between 1 and 2 bars).

N.B. : ONE 0.9 M³ B5 NITROGEN BOTTLE ENABLES YOU TO SERVE APPROXIMATELY 1,200 BOTTLES OR 6,000 15 CL GLASSES.

CLEANING:

So as not to interfere with the quality of the wines that you are offering, you should comply with the following cleaning recommendations:

- every day, after service, clean the outside of the tap with a damp cloth and the interior using a small bottle brush. Or dip the tap in a glass of lukewarm water.

IMPORTANT : IF YOU DO NOT CARRY OUT THIS ROUTINE DAILY, THE WINE SEDIMENT STAYS IN THE DRAWING TAPS AND CAN OXIDISE, THUS CAUSING AN UNPLEASANT FLAVOUR IN THE FIRST GLASS SERVED.



- every time the type of wine is changed, rinse out the circuit using a bottle of lukewarm water.
- appliance body: use a special stainless steel cleaner like Carinox, and dry with a soft cloth.

7- TASTING TEMPERATURES

Sweet white bordeaux, natural sweet wines	6 to 8°C
Provence wines	7 to 9°C
Savoy, anjou, rhône pinks, vin du pays nantais, Young white bordeaux, jura wines	9 to 10°C
White wines	7 to 10°C
Pink wines	7 to 10°C
Red bordeaux	16 to 18°C
Red wines	17 to 19°C
Vintage port	16 to 18°C

8- TROUBLE SHOOTING



ON POWERING UP:

The compressor does not work, although the temperature required in the chill compartment is lower than the ambient temperature.

1. Make sure that there is a supply to the socket by plugging in any other appliance.
2. Set the chill compartment regulator to minimum (6°C).

If, following steps 1 and 2, you still do not hear the compressor start up, please contact your dealer.

The compressor never stops and you are at an ambient temperature range of 20° to 30°C.

1. Check that you have correctly followed your appliance's installation recommendations (section 4) and that the air flow is not blocked.
2. Set the chill compartment regulator to maximum (10°C).

If, following steps 1 and 2, you still do not hear the compressor stop, unplug the appliance and contact your dealer.

IN OPERATION:

The wine ceases to flow from the drawing taps.

1. Make sure that you have pressed on the green button on the front beforehand.
2. Make sure that none of the transparent tubes has a kink in it.
3. Make sure that your nitrogen bottle is not empty and that the pressure regulator is set correctly.
4. Make sure that the individual taps are open.

If, following steps 1, 2, 3 and 4 the wine still fails to flow then contact your dealer.

WARNING: ANY INTERVENTION ON THE REFRIGERATION UNIT MUST BE CARRIED OUT BY A REFRIGERATION SPECIALIST WHO SHOULD, BEFORE POWERING UP, CHECK THE SEALING OF THE CIRCUIT. IN THE SAME MANNER, ANY INTERVENTION ON THE ELECTRICAL SYSTEM SHOULD BE CARRIED OUT BY A QUALIFIED ELECTRICIAN.

NB : *in all cases, if you feel that your appliance is not operating correctly, then contact your dealer.*

DESCRIPTION AND CHARACTERISTICS OF THE EUROCAVE VIN AU VERRE

REF. : VoV

SIZES	
Overall measurements w x d x h (mm)	860 x 430 x890
Drip tray only (mm)	115 mounted
Distance between tap / drip tray (mm)	250
Interior measurement	height adjustable
Capacity in bottles	4 reds and 4 whites in service 4 reds and 4 whites in reserve at service temperature
Unloaded weight (kg)	59
Regulation	Electronic regulation with temperature display (red for red wines and green for whites)Inside of appliance separated into two compartments
Display precision	+ /- 1 °C
Regulation precision	+/- 1°C
Consumption per 24 hrs. At 25°C	0.6 kWh
Ambient operating temperature	20 to 30°C
Electrical consumption at 30°C	180 W
Voltage (V)	220-240
Cooling liquid	R 134 A
White/pinks compartment	Adjustable from 6°C to 10°C
Reds compartment	Adjustable from 15°C to 19°C
PERIPHERALS (INTEGRATED INTO APPLIANCE)	
Nitrogen circuit	In food standard pvc, equipped with 6mm diameter stainless steel plungers to adapt to adapt to all bottle sizes (magnum). - regulator - manometer - solenoid valve with 30 second timeout (integrated into appliance)
Lightening	Led display with switch on front
Miscellaneous	Appliance on adjustable height feet Securing strips provided on rear of appliance.

EuroCave[®]

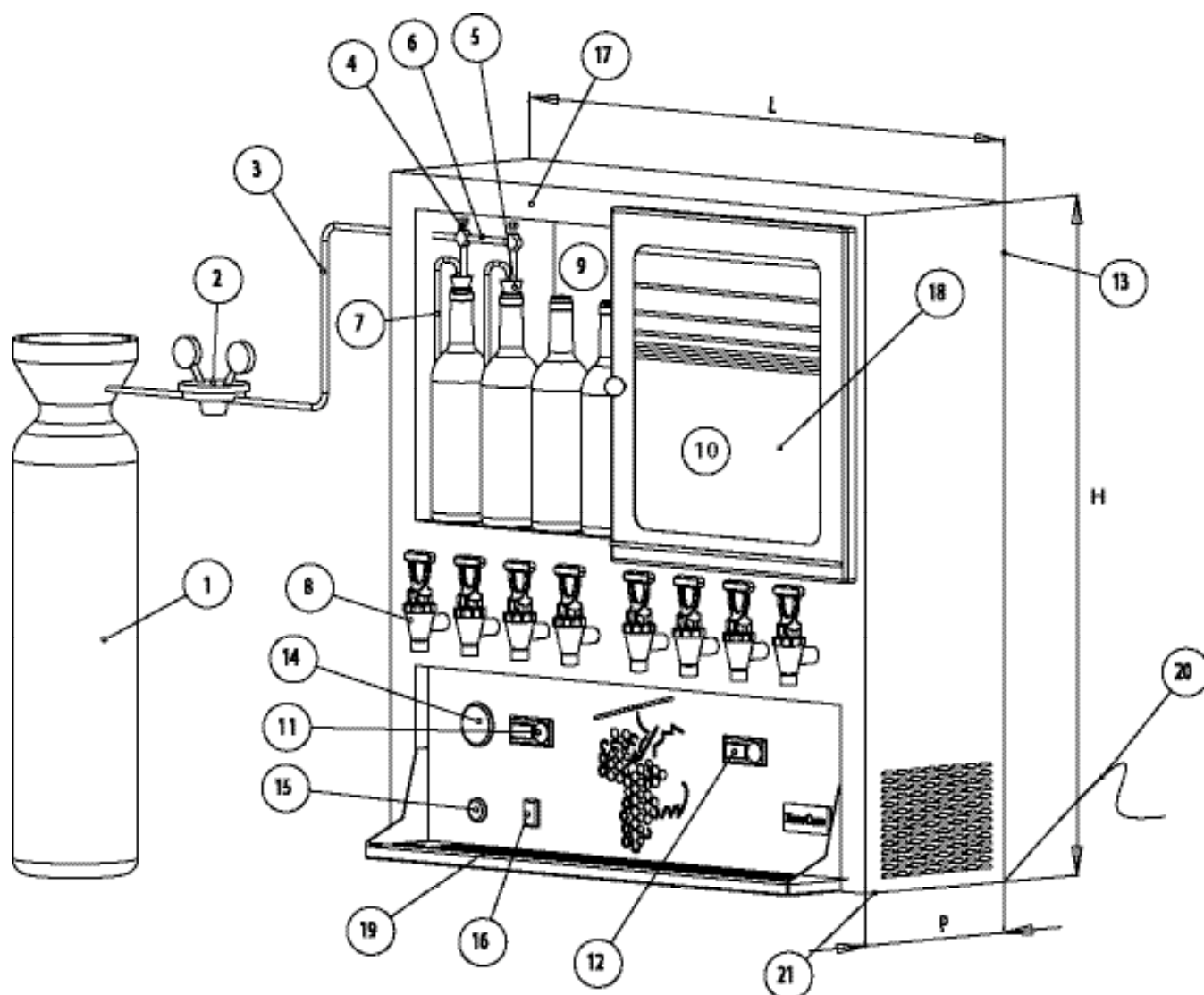


GEBRUIKERSHANDLEIDING VOOR DE "VIN AU VERRE"



1- TECHNISCHE BESCHRIJVING VAN DE INSTALLATIE	p.2	6- DAGELIJKS ONDERHOUD	p.8
2- BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANBEVELINGEN	p.3	7- SERVEERTEMPERATUREN	p.8
3- ELEKTRISCHE VOEDING	p.3	8- STORINGEN	p.9
4- INSTALLEREN VAN DE INSTALLATIE	p.3-5	9- TECHNISCHE KENMERKEN	p.10
5- IN BEDRIJF STELLEN EN TEMPERATUURINSTELLING	p.5-7		

1- TECHNISCHE BESCHRIJVING VAN DE INSTALLATIE



- | | |
|--|--|
| 1. Stikstofhouder, voedselkwaliteit | 12. Regelaar serveercompartment-
met digitale display |
| 2. Drukregelaar | 13. Informatie label |
| 3. Slang | 14. Manometer |
| 4. Stikstof afsluiter | 15. Ontluchtingsventiel |
| 5. Dompelbuis | 16. Lichtschakelaar |
| 6. Verdeler | 17. Verlichting |
| 7. Flessencircuit naar aftap | 18. Isolerende beglazing |
| 8. Aftap | 19. Druiprek met verwijderbaar rooster |
| 9. Koelzone (6/10 gr. C) | 20. Voedingskabel |
| 10. Temperzone (15/19 gr. C) | 21. Instelbare ondersteuning |
| 11. Regelaar koelcompartment met
digitale display | |

2- BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANBEVELINGENS

Waarschuwing

Neem bij gebruik van de Eurocave Vin au verre altijd de volgende elementaire voorzorgsmaatregelen in acht:

- Lees voor gebruik de veiligheidsinstructies betreffende stikstof aandachtig (document ingesloten).
- Gebruik de installatie alleen voor het doel waarvoor het is ontworpen, zoals beschreven in dit handboek,
- Trek nooit aan de voedingskabel, maar pak de stekker stevig vast en trek in een rechte lijn om de installatie spanningsvrij te maken.
- Gebruik nooit een gespleten kabel of één die slijtage vertoont. Vervanging van de beschadigde kabel dient te geschieden door een gekwalificeerde elektricien.
- Leun of hang nooit op deuren van de Vin au verre.

3- ELEKTRISCHE VOEDING

VOOR UW VEILIGHEID, DE VOEDING MOET CORRECT ZIJN GEAARD.

De voedingskabel is voorzien van een stekker die past in een standaard stopcontact met randaarde, om het risico van elektrische schokken te voorkomen..

Laat het stopcontact controleren door een gekwalificeerde elektricien, die bevestigt dat de het stopcontact goed is geaard en indien nodig de vereiste voorzieningen treft

BELANGRIJK: Al het elektrische werk dient door een gekwalificeerde elektricien te worden uitgevoerd. In geval van een stroomstoring zal na het herstellen van de stroomtoevoer het apparaat automatisch functioneren.

4- INSTALLEREN VAN DE INSTALLATIE

PLAATSING

Stel zeker dat bij aflevering en na het uitpakken, de installatie aan de buitenkant niet is beschadigd. (deuken, vervorming enz.)

Zet vervolgens de installatie op de geselecteerde locatie:

- De locatie dient een open ruimte te zijn zodat er voldoende ventilatie is, speciaal achter de installatie. Een minimum ruimte van 50 mm wordt naast en boven de installatie aanbevolen. (niet plaatsen in een gesloten kast)
- De installatie dient gemonteerd te worden op een stabiele, solide en vlakke ondersteuning die stevig is bevestigd aan de wand. De achterkant van de installatie is voorzien van twee bevestigingsstrips, die het mogelijk maken om de installatie aan de wand vast te maken. Om kantelen te voorkomen wordt geadviseerd om deze strips te gebruiken.
- De locatie dient te zijn voorzien van een elektrische voeding, standaard 250 V stopcontact, (of 115 V afhankelijk wat in het land gebruikt wordt), geaard zijn, voorzien zijn van een aardlekschakelaar en een zekering.

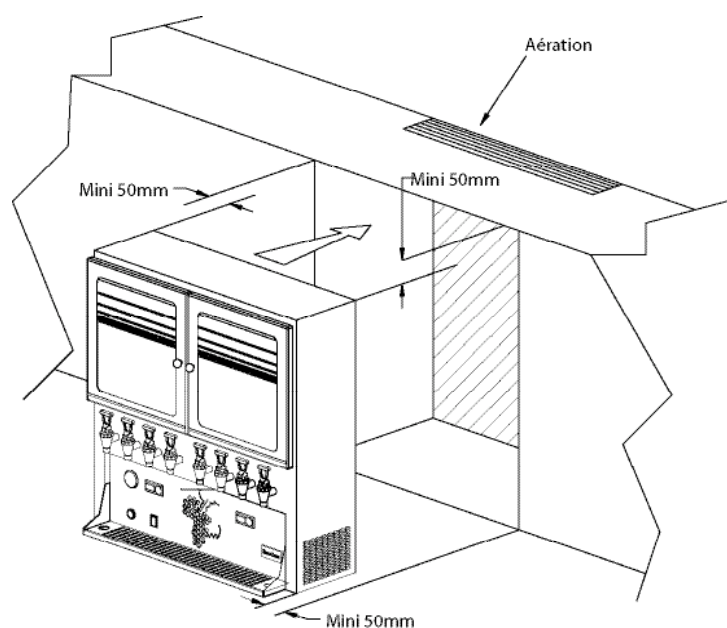
-Stel de installatie op hoogte en waterpas door het instellen van de draaibare ondersteuning. (Aanbevolen wordt om een waterpas te gebruiken)

-Rol dan de slang die bevestigd is aan de achterkant van de installatie uit, zodat deze aan de stikstoffles bevestigd kan worden.

- Wacht 48 uur alvorens uw Vin au Verre op het elektriciteitsnet aan te sluiten.

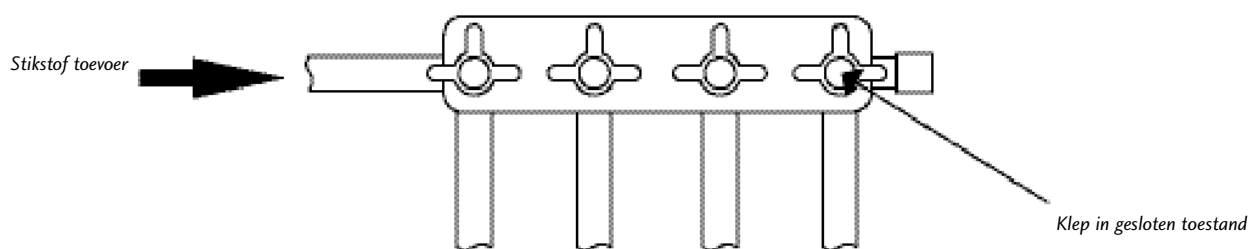
BELANGRIJK: BIJ HET BEWEGEN OF PLAATSEN VAN DE INSTALLATIE MAG DEZE NIET MEER DAN 45 GRADEN GEKANTELD WORDEN.

4- INSTALLEREN VAN DE INSTALLATIE

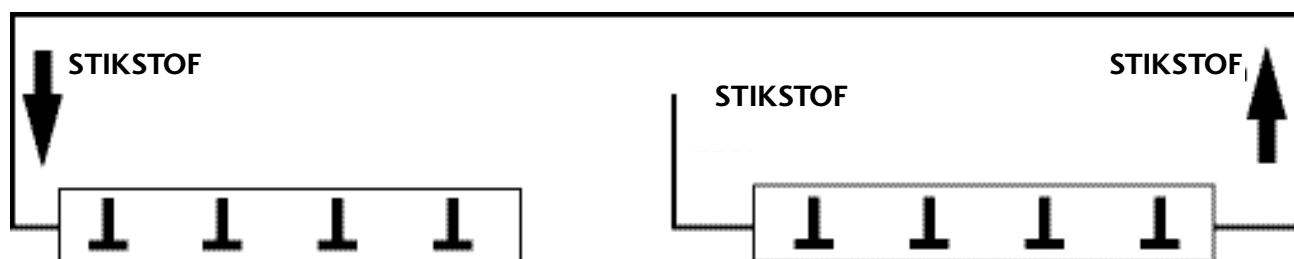


IN BEDRIJFSTELLEN VAN DE STIKSTOFVOORZIENING.

- Open de deuren van de twee compartimenten en stel zeker dat alle stikstofafsluiters (gekleurde onderdelen) gesloten zijn. (zie diagram)

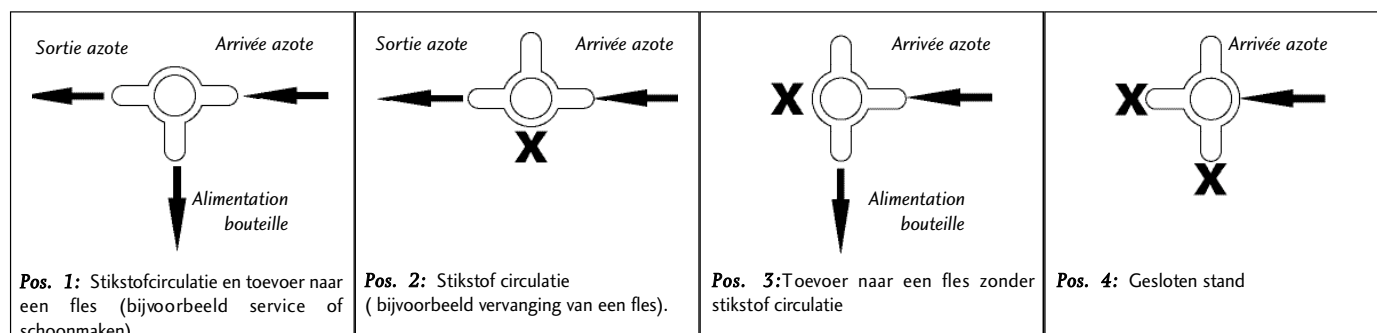


BELANGRIJK: De stikstof toevoer naar het linkercompartiment (koeling) zal alleen plaats vinden als stikstof circuleert in het rechtercompartiment (serveertemperatuur) van de installatie.



4- INSTALLEREN VAN DE INSTALLATIE

DETAIL VAN DE STIKSTOF CIRCULATIE DIE AFHANKELIJK IS VAN DE STAND VAN DE INDIVIDUELE AFLUITERS



NOOT: Om stikstoflekage te voorkomen, moeten de niet gebruikte afsluiters (geen fles aansluiting) gesloten worden gehouden. (pos. 2)

AANSLUITEN VAN DE FLES



Zoek de plek van uw stikstoffles en verwijder de beschermkap.



Schroef de drukregelaar aan de fles met een en verwijder de beschermkap.



Neem de slang die bevestigd is aan de installatie, schuif de bevestigingsring erop en druk de slang in de uitlaat van de drukregelaar.



Maak de bevestigingsring op de slang vast met een schroevendraaier.

- open de stikstoffles, de manometer geeft een druk van 200 bar als de fles vol is.
- draai dan de zwarte knop kloksgewijs totdat de druk in de display tussen 1 en 2 bar aangeeft.

**BELANGRIJK DE DRUK MAG NOOIT HOGER ZIJN DAN 2 BAR/ 29PSI.
WAARSCHUWING: BIJ HET BIJSTELLEN VAN DE DRUK;
HOE VASTER HOE GROTER DE DRUK**

5 IN BEDRIJFSTELLEN EN TEMPERATUURINSTELLING

EERSTE GEBRUIK

Zet stroom op de installatie door de stekker in het stopcontact te steken.

Spoel voor het eerste gebruik het circuit met een fles lauw water volgens de hierna genoemde procedure:

- Neem de dompelbuis in één hand schuif de doorzichtige buis (plastic buis van voedselkwaliteit) in de roestvast stalen buis, zodanig dat deze de bodem van de fles bereikt
- Druk de zwarte conische kurk en de dompelbuis stevig in de fles.
- Open de gekleurde klep die behoort bij het flessencircuit. (draai halve slag naar rechts)
- Start de stikstoftoevoer door op de groene knop te drukken (contact ontluichtingsventiel) welke aan de linkerkant op de voorkant van de installatie zit. Deze zal gedurende 30 seconden oplichten terwijl de installatie onder druk komt.
- Plaats een glas onder de aftap en trek het hendel, voorwaarts.
- Zuiver de pijpen van het resterende water door de individuele klep te sluiten en door de aftap te gebruiken.
- Herhaal deze procedure voor ieder flessen circuit.

NOOT: Iedere druk op de groene knop opent de toevoer van stikstof voor 30 seconde. De knop moet altijd branden gedurende in gebruik stelling. De druk tijdens de in gebruik stelling dient tussen de 0.25 en 0.35 bar te zijn.

INSTALLATIE EN IN BEDRIJFSTELLEN VAN WIJNFLESSEN:

- Stel de lengte van de dompelbuis in door de doorzichtige flexibele buis onder in de fles te schuiven.
- Open de wijnfles
- Breng de dompelbuis in de fles en druk vervolgens de zwarte conische kurk in de flessennek
- Open de afsluiter die behoort bij de fles. (zie de sectie “in bedrijf stellen van de stikstoftoevoer” pos. 1)
- Controleer of de doorzichtige buizen niet geknikt zijn.
- Herhaal deze bewerking voor elke fles.

BELANGRIJK: Na het verwisselen van iedere fles, dient u op de groene knop te drukken om de druk op te voeren. Een geopende fles mag nooit verwijderd worden en daarna weer teruggeplaatst.

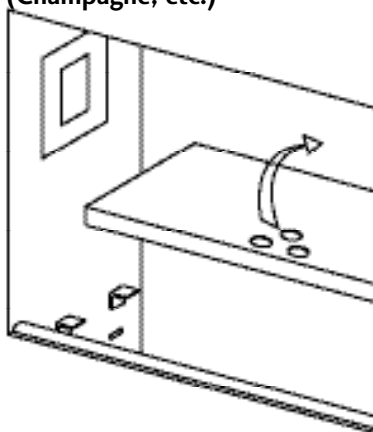
WISSELEN VAN WIJNFLESSEN:

- Als een fles leeg is, sluit dan de bijbehorende afsluiter door deze naar links te draaien. (zie paragraaf “in bedrijf stellen
- Houd de zwarte conische kurk en de dompelbuis stevig vast en verwijder de lege fles.
- Als u dezelfde wijnsoort weer toepast vervolg als in de voorgaande sectie is beschreven.
- Iedere keer als de wijnsoort wordt veranderd spoel het circuit dan door met lauw warm water.
- Zet de stikstof inlaat afsluiter weer open.

GEBRUIK VAN DUBBELE FLESSEN

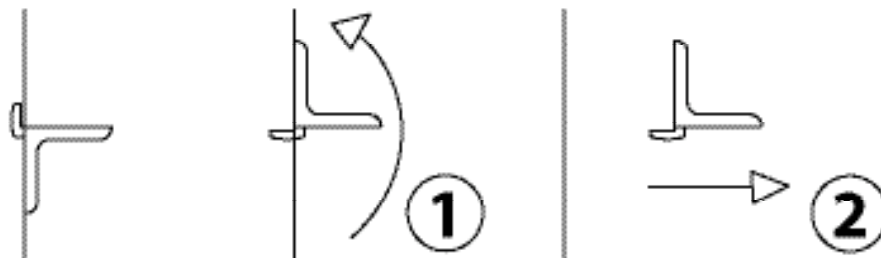
-Om dubbele flessen te installeren moet het schap middels 3 aangebrachte openingen omhoog, gedaan worden zodat de 4 metalen ondersteuningsten toegankelijk zijn.

BELANGRIJK: De Vin au Verre is ontworpen voor wijn zonder koolzuur en mag nooit, onder geen enkele voorwaarden, gebruikt worden voor mousserende wijnen (Champagne, etc.)



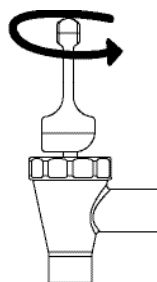
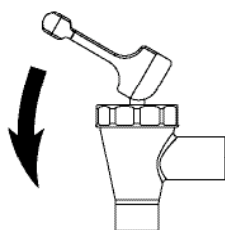
5 IN BEDRIJFSTELLEN EN TEMPERATUURINSTELLING

-Verwijder elke ondersteuning zoals hieronder schematisch is aangegeven, breng deze dan weer aan op een lager niveau. Plaats dan het schap op haar nieuwe plaats.

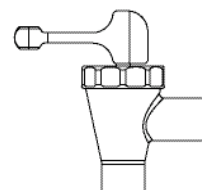


GEbruik VAN DE AFTAPPEN

Pos. 1 - Tijdens het pompen








Pos. 2 - Gesloten





TEMPERATUURREGELING

De installatie heeft twee regelaars aan de voorkant die u instaat stelt om de temperatuur van elk compartiment in te stellen: groene display voor het koelcompartiment (witte wijn en rosé) en een rood display voor het serveer-compartiment. (rode wijn)

In bedrijf, als de toetsen niet worden aan geraakt, is de temperatuur te zien op de display, dit is altijd de temperatuur in het compartiment. Het instellen van de vereiste temperatuur voor elk compartiment wordt als volgt gedaan:

1. Druk op de linkertoets  en "set" verschijnt langs de displaywaarde (geprogrammeerde temperatuur)
2. Druk weer op de  toets. U kunt nu de temperatuur instellen door op de toetsen  en  te drukken. (het display vertoont een oplichtend punt.
3. Als het instellen voltooid is, bevestig dan de nieuwe waarde door toets  weer in te drukken. "Set" verschijnt dan weer.
4. Na een paar seconden zal de display de temperatuur binnen in het compartiment aangeven.

NOOT : De vooraf bepaalde instelling aan de linkerkant is 7 graden voor witte wijnen en aan de rechterkant 17 graden voor rode wijn. (fabrieksinstellingen). Deze instellingen kunnen niet te min worden afgesteld tussen 6 en 10 graden voor het koelcompartimenten 15 tot 19 graden voor het serveercompartiment. Buiten deze grenzen zijn de toetsen  en  niet actief.

6- DAGELIJKS ONDERHOUD

VERVANGING VAN DE STIKSTOFFLES

- Controleer of de fles leeg is door na te gaan of de naald van de manometer bij de drukregelaar (rechter manometer) op nul staat.
- Sluit de stikstoffles en schroef de drukregelaar van de fles en schroef deze op de nieuwe fles.
(zie paragraaf 4)
- Open de nieuwe fles.
- Controleer de druk. (tussen 1 en 2 bar)

SCHOONMAKEN

Om de smaak van de wijnen die u aanbiedt niet wordt aangetast dient u te voldoen aan de volgende schoonmaak aanbevelingen:

- Maak iedere dag, na gebruik de buitenkant van de aftap schoon met een vochtige doek en gebruik voor het binnenste van de aftap een kleine flesborstel. Of dompel de aftap in een glas lauwwarm water. (zie foto)

BELANGRIJK: ALS U DEZE DAGELIJKSE ROUTINE NIET UITVOERT BLIJFT HET WIJNSEDIMENT ACHTER IN DE AFTAPPEN EN KAN OXIDATIE VEROORZAKEN WAARDOOR EEN ONPLEZIERIGE SMAAK IN HET EERSTE GESERVEERDE GLAS KAN OPTREDEN



- Iedere keer als de wijnsoort verandert spoel dan het circuit met een fles lauwwarm water.
- Omkasting: Gebruik een speciaal roestvast staal schoonmaakmiddel en droog het met een zachte doek.

7- SERVEERTEMPERATUREN

Zoete witte Bordeaux, natuurlijke zoete wijnen	6 tot 8°C
Wijnen van de Provence	7 tot 9°C
Savoy, Rhone-rosé, landwijn van Nantais, jonge witte Bordeaux, Jurawijnen	9 tot 10°C
Witte wijnen	7 tot 10°C
Rosé	7 tot 10°C
Rode Bordeaux	16 tot 18°C
Rode wijnen	17 tot 19°C
Port	16 tot 18°C

8- STORINGEN

BIJ HET OPSTARTEN

De compressor werkt niet ofschoon de temperatuur in het koelcompartiment lager is dan de omgevingstemperatuur.

1. Stel zeker dat de elektrische voeding naar het stopcontact in orde is.
2. Zet de temperatuurregelaar van het koelcompartiment op minimum. (6 gr. C)

Als na de stappen 1 en 2 de compressor niet loopt, neem dan contact op met uw dealer.

De compressor stopt nooit en u bent in een omgevingstemperatuur van 20 tot 30 gr. C. De compressor stopt nooit en u bent in een omgevingstemperatuur van 20 tot 30 gr. C.

1. Controleer of u de installatie aanbevelingen correct heeft gevolgd. (paragraaf 4) en dat de luchtcirculatie niet is geblokkeerd.
2. Zet de regelaar van het koelcompartiment op maximum. (10 gr. C)

Als na de stappen 1 en 2 de compressor niet stopt, trek dan de stekker van de installatie uit het stopcontact en neem contact op met uw dealer.

TIJDENS BEDRIJF

De wijn houdt op te stromen uit de aftappen.

1. Stel zeker dat u van tevoren de groene knop aan de voorkant hebt ingedrukt
2. Stel zeker dat geen enkele doorzichtige buis is geknikt.
3. Stel zeker dat de stikstoffles niet leeg is en dat de drukregelaar correct is afgesteld.
4. Stel zeker dat de betreffende aftap is open.

Als na de stappen 1 tot en met 4 de wijn niet stroomt neem dan contact op met uw dealer.

WAARSCHUWING: ELKE STORING AAN DE VRIESUNIT MOET DOOR EEN VRIESSPECIALIST WORDEN UITGEVOERD, DIE VOOR HET OPSTARTEN DE DICHTHEID VAN HET CIRCUIT MOET HEBBEN GECONTROLEERD. OP DEZELFDE WIJZE DIENT BIJ EEN ELEKTRISCHE STORING HET SYSTEEM WORDEN GECONTROLEERD DOOR EEN GEKVALIFICEERDE ELEKTRICIEN.

NB : *Neem in alle gevallen contact op met uw dealer, als u vindt dat uw installatie niet goed functioneert.*

9- TECHNISCHE KENMERKEN

BESCHRIJVING EN KENMERKEN VAN DE EUROCAVE VIN AU VERRE

REF. : VoV

AFMETINGEN	
Afmetingen b x d x h (mm)	860 x 430 x 890
Druiprek (mm)	115 gemonteerd?
Afstand tussen aftap/druiprek (mm)	250
Inwendige afmeting	Hoogte instelbaar
Flessencapaciteit	4 rode en 4 witte in gebruik 4 rode en 4 witte reserve op serveertemperatuur
Leeg gewicht (kg)	59
Regeling	Elektronische regeling met temperatuurdisplay (rood voor rode wijnen en groen voor witte) Het inwendige van de installatie is gescheiden in twee compartimenten.
Nauwkeurigheid display	+ /- 1 °C
Nauwkeurigheid regeling	+/- 1°C
Elektrisch verbruik bij 24 uur en 25 gr. C	0.6 kWh
Omgeving bedrijfstemperatuur	20 tot 30°C
Elektrisch verbruik bij 30 gr. C	180 W
Spanning	220-240
Koelvloeistof	R 134 A
Compartiment voor witte wijn en rosé	Instelbaar van 6-10 gr. C
Compartiment voor rode wijn	Instelbaar van 15 tot 19°C
HULPSYSTEMEN (GEÏNTEGREERD IN DE INSTALLATIE)	
Stikstof circuit	PVC in voedselkwaliteit. Roestvast stalen plunjers van 6 mm diameter, geschikt voor flessen van alle afmetingen (magnum) -regelaar -manometer -ontluchtingsventiel met 30 seconden vertraging (geïntegreerd in de installatie)
Verlichting	Display met schakelaar aan de voorkant.
Diversen	Installatie met in hoogte verstelbare steunen. Bevestigingsstrippen aan de achterkant van de installatie.

EuroCave®

