

EUROCAVE

PROFESSIONAL

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

Vin au Verre

Servez, Conservez*

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



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

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

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



Compact



Classic



NeoFresh



Collection



Tête à Tête



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Sowine

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



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa*

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



Gamme 5000



ShowCave



Vin au Verre*



Sowine pro*

* Produit non disponible dans certains pays. Product not available in certain countries.

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

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

La température

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

L'obscurité

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

L'absence de vibration

Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus.

L'aération naturelle

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

Températures usuelles de service du vins

Vins français

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

Vins australiens

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

Autres vins

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

SOMMAIRE



I - DESCRIPTIF

3



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

4



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

4



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

4



5 - INSTALLATION

5-7

I-Mise en place

II-Raccordement de la bouteille d'azote

III-Mise en service de l'alimentation en azote

IV-Première utilisation

V-Installation et mise en service des bouteilles de vins

VI-Changeement des bouteilles de vins

VII-Utilisation de bouteilles Magnum



6 - RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE

8-9



7 - TÉMOIN D'ALERTE AZOTE

9-10



8 - SPÉCIFICITÉS DE VOTRE VIN AU VERRE ELECTRONIC

11-12



9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

I-Entretien quotidien

II-Nettoyage à chaque changement de type de vin

III-Entretien extérieur

IV-Changeement du tuyau d'écoulement

13-16



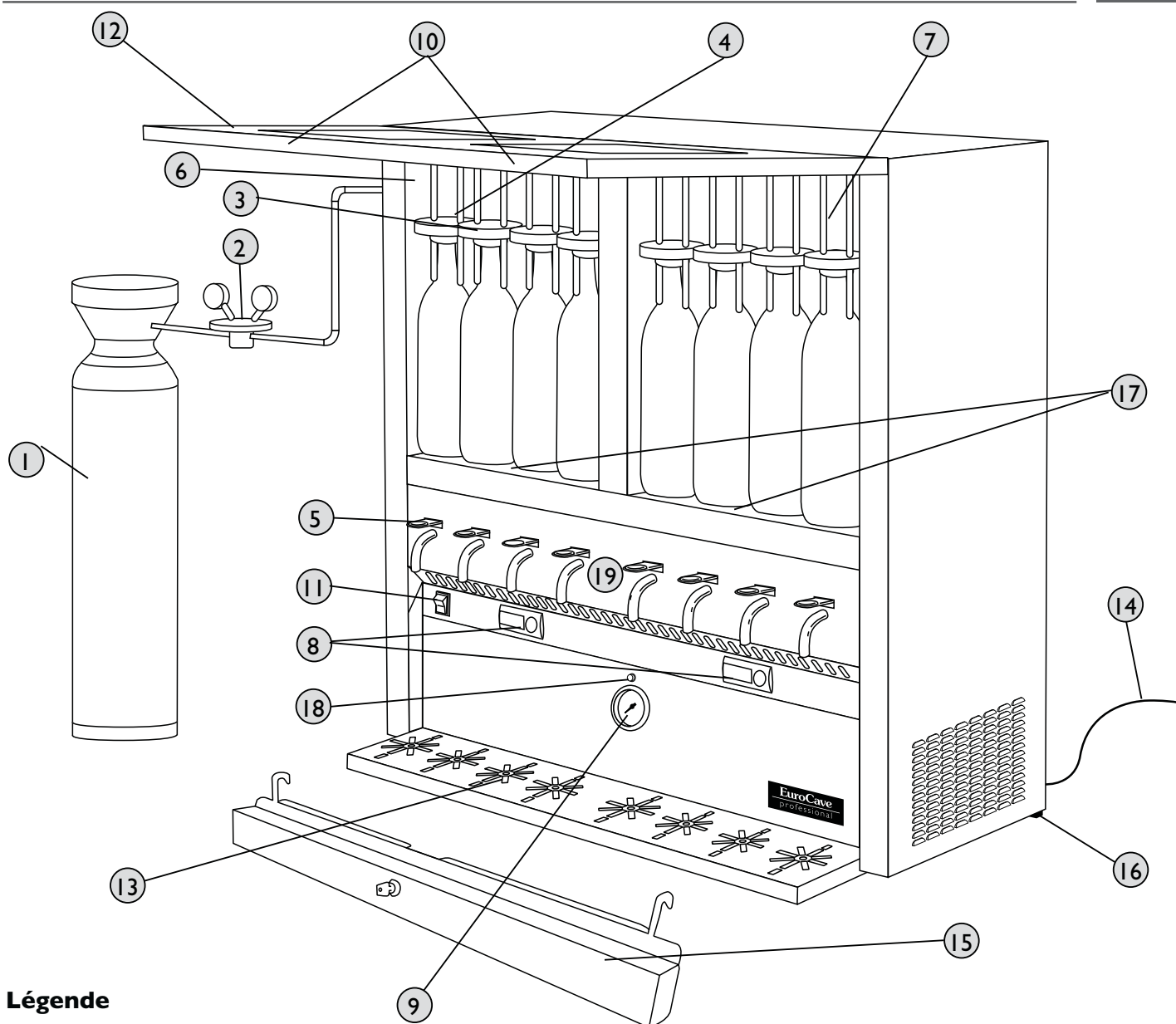
10 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

17



11 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

18



Légende

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



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

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

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



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



Pour votre sécurité personnelle, l'appareil doit être correctement mis à la terre. Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).

**non valable dans certains pays.*

Le cordon d'alimentation du Vin au Verre est muni d'une fiche à brancher dans une prise standard mise à la terre, pour prévenir tout risque de choc électrique.



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

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

Ne branchez pas votre appareil sur une multi-prises.



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

Mise au rebut de l'emballage

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

Recyclage : un geste citoyen

Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses. Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.

Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Armoire à vin, Climatiseur de cave, Vin au Verre, Sowine Pro), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave. Parlez-en à votre revendeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave. En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre appareil ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie

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



5 - INSTALLATION



I. Mise en place

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

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

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

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

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

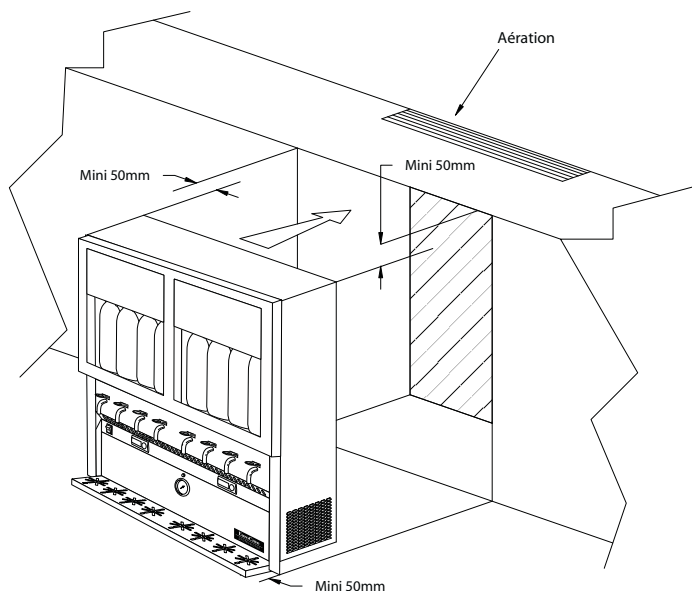
- Attendre 48H00 avant de brancher votre Vin au Verre.



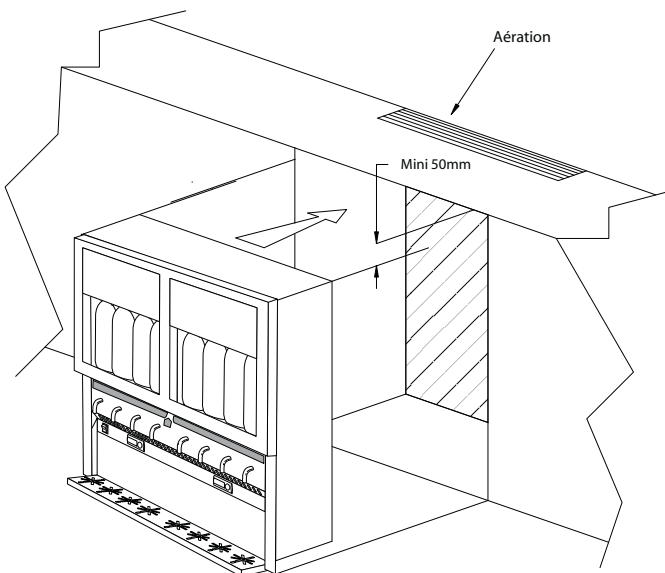
Lors d'un déplacement ou de la mise en place de l'appareil ne jamais l'incliner à plus de 45°.



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



VOV 3 manuel



VOV 3 electronic



5 - INSTALLATION

II. Raccordement de la bouteille d'azote



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



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



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



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

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



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

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

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

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

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

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

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

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



IV. Première utilisation

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

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

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



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



V. Installation et mise en service des bouteilles de vin

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

VI. Changement des bouteilles de vin

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

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

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

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



6- RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE

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

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

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

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

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

VOV3 Manuel

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

VOV3 Electronic

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



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

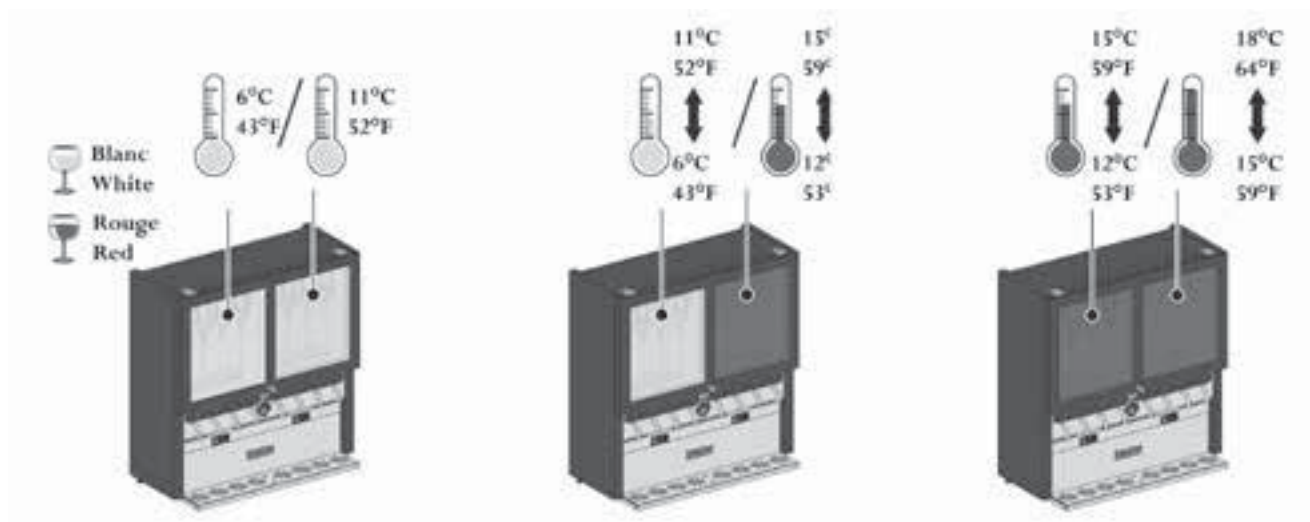


La température ambiante de la pièce où est installé le Vin au Verre doit bénéficier d'une température entre 6° et 30°C pour un bon fonctionnement. Au-delà de ces limites les températures de fonctionnement ne sont pas garanties.

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

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

Exemples de configurations possibles



7 - TÉMOIN D'ALERTE AZOTE



I. Modèle VOV3 Manuel

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

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

Dans ce cas :

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

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

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

Ouvrez la bouteille neuve

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

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

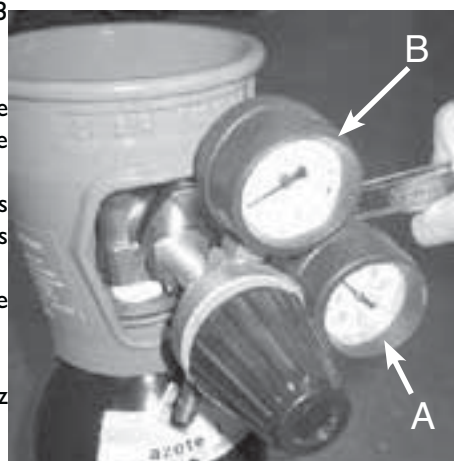
NB : une bouteille d'azote Aligal I de type B5 Air Liquide de 0,9 m3 permet de servir environ 600 bouteilles soit 3000 verres de 15 cl.

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

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

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

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





7 - TÉMOIN D'ALERTE AZOTE

II. Modèle VOV3 Electronic

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

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



Dans ce cas :

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

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

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



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

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

Ouvrez la bouteille neuve

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

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

8 - SPÉCIFICITÉS DE VOTRE VIN AU VERRE ELECTRONIC



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

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

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

Dosage électronique :

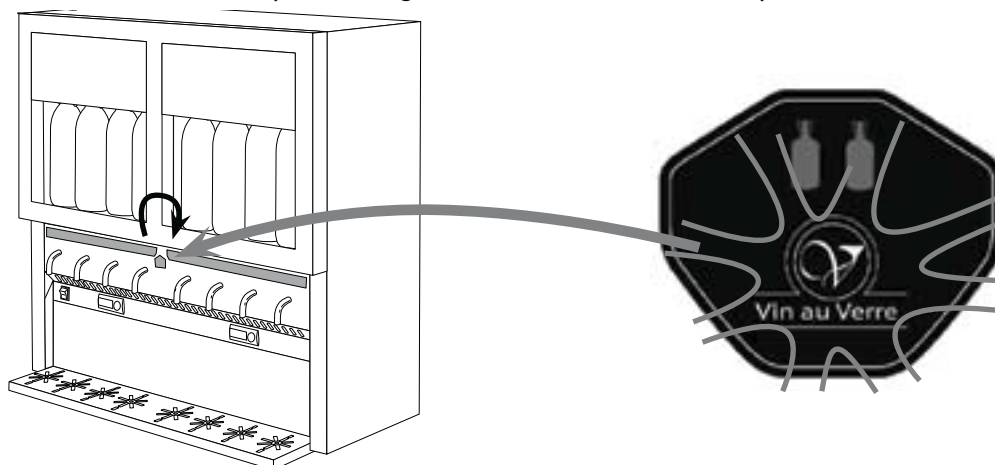
Votre appareil est muni d'un système de dosage électronique. Chaque bouteille peut être débitée de trois doses paramétrables.

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



I. Fonctionnement normal / mode automatique:

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



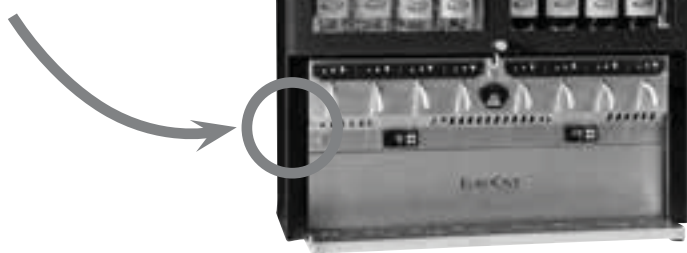
Pour délivrer une dose, appuyer fermement sur la touche correspondante du clavier

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



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

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





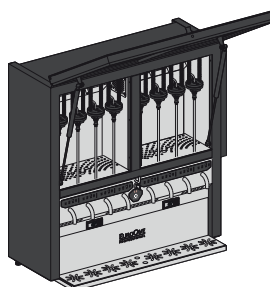
8 - SPÉCIFICITÉS DE VOTRE VIN AU VERRE ELECTRONIC

II. Fonctionnement en mode manuel

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

Le mode manuel vous permet de :

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



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

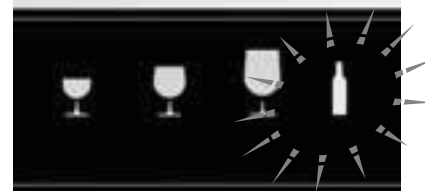
Pour verser manuellement du vin, appuyer sur la touche de dose petite, moyenne ou grande correspondant à la bouteille que vous souhaitez débiter. Tant que vous maintenez l'appui sur la touche, le vin coulera.



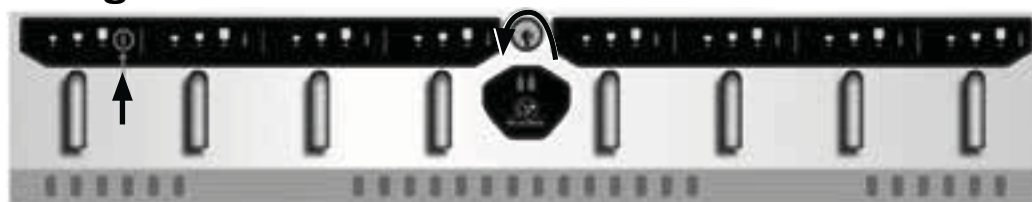
Le volume de vin débité en mode manuel ne rentre pas en compte dans le calcul de fin de bouteille.

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

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



III. Calibrage des doses



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

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

Une fois dans ce mode, vous pouvez paramétrer :

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

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

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

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

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

9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE



I. Entretien quotidien

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

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



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

II. Nettoyage à chaque changement de type de vin

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

III. Entretien extérieur

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



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

IV. Changement du tuyau d'écoulement

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

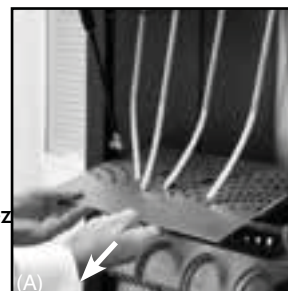
Le kit d'entretien vous permet de les remplacer. Si vous n'avez pas souscrit à la prestation de maintenance, adressez-vous à votre revendeur EuroCave pour acheter le kit de tuyaux nécessaire.

Pour changer les tuyaux d'écoulement du vin :

• MODÈLE VOV3 MANUEL

I. Purgez l'appareil :

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

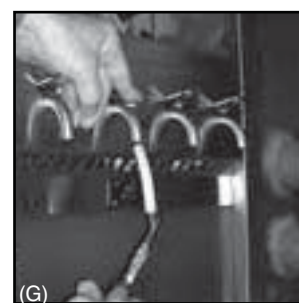




9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

2. Enlevez le tuyau (tuyau souple)

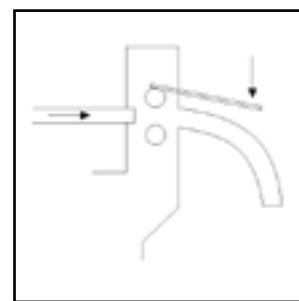
- Incliner le système à rotule d'aspiration du vin vers l'avant
- Enlevez le tuyau souple du système d'aspiration en le tirant en arrière.
- Retirez le tuyau de son emplacement en le tirant vers le bas
- Appuyez en continu sur la palette et, à l'aide d'une petite pince à bec fin, tirez la gaine d'écoulement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



3. Installer le tuyau (tuyau rigide et souple)

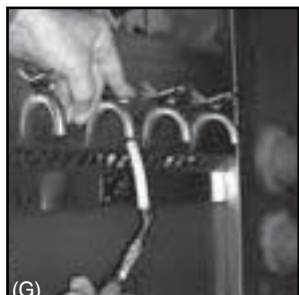
Installer le tuyau (tuyau rigide et souple)

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



4. Installez le tuyau d'écoulement

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



5. Remontez l'appareil

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

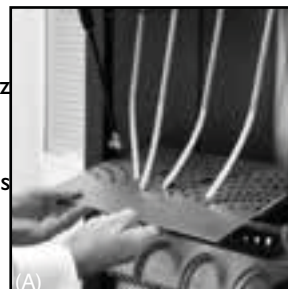
9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE



• MODÈLE VOV3 ELECTRONIC

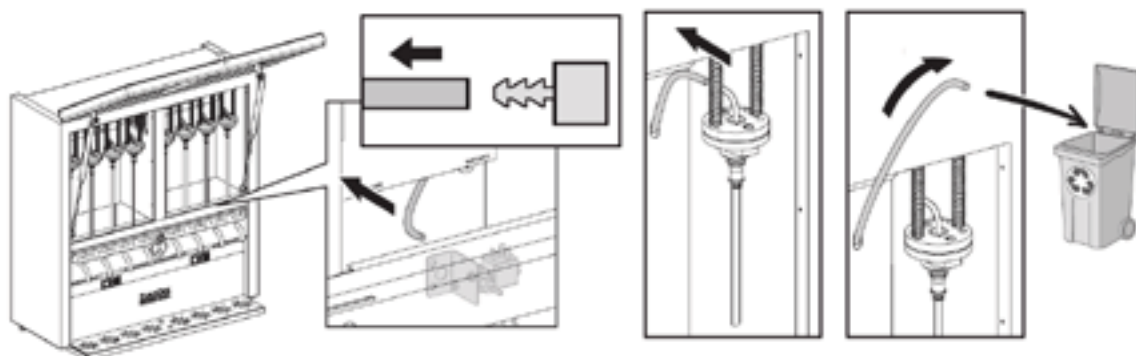
1. Purgez l'appareil :

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



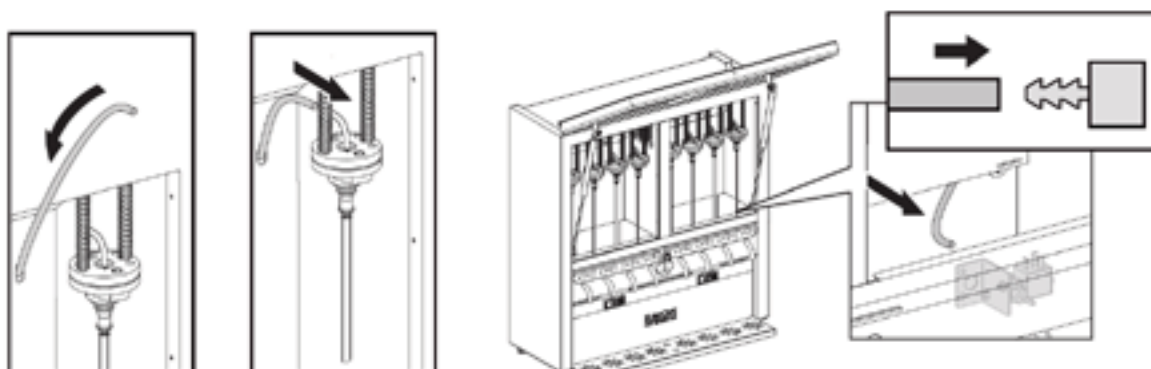
2. Enlevez le tuyau (tuyau souple)

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



3. Installez le tuyau (tuyau souple)

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

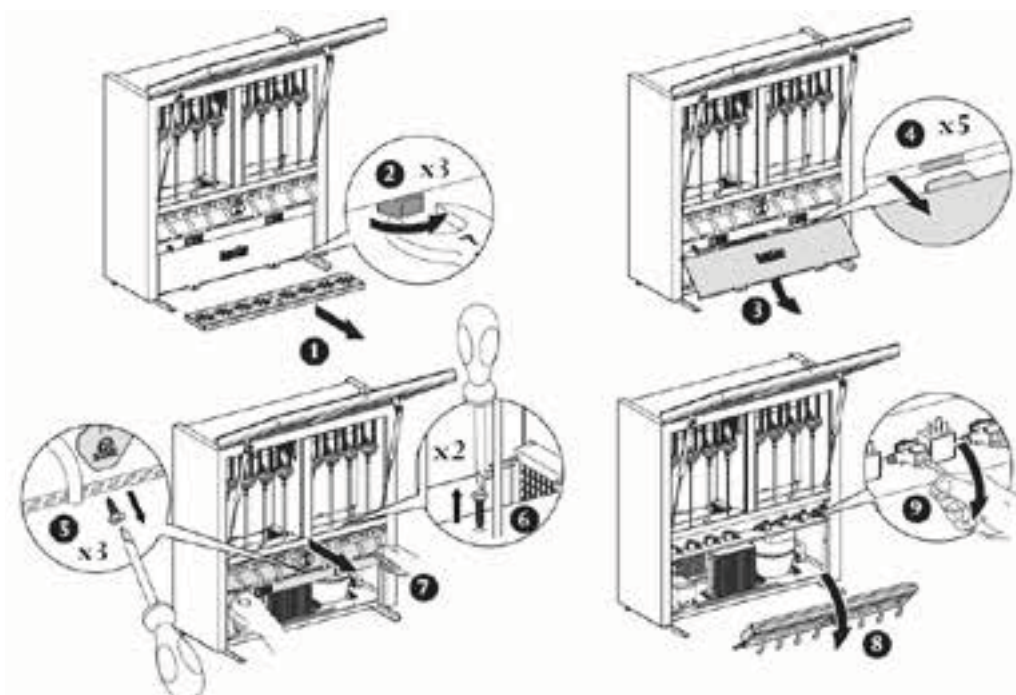




9 - ENTRETIEN COURANT ET MAINTENANCE

4. Démontez la face avant de l'appareil.

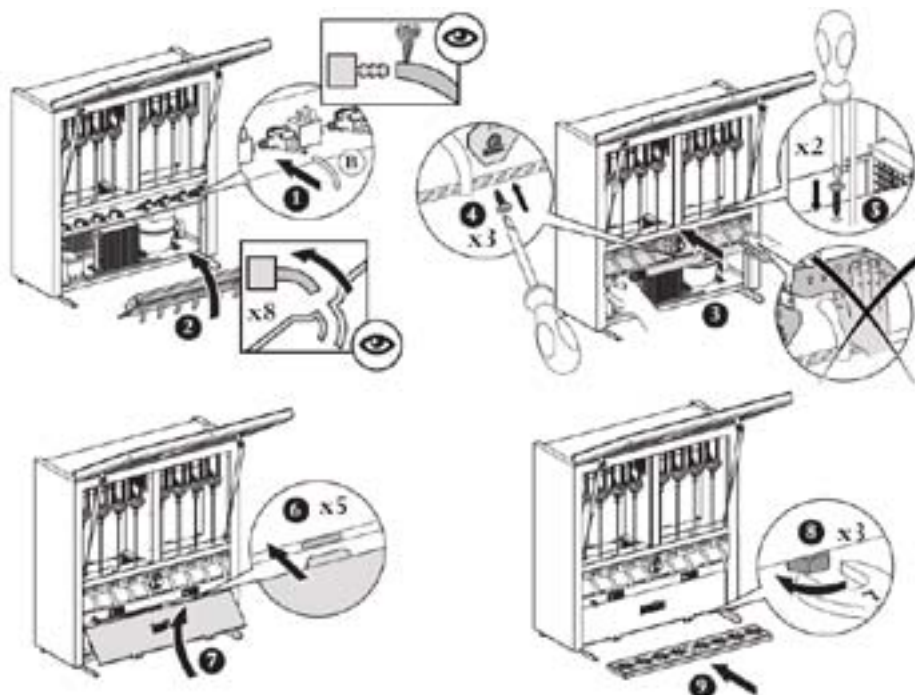
- Desserrez les trois vis hexagonales sous la tôle EUROCAVE Professional et retirez la tôle.
- Dévissez les trois vis plates de la face avant, et les deux vis plates situées dans le compartiment
- Retirez la face avant en la tirant délicatement par les tuyaux d'écoulement



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

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

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



ATTENTION,

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

10 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT



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



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

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



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



II - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET NORMES

I. Caractéristiques techniques

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

II. Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ 2006/95/CE

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

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

2 CEM 2004/108/CE

Normes EN55014-1/2

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

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

Temperature

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

Protection from light

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

Absence of vibration

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

Natural ventilation

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

Standard wine serving temperatures

French wines

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

Australian wines

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

Other wines

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

CONTENTS



I - DESCRIPTION

3



2 - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

4



3 - POWER SUPPLY

4



4 - CARING FOR THE ENVIRONMENT AND SAVING ENERGY

4



5 - INSTALLATION

5-7

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



6 - TEMPERATURE SETTING

8-9



7 - NITROGEN WARNING INDICATOR

9-10



8 - SPECIFIC FEATURES OF YOUR VIN AU VERRE ELECTRONIC

11-12



9 - EVERYDAY MAINTENANCE

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

13-16



10 - OPERATING FAULTS

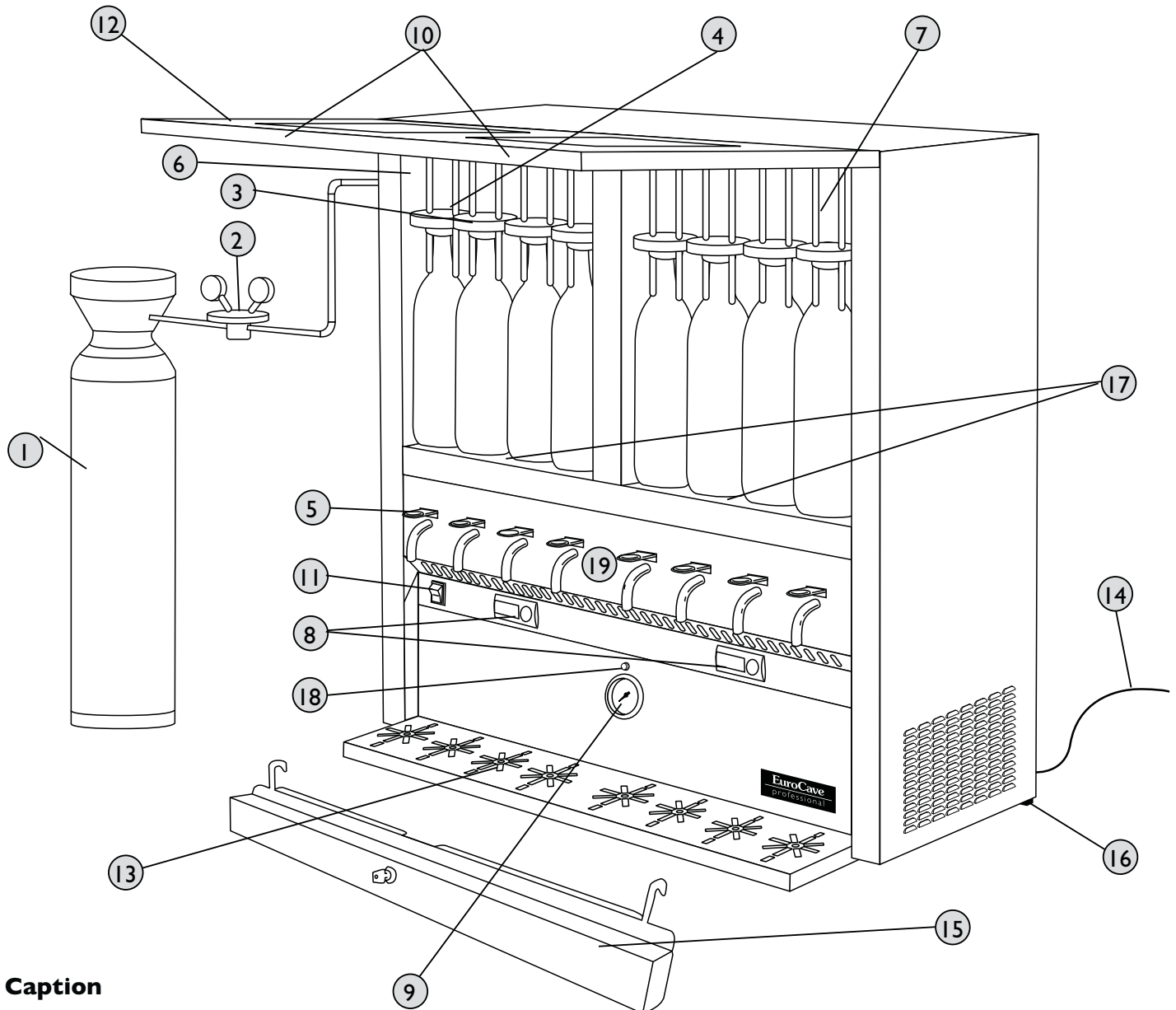
17



11 - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

18

I - DESCRIPTION



Caption

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



2 - IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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



3 - POWER SUPPLY



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

* not applicable to some countries

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



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

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



4 - CARING FOR THE ENVIRONMENT AND SAVING ENERGY

Disposing of packaging:

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

Recycling: a caring gesture

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

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

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

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

To save energy:

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



5 - INSTALLATION



I. Installing your appliance

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

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

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

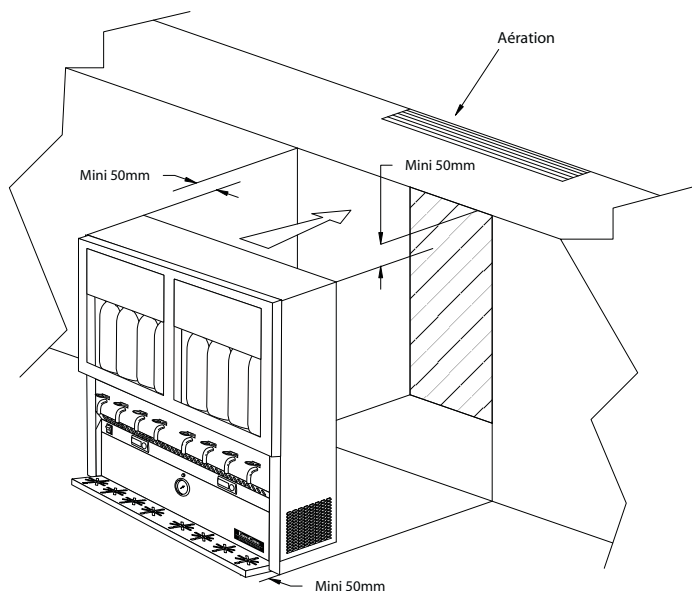
- Adjust the rear feet of the appliance, to level it (use of a spirit level recommended).
- Unwind the hose which is located at the back of the appliance and leave in place until connecting up the appliance.
- Wait 48 hrs before plugging in your Vin au Verre.



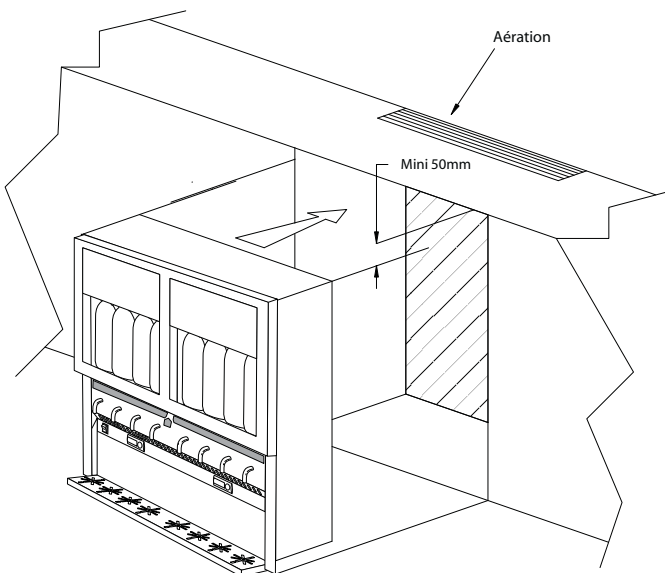
When moving or installing the appliance, never tilt it more than 45°.



If flush-fitting the appliance, observe the following instructions



VOV 3 manual



VOV 3 electronic



5 - INSTALLATION

II. Connecting the nitrogen bottle



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



Screw the pressure reducer onto the bottle using a wrench



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



Screw the ring onto the hose using a screwdriver.

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



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

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

Power up the appliance by plugging it in.

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

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

The nitrogen warning indicator should then go out.

If this does not happen, refer to chapter 7.



IV. Using the appliance for the first time

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

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

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



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



V. Installing and setting up wine bottles

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

VI. Changing wine bottles

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

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

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

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



6- TEMPERATURE SETTING

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

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

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

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

The desired temperature for each compartment is set as follows:

VOV3 Manual

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

VOV3 Electronic

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



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



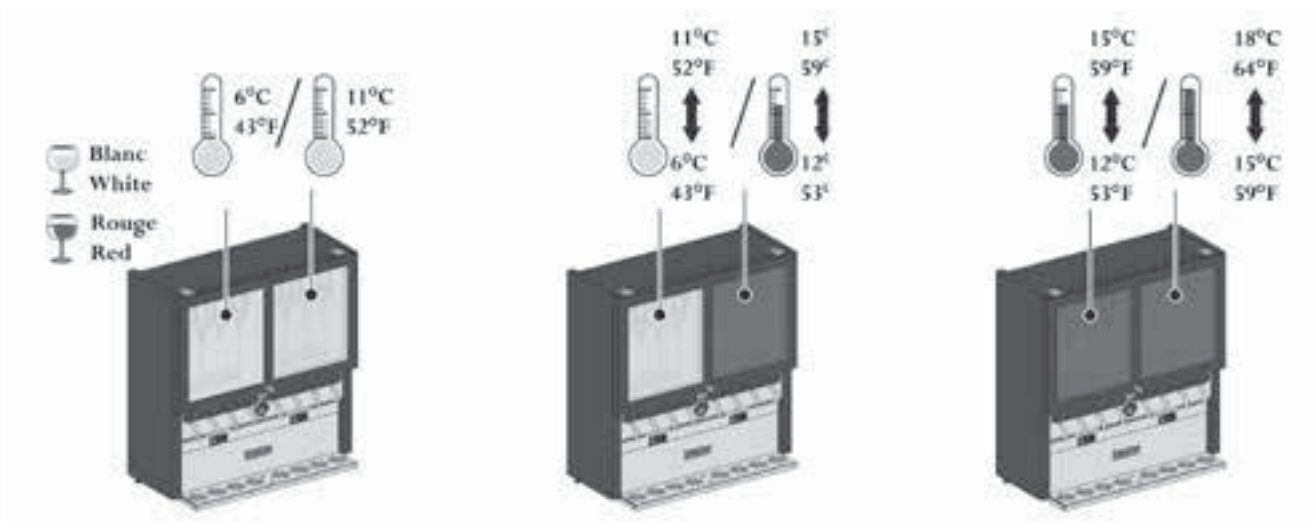
The room in which the Vin au Verre is installed must have an ambient temperature of 6° - 30°C for the appliance to function correctly. Outside of this temperature range operating temperatures are not guaranteed.

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

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

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

Examples of possible configurations



7 - NITROGEN WARNING INDICATOR



I. VOV3 Manual model

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

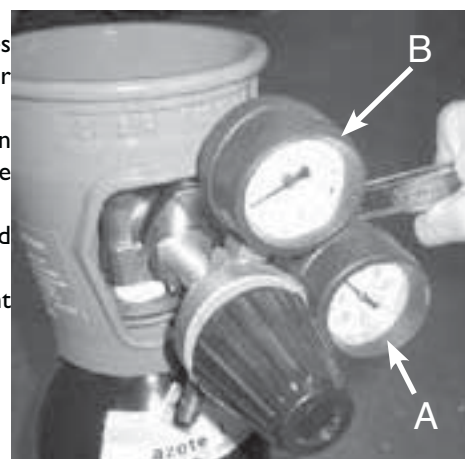
In this case:

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

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

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

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





7 - NITROGEN WARNING INDICATOR

II. VOV3 Electronic model

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

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



In this case:

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



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

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

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

8 - SPECIFIC FEATURES OF YOUR VIN AU VERRE ELECTRONIC



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

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

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

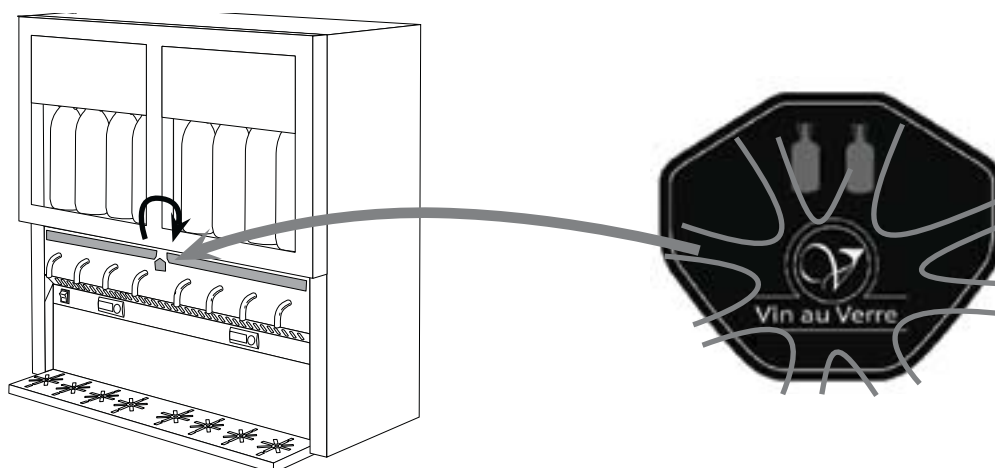
Electronic measuring:

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

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



I. Normal operation / automatic mode:



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

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

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

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



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

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





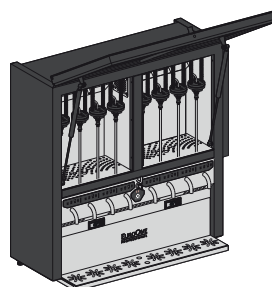
8 - SPECIFIC FEATURES OF YOUR VIN AU VERRE ELECTRONIC

II. Operation in manual mode

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

Manual mode allows you to:

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



key



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

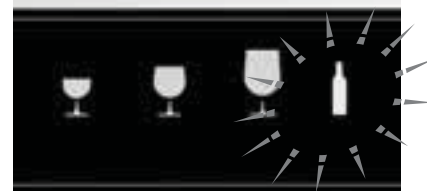
To manually pour wine, press the small, medium or large measure key corresponding to the bottle that you wish to draw wine from. As long as you maintain pressure on the key, the wine will continue to pour.



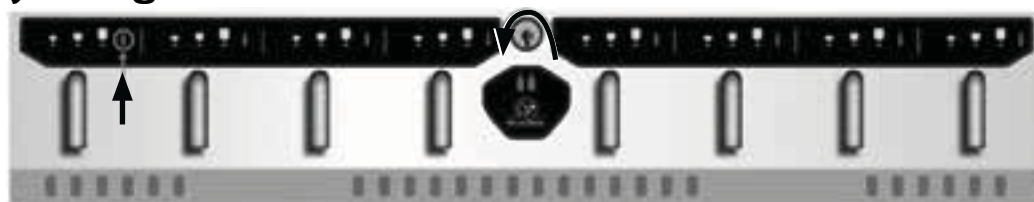
The amount of wine poured in manual mode is not taken into account in the end of bottle calculation.

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

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



III. Adjusting measures



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

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

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

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

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

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

9 - EVERYDAY MAINTENANCE



I. Everyday maintenance

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

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



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

II. Cleaning whenever the type of wine is changed

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

III. External maintenance

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



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

IV. Changing the discharge pipe

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

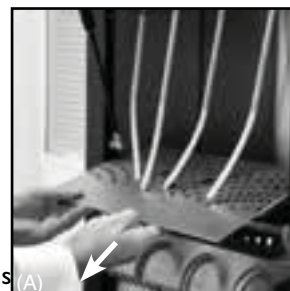
The maintenance kit allows you to replace them. If you have not subscribed to the maintenance service contact your EuroCave retailer to buy the necessary pipe kit.

To change the wine discharge pipes:

• VOV3 MANUAL MODEL

I. Drain the appliance:

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





9 - EVERYDAY MAINTENANCE

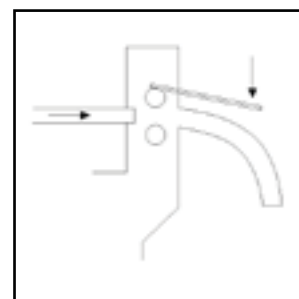
2. Remove the pipe (flexible pipe)

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



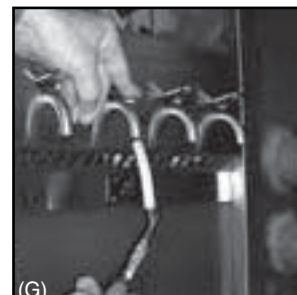
3. Install the pipe (rigid and flexible pipe)

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



4. Install the discharge pipe

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



5. Reassemble the appliance

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

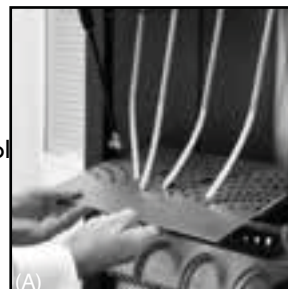
9 - EVERYDAY MAINTENANCE



• VOV3 ELECTRONIC MODEL

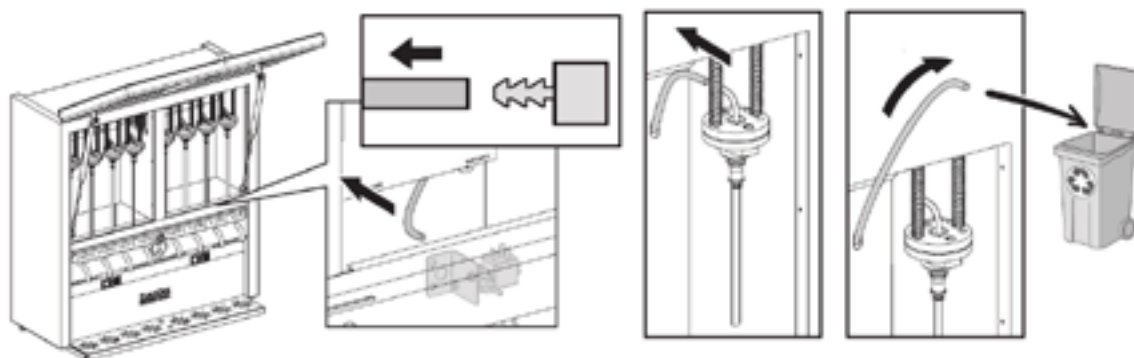
1. Drain the appliance:

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



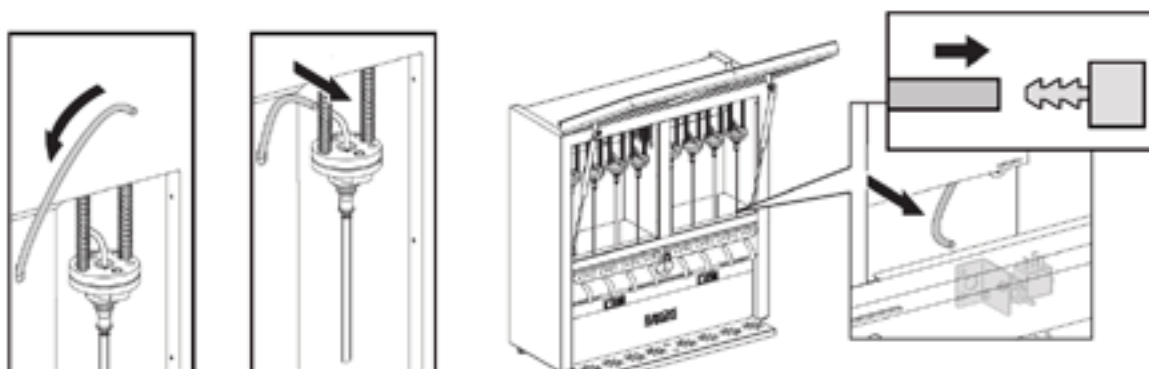
2. Remove the pipe (flexible pipe)

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



3. Install the pipe (flexible pipe)

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

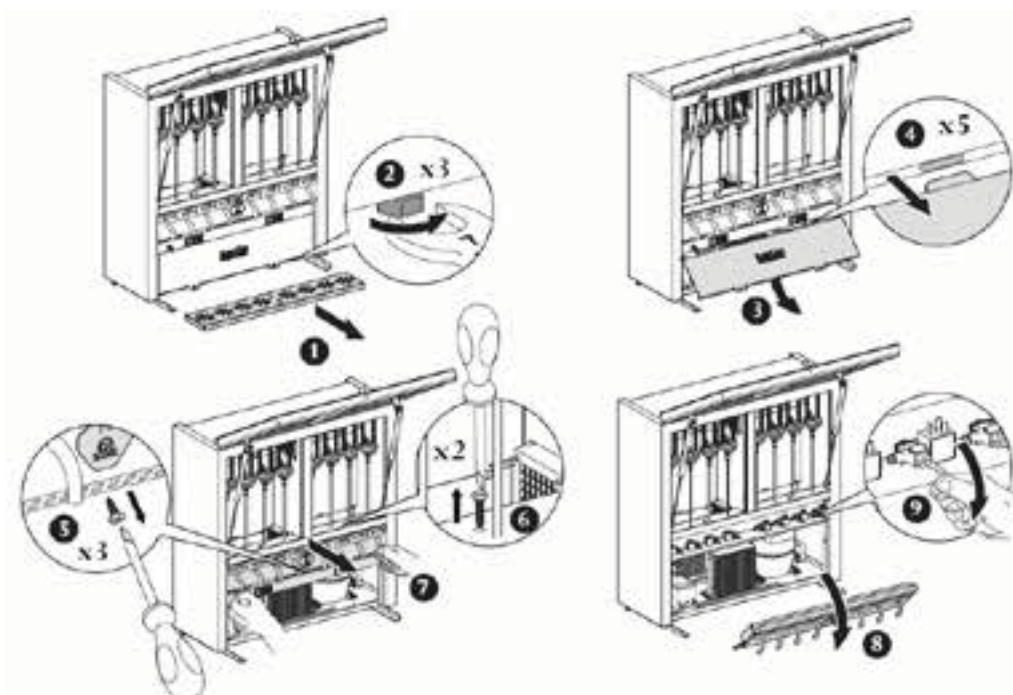




9 - EVERYDAY MAINTENANCE

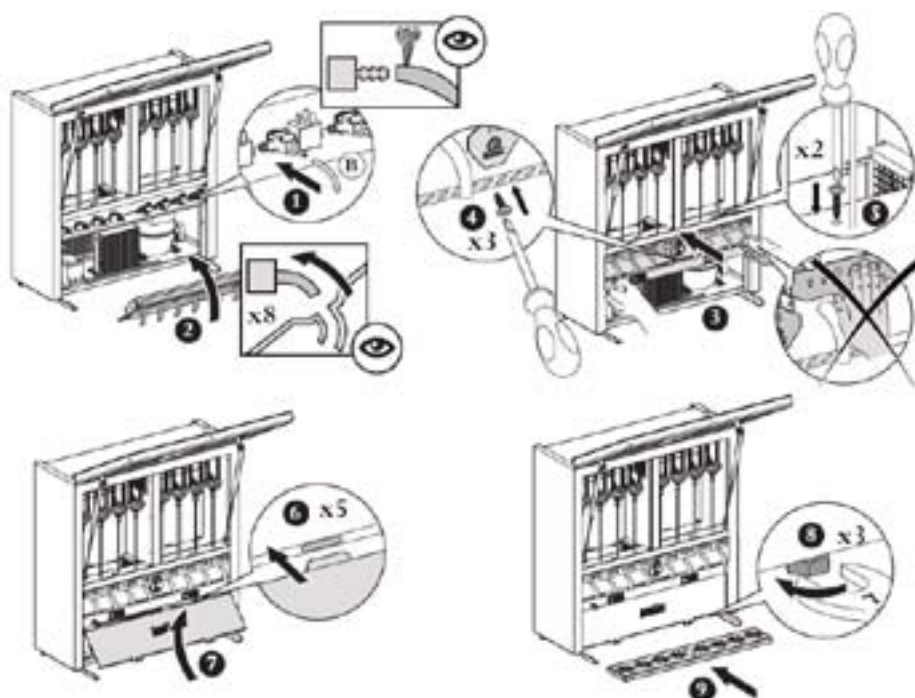
4. Dismantle the front of the appliance.

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



5. Change the discharge tubes and fasten the metal plates

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



N.B.:

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

I0 - OPERATING FAULTS



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



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

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



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

II - TECHNICAL FEATURES AND STANDARDS

Technical features

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

II. Standards

Your product meets the following standards:

1 SAFETY 2006/95/CE

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

2 EMC 2004/108/CE

Standards EN55014-1/2

WILLKOMMEN IN DER WELT VON EUROCAVE

Wir möchten jahraus, jahrein der Begleiter für Ihre Weinleidenschaft sein... Hierzu hat EuroCave all sein Know-how eingesetzt, um die wichtigsten Kriterien für das Servieren von Wein zu gewährleisten:

Temperatur

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

Dunkelheit

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

Vibrationslosigkeit

Vibrationen stören den langsamen Prozess der biochemischen Entwicklung des Weines und haben oft fatale Folgen.

Natürliche Belüftung

Eine konstante Zufuhr gefilterter Außenluft ist wichtig, damit Ihr Wein keine schlechten Gerüche annimmt und um Schimmelbildung zu vermeiden.

Übliche Serviertemperaturen für Weine

Französische Weine

Elsässer	10 °C
Beaujolais	13 °C
Lieblicher weißer Bordeaux	6 °C
Trockener weißer Bordeaux	8 °C
Roter Bordeaux	17 °C
Weißer Burgunder	11 °C
Roter Burgunder	18 °C
Champagner	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoyer	9 °C
Trockene Loire-Weißweine	10 °C
Liebliche Loire-Weine	7 °C
Loire-Rotweine	14 °C
Rhône-Weine	15 °C
Liebliche Weine aus dem Südwesten	7 °C
Rotweine aus dem Südwesten	15 °C

Australische Weine

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

Sonstige Weine

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

INHALTSVERZEICHNIS



I - BESCHREIBUNG

3



2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

4



3 - STROMANSCHLUSS

4



4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPARMASSNAHMEN

4



5 - GERÄTEINSTALLATION

5-7

I. Aufbau

II. Aufstellung der Stickstoffflasche

III. Inbetriebnahme der Stickstoffversorgung

IV. Erste Benutzung

V. Einsetzen und Vorbereiten der Weinflaschen

VI. Wechseln der Weinflaschen

VII. Verwendung von Magnumflaschen



6 - TEMPERATUREINSTELLUNG

8-9



7 - STICKSTOFF-WARNANZEIGE

9-10



8 - BESONDERHEITEN IHRES

„ELEKTRONISCHER VIN AU VERRE“-WEINAUSSCHANKS

11-12



9 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

I. Laufende Wartung

II. Reinigung bei jedem Wechsel der Weinsorte

III. Reinigung der Außenseite

IV. Wechsel der Weinleitungen

13-16



10 - BETRIEBSSTÖRUNGEN

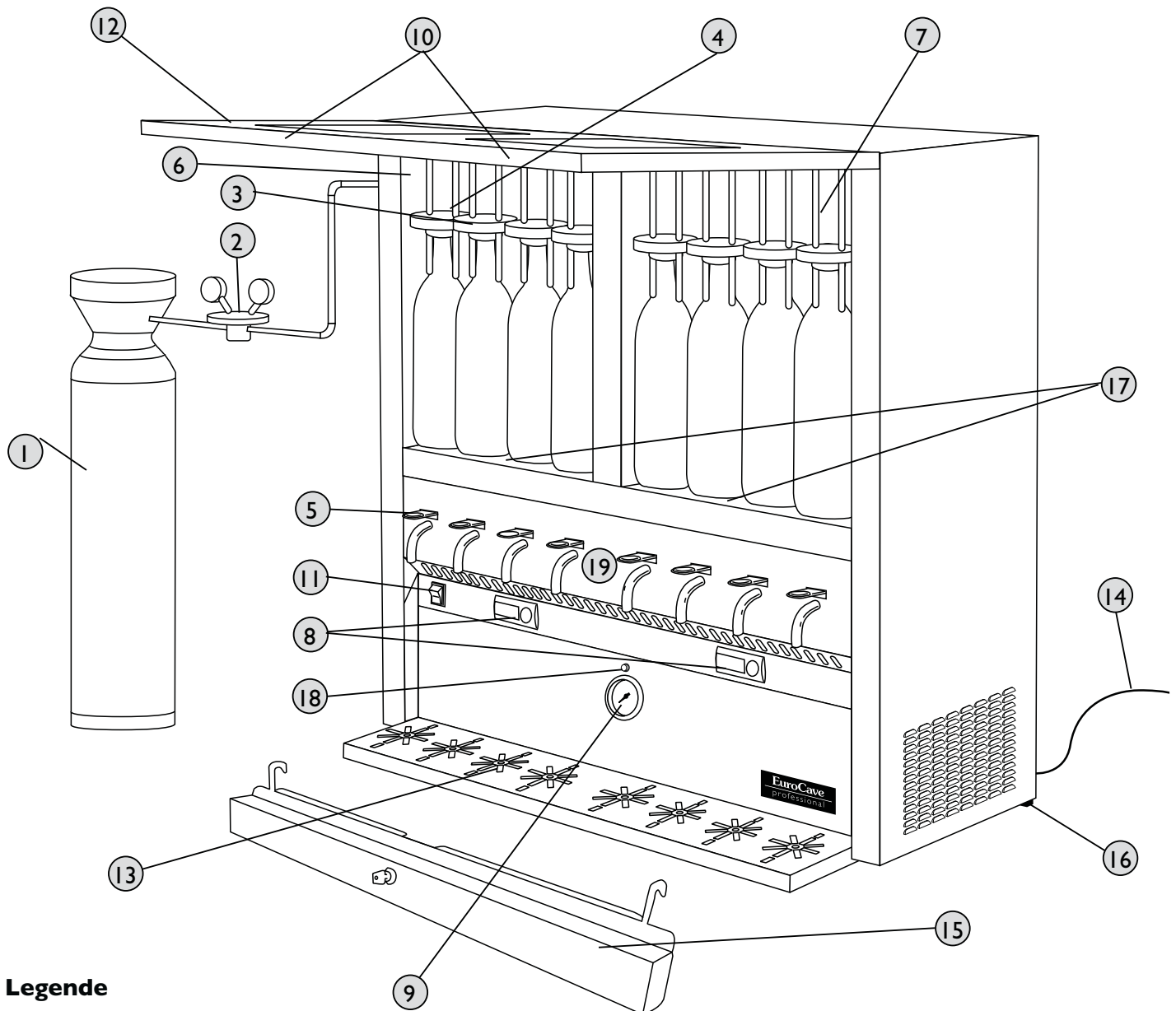
17



11 - TECHNISCHE DATEN UND NORMEN

18

I - BESCHREIBUNG



Legende

- | | |
|--|--|
| 1 Stickstoffflasche | 11 An-/Ausschalter für die Beleuchtung (manueller VoV3) oder An-/Ausschluss für die Beleuchtung und Freischaltung der Dosierung (elektronischer VoV3) |
| 2 Druckminderer | 12 Tür mit Doppelverglasung |
| 3 Kugelansaugsystem mit Ausschankleitung | 13 Abtropfschale mit abnehmbarem Rost |
| 4 Leitung Flasche in Richtung Weinausschanktaste | 14 Stromkabel |
| 5 Weinausschanktaste und Schankhahn (manueller VoV3) oder Dosierauswahltasten (elektronischer VoV3) | 15 Schlüsselschloss (nur beim manuellen VoV3) |
| 6/7 2 Temperierfächer | 16 Verstellbare Schraubfüße |
| 8 2 Regler für die Fächer mit digitaler Anzeige | 17 Einlegeböden |
| 9 Manometer (nur beim manuellen VOV3) | 18 Tastschalter der Stickstoff-Warnanzeige (nur beim manuellen VoV3) |
| 10 Beleuchtung mit Leuchtdioden | oder Verriegelungsschloss für die Tür und Moduskontrolle (nur beim elektronischen VoV3) |



2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der ersten Nutzung Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch auf. Eine nicht der Gebrauchsanweisung entsprechende Verwendung kann zur Beschädigung Ihres Geräts führen.

- **Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Gebrauchsanweisung vorgesehenen Verwendungszweck.**
- **Ziehen Sie niemals am Stromkabel, um den Gerätestecker aus der Steckdose zu ziehen. Nehmen Sie den Kabelstecker fest in die Hand und ziehen Sie gerade, um ihn aus der Steckdose zu bekommen.**
- **Verwenden Sie kein rissiges Kabel oder ein Kabel, welches längs Verschleißspuren aufweist. Lassen Sie das beschädigte Kabel sofort von einem Elektrofachmann ersetzen.**
- **Lehnen Sie sich niemals auf die Tür des „Vin au Verre“-Weinausschanks und hängen Sie sich niemals an diese.**
- **Dieses Gerät wurde nicht dafür entwickelt, von Personen (oder Kindern) verwendet zu werden, die verringerte physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten oder mangelnde Erfahrung und Kenntnisse besitzen, wenn sie nicht von einer verantwortungs- und sicherheitsbewussten Person überwacht werden oder bezüglich der Gerätenutzung eingewiesen wurden. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.**



3 - STROMANSCHLUSS



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

Um Stromschläge zu verhindern, besitzt das Stromkabel des „Vin au Verre“-Weinausschanks einen Stecker für den Anschluss an eine geerdete Standardsteckdose.



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-Händler, um das Stromkabel austauschen zu lassen, wenn es beschädigt ist. Er muss durch ein Teil mit originaler Herstellergarantie ersetzt werden.

Schließen Sie Ihr Gerät nicht an einen Mehrfachstecker.



4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPARMASSNAHMEN

Entsorgung der Verpackung

Die von EuroCave verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt. Bringen Sie die Verpackungsteile, nachdem Sie Ihr Gerät ausgepackt haben, zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil wiederverwertet werden.

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-Produkts (Weinklimaschrank, Weinkeller-Klimagerät, „Vin au Verre“-Weinausschanks, Sowine Pro) können Sie das Recycling Ihres alten Geräts Ihrem EuroCave-Händler anvertrauen. Sprechen Sie mit Ihrem EuroCave-Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung innerhalb des EuroCave-Netzwerks mit. Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Gerät kein FCKW.

Energiesparmaßnahmen

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



5 - GERÄTEINSTALLATION



I. Aufstellung

Versichern Sie sich bei der Lieferung Ihres Geräts nach dem Auspacken, dass Ihr „Vin au Verre“-Weinausschanks keine äußeren Mängel aufweist (Schlag, Deformation etc.)

Transportieren Sie dann Ihr Gerät an den Ort, den Sie für es ausgesucht haben. Dieser Ort:

- muss nach außen offen sein, damit eine ausreichende Luftzirkulation vorhanden ist, vor allem auf der Rückseite des Geräts. Ein Raum von mindestens 60 mm an den Seiten und an der Oberseite des Geräts wird empfohlen (kein geschlossener Schrank).
- muss sich auf einem stabilen, soliden, ebenen Untergrund befinden und fest an der Mauer befestigt sein. Ihr Gerät verfügt auf der Hinterseite über ein System zur Wandbefestigung. Um ein Kippen zu verhindern, raten wir Ihnen, diese Befestigungsmöglichkeit zu verwenden.
- muss über einen Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose, 230 V* (oder 115 V* je nach Land, in dem er verwendet wird), geerdet mit einem Fehlerstromschutzschalter und geschützt durch eine Schmelzsicherung (*bei Zweifeln überprüfen Sie das Typenschild).

- Stellen Sie die hinteren Füße des Geräts ein, so dass Ihr Ausschankschrank waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).

- Entrollen Sie dann das Kabel, das sich auf der Hinterseite des Geräts befindet, um es für das Anstecken vorzubereiten.

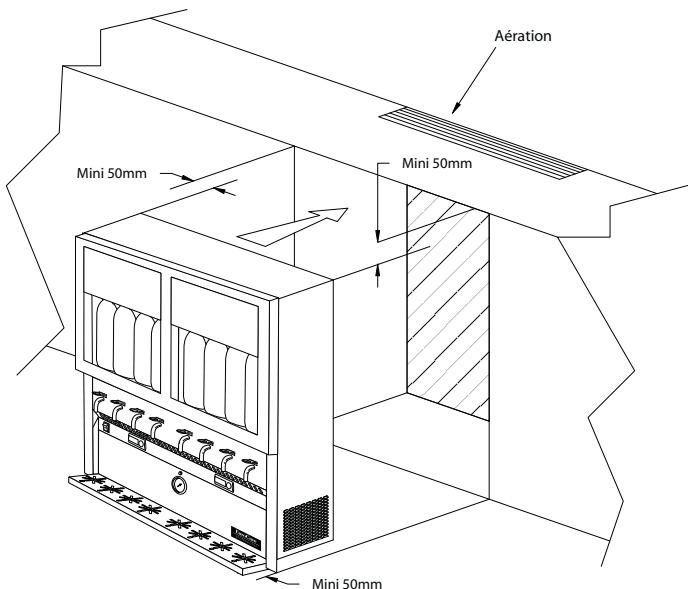
- Warten Sie 48 Stunden, bevor Sie Ihren Ausschankschrank anstecken.



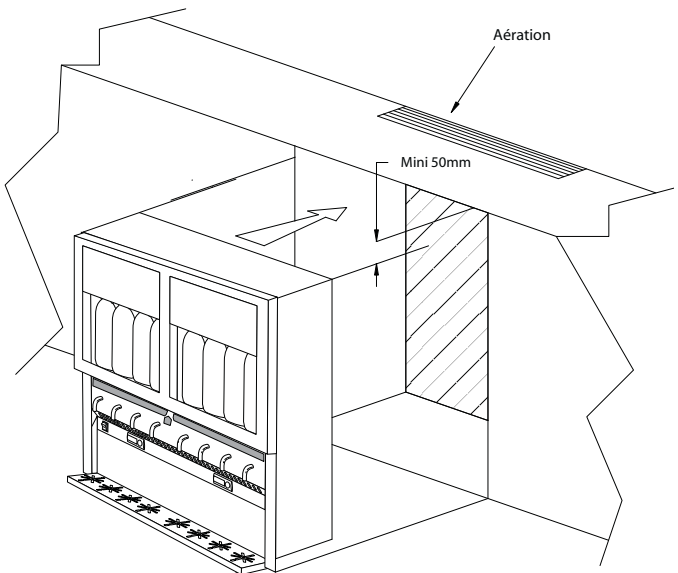
Neigen Sie das Gerät beim Verstellen oder Aufstellen nie um mehr als 45°.



Beachten Sie beim Einbau des Geräts folgende Anweisungen:



manueller VOV3



elektronischer VOV3



5 - GERÄTEINSTALLATION

II. Anschluss der Stickstoffflasche



Wählen Sie den Standort Ihrer Stickstoffflasche und entfernen Sie die Schutzplombe.



Schrauben Sie den Druckminderer mit einem Schlüssel auf die Flasche.



Nehmen Sie den Schlauch des Geräts, schieben Sie die Schelle darauf und schließen Sie ihn am Ausgang des Druckminderers an.



Ziehen Sie die Spannschelle mit einem Schraubendreher fest.

- Öffnen Sie die Stickstoffflasche. Bei voller Flasche zeigt das rechte Manometer einen Druck von etwa 200 Bar an.
- Drehen Sie anschließend das schwarze Rändelrad im Uhrzeigersinn, bis ein Druck zwischen 1 und 2 Bar gemessen wird.



WICHTIG: NIEMALS EINEN DRUCK VON 2 BAR / 29 PSI ÜBERSCHREITEN.
ACHTUNG: JE MEHR SIE DEN HAHN BEI DER DRUCKEINSTELLUNG AUFDREHEN, DESTO MEHR STEIGT DER DRUCK.

III. Inbetriebnahme der Stickstoffversorgung (nur beim manuellen Modell VoV3)

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose, um das Gerät unter Spannung zu setzen.

Überprüfen Sie, bevor Sie die Weinflaschen einsetzen, ob das Magnetventil eingerastet ist, indem Sie lange auf den Tastschalter der Stickstoff-Warnanzeige drücken.

Der Stickstoff wird mit der Bedienung eines Hahns automatisch aktiviert. Die Kontrollleuchte der Stickstoff-Warnanzeige muss dann erlöschen.

Wenn dies nicht der Fall ist, beziehen Sie sich auf Kapitel 7.



IV. Erste Benutzung

Nur beim elektronischen Modell des VoV3: Drehen Sie den Schlüssel zum Öffnen der Tür, um das Gerät in den manuellen Modus zu schalten (das EuroCave-Logo blinkt dann langsam).

Die Rohre müssen vor der ersten Nutzung folgendermaßen mit einer Flasche warmen Wassers gespült werden:

- Nehmen Sie das starre Ausschankrohr und passen Sie seine Länge an die Flaschenhöhe an. Das Rohr muss den Flaschenboden berühren. (A)
- Führen Sie das starre Ausschankrohr in die Flasche ein.
- Heben Sie die Flasche bis zum Absaugkopf an. (B)
- Drücken Sie auf die Federn, um die Flasche auf den Einlegeboden zu stellen. (C)
- Stellen Sie eine Karaffe unter den Zapfhahn und betätigen Sie dessen Ausschanktaste, damit das Wasser durchläuft.
- Lassen Sie die Restflüssigkeit in den Leitungen ablaufen, indem Sie, wenn die Flasche leer ist, die Ausschanktaste länger gedrückt halten.
- Wiederholen Sie den Vorgang für jede Flaschenleitung.
- Drücken Sie nach jedem Einsetzen einer neuen Flasche die Ausschanktaste, um den Stickstoff freizusetzen und die Luft aus dem Flaschenhals zu verdrängen.



HINWEIS: Wenn Ihr Gerät eingeschaltet wird, zeigen die beiden Leuchten in Flaschenform (orange und rot) über dem Logo an, dass das Gerät initialisiert und Druck aufgebaut wird (nur beim elektronischen Modell des VoV3). Warten Sie, bis sie erlöschen, bevor Sie das erste Mal zapfen.



V. Einsetzen und Vorbereiten der Weinflaschen

- Nehmen Sie das starre Ausschankrohr und passen Sie seine Länge an die Flaschenhöhe an.
- Öffnen Sie die Weinflasche.
- Schieben Sie das Röhrchen in die Flasche, indem Sie die Feder nach oben drücken, und blockieren Sie die Flasche, indem Sie sie auf den Einlegeboden in das gewählte Abteil setzen, senkrecht zum Kugelsaugsystem.
- Stellen Sie sicher, dass kein Röhrchen geknickt ist.
- Führen Sie den Vorgang für jede Flasche durch.
- Drücken Sie nach jedem Einsetzen der Flasche die Ausschanktaste (manueller VOV3) oder drücken Sie auf einen der Bedienknöpfe (elektronischer VOV3).

VI. Wechseln der Weinflaschen

- Wenn eine Flasche leer ist, entfernen Sie diese, indem Sie sie leicht neigen und herausziehen.
- Lassen Sie das starre Ausschankrohr abtropfen.
- Wenn Sie eine Flasche mit dem gleichen Wein einsetzen, gehen Sie wie unter Punkt 5-V beschrieben vor.
- Wenn Sie die Weinsorte wechseln, müssen Sie die Leitungen und das starre Ausschankrohr mit einer Flasche Warmwasser spülen (siehe 5-IV).

VII. Verwendung von Magnumflaschen (nur beim manuellen VOV3)

Ihr „Vin au Verre“-Weinausschanks wurde so konzipiert, dass er alle Arten von Flaschen aufnehmen kann. Das raffinierte Verfahren mit Kugelsaugsystem und Federn ermöglicht es, Magnumflaschen und alle anderen Flaschen problemlos einzusetzen. Ändern Sie hierzu die Position des Kugelsaugsystems, indem Sie es vorsichtig vom Sockel nehmen. Platzieren Sie es dann auf dem hinteren Sockel. Passen Sie die Länge des transparenten Röhrchens der Höhe der Flasche an. Das Röhrchen muss den Flaschenboden berühren. Sie können in jedem Fach bis zu 3 Magnumflaschen unterbringen.

HINWEIS: Wenn Ihr Geräte länger nicht genutzt wird, entfernen Sie die Weinflaschen, spülen und trocknen Sie die Weinleitungen, schließen Sie den Hahn der Stickstoffflasche, lassen Sie den übrigen Stickstoff ab und blockieren Sie die Hähne in der geöffneten Position (mit den Schellen).



6-TEMPERATUREINSTELLUNG

Das Gerät besitzt auf seiner Außenseite 2 Temperaturregler zur unabhängigen Temperatureinstellung jedes Fachs. Jeder Regler befindet sich unter dem Fach, das er regelt.

Sie können die Temperaturen für eine Temperierung folgender Flaschenkombinationen einstellen:

- 4 Flaschen Weißwein + 4 Flaschen Rotwein
- 8 Flaschen Rotwein
- 8 Flaschen Weißwein

Während des Betriebs und solange man nicht auf die Tasten drückt, entspricht der auf den Anzeigen angegebene Wert der im Innern der Fächer herrschenden Temperatur.

Die für jeden Bereich gewünschte Temperatureinstellung wird folgendermaßen durchgeführt:

Manueller VOV3

1. Drücken Sie während 2 Sekunden auf die Taste .
Daraufhin erscheint „SET“. Drücken Sie erneut auf  mit einem blinkenden Punkt angezeigt (voreingestellte Temperatur).
2. Sie können den Sollwert nun mit den Tasten  und  verändern (es erscheint ein blinkender Punkt).
3. Nach durchgeführter Einstellung wird der neue Wert mit einem weiteren Druck auf die Taste  übernommen.
Daraufhin erscheint erneut SET.
4. Nach einigen Sekunden erscheint auf der Anzeige automatisch wieder die Innentemperatur des Fachs.

Elektronischer VOV3

1. Drücken Sie auf die Taste , I. „SETI“ blinkt, dann wird die Solltemperatur angezeigt.
2. Sie können dann die gewünschte Temperatur mit Hilfe der Tasten  und  ändern.
3. Bestätigen Sie diese neue Solltemperatur nach erfolgter Einstellung mit Hilfe der Taste **P**; die neue Solltemperatur ist nun gespeichert und die Anzeige kehrt zur Innentemperatur des Fachs zurück.



HINWEIS: Die für das gekühlte Fach empfohlene Temperatur liegt zwischen 6°C und 10°C und die für das temperierte Fach zwischen 15°C und 19°C. Die Solltemperatur in den einzelnen Fächern kann zwischen 6°C und 22°C liegen.

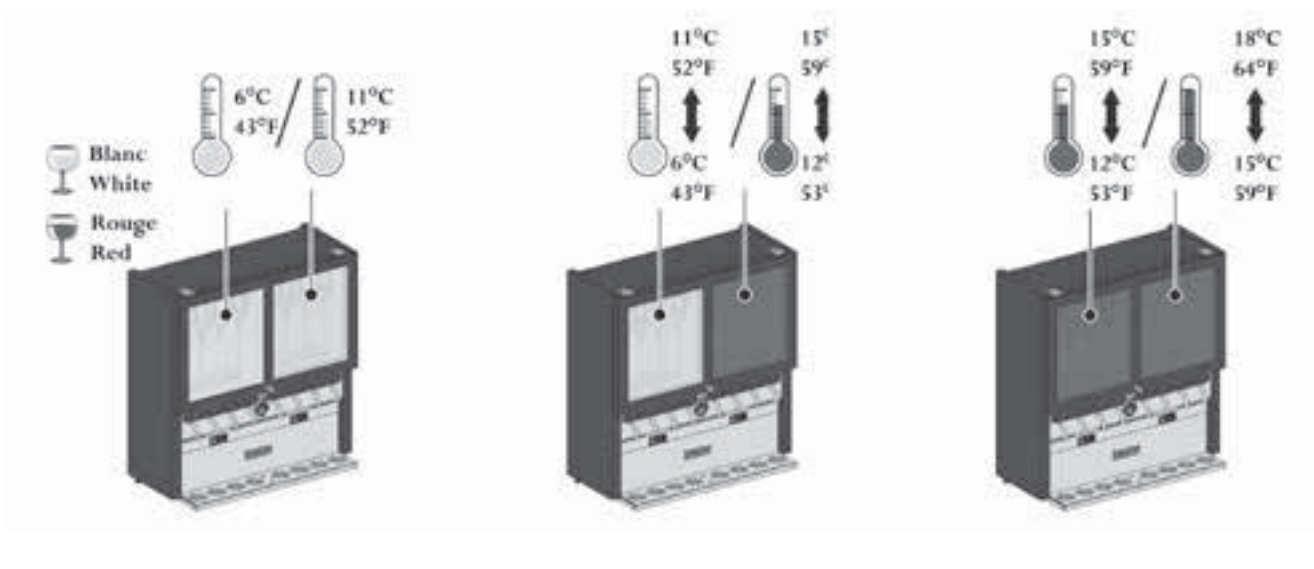


Die Umgebungstemperatur des Raumes, in dem der „Vin au Verre“-Weinausschanks aufgestellt ist, muss für einen ordentlichen Betrieb zwischen 6° und 30°C liegen. Außerhalb dieser Grenzen können die Betriebstemperaturen nicht garantiert werden.

Ihr Gerät besitzt ein Heizelement, das die Verwendung des „Vin au Verre“-Weinausschanks bei einer Umgebungstemperatur von 6°C bis 30°C erlaubt. Das Heizelement befindet sich im rechten Gerätefach.

Wenn Sie Weine auf eine Serviertemperatur über der Umgebungstemperatur bringen wollen, müssen Sie die Flaschen unbedingt ins rechte Fach stellen. Die Temperatur des linken Fachs kann nicht über der Umgebungstemperatur liegen.

Konfigurationsbeispiele



7 - STICKSTOFF-WARNANZEIGE



I. Manuelles Modell des VOV3

Ihr Gerät besitzt eine Stickstoff-Warnanzeige zur Druckkontrolle. So können Sie sicher sein, dass Ihr „Vin au Verre“-Weinausschank den richtigen Druck hat und die angebrochenen Weinflaschen somit vor Oxidation schützt.

Der Tastschalter der Stickstoff-Warnanzeige leuchtet auf, sobald der Druck unter 100 mb (0,1 Bar) fällt, was durch ein Austreten geringer Mengen Stickstoff bedingt sein kann.

In diesem Fall:

- Überprüfen Sie, ob die Dichtungen des Kugelsaugsystems korrekt positioniert sind und sich mittig auf den Flaschenhälsen befinden. Drücken Sie dann auf den Tastschalter. Das Manometer muss dann ansteigen und die Kontrollleuchte erlöschen.
- Wenn die Kontrollleuchte weiterleuchtet, überprüfen Sie die Manometer der Stickstoffflasche. Wenn die Zeiger der 2 Manometer 0 anzeigen, bedeutet dies, dass die Stickstoffflasche leer ist und dass sie ausgetauscht werden muss. Drehen Sie die Stickstoffflasche zu, schrauben Sie den Druckminderer ab und schrauben Sie ihn an eine neue, volle Flasche (siehe Punkt 5II).
- Öffnen Sie die neue Flasche.
- Überprüfen Sie die Druckeinstellung (zwischen 1 und 2 Bar).
- Drücken Sie dann auf den Tastschalter. Das Manometer des „Vin au Verre“-Weinausschanks muss dann ansteigen und die Kontrollleuchte erlöschen.

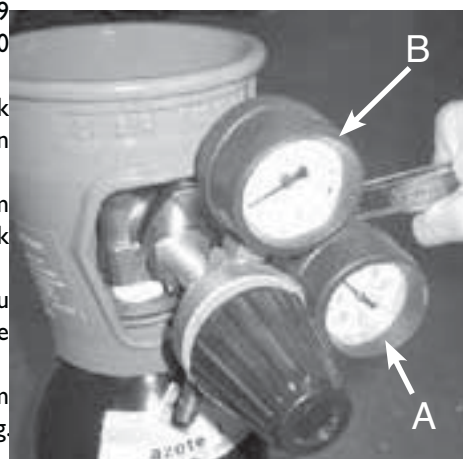
HINWEIS: Eine Stickstoffflasche Aligal I vom Typ B5 Air Liquide mit 0,9 m³ reicht zum Servieren von etwa 600 Flaschen beziehungsweise 3000 Gläsern mit 15 cl aus.

- Wenn das rechte Manometer (A) der Stickstoffflasche einen Druck über Null angibt, bedeutet dies, dass der Minderer aufgeschraubt worden sein muss.

Schrauben Sie ihn wieder zu, indem Sie das schwarze Rändelrad im Uhrzeigersinn drehen, bis auf dem linken Manometer (B) ein Druck zwischen 1 und 2 Bar gemessen wird.

- Drücken Sie dann auf den Tastschalter. Das Manometer des „Vin au Verre“-Weinausschanks muss dann ansteigen und die Kontrollleuchte erlöschen.

- Wenn die Warnleuchte der Stickstoff-Warnanzeige trotzdem weiterleuchtet, setzen Sie sich mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung.





7 - STICKSTOFF-WARNANZEIGE

II. Elektronisches Modell des VOV3

Ihr Gerät besitzt eine Stickstoff-Warnanzeige zur Druckkontrolle. So sind Sie sicher, dass Ihr „Vin au Verre“-Weinausschanks die angebrochenen Weinflaschen vor Oxidation schützt.

Die Stickstoff-Warnanzeige leuchtet auf, sobald der Druck sinkt, was ein Zeichen für das Austreten geringer Mengen Stickstoff sein kann.



In diesem Fall:

- Schalten Sie das Gerät in den manuellen Modus, indem Sie die Tür mit dem Schlüssel entriegeln (das EuroCave-Logo blinkt langsam). Überprüfen Sie, ob die Dichtungen der Weinansaugsysteme korrekt positioniert sind und sich mittig auf den Flaschenhälsen befinden. Schalten Sie das Gerät dann in den Automatikmodus, indem Sie die Tür wieder mit dem Schlüssel verschließen (das EuroCave-Logo leuchtet). Die Leuchte muss dann erlöschen.

Wenden Sie sich bei Fortbestehen eines Fehlers an den nächsten EuroCave-Händler.

- Wenn die rote Kontrollleuchte aufleuchtet, überprüfen Sie die Manometer der Stickstoffflasche. Wenn die Zeiger der 2 Manometer 0 anzeigen, bedeutet dies, dass die Stickstoffflasche leer ist und dass sie ausgetauscht werden muss.



Wenn nicht genügend Gas vorhanden ist (rote Flasche über dem Logo), kann das Gerät nicht im Automatikmodus betrieben werden. Dadurch wird die automatische Nutzung blockiert und der Nutzer ist gezwungen, in den manuellen Modus zu wechseln, um dieses Problem zu beheben.

Drehen Sie die Stickstoffflasche zu, schrauben Sie den Druckminderer ab und schrauben Sie ihn an eine volle Flasche (siehe Punkt 5.II).

Öffnen Sie die neue Flasche.

Überprüfen Sie die Druckeinstellung (zwischen 1,5 und 2 Bar).

Beim Einschalten Ihres Geräts muss die Leuchte erlöschen.

8 - BESONDERHEITEN IHRES „ELEKTRONISCHER VIN AU VERRE“-WEINAUSSCHANKS



HINWEIS: Ihr Gerät VOV3e ist für den Betrieb im Automatikmodus oder mit folgenden Optionen vorgesehen: VoVbox (Nachverfolgbarkeit mit Registrierkassen-Interface) oder Selbstbedienung. Die Informationen in dieser Gebrauchsanweisung gelten unabhängig von der Betriebsart. Bezüglich der Besonderheiten der Funktionen VoVbox oder Selbstbedienung beziehen Sie sich bitte auf die Gebrauchsanweisungen zu EuroCave Professional.

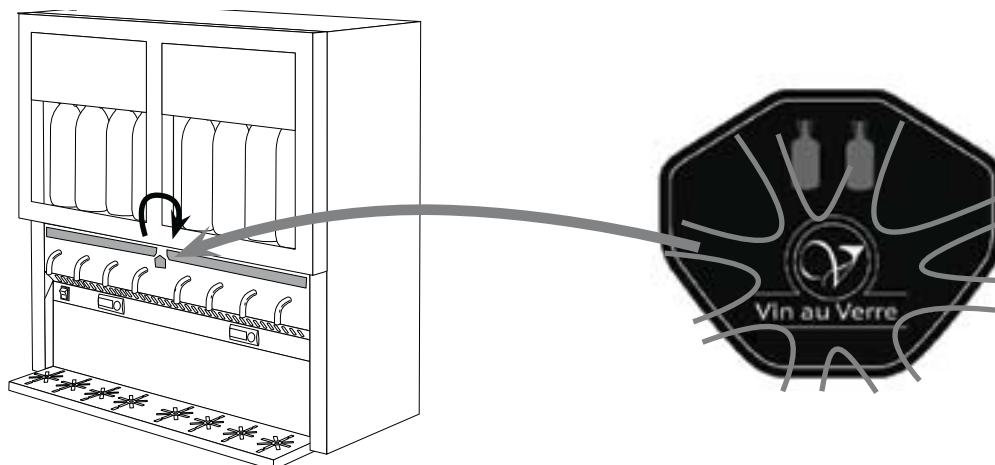
Elektronische Dosierung:

Ihr Gerät besitzt ein elektronisches Dosiersystem. Für jede Flasche können drei Dosiermengen eingestellt werden. Die Dosiermengen wurden im Werk auf 3, 6 und 12 cl voreingestellt. In der Folge kann der Nutzer die Dosiermenge anpassen und neu festlegen.



I. Normaler / automatischer Betrieb:

Wenn die Tür geschlossen wird, wechselt das Gerät in den Automatikmodus. Das Vin au Verre-Logo leuchtet dann permanent.



Um eine bestimmte Menge auszuschenken, drücken Sie fest auf die entsprechende Taste.

Wenn sich nicht mehr genug Flüssigkeit in der Flasche befindet, um die Maximalmenge zu servieren, leuchtet die Leuchte „Flasche leer“ auf (orange Leuchte neben den Dosiersymbolen). Wenn diese Leuchte leuchtet, ist dennoch ein Ausschank möglich. Beziehen Sie sich auf den Betrieb im manuellen Modus (siehe nachstehend), um den Zähler auf Null zurückzusetzen.



HINWEIS: Der Schlüssel, der sich auf der linken Seite Ihres Geräts befindet, dient zum Einstellen des Lichts, aber auch zum Blockieren des „Vin au Verre“-Weinausschanks.

- Wenn das Licht an ist, kann Wein ausgeschenkt werden.
- Wenn das Licht aus ist, ist der Ausschank blockiert.





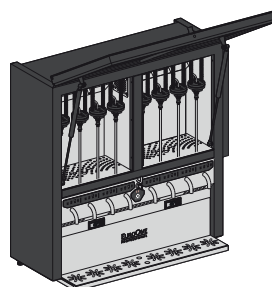
8 - BESONDERHEITEN IHRES „ELEKTRONISCHER VIN AU VERRE“-WEINAUSSCHANKS

II. Manueller Betrieb

Um den manuellen Modus zu aktivieren, muss der Verriegelungsschlüssel gedreht und die Maschine unverriegelt belassen werden. Logo beginnt langsam zu blinken, wenn sich das Gerät diesem Betriebsmodus befindet.

Im manuellen Betrieb können Sie:

- Eine Flasche wechseln
- Wein manuell ausschenken, indem Sie auf eine der Tasten über den Hähnen drücken.
- Den Ausschankzähler einer jeden Flasche auf Null setzen, um dem Gerät mitzuteilen, dass die Flasche voll ist.



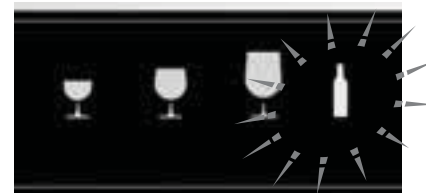
Lassen Sie beim Wechseln der Flasche etwas Wein auslaufen, indem Sie auf eine Dosiertaste drücken, um die Leitungen zu entlüften und Restmengen des vorhergehenden Weins auslaufen zu lassen. Wenn Sie die Weinsorte wechseln, reinigen Sie die Leitungen – siehe Kapitel 5 – IV.

Drücken Sie auf die Dosiertaste der entsprechenden Flasche für eine kleine, mittlere oder große Weinmenge, um manuell Wein auszuschanken. Solange Sie auf die Taste drücken, wird Wein ausgeschenkt.



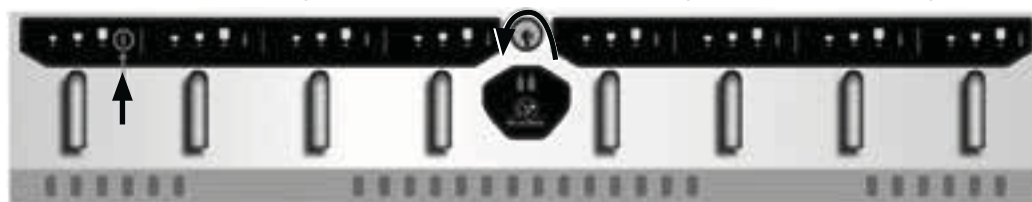
Die Menge im manuellen Betrieb ausgeschenkten Weins wird bei der Berechnung der Restmenge in der Flasche nicht berücksichtigt.

Um den Ausschankvolumen-Zähler einer Flasche auf Null zurückzusetzen, müssen Sie nur auf die der Flasche, die sie zurücksetzen wollen, entsprechende „Flasche leer“-Taste drücken. Die „Flasche leer“-Leuchte beginnt zur Bestätigung zu blinken. Ein Zähler kann auch auf Null zurückgesetzt werden, wenn die Leuchte „Flasche leer“ nicht leuchtet. Um den manuellen Modus zu verlassen, schließen Sie das Gerät wieder und verriegeln Sie es mit dem Zentralschlüssel.



III. Einstellung der Dosiermengen

In diesem Modus können die Dosiermengen und die Größe einer Flasche eingestellt werden. Achtung: Sobald die Einstellungen



geändert wurden, werden sie zu den neuen Standardeinstellungen des Geräts.

In den Calibriermodus gelangen Sie wie folgt: Drücken Sie lange auf die „Flasche leer“-Taste des ersten Ausschankhahns von links (siehe oben Pfeil 1) und sperren Sie dabei das Gerät mit dem Schlüssel auf (Pfeil 2), bis ein Piepton zu hören ist. Das Vin au Verre-Logo blinkt dann schnell. In diesem Modus können Sie Folgendes einstellen:

- die pro Ausschankvorgang gewünschte Weinmenge,
- sowie den Gesamthalt der Flasche.

Und dies für jede der acht Flaschen. Halten Sie hierzu den Knopf gedrückt, bis die gewünschte Weinmenge erreicht ist (Sie können auch mehrmals in Folge drücken, um die Dosiermenge präzise einzustellen).

Diese Mengeneinstellung erfolgt nacheinander. Es ist nicht möglich, 2 Dosiermengen gleichzeitig einzustellen. Es ist außerdem möglich, das Signal bei leerer Flasche auf dieselbe Weise einzustellen. Füllen Sie hierzu eine Flasche mit Wasser, stellen Sie sie in das Fach und drücken Sie auf den Knopf zum Zurückstellen (die Flasche wird geleert), bis Sie das Niveau erreicht haben, bei dem der Alarm ausgelöst werden soll.

Verriegeln Sie die Tür, nachdem Sie die gewünschten Dosiermengen eingestellt haben, um in den Automatikmodus zurückzukehren.

9 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG



I. Laufende Wartung

Reinigen Sie Ihren „Vin au Verre“-Weinausschanks jeden Tag nach Feierabend, um die Qualität des von Ihnen angebotenen Weins nicht zu beeinträchtigen:

- die Außenseite mit einem feuchten Lappen
- die Innenseite der Zapfhähne mit Hilfe einer kleinen Flaschenbürste oder indem Sie den Hahn in ein Glas warmes Wasser tauchen



Wenn Sie diese tägliche Wartung nicht vornehmen, können die Weinrückstände in den Zapfhähnen oxidieren und dem ersten, am nächsten Tag ausgesenkten Glas Wein einen schlechten Geschmack verleihen.

II. Reinigung bei jedem Wechsel der Weinsorte

Reinigen Sie auch die Leitungen bei jeder Weinsorten-Umstellung mit einer Flasche mit warmem Wasser, die Sie anstelle der Weinflasche einsetzen (siehe Punkt 5-IV).

III. Pflege der Außenseite

Verwenden Sie für die Reinigung der Geräteaußenseite ein Spezialpflegemittel für Edelstahl und wischen Sie mit einem weichen Lappen nach.



Verwenden Sie keine scheuernden oder farbigen Substanzen, die Ihr Gerät beschädigen könnten.

IV. Wechsel der Weinleitungen

Da es sich bei den Weinleitungen um Verschleißteile handelt, wird empfohlen, diese 2 Mal pro Jahr zu wechseln.

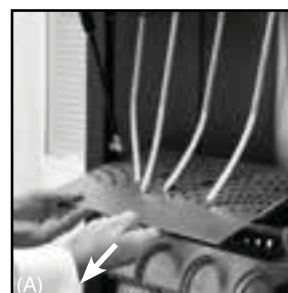
Das Wartungsset ermöglicht es Ihnen, diese auszutauschen. Wenn Sie keinen Wartungsvertrag abgeschlossen haben, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler, um das erforderliche Wartungsset für die Leitungen zu erwerben.

Um die Weinleitungen zu wechseln:

• MANUELLES MODELL DES VOV3

1. Leeren Sie das Gerät:

- Nehmen Sie die Flaschen aus dem Gerät.
- Stellen Sie nacheinander eine Flasche mit Wasser unter jeden Kopf und reinigen Sie die Leitungen.
- Entfernen Sie die Wasserflasche und ersetzen Sie sie durch eine leere Flasche.
- Leeren Sie die Reste in den Leitungen in ein Glas, indem Sie mehrmals auf die Ausschanktaste drücken.
- Stecken Sie den VOV ab.
- Entfernen Sie die leere Flasche.
- Entfernen Sie die Einlegeböden der Fächer (A).



2. Entfernen der Leitung (Schlauch)

- Neigen Sie das Kugelansaugsystem nach vorne.
- Entfernen Sie den Schlauch vom Ansaugsystem, indem Sie ihn nach hinten ziehen.
- Entfernen Sie die andere Seite des Schlauchs, indem Sie ihn nach unten ziehen.
- Halten Sie die Ausschanktaste gedrückt und ziehen Sie mit einer kleinen, schmalen Zange an der Ausschankleitung, um sie aus dem Hahn zu ziehen.



9 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

3. Installieren der Leitung (Rohr und Schlauch)

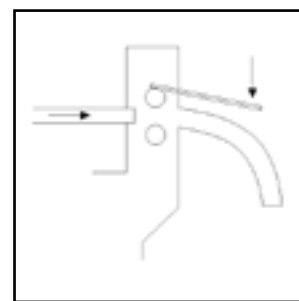
- Nehmen Sie die neue Leitung.
- Führen Sie den Schlauch durch das Loch der hinteren Innenwand. Schieben Sie die Leitung vorsichtig hinter das Blech.
- Greifen Sie die Leitung unten an der Wand. (I)
- Schieben Sie den flexiblen Teil vom Innern des Fachs aus durch den Hahn, während Sie die Taste gedrückt halten.



- (J) Greifen Sie ihn von der anderen Seite an der Gerätevorderseite.

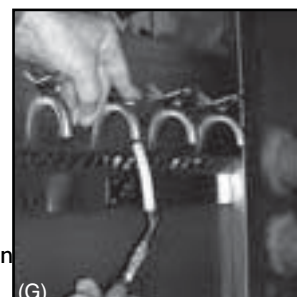
4. Installieren der Ausschankleitung

- Schieben Sie den Schlauch auf das starre Rohr. Achten Sie darauf, dass sich das Luftloch oben befindet. Schieben Sie das starre Rohr in das Edelstahlrohr und drücken Sie dabei auf den Hahn.



5. Zusammenbau des Geräts

- Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht geknickt ist.
- Setzen Sie die Einlegeböden wieder ein.
- Stecken Sie das Gerät wieder an.
- Reinigen Sie die Leitungen mit einer Flasche Warmwasser.
- Leeren Sie die Leitungen und setzen Sie die Flaschen (siehe Kapitel Installation)



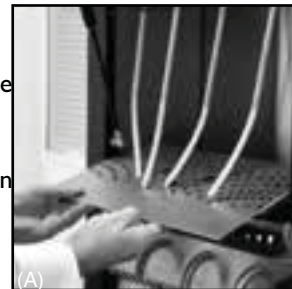
9 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG



• ELEKTRONISCHES MODELL DES VOV3

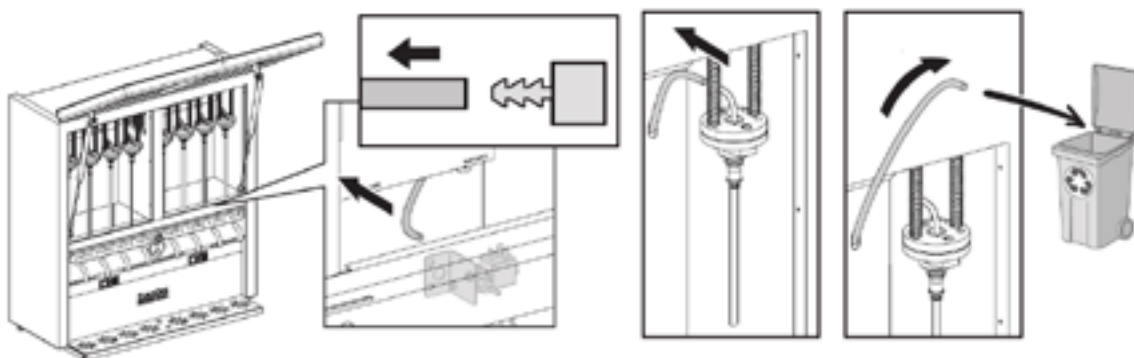
1. Leeren des Geräts:

- Nehmen Sie die Flaschen aus dem Gerät.
- Stellen Sie nacheinander eine Flasche mit Wasser unter jeden Kopf und reinigen Sie die Leitungen.
- Entfernen Sie die Wasserflasche und ersetzen Sie sie durch eine leere Flasche.
- Leeren Sie die Reste in den Leitungen in ein Glas, indem Sie mehrmals auf den Ausschankknopf drücken.
- Stecken Sie den VOV ab.
- Entfernen Sie die leere Flasche.
- Entfernen Sie die Einlegeböden der Fächer.



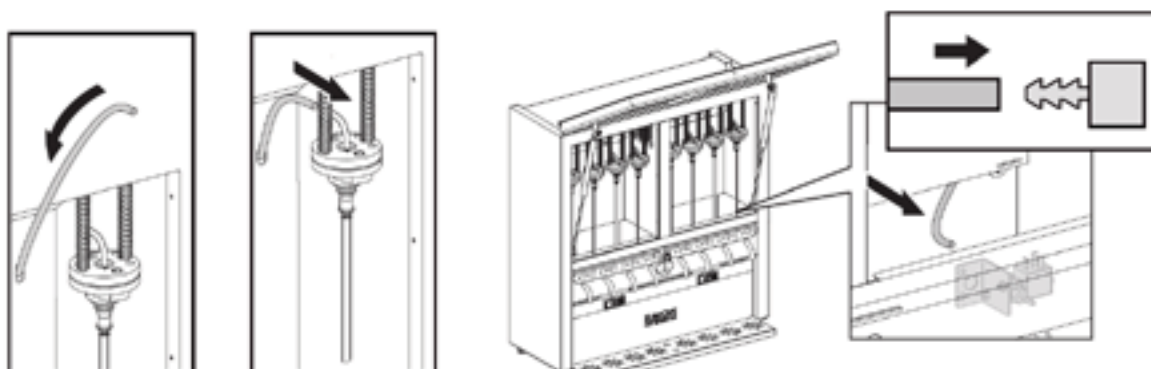
2. Entfernen der Leitung (Schlauch)

- Neigen Sie das Kugelansaugsystem nach vorne.
- Entfernen Sie den Schlauch des Kugelansaugsystems, indem Sie ihn nach hinten ziehen.
- Entfernen Sie den Schlauch vom Ausschankventil, indem Sie ihn nach hinten ziehen.
- Entfernen Sie den Schlauch an der anderen Seite, indem Sie ihn nach oben ziehen.



3. Installieren der Leitung (Schlauch)

- Nehmen Sie die neue Leitung.
- Führen Sie den Schlauch durch das Loch der hinteren Innenwand. Schieben Sie die Leitung vorsichtig hinter das Blech.
- Greifen Sie die Leitung unten an der Wand.
- Befestigen Sie die Leitung am Kugelansaugsystem.
- Befestigen Sie die Leitung am Ausschankventil

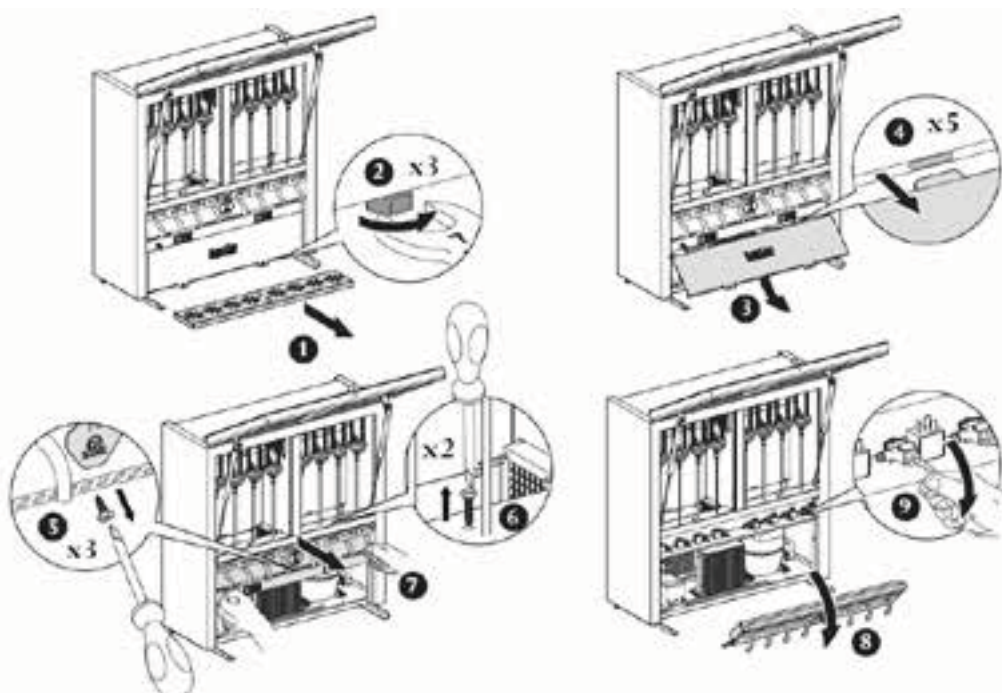




9 - LAUFENDE WARTUNG UND INSTANDHALTUNG

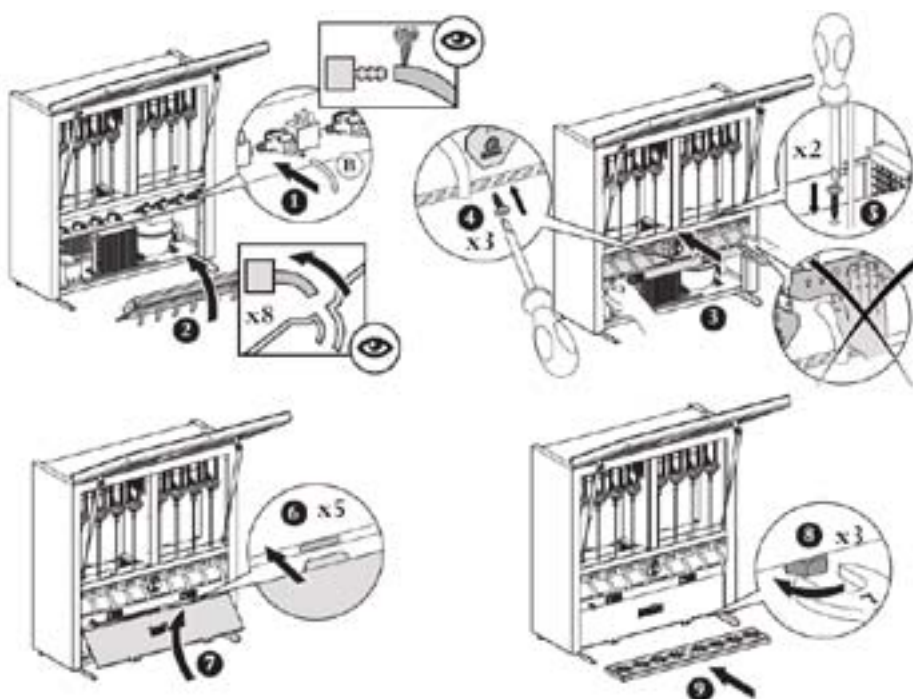
4. Demontage der Gerätevorderseite.

- Entfernen Sie die drei Sechskantschrauben unter dem Blech EUROCAVE Professional und entfernen Sie das Blech.
- Entfernen Sie die drei Flachkopfschrauben der Vorderseite und die zwei Flachkopfschrauben im Fach.
- Entfernen Sie die Vorderseite, indem Sie vorsichtig an den Ausschankrohren ziehen.



5. Wechseln der Ausschankschläuche und befestigen der Bleche.

- Entfernen Sie die einzelnen Ausschankschläuche.
- Setzen Sie die neuen Schläuche ein, achten Sie dabei darauf, das Luftloch oben zu platzieren.
- Setzen Sie die Vorderseite wieder auf und passen Sie dabei die neuen Schläuche entsprechend dem Blech an.
- Achten Sie darauf, die Vorderseite nicht an den Bedientasten zu drücken, sondern an den Metallteilen.
- Befestigen Sie das Blech wieder mit den 5 Flachkopfschrauben.
- Setzen Sie das EUROCAVE Professional Blech wieder an seinen Platz und befestigen Sie es mit den 3 Sechskantschrauben.



ACHTUNG:
Wenn Sie einen
Wartungsvertrag
von EuroCave
Professional
abgeschlossen
haben, muss diese
Arbeit von einem
zugelassenen
Techniker
durchgeführt
werden.

10 - BETRIEBSSTÖRUNGEN



Mögliche Vorfälle	Korrekturmaßnahmen
Bei der Inbetriebnahme	
Der Kompressor läuft nicht, obwohl die im Kühlfach oder in den Kühlfächern gewünschte Temperatur unter der Umgebungstemperatur liegt.	1- Prüfen Sie, ob die Steckdose störungsfrei funktioniert; schließen Sie dazu ein beliebiges Elektrogerät an diese an. 2- Stellen Sie die Temperatur des linken Fachs auf den Mindestwert ein. Setzen Sie sich bitte mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung, wenn der Kompressor nach den Schritten 1 und 2 immer noch nicht läuft.
Der Kompressor läuft ständig und Sie liegen im Betriebsumgebungstemperaturbereich (von 6°C bis 25°C).	1- Prüfen Sie, ob alle Hinweise für die Geräteinstallation beachtet wurden und die Luft frei zirkulieren kann. 2- Stellen Sie die Temperatur des linken Kühlfachs auf den Maximalwert ein. Stecken Sie das Gerät aus und setzen Sie sich mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung, wenn der Kompressor nach den Schritten 1 und 2 immer noch weiterläuft.
Bei laufendem Betrieb	
Es fließt kein Wein aus den Zapfhähnen.	- Stellen Sie sicher, dass kein Schlauch Knicke aufweist. - Prüfen Sie, ob die Stickstoffflasche leer ist und ob der Druckminderer richtig eingestellt ist. Setzen Sie sich bitte mit Ihrem Händler in Verbindung, wenn immer noch kein Wein aus den Zapfhähnen fließt.



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



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

II - TECHNISCHE DATEN UND NORMEN

I. Technische Daten

VOV3	
L x T x H (mm)	860 x 430 x 890
Abtropfschale allein (mm)	110 vorstehend
Abstand Zapfhahn / Abtropfschale (mm)	250
Fassungsvermögen an Flaschen (750 ml)	8 Flaschen im Ausschank (4 Rotweine + 4 Weißweine; 8 Rotweine; 8 Weißweine) 8 Flaschen auf Vorrat auf Serviertemperatur
Fassungsvermögen an Magnumflaschen (nur beim manuellen VOV3)	6 Magnumflaschen im Ausschank (3 Rotweine + 3 Weißweine; 6 Rotweine; 6 Weißweine)
Leergewicht (kg)	59
Regulierung	Elektronisch mit Temperaturanzeige. 2 Innenfächer für 2 Temperaturbereiche.
Anzeigengenauigkeit	+/- 1°C
Regelungsgenauigkeit	+/- 1°C
Verbrauch in 24h (bei 20°C)	0.75 kWh
Betriebstemperaturbereich	6 bis 25°C
Elektrische Leistung (bei 30°C)	180 W
Spannung (V)	220-240
Kältemittel	R 134 A
Empfohlener Temperaturbereich für Weißweine / Rosés	6°C bis 12°C
Empfohlener Temperaturbereich für Rotweine	15°C bis 19°C
Stickstoffleitung	- Weicher Elastomer-Schlauch, der sich den unterschiedlichen Flaschenhöhen anpasst - Druckminderer - Manometer
Beleuchtung	- Leuchtdioden (LED)
Verschiedenes	- Gerät mit 2 höhenverstellbaren Schraubfüßen - Befestigungsvorrichtung auf der Geräterückseite
Stickstoff-Warnanzeige	Leuchte am Gehäuse

II. Normen

Ihr Produkt erfüllt folgende Normen:

1 SICHERHEIT 2006/95/CE

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

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

2 EMV 2004/108/CE

Normen EN55014-1/2

BIENVENIDO AL UNIVERSO EUROCAVE

Nuestra única voluntad es acompañar lo mejor posible su pasión por el vino en el transcurso de los años... Para ello, EuroCave despliega todo su saber hacer para reunir los criterios esenciales al servicio del vino:

La temperatura

Los dos enemigos del vino son las temperaturas extremas y los cambios bruscos de temperatura. El vino logrará alcanzar todo su apogeo solo con una temperatura constante.

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 un lugar oscuro o protegido de los rayos UV.

La ausencia de vibraciones

Las vibraciones perturban el lento proceso de evolución bioquímica del vino y muchas veces resultan fatídicas para los mejores caldos.

La ventilación natural

Resulta indispensable introducir constantemente aire filtrado del exterior para prevenir la aparición de malos olores y evitar el desarrollo de mohos.

Temperaturas habituales para el servicio del vino

Vinos franceses

Alsacia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Burdeos Blanco Licoroso	6 °C
Burdeos Blanco Seco	8 °C
Burdeos Tinto	17 °C
Borgoña Blanco	11 °C
Borgoña Tinto	18 °C
Champán	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Rosellón	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
Vinos del Suroeste Licorosos	7 °C
Vinos del Suroeste Tintos	15 °C

Vinos australianos

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

Otros vinos

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

ÍNDICE



I - DESCRIPCIÓN

3



2 - INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

4



3 - ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

4



4 - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO ENERGÉTICO

4



5 - INSTALACIÓN

5-7

I- Instalación

II- Conexión de la botella de nitrógeno

III- Puesta en servicio de la alimentación de nitrógeno

IV- Primera utilización

V- Instalación y puesta en servicio de las botellas de vino

VI- Cambio de las botellas de vino

VII- Utilización de botellas magnum



6 - REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

8-9



7 - PILOTO DE AVISO DE NITRÓGENO

9-10



8 - CARACTERÍSTICAS DEL VIN AU VERRE ELECTRONIC

11-12



9 - MANTENIMIENTO DIARIO Y HABITUAL

I- Mantenimiento diario

II- Limpieza en cada cambio de tipo de vino

III- Mantenimiento exterior

IV- Cambio de tubo de salida

13-16



10 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

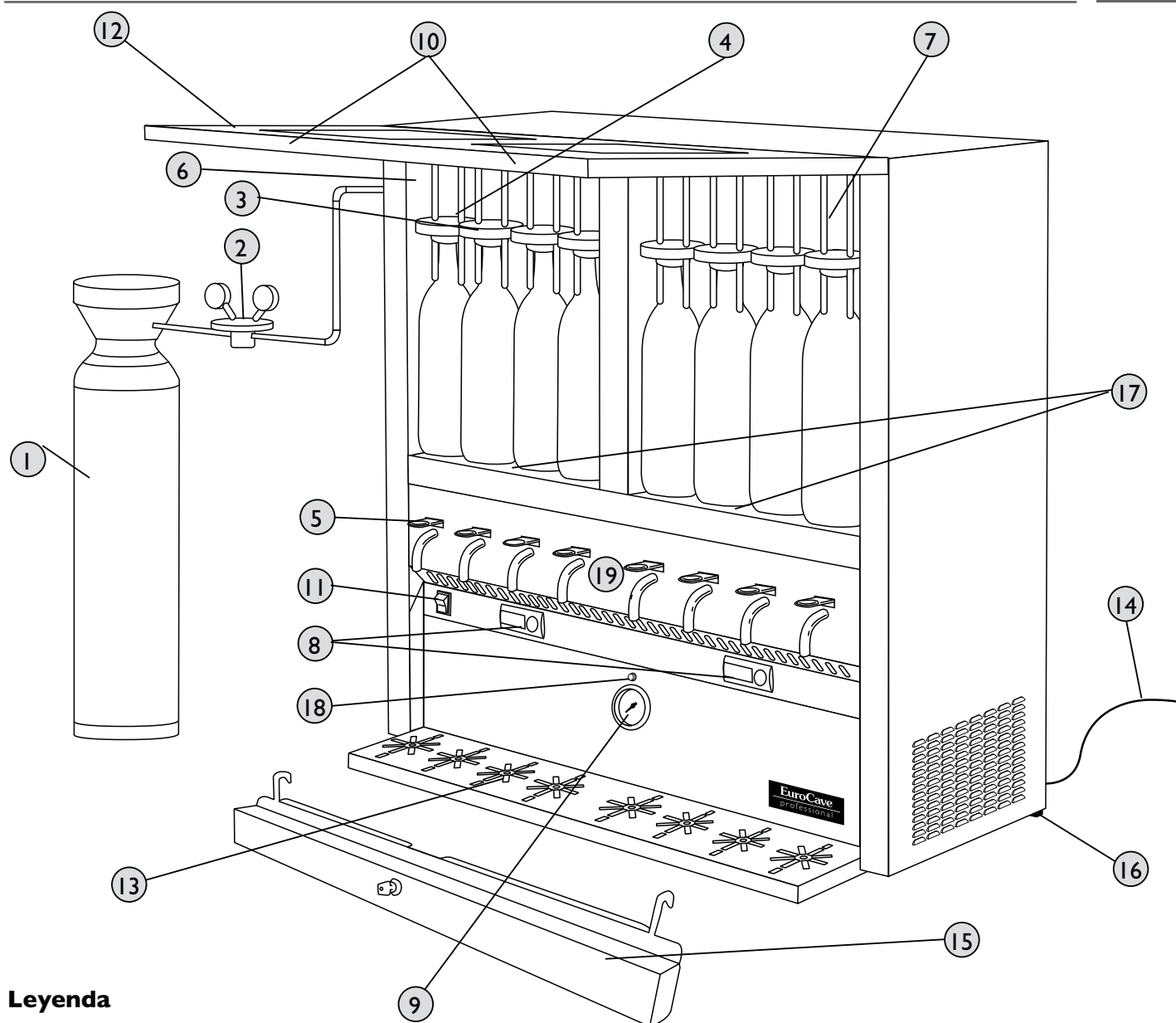
17



11 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y NORMAS

18

I - DESCRIPCIÓN



Leyenda

- | | | | |
|------------|---|-----------|---|
| 1 | Botella de nitrógeno | 11 | Interruptor marcha/paro iluminación (VoV3 Manual) o cerradura marcha/paro iluminación y salida de las dosis (VoV3 Electronic) |
| 2 | Manorreductor | 12 | Puerta de doble acristalamiento |
| 3 | Sistema de aspiración del vino con rótula con tubo de salida | 13 | Escurreidor y rejilla extraíble |
| 4 | Circuito botella hacia la palanca de distribución del vino | 14 | Cable de alimentación |
| 5 | Palanca de distribución del vino y grifo (VoV3 Manual) o teclas de selección de las dosis (VoV3 Electronic) | 15 | Sistema de cierre con llave (únicamente para VoV3 Manual) |
| 6/7 | 2 compartimentos de puesta a temperatura | 16 | Patas regulables |
| 8 | 2 reguladores de compartimento con visualización digital | 17 | Estanterías |
| 9 | Manómetro (únicamente para VoV3 Manual) | 18 | Botón pulsador piloto de aviso de nitrógeno (únicamente para el VoV3 Manual) |
| 10 | Iluminación mediante diodos electroluminiscentes | 19 | Cerradura de bloqueo de la puerta y control de los modos (únicamente para el VoV3 Electronic) |



2 - INDICACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones de empleo antes de utilizar el Vin au Verre y consérvelas para el futuro.

Una utilización no conforme con las instrucciones de empleo puede dañar el aparato.

- **Utilice el aparato únicamente para el uso previsto, tal y como se describe en las presentes instrucciones. No desconecte nunca el aparato tirando del cable de alimentación. Sujete firmemente la clavija y tire de esta para retirarla del enchufe.**
- **No utilice un cable agrietado o con signos de desgaste en toda su longitud. Solicite con la mayor brevedad a un electricista cualificado que sustituya cualquier cable dañado. No se apoye o se cuelgue nunca de la puerta del Vin au Verre.**
- **No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con sus capacidades motoras, sensoriales o mentales limitadas, o sin experiencia o conocimientos, a menos que estén supervisadas o sean instruidas sobre el uso del aparato por una persona responsable y de seguridad. Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.**



3 - ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



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

*no aplicable en algunos países.

El cable de alimentación del Vin au Verre lleva una clavija que debe conectarse a una toma estándar de puesta a tierra para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



Un electricista cualificado deberá examinar la clavija para comprobar si la toma de tierra está bien instalada y, si fuera necesario, modificar la instalación para su conformidad.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave habitual para cambiarlo. Deberá ser sustituido por un recambio con garantía de origen del fabricante. No enchufe el aparato en una regleta de enchufes.



4 - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO ENERGÉTICO

Cómo desechar el embalaje:

Los elementos para el embalaje que utiliza EuroCave 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 pueden reciclar.

Reciclaje: un gesto cívico

Los equipos eléctricos y electrónicos tienen efectos potencialmente nocivos sobre el medio ambiente y la salud debido a la presencia de sustancias peligrosas. Por consiguiente, no debe deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos municipales sin clasificar. Cuando adquiera un nuevo producto EuroCave (armario para vinos, climatizador para bodegas, Vin au Verre, Sowine Pro), puede confiar el reciclaje de su equipo viejo a su distribuidor EuroCave. Consulte a su distribuidor EuroCave para informarse sobre las modalidades de recogida de las que dispone la red EuroCave. Conforme a las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el climatizador no contiene CFC.



Para ahorrar energía

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

5 - INSTALACIÓN



I. Instalación

Cuando reciba el equipo, asegúrese después de desembalarlo de que el Vin au Verre no presenta ningún defecto en su aspecto exterior

(golpes, deformaciones...).

Después coloque el aparato en la ubicación deseada. Este emplazamiento deberá:

- estar abierto al exterior para que haya una ventilación natural suficiente, en particular en la parte trasera del aparato. Se recomienda dejar un espacio mínimo de 60 mm en los lados y la parte superior del aparato (no colocar dentro de un armario cerrado).
- deberá estar situado sobre un soporte estable, plano y sólidamente fijado en la pared. El aparato dispone en la parte trasera de un sistema que permite fijarlo en la pared. Para evitar que el aparato se balancee, le aconsejamos que fije el aparato.
- disponer de alimentación eléctrica (toma estándar, 230 V* (o 115 V* según el país donde se utilice), conectada a tierra con disyuntor diferencial y protegido por un fusible (* en caso de duda, compruebe la placa descriptiva).

- Ajuste las patas traseras del aparato de modo que el Vin au Verre quede nivelado (se recomienda la utilización de un nivel de burbuja).

- Seguidamente desenrolle el cable que se encuentra en la parte trasera del aparato y espere antes de conectarlo.

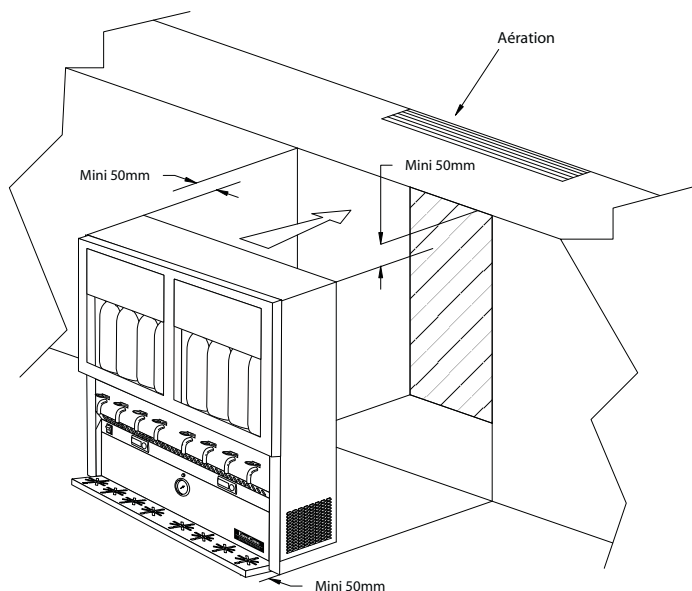
- Espere 48 horas antes de conectar el Vin au Verre.



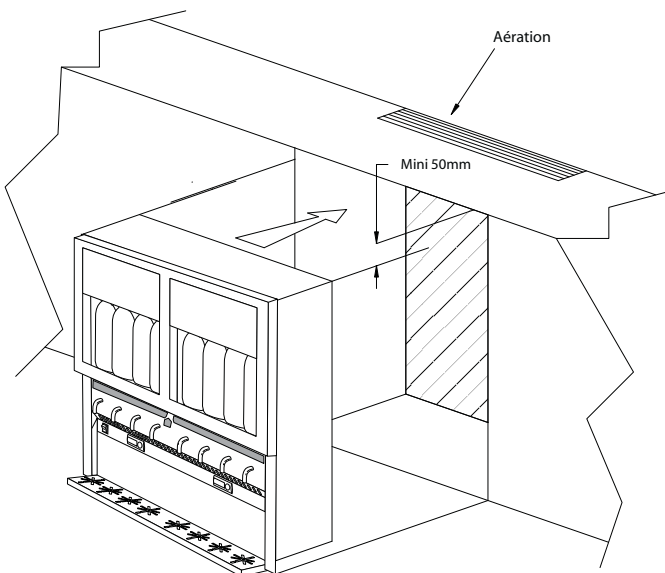
Al desplazar o instalar el aparato, no lo incline nunca más de 45°



En caso de empotramiento del aparato, respete las siguientes indicaciones



VoV 3 Manual



VOV 3 Electronic



5 - INSTALACIÓN

II. Conexión de la botella de nitrógeno



Escoja el emplazamiento de la botella de nitrógeno y retire la pastilla protectora.



Fije el manorreductor en la botella con la ayuda de una llave.



Sujete el tubo flexible del aparato, deslice la abrazadera sobre el tubo flexible e introdúzcalo en la salida del manorreductor.



Apriete la abrazadera en el tubo flexible con la ayuda de un destornillador.

- Abra la botella de nitrógeno: el manómetro de la derecha indicará una presión aproximadamente de 200 bares cuando la botella esté llena.
- Seguidamente gire la rueda negra en el sentido de las agujas del reloj hasta que indique una presión comprendida entre 1 y 2 bares.



IMPORTANTE: NO SUPERE NUNCA LA PRESIÓN DE 2 BARES / 29 PSI
ATENCIÓN: AL AJUSTAR LA PRESIÓN, CUANTO MÁS APRIETE EL GRIFO, MÁS AUMENTARÁ LA PRESIÓN.

III. Puesta en servicio de la alimentación de nitrógeno (únicamente en el modelo VoV3 Manual)

Conecte el aparato enchufándolo a la toma de red.

Antes de colocar las botellas de vino, compruebe el accionamiento de la electroválvula pulsando largamente el botón pulsador Piloto de aviso de nitrógeno.

El nitrógeno se activa automáticamente cuando se abre un grifo.

En ese momento se apaga el piloto de aviso de nitrógeno.

Si no es así, remítase al capítulo 7.



IV. Primera utilización

Únicamente para el modelo VoV3 Electronic: gire la llave de apertura de la puerta para poner el aparato en modo manual (el logo EuroCave parpadea lentamente)

Antes de su primera utilización, lave el circuito con una botella de agua templada procediendo del siguiente modo:

- Coja el tubo de salida rígido y ajuste su longitud en función de la altura de la botella. El tubo debe llegar al fondo de la botella. (A)
- Introduzca el tubo de salida rígido dentro de la botella
- Suba la botella hasta el tapón. (B)
- Presione los muelles para colocar la botella sobre el estante. (C)
- Coloque una jarra debajo del grifo y accione la palanca del grifo para activarlo.
- Cuando la botella esté vacía, purgue los tubos de los restos de agua sin dejar de pulsar la palanca de distribución.
- Repita la operación en cada circuito de botellas.
- Después de la colocación de cada botella, accione la palanca de distribución para liberar el nitrógeno y expulsar el aire del cuello de la botella.



NB: para el modelo VoV3 Electronic únicamente, al poner en tensión el aparato, los dos pilotos en forma de botella (de color naranja y rojo) encima del logo indican que el aparato se está inicializando y poniendo bajo presión. Espere a que se apaguen antes de extraer la primera dosis.



V. Instalación y puesta en servicio de las botellas de vino

- Sujete el tubo de salida rígido y ajuste su longitud en función de la altura de la botella.
- Abra la botella de vino.
- Instale el tubo en la botella presionando el muelle hacia arriba y bloquee la botella colocándola sobre el estante en el compartimiento escogido, a la vertical del sistema de aspiración con rótula del vino.
- Compruebe que no esté pinzado ningún tubo.
- Repita la operación para cada botella.
- Después de la colocación de cada botella, accione la palanca de distribución (VoV3 Manual) o pulse uno de los botones de mando (VoV3 Electronic).

VI. Cambio de las botellas de vino

- Cuando una botella esté vacía, retírela inclinándola ligeramente y tire hacia fuera.
- Escorra el tubo de salida rígido.
- Si sustituye la botella por el mismo tipo de vino, proceda como se indica en el párrafo (véase 5-V).
- Si cambia de tipo de vino, limpie el circuito y el tubo de salida rígido con la ayuda de una botella de agua templada (véase 5-IV).

VII. Utilización de botellas mágnium (únicamente para el VOV3 manual)

El Vin au Verre ha sido estudiado para contener todo tipo de botellas. Su ingenioso sistema con rótula sobre muelles le permitirá instalar tan fácilmente botellas mágnium como las demás botellas. Para ello, desplace el sistema de aspiración con rótula del vino retirándolo con cuidado de su base. Seguidamente póngalo en la base trasera. Ajuste la longitud del tubo transparente a la altura de la botella. El tubo debe llegar al fondo de la botella. Se pueden colocar hasta 3 botellas mágnium en cada compartimento.

NB: Si el aparato permanece inutilizado durante un tiempo, retire las botellas de vino, aclare y seque los tubos por donde pasa el vino, cierre el grifo de la botella de nitrógeno, elimine el nitrógeno restante y bloquee los grifos en posición abierta (con abrazaderas).



6- REGULACIÓN DE LA TEMPERATURA

El aparato está equipado con 2 reguladores de temperatura en la parte frontal que le permitirán ajustar la temperatura de cada compartimento de modo independiente. Cada regulador está situado debajo del compartimento que controla.

Se pueden regular las temperaturas para la puesta a temperatura de:

- 4 botellas de vino blanco + 4 botellas de vino tinto
- 8 botellas de vino tinto
- 8 botellas de vino blanco

Cuando está funcionando, el valor indicado en el visualizador, si no se manipulan las teclas, es siempre la temperatura interior del compartimento.

La regulación de la temperatura deseada para cada compartimento se efectúa del siguiente modo:

VOV3 Manual

1. Pulse la tecla  durante 2 segundos y aparecerán las letras "SET", pulse de nuevo  y el valor se visualizará entonces con un punto intermitente (temperatura programada por defecto).
2. Entonces podrá modificar el valor pulsando las teclas  y  (visualización de un punto intermitente).
3. Una vez efectuado el ajuste, valide este nuevo valor volviendo a pulsar la tecla , y volverán a aparecer las letras SET.
4. Transcurridos unos segundos, la pantalla vuelve automáticamente a la temperatura interior del compartimento.

VOV3 Electronic

1. Pulse la tecla , las letras "SETI" parpadean y después aparece la temperatura de consigna.
2. Ahora puede modificar la temperatura de consigna pulsando las teclas  y .
3. Una vez finalizado el ajuste, valide este nuevo valor pulsando la tecla **P**; ahora ya está registrada la nueva temperatura de consigna y la pantalla vuelve a la temperatura interior del compartimento.



NB: La temperatura aconsejada para el compartimento fresco es de 6°C a 12°C, y para el compartimento templado de 15°C a 19°C. La temperatura de consigna puede regularse entre 6°C y 22°C en cada compartimento.

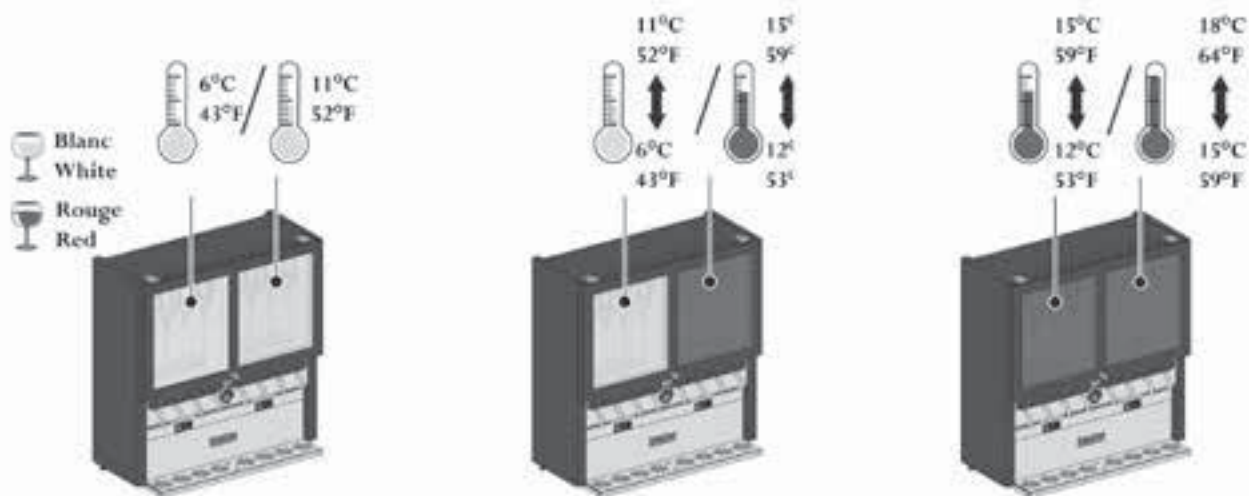


La temperatura ambiente de la estancia donde esté instalado el Vin au Verre debe estar comprendida entre 6° y 30°C para su correcto funcionamiento. A partir de estos límites, no se pueden garantizar las temperaturas de funcionamiento.

El aparato está equipado con un componente térmico que permite utilizar el Vin au Verre a una temperatura ambiente de 6° a 30°C. El componente térmico está situado en el compartimento de la derecha del aparato.

Si desea que el vino alcance una temperatura de servicio superior a la temperatura ambiente, deberá colocar las botellas obligatoriamente en el compartimento de la derecha. La temperatura del compartimento de la izquierda no puede superar la temperatura ambiente.

Ejemplos de posibles configuraciones



7 - PILOTO DE AVISO DE NITRÓGENO



I. Modelo VOV3 Manuel

El aparato está equipado con un piloto de aviso de nitrógeno que permite controlar la presión. De ese modo estará seguro de que el Vin au Verre tiene la presión correcta y de que las botellas de vino abiertas están protegidas de la oxidación. El botón pulsador piloto de aviso de nitrógeno se enciende cuando la presión disminuye por debajo de 100 mb (0,1 bares), lo que puede corresponder a un microescape de nitrógeno.

En ese caso:

- Compruebe que las juntas de estanqueidad de los sistemas de aspiración con rótula del vino están correctamente colocados y centrados en el cuello de la botella. Después pulse el botón pulsador. El manómetro debería subir y el piloto debería apagarse.

- Si el piloto sigue encendido, compruebe los manómetros de la botella de nitrógeno. Si las agujas de los 2 manómetros indican la cifra 0, significa que la botella de nitrógeno está vacía y que es preciso cambiarla.

Cierre la botella de nitrógeno, desenrosque el manorreductor de la botella y vuelva a enroscarlo sobre la botella llena (véase párrafo 5II).

Abra la nueva botella.

Compruebe la regulación de la presión (entre 1 y 2 bares).

Después pulse el botón pulsador. El manómetro del Vin au Verre debería subir y el piloto apagarse.

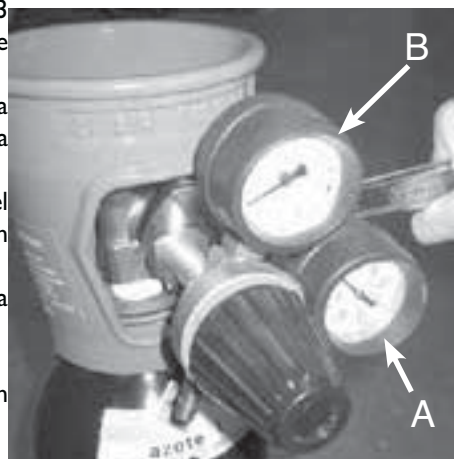
NB: una botella de nitrógeno Aligal I de tipo B5 Aire Líquido de 0,9 m3 permite servir unas 600 botellas aproximadamente, lo que corresponde a 3.000 copas de 15 cl.

- Si el manómetro de la derecha (A) de la botella de nitrógeno indica una presión superior a cero, significa que el regulador de presión se ha desenroscado.

Vuelva a enroscarlo girando la rueda negra en el sentido de las agujas del reloj hasta que aparezca una presión comprendida entre 1 y 2 bares en el manómetro de la izquierda (B).

Después pulse el botón pulsador. El manómetro del Vin au Verre debería subir y el piloto apagarse.

- Si a pesar de eso, el piloto de nitrógeno sigue encendido, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.





7 - PILOTO DE AVISO DE NITRÓGENO

II. Modelo VOV3 Electronic

El aparato está equipado con un piloto de aviso de nitrógeno que permite controlar la presión. De ese modo puede estar seguro de que el Vin au Verre protege las botellas de vino abiertas de la oxidación.

El piloto de aviso de nitrógeno se enciende cuando la presión disminuye, lo que puede corresponder a un microescape de nitrógeno.



En ese caso:

- Ponga el aparato en modo manual girando la llave de bloqueo de la puerta en posición abierta (piloto EuroCave parpadea lentamente). Compruebe que las juntas de estanqueidad de los sistemas de aspiración del vino están correctamente colocadas y centradas en los cuellos de las botellas. Después ponga el aparato en modo automático cerrando la puerta con llave (logo EuroCave encendido); el piloto tiene que apagarse.

En caso de error persistente, contacte con su distribuidor EuroCave más próximo.

- Si el piloto rojo sigue encendido, compruebe los manómetros de la botella de nitrógeno. Si las agujas de los 2 manómetros indican la cifra 0, significa que la botella de nitrógeno está vacía y que es preciso cambiarla.



En caso de falta de gas (botella roja encima del logo), es imposible utilizar el aparato en modo automático. Esta falta bloquea la utilización automática y fuerza al usuario a ponerse en modo manual para resolver el problema.

Cierre la botella de nitrógeno, desenrosque el manorreductor de la botella y vuelva a enroscarlo en la botella llena (véase párrafo 5II). Abra la nueva botella.

Compruebe la regulación de la presión (entre 1,5 y 2 bares). Al volver a poner el aparato en marcha, debe apagarse el piloto.

8 - CARACTERÍSTICAS DEL VIN AU VERRE ELECTRONIC



NB: El aparato VoV3e está programado para funcionar en modo autónomo o con opciones: VoVbox (trazabilidad con interfaz caja registradora) o self-service.

Sea cual sea el modo de funcionamiento, es aplicable la información contenida en las presentes instrucciones.

Para las características de las funciones VoVbox o Self-Service, remítase a las guías del usuario EuroCave Professional.

Dosificación electrónica:

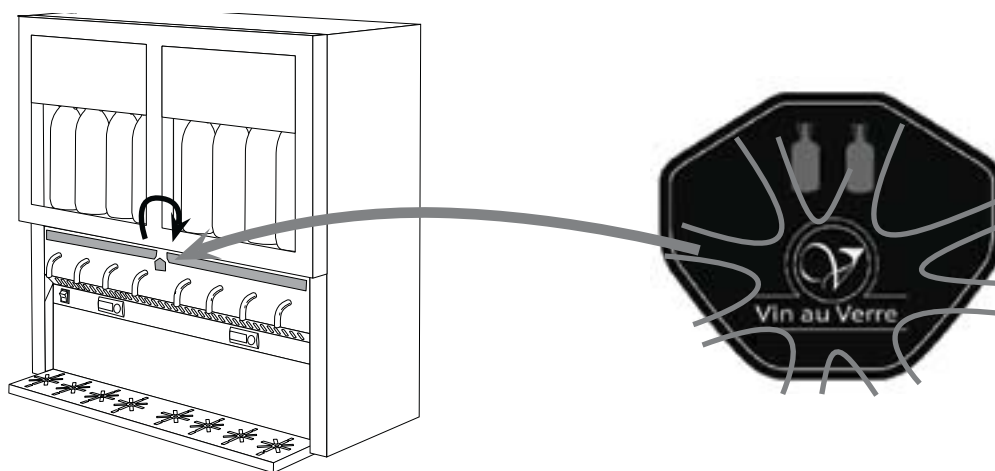
El aparato está equipado con un sistema de dosificación electrónica. Se puede asignar a cada botella tres dosis configurables.

Los valores de las dosis han sido preajustados en fábrica a 3-6-12 cl. Más adelante, el usuario podrá configurar los valores de las dosis que serán los nuevos valores de utilización.



I. Funcionamiento normal / modo automático:

El modo automático se activa al cerrar la puerta. El logo del Vin au Verre se ilumina entonces permanentemente.



Para que salga una dosis, pulse firmemente la tecla correspondiente del teclado.

Cuando no quede suficiente líquido en la botella para servir la dosis máxima, se encenderá el piloto “botella vacía” (botella naranja al lado de las dosis). El encendido de este piloto no bloquea la distribución; para poner a cero este contador, remítase al funcionamiento en modo manual (a continuación).



NB: La llave que se encuentra a la izquierda del aparato sirve para controlar la luz, pero también el caudal del Vin au Verre.

- Cuando la luz está encendida, el caudal es posible.
- Cuando la luz está apagada, el caudal está bloqueado.





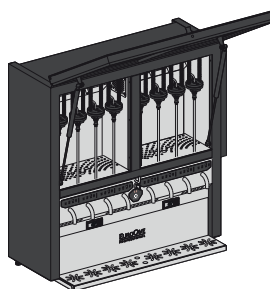
8 - CARACTERÍSTICAS DEL VIN AU VERRE ELECTRONIC

II. Funcionamiento en modo manual

Para activar el modo manual, es preciso girar la llave de bloqueo y dejar el aparato desbloqueado. El logo parpadeará lentamente cuando el aparato se encuentre en este modo de funcionamiento.

El modo manual le permitirá:

- Cambiar una botella
- Verter el vino manualmente, pulsando una de las teclas encima de los grifos.
- Poner a cero el contador de caudal de cada botella para indicar al aparato que la botella está llena.



**Al cambiar la botella, retire una pequeña cantidad de vino pulsando cualquier dosis para purgar los tubos de aire y los residuos del vino anterior.
En caso de cambio de vino, proceda a limpiar el circuito – Cf. capítulo 5 - IV.**

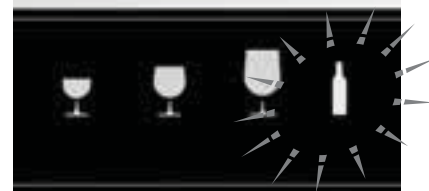
Para verter el vino de modo manual, pulse la tecla de dosis pequeña, mediana o grande correspondiente a la botella que desee servir. El vino saldrá mientras mantenga la tecla pulsada.



El volumen de vino servido en modo manual no forma parte del cálculo de final de botella.

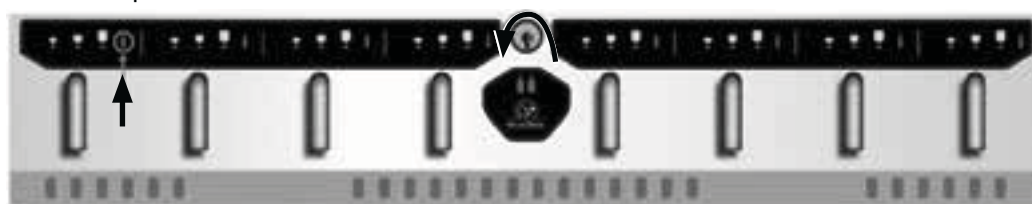
Para volver a poner a cero el contador del volumen servido de una botella, basta con pulsar el botón de botella vacía correspondiente a la botella que desee poner a cero. El piloto de “botella vacía” se pondrá a parpadear para confirmar la acción. Se puede poner a cero un contador incluso si el piloto de “botella vacía” no se ha encendido.

Para quitar el modo manual, cierre el aparato y bloquéelo con la llave central.



III. Calibrado de las dosis

Este modo permite configurar las dosis y el tamaño de una botella. Atención, una vez modificados, los ajustes serán los nuevos valores por defecto del aparato.



Para entrar en el modo calibrado, proceda como sigue: pulse largamente el botón “botella vacía” del primer grifo de la izquierda (ver referencia 1 más arriba), desenroscando simultáneamente el aparato con la llave (referencia 2) y hasta oír un pitido. El logo del Vin au Verre parpadeará rápidamente. Una vez en este modo, podrá configurar:

- el volumen de vino deseado para cada dosis,
- el contenido total de la botella,

Ambos conceptos para cada una de las ocho botellas. Para ello, mantenga el botón presionado hasta obtener la dosis de vino deseada (puede efectuar varias pulsaciones sucesivas, para un ajuste preciso de la dosis).

Estas configuraciones de las dosis se efectúan una tras otra; resulta imposible regular 2 dosis al mismo tiempo. También es posible, siguiendo el mismo método, configurar la señal de final de botella. Para ello, rellene una botella de agua, colóquela en el compartimento y pulse el botón de puesta a cero (la botella se vacía) hasta el nivel que desee configurar como nivel bajo de alerta. Una vez calibradas las dosis, vuelva a bloquear la puerta para volver al modo automático.

9 - MANTENIMIENTO DIARIO Y HABITUAL



I. Mantenimiento diario

Para no alterar la calidad de los vinos que usted ofrece, limpie el Vin au Verre todos los días al terminar el servicio:

- la parte exterior con un paño húmedo
- la parte interior con la ayuda de una escobilla o sumergiendo el grifo en un vaso de agua templada



Si no efectúa este mantenimiento todos los días, los residuos de vino que quedan en los grifos pueden oxidarse, con el riesgo de que el primer vaso servido en el siguiente servicio tenga mal sabor.

II. Limpieza al efectuar cada cambio de tipo de vino

Limpie también el circuito cada vez que cambie de tipo de vino con la ayuda de una botella de agua templada que debe colocarse en el lugar de la botella de vino (véase 5-IV).

III. Mantenimiento exterior

Para el mantenimiento de la parte exterior del aparato, utilice un producto especial para acero inoxidable y después séquelo con un paño suave.



No limpie el aparato con sustancias abrasivas o con cloro, que podrían dañar el aparato.

IV. Cambio del tubo de salida

Los tubos de salida del vino son un elemento que puede desgastarse, por lo que se recomienda cambiarlo dos veces al año.

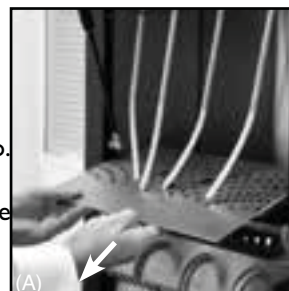
Podrá sustituirlo con el kit de mantenimiento. Si no ha suscrito la prestación de mantenimiento, diríjase a su distribuidor EuroCave para comprar el kit de tubos necesario.

Para cambiar los tubos de salida del vino:

• MODELO VOV3 MANUEL

I. Purgue el aparato:

- Retire las botellas del aparato.
- Ponga una botella con agua sucesivamente debajo de cada cabezal y aclare el circuito.
- Retire la botella de agua y sustitúyala por una botella vacía.
- Purgue totalmente los tubos de salida en un vaso pulsando varias veces la palanca de distribución.
- Desconecte la toma eléctrica del VoV.
- Retire la botella vacía.
- Retire el estante de cada compartimento (A).

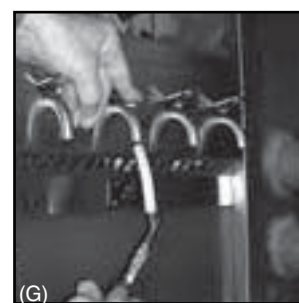




9 - MANTENIMIENTO DIARIO Y HABITUAL

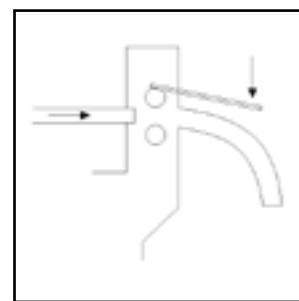
2. Retirada del tubo (tubo flexible):

- Inclina el sistema de aspiración del vino con rótula hacia adelante.
- Retire el tubo flexible del sistema de aspiración tirando de este hacia atrás. Retire el tubo de su emplazamiento tirando de este hacia abajo
- Pulse la palanca continuamente y, con la ayuda de unas pinzas de picos finas, tire de la funda de evacuación y el tubo para sacarlos del grifo.



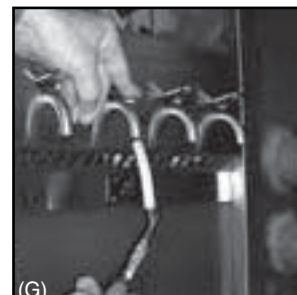
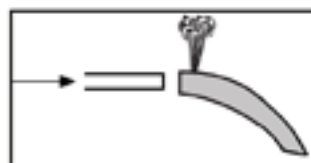
3. Instalación del tubo (tubo rígido y flexible)

- Coja el nuevo tubo suministrado.
- Pase el tubo flexible por el agujero del tabique interior, en la parte trasera. Empuje con cuidado el tubo detrás de la chapa.
- Recupere el tubo por la parte inferior del tabique. (I)
- Introduzca la parte flexible en el grifo por el interior del compartimento sin dejar de pulsar la palanca.
- (J) Recupérela por el otro lado, en la parte frontal del aparato.



4. Instale el tubo de salida.

- Enaste el tubo flexible en el tubo rígido, cuidando que el agujero de ventilación quede situado en la parte superior.
- Enaste el tubo rígido en el tubo de acero inoxidable sin dejar de pulsar el grifo.



5. Vuelva a montar el aparato

- Compruebe que los tubos no estén pellizcados.
- Vuelva a colocar los estantes.
- Vuelva a conectar la toma eléctrica.
- Aclare los circuitos con una botella de agua templada.
- Purgue los circuitos e instale las botellas (ver capítulo de instalación)

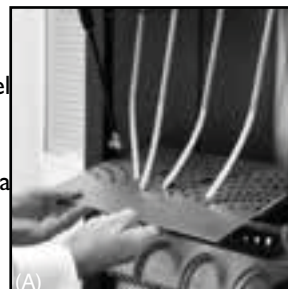
9 - MANTENIMIENTO DIARIO Y HABITUAL



• MODELO VOV3 ELECTRONIC

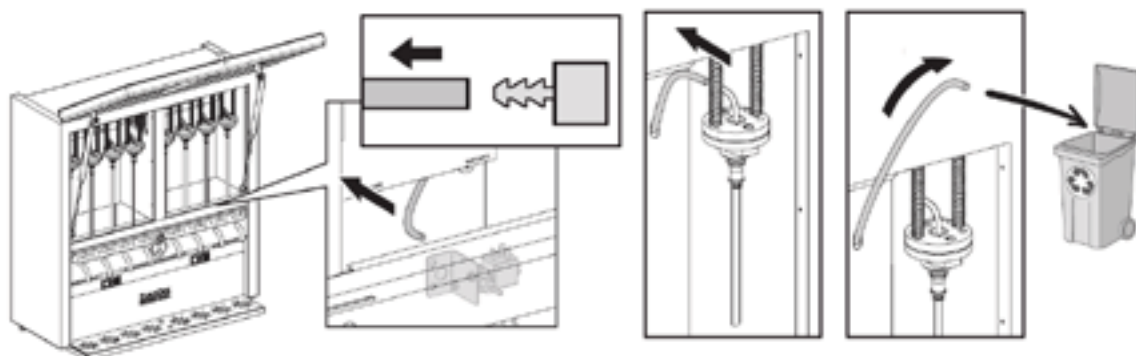
1. Purgue el aparato:

- Retire las botellas del aparato.
- Ponga una botella con agua sucesivamente debajo de cada cabezal y aclare el circuito.
- Retire la botella de agua y sustitúyala por una botella vacía.
- Purgue totalmente los tubos de salida en un vaso pulsando varias veces la palanca de control de caudal.
- Desconecte la toma eléctrica del VoV.
- Retire la botella vacía.
- Retire el estante de cada compartimento.



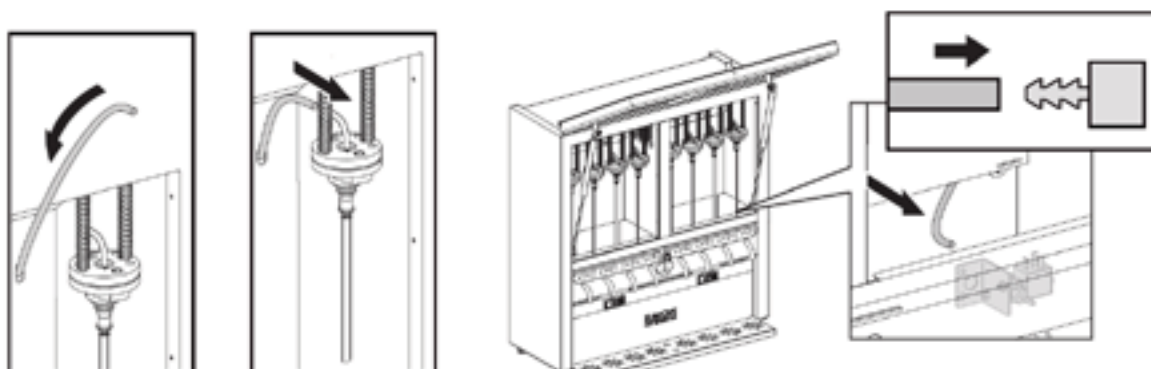
2. Retirada del tubo (tubo flexible):

- Incline el sistema de aspiración del vino con rótula hacia adelante.
- Retire el tubo flexible del sistema de aspiración tirando de este hacia atrás.
- Retire el tubo flexible de la válvula de distribución tirando de este hacia atrás.
- Retire el tubo de su emplazamiento tirando de este hacia arriba.



3. Instalación del tubo (tubo flexible)

- Coja el nuevo tubo.
- Pase el tubo flexible por el agujero del tabique interior, en la parte trasera. Empuje con cuidado el tubo detrás de la chapa.
- Recupere el tubo por la parte inferior del tabique.
- Inserte el tubo en el sistema de aspiración con rótula.
- Inserte el tubo en la válvula de distribución del vino

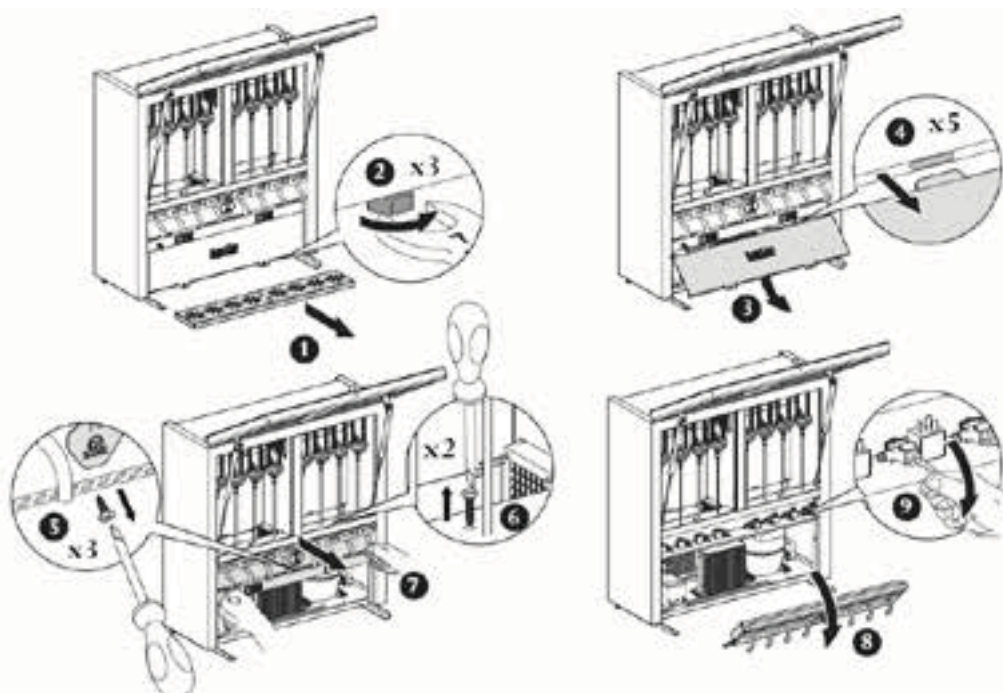




9 - MANTENIMIENTO DIARIO Y HABITUAL

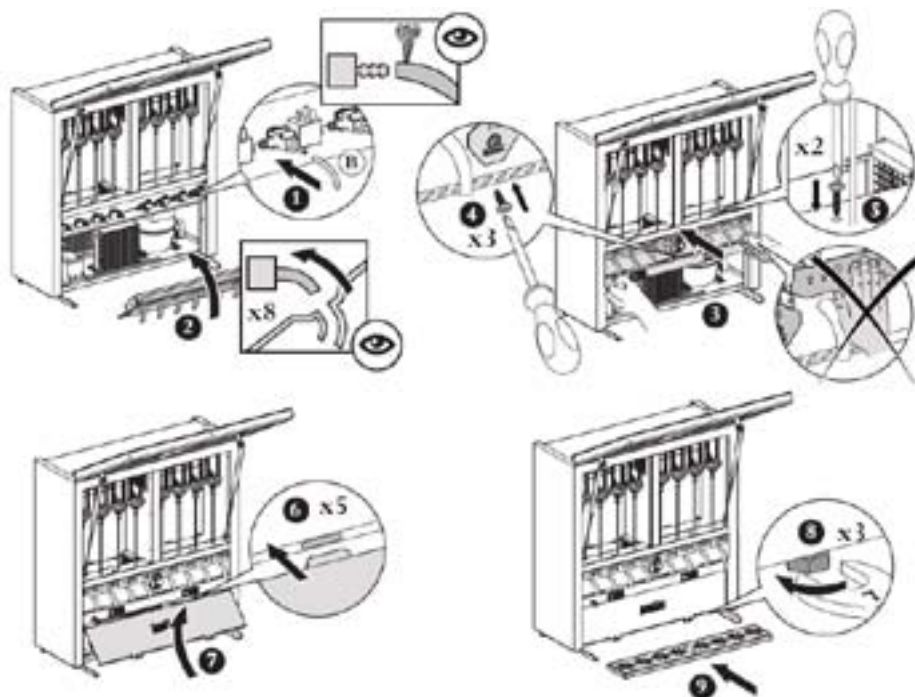
4. Desmonte la parte delantera del aparato.

- Desatornille los tres tornillos hexagonales bajo la chapa EUROCAVE Professional y retire la chapa.
- Desatornille los tres tornillos planos de la parte delantera, y los dos tornillos planos situados en el compartimento.
- Retire la parte delantera tirando de esta delicadamente por los tubos de salida.



5. Cambie los tubos de salida y vuelva a fijar las chapas.

- Retire todos los tubos de salida
- Reintroduzca los nuevos tubos cuidando que el agujero de ventilación quede perfectamente situado en la parte superior.
- Vuelva a introducir la parte delantera ajustando los nuevos tubos frente a su paso sobre la chapa.
- Procure no empujar la parte delantera por los lexans de control, sino por las partes metálicas.
- Vuelva a fijar la chapa con los 5 tornillos planos.
- Vuelva a introducir la chapa EUROCAVE Professional y vuelva a fijar apretando los 3 tornillos hexagonales.



ATENCIÓN,

Si ha suscrito la prestación de mantenimiento de EuroCave Professional, este procedimiento deberá ser realizado por un técnico acreditado.

10 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO



Posibles incidencias	Acciones de corrección
Durante la puesta en marcha:	
El compresor no funciona, pero la temperatura requerida en el o los compartimento(s) es inferior a la temperatura ambiente.	1- Compruebe que la alimentación de la toma de corriente, conectando a esta cualquier otro aparato eléctrico. 2- Ajuste el regulador del compartimento izquierdo al valor mínimo Si, una vez realizadas las etapas 1 y 2, no se produce el arranque efectivo del compresor, póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
El compresor no se detiene nunca cuando se encuentra en el intervalo de temperatura ambiente de funcionamiento (de 6°C a 25°C).	1- Compruebe que se han respetado las indicaciones de instalación del aparato y que la circulación de aire no esté obstruida. 2- Regule el regulador del compartimento izquierdo al valor máximo Si una vez realizadas las etapas 1 y 2, el compresor no se detiene, desconecte el aparato y póngase en contacto con el distribuidor EuroCave
Durante el funcionamiento	
El vino no sale de los grifos de trasvase.	- Compruebe que ningún tubo esté pellizcado. - Cerciórese de que la botella de nitrógeno no esté vacía y de que el manorreductor esté bien ajustado. Si el vino sigue sin salir, póngase en contacto con su distribuidor.



Cualquier intervención en el grupo frío deberá ser efectuada por un técnico frigorista que, antes de volver a poner en funcionamiento el aparato, deberá comprobar la estanquidad del circuito. Asimismo, cualquier intervención en el circuito eléctrico deberá ser realizada por un electricista cualificado.



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



II - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y NORMAS

I. Características técnicas

VOV3	
L x P x H (mm)	860 x 430 x 890
Escurridor solo (mm)	110 en saliente
Distancia grifo / escurridero (mm)	250
Capacidad en número de botellas (75 cl)	8 botellas en servicio (4 tintos + 4 blancos; u 8 rojos, u 8 blancos) 8 botellas de reserva a temperatura de servicio
Capacidad en número de botellas magnum (únicamente para VoV3 manual)	6 magnums en servicio (3 tintos + 3 blancos; u 6 rojos, u 6 blancos)
Peso en vacío (kg)	59
Regulación	Electrónico con visualización de temperatura. 2 compartimentos interiores para 2 zonas de temperatura.
Precisión de la visualización	+/- 1°C
Precisión de la regulación	+/- 1°C
Consumo en 24 h (a 20°C)	0.75 kWh
Temperatura ambiente de funcionamiento:	6 a 25°C
Potencia eléctrica (a 30 °C)	180 W
Tensión (V)	220-240
Fluido frigorígeno	R 134 A
Intervalo de temperatura aconsejada para los vinos blancos / rosados	6°C a 12°C
Intervalo de temperatura aconsejada para los vinos tintos	15°C a 19°C
Circuito de nitrógeno	- Tubo elastómero flexible que se adapta a las distintas alturas de las botellas - Regulador - Manómetro
Iluminación	- Diodos electroluminiscentes (LED)
varios	- Aparatos montados sobre 2 pies regulables - Fijación prevista en la parte posterior del aparato
Piloto de aviso de nitrógeno	Piloto en la parte delantera

II. Normas

El producto responde a las siguientes normas:

1 SEGURIDAD 2006/95/CE

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

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

2 CEM 2004/108/CE

Normas EN55014-1/2

WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

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

Temperatuur

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

Duisternis

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

Afwezigheid van trillingen

Trillingen verstoren het trage biochemische ontwikkelingsproces van de wijn en zijn vaak fataal voor de beste wijnen.

Natuurlijke ontluchting

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

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen

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

Australische wijnen

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

Overige wijnen

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

INHOUDSPGAVE



I – SCHEMATISCHE WEERGAVE

3



2 – BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

4



3 - ELEKTRISCHE VOEDING

4



4 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING

4



5 - INSTALLATIE

5-7

I-Plaatsing

II-Aansluiting stikstofles

III-Ingebruikname stikstoftoevoer

IV-Eerste gebruik

V-Installatie en ingebruikname wijnflessen

VI-Vervanging wijnflessen

VII-Gebruik van magnumflessen



6 - TEMPERATUURREGELING

8-9



7 - WAARSCHUWINGSLAMPJE STIKSTOF

9-10



8 - KENMERKEN VAN UW ELEKTRONISCHE VIN AU VERRE

11-12



9 - ALGEMEEN ONDERHOUD

I-Dagelijks onderhoud

II-Reiniging na elke verandering van wijnsoort

III-Onderhoud buitenkant

IV-Vervanging afvoerslang

13-16



10 - STORINGEN

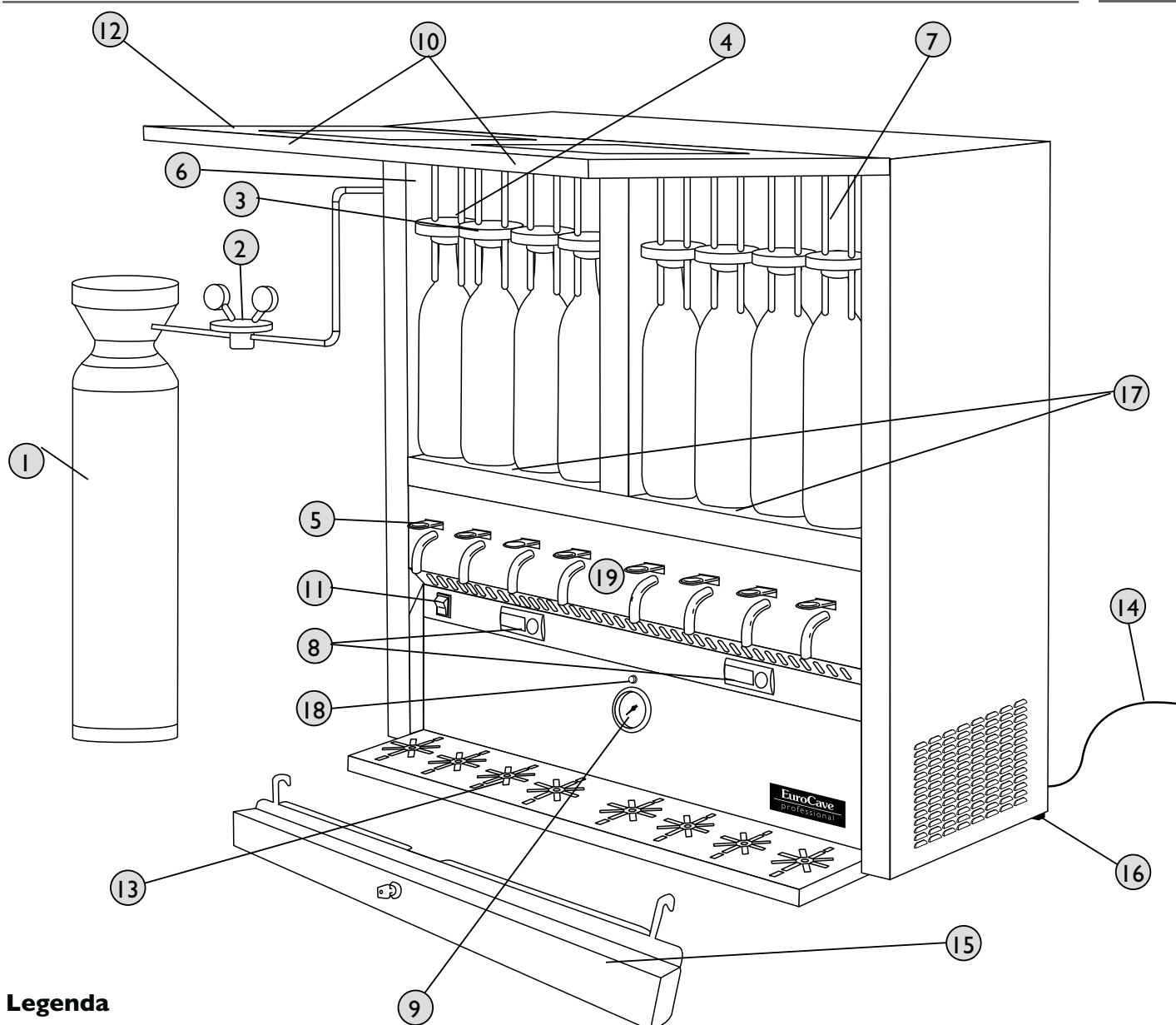
17



11 - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

18

I - SCHEMATISCHE WEERGAVE



Legenda

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



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

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



3 - ELEKTRISCHE VOEDING



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

*** niet geldig in bepaalde landen**

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



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

Ga met een beschadigd elektriciteits snoer naar uw dealer van EuroCave. Het koelfilter moet worden vervangen door een koelfilter met fabrieksgarantie. Sluit uw apparaat niet aan op een verdeelstopcontact. .



4 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING

Verwijdering van de verpakking:

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

Recycling: een gebaar van de burger

Elektrische en elektronische apparaten hebben mogelijk een schadelijk effect op het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggooien bij het ongesorteerde huisvuil. Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave (wijnkast, klimaatregelaar voor wijnkelders, Vin au Verre, Sowine Pro) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer. Bespreek dit met uw EuroCave-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave is geregeld. Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat het apparaat geen CFK.

• U kunt het volgende doen om energie te besparen:

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



5 - INSTALLATIE



I. Plaatsing

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

(schok, vervormingen,...)

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

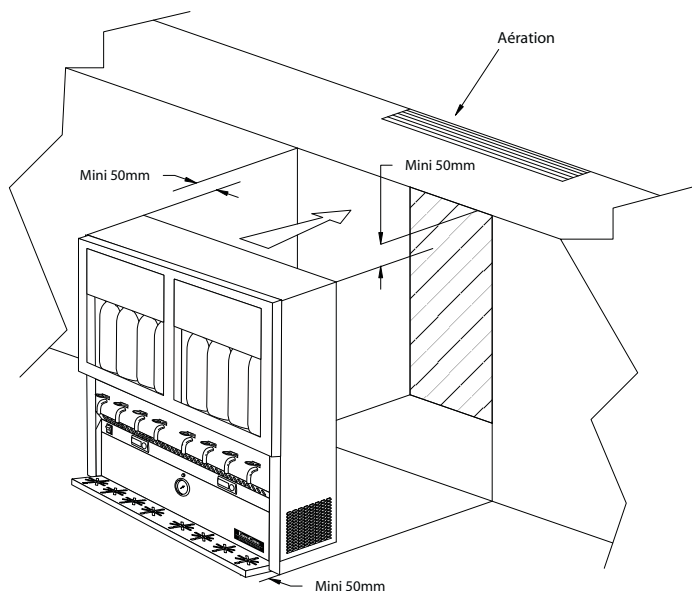
- voldoende vrije ruimte hebben aan de buitenkant voor een goede luchtcirculatie, met name aan de achterkant van het apparaat. Een ruimte van minimaal 60 mm wordt aanbevolen aan de zijkanten en de bovenkant van het apparaat (geen gesloten kast).
- een stabiele, vaste, vlakke en stevig aan de muur bevestigde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



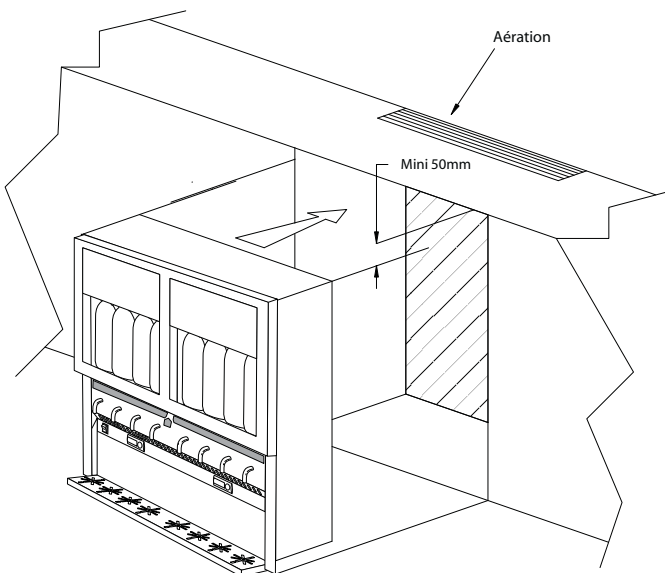
Laat het apparaat bij verplaatsing of installatie nooit meer dan 45° overhellen.



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



handmatige VOV 3



elektronische VOV 3



5 - INSTALLATIE

II. Aansluiting stikstoffles



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



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



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



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

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



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

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

Sluit het apparaat aan op het stopcontact.

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

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

Het waarschuwingslampje stikstof dient vervolgens uit te gaan.

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



IV. Eerste gebruik

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

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

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



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



V. Installatie en ingebruikname wijnflessen

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

VI. Vervanging wijnflessen

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

VII. Gebruik van magnumflessen (uitsluitend voor handmatige VOV3)

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

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



6- TEMPERATUURREGELING

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

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

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

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

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

Handmatige VOV3

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

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

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

3. 3. Als u klaar bent met het instellen van de temperatuur,

bevestigt u de nieuwe waarde door opnieuw de toets  in te drukken; de letters SET verschijnen opnieuw.

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

Elektronische VOV3

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

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

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



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

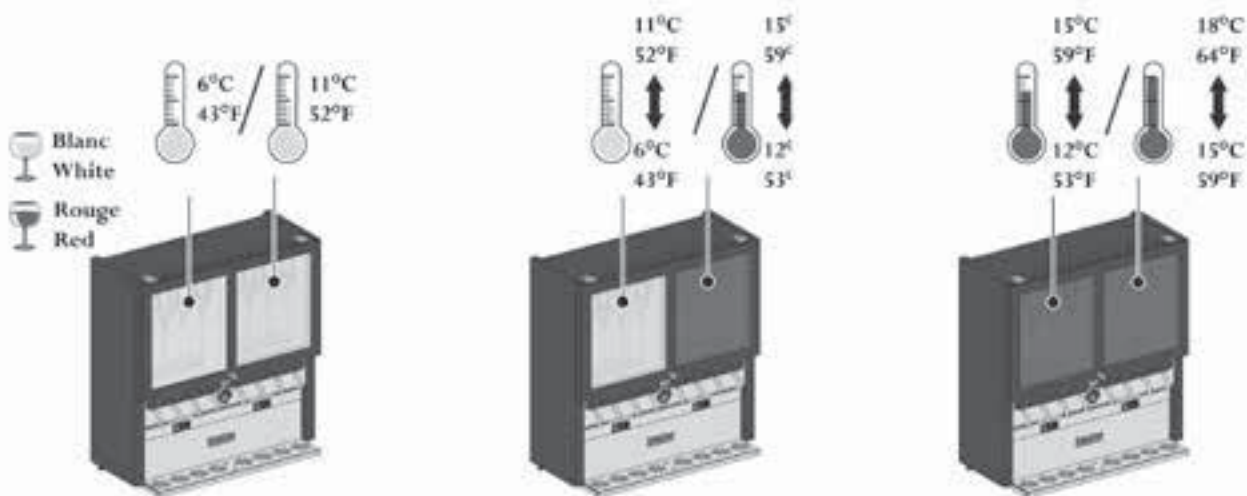


De omgevingstemperatuur van de ruimte waarin de Vin au Verre is geïnstalleerd dient tussen de 6°C en 30°C te liggen voor een goede werking van het apparaat. Buiten deze temperatuurgrenzen wordt de werking van het apparaat niet gegarandeerd.

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

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

Voorbeelden mogelijke configuraties



7 - WAARSCHUWINGSLAMPJE STIKSTOF



I. Handmatig VOV3-model

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

In dat geval:

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

Open de nieuwe fles

Controleer de drukregeling (tussen 1 en 2 bar)

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

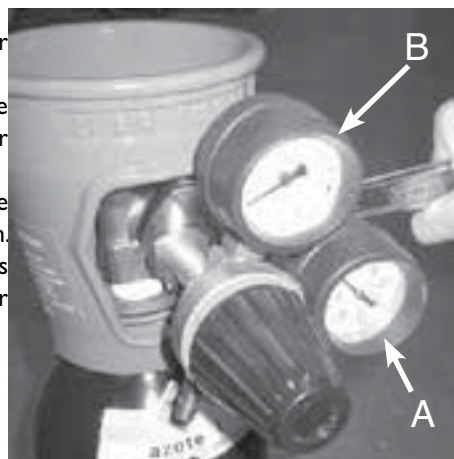
NB: met een stikstoffles Aligal I van het type B5 vloeibare lucht van 0,9 m3 kunnen ongeveer 600 flessen of 3000 glazen van 15 cl worden geserveerd.

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

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

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

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





7 - WAARSCHUWINGSLAMPJE STIKSTOF

II. Elektronisch VOV3-model

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

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



In dat geval:

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

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

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



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

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

Open de nieuwe fles

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

Bij het opnieuw inschakelen van uw apparaat moet het controlelampje uitgaan

8 - KENMERKEN VAN UW ELEKTRONISCHE VIN AU VERRE



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

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

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

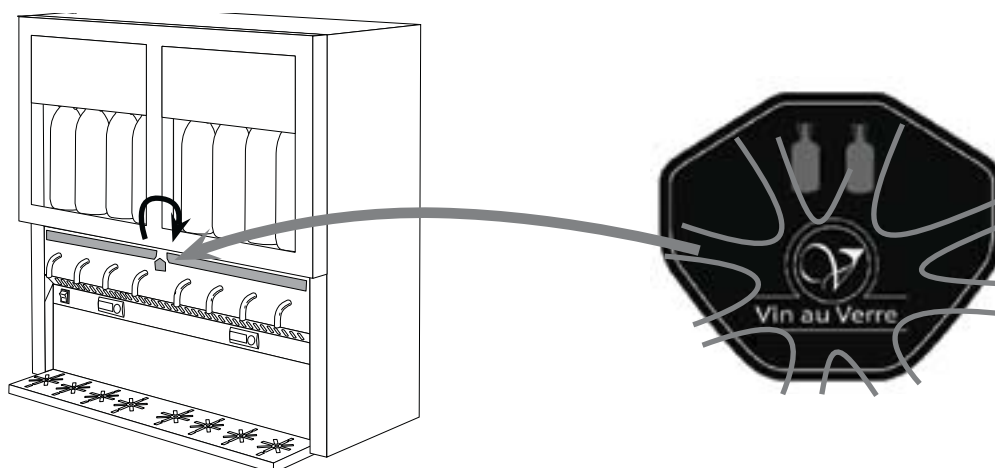
Elektronische dosering:

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

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



I. Normale werking / automatische modus:



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

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

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



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

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



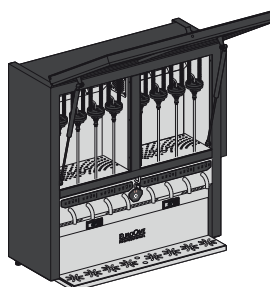


8 - KENMERKEN VAN UW ELEKTRONISCHE VIN AU VERRE

II. Werking in de handmatige modus

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

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



d e

n u l



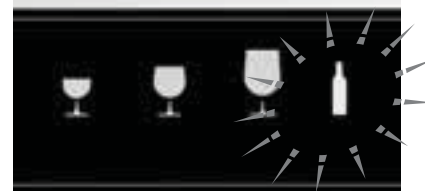
Bij het wisselen van een fles dient u een kleine hoeveelheid wijn te tappen door op een dosis te drukken, om de luchtslangen en overblijfselen van de vorige wijn te reinigen. Als u van wijn wisselt, dient u het circuit te reinigen - zie hoofdstuk 5 - IV.

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

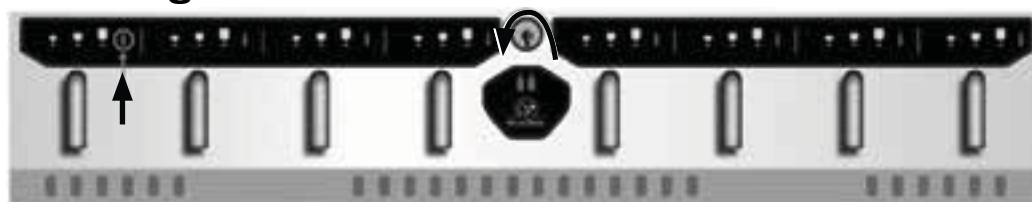


J\ Het wijnvolume dat wordt getapt in de handmatige modus wordt niet meegenomen in de berekening voor het einde van de fles.

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



III. Kalibrering doses



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

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

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

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

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

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

9 - DAGELIJKS ONDERHOUD



I. Dagelijks onderhoud

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

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



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

II. Reiniging na elke verandering van wijnsoort

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

III. Onderhoud buitenkant

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



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

IV. Vervanging afvoerslang

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

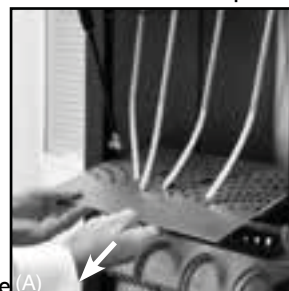
U kunt ze vervangen met de onderhoudsset. Als u geen onderhoudscontract hebt afgesloten, neem dan contact op met uw EuroCave-dealer om de benodigde slangenset te kopen.

Voor het vervangen van de afvoerslangen van de wijn:

• HANDMATIG VOV3-MODEL

I. Tap het apparaat af:

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

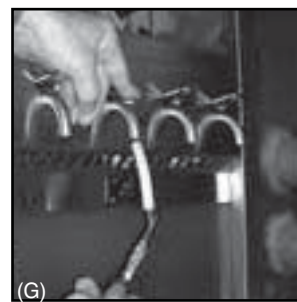




9 - ALGEMEEN ONDERHOUD

2. Verwijder de slang (flexibele slang)

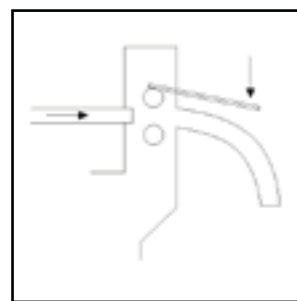
- Zet het rotulesysteem voor de aspiratie van de wijn schuin naar voren
- Haal de flexibele slang uit het aspiratiesysteem door hem naar achteren te trekken. Trek de slang van zijn plaats door hem naar onderen te trekken
- Houd de pallet ingedrukt en trek de afvoerkoker en de slang met behulp van een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



3. Installeer de slang (harde en flexibele slang)

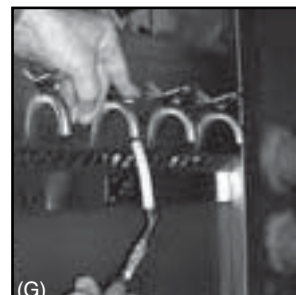
Installeer de slang (harde en flexibele slang)

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



4. Installeer de afvoerslang

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



5. Zet het apparaat weer in elkaar

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

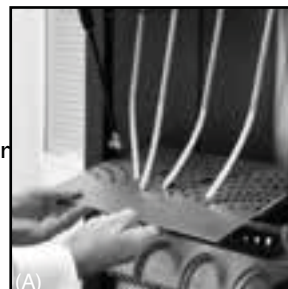
9 - ALGEMEEN ONDERHOUD



• ELEKTRONISCH VOV3-MODEL

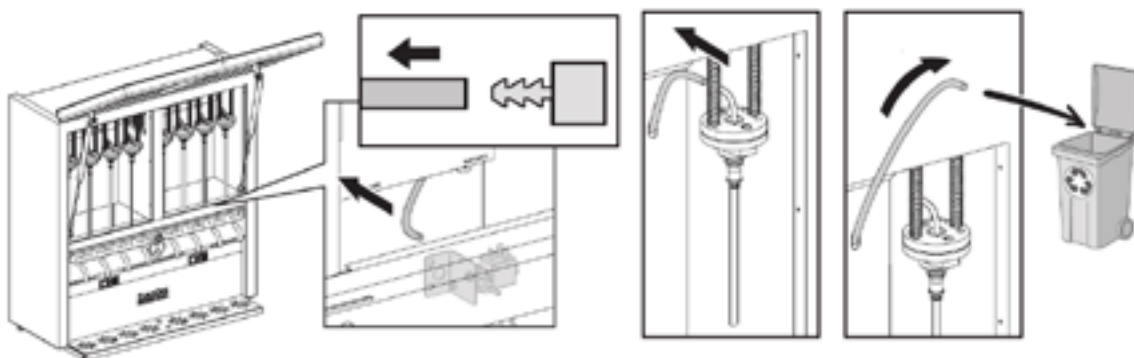
1. Tap het apparaat af:

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



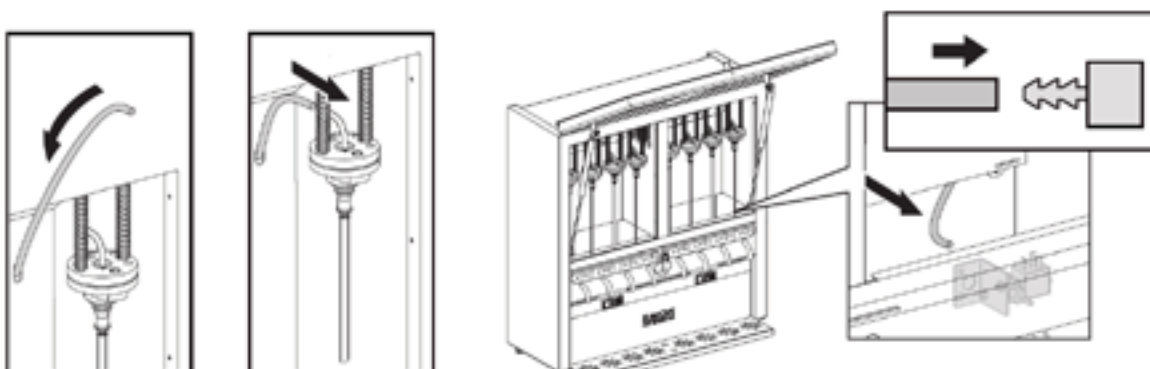
2. Verwijder de slang (flexibele slang)

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



3. Installeer de slang (flexibele slang)

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

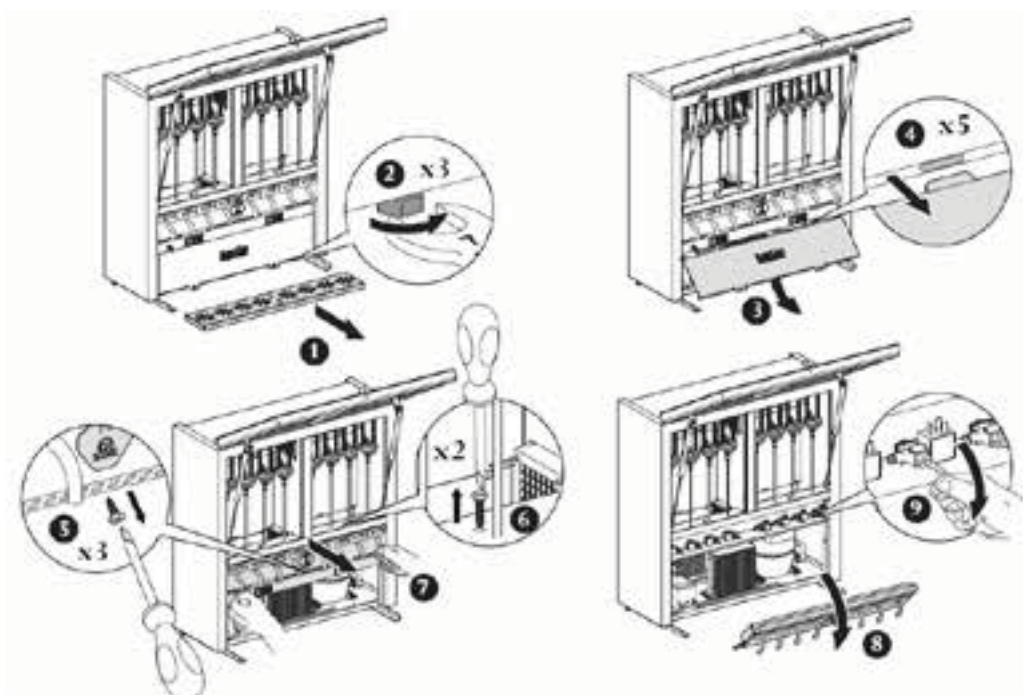




9 - ALGEMEEN ONDERHOUD

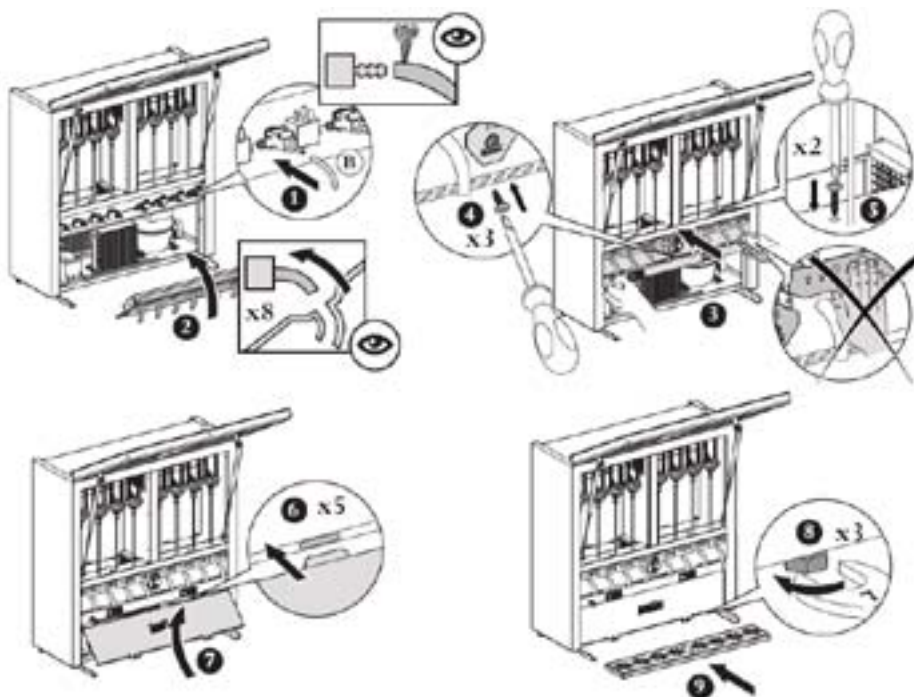
4. Demonteer de voorkant van het apparaat.

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



5. Verwissel de afvoerslangen en zet de platen weer vast

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



LET OP:

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

10 - STORINGEN



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



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



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

II - TECHNISCHE KENMERKEN EN NORMEN

I. Technische gegevens

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

II. Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 VEILIGHEID 2006/95/CE

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

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

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

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 sfrutta tutta la sua competenza per riunire i criteri essenziali al 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.

Il buio

La luce e in particolare la sua componente ultravioletta deteriora molto rapidamente il vino tramite l'ossidazione irreversibile dei tannini. Quindi è caldamente consigliato di conservare 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 spesso sono fatali ai migliori cru.

L'aerazione naturale

Un costante apporto di aria esterna filtrata si rivela indispensabile per prevenire la comparsa di cattivi odori ed evitare lo sviluppo di muffe.

Temperature usuali di servizio del vino

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
Linguadoca-Rossiglione	13 °C
Provenza Rosé	12 °C
Savoia	9 °C
Vini della Loira bianchi secchi	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
Verdhelo	7 °C

Altri vini

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

SOMMARIO



I - DESCRIZIONE

3



2 - IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

4



3 - ALIMENTAZIONE ELETTRICA

4



4 - PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E RISPARMI DI ENERGIA

4



5 - INSTALLAZIONE

5-7

I- Sistemazione

II. Collegamento della bombola di azoto

II- Messa in funzione dell'alimentazione di azoto

III- Primo utilizzo

IV- Installazione e messa in funzione delle bottiglie di vino

V- Sostituzione delle bottiglie di vino

VI- Utilizzo di bottiglie Magnum



6 - REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

8-9



7 - SPIA ALLARME AZOTO

9-10



8 - SPECIFICITÀ DEL VIN AU VERRE ELECTRONIC

11-12



9 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

I- Manutenzione quotidiana

II- Pulizia a ogni cambiamento di tipo di vino

III- Manutenzione esterna

IV- Sostituzione del tubo di miscela

13-16



10 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

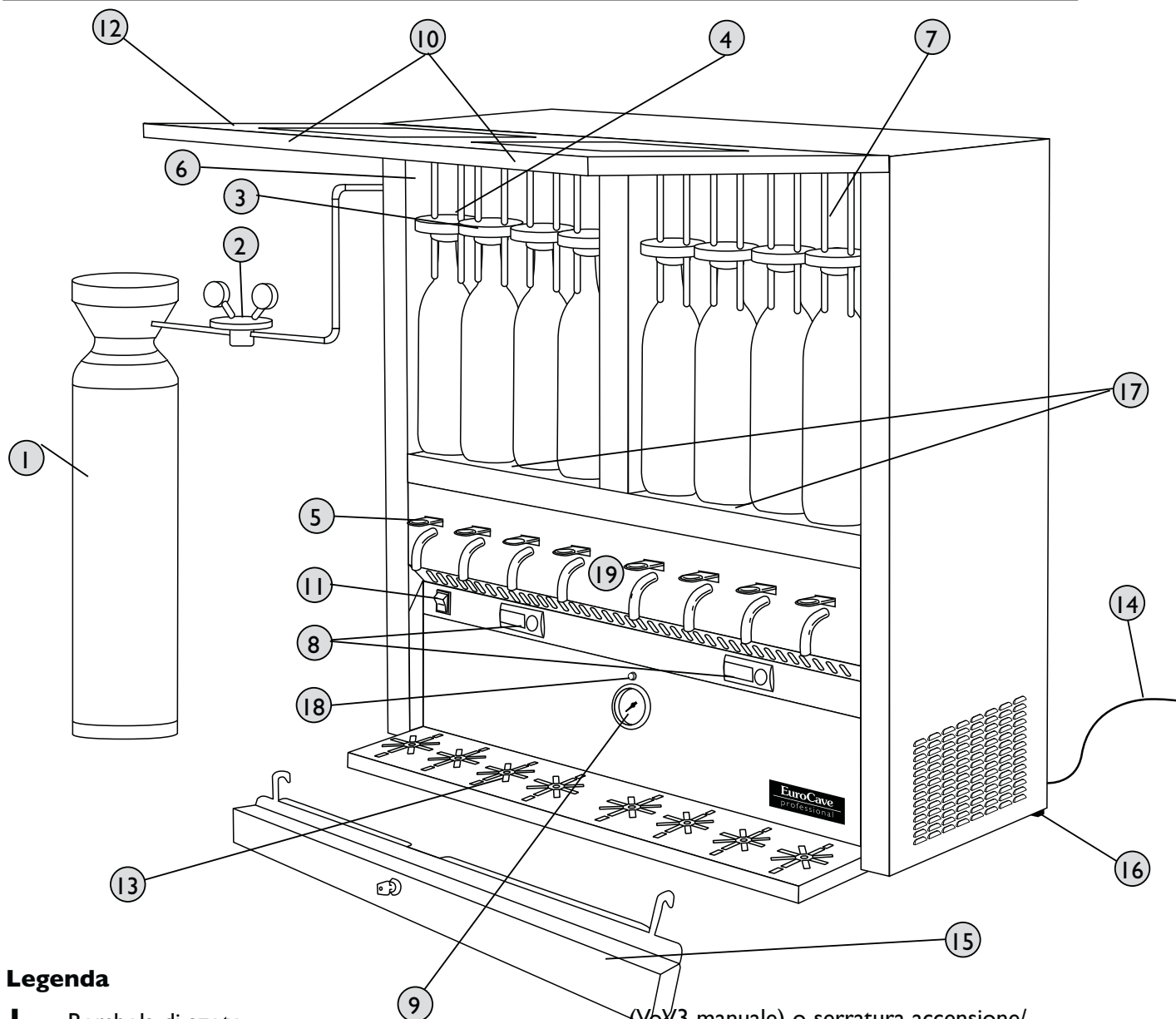
17



11 - CARATTERISTICHE TECNICHE E NORME

18

I - DESCRIZIONE



Legenda

- 1** Bombola di azoto
- 2** Riduttore di pressione
- 3** Sistema a snodo sferico di aspirazione del vino con tubo di miscita
- 4** Circuito bottiglia verso leva di distribuzione del vino
- 5** Leva di distribuzione del vino e rubinetto (VoV3 manuale) o tasti di selezione delle dosi (VoV3 electronic)
- 6/7** 2 comparti di messa a temperatura
- 8** 8 2 regolatori dello scomparto con display digitale
- 9** Manometro (solo per VOV3 manuale)
- 10** Illuminazione a LED
- 11** Interruttore accensione/spegnimento luce

(VoV3 manuale) o serratura accensione/spegnimento luce ed erogazione delle dosi (VoV3 electronic)

- 12** Porta a doppio vetro
- 13** Sgocciolatoio e griglia amovibile
- 14** Cavo d'alimentazione
- 15** Sistema di bloccaggio a chiave (solo per VoV3 manuale)
- 16** Piedini cilindrici regolabili
- 17** Ripiani
- 18** Pulsante spia allarme azoto (solo per il VoV3 manuale)

OPPURE Serratura di bloccaggio della porta e di controllo delle modalità (solo per il VoV3 electronic)



2 - IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di usare il Vin au Verre per la prima volta e conservarle per i futuri utilizzi.

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

- **Utilizzate l'apparecchio solo per l'uso previsto, come descritto nella presente guida. Non scollegate mai l'apparecchio dalla corrente tirando sul cavo d'alimentazione. Afferrate saldamente la spina del cavo e tirate dritto/in linea retta per toglierla dalla presa.**
- **Non usate un cavo screpolato o che presenti segni di usura sulla lunghezza. Fate immediatamente sostituire da un elettricista qualificato ogni cavo danneggiato. Non appoggiarsi o appendersi alla porta del Vin au Verre.**
- **Questo apparecchio non deve essere usato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o prive di esperienza o conoscenza, a meno che una persona responsabile della loro sicurezza li sorvegli o li abbia preventivamente istruiti sull'utilizzo dell'apparecchio. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio**



3 - ALIMENTAZIONE ELETTRICA



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

* non valido in alcuni paesi

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



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

Andate dal vostro rivenditore EuroCave abituale per cambiare il cavo di alimentazione se è danneggiato. Deve essere sostituito con un pezzo originale garantito dal costruttore. Non collegate l'apparecchio su una presa multipla.



4 - PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E RISPARMI DI ENERGIA

Smaltimento dell'imballaggio

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

Riciclaggio: un gesto responsabile

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche hanno degli effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Non dovete disfarvi dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai rifiuti municipali indifferenziati. Al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto EuroCave (Cantinetta per vini, Climatizzatore da cantina, Vin au Verre, Sowine Pro), potete affidare il riciclaggio del vostro vecchio apparecchio al vostro rivenditore EuroCave. Parlatene al vostro rivenditore EuroCave, vi preciserà le modalità di ritiro e di raccolta attuate in seno alla rete EuroCave. In conformità con le disposizioni legislative in materia di protezione e rispetto dell'ambiente, l'apparecchio non contiene C.F.C.

• Per risparmiare energia

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



5 - INSTALLAZIONE



I. Sistemazione

Al momento della consegna dell'apparecchio, assicuratevi, dopo il disimballaggio, che il Vin au Verre non presenti nessun difetto di aspetto esterno (urto, deformazione, ...).

Trasportate allora l'apparecchio verso la collocazione che avete scelto per lui. Questa collocazione dovrà:

- essere aperta sull'esterno, per garantire una circolazione d'aria sufficiente, in particolare sul retro dell'apparecchio. È raccomandato uno spazio minimo di 50 mm sui lati e sulla parte superiore dell'apparecchio (un armadio chiuso non è adatto);
- essere su un supporto stabile, solido, piano e solidamente fissato al muro. L'apparecchio dispone, sulla parte posteriore, di un sistema che permette il fissaggio al muro. Per evitare oscillazioni, vi consigliamo di realizzare questo fissaggio;
- disporre di un'alimentazione elettrica (presa standard, 230 V* (o 115 V* in funzione dei paesi in cui è usato), collegata a terra con disgiuntore differenziale e protetto da un fusibile (*in caso di dubbio, verificate la targhetta con i dati).

- Procedete alla regolazione dei piedini posteriori dell'apparecchio, in modo da mettere a livello il Vin au Verre (è raccomandato l'utilizzo di una livella a bolla).

- Srotolate poi il flessibile che si trova sul retro dell'apparecchio e lasciarlo in attesa di collegamento.

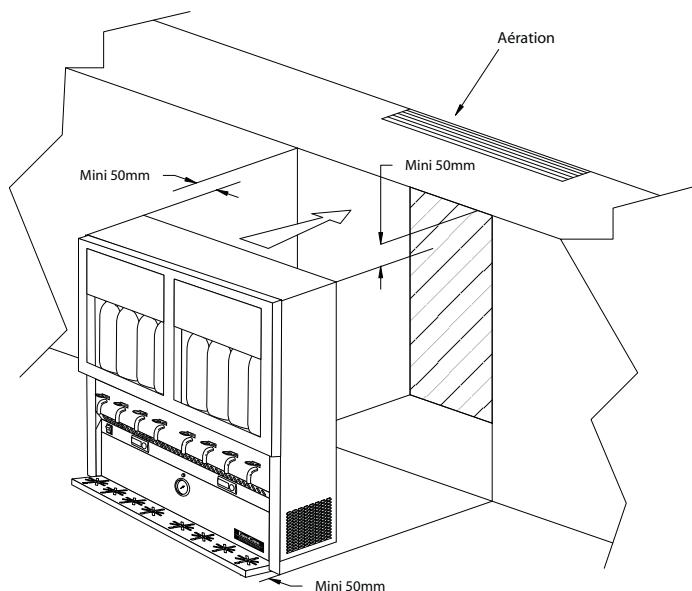
- Aspettate 48 ore prima di collegare il Vin au Verre.



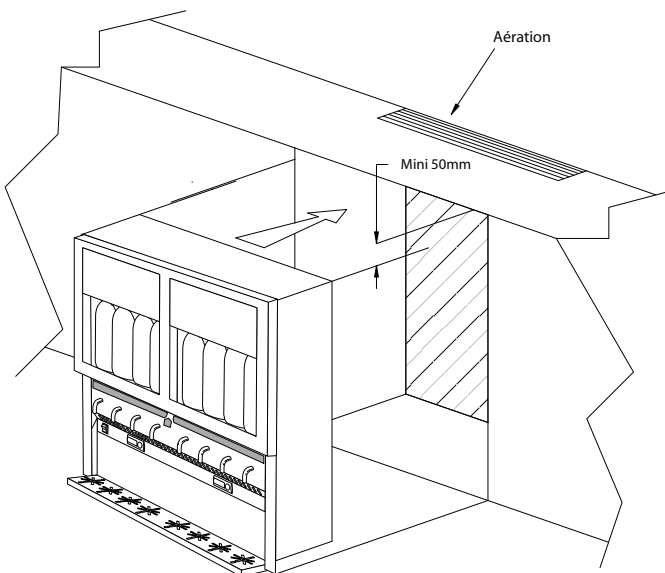
In occasione di uno spostamento o della sistemazione dell'apparecchio, non inclinarlo mai più di 45°.



In caso di installazione a incasso dell'apparecchio, rispettate le seguenti istruzioni



VOV 3 manuale



VOV 3 electronic



5 - INSTALLAZIONE

II. Collegamento della bombola di azoto



Scegliete la collocazione della bombola d'azoto e togliete la pastiglia protettiva.



Avvitare il riduttore di pressione sulla bombola usando una chiave.



Prendete il flessibile dell'apparecchio, fate scivolare il collare di serraggio sul flessibile e spingetelo sull'uscita del riduttore di pressione.



Stringete il collare sul flessibile con un cacciavite.

- Aprite la bombola di azoto, il manometro di destra indica una pressione di circa 200 bar quando la bombola è piena.
- Girate poi la rotella nera in senso orario, fino a mostrare una pressione compresa tra 1 e 2 bar.



IMPORTANTE: NON SUPERARE MAI LA PRESSIONE DI 2 BAR/29 PSI
ATTENZIONE: AL MOMENTO DELLA REGOLAZIONE DELLA PRESSIONE, PIÙ AVVITATE IL RUBINETTO, PIÙ LA PRESSIONE AUMENTA.

III. Messa in funzione dell'alimentazione di azoto (solo per il modello VOV3 manuale)

Mettere l'apparecchio in tensione collegando la presa all'alimentazione.

Prima di installare le bottiglie di vino, verificate l'inserimento dell'elettrovalvola con una lunga pressione sul pulsante Spia allarme azoto.

L'azoto è attivato automaticamente sin dall'innesto del rubinetto.

La spia di allarme azoto deve allora spegnersi.

Se non succede, consultare il capitolo 7.



IV. Primo utilizzo

Solo per il modello VoV3 electronic: girate la chiave di apertura della porta per spostare l'apparecchio in modalità manuale (il logo EuroCave lampeggia allora lentamente)

Prima del primo utilizzo, sciacquate il circuito con una bottiglia di acqua tiepida procedendo nel modo seguente:

- Prendete il tubo di miscela rigido e adattate la sua lunghezza in funzione dell'altezza della bottiglia. Il tubo deve raggiungere il fondo della bottiglia. (A)
- Inserite il tubo di miscela rigido nella bottiglia
- Sollevate la bottiglia fino al tappo. (B)
- Premete sulle molle per posizionare la bottiglia sul ripiano. (C)
- Mettete una caraffa sotto il rubinetto e azionate la leva di quest'ultimo per avviarlo.
- Una volta svuotata la bottiglia, spurgate i tubi dai resti di acqua premendo in modo continuo sulla leva di spillatura.
- Ripetete l'operazione per ogni circuito di bottiglie.
- Dopo ogni sistemazione della bottiglia, azionate la leva di distribuzione per sprigionare l'azoto e fare uscire l'aria dal collo della bottiglia.



NB: solo per il modello VoV3 Electronic, alla messa in tensione dell'apparecchio le due spie a forma di bottiglia (di colore arancione e rosso) al di sopra del logo, indicano che la macchina è in corso d'inizializzazione e di messa in pressione. Aspettare il loro spegnimento prima di spillare la prima dose.



V. Installazione e messa in funzione delle bottiglie di vino

- Prendete il tubo di miscela rigido e adattate la sua lunghezza in funzione dell'altezza della bottiglia
- Aprite la bottiglia di vino
- Installate il tubo nella bottiglia premendo la molla verso l'alto e bloccate la bottiglia appoggiandola sul ripiano nello scomparto scelto, in verticale rispetto al sistema a snodo sferico di aspirazione del vino
- Verificate che nessun tubo sia schiacciato
- Ripetete l'operazione per ogni bottiglia
- Dopo ogni sistemazione della bottiglia, azionate la leva di spillatura (VOV3 manuale) o premete uno dei tasti di comando (VOV3 electronic).

VI. Sostituzione delle bottiglie di vino

- Quando una bottiglia è vuota, toglietela inclinandola leggermente e tirate verso l'esterno
- Sgocciolate il tubo di miscela rigido
- Se continuate a utilizzare lo stesso tipo di vino, procedete come indicato nel paragrafo (vedere 5-V)
- Se cambiate tipo di vino, procedete alla pulizia del circuito e del tubo di miscela usando una bottiglia di acqua tiepida (vedere 5-IV).

VII. Utilizzo di bottiglie Magnum (solo per il VOV3 manuale)

Il Vin au Verre è stato studiato per ricevere tutti i tipi di bottiglie. Il suo pratico procedimento a snodo sferico su molle vi permette di installare facilmente le bottiglie Magnum come le altre bottiglie. Per farlo, spostate il sistema a snodo sferico di aspirazione del vino togliendolo delicatamente dalla sua base. Posizionatelo poi sulla base posteriore. Adattate la lunghezza del tubo trasparente all'altezza della bottiglia. Il tubo deve raggiungere il fondo della bottiglia. Potete fare coabitare fino a 3 bottiglie Magnum in ogni scomparto.

NB: se l'apparecchio resta inutilizzato per un lungo periodo, togliete le bottiglie di vino, sciacquate i tubi di passaggio del vino, chiudete il rubinetto della bombola di azoto, fate uscire l'azoto restante, bloccate i rubinetti sulla posizione aperta (con dei collari di serraggio).



6- REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA

L'apparecchio è dotato di 2 regolatori di temperatura sulla facciata che permettono di regolare indipendentemente la temperatura di ogni scomparto. Ogni regolatore si trova al di sotto dello scomparto che comanda.

Potete regolare le temperature per una messa a temperatura di:

- 4 bottiglie di vino bianco + 4 bottiglie di vino rosso
- 8 bottiglie di vino rosso
- 8 bottiglie di vino bianco

Durante il funzionamento, il valore indicato sui display, quando non si maneggiano i tasti, è sempre la temperatura interna dello scomparto.

La regolazione della temperatura desiderata per ogni scomparto si fa nel modo seguente

VOV3 manuale

1. Premete il tasto  per 2 secondi, compaiono le lettere "SET" apparissent, premete di nuovo  e il valore prefissato è allora visualizzato con un punto lampeggiante (temperatura programmata in modo predefinito).
2. Potete allora modificare il valore prefissato premendo i tasti  e  (visualizzazione di un punto lampeggiante).
3. Una volta terminata la regolazione, convalidate questo nuovo valore ripremendo il tasto , compaiono di nuovo le lettere SET.
4. Dopo qualche secondo la visualizzazione torna automaticamente alla temperatura interna dello scomparto.

VOV3 Electronic

1. Premete il tasto , le lettere "SET I" lampeggiano poi compare la temperatura prefissata.
2. Potete allora modificare il valore prefissato premendo i tasti  e .
3. Una volta terminata la regolazione, convalidate questo nuovo valore premendo il tasto **P**, il nuovo valore prefissato è salvato e la visualizzazione torna alla temperatura interna dello scomparto.



NB: la temperatura consigliata per lo scomparto fresco è situata tra 6 °C e 12 °C, e per lo scomparto temperato tra 15 °C e 19 °C. Il valore prefissato può essere impostato tra 6 °C e 22 °C in ogni scomparto.

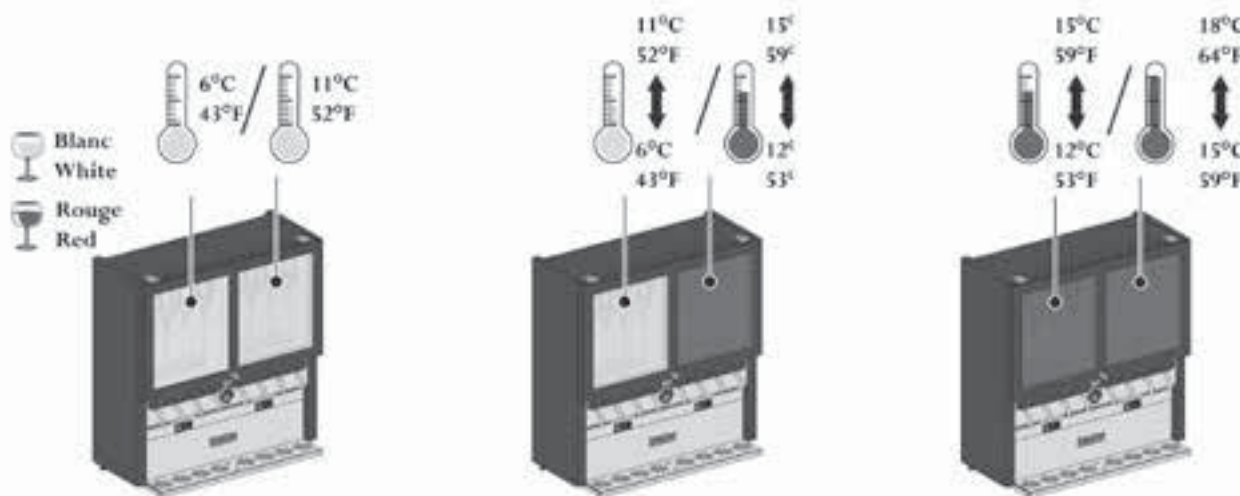


La temperatura ambiente della stanza in cui è installato il Vin au Verre deve avere una temperatura compresa tra 6 °C e 30 °C per un buon funzionamento. Oltre questi limiti le temperature di funzionamento non sono garantite.

L'apparecchio è dotato di un elemento riscaldante che permette l'utilizzo del Vin au Verre in una temperatura ambiente compresa tra 6 °C e 30 °C. L'elemento riscaldante è messo nello scomparto di destra dell'apparecchio.

Se volete mettere dei vini a una temperatura di servizio superiore alla temperatura ambiente, dovete obbligatoriamente mettere le bottiglie nello scomparto di destra. La temperatura dello scomparto di sinistra non può essere superiore alla temperatura ambiente.

Esempi di configurazioni possibili



7 - SPIA ALLARME AZOTO



I. Modello VOV3 manuale

L'apparecchio è dotato di una spia allarme azoto che permette di controllare la pressione. Siete così sicuri che il Vin au Verre sia alla giusta pressione e quindi protegge dall'ossidazione le bottiglie iniziate. Il pulsante spia allarme azoto si accende non appena la pressione scende al di sotto di 100 mb (0,1 bar), fatto che può corrispondere a una microperdita di azoto.

In questo caso:

- verificate che le guarnizioni di tenuta dei sistemi a snodo sferico di aspirazione del vino siano correttamente posizionate e centrate nei colli delle bottiglie. Poi premete il pulsante. Il manometro deve allora risalire e la spia spegnersi;
- se la spia resta accesa, verificate i manometri della bombola d'azoto. Se gli aghi dei 2 manometri indicano la cifra 0, significa che la bombola di azoto è vuota e che bisogna quindi sostituirla.

Chiudete la bombola di azoto, svitate il riduttore di pressione della bombola e rimettetelo sulla bombola piena (consultare il paragrafo 5II).

Aprirete la bombola nuova.

Verificate la regolazione della pressione (tra 1 e 2 bar).

Poi premete il pulsante. Il manometro del Vin au Verre deve allora risalire e la spia spegnersi.

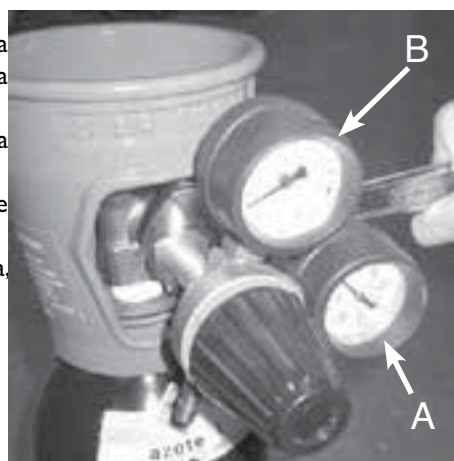
NB: una bombola di azoto Aligal I di tipo B5 Air Liquide da 0,9 m³ permette di servire circa 600 bottiglie, cioè 3000 bicchieri da 15 cl.

- Se il manometro di destra (A) della bottiglia di azoto indica una pressione superiore a zero, significa che il riduttore di pressione ha dovuto essere svitato.

Riavvitatela girando la rotella nera in senso orario fino a visualizzare una pressione compresa tra 1 e 2 bar sul manometro di sinistra (B).

Poi premete il pulsante. Il manometro del Vin au Verre deve allora risalire e la spia spegnersi.

- Se nonostante queste procedure la spia luminosa azoto resta accesa, contattate il vostro distributore EuroCave.





7 - SPIA ALLARME AZOTO

II. Modello VOV3 electronic

L'apparecchio è dotato di una spia allarme azoto che permette di controllare la pressione. Siete così sicuri che il Vin au Verre protegga le bottiglie dall'ossidazione iniziate.

La spia allarme azoto si accende non appena la pressione si abbassa, cosa che può corrispondere a una microperdita di azoto.



In questo caso:

- spostate l'apparecchio in modalità manuale girando la chiave di bloccaggio porta sulla posizione aperta (spia EuroCave che lampeggia lentamente). Verificate che le guarnizioni di tenuta dei sistemi di aspirazione del vino siano correttamente posizionate e centrate nei colli delle bottiglie. Poi spostate l'apparecchio in modalità automatica richiudendo la porta a chiave (logo EuroCave acceso) la spia deve spegnersi.

In caso di errore persistente contattate il rivenditore EuroCave più vicino.

- Se la spia rossa si accende, verificate i manometri della bombola di azoto. Se gli aghi dei 2 manometri indicano la cifra 0, significa che la bombola di azoto è vuota e che quindi bisogna sostituirla.



In caso di mancanza di gas (bottiglia rossa di sopra del logo) è impossibile utilizzare la macchina in modalità automatica. Questo difetto blocca qualsiasi utilizzo automatico e obbliga l'utilizzatore a mettersi in modalità manuale per risolvere questo problema.

Chiudete la bombola di azoto, svitate il riduttore di pressione dalla bombola e rimettetelo sulla bombola piena (consultare il paragrafo 5.II).

Aperte la bombola nuova.

Verificate la regolazione della pressione (tra 1,5 e 2 bar).

Al riavvio dell'apparecchio la spia deve spegnersi

8 - SPECIFICITÀ DEL VIN AU VERRE ELECTRONIC



NB: l'apparecchio VoV3e è previsto per funzionare in modalità autonoma o con delle opzioni: VoVbox (tracciabilità con interfaccia registratore di cassa) o self-service.

Le informazioni contenute in queste istruzioni sono applicabili qualunque sia la modalità di funzionamento.

Per le specificità delle funzioni VoVbox o Self-Service, consultare la guida d'uso EuroCave Professional.

Dosaggio elettronico :

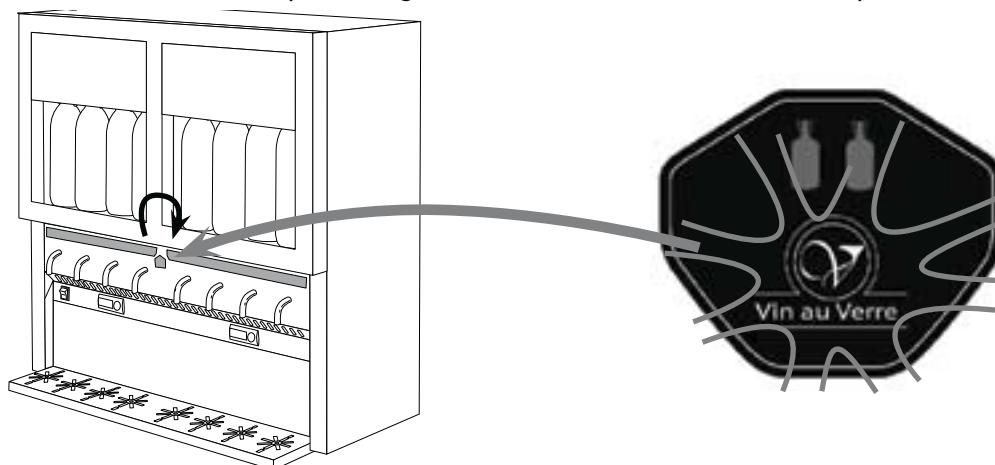
L'apparecchio è dotato di un sistema di dosaggio elettronico. Ogni bottiglia può essere servita in tre dosi che possono essere impostate.

I valori delle dosi sono stati pre-impostati in fabbrica su 3-6-12 cl. In seguito i valori delle dosi possono essere configurati dall'utilizzatore e diventeranno i nuovi valori d'utilizzo.



I. Funzionamento normale / modalità automatica :

La modalità automatica si ottiene chiudendo la porta. Il logo Vin au Verre si accende allora in modo permanente.



Per erogare una dose, premere in modo deciso il tasto corrispondente sulla pulsantiera.

Quando non resta più liquido sufficiente nella bottiglia per servire la dose massima, si accende la spia "bottiglia vuota" (bottiglia arancione accanto alle dosi). L'accensione di questa spia non blocca la distribuzione, per azzerare questo contatore consultare il funzionamento in modalità manuale (qui sotto).



NB: la chiave che si trova a sinistra dell'apparecchio serve a comandare la luce, ma anche l'erogazione del Vin au Verre.

- Quando la luce è accesa, l'erogazione è possibile.
- Quando la luce è spenta, l'erogazione è bloccata.





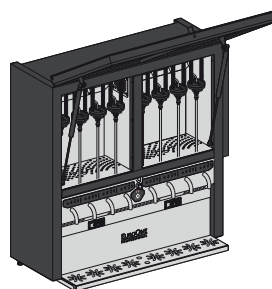
8 - SPECIFICITÀ DEL VIN AU VERRE ELECTRONIC

II. Funzionamento in modalità manuale

Per attivare la modalità manuale bisogna girare la chiave di bloccaggio lasciare la macchina sbloccata. Il logo si mette a lampeggiare lentamente quando l'apparecchio è in questa modalità di funzionamento.

La modalità manuale vi permette di:

- cambiare una bottiglia
- erogare manualmente il vino, premendo uno dei tasti al di sopra dei rubinetti.
- azzerare il contatore di erogazione di ogni bottiglia per indicare all'apparecchio che la bottiglia è piena



**Al momento della sostituzione della bottiglia spillare una piccola quantità di vino premendo su una dose per spurgare i tubi dall'aria e dai residui del vino precedente.
Se si cambia tipo di vino, procedere alla pulizia del circuito – cfr. capitolo 5 - IV.**

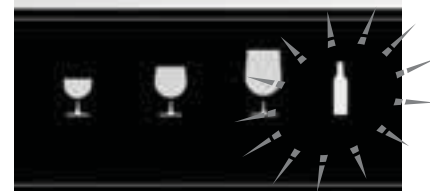
Per versare manualmente del vino, premere il tasto di dose piccola, media o grande corrispondente alla bottiglia che volete servire. Finché tenete premuto il tasto, il vino uscirà.



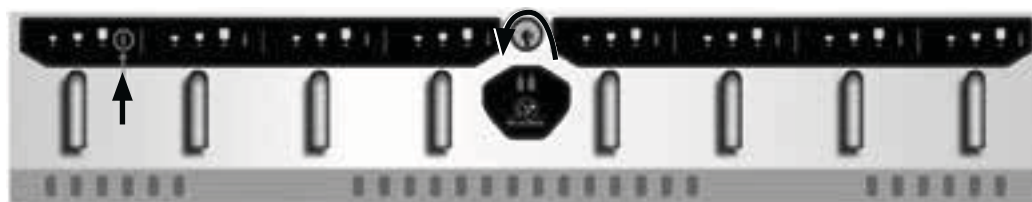
Il volume di vino erogato in modalità manuale non è preso in considerazione nel calcolo di fine bottiglia.

Per azzerare il contatore del volume erogato da una bottiglia, basta premere il tasto bottiglia vuota corrispondente alla bottiglia che volete azzerare, la spia "bottiglia vuota" si mette a lampeggiare per confermare l'azione. È possibile azzerare un contatore anche se la spia "bottiglia vuota" non è accesa.

Per uscire dalla modalità manuale, richiudere la macchina e bloccarla con la chiave centrale.



III. Taratura delle dosi



Questa modalità permette di configurare le dosi e la capacità di una bottiglia. Attenzione: una volta modificate le regolazioni, queste diventano le nuove regolazioni predefinite della macchina.

Per entrare in modalità taratura, procedere nel modo seguente: premete a lungo il bottone "bottiglia vuota" del primo rubinetto a sinistra (vedere qui sopra segno 1), sbloccando contemporaneamente l'apparecchio con la chiave (segno 2), fino a sentire un bip. Il logo Vin au Verre lampeggia allora rapidamente.

Una volta in questa modalità, potete configurare:

- il volume di vino desiderato per ogni dose,
- e anche la capienza totale della bottiglia,

Potete fare questa operazione per ciascuna delle otto bottiglie. Per farlo, tenete premuto il tasto fino a ottenere la dose di vino voluta (possibilità di effettuare più pressioni successive per una regolazione precisa della dose.).

La configurazione delle dosi va fatta una dopo l'altra, è impossibile regolare 2 dosi contemporaneamente. Con lo stesso metodo è possibile anche configurare il segnale di fine bottiglia. Per farlo, riempire una bottiglia di acqua, metterla nello scomparto e premere il bottone di azzeramento (la bottiglia si vuota) fino al livello che volete configurare come livello basso di allarme.

Una volta tarate le dosi, ri-bloccare la porta per ripassare nella modalità automatica

9 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA



I. Manutenzione quotidiana

Per non alterare la qualità dei vini che proponete, pulite il Vin au Verre ogni giorno a fine servizio:

- l'esterno con uno straccio umido
- l'interno con un piccolo scovolino o immergendo il rubinetto in un bicchiere di acqua tiepida



Se non effettuate questa manutenzione quotidianamente, i residui di vino che restano nei rubinetti di spillatura possono ossidarsi, rischiando di dare un cattivo gusto al primo bicchiere servito al servizio seguente.

II. Pulizia a ogni cambiamento di tipo di vino

Pulite anche il circuito a ogni cambiamento di tipo di vino con una bottiglia di acqua tiepida che posizionate al posto della bottiglia di vino (vedere 5-IV).

III. Manutenzione esterna

Per la manutenzione dell'esterno dell'apparecchio, applicate un prodotto speciale inox poi asciugate con uno straccio morbido.



Non pulite con sostanze abrasive o clorate che rischiano di deteriorare l'apparecchio.

IV. Sostituzione del tubo di mescita

I tubi di mescita del vino sono dei pezzi d'usura, si raccomanda di sostituirli 2 volte all'anno.

Il kit di manutenzione vi permette di sostituirli. Se non avete sottoscritto la prestazione di manutenzione, rivolgetevi al vostro rivenditore EuroCave per comprare il kit di tubi necessario.

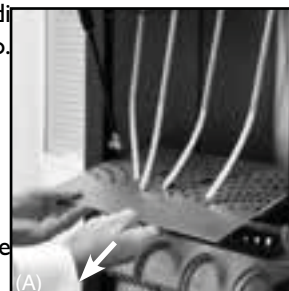
Per sostituire i tubi di mescita del vino:

• MODELLO VOV3 MANUALE

1. Spurgate l'apparecchio:

- svuotate l'apparecchio del suo contenuto di bottiglie;
- installate una bottiglia contenente acqua successivamente sotto ogni testa e sciacquate il circuito;
- togliete la bottiglia dell'acqua e sostituirla con una bottiglia vuota;
- spurgate totalmente i tubi di mescita in un bicchiere premendo più volte la leva di spillatura.
- scollegate la presa elettrica del VOV;
- togliete la bottiglia vuota;
- togliete il ripiano da ogni scomparto (A).

2. Togliete il tubo (tubo morbido)

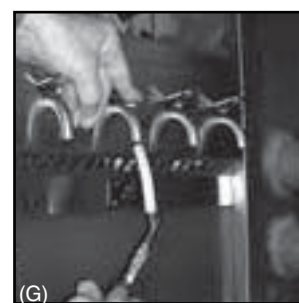




9 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

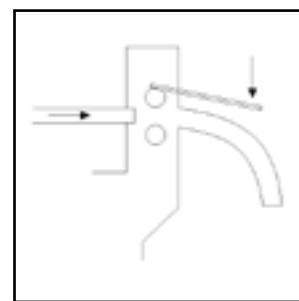
- Inclinate in avanti il sistema a snodo sferico di aspirazione del vino.
- Togliete il tubo morbido del sistema d'aspirazione tirandolo indietro.
- Togliete il tubo dalla sua sede tirandolo verso il basso.
- Premete in modo continuo sulla leva e, con una piccola pinza a becco sottile, tirate la guarnizione di mescita e il tubo per estrarli dal rubinetto.

3. Installate il tubo (tubo rigido e morbido)



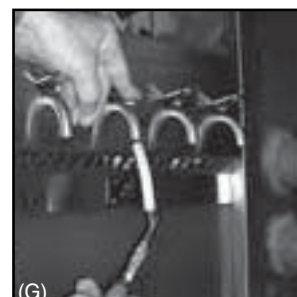
Installate il tubo (tubo rigido e morbido)

- Prendete il nuovo tubo fornito.
- Fate passare il tubo morbido nel foro della parete interna, sul retro. Spingete delicatamente il tubo dietro la lamiera.
- Recuperate il tubo dal fondo della parete. (I)
- Fate passare la parte morbida nel rubinetto dall'interno dello scomparto premendo in modo continuo la leva.
- (J) Recuperatelo dall'altro lato sulla facciata dell'apparecchio.



4. Installate il tubo di mescita

- Inserite il tubo morbido sul tubo rigido facendo attenzione che il foro di sfiato si trovi sopra.
- Inserite il tubo rigido nel tubo inox premendo in modo continuo sul rubinetto.



5. Rimontate l'apparecchio

- Fate attenzione che i tubi non siano piegati
- Rimettete i ripiani.
- Ricollegate la presa elettrica
- Sciacquate i circuiti con una bottiglia di acqua tiepida.
- Spurgate i circuiti e installate le bottiglie (vedere capitolo installazione).

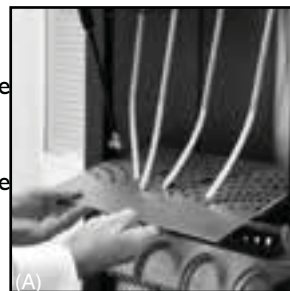
9 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRORDINARIA



• MODELLO VOV3 ELECTRONIC

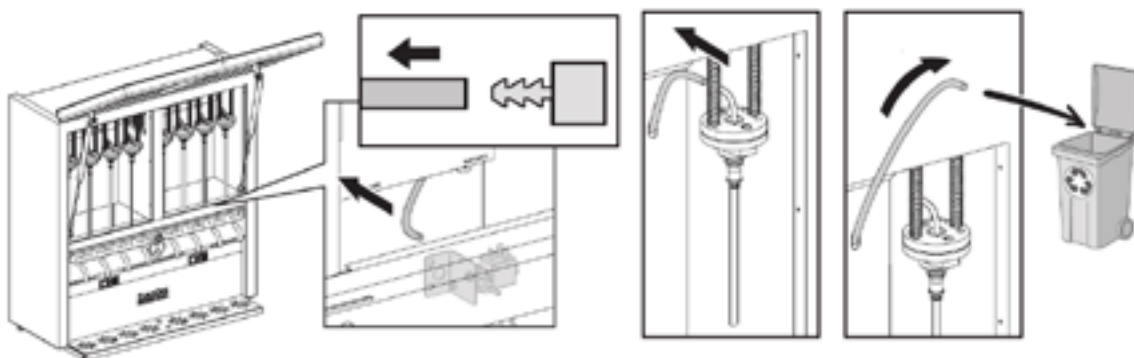
1. Spurgate l'apparecchio:

- svuotate l'apparecchio dal suo contenuto di bottiglie;
- installate una bottiglia contenente acqua successivamente sotto ogni testa e sciacquate il circuito;
- togliete la bottiglia d'acqua e sostituirla con una bottiglia vuota;
- spurgate totalmente i tubi di miscela in un bicchiere premendo più volte il bottone di comando di erogazione;
- scollegate la presa elettrica del VOV;
- togliete la bottiglia vuota;
- togliete il ripiano di ogni scomparto.



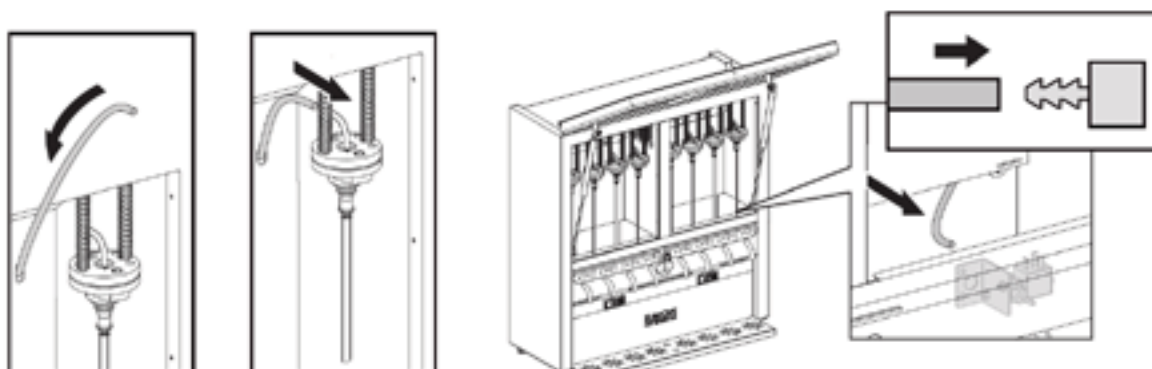
2. Togliete il tubo (tubo morbido)

- Inclinate in avanti il sistema a snodo sferico del vino.
- Togliete il tubo morbido del sistema di aspirazione tirandolo indietro.
- Togliete il tubo morbido della valvola di erogazione tirandolo indietro.
- Togliete il tubo dalla sua sede tirandolo avanti



3. Installate il tubo (tubo morbido)

- Prendete il nuovo tubo
- Fate passare il tubo morbido nel foro della parete interna, sul retro. Spingete delicatamente il tubo dietro la lamiera.
- Recuperate il tubo dal fondo della parete.
- Inserite il tubo sul sistema a snodo sferico.
- Inserite il tubo nella valvola di erogazione del vino.

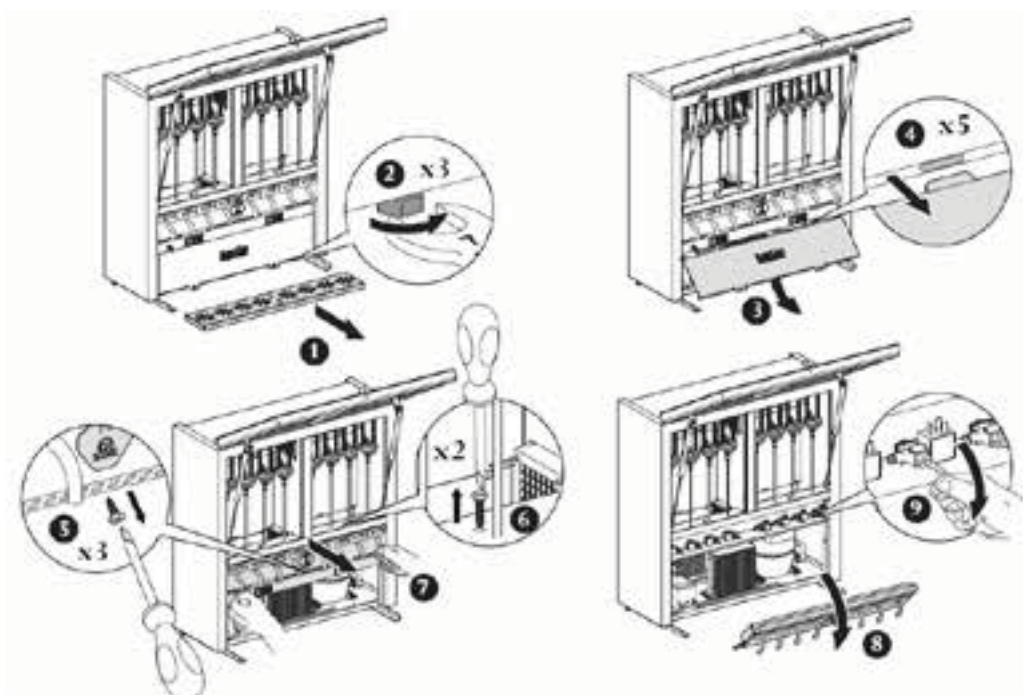




9 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

4. Smontate la faccia anteriore dell'apparecchio.

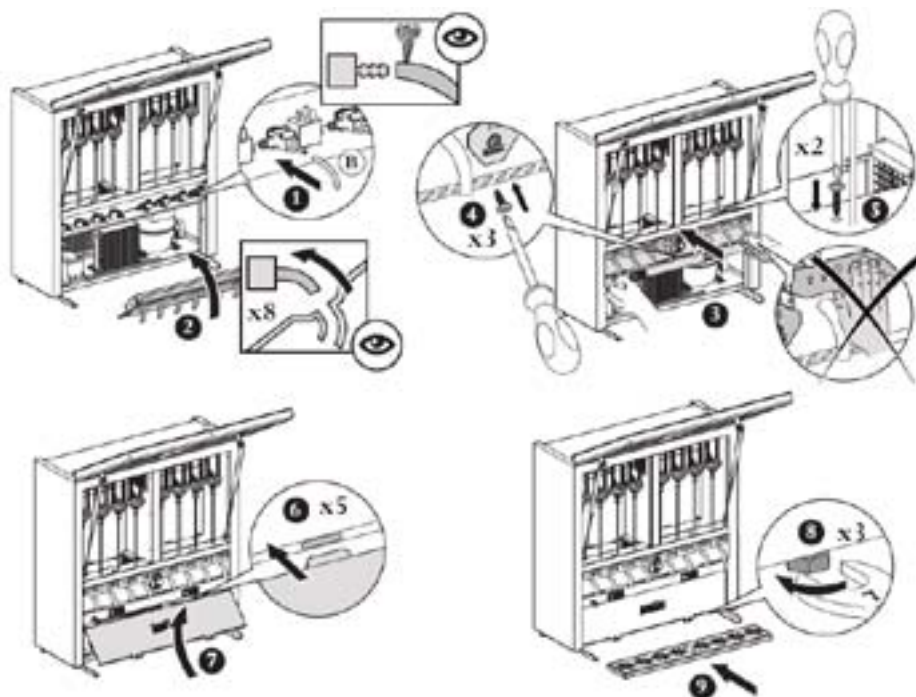
- Allentate le tre viti esagonali sotto la lamiera EUROCAVE Professional e togliete la lamiera.
- Svitare le tre viti piatte della faccia anteriore, e le due viti piatte situate nello scomparto.
- Togliete la faccia anteriore tirandola delicatamente per i tubi di mescita.



5. Cambiate i tubi di mescita e rifissate le lamiere.

- Togliete ogni tubo di mescita.
- Reinserite i nuovi tubi facendo attenzione a posizionare bene il foro di sfiato sulla parte superiore.
- Reinserite la faccia anteriore adattando i nuovi tubi di fronte al loro passaggio sulla lamiera.
- Fate attenzione a non spingere la faccia anteriore per i dispositivi di comando in lexan, ma per le parti metalliche.
- Rifissate la lamiera con le 5 viti piatte.

Reinserite la lamiera EUROCAVE Professional e rifissatela stringendo le 3 viti esagonali.



ATTENZIONE

Se avete sottoscritto una prestazione di manutenzione di EuroCave Professional, questa procedura deve essere realizzata da un tecnico utorizzato.

10 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO



Incidenti possibili	Azioni correttive
All'accensione	
Il compressore non funziona, mentre la temperatura richiesta nello/negli scomparto/i è inferiore alla temperatura ambiente.	1 Assicuratevi dell'alimentazione della presa di corrente connettendovi un qualsiasi apparecchio elettrico. 2 Regolate il regolatore dello scomparto sinistro al valore minimo. Se dopo le fasi 1 e 2 non potete constatare l'avviamento effettivo del compressore, contattate il vostro distributore EuroCave.
Il compressore non si ferma mai e siete nel campo di temperatura ambiente di funzionamento (da 6 °C a 25 °C).	1 -Verificate di avere rispettato le istruzioni d'installazione dell'apparecchio e che la circolazione dell'aria non sia ostruita. 2- Impostate il regolatore dello scomparto sinistro sul valore massimo. Se dopo le fasi 1 e 2 il compressore non si ferma, staccate dalla corrente l'apparecchio e contattate il vostro distributore EuroCave.
Durante il funzionamento	
Il vino non esce dai rubinetti di erogazione.	- Assicuratevi che nessun tubo sia schiacciato. - Assicuratevi che la bombola di azoto non sia vuota e che il riduttore di pressione sia regolato bene. Se il vino non esce ancora, contattate il vostro distributore.



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

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



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



II - CARATTERISTICHE TECNICHE E NORME

I. Caratteristiche tecniche

VOV3	
L x P x A (mm)	860 x 430 x 890
Solo sgocciolatoio (mm)	110 sporgente
Distanza rubinetto / sgocciolatoio (mm)	250
Capacità in numero di bottiglie (75 cl)	8 bottiglie in servizio (4 rossi + 4 bianchi; 8 rossi; 8 bianchi) 8 bottiglie in riserva a temperatura di servizio
Capacità in numero di bottiglie magnum (solo per il VoV3 manuale)	6 magnums in servizio (3 rossi + 3 bianchi; 6 rossi; 6 bianchi)
Peso a vuoto (kg)	59
Regolazione	Elettronica con display della temperatura. 2 scomparti interni per 2 zone di temperatura.
Precisione della visualizzazione	+/- 1°C
Precisione della regolazione	+/- 1°C
Consumo per 24 H (a 20 °C)	0.75 kWh
Ambiente di funzionamento	da 6 a 25°C
Potenza elettrica (a 30°C)	180 W
Tensione (V)	220-240
Fluido frigorifero	R 134 A
Campo di temperatura consigliato per i vini bianchi / rosé	da 6°C a 12°C
Campo di temperatura consigliato per i vini rossi	da 15°C a 19°C
Circuito di azoto	- Tubo in elastomero morbido per adattarsi alle varie altezze delle bottiglie - Riduttore di pressione - Manometro
Illuminazione	- LED
Varie	- Apparecchi su 2 piedini cilindrici regolabili - Fissaggio previsto sulla faccia posteriore dell'apparecchio
Spia allarme azoto	Spia sulla facciata

II. Norma

Il prodotto risponde alle seguenti norme:

1 SICUREZZA 2006/95/CE

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

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

2 CEM 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modification sans préavis. Photos non contractuelles. EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne peut pas être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel, ni de tout dommage ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

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

WARNING

The information in this document is subject to modification without prior notice. Photos are not contractually binding. EuroCave offers no guarantee on this equipment if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed. EuroCave cannot be held responsible for any errors in this manual nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

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

WARNUNG

Die Angaben in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden. Fotos nicht verbindlich. EuroCave gewährt keine Garantie, wenn das Gerät anders als für seine gedachte Zweckbestimmung eingesetzt wird. EuroCave haftet nicht für Fehler, die diese Anweisung enthalten könnte und auch nicht für Schäden in Zusammenhang oder im Anschluss an die Lieferung, Leistung oder Verwendung des Gerätes.

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

ADVERTENCIA

Las informaciones contenidas en este documento están sujetas a modificación sin previo aviso. Fotos no contractuales. EuroCave ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se utilice para un uso particular distinto de aquel para el que ha sido previsto. EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual, ni de cualquier daño asociado o consecuente al suministro, las cualidades técnicas o la utilización de este aparato.

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

WAARSCHUWING

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

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

AVVERTENZA

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

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



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

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

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

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

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

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