

sowine

by EuroCave®

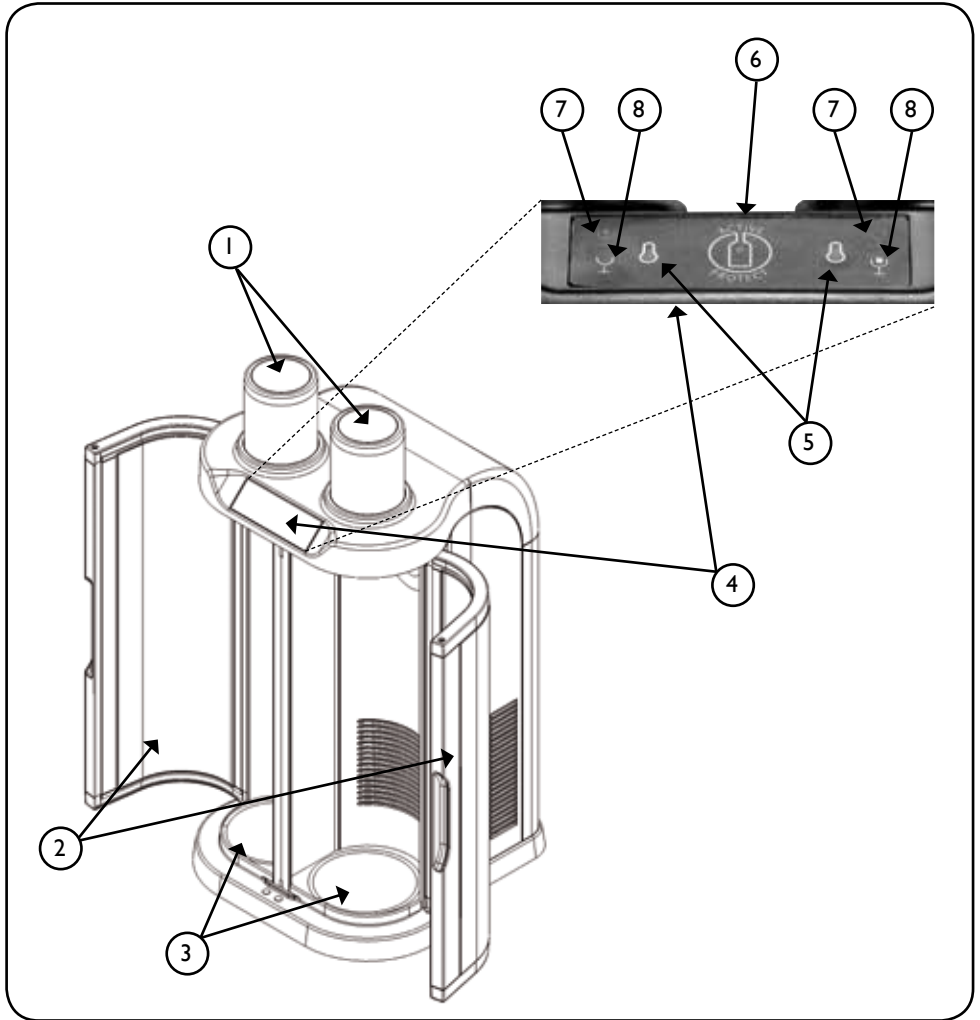


尤勒凯夫-舒万
家庭式酒吧机
使用说明书
(本说明书请注意妥善保存)

目 录

| | |
|-----------------|--------|
| 1 - 酒吧机各部位名称及功能 | p.4 |
| 2 - 注意事项 | p.5-6 |
| 3 - 环保与节能 | p.7 |
| 4 - 安装 | p.8-9 |
| • 基本使用 | |
| • 保证葡萄酒口感的两个要点 | |
| 5 - 酒吧机的使用 | p.9-12 |
| • 连接电源 | |
| • 操纵面板 | |
| • 在恰当的饮用温度下保存酒 | |
| • 在饮用温度中保存已开启的酒 | |
| • 将酒吧机待机/拔掉插头 | |
| 6 - 日常维护 | p.12 |
| 7 - 常见故障处理 | p.13 |
| 8 - 技术参数表 | p.14 |

1 各部位名称



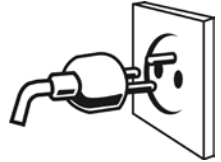
- 1- 抽真空阀
- 2- 左右门
- 3- 左右恒温室
- 4- 操纵面板
- 5- 恒温室温度控制器：红葡萄酒或白葡萄酒
- 6- 抽真空指示灯
- 7- 红色指示灯=红葡萄酒模式
- 8- 白色指示灯=白葡萄酒模式

注意事项 2

当您使用“EuroCave-SOWINE”（尤勒凯夫-舒万）家庭式酒吧机时，务请仔细阅读本《使用说明书》，并将其妥善保存，便于日后参阅。

如果将酒吧机使用到本说明书提示以外的其他用途，那么可能会对酒吧机造成损害。

- 绝不允许将您的酒吧机使用到本说明书提示以外的其他用途。
- 当您长时间不使用酒吧机时，请拔掉电源插头。
- 在进行维修或者维护保养之前，请拔掉酒吧机插头及电源插头。
- 在拔掉插头时，不能用力拉电源线，要捏着插头轻轻地从插座中拔出。
- 不能使用有破损的电源线，一旦发现电源线有损坏，请立即更换（联系您的供应商）。
- 将酒吧机远离儿童可接触到的范围。
- 检查您的电源电压，是否和酒吧机运行的电压相匹配。
- 电源连接线一端只能用来连接酒吧机，另一端连接电源时，供电电源务必正确接地。
- 酒吧机的设计，仅在室内使用（理想的室内环境温度为 $18^{\circ}\text{C} - 25^{\circ}\text{C}$ ）。
- 如果发现酒吧机的电源连接线，插头以及外观有破损，或者功能应用不正常，请立即联系售后服务部门。
- 不能将酒吧机、电源连接线或插头放在有水或者其它液体上；更不能将酒吧机注入清水或者其它液体。
- 不能将电源连接线放在儿童可以接触的范围，或者锋利的桌沿边。
- 不能将酒吧机放置在表层发热的地方，例如：电炉烤盘上；不能将它靠近在有热源的地方（例如：散热片，明火，窗口……）。
- 不能将电源连接线悬挂在靠近热源的地方。
- 须将酒吧机放置在平坦的，稳固的，没有明火的桌面，以及不宜掉下或者倾斜的地方，避免靠近水或者其它液体。
- 在酒吧机背后和侧面，不要设置障碍，堵塞通风。



2 注意事项

制造商声明：由于使用不当以及人为的因素，从而造成对酒吧机的损害，制造商对此不负责，也不会对此产生的后果进行保修。

- 温馨提示：不能使用其它外来的供电电源直接连接酒吧机。
- 酒吧机的使用适用人群，除儿童以及身体、感官、精神上不健全的人，或者缺乏经验和常识的。除非他们接受酒吧机操作指导，或者在责任人的监督下，这样可以保证他们使用安全。

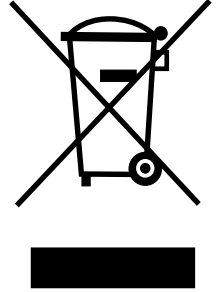
确保儿童不会将酒吧机拿来玩耍。

环保和节能 3

循环再用：

由于，电器设备存在着有害物质，对于环境和人类健康有着潜在的危害影响。因此，绝不允许将酒吧机丢弃在未分类的废品堆中。

当酒吧机的使用寿命终止时，可以将它们收集，然后进行有效的处理。此时，您可以联系您的供应商。



外包装的处理：

使用的包装部分是可回收的材料。

打开酒吧机包装后，请保留外包装，待酒吧机需要维修的时候，还可以再利用。当酒吧机的使用寿命终止以后，将其外包装部分一起送去垃圾处理中心，其中的包装部分还可以回收利用。

4 安装

I - 基本使用

“SOWINE”（舒万）家庭式酒吧机的设计，专为白葡萄酒、桃红葡萄酒和红葡萄酒提供正确的饮用温度。

酒吧机不能应用于起泡酒（香槟等）。

此家庭式酒吧机具有弹性的使用特点，左右恒温室适用于：

- 开启或未开启的两瓶白葡萄酒或者两瓶红葡萄酒；
- 一瓶红葡萄酒和一瓶白葡萄酒；
- 开启或未开启的单独一瓶葡萄酒。



拥有“SOWINE”（舒万）酒吧机，当葡萄酒被开启后，经储存可以在今后的几天，依然保证醇正的口感和品质。

II - 保证葡萄酒口感的两个要点

1) 在合适的温度下饮用酒：

为了更完全的发挥葡萄酒的醇香，必须把酒放置在合适的温度内。葡萄酒储藏的温度太高，就会产生更大量的酒精含量。相反的，如果温度过低，酒的醇香就会不活跃，会阻止他们进行充分的酿造。

正确的饮用温度应该是，白葡萄酒/桃红葡萄酒为8°C到10°C之间；红葡萄酒为16°C到18°C之间。

“SOWINE”（舒万）酒吧机能够把正确的享用温度给予葡萄酒。

安装 4

例如：一瓶白葡萄酒从储存在12°C的酒柜中拿出，需要大约1个半小时，才能达到合适的饮用温度（在整瓶酒在周围环境温度20°C的情况下）。相同条件下，一瓶红葡萄酒将需要大约3小时，才能达到合适的饮用温度。

2) 防止酒瓶开启后酒被氧化：

葡萄酒的呼吸，是由活性成分进化而组成的。当周围空气中的氧气进入时，酒的氧化就会非常迅速。

为了保证葡萄酒的口感品质，必须阻止接触到氧气。“SOWINE”（舒万）酒吧机的抽真空系统，可以保证将酒瓶中的氧气全部抽出，避免酒被氧化。

酒吧机的使用 5

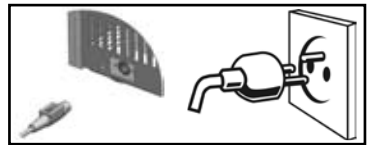
1 - 连接电源

- 1) 除去外包装，以及内部和外部的所有酒吧机保护部件。
- 2) 检查插头连接到电源上，要有正确的保险丝和30mA的电路断路器保护（有些国家不适用）。

电源连接线的一端连接酒吧机，另一端插头插入供电电源插座，（如图所示）

温馨提示：遵守连接指示：箭头在上部。在插入或者拔掉插头之前，将电线可移动的部分拉向自己的方向，确认箭头在插头的顶端，不要用力拉。


- 3) 将酒吧机放置在盘子上时，可能会聚一些冷凝的水珠。所以要确保电源线放置在盘子之外。



5 酒吧机的使用

- 4) 确认储存葡萄酒的温度控制功能没有被开启（红色或者白色指示灯都是关闭状态）。
- 5) 第一次调试温度时，抽真空阀自动被开启。当抽真空装置开始作用时，绿色指示灯闪烁然后稳定。

II - 操纵面板

- 按钮  设置葡萄酒温度。它们是相互独立的恒温室（图3）。
- 中间是真空系统的指示灯。指示灯亮仅仅是关系到抽真空（图4）。

III - 在恰当的饮用温度下保存酒


“SOWINE”（舒万）酒吧机的储存，带给您的葡萄酒最恰当的饮用温度。

为了确保使用起来的简便，温度在出厂前进行了预设置。按动相称的按钮，可以简单的指示各种操作。

每个恒温室的功能都是独立的。

设置葡萄酒的储存温度（白葡萄酒/桃红葡萄酒或者红葡萄酒），就使用其恒温室那一边的按钮。

1) 关于红葡萄酒：


- 把未开启的红葡萄酒放置在“SOWINE”（舒万）酒吧机里，确保酒瓶放在恒温室的正中央。
 - 关上酒吧机门。
 - 按下  按钮（位于操纵面板，红葡萄酒恒温室上部）一次，然后选择红葡萄酒模式。
 - 把对应的抽真空阀留在上部位置。
- 红色指示灯亮，确定系统设置在红葡萄酒模式。



酒吧机的使用 5

这种模式表明：一整瓶红葡萄酒，从冷柜（12℃）拿出，达到最理想的饮用温度（16℃—18℃）的时间，大约需要3小时。

2) 不管是白葡萄酒还是桃红葡萄酒，储存的温度相似（8℃—10℃），设置的温度也就相同。

- 把未开启的葡萄酒放置在“SOWINE”（舒万）酒吧机里，确保酒瓶放置在恒温室的正中央。
- 关上酒吧机门。
- 按下  按钮（位于操纵面板，白葡萄酒恒温室上部）两次，然后选择白葡萄酒模式。
- 把对应的抽真空阀留在上部位置。

黄色指示灯亮，确定系统设置在白葡萄酒模式。

这种模式表明：一整瓶白葡萄酒，从冷柜（12℃）拿出，达到最理想的饮用温度（8℃—10℃）的时间，大约需要1个半小时。


IV - 在饮用温度中保存已开启的酒

“SOWINE”（舒万）酒吧机能给您的酒，提供最正确的储存温度。借助抽真空系统，可以将空气中的氧气抽取，保证酒的储存。

- 将开启过的酒瓶放置在“SOWINE”（舒万）酒吧机中，让其开启，（不要放置瓶塞或者其它物品在酒瓶里，这样会阻塞酒瓶颈，必须保证瓶颈部完全清空），确认酒瓶放置在恒温室的中间位置。
- 关上酒吧机门。
- 慢慢的向下压抽真空阀，直到您听到自动锁定装置“发出滴答声”。
- 发挥抽真空系统作用，需要几秒钟的时间。（电器在那时是自动的状态）。



5 酒吧机的使用

- 按下  按钮一次，选择为红葡萄酒模式，两次为白葡萄酒和桃红色葡萄酒模式，三次为切断恒温室葡萄酒的冷/热功能。

当抽真空时，指示灯（绿灯）亮起，绿色指示灯停止闪烁（稳定在绿灯亮），就确定您的葡萄酒储存在一个理想的储存温度条件下。

如果指示灯（红色）闪烁（请参阅页7 - 常见故障处理P13）。

- 重复性的从酒瓶中抽真空，就会影响葡萄酒的储存日期。

- 把酒瓶从酒吧机中取出，打开酒吧机门，抽真空阀装置会自动上升，取出酒瓶。

√ - 将酒吧机待机/拔掉插头

让酒吧机处于待机状态，按电钮数次，直到温度指示灯熄灭为止。

关闭酒吧机，拔掉插头。

6 日常维护

在进行维护之前，首先要关闭酒吧机，将插头从供电电源插座中拔掉。

请用柔软的湿布，清洁酒吧机的内部和外部，不要使用粗糙的清洁剂，建议使用中性清洁剂。

在特定的气候条件下，或者酒吧机连续频繁的使用数次后，恒温室的内部或者酒吧机的下端，可能会出现冷凝现象，请使用海绵或者柔软的干布，将水擦拭掉。

水气来自于潮湿空气，酒吧机接触到空气后，所产生的冷气，属于自然界冷凝现象。这种反映不属于技术制造问题，并且对于酒吧机是没有损害的。

常见故障处理 7

| 现象 | 说明 | 解决方法 |
|--------------------|-------------------|---|
| 抽真空操作时，红色指示灯闪烁。 | 抽真空时出错提示 | <ul style="list-style-type: none">- 酒瓶放置的位置不正确：移出酒瓶，然后重新放置在恒温室正中央的位置，重新开恢复红/白葡萄酒模式。- 酒瓶的瓶颈被物件阻塞（瓶塞或者其它物件）：去除瓶塞或在瓶颈的物件，然后将酒瓶放回恒温室，重新启动程序。 |
| 设置温度时，白色和红色指示灯同时亮起 | 温度感测器出错提示 | 温度感测器出错：拔去酒吧机电源插头，然后联系售后服务商。 |
| 白葡萄酒/桃红色葡萄酒没有充分的冷却 | 葡萄酒还没有达到所设置的储存温度。 | <ul style="list-style-type: none">- 酒吧机没有连接供电电线上：检查酒吧机是否正确的连接在电线和供电电源插座上。- 系统模式设置错误：检查在操纵面板上亮的指示灯是否正确（在恒温室上，白色指示灯亮起）- 白葡萄酒还没有经过足够的时间来达到储存温度：当一瓶白葡萄酒/桃红色葡萄酒在室内温度中，酒吧机需要三小时时间逐渐给酒带来正确的饮用温度。 |
| 抽真空阀不能保持在低点位置。 | 恒温室的门，没有完全关闭。 | 恒温室门没有完全关闭：把门完全关闭，然后将抽真空阀往下压。 |

8 技术参数表

- 尺寸：

| | 去除外包装 |
|---------|-----------------|
| 高度 (mm) | 426 (495抽真空阀升起) |
| 宽度 (mm) | 245 |
| 深度 (mm) | 248 |
| 重量 (kg) | 5.4 |

- 红葡萄酒饮用的温度为：16/18℃
- 白葡萄酒饮用的温度为：8/10℃
- 电源电压：100–240V，50–60Hz
- 功率：87W
- 安置周围环境温度范围：18℃–25℃
- 开启过的酒能够储存的最长时间：10天
- 抽真空：最小300mbars真空压力

本产品获得中国国家强制性产品CCC认证，以及电子安全国际标准中，相适用的产品序号为：IEC 60335-2-24 和 IEC 60335-1。

sowine

by EuroCave®

www.sowine-bar.com

