

LA CAVE À CHAMPAGNE

EUROCAVE 

The champagne cabinet - Der Champagner Schrank - De champagnekast

De champagnekast- 香槟酒柜 - 香檳酒柜 - 샴페인 셀러

LA CAVE À CHAMPAGNE

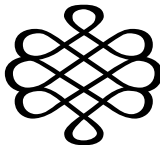
Mode d'emploi

User Manual

Gebrauchsanweisung

Gebruiksaanwijzing





Bienvenue

Vous venez d’acquérir un produit de marque EuroCave et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d’usage.

Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

Avertissements

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

EuroCave n’offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu’il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu.

EuroCave ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l’utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.

Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.

Si le câble d’alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

MISE EN GARDE :

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l’enceinte de l’appareil ou dans la structure d’encastrement.
- Nécessité d’avoir la prise accessible après l’installation.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d’appareils électriques à l’intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu’ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - Les fermes et l’utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d’hôtels;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

Vous trouverez une étiquette signalétique à l’intérieur de la cave à vin. Cette étiquette signalétique fournit plusieurs informations techniques ainsi que des instructions de sécurité notamment le logo triangle, le nom et le symbole chimique du réfrigérant.

La cave contient du gaz réfrigérant inflammable (R600a: iso-butane)

Conditions pour assurer la sécurité de gaz et la sécurité lors de l’utilisation de la cave à vin :

- Le système de réfrigération à l’arrière et à l’intérieur de la cave contient du réfrigérant.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Ne pas utiliser un appareil électrique à l’intérieur de la cave à vin.
- Il convient de surveiller les enfants afin de veiller à ce que la cave soit utilisée correctement.
- Ne pas bloquer les ouvertures.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d’appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
- Ne pas retirer la grille en bas de la cave sauf si cela est recommandé par le fabricant. Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
- L’utilisation de rallonge électrique n’est pas recommandée.
- Danger : risque qu’un enfant se glisse à l’intérieur d’une cave défectueuse. Avant de jeter votre cave à vin :
 - Enlever la porte
 - Laisser les clayettes à l’intérieur de la cave à vin. Ainsi, l’enfant pourra difficilement accéder à l’intérieur.

Les consignes d’avertissement mentionnées ci-dessus doivent être conservées pendant toute la durée de vie de la cave. Le mode d’emploi doit être remis à toute personne qui serait susceptible d’utiliser ou de manipuler la cave et lorsque la cave est transférée à un autre endroit ou livrée à une usine de recyclage.

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 6 critères essentiels au service des vins :



1

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.



2

L'hygrométrie

C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50 % (idéalement situé entre 60 et 80 %).



3

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.



4

L'absence de vibration

Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus. Tel un écrin, les supports "Main Du Sommelier" épousent et isolent chaque bouteille des perturbations éventuelles (technologie anti-vibration).



5

La circulation de l'air

Le renouvellement constant de l'air évite les moisissures dans votre cave. Les caves EuroCave bénéficient d'un système d'aération par effet soupirail, ce qui lui vaut d'être très proche d'une aération de cave naturelle.



6

Le rangement

Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible aux vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

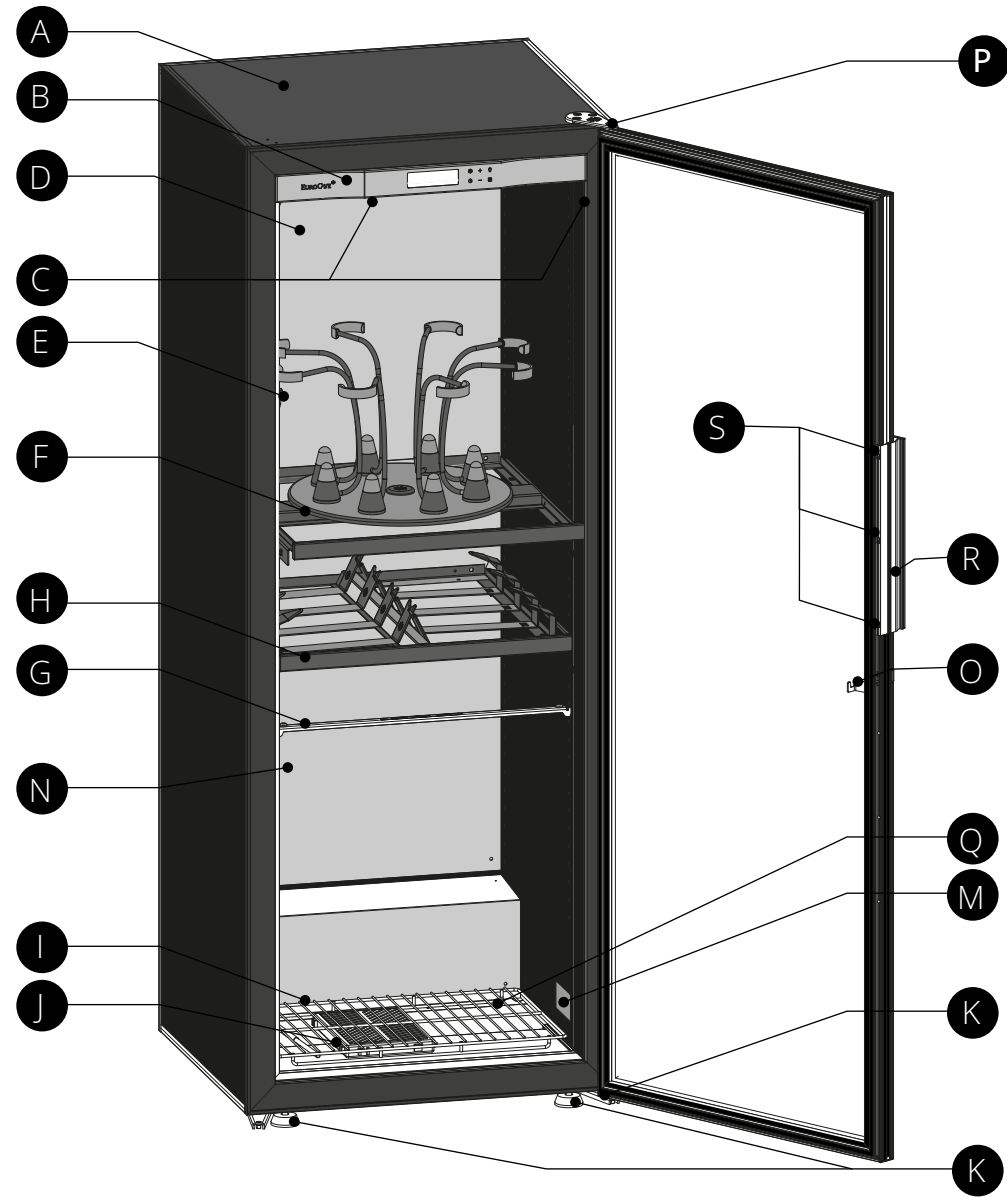
Températures usuelles de service du vin

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

Sommaire

	01	
	Descriptif de votre cave à vin	08
	02	
	Alimentation électrique	09
	03	
	Protection de l'environnement - Eco-conception	09
	04	
	Installation de votre cave à vin	09-10
	05	
	Aménagement – Rangement	11-14
	I - Installation d'une clayette fixe de présentation	
	A. Montage de la clayette fixe de présentation	11
	B. Mise en place des bouteilles/ magnums	12
	C. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette fixe	12
	II. Installation d'une clayette coulissante de présentation	
	A. Montage de la clayette coulissante de présentation	13
	B. Mise en place des bouteilles/ magnums	13
	C. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante	13
	06	
	Mise en service de votre cave à champagne	14-16
	I – Branchement et mise en marche	14
	II-A – Descriptif	14
	II-B – Réglage de la température	14
	III - Affichage du niveau d'humidité relative	15
	IV – Réglage du mode éclairage	15
	V – Affichage du compteur du filtre à charbon	15
	07	
	Entretien courant	16
	08	
	Anomalies de fonctionnement	17
	09	
	Caractéristiques techniques et énergétiques	17-18
	10	
	Simulations de rangement	68-70

1. Descriptif de votre cave à vin



- | | | | |
|----------|--|----------|---|
| A | Coffre de cave | M | Étiquette signalétique |
| B | Pupitre de contrôle et de réglage | N | Trou d'aération libre |
| C | Eclairage (Guide lumière et deux leds) | O | Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements) |
| D | Trou d'aération + Filtre à charbon actif | P | Charnière haute |
| E | Patte de fermeture | Q | Bac récupérateur de condensats avec orifice d'écoulement |
| F | Clayette fixe de présentation | R | Poignée amovible |
| G | Raidisseur de coffre (ne pas enlever) | S | Trois vis, trois bouchons |
| H | Clayette coulissante de présentation | | |
| I | Grille | | |
| J | Cassette humidité | | |
| K | 2 pieds réglables pour mise à niveau | | |
| L | Charnière basse (x2) | | |

2. Alimentation électrique

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

i

Pour votre sécurité personnelle, la cave à vin doit être correctement mise 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.

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 EuroCave garantie d'origine constructeur.

!

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

3. Protection de l'environnement
Eco-conception

Les pièces détachées de nos appareils sont disponibles 11 ans. Pour plus de renseignements, contactez votre revendeur EuroCave. Pour la France, contactez notre SAV. Contacts sur www.eurocave.com.

Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables (sauf l'embase en polystyrène expansé haute densité et la cale charnière). Après le déballage de votre cave, 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, 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 cave à vin ne contient ni C.F.C. ni H.C.F.C.

Pour économiser de l'énergie

Installez votre cave dans un endroit adapté (voir page suivante) et dans le respect des plages de températures données.

Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.

Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave.

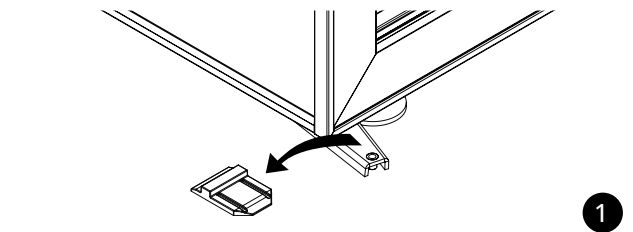
Nous vous recommandons d'agencer à minima votre cave à vin à 75% de sa capacité totale.

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

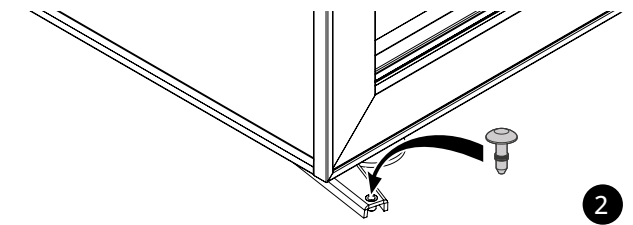
4. Installation de votre cave à vin

Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégralité de l'intérieur de votre appareil (parois, charnières, supports bouteilles,...).
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur et à l'extérieur de votre cave, dont la cale de protection de la charnière inférieure. (voir schéma 1)

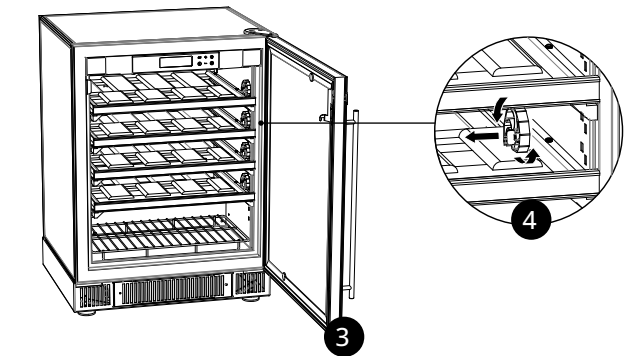


- Rajoutez le bouchon (voir schéma 2) qui se trouve dans votre boîte "accessoires", servant à boucher le trou de la charnière inférieure.



- Des cales de protection servant pour le transport ont été fixées sur chacune des clayettes. 2 cales par clayette (Vue 3). Retirez chacune d'elle par un mouvement rotatif (Vue 4). Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une longue distance.

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

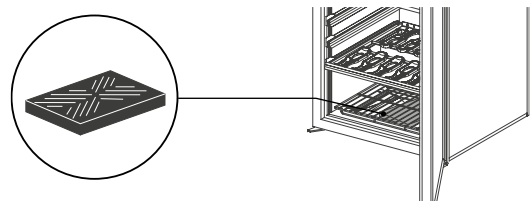




4. Installation de votre cave à vin

Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- Après quelques jours suivants la mise en service de votre cave à vin :
 - Si vous constatez un taux d'humidité bas (<55%) nous vous recommandons d'utiliser la cassette d'humidité livrée dans son sachet avec l'appareil et de la placer en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Lors de la première utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau du robinet pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien. Selon les conditions extérieures il sera éventuellement nécessaire de rajouter un verre de 10cl d'eau à plusieurs mois d'intervalle.

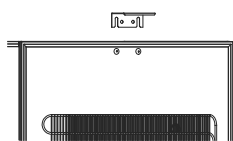


- Si vous constatez un taux d'humidité trop élevé, retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave.



Si vous venez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure et de décollement des étiquettes de vos bouteilles. En effet, les manques de déshumidification et de renouvellement de l'air peuvent entraîner une humidité importante dans la cave. Une surveillance régulière et un nettoyage une fois par an restent fortement conseillés.

Installation



- Installez la butée que vous trouverez dans le sachet accessoires à l'arrière de la cave (voir schéma). Celle-ci permet de maintenir un espace de 7 cm entre le mur et l'arrière de la cave. Cet espace permet d'optimiser la consommation électrique de votre cave.
- Disposez les 2 bouchons dans les 2 trous du haut de la cave. Veillez à ne pas enfoncer complètement les bouchons pour permettre d'installer la butée arrière.
- Glissez la butée arrière entre les bouchons et la paroi de la cave, puis enfoncez complètement les 2 bouchons.

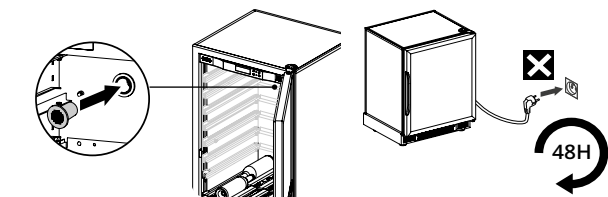
Transportez votre cave à l'emplacement choisi. Il doit :

- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- ne pas être trop humide. Max. 85% d'humidité ambiante (lingerie, buanderie, salle de bains),
- avoir un sol stable et plan,

- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (* non valable dans certains pays).

Une fois la cave placée à son emplacement définitif :

- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans la boîte "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre cave, dans le trou d'aération situé en haut à gauche (voir schéma ci-dessous).
- Attendre 48h avant de brancher la cave.

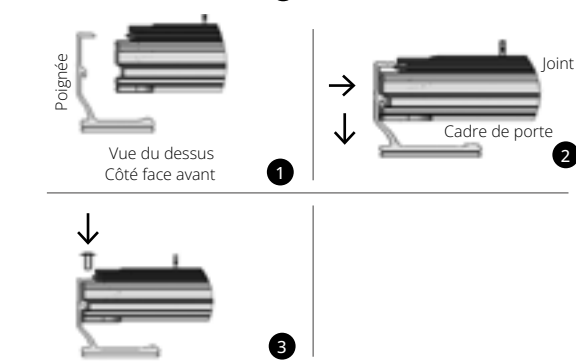


- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 6, § V).

Fixation de la poignée

Dévissez les trois vis placées sur le profil de porte, à l'aide de la clef BTR que vous trouverez dans la boîte écriin de la poignée.

- Positionnez la poignée sur la rainure du cadre de porte prévue à cet effet (figure 1).
- Emboîtez complètement la poignée dans la rainure grâce à un mouvement vers l'avant (figure 2).
- Revissez les trois vis (figure 3).



- Prenez garde à ne pas pincer le joint au moment du vissage.

Note : Un ajustement de la poignée est possible grâce aux trous Oblong.

Sécurité de la porte



Afin de sécuriser votre cave, toutes les portes intègrent une serrure.

Installation de deux caves côte à côte

Dans le cas de deux caves côte à côte installées dans des conditions extrêmes (Température >30°C - Humidité Relative > 70%), afin d'éviter la condensation d'un air stagnant entre les parois, veillez à laisser soit un écart à minima de 5 cm entre les deux caves, soit de combler l'espace par une plaque de mousse pour supprimer le vide.



Attention : tout remplacement des LED sur le pupitre de contrôle doit être fait uniquement par un électricien qualifié.



Les bouteilles doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un point de givre néfaste pour le vin.



5. Aménagement – rangement

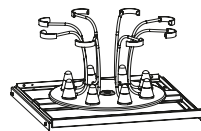
Votre cave EuroCave a été étudiée pour être évolutive. Elle permet de s'adapter à vos besoins et d'évoluer en matière de rangement.

Reportez-vous pages 99-100 pour voir des simulations de rangements.

Différents types de rangement

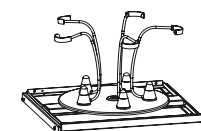
Clayette fixe de présentation bouteilles classiques

- Réf. : APRESCHAMPG
- Façade couleur champagne glossy
- Capacité : 8 bouteilles



Clayette fixe de présentation magnums

- Réf. : APRESMAGNUMG
- Façade couleur champagne glossy
- Capacité : 5 magnums



Clayette coulissante de présentation bouteilles classiques et magnums

- Réf. : ACCHAMPG
- Façade couleur champagne glossy
- Capacité : 8 bouteilles / 6 magnums



Un marqueur blanc est fourni dans la boîte accessoires. Il vous permet d'écrire directement sur la façade de vos clayettes pour identifier vos bouteilles.



Il est fortement recommandé de ne pas laisser vos bouteilles de vin :

- Enveloppées dans leur papier de soie à l'intérieur de votre cave à vin EuroCave. Le papier de soie est peu tolérant à l'humidité ambiante sur une longue durée. Le papier imbibé collera et endommagera les étiquettes de vos bouteilles de vin.
- Stockées dans un emballage carton ou une caisse bois dans votre cave à vin EuroCave afin de favoriser une aération maximale autour des bouteilles et d'éviter le pourrissement de ces emballages qui pourraient à terme contaminer vos bouteilles de vin.

Conseils d'aménagement de votre cave à vin

Votre cave à vin EuroCave a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre cave, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de la cave.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de la cave à vin (proscrire les chargements du type toutes les bouteilles en haut, ou toutes les bouteilles en bas).
- Bien respecter les consignes de chargement selon le type de rangement dont est équipée votre cave, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.
- Lors de l'utilisation de votre cave à vin, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.



Attention : Ne jamais modifier la position du raidisseur équipant votre cave (grand modèle uniquement) (voir descriptif page 5) sans consulter auparavant votre revendeur, et ne jamais manœuvrer cette pièce alors que votre cave est chargée.



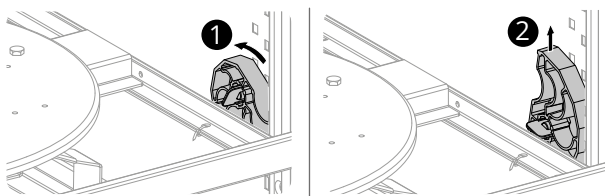
Pour obtenir un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de remplir votre cave au minimum à 75 % de sa capacité.

I. Installation d'une clayette fixe de présentation

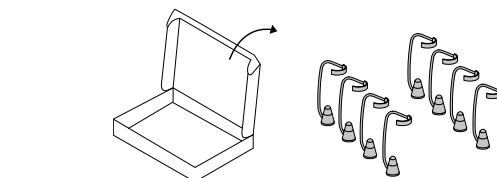
A.Montage de la clayette fixe de présentation

Se munir de gants et manipuler chaque pièce avec précaution.

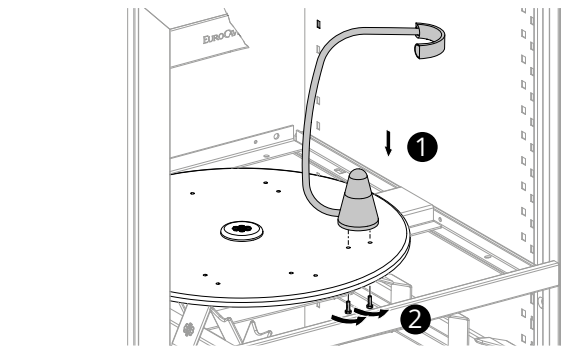
- 1 Retirer les 2 pièces de maintien situées au-dessus de la clayette par un mouvement rotatif. Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une longue distance.



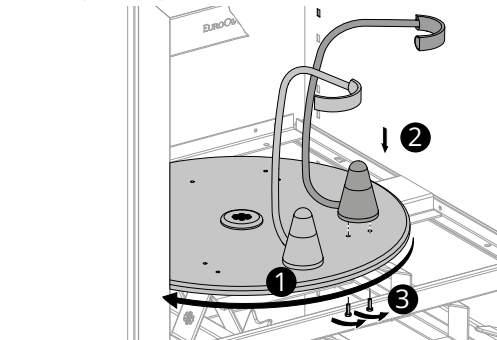
- 2 Sortir les supports bouteilles du carton ainsi que les vis. NB. Les supports sont au nombre de 8 pour la clayette dédiée aux bouteilles classiques et au nombre de 5 pour celle dédiée aux magnums.



- 3 Positionner le support bouteille sur le plateau rond, au-dessus des trous prévus à cet effet. Veillez à positionner le haut des tiges vers l'extérieur du plateau.



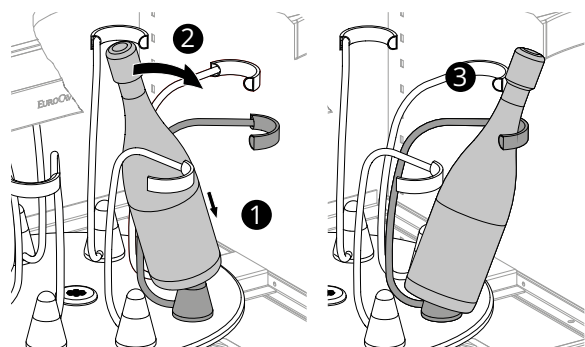
- 4 Visser le support bouteille au plateau, par le dessous, à l'aide de 2 vis (fournies).



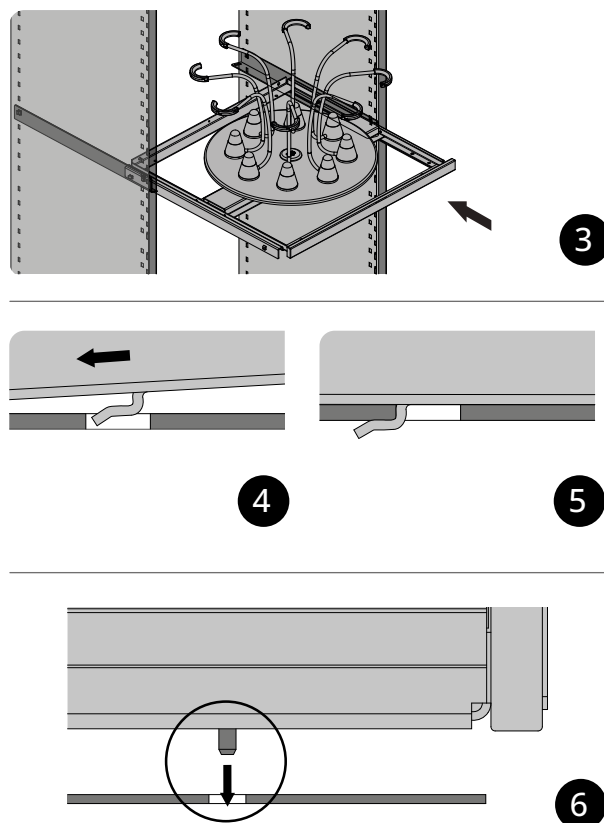
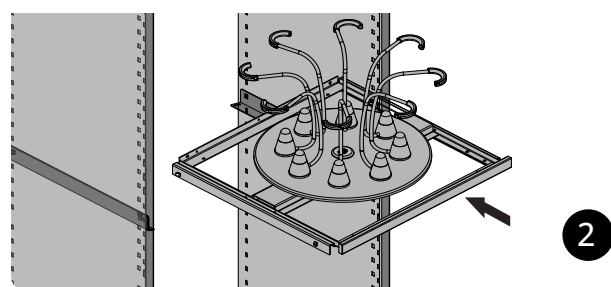
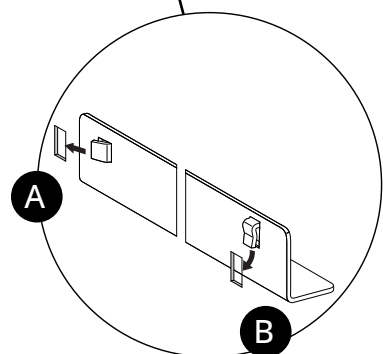
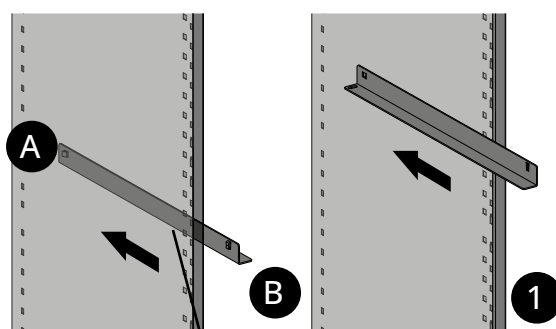
- 5 Répéter cette opération pour chaque support en faisant 1/8 de tour pour faciliter la fixation.
- 6 La clayette est ensuite prête à la mise en place de vos bouteilles ou magnums.

B. Mise en place des bouteilles/ magnums

Déposer vos bouteilles ou magnums sur chaque support selon vos envies.



C. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette fixe



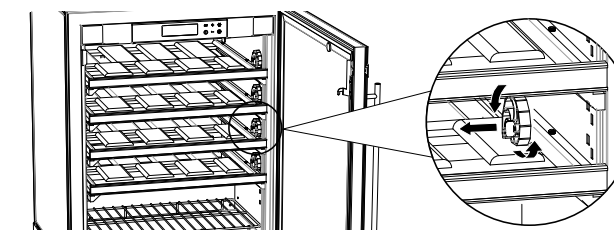
Schémas non contractuels

II. Installation d'une clayette coulissante de présentation

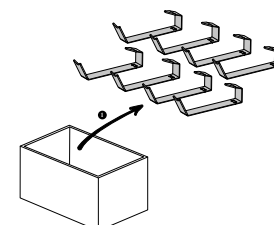
A. Montage de la clayette coulissante de présentation

Se munir de gants et manipuler chaque pièce avec précaution.

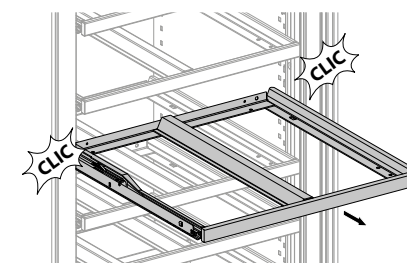
- 1 Repousser les cartons positionnés sur la clayette, dans le fond de la cave, puis retirer les 2 pièces de maintien situées au-dessus de la clayette par un mouvement rotatif..



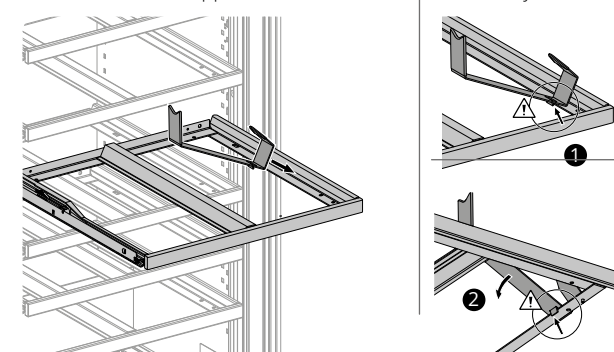
- 2 Sortir les 8 supports bouteilles du carton.



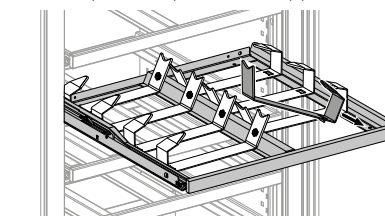
- 3 Tirer la clayette coulissante jusqu'au cran de blocage.



- 4 Positionner le support bouteille sur le cadre de la clayette.



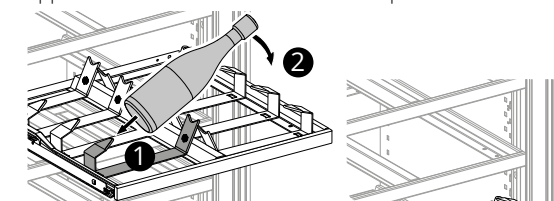
- 5 Répéter cette opération pour les 8 supports.



- 6 La clayette est ensuite prête à la mise en place des bouteilles ou magnums.
NB. Il est possible d'ajuster le nombre de supports en fonction des formats de bouteilles.

B. Mise en place des bouteilles/ magnums

Déposer vos bouteilles ou magnums sur chaque support en appasant d'abord le fond de la bouteille puis le haut.



C. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante

Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

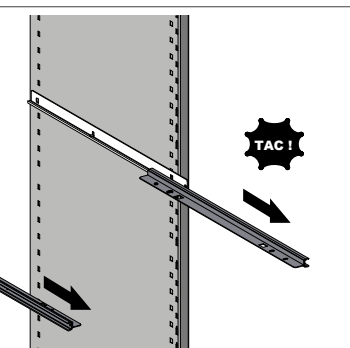
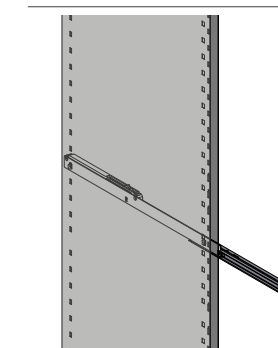
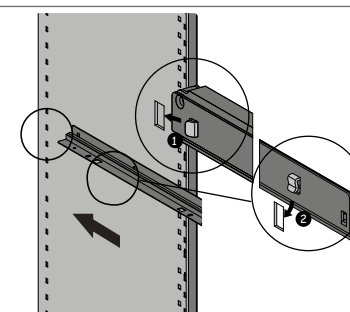
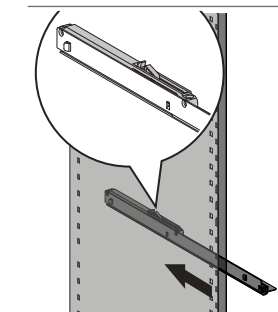
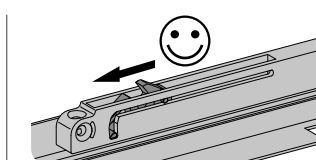
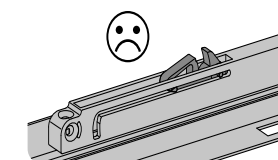
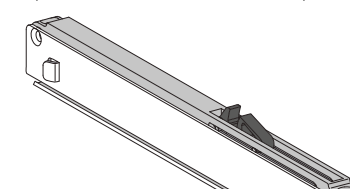
- Déchargez complètement la clayette coulissante.
- Enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant.
- Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche.
- Procédez à la réinstallation des guides (voir schéma ci-dessous).

Le loquet du ralentisseur peut ne pas être enclenché (glissière gauche).

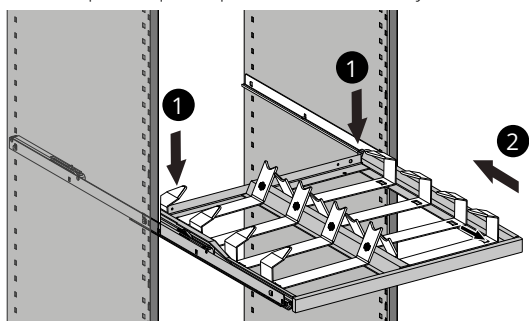
Il est indispensable de l'enclencher avant de positionner la clayette coulissante sur les glissières.

Assurez-vous que le loquet est bien positionné vers l'avant.

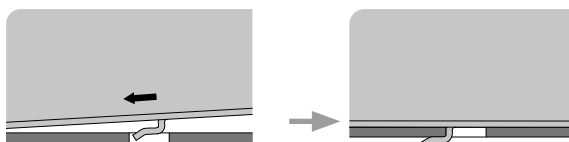
Si ce n'est pas le cas, tirez-le vers l'avant pour l'enclencher.



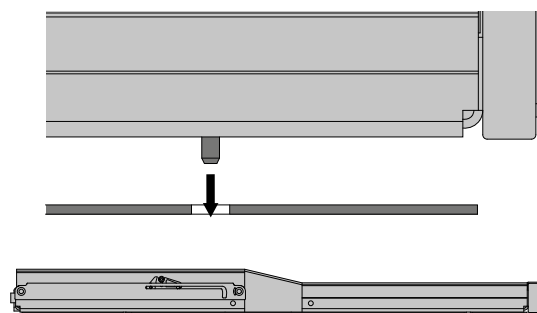
Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



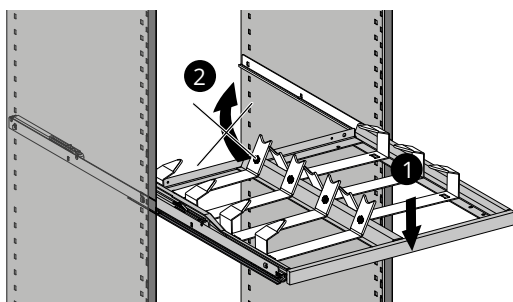
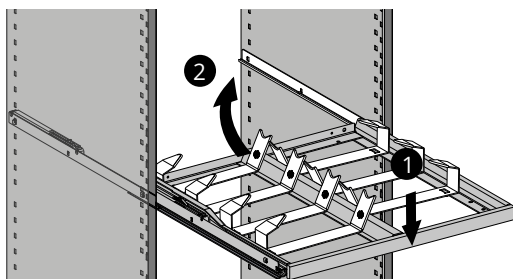
Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.



Logez ensuite les tétons avant de la clayette dans les emplacements prévus à cet effet dans la partie avant des glissières. Il est nécessaire de faire jouer la clayette pour loger les tétons dans les trous. Commencez par insérer le téton gauche. Le droit viendra se loger naturellement dans le trou oblong.



Attention : afin d'éviter le basculement de la clayette, assurez-vous que les tétons de chaque côté de la clayette sont bien enfoncés dans les trous, avant de repousser la clayette.



6. Mise en service de votre cave à champagne

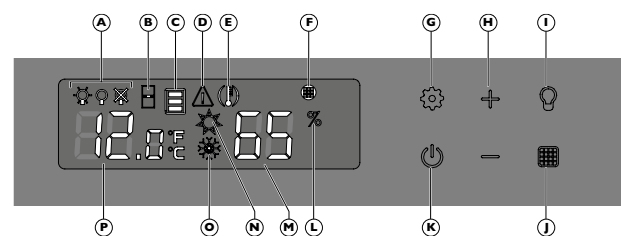
I. Branchement et mise en marche

Après avoir attendu 48 heures, branchez votre cave à vin. Pour allumer, appuyez sur le bouton pendant 5 secondes.



Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA). Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.

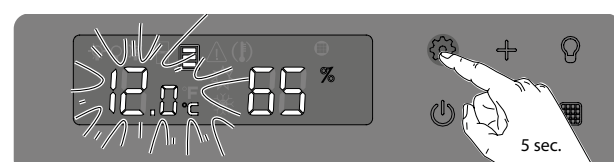
II-A. Descriptif



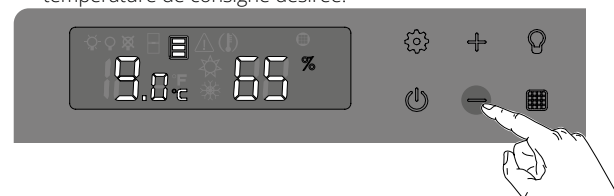
- A** Mode d'éclairage
- B** Alarme porte ouverte
- C** Zone de température
- D** Alarme défaut de sonde
- E** Alarme de température
- F** Alarme filtre à charbon
- G** Touche accès aux réglages et validation
- H** Touches de sélection et de réglage
- I** Touche accès et validation du mode d'éclairage
- J** Touche d'accès au compteur filtre à charbon
- K** Touche de mise en veille
- L** Alarme seuil d'hygrométrie
- M** Afficheur du taux d'humidité relative
- N** Témoin fonctionnement résistance
- O** Témoin fonctionnement compresseur
- P** Afficheur de la température

II-B. Réglage de la température

- Appuyez environ 5 s sur la touche . L'afficheur se met à clignoter.

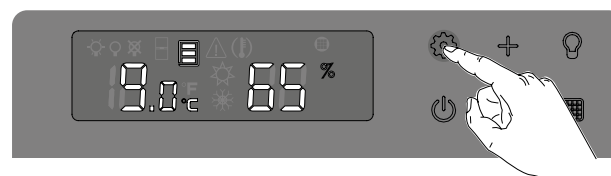


- Appuyez sur les touches ou pour régler la température de consigne désirée.



- Appuyez sur le bouton pour valider.

La consigne par défaut est de 5 °C (température idéale de service du champagne). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 12 °C.



La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

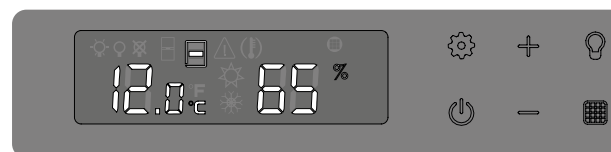


Attention : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 30 °C.

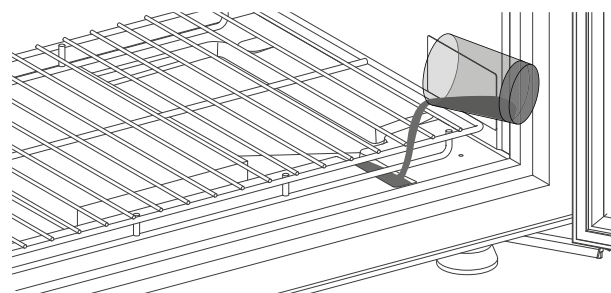
III. Affichage du niveau d'humidité relative

Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil, lorsque le réglage est compris entre 9 et 12°C.

Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.



Si vous souhaitez augmenter le taux d'humidité relative dans votre cave, versez l'équivalent d'un verre d'eau dans le canal du bac situé en bas à droite de la cave.



IV. Réglage du mode éclairage

- Appuyez sur la touche . Le voyant du mode actif clignote.

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

- Eclairage permanent (pour un éclairage d'ambiance avec une cave équipée d'une porte vitrée par exemple).
- Eclairage à l'ouverture de la porte (il est éteint quand la porte de la cave est fermée).
- Eclairage désactivé.



- Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.



- Appuyez sur la touche pour valider.



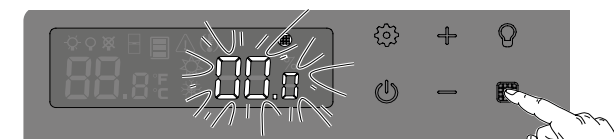
Précautions d'utilisation : rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe de la led.

Attention : tout remplacement des LED sur le pupitre de contrôle doit être fait uniquement par un électricien qualifié.

V. Affichage du compteur du filtre à charbon

Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre, régler le compteur sur 365.

- Appuyez sur la touche . L'afficheur clignote.



- Appuyez sur la touche pour régler sur 365.



- Appuyez sur la touche pour valider. L'affichage de l'alarme s'éteint.



Le filtre à charbon est à changer tous les ans.

Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche .

7. Entretien courant

Opérations d'entretien une fois par an environ

Votre cave à vin EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé.

- Débranchez et déchargez l'appareil.
- Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage situé à l'intérieur en bas de la cave.
- Nettoyez le condenseur à l'arrière de l'appareil en enlevant la poussière à l'aide d'un aspirateur.
- Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement.
- Séchez avec un chiffon doux.
- Remplacez le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre cave.
- Enlevez le filtre à charbon manuellement. Il est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.
- Vérifiez le bon état des joints. Le nettoyage du joint d'étanchéité s'avère souvent nécessaire. Un nettoyage avec des substances non adaptées provoque un vieillissement prématuré des joints. Il convient alors de respecter certaines règles : Tout nettoyage du joint doit se terminer pas un rinçage du joint à l'eau claire. Aucune trace de produit nettoyant ne doit subsister sur le joint. EuroCave préconise uniquement l'utilisation de solution savonneuse neutre. Si le nettoyage avec ce type de solution s'avère insuffisant, il est possible de manière exceptionnelle d'utiliser une solution à base d'Ethanol, mais avec une concentration inférieure à 10 %, et en prenant bien soin de rincer le joint à l'eau claire.
- Nettoyez le guide lumière à l'aide d'un chiffon doux ou microfibre uniquement. Ne jamais utiliser des produits détergents, à base d'alcool.
- Pour effacer les écritures faites à l'aide du marqueur blanc utilisez un chiffon humide.
- Pour nettoyer vos façades de clayettes:
 - utilisez un chiffon doux ou microfibre uniquement
 - n'utilisez que de l'eau ou un produit nettoyant pour les vitres

Entretien de l'inox :

- Pour nettoyer la surface en inox, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau avec un savon liquide neutre.
- Veillez à ce que le savon ne comporte pas de grains qui pourraient érafler la surface.
- La solution doit être appliquée sur un chiffon doux.
- Le chiffon utilisé ne doit pas comporter de boutons, de fermetures éclair... qui pourraient rayer l'inox.
- Frottez la surface en suivant le sens de brossage de l'inox.
- Séchez la surface avec un chiffon doux propre suivant le sens du brossage.

Entretien des éléments vitrés :

- Pour nettoyer les éléments vitrés de votre cave, utilisez un chiffon doux non abrasif, humidifié préalablement avec un nettoyant à vitre adapté.

Entretien des pièces en cuir :

- Pour protéger et nettoyer les pièces en cuir sur vos clayettes, nous vous recommandons d'utiliser un baume rénovateur spécial cuir, à appliquer deux fois par an. Le cuir est traité contre les tâches. Il ne faut donc pas utiliser de produits décapants ou agressifs. Un bon nettoyage régulier permet de garder le cuir comme neuf.

Ne versez pas le liquide directement sur l'inox. De même, n'utilisez jamais de solvants chimiques, de produits agressifs, granuleux ou abrasifs, des essences ou alcools qui pourraient endommager la surface de votre armoire. Pas de produits à base de chlore.

Ne jamais utiliser un produit de nettoyage contenant de l'acétone, de l'essence ou de l'alcool ainsi que du White Spirit ou du diluant synthétique qui endommageraient la façade.

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

8. Anomalies de fonctionnement

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des ±4 °C	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur EuroCave.
Le pictogramme s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave.
Le pictogramme s'affiche	Alarme porte ouverte	Assurez vous que la porte est bien fermée.
Le pictogramme clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	Ajouter un verre d'eau dans le canal du bac (voir chapitre 6, § III). Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1er jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée		Vider la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac. Retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave. L'humidité sera directement rejetée hors de l'appareil. Appeler le revendeur EuroCave si le problème persiste malgré ces différentes manipulations.
Le pictogramme s'affiche	Alarme de filtre à charbon	Remplacer le filtre à charbon (voir chapitre 6).
Le pictogramme s'affiche	Alarme de défaut de sonde de température	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.

Durée de garantie minimale offerte par le fabricant : 5 ans pièces.

9. Caractéristiques techniques et énergétiques

La cave à champagne					
	Hauteur¹ mm	Largeur mm	Profondeur² mm	Poids à vide porte Full Glass (Kg)	Limites d'utilisations
					T° mini (°C / °F) - T° maxi (°C / °F)
					Full Glass
1 température					
V-CHAMP-L	1825	680	720	96	0-30 / 32-86
V-CHAMP-S	960	680	720	73	0-30 / 32-86

Précision régulation : +/- 1°C (2°F), Précision affichage : +/- 1°C (2°F).

- 1- Hauteur comprenant les charnières supérieures et les pieds réglés à mi-hauteur.
2- Profondeur comprenant la butée à l'arrière de la cave servant à l'aération. Sans la poignée.

Selon le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission Européenne, accédez aux caractéristiques énergétiques de nos appareils sur la base EPREL, en scannant le QR code visible sur l'étiquette énergétique de votre appareil.

L'utilisation de portes vitrées peut altérer les performances de votre cave à vins dans certaines conditions de températures extrêmes.

Données relatives à la réglementation américaine des consommations d'énergie

Référence	Modèle	Type de porte	Etats-Unis ¹
			115V 60Hz - Gaz R600a
			Consommation d'énergie annuelle <i>kWh/an</i>
V-CHAMP-L	1 température	Full Glass	212
V-CHAMP-S	1 température	Full Glass	143

¹Comply with DEPARTMENT OF ENERGY - 10 CFR Part 430 - Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.v

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 – SECURITE ELECTRIQUE DIRECTIVE 2014/35/EU

IEC 60335-1 : 2010 + A1 : 2013 + A2 : 2016
IEC 60335-2-24 : 2010 + A1 : 2019 + A2 : 2019

2 – CEM DIRECTIVE 2014/30/EU

Normes
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 – ENVIRONNEMENT

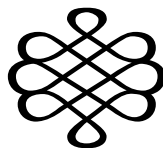
Règlement délégué
2019/2016/UE
Règlements
2017/1369/UE
2019/2019/UE

Directive 2011/65/EU



R600a

Selon le pays, les caves à vin EuroCave contiennent un gaz réfrigérant inflammable (R600a: ISO BUTANE)



Welcome

You have just bought a product from the EuroCave brand. Thank you for your custom. We take particular care in manufacturing our products in terms of their design, ergonomics and ease of use.

We hope that you will be completely satisfied with this product.

Warnings

The information in this document is subject to change without notice.

EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for a purpose other than that for which it was intended.

EuroCave shall not be held responsible for errors in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

This document contains original information, protected by copyright. All rights are reserved. The photocopying, reproduction, complete or partial translation of this document are strictly forbidden without EuroCave's prior written consent.

This appliance is not intended to be used by people (including children) with limited mental, sensory or physical abilities, or by people with no experience or knowledge, unless they are supervised or given prior instructions about how to use the appliance by somebody responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the power lead is damaged, it must be replaced by a lead or unit available exclusively from the manufacturer or its customer service department.

WARNING:

- Ensure that the vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed at all times.
- The socket must be accessible after installation.
- Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the cooling circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
- This appliance is only intended for storing wine.
- This appliance is not intended to be used as an integrated appliance.
- Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant gas inside this appliance.

- This appliance is intended to be used for domestic and similar applications such as:
 - Kitchenettes for staff working in stores, offices and other work environments;
 - Farms and use by guests at hotels, motels and other residential environments;
 - environments such as hotel rooms;
 - the food service industry and other similar applications except for retail sales.

You will find a product identification label inside the wine cabinet. This product identification label provides several pieces of technical information as well as safety instructions notably the triangle logo, the name and chemical symbol of the refrigerant.

The cabinet contains flammable refrigerant gas (R600a: iso-butane)

Conditions to ensure gas safety and safety when using the wine cabinet:

- The refrigeration system at the back of and inside the cabinet contains refrigerant.
- No pointed objects must come into contact with the cold circuit.
- Do not use any electrical appliances inside the wine cabinet.
- Children should be supervised to ensure that the cabinet is used correctly.
- Do not obstruct openings.
- If the cold circuit is damaged, do not allow any electrical appliances or flames near the wine cabinet. Open all the windows to provide maximum ventilation inside the room. Contact an approved repair service.
- Do not remove the grid at the bottom of the cabinet unless advised to do so by the manufacturer. Do not directly install wine bottles without the grid.
- We recommend that you do not use an extension cord.
- Danger: risk of children climbing inside a faulty cabinet. Before disposing of your wine cabinet:
 - Remove the door
 - Leave the shelves intact inside the wine cabinet. In this way, children will find it hard to climb inside.

The warnings given above must be retained throughout the life time of the cabinet. The user manual must be given to anyone likely to use or handle the cabinet and when the cabinet is transferred to a different place or taken to a recycling plant.

Welcome to the world of EuroCave

Our priority is helping you to find the best solutions for your wine storage needs... To that end, EuroCave has drawn on its considerable expertise to bring together the 6 essential criteria for serving wine:



1

Temperature

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



2

Humidity

It is an essential criterion, allowing the corks to retain their sealing qualities. The humidity level must be above 50 % (ideally between 60 and 80%).



3

Protection from light

Light, and in particular its ultraviolet component, causes wine to deteriorate very quickly by irreversible oxidation of tannins. We strongly recommend, therefore, that you store your wine in a dark environment or protected from UV rays.



4

Lack of vibration

Vibration disturbs wine's slow development process and is often fatal for the finest wines. Acting as a protective casing, the "Main Du Sommelier" bottle supports adapt to the shape of the bottle and protect it from any disturbance (anti-vibration technology).



5

Air circulation

A constant supply of fresh air prevents mould from forming inside your cabinet. EuroCave cabinets benefit from a ventilation system by breather effect, which is very similar to that found in a natural cellar.



6

Storage

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

Thank you for the confidence you have placed in our company.

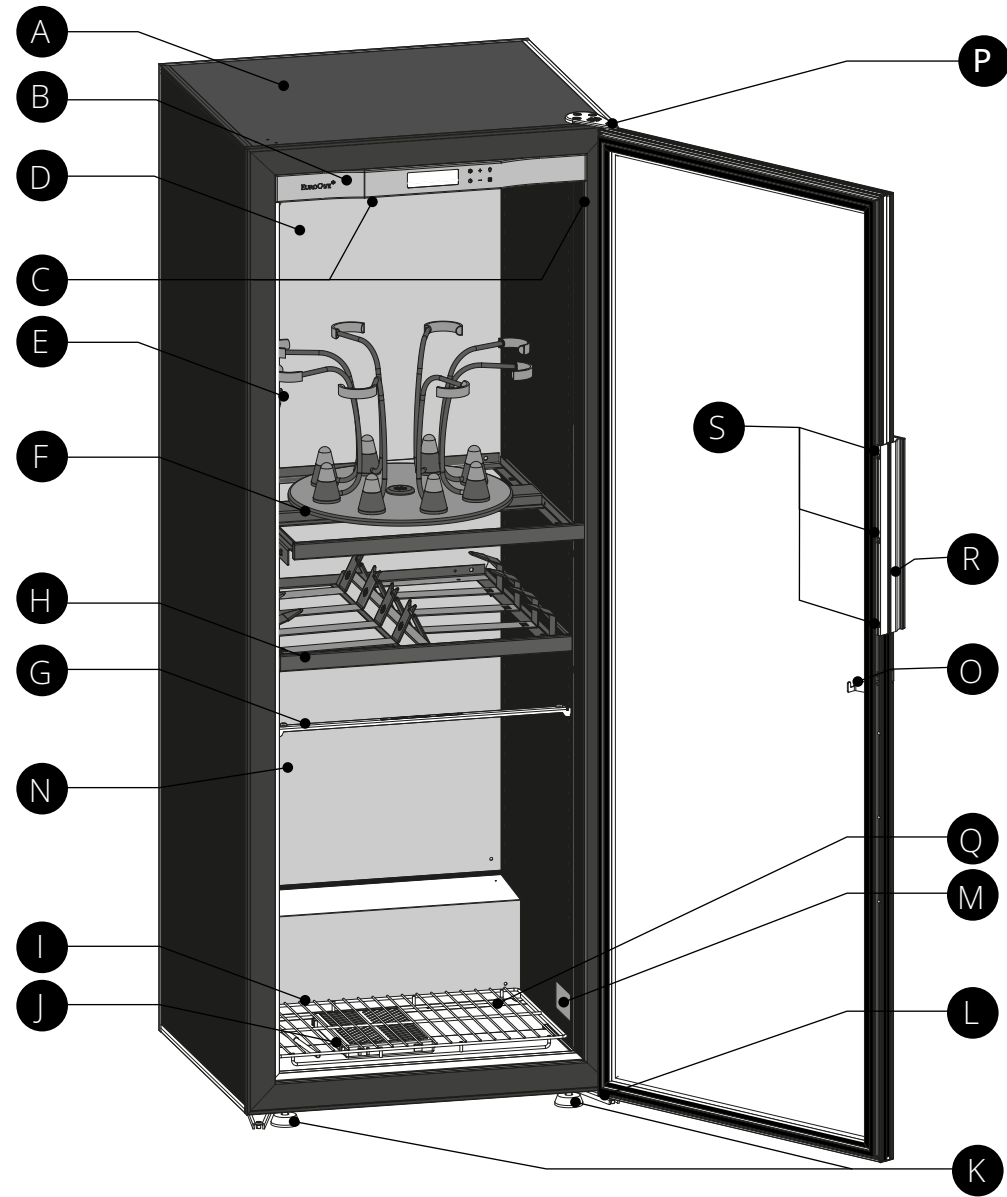
Standard wine serving temperatures

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

Contents

	01	
	Description of your wine cabinet	08
	02	
	Power supply	09
	03	
	Protecting the environment - Ecodesign	09
	04	
	Installing your wine cabinet	09-10
	05	
	Layout– Storage	11-14
	I. Installing a display fixed shelf	
	A. Assembling the display fixed shelf	11
	B. Putting in place bottles/ magnums	12
	C. Adding or changing the position of a fixed shelf	12
	II. Installing a display sliding shelf	
	A. Assembling the display sliding shelf	13
	B. Putting in place bottles/ magnums	13
	C. Adding or changing the position of a sliding shelf	13
	06	
	Commissioning your champagne cabinet	14-16
	I. Plugging in and starting up	14
	II-A. Description	14
	II-B. Setting the temperature	14
	III. Relative humidity level display	15
	IV. Setting the lighting mode	15
	V. Charcoal filter meter display	15
	07	
	Everyday maintenance	16
	08	
	Operating faults	17
	09	
	Technical features and energy data	17-18
	10	
	Storage simulation	68-70

1. Description of your wine cabinet



- A** Cabinet body

B Control panel

C Lighting (Light strip and two LEDs)

D Breather hole + active charcoal filter

E Door catch

F Display fixed shelf

G Cabinet stiffener (do not remove)

H Display sliding shelf

I Grid

J Humidity cartridge
- K** 2 adjustable feet for levelling

L Lower hinge (x2)

M Product identification label

N Fresh air vent

O Door (equipped with a handle and a dual action lock)

P Upper hinge

Q Condensate collection drip tray with outlet hole

R Detachable handle

S Three screws, three plugs

2. Power supply

The wine cabinet's power lead is supplied with a plug to be connected to a standard socket, earthed, to prevent any risk of electric shock.

i

For your personal safety, the wine cabinet 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.

Have the mains socket checked by a qualified electrician who will tell you whether or not it is correctly earthed and who will carry out, if necessary, work to make it compliant.

Contact your usual EuroCave retailer to replace the power lead if it is damaged. It must be replaced by a manufacturer's part.

!

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

3. Protecting the environment
Ecodesign

Spare parts for our appliances are available for 11 years. For further information, contact your EuroCave retailer. For France, contact customer service. Contacts on www.eurocave.com.

Disposing of packaging

The packaging used by EuroCave is made from recyclable material (except for the base in high density expanded polystyrene and the hinge block). After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled

Recycling: a caring gesture

Electric and electronic equipment is potentially harmful to the environment and human health owing to the presence of dangerous substances.

You should never therefore trash electric and electronic waste with unsorted municipal waste.

When buying a new EuroCave product, you can entrust recycling of your old appliance to your EuroCave retailer.

Speak to your EuroCave retailer, he will explain the removal and collection methods in place in the EuroCave network.

In accordance with legislation on protecting the environment, your wine cabinet does not contain CFCs or HCFCs.

Energy saving

Install your cabinet in a suitable location (see next page) and observe the temperature ranges provided.

Keep the door open for as short a time as possible.

Ensure that the door seal is air-tight and that it is in good condition. If this is not the case, contact your EuroCave retailer.

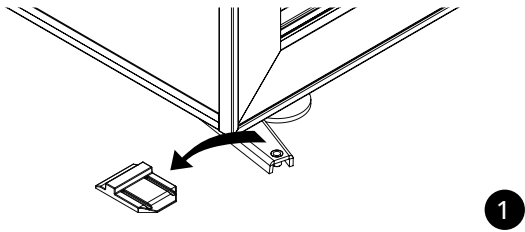
We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

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

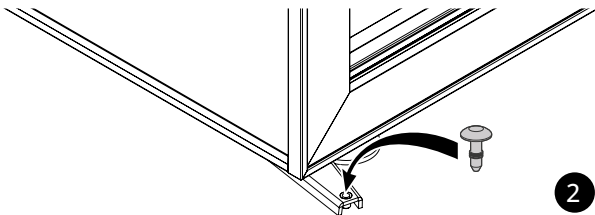
4. Installing your wine cabinet

Unpacking

- When it is delivered, check the outside of your cabinet for signs of damage (dents, buckling...).
- Open the door and check that the inside of your appliance is intact (walls, hinges, bottle supports...).
- Remove the protective elements found on the inside and outside of your cabinet, including the lower hinge protector. (see diagram 1)

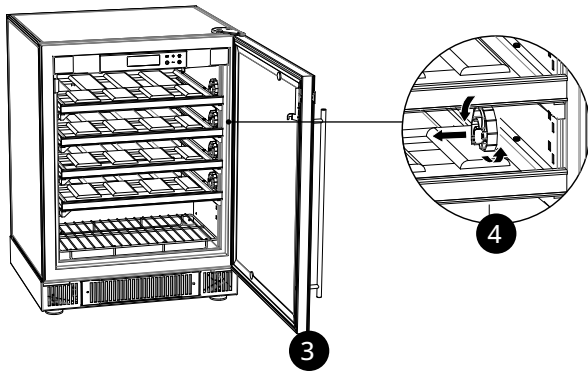


- Add the plug (see diagram 2) found in your "accessories" box, used to plug the hole in the lower hinge.



Protective blocks used during transportation are fastened to all the shelves. 2 blocks per shelf (Picture 3). Remove all of them using a rotary movement (Picture 4). You can retain these blocks and re-use them if you need to transport your wine cabinet over a long distance.

If you have any problems, contact your EuroCave retailer.

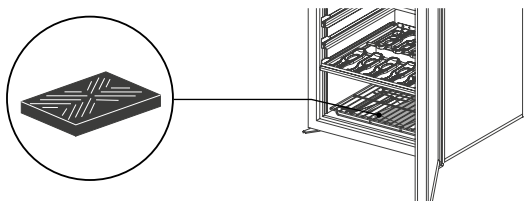




4. Installing your wine cabinet

Precautions

- Never place your wine cabinet in an area likely to flood.
- Never subject your wine cabinet to a source of heat or the effects of direct sunlight.
- Ensure that water does not splash onto any part of the back of the appliance.
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any of the appliance's components.
- Slightly tilt the cabinet backwards in order to set the front feet (by screwing or unscrewing), in order to level your cabinet (use of a spirit level recommended).
- A few days after commissioning your wine cabinet:
 - If you notice low humidity levels (<55%), we recommend you use the humidity cartridge supplied in a bag with the appliance and place it at the bottom of the cabinet, under the grid, in the tray provided (see diagram below). When using for the first time, completely immerse your cartridge in tap water for a few minutes so that it is completely saturated then dry thoroughly. Depending on external conditions, it may be necessary to add a 10 cl glass of water at an interval of several months.

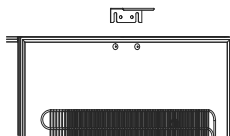


- If you notice that the humidity level is too high, remove the black drainage tube located at the bottom of the cabinet.



If you leave your wine cabinet closed for long periods (>3 months) in an environment in which the temperature is close to the temperature setting of your cabinet (a difference of around <5°C) this could create an environment favourable to the development of mould and the bottle labels could peel off. Lack of dehumidification and fresh air can cause significant humidity inside the cabinet. We strongly recommend that you keep a regular eye on your cabinet and clean it once a year.

Installation



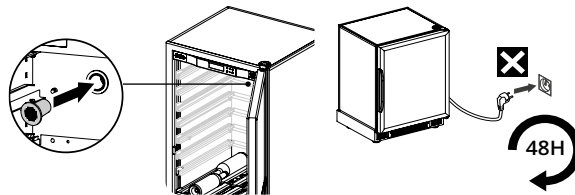
- Fit the stop, which you will find in the accessories bag, at the back of the cabinet (see diagram). This will allow a gap of 7 cm to be maintained between the wall and the back of the cabinet. This gap will optimise your cabinet's power consumption.
- Place the 2 plugs in the 2 holes at the top of the cabinet. Ensure that you do not push the plugs all the way in, in order to allow the rear stop to be installed.
- Slide the rear stop between the plugs and the wall of the cabinet, then push the 2 plugs all the way in.

Transport your cabinet to its intended location. It must be:

- open to the outside to allow air circulation (not in an enclosed cupboard...),
- not too damp. Max. 85% ambient air humidity (linen cupboard, laundry room, bathroom),
- have a flat, stable floor,
- have a power supply (standard socket, 16 A, earthed with circuit breaker, 30 mA* (* not applicable to some countries).

Once the cabinet is in its intended location:

- Install the charcoal filter, found in the "accessories" box, by inserting it, via the inside of the cabinet, into the breather hole located on the top left-hand side (see diagram below).
- Wait 48 hrs before plugging in the cabinet.

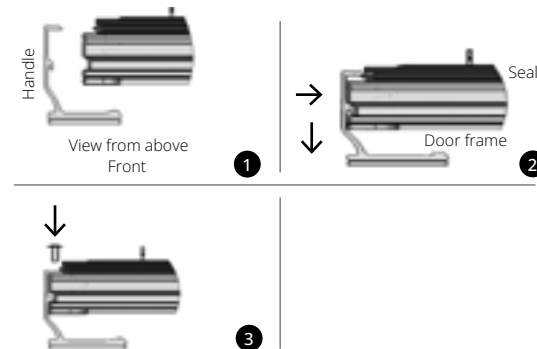


- When the cabinet is used for the first time, the charcoal filter alarm will be displayed. Reset the filter meter to 365 (see chapter 6, § V).

Attaching the handle

Unscrew the three screws placed on the side of the door, using the Allen wrench found in the handle presentation box.

- Position the handle in the groove provided on the door frame (figure 1).
- Push the handle all the way into the groove using a forward movement (figure 2).
- Screw the three screws back on (figure 3).



- Take care not to compress the seal when screwing.

Note: It is possible to adjust the handle using the oblong holes.

Door security



In order to secure your cabinet, all doors include a lock.

Installation of two cabinets side by side

In the case of two cabinets side by side installed in extreme conditions (Temperature >30°C – Relative humidity > 70%), in order to prevent condensation caused by stagnant air between the walls, ensure that you either leave a gap of at least 5 cm between the two cabinets or fill the space with a foam board to get rid of the gap.



N.B.: any replacement of LEDs on the control panel must only be carried out by a qualified electrician



Bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If they do, condensation created on the wall can drip onto the shelves and damage the bottle labels. In addition, contact with the cold wall can create a frost point which is harmful to your wine.



5. Layout – storage

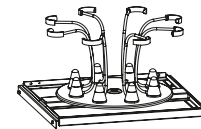
Your EuroCave cabinet is designed to be flexible. It adapts to your requirements and storage can be changed and added to.

Refer to pages 99-100 to see storage simulations.

Different types of storage

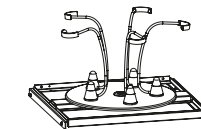
Classic bottle display fixed shelf

- Ref.: APRESCHAMPG
- Colour of front: glossy champagne
- Capacity: 8 bottles



Magnum display fixed shelf

- Ref.: APRESMAGNUMG
- Colour of front: glossy champagne
- Capacity: 5 magnums



Magnum and classic bottle display sliding shelf

- Ref.: ACCHAMPG
- Front colour: glossy champagne
- Capacity: 8 bottles / 6 magnums



A white marker pen is supplied in the accessories box.

It allows you to write directly on the front of your shelves to identify your bottles.



We strongly recommend that you do not leave your wine bottles:

- Wrapped in their tissue paper inside your EuroCave wine cabinet. Tissue paper cannot tolerate ambient air humidity over a long period. The soaked paper will stick to and damage your wine bottle labels.
- Stored in cardboard packaging or in a wooden box inside your EuroCave wine cabinet in order to encourage ventilation around the bottles and prevent rotting of the packaging which could over time contaminate your wine bottles.

Layout advice for your wine cabinet

Your EuroCave wine cabinet is designed to safely hold a maximum amount of bottles. We recommend that you observe the following advice in order to optimise loading.

- Ensure that you arrange your bottles as evenly as possible over the different shelves, in order to distribute the weight in several places. Also make sure that your bottles do not touch the back wall of the cabinet.
- Also ensure that you distribute your bottles evenly over the height of the wine cabinet (do not store all the bottles at the top or all the bottles at the bottom).
- Observe the loading instructions according to the type of storage your cabinet has, and never stack bottles on a sliding shelf.
- When using your wine cabinet, never pull out more than one shelf at once.



N.B.: Never change the position of the stiffener inside your cabinet (large model only) (see description page 5) without first consulting your retailer, and never handle this part when your cabinet is loaded.



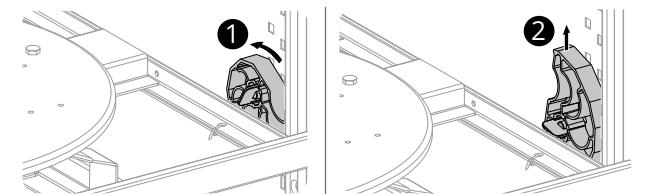
For optimal performance, we recommend that you fill your cabinet to at least 75% of its capacity.

I. Installing a display fixed shelf

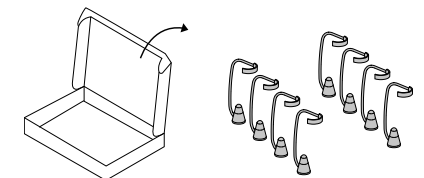
A. Assembling the display fixed shelf

Wear gloves and handle each part with care

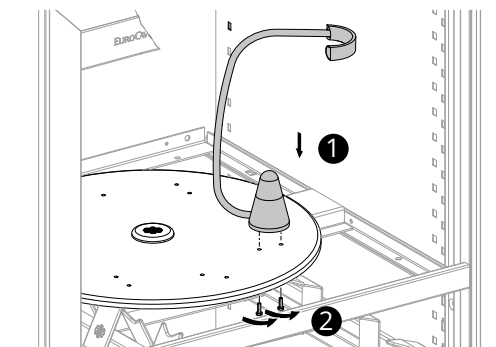
- 1 Remove the 2 shelf retainers located above the shelf using a rotary movement. You can retain these blocks and re-use them if you need to transport your wine cabinet over a long distance.



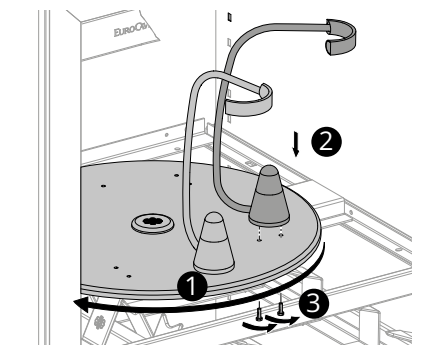
- 2 Take the bottle supports and screws out of the box. NB. There are 8 supports for the shelf for classic bottles and 5 for the shelf for magnums.



- 3 Position the bottle support on the round base, above the holes provided. Ensure that you position the tops of the rods so that they are facing the outside.



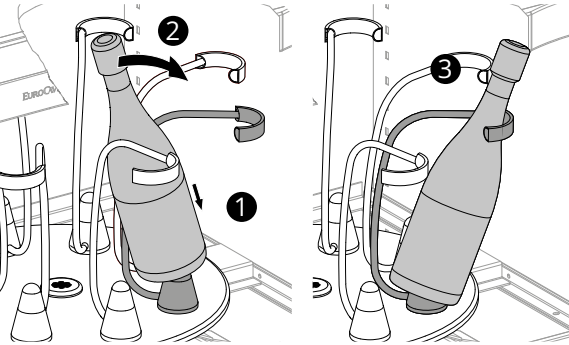
- 4 Screw the bottle support to the table, from underneath, using the 2 screws (supplied).



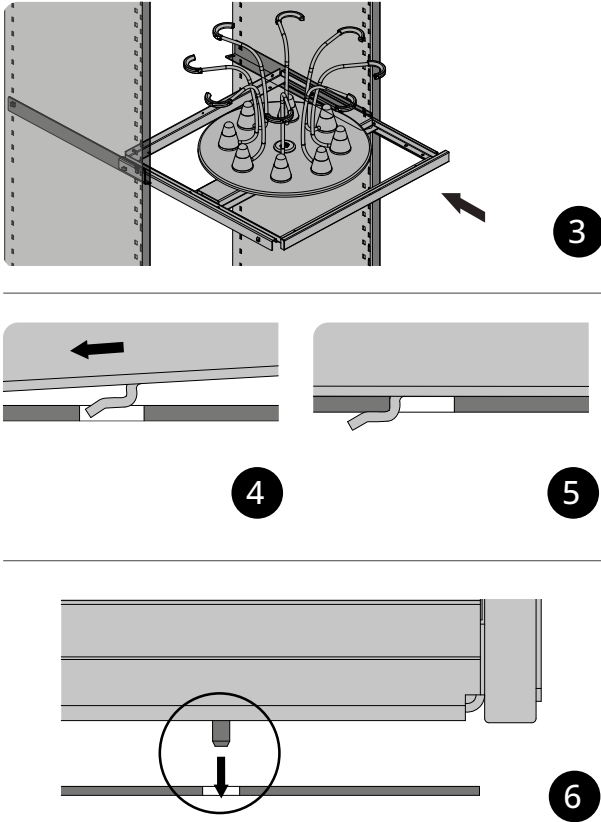
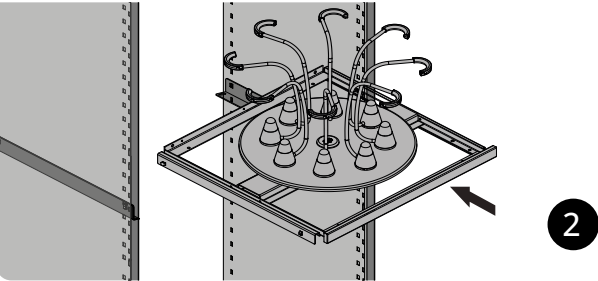
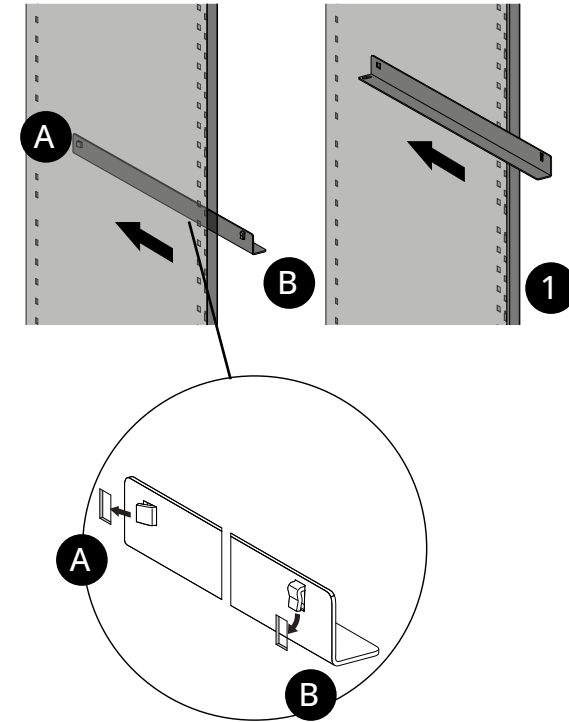
- 5 Repeat this process for each support, making 1/8 turn to facilitate fastening.
- 6 The shelf is now ready for you to install your bottles or magnums.

B. Putting in place bottles/ magnums

Arrange your bottles or magnums on each support according to your requirements.



C. Adding or changing the position of a fixed shelf



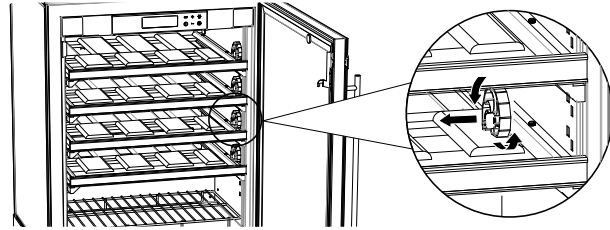
Diagrams non-binding

II. Installing a display sliding shelf

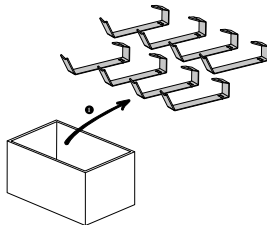
A. Assembling the display sliding shelf

Wear gloves and handle each part with care.

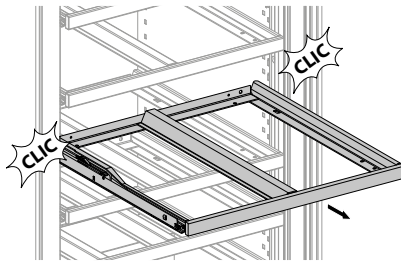
- 1 Push the boxes on the shelf to the back of the cabinet, then remove the 2 shelf retainers above the shelf using a rotary movement.



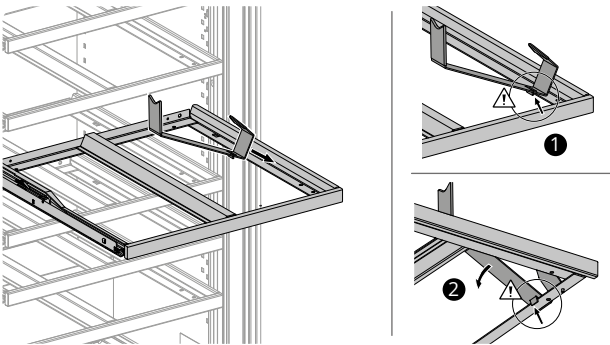
- 2 Take the 8 bottle supports out of the box.



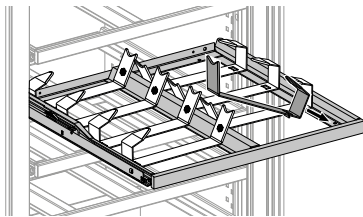
- 3 Pull out the sliding shelf until the catch locks.



- 4 Position the bottle support on the shelf's frame.



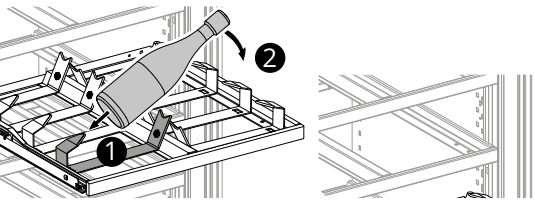
- 5 Repeat this process for the 8 supports.



- 6 The shelf is now ready for installing your bottles or magnums. NB. It is possible to adjust the amount of supports according to the bottle sizes.

B. Putting in place bottles/ magnums

Position your bottles or magnums on each support by first installing the bottom of the bottle then the top.



C. Adding or changing the position of a sliding shelf

If your sliding shelf is already in place inside your cabinet:

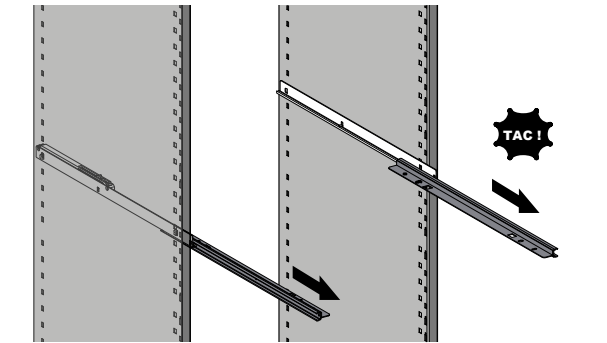
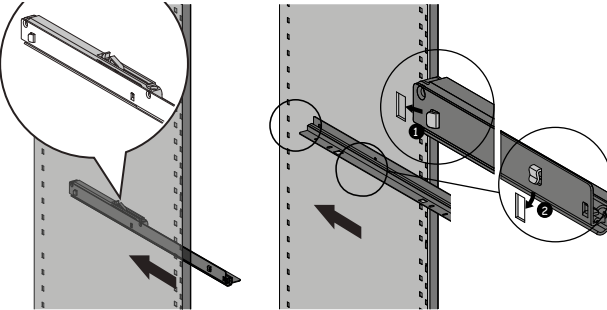
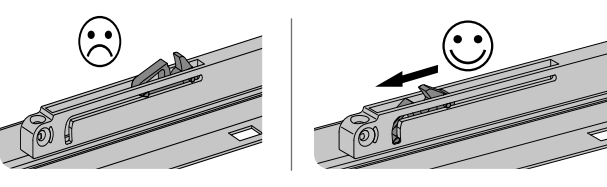
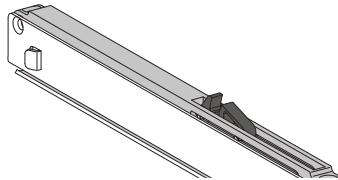
- Completely unload the sliding shelf.
- Then remove the sliding shelf by sliding it towards you, raising the front section.
- Remove the slide guides from the walls, marking off the right guide and the left guide.
- Re-fit the guides (see diagram below).

The latch of the soft-close device may not be engaged (left runner).

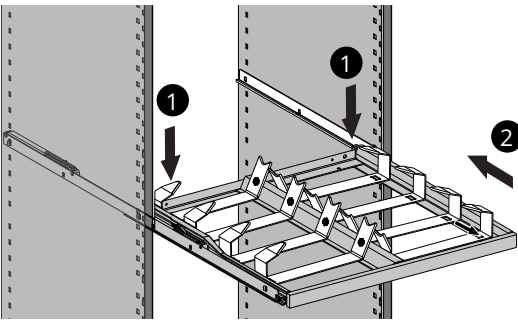
It is essential to engage it before positioning the sliding shelf on the runners.

Ensure that the latch is in the front position.

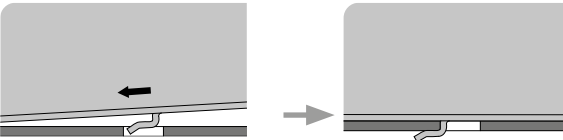
If this is not the case, pull it forwards to engage it.



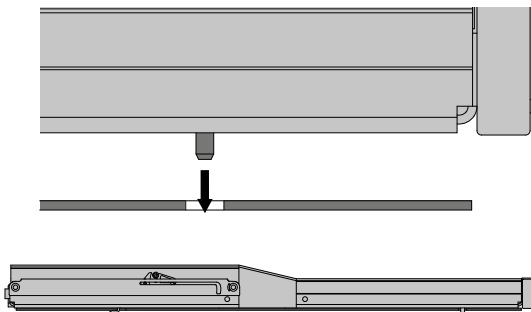
Position your shelf along the left and right runners and start by fastening the back part of the shelf.



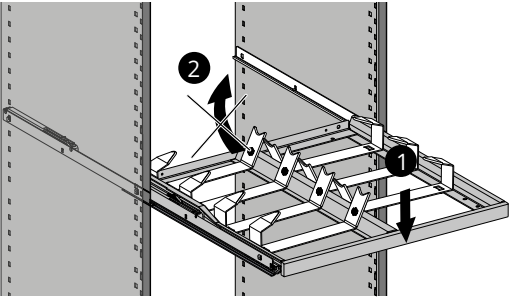
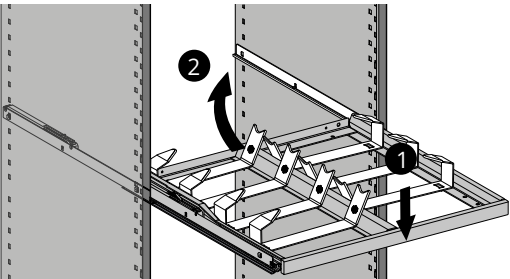
Slide the shelf until the back fasteners of the shelf are engaged in the slots provided in the runners.



Next insert the front pins of the shelf into the slots provided in the front part of the runners. You have to jiggle the shelf in order to slot the pins into the holes. Start by inserting the left-hand pin. The right one will then naturally slot into the oblong hole.



N.B.: in order to prevent the shelf from tipping, ensure that the pins on each side of the shelf are pushed all the way into the holes, before pushing the shelf.



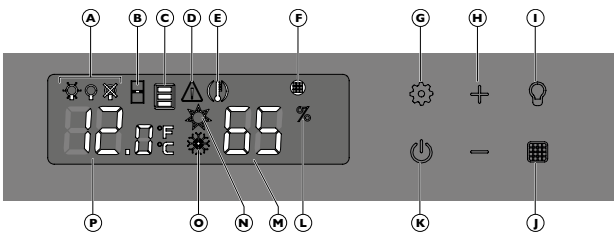
6. Commissioning your champagne cabinet

I. Plugging in and starting up

After waiting 48 hrs, plug in your wine cabinet.
To switch on, press the button for 5 seconds.

Have your socket checked (presence of correct sized fuses and circuit breaker 30 mA). Do not plug several cabinets into a multi-socket adaptor.

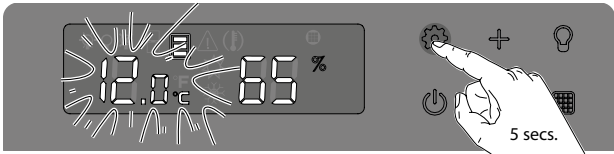
II-A. Description



- A Lighting mode
- B Open door alarm
- C Temperature zone
- D Sensor fault alarm
- E Temperature alarm
- F Charcoal filter alarm
- G Access to settings and validation key
- H Setting and selection keys
- I Lighting mode validation and access key
- J Charcoal filter meter access key
- K Standby key
- L Humidity level alarm
- M Relative humidity level display
- N Heater operating indicator
- O Compressor operating indicator
- P Temperature display

II-B. Temperature setting

1 Press the key for approximately 5 seconds.
The display will start to flash.

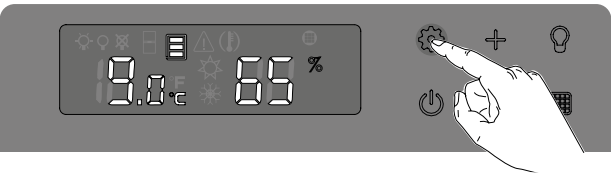


2 Press the or keys to set the desired temperature.



3 Press the button to confirm.

The default setting is 5 °C (ideal temperature for serving champagne). However, the temperature can be set from 5 - 12 °C.



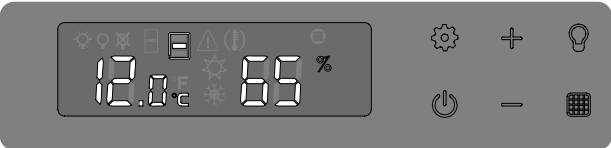
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet, please wait for your new setting to take effect.

N.B.: to operate correctly your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 30 °C.

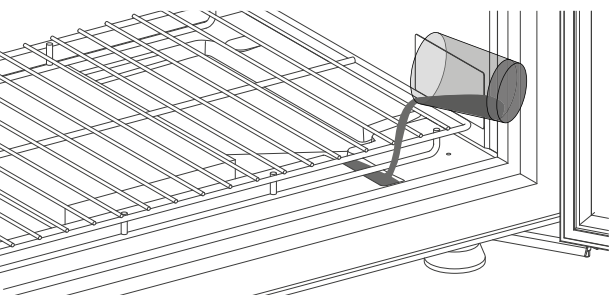
III. Relative humidity level display

Your wine cabinet has a function which measures humidity allowing you to see the relative humidity level inside the appliance, when the setting is 9 - 12 °C.

The ideal humidity level is above 50%, ideally 60 - 75%.



If you want to increase the relative humidity inside your cabinet, pour the equivalent of a glass of water into the duct of the tray located on the bottom right-hand side of your cabinet.

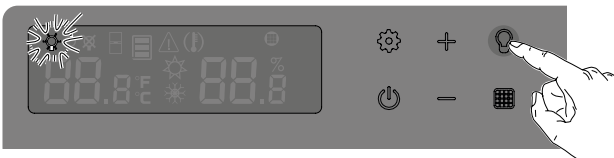


IV. Setting the lighting mode

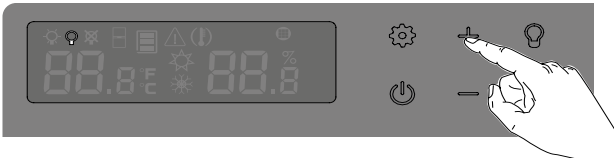
1 Press the key. The indicator of the active mode will flash.

You have 3 options for setting lighting:

- Permanent lighting (for mood lighting with a cabinet fitted with a glass door for example).
- Lighting which comes on when you open the door (it is off when the cabinet door is closed).
- Lighting disabled.



2 Press the or keys to select the desired mode.



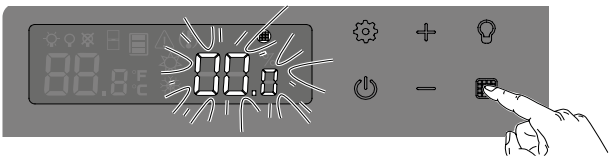
3 Press the key to confirm.

Precautions to observe: bright light, never look directly into the beam of the LED.
N.B.: any replacement of the LEDs on the control panel must be carried out by a qualified electrician.

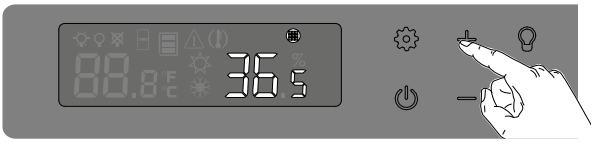
V. Charcoal filter meter display

When commissioning or replacing the filter, set the meter to 365.

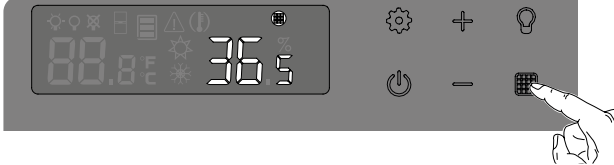
1 Press the key. The display will flash.



2 Press the key to set to 365.



3 Press the key to confirm. The alarm display will disappear.



The charcoal filter must be replaced every year.
You can consult the meter by pressing the key.

7. Everyday maintenance

Maintenance tasks approximately once a year



Your EuroCave wine cabinet is a tried and tested appliance.

- Unplug and unload the appliance.
- Remove any particles that could clog the drainage tube located inside the cabinet, at the bottom.
- Clean the condenser at the back of the appliance by Hoovering away any dust.
- Clean inside the compartments with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly.
- Dry with a soft cloth.
- Replace the active charcoal filter housed in your cabinet's upper breather hole.
- Remove the charcoal filter manually. It is available from your usual retailer. It must be replaced by a manufacturer's part.
- Check the condition of the seals. It is often necessary to clean the seal. Cleaning seals with unsuitable substances can cause them to age prematurely. Certain rules should therefore be observed: After cleaning the seal, it must be rinsed with clean water. No trace of cleaning product must remain on the seal. EuroCave recommends you only use a mild soapy solution. If cleaning with this type of solution proves insufficient, it is possible, on a one-off basis, to use an ethanol-based solution, with a concentration of less than 10%, taking care that you rinse the seal with clean water.
- Clean the light strip with a soft cloth or microfibre cloth only. Never use alcohol-based detergent.
- To remove writing written with the white marker pen, use a damp cloth.
- To clean the fronts of the shelves:
 - use a soft cloth or microfibre cloth only
 - only use water or a cleaning product for the glass

Caring for stainless steel:

- To clean stainless steel surfaces, we recommend that you use water and a mild liquid soap.
- Ensure that the soap does not contain grains which could scratch the surface.
- The solution must be applied to a soft cloth.
- The cloth used must not have buttons or zips which could scratch the stainless steel.
- Rub the surface of the stainless steel following the direction of brushing.
- Dry the surface with a clean soft cloth, following the direction of brushing.

Caring for glass:

- To clean glass areas of your cabinet, use a non-abrasive soft cloth, first dampened with a glass-cleaning product.

Caring for leather:

- To protect and clean the leather parts of your shelves, we recommended that you use a leather restoring

balm, to be applied twice a year. The leather is treated to protect it from stains. You should therefore not use harsh, stripping products. Regular cleaning will keep the leather in its original condition.



Do not pour liquid directly onto stainless steel. Likewise, never use chemical solvents, harsh, abrasive or granular products, spirits or alcohol which could damage the surface of your cabinet. No chlorine-based products.



Never use cleaning products containing acetone, spirits, alcohol, white spirit or synthetic thinner, which could damage the front.



Regularly monitoring your cabinet and reporting any faults to your retailer, will ensure that your appliance provides you with many years of faithful service.

8. Operating faults

Possible incidents	Causes	Corrective action
The pictogram is displayed	The temperature has not returned to within the permitted range of $\pm 4^{\circ}\text{C}$	Check that the door is closed. Check the condition of the door seal. If you loaded your cabinet with a large amount of bottles in the past few hours, wait a while then check again. If the alarm continues, contact your EuroCave retailer.
The pictogram is still displayed after taking the above corrective action	Operating fault	Unplug the cabinet and contact your EuroCave retailer.
The pictogram is displayed	Open door alarm	Ensure that the door is closed correctly.
The pictogram is flashing	The relative humidity level has been $< 50\%$ for more than 72 hrs	Add a glass of water to the duct in the tray (see chapter 6, § III). In order to know how often to add water, count the number of days separating the 1st day you added water and the day when the pictogram was displayed. After a few hours, the pictogram will disappear.
The appliance cannot lower the humidity level to the desire value		Empty the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. Remove the black drainage tube located at the bottom of the cabinet. The moisture will be directly discharged out of the appliance. If the problem continues in spite of you taking these various actions, contact your EuroCave retailer.
The pictogram is displayed	Charcoal filter alarm	Replace the charcoal filter (see chapter 6).
The pictogram is displayed	Temperature sensor fault alarm	Contact your EuroCave retailer.

Minimum guarantee period offered by the manufacturer: 5 years parts.

9. Technical features and energy data

The champagne cabinet					
	Height ¹	Width	Depth ²	Weight when empty	Permitted temperature range
	mm	mm	mm	Full glass door (Kg)	T° min. (°C / °F) - T° max. (°C / °F)
	Full glass				
Single-temperature					
V-CHAMP-L	1,825	680	720	96	0-30 / 32-86
V-CHAMP-S	960	680	720	73	0-30 / 32-86

Setting precision: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (2°F), Display precision: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ (2°F).

- 1- Height including the upper hinges and the feet set to medium height.
2- Depth including the stop at the back of the cabinet used for ventilation. Without the handle.

According to delegated regulation (EU) 2019/2016 of the European Commission, you can access energy data about our appliances on the EPREL database, by scanning the QR code visible on your appliance's energy label.



Using glass doors can affect your wine cabinet's performance in certain extreme temperature conditions.

Data relating to American energy consumption regulations

Reference	Model	Type of door	United States ¹ <i>115V 60Hz - R600a gas</i>
			Annual energy consumption <i>kWh/year</i>
V-CHAMP-L	Single-temperature	Full glass	212
V-CHAMP-S	Single-temperature	Full glass	143

¹ Comply with DEPARTMENT OF ENERGY – 10 CFR Part 430 – Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

Standards

Your product complies with the following standards:

1 – ELECTRICAL SAFETY DIRECTIVE 2014/35/EU

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016
IEC 60335-2-24: 2010 + A1: 2019 + A2: 2019

2 – EMC DIRECTIVE 2014/30/EU

Standards
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 – ENVIRONMENT

Delegated regulation
2019/2016/EU

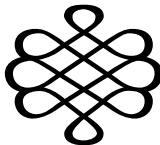
Regulations
2017/1369/EU
2019/2019/EU

Directive 2011/65/EU



R600a

According to the country, EuroCave wine cabinets contain a flammable refrigerant gas (R600a: ISO BUTANE)



Welkom

U heeft zojuist een product van het merk EuroCave aangeschaft en wij danken u daarvoor. Onze producten zijn met de grootste zorg ontworpen en we besteden extra aandacht aan hun ergonomie en gebruiksvriendelijkheid.

Wij hopen dat dit product helemaal aan uw verwachtingen voldoet.

Waarschuwingen

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.

Dit document bevat originele, onder auteursrecht beschermde informatie. Alle rechten voorbehouden. Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van EuroCave.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.

Als de voedingskabel beschadigd is, dient hij te worden vervangen door een kabel of speciale eenheid die verkrijgbaar is bij de fabrikant of de onderhoudsdienst.

WAARSCHUWING:

- Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of in de inbouwstructuur vrij.
- Het stopcontact moet toegankelijk zijn na de installatie.
- Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.
- Het koelcircuit niet beschadigen.
- Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor integratie.

- In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:
 - keukenhoeken gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen;
 - boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter
 - omgevingen van het type hotelkamer;
 - restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met uitzondering van de detailhandel.

Het identificatie-etiket bevindt zich binnen in de wijnkast. Dit identificatie-etiket bevat technische informatie en veiligheidsinstructies zoals het driehoekslogo, de naam en het chemische symbool van het koelmiddel.

De wijnkast bevat ontvlambaar koelgas (R600a: iso-butaan).

Voorwaarden om de veiligheid van het gebruik van gas in de wijnkast te garanderen:

- Het koelsysteem aan de achterkant en de binnenkant van de wijnkast bevat koelmiddel.
- Er mag geen enkel scherp voorwerp in contact komen met het koelcircuit.
- Geen elektrisch apparaat binnen in de wijnkast gebruiken
- Houd kinderen in de gaten en waak ervoor dat de wijnkast correct wordt gebruikt.
- Openingen niet blokkeren.
- Als het koelcircuit beschadigd is, mag u geen elektrische apparaten of vlammen in de buurt van de wijnkast houden. Open alle ramen om de ruimte goed te ventileren. Neem contact op met een erkend reparateur.
- Het rooster onder in de wijnkast niet verwijderen, tenzij dit wordt aanbevolen door de fabrikant. Geen wijnflessen direct op het rooster plaatsen.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Gevaar: risico dat een kind in een defecte wijnkast kruipt. Voordat u uw oude wijnkast afvoert, dient u:
 - de deur te verwijderen
 - de plateaus in de wijnkast te laten. Zo kan een kind niet zo eenvoudig de wijnkast ingaan.

De hierboven vermelde waarschuwingen moeten tijdens de gehele levensduur van de wijnkast bewaard worden. De gebruiksaanwijzing moet worden overhandigd aan iedere persoon die de wijnkast mogelijk gaat gebruiken of hanteren en wanneer de wijnkast wordt verplaatst naar een andere locatie of naar een recyclage-installatie wordt gebracht.

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 6 essentiële criteria voor het serveren van wijn:



1

Temperatuur

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



4

Afwezigheid van trillingen

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



2

Luchtvochtigheid

Dit is een essentiële factor om de luchtdichtheid van de kurken te kunnen waarborgen. Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (ideaaliter tussen 60 en 80 %).



3

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.



5

Luchtcirculatie

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



6

Opbergruimte

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

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen		Australische wijnen	
Elzas	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Rode Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Witte Bourgogne	11 °C	Pinot noir	15 °C
Rode Bourgogne	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °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		

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

Inhoudsopgave



01

Beschrijving van uw wijnkast08



02

Elektrische voeding09



03

Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp09



04

Installatie van uw wijnkast09-10



05

Inrichting- Indeling11-14

I. Installatie van een vast presentatieplateau

A. Montage van het vaste presentatieplateau11

B. Plaatsing flessen/magnums12

C. Toevoeging of wijziging locatie van een vast plateau12

II. Installatie van een schuifpresentatieplateau

A. Montage van het schuifpresentatieplateau13

B. Plaatsing flessen/magnums13

C. Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau13



06

Ingebruikname van uw wijnkast voor champagne14-16

I. Aansluiting en inwerkingstelling14

II-A. Schematische weergave14

II-B. Temperatuurregeling14

III. Weergave relatieve vochtigheidsgraad15

IV. Instelling van de verlichting15

V. Weergave teller koolfilter15



07

Algemeen onderhoud16



08

Storingen17



09

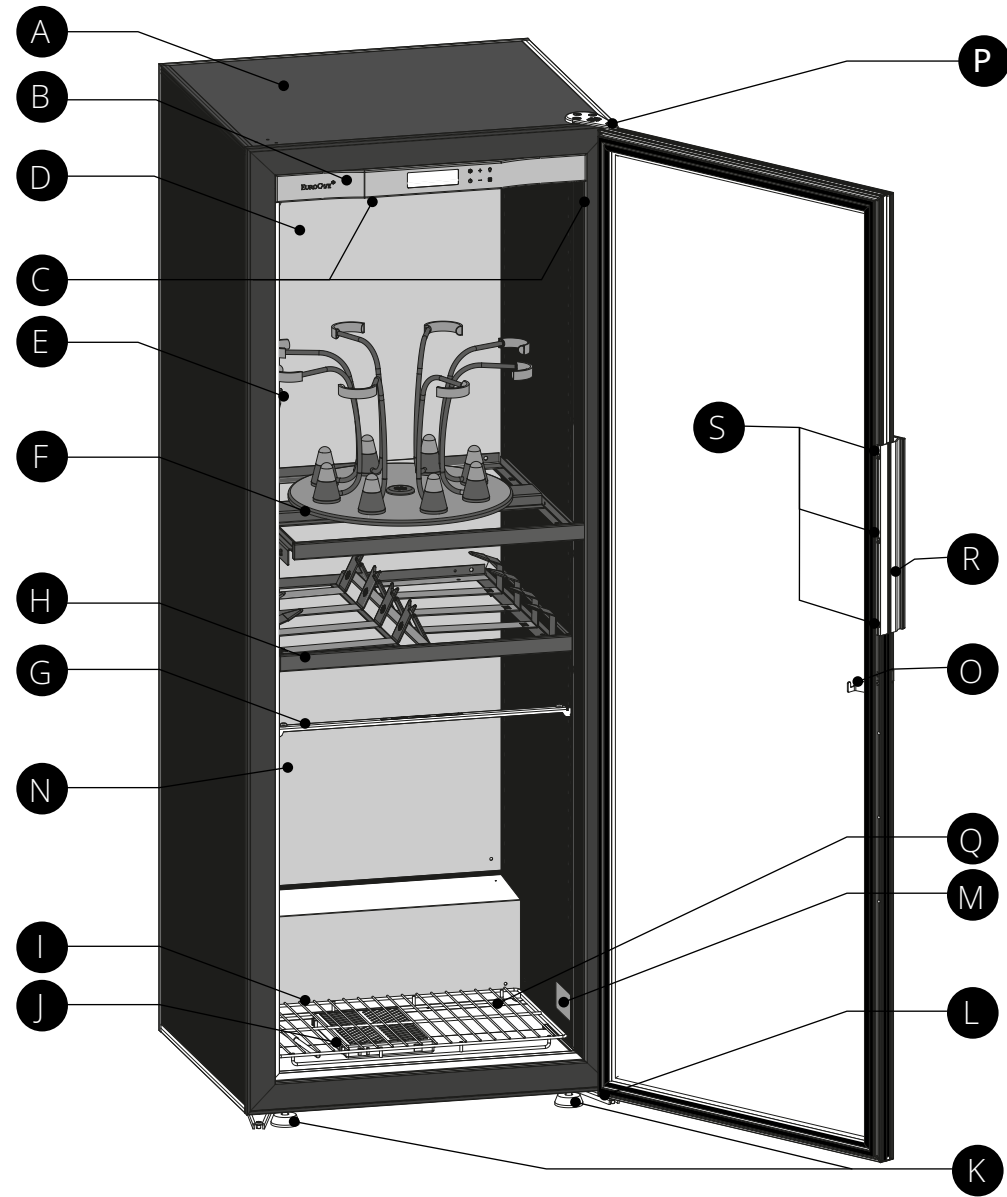
Technische kenmerken en energieaspecten17-18



10

Voorbeeld indeling68-70

1. Beschrijving van uw wijnkast



- A** Behuizing wijnkast

B Bedienings- en regelpaneel

C Verlichting (lichtgeleider en twee LED's)

D Ontluchtingsopening + actief koolfilter

E Vergrendelhaak

F Vast presentatieplateau

G Versterkingsstang behuizing (niet verwijderen)

H Schuifpresentatieplateau

I Rooster

J Vochtigheidscassette
- K** 2 verstelbare voeten voor het waterpas plaatsen

L Lage scharnier (x2)

M Identificatie-etiket

N Vrije ontluchtingsopening

O Deur (uitgerust met een deurhendel en een slot dat 2 bewegingen vereist)

P Hoge scharnier

Q Opvangbank condenswater met afvoeropening

R Afneembaar handvat

S Drie schroeven, drie doppen

2. Elektrische aansluiting

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

i

Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast 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.

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 moet worden vervangen door een elektriciteits snoer met fabrieksgarantie.

!

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

3. Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp

Onderdelen voor onze apparaten blijven 11 jaar beschikbaar. Neem voor meer informatie contact op met uw EuroCave-dealer. Neem voor Frankrijk contact op met onze SAV. Contactgegevens vindt u op www.eurocave.com.

Verwijdering van de verpakking

 Het door EuroCave gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling (met uitzondering van de basis van geëxpandeerd polystyreen met hoge dichtheid en de scharnierstut). Nadat u uw wijnkast 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 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 uw wijnkast geen CFK of HCFC.

U kunt het volgende doen om energie te besparen

Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie volgende pagina) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.

Houd de deur zo kort mogelijk geopend.

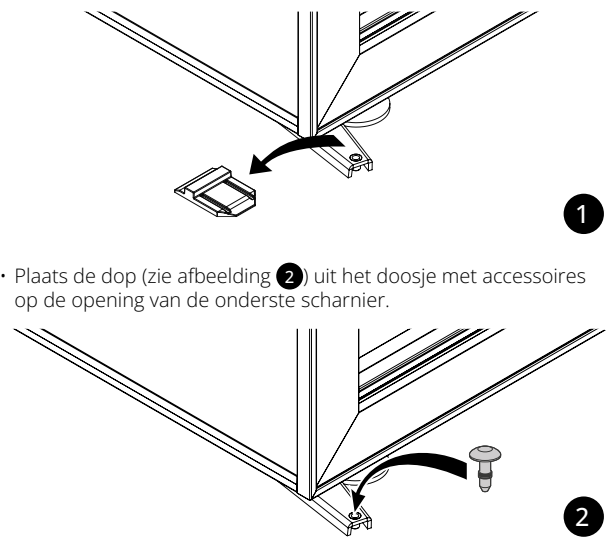
Controleer de staat van de afdichting van de deur en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave-dealer.

Wij adviseren uw wijnkast voor niet meer dan 75 % van de totale capaciteit te vullen.

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

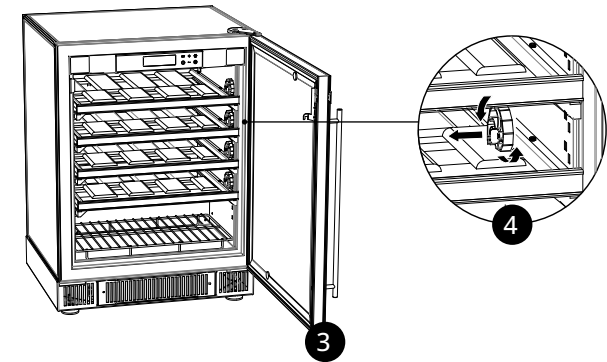
4. Installatie van uw wijnkast

- Uitpakken**
- Controleer bij levering van uw wijnkast of deze aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
 - Open de deur en controleer of er binnen in de wijnkast niets beschadigd is (wanden, scharnieren, flessenrekken, ...).
 - Verwijder de beschermende elementen aan de binnen- en buitenkant van uw wijnkast en het beschermblokje van de onderste scharnier. (zie afbeelding 1)



Op elk schuifplateau zijn beschermstutten bevestigd voor het transport. 2 stutten per plateau (afbeelding 3). Verwijder elke stut met een draaiende beweging (afbeelding 4). U kunt de stutten bewaren en opnieuw gebruiken als u uw wijnkast over een langere afstand moet transporteren.

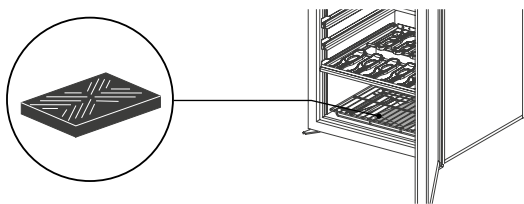
Neem in geval van problemen contact op met uw dealer van EuroCave.



4. Installatie van uw wijnkast

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel de wijnkast iets naar achteren voor het afstellen van de voorste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Enkele dagen na de ingebruikname van uw wijnkast:
 - Als u een lage vochtigheidsgraad (<55 %) constateert, adviseren wij de bij het apparaat geleverde vochtigheids cassette te gebruiken en onder in de wijnkast, onder het rooster, in de daarvoor bestemde bak te plaatsen (zie onderstaande afbeelding). Tijdens het eerste gebruik, moet u de cassette gedurende een paar minuten geheel onderdompelen in kraanwater zodat deze goed doordrenkt is en hem vervolgens goed laten uitlekken. Afhankelijk van de omgevingsomstandigheden kan het nodig zijn om elke paar maanden 10 cl water toe te voegen.

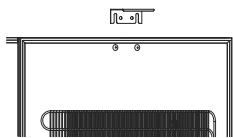


- Als u een te hoge vochtigheidsgraad constateert, verwijdert u de zwarte afvoerpijp aan de onderkant van de wijnkast.



Als u de wijnkast gedurende langere tijd (>3 maanden) gesloten houdt in een omgeving waar de temperatuur dicht bij de ingestelde temperatuur ligt (met een verschil van <5°C) kan er schimmelvorming optreden waardoor de etiketten van uw flessen los kunnen laten. Gebrek aan ontvochtiging en luchtverversing kunnen leiden tot een hoge vochtigheidsgraad in de wijnkast. Regelmatige controle en een jaarlijkse reiniging worden daarom sterk aanbevolen.

Installatie



- Installeer de aanslag die wordt meegeleverd in het zakje met accessoires aan de achterkant van de wijnkast (zie schema). Hiermee kunt u een ruimte van 7 cm open houden tussen de muur en de achterkant van de wijnkast. Deze ruimte zorgt voor een optimaal energieverbruik van uw wijnkast.
- Plaats de 2 doppen in de 2 gaten boven in de wijnkast. Let erop dat u de doppen niet helemaal doordrukt, zodat u de aanslag aan de achterkant nog kunt installeren.
- Schuif de aanslag aan de achterkant tussen de doppen en de wand van de wijnkast en druk vervolgens de 2 doppen door.

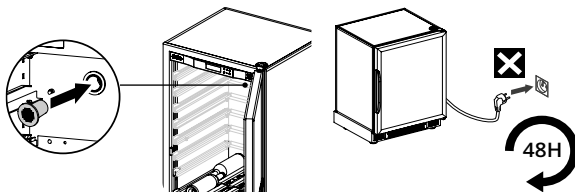
Bring uw wijnkast naar de plek waar u hem wilt plaatsen. Deze moet:

- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast, ...),
- niet te vochtig zijn. Max. 85 % omgevingsvochtigheid (wasruimte, badkamer),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,

- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar, 30 mA*) (* geldt niet voor bepaalde landen).

Zodra de wijnkast op zijn definitieve locatie is geplaatst:

- Neem het koelfilter uit het doosje met accessoires en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluuchtingsopening bovenaan links (zie schema hiernaast).
- Wacht 48 uur voordat u de wijnkast aansluit op het elektriciteitsnet.

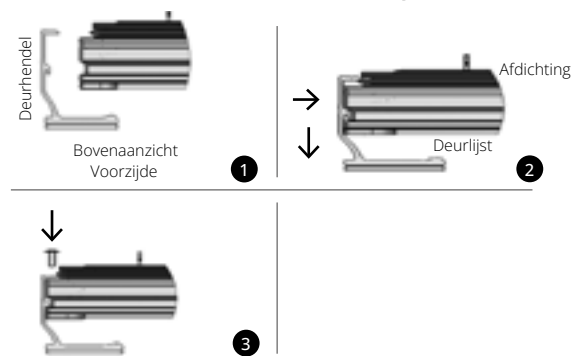


- Bij de eerste ingebruikname verschijnt het alarm 'koelfilter'. Reset het filter op 365 (zie hoofdstuk 6, § V).

Bevestiging van de deurhendel

Draai de drie schroeven op het deurprofiel los met behulp van een BTR-sleutel die u in het doosje met onderdelen van de deurhendel vindt.

- Plaats de deurhendel in de hiervoor bestemde groef van de deurlijst (afbeelding 1).
- Schuif de deurhendel met een voorwaartse beweging volledig in de groef (afbeelding 2).
- Draai de drie schroeven weer vast (afbeelding 3).



- Zorg ervoor dat u de afdichting niet doorpikt tijdens het vastschroeven.

Opmerking: De positie van de deurhendel kan worden aangepast dankzij de langwerpige gaten.

Deurvergrendeling



Om uw wijnkast te kunnen vergrendelen, is in alle deuren een slot ingebouwd.

Installatie van twee wijnkasten naast elkaar

Als er twee wijnkasten naast elkaar worden geïnstalleerd onder extreme omstandigheden (temperatuur >30°C – relatieve vochtigheid > 70 %) moet, om condensatie van stagnerende lucht tussen de wanden te voorkomen, een minimale ruimte van 5 cm tussen de twee wijnkasten worden gelaten of moet de ruimte worden opgevuld met een schuimplaat.



Let op: De LED's op het bedieningspaneel mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.



De flessen moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet in contact komen met de achterwand. Anders kan de condensatie die zich op de wand vormt op de plateaus druppelen en de etiketten van de flessen beschadigen. Bovendien kan het contact met de koude wand leiden tot rijpvorming op de fles, wat rampzalig is voor de wijn.

5. Inrichting - Indeling

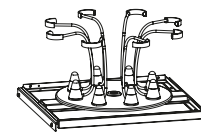
Uw wijnkast van EuroCave is zodanig ontworpen dat hij steeds kan worden aangepast. Hij kan altijd aan uw behoeften voldoen door de indeling aan te passen.

Zie pagina 99-100 voor voorbeelden van indelingen.

Verschillende soorten indelingen

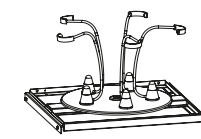
Vaste presentatieplateau voor klassieke flessen

- Ref.: APRESCHAMPG
- Glanzende champagnekleurige voorkant
- Capaciteit: 8 flessen



Vast presentatieplateau voor magnums

- Ref.: APRESMAGNUMG
- Glanzende champagnekleurige voorkant
- Capaciteit: 5 magnums



Schuifpresentatieplateau voor klassieke flessen en magnums

- Ref.: ACCHAMPG
- Glanzende champagnekleurige voorkant
- Capaciteit: 8 flessen / 6 magnums



Er wordt een witte markeerpen meegeleverd in het doosje met accessoires. Daarmee kunt u rechtstreeks op de voorkant van uw plateaus schrijven om uw flessen te identificeren.



Het wordt sterk aanbevolen uw wijnflessen:

- Niet ingepakt te laten in zijdepapier in uw wijnkast van EuroCave. Zijdepapier is bij langdurige blootstelling niet bestand tegen omgevingsvochtigheid. Het doordrenkte papier gaat plakken en zal de etiketten van uw wijnflessen beschadigen.
- Niet in een kartonnen doos of houten kist in uw wijnkast van EuroCave te plaatsen teneinde een optimale ventilatie rond de flessen te bevorderen en bederf van doos of kist en daardoor ook aantasting van uw wijnflessen te vermijden.

Adviezen voor de inrichting van uw wijnkast

In uw wijnkast van EuroCave kan een maximum aantal flessen volkomen veilig worden bewaard. Wij raden u aan om een aantal adviezen op te volgen voor een zo optimaal mogelijke vulling van uw wijnkast.

- Zorg ervoor dat u de flessen zo homogeen mogelijk verdeeld over de verschillende plateaus, zodat het gewicht over meerdere plaatsen wordt verdeeld. Zorg er tevens voor dat de flessen niet in aanraking komen met de achterwand van de wijnkast.
- Verder dienen de flessen gelijkmatig te worden verdeeld over de gehele hoogte van de wijnkast (niet alle flessen boven of alle flessen beneden plaatsen).
- Volg de vuladviezen afhankelijk van het soort indeling waarmee uw wijnkast is uitgerust goed op en stapel nooit flessen op elkaar op een schuifplateau.
- Trek bij het gebruik van uw wijnkast nooit meer dan één schuifplateau tegelijkertijd naar voren.



Let op: Verander nooit de positie van de versterkingsstang van uw wijnkast (alleen groot model) (zie schema op pagina 5) zonder eerst uw dealer te raadplegen. U mag de versterkingsstang ook nooit verplaatsen indien uw wijnkast gevuld is.



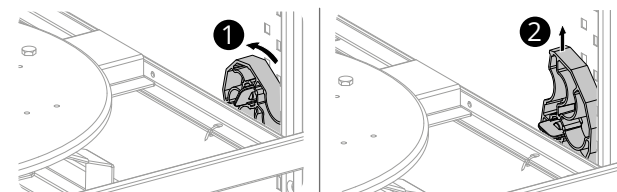
Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te vullen voor minimaal 75 % van haar capaciteit.

I. Installatie van een vast presentatieplateau

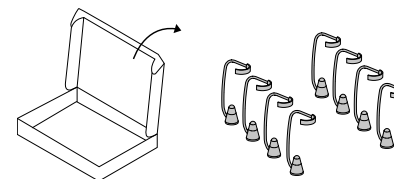
A. Montage van het vaste presentatieplateau

Draag handschoenen en behandel elk onderdeel voorzichtig.

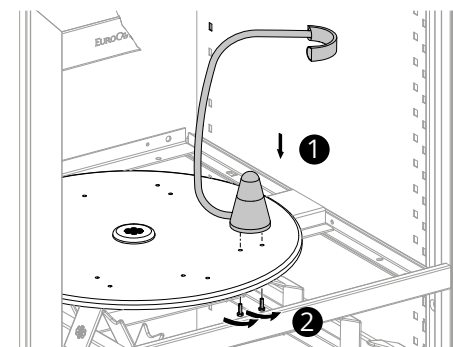
- Verwijder de 2 houders boven het plateau door ze te draaien. U kunt de stutten bewaren en opnieuw gebruiken als u uw wijnkast over een langere afstand moet transporteren.



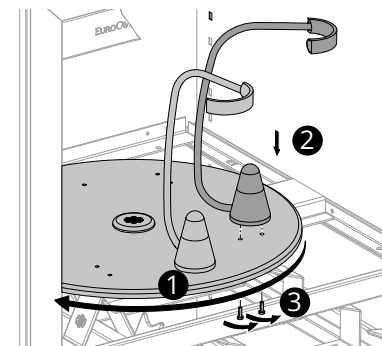
- Haal de flessenrek en de schroeven uit de doos. NB. Er zijn 8 flessenrekken voor het plateau voor klassieke flessen en 5 voor het plateau voor magnums.



- Plaats het flessenrek op het ronde plateau, boven de daarvoor bestemde gaten. Zorg ervoor dat de bovenkant van de stangen naar de buitenkant van het plateau wijst.



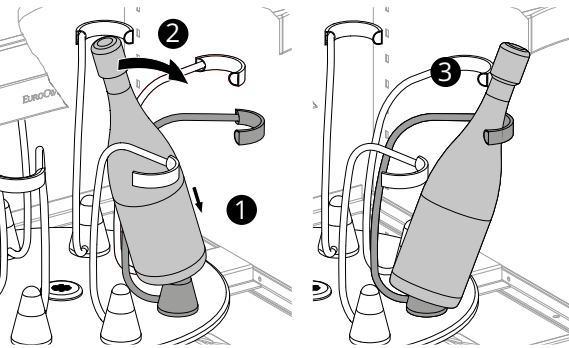
- Schroef het flessenrek van onderaf met 2 schroeven (meegeleverd) op het plateau.



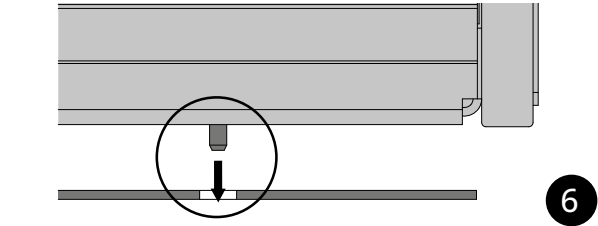
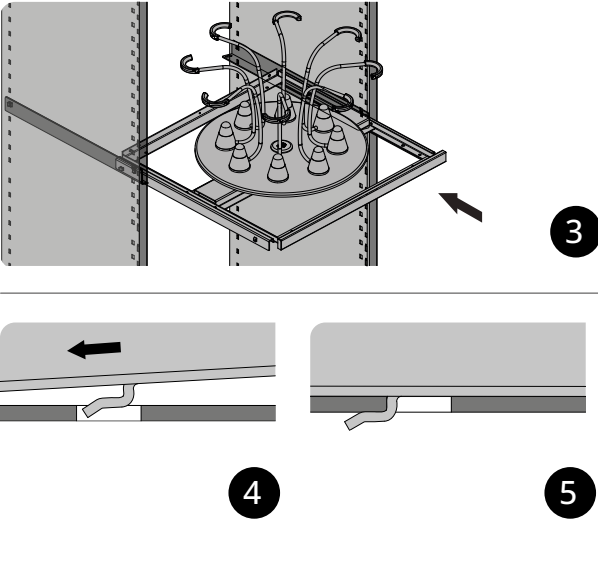
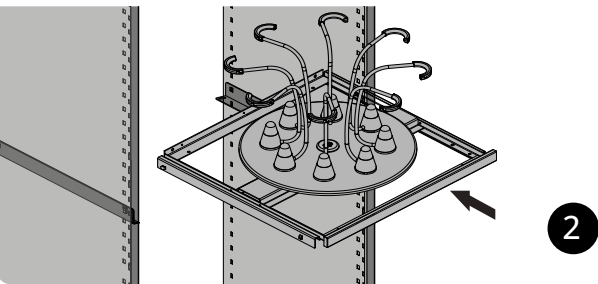
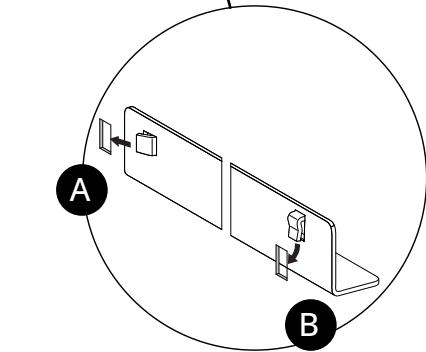
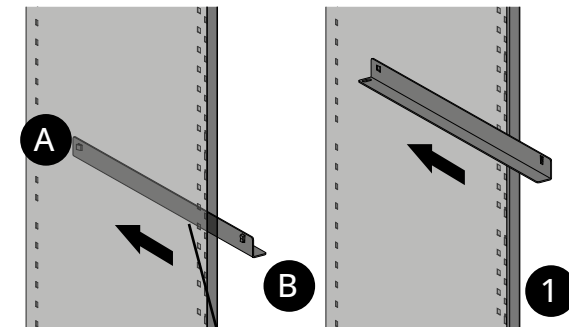
- 5 Herhaal deze stap voor elk flessenrek en draai deze 1/8 slag om het vastzetten te vergemakkelijken.
- 6 Het plateau is dan klaar voor het plaatsen van uw flessen of magnums.

B. Plaatsing flessen/magnums

Plaats uw flessen of magnums naar eigen keuze op elk flessenrek.



C. Toevoeging of wijziging locatie van een vast plateau



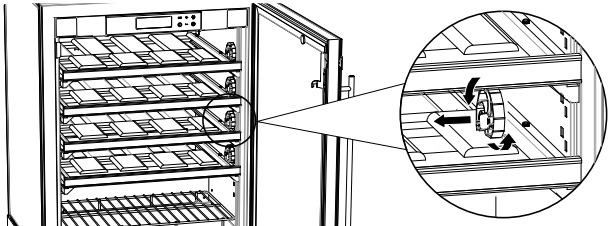
Niet-contractuele afbeeldingen

II. Installatie van een schuifpresentatieplateau

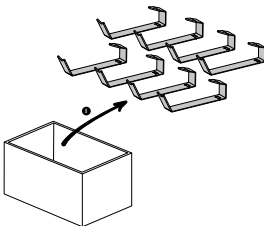
A. Montage van het schuifpresentatieplateau

Draag handschoenen en behandel elk onderdeel voorzichtig.

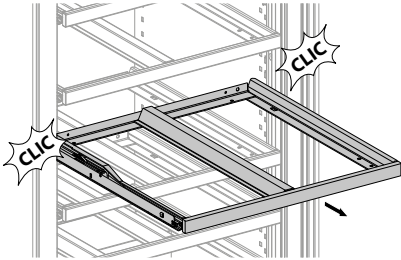
- 1 Duw de dozen op het plateau naar de achterkant van de wijnkast en verwijder vervolgens de 2 houders boven het plateau door ze te draaien.



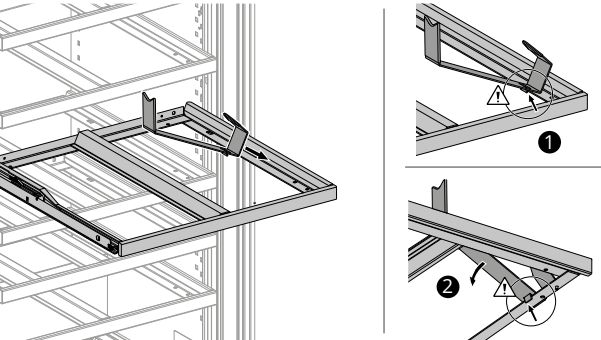
- 2 Verwijder de 8 flessenrekken uit de doos.



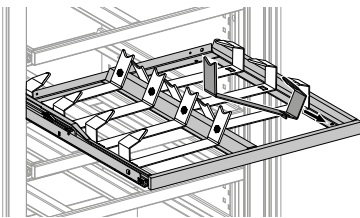
- 3 Trek het schuifplateau tot de vergrendelinkeping.



- 4 Plaats het flessenrek op het frame van het plateau.



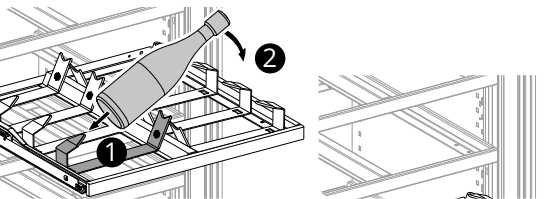
- 5 Herhaal deze stap voor alle 8 flessenrekken.



- 6 Het plateau is dan klaar voor het plaatsen van flessen of magnums.
NB. Het is mogelijk om het aantal flessenrekken aan te passen aan de grootte van de flessen.

B. Plaatsing flessen/magnums

Plaats uw flessen of magnums op elk flessenrek door eerst de onderkant van de fles en dan de bovenkant neer te leggen.



C. Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau

Als uw schuifplateau al in uw wijnkast is geplaatst:

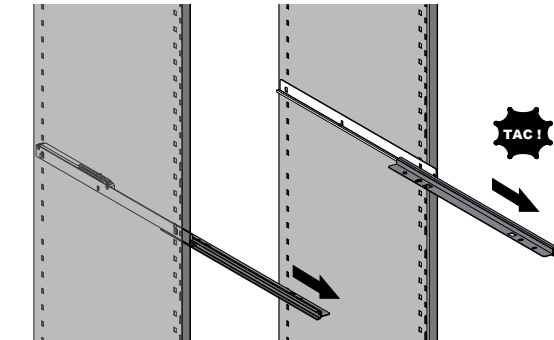
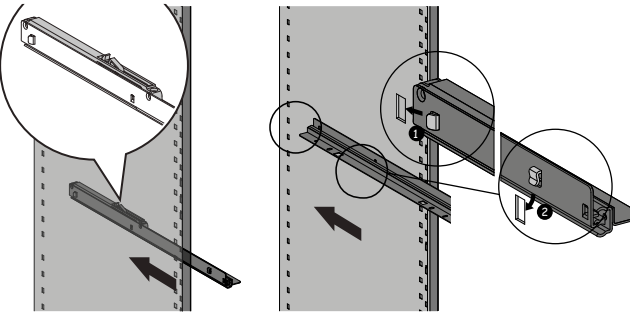
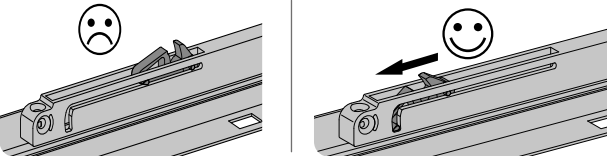
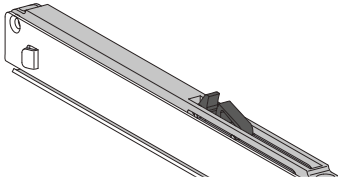
- Maak het schuifplateau volledig leeg.
- Verwijder vervolgens het schuifplateau door het naar u toe te schuiven, waarbij u het voorste gedeelte omhoog tilt.
- Verwijder de geleiders van de wand door de rechter en linker geleider te markeren.
- Installeer de geleiders opnieuw (zie schema hieronder).

Het is mogelijk dat de sluitveer van de vertrager niet wordt ingeschakeld (geleider links).

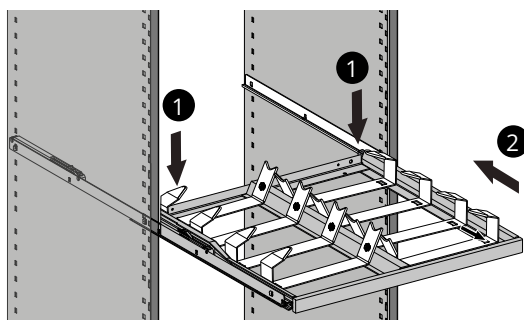
Het is noodzakelijk om de sluitveer in te schakelen voordat het schuifplateau op de geleiders wordt geplaatst.

Controleer of de sluitveer naar voren staat.

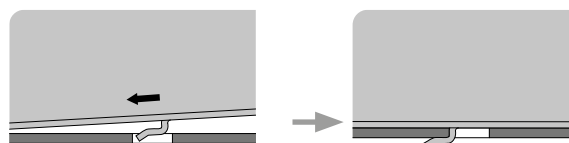
Als dit niet het geval is, dient u hem naar voren te trekken om hem te activeren.



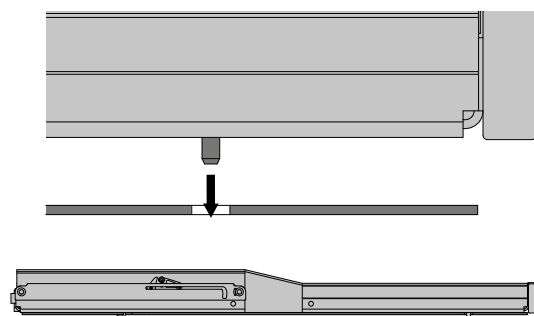
Plaats uw schuifplateau langs de linker en rechter geleiders en begin met het blokkeren van het achterste gedeelte van het schuifplateau.



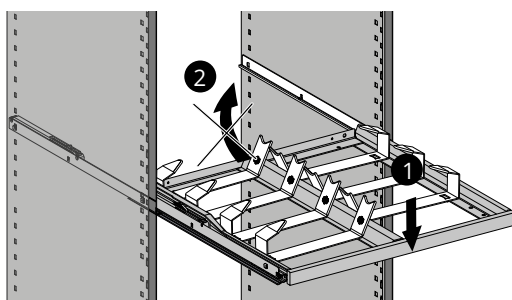
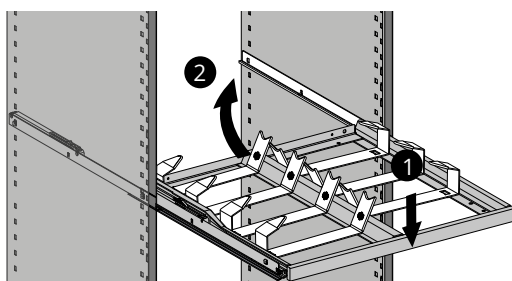
Schuif het plateau vervolgens totdat de haakjes aan de achterkant van het schuifplateau in de hiervoor bestemde ruimte van de geleiders vallen.



Plaats vervolgens de pinnen aan de voorkant van het schuifplateau in de hiervoor bestemde ruimte aan de voorkant van de geleiders. Soms is het noodzakelijk het schuifplateau iets te verschuiven om de pinnen in de gaatjes te krijgen. Begin met het plaatsen van de linker pin. De rechter pin valt dan automatisch in het daarvoor bestemde gaatje.



Let op: om omkiepen van het plateau te voorkomen, moet u controleren of de pinnen aan weerszijden van het plateau goed in de gaatjes zitten, voordat u het plateau terugschuift.



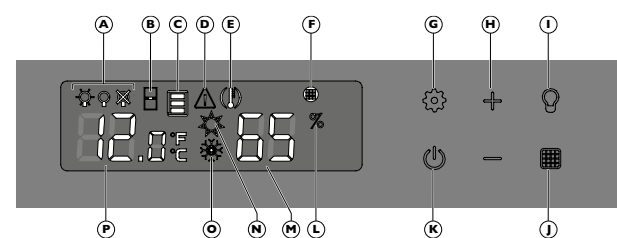
6. Ingebruikname van uw wijnkast voor champagne

I. Aansluiting en inwerkingstelling

Na een wachttijd van 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten. Druk op de knop en wacht 5 seconden om de wijnkast in te schakelen.

Laat uw stopcontact controleren (aanwezigheid zekeringen, stroomsterkte en aardlekschakelaar 30 mA). Sluit niet meer dan één wijnkast op een verdeelstopcontact aan.

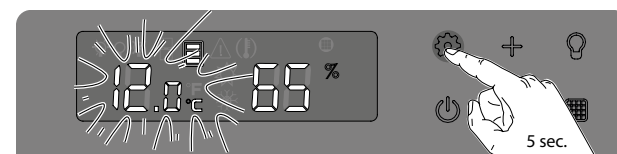
II-A. Beschrijving



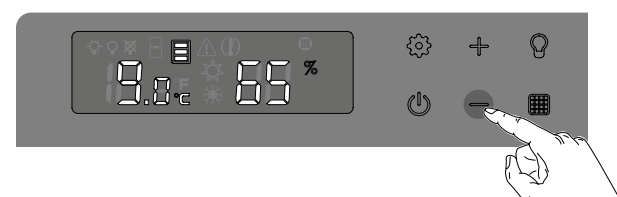
- A Verlichting
- B Alarm deur geopend
- C Temperatuurzone
- D Alarm sondestoring
- E Temperatuuralarm
- F Koofilteralarm
- G Toegangstoets instellingen en bevestiging
- H Keuze- en regeltoetsen
- I Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus
- J Toegangstoets teller koofilter
- K Standby-toets
- L Alarmgrens luchtvochtigheid
- M Weergave van de relatieve luchtvochtigheidsgraad
- N Controlelampje resistentie
- O Controlelampje compressor
- P Temperatuurweergave

II-B. Temperatuurregeling

1 Druk ongeveer 5 sec. op de toets . Het scherm begint te knipperen.

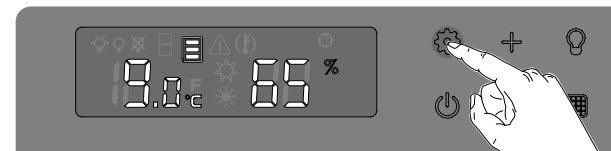


2 Druk op de toetsen of om de gewenste advies temperatuur in te stellen.



3 Druk op de knop om te bevestigen.

De standaard ingestelde temperatuur is 5°C (ideale serveertemperatuur voor champagne). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 12°C.



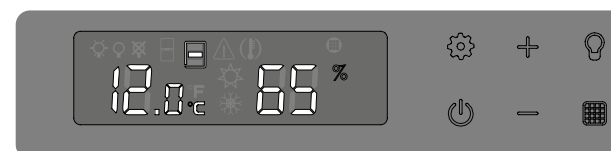
De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

Let op: voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 30 °C.

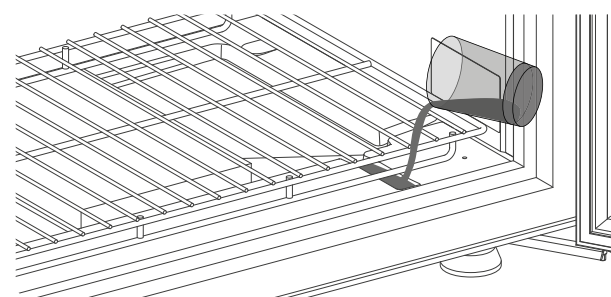
III. Weergave relatieve vochtigheidsgraad

Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid, zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat kunt bekijken als de temperatuur is ingesteld tussen 9 en 12 °C.

Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (ideaaliter tussen 60 en 75 %).



Als u de relatieve luchtvochtigheidsgraad van uw wijnkast wilt verhogen, dient u een glas water in het kanaal van de bak rechtsonder in de wijnkast te schenken.



IV. Instelling van de verlichting

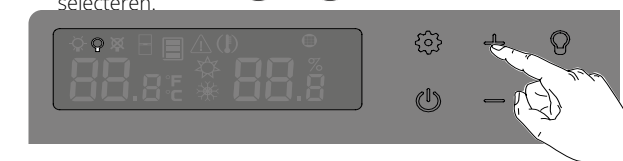
1 Druk op de toets . De indicator van de actieve modus knippert.

U kunt de verlichting op drie manieren instellen:

- Permanente verlichting (bijvoorbeeld voor een sfeerverlichting bij een wijnkast met een glazen deur).
- Verlichting bij opening van de deur (de verlichting is uitgeschakeld wanneer de deur gesloten is).
- Verlichting uit.



2 Druk op de toetsen of om de gewenste modus te selecteren.



3 Druk op de toets om te bevestigen.

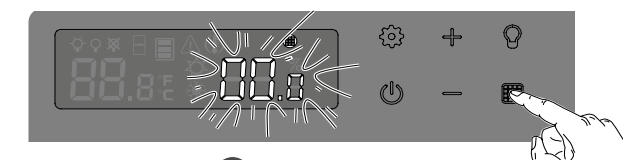
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik: intense straling, kijk nooit direct in de lichtbundel.

Let op: de LED's op het bedieningspaneel mogen uitsluitend worden vervangen door een bevoegd elektricien.

V. Weergave teller koofilter

Bij de ingebruikname of vervanging van het filter, stelt u de teller in op 365.

1 Druk op de toets . Het scherm knippert.



2 Druk op de toets om in te stellen op 365.



3 Druk op de toets om te bevestigen. De weergave van het alarm gaat uit.



Het koofilter moet elk jaar worden vervangen. U kunt de teller raadplegen door de toets in te drukken.

7. Algemeen onderhoud

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

 Uw wijnkast van EuroCave werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept.

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- Verwijder eventuele deeltjes die de drainageslang onder in de wijnkast kunnen verstoppfen.
- Reinig de condensator aan de achterkant van het apparaat door stof af te nemen met behulp van een stofzuiger
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen.
- Drogen met een zachte doek.
- Vervang het actieve koolfilter in de bovenste ontluchtingsopening van uw wijnkast.
- Verwijder het koolfilter handmatig. Een nieuw koolfilter is verkrijgbaar bij uw gebruikelijke dealer. Het koolfilter moet worden vervangen door een koolfilter met fabrieksgarantie.
- Controleer de staat van de afdichtingen. Vaak blijkt reiniging van de afdichting noodzakelijk. Reiniging met niet-aangepaste middelen kan vroegtijdige slijtage van de afdichtingen veroorzaken. Er moeten dus enkele regels in acht worden genomen: Elke reiniging van de afdichting moet worden afgesloten met een spoeling van de afdichting met helder water. Er mag geen enkel spoor van het reinigingsmiddel achterblijven op de afdichting. EuroCave adviseert om uitsluitend een neutrale zeepoplossing te gebruiken. Indien reiniging met dit type oplossing niet toereikend blijkt te zijn, is het mogelijk om bij wijze van uitzondering een oplossing op basis van ethanol te gebruiken. Dit moet gebeuren in een concentratie van minder dan 10 % en de afdichting moet vervolgens grondig worden gespoeld met helder water.
- Reinig de verlichtingsgeleider uitsluitend met behulp van een zachte of microvezeldoek. Gebruik nooit reinigingsmiddelen op basis van alcohol.
- Gebruik een vochtige doek voor het uitwissen van de letters die zijn geschreven met de witte markeerpen.
- Voor de reiniging van de voorkant van de plateaus:
 - gebruik uitsluitend een zachte of microvezeldoek
 - gebruik alleen water of een reinigingsmiddel voor het glas

Onderhoud van het rvs:

- We adviseren om het roestvrij stalen oppervlak te reinigen met water en neutrale vloeibare zeep.
- Let erop dat de zeep geen korreltjes bevat die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- De oplossing moet worden aangebracht met een zachte doek.
- De gebruikte doek mag geen knopen, ritsen e.d. bevatten die krassen op het rvs kunnen veroorzaken.
- Wrijf het oppervlak in de borstelrichting van het rvs in.
- Droog het oppervlak in de borstelrichting met een schone zachte doek.

Onderhoud glazen onderdelen:

- Om de glazen onderdelen van uw wijnkast te reinigen, gebruikt u een zachte, niet schurende doek, die van tevoren is bevochtigd met een aangepast glasreinigingsmiddel.

Onderhoud lederen onderdelen:

- Om de lederen onderdelen op uw plateaus te beschermen en te reinigen, raden we u aan een speciale lederbalsem te gebruiken, die twee keer per jaar moet worden aangebracht. Het leer is behandeld tegen vlekken. Gebruik daarom geen schuurmiddelen of agressieve producten. Regelmatig goed reinigen houdt het leer als nieuw.

 Giet geen vloeistof rechtstreeks op het roestvrij staal. Gebruik ook nooit chemische oplosmiddelen, agressieve, korrelige of schuurmiddelen, benzine of alcohol, die het oppervlak van uw wijnkast kunnen beschadigen. Geen producten op basis van chloor.

 Gebruik nooit een reinigingsmiddel dat aceton, benzine of alcohol bevat en ook geen wasbenzine of synthetisch verdunningsmiddel die de voorkant zouden kunnen beschadigen.

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

8. Storingen

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
Het pictogram  wordt weergegeven	De temperatuur is niet onder de grens van ± 4 °C gekomen	Controleer de sluiting van de deur. Controleer de staat van de afdichting van de deur. Als u de wijnkast in de voorgaande uren hebt gevuld met een groot aantal flessen, wacht dan een tijdje en controleer later nog eens. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw EuroCave-dealer.
Het pictogram  wordt nog steeds weergegeven na eerdere corrigerende maatregelen	Storing	Neem de stekker van de wijnkast uit het stopcontact en neem contact op met uw EuroCave-dealer.
Het pictogram  wordt weergegeven	Alarm deur geopend	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
Het pictogram  knippert	De relatieve vochtigheid is <50 % gedurende meer dan 72 uur	Voeg een glas water toe in het kanaal van de bak (zie hoofdstuk 6, § III). Om na te gaan hoe vaak u water moet toevoegen, telt u het aantal dagen tussen de 1e dag dat u water toevoegt en de dag waarop het pictogram verschijnt. Na een paar uur zal het pictogram uit gaan.
Het apparaat kan de vochtigheidsgraad niet laten zakken tot de gewenste waarde		Maak de wijnkast leeg, verwijder de vochtigheidscassette en reinig de bak. Verwijder de zwarte afvoerslang die zich onder in de wijnkast bevindt. De vochtigheid wordt direct buiten het apparaat afgevoerd. Bel de EuroCave-dealer als het probleem aanhoudt, ondanks deze verschillende handelingen.
Het pictogram  wordt weergegeven	Koolfilteralarm	Vervang het koolfilter (zie hoofdstuk 6).
Het pictogram  wordt weergegeven	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Neem contact op met uw dealer van EuroCave.

Minimale garantieperiode fabrikant: 5 jaar op onderdelen.

9. Technische kenmerken en energieaspecten

De champagnekast					
	Hoogte ¹ mm	Breedte mm	Diepte ² mm	Leeg gewicht Deur Full Glass (kg)	Gebruikslimieten
					T° mini (°C / °F) – T° maxi (°C / °F)
					Full Glass
1 temperatuurzone					
V-CHAMP-L	1825	680	720	96	0-30 / 32-86
V-CHAMP-S	960	680	720	73	0-30 / 32-86

Nauwkeurigheid regulering: +/- 1 °C (2 °F), nauwkeurigheid weergave: +/- 1 °C (2 °F).

- 1- Hoogte inclusief bovenste scharnieren en voeten ingesteld op halve hoogte.
2- Diepte inclusief de aanslag aan de achterkant van de wijnkast ten behoeve van ontluchting. Zonder handvat.

Conform de gedelegeerde verordening (EU) 2019/2016 van de Europese Commissie heeft u toegang tot de gegevens met betrekking tot het energieverbruik van onze apparaten op basis van EPREL, door middel van het scannen van de code op het energie-etiket van uw apparaat.

 Het gebruik van glazen deuren kan de werking van uw wijnkast in bepaalde omstandigheden met extreme temperaturen beïnvloeden.

Gegevens met betrekking tot de Amerikaanse regelgeving voor het energieverbruik

Referentie	Model	Deurtype	Verenigde Staten ¹ <i>115 V 60 Hz - Gas R600a</i>
			Jaarlijks energieverbruik <i>kWh/jaar</i>
V-CHAMP-L	1 temperatuurzone	Full Glass	212
V-CHAMP-S	1 temperatuurzone	Full Glass	143

¹ Voldoet aan DEPARTMENT OF ENERGY – 10 CFR Part 430 – Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 – RICHTLIJN ELEKTRISCHE VEILIGHEID 2014/35/EU

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016
IEC 60335-2-24 : 2010 + A1: 2019 + A2: 2019

2 – CEM RICHTLIJN 2014/30/EU

Normen
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 – MILIEU

Gedelegeerde regelgeving
2019/2016/EU

Regelgeving
2017/1369/EU
2019/2019/EU

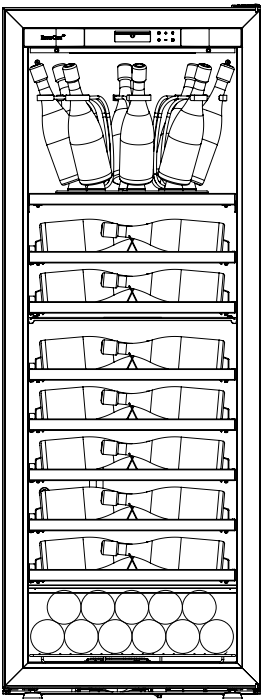
Richtlijn 2011/65/EU



R600a

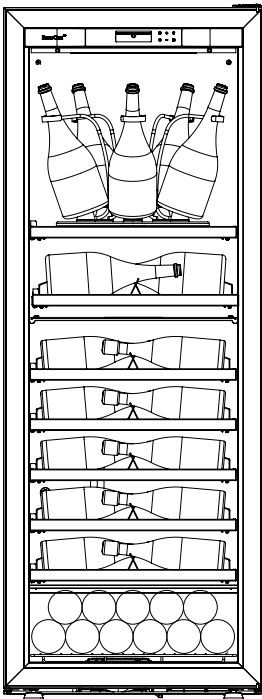
De wijnkasten van EuroCave bevatten een ontvlambaar koelgas. (R600a: ISO BUTANE). Dit kan per land verschillen.

9. 1 Temp. V-CHAMP-L



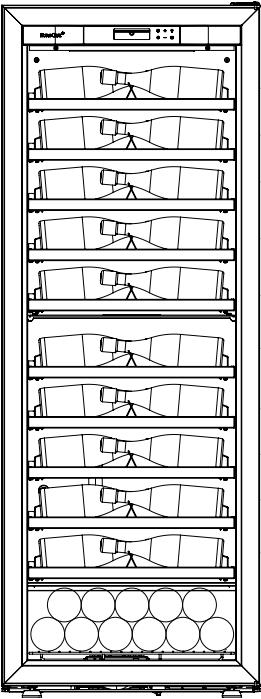
APRESCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG

75 bouteilles
75 bottles - 75 flaschen -
75 botellas - 75 flessen



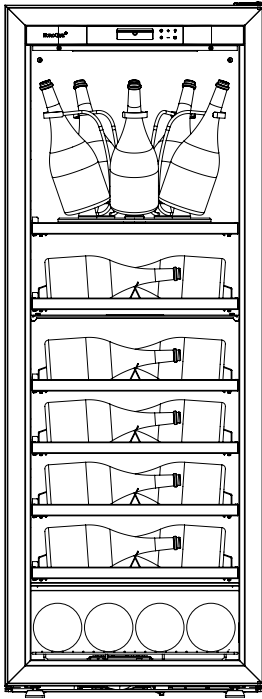
APRESMAGNUMG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG

11 magnums +
51 bouteilles - 51 bottles -
51 flaschen - 51 botellas - 51
flessen



ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG

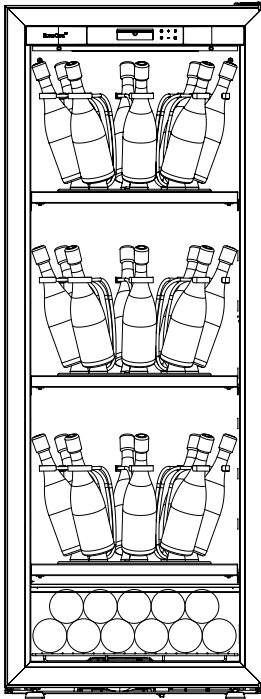
91 bouteilles
91 bottles - 91 flaschen
91 botellas - 91 flessen



APRESMAGNUMG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG

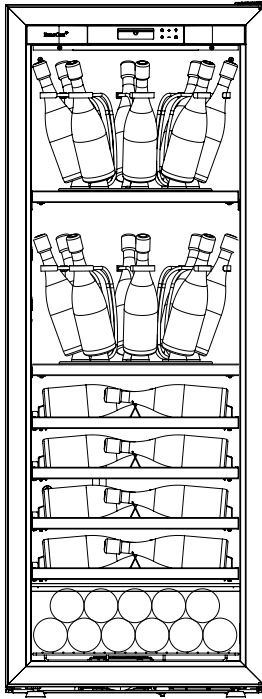
39 magnums

9. 1 Temp. V-CHAMP-L



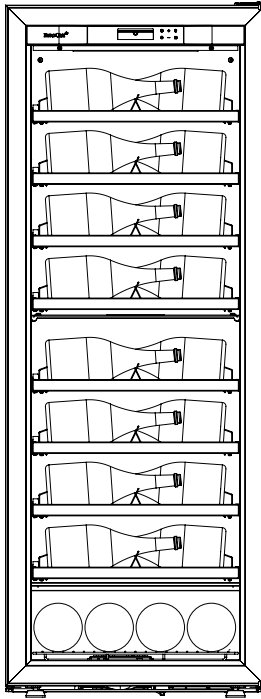
APRESCHAMPG
APRESCHAMPG
APRESCHAMPG

35 bouteilles
35 bottles - 35 flaschen
35 botellas - 35 flessen



APRESCHAMPG
APRESCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG

59 bouteilles
59 bottles - 59 flaschen
59 botellas - 59 flessen



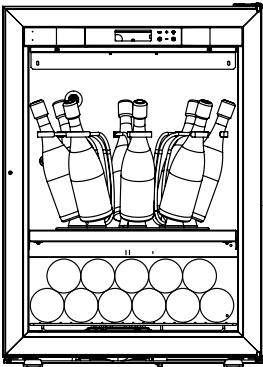
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG

52 magnums

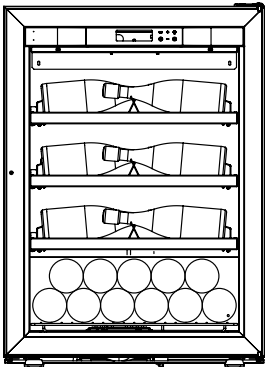
*Les capacités des caves sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Champagne format standard et/ou Magnum.

*Les capacités des caves sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Champagne format standard et/ou Magnum.

 9. 1 Temp. V-CHAMP-S



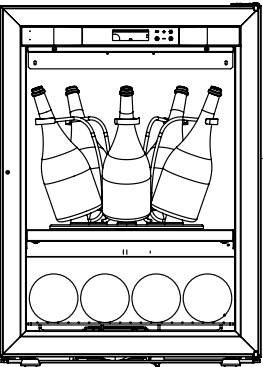
APRESCHAMPG



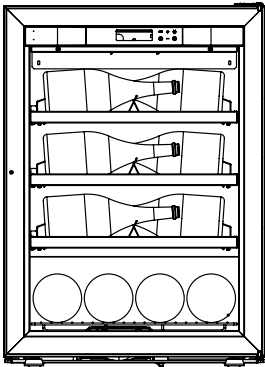
ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG

19 bouteilles
19 bottles – 19 flaschen
19 botellas – 19 flessen

35 bouteilles
35 bottles – 35 flaschen
35 botellas – 35 flessen



APRESMAGNUMG



ACCHAMPG
ACCHAMPG
ACCHAMPG

9 magnums

22 magnums

