

La Première

Mode d'emploi
User Manual
Gebrauchsanweisung
Modo de empleo
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
用戶手冊
用戶手冊



EUROCAVE 

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.
- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
- 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.
- 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.

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.
- La cave contient du gaz réfrigérant inflammable (R600a: iso-butane).
- 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.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- 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 :

La température

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

L'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 75 %).

L'obscurité

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

L'absence de vibration

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

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.

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

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

Vins australiens

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

Autres vins

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

SOMMAIRE



1 - Descriptif de votre cave à vin

6



2 - Alimentation électrique

7



3 - Protection de l'environnement / Eco-conception

7



4 - Installation de votre cave à vin

7-10



5 - Aménagement - Rangement

10-14



6 - Mise en service de votre cave à vin

15-17

I- Branchement et mise en marche

15

II-A. Descriptif (modèle I température V-LAPREMIERE-S, V-LAPREMIERE-M, V-LAPREMIERE-L)

15

II-B. Réglage de la température

15

III-A. Descriptif (modèle multi-températures S-LAPREMIERE-L)

16

III-B. Réglage des températures

16

IV- Affichage du niveau d'humidité relative

17

V- Réglage du mode éclairage

17

VI- Affichage du compteur du filtre à charbon

17



7 - Entretien courant

18



8 - Anomalies de fonctionnement

19



9 - Caractéristiques techniques

19-20



10 - Simulations de rangement

162-163

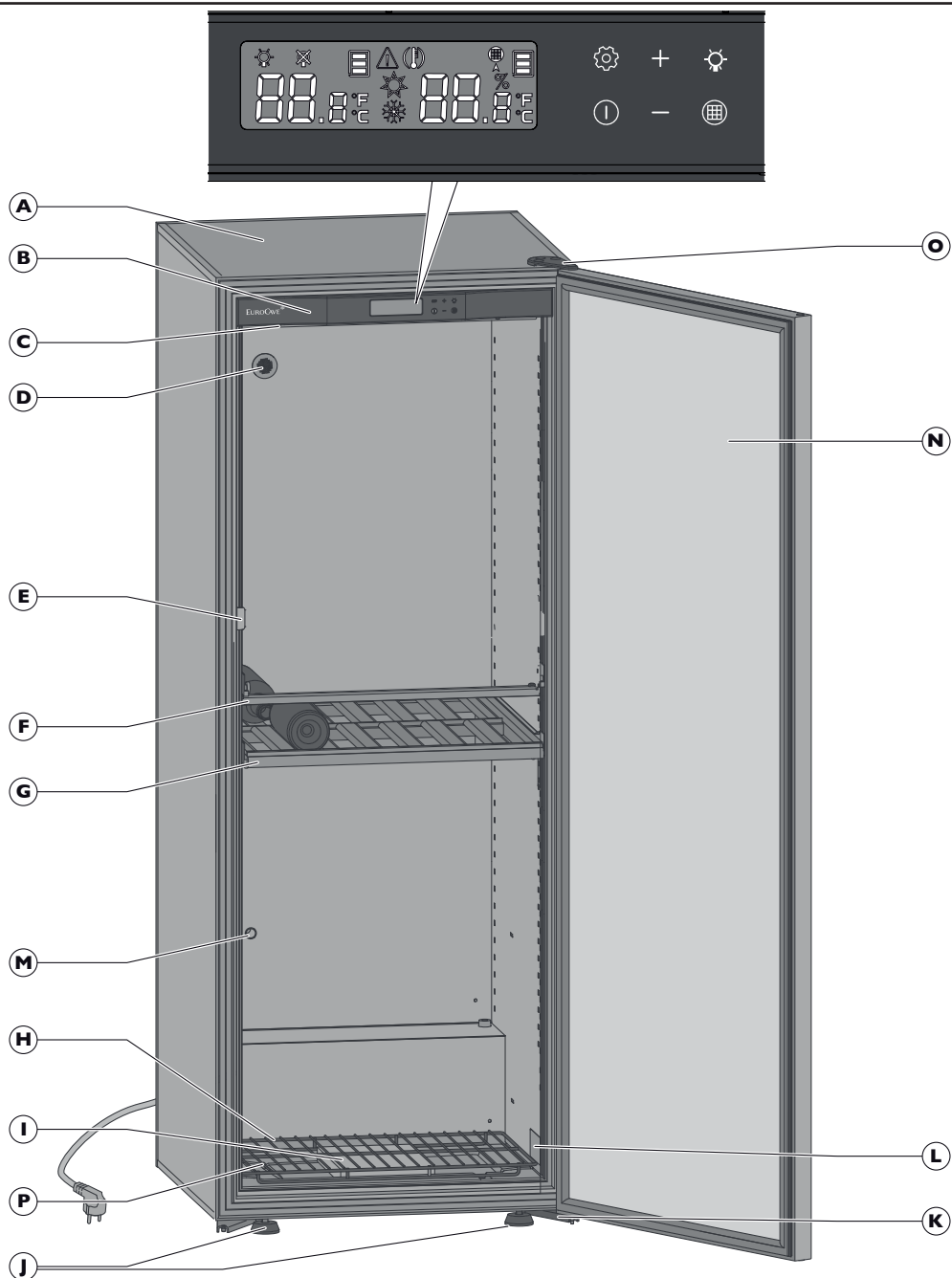


11 - Schéma électrique

164



I / DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



- A** Coffre de cave
- B** Pupitre de contrôle et de réglage
- C** Eclairage (2 leds)
- D** Trou d'aération + Filtre à charbon
- E** Patte de fermeture
- F** Raidisseur sur les grands modèles uniquement - ne pas enlever
- G** Clayette multifonctions
- H** Grille
- I** Cassette humidité - modèle IT uniquement
- J** 2 pieds réglables pour mise à niveau
- K** Charnière basse (x2)
- L** Étiquette signalétique
- M** Trou d'aération libre
- N** Porte (équipée d'une serrure 2 mouvements)
- O** Charnière haute
- P** Bac récupérateur de condensats avec orifice d'écoulement



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. 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

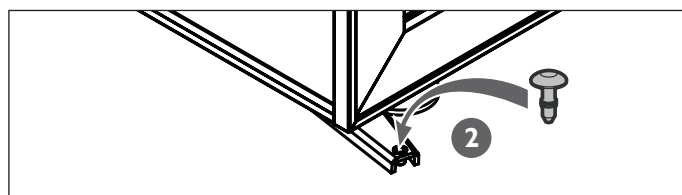
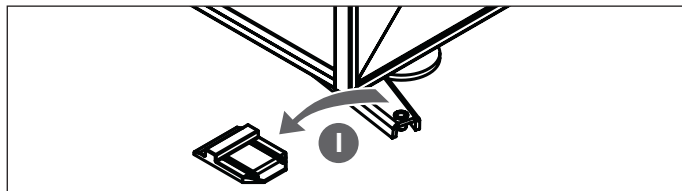
- Installez votre cave dans un endroit adapté (voir page suivante) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre 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.



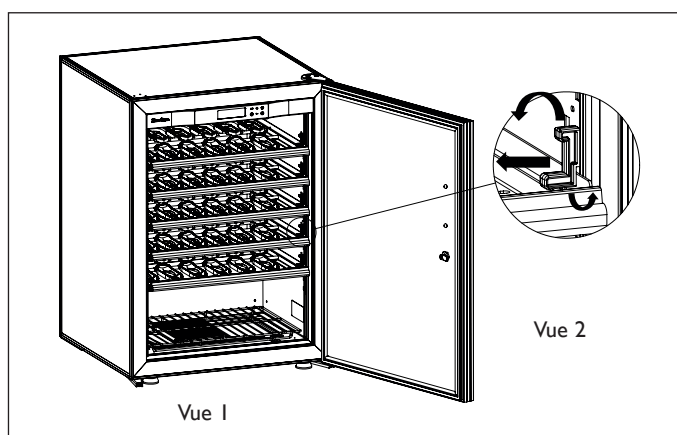
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation, ...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil.
- 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 sachet 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 1). Retirez chacune d'elle par un mouvement rotatif (Vue 2). 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.



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).

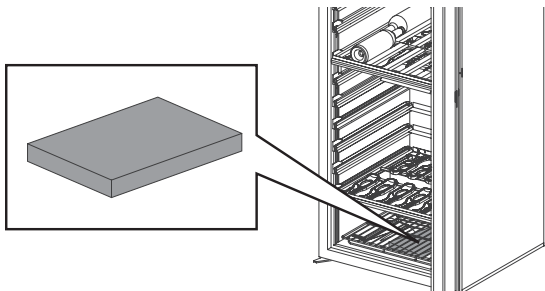


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

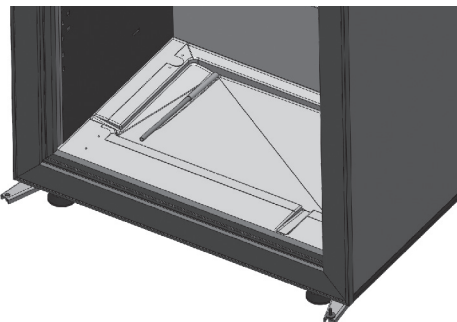
Précautions (suite)

- Pour les modèles I température uniquement, après quelques jours suivants la mise en service de votre cave à vin :

- Si vous constatez un taux d'humidité bas (<50%) 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 et la cassette d'humidité si vous l'avez installée.



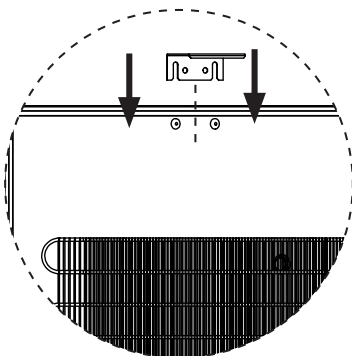
i Si vous veniez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure 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.

- 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.



Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

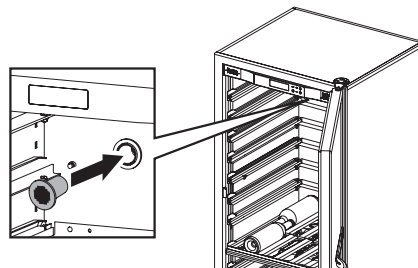
Il doit :

- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- ne pas être trop humide. (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)).



Lors de tout déplacement, ne pas incliner la cave à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté opposé au cordon électrique.

- Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif.
- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans le sachet "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre cave, dans le trou d'aération situé en haut à gauche.
- Attendre 48 h avant de brancher la cave.

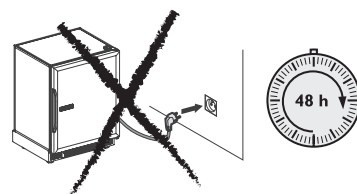


- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 6, § VII).

Installation de deux caves côte à côte

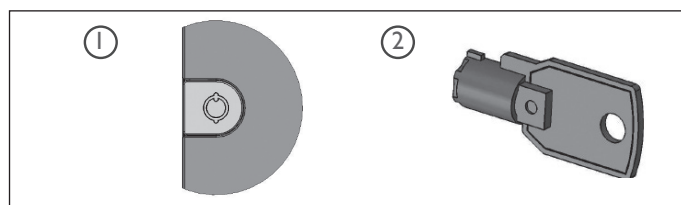
Attention : Dans le cas de deux caves côte à côte installées dans des conditions extrêmes (Température >30°C – Humidité Relative > 70%) , afin d'éviter la condensation d'un air stagnant entre les parois, veillez à laisser soit un écart à minima de 5 cm entre les deux caves,

soit de combler l'espace par une plaque de mousse pour supprimer le vide.



Sécurité de la porte

Afin de sécuriser votre cave à vin, toutes les portes intègrent une serrure (1). Vous trouverez la clé dédiée à ce type de serrure (2) dans votre sachet accessoires.

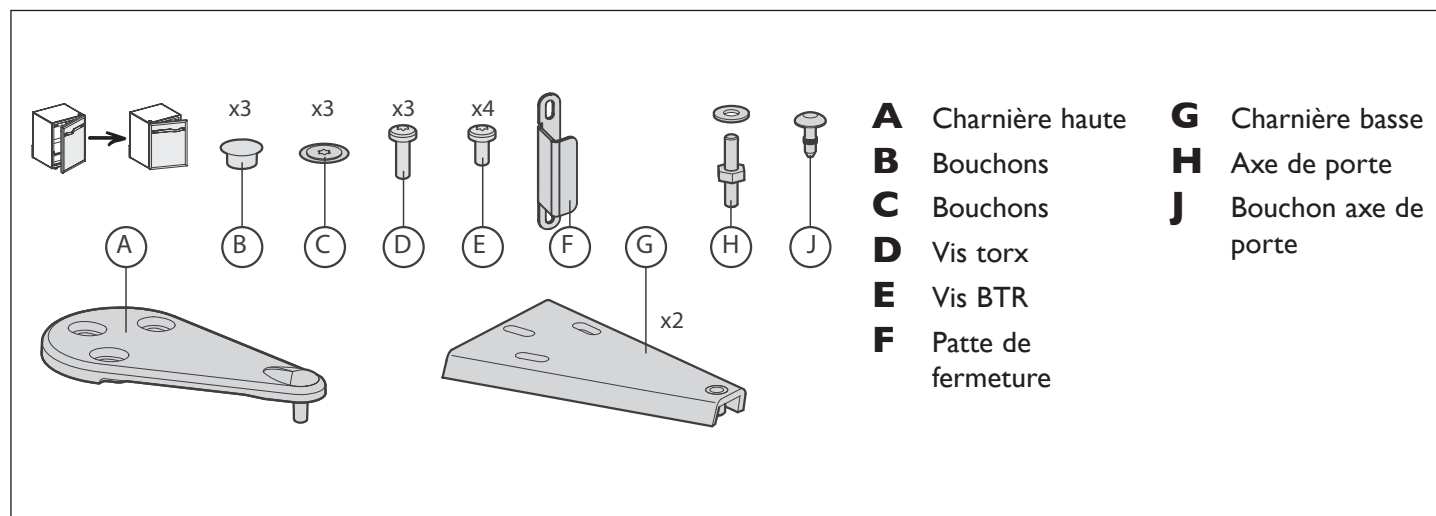


Les bouteilles doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un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

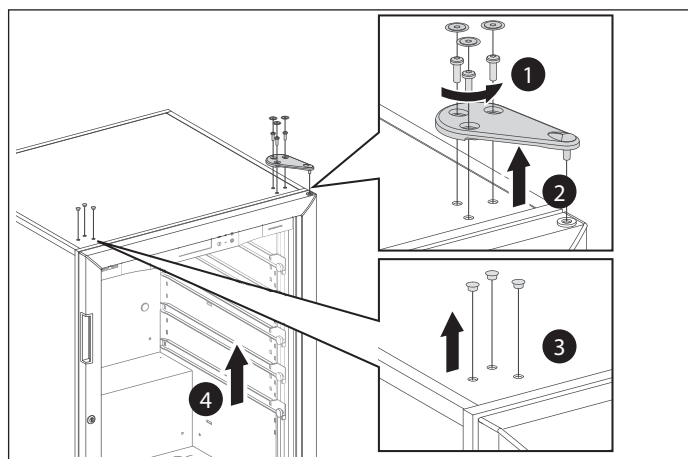


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

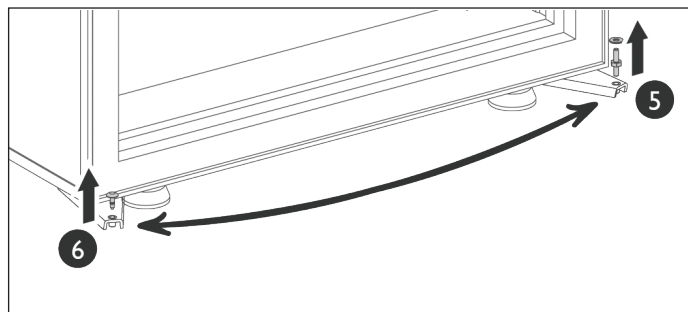
I. Réversibilité de la porte



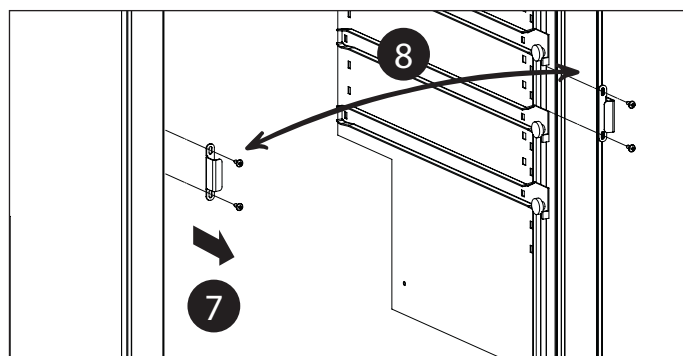
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



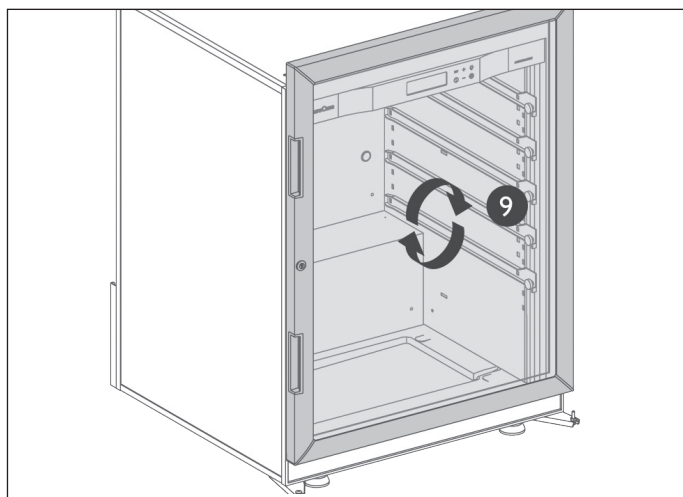
- 1 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 2 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- 3 Retirez la charnière supérieure.
- 4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



- 5 Dévissez l'axe de porte.
- 6 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine et montez l'axe à la place. Repositionnez le bouchon côté opposé.



- 7 Dévissez les deux vis et la patte de fermeture. Dévissez les deux vis côté opposé et ôtez les deux rondelles.
- 8 Fixez la patte côté ouverture de porte souhaitée, à l'aide des vis. Remplacez les rondelles puis les vis, côté opposé à la patte de fermeture.



- 9 Retourner la porte de 180°.



Attention : la porte est très lourde. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.

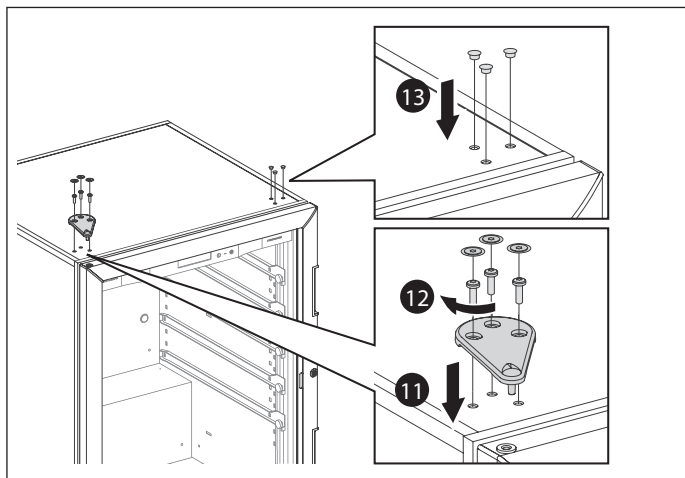


Attention : la porte vitrée avec poignée et la porte pleine avec poignée ne sont pas réversibles. La position décentrée de la poignée ne le permet pas.



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

10 Remettez la porte sur son axe.



11 Mettez en place la charnière supérieure.

12 Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.

13 Mettez en place les bouchons.



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.

Différents types de rangement

Clayette de série



Clayette multi-fonctions
Réf. : AEPHUI
Capacité : 72 bouteilles
Poids maxi : 100kg

Clayette en option



Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier"
Réf. : ACMS
Capacité : 12 bouteilles



Clayette de stockage
Réf. : AXUH
Capacité : 77 bouteilles



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

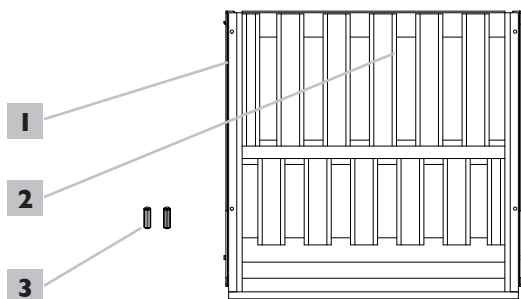
- Enveloppées dans leur papier de soie à l'intérieur de votre cave à vin EuroCave. Le papier de soie est peu tolérant à l'humidité ambiante sur une longue durée. Le papier imbibé collera et endommagera les étiquettes de vos bouteilles de vin.
- Stockées dans un emballage carton ou une caisse bois dans 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..



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

Conseils d'aménagement et de chargement

La clayette multi-fonctions (Ref. AEPHUI) peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre cave possèdent 12 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.



- 1 Guides (x2)
- 2 Clayette - 12 empreintes
- 3 Tourillons (x2)

30 tourillons de blocage sont fournis dans le sachet accessoires.

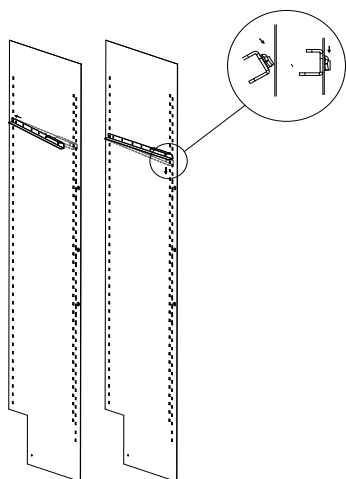


Schéma 1

Configuration d'une clayette en version stockage

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procédez comme suit:

1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schéma 1). Veillez à bien clipper les guides dans leur logement (voir schéma 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
5. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
6. Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
7. Une clayette de stockage peut supporter au maximum 6 rangées de 12 bouteilles, soit 72 bouteilles bordelaises «Tradition» (97 kg).

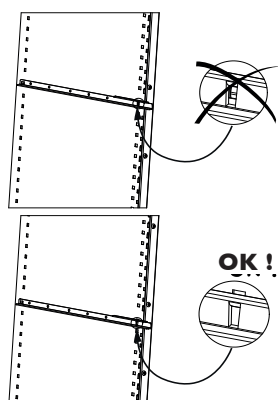


Schéma 2

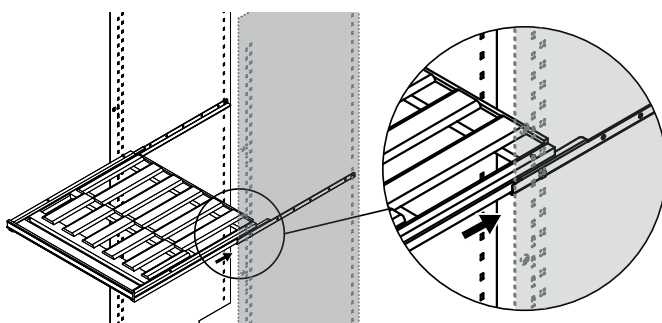
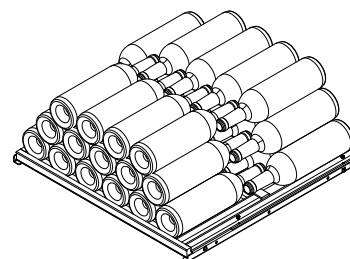


Schéma 3



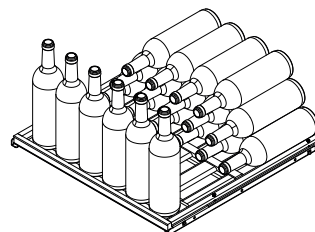


5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

Configuration d'une clayette en version présentation:

Pour installer des bouteilles sur une clayette de présentation, procédez comme suit:

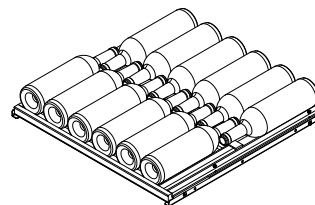
1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche. (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
5. Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond ($6+6+6+6 = 24$ bouteilles bordelaises "Tradition") et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
6. Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette (capacité maximum: 6 bouteilles bordelaises "Tradition").
7. En version présentation, la clayette a une capacité maximale de 30 bouteilles bordelaises "Tradition".



Configuration d'une clayette en version coulissante:

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit:

1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'arrière de la clayette, en partie supérieure. Ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de la cave.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
5. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
6. Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 12 bouteilles bordelaises "Tradition").
7. Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale ou supérieure de l'appareil.

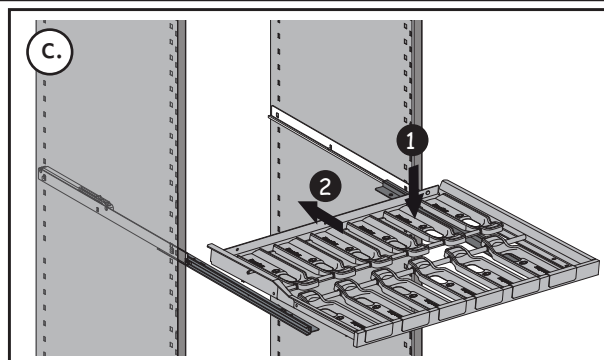
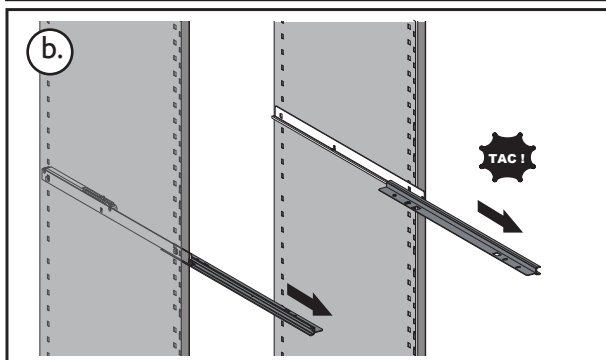
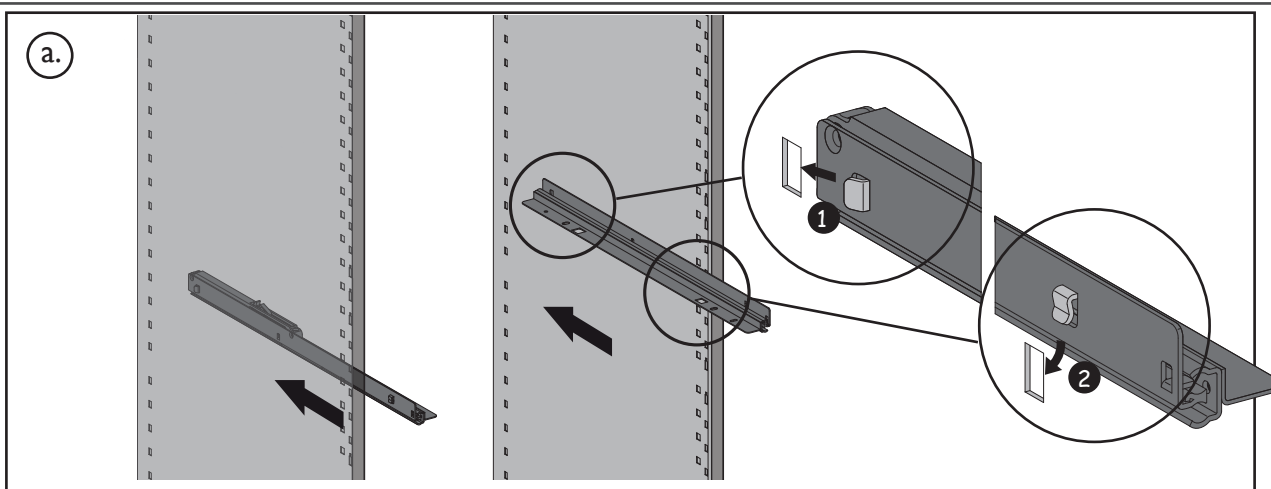


NE JAMAIS TIRER PLUS D'UNE CLAYETTE COULISSANTE CHARGÉE À LA FOIS.

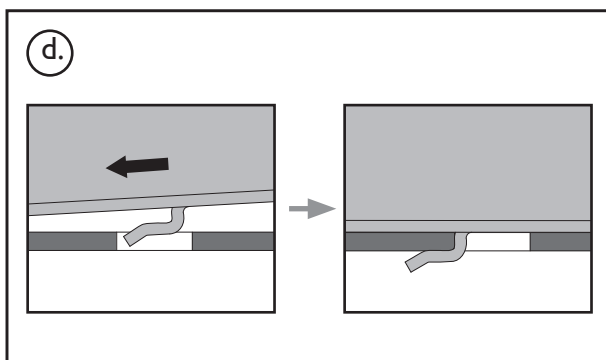


5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

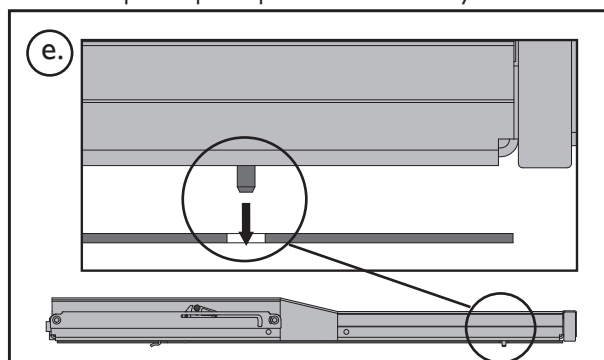
Installation d'une clayette coulissante ACMS



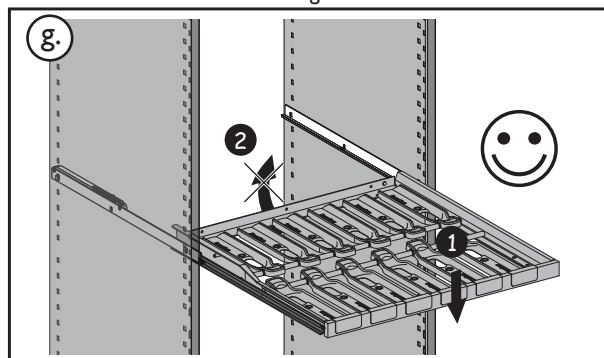
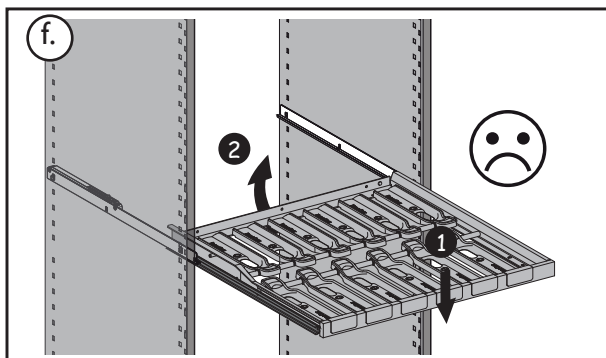
Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



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.

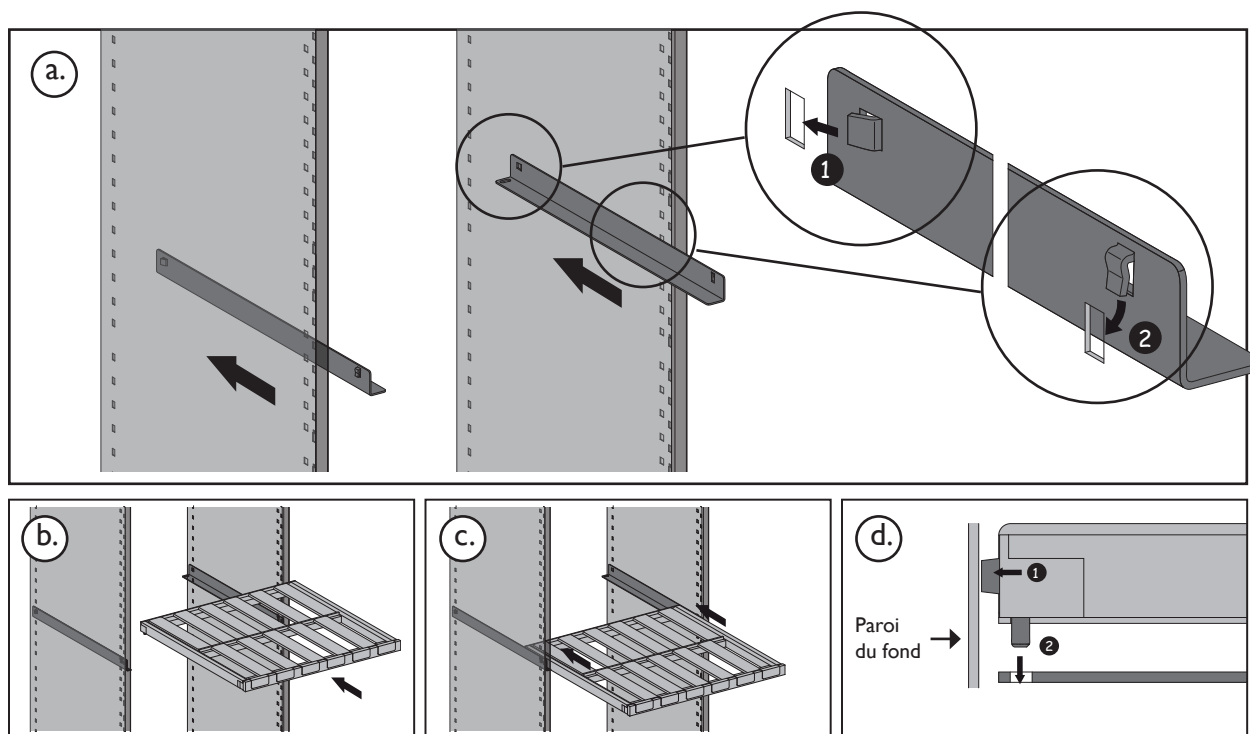


Attention : afin d'éviter le basculement de la clayette, assurez-vous que les tétons de chaque côté de la clayette sont bien enfoncés dans les trous, avant de repousser la clayette.



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

Installation d'une clayette de stockage AXUH



Remarque : Pour l'installation d'une clayette de stockage reposant pour sa partie arrière sur la marche se trouvant dans le fond du coffre de la cave, placez deux taquets à l'avant, pour soutenir la partie avant de la clayette (fournis dans le sachet accessoires). Il en est de même si vous placez une clayette de stockage juste au-dessus du raidisseur, positionnez deux taquets à l'arrière (pour les grands modèles uniquement).

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.

- **Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie centrale ou supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.**
- **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.**



- **Pour un fonctionnement optimal nous recommandons d'utiliser la cave avec plus de 75 % de sa capacité.**



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

I - Branchement et mise en marche

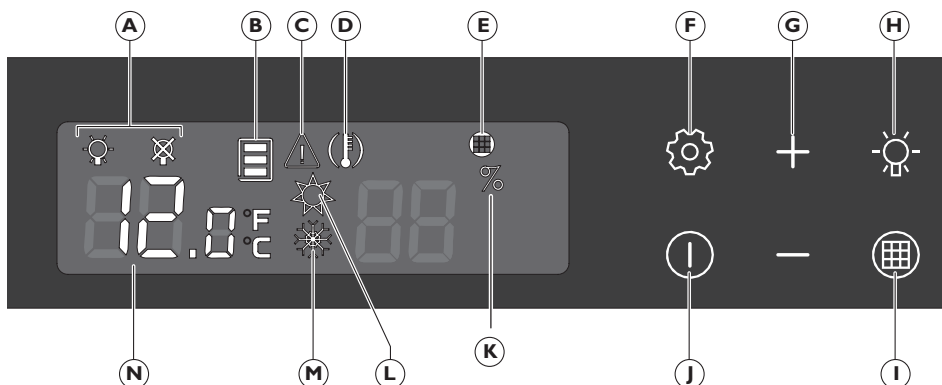
Après avoir attendu 48 heures, branchez votre cave à vin.

Pour allumer, appuyez sur le bouton **I** pendant 3 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 (modèles I température, V-LAPREMIERE-S, V-LAPREMIERE-M, V-LAPREMIERE-L)



Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

A Mode d'éclairage

B Zone de température

C Alarme défaut de sonde

D Alarme de température

E Alarme filtre à charbon

F Touche accès aux réglages et validation

G Touches de sélection et de réglage

H Touche accès et validation du mode d'éclairage

I Touche d'accès au compteur filtre à charbon

J Touche marche / arrêt

K Alarme d'hygrométrie

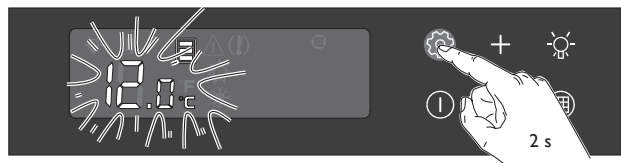
L Témoin fonctionnement résistance

M Témoin fonctionnement compresseur

N Afficheur de la température

II-B. Réglage de la température

Appuyer 3 s sur la touche **I** pour la mise en route.



1 Appuyez environ 2 s sur la touche **F**.
L'afficheur se met à clignoter.



2 Appuyez sur les touches **G** ou **H** pour régler la température de consigne désirée.



3 Appuyez sur le bouton **F** pour valider.



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

- La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 6 et 18 °C.
- Plage de réglage conseillée pour le vieillissement: 10 à 14 °C.

ATTENTION: pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35 °C (porte pleine) ou entre 0 et 30 °C (porte vitrée).



Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service: vous pouvez utiliser votre cave I température comme cave de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 6 à 18 °C):

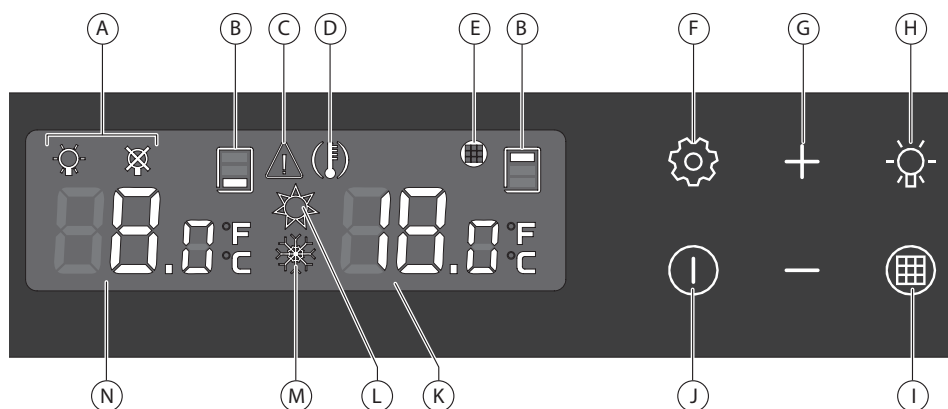
- pour les vins blancs: plage de réglage conseillée de 6° à 10°C
- pour les vins rouges: plage de réglage conseillée de 15° à 18°C.

Cette cave joue donc le rôle de cave de service spéciale vins blancs ou spéciale vins rouges.



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

III-A. Descriptif (modèle multi-températures S-LAPREMIERE-L)



Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

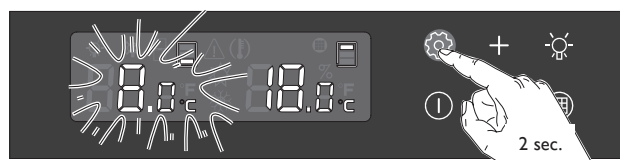
- A** Mode d'éclairage
- B** Zones de température concernée
- C** Alarme défaut de sonde
- D** Alarme de température
- E** Alarme filtre à charbon
- F** Touche accès aux réglages et validation
- G** Touches de sélection et de réglage
- H** Touche accès et validation du mode d'éclairage
- I** Touche d'accès au compteur filtre à charbon
- J** Touche marche / arrêt
- K** Afficheur de la température haute de la cave
- L** Témoin fonctionnement résistance
- M** Témoin fonctionnement compresseur
- N** Afficheur de la température basse de la cave

III-B. Réglage des températures

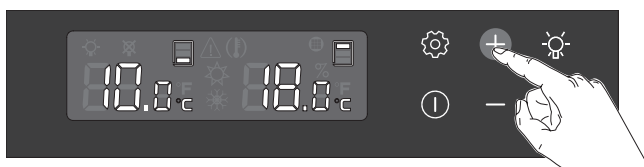
Plage de réglage conseillée pour la température basse: 7 à 9°C.

Plage de réglage conseillée pour la température haute: 17 à 19°C.

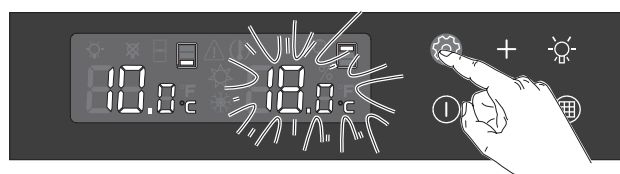
Appuyer 3 s sur la touche **I** pour la mise en route.



- 1** Appuyez environ 2 s sur la touche **F**. L'afficheur se met à clignoter.



- 2** Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de consigne désirée pour la partie basse de la cave.



- 3** Appuyez sur le bouton **F** pour valider. L'afficheur de droite clignote.



- 4** Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de consigne désirée pour la partie haute de la cave.

- 5** Appuyez sur le bouton **F** pour valider.

- Pour la température basse, la consigne par défaut est de 8°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 10°C.
- Pour la température haute, la consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 20°C.

ATTENTION: pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 30°C (porte vitrée et pleine).



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



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

IV- Affichage du niveau d'humidité relative (modèle I température uniquement)

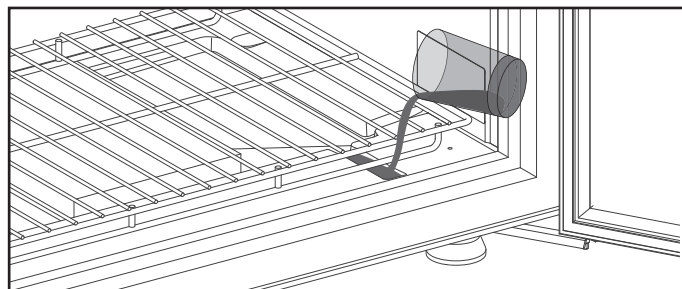
Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil, lorsque le réglage est compris entre 9 et 15 °C.

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



Pour afficher le taux d'hygrométrie de votre cave maintenez appuyé le bouton **+** pendant 2 secondes.

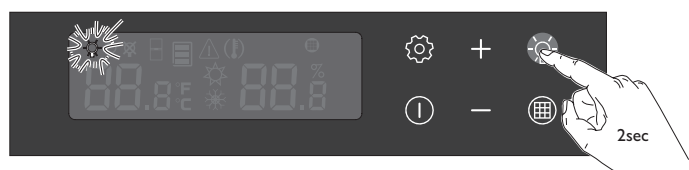
Si vous souhaitez augmenter le taux d'humidité relative dans votre cave, versez l'équivalent d'un verre d'eau sur la cassette humidité située en bas de la cave, en ayant pris soin d'ôter les bouteilles auparavant.



i

Dans un environnement particulièrement sec, et/ou dans des conditions climatiques peu favorables (ex. hiver), vous pouvez utiliser le kit hygrométrie "Hygro++" qui vous permet d'augmenter le taux d'hygrométrie relative à l'intérieur de votre cave à vin.

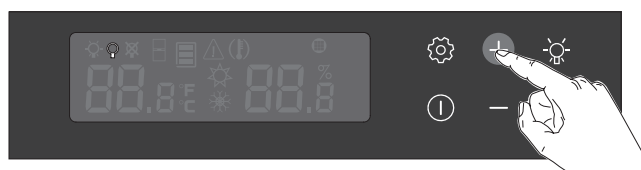
V- Réglage du mode éclairage



1 Appuyez 2 s sur la touche . Le voyant du mode actif clignote.

Vous avez 2 possibilités de réglage pour l'éclairage :

- Eclairage permanent (pour un éclairage d'ambiance avec une cave équipée d'une porte vitrée par exemple).
- Eclairage désactivé.



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

3 Appuyez sur la touche pour valider.

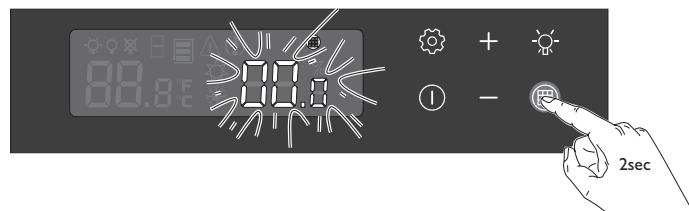


Précautions d'utilisation : rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe de la led.



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

VI- Affichage du compteur du filtre à charbon



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

1 Appuyez 2 s sur la touche . L'afficheur clignote.



2 Appuyez sur la touche **+** pour régler sur 365.



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



Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche .

i

Le filtre à charbon est à changer tous les ans.



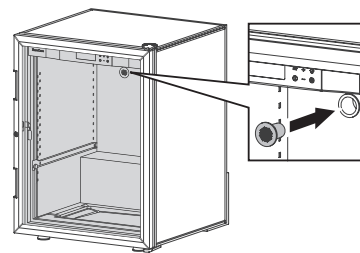
7/ ENTRETIEN COURANT



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

Opérations d'entretien une fois par an environ

- 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 par 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.



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.



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 intérieure est supérieure de 4°C par rapport à la consigne.	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 fonctionnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave.
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, § IV). - 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		Retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac. 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 7).
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: 3 ans pièces.



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



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LA PREMIÈRE							
	Hauteur ¹ mm	Largeur mm	Profondeur ² mm	Poids à vide porte vitrée (Kg)	Poids à vide porte pleine (Kg)	Limites d'utilisations T° mini (°C / °F) - T° maxi (°C / °F)	
						Vitrée	Pleine
I température							
V-LAPREMIERE-L	1 825	680	720	92	78	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-M	1 480	680	720	79	68	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-S	960	680	720	56	49	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Multi-températures							
S-LAPREMIERE-L	1 825	680	720	92	78	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

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 arrière, 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.



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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 kWh/an
V-LAPREMIERE-L	I température	Porte Pleine	172
V-LAPREMIERE-L	I température	Porte Vitrée	212
V-LAPREMIERE-M	I température	Porte Pleine	143
V-LAPREMIERE-M	I température	Porte Vitrée	172
V-LAPREMIERE-S	I température	Porte Pleine	114
V-LAPREMIERE-S	I température	Porte Vitrée	143
S-LAPREMIERE-L	Multi-températures	Porte Pleine	172
S-LAPREMIERE-L	Multi-températures	Porte Vitrée	212

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

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)

NOTES

[illegible]

WELCOME

You have just purchased a EuroCave product – 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.

GB

WARNINGS

The information contained in this document may be changed without warning.

EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed. EuroCave shall not be held responsible for any errors contained 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, which is protected by copyright. All rights are reserved. Photocopying, reproducing or translating this document, whether partially or completely, is strictly forbidden, without EuroCave's prior written consent.

It is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensorial or physical abilities, or by people who have no experience or knowledge, unless they have first received instructions on how to use the machine or are supervised by a person responsible for their safety.

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

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

WARNING:

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
- Necessity to have the plug 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 refrigeration circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
- This appliance is only designed for storing wine.
- This appliance is not designed to be used as a built-in appliance.
- Do not store in this appliance explosive substances such as aerosols containing flammable propellant gas.

This appliance is intended for domestic and similar applications such as:

- kitchenettes reserved for staff of shops, offices and other professional environments;
- gites and use by guests of hotels, motels and other environments which are residential in nature
- hotel rooms;
- the food service industry and other similar applications except for retail sale.

There is a name plate inside the cabinet. The name plate provides various technical information and safety notice with a yellow flame triangle label, name and chemical symbol of the refrigerant.

The refrigerator contains flammable refrigerant (R600a: iso-butane). Requirements to ensure gas safety and safe use of refrigerators: The refrigerator system behind and inside the refrigerator contains refrigerant. Do not allow any sharp objects must come into contact with the refrigeration system.

Children should be supervised to ensure that the refrigerator should be used properly.

Do not use the mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Do not block the openings on the circumstances of the refrigerator.

- In case of having damaged the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipments nearby, and open all the windows to provide good ventilation. Please also contact your local maintenance agent to follow up
- Do not remove the bottom grill of the cabinet unless it is recommended by the manufacturer. Do not place directly the wine bottles without the grill.
- The use of an extension cord is not recommended.
- **DANGER:** Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet:
 - Take off the doors
 - Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

The warning labels mentioned above should be kept throughout the life of the refrigerator. The user manual should be handed over to any person who would use or handle the refrigerator whenever the refrigerator would be transferred to another location and delivered 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 do so, EuroCave has drawn on its considerable expertise to combine the 6 essential criteria for serving wine:

Temperature

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

Humidity

It is an important factor, allowing the corks to retain their sealing qualities. The level of humidity must be above 50% (ideally between 60 and 75%).

Protection from light

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

Lack of vibration

Vibration disturbs wine's long development process and is often fatal for your finest wines. The "Main Du Sommelier" supports adapt to the shape of the bottle and protect it from vibration (anti-vibration technology).

Circulation of air

A constant supply of fresh air prevents mould from developing in your cabinet. EuroCave cabinets benefit from a ventilation system by breather effect, which makes it very similar to the ventilation system found in a natural cellar.

Storage

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

Thank you for placing your trust in EuroCave.

Standard temperatures for serving wine

French wines

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

Australian wines

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

Other wines

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

CONTENTS



1 - Description of your wine cabinet	6
---	----------



2 - Power supply	7
-------------------------	----------



3 - Protecting the environment / Eco-design	7
--	----------



4 - Installing your wine cabinet	7-10
---	-------------



5 - Layout – Storage	10-14
-----------------------------	--------------



6 - Commissioning your wine cabinet	15-17
--	--------------

I Connection and powering up	15
II-A Description (I temperature models V-LAPREMIERE-S,V-LAPREMIERE-M,V-LAPREMIERE-L)	15
II-B Temperature setting	15
III-A Description (multi temperatures model S-LAPREMIERE-L)	16
III-B Temperature setting	16
IV- Relative humidity level display	17
V- Setting the lighting mode	17
VI- Charcoal filter meter display	17



7 - Everyday maintenance	18
---------------------------------	-----------



8 - Operating faults	19
-----------------------------	-----------



9 - Energy and technical features	19-20
--	--------------



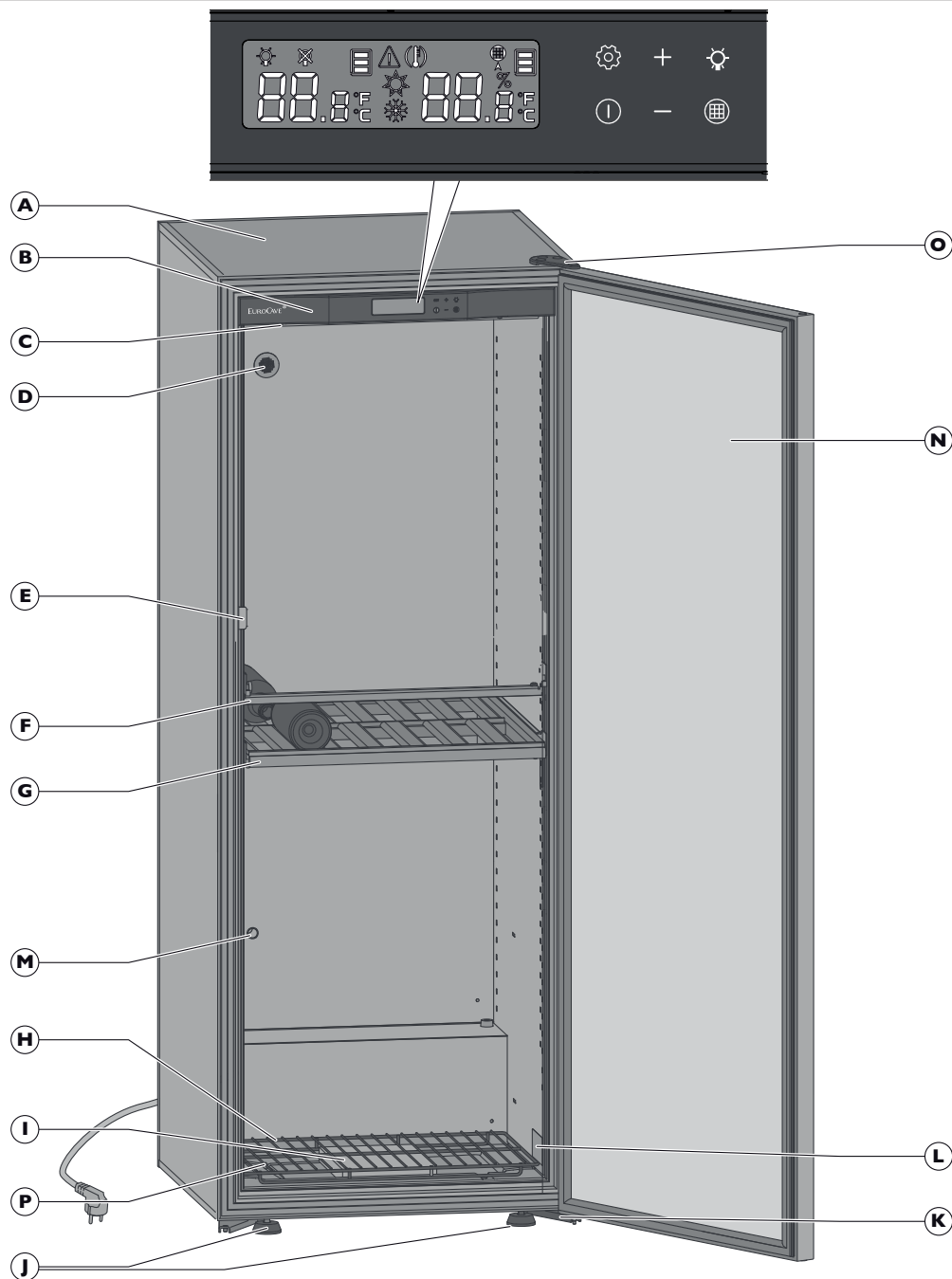
10 - Storage simulation	162-163
--------------------------------	----------------



11 - Wiring diagram	164
----------------------------	------------



// DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- A** Cabinet body
- B** Setting and control panel
- C** Lighting (2 LEDs)
- D** Breather hole + Active charcoal filter
- E** Door catch
- F** Cabinet body stiffener, large model only - do not remove
- G** Multi purpose shelf
- H** Grill
- I** Humidity cartridge - I-temperature model only
- J** 2 adjustable feet for levelling
- K** Lower hinge (x2)
- L** Product identification label
- M** Fresh air vent
- N** Door (fitted with a dual-action lock)
- O** Upper hinge
- P** Condensate collection tray with outlet hole



2/ POWER SUPPLY

The wine cabinet's power lead has a plug, to be plugged into a standard earthed outlet 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 power supply socket checked by a qualified electrician who will check that it is correctly earthed and will carry out, if necessary, work to ensure that the socket complies with current standards.

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



If you are moving to a foreign country, check that the supply characteristics of the cabinet correspond to the country (voltage, frequency).



3/ PROTECTING THE ENVIRONMENT / ECO-DESIGN



Spare parts for our appliances are available for 11 years. For further information, contact your EuroCave stockist. For France, contact our customer service department. Contact details at www.eurocave.com

Disposal of packaging

All packaging used by EuroCave is made from recyclable materials.

After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

Recycling: a caring gesture

Electrical and electronic equipment can have a harmful effect on the environment and human health owing to the presence of hazardous substances.

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

When purchasing 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 arrangements set up in the EuroCave network.

In compliance with legislation relating to protecting and caring for the environment,

your wine cabinet does not contain C.F.C.s or H.C.F.Cs.

To save energy

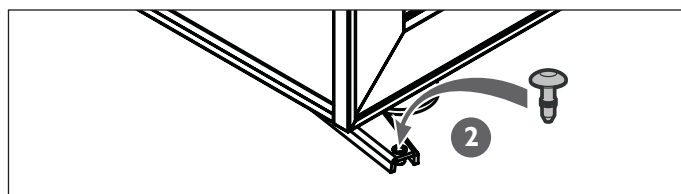
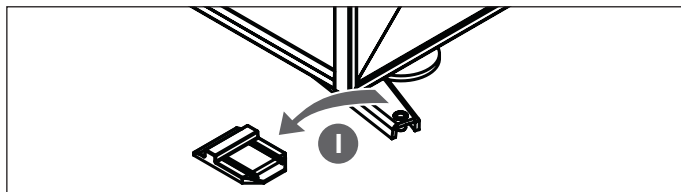
- Install your wine cabinet in a suitable location (see following page) and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good working order and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave retailer
- We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

Disable any unusable appliances by unplugging them and cutting off the power lead.

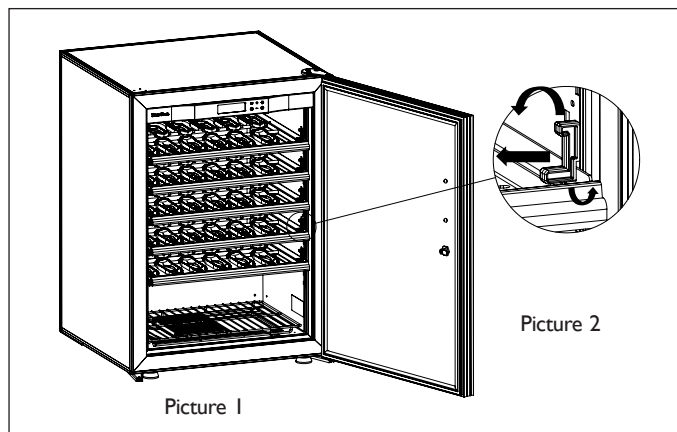


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

- When your cabinet is delivered, check the outside for signs of damage (impact, warping...).
- Open the door and check that the various elements inside are intact (walls, Main du Sommelier supports, hinges, bottle support...).
- Remove the protective elements found inside and outside your cabinet including the lower hinge protector (see diagram (1))
- Fit the cap (see diagram 2), found in the accessories bag, used for sealing the hole in the lower hinge.



- Protective wedges for transportation have been attached to each shelf. 2 wedges per shelf (Picture 1). Remove all of them using a rotating movement (Picture 2). You can retain these wedges and reuse them if you have to transport your wine cabinet over a long distance.



Precautions

- Do not place your cabinet in an area liable to flood.
- Do not place your cabinet close to a source of heat or expose it to direct sunlight
- Prevent water from splashing on any parts of the rear of the machine.
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any of the appliance's components.
- Tilt the cabinet slightly backwards in order to adjust the front feet (by screwing or unscrewing them) so that you can level your cabinet (spirit level recommended).

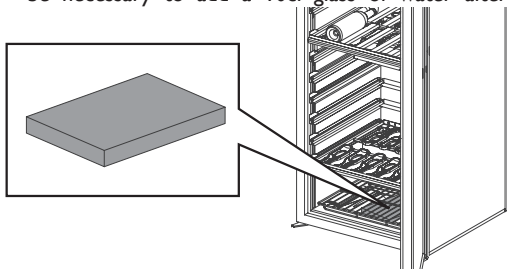


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

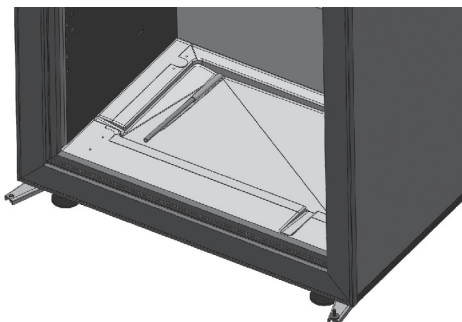
Precautions (Continued)

- For single-temperature models only:

- If you notice low humidity levels (<50%) a few days after setting your wine cabinet into operation, we recommend that you use the humidity cartridge, supplied in a bag with the appliance. Place it at the bottom of the cabinet, under the rack in the drip tray provided (see diagram below). When using for the first time, completely immerse your cartridge in tap water for a few minutes to saturate it then allow it to dry. Depending on external conditions, it may be necessary to add a 10cl glass of water after several months.

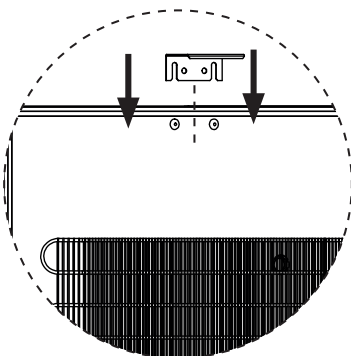


- If you notice that the humidity level is too high, remove the black drain pipe located at the bottom of the cabinet and the humidity cartridge if you installed one.



i If you leave your wine cabinet closed for long periods (>3 months) in an environment where the temperature is close to your cabinet's temperature setting (a difference of about <5°C) this could create an environment in which mould develops or cause your bottles's labels to peel off. Lack of dehumidification and air renewal can create significant humidity inside the cabinet. We strongly recommend that you regularly monitor your cabinet and clean it once a year.

- Install the stop (which is located in the accessories bag) at the back of the cabinet (see diagram).
- This allows a space of 7cm to be maintained between the wall and the rear of the cabinet. This space allows your cabinet's power consumption to be optimised.
- Place the 2 caps in the 2 holes at the top of the cabinet.
- Do not push the caps all the way in, in order to allow the rear stop to be installed.
- Slide the rear stop between the caps and the wall of the cabinet, then push the 2 caps all the way in.



Installation

Place your cabinet in the desired location.

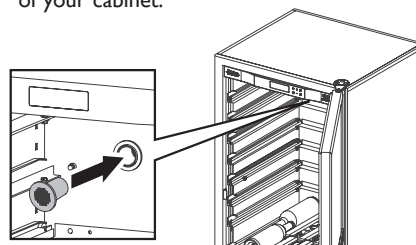
It must:

- be open to the outside and well ventilated (not in an enclosed cupboard, for example),
- not be too damp. (linen cupboard, laundry room, bathroom...),
- have a flat, stable floor,
- be supplied with power (standard outlet, 16A, earthed with 30mA* circuit breaker). (* not applicable to some countries).

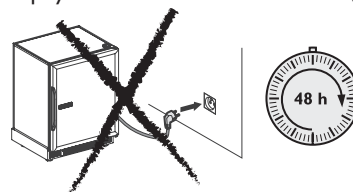


When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side (on the opposite side of the flexible lead).

- Place your cabinet in the desired location.
- Fit the charcoal filter (located in the "accessories" bag) by inserting it into the breather hole located on the top left-hand side of the inside of your cabinet.



- Wait 48hrs before plugging in your cabinet
- When using your cabinet for the first time, the charcoal filter alarm will display. Reset the filter meter to 365 (see chapter 6, §VII).

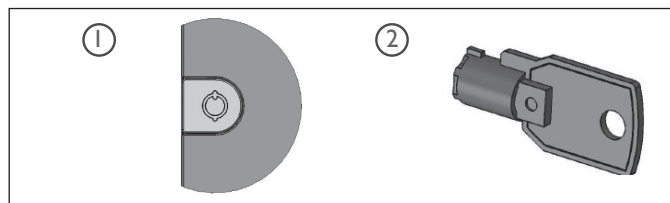


Installation of two cabinets side by side

Caution: In the case of two side by side cabinets installed in extreme conditions (Temperature >30°C - Relative Humidity > 70%), in order to prevent condensation of stagnant air between the walls, please leave either a minimum space of 5 cm between the two cabinets, or fill the space with a foam sheet to remove the void.

Door security

In order to make your cabinet secure, all doors have a lock. You will find the key for this type of lock (figure 2) in your accessories bag.

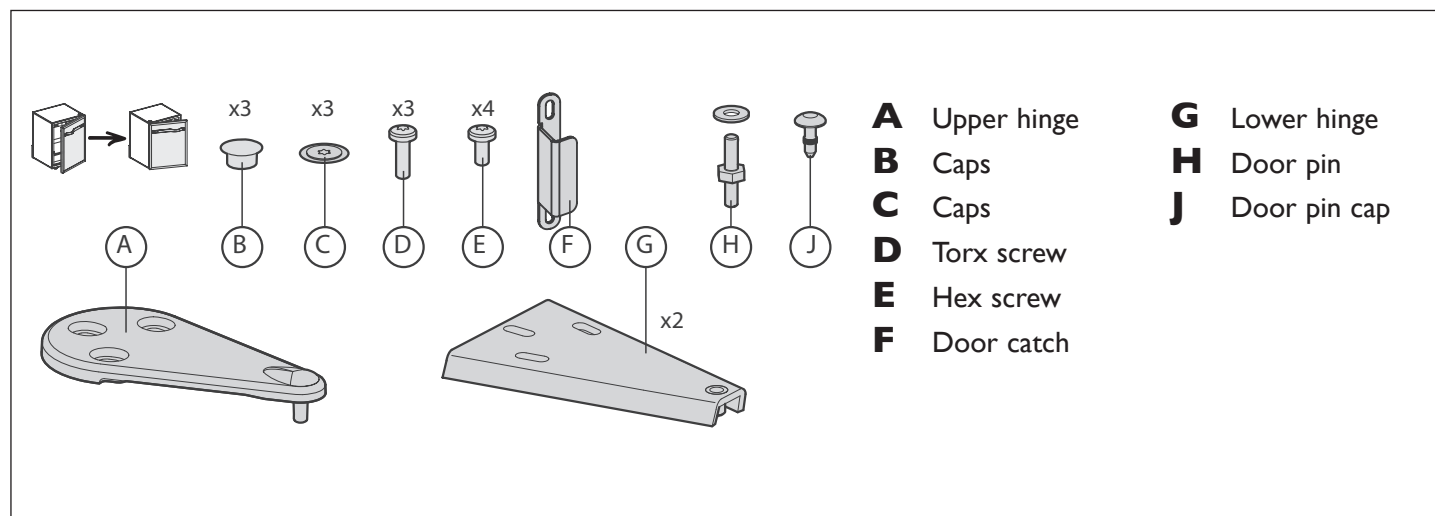


Bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If this happens, the condensation created on the wall may trickle onto the shelves and damage the bottle labels. In addition, contact with the cold wall may create a frost point, which is harmful to your wine.

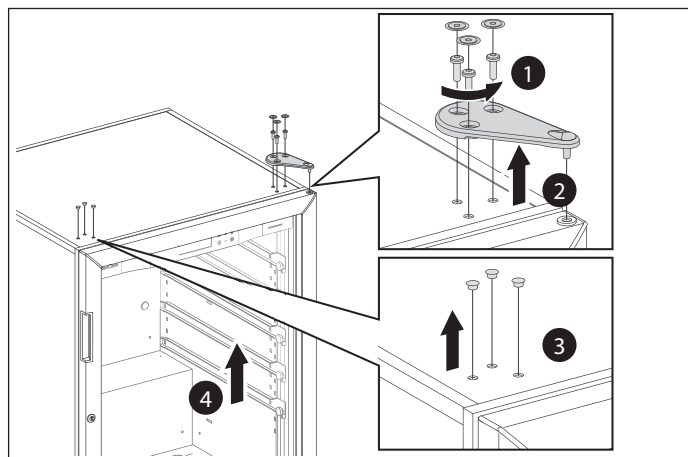


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

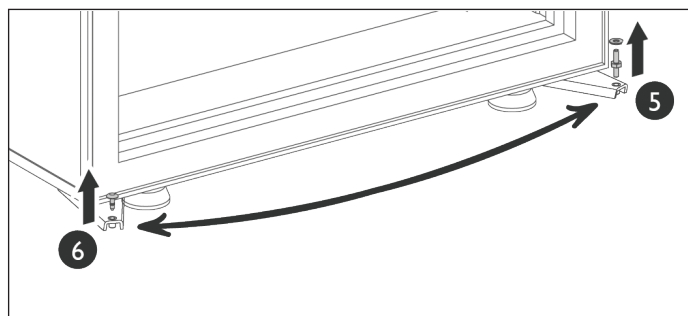
I. Door reversibility



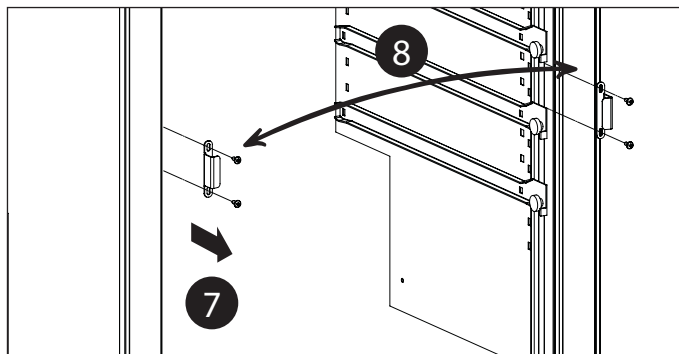
This allows you to change the direction in which the door opens. Follow the instructions below (example for changing a right-hand door into a left-hand door):



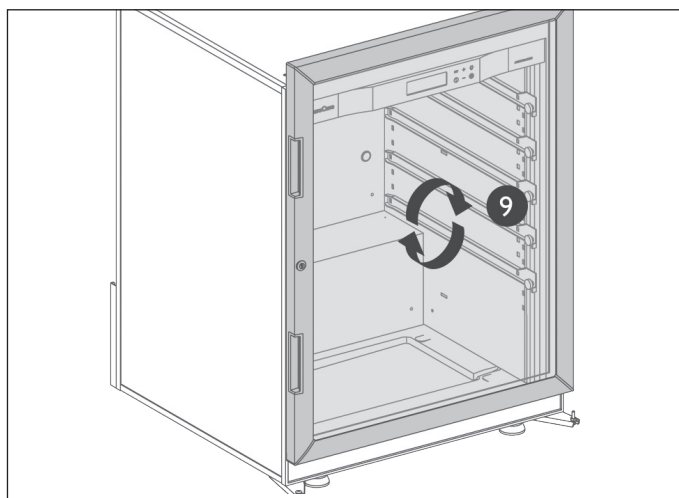
- 1** Carefully remove the caps using a thin blade.
- 2** Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- 3** Remove the upper hinge.
- 4** Remove the cabinet door by opening it slightly, then lifting it upwards.



- 5** Unscrew the door pin.
- 6** Carefully remove the cap using a thin blade and assemble the pin in its place. Reposition the cap on the opposite side



- 7** Unscrew the two screws and the door catch.
Unscrew the two screws on the opposite side and remove the two washers.
- 8** Mount the door catch on the desired opening side, using screws.
Replace the washers, then the screws, on the side opposite the door catch.



- 9** Turn the door through 180°.



Warning: the door is very heavy. Take any necessary precautions to ensure that you do not injure yourself or drop it.

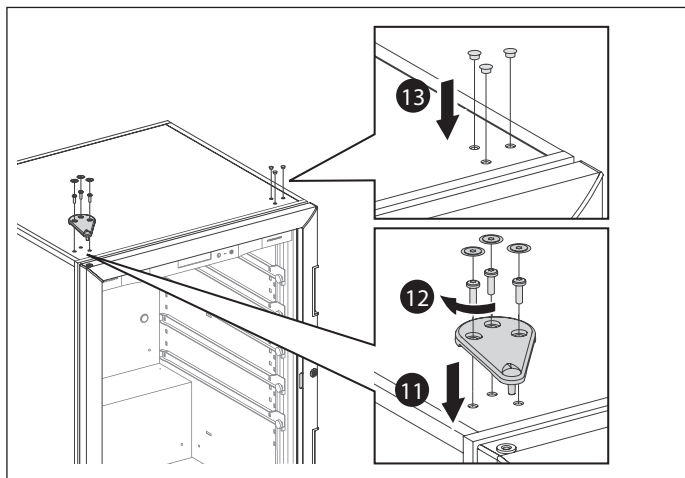


Warning: the glass door with a handle and the plain door with a handle are not reversible. The handle's off-centre position does not allow it.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

10 Put the door back on its pin.



11 Put in place the upper hinge.

12 Screw the hinge so that the door is completely parallel to the cabinet. Check that the door seal adheres well to the cabinet (by closing the door), to ensure that it is completely air-tight.

13 Put in place the caps.



5/ LAYOUT – STORAGE



Your EuroCave cabinet was designed to be adaptable. Its storage equipment adapts to your requirements and can be added to over time.

Different types of storage

Shelf as standard



**Universal
storage shelf
Ref. AEPHU1**

Capacity : 72 bouteilles
Max weight : 100 kg

Shelf as option



**Universal sliding shelf
fitted with
"Main du sommelier"
supports
Ref.: ACMS**

Capacity: 12 bottles



**Storage shelf
Ref.: AXUH**

Capacity : 77 bottles



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

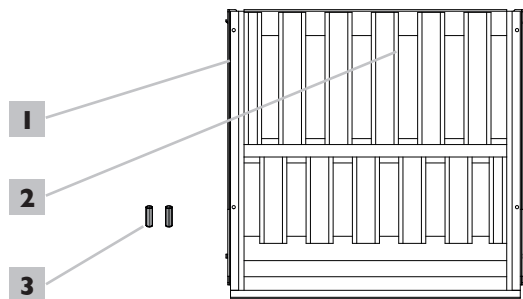
- Wrapped in tissue paper inside your EuroCave wine cabinet. Tissue paper does not tolerate ambient humidity in the long-term. The saturated paper will stick to your bottle labels and damage them.
- Stored in cardboard packaging or a wooden case in your EuroCave wine cabinet, in order to encourage maximum air flow around the bottles and prevent the packaging from deteriorating, which could eventually contaminate your wine bottles.



5/ LAYOUT – STORAGE

Loading and layout advice

The multi-purpose shelf (Ref. AEPHUI) can be used as a storage shelf, sliding shelf or display shelf. The shelves in your cabinet have 12 recesses, allowing your bottles to be stored safely.



30 dowel pins supplied in the accessories bag.

- 1 Runners (x2)
- 2 Shelf - 12 recesses
- 3 Dowels (x2)

Installing a shelf in storage version

To install bottles on a storage shelf, proceed as follows:

1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1). Ensure that the runners are correctly fixed in their housing (see diagram 2)
2. Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. Continue stacking the bottles, ensuring that no bottles touch the back wall.
7. A storage shelf can support a maximum of 6 rows of 12 bottles, i.e. 72 traditional Bordeaux bottles (97 kg).

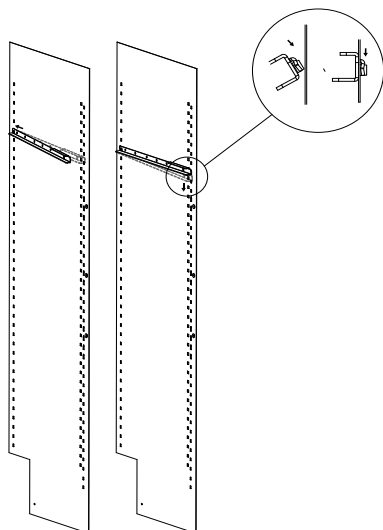


Diagram 1

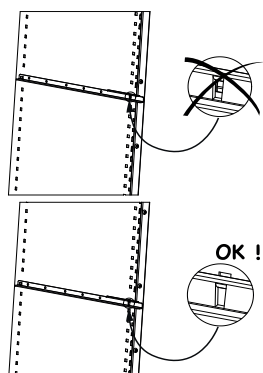


Diagram 2

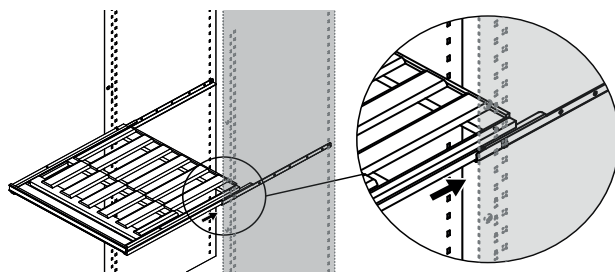
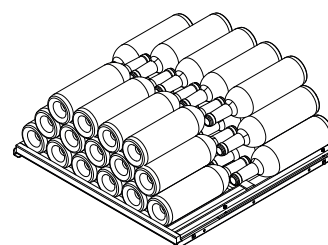


Diagram 3



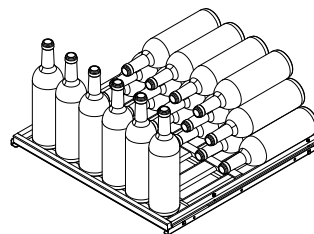


5/ LAYOUT – STORAGE

Installing a shelf in display version

To install bottles on a display shelf, proceed as follows:

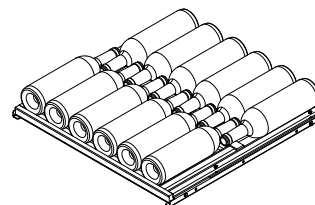
1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners (see diagram 3).
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back (6 traditional Bordeaux bottles).
5. Continue stacking the bottles on the back row ($6+6+6+6 = 24$ traditional Bordeaux bottles), ensuring that no bottles touch the back wall.
6. To display your bottles, place them vertically at the front of the shelf (maximum capacity : 6 traditional Bordeaux bottles).
7. In display version, the shelf has a maximum capacity of 30 traditional Bordeaux bottles.



Installing a shelf in sliding version

To install bottles on a sliding shelf, proceed as follows:

1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners (see diagram 3).
3. Place a locking dowel in each of the two holes located at the back of the shelf, in the upper section. These pins prevent the shelf from sliding all the way out of the cabinet.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. A sliding shelf can only hold a single row of bottles (maximum of 12 traditional Bordeaux bottles).
7. In the case of a mixed layout, for optimal accessibility, we recommend that you place the sliding shelves in the central and upper section of the appliance.

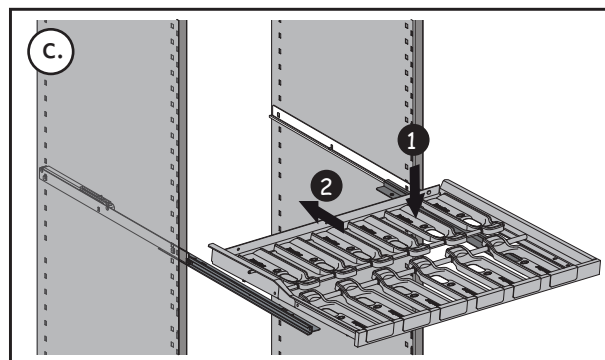
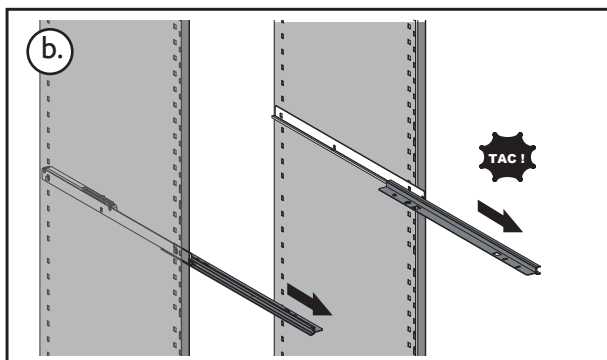
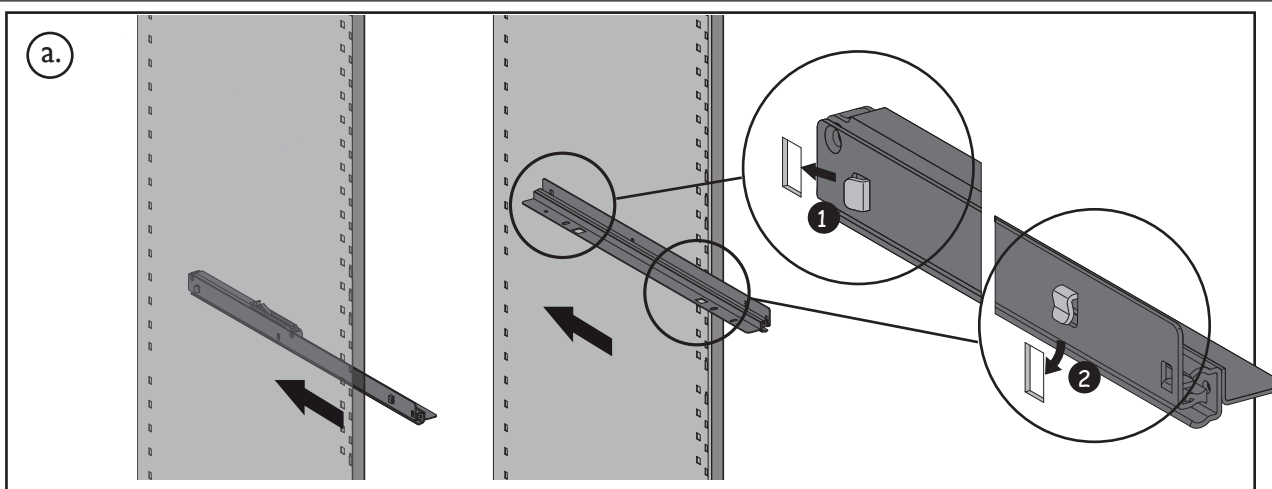


NEVER PULL OUT MORE THAN ONE LOADED SLIDING SHELF AT A TIME.

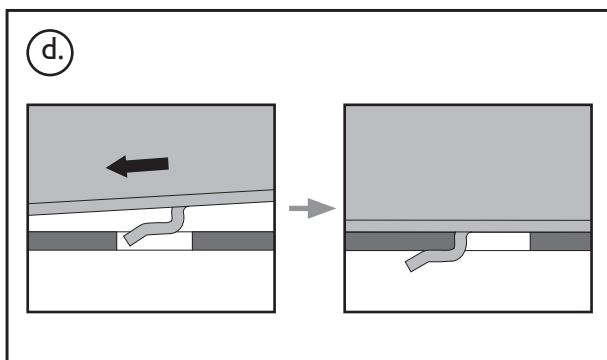


5/ LAYOUT – STORAGE

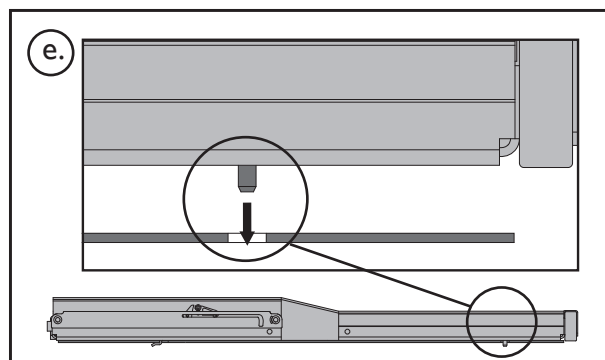
Installation of an ACMS sliding shelf



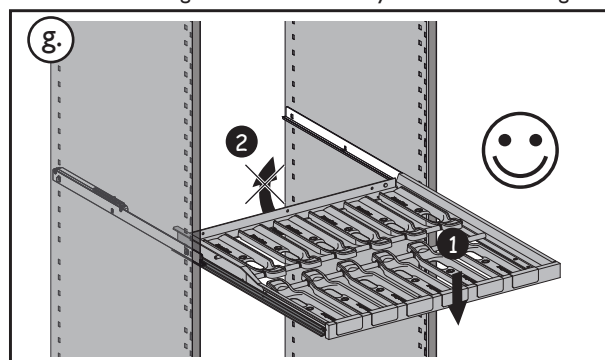
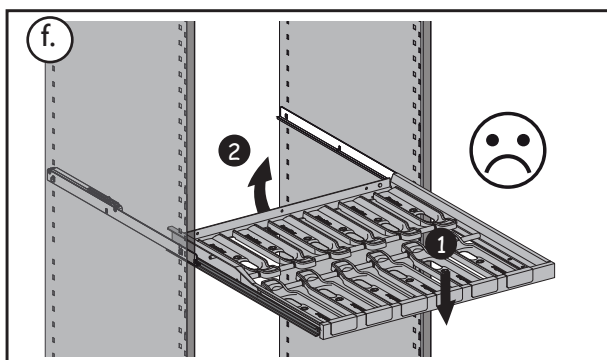
Place your shelf on the left and right runners and start by locking the back section of the shelf.



Slide the shelf along until the back fasteners of the shelf lock into the slots provided in the runners.



Then place the front studs of the shelf into the slots provided in the front section of the runners. It is necessary to jiggle the shelf in order to make the studs slot into the holes. Tip: Start by inserting the left stud. The right stud will then easily slot into the oblong hole.

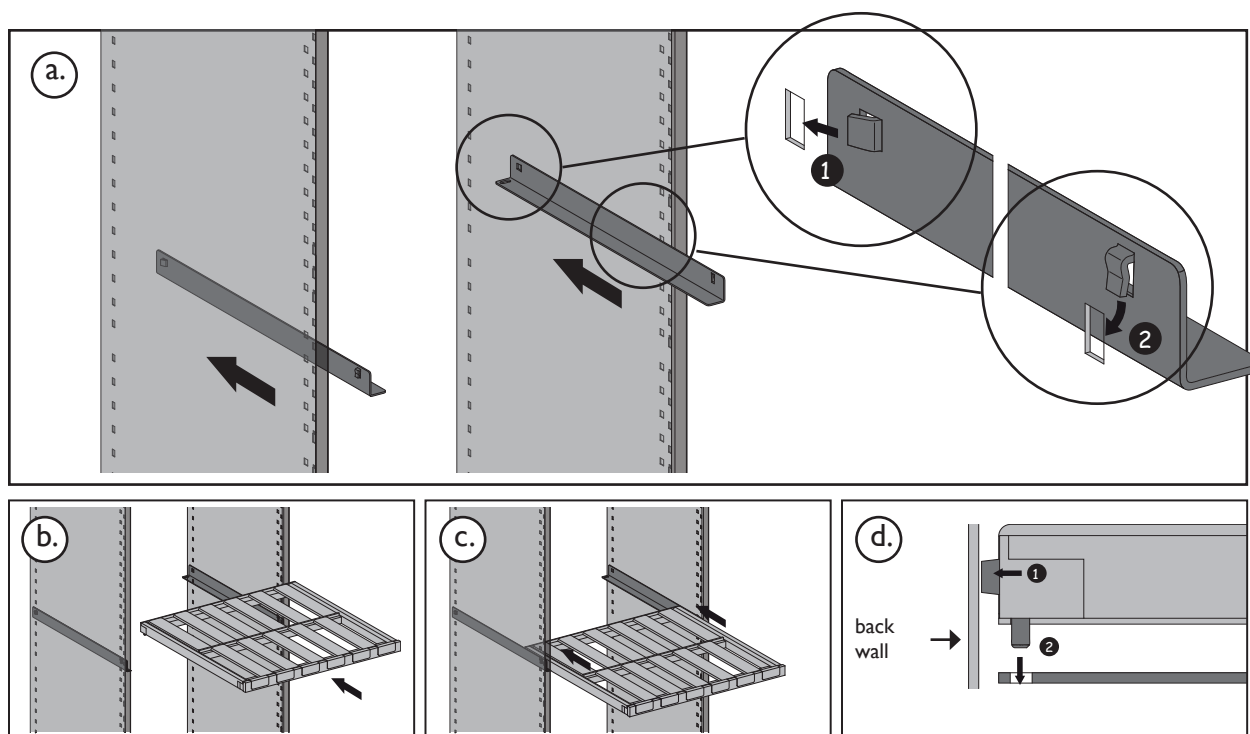


Note: In order to prevent the shelf from tipping, ensure that the studs on each side of the shelf are pushed all the way into the holes before pushing the shelf back in.



5/ LAYOUT – STORAGE

Installation of an AXUH storage shelf



Note: to install a storage shelf the back section of which rests on the ledge, located at the back of the cabinet, fit 2 rack support pins at the front to support the front section of the shelf (pins supplied in the accessories bag). The same applies if you place a storage shelf just above the stiffener, position two rack support pins at the back of the cabinet (for large models only).

Layout advice

Your EuroCave wine cabinet has been designed to safely hold a maximum number of bottles. We recommend that you observe the following advice to optimize loading.

- **Distribute your bottles as uniformly as possible over the various cabinet shelves, in order to spread the weight. Also ensure that none of the bottles is touching the rear wall of the cabinet.**
- **Spread the load over the entire cabinet rather than placing bottles all at the top or all at the bottom.**
- **Observe the loading instructions for the specific storage layout of your cabinet and never stack bottles on a sliding shelf.**
- **If you have sliding shelves, it is preferable to position them in the central and upper section of your cabinet to facilitate daily access.**

- **In the same way, place one or two bottles of each of your different wines on the sliding shelves and keep spare bottles on the storage shelves. You then simply replace bottles when they are consumed.**



NB: Never modify the position of the stiffener in your cabinet (see description page 6) without first consulting your retailer and never handle this part when the cabinet is loaded.



To ensure that your cabinet functions optimally, we recommend that you fill it to at least 75 % of its capacity.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

I. Connection and starting up

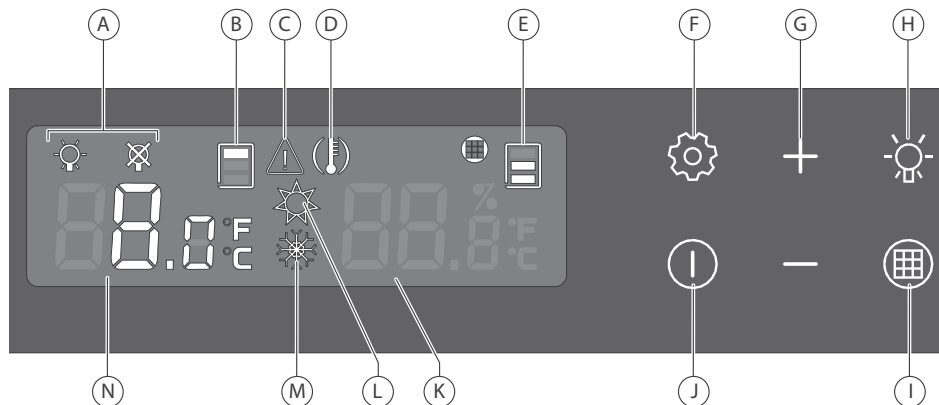
Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.

To switch it on, press and hold down button **I** for 3 seconds.



Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker). Do not plug several cabinet into a multi-socket.

II-A. Description (I-temperature V-LAPREMIERE-S, V-LAPREMIERE-M, V-LAPREMIERE-L models)



The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, only a light touch is required to register the command. Remember to remove your finger from the panel between each press.

- A** Lighting mode
- B** Temperature zone
- C** Sensor fault alarm
- D** Temperature alarm
- E** Charcoal filter alarm
- F** Confirmation and setting access key
- G** Setting and selection keys
- H** Lighting mode confirmation and access key
- I** Charcoal filter meter access key
- J** ON / OFF key
- K** Humidity alarm
- L** Heater in-use light
- M** Compressor in-use light
- N** Temperature display

II-B. Temperature setting

Press and hold down the **I** key for 3 seconds to start up.



- 1** Press and hold down the **I** key for approximately 2 seconds. The display will start to flash.



- 2** Press the **+** or **-** keys to set the desired temperature.



- 3** Press the **I** button to confirm.



The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

- The default setting is 12°C/54°F (ideal maturing temperature). However, you can set the temperature from 6 to 18°C/43 to 64,4°F.
- Recommended temperature setting range for maturing wine: 10 - 14°C/50 - 57°F.

N.B.: to function correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35°C/32 - 95°F (solid door) or 0 - 30°C/32 - 86°F (glass door).



Transforming your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet: you can use your I-temperature cabinet as a wine serving cabinet to bring your white or red wines to the correct serving temperature (temperature setting possible from 6 - 18°C / 43 - 64,4°F):

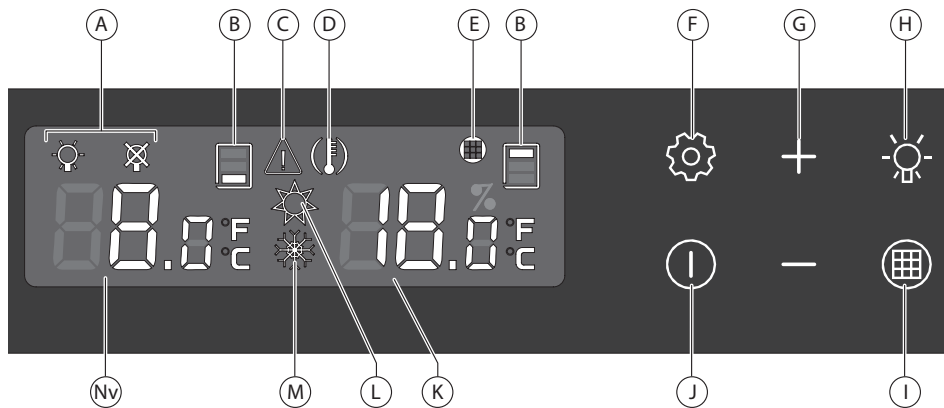
- for white wine: recommended setting range: 6 - 10°C / 43 - 50°F
- for red wine: recommended setting range: 15 - 18°C / 59 - 64°F

This cabinet can therefore be used as a red or white wine serving cabinet.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

III-A. Description (multi-temperatures S-LAPREMIERE-L)



The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the panel between presses.

- A** Lighting mode
- B** Temperature zones concerned
- C** Sensor fault alarm
- D** Temperature alarm
- E** Charcoal filter alarm
- F** Confirmation and setting access key
- G** Setting and selection keys
- H** Lighting mode access and confirmation key
- I** Charcoal filter meter access key
- J** ON /OFF key
- K** High temperature in cabinet display
- L** Hot circuit indicator
- M** Cold circuit indicator
- N** Low temperature in cabinet display

III-B. Temperature setting

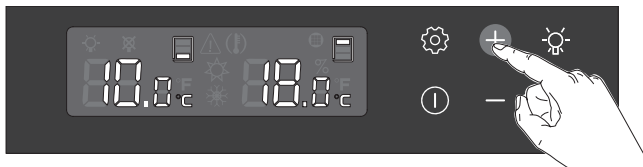
Recommended temperature setting range for the low temperature: 7 - 9°C / 45 - 48°F.

Recommended temperature setting range for the high temperature: 17 - 19°C / 63- 66°F.

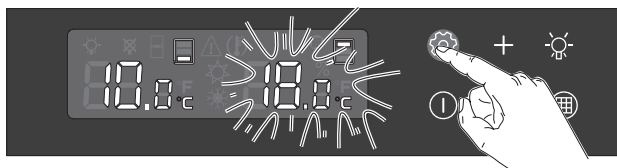
Press and hold down the **I** key for 3 secs to power up.



- 1** Press and hold down the **I** key for approximately 2 secs. The display will start to flash.



- 2** Press the **+** or **-** keys to set the desired temperature.



- 3** Press the **F** button to confirm. The right-hand display will flash.



- 4** Press the **+** or **-** keys to set the desired temperature.
- 5** Press the **F** button to confirm.

- For the low temperature, the default setting is 8°C / 46°F. However you can set the temperature between 5 - 10°C / 41 - 50°F.
- For the high temperature, the default setting is 18°C / 64°F.
- However you can set the temperature between 15 - 20°C / 59 - 68°F.

N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12-30°C / 54-86°F.



The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

IV. Relative humidity level display (I-temperature model only)

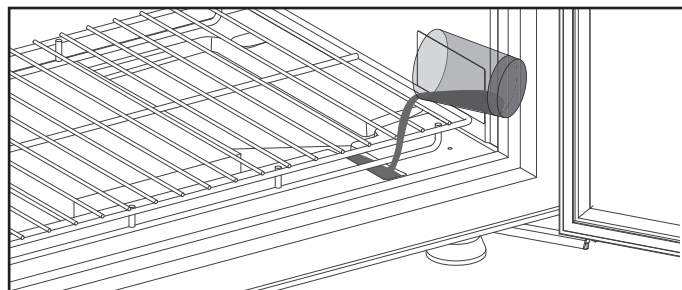
Your wine cabinet has a function for measuring humidity levels, allowing you to see the level of relative humidity inside the appliance, when the setting is 9 - 15°C.

The ideal level of humidity is above 50% and ideally between 60 and 75%.



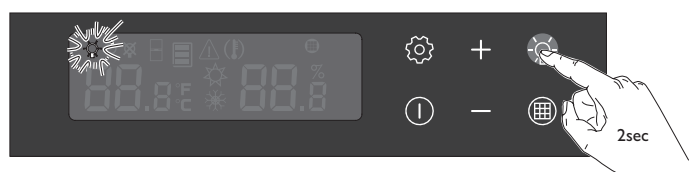
To display the humidity level inside your cabinet, press and hold down the **+** button for 2 seconds.

If you want to increase the level of relative humidity in your cabinet, pour the equivalent of one glass of water on the humidity cartridge located on the bottom of the cabinet. You need to remove your bottles before.



In a particularly dry environment and/or in not very good weather conditions (e.g. winter), you can use the “Hygro++” humidity kit which allows you to increase the level of relative humidity inside your wine cabinet.

V. Setting the lighting mode

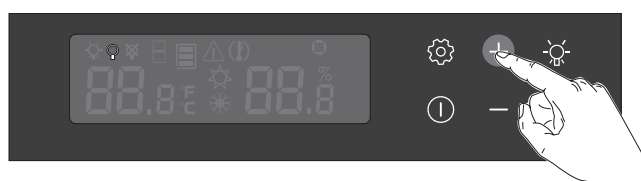


1 Press 2 seconds the **⚙** key. The indicator of the active mode will flash

There are 2 setting options for lighting:

⚙ Permanent lighting (mood lighting for a cabinet fitted with a glass door, for example).

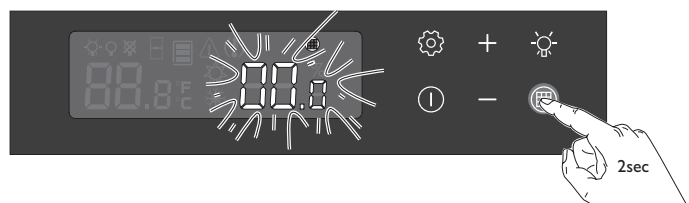
⏻ Lighting disabled



2 Press the **+** or **-** keys to select the desired mode.

3 Press the **⚙** key to confirm.

VI. Charcoal filter meter display



When using the filter for the first time or replacing it, set the meter to 365.

1 Press 2 seconds the **⏻** key. The display will flash.



2 Press the **+** key to set to 365.



Precaution: bright light, never look directly at the LED beam.



Replacement of the LEDs on the control panel must only be carried out by a qualified electrician.



3 Press the **⏻** to confirm
The alarm display will switch off



You can consult the meter by pressing the **⏻** key.



The charcoal filter must be replaced every year.



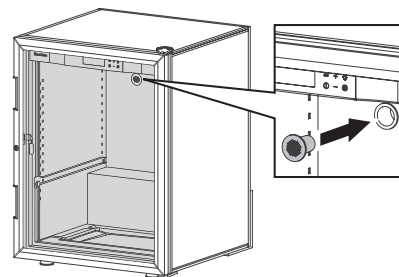
7/ EVERYDAY MAINTENANCE



Your EuroCave cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance operations to be carried out approximately once a year

- Unplug and unload the appliance.
- Clean the water drain at the bottom of the wine cabinet. Pay attention that nothing is blocking this drain.
- Regularly vacuum the condenser at the back of the appliance.
- Clean the inside of the compartments with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly.
- Dry it with a soft rag.
- Replace the active charcoal filter in the breather hole at the top of your cabinet. It must be replaced by an original manufacturer's part.
- Check that the seals are in good condition. It is often necessary to clean the door seal. Using unsuitable cleaning products can cause premature ageing of the seals. Certain rules must therefore be followed: whenever you clean the seal, always rinse off any cleaning product with clear water. All traces of cleaning product must be removed from the seal. EuroCave only recommends using a mild soapy solution. If this proves insufficient, it is possible to occasionally use an ethanol-based solution, provided that the concentration used is less than 10% and that the seal is then rinsed thoroughly with clear water.



Caring for glass elements:

- To clean the glass elements of your cabinet, use a non-abrasive soft cloth which has had a suitable glass cleaning product applied to it.



Regular monitoring of 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 actions
The  pictogram is displaying	The inner temperature is above 4°C compare to the setting temperature.	Check that the door is correctly closed. Check the condition of the door seal. If you placed a large amount of bottles in your cabinet in the last few hours, wait a while then check again. If the alarm is still displaying, contact your EuroCave retailer.
The  pictogram is still displaying even though I have taken the corrective actions above	Operating fault	Unplug the cabinet and contact your EuroCave retailer.
The  pictogram is flashing	The level of relative humidity has been < 50% for over 72 hrs	- Pour a glass of water into the duct of the tray (see chapter 7, § IV). - 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 level of humidity to the desired value		Remove the black drain pipe located at the bottom of the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. The humidity will be directly discharged out of the appliance. Call the EuroCave retailer if the problem persists despite having carried out these different operations.
The  pictogram is displaying	Charcoal filter alarm	Replace the charcoal filter (see chapter 4).
The  pictogram is displaying	Temperature sensor fault alarm	Contact your EuroCave retailer.

Minimum duration of guarantee offered by the manufacturer: 3 years parts.



If your appliance does not seem to be working correctly, contact your EuroCave retailer.



9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

LA PREMIERE							
	Height ¹ mm	Width mm	Depth ² mm	Weight when empty		Recommended temperature range	
				Glass door (Kg)	Solid door (Kg)	Min T°(°C / °F) - Max T° (°C / °F)	
						Glass	Solid door
I temperature							
V-LAPREMIERE-L	1825	680	690	92	78	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-M	1480	680	690	79	68	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-S	960	680	690	56	49	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Multi-temperatures							
S-LAPREMIERE-L	1825	680	715	92	78	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Control accuracy: +/- 1°C (2°F), display accuracy: +/- 1°C (2°F).

¹ Height including the top hinges and the feet, adjusted to mid-height.

² Depth including the separator at the back of the cabinet for air ventilation. Handle not included.

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



The use of glass doors can alter your wine cabinet's performance in some extreme temperature conditions.



9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Data relating to American energy consumption regulations

REFERENCE	Model	Type of door	United States ¹ 115V 60Hz - R600a gas
			Annual energy consumption kWh/yr
V-LAPREMIERE-L	Single temperature	Solid Door	172
V-LAPREMIERE-L	Single temperature	Glass Door	212
V-LAPREMIERE-M	Single temperature	Solid Door	143
V-LAPREMIERE-M	Single temperature	Glass Door	172
V-LAPREMIERE-S	Single temperature	Solid Door	114
V-LAPREMIERE-S	Single temperature	Glass Door	143
S-LAPREMIERE-L	Multi-temperatures	Solid Door	172
S-LAPREMIERE-L	Multi-temperatures	Glass Door	212

¹Comply 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) 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

Depending on the country, EuroCave wine cabinets may contain flammable refrigerant gas (R600a: ISO BUTANE).

NOTES

[illegible]

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

- keukenhoek 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.

- Het koelsysteem achter en binnen de koelkast bevat 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.
- 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 koelcircuit binnen en buiten de wijnkast bevat koelgas.
- 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 waarschuwingsetiketten moeten de gedurende de gehele levensduur van de koelkast behouden blijven. De gebruikershandleiding moet aan elke persoon worden overgedragen die de koelkast gaat gebruiken of hanteren als de koelkast naar een andere locatie of verplaatst of afgegeven aan een recyclingfaciliteit.

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:

Temperatuur

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

Luchtvochtigheid

Dit is een essentiële factor om de luchtdichtheid van de kurken te kunnen waarborgen. Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50% (idealiter tussen 60 en 75%).

Duisternis

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

Afwezigheid van trillingen

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

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.

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

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

Australische wijnen

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

Overige wijnen

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

INHOUDSOPGAVE



1 - Schematische weergave van uw wijnkast

6



2 - Elektrische voeding

7



3 - Bescherming van het milieu / Eco-ontwerp

7



4 - Installatie van uw wijnkast

7-10



5 - Inrichting - Indeling

10-14



6 - Ingebruikname van uw wijnkast

15-17

I- Aansluiting en inwerkingstelling

15

II-A. Schematische weergave (model I temperatuur V-LAPREMIERE-S, V-LAPREMIERE-M, V-LAPREMIERE-L)

15

II-B. Temperatuurregeling

15

III-A. Schematische weergave (multitemperatuurmodel S-LAPREMIERE-L)

16

III-B. Temperatuurregeling

16

IV- Weergave relatieve vochtigheidsgraad

17

V- Instelling van de verlichting

17

VI- Weergave teller koolfilter

17



7 - Algemeen onderhoud

18



8 - Storingen

19



9 - Technische gegevens

19-20



10 - Voorbeelden van indelingen

162-163

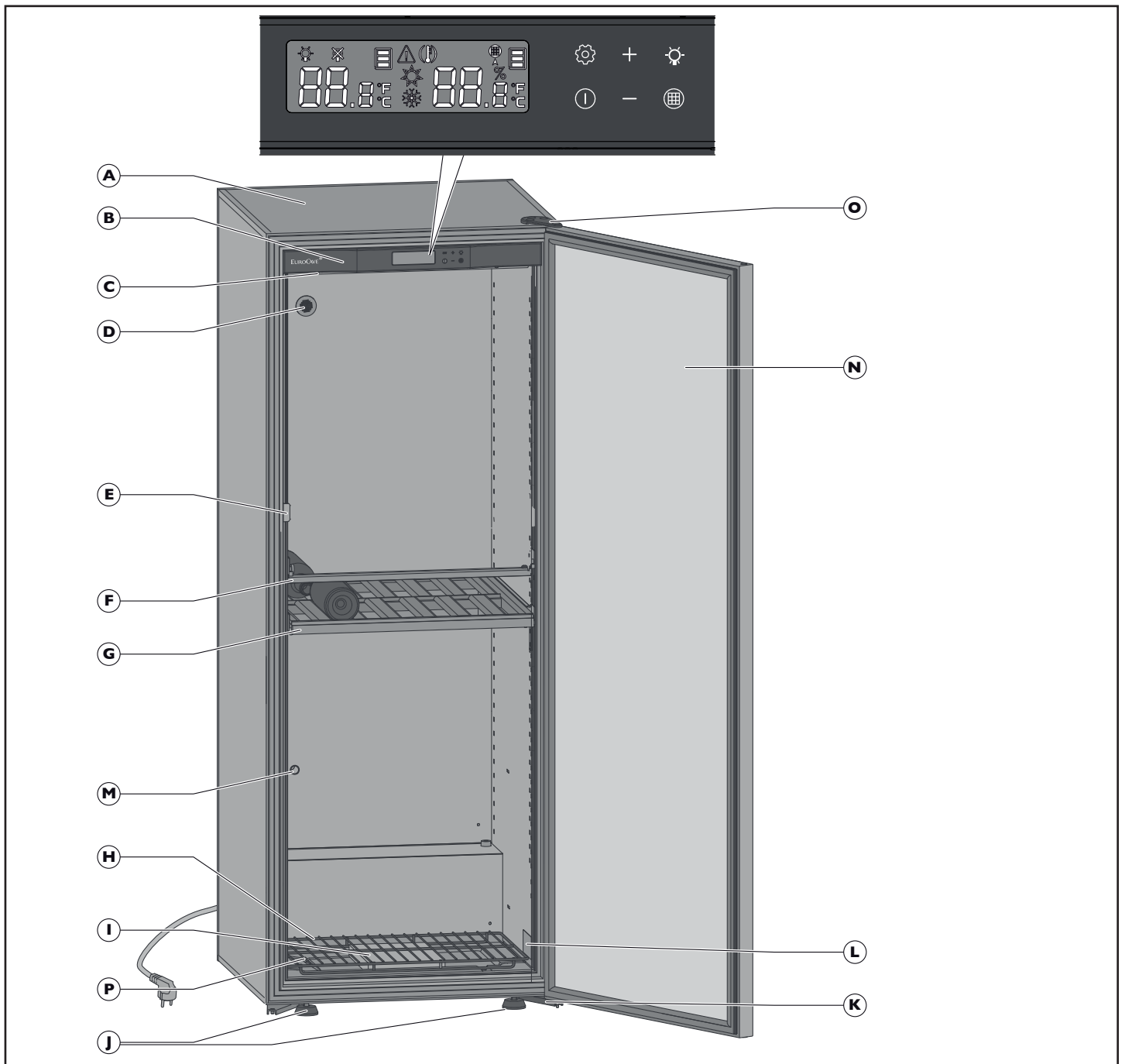


11 - Elektriciteitsschema

164



I / BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



- | | |
|--|---|
| A Behuizing | J 2 verstelbare voeten voor het waterpas zetten |
| B Bedienings- en regelpaneel | K Lage scharnier (x2) |
| C Verlichting (2 led's) | L Identificatie-etiket |
| D Ontluchtingsopening + koelfilter | M Vrije ontluchtingsopening |
| E Vergrendelhaak | N Deur (uitgerust met een slot dat 2 bewegingen vereist) |
| F versterkingsstang alleen voor groot model
- niet verwijderen | O Hoge scharnier |
| G Multifunctionele plateau | P Opvangbak condenswater met afvoeropening |
| H Rooster | |
| I Vochtigheidscassette - uitsluitend model IT | |



2/ ELEKTRISCHE VOEDING

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.



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 van EuroCave.



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. 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 HCFK.

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.

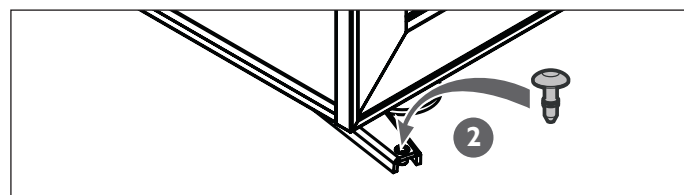
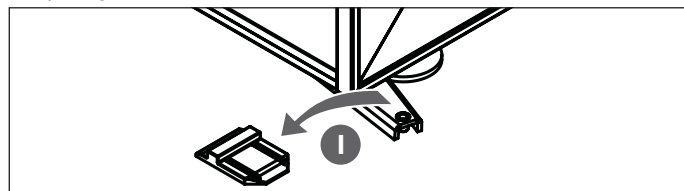
Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteits snoer te verwijderen.



4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

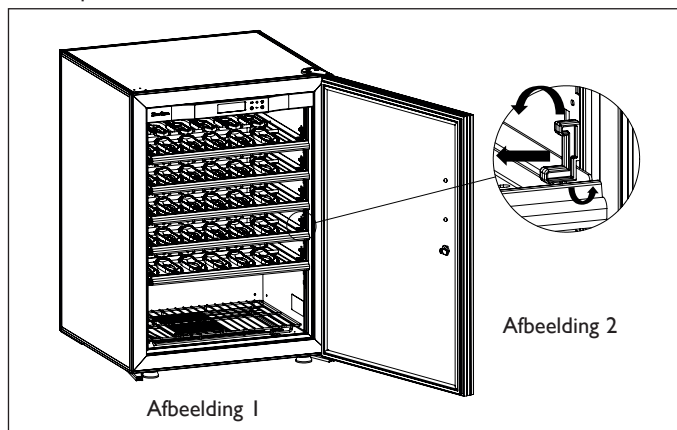
Uitpakken

- 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.
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnen- en buitenkant van uw wijnkast en het beschermblokje van de onderste scharnier (zie afbeelding (1)).
- Plaats de dop (zie afbeelding (2)) uit het zakje met accessoires op de opening van de onderste scharnier.



- Op elk schuifplateau zijn beschermstutten bevestigd voor het transport. 2 stutten per plateau (afbeelding 1). Verwijder elke stut met een draaiende beweging (afbeelding 2). U kunt de stutten bewaren en

opnieuw gebruiken als u uw wijnkast over een langere afstand moet transporteren.



Afbeelding 1

Afbeelding 2

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).

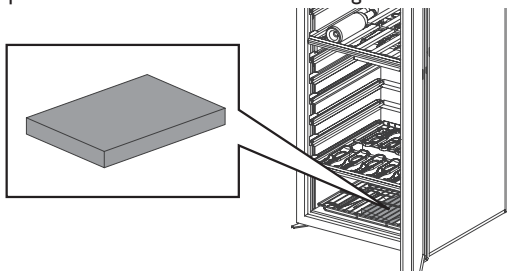


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

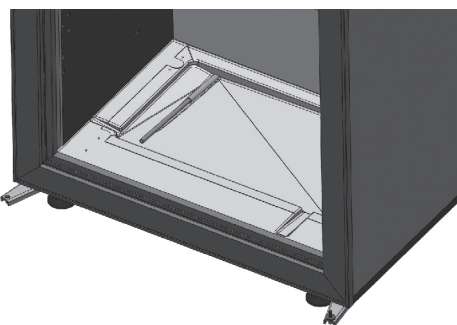
Voorzorgsmaatregelen (vervolg)

- Is u bij de modellen met I temperatuur

- na enkele dagen na ingebruikname van uw wijnkast een lage vochtigheidsgraad (<50%) 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.

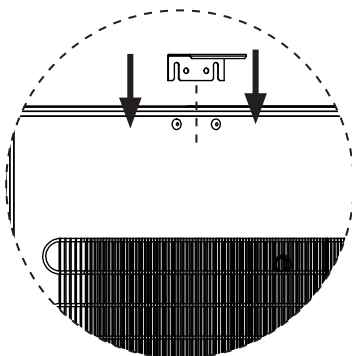


- Indien u een te hoge vochtigheidsgraad vaststelt, verwijdert u de zwarte afvoerpijp onderaan de kast en de vochtigheids cassette, indien u deze hebt voorzien



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.

- 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.



Installatie

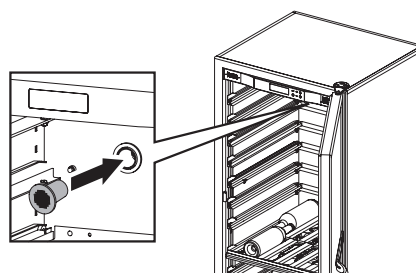
Breng uw wijnkast naar de plek waar u hem wilt plaatsen.

Deze moet:

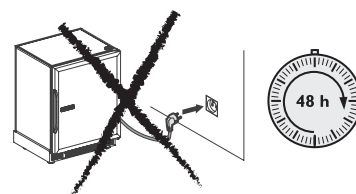
- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast,...),
- de ruimte mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar, 30 mA*) (* geldt niet voor bepaalde landen).



Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de kant zonder elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.



- Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats.
- Neem het koolfilter uit het zakje met "accessoires" en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluichtingsopening bovenaan links.
- Wacht 48 uur voordat u de wijnkast aansluit op het elektriciteitsnet.
- Bij de eerste ingebruikname verschijnt het alarm 'koolfilter'. Reset het filter op 365 (zie hoofdstuk 6, § VII).

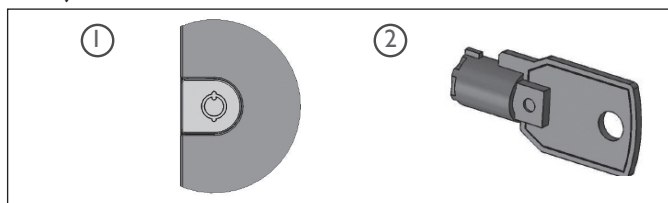


Installatie van twee wijnkasten naast elkaar

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

Deurvergrendeling

Om uw wijnkast te kunnen vergrendelen, is in alle deuren een slot ingebouwd. U vindt de sleutel voor dit type slot (afbeelding 2) in het zakje met accessoires.

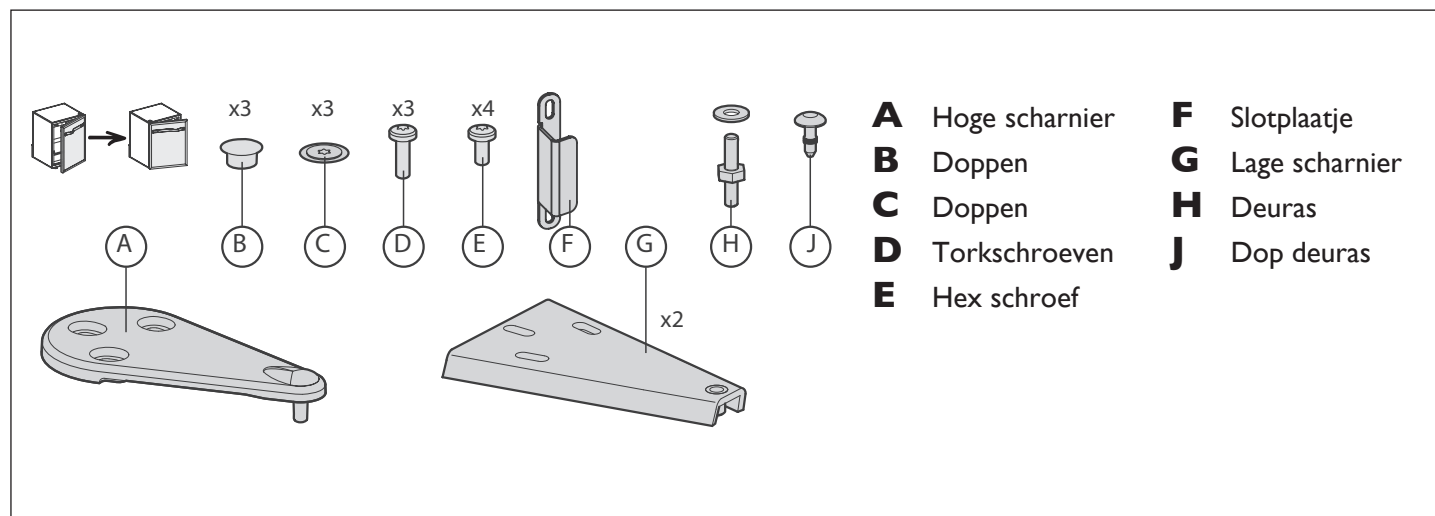


De flessen moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet in contact komen met de achterwand. Anders kan de condensatie die zich op de wand vormt op de plateaus druppelen en de etiketten van de flessen beschadigen. Bovendien kan het contact met de koude wand leiden tot rijpvorming op de fles, wat rampzalig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

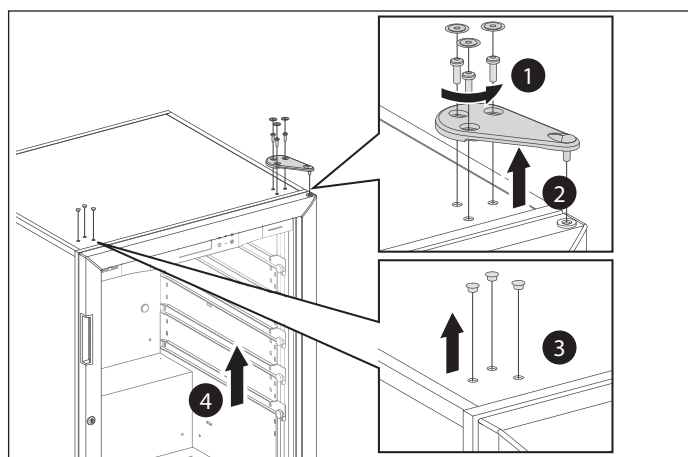


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

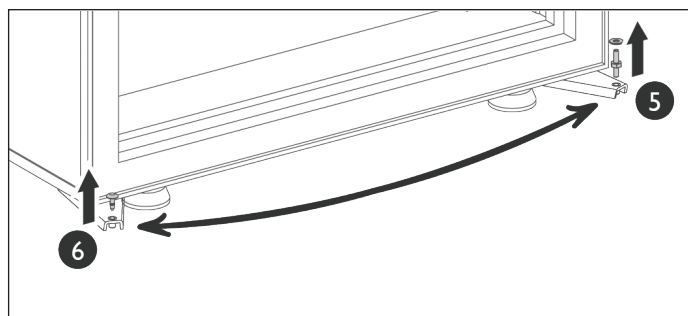
I. Links- of rechtsom draaiende deur



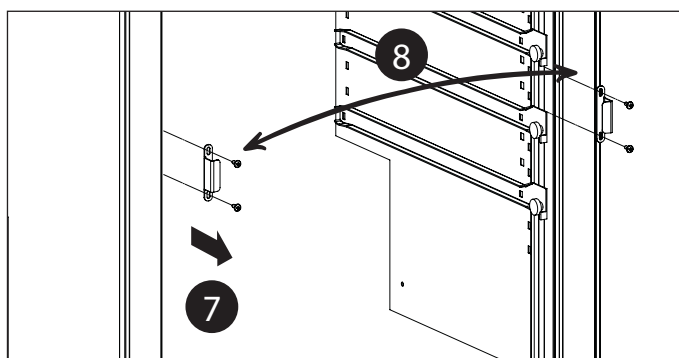
Zo kunt u de openingsrichting aanpassen. Ga hiervoor als volgt te werk (voorbeeld om een deur te veranderen van rechtsom draaiend naar linksom draaiend):



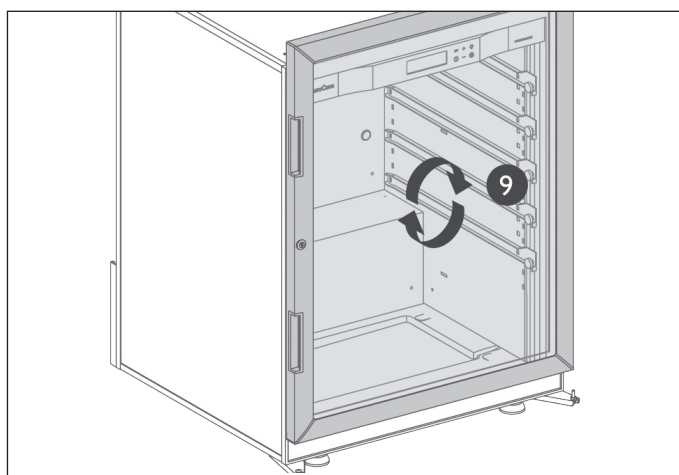
- 1** Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- 2** Schroef de drie schroeven los met behulp van een tork sleutel "T25".
- 3** Verwijder de bovenste scharnier.
- 4** Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.



- 5** Schroef de deuras los.
- 6** Verwijder voorzichtig de dop met behulp van een dun mesje en monteer de as en het sluitringetje (afb. B). Plaats de dop terug aan de tegenovergestelde zijde



- 7** Draai de twee schroeven en de sluiting los. Draai de twee schroeven aan de tegenovergestelde zijde los en verwijder de twee sluitringen.
- 8** Bevestig de sluiting met behulp van de schroeven op de gewenste openingszijde van de deur. Plaats de sluitringen en de schroeven terug aan de tegenovergestelde zijde van de sluiting.



- 9** Draai de deur 180 °.



Let op: de deur is erg zwaar. Tref alle benodigde voorzorgsmaatregelen om u niet te bezeren of de deur te laten vallen.

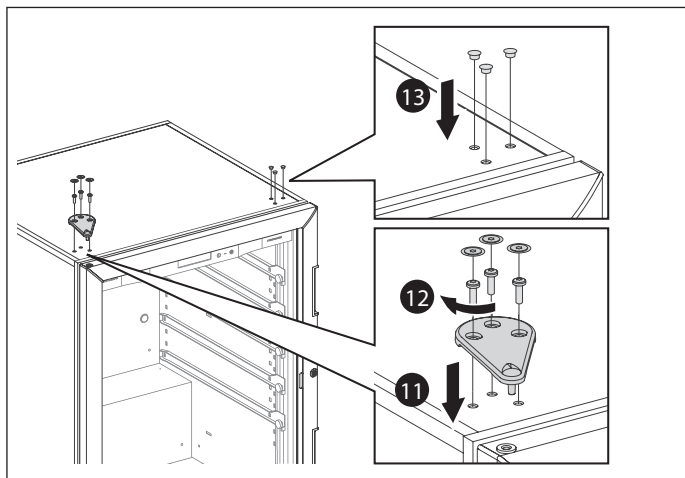


Opgelet: de glazen deur met handvat en de dichte deur met handvat kunnen niet worden omgekeerd. Dit is onmogelijk omwille van het uit het centrum gepositioneerde handvat.



4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

10 Plaats de deur terug op zijn as.



11 Plaats de bovenste scharnier.

12 Schroef de scharnier zodanig dat deze parallel staat met de behuizing. Controleer of de afdichting goed aansluit op de behuizing (door de deur dicht te doen) voor een goede luchtdichtheid.

13 Plaats de doppen terug.



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.

Verschillende soorten indelingen

Plateau standaard voorzien



**Universeel
bewaarplateau
Ref.: AEPHUI**
Capaciteit: 72 flessen
Maximumgewicht: 100 kg

Plateaus in optie



**Universeel
schuifplateau
uitgerust met de
«Main du sommelier»
Ref.: ACMS**
Capaciteit: 12 flessen



**Opslagplateau
Ref.: AXUH**
Capaciteit: 77 flessen



Het wordt sterk aanbevolen uw wijnflessen:

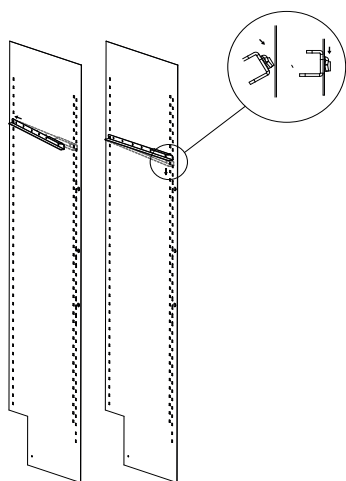
- Niet ingepakt te laten in zijdepapier in uw wijnkast van EuroCave. Zijdepapier is bij langdurige blootstelling niet bestand tegen omgevingsvochtigheid. Het doordrenkte papier gaat plakken en zal de etiketten van uw wijnflessen beschadigen.
- Niet in een kartonnen doos of houten kist in uw wijnkast 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.



5/ INRICHTING - INDELING

Adviezen voor de inrichting en het vullen

Het multifunctionele plateau (ref. AEPHUI) kan worden gebruikt als bewaarplateau, schuifplateau of presentatieplateau. De plateaus van uw wijnkast beschikken over 12 vormen voor een veilige plaatsing van uw flessen.

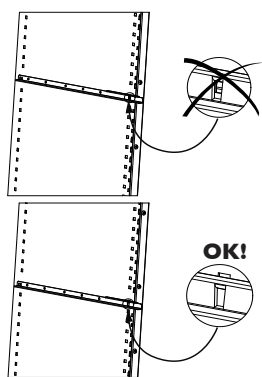


Afbeelding 1

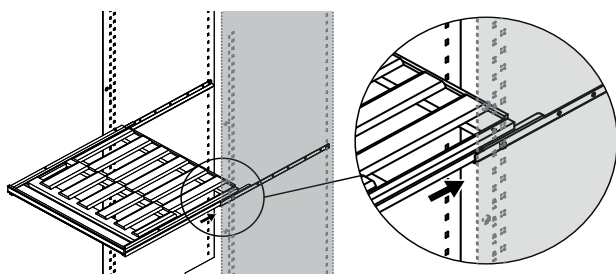
Configuratie van een plateau in de bewaarversie

Om de flessen op het bewaarplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

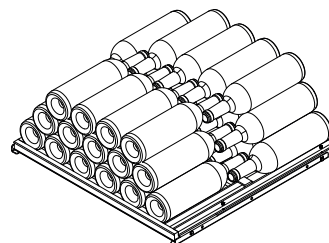
1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links (zie afbeelding 1). Klip de geleiders goed vast op hun plaats (zie afbeelding 2)
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de voorkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes steunen nu op de geleider en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau.
4. Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
5. Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
6. Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
7. Een bewaarplateau kan maximaal 6 rijen van 12 flessen dragen, bijvoorbeeld 72 traditionele Bordeauxflessen (97 kg).



Afbeelding 2



Afbeelding 3



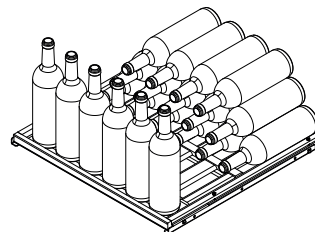


5/ INRICHTING - INDELING

Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

Om de flessen op het presentatieplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

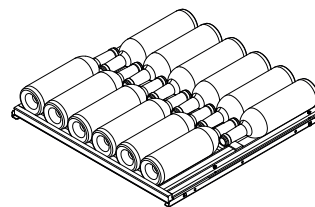
1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links. (zie schema 1 en 2).
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de voorkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes steunen nu op de geleider en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau.
4. Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht (6 traditionele Bordeauxflessen).
5. Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen ($6 + 6 + 6 + 6 = 24$ traditionele Bordeauxflessen) en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
6. De flessen die u wilt presenteren, zet u verticaal voor het plateau (maximumcapaciteit: 6 traditionele Bordeauxflessen).
7. In de presentatieversie heeft het plateau een maximumcapaciteit van 30 traditionele Bordeauxflessen.



Configuratie van een plateau in de schuifversie:

Om de flessen op het schuifplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links (zie schema 1 en 2).
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de achterkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes zorgen ervoor dat het plateau niet helemaal uit de wijnkast kan worden getrokken.
4. Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
5. Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
6. Een schuifplateau kan slechts één rij flessen dragen (maximaal 12 traditionele Bordeauxflessen).
7. In geval van een gemengde inrichting en voor een optimale toegankelijkheid, wordt aanbevolen om de plateaus die moeten schuiven in het middengedeelte van het apparaat te plaatsen.

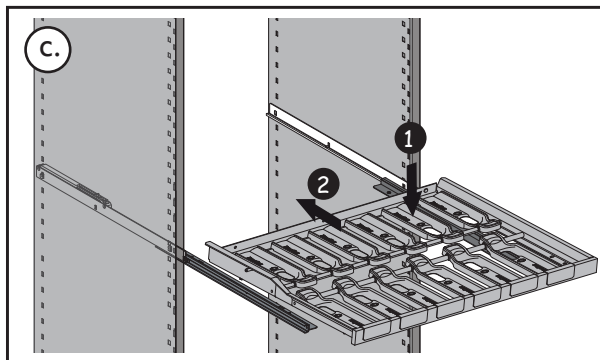
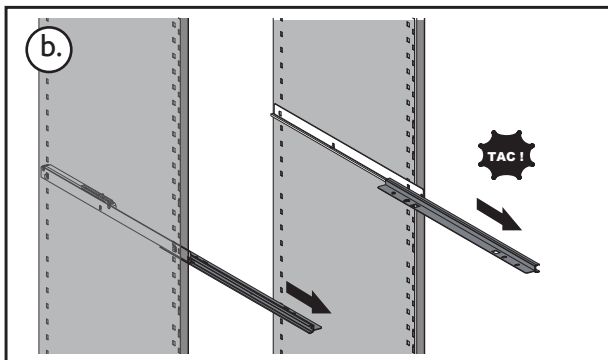
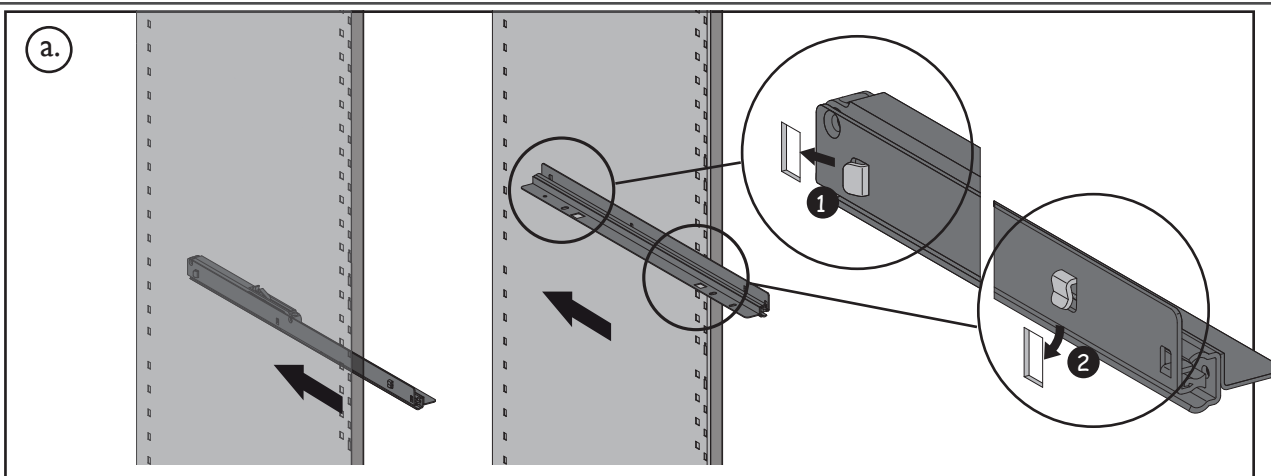


TREK NOOIT MEER DAN ÉÉN GELADEN SCHUIFPLATEAU NAAR VOREN.

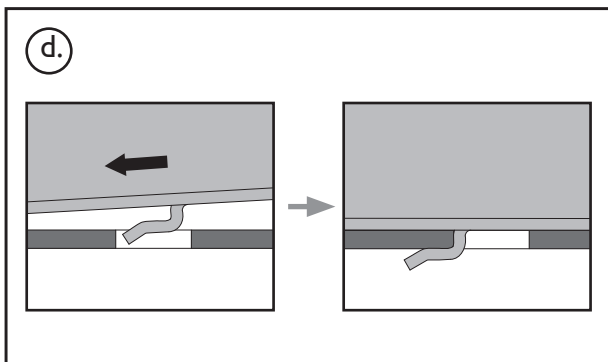


5/ INRICHTING - INDELING

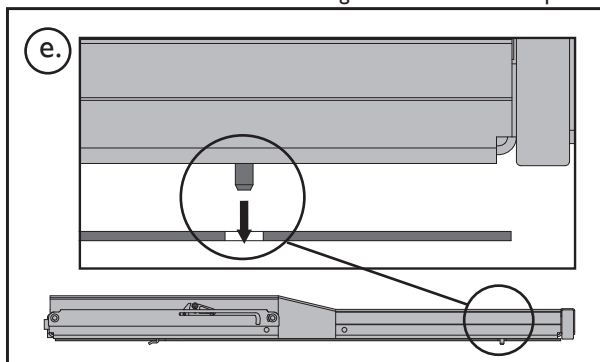
Installatie van een schuifplateau ACMS



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

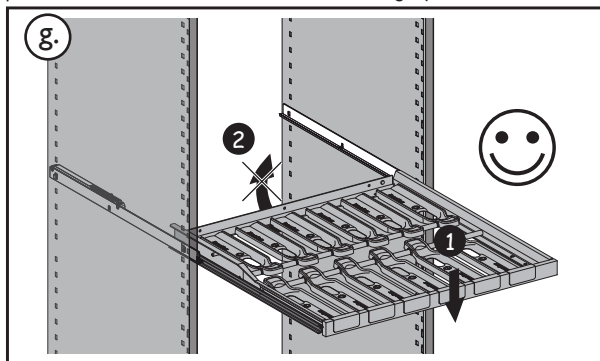
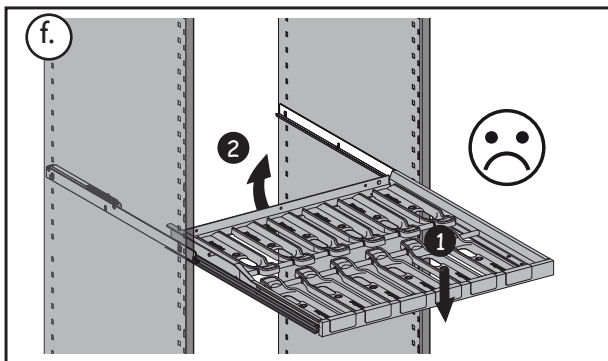


Schuif het plateau vervolgens totdat de haakjes aan de achterkant van het schuifplateau in de hiervoor bestemde ruimte van de geleiders vallen.



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. Advies: Begin met het plaatsen van de linker pin. De rechter pin valt dan automatisch in het daarvoor bestemde gaatje.

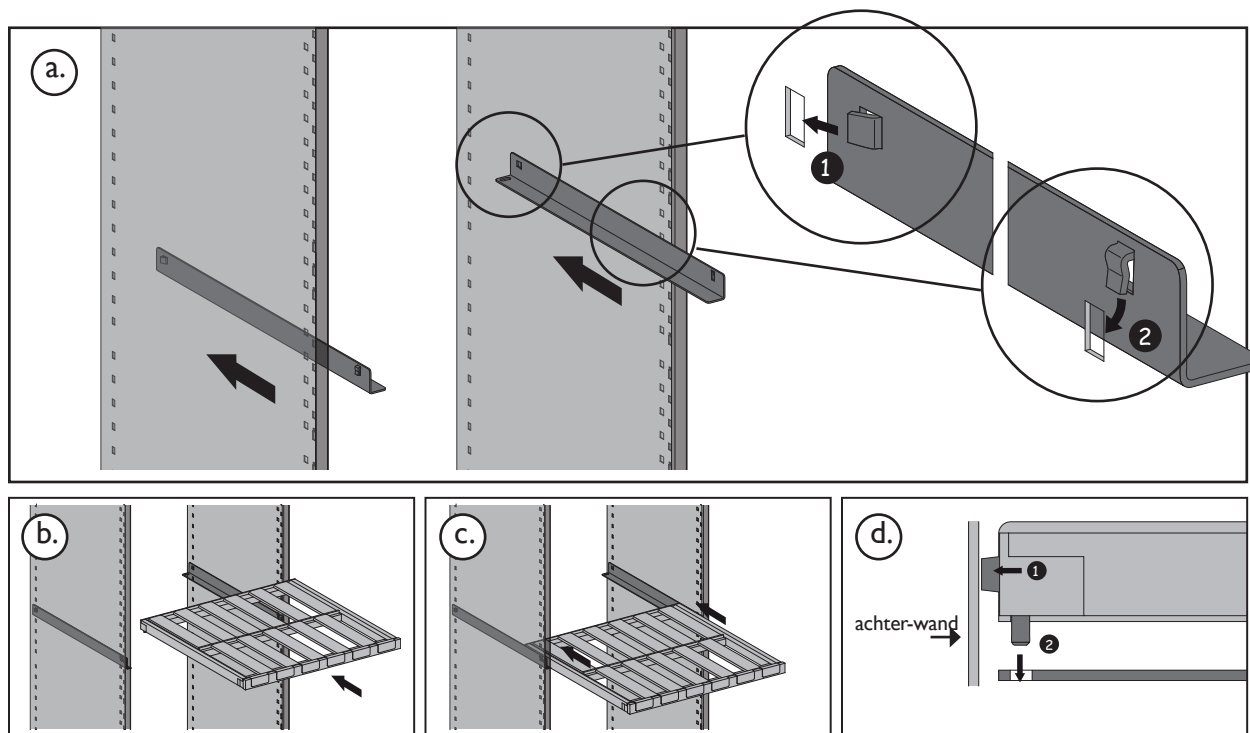


Aandacht: Om omkiepen van het plateau te voorkomen, moet u controleren of de pinnen aan weerszijden van het plateau goed in de gaatjes zitten, voordat u het plateau terugschuift.



5/ INRICHTING - INDELING

Installatie van een opslagplateau AXUH



Opmerking: voor de installatie van een bewaarplateau waarvan het achterste gedeelte rust op de verhoging achter in de wijnkast, plaatst u 2 wiggen (meegeleverd in het zakje met accessoires) om het voorste gedeelte van het plateau te ondersteunen. Hetzelfde geldt wanneer u een bewaarplateau boven op de versterkingsstang plaatst, plaats twee wiggen aan de achterkant van de wijnkast (uitsluitend voor de grote modellen).

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 worden 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.**

- **Als u over schuifplateaus beschikt, dient u ze bij voorkeur in het bovenste gedeelte van uw wijnkast te plaatsen voor een gemakkelijke dagelijkse toegang.**
- **Zo kunt u ook een of twee flessen van verschillende soorten wijn op de schuifplateaus leggen en uw voorraad op de bewaarplateaus plaatsen. U hoeft de schuifplateaus dan na gebruik van de flessen alleen maar aan te vullen.**



- **Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te gebruiken met meer dan 75% van haar capaciteit.**



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

I - Aansluiting en inwerkingstelling

Na een wachttijd van 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten.

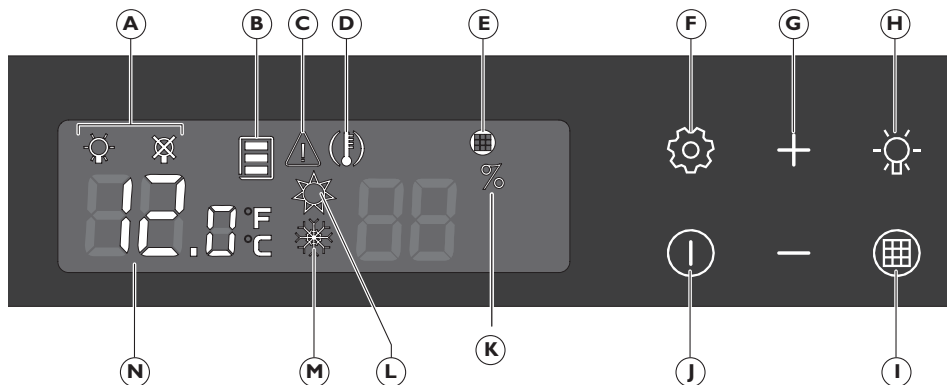
Druk op de knop **I** en wacht 3 seconden om de wijnkast in te schakelen.



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

II-A. Schematische weergave

(model I temperatuur V-LAPREMIERE-S, V-LAPREMIERE-M, V-LAPREMIERE-L)



De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

A Verlichtingsmodus

B Temperatuurzone

C Storingsalarm sonde

D Temperatuuralarm

E Koofilteralarm

F Toegangstoets instellingen en bevestiging

G Keuze- en regeltoetsen

H Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus

I Toegangstoets teller koofilter

J Aan/Uit-toets

K Alarm luchtvochtigheid

L Controlelampje resistentie

M Controlelampje compressor

N Temperatuurweergave

II-B. Temperatuurregeling

Druk 3 sec. op de toets **I** om op te starten.



1 Druk ongeveer 2 sec. op de toets **F**.
Het scherm begint te knipperen.



2 Druk op de toetsen **+** of **-** om de gewenste adviestemperatuur in te stellen.



3 Druk op de knop **F** om te bevestigen.



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.

- De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 6 en 18°C.
- Adviestemperatuur voor het bewaren van wijnen: 10 tot 14°C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35°C (dichte deur) of tussen 0 en 30°C (glazen deur).



Uw bewaarwijnkast omzetten in een serveerwijnkast: u kunt uw wijnkast met I temperatuur gebruiken als serveerwijnkast om uw witte of rode wijnen op serveertemperatuur te brengen (temperatuurbereik van 6 tot 18°C):

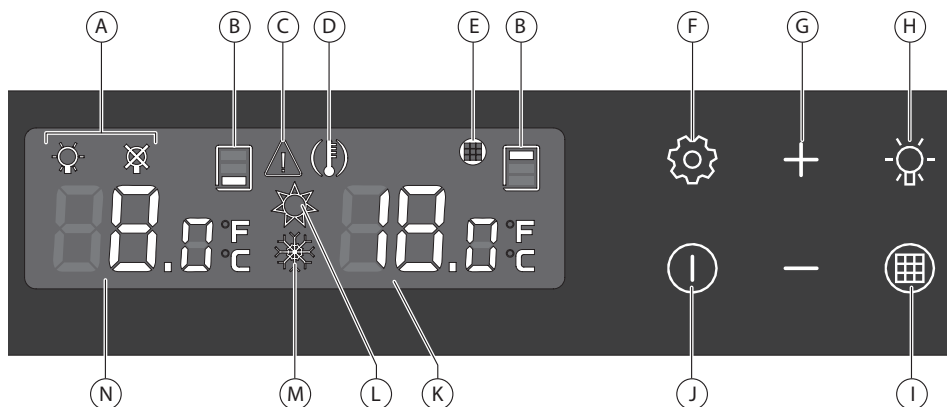
- Geadviseerd temperatuurbereik voor witte wijn: 6 tot 10°C
- Geadviseerd temperatuurbereik voor rode wijn: 15 tot 18°C

Deze wijnkast speelt dan de rol van serveerwijnkast speciaal voor witte of rode wijn.



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

III-A. Schematische weergave (multitemperatuurmodel S-LAPREMIERE-L)



De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

A Verlichtingsmodus

B Betreffende temperatuurzones

C Storingsalarm sonde

D Temperatuuralarm

E Koofilteralarm

F Toegangstoets instellingen en bevestiging

G Keuze- en regeltoetsen

H Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus

I Toegangstoets teller koelfilter

J Aan / Uit toets

K Temperatuurweergave bovenste gedeelte wijnkast

L Indicator warmtecircuit

M Indicator koelcircuit

N Temperatuurweergave onderste gedeelte wijnkast

III-B. Temperatuurregeling

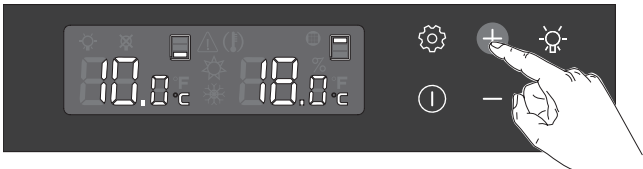
Aanbevolen instellingsbereik voor de temperatuur in het onderste gedeelte: 7 tot 9°C.

Aanbevolen instellingsbereik voor de temperatuur in het bovenste gedeelte: 17 tot 19°C.

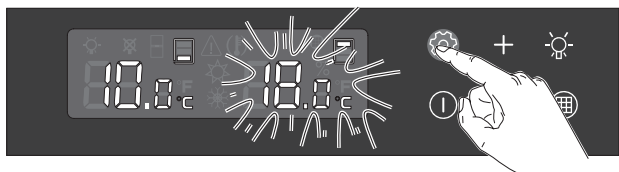
Druk 3 sec. op de toets om op te starten.



1 Druk ongeveer 2 sec. op de toets .
Het scherm begint te knipperen.



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



3 Druk op de knop om te bevestigen.
Het rechter scherm knippert.



4 Druk op de toetsen of om de gewenste adviestemperatuur in te stellen.

5 Druk op de knop om te bevestigen.

- De temperatuur in het onderste gedeelte is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 10°C.
- De temperatuur in het bovenste gedeelte is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 20°C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 30°C (glazen deur en dichte deur).



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.



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

IV- Weergave relatieve luchtvochtigheidsgraad

(uitsluitend voor het model met I temperatuur)

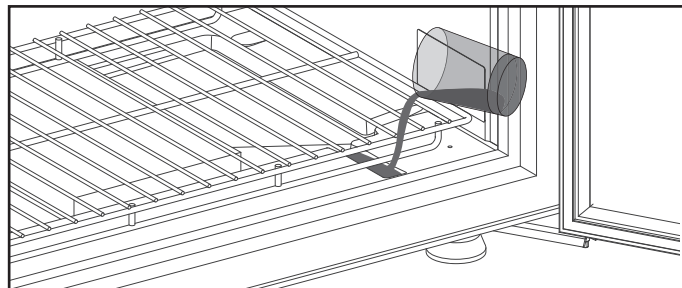
Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid, zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat kunt bekijken als de temperatuur is ingesteld tussen 9 en 15°C.

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



Houd de knop **+** 2 seconden ingedrukt om het luchtvochtigheidspercentage van uw wijnkast weer te geven.

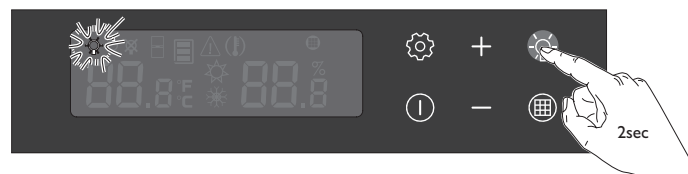
Als u de relatieve luchtvochtigheidsgraad van uw wijnkast wilt verhogen, dient u een glas water op de vochtigheidscassette onder in de wijnkast te schenken nadat u eerst de flessen uit de wijnkast hebt gehaald



i

In een bijzonder droge omgeving en/of bij ongunstige klimatologische omstandigheden (bijvoorbeeld 's winters), kunt u gebruikmaken van de luchtvochtigheidsset "Hygro++", waarmee u de relatieve luchtvochtigheid in uw wijnkast kunt verhogen.

V- Instelling van de verlichting

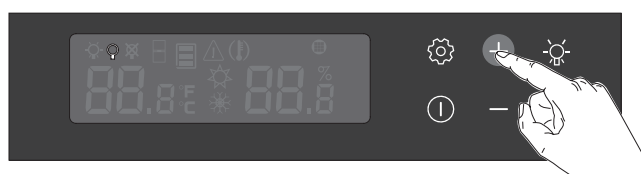


1 Druk 2 sec. op de toets . De indicator van de actieve modus knippert.

U kunt de verlichting op twee manieren instellen:

Permanente verlichting (bijvoorbeeld voor een sfeerverlichting bij een wijnkast met een glazen deur).

Verlichting uit.



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

3 Druk op de toets om te bevestigen.

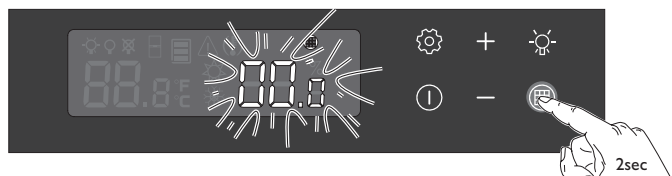


Voorzorgsmaatregelen voor gebruik: intense straling, kijk nooit direct in de lichtbundel.



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

VI- Weergave teller koolfilter



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

1 Druk 2 sec. 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.



U kunt de teller raadplegen door de toets in te drukken.

i

Het koolfilter moet elk jaar worden vervangen.



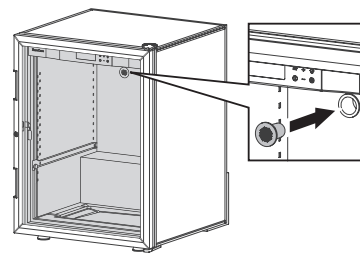
7/ ALGEMEEN ONDERHOUD



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

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- Verwijder eventuele deeltjes die de drainageslang onder in de wijnkast kunnen verstopen.
- 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 ontluuchtingsopening 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.



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.



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 binnentemperatuur is 4°C hoger dan de adviestemperatuur.	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  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, § IV). - 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		Verwijder de zwarte afvoerpijp onderaan de kast trek de vochtigheids cassette uit en reinig het bakje. 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 7).
Het pictogram  wordt weergegeven	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Neem contact op met uw EuroCave dealer.

Minimale garantieperiode fabrikant: 3 jaar op onderdelen.



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



9/ TECHNISCHE GEGEVENS

LA PREMIERE							
	Hoogte ¹ mm	Breedte mm	Diepte ² mm	Leeg gewicht glazen deur (Kg)	Leeg gewicht dichte deur (kg)	Gebruikslimieten T° mini (°C / °F) – T° maxi (°C / °F)	
						Glas	Dichte deur
I temperatuurzone							
V-LAPREMIERE-L	1825	680	720	92	78	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-M	1480	680	690	79	68	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-S	960	680	690	56	49	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Meerdere temperatuurzones							
S-LAPREMIERE-L	1825	680	720	92	78	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Nauwkeurigheid regulering: +/-1°C, nauwkeurigheid weergave: +/- 1 °C.

¹ Hoogte inclusief bovenste scharnieren en voeten ingesteld op halve hoogte.

² Diepte inclusief de aanslag aan de achterkant, zonder het 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.



9/ TECHNISCHE GEGEVENS

Gegevens met betrekking tot de Amerikaanse regelgeving voor het energieverbruik

Referentie	Model	Deurtype	Verenigde Staten ¹ 115V 60Hz - Gas R600a
			Jaarlijks energieverbruik kWh/jaar
V-LAPREMIERE-L	I temperatuurzone	Dichte deur	172
V-LAPREMIERE-L	I temperatuurzone	Glas	212
V-LAPREMIERE-M	I temperatuurzone	Dichte deur	172
V-LAPREMIERE-M	I temperatuurzone	Glas	212
V-LAPREMIERE-S	I temperatuurzone	Dichte deur	172
V-LAPREMIERE-S	I temperatuurzone	Glas	212
S-LAPREMIERE-L	Meerdere temperatuurzones	Dichte deur	172
S-LAPREMIERE-L	Meerdere temperatuurzones	Glas	212

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

Normen

Ons product voldoet aan de volgende normen:

1 – ELEKTRISCHE VEILIGHEID RICHTLIJN 2014/35/EU

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016

IEC 60335-2-24: 2010 + A1: 2019 + A2: 2019

2 – EMC-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 verordening

2019/2016/EU

Verordeningen

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.

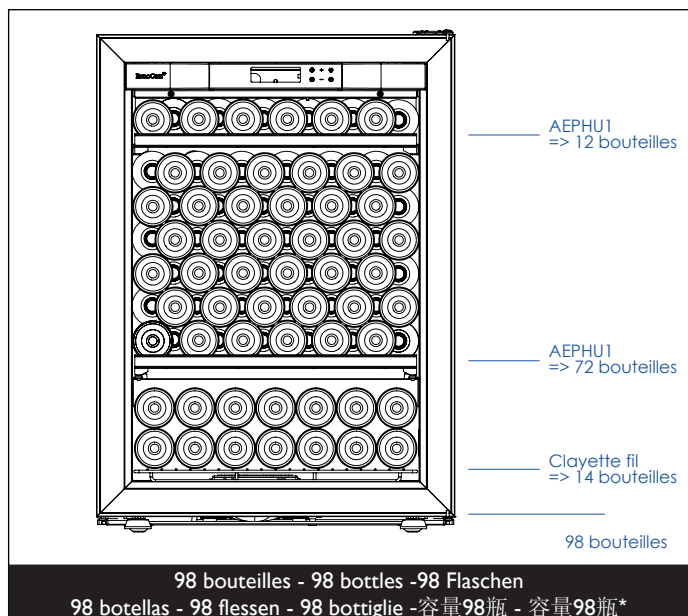
OPMERKINGEN

[illegible]

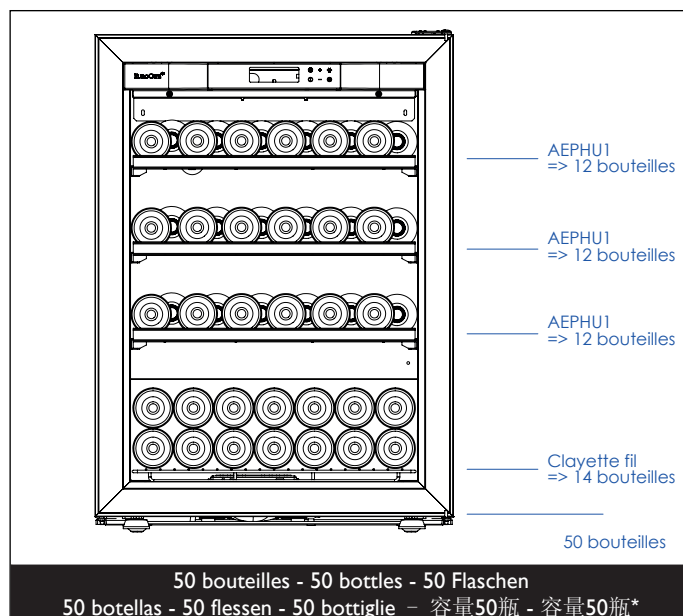


10/ 单温度模型 V-LAPREMIERE-S/ V-LAPREMIERE-M

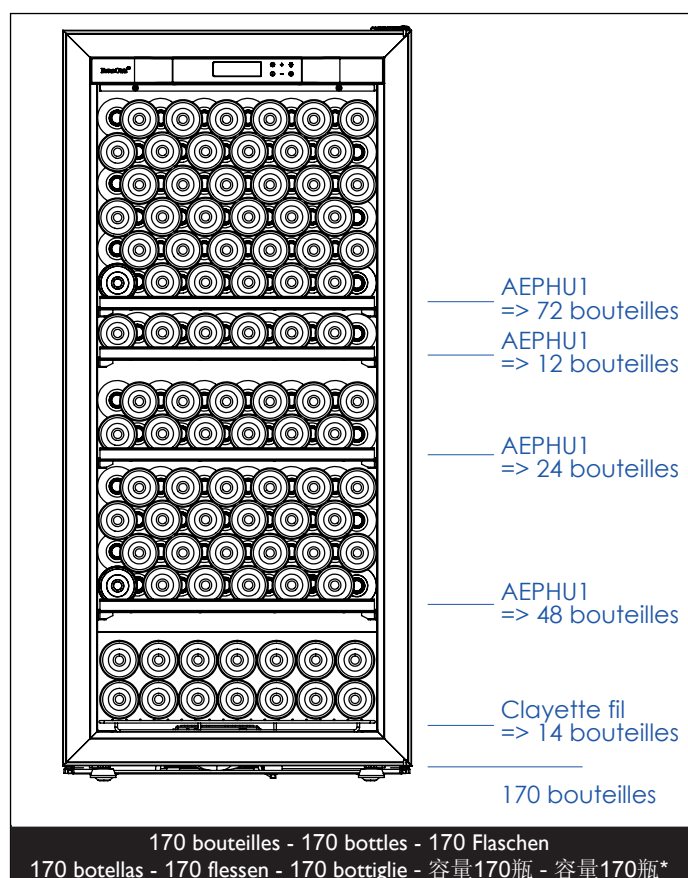
單溫度模型V-LAPREMIERE-S/ V-LAPREMIERE-M



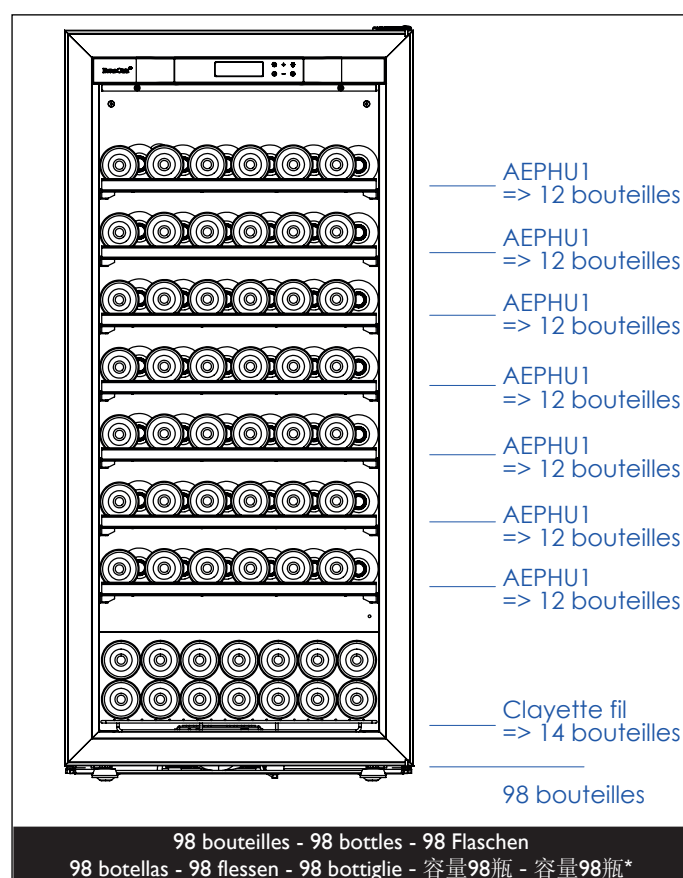
Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto - 混合柜 - 混合櫃



Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole - 滑动柜 - 滑動櫃



Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto - 混合柜 - 混合櫃



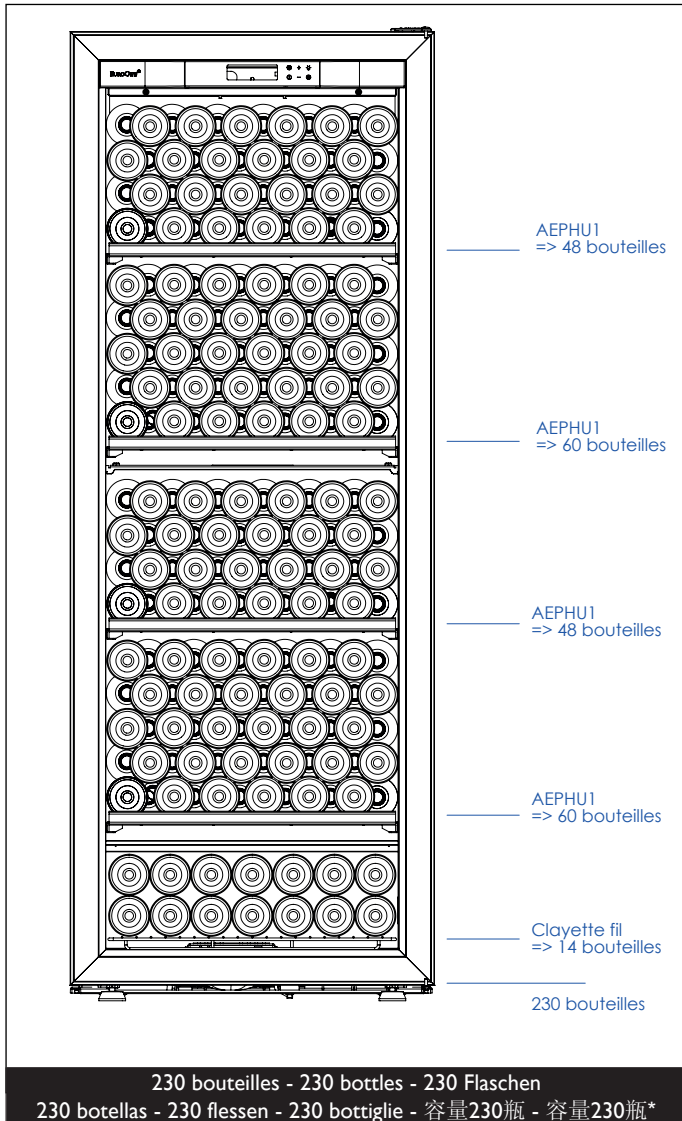
Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole - 滑动柜 - 滑動櫃

*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet. / *Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición. / *De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen. / *Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali. *酒柜出厂配置容量采用传统波尔多酒瓶进行计算。*酒櫃出廠配置容量採用傳統波爾多酒瓶進行計算。

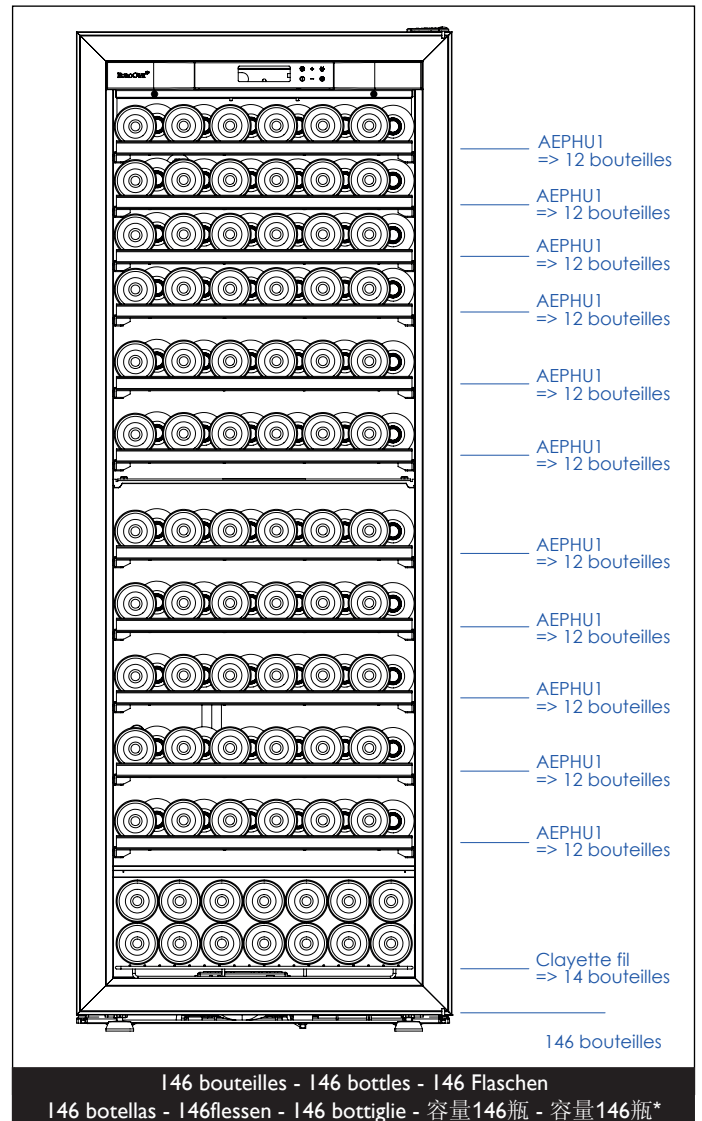


10/ 单温度模型-V-LAPREMIERE-L

單溫度模型-V-LAPREMIERE-L



Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme
Mixta - Gemengd - Misto - 混合柜 - 混合櫃

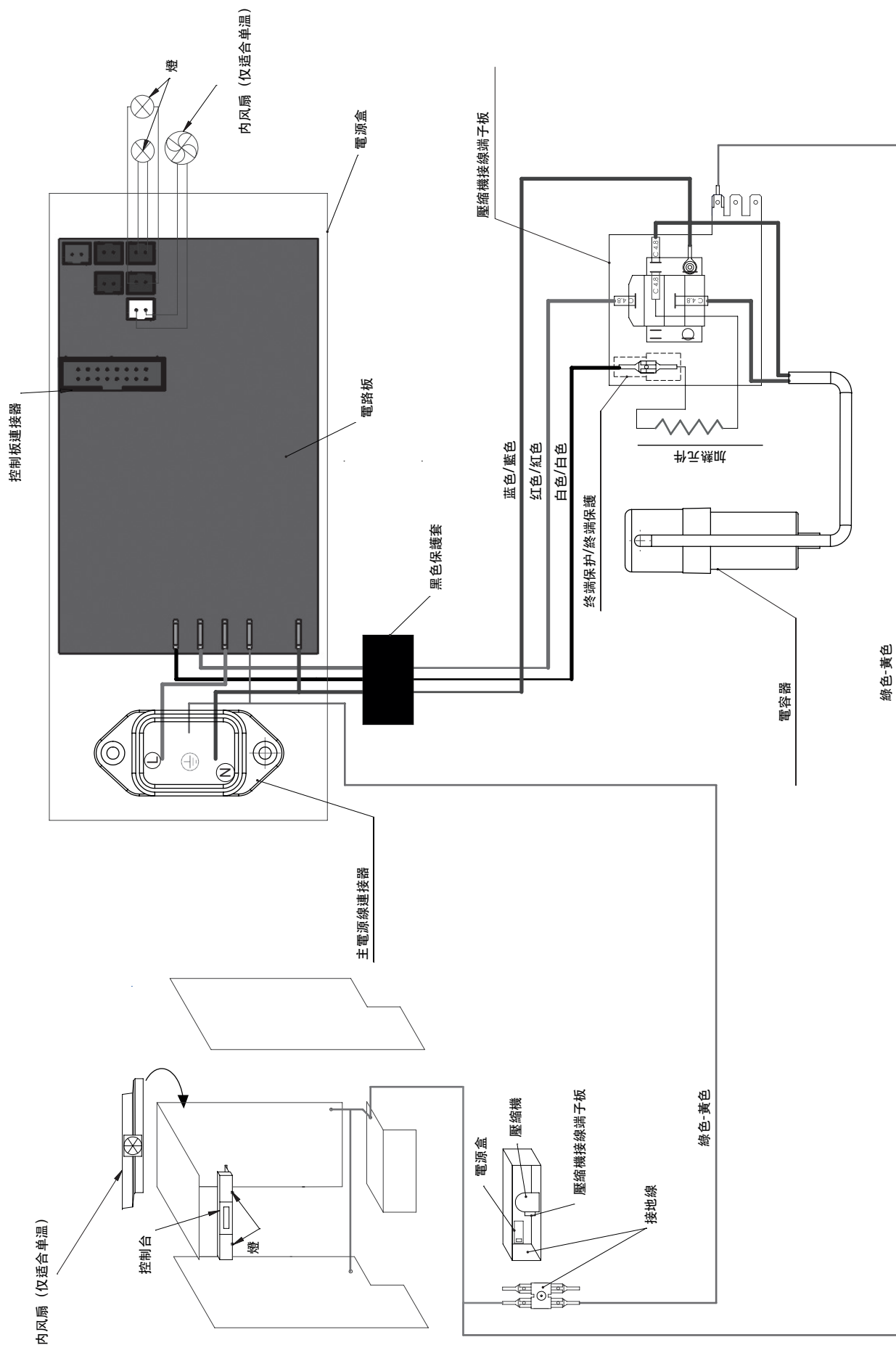


Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole - 滑动柜 - 滑动櫃

*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet. / *Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición. / *De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabriekskonfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen. / *Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie borolesi tradizionali. *酒柜出厂配置容量采用传统波尔多酒瓶进行计算。*酒櫃出廠配置容量採用傳統波爾多酒瓶進行計算。



11 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - WIRING DIAGRAM - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRICITEITSSCHEMA - SCHEMA ELETTRICO - 接线图 - 接線圖



LAPREMIERE系列 230V/50Hz

EUROCAVE



Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 40 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Cave à vin, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre... n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 40 years, EuroCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system... don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!

Seit mehr als 40 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank, Weinkeller-Regalsysteme. Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 40 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa... ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

EuroCave, al meer dan 40 jaar toonaangevend op het gebied van het behoud, de presentatie en het serveren van wijn, levert oplossingen aangepast aan elke behoefte. Wijnkasten, opbergssystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem... neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 40 anni,

EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuno dei vostri bisogni. Cantinette per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori da cantina, sistemi di Vino al bicchiere non esitate a contattare il vostro rivenditore EuroCave per qualsiasi informazione complementare!

作为红酒储藏、陈列和服务的佼佼者，在过去的40年，EuroCave一直致力于为您量身定制适合您的方案。EuroCave（环球葡萄酒）的经销商竭诚为您提供任何关于酒柜、储藏布局、酒窖调节、杯装系统红酒问题的资料。

身為紅酒儲藏、陳列和服務的佼佼者，在過去的40年，EuroCave一直致力於為您量身定製適合您的方案。EuroCave（環球葡萄酒）的經銷商竭誠為您提供任何關於酒櫃、儲藏布局、酒窖調節、杯裝系統紅酒問題的資料。



Groupe Eurocave - Villeurbanne, France - RCS Lyon
B320316995

Photos are not contractually binding.
06/2023 - 10006731



www.eurocave.com