

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

-	Tête	à	Tête		
-	Tête	à	Tête		
-	Tête	à	Tête		
-	Tête	à	Tête		
-	Tête	à	Tête		
-	侍	酒	機	精	靈
-	侍	酒	機	精	靈



EUROCAVE 

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs

EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS



Première



Pure



Revelation



Compact



Tête à Tête - Wine Dispenser



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Inspiration

EUROCAVE - SYSTÈMES DE RANGEMENT, CLIMATISEUR DE CAVE & BAR À VIN STORAGE SYSTEMS, CELLAR CONDITIONER & WINE BAR



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa*



Wine Art

GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE



Gamme 6000



ShowCave



Vin au Verre 8.0*



Wine Bar*

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

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.
 - Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
 - Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
 - Ne pas utiliser d’appareils électriques à l’intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu’ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
 - 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.

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).

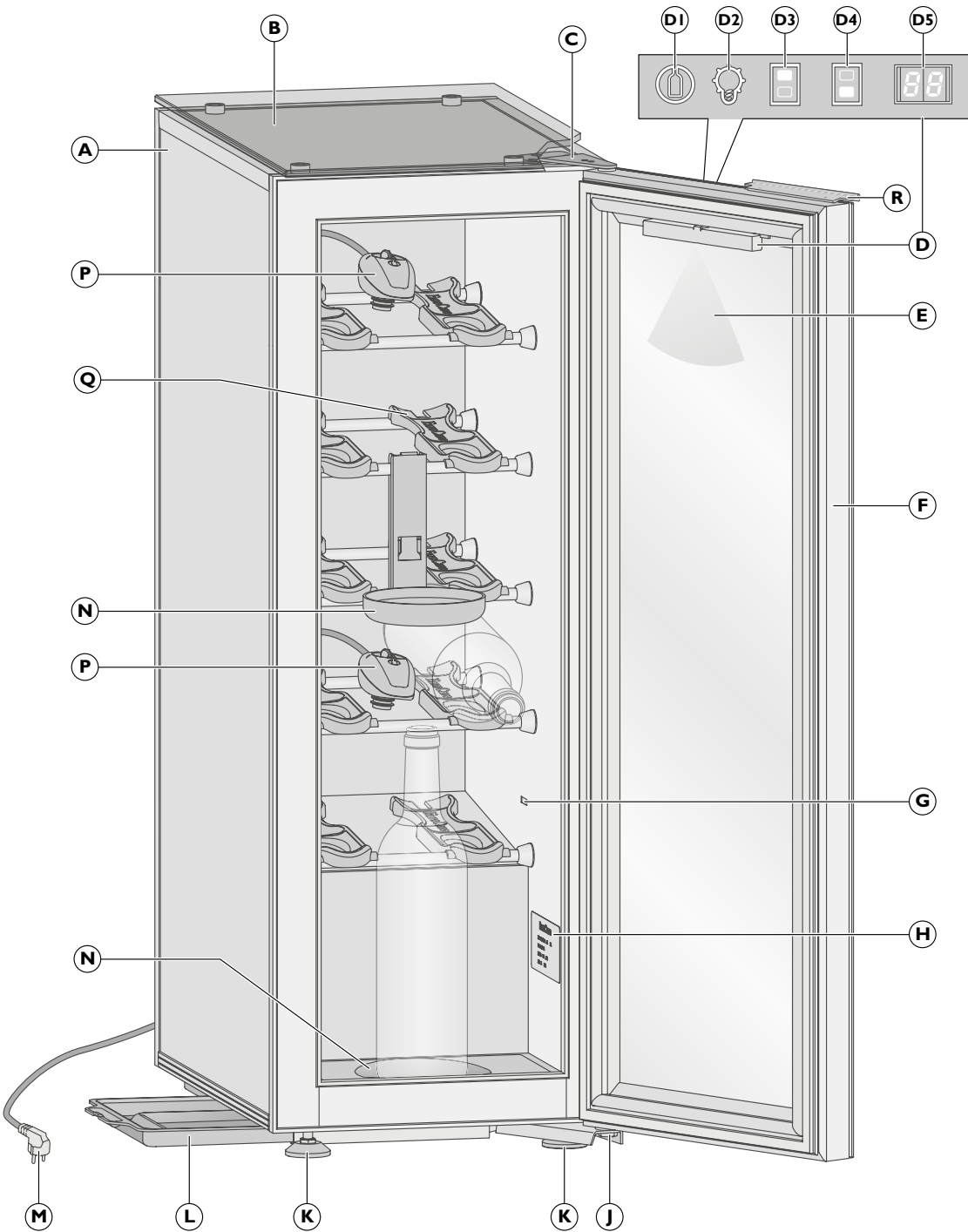
La circulation de l’air
Le renouvellement constant de l’air évite les moisissures dans votre appareil. Les appareils EuroCave bénéficient d’un système d’aération par effet soupirail, ce qui lui vaut d’être très proche d’une aération de cave naturelle.

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

	1 - Descriptif de votre appareil	7
	2 - Consignes de sécurité importantes	8
	3 - Alimentation électrique	8
	4 - Protection de l'environnement et économies d'énergie	8
	5 - Installation	9
	6 - Mise en service	9
	7 - Utilisation	11
	8 - Entretien courant	12
	9 - Anomalies de fonctionnement	13
	10 - Caractéristiques techniques	13
	11 - Schéma électrique	14-15



- | | |
|--|---|
| A Coffre | G Emplacement de la sonde de température |
| B Plateau en verre | H Etiquette signalétique |
| C Charnière supérieure | J Charnière inférieure |
| D Pupitre de commande extérieur | K Pieds avant réglables |
| D1 Touche ON/OFF de mise sous vide.
Touche rétroéclairée si ON | L Bac de récupération des condensats |
| D2 Touche ON/OFF éclairage. Touche rétroéclairée si ON | M Cordon alimentation |
| D3 Touche de réglage de température du haut | N Supports bouteilles |
| D4 Touche de réglage de température du bas | P Têtes de tirages au vide |
| D5 Afficheur de température | Q Support Main Du Sommelier |
| E Eclairage | R Poignée amovible |
| F Porte Full Glass | |



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.
Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur.
- Remplacez immédiatement tout cordon endommagé (contactez votre revendeur EuroCave).
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéal entre 18 °C et 30 °C).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre...).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.
- 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.



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



Pour votre sécurité personnelle, la l'appareil 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.

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



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

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



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



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



Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables. Après le déballage, 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 (Cave à vin, Climatiseur de cave, Vin au Verre), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave.

Parlez-en à votre revendeur EuroCave, il vous précisera les modalités

d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave.

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre appareil ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie

- Installez votre appareil dans un endroit adapté (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.

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

5 - INSTALLATION



Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre appareil ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, supports Main du Sommelier, charnières, support bouteille,...).

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

Installation



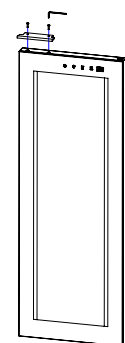
Lors de tout déplacement, ne pas incliner l'appareil à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté cordon électrique.

Transportez votre appareil à l'emplacement choisi.

Il doit :

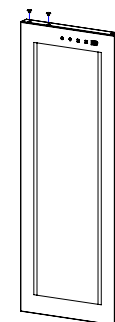
- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...)
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée * non valable dans certains pays).

Instruction de montage de la poignée amovible



- Positionnez la poignée en face des 2 trous prévus à cet effet
- Vissez les deux vis fournies dans le sachet accessoires

OU



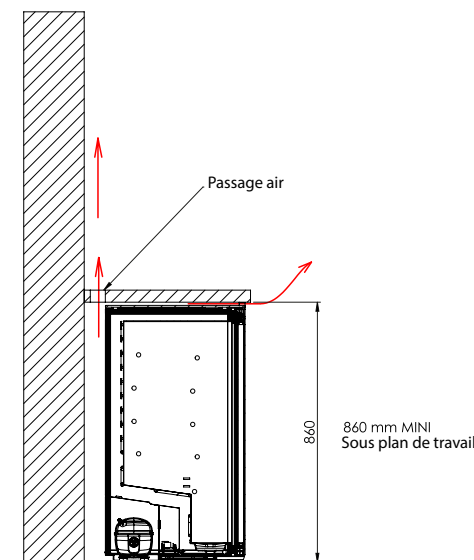
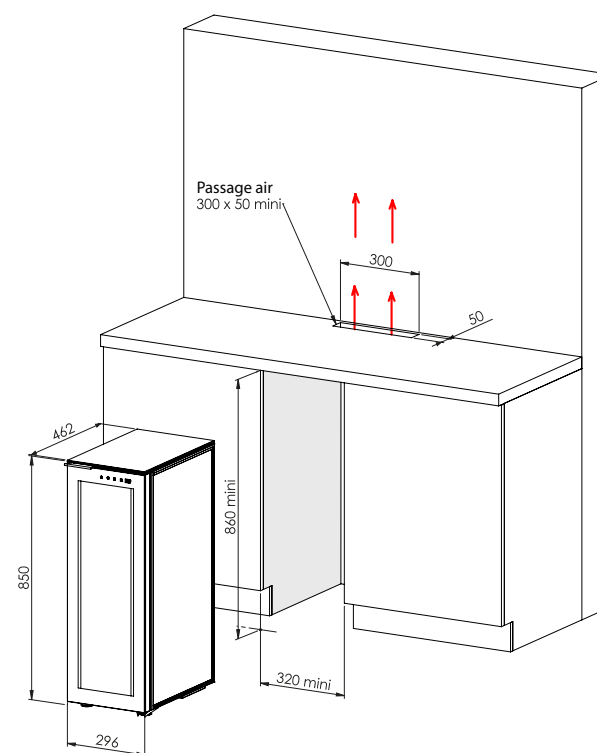
- Positionnez les bouchons en face des 2 trous prévus à cet effet
- Enfoncer les deux bouchons fournis dans le sachet accessoires

Condition et instruction d'encastrement :

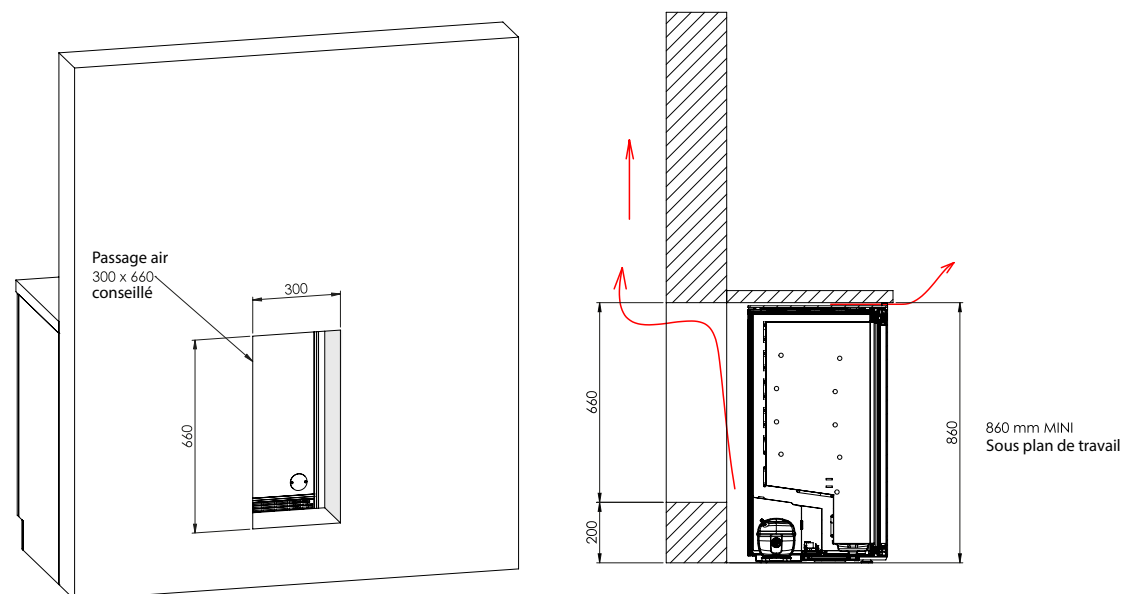


Afin de garantir un fonctionnement normal de votre appareil dans des conditions d'encastrement, au moins l'une des 2 solutions proposées ci-dessous doit être adoptée.

Aération sur plan de travail

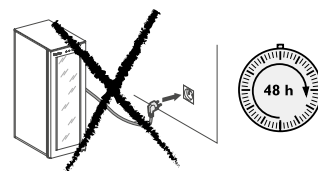


Aération arrière



Précautions

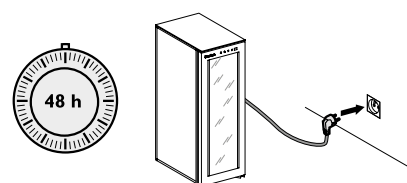
- Ne placez pas votre appareil dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre appareil près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 cm à 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre cave.
- Le plateau verre ne doit jamais être en contact direct avec le plan de travail.
- En cas d'emplacement sous un plan de travail, laissez un espace de 2 cm minimum tout autour de l'appareil y compris sous le plan. Prévoyez une grille d'aération sur le plan de travail (conseillé).
- 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 l'appareil vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre appareil de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre appareil.



6 - MISE EN SERVICE

I. Branchement

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



II. Descriptif



- D1** Touche ON/OFF de mise sous vide.
Touche rétroéclairée si ON
- D2** Touche ON/OFF éclairage. Touche rétroéclairée si ON
- D3** Touche de réglage de température du haut
- D4** Touche de réglage de température du bas
- D5** Afficheur de température

III. Réglages des températures

Le modèle Tête à Tête, EuroCave, est un appareil de service du vin, au verre. Lors de la première mise en route, l'afficheur indique une température provisoire. Le réglage de la température s'effectue entièrement à partir du pupitre de commande située sur la porte.

- 1 Appuyez environ 5 secondes sur une des 2 touches de réglage de température (haut ou bas) selon votre choix. L'afficheur se met à clignoter. Réglez la température degré par degré par appuis successifs sur la touche.
- 2 Le réglage désiré atteint, cessez d'appuyer et attendez que l'afficheur revienne à son état initial.



La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle dans l'appareil, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective. **Dans le cadre d'un fonctionnement normal, le plateau verre supérieur est chaud. Veillez à ne poser aucun objet sensible à la chaleur sur ce plateau.**



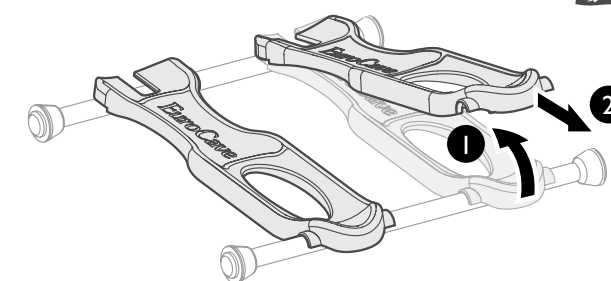
Selon votre usage, vous pouvez régler soit la température basse soit la température haute. La température de consigne peut être réglée de 6 à 12 °C pour le bas et de 16 à 22 °C pour le haut. La température de réglage conseillée et par défaut pour le bas de la cave est de 8 °C, la partie haute de la cave sera automatiquement à 18 °C. Le dernier réglage restera prioritaire avec un différentiel de 10°C entre le haut et le bas. Température ambiante conseillée de 18 à 30 °C. Les performances de l'appareil varient selon la température ambiante.

7 - UTILISATION



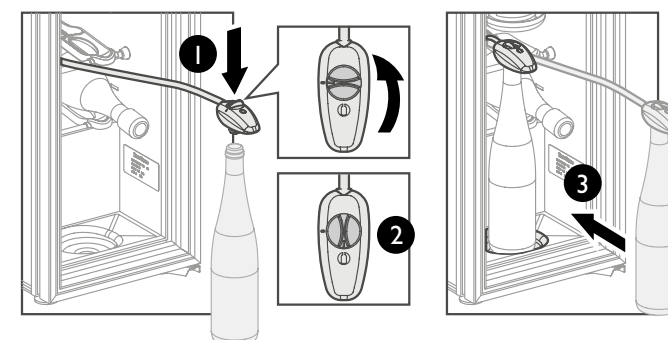
I. Supports bouteille Main du Sommelier

10 supports de bouteille Main du Sommelier sont disponibles dans votre appareil. Pour permuter ou remplacer un ou plusieurs supports, déclipsez légèrement la partie avant et tirez vers vous.



II. Têtes de tirage au vide

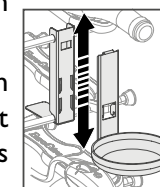
Préservez vos bouteilles entamées



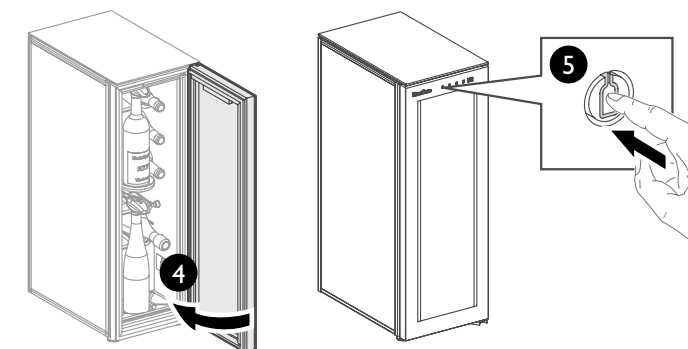
Préservation

Le dispositif de tirage au vide vient retirer de la bouteille l'oxygène responsable de l'oxydation.

- 1 Enfoncez le bouchon de tirage au vide sur le goulot (ne pas mettre d'élément obstruant sur le col de la bouteille) en tirant délicatement sur le câble du bouchon de tirage au vide.
- 2 Tournez d'1/4 de tour vers la droite le bouton placé sur la tête du tirage au vide (position ouvert).
- 3 Placez la bouteille entamée sur un des deux socles prévus à cet effet (2 positions possibles en fonction des différentes hauteurs de bouteilles).



Les têtes de tirage au vide ne peuvent aucunement être utilisées pour des vins effervescents (type Champagne, etc.) mais uniquement pour des vins tranquilles.



4 Refermez la porte.

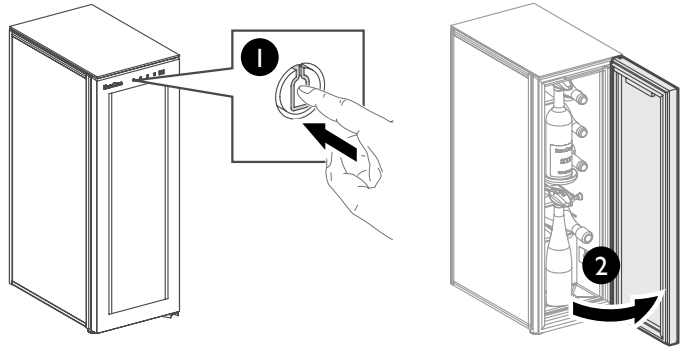
5 Appuyez sur la touche  qui s'éclaire en position ON.

La mise sous vide s'enclenche (l'appareil fonctionne de manière autonome).

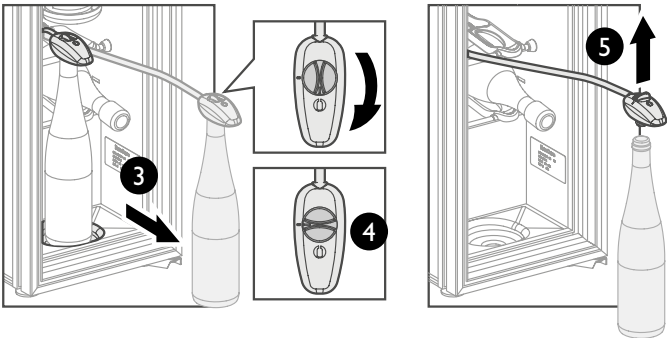


En cas de coupure de courant, les consignes de température sont conservées, il n'est pas nécessaire de refaire le vide, l'appareil garde en mémoire tous les derniers réglages.

Pour retirer une bouteille à température



- 1 Appuyez sur la touche pour arrêter la mise sous vide.
- 2 Ouvrez la porte.
- 3 Sortez la bouteille.



- 4 Tournez en position fermé le bouchon de tirage au vide.
- 5 Otez la tête pour libérer la bouteille.



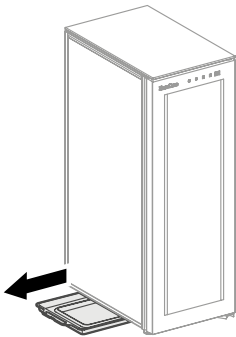
8 - ENTRETIEN COURANT



Votre système de service du vin au verre est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé.

Opérations d'entretien une fois par an environ

- Débranchez et déchargez votre appareil.
- Nettoyez le bac à récupération des condensats situé sous l'appareil. L'accès se fait par la gauche uniquement.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement.
- Le nettoyage du joint d'étanchéité s'avère souvent nécessaire. Un nettoyage avec des substances non adaptées provoque un



vieillessement prématuré des joints. Il convient alors de respecter certaines règles : Tout nettoyage du joint doit se terminer pas un rinçage du joint à l'eau claire. Aucune trace de produit nettoyant ne doit subsister sur le joint. EuroCave préconise uniquement l'utilisation de solution savonneuse neutre. Si le nettoyage avec ce type de solution s'avère insuffisant, il est possible de manière exceptionnelle d'utiliser une solution à base d'Ethanol, mais avec une concentration inférieure à 10 %, et en prenant bien soin de rincer le joint à l'eau claire.



Une surveillance régulière de votre appareil assortie du signalement de toute anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une durée de vie plus longue de celui-ci.

9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT



Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Touche clignote	Alarme de défaut de tirage au vide	• La bouteille peut être placée en mauvaise position : enlevez la bouteille puis centrez-la correctement dans le compartiment prévu à cet effet, et réappuyez sur la touche. • Le goulot de la bouteille est obstrué par un objet (bouchon ou autre) : enlevez tout ce qui peut boucher le goulot de la bouteille, puis placez la bouteille dans le compartiment prévu à cet effet, et recommencez la manipulation.
Touche clignote toujours après actions correctives précédentes	Alarme de défaut de tirage au vide	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.
Afficheur clignote	Alarme de défaut de sonde	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.
Afficheur n'inscrit pas la température demandée		Attendre que l'appareil arrive à la température (48 h minimum dans des conditions extrêmes).



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

10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Tête à Tête					
Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide	Plage de température préconisée	
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi
850	296	462	27	18	30

Précision régulation : +/- 1 °C, Précision affichage : +/- 1 °C.



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

Classe climatique : Nos appareils sont conçus pour être utilisés à une température ambiante comprise entre 10°C et 32°C (Classe SN).
Néanmoins, se reporter aux tableaux des caractéristiques techniques pour connaître les performances optimales de votre produit.

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ 2006/95/CE

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

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

2 CEM 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2

3 ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE

Règlement 1060/2010



R600a

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

PLEASE NOTE

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.

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.
 - 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.
 - Do not store explosive substances in this appliance 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.

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our biding desire is to support your passion for wine throughout the years... To do so, EuroCave has used all of its expertise to bring together the 6 essential criteria for serving wine:

Temperature

The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden changes in temperature. A constant temperature allows the wine to fully develop.

Humidity

It’s an essential factor, allowing the corks to retain their sealing properties. The level of humidity must be greater than 50% (ideally between 60 and 75%).

Protection from Light

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

Vibration

Vibrations disturb wine’s slow biochemical development process and are often fatal for your finest wines. The “Main du Sommelier” supports adapt to the shape of the bottle and protect it from vibrations (anti-vibration technology).

Air circulation

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

Storage

Moving bottles too often is harmful to wine. Having suitable storage that limits handling is essential.

Thank you for placing your trust in us.

Standard wine serving temperatures			
French wines		Australian wines	
Alsace	10°C / 50°F	Cabernet franc	16°C / 61°F
Beaujolais	13°C / 55°F	Cabernet sauvignon	17°C / 63°F
Sweet white Bordeaux	6°C / 43°F	Chardonnay	10°C / 50°F
Dry white Bordeaux	8°C / 46°F	Merlot	17°C / 63°F
Bordeaux reds	17°C / 63°F	Muscat à petit grain	6°C / 43°F
Burgundy whites	11°C / 52°F	Pinot noir	15°C / 59°F
Burgundy reds	15/16°C / 59/60,8°F	Sauvignon blanc	8°C / 46°F
Champagne	6°C / 43°F	Semillon	8°C / 46°F
Jura	10°C / 50°F	Shiraz	18°C / 64°F
Languedoc-Roussillon	13°C / 55°F	Verdhero	7°C / 45°F
Provence Rosé	12°C / 54°F		
Savoie	9°C / 48°F	Other wines	
Dry white Loire wines	10°C / 50°F	Californie	16°C / 61°F
Sweet white Loire wines	7°C / 45°F	Chilean	15°C / 59°F
Loire reds	14°C / 50°F	Spanish	17°C / 63°F
Rhône wines	15°C / 50°F	Italian	16°C / 61°F
Sweet wines from the South-West	7°C / 45°F		
Reds from the South-West	15°C / 59°F		



1 - Description of your wine dispenser

7



2 - Important safety recommendations

8



3 - Power supply

8



4 - Protecting the environment and energy-saving

8



5 - Installing your wine dispenser

9



6 - Commissioning your wine dispenser

9



7 - Using your wine dispenser

11



8 - Everyday maintenance

12



9 - Operating faults

13



10 - Technical features

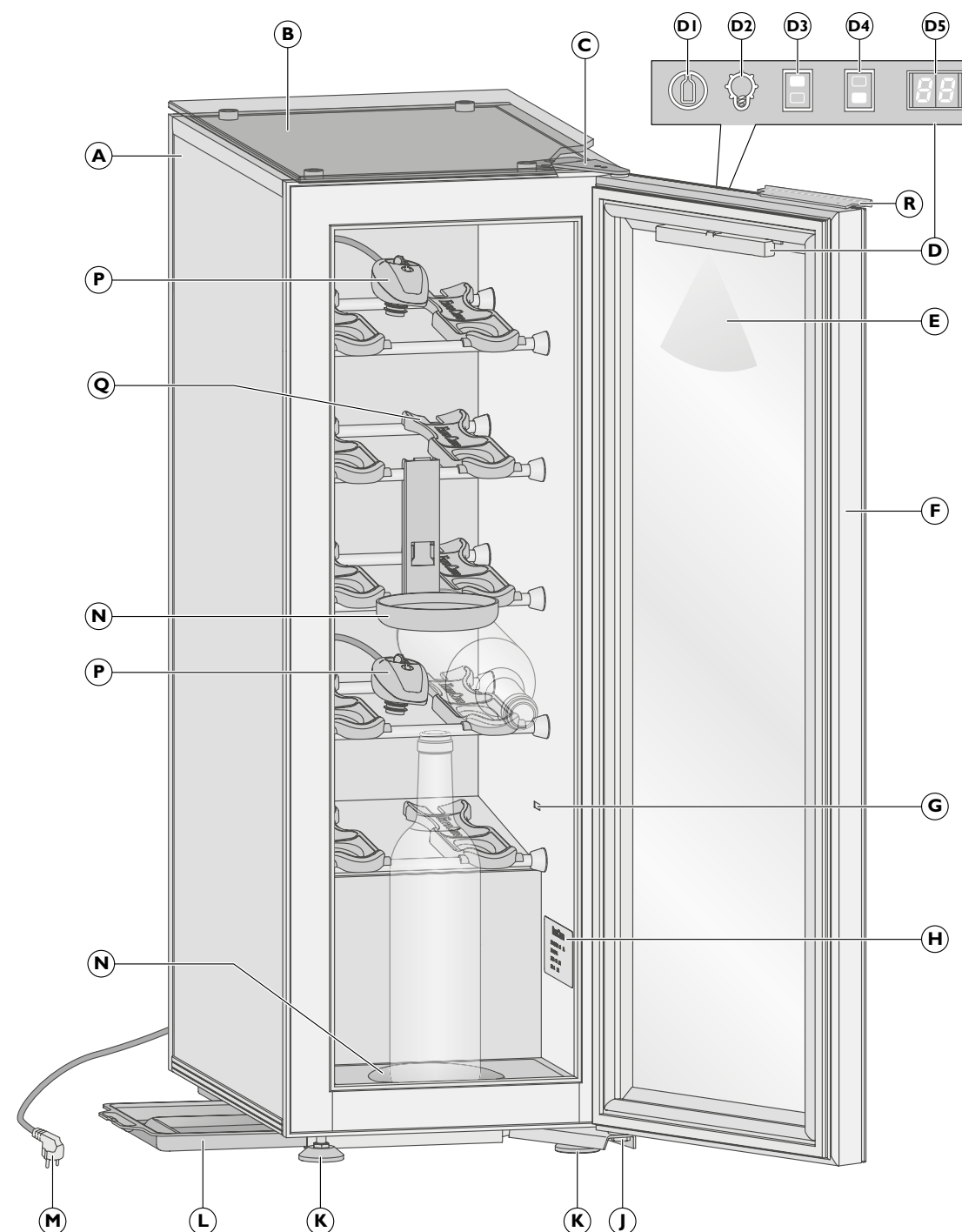
13



11 - Wiring diagram

14-15

I - DESCRIPTION OF YOUR WINE DISPENSER



A Body

B Glass plate

C Upper hinge

D External control panel

D1 Oxygen extraction ON/OFF key.
Key backlighted if ON

D2 Lighting ON/OFF key. Key backlighted if ON

D3 Key for setting the temperature of the top

D4 Key for setting the temperature of the bottom

D5 Temperature display

E Lighting

F Full Glass door

G Location of the temperature sensor

H Product identification label

J Lower hinge

K Adjustable front feet

L Condensation collection tray

M Power lead

N Bottle supports

P Oxygen extraction heads

Q Main Du Sommelier support

R Detachable handle



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

Carefully read these operating instructions before using your appliance for the first time and retain them for future reference. Using your appliance in a way that does not comply with the operating instructions may damage it.

Never use the appliance for anything other than its specific purpose, as described in these operating instructions.
Unplug your appliance when you are not using it for extended periods.
Before carrying out any servicing or maintenance, unplug the appliance.
Never unplug the appliance by pulling the cable, but by the plug.
Never use a split power lead or one showing signs of wear along its length.
Immediately replace damaged leads (contact your EuroCave dealer).
Only use the power lead supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.
Your appliance is only intended for indoor use (ideal operating ambient temperature 64-86°F / 18°C-30°C).
If the cable, plug or appliance appear to be damaged or are not functioning correctly, contact your EuroCave dealer.

Never put the appliance, power lead or plug in water or any other liquid.
Never fill the appliance with water or other liquid.
Do not let the power lead hang within reach of children, over a square corner or close to a source of heat.
Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate, do not use close to a source of heat (radiator, naked flame, window...).
Place the appliance on a flat, stable and non-flammable surface, at a suitable distance from sinks or taps, to avoid splashes from water or other liquid.
This appliance was not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental abilities, or by persons without experience or knowledge, except when they benefit, by a person responsible for their safety, from supervision or prior instructions on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



3 - POWER SUPPLY



For your personal safety, the wine dispenser must be correctly earthed. Ensure that the plug is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30 mA*).
*not applicable to some countries.

The wine dispenser power lead has a plug to be plugged into a standard earthed socket to prevent any risk of electric shock.



Have the mains socket inspected by a qualified electrician who will check that it is correctly earthed and will carry out, if need be, work to bring your installation into line with standards.

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



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



4 - PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY-SAVING



Disposing of packaging

The packaging used by EuroCave is produced in recyclable materials.

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

Recycling: a caring gesture

Electronic and electrical equipment has potentially harmful effects on the environment and human health, owing to the presence of dangerous substances.

Therefore, you must not trash electrical and electronic equipment with non-sorted municipal waste.

When purchasing a new EuroCave product (wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre), you can entrust the recycling of your old appliance to your

EuroCave dealer.

Speak to your EuroCave dealer, he will advise you on the disposal and collection arrangements set up within the EuroCave network.

In compliance with legislation on protecting and caring for the environment, your wine dispenser does not contain C.F.C.s.

Energy-saving

- Install your wine dispenser in a suitable location (see following page) and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open only for very short periods.
- Ensure that the door seal is intact and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave dealer.

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

5 - INSTALLING YOUR WINE DISPENSER



Unpacking

- Check, when your wine dispenser is delivered, that it does not have any external faults (impact, warping...).
- Open the door and check the integrity of the inside of your appliance (walls, Main du Sommelier supports, hinges, bottle support...).

If there is a problem, contact your EuroCave dealer.

Installation



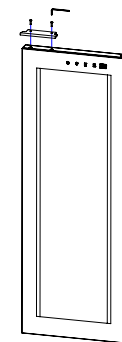
When moving the wine dispenser, do not tilt it more than 45° and always on the lateral side, on the side of the flexible cord.

Transport your wine dispenser to the chosen location.

It must:

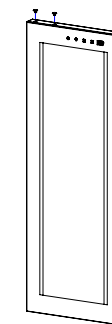
- be open on the outside to allow air to circulate (not a closed cupboard...)
- not be too damp (laundry room utility room, bathroom...),
- have a stable, flat floor,
- have a power supply (standard socket, 16 A, earthed with circuit breaker, 30 mA* (*not applicable to some countries).

Detachable handle fitting instructions



- Position the handle opposite the 2 holes provided
- Screw the two screws supplied in the accessories bag

OR



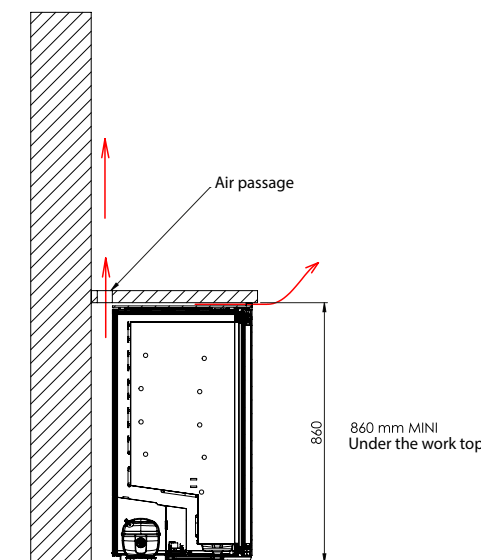
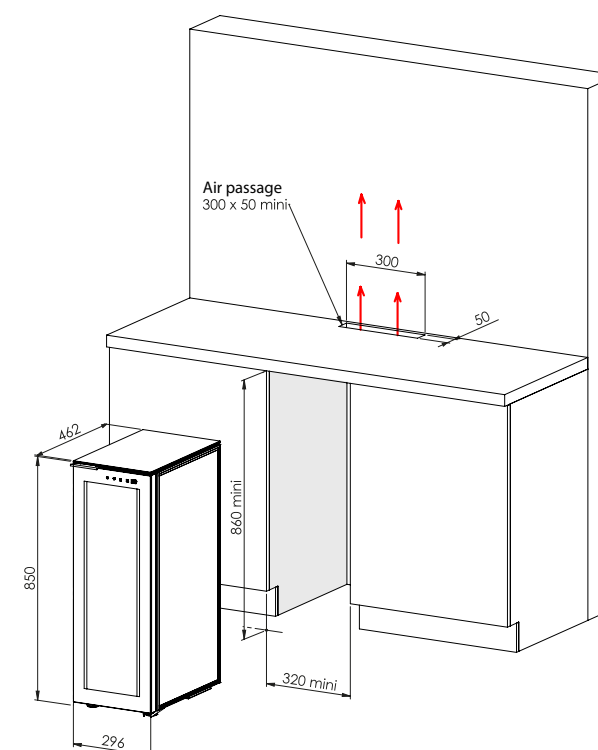
- Position the caps opposite the 2 holes provided
- Insert the two caps supplied in the accessories bag

Flush-fitting instructions and conditions:



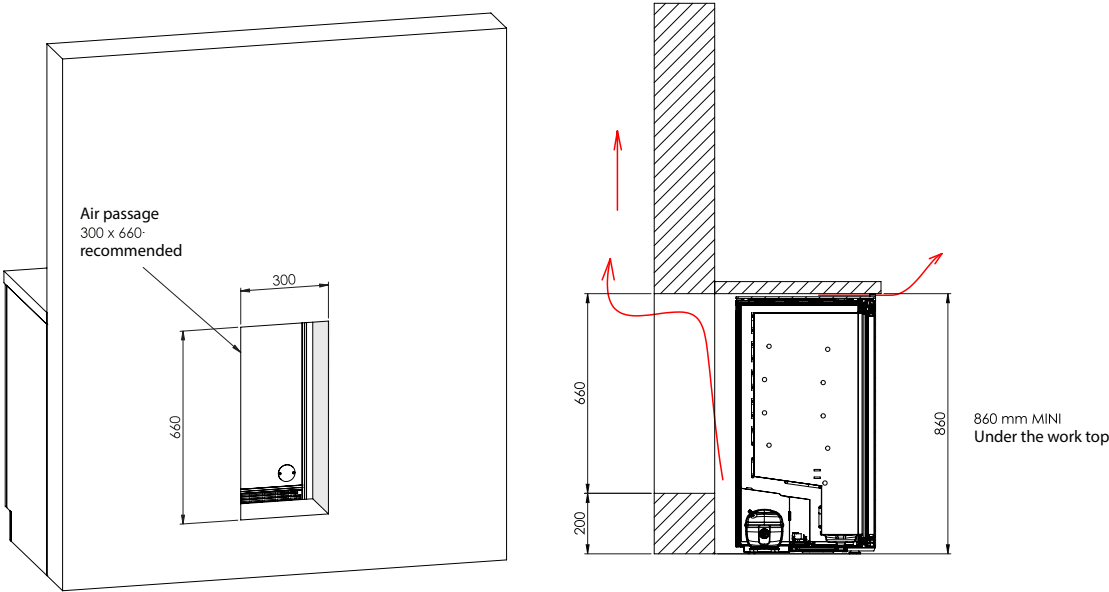
In order to guarantee normal operation of your wine dispenser in flush-fitting conditions, at least one of the 2 solutions provided below must be adopted.

Ventilation in work top



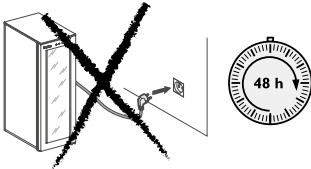
860 mm MINI Under the work top

Ventilation at the back



Precautions

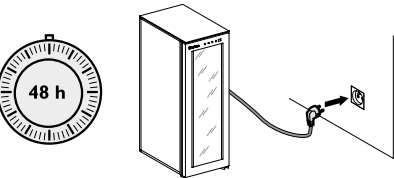
- Do not place your wine dispenser in an area likely to be flooded.
- Do not position your wine dispenser near to a source of heat or expose it to the effects of direct sunlight.
- Prevent water from splashing on the entire rear section of the appliance.
- Position your appliance so that there is a minimum space of 5 – 10 cm between the wall and the rear wall of your cabinet.
- The glass plate must never come into direct contact with the work surface.
- If you are positioning your cabinet under a work surface, leave a minimum space of 2 cm all around the appliance including under the work surface. Allow for a ventilation grill on the work surface (recommended).
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any component of the appliance..
- Slightly tilt the wine dispenser backwards to adjust the front feet (adjusted by screwing or unscrewing), so that you can level it (use of a spirit level is recommended).
- Remove the protective elements inside your wine dispenser.



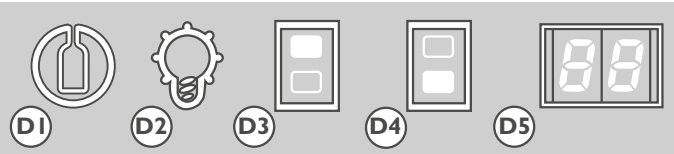
6 - COMMISSIONING YOUR WINE DISPENSER

I. Connection

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



II. Description



- D1** Oxygen extraction ON/OFF key.
Key backlighted if ON
- D2** Lighting ON/OFF key. Key backlighted if ON
- D3** Key for setting the temperature of the top
- D4** Key for setting the temperature of the bottom
- D5** Temperature display

III. Temperature settings

The EuroCave Tête à Tête is a wine dispenser for wine serving. When first starting up, the display indicates a temporary temperature. All temperature setting is carried out from the control panel located on the door.

- 1 Press one of the 2 temperature setting keys (top or bottom) depending on your choice, for approximately 5 seconds. The display starts to flash. Set the temperature, degree by degree, by successively pressing the key.
- 2 When you have reached the desired setting, stop pressing and wait for the display to return to its initial status.

The value on the display is the actual temperature inside the appliance, it is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.
It is normal for the top glass plate to be hot. Ensure that you do not place any object sensitive to heat on this plate.

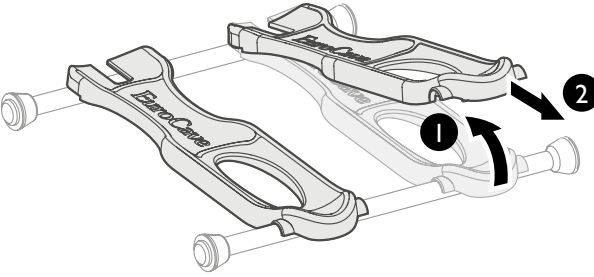
Depending on your requirements, you can set either the low temperature or the high temperature.
The temperature can be set between 43-54°F / 6-12°C for the bottom and between 61-72 °F / 16-22°C for the top.
The recommended and default temperature setting for the bottom of the cabinet is 8 °C / 46,4°F; the upper section of the cabinet will automatically be at 64°F / 18°C.
The last temperature set shall remain in effect with a differential of 50°F / 10°C between the top and the bottom.
Recommended ambient temperature of 64-86°F / 18-30°C.
The appliance's output varies according to the ambient temperature.

7 - USING YOUR WINE DISPENSER



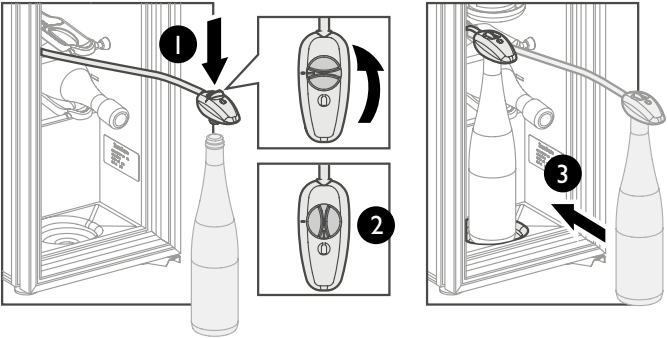
I. Main du Sommelier bottle supports

10 Main du Sommelier bottle supports are available in your wine dispenser. In order to change or replace one or several supports, gently detach the front section and pull towards you.



II. Oxygen extraction heads

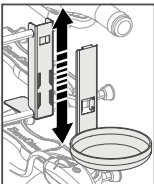
Preserving your opened bottles



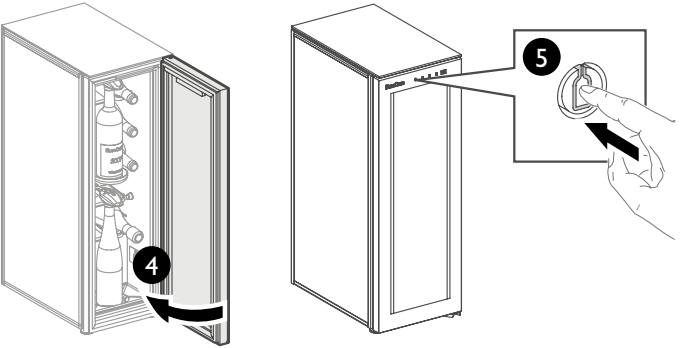
Preservation

The oxygen extraction device removes oxygen from the bottle, which is responsible for oxidation.

- 1 Push the oxygen extraction bung into the bottleneck (ensure that there is nothing that might obstruct the neck of the bottle) by gently pulling the cord of the oxygen extraction bung.
- 2 Turn clockwise to the button located on the oxygen extraction head (open position).
- 3 Place the opened bottle on one of the two mountings (2 positions possible depending on bottle height).



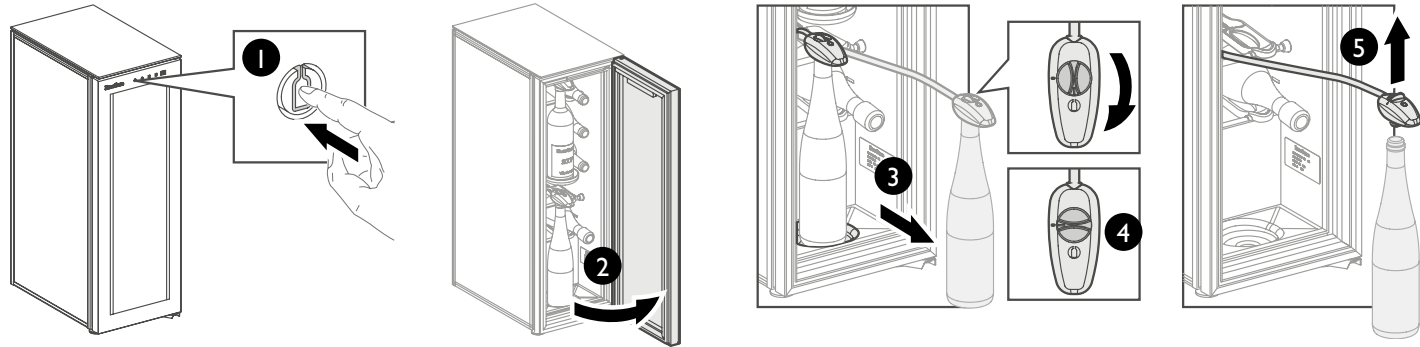
The oxygen extraction heads must never be used for fizzy wines (such as Champagne), only for still wines.



- 4 Close the door.
- 5 Press the key which is lit so that it is in the ON position. Oxygen extraction is activated (the appliance functions independently).

In the event of a power cut, the temperature settings are saved, it is not necessary to repeat the oxygen extraction process, the wine dispenser remembers all the most recent settings.

To remove a bottle at serving temperature



- 1 Press the key  to stop oxygen extraction.
- 2 Open the door.
- 3 Remove the bottle.
- 4 Turn the oxygen extraction bung to closed position.
- 5 Take off the head to release the bottle.

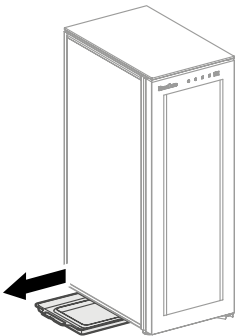


8 - EVERYDAY MAINTENANCE

 Your wine dispenser is an appliance with tried and tested performance.

Maintenance operations to be carried out approximately once a year

- Unplug and unload the appliance.
- Clean the condensation collection tray, located under the wine dispenser. Access is via the left only.
- Clean the inside of the wine dispenser with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly.
- 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.

 Regularly inspecting your wine dispenser and informing your dealer of any anomaly, will ensure that your appliance provides you with years of faithful service.

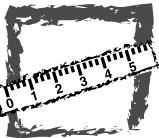
9 - OPERATING FAULTS



Possible incidents	Causes	Corrective action
 key is flashing	Oxygen extraction fault alarm	• The bottle may be incorrectly positioned: remove the bottle then centre it correctly in the compartment and press the key again. • The neck of the bottle is obstructed by an object (cork or other): remove anything that might be obstructing the bottleneck, then place the bottle in the compartment and restart the procedure.
 key is still flashing even though I have performed the corrective action above	Oxygen extraction fault alarm	Contact your EuroCave dealer.
 display is flashing	Sensor fault alarm	Contact your EuroCave dealer.
 display is not showing the requested temperature		Wait for the appliance to reach the desired temperature (at least 48 hrs in extreme conditions).

 If your appliance appears to be functioning abnormally, contact your EuroCave dealer.

10 - TECHNICAL FEATURES



Tête à Tête					
Height	Width	Depth	Weight when empty	Recommended temperature range	
mm	mm	mm	kg	T° min C° / F°	T° max C° / F°
850	296	462	27	18 / 64	30 / 86

Setting accuracy: +/-2°F / +/-1°C, display accuracy: +/-2°F / +/-1°C.

Climate class: Our appliances are designed for use at an ambient temperature of the technical properties tables for the optimal performance levels of your product..

 The use of glass doors can alter the performance of your wine dispenser in some extreme temperature conditions.

Standards
Your product meets the following standards:
1 SAFETY 2006/95/EC
Standards EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11
2 CEM 2004/108/EC
Standard EN55014-1/2
3 ENVIRONMENT
Directive 2010/30/EU
Regulation 1060/2010



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

WARNHINWEISE

Sie haben gerade ein Produkt der Marke EuroCave gekauft und wir danken Ihnen dafür. Besondere Sorgfalt widmen wir dem Design, der Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte. Wir denken, dass Sie mit diesem Produkt vollständig zufrieden sein werden.

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden. EuroCave gewährt keine Garantie auf dieses Gerät, wenn es für einen anderen Verwendungszweck als vorgesehen genutzt wird. EuroCave kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden oder Schäden inVerbindung mit der Leistungsfähigkeit oder Nutzung dieses Geräts haftbar gemacht werden. Dieses Dokument enthält originale, durch Copyright geschützte Informationen.Alle Rechte vorbehalten. Das Kopieren, die Vervielfältigung oder vollständige oder teilweise Übersetzung dieses Dokuments ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von EuroCave ausdrücklich verboten. Dieses Gerät darf nicht verwendet werden von Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder von Personen, die unzureichende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es durch ein beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel oder spezielles Set ersetzt werden. VORSICHT: - Versperren Sie nicht die Belüftungsöffnungen um das Gerät herum oder im Einbaumöbelstück. -Verwenden Sie keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel, um das Abtauen zu beschleunigen, außer diese wurden vom Hersteller empfohlen. - Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht. - Verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Lebensmittel keine elektrischen Geräte, außer sie wurden vom Hersteller empfohlen. - Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbaren Treibgasen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt, wie: - für Kochnischen für Personal in Geschäften, Büros und ähnlichem; - auf landwirtschaftlichen Anwesen und für Kunden von Hotels, Motels und anderen Gastunterkünften, - auf Hotelzimmern und ähnlichem, - im Gastgewerbe und in ähnlichen Bereichen, nicht aber im Einzelhandel.

WILLKOMMEN IN DER WELT VON EUROCAVE

Wir möchten jahraus, jahrein der Begleiter für Ihre Weinleidenschaft sein... Hierzu hat EuroCave all sein Know-how eingesetzt, um die 6 wichtigsten Kriterien für Weine zu gewährleisten:

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

Die Luftfeuchtigkeit
Diese ist ein wichtiger Faktor, damit die Korken dicht bleiben. Die Luftfeuchtigkeit muss über 50 % liegen (idealerweise zwischen 60 und 75 %).

Die Dunkelheit
Das Licht und vor allem die darin enthaltene UV-Strahlung führt zu irreversibler Oxidation der Tanine und wirkt sich sehr schnell negativ auf die Weinqualität aus. Deshalb wird sehr dazu geraten,Wein im Dunkeln oder geschützt vor UV-Strahlen zu lagern.

Vibrationslosigkeit
Vibrationen stören den langsamen Prozess der biochemischen Entwicklung des Weines und haben oft fatale Folgen.Wie ein Nest umschließen die Auflagen „Hand des Sommeliers“ jede Flasche einzeln und schützen sie vor etwaigen Einflüssen von außen (Anti-Vibrations-Technologie).

Die Luftzirkulation
Die ständige Lüfterneuerung verhindert Schimmel in Ihrem Klimaschrank. Die Klimaschränke von EuroCave besitzen ein Belüftungssystem mit Kellerfenster-Effekt, wodurch ihre Belüftung derjenigen eines Naturkellers sehr nahe kommt.

Das Regalsystem
Häufiges Bewegen der Flaschen schadet dem Wein. Geeignete Regalsysteme, die unnötige Flaschenbewegungen vermeiden, sind deshalb unerlässlich.

Wir danken Ihnen für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

Normale Serviertemperaturen für Weine			
Französische Weine		Australische Weine	
Elsässer	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Lieblicher, weißer Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Trockener, weißer Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Roter Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Weißer Burgunder	11 °C	Pinot noir	15 °C
Roter Burgunder	15/16 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagner	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoyer	9 °C	Sonstige Weines	
Trockene Loire-Weißweine	10 °C	Kalifornien	16 °C
Liebliche Loire-Weine	7 °C	Chile	15 °C
Loire-Rotweine	14 °C	Spanien	17 °C
Rhône-Weine	15 °C	Italien	16 °C
Liebliche Weine aus dem Südwesten	7 °C		
Rotweine aus dem Südwesten	15 °C		

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 “Main du 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.

Opberggruimte

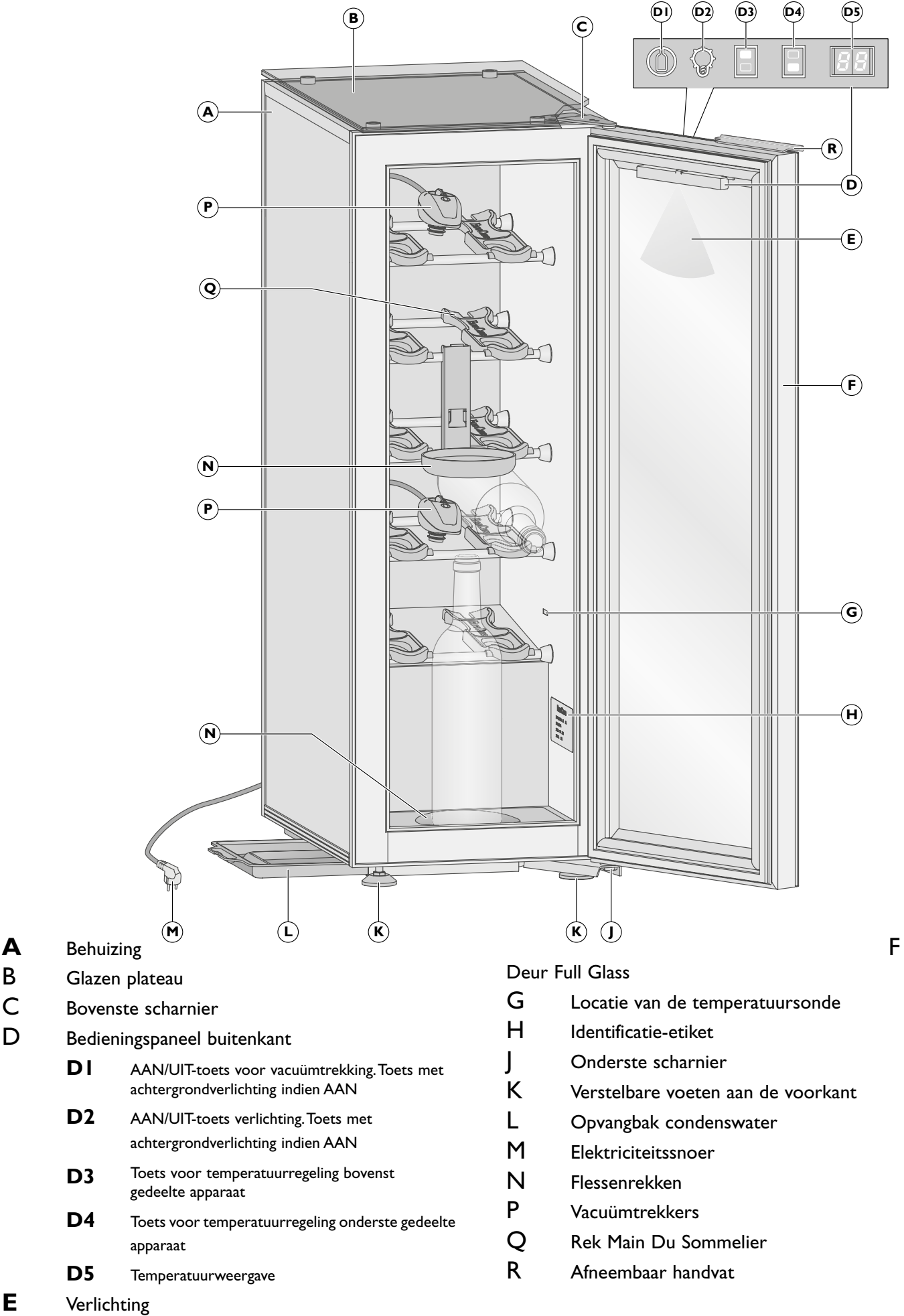
Het vaak verplaatsen van flessen is schadelijk voor de wijn. Een goed aangepaste opbergruimte die de handelingen tot een minimum beperkt, is onmisbaar.

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen		Australische wijnen	
Elzas	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Rode Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Witte Bourgogne	11 °C	Pinot noir	15 °C
Rode Bourgogne	15/16 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhello	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C		
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10 °C		
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7 °C		
Rode wijnen uit de Loire-streek	14 °C		
Wijnen uit het Rhône-gebied	15 °C		
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7 °C		
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15 °C		

	1 - Beschrijving van uw apparaat	7
	2 - Belangrijke veiligheidsinstructies	8
	3 - Elektrische voeding	8
	4 - Bescherming van het milieu en energiebesparing	8
	5 - Installatie van uw apparaat	9
	6 - Ingebruikname van uw apparaat	9
	7 – Gebruik van uw apparaat	11
	8 – Algemeen onderhoud	12
	9 - Storingen	13
	10 – Technische kenmerken	13
	11 - Elektriciteitsschema	14-15





2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.
- Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen (neem contact op met uw dealer van EuroCave).
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis (met een ideale omgevingstemperatuur voor het apparaat in werking tussen 18 °C en 30 °C).

- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Vul het apparaat nooit met water of andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.
- 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.



3 - ELEKTRISCHE AANSLUITING



Voor uw persoonlijke veiligheid moet de apparaat correct worden geaard.

Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA*).
*niet geldig in bepaalde landen.

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



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

Ga met een beschadigd elektriciteitsnoer naar uw dealer van EuroCave. Het moet worden vervangen door een elektriciteitsnoer met fabrieksgarantie.



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



4 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING



Verwijdering van de verpakking

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

Recycling: een gebaar van de burger

Elektrische en elektronische apparaten hebben mogelijk een schadelijk effect op het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggooien bij het ongesorteerde huisvuil.

Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave (wijnkast, klimaatregelaar voor wijnkelders, Vin au Verre) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer.

Besprek dit met uw EuroCave-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen

en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave is geregeld. Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat het apparaat geen CFK.

U kunt het volgende doen om energie te besparen

- Plaats uw apparaat in een aangepaste ruimte (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.
- Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitsnoer te verwijderen.

5 - INSTALLATIE VAN UW APPARAAT



Uitpakken

- Controleer bij levering van uw apparaat of deze aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
- Open de deur en controleer of er binnen in de wijnkast niets beschadigd is (wanden, rekken Main du Sommelier, scharnieren, flessenrekken,...).

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

Installatie



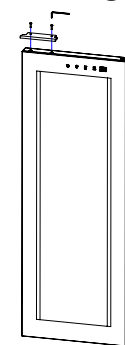
Verplaatsing van uw apparaat dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de kant van het elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.

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

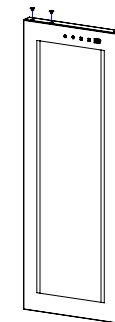
Deze moet:

- 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).

Montagehandleiding afneembaar handvat



OF



- Plaats het handvat tegenover de 2 hiervoor bestemde gaten
- Schroef de twee schroeven vast die zijn meegeleverd in het zakje met accessoires

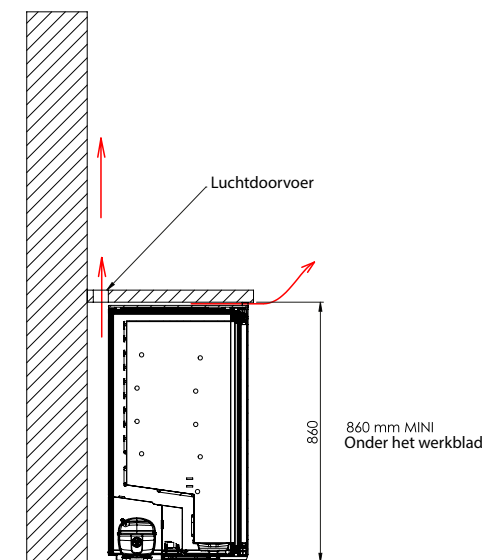
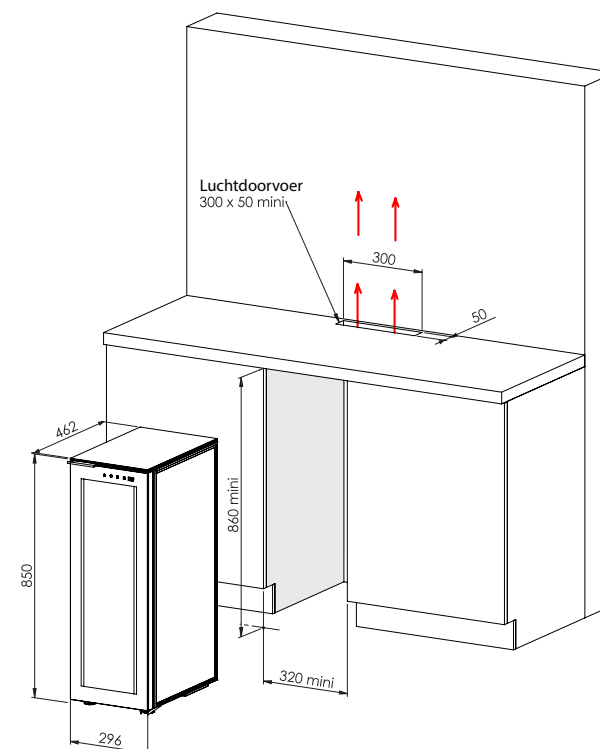
- Plaats de doppen tegenover de 2 hiervoor bestemde gaten
- Druk de twee doppen in die zijn meegeleverd in het zakje met accessoires

Voorwaarden en instructies voor inbouw:



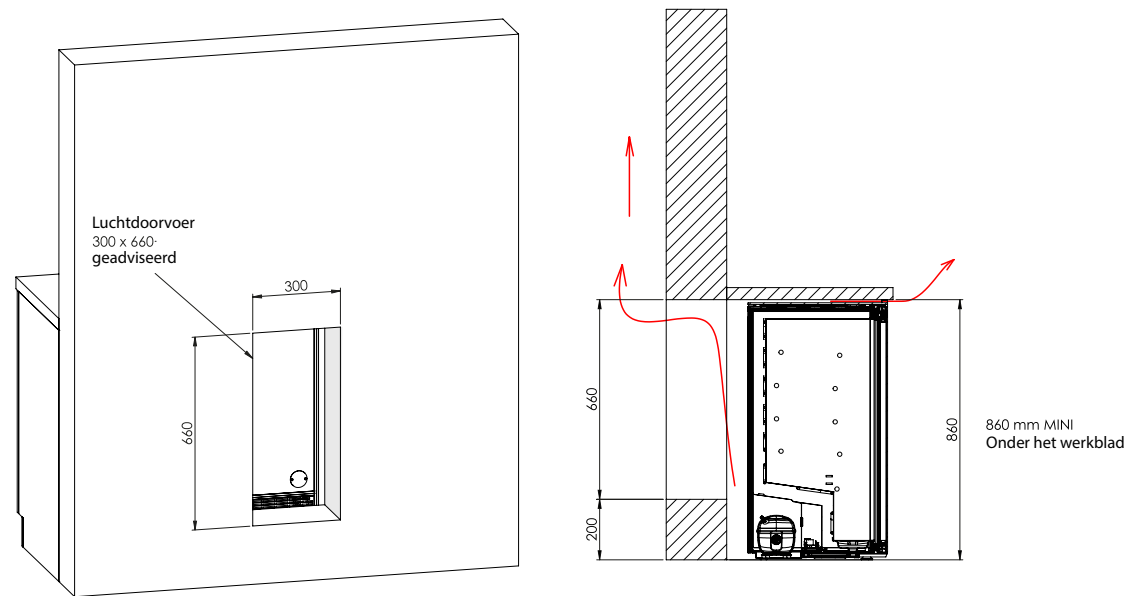
Om de normale werking van uw apparaat bij inbouw te garanderen, dient aan minimaal één van de 2 onderstaande oplossingen te worden voldaan.

Ontluchting op het werkblad



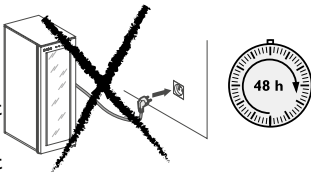
860 mm MINI
Onder het werkblad

Ontluchting aan de achterkant



Voorzorgsmaatregelen

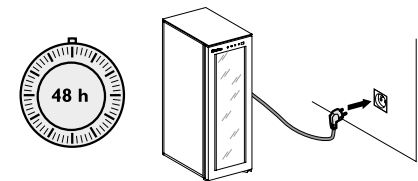
- Plaats de apparaat niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de apparaat niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de apparaat met een vrije ruimte van minimaal 5 tot 10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- De glazen plaat mag nooit direct in contact staan met het werkblad.
- In geval van plaatsing onder een werkblad, dient u een ruimte van minimaal 2 cm open te houden rondom het apparaat en onder het werkblad. Zorg voor een ontluuchtingsrooster op het werkblad (aanbevolen).
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel de apparaat iets naar achteren voor het afstellen van de voorste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw apparaat waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnenkant van de apparaat



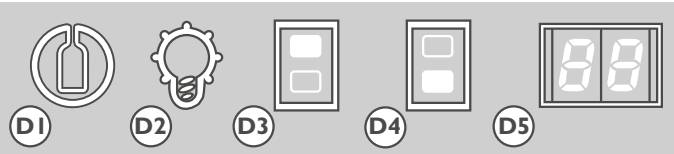
6 - INGEBRUIKNAME VAN UW APPARAAT

I. Aansluiting

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



II. Schematische weergave



- D1** AAN/UIT-toets voor vacuümtrekking. Toets met achtergrondverlichting indien AAN
- D2** AAN/UIT-toets verlichting. Toets met achtergrondverlichting indien AAN
- D3** Toets voor temperatuurregeling bovenste gedeelte apparaat
- D4** Toets voor temperatuurregeling onderste gedeelte apparaat
- D5** Temperatuurweergave

III. Temperatuurregeling

Het Tête à Tête-model van EuroCave is een apparaat pour het serveren van wijn. Bij de eerste ingebruikname verschijnt een voorlopige temperatuur op het scherm. De temperatuur kan volledig worden ingesteld met behulp van het bedieningspaneel op de deur.

- 1 Druk ongeveer 5 seconden op één van de 2 regeltoetsen voor de temperatuur (bovenste of onderste gedeelte) van de apparaat. Het scherm begint te knipperen. Stel de temperatuur graad voor graad in door de toets herhaalde malen in te drukken.
- 2 Stop met het indrukken van de toets als de gewenste temperatuur is bereikt en wacht tot de weergave terugkeert naar het beginscherm.

 De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijke temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt. Bij een normale werking van de apparaat is de bovenste glazen plaat warm. Plaats geen gevoelige voorwerpen op deze warme plaat.

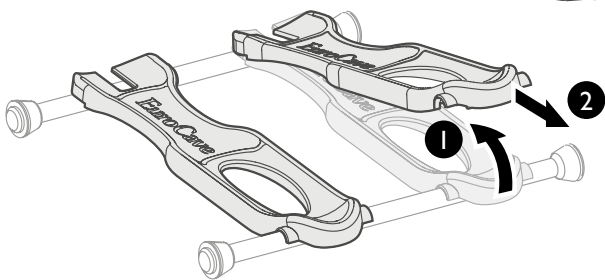
 U kunt naar wens de lage of de hoge temperatuur instellen. De temperatuur kan worden ingesteld van 6 tot 12 °C voor het onderste gedeelte en van 16 tot 22 °C voor het bovenste gedeelte. De aanbevolen en standaard ingestelde temperatuur voor het onderste gedeelte van de wijnkast is 8°C; het bovenste gedeelte wordt automatisch ingesteld op 18°C. De laatste instelling wordt gehandhaafd met een verschil van 10°C tussen het bovenste en het onderste gedeelte. De aanbevolen omgevingstemperatuur is 18 tot 30 °C. De werking van de apparaat varieert naar gelang de omgevingstemperatuur.

7 - GEBRUIK VAN UW APPARAAT



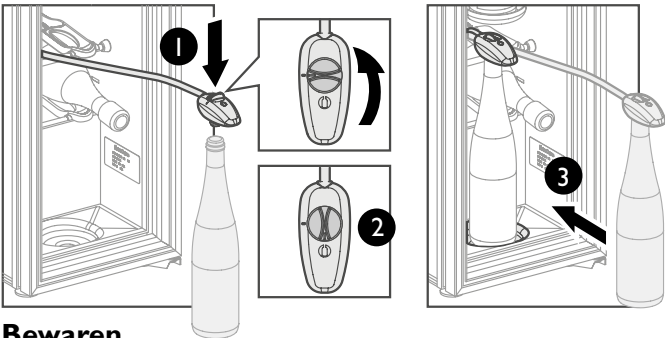
I. Flessenrekken Main du Sommelier

Uw apparaat bevat 10 flessenrekken Main du Sommelier. Om een of meerdere rekken te verwisselen of te vervangen, kunt u het voorste gedeelte voorzichtig losmaken en naar u toetrekken.



II. Vacuümtrekkers

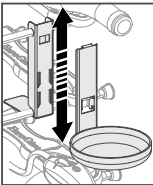
Bewaar uw aangebroken flessen



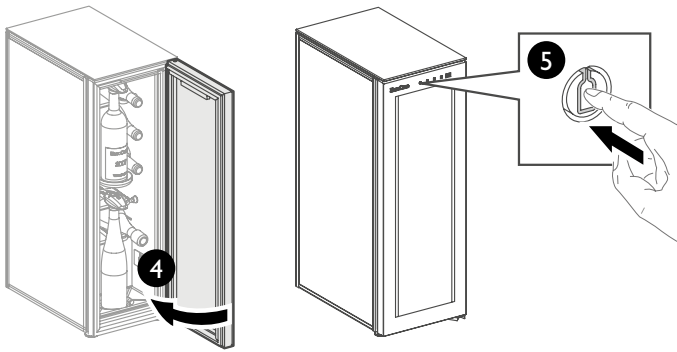
Bewaren
Het vacuümtrekkingsysteem trekt de zuurstof die verantwoordelijk is voor de oxidatie uit de fles.
1 Schuif de vacuümtrekker over de hals (geen voorwerpen plaatsen die de hals van de fles blokkeren) door voorzichtig aan de kabel van de vacuümtrekker te trekken.

2 Draai de knop op de vacuümtrekker 1/4 naar rechts (geopende stand).

3 Plaats de aangebroken fles op één van de twee hiervoor bestemde sokkels (2 mogelijke standen afhankelijk van de



 De vacuümtrekkers kunnen in geen geval worden gebruikt voor mousserende wijnen (zoals Champagne, enz.) en zijn uitsluitend geschikt voor stille wijnen.

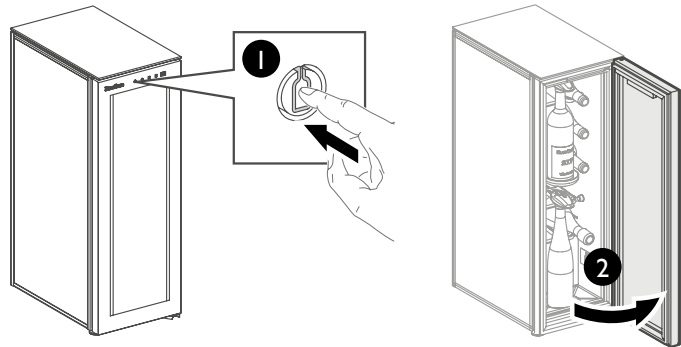


hoogte van de flessen).
4 Sluit de deur.

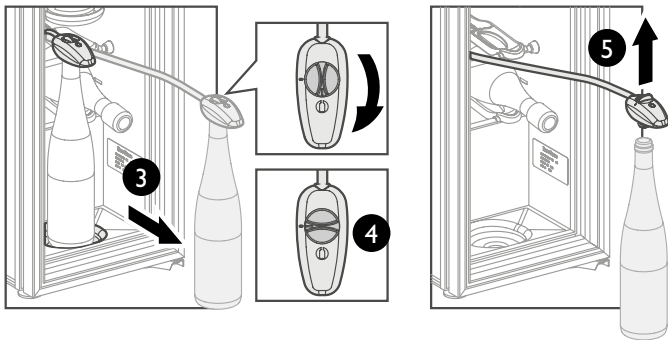
5 Druk op de  die gaat branden. De vacuümtrekking wordt in werking gezet (het apparaat werkt zelfstandig).

 In geval van een stroomstoring blijven de ingestelde temperaturen behouden. Het is niet nodig opnieuw vacuüm te trekken en de apparaat behoudt alle instellingen die het laatst in het geheugen zijn opgeslagen.

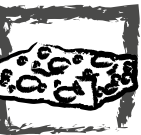
Een fles op temperatuur uitnemen



- 1 Druk op de toets om het vacuümtrekken te stoppen.
- 2 Open de deur.
- 3 Haal de fles eruit.



- 4 Draai de vacuümtrekker in de gesloten stand.
- 5 Verwijder de vacuümtrekker om de fles vrij te maken.

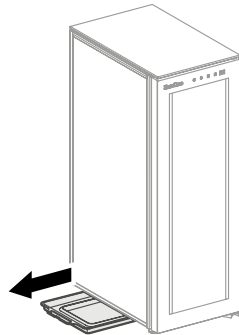


8 - ALGEMEEN ONDERHOUD

Uw apparaat werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept.

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak de apparaat leeg.
- Reinig de opvangbak voor condenswater onder de apparaat. Deze is uitsluitend vanaf de linkerkant toegankelijk.
- Reinig de binnenkant van de apparaat met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen.
- 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.

Regelmatige controle van uw apparaat en melding van eventuele storingen aan uw dealer, moeten de lange levensduur van uw apparaat garanderen.

9 - STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
De -toets knippert	Storingsalarm vacuümtrekking	- De fles is mogelijk verkeerd geplaatst: neem de fles uit het apparaat en plaats hem opnieuw in het midden van het vak, in de daarvoor bestemde ruimte en druk op nieuw op de toets. - De hals van de fles wordt geblokkeerd door een voorwerp (bijv. kurk): verwijder alles wat de hals van de fles kan blokkeren, plaats de fles in het daarvoor bestemde vak en start de handeling opnieuw.
De -toets blijft knipperen na eerdere correctieve	Storingsalarm vacuümtrekking	Neem contact op met uw dealer van EuroCave
Het -scherm knippert	Alarme de défaut de sonde	Neem contact op met uw dealer van EuroCave
Het -scherm geeft niet de gevraagde temperatuur weer		Wacht tot de apparaat op temperatuur is gekomen (minimaal 48 uur in extreme omstandigheden).

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

10 - TECHNISCHE KENMERKEN

Tête à Tête					
Hoogte	Breedte	Diepte	Leeg gewicht	Aanbevolen temperatuurbereik	
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi
850	296	462	27	18	30

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

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

Klimaatklasse: Onze apparaten zijn ontworpen om te worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 32°C (klasse SN). Raadpleeg ook de tabellen met de technische kenmerken voor de optimale prestaties van uw product.

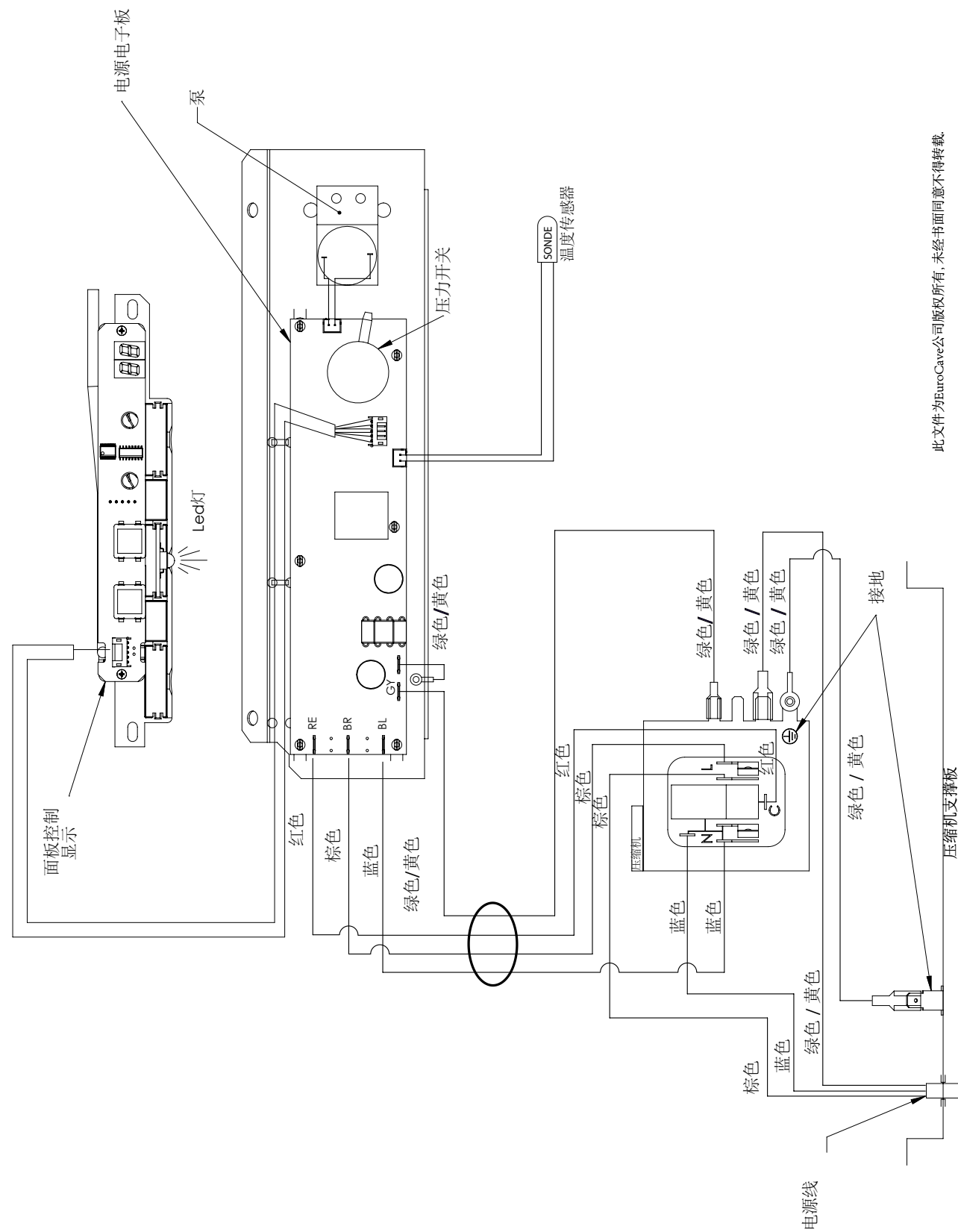
Normen
Uw product voldoet aan de volgende normen:
1 VEILIGHEID 2006/95/CE
Normen EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11
2 CEM 2004/108/CE
Norm EN55014-1/2
3 MILIEU
Richtlijn 2010/30/EU
Bepaling 1060/2010



R600a
De apparaten van EuroCave bevatten een ontvlambaar koelgas. Dit kan per land verschillen R600a (iso-butane).



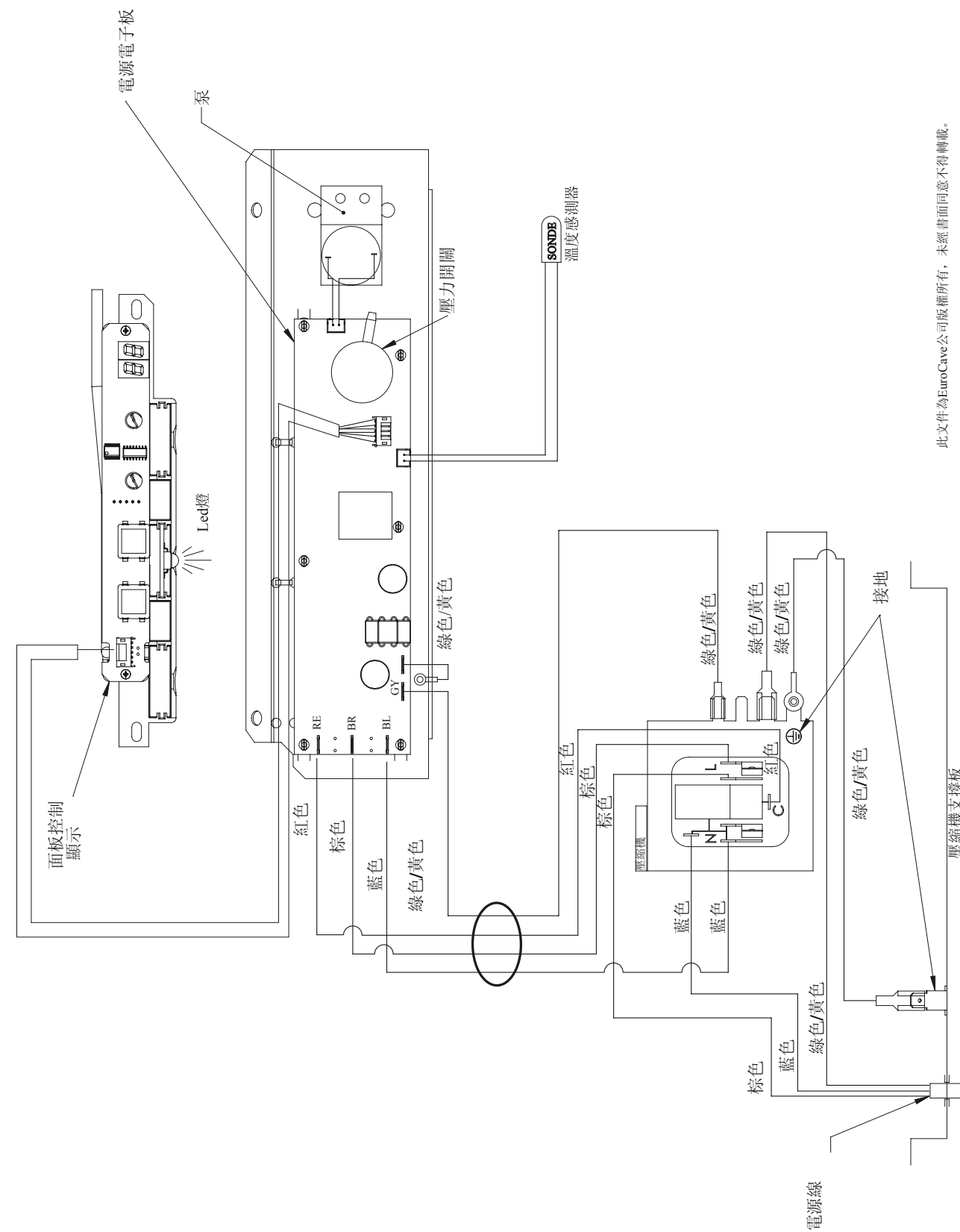
II - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - WIRING DIAGRAM - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRICITEITSSHEMA - SCHEMA ELETTRICO - 接线图 - 接線圖



此文件为EuroCave公司版权所有, 未经书面同意不得转载。



II - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - WIRING DIAGRAM - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRICITEITSSHEMA - SCHEMA ELETTRICO - 接线图 - 接線圖



此文件为EuroCave公司版权所有, 未经书面同意不得转载。



EUROCAVE

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. 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 35 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 35 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 35 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 35 jaar toonaangevend op het gebied van het behoud, de presentatie en het serveren van wijn, levert oplossingen aangepast aan elke behoefte. Wijnkasten, opbergsystemen, 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 35 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35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35年，EuroCave一直致力於為您量身定制適合您的方案。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。



www.eurocave.com