

EuroCave®



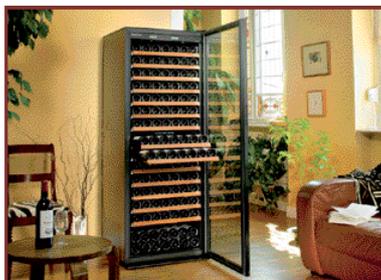
Mode d'emploi - Gamme Classic 83
Technical Manual - Classic 83 Range
Gebrauchsanweisung - Reihe Classic 83
Modo de empleo - Gama Classic 83

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
 All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades

**ARMOIRES À VINS - WINE CABINETS
 WEINKLIMASCHRÄNKE - ARMARIOS PARA VINOS**



Origine



Classic



Compact



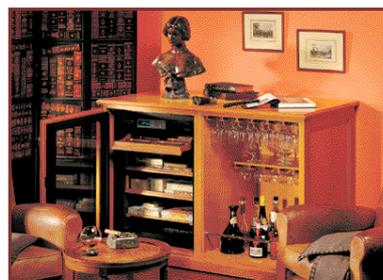
Cuir - Leather - Leder - Cuero



Meuble à Vins



Sommelier



Elite

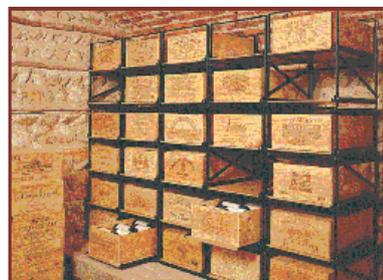
**SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS
 REGALSYSTEME - SISTEMAS DE COLOCACIÓN**



Modulothèque



Modulocube



Modulorack

**CLIMATISEURS DE CAVE
 CELLAR CONDITIONERS
 WEINKELLERKLIMAGERÄTE
 CLIMATIZADORES PARA BODEGA**

**SERVICE DU VIN AU VERRE
 SYSTEM TO SERVE WINES BY THE GLASS
 OFFENAUSCHANKSYSTEM
 DISPENSADOR DE VINO POR COPA**



CL-C*



Inoa*



Vin au Verre*

* Product not available in certain countries.

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années... Pour cela, EuroCave déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels à un vieillissement optimal des vins :

La température :

Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante comprise entre 10° et 14°C (50 et 57°F) est considérée comme idéale pour 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.

Le rangement :

Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible à la bonne conservation des vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

L'aération naturelle :

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

Toutes ces spécificités sont réunies dans l'armoire à vins Classic EuroCave que vous venez d'acquérir. Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service des vins

Vins français

Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Bordeaux Blanc Liqueureux	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 Liqueureux	7°C
Vins de Loire Rouge	14°C
Vins du Rhône	15°C
Vins du Sud Ouest Liqueureux	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
Verdhele	7°C

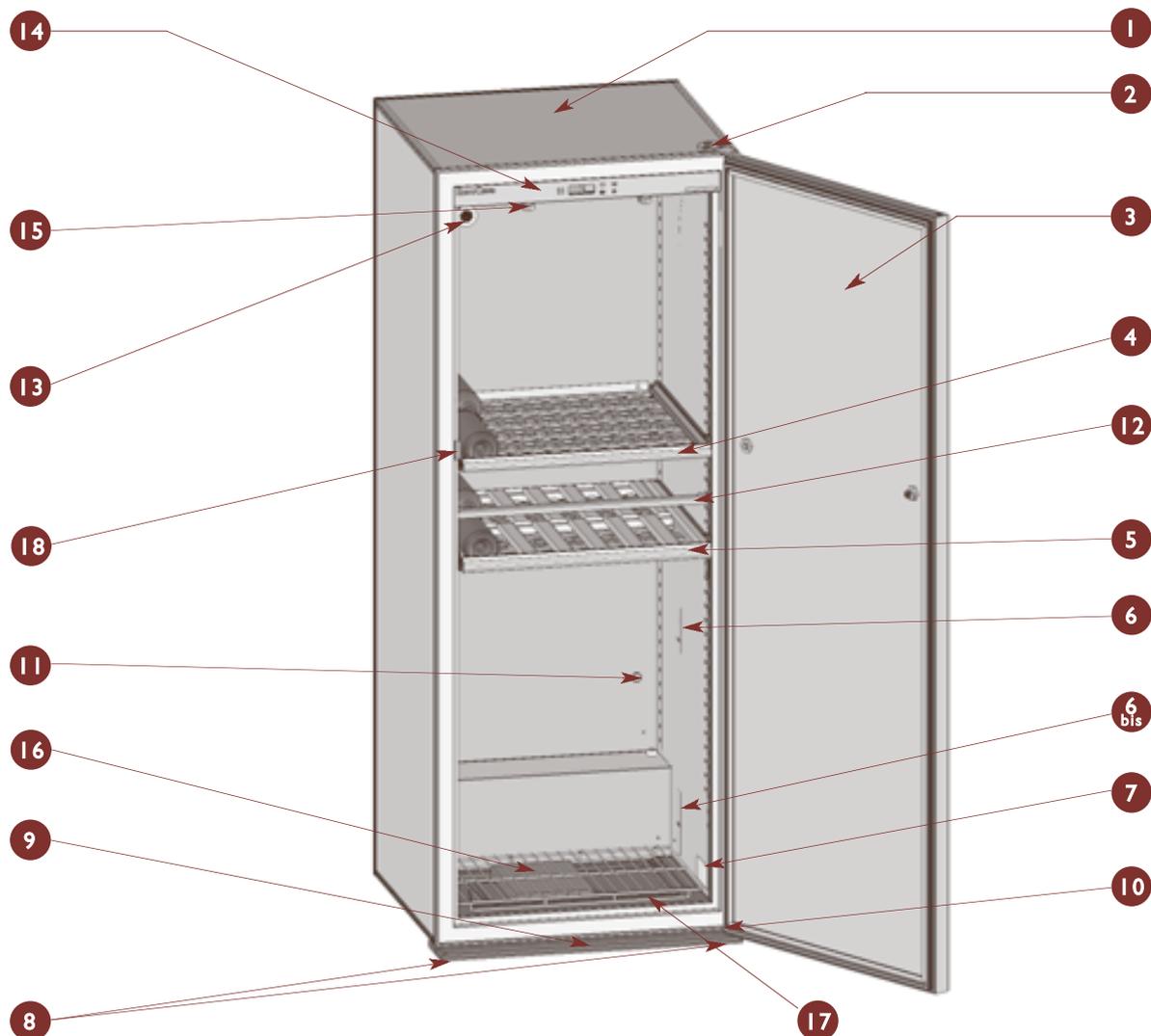
Autres vins

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

SOMMAIRE

	1 • DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS	p. 5
	2 • CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	p. 6
	3 • ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	p. 6
	4 • PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	p. 6
	5 • INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS	
	I- Généralités	p. 7
	II- Montage de la poignée et réversibilité de la porte	p. 8
	a- Récapitulatif des pièces	p. 8
	b- Montage de la poignée (porte pleine)	p. 9
	c- Réversibilité de la porte pleine	p. 10
	d- Réversibilité de la porte vitrée	p. 11
	6 • AMÉNAGEMENT - RANGEMENT	
	I- Différents types de rangements	p. 12
	II- Conseils d'aménagement de votre armoire à vins	p. 12
	III- Ajouts de clayettes coulissantes	p. 12
	IV- Modification de l'aménagement de l'armoire	p. 13
	7 • MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS	
	I- Branchement	p. 13
	II- Mise en fonction	p. 13
	III- Descriptif du pupitre de contrôle	p. 14
	IV- Réglage des températures	
	a- Modèles 1 température (V083 - V183 - V283)	p. 15
	b- Modèles 2 températures (D183 - D283)	p. 16
	c- Modèles 3 températures (E183 - E283)	p. 17
	d- Modèles multi-températures (S083 - S183 - S283)	p. 18
	V- Affichage du niveau d'humidité relative	p. 19
	VI- Réglage du mode d'éclairage	p. 19
	VII- Réglage du contraste de l'afficheur	p. 19
	VIII- Affichage du compteur du filtre à charbon	p. 19
	8 • ALARMES	
	I- Température	p. 20
	II- Porte ouverte	p. 20
	III- Taux d'humidité relative	p. 20
	IV- Filtre à charbon	p. 21
	9 • ENTRETIEN COURANT	p. 21
	10 • ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	
	I- Température	p. 21
	II- Sondes de températures	p. 22
	III- Eclairage	p. 22
	11 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	p. 22
	12 • SIMULATIONS DE RANGEMENT	p. 83

I - DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS



- | | |
|---|--|
| 1 - Coffre d'armoire | 9- Plinthe |
| 2 - Charnière | 10 - Axe de porte |
| 3 - Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements) | 11 - Trou d'aération libre |
| 4 - Clayette coulissante | 12 - Raidisseur de coffre (ne pas enlever) |
| 5 - Clayette de stockage | 13 - Trou d'aération + Filtre à charbon actif |
| 6 - Emplacement des sondes des armoires 1, 2 et 3 températures | 14 - Pupitre de contrôle et de réglage |
| 6 bis - Emplacement des sondes des armoires 2 et multi-températures | 15 - Eclairage (2 leds) |
| 7- Étiquette signalétique | 16 - Cassette humidité (modèles 1 température) |
| 8 - 2 pieds réglables pour mise à niveau | 17 - Grille |
| | 18 - Patte de fermeture |



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avertissement

Lorsque vous utilisez votre armoire à vins, observez toujours certaines précautions de base, notamment :

N'utilisez l'armoire à vins que pour l'usage prévu, comme décrit dans le présent guide.

Ne débranchez jamais l'armoire à vins en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche du cordon et tirez droit pour la retirer de la prise murale.

N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur. Remplacez immédiatement tout cordon endommagé.

Ne laissez pas les enfants grimper, s'asseoir, se tenir debout ni se suspendre aux clayettes de l'armoire à vins. Ils pourraient endommager l'armoire à vins et se blesser gravement.

Prendre soin de toujours mettre les clés hors de portée des enfants, pour éviter qu'ils ne s'enferment.

NB : afin d'assurer une sécurité optimale, la cave est équipée d'une serrure à 2 mouvements. Pour ouvrir ou fermer la porte, vous devez pousser puis tourner la clef en la maintenant appuyée (voir figure 6 page 9).

DANGER : Risque de pièges pour les enfants. Avant de recycler votre ancienne cave à vin :

- Enlevez la porte.
- Laissez les clayettes en place de sorte que les enfants ne puissent pas facilement entrer à l'intérieur de l'appareil.



Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

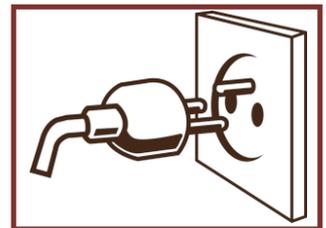
Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre.

Le cordon d'alimentation de l'armoire à vins 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.

IMPORTANT : toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.



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



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



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

Mise au rebut de l'emballage :

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables.

Après le déballage de votre armoire, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage : un geste citoyen

Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.

Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.

Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Armoire à vin, climatiseur de cave, Vin au Verre), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre distributeur EuroCave.

Parlez-en à votre distributeur 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 armoire à vins ne contient pas de C.F.C.

Pour économiser de l'énergie :

- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir page 7) 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 et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave.

N. B. : Lors du renouvellement de votre armoire à vins, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.

Pour les gaz réfrigérants, les substances et certaines pièces contenues dans les armoires à vins, EuroCave utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut.

Condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de l'armoire. Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en coupant le cordon d'alimentation.

5 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS



I - Généralités

- Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre armoire ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, clayettes, charnières, bandeau de contrôle,...).
- En cas de problème, contactez votre revendeur.
- Transportez alors votre armoire vers l'emplacement que vous lui avez choisi. Cet emplacement devra :
 - être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
 - être éloigné d'une source de chaleur,
 - ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
 - avoir un sol stable et plan,
 - disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA*).

* non valable dans certains pays

- Ne placez pas votre armoire dans une zone susceptible d'être inondée.

- Evitez les projections d'eau sur toute la partie basse de l'appareil.

- Placez la cassette humidité (que vous trouverez dans la boîte "accessoires" de votre armoire) (uniquement pour les modèles I T) en bas de l'armoire, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma page 20). Lors de la 1ère utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien.

- Posez sur le support du compresseur, le bac de récupération d'eau (que vous trouverez dans la boîte "accessoires" de votre armoire), en le plaçant sous le petit tuyau sortant du coffre, la partie la plus profonde du bac se trouvant sous ce tuyau (voir schéma ci-contre).

- Prenez le cordon (que vous trouverez dans la boîte "accessoires" de votre armoire), branchez-le à l'arrière gauche en bas de l'armoire, sur le connecteur prévu à cet effet (voir schéma ci-contre).

- Dégagez le cordon secteur pour qu'il soit accessible et positionnez votre appareil en ménageant un espace de 8 à 10 cm entre le mur et la paroi arrière de votre cave.

- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

- **Attendre 48 h** avant tout branchement afin de laisser reposer les fluides du circuit interne.

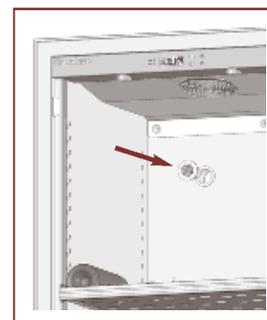
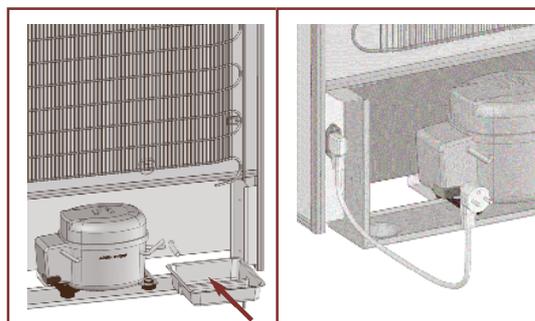
- Inclinez légèrement l'armoire vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre armoire de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre armoire.

- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans la boîte "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre armoire, dans le trou d'aération situé en haut à gauche (voir schéma ci-contre).

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

- Ne brancher pas plusieurs armoires sur une multiprise.



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

Le saviez-vous ?

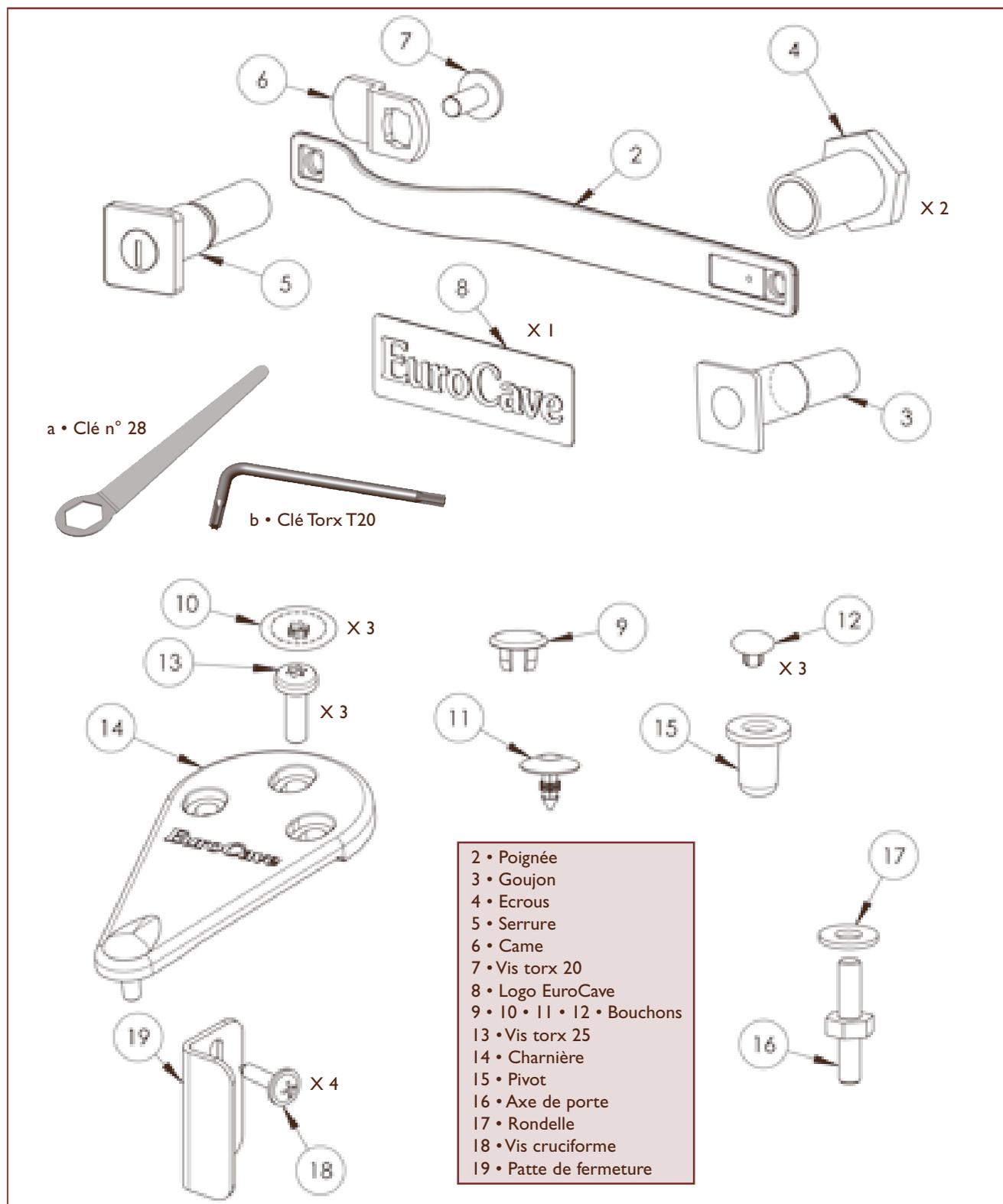
Une armoire à vins doit être conçue de manière à ce que les bouteilles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un point de givre néfaste pour le vin.



5 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS

II - Montage de la poignée et réversibilité de la porte

a - Récapitulatif des pièces



5 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS



b - Montage de la poignée (porte pleine)

La poignée est livrée dans la boîte d'accessoires qui se trouve à l'intérieur de votre armoire.

Afin de procéder à son montage (exemple pour une porte droite) :

- Ouvrez la porte (1)
- Positionnez la poignée (2) en position verticale (le coté préhension vers le bas), voir Fig.1
- Vissez le goujon (3) (coté charnière (14) de la porte) à l'aide de l'écrou plastique (4), sans serrer voir Fig.1

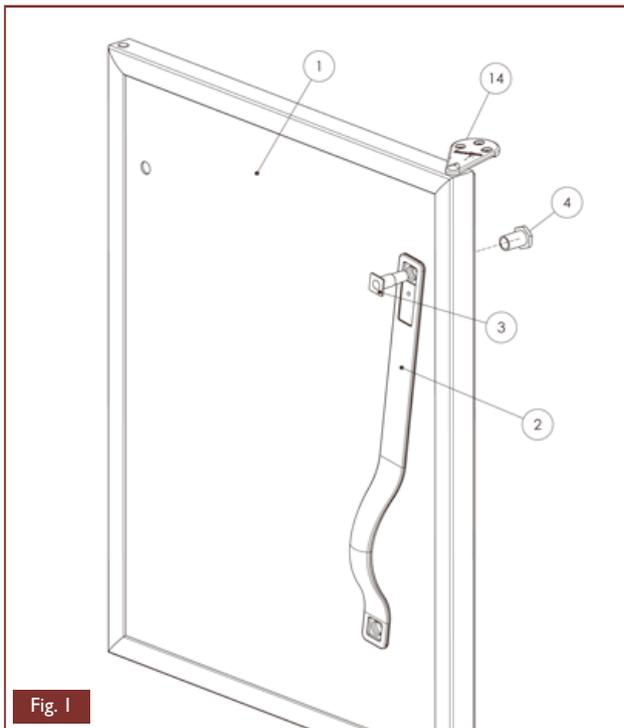


Fig. 1

- Faites pivoter la poignée (2) de façon à la mettre horizontale, dans sa position définitive voir Fig.2
- Vissez manuellement la serrure (5) à l'aide de l'écrou plastique (4), voir Fig.2

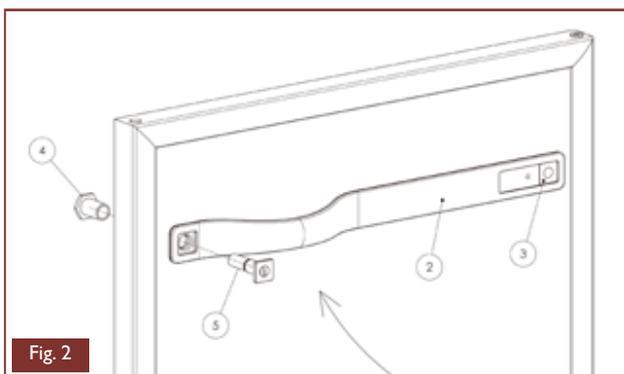


Fig. 2

- Mettez la serrure avec la fente verticale et toujours orientée vers le bas, voir Fig.3

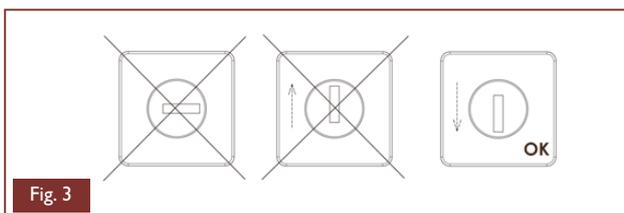


Fig. 3

- Serrez les deux écrous plastiques (4) d'abord manuellement au maximum, puis à l'aide d'une clé de 28 (a) (1/2 tour de clé maximum) fournie dans la boîte accessoires

- Fixez la came* (6), sur l'extrémité de la serrure (5), avec la vis (7) et à l'aide d'une clé Torx "T20" (b) fournie dans la boîte accessoires, voir Fig.4 et 5

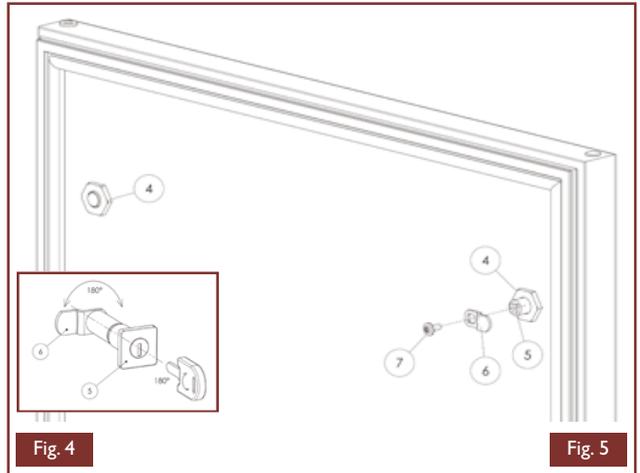


Fig. 4

Fig. 5

- * !!! Attention au sens de rotation de la came (6), elle doit toujours tourner vers le haut (quel que soit le montage en porte droite ou en porte gauche)

!!! Attention pour des raisons de sécurité, la clef est à « double mouvements » : il faut pousser puis tourner en maintenant la clef appuyée, voir Fig.6

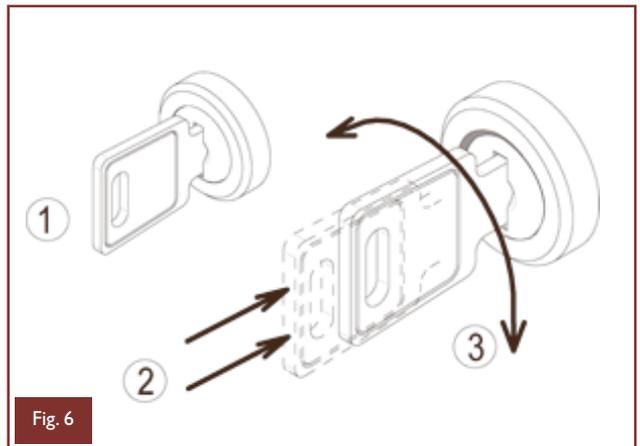


Fig. 6

- Collez le logo adhésif « EuroCave » (8), voir Fig.7
Pensez à enlever le film de protection sur le logo.

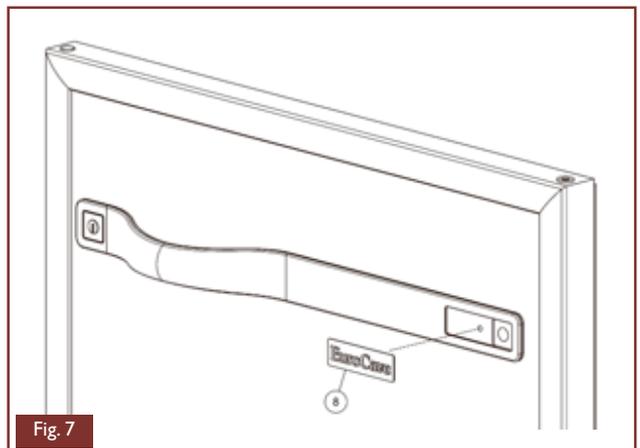


Fig. 7



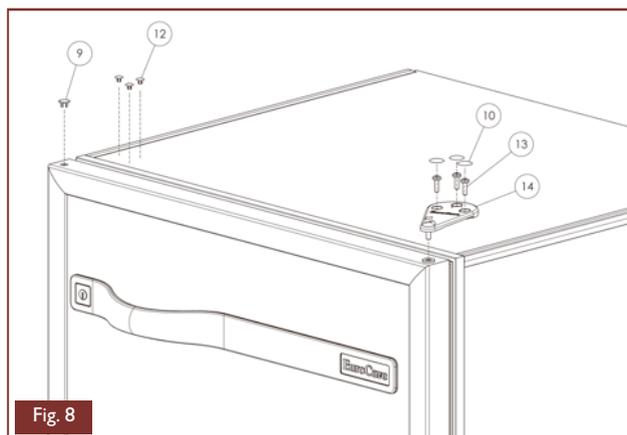
5 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS

c - Réversibilité de la porte pleine

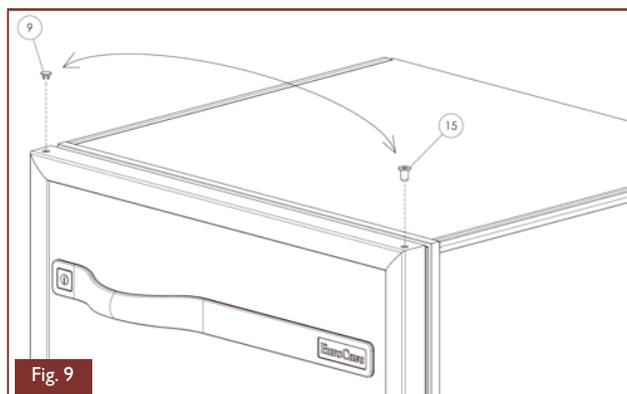
La porte pleine de votre armoire à vins est réversible. Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture.

Pour ce faire, procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :

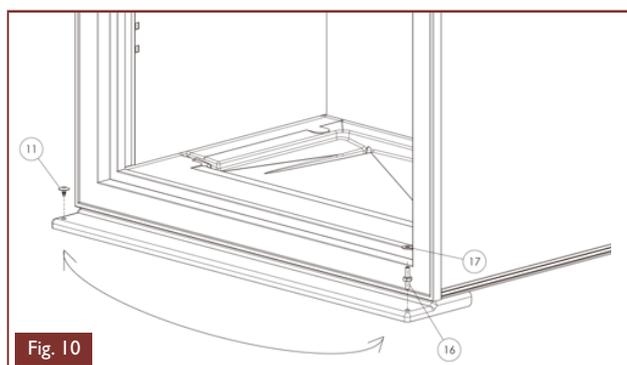
- Fermez la porte
- Enlevez délicatement les bouchons (9-10-12) à l'aide d'une lame fine, voir Fig.8
- Dévissez les trois vis (13) à l'aide d'une clé Torx "T25", voir Fig.8
- Retirez la charnière supérieure (14), voir Fig.8



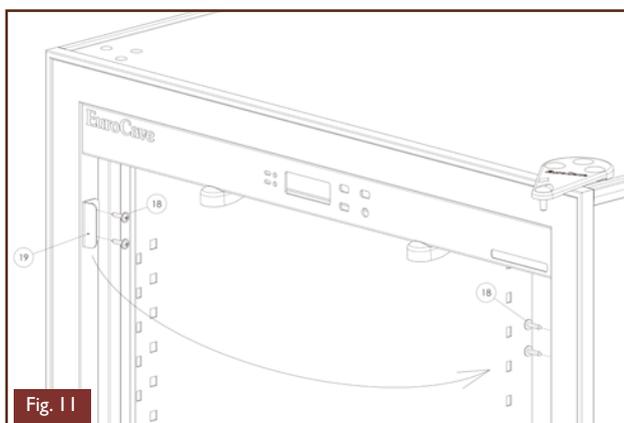
- Retirez le pivot plastique (15) et positionnez-le de l'autre côté de la porte, voir Fig.9
- Remettez le bouchon (9) à la place du pivot (15), voir Fig.9



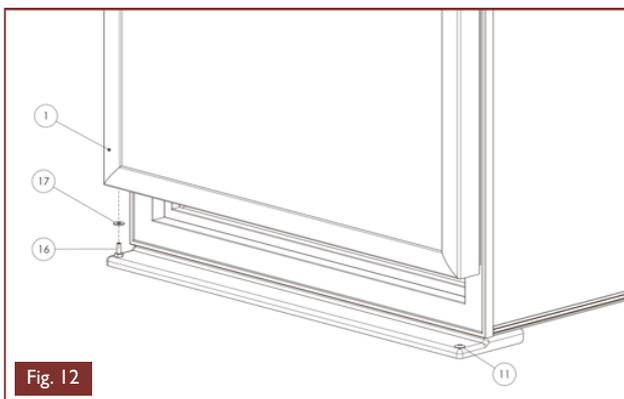
- Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en soulevant vers le haut
- Enlevez délicatement le bouchon (11) à l'aide d'une lame fine, voir Fig.10
- Dévissez l'axe (16) avec la rondelle (17), puis revissez-le sur la même pièce, coté opposé, voir Fig.10 (une clé de 10 peut être utilisée)
- Repositionnez le bouchon (11), coté opposé, voir Fig.10



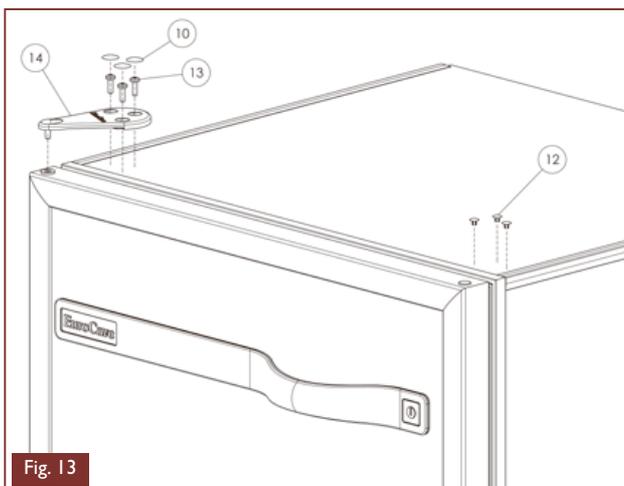
- Dévissez les quatre vis (18), voir Fig.11
- Fixez la patte (19) côté opposé du coffre, à l'aide des vis (18), voir Fig.11



- Remettez la porte (1) sur son axe (16), sans oublier la rondelle (17), voir Fig.12



- Mettez en place la charnière (14), à l'aide des vis (13) de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre, voir Fig.13
- Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité
- Mettez en place les bouchons (10) et (12), voir Fig.13



- Changez le sens d'ouverture de la poignée (voir chapitre sur le montage de la poignée).
- Décollez le logo en poussant la pièce (3) (accès par l'arrière de la poignée).
- Utilisez le deuxième logo fourni dans la boîte accessoires.
- Recollez le logo dans le bon sens.

5 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS

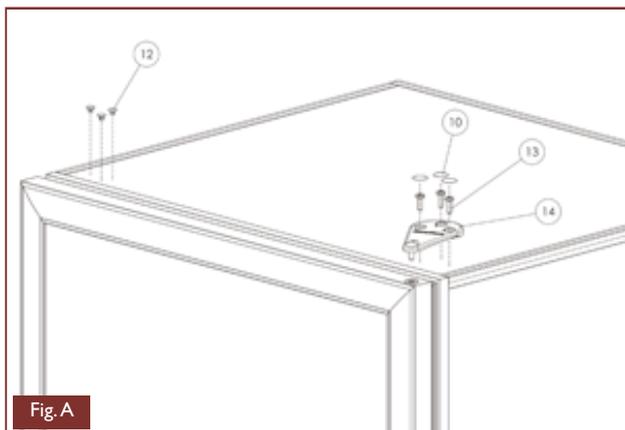


d - Réversibilité de la porte vitrée

La porte vitrée de votre armoire à vins est réversible. Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture.

Pour ce faire, procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :

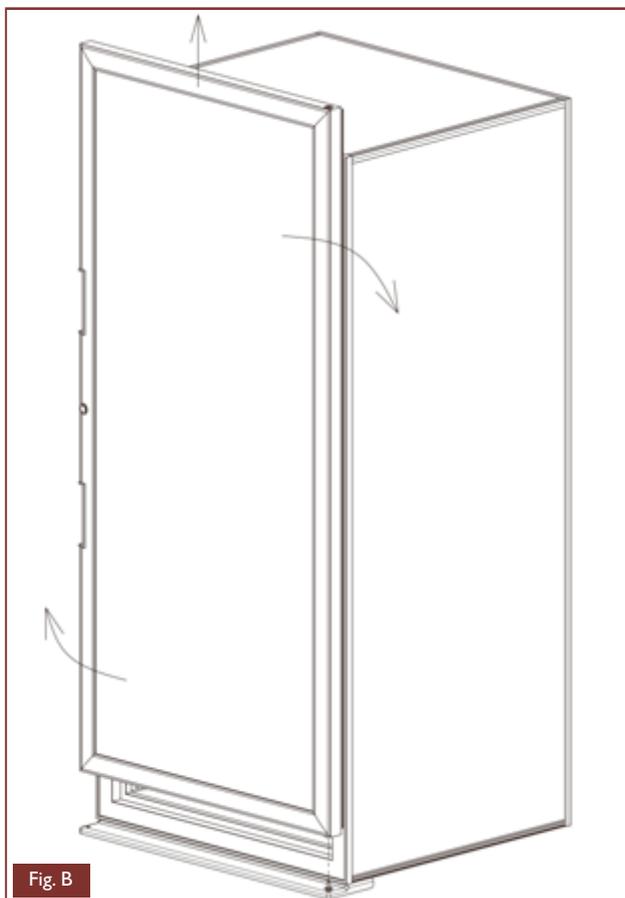
- Fermez la porte
- Enlevez délicatement les bouchons (10-12) à l'aide d'une lame fine, voir Fig.A
- Dévissez les trois vis (13) à l'aide d'une clé Torx "T25", voir Fig.A
- Retirez la charnière supérieure (14), voir Fig.A



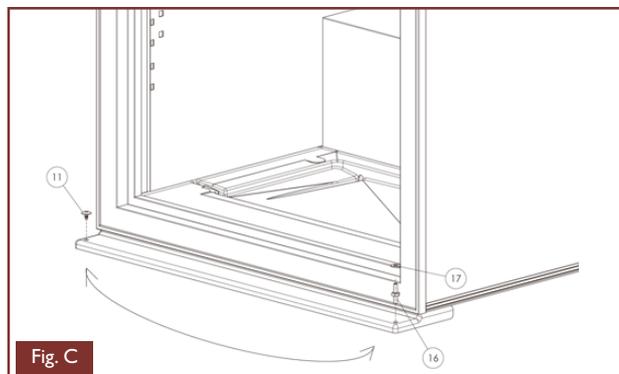
• Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en soulevant vers le haut

• Retournez la porte de 180°, voir Fig. B

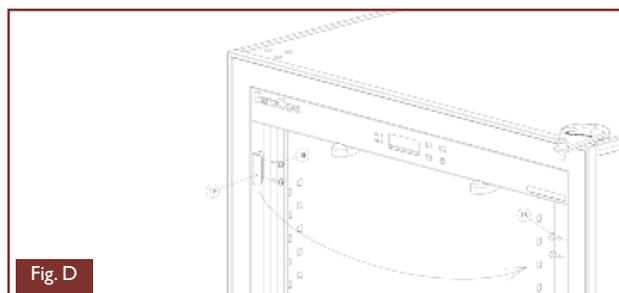
ATTENTION ! La porte verre est très lourde. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.



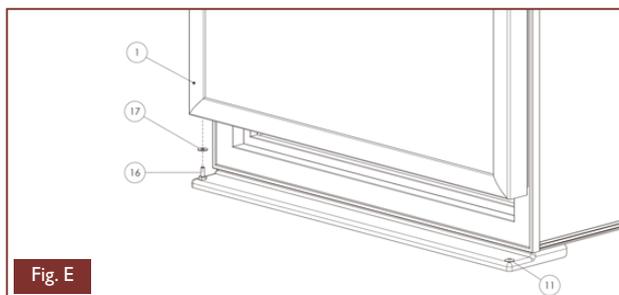
- Enlevez délicatement le bouchon (11) à l'aide d'une lame fine, voir Fig. C
- Dévissez l'axe (16) avec la rondelle (17), puis revissez-le sur la même pièce, côté opposé, voir Fig. C (une clé de 10 peut être utilisée)
- Repositionnez le bouchon (11), côté opposé, voir Fig. C



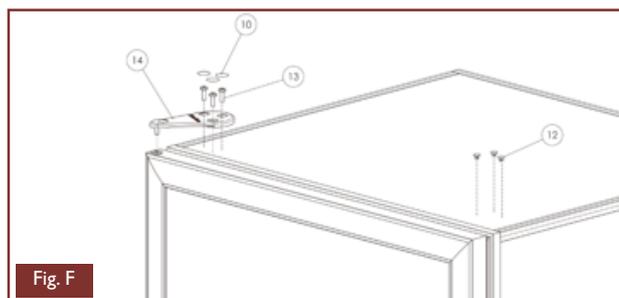
- Dévissez les quatre vis (18), voir Fig. D
- Fixez la patte (19) côté opposé du coffre, à l'aide des vis (18), voir Fig. D



• Remettez la porte (1) sur son axe (16), sans oublier la rondelle (17), voir Fig. E



- Mettez en place la charnière (14), à l'aide des vis (13) de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre, voir Fig. F
- Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité
- Mettez en place les bouchons (10) et (12), voir Fig. F



NB. Il n'est pas nécessaire de démonter la serrure (verrouillage par le dessus en porte droite et par le dessous en porte gauche).



6- AMÉNAGEMENT - RANGEMENT

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

I - Différents types de rangement

	<p>Clayette de stockage Universelle Ref : AXU</p> <p>Capacité : 77 bouteilles Poids maxi : 100 kg</p>		<p>Clayette coulissante universelle à lattes Ref : ACUP</p> <p>Capacité : 12 bouteilles (13 bouteilles en Bordeaux)</p>		<p>Clayette coulissante Rhénane Ref : ACR</p> <p>Capacité : 11 bouteilles</p>
	<p>Clayette de stockage Bordelaise Ref : AXB</p> <p>Capacité : 78 bouteilles Poids maxi : 100 kg</p>		<p>Clayette coulissante Universelle à tapis Ref : ABCU</p> <p>Capacité : 12 bouteilles</p>		<p>Clayette coulissante Magnum Ref : ACG</p> <p>Capacité : 7 bouteilles</p>
	<p>Kit de service Ref : AXK</p> <p>Capacité : 33 bouteilles</p>		<p>Clayette coulissante Champagne Ref : ACH</p> <p>Capacité : 10 bouteilles</p>		<p>Kit de présentation arculée Ref : AOPA</p> <p>Capacité : 32 bouteilles</p>
	<p>Clayette de présentation Ref : ACP</p> <p>Capacité : 22 bouteilles</p>		<p>Clayette coulissante de dégustation Ref : ACV</p> <p>Capacité : 20 bouteilles</p>	<p><i>La configuration de votre armoire peut être modifiée selon vos besoins. Reportez-vous pages 84 à 90 pour voir des simulations de rangements.</i></p>	

II - Conseils d'aménagement de votre armoire à vins

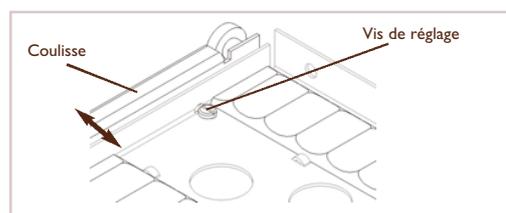
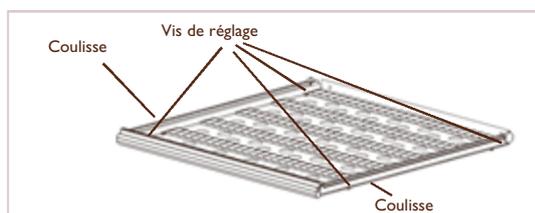
Votre armoire à vins EuroCave a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre armoire, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de l'armoire.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de l'armoire à vins (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 armoire, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre armoire 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.**
- **Lors de l'utilisation de votre armoire à vins, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.**

ATTENTION : Ne jamais modifier la position du ou des raidisseurs équipant votre armoire (voir descriptif page 5) sans consulter auparavant votre revendeur, et ne jamais manœuvrer cette pièce alors que votre armoire est chargée.

III - Ajout de clayettes coulissantes

Lors de l'achat de votre armoire, les clayettes coulissantes sont réglées pour s'ajuster parfaitement aux dimensions intérieures de votre appareil. En cas d'achat d'une nouvelle clayette coulissante, vous pouvez être amené à effectuer ce réglage. Pour cela, desserrez les vis de la première coulisse droite ou gauche (2 vis) puis positionnez la coulisse à la largeur désirée et resserrez les vis. Répétez l'opération pour la deuxième coulisse (si besoin) :

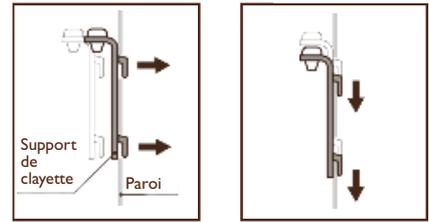


6 - AMÉNAGEMENT - RANGEMENT

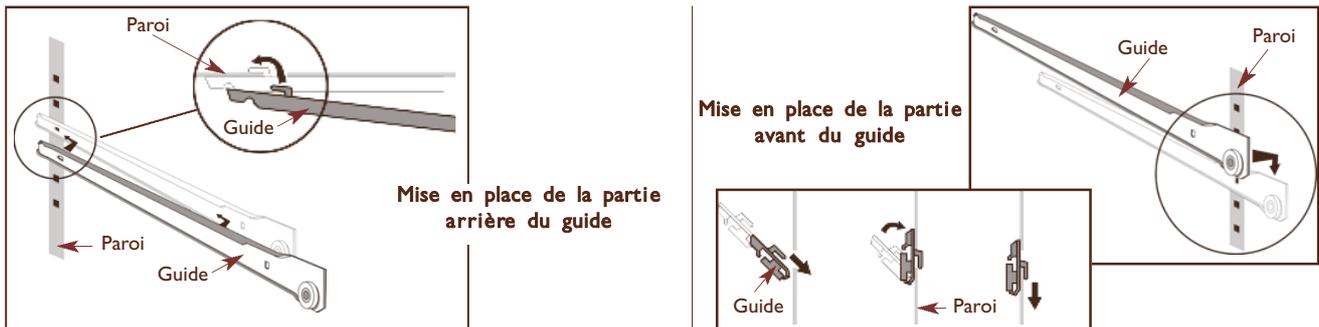


IV - Modification de l'aménagement de l'armoire

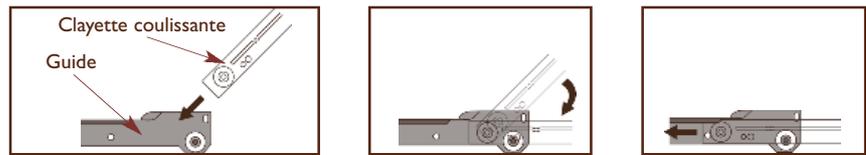
Pour changer une clayette de stockage d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci, puis déplacez les supports de clayettes en prenant soin de les refixer comme ci-contre :



Pour changer une clayette coulissante d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci. Enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant. Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche, puis procédez à leur réinstallation comme ci-dessous :



Procédez ensuite à la remise en place du tiroir coulissant comme ci-contre :



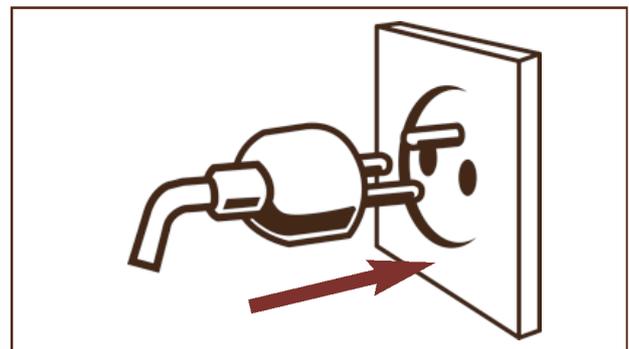
7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS



I- Branchement

Faites vérifier que votre prise est bien alimentée (présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur différentiel 30 mA en état (non valable dans certains pays).

Après avoir attendu 48 heures, raccordez votre armoire sur le secteur.



II- Mise en fonction

Appuyez et relâchez la touche . Un message d'initialisation du coffret s'affiche clignotant et au bout de 5 secondes la température est visualisée. Au moment de la mise en fonction, si la température de consigne est inférieure à la température ambiante, le témoin bleu du fonctionnement du circuit froid s'allume.

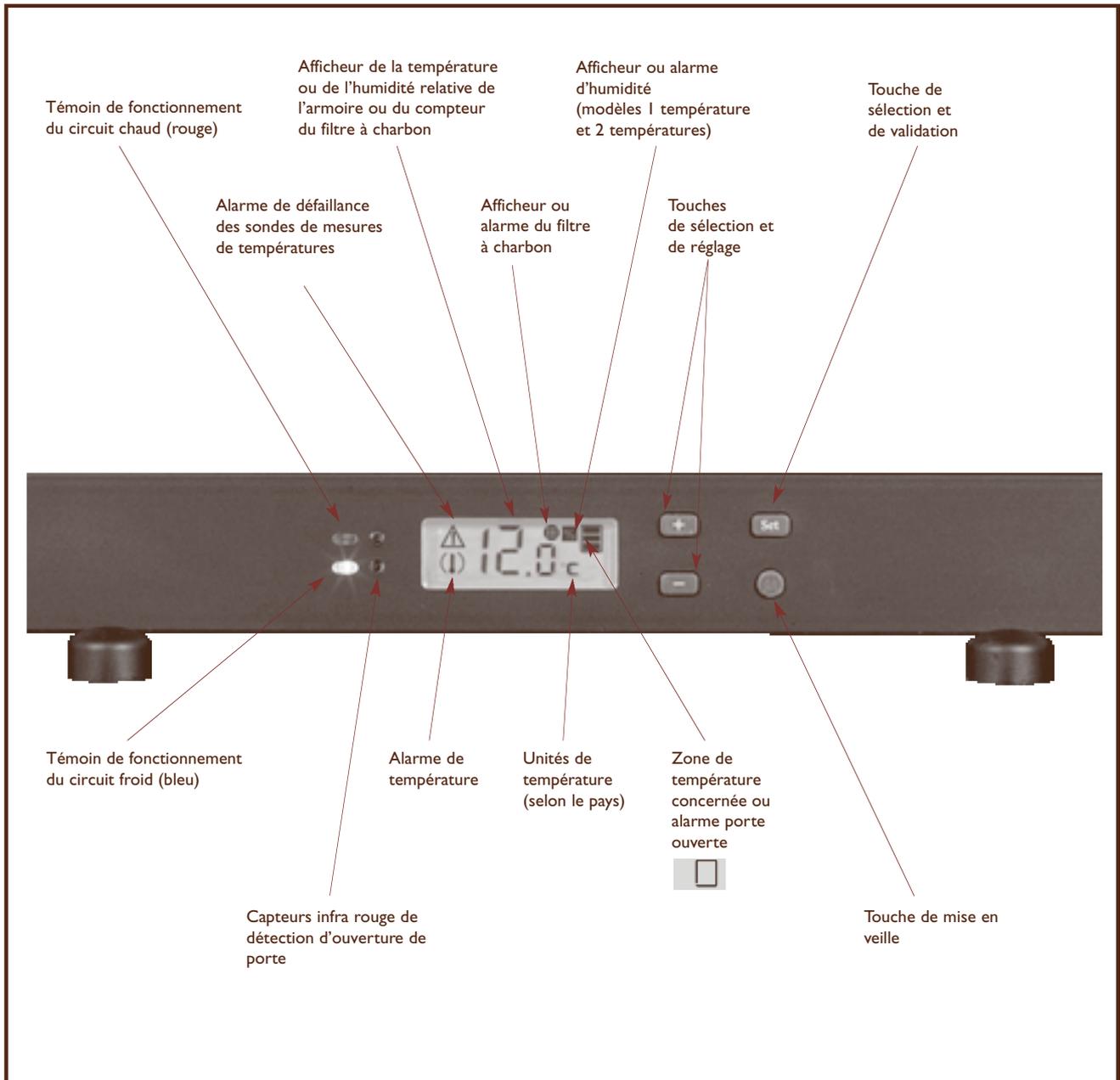
Si la température de consigne est supérieure à la température ambiante, le témoin rouge du fonctionnement du circuit chaud s'allume.

Pour mettre en veille votre armoire, appuyez pendant 5 secondes sur la touche .



7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS

III - Descriptif du pupitre de contrôle



Le saviez-vous ?

Une armoire à vins EuroCave permet de conserver (selon les modèles) jusqu'à 230 bouteilles de vin sur une surface au sol inférieure à 1 m².

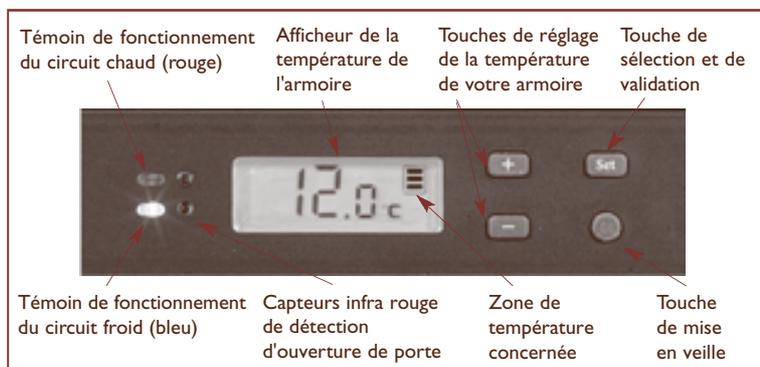
7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS



IV - Réglage des températures

a- Modèles I température (V083 - V183 - V283)

Le réglage de la température de votre armoire à vins s'effectue entièrement depuis le pupitre de contrôle qui se présente de la façon suivante :



- Afficheur de température : affiche la température effective à l'intérieur de votre armoire à vins.
- Touches de réglage : permettent de sélectionner la température désirée à l'intérieur de l'armoire.
- Témoins de fonctionnement : permettent de visualiser le fonctionnement des circuits chaud (rouge) ou froid (bleu).

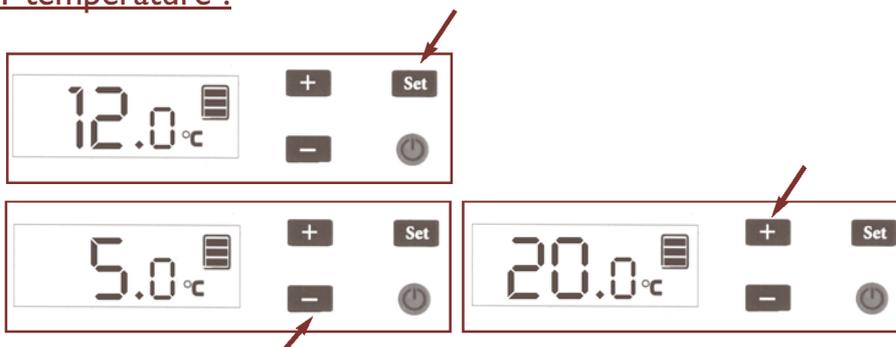
Pour régler votre armoire I température :

- Appuyez et relâchez immédiatement

la touche **Set**
La consigne est alors visualisée (la température clignote).

- Quand la température clignote, vous avez 5 secondes pour modifier la consigne en

appuyant sur les touches **+** ou **-** sinon l'affichage revient automatiquement à l'affichage de mesure.



Plage de réglage conseillée pour le vieillissement : 10 à 14°C

- Appuyez sur la touche **Set** pour valider la nouvelle consigne, l'affichage revient alors à la mesure.

La consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 20°C*.

Au delà de ces deux limites, les touches **+** et **-** deviennent inopérantes.

*Transformation de votre armoire de vieillissement en armoire de service

Vous pouvez utiliser votre armoire I température comme armoire de service pour mettre à températures de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 5 à 20°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 armoire joue donc le rôle d'armoire de service spéciale vins blancs ou spéciale vins rouges.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35°C

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

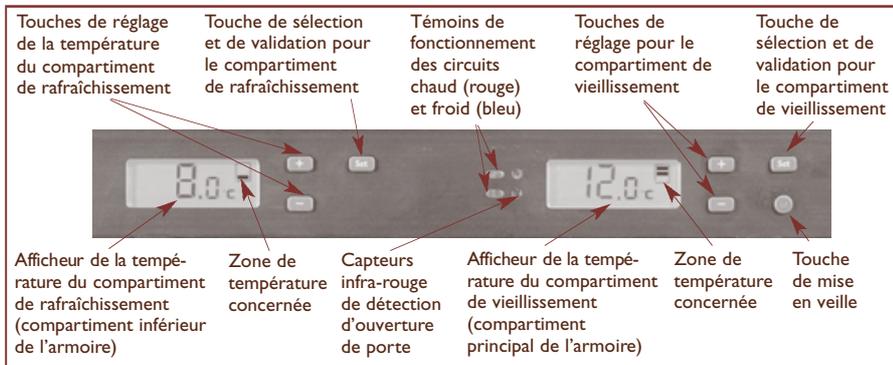


7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS

IV - Réglage des températures

b- Modèles 2 températures (D183 - D283)

Le réglage des températures de votre armoire à vins s'effectue entièrement depuis le pupitre de contrôle qui se présente de la façon suivante :



- Afficheurs de températures : affichent les températures effectives à l'intérieur de votre armoire à vins.
- Touches de réglage : permettent de sélectionner les températures désirées à l'intérieur de l'armoire.
- Témoins de fonctionnement : permettent de visualiser le fonctionnement des circuits chaud (rouge) ou froid (bleu).

Pour régler votre armoire 2 températures :

- Procédez de la même façon que pour le réglage des modèles 1 température.

Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de rafraîchissement : 6 à 10°C,
 Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de vieillissement : 10 à 14°C.

Pour le compartiment de rafraîchissement, la consigne par défaut est de 8°C (température idéale de rafraîchissement)
 En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 12°C.

Au delà de ces deux limites, les touches **+** et **-** deviennent inopérantes.

Pour le compartiment de vieillissement, la consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement)
 En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9 et 15°C.

Au delà de ces deux limites, les touches **+** et **-** deviennent inopérantes.

Dans tous les cas, l'écart de la température réglée dans les compartiments de rafraîchissement et de vieillissement, ne doit pas être supérieur à 6°C (ex : si le compartiment de rafraîchissement est réglé à 6°C, celui du vieillissement ne pourra être au-delà de 12°C)
 De même, cet écart ne doit pas être inférieur à 2°C (ex : si le compartiment de rafraîchissement est réglé à 10°C, celui du vieillissement ne pourra être en-deçà de 12°C).

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35°C.

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

Le saviez-vous ?

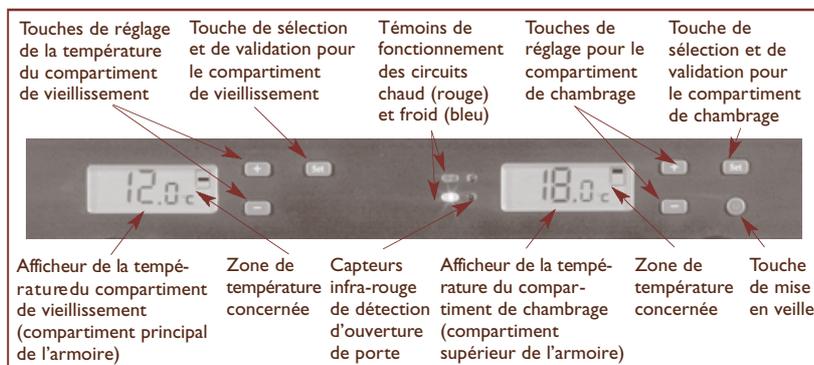
Contrairement aux idées reçues, tous les vins, rouges, blancs ou pétillants, se conservent à la même température, entre 10° et 14°C. Si le vin subit des fluctuations thermiques brutales, il se "dilate" puis se "contracte". Ces variations finissent par fatiguer le vin, altèrent sa vitalité organique, entraînant une dégradation de ses qualités. Pour connaître les températures de service des vins, vous pouvez vous reporter au tableau page 3.



IV - Réglage des températures

c- Modèles 3 températures (E183 - E283)

Le réglage des températures de votre armoire à vins s'effectue entièrement depuis le pupitre de contrôle qui se présente de la façon suivante :



- Afficheurs de températures : affichent les températures effectives à l'intérieur de votre armoire à vins.
- Touches de réglage : permettent de sélectionner les températures désirées à l'intérieur de l'armoire.
- Témoins de fonctionnement : permettent de visualiser le fonctionnement des circuits chaud (rouge) ou froid (bleu).

Pour régler votre armoire 3 températures :

- Procédez de la même façon que pour le réglage des modèles 1 température.

Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de vieillissement : 10 à 14°C,
 Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de chambrage : 16 à 20°C.

Pour le compartiment de vieillissement, la consigne par défaut est de 12°C (température idéale de vieillissement).
 En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9 et 15°C.

Au delà de ces deux limites, les touches **+** et **-** deviennent inopérantes.

Pour le compartiment de chambrage, la consigne par défaut est de 18°C (température idéale de chambrage).
 En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 22°C.

Au delà de ces deux limites, les touches **+** et **-** deviennent inopérantes.

Les modèles 3 températures sont des armoires dont la température du compartiment de rafraîchissement est induite par la température demandée dans le compartiment de vieillissement.

C'est pourquoi, si l'on désire obtenir une température inférieure à 8°C dans ce compartiment de rafraîchissement, il faudra régler une température inférieure à 12°C (10°C environ) dans la zone de vieillissement.

Pour la zone de chambrage, il est impossible d'obtenir moins de 17°C pour les modèles équipés de portes vitrées.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 25°C.

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

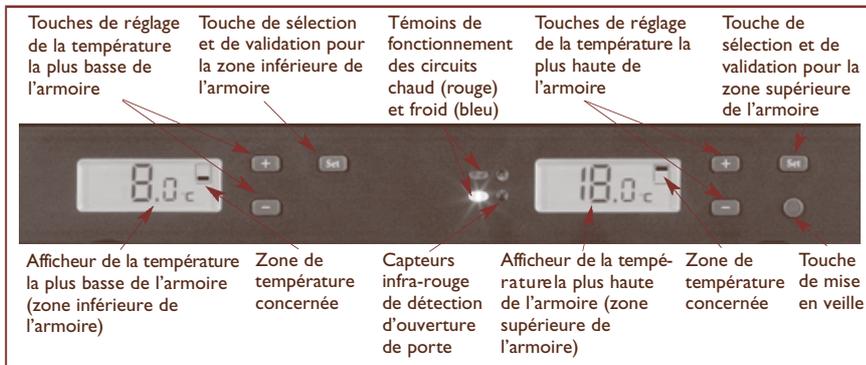


7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS

IV - Réglage des températures

d- Modèles multi températures (S083 - S183 - S283)

Le réglage des températures de votre armoire à vins s'effectue entièrement depuis le pupitre de contrôle qui se présente de la façon suivante :



- Afficheurs de températures : affichent les températures effectives à l'intérieur de votre armoire à vins.
- Touches de réglage : permettent de sélectionner les températures désirées à l'intérieur de l'armoire.
- Témoins de fonctionnement : permettent de visualiser le fonctionnement des circuits chaud (rouge) ou froid (bleu).

Pour régler votre armoire multi-températures :

• Procédez de la même façon que pour le réglage des modèles 1 température.

Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 12°C,

Plage de réglage conseillée pour la température la plus haute : 15 à 21°C.

Pour la température la plus basse, la consigne par défaut est de 8°C.

En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 12°C.

Au delà de ces deux limites, les touches **+** et **-** deviennent inopérantes.

Pour la température la plus haute, la consigne par défaut est de 18°C.

En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 22°C.

Au delà de ces deux limites, les touches **+** et **-** deviennent inopérantes.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre armoire doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 35°C.

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

Le saviez-vous ?

Pour un plus grand confort d'utilisation, plusieurs types d'armoires à vins (1,2,3, multi-températures) peuvent être associés. Vous disposez ainsi de plus de 450 bouteilles à portée de main.

7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS



V- Affichage du niveau d'humidité relative

Votre armoire à vins est pourvue d'une fonction hygrométrie (uniquement pour les modèles 1 température utilisés entre 9° et 15°C et modèles 2 températures), vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil.

Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50%.

• Appuyez pendant 2 secondes sur la touche  (pour les modèles 2 températures, la touche est située sur la droite du coffret).

Le niveau d'humidité relative s'affiche alors (de 50% à 90%).

Au bout de 15 secondes, l'affichage revient automatiquement à la température de l'armoire.



Si vous souhaitez augmenter le taux d'humidité relative dans votre armoire, versez l'équivalent d'un verre d'eau dans le canal du bac situé en bas à droite de l'armoire (voir schéma page suivante "Alarme taux d'humidité relative").

VI- Réglage du mode d'éclairage

Votre armoire à vins est pourvue d'un éclairage d'ambiance permettant également une meilleure lisibilité des étiquettes de vos bouteilles. Contrairement aux éclairages classiques, l'éclairage EuroCave n'émet pas d'ultraviolet et génère une quantité négligeable de chaleur.

Vos vins sont ainsi conservés en toute sécurité.

Consommation électrique additionnelle inférieure à 7 Watts/heure en utilisation permanente.

 Précautions d'utilisation :

Rayonnement intense, ne regardez jamais directement dans l'axe du faisceau.

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :- éclairage désactivé,

- éclairage à l'ouverture de la porte (il est éteint quand la porte de l'armoire est fermée),

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

• Appuyez pendant 2 secondes sur la touche , le mode éclairage s'affiche alors.

• Appuyez sur la touche , pour choisir votre mode d'éclairage (trois possibilités) :

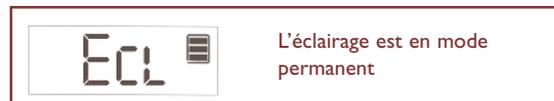
Exemple d'affichage pour un modèle 1 température



L'éclairage est en mode intermittent :
enclenchement à l'ouverture de la porte



L'éclairage est désactivé



L'éclairage est en mode
permanent

• Appuyez sur la touche  pour valider votre choix et passer à l'étape suivante (réglage de la luminosité)

Remarque : Quand « Ecl » s'affiche, vous avez 15 secondes pour choisir et valider le mode d'éclairage souhaité sinon l'affichage revient automatiquement à la température de l'armoire

VII- Réglage de la luminosité de l'afficheur

Vous pouvez augmenter ou diminuer la luminosité de l'afficheur de votre armoire :

Après avoir validé le mode d'éclairage « bL n » s'affiche :



• Appuyez sur les touches  ou  pour augmenter ou diminuer la luminosité de l'afficheur
Suivant le « bL », un chiffre s'affiche, compris entre 0 et 3 (0 = pas de luminosité et 3 = luminosité la plus forte).

• Appuyez sur la touche  pour valider votre choix et passer à l'étape suivante (affichage du compteur journalier du filtre à charbon)

Remarque : Quand « bLn » s'affiche, vous avez 15 secondes pour choisir et valider le réglage de luminosité souhaité sinon l'affichage revient automatiquement à la température de l'armoire

VIII- Affichage du compteur du filtre à charbon

Votre armoire à vins est pourvue d'un compteur qui affiche le décompte du nombre de jours d'utilisation du filtre à charbon (à changer tous les ans, voir les chapitres alarmes et entretien courant pages 20-21).

Après avoir réglé la luminosité de l'afficheur, le compteur s'affiche, comme dans cet exemple :



L'afficheur indique ici qu'il reste 28 jours avant de changer le filtre.

• Au bout de 15 secondes, l'affichage revient automatiquement à la température de l'armoire ou appuyez sur la touche 

* Pour les modèles 2 températures, 3 températures et multi-températures les touches sont situées sur la droite du coffret.



8 - ALARMES

Votre armoire à vins est équipée de plusieurs alarmes.

Un signal vous avertit lorsque :

- la température de l'armoire est hors limite par rapport à la température de consigne
- la porte est restée ouverte ou est mal fermée
- le taux d'humidité relative est trop faible (modèles 1 température utilisés entre 9 et 15°C et modèle 2 températures)
- le filtre à charbon est à changer

Vos crus sont ainsi précieusement conservés.

I- Température

Si la température de votre armoire se situe à + ou - 4°C par rapport à la température de consigne pendant plus de 24 heures, une alarme visuelle et sonore se déclenche.

Le pictogramme  s'affiche clignotant et un signal sonore vous avertit.

- L'alarme sonore s'arrête par un appui sur les touches  ou *
- Par contre, le pictogramme reste affiché tant que la température n'est pas revenue sous la limite des + ou - 4°C

Le déclenchement de l'alarme peut s'activer dans les cas suivants :

- La porte est restée ouverte ou a été mal fermée :

l'alarme porte ouverte (voir chapitre suivant) se déclenche alors, mais si vous ne fermez pas la porte, les températures de l'armoire vont être hors limite et l'alarme de température elle aussi se déclenche.

Refermez la porte et attendez quelques heures que la température dans l'armoire se stabilise, le pictogramme s'éteint alors.

- Le joint de porte est endommagé :

l'étanchéité de la porte est moins bonne et les températures peuvent aussi devenir hors limite et donc l'alarme se déclencher.

Contactez votre revendeur Eurocave

- Vous avez chargé dans l'armoire un grand nombre de bouteilles :

il faut plusieurs heures pour que l'armoire arrive à bonne température, donc l'alarme peut se déclencher.

Il est d'ailleurs possible que ce phénomène se produise à la mise en service de la cave. Cela ne résulte pas d'une anomalie de fonctionnement.

Attendez quelques jours, le temps que la température se stabilise dans l'armoire.

Si par contre au bout de quelques jours, l'alarme est toujours en fonctionnement, contactez votre revendeur EuroCave.

En dehors de ces 3 cas, si l'alarme se déclenche, cela peut résulter d'une anomalie de fonctionnement (voir page suivante)

Contactez votre revendeur EuroCave.

N.B. : Seules une exposition **prolongée** à des températures hors plage et des fluctuations de températures peuvent être nocives pour vos crus

II- Porte ouverte

Si la porte de votre armoire reste ouverte pendant plus de 15 minutes, une alarme visuelle et sonore se déclenche.

Le pictogramme  s'affiche clignotant et un signal sonore vous avertit.

- L'alarme sonore s'arrête par un appui sur les touches  ou *
- Par contre, le pictogramme reste affiché tant que la porte n'est pas refermée

Fermez la porte : le pictogramme s'éteint alors au bout d'une minute

III- Taux d'humidité relative

(uniquement sur les modèles 1 température utilisés entre 9° et 15°C et sur les modèles 2 températures)

Si le taux d'humidité relative dans votre armoire à vins est inférieur à 50% pendant plus de 72 heures, une alarme visuelle se déclenche

Le pictogramme  s'affiche clignotant

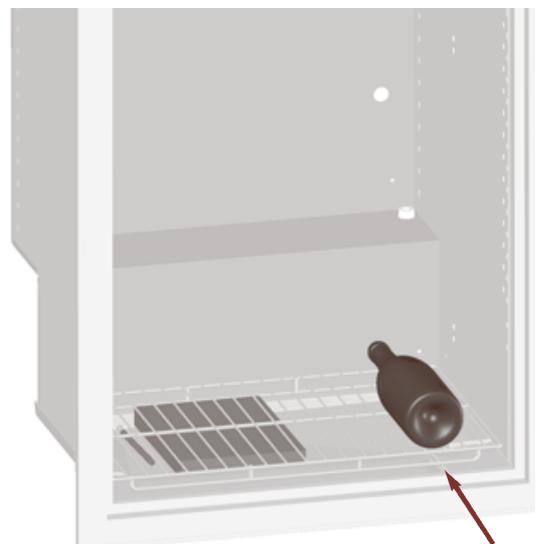
- Le pictogramme reste affiché tant que le niveau d'humidité n'est pas revenu au-dessus de 50%.

Pour rétablir un niveau d'humidité supérieur à 50%, versez l'équivalent d'un verre d'eau dans le canal du bac situé en bas à droite de l'armoire (voir schéma ci-contre). Il n'est pas nécessaire d'enlever les bouteilles (l'eau se diffuse sur la cassette humidité).

Le taux d'hygrométrie revient alors à un niveau adéquat et au bout de quelques heures le pictogramme s'éteint.

N.B. : Seule une exposition **prolongée** à des taux d'humidité inférieurs à 50 % peut être nocive pour vos bouchons en liège.

* Pour les modèles 2 températures, 3 températures et multi-températures les touches sont situées sur la droite du coffret.



8 - ALARMES

IV- Filtre à charbon

Nous vous conseillons de changer le filtre à charbon de votre armoire tous les ans (voir chapitre suivant sur l'entretien courant).

Quand le filtre a atteint une durée de vie de 1 an, le pictogramme  s'affiche clignotant.

Une fois le filtre à charbon changé, allez dans le menu « affichage du compteur du filtre à charbon » (appuyez sur la touche  * pendant 2 secondes puis 2 fois sur la touche  *) et remettez le compteur à zéro en appuyant sur la touche . Le pictogramme  s'éteint alors.

* Pour les modèles 2 températures, 3 températures et multi-températures les touches sont situées sur la droite du coffret.

9 - ENTRETIEN COURANT

Votre armoire à vins EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations d'entretien qui suivent vous permettront d'en obtenir une grande longévité.

- Chaque année, veillez à remplacer le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre armoire. Enlevez le filtre à charbon manuellement (voir schéma ci-contre). Le filtre à charbon est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur. Une alarme visuelle vous avertit quand changer votre filtre à charbon (voir chapitre précédent).

- Dépoussiérez le condenseur (grille métallique située le long de la paroi arrière à l'extérieur de votre appareil) 2 fois par an.

- Lors du nettoyage de l'arrière de votre armoire et avant tout déplacement de celle-ci, assurez-vous que la prise de courant a bien été débranchée et l'armoire déchargée de ses bouteilles.

- Effectuez une fois l'an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire après l'avoir débranchée et déchargée (utilisez de l'eau et du produit nettoyant non agressif, puis rincez soigneusement).

Une surveillance régulière de votre appareil, et de tout ce qui peut vous paraître anormal assortie du signalement de cette anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.



10 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

En cas d'anomalies de fonctionnement de votre appareil, des alarmes vous avertissent du type de problème rencontré.

I- Température

Si la température de votre armoire se situe à + ou - 4°C par rapport à la température de consigne pendant plus de 24 heures, une alarme visuelle et sonore se déclenche.

Le pictogramme  s'affiche clignotant et un signal sonore vous avertit.

• L'alarme sonore s'arrête par un appui sur les touches  ou *
• Par contre, le pictogramme reste affiché tant que la température n'est pas revenue sous la limite des + ou - 4°C

Vérifiez que (voir chapitre alarmes température page 20) :

- la porte de l'armoire est bien fermée,

- le joint de porte n'est pas endommagé,

- vous n'avez pas dans les heures qui précèdent chargé votre armoire d'un grand nombre de bouteilles.

Une fois tous ces points vérifiés, si l'alarme persiste au bout de quelques jours, il peut s'agir d'une anomalie de fonctionnement. Débranchez votre cave et contactez alors votre revendeur.

* Pour les modèles 2 températures, 3 températures et multi-températures les touches sont situées sur la droite du coffret.

N.B. : Seules une exposition **prolongée** à des températures hors plage et des fluctuations brutales de températures peuvent être nocives pour vos crus.

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

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



10 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

II- Sondes de températures

En cas de défaillance des sondes de mesures de températures, les 2 afficheurs ci-contre s'allument en alternance. Ils restent allumés tant que le problème n'est pas résolu.

Dans ce cas, contactez votre revendeur EuroCave.



NB : Votre appareil est équipé d'une sécurité vous protégeant d'une défaillance de la commande du circuit froid (voir chapitre ci-dessus), constituant un dispositif hors gel.

III- Eclairage

En cas de panne de l'éclairage, ne manipulez ni le coffret, ni les diodes. Contactez votre revendeur.

NB : Dans tous les cas, si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.



II - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Dimensions (mm)			Poids à vide (kg)	Limites d'utilisations		Consommation par 24h* (kwh)
	H	L	P (sans poignée 56mm)		T°mini (C°)	T°maxi (C°)	
1 température							
V 083	876	654	689	48	0	35	0,7
V 183	1444	654	689	64	0	35	0,8
V 283	1744	654	689	71	0	35	0,9
2 températures							
D 183	1444	654	689	69	0	35	0,9
D 283	1744	654	689	76	0	35	1
3 températures							
E 183	1444	654	689	71	12	25	0,7
E 283	1744	654	689	78	12	25	0,8
Multi-températures							
S 083	876	654	689	46	12	35	0,9
S 183	1444	654	689	62	12	35	1
S 283	1744	654	689	69	12	35	1

*Consommation par 24 h mesurée avec une température extérieure de 25°C en porte pleine.

Précision régulation : +/- 1 °C - Précision affichage : +/- 0,5°C.

N.B. : Attention, l'utilisation de portes vitrées peut altérer les performances de votre armoire à vins dans certaines conditions de températures extrêmes.

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ (Article 3.1a de la directive 1999/5/CE)

Norme(s) EN60335-2-24
EN60371 Ed.02

2 CEM (Article 3.1b de la directive 1999/5/CE et exigences supplémentaire 89/336/CE)

Norme(s) EN55014-1/A1/A2Ed.00/01/02
EN55014-2/A1/A2Ed.97/02

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our principle aim is to the best of our ability to enhance your enthusiasm for wine throughout the years ...To achieve this, EuroCave uses all its know-how to bring together the 6 criteria essential to wine maturing:

Temperature:

The two worst enemies of wine are extreme temperatures and wildly fluctuating temperatures. A constant temperature of 10 to 14°C (50 to 57°F) is considered ideal for wine to reach its peak.

Humidity:

This is an essential factor, enabling the corks to retain their sealing characteristics. The humidity level should, ideally, be higher than 50% (between 60 and 75%).

Darkness:

Light, and more especially its ultra-violet content, has a rapid and harmful effect on wine through the irreversible oxidation of the tannins. For this reason it is strongly recommended that you store your wine in the dark and away from U.V. rays.

Lack of vibration:

Vibration disturbs the slow process of biochemical evolution in wine and is often fatal to the finer 'crus'.

Storage:

Moving your wine bottles around too often is detrimental to correct wine preservation. Having appropriate storage that cuts down on handling is essential.

Natural ventilation:

A constant supply of filtered air from the outside is indispensable if unpleasant smells and mould development are to be avoided.

All of these criteria are embodied in the EuroCave Classic cabinet that you have just acquired. We thank you for the faith you have shown in us.

Standard wine service temperatures

French Wines

Alsace	10°C / 50°F
Beaujolais	13°C / 55°F
Sweet white Bordeaux	6°C / 43°F
Dry white Bordeaux	8°C / 46°F
Bordeaux reds	17°C / 63°F
White Burgundy	11°C / 52°F
Burgundy reds	18°C / 64°F
Champagne	6°C / 43°F
Jura	10°C / 50°F
Languedoc-Roussillon	13°C / 55°F
Provence Rosé	12°C / 54°F
Savoie	9°C / 48°F
Dry white Loire wines	10°C / 50°F
Sweet white Loire wines	7°C / 45°F
Loire reds	14°C / 57°F
Rhône wines	15°C / 59°F
Sweet wines from the South-West	7°C / 45°F
Reds from the South-West	15°C / 59°F

Australian Wines

Cabernet franc	16°C / 61°F
Cabernet sauvignon	17°C / 63°F
Chardonnay	10°C / 50°F
Merlot	17°C / 63°F
Muscat à petit grain	6°C / 43°F
Pinot noir	15°C / 59°F
Sauvignon blanc	8°C / 46°F
Semillon	8°C / 46°F
Shiraz	18°C / 64°F
Verdhelo	7°C / 45°F

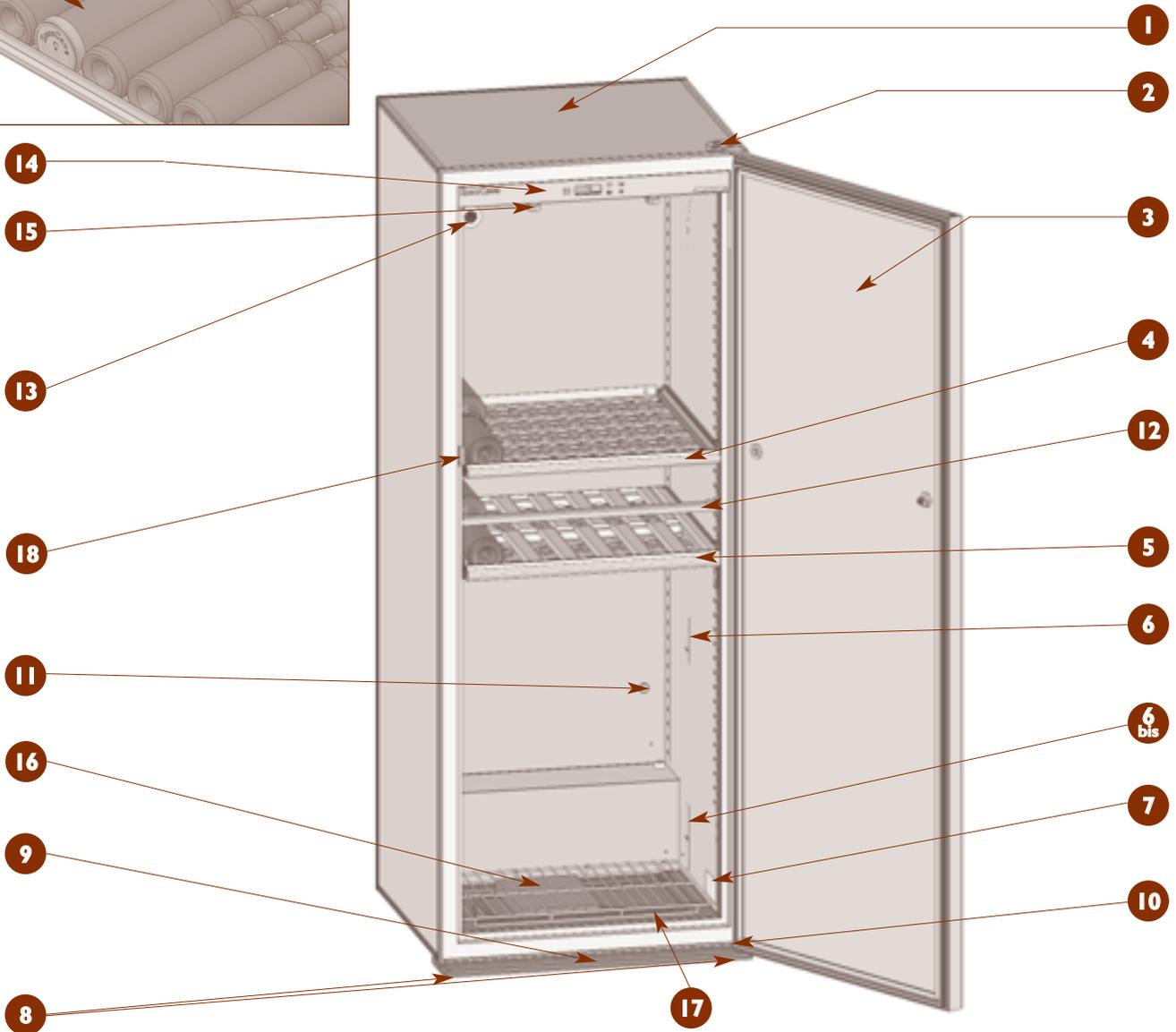
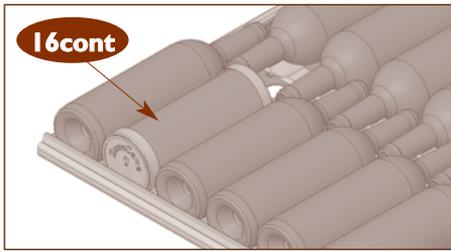
Other wines

Californian	16°C / 61°F
Chile	15°C / 59°F
Spanish	17°C / 63°F
Italian	16°C / 61°F

CONTENTS

	1 • DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET	p. 5
	2 • IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS	p. 6
	3 • POWER SUPPLY	p. 6
	4 • ENVIRONMENTAL PROTECTION AND POWER SAVING	p. 6
	5 • INSTALLING YOUR WINE CABINET	
	I- In general	p. 7
	II- Fitting the handle and left and right hand door fitting	p. 8
	a- Summary of parts	p. 8
	b- Fitting the door handle (solid door)	p. 9
	c- Alternative hanging of a solid door	p. 10
	d- Alternative hanging of a glass door	p. 11
	6 • ARRANGEMENT AND STORAGE	
	I- Various storage methods	p. 12
	II- Advice on arranging your wine cabinet	p. 12
	III- Adding sliding shelves	p. 12
	IV- Modifying the layout of your cabinet	p. 13
	7 • COMMISSIONING YOUR WINE CABINET	
	I- Connecting up your wine cabinet	p. 13
	II- Switching on the cabinet	p. 13
	III- Control panel description	p. 14
	IV- Temperature settings	
	a- 1-temperature models (V083 - V183 - V283)	p. 15
	b- 2-temperature models (D183 - D283)	p. 16
	c- 3-temperature models (E183 - E283)	p. 17
	d- Multi-temperature models (S083 - S183 - S283)	p. 18
	V- Humidity level display	p. 19
	VI- Lighting mode adjustment	p. 19
	VII- Adjusting the display contrast	p. 19
	VIII- Carbon filter counter log display	p. 19
	8 • ALARMS	
	I- Temperature	p. 20
	II- Open door	p. 20
	III- Relative humidity level	p. 20
	IV- Carbon filter	p. 21
	9 • STANDARD MAINTENANCE	p. 21
	10 • OPERATING FAULTS	
	I- Temperature	p. 21
	II- Temperature probes	p. 22
	III- Lighting	p. 22
	11 • TECHNICAL SPECIFICATIONS	p. 22
	12 • STORAGE LAYOUT EXAMPLES	p. 83

I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- | | | | |
|-----------|---|------|---|
| 1 - | Cabinet case | 9 - | Plinth |
| 2 - | Hinge | 10 - | Door pivot guide |
| 3 - | Door (fitted with handle and a double movement lock) | 11 - | Free air circulation hole |
| 4 - | Sliding shelf | 12 - | Cabinet bracing bar (do not remove) |
| 5 - | Storage shelf | 13 - | Air circulation hole + Active carbon filter |
| 6 - | Location of temperature probes in 1, 2 and 3 temperature models | 14 - | Control and adjustment panel |
| 6 Cont. - | Location of temperature probes in 2 and multiple temperature models | 15 - | 2 lights |
| 7 - | Specification label | 16 - | Humidity cassette (1 temperature models)* |
| 8 - | 2 adjustable levelling feet | 17 - | Grid |
| | | 18 - | Closing clip |

* For 2-temperature models, the cassette is replaced by the Hygro ++ cylinder (see diagram 16 Cont.)



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

Caution When using your wine cabinet always take certain basic precautions, especially:

Only use your wine cabinet for its intended purpose as described in this manual.

Never disconnect the wine cabinet by pulling on the power supply lead. To remove the plug from wall socket, grip it firmly and pull in a straight line.

Do not use a power lead that is frayed or showing signs of wear. Have any damaged power lead replaced immediately.

Do not allow children to climb, sit on, stand on or hang from the shelves of the wine cabinet. They could damage the wine cabinet and cause themselves serious injury.

Take care to keep keys out of reach of children in order to avoid them locking themselves in the cabinet.

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory, or physical abilities, or by persons lacking in experience or knowledge, except where they are supervised by or receive prior instructions on how to use the appliance from somebody responsible

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

NB: to ensure optimum safety, the wine cabinet is fitted with a double movement lock. In order to open or close the door you should first push the key, then turn it while keeping it pressed (see figure 6 page 9).

DANGER : Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet :

- Take off the door.
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.



Never damage the refrigeration system of the unit.



3 - POWER SUPPLY

For your personal safety, the wine cabinet should be properly earthed.

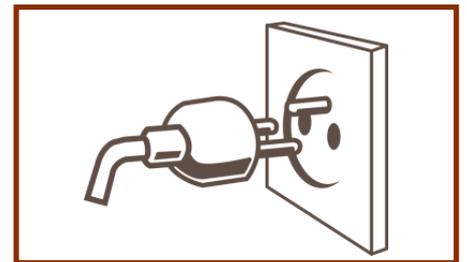
To avoid all risk of electric shock, the wine cabinet's power supply lead is fitted with a plug designed to fit into a standard earthed socket.

Have the power supply socket checked by a qualified electrician to confirm that it is earthed, and, if necessary have the work done to bring it into compliance.

If the power supply lead is damaged obtain a new one from your usual dealer EuroCave.

The power lead should be replaced by an original manufacturer's part.

IMPORTANT: any intervention should be carried out by a qualified electrician.



Make sure that the plug is earthed and that the installation's circuit is protected by a 30 mA* fuse.

*not applied to certain countries

 Should you move to another country, check if the wine cabinet specifications comply with the country (voltage, frequency).



4 - ENVIRONMENTAL PROTECTION AND POWER SAVING

Disposal of packaging:

The packaging components used by EuroCave are made out of recyclable materials.

After unpacking your cabinet, take the discarded packaging, the majority of which is recyclable, to a refuse collection point.

Recycling: a caring gesture

Electrical and electronic equipment have potentially hazardous effects on the environment and public health due to the presence of noxious substances.

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

When buying 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 explain all the collection and disposal resources that have been set up within the EuroCave network.



To comply with environmental protection legislation, your wine cabinet does not contain C.F.C gases.

Power saving:

- Install your cabinet in an appropriate location (see page 7) which provides the recommended ambient temperature ranges.
- Do not keep the door open any longer than necessary.
- Make sure that the door seal is not damaged and seals correctly. Contact your EuroCave (or Around Wine) dealer if damaged.

N. B.: Respect the environment: when replacing your wine cabinet, enquire about your local waste disposal services and use the correct recycling procedure. Some substances and parts contained in EuroCave wine cabinets, particularly the refrigeration gases, use recyclable materials that require special disposal procedures.

If the door has a lock, remove the lock so that children cannot become trapped inside the cabinet.

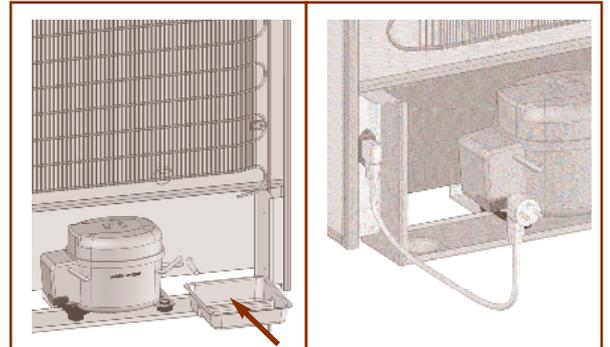
Place unusable appliances out of use by unplugging them and by cutting the power lead.

5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET



I - In General

- On unpacking your wine cabinet after delivery, check for any obvious exterior damage (dents, malformation, etc.).
- Open the door and check that the inside of the appliance is complete and in good condition (walls, shelves, hinges, control panel, etc.).
- In the event of a problem, contact your dealer.
- Move your wine cabinet to your selected location. This location should
 - not be a confined space. There should be space to allow air to flow around the cabinet. (not placed in a cupboard, etc.)
 - away from any heat source
 - not too wet (wash room, utility room, bathroom, etc.)
 - be on a flat solid floor
 - have an electrical power supply (standard I3A plug connected to a 30 mA* circuit breaker)* not applied to certain countries
- Never place your wine cabinet in a location liable to flooding.
- Avoid splashing water onto the base of the appliance.
- Place the clay humidity cassette (for 1 temperature models only), which you will find inside your cabinet's "accessories" box) in the receptacle provided for it beneath the grid located at the base of the cabinet (see diagram page 20). For 2-temperature models, the cassette is replaced by a clay cylinder (Hygro ++ cylinder) to be placed on a shelf, amongst the bottles. When using the cassette for the first time, please soak the cassette for ten minutes in water, and let it drain.
- Install the drip tray (which you will find inside your cabinet's "accessories" box) on the compressor support at the back of the cabinet, locating it under the small pipe protruding from the housing, the lower part of the tank being placed under this pipe (see diagram opposite).
- Take the power lead (which you will find inside your cabinet's "accessories" box) and connect it to the socket provided at the rear bottom left of the cabinet (see diagram opposite).
- Unwind the power supply lead so that it can be accessed and place the appliance leaving a space between 8 and 10 cm (3" 1/8 to 4") space between the wall and the back of your wine cabinet.
- Place the power supply lead so that it is not in contact with any of the appliance's components.
- **IMPORTANT - Wait 48 hours before switching on to allow the fluids contained in the internal circuits to settle.**
- Gently incline the wine cabinet backwards in order to adjust the front feet (screw adjustment) so that your wine cabinet stands perfectly level (we recommend using a regular spirit level).
- Remove the protective items located inside your wine cabinet.
- Install the carbon filter, which you will find inside your cabinet's "accessories" box, by placing it in the air circulation hole located inside the cabinet on the top left hand side (see diagram opposite).
- BEWARE: any changing of the control panel LED should only be carried out by a qualified electrician.
- Never connect several wine cabinets to a multi-socket and do not use an extension cord.



N.B.: when moving your wine cabinet, do not incline it more than 45°, and always toward side where the power lead is located.

Did you know?

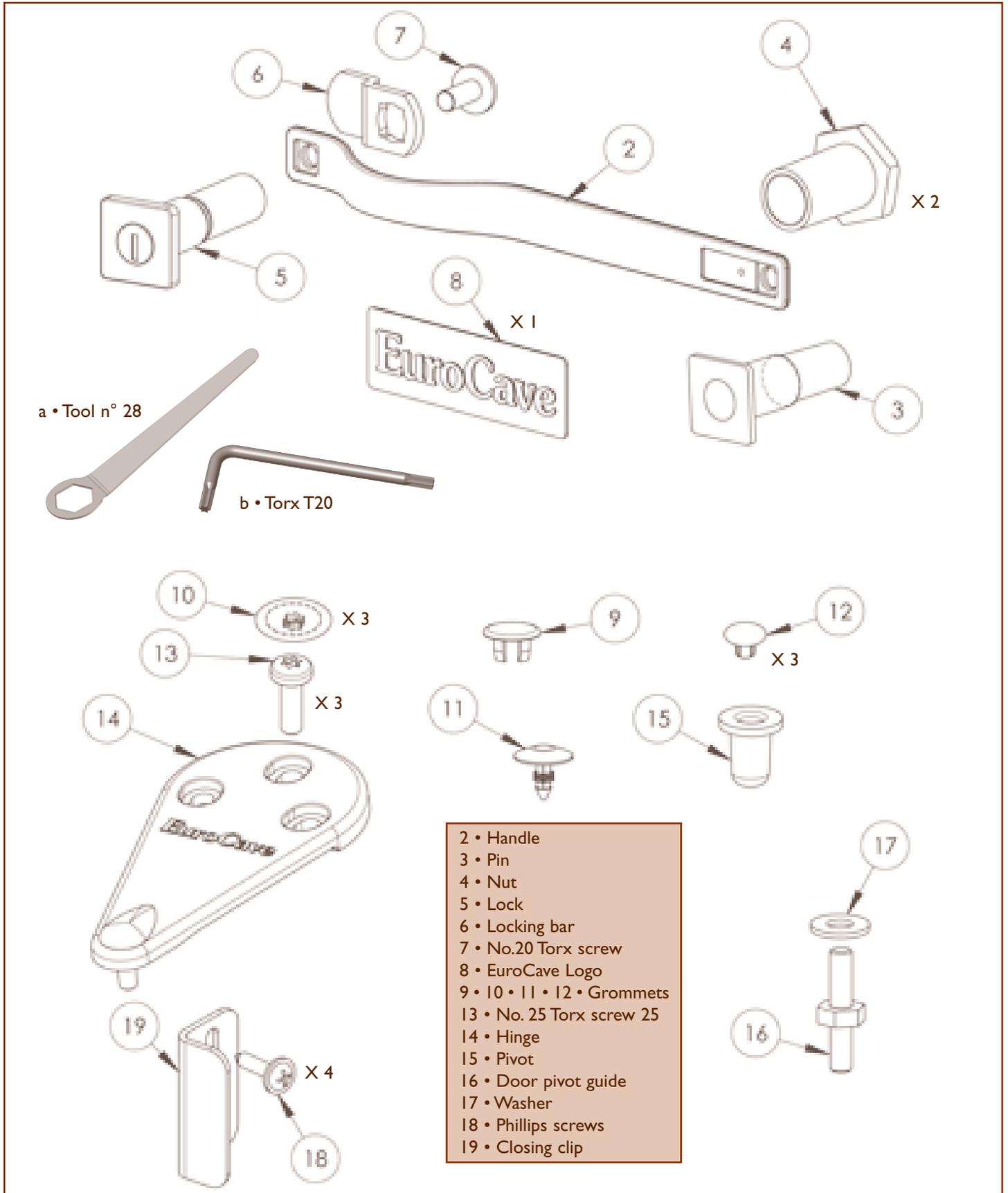
A wine cabinet must be designed in such a way that bottles do not come into contact with the rear wall. In some circumstances, condensation created on the rear wall can trickle down onto the shelves and damage the bottle labels. Also, contact with a cold wall can create a frost point which is harmful to the wine.



5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

II - Fitting the handle and left and right hand door fitting

a - Summary of parts



5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET



b - Fitting the door handle (solid door)

The door handle is included in the box of accessories that you will find inside the wine cabinet.

In order to fit it (example for a right hand door):

- Open the door (1)
- Place the handle (2) vertically (with the grip section downwards), see Fig.1
- Use the plastic nut (4), to screw on the pin (3) (on the hinge side (14) of the door) without fully tightening see Fig.1

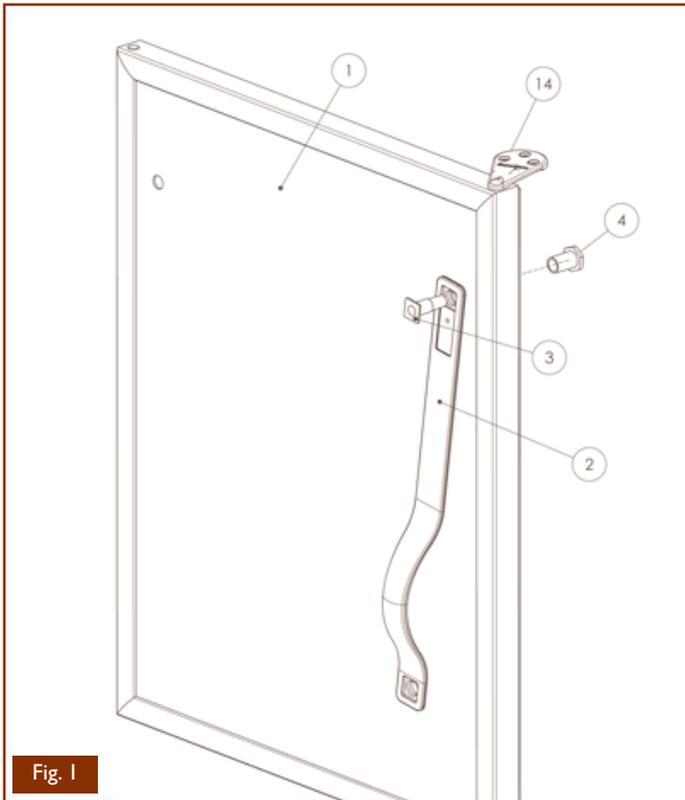


Fig. 1

- Lift the handle (2) to its final horizontal position see Fig.2
- By hand, use the plastic nut (4) to screw on the lock (5), see Fig.2

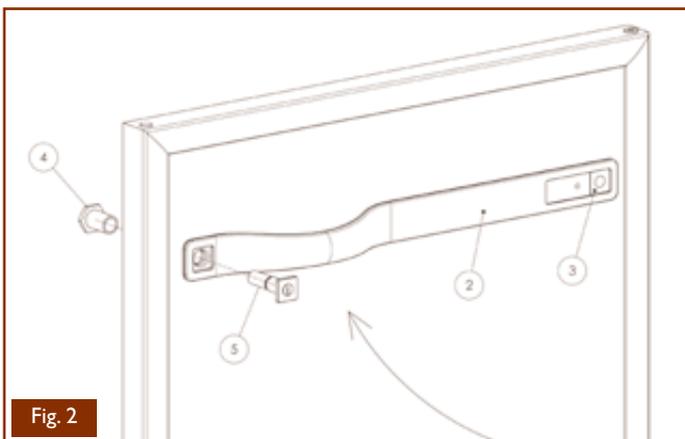


Fig. 2

- Place the lock so that the key hole is vertical, and always directed downwards, see Fig.3

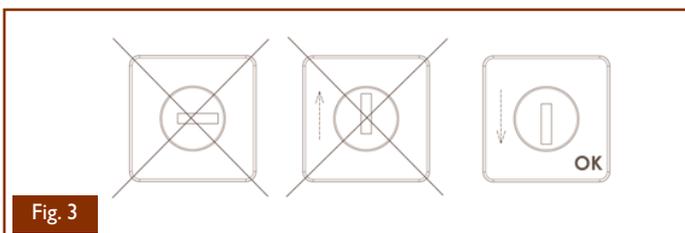


Fig. 3

- Hand tighten the two plastic nuts (4) to the maximum, then finish tightening using a 28mm spanner (a) (Maximum 1/2 turn of the spanner) provided in the accessory box
- Attach the locking bar (6), on the end of the lock (5), with the screw (7) using the Torx "T20" (b) tool provided in the accessory box, see Fig. 4 and 5.

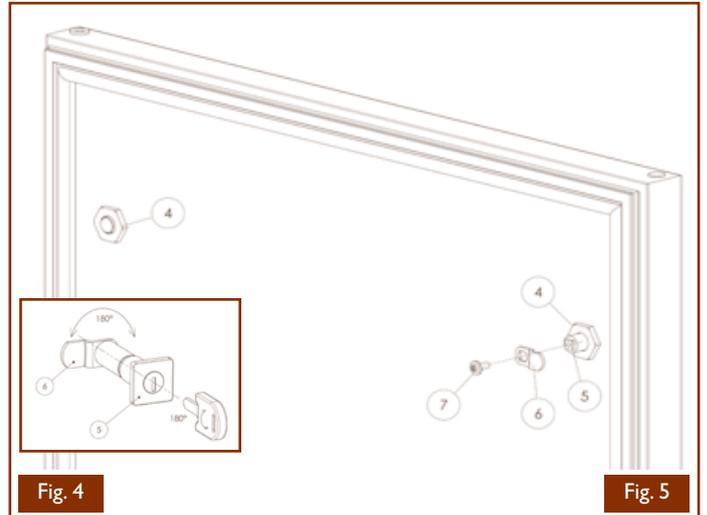


Fig. 4

Fig. 5

* !!! Take care to ensure the direction in which the locking bar(6) rotates, this should always be upwards (irrespective of whether the door is fitted on the left or right)

!!! Take note, for security reasons, the key has a "double movement": you must at the same time both push it in and turn it while keeping it pressed, see Fig.6

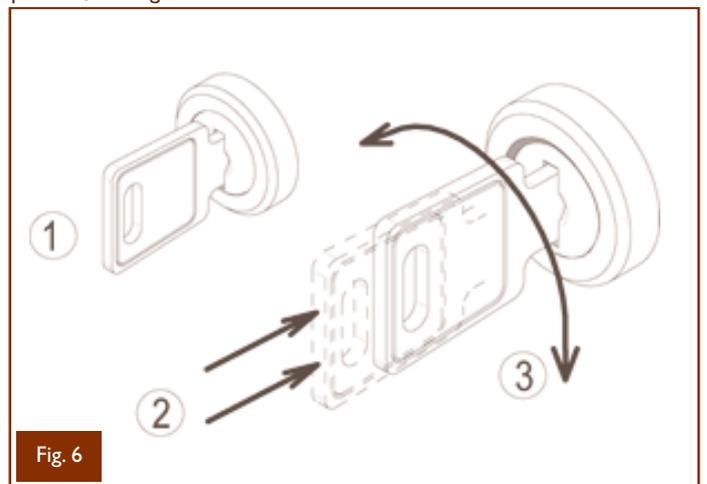


Fig. 6

- Stick on the self-adhesive "EuroCave" logo (8), see Fig.7 Remember to peel off the protective film covering the logo.

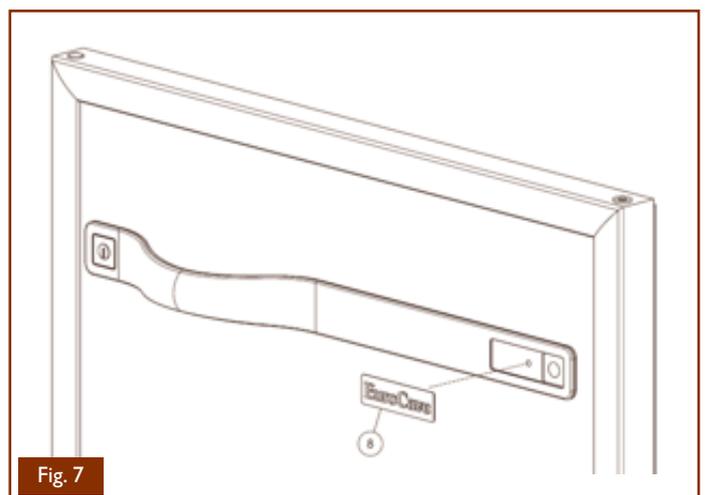


Fig. 7



5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

c - Alternative hanging of a solid door

The solid wine cabinet door can be hinged either left or right. You can change which way it opens.

To do this, proceed as follows (example for changing a right hand door to a left hand door):

- Close the door
- Remove the grommets (9-10-12) gently using a fine blade, see Fig. 8
- Loosen the three screws (13) using the Torx "T25" tool, see Fig.8.
- Remove the upper hinge (14), see Fig. 8.

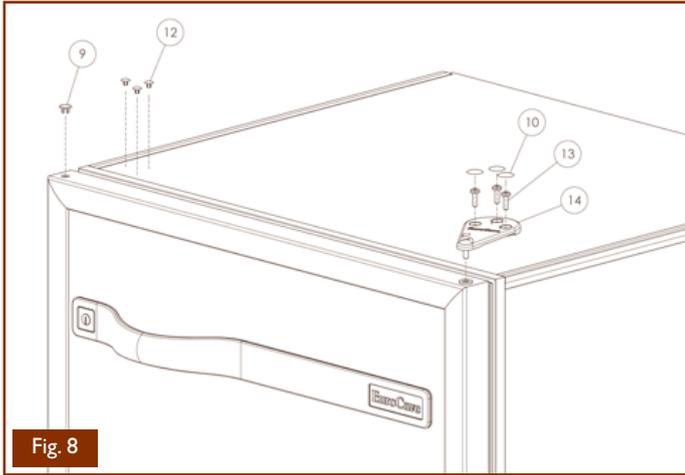


Fig. 8

- Remove the plastic pivot (15) and the grommet (9) and swap them over, see Fig. 9

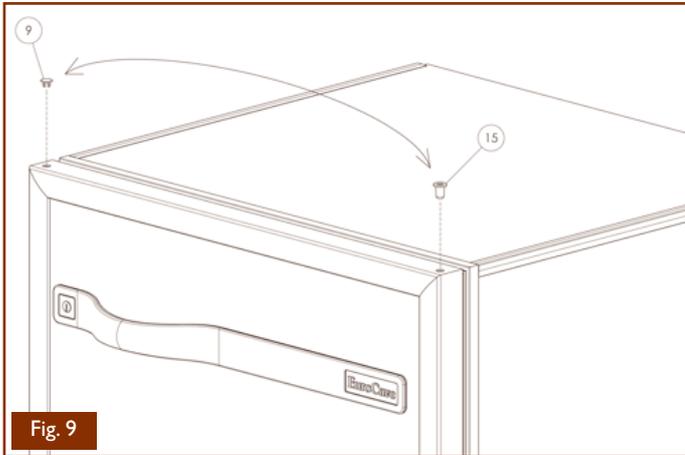


Fig. 9

- Lift the door from the lower hinge by opening the door slightly and then lifting it.
- Remove the grommet (11) gently using a fine blade, see Fig. 10
- Unscrew the door pivot guide (16) with the washer (17), then tighten it onto the same part on the opposite side, see Fig.10 (a 10mm spanner can be used)
- Relocate the grommet (11), on the opposite side see Fig.10

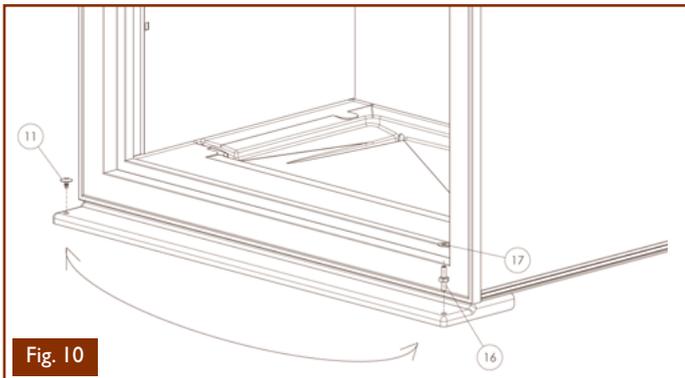


Fig. 10

- Loosen the four screws (18), see Fig. 11.
- Locate the foot (19) on the other side of the housing using the screws (18) see Fig.11

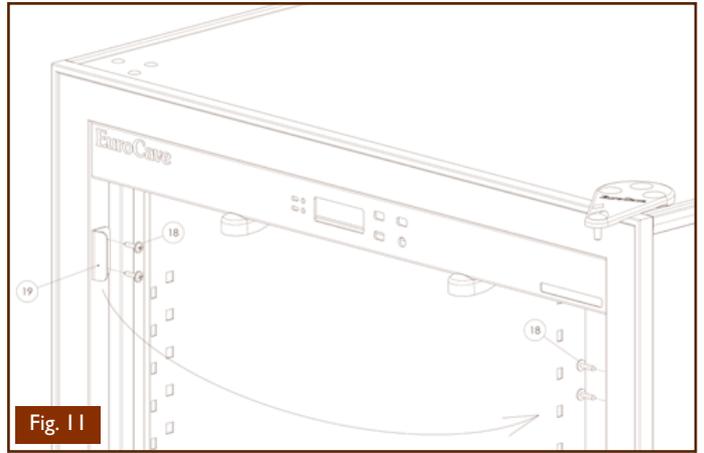


Fig. 11

- Replace the door (1) on its pivot guide (16), not forgetting the washer (17), see Fig.12

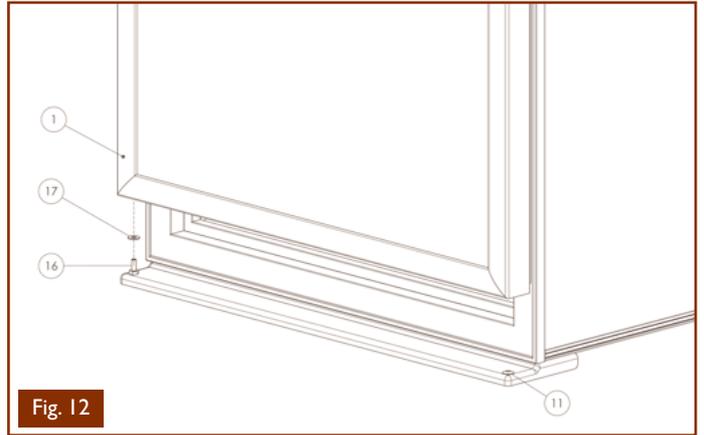


Fig. 12

- Relocate the hinge (14), using the screws (13) in such a way so that the door is parallel with the case, see Fig.13
- Check (by closing the door) that the seal adheres well to the housing and is leak proof
- Replace the grommets (10) and (12), see Fig.13

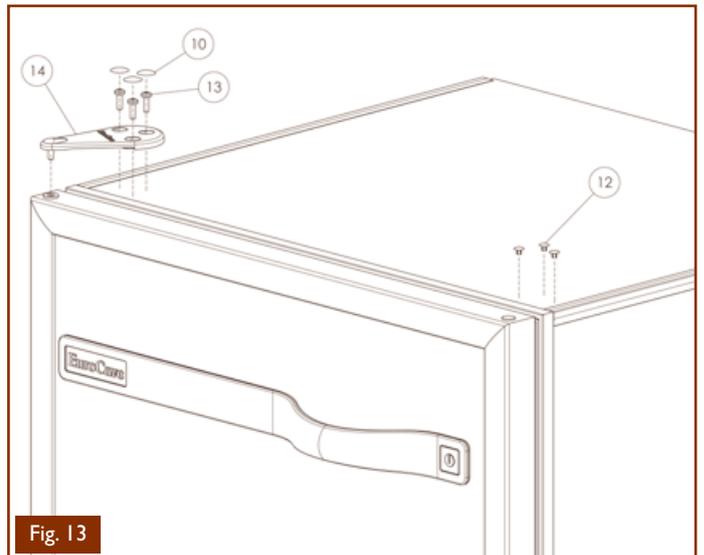


Fig. 13

- Change the handle opening direction (see chapter on handle assembly).
- Remove the logo by pushing on it (3) (access behind handle).
- Use the second logo provided in the accessory box.
- Replace the logo the right way up.

5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

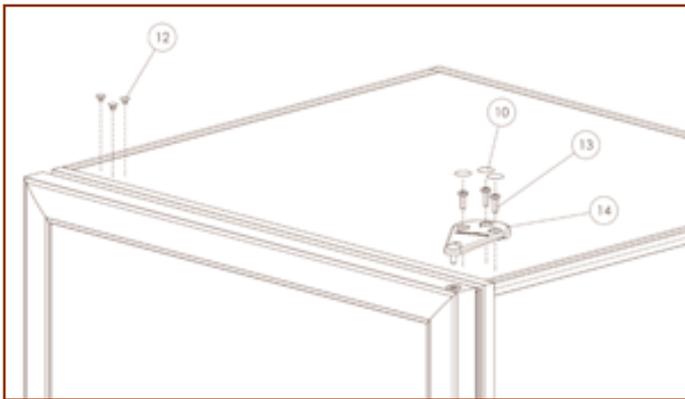


d - Alternative hanging of a glass door

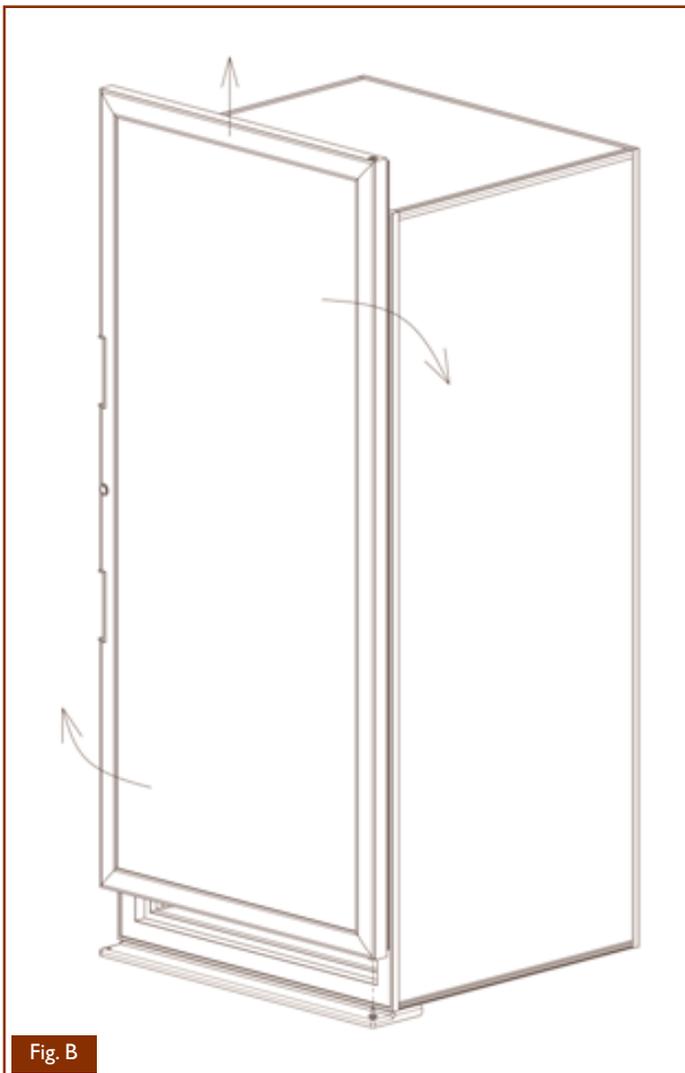
The glass wine cabinet door can be hinged either left or right. You can change which way it opens.

To do this, proceed as follows (example for changing a right hand door to a left hand door):

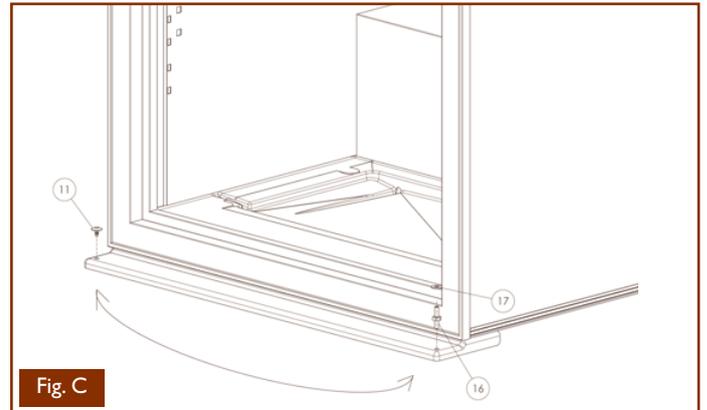
- Close the door
- Remove the grommets (10-12) gently using a fine blade, see Fig. A
- Loosen the three screws (13) using the "Torx T25" tool, see Fig. A
- Remove the upper hinge (14), see Fig. A



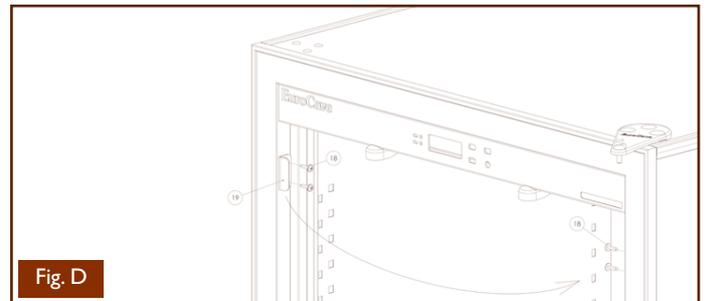
- Remove the door from the case by opening it slightly and then lifting
 - Turn the door 180°, see Fig. B
- !!! WARNING: the glazed doors are very heavy. Take all necessary precautions not to injure yourself or drop the door.



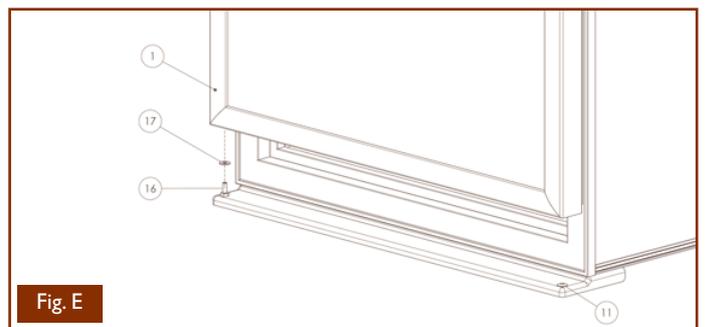
- Remove the grommet (11) gently using a fine blade, see Fig. C
- Unscrew the door pivot guide (16) with the washer (17), then tighten it onto the same part on the opposite side, see Fig. C (a 10mm spanner can be used)
- Relocate the grommet (11), on the opposite side, see Fig. C



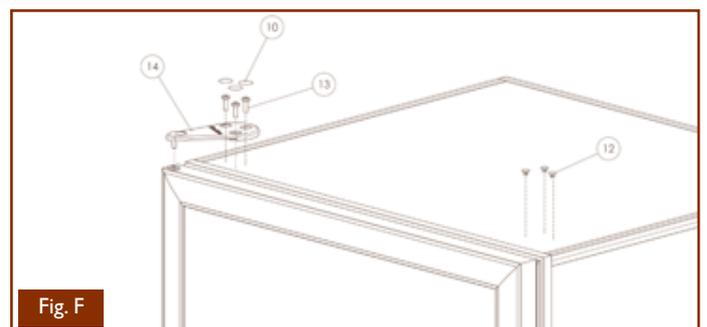
- Loosen the four screws (18), see Fig. D
- Locate the foot (19) on the other side of the case using the screws (18), see Fig. D



- Replace the door (1) on its pivot guide (16), not forgetting the washer (17), see Fig. E



- Relocate the hinge (14), using the screws (13) in such a way so that the door is parallel with the case, see Fig. F
- Check (by closing the door) that the seal adheres well to the case and is leak proof
- Replace the grommets (10) and (12), see Fig. F



NB. Lock removal is not necessary (the door locks from above on right hand door and from beneath on a left hand door).



6- ARRANGEMENT AND STORAGE

Your EuroCave wine cabinet has been designed to evolve. Depending on the model, it can be adapted to your requirements and be modified in terms of storage:

I - Various storage methods



Universal storage shelf Ref: AXUH

Capacity: 77 bottles
Max. weight: 100 kg



Universal sliding shelf, fitted with the "Main du sommelier" Ref: ACMS

Capacity : 12 bottles



Magnum sliding shelf, fitted with the "Main Du Sommelier" Ref: ACGMS

Capacity : 7 bottles



Storage shelf Bordeaux Ref: AXBH

Capacity: 78 bottles
Max. weight: 100 kg



Tasting sliding shelf Ref: ACVH

Capacity : 20 bottles



Articulated presentation kit Ref: AOPAH

Capacity: 32 Bottle



Presentation shelf Ref: ACPH

Capacity : 22 bottles

The layout of your wine cabinet can be modified according to your requirements. Refer to pages 84 to 90 to look at arrangement examples

II - Advice on arranging your wine cabinet

Your EuroCave wine cabinet has been designed to store a maximum number of bottles in total safety. We recommend that you abide by the following few suggestions in order that the maximum storage capacity can be obtained.

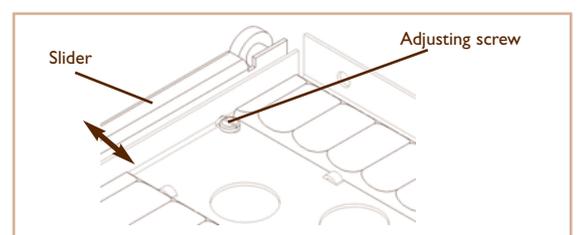
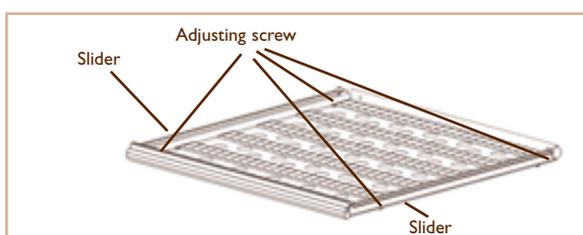
- Make sure that you distribute your bottles as evenly as possible onto the various shelves contained in your cabinet so as to spread the weight equally. Also take care that your bottles do not touch the cabinet's **back** wall.
- Make sure you distribute your bottles evenly throughout the height of the wine cabinet (avoid loading all bottles at the top or all bottles at the bottom).
- Be sure to observe the storage recommendations in accordance with the type of storage facility provided by your cabinet. Never stack more than one layer of bottles on a sliding shelf.
- If you have sliding shelves, for easy day to day access it is a good idea to place them in the upper part of your wine cabinet.

- **For this reason, place one or two bottles of each of your various wines on the sliding shelves and your reserve stock on the storage shelves. Then all you have to do is top them up as required.**
- **When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.**

WARNING: Never modify the position of your wine cabinet's bracing bar (see description on page 5) without first consulting your dealer, and never manoeuvre this part when the cabinet is stocked.

III - Adding sliding shelves

When you purchase your wine cabinet, the dimensions of the sliding shelves have been adjusted so that they fit perfectly into the interior of your cabinet. In the event that you purchase another sliding shelf, if necessary, you can adjust it yourself. To do this, loosen the right and left screws of the first slider (2 screws), then adjust the slide to the width required and retighten the screws. Repeat the procedure for the second slider (if required):

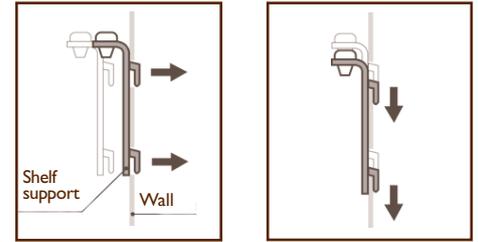


6 - ARRANGEMENT AND STORAGE

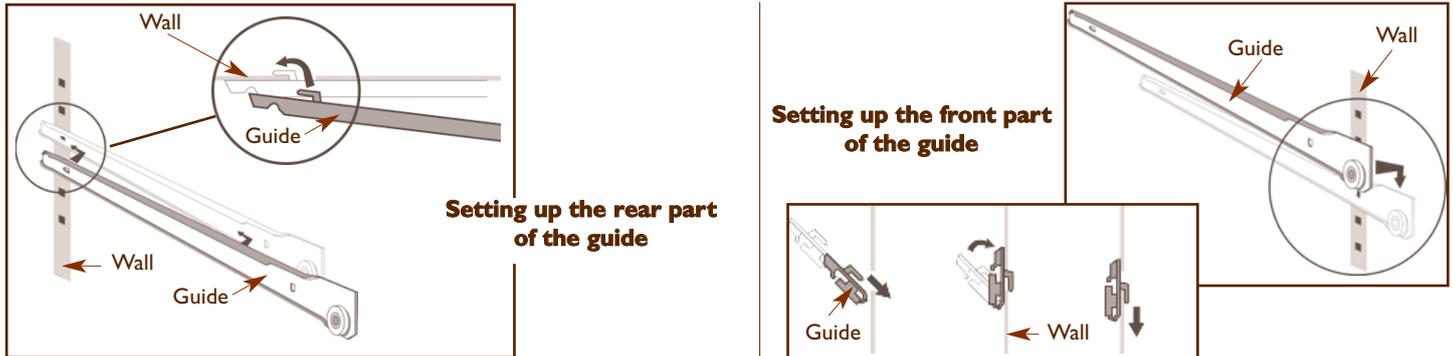


IV - Modifying the layout of your cabinet

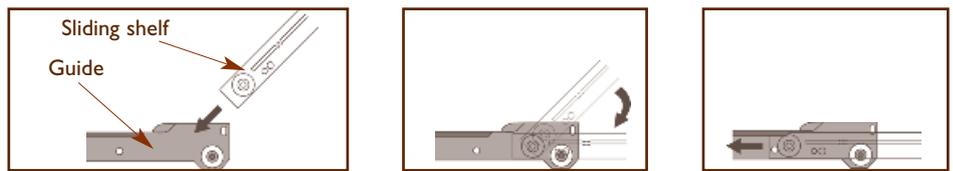
To change the position of a storage shelf, you must first of all unload the shelf, then remove the shelf supports taking care to reinstall them as shown opposite:



To change the position of a sliding shelf, you must first of all completely unload it. Then lift out the sliding tray by sliding it forwards whilst at the same time lifting it from the front. Find the runner guides on the left and right and remove. Then reinstall them in the new position as shown below:



Then replace the sliding drawer as shown opposite:



7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

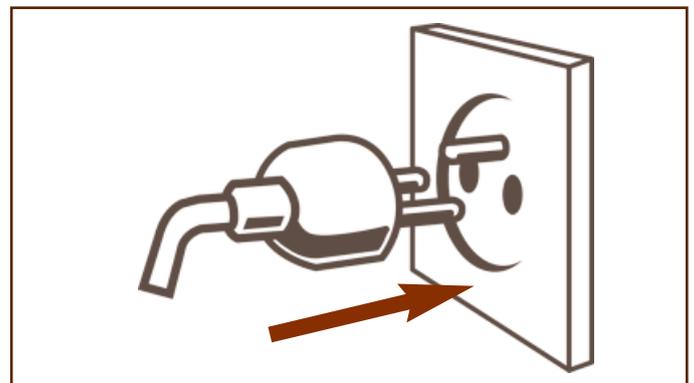


I- Connecting up your wine cabinet

Check that your socket has a power supply (presence of fuses and amperage, and that there is an operational 30 mA circuit breaker*)

* Not applied to certain countries.

Having waited for 48 hours, switch on your wine cabinet at the main power supply



II- Switching on the cabinet

Press on the internal  and standby button and then release. A start-up message flashes for 5 seconds before the cabinet's temperature is displayed. At the time of switching on, if the set temperature is less than the ambient temperature, the blue cold circuit indicator will light up.

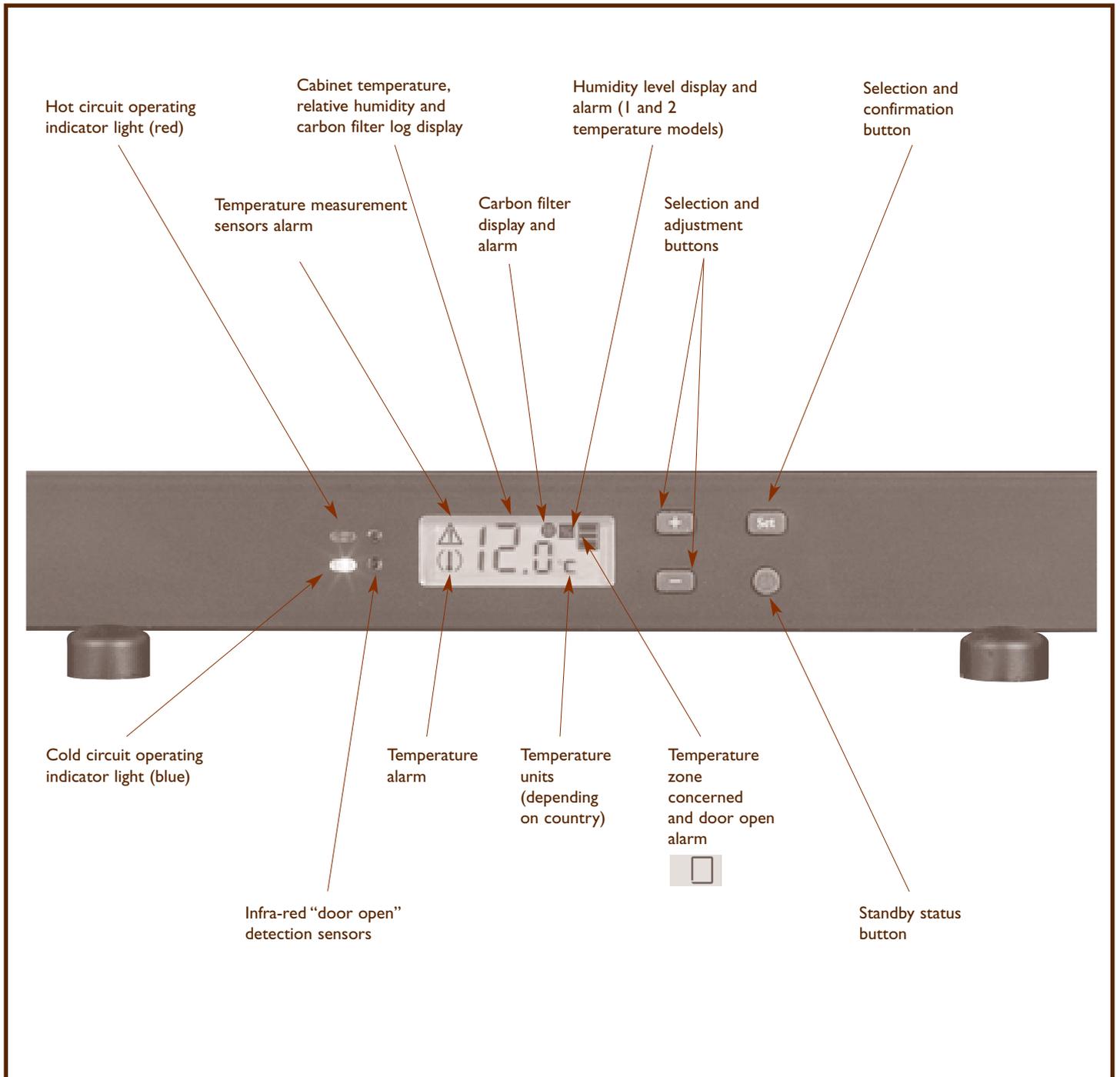
If the set temperature is higher than the ambient temperature, the red hot circuit indicator will light up.

To put your cabinet in standby, press on the button  for 5 seconds.



7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

III - Control panel description



Did you know?

Depending on the version, a EuroCave wine cabinet enables you to conserve up to 230 bottles wine on a ground area of less than 1 m².

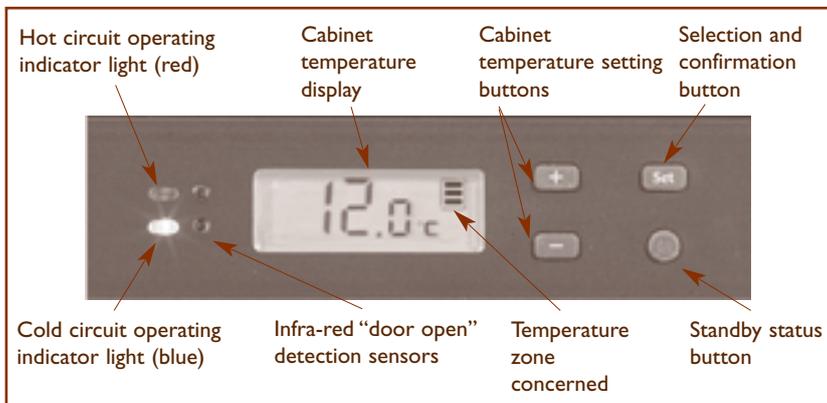
7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET



IV - Temperature settings

a- I-temperature models (V083 - VI83 - V283)

Your wine cabinet's temperature is adjusted at the control panel which contains the following features:



- Temperature display: displays the actual temperature inside your wine cabinet
- Adjustment buttons: enables the required temperature inside the cabinet to be selected
- Indicator lights: display the operational status of the hot (red) and cold (blue) circuits

To adjust the temperature of your I-temperature cabinet:

- Press the **Set** button and release it immediately
The current set temperature is displayed (the displayed figure flashes).



- When the displayed figure flashes you have 5 seconds to change the temperature setting by pressing the **+** or **-** button as appropriate, otherwise the display automatically returns to the previous setting.



Recommended maturing setting range: 10 to 14°C (50° to 57°F)

- Press the **Set** set button to confirm the new setting and the display will show the new setting.

The default setting is 12°C / 54°F (ideal maturing temperature). However, this setting can be adjusted between 5 and 20°C* (41° and 68°F*).

Beyond these limits, the buttons **+** and **-** are disabled.

*Converting your maturing cabinet into a service cabinet

You can use your I-temperature maturing cabinet as a service cabinet in order to bring your white and red wine to tasting temperature (setting range between 5° to 20°C / 41° to 68°F).

- White wines: recommended setting between 6° to 10°C (43° to 50°F),

- Red wines: recommended setting between 15° to 18°C (59° to 64°F).

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

WARNING: to operate correctly your cabinet should be located in a room with a temperature between 0° and 35°C (32° and 95°F)

When making substantial changes to the temperatures it may take several hours to stabilise and display the required temperature.

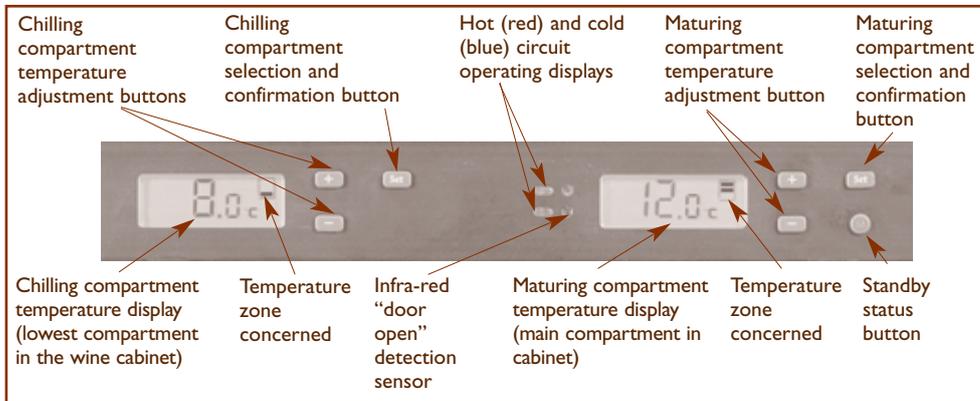


7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

IV - Temperature settings

b- 2-temperature models (DI83 - D283)

Your wine cabinet's temperature is adjusted by using the control panel which contains the following features:



- Temperature display: displays the actual temperature inside your wine cabinet
- Adjustment buttons: enables the required temperature inside the cabinet to be selected
- Indicator lights: display the operational status of the hot (red) and cold (blue) circuits

To adjust the temperature of your 2-temperature cabinet:

- Carry out the same procedure as for adjusting the temperature setting of the 1 temperature model.

Recommended setting range for the chilling compartment: 6° to 10°C (43° to 50°F)

Recommended setting range for the maturing compartment: 10° to 14°C (50° to 57°F).

The default setting for the chilling compartment is 8°C / 46°F (ideal chilling temperature). However, this setting can be adjusted between 5° and 12°C (41° and 54°F).

Beyond these limits,  and  the buttons are disabled

The default setting for the maturing compartment is 12°C / 54°F (ideal maturing temperature). However, this setting can be adjusted between 9° and 15°C (48° and 59°F).

Beyond these limits,  and  the buttons are disabled

In all cases, the variation in temperature settings between the chilling and maturing compartments should not be more than 6°C / 11°F (e.g.: if the chilling compartment is set at 6°C / 43°F, the maturing compartment setting should not be more than 12°C / 54°F)

In the same way, the temperature variation should not be less than 2°C / 4°F (e.g.: if the chilling compartment is set at 10°C / 50°F, the maturing compartment should not be set lower than 12°C / 54°F)

WARNING: for your cabinet to function correctly it should be located in a room with a temperature between 0 and 35°C (32° and 95°F)

When making substantial changes to the temperatures it may take several hours to stabilise and display the required temperature.

Did you know?

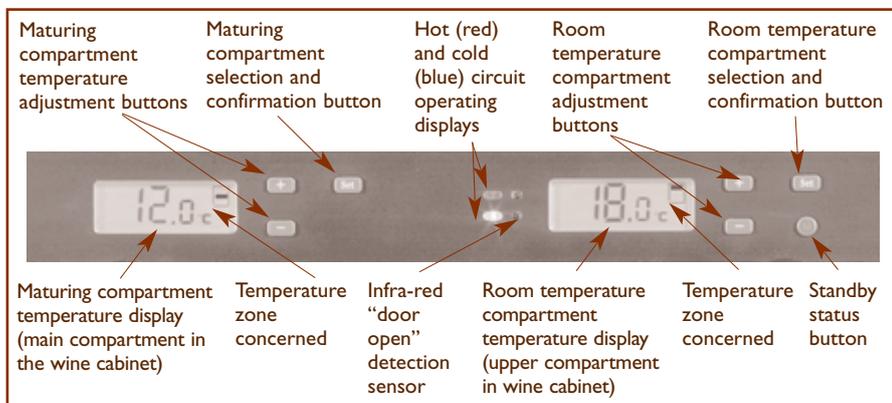
Contrary to popular belief, all, red, white or sparkling wines can be preserved at a temperature of between 10° and 14°C. If wine is subjected to violent heat variations, it will "dilate" then "contract". Such variations create fatigue in the wine, alter its organic vitality and lead to a loss in quality. For further information on the temperatures for serving wine, please refer to the table on page 3.



IV - Temperature settings

c- 3-temperature models (E183 - E283)

Your wine cabinet's temperature adjustment is carried out using the control panel which contains the following features:



- Temperature display: displays the actual temperature inside your wine cabinet
- Adjustment buttons: enables the required temperature inside the cabinet to be selected
- Indicator lights: display the operational status of the hot (red) and cold (blue) circuits

To adjust the temperature of your 3 temperature cabinet:

- Carry out the same procedure as for adjusting the temperature setting of the 1 temperature model.

Recommended setting range for the maturing compartment: 10 to 14°C (50° to 57°F)

Recommended setting range for the room temperature compartment: 16 to 20°C (61° to 68°F).

The default setting for the maturing compartment is 12°C / 54°F (ideal maturing temperature).

However, this setting can be adjusted between 9 and 15°C (48° and 59°F).

Beyond these limits, the buttons  and  are disabled.

The default setting for the room temperature compartment is 18°C / 64°F (ideal room temperature).

However, this setting can be adjusted between 15 and 22°C (59° to 72°F).

Beyond these limits, the buttons  and  are disabled.

With the 3 temperature models, the temperature of the chilling compartment is controlled by the temperature set in the maturing compartment. For this reason, should you wish to set a chilling compartment temperature of less than 8°C / 46°F, the temperature in the maturing compartment should be less than 12°C / 54°F (approx. 10°C / 50°F).

You cannot obtain a temperature of less than 17°C / 63°F in the room temperature zone of glass door models.

WARNING: to operate correctly your cabinet should be located in a room with a temperature between 12 and 25°C (54° and 77°F).

When making substantial changes to the temperatures it may take several hours to stabilise and display the required temperature.

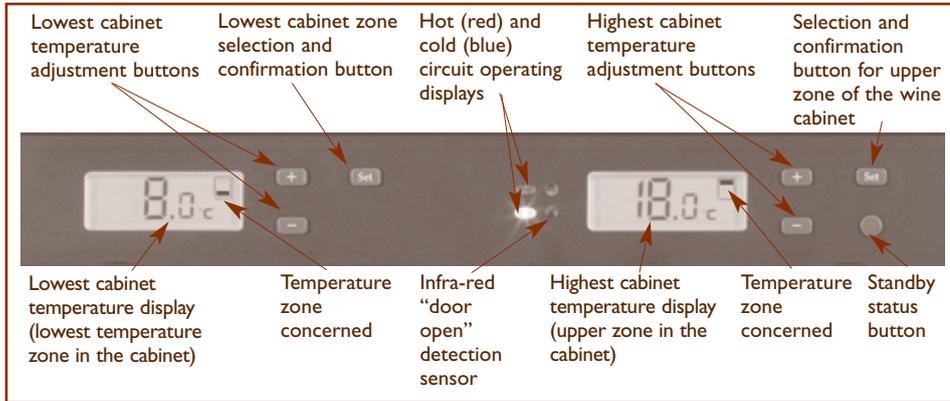


7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

IV - Temperature settings

d- Multi-temperature models (S083 - S183 - S283)

Your wine cabinet's temperature adjustment is carried out using the control panel which contains the following features:



- Temperature display: displays the actual temperature inside your wine cabinet
- Adjustment buttons: enables the required temperature inside the cabinet to be selected
- Indicator lights: display the operational status of the hot (red) and cold (blue) circuits

To adjust the temperature of your multiple temperature cabinet:

- Carry out the same procedure as for adjusting the temperature setting of the 1 temperature model.

Recommended setting range for the lowest temperature: 7 to 9°C (45° to 48°F)

Recommended setting range for the highest temperature: 17 to 20°C (62° to 68°F).

The default setting for the lowest temperature range is 8°C (46°F).

However, this setting can be adjusted between 5 and 12°C (41° and 54°F).

Beyond these limits, the buttons  and  are disabled.

The default setting for the highest temperature range is 18°C (64°F).

However, this setting can be adjusted between 15 and 22°C (59° and 72°F).

Beyond these limits, the buttons  and  are disabled.

WARNING: to operate correctly your cabinet should be located in a room with a temperature between 12° and 35°C (54° and 95°F).

When making substantial changes to the temperatures it may take several hours to stabilise and display the required temperature.

Did you know?

For greater ease of use, several types of wine cabinets (1,2,3,and multi-temperature models) can be used together.

7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET



V- Humidity level display

Your wine cabinet is equipped with a hygrometry function (only for 1-temperature and 2-temperature models* set between 9°C and 15°C / 48° and 59°F), enabling you to see the relative humidity level inside the cabinet.

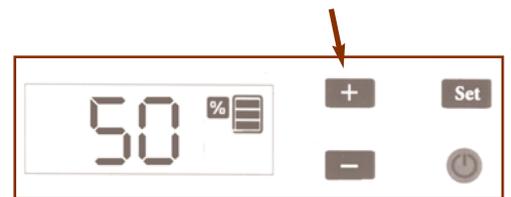
The ideal hygrometry rate is over 50%.

• Press on the button  for 2 seconds (for 2-temperature models, the button is located to the right of the casing).

The relative humidity is displayed (from 50% to 90%).

After 15 seconds the display will automatically return to cabinet temperature.

Should you wish to increase the level of relative humidity inside your cabinet, pour the equivalent of one glass of water into the clay humidity cassette located at the bottom right hand side of your cabinet (see diagram on next page “Relative humidity level alarm”).



*The 3-temperature models do not have the hygrometry function.

VI- Lighting mode adjustment

Your wine cabinet has mood lighting that also enables you to read your wine labels more easily.

Unlike standard lighting, EuroCave lighting does not produce ultraviolet rays, and only gives off a minuscule amount of heat.

Thus, your wines are preserved in total safety

 Electrical consumption less than 7 watts / hour in constant use.

Usage precautions:

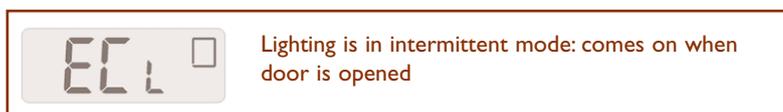
Intense light, never look directly into the beam.

There are 3 possible lighting settings:

- lighting disabled,
- lighting when door opens (it goes out when the door is closed),
- lighting all the time (for mood lighting when using a glass door cabinet, for example).

• Press on the button * for 2 seconds, the lighting mode is then displayed.

• Press on the button * to select your lighting mode (3 options):



Example of a display for 1-temperature model



• Press on the button * to confirm your choice and move on to the next step (setting display lighting)

Note: When “Ecl” is displayed, you have 15 seconds to select and confirm the required lighting mode, otherwise the display automatically returns to cabinet temperature.

VII- Adjusting the display lighting

You can increase or reduce your cabinet’s display lighting:

Once you have confirmed the lighting mode, “bL n” appears:

• Press on the buttons  or * to increase or reduce your cabinet’s display lighting

• A figure of 0 to 3 is displayed after the “bL” (0= no lighting, 3= stronger lighting).



• Press on the button * button to confirm your choice and move on to the next step (display of the carbon filter log)

Note: When “bL n” is displayed, you have 15 seconds to select and confirm the required lighting, otherwise the display automatically returns to cabinet temperature.

VIII- Carbon filter counter log display

Your wine cabinet has a counter that displays the countdown in days that the carbon filter has been in use (change once a year, see alarms and current maintenance chapters, pages 20-21)

After setting the display lighting, the counter is displayed, as in the following example:

The display indicates that you have 28 days before the next filter change



• After 15 seconds the display will automatically return to cabinet temperature, or press on the * button.

* For 2-temperature, 3- temperature and multi-temperature models, the buttons are located to the right of the casing.



8 - ALARMS

Your wine cabinet has several alarms

A signal warns you if:

- the temperature inside the cabinet exceeds the set temperatures

- the door has been left open or is badly closed

- the relative humidity level is too low (1-temperature and 2-temperature models set between 9 and 15°C / 48° and 59°F) the carbon filter needs changing

In this way your fine 'crus' are secure.

I- Temperature

If your cabinet's temperature stays at + or - 4°C (7°F) in relation to the set temperature for more than 24 hours, a visual and sound alarm is triggered.

The icon  flashes and a sound signal alerts you.

- The sound alarm cuts out if one of the buttons is pressed  or *.
- However, the icon stays displayed until the temperature has returned within the limits of + or - 4°C (7°F).

The alarm can trigger in the following circumstances:

- The door has been left open or is badly closed:

the open door alarm (see next chapter) will trigger, and if you do not close the door the temperature within the cabinet will exceed the limits and the temperature alarm will also trigger.

Close the door and wait a few hours until the temperature inside the cabinet has stabilised, the icon will then disappear.

- The door seal is damaged:

the door sealing is degraded, and the temperatures may exceed the limits and trigger the alarm

Contact your EuroCave (or Around Wine) dealer

- You have loaded your cabinet with a large number of bottles:

it takes several hours for your cabinet to reach the right temperature, so the alarm may trigger.

This could happen when first starting up the cabinet, this is not due to an operating fault.

Wait a few days for the cabinet interior temperature to stabilise.

If however, after a few days, the alarm is still triggered, please contact your EuroCave (or Around Wine) dealer.

Apart from these three cases, if the alarm triggers it could be the result of an operating fault (see next page)

Contact your EuroCave (or Around Wine) dealer.

N.B. : Only **prolonged** exposure to temperatures outside the set range and temperature fluctuations can damage your fine 'crus'

II- Open door

If the door of your cabinet remains open for more than 15 minutes, a visual and sound alarm will trigger.

The icon  flashes and a sound signal alerts you.

- The sound alarm cuts out if one of the buttons is pressed,  or *.
- However, the icon stays displayed until the door is closed

Close the door: the icon will disappear after one minute

III- Relative humidity level

(1-temperature models used between 9°C and 15°C / 48° & 59°F and 2-temperature ones)**

If the relative humidity rate in your wine cabinet falls below 50% for more than 72 hours, a visual alarm is triggered

The  icon is displayed flashing

- The icon remains on display until the level of humidity rises above 50%

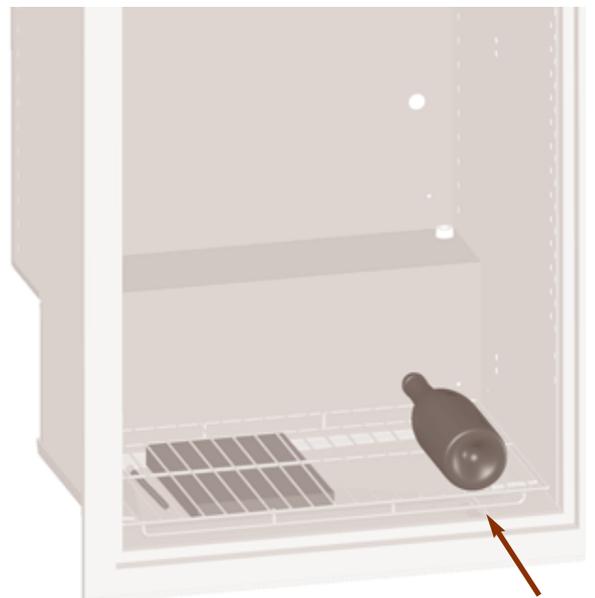
To return to a level of humidity of over 50%, pour the equivalent of a glass of water into the channel located at the bottom right of the cabinet (see diagram opposite). You do not need to remove the bottles (the water filters into the clay humidity cassette)

The hygrometry level rises to a suitable level, and after a few hours the icon will go out.

N.B: Only **prolonged** exposure to humidity rates of under 50% may prove harmful to your bottle corks.

* **For the 2-temperature, 3-temperature and multi-temperature models the buttons are located to the right of the casing.**

** **The 3-temperature models do not have the hygrometry function.**





IV- Carbon filter

We recommend that you change the carbon filter in your cabinet every year (see current maintenance chapter).

When the filter has reached a lifespan of one year, the icon  will flash.

Once the carbon filter has been changed, go to the "carbon filter counter log" menu (Press on the  * key until the lighting menu appears on the ECL screen, then press the  * key once. The LU or BLN mode appears then for a second time on  *, the filter menu appears.) and reset the counter by pressing on the button . The icon  will then go out.

* For the 2-temperature, 3-temperature and multi-temperature models the buttons are located to the right of the casing.

** Press the  * button to return to the temperature display. Wait 15 seconds (do not touch any of the controls during this time).

9 - STANDARD MAINTENANCE



Your EuroCave wine cabinet is a tried and tested, easy-to-use appliance. The few following maintenance steps will enable you to achieve a very long appliance lifetime.

- Each year, replace the active carbon filter housed in the upper ventilation hole in your cabinet. Manually remove the carbon filter (see diagram opposite). The carbon filter is available from your usual dealer. It must be replaced using a manufacturer guaranteed part. A visual alarm will warn you when you need to change the carbon filter (see previous chapter).
- Dust the condenser (wire rack located along the rear panel on the exterior of the appliance) twice yearly.
- When cleaning the back of your cabinet, and before moving it, make sure that you have unplugged it and removed all the bottles from the cabinet.
- Carry out a complete cleaning of the inside of the cabinet once a year, after having unplugged and unloaded it (use water and a gentle cleaning product, then rinse carefully).

Monitor your appliance regularly and report anything that might appear abnormal to your dealer, in this way you can guarantee the long life of your cabinet.



10 - OPERATING FAULTS



In the event of operating faults in your appliance, alarms will warn you of the type of problem encountered.

I- Temperature

If your cabinet's temperature stays at + or - 4°C (7°F) in relation to the set temperature for more than 24 hours, a visual and sound alarm is triggered.

The icon  flashes and a sound signal alerts you.

- The sound alarm cuts out if one of the buttons is pressed,  or  *
- However, the icon stays displayed until the temperature has returned within the limits of + or - 4°C (7°F).

Check that (see temperature alarms chapter page 20):

The door of the cabinet is closed the door seal is not damaged

you have not loaded a large number of bottles into your cabinet during the last few hours

Once you have checked these points, if the alarm continues for a few days, there may be an operating fault. In this case, please disconnect your wine cabinet and contact your dealer.

* For the 2-temperature, 3-temperature and multi-temperature models the buttons are located to the right of the casing.

N.B: Only **prolonged** exposure to excessive temperatures or violent fluctuations in temperature will harm your fine 'crus'.

Warning: Any intervention on the cold circuit must be carried out by a qualified expert who should carry out a circuit sealing check before starting it up again. In the same way, any intervention on the electrical circuit should be carried out by a qualified electrician.



10 - OPERATING FAULTS

II- Temperature probes

In the event of a failure in the temperature measurement probes, the 2 displays shown opposite will light up and flash in turn. The displays stay lit until the problem is solved

In this case, please contact your EuroCave (or Around Wine) dealer.



NB: Your cabinet is equipped with a frost prevention device to protect you in the event of a cold circuit failure (see above chapter)

III- Lighting

In the event of a lighting failure, do not handle the casing or the diodes. Contact your EuroCave (or Around Wine) dealer.

NB: In all cases, if you feel your appliance is not behaving normally, contact your EuroCave (or Around Wine) dealer.



11 - TECHNICAL SPECIFICATIONS

	Size (mm)			Unloaded weight (kg)	Usage limits		Consumption per 24h* (kwh)
	H	W	D (without handle - handle adds 56mm)		Min. T° (C° / F°)	Max. T° (C° / F°)	
1 temperature							
V 083	876	654	689	48	0 / 32	35 / 95	0,7
V 183	1444	654	689	64	0 / 32	35 / 95	0,8
V 283	1744	654	689	71	0 / 32	35 / 95	0,9
2 temperatures							
D 183	1444	654	689	69	0 / 32	35 / 95	0,9
D 283	1744	654	689	76	0 / 32	35 / 95	1
3 temperatures							
E 183	1444	654	689	71	12 / 54	25 / 77	0,7
E 283	1744	654	689	78	12 / 54	25 / 77	0,8
Multi-temperatures							
S 083	876	654	689	46	12 / 54	35 / 95	0,9
S 183	1444	654	689	62	12 / 54	35 / 95	1
S 283	1744	654	689	69	12 / 54	35 / 95	1

Consumption per 24 h measured with an ambient temperature of 25 °C (77°F), with solid door.

Setting precision: +/- 1°C (2°F)- Display precision +/- 0.5 °C (1°F).

NOTE - The performance of cabinets equipped with glass doors may be slightly different in certain extreme conditions.

Your product conforms to the following standards:

1 SAFETY (article 3.1a of directive 1999/5/EC)

Standard(s) EN60335-2-24
EN60371 Ed.02

2 EMC (Article 3.1 b of directive 1999/5/EC and additional requirements 89/336/EC)

Standard(s) EN55014-1/A1/A2Ed.00/01/02
EN55014-2/A1/A2Ed.97/02

12 - SIMULATIONS DE RANGEMENT



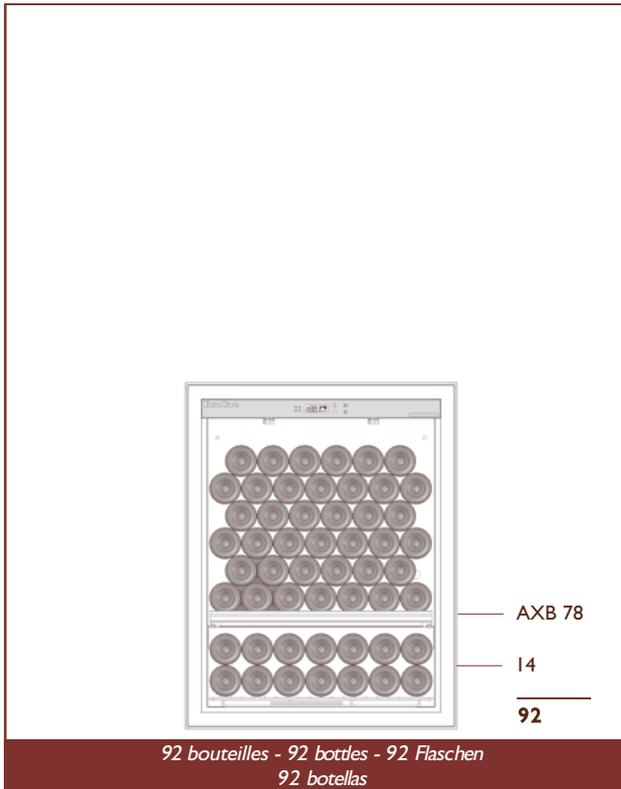
12 - STORAGE LAYOUT EXAMPLES

12 - LAGERUNGS-BEISPIELE

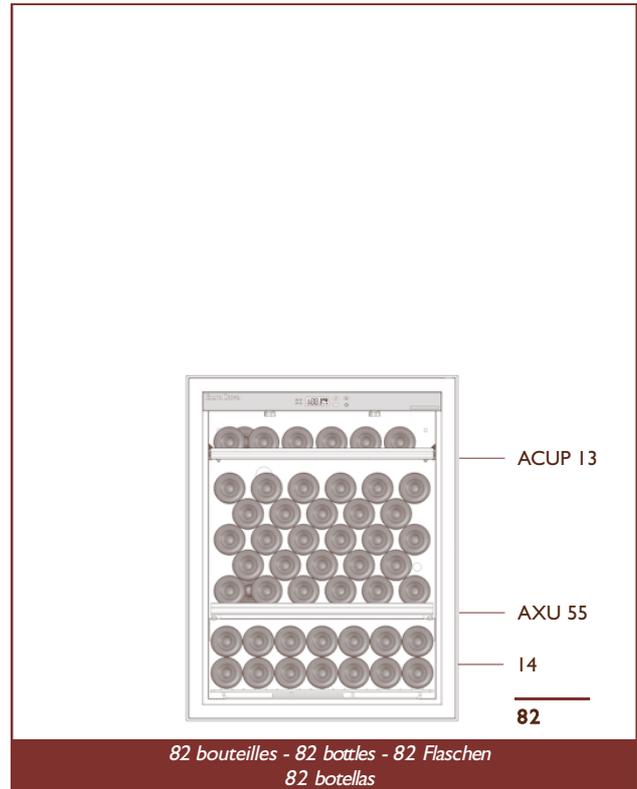
12 - SIMULACIONES DE COLOCACIÓN



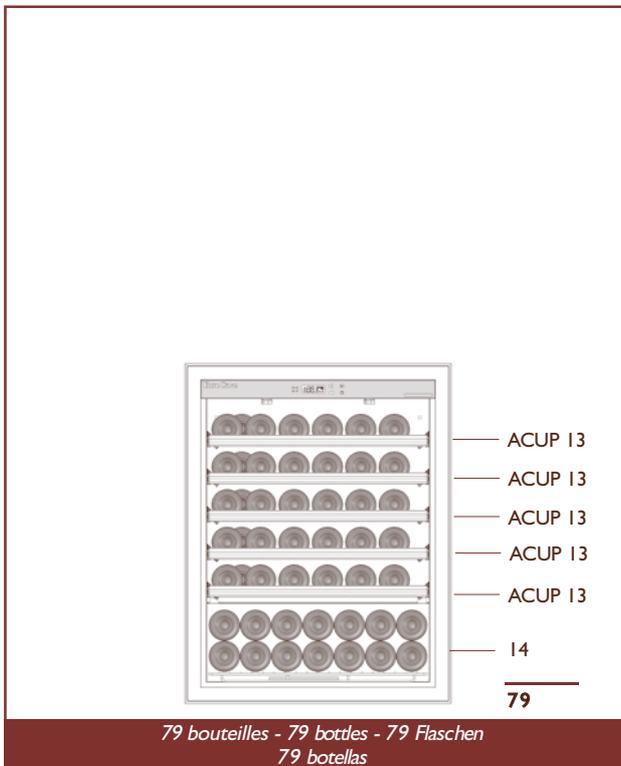
12 - I TEMP. V083 / MULTI-TEMP. S083



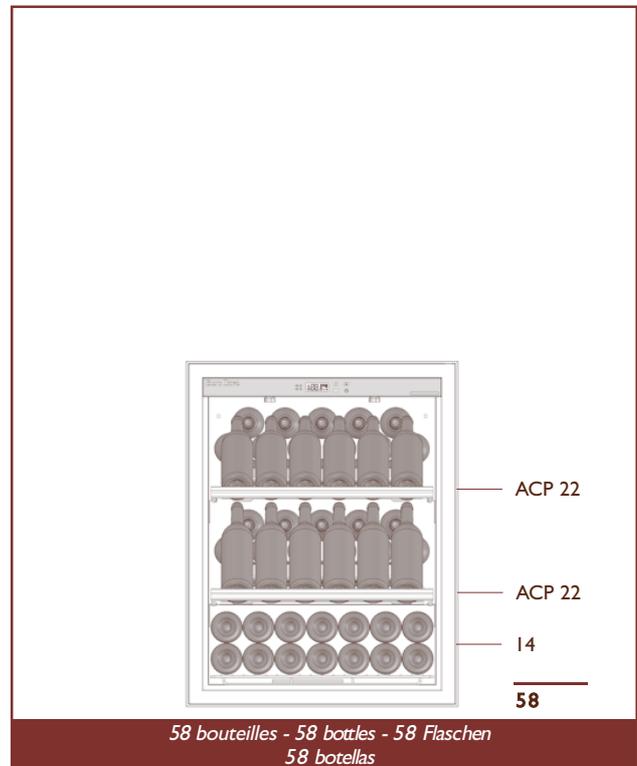
V/S - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante



V/S - Présentation - Presentation -Präsentationsregale -
Presentación

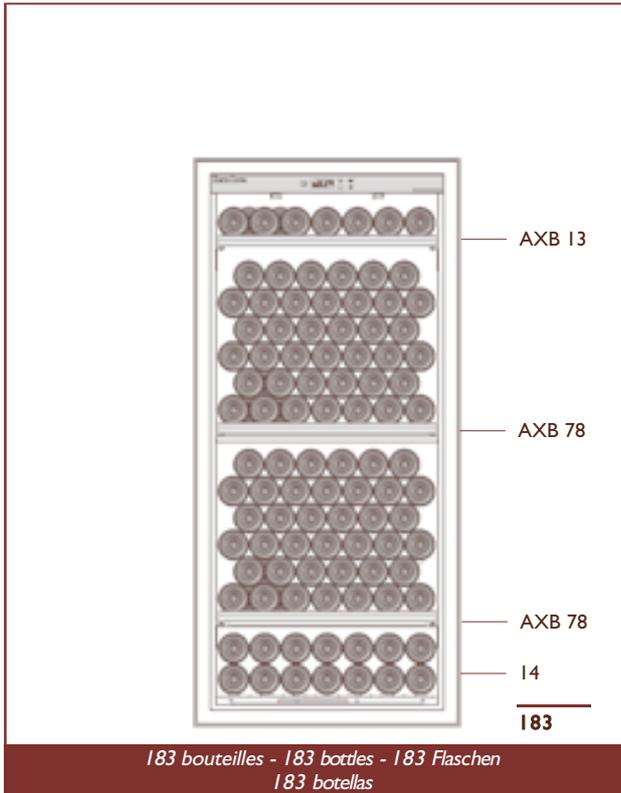
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.

*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.

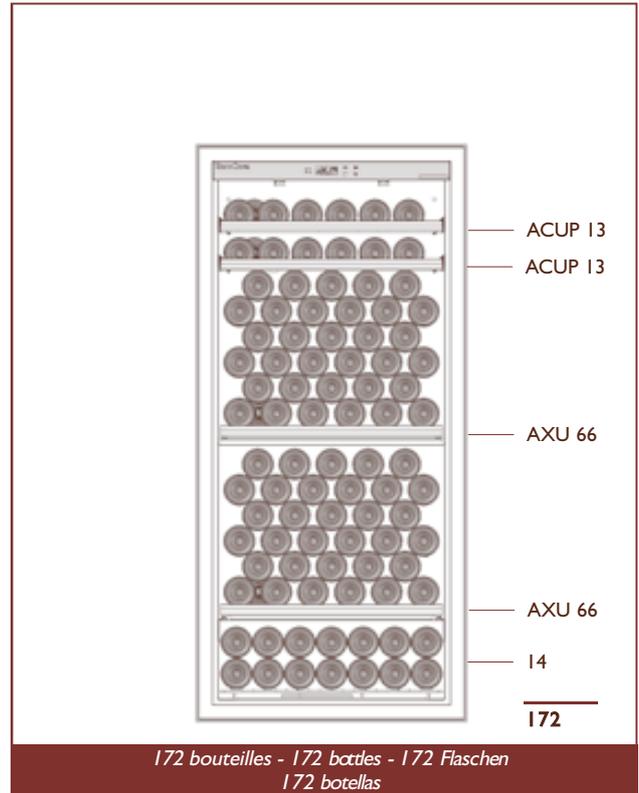
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet.

*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.

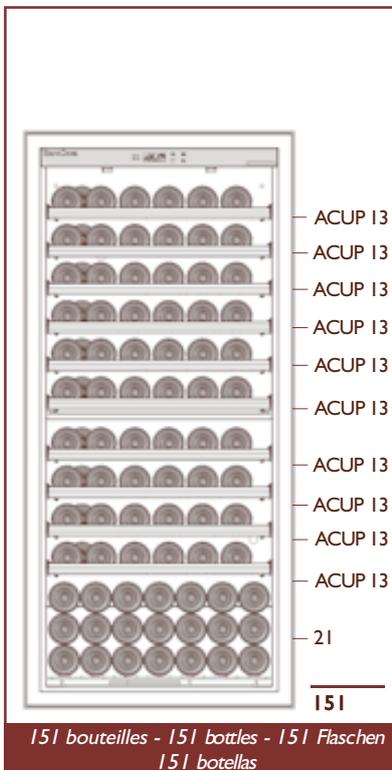
12 - 1 TEMP. VI83 / MULTI-TEMP. SI83



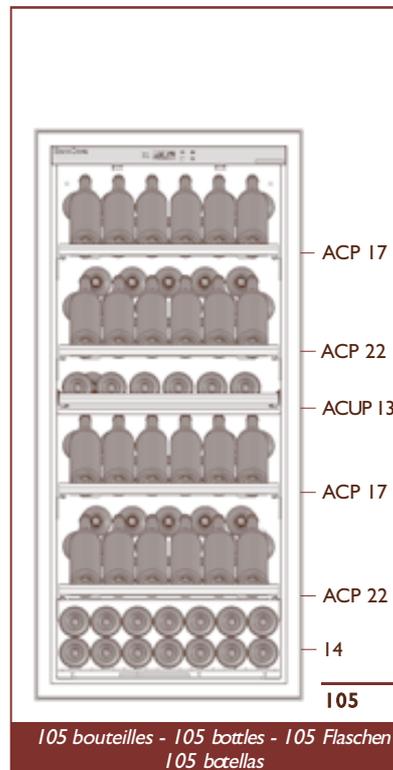
V/S - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



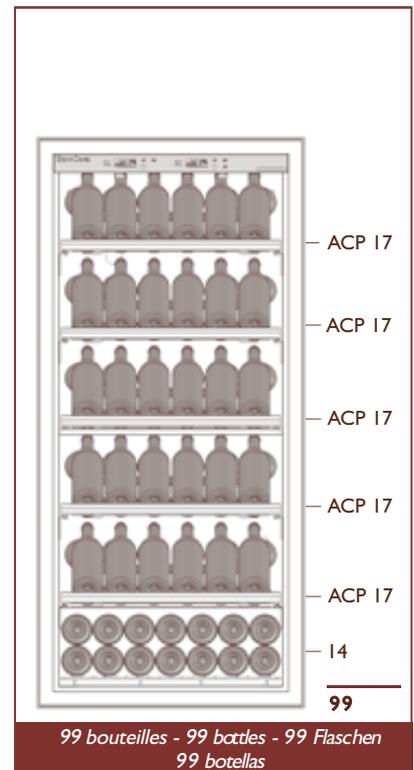
V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante



V - Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación

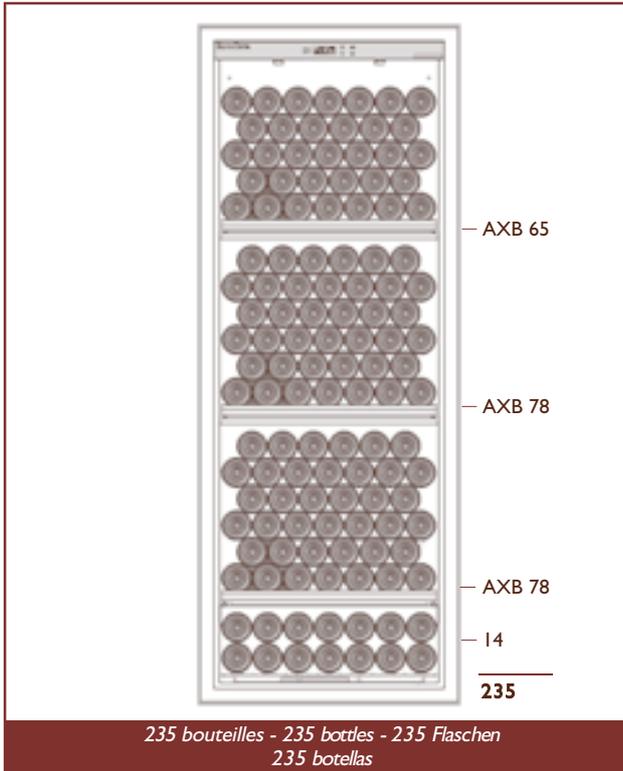


S - Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación

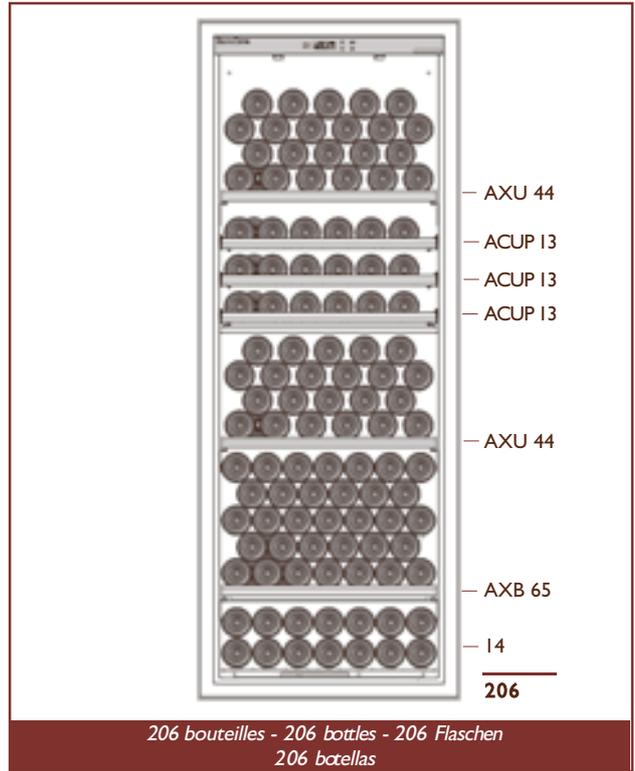
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
 *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
 *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
 *Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.



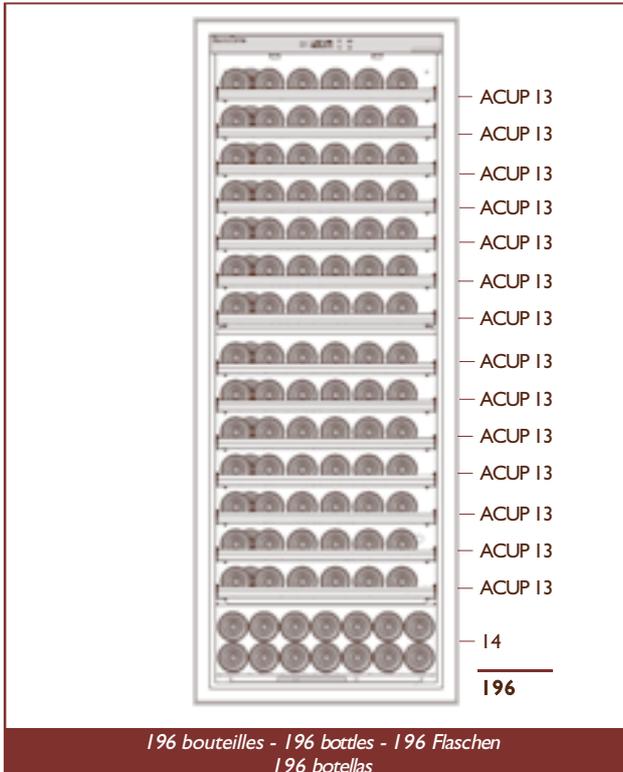
12 - I TEMP. V283 / MULTI-TEMP. S283



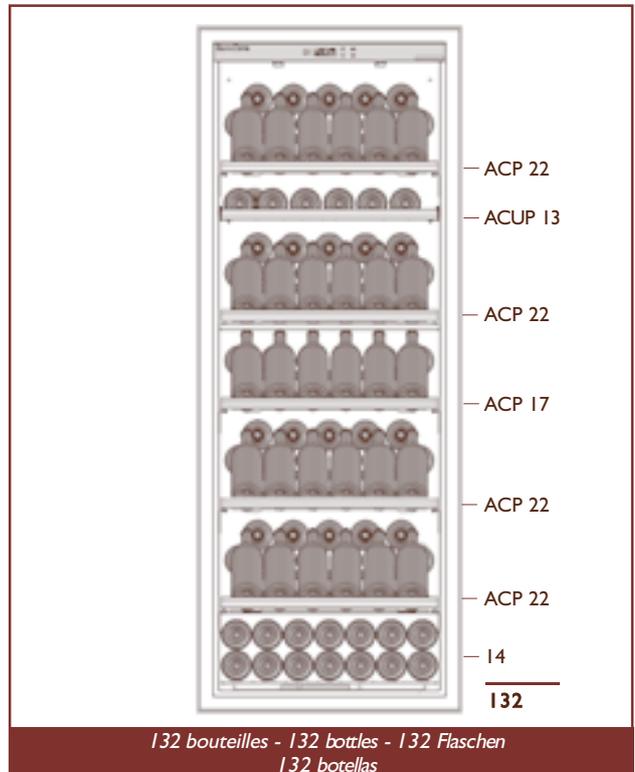
V/S - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta

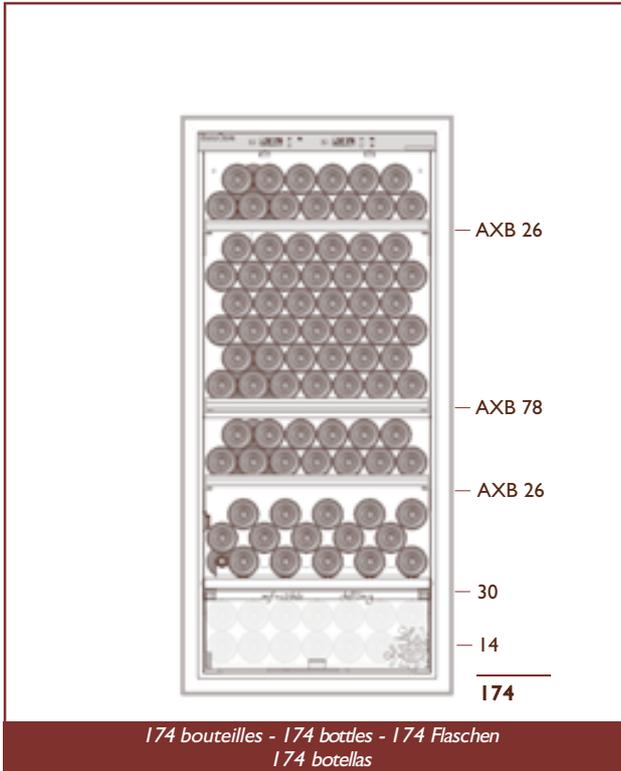


V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante

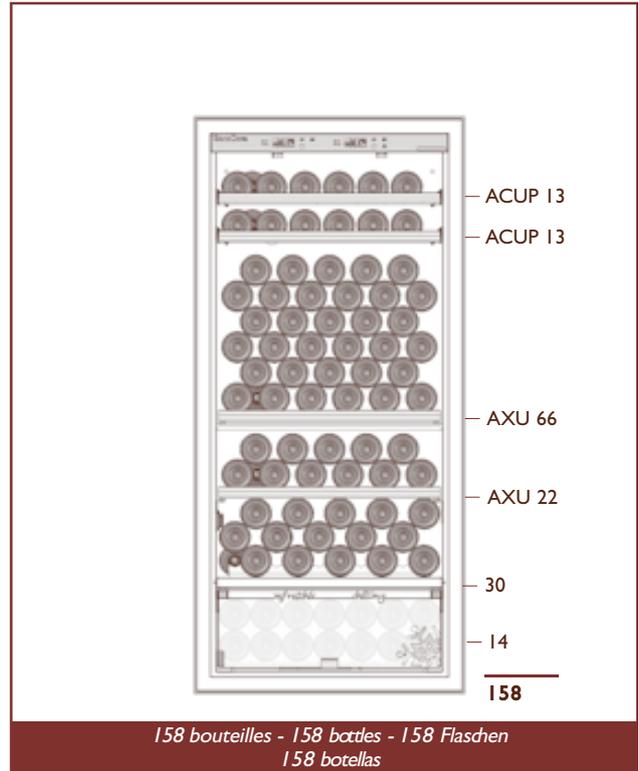


V/S - Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación

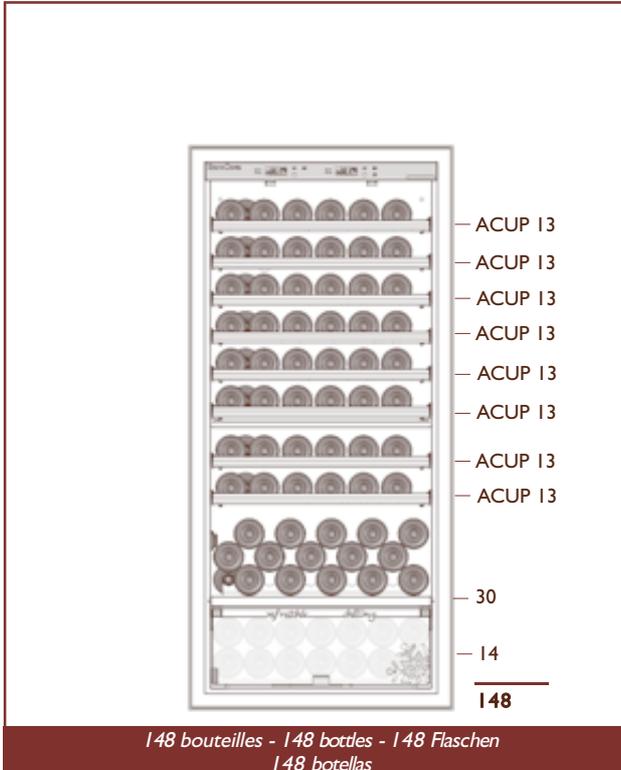
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
 *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
 *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
 *Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.



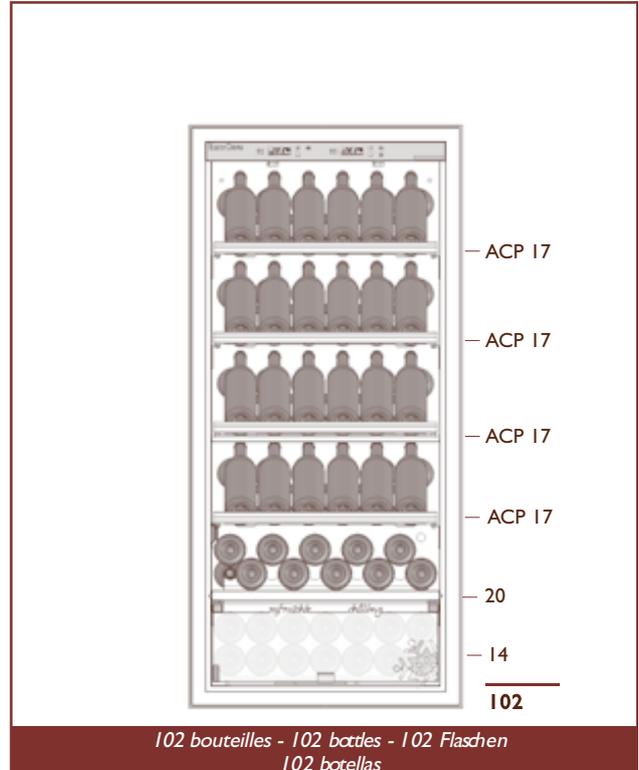
D - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



D - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



D - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante

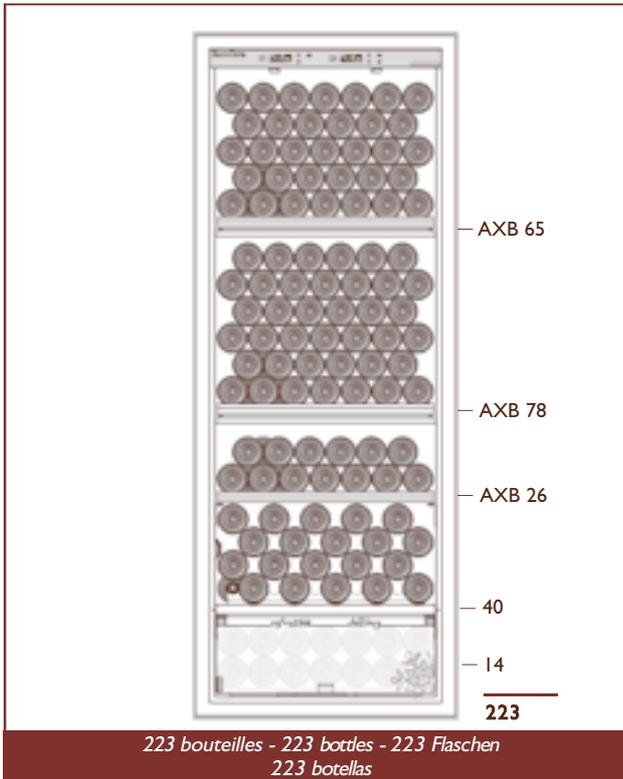


D - Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación

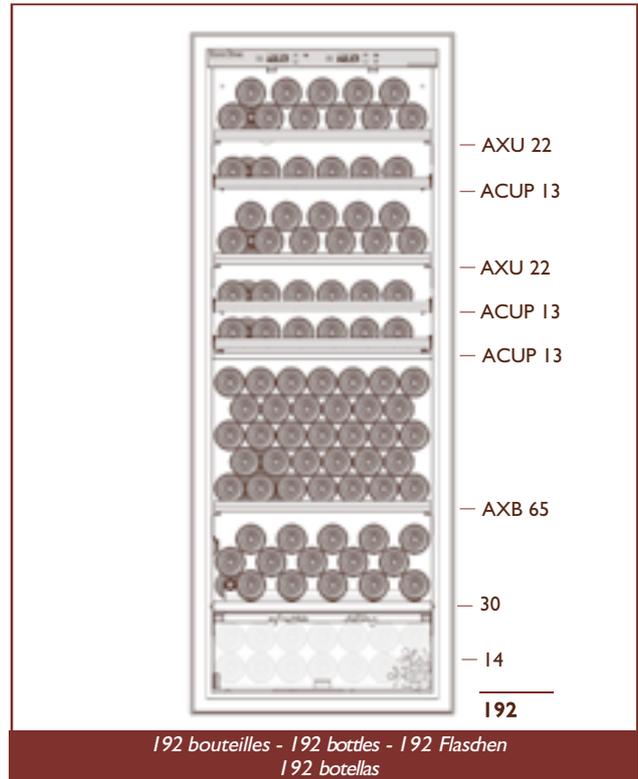
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
 *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
 *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
 *Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.



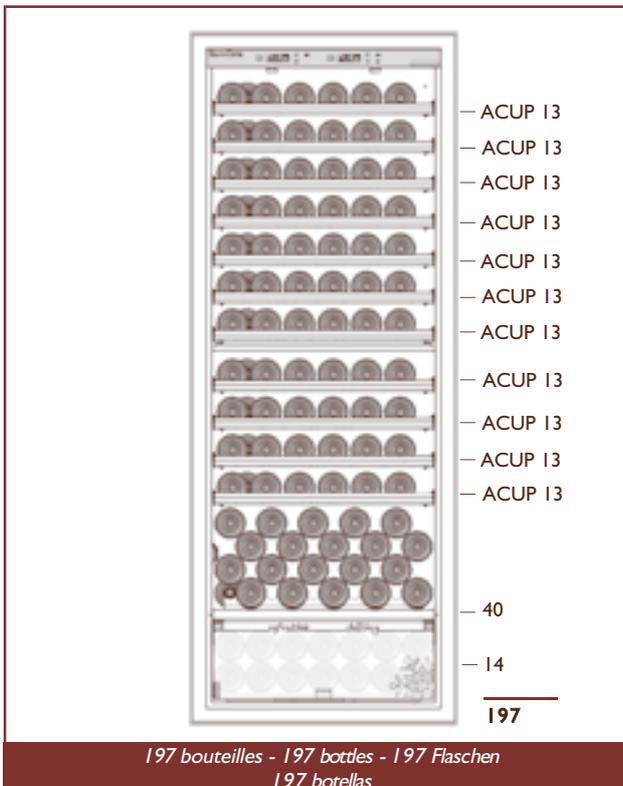
12 - 2 TEMP. D283



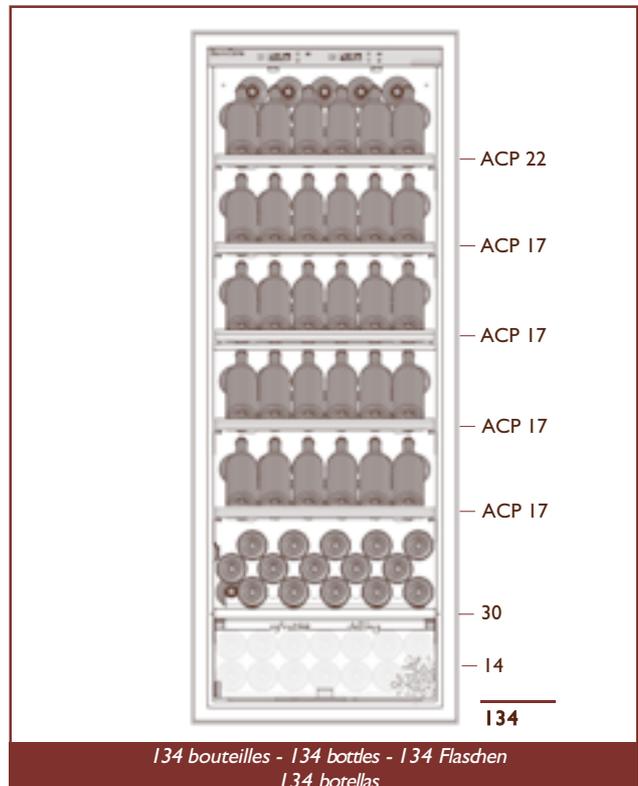
D - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



D - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



D - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante

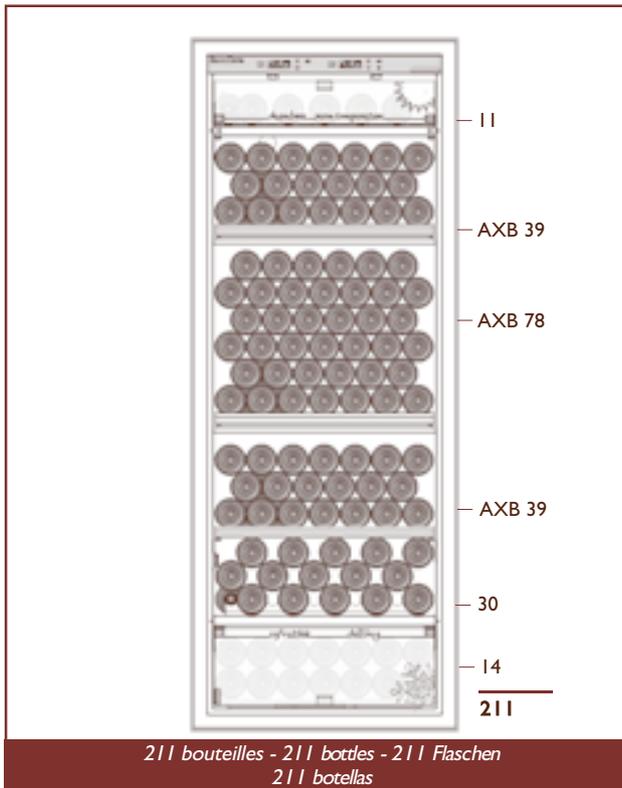


D - Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación

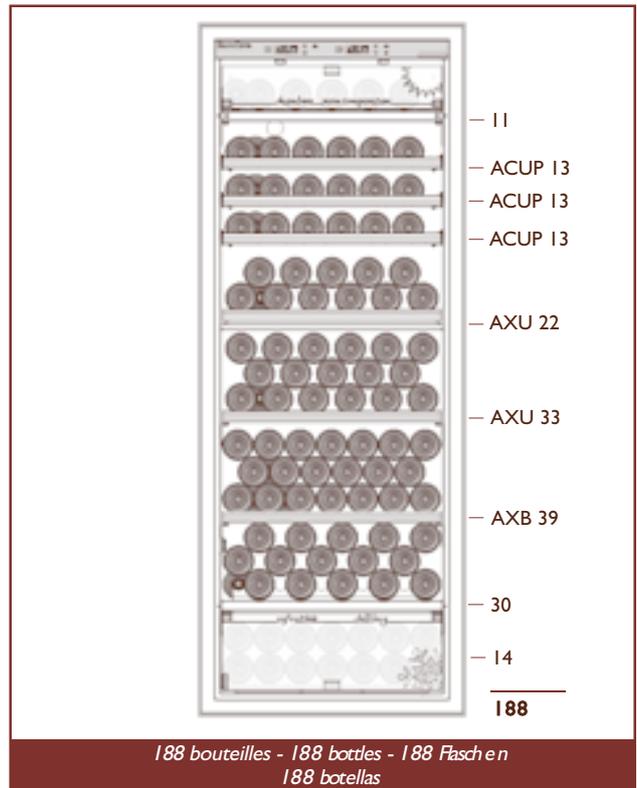
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition.
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.
*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet.
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.



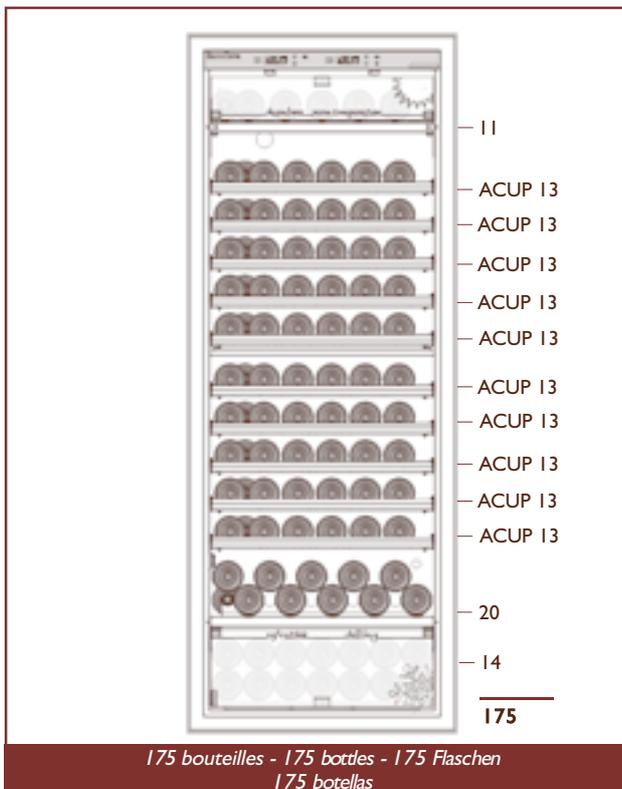
12 - 3 TEMP. E283



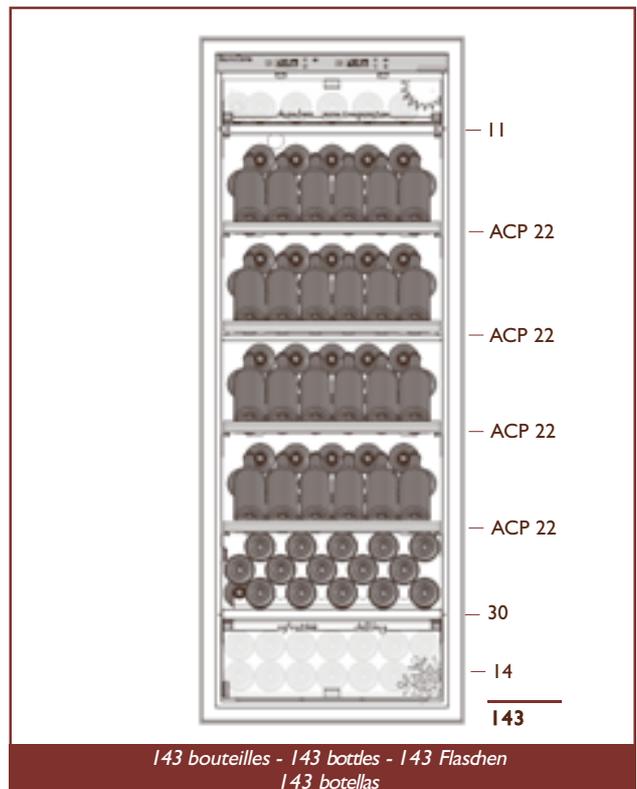
E - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



E - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



E - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante



E - Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación

*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.

AVERTISSEMENT

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 pas être tenu 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.

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

WARNING

The information in this document is subject to modification without prior notice.

EuroCave offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed. EuroCave cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

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

WARNUNG

Die Angaben in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.

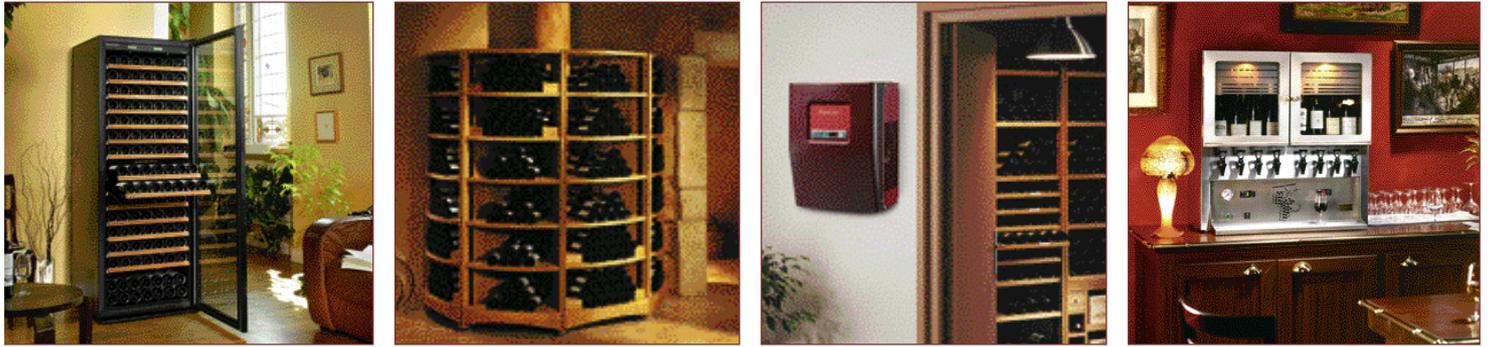
EuroCave gewährt keine Garantie, wenn das Gerät anders als für seine gedachte Zweckbestimmung eingesetzt wird. EuroCave haftet nicht für Fehler, die diese Anweisung enthalten könnte und auch nicht für Schäden in Zusammenhang oder im Anschluss an die Lieferung, Leistung oder Verwendung des Gerätes. Das Dokument darf ohne zuvoriges und schriftliches Einverständnis von EuroCave weder ganz noch teilweise fotokopiert, vervielfältigt oder in andere Sprachen übersetzt werden.

ADVERTENCIA

Las informaciones contenidas en este documento están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

EuroCave ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se utilice para un uso particular distinto de aquel para el que ha sido previsto. EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual, ni de cualquier daño asociado o consecuente al suministro, las cualidades técnicas o la utilización de este aparato.

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



EuroCave®

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 30 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Armoires à vins, 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 30 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 30 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-, Zigarenklimaschränke, 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 30 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!



www.eurocave.com - info@eurocave.com