

Mode d'emploi - Gamme Classic / Collection
User Manual - Classic / Collection Range
Gebrauchsanweisung - Reihe Classic / Collection
Modo de empleo - Gama Classic / Collection
Gebruiksaanwijzing - Aanbod Classic / Collection
Istruzioni per l'uso - Gamma Classic / Collection



EUROCAVE 

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
 All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades
 Oplossingen aangepast aan uw behoeften - Soluzioni adatte a tutte le vostre esigenze

EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS - WEINKLIMASCHRÄNKE - ARMARIOS PARA VINOS - WIJNKASTEN - CANTINETTE PER VINI



Compact



Pure



Revelation



Collection



Tête à Tête



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Wine Art

**EUROCAVE - SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS - REGALSYSTEME
 SISTEMAS DE COLOCACIÓN - OPBERGSYSTEMEN - SISTEMI DI STOCCAGGIO**



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa®

**GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL - EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE
 REIHE EUROCAVE PROFESSIONAL - GAMA EUROCAVE PROFESSIONAL
 EUROCAVE PROFESSIONAL-LIJN - GAMMA EUROCAVE PROFESSIONAL**



Gamme 5000



ShowCave



Vin au Verre®



Wine Bar®

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

BIENVENUE

Vous venez d'acquérir un produit de marque EuroCave et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.

AVERTISSEMENTS

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

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

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

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

Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.

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

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

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

MISE EN GARDE :

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements de type chambres d'hôtels;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

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

La température

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

L'hygrométrie

C'est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d'étanchéité. Le taux d'hygrométrie doit être supérieur à 50 % (idéalement situé entre 60 et 75 %).

L'obscurité

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

L'absence de vibration

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

La circulation de l'air

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

Le rangement

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

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service du vins

Vins français

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

Vins australiens

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

Autres vins

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



1 - Descriptif de votre cave à vins	7
--	----------



2 - Consignes de sécurité importantes	8
--	----------



3 - Alimentation électrique	8
------------------------------------	----------



4 - Protection de l'environnement et économies d'énergie	8
---	----------



5 - Installation de votre cave à vins	9
I - Réversibilité de la porte	10



6 - Aménagement - Rangement	11
------------------------------------	-----------



7 - Mise en service de votre cave à vins	13
I - Branchement	13
II-A - Descriptif (modèle 1 température V083 - V183 - V283)	13
III-A - Réglage des températures	13
II-B - Descriptif (modèle 2 températures D183 - D283)	14
III-B - Réglage des températures	14
II-C - Descriptif (modèle 3 températures E183 - E283)	15
III-C - Réglage des températures	15
II-D - Descriptif (modèle multi-températures S083 - S183 - S283)	16
III-D - Réglage des températures	16
IV - Affichage du niveau d'humidité relative	17
V - Réglage du mode éclairage	17
VI - Affichage du compteur du filtre à charbon	17



8 - Entretien courant	18
------------------------------	-----------



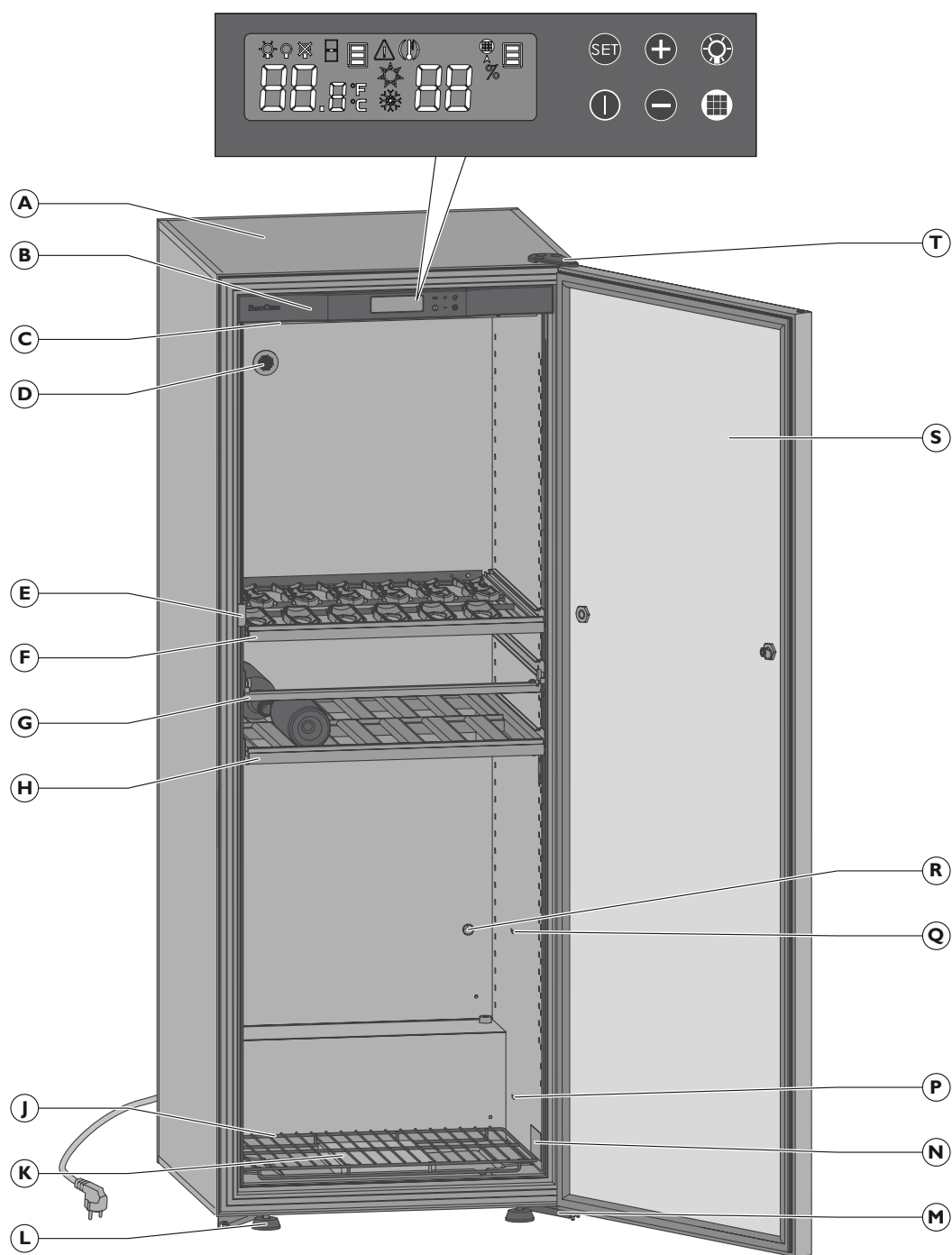
9 - Anomalies de fonctionnement	18
--	-----------



10 - Caractéristiques techniques et énergétiques	19-20
---	--------------



11 - Simulations de rangement	97
--------------------------------------	-----------



- A** Coffre de cave
- B** Pupitre de contrôle et de réglage
- C** Eclairage (2 leds)
- D** Trou d'aération + Filtre à charbon actif
- E** Patte de fermeture
- F** Clayette coulissante
- G** Raidisseur de coffre (ne pas enlever) - 283 uniquement
- H** Clayette de stockage
- J** Grille
- K** Cassette humidité (modèles 1 température)*
- L** 2 pieds réglables pour mise à niveau

- M** Charnière basse
- N** Étiquette signalétique
- P** Emplacement des sondes des caves 2 et multi-températures
- Q** Emplacement de la sonde des caves 3 températures
- R** Trou d'aération libre
- S** Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements)
- T** Charnière haute

* Pour les modèles 2 températures, la cassette est remplacée par le cylindre Hygro++.



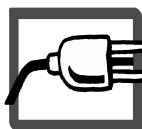
2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.

Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.

- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur.
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (cf tableau des températures d'ambiance de fonctionnement p. 17).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre...).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Il est vivement recommandé de ne pas s'agripper aux panneaux qui habillent votre cave.



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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



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

Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).

*non valable dans certains pays.



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

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



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



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



Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables. Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage : un geste citoyen

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

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

Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave, vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave.

Parlez-en à votre revendeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave.

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

Pour économiser de l'énergie

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

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



Déballage

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

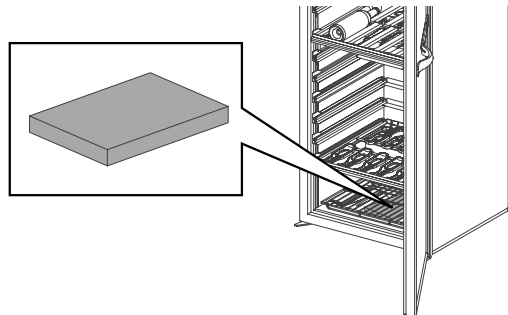
En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.



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

Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 cm à 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre cave.
- En cas d'emplacement sous un plan de travail, laissez un espace de 5 cm minimum tout autour de l'appareil y compris sous le plan. Prévoyez une grille d'aération sur le plan de travail (conseillé).
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- Placez la cassette humidité (que vous trouverez dans la boîte "accessoires" de votre cave) (uniquement pour les modèles I T) en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Pour les modèles 2 températures, la cassette est remplacée par un cylindre d'argile (Cylindre Hygro ++) à placer sur une clayette parmi les bouteilles). Lors de la 1ère utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette ou le cylindre en totalité dans l'eau pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien.



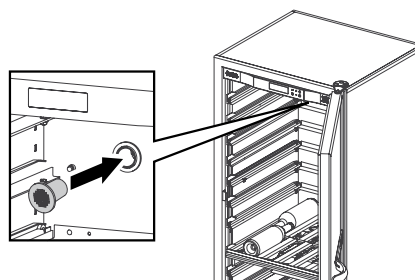
Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

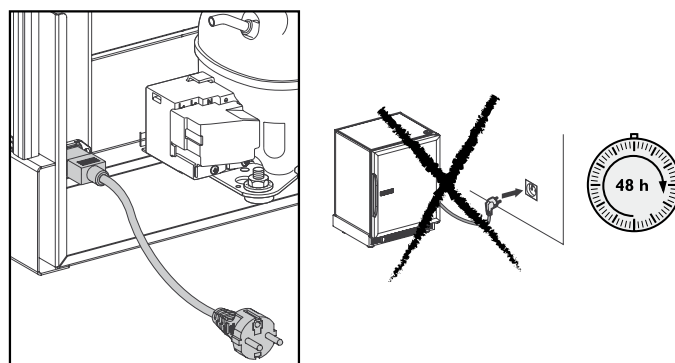
Il doit :

- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (* non valable dans certains pays).

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



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



- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 7, § VI).



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

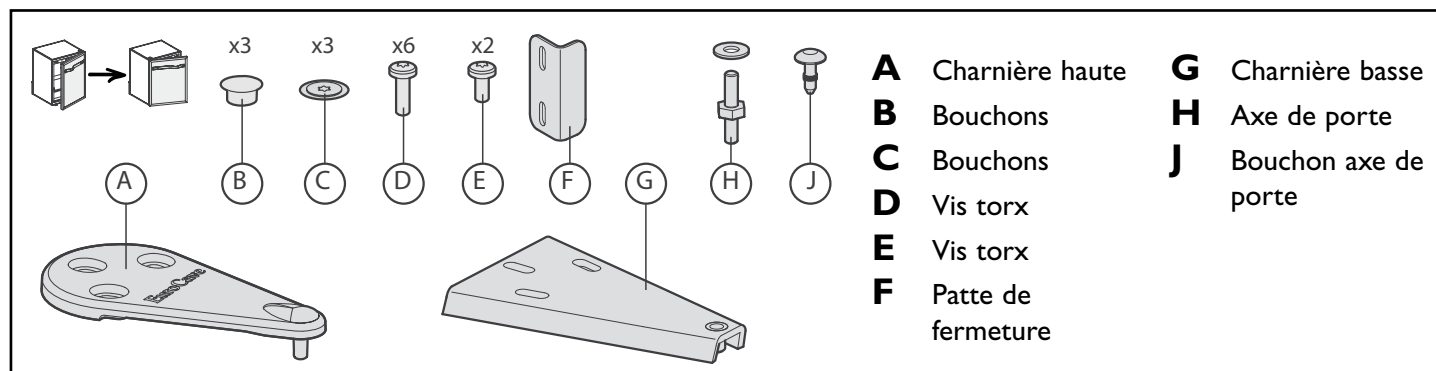


Une cave à vins doit être conçue de manière à ce que les bouteilles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer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

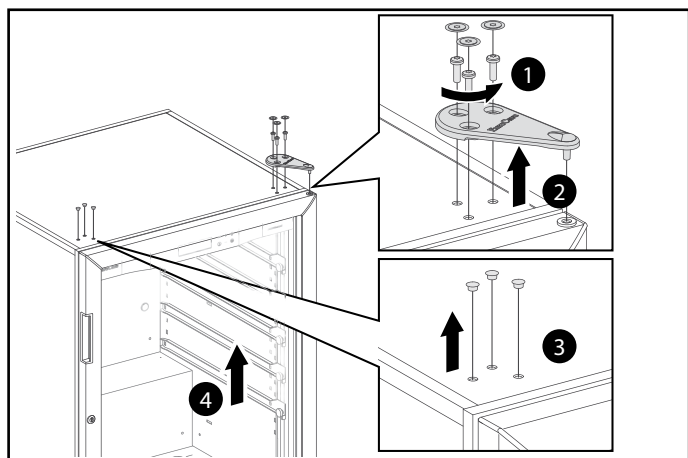


5 - INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VINS

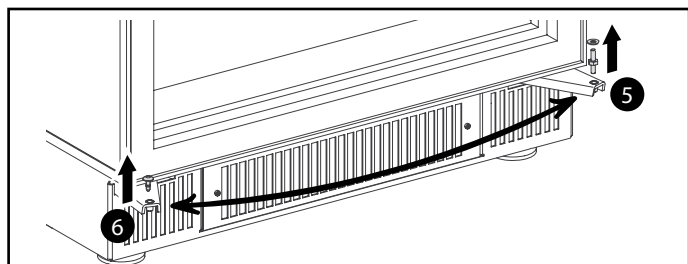
I. Réversibilité de la porte



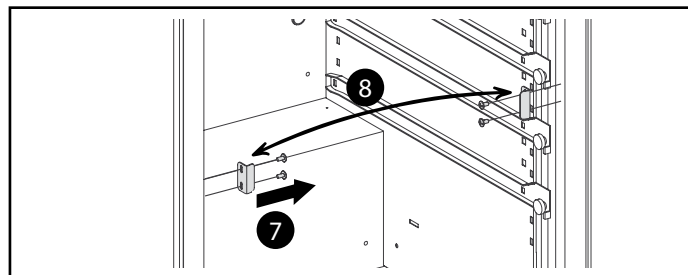
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



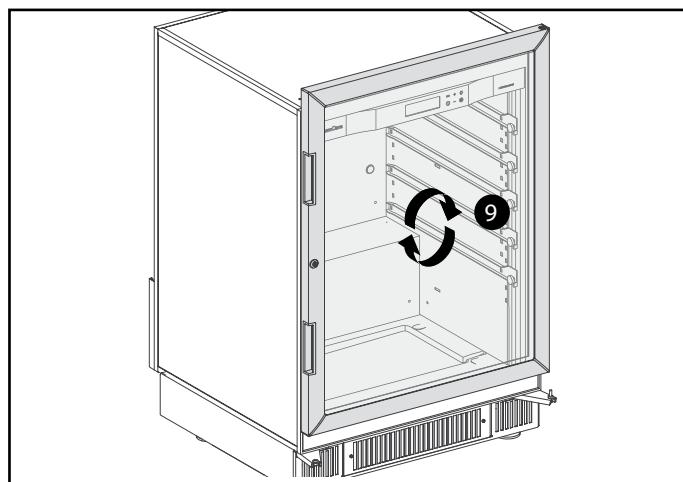
- 1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- 2 Retirez la charnière supérieure.
- 3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



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



- 7 Dévissez les quatre vis.
- 8 Fixez la patte côté opposé du coffre à l'aide des vis.

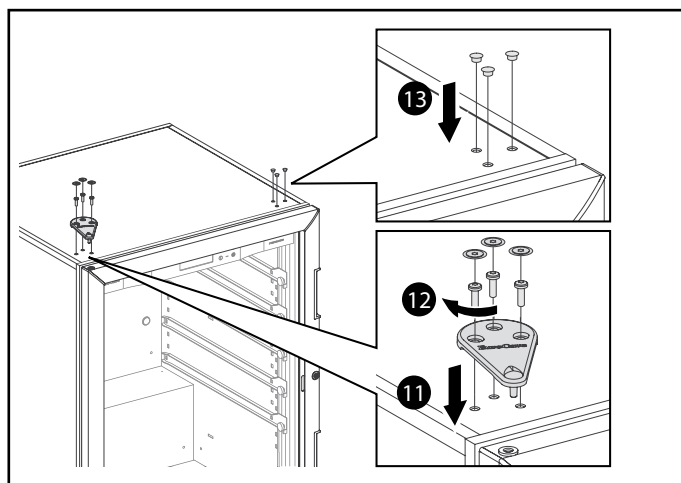


- 9 Retourner la porte de 180°.



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

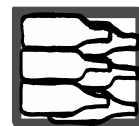
- 10 Remettez la porte sur son axe.



- 11 Mettez en place la charnière supérieure.
- 12 Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.
- 13 Mettez en place les bouchons.

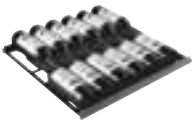
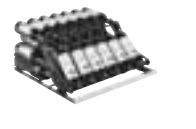


Attention : Les portes des modèles Collection ne sont pas réversibles.



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

Différents types de rangement

 Clayette de stockage Universelle Réf. : AXUH Capacité : 77 bouteilles Poids maxi : 100 kg	 Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier" Réf. : ACMS Capacité : 12 bouteilles	 Clayette coulissante Magnum équipée "Main du sommelier" Réf. : ACGMS Capacité : 7 bouteilles
 Clayette de stockage Bordelaise Réf. : AXBH Capacité : 78 bouteilles Poids maxi : 100 kg	 Clayette coulissante de dégustation Réf. : ACVH Capacité : 20 bouteilles	 Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS Réf. : AOPRESAR Capacité : 32 bouteilles
 Clayette de présentation Réf. : ACPH Capacité : 22 bouteilles	 Clayette coulissante Champagne Réf. : ACHH Capacité : 10 bouteilles	La configuration de votre cave peut être modifiée selon vos besoins. Reportez-vous pages 97 à 104 pour voir des simulations de rangements.

Conseils d'aménagement de votre cave à vins

Votre cave 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 cave, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de la cave.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de la cave à 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 cave, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.

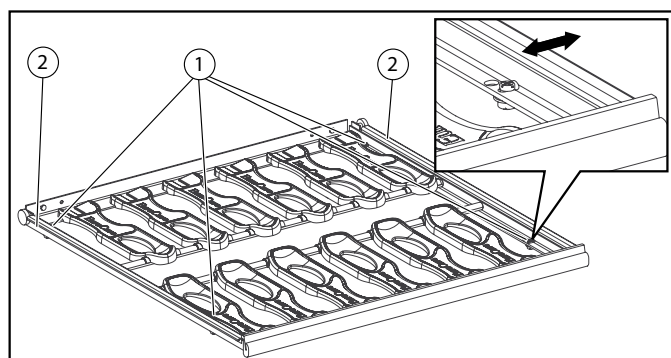
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.
- **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de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

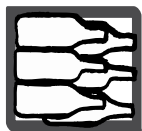


Attention : Ne jamais modifier la position du raidisseur équipant votre cave 283 (voir descriptif page 5) sans consulter auparavant votre revendeur, et ne jamais manœuvrer cette pièce alors que votre cave est chargée.

Ajout de clayettes coulissantes

Lors de l'achat de votre cave, 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 ① de la première coulisse ② 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).



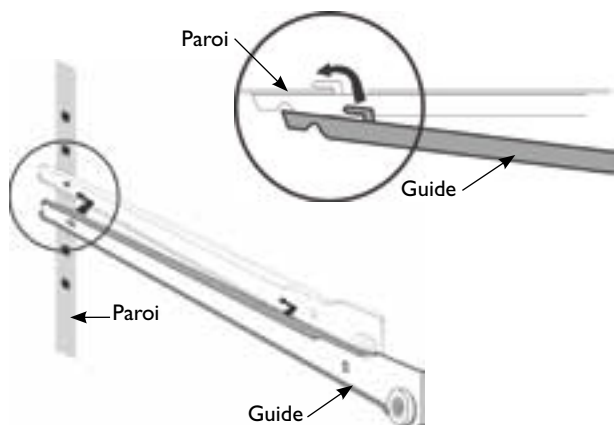


6 - AMENAGEMENT - RANGEMENT

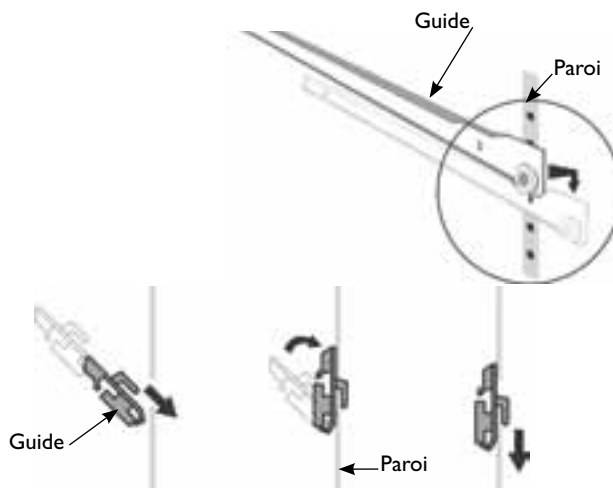
Changement d'emplacement d'une clayette coulissante

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

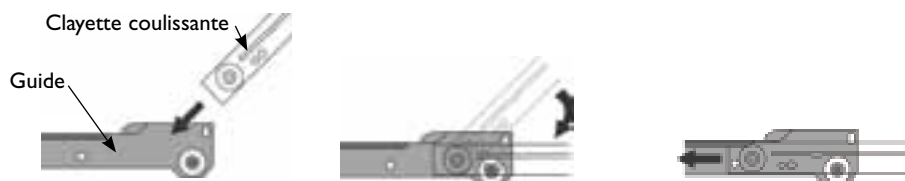
A. Mise en place de la partie arrière du guide



B. Mise en place de la partie avant du guide



C. Procédez ensuite à la remise en place de la clayette coulissante





I. Branchement et mise en marche

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

Pour l'allumer, appuyez sur le bouton **I** pendant 5 secondes.



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

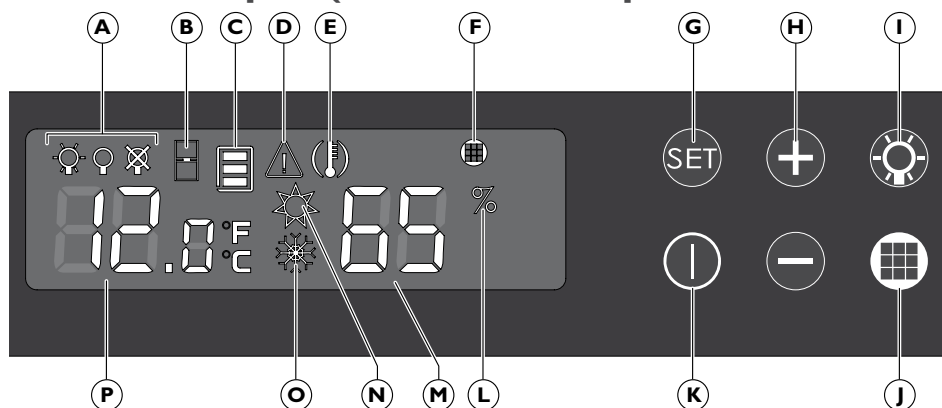
Vérifiez votre type de cave à vins

Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**.



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

II-A. Descriptif (modèle I température V083 - V183 - V283)



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

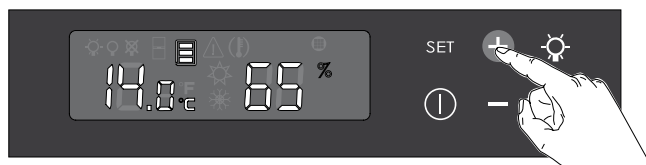
- A** Mode d'éclairage
- B** Alarme porte ouverte
- C** Zone de température
- D** Alarme défaut de sonde
- E** Alarme de température
- F** Alarme filtre à charbon
- G** Touche accès aux réglages et validation
- H** Touches de sélection et de réglage
- I** Touche accès et validation du mode d'éclairage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

III-A. Réglage de la température

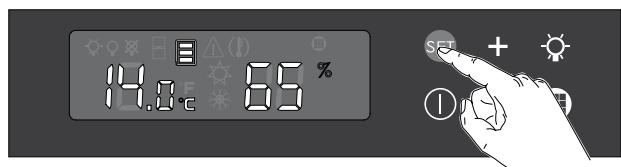


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



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



- 3** Appuyez sur le bouton **SET** pour valider.



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

- La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 22 °C.
- Plage de réglage conseillée pour le vieillissement : 10 à 14 °C.

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



Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service : vous pouvez utiliser votre cave I température comme cave de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 5 à 22 °C) :

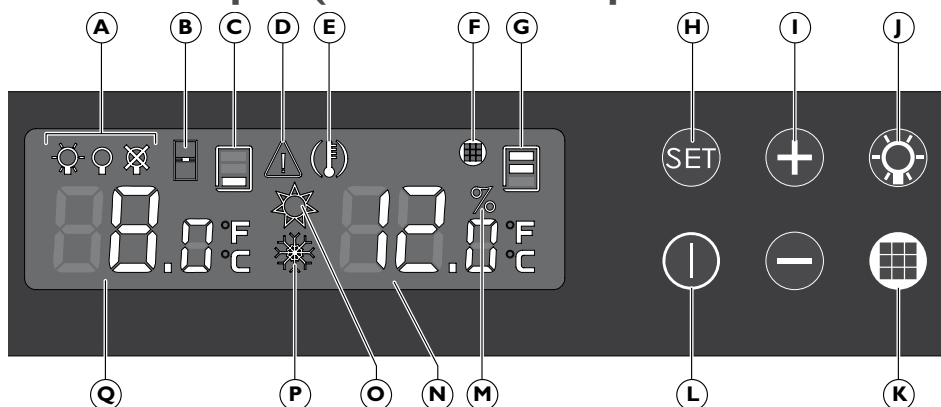
- pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
- pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.

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



7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VINS

II-B. Descriptif (modèle 2 températures D183 - D283)



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

- A** Mode d'éclairage
- B** Alarme porte ouverte
- C** Zone de température du compartiment de rafraîchissement (compartiment inférieur de la cave)
- D** Alarme défaut de sonde
- E** Alarme de température
- F** Alarme filtre à charbon
- G** Zone de température du compartiment de vieillissement (compartiment principal de la cave)
- H** Touche accès aux réglages et validation
- I** Touches de sélection et de réglage
- J** Touche accès et validation du mode d'éclairage
- K** Touche d'accès au compteur filtre à charbon
- L** Touche de mise en veille
- M** Alarme seuil d'hygrométrie
- N** Afficheur de la température du compartiment de vieillissement ou du taux d'humidité relative
- O** Témoin circuit chaud
- P** Témoin circuit froid
- Q** Afficheur de la température du compartiment de rafraîchissement

III-B. Réglage des températures

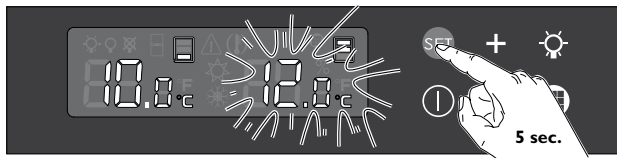
Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de rafraîchissement : 6 à 10 °C.

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



Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



- 3** Appuyez sur le bouton **SET** pour valider.
L'afficheur de température du compartiment de vieillissement clignote.



- 2** Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de consigne désirée dans le compartiment de rafraîchissement.



- 4** Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de consigne désirée dans le compartiment de vieillissement.
- 5** Appuyez sur le bouton **SET** pour valider.



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

- 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.
- 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.

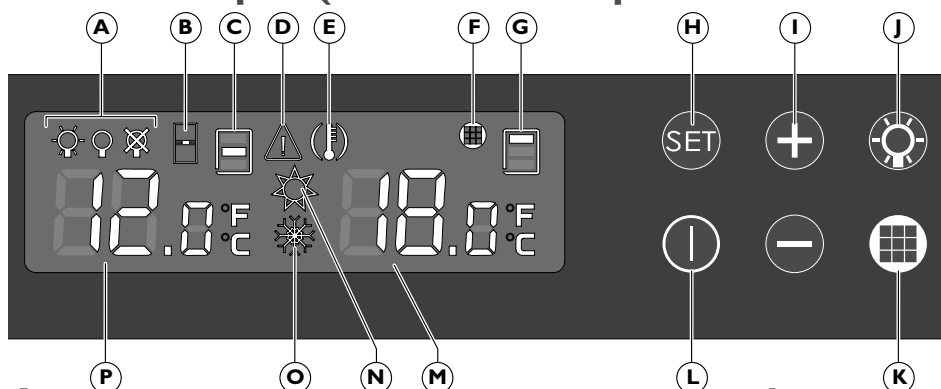
ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35 °C.

i

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-deça de 12 °C).



II-C. Descriptif (modèle 3 températures E183 - E283)



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

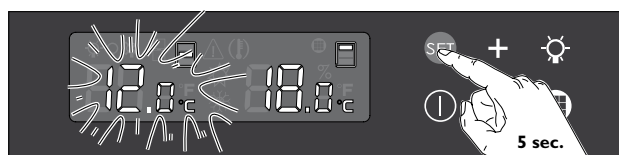
- A** Mode d'éclairage
- B** Alarme porte ouverte
- C** Zone de température du compartiment de vieillissement (compartiment principal de la cave)
- D** Alarme défaut de sonde
- E** Alarme de température
- F** Alarme filtre à charbon
- G** Zone de température du compartiment de chambrage (compartiment supérieur de la cave)
- H** Touche accès aux réglages et validation
- I** Touches de sélection et de réglage
- J** Touche accès et validation du mode d'éclairage
- K** Touche d'accès au compteur filtre à charbon
- L** Touche de mise en veille
- M** Afficheur de la température du compartiment de chambrage ou du taux d'humidité relative
- N** Témoin circuit chaud
- O** Témoin circuit froid
- P** Afficheur de la température du compartiment de vieillissement

III-C. Réglage des températures

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

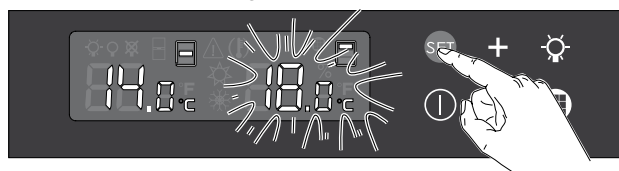
Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de mise en température : 16 à 20 °C.

La température du compartiment de rafraîchissement est directement liée à la température programmée dans la zone de vieillissement.

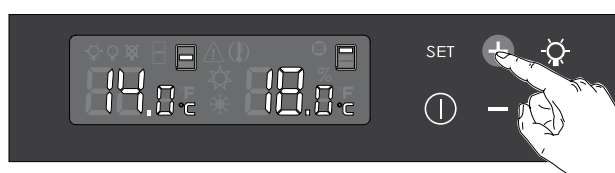


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

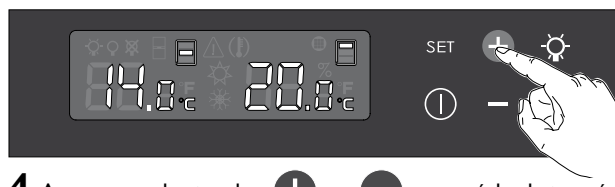
1 Appuyez environ 5 s sur la touche **SET**.
L'afficheur se met à clignoter.



3 Appuyez sur le bouton **SET** pour valider.
L'afficheur de température du compartiment de chambrage clignote.



2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de consigne désirée dans le compartiment de vieillissement.



4 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de chambrage.

5 Appuyez sur le bouton **SET** pour valider.



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

- 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.
- 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.

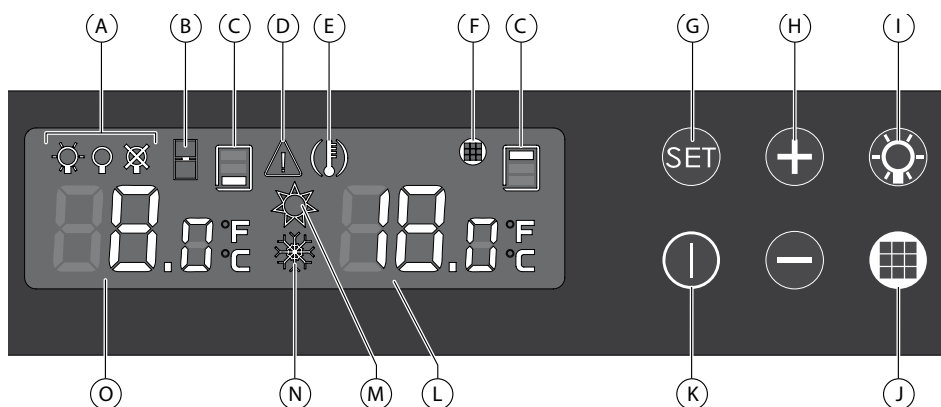
ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 25 °C.

i Les modèles 3 températures sont des caves 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.



7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VINS

II-D. Descriptif (modèle multi-températures S083 - S183 - S283)



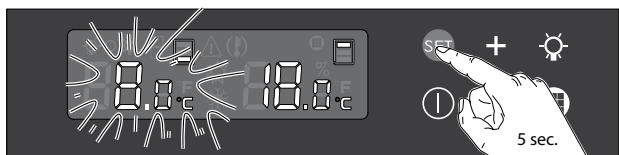
Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

- A** Mode d'éclairage
- B** Alarme porte ouverte
- C** Zones de température concernée
- D** Alarme défaut de sonde
- E** Alarme de température
- F** Alarme filtre à charbon
- G** Touche accès aux réglages et validation
- H** Touches de sélection et de réglage
- I** Touche accès et validation du mode d'éclairage
- J** Touche d'accès au compteur filtre à charbon
- K** Touche de mise en veille
- L** Afficheur de la température la plus haute de la cave
- M** Témoin circuit chaud
- N** Témoin circuit froid
- O** Afficheur de la température la plus basse de la cave

III-D. Réglage des températures

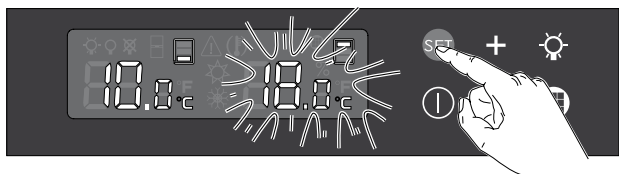
Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C.

Plage de réglage conseillée pour la température la plus haute : 17 à 20 °C.

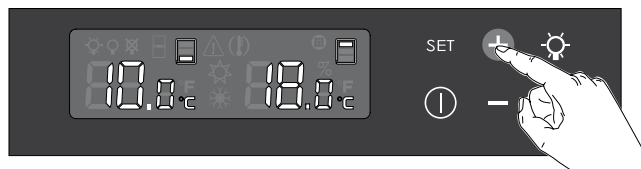


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



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



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



- 4** Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la température de consigne désirée.
- 5** Appuyez sur le bouton **SET** pour valider.



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

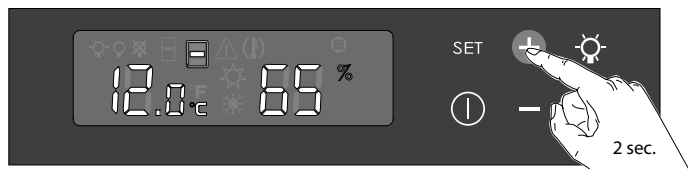
- Pour la température la plus basse, la consigne par défaut est de 8 °C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 12 °C.
- Pour la température la plus haute, la consigne par défaut est de 18 °C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 22 °C.

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

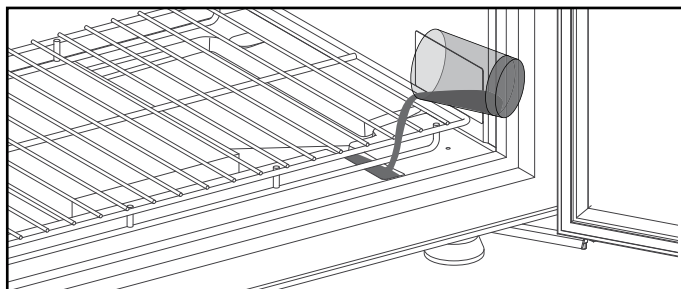


IV. Affichage du niveau d'humidité relative

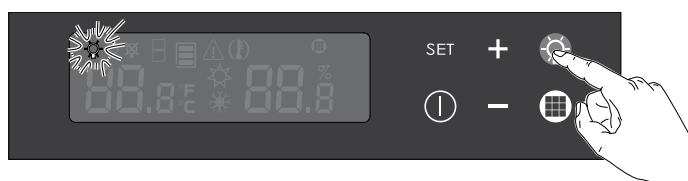
Votre cave à vins est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie (uniquement pour les modèles 1 et 2 températures) vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil. Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.



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



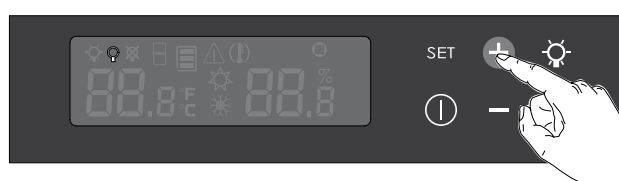
V. Réglage du mode éclairage



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

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

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

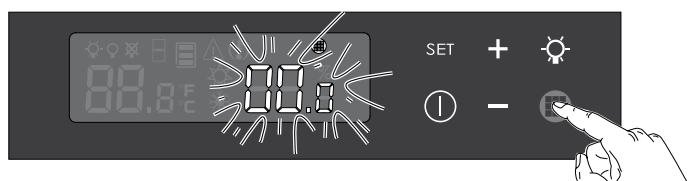


- 2 Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.
- 3 Appuyez sur la touche pour valider.



Précautions d'utilisation : rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe du faisceau.

VI. Affichage du compteur du filtre à charbon



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

- 1 Appuyez sur la touche . L'afficheur clignote.



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



- 2 Appuyez sur la touche pour régler sur 365.



Le filtre à charbon est à changer tous les ans.



Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche .



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



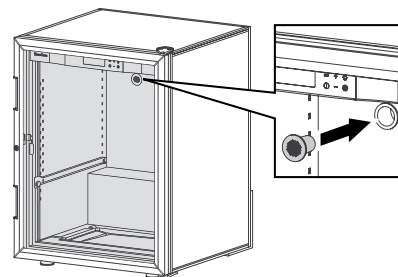
8 - ENTRETIEN COURANT



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

Opérations d'entretien une fois par an environ

- Débranchez et déchargez l'appareil.
- Nettoyez le condenseur à l'arrière de l'appareil en enlevant la poussière à l'aide d'un aspirateur.
- Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement.
- Remplacez le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre cave (voir chapitre 5).
Enlevez le filtre à charbon manuellement. Il est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.
- Vérifiez le bon état des joints.



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



Entretien cave à vins "Collection" :

- En cas de tâches (éclaboussures, traces de doigts), essuyer avec un chiffon humide.
- Pour que vos éléments restent propres, époussetez-les régulièrement avec un chiffon sec.
- Il n'est ni utile ni recommandé d'utiliser des vaporisateurs de produit spécial meubles.
- En cas de panneau(x) endommagé(s), prenez contact avec votre revendeur EuroCave.

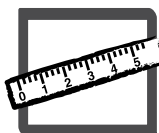


9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme  s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des ± 4 °C	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur EuroCave.
Le pictogramme  s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave.
Le pictogramme  s'affiche	Alarme porte ouverte	Assurez vous que la porte est bien fermée.
Le pictogramme  clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	• Ajouter un verre d'eau dans le canal du bac (voir chapitre 7, § IV). • Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1er jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée		• Vider la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac. • Enlever le tube placé sur le fond du bac. L'humidité sera directement rejetée hors de l'appareil. Appeler le revendeur EuroCave si le problème persiste malgré ces différentes manipulations.
Le pictogramme  s'affiche	Alarme de filtre à charbon	Remplacer le filtre à charbon (voir chapitre 5).
Le pictogramme  s'affiche	Alarme de défaut de sonde de température	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.



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



Classic 83									
	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids à vide porte vitrée (Kg)	Poids à vide porte FG vitrée (Kg)	Poids à vide porte FG pleine (Kg)	Limites d'utilisations		Consommation par 24 h* (kWh)
	T° mini °C	T° maxi °C							
1 température									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,1	92	82	0	35	0,9
2 températures									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,1	97	87	0	35	1
3 températures									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,1	99	89	12	25	0,8
Multi-températures									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	1
S283	1744	654	689	82,1	90	80	12	35	1

* Consommation par 24 h mesurée avec une température extérieure de 25 °C en porte pleine Black Piano.
Précision régulation : +/- 1 °C, Précision affichage : +/- 1 °C.



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

Collection								
	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids à vide porte FG vitrée (Kg)	Poids à vide porte FG pleine (Kg)	Limites d'utilisations T° mini °C T° maxi °C		Consommation par 24 h* (kWh)
1 température								
V083 + habillage	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + habillage	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + habillage	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2 températures								
D183 + habillage	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + habillage	1762	700	713	135	125	0	35	1
3 températures								
E183 + habillage	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + habillage	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multi-températures								
S083 + habillage	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + habillage	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + habillage	1762	700	713	128	118	12	35	1

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

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ 2006/95/CE

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

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

2 CEM 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2

3 ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE

Règlement 1060/2010



10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

Données relative à la consommation d'énergie

Référence		Type de portes	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEc* (Kwh/an)	Volume utile (litres)	Température des autres compartiments**	Emission acoustique (dB(A))
Classic	Collection						
1 température							
V-083V3	Coll S - 1 température	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 température	Porte vitrée	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 température	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 température	Porte vitrée	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 température	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 température	Porte vitrée	F	456	433	-	38
2 températures							
D-183V2	Coll M - 2 températures	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 températures	Porte vitrée	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 températures	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 températures	Porte vitrée	F	456	436	-	38
3 températures							
E-183V2	Coll M - 3 températures	Black Piano	D	310	345	15 -22°C	38
E-183V2	Coll M - 3 températures	Porte vitrée	F	420	345	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 températures	Black Piano	D	329	427	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 températures	Porte vitrée	F	456	427	15 -22°C	38
Multi-fonctions							
S-083V3	Coll S - multi-fonctions	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - multi-fonctions	Porte vitrée	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - multi-fonctions	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - multi-fonctions	Porte vitrée	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - multi-fonctions	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - multi-fonctions	Porte vitrée	F	456	444	-	38

* Consommation d'énergie calculée sur la base du résultat obtenu par 24h dans des conditions d'essai normalisées (25°C). La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et d'emplacement de l'appareil.

Ces appareils sont destinés uniquement au stockage du vin.

Catégorie de tous les modèles : 2

Classe climatique : Nos appareils sont conçus pour être utilisés à une température ambiante comprise entre 10°C et 32°C (Classe SN).

Néanmoins, se reporter aux tableaux des caractéristiques techniques pour connaître les performances optimales de votre produit.

Ces appareils ne sont pas intégrables.

** chambrage

WELCOME

You have just purchased a EuroCave product – thank you for your custom. We take particular care in manufacturing our products in terms of their design, ergonomics and ease of use. We hope that you will be completely satisfied with this product.

PLEASE NOTE

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

EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed. EuroCave shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

This document contains original information, which is protected by copyright. All rights are reserved. Photocopying, reproducing or translating this document, whether partially or completely, is strictly forbidden, without EuroCave's prior written consent.

This appliance is intended solely for storing wine.

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

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

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

WARNING:

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
- Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigeration circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances in this appliance such as aerosols containing flammable propellant gas.

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

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

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our priority is helping you to find the best solutions for your wine storage needs...

To do so, EuroCave has drawn on its considerable expertise to bring together the 6 essential criteria for optimal wine maturing:

Temperature:

The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. In order for wine to reach its full potential, it should be stored at a constant temperature.

Humidity:

It is an essential criterion, allowing corks to retain their sealing properties. The level of humidity must be above 50% (ideally 60 - 75 %).

Protection from light:

Light, particularly its U.V. component, causes wine to deteriorate very quickly by irreversible oxidation of tannins. Therefore, we strongly recommend that you store your wine in a dark place, protected from U.V. light.

Absence of vibrations:

Vibrations disturb wine's long development process and often prove fatal for fine wines. The "Main du Sommelier" supports adapt to the shape of the bottles and protect them from vibration (anti-vibration technology).

Air circulation:

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

Storage:

Moving bottles too often is harmful for wine. Having suitable shelves that limit handling is essential.

Thank you for placing your trust in us.

Standard wine serving 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
Burgundy whites	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 / 50°F
Rhône wines	15°C / 50°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
Verdhele	7°C / 45°F

Other wines

Californie	16°C / 61°F
Chilean	15°C / 59°F
Spanish	17°C / 63°F
Italian	16°C / 61°F



1 - Description of your wine cabinet

5



2 - Important safety recommendations

6



3 - Power supply

6



4 - Caring for the environment and energy saving

6



5 - Installing your wine cabinet

7

Reversible door

8



6 - Layout - Storage

9



7 - Commissioning your wine cabinet

11

I - Connecting

11

II-A - Description (I-temperature model V083 - V183 - V283)

11

III-A - Temperature setting

11

II-B - Description (2-temperature model D183 - D283)

12

III-B - Temperature setting

12

II-C - Description (3-temperature model E183 - E283)

13

III-C - Temperature setting

13

II-D - Description (multi-temperature model S083 - S183 - S283)

14

III-D - Temperature setting

14

IV - Relative humidity level display

15

V - Setting the lighting mode

15

VI - Charcoal filter meter display

15



8 - Everyday maintenance

16



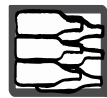
9 - Operating faults

16



10 - Energy and technical features

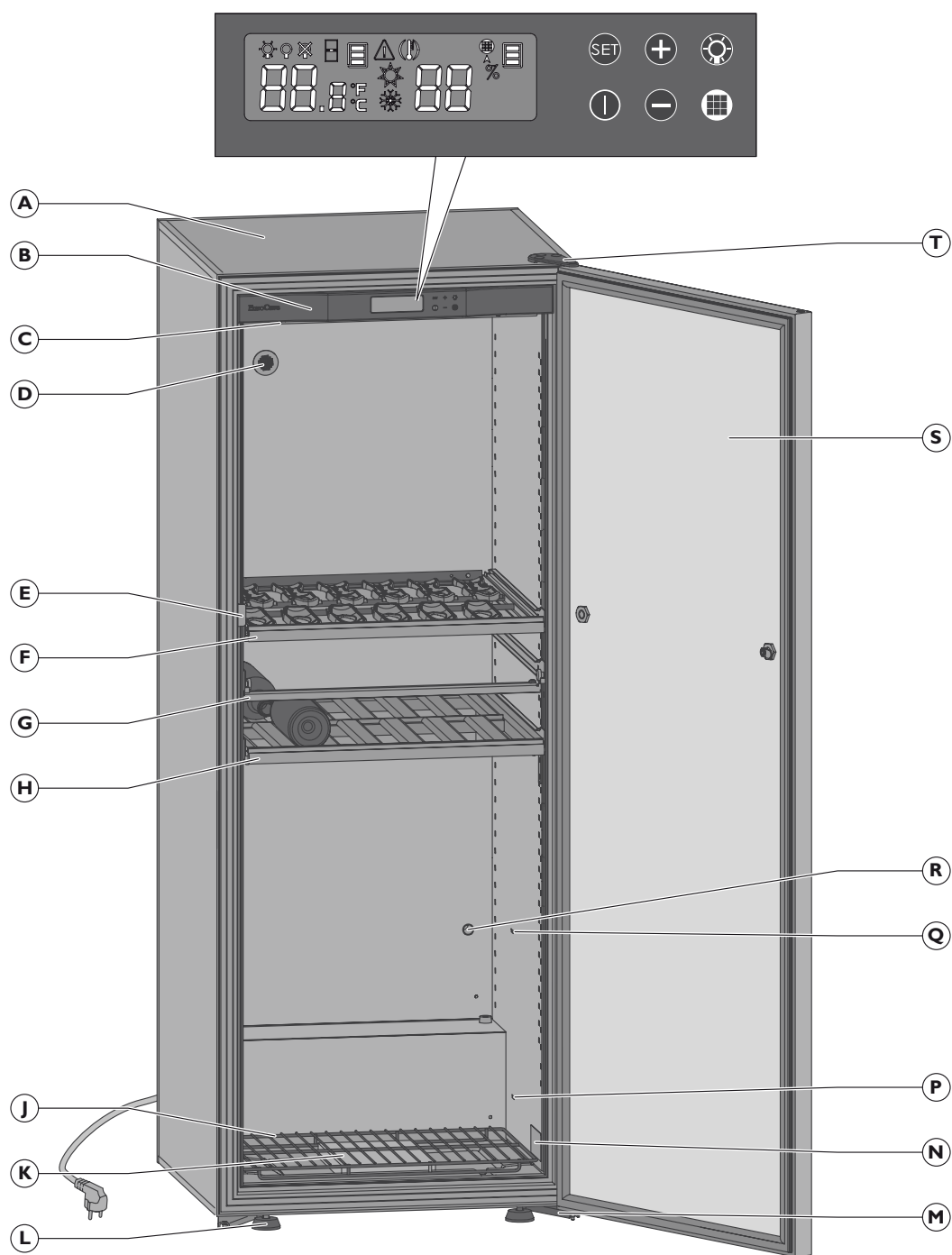
17-18



11 - Storage simulations

97

I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- A** Cabinet body
- B** Control panel
- C** Lighting (2 LEDs)
- D** Breather hole + active charcoal filter
- E** Door catch
- F** Sliding shelf
- G** Cabinet body stiffener (do not remove)
- 283 model only
- H** Storage shelf
- J** Rack
- K** Humidity cartridge (1-temperature models)*

- L** 2 adjustable feet for levelling
- M** Lower hinge
- N** Product identification label
- P** Location of the sensors in 2 and multi-temperature cabinets
- Q** Location of the sensor in 3-temperature cabinets
- R** Fresh air vent
- S** Door (fitted with a handle and dual action lock)
- T** Upper hinge

* For 2-temperature models, the cartridge is replaced by the Hygro++ cylinder.

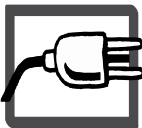


2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

Carefully read these operating instructions before using your appliance for the first time and retain them for future use. Using your appliance in a way that contravenes these operating instructions may damage it.

- This appliance is only intended for storing wine.
- Only use the appliance for the purpose for which it was designed, as described in these operating instructions.
- Unplug your appliance if not using for a long time and before carrying out any cleaning or maintenance work.
- Unplug your appliance by pulling the plug, not the power cable.
- Never use a damaged power cable or one with signs of wear along its length.
- Only use the power cable supplied with the appliance and only plug into an earthed wall socket.
- Your appliance must only be used indoors (see table of ambient operating temperatures, p 15).
- If the cable, plug or appliance appear to be damaged or are not working correctly, contact your EuroCave retailer.

- Do not place the appliance, power cable or plug in water or any other liquid.
- Do not leave the power cable within reach of children or let it hang over a square corner or close to a source of heat.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate and do not use it close to a source of heat (radiator, naked flame, window...).
- Place the appliance on a flat, stable, non-flammable surface, a suitable distance away from sinks or taps, to prevent water or other liquids splashing onto it.
- This appliance was not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities or people lacking experience or knowledge unless somebody responsible for their safety supervises them or has given them prior instructions on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- It is strongly recommended that you do not cling onto the panels covering the cabinet.



3 - POWER SUPPLY

The wine cabinet's power cable has a plug, to be plugged into an earthed standard outlet to prevent any risk of electric shock.



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



Have the power supply socket checked by a qualified electrician who will tell you whether or not it is correctly earthed and will carry out, if necessary, work to bring it into compliance with current standards.

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



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



4 - CARING FOR THE ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING



Disposing of packaging

The packaging used by EuroCave is manufactured in recyclable materials. After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

Recycling: a caring gesture

Electrical and electronic equipment has potentially harmful effects on the environment and human health owing to the presence of dangerous substances.

Therefore, you should never trash electrical and electronic equipment with unsorted municipal waste. When purchasing a new EuroCave product, you can entrust recycling of your old appliance to your EuroCave retailer. Talk to your EuroCave retailer, he will explain to you the removal and

collection procedures set up within the EuroCave network. In compliance with legislation concerning protecting and caring for the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s.

To save energy

- Install your wine cabinet in a suitable place (see next page) and observe the recommended temperature setting ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Check that the door seal is in good condition and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave retailer.

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

5 - INSTALLATING YOUR WINE CABINET



Unpacking

- When delivered, check the outside of your cabinet for signs of damage (impact, buckling...).
- Open the door and check that the inside of your appliance is intact (walls, Main du Sommelier supports, hinges, bottle shelf...).
- Remove the protective elements inside your cabinet.

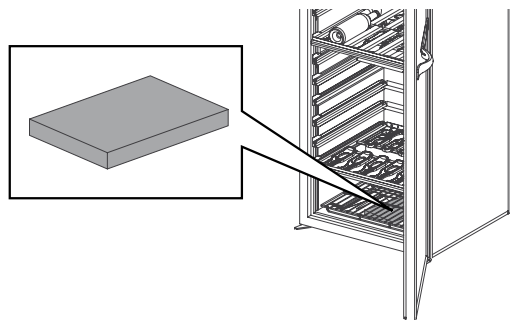
If there is a problem contact your EuroCave retailer.



When moving the cabinet, do not tilt it more than 45° and always on its side, on the side of the power cable.

Precautions

- Do not place your cabinet in an area liable to flood.
- Do not place your cabinet close to a source of heat or in a location where it will be subject to direct sunlight.
- Prevent water from splashing on any part of the rear of the appliance.
- Position your appliance so that there is a minimum gap of 5 – 10 cm between the wall and the rear wall of your cabinet.
- If installing under a work surface, leave a minimum gap of 5 cm all around the appliance, including underneath the work surface. Provide an air vent on the work surface (recommended).
- Arrange the power cable so that it is accessible and does not come into contact with any of the appliance's components.
- Slightly tilt the cabinet backwards in order to adjust the front feet (adjust them by screwing or unscrewing), in order to level your cabinet (use of a spirit level recommended).
- Place the humidity cartridge (located in the “accessories” box of your cabinet – only for 1-temperature models) at the bottom of the cabinet, in the tray under the rack (see diagram below). For 2-temperature models, the cartridge is replaced by a clay cylinder (Hygro ++ cylinder) to be positioned on a shelf between the bottles). When using for the first time, fully immerse the cartridge or cylinder in water for a few minutes until it is saturated with water then allow to drain thoroughly.



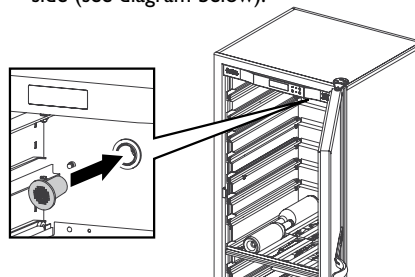
Installation

Transport your cabinet to its intended location.

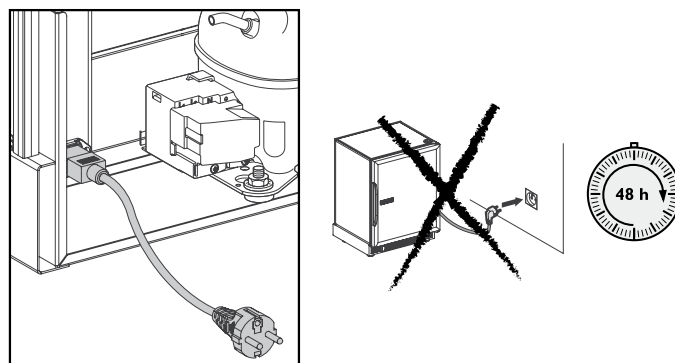
It must:

- be open to the outside to allow circulation of air (not enclosed in a cupboard...),
- not be too damp (laundry room, utility room, bathroom...),
- have a flat, stable floor,
- be supplied with power (standard outlet, 16A, earthed with circuit breaker, 30 mA* (* not applicable to some countries).

- Take the charcoal filter from the “accessories” box and insert (via the inside of the cabinet) in the breather hole located on the top left-hand side (see diagram below).



- Take the power cable (located in your cabinet's “accessories” box) and plug it into the connector, located on the bottom left-hand side of the rear of the cabinet (see diagram below).



- When using the appliance for the first time, the charcoal filter alarm will display. Reset the filter meter to 365 (see chapter 7, § VI).



N.B: the LEDs on the control panel must only be replaced by a qualified electrician.

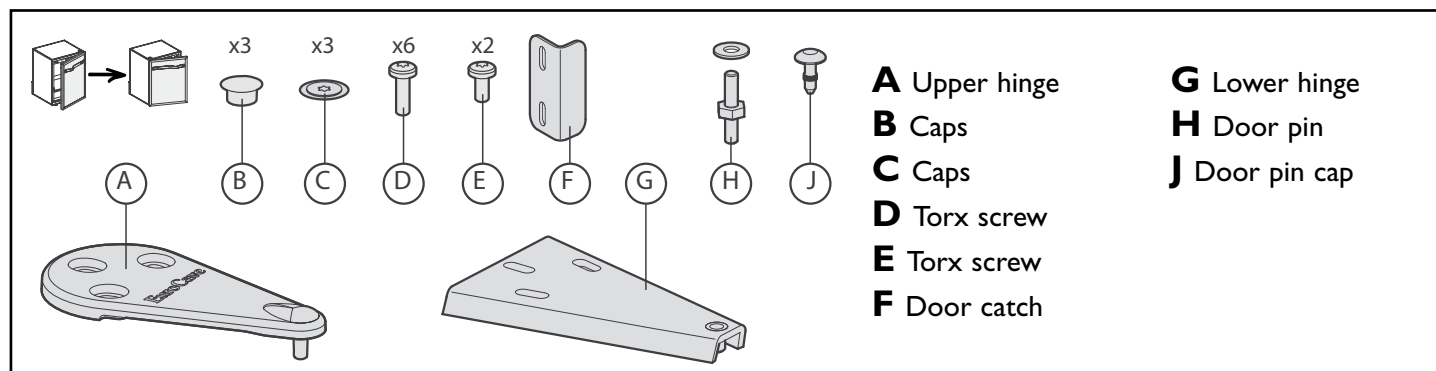


A wine cabinet must be designed so that the bottles do not come into contact with the back wall. If this occurs, the condensation created on the wall could run onto the shelves and damage the bottle labels. Furthermore, contact with the cold wall could create a frost point, which is harmful to wine.

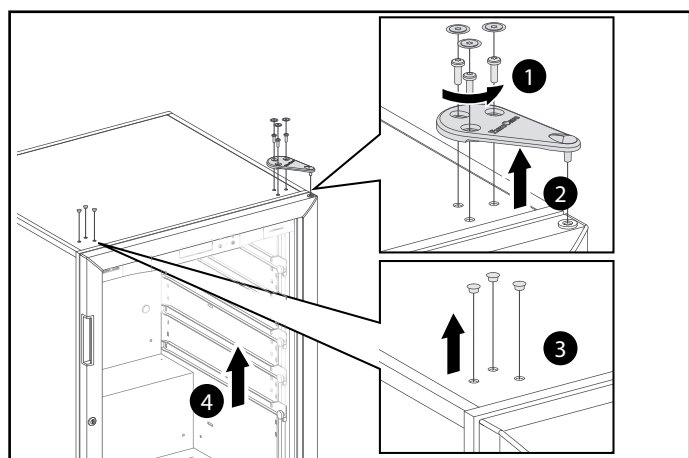


5 - INSTALLATING YOUR WINE CABINET

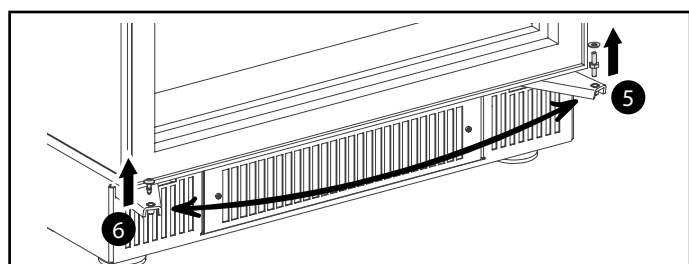
I. Reversible door



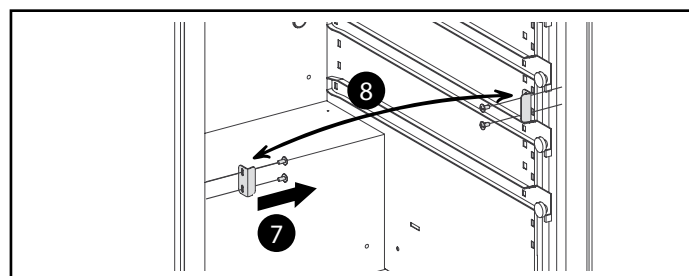
Allows you to change the direction in which your door opens. Proceed as follows (instructions for changing a right-hand door into a left-hand door):



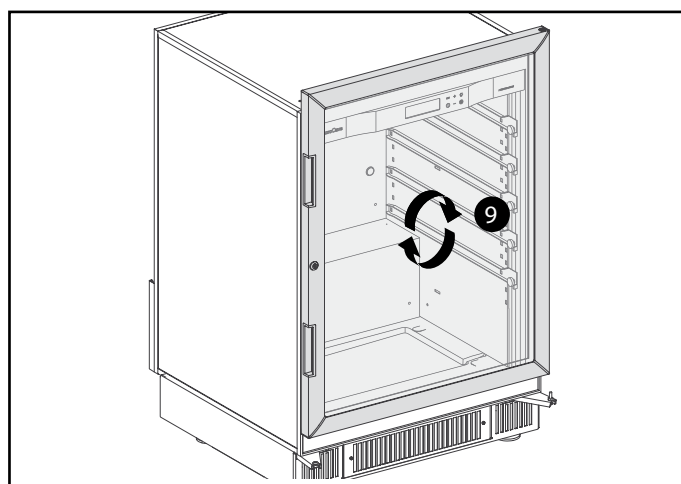
- 1 Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Carefully remove the caps using a thin blade.
- 4 Remove the cabinet door by opening it slightly then lifting it upwards.



- 5 Unscrew the door pin.
- 6 Carefully remove the caps using a thin blade and replace with the pin. Reposition the cap on the opposite side.



- 7 Unscrew the four screws.
- 8 Fasten the catch on the opposite side of the cabinet using the screws.

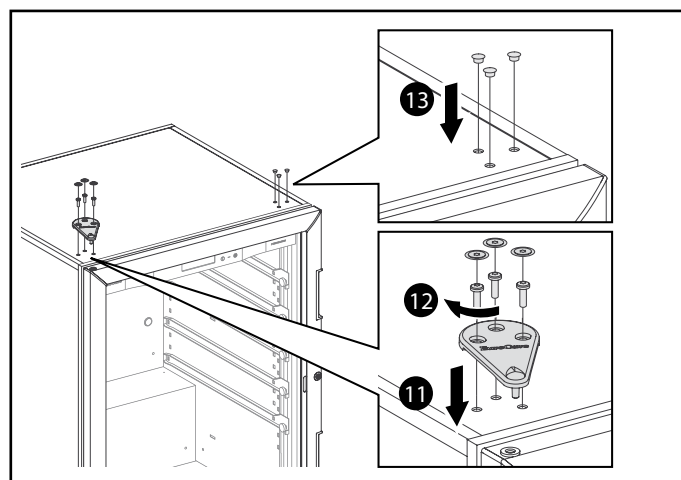


- 9 Turn the door through 180°.



N.B: the door is very heavy. Take all necessary precautions so that you do not injure yourself or drop it.

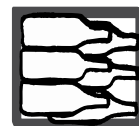
- 10 Replace the door on its pin.



- 11 Put in place the upper hinge.
- 12 Screw the hinge so that the door is completely parallel to the cabinet. Check that the seal adheres well to the cabinet body (by closing the door), to ensure that it is completely air-tight.
- 13 Put in place the caps.

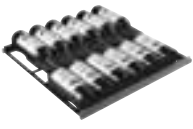
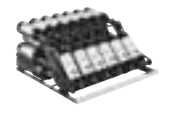
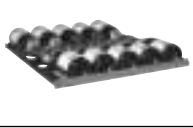


N.B: The doors of models in the Collection range are not reversible.



Your EuroCave wine cabinet was designed to be adaptable. In terms of storage capacity, it adapts to your needs: equipment can be changed or added to if your requirements change.

Different types of storage

 Universal storage shelf Ref.:AXUH Capacity: 77 bottles Maximum weight: 100 kg	 Universal sliding shelf with "Main du sommelier" supports Ref.:ACMS Capacity: 12 bottles	 Magnum sliding shelf with "Main du sommelier" supports Ref.:ACGMS Capacity: 7 bottles
 Bordeaux storage shelf Ref.:AXBH Capacity: 78 bottles Maximum weight: 100 kg	 Sliding serving shelf Ref.:ACVH Capacity: 20 bottles	 Articulated display kit for ACMS shelves Ref.:AOPRESAR Capacity: 32 bottles
 Display shelf Ref.:ACPH Capacity: 22 bottles	 Sliding Champagne shelf Ref.:ACHH Capacity: 10 bottles	The layout of your cabinet can be changed to suit your requirements. Refer to page 97-104 to see storage simulations.

Advice for the layout of your wine cabinet

Your EuroCave wine cabinet was designed to safely hold a maximum number of bottles. We recommend that you follow the advice below in order to optimize loading.

- Distribute your bottles as uniformly as possible over the various cabinet shelves, in order to spread the weight. Also make sure that your bottles do not touch the back wall of the cabinet.
- Also ensure that you distribute your bottles uniformly over the height of the cabinet (do not load the bottles all at the top or all at the bottom).
- Observe the loading instructions specific to your cabinet's type of storage equipment, and never stack bottles on a sliding shelf.
- If you have sliding shelves, it is best to position them in the upper section of your cabinet to facilitate daily access to them.

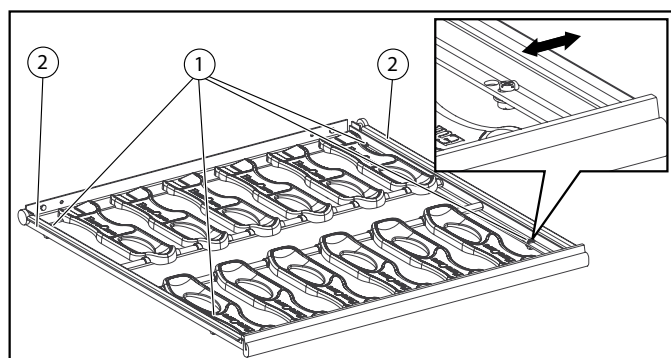
- In the same way, position one or two bottles of each of your various wines on the sliding shelves and keep your spare bottles on the storage shelves. You then simply replace bottles when they are consumed.
- When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.

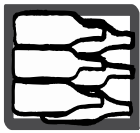


N.B: Never change the position of the stiffener in your 283 cabinet (see description, page 3) without first consulting your retailer and never move this part when your cabinet is loaded.

Adding sliding shelves

When you purchase your cabinet, the sliding shelves are already adjusted to ideally suit the internal dimensions of your appliance. If you buy a new sliding shelf, you may need to carry out this adjustment. To do so, unscrew the screws ① of the first right or left runner ② (2 screws) then position the runner at the desired width and screw the screws. Repeat the procedure for the second runner (if necessary).



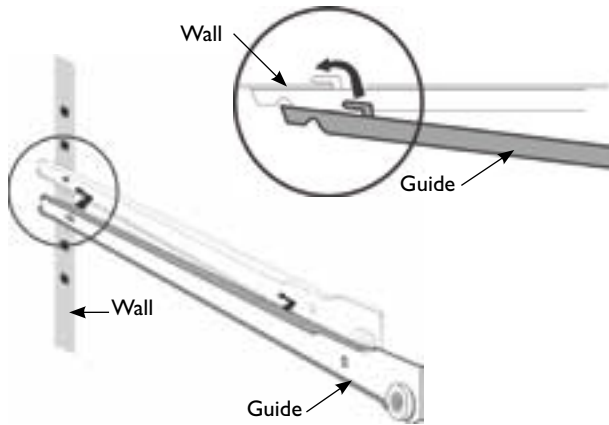


6 - LAYOUT - STORAGE

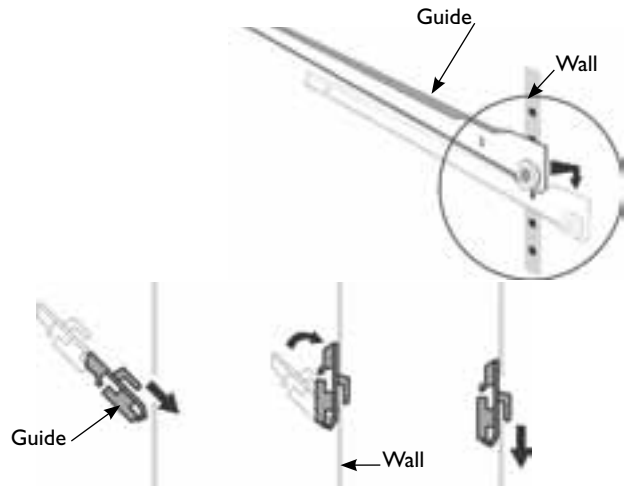
Changing the position of a sliding shelf

- Remove all the bottles from the sliding shelf.
- Remove the sliding shelf by sliding it towards you whilst lifting the front section.
- Remove the slide guides from the walls, marking off the right guide and the left guide.
- Refit them (see diagram below).

A. Putting in place the back of the guide



B. Putting in place the front of the guide



C. Replace the sliding shelf





I. Connection and starting up

Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.

To switch it on, press and hold down button **I** for 5 seconds.



Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker).

Do not plug several cabinet into a multi-socket.



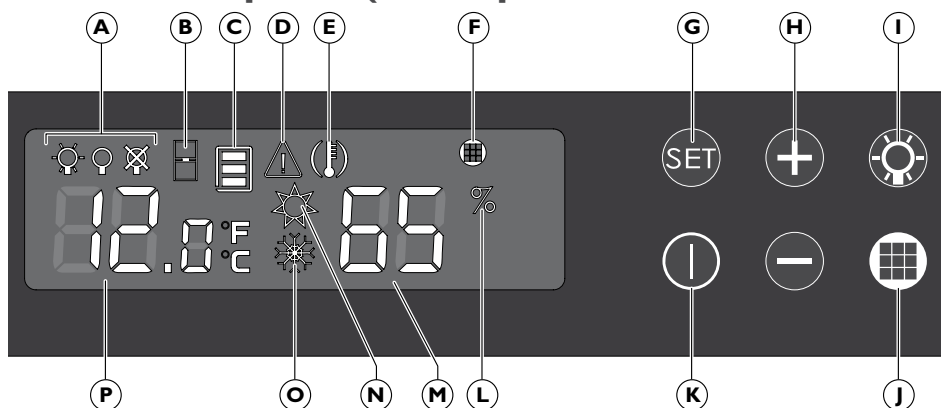
To ensure that your cabinet functions optimally, we recommend that you fill it to at least 75 % of its capacity.

Check your type of wine cabinet

Press the **+** and **-** keys at the same time.



II-A. Description (I-temperature model V083 - V183 - V283)



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

A Lighting mode

B Open door alarm

C Temperature zone

D Sensor fault alarm

E Temperature alarm

F Charcoal filter alarm

G Confirmation and setting access key

H Setting and selection keys

I Lighting mode access and confirmation key

J Charcoal filter meter access key

K Power button

L Humidity level alarm

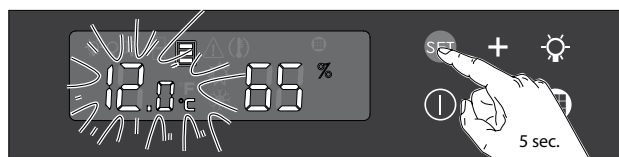
M Relative humidity level display

N Hot circuit indicator

O Cold circuit indicator

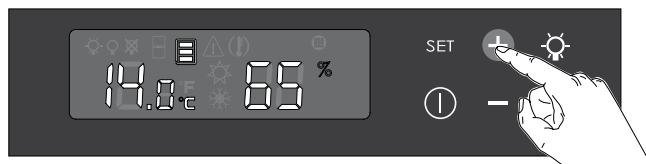
P Temperature display

III-A. Temperature setting

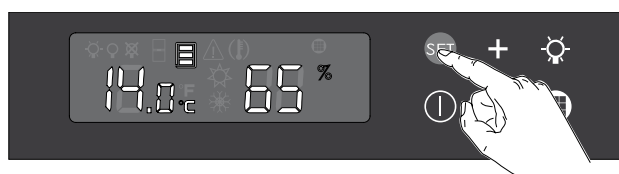


Press and hold down the **I** key to power up.

1 Press and hold down the **SET** key for approximately 5 secs. The display will start to flash



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



3 Press the **SET** button to confirm.



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

- The default setting is 12 °C (ideal wine maturing temperature). However you can set the temperature between 5 - 22 °C.
- Recommended wine maturing temperature setting range: 10 - 14 °C.

N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35 °C.



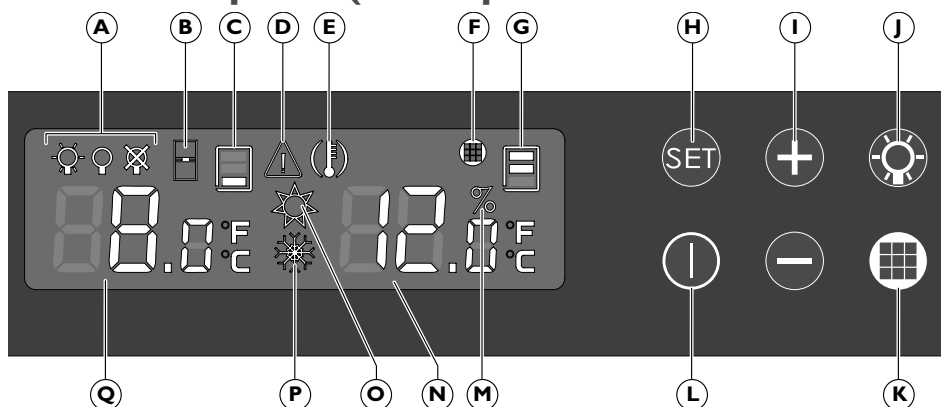
Turning your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet: you can use your I-temperature cabinet as a wine serving cabinet to bring your white or red wines to the correct serving temperature (temperature setting range: 5 - 22 °C):

- for white wines: recommended temperatures setting range: 6° - 10 °C
- for red wines: recommended temperature setting range: 15° - 18 °C.
- This cabinet can therefore also be used as a red or white wine serving cabinet.



7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

II-B. Description (2-temperature model D183 - D283)



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

- A** Lighting mode
- B** Open door alarm
- C** Chilling compartment temperature zone (lower compartment of the cabinet)
- D** Sensor fault alarm
- E** Temperature alarm
- F** Charcoal filter alarm
- G** Maturing compartment temperature zone (main compartment of the cabinet)
- H** Confirmation and setting access key
- I** Setting and selection keys
- J** Lighting mode access and confirmation key
- K** Charcoal filter meter access key
- L** Power button
- M** Humidity level alarm
- N** Relative humidity level or maturing compartment temperature display
- O** Hot circuit indicator
- P** Cold circuit indicator
- Q** Chilling compartment temperature display

III-B. Temperature setting

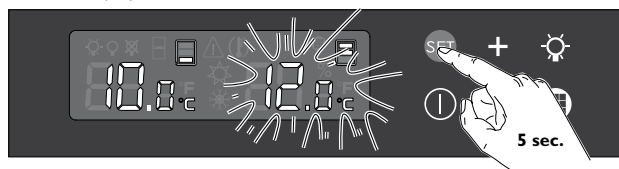
Chilling compartment recommended temperature setting range: 6 - 10 °C.

Maturing compartment recommended temperature setting range: 10 - 14 °C.



Press and hold down the **I** key for 5 secs to power up.

1 Press and hold down the **SET** key for approximately 5 secs. The display will start to flash.



3 Press the **SET** button to confirm. The maturing compartment temperature display will flash.



2 Press the **+** or **-** keys to set the desired temperature in the chilling compartment



4 Press the **+** or **-** keys to set the desired temperature in the maturing compartment.

5 Press the **SET** button to confirm.



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

- For the chilling compartment, the default setting is 8 °C (ideal chilling temperature). However you can set the temperature between 5 - 12 °C.
- For the maturing compartment, the default setting is 12 °C (ideal maturing temperature). However you can set the temperature between 9 - 15 °C.

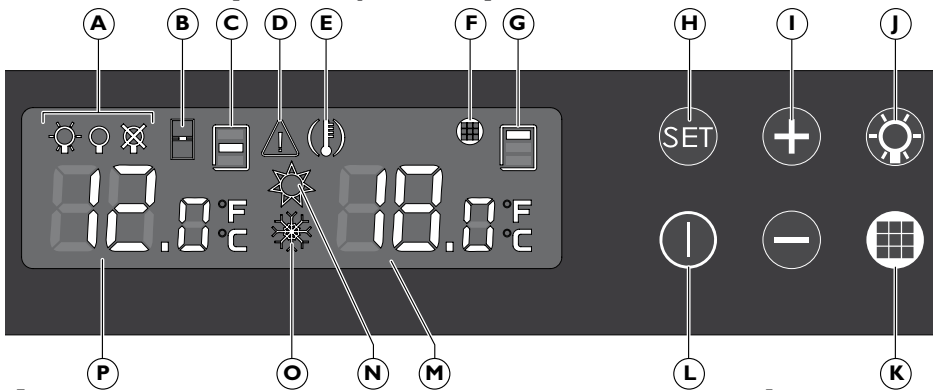
N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35 °C.

i

Whatever the circumstances, the difference of the temperature set in the chilling and maturing compartments must never be more than 6 °C (e.g. if the chilling compartment is set at 6 °C, the temperature of the maturing compartment must not be above 12 °C). In the same way, this difference must not be less than 2 °C (e.g.: if the chilling compartment is set at 10 °C, the temperature of the maturing compartment must not be below 12 °C).



II-C. Description (3-temperature model E183 - E283)



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

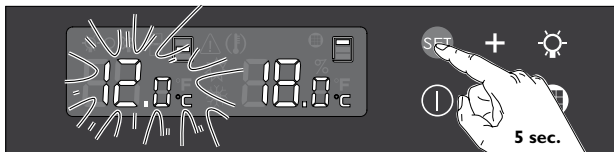
- A** Lighting mode
- B** Open door alarm
- C** Maturing compartment temperature zone (main compartment of the cabinet)
- D** Sensor fault alarm
- E** Temperature alarm
- F** Charcoal filter alarm
- G** Red serving temperature compartment temperature zone (upper compartment of the cabinet)
- H** Confirmation and setting access key
- I** Setting and selection keys
- J** Lighting mode access and confirmation key
- K** Charcoal filter meter access key
- L** Power button
- M** Relative humidity level or red serving temperature compartment temperature display
- N** Hot circuit indicator
- O** Cold circuit indicator
- P** Maturing compartment temperature display

III-C. Temperature setting

Maturing compartment recommended temperature setting range: 10 à 14 °C.

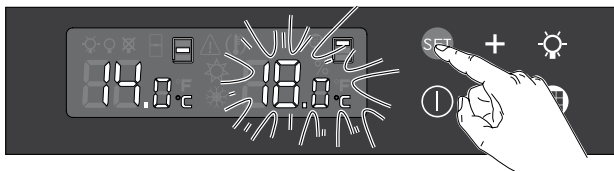
Red serving temperature compartment recommended temperature setting range: 16 à 20 °C.

The chilling compartment temperature is determined by the temperature set in the maturing compartment.

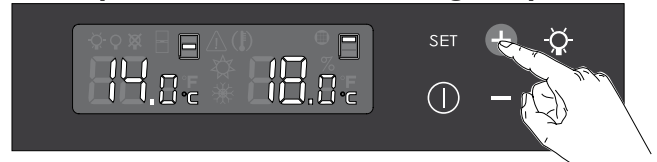


Press and hold down the **L** key for 5 secs to power up.

1 Press and hold down the **SET** key for approximately 5 secs. The display will start to flash.



3 Press the **SET** button to confirm. The red serving temperature compartment temperature display will flash.



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



4 Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the red serving temperature compartment.

5 Press the **SET** button to confirm.



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

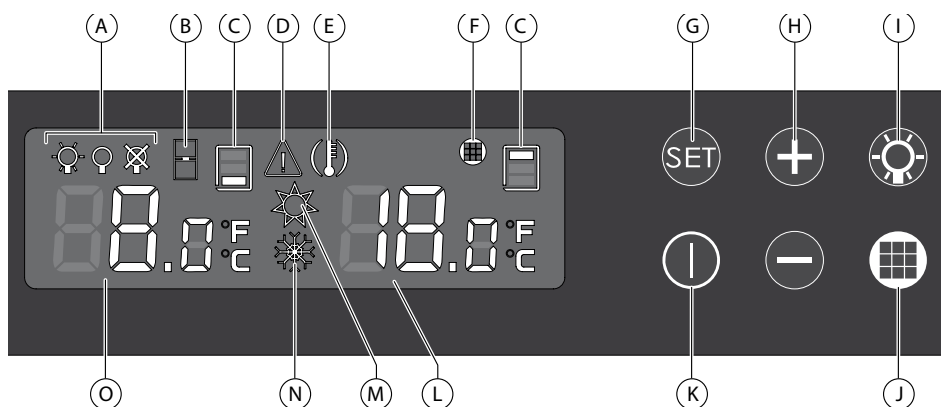
- For the maturing compartment, the default setting is 12°C (ideal maturing temperature). However you can set the temperature between 9 - 15°C.
 - For the red serving temperature compartment, the default setting is 18°C (ideal temperature for bringing red wine to the correct serving temperature). However you can set the temperature between 15 - 22°C.
- N.B:** in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 25 °C.

i In 3-temperature models, the chilling compartment temperature is determined by the temperature set in the maturing compartment. Therefore, if you want to obtain a temperature lower than 8 °C in the chilling compartment, it will be necessary to set a temperature lower than 12°C (approximately 10°C) in the maturing zone. For the red serving temperature zone, it is impossible to obtain a temperature below 17°C for models fitted with glass doors.



7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

II-D. Description (multi-temperature model S083 - S183 - S283)



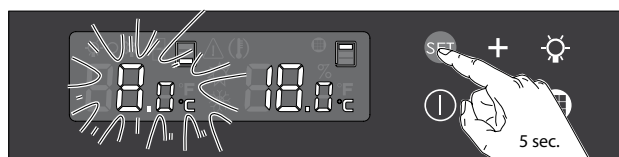
The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the panel between presses.

- A** Lighting mode
- B** Open door alarm
- C** Temperature zones concerned
- D** Sensor fault alarm
- E** Temperature alarm
- F** Charcoal filter alarm
- G** Confirmation and setting access key
- H** Setting and selection keys
- I** Lighting mode access and confirmation key
- J** Charcoal filter meter access key
- K** Power button
- L** Highest temperature in cabinet display
- M** Hot circuit indicator
- N** Cold circuit indicator
- O** Lowest temperature in cabinet display

III-D. Temperature setting

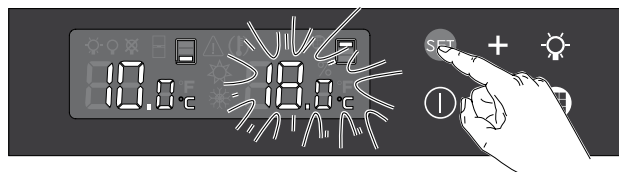
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C.

Recommended temperature setting range for the highest temperature: 17 - 20 °C.

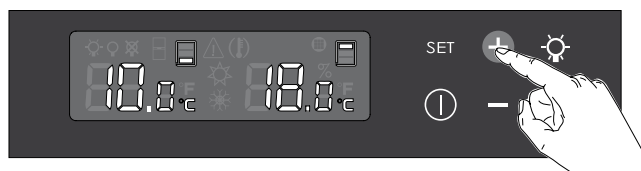


Press and hold down the **I** key for 5 secs to power up.

- 1 Press and hold down the **SET** key for approximately 5 secs. The display will start to flash.



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



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



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



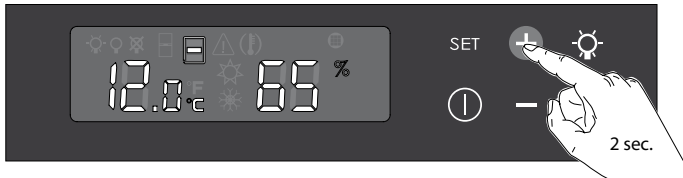
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

- For the lowest temperature, the default setting is 8 °C. However you can set the temperature between 5 - 12 °C.
 - For the highest temperature, the default setting is 18 °C.
 - However you can set the temperature between 15 - 22 °C.
- N.B:** in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 35 °C.

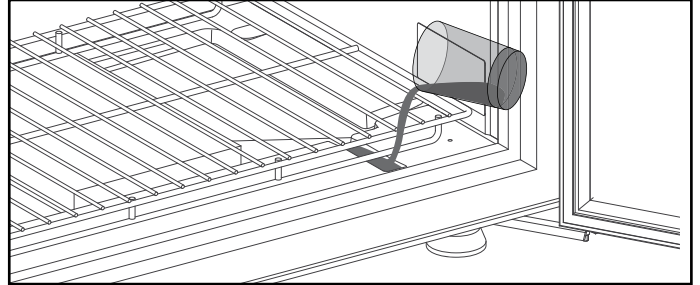


IV. Relative humidity level display

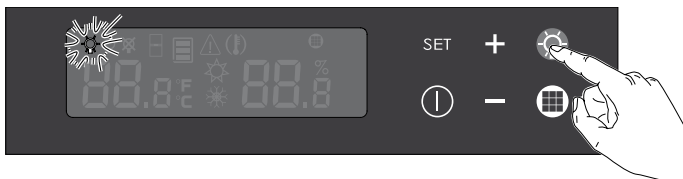
Your wine cabinet can measure humidity (only for 1 and 2-temperature models), allowing you to see the relative humidity level inside your appliance. The ideal humidity level is above 50%, ideally 60 - 75 %.



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



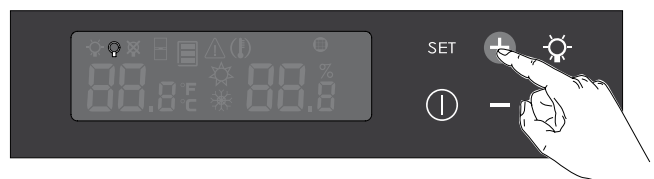
V. Setting the lighting mode



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

You have 3 setting options for lighting:

-  Permanent lighting (mood lighting for a cabinet fitted with a glass door, for example).
-  Lighting activated when the door opens (it is off when the cabinet door is closed).
-  Lighting disabled.

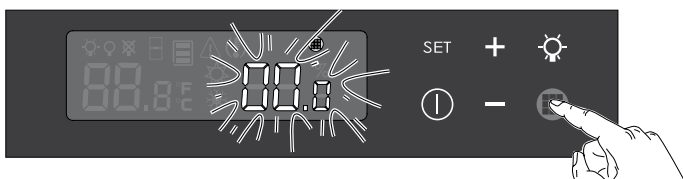


- 2 Press the  or  keys to select the desired mode.
- 3 Press the  key to confirm.



Precautions to observe: bright light, never look directly at the beam.

VI. Charcoal filter meter display

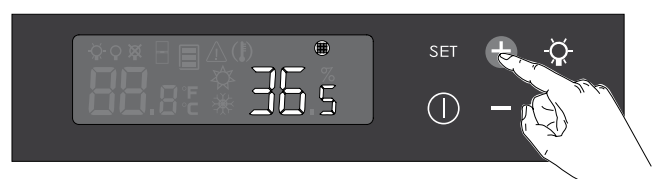


When using the filter for the first time or replacing it, set the meter to 365.

- 1 Press the  key.
The display will flash.



- 3 Press the  key to confirm.
The alarm display will switch off.



- 2 Press the  key to set to 365.



The charcoal filter must be changed every year.



You can consult the meter by pressing the  key.



In a particularly dry environment and/or in unfavourable climatic conditions (e.g. winter), you can use the "Hygro++" humidity kit which allows you to increase the relative humidity level inside your wine cabinet.



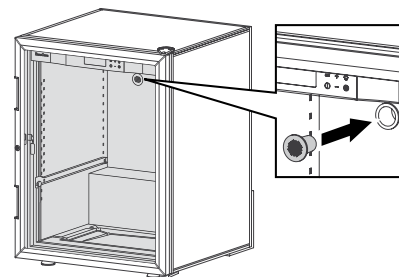
8 - EVERYDAY MAINTENANCE



Your EuroCave wine cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance to be carried out approximately once a year

- Unplug and unload the appliance.
- Remove dust from the condenser at the back of the appliance by vacuuming it.
- Clean the inside of the compartments with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly.
- Replace the active charcoal filter, housed in the upper breather hole of your cabinet (see chapter 5). Remove the charcoal filter manually. It is available from your usual retailer. It must be replaced by an original manufacturer's part.
- Check that the seals are in good condition.



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



“Collection” wine cabinet maintenance:

- If there are marks (splashes, finger marks), wipe them with a damp cloth.
- Dust the elements regularly with a dry cloth to keep them clean.
- Use of furniture spray is not necessary or recommended.
- If any of the cabinet's panels are damaged, contact your EuroCave retailer.



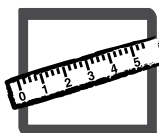
9 - OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective actions
The  pictogram is displayed	The temperature has not returned to within the ± 4 °C threshold	Check that the door is closed. Check the condition of the door seal. If in the last few hours you loaded your cabinet with a large number of bottles, wait a while then check again. If the alarm is still displayed, contact your EuroCave retailer.
The  pictogram is still displayed even though I have taken the above corrective action	Operating fault	Unplug the cabinet and contact your EuroCave retailer.
The  pictogram is displayed	Open door alarm	Ensure that the door is properly shut.
The  pictogram is flashing	The relative humidity level has been < 50 % for more than 72 hrs	• Pour a glass of water into the channel of the tray (see chapter 7, § IV). • In order to know how often to add water, count the number of days separating the 1st day you added water and the day when the pictogram was displayed. After a few hours, the pictogram will turn off.
The appliance cannot lower the level of humidity to the desired value		• Empty the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. • Remove the tube placed at the back of the tray. The humidity will be directly discharged out of the appliance. • Contact your EuroCave retailer if the problem persists after you have carried out these corrective actions.
The  pictogram is displayed	Charcoal filter alarm	Replace the charcoal filter (see chapter 5).
The  pictogram is displayed	Temperature sensor fault alarm	Contact your EuroCave retailer.



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

10 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES



Classic 83									
	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight when empty Glass door (Kg)	Weight when empty Full Glass door (Kg)	Weight when empty Opaque Glass door (Kg)	Permitted temperature range Min T° °C Max T° °C		Consumption per 24 hrs* (kWh)
1 temperature									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,1	92	82	0	35	0,9
2 temperatures									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,1	97	87	0	35	1
3 temperatures									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,1	99	89	12	25	0,8
Multi-temperatures									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	1
S283	1744	654	689	82,1	90	80	12	35	1

* Consumption per 24hrs measured with an external temperature of 25°C and a high gloss black solid door.
Control accuracy: +/- 1°C, display accuracy: +/- 1°C.



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

Collection								
	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight when empty Glass door (Kg)	Weight when empty Opaque Glass door (Kg)	Permitted temperature range		Consumption per 24 hrs* (kWh)
						Min T° °C	Max T° °C	
1 temperature								
V083 + covering	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + covering	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + covering	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2 temperatures								
D183 + covering	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + covering	1762	700	713	135	125	0	35	1
3 temperatures								
E183 + covering	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + covering	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multi-temperatures								
S083 + covering	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + covering	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + covering	1762	700	713	128	118	12	35	1

*Consumption per 24hrs measured with an external temperature of 25 °C and a high gloss black solid door.

Standards

Your product complies with the following standards:

1- SAFETY - Directive 2006/95/CE

Standards EN60335-1:Version 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13
EN60335-2-24:Version 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

2- EMC - Directive 2004/108/CE

Standard EN55014-1/2

3- ENVIRONMENT - Directive 2010/30/EU

Regulation 1060/2010



10 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES

Data relating to energy consumption

Reference		Types of doors	Energy efficiency rating	Annual energy consumption AEC* (kWh/year)	Useful volume (liters)	Temperature of the other compartments**	Acoustics emissions (dB(A))
Classic	Collection						
1 temperature							
V-083V3	Coll S - 1 temperature	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 temperature	Glass door	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperature	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperature	Glass door	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperature	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperature	Glass door	F	456	433	-	38
2 temperatures							
D-183V2	Coll M - 2 temperatures	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 temperatures	Glass door	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperatures	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperatures	Glass door	F	456	436	-	38
3 temperatures							
E-183V2	Coll M - 3 temperatures	Black Piano	D	310	345	15 -22°C / 59-71.6°F	38
E-183V2	Coll M - 3 temperatures	Glass door	F	420	345	15 -22°C / 59-71.6°F	38
E-283V2	Coll L - 3 temperatures	Black Piano	D	329	427	15 -22°C / 59-71.6°F	38
E-283V2	Coll L - 3 temperatures	Glass door	F	456	427	15 -22°C / 59-71.6°F	38
Multi functions							
S-083V3	Coll S - multi fonctions	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - multi fonctions	Glass door	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - multi fonctions	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - multi fonctions	Glass door	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - multi fonctions	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - multi fonctions	Glass door	F	456	444	-	38

* Power consumption calculation based on the result obtained over 24 hrs in standard test conditions (25°C/77°F). Actual power consumption depends on the appliance's location and operating conditions.

This appliance is intended exclusively for wine storage.

Category of all models: 2

Climate class: Our appliances are designed for use at an ambient temperature of between 10°C and 32°C (50°F and 90°F) (Class SN). Nevertheless, refer to the technical properties tables (p16) for the optimal performance levels of your product..

These appliances cannot be built-in.

** red serving temperature

WELKOM

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

WAARSCHUWINGEN

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

EuroCave biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is.

EuroCave kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.

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

Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.

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

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

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

WAARSCHUWING: - Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of in de inbouwstructuur vrij.

- Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.

- Het koelcircuit niet beschadigen.

- Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.

- In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:

- keukenhoek gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen; -

boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter

- omgevingen van het type hotelkamer; - restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met

uitzondering van de detailhandel.

WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

Al jarenlang stellen wij ons ten doel u zo goed mogelijk te begeleiden bij uw passie voor wijn... Hiervoor zet EuroCave haar knowhow in en combineert de 6 essentiële criteria voor het serveren van wijn:

Temperatuur

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

Luchtvochtigheid

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

Duisternis

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

Afwezigheid van trillingen

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

Luchtcirculatie

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

Opbergruimte

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

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen

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

Australische wijnen

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

Andere wijnen

Californië	16 °C
Chili	15 °C
Spaanse wijn	17 °C
Italië	16 °C



1 - Beschrijving van uw wijnkast

5



2 - Belangrijke veiligheidsinstructies

6



3 - Elektrische voeding

6



4 - Bescherming van het milieu en energiebesparing

6



5 - Installatie van uw wijnkast

7

I - Links- of rechtsom draaiende deur

8



6 - Inrichting - Indeling

9



7 - Ingebruikname van uw wijnkast

11

I - Aansluiting

11

II-A - Schematische weergave (model 1 temperatuur V083 - V183 - V283)

11

III-A - Temperatuurregeling

11

II-B - Schematische weergave (model 2 temperaturen D183 - D283)

12

III-B - Temperatuurregeling

12

II-C - Schematische weergave (model 3 temperaturen E183 - E283)

13

III-C - Temperatuurregeling

13

II-D - Schematische weergave (multitemperatuur-model S083 - S183 - S283)

14

III-D - Temperatuurregeling

14

IV - Weergave relatieve luchtvochtigheidsgraad

15

V - Instellen van de verlichting

15

VI - Weergave teller koelfilter

15



8 - Algemeen onderhoud

16



9 - Storingen

16



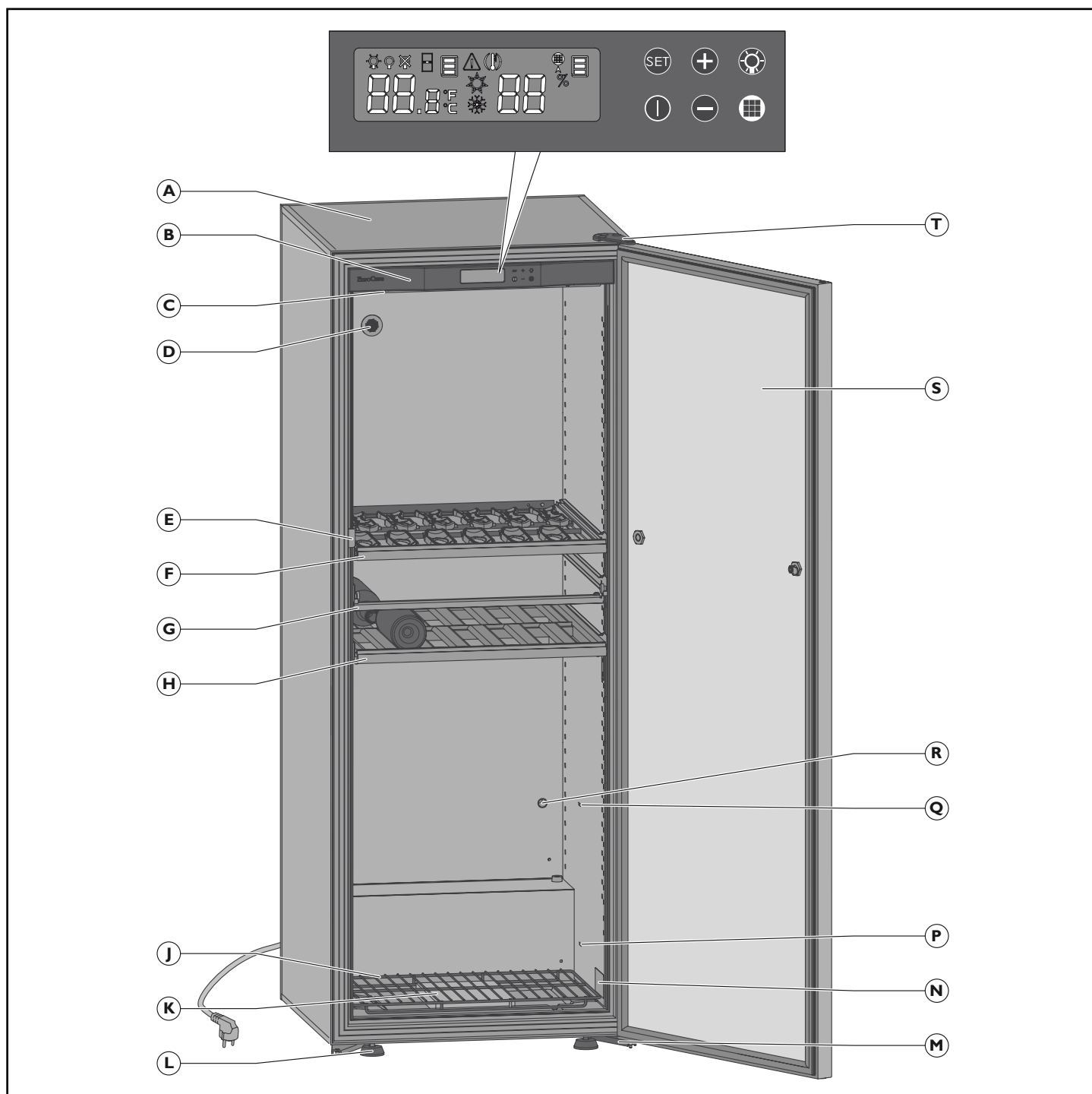
10 - Technische kenmerken en energieaspecten

17-18



11 - Voorbeelden van indelingen

97



- | | |
|--|---|
| A Behuizing | L 2 verstelbare voeten voor het waterpas plaatsen |
| B Bedienings- en regelpaneel | M Lage scharnier |
| C Verlichting (2 led's) | N Identificatie-etiket |
| D Ontluchtingsopening + actief koolfilter | P Locatiesondes bij wijnkasten met 2 en multitemperaturen |
| E Vergrendelhaak | Q Locatie van de sonde bij wijnkasten met 3 temperaturen |
| F Schuifplateau | R Vrije ontluchtingsopening |
| G Versterkingsstang behuizing (niet verwijderen) - alleen model 283 | S Deur (uitgerust met een deurhendel en een slot dat 2 bewegingen vereist) |
| H Bewaarplateau | T Hoge scharnier |
| J Rooster | |
| K Vochtigheids cassette (modellen met 1 temperatuur)* | |

* Voor de modellen met 2 temperaturen wordt de cassette vervangen door de Hygro + +-cilinder.



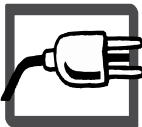
2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

- Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis (zie tabel met omgevingstemperaturen voor het apparaat in werking op pag. 15).
- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.

- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.
- Het wordt sterk afgeraden om de panelen van de behuizing van uw wijnkast vast te grijpen.



3 - ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

i Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard. Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA*).

*niet geldig in bepaalde landen.



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

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



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



4 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING



Verwijdering van de verpakking

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

Recycling: een gebaar van de burger

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

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

Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer.

Besprek dit met uw EuroCave-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave is geregeld. Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK.

U kunt het volgende doen om energie te besparen

- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie volgende pagina) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting van de deur en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave-dealer.

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



Uitpakken

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

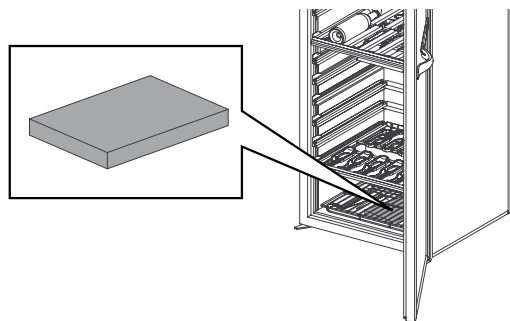
Neem in geval van problemen contact op met uw dealer van EuroCave.



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

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 5 tot 10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- In geval van plaatsing onder een werkblad, dient u een ruimte van minimaal 5 cm open te houden rondom het apparaat en onder het werkblad. Zorg voor een ontluuchtingsrooster op het werkblad (aanbevolen).
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel de wijnkast iets naar achteren voor het afstellen van de voorste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Plaats de vochtigheidscassette (in het zakje met «accessoires» van uw wijnkast) (alleen voor modellen met 1 temperatuur) onder in de wijnkast, onder het rooster, in de hiervoor bestemde bak (zie schema hieronder). Voor de modellen met 2 temperaturen, wordt de cassette vervangen door een kleicilinder (Hygro + +-cilinder) die op een plateau tussen de flessen kan worden geplaatst. Tijdens het eerste gebruik, moet u de cassette of cilinder gedurende een paar minuten geheel onderdompelen in water zodat deze goed doordrenkt is en hem vervolgens goed laten uitlekken.



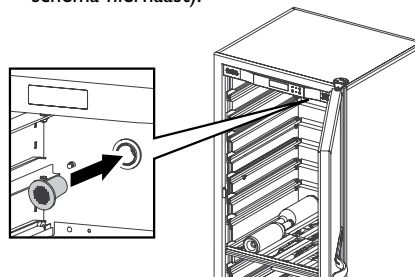
Installatie

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

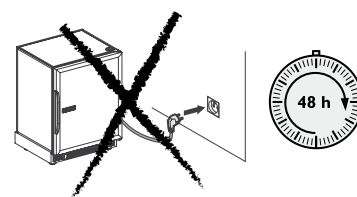
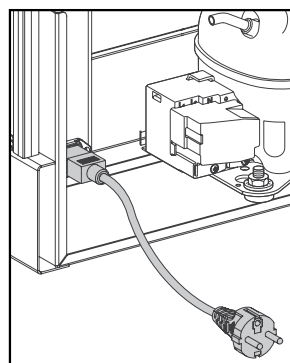
Deze moet:

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

- Neem het koolfilter uit het doosje met «accessoires» en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluuchtingsopening bovenaan links (zie schema hiernaast).



- Neem het elektriciteitsnoer uit het zakje met «accessoires» van uw wijnkast en sluit het links onder op de achterkant van de wijnkast aan op de hiervoor bestemde aansluiting (zie schema hieronder).



- Bij de eerste ingebruikname verschijnt het alarm 'koolfilter'. Reset het filter op 365 (zie hoofdstuk 7, § VI).



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

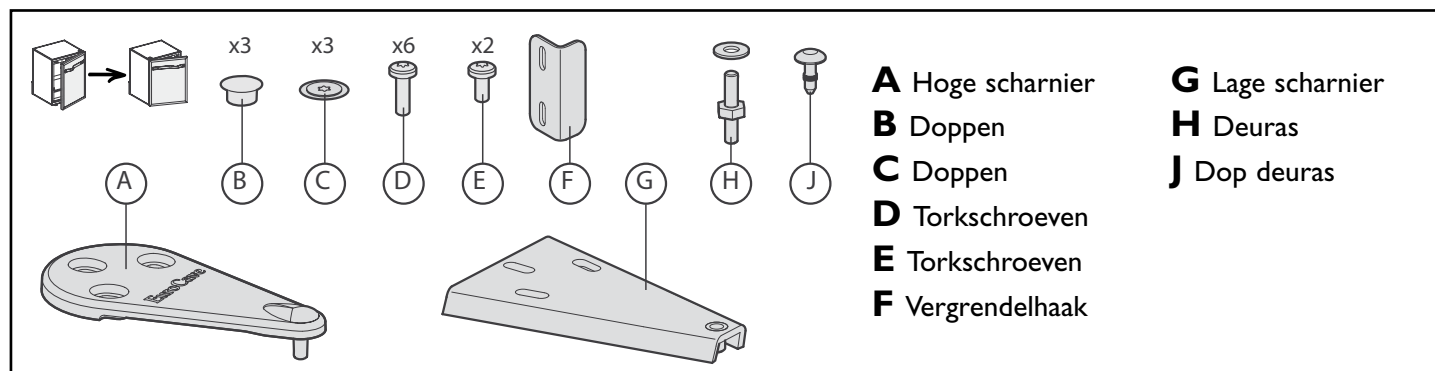


Een wijnkast moet zodanig zijn ontworpen dat de flessen niet in contact komen met de achterwand. Anders kan de condensatie die zich op de wand vormt op de plateaus druppelen en de etiketten van de flessen beschadigen. Bovendien kan het contact met de koude wand leiden tot rijpvorming op de fles, wat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

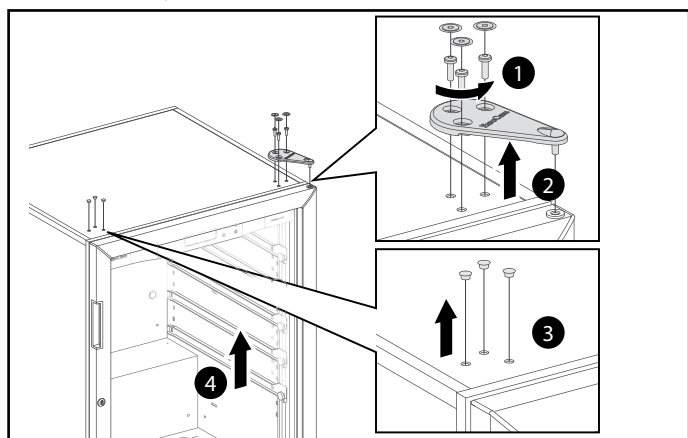


5 - INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

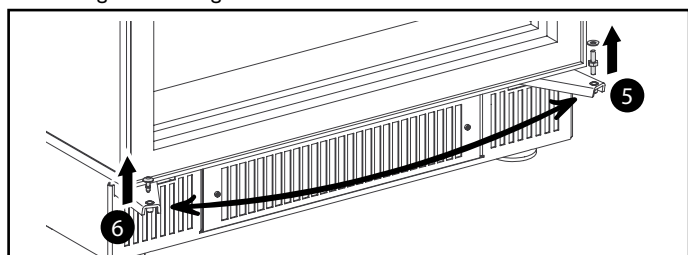
I. Links- of rechtsom draaiende deur



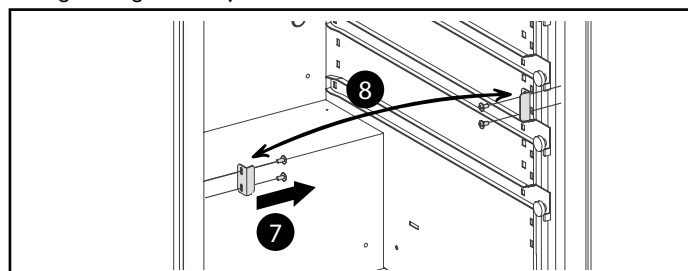
Zo kunt u de openingsrichting aanpassen. Ga hiervoor als volgt te werk (voorbeeld om een deur te veranderen van rechtsom draaiend naar linksom draaiend):



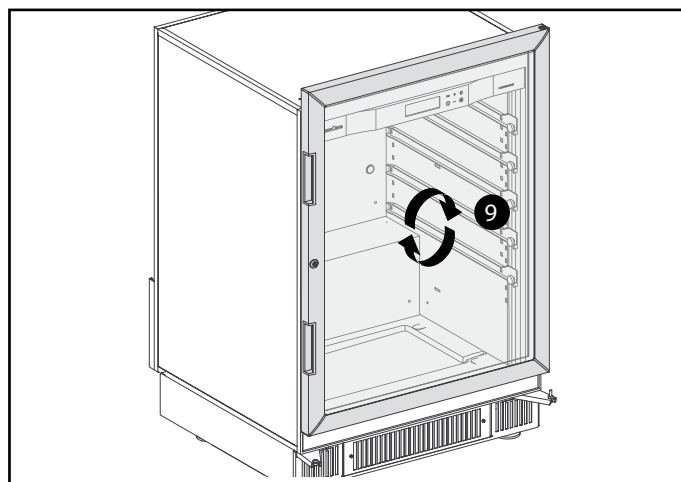
- 1** Schroef de drie schroeven los met behulp van een torkleutel "T25".
- 2** Verwijder de bovenste scharnier.
- 3** Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- 4** Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.



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



- 7** Draai de vier schroeven los.
- 8** Bevestig de vergrendelhaak aan de andere kant van de behuizing met behulp van schroeven.

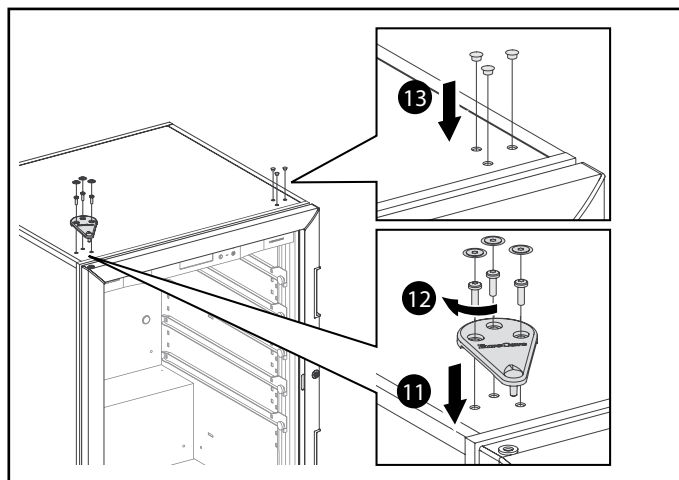


- 9** Draai de deur 180°.



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

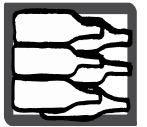
- 10** Plaats de deur terug op zijn as.



- 11** Plaats de bovenste scharnier.
- 12** Schroef de scharnier zodanig dat deze parallel staat met de behuizing. Controleer of de afdichting goed aansluit op de behuizing (door de deur dicht te doen) voor een goede luchtdichtheid.
- 13** Plaats de doppen terug.



Let op: De deuren van de Collectie-modellen zijn niet omkeerbaar.



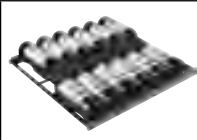
Uw wijnkast van EuroCave is zodanig ontworpen dat hij steeds kan worden aangepast. Hij kan altijd aan uw behoeften voldoen door de indeling aan te passen.

Verschillende soorten indelingen



**Universeel
bewaarplateau**
Ref.: AXUH

Capaciteit: 77 flessen
Maximumgewicht: 100 kg



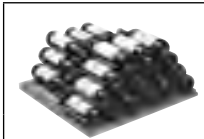
**Universeel
schuifplateau**
uitgerust met de
«Main du sommelier»
Ref.: ACMS

Capaciteit: 12 flessen



**Schuifplateau
Magnum uitgerust met
de
«Main du sommelier»**
Ref.: ACGMS

Capaciteit: 7 flessen



**Universeel
Bordeaux**
Ref.: AXBH

Capaciteit: 78 flessen
Maximumgewicht: 100 kg



Serveer-plateau
Ref.: ACVH

Capaciteit: 20 flessen



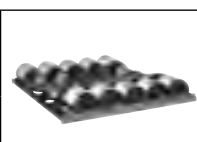
**Beweegbare
presentatieset voor
plateaus ACMS**
Ref.: AOPRESAR

Capaciteit: 32 flessen



**Presentatieplateau
presentatie**
Ref.: ACPH

Capaciteit: 22 flessen



**Schuifplateau
Champagne**
Ref.: ACHH

Capaciteit: 10 flessen

De configuratie van uw wijnkast kan naar behoefte worden aangepast.
Zie pagina 97 tot 104 voor voorbeelden van indelingen.

Adviezen voor de inrichting van uw wijnkast

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

- Zorg ervoor dat u de flessen zo homogeen mogelijk verdeeld over de verschillende plateaus, zodat het gewicht over meerdere plaatsen worden verdeeld. Zorg er tevens voor dat de flessen niet in aanraking komen met de achterwand van de wijnkast.
- Verder dienen de flessen gelijkmatig te worden verdeeld over de gehele hoogte van de wijnkast (niet alle flessen boven of alle flessen beneden plaatsen).
- Volg de vuladviezen afhankelijk van het soort indeling waarmee uw wijnkast is uitgerust goed op en stapel nooit flessen op elkaar op een schuifplateau.
- Als u over schuifplateaus beschikt, dient u ze bij voorkeur in het bovenste gedeelte van uw wijnkast te plaatsen voor een gemakkelijke dagelijkse toegang.

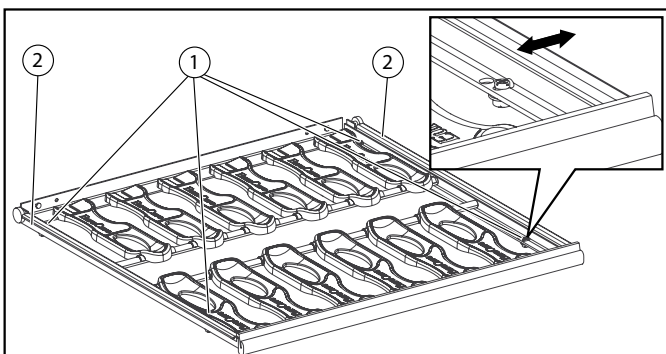
- Zo kunt u ook een of twee flessen van verschillende soorten wijn op de schuifplateaus leggen en uw voorraad op de bewaarplateaus plaatsen. U hoeft de schuifplateaus dan na gebruik van de flessen alleen maar aan te vullen.
- Trek bij het gebruik van uw wijnkast nooit meer dan één schuifplateau tegelijkertijd naar voren.

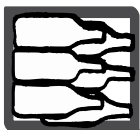


Let op: Verander nooit de positie van de versterkingsstang van uw wijnkast 283 (zie schema op pagina 3) zonder eerst uw dealer te raadplegen. U mag de versterkingsstang ook nooit verplaatsen indien uw wijnkast gevuld is.

Aanvulling schuifplateaus

Bij de aankoop van uw wijnkast zijn de schuifplateaus perfect afgesteld op de binnenafmetingen van uw apparaat. Bij aankoop van een nieuw schuifplateau, dient u deze afstelling zelf te doen. Schroef hiervoor de schroeven ① van de eerste geleider ② rechts of links (2 schroeven) los, plaats de geleider in de gewenste breedte en schroef de schroeven weer vast. Herhaal deze handeling voor de tweede geleider (indien nodig).



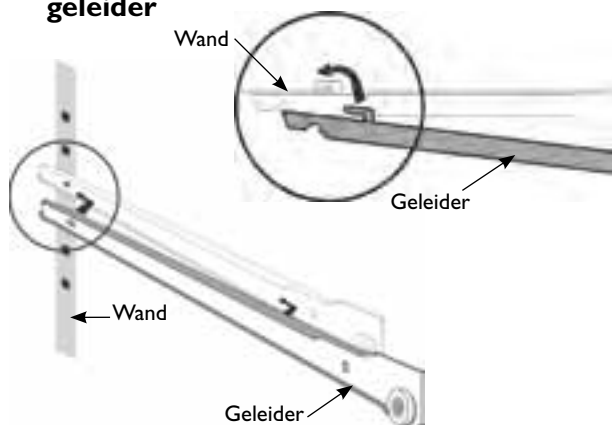


6 - INRICHTING - INDELING

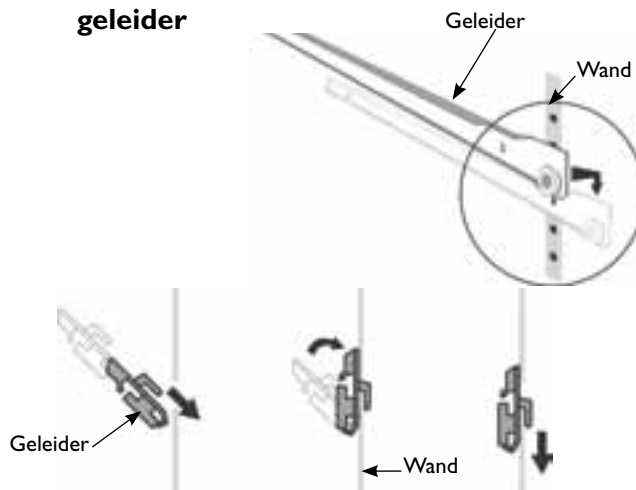
Wijziging locatie van een schuifplateau

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

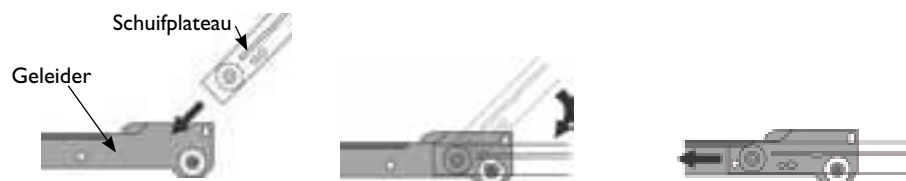
A. Plaatsing van het achterste gedeelte van de geleider



B. Plaatsing van het voorste gedeelte van de geleider



C. Plaats vervolgens het schuifplateau weer terug





I. Aansluiting en ingebruikname

Na 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten.

Druk op knop **I** gedurende 5 seconden om de wijnkast aan te zetten.



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



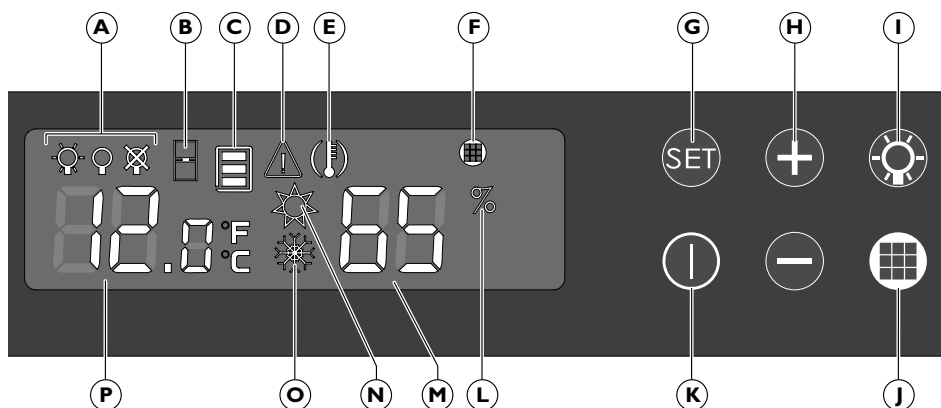
Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te vullen voor minimaal 75% van haar capaciteit.

Controleer uw type wijnkast

Druk gelijktijdig op de toetsen **+** en **-**.



II-A. Schematische weergave (model I temperatuur V083 - V183 - V283)



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

A Verlichtingsmodus

B Alarm deur geopend

C Temperatuurzone

D Alarm sondestoring

E Temperatuuralarm

F Koolfilteralarm

G Toegangstoets instellingen en bevestiging

H Selectie- en instellingstoetsen

I Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus

J Toegangstoets teller koolfilter

K Standby-toets

L Alarmgrens luchtvochtigheid

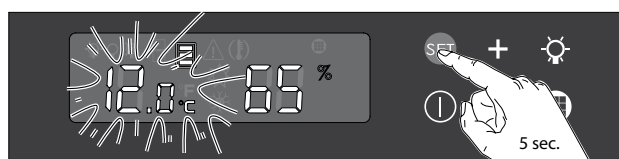
M Weergave van de relatieve luchtvochtigheidsgraad

N Indicator warmtecircuit

O Indicator koelcircuit

P Temperatuurweergave

III-A. Temperatuurregeling

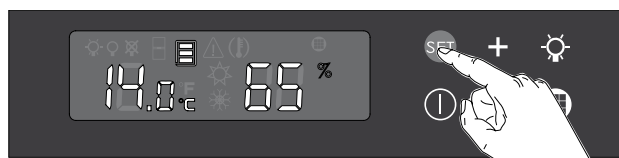


Druk 5 sec. op de knop **I** om op te starten.

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



2 Druk op de knoppen **+** of **-** om de gewenste temperatuur in te stellen.



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



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

- De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 22 °C.
- Adviestemperatuur voor het bewaren van wijnen: 10 tot 14 °C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35 °C.



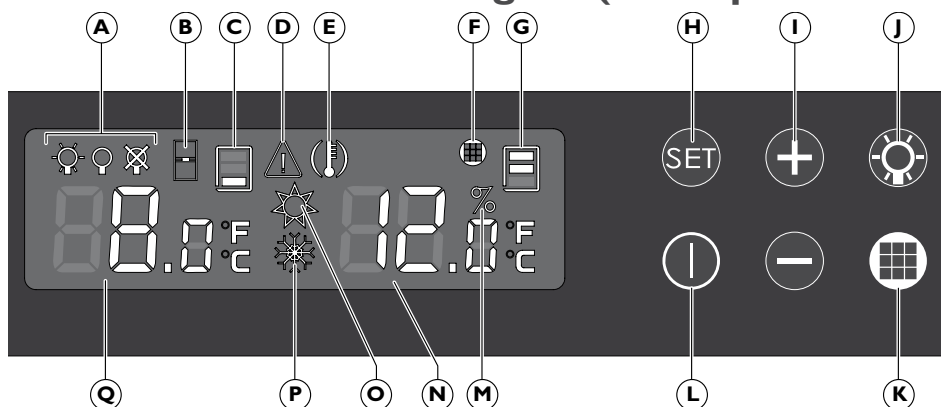
Uw bewaarwijnkast omzetten in een serveerwijnkast: u kunt uw wijnkast met 1 temperatuur gebruiken als serveerwijnkast om uw witte of rode wijnen op serveertemperatuur te brengen (temperatuurbereik van 5 tot 22°C):

- Geadviseerd temperatuurbereik voor witte wijn: 6 tot 10 °C
 - Geadviseerd temperatuurbereik voor rode wijn: 15 tot 18 °C.
- Deze wijnkast speelt dan de rol van serveerwijnkast speciaal voor witte of rode wijn.



7 - INGEbruikNAME VAN UW WIJNKAST

II-B. Schematische weergave (2-temperaturen model D183 - D283)



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

A Verlichtingsmodus

B Alarm deur geopend

C Temperatuurzone chambreevak (bovenste vak van de wijnkast)

D Alarm sondestoring

E Temperatuuralarm

F Koofilteralarm

G Temperatuurzone chambreevak (bovenste vak van de wijnkast)

H Toegangstoets instellingen en bevestiging

I Selectie- en instellingstoetsen

J Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus

K Toegangstoets teller koofilter

L Standby-toets

M Alarmgrens luchtvochtigheid

N Temperatuurweergave van het bewaarvak of de relatieve luchtvochtigheidsgraad

O Indicator warmtecircuit

P Indicator koelcircuit

Q Temperatuurweergave van het koelvak

III-B. Temperatuurregeling

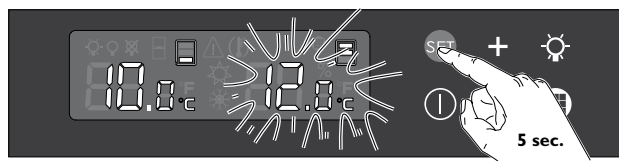
Instelbereik van de temperatuur van het koelvak: 6 tot 10 °C.

Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 10 tot 14 °C.



Druk 5 sec. op de knop **I** om op te starten.

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



3 Druk op de knop **SET** om te bevestigen. De temperatuurweergave van het bewaarvak knippert.



2 Druk op de knoppen **+** of **-** om de gewenste temperatuur in het koelvak in te stellen.



4 Druk op de knoppen **+** of **-** om de gewenste temperatuur in het bewaarvak in te stellen.

5 Druk op de knop om te bevestigen.



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

- Voor het koelvak is de temperatuur standaard ingesteld op 8°C (ideale koeltemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 12°C.
- Voor het bewaarvak is de temperatuur standaard ingesteld op 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 9 en 15°C.

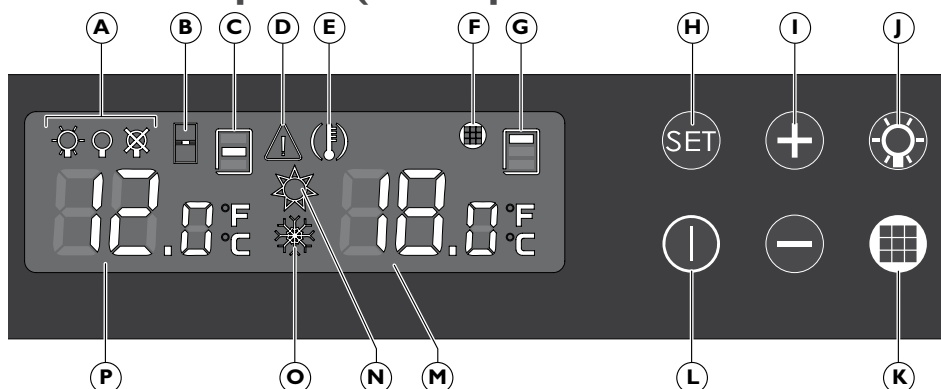
LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35 °C.

i

Het verschil tussen de ingestelde temperatuur in het koel- en bewaarvak mag in elk geval niet meer zijn dan 6°C (als het koelvak bijvoorbeeld is ingesteld op 6°C, dan mag de temperatuur in het bewaarvak niet hoger zijn ingesteld dan 12°C).
Het verschil mag ook niet minder zijn dan 2°C (als het koelvak bijvoorbeeld is ingesteld op 10°C, dan mag de temperatuur in het bewaarvak niet lager zijn ingesteld dan 12°C).



II-C. Description (3-temperatuuren model E183 - E283)



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

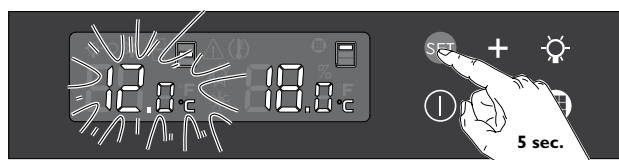
- A** Verlichtingsmodus
- B** Alarm deur geopend
- C** Temperatuurzone bewaarvak (bovenste vak van de wijnkast)
- D** Alarm sondestoring
- E** Temperatuuralarm
- F** Koolfilteralarm
- G** Temperatuurzone chambreevak (bovenste vak van de wijnkast)
- H** Toegangstoets instellingen en bevestiging
- I** Selectie- en instellingstoetsen
- J** Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus
- K** Toegangstoets teller koelfilter
- L** Standby-toets
- M** Temperatuurweergave van het chambreevak of de relatieve luchtvochtigheidsgraad
- N** Indicator warmtecircuit
- O** Indicator koelcircuit
- P** Temperatuurweergave van het bewaarvak

III-C. Temperatuurregeling

Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 10 tot 14 °C.

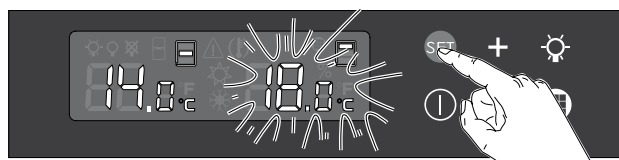
Instelbereik van de temperatuur van het chambreevak: 16 tot 20 °C.

De temperatuur van het koelvak is afhankelijk van de geprogrammeerde temperatuur van het bewaarvak.

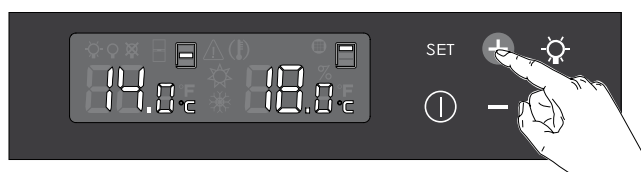


Druk 5 sec. op de knop **I** om op te starten.

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



- 3** Druk op de knop **SET** om te bevestigen. De temperatuurweergave van het chambreevak knippert.



- 2** Druk op de knoppen **+** of **-** om de gewenste temperatuur in het bewaarvak in te stellen.



- 4** Druk op de knoppen **+** of **-** om de gewenste chambreetemperatuur in te stellen.

- 5** Druk op de knop **SET** om te bevestigen.



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

- Voor het bewaarvak is de temperatuur standaard ingesteld op 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 9 en 15 °C.
- Voor het chambreevak is de temperatuur standaard ingesteld op 18°C (ideale chambreetemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 22 °C.

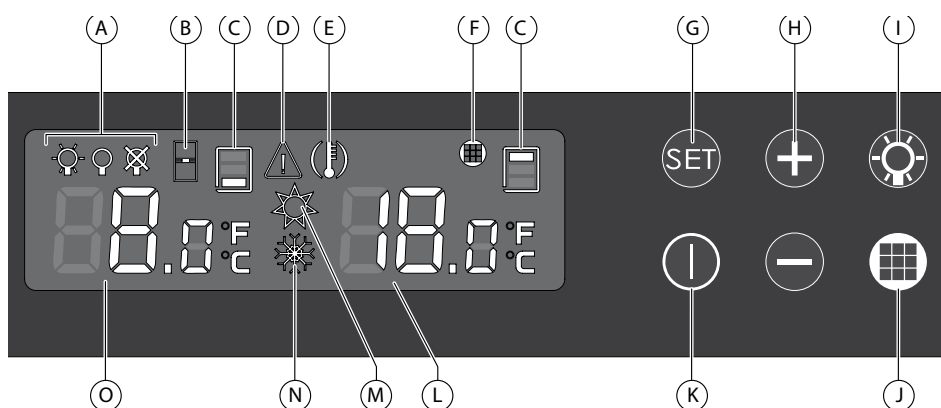
LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 25 °C.

i De modellen met 3 temperaturen zijn wijnkasten waarvan de temperatuur van het koelvak wordt geïnduceerd door de temperatuur die is ingesteld in het bewaarvak. Als de temperatuur in het koelvak bijvoorbeeld lager moet zijn dan 8 °C, dan dient de temperatuur in het bewaarvak dus lager te zijn dan 12°C (ongeveer 10°C). Voor het chambreevak is het niet mogelijk om de temperatuur lager in te stellen dan 17°C voor de modellen met glazen deuren.



7 - INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

II-D. Schematische weergave (multi-temperatuur-model S083 - S183 - S283)



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

- | | |
|--|---|
| A Verlichtingsmodus | I Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus |
| B Alarm deur geopend | J Toegangstoets teller koelfilter |
| C Betreffende temperatuurzones | K Standby-toets |
| D Alarm sondestoring | L Weergave hoogste temperatuur wijnkast |
| E Temperatuuralarm | M Indicator warmtecircuit |
| F Koelfilteralarm | N Indicator koelcircuit |
| G Toegangstoets instellingen en bevestiging | O Weergave laagste temperatuur wijnkast |
| H Selectie- en instellingstoetsen | |

III-D. Temperatuurregeling

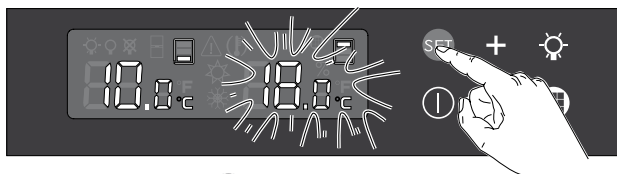
Aanbevolen instellingsbereik voor de laagste temperatuur: 7 tot 9 °C.

Aanbevolen instellingsbereik voor de hoogste temperatuur: 17 tot 20 °C.

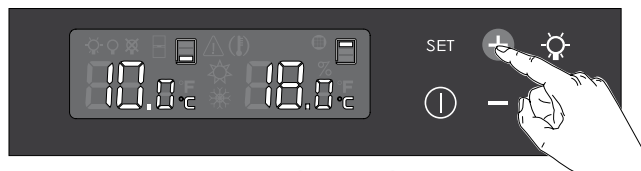


Druk 5 sec. op de knop **I** om op te starten.

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



- 3 Druk op de knop **SET** om te bevestigen.
Het rechter display knippert.



- 2 Druk op de knoppen **+** of **-** om de gewenste temperatuur in te stellen.



- 4 Druk op de toetsen **+** of **-** om de gewenste temperatuur in te stellen.

- 5 Druk op de knop **SET** om te bevestigen.



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

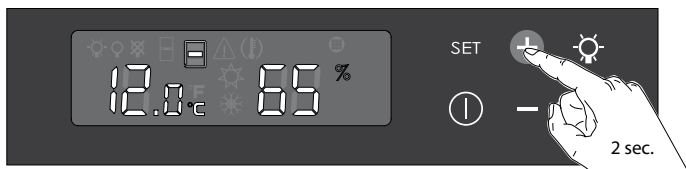
- De laagste temperatuur is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 12°C.
- De hoogste temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 22°C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 35 °C.

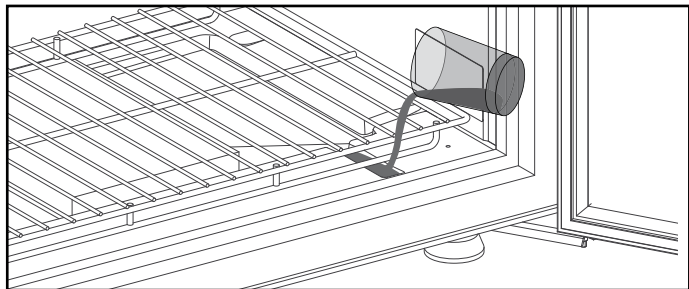


IV. Weergave relatieve vochtigheidsgraad

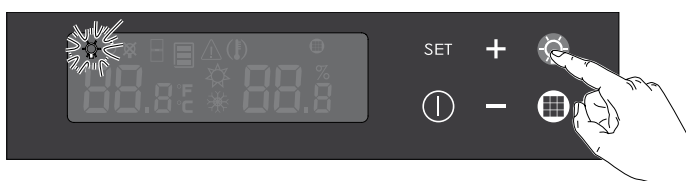
Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid (uitsluitend voor de modellen met 1 of 2 temperaturen), zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat kunt bekijken. Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (idealer tussen 60 en 75 %).



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



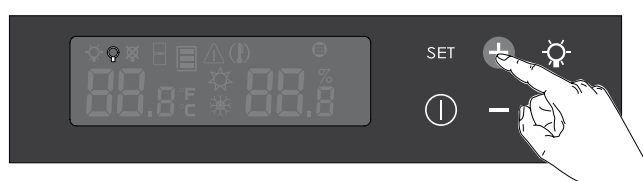
V. Instelling van de verlichting



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

U kunt de verlichting op drie manieren instellen:

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

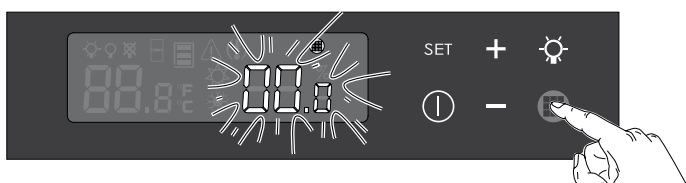


- 2 Druk op de toetsen of om de gewenste modus te selecteren.
- 3 Druk op de toets om te bevestigen.



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

VI. Weergave teller koolfilter

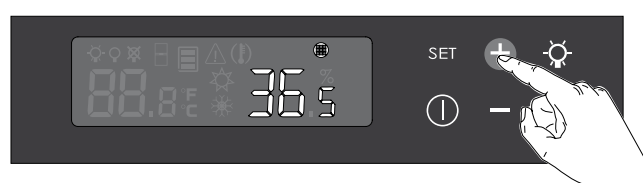


Bij de ingebruikname of vervanging van het filter, stelt u de teller in op 365.

- 1 Druk op de toets . Het display knippert.



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



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



Het koolfilter moet elk jaar worden vervangen.



U kunt de teller raadplegen door de toets in te drukken



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



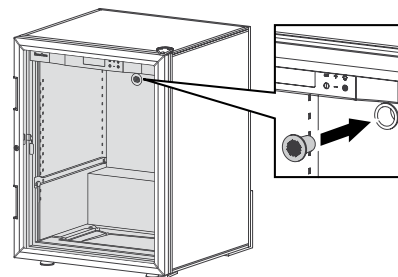
8 - ALGEMEEN ONDERHOUD



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

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- Reinig de condensator aan de achterkant van het apparaat door stof af te nemen met behulp van een stofzuiger.
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen.
- Vervang het actieve koolfilter in de bovenste ontluchtingsopening van uw wijnkast (zie hoofdstuk 5).
- Verwijder het koolfilter handmatig. Een nieuw koolfilter is verkrijgbaar bij uw gebruikelijke dealer. Het koolfilter moet worden vervangen door een koolfilter met fabrieksgarantie.
- Controleer de staat van de afdichtingen.



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



Onderhoud wijnkast «Collection»:

- Veeg vlekken (spatten, vingerafdrukken) af met een vochtige doek.
- Om alle elementen schoon te houden, kunt u ze regelmatig afstoffen met een droge doek.
- Het is niet nodig noch aan te raden om speciale sprays voor meubilair te gebruiken.
- Neem in geval van beschadigde panelen contact op met uw dealer van EuroCave.

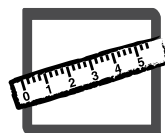


9 - STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
Het pictogram  wordt weergegeven	De temperatuur is niet onder de grens van $\pm 4^{\circ}\text{C}$ gekomen	Controleer de sluiting van de deur. Controleer de staat van de afdichting van de deur. Als u de wijnkast in de voorgaande uren hebt gevuld met een groot aantal flessen, wacht dan een tijdje en controleer later nog eens. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw EuroCave-dealer.
Het pictogram  wordt nog steeds weergegeven na eerdere corrigerende maatregelen	Storing	Neem de stekker van de wijnkast uit het stopcontact en neem contact op met uw EuroCave-dealer.
Het pictogram  wordt weergegeven	Alarm deur geopend	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
Het pictogram  knippert	De relatieve vochtigheid is $<50\%$ gedurende meer dan 72 uur	• Voeg een glas water toe in het kanaal van de bak (zie hoofdstuk 7, § IV). • Om na te gaan hoe vaak u water moet toevoegen, telt u het aantal dagen tussen de 1e dag dat u water toevoegt en de dag waarop het pictogram verschijnt. Na een paar uur zal het pictogram uit gaan.
Het apparaat kan de vochtigheidsgraad niet laten zakken tot de gewenste waarde		• Maak de wijnkast leeg, verwijder de vochtigheids cassette en reinig de bak. • Verwijder de slang onder in de bak. De vochtigheid wordt direct buiten het apparaat afgevoerd. Bel de EuroCave-dealer als het probleem aanhoudt, ondanks deze verschillende handelingen.
Het pictogram  wordt weergegeven	Koolfilteralarm	Vervang het koolfilter (zie hoofdstuk 5).
Het pictogram  wordt weergegeven	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Neem contact op met uw dealer van EuroCave.



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



Classic 83									
	Hoogte mm	Breedte mm	Diepte mm	Leeg gewicht glazen deur (Kg)	Leeg gewicht FG glazen deur (Kg)	Leeg gewicht is dichte deur (Kg)	Gebruikslimieten T° mini °C T° maxi °C		Energieverbruik per 24 uur* (kWh)
1 temperatuur									
V083	950	654	689	67	70	65	0	35	0,7
V183	1444	654	689	75	83,4	73	0	35	0,8
V283	1744	654	689	84,l	92	82	0	35	0,9
2 temperaturen									
D183	1444	654	689	80	88,4	78	0	35	0,9
D283	1744	654	689	89,l	97	87	0	35	l
3 temperaturen									
E183	1444	654	689	82	90,4	80	12	25	0,7
E283	1744	654	689	91,l	99	89	12	25	0,8
Multitemperaturen									
S083	950	654	689	66	68	63	12	35	0,9
S183	1444	654	689	73	81,4	71	12	35	l
S283	1744	654	689	82,l	90	80	12	35	l

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 25 °C met dichte deur Black Piano.
Nauwkeurigheid regulering: +/- 1 °C, nauwkeurigheid weergave: +/- 1 °C.



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

Collection								
	Hoogte mm	Breedte mm	Diepte mm	Leeg gewicht FG glazen deur (Kg)	Leeg gewicht is dichte deur (Kg)	Gebruikslimieten T° mini °C T° maxi °C		Energieverbruik per 24 uur* (kWh)
1 temperatuur								
V083 + covering	970	700	713	94	89	0	35	0,7
V183 + covering	1462	700	713	117	108	0	35	0,8
V283 + covering	1762	700	713	130	120	0	35	0,9
2 temperaturen								
D183 + covering	1462	700	713	122	113	0	35	0,9
D283 + covering	1762	700	713	135	125	0	35	1
3 temperaturen								
E183 + covering	1462	700	713	124	115	12	25	0,7
E283 + covering	1762	700	713	137	127	12	25	0,8
Multitemperaturen								
S083 + covering	970	700	713	92	97	12	35	0,9
S183 + covering	1462	700	713	115	106	12	35	1
S283 + covering	1762	700	713	128	118	12	35	1

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een temperatuur van 25°C met dichte deur Black Piano.

Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 RICHTLIJN VEILIGHEID 2006/95/CE

Normen EN60335-1: Uitgave 5 - 2010 + A1 + A2 + A11 + A12 + A13
EN60335-2-24 : Uitgave 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

2 CEM RICHTLIJN 2004/108/CE

Norm EN55014-1/2

3 MILIEU

Richtlijn 2010/30/EU
Bepaling 1060/2010



10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN ENERGIEASPECTEN

Gegevens over het energieverbruik

Referentie		Deurtypen	Energie-klasse	Jaarlijks energieverbruik AEC* (kWh/jaar)	Bruikbaar volume (liter)	Temperatuur andere compartimenten **	Akoestische emissie (dB(A))
Classic	Collection						
1 temperatuur							
V-083V3	Coll S - 1 temperatuur	Black Piano	C	256	210	-	38
V-083V3	Coll S - 1 temperatuur	Glazen deur	F	383	210	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperatuur	Black Piano	C	274	343	-	38
V-183V2	Coll M - 1 temperatuur	Glazen deur	F	420	343	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperatuur	Black Piano	C	292	433	-	38
V-283V2	Coll L - 1 temperatuur	Glazen deur	F	456	433	-	38
2 temperaturen							
D-183V2	Coll M - 2 temperaturen	Black Piano	D	310	345	-	38
D-183V2	Coll M - 2 temperaturen	Glazen deur	F	420	345	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperaturen	Black Piano	D	329	436	-	38
D-283V2	Coll L - 2 temperaturen	Glazen deur	F	456	436	-	38
3 temperaturen							
E-183V2	Coll M - 3 temperaturen	Black Piano	D	310	345	15 -22°C	38
E-183V2	Coll M - 3 temperaturen	Glazen deur	F	420	345	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 temperaturen	Black Piano	D	329	427	15 -22°C	38
E-283V2	Coll L - 3 temperaturen	Glazen deur	F	456	427	15 -22°C	38
Multifunctionele							
S-083V3	Coll S - multifunctionele	Black Piano	D	292	221	-	38
S-083V3	Coll S - multifunctionele	Glazen deur	F	402	221	-	38
S-183V2	Coll M - multifunctionele	Black Piano	D	310	353	-	38
S-183V2	Coll M - multifunctionele	Glazen deur	F	420	353	-	38
S-283V2	Coll L - multifunctionele	Black Piano	D	329	444	-	38
S-283V2	Coll L - multifunctionele	Glazen deur	F	456	444	-	38

* Energieverbruik berekend op basis van het na 24 uur in genormaliseerde testomstandigheden verkregen resultaat (25°C). Het werkelijke energieverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de plaats van het apparaat.

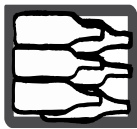
Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de opslag van wijn.

Categorie van alle modellen: 2

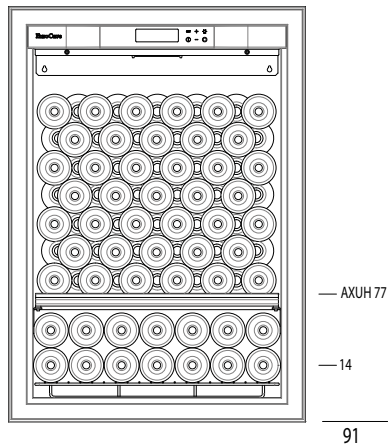
Klimaatklasse: Onze apparaten zijn ontworpen om te worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 32°C (klasse SN). Raadpleeg ook de tabellen met de technische kenmerken (pag. 16) voor de optimale prestaties van uw product.

Deze apparaten kunnen niet worden ingebouwd.

** chambreevak

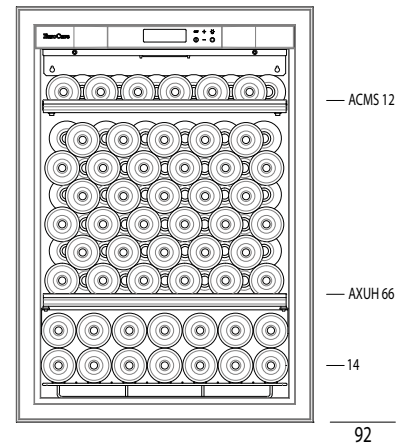


II - I TEMP.V083 / MULTI-TEMP. S083



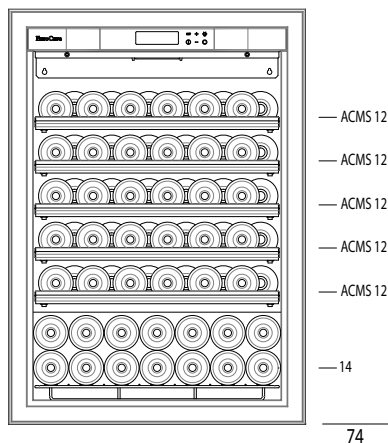
91 bouteilles - 91 bottles - 91 Flaschen
91 botellas - 91 flessen - 91 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



92 bouteilles - 92 bottles - 92 Flaschen
92 botellas - 92 flessen - 92 bottiglie *

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



74 bouteilles - 74 bottles - 74 Flaschen
74 botellas - 74 flessen - 74 bottiglie *

V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

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

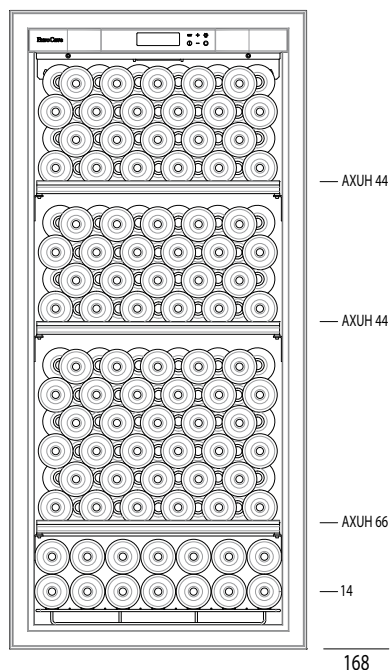
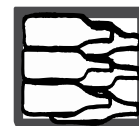
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.

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

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

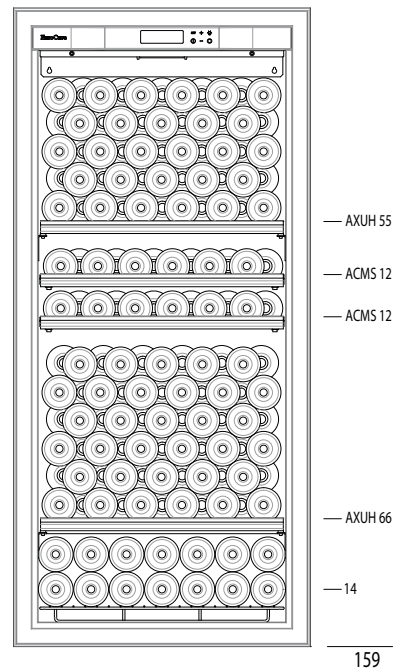
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.

*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.



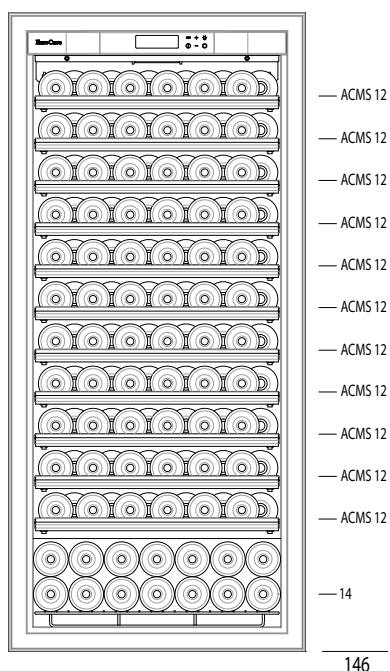
168 bouteilles - 168 bottles - 168 Flaschen
168 botellas - 168 flessen - 168 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



159 bouteilles - 159 bottles - 159 Flaschen
159 botellas - 159 flessen - 159 bottiglie *

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



146 bouteilles - 146 bottles - 146 Flaschen
146 botellas - 146 flessen - 146 bottiglie *

V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

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

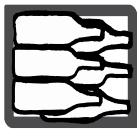
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.

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

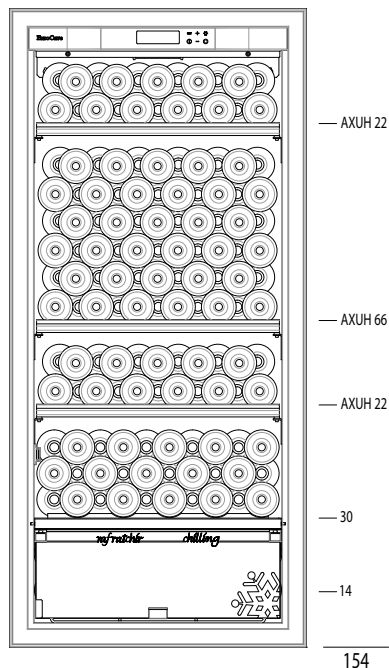
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.

*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.

*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordeaux tradizionali.

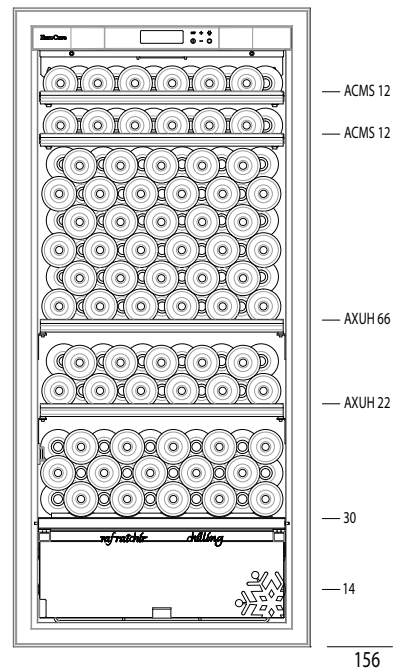


11 - 2 Temp. D183



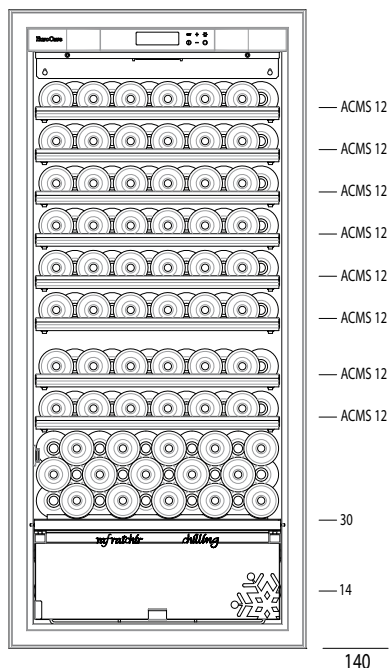
154 bouteilles - 154 bottles - 154 Flaschen
154 botellas - 154 flessen - 154 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



156 bouteilles - 156 bottles - 156 Flaschen
156 botellas - 156 flessen - 156 bottiglie *

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



140 bouteilles - 140 bottles - 140 Flaschen
140 botellas - 140 flessen - 140 bottiglie *

V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

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

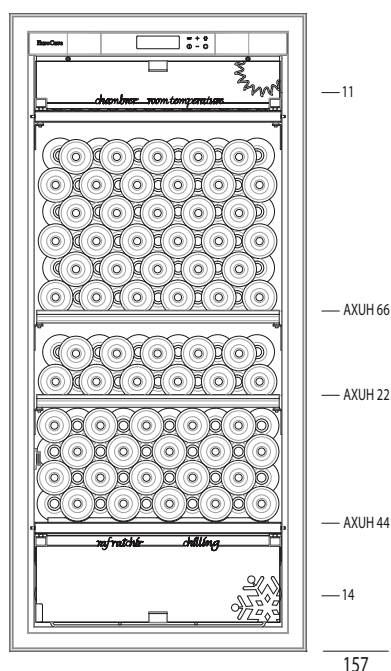
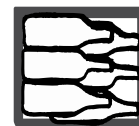
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.

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

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

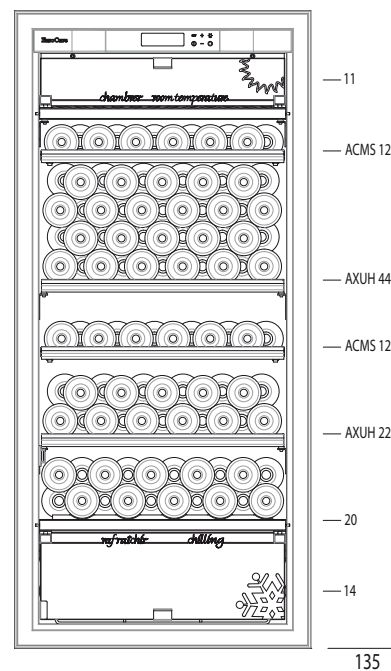
*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.

*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.



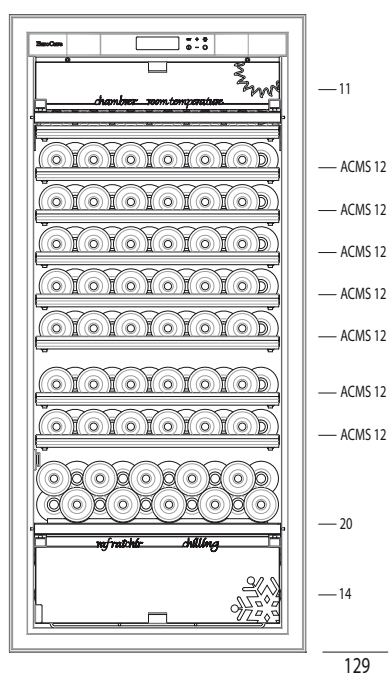
157 bouteilles - 157 bottles - 157 Flaschen
157 botellas - 157 flessen - 157 bottiglie *

V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



135 bouteilles - 135 bottles - 135 Flaschen
135 botellas - 135 flessen - 135 bottiglie *

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



129 bouteilles - 129 bottles - 129 Flaschen
129 botellas - 129 flessen - 129 bottiglie *

V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

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

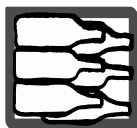
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.

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

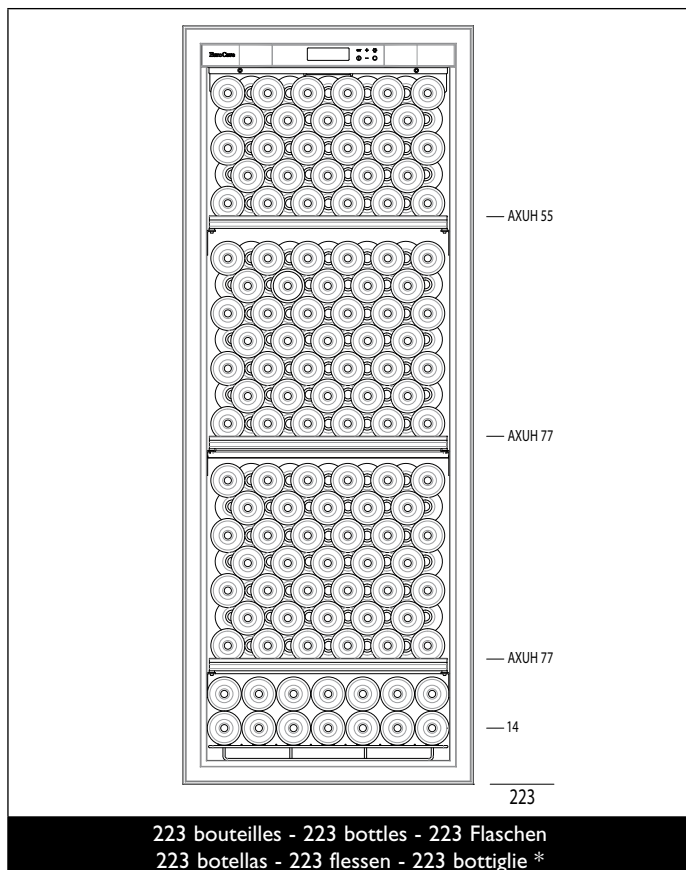
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.

*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.

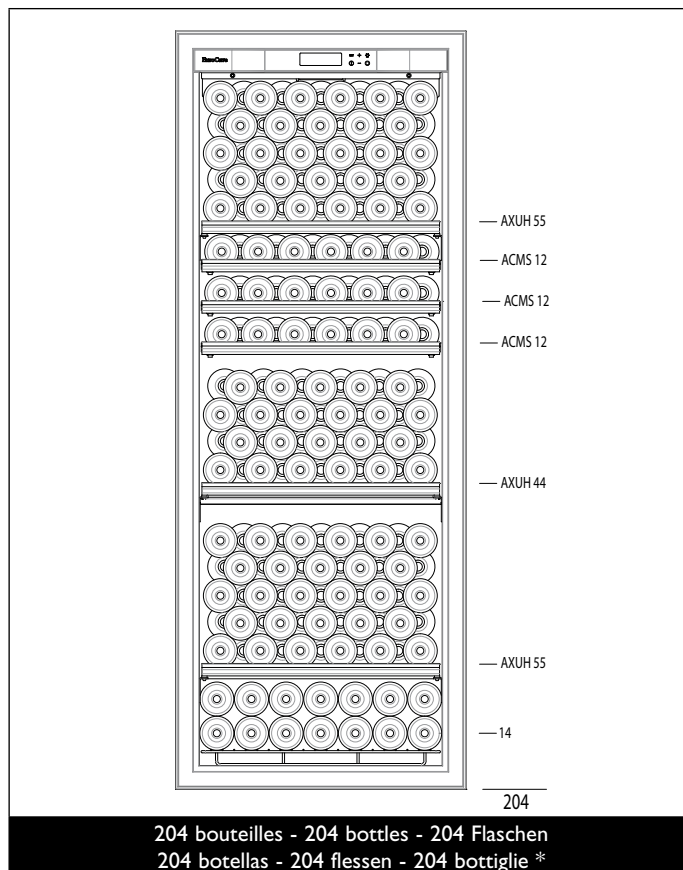
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.



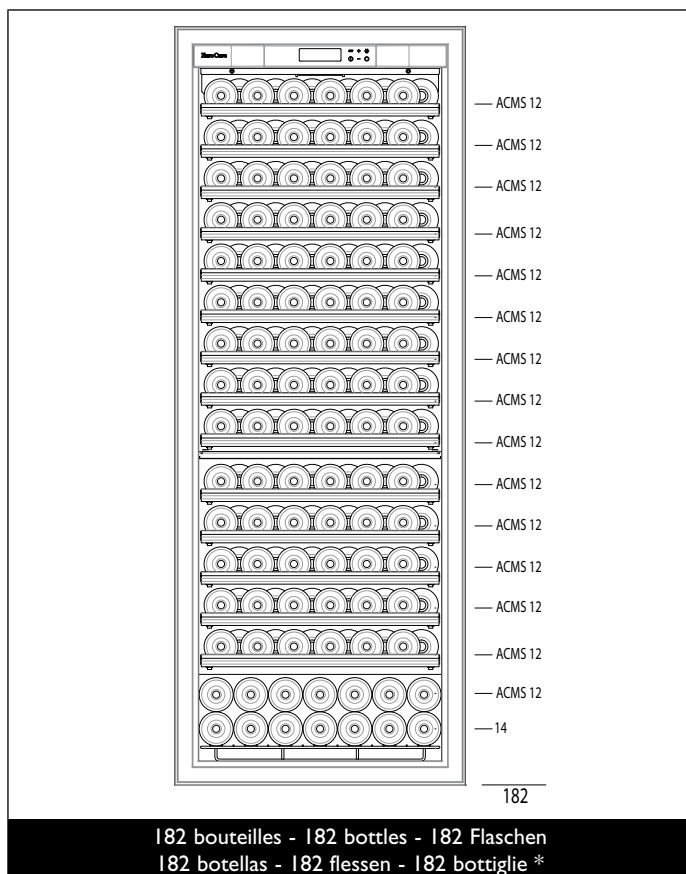
II - I Temp. V283 / MULTI-TEMP. S283



V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



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



V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

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

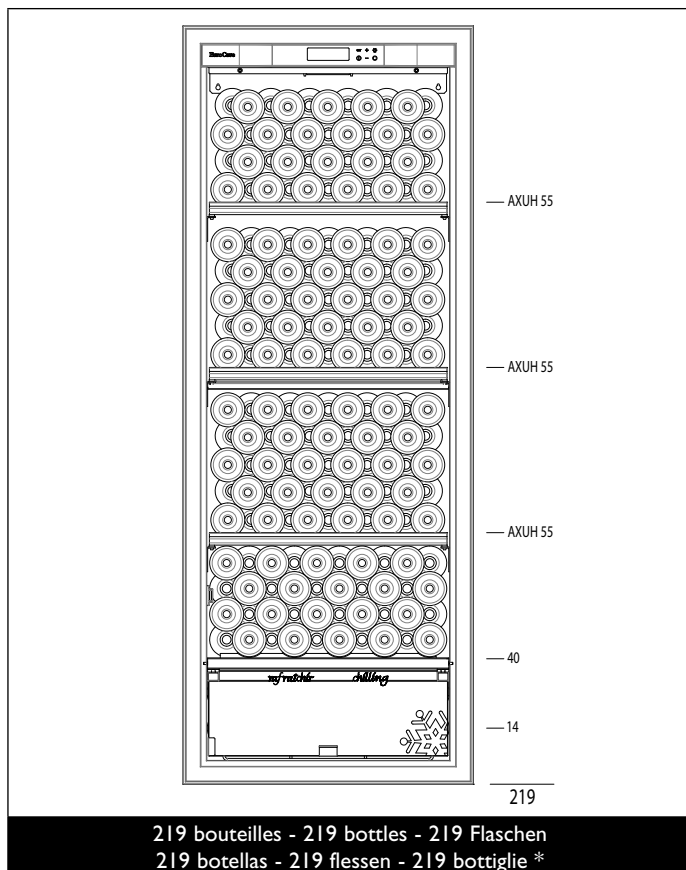
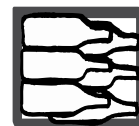
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.

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

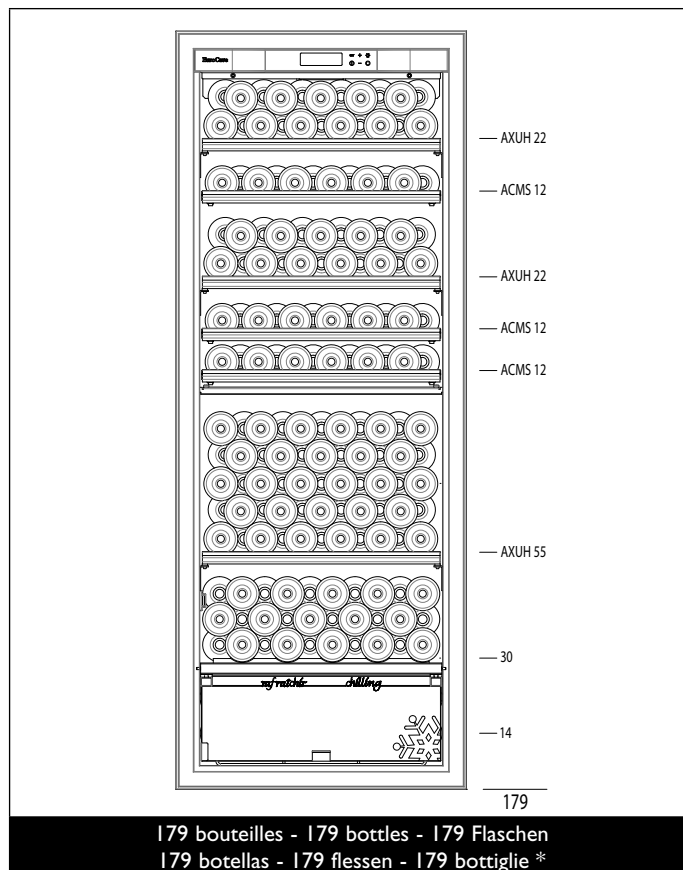
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.

*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.

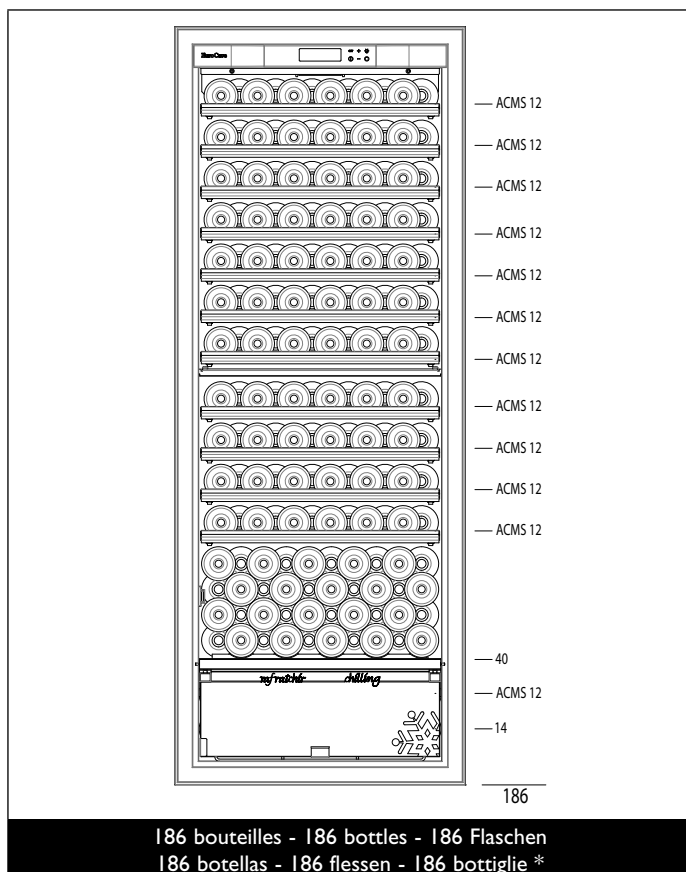
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesì tradizionali.



V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



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



V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

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

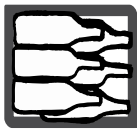
*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.

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

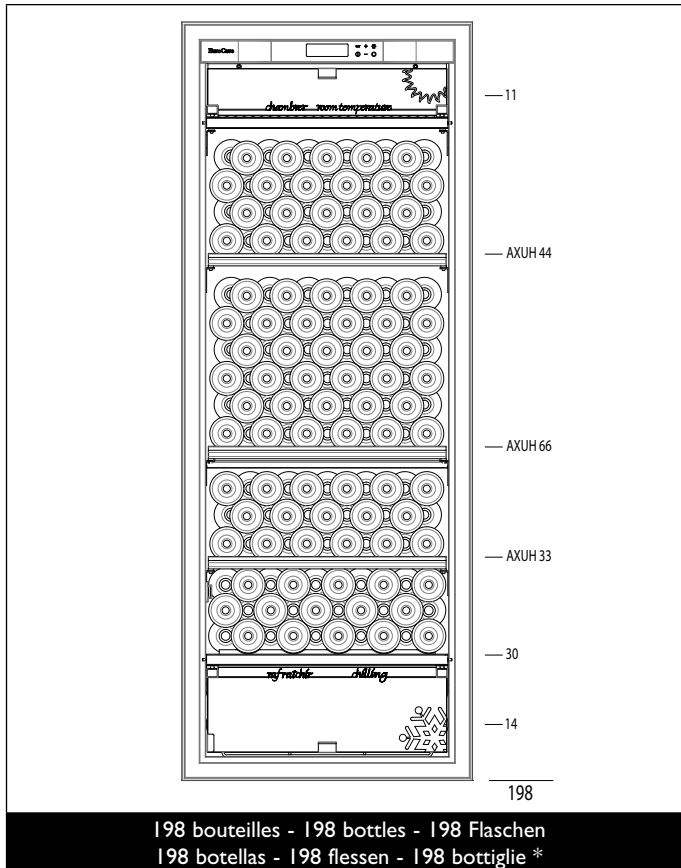
*Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.

*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.

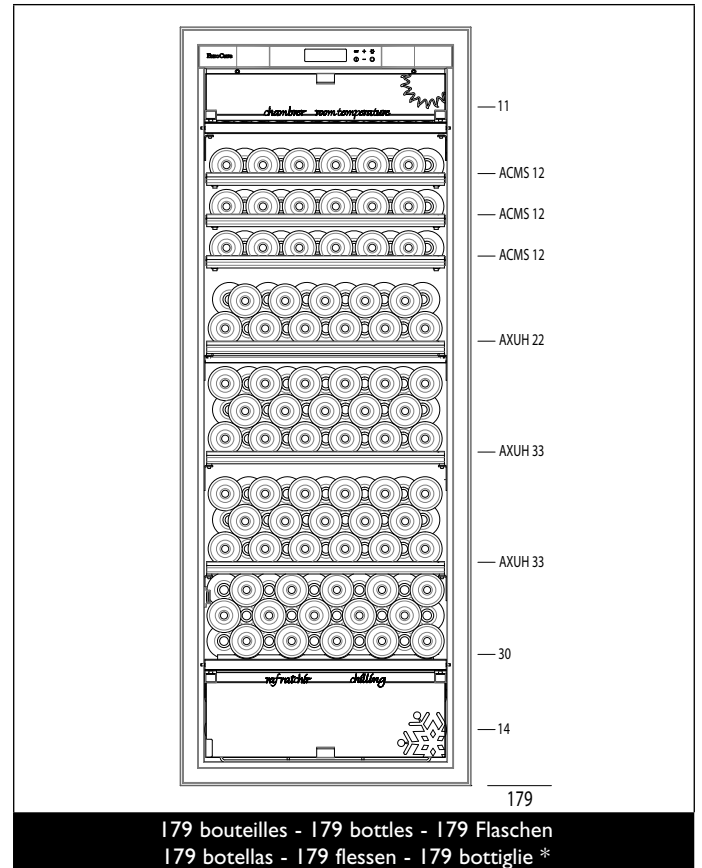
*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.



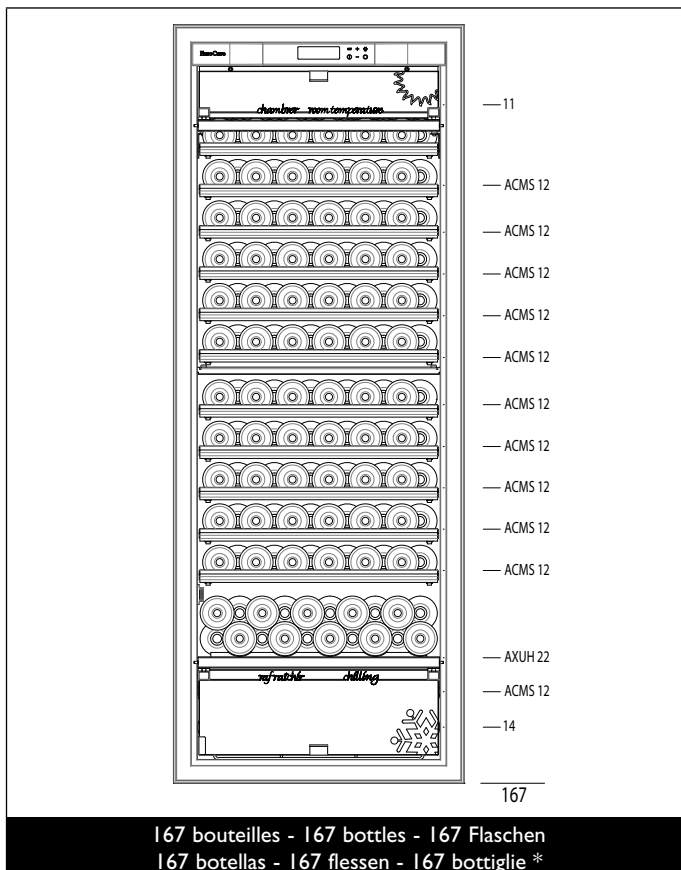
11 - 3 Temp. E283



V/S - Stockage - Storage - Lagerregal
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



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



V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

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

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

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

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

*De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen.

*Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.



EUROCAVE

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Cave à vin, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre... n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 35 years, EuroCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system... don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!

Seit mehr als 35 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank, Weinkeller-Regalsysteme. Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 35 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa... ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

EuroCave, al meer dan 35 jaar toonaangevend op het gebied van het behoud, de presentatie en het serveren van wijn, levert oplossingen aangepast aan elke behoefte. Wijnkasten, opbergssystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem....neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 35 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuno dei vostri bisogni. Cantinette per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori da cantina, sistemi di Vino al bicchiere non esitate a contattare il vostro rivenditore EuroCave per qualsiasi informazione complementare!

