

Mode	d'emploi	-	Gamme	Compact	59
User	Manual	-	Compact	59	Range
Gebrauchsanweisung		-	Reihe	Compact	59
Modo	de	empleo	-	Gama	Compact 59



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



Classic



NeoFresh



Collection



Tête à Tête



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Sowine

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



Modulosteel



Modulothèque



Modolorack - 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*



Sowine pro*

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

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

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



I - Descriptif de votre cave à vin

5



2 - Consignes de sécurité importantes

6



3 - Alimentation électrique

6



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

6



5 - Installation de votre cave à vin

7

I - Encastrement

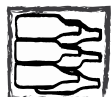
8

II - Réversibilité de la serrure

11

III - Réversibilité de la porte (pleine ou vitrée)

12



6 - Aménagement - Rangement

13



7 - Mise en service de votre cave à vin

15

I - Branchement

15

II-A - Descriptif (modèle I température V059 - V259)

15

III-A - Réglage des températures

15

II-B - Descriptif (modèle multi-températures S059 - S259)

16

III-B - Réglage des températures

16

IV - Affichage du niveau d'humidité relative

17

V - Réglage du mode éclairage

17

VI - Affichage du niveau compteur du filtre à charbon

17



8 - Entretien courant

18



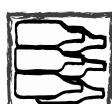
9 - Anomalies de fonctionnement

18



10 - Caractéristiques techniques et énergétiques

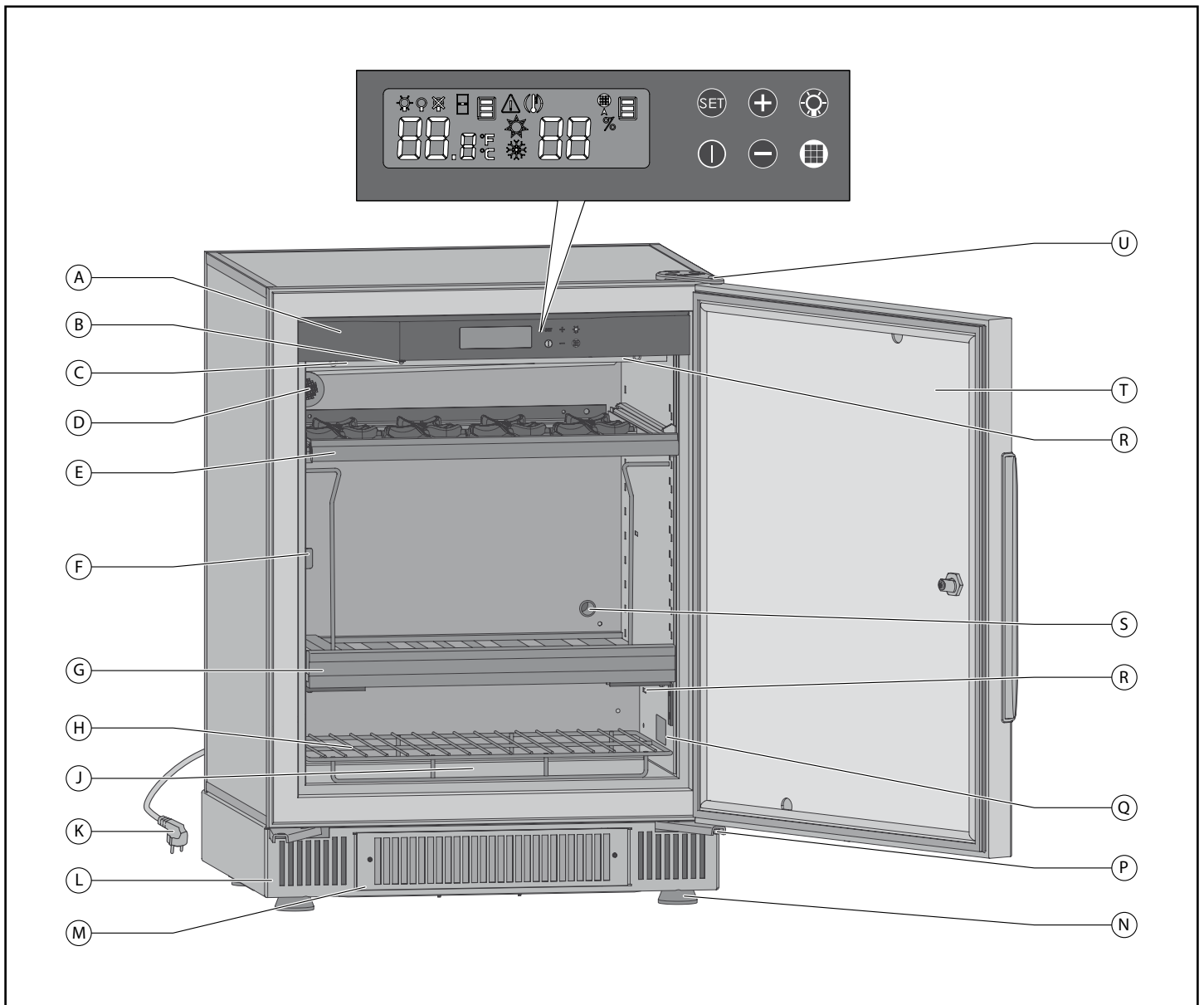
19



11 - Simulations de rangement

71

I - DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



- | | |
|---|---|
| A Pupitre de contrôle et de réglage | L Socle avec aération frontale |
| B Eclairage (2 leds) | M Grille d'accès au filtre et filtre d'aération |
| C Emplacement de la sonde des caves
I température | N 4 pieds réglables en hauteur |
| D Trou d'aération + Filtre à charbon actif | P Charnière basse (x2) |
| E Clayette coulissante | Q Étiquette signalétique |
| F Patte de fermeture | R Emplacement de la sonde des caves multi-
températures |
| G Clayette de stockage | S Trou d'aération libre |
| H Grille | T Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2
mouvements) |
| J Cassette humidité (modèles I température) | U Charnière haute |
| K Cordon alimentation | |



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. 19).
- 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.



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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



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

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

*non valable dans certains pays.



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

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



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



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 vin 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.

5 - INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



Déballage

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

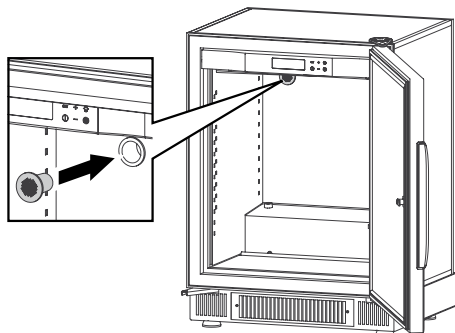
En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.



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



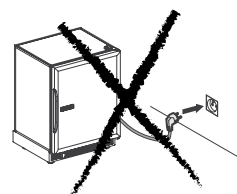
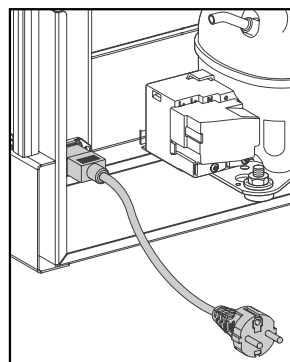
- Procédez au réglage des 4 pieds de la cave (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- N'obstruez jamais la grille de ventilation frontale.
- Prenez le cordon (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre cave), branchez-le à l'arrière gauche en bas de la cave, sur le connecteur prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous).

Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

Il doit :

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



- Lors de 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.



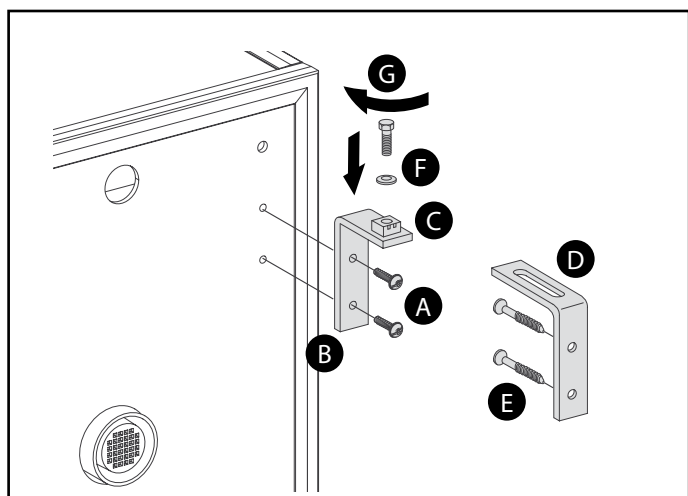
5 - INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Fixation murale de la cave

Pour le grand modèle, si votre cave à vin n'est pas encastrée, il est impératif de la fixer au mur. Elle risque sinon de basculer.

Vous trouverez toutes les pièces nécessaires dans le sachet d'accessoires fourni avec votre appareil. Pour le montage (voir schémas ci dessous) :

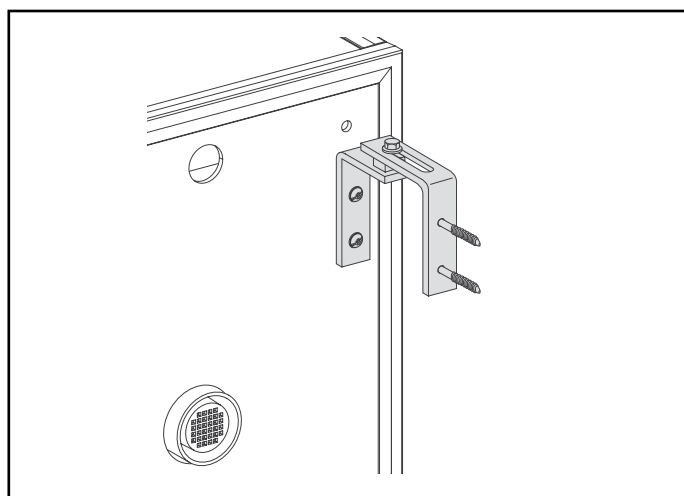
- 1 Dévissez les vis **A**.
- 2 Fixez l'équerre **B** équipée de son écrou **C** sur la cave à l'aide des vis **A**.
- 3 Prépositionnez l'équerre murale **D** sur l'écrou **C** pour déterminer la position des trous de perçage des vis de fixation murale.
- 4 Procédez au perçage des trous puis fixez l'équerre murale **D** à l'aide de vis **E** appropriées.



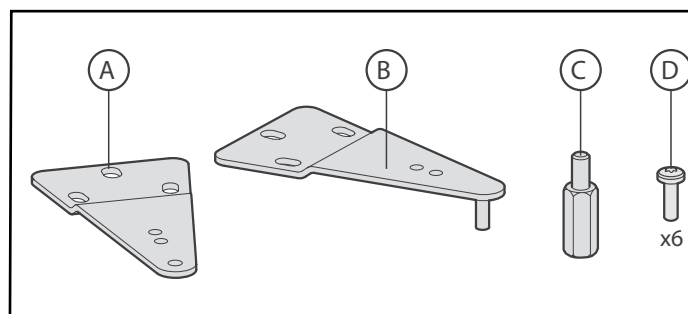
Attention : prévoyez une fixation murale suffisante pour un effort de traction égal à 100 kg.

- 5 Serrez la vis **G** avec la rondelle **F** jusqu'à ce qu'elle soit complètement vissée et qu'il y ait contact entre l'équerre murale **D** et l'écrou **C**.

Seul le serrage complet de la vis garantit la bonne fixation de l'ensemble. Répétez l'opération de l'autre côté de la cave.



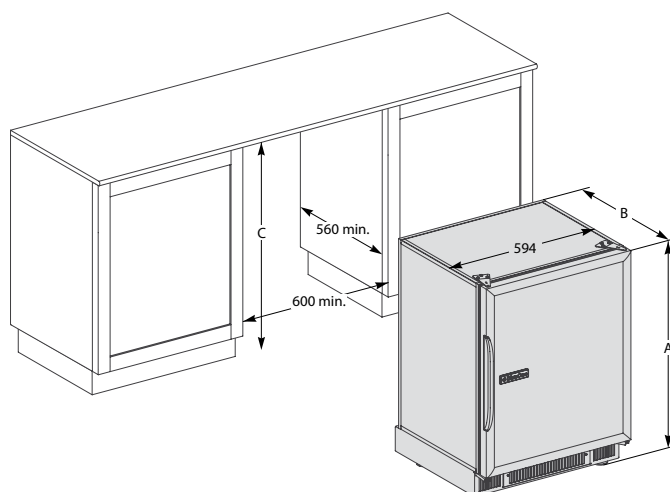
I. Encastrément



- A** Charnière sans axe
- B** Charnière encastrément
- C** Réhausse (modèle 059 uniquement)
- D** Vis Torx 25

Dimensions à respecter pour une porte pleine, vitrée ou full glass :

	A maxi	A mini	B		C mini
059	832	816	Porte pleine	555	821
			Porte vitrée	549	
			Full glass	548	
259	1792	1776	Porte pleine	572	1781
			Porte vitrée	566	
			Full glass	565	

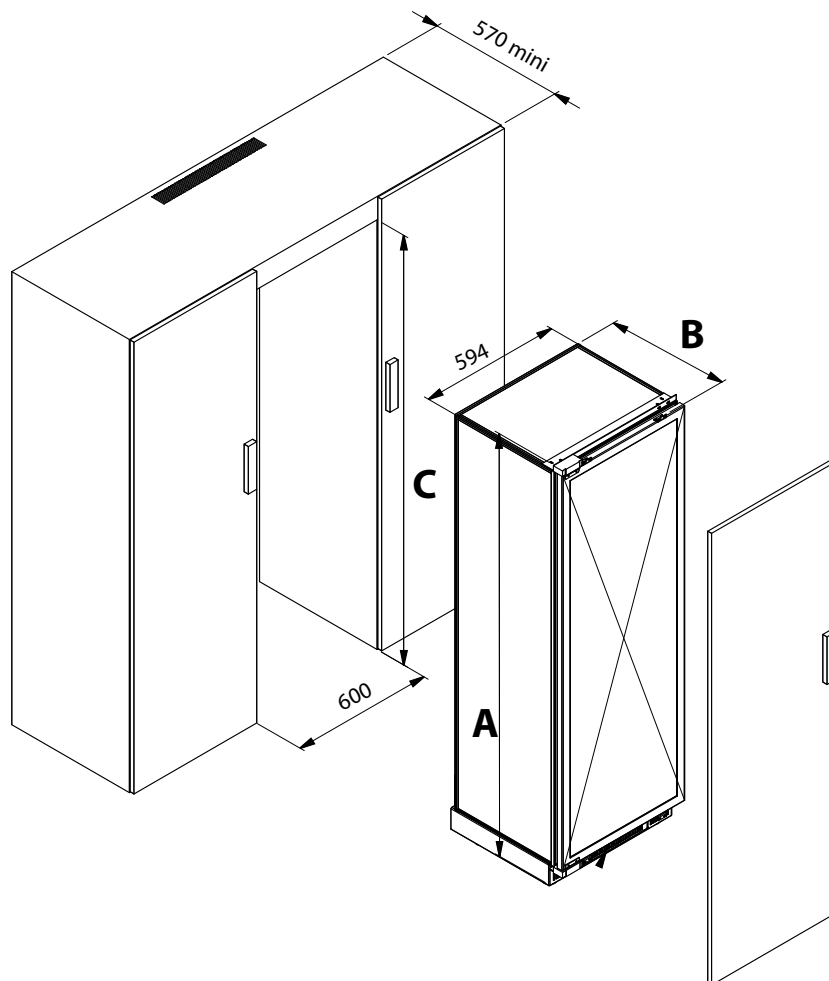


5 - INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



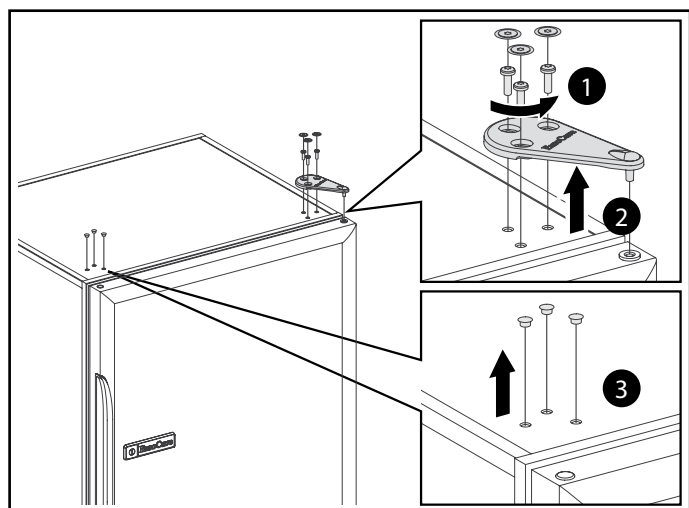
Dimensions à respecter pour une porte technique :

	059	259
A maxi	853	1813
A mini	837	1797
B	548	565
C mini	842	1802



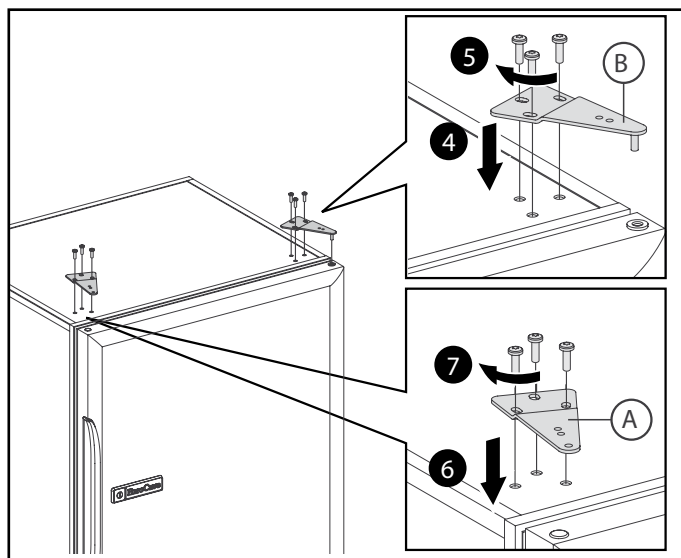
Changement des charnières

- 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.



Précautions : si vous enlevez la porte vitrée de la cave, ne jamais la poser sur ses bords au risque de la casser.

- Montez la charnière avec axe **B** à l'aide des vis de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre.
- Montez la charnière sans axe **A** avec les vis.



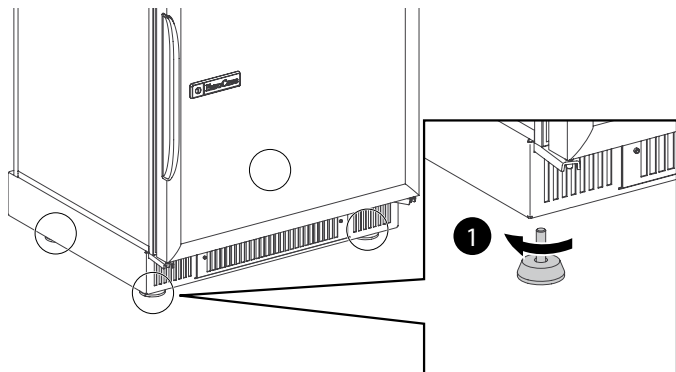
Précautions : En refermant la porte, vérifiez que le joint adhère bien au coffre pour assurer une bonne étanchéité.



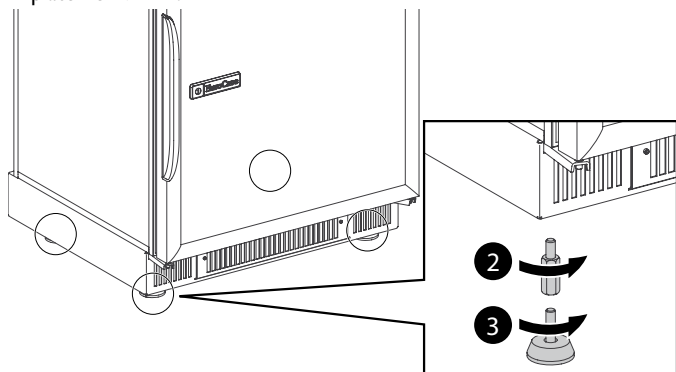
5 - INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Réglage des pieds et fixation (à réaliser uniquement quand la cave est vide)

- Les 4 pieds de la cave à vin sont réglables en hauteur afin d'ajuster la hauteur sous le plan de travail ou dans le meuble, et pour pouvoir régler l'alignement de la porte avec les meubles adjacents.

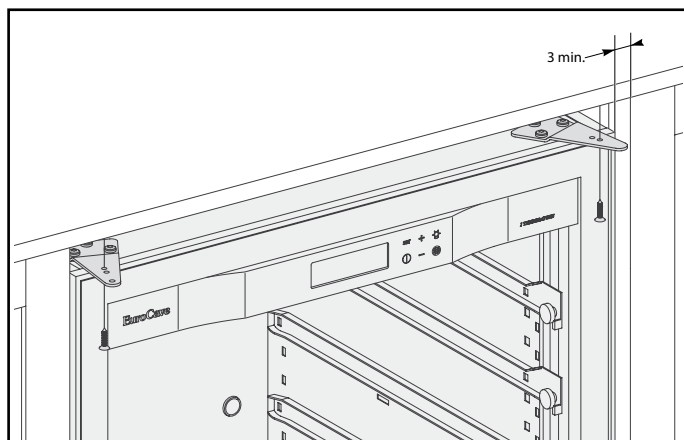


- Si nécessaire, utilisez les réhausses hexagonales que vous trouverez dans le sachet "accessoires".
- Inclinez l'appareil vers l'avant en prenant soin de maintenir la porte fermée.
- Dévissez les pieds arrière et installez les réhausses en utilisant une clé plate de 17 mm.



- Revissez les 2 pieds arrière sur les réhausses.
- Renouvelez ces opérations pour les 2 pieds avant en prenant bien soin d'incliner l'appareil vers l'arrière.

N'obstruez jamais la grille de ventilation frontale au risque d'un mauvais fonctionnement de la cave à vin.



- Utilisez des vis appropriées pour fixer votre cave à vin sous le plan de travail ou dans le meuble au travers des trous prévus dans les charnières.

Précautions : du côté de l'axe de rotation de la porte, positionnez celle-ci à 3 mm minimum du meuble adjacent.



La fiche de prise de courant doit être accessible après installation de votre appareil.

Pour les moyens et grands modèles, il est **impératif** de fixer la cave au meuble. Elle risque sinon de basculer. Faites réaliser ou vérifiez auprès de votre installateur que votre appareil est bien fixé au meuble et que le meuble est bien fixé au mur.

Fixation d'une porte de meuble avec une porte technique

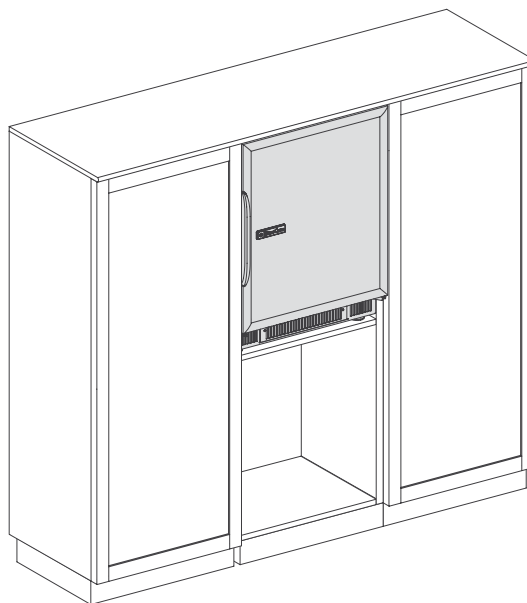
- Positionnez la cave de niveau sous le plan de travail ou dans le meuble.
- Ouvrez la porte de la cave à 90°.
- Fixez le parement du meuble de cuisine sur la porte de la cave (8 vis fournies).
- Veillez à ce que le joint assure une bonne étanchéité.

Installation d'une cave en hauteur dans un meuble



Pour des raisons de sécurité, nous ne recommandons pas d'installer la cave à vin posée dans un meuble.

Si tel est le cas, faites concevoir ou vérifier auprès d'un spécialiste en ameublement que le meuble supportant l'appareil, ainsi que les meubles aux alentours, peuvent supporter la masse de la cave remplie de bouteilles pleines, soit 200 kg. **F a i t e s** garantir par ce spécialiste la stabilité de celle-ci lors des ouvertures de porte et des sorties de clayettes chargées de bouteilles pleines.

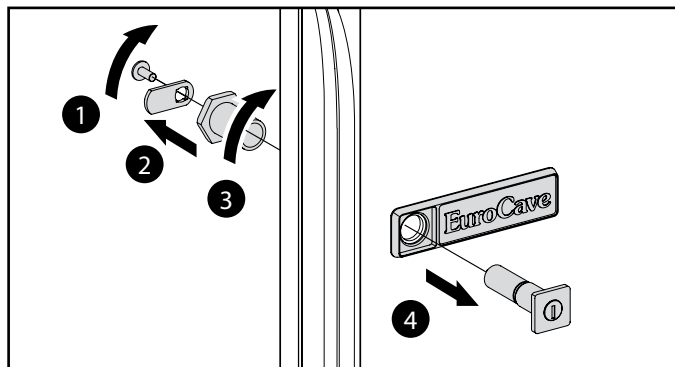




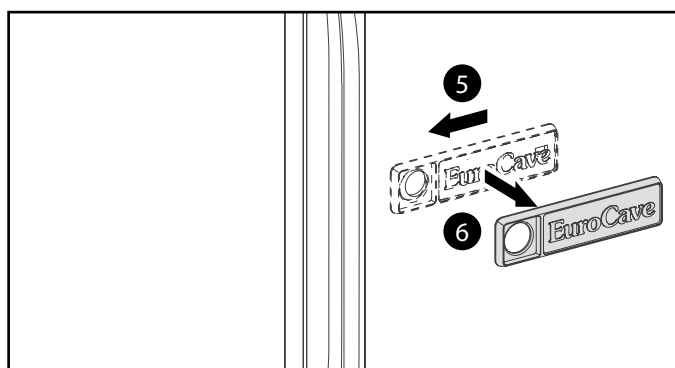
II. Réversibilité de la serrure

Retournement du logo (uniquement pour les portes pleines)

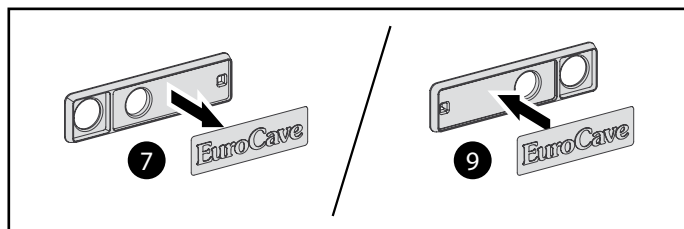
- 1** Dévissez la vis à l'aide d'une clé Torx T25.
- 2** Enlevez la came.
- 3** Dévissez l'écrou à l'aide d'une clé n° 28 (fournie dans le sachet accessoires).
- 4** Sortez la serrure en maintenant le support.



- 5** Avec précaution, faites translater (côté serrure) le support logo.
- 6** Sortez le support logo.



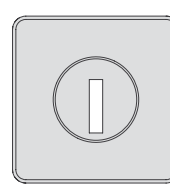
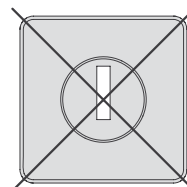
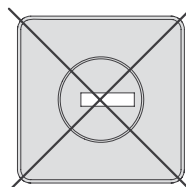
- 7** Poussez doucement le logo "EuroCave" pour le désolidariser du support logo.
- 8** Faites pivoter le logo de 180° avant de le repositionner sur le support logo.



- 9** Remontez le support logo.
- 10** Remettez la serrure avec la fente verticale et toujours orientée vers le bas.
- 11** Serrez l'écrou plastique d'abord manuellement au maximum, puis à l'aide d'une clé de 28 (fournie dans le sachet accessoires) (1/2 tour de clé maximum).
- 12** Fixez la came sur l'extrémité de la serrure, avec la vis et à l'aide d'une clé Torx T25.



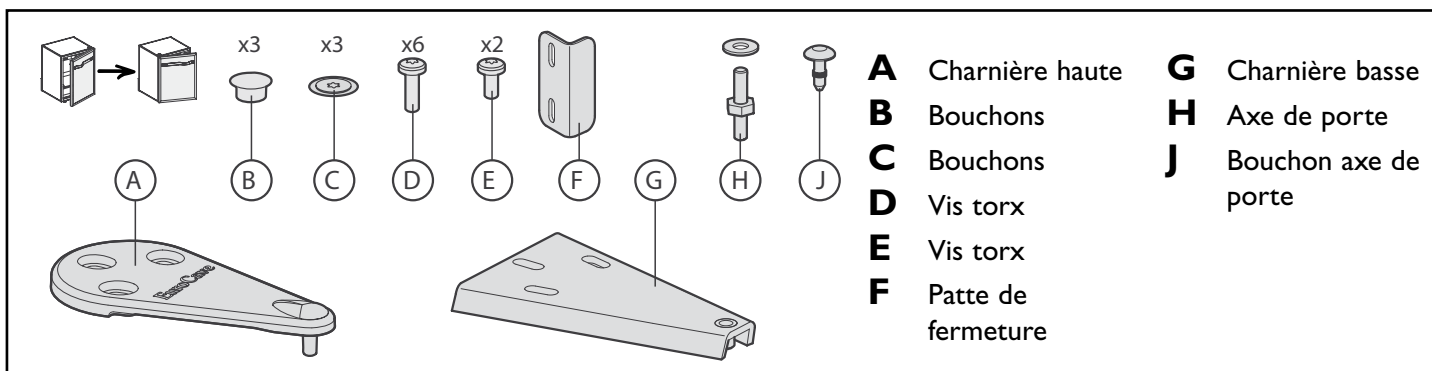
Mettez la serrure avec la fente verticale et toujours orientée vers le bas.



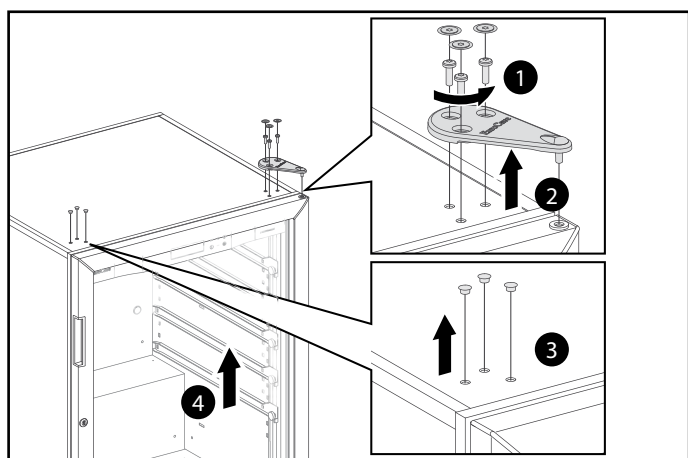


5 - INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

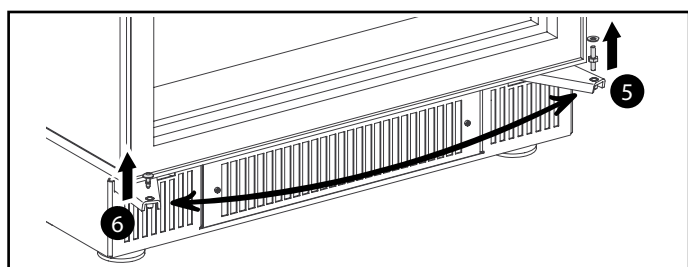
III. Réversibilité de la porte (pleine ou vitrée)



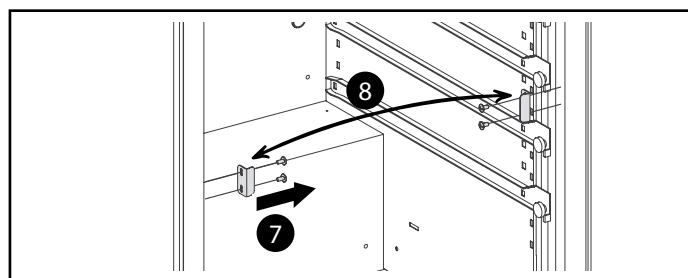
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



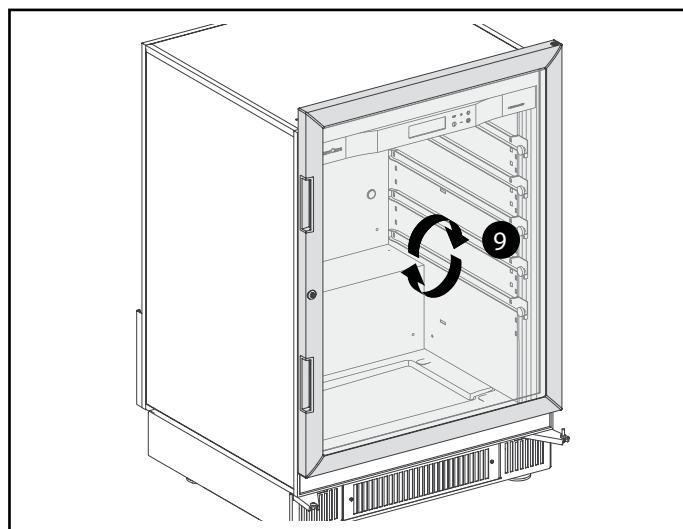
- 1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- 2 Retirez la charnière supérieure.
- 3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



- 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.

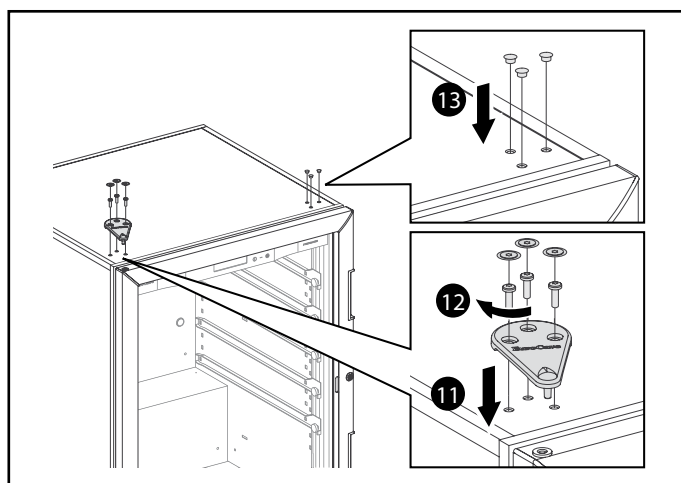


- 9 Retourner la porte de 180°.

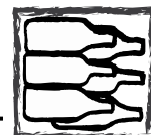


Attention : la porte en verre est très lourde. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.

- 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.



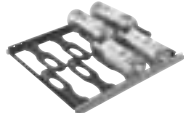
Votre cave EuroCave a été étudiée pour être évolutive. Elle permet de s'adapter à vos besoins et d'évoluer en matière de rangement.

Différents types de rangement



Clayette de stockage Universelle
Réf. :AXLNH

Capacité : 50 bouteilles
Poids maxi : 85 kg



Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier"
Réf. :ACMSC

Capacité : 8 bouteilles



Option présentation articulée pour clayettes ACMSC
Réf. :AOPRES

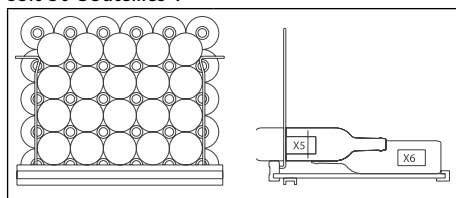
Capacité : 9 bouteilles dont 5 inclinées

La configuration de votre cave peut être modifiée selon vos besoins.
Reportez-vous pages 72 à 74 pour voir des simulations de rangements.

Comment utiliser votre clayette de stockage (Réf.AXLNH)

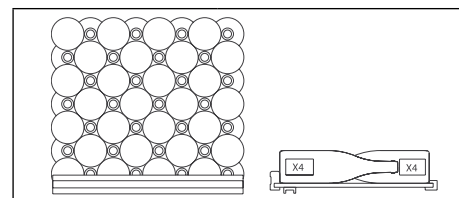


Pour stocker des bouteilles de **Bordeaux** :
Faire pivoter chaque tige métallique de manière à ce qu'elle soit en contact avec la paroi de la cave.
Stockage sur 4 rangées avant et 5 rangées arrière, soit 50 bouteilles*.



* Chaque clayette est munie d'un porte-étiquette.

Pour stocker des bouteilles de **Bourgogne** :
Enlever les tiges métalliques.
Stockage sur 7 niveaux 8 bouteilles par niveau, soit 56 bouteilles*.



Conseils d'aménagement de votre cave à vin

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

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

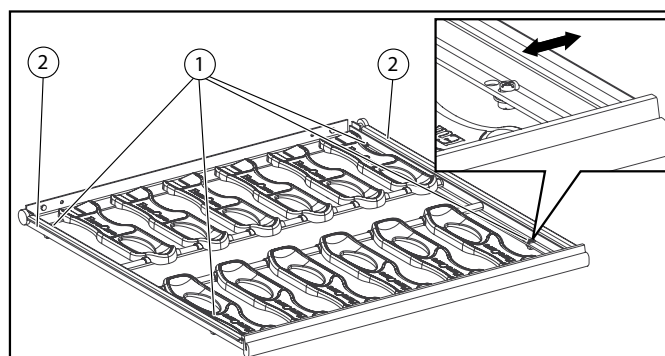
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.
- **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de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

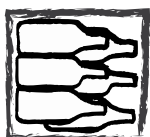


Attention : N'essayez jamais de manœuvrer ou d'enlever le raidisseur équipant votre cave alors que cette dernière est chargée (uniquement sur modèle 259).

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).



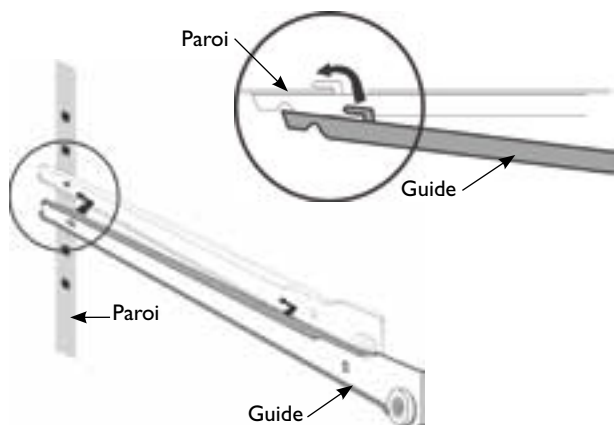


6 - AMENAGEMENT - RANGEMENT

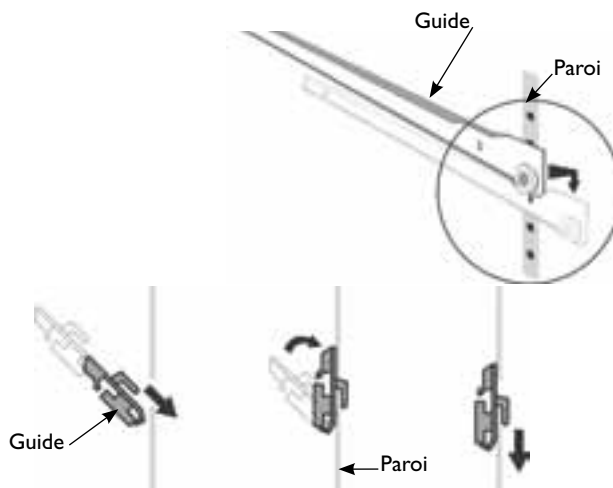
Changement d'emplacement d'une clayette coulissante

- 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).

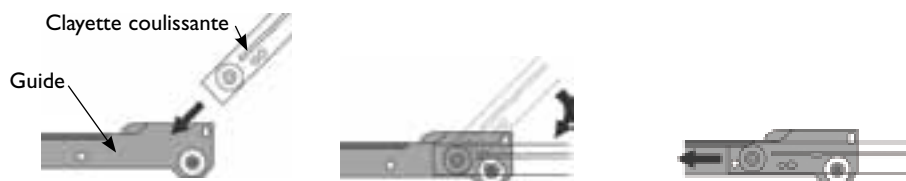
A. Mise en place de la partie arrière du guide

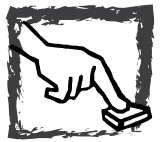


B. Mise en place de la partie avant du guide



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





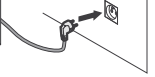
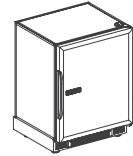
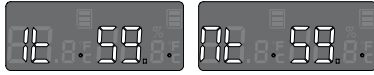
I. Branchement



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

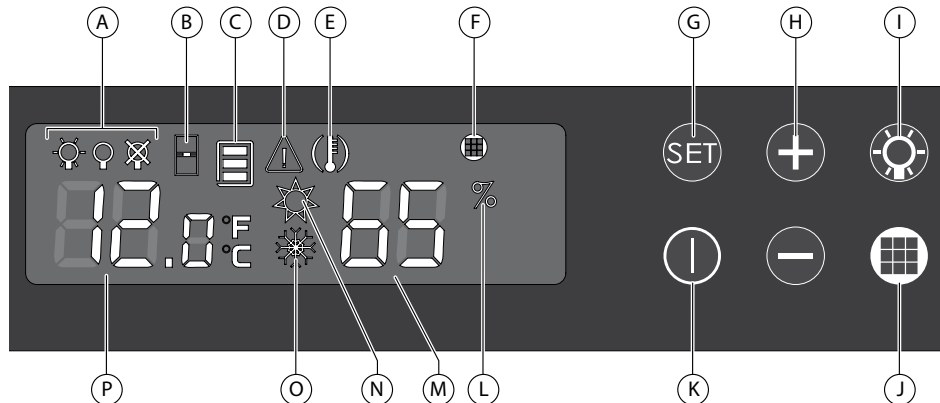
Vérifiez votre type de cave à vin

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



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

II-A. Descriptif (modèle I température V059 - V259)



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

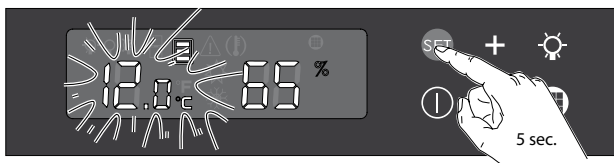
O Témoin circuit froid

P Afficheur de la température



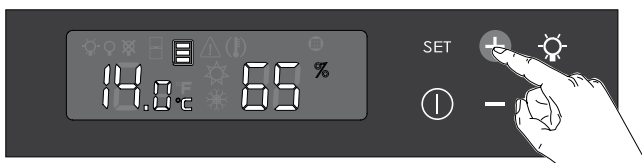
Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

III-A. Réglage de la température

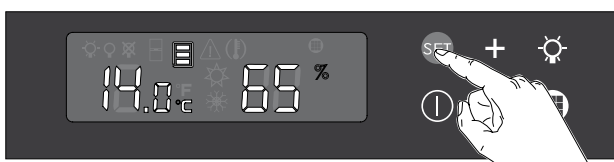


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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) :

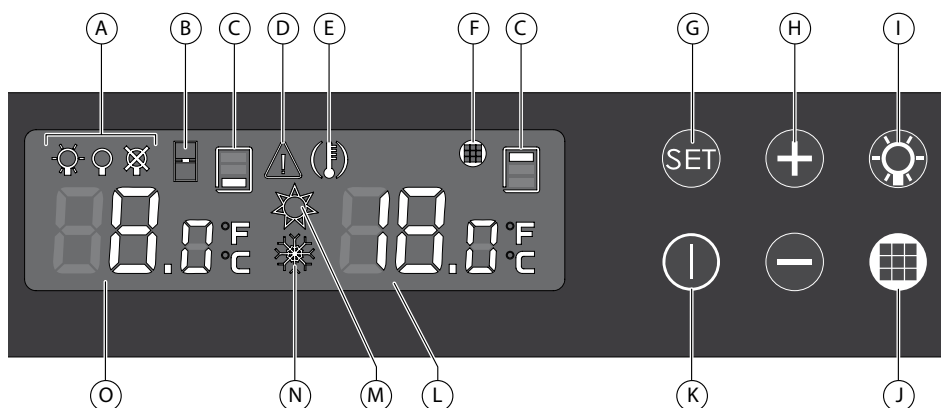
- pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
- pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.

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 VIN

II-B. Descriptif (modèle multi-températures S059 - S259)



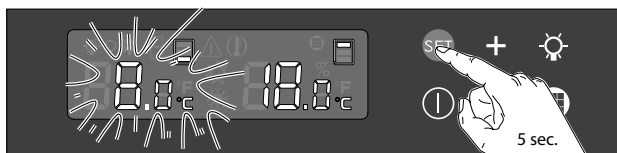
Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

- 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-B. Réglage des températures

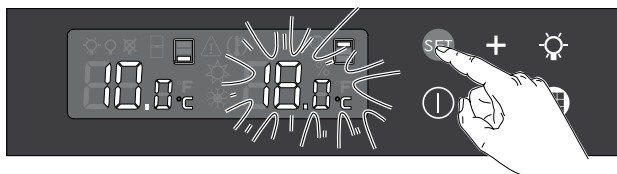
Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C.

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

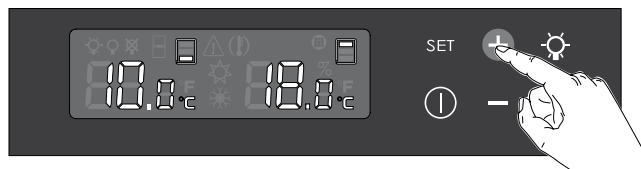


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

- 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 la partie basse de la cave.



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

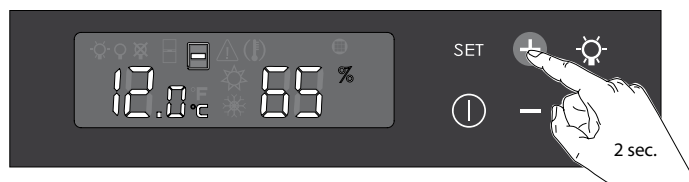
ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 35 °C.



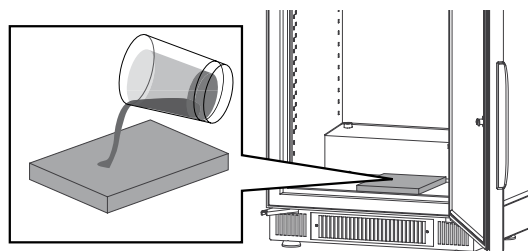
IV. Affichage du niveau d'humidité relative

Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil.

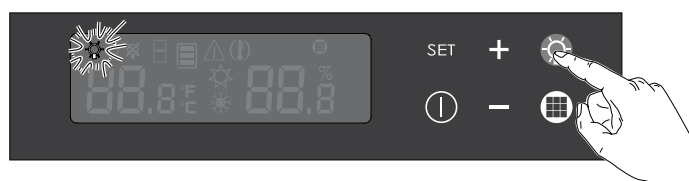
Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.



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



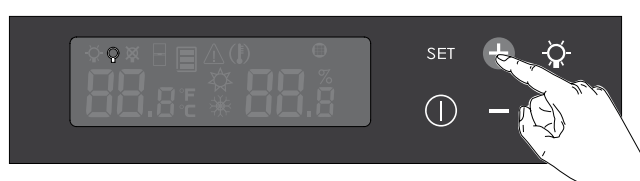
V. Réglage du mode éclairage



- 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.

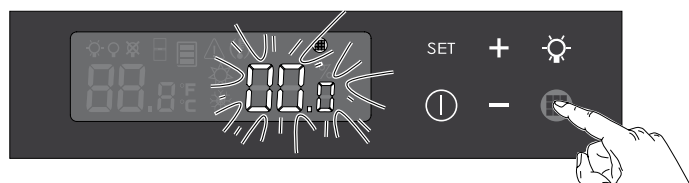


- 2 Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.
- 3 Appuyez sur la touche pour valider.



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

VI. Affichage du compteur du filtre à charbon

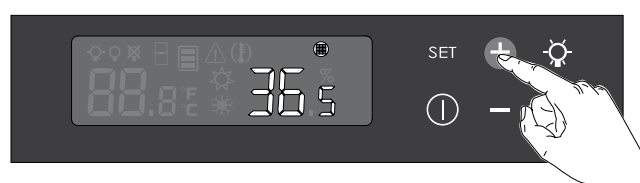


Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre, régler le compteur sur 365.

- 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 vin.



8 - ENTRETIEN COURANT

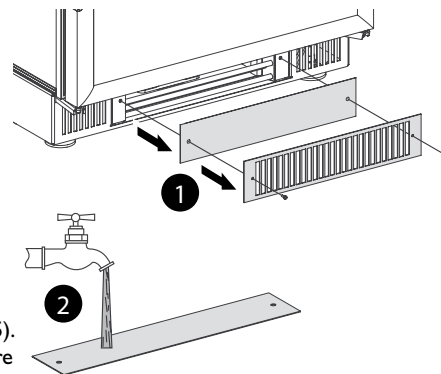


Votre cave à vin EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé.

Opérations d'entretien tous les 3 mois

Procédez au nettoyage du filtre d'aération :

- Otez les 2 vis de la grille à l'aide d'une clé hexagonale n°2 (fournie dans le sachet accessoires).
- Enlevez la grille, prenez le filtre et passez-le sous l'eau.
- Laissez-le sécher et remontez l'ensemble.



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 vin, assortie du signalement de toute anomalie éventuelle à votre revendeur, sera le gage d'une plus longue durée de vie de votre appareil.



Votre appareil est équipé d'une sécurité vous protégeant d'une défaillance de la commande du circuit froid, constituant un dispositif hors gel.



9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme  s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des $\pm 4^{\circ}\text{C}$	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 sur la cassette humidité (voir chapitre 7, § IV). • Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1^{er} 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.



Compact 59						
	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids à vide kg	Plage de température préconisée	
					T° mini °C	T° maxi °C
I température						
V059	832	594	555	43	0	35
V259	1792	594	572	64	0	35
Multi-températures						
S059	832	594	555	43	12	35
S259	1792	594	572	64	12	35

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



L'utilisation de portes vitrées peut altérer les performances de votre cave à vin dans certaines conditions de températures extrêmes.
Les modèles en porte pleine consomment environ 20% d'énergie en moins.

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

I 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

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))
I température						
V-059V2	Porte pleine	D	285	111	-	47
V-059V2	Porte vitrée	F	383	111	-	47
V-059V2	Porte technique	F	334	111	-	47
V-259V2	Porte pleine	D	321	318	-	42
V-259V2	Porte vitrée	G	456	318	-	42
V-259V2	Porte technique	F	389	318	-	42
Multi-températures						
S-059V2	Porte pleine	D	256	119	-	47
S-059V2	Porte vitrée	F	347	119	-	47
S-059V2	Porte technique	E	301	119	-	47
S-259V2	Porte pleine	D	292	325	-	42
S-259V2	Porte vitrée	F	402	325	-	42
S-259V2	Porte technique	E	347	325	-	42

* 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 TO THE WORLD OF EUROCAVE

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

Temperature

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

Humidity

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

Protection from Light

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

Vibration

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

Air circulation

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

Storage

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

All of these specific features are found in the Compact 59 wine cabinet by EuroCave that you have just purchased. 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	13 °C/55 °F
Sweet white Loire wines	7 °C/45 °F
Loire reds	14 °C/57 °F
Rhône wines	15 °C/59 °F
Sweet wines from the South-West	7 °C/45 °F
Reds from the South-West	15 °C/59 °F

Australian wines

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

Other wines

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	22
---	-----------



2 - Important safety recommendations	23
---	-----------



3 - Power supply	23
-------------------------	-----------

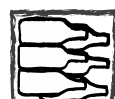


4 - Protecting the environment and energy-saving	23
---	-----------



5 - Installing your wine cabinet	24
---	-----------

I - Building in	25
II - Alternative hanging of a solid door	27
III - Alternative hanging of a glass door	28



6 - Arrangement - Storage	30
----------------------------------	-----------



7 - Commissioning your wine cabinet	32
--	-----------

I - Connection	32
II-A - Description (I-temperature model V059 - V259)	32
III-A - Temperature settings	32
II-B - Description (multi-temperatures model S059 - S259)	33
III-B - Temperature settings	33
IV - Humidity level display	34
V - Lighting mode adjustment	34
VI - Carbon filter counter log display	34



8 - Everyday maintenance	35
---------------------------------	-----------



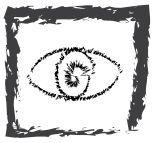
9 - Operating faults	35
-----------------------------	-----------



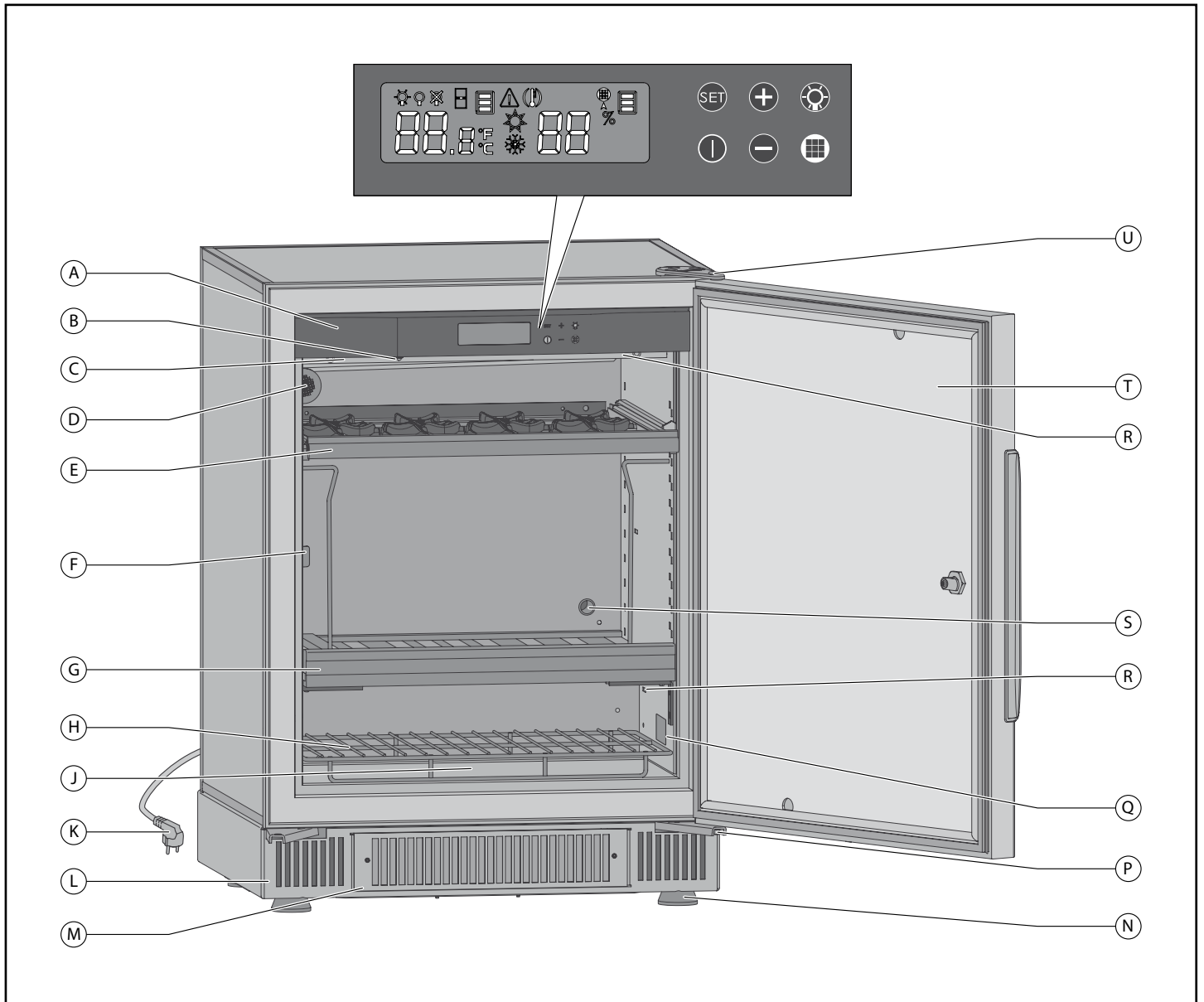
10 - Energy and technical features	36
---	-----------



11 - Storage layout examples	71
-------------------------------------	-----------



I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- A** Control and adjustment panel
- B** Light (2 leds)
- C** Location of temperature probe in I temperature models
- D** Air circulation hole + Active carbon filter
- E** Sliding shelf
- F** Closing clip
- G** Storage shelf
- H** Grid
- J** Humidity cassette (I temperature models)
- K** Power lead

- L** Base with front ventilation
- M** Filter access grille + aeration filter
- N** 4 adjustable levelling feet
- P** Lower hinge (x2)
- Q** Specification label
- R** Location of temperature probe in multiple temperature models
- S** Free air circulation hole
- T** Door (fitted with handle and a double movement lock)
- U** Upper hinge

2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS



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

- This appliance is intended exclusively for wine storage.
- Never use the appliance for anything other than its specific purpose, as described in these operating instructions.
- Unplug your appliance when you are not using it for extended periods.
- Before carrying out any servicing or maintenance, unplug the appliance.
- Never unplug the appliance by pulling the cable, but by the plug.
- Never use a split power lead or one showing signs of wear along its length.
- Only use the power lead supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.
- Your appliance is only intended for indoor use (see the operating ambient temperature table p. 36).

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

3 - POWER SUPPLY



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

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



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

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



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

4 - ENVIRONMENTAL PROTECTION AND POWER SAVING



Disposing of packaging

The packaging used by EuroCave is produced 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

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

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

When purchasing a new EuroCave product, you can entrust the recycling of your old appliance to your EuroCave dealer.

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

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

Energy-saving

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

- Keep the door open only for very short periods.
- Ensure that the door seal is intact and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave dealer.

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



5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

Unpacking

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

If there is a problem, contact your EuroCave dealer.

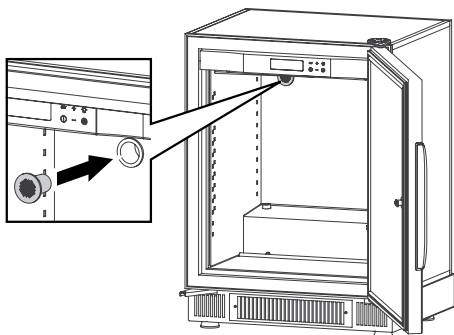
Installation



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

Précautions

- Do not place your cabinet in an area likely to be flooded.
- Do not position your cabinet near to a source of heat or expose it to the effects of direct sunlight.
- Prevent water from splashing on the entire rear section of the appliance.
- Position your appliance so that there is a minimum space of 5 – 10 cm between the wall and the rear wall of your cabinet.
- If you are positioning your cabinet under a work surface, leave a minimum space of 5 cm all around the appliance including under the work surface. Allow for a ventilation grill on the work surface (recommended).
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any component of the appliance..
- Slightly tilt the cabinet backwards to adjust the front feet (adjusted by screwing or unscrewing), so that you can level your cabinet (use of a spirit level is recommended).
- Install the carbon filter, which you will find inside your cabinet's "accessories" packet, by placing it in the air circulation hole located inside the cabinet on the top left hand side (see diagram below).

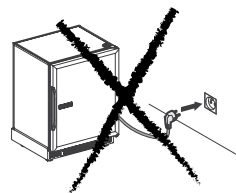
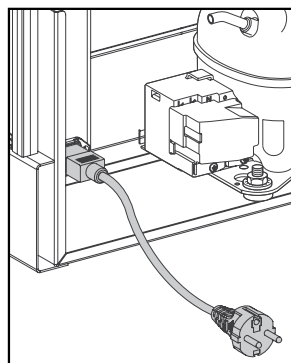


- Adjust the 4 feet of the cabinet (by screwing in or out), so that your wine cabinet stands perfectly level (we recommend using a spirit level).
- Never obstruct the front ventilation grid.
- Take the power lead (which you will find inside your cabinet's "accessories" packet) and connect it to the socket provided at the rear bottom left of the cabinet (see diagram below).

Transport your cabinet to the chosen location.

It must:

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



- For the first use, the carbon filter alarm will be displayed. Reset the filter counter to 365 (see chapter 7, § VI).



Beware: any changing of the control panel LED should only be carried out by a qualified electrician.

5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET



Wall fixing of the cabinet

For large models, if the wine cabinet is not being built in, it is essential to secure it to the wall to prevent it from tipping forward. You will find all the necessary parts in the accessories bag supplied with the unit. For installation (see diagram below):

- 1 Loosen the screws **A**.
- 2 Attach the bracket **B** to the cabinet with the screws **A**.
- 3 Clip the nut **C** to this bracket **B** (preferably choose the hole nearest to the cabinet).



Warning: make sure that the part is correctly clipped by pulling upwards by hand. The clip must not come out.

- 4 Preposition the wall bracket **D** (on the nut to determine the position for drilling the holes for the wall-mounting screws,

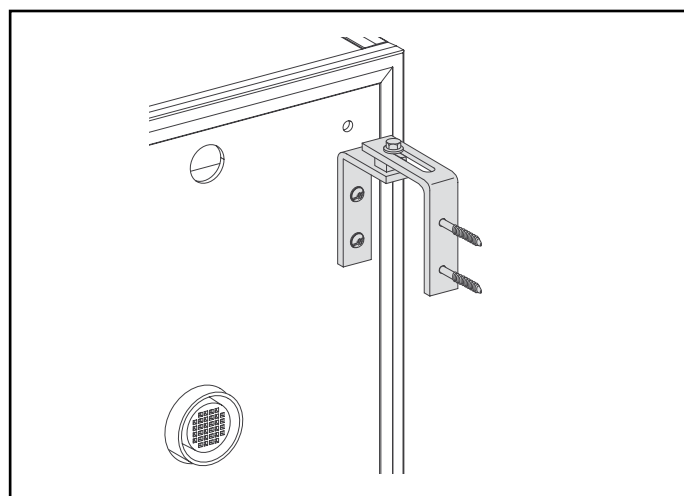
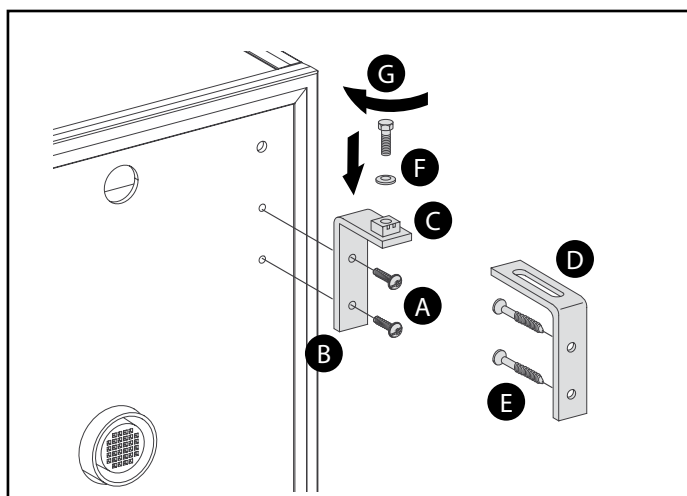
- 5 Drill the holes then attach the wall bracket **D** with suitable screws **E**.



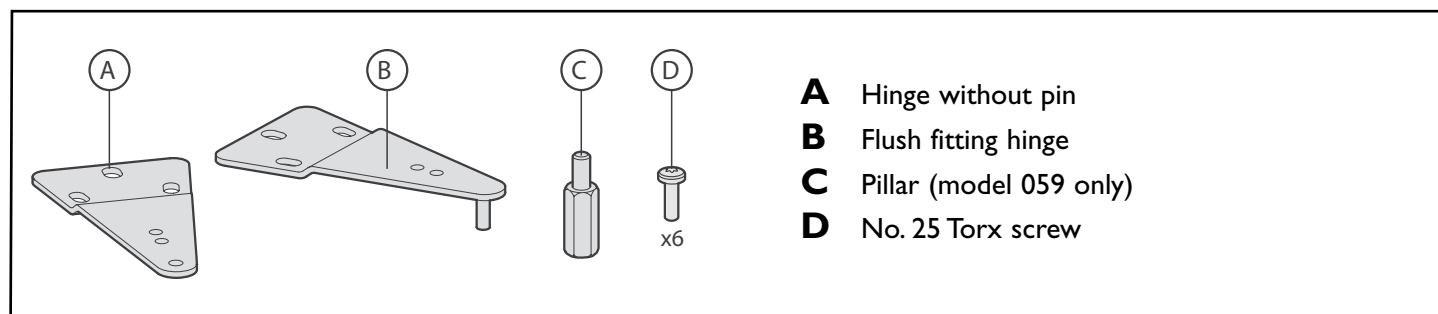
Warning: ensure that the wall fixing can withstand a tensile force of 100 kg.

- 6 Tighten screw **G** with the washer **F** until it is screwed fully in and there is contact between the wall bracket **D** and the nut **C**.

Only full tightening of the screw will ensure correct fixing of the unit. Repeat the installation on the other side of the cabinet.

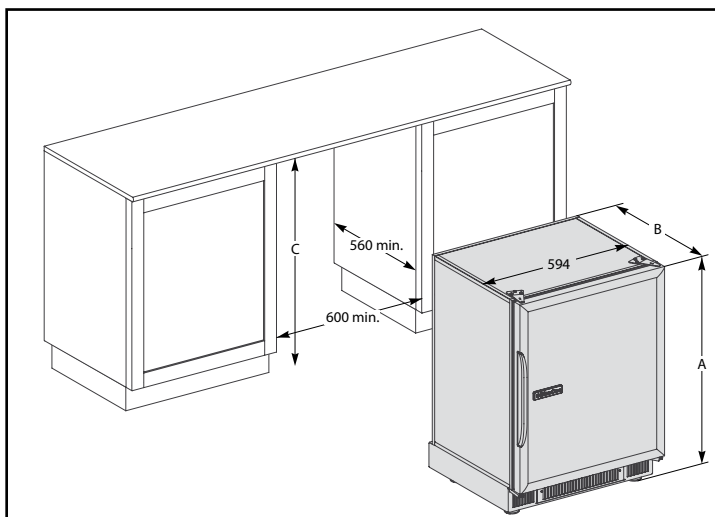


I. Building in



Dimensions for solid, glass or full glass door:

	A maxi	A mini	B		C mini
059	832	816	Solid door	555	821
			Glass door	549	
			Full glass	548	
259	1792	1776	Solid door	572	1781
			Glass door	566	
			Full glass	565	

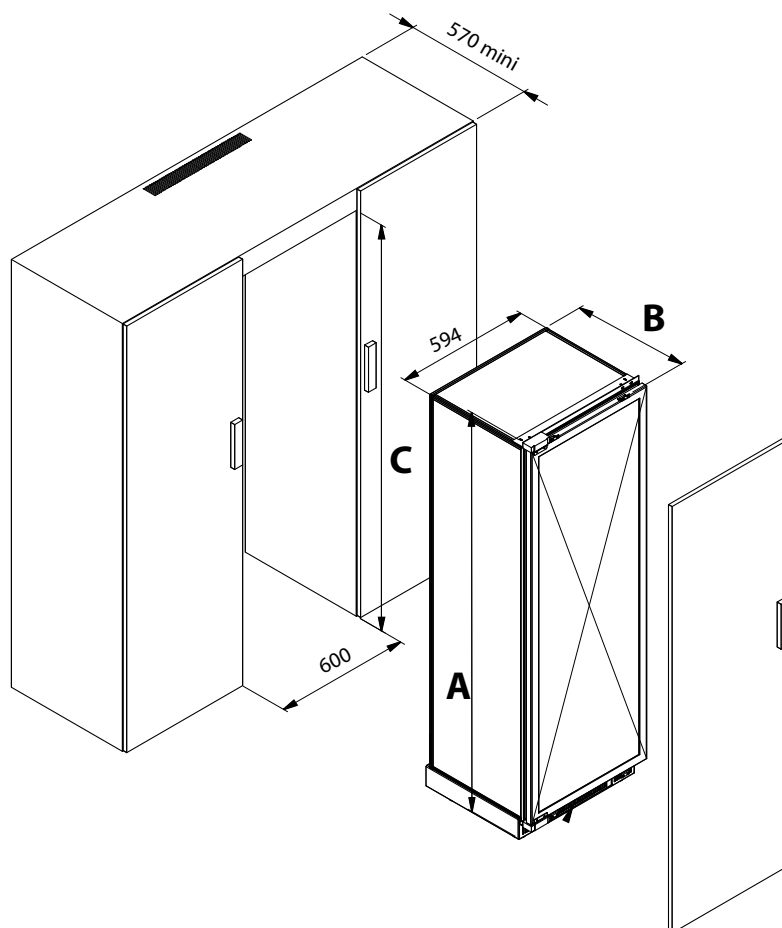




5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

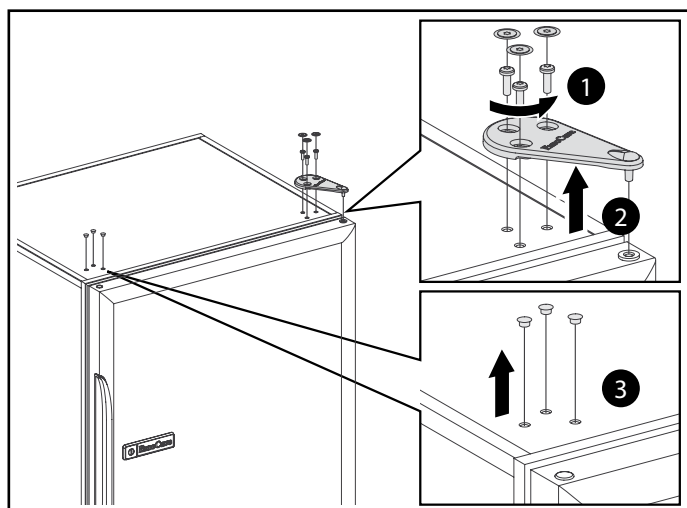
Dimensions for a technical door:

	059	259
A maxi	853	1813
A mini	837	1797
B	548	565
C mini	842	1802



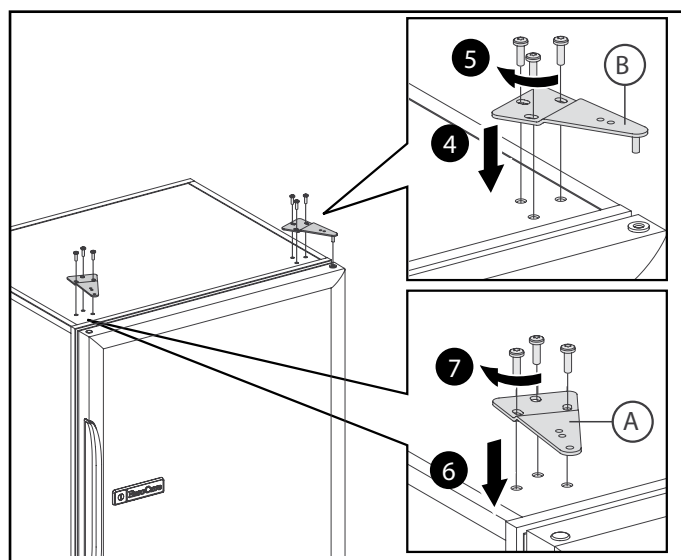
Changing the hinges

- 1 Loosen the three screws using the Torx "T25" tool.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Remove the grommets gently using a fine blade.



Precautions: If you lift off the glass door of the cabinet, never place it on its edges which may cause it to break.

- Fit the hinge with pin **B** using the screws so that the door is parallel to the cabinet.
- Fit the hinge without pin **A** with the screws.



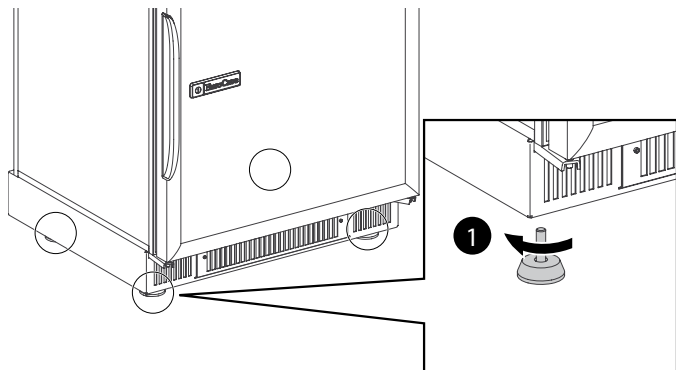
Precautions: When closing the door, check that the seal adheres correctly to the cabinet so that it is airtight.

5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

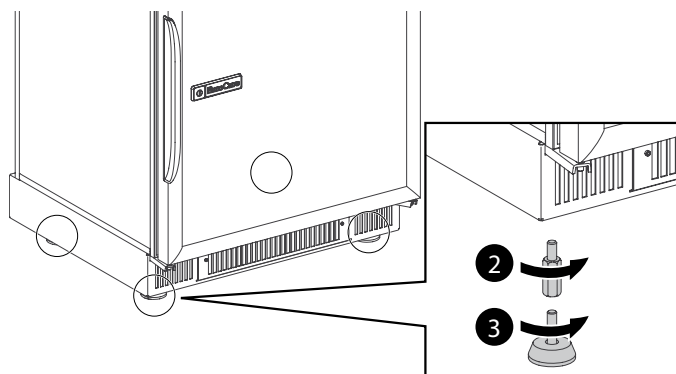


Adjusting the mounting feet and attachment (only when the cabinet is empty)

- The 4 feet of the wine cabinet are adjustable in height so that the height below the work surface or in the unit can be adjusted, and to align the door with adjacent furniture.

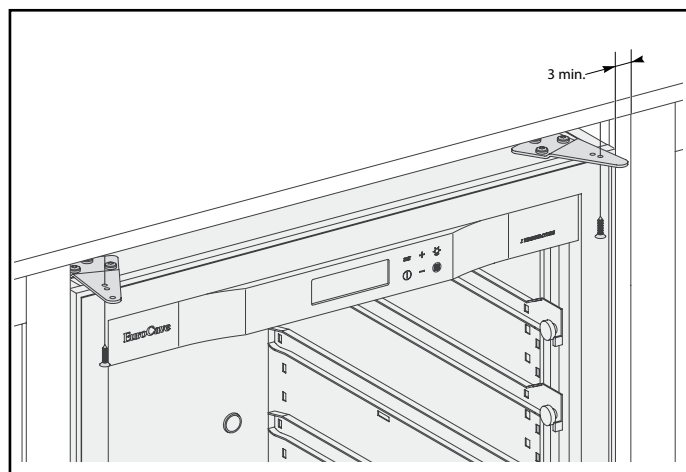


- If necessary, use the hexagonal pillars that you will find in the "accessories" bag.
- Tilt the unit forward, taking care to keep the door closed.
- Unscrew the rear feet and install the pillars, using a 17 mm flat spanner.
- Screw the 2 rear feet back onto the pillars.



- Repeat these operations for the 2 front feet, taking good care to tilt the unit backwards.

Never obstruct the front ventilation grille which would impair the operation of the wine cabinet



- Use the correct screws to secure the wine cabinet under the work surface or in the unit through the holes provided in the hinges.

Precautions: on the side of the axis of rotation of the door, position the latter a minimum of 3 mm from adjacent furniture.



The mains power socket must be accessible after installation of the unit.

For medium and large models, it is **essential** to secure the cabinet to the wall to prevent it from tipping forward. Have your cabinet checked by a professional to confirm that it is fixed to the furniture and that the furniture is fixed to the wall.

Attachment of a furniture door with a technical door

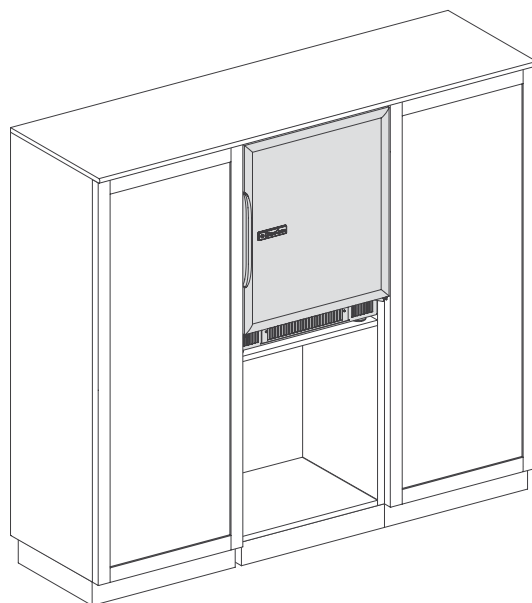
- Position the cabinet level under the work surface or in the furniture.
- Open the cabinet door 90°.
- Fix the facing of the kitchen furniture to the cabinet door (8 screws supplied).
- Check that the seal is airtight.

Installing a cabinet within a high level kitchen unit



For safety reasons, we do not advise installing the wine cabinet in a kitchen unit.

If this is the case, check with a furniture specialist that the unit supporting the equipment and the surrounding furniture can support the weight of the cabinet when filled with full bottles, or 200 kg. Have its stability checked by this specialist when opening the door and removing shelves loaded with full bottles.



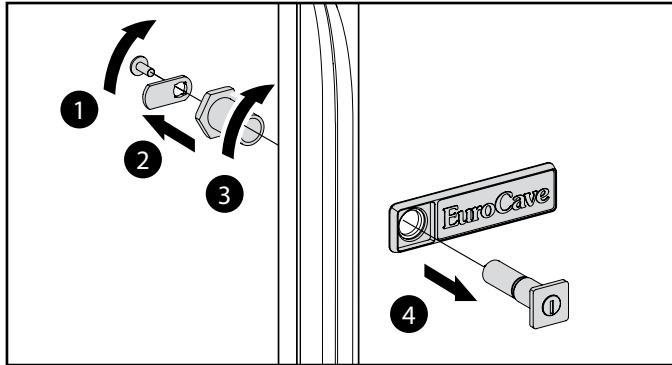


5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

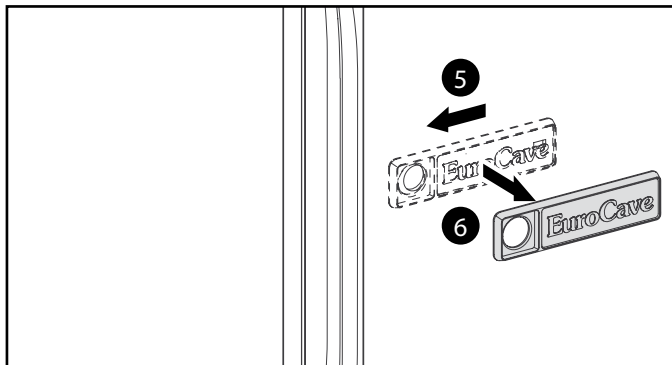
II. Reversibility of the lock

To turn the logo round (solid doors only)

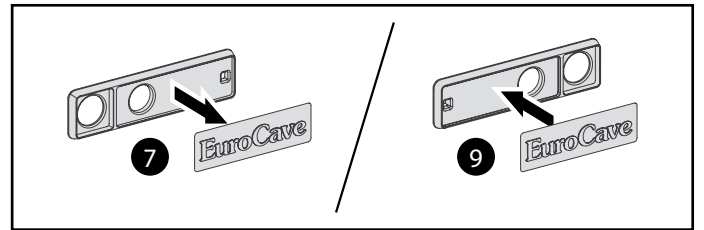
- 1** Unscrew the screw with a tool Torx T20 screwdriver.
- 2** Remove the cam.
- 3** Unscrew the nut with a no. 28 spanner (provided in the accessories bag).
- 4** Remove the lock while holding the logo support.



- 5** Taking care, transfer (to the lock side) the logo support.
- 6** Remove the logo support.



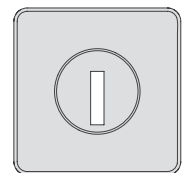
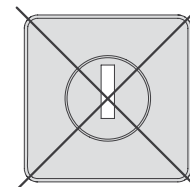
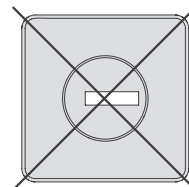
- 7** Gently press the "EuroCave" logo to loosen it from the logo support.
- 8** Rotate the logo 180° before repositioning it on the logo support.



- 9** Replace the logo support
- 10** Replace the lock with the slot vertical and pointing downwards.
- 11** Tighten the plastic nut first by hand as far as possible, then with a 28 spanner (provided in the accessories bag) maximum 1/2 turn of the spanner).
- 12** Attach the cam to the end of the lock with the screw and with a TX20 Torx spanner supplied in the accessories bag.

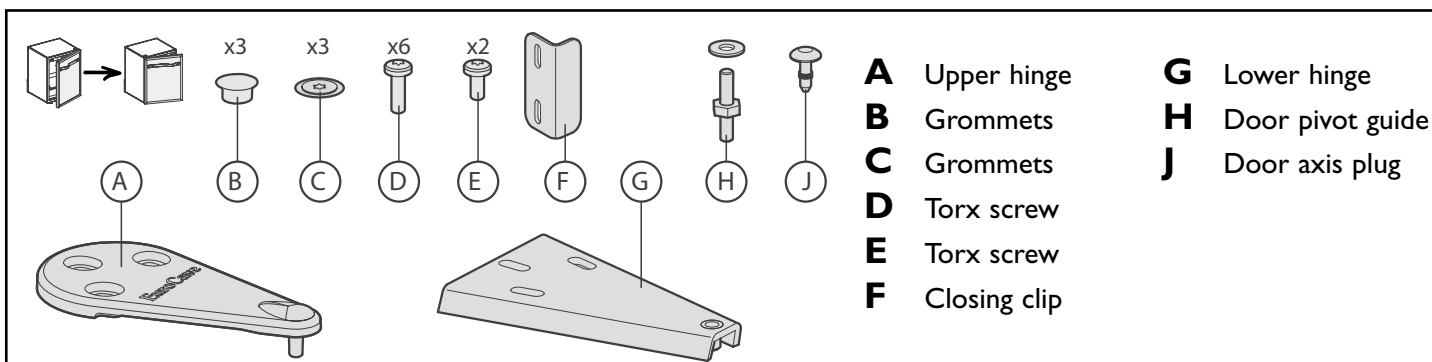


Place the lock so that the key hole is vertical, and always directed downwards.

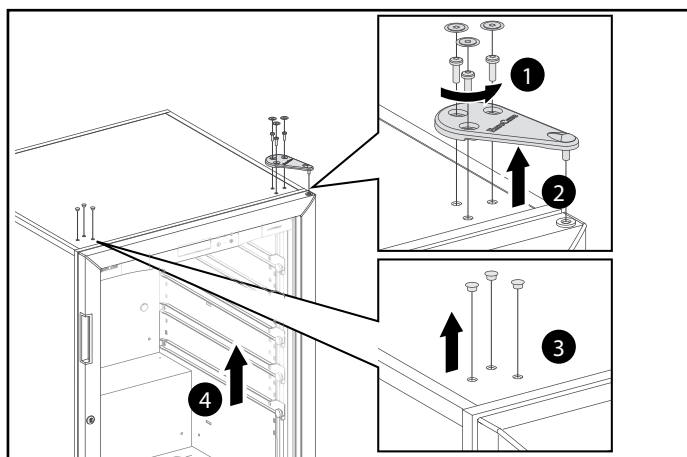




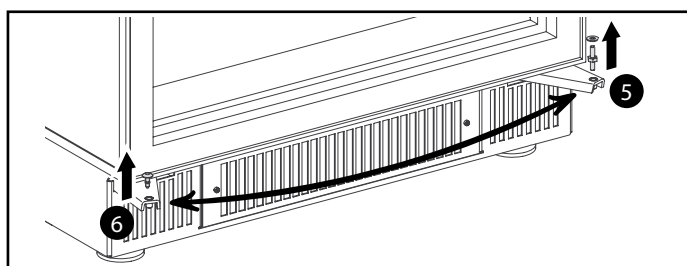
III. Alternative hanging of a door (solid or glass)



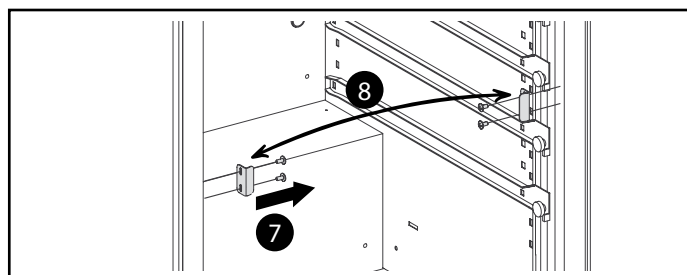
You can change which way it opens. Proceed as follows (example for changing a right hand door to a left hand door):



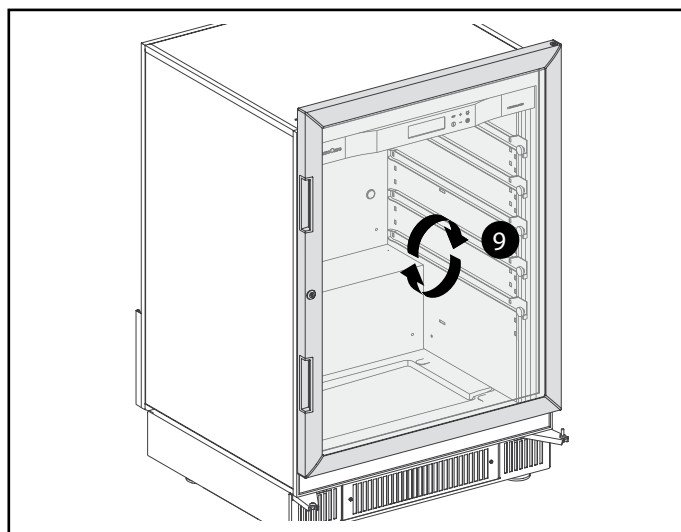
- 1 Loosen the three screws using the Torx "T25" tool.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Remove the grommets gently using a fine blade.
- 4 Lift the door from the lower hinge by opening the door slightly and then lifting it.



- 5 Loosen the door pivot guide.
- 6 Remove the grommets gently using a fine blade and in its place fit the pin. Relocate the grommet on the opposite side.



- 7 Loosen the four screws.
- 8 Locate the foot on the other side of the housing using the screws.

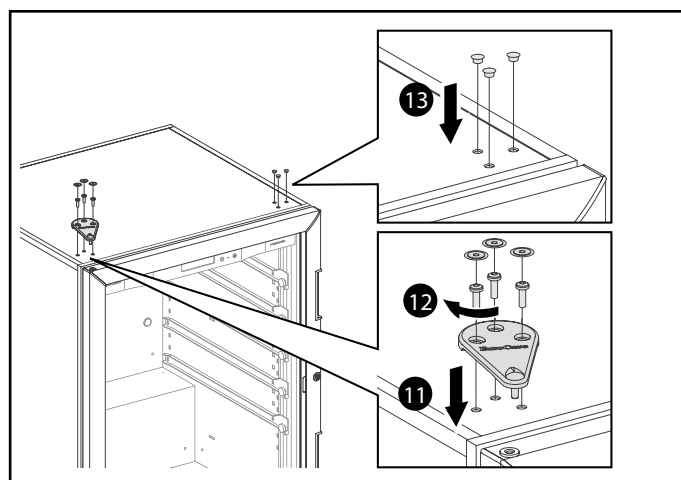


- 9 Turn the door 180°.

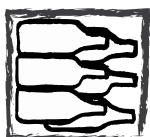


Warning: the glazed doors are very heavy. Take all necessary precautions not to injure yourself or drop the door.

- 10 Replace the door on its pivot guide.



- 11 Relocate the upper hinge.
- 12 Relocate the hinge in such a way so that the door is parallel with the case. Check (by closing the door) that the seal adheres well to the housing and is leak proof.
- 13 Replace the grommets.

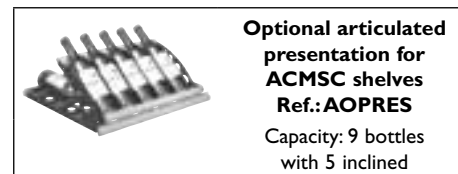
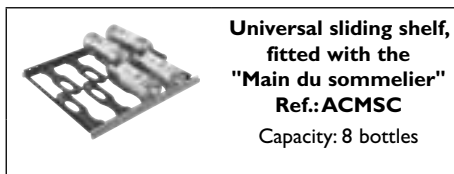


6 - ARRANGEMENT - STORAGE



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

Various storage methods

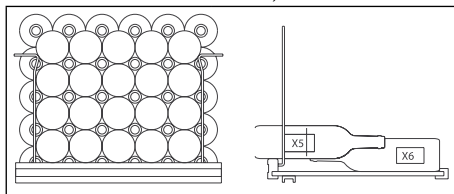


The layout of your wine cabinet can be modified according to your requirements. Refer to pages 72 to 74 to look at arrangement examples.

How to use the storage shelf (Ref. AXLNH)

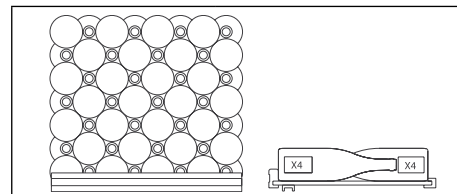


To store bottles of **Bordeaux**:
Turn each metal rod so that it is in contact with the wall of the cabinet. Storage for 4 rows at the front and 5 rows at the back, or 50 bottles*.



* Each shelf is fitted with a label holder.

To store bottles of **Burgundy**:
Remove the metal rods.
Storage on 7 levels, 8 bottles on each level, or 56 bottles*.



Advice on arranging your wine cabinet

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

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

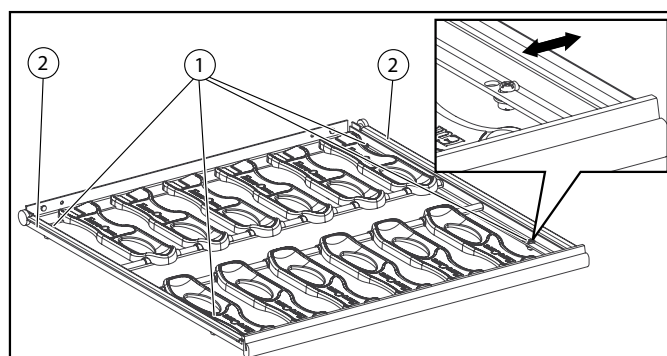
- If you have sliding shelves, for easy day to day access it is a good idea to place them in the upper part of your wine cabinet.
- **For this reason, place one or two bottles of each of your various wines on the sliding shelves and your reserve stock on the storage shelves. Then all you have to do is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

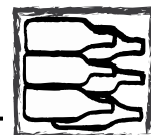


Warning: Never modify the position of your wine cabinet's bracing bar, and never manoeuvre this part when the cabinet is stocked.

Adding sliding shelves

When you purchase your wine cabinet, the dimensions of the sliding shelves have been adjusted so that they fit perfectly into the interior of your cabinet. In the event that you purchase another sliding shelf, if necessary, you can adjust it yourself. To do this, loosen the right and left screws ① of the first slider ② (2 screws), then adjust the slide to the width required and retighten the screws. Repeat the procedure for the second slider (if required).

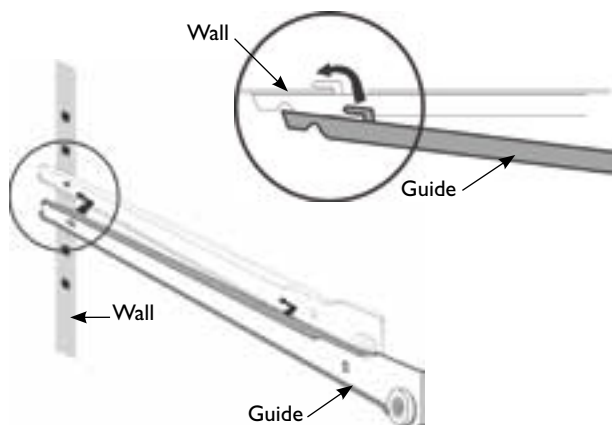




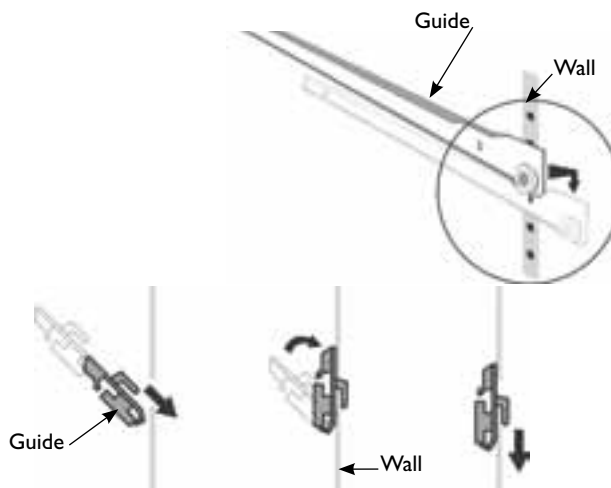
Change position of a sliding shelf

- Fully unload the sliding shelf.
- Then lift out the sliding tray by sliding it forwards whilst at the same time lifting it from the front.
- Find the runner guides on the left and right and remove.
- Reinstall them in the new position (see diagram below).

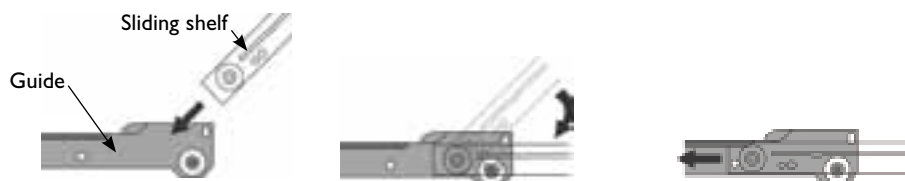
A. Setting up the rear part of the guide

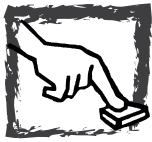


B. Setting up the front part of the guide



C. Then replace the sliding shelf



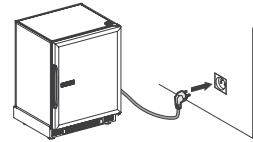


7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

I. Connection

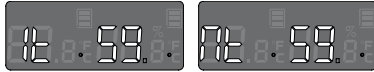


Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker).
Do not plug several cabinet into a multi-socket.



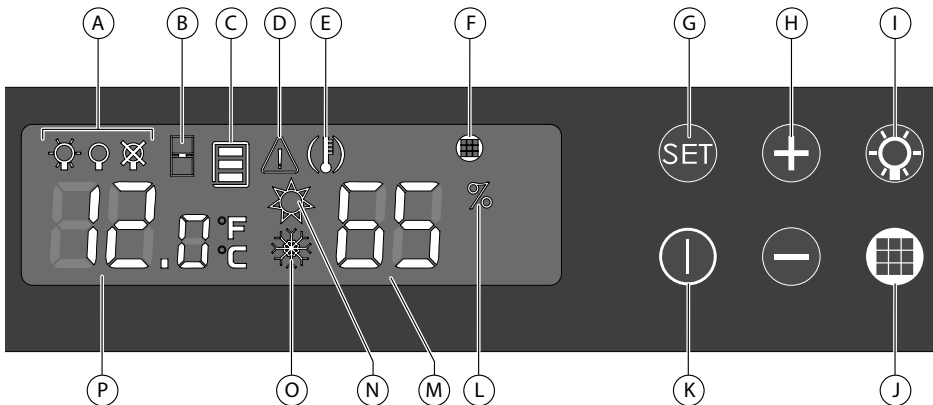
Check your type of wine cabinet

Press the **+** and **-** keys simultaneously.



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

II-A. Description (I-temperature model V059 - V259)



The touch keys are very sensitive. There is no need to push the keys very hard. A simple, gentle touch is enough to register the setting. Think to lift your finger from the control panel between each touch.

A Lighting mode

B Door open alarm

C Temperature zone

D Fault sensor alarm

E Temperature alarm

F Carbon filter alarm

G Validation and settings access button

H Selection and adjustment buttons

I Lighting mode validation and access button

J Carbon filter counter log access button

K Standby status button

L Threshold humidity alarm

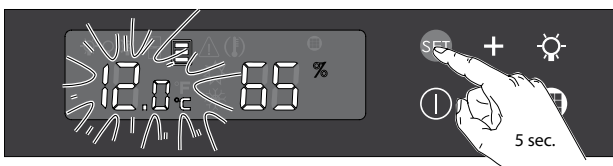
M Relative humidity level display

N Hot circuit indicator light

O Cold circuit indicator light

P Temperatures display

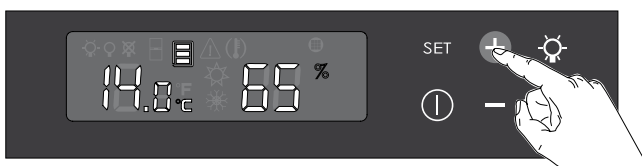
III-A. Temperature settings



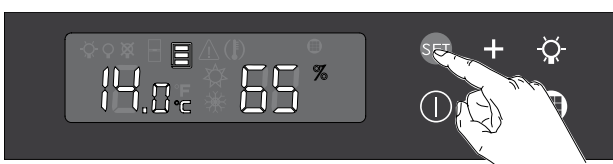
Press the **I** key for 5 s to activate.

1 Press the **SET** key about 5 s.

The display starts to flash.



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



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



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

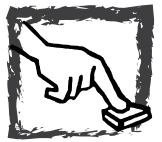
- The default setting is 12 °C/54 °F (ideal maturing temperature). However, this setting can be adjusted between 5 and 22 °C (41° and 72°F).
- Recommended maturing setting range: 10 to 14 °C (50° to 57 °F).

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

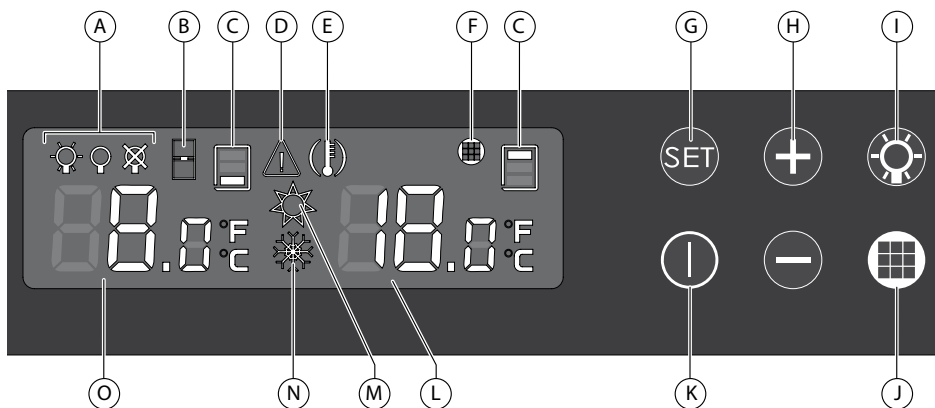


Converting your maturing cabinet into a service cabinet: you can use your I-temperature maturing cabinet as a service cabinet in order to bring your white and red wine to tasting temperature (setting range between 5° to 22 °C/41° to 72 °F):

- white wines: recommended setting between 6° to 10 °C (43° to 50 °F)
 - red wines: recommended setting between 15° to 18 °C (59° to 64 °F).
- This cabinet can therefore be used as a specific white or red wine service cabinet.



II-B. Description (multi-temperatures model S059 - S259)



The touch keys are very sensitive. There is no need to push the keys very hard. A simple, gentle touch is enough to register the setting. Think to lift your finger from the control panel between each touch.

- A** Lighting mode
- B** Door open alarm
- C** Temperature zone concerned
- D** Fault sensor alarm
- E** Temperature alarm
- F** Carbon filter alarm
- G** Validation and settings access button
- H** Selection and adjustment buttons
- I** Lighting mode validation and access button
- J** Carbon filter counter log access button
- K** Standby status button
- L** Highest cabinet temperature display
- M** Hot circuit indicator light
- N** Cold circuit indicator light
- O** Lowest cabinet temperature display

III-B. Temperature settings

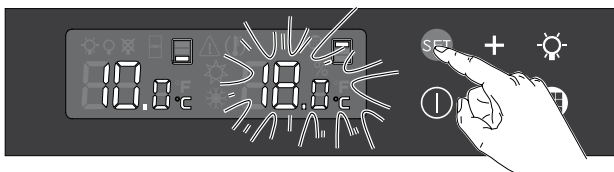
Recommended setting range for the lowest temperature: 7 to 9 °C (45° to 48 °F).

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

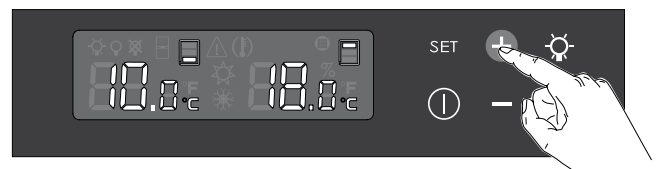


Press the **I** key for 5 s to activate.

- 1** Press the **SET** key about 5 s.
The display starts to flash.



- 3** Press the **SET** button to validate.
The right-hand display is flashing.



- 2** Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the lower section of the cabinet.



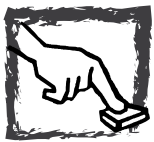
- 4** Press the **+** or **-** keys set the temperature of the upper section of the cabinet
- 5** Press the **SET** button to validate.



The value 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 for the lowest temperature range is 8 °C (46 °F). However, this setting can be adjusted between 5 and 12 °C (41° and 54 °F).
- The default setting for the highest temperature range is 18 °C (64 °F). However, this setting can be adjusted between 15 and 22 °C (59° and 72 °F).

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



7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

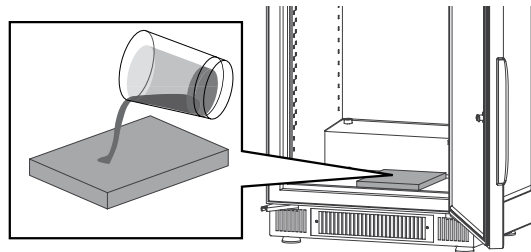
IV. Humidity level display

Your wine cabinet is fitted with a function for measuring the level of hygrometry, enabling you to visualise the level of relative humidity inside your apparatus.

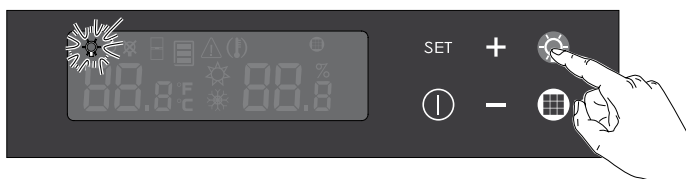
The ideal level of hygrometry is above 50 %, ideally located between 60 and 75 %.



If you would like to increase the level of relative humidity in your cabinet, pour the equivalent of a glass of water on the humidity cassette. You need to remove the bottles before.



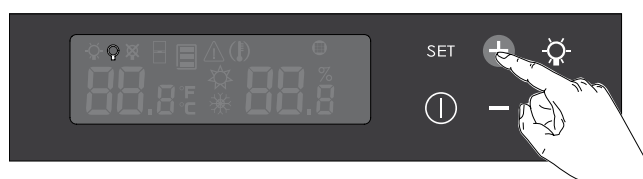
V. Lighting mode adjustment



- 1 Press the  button.
The active mode light flashes.

There are 3 possible lighting settings:

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

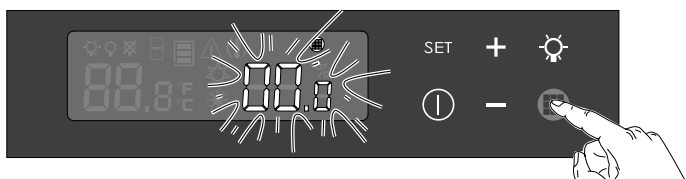


- 2 Press the  or  keys to set the desired mode.
- 3 Press the  button to validate.
The alarm display goes out.



Usage precautions: intense light, never look directly into the beam.

VI. Carbon filter counter log display

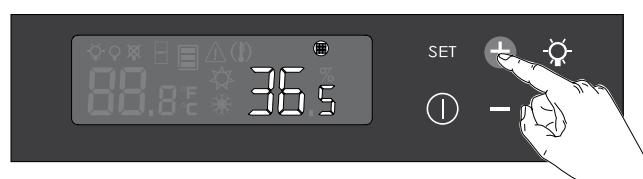


When activating or replacing the filter, adjust the counter to 365.

- 1 Press the  key.
The display is flashing.



- 3 Press the  button to validate.
The alarm display goes out.



- 2 Press the  key to adjust to 365.



The carbon filter must be changed annually.



You can consult the counter by pressing the  key.



In a particularly dry environment and/or in climatic conditions that are not very favourable (e.g. winter), you can use the "Hygro+" humidity kit which allows you to increase the level of humidity inside your wine cabinet.

8 - EVERYDAY MAINTENANCE



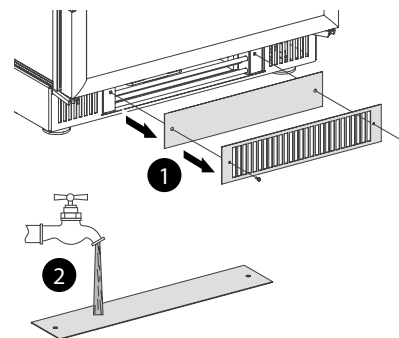
Your EuroCave wine cabinet is an appliance with tried and tested performance.

Maintenance operations to be carried out every 3 months

- Remove the 2 screws from the grille with a no. 2 hexagonal spanner (provided in the accessories bag).
- Remove the grille, take out the filter and place under running water.
- Leave to dry and refit the assembly.

Maintenance operations to be carried out approximately once a year

- Unplug and unload the appliance.
- Clean the condenser at the back of the appliance, removing dust with a vacuum cleaner.
- Clean the inside of the compartments with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly.
- Replace the active carbon filter housed in the upper ventilation hole in your cabinet (see chapter 5). Manually remove the carbon filter. It is available from your usual dealer. It must be replaced using a manufacturer guaranteed part.
- Check that the door seals are in good condition.



Monitoring your wine cabinet's performance and informing your stockist if a fault occurs are the best way of ensuring that your appliance provides you with years of faithful service.



Your appliance is equipped with a frost prevention device to protect you in the event of a cold circuit failure.

9 - OPERATING FAULTS



Possible incidents	Causes	Corrective action
The icon  displays	The temperature has not dropped below the limit of $\pm 4^{\circ}\text{C}$ / 39°F	Check the door is closed properly. Check the condition of the door hinge. If you have placed a large number of bottles in your cabinet in the past few hours, wait a short while then check the temperature again.. If the alarm persists, contact your EuroCave dealer.
The icon  is still displayed even though I have performed the corrective action above	Operating faults	Disconnect the cabinet and contact your EuroCave dealer.
The icon  displays	Open door alarm	Ensure the door is closed properly.
The icon  flashes	The relative humidity rate falls below 65 % for more than 72 hours	• Add a glass of water on the humidity cassette (see chapter 7, § IV). • In order to obtain the time interval for adding water, count the number of days between the 1st day when water was added and the day when the pictogram was displayed. After a few hours the icon will go out.
The apparatus cannot lower the humidity to the desired level.		• Empty the cabinet, remove the humidity cassette and clean the tank. • Remove the tube positioned on the bottom of the tank. The humidity will be directly removed from the apparatus. • Adjust the level of humidity to 75 % but do not install the pozzolana cassettes or replace them with new ones. Call the EuroCave dealer if the problem persists despite these different actions.
The icon  displays	Carbon filter alarm	Replace the carbon filter (see chapter 5).
The icon  displays	Temperature sensor defect alarm	Contact your EuroCave dealer.



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



10 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES

Compact 59						
	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight when empty kg	Recommended temperature range	
T° minT° max						
I temperature						
V059	832	594	555	43	0°C / 32°F	35°C / 95°F
V259	1792	594	572	64	0°C / 32°F	35°C / 95°F
Multi-temperatures						
S059	832	594	555	43	12°C / 54°F	35°C / 95°F
S259	1792	594	572	64	12°C / 54°F	35°C / 95°F

* Consumption per 24 hrs, measured with an **ambient** temperature of 25°C/77°F with **solid** door.
Setting accuracy: +/-1°C/ 2°F, Display accuracy: +/- 1 °C/ 2 °F.



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

Models with solid doors consume approximately 20% less energy.

Standards

Your product meets the following standards:

1 SAFETY 2006/95/CE

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

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

2 CEM 2004/108/CE

Standard EN55014-1/2

Data relating to energy consumption

Reference	Type of door	Energy efficiency rating	Annual energy consumption AEC* (kWh/year)	Useful volume (liters)	Temperature of the other compartments**	Acoustic emissions (dB(A))
I temperature						
V-059V2	Solid door	D	285	111	-	47
V-059V2	Glass door	F	383	111	-	47
V-059V2	Technical door	F	334	111	-	47
V-259V2	Solid door	D	321	318	-	42
V-259V2	Glass door	G	456	318	-	42
V-259V2	Technical door	F	389	318	-	42
Multi-temperatures						
S-059V2	Solid door	D	256	119	-	47
S-059V2	Glass door	F	347	119	-	47
S-059V2	Technical door	E	301	119	-	47
S-259V2	Solid door	D	292	325	-	42
S-259V2	Glass door	F	402	325	-	42
S-259V2	Technical door	E	347	325	-	42

* 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.

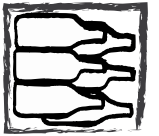
Category of all models: 2

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 for the optimal performance levels of your product..

These appliances cannot be built-in.

** red serving temperature

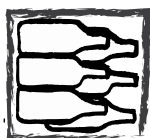
II - SIMULATIONS DE RANGEMENT



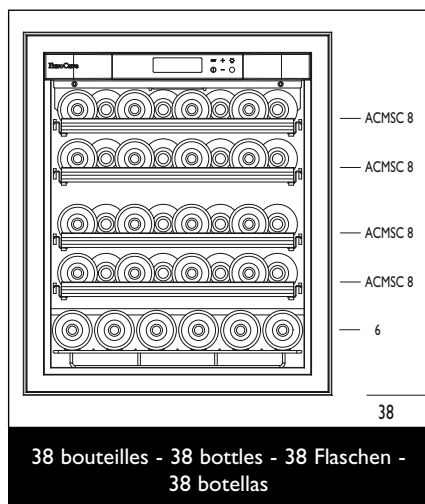
II - STORAGE LAYOUT EXAMPLES

II - LAGERUNGS-BEISPIELE

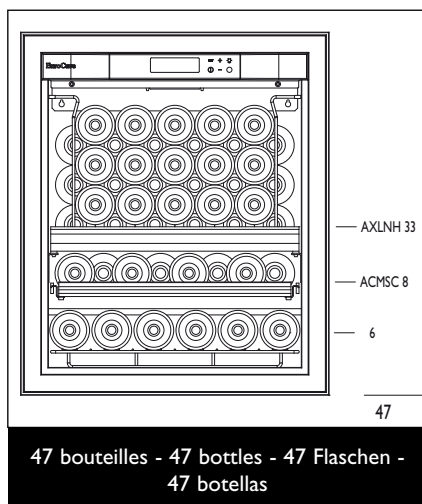
II - SIMULACIONES DE COLOCACIÓN



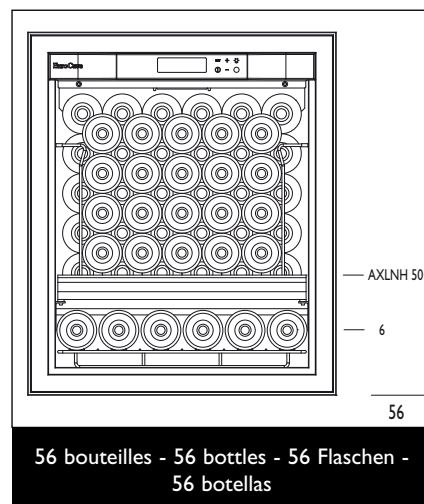
11 - I TEMP.V059-259 / MULTI-TEMP. S059-259



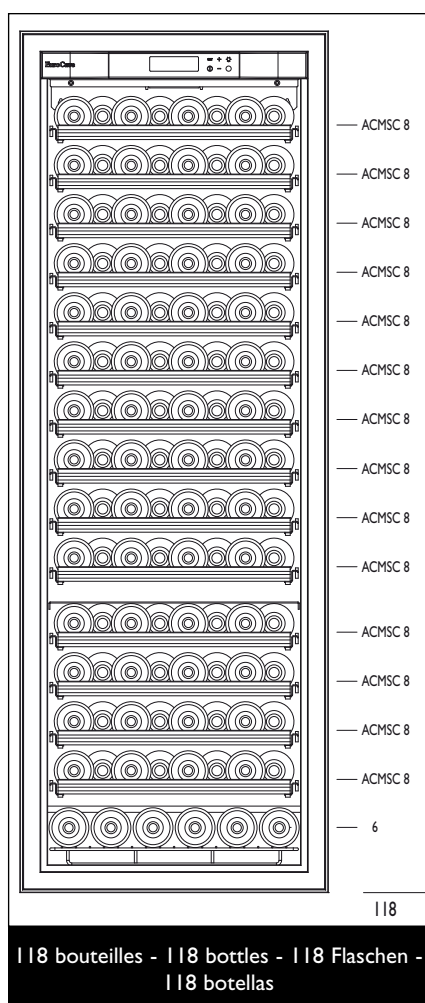
V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante



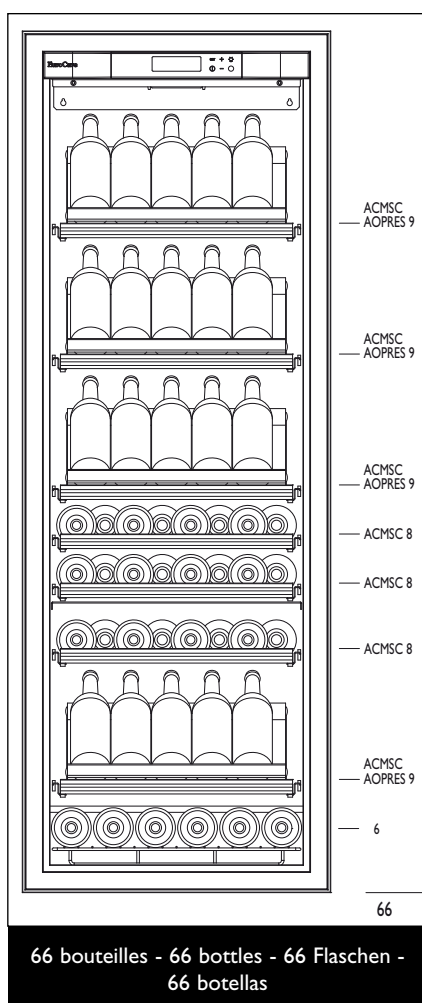
V/S - Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme - Mixta



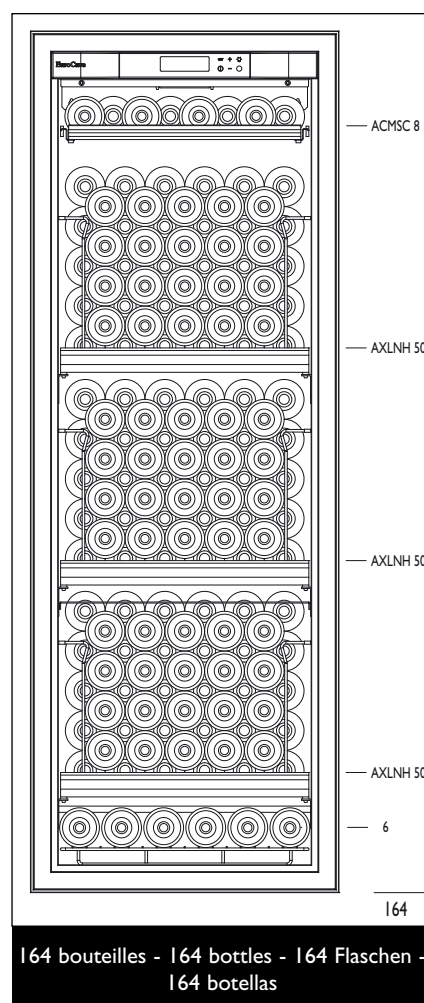
V/S - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento



V/S - Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante



V/S - Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación



V/S - Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento

*Les capacités des caves 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 los armarios están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición.

AVERTISSEMENT

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

EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne pourra pas être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel, ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

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

WARNING

The information in this document is subject to modification without prior notice. Photos are not contractually binding.

EuroCave offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed. EuroCave cannot be held responsible for any errors in this manual, not for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

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

WARNUNG

Die Angaben in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden. Fotos nicht verbindlich.

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

ADVERTENCIA

Las informaciones contenidas en este documento están sujetas a modificaciones sin previo aviso. Fotos no contractuales.

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

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



EUROCAVE

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Caves 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!

