

EUROCAVE

PROFESSIONAL

Solutions pour la mise en valeur & le service du vin



Conçu pour les espaces restreints !

Mode d'emploi • Technical Manual • Gebrauchsanweisung

Modo de empleo • Mode d'emploi • Technical Manual

Gebruiksaanwijzing • Modo de empleo • Mode

d'emploi • Istruzioni per l'uso • Gebrauchsanweisung

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 VINS - WINE CABINETS - WEINKLIMASCHRÄNKE - ARMARIOS PARA Vinos - WIJNKASTEN - CANTINETTE PER VINI



Compact



Classic



NeoFresh



Collection



La Petite



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



Modulorack - Inoa*

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



Gamme 5000



ShowCave



Vin au Verre*



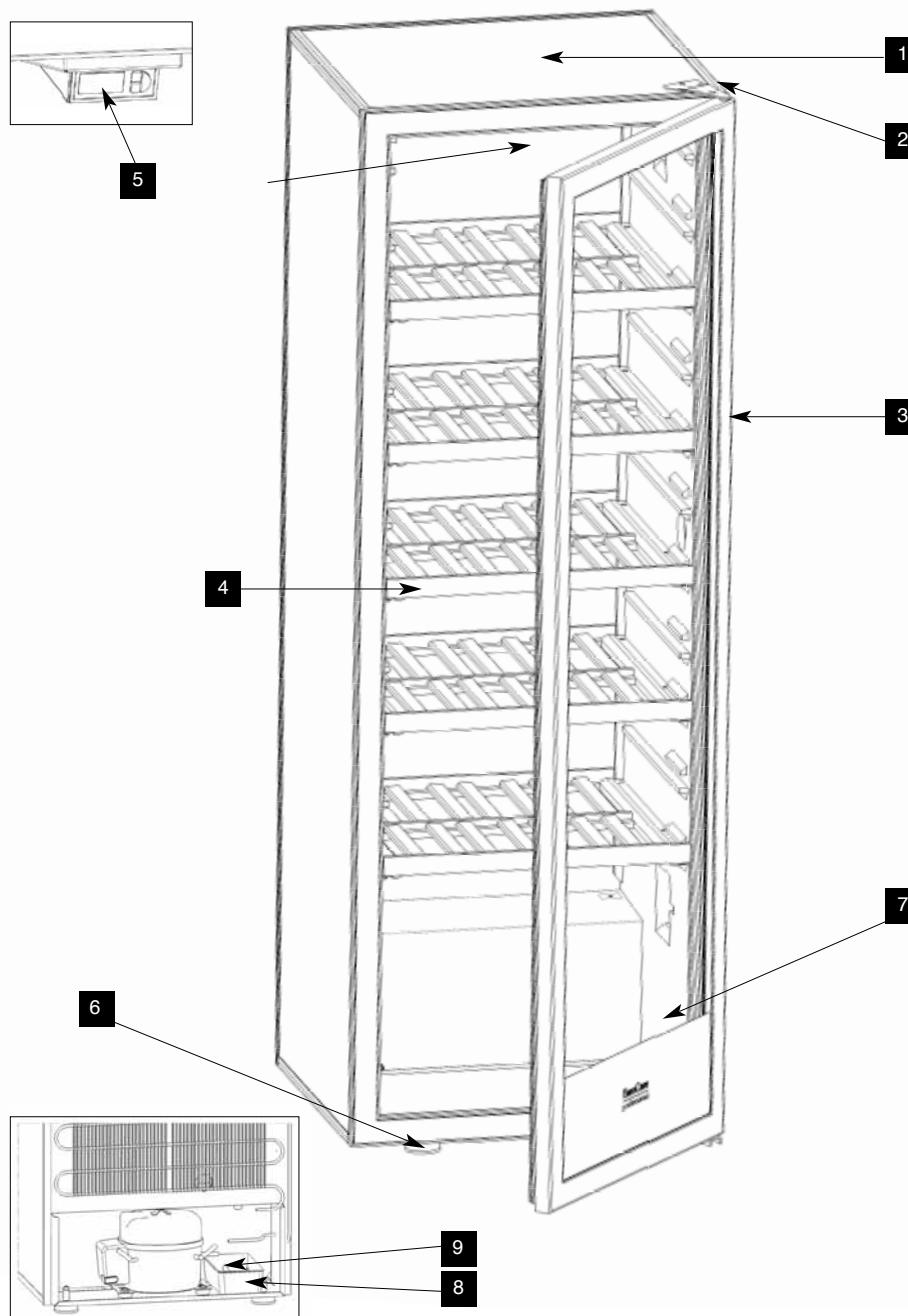
Sowine pro*

SOMMAIRE

	I - Descriptif de votre armoire à vins	p. 4
	2 - Les différents modèles de la gamme 1000	p. 5
	.Alimentation électrique	
	.Sécurité enfant	
	3 - Installation de votre armoire à vins	p. 6 à 7
	4 - Mise en service et réglage des températures	p. 8
	I. Descriptif du pupitre de contrôle	
	II. Réglage des températures	
	A. Modèle mono-température (réf 1045V et 1125V)	
	B. Modèle multi-température (réf 1125S)	
	5 - Conseils d'aménagement et de chargement	p. 9
	6 - Entretien courant	p. 10
	7 - Anomalies de fonctionnement	p.10
	8 - Caractéristiques techniques et classement énergétique	p.11
	9 - Protection de l'environnement	p.12
	10 - Températures usuelles de service du vin	p.12
	11 - Simulations de rangements	p. 63



I - DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS



- 1** - Coffre de l'armoire
- 2** - Charnière
- 3** - Porte
- 4** - Clayette
- 5** - Régulateur électronique

- 6** - Pieds réglables (4)
- 7** - Etiquette signalétique de l'appareil
- 8** - Bac de récupération d'eau
- 9** - Tube d'évacuation trop plein d'eau

2 - LES DIFFERENTS MODELES DE LA SERIE 1000



MODÈLES ÉLECTRONIQUES

Modèle

1045 V

1125 V - 1125 S

Capacité standard

36 bouteilles

123 bouteilles



Comment identifier le modèle de votre armoire ?

Reportez-vous à la plaque signalétique qui se trouve en bas sur la paroi intérieure droite de votre appareil (voir pages page 4, repère n°7).

Alimentation électrique :

Pour votre sécurité personnelle, l'armoire 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 (30mA*).

*Non valable dans certains pays.



Toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

Sécurité enfant :

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'ils aient été supervisés ou instruits concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable et de sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.



3 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS

POSE LIBRE

Assurez-vous, lors du déballage de votre armoire, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect. Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre armoire à vins. Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments. Dégarez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave. Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

RECOMMANDATION

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

- être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'armoire,
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel).



ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL
Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

Cas d'une installation de votre armoire à vins intégrée dans un meuble :

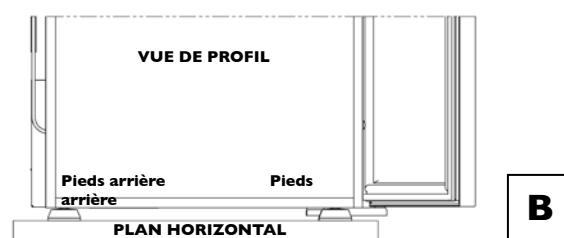
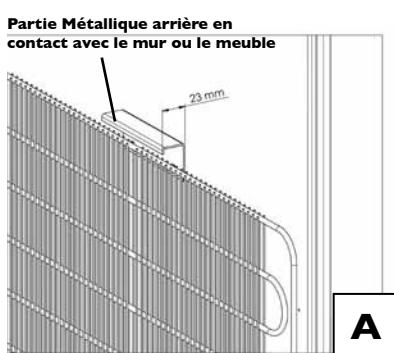
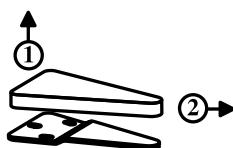
Assurez-vous que le socle du meuble est bien stable afin de ne pas causer de préjudice à l'appareil. Assurez une bonne ventilation de l'appareil en respectant les cotes du plan. Une cheminée est indispensable de bas en haut à l'arrière de l'appareil. Dans le cas où un autre meuble serait positionné sur la cave, assurez-vous que la cheminée se prolonge jusqu'en haut.

I - Réglage des pieds :

Vissez à fond les 2 pieds arrière, comme indiqué précédemment. Pré-réglage des pieds avant : vissez ou dévissez les pieds avant de façon à mettre l'appareil de niveau (cf. schéma B).

2 - Installation de la plaque de fixation supérieure :

Enlevez les 2 obturateurs en plastique noir. Positionnez et vissez la plaque à l'aide des 2 vis M5X15. Enlevez le cache-charnière.



3 - Mise en place à l'intérieur du meuble :

Positionnez l'appareil à l'intérieur du meuble, contre le côté droit si l'appareil possède une porte gauche, contre le côté gauche si l'appareil possède une porte droite.

Vérifiez la bonne stabilité de l'appareil en contrôlant que les 2 pieds avant soient bien en contact avec le plan du meuble, ceci afin d'éviter toute déformation du coffre de l'appareil une fois chargé. Si ce n'est pas le cas, revissez ou dévissez les pieds avant jusqu'à obtenir un bon contact. L'appareil doit être positionné de façon à ce que sa face avant soit en retrait au maximum de 8 mm de la face du meuble. L'armoire doit ensuite être fixée à l'aide de la plaque de fixation supérieure (2 vis tête fraisée).

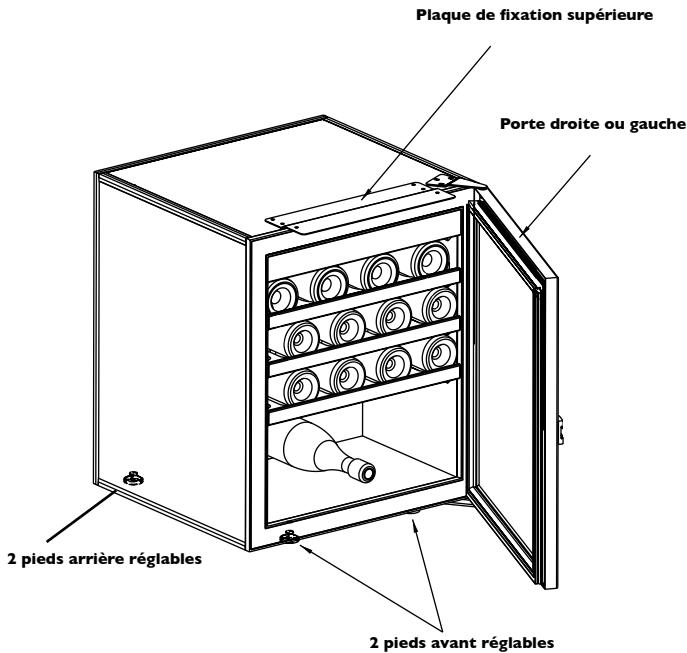
3 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS



4 - Fixation de l'armoire en version encastree dans un meuble

L'axe des 2 trous doit être parfaitement parallèle à la bordure du cadre.

- 1) Vissez le guidage de la charnière sur la porte de l'armoire à vins.
- 2) Ouvrez la porte de l'armoire à vins sur 90°, enfilez le rail sur le guidage et vissez le rail en position horizontale sur l' intérieur de la porte du meuble.



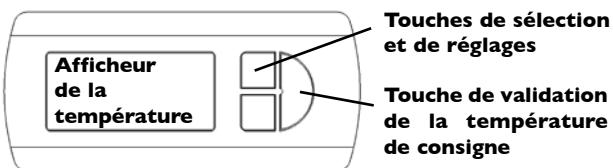
Le modèle représenté ci-dessus est la 1045V



4 - MISE EN SERVICE ET REGLAGE DES TEMPERATURES

I. Descriptif du pupitre de contrôle

- Pour rendre l'afficheur électronique visible : appuyer vers le haut puis relâcher. Le boîtier sera alors visible et les consignes pourront être modifiées et inversement pour le rentrer. (voir descriptif pages 4-5)
- Votre armoire à vin a été préréglée en usine sur la base de réglages standards qui conviennent pour la plupart des cas de figure. Vous n'avez donc pas besoin de modifier ces réglages.



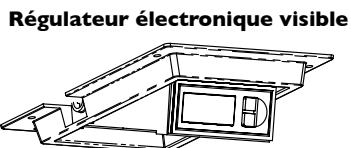
II. Réglages des températures

A. Modèle mono-température (réf 1045V et 1125V)

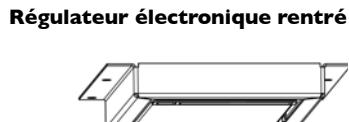


Votre cave mono-température est préréglée en usine à 12°C mais peut être réglée entre 6 et 18°C.
Pour modifier cette température de consigne, procédez de la façon suivante :

- La température de réglage est affichée quand le bouton **SET 1** est allumé (en vert)
- Appui long sur le bouton **SET 1** jusqu'à ce que °I s'affiche
- Appuyer sur **Prob**, la valeur de réglage s'affiche
- Appuyer sur **SET 1** pour l'augmenter
- Appuyer sur **SET 2** pour la diminuer
- Pour valider la température choisie : appui long sur **Prob** jusqu'à ce que la température réelle de la cave s'affiche.



Appuyer vers le haut pour le rentrer



Appuyer vers le haut pour le rendre visible

B. Modèle multi-température (réf 1125S)



Votre cave multi-température est préréglée en usine de façon à obtenir 6°C en partie basse et 18°C en partie haute.

Pour modifier ces températures de consigne, procédez de la façon suivante :

- L'afficheur indique alternativement toutes les 10 secondes la température en partie basse, puis la température en partie haute.

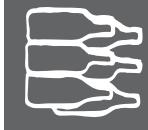
- La température haute est affichée quand **SET1** est allumé.
- Il est possible de régler la température de la partie haute (zone de chambrage) entre mini : 14° maxi 18°C
- Appui long sur **SET1** jusqu'à ce que °1 s'affiche
- Appuyer sur **Prob**, la valeur de réglage s'affiche
- Appuyer sur **SET1**, pour l'augmenter
- Appuyer sur **SET2**, pour la diminuer

Lorsque le réglage désiré est obtenu, appui long sur **Prob**, jusqu'à ce que la température intérieure s'affiche.

- La température basse est affichée quand **SET2** est allumé.
- Il est possible de régler la température de la partie basse (zone de rafraîchissement) entre mini : 6°C maxi : 8°C
- Appui long sur **SET2** jusqu'à ce que °2 s'affiche
- Appuyer sur **Prob**, la valeur de réglage s'affiche
- Appuyer sur **SET1**, pour l'augmenter
- Appuyer sur **SET2**, pour la diminuer

Lorsque le réglage désiré est obtenu, appui long sur **Prob**, jusqu'à ce que la température intérieure s'affiche.

5 - CONSEILS D'AMÉNAGEMENT ET DE CHARGEMENT



Aménagement

Chaque clayette peut être utilisée en version stockage ou coulissante.

- Pions de blocage en bois dans orifices avant : position stockage
- Pions de blocage en bois dans orifices arrière : position coulissante.

Les configurations

Configuration d'une clayette en version stockage :

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

- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette (voir schéma).
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse. - Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde **qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond**. - **Une clayette de stockage peut supporter au maximum 3 rangées de 8 bouteilles, soit 24 bouteilles bordelaises «Tradition» (31 kg).**



La clayette est optimisée pour le rangement de bouteilles Bordeaux tradition.

Configuration d'une clayette en version coulissante :

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

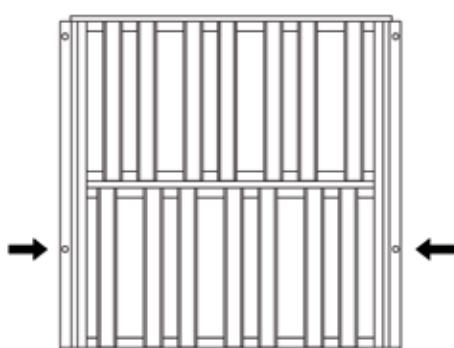
- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à 4 cm de l'arrière de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure: lorsque vous faites coulisser la clayette vers l'extérieur, ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de l'armoire (voir schéma).
- Tirez les clayettes en butée vers vous.
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- **Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 8 bouteilles bordelaises "Tradition"). - Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale de l'appareil.**



Des clayettes supplémentaires peuvent être achetées auprès de votre revendeur.

Ne jamais tirer plus d'une clayette coulissante chargée à la fois.

Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire à vins, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type "tout en haut" ou "tout en bas".





6 - ENTRETIEN COURANT

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

- 1) Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vins).
- 2) Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vins, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, et prenez soin de bien rincer).

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



7 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Lors de la mise en route

Le compresseur ne fonctionne pas :

s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique.

Le compresseur ne s'arrête jamais :

mettre la main sur le condenseur (grille située à l'extérieur à l'arrière de l'appareil); si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, augmenter la température de consigne au maximum, si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire, afin d'éviter un danger.



Toute intervention réalisée par un service technique non agréé par EuroCave Professional peut entraîner la nullité de la garantie.

8 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Modèle	Températures	Hauteur	Largeur	Poids à vide	Profondeur mm
I045 V	Mono Temp	645	540	31 Kg	547
I125 V	Mono Temp	1560	540	58 Kg	547
I125 S	Multi Temp	1560	540	58 Kg	547

Modèle	Puissance Electrique	Fréquence	Tension	Limites d'utilisations T° mini °C	T° maxi °C	Consommation par 24 h* (kWh)
I045 V	128 W	50 Hz	230 V	15	30	0,9
I125 V	110 W	50 Hz	230 V	15	30	1,1
I125 S	132 W	50 Hz	230 V	15	30	1,1

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

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



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

Marque	Référence	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEc* (Kwh/an)	Volume Utile (en litres)	Température des autres compartiments	Emission acoustique dBA
EUROCAVE PROFESSIONAL	I045V	F	329	93	N.A	38
EUROCAVE PROFESSIONAL	I125V	F	402	270	N.A	38
EUROCAVE PROFESSIONAL	I125S	F	402	270	N.A	38



9 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

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

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

N.B. : Respect de l'environnement : lors du renouvellement de votre armoire à vins, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée. Pour les gaz réfrigérants, les substances et certaines pièces contenues dans les armoires à vins, Artevino utilise des matériaux recyclables qui nécessitent en effet une procédure particulière de mise au rebut. Condamnez la serrure pour éviter que les enfants ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de l'armoire.

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



10 - TEMPÉRATURES USUELLES DE SERVICE DES 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
Verdheho	7°C

Autres vins

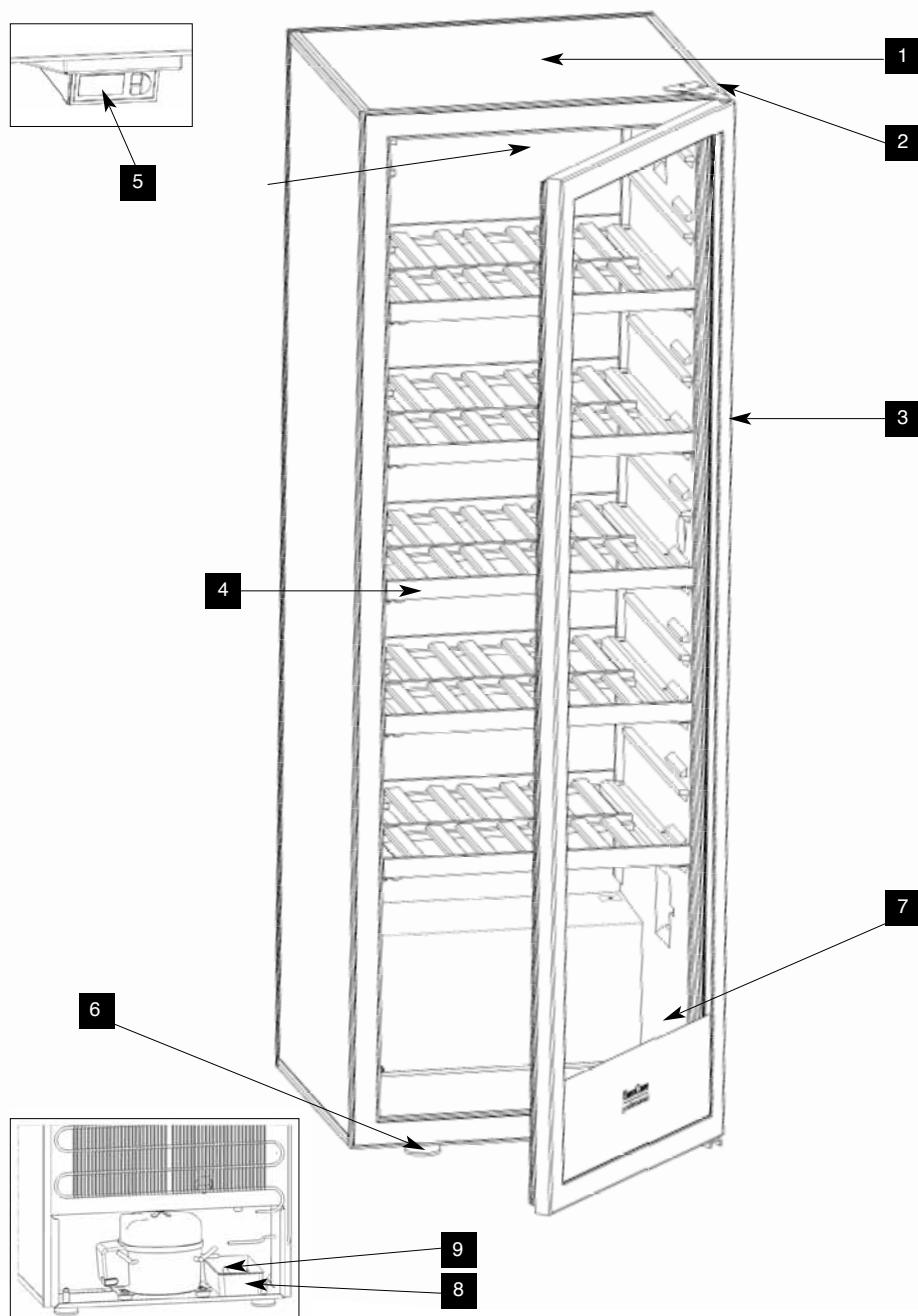
Californie	16°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C

CONTENTS

	I - Description of your wine cabinet	p. 4
	2 - The different models in the 1000 range. . Power supply . Child safety	p. 5
	3 - Installing your wine cabinet	p. 6. 7
	4 - Commissioning and temperature setting I. Description of the control panel II. Temperature setting A. Single-temperature model (ref. 1045V - 1125V) B. Multi-temperature model (ref. I 125S)	p. 8
	5 - Layout and loading advice	p. 9
	6 - Everyday maintenance	p. 10
	7 - Operating faults	p.10
	8 - Technical features	p.11
	9 - Caring for the environment	p.11
	10 - Standard wine serving temperatures	p.12
	11 - Storage simulations	p. 63



I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- 1** - Cabinet body
- 2** - Hinge
- 3** - Door
- 4** - Shelf
- 5** - Electronic control

- 6** - Adjustable feet (4)
- 7** - Appliance identification label
- 8** - Water collection tank
- 9** - Water overflow discharge pipe

2 - THE DIFFERENT MODELS IN THE 1000 RANGE



ELECTRONIC MODELS

Model	Standard capacity
1045 V	36 bottles
1125 V - 1125 S	123 bottles



How do I identify the model of my cabinet?

Refer to the information plate, located at the base of the right inside wall of your appliance (see page 4, n°7).

Power supply:

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 (30mA*).

*Not applicable to some countries.



All work must be carried out by a qualified electrician.

Child safety:

This appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or who lack experience or knowledge, unless they are supervised or have been given instructions on how to use the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



3 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

FREE STANDING

When unpacking your cabinet, ensure that it does not show any signs of impact, buckling or other damage. Carefully remove all of your wine cabinet's protective elements and adhesives.

Open the door and check that the various elements are intact.

Arrange the power cable so that it does not come into contact with any of the cabinet's components.

Transport your cabinet to its intended location.

RECOMMANDATION

The place where you install the cabinet must:

- be open and well ventilated (not enclosed in a cupboard, for example),
- allow for a minimum gap of 10 cm between the wall and the back of the cabinet,
- not be close to any source of heat,
- not be too damp (utility room, laundry room, bathroom...),
- have a stable, flat floor,
- have a standard accessible power supply (socket that complies with the standards of the country, earthed with circuit breaker).



WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN YOUR APPLIANCE Whenever moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side, on the side of the power cable.

If fitting your wine cabinet inside a unit:

Ensure that the base of the unit is very stable to avoid damaging the appliance. Ensure that the appliance is well ventilated by observing the dimensions on the diagram. It is essential to have a vent at the back of the appliance. If another unit is going to be placed on top of the cabinet, ensure that the vent extends to the top.



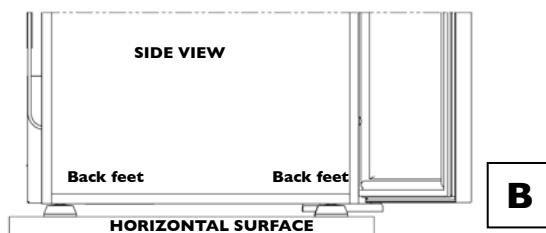
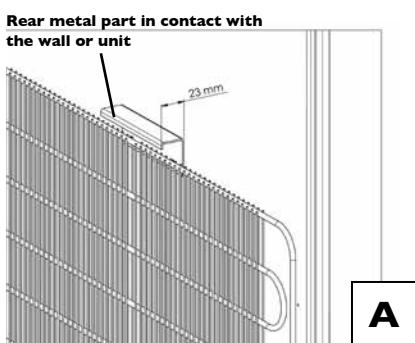
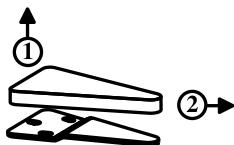
In order to facilitate levelling, your wine cabinet is fitted with 4 adjustable feet. However, we recommend that you screw home the two feet located at the back of the appliance and carry out the setting using only the two feet located at the front of the appliance. Carry out the final levelling of your cabinet (use of a spirit level recommended)

1 - Adjusting the feet:

Fully tighten the 2 back feet, as previously indicated. Pre-setting the front feet: screw or unscrew the front feet in order to level the appliance (see diagram B).

2 - Installing the upper fixing plate:

Remove the 2 black plastic seals. Position and fasten the plate using the 2 MSXIS screws. Remove the hinge cover.



3 - Positioning the appliance inside the unit:

Position the appliance inside the unit, against the right side if the appliance has a left-hand door and against the left side if the appliance has a right-hand door.

Ensure that the appliance is completely stable by checking that the 2 front feet are in contact with the surface of the unit, in order to prevent any buckling of the appliance's body once loaded. If this is not the case, screw or unscrew the front feet until they are fully in contact with the unit base. The appliance must be positioned so that its front is a maximum of 8 mm from the front of the unit. The cabinet must then be secured using the upper fixing plate (2 countersunk screws).



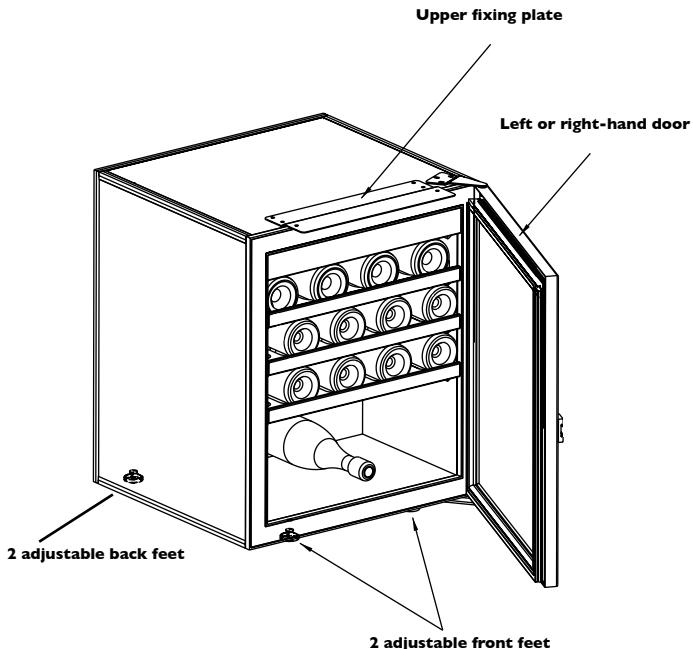
3 - INSTALLING YOUR WINE CABINET

4 - Flush fitting the cabinet in a unit

The axis of the 2 holes must be completely parallel to the edge of the frame.

1) Screw the hinge guide onto the door of the wine cabinet.

2) Open the wine cabinet door to 90°, thread the rail onto the guide and screw the rail in horizontal position on the inside of the unit door.



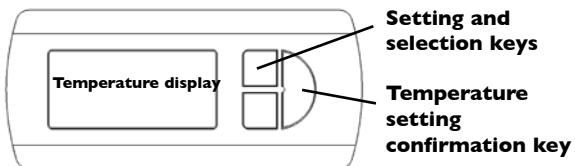
The model shown above is the 1045V



4 - COMMISSIONING AND TEMPERATURE SETTING

I. Description of the control panel

- To make the electronic display visible: press the top then release. The panel will then be visible and the settings will be able to be changed. Repeat the procedure in the reverse order to retract it (see description, pages 4-5)
- Your wine cabinet has been preset in the factory based on standard settings which suit most scenarios. Therefore, it is not necessary to change these settings.



II. Temperature settings

A. Single-temperature model (ref. I 1045V)



Your single-temperature cabinet was preset in the factory at 12°C but can be set between 6 and 18°C.
To change these temperature settings, proceed as follow

- The temperature setting is displayed when the **SET 1** button is lit (in green)
- Press and hold down the **SET 1** button until °1 is displayed
- Press **Prob**, the setting value will appear
- Press **SET 1** to increase it
- Press **SET 2** to lower it
- To confirm the selected temperature: press and hold down **Prob** until the cabinet's actual temperature is displayed.



Press the top to retract it



Press the top to make it visible

B. Multi-temperature model (ref. I 125S)



Your multi-temperature cabinet was preset in the factory in order to obtain 6°C in the lower section and 18°C in the upper section.

- The display indicates (alternately, every 10 seconds) the temperature in the lower section, then the temperature in the upper section.
 - The upper temperature is displayed when **SET 1** is lit.
 - It is possible to set the temperature of the upper section (red serving temperature zone) between min. 14° max. 18°C
 - Press and hold down **SET 1** until °1 is displayed
 - Press **Prob**, the setting value will appear
 - Press **SET 1**, to increase it
 - Press **SET 2**, to lower it
- When the desired setting has been obtained, press and hold down **Prob**, until the internal temperature is displayed.
- The lower temperature is displayed when **SET 2** is lit.
 - It is possible to set the temperature of the lower section (chilling zone) between min. 6°C max. 8°C
 - Press and hold down **SET 2** until °2 is displayed
 - Press **Prob**, the setting value will appear
 - Press **SET 1**, to increase it
 - Press **SET 2**, to lower it

When the desired setting is obtained, press and hold down **Prob**, until the internal temperature is displayed.

5 - LAYOUT AND LOADING ADVICE



Layout

Each shelf can be used in sliding or storage version.
• Wooden locking pins in front holes: storage position
• Wooden locking pins in back holes: sliding position.

Configurations

Configuration of a shelf in storage position:

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

- Insert the shelf in the desired location.
- Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located approximately 15 cm from the front of the shelf, on the right and left of the upper side: these pins fix the shelf with respect to the thermoformed wall and prevent any inappropriate movement of the shelf (see diagram).
- Start by laying the bottles in each recess of the back row, bottle base towards the back.
- Continue with the front row, laying the bottles in the opposite direction.
- Continue filling the shelf by stacking the bottles, taking care to ensure that no bottles touch the back wall. – **One storage shelf can hold a maximum of 3 rows of 8 bottles, i.e. 24 “traditional” Bordeaux bottles (3 l kg).**



The shelf is designed for storing traditional Bordeaux bottles.

Configuration of a shelf in sliding position:

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

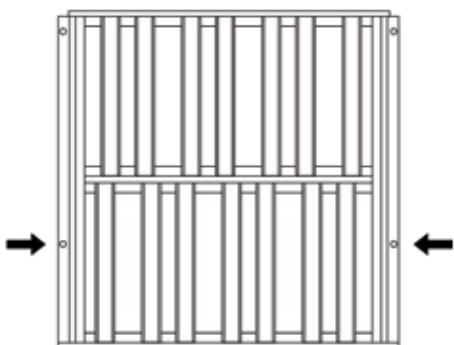
- Insert the shelf in the desired location.
- Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located 4 cm from the back of the shelf, on the right and left of the upper side: when you pull the shelf out, these pins prevent the shelf from coming all the way out of the cabinet (see diagram).
- Pull the shelves in the stop position towards you.
- Start by laying the bottles in each recess of the back row, bottle base towards the back.
- Continue with the front row, laying the bottles in the opposite direction.
- A sliding shelf can only hold a single row of bottles (maximum of 8 “traditional” Bordeaux bottles).
- In the case of a mixed layout, for optimal accessibility, we recommend that you place the sliding shelves in the central section of the appliance.



Additional shelves can be purchased from your retailer.

Never pull out more than one loaded sliding shelf at once.

Please note that if you do not have enough bottles to fill the wine cabinet, it is preferable to distribute the load over all the shelves available, and avoid loading the bottles “all at the top” or “all at the bottom”.





6 - EVERYDAY MAINTENANCE

Your cabinet is a tried and tested appliance. The following few operations will allow your cabinet to perform optimally for many years to come.

- Regularly vacuum (twice a year) the condenser (metal grill at the back of your wine cabinet).
- Once a year, thoroughly clean the inside of your wine cabinet, after unplugging and unloading it (use a gentle cleaning product and water and remember to rinse well).

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



7 - OPERATING FAULTS

When powering up:

The compressor does not function:

Ensure that the wall socket is supplied with power by plugging in another electrical appliance.

The compressor never stops:

Put your hand on the condenser (grill located on the external rear wall of the appliance); if the condenser is cold, contact your retailer. If the condenser is hot, increase the temperature setting to the maximum; if the compressor still does not stop, contact your retailer.

Any work on the cooling unit must be carried out by a refrigerationist who must check the circuit for leaks before powering up. Likewise, any work on the electrical system must be carried out by an electrician.



If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its customer service department or similarly qualified persons, for safety reasons.



8 - TECHNICAL FEATURES

Model	Temperatures	Height	Width	Weight when empty	Depth mm
I045 V	Mono Temp	645	540	31 Kg	547
I125 V	Mono Temp	1560	540	58 Kg	547
I125 S	Multi Temp	1560	540	58 Kg	547

Model	Electrical power	Frequency	Voltage	Permitted temperaturenge T° mini °C T° maxi °C	Consumption per 24 hrs* (kWh)
I045 V	128 W	50 Hz	230V	15 30	0,9
I125 V	110 W	50 Hz	230V	15 30	1,1
I125 S	132 W	50 Hz	230V	15 30	1,1

* Consumption per 24 hrs measured with an external temperature of 20 °C.

Standards

Your product complies with 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 EMC 2004/108/CE

Standard EN55014-1/2



Glass doors can alter the performance of your wine cabinet in certain extreme temperature conditions.

Brand	Reference	Energy efficiency rating	Annual power consumption AEc* (Kwh/yr)	Useful volume (in litres)	Temperature of the other compartments	Sound emission dBA
EUROCAVE PROFESSIONAL	I045V	F	329	93	N.A	38
EUROCAVE PROFESSIONAL	I125V	F	402	270	N.A	38
EUROCAVE PROFESSIONAL	I125S	F	402	270	N.A	38



9 - CARING FOR THE ENVIRONMENT

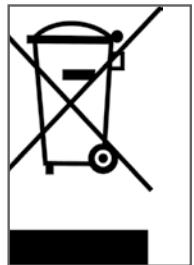
Disposing of packaging: the packaging used by EuroCave pro is manufactured in recyclable materials. After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

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 cabinet in a suitable place and observe the recommended temperature setting ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Check that the seal is in good condition and that it is not damaged. If it is, contact your Eurocave pro retailer.

N.B.: Caring for the environment: when replacing your wine cabinet, contact your municipal refuse department to find out the correct recycling procedure. For refrigerant gases, substances and some parts contained in the wine cabinets, EuroCave pro uses recyclable materials which require a special disposal procedure. Seal the lock so that children do not accidentally get locked inside the cabinet.

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



10 - STANDARD WINE SERVING TEMPERATURES

French wines

Alsace	10°C
Beaujolais	13°C
Sweet white Bordeaux	6°C
Dry white Bordeaux	8°C
Red Bordeaux	17°C
White Burgundy	11°C
Red Burgundy	18°C
Champagne	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Dry white Loire wines	10°C
Sweet Loire wines	7°C
Red Loire wines	14°C
Rhône wines	15°C
South-West sweet wines	7°C
South-West red wines	15°C

Australian wines

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

Other wines

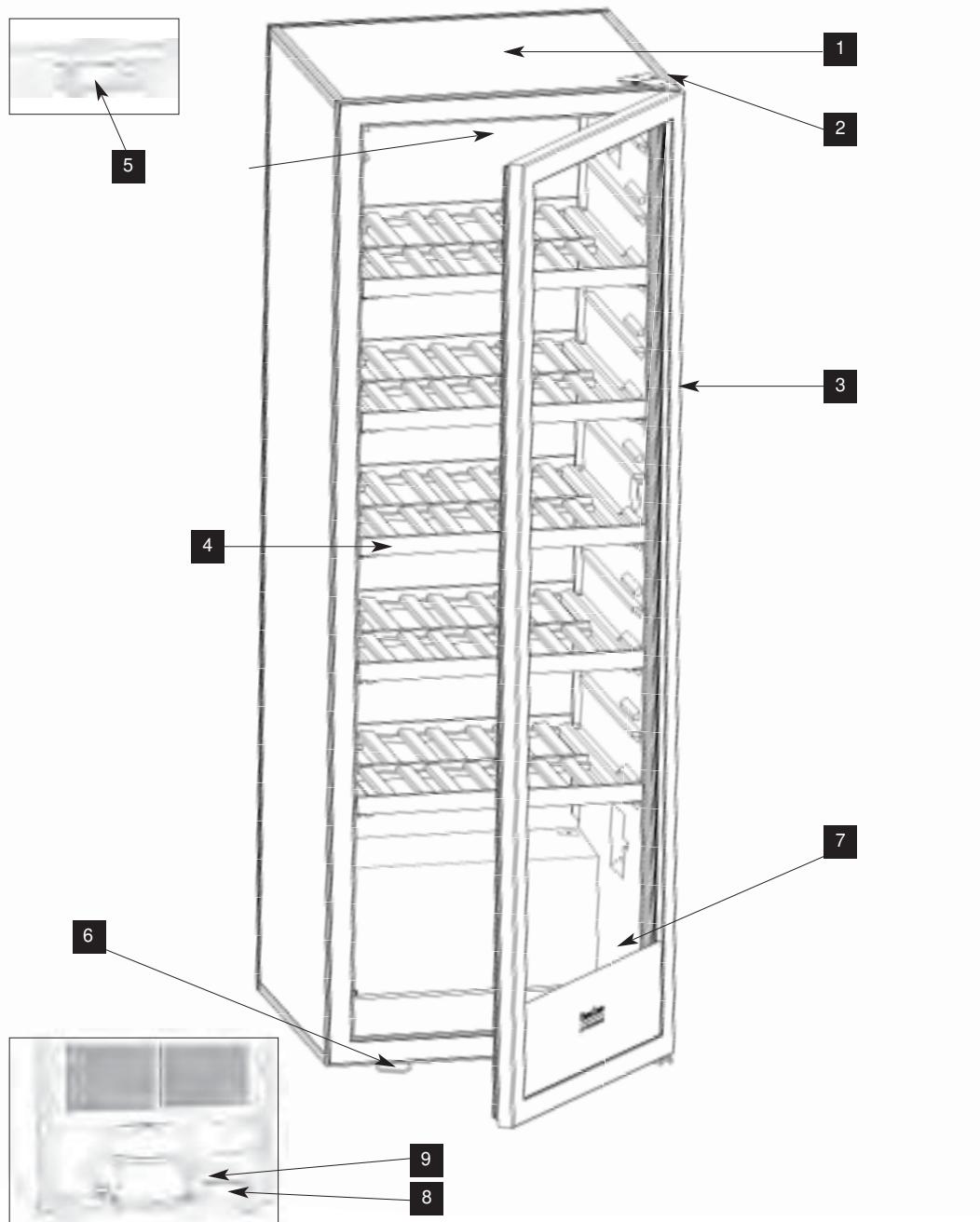
California	16°C
Chili	15°C
Spain	17°C
Italy	16°C

INHOUDSOPGAVE

	I - Beschrijving van uw wijnkast	p. 2
	2 - De verschillende modellen van de 1000-serie	p. 3
	. Elektrische aansluiting	
	. Veiligheid voor kinderen	
	3 - Installatie van uw wijnkast	p. 4-5
	4 - Ingebruikname en temperatuurregeling	p. 6-7
	I. Schematische weergave van het bedieningspaneel	
	II. Temperatuurregeling	
	A. Model met 1 temperatuur (ref. I 1045V)	
	B. Multitemperatuurmodel (ref. I 1125S)	
	5 - Adviezen voor de inrichting en het vullen	p. 7
	6 - Algemeen onderhoud	p. 8
	7 - Storingen	p. 8
	8 - Technische gegevens	p. 9
	9 - Bescherming van het milieu	p. 9
	10 - Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen	p. 10
	11 - Voorbeelden van indelingen	p. 63



I - BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



1 - Kastbehuizing

2 - Scharnier

3 - Deur

4 - Plateau

5 - Elektronisch reguleringsysteem

6 - Verstelbare voeten (4)

7 - Identificatie-etiket van het apparaat

8 - Wateropvangbak

9 - Afvoerslang wateroverloop



2 - DE VERSCHILLENDENODELEN VAN DE 1000-SERIE

ELEKTRONISCHE MODELLEN

Modell

1045 V

1125 S

Standaard capaciteit

38 flessen

124 flessen



Hoe herken ik mijn wijnkastmodel?

Zie het identificatieplaatje onderaan op de rechter binnenwand van uw apparaat (zie pagina 5, nr. 8).

Elektrische aansluiting:

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 (30mA*).

*Niet geldig in bepaalde landen.



Elke interventie moet worden uitgevoerd door een vakkundig elektricien.

Veiligheid voor kinderen:

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, tenzij zij onder toezicht staan van of met betrekking tot het gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn door een verantwoordelijk persoon die de veiligheid in acht neemt. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.



3 - INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

VRIJSTAAND

Controleer bij het uitpakken of uw wijnkast geen deuken, vervormingen of gebreken vertoont. Ontdoe uw wijnkast voorzichtig van alle beschermende verpakking en plakband. Open de deur en controleer of alle verschillende aanwezige onderdelen intact zijn.

Maak de stroomkabel vrij zodat deze niet in contact kan komen met andere onderdelen van de wijnkast.

Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats.

AANBEVELING

De locatie van uw wijnkast moet voldoen aan de volgende eisen:

- de ruimte moet vrij zijn en goed geventileerd (geen gesloten kast bijvoorbeeld),
- er moet een minimale ruimte van 10 cm zijn tussen de muur en de achterkant van de wijnkast,
- niet in de buurt van een warmtebron staan,
- de ruimte mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond
- er moet een standaard elektrische stroomaansluiting beschikbaar zijn (standaard stopcontact volgens de in het land geldende normen, aangesloten op een aardlekschakelaar).



WACHT 48 UUR ALvorens uw apparaat aan te sluiten

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

Bij inbouw van uw wijnkast in een meubel:

Zorg ervoor dat de sokkel van het meubel goed stabiel staat, zodat er geen schade aan het apparaat kan ontstaan. Zorg voor een goede ventilatie van het apparaat met inachtneming van de maten in het schema. Er moet aan de achterkant van het apparaat van onder naar boven een luchtkanaal worden vrijgehouden. Wanneer er een ander meubel op de wijnkast wordt geplaatst, moet de luchtkanaal tot bovenaan worden doorgetrokken.



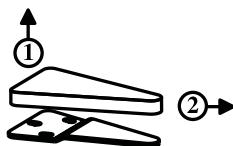
Uw wijnkast kan gemakkelijk waterpas worden gezet met behulp van de 4 verstelbare voeten. Wij adviseren u om de twee voeten aan de achterkant van het apparaat volledig vast te schroeven en de kast uitsluitend met behulp van de voeten aan de voorkant van het apparaat af te stellen. Controleer vervolgens of uw wijnkast goed waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

1 - Afstelling van de voeten:

Schroef de 2 voeten aan de achterkant volledig vast, zoals hierboven aangegeven. Voorafstelling van de voeten aan de voorkant: schroef de voeten aan de voorkant los of vast om het apparaat waterpas te zetten (zie schema).

2 - Installatie van de bovenste bevestigingsplaat:

Verwijder de 2 zwarte plastic afsluiters. Plaats de plaat en schroef deze vast met behulp van de 2 schroeven MSXIS. Verwijder de scharnierafdekking.



Metalen gedeelte aan de achterkant in contact met het de muur of het meubel



ZIJAAZICHT

Voeten achterkant Voeten voorkant

HORIZONTAAL VLAK

3 - INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

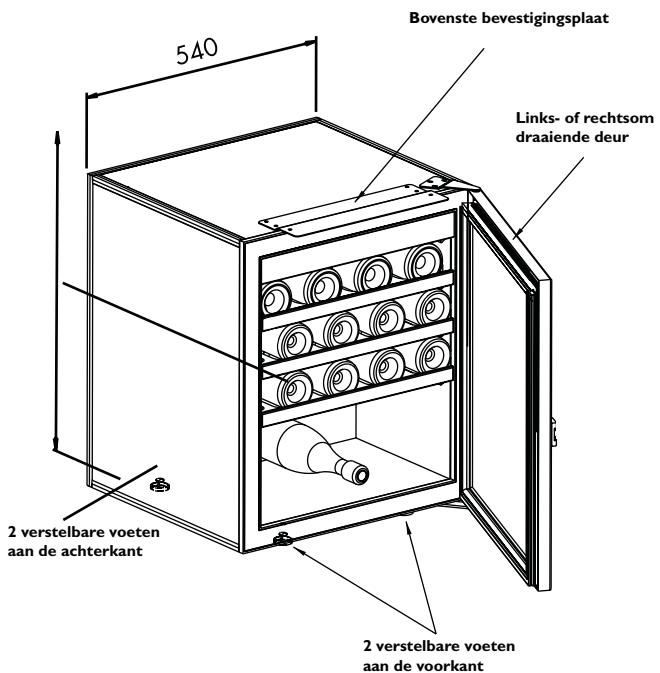


4- Muurbevestiging van de wijnkast

De as van de 2 gaten moet perfect parallel lopen met de rand van de lijst.

1 - Schroef de geleider van de scharnier op de deur van de wijnkast.

2 - Open de deur van de wijnkast in een hoek van 90°, schuif de rail op de geleider en schroef de rail horizontaal op de binnenkant van de deur van het meubel.



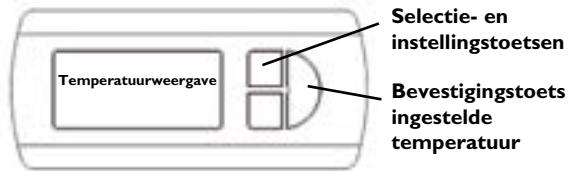
Het model hierboven is de 1045



4 - INGEBRUIKNAME EN TEMPERATUURREGELING

I. Schematische weergave van het bedieningspaneel

- Om het elektronische display zichtbaar te maken: naar boven drukken en loslaten. Het kastje wordt dan zichtbaar en de instellingen kunnen worden gewijzigd. Druk opnieuw naar boven om het kastje weer onzichtbaar te maken (zie beschrijving pagina 4-5)
- Uw wijnkast is vooraf in de fabriek ingesteld op basis van de standaard instellingen die geschikt zijn in de meeste gevallen. U hoeft deze instellingen dus niet te veranderen.



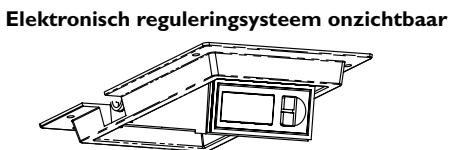
II. Instellen van de temperatuur

A. Model met 1 temperatuur (ref. 1045V)



**Uw wijnkast met 1 temperatuur is vooraf in de fabriek ingesteld op 12°C, maar kan worden ingesteld tussen 6 en 18°C.
Het wijzigen van de ingestelde temperatuur, gaat u als volgt:**

- De ingestelde temperatuur wordt weergegeven wanneer de knop **SET 1** (groen) brandt
- Houd de knop **SET 1** zolang ingedrukt tot °1 verschijnt
- Druk op **Prob** om de waarde van de instelling weer te geven
- Druk op **SET 1** om de waarde te verhogen
- Druk op **SET 2** om de waarde te verlagen
- Het valideren van de gekozen temperatuur: houd **Prob** ingedrukt totdat de werkelijke temperatuur van de wijnkast wordt weergegeven.



Druk naar boven om het kastje zichtbaar te maken



Druk naar boven om het kastje onzichtbaar te maken

B. Multitemperatuurmodel (ref. I 125S)



Uw multitemperatuur wijnkast is vooraf in de fabriek ingesteld op 6°C voor het onderste gedeelte en 18°C voor het bovenste gedeelte.

- De display zal afwisselend elke 10 seconden de temperatuur voor het onderste gedeelte en vervolgens de temperatuur voor het bovenste gedeelte weergeven.
 - De hoge temperatuur wordt weergegeven wanneer **SET 1** brandt.
 - Het is mogelijk om de temperatuur van het bovenste gedeelte (chambreerzone) in te stellen tussen minimaal: 14°C en maximaal 18°C
 - Houd **SET 1** zolang ingedrukt tot °1 verschijnt
 - Druk op **Prob** om de waarde van de instelling weer te geven
 - Druk op **SET 1** om de waarde te verhogen
 - Druk op **SET 2** om de waarde te verlagen
- Wanneer de gewenste instelling is bereikt, houd u **Prob** zolang ingedrukt totdat de binnentemperatuur wordt weergegeven.
- De lage temperatuur wordt weergegeven wanneer **SET 2** brandt.
 - Het is mogelijk om de temperatuur van het onderste gedeelte (koelzone) in te stellen tussen minimaal: 6°C en maximaal 8°C
 - Houd **SET 2** zolang ingedrukt tot °2 verschijnt
 - Druk op **Prob** om de waarde van de instelling weer te geven
 - Druk op **SET 1** om de waarde te verhogen
 - Druk op **SET 2** om de waarde te verlagen

Wanneer de gewenste instelling is bereikt, houd u **Prob** zolang ingedrukt totdat de binnentemperatuur wordt weergegeven.



5- ADVIEZEN VOOR DE INRICHTING EN HET VULLEN

Inrichting

Elk plateau kan als bewaarplateau en als schuifplateau worden gebruikt, met uitzondering van het presentatieplateau (zie hieronder)

- Blokkeerhoutjes in de openingen aan de voorkant: opslagpositie
- Blokkeerhoutjes in de openingen aan de achterkant: schuifpositie

De configuraties

Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

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

- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: deze blokkeerhoutjes steunen tegen de thermogevormde wand en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau (zie tekening).
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
- Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting. - Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand. - **Een bewaarplateau kan maximaal 3 rijen van 8 flessen dragen, bijvoorbeeld 24 traditionele Bordeauxflessen (31 kg).**



Het plateau is speciaal ontworpen voor het plaatsen van traditionele Bordeaux-flessen.

Configuratie van een plateau in de schuifversie:

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

- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 4 cm van de achterkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: als u het plateau naar buiten schuift, zorgen de blokkeerhoutjes ervoor dat het plateau niet helemaal uit de wijnkast komt (zie tekening).
- Trek de plateaus helemaal naar u toe.
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
- Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
- Een schuifplateau kan slechts één rij flessen dragen (maximaal 8 traditionele Bordeauxflessen).
- **In geval van een gemengde inrichting en voor een optimale toegankelijkheid, wordt aanbevolen om de plateaus die moeten schuiven in het middengedeelte van het apparaat te plaatsen.**



Aanvullende plateaus zijn verkrijgbaar bij uw dealer.

Trek nooit meer dan één geladen schuifplateau naar voren.

Indien het aantal flessen waarover u beschikt niet voldoende is om uw wijnkast te vullen, verdient het de voorkeur om de flessen te verdelen over alle beschikbare plateaus en plaatsing van "alles boven" of "alles beneden" te voorkomen.





6 - ALGEMEEN ONDERHOUD

Uw wijnkast werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept. Hier volgen enkele handelingen die de optimale werking en de lange levensduur van het apparaat garanderen.

- 1) Stof de condensator (zwarte metalen rooster aan de achterkant van uw wijnkast) regelmatig (2 maal per jaar) af.
- 2) Reinig eenmaal per jaar het volledige interieur van uw wijnkast. Trek daarvoor de stekker uit het stopcontact en haal de wijn uit de wijnkast (gebruik een niet agressief reinigingsmiddel en water; goed naspoelen).

Hygrometrie

Uw wijnkast is uitgerust met een exclusief systeem waarmee u de ideale luchtvochtigheid kunt scheppen voor de vereiste luchtdichtheid van de kurken van uw flessen. Bij de installatie is het belangrijk dat u een klein glas water op de vloer van de wijnkast giet in de gleuf die bedoeld is om het water af te voeren om de thermodynamische pomp te laten opstarten.

Regelmatige controle van uw apparaat, van alles dat niet normaal schijnt te functioneren en een nauwkeurige beschrijving van de eventuele storing moeten de lange levensduur van uw wijnkast garanderen.



7 - STORINGEN

Tijdens het opstarten:

De compressor werkt niet:

controleer of het stopcontact goed functioneert door er een ander elektrisch apparaat in te steken.

De compressor is continu in werking:

leg uw hand op de condensor (rooster aan de achterkant van het apparaat); indien de condensor koud is, dient u contact op te nemen met uw dealer. Indien de condensator warm is, dient u de ingestelde temperatuur zoveel mogelijk omlaag te brengen; indien de compressor nog steeds niet stopt, dient u contact op te nemen met uw dealer.

Elke interventie op het koelcircuit dient te geschieden door een koeltechnicus, die een waterdichtheidcontrole van het circuit dient uit te voeren voordat het apparaat weer wordt aangezet. Elke interventie op het elektriciteitscircuit dient te worden uitgevoerd door een elektricien.

Als de voedingskabel beschadigd is, dient hij te worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsdienst of personen met een vergelijkbare kwalificatie, teneinde gevaarlijke situaties te vermijden.



Elke interventie door een niet door EuroCave erkende technische dienst leidt tot nietigverklaring van de garantie.



8 - TECHNISCHE KENMERKEN

Model	Temperaturen	Hoogte	Breedte	Leeg gewicht	Diepte mm
1045 V	Mono Temp	654	540	31 Kg	557
1125 S	Multi Temp	654	540	58 Kg	557

Model	Elektrisch vermogen	Frequentie	Spanning	Gebruikslimieten		Energieverbruik per 24 uur* (kWh)
				T° mini °C	T° maxi °C	
1045 V	128 W	50 Hz	230 V	0	35	0,68
1125 S	132 W	50 Hz	230 V	12	30	0,77

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 20 °C.

Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 SICHERHEIT 2006/95/CE

Normen EN60335-1 : 2002+A1+A2+AII+A12+A13

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

2 CEM 2004/108/CE

Norm EN55014-1/2



9 - BESCHERMING VAN HET MILIEU

Verwijdering van de verpakking: Het door EuroCave pro 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. 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, met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave pro-dealer.

N.B. : Respect voor het milieu: vraag bij vervanging van uw wijnkast informatie aan bij de technische dienst van uw gemeente voor het volgen van de juiste recyclingprocedure. Voor de koelgassen, stoffen en bepaalde onderdelen van de wijnkasten gebruikt EuroCave pro materiaal dat geschikt is voor recycling en waarvoor speciale verwijderingsprocedures gelden. Haal het slot van uw wijnkast om te voorkomen dat kinderen zich per ongeluk in de wijnkast opluiken.

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





10 - 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

Sonstige Weine

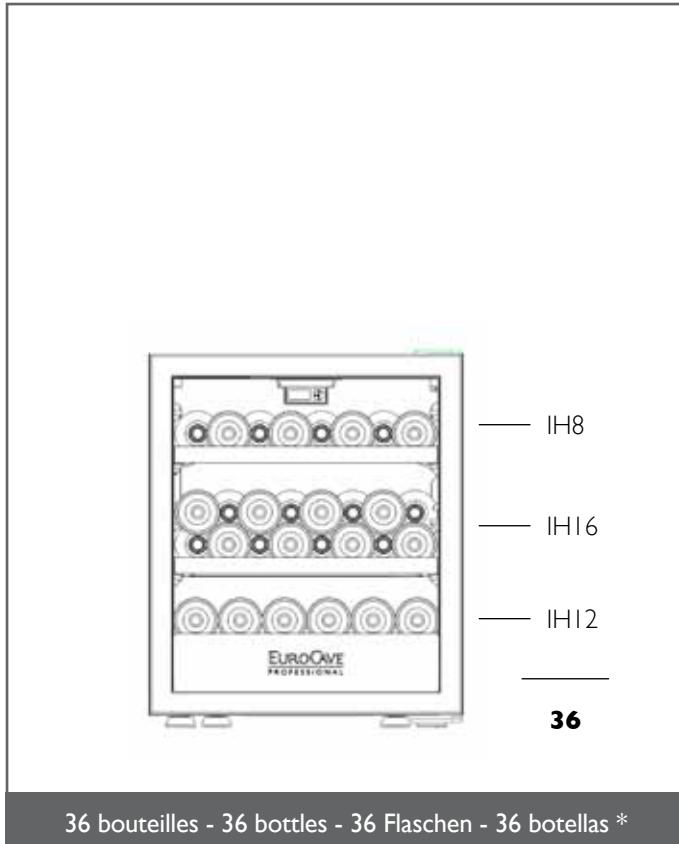
Californië	16°C
Chili	15°C
Spanje	17°C
Italië	16°C

II - SIMULATIONS DE RANGEMENT
 II - STORAGE LAYOUT EXAMPLES
 II - LAGERUNGS-BEISPIELE

II - SIMULACIONES DE COLOCACIÓN
 II - VOORBEELDEN VAN INDELIGEN
 II - SIMULAZIONI DI DISPOSIZIONE

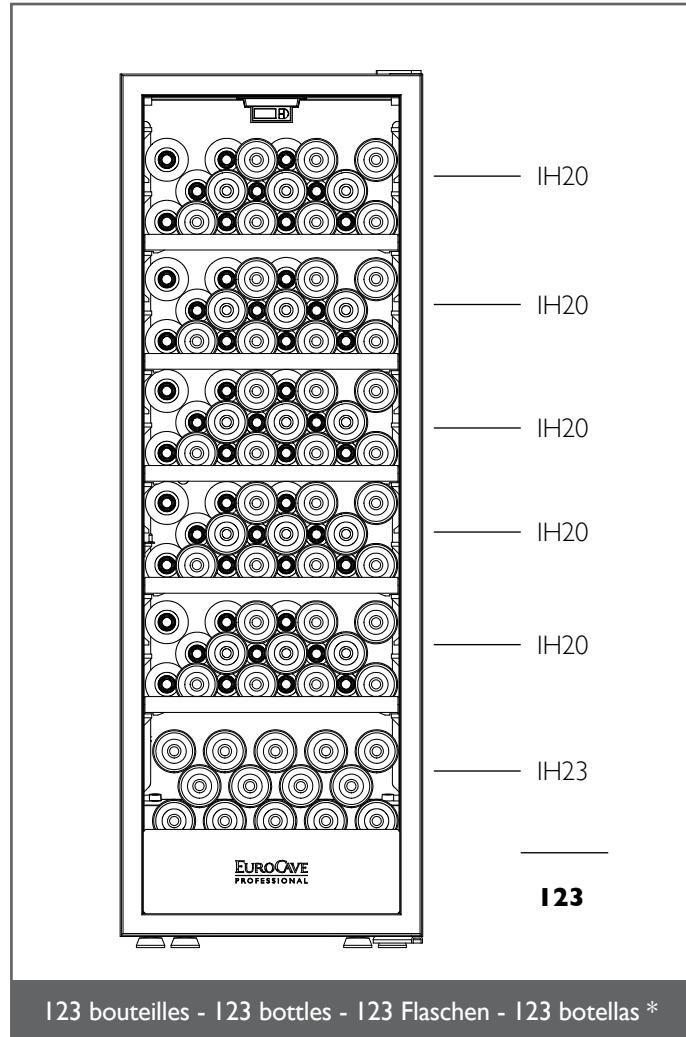


I045V



36 bouteilles - 36 bottles - 36 Flaschen - 36 botellas *

I125V ou S



123 bouteilles - 123 bottles - 123 Flaschen - 123 botellas *

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

WAARSCHUWING

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. Niet-contractuele foto's.

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. Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van EuroCave.

AVVERTENZA

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso. Foto non contrattuali

EuroCave non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto. EuroCave non potrà essere considerata responsabile per gli errori contenuti nel presente manuale né per qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'uso di questo apparecchio.

La fotocopia, la riproduzione o la traduzione totale o parziale di questo documento sono formalmente vietate senza il previo consenso scritto di 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. Armoires à vins, rangements, climatisateurs 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 behoeft. Wijnkasten, opbergsystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem.... neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

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

