

EUROCAVE

PROFESSIONAL

Solutions pour la mise en valeur & le service du vin

Série 3000

L'essentiel à portée de main !



Mode d'emploi • Technical Manual • Gebrauchsanweisung

Modo de empleo • Mode d'emploi • Technical Manual

Gebrauchsanweisung • Modo de empleo • Mode d'emploi

Technical Manual • Gebrauchsanweisung • Modo de empleo

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs
Oplossingen aangepast aan uw behoeften - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades

EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS
WIJNKASTEN - ARMARIOS PARA VINOS



Compact



Pure



Revelation



Collection



Tête à Tête



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Wine Art

EUROCAVE - SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS
OPBERGSYSTEMEN - SISTEMAS DE COLOCACIÓN



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa*

GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL - EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE
EUROCAVE PROFESSIONAL-LIJN - GAMA EUROCAVE PROFESSIONAL



Gamme 6000



ShowCave



Wine Bar 2.0*



Wine Bar 8.0*

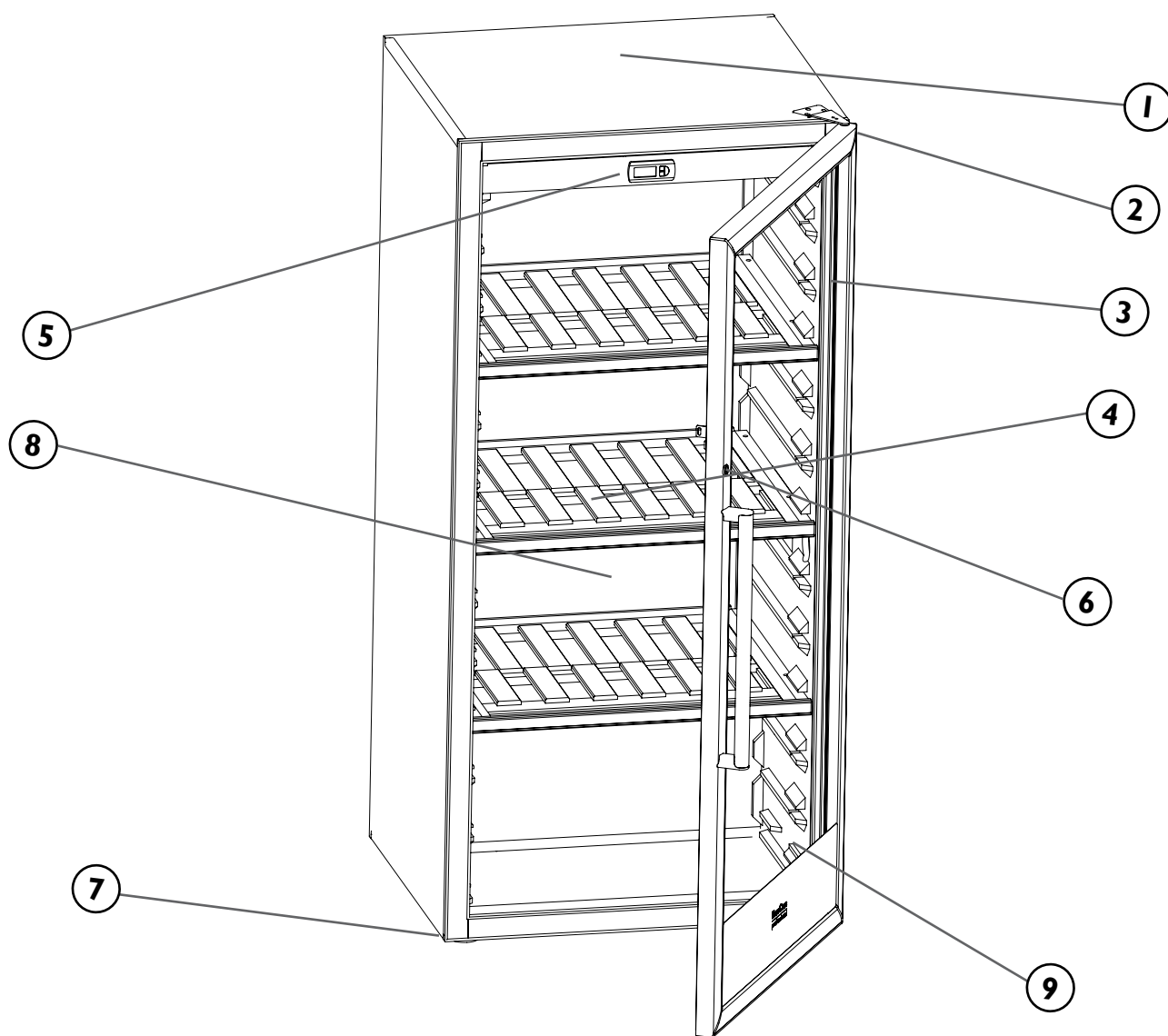
* Produit non disponible dans certains pays. Product not available in certain countries.

SOMMAIRE

	1 • DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS	p. 4
	2 • CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	p. 5
	3 • ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	p. 5
	4 • PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE	p. 6
	5 • INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS	p. 6
	6 • AMÉNAGEMENT - RANGEMENT	
	I - Configuration d'une clayette en version stockage	p. 7
	II - Configuration d'une clayette en version présentation	p. 8
	III - Configuration d'une clayette en version coulissante	p. 8
	7 • MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS	
	I. Branchement	p. 9
	II. Armoire à vins mono-température (réf 3181V)	p. 9
	A. Descriptif du pupitre de contrôle	p. 9
	B. Réglage de la température	p. 9
	III. Armoire à vins multi-température (réf 3181S)	p. 10
	A. Descriptif du pupitre de contrôle	p. 10
	B. Réglage des températures	p. 10
	IV. Foire aux questions	p. 11
	8 • ENTRETIEN COURANT	p. 11
	9 • ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT	p. 12
	10 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	p. 13
	11 • TEMPÉRATURES USUELLES DE SERVICE DES VINS	p. 13
	12 • SIMULATIONS DE RANGEMENT	p. 47



I - DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS



- 1 - Coffre d'armoire
- 2 - Charnière
- 3 - Porte vitrée
- 4 - Clayette stockage / Clayette coulissante universelle

- 5 - Bandeau de régulation
- 6 - Serrure
- 7 - Pied réglable (4)
- 8 - Orifice de la pompe thermodynamique
- 9 - Plaque signalétique appareil

2 - CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ



Avertissement !

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

- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- N'utilisez l'armoire à vins que pour l'usage prévu, comme décrit dans le présent guide.
- Ne débranchez jamais l'armoire à vins en tirant sur le cordon d'alimentation. Saisissez fermement la fiche du cordon et tirez droit pour la retirer de la prise murale.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur. Remplacez immédiatement tout cordon endommagé.
- 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 manquant d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles n'aient fait l'objet d'une première supervision ou n'aient reçu des instructions concernant l'emploi de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être supervisés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas les enfants grimper, s'asseoir, se tenir debout ni se suspendre aux clayettes de l'armoire à vins. Ils pourraient endommager l'armoire à vins et se blesser gravement.
- Prendre soin de toujours mettre les clés hors de portée des enfants, pour éviter qu'ils ne s'enferment.

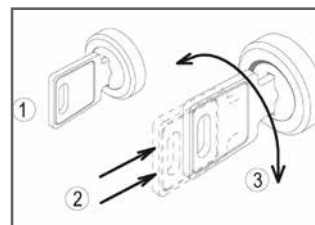
NB : afin d'assurer une sécurité optimale, la cave est équipée d'une serrure à 2 mouvements. Pour ouvrir ou fermer la porte, vous devez pousser puis tourner la clef en la maintenant appuyée (voir figure ci-dessus).

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

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



Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.



3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

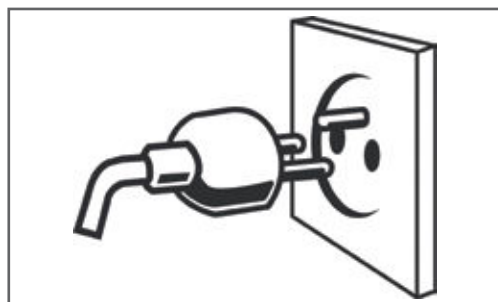


Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre.

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

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

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



IMPORTANT : toute intervention sur le circuit électrique de votre cave doit être effectuée par un électricien qualifié.

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

*non valable dans certains pays



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



4 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET 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 armoire, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage : un geste citoyen

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

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

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

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

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

Pour économiser de l'énergie :

- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir chapitre 5) 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.

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

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

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



5 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS

Déballage

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

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

Il doit :

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

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

Précautions

- Ne placez pas votre armoire dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre armoire près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Évitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.

- Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 cm à 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre cave.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

- Inclinez légèrement l'armoire 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).

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

Recommandation

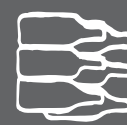
Afin de permettre une mise à niveau facile, votre armoire à vins est équipée de 4 pieds réglables. Cependant, nous vous recommandons de visser à fond les deux pieds situés à l'arrière de l'appareil et d'effectuer le réglage uniquement à l'aide des deux pieds situés à l'avant de l'appareil.

Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre armoire (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

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.

6 - AMÉNAGEMENT - RANGEMENT

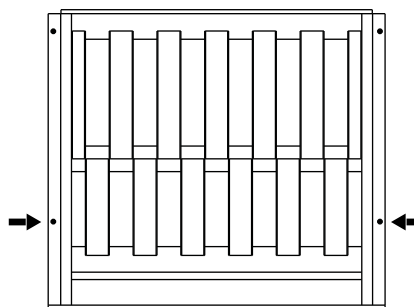
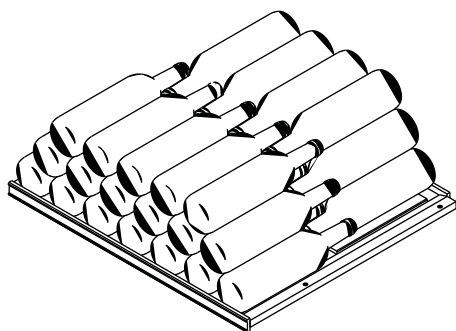


Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre armoire possèdent 13 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.

I - 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 6 rangées de 13 bouteilles, soit 78 bouteilles bordelaises «Tradition» (100 kg).

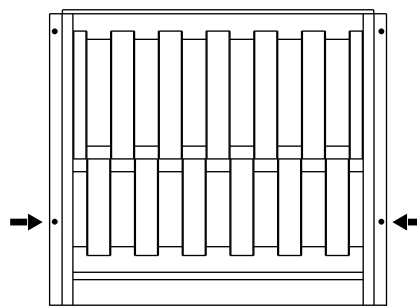
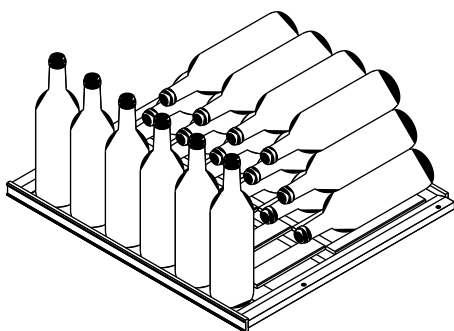




II - Configuration d'une clayette en version présentation :

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

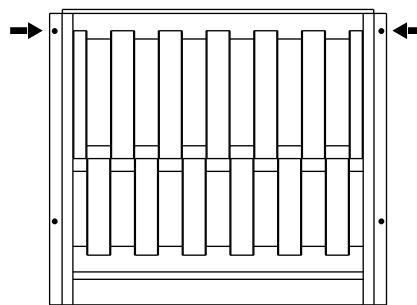
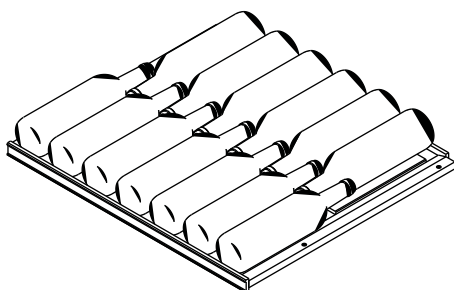
- Insérez la clayette à l'emplacement désiré.
- Placez un pion de blocage en bois dans chacun des 2 orifices situés à environ 15 cm de l'avant de la clayette, à droite et à gauche sur la face supérieure : ces pions sont en butée sur la paroi thermoformée et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette (voir schéma).
- Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises «Tradition»).
- Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond ($7+6+7+6 = 26$ bouteilles bordelaises «Tradition») et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
- Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette (capacité maximum : 6 bouteilles bordelaises «Tradition»).
- En version présentation, la clayette a une capacité maximale de 32 bouteilles bordelaises «Tradition».



III - 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 13 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.



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". Pour un fonctionnement optimal nous recommandons d'utiliser l'armoire avec plus de 75% de sa capacité. Modifiez la disposition des pions de blocage dans le cas du passage de clayette coulissante à la clayette de stockage ou de présentation. Les clayettes sont munies d'un porte-étiquettes, prévu pour recevoir des étiquettes (planches à découper livrées avec votre armoire) vous permettant de visualiser d'un seul coup d'oeil, quelle bouteille prendre.

7 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE A VINS

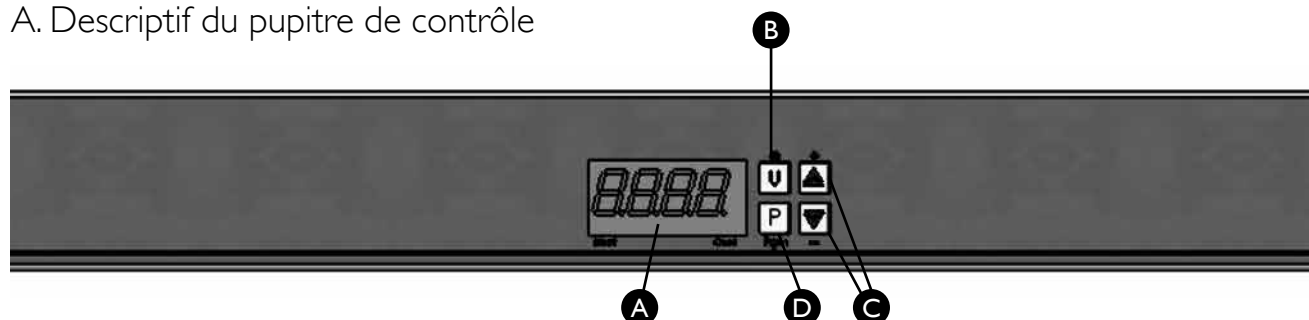


I. Branchement

- Après avoir attendu 48H00, raccordez votre armoire au secteur, après avoir vérifié que votre prise était bien alimentée (vérifiez la présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur en état, branchez au besoin un autre appareil électrique pour vérifier l'alimentation).

II. Armoire à vins mono- température (réf 3181V)

A. Descriptif du pupitre de contrôle



A Afficheur de température → Affiche la température effective à l'intérieur

B Touche **U** : Marche/Arrêt → Pour mettre en marche la cave

C **▼▲** : Touches de réglage de la température → Pour sélectionner la température désirée à l'intérieur de l'armoire

D Touche **P** : Touche de validation → Pour confirmer la température de consigne

- Pour mettre en marche votre cave :

Appuyez sur le bouton "U" situé sur le pupitre de réglages jusqu'à ce que l'afficheur soit activé.

Pendant la mise en marche de la régulation, le message "OD" apparaît. Attendez l'affichage de la température sans toucher aucun des boutons de commandes, ni débrancher l'alimentation.

B. Réglage de la température

Le réglage de la température de votre armoire à vin s'effectue entièrement depuis le pupitre de réglage.

Appuyez sur le bouton **▲**, le symbole «SP1» apparaît alternativement avec la température de consigne précédente.

- Réglez la température désirée à l'aide des boutons **▼▲**
- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton P.
- Votre programmation sera automatiquement validée si aucun bouton n'est activé dans les 15 secondes suivant la programmation.



Votre cave mono-température est pré-réglée en usine à 12°C mais peut être réglée entre 6 et 18°C.

Votre armoire à vins peut être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0°C et 30°C.

Lors de la mise en service de la cave ou suite à des modifications significatives de la température de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser et afficher la nouvelle température souhaitée. Attendez quelques jours. Si la température ne se stabilise pas, contactez votre magasin revendeur.

Pour économiser de l'énergie :

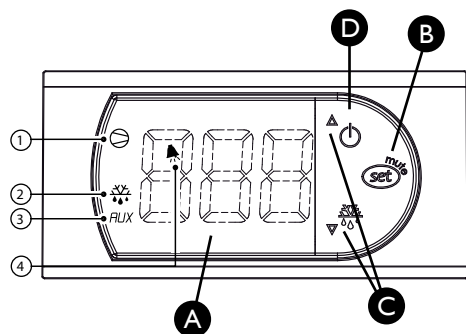
- Installez votre armoire dans un endroit adapté (Cf. paragraphe «Installation») et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas,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



III. Armoire à vins multi-température (réf 3181S)

A. Descriptif du pupitre de contrôle

- Pour rendre l'afficheur électronique visible : appuyer vers le haut puis relacher. Le boîtier sera alors visible et les consignes pourront être modifiées et inversement pour le rentrer. (voir descriptif pages 4-5 de la notice)
- L'afficheur indique alternativement toutes les 10 secondes la température en partie basse, puis la température en partie haute.



- A** Afficheur de température : Affiche la température réelle à l'intérieur de votre cave à vin. Il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.
- B** Il suffit d'appuyer sur **set** quelques secondes pour voir la température de consigne.
- C** Boutons (▲ / ▼ / **set**) : permet de sélectionner la température désirée à l'intérieur de la cave.
- D** Bouton Mise en veille (⏻) : permet d'activer et de mettre en veille la cave.

Voyants de fonctionnement :

Compresseur **1** : indique que le compresseur est en fonctionnement. Lorsque celui-ci clignote, cela indique que le compresseur va démarrer dans les minutes qui suivent (délai technique).

Cycle de dégivrage **2** : indique qu'un cycle de dégivrage automatique est en cours.

Résistance **3** : indique que la résistance est en fonctionnement.

Alarme **4** : indique une température anormalement haute ou basse à l'intérieur de la cave à vin.

NB : Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre cave à vin pour se stabiliser en température. Le voyant peut alors apparaître. Attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre magasin revendeur.

B. Réglages des températures



Votre cave multi-température est préréglée en usine de façon à obtenir 6°C en partie basse et 18°C en partie haute. Les réglages conviennent pour la plupart des cas de figure. Vous n'avez donc pas besoin de modifier ces réglages.

Mise en service du tableau de commande

Par défaut, le régulateur est en position marche. Pour mettre en veille la cave, maintenez le bouton (⏻) enfoncé plusieurs secondes.

L'afficheur bascule entre la température intérieure et l'affichage **OFF** (La cave ne fonctionne plus, seul l'afficheur est activé).

Pour relancer de nouveau la régulation de la cave, maintenez le bouton (⏻) enfoncé plusieurs secondes jusqu'à l'apparition de la température seule.

Pour régler la température de votre cave à vin

Le réglage de la température de votre cave à vin s'effectue entièrement depuis le tableau de commande.

Appuyer sur **set** jusqu'à l'apparition de **St1** et maintenir jusqu'à ce que l'affichage de la température clignote et ensuite procéder au réglage.

- Réglez la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼. Restez appuyé quelques secondes sur **set**. Cela confirme votre température de consigne pour la zone de vieillissement et vous permet d'accéder au réglage de la température de consigne de la zone de chambrage (**St2**).

- Confirmez votre programmation en appuyant sur le bouton **set**. Si vous ne validez pas par cette touche, votre modification ne sera pas prise en compte.

Il est possible de régler la température de la partie haute (**St2** - zone de chambrage - zone la plus chaude) de 14°C à 18°C.

Il est possible de régler la température de la partie basse (**St1** - zone de rafraîchissement - zone la plus froide) de 6°C à 8°C.

Il est préférable lors du réglage des consignes de conserver un écart de 10°C entre celles-ci.

Il est nécessaire d'attendre 48h avant de constater les effets d'un ajustement de température.

Les réglages indiqués sont des réglages standards donnés pour une température ambiante de 20°C environ. En fonction de la température extérieure et/ou des conditions d'installation et/ou changement, ils peuvent nécessiter des ajustements.

Ne pas exposer la porte vitrée à un rayonnement direct du soleil.



Pour un fonctionnement optimum de votre cave multi-température, les températures de consignes hautes et basses, doivent avoir un écart de 10°C (ex : 8°C en haut = 18°C en bas).



IV. Foire aux questions

Je constate des différences de température entre le haut et le bas de ma cave mono-température.

- Se reporter aux instructions de réglage.
- Vérifier qu'aucune bouteille ne touche le fond de l'appareil.

Néanmoins, seule la température de l'air est en fluctuation, car les liquides possèdent une forte inertie thermique évitant aux vins de changer de température. A l'image d'une cave naturelle, une différence d'environ 2 à 3°C est considérée comme normale du fait des phénomènes de convection, l'important pour le vin étant qu'en un point donné, la température soit constante.

Je constate du givre sur le fond de mon armoire.

Dans une armoire à vin EuroCave Professional, le givre peut apparaître sur la paroi du fond. C'est au démarrage du compresseur que le froid est le plus intense, c'est donc à ce moment que le givre sera le plus important, ce phénomène est normal. C'est à l'arrêt du compresseur que ce givre se transforme en gouttelettes d'eau. Si le givre s'accumule au point de provoquer de la glace, car les bouteilles touchent le fond, il faut débrancher l'appareil, attendre qu'il se dégivre, ranger convenablement les bouteilles et ensuite le rebrancher. Si malgré ces précautions, de la glace (et non du givre) se forme à nouveau, il est indispensable de contacter le service après-vente de votre revendeur.

Quels sont les risques pour mon vin en cas de coupure de courant prolongée ?

L'isolation d'une armoire EuroCave Professional protège d'un changement brutal de température, l'inertie thermique lié au volume de bouteilles ralentit considérablement les changements de température. En cas de coupure de courant, la remontée en température sera très lente évitant ainsi tout choc thermique aux vins. Il est recommandé d'éviter d'ouvrir l'armoire pendant cette période. Un vin gardé à une température ambiante sur une courte période ne subit aucune dégradation.

Mon armoire ne fait aucun bruit.

Le compresseur équipant les armoires EuroCave Professional est très silencieux (<38dB). Selon la température ambiante de la pièce et la température de l'armoire, le compresseur peut être à l'arrêt en fonction du réglage.

L'hygrométrie de mon armoire est trop faible.

Seule une hygrométrie très basse pendant une longue période est préjudiciable (< à 50%). Il est constaté lors du fonctionnement du compresseur une baisse de l'hygrométrie, en raison de la transformation de l'humidité en givre. Cet assèchement momentané de l'air est très court et n'a pas d'influence sur les bouchons.

En cas d'hygrométrie basse persistante :

- Vérifier qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond de l'armoire.
- Vérifier que l'entrée d'air (orifice pompe thermodynamique) n'est pas obstruée.
- Verser l'équivalent d'un verre d'eau dans le bac récupérant les eaux de condensation s'il est accessible ou dans le fond de l'armoire en bas à gauche (tuyau d'évacuation des eaux de condensation).

Où puis-je me procurer des clayettes complémentaires ?

L'acquisition des clayettes supplémentaires peut être réalisée auprès de votre revendeur EuroCave habituel.

8 - ENTRETIEN COURANT



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

Opérations d'entretien une fois par an environ

- Débranchez et déchargez l'appareil.
- Nettoyez le condenseur à l'arrière de l'appareil en enlevant la poussière à l'aide d'un aspirateur.
- Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement à l'eau claire.
- Vérifiez le bon état du joint de porte.



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

Hygrométrie

Votre armoire est équipée d'un système exclusif EuroCave permettant de recréer à l'intérieur de votre armoire à vins l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles. A l'installation, il est important de verser l'équivalent d'un verre d'eau sur le plancher de l'armoire, pour lancer le processus de la pompe thermodynamique.

? 9 - 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, régler la température de consigne de votre armoire sur 18°C, maximum de la plage de réglage. Si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

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

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

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.

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

Alarmes

Deux cas d'alarmes peuvent être signalés sur l'afficheur de régulation:

- **HI** signale une alarme de température trop haute à l'intérieur de la cave et **LO** indique une température trop basse. Cela signifie dans les deux cas, un dysfonctionnement de la cave, il est nécessaire de contacter le service après-vente.
- Le signal d'alarme disparaît automatiquement une fois la température revenue à la normale.

Cave I température (3181V)

La plage de réglage conseillée pour la conservation se situe entre 10°C et 14°C. La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement).

Votre cave à vin peut être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0°C et 30°C.

Lors de la mise en service de la cave ou suite à des modifications significatives de la température de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre cave à vin pour se stabiliser et afficher la nouvelle température souhaitée. Attendez quelques jours. Si la température ne se stabilise pas, contactez votre magasin revendeur.



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

I 0 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Modèle	H	L	Prof.	Température	poids ***	Précision
3181 V/S	1810 mm	680 mm	680 mm	Mono ou Multi	82 Kg	+/- 1.5 °C

Modèle	Puissance électrique	Conso par 24H*	Tension **	Fréquence	Limites d'utilisation	
					T° mini	T° maxi
3181 V	110W	1.5 Kw / 24 H	230V	50 Hz	0 °C	30 °C
3181 S	110W	1.5 Kw / 24 H	230V	50 Hz	12 °C	30 °C

* Mesurée avec une température extérieure d'environ 20°C. ** Selon les pays, ces valeurs peuvent varier ; pour connaître les caractéristiques spécifiques de votre appareil, veuillez consulter l'étiquette signalétique de votre appareil. *** Appareil vide en porte vitrée.

Votre produit répond aux normes suivantes :

I SÉCURITÉ Directive 2014/35/UE
Norme EN60335-1 : 2010+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-89 : 2010+A1+A2+A11

2 CEM Directive 2014/30/UE
Norme EN55014-1/2

Marque	Référence	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEC* (Kwh/an)	Volume Utile (en litres)	Emission acoustique dBA
EUROCAVE PROFESSIONAL	3181V	G	548	548	38
EUROCAVE PROFESSIONAL	3181S	G	548	575	38

I 1 - TEMPÉRATURES USUELLES DE SERVICE DES VINS



Vins français

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

Autres vins

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

CONTENTS



1 • DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET

p. 4



2 • IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

p. 5



3 • POWER SUPPLY

p. 5



4 • CARING FOR THE ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING

p. 6



5 • INSTALLING YOUR WINE CABINET

p. 6



6 • LAYOUT - STORAGE

I - Configuration of a shelf in storage version

p. 7

II - Configuration of a shelf in display version

p. 8

III - Configuration of a shelf in sliding version

p. 8



7 • COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

I. Connection

p. 9

II. Single-temperature wine cabinet (ref. 3181V)

p. 9

A. Description of the control panel

p. 9

B. Setting the temperature

p. 9

III. Multi-temperature wine cabinet (ref. 3181 S)

p. 10

A. Description of the control panel

p. 10

B. Setting the temperatures

p. 10

IV. Frequently asked questions

p. 11



8 • EVERYDAY MAINTENANCE

p. 11



9 • OPERATING FAULTS

p. 12



10 • TECHNICAL FEATURES

p. 13



11 • STANDARD WINE SERVING TEMPERATURES

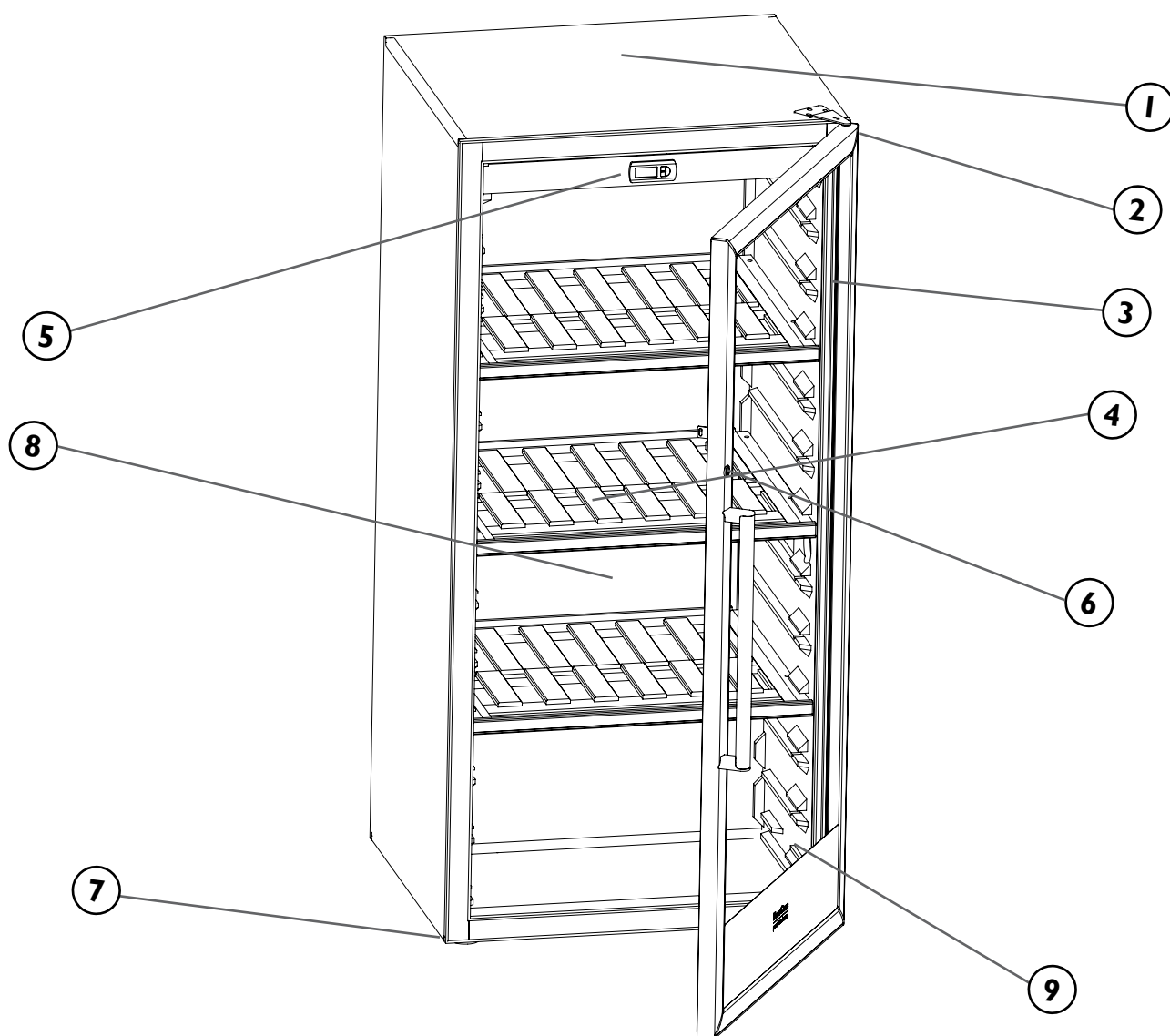
p. 13



12 • STORAGE SIMULATIONS

p. 47

I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



1 - Cabinet body

2 - Hinge

3 - Glass door

4 - Universal sliding shelf / storage shelf

5 - Control panel

6 - Lock

7 - Adjustable feet (4)

8 - Heat pump hole

9 - Appliance information plate



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

Warning!

When using your wine cabinet, always observe certain basic precautions, in particular:

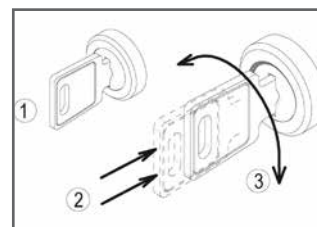
- This appliance is only intended for storing wine.
- Only use the wine cabinet for the purpose for which it was designed, as described in this guide.
- Never unplug the wine cabinet by pulling the power cable. Firmly grasp the plug of the power cable and pull to remove it from the wall socket.
- Never use a split power cable or one with signs of wear along its length. Immediately replace damaged cables.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities or who lack experience and knowledge, unless they are supervised when using for the first time or have been given instructions on how to use the appliance from somebody responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow children to hang from, climb, sit or stand on the wine cabinet shelves. They could damage the wine cabinet and seriously injure themselves.
- Remember to always store the keys out of reach of children to prevent them locking themselves inside the cabinet.

NB: for optimal safety, the cabinet is fitted with a dual action lock. To open or close the door, you must push the key and keep it pushed in whilst you turn it (see diagram above).

DANGER : Risk of trapping for children. Before recycling your old wine cabinet:

- remove the door.
- Arrange the shelves so that children cannot easily climb inside the appliance.

 Never damage your appliance's refrigerating circuit.



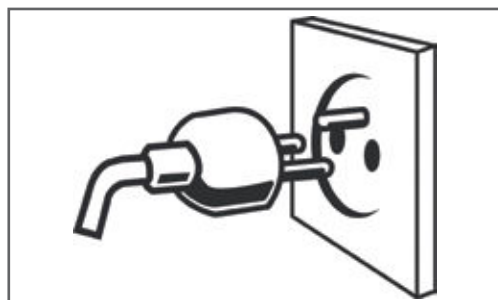
3 - POWER SUPPLY

For your personal safety, the wine cabinet must be correctly earthed.

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

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

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



IMPORTANT : Any work on the electrical system must be carried out by a qualified electrician.

Ensure that the socket is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30 mA*).

*not applicable to some countries

 If moving to another country, first check if the supply characteristics of the cabinet correspond to the country (voltage, frequency).

4 - CARING FOR THE ENVIRONMENT AND ENERGY SAVING



Disposing of packaging:

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

Recycling: acaring gesture

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

You should therefore not trash electrical and electronic equipment with unsorted municipal waste.

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

Ask your EuroCave dealer – he will explain to you the removal and collection procedures set up within the EuroCave network.

In compliance with legislation on protecting the environment, your wine cabinet does not contain C.F.Cs or H.C.F.Cs.

To save energy:

- Install your cabinet in a suitable place (see chapter 5) and observe the recommended temperature setting ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Check that the door seal is in good condition and is not damaged. If it is, contact your EuroCave retailer.



N. B. 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 uses recyclable materials which require a special disposal procedure.

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

5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET



Unpacking

- When delivered, check the outside of your cabinet for signs of damage (impact, buckling...).
- Open the door and check that the inside of your cabinet is intact (walls, shelves...).
- Remove the protective elements inside your cabinet.
- **If there is a problem, contact your EuroCave retailer.**

Installation

Transport your cabinet to its intended location.

It must:

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

IMPORTANT: When moving the cabinet, never tilt it more than 45° and always on its side, on the side of the power cable.

Precautions

- Do not place your cabinet in an area liable to flood.
- Do not place your cabinet near to a source of heat or in a location where it will be subject to direct sunlight.
- Do not allow water to splash on any part of the rear of the appliance
- Position your appliance so that there is a minimum 5 cm - 10 cm gap between the wall and the rear wall of your cabinet.

- Arrange the electric power cable so that it is accessible and does not come into contact with any of the appliance's components.
- Slightly tilt the cabinet backwards in order to adjust the front feet (adjust by screwing or unscrewing) in order to level your cabinet (use of a spirit level recommended).

A wine cabinet must be designed so that the bottles do not touch the back wall. If they do, the condensation created on the wall may trickle onto the shelves and damage the bottle labels. Also, contact with the cold wall may create a frost point, which is harmful to your wine.

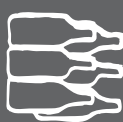
Recommendation

In order to facilitate levelling, your 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 adjustment only using the two feet located at the front of the appliance.

Carry out the final levelling of your cabinet (use of a spirit level recommended).

WAIT 48 HOURS BEFORE PLUGGING IN YOUR APPLIANCE

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



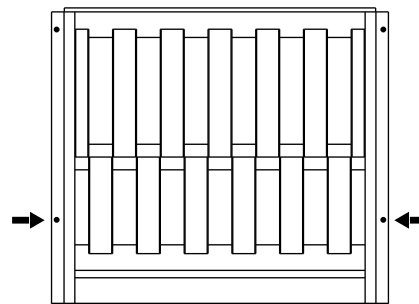
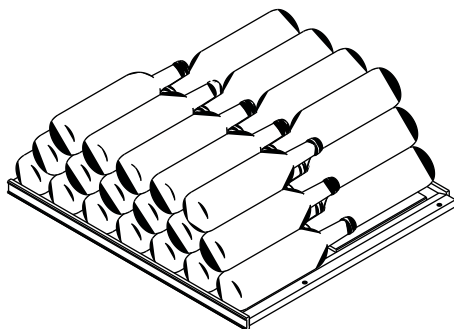
6 - LAYOUT - STORAGE

Each shelf can be used as a storage, sliding or display shelf. Your cabinet's shelves have 13 recesses to store your bottles in complete safety.

I - Configuration of a shelf in storage version:

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 not to allow any of the bottles to touch the rear wall.
- A storage shelf can hold a maximum of 6 rows of 13 bottles, i.e. 78 "traditional" Bordeaux bottles (100 kg).

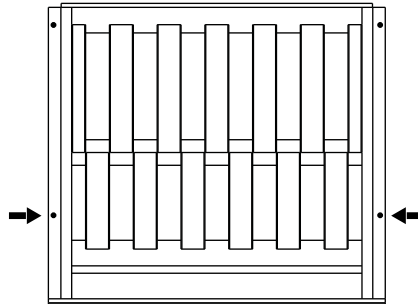
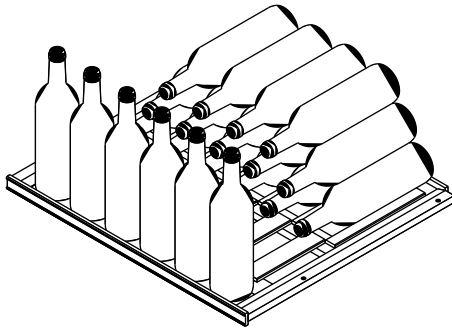




II - Configuration of a shelf in display version:

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

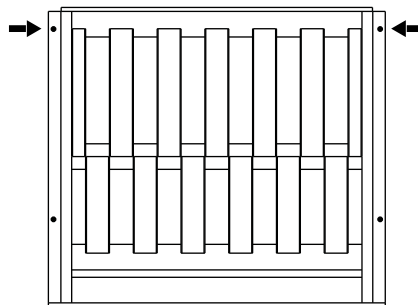
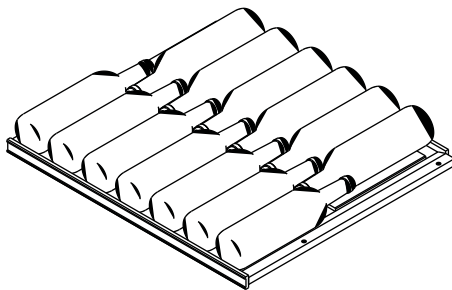
- Insert the shelf in the desired location.
- Place a wooden locking pin in each of the 2 holes located approximately 15 cm from the front of the shelf, on the right and left of the upper side: these pins fix the shelf with respect to the thermoformed wall and prevent any inappropriate movement of the shelf (see diagram).
- Start by laying the bottles in each recess of the back row, base of the bottle towards the back (6 “traditional” Bordeaux bottles).
- Continue filling the shelf by stacking the bottles on the back row ($7+6+7+6 = 26$ “traditional” Bordeaux bottles), taking care not to allow any bottles to touch the rear wall.
- To display your bottles, stand them up at the front of the shelf (maximum capacity: 6 “traditional” Bordeaux bottles).
- In display version, the shelf has a maximum capacity of 32 “traditional” Bordeaux bottles.



III – Configuration of a shelf in sliding version:

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 rear 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, placing the bottles in the opposite direction.
- A sliding shelf can only hold one row of bottles (maximum 13 “traditional” Bordeaux bottles).
- In the case of a mixed shelf layout, for optimal accessibility, we recommend that you place the sliding shelves in the central section of the appliance.



Never pull more than one loaded sliding shelf out at a time.

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, in order to not have bottles “all at the top” or “all at the bottom”. For optimal performance, we recommend that you use the cabinet at over 75% of its capacity. Change the position of the locking pins if changing from sliding shelf to storage or display shelf. The shelves are fitted with holders for labels (card to be cut out, supplied with your cabinet) allowing you to see, in just once glance, which bottle to take.



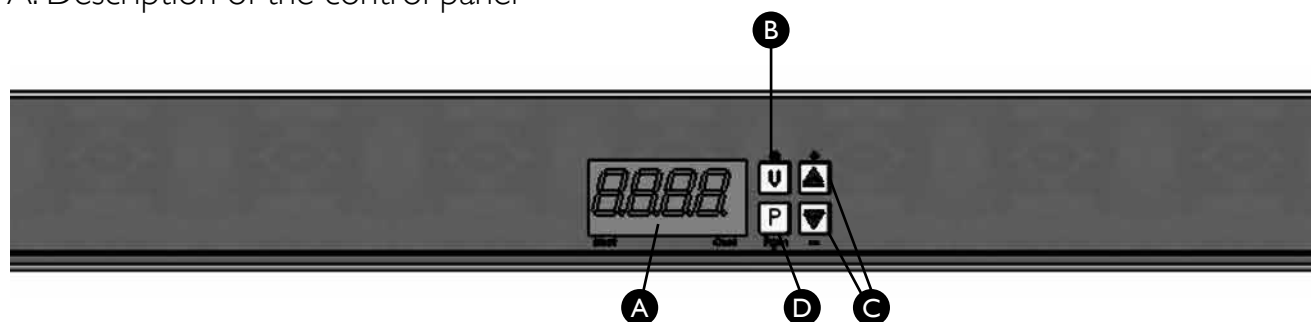
7 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

I. Connection

- After waiting 48 hrs, plug in your cabinet, having checked that your socket is supplied with power (check the presence of correct sized fuses, circuit breaker, in working order. If need be, plug in another electrical appliance to check that the socket is supplied with power).

II. Single-temperature wine cabinet (ref. 3181V)

A. Description of the control panel



- A** Temperature display → Displays the actual temperature inside
- B** **U** on/off switch → To switch on the cabinet
- C** **▼▲** Temperature setting keys → To select the required temperature inside the cabinet
- D** **P** Confirmation key → To confirm the temperature setting

- To start your cabinet:

Press the «U» button, located on the control panel, until the display is activated.

When the control starts up, the message «OD» appears. Wait for the temperature to display without touching any of the controls or unplugging the appliance.

B. Setting the temperature

Setting the temperature of your wine cabinet is carried out entirely from the control panel.

Press and hold down the **▲** button, the "SP1" symbol will appear alternately with the previous temperature setting.

- Set the desired temperature using the **▼** and **▲** buttons.
- Confirm your programming by pressing and holding down the **P** button.
- Your programming will automatically be confirmed if no button is pressed for 15 seconds after programming.



Your single-temperature cabinet was pre-set in the factory at 12°C but can be set between 6 and 18°C

Your wine cabinet can be placed in a room with a temperature of 0°C - 30 °C.

When commissioning the cabinet or after significant changes to the temperature setting, it can take several hours for your wine cabinet to stabilize and display the new desired temperature. Wait a few days. If the temperature does not stabilize, contact your retailer.

To save energy:

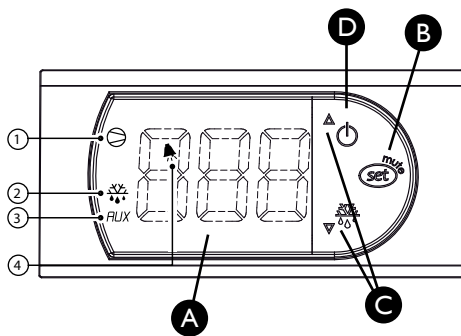
- Install your cabinet in a suitable place (see "Installation" paragraph) and observe the recommended temperature setting ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and check that it is not damaged. If it is, contact your retailer.



III. Multi-temperature wine cabinet (réf 3181S)

A. 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 of technical manual).
- The display alternately displays the lower section temperature and the upper section temperature every 10 seconds.



- A** Temperature display: displays the actual temperature inside your wine cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.
- B** Simply press and hold down **set** for a few seconds to see the temperature setting.
- C** Buttons (▲ / ▼ / **set**): allow you to select the desired temperature inside the cabinet.
- D** Standby button (⏻) : allows you to switch the cabinet on and put it on standby.

Status lights:

Compressor **1** : indicates that the compressor is operating. When this flashes, it means that the compressor is going to start up in a few minutes (technical delay).

Defrosting cycle **2** : indicates that an automatic defrosting cycle is underway.

Heater **3** : indicates that the heater is operating.

Alarm **4** : informs you that there is an abnormally high or low temperature inside the wine cabinet.

NB: If you have loaded your cabinet with a large number of bottles, it can take several hours for your wine cabinet's temperature to stabilise. The warning light  may then appear. Wait a while then check again. If the alarm warning light does not disappear, contact your retailer.

B. Setting the temperature



Your multi-temperature cabinet was pre-set in the factory in order to obtain 6°C in the lower section and 18°C in the upper section. The settings suit most scenarios. There is therefore no need to change these settings.

Commissioning the control panel

By default, the control is in the "on" position. To put the cabinet on standby, press and hold down the (⏻) button for several seconds.

The display switches between the internal temperature and the **OFF** display (the cabinet is no longer operating, only the display is active).

To reactivate the cabinet back on, press and hold down the (⏻) button for several seconds until just the temperature is displayed.

To set the temperature of your wine cabinet

The temperature of your wine cabinet is set entirely from the control panel.

Press **set** until **St1** appears, hold pressed until the temperature display flashes and then adjust.

- Set the desired temperature using the ▲ and ▼ buttons. Maintain pressure on the **set** buttons for a few seconds. This confirms the temperature setting in the lower zone of the cabinet and allows you to access the temperature setting of the upper zone (**St2**).
- Confirm your programming by pressing the **set** button. If you do not confirm your setting with this key, your

modification will not be registered.

It is possible to set the temperature of the upper section (**St2** - red wine serving temperature zone - warmest zone) 14°C - 18°C.

It is possible to set the temperature of the lower section (**St1**-cooling zone - coldest zone) 6°C - 8°C.

When setting the temperatures it is preferable to retain a 10°C difference between settings.

It is necessary to wait 48 hrs before noticing the effects of a temperature adjustment.

The indicated settings are standard settings given for an ambient temperature of approximately 20°C. Depending on the external temperature and/or change and/or installation conditions, they may require adjustments.

Do not allow the glass door to be exposed to direct sunlight.



In order for your multi-temperature cabinet to perform optimally, the upper and lower temperature settings must have a difference of 10°C (e.g.: 8°C at the bottom = 18°C at the top)



IV. Frequently asked questions

I have noticed differences in temperature between the top and bottom of my cabinet.

- Refer to the setting instructions.
- Check that none of the bottles is touching the back of the appliance.

Nevertheless, only the temperature of the air fluctuates, since liquids possess excellent thermal inertia preventing wine from changing temperature. Just as in a natural cellar, a difference of about 2 - 3°C is considered normal as a result of convection phenomena. The most important thing with wine is that at any given time, the temperature is constant.

I have noticed frost on the back of my cabinet.

In a EuroCave Professional wine cabinet, frost may appear on the back wall.

The cold is most intense when the compressor starts up. This is therefore when there will be the most frost. This phenomenon is normal. When the compressor stops this frost will transform into droplets. If the frost accumulates to the point of causing ice, because the bottles are touching the back, it is necessary to unplug the appliance, wait until it defrosts, suitably store the bottles and then plug the appliance back in. If, in spite of these precautions, ice (and not frost) forms again, it is essential that you contact your retailer's customer service department.

Is there any risk to my wine if there is a prolonged power cut?

A EuroCave Professional cabinet's insulation protects it against sudden changes in temperature; the thermal inertia linked to the volume of bottles considerably slows down changes in temperature. If there is a power cut, the temperature will rise very slowly, in this way preventing the wines from suffering any thermal shock. We recommend that you avoid opening the cabinet door during this time. Wine kept at an ambient temperature over a short period of time will not deteriorate.

My cabinet makes no noise.

The compressor fitted in EuroCave Professional cabinets is very quiet (<38dB).

According to the ambient temperature of the room and the temperature of the cabinet, the compressor may have stopped according to the setting.

The humidity level of my cabinet is too low.

Only very low levels of humidity over a long period are harmful (< than 50%). A drop in humidity may be noticed when the compressor is functioning, owing to the transformation of humidity into frost. This temporary drying of the air is very short-lived and has no effect on the corks.

In case of persistently low humidity levels:

- Check that no bottles are touching the back wall of the cabinet.
- Check that the air inlet (heat pump inlet) is not obstructed.
- Pour the equivalent of one glass of water into the tray that collects condensation water if it is accessible or at the back of the cabinet on the bottom left-hand side (condensation water discharge pipe).

Where can I obtain additional shelves from?

You can purchase additional shelves from your usual EuroCave Professional retailer.



8 - EVERYDAY MAINTENANCE



Your EuroCave Professional wine cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance to be carried out about once a year

- Unplug and unload the appliance.
- Clean the condenser at the back of the appliance by removing dust with a vacuum cleaner.
- Clean the inside of the compartments with water and a gentle cleaning product.
- Rinse well with clean water.
- Check the condition of the door seal.



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

Humidity

Your cabinet is fitted with an exclusive EuroCave system allowing you to recreate inside your wine cabinet the level of humidity required for effective sealing of your bottles' corks. When installing your cabinet, it is important to pour the equivalent of one glass of water on the floor of the cabinet, to activate the heat pump.

9 - OPERATING FAULTS



When starting up

- The compressor does not work: 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 outer rear wall of the appliance); if the condenser is cold, contact your retailer. If the condenser is hot, set the temperature of your cabinet to 18°C, the maximum value in the temperature setting range. If the compressor still does not stop, contact your retailer.

N.B. Only prolonged exposure to temperatures outside the permitted range and sudden temperature fluctuations are harmful to your fine wines.

N.B.: Any work on the cooling unit must be carried out by a refrigerationist who must perform a leak test on the circuit before powering up again. In the same way, any work on the electrical system must be carried out by a qualified 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.

Whatever the circumstances, if your appliance does not seem to be operating correctly, contact your EuroCave Professional retailer.

Alarms

Two types of alarm can appear on the setting display:

- **HI** indicates that the temperature inside the cabinet is too high and **LO** indicates that the temperature is too low. Both alarms mean that the cabinet is malfunctioning and you should contact your after-sales service.
- The alarm signal automatically disappears once the temperature returns to normal.

Cave I température (3181V)

The recommended temperature setting range for storing wine is 10°C - 14°C. The default setting is 12 °C (ideal maturing temperature).

Your wine cabinet can be placed in a room with a temperature of 32°F/0°C - 86°F/30°C.

When commissioning your cabinet, or after significant changes to the temperature setting, it can take several hours for your wine cabinet to stabilize and display the new desired temperature. Wait a few days. If the temperature does not stabilize, contact your retailer.



Any work carried out by technical services not approved by EuroCave Professional could invalidate the guarantee.

10 - TECHNICAL FEATURES

Model	H	W	Depth	Temperature	Weight ***	Accuracy
3181 V/S	1810 mm	680 mm	680 mm	Single or Multi	82 Kg	+/- 1.5 °C

Model	Electrical power	Consumption per 24hrs*	Voltage **	Frequency	Permitted temperature range	
					T° mini	T° maxi
3181 V	110W	1.5 Kw / 24 H	230V	50 Hz	0 °C	30 °C
3181 S	110W	1.5 Kw / 24 H	230V	50 Hz	12 °C	30 °C

* Measured with an external temperature of approximately 20°C.** Depending on the country, these values may vary; to find out the characteristics of your specific model, consult your appliance's identification label.*** Empty appliance with glass door.

Your product complies with the following standards:

1 SAFETY Directive 2014/35/UE
Norme EN60335-1 : 2010+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-89 : 2010+A1+A2+A11

2 EMC Directive 2014/30/UE
Norme EN55014-1/2

Brand	Reference	Energy efficiency rating	Annual power consumption AEC* (Kwh/yr)	Useful volume (in litres)	Sound emission dBA
EUROCAVE PROFESSIONAL	3181V	G	548	548	38
EUROCAVE PROFESSIONAL	3181S	G	548	575	38



11 - 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
Verdhele	7°C

Other wines

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

INHOUDSOPGAVE



1 • BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST

p. 4



2 • BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

p. 5



3 • ELEKTRISCHE AANSLUITING

p. 5



4 • MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING

p. 6



5 • INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

p. 6



6 • INRICHTING - INDELING

I. Configuratie van een plateau in de bewaarversie

p. 7

II - Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

p. 8

III - Configuratie van een plateau in de schuifversie

p. 8



7 • INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

I. Aansluiting

p. 9

II. Wijnkast met 1 temperatuur (318 IV)

p. 9

A. Schematische weergave van het bedieningspaneel

p. 9

B. Temperatuurregeling

p. 9

III. Multitemperatuur wijnkast (318 IS)

p. 10

A. Schematische weergave van het bedieningspaneel

p. 10

B. Temperatuurregeling

p. 10

IV. Veelgestelde vragen

p. 11



8 • ALGEMEEN ONDERHOUD

p. 11



9 • STORINGEN

p. 12



10 • TECHNISCHE SPECIFICATIES

p. 13



11 • GEBRUIKELIJKE SERVEERTEMPERATUUR

p. 13

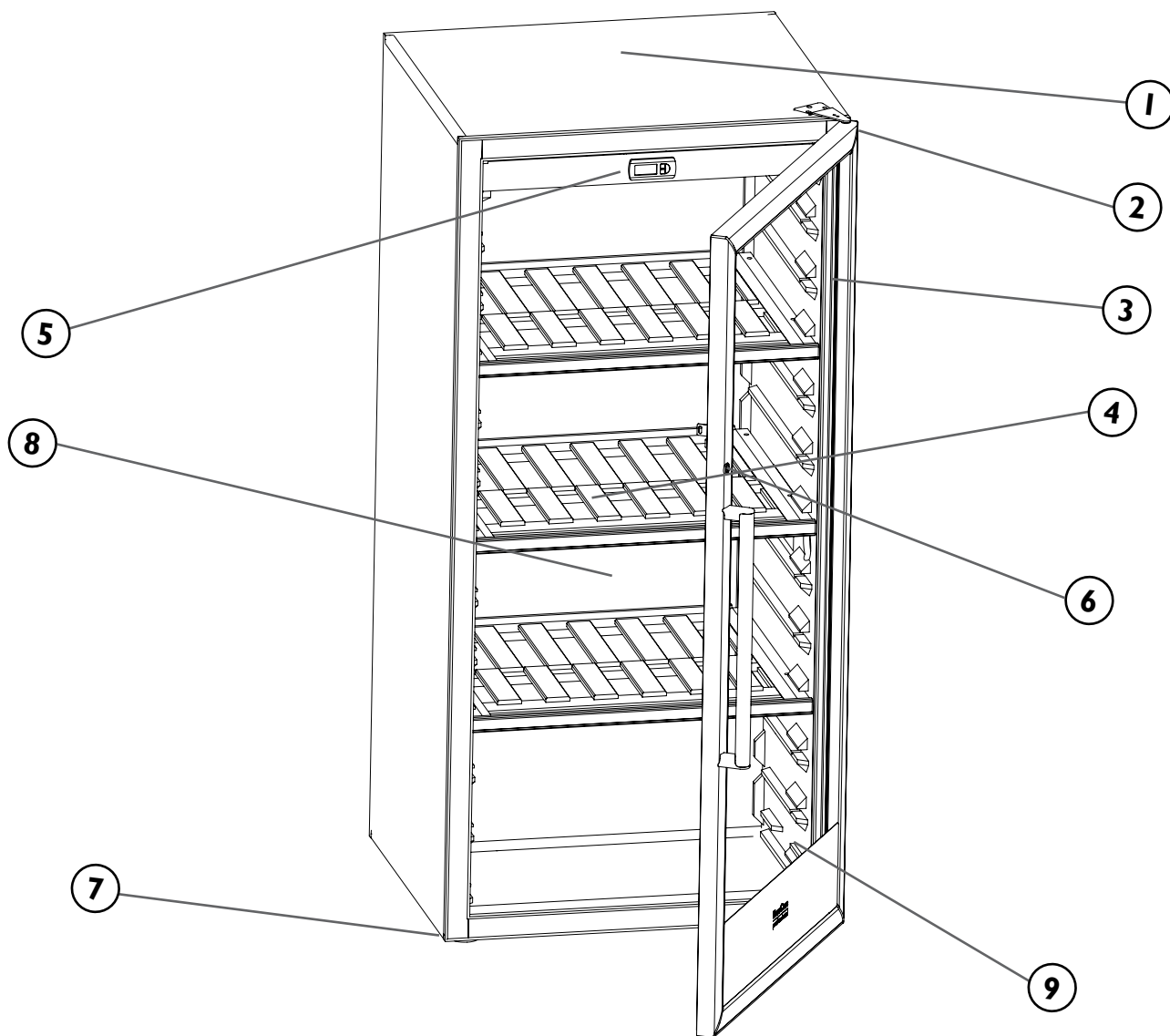


12 • WIJNEN

p. 47



I - BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



- 1 - Kastbehuizing
- 2 - Scharnier
- 3 - Glazen deur
- 4 - Bewaarplateau / universeel schuifplateau

- 5 - Regelpaneel
- 6 - Slot
- 7 - Verstelbare voet (4)
- 8 - Opening van de thermodynamische pomp
- 9 - Identificatieplaatje apparaat

2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES



Waarschuwing!

Bij gebruik van uw wijnkast dient u altijd bepaalde voorzorgen in acht te nemen, zoals:

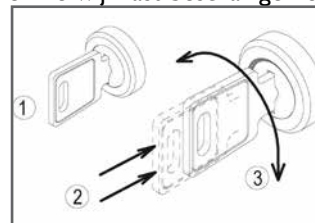
- Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
- Gebruik de wijnkast uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Schakel de wijnkast nooit uit door aan het elektriciteitsnoer te trekken. Pak de stekker stevig vast en trek hem recht uit het stopcontact.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting. Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen.

- 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.

- Laat kinderen niet op de plateaus van de wijnkast klimmen, zitten, staan of hangen. Ze kunnen de wijnkast beschadigen of zichzelf ernstig letsel toebrengen.

- Houd de sleutels altijd buiten het bereik van kinderen, om te voorkomen dat ze zich insluiten.

NB: Om een optimale veiligheid te garanderen, is de wijnkast uitgerust met een slot dat twee bewegingen vereist. Om de deur te openen of te sluiten, dient u de sleutel eerst in te drukken en vervolgens te draaien terwijl u hem in gedrukt houdt (zie schema hierboven).



GEVAAR: Risico van opsluiting door kinderen. Voordat u uw oude wijnkast recyclet, dient u:

- de deur te verwijderen.
- de plateaus op hun plaats te laten, zodat kinderen niet gemakkelijk in het apparaat kunnen komen.



Breng nooit schade toe aan het koelcircuit van het apparaat.

3 - ELEKTRISCHE VOEDING

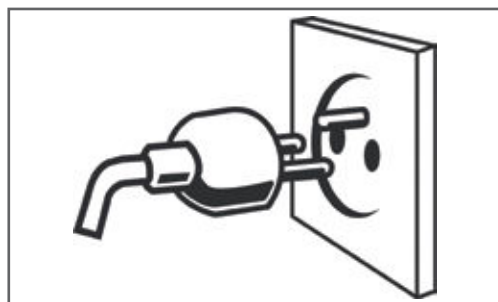


Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard.

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

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

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



BELANGRIJK: Elke interventie op de elektrische stroomkring van uw wijnkast moet worden uitgevoerd door een erkend elektricien.

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

*niet geldig in bepaalde landen



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



4 - BESCHERMING VAN HET MILIEU EN ENERGIEBESPARING

Verwijdering van de verpakking:

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

Recycling: een gebaar van de burger

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

U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggooien bij het ongesorteerde huisvuil. Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave (wijnkast, klimaatregelaar voor wijnkelders, Vin au Verre) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer.

Bespreek dit met uw EuroCave-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave is geregeld.

Conform de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK's of HCFK's.

U kunt het volgende doen om energie te besparen:

- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie hoofdstuk 5) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Zorg voor een goede rubberen dichting en controleer of deze niet is beschadigd. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave-dealer.

N.B.: 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 materiaal dat geschikt is voor recycling en waarvoor speciale verwijderingsprocedures gelden.

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



5 - INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

Uitpakken

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

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

Installatie

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

Deze moet:

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

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

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 5 tot 10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.

- Kantel de wijnkast iets naar achteren voor het afstellen van de voorste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

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

Aanbeveling

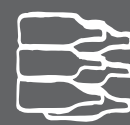
Uw wijnkast kan gemakkelijk waterpas worden gezet met behulp van de 4 verstelbare voeten. Wij adviseren u om de twee voeten aan de achterkant van het apparaat volledig vast te schroeven en de kast uitsluitend met behulp van de voeten aan de voorkant van het apparaat af te stellen.

Controleer vervolgens of uw wijnkast goed waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

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 elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.

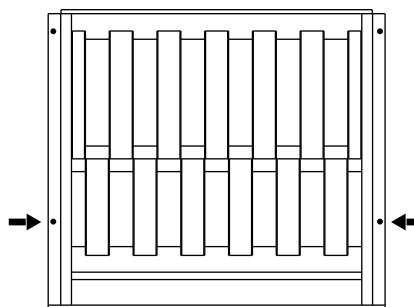
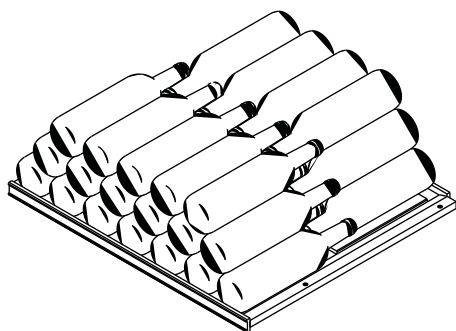
6 - INRICHTING - INDELING



Elk plateau kan worden gebruikt als bewaarplateau, schuifplateau of presentatieplateau. De plateaus van uw wijnkast beschikken over 13 vormen voor een veilige plaatsing van uw flessen.

I - Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

- 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 6 rijen van 13 flessen dragen, bijvoorbeeld 78 traditionele Bordeauxflessen (100 kg).

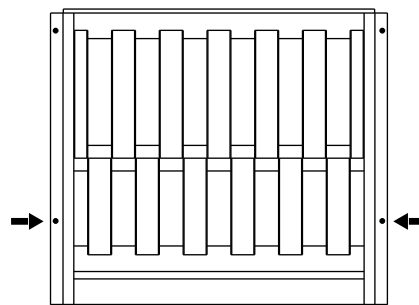
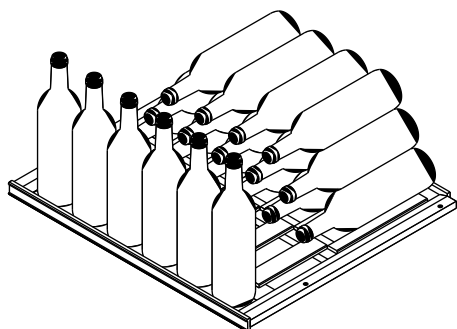




II - Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

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

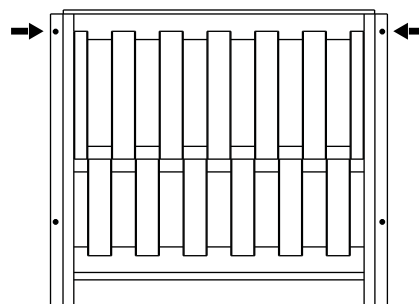
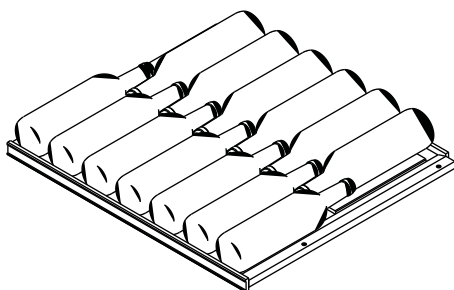
- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: deze blokkeerhoutjes steunen tegen de thermogevormde wand en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau (zie tekening).
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht (6 traditionele Bordeauxflessen).
- Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen ($7 + 6 + 7 + 6 = 26$ traditionele Bordeauxflessen) en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
- De flessen die u wilt presenteren, zet u verticaal voor het plateau (maximumcapaciteit: 6 traditionele Bordeauxflessen).
- In de presentatieversie heeft het plateau een maximumcapaciteit van 32 traditionele Bordeauxflessen.



III - 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 13 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.



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. Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te gebruiken met meer dan 75% van haar capaciteit. Wijzig de plaatsing van de blokkeerhoutjes als u van een schuifplateau overgaat naar een bewaar- of presentatieplateau. De plateaus zijn voorzien van etiketdragers waarop etiketten kunnen worden geplaatst (op maat te zagen plankjes die met uw wijnkast worden meegeleverd), zodat u met een oogopslag weet welke fles u moet nemen.

7 - INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

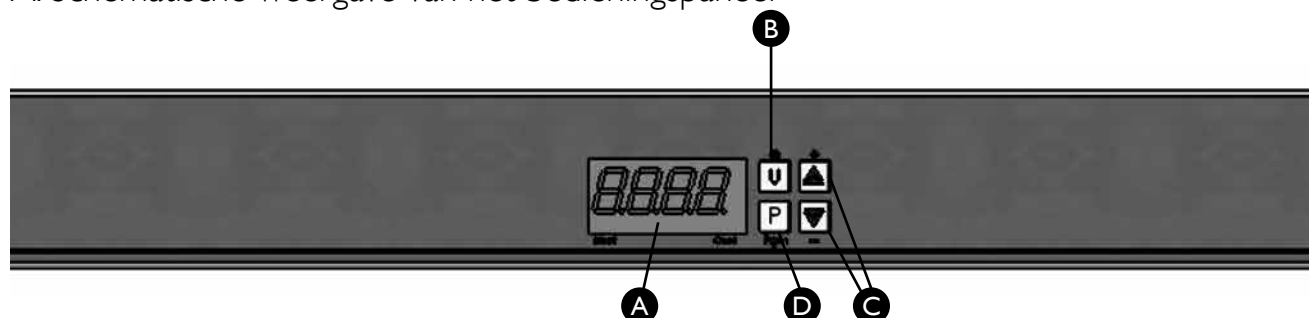


I. Aansluiting

- Nadat u 48 uur heeft gewacht, kunt u uw wijnkast op de stroomvoorziening aansluiten. Controleer eerst of het stopcontact aan alle eisen voldoet (aanwezigheid van zekeringen en hun stroomsterkte, goede staat aardlekschakelaar; sluit zonodig een elektrisch apparaat aan om de stroomtoevoer te controleren).

II. Wijnkast met 1 temperatuur (ref. 3181V)

A. Schematische weergave van het bedieningspaneel



- A** Temperatuurweergave > Weergave van de reële binnentemperatuur
- B** **U** Toets: start/stop > Om de wijnkast in te schakelen
- C** **▲**/**▼** Toetsen voor de temperatuurregeling > Keuze van de gewenste temperatuur binnenin de kast
- D** **P** -toets: Validatietoets > Om de temperatuur te bevestigen

- Om uw wijnkast aan te zetten

Druk op de knop “U” op het regelpaneel totdat de weergave is geactiveerd.

Bij het aanzetten van het regelpaneel verschijnt het bericht “OD”. Wacht op de weergave van de temperatuur zonder de bedieningsknoppen aan te raken of de stekker uit het stopcontact te trekken.

B. Temperatuurregeling

De temperatuur van uw wijnkast wordt volledig geregeld vanaf het regelpaneel.

Houd de knop **▲** het symbool «SP1» verschijnt, afgewisseld met de eerder ingestelde temperatuur.

- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen **▲**/**▼**
- Bevestig uw programmering door op de **P**-knop te drukken.
- Uw programmering wordt automatisch gevalideerd als er gedurende 15 seconden na de programmering geen enkele knop wordt geactiveerd.



Uw wijnkast met 1 temperatuur is vooraf in de fabriek ingesteld op 12°C, maar kan worden ingesteld tussen 6 en 18°C.

Uw wijnkast kan in een ruimte worden geplaatst met een temperatuur tussen 0°C en 30 °C.

Bij de ingebruikname van de wijnkast of bij significante wijzigingen van de ingestelde temperatuur, kan het een aantal uren duren voordat uw wijnkast zich heeft gestabiliseerd en de gewenste temperatuur wordt weergegeven. Wacht enkele dagen. Als de temperatuur zich niet stabiliseert, dient u contact op te nemen met uw dealer

U kunt het volgende doen om energie te besparen:

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

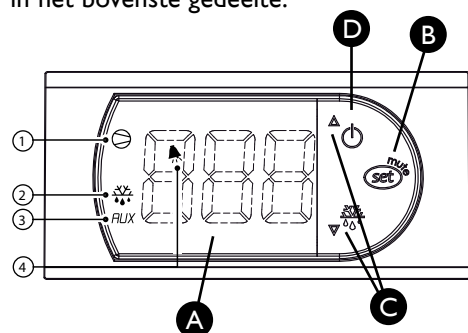


III. Multitemperatuur wijnkast (réf 3181S)

A. Schematische weergave van het bedieningspaneel

- Om de elektronische weergave zichtbaar te maken: druk naar boven en laat vervolgens los. De elektronica wordt zichtbaar en de instructies kunnen worden aangepast. Ga omgekeerd te werk om de weergave terug te doen verdwijnen. (zie beschrijving op pagina 4 en 5 van de instructies).

- De weergave toont afwisselend elke 10 seconden de temperatuur in het onderste gedeelte en vervolgens de temperatuur in het bovenste gedeelte.



A Temperatuurweergave: geeft de werkelijke temperatuur in de wijnkast weer. U moet dus even geduld hebben voordat de ingestelde temperatuur is bereikt.

B Het is voldoende om enkele seconden op **set** te drukken om de ingestelde temperatuur te zien.

C Knoppen (▲ / ▼ / **set**) : om de gewenste temperatuur in de wijnkast in te stellen.

D Knop Waakstand (⏻): laat toe om de wijnkast in te schakelen en in waakstand te schakelen.

Werklampjes:

Compressor **1** : geeft aan dat de compressor werkt. Wanneer dit lampje knippert, betekent dit dat de compressor in de komende minuten zal aanslaan (technische vertraging).

Ontdooicyclus **2** : geeft aan dat een automatische ontdooicyclus wordt uitgevoerd.

Weerstand **3** : geeft aan dat de weerstand werkt.

Alarm **4** : geeft aan dat de temperatuur binnenin de wijnkast abnormaal hoog of abnormaal laag is.

Opmerking: Als u uw wijnkast pas hebt gevuld met een groot aantal nieuwe flessen, heeft uw wijnkast mogelijk een aantal uren nodig om de temperatuur te stabiliseren. In dat geval kan het lampje  gaan branden. Wacht even en controleer de temperatuur later opnieuw.

Als het alarm blijft, moet u de winkel op de hoogte brengen.

B. Temperatuurinstellingen



Uw multitemperatuur wijnkast is vooraf in de fabriek ingesteld op 6°C voor het onderste gedeelte en 18°C voor het bovenste gedeelte. De instellingen zijn geschikt voor de meeste configuraties. U hoeft deze instellingen dus niet te wijzigen.

Indienstneming van het bedieningspaneel

Standaard staat de regelaar op aan. Om uw wijnkast in waakstand te zetten, houdt u de knop (⏻) enkele seconden ingedrukt.

Op het scherm ziet u afwisselend de binnentemperatuur en de weergave **OFF** (de wijnkast is uitgeschakeld, alleen het scherm werkt nog).

Om de regeling van de wijnkast opnieuw in te schakelen, moet u de knop (⏻) enkele seconden ingedrukt houden tot alleen de temperatuur nog op het scherm verschijnt.

De temperatuur van uw wijnkast instellen

De regeling van de temperatuur van uw wijnkast gebeurt via het bedieningspaneel.

- Druk op **set** tot **St1** verschijnt en houd ingedrukt tot de temperatuurweergave begint te knipperen. Stel vervolgens de temperatuur in.

- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen ▲ en ▼. Druk enkele seconden op **set**. Hierdoor wordt de gewenste temperatuur voor de rijpingszone ingesteld. U kunt nu verder gaan met de instelling van de gewenste temperatuur voor de chambreezone (**St2**).

- Bevestig uw programmering door op de knop **set** te drukken. Als u de instelling niet bevestigd via deze knop wordt de temperatuur niet ingesteld.

De temperatuur van het bovenste deel (**St2** - chambreezone) kan worden ingesteld tussen 14 °C en 18 °C.

De temperatuur van het onderste deel (**St1** - koelzone) kan worden ingesteld tussen 6 °C en 8 °C.

Bij het instellen van de gewenste temperatuur is het aangewezen om een verschil van tien graden te houden tussen de twee zones.

U moet 48 uur wachten om na te gaan of de temperatuur inderdaad werd aangepast.

De aangegeven instellingen zijn standaardinstellingen bepaald voor een omgevingstemperatuur van ongeveer 20 °C. In functie van de buitentemperatuur en/of de installatieomstandigheden en/of gewijzigde omstandigheden moeten er mogelijk aanpassingen gebeuren.

Stel de glazen deur niet bloot aan direct zonlicht.



Voor een optimale werking van uw multitemperatuur wijnkast, moeten de ingestelde hoge en lage temperaturen 10°C uit elkaar liggen (bijv. 8°C onder = 18°C boven).



IV. Veelgestelde vragen

Ik constateer dat er temperatuurverschillen zijn tussen het boven- en benedengedeelte van mijn wijnkast.

- Zie de instructies voor de temperatuurregeling.
- Controleer of er geen flessen tegen de achterkant van het apparaat komen.
Alleen de luchttemperatuur schommelt, omdat de vloeistoffen een hoge warmte-inertie hebben, wat voorkomt dat de temperatuur van de wijn verandert. Net als bij een natuurlijke kelder wordt een verschil van ongeveer 2 tot 3°C als normaal beschouwd als gevolg van convectieverschijnselen. Voor de wijn is het belangrijk dat de temperatuur op een gegeven moment constant is.

Ik constateer rijpvorming in het achterste gedeelte van mijn wijnkast.

In een EuroCave-wijnkast kan er rijpvorming optreden op de achterwand.
Bij het opstarten van de compressor is de kou het meest intens en bestaat er dus de meeste kans op rijpvorming. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het stoppen van de compressor verandert deze rijp in waterdruppeltjes. Als de rijp aanzet tot ijs omdat de flessen de achterwand raken, dient u het apparaat uit te schakelen, wachten tot het ijs ontdooit is, de flessen correct neerleggen en het apparaat weer inschakelen. Als er zich ondanks de voorzorgsmaatregelen toch opnieuw ijs (en geen rijp) vormt, dient u contact op te nemen met de onderhoudsdienst van uw dealer.

Wat zijn de risico's voor mijn wijn bij langdurige stroomuitval?

De isolatie van een EuroCave-wijnkast beschermt tegen plotselinge temperatuurverschillen. De warmte-inertie verbonden aan het volume van de flessen zorgt voor een aanzienlijke vertraging van de temperatuurwijzigingen. In geval van stroomuitval zal de temperatuur maar heel langzaam stijgen, zodat een thermische schok van de wijn wordt voorkomen. Aanbevolen wordt om de wijnkast bij stroomuitval niet te openen. Een wijn die voor een korte periode op kamertemperatuur wordt gehouden, ondervindt absoluut geen kwaliteitsverlies.

Mijn wijnkast maakt geen enkel geluid.

Het geluidsniveau van de compressor van de EuroCave-wijnkasten is erg laag (<38dB).
Bij de temperatuurregeling is het mogelijk dat de compressor niet in werking is, afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de temperatuur van de wijnkast.

De vochtigheidsgraad van mijn wijnkast is te laag.

Alleen een zeer lage vochtigheidsgraad gedurende een langere periode kan schadelijk zijn (< 50%). Tijdens de werking van de compressor kan een daling van de vochtigheidsgraad optreden als gevolg van de overgang van vocht naar rijp. Deze tijdelijke daling van de luchtvochtigheid is zeer kort en heeft geen invloed op de kurken.

In geval van een aanhoudende lage vochtigheid:

- Controleer of er geen flessen tegen de achterwand van de wijnkast komen.
- Controleer of de luchttoevoer (luchtkoker) niet geblokkeerd is.
- Giet een glas water in de opvangbak van het condenswater indien deze toegankelijk is of linksonder achter in de wijnkast (afvoerslang condenswater).

Waar kan ik extra plateaus krijgen?

U kunt extra plateaus aanschaffen bij uw gebruikelijke EuroCave-dealer.

8 - ALGEMEEN ONDERHOUD



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

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- Reinig de condensator aan de achterkant van het apparaat door stof af te nemen met behulp van een stofzuiger.
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel.
- Spoel grondig uit met helder water.
- Controleer de rubberen dichting van de deur.



U doet er goed aan om uw apparaat regelmatig te controleren en elke afwijking te melden aan uw dealer. Dit is de beste garantie om lang van uw wijnkast te kunnen genieten.

Vochtigheidsgraad

Uw wijnkast is uitgerust met een exclusief systeem van EuroCave 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 glas water op de vloer van de wijnkast giet om de thermodynamische pomp te laten opstarten.



9 - STORINGEN

Bij de ingebruikname

- De compressor werkt niet: controleer of het stopcontact goed functioneert door er een andere elektrisch apparaat in te steken.
- De compressor is continu in werking: leg uw hand op de condensator (rooster aan de achterkant van het apparaat); indien de condensator koud is, dient u contact op te nemen met uw dealer. Als de condensator warm is, stelt u de temperatuur van uw wijnkast in op uw 18°C , het maximale instelbereik. Indien de compressor nog steeds niet stopt, dient u contact op te nemen met uw dealer.

N.B. Alleen een langdurige blootstelling aan temperaturen buiten de grenswaarden en plotselinge temperatuurschommelingen zijn schadelijk voor uw wijnen.

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

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

Alarmen

Er kunnen twee alarmen verschijnen op het regelscherm:

- **HI** geeft aan dat de temperatuur binnenin de kast te hoog is, terwijl **LO** aangeeft dat de temperatuur te laag is. In beide gevallen betekent dit dat de wijnkast niet goed werkt. U moet dus contact opnemen met klantenservice.
- De melding verdwijnt automatisch wanneer de temperatuur weer normaal wordt.

Wijnkast met 1 temperatuur (3181V)

De aanbevolen bewaartemperatuur ligt tussen 10°C en 14°C . De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale rijpingstemperatuur).

Uw wijnkast kan worden geplaatst in een ruimte met een omgevingstemperatuur tussen 0°C en 30°C .

Bij de indienstneming van de wijnkast of na belangrijke wijzigingen aan de gewenste temperatuur heeft uw wijnkast mogelijk meerdere uren nodig om de temperatuur te stabiliseren en de nieuwe gewenste temperatuur weer te geven. Wacht dus enkele dagen. Als de temperatuur zich niet stabiliseert, neem dan contact op met de winkel.



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

I 0 - TECHNISCHE GEGEVENS



Model	H	B	Diepte	Buiten	gewicht ***	Nauwkeurigheid
3181 V/S	1810 mm	680 mm	680 mm	I temperatuur of multitemperatuur	82 Kg	+/- 1.5 °C

Model	Elektrisch vermogen	Verbruik per 24 uur*	Spanning **	Frequentie:	Gebruikslimieten	
					T° mini	T° maxi
3181 V	110 W	1.5 Kw / 24 H	230 V	50 Hz	0 °C	30 °C
3181 S	110 W	1.5 Kw / 24 H	230 V	50 Hz	12 °C	30 °C

*Gemeten met een buitentemperatuur van ongeveer 20°C ** Deze waarden kunnen per land verschillen; raadpleeg het identificatie-etiket voor de specifieke kenmerken van uw apparaat.*** Leeg apparaat met glas deur.

Uw product voldoet aan de volgende normen:

I VEILIGHEID Richtlijn 2014/35/UE

Norm EN60335-1 : 2010+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-89 : 2010+A1+A2+A11

2 CEM Richtlijn 2014/30/UE

Norm EN55014-1/2

Merk	Referentie	Energieklasse	Jaarlijks energieverbruik AEC* (kWh/jaar)	Bruikbaar volume (liter)	Akoestische emissie dBA
EUROCAVE PROFESSIONAL	3181V	G	548	548	38
EUROCAVE PROFESSIONAL	3181S	G	548	575	38

I I - GEBRUIKELIJKE SERVEERTEMPERATUUR WIJNEN



Franse wijnen

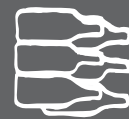
Elzas	10°C
Beaujolais	13°C
Zoete witte Bordeaux	6°C
Droge witte Bordeaux	8°C
Rode Bordeaux	17°C
Witte Bourgogne	11°C
Rode Bourgogne	18°C
Champagne	6°C
Jura	10°C
Languedoc-Roussillon	13°C
Provence Rosé	12°C
Savoie	9°C
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10°C
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7°C
Rode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

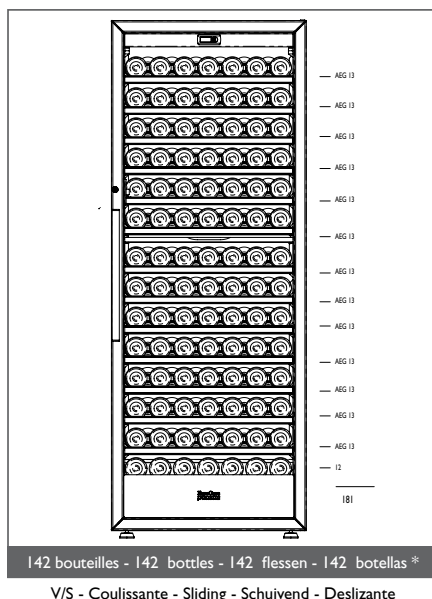
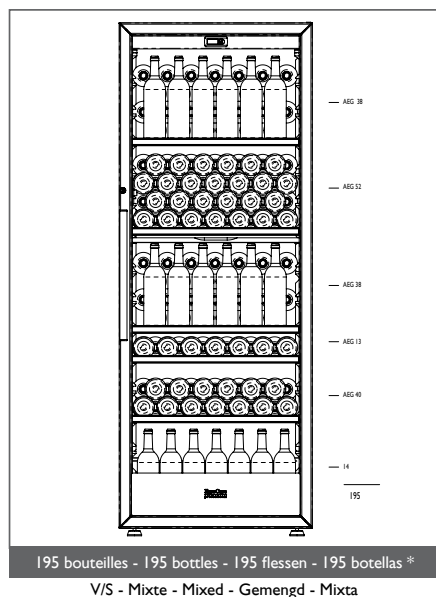
Cabernet franc	16°C
Cabernet sauvignon	17°C
Chardonnay	10°C
Merlot	17°C
Muscat à petit grain	6°C
Pinot noir	15°C
Sauvignon blanc	8°C
Semillon	8°C
Shiraz	18°C
Verdhele	7°C

Sonstige Weine

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



3181V ou S



*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.

*De capaciteiten van de kasten zijn berekend volgens standaardconfiguraties van de fabriek, met flessen Bordeaux Tradition.

*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.

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.

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, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

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

ADVERTENCIA

Las informaciones contenidas en este documento estan 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.



Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 40 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Armoires à vins, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre... n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 40 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 AroundWine) dealer for further information!

EuroCave, al meer dan 40 jaar toonaangevend op het gebied van het behoud, de presentatie en het serveren van wijn, levert oplossingen aangepast aan elke behoefte. Wijnkasten, opbergsystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem.... neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 40 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!