

EUROCAVE

PROFESSIONAL

Solutions pour la mise en valeur & le service du vin*

Série 4000

* Solutions for merchandising and the service of wine - 4000 Series - ** Fully customizable wine cabinets



Photo non contractuelle - Non-contractual visual

Des caves intégralement personnalisables**

Mode d'emploi – User Manual – Gebrauchsanweisung

Modo de empleo – Gebruiksaanwijzing – Libretto di istruzioni

用户手册 – 用戶手冊

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs

EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS



Première



Pure



Revelation



Compact



Tête à Tête - Wine Dispenser



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Inspiration

EUROCAVE - SYSTÈMES DE RANGEMENT, CLIMATISEUR DE CAVE & BAR À VIN STORAGE SYSTEMS, CELLAR CONDITIONER & WINE BAR



Modulosteel



Modulothèque



Modulatorack - Inoa*



Wine Art

GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE



Gamme 6000



ShowCave



Vin au Verre 8.0*



Wine Bar*

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

BIENVENUE

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

FR

AVERTISSEMENTS

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

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

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

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

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

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

MISE EN GARDE:

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Nécessité d'avoir la prise accessible après l'installation
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

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

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

Vous trouverez une étiquette signalétique à l'intérieur de la cave à vin. Cette étiquette signalétique fournit plusieurs informations techniques ainsi que des instructions de sécurité notamment le logo triangle, le nom et le symbole chimique du réfrigérant.

Conditions pour assurer la sécurité de gaz et la sécurité lors de l'utilisation de la cave à vin:

- Le système de réfrigération à l'arrière et à l'intérieur de la cave contient du réfrigérant.
- La cave contient du gaz réfrigérant inflammable (R600a: iso-butane).
- Ne pas bloquer les ouvertures.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
- Ne pas retirer la grille en bas de la cave sauf si cela est recommandé par le fabricant. Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
- Danger: risque qu'un enfant se glisse à l'intérieur d'une cave défectueuse. Avant de jeter votre cave à vin:
 - Enlever la porte
 - Laisser les clayettes à l'intérieur de la cave à vin. Ainsi, l'enfant pourra difficilement accéder à l'intérieur.

Les consignes d'avertissement mentionnées ci-dessus doivent être conservées pendant toute la durée de vie de la cave. Le mode d'emploi doit être remis à toute personne qui serait susceptible d'utiliser ou de manipuler la cave et lorsque la cave est transférée à un autre endroit ou livrée à une usine de recyclage.

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

La température

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

L’hygrométrie

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

L’obscurité

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

L’absence de vibration

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

La circulation de l’air

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

Le rangement

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

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service du vin			
Vins français		Vins australiens	
Alsace	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Bordeaux Blanc Sec	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux Rouge	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Bourgogne Blanc	11 °C	Pinot noir	15 °C
Bourgogne Rouge	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	Autres vins	
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C	Californie	16 °C
Vins de Loire Liquoreux	7 °C	Chili	15 °C
Vins de Loire Rouge	14 °C	Espagne	17 °C
Vins du Rhône	15 °C	Italie	16 °C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7 °C		
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C		



I - Descriptif de votre cave à vin 6



2 - Alimentation électrique 7



3 - Protection de l’environnement / Eco-conception 7



4 - Installation de votre cave à vin 7-8



5 - Aménagement - Rangement 9-10



6 - Mise en service de votre cave à vin 11

- I- Branchement et mise en marche 11
- II-A. Descriptif (modèle I température V-4000-L) 11
- II-B. Réglage de la température 11
- III-A. Descriptif (modèle multi-températures S-4000-L) 12
- III-B. Réglage des températures 12
- IV- Affichage du niveau d’humidité relative 13
- V- Réglage du mode éclairage 13
- VI- Affichage du compteur du filtre à charbon 13



7 - Entretien courant 14



8 - Anomalies de fonctionnement 15



9 - Caractéristiques techniques 15-16



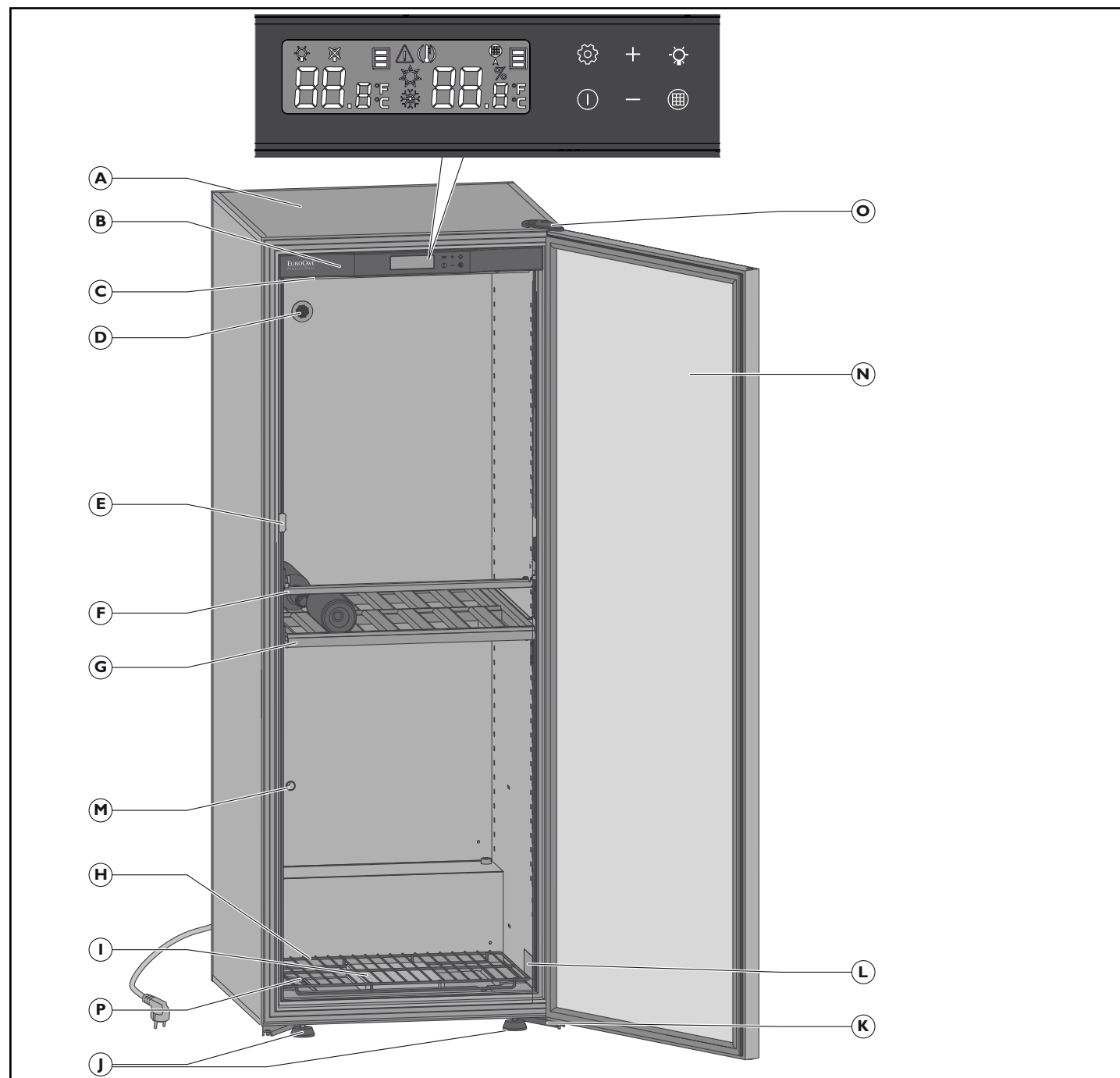
10 - Simulations de rangement 130-131



11 - Schéma électrique 132



1/ DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



- | | |
|---|--|
| A Coffre de cave | J 2 pieds réglables pour mise à niveau |
| B Pupitre de contrôle et de réglage | K Charnière basse (x2) |
| C Eclairage (2 leds) | L Étiquette signalétique |
| D Trou d'aération + Filtre à charbon | M Trou d'aération libre |
| E Patte de fermeture | N Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements) |
| F Raidisseur de coffre - ne pas enlever | O Charnière haute |
| G Clayette universelle | P Bac récupérateur de condensats avec orifice d'écoulement |
| H Grille | |
| I Cassette humidité - modèle IT uniquement | |



2/ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

i Pour votre sécurité personnelle, la cave à vin doit être correctement mise à la terre. Assurez-vous que la prise est bien mise à la terre et que votre installation est protégée par un disjoncteur différentiel (30 mA*).
*non valable dans certains pays.



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

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



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



3/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT / ECO-CONCEPTION



Les pièces détachées de nos appareils sont disponibles 11 ans. Pour plus de renseignements, contactez votre revendeur EuroCave. Pour la France, contactez notre SAV. Contacts sur www.eurocave.com.

Mise au rebut de l'emballage

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

Recyclage: un geste citoyen

Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses. Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.

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

Parlez-en à votre revendeur EuroCave Professional, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave Professional. En conformité avec les dispositions législatives en matière de

protection et respect de l'environnement, votre cave à vin ne contient ni C.F.C. ni H.C.F.C..

Pour économiser de l'énergie

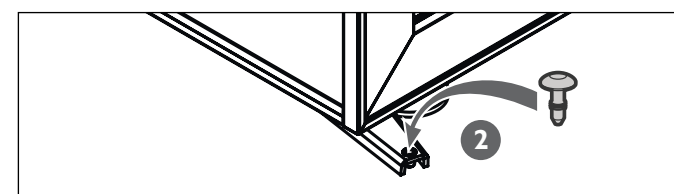
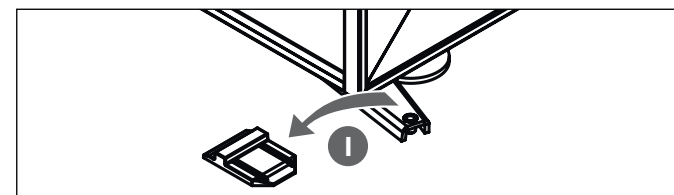
- Installez votre cave dans un endroit adapté (voir page suivante) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur EuroCave Professional.
- Nous vous recommandons d'agencer à minima votre cave à vin à 75% de sa capacité totale. Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.



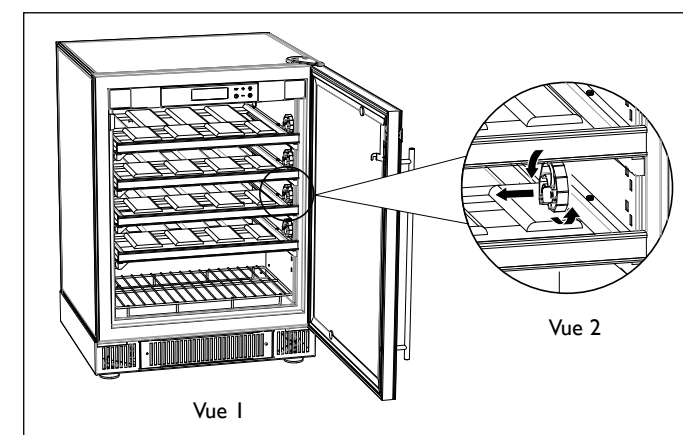
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation, ...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil.
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur et à l'extérieur de votre cave, dont la cale de protection de la charnière inférieure (voir schéma (1)).
- Rajoutez le bouchon (voir schéma (2)) qui se trouve dans votre sachet accessoires, servant à boucher le trou de la charnière inférieure.



- Des cales de protection servant pour le transport ont été fixées sur chacune des clayettes. 2 cales par clayette (Vue 1). Retirez chacune d'elle par un mouvement rotatif (Vue 2). Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une longue distance.



Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

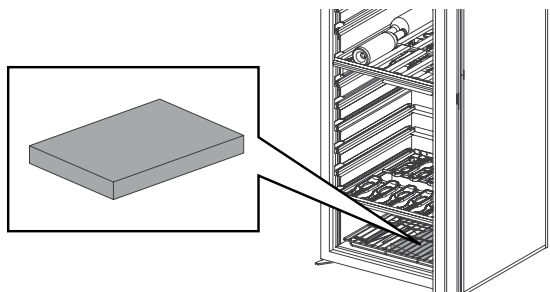


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

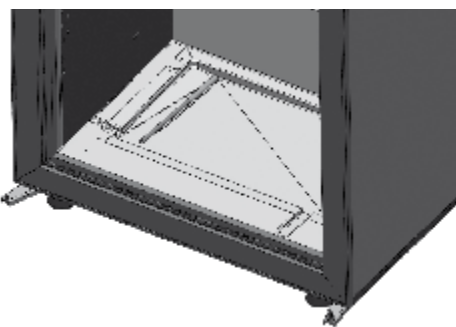
Précautions (suite)

- Pour les modèles I température uniquement, après quelques jours suivants la mise en service de votre cave à vin :

- Si vous constatez un taux d'humidité bas (<55%) nous vous recommandons d'utiliser la cassette d'humidité livrée dans son sachet avec l'appareil et de la placer en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Lors de la première utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau du robinet pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien. Selon les conditions extérieures il sera éventuellement nécessaire de rajouter un verre de 10cl d'eau à plusieurs mois d'intervalle.

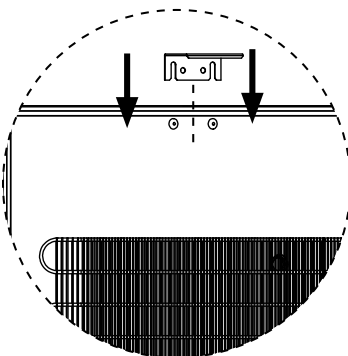


- Si vous constatez un taux d'humidité trop élevé, retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave.



Si vous venez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure et de décollement des étiquettes de vos bouteilles. En effet, les manques de déshumidification et de renouvellement de l'air peuvent entraîner une humidité importante dans la cave. Une surveillance régulière et un nettoyage une fois par an restent fortement conseillés.

- Installez la butée que vous trouverez dans le sachet accessoires à l'arrière de la cave (voir schéma).
- Celle-ci permet de maintenir un espace de 7 cm entre le mur et l'arrière de la cave. Cet espace permet d'optimiser la consommation électrique de votre cave.
- Disposez les 2 bouchons dans les 2 trous du haut de la cave.
- Veillez à ne pas enfoncer complètement les bouchons pour permettre d'installer la butée arrière.
- Glissez la butée arrière entre les bouchons et la paroi de la cave, puis enfoncez complètement les 2 bouchons.



Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

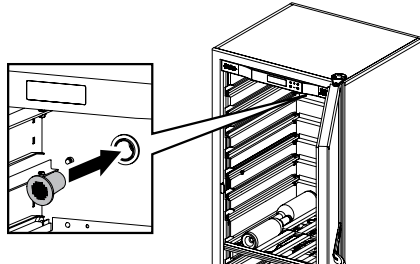
Il doit :

- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- ne pas être trop humide. Max. 85% d'humidité ambiante (lingerie, buanderie, salle de bains).
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (*non valable dans certains pays)).

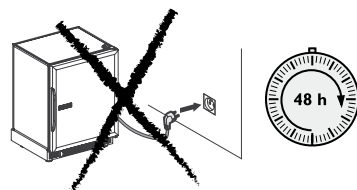


Lors de tout déplacement, ne pas incliner la cave à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté opposé au cordon électrique.

- Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif.
- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans le sachet "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre cave, dans le trou d'aération situé en haut à gauche.
- Attendre 48h avant de brancher la cave.



- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 6, § VII).



Installation de deux caves côte à côte

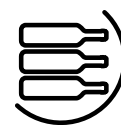
Attention : Dans le cas de deux caves côte à côte installées dans des conditions extrêmes (Température >30°C – Humidité Relative > 70%) , afin d'éviter la condensation d'un air stagnant entre les parois, veillez à laisser soit un écart à minima de 5 cm entre les deux caves, soit de combler l'espace par une plaque de mousse pour supprimer le vide.



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



Les bouteilles doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un point de givre néfaste pour le vin.



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT



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

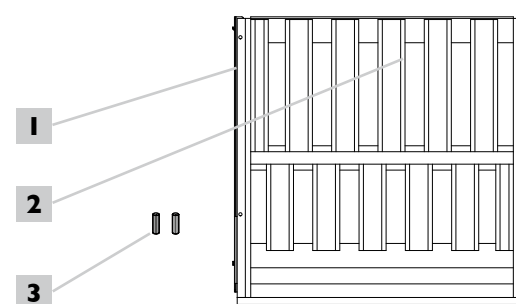


Il est fortement recommandé de ne pas laisser vos bouteilles de vin :

- Enveloppées dans leur papier de soie à l'intérieur de votre cave à vin EuroCave. Le papier de soie est peu tolérant à l'humidité ambiante sur une longue durée. Le papier imbibé collera et endommagera les étiquettes de vos bouteilles de vin.
- Stockées dans un emballage carton ou une caisse bois dans votre cave à vin EuroCave afin de favoriser une aération maximale autour des bouteilles et d'éviter le pourrissement de ces emballages qui pourraient à terme contaminer vos bouteilles de vin..

Conseils d'aménagement et de chargement

Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre cave possèdent 12 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.



- 1 Guides (x2)
- 2 Clayette - 12 empreintes
- 3 Tourillons (x2)

30 tourillons de blocage sont fournis dans le sachet accessoires.

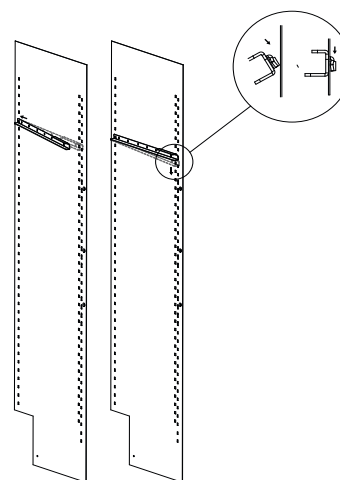


Schéma 1

Configuration d'une clayette en version stockage

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

1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schéma 1). Veillez à bien clipper les guides dans leur logement (voir schéma 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
5. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
6. Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
7. Une clayette de stockage peut supporter au maximum 6 rangées de 12 bouteilles, soit 72 bouteilles bordelaises «Tradition» (97 kg).

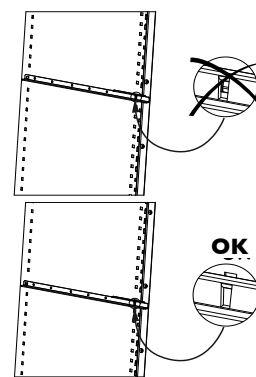


Schéma 2

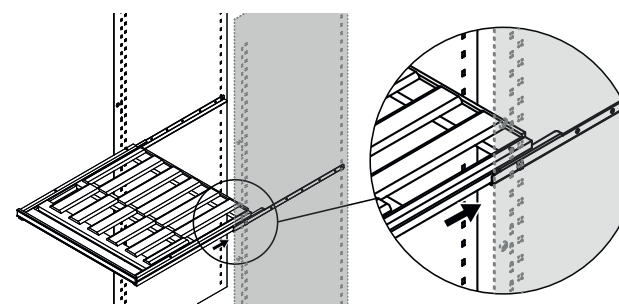
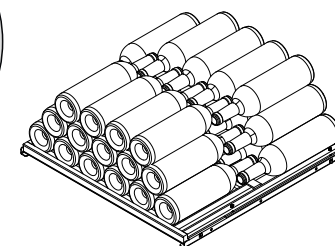


Schéma 3



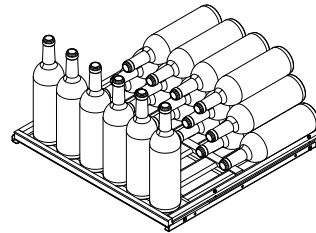


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

Configuration d'une clayette en version présentation:

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

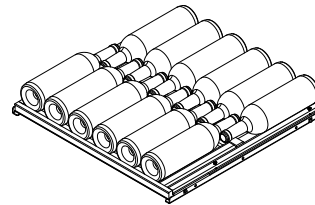
1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche. (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
5. Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond (6+6+6+6 = 24 bouteilles bordelaises "Tradition") et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
6. Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette (capacité maximum: 6 bouteilles bordelaises "Tradition").
7. En version présentation, la clayette a une capacité maximale de 30 bouteilles bordelaises "Tradition".



Configuration d'une clayette en version coulissante:

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

1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'arrière de la clayette, en partie supérieure. Ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de la cave.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
5. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
6. Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 12 bouteilles bordelaises "Tradition").
7. 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 ou supérieure de l'appareil.



NE JAMAIS TIRER PLUS D'UNE CLAYETTE COULISSANTE CHARGÉE À LA FOIS.

Conseils d'aménagement de votre cave à vin

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

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

et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.

- **Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie centrale ou supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.**
 - **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à**
- Pour un fonctionnement optimal nous recommandons d'utiliser la cave avec plus de 75 % de sa capacité.**

I - Branchement et mise en marche

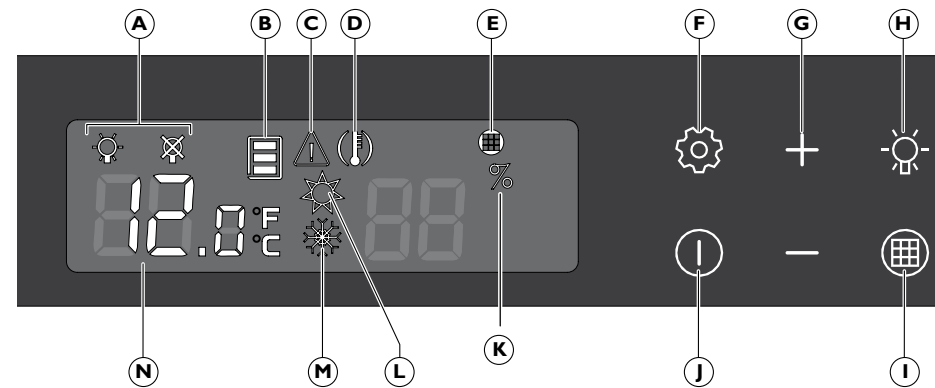
Après avoir attendu 48 heures, branchez votre cave à vin.

Pour allumer, appuyez sur le bouton **I** pendant 3 secondes.



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

II-A. Descriptif (modèle I température, V-4000-L)



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

A Mode d'éclairage

B Zone de température

C Alarme défaut de sonde

D Alarme de température

E Alarme filtre à charbon

F Touche accès aux réglages et validation

G Touches de sélection et de réglage

H Touche accès et validation du mode d'éclairage

I Touche d'accès au compteur filtre à charbon

J Touche marche / arrêt

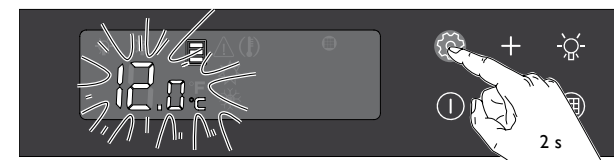
K Alarme d'hygrométrie

L Témoin fonctionnement résistance

M Témoin fonctionnement compresseur

N Afficheur de la température

II-B. Réglage de la température



Appuyer 3 s sur la touche **I** pour la mise en route.

1 Appuyez environ 2 s sur la touche **F**.
L'afficheur se met à clignoter.



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



3 Appuyez sur le bouton **F** pour valider.



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

- La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 6 et 18 °C.
- Plage de réglage conseillée pour le vieillissement: 10 à 14 °C.

ATTENTION: pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35 °C (porte pleine) ou entre 0 et 30 °C (porte vitrée).



Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service: vous pouvez utiliser votre cave I température comme cave de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 6 à 18 °C):

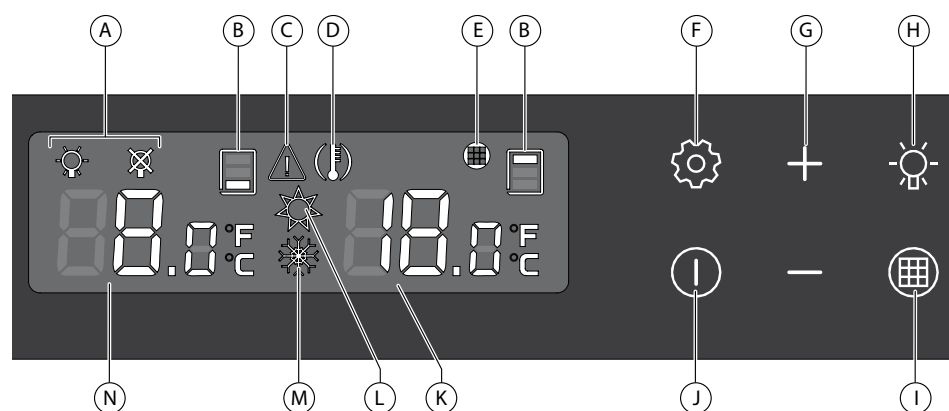
- pour les vins blancs: plage de réglage conseillée de 6° à 10°C
- pour les vins rouges: plage de réglage conseillée de 15° à 18°C.

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



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

III-A. Descriptif (modèle multi-températures S-4000-L)



- A** Mode d'éclairage
- B** Zones de température concernée
- C** Alarme défaut de sonde
- D** Alarme de température
- E** Alarme filtre à charbon
- F** Touche accès aux réglages et validation
- G** Touches de sélection et de réglage
- H** Touche accès et validation du mode d'éclairage

- I** Touche d'accès au compteur filtre à charbon
- J** Touche marche / arrêt
- K** Afficheur de la température haute de la cave
- L** Témoin fonctionnement résistance
- M** Témoin fonctionnement compresseur
- N** Afficheur de la température basse de la cave

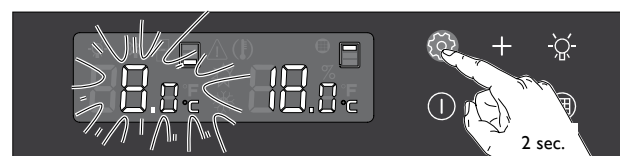


Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

III-B. Réglage des températures

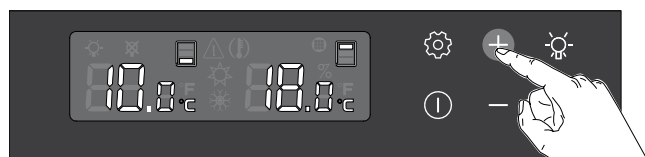
Plage de réglage conseillée pour la température basse: 7 à 9°C.

Plage de réglage conseillée pour la température haute: 17 à 19°C.

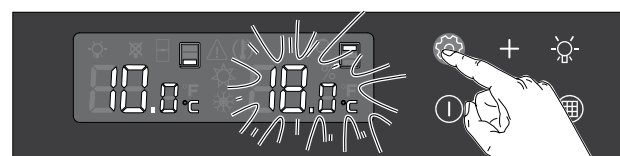


Appuyer 3 s sur la touche **I** pour la mise en route.

- 1** Appuyez environ 2 s sur la touche **F**. L'afficheur se met à clignoter.



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



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



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



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

- Pour la température basse, la consigne par défaut est de 8°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 10°C.
- Pour la température haute, la consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 20°C.

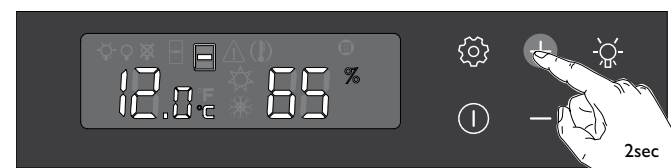
ATTENTION: pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 30°C (porte vitrée et pleine).



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

IV- Affichage du niveau d'humidité relative (modèle I température uniquement)

Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil, lorsque le réglage est compris entre 9 et 15°C. Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50%, idéalement situé entre 60 et 75%.

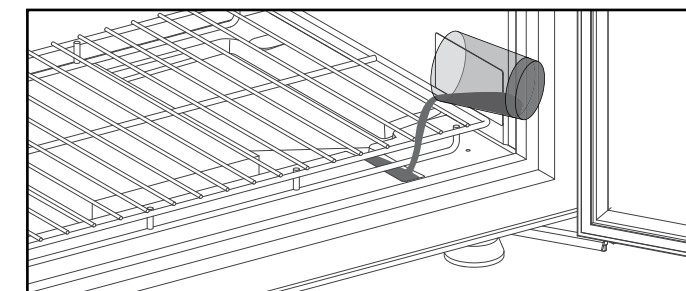


Pour afficher le taux d'hygrométrie de votre cave maintenez appuyé le bouton **+** pendant 2 secondes.

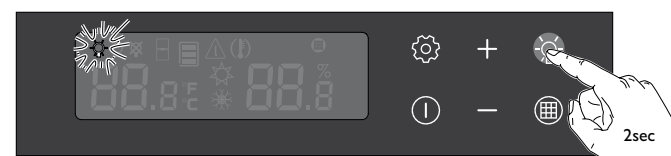


Dans un environnement particulièrement sec, et/ou dans des conditions climatiques peu favorables (ex. hiver), vous pouvez utiliser le kit hygrométrie "Hygro++" qui vous permet d'augmenter le taux d'hygrométrie relative à l'intérieur de votre cave à vin.

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



V- Réglage du mode éclairage



- 1** Appuyez 2 s sur la touche **F**. Le voyant du mode actif clignote.

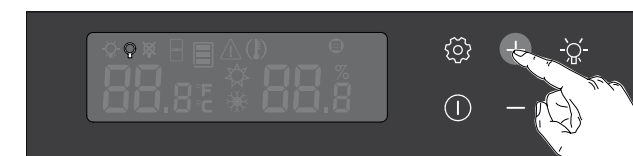
Vous avez 2 possibilités de réglage pour l'éclairage:



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



Eclairage désactivé.

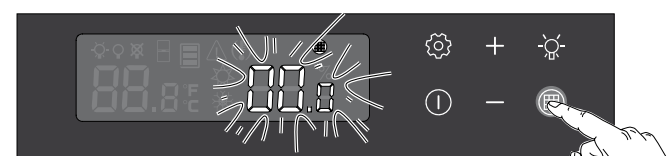


- 2** Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour sélectionner le mode désiré.
- 3** Appuyez sur la touche **F** pour valider.



Précautions d'utilisation: rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe de la led.

VI- Affichage du compteur du filtre à charbon



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

- 1** Appuyez 2 s sur la touche **I**. L'afficheur clignote.



- 2** Appuyez sur la touche **+** pour régler sur 365.



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



Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche **I**.



Le filtre à charbon est à changer tous les ans.



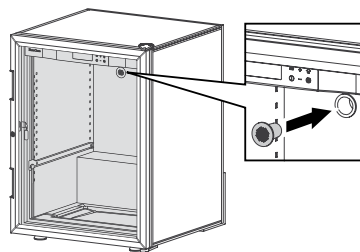
7/ ENTRETIEN COURANT



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

Opérations d'entretien une fois par an environ

- **Débranchez et déchargez l'appareil.**
- **Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage situé à l'intérieur en bas de la cave.**
- **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.**
- **Séchez avec un chiffon doux.**
- **Remplacez le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre cave.**
- **Enlevez le filtre à charbon manuellement. Il est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.**
- **Vérifiez le bon état des joints. Le nettoyage du joint d'étanchéité s'avère souvent nécessaire. Un nettoyage avec des substances non adaptées provoque un vieillissement prématuré des joints. Il convient alors de respecter certaines règles: Tout nettoyage du joint doit se terminer pas un rinçage du joint à l'eau claire. Aucune trace de produit nettoyant ne doit subsister sur le joint. EuroCave Professional préconise uniquement l'utilisation de solution savonneuse neutre. Si le nettoyage avec ce type de solution s'avère insuffisant, il est possible de manière exceptionnelle d'utiliser une solution à base d'Ethanol, mais avec une concentration inférieure à 10%, et en prenant bien soin de rincer le joint à l'eau claire.**



Entretien des éléments vitrés:

- **Pour nettoyer les éléments vitrés de votre cave, utilisez un chiffon doux non abrasif, humidifié préalablement avec un nettoyant à vitre adapté.**



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



8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme  s'affiche	La température intérieure est supérieure de 4°C par rapport à la consigne.	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur EuroCave Professional.
Le pictogramme  s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave Professional.
Le pictogramme  clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	• Ajouter un verre d'eau dans le canal du bac (voir chapitre 6, § IV). • Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1er jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée		• Vider la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac. • Retirer le tuyau de drainage noir placé dans le bas de la cave. L'humidité sera directement rejetée hors de l'appareil. Appeler le revendeur EuroCave Professional si le problème persiste malgré ces différentes manipulations.
Le pictogramme  s'affiche	Alarme de filtre à charbon	Remplacer le filtre à charbon (voir chapitre 7).
Le pictogramme  s'affiche	Alarme de défaut de sonde de température	Prendre contact avec le revendeur EuroCave Professional.

Durée de garantie minimale offerte par le fabricant: 2 ans pièces.



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



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

4000							
	Hauteur ¹ mm	Largeur mm	Profondeur ² mm	Poids à vide porte vitrée (Kg)	Poids à vide porte pleine (Kg)	Limites d'utilisations T° mini (°C / °F) - T° maxi (°C / °F)	
						Vitrée	Pleine
I température							
V-4000-L	1 825	680	720	92	78	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Multi-températures							
S-4000-L	1 825	680	720	92	78	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

¹ Hauteur comprenant les charnières supérieures et les pieds réglés à mi-hauteur.

² Profondeur comprenant la butée arrière, sans la poignée.

Selon le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission Européenne, accédez aux caractéristiques énergétiques de nos appareils sur la base EPREL, en scannant le QR code visible sur l'étiquette énergétique de votre appareil.



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



Données relatives à la réglementation américaine des consommations d'énergie

¹ Comply with DEPARTMENT OF ENERGY – 10 CFR Part 430 – Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

Votre produit répond aux normes suivantes:

Normes EN60335-1/ 2012+A11:2014
EN60335-2-24:2010

Norme EN55014-1/2
Norme 62233:2008

Règlement (UE) 2019/2019
Règlement (UE) 2019/2016
Règlement (UE) 2017/1369



Selon le pays, les caves à vin EuroCave Professional contiennent un gaz réfrigérant inflammable (R600a: ISO BUTANE)

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

WARNINGS

The information contained in this document may be changed without warning.
EuroCave Professional offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed.

EuroCave Professional shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

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

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

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

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

WARNING:

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

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

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

There is a name plate inside the cabinet. The name plate provides various technical information and safety notice with a yellow flame triangle label, name and chemical symbol of the refrigerant.

The refrigerator contains flammable refrigerant (R600a: iso-butane). Requirements to ensure gas safety and safe use of refrigerators: The refrigerator system behind and inside the refrigerator contains refrigerant. Do not allow any sharp objects must come into contact with the refrigeration system.

Children should be supervised to ensure that the refrigerator should be used properly.

Do not use the mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Do not block the openings on the circumstances of the refrigerator.

- In case of having damaged the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipments nearby, and open all the windows to provide good ventilation. Please also contact your local maintenance agent to follow up
- Do not remove the bottom grill of the cabinet unless it is recommended by the manufacturer. Do not place directly the wine bottles without the grill.
- The use of an extension cord is not recommended.
- **DANGER:** Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet:
 - Take off the doors
 - Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

The warning labels mentioned above should be kept throughout the life of the refrigerator. The user manual should be handed over to any person who would use or handle the refrigerator whenever the refrigerator would be transferred to another location and delivered to a recycling plant.

Our priority is helping you to find the best solutions for your wine storage needs...To do so, EuroCave Professional has drawn on its considerable expertise to combine the 6 essential criteria for serving wine:

Temperature

The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. A constant temperature allows wine to reach its full potential.

Humidity

It is an important factor, allowing the corks to retain their sealing qualities. The level of humidity must be above 50% (ideally between 60 and 75%).

Protection from light

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

Lack of vibration

Vibration disturbs wine’s long development process and is often fatal for your finest wines. The “Main Du Sommelier” supports adapt to the shape of the bottle and protect it from vibration (anti-vibration technology).

Circulation of air

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

Storage

Moving bottles around too often is harmful to your wine. Having suitable shelving which limits handling is essential.

Thank you for placing your trust in EuroCave Professional.

Standard temperatures for serving wine			
French wines		Australian wines	
Alsace	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Sweet White Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Dry White Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux Reds	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Burgundy Whites	11 °C	Pinot noir	15 °C
Burgundy Reds	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	Other wines	
Dry White Loire Wines	10 °C	California	16 °C
Sweet White Loire Wines	7 °C	Chile	15 °C
Loire Reds	14 °C	Spain	17 °C
Rhône wines	15 °C	Italy	16 °C
Sweet Wines from the South-West	7 °C		
Reds from the South-West	15 °C		



1 - Description of your wine cabinet	22
--------------------------------------	----



2 - Power supply	23
------------------	----



3 - Protecting the environment / Eco-design	23
---	----



4 - Installing your wine cabinet	23-24
----------------------------------	-------



5 - Layout – Storage	25-26
----------------------	-------



6 - Commissioning your wine cabinet	27
I Connection and powering up	27
II-A Description (I temperature model V-4000-L)	27
II-B Temperature setting	27
III-A Description (multi temperatures model S-4000-L)	28
III-B Temperature setting	28
IV- Relative humidity level display	29
V- Setting the lighting mode	29
VI- Charcoal filter meter display	29



7 - Everyday maintenance	30
--------------------------	----



8 - Operating faults	31
----------------------	----



9 - Energy and technical features	31-32
-----------------------------------	-------



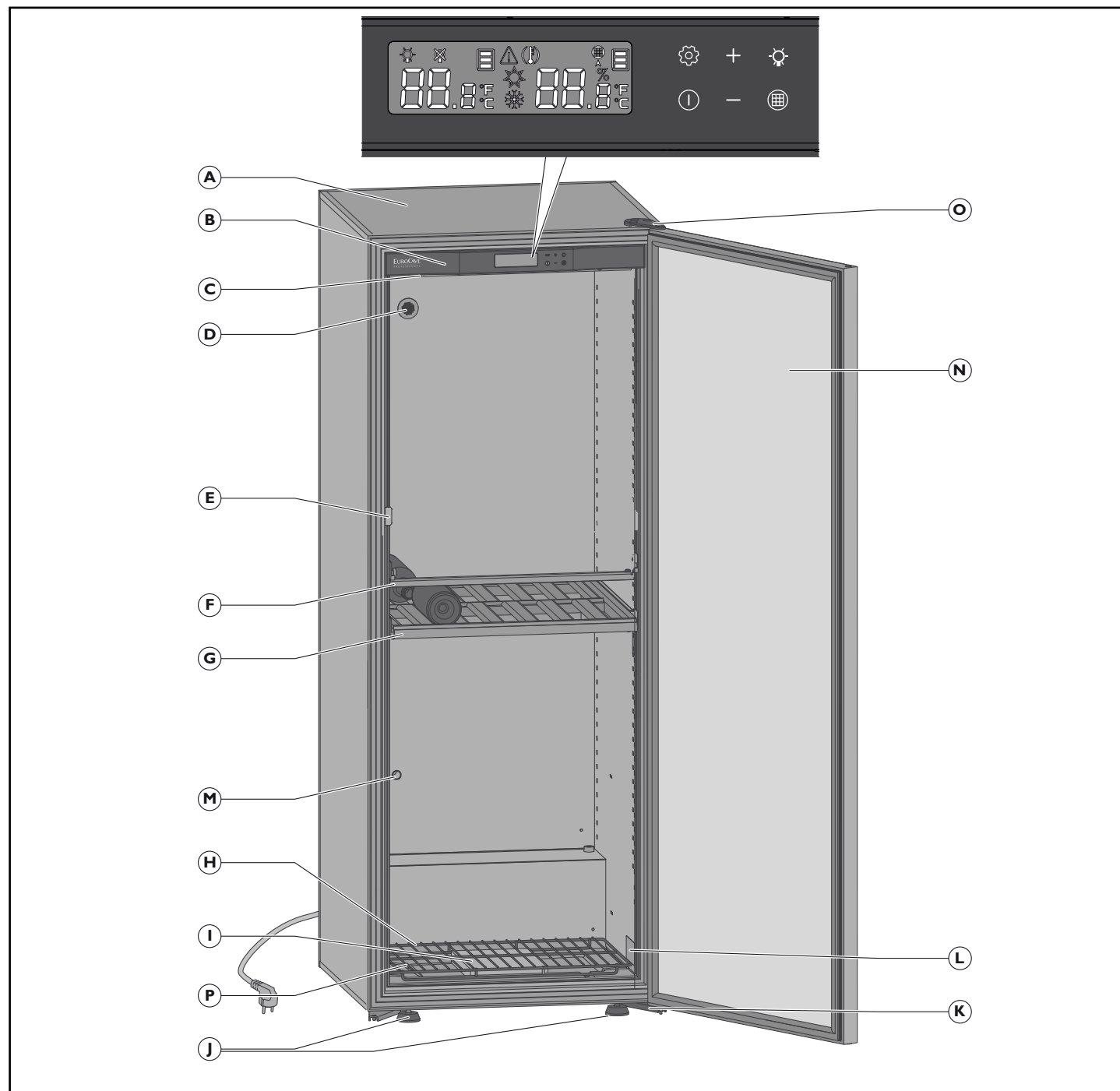
10 - Storage simulation	130-131
-------------------------	---------



11 - Wiring diagram	132
---------------------	-----



1/ DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- A** Cabinet body
- B** Setting and control panel
- C** Lighting (2 LEDs)
- D** Breather hole + Active charcoal filter
- E** Door catch
- F** Cabinet body stiffener - do not remove
- G** Universal shelf
- H** Grill
- I** Humidity cartridge - I-temperature model only
- J** 2 adjustable feet for levelling
- K** Lower hinge (x2)
- L** Product identification label
- M** Fresh air vent
- N** Door (fitted with a handle and a dual-action lock)
- O** Upper hinge
- P** Condensate collection tray with outlet hole



2/ POWER SUPPLY

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

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



Have the power supply socket checked by a qualified electrician who will check that it is correctly earthed and will carry out, if necessary, work to ensure that the socket complies with current standards.

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



If you are moving to a foreign country, check that the supply characteristics of the cabinet correspond to the country (voltage, frequency).



3/ PROTECTING THE ENVIRONMENT / ECO-DESIGN



Spare parts for our appliances are available for 11 years. For further information, contact your EuroCave stockist. For France, contact our customer service department. Contact details at www.eurocave.com

Disposal of packaging

All packaging used by EuroCave Professional 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: a caring gesture

Electrical and electronic equipment can have a harmful effect on the environment and human health owing to the presence of hazardous substances.

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

When purchasing a new EuroCave Professional product, you can entrust recycling of your old appliance to your EuroCave Professional retailer. Speak to your EuroCave Professional retailer. He will explain the removal and collection arrangements set up in the EuroCave Professional network.

In compliance with legislation relating to protecting and caring for the environment,

your wine cabinet does not contain C.F.C.s or H.C.F.C.s.

To save energy

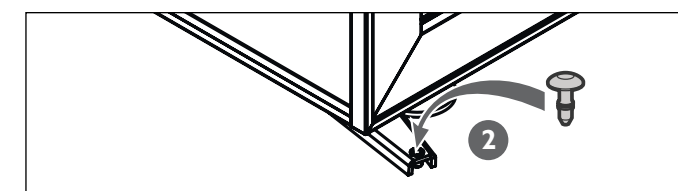
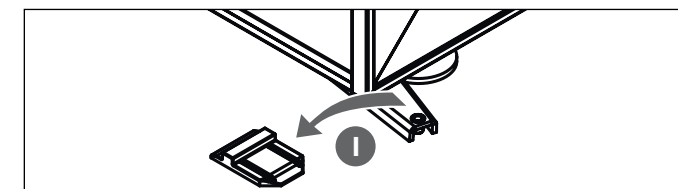
- Install your wine cabinet in a suitable location (see following page) and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good working order and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave Professional retailer
- We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

Disable any unusable appliances by unplugging them and cutting off the power lead.

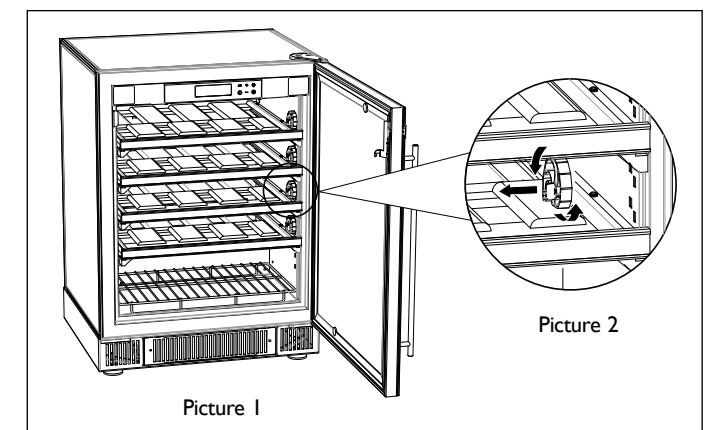


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

- When your cabinet is delivered, check the outside for signs of damage (impact, warping...).
- Open the door and check that the various elements inside are intact (walls, Main du Sommelier supports, hinges, bottle support...).
- Remove the protective elements found inside and outside your cabinet including the lower hinge protector (see diagram (1))
- Fit the cap (see diagram 2), found in the accessories bag, used for sealing the hole in the lower hinge.



- Protective wedges for transportation have been attached to each shelf. 2 wedges per shelf (Picture 1). Remove all of them using a rotating movement (Picture 2). You can retain these wedges and reuse them if you have to transport your wine cabinet over a long distance.



Precautions

- Do not place your cabinet in an area liable to flood.
- Do not place your cabinet close to a source of heat or expose it to direct sunlight
- Prevent water from splashing on any parts of the rear of the machine.
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any of the appliance's components.
- Tilt the cabinet slightly backwards in order to adjust the front feet (by screwing or unscrewing them) so that you can level your cabinet (spirit level recommended).

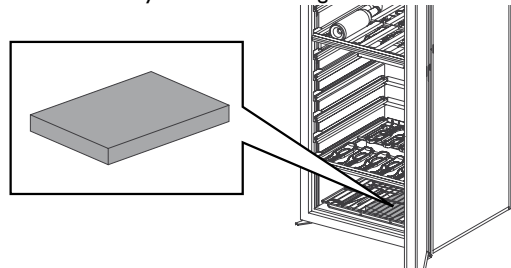


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

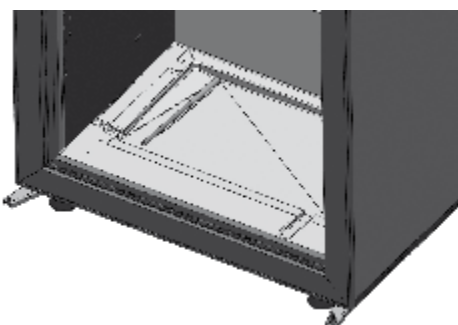
Precautions (Continued)

- For single-temperature models only:

- If you notice low humidity levels (<55%) a few days after setting your wine cabinet into operation, we recommend that you use the humidity cartridge, supplied in a bag with the appliance. Place it at the bottom of the cabinet, under the rack in the drip tray provided (see diagram below). When using for the first time, completely immerse your cartridge in tap water for a few minutes to saturate it then allow it to dry. Depending on external conditions, it may be necessary to add a 10cl glass of water after several months.



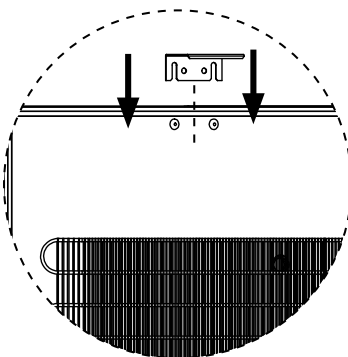
- If the appliance is not able to reduce humidity levels to the desired value, remove the black discharge pipe located at the base of the



i If you leave your wine cabinet closed for long periods (>3 months) in an environment where the temperature is close to your cabinet's temperature setting (a difference of about <5°C) this could create an environment in which mould develops or cause your bottles's labels to peel off. Lack of dehumidification and air renewal can create significant humidity inside the cabinet. We strongly recommend that you regularly monitor your cabinet and clean it once a year.

cabinet.

- Install the stop (which is located in the accessories bag) at the back of the cabinet (see diagram).
- This allows a space of 7cm to be maintained between the wall and the rear of the cabinet. This space allows your cabinet's power consumption to be optimised.
- Place the 2 caps in the 2 holes at the top of the cabinet.
- Do not push the caps all the way in, in order to allow the rear stop to be installed.
- Slide the rear stop between the caps and the wall of the cabinet, then push the 2 caps all the way in.



Installation

Place your cabinet in the desired location.

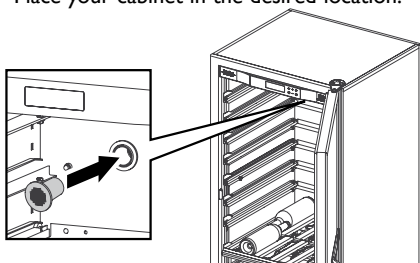
It must:

- be open to the outside and well ventilated (not in an enclosed cupboard, for example),
- not be too damp. Max 85% ambient humidity (linen cupboard, laundry room, bathroom...),

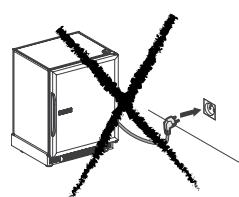


When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side (on the opposite side of the flexible lead).

- have a flat, stable floor,
- be supplied with power (standard outlet, 16A, earthed with 30mA* circuit breaker). (* not applicable to some countries).
- Place your cabinet in the desired location.



- Fit the charcoal filter (located in the "accessories" bag) by inserting it into the breather hole located on the top left-hand side of the inside of your cabinet.



- Wait 48hrs before plugging in your cabinet
- When using your cabinet for the first time, the charcoal filter alarm will display. Reset the filter meter to 365 (see chapter 6, §VII).

Installation of two cabinets side by side

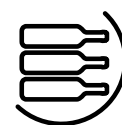
Caution: In the case of two side by side cabinets installed in extreme conditions (Temperature >30°C - Relative Humidity > 70%), in order to prevent condensation of stagnant air between the walls, please leave either a minimum space of 5 cm between the two cabinets, or fill the space with a foam sheet to remove the void.



Replacement of the LEDs on the control panel must only be carried out by a qualified electrician.



Bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If this happens, the condensation created on the wall may trickle onto the shelves and damage the bottle labels. In addition, contact with the cold wall may create a frost point, which is harmful to your wine.



5/ LAYOUT – STORAGE



Your EuroCave Professional cabinet was designed to be adaptable. Its storage equipment adapts to your requirements and can be added to over time.

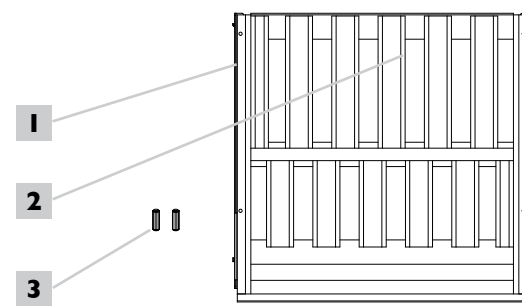


We strongly recommend that you do not leave your wine bottles:

- Wrapped in tissue paper inside your EuroCave wine cabinet. Tissue paper does not tolerate ambient humidity in the long-term. The saturated paper will stick to your bottle labels and damage them.
- Stored in cardboard packaging or a wooden case in your EuroCave wine cabinet, in order to encourage maximum air flow around the bottles and prevent the packaging from deteriorating, which could eventually contaminate your wine bottles.

Loading and layout advice

Each shelf can be used as a storage shelf, sliding shelf or display shelf. The shelves in your cabinet have 12 recesses, allowing your bottles to be stored safely.



- 1 Runners (x2)
- 2 Shelf - 12 recesses
- 3 Dowels (x2)

30 dowel pins supplied in the accessories bag.

Installing a shelf in storage version

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

- Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1). Ensure that the runners are correctly fixed in their housing (see diagram 2)
- Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
- Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
- Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
- Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
- Continue stacking the bottles, ensuring that no bottles touch the back wall.
- A storage shelf can support a maximum of 6 rows of 12 bottles, i.e. 72 traditional Bordeaux bottles (97 kg).

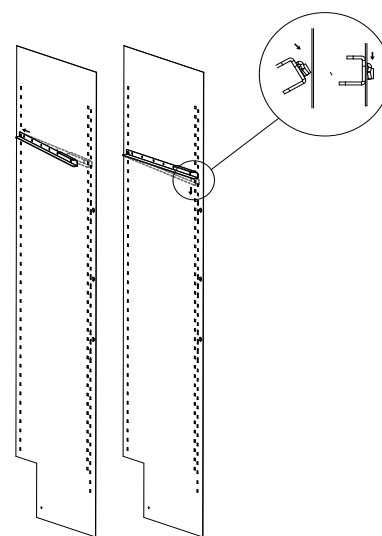


Diagram 1

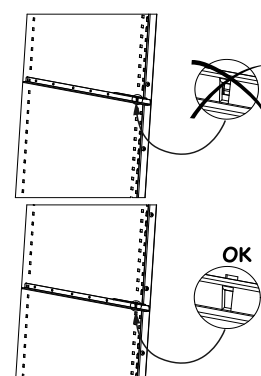


Diagram 2

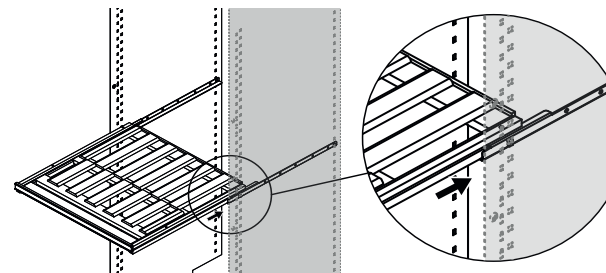
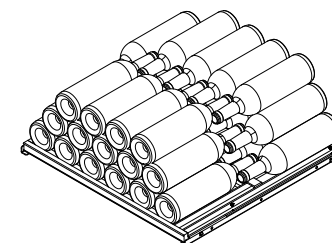


Diagram 3

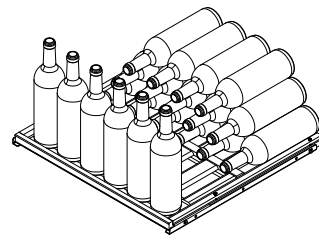




Installing a shelf in display version

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

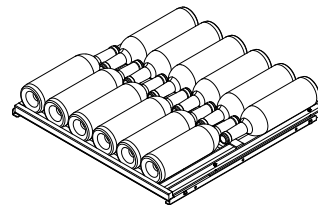
1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners (see diagram 3).
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back (6 traditional Bordeaux bottles).
5. Continue stacking the bottles on the back row (6+6+6+6 = 24 traditional Bordeaux bottles), ensuring that no bottles touch the back wall.
6. To display your bottles, place them vertically at the front of the shelf (maximum capacity : 6 traditional Bordeaux bottles).
7. In display version, the shelf has a maximum capacity of 30 traditional Bordeaux bottles.



Installing a shelf in sliding version

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

1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners (see diagram 3).
3. Place a locking dowel in each of the two holes located at the back of the shelf, in the upper section. These pins prevent the shelf from sliding all the way out of the cabinet.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. A sliding shelf can only hold a single row of bottles (maximum of 12 traditional Bordeaux bottles).
7. In the case of a mixed layout, for optimal accessibility, we recommend that you place the sliding shelves in the central and upper section of the appliance.



I. Connection and starting up

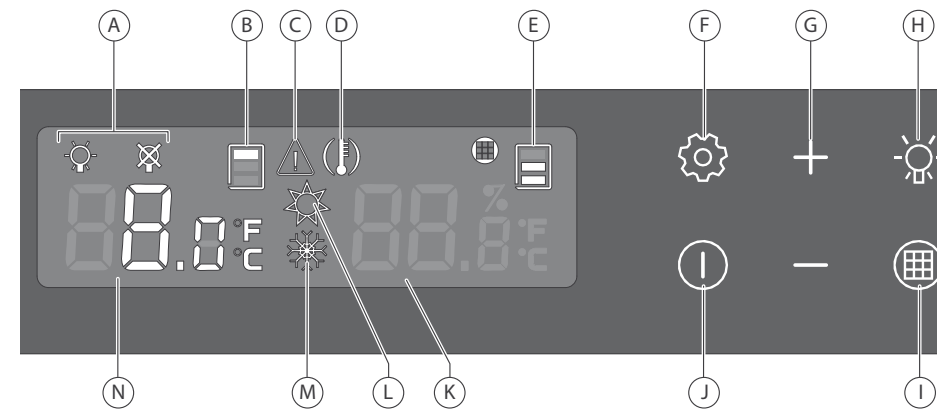
Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.

To switch it on, press and hold down button **I** for 3 seconds.



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

II-A. Description (I-temperature V-4000-L model)



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

A Lighting mode

B Temperature zone

C Sensor fault alarm

D Temperature alarm

E Charcoal filter alarm

F Confirmation and setting access key

G Setting and selection keys

H Lighting mode confirmation and access key

I Charcoal filter meter access key

J ON / OFF key

K Humidity alarm

L Heater in-use light

M Compressor in-use light

N Temperature display

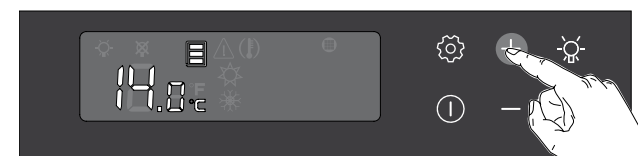
II-B. Temperature setting



Press and hold down the **I** key for 3 seconds to start up.

I Press and hold down the **G** key for approximately 2 seconds.

The display will start to flash.



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



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



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

- The default setting is 12°C/54°F (ideal maturing temperature). However, you can set the temperature from 6 to 18°C/43 to 64,4°F.
- Recommended temperature setting range for maturing wine: 10 - 14°C/50 - 57°F.

N.B.: to function correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35°C/32 - 95°F (solid door) or 0 - 30°C/32 - 86°F (glass door).



Transforming your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet: you can use your I-temperature cabinet as a wine serving cabinet to bring your white or red wines to the correct serving temperature (temperature setting possible from 6 - 18°C / 43 - 64,4°F):

- for white wine: recommended setting range: 6 - 10°C / 43 - 50°F
- for red wine: recommended setting range: 15 - 18°C/ 59- 64°F

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



NEVER PULL OUT MORE THAN ONE LOADED SLIDING SHELF AT A TIME.

Layout advice

Your EuroCave Professional wine cabinet has been designed to safely hold a maximum number of bottles. We recommend that you observe the following advice to optimize loading.

- **Distribute your bottles as uniformly as possible over the various cabinet shelves, in order to spread the weight. Also ensure that none of the bottles is touching the rear wall of the cabinet.**
- **Spread the load over the entire cabinet rather than placing bottles all at the top or all at the bottom.**
- **Observe the loading instructions for the specific storage layout of your cabinet and never stack bottles on a sliding shelf.**
- **If you have sliding shelves, it is preferable to position them in the central and upper section of your cabinet to facilitate daily access.**

- **In the same way, place one or two bottles of each of your different wines on the sliding shelves and keep spare bottles on the storage shelves. You then simply replace bottles when they are consumed.**



NB: Never modify the position of the stiffener in your cabinet (see description page 6) without first consulting your retailer and never handle this part when the cabinet is loaded.

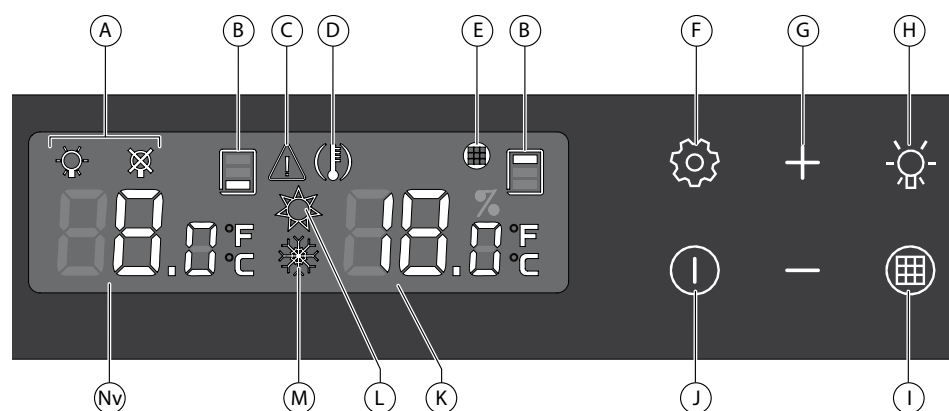


To ensure that your cabinet functions optimally, we recommend that you fill it to at least 75 % of its capacity.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

III-A. Description (multi-temperatures S-4000-L)

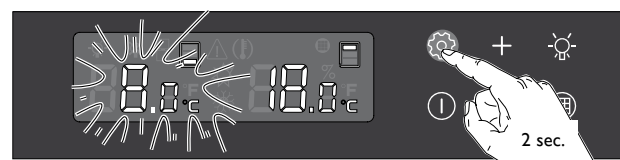


The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the panel between presses.

- A** Lighting mode
- B** Temperature zones concerned
- C** Sensor fault alarm
- D** Temperature alarm
- E** Charcoal filter alarm
- F** Confirmation and setting access key
- G** Setting and selection keys
- H** Lighting mode access and confirmation key
- I** Charcoal filter meter access key
- J** ON /OFF key
- K** High temperature in cabinet display
- L** Hot circuit indicator
- M** Cold circuit indicator
- N** Low temperature in cabinet display

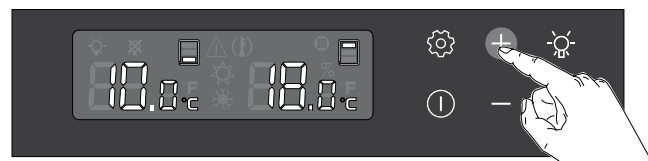
III-B. Temperature setting

Recommended temperature setting range for the low temperature: 7 - 9 °C / 45 - 48 °F.
Recommended temperature setting range for the high temperature: 17 - 19 °C / 63- 66 °F.

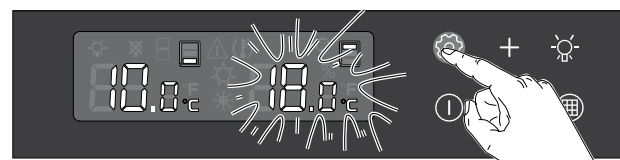


Press and hold down the **I** key for 3 secs to power up.

- 1** Press and hold down the **G** key for approximately 2 secs. The display will start to flash.



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



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

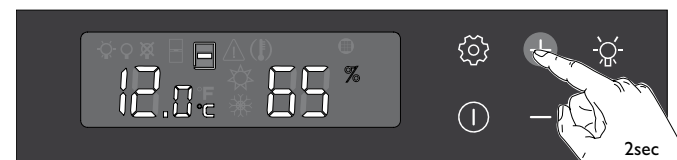
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

IV. Relative humidity level display (I-temperature model only)

Your wine cabinet has a function for measuring humidity levels, allowing you to see the level of relative humidity inside the appliance, when the setting is 9 - 15 °C.
The ideal level of humidity is above 50% and ideally between 60 and 75 %.

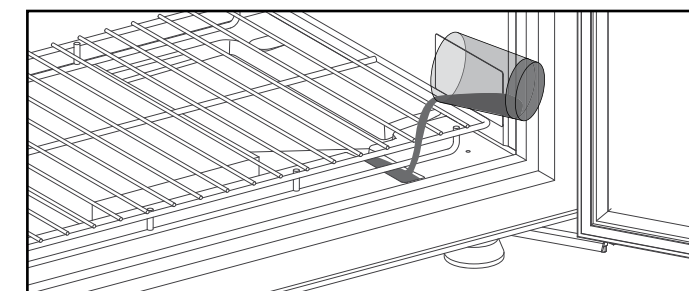


To display the humidity level inside your cabinet, press and hold down the **+** button for 2 seconds.



In a particularly dry environment and/or in not very good weather conditions (e.g. winter), you can use the “Hygro++” humidity kit which allows you to increase the level of relative humidity inside your wine cabinet.

If you want to increase the level of relative humidity in your cabinet, pour the equivalent of one glass of water on the humidity cartridge located on the bottom of the cabinet. You need to remove your bottles before.



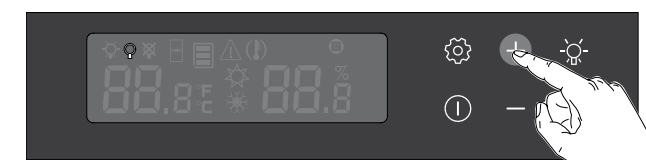
V. Setting the lighting mode



- 1** Press 2 seconds the **A** key. The indicator of the active mode will flash.

There are 2 setting options for lighting:

- Lighting enabled** (mood lighting for a cabinet fitted with a glass door, for example).
- Lighting disabled**

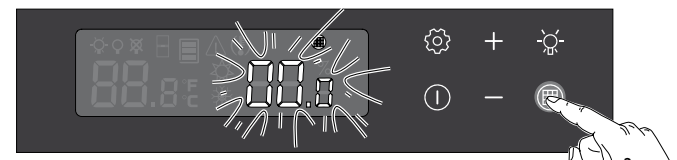


- 2** Press the **+** or **-** keys to select the desired mode.

- 3** Press the **A** key to confirm.

Precaution: bright light, never look directly at the LED beam.

VI. Charcoal filter meter display

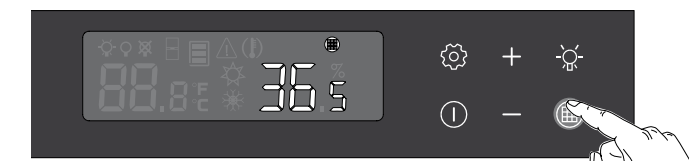


When using the filter for the first time or replacing it, set the meter to 365.

- 1** Press 2 seconds the **I** key. The display will flash.



- 2** Press the **+** key to set to 365.



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

You can consult the meter by pressing the **I** key.

The charcoal filter must be replaced every year.



7/ EVERYDAY MAINTENANCE



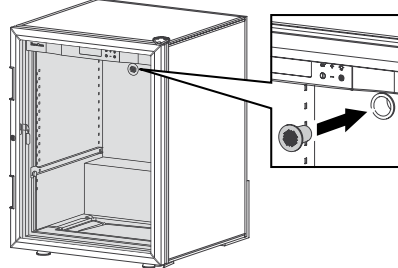
Your EuroCave Professional cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance operations to be carried out approximately once a year

- **Unplug and unload the appliance.**
- **Clean the water drain at the bottom of the wine cabinet. Pay attention that nothing is blocking this drain.**
- **Regularly vacuum the condenser at the back of the appliance.**
- **Clean the inside of the compartments with water and a gentle cleaning product.**
- **Rinse thoroughly.**
- **Dry it with a soft rag.**
- **Replace the active charcoal filter in the breather hole at the top of your cabinet.**
- **Remove the charcoal filter manually. It is available from your usual retailer. It must be replaced by an original manufacturer's part.**
- **Check that the seals are in good condition. It is often necessary to clean the door seal. Using unsuitable cleaning products can cause premature ageing of the seals. Certain rules must therefore be followed: whenever you clean the seal, always rinse off any cleaning product with clear water. All traces of cleaning product must be removed from the seal. EuroCave Professional only recommends using a mild soapy solution. If this proves insufficient, it is possible to occasionally use an ethanol-based solution, provided that the concentration used is less than 10% and that the seal is then rinsed thoroughly with clear water.**

Caring for glass elements:

- **To clean the glass elements of your cabinet, use a non-abrasive soft cloth which has had a suitable glass cleaning product applied to it.**



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



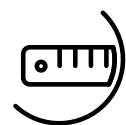
8/ OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective actions
The  pictogram is displaying	The inner temperature is above 4°C compare to the setting temperature.	Check that the door is correctly closed. Check the condition of the door seal. If you placed a large amount of bottles in your cabinet in the last few hours, wait a while then check again. If the alarm is still displaying, contact your EuroCave Professional retailer.
The  pictogram is still displaying even though I have taken the corrective actions above	Operating fault	Unplug the cabinet and contact your EuroCave Professional retailer.
The  pictogram is flashing	The level of relative humidity has been < 50% for over 72 hrs	• Pour a glass of water into the duct of the tray (see chapter 7, § IV). • In order to know how often to add water, count the number of days separating the 1st day you added water and the day when the pictogram was displayed After a few hours, the pictogram will disappear.
The appliance cannot lower the level of humidity to the desired value		• Empty the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. • Remove the black drainage tube placed at the bottom of the cabinet. The humidity will be directly discharged out of the appliance. Call the EuroCave Professional retailer if the problem persists despite having carried out these different operations.
The  pictogram is displaying	Charcoal filter alarm	Replace the charcoal filter (see chapter 4).
The  pictogram is displaying	Temperature sensor fault alarm	Contact your EuroCave Professional retailer.

Minimum duration of guarantee offered by the manufacturer: 2 years parts.



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



9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

4000							
	Height¹ mm	Width mm	Depth² mm	Weight when empty		Recommended temperature range	
				Glass door (Kg)	Solid door (Kg)	Min T°(°C / °F) - Max T° (°C / °F)	
						Glass	Solid door
I temperature							
V-4000-L	1825	680	715	92	78	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Multi-temperatures							
S-4000-L	1825	680	715	92	78	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

¹ Height including the top hinges and the feet, adjusted to mid-height.

² Depth including the separator at the back of the cabinet for air ventilation. Handle not included.

According to delegated regulation (EU) 2019/2016 of the European Commission, access energy data about our appliances on the EPREL database by scanning the QR code visible on your appliance's energy label.



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



Data relating to American energy consumption regulations

¹ Comply with DEPARTMENT OF ENERGY - 10 CFR Part 430 - Energy Conservation Program: Energy Conservation Standards for Miscellaneous Refrigeration Products.

Regulation (EU) 2019/2019
Regulation (EU) 2019/2016
Regulation (EU) 2017/1369

[illegible]

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

WAARSCHUWINGEN

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

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

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

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

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

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

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

WAARSCHUWING:

- Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of in de inbouwstructuur vrij.
 - Het stopcontact moet toegankelijk zijn na installatie
 - Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.
 - Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
 - Dit apparaat is niet bedoeld voor integratie.
 - Het koelcircuit niet beschadigen.
 - Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.
 - In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.
- Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:
- keukenhoek gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen;
 - boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter
 - omgevingen van het type hotelkamer;
 - restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met uitzondering van de detailhandel.
- Het identificatie-etiket bevindt zich binnen in de wijnkast. Dit identificatie-etiket bevat technische informatie en veiligheidsinstructies zoals het driehoekslogo, de naam en het chemische symbool van het koelmiddel.
- Het koelsysteem achter en binnen de koelkast bevat koelmiddel.
 - De wijnkast bevat ontvlambaar koelgas (R600a: iso-butaan).
 - Voorwaarden om de veiligheid van het gebruik van gas in de wijnkast te garanderen:
 - Het koelsysteem aan de achterkant en de binnenkant van de wijnkast bevat koelmiddel.
 - Er mag geen enkel scherp voorwerp in contact komen met het koelcircuit.
 - Geen elektrisch apparaat binnen in de wijnkast gebruiken.
 - Openingen niet blokkeren.
 - Als het koelcircuit beschadigd is, mag u geen elektrische apparaten of vlammen in de buurt van de wijnkast houden. Open alle ramen om de ruimte goed te ventileren. Neem contact op met een erkend reparateur.
 - Het rooster onder in de wijnkast niet verwijderen, tenzij dit wordt aanbevolen door de fabrikant. Geen wijnflessen direct op het rooster plaatsen.
 - Het koelcircuit binnen en buiten de wijnkast bevat koelgas.
 - Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
 - Gevaar: risico dat een kind in een defecte wijnkast kruipt. Voordat u uw oude wijnkast afvoert, dient u:
 - de deur te verwijderen
 - de plateaus in de wijnkast te laten. Zo kan een kind niet zo eenvoudig de wijnkast ingaan.

De hierboven vermelde waarschuwingsetiketten moeten de gedurende de gehele levensduur van de koelkast behouden blijven. De gebruikershandleiding moet aan elke persoon worden overgedragen die de koelkast gaat gebruiken of hanteren als de koelkast naar een andere locatie of verplaatst of afgegeven aan een recyclingfaciliteit.

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

Temperatuur

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

Luchtvochtigheid

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

Duisternis

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

Afwezigheid van trillingen

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

Luchtcirculatie

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

Opbergruimte

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

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen			
Franse wijnen		Australische wijnen	
Elzas	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Rode Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Witte Bourgogne	11 °C	Pinot noir	15 °C
Rode Bourgogne	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	Overige wijnen	
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10 °C	Californië	16 °C
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7 °C	Chili	15 °C
Rode wijnen uit de Loire-streek	14 °C	Spanje	17 °C
Wijnen uit het Rhône-gebied	15 °C	Italië	16 °C
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7 °C		
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15 °C		



I - Schematische weergave van uw wijnkast	70
--	-----------



2 - Elektrische voeding	71
--------------------------------	-----------



3 - Bescherming van het milieu / Eco-ontwerp	71
---	-----------



4 - Installatie van uw wijnkast	71-72
--	--------------



5 - Inrichting - Indeling	73-74
----------------------------------	--------------



6 - Ingebruikname van uw wijnkast	75
I- Aansluiting en inwerkingstelling	75
II-A. Schematische weergave (model I temperatuur V-4000-L)	75
II-B. Temperatuurregeling	75
III-A. Schematische weergave (multitemperatuurmodel S-4000-L)	76
III-B. Temperatuurregeling	76
IV- Weergave relatieve vochtigheidsgraad	77
V- Instelling van de verlichting	77
VI- Weergave teller koolfilter	77



7 - Algemeen onderhoud	78
-------------------------------	-----------



8 - Storingen	79
----------------------	-----------



9 - Technische gegevens	79-80
--------------------------------	--------------



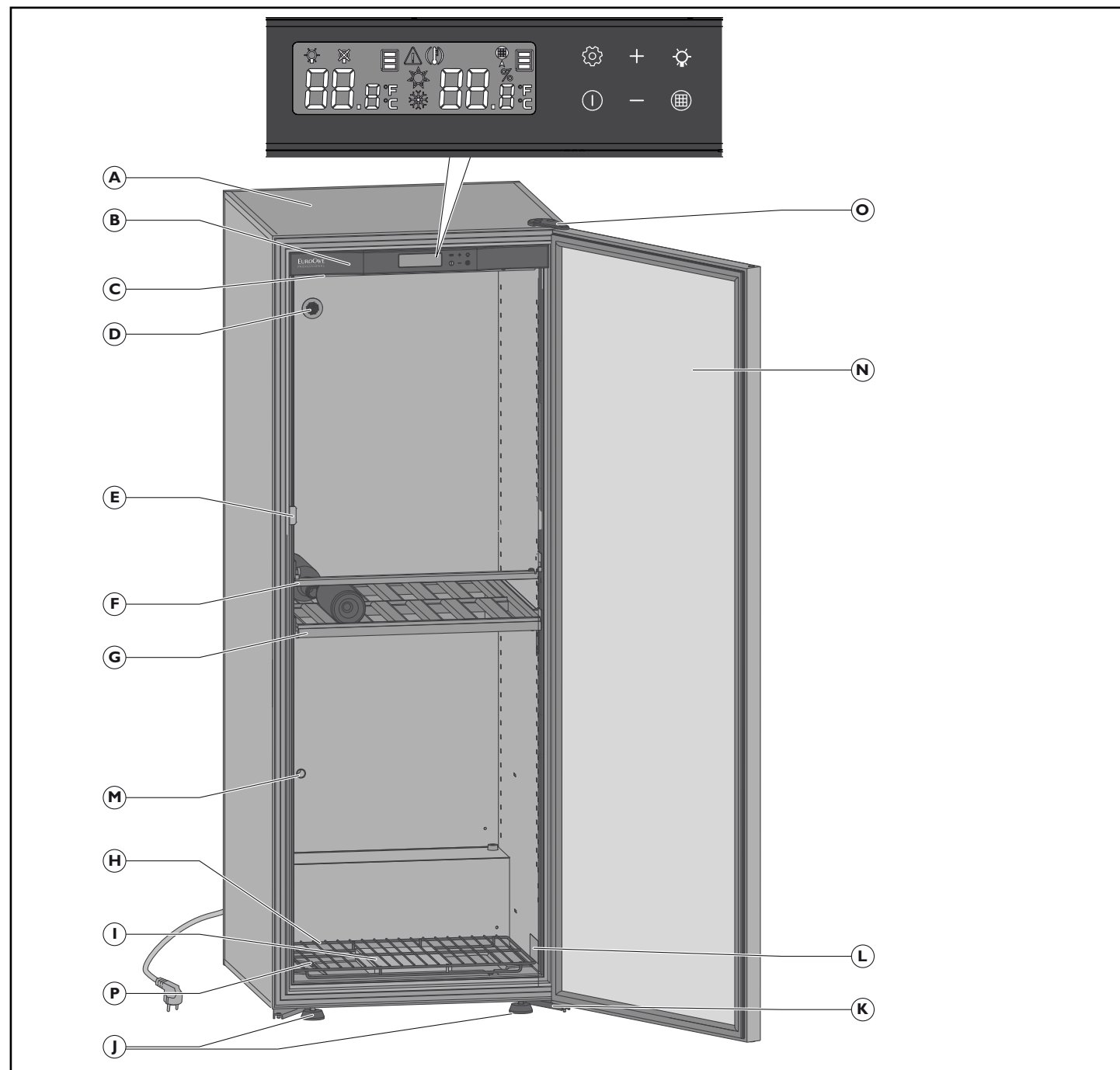
10 - Voorbeelden van indelingen	130-131
--	----------------



11 - Elektriciteitsschema	132
----------------------------------	------------



1/ BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



- A** Behuizing
- B** Bedienings- en regelpaneel
- C** Verlichting (2 led's)
- D** Ontluchtingsopening + koelfilter
- E** Vergrendelhaak
- F** versterkingsstang - niet verwijderen
- G** Universeel plateau
- H** Rooster
- I** Vochtigheidscassette - uitsluitend model IT

- J** 2 verstelbare voeten voor het waterpas zetten
- K** Lage scharnier (x2)
- L** Identificatie-etiket
- M** Vrije ontluchtingsopening
- N** Deur (uitgerust met een deurhendel en een slot dat 2 bewegingen vereist)
- O** Hoge scharnier
- P** Opvangbak condenswater met afvoeropening



2/ ELEKTRISCHE VOEDING

Het elektriciteits snoer 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.



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

*niet geldig in bepaalde landen.



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

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



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



3/ BESCHERMING VAN HET MILIEU / ECO-ONTWERP



Onderdelen voor onze apparaten blijven 11 jaar beschikbaar. Neem voor meer informatie contact op met uw EuroCave-dealer. Neem voor Frankrijk contact op met onze SAV. Contactgegevens vindt u op www.eurocave.com.

Verwijdering van de verpakking

Het door EuroCave Professional 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 Professional kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave Professional-dealer.

Bespreek dit met uw EuroCave Professional-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave Professional is geregeld. Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het

respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK of HCFC.

U kunt het volgende doen om energie te besparen

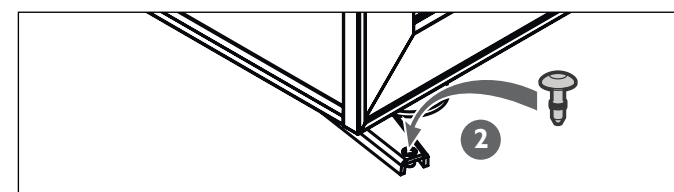
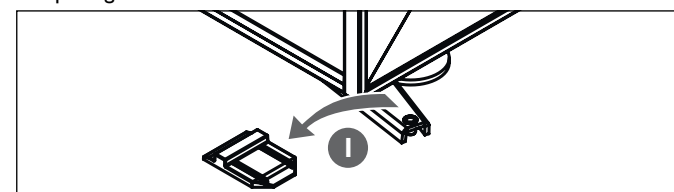
- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie volgende pagina) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
 - Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
 - Controleer de staat van de afdichting van de deur en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave Professional-dealer.
 - Wij adviseren uw wijnkast voor niet meer dan 75% van de totale capaciteit te vullen.
- Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteits snoer te verwijderen.



4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

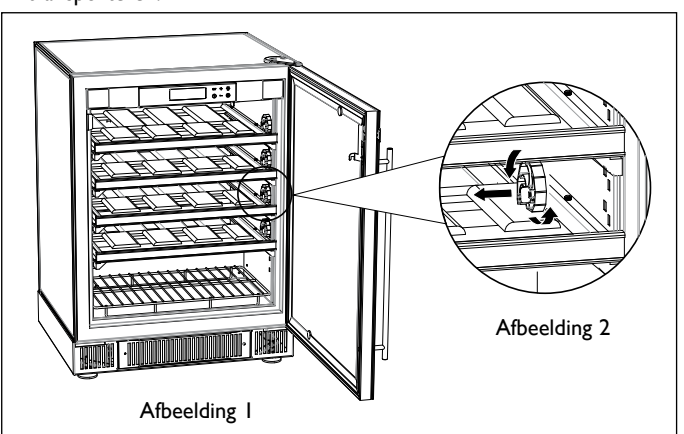
Uitpakken

- 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.
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnen- en buitenkant van uw wijnkast en het beschermblokje van de onderste scharnier (zie afbeelding (1)).
- Plaats de dop (zie afbeelding (2)) uit het zakje met accessoires op de opening van de onderste scharnier.



- Op elk schuifplateau zijn beschermstutten bevestigd voor het transport. 2 stutten per plateau (afbeelding 1). Verwijder elke stut met een draaiende beweging (afbeelding 2). U kunt de stutten bewaren en

opnieuw gebruiken als u uw wijnkast over een langere afstand moet transporteren.



Afbeelding 1

Afbeelding 2

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.
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel de wijnkast iets naar achteren voor het afstellen van de voorste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

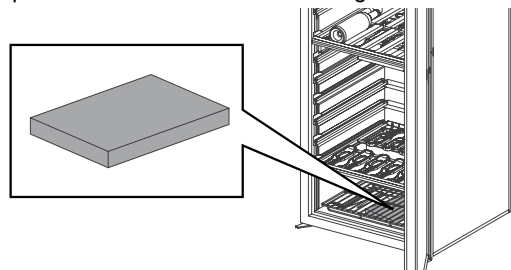


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

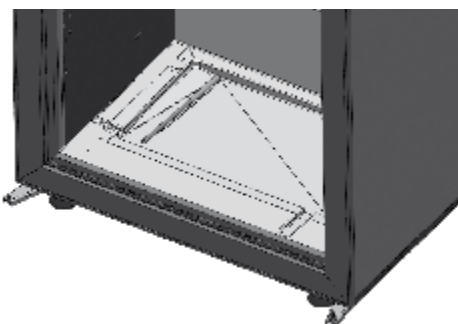
Voorzorgsmaatregelen (vervolg)

- Is u bij de modellen met 1 temperatuur

- na enkele dagen na ingebruikname van uw wijnkast een lage vochtigheidsgraad (<55%) constateert, adviseren wij de bij het apparaat geleverde vochtigheidscassette te gebruiken en onder in de wijnkast, onder het rooster, in de daarvoor bestemde bak te plaatsen (zie onderstaande afbeelding). Tijdens het eerste gebruik, moet u de cassette gedurende een paar minuten geheel onderdompelen in kraanwater zodat deze goed doordrenkt is en hem vervolgens goed laten uitlekken. Afhankelijk van de omgevingsomstandigheden kan het nodig zijn om elke paar maanden 10 cl water toe te voegen.



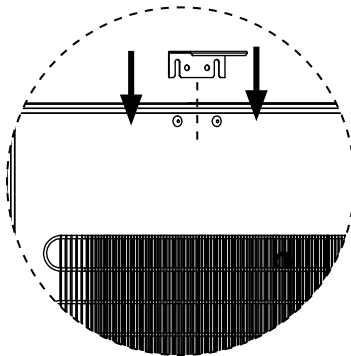
- Als het apparaat de vochtigheidsgraad niet kan laten zakken tot de gewenste waarde, Verwijder de zwarte afvoerslang die zich onder in de



Als u de wijnkast gedurende langere tijd (>3 maanden) gesloten houdt in een omgeving waar de temperatuur dicht bij de ingestelde temperatuur ligt (met een verschil van <5°C) kan er schimmelvorming optreden waardoor de etiketten van uw flessen los kunnen laten. Gebrek aan ontvochtiging en luchtverversing kunnen leiden tot een hoge vochtigheidsgraad in de wijnkast. Regelmatige controle en een jaarlijkse reiniging worden daarom sterk aanbevolen.

wijnkast bevindt.

- Installeer de aanslag die wordt meegeleverd in het zakje met accessoires aan de achterkant van de wijnkast (zie schema).
- Hiermee kunt u een ruimte van 7 cm open houden tussen de muur en de achterkant van de wijnkast. Deze ruimte zorgt voor een optimaal energieverbruik van uw wijnkast.
- Plaats de 2 doppen in de 2 gaten boven in de wijnkast
- Let erop dat u de doppen niet helemaal doordrukt, zodat u de aanslag aan de achterkant nog kunt installeren
- Schuif de aanslag aan de achterkant tussen de doppen en de wand van de wijnkast en druk vervolgens de 2 doppen door.



Installatie

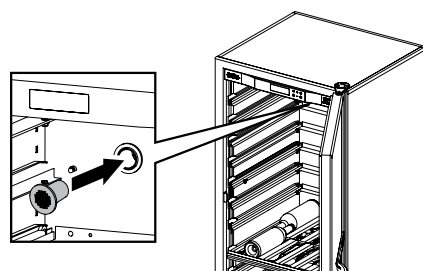
Breng uw wijnkast naar de plek waar u hem wilt plaatsen.

Deze moet:

- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast,...),
- de ruimte mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact,

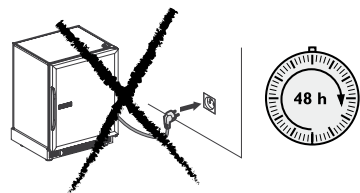


Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de kant zonder elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.



16 A, met aardlekschakelaar, 30 mA*) (* geldt niet voor bepaalde landen).

- Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats.
- Neem het koolfilter uit het zakje met “accessoires” en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluuchtingsopening bovenaan links.
- Wacht 48 uur voordat u de wijnkast aansluit op het elektriciteitsnet.
- Bij de eerste ingebruikname verschijnt het alarm 'koolfilter'. Reset het filter op 365 (zie hoofdstuk 6, § VII).



Installatie van twee wijnkasten naast elkaar

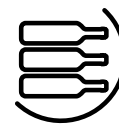
Let op: Als er twee wijnkasten naast elkaar worden geplaatst onder extreme omstandigheden (temperatuur >30°C – relatieve vochtigheid > 70%), moet er een minimale tussenruimte van 5 cm tussen de twee wijnkasten worden gelaten of moet de ruimte worden opgevuld met schuimplaat om condensatie van stagnerende lucht tussen de wanden te voorkomen.



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



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



5/ INRICHTING - INDELING



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



Het wordt sterk aanbevolen uw wijnflessen:

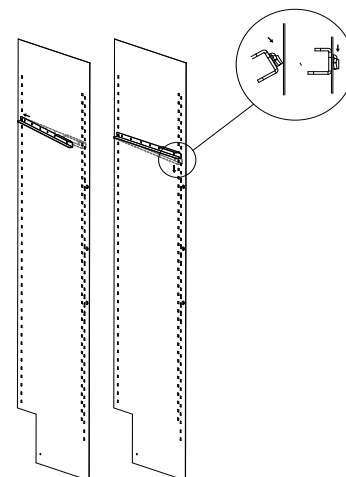
- Niet ingepakt te laten in zijdepapier in uw wijnkast van EuroCave. Zijdepapier is bij langdurige blootstelling niet bestand tegen omgevingsvochtigheid. Het doordrenkte papier gaat plakken en zal de etiketten van uw wijnflessen beschadigen.
- Niet in een kartonnen doos of houten kist in uw wijnkast van EuroCave te plaatsen teneinde een optimale ventilatie rond de flessen te bevorderen en bederf van doos of kist en daardoor ook aantasting van uw wijnflessen te vermijden.

Adviezen voor de inrichting en het vullen

Elk plateau kan worden gebruikt als bewaarplateau, schuifplateau of presentatieplateau. De plateaus van uw wijnkast beschikken over 12 vormen voor een veilige plaatsing van uw flessen.



30 blokkeerspillen worden meegeleverd in het zakje met accessoires.

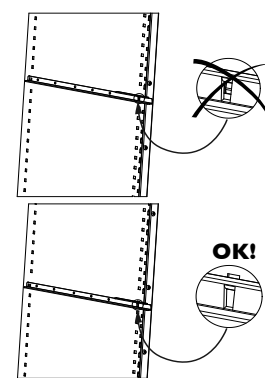


Afbeelding 1

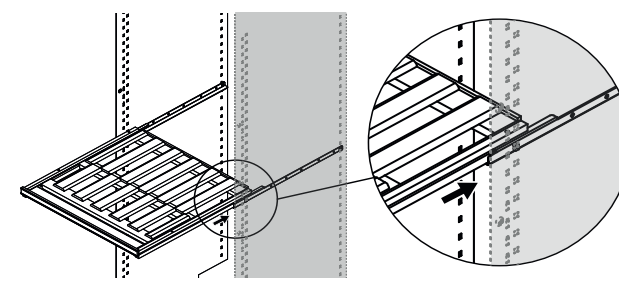
Configuratie van een plateau in de bewaarversie

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

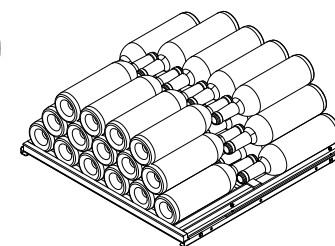
1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links (zie afbeelding 1). Klip de geleiders goed vast op hun plaats (zie afbeelding 2)
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de voorkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes steunen nu op de geleider en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau.
4. Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
5. Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
6. Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
7. Een bewaarplateau kan maximaal 6 rijen van 12 flessen dragen, bijvoorbeeld 72 traditionele Bordeauxflessen (97 kg).



Afbeelding 2



Afbeelding 3



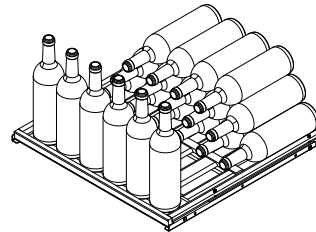


6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

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

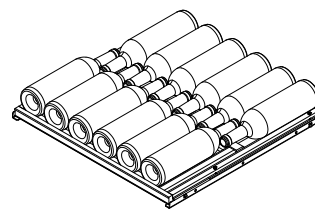
1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links. (zie schema 1 en 2).
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de voorkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes steunen nu op de geleider en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau.
4. 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).
5. Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen (6 + 6 + +6 + 6 = 24 traditionele Bordeauxflessen) en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
6. De flessen die u wilt presenteren, zet u verticaal voor het plateau (maximumcapaciteit: 6 traditionele Bordeauxflessen).
7. In de presentatieversie heeft het plateau een maximumcapaciteit van 30 traditionele Bordeauxflessen.



Configuratie van een plateau in de schuifversie:

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

1. Plaats 2 geleiders in de hiervoor bestemde bevestigingsstangen. Plaats voor elk plateau een geleider rechts en een geleider links (zie schema 1 en 2).
2. Plaats het plateau in de 2 geleiders (zie afbeelding 3).
3. Plaats een blokkeerspil in beide openingen aan de achterkant van het plateau, in het bovenste gedeelte. Deze houtjes zorgen ervoor dat het plateau niet helemaal uit de wijnkast kan worden getrokken.
4. Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
5. Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
6. Een schuifplateau kan slechts één rij flessen dragen (maximaal 12 traditionele Bordeauxflessen).
7. 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.

Adviezen voor de inrichting van uw wijnkast

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

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

- **Als u over schuifplateaus beschikt, dient u ze bij voorkeur in het bovenste gedeelte van uw wijnkast te plaatsen voor een gemakkelijke dagelijkse toegang.**
- **Zo kunt u ook een of twee flessen van verschillende soorten wijn op de schuifplateaus leggen en uw voorraad op de bewaarplateaus plaatsen. U hoeft de schuifplateaus dan na gebruik van de flessen alleen maar aan te vullen.**



- **Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te gebruiken met meer dan 75% van haar capaciteit.**

I - Aansluiting en inwerkingstelling

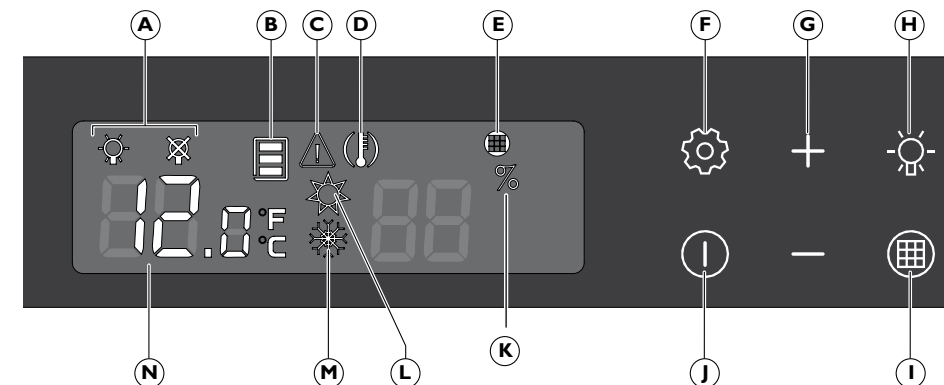
Na een wachttijd van 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten.

Druk op de knop  en wacht 3 seconden om de wijnkast in te schakelen.



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

II-A. Schematische weergave (model I temperatuur, V-4000-L)



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

A Verlichtingsmodus

B Temperatuurzone

C Storingsalarm sonde

D Temperatuuralarm

E Koofilteralarm

F Toegangstoets instellingen en bevestiging

G Keuze- en regeltoetsen

H Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus

I Toegangstoets teller koofilter

J Aan/Uit-toets

K Alarm luchtvochtigheid

L Controlelampje resistentie

M Controlelampje compressor

N Temperatuurweergave

II-B. Temperatuurregeling



Druk 3 sec. op de toets  om op te starten.

1 Druk ongeveer 2 sec. op de toets . Het scherm begint te knipperen.



2 Druk op de toetsen  of  om de gewenste adviestemperatuur in te stellen.



3 Druk op de knop  om te bevestigen.



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

- De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaar temperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 6 en 18°C.
- Adviestemperatuur voor het bewaren van wijnen: 10 tot 14°C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35°C (dichte deur) of tussen 0 en 30°C (glazen deur).



Uw bewaarwijnkast omzetten in een serveerwijnkast: u kunt uw wijnkast met 1 temperatuur gebruiken als serveerwijnkast om uw witte of rode wijnen op serveertemperatuur te brengen (temperatuurbereik van 6 tot 18°C):

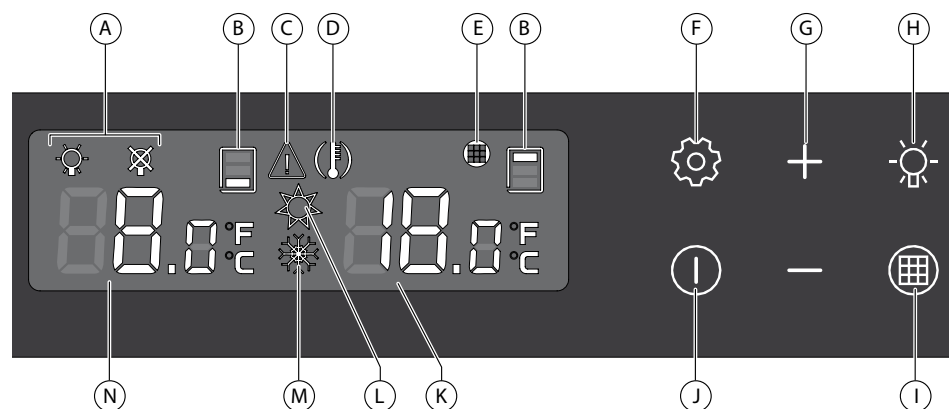
- **Geadviseerd temperatuurbereik voor witte wijn: 6 tot 10°C**
- **Geadviseerd temperatuurbereik voor rode wijn: 15 tot 18°C**

Deze wijnkast speelt dan de rol van serveerwijnkast speciaal voor witte of rode wijn.



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

III-A. Schematische weergave (multitemperatuurmodel S-4000-L)



- A** Verlichtingsmodus
- B** Betreffende temperatuurzones
- C** Storingsalarm sonde
- D** Temperatuuralarm
- E** Koofilteralarm
- F** Toegangstoets instellingen en bevestiging
- G** Keuze- en regeltoetsen
- H** Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus

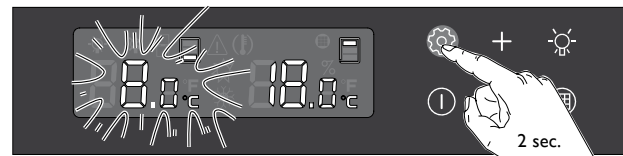
- I** Toegangstoets teller koofilter
- J** Aan / Uit toets
- K** Temperatuurweergave bovenste gedeelte wijnkast
- L** Indicator warmtecircuit
- M** Indicator koelcircuit
- N** Temperatuurweergave onderste gedeelte wijnkast



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

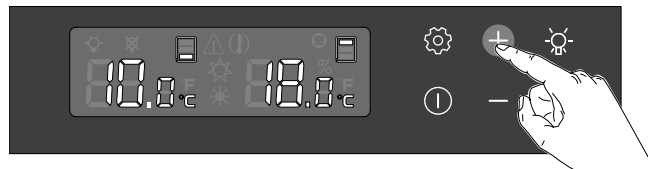
III-B. Temperatuurregeling

Aanbevolen instellingsbereik voor de temperatuur in het onderste gedeelte: 7 tot 9°C.
Aanbevolen instellingsbereik voor de temperatuur in het bovenste gedeelte: 17 tot 19°C.

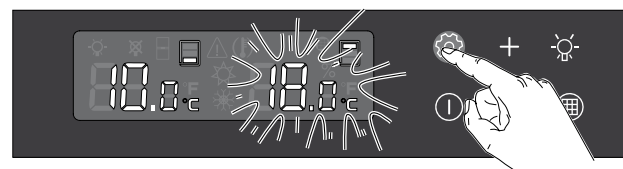


Druk 3 sec. op de toets **I** om op te starten.

- 1** Druk ongeveer 2 sec. op de toets **F**. Het scherm begint te knippen.



- 2** Druk op de toetsen **G** of **H** om de gewenste adviestemperatuur in te stellen.



- 3** Druk op de knop **F** om te bevestigen. Het rechter scherm knippert.



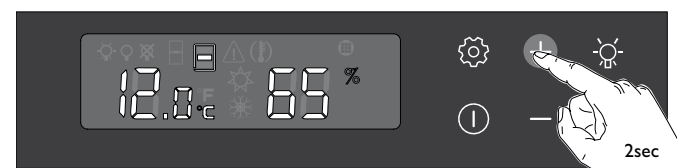
De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

IV- Weergave relatieve luchtvochtigheidsgraad (uitsluitend voor het model met 1 temperatuur)

Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid, zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat kunt bekijken als de temperatuur is ingesteld tussen 9 en 15°C. Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50% (idealiter tussen 60 en 75%).

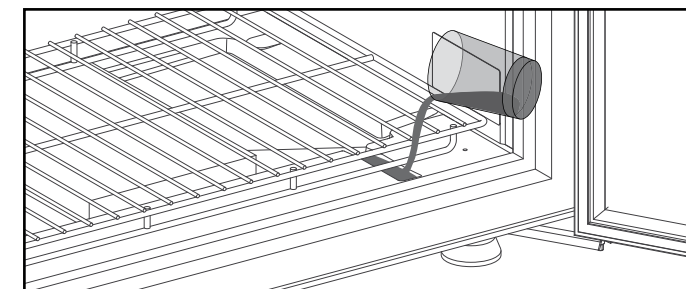


Houd de knop **G** 2 seconden ingedrukt om het luchtvochtigheidspercentage van uw wijnkast weer te geven.

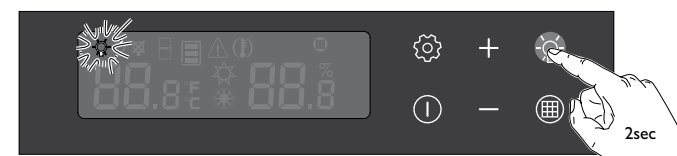


In een bijzonder droge omgeving en/of bij ongunstige klimatologische omstandigheden (bijvoorbeeld 's winters), kunt u gebruikmaken van de luchtvochtigheidsset "Hygro++", waarmee u de relatieve luchtvochtigheid in uw wijnkast kunt verhogen.

Als u de relatieve luchtvochtigheidsgraad van uw wijnkast wilt verhogen, dient u een glas water op de vochtigheidscassette onder in de wijnkast te schenken nadat u eerst de flessen uit de wijnkast hebt gehaald



V- Instelling van de verlichting



- 1** Druk 2 sec. op de toets **F**. De indicator van de actieve modus knippert.

U kunt de verlichting op twee manieren instellen:

- 1** Permanente verlichting (bijvoorbeeld voor een sfeerverlichting bij een wijnkast met een glazen deur).
- 2** Verlichting uit.



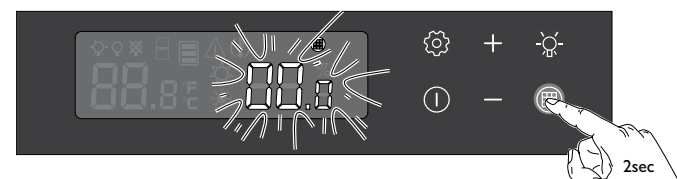
- 2** Druk op de toetsen **G** of **H** om de gewenste modus te selecteren.

- 3** Druk op de toets **F** om te bevestigen.



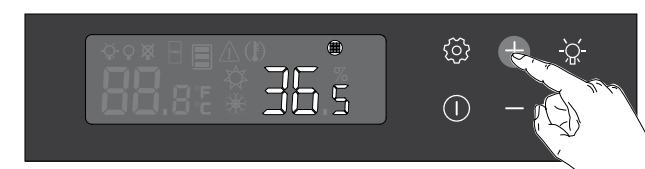
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik: intense straling, kijk nooit direct in de lichtbundel.

VI- Weergave teller koofilter



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

- 1** Druk 2 sec. op de toets **I**. Het scherm knippert.



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



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



U kunt de teller raadplegen door de toets **I** in te drukken.

Het koofilter moet elk jaar worden vervangen.



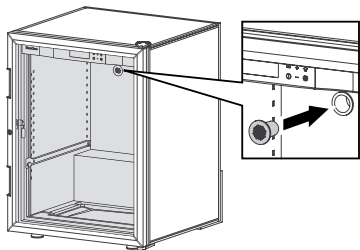
7/ ALGEMEEN ONDERHOUD



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.
- Verwijder eventuele deeltjes die de drainageslang onder in de wijnkast kunnen verstopen.
- Reinig de condensator aan de achterkant van het apparaat door stof af te nemen met behulp van een stofzuiger.
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen.
- Drogen met een zachte doek.
- Vervang het actieve koolfilter in de bovenste ontluuchtingsopening van uw wijnkast.
- Verwijder het koolfilter handmatig. Een nieuw koolfilter is verkrijgbaar bij uw gebruikelijke dealer. Het koolfilter moet worden vervangen door een koolfilter met fabrieksgarantie.
- Controleer de staat van de afdichtingen. Vaak blijkt reiniging van de afdichting noodzakelijk. Reiniging met niet-aangepaste middelen kan vroegtijdige slijtage van de afdichtingen veroorzaken. Er moeten dus enkele regels in acht worden genomen: Elke reiniging van de afdichting moet worden afgesloten met een spoeling van de afdichting met helder water. Er mag geen enkel spoor van het reinigingsmiddel achterblijven op de afdichting. EuroCave Professional adviseert om uitsluitend een neutrale zeepoplossing te gebruiken. Indien reiniging met dit type oplossing niet toereikend blijkt te zijn, is het mogelijk om bij wijze van uitzondering een oplossing op basis van ethanol te gebruiken. Dit moet gebeuren in een concentratie van minder dan 10% en de afdichting moet vervolgens grondig worden gespoeld met helder water.



Onderhoud glazen onderdelen:

- Om de glazen onderdelen van uw wijnkast te reinigen, gebruikt u een zachte, niet schurende doek, die van tevoren is bevochtigd met een aangepast glasreinigingsmiddel.



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



8/ STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
Het pictogram  wordt weergegeven	De binnentemperatuur is 4°C hoger dan de adviestemperatuur.	Controleer de sluiting van de deur. Controleer de staat van de afdichting van de deur. Als u de wijnkast in de voorgaande uren hebt gevuld met een groot aantal flessen, wacht dan een tijdje en controleer later nog eens. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw EuroCave Professional-dealer.
Het pictogram  wordt nog steeds weergegeven na eerdere corrigerende maatregelen	Storing	Neem de stekker van de wijnkast uit het stopcontact en neem contact op met uw EuroCave Professional-dealer.
Het pictogram  knippert	De relatieve vochtigheid is <50% gedurende meer dan 72 uur	• Voeg een glas water toe in het kanaal van de bak (zie hoofdstuk 6, § IV). • Om na te gaan hoe vaak u water moet toevoegen, telt u het aantal dagen tussen de 1e dag dat u water toevoegt en de dag waarop het pictogram verschijnt. Na een paar uur zal het pictogram uit gaan.
Het apparaat kan de vochtigheidsgraad niet laten zakken tot de gewenste waarde		• Maak de wijnkast leeg, verwijder de vochtigheidscassette en reinig de bak. • Verwijder de zwarte drainageslang die onder in de wijnkast is geplaatst. De vochtigheid wordt direct buiten het apparaat afgevoerd. Bel de EuroCave Professional-dealer als het probleem aanhoudt, ondanks deze verschillende handelingen.
Het pictogram  wordt weergegeven	Koolfilteralarm	Vervang het koolfilter (zie hoofdstuk 7).
Het pictogram  wordt weergegeven	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Neem contact op met uw EuroCave Professional-dealer.

Minimale garantieperiode fabrikant: 2 jaar op onderdelen.



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



9/ TECHNISCHE GEGEVENS

4000							
	Hoogte ¹ mm	Breedte mm	Diepte ² mm	Leeg gewicht glazen deur (Kg)	Leeg gewicht dichte deur (kg)	Gebruikslimieten T° mini (°C / °F) – T° maxi (°C / °F)	
						Glas	Dichte deur
I temperatuurzone							
V-4000-L	1825	680	720	92	78	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Meerdere temperatuurzones							
S-4000-L	1825	680	720	92	78	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

¹ Hoogte inclusief bovenste scharnieren en voeten ingesteld op halve hoogte.

² Diepte inclusief de aanslag aan de achterkant, zonder het handvat.

Conform de gedelegeerde verordening (EU) 2019/2016 van de Europese Commissie heeft u toegang tot de gegevens met betrekking tot het energieverbruik van onze apparaten op basis van EPREL, door middel van het scannen van de code op het energie-etiket van uw apparaat.



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



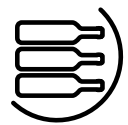
OPMERKINGEN

Referentie	Model	Deurtype	Verenigde Staten¹ 115V 60Hz - Gas R600a
			Jaarlijks energieverbruik kWu/jaar
V-4000-L	I temperatuurzone	Dichte deur	172
V-4000-L	I temperatuurzone	Glas	212
S-4000-L	Meerdere temperatuurzones	Dichte deur	172
S-4000-L	Meerdere temperatuurzones	Glas	212

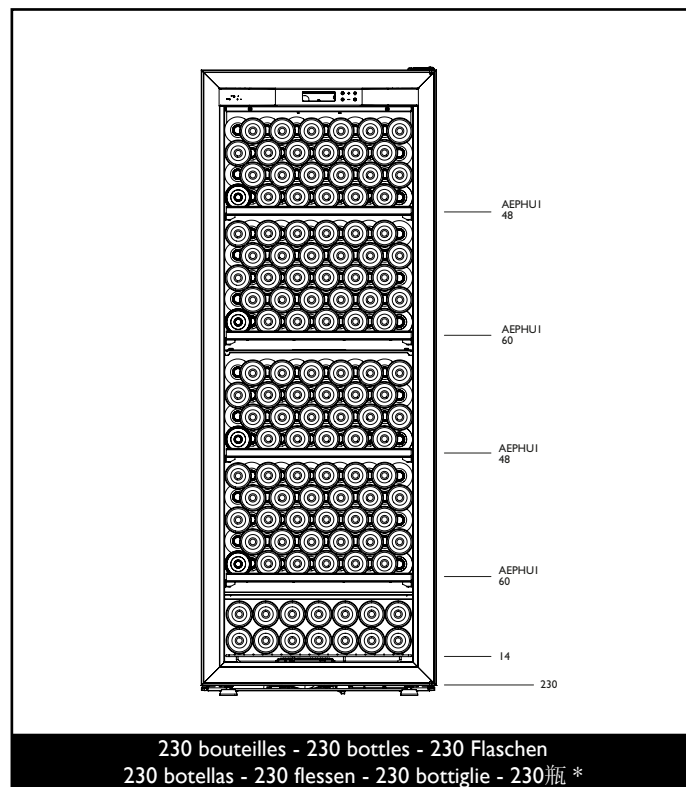


R600a

De wijnkasten van EuroCave Professional bevatten een ontvlambaar koelgas. (R600a: ISO BUTANE). Dit kan per land verschillen.

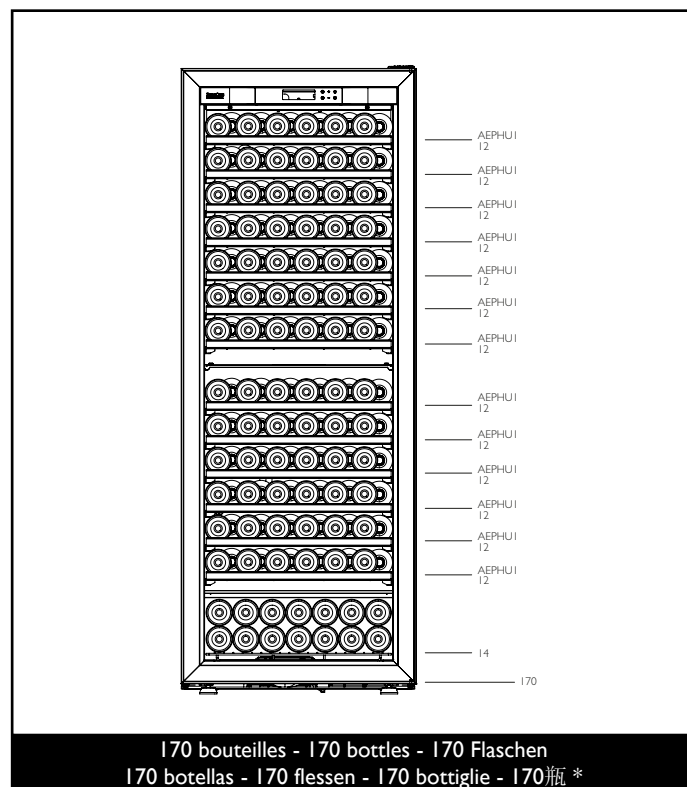


10/ V-4000-L / S-4000-L



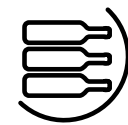
230 bouteilles - 230 bottles - 230 Flaschen
230 botellas - 230 flessen - 230 bottiglie - 230瓶 *

Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento
Opislagplateaus - Stoccaggio - 儲藏式 - 儲藏式

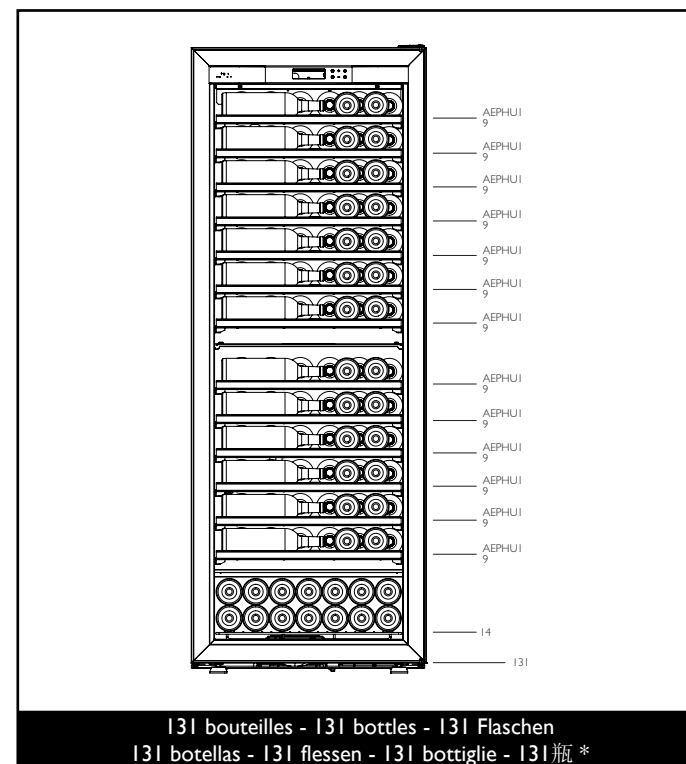


170 bouteilles - 170 bottles - 170 Flaschen
170 botellas - 170 flessen - 170 bottiglie - 170瓶 *

Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante
Schuifplateau - Scorrevole - 滑动式 - 滑动式

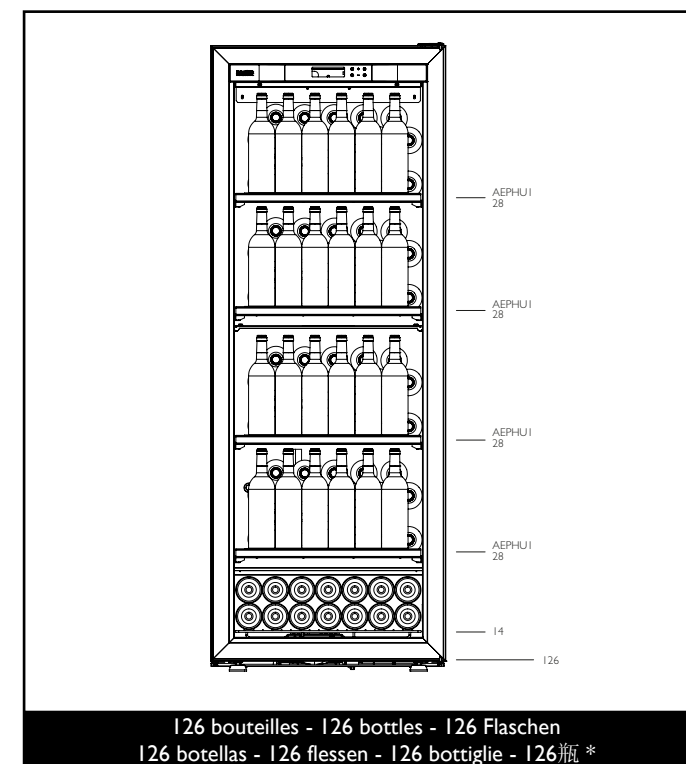


10/ V-4000-L / S-4000-L



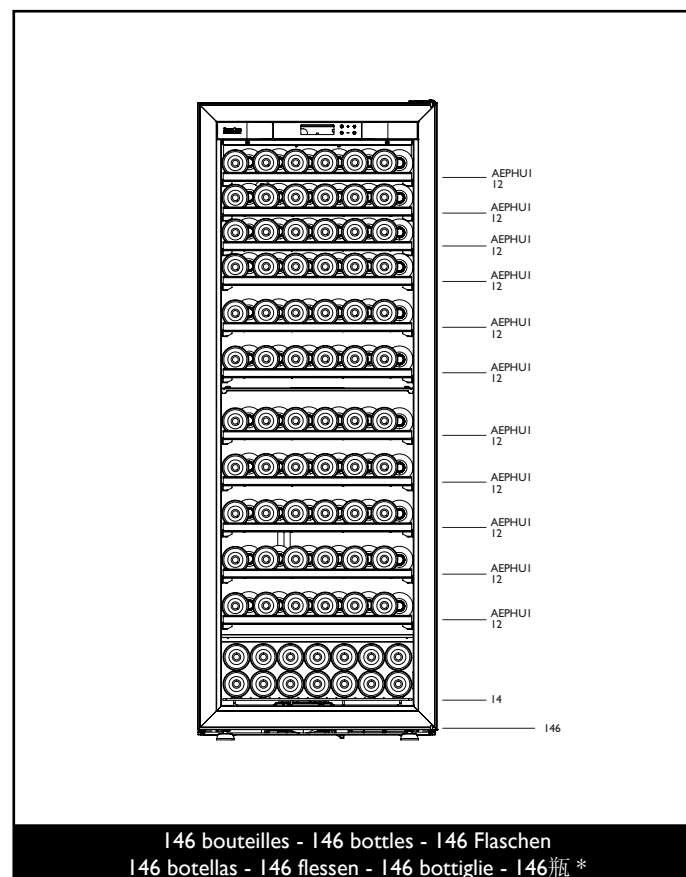
131 bouteilles - 131 bottles - 131 Flaschen
131 botellas - 131 flessen - 131 bottiglie - 131瓶 *

Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación
Presentazione - Presentatieplateaus - 陳列式



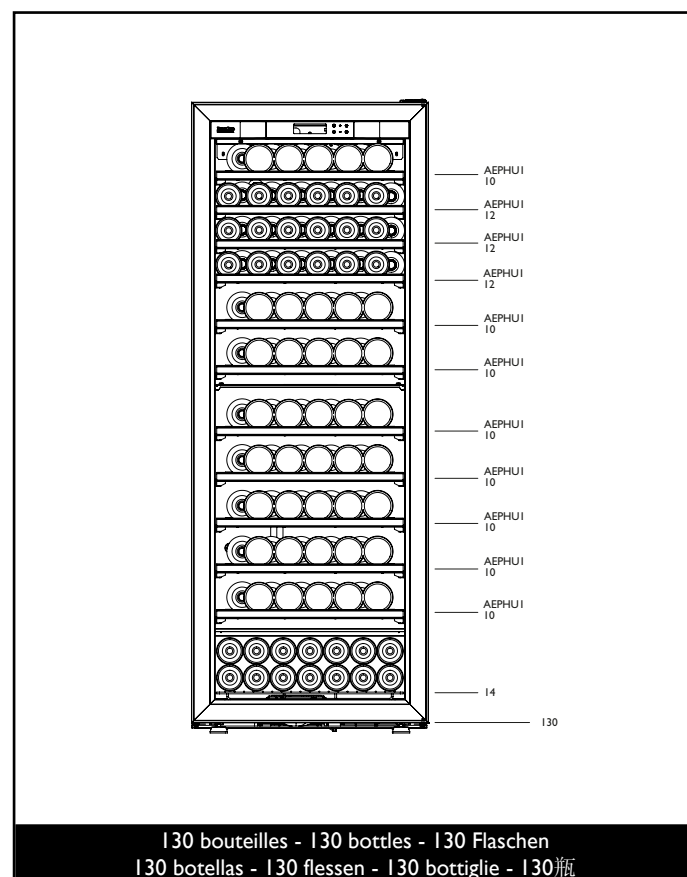
126 bouteilles - 126 bottles - 126 Flaschen
126 botellas - 126 flessen - 126 bottiglie - 126瓶 *

Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación
Presentazione - Presentatieplateaus - 陳列式



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

Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante
Schuifplateau - Scorrevole - 滑动式 - 滑动式

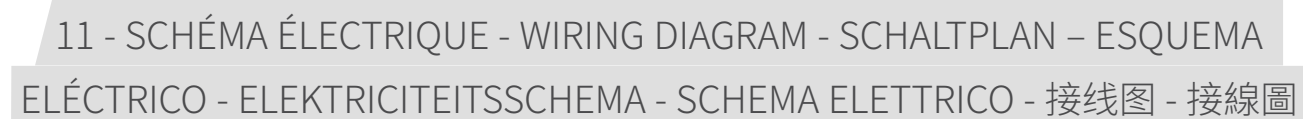


130 bouteilles - 130 bottles - 130 Flaschen
130 botellas - 130 flessen - 130 bottiglie - 130瓶 *

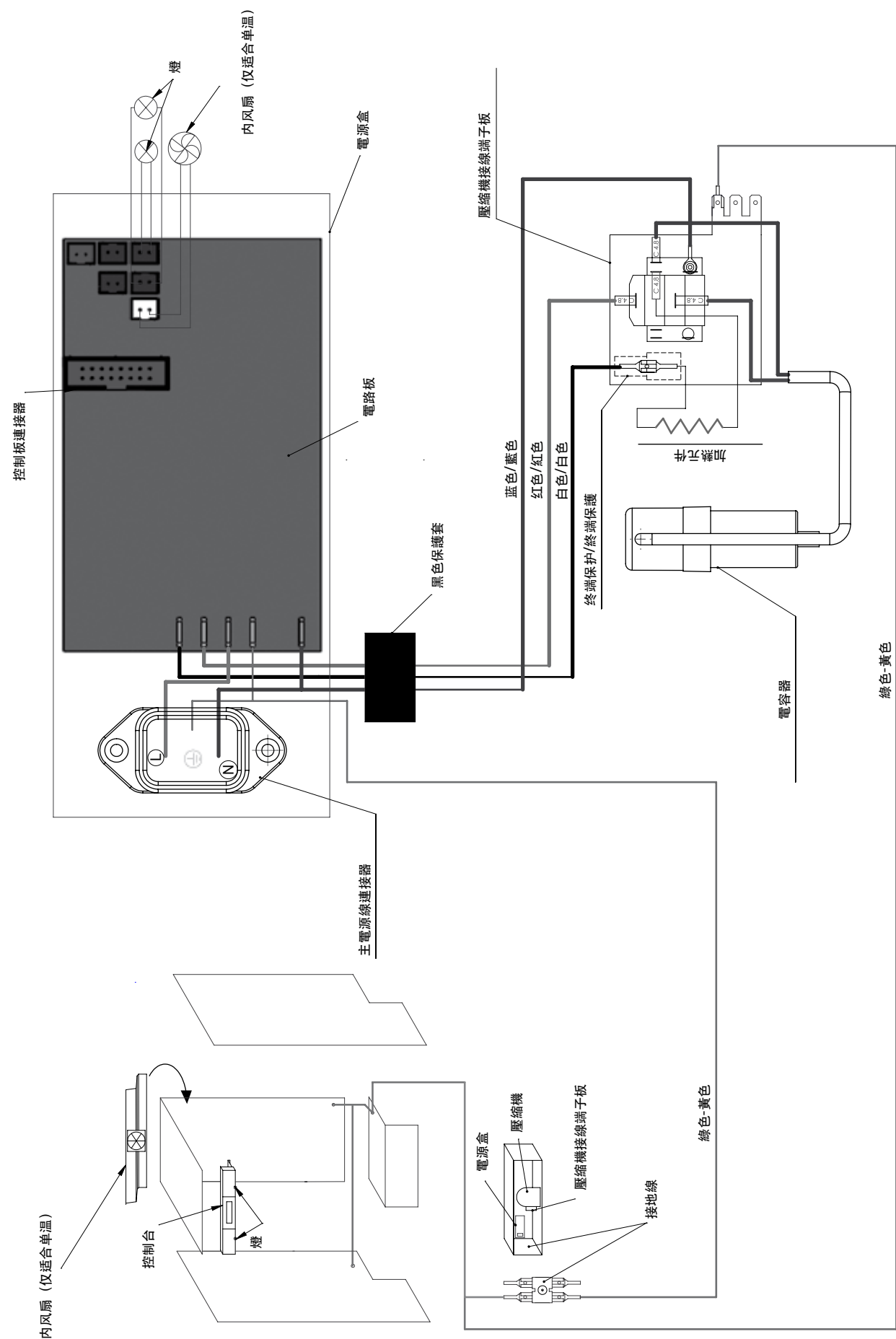
Coulissante (mix bordeaux + champagne) - Sliding (mix bordeaux + champagne) -
Auszugsregale (mix bordeaux + champagne) - Deslizante (mix bordeaux + champagne) -
Schuifplateau (mix bordeaux + champagne) - Scorrevole (mix bordeaux + champagne) -
滑动式 (mix bordeaux + champagne) - 滑动式 (mix bordeaux + champagne)

*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet. / *Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición. / *De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen. / *Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali. / *酒柜容量出厂时采用传统的波尔多葡萄酒瓶进行计算。 / *酒櫃容量出廠時採用傳統的波爾多葡萄酒瓶進行計算。

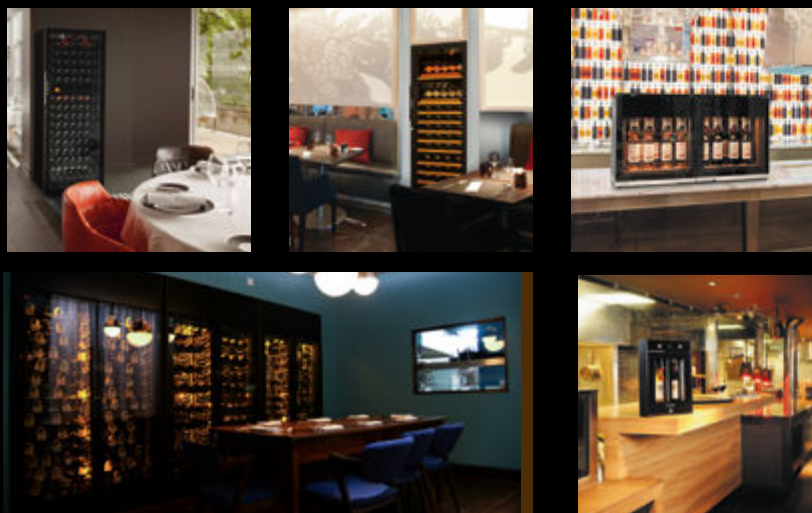
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet. / *Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición. / *De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen. / *Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali. / *酒柜容量出厂时采用传统的波尔多葡萄酒瓶进行计算。 / *酒櫃容量出廠時採用傳統的波爾多葡萄酒瓶進行計算。



This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features evenly spaced horizontal blue lines across the entire page, providing a guide for letter height and placement. There are no margins, text, or other markings present.



4000系列 230V/50Hz



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 Around Wine) dealer for further information!

Seit mehr als 40 Jahren führend im Bereich der Lagerung, Präsentation und dem Ausschank von Wein, bietet EuroCave Ihnen geeignete Lösungen für all Ihre Bedürfnisse. Weinklimaschränke, Regalsysteme, Keller-Klimageräte, Ausschanksysteme... zögern Sie nicht länger; setzen Sie sich mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, la presentación y el servicio del vino desde hace más de 40 años, EuroCave le ofrece soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Armarios para vinos, disposiciones, climatizadores de bodega, sistemas de vino por copas... no dude en contactar con el distribuidor EuroCave para cualquier información complementaria.

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!

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 40 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuno dei vostri bisogni. Armadi per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori da cantina, sistema di Vino al bicchiere... non esitate a contattare il vostro rivenditore EuroCave per qualsiasi informazione complementare!

拥有 40 多年丰富经验，作为葡萄酒储存、展示和饮用领域的领导企业，EuroCave 向您提供适合您每一种需求的解决方案。酒柜、储物柜、酒窖空调、单杯酒系统……请不要犹豫，立即联系您的 EuroCave 经销商，获取更多信息！

EuroCave 擁有 40 多年豐富經驗，作為葡萄酒儲存、展示和飲用領域的領導企業，我們能向您提供適合您每一種需求的解決方案。酒櫃、儲物櫃、酒窖空調、單杯酒系統……請不要猶豫，立即聯繫您的 EuroCave 經銷商以獲得更多資訊！

