

EUROCAVE

PROFESSIONAL

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

Série 6000

* Solutions for merchandising and the service of wine - 6000 Series - ** Fully customizable wine cabinets



Des caves intégralement personnalisables**

Mode d'emploi • Technical Manual • Gebrauchsanweisung
Modo de empleo • Mode d'emploi • Technical Manual
Gebruiksaanwijzing • Modo de empleo • Mode d'emploi •
Istruzioni per l'uso • Gebrauchsanweisung • 用户手册 • 用户手册

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

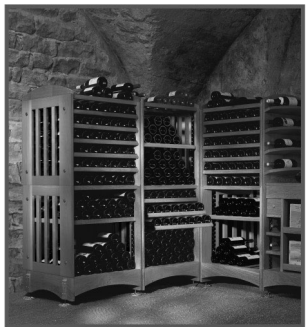


Inspiration

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



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - 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.

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.

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.
- 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 uniquement au stockage du vin

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.

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.
- Le circuit froid intérieur et extérieur de la cave contient du gaz réfrigérant.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Ne pas utiliser un appareil électrique à l'intérieur de la cave à vin.
- 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.
- 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.

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE PROFESSIONAL

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

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












Vins australiens

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

Autres vins

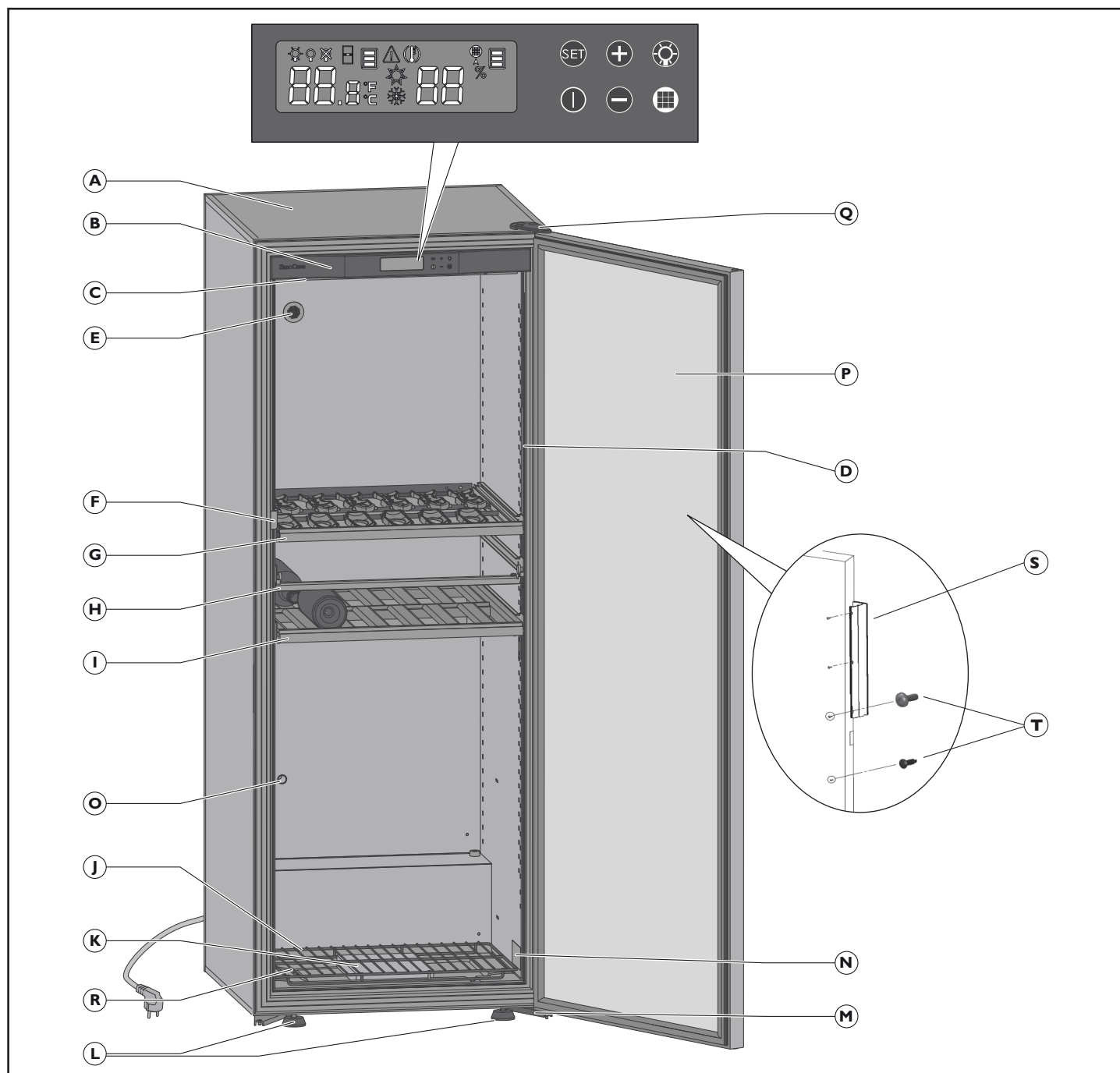
Californie	16 °C
Chili	15 °C
Espagne	17 °C
Italie	16 °C

SOMMAIRE

	1 - 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
	I - Réversibilité de la porte	9
	5 - Aménagement - Rangement	11-15
	I - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante	12
	II - Mise en place des bouteilles	14
	III - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage AXUH2	15
	IV - Montage et utilisation des cavaliers	15
	6 - Mise en service de votre cave à vin	16
	I - Branchement et mise en marche	16
	II-A - Descriptif (modèle 1 température 6074V, 6182V)	16
	II-B - Réglage de la température	16
	III-A - Descriptif (modèle 2 températures 6170D)	17
	III-B - Réglage des températures	17
	IV-A - Descriptif (modèle multi-températures 6074S, 6182S)	18
	IV-B - Réglage des températures	18
	V - Affichage du niveau d'humidité relative	19
	VI - Réglage du mode éclairage	19
	VII - Affichage du compteur du filtre à charbon	19
	7 - Entretien courant	20
	8 - Anomalies de fonctionnement	21
	9 - Caractéristiques techniques et énergétiques	21-22
	10 - Simulations de rangement	162-164
	11 - Schéma électrique	165-166



I / DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



- A** Coffre de cave
- B** Pupitre de contrôle et de réglage
- C** Eclairage (2 leds ou 4 leds sur modèle 6170D)
- D** Guide lumière (en option - sauf modèle 6170D)
- E** Trou d'aération + Filtre à charbon sauf modèle 6170D
- F** Patte de fermeture
- G** Clayette coulissante
- H** Raidisseur de coffre (grands modèles uniquement) ou clayette de séparation des 2 compartiments incluant le raidisseur (modèle 6170D uniquement) - ne pas enlever
- I** Clayette de stockage
- J** Grille
- K** Cassette humidité - modèle IT uniquement
- L** 2 pieds réglables pour mise à niveau
- M** Charnière basse (x2)
- N** Étiquette signalétique
- O** Trou d'aération libre (sauf modèle 6170D)
- P** Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements)
- Q** Charnière haute
- R** Bac récupérateur de condensats avec orifice d'écoulement
- S** Poignée amovible (portes Full Glass uniquement)
- T** Trois vis, trois bouchons (portes Full Glass 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.



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.

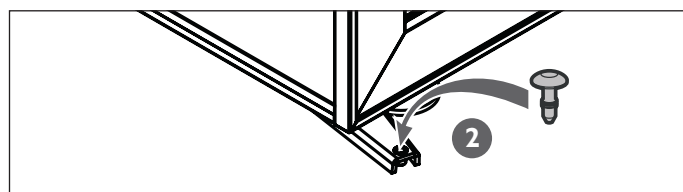
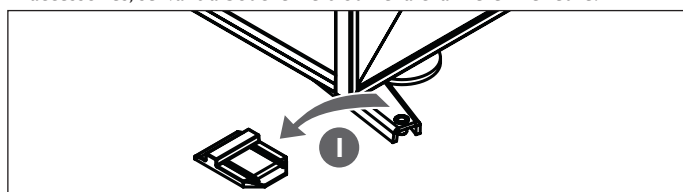
Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.



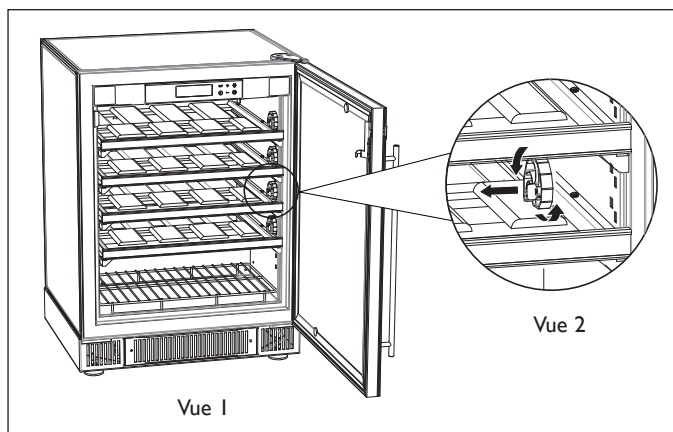
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

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'elles 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

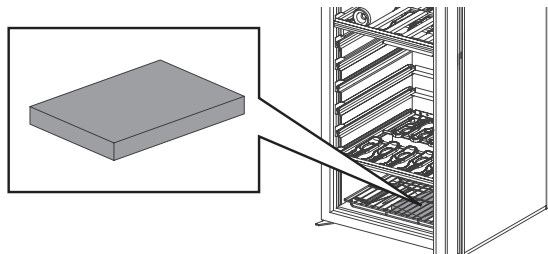
- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Évitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour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



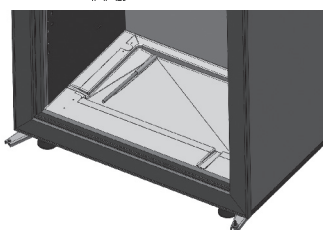
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

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.

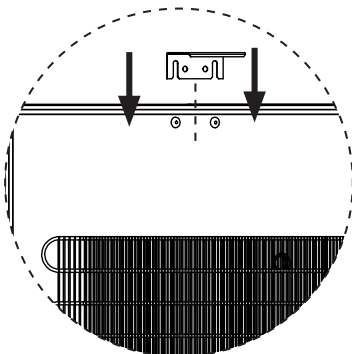


- Si vous constatez un taux d'humidité trop élevé, retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave.



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.

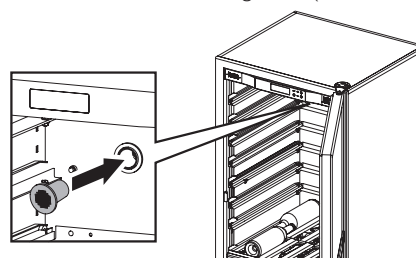
Il doit :

- 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).

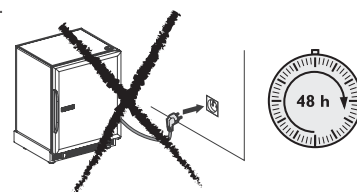


Lors de tout déplacement, ne pas incliner la cave à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté opposé au cordon électrique.

- 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 (sauf modèle 6170D).



- Prenez le cordon, branchez-le à l'arrière gauche en bas de la cave, sur le connecteur prévu à cet effet.
- 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).

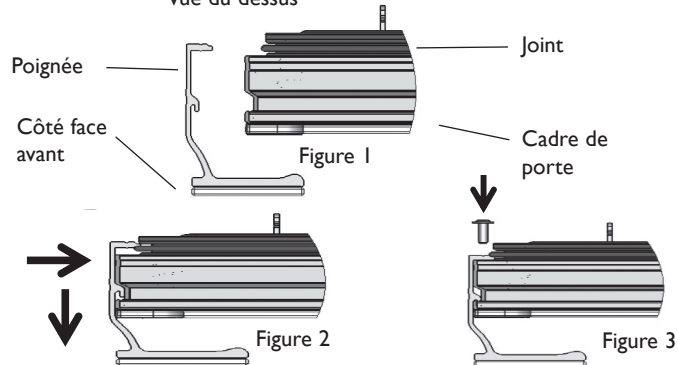


Fixation de la poignée

1. Porte Full Glass

- Dévissez les trois vis placées sur le profil de porte, à l'aide de la clef BTR que vous trouverez dans la boîte écran de la poignée.

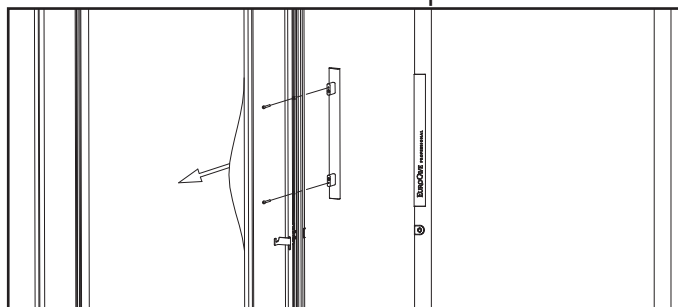
Vue du dessus



- Positionnez la poignée sur la rainure du cadre de porte prévue à cet effet (figure 2).
- Emboîtez complètement la poignée dans la rainure grâce à un mouvement vers l'avant (figure 2).
- Revissez les trois vis (figure 3).
- Prenez garde à ne pas pincer le joint au moment du vissage.

Note : Un ajustement de la poignée est possible grâce aux trous Oblong.

2. Porte vitrée cadre noir et Porte pleine



La poignée se trouve dans son sachet de protection. Elle est attachée à la clayette fil en bas de votre cave.

- Écarter le joint au niveau de l'emplacement de la poignée.
- Vissez les 2 vis à l'aide de la clef BTR (3 mm) qui se trouve dans le sachet accessoires.
- Repositionner le joint en prenant soin de bien le clipper.

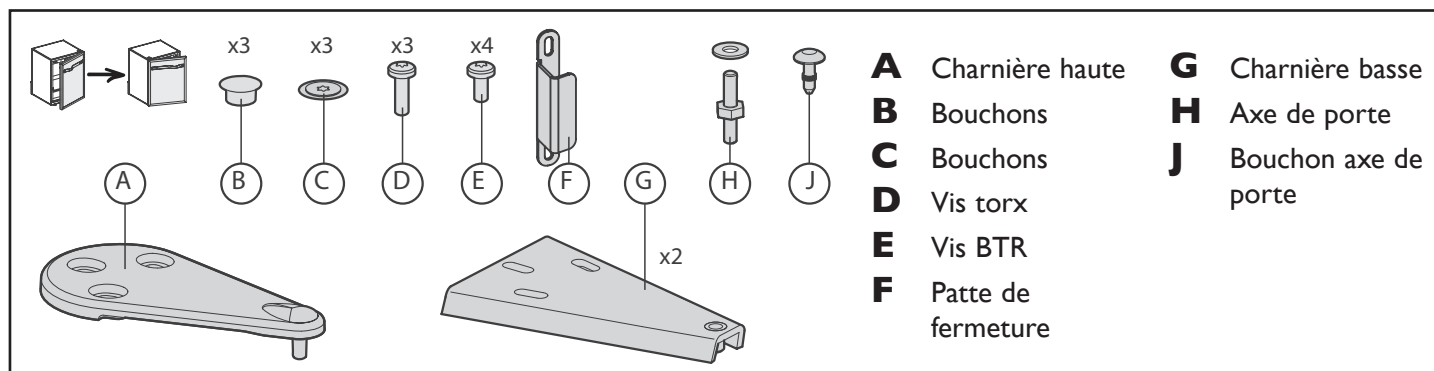
Installation de deux caves côte à côte

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.

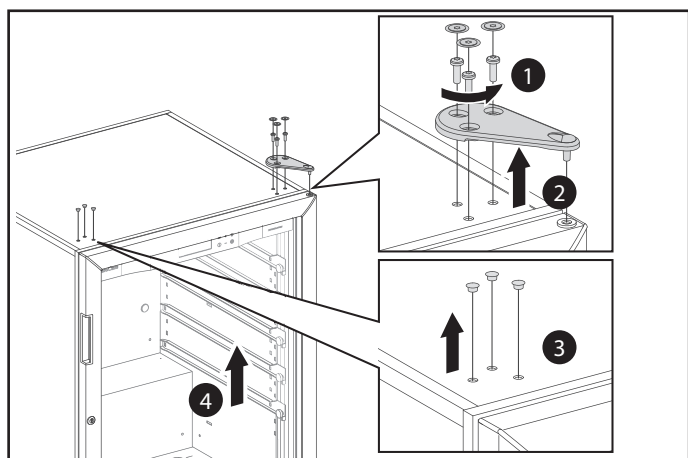


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

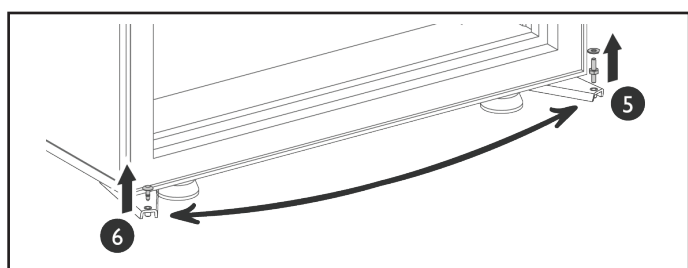
I. Réversibilité de la porte (Full Glass uniquement)



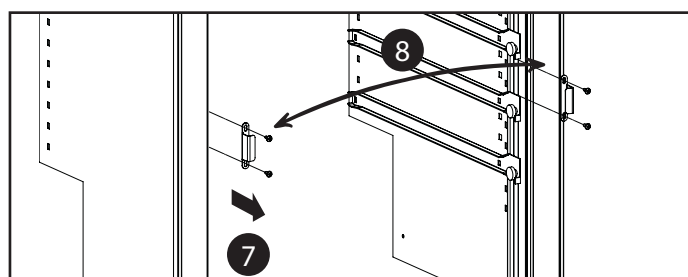
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



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

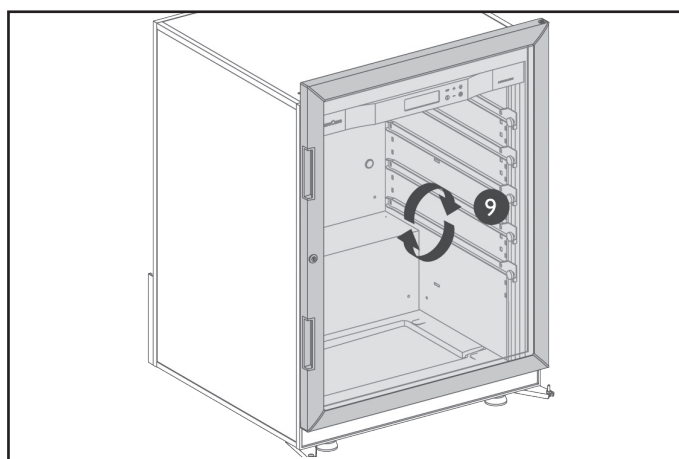


- 5** Dévissez l'axe de porte.
- 6** Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine et montez l'axe à la place. Repositionnez le bouchon côté opposé.



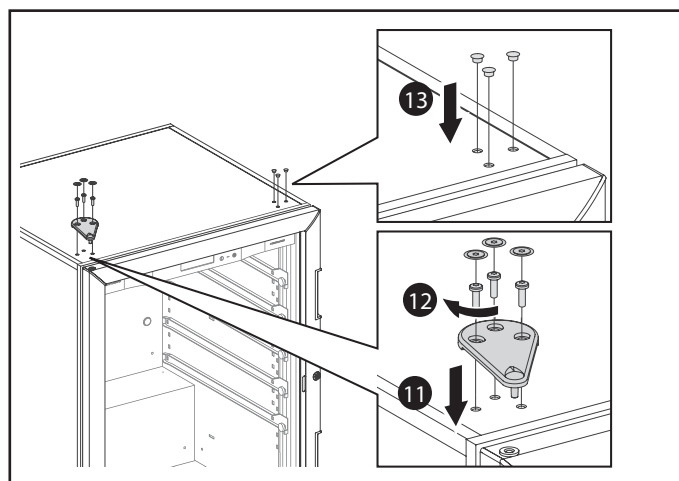
- 7** Dévissez les deux vis et la patte de fermeture. Dévissez les deux vis côté opposé et ôtez les deux rondelles.
- 8** Fixez la patte côté ouverture de porte souhaitée, à l'aide des vis. Remplacez les rondelles puis les vis, côté opposé à la patte de fermeture.

- 9** Retourner la porte de 180°.



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

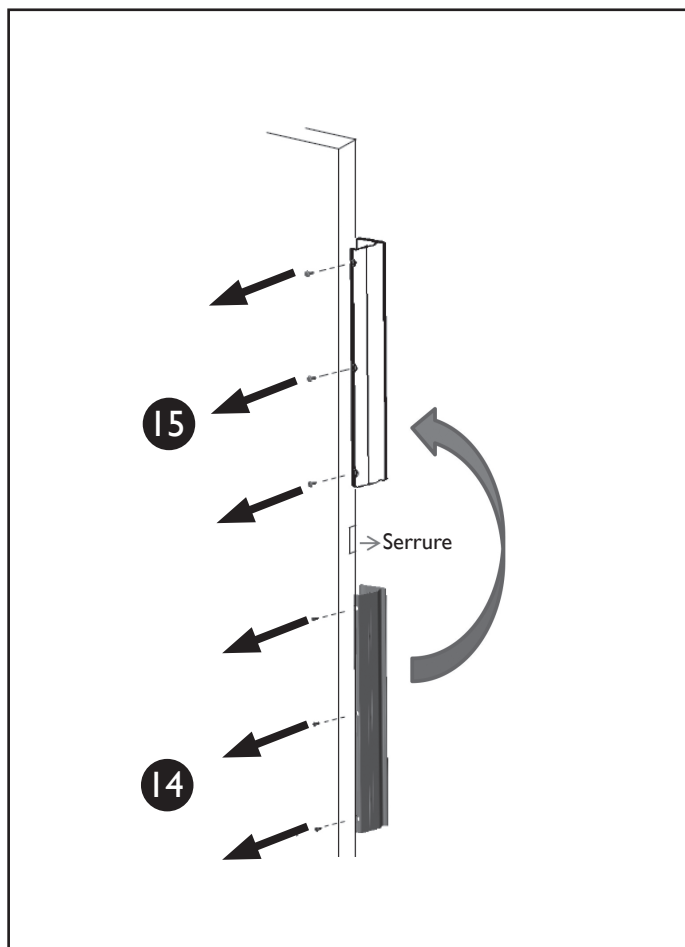
- 10** Remettez la porte sur son axe.



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

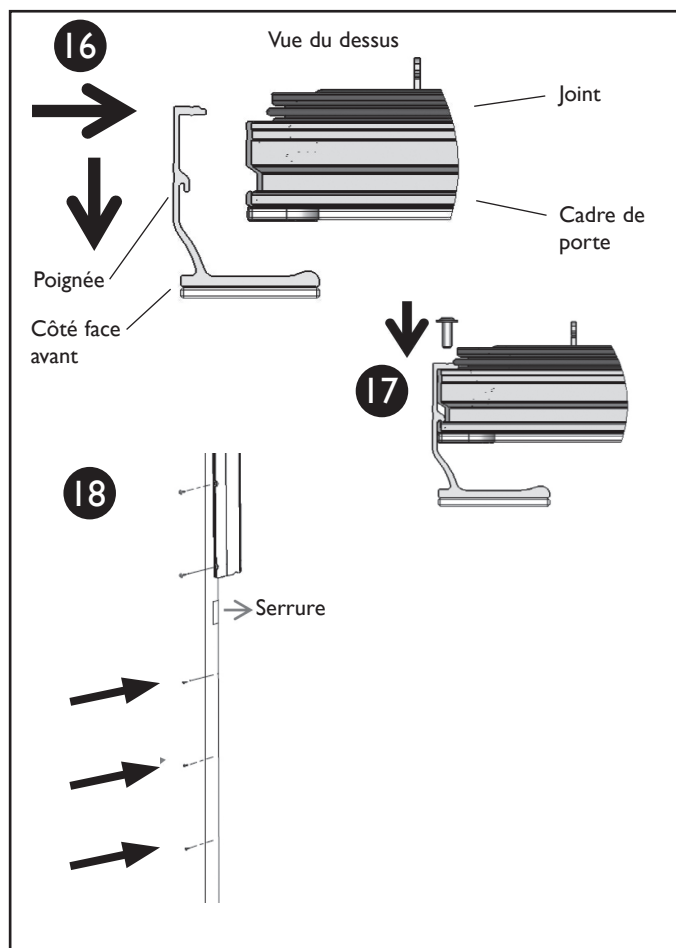


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



14 La porte étant retournée, repositionnez votre poignée au-dessus de la serrure (portes Full Glass uniquement) : Dévissez les trois vis à l'aide de la clef BTR (2,5 mm) que vous trouverez dans la boîte écran de la poignée.

15 Otez les trois bouchons.



16 Positionnez la poignée sur la rainure du cadre de porte prévue à cet effet. Emboîtez complètement la poignée dans la rainure grâce à un mouvement vers l'avant.

17 Revissez les trois vis. Prenez garde à ne pas pincer le joint au moment du vissage.

18 Remplacez les trois bouchons.



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.

Différents types de rangement

Rangement standard



**Clayette de stockage
Universelle**
Réf. : AXUH

Capacité : 77 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



**Clayette de stockage
Bordelaise**
Réf. : AXBH

Capacité : 78 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



**Clayette coulissante
universelle équipée
"Main du sommelier"**
Réf. : ACMS

Capacité : 12 bouteilles



**Clayette coulissante
Champagne**
Réf. : ACHH

Capacité : 10 bouteilles



**Kit de présentation
articulée pour
clayettes ACMS**
Réf. : AOPRESAR

Capacité : 32 bouteilles



**Clayette coulissante
de dégustation**
Réf. : ACVH

Capacité : 20 bouteilles



**Clayette de
présentation**
Réf. : ACPH

Capacité : 22 bouteilles

Rangement en option (Equipelement "PLUS")



**Clayette de stockage
Universelle¹**
Réf. : AXUH2B²
Réf. : AXUH2W³

Capacité: 77 bouteilles
Poids maxi: 100 kg



**Clayette coulissante
universelle équipée
de berceaux de
présentation**
Réf. : ACMS2B²
Réf. : ACMS2W³

Capacité: 12 bouteilles



**Kit de présentation
articulée pour
clayettes ACMS2**
Réf. : AOPRESAR2

Capacité : 32 bouteilles

La configuration de votre cave peut être modifiée selon vos besoins. Reportez-vous pages 111 à 115 pour voir des simulations de rangements.



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 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.

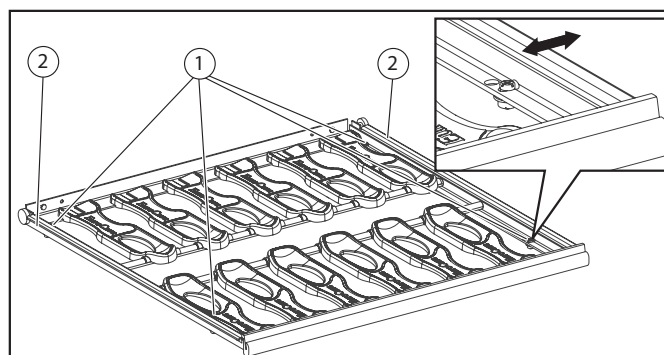
- **Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre cave, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de la cave.**
- **Veillez également à répartir 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).**

Réglage d'une clayette coulissante

ACMS/ACHH

Lors de l'achat de votre cave, les clayettes coulissantes sont réglées pour s'ajuster parfaitement aux dimensions intérieures de votre appareil. En cas d'achat d'une nouvelle clayette coulissante, vous pouvez être amené à effectuer ce réglage. Pour cela, desserrez les vis ① de la première coulisse ② droite ou gauche (2 vis) puis positionnez la coulisse à la largeur désirée et resserrez les vis. Répétez l'opération pour la deuxième coulisse (si besoin).

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





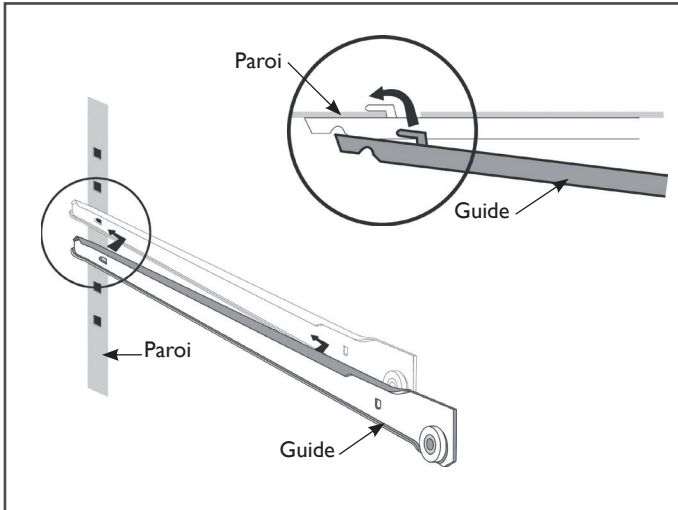
5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

I. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante

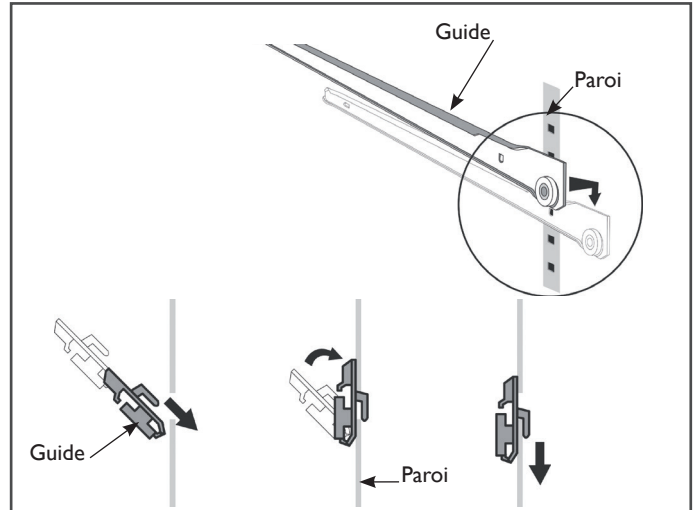
Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

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

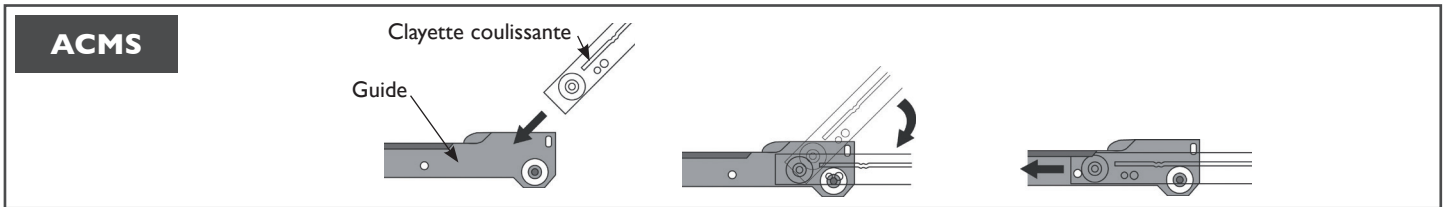
A. Mise en place de la partie arrière du guide



B. Mise en place de la partie avant du guide



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

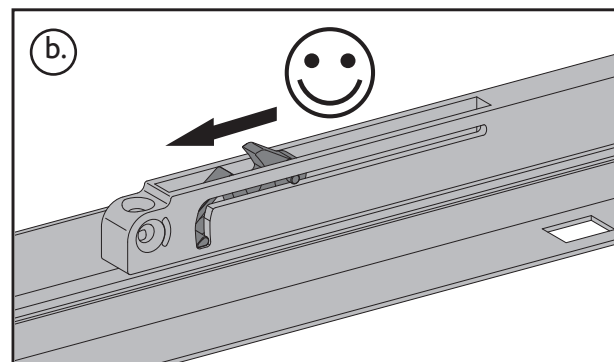
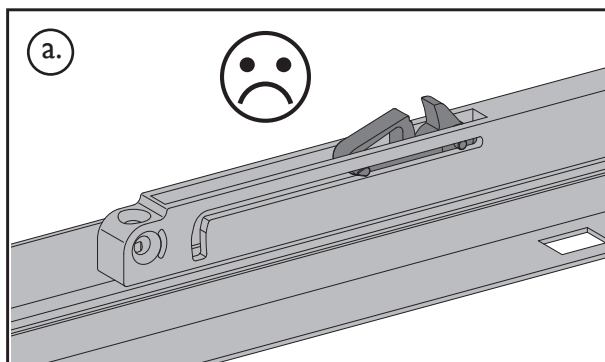
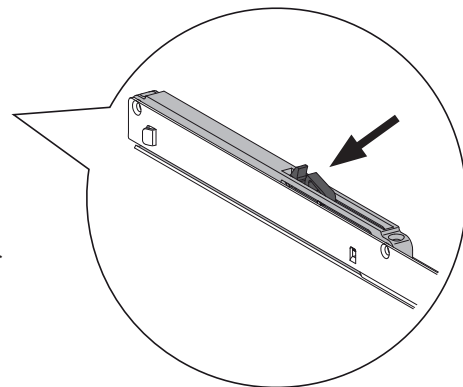


ACMS 2



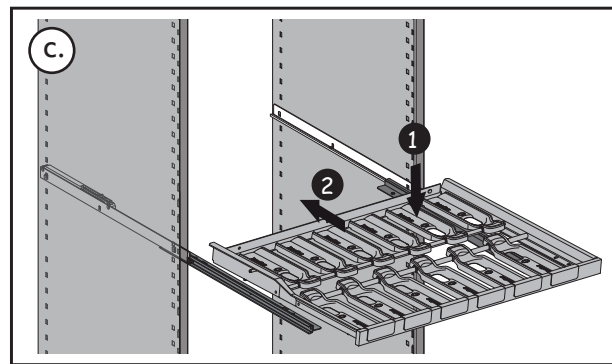
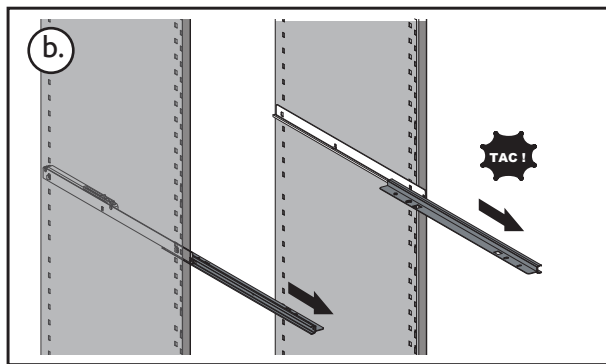
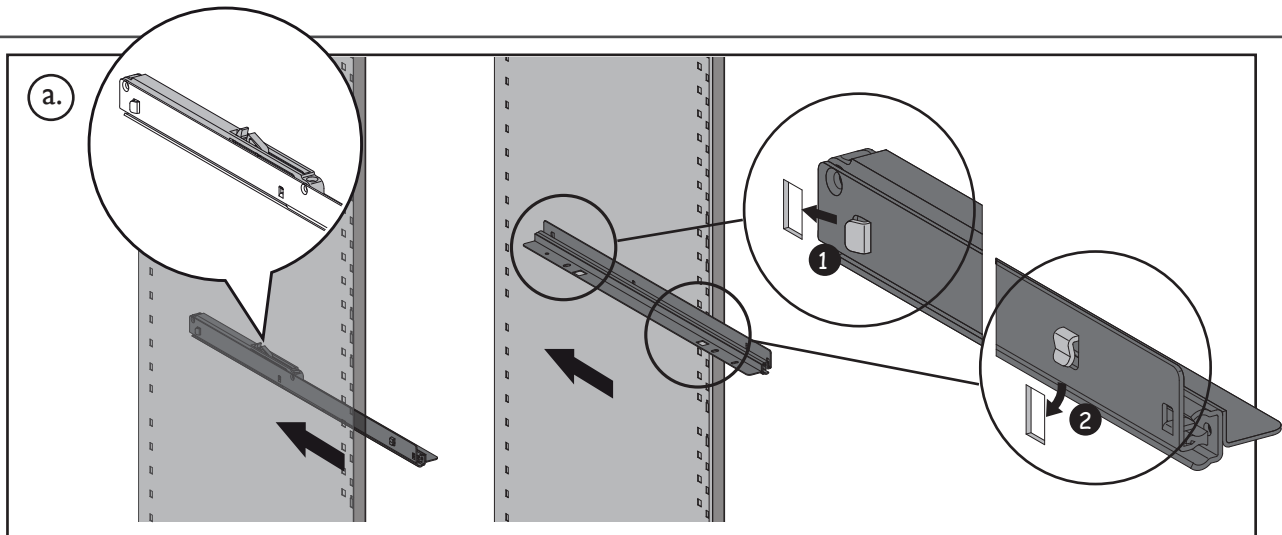
Le loquet du ralentisseur peut ne pas être enclenché (glissière gauche).
Il est indispensable de l'enclencher avant de positionner la clayette coulissante sur les glissières.

Assurez-vous que le loquet est bien positionné vers l'avant.
Si ce n'est pas le cas, tirez-le vers l'avant pour l'enclencher.

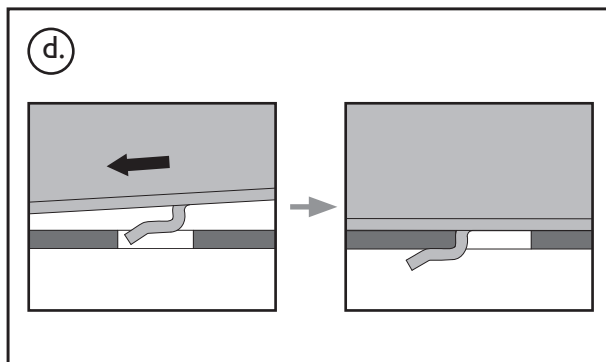




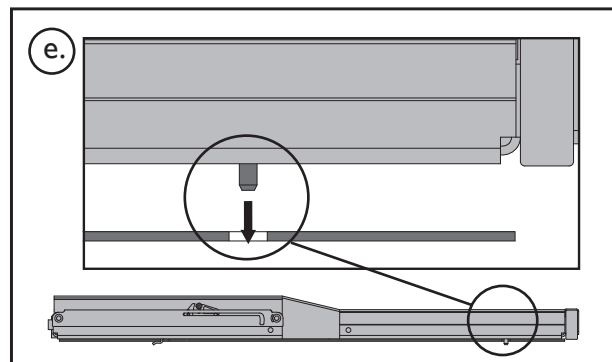
5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT



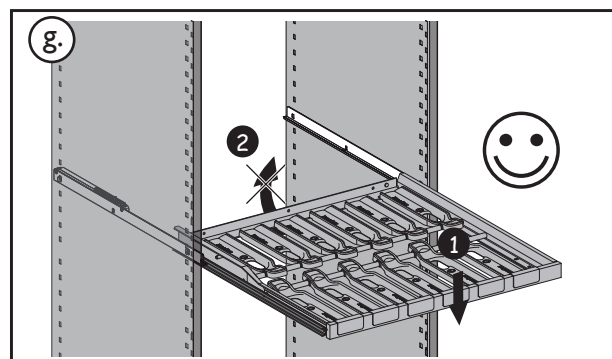
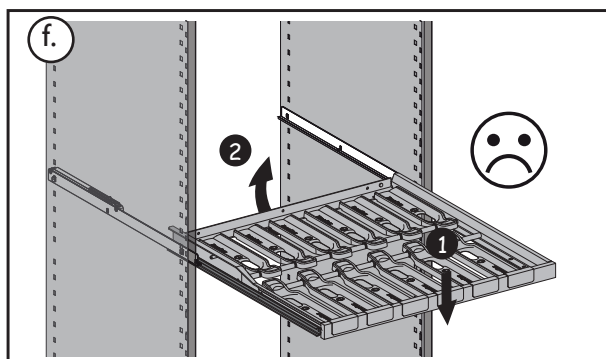
Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.



Logez ensuite les tétons avant de la clayette dans les emplacements prévus à cet effet dans la partie avant des glissières. Il est nécessaire de faire jouer la clayette pour loger les tétons dans les trous. Commencez par insérer le téton gauche. Le droit viendra se loger naturellement dans le trou oblong.



Attention : afin d'éviter le basculement de la clayette, assurez-vous que les tétons de chaque côté de la clayette sont bien enfoncés dans les trous, avant de repousser la clayette.

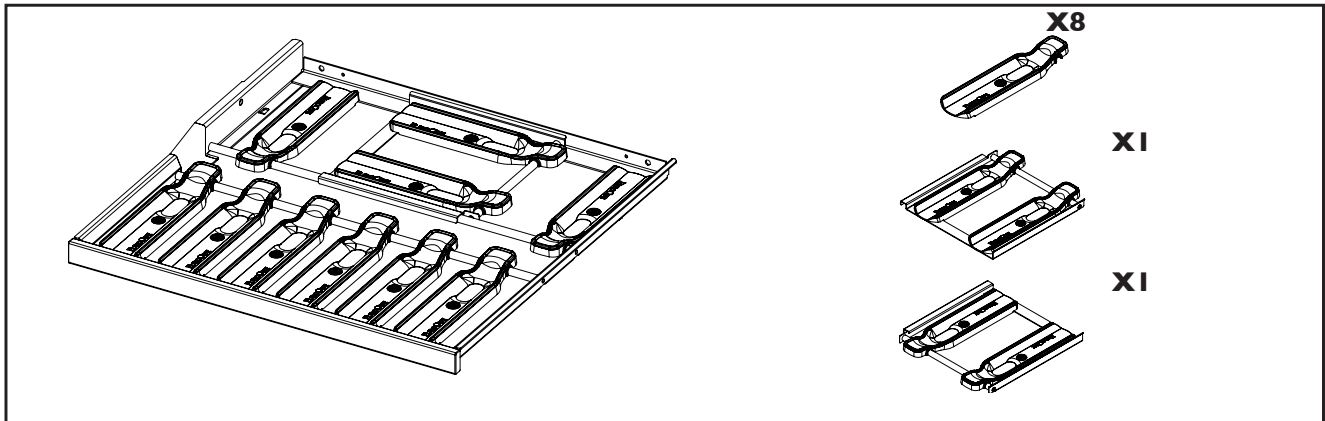


5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

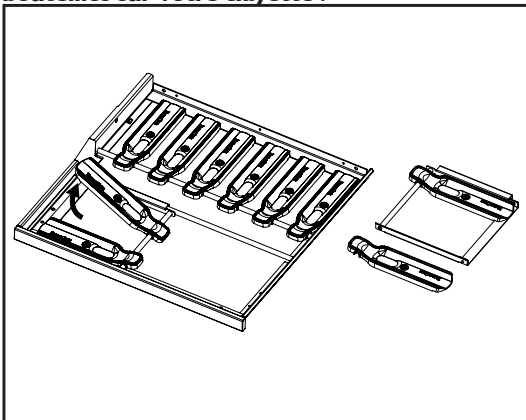
II. Mise en place des bouteilles

1/ Votre clayette a été livrée avec :

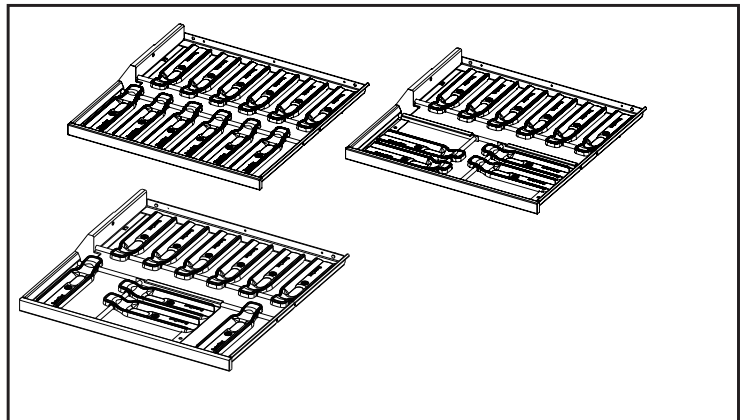
- 6 Mains du sommelier fixées à l'avant de la clayette,
- 2 Mains du sommelier fixées à l'arrière de la clayette,
- 2 berceaux chacun équipés de deux Mains du sommelier.



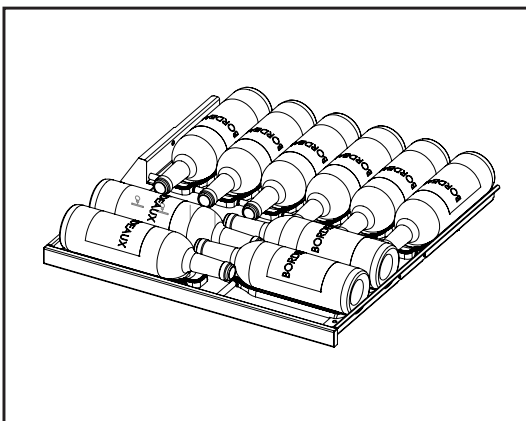
2/ Les Mains du sommelier et les berceaux sont amovibles pour vous offrir une modularité optimale dans le choix de l'organisation de vos bouteilles sur votre clayette :



3/ Organisez vos clayettes selon vos besoins et vos envies:



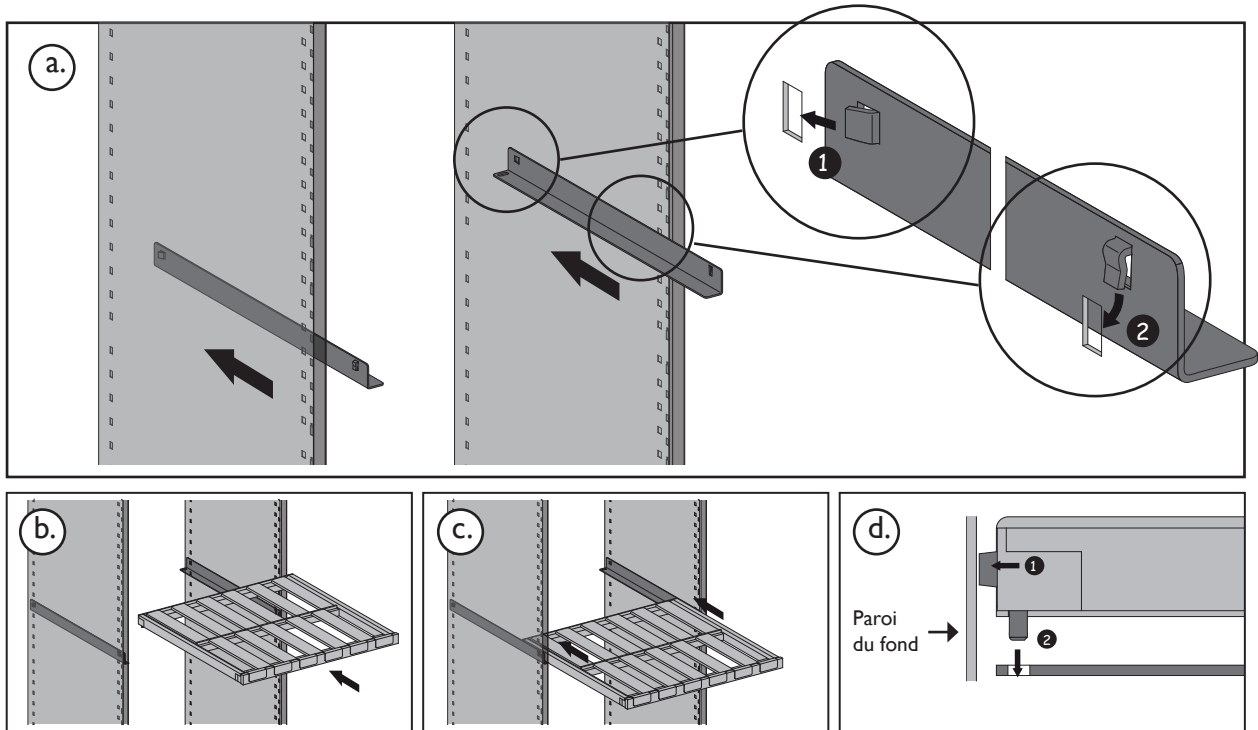
4/ Positionnez vos bouteilles sur les Mains du sommelier :





5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

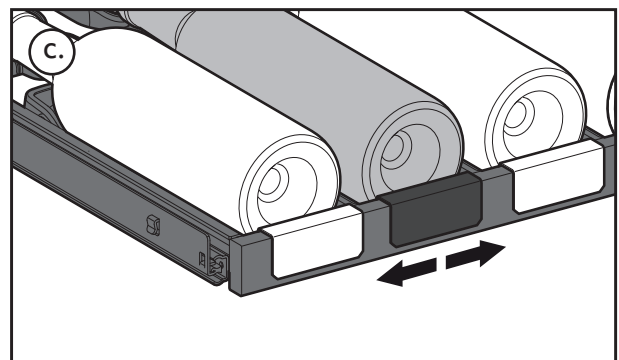
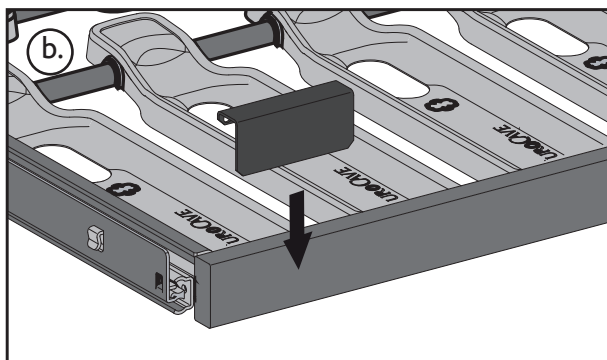
III. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage AXUH2



Remarque : Pour l'installation d'une clayette de stockage reposant sur sa partie arrière sur la marche se trouvant dans le fond du coffre de la cave, placez deux taquets à l'avant, pour soutenir la partie avant de la clayette (fournis dans le sachet accessoires). Il en est de même si vous placez une clayette de stockage juste au-dessus du raidisseur, positionnez deux taquets à l'arrière (pour les grands modèles uniquement).

IV. Montage et utilisation des cavaliers (fournis avec les clayettes ACMS2 et AXUH2)


Les cavaliers en acier epoxy permettent d'identifier vos bouteilles et de les repérer facilement. Marqueur blanc fourni dans le sachet accessoires (effaçable).





6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

I. Branchement et mise en marche

Après avoir attendu 48 heures, branchez votre cave à vin.
Pour allumer, appuyez sur le bouton  pendant 5 secondes.

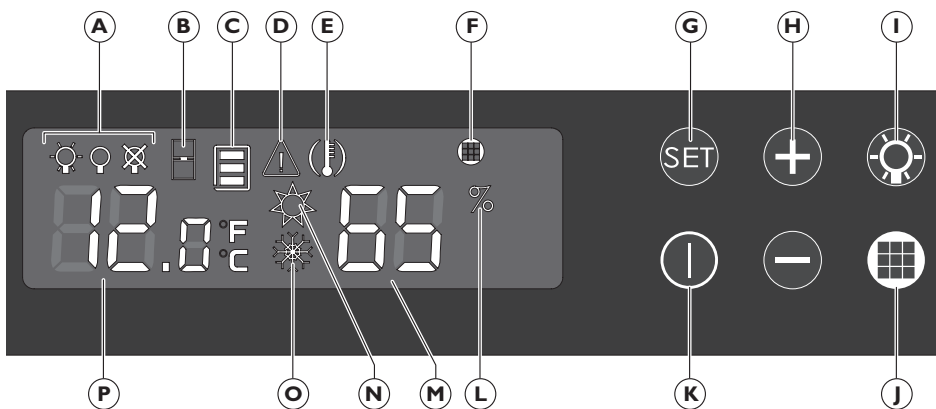


Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA). Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.



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

II-A. Descriptif (modèle I température 6074V, 6182V)



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

A Mode d'éclairage

B Alarme porte ouverte

C Zone de température

D Alarme défaut de sonde

E Alarme de température

F Alarme filtre à charbon

G Touche accès aux réglages et validation

H Touches de sélection et de réglage

I Touche accès et validation du mode d'éclairage

J Touche d'accès au compteur filtre à charbon

K Touche de mise en veille

L Alarme seuil d'hygrométrie

M Afficheur du taux d'humidité relative

N Témoin fonctionnement résistance


O Témoin fonctionnement compresseur

P Afficheur de la température

II-B. Réglage de la température



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

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



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



3 Appuyez sur le bouton  pour valider.



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

- La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 20 °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 10 et 35 °C (porte pleine) ou entre 10 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 5 à 20 °C) :

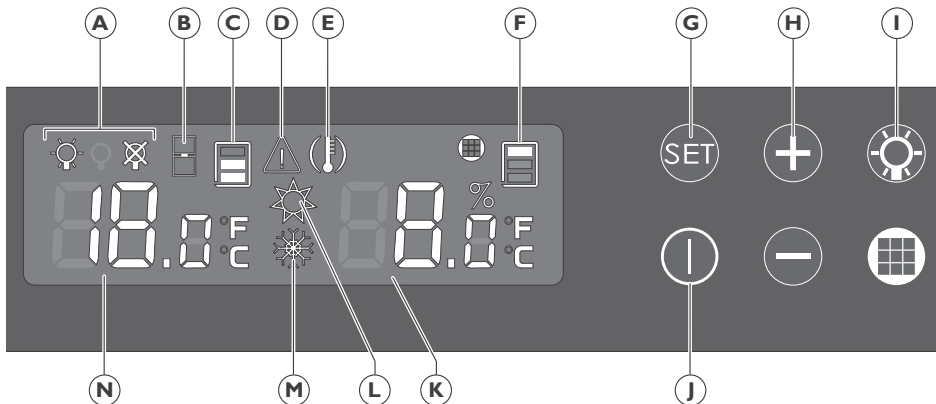
- pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
- pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.

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 2 températures 6170D)



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

- A** Mode d'éclairage
- B** Alarme porte ouverte
- C** Zone de température du compartiment de chambrage (compartiment inférieur de la cave)
- D** Alarme défaut de sonde
- E** Alarme de température
- F** Zone de température du compartiment de rafraîchissement (compartiment supérieur de la cave)
- G** Touche accès aux réglages et validation
- H** Touches de sélection et de réglage
- I** Touche accès et validation du mode d'éclairage
- J** Touche marche/arrêt
- K** Afficheur de la température du compartiment de rafraîchissement
- L** Témoin circuit chaud
- M** Témoin circuit froid
- N** Afficheur de la température du compartiment de chambrage

III-B. Réglage des températures

Plage de réglage de la température du compartiment de rafraîchissement : 5 à 11 °C.

Plage de réglage de la température du compartiment de chambrage : 15 à 20 °C.

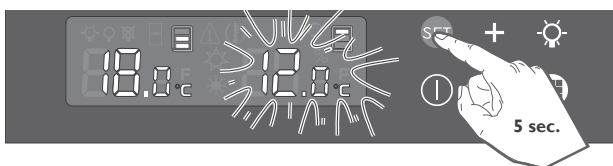


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



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



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



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

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



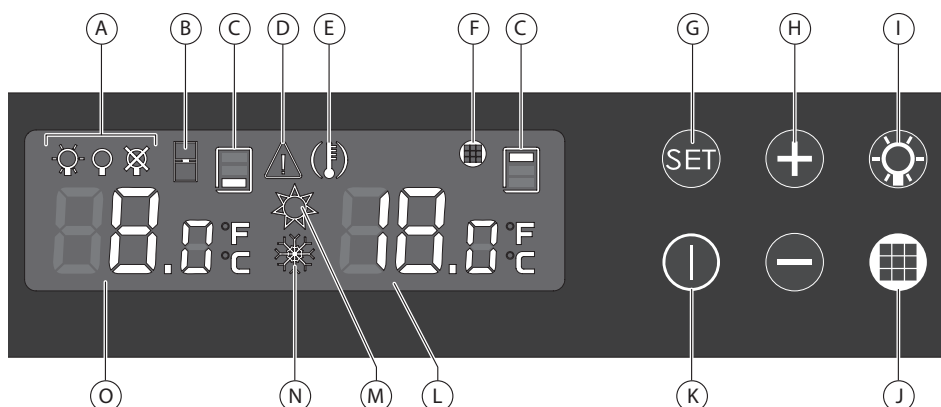
La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 10 et 35°C (porte pleine) ou entre 10 et 30°C (porte vitrée)



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

IV-A. Descriptif (modèle multi-températures 6074S, 6182S)



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

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

IV-B. Réglage des températures

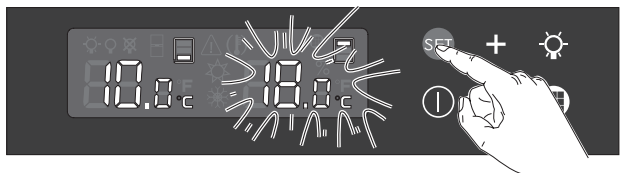
Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C.

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



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

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



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



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



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



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

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

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



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

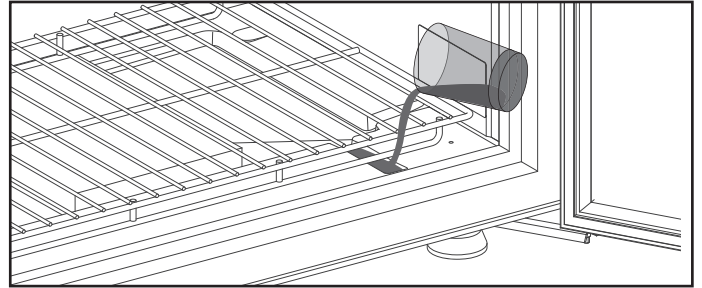
V. Affichage du niveau d'humidité relative (modèle I température uniquement)

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.

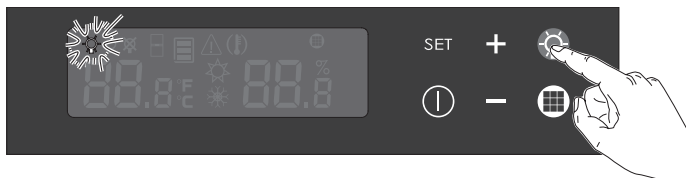
Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.



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



VI. Réglage du mode éclairage



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

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

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

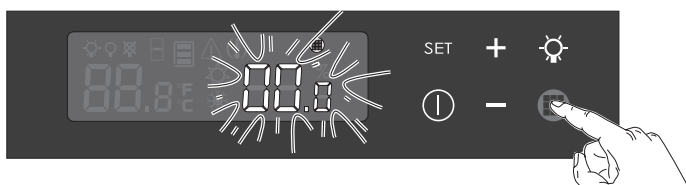


- 2 Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.
- 3 Appuyez sur la touche pour valider.



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

VII. Affichage du compteur du filtre à charbon (sauf modèle 6170D)



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

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



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



- 2 Appuyez sur la touche pour régler sur 365.



Le filtre à charbon est à changer tous les ans.



Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche .



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



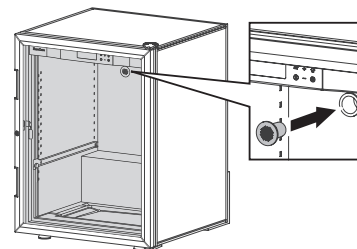
7/ ENTRETIEN COURANT



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 par 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.



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.

Entretien de l'équipement "PLUS", en option :

- Nettoyez le guide lumière à l'aide d'un chiffon doux ou microfibre uniquement. Ne jamais utiliser des produits détergents, à base d'alcool.
- Pour effacer les écritures faites à l'aide du marqueur blanc sur nos supports d'identification des bouteilles, utilisez un chiffon humide.
- Pour nettoyer vos façades de clayettes :
 - utilisez un chiffon doux ou microfibre uniquement
 - n'utilisez que de l'eau ou un produit nettoyant pour les vitres



Ne jamais utiliser un produit de nettoyage contenant de l'acétone, de l'essence ou de l'alcool ainsi que du White Spirit ou du diluant synthétique qui endommageraient la façade.

Entretien des éléments vitrés :

- Pour nettoyer les éléments vitrés de votre cave (toutes portes et poignée en verre fournie avec les portes Full Glass uniquement), utilisez un chiffon doux non abrasif, humidifié préalablement avec un nettoyant à vitre adapté.



8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des ± 4 °C	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur EuroCave Professional.
Le pictogramme s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave Professional.
Le pictogramme s'affiche	Alarme porte ouverte	Assurez vous que la porte est bien fermée.
Le pictogramme clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	<ul style="list-style-type: none"> • 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 1^{er} jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée		<ul style="list-style-type: none"> • 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/SAV EuroCave

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.



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



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

6000	Hauteur ¹ mm	Largeur mm	Profondeur ² mm	Poids à vide porte Full Glass (Kg)	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
1 température								
6182V	1825	680	715	96	94	81	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
6074V	960	680	715	60	58	52	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 températures								
6170D	1825	680	715	100	98	85	10-30 / 50-86	10-35 / 50-95
Multi-températures								
6182S	1825	680	715	94	92	79	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
6074S	960	680	715	58	56	50	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Précision régulation : +/- 1°C (2°F), Précision affichage : +/- 1°C (2°F).

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

²Profondeur comprenant un espace de 29mm à l'arrière de la cave servant à l'aération.

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.



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

Données relatives à la réglementation américaine des consommations d'énergie

RÉFÉRENCE	Modèle	Type de porte	Etats-Unis ¹ 115V 60Hz - Gaz R600a
			Consommation d'énergie annuelle kWh/an
6182V	1 température	Porte pleine	172
6182V	1 température	Full Glass et Vitrée	212
6074V	1 température	Porte pleine	114
6074V	1 température	Full Glass et Vitrée	143
6170D	2 températures	Porte pleine	172
6170D	2 températures	Full Glass et Vitrée	212
6182S	Multi-températures	Porte pleine	172
6182S	Multi-températures	Full Glass et Vitrée	212
6074S	Multi-températures	Porte pleine	114
6074S	Multi-températures	Full Glass et Vitrée	143

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

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1- SECURITE DIRECTIVE 2006/95/CE

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

2- CEM 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2
Norme 62233:2008

3- ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE
Règlement 1060/2010



R600a

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

WELCOME

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.

GB

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.
- Do not store in this appliance explosive substances such as aerosols containing flammable propellant gas.
- This appliance is only designed for storing wine.
- This appliance is not designed to be used as a built-in appliance.

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.

- Do not use electrical appliances inside the wine cabinet.

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;

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our priority is helping you to find the best solutions for your wine storage needs... To do so, EuroCave 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

Alsace	10 °C
Beaujolais	13 °C
Sweet White Bordeaux	6 °C
Dry White Bordeaux	8 °C
Bordeaux Reds	17 °C
Burgundy Whites	11 °C
Burgundy Reds	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Dry White Loire Wines	10 °C
Sweet White Loire Wines	7 °C
Loire Reds	14 °C
Rhône wines	15 °C
Sweet Wines from the South-West	7 °C
Reds from the South-West	15 °C












Australian wines

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

Other wines

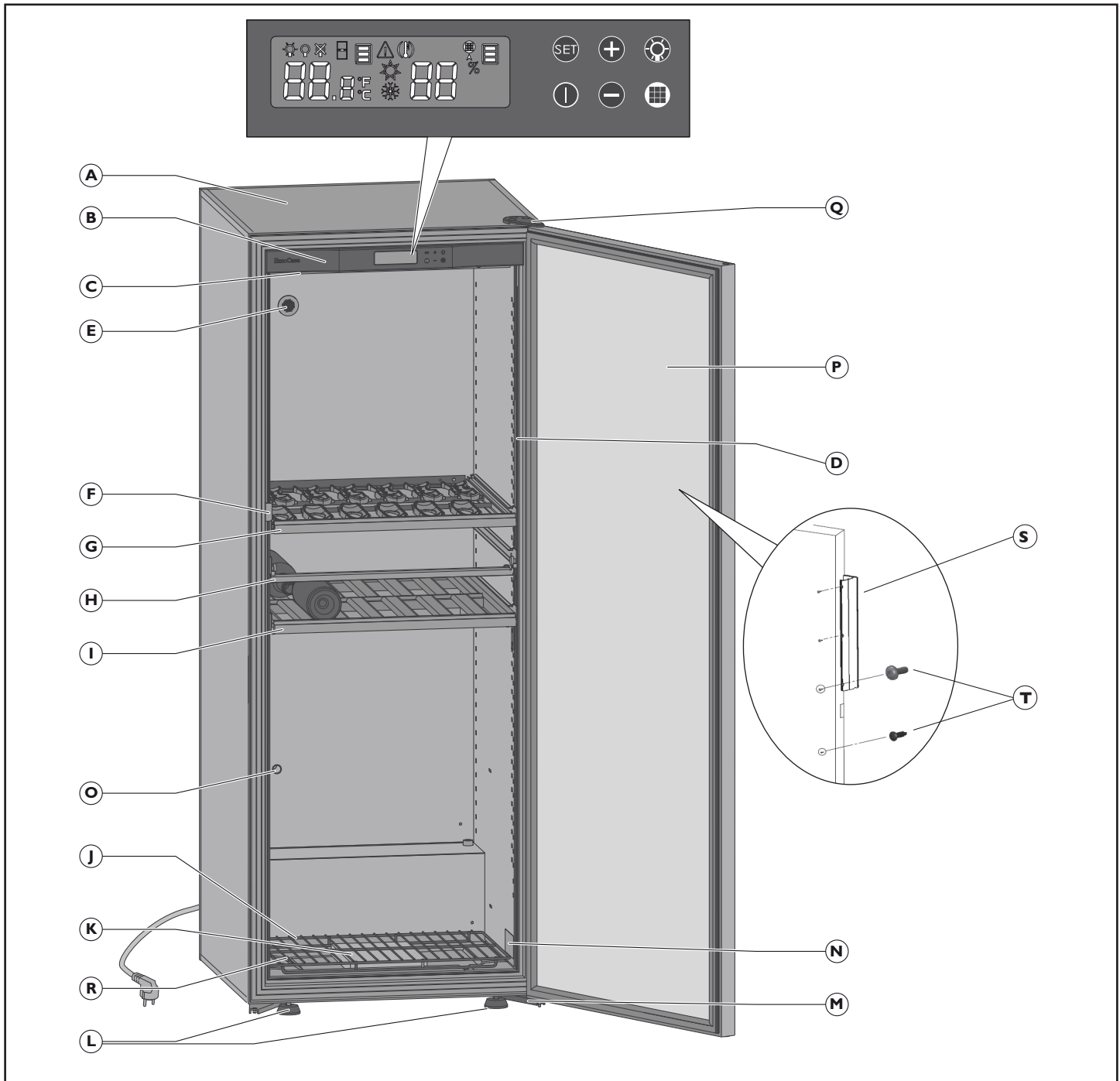
California	16 °C
Chile	15 °C
Spain	17 °C
Italy	16 °C

CONTENTS

	1 - Description of your wine cabinet	6
	2 - Power supply	7
	3- Protecting the environment - Ecodesign	7
	4 - Installing your wine cabinet	7
	I - Door reversibility	8
	5 - Layout – Storage	11-15
	I - Adding or changing the position of a sliding shelf	12
	II - Placing the bottles	14
	III - Adding or changing the position of a storage shelf AXUH2	15
	IV - Assembly and use of shelf labels	15
	6 - Commissioning your wine cabinet	16
	I Connection and powering up	16
	II-A Description (1 temperature model 6074V, 6182V)	16
	II-B Temperature setting	16
	III-A Description (2 temperatures model (6170D)	17
	III-B Temperature setting	17
	IV-A Description (multi temperatures model (6074S, 6182S)	18
	IV-B Temperature setting	18
	V - Relative humidity level display	19
	VI - Setting the lighting mode	19
	VII - Charcoal filter meter display	19
	7 - Everyday maintenance	20
	8 - Operating faults	21
	9 - Energy and technical features	21-22
	10 - Storage simulation	162-164
	11 - Wiring diagram	165-166



// DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- A** Cabinet body
- B** Setting and control panel
- C** Lighting (2 LEDs or 4 LEDs on 6170D model)
- D** Light strip (optional extra - except 6170D model)
- E** Breather hole + Active charcoal filter except 6170D model
- F** Door catch
- G** Sliding shelf
- H** Cabinet body stiffener (large models only) or shelf separating the 2 compartments includes the stiffener (6170D model only) - do not remove
- I** Storage shelf
- J** Grill
- K** Humidity cartridge - I-temperature model only
- L** 2 adjustable feet for levelling
- M** Lower hinge (x2)
- N** Product identification label
- O** Fresh air vent (except 6170D model)
- P** Door (fitted with a handle and a dual-action lock)
- Q** Upper hinge
- R** Condensate collection tray with outlet hole
- S** Detachable handle (Full Glass doors only)
- T** Three screws, three caps (Full Glass doors only)



2/ POWER SUPPLY

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 (30 mA*)

*Not applicable to some countries.

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



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 - ECODESIGN

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.

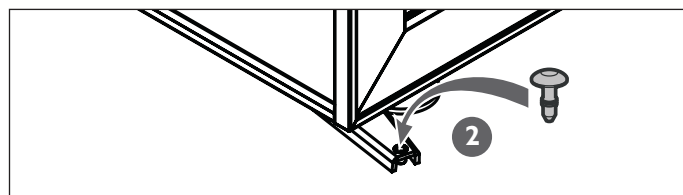
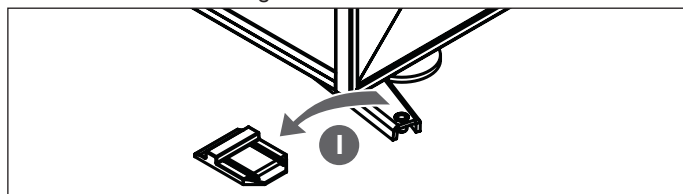
• We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

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

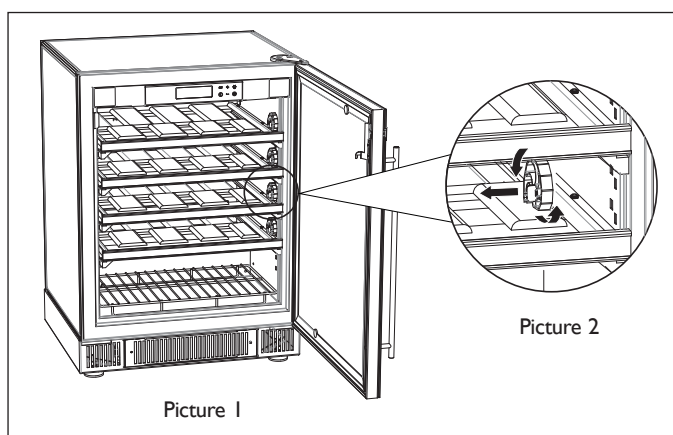


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

- 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

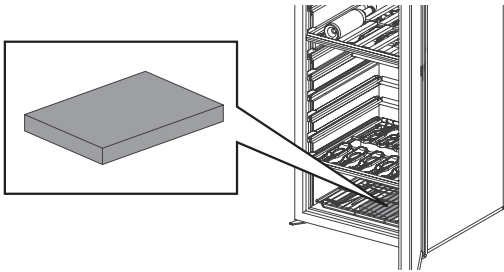
- Do not place your cabinet in an area liable to flood.
- Do not place your cabinet close to a source of heat or expose it to direct sunlight
- Prevent water from splashing on any parts of the rear of the machine.
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any 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).



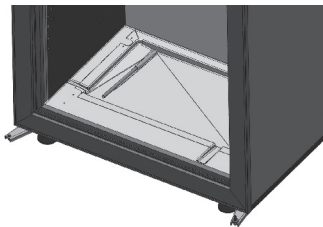
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

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.

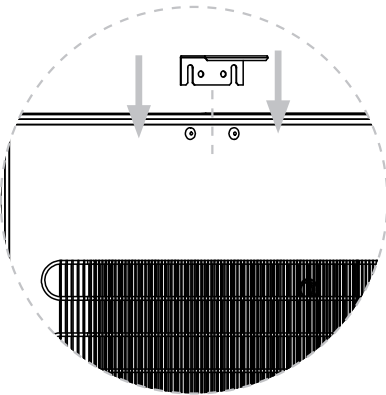


- If the appliance is not able to reduce humidity levels to the desired value, remove the black discharge pipe located at the base of the cabinet



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.

- Install the stop (which is located in the accessories bag) at the back of the cabinet (see diagram).
- This allows a space of 7 cm 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

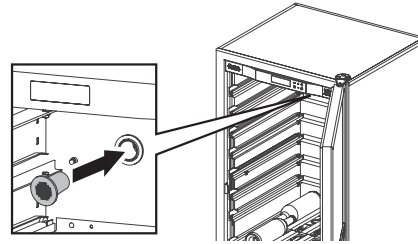
Place your cabinet in the desired location.

It must:

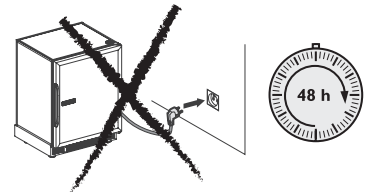
- be open to the outside and well ventilated (not in an enclosed cupboard, for example),
- not be too damp. Max 85% ambient humidity (linen cupboard, laundry room, bathroom...),
- have a flat, stable floor,
- be supplied with power (standard outlet, 16 A, earthed with 30mA* circuit breaker). (* not applicable to some countries).

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

- 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 (except 6170D model).



- Take the lead and plug it into the connector, located at the back of the cabinet, on the bottom left-hand side.
- 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).

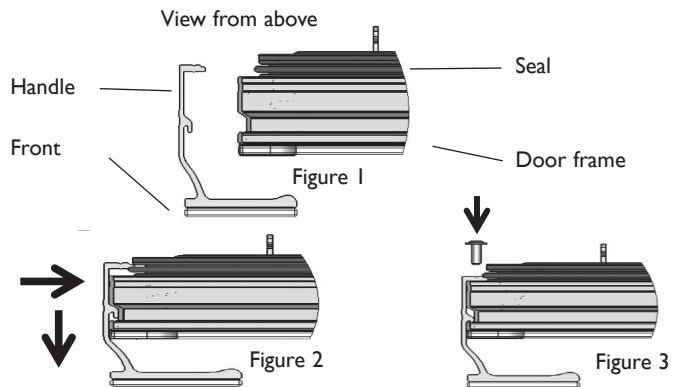


Fitting the handle

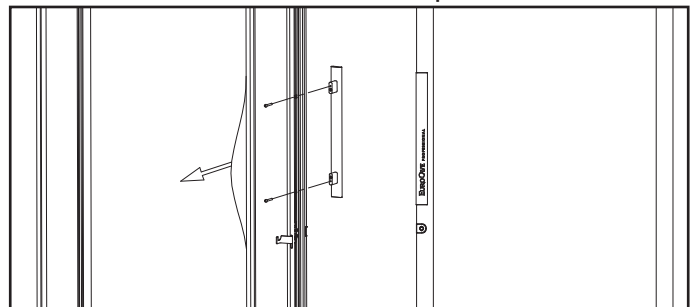
1. Full Glass door

- Unscrew the three screws placed on the side of the door, using the Allen wrench, which you will find in the handle's box.
- Position the handle on the specially designed groove on the door frame (figure 2).
- Insert the handle all the way into the groove using a forward movement (figure 2).
- Screw the three screws back on (figure 3).
- Take care not to catch the seal when screwing.

Note: adjustment of the handle is possible thanks to the oblong holes.



2. Glass door with black frame and plain door



The handle can be found in its protective bag. It is attached to the rack at the bottom of your cabinet.

- Move the seal away from the handle position.
- Screw the 2 screws using the Allen key (3 mm) provided in the bag of accessories.
- Reposition the seal ensuring that it is correctly clipped in place.

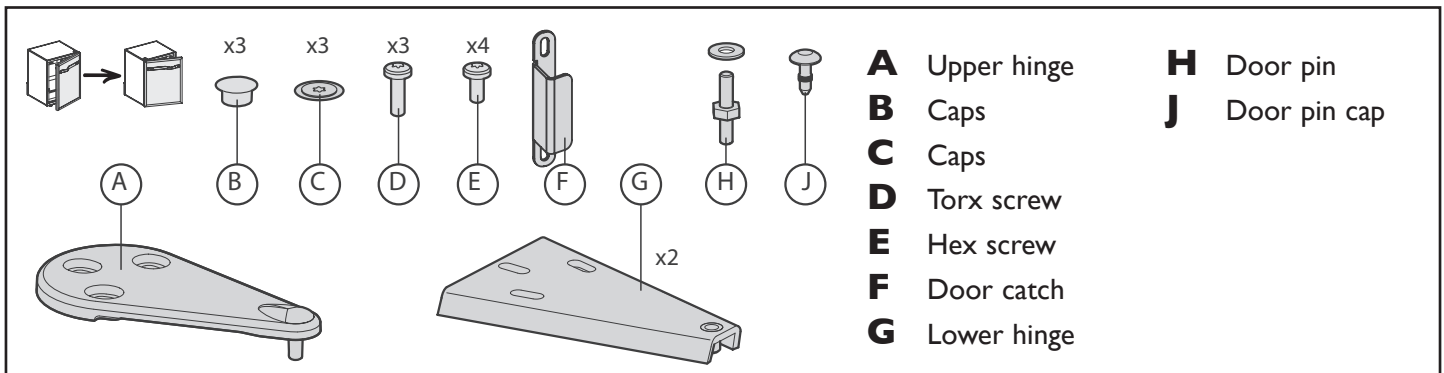
Installation of two cabinets side by side

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.

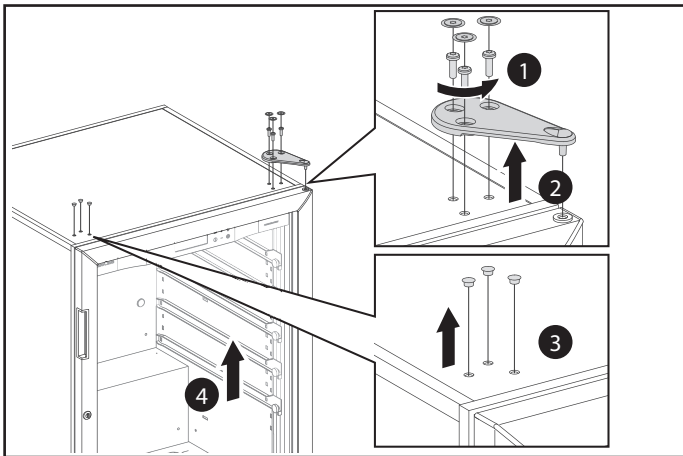


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

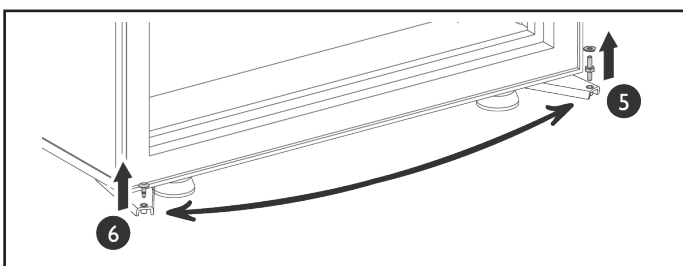
I. Door reversibility (Full Glass only)



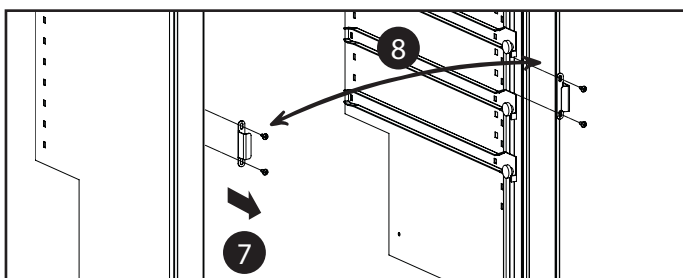
This allows you to change the direction in which the door opens. Follow the instructions below (example for changing a right-hand door into a left-hand door):



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

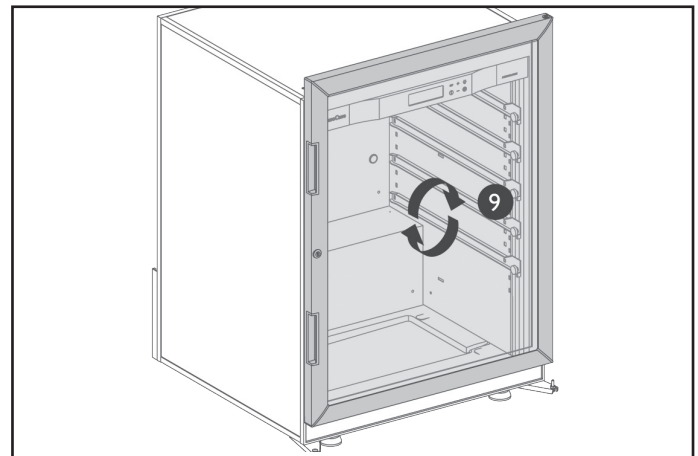


- 5** Unscrew the door pin.
- 6** Carefully remove the cap using a thin blade and assemble the pin in its place. Reposition the cap on the opposite side



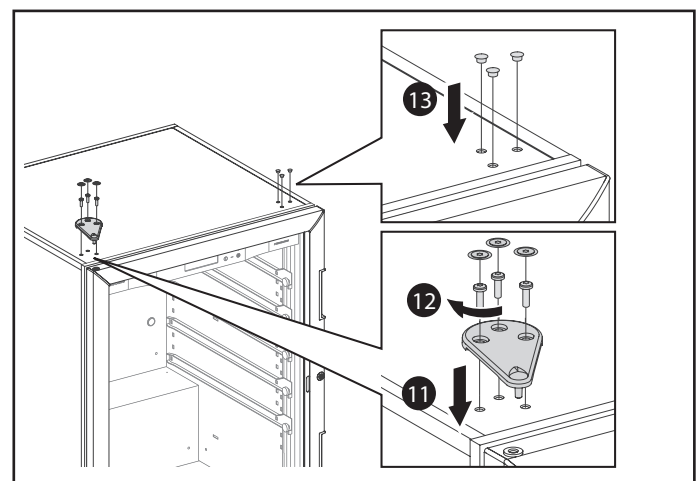
- 7** Unscrew the two screws and the door catch.
Unscrew the two screws on the opposite side and remove the two washers.

- 8** Mount the door catch on the desired opening side, using screws. Replace the washers, then the screws, on the side opposite the door catch.



- 9** Turn the door through 180°.
- Warning:** the door is very heavy. Take any necessary precautions to ensure that you do not injure yourself or drop it.

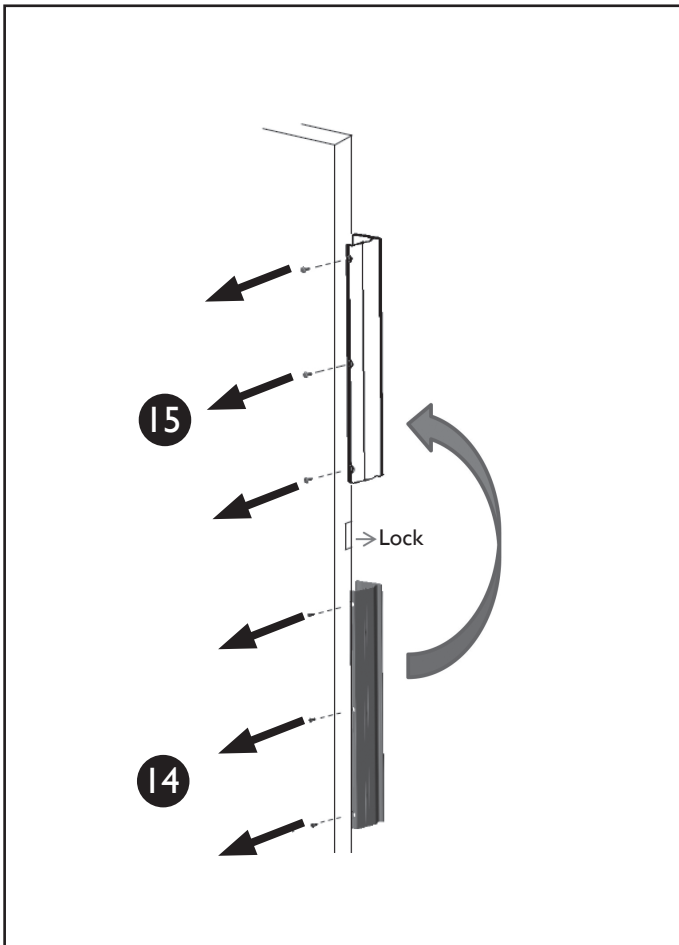
- 10** Put the door back on its pin.



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

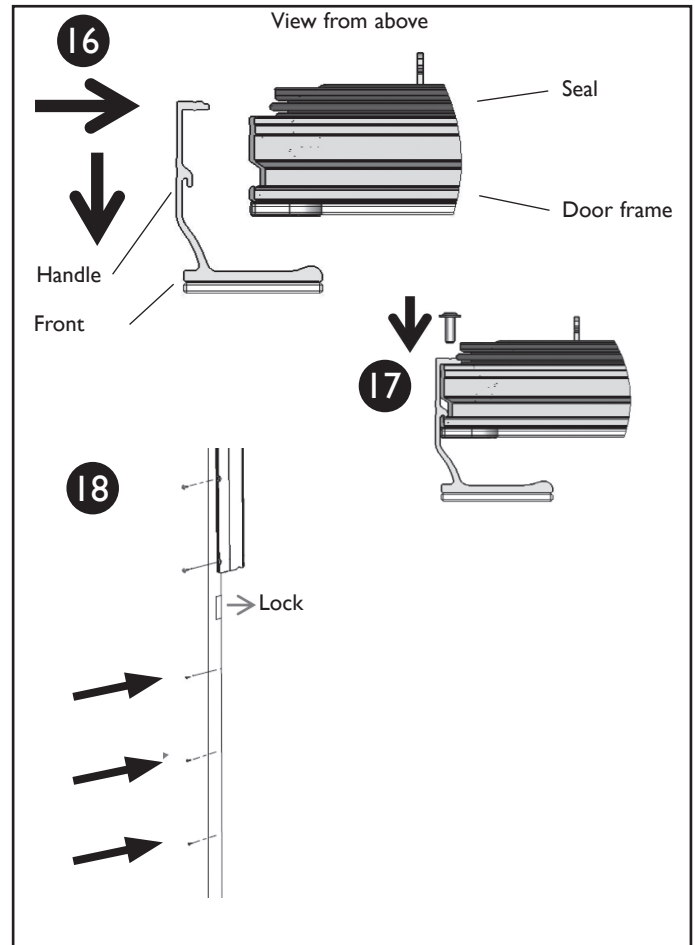


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



14 As the door has turned 180 degrees, reposition your handle above the lock (Full Glass doors only): Unscrew the three screws placed on the side of the door, using the Allen wrench (2,5 mm), which you will find in the handle's box.

15 Remove the three caps.



16 Position the handle on the specially designed groove on the door frame. Insert the handle all the way into the groove using a forward movement.

17 Screw the three screws back on. Take care not to catch the seal when screwing.

18 Replace the three caps.



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.

Different types of storage

Standard storage equipment



Universal storage shelf
Ref.: AXUH

Capacity: 77 bottles
Max weight: 100 kg



Bordeaux storage shelf
Ref.: AXBH

Capacity: 78 bottles
Max weight: 100 kg



Universal sliding shelf fitted with "Main du sommelier" supports
Ref.: ACMS

Capacity: 12 bottles



Champagne sliding shelf
Ref.: ACHH

Capacity: 10 bottles



Articulated presentation kit for ACMS shelves
Ref.: AOPRESAR

Capacity: 32 bottles



Serving sliding shelf
Ref.: ACVH

Capacity: 20 bottles



Display shelf
Ref.: ACPH

Capacity: 22 bottles

Storage equipment available as an optional extra (equipment "PLUS")



Universal storage shelf¹
Ref.: AXUH2B²
Ref.: AXUH2W³

Capacity: 77 bottles
Max weight: 100 kg



Universal sliding shelf fitted with bottle supports for presentation
Ref.: ACMS2B²
Ref.: ACMS2W³

Capacity: 12 bottles



Articulated presentation kit for ACMS2 shelves
Ref.: AOPRESAR2

Capacity: 32 bottles

The layout of your cabinet can be modified according to your requirements. Refer to pages 162-164 to see storage simulations.

1- A white marker pen is supplied in the accessories bag. It allows you to write on the shelf labels ("PLUS" equipment) in order to identify your bottles. 2- glossy black front 3- light wood front



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.

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 upper section of your cabinet to facilitate daily access.**

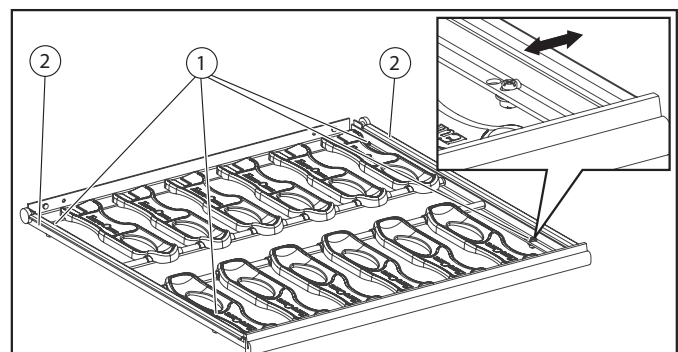
Note: adjusting an ACMS/ACHH sliding shelf

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

- **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.**
- **When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.**



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.



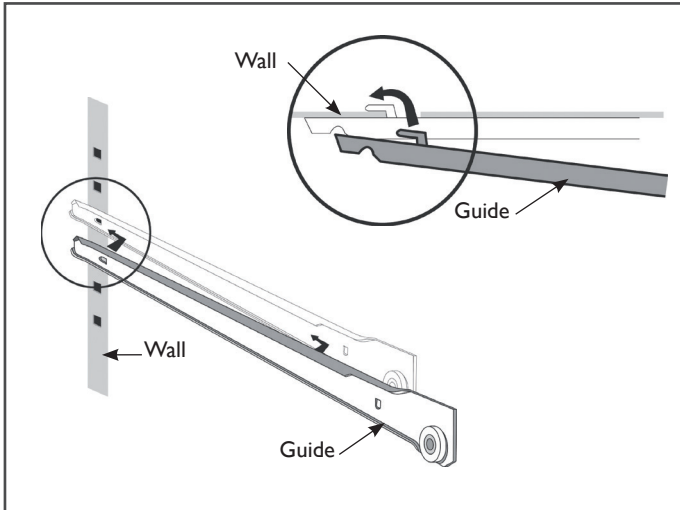


I. Adding or changing the position of a sliding shelf

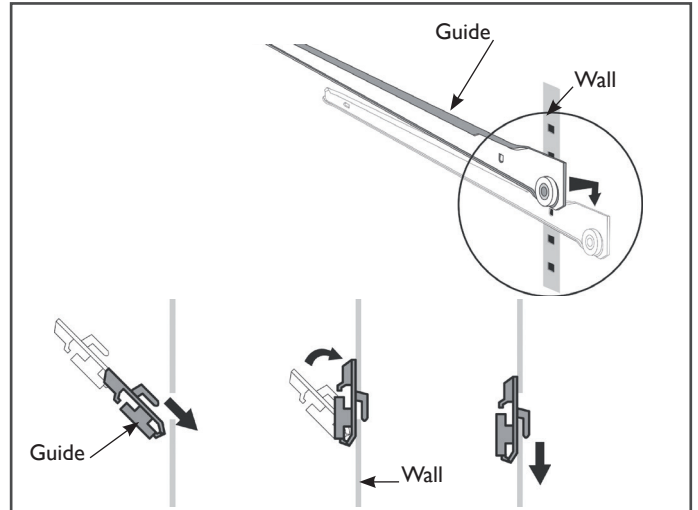
If the sliding shelf is already in place in your cabinet:

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

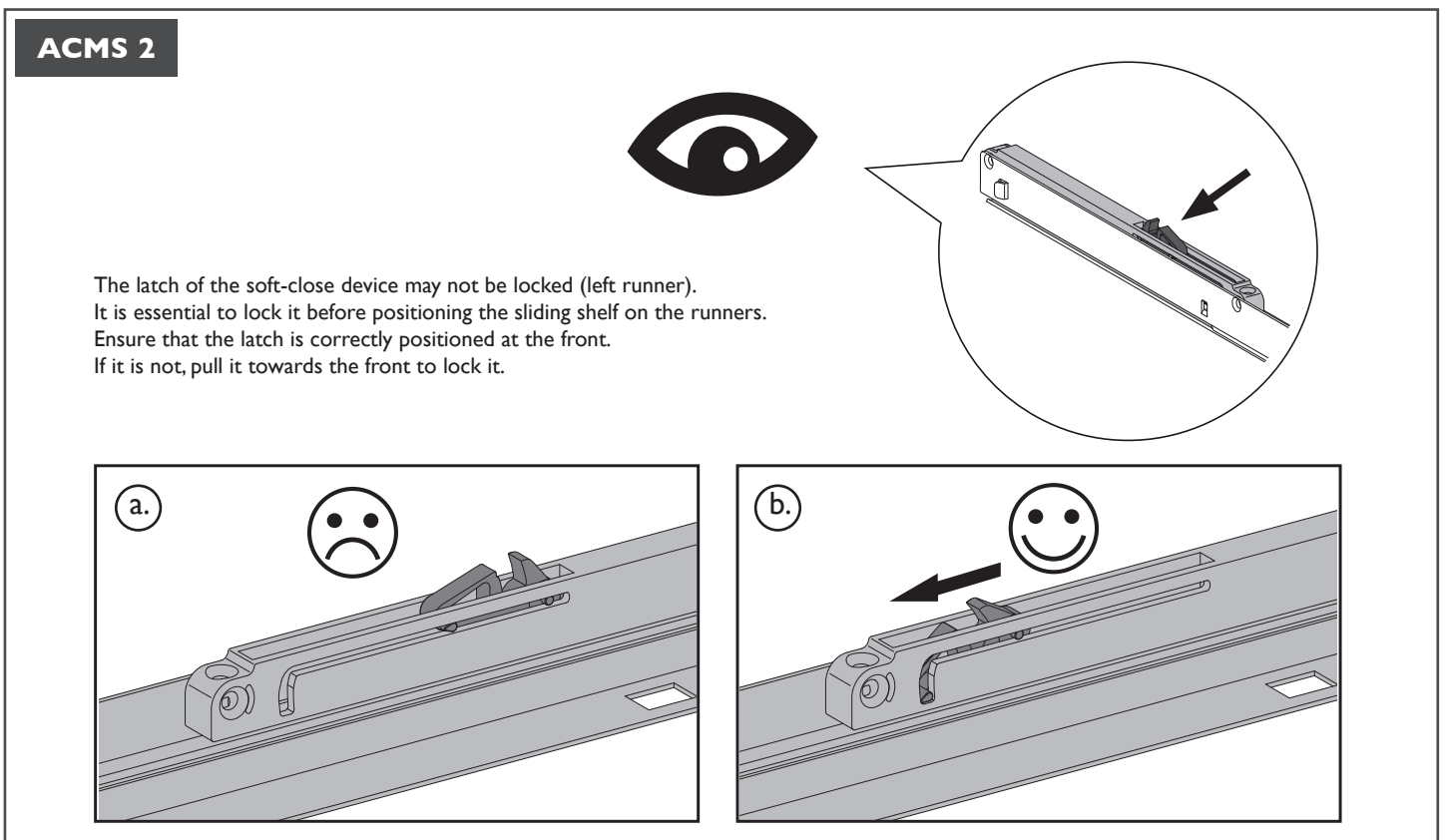
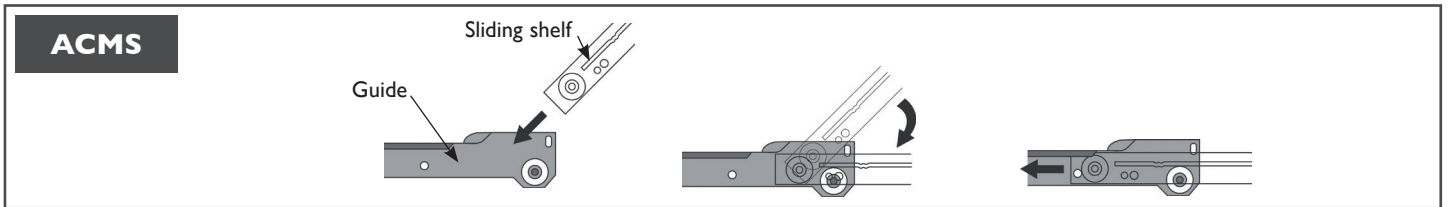
A. Putting in place the back section of the guide



B. Putting in place the front section of the guide

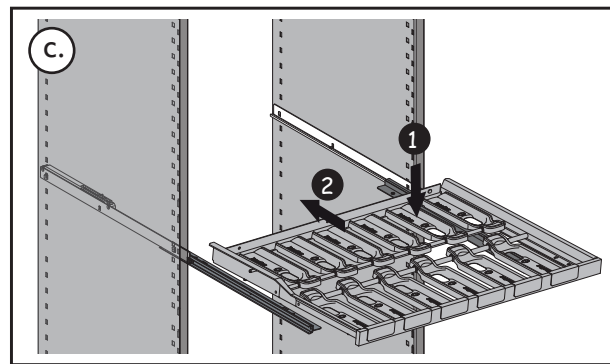
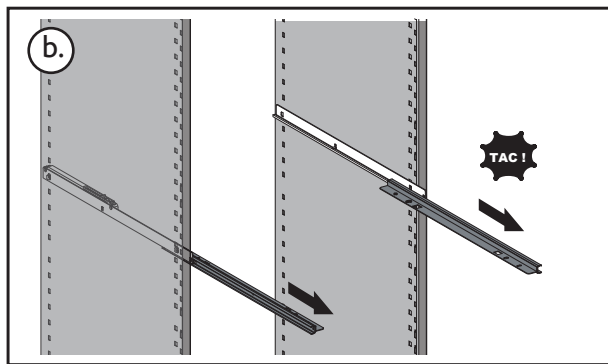
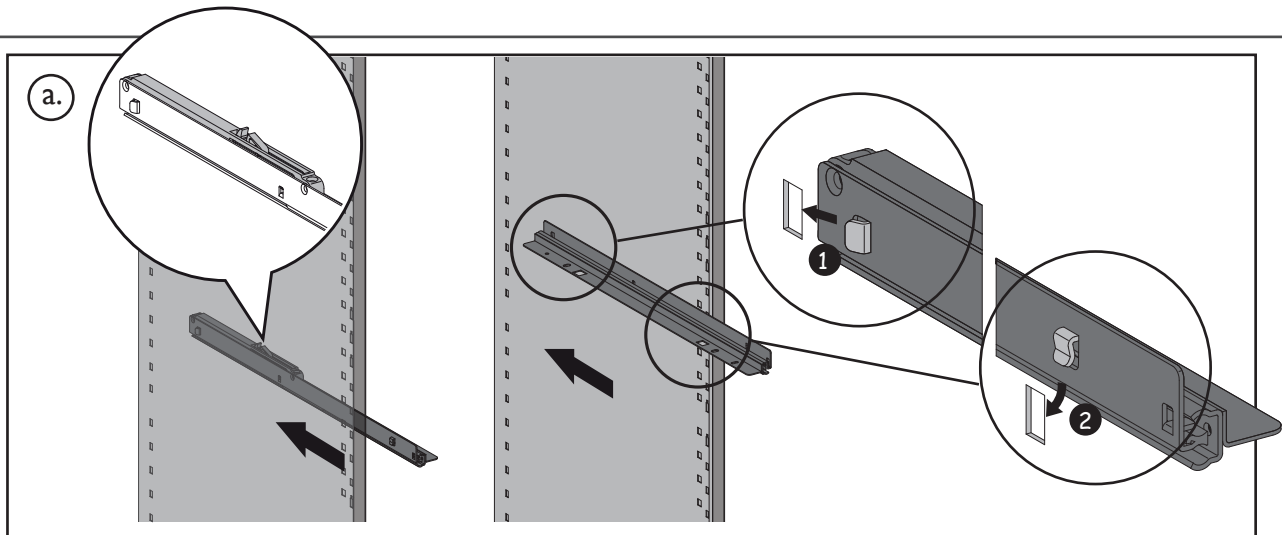


C. Then place the sliding shelf

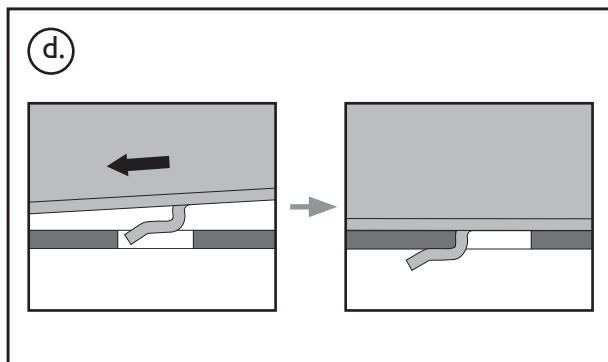




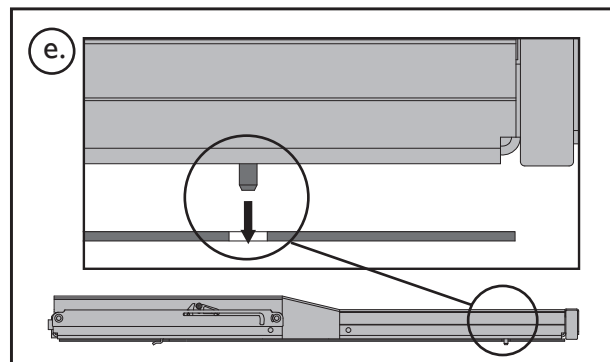
5/ LAYOUT – STORAGE



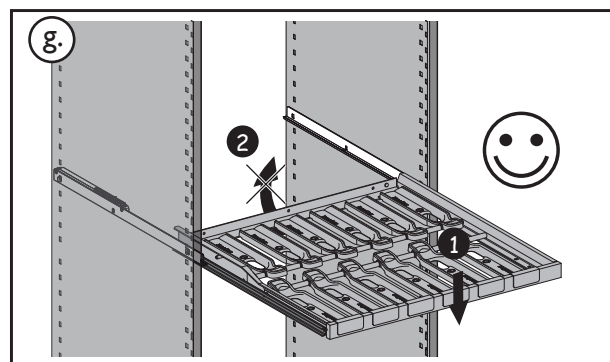
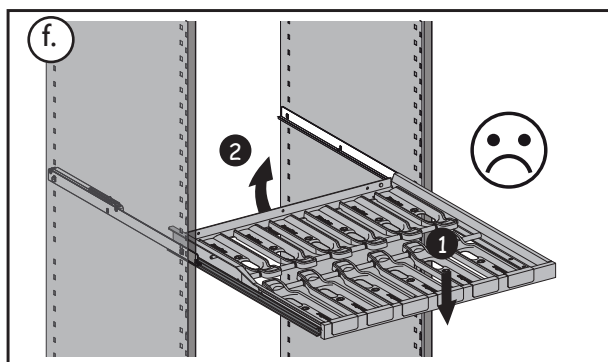
Place your shelf on the left and right runners and start by locking the back section of the shelf.



Slide the shelf along until the back fasteners of the shelf lock into the slots provided in the runners.



Then place the front studs of the shelf into the slots provided in the front section of the runners. It is necessary to jiggle the shelf in order to make the studs slot into the holes. Tip: Start by inserting the left stud. The right stud will then easily slot into the oblong hole.



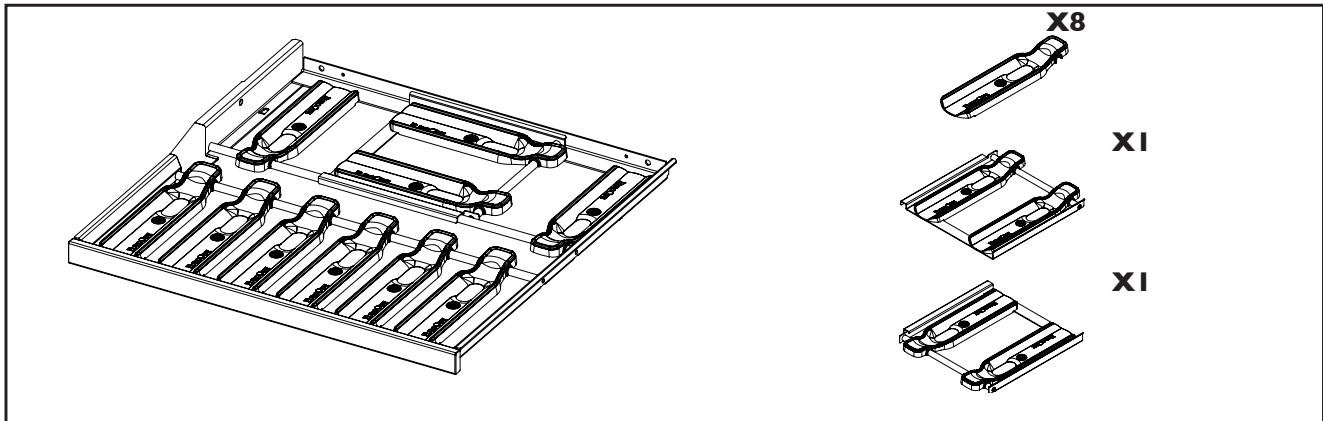
Note: In order to prevent the shelf from tipping, ensure that the studs on each side of the shelf are pushed all the way into the holes before pushing the shelf back in.



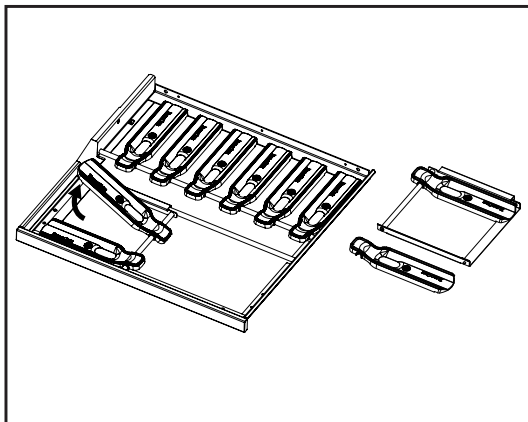
II. Placing the bottles

1/ Your shelf is delivered with :

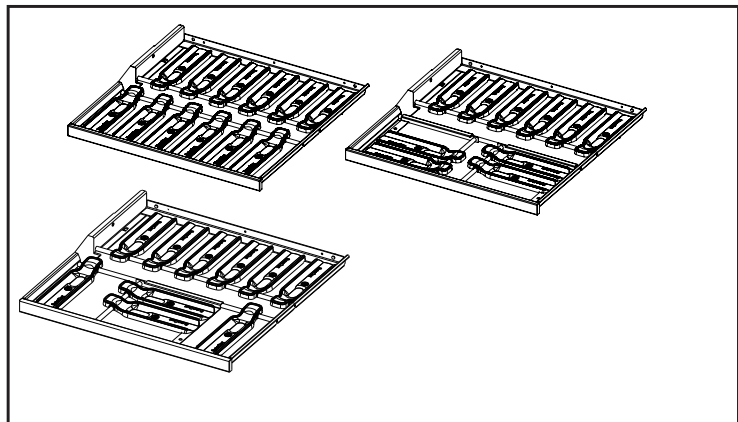
- 6 Mains du Sommelier at the front of the shelf
- 2 Mains du Sommelier at the back of the shelf
- 2 bottles supports each equipped with 2 Mains du sommelier



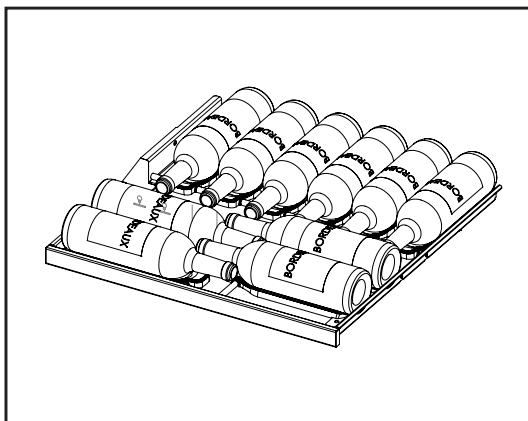
2/ The Mains du Sommelier and the bottles support are all removable to offer you the optimal modularity in your choice of bottles layout on your shelves.



3/ Organised your shelves according to your needs and wishes:



4/ Installed your bottles on the Mains du sommelier:





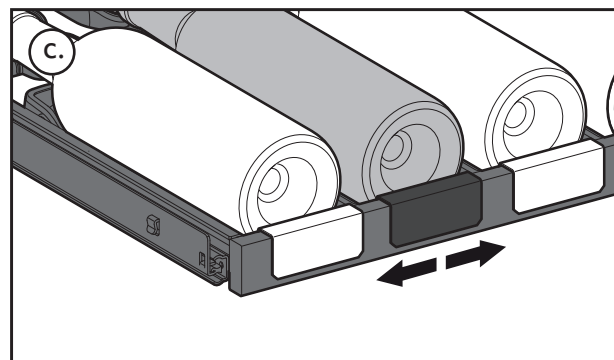
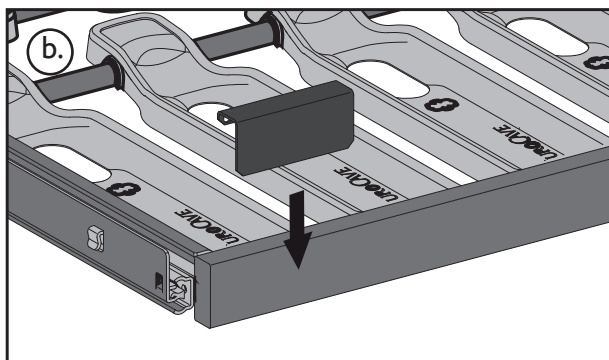
5/ LAYOUT – STORAGE

III. Adding or changing the position of a storage shelf AXUH2

Note: to install a storage shelf the back section of which rests on the ledge, located at the back of the cabinet, fit 2 rack support pins at the front to support the front section of the shelf (pins supplied in the accessories bag). The same applies if you place a storage shelf just above the stiffener, position two rack support pins at the back of the cabinet (for large models only).

IV. Assembly and use of shelf labels (supplied with ACMS2 and AXUH2 shelves)

The shelf labels in epoxy coated steel allow you to identify your bottles and locate them easily. White marker pen supplied in the accessories bag (erasable).





6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

I. Connection and starting up

Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.

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



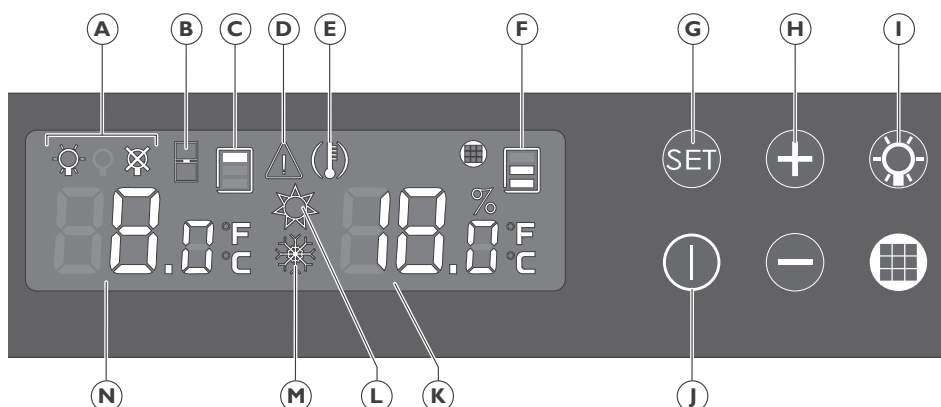
Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker).

Do not plug several cabinet into a multi-socket.



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

II-A. Description (I-temperature 6074V, 6182V 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 Open door alarm

C Temperature zone

D Sensor fault alarm

E Temperature alarm

F Charcoal filter alarm

G Confirmation and setting access key

H Setting and selection keys

I Lighting mode confirmation and access key

J Charcoal filter meter access key

K Standby key

L Humidity level alarm

M Relative humidity level display

N Heater in-use light

O Compressor in-use light

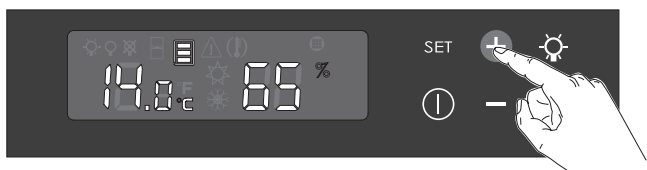
P Temperature display

II-B. Temperature setting



Press and hold down the **I** key for 5 seconds to start up.

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



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



3 Press the **SET** button to confirm



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

- The default setting is 12 °C / 54°F (ideal maturing temperature). However, you can set the temperature from 5 to 20 °C / 41 to 68°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 10 - 35 °C / 50 - 95°F (solid door) or 10 - 30 °C / 50 - 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 5 - 20 °C / 41 - 68°F):

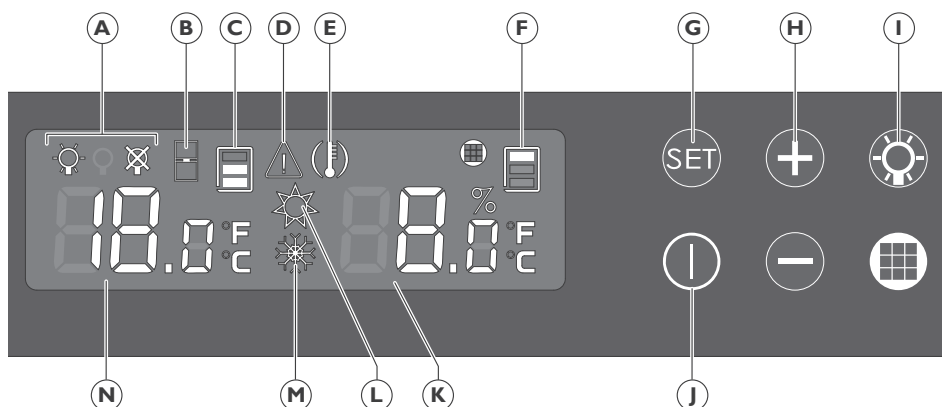
- for white wine: recommended setting range: 6 -10°C / 43 - 50°F
- for red wine: recommended setting range: 15 -18 °C / 59- 64°F

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



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

III-A. Description (2-temperature 6170D model)



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

- A** Lighting mode
- B** Open door alarm
- C** Red serving temperature compartment temperature zone (lower compartment of the cabinet)
- D** Sensor fault alarm
- E** Temperature alarm
- F** Chilling compartment temperature zone (top compartment of the cabinet)
- G** Confirmation and setting access key
- H** Setting and selection keys
- I** Lighting mode access and confirmation key
- J** Power button
- K** Chilling compartment temperature display
- L** Hot circuit indicator
- M** Cold circuit indicator
- N** Red serving temperature compartment temperature display

III-B. Temperature setting

Chilling compartment temperature setting range: 5 to 11°C / 41 to 52°F.

Red serving temperature compartment temperature setting range: 15 to 20°C / 59 to 68°F.

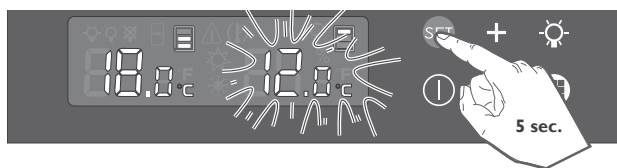


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



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



- 3** Press the **SET** button to confirm.
The temperature display of the chilling compartment will flash.



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



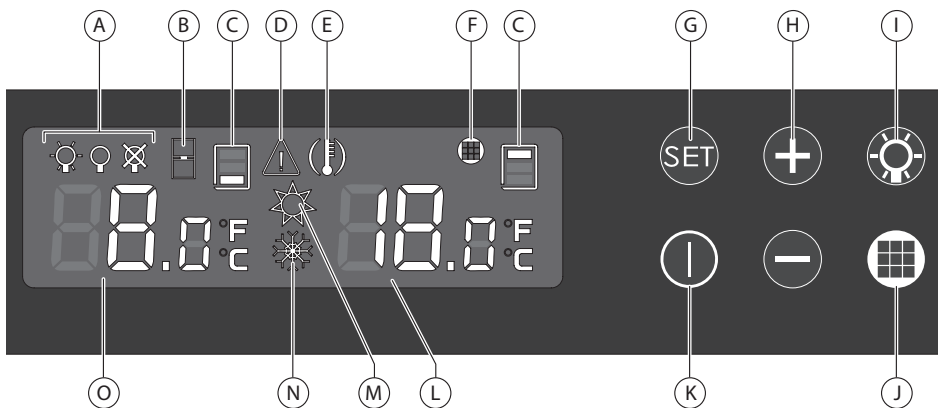
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 10 - 35 °C / 50 - 95°F. (solid door) or 10 - 30 °C / 50 - 95°F. (glass door)



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

IV-A. Description (multi-temperature 6074S, 6182S model)



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

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

IV-B. Temperature setting

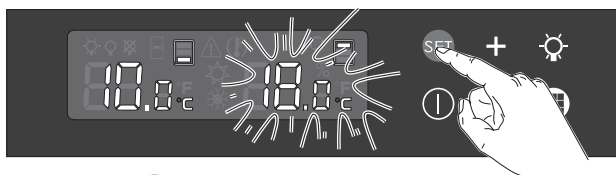
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C / 45 - 48 °F.

Recommended temperature setting range for the highest temperature: 17 - 20 °C / 63- 68 °F.

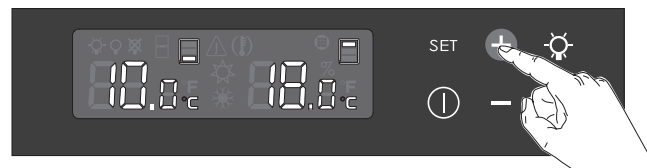


Press and hold down the **I** key for 5 secs to power up.

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



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



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



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

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

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

- For the lowest temperature, the default setting is 8 °C / 46°F. However you can set the temperature between 5 - 12 °C / 41 - 54°F.
 - For the highest temperature, the default setting is 18 °C / 64°F.
 - However you can set the temperature between 15 - 22 °C / 59 - 72°F.
- N.B:** in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12-30°C / 54-86°F.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

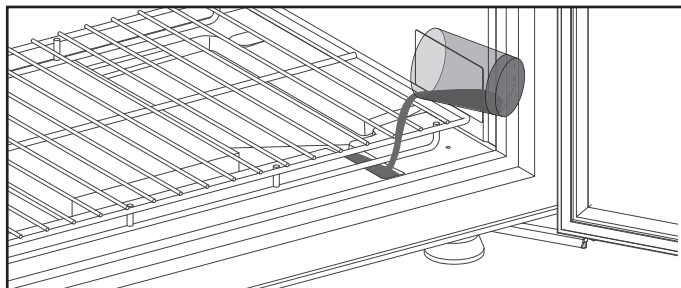
V. Relative humidity level display (I-temperature model only)

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.

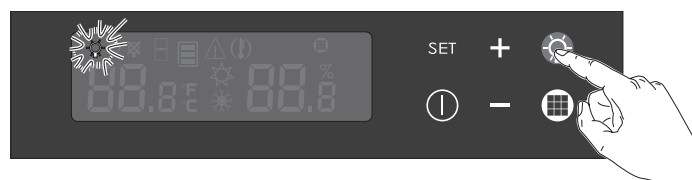
The ideal level of humidity is above 50% and ideally between 60 and 75 %.



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



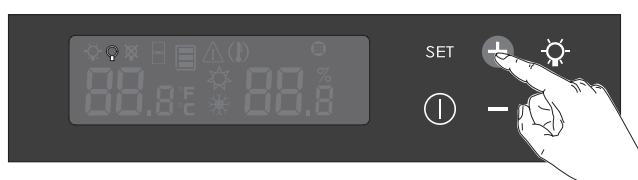
VI. Setting the lighting mode



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

There are 3 setting options for lighting:

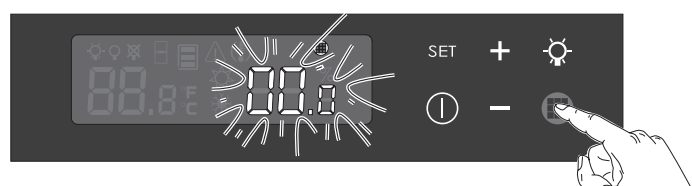
- Permanent lighting (mood lighting for a cabinet fitted with a glass door, for example).
- Lighting which comes on when the door opens (it is switched off when the cabinet door is closed).
- Lighting disabled



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

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

VII. Charcoal filter meter display (except modèle 6170D)



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

- 1 Press the key.
The display will flash.



- 2 Press the key to set to 365.



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

The charcoal filter must be replaced every year.

You can consult the meter by pressing the key.

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.



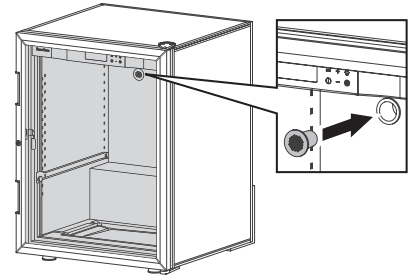
7/ EVERYDAY MAINTENANCE



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.



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.

Maintenance of the optional extra "PLUS" equipment:

- Clean the light strip with a microfibre or soft cloth only. Never use cleaning products containing alcohol.
- To remove text, written using the white marker pen, from the bottle identification supports ("premium" equipment), use a damp cloth.
- To clean the fronts of the shelves:
 - use a microfibre or soft cloth only
 - only use water or a cleaning product designed for glass









Never use cleaning products containing acetone, spirit or alcohol, white spirit or synthetic thinners which could damage the front of the shelf.

Caring for glass elements:

- To clean the glass elements of your cabinet (all doors and the glass handle supplied with Full Glass doors only), use a non-abrasive soft cloth which has had a suitable glass cleaning product applied to it.



8/ OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective actions
The  pictogram is displaying	The temperature has not returned to within the ± 4 °C threshold	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 displaying	Open door alarm	Make sure that the door is correctly closed.
The  pictogram is flashing	The level of relative humidity has been < 50 % for over 72 hrs	<ul style="list-style-type: none"> 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		<ul style="list-style-type: none"> 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 the stockist / EuroCave customer service

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

6000								
	Height ¹ mm	Width mm	Depth ² mm	Weight when empty			Recommended temperature range	
				Full Glass door (Kg)	Glass door (Kg)	Solid door (Kg)	Min T° (°C / °F) - Max T° (°C / °F)	Glass
1 temperature								
6182V	1825	680	715	96	94	81	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
6074V	960	680	715	60	58	52	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 temperatures								
6170D	1825	680	715	100	98	85	10-30 / 50-86	10-35 / 50-95
Multi-temperatures								
6182S	1825	680	715	94	92	79	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
6074S	960	680	715	58	56	50	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Control accuracy: +/- 1°C (2°F), display accuracy: +/- 1°C (2°F).

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

²Depth including a gap of 29mm at the back of the cabinet for ventilation.



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

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.



9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Data relating to American energy consumption regulations

REFERENCE	Model	Type of Door	United-States ¹ 115V 60Hz - Gaz R600a
			Annual energy consumption kWh/yr
6182V	Single temperature	Solid Door	172
6182V	Single temperature	Full Glass and Glass Door	212
6074V	Single temperature	Solid Door	114
6074V	Single temperature	Full Glass and Glass Door	143
6170D	2-temperature	Solid Door	172
6170D	2 températures	Full Glass and Glass Door	212
6182S	Multi-temperature	Solid Door	172
6182S	Multi-temperature	Full Glass and Glass Door	212
6074S	Multi-temperature	Solid Door	114
6074S	Multi-temperature	Full Glass and Glass Door	143

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

Standards

Your product complies with the following standards:

1- SAFETY - Directive 2006/95/CE

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

2- EMC - Directive 2004/108/CE

Standard EN55014-1/2
62233:2008

3- ENVIRONMENT

Directive 2010/30/EU
Regulation 1060/2010



R600a

Depending on the country, EuroCave wine cabinets may contain flammable refrigerant gas (R600a: ISO BUTANE).

WELKOM

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.
 - Het koelcircuit niet beschadigen.
 - Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.
 - Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
 - Dit apparaat is niet bedoeld voor integratie.
 - 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 gebruik van een verlengsnoer wordt niet aanbevolen.
 - Gevaar: een kind kan in de defecte wijnkast kruipen. Doe het volgende voordat u de wijnkast weggooid:
 - Haal de deur eruit.
 - Laat de plateaus in de wijnkast zitten. Zo hebben kinderen moeilijk toegang tot de binnenkant.

WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

Al jarenlang stellen wij ons ten doel u zo goed mogelijk te begeleiden bij uw passie voor wijn... Hiervoor zet EuroCave 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 plateaus met "Main du 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

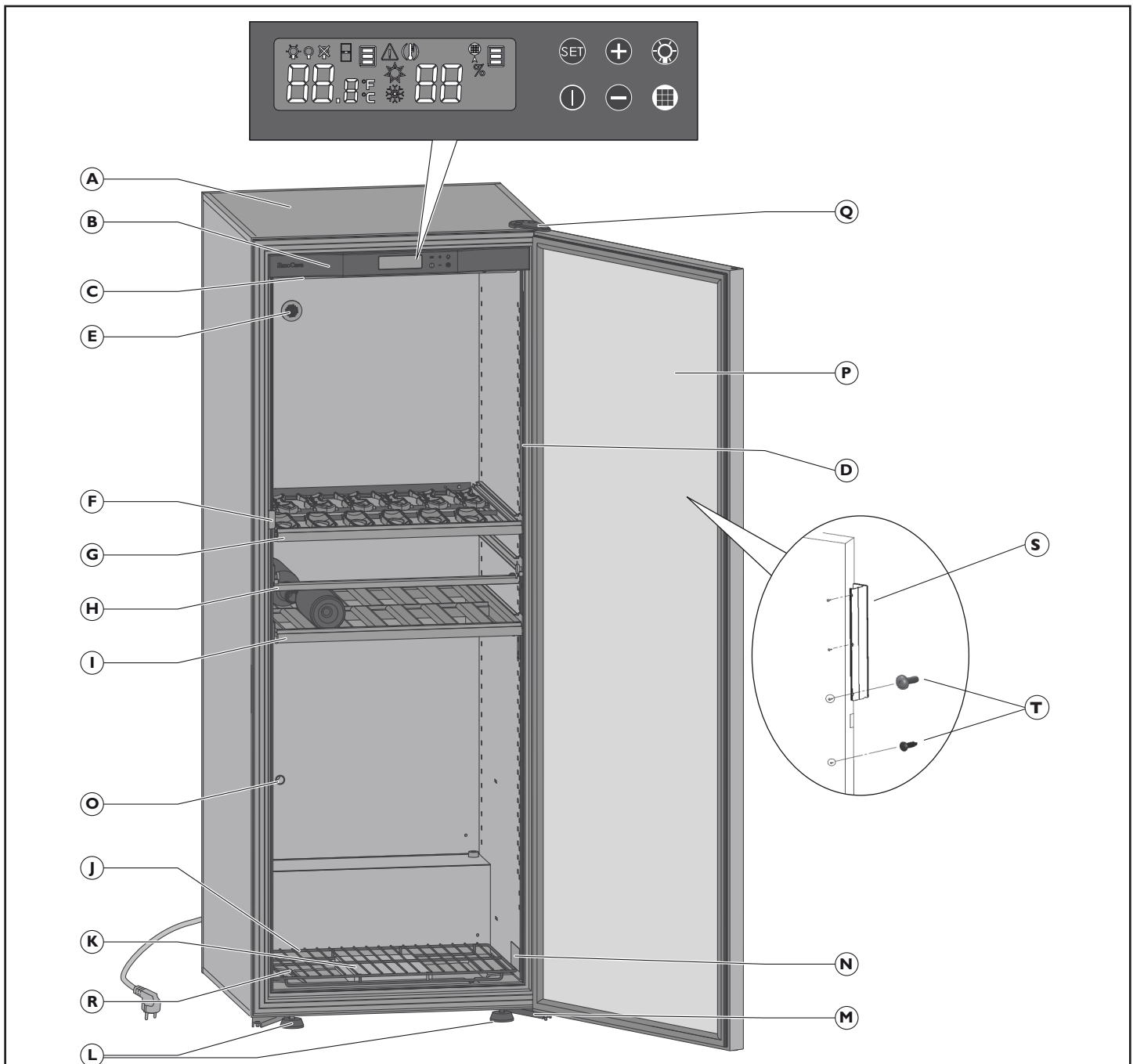
Franse wijnen		Australische wijnen	
Elzas	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Rode Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Witte Bourgogne	11 °C	Pinot noir	15 °C
Rode Bourgogne	18 °C	Sauvignon 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		
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10 °C		
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7 °C		
Rode wijnen uit de Loire-streek	14 °C		
Wijnen uit het Rhône-gebied	15 °C		
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7 °C		
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15 °C		
		Andere wijnen	
		Californië	16 °C
		Chili	15 °C
		Spaanse wijn	17 °C
		Italië	16 °C

INHOUDSOPGAVE

	1- Beschrijving van uw wijnkast	6
	2- Elektrische aansluiting	7
	3- Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp	7
	4- Installatie van uw wijnkast	7
	I- Links- of rechtsom draaiende deur	9
	5- Inrichting - Indeling	11-15
	I - Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau	12
	II - Plaatsing flessen	14
	III - Toevoeging of wijziging locatie bewaarplateau AXUH2	15
	IV - Montage en gebruik etikethouders	15
	6- Ingebruikname van uw wijnkast	16
	I - Aansluiting en ingebruikname	16
	II-A - Schematische weergave (model I temperatuur 6074V, 6182V)	16
	II-B - Temperatuurregeling	16
	III-A - Schematische weergave (2-temperaturen model 6170D)	17
	III-B - Temperatuurregeling	17
	IV-A - Schematische weergave (multi-temperatuur-model 6074S, 6182S)	18
	IV-B - Temperatuurregeling	18
	V - Weergave relatieve vochtigheidsgraad	19
	VI - Instelling van de verlichting	19
	VII - Weergave teller koelfilter	19
	7- Algemeen onderhoud	20
	8- Storingen	21
	9- Technische kenmerken	22
	10- Voorbeeld indeling	162-164
	11 - Elektriciteitsschema	165-166



I / BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



- A** Behuizing
- B** Bedienings- en regelpaneel
- C** Verlichting (2 leds of 4 leds op model 6170D)
- D** Verlichtingsgeleider (optioneel - behalve model 6170D)
- E** Ontluchtingsopening + actief koolfilter behalve model 6170D
- F** Slotplaatje
- G** Schuifplateau
- H** Versterkingsstang behuizing (uitsluitend grote modellen) of plateau dat de 2 vakken scheidt, inclusief versterkingsstang (uitsluitend model 6170D) - niet verwijderen
- I** Bewaarplateau
- J** Rooster
- K** Vochtigheids cassette - Uitsluitend voor het model met 1 temperatuur
- L** 2 stelvoetjes voor het waterpas plaatsen
- M** Lage scharnier (x2)
- N** Identificatie-etiket
- O** Vrije ontluichtingsopening (behalve model 6170D)
- P** Deur (uitgerust met een deurhendel en een slot dat 2 bewegingen vereist)
- Q** Hoge scharnier
- R** Opvangbank condenswater met afvoeropening
- S** Afneembare deurhendel (uitsluitend Full Glass deuren)
- T** Drie schroeven, drie doppen (uitsluitend Full Glass en deuren)



2/ ELEKTRISCHE VOEDING

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



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 elektriciteitsnoer naar uw EuroCave Professional-dealer. Het moet worden vervangen door een elektriciteitsnoer met fabrieksgarantie.



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



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.

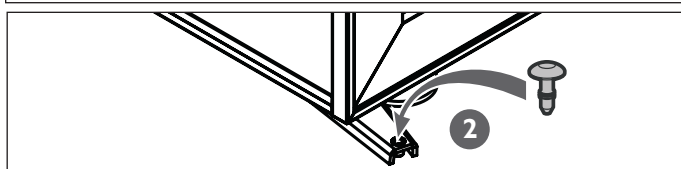
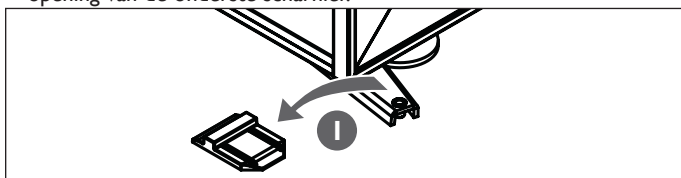
Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitsnoer te verwijderen.



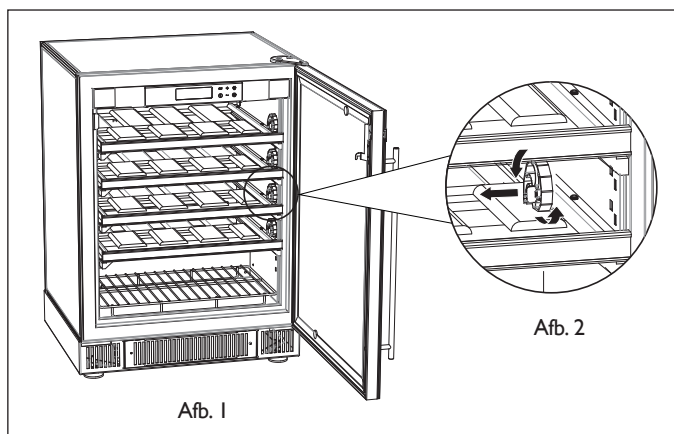
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

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 (wanden, plateaus Main de Sommelier, scharnieren,...).
- 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 plateau zijn beschermblokken aangebracht ten behoeve van het transport. 2 beschermblokken per plateau (Afb. 1). Verwijder elk beschermblok met een draaiende beweging (Afb. 2). U kunt de beschermblokken bewaren en opnieuw gebruiken als u uw wijnkast over een lange afstand moet transporteren.



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 Stelvoetjes (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

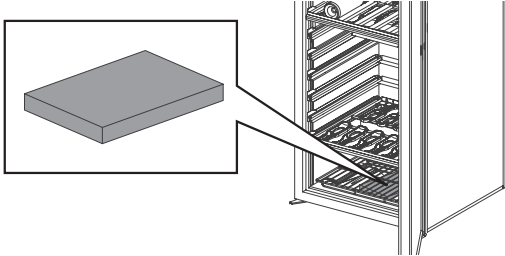


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

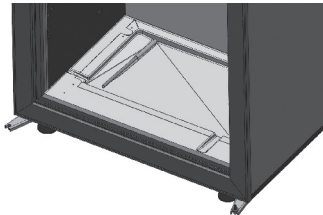
Voorzorgsmaatregelen (Vervolg)

- Is u bij de modellen met I temperatuur

- na enkele dagen na ingebruikname van uw wijnkast een lage vochtigheidsgraad (<55%) constateert, adviseren wij de bij het apparaat geleverde vochtigheids cassette 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.

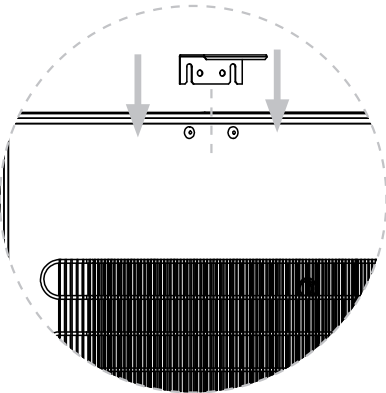


- Als het apparaat de vochtigheidsgraad niet kan laten zakken tot de gewenste waarde, Verwijder de zwarte afvoerslang die zich onder in de wijnkast bevindt.



i 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.

- 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

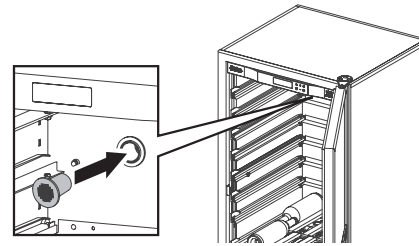
Breng uw wijnkast naar de plek waar u hem wilt plaatsen.

Deze moet:

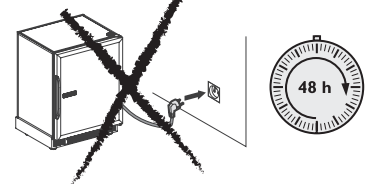
- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast...);
- de ruimte mag niet te vochtig zijn. Max. 85% omgevingsvochtigheid (washed, bijkeuken, badkamer,...);
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar; 30 mA*) (* geldt niet voor bepaalde landen). Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats.

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

- Breng uw wijnkast naar de plek waar u hem wilt plaatsen.
- Neem het koolfilter uit het zakje met "accessoires" en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluichtingsopening bovenaan links (behalve model 6170D).



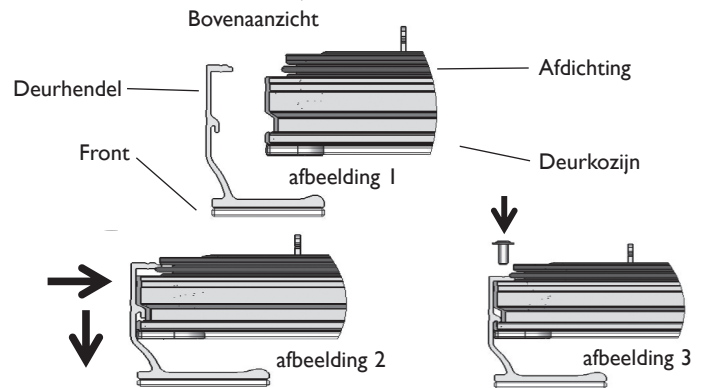
- Neem het elektriciteitsnet en sluit het links onder op de achterkant van de wijnkast aan op de hiervoor bestemde aansluiting.
- Wacht 48 uur voordat u de wijnkast aansluit op het elektriciteitsnet
- Bij de eerste ingebruikname verschijnt het alarm 'koolfilter'. Reset het filter op 365 (zie hoofdstuk 6, § VII).



Bevestiging van de deurhendel

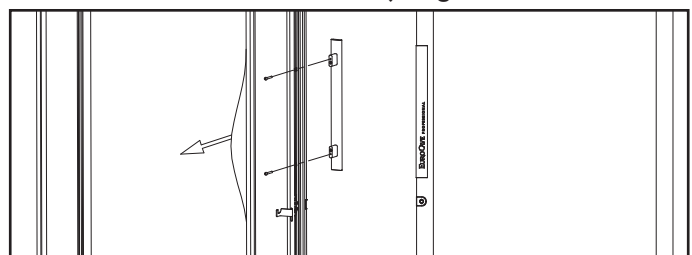
1. Full Glass deur

- Draai de drie schroeven op het deurprofiel los met behulp van een BTR-sleutel die u in het doosje met onderdelen van de deurhendel vindt.



- Plaats de deurhendel in de hiervoor bestemde groef van de deurlijst (afbeelding 2).
 - Schuif de deurhendel met een voorwaartse beweging volledig in de groef (afbeelding 2).
 - Draai de drie schroeven weer vast (afbeelding 3).
 - Zorg ervoor dat u de afdichting niet doorpriket tijdens het vastschroeven.
- Opmerking:** De positie van de deurhendel kan worden aangepast dankzij de langwerpige gaten.

2. Glazen deur met zwarte omlijsting en dichte deur



De deurhendel wordt geleverd in een beschermende verpakking. Deze is bevestigd aan het draadplateau onder in de wijnkast.

- Verwijder de afdichting op de plaats waar de deurhendel moet komen.
- Bevestig de 2 schroeven met behulp van een BTR-sleutel (3 mm) die wordt meegeleverd in het zakje met accessoires.
- Plaats de afdichting terug door hem goed vast de klemmen.

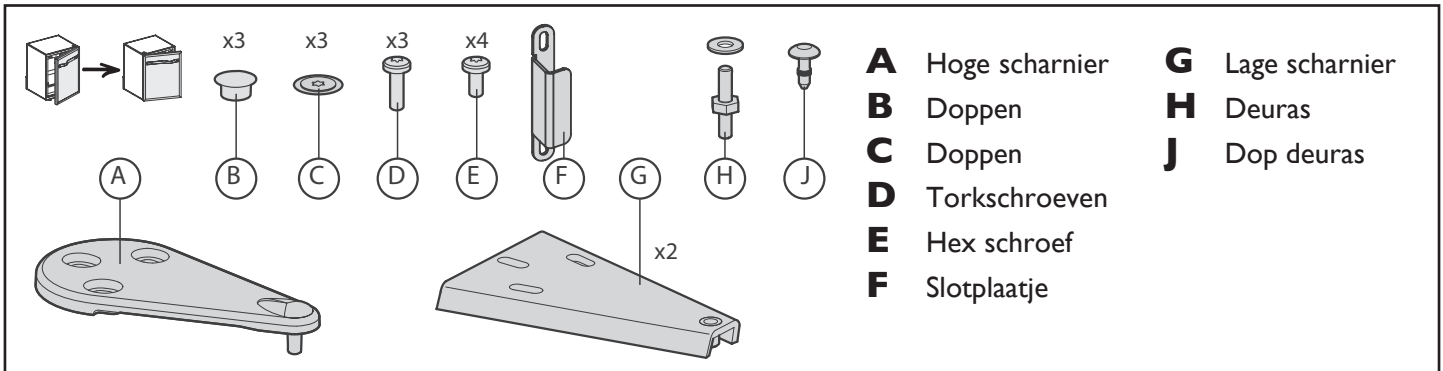
Installatie van twee wijnkasten naast elkaar

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.

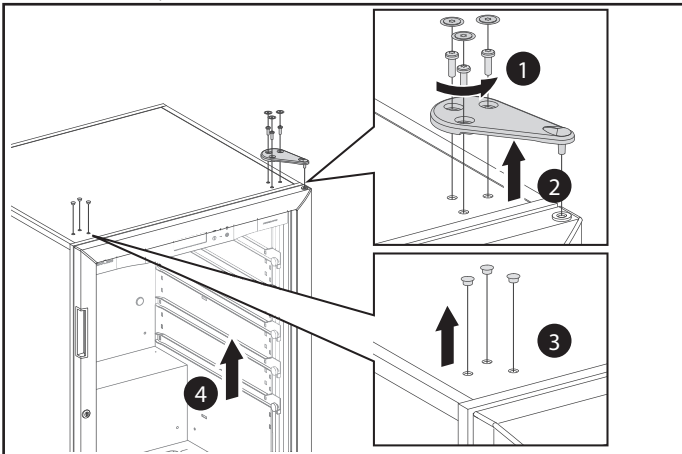


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

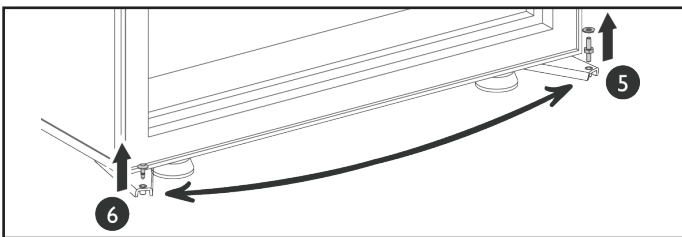
I. Links- of rechtsom draaiende deur (Uitsluitend Full Glass)



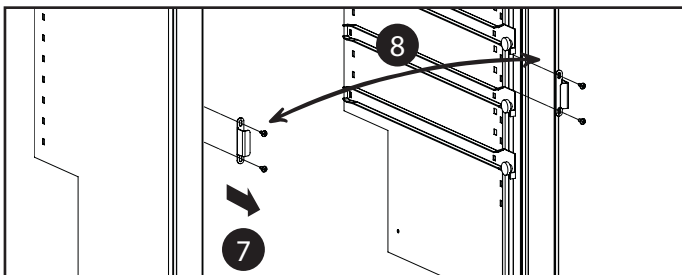
Zo kunt u de openingsrichting aanpassen. Ga hiervoor als volgt te werk (voorbeeld om een deur te veranderen van rechtsom draaiend naar linksom draaiend):



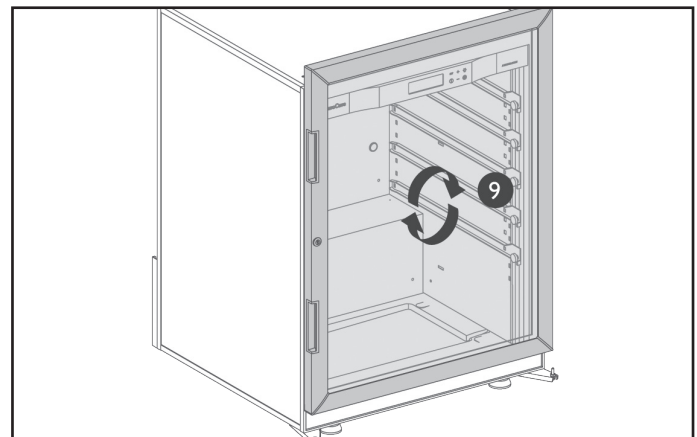
- 1 Schroef de drie schroeven los met behulp van een torksleutel "T25".
- 2 Verwijder de bovenste scharnier.
- 3 Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- 4 Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.



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



- 7 Draai de twee schroeven en de sluiting los.
Draai de twee schroeven aan de tegenovergestelde zijde los en verwijder de twee sluitringen.
- 8 Bevestig de sluiting met behulp van de schroeven op de gewenste openingszijde van de deur.
Plaats de sluitringen en de schroeven terug aan de tegenovergestelde zijde van de sluiting.

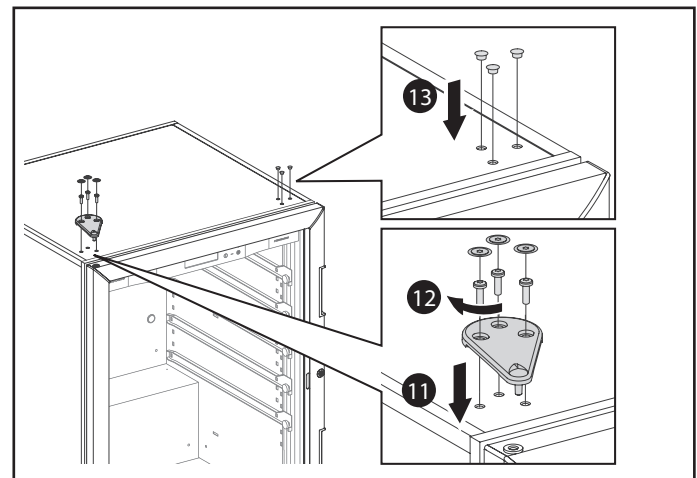


- 9 Draai de deur 180 °.



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

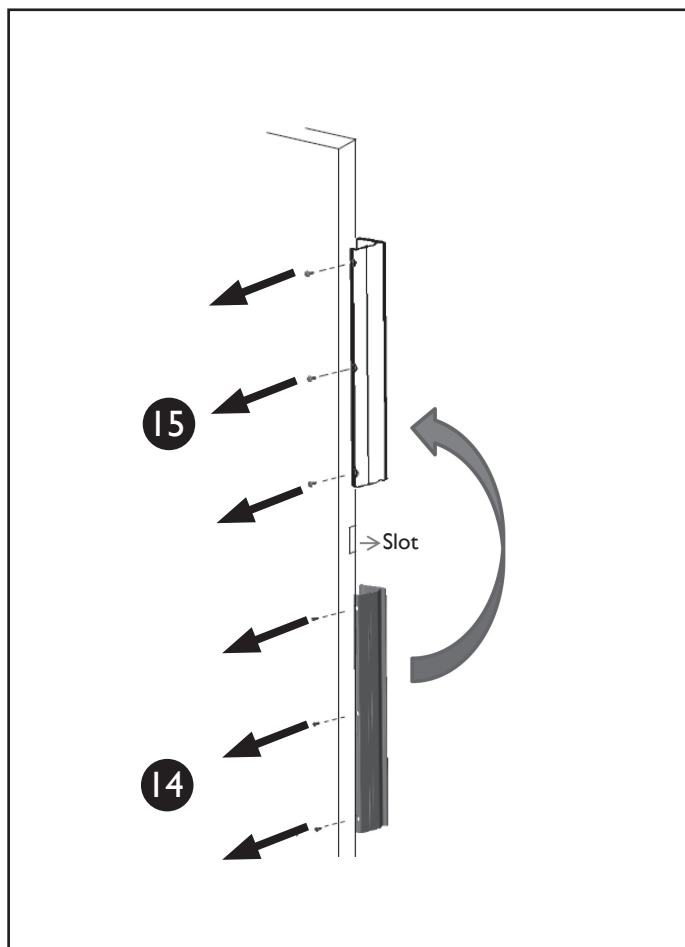
- 10 Plaats de deur terug op zijn as.



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

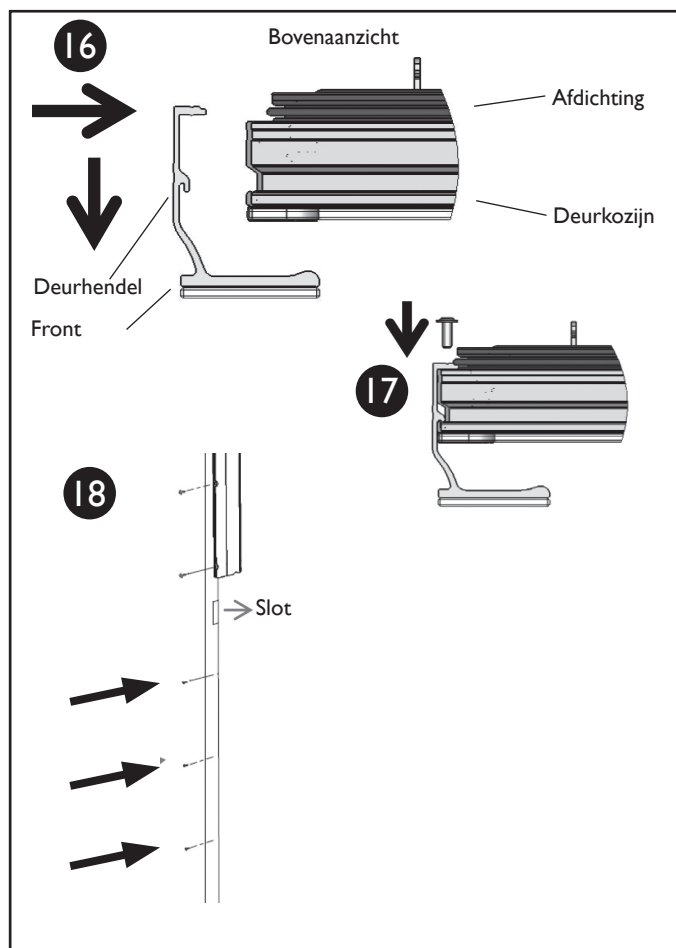


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



14 Plaats de deurhendel bij een omgedraaide deur terug boven het slot (uitsluitend Full Glass en Black Piano deuren): Draai de drie schroeven op het deurprofiel los met behulp van een BTR-sleutel (2,5 mm) die u in het doosje met onderdelen van de deurhendel vindt.

15 Verwijder de drie doppen.



16 Plaats de deurhendel in de hiervoor bestemde groef van de deurlijst. Schuif de deurhendel met een voorwaartse beweging volledig in de groef.

17 Draai de drie schroeven weer vast. Zorg ervoor dat u de afdichting niet doorprikt tijdens het vastschroeven.

18 Plaats de drie doppen terug.



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.

Verschillende soorten indelingen

Standaard indeling

 <p>Universeel bewaarplateau Ref.: AXUH</p> <p>Capaciteit: 77 flessen Maximumgewicht: 100 kg</p>	 <p>Universeel Bordeaux Ref.: AXBH</p> <p>Capaciteit: 78 flessen Maximumgewicht: 100 kg</p>	 <p>Universeel schuifplateau uitgerust met de «Main du sommelier» Ref.: ACMS</p> <p>Capaciteit: 12 flessen</p>
 <p>Schuifplateau Champagne Ref.: ACHH</p> <p>Capaciteit: 10 flessen</p>	 <p>Beweegbare presentatieset voor plateaus ACMS Ref.: AOPRESAR</p> <p>Capaciteit: 32 flessen</p>	 <p>Serveer-plateau Ref.: ACVH</p> <p>Capaciteit: 20 flessen</p>
 <p>Presentatieplateau presentatie Ref.: ACPH</p> <p>Capaciteit: 22 flessen</p>		

Optionele indeling ("PLUS" uitrusting)

 <p>Universeel bewaarplateau¹ Ref.: AXUH2B² Ref.: AXUH2W³</p> <p>Capaciteit: 77 flessen Maximumgewicht: 100 kg</p>	 <p>Universeel schuifplateau uitgerust met de Presentatieframes Ref.: ACMS2B² Ref.: ACMS2W³</p> <p>Capaciteit: 12 flessen</p>	 <p>Beweegbare presentatieset voor plateaus ACMS2 Ref.: AOPRESAR2</p> <p>Capaciteit: 32 flessen</p>
---	---	---

De configuratie van uw wijnkast kan naar behoefte worden aangepast. Zie pagina 111 tot 115 voor voorbeelden van indelingen.

1- Er wordt een witte markeerpen meegeleverd in het zakje met accessoires. Daarmee kunt u op de etikethouders ("plus" uitrusting) schrijven om uw flessen te identificeren. 2- Voorkant glossy zwart 3- Voorkant licht eiken



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 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 wordt 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.

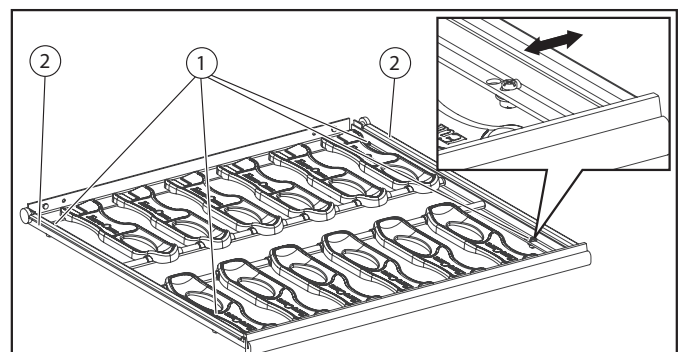
Opmerking: instelling van een schuifplateau ACMS/ACHH

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

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



Let op: Verander nooit de positie van de versterkingsstang van uw wijnkast V-Pure-L (zie schema op pagina 6) zonder eerst uw dealer te raadplegen. U mag de versterkingsstang ook nooit verplaatsen indien uw wijnkast gevuld is.





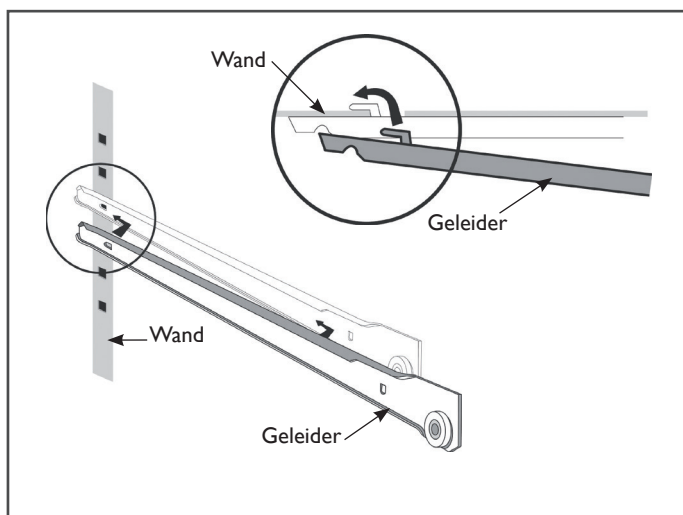
5/ INRICHTING – INDELING

I. Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau

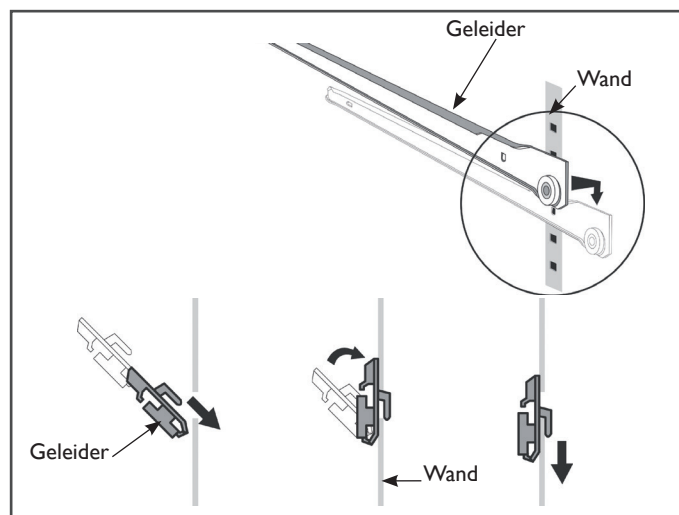
Als uw schuifplateau al in uw wijkast is geplaatst

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

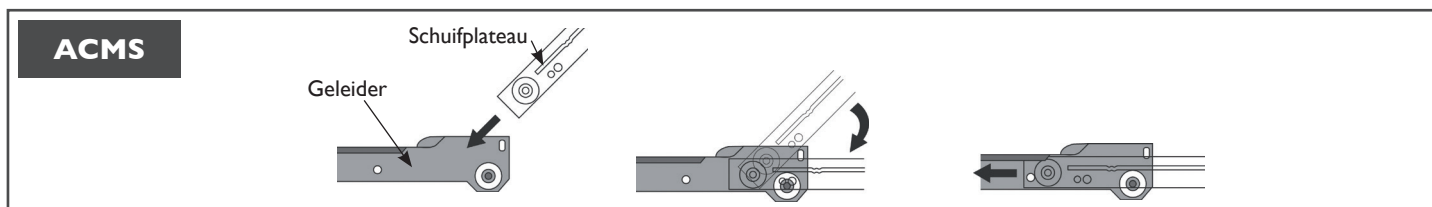
A. Plaatsing van het achterste gedeelte van de geleider



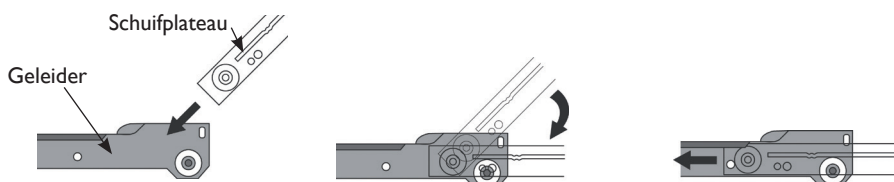
B. Plaatsing van het voorste gedeelte van de geleider



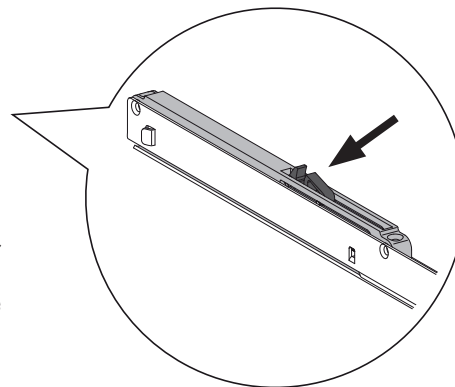
C. Plaats vervolgens het schuifplateau weer terug



ACMS



ACMS 2

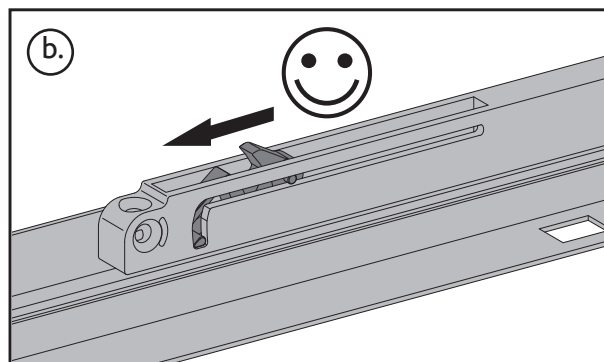
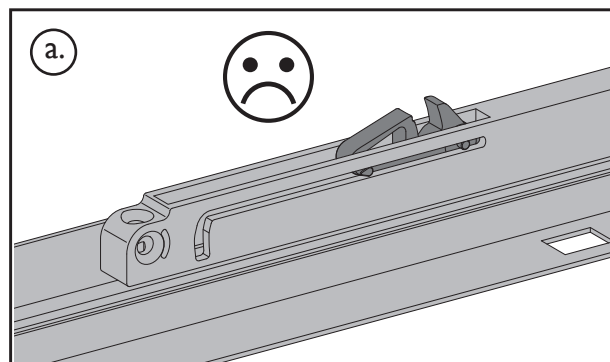


Het is mogelijk dat de sluitveer van de vertrager niet wordt ingeschakeld (geleider links).

Het is noodzakelijk om de sluitveer in te schakelen voordat het schuifplateau op de geleiders wordt geplaatst.

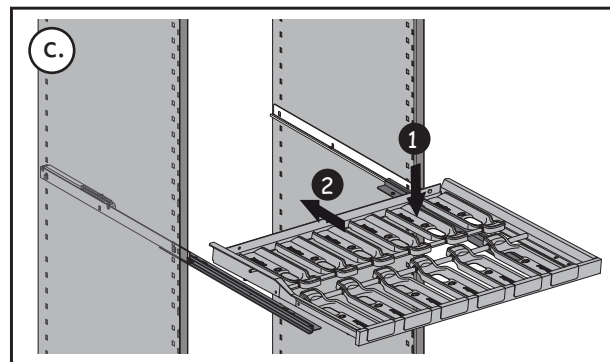
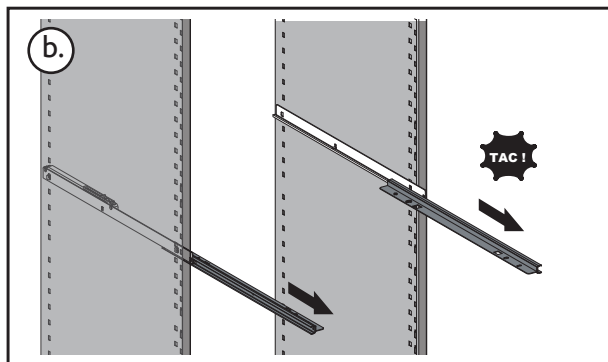
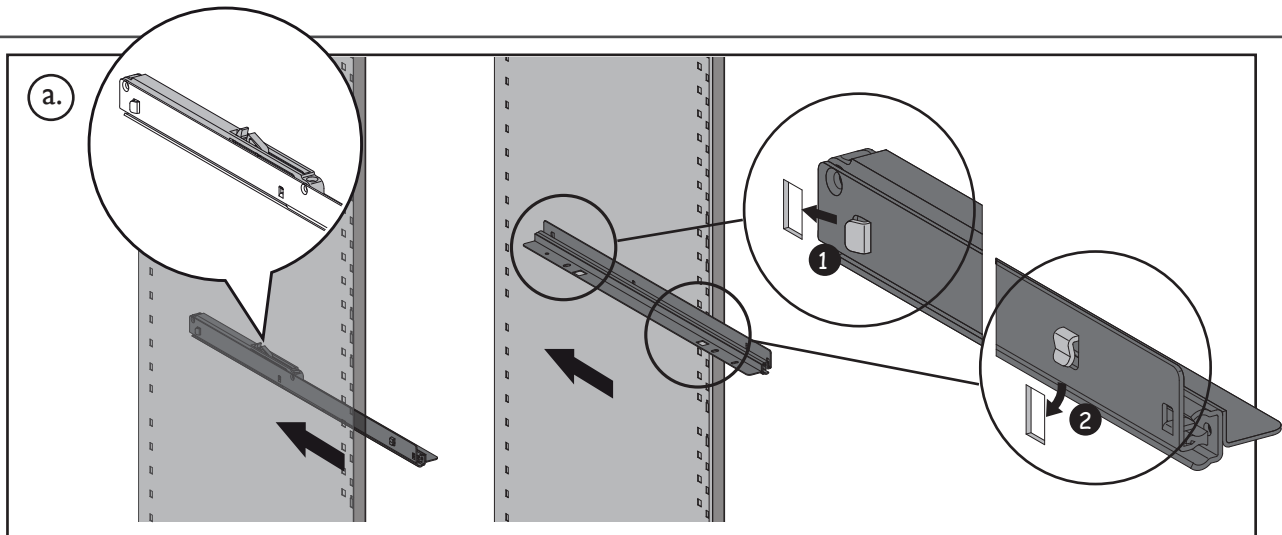
Controleer of de sluitveer naar voren staat.

Als dit niet het geval is, dient u hem naar voren te trekken om hem te activeren.

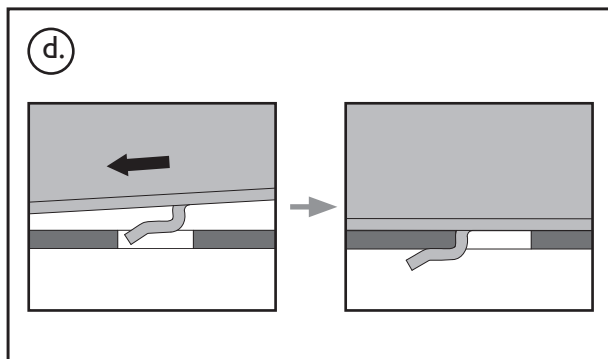




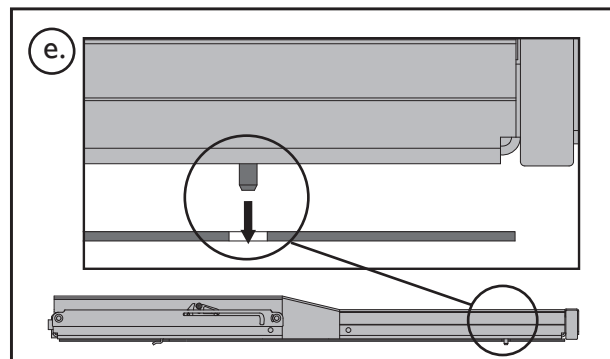
5/ INRICHTING – INDELING



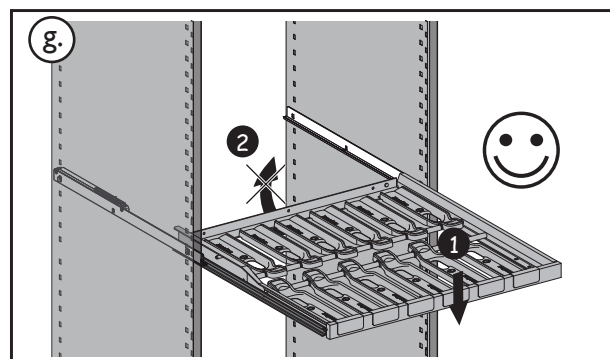
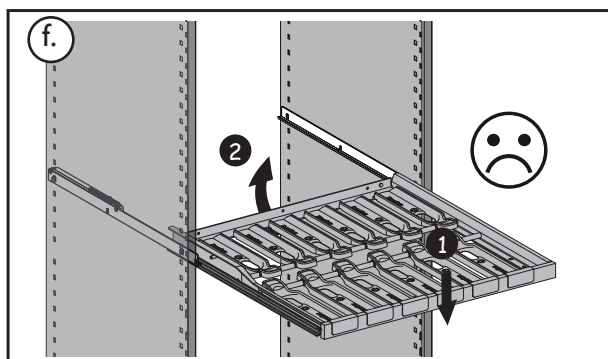
Plaats uw schuifplateau langs de linker en rechter geleiders en begin met het blokkeren van het achterste gedeelte van het schuifplateau.



Schuif het plateau vervolgens totdat de haakjes aan de achterkant van het schuifplateau in de hiervoor bestemde ruimte van de geleiders vallen.



Plaats vervolgens de pinnen aan de voorkant van het schuifplateau in de hiervoor bestemde ruimte aan de voorkant van de geleiders. Soms is het noodzakelijk het schuifplateau iets te verschuiven om de pinnen in de gaatjes te krijgen. Advies: Begin met het plaatsen van de linker pin. De rechter pin valt dan automatisch in het daarvoor bestemde gaatje.



Aandacht: Om omkiepen van het plateau te voorkomen, moet u controleren of de pinnen aan weerszijden van het plateau goed in de gaatjes zitten, voordat u het plateau terugschuift.

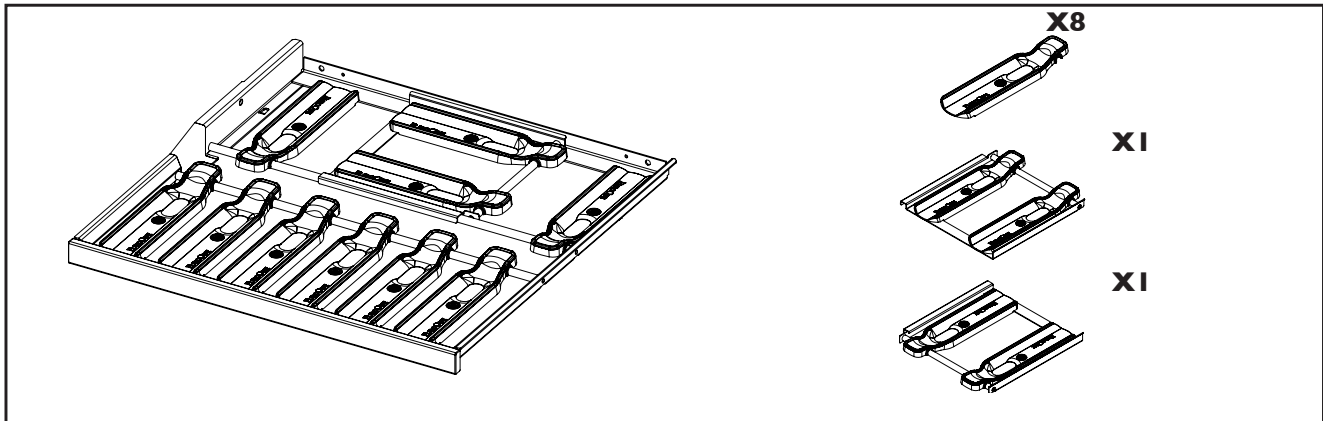


5/ INRICHTING – INDELING

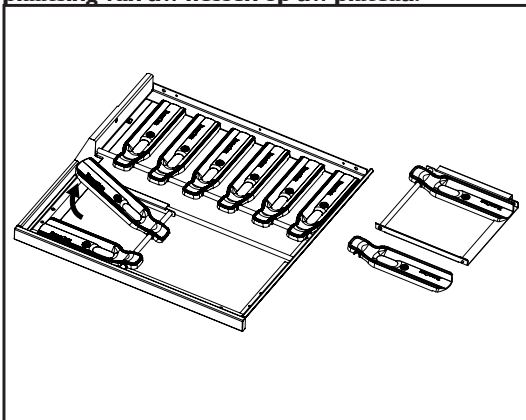
II. Plaatsing flessen

1/ Uw plateau wordt geleverd met:

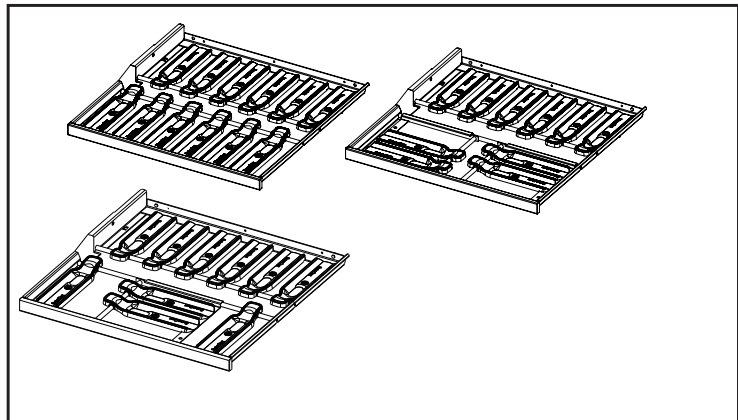
- 6 Handen van de Sommelier die aan de achterkant van het plateau zijn bevestigd,
- 2 Handen van de Sommelier die aan de voorkant van het plateau zijn bevestigd,
- 2 frames die elk zijn uitgerust met twee Handen van de Sommelier.



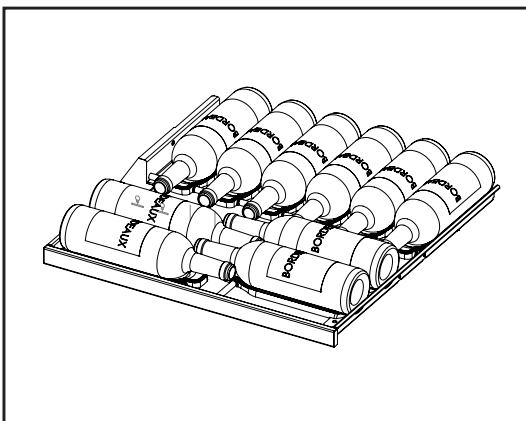
2/ De Handen van de Sommelier en de frames kunnen worden verwijderd om u een optimale modulariteit te bieden bij de keuze van de plaatsing van uw flessen op uw plateau:



3/ Plaats uw plateaus naargelang uw behoeften en wensen:



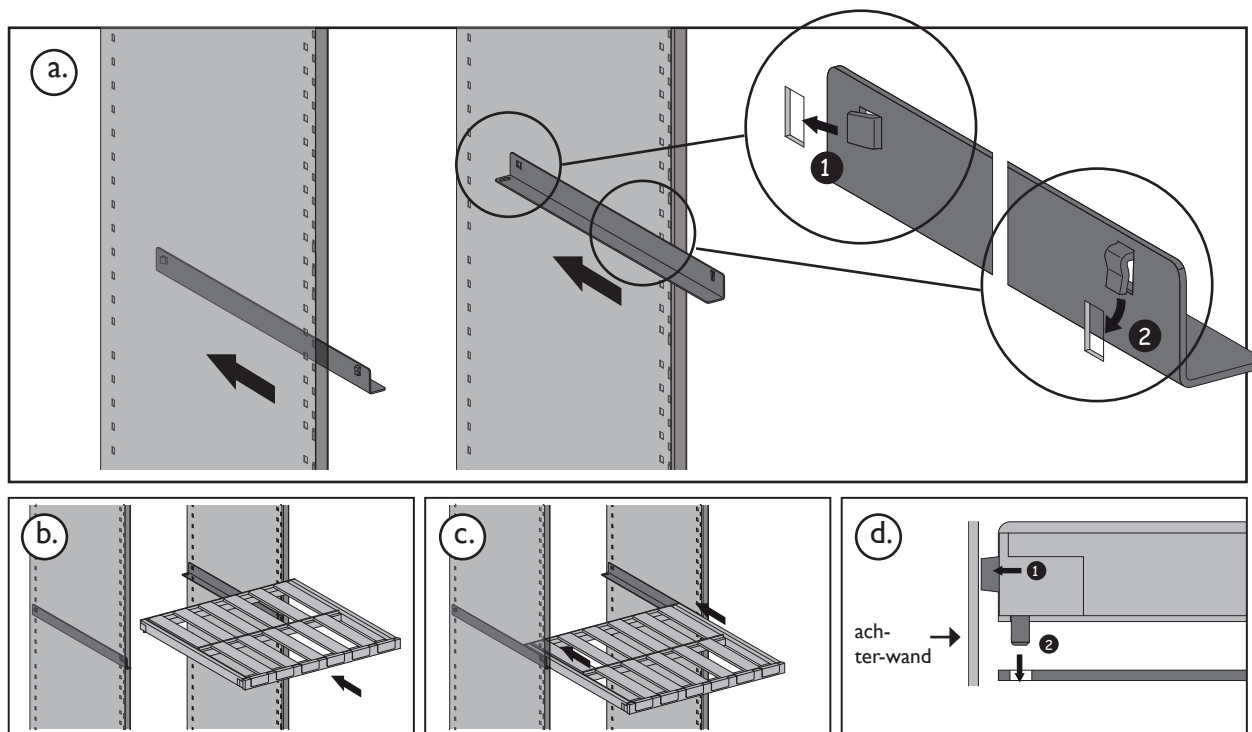
4/ Plaats uw flessen in de Handen van de Sommelier:





5/ INRICHTING – INDELING

III. Toevoeging of wijziging locatie bewaarplateau AXUH2

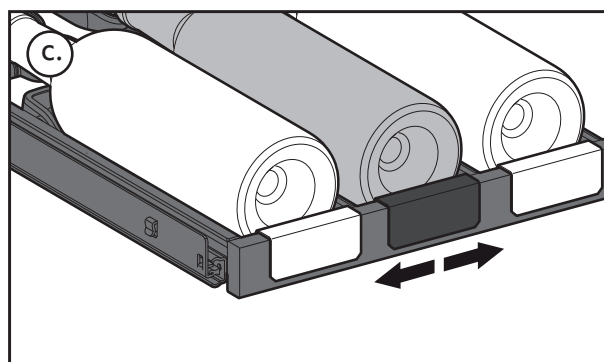
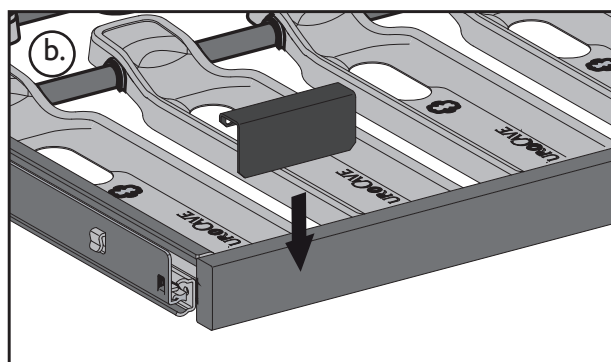


Opmerking: voor de installatie van een bewaarplateau waarvan het achterste gedeelte rust op de verhoging achter in de wijnkast, plaatst u 2 wiggen (meegeleverd in het zakje met accessoires) om het voorste gedeelte van het plateau te ondersteunen. Hetzelfde geldt wanneer u een bewaarplateau boven op de versterkingsstang plaatst, plaats twee wiggen aan de achterkant van de wijnkast (uitsluitend voor de grote modellen).

IV. Montage en gebruik etikethouders (meegeleverd met de plateaus ACMS2 en AXUH2)

Etikethouders van epoxy staal voor de identificatie van uw flessen, zodat u ze gemakkelijk kunt terugvinden.

Witte markeerpen meegeleverd in het zakje met accessoires (uitwisbaar).





6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

I. Aansluiting en ingebruikname

Na 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten.

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

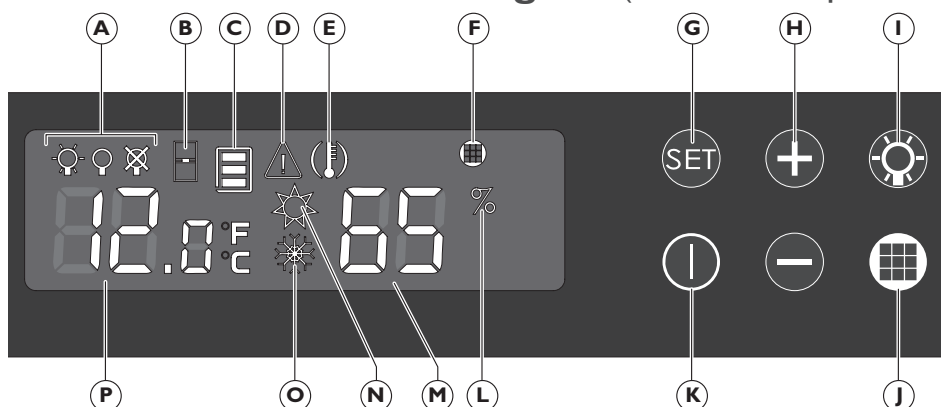


Laat uw stopcontact controleren (aanwezigheid zekeringen, stroomsterkte en aardlekschakelaar 30 mA). Sluit niet meer dan één wijnkast op een verdeelstopcontact aan.



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

II-A. Schematische weergave (model I temperatuur 6074V, 6182V)



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

A Verlichtingsmodus

B Alarm deur geopend

C Temperatuurzone

D Alarm sondestoring

E Temperatuuralarm

F Koofilteralarm

G Toegangstoets instellingen en bevestiging

H Selectie- en instellingstoetsen

I Toegang- en bevestigingstoets verlichtingsmodus

J Toegangstoets teller koolfilter

K Standby-toets

L Alarmgrens luchtvochtigheid

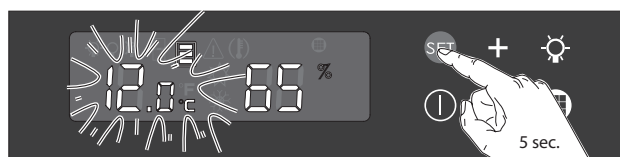
M Weergave van de relatieve luchtvochtigheidsgraad

N Controlelampje resistentie

O Controlelampje compressor

P Temperatuurweergave

II-B. Temperatuurregeling



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

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



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



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



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

- De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaar temperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 20°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 10 en 35°C (dichte deur) of tussen 10 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 5 tot 20°C):

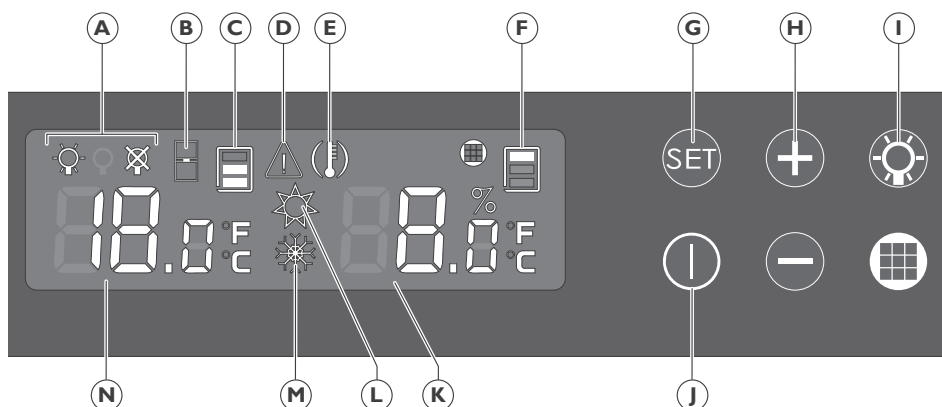
- Geadviseerd temperatuurbereik voor witte wijn: 6 tot 10 °C
- Geadviseerd temperatuurbereik voor rode wijn: 15 tot 18 °C.

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



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

III-A. Schematische weergave (2-temperaturen model 6170D)



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

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

III-B. Temperatuurregeling

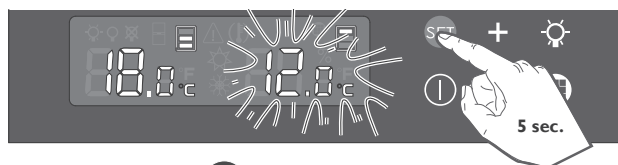
Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 5 tot 11 °C.

Instelbereik van de temperatuur van het chambreervak: 15 tot 20 °C.



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

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



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



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



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

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



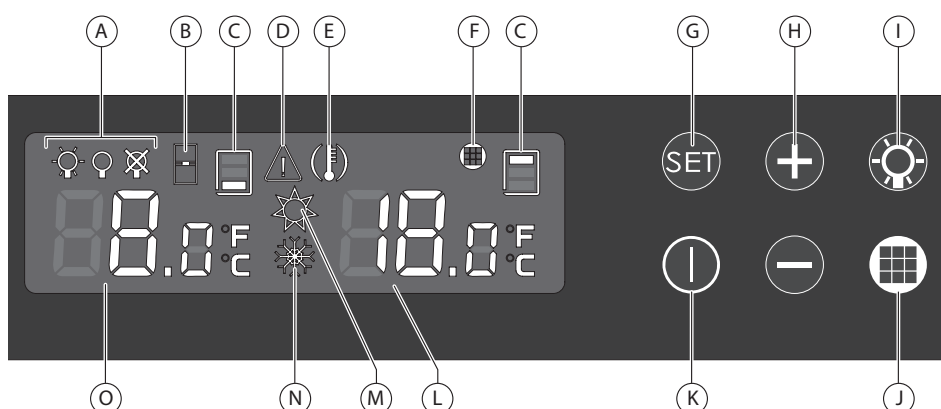
De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijk temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 10 en 35°C (dichte deur) of tussen 10 en 30°C (glazen deur).



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

IV-A. Schematische weergave (multi-temperatuur-model 6074S, 6182S)



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

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

IV-B. Temperatuurregeling

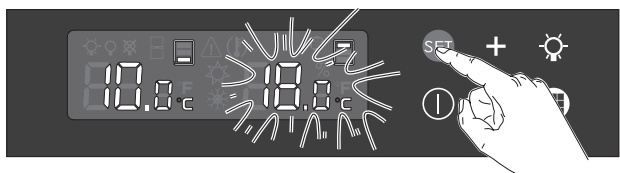
Aanbevolen instellingsbereik voor de laagste temperatuur: 7 tot 9 °C.

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

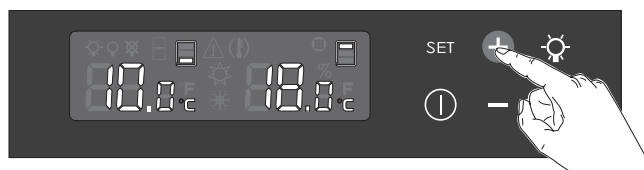


Druk 5 sec. op de knop **I** om op te starten.

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



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



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



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



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

- De laagste temperatuur is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 12°C.
 - De hoogste temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 22°C.
- LET OP:** Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 30 °C.



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

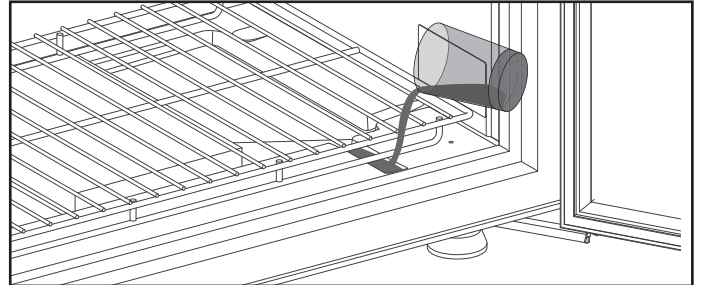
V. Weergave relatieve vochtigheidsgraad (Uitsluitend voor het model met I temperatuur)

Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid (uitsluitend voor de modellen met I temperatuur), zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat kunt bekijken, als het temperatuurbereik is ingesteld tussen 9 en 15°C.

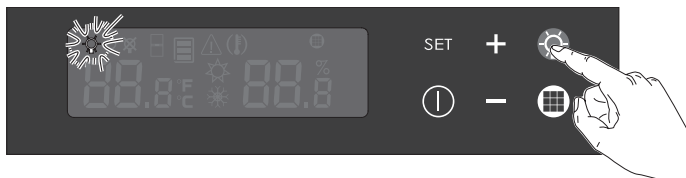
Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (idealiter

tussen 60 en 75 %).

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



VI. Instelling van de verlichting



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

U kunt de verlichting op drie manieren instellen:

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

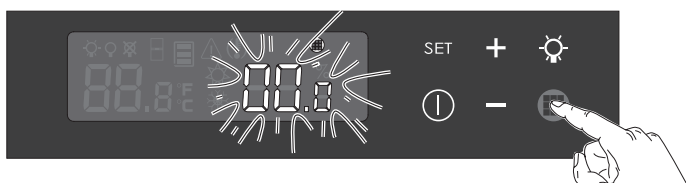


- 2 Druk op de toetsen of om de gewenste modus te selecteren.
- 3 Druk op de toets om te bevestigen.



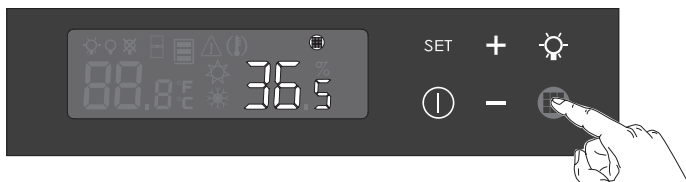
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik: intense straling, kijk nooit direct in de lichtbundel.

VII. Weergave teller koolfilter (behalve model 6170D)



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

- 1 Druk op de toets . Het display knippert.



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



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



Het koolfilter moet elk jaar worden vervangen.



U kunt de teller raadplegen door de toets in te drukken



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



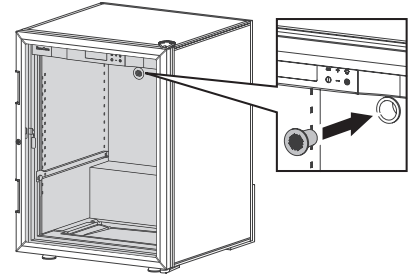
7/ ALGEMEEN ONDERHOUD



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 verstoppen.
- 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.
- Droog na met een zachte doek.
- Vervang het actieve koolfilter in de bovenste ontluuchtingsopening van uw wijnkast (zie hoofdstuk 5).
- Verwijder het koolfilter handmatig. Een nieuw koolfilter is verkrijgbaar bij uw gebruikelijke dealer. Het koolfilter moet worden vervangen door een koolfilter met fabrieksgarantie.
- Controleer de staat van de afdichtingen. 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.



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

Onderhoud van de "PLUS" uitrusting optioneel:

- Reinig de verlichtingsgeleider ("Premium" uitrusting) uitsluitend met behulp van een zachte of microvezeldoek. Gebruik nooit een reinigingsmiddel dat alcohol.
- Gebruik een vochtige doek voor het uitwissen van de letters die zijn geschreven met de witte markeerpen op de etikethouders voor de identificatie van uw flessen ("premium" uitrusting).
- Voor de reiniging van de voorkant van de plateaus:
 - gebruik uitsluitend een zachte of microvezeldoek
 - gebruik alleen water of een reinigingsmiddel voor het glas









Gebruik nooit een reinigingsmiddel dat aceton, benzine of alcohol bevat en ook geen wasbenzine of synthetisch verdunningsmiddel die de voorkant zouden kunnen beschadigen.

Onderhoud glazen onderdelen :

- Om de glazen onderdelen van uw wijnkast (uitsluitend alle glazen deuren en deurhendels die worden geleverd met Full Glass deuren) te reinigen, gebruikt u een zachte, niet schurende doek, die van tevoren is bevochtigd met een aangepast glasreinigingsmiddel.



8/ STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
Het pictogram  wordt weergegeven	De temperatuur is niet onder de grens van $\pm 4^{\circ}\text{C}$ gekomen	Controleer de sluiting van de deur. Controleer de staat van de afdichting van de deur. Als u de wijnkast in de voorgaande uren hebt gevuld met een groot aantal flessen, wacht dan een tijdje en controleer later nog eens. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw EuroCave 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  wordt weergegeven	Alarm deur geopend	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
Het pictogram  knippert	De relatieve vochtigheid is $<50\%$ gedurende meer dan 72 uur	<ul style="list-style-type: none"> • Voeg een glas water toe in het kanaal van de bak (zie hoofdstuk 7, § IV). • Om na te gaan hoe vaak u water moet toevoegen, telt u het aantal dagen tussen de 1e dag dat u water toevoegt en de dag waarop het pictogram verschijnt. Na een paar uur zal het pictogram uit gaan.
Het apparaat kan de vochtigheidsgraad niet laten zakken tot de gewenste waarde		<ul style="list-style-type: none"> • Maak de wijnkast leeg, verwijder de vochtigheids cassette 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 4).
Het pictogram  wordt weergegeven	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Neem contact op met uw dealer/SAV van EuroCave

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.



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



9/ TECHNISCHE KENMERKEN

6000	Hoogte ¹ mm	Breedte mm	Diepte ² mm	Leeg gewicht			Aanbevolen temperatuur- bereik	
				Full Glass deur (Kg)	Glazen deur (Kg)	Dichte deur (Kg)	T° mini (°C) - T° maxi (°C)	
							Glazen deur	Dichte deur
1 temperatuur								
6182V	1825	680	715	96	94	81	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
6074V	960	680	715	60	58	52	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 temperaturen								
6170D	1825	680	715	100	98	85	10-30 / 50-86	10-35 / 50-95
Multitemperaturen								
6182S	1825	680	715	94	92	79	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
6074S	960	680	715	58	56	50	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Nauwkeurigheid regulering: +/1°C, nauwkeurigheid weergave: +/- 1 °C.

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

2 Diepte inclusief een ruimte van 29mm aan de achterkant van de wijnkast ten behoeve van ontluftung.

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.

Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 RICHTLIJN VEILIGHEID 2006/95/CE

Normen EN60335-1/ 2012+A11:2014

EN60335-2-24:2010

2 CEM RICHTLIJN 2004/108/CE

Norm EN55014-1/2

62233:2008

3 MILIEU

Richtlijn 2010/30/EU

Bepaling 1060/2010

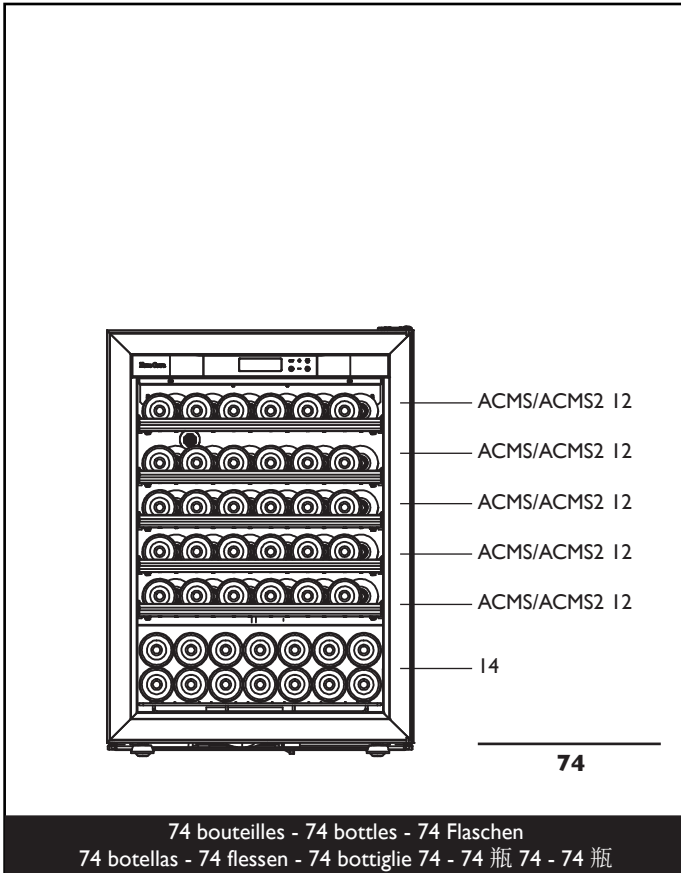


R600a

De wijnkasten van EuroCave bevatten een ontvlambaar koelgas. Dit kan per land verschillen R600a (iso-butane).

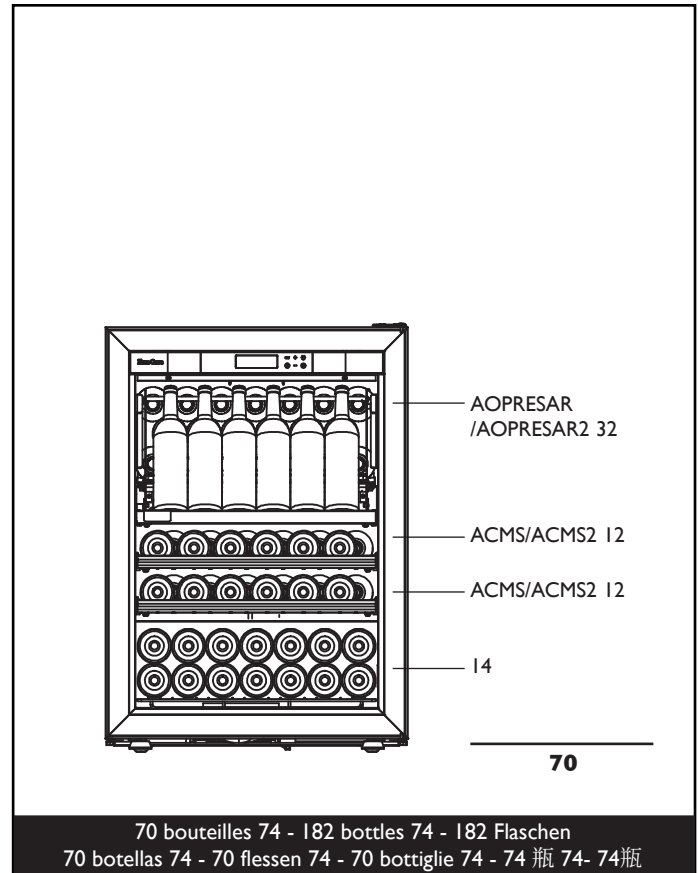


10 - 1 TEMP. / MULT-TEMP. 6074V/S / 单温型号 / 單溫
 型號 / 多溫型號 6074V/S / 多温型号 S-REVEL-L



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

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



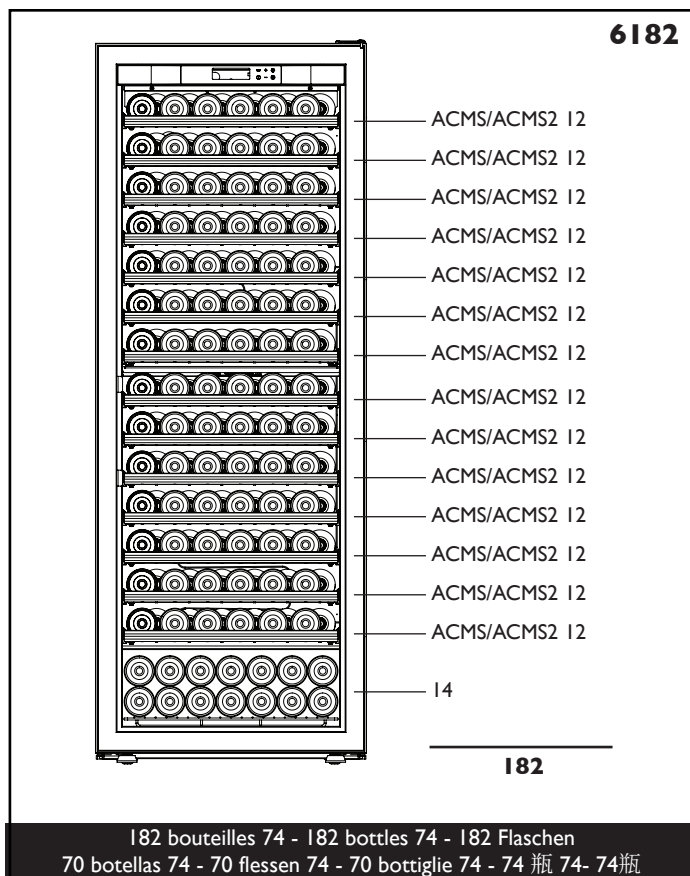
70 bouteilles 74 - 182 bottles 74 - 182 Flaschen
 70 botellas 74 - 70 flessen 74 - 70 bottiglie 74 - 74 瓶 74- 74瓶

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

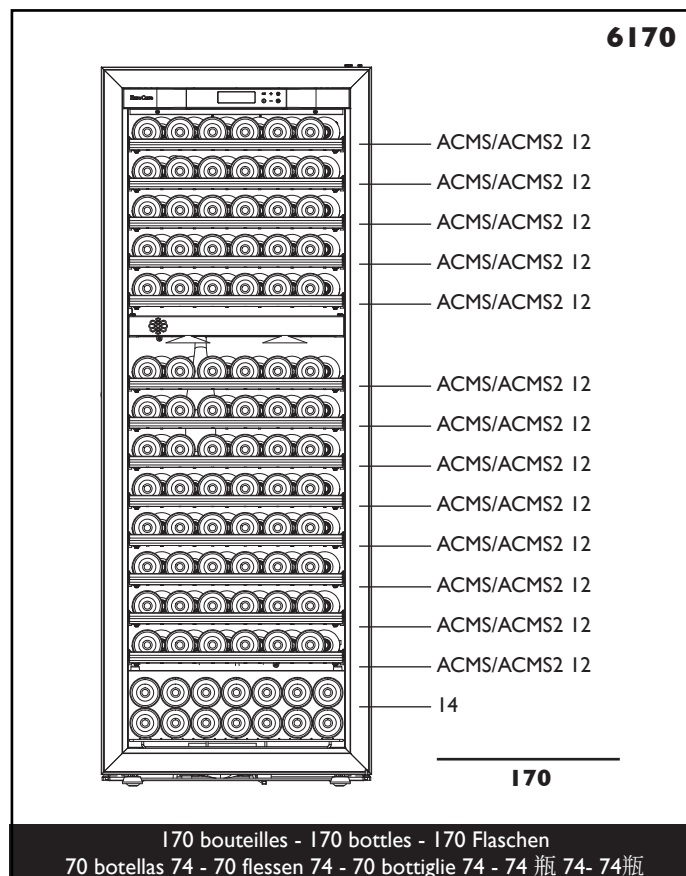
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usines, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen berechnet. / *Las capacidades de las bodegas están calculadas en configuraciones de fábrica, con botellas Burdeos Tradición. / *De capaciteit van de wijnkasten is berekend in de fabrieksconfiguratie met traditionele Bordeaux-flessen. / *Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordeaux tradizionali. / *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。



10 - 1 TEMP. / MULTI-TEMP. 6182V/S / 单温型号 / 多温型号 6082V/S / 單溫型號 / 多溫型號 6082V/S



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

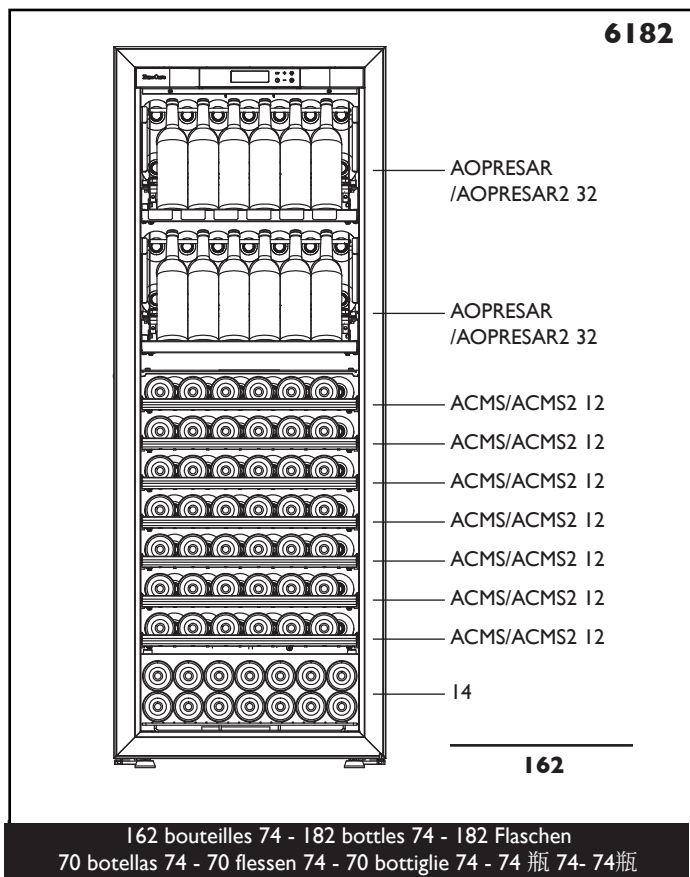


Coulissante - Sliding - Auszugsregale - Deslizante
Schuifplateau - Scorrevole - 滑动式 - 滑动式

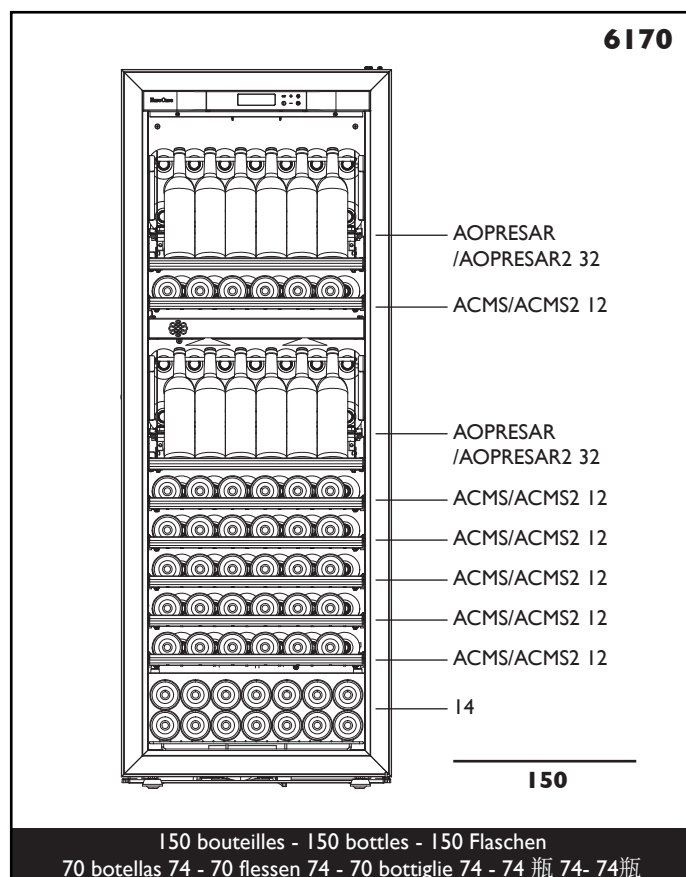
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen 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。



10 - 2 TEMP. 6170D / 双温型号 6170D / 雙溫型號 6170D



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

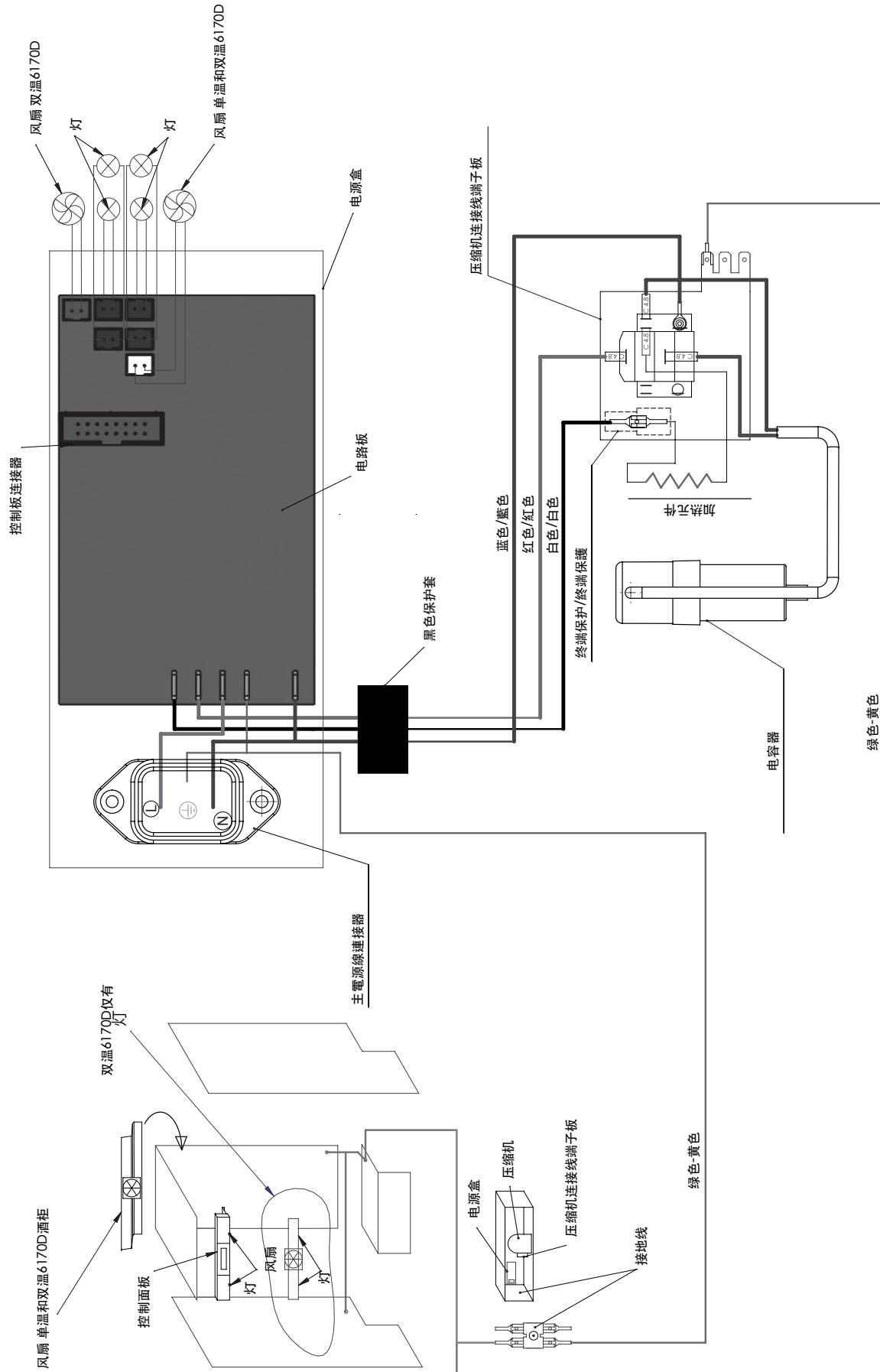


Présentation - Presentation - Präsentationsregale - Presentación
Presentazione - Presentatieplateaus - 陈列式 - 陳列式

*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。



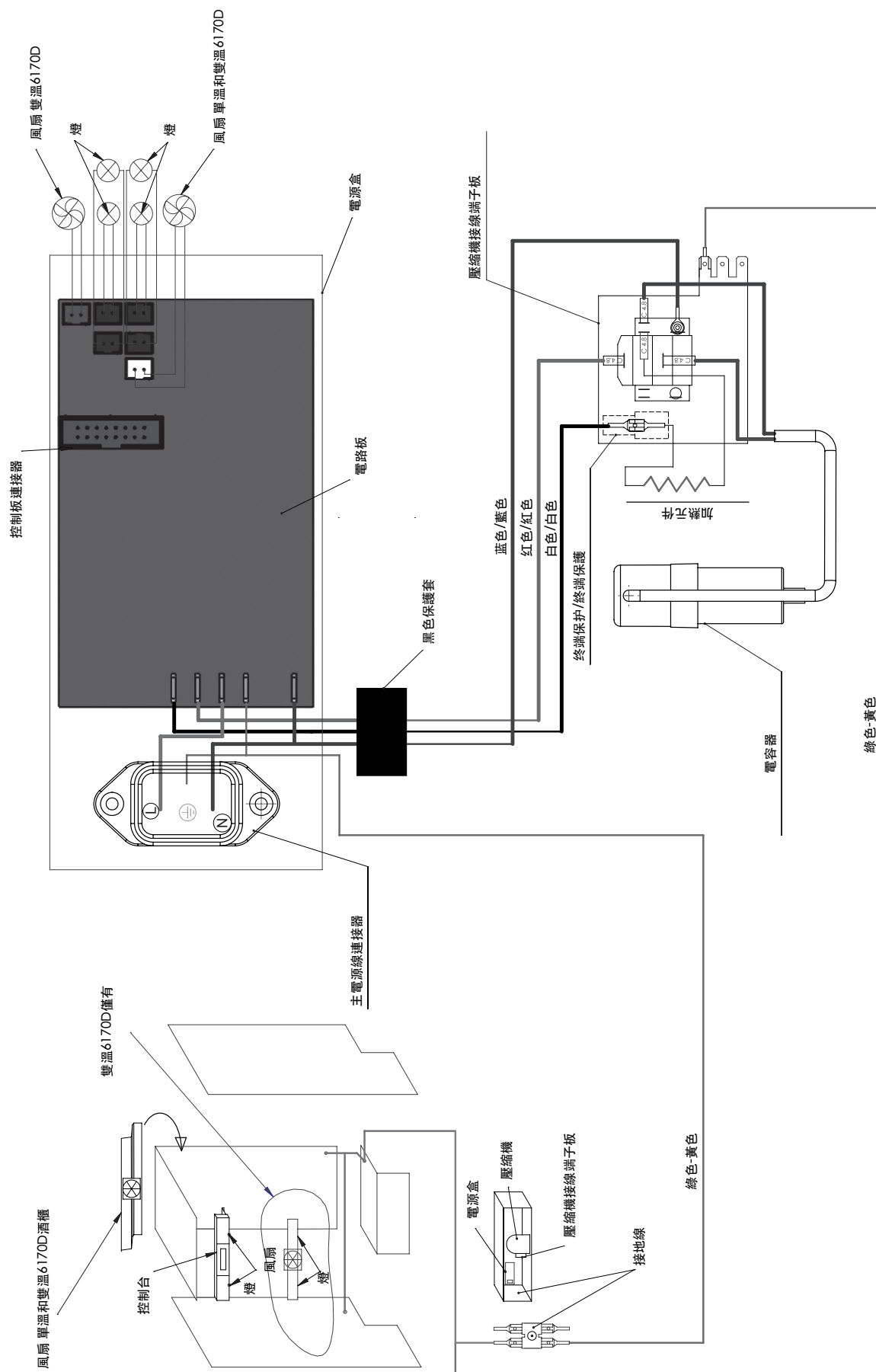
11 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - WIRING DIAGRAM - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRICITEITSSCHEMA - SCHEMA ELETTRICO - 接线图 - 接線圖



6000系列 230V/50HZ



11 - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - WIRING DIAGRAM - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRICITEITSSCHEMA - SCHEMA ELETTRICO - 接线图 - 接線圖



6000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, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank, Weinkeller-Regalsysteme. Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 40 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa... ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

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, opbergssystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem... neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

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

作为红酒储藏、陈列和服务的佼佼者，在过去的40年，EuroCave一直致力于为您量身定制适合您的方案。EuroCave（环球葡萄酒）的经销商竭诚为您提供任何关于酒柜、储藏布局、酒窖调节、杯装系统红酒问题的资料。

身為紅酒儲藏、陳列和服務的佼佼者，過去40年，EuroCave一直致力於為您量身定制適合您的方案。EuroCave（環球葡萄酒）的經銷商竭誠為您提供任何關於酒櫃、儲藏布局、酒窖調節、杯裝系統紅酒問題的資料。

