

INSPIRATION

Mode d'emploi
User Manual
Gebrauchsanweisung
Modo de empleo
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso
用户手册
用戶手冊



EUROCAVE

EuroCave 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.

Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.

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.

AVERTISSEMENTS

- 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
- Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé
- 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 est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

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

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

- La cave contient du gaz réfrigérant inflammable (R600a: iso-butane).

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

- Le système de réfrigération à l'arrière et à l'intérieur de la cave contient du réfrigérant. Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
- Ne pas retirer la grille en bas à l'intérieur de la cave sauf si cela est recommandé par le fabricant. Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
- Ne pas utiliser de rallonge électronique ou de multi-prises pour alimenter l'appareil.
- L'appareil doit être manipulé, installé et utilisé avec soin conformément au mode d'emploi pour éviter n'importe quel risque d'endommager les tuyaux du circuit réfrigérant ou d'augmenter le risque de fuite.
- En cas de réparation sur votre appareil, les pièces de remplacement devront être des pièces de rechange d'origine du fabricant et la réparation effectuée par une compagnie de service agréée par EuroCave.
- L'appareil doit être manipulé, installé et utilisé avec soin conformément au mode d'emploi pour éviter n'importe quel risque d'endommager les tuyaux du circuit réfrigérant ou d'augmenter le risque de fuite.
- En cas de réparation sur votre appareil, les pièces de remplacement devront être des pièces de rechange d'origine du fabricant et la réparation effectuée par une compagnie de service agréée par EuroCave.

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, un enfant pourra difficilement accéder à l'intérieur.

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

Notre unique volonté est d'accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années... Pour cela, EuroCave 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 antivibration).

La circulation de l'air

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

Le rangement

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

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

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



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	8-22
I - Encastrée entre deux meubles de cuisine	8
II - Intégrée dans un coffre de cuisine	12
III - Réversibilité de la porte (pleine ou vitrée)	16
IV - Montage d'un panneau décor sur portes techniques	22



5 - Aménagement - Rangement	23-25
I - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante	23
II - Réglage de la Main du Sommelier en façade de clayette coulissante	24
III - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage	25
IV - Montage et utilisation des cavaliers	25



6 - Mise en service de votre cave à vin	26-32
I - Branchement	26
II-A - Descriptif (modèles 1 température V-INSP-S,V-INSP-M,V-INSP-L)	26
II-B - Réglage de la température	26
III-A - Descriptif (modèle multi-températures S-INSP-S)	27
III-B - Réglage des températures	27
IV-A - Descriptif (modèle 2 températures D-INSP-M)	28
IV-B - Réglage des températures	28
IV-C - Utilisation de la tête de tirage au vide (modèle 2 températures D-INSP-M)	29
V - Affichage du niveau d'humidité relative (caves 1 température uniquement)	30
VI - Réglage du mode éclairage	31
VII - Affichage du compteur du filtre à charbon	31
VIII - Désactivation et activation de l'alarme sonore	32
IX - Mise en veille de l'écran	32



7 - Entretien courant	32
-----------------------	----



8 - Anomalies de fonctionnement	33
---------------------------------	----



9 - Caractéristiques techniques et énergétiques	34
---	----



10 - Simulations de rangement	211-216
-------------------------------	---------



1/ DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



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



Attention : la fiche du câble d'alimentation doit être accessible afin de permettre la déconnexion de l'appareil du réseau d'alimentation électrique après installation.



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

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



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



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.



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 sont fabriquées en matériaux recyclables (sauf les deux cales en polystyrène expansé haute densité et le plastique de protection de la cave en polyéthylène basse densité). Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage : un geste citoyen

Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses. Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés. Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave, vous pouvez confier le

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

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre cave à vin ne contient 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.
- 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.

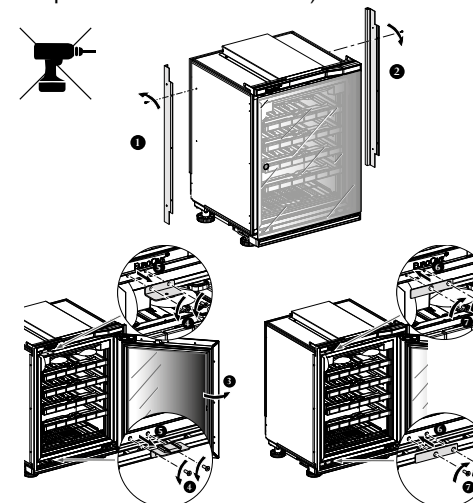


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

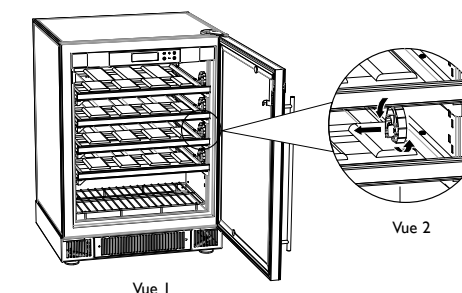
Déballage

- 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 (parois, supports Main du Sommelier, charnières...).
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre cave.
- Dévissez les fileurs situés à l'arrière du coffre de la cave. (voir ci-dessous)
- Enlevez les 4 vis des deux équerres de transport à l'aide d'une clé 6 pans (non fournie) remplacez par les deux plaques esthétiques fixées par les 4 vis à têtes fraisées noires M5.

(Nous recommandons de conserver les plaques précédemment retirées, en cas de transport éventuel de votre cave).

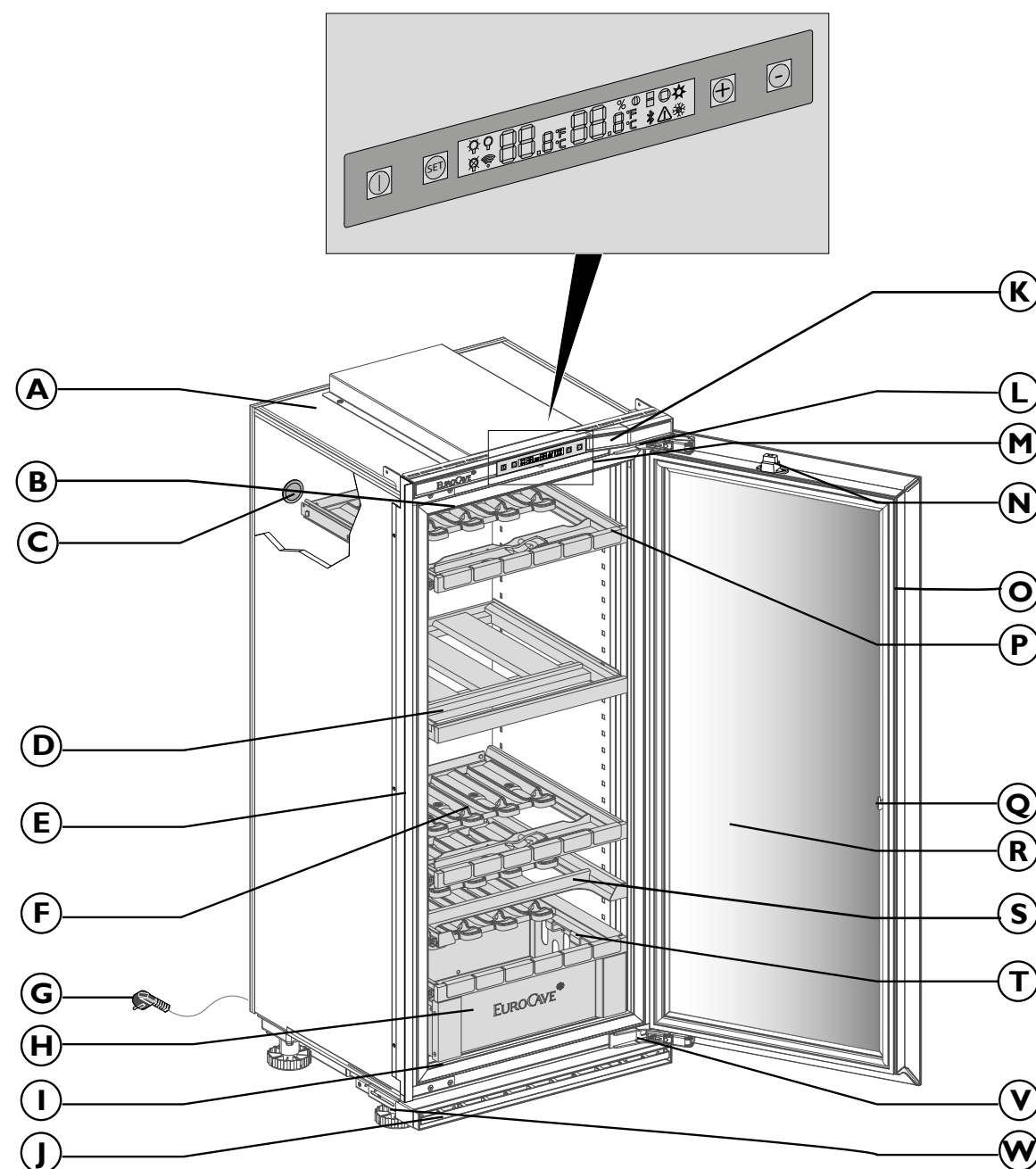


- Des cales de protection servant pour le transport ont été fixées sur chacune des clayettes. 2 cales par clayette (Vue 1). Retirez chacune d'elle par un mouvement rotatif (Vue 2). Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une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



Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière et sur le dessus de l'appareil.
- Afin de sécuriser votre cave, les portes Full Glass et Vitrée Inox intègrent une serrure.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.



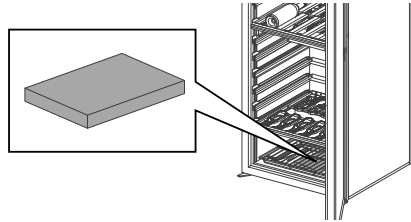
- | | |
|---|--|
| A Coffre de cave | L Charnière haute |
| B Eclairage (guide lumière et 2 LED) | M Pupitre de contrôle et de réglage |
| C Trou d'aération et filtre à charbon | N Butée de porte |
| D Clayette de stockage | O Joint magnétique de porte |
| E Fileur (x2) | P Clayette coulissante |
| F Support Main du Sommelier (MDS) | Q Serrure (portes Full Glass et vitrée inox uniquement) |
| G Cordon d'alimentation – 2 mètres | R Porte |
| H Clayette de service du vin | S Demi-clayette |
| I Grille, cassette d'humidité (modèles 1 température uniquement) | T Étiquette signalétique |
| J Bandeau inférieur – sortie d'air | V Charnière basse |
| K Bandeau supérieur – entrée d'air | W 4 pieds réglables |



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

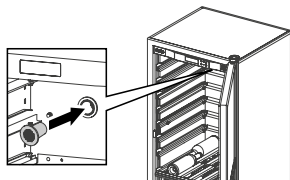
Précautions (suite)

- Pour les modèles 1 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.



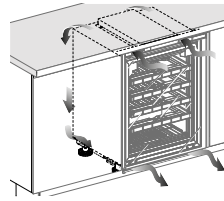
Si vous veniez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure 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.

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



Sens de circulation de l'air

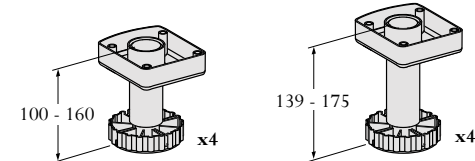
- **N'obstruez jamais les deux grilles de ventilation frontales.**



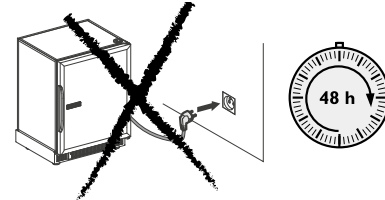
- **Pour le réglage de la hauteur des pieds, vous aurez le choix entre 3 pieds (voir chap 4 §1).**

Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi. Il doit :

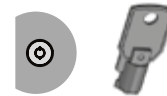


- ne pas être trop humide. Max. 85% d'humidité ambiante (lingerie, buanderie, salle de bains).
- avoir un sol stable et plan.
- Attendre 48h avant d'allumer la cave.
- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 6).



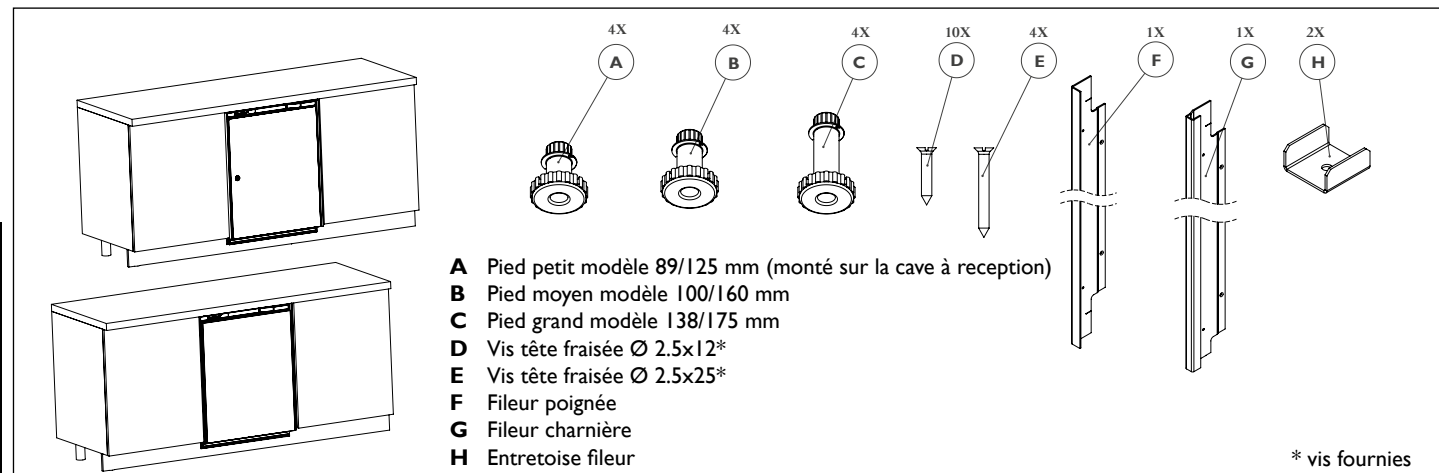
Sécurité de la porte

Afin de sécuriser votre cave les portes full glass et vitrée inox intègrent une serrure.



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.

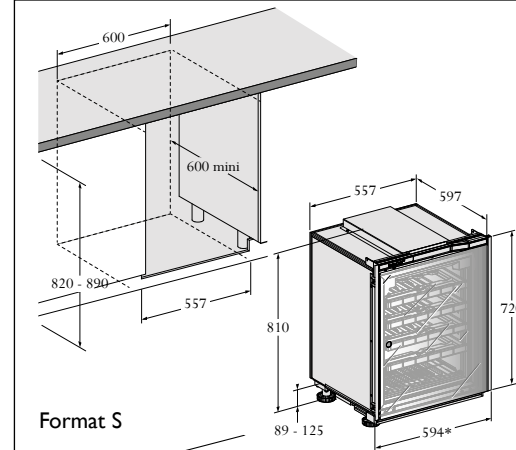
I. Encastrée entre deux meubles de cuisine



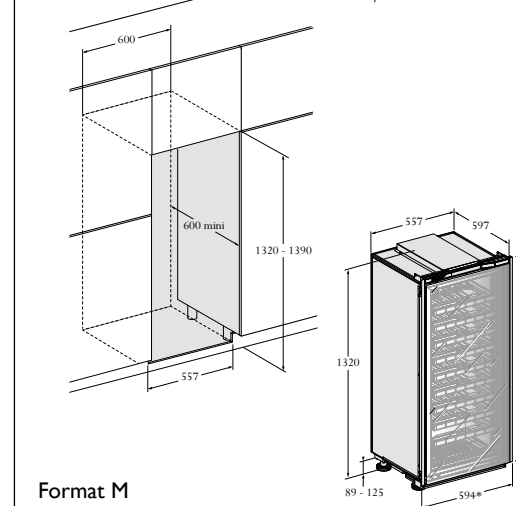
Dimensions à respecter pour une porte Full Glass, vitrée inox, pleine technique ou vitrée technique :



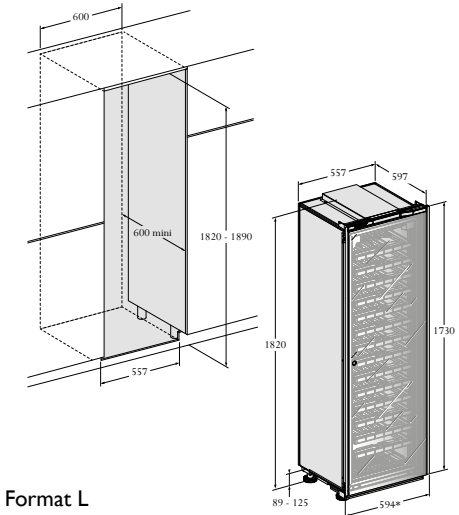
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



Format S



Format M



Format L

* avec fileurs

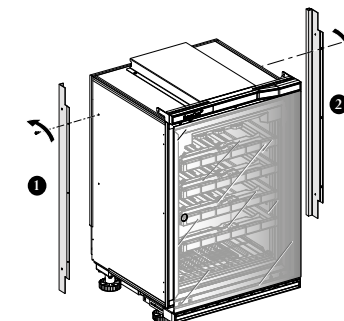
Montage installation encastrée

Précautions

- Les réglages et montages doivent être effectués avant l'encastrement de l'appareil dans son emplacement.
- Le montage des fileurs est obligatoire. Ils sont partie intégrante du coffre de la cave et garantissent sa bonne utilisation.

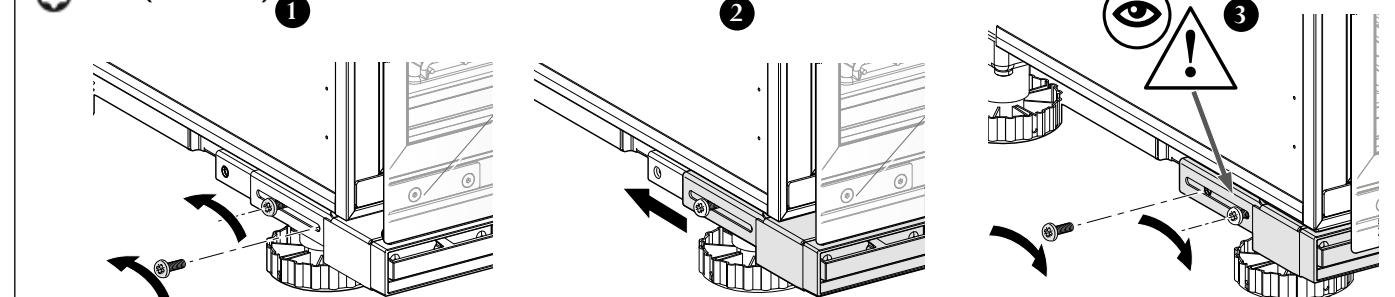
1. Dévissage des fileurs

+ pz1 (non fourni)



2. Réglage de la façade inférieure

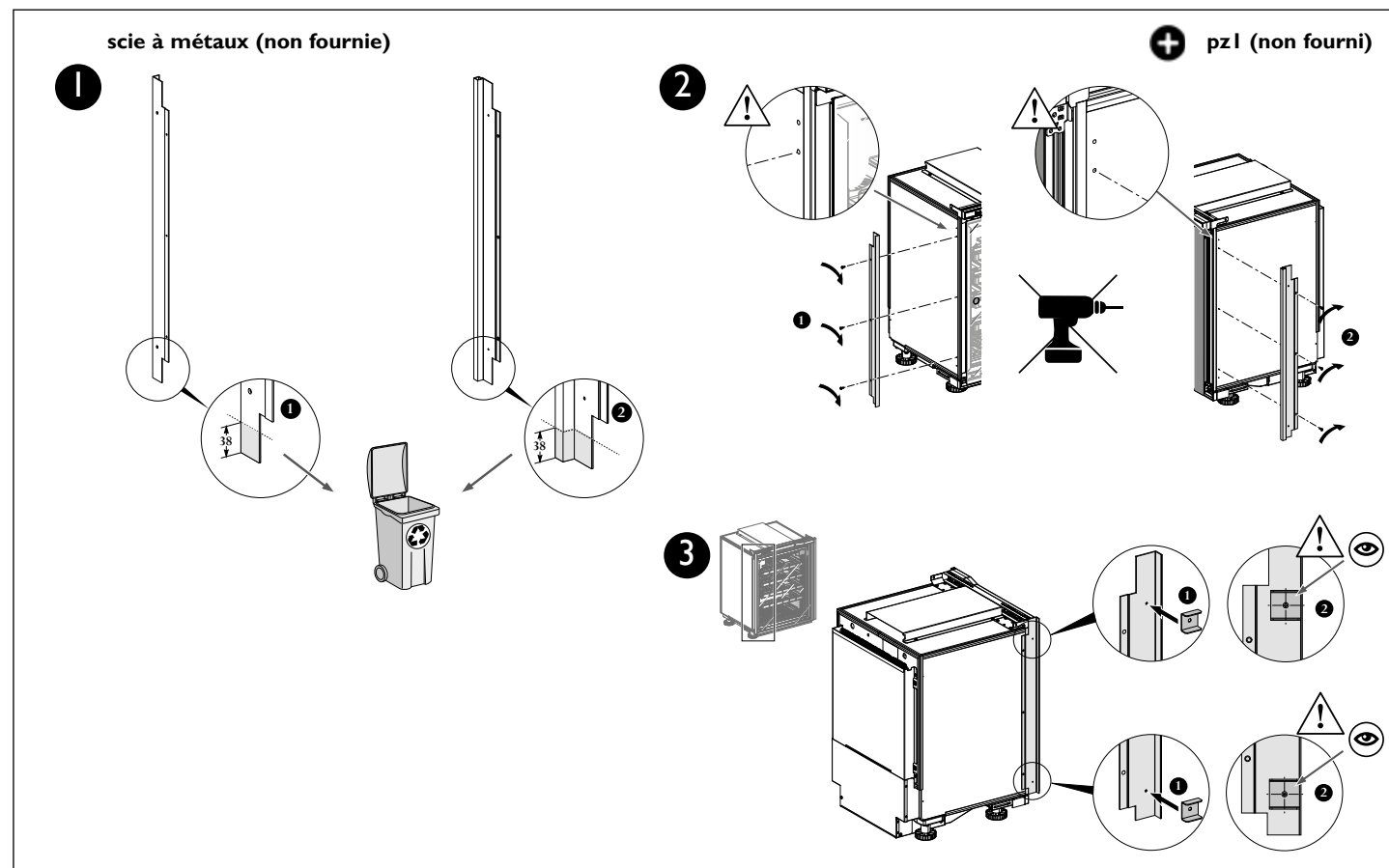
T25 (non fourni)



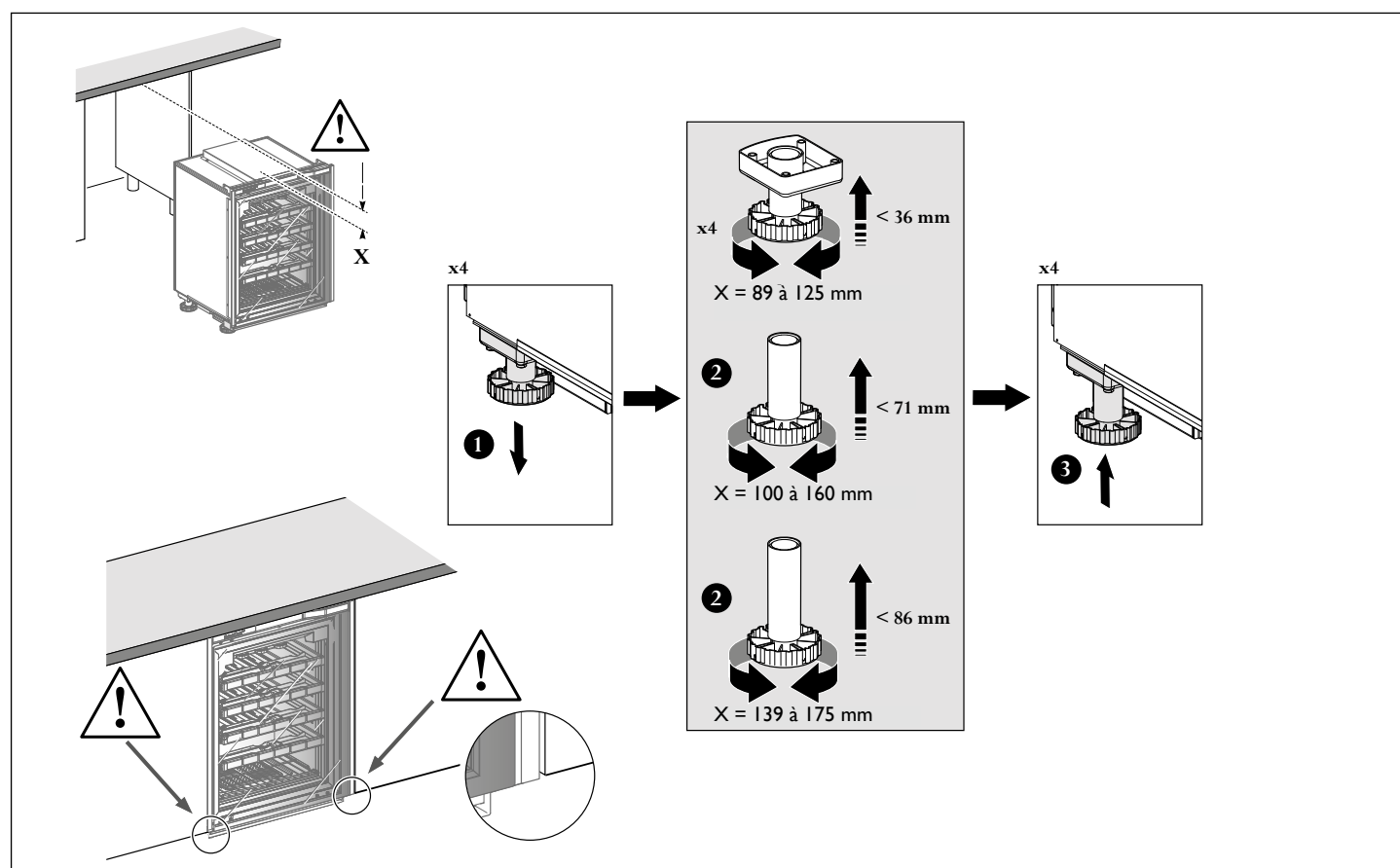


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

3. Montage des fileurs



4. Réglage des pieds



Avec une course maximale de 36 mm, conserver les pieds installés sur la cave. Si la course est supérieure à 36 mm, choisir un des deux autres lots de pieds livrés avec la cave.



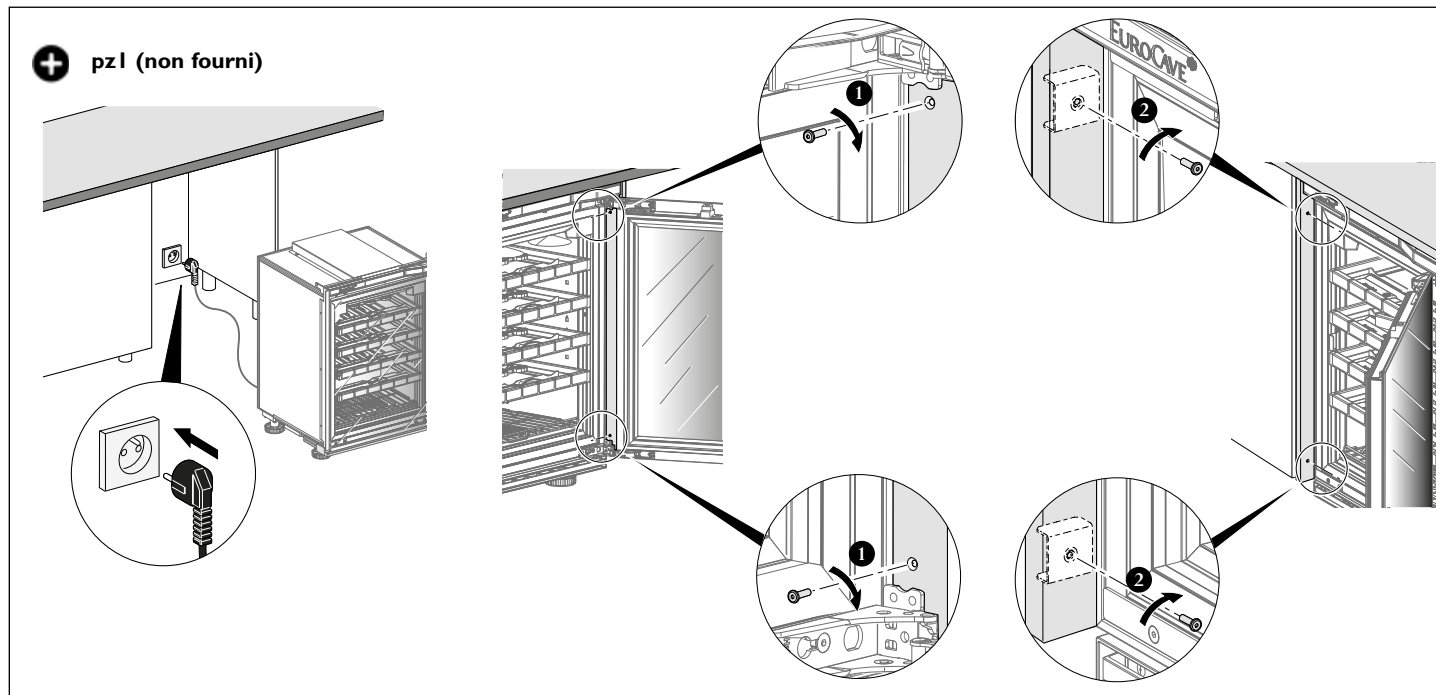
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

5. Encastrement de la cave et fixation au meuble de cuisine

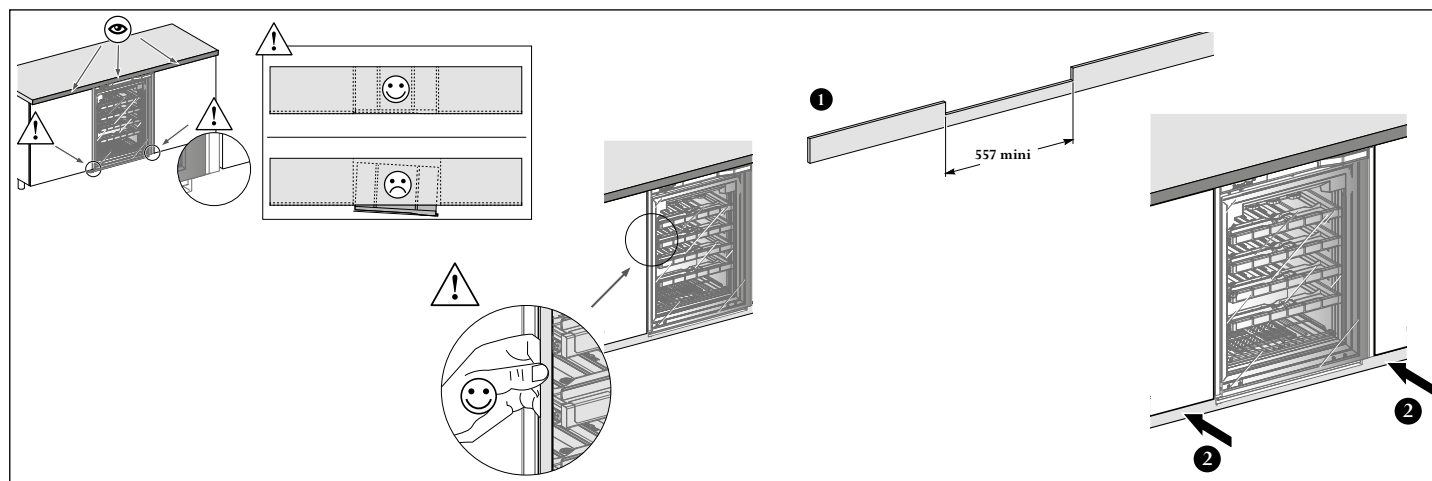


Pour assurer votre sécurité ainsi que le bon fonctionnement de votre appareil, la fixation de la cave aux meubles de cuisine adjacents est obligatoire.

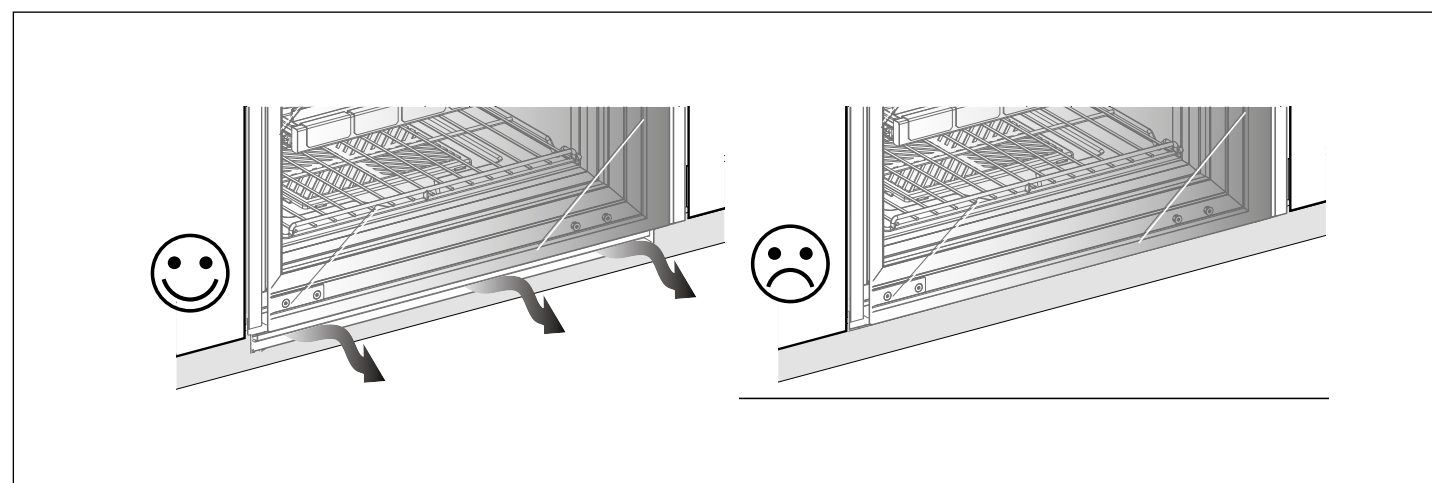
+ pz1 (non fourni)



6. Découpage de la plinthe



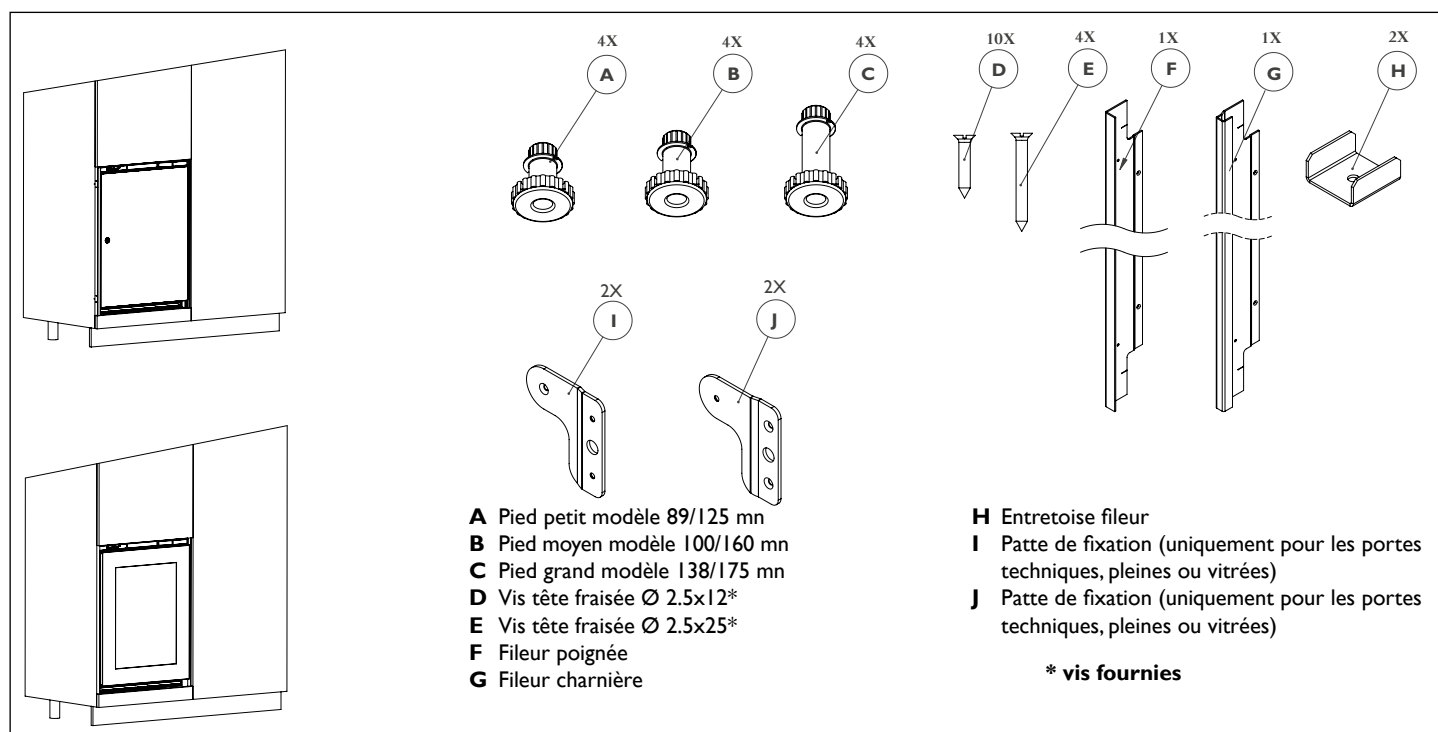
Veillez à ne pas obstruer le bandeau d'aération inférieur



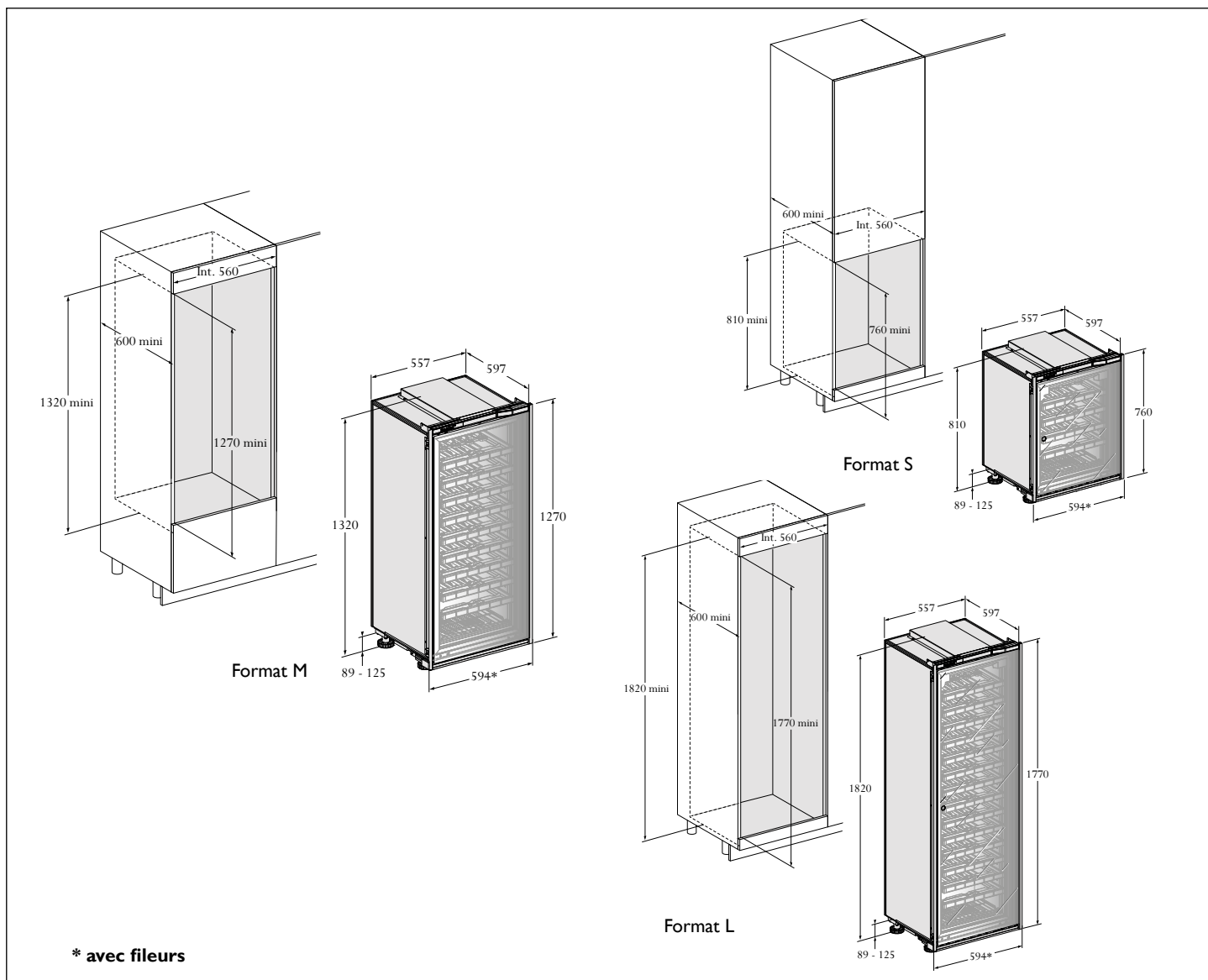


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

II. Intégrée dans un coffre de cuisine



Dimensions à respecter pour une porte Full Glass, vitrée inox, pleine technique ou vitrée technique :



* avec fileurs



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

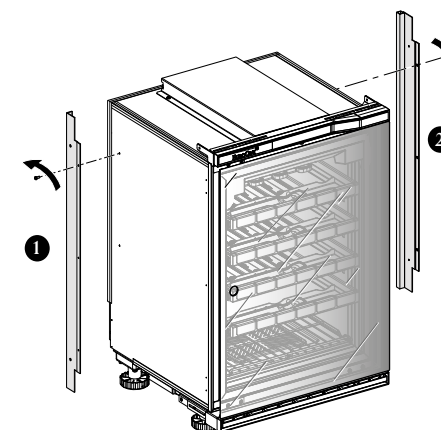
Montage installation intégrée

Précautions

- Les réglages et montages doivent être effectués avant l'intégration de l'appareil dans son emplacement.
- Le montage des fileurs est obligatoire. Ils font partie intégrante du coffre de la cave et garantissent sa bonne utilisation.

1. Dévissage des fileurs

+ pz1 (non fourni)

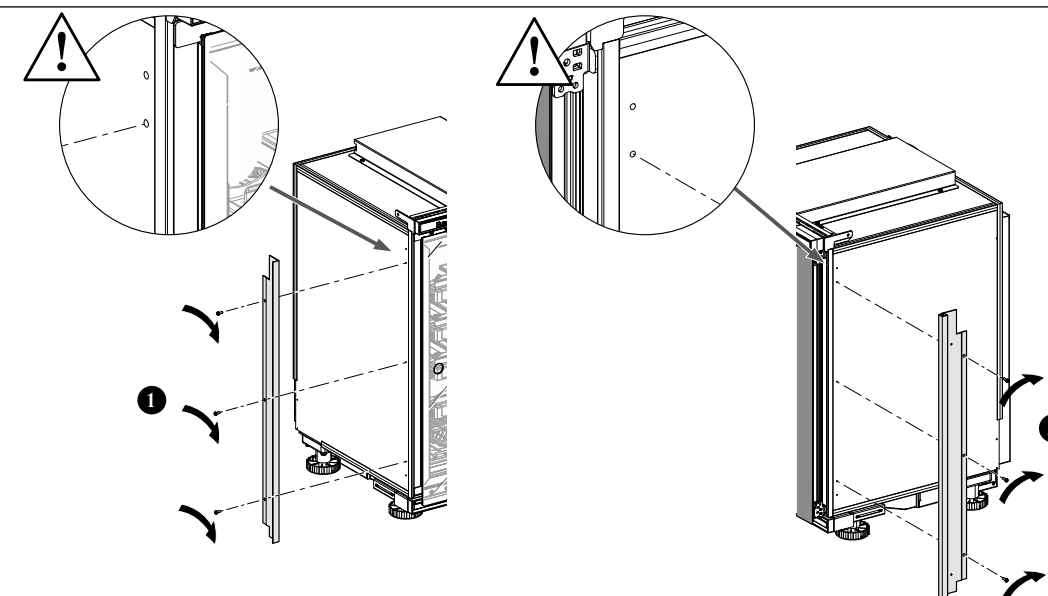


2. Réglage de la façade inférieure

À la livraison, la façade inférieure de votre cave est déjà configurée pour une installation intégrée (façade alignée à la porte). Il n'y a pas besoin de réglage supplémentaire.

3. Montage des fileurs

+ pz1 (non fourni)



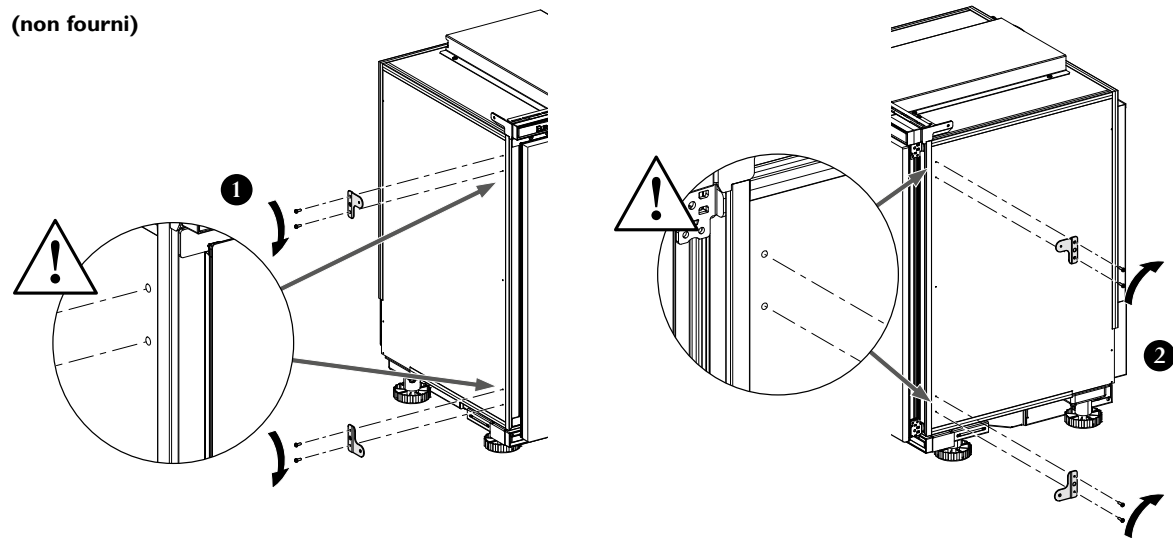
Particularité Installation cave intégrée, avec finition Porte pleine technique ou Porte vitrée technique :

Le montage n'est pas le même en fonction du type de porte choisi. Cas particulier pour les portes pleines techniques et portes vitrées techniques. Le fileur doit être remplacé par des pattes de fixation.



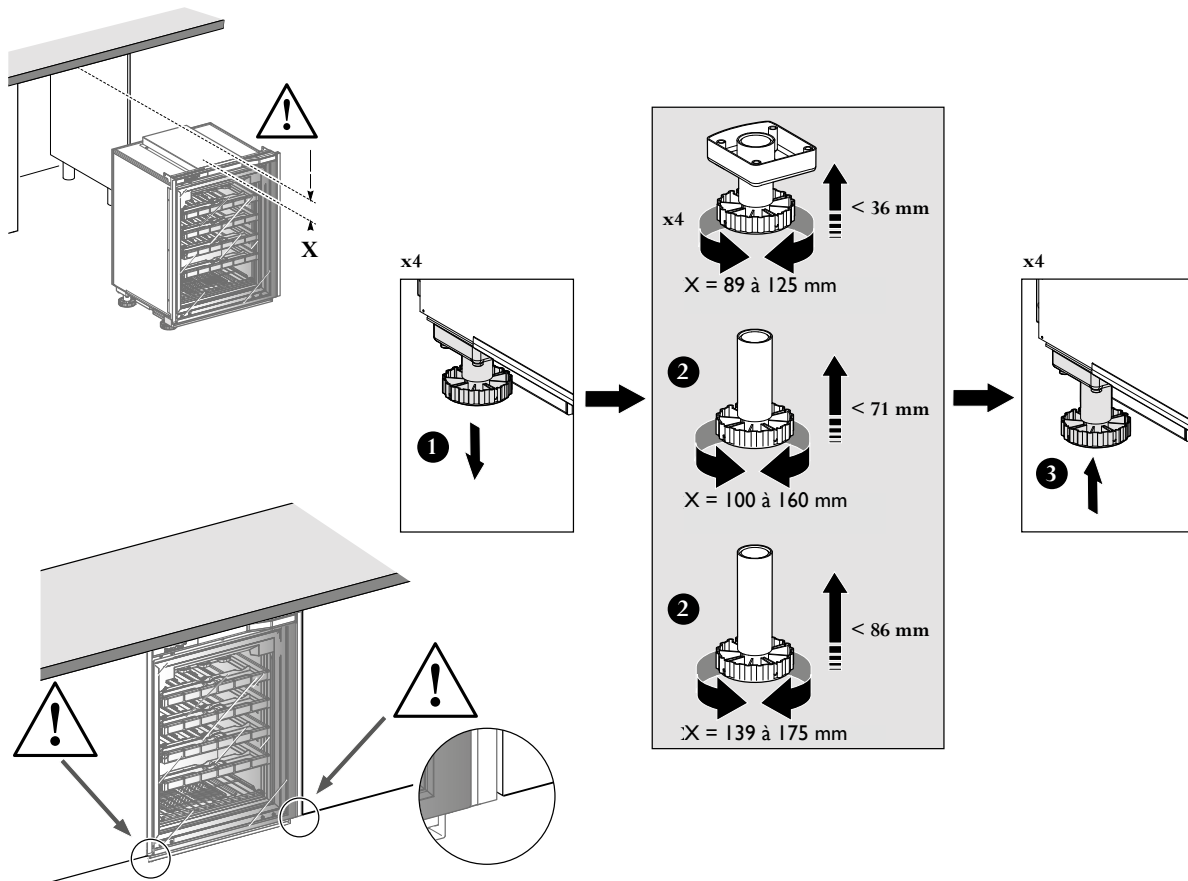
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

+ pzl (non fourni)



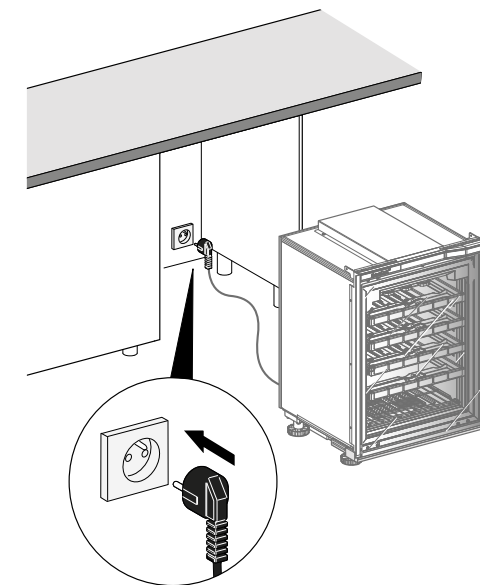
4. Réglage des pieds

Avec une course maximale de 36mm, conserver les pieds installés sur la cave. Si la course est supérieure à 36 mm, choisir un des deux autres lots de pieds livrés avec la cave.



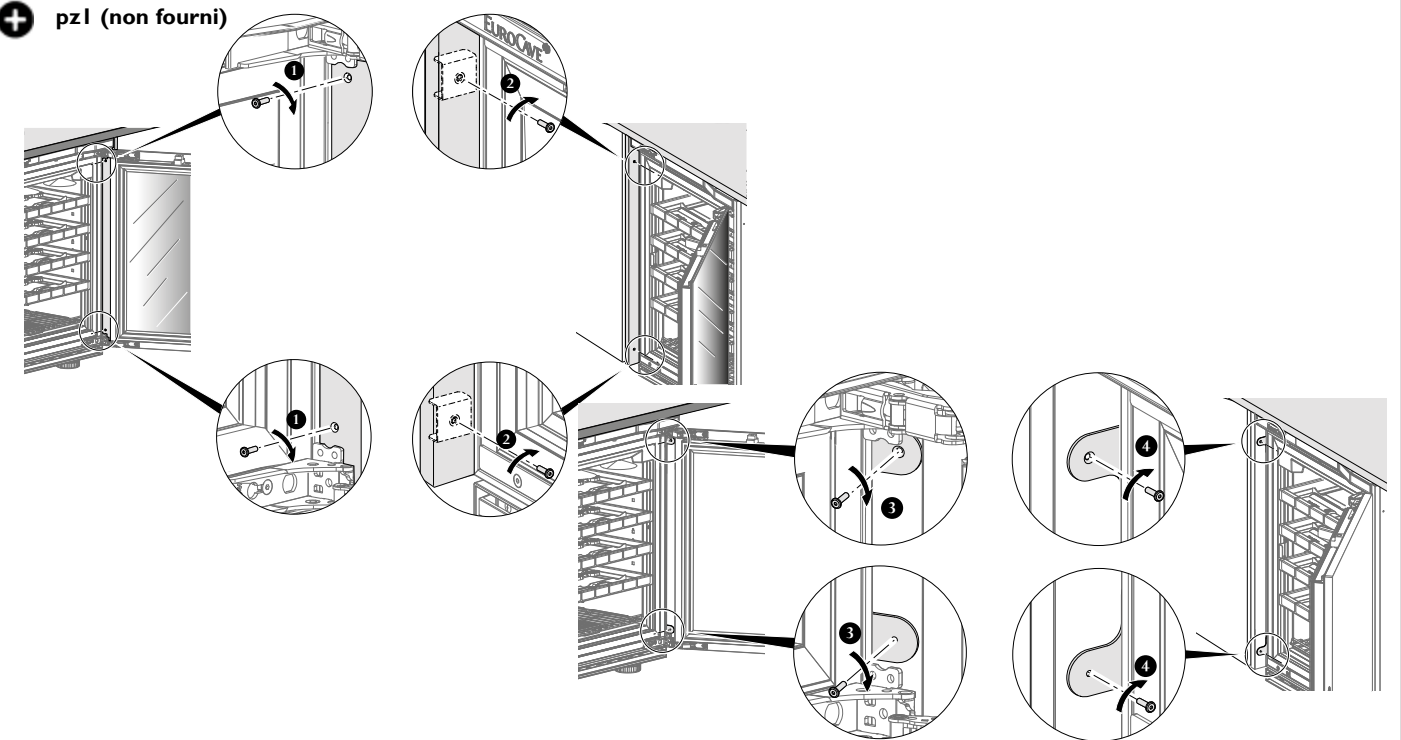
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

5. Intégration de la cave et fixation au coffre de cuisine



! Pour assurer votre sécurité ainsi que le bon fonctionnement de votre appareil, la fixation de la cave au coffre de cuisine est obligatoire.

+ pzl (non fourni)



Fixation dans le cas d'une porte technique vitrée ou pleine.

NB : Le fileur supérieur de la cave (partie esthétique) est à faire par le cuisiniste.

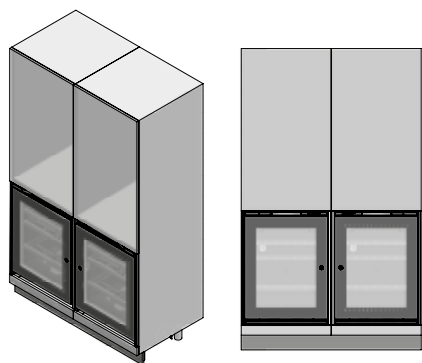


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

6. Installation de deux caves côte à côte

Attention : Dans le cas de deux caves côte à côte, elles doivent être placées dans deux caissons de meubles séparés. Ceci permet une bonne circulation d'air autour des caves, assurant leur bon fonctionnement.

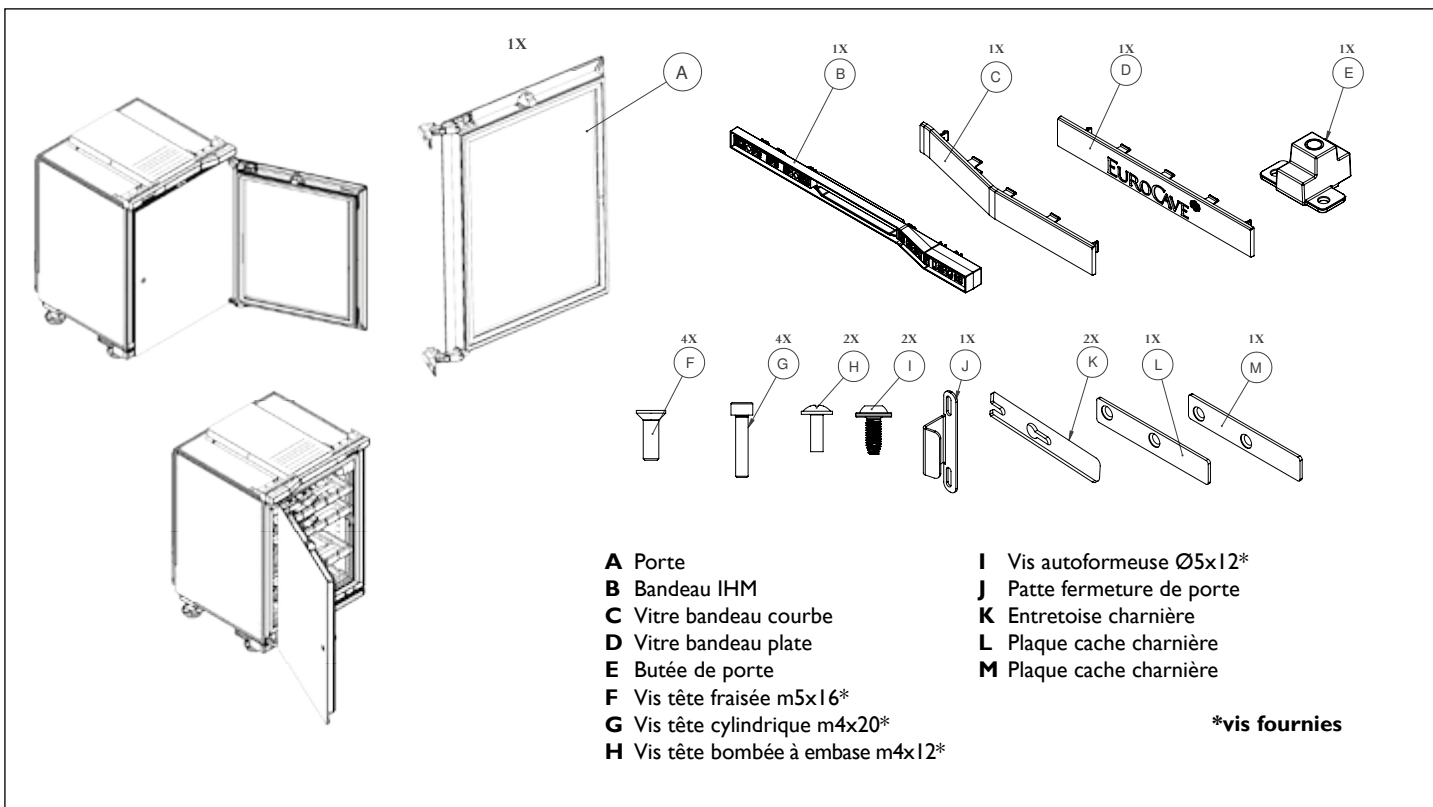
Si la largeur des deux caissons côte à côte est inférieure à 1200 mm, il est possible d'installer une seule paroi entre les deux caves. Dans le cas d'une installation standard avec deux caissons de largeur 600 mm, il est possible d'installer deux parois entre les deux caves.



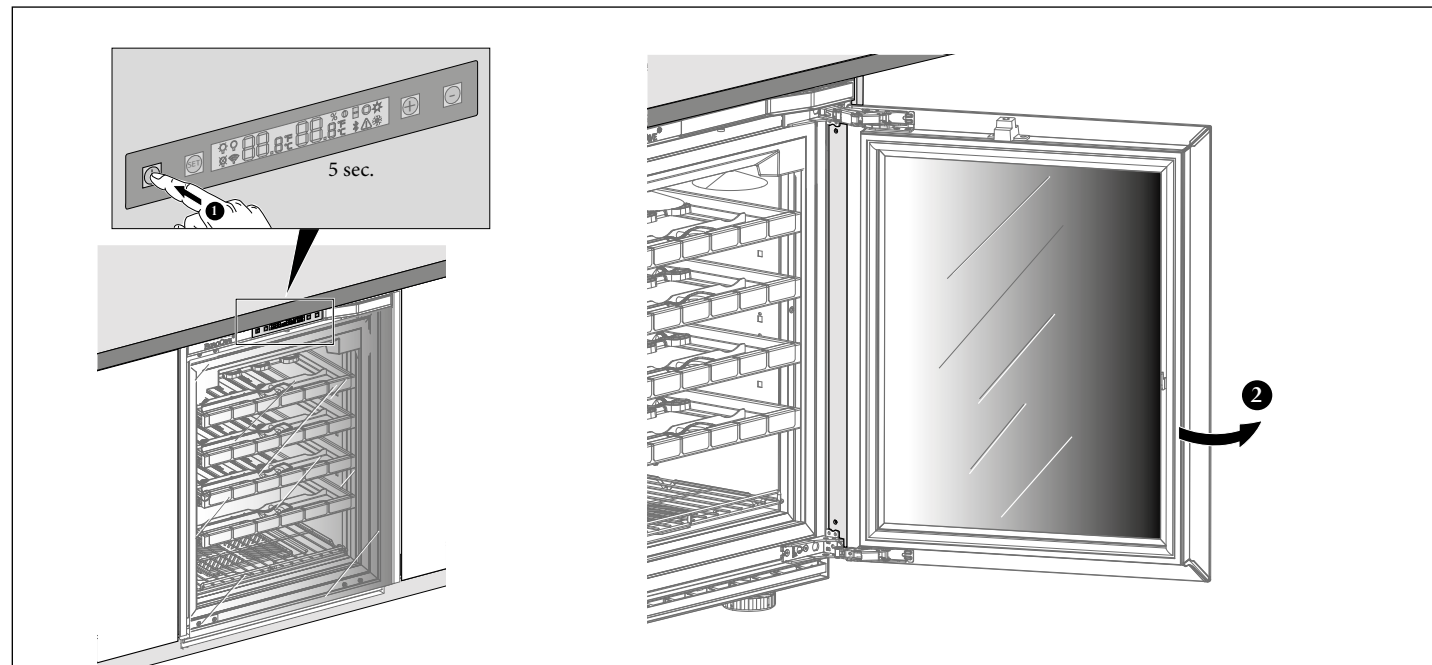
III. Réversibilité de la porte



Attention, il est conseillé de faire changer le sens d'ouverture de la porte par un professionnel agréé EuroCave.



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

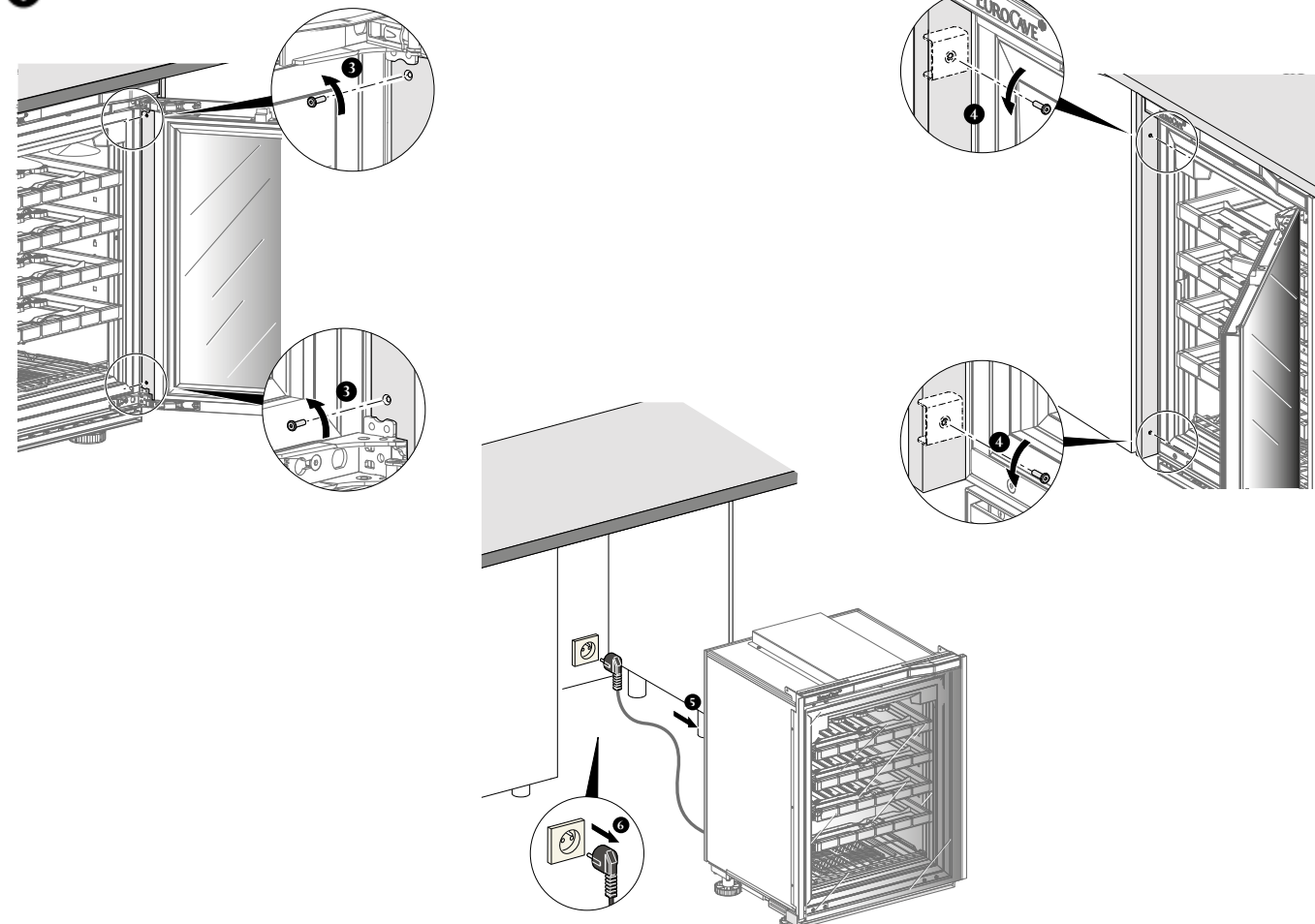


Il est fortement recommandé de sortir les bouteilles avant de déplacer la cave



Il est fortement recommandé de saisir la cave par les pieds pour la sortir de son emplacement. Puis débranchez le cave du secteur.

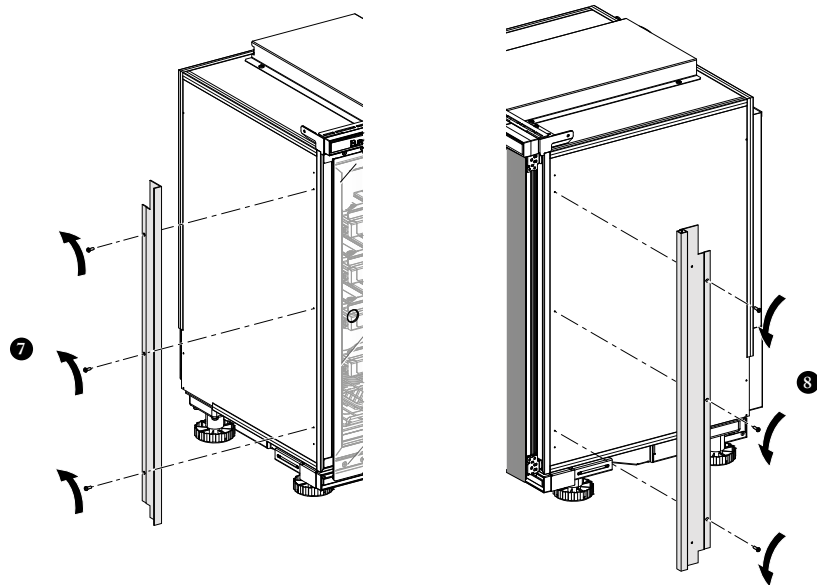
+ pzl (non fourni)



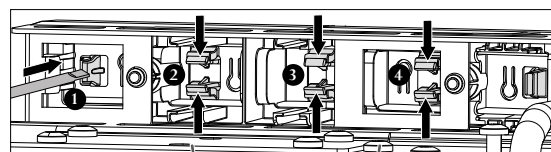


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

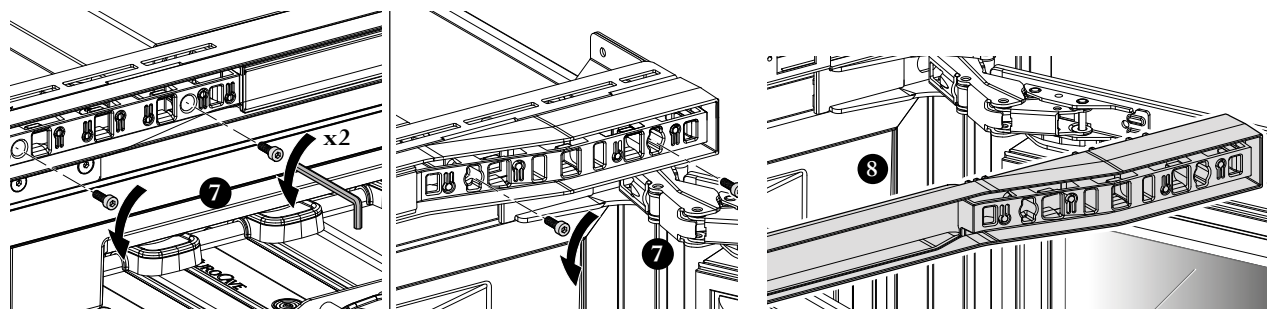
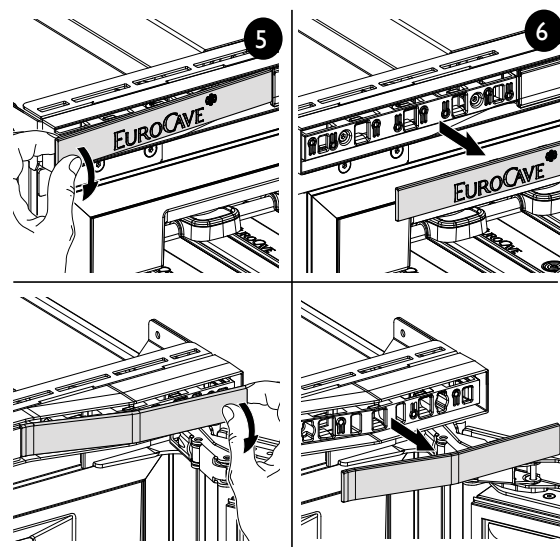
+ pzl (non fourni)



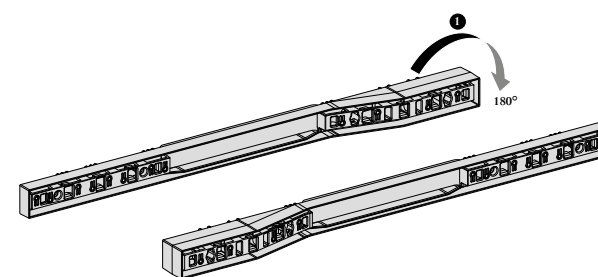
2 (non fourni)



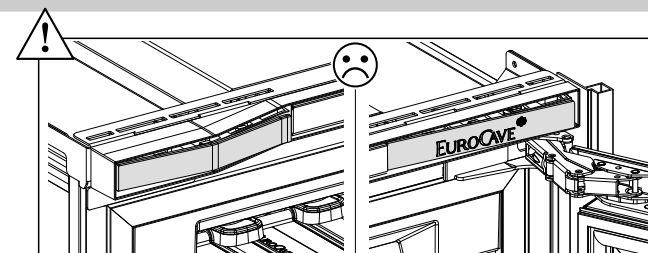
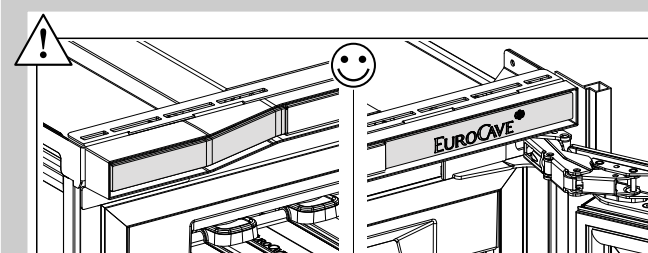
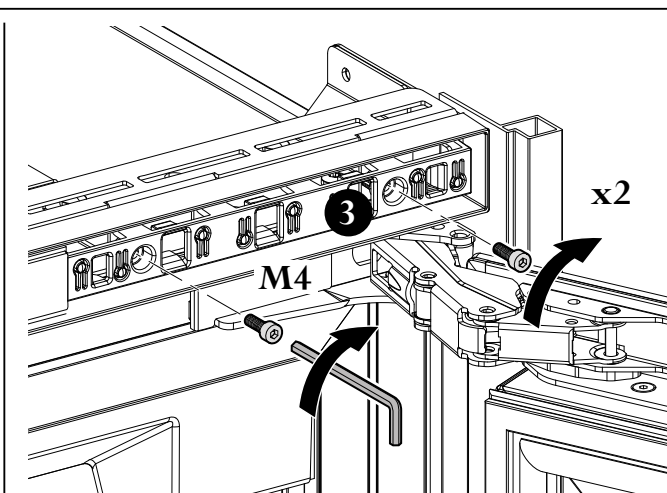
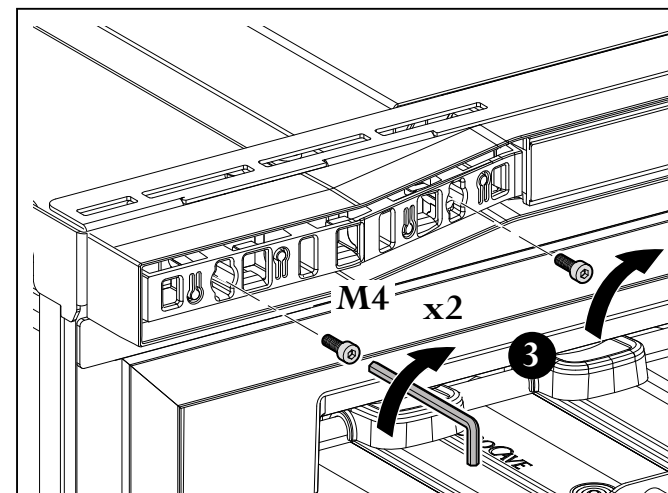
Reconduire cette manipulation sur la seconde vitre du bandeau supérieur.



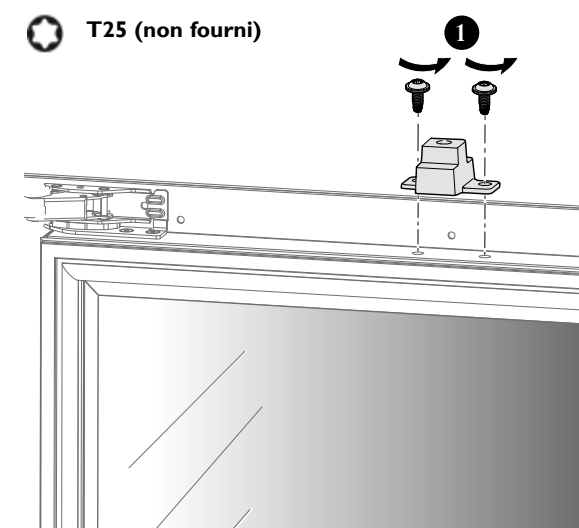
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



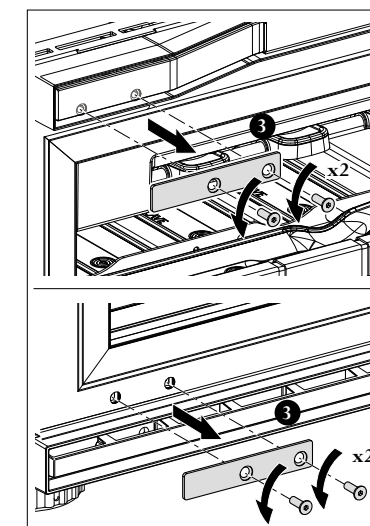
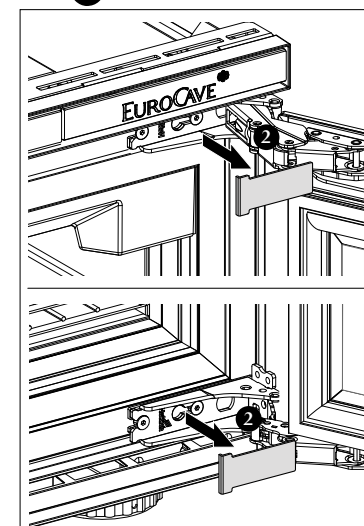
2 (non fourni)



T25 (non fourni)



2,5 (non fourni)

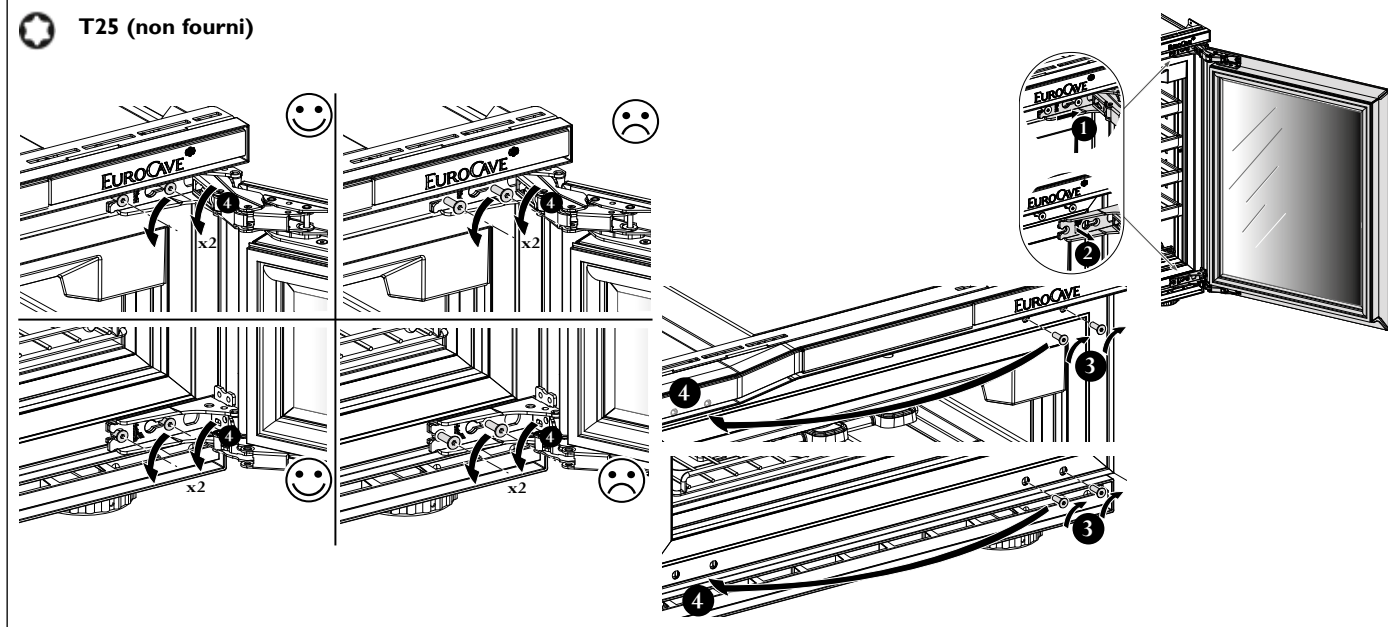




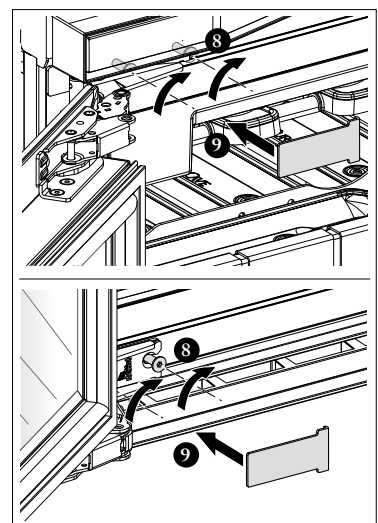
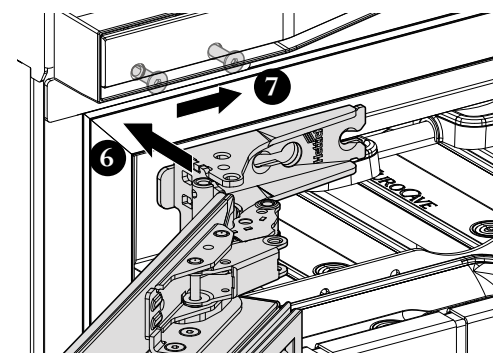
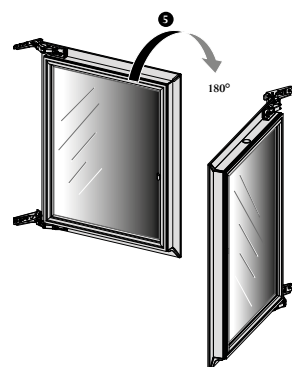
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



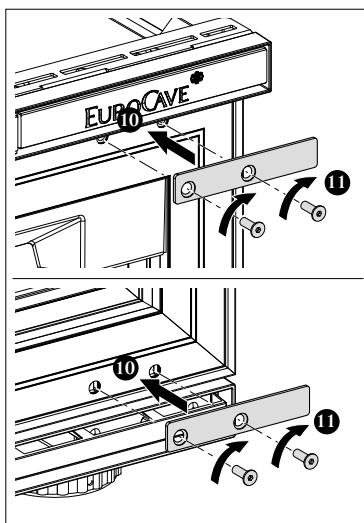
T25 (non fourni)



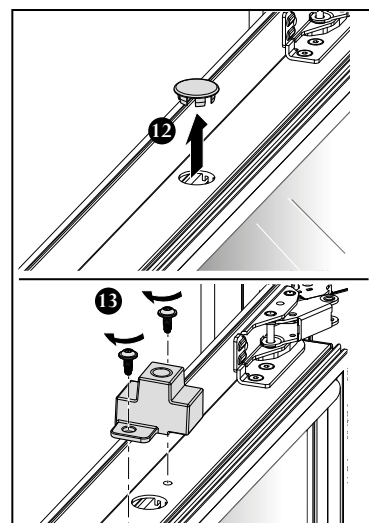
Il est recommandé de faire la manipulation suivante à 2 personnes. Prévoir un environnement sans agressivité. Idéalement prévoir une zone avec une couverture de protection.



T25 (non fourni)



2.5 (non fourni)



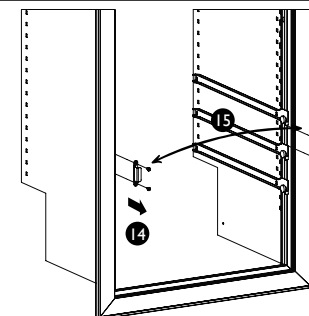
T25 (non fourni)



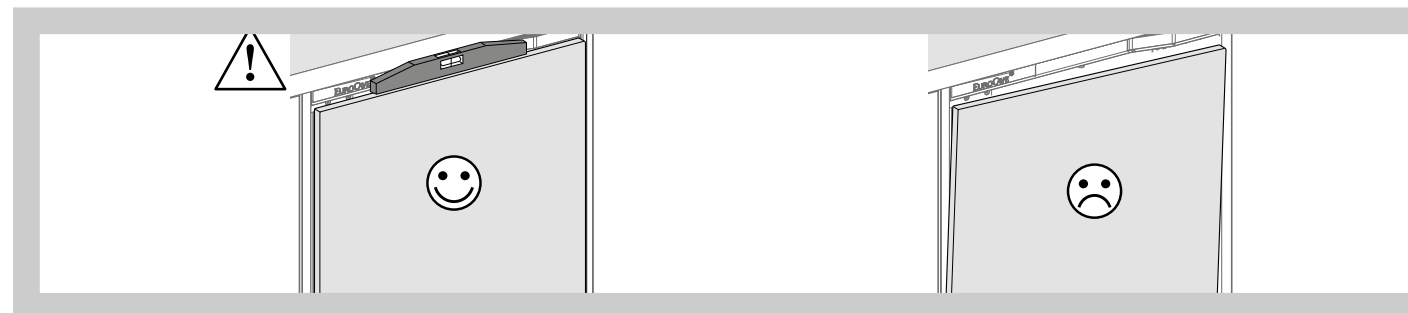
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



2.5 (non fourni)



Lors de la réversibilité de la patte de fermeture, les vis avec rondelles doivent être placées à l'opposé de la patte de fermeture.



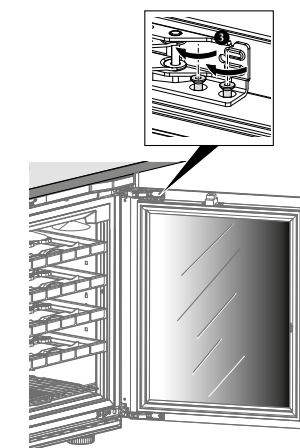
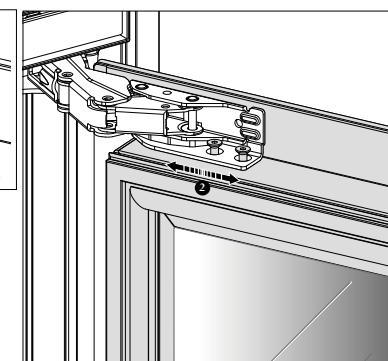
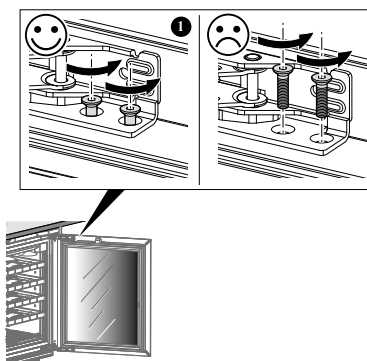
Réglage des charnières

Si la porte n'est pas de niveau, il est possible de la régler à l'aide de la charnière haute.

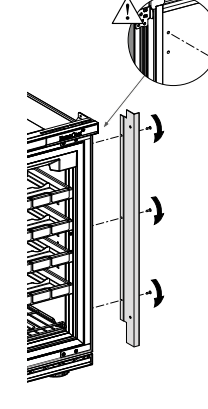
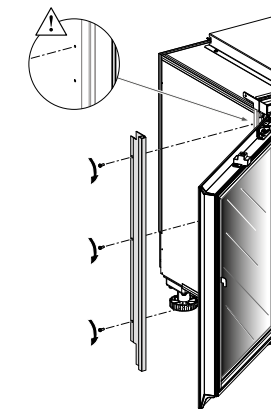
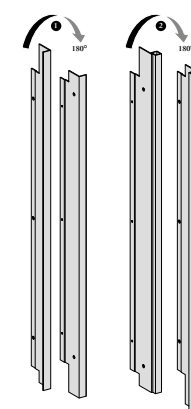
Si le réglage avec la charnière haute ne suffit pas, procédez de la même façon avec la charnière basse. Pour un réglage plus précis, faites le réglage des deux charnières simultanément.



T20 (non fourni)



pz1 (non fourni)



Dans le cas d'une Porte pleine technique, enlever le bouchon plastique avant de revisser la butée de porte. La butée de porte est indispensable car elle a une fonction de butée mécanique, mais aussi de capteur de porte, et d'éclairage. Conservez le bouchon plastique dans le cas où vous souhaiteriez retourner à nouveau votre porte.



Branchez puis réactivez votre cave à vin. Enfin, poussez votre cave dans son emplacement initial puis vissez les fileurs. (Voir Chap I § 3).

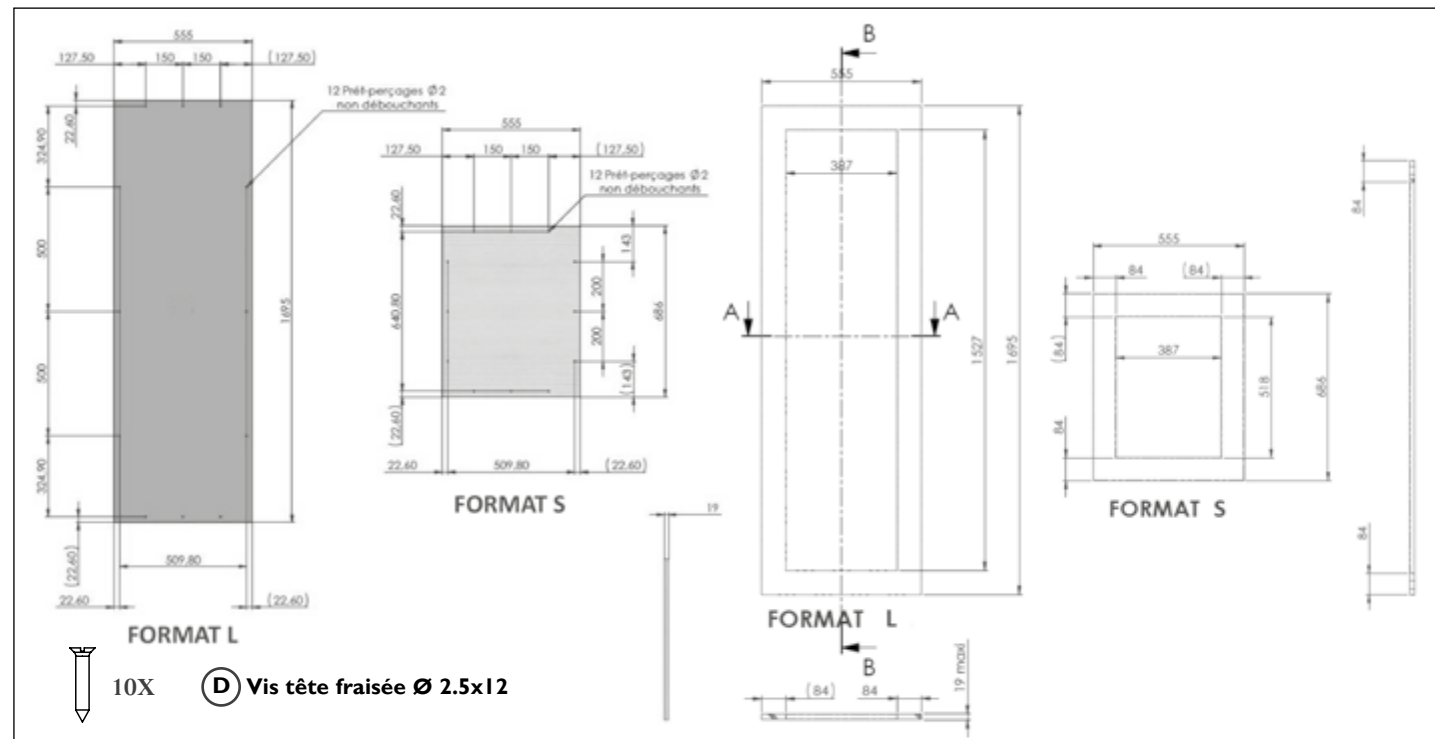


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

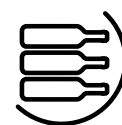
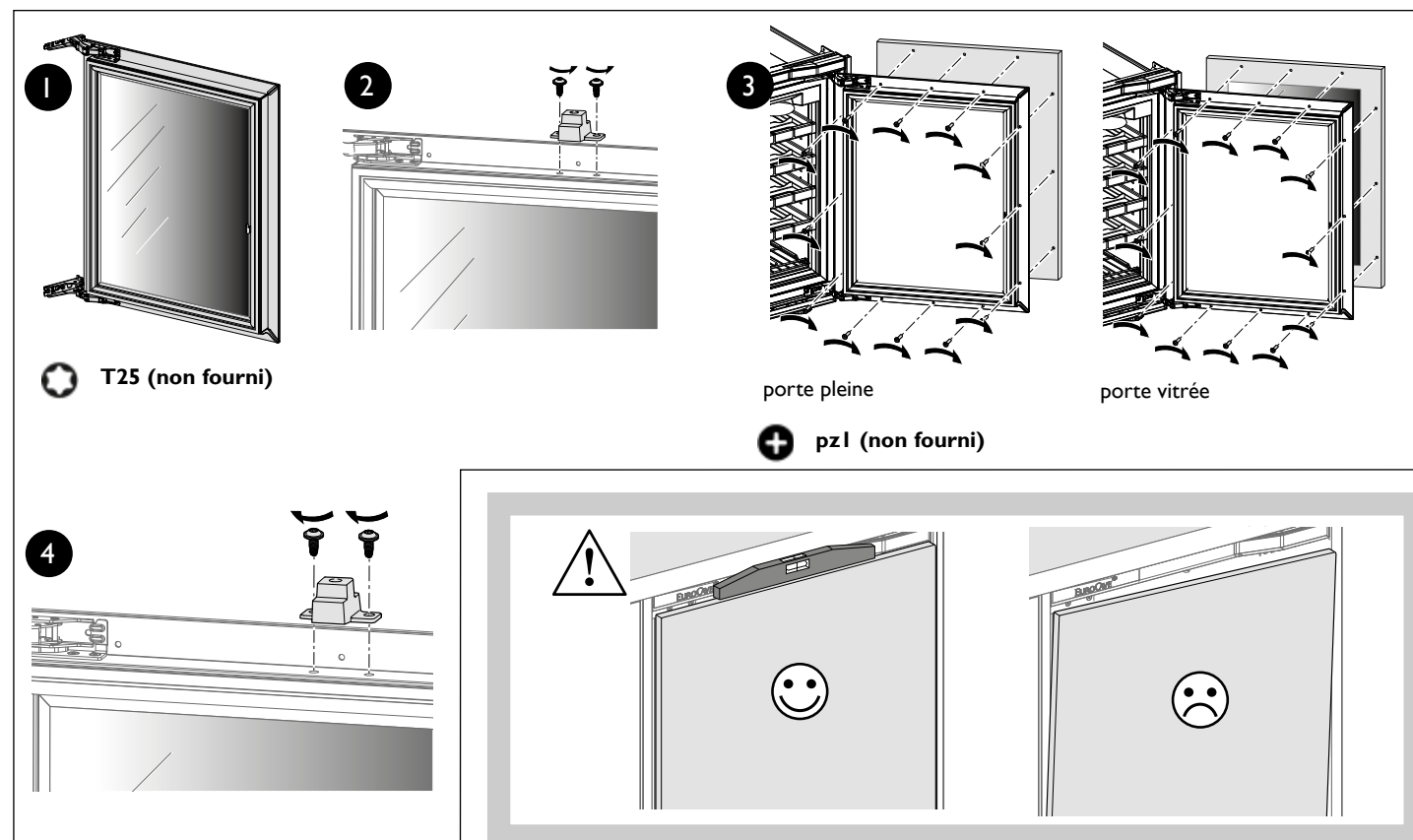
IV. Montage d'un panneau décor sur une porte technique pleine ou vitrée



Attention : l'épaisseur du parement ne doit pas excéder 20 mm. Le poids du parement ne doit pas dépasser 12 kg.



- Positionnez la cave de niveau sous le plan de travail ou dans le meuble.
- Ouvrez la porte de la cave à 90°.
- Fixez le parement du meuble de cuisine sur la plaque en aluminium autour de la vitre dans le cas de la porte vitrée technique (vis fournies dans le sachet accessoires).



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT



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

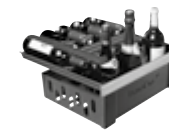
Différents types de rangement



Clayette coulissante¹
Réf. : ACMSERVB²
Réf. : ACMSERVV³
Capacité : 6 bouteilles



Clayette de stockage¹
Réf. : AXIHB²
Réf. : AXIHW³
Capacité : 22 à 25 bouteilles



Clayette de service¹
Réf. : ACMSERVB²
Réf. : ACMSERVV³
Capacité : 11 bouteilles

La configuration de votre cave peut être modifiée selon vos besoins. Reportez-vous pages 210 à 213 pour voir des simulations de rangements.

1 - Un marqueur blanc est fourni dans la boîte accessoire. Il vous permet d'écrire sur les cavaliers pour identifier vos bouteilles. 2- Façade noir glossy 3- Façade chêne clair



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 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).
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.

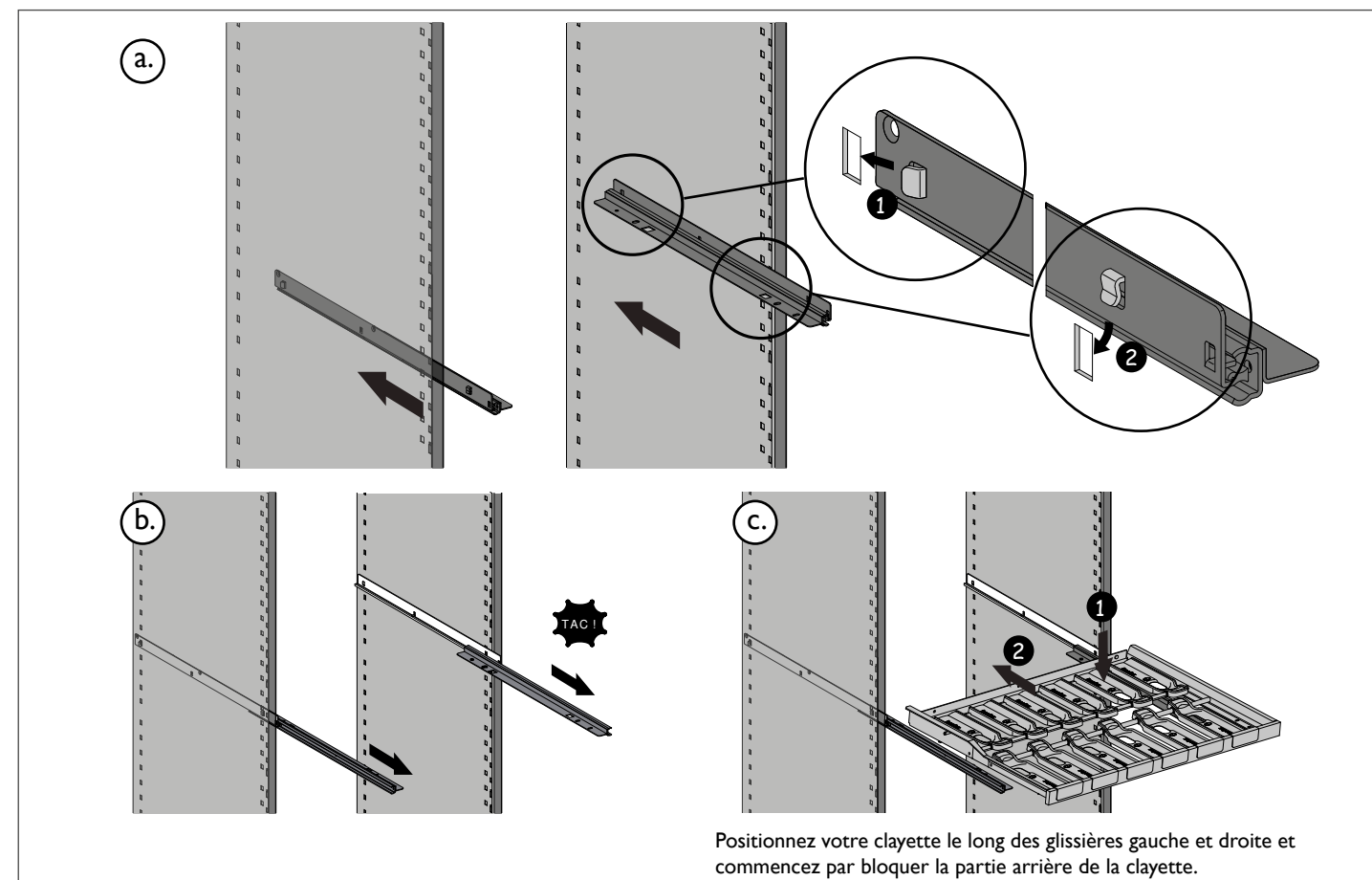
- De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.
- Lors de l'utilisation de votre cave à vin, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.
- 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.
- Remplir la cave à plus de 75% de sa capacité pour assurer l'homogénéité de température.

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

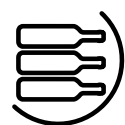
Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

- 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 leur réinstallation (voir schéma ci-dessous).

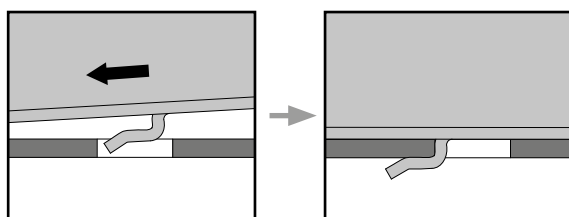


Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



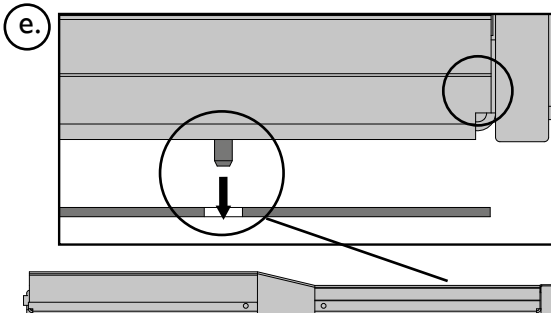
5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

d.



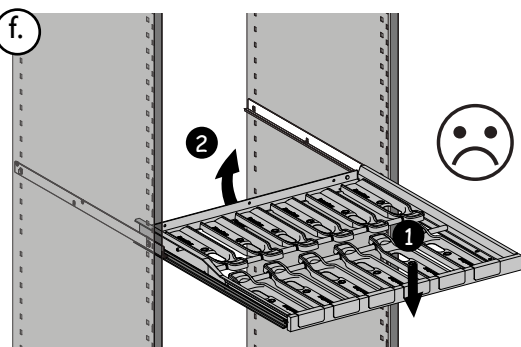
Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.

e.



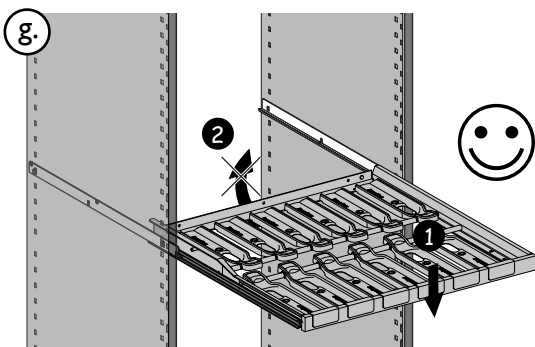
Logez ensuite les tétons avant de la clayette dans les emplacements prévus à cet effet dans la partie avant des glissières. Il est nécessaire de faire jouer la clayette pour loger les tétons dans les trous. Commencez par insérer le téton gauche. Le droit viendra se loger naturellement dans le trou oblong.

f.



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.

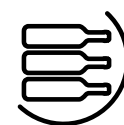
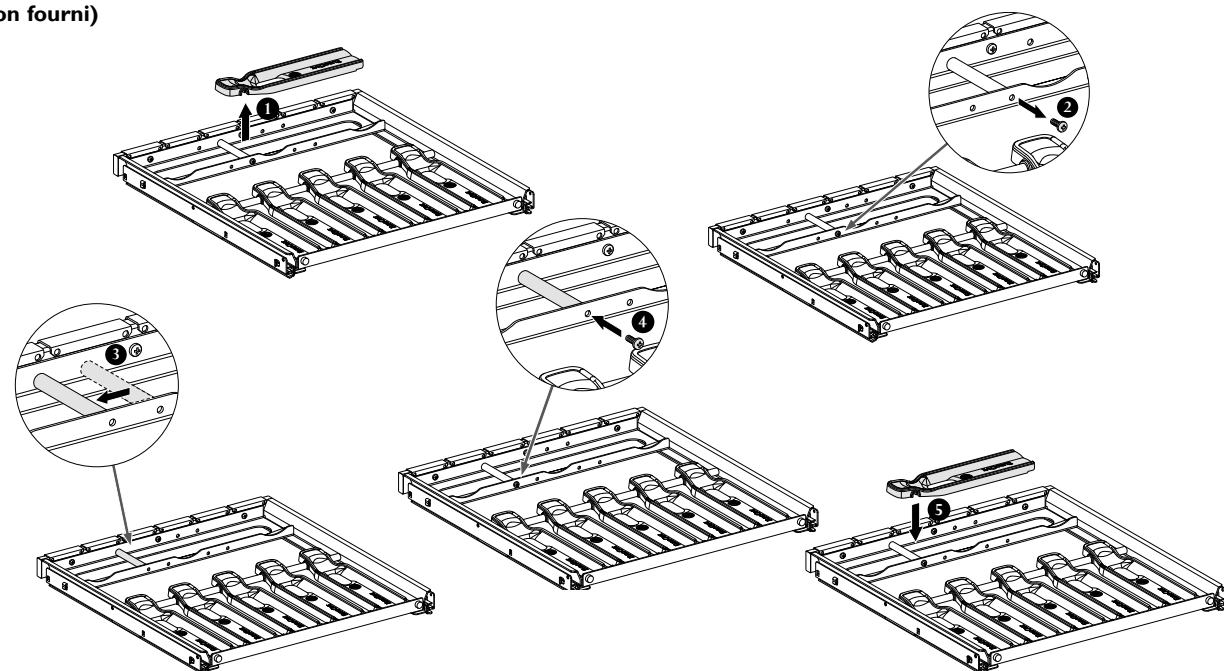
g.



II. Réglage de la Main du Sommelier en façade de clayette coulissante

En fonction de la forme ou de la hauteur de la bouteille, vous serez peut-être amené(e) à déplacer le support Main du Sommelier qui se trouve à l'avant de la clayette.

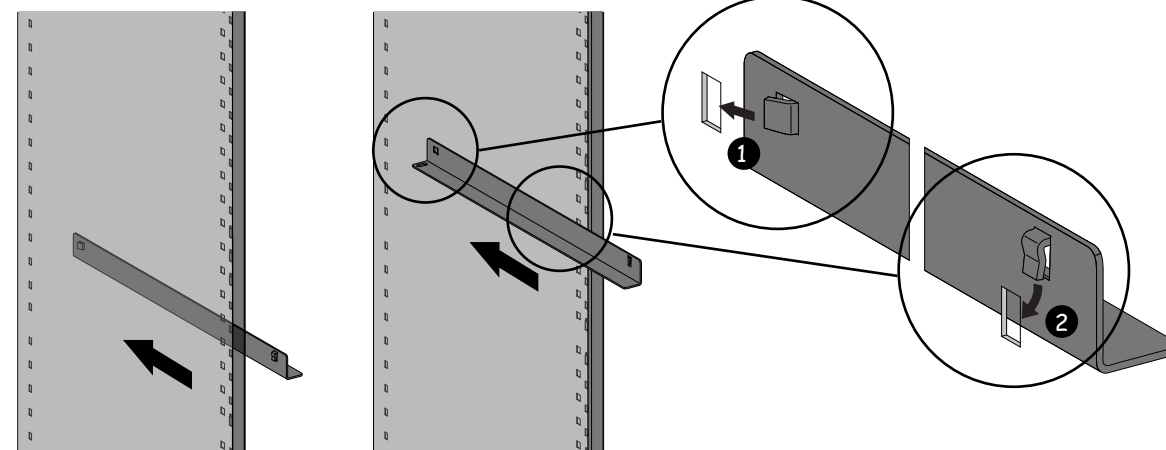
+ pz2 (non fourni)



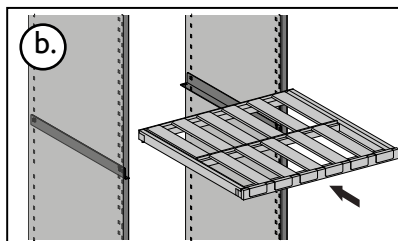
5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

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

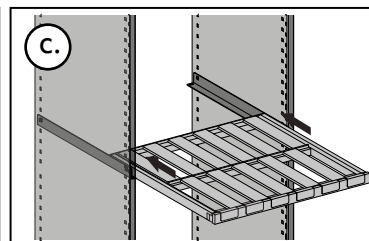
a.



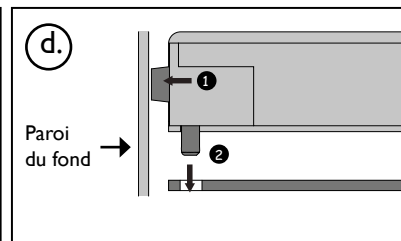
b.



c.



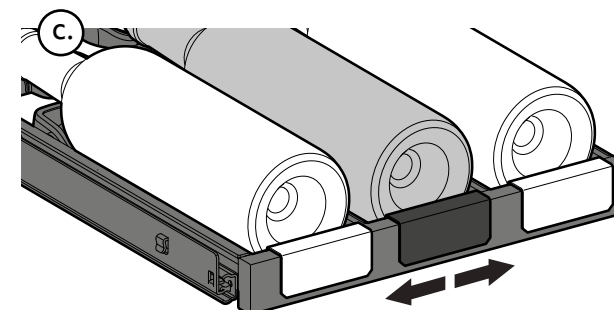
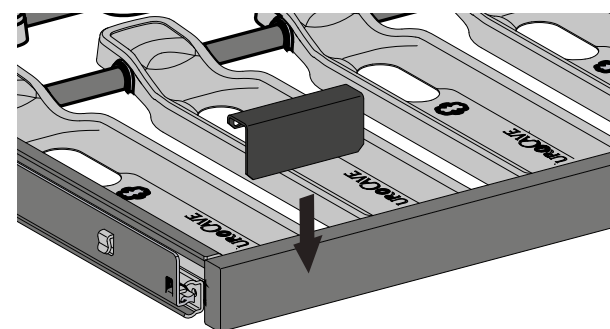
d.



Remarque : Pour l'installation d'une clayette de stockage reposant pour 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 la boîte accessoires).

IV. Montage et utilisation des cavaliers

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





6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

I. Branchement et mise en fonctionnement

Après avoir attendu 48 heures, allumez votre cave à vin en appuyant sur le bouton **1** pendant 5 secondes.

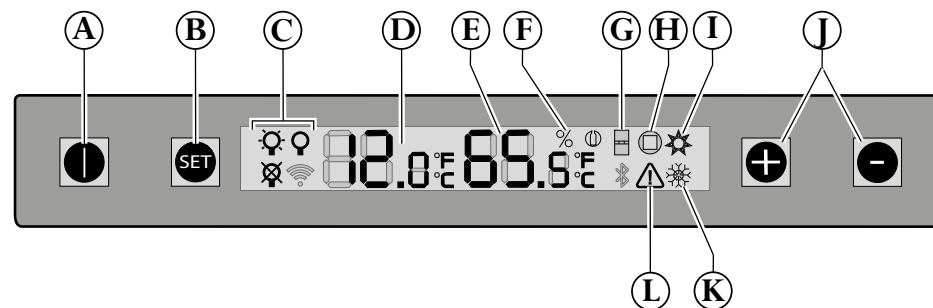


Vous pouvez nettoyer l'écran du pupitre, les bandeaux d'aération inférieur et supérieur et les éclairages, à l'aide du tissu microfibre EuroCave fourni.



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

II-A. Descriptif (modèles I température V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)

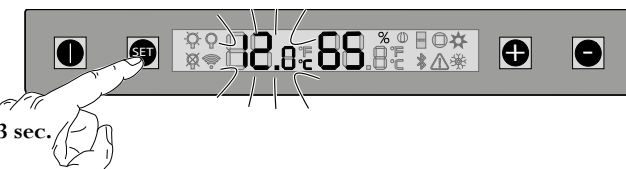


Les touches capacitatives sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui. Un léger bip sonore confirme l'appui.

- A** Touche marche/arrêt/veille
- B** Touche de validation et d'accès au menu fonctionnalités
- C** Mode d'éclairage
- D** Afficheur de la température
- E** Afficheur du taux d'humidité relative
- F** Alarme seuil d'hygrométrie (si clignotant)
- G** Témoin porte ouverte

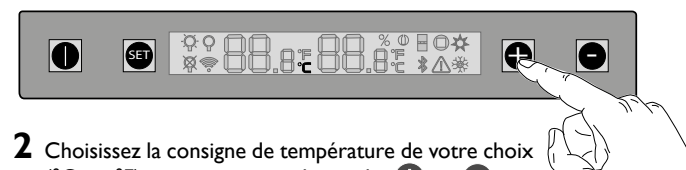
- H** Alarme filtre à charbon
- I** Témoin fonctionnement de résistance
- J** Touches de sélection et de réglages
- K** Témoin fonctionnement compresseur
- L** Témoin d'alarme

II-B. Réglage de la température



3 sec.

- 1** Appuyez environ 3 s sur la touche **SET**.



- 2** Choisissez la consigne de température de votre choix (°C ou °F) en appuyant sur la touche **+** ou **-**.



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



Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service : vous pouvez utiliser votre cave I température de service pour mettre à température de comme cave de service pour vos vins blancs ou vos vins rouges (plage 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.

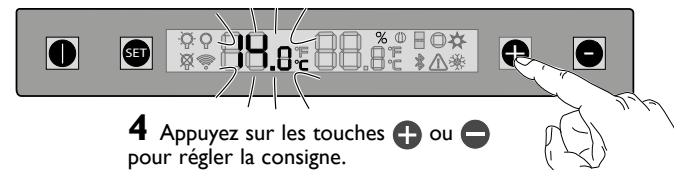
Cette cave joue donc le rôle de cave de service spéciale vins blancs ou spéciale vins rouges.



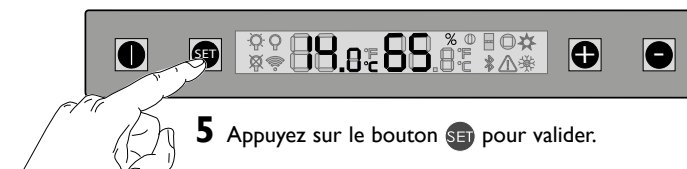
6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN



- 3** Appuyez sur le bouton **SET** pour entrer dans le réglage de la température.



- 4** Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la consigne.

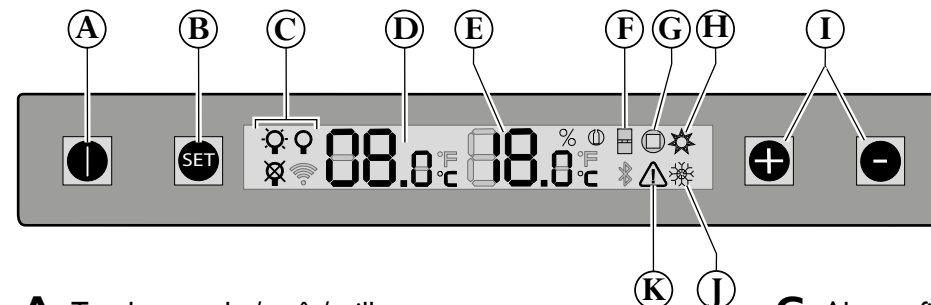


- 5** Appuyez sur le bouton **SET** pour valider.



Si vous ne validez pas la température choisie, l'écran reviendra automatiquement à l'écran par défaut, sans prendre en compte la modification.

III-A. Descriptif (modèle multi-températures S-INSP-S)



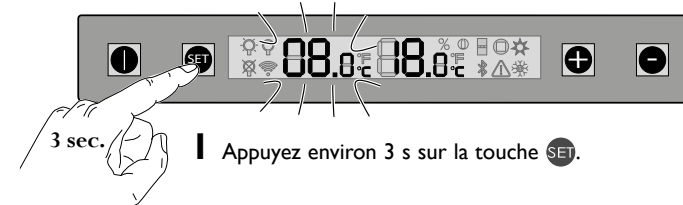
Les touches capacitatives sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui. Un léger bip sonore confirme l'appui.

- A** Touche marche/arrêt/veille
- B** Touche de validation et d'accès au menu fonctionnalités
- C** Mode d'éclairage
- D** Afficheur de la température la plus basse de la cave
- E** Afficheur de la température la plus haute de la cave
- F** Témoin porte ouverte

- G** Alarme filtre à charbon
- H** Témoin fonctionnement de résistance
- I** Touches de sélection et de réglages
- J** Témoin fonctionnement compresseur
- K** Témoin d'alarme

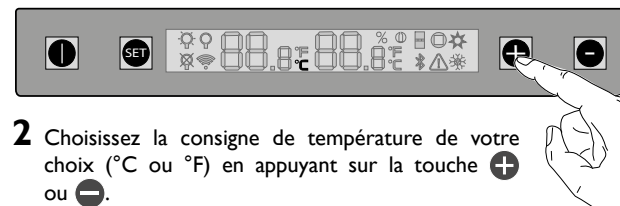
III-B. Réglage des températures

Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C Plage de réglage conseillée pour la température la plus haute : 17 à 20 °C



3 sec.

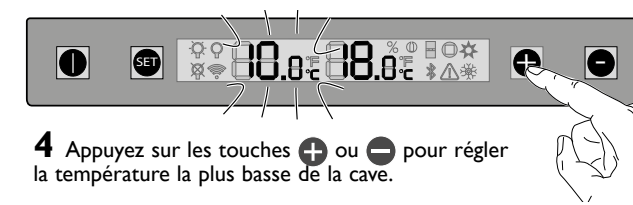
- 1** Appuyez environ 3 s sur la touche **SET**.



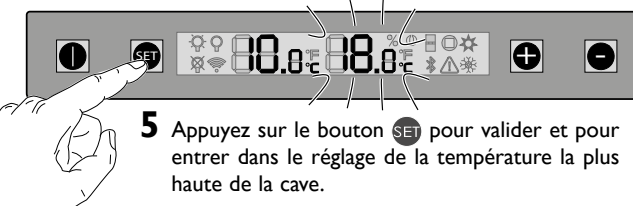
- 2** Choisissez la consigne de température de votre choix (°C ou °F) en appuyant sur la touche **+** ou **-**.



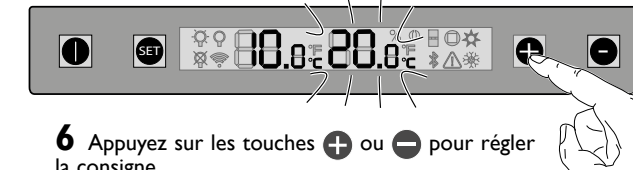
- 3** Appuyez sur le bouton **SET** pour entrer dans le réglage de la température.



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



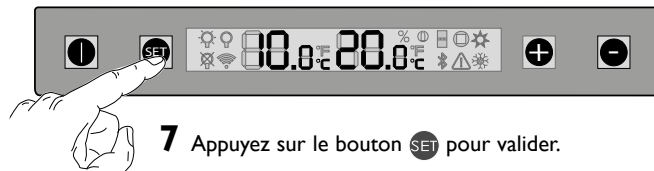
- 5** Appuyez sur le bouton **SET** pour valider et pour entrer dans le réglage de la température la plus haute de la cave.



- 6** Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour régler la consigne.



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN



7 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.

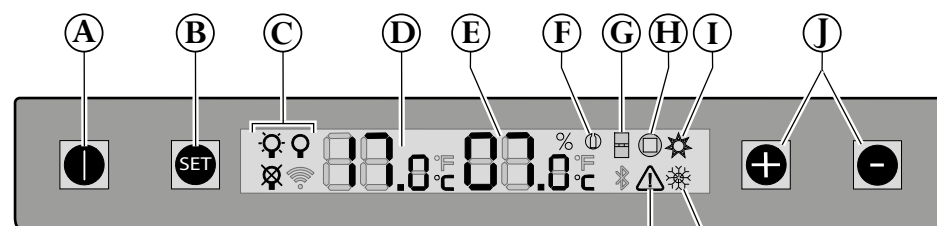
- Pour la température la plus basse, la consigne par défaut est de 8°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 5 et 10°C.
- Pour la température la plus haute, la consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 15 et 20°C



Si vous ne validez pas la température choisie, l'écran reviendra automatiquement à l'écran par défaut, sans prendre en compte la modification.

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

IV-A. Descriptif (modèle 2 températures D-INSP-M)



- A** Touche marche/arrêt/veille
- B** Touche de validation et d'accès au menu fonctionnalités
- C** Mode d'éclairage
- D** Afficheur de la température du compartiment bas
- E** Afficheur de la température du compartiment haut
- F** Témoin ON/OFF de mise sous vide.
Touche rétroéclairée si ON.
- G** Témoin porte ouverte



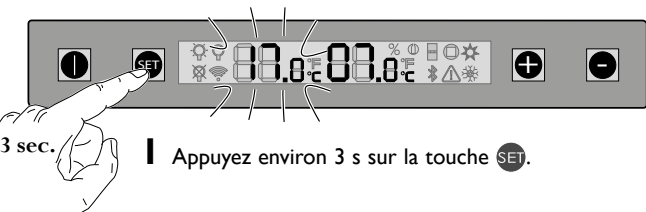
Les touches capacitatives sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui. Un léger bip sonore confirme l'appui.

- H** Alarme filtre à charbon
- I** Témoin fonctionnement de résistance
- J** Touches de sélection et de réglages
- K** Témoin fonctionnement compresseur
- L** Témoin d'alarme

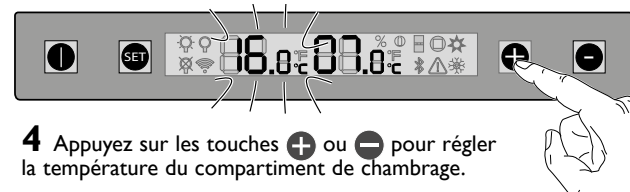
IV-B. Réglage des températures

Plage de réglage de la température du compartiment de rafraîchissement (compartiment haut) : 6 à 11°C

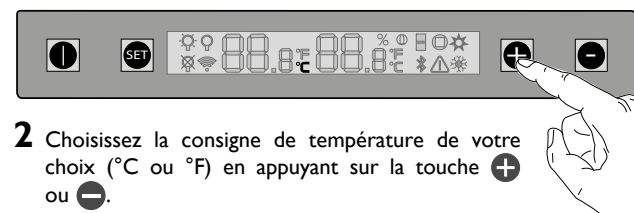
Plage de réglage de la température du compartiment de chambrage (compartiment bas) : 13 à 18°C



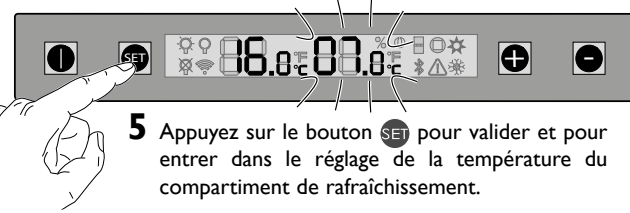
3 sec. 1 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



4 Appuyez sur les touches + ou - pour régler la température du compartiment de chambrage.



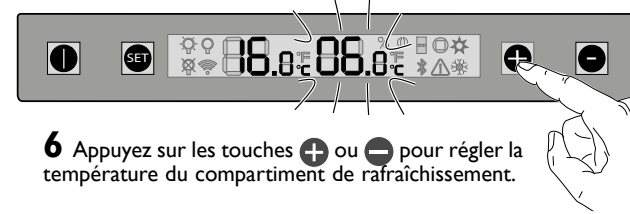
2 Choisissez la consigne de température de votre choix (°C ou °F) en appuyant sur la touche + ou -.



5 Appuyez sur le bouton SET pour valider et pour entrer dans le réglage de la température du compartiment de rafraîchissement.



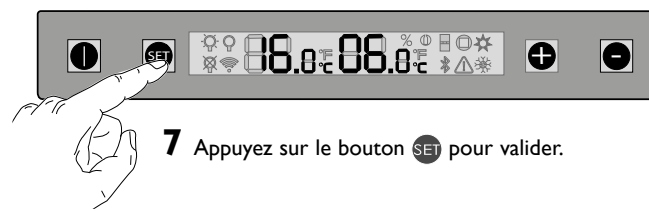
3 Appuyez sur le bouton SET pour entrer dans le réglage de la température du compartiment de chambrage..



6 Appuyez sur les touches + ou - pour régler la température du compartiment de rafraîchissement.



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN



7 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 7°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 6 et 11°C.
- Pour la température la plus haute, la consigne par défaut est de 17°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 13 et 18°C



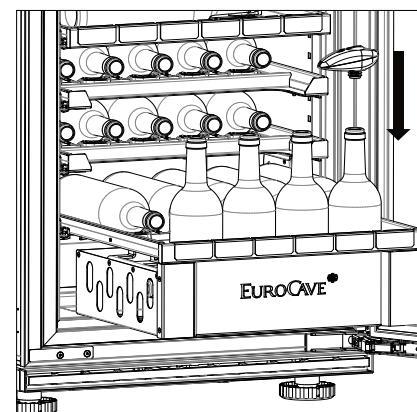
Si vous ne validez pas la température choisie, l'écran reviendra automatiquement à l'écran par défaut, sans prendre en compte la modification.

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

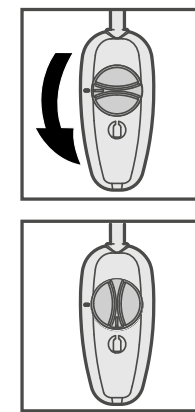
IV-C. Utilisation de la tête de tirage au vide

Activez la mise sous vide :

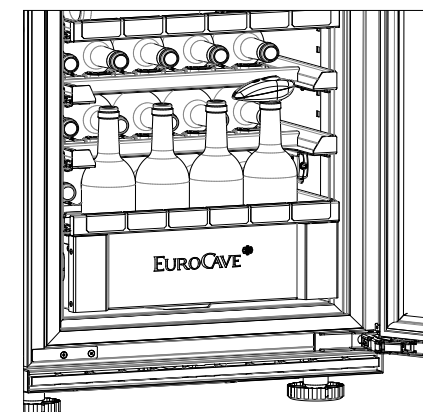
Le dispositif de tirage au vide vient retirer de la bouteille ouverte l'oxygène responsable de l'oxydation.



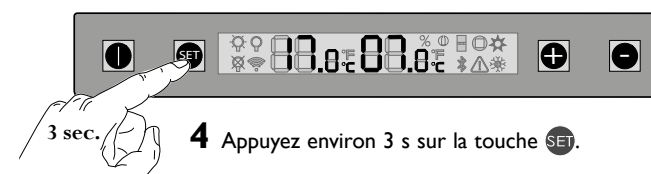
1 Enfoncez le bouchon de tirage au vide sur le goulot (ne pas mettre d'élément obstruant le col de la bouteille) en tirant délicatement sur le câble du bouchon de tirage au vide.



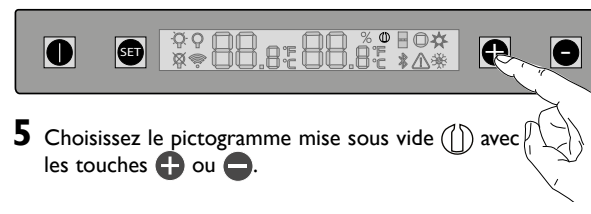
2 Tournez d'1/4 de tour vers la droite le bouton placé sur la tête du tirage au vide (position ouvert).



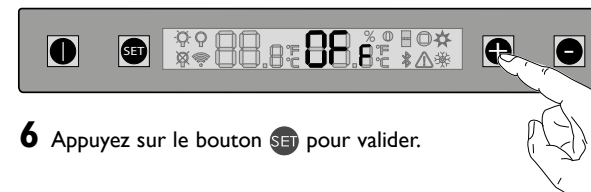
3 Placez la bouteille entamée, à la verticale, dans la clayette de service prévue à cet effet.



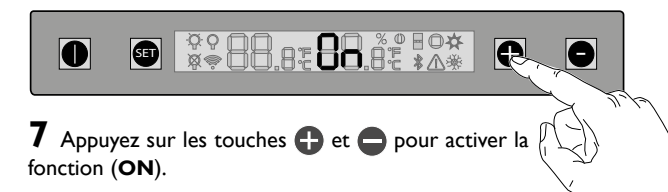
3 sec. 4 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



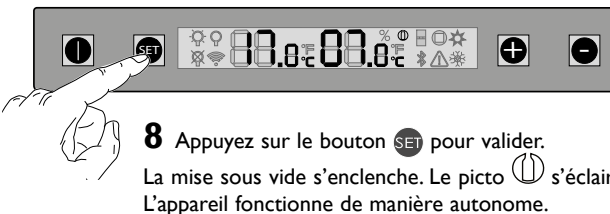
5 Choisissez le pictogramme mise sous vide (🔊) avec les touches + ou -.



6 Appuyez sur le bouton SET pour valider.



7 Appuyez sur les touches + et - pour activer la fonction (ON).



8 Appuyez sur le bouton SET pour valider. La mise sous vide s'enclenche. Le picto (🔊) s'allume. L'appareil fonctionne de manière autonome.

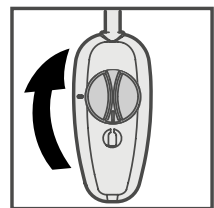


La tête de tirage au vide ne peut aucunement être utilisée pour des vins effervescents (type Champagne, etc.) mais uniquement pour des vins tranquilles.

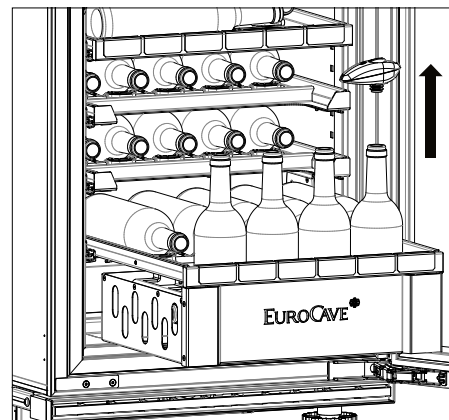
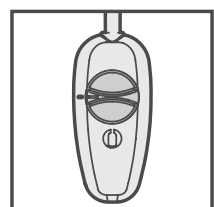


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

Retirez une bouteille à température :



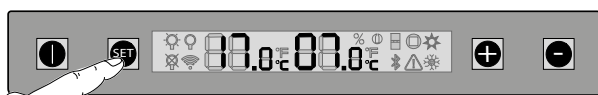
1 Tournez en position fermé le bouchon de tirage au vide



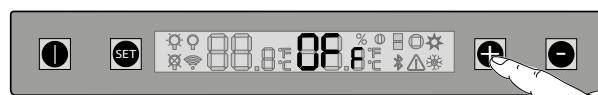
2 Retirez la tête pour libérer la bouteille

Désactiver la mise sous vide :

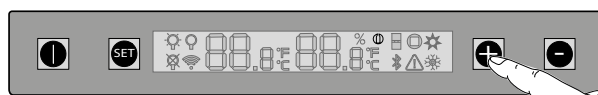
Dans le cas où vous ne souhaitez plus utiliser la tête de tirage au vide, nous vous conseillons de désactiver le système de mise sous vide.



3 sec. 1 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



4 Appuyez sur les touches + et - pour désactiver (OFF).



2 Choisissez le pictogramme mise sous vide (V) avec les touches + ou -.



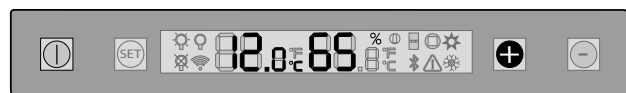
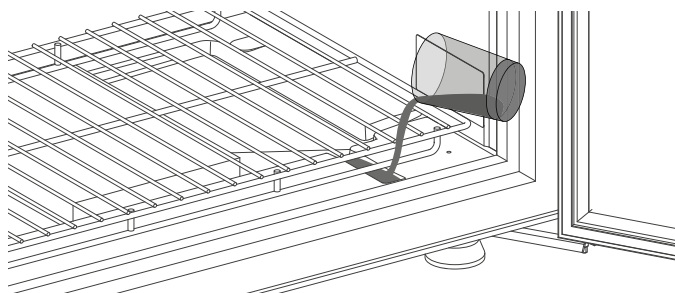
5 Appuyez sur le bouton SET pour valider.

La mise sous vide se désenclenche. Le picto V s'éteint.

V. Affichage du niveau d'humidité relative (caves à 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 de la consigne de température est compris entre 9 et 15°C. Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50%, idéalement situé entre 60 et 75 % (non réglable).

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

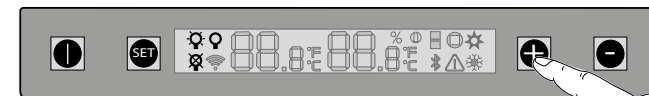


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

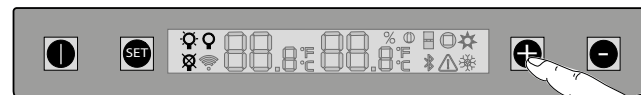
VI. Réglage du mode éclairage



3 sec. 1 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



3 Appuyez sur SET puis choisissez les voyants avec les touches + ou -



2 Appuyez sur les touches + ou - pour sélectionner le menu éclairage.



4 Appuyez sur le bouton SET pour valider.

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.



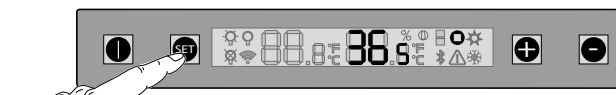
Précautions d'utilisation : rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe de la led.

VII. Affichage du compteur du filtre à charbon

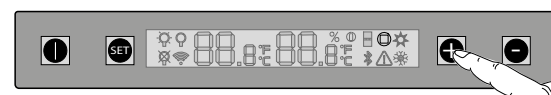
Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre :



3 sec. 1 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



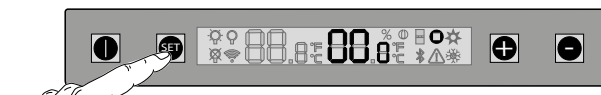
4 Appuyez sur la touche + pour régler sur 365.



2 Choisissez le pictogramme filtre à charbon avec les touches + ou -.



5 Appuyez sur le bouton SET pour valider.



3 Appuyez sur le bouton SET pour visualiser le décompte du filtre à charbon.



Le filtre à charbon est à changer tous les ans.

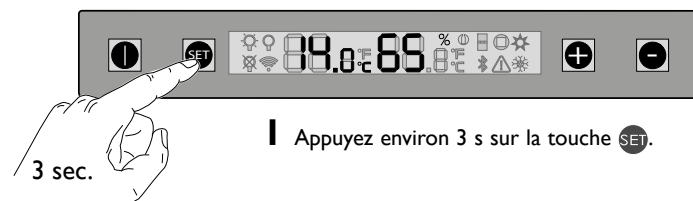


Vous pouvez consulter le compteur à tout moment en renouvelant les étapes 1, 2, 3 puis en appuyant sur la touche I pour revenir au menu principal.

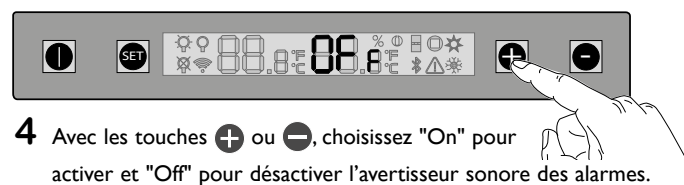


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

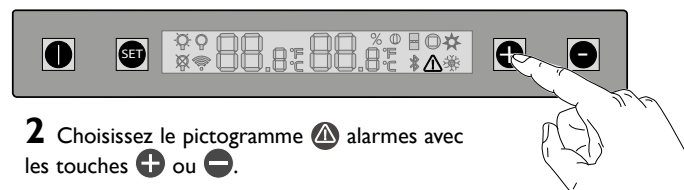
VIII. Désactivation de l'avertisseur sonore des alarmes



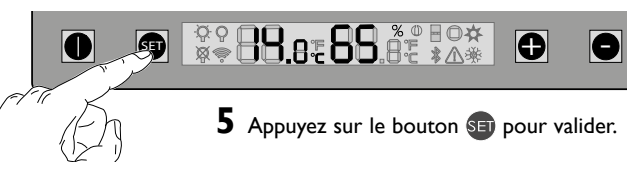
1 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



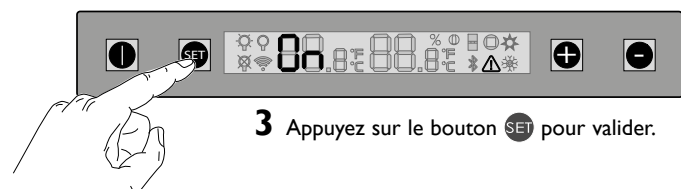
4 Avec les touches + ou -, choisissez "On" pour activer et "Off" pour désactiver l'avertisseur sonore des alarmes.



2 Choisissez le pictogramme ⚠ alarmes avec les touches + ou -.



5 Appuyez sur le bouton SET pour valider.



3 Appuyez sur le bouton SET pour valider.



La désactivation de l'avertisseur sonore des alarmes ne désactive pas les alarmes visuelles.

IX. Mise en veille de l'écran

- Pour mettre l'écran en veille, effectuez un appui court sur la touche . Répétez l'opération pour quitter le mode veille.
- La cave reste en fonctionnement lorsque l'écran est en mode veille.



Il n'est pas possible d'activer le mode veille tant que le témoin d'alarme ⚠ persiste.



7/ ENTRETIEN COURANT



Votre cave à vin EuroCave 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, sur la marche.**
- **Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.**
- **Rincez soigneusement. Séchez avec le tissu microfibre EuroCave fourni.**
- **Les éléments vitrés doivent être nettoyés avec le tissu microfibre fourni, non abrasif, préalablement humidifié avec un nettoyant à vitre adapté.**
- **Remplacez le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre cave (voir chapitre 6, § VI). 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 du joint de porte. 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 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.

- **Aspirez avec précautions les bandeaux d'aération inférieurs et supérieurs de votre cave**
- **Nettoyez le guide lumière à l'aide du tissu microfibre fourni. 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 le tissu microfibre fourni
 - n'utilisez que de l'eau ou un produit nettoyant pour les vitres
- **Pour nettoyer la vitre ou les pièces plastiques de votre cave, utilisez le tissu microfibre EuroCave.**
- **De la graisse peut apparaître sur la**
- **charnière. Cela peut apparaître dans des conditions standards d'utilisation. Nous recommandons de l'enlever à l'aide d'un torchon sec.**



7/ ENTRETIEN COURANT



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 de l'inox :

- Pour nettoyer la surface en inox, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau avec un savon liquide neutre.
- Veillez à ce que le savon ne comporte pas de grains qui pourraient érafler la surface.
- La solution doit être appliquée sur un chiffon doux.

- Le chiffon utilisé ne doit pas comporter de boutons, de fermetures éclair... qui pourraient rayer l'inox.
- Frottez la surface en suivant le sens de brossage de l'inox.
- Séchez la surface avec un chiffon doux propre suivant le sens du brossage.



Ne versez pas le liquide directement sur l'inox. De même, n'utilisez jamais de solvants chimiques, de produits agressifs, granuleux ou abrasifs, des essences ou alcools qui pourraient endommager la surface de votre cave. Pas de produits à base de chlore.

Nettoyage du condenseur tous les deux ans (demandez conseil auprès de votre revendeur EuroCave ou de son service après-vente) :

- Sortez l'appareil de son meuble pour avoir accès au condenseur se situant à l'arrière de la cave (voir étapes 1 à 6, Chapitre 4, § III).
- Déchargez et débranchez l'appareil.
- Dévissez les 2 tôles arrières à l'aide d'un tournevis torx T25.
- Aspirez délicatement le condenseur afin d'éliminer la poussière accumulée.
- Revissez correctement les deux tôles arrières à l'aide d'un tournevis

- torx T25, pour éviter les vibrations.
- Remettez l'appareil dans son emplacement.
- Replacez les bouteilles dans la cave.



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



8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
L'afficheur de température clignote "LO" ou "HI" en alternance avec la température	La température est 4°C supérieure ou inférieure à la température choisie, depuis au moins 24h.	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.
L'afficheur de température clignote toujours "LO" ou "HI" après les actions correctives précédentes		Si le problème persiste, débranchez la cave et contactez votre revendeur EuroCave.
Les pictogrammes et clignotent	La porte est ouverte depuis plus de 5 minutes	Assurez vous que la porte est bien fermée.
Les pictogrammes et clignotent	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 96 h	• Ajouter un verre d'eau dans le canal du bac (voir chapitre 6, § IV). • Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1er jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
Le taux d'humidité est supérieur à la valeur désirée		• Vider la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyez le bac. Appeler le revendeur EuroCave si le problème persiste malgré ces différentes manipulations.
Le pictogramme s'affiche	Alarme de filtre à charbon	Remplacer le filtre à charbon et réinitialiser le compteur. (voir chapitre 6, § VI).
" Er I " clignote sur l'afficheur de température.	Alarme de défaut de sonde de température	Débranchez et rebrancher votre appareil. (Etapes 1 à 6, Chapitre 4 § III) Si le problème persiste, prendre contact avec votre revendeur/SAV EuroCave.
La cave ne s'allume pas		Débranchez et rebrancher votre appareil. (Etapes 1 à 6, Chapitre 4 § III) Si le problème persiste, prendre contact avec votre revendeur/SAV EuroCave.
" Erh " clignote sur l'afficheur d'hygrométrie	Alarme de défaut de sonde hygrométrie	Débranchez et rebrancher votre appareil. (Etape 1 à 6, Chapitre 4 § III) Si le problème persiste, prendre contact avec votre revendeur/SAV EuroCave.



8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
La cave fait plus de bruit que d'habitude	Lors de fortes chaleurs, le ventilateur change de vitesse pour assurer le refroidissement de la cave	
Touche  clignote (modèle 2 températures D-INSP-M)	Alarme de défaut de tirage au vide	- La bouteille peut être placée en mauvaise position : enlevez la bouteille puis centrez-la correctement dans le compartiment prévu à cet effet, et réappuyez sur la touche . - Le goulot de la bouteille est obstrué par un objet (bouchon ou autre) : enlevez tout ce qui peut boucher le goulot de la bouteille, puis placez la bouteille dans le compartiment prévu à cet effet, et recommencez la manipulation.
Touche  clignote toujours après actions correctives précédentes (modèle 2 températures D-INSP-M)	Alarme de défaut de tirage au vide	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.

Durée de garantie minimale offerte par le fabricant : 5 ans pièces.

 Si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave ou son service après-vente.

 Votre appareil est équipé d'une sécurité vous protégeant d'une défaillance de la commande du circuit froid, constituant un dispositif hors gel (modèle 1-température uniquement).



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

	Hauteur	Largeur*	Profondeur	Poids à vide Porte Full Glass (Kg)	Plages de température extérieure préconisée T° mini (°C / °F) – T° maxi (°C / °F)	
	mm	mm	mm			
1 température						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
M	1320-1380	558-594	597	72	12 / 54	35 / 95
L	1820-1890	558-594	597	91	12 / 54	35 / 95
Multi-températures						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
2 températures						
M	1320-1380	558-594	597	78	12 / 54	35 / 95

Précision régulation : +/- 1°C (2°F), Précision affichage : +/- 0.1°C (0.2°F)
***594: fileurs fixés à la cave**



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 portes	Consommation d'énergie annuelle ¹ kWh/an - Etats-Unis - I 15V60Hz - Gaz R600a
V-INSP-L	1 température	Porte Pleine technique	201
V-INSP-L	1 température	Porte Full Glass	223
V-INSP-L	1 température	Porte vitrée Inox et Vitree technique	223
V-INSP-M	1 température	Porte Full Glass	183
V-INSP-M	1 température	Porte vitrée Inox	183
V-INSP-S	1 température	Porte Pleine technique	121
V-INSP-S	1 température	Porte Full Glass	143
V-INSP-S	1 température	Porte vitrée Inox et Vitree technique	143
S-INSP-S	Multi-températures	Porte Pleine technique	121
S-INSP-S	Multi-températures	Porte Full Glass	143
S-INSP-S	Multi-températures	Porte vitrée Inox et Vitree technique	143
D-INSP-M	2 températures	Porte Full Glass	161
D-INSP-M	2 températures	Porte vitrée Inox	161

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

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.

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ 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 contiennent un gaz réfrigérant inflammable (R600a: ISO BUTANE)



Gaz inflammable. Laisser l'appareil loin de toute source de chaleur.

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

This document contains original information, protected by copyright. All rights are reserved. Translating, reproducing or photocopying all or part of this document is strictly forbidden without EuroCave's prior, written agreement.

This appliance is only intended for storing wine.

This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons lacking experience or knowledge, unless they are supervised or have received instructions on how to use the appliance from 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 specific unit or lead available from the manufacturer or its customer service department.

WARNINGS

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity or flush-fitting structure remain unobstructed at all times.
- Necessity to have the plug accessible after installation
- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged
- Do not use mechanical or other means to speed up the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the cooling circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they are a type recommended by the manufacturer.
- Do not store explosive substances, such as aerosols containing flammable propellant gas, inside this appliance.
- This appliance is only designed for storing wine.

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

- Kitchenettes reserved for staff of shops, offices or other professional environments;
- Gites and guests of hotels, motels and other environments which are residential in nature
- Environments such as hotel rooms;
- The catering industry and other similar applications except for retail sale.

You will find a product identification label inside the wine cabinet. This product identification label provides several pieces of technical information and safety instructions notably the triangle logo, the name and chemical symbol of the refrigerant.

- The cabinet contains flammable refrigerant gas (R600a: iso-butane).

Conditions to observe to ensure safety when using the wine cabinet:

- The cooling system inside and at the back of the cabinet contains refrigerant.
- No sharp objects must come into contact with the cold circuit.
- If the cold circuit is damaged, do not allow electrical appliances or flames near to the wine cabinet. Open all of the windows to ensure that your room is well ventilated. Contact an approved repair service.
- Do not remove the rack found inside the cabinet, at the base, unless recommended by the manufacturer. Do not store bottles of wine at the base without the rack
- Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance
- Appliance must be handled, installed and used with care in accordance with instruction manual to avoid any risk of damaging refrigerant circuit pipes or increasing the risk of leak.
- In case of service repair on your appliance, replacement parts shall be manufacturer genuine parts and servicing shall be done by EuroCave authorized service company.
- Appliance must be handled, installed and used with care in accordance with instruction manual to avoid any risk of damaging refrigerant circuit pipes or increasing the risk of leak.
- In case of service repair on your appliance, replacement parts shall be manufacturer genuine parts and servicing shall be done by EuroCave authorized service company.

Danger : risk of children climbing inside a faulty humidor. Before disposing of your wine cabinet:

- Remove the door
- Leave the shelves inside the wine cabinet in order to make it difficult for children to climb inside the appliance.

The warnings given above must be retained as long as you are using the wine cabinet. The user manual must be given to anybody likely to use or handle the cabinet and when the cabinet is transferred to another place or taken to a recycling plant.

Our greatest desire is to help you find the best solution for your wine storage needs... To ensure this, EuroCave has drawn on its considerable expertise in order to bring together the 6 criteria essential for storing wine:

Temperature
Wine’s two enemies are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. A constant temperature allows wine to reach its full potential.

Humidity
It’s a vital factor, allowing the corks to retain their sealing qualities. Humidity levels must be above 50% (ideally between 60 and 75%).

Protection from light
Light, especially its ultraviolet component, causes wine to deteriorate very quickly by irreversible oxidation of tannins. We therefore strongly recommend that you store your wine in a dark place or protected from U.V. light.

Lack of vibration
Vibrations disturb wine’s long development process and are often fatal for fine wines. Acting as a protective casing, the “Main du Sommelier” supports mould to the shape of each bottle and prevent the wine from being disturbed (antivibration technology).

Air circulation
A constant supply of fresh air prevents mould from forming inside your cabinet. EuroCave cabinets benefit from a breather effect ventilation system, making it very similar to the ventilation found in a natural cellar.

Storage
Moving your bottles around too often is harmful to your wine. Having suitable storage that reduces handling is essential.

Thank you for placing your trust in EuroCave.

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



1 - Description of your wine cabinet	6
--------------------------------------	---



2 - Power supply	7
------------------	---



3 - Protecting the environment - Ecodesign	7
--	---



4 - Installing your wine cabinet	8-22
I - Installing a built-in cabinet	8
II - Flush-fitting	12
III - Door reversibility (solid or glass)	16
IV - Assembling a decorative panel on integrated door	22



5 - Layout - Storage	22-25
I - Adding or changing the position of a sliding shelf	23
II - Adjusting the Main du Sommelier support at the front of the sliding shelf	24
III - Adding or changing the position of a storage shelf	25
IV - Assembling and using the shelf labels	25



6 - Commissioning your wine cabinet	26-32
I - Connection	26
II-A - Description (I-Temperature model V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)	26
II-B - Temperature setting	26
III-A - Description (Multi-temperatures model S-INSP-S)	27
III-B - Temperatures setting	27
IV-A - Description (Dual temperatures model D-INSP-M)	28
IV-B - Temperatures setting	28
IV-C - Using the air vacuum system (Dual temperatures model D-INSP-M)	29
V - Relative humidity level display (I-Temperature model)	30
VI - Setting the lighting mode	31
VII - Charcoal filter meter display	31
VIII - Disabling and activating the audible alarm	32
IX - Placing the screen on standby	32



7 - Everyday maintenance	32
--------------------------	----



8 - Operating faults	33
----------------------	----



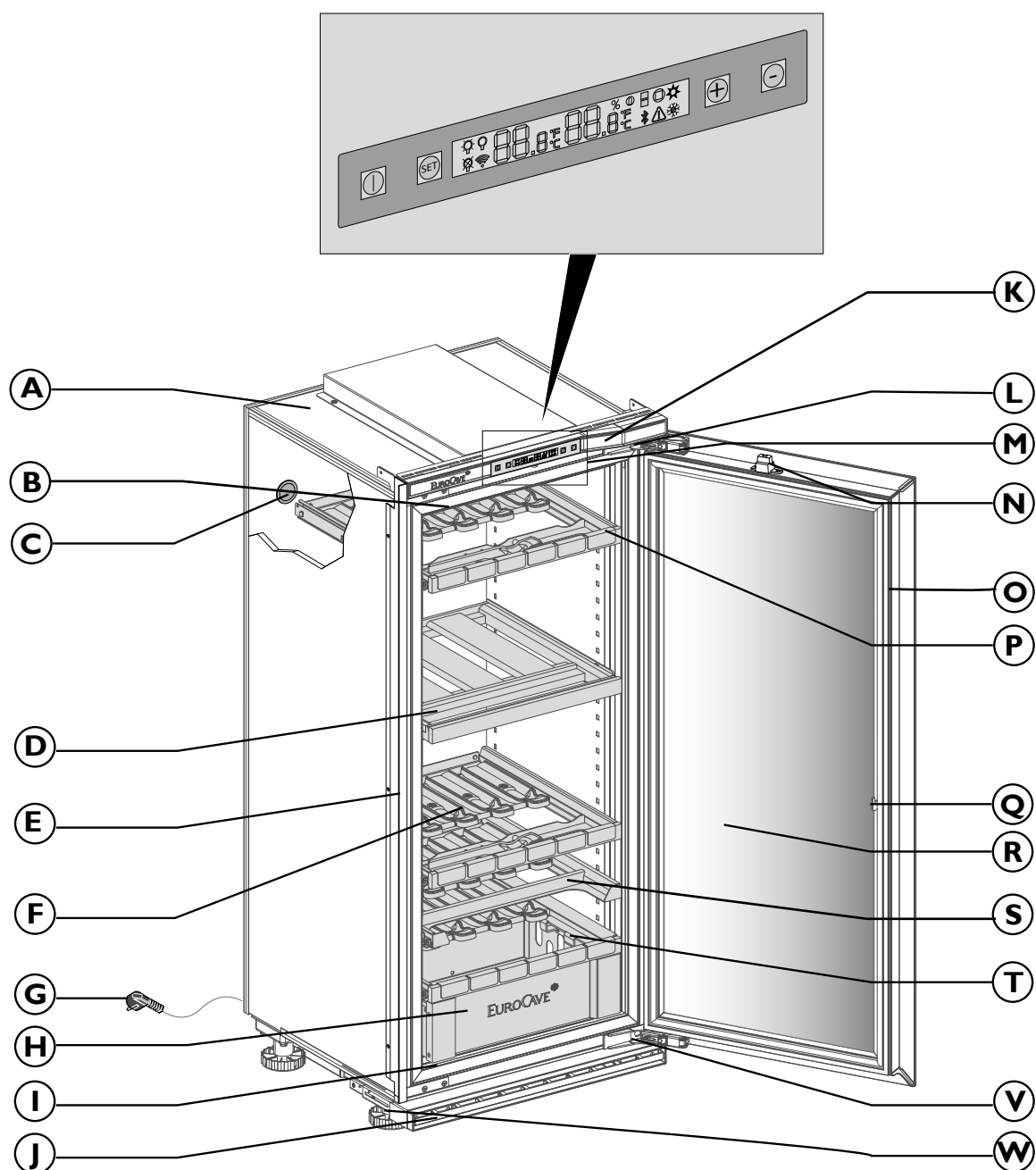
9 - Technical features and energy data	34
--	----



10 - Storage simulations	211-216
--------------------------	---------



1/ DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- | | |
|---|--|
| A Cabinet body | L Upper hinge |
| B Lighting (light strip and 2 LEDs) | M Setting and controlpanel |
| C Breather hole and charcoal filter | N Door stop |
| D Storage shelf | O Magnetic door seal |
| E Filler strip (x2) | P Sliding shelf |
| F Main du Sommelier support (MDS) | Q Lock (Full glass and glass with stainless steel doors only) |
| G Power lead – 2 metres | R Door |
| H Wine service area | S Half shelf |
| I Rack, humidity cartridge (Single temperature model only) | T Product identification label |
| J Lower strip – air outlet | V Lower hinge |
| K Upper strip – air inlet | W 4 adjustable feet |



2/ POWER SUPPLY

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



N.B.: the power lead's plug must be accessible to allow the appliance to be disconnected from the electricity mains after installation.



Have the power supply socket checked by a qualified electrician who will confirm if it is correctly earthed or will carry out, if necessary, work to make it compliant.

Visit your usual EuroCave stockist to change the power lead if it is damaged. It must be replaced by a EuroCave genuine manufacturer's part.



If moving to a foreign country, check whether or not the supply characteristics of the cabinet correspond to the country (voltage, frequency).

i For your safety, the wine cabinet must be correctly earthed. Ensure that the socket outlet is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30 mA*).

*not applicable to some countries.



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



Disposing of packaging

The packaging used by EuroCave is made from recyclable material (except for the two wedges in high density expanded polystyrene and the cabinet's protective plastic in low density polyethylene). 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 is potentially harmful to the environment and human health owing to the presence of hazardous substances. Therefore, you should never dispose of electrical or electronic equipment waste with unsorted municipal waste. When you buy a new

EuroCave product, you can entrust the recycling of your old appliance to your EuroCave stockist. Contact your EuroCave stockist, he will explain the removal and collection procedures in place within the EuroCave network.

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

To save energy

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

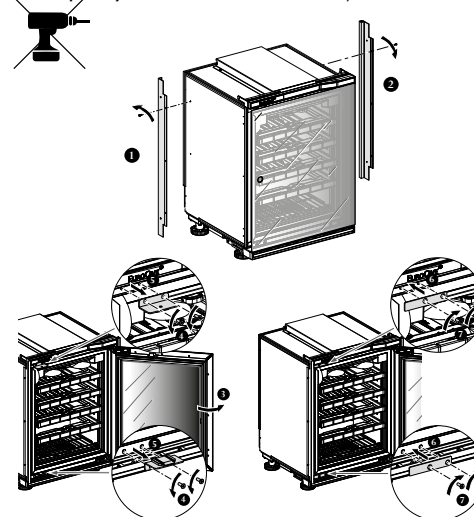
Disable unusable appliances by unplugging them and removing the power lead.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

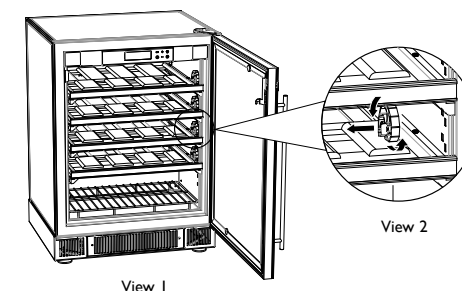
Unpacking

- When your cabinet is delivered, check the outside for signs of damage (impact, warping...).
 - Open the door and check that the elements inside your appliance are intact (walls, Main du Sommelier supports, hinges...).
 - Remove the protective components inside your cabinet.
 - Unscrew the filler strips located at the back of the cabinet body. (see below)
 - Remove the 4 screws of the two protective plates using an Allen key (not supplied) and replace with the two aesthetic plates, fastened by the 4 black M5 countersunk screws.
- (We recommend that you retain the protective plates you removed in case you need to transport your cabinet in the future).



- 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 likely to flood.
- Do not expose your cabinet to direct sunlight.
- Ensure that the entire back and top of the appliance are not subject to splashes of water.
- In order to secure your cabinet, full glass and glass with stainless steel doors have a lock.
- Unwind the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any of the appliance's components.

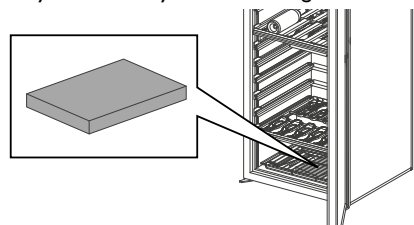


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Precautions (continued)

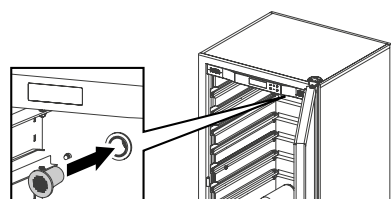
For single-temperature models only:

- 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.



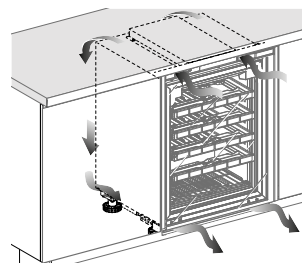
If you leave your wine cabinet closed for long periods (>3 months) in an environment where the temperature is close to your cabinet's temperature setting (a difference of about <5°C) this could create an environment in which mould develops or cause your bottles's labels to peel off. Lack of dehumidification 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.

Place the charcoal filter, which you will find in the "accessories" box, inside your cabinet, in the breather hole located on the top left-hand side (see diagram below).

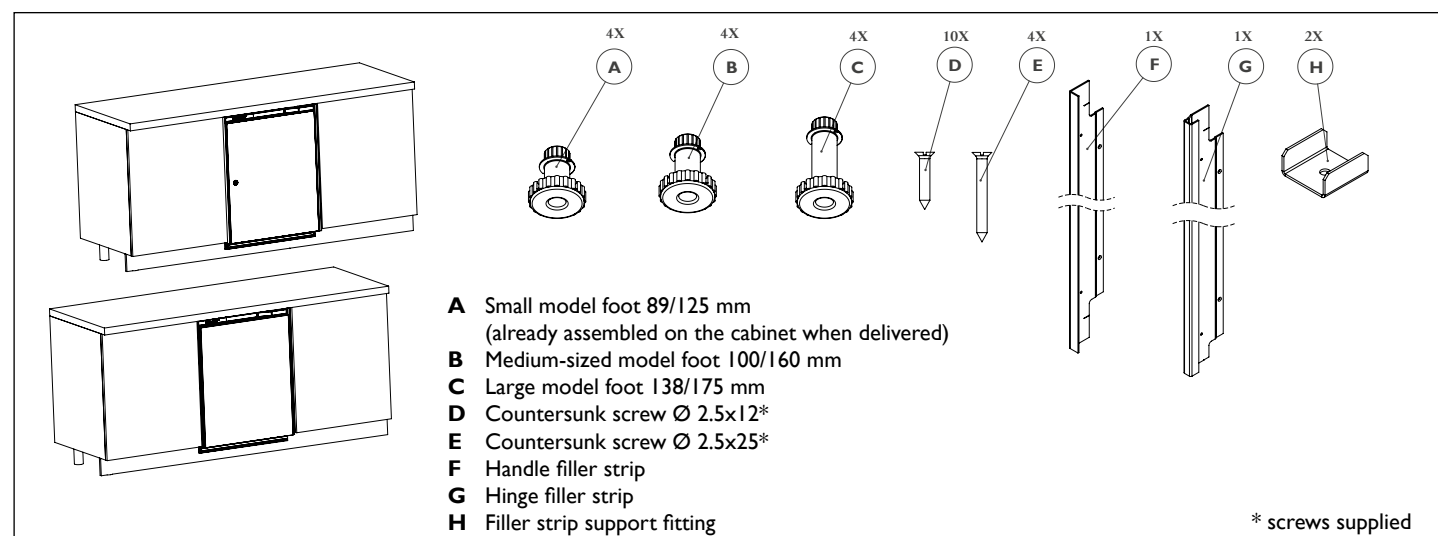


Direction of air flow

- Never obstruct the two air vents at the front

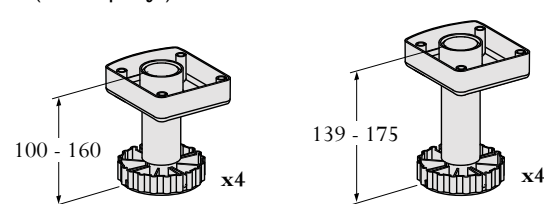


I. Built-in between two kitchen units



Dimensions to observe for a full glass, glass and stainless steel, technical solid or technical glass door:

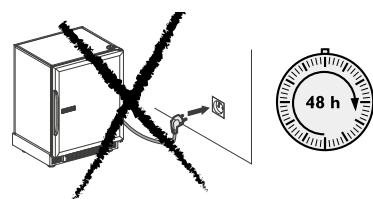
- For setting the height of the feet, you have a choice of 3 feet (see chap 4 §1).



Installation

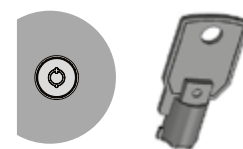
Move your cabinet to the desired location. This must:

- Not be too damp. Max 85% ambient humidity (linen cupboard, laundry room, bathroom...),
- Have a flat, stable floor.
- Wait 48 hrs before switching on the cabinet.
- When the appliance comes into use for the first time, the charcoal filter alarm will display. Reset the filter meter to 365 (see chapter 6).



Door security

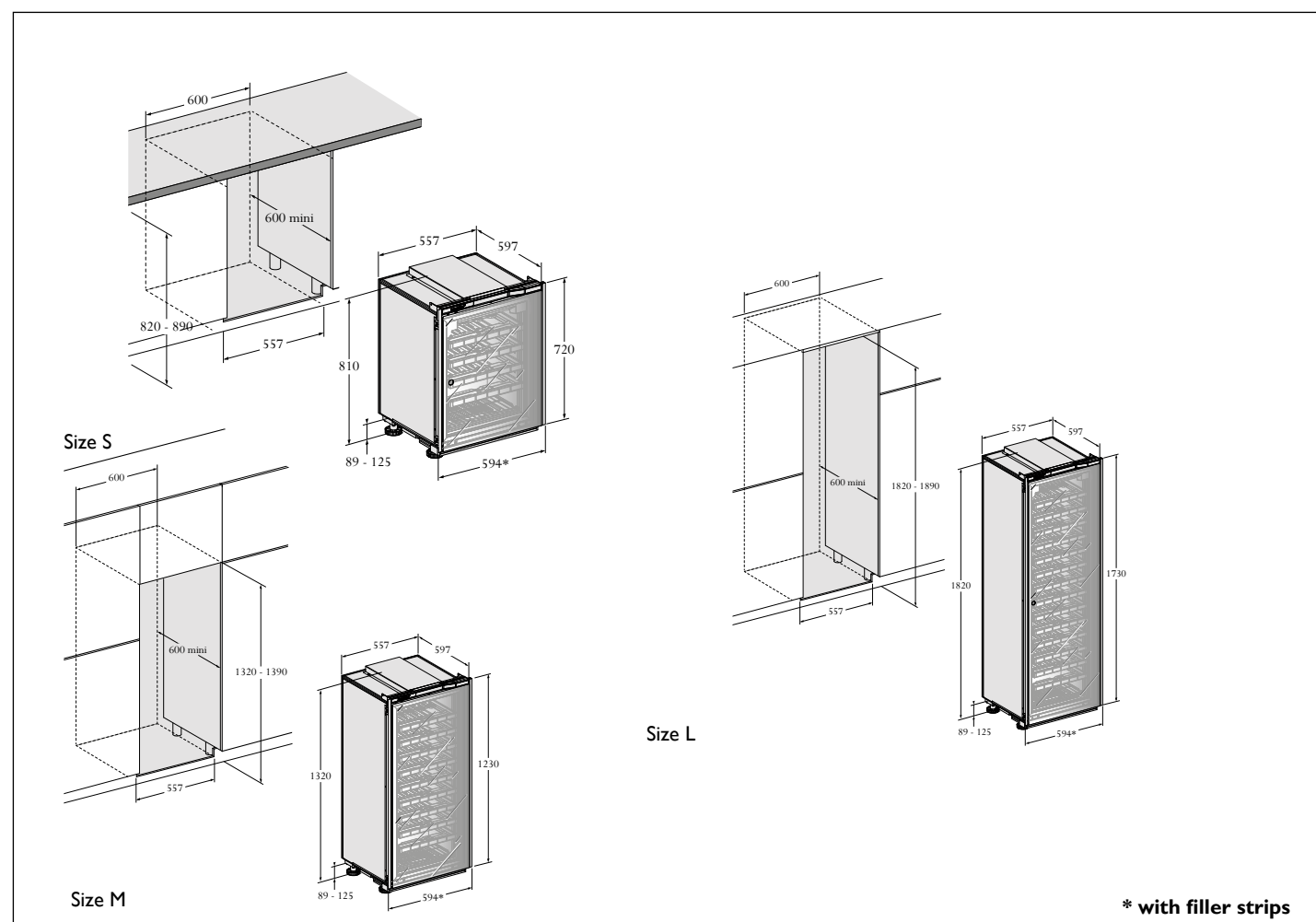
In order to secure your cabinet, the full glass and glass with stainless steel doors have a lock.



The bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If this occurs, the condensation created on the wall may drip onto the shelves and damage the bottle labels. Besides, contact with the cold wall can create a frost point, which is harmful to your wine.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

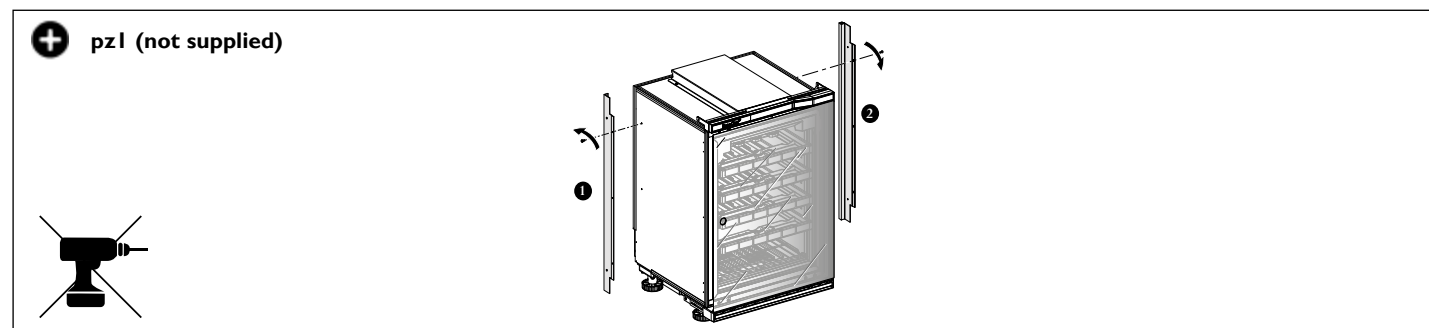


Built-in installation assembly

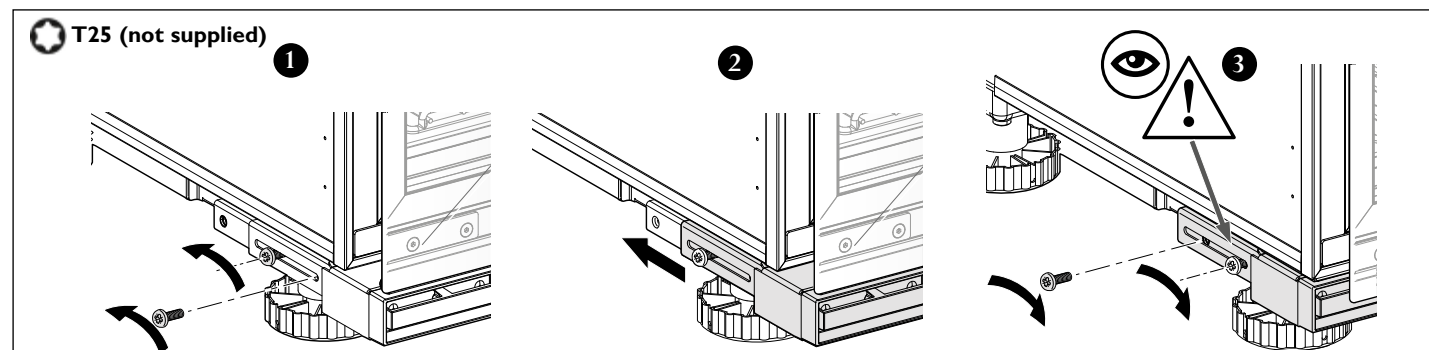
Precautions

- Setting and assembling must be carried out before flush-fitting the appliance in its chosen location.
- Assembling the filler strips is compulsory. They are an integral part of the cabinet body and ensure that it functions correctly.

1. Unscrewing the filler strips



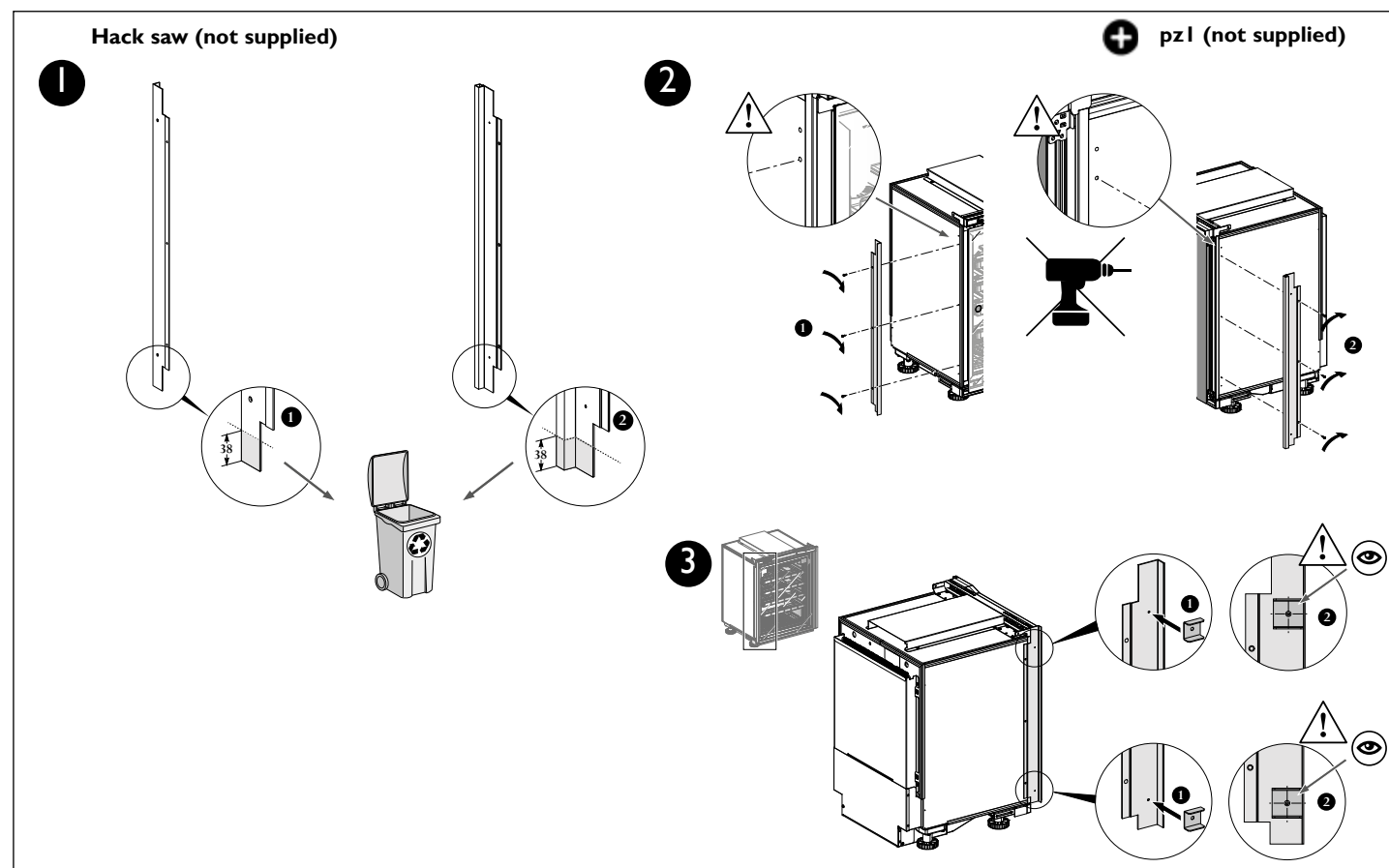
2. Adjusting the lower front



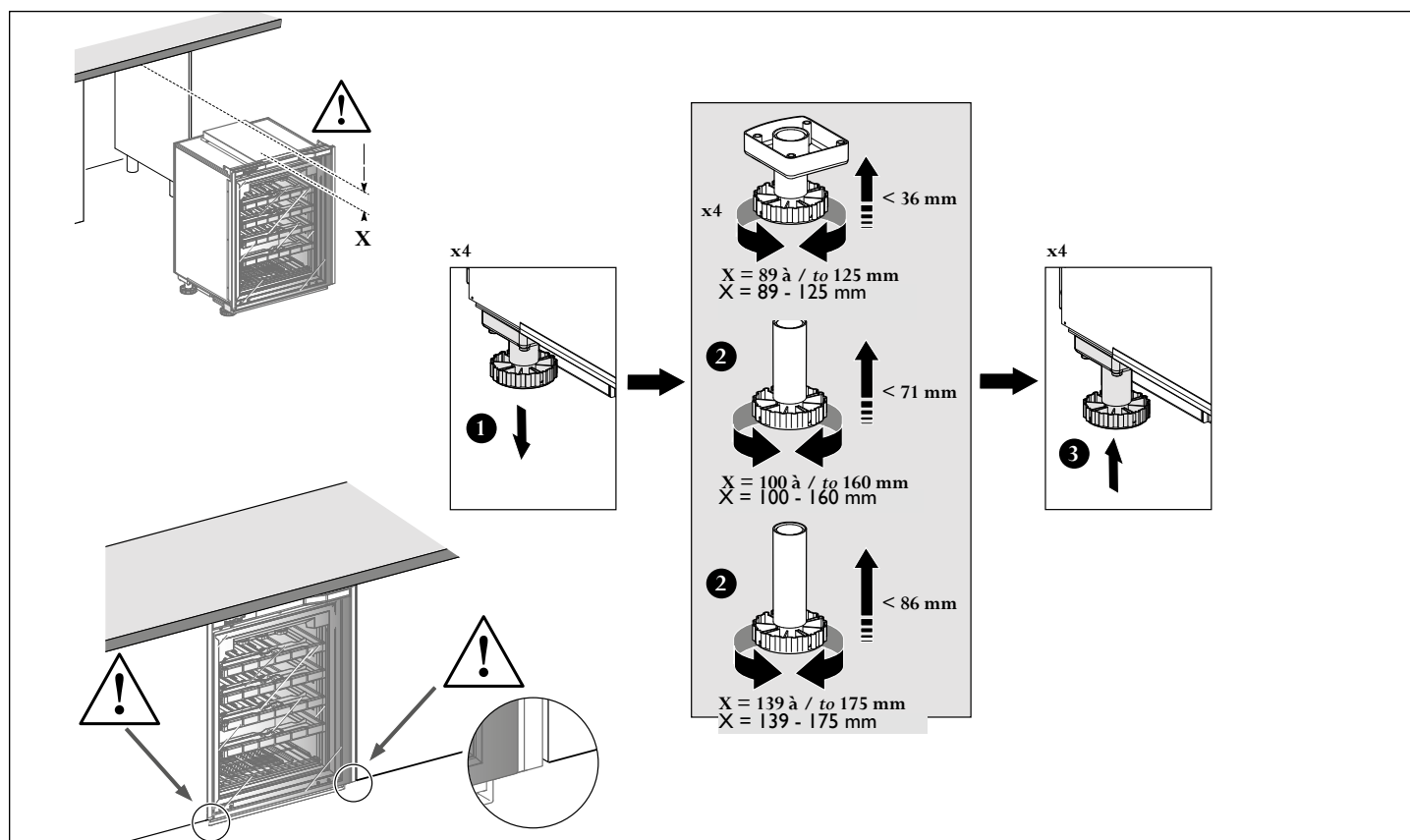


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

3. Assembling the filler strips



4. Setting the feet



With a maximum height of 36 mm, retain the feet already installed on the cabinet. If the height is greater than 36 mm, choose one of the other two packages of feet supplied with the cabinet.



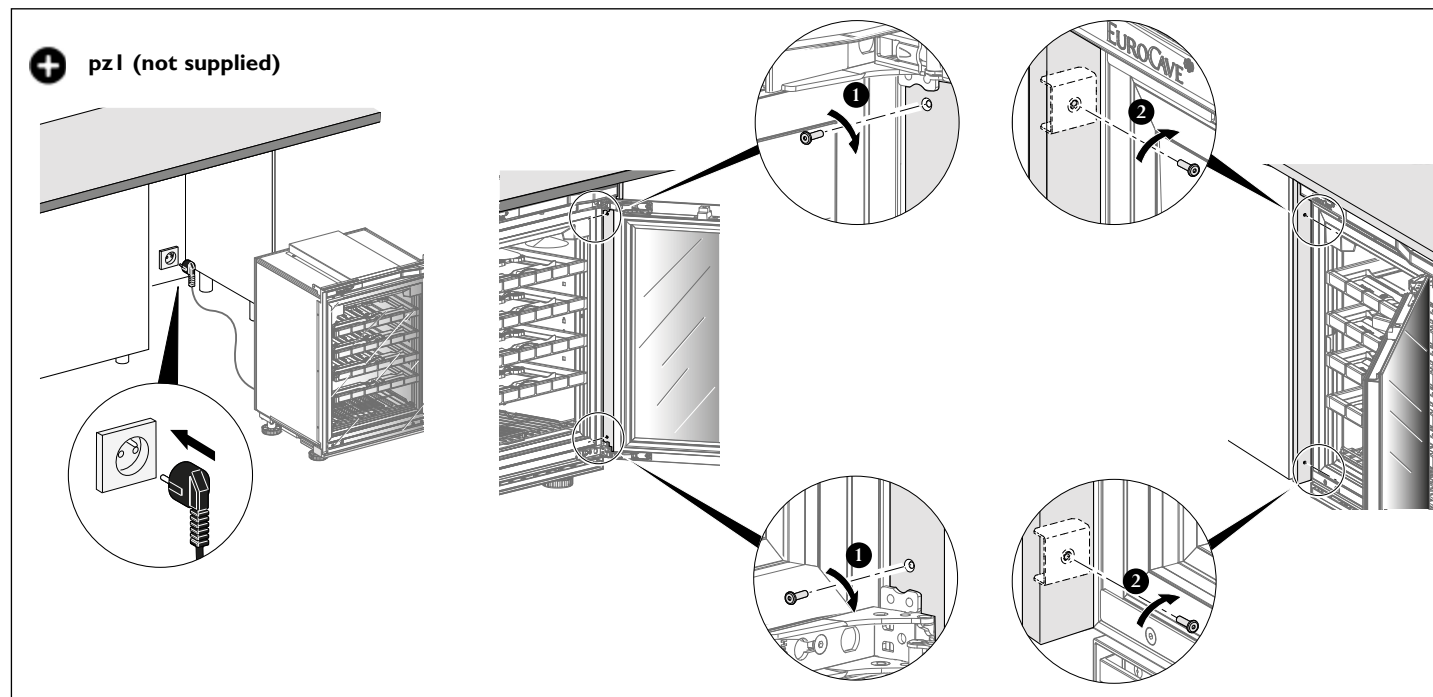
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

5. Built into the cabinet and fastening to the kitchen unit

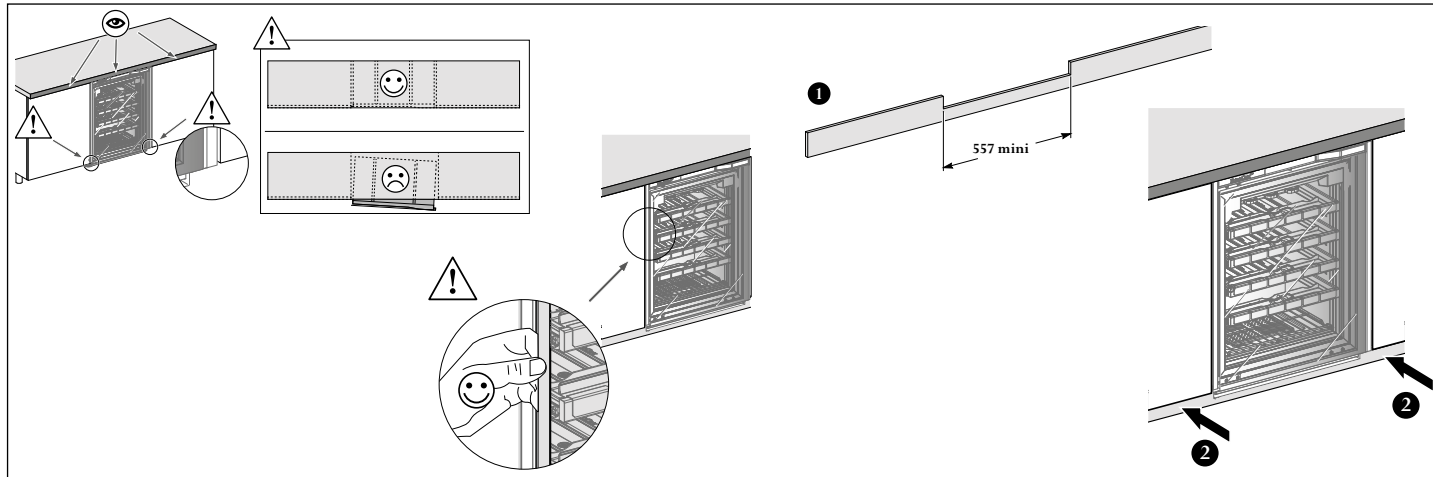


For your safety and to ensure that your appliance functions correctly, fixing the cabinet to the adjacent kitchen units is compulsory.

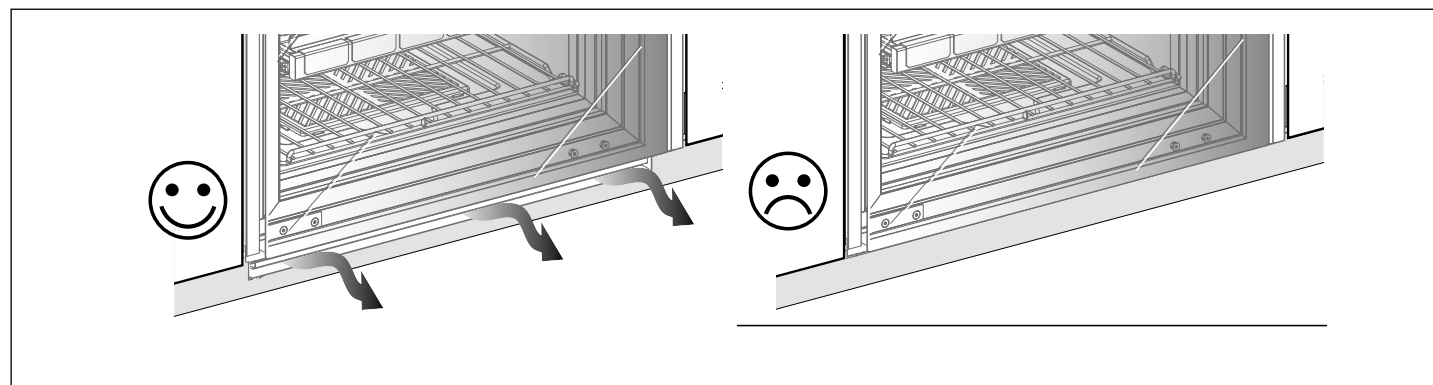
+ pz1 (not supplied)



6. Cutting the skirting board



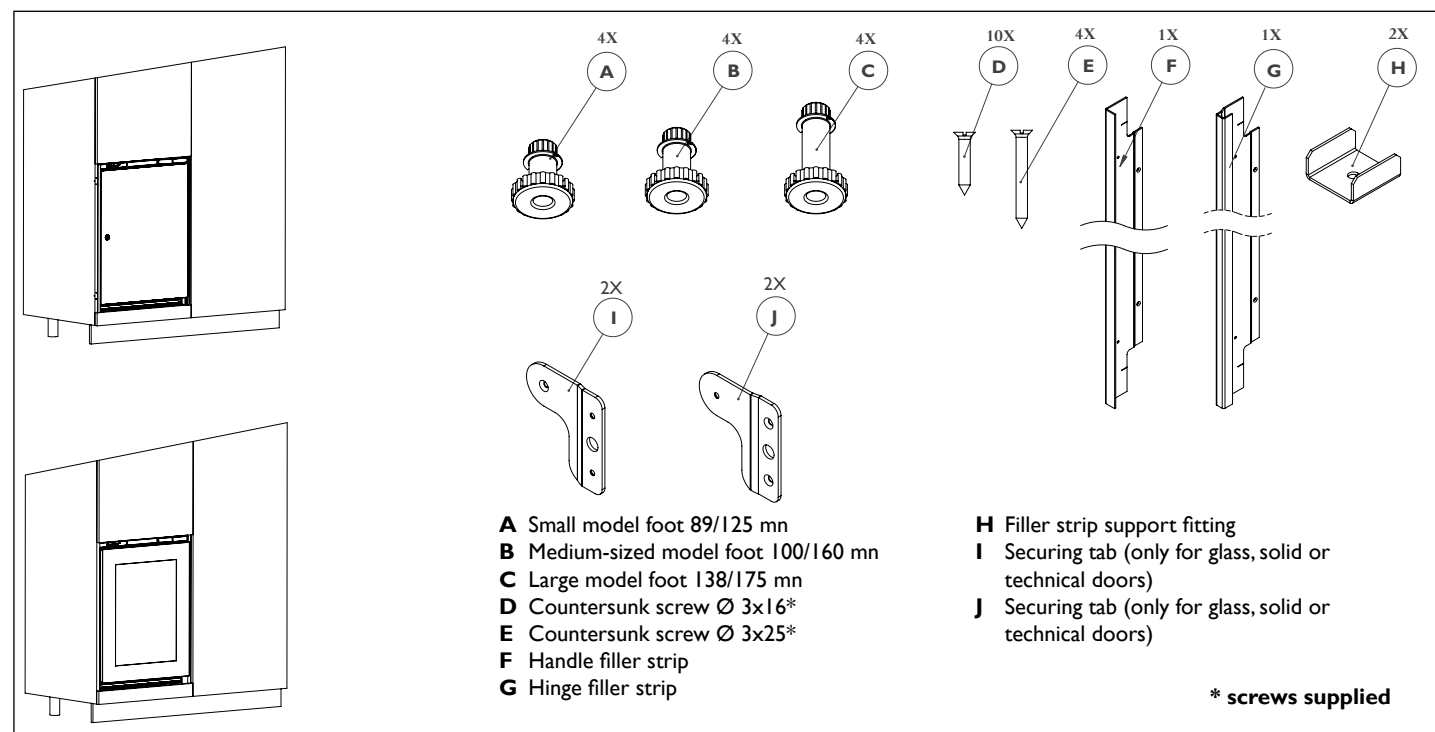
Ensure that the lower ventilation strip is not obstructed



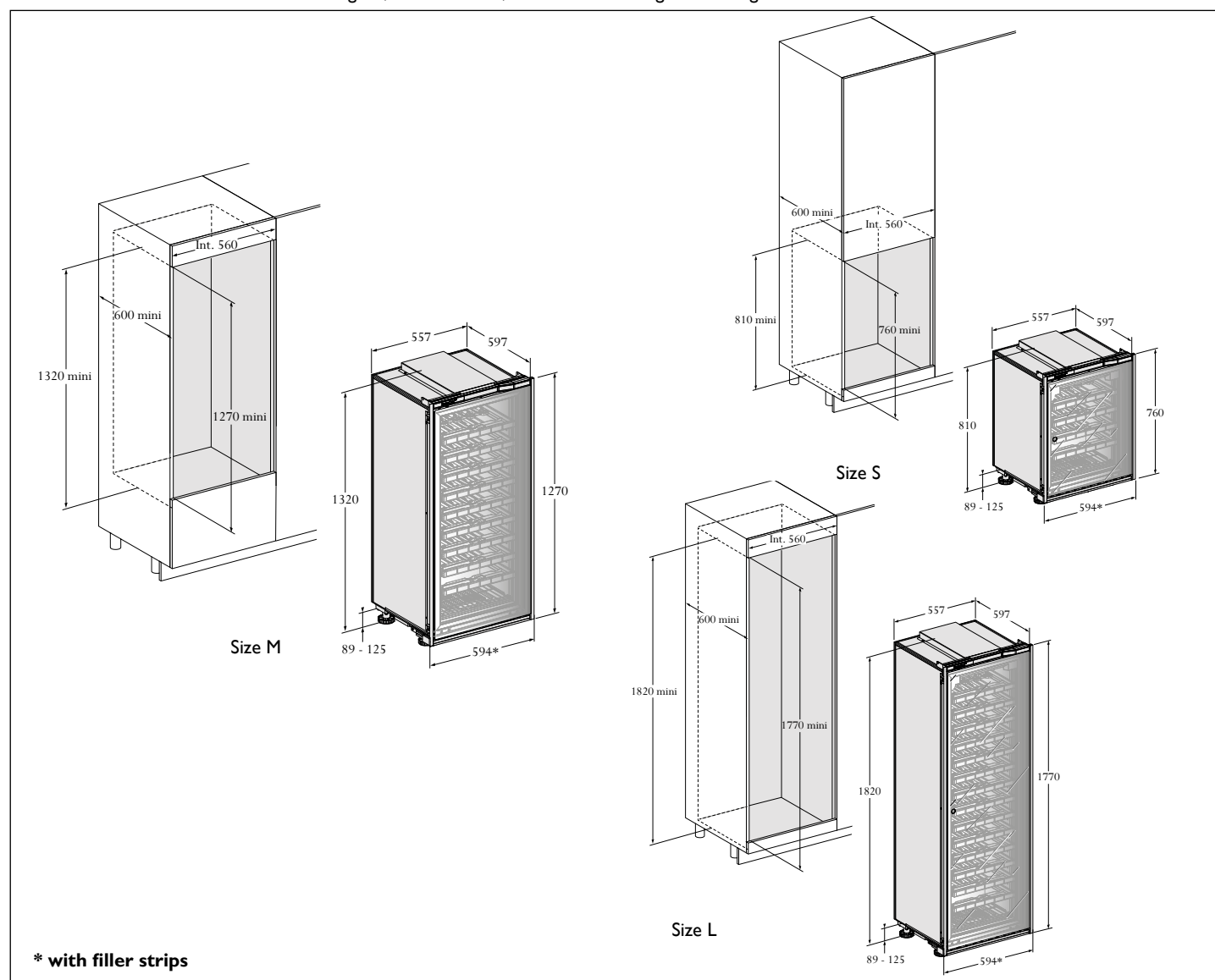


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

II. Flush-fitting in a kitchen unit carcass



Dimensions to be observed for a technical glass, technical solid, stainless steel and glass or full glass door:



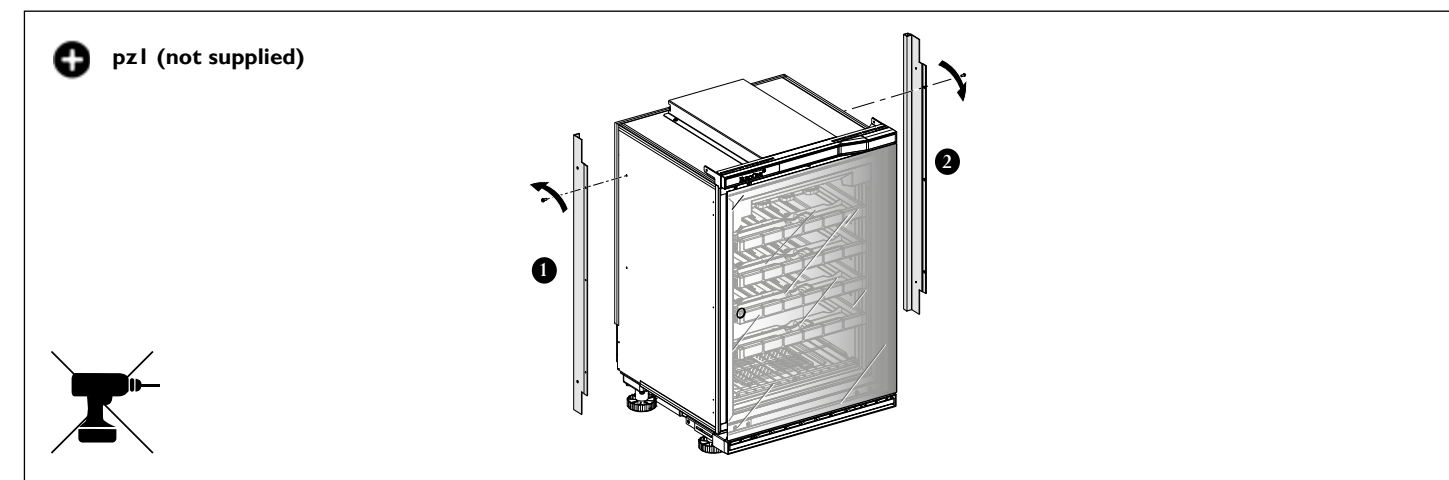
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Flush-fitted installation assembly

Precautions

- Adjusting and assembling must be carried out before the appliance is flush-fitted its chosen location.
- Assembling the filler strips is compulsory. They are an integral part of the cabinet body and ensure that it functions correctly.

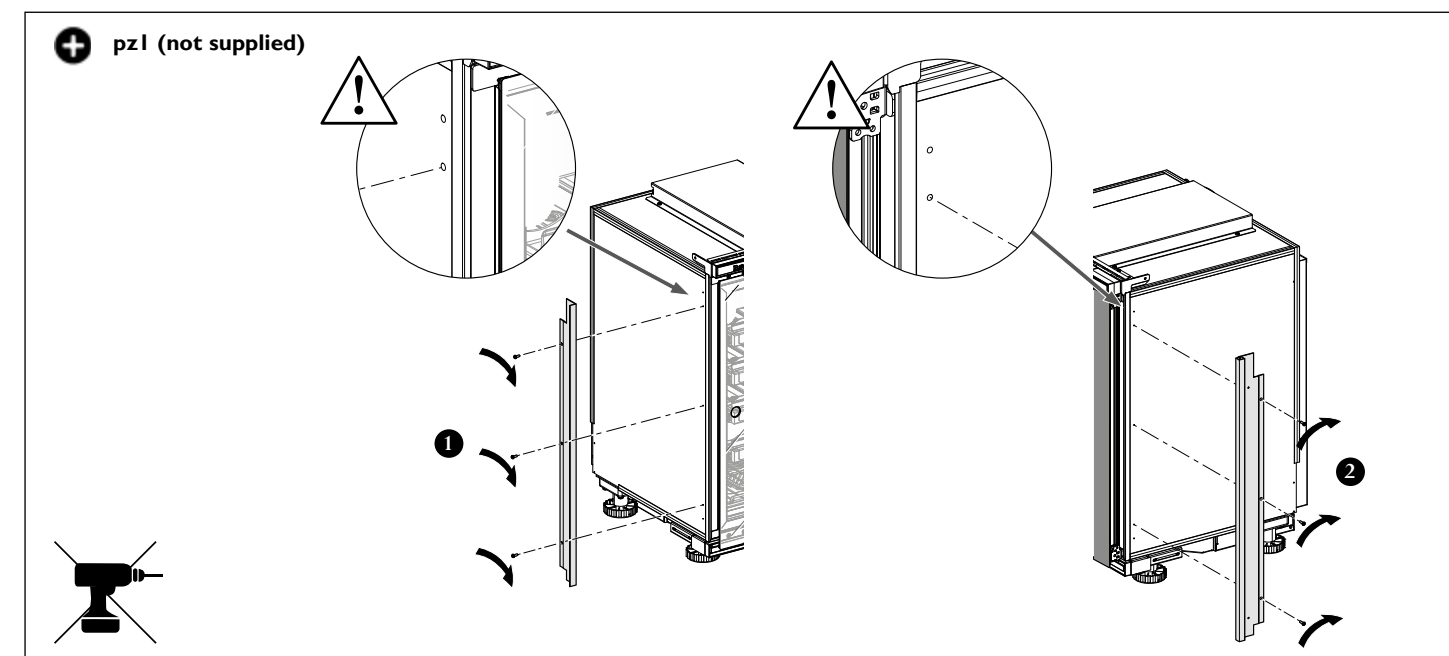
1. Unscrewing the filler strips



2. Adjusting the lower front

When delivered, the lower front of your cabinet is already configured for a built-in installation (front aligned with the door). There is no need for additional adjustment.

3. Assembling the filler strips

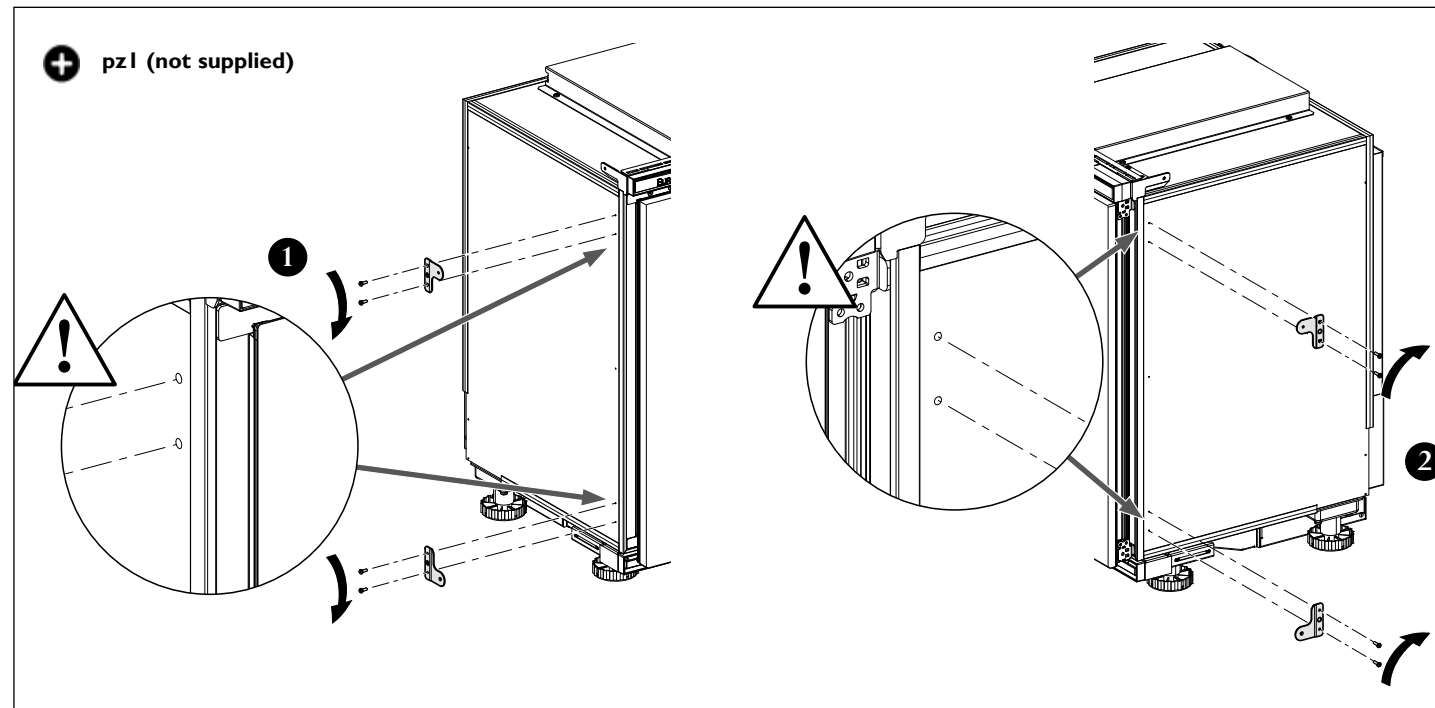


Particularity of built-in cabinet installation, with a technical glass door or technical solid door finish:

Assembly is not the same depending on the type of door selected. Specific requirement for technical solid doors and technical glass doors. The filler strip must be replaced by securing tabs.



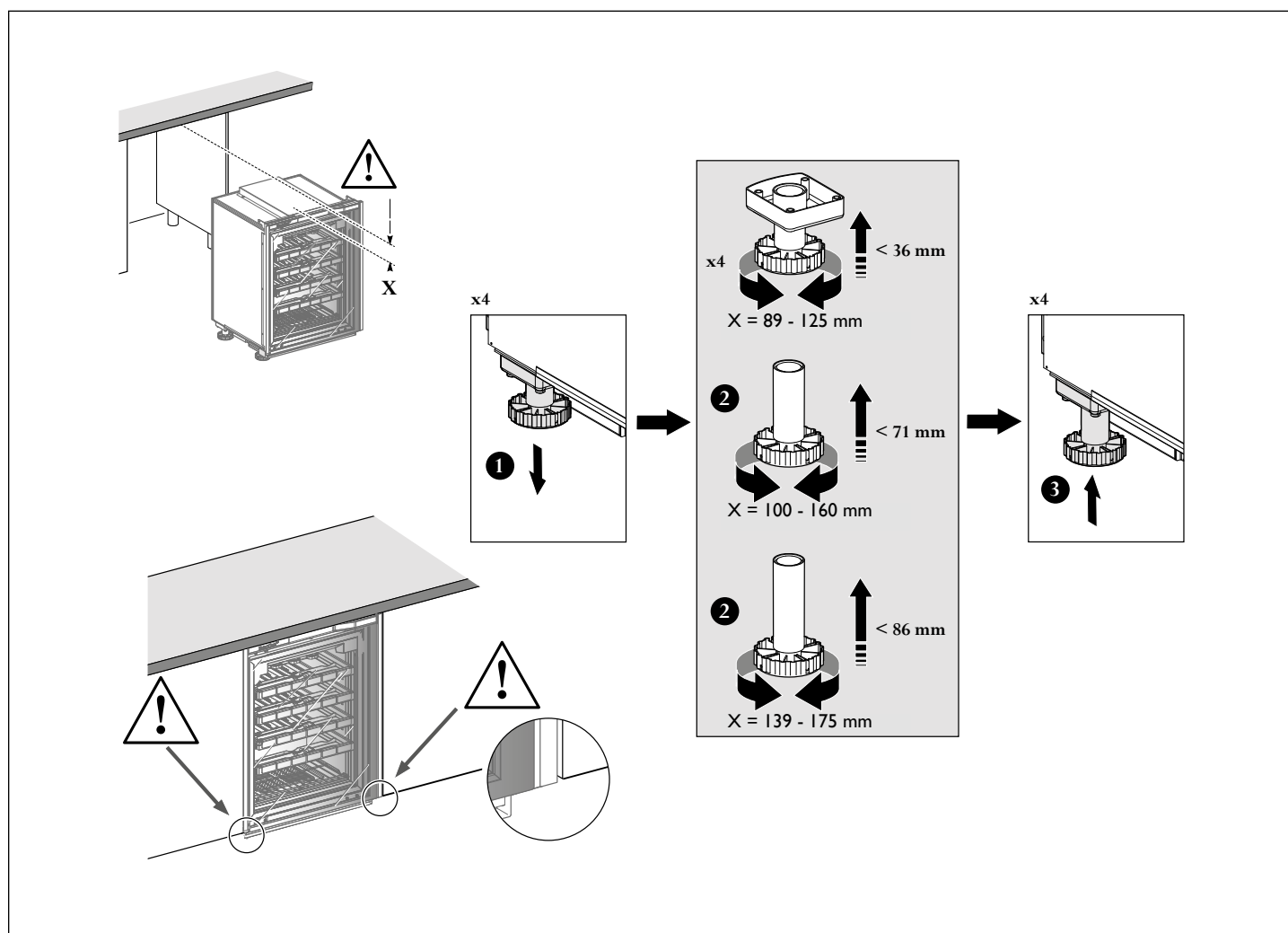
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



4. Setting the feet

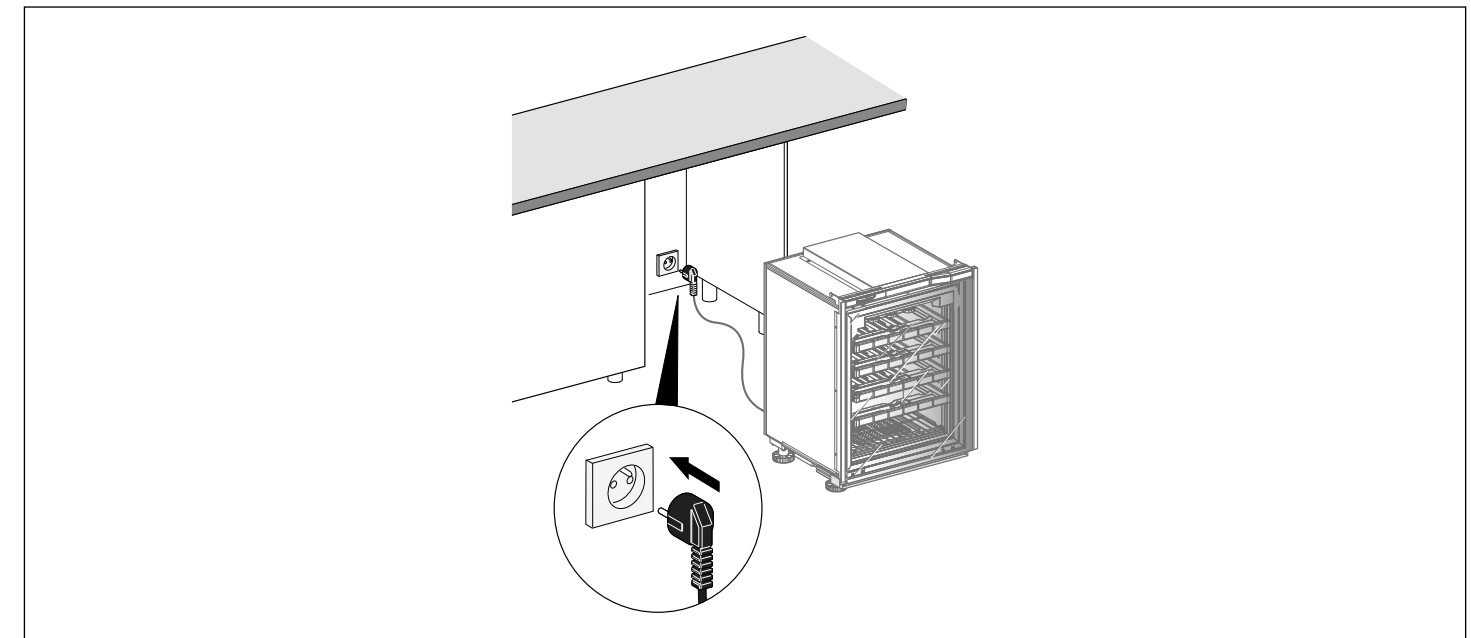


With a maximum height of 36 mm, retain the feet already installed on the cabinet. If the height is greater than 36 mm, choose one of the two other packages of feet supplied with the cabinet.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

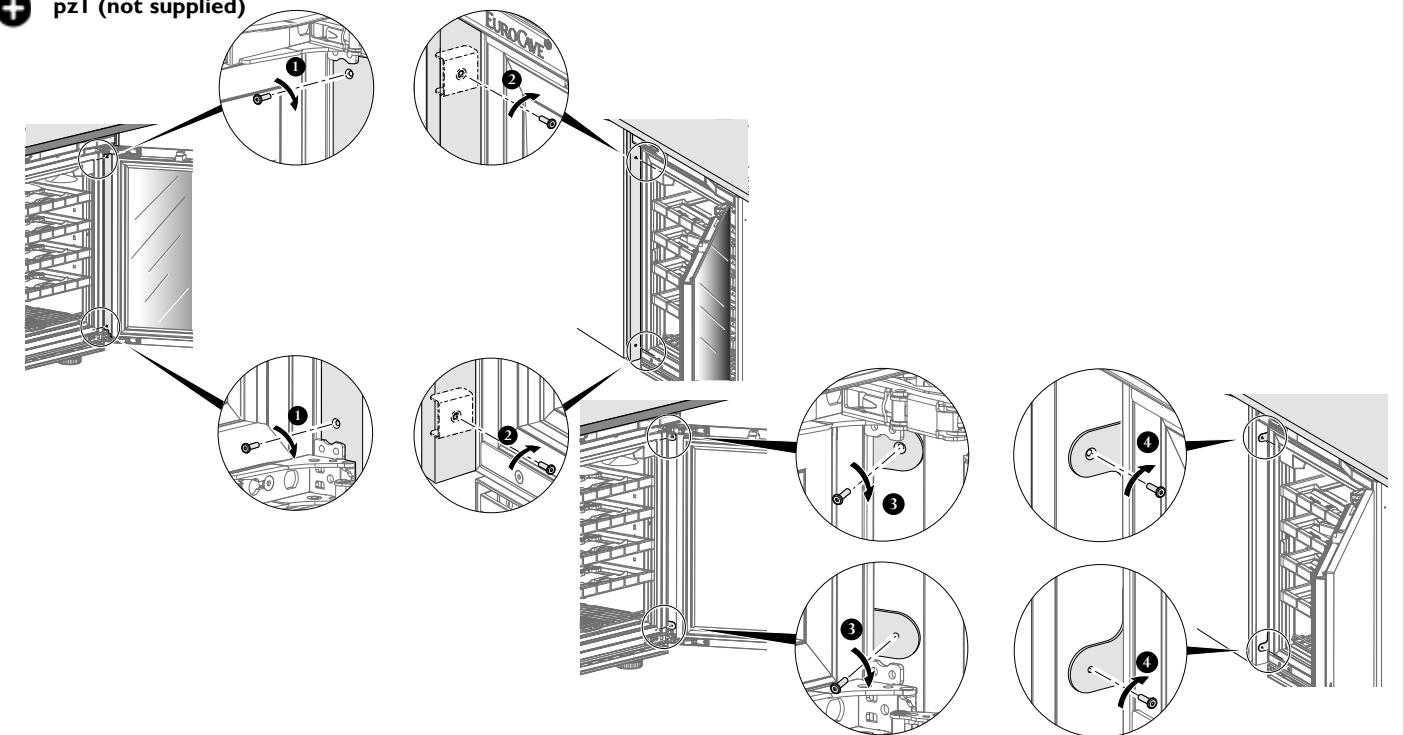
5. Installing the cabinet and fastening to the kitchen unit carcass



For your safety, and to ensure your appliance functions correctly, fastening the cabinet to the kitchen unit carcass is compulsory.



pz1 (not supplied)



Fastening if your appliance has a solid or glass technical door.

N.B.: The upper filler strip of the cabinet (aesthetic part) is to be fitted by the kitchen designer.

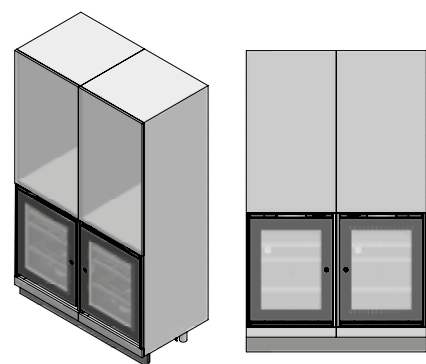


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

6. Installing two cabinets side by side

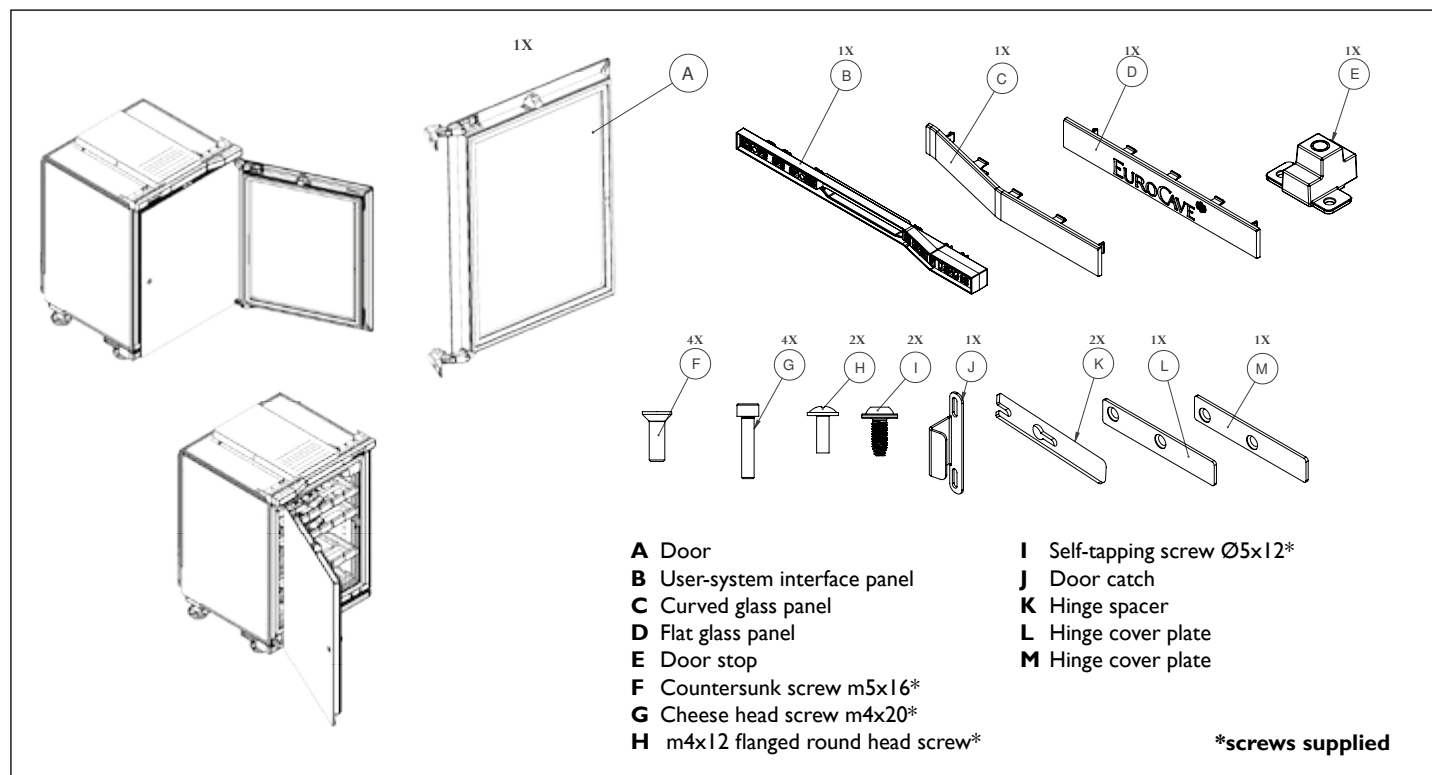
Please note: If installing two cabinets side by side, they must be placed in two separate kitchen unit casings. This allows adequate circulation of air around the cabinets, ensuring that they function correctly.

If the width of the two casings side by side is less than 1,200 mm, it is possible to install a single wall between the two cabinets. In the case of a standard installation with two casings 600 mm wide, it is possible to install two walls between the two cabinets.

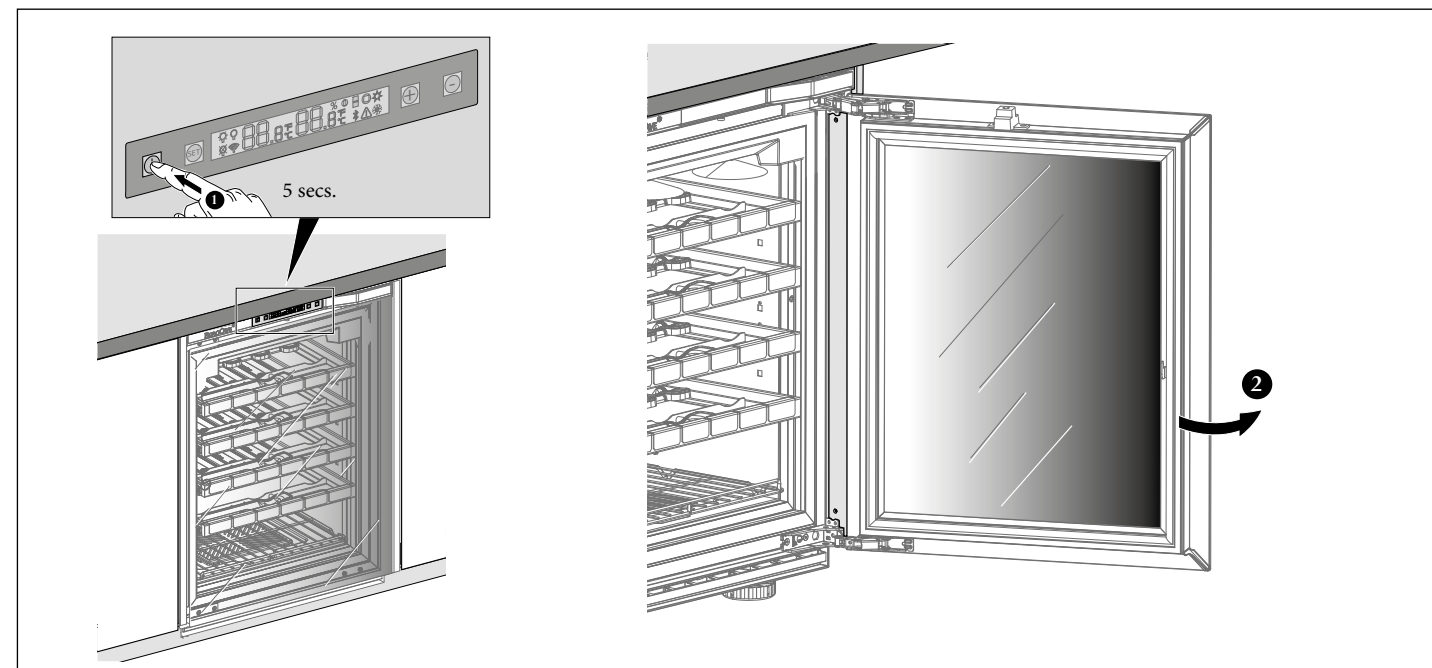


III. Door reversibility

! N.B., if changing the direction of opening of the door, we recommend that you have this work carried out by a EuroCave approved professional.



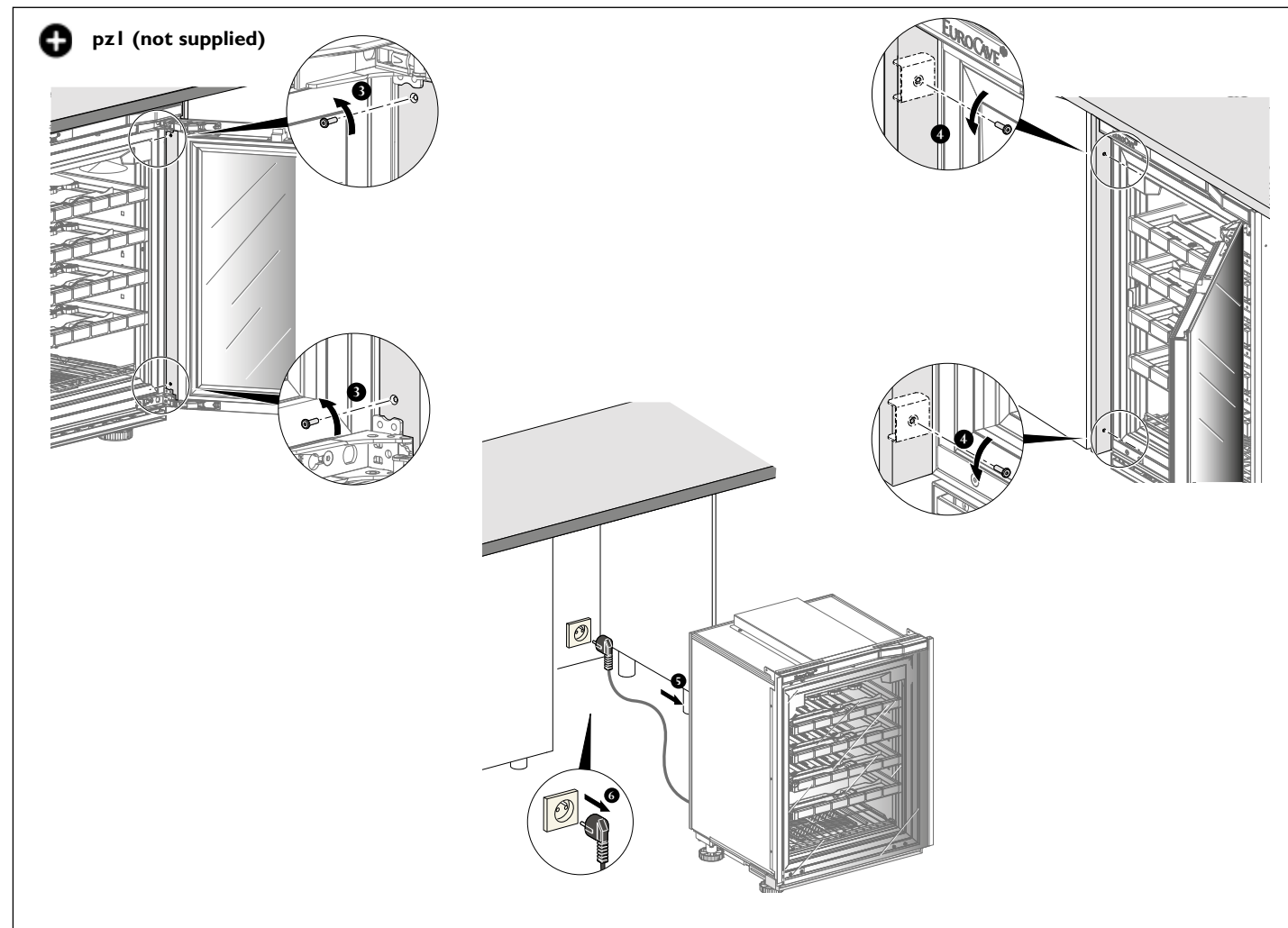
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



We strongly recommend that you remove the bottles before moving the cabinet.



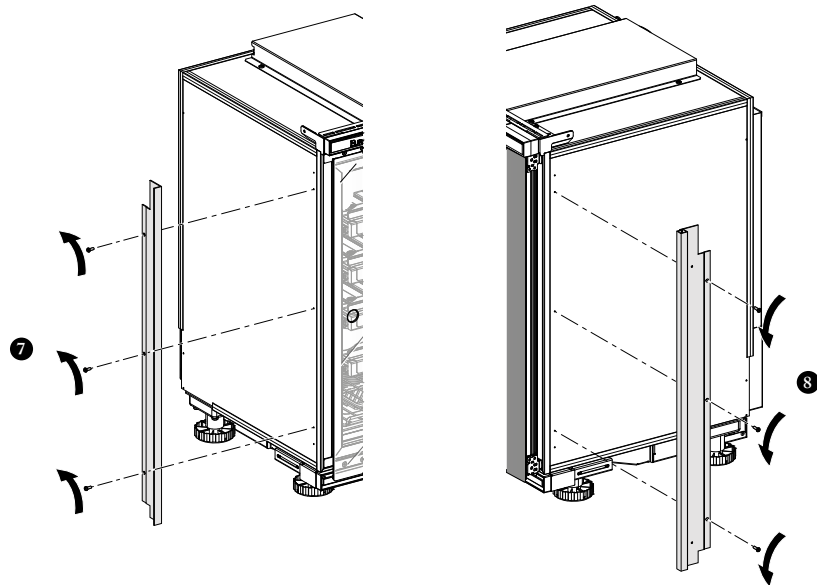
We strongly recommended that you grasp the cabinet by its feet to remove it from its location. Then unplug the cabinet.



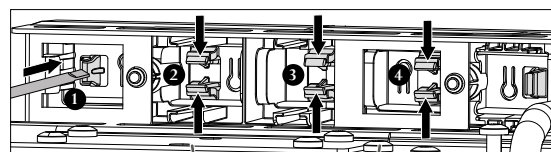


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

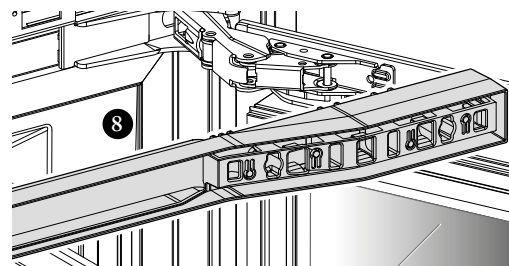
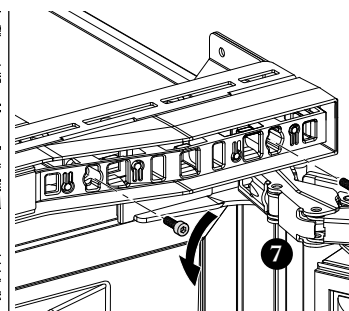
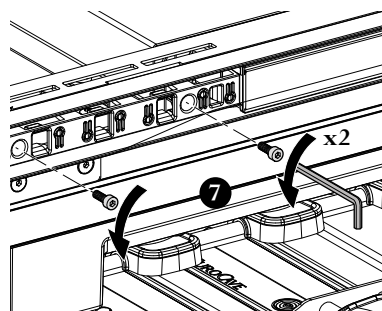
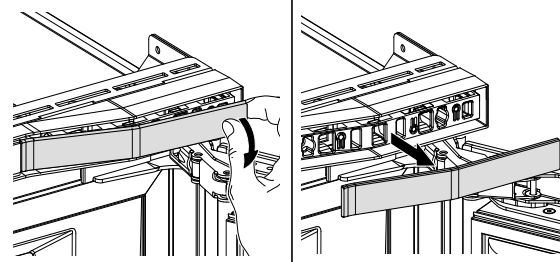
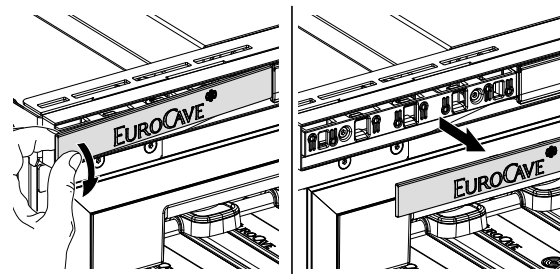
+ pzl (not supplied)



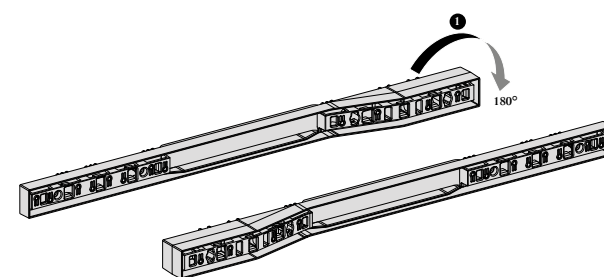
○ 2 (not supplied)



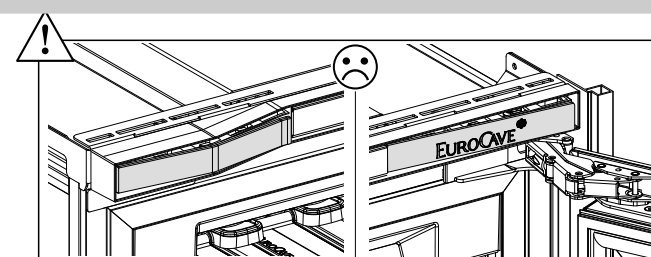
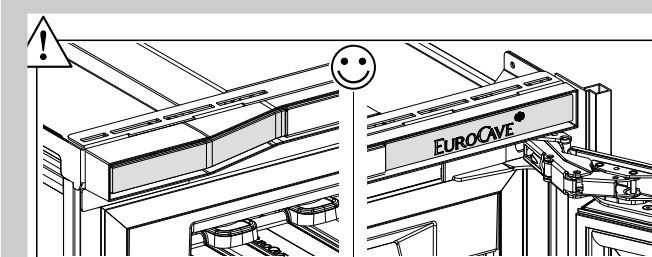
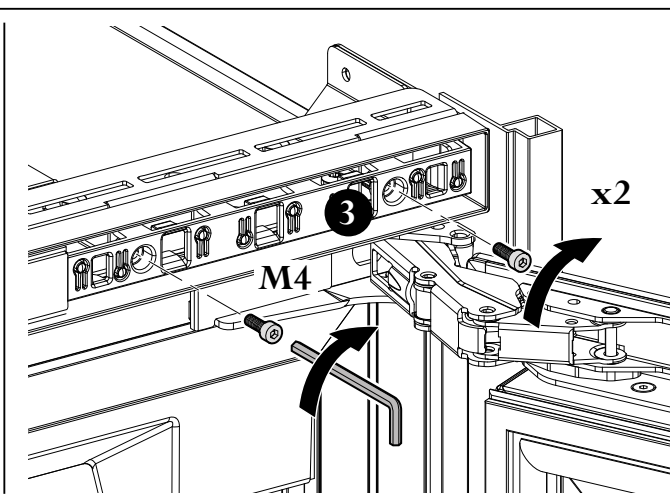
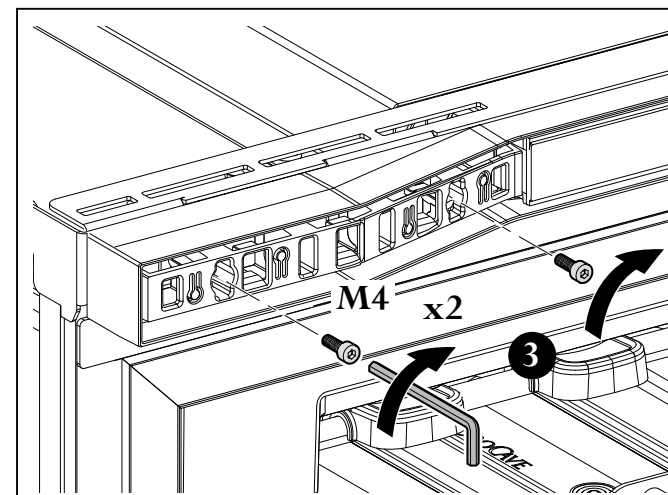
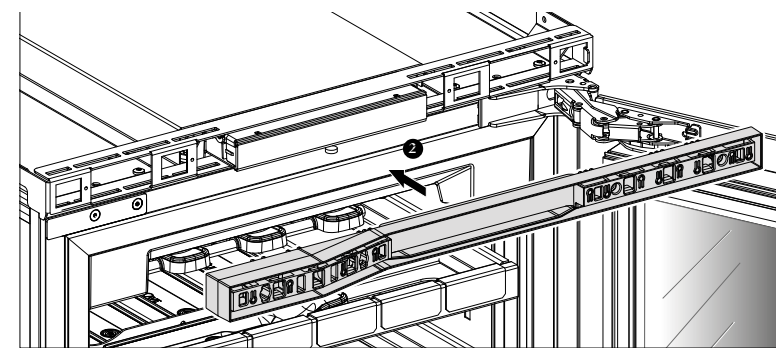
Repeat this process on the second upper glass panel.



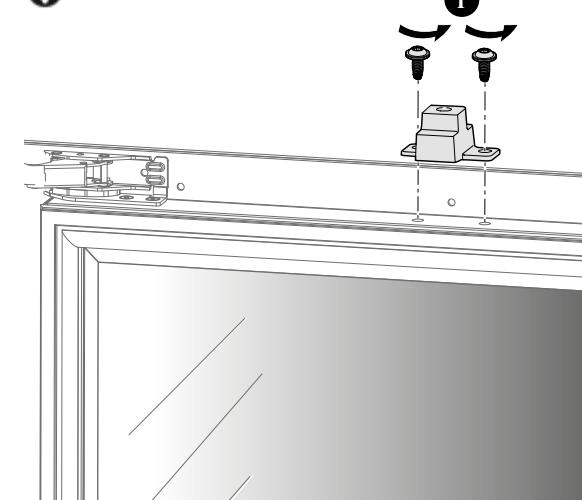
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



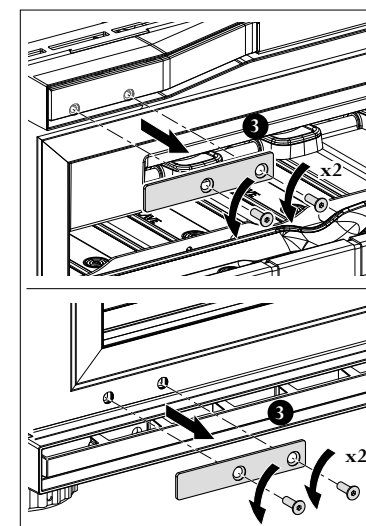
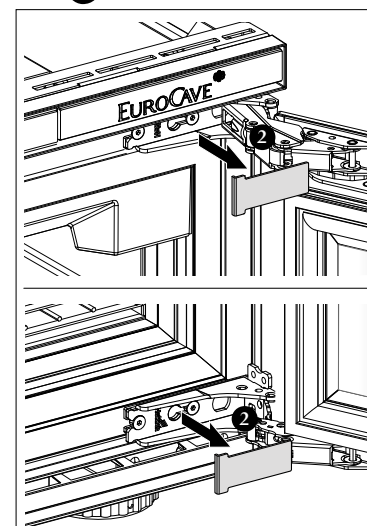
○ 2 (not supplied)



✳ T25 (not supplied)



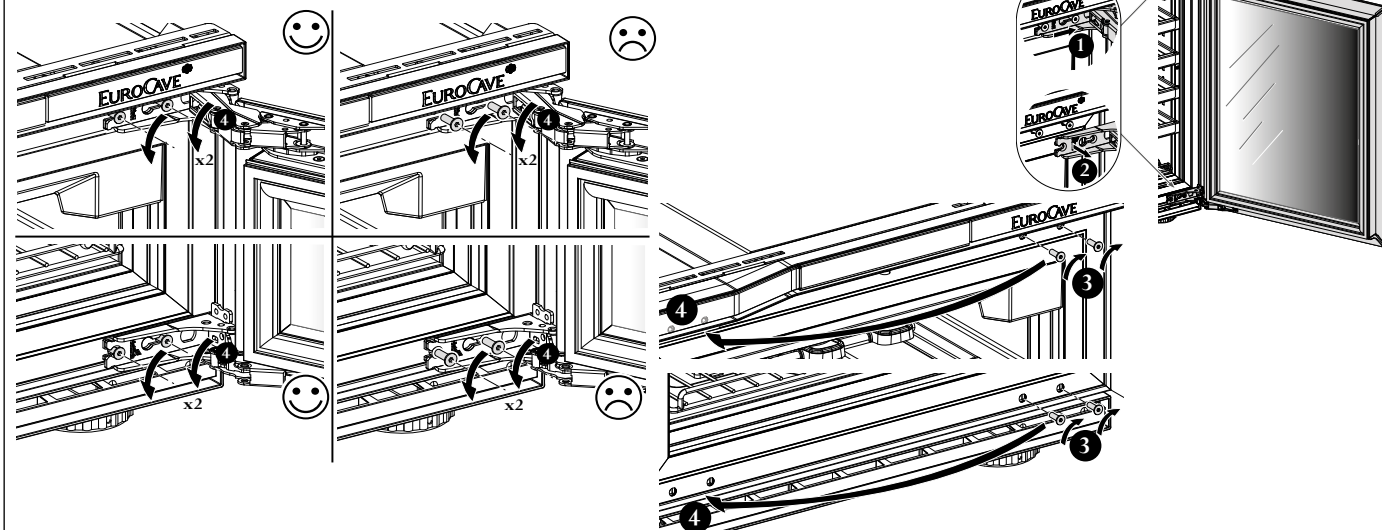
○ 2.5 (not supplied)



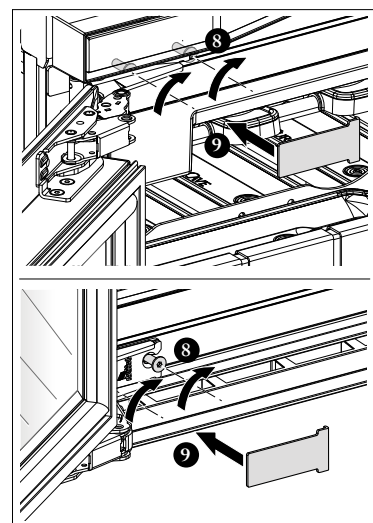
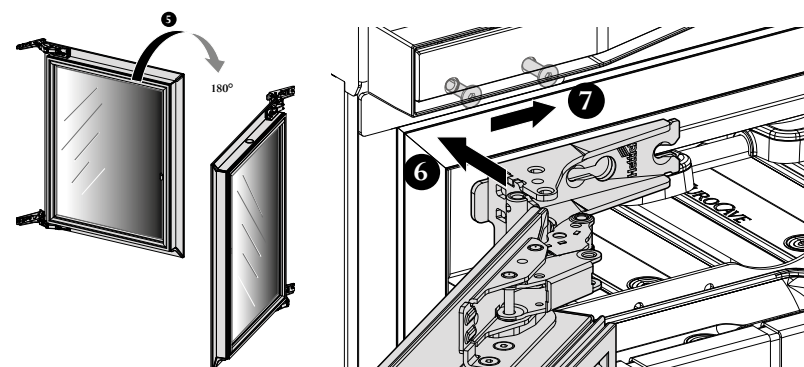


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

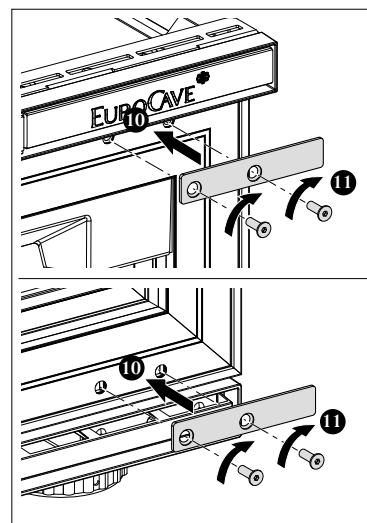
✱ T25 (not supplied)



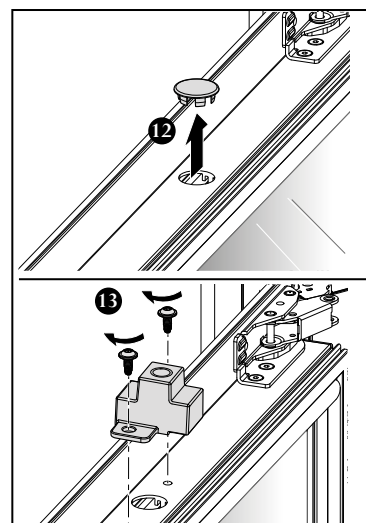
✱ We recommended that you carry out the following procedure with 2 people. Carry out the procedure in an environment which will not cause damage to the appliance. Ideally use an area with a protective cover.



✱ T25 (not supplied)



✱ 2.5 (not supplied)

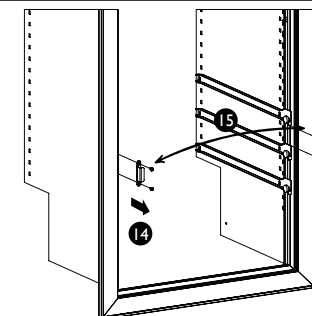


✱ T25 (not supplied)

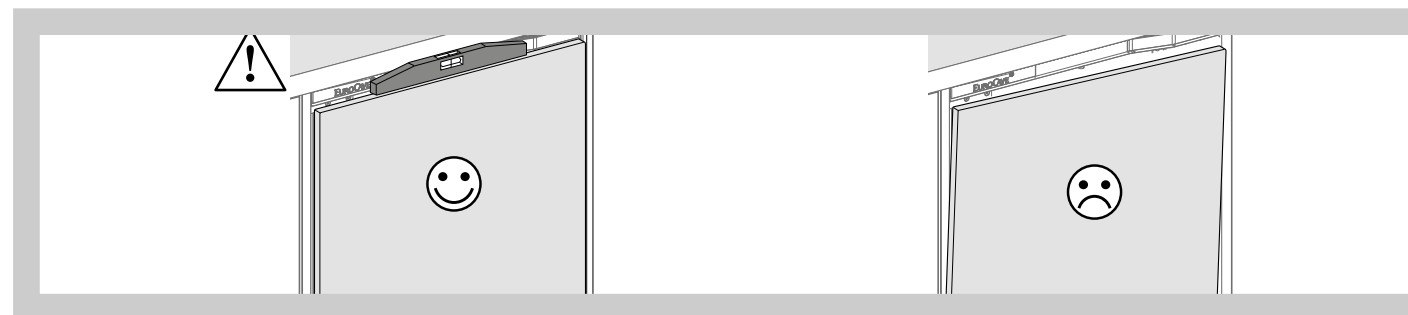


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

✱ 2.5 (not supplied)



When reversing the door catch, the screws with washers must be placed on the opposite side of the door catch.

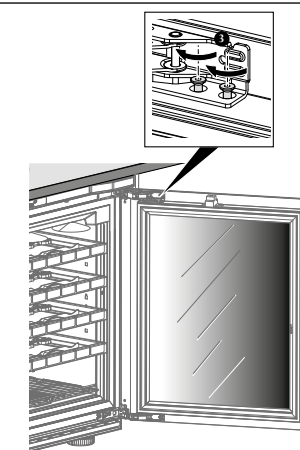
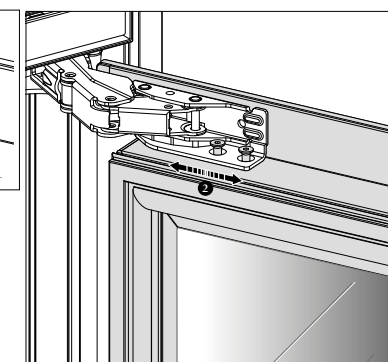
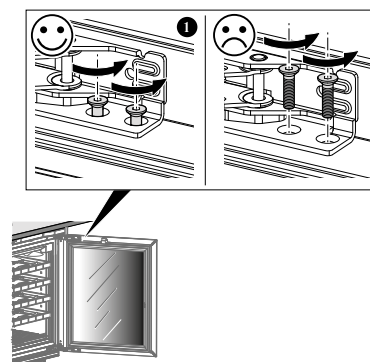


Adjusting the hinges

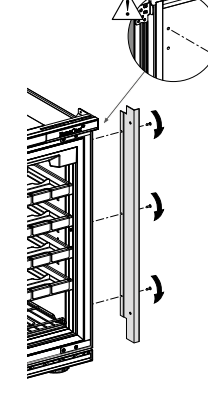
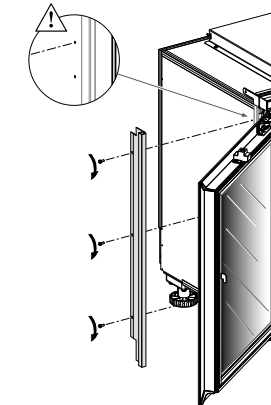
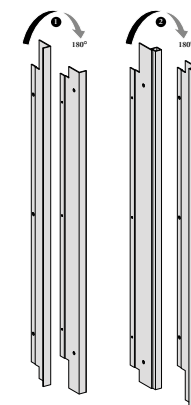
If the door is not level, it is possible to adjust it using the upper hinge.

If adjusting using the upper hinge is not sufficient, proceed in the same way with the lower hinge. For more accurate adjustment, adjust with both hinges at the same time.

✱ T20 (not supplied)



✱ pz1 (not supplied)



⚠ In the case of a technical solid door, remove the plastic cap before retightening the door stop. The door stop is essential because it plays the role of mechanical stop and also lighting and door sensor. Retain the plastic cap in case you want to reverse your door again in the future.



Plug in and restart your wine cabinet. Push your cabinet into its initial position then screw down the filler strips. (See Chap I § 3).

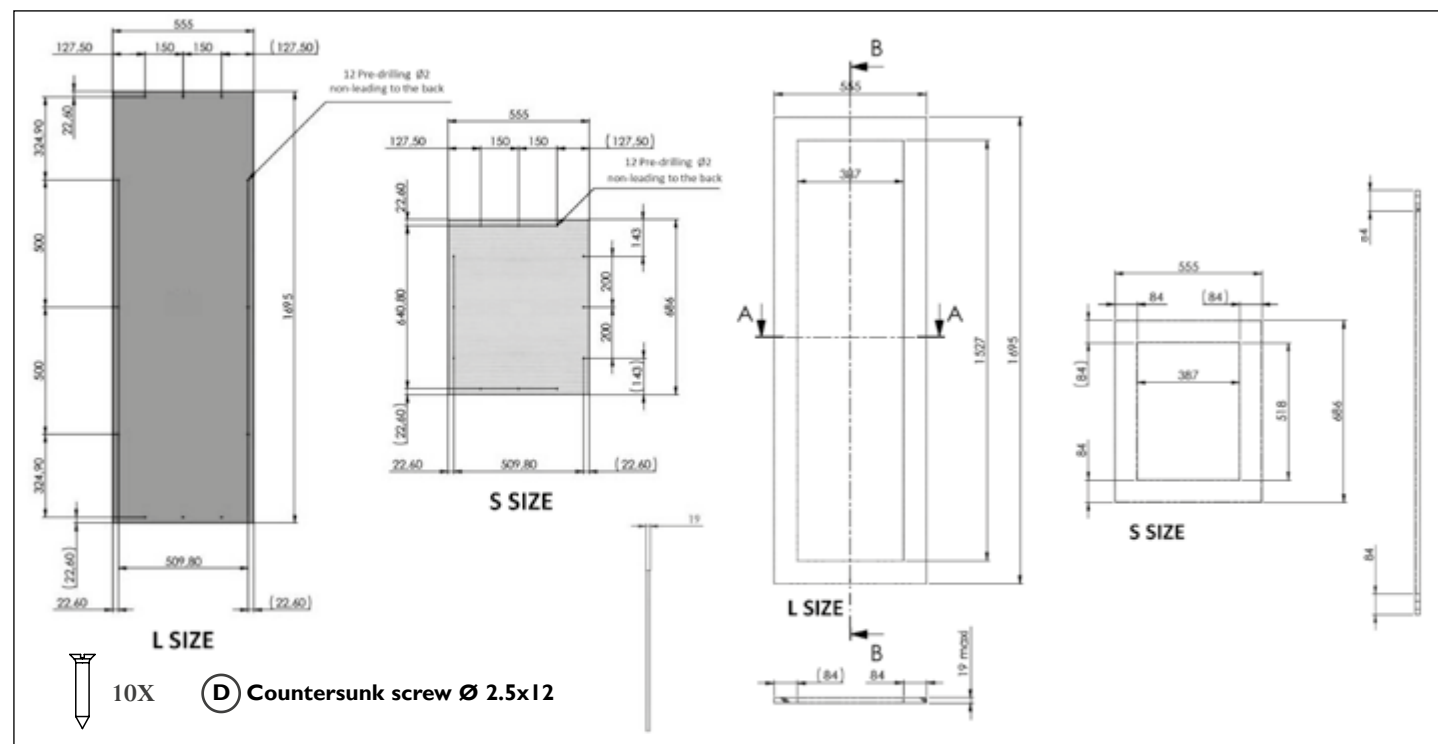


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

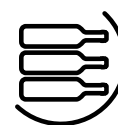
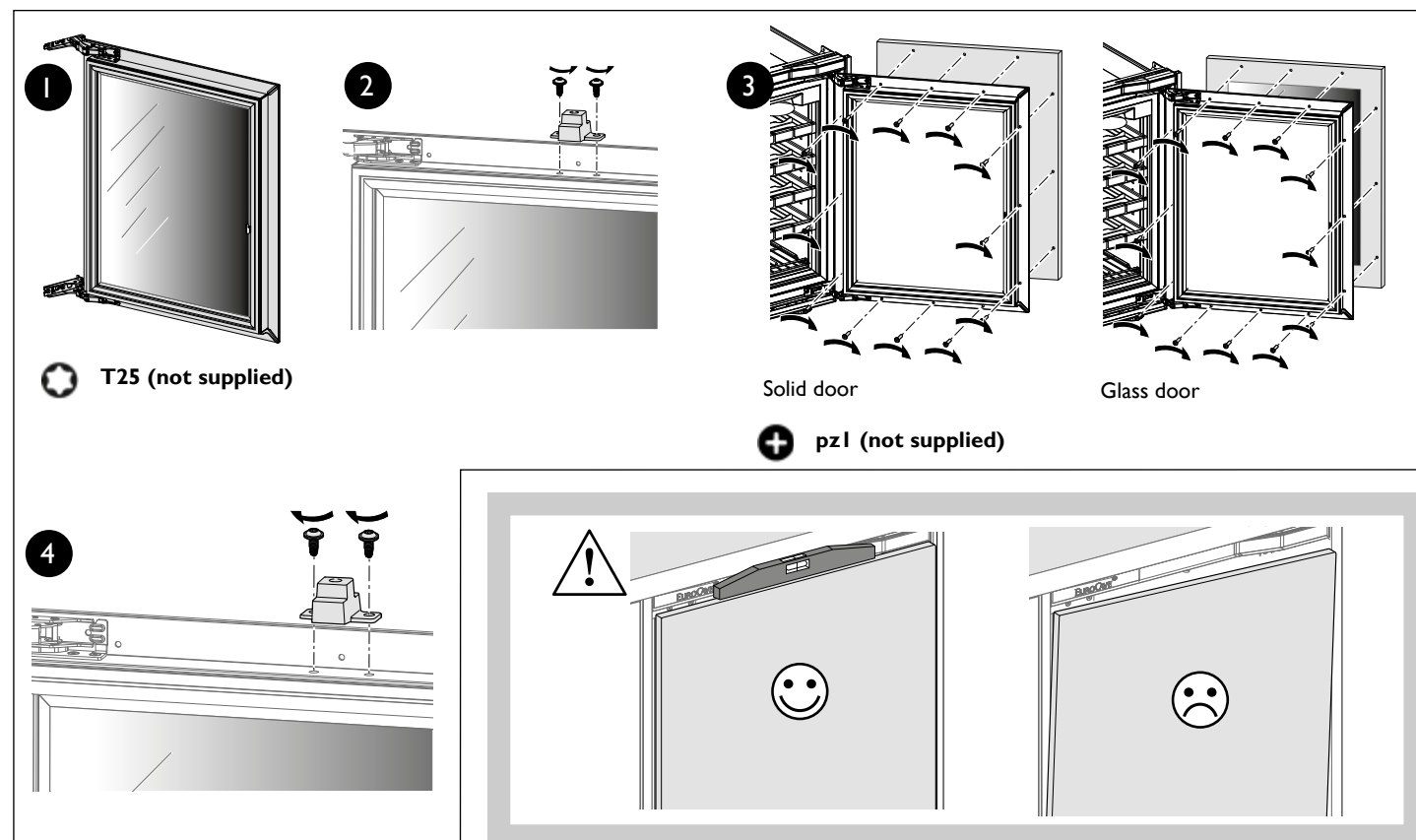
IV. Assembling a decorative panel on a glass or solid integrated door



Please note: the thickness of the facing must not exceed 20 mm. The weight of the facing must not exceed 12 kg.



- Position the cabinet level under the work top or inside the unit.
- Open the door of the cabinet to 90°.
- Secure the facing of the kitchen unit on the aluminium strip around the glass in the case of the integrated glass door (screws supplied in the accessories sachet).

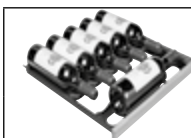


5/ LAYOUT – STORAGE



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

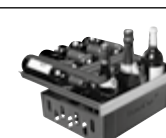
Different types of storage



Sliding shelf¹
Ref.: ACMSERVB²
Ref.: ACMSERVV³
Capacity: 6 bottles



Storage shelf¹
Ref.: AXIHB²
Ref.: AXIHW³
Capacity: 22 - 25 bottles



Serving shelf¹
Ref.: ACMSERVB²
Ref.: ACMSERVV³
Capacity: 11 bottles

The layout of your cabinet can be changed according to your requirements. Refer to pages 210 - 213 to see storage simulations.

1 - A white marker pen is supplied in the accessories box. It allows you to write on the shelf labels in order to identify your bottles. 2 - Glossy black front 3 - Light oak 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.

Wine cabinet layout recommendations

Your EuroCave wine cabinet is designed to safely hold a maximum number of bottles. We recommend that you follow the advice below in order to optimise loading.

- Ensure that you distribute your bottles as evenly as possible over the different shelves in your cabinet in order to distribute the weight over the entire cabinet. Make sure that your bottles are not touching the back wall of the cabinet.
- Also ensure that you distribute your bottles evenly over the entire height of the wine cabinet (avoid loading all the bottles at the top or all the bottles at the bottom).
- If you have sliding shelves, it is best to position them in the

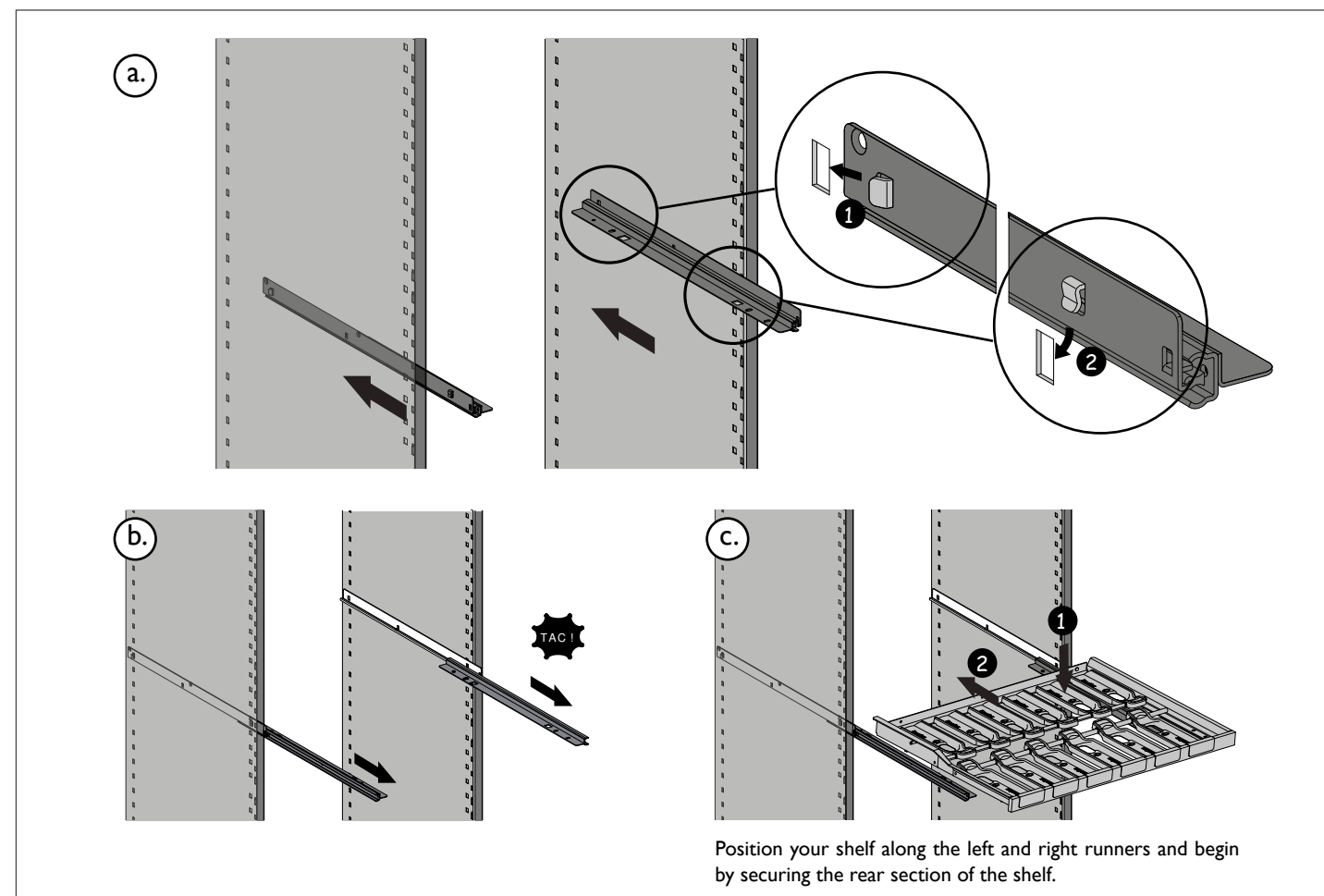
upper part of your cabinet to facilitate daily access to your bottles.

- Likewise, place one or two bottles of each of your different wines on the sliding shelves and keep your extra bottles on the storage shelves. You then simply replace bottles as they are drunk.
- When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.
- Observe the loading instructions according to the type of storage equipment your cabinet is fitted with, and never stack bottles on a sliding shelf.
- Fill the cabinet to more than 75% of its capacity to ensure a uniform temperature.

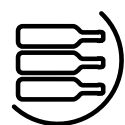
I. Adding or changing the position of a sliding shelf

If your sliding shelf is already installed in your cabinet:

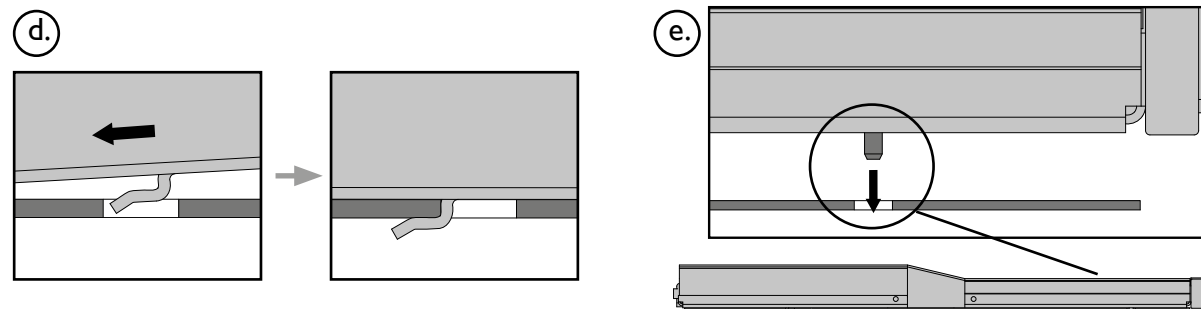
- Completely unload the sliding shelf.
- Then remove the sliding shelf by sliding it towards you whilst raising the front section.



Position your shelf along the left and right runners and begin by securing the rear section of the shelf.

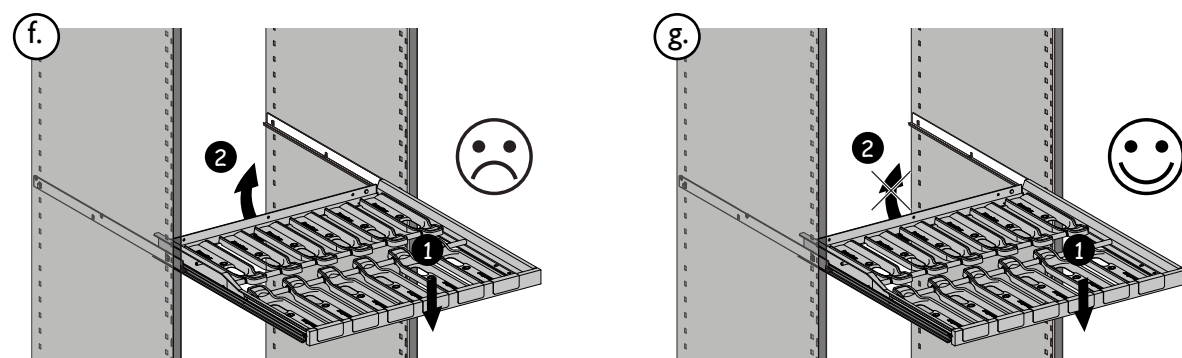


5/ LAYOUT – STORAGE



Slide the shelf until the rear shelf fasteners are fully locked into the spaces provided in the runners.

Then slot the front lugs of the shelf in the spaces provided in the front part of the runners. It is necessary to jiggle the shelf in order to lodge the lugs in the holes. Start by inserting the left lug. The right-hand one will then naturally slot inside the oblong hole.

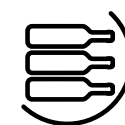
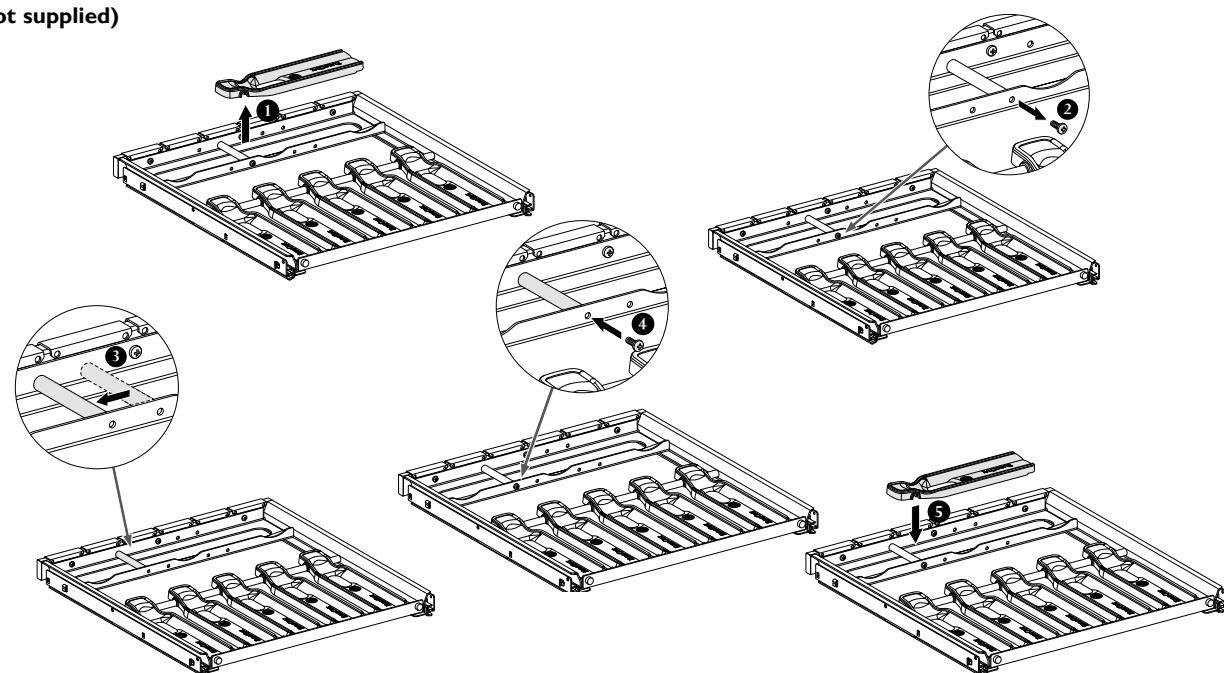


N.B. : to prevent the shelf from tipping, ensure that the lugs on each side of the shelf are pushed all the way into the holes, before pushing the shelf.

II.Adjusting the Main du Sommelier support at the front of the sliding shelf

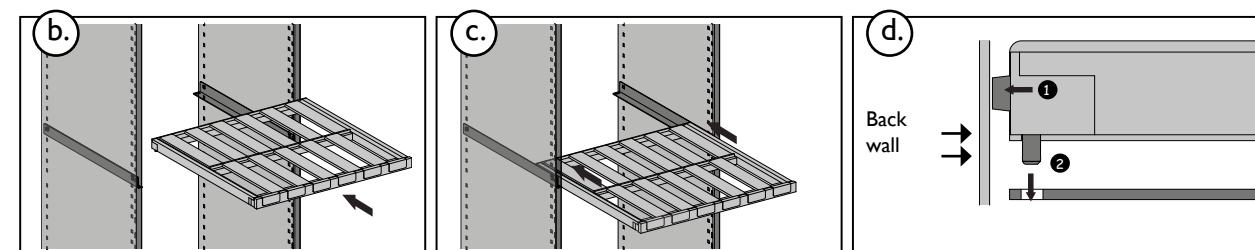
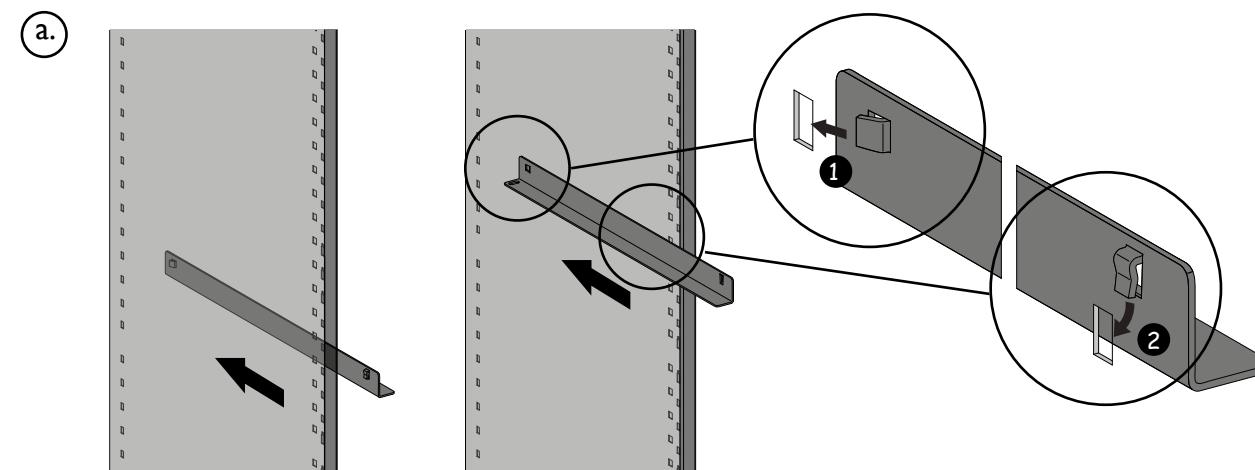
Depending on the shape and height of a bottle, you may have to move the Main du Sommelier support, located at the front of the shelf.

+ pz2 (not supplied)



5/ LAYOUT – STORAGE

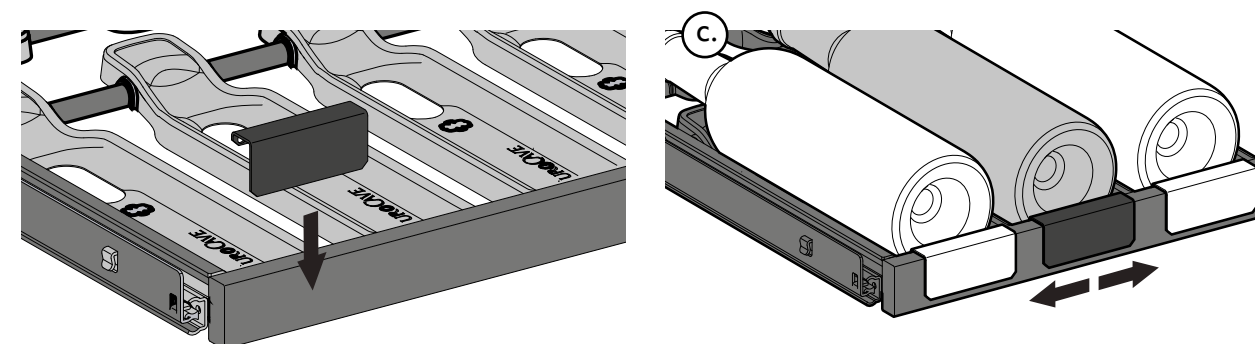
III.Adding or changing the position of a storage shelf



Comment: To install a storage shelf the back of which rests on the ledge located at the bottom of the cabinet, place two support pins at the front, to support the front section of the shelf (supplied in the accessories box).

IV.Assembling and using the shelf labels

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





6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

I. Connecting and starting up

- Fuse of 10A for one unit, 15A for two and 25A for three;
- Use of multi-socket plugs is not recommended if it does not respect above electrical data as well;

After waiting 48 hours, switch on your wine cabinet by pressing and holding down the **I** button for 5 seconds.

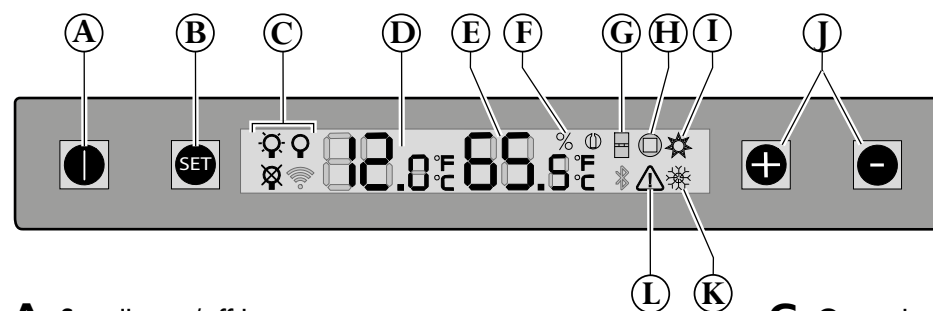


You can clean the control panel screen, the upper and lower ventilation strips and lights with a EuroCave microfibre cloth, supplied.



Please note: LEDs in the control panel must only be replaced by a qualified electrician.

II-A. Description (I-Temperature model V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)



A Standby on/off key

B Confirmation and access to menu functions key

C Lighting mode

D Temperature display

E Level of relative humidity display

F Humidity level alarm (if flashing)

G Open door indicator

H Charcoal filter alarm

I Heater status light

J Setting and selection keys

K Compressor status light

L Warning light



The touch controls 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 control panel between each press. A quiet beep confirms the press.

II-B. Temperature setting



1 Press and hold down the **SET** key for approximately 3 seconds.



2 Select the desired temperature setting (°C or °F) by pressing the **+** or **-** key.



The value shown on the display is the cabinet's actual temperature, you must therefore wait for your new setting to take effect.



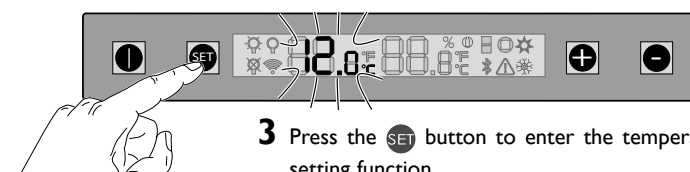
Changing your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet: you can use your single temperature cabinet as a wine serving cabinet in order to bring your white or red wines to the correct serving temperature (temperature setting range possible from 5-20°C):

- For white wines: recommended temperature range 6° - 10°C
- For red wines: recommended temperature range 15° - 18°C.

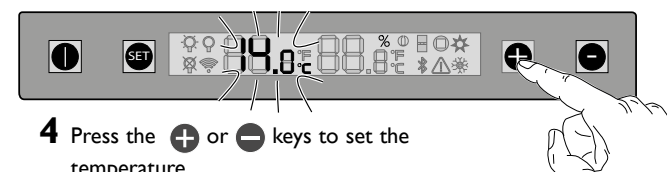
This cabinet can therefore be used as a red or white wine serving cabinet.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME



3 Press the **SET** button to enter the temperature setting function.



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

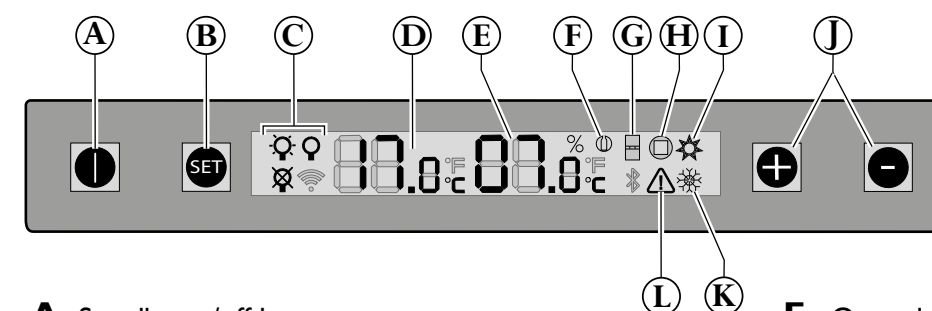


5 Press the **SET** button to confirm.



If you do not confirm the selected temperature, the screen will automatically return to the default screen, without taking into account the modification.

III-A. Description (Multi-temperatures model S-INSP-S)



A Standby on/off key

B Confirmation and access to menu functions key

C Lighting mode

D Display showing the lowest temperature reached by the wine cabinet

E Display showing the highest temperature reached by the wine cabinet

F Open door indicator

G Charcoal filter alarm

H Heater status light

I Setting and selection keys

J Compressor status light

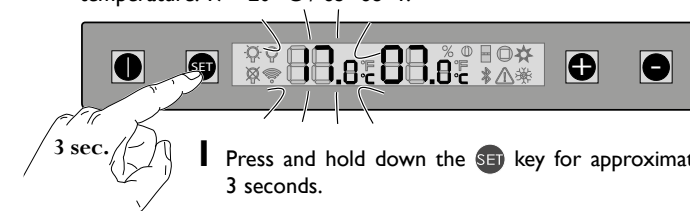
K Warning light



The touch controls 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 control panel between each press. A quiet beep confirms the press.

III-B. Temperatures setting

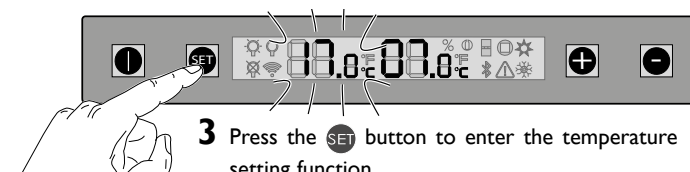
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C / 45 - 48 °F. Recommended temperature setting range for the highest temperature: 17 - 20 °C / 63 - 68 °F.



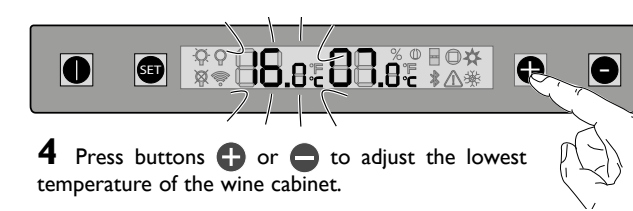
1 Press and hold down the **SET** key for approximately 3 seconds.



2 Select the desired temperature setting (°C or °F) by pressing the **+** or **-** key.



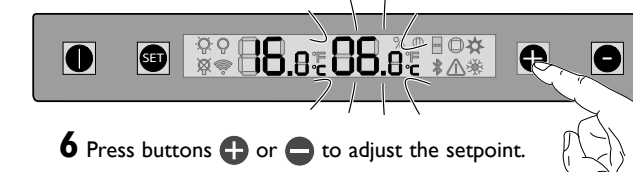
3 Press the **SET** button to enter the temperature setting function.



4 Press buttons **+** or **-** to adjust the lowest temperature of the wine cabinet.



5 Press button **SET** to confirm and adjust the highest temperature setting for the wine cabinet.



6 Press buttons **+** or **-** to adjust the setpoint.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME



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



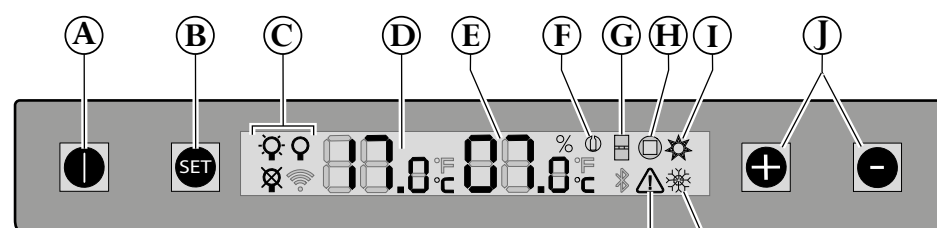
The value shown on the display is the cabinet's actual temperature, you must therefore wait for your new setting to take effect.

- For the lowest temperature, the default setting is 8 °C / 46,4°F. However you can set the temperature between 5 - 10 °C / 41-50°F.
- For the highest temperature, the default setting is 18 °C / 64,4°F. However you can set the temperature between 15 - 20 °C / 59-68°F.

i If you do not confirm the temperature chosen, the display will automatically return to the default screen without taking the modification into account.

WARNING: to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35°C/ 32 - 95°F.

IV-A. Description (2-temperatures D-INSP-M model)



A Standby on/off key

B Confirmation and access to menu functions key

C Lighting mode

D Display showing the temperature of the lower compartment

E Display showing the temperature of the upper compartment

F Lighting ON/OFF key
Key backlitged if ON

G Open door indicator

H Charcoal filter alarm

I Heater status light

J Setting and selection keys

K Compressor status light

L Warning light



The touch controls 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 control panel between each press. A quiet beep confirms the press.

IV-B. Temperatures setting

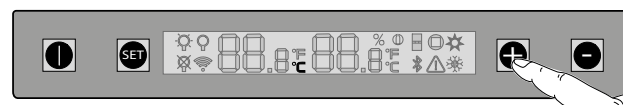
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 6 / 11°C
Recommended temperature setting range for the highest temperature: 13 / 18°C



3 sec. 1 Press the **SET** button to confirm.



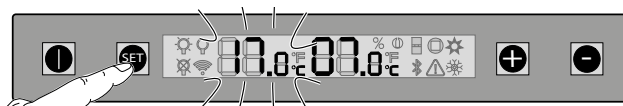
4 Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the service temperature compartment.



2 Select the desired temperature setting (°C or °F) by pressing the **+** or **-** key.



3 Press the **SET** button to enter the temperature setting function.



3 Press the **SET** button to enter the temperature setting function.



6 Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the chilling compartment



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME



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



The value shown on the display is the cabinet's actual temperature, you must therefore wait for your new setting to take effect

- For the lowest temperature, the default setting is 7°C. However you can set the temperature between 6 / 11°C.
- For the highest temperature, the default setting is 17°C. However you can set the temperature between 13 / 18°C

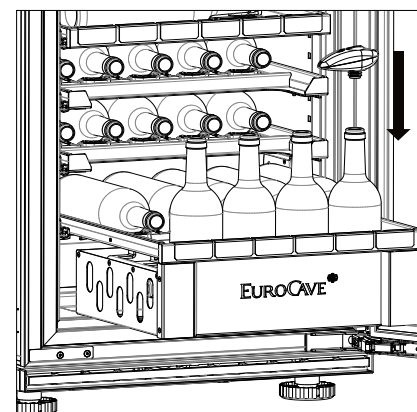
i If you do not confirm the temperature chosen, the display will automatically return to the default screen without taking the modification into account.

WARNING: to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35°C/ 32 - 95°F.

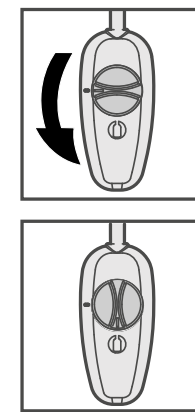
IV-C. Using the air vacuum system

Activate the air vacuum system:

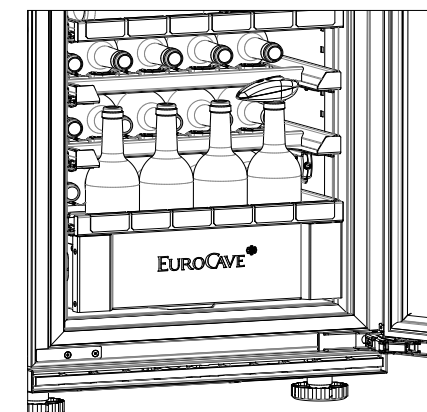
The oxygen extraction device removes oxygen from the open bottle, which is responsible for oxidation.



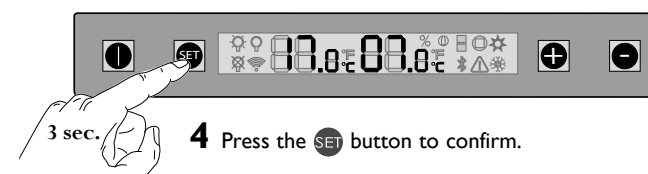
1 Push the oxygen extraction bung into the bottleneck (ensure that there is nothing that might obstruct the neck of the bottle) by gently pulling the cord of the oxygen extraction bung.



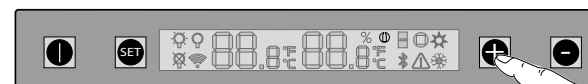
2 Give a 1/4 turn, towards the right, to the button located on the oxygen extraction head (open position).



3 Place the open bottle, upright, on the serving shelf provided.



3 sec. 4 Press the **SET** button to confirm.



5 Select the air vacuum system icon (🌀) with the keys **+** and **-**.



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



7 Press the **+** and **-** keys to activate the function (ON).



8 Press the **SET** button to confirm. Oxygen extraction is activated. The icon (🌀) turns on. The appliance functions independently.

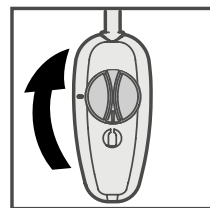


The oxygen extraction head must never be used for fizzy wines (such as Champagne), only for still wines.

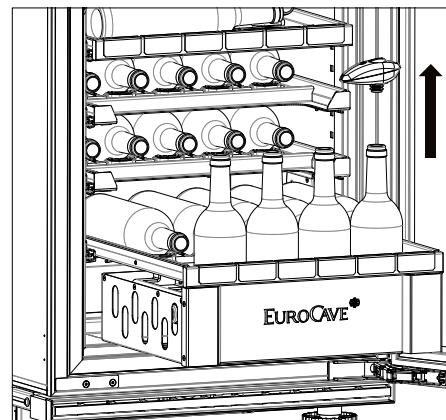
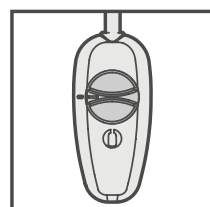


6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

To remove a bottle at serving temperature



1 Turn the oxygen extraction bung to closed position.



2 Take off the head to release the bottle.

Turn off the air vacuum system:

If you no longer wish to use the air vacuum head, we recommend that you turn off the air vacuum system.



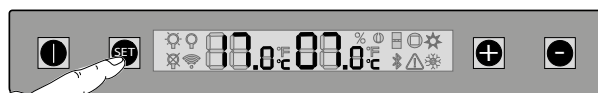
3 sec. 1 Press the SET button to confirm.



4 Press the + and - keys to turn off (OFF).



2 Select the air vacuum system icon (ⓘ) with the + and - keys.



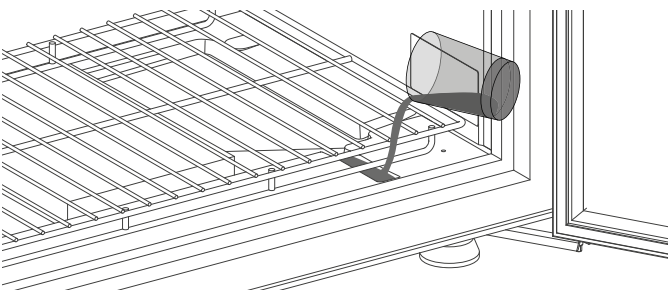
5 Press the SET button to confirm.

The air vacuum system turns off. The icon ⓘ turns off.

V. Relative humidity level display (I-Temperature model)

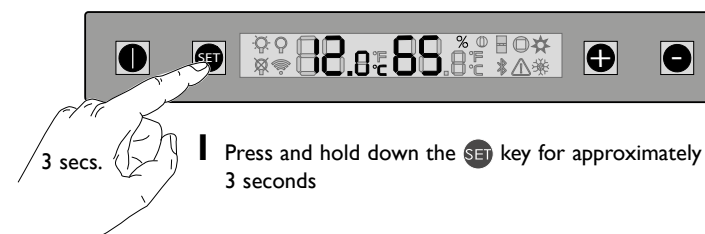
Your wine cabinet has a function to measure humidity allowing you to see the relative humidity level inside the appliance when the temperature setting is 9 - 15°C. The ideal humidity level is above 50%, ideally 60 - 75% (not settable).

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



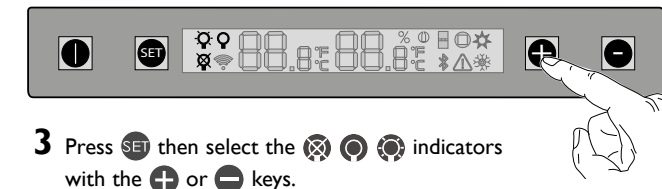
6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

VI. Setting the lighting mode



3 sec.

1 Press and hold down the SET key for approximately 3 seconds



3 Press SET then select the ⊗ ⊙ ⊕ indicators with the + or - keys.



2 Press the + or - keys to select the lighting menu.



4 Press the SET button to confirm.

You have 3 light setting options:

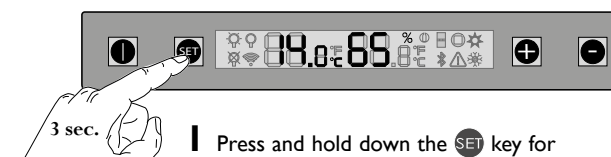
- ⊕ Permanent lighting (for mood lighting with a cabinet equipped with a glass door for example).
- ⊙ Lighting activated when the door is opened (it is off when the cabinet door is closed).
- ⊗ Lighting disabled.



Precautions to observe: bright light, never look directly into the LED beam.

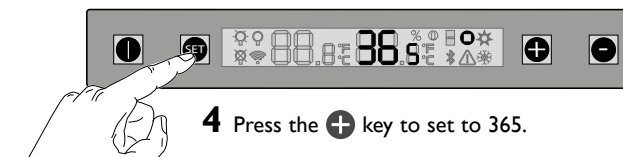
VII. Charcoal filter meter display

When replacing or using a filter for the first time:

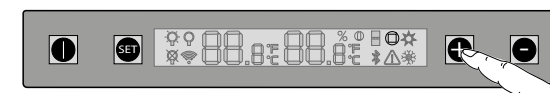


3 sec.

1 Press and hold down the SET key for approximately 3 seconds.



4 Press the + key to set to 365.



2 Select the ⊕ charcoal filter pictogram with the + or - keys.



5 Press the SET button to confirm.



3 Press the SET button to see the charcoal filter countdown.



The charcoal filter must be replaced every year.

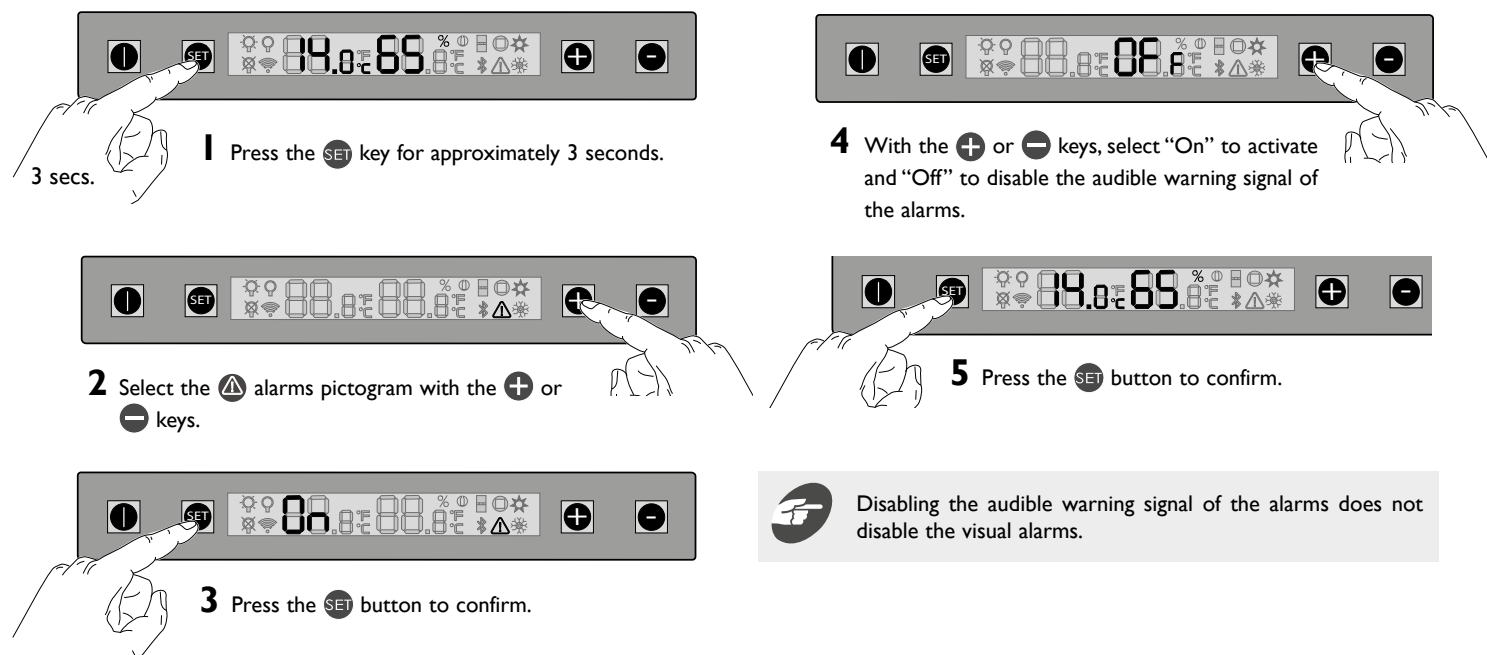


You can consult the meter at any time by repeating steps 1, 2, 3 then pressing the ⓘ key to return to the main menu.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

VIII. Disabling the audible warning signal of the alarms



IX Placing the screen on standby

- To place the screen on standby, briefly press the key. Repeat the process to leave standby mode.
- The cabinet remains in operation when the screen is in standby mode.



It is not possible to activate standby mode whilst the warning light remains on.



7/ EVERYDAY MAINTENANCE



Your EuroCave wine cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance tasks about once a year

- **Unplug and unload the appliance.**
- **Remove any particles that may block the drainage pipe located inside the cabinet, at the bottom on the ledge.**
- **Clean inside the compartments with water and a gentle cleaning product.**
- **Rinse well. Dry with the EuroCave microfibre cloth, supplied.**
- **Glass parts must be cleaned with the non-abrasive microfibre cloth provided, first dampened with a product suitable for cleaning glass.**
- **Replace the active charcoal filter located in the upper breather hole of your cabinet (see chapter 6, § VI). Remove the charcoal filter manually. It is available from your usual stockist. It must be replaced by an original manufacturer's part.**
- **Check that the door seal is in a good condition. It is often necessary to clean the seal. Cleaning with unsuitable products will cause the seals to wear prematurely. You should therefore observe certain rules: Whenever the seal is cleaned you must afterwards rinse the seal with clean water. No traces of**

cleaning product must remain on the seal. EuroCave recommends only using a mild soapy solution. If cleaning with this type of solution proves insufficient, it is possible to occasionally use an ethanol-based solution, but with a concentration of less than 10%, and taking care to rinse the seal well with clean water.

- **Carefully vacuum the lower and upper ventilation strips of your cabinet**
- **Clean the light strip using the microfibre cloth supplied. Never use alcohol-based detergents.**
- **To remove text written using the white marker pen on our bottle identification labels, use a damp cloth.**
- **To clean the fronts of the shelves:**
 - use the microfibre cloth provided
 - only use water or a glass cleaning product
- **To clean the glass or plastic parts of your cabinet, use the EuroCave microfibre cloth.**
- **Grease can appear on the hinge. It can occur in standard conditions. We suggest to wipe it out with a towel.**



7/ EVERYDAY MAINTENANCE



Never use a cleaning product containing acetone, petrol, alcohol, white spirit or synthetic thinners which will damage the front.

Caring for stainless steel:

- To clean stainless steel surfaces, we recommend that you use water and a mild liquid soap.
- Ensure that the soap does not contain grains which could scratch the surface.
- The solution must be applied with a soft cloth.

- The cloth used must not have buttons or zips, which could scratch the stainless steel.
- Rub the surface, following the direction of the stainless steel brushing.
- Dry the surface with a clean soft cloth following the direction of brushing.



Do not pour liquid directly onto the stainless steel. Likewise, never use solvents, harsh, granular or abrasive products, petrol or alcohol which could damage the surface of your cabinet. No chlorine-based products.

Cleaning the condenser every two years (contact your EuroCave retailer/customer service):

- Remove the appliance from the kitchen unit in order to gain access to the condenser, located at the back of the cabinet (see steps 1 - 6, Chapter 4, § III).
- Unload and unplug the appliance.
- Unscrew the 2 rear steel plates using a T25 Torx screwdriver.
- Carefully vacuum the condenser in order to remove any dust that may have accumulated.
- Carefully screw back on the two rear steel plates using a T25 Torx screwdriver, to prevent vibration.

- Return the appliance to its location.
- Put the bottles back in the cabinet.



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



8/ OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective action
The temperature display flashes "LO" or "HI" alternately with the temperature	The temperature has been 4 °C lower or higher than the selected temperature, for at least 24 hrs.	Check that the door is closed. Check the condition of the door seal. If you have loaded your cabinet with a large amount of bottles in the last few hours, wait a while then check again. If the alarm persists, contact your EuroCave stockist.
The temperature display is still flashing "LO" or "HI" after having carried out the above correct action		If the problem persists, unplug the cabinet and contact your EuroCave stockist.
The and pictograms are flashing	The door has been open for more than 5 minutes	Ensure that the door is closed properly.
The and pictograms are flashing	The relative humidity level has been <50% for more than 96 hrs	• Pour a glass of water into the channel in the tray (see chapter 6, § 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 the pictogram was displayed. After a few hours, the pictogram goes out.
The humidity level is above the desired value		• Empty the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. Contact your EuroCave stockist if the problem persists in spite of you having carried out these different actions.
The pictogram is displaying	Charcoal filter alarm	Replace the charcoal filter and reset the meter. (See chapter 6, § VI).
" Er I " is flashing on the temperature display.	Temperature sensor fault warning	Unplug and then plug back in your appliance. (Steps 1 - 6, Chapter 4 § III) If the problem persists, contact your EuroCave customer service department/ stockist.
The cabinet will not switch on		Unplug and then plug back in your appliance. (Steps 1 - 6, Chapter 4 § III) If the problem persists, contact your EuroCave customer service department/ stockist.
" Erh " is flashing on the humidity display	Humidity sensor fault alarm	Unplug and then plug back in your appliance. (Steps 1 - 6, Chapter 4 § III) If the problem persists, contact your EuroCave customer service department/ stockist.

8/ OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective action
The cabinet is making more noise than usual	When it is very hot, the fan changes speed in order to cool the cabinet	
 key is flashing (Dual temperatures D-INSP-M)	Oxygen extraction fault alarm	• The bottle may be incorrectly positioned: remove the bottle then centre it correctly in the compartment and press the key again . • The neck of the bottle is obstructed by an object (cork or other): remove anything that might be obstructing the bottleneck, then place the bottle in the compartment and restart the procedure.
 key is still flashing even though I have performed the corrective action above (Dual temperatures D-INSP-M)	Oxygen extraction fault alarm	Contact your EuroCave dealer.

Minimum duration of guarantee offered by the manufacturer: 5 years parts.



If your appliance does not seem to be operating correctly, contact your EuroCave stockist or his customer service.



Your appliance is fitted with a safety feature protecting you from any possible malfunction of the cold circuit control, constituting a frost protection device (I-temperature model only).

9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Data relating to American energy consumption regulations

Reference	Model	Type of doors	Annual energy consumption ¹ kWh/yr - United States - 115V60Hz - R600a gas
V-INSP-L	Single temperature	Technical Solid Door	201
V-INSP-L	Single temperature	Full Glass door	223
V-INSP-L	Single temperature	Stainless steel glass door and technical glass door	223
V-INSP-M	Single temperature	Full Glass door	183
V-INSP-M	Single temperature	Stainless steel glass door	183
V-INSP-S	Single temperature	Technical Solid Door	121
V-INSP-S	Single temperature	Full Glass door	143
V-INSP-S	Single temperature	Stainless steel glass door and technical glass door	143
S-INSP-S	Multi-temperature	Technical Solid Door	121
S-INSP-S	Multi-temperature	Full Glass door	143
S-INSP-S	Multi-temperature	Stainless steel glass door and technical glass door	143
D-INSP-M	2-temperature	Full Glass door	161
D-INSP-M	2-temperature	Stainless steel glass door	161

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

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

	Height	Width*	Depth	Weight when empty Full glass door (Kg)	Recommended outside temperature ranges	
	mm	mm	mm		T° min (°C / °F) – T° max (°C / °F)	
Single temperature						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
M	1320-1380	558-594	597	72	12 / 54	35 / 95
L	1820-1890	558-594	597	91	12 / 54	35 / 95
Multi-temperatures						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
Dual temperatures						
M	1320-1380	558-594	597	78	12/ 54	35 / 95

Setting accuracy: +/- 1°C (2°F), Display accuracy: +/- 0.1°C (0.2°F)

*594: filler strips fastened to the cabinet



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

Standards

Your product complies with the following standards:

1 SAFETY DIRECTIVE 2006/95/EC

Standards EN60335-1 : 2012+ A11 : 2014

EN60335-2-24 : 2010

2 EMC 2004/108/EC

Standard EN55014-1/2

Standard 62233 :2008

3 ENVIRONMENT

Directive 2010/30/EU

Regulation 1060/2010



R600a

According to the country, EuroCave wine cabinets contain a flammable refrigerant gas (R600a: ISO BUTANE)



Flammable gas. Leave the appliance away from any sources of heat

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

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.

Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.

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.

WAARSCHUWINGEN

- 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.
- In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.
- Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:

- keukenhoek gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen;
- boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter
- omgevingen van het type hotelkamer;
- restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met uitzondering van de detailhandel.

Het identificatie-etiket bevindt zich binnen in de wijnkast. Op dit identificatie-etiket staan diverse technische gegevens en veiligheidsinstructies, zoals het driehoekslogo, de naam en het chemische symbool voor het koelmiddel.

- De wijnkast bevat ontvlambaar koelgas (R600a: isobutaan).

Voorwaarden om de veiligheid bij het gebruik van de wijnkast te garanderen:

- Het koelsysteem achter en in de wijnkast bevat koelmiddel.
 - Er mag geen enkel scherp voorwerp in contact komen met het koelcircuit.
 - Als het koelcircuit beschadigd is, mag u geen elektrische apparaten of vlammen in de buurt van de wijnkast houden.
- Open alle ramen om de ruimte goed te ventileren. Neem contact op met een erkend reparateur.
- Het rooster onder in de wijnkast niet verwijderen, behalve als dit wordt aanbevolen door de fabrikant. Geen wijnflessen rechtstreeks in de wijnkast plaatsen zonder rooster.
 - Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
 - Het apparaat moet met zorg worden gehanteerd, geïnstalleerd en gebruikt overeenkomstig de gebruiksaanwijzing om elk risico op beschadiging van de slangen of lekken van het koelmiddel te voorkomen.
 - Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een door EuroCave erkend onderhoudsbedrijf met originele vervangingsonderdelen van de fabrikant.
 - Het apparaat moet met zorg worden gehanteerd, geïnstalleerd en gebruikt overeenkomstig de gebruiksaanwijzing om elk risico op beschadiging van de slangen of lekken van het koelmiddel te voorkomen.
 - Reparaties aan het apparaat mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een door EuroCave erkend onderhoudsbedrijf met originele vervangingsonderdelen van de fabrikant.

Voordat u uw wijnkast weggooit, dient u:

- de deur te verwijderen;
- de plateaus in de wijnkast te laten. Zo kan een kind moeilijk in de wijnkast komen.

De hierboven vermelde waarschuwingen moeten gedurende de gehele levensduur van de wijnkast in acht worden genomen. De gebruiksaanwijzing moet worden overhandigd aan iedereen die de wijnkast mogelijk gaat gebruiken of hanteren en als de wijnkast van locatie wisselt of wordt afgeleverd bij een recyclingfabriek.

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

Temperatuur

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

Luchtvochtigheid

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

Duisternis

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

Afwezigheid van trillingen

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

Luchtcirculatie

De constante luchtverversing voorkomt schimmelvorming in uw wijnkast. De wijnkasten van EuroCave 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	Verdhele	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		



1 - Schematische weergave van uw wijnkast

6



2 - Elektrische voeding

7



3 - Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp

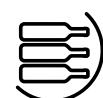
7



4 - Installatie van uw wijnkast

8-22

- I - Inbouw 8
- II - Integratie 12
- III - Links- of rechtsom draaiende deur (dichte of glazen deur) 16
- IV - Montage van een decoratiepaneel op de technische deur 22



5 - Inrichting - Indeling

22-25

- I - Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau 23
- II - Instelling van de Hand van de Sommelier aan de voorzijde van het schuifplateau 24
- III - Toevoeging of wijziging locatie opslagplateau 25
- IV - Montage en gebruik etikethouders 25



6 - Ingebruikname van uw wijnkast

26-32

- I - Aansluiting 26
- II-A - Beschrijving (1 temperatuurzone model V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L) 26
- II-B - Temperatuurregeling 26
- III-A - Beschrijving (multi temperatuurzone model S-INSP-S) 27
- III-B - Temperatuur aanpassing 27
- IV-A - Beschrijving (2 temperatuurzone model D-INSP-M) 28
- IV-B - Temperatuur aanpassing 28
- IV-C - Gebruik van de vacuümtrekker (2 temperatuurzone model D-INSP-M) 29
- V - Weergave relatieve vochtigheidsgraad (1 temperatuurzone model) 30
- VI - Instelling van de verlichting 31
- VII - Weergave niveau teller koelfilter 31
- VIII - In- en uitschakelen geluidsalarm 32
- IX - Het scherm in waakstand zetten 32



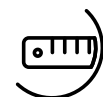
7 - Algemeen onderhoud

32



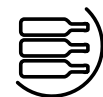
8 - Storingen

33



9 - Technische kenmerken

35



10 - Voorbeelden van indelingen

211-216



1/ BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



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.



Let op: de stekker van de voedingskabel moet toegankelijk zijn om het apparaat na installatie los te kunnen koppelen van het elektriciteitsnet.



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.

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).



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



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.



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 gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling (behalve de twee stutten van geëxpandeerd polystyreen met hoge dichtheid en het plastic ter bescherming van de wijnkast van polyethyleen met lage dichtheid). 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 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 kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw

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

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-dealer.
- Wij adviseren uw wijnkast voor niet meer dan 75% van de totale capaciteit te vullen.

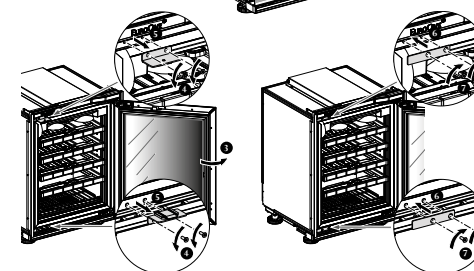
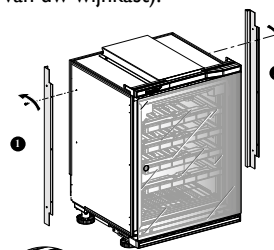
Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitsnoer te verwijderen.



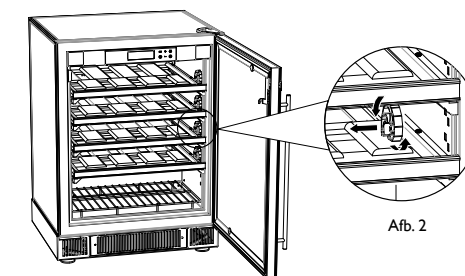
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

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, rekken Main du Sommelier, scharnieren, flessenrekken,...).
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnenkant van de wijnkast.
- Draai de verbindingstrippen aan de achterkant van de wijnkast los. (zie hieronder)
- Verwijder de 4 schroeven uit de twee beschermingsplaten met een inbussleutel (niet meegeleverd) en vervang deze door de twee sierlijsten die worden vastgezet met 4 zwarte schroeven met gefreesde kop M5. (We adviseren om de eerder verwijderde platen te bewaren voor eventueel transport van uw wijnkast).



- 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.

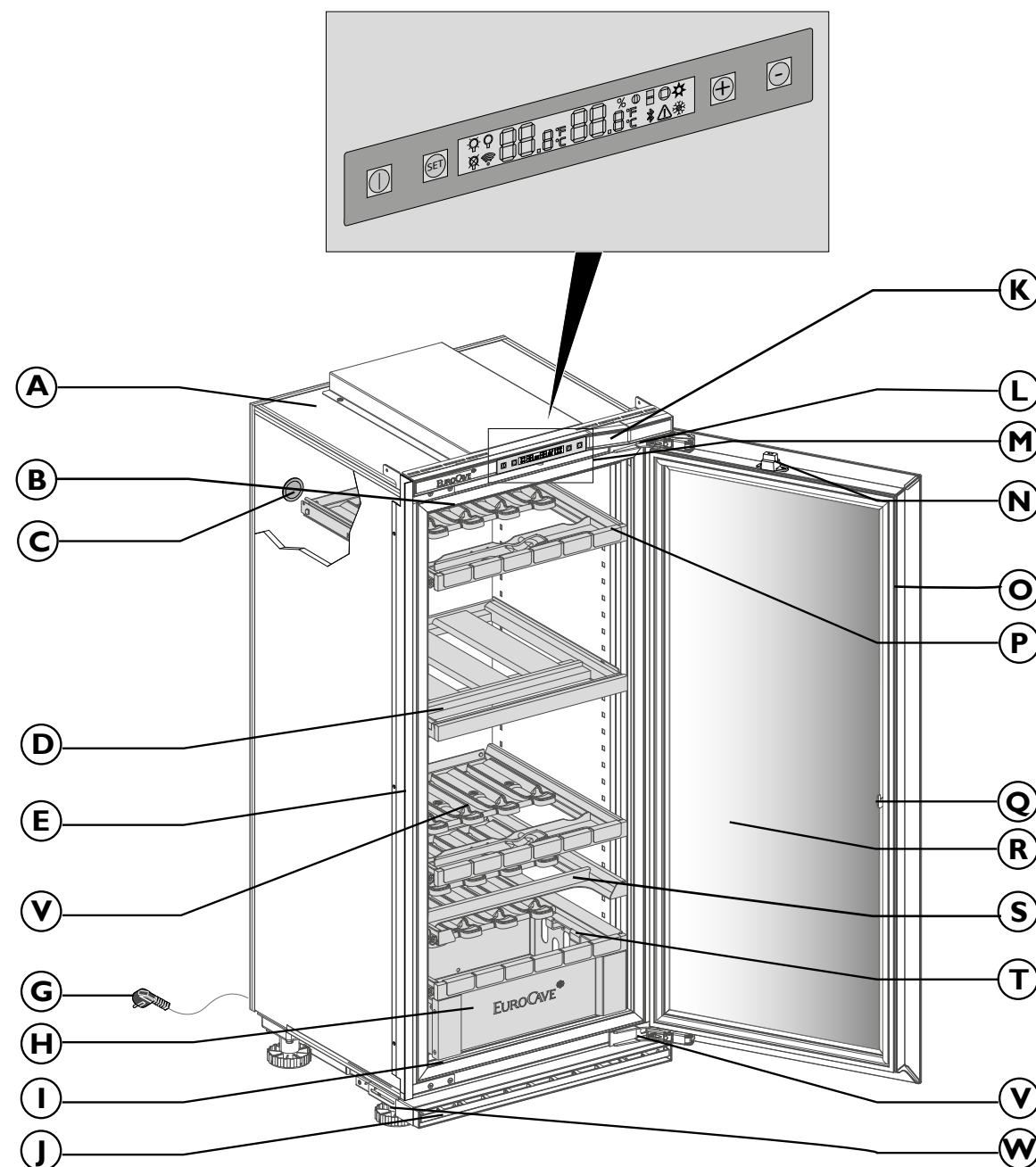


Afb. 1

Afb. 2

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte en op de bovenkant van het apparaat.
- Om uw wijnkast af te sluiten bevatten de deuren Full Glass en glas rvs een slot.
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.



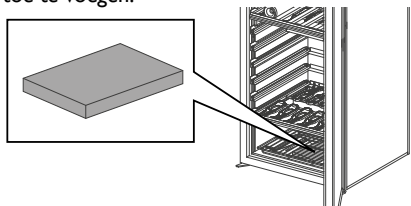
- | | |
|--|---|
| A Behuizing | L Hoge scharnier |
| B Verlichting(verlichtingsgeleider en 2 leds) | M Bedienings- en regelpaneel |
| C Ontluchtingsopening en koelfilter | N Deuraanslag |
| D Opslagplateau | O Magnetische afdichting deur |
| E Verbindingsstrip (x2) | P Schuifplateau |
| F Rek Hand van de Sommelier (MDS) | Q Slot (alleen voor Full Glass en glas rvs-deuren) |
| G Elektriciteitsnoer – 2 meter | R Deur |
| H Serveerplateau | S Half plateau |
| I Rooster, vochtigheids cassette (alleen 1 temperatuurzone model) | T Identificatie-etiket |
| J Sierlijst onderkant – luchtuitlaat | V Onderste scharnier |
| K Sierlijst bovenkant– luchtinlaat | W 4 verstelbare voeten |



4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

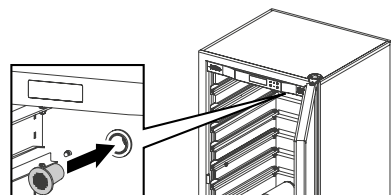
Voorzorgsmaatregelen (vervolg)

- Is u bij de modellen met 1 temperatuur
- - na enkele dagen na ingebruikname van uw wijnkast een lage vochtigheidsgraad (<55%) constateert, adviseren wij de bij het apparaat geleverde vochtigheidscassette te gebruiken en onder in de wijnkast, onder het rooster, in de daarvoor bestemde bak te plaatsen (zie onderstaande afbeelding). Tijdens het eerste gebruik, moet u de cassette gedurende een paar minuten geheel onderdompelen in kraanwater zodat deze goed doordrenkt is en hem vervolgens goed laten uitlekken. Afhankelijk van de omgevingsomstandigheden kan het nodig zijn om elke paar maanden 10 cl water toe te voegen.



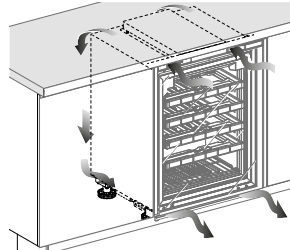
Als u de wijnkast gedurende langere tijd (>3 maanden) gesloten houdt in een omgeving waar de temperatuur dicht bij de ingestelde temperatuur ligt (met een verschil van <5°C) kan er schimmelvorming optreden waardoor de etiketten van uw flessen los kunnen laten. Gebrek aan ontvochtiging en luchtverversing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

- Neem het koolfilter uit het doosje met “accessoires” en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluichtingsopening bovenaan links (zie schema hiernaast).

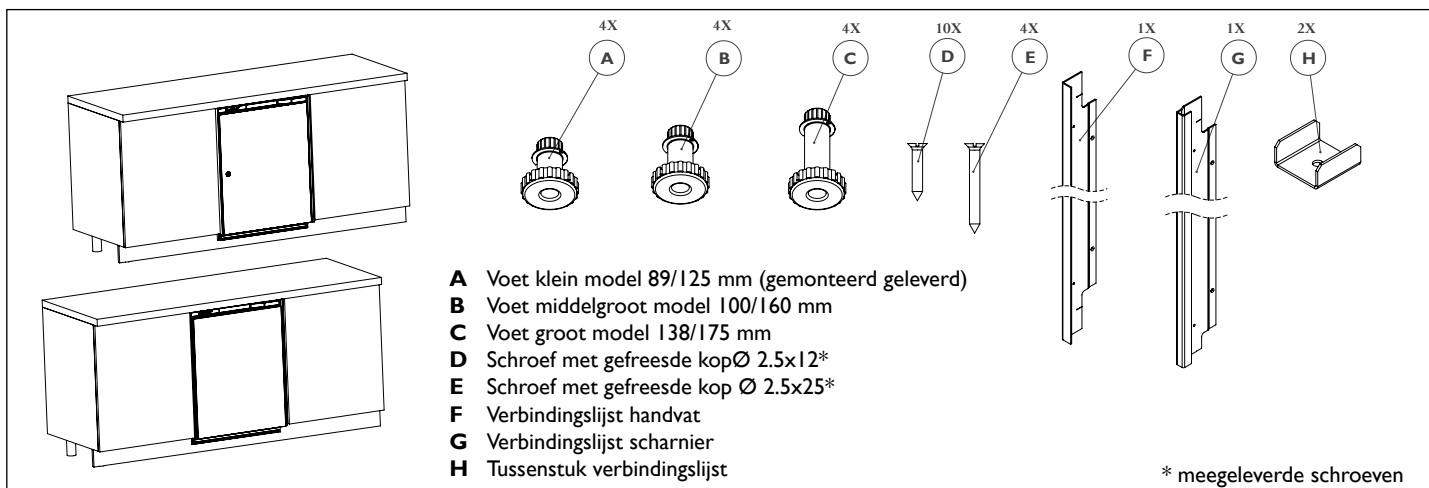


Richting van de luchtcirculatie

- Blokkeer nooit de twee ventilatieroosters aan de voorzijde.



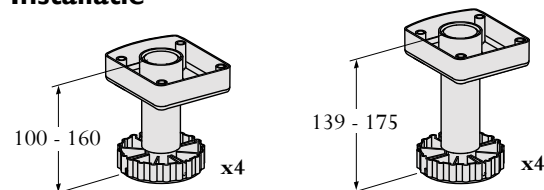
I. Ingebouwd tussen twee keukenmeubels



Afmetingen die in acht moeten worden genomen voor een deur Full Glass, glas rvs, dichte technische deur of glazen technische deur:

- Bij 3 voeten kan de hoogte worden ingesteld (zie hoofdstuk 4 §1).

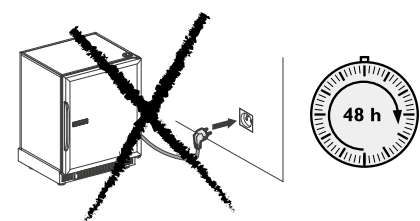
Installatie



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

Deze moet:

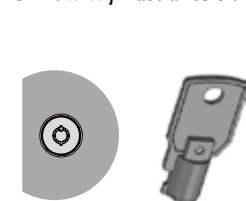
- de ruimte mag niet te vochtig zijn. Max. 85% omgevingsvochtigheid (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben.



- Wacht 48 uur voordat u de wijnkast inschakelt.
- Bij de eerste ingebruikname verschijnt het alarm 'koolfilter'. Reset de teller van het filter op 365 (zie hoofdstuk 6).

Deurvergrendeling

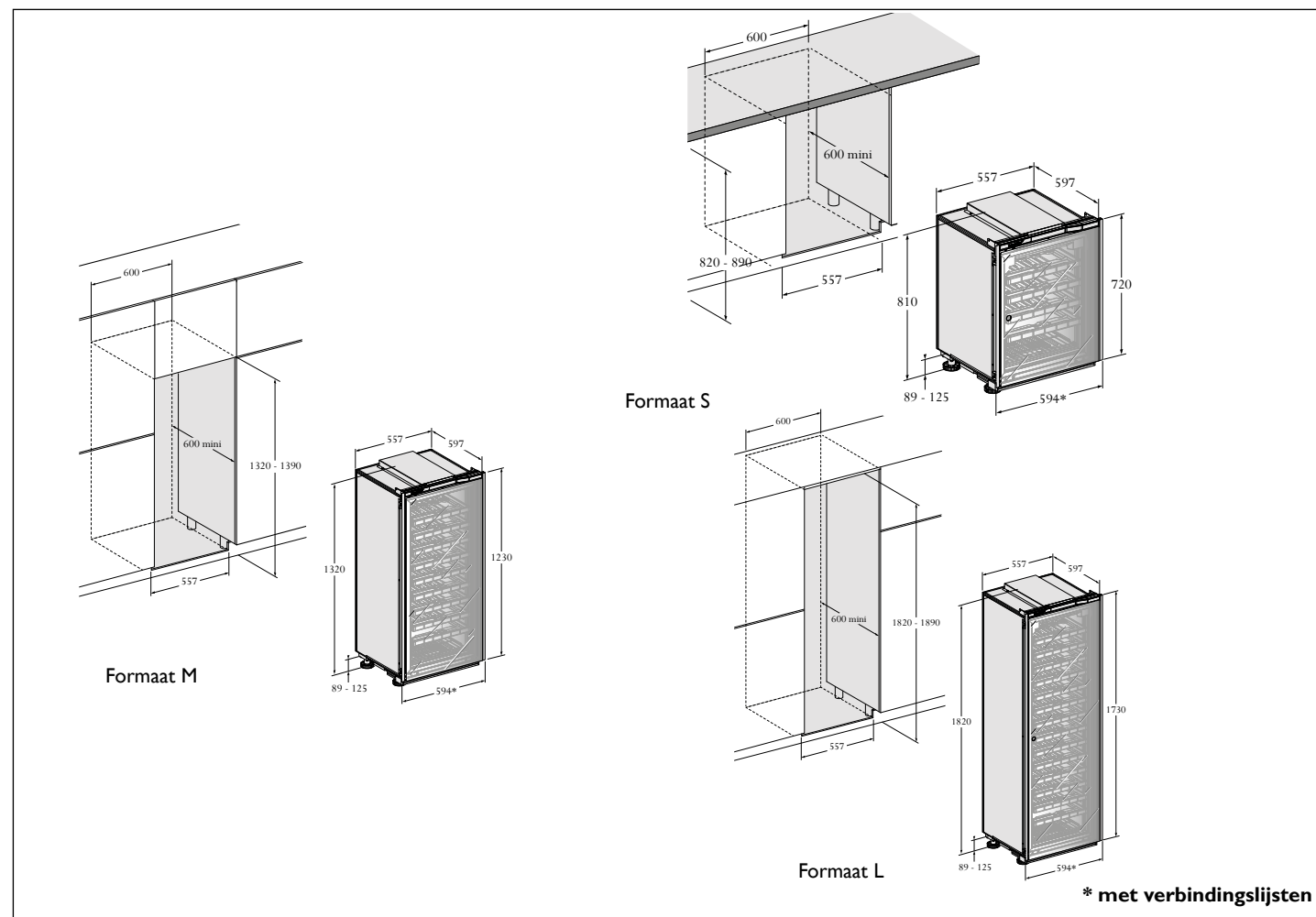
Om uw wijnkast af te sluiten bevatten de deuren Full Glass en glas rvs



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.



4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

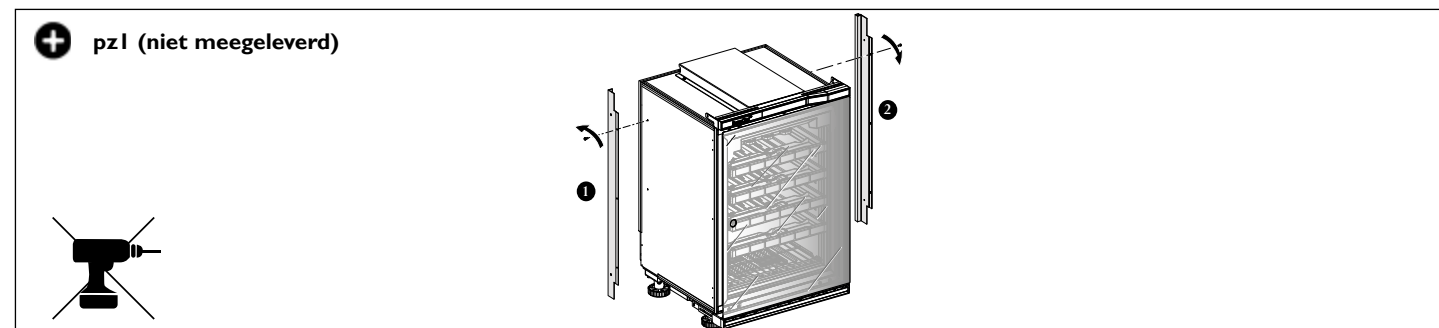


Montage ingebouwde installatie

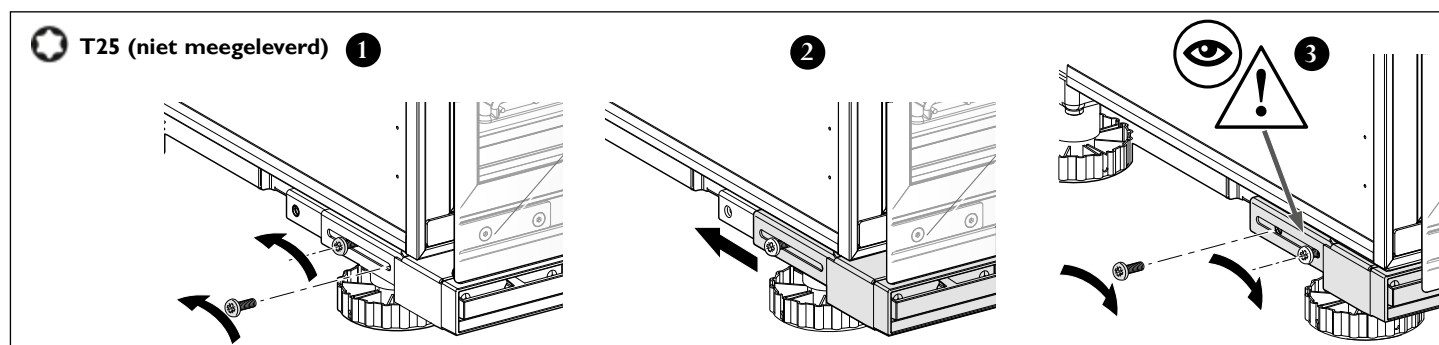
Voorzorgsmaatregelen

- De instellingen en montages moeten worden uitgevoerd voordat het apparaat wordt ingebouwd.
- De montage van de verbindingslijsten is verplicht. Ze maken integraal deel uit van de behuizing van de wijnkast en garanderen het juiste gebruik ervan.

1. Losschroeven van de verbindingslijsten



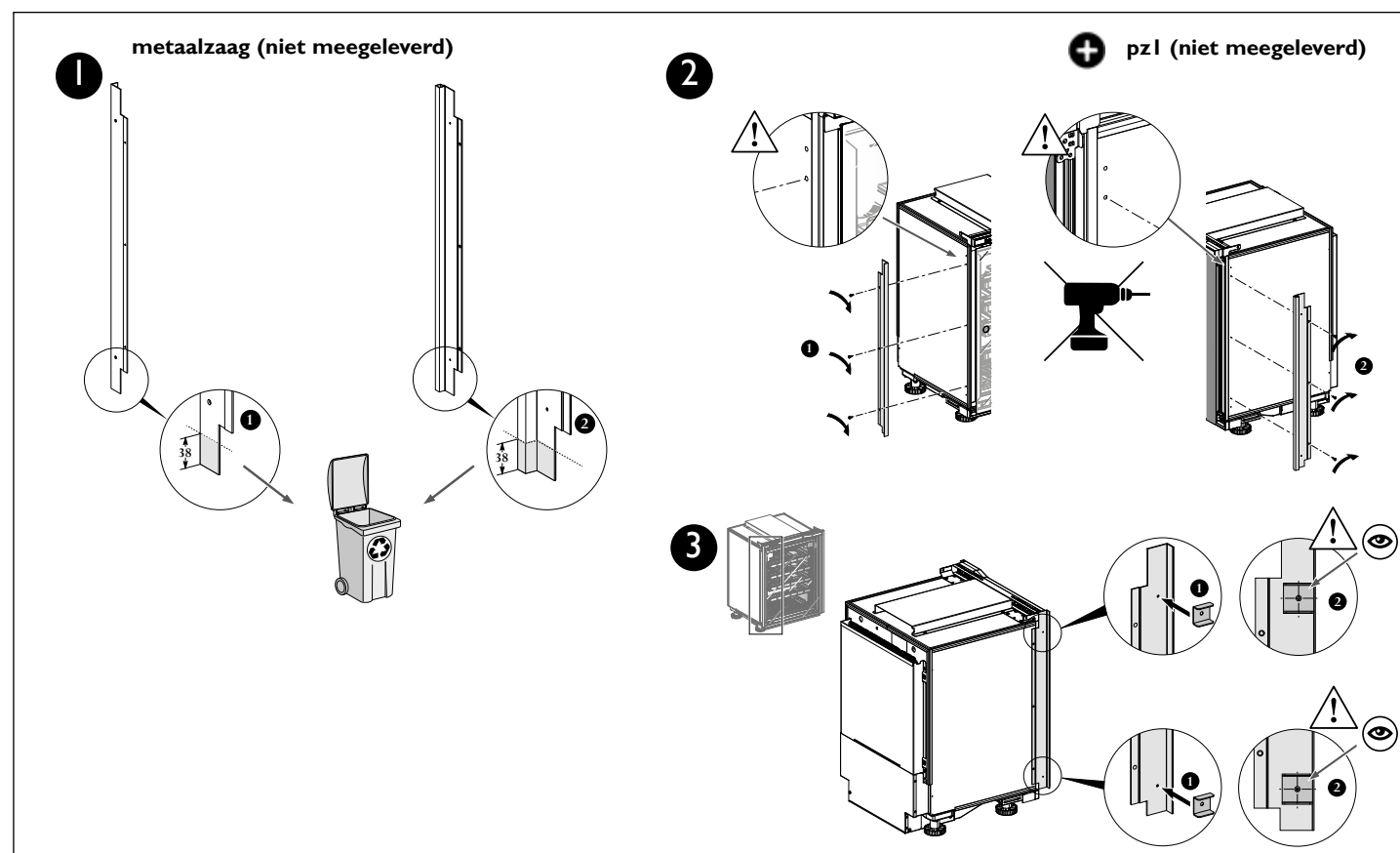
2. Instelling onderkant voorzijde



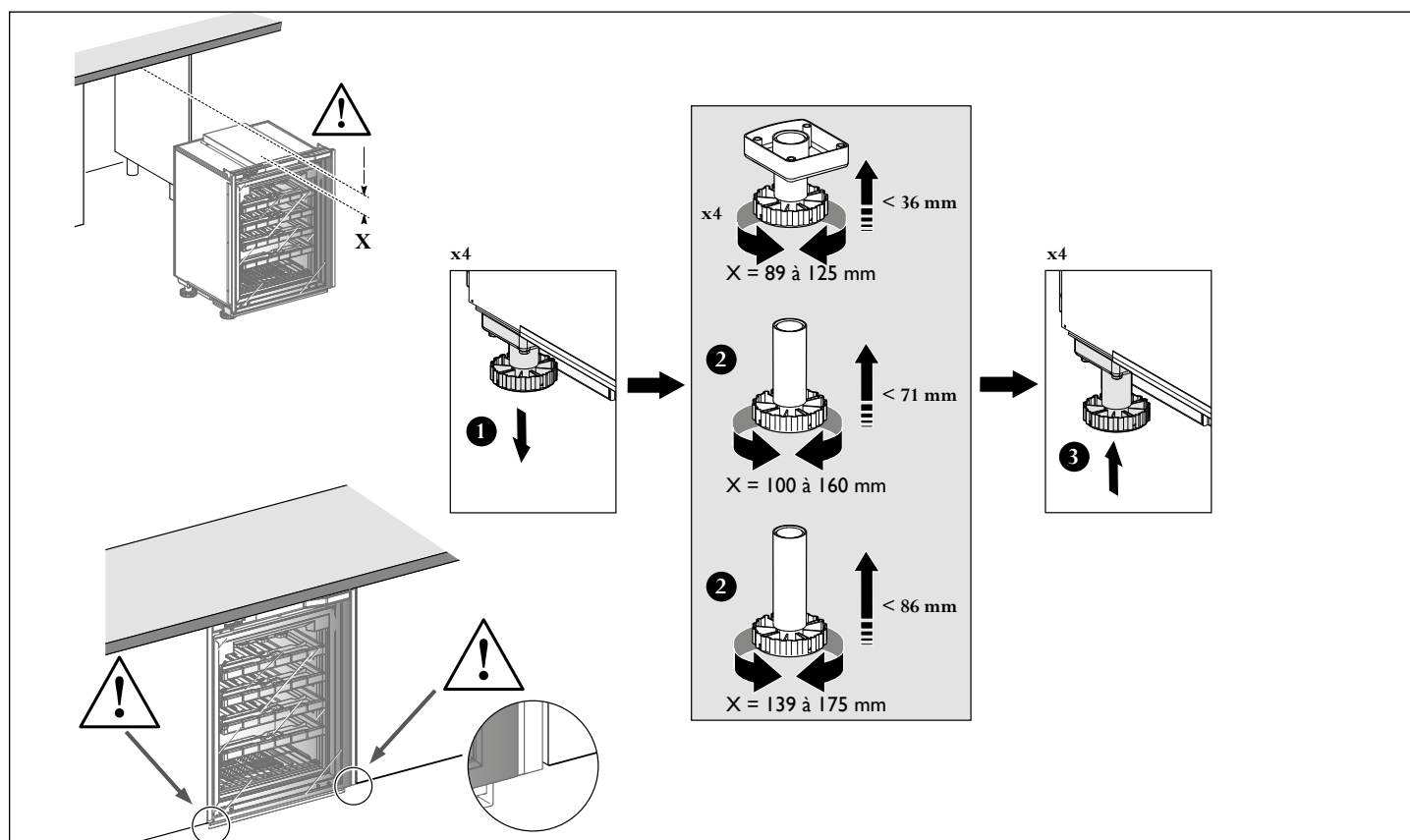


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

3. Montage van de verbindingstijlen



4. Afstelling van de voeten



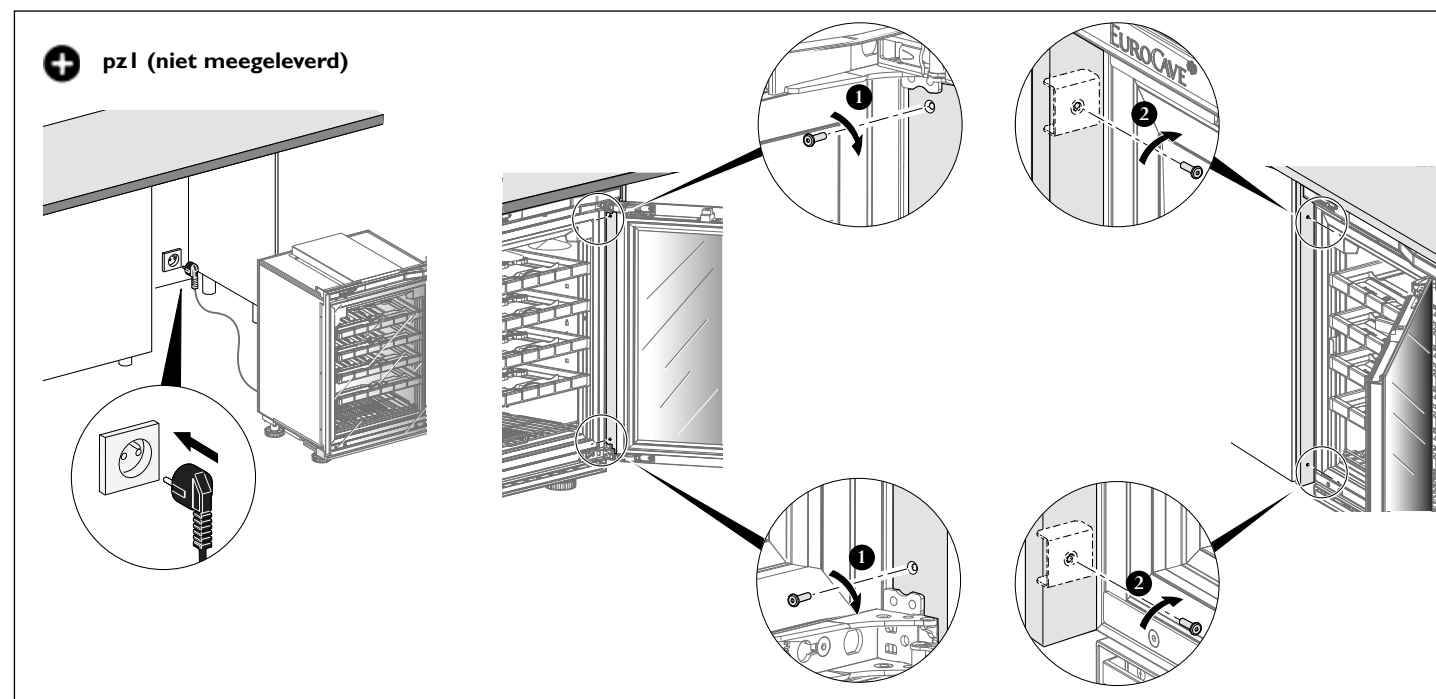
De op de wijnkast gemonteerde voeten mogen maximaal 36 mm speling hebben. Als de speling meer dan 36 mm bedraagt, kies dan een van de twee andere voetenseries die met de wijnkast zijn meegeleverd.



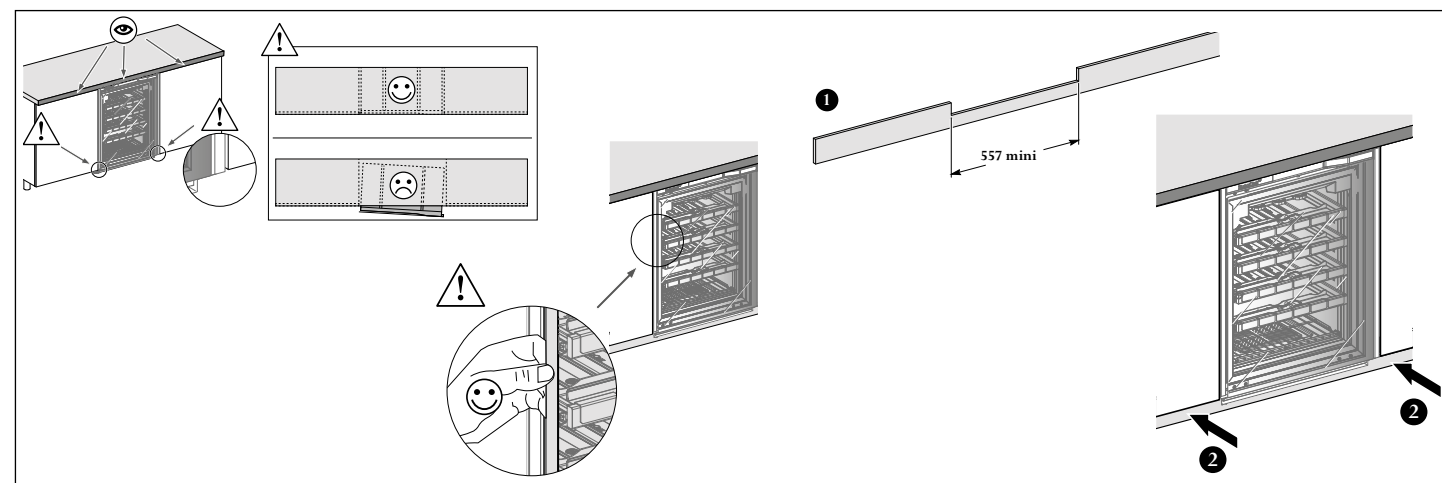
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

5. Inbouw van de wijnkast en bevestiging aan het keukenmeubel

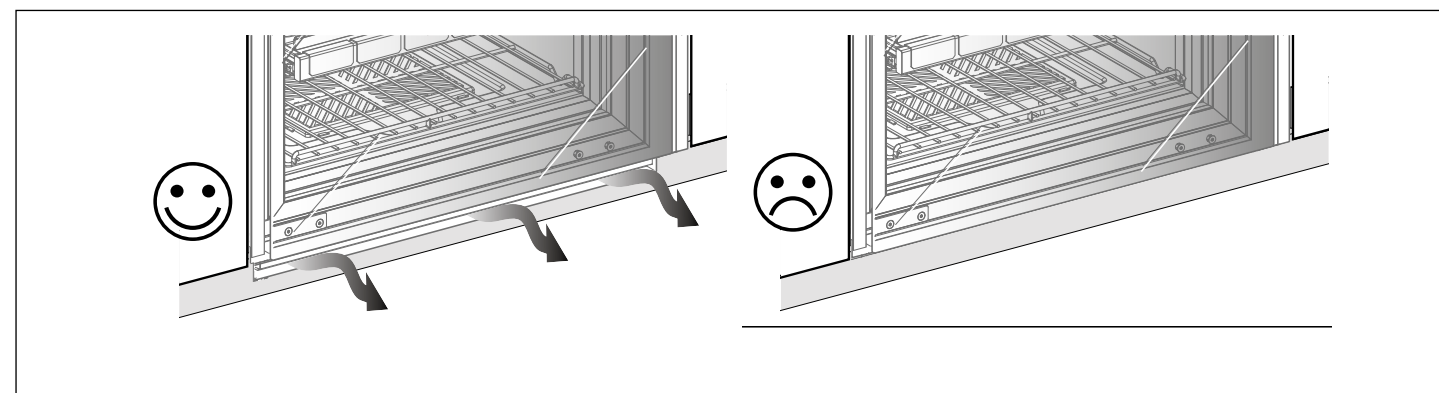
Om uw veiligheid en de goede werking van uw apparaat te garanderen, moet de wijnkast aan de aangrenzende keukenmeubels worden bevestigd.



6. Uitzagen van de plint



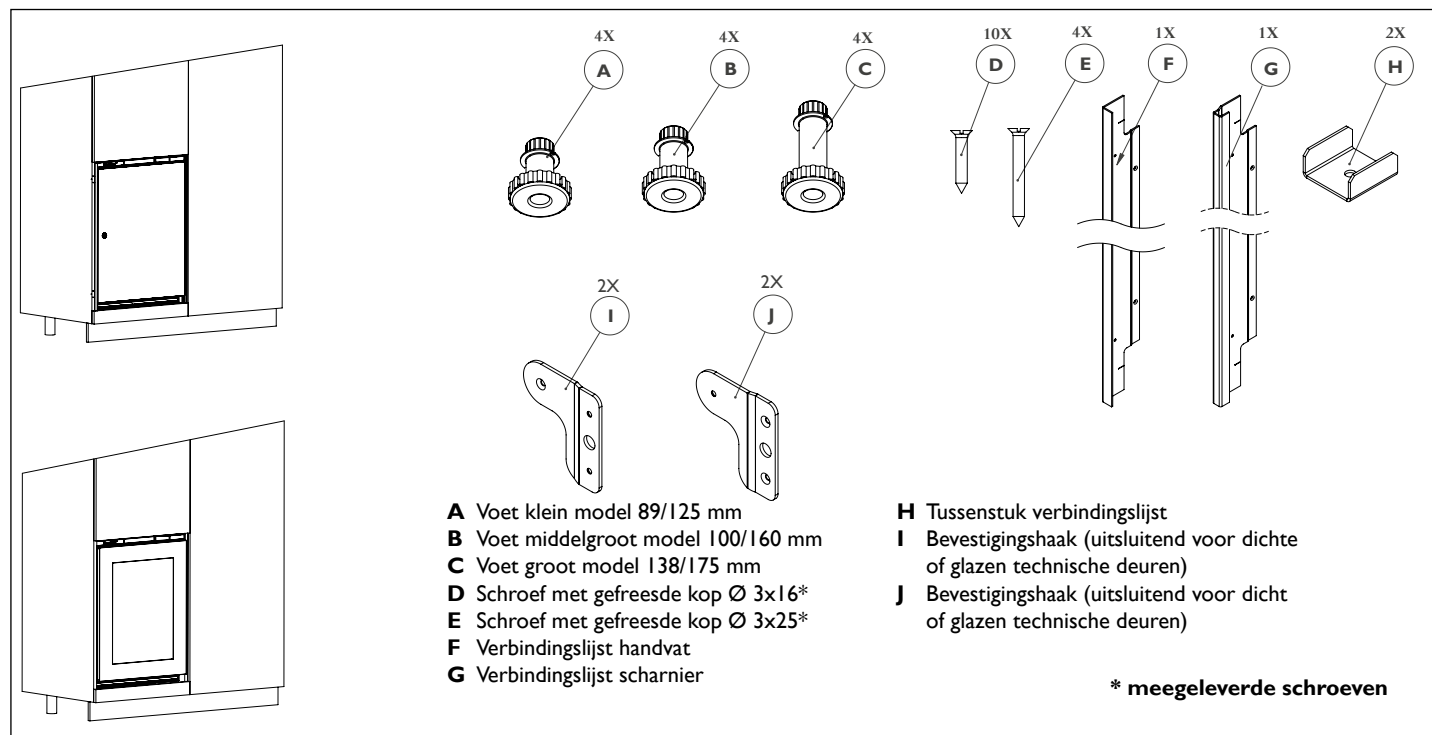
Zorg ervoor dat u de onderste ontluuchtingslijst niet blokkeert



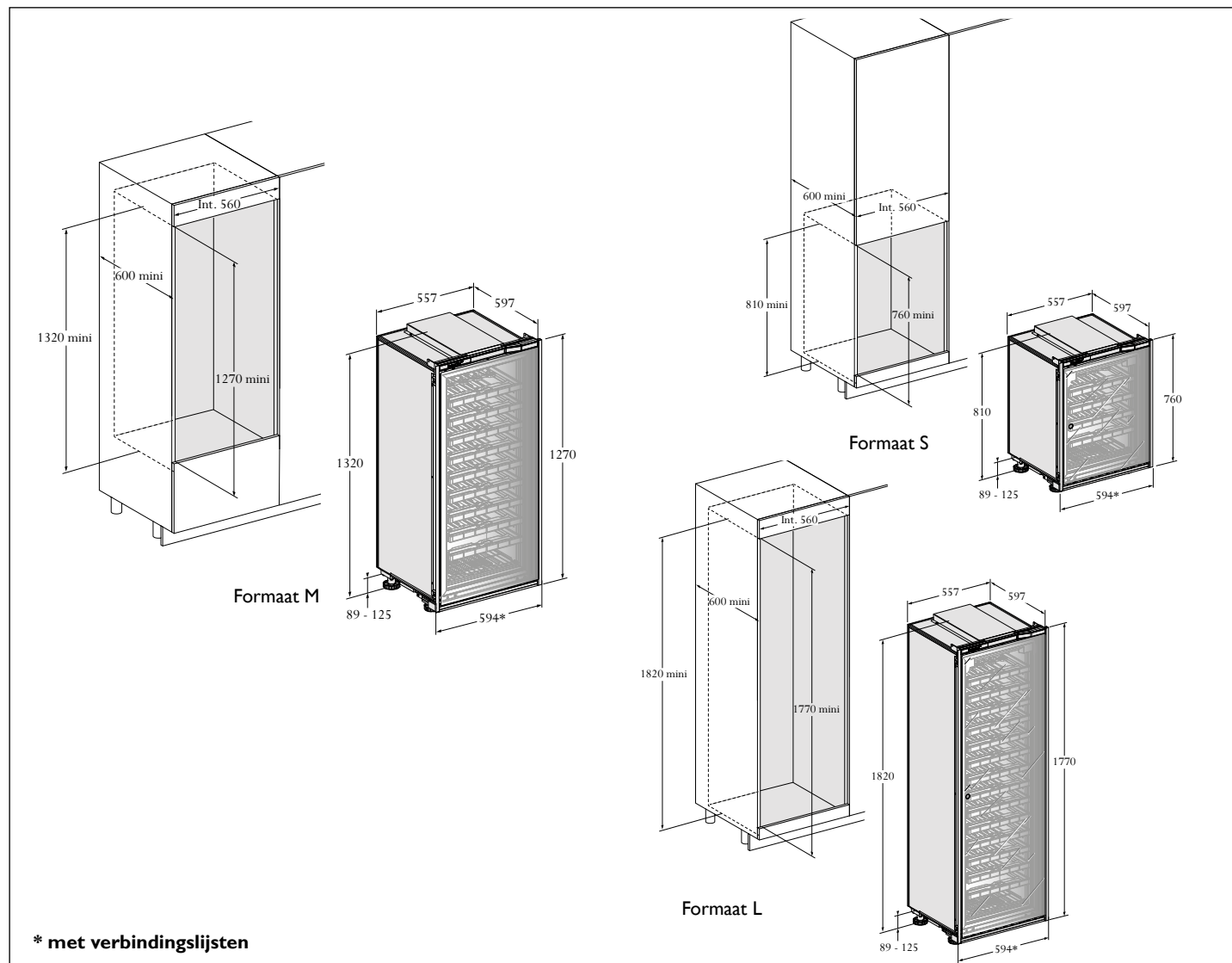


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

II. Geïntegreerd in een keukenblok



Afmetingen die in acht moeten worden genomen voor een deur Full Glass, glas rvs, dichte technische deur of glazen technische deur:



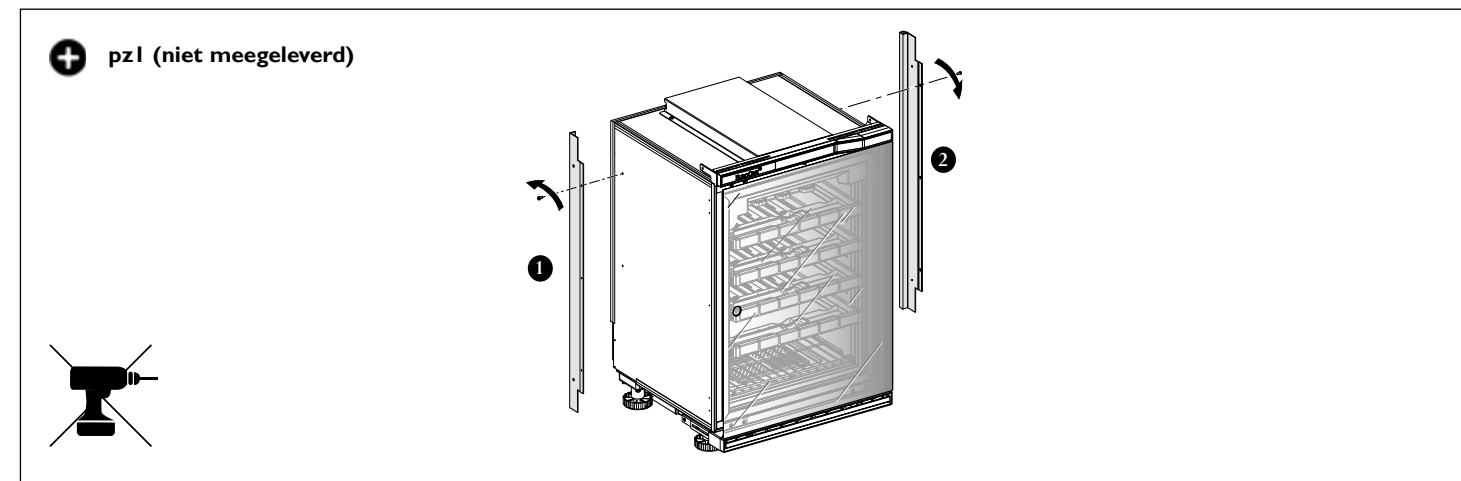
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

Montage geïntegreerde installatie

Voorzorgsmaatregelen

- De instellingen en montages moeten worden uitgevoerd voordat het apparaat wordt geïntegreerd.
- De montage van de verbindingslijsten is verplicht. Ze maken integraal deel uit van de behuizing van de wijnkast en garanderen het juiste gebruik ervan.

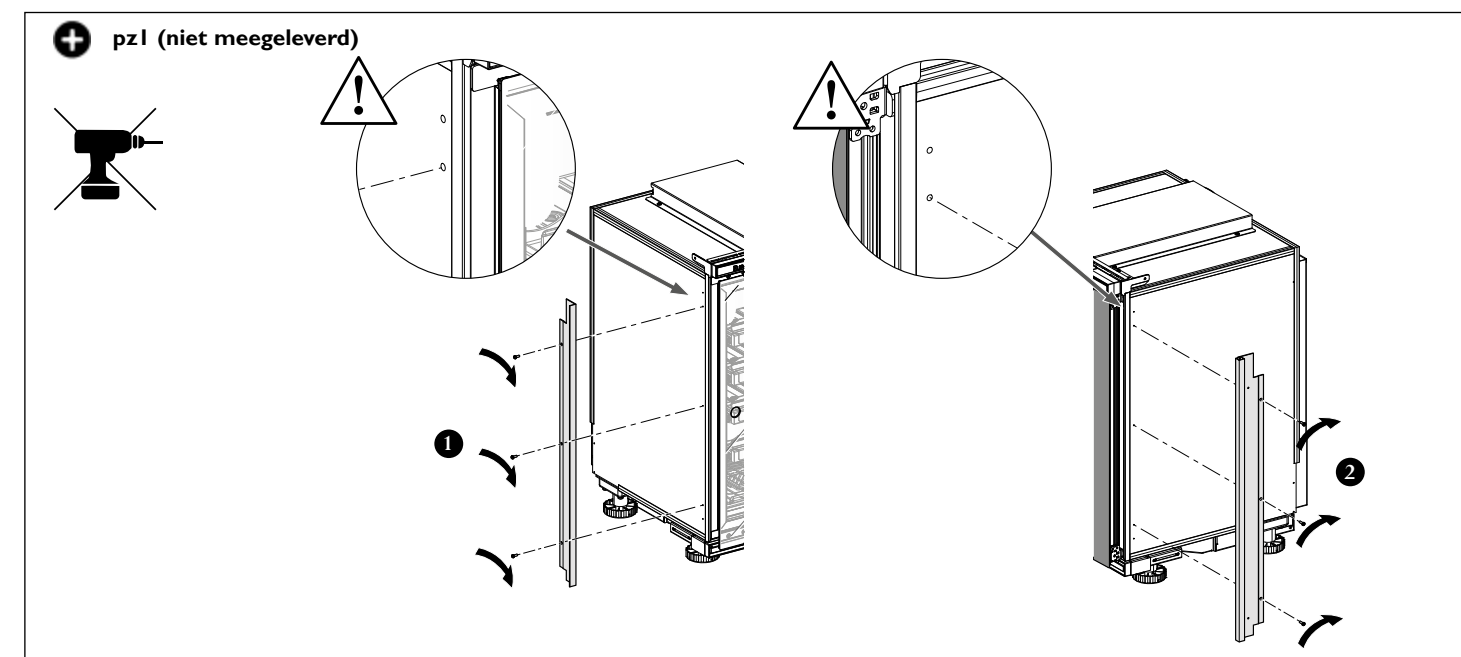
1. Losschroeven van de verbindingslijsten



2. Instelling onderkant voorzijde

Bij levering is de onderkant van de voorzijde van uw wijnkast al geconfigureerd voor een geïntegreerde installatie (voorkant sluit aan op de deur). U hoeft verder niets meer af te stellen.

3. Montage van de verbindingslijsten

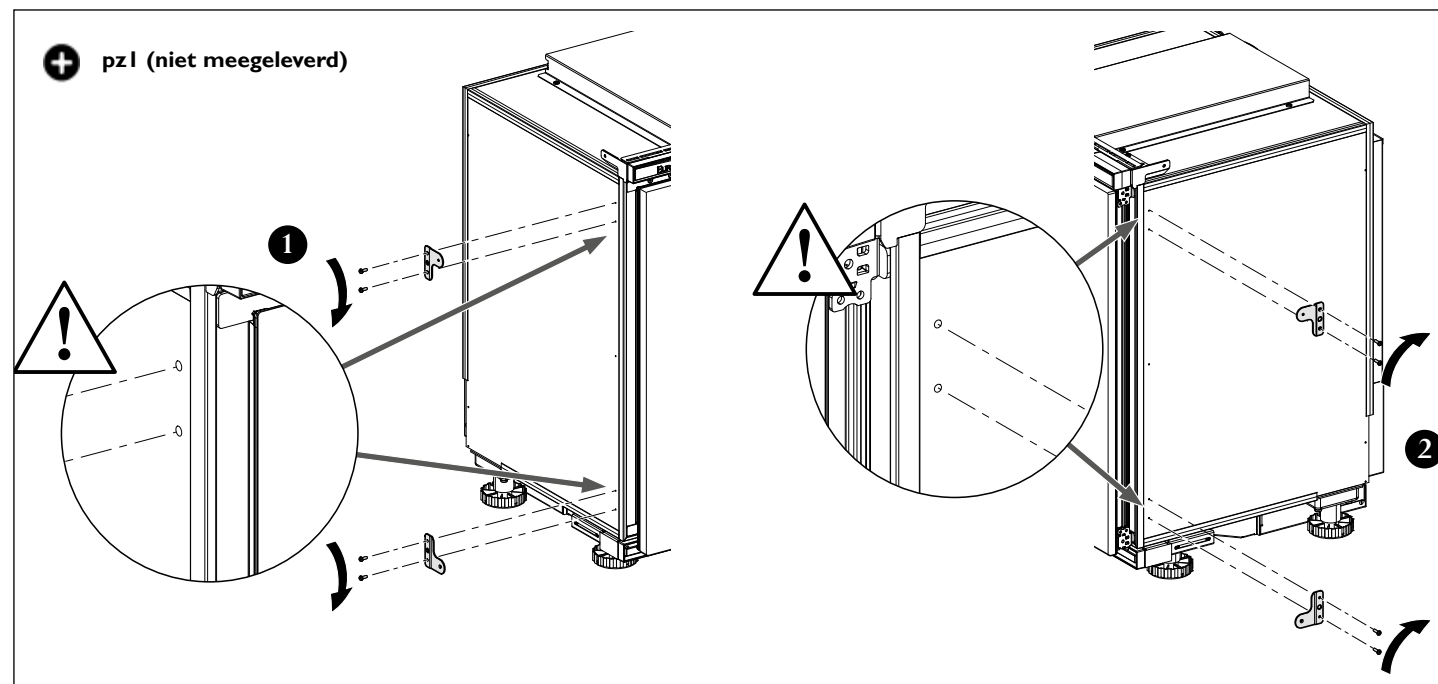


Bijzonder kenmerk van de installatie van een geïntegreerde wijnkast, afwerking technische dichte of technische glazen deur:

De montage is niet hetzelfde, afhankelijk van het type gekozen deur. Bijzonder geval voor de technische dichte deuren en technische glazen deuren. De verbindingslijst moet worden vervangen door bevestigingshaken.

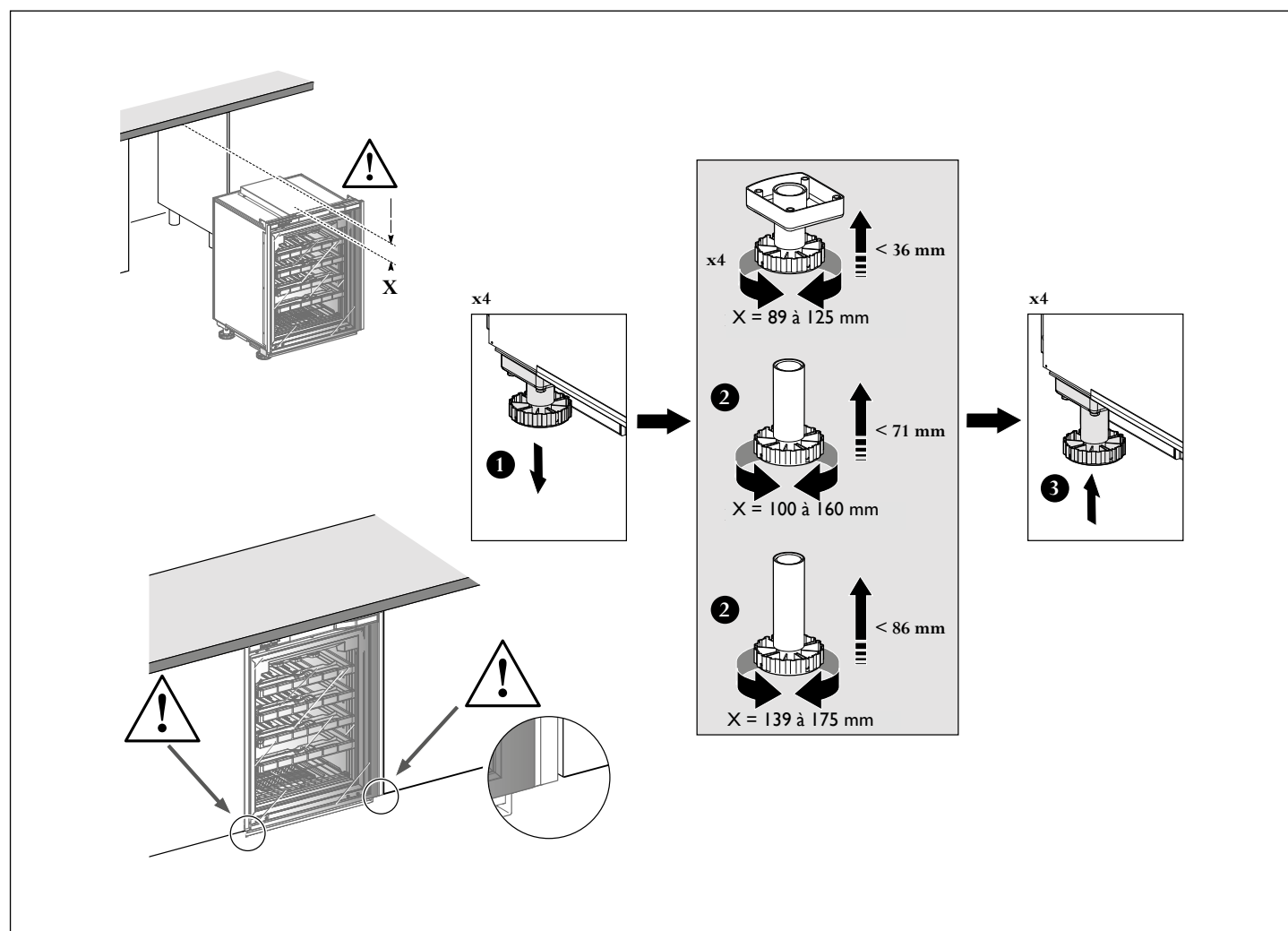


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



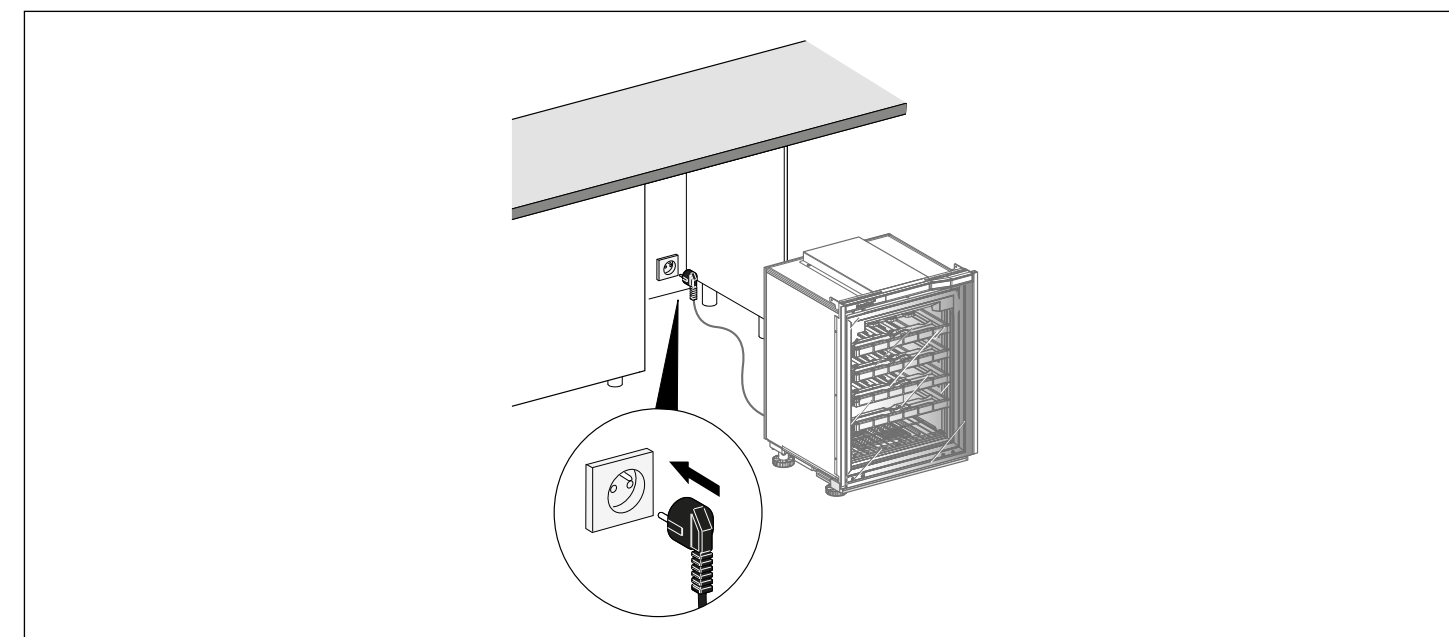
4. Afstelling van de voeten

De op de wijnkast gemonteerde voeten mogen maximaal 36 mm speling hebben. Als de speling meer dan 36 mm bedraagt, kies dan een van de twee andere voetenseries die met de wijnkast zijn meegeleverd.

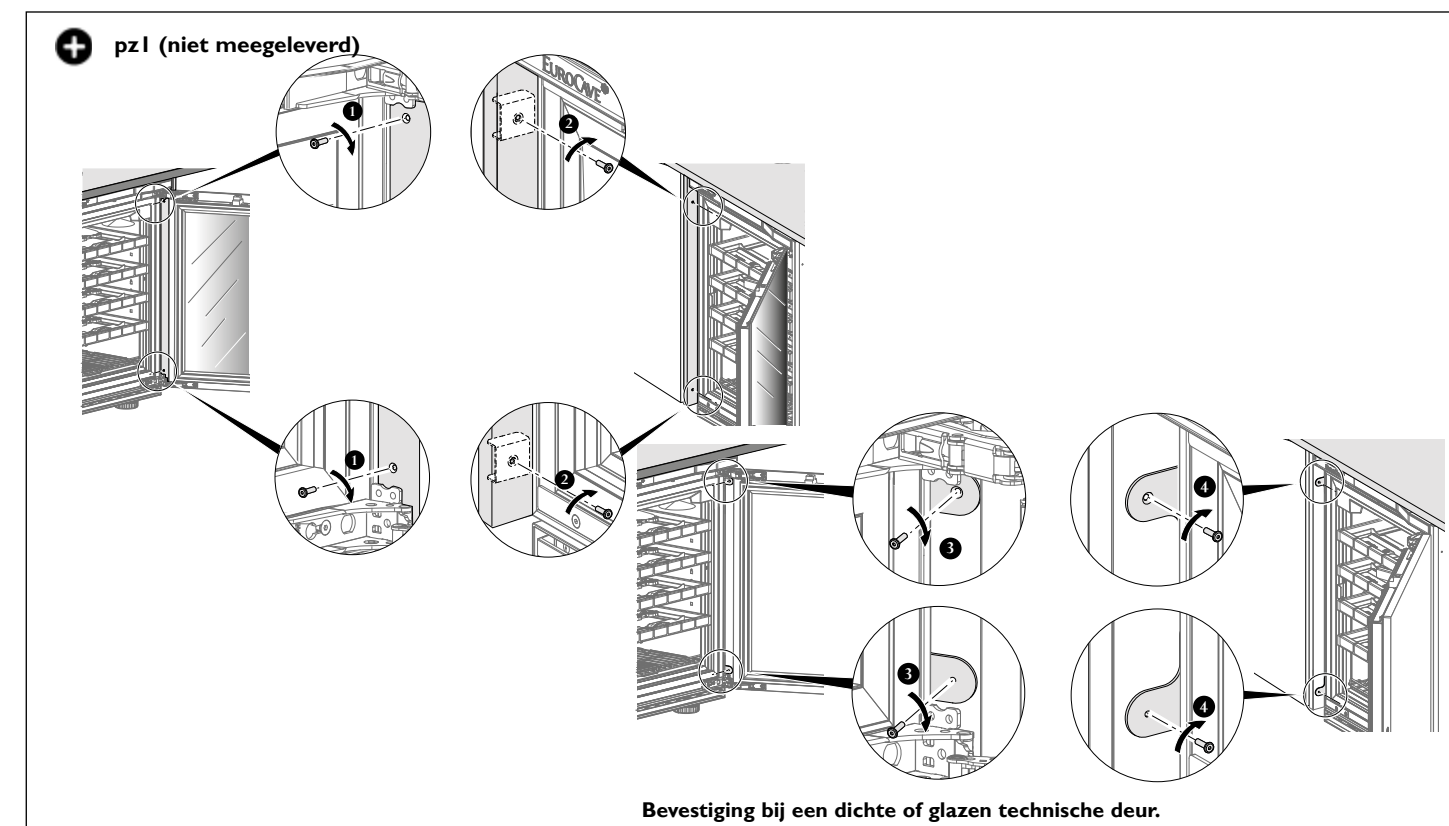


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

5. Integratie van de wijnkast en bevestiging aan het keukenmeubel



Om uw veiligheid en de goede werking van uw apparaat te garanderen, moet de wijnkast aan het keukenblok worden bevestigd.



Bevestiging bij een dichte of glazen technische deur.

Opmerking: De bovenste verbindinglijst van de wijnkast (esthetisch gedeelte) moet worden bevestigd door de keukeninstallateur.

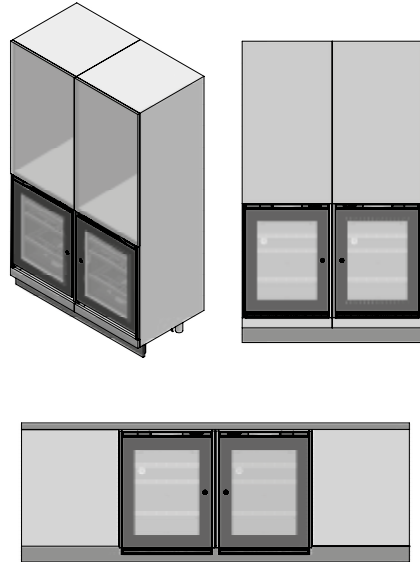


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

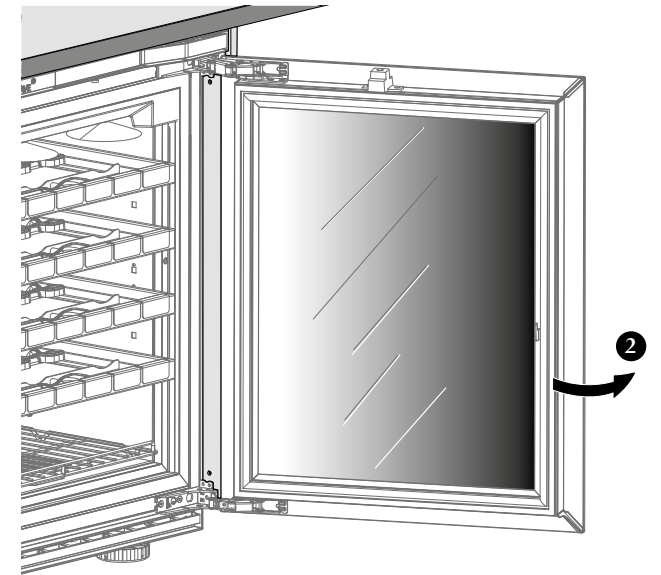
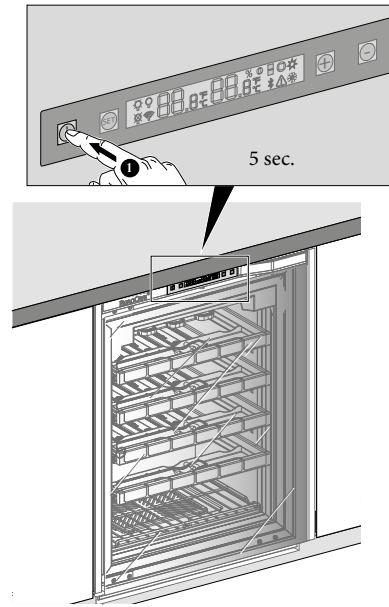
6. Installatie van twee wijnkasten naast elkaar

Let op: Wanneer er twee wijnkasten naast elkaar worden geïnstalleerd, moeten ze in twee afzonderlijke meubelkasten worden geplaatst. Dit zorgt voor een goede luchtstroom rond de wijnkasten, wat de goede werking garandeert.

Als de breedte van de twee naast elkaar gelegen meubelkasten smaller is dan 1200 mm, dan is het mogelijk een enkele wand tussen de twee wijnkasten te installeren. Bij een standaard installatie met twee meubelkasten met een breedte van 600 mm, kunnen twee wanden tussen de twee wijnkasten worden geïnstalleerd.



4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



Het wordt sterk aanbevolen om de flessen te verwijderen voordat u de wijnkast gaat verplaatsen

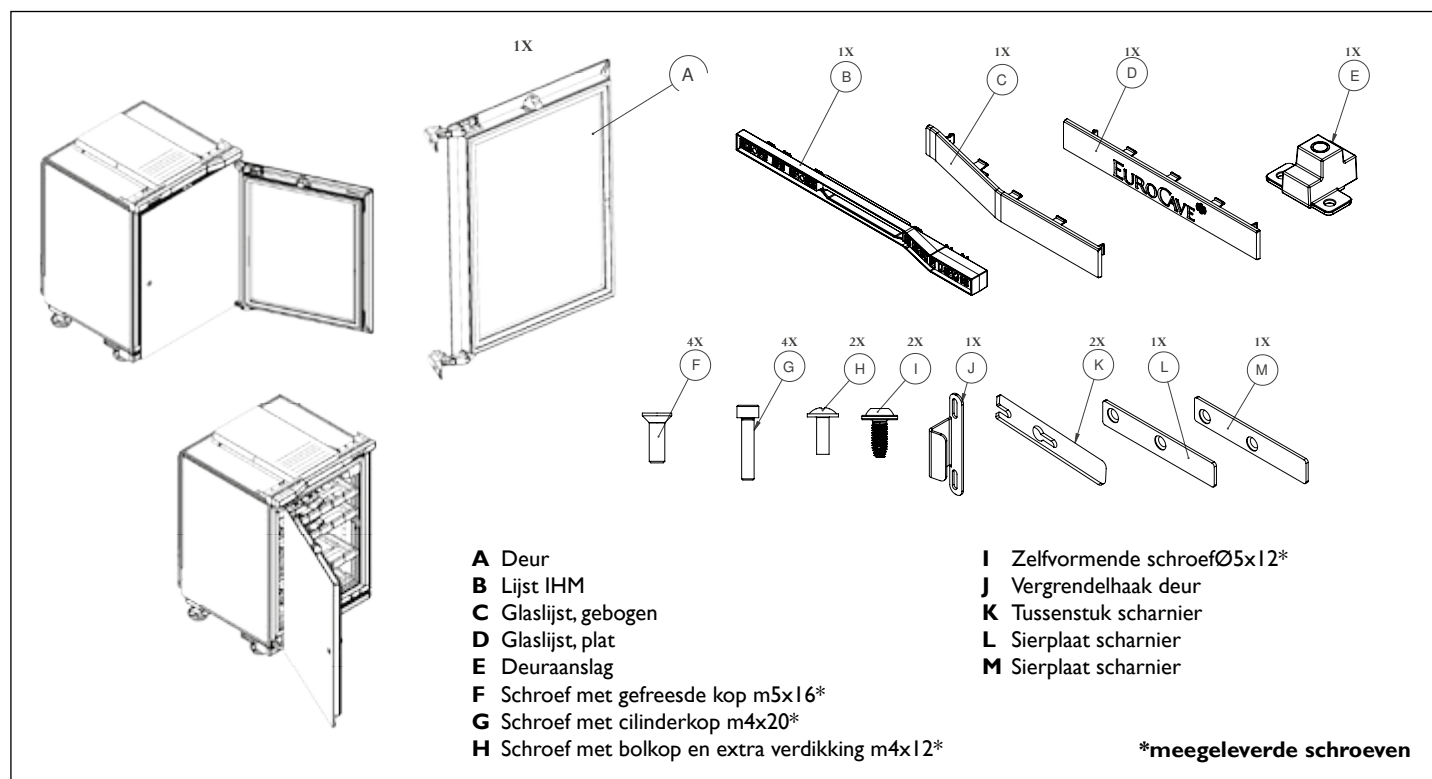


Het wordt sterk aanbevolen om de wijnkast bij de voeten vast te pakken om hem te verplaatsen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.

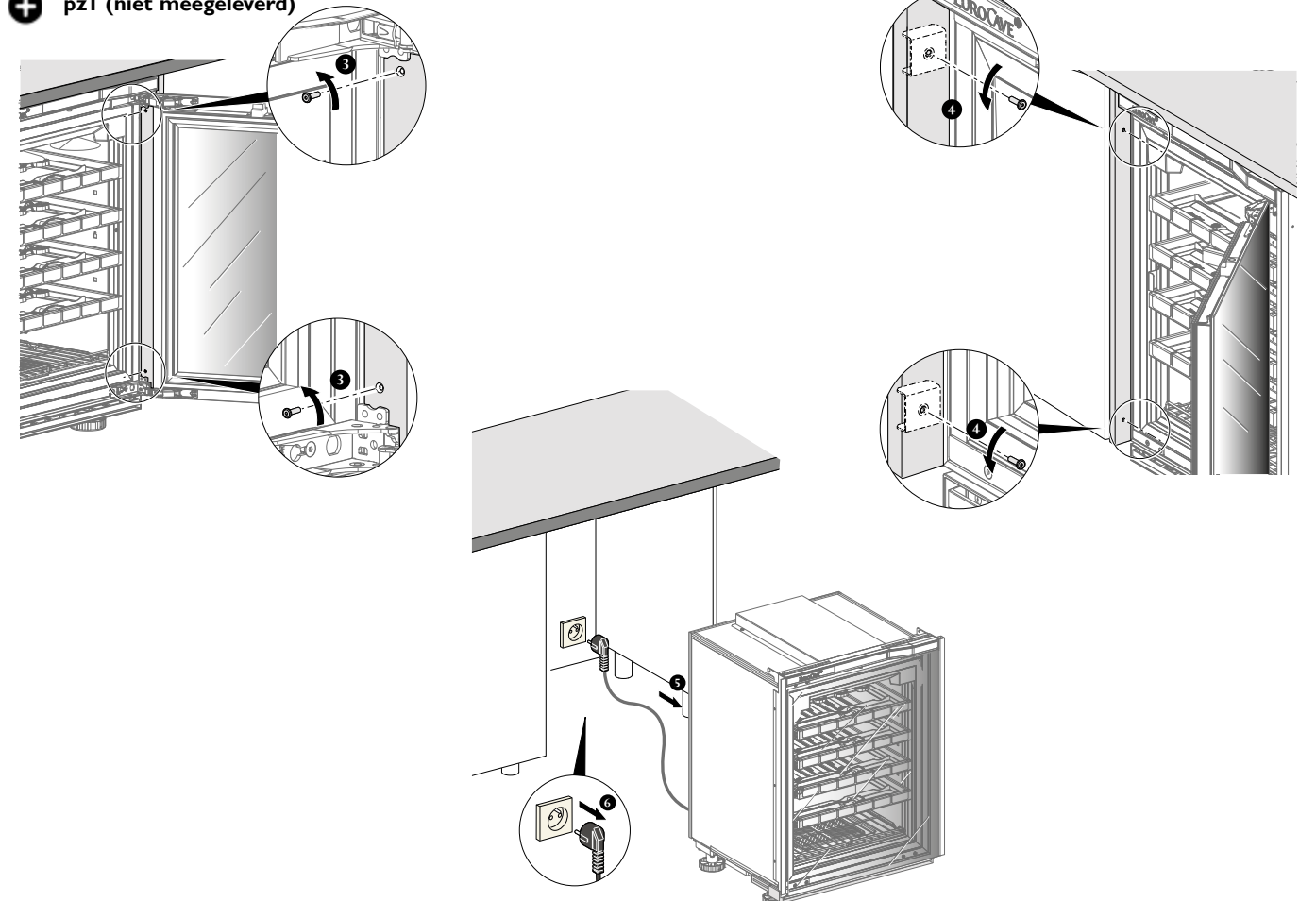
III. Links- of rechtsom draaiende deur



Let op: geadviseerd wordt om de draairichting van de deur indien nodig te laten wijzigen door een erkende installateur van EuroCave.



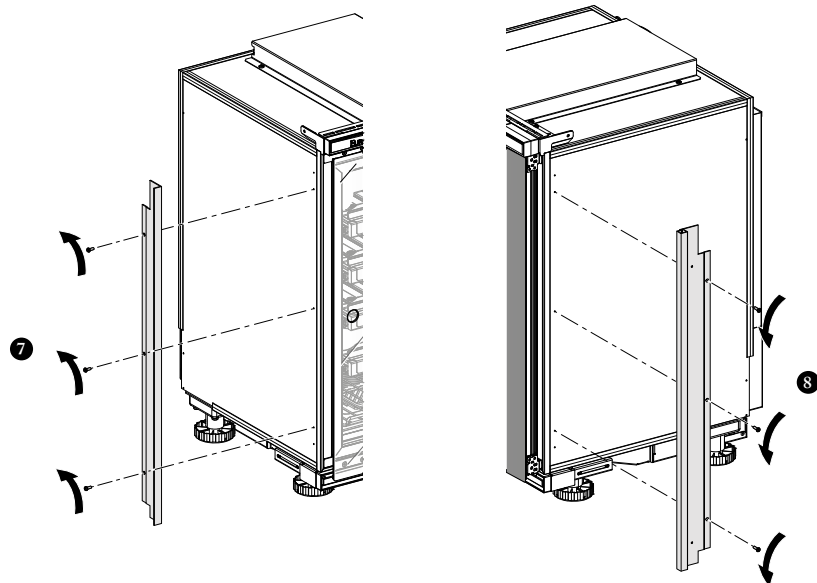
⊕ pzl (niet meegeleverd)



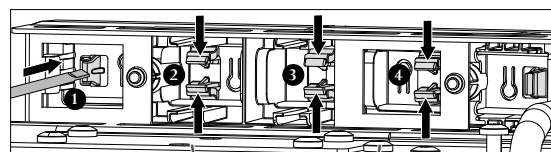


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

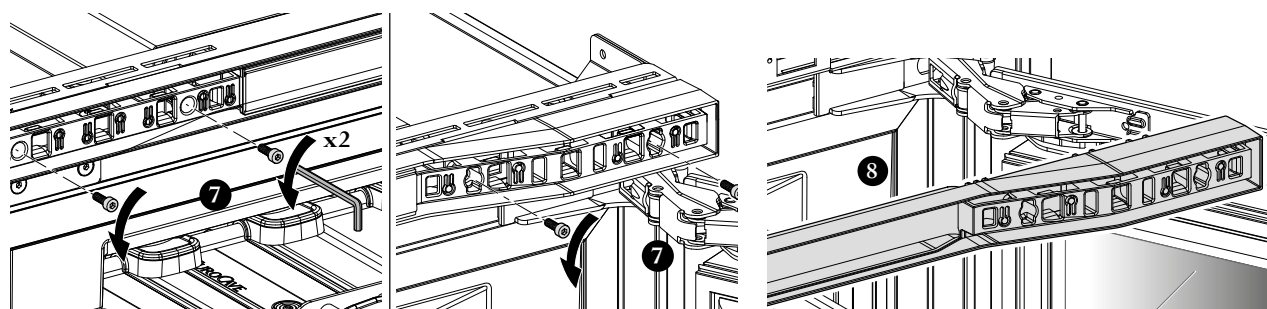
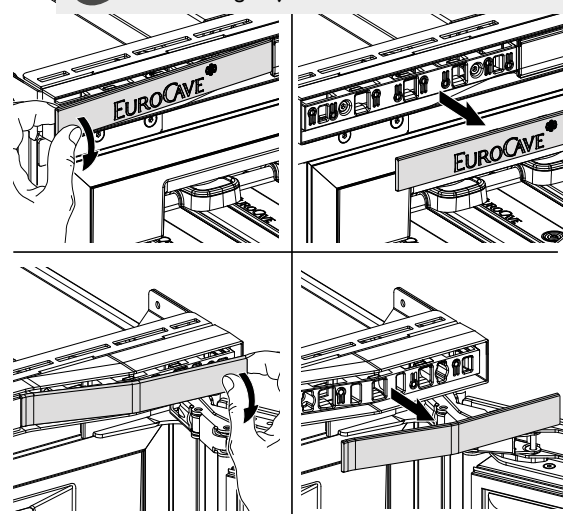
+ pzl (niet meegeleverd)



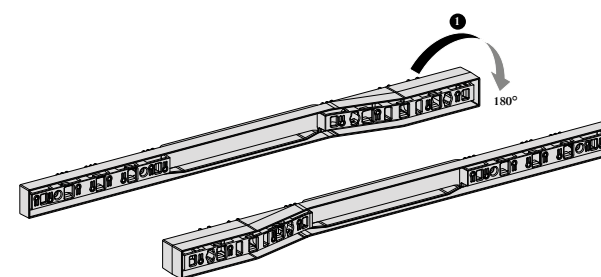
2 (niet meegeleverd)



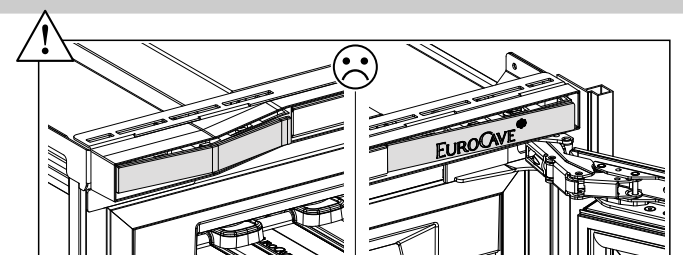
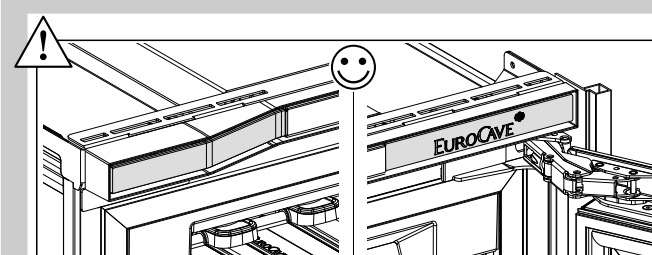
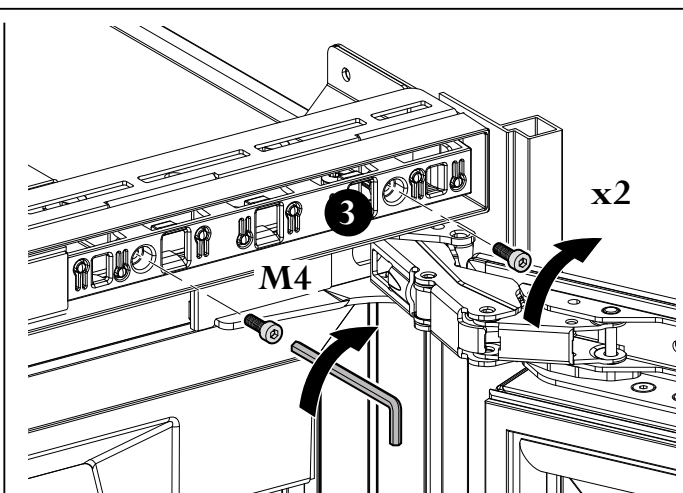
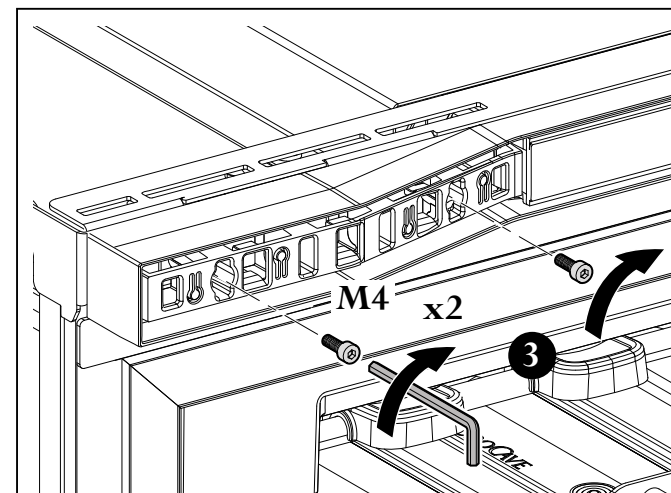
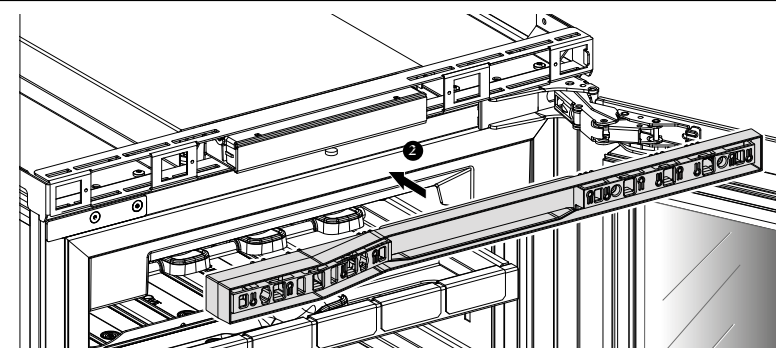
Voer deze handeling opnieuw uit met de tweede glaslíst aan de bovenkant.



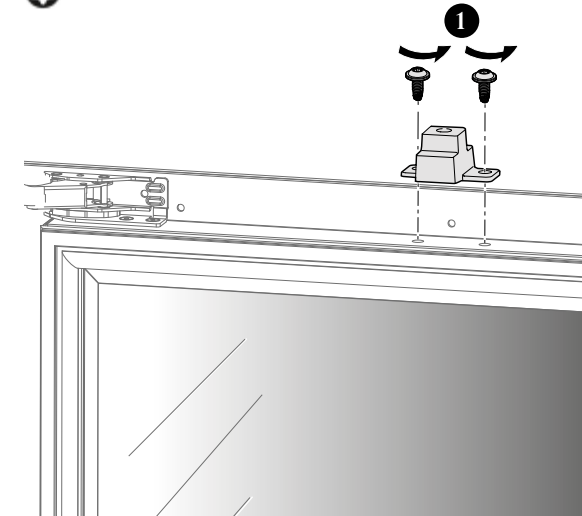
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



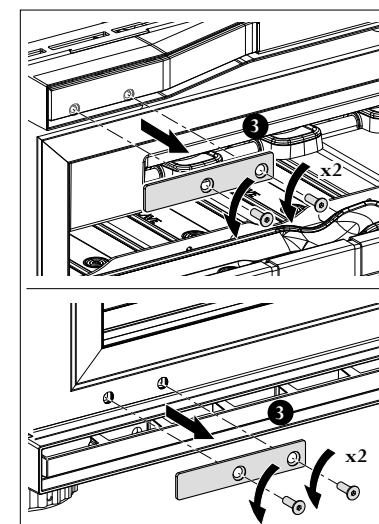
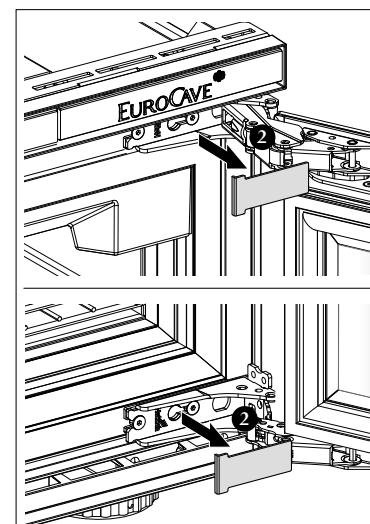
2 (niet meegeleverd)



T25 (niet meegeleverd)



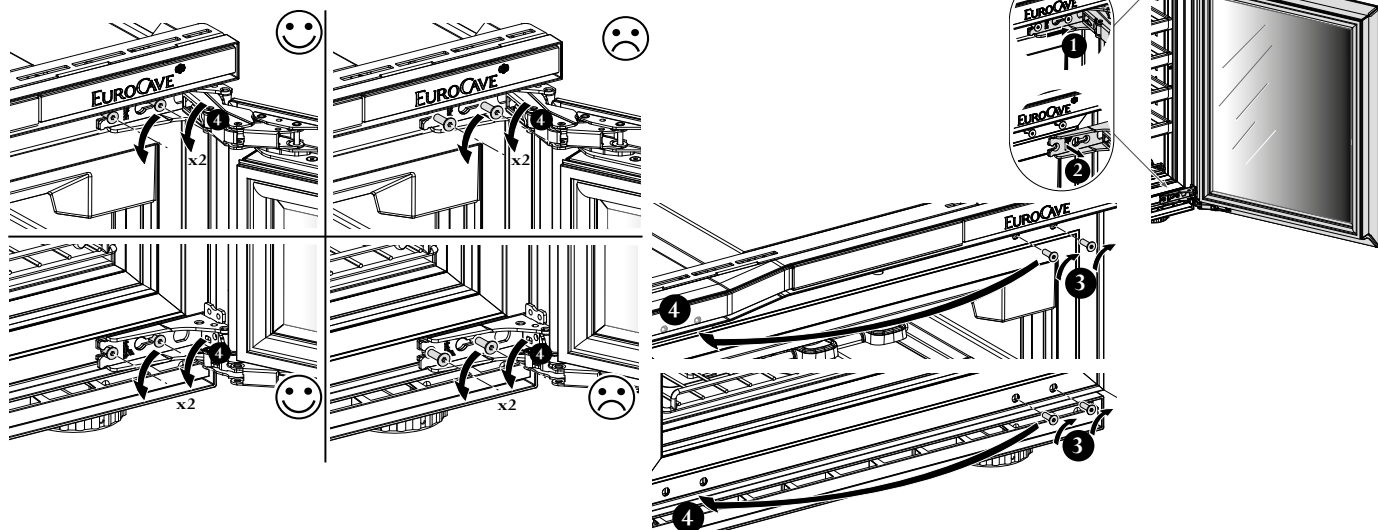
2,5 (niet meegeleverd)



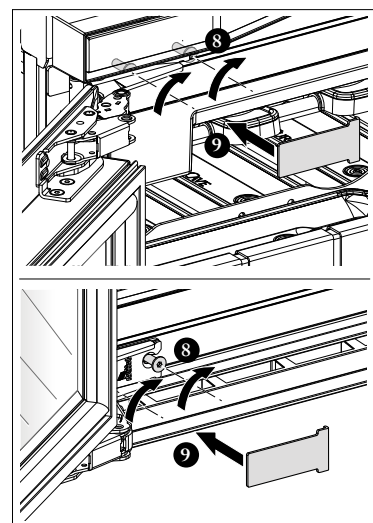
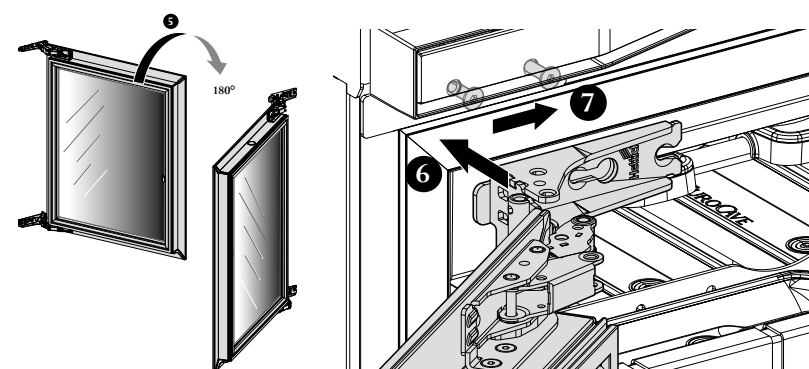


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

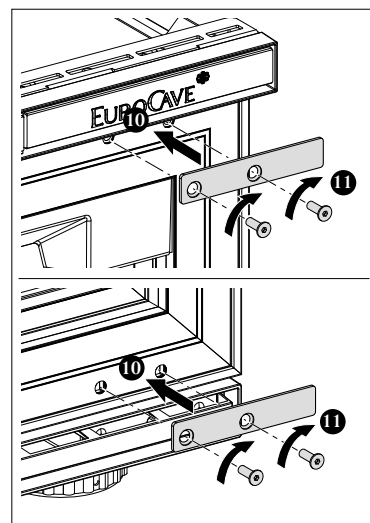
✳ T25 (niet meegeleverd)



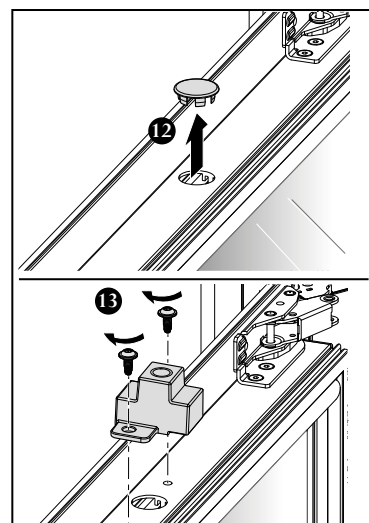
✳ Aanbevolen wordt om de volgende handeling met 2 personen uit te voeren. Zorg voor voldoende vrije ruimte. Het gebruik van een beschermdelen wordt aanbevolen.



✳ T25 (niet meegeleverd)



○ 2.5 (niet meegeleverd)



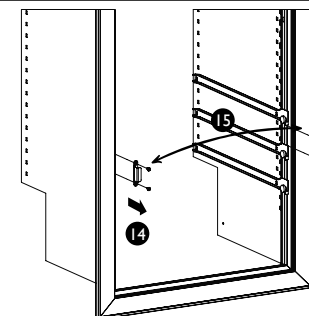
✳ T25 (niet meegeleverd)

⚠ Bij een dichte technische deur dient u de plastic dop te verwijderen voordat u de deuraanslag weer vastschroeft. De deuraanslag is noodzakelijk omdat deze niet alleen zorgt voor een mechanische aanslag, maar ook dienstdoet als deur- en lichtsensor. Bewaar de plastic dop voor het geval u de deur weer wilt omdraaien.

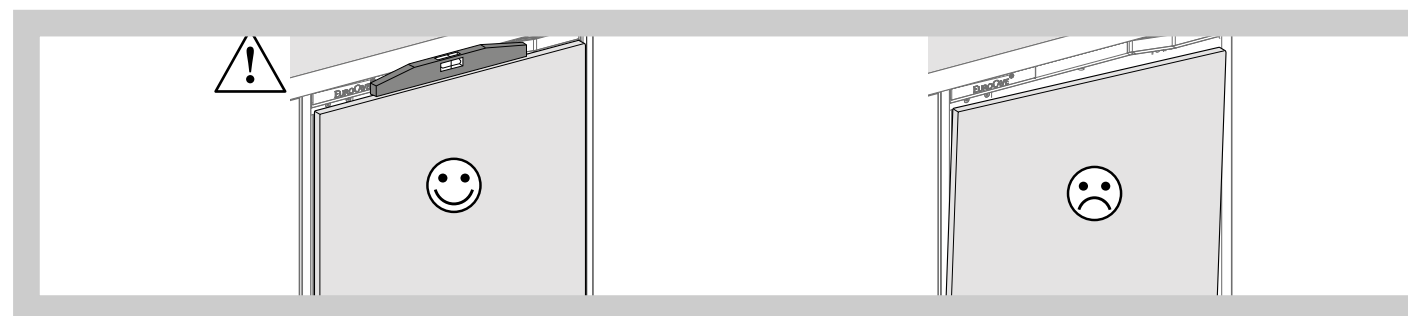


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

○ 2,5 (niet meegeleverd)



✳ Bij het omkeren van de vergrendelhaak dienen de schroeven met sluitringen aan de andere kant van de vergrendelhaak worden geplaatst.

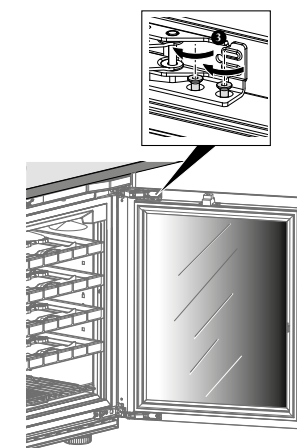
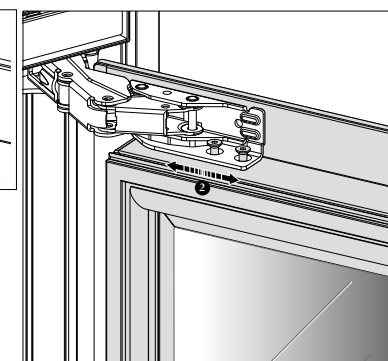
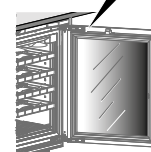
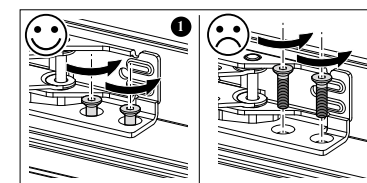


Afstelling van de scharnieren

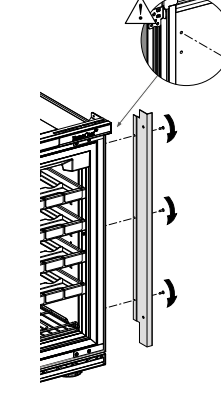
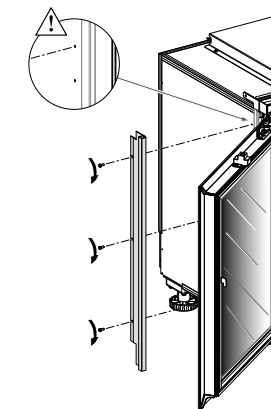
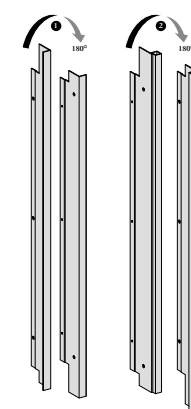
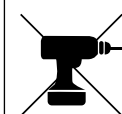
Als de deur niet waterpas hangt, kunt u deze afstellen met behulp van de bovenste scharnier.

Als de afstelling met de bovenste scharnier niet voldoet, kunt u verder afstellen met de onderste scharnier. Voor een nauwkeurige afstelling kunt u het best de twee scharnieren tegelijkertijd afstellen.

✳ T20 (niet meegeleverd)



✳ pz1 (niet meegeleverd)



⚠ Steek de stekker weer in het stopcontact en schakel uw wijnkast opnieuw in. Duw de wijnkast weer op zijn plaats en schroef de verbindinglijsten vast. (Zie hoofdstuk I § 3).

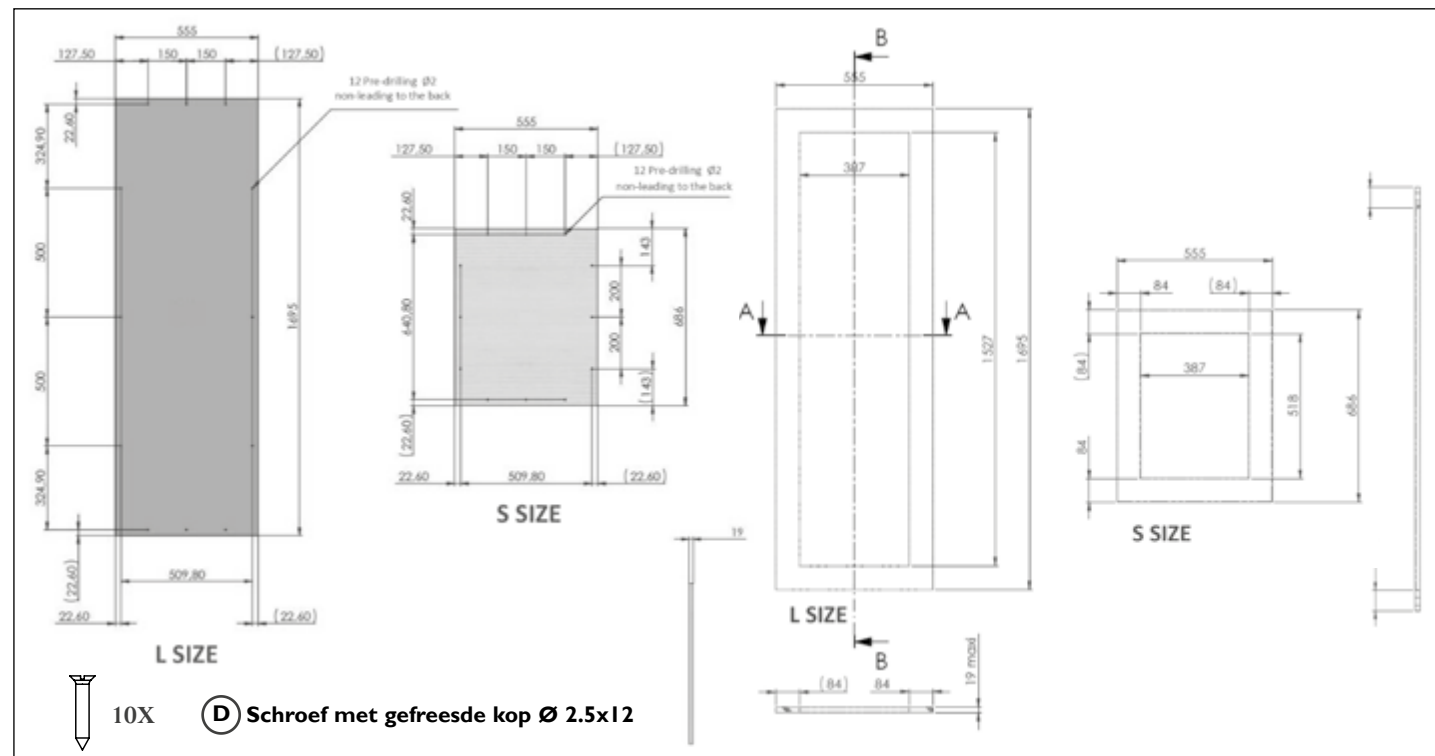


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

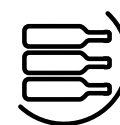
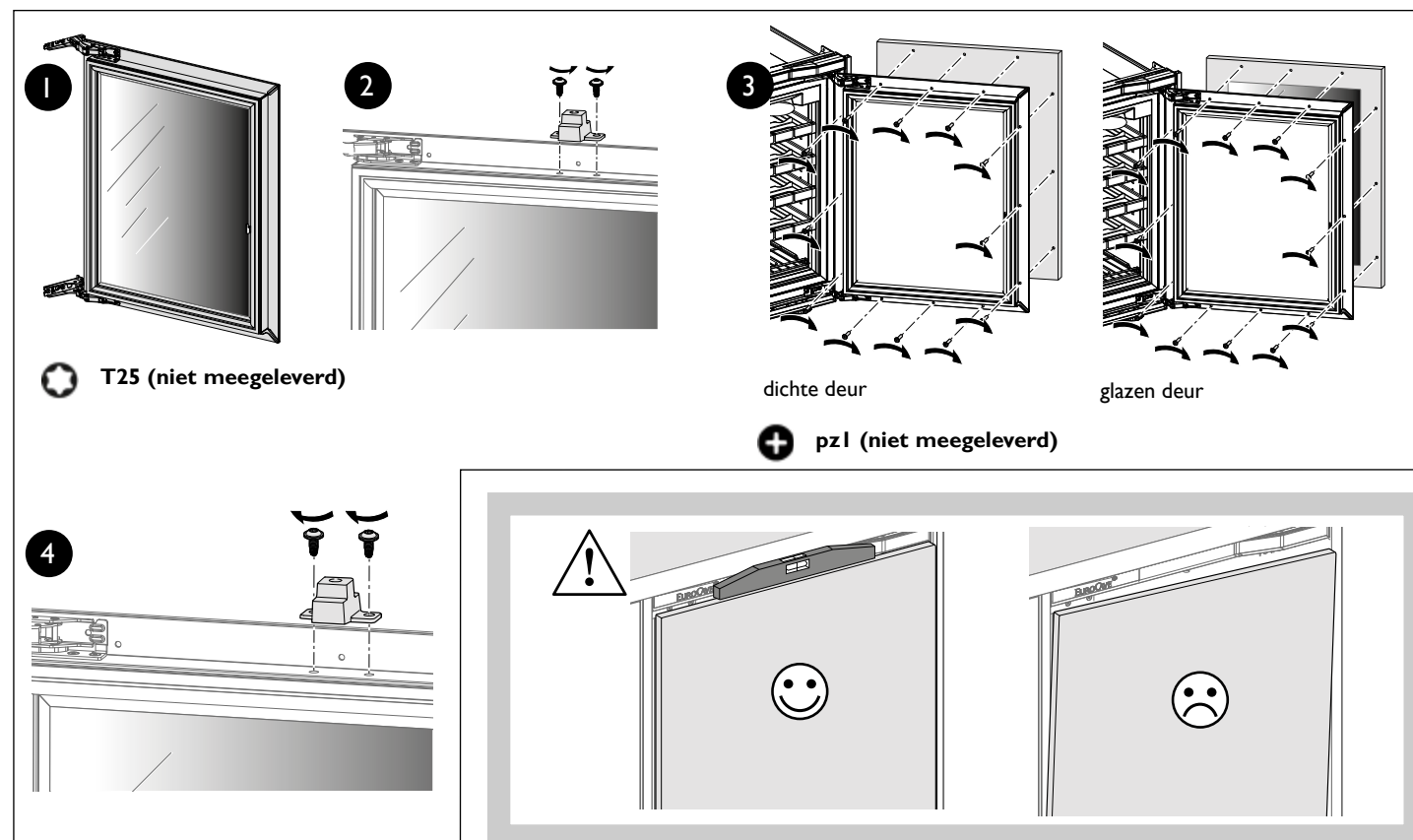
IV. Montage van een decoratiepaneel op een dichte of glazen technische deur



Let op: de omlijsting mag niet dikker zijn dan 20 mm. Het gewicht van de omlijsting mag niet meer zijn dan 12 kg.



- Plaats de wijnkast waterpas onder het werkblad of in het meubel.
- Open de deur van de wijnkast 90 graden.
- Bevestig de omlijsting van het keukenmeubel op de aluminium plaat rond het glas van de glazen technische deur (schroeven meegeleverd in het zakje met accessoires).



5/ INRICHTING – INDELING



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

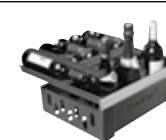
Verschillende soorten indelingen



Schuifplateau¹
Ref.: ACMSERVB²
Ref.: ACMSERVV³
Capaciteit: 6 flessen



Opslagplateau¹
Ref.: AXIHB²
Ref.: AXIHW³
Capaciteit: 22 tot 25 flessen



Serveerplateau¹
Ref.: ACMSERVB²
Ref.: ACMSERVV³
Capaciteit: 11 flessen

De configuratie van uw wijnkast kan naar behoefte worden aangepast. Zie pagina 210 tot 113 voor voorbeelden van indelingen.

1- Er wordt een witte markeerpen meegeleverd in het doosje met accessoires. Daarmee kunt u op de etikethouders 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 kan een maximum aantal flessen volkomen veilig worden bewaard. Wij raden u aan om een aantal adviezen op te volgen voor een zo optimaal mogelijke vulling van uw wijnkast.

- Zorg ervoor dat u de flessen zo homogeen mogelijk verdeeld over de verschillende plateaus, zodat het gewicht over meerdere plaatsen worden verdeeld. Zorg er tevens voor dat de flessen niet in aanraking komen met de achterwand van de wijnkast.**
- Verder dienen de flessen gelijkmatig te worden verdeeld over de gehele hoogte van de wijnkast (niet alle flessen boven of alle flessen beneden plaatsen).**
- Als u over schuifplateaus beschikt, dient u ze bij voorkeur in**

het bovenste gedeelte van uw wijnkast te plaatsen voor een gemakkelijke dagelijkse toegang.

- Zo kunt u ook een of twee flessen van verschillende soorten wijn op de schuifplateaus leggen en uw voorraad op de bewaarplateaus plaatsen. U hoeft de schuifplateaus dan na gebruik van de flessen alleen maar aan te vullen.**
- Trek bij het gebruik van uw wijnkast nooit meer dan één schuifplateau tegelijkertijd naar voren.**
- Volg de vuladviezen afhankelijk van het soort indeling waarmee uw wijnkast is uitgerust goed op en stapel nooit flessen op elkaar op een schuifplateau.**
- Vul de wijnkast voor meer dan 75% van de capaciteit om homogeniteit van de temperatuur te garanderen.**

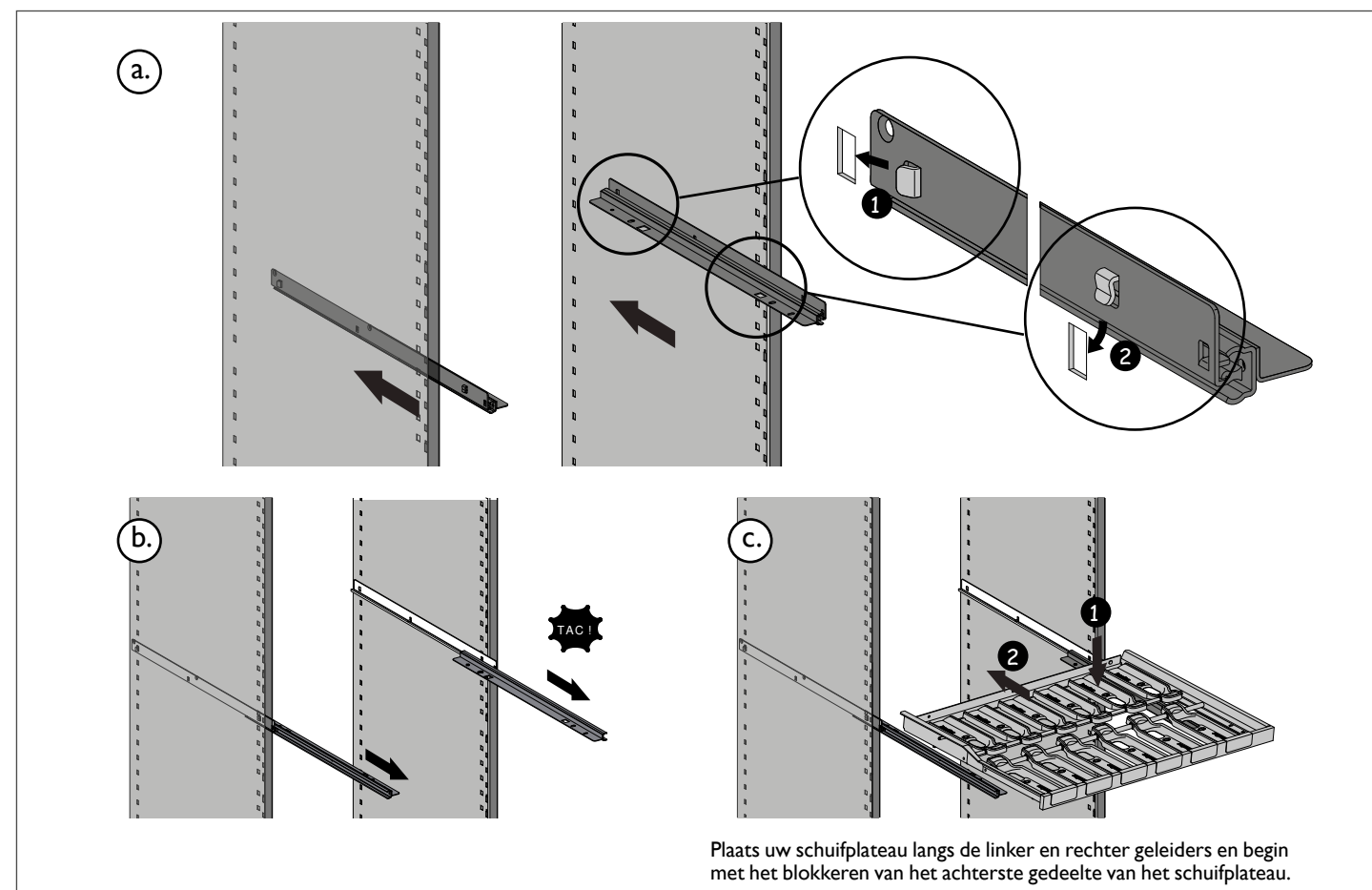
I. Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau

Als uw schuifplateau al in uw wijnkast is geplaatst:

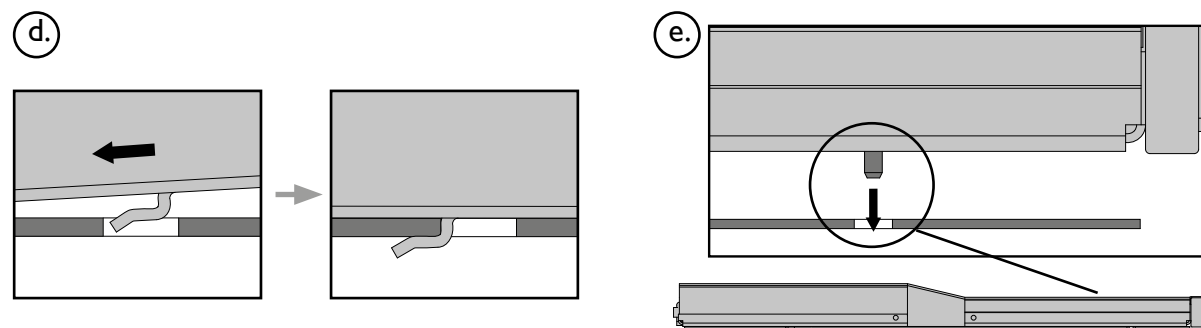
- Maak het schuifplateau volledig leeg.
- Maak het schuifplateau volledig leeg en verwijder vervolgens het schuifplateau door het naar u toe te schuiven, waarbij u het voorste

gedeelte omhoog tilt.

- Verwijder de geleiders van de wand door de rechter en linker geleider te markeren.
- Installeer ze opnieuw (zie schema hieronder).

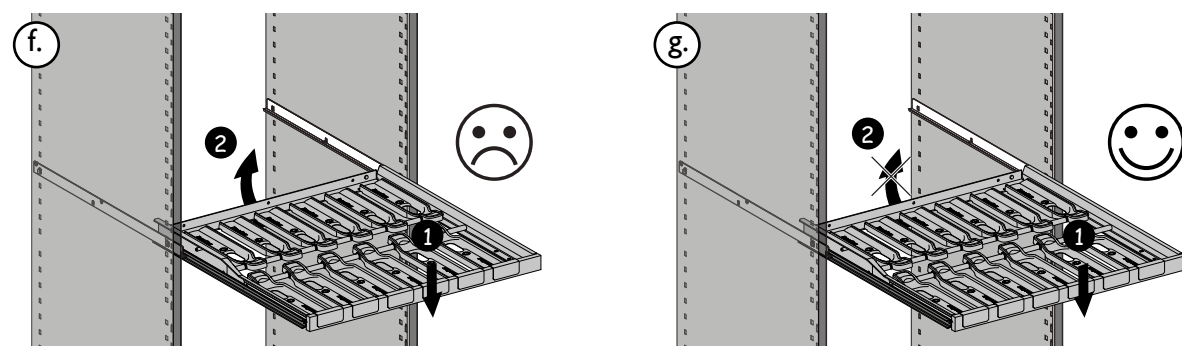


Plaats uw schuifplateau langs de linker en rechter geleiders en begin met het blokkeren van het achterste gedeelte van het schuifplateau.



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. Begin met het plaatsen van de linker pin. De rechter pin valt dan automatisch in het daarvoor bestemde gaatje.

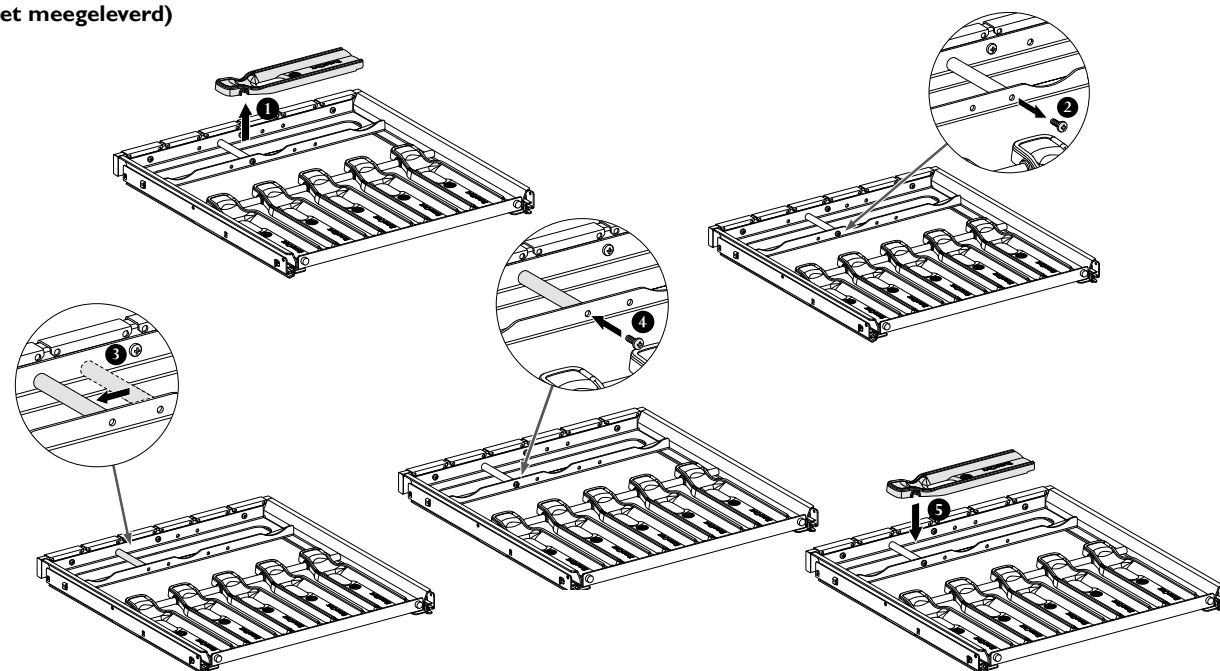


Let op: om omkiepen van het plateau te voorkomen, moet u controleren of de pinnen aan weerszijden van het plateau goed in de gaatjes zitten, voordat u het plateau terugschuift.

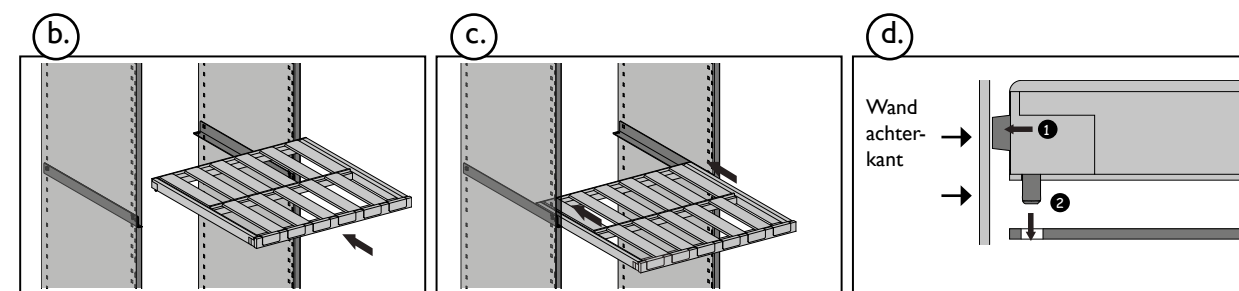
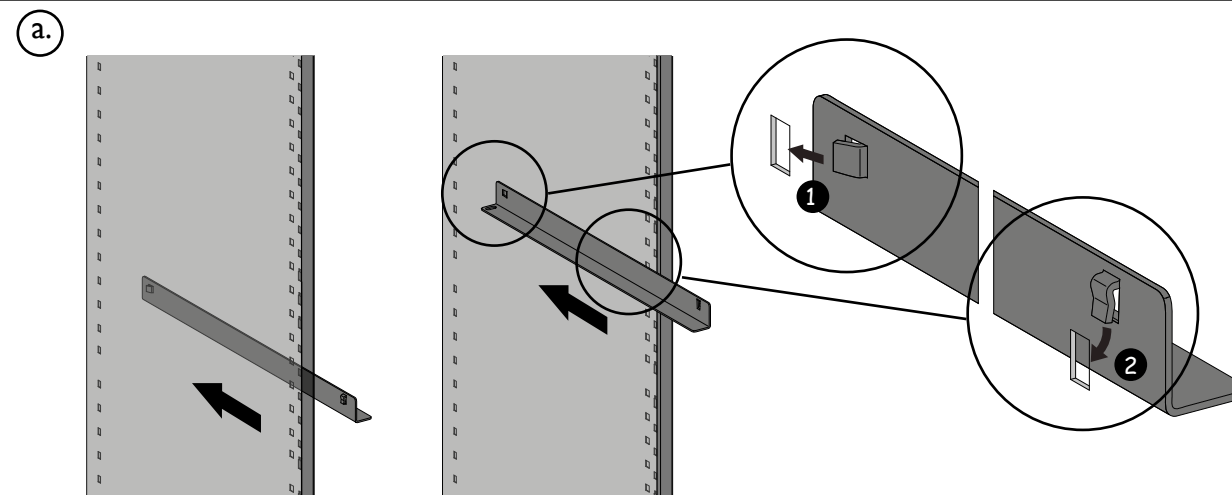
II. Instelling van de Hand van de Sommelier aan de voorkant van het schuifplateau

Afhankelijk van de vorm of de hoogte van de fles moet u de Hand van de Sommelier die zich aan de voorkant van het plateau bevindt wellicht verplaatsen.

+ pz2 (niet meegeleverd)



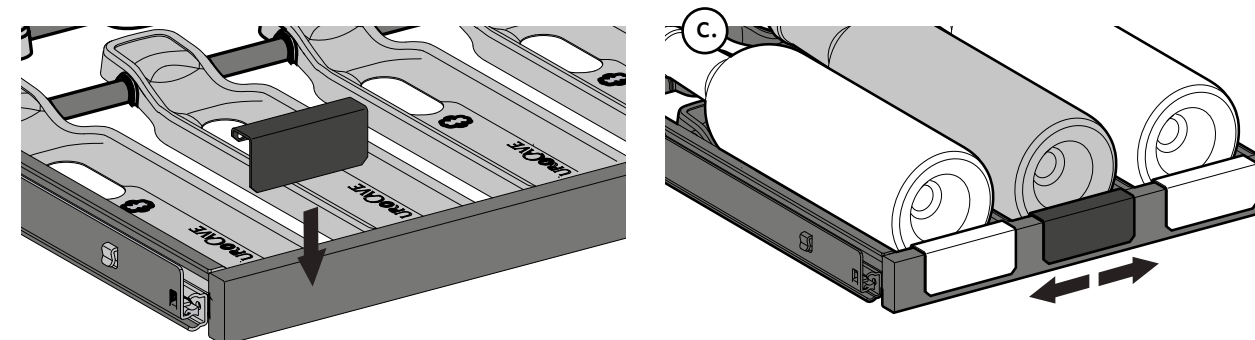
III. Toevoeging of wijziging locatie opslagplateau



Opmerking: Voor de installatie van een bewaarplateau waarvan het achterste gedeelte rust op de verhoging achter in de behuizing van de wijnkast, plaatst u twee wiggen (meegeleverd in het doosje met accessoires) om het voorste gedeelte van het plateau te ondersteunen.

IV. Montage en gebruik etikethouders

Met de etikethouders van epoxy staal kunt u uw flessen identificeren, zodat u ze gemakkelijk kunt terugvinden. Witte markeerpen meegeleverd in het doosje met accessoires (uitwisbaar).





6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

I. Aansluiting en inwerkingstelling

Na 48 uur te hebben gewacht, kunt u uw wijnkast inschakelen door de knop ❶ 5 seconden ingedrukt te houden.

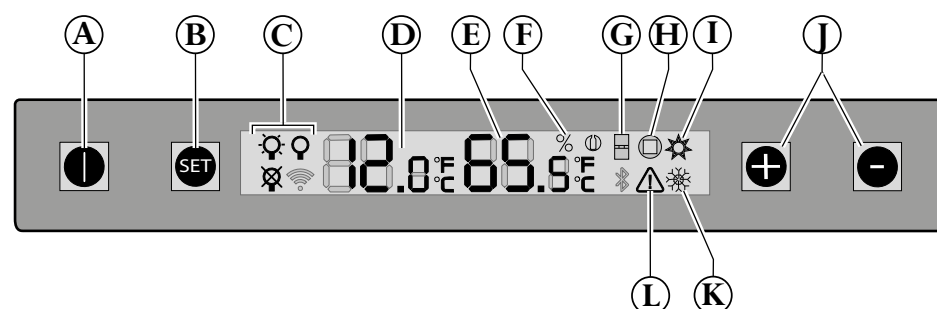


U kunt het scherm van het bedieningspaneel, de ontluchtingslijsten boven en onder en de verlichting reinigen met het microvezeldoekje dat door EuroCave is meegeleverd.



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

II-A. Beschrijving (1 temperatuurzone model V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)



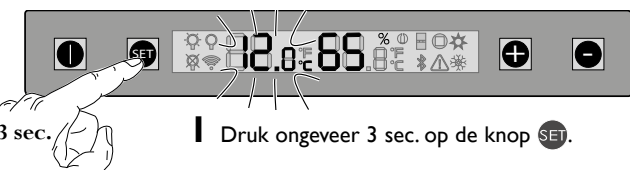
- A** Aan / Uit /standby-toets
- B** Bevestigingstoets en toets voor toegang tot het functiemenu
- C** Verlichtingsmodus
- D** Temperatuurweergave
- E** Weergave relatieve luchtvochtigheidsgraad
- F** Alarmgrens luchtvochtigheid (als de toets knippert)

- G** Controlelampje deur geopend
- H** Alarm koelfilter
- I** Controlelampje resistentie
- J** Selectie- en regeltoetsen
- K** Controlelampje compressor
- L** Controlelampje alarm



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. Het indrukken wordt bevestigd door een zacht piepgeluidje.

II-B. Temperatuurregeling



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.



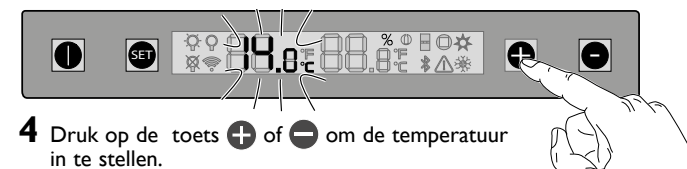
Uw bewaarwijnkast omzetten in een serveerwijnkast: u kunt uw wijnkast met 1 temperatuur gebruiken als serveerwijnkast om uw witte of rode wijnen op serveertemperatuur te brengen (temperatuurbereik van 5 tot 20°C):

- 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.

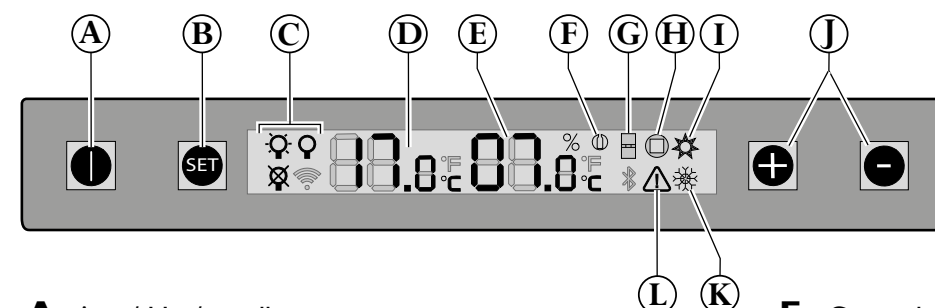


6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST



Als u de gekozen temperatuur niet bevestigt, keert het scherm automatisch terug naar de standaard weergave, zonder rekening te houden met de wijziging.

III-A. Beschrijving (multi temperatuurzone model S-INSP-S)



- A** Aan / Uit /standby-toets
- B** Bevestigingstoets en toets voor toegang tot het functiemenu
- C** Verlichtingsmodus
- D** Weergave laagste temperatuur wijnkast
- E** Weergave hoogste temperatuur wijnkast

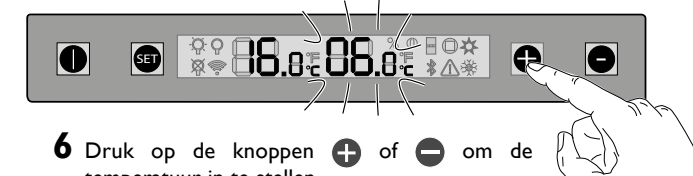
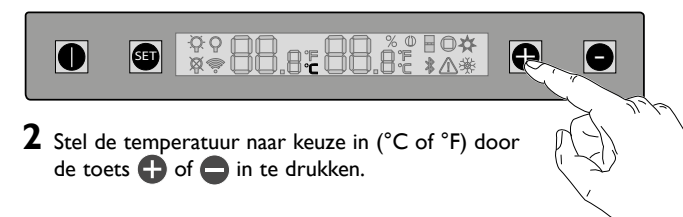
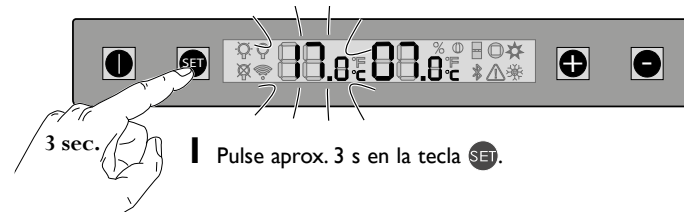


De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking. Het indrukken wordt bevestigd door een zacht piepgeluidje.

- F** Controlelampje deur geopend
- G** Alarm koelfilter
- H** Controlelampje resistentie
- I** Selectie- en regeltoetsen
- J** Controlelampje compressor
- K** Controlelampje alarm

III-B. Temperatuur aanpassing

Aanbevolen instellingsbereik voor de laagste temperatuur: 7 tot 9 °C. Aanbevolen instellingsbereik voor de hoogste temperatuur: 17 tot 20 °C





6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST



7 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.

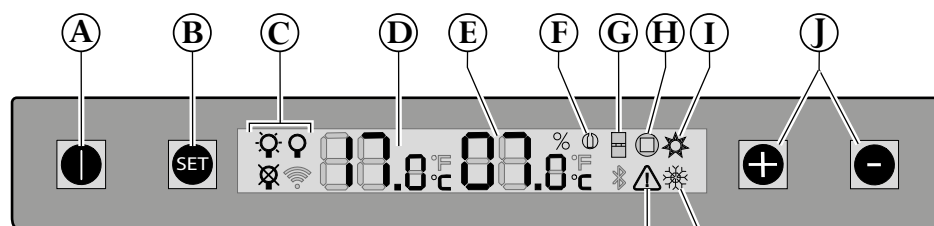
- De laagste temperatuur is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 10°C.
- De hoogste temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 20 °C.



Als u de gekozen temperatuur niet bevestigt, keert het scherm automatisch terug naar het standaardscherm zonder rekening te houden met de wijziging.

LET OP: voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35°C / 32 en 95°F.

IV-A. Schematische weergave (2-temperaturen model D-INSP-M)



A Aan / Uit /standby-toets

B Bevestigingstoets en toets voor toegang tot het functiemenu

C Verlichtingsmodus

D Weergave temperatuur onderste vak

E Weergave temperatuur bovenste vak

F AAN/UIT-toets verlichting.

Toets met achtergrondverlichting indien AAN

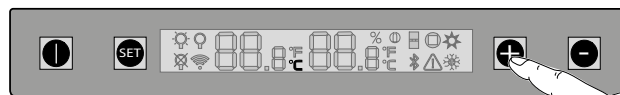
IV-B. Temperatuurregeling

Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 6 / 11°C

Instelbereik van de temperatuur van het chambreevak: 13 / 18°C



1 Druk ongeveer 3 sec. op de knop **SET**.



2 Stel de temperatuur naar keuze in (°C of °F) door de toets **+** of **-** in te drukken.



3 Druk op de knop **SET** om het menu voor de temperatuurregeling te openen.



4 Druk op de knoppen **+** of **-** om de gewenste temperatuur van het chambreevak in te stellen.



5 Druk op de knop **SET** om het menu voor de temperatuurregeling te openen.



6 Druk op de knoppen **+** of **-** om de gewenste temperatuur van het koelvak in te stellen.



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. Het indrukken wordt bevestigd door een zacht piepgeluidje.

G Controlelampje deur geopend

H Alarm koolfilter

I Controlelampje resistentie

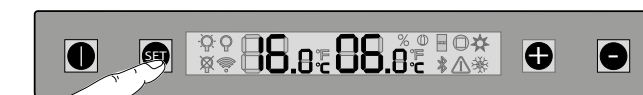
J Selectie- en regeltoetsen

K Controlelampje compressor

L Controlelampje alarm



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST



7 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 7°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 6 en 11°C.
- De hoogste temperatuur is standaard ingesteld op 17°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 13 en 18°C



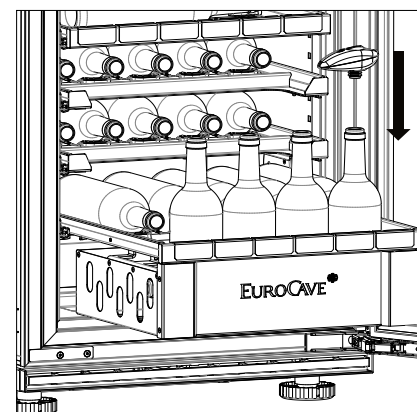
Als u de gekozen temperatuur niet bevestigt, keert het scherm automatisch terug naar het standaardscherm zonder rekening te houden met de wijziging.

LET OP: voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35°C / 32 en 95°F.

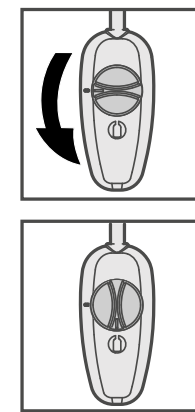
IV-C. Gebruik van de vacuümtrekker

Het vacumeersysteem activeren:

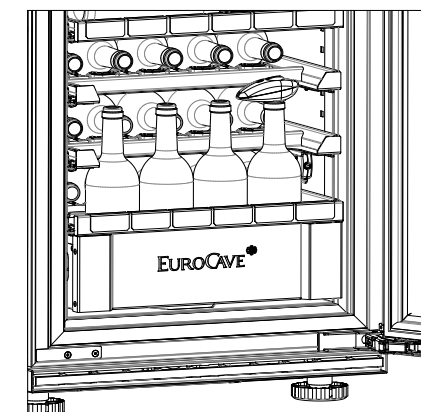
Het vacuümtrekkingsysteem trekt de zuurstof die verantwoordelijk is voor de oxidatie uit de fles.



1 Schuif de vacuümtrekker over de hals (geen voorwerpen plaatsen die de hals van de fles blokkeren) door voorzichtig aan de kabel van de vacuümtrekker te trekken.



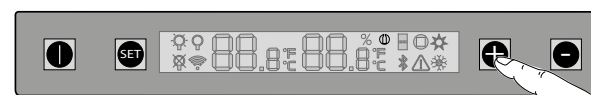
2 Draai de knop op de vacuümtrekker 1/4 naar rechts (geopende stand).



3 Plaats de angebroken fles verticaal op het daarvoor bestemde serveerplateau.



4 Druk ongeveer 3 sec. op de knop **SET**.



5 Kies het pictogram Vacumeren (Ⓜ) met de knoppen **+** en **-**.



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



7 Druk op de knoppen **+** en **-** om de functie te activeren (**ON**).



8 Druk op de knop **SET** om te bevestigen. De vacuümtrekking wordt in werking gezet. Het pictogram (Ⓜ) licht op. Het apparaat werkt zelfstandig.

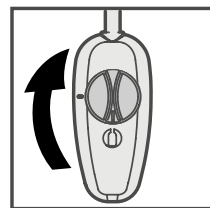


De vacuümtrekken kunnen in geen geval worden gebruikt voor mousserende wijnen (zoals Champagne, enz.) en zijn uitsluitend geschikt voor stille wijnen.

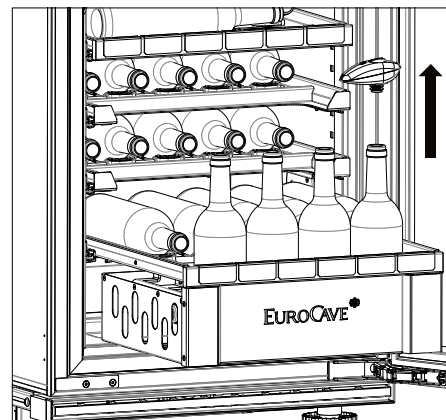
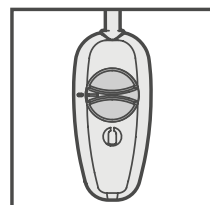


6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

Een fles op temperatuur uitnemen:



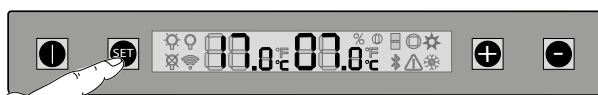
1 Draai de vacuümtrekker in de gesloten stand.



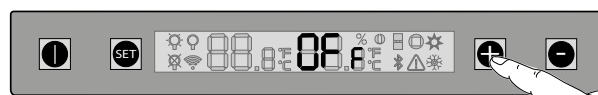
2 Verwijder de vacuümtrekker om de fles vrij te maken.

Het vacumeersysteem uitschakelen:

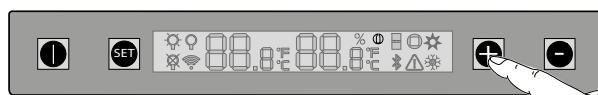
Als u de vacuümtrekker niet wilt gebruiken, dan kunt u het vacumeersysteem het best uitschakelen.



1 Druk ongeveer 3 sec. op de knop SET.



4 Druk op de knoppen + en - om de functie uit te schakelen (OFF).



2 Kies het pictogram Vacumeren met de knoppen + en -.



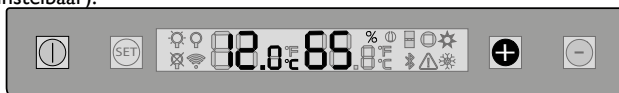
5 Druk op de knop SET om te bevestigen. Het vacumeren wordt uitgeschakeld. Het pictogram dooft.



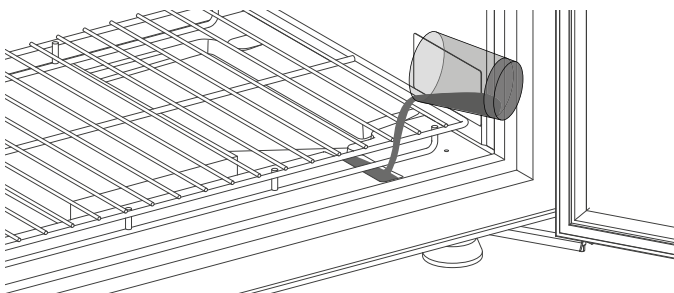
3 Druk op de knop SET om te bevestigen.

V. Weergave relatieve vochtigheidsgraad (1 temperatuurzone model)

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



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.

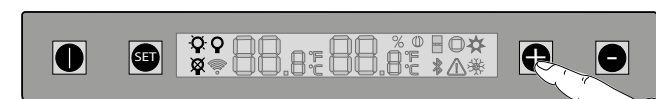


6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

VI. Instelling van de verlichting



1 Druk ongeveer 3 sec. op de toets SET.



3 Druk op SET en kies vervolgens de controlelampjes met de toets + of -.



2 Druk op de toets + of - om het verlichtingsmenu te selecteren.



4 Druk op de knop SET om te bevestigen.

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.



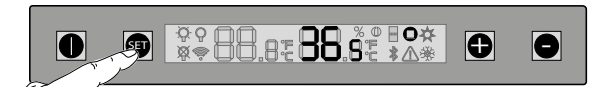
Voorzorgsmaatregelen voor gebruik: intense straling, kijk nooit direct in de led-straal.

VII. Weergave teller koolfilter

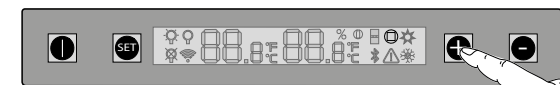
Bij de ingebruikname of vervanging van het filter:



1 Druk ongeveer 3 sec. op de knop SET.



4 Druk op de toets + om in te stellen op 365.



2 Kies het pictogram koolfilter met de toets + of -.



5 Druk op de knop SET om te bevestigen.



3 Druk op de knop SET om de telstand van het koolfilter te zien.



Het koolfilter moet elk jaar worden vervangen.



U kunt de teller op elk gewenst moment raadplegen door de stappen 1, 2 en 3 opnieuw uit te voeren en vervolgens op de toets 1 te drukken om terug te keren naar het hoofdmenu.



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

VIII. Uitschakeling geluidssignaal alarmen

1 Druk ongeveer 3 sec. op de toets **SET**.

2 Kies het pictogram alarmen met de toets **+** of **-**.

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

4 Met de toets **+** of **-** kiest u “On” om het geluidssignaal voor alarmen in te schakelen en “Off” om het geluidssignaal uit te schakelen.

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

Met het uitschakelen van het geluidssignaal voor alarmen, worden de visuele alarmen niet uitgeschakeld.

IX. Het apparaat in de waakstand zetten

- Om het scherm in de waakstand te zetten, drukt u kort op de toets . Herhaal deze handeling om de waakstand af te sluiten.
- De wijnkast blijft in werking als het scherm in de waakstand staat.

Het is niet mogelijk de waakstand in te schakelen als het controlelampje voor het alarm blijft branden.



7/ ALGEMEEN ONDERHOUD

Uw wijnkast van EuroCave 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, op de verhoging, kunnen verstopen.
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel
- Zorgvuldig naspoeien. Droog met de door EuroCave meegeleverde microvezeldoek.
- Glazen onderdelen moeten met de meegeleverde, niet schurende microvezeldoek worden gereinigd. Maak de doek eerst vochtig met een geschikt glasreinigingsmiddel.
- Vervang het actieve koolfilter in de bovenste ontluchtingsopening van uw wijnkast (zie hoofdstuk 6, § VI). 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 afdichting van de deur. 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 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.
- De ontluchtingslijsten aan de onder- en bovenkant van uw wijnkast moeten zorgvuldig worden gereinigd met een stofzuiger
- Reinig de verlichtingsgeleider met de meegeleverde microvezeldoek. Gebruik nooit reinigingsproducten op basis van 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.
- Voor de reiniging van de voorkant van de plateaus:
 - gebruik de meegeleverde microvezeldoek
 - gebruik alleen water of een reinigingsmiddel voor het glas
- Voor de reiniging van glazen of plastic onderdelen van uw wijnkast, kunt u de door EuroCave meegeleverde microvezeldoek gebruiken.
- Onder normale gebruiksomstandigheden kan er vet op de scharnier komen. We adviseren om dit vet te verwijderen met een droge doek.



7/ ALGEMEEN ONDERHOUD



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

Onderhoud van het rvs:

- We adviseren om het roestvrij stalen oppervlak te reinigen met water en neutrale vloeibare zeep.
- Let erop dat de zeep geen korreltjes bevat die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.



Giet geen vloeistof rechtstreeks op het roestvrij staal. Gebruik ook nooit chemische oplosmiddelen, agressieve, korrelige of schuurmiddelen, benzine of alcohol, die het oppervlak van uw wijnkast kunnen beschadigen. Geen producten op basis van chloor.

Reiniging van de condensator elke twee jaar (moet u contact opnemen met uw EuroCave-dealer):

- Haal het apparaat uit het meubel om toegang te krijgen tot de condensator aan de achterkant van de wijnkast (zie stap 1 t/m 6, hoofdstuk 4, § III).
- Haal het apparaat leeg en haal de stekker uit het stopcontact.
- Schroef de 2 platen aan de achterkant los met een torkschroevendraaier T25.
- Reinig de condensator voorzichtig met een stofzuiger om het verzamelde stof te verwijderen.
- Schroef de twee platen aan de achterkant weer op de juiste manier vast met een torkschroevendraaier T25; dit om trillingen te voorkomen.

- De oplossing moet worden aangebracht met een zachte doek.
- De gebruikte doek mag geen knopen, ritsen e.d. bevatten die krassen op het rvs kunnen veroorzaken.
- Wrijf het oppervlak in de borstelrichting van het rvs in.
- Droog het oppervlak in de borstelrichting met een schone zachte doek.

- Plaats het apparaat terug in het meubel.
- Plaats de flessen terug in de wijnkast.

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



8/ STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
De temperatuurweergave knippert “LO” of “HI” afwisselend met de temperatuur	De temperatuur is 4°C hoger of lager dan de gekozen temperatuur, sinds minder dan 24 uur.	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-dealer.
De temperatuurweergave knippert nog steeds “LO” of “HI” na uitvoering van de voorgaande correctieve handelingen		Als het probleem aanhoudt, moet u de stekker van de wijnkast uit het stopcontact nemen en contact opnemen met uw EuroCave-dealer.
De pictogrammen en knipperen	De deur is langer dan 5 minuten geopend	Zorg ervoor dat de deur goed gesloten is.
De pictogrammen en knipperen	De relatieve vochtigheid is <50% gedurende meer dan 96 uur	• Voeg een glas water toe in het kanaal van de bak (zie hoofdstuk 6, § IV). • Om na te gaan hoe vaak u water moet toevoegen, telt u het aantal dagen tussen de 1e dag dat u water toevoegt en de dag waarop het pictogram verschijnt. Na een paar uur zal het pictogram uit gaan.
De vochtigheidsgraad is hoger dan de gewenste waarde		• Maak de wijnkast leeg, verwijder de vochtigheidscassette en reinig de bak. Bel de EuroCave-dealer als het probleem aanhoudt, ondanks deze verschillende handelingen.
Het pictogram wordt weergegeven	Koolfilteralarm	Vervang het koolfilter en stel de teller in op nul. (zie hoofdstuk 6, § VI).
" Er I " knippert op de temperatuurweergave.	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem opnieuw in. (Stap 1 t/m 6, hoofdstuk 4 § III) Als het probleem aanhoudt, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.
Het apparaat gaat niet aan		Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem opnieuw in. (Stap 1 t/m 6, hoofdstuk 4 § III) Als het probleem aanhoudt, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.
" Erh " knippert op de hygrometrie weergave	Storingsalarm voor de hygrometriesonde	Haal de stekker uit het stopcontact en steek hem opnieuw in. (Stap 1 t/m 6, hoofdstuk 4 § III). Als het probleem aanhoudt, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.

8/ STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
De wijnkast maakt meer kabaal dan normaal	In een erg warme omgeving zal de ventilator sneller draaien om de koeling van de wijnkast te garanderen	
De  -toets knippert	Storingsalarm vacuümtrekking	- De fles is mogelijk verkeerd geplaatst: neem de fles uit het apparaat en plaats hem opnieuw in het midden van het vak, in de daarvoor bestemde ruimte en druk op nieuw op de toets . - De hals van de fles wordt geblokkeerd door een voorwerp (bijv. kurk): verwijder alles wat de hals van de fles kan blokkeren, plaats de fles in het daarvoor bestemde vak en start de handeling opnieuw.
De  -toets blijft knipperen na eerdere correctieve	Storingsalarm vacuümtrekking	Neem contact op met uw dealer van EuroCave

Minimale garantieperiode fabrikant: 5 jaar op onderdelen.



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



Uw apparaat is uitgerust met een beveiliging die u beschermt tegen een storing van het koelcircuit, nl. een functie die het apparaat vorstvrij houdt (1 temperatuurzone model).

9/ TECHNISCHE KENMERKEN

	Hoogte	Breedte*	Diepte	Leeg gewicht Deur Full Glass	Aanbevolen bereik omgevingstemperatuur	
	mm	mm	mm	(Kg)	T° mini (°C / °F) – T° maxi (°C / °F)	
I temperatuurzone						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
M	1320-1380	558-594	597	72	12 / 54	35 / 95
L	1820-1890	558-594	597	91	12 / 54	35 / 95
Multi temperatuurzone						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
2 temperatuurzone						
M	1320-1380	558-594	597	78	12/ 54	35 / 95

Nauwkeurigheid regulering: +/- 1°C (2°F), nauwkeurigheid weergave: +/- 0,1°C (0,2°F)
***594: aan de wijnkast bevestigde verbindingen**

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 2004/108/CE
 Norm EN55014-1/2
 Norm 62233 :2008

3 MILIEU
 Richtlijn 2010/30/EU
 Bepaling 1060/2010



R600a

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

EUROCAVE



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

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 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 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, opbergsystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem... neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 40 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuno dei vostri bisogni. Cantinette per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori da cantina, sistemi 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 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，在過去的40年，EuroCave一直致力於為您量身定制適合您的方案。EuroCave 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。



Groupe Eurocave - 69100 Villeurbanne
RCS Lyon B320316995
06/2024 - 10005054



www.eurocave.com