

INSPIRATION /

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



EUROCAVE

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

EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS



Première



Pure



Revelation



Compact



Tête à Tête - Wine Dispenser



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Inspiration

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



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa®



Wine Art

GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE



Gamme 6000



ShowCave



Vin au Verre 8.0®



Wine Bar®

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

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
- 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.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
- 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.

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.

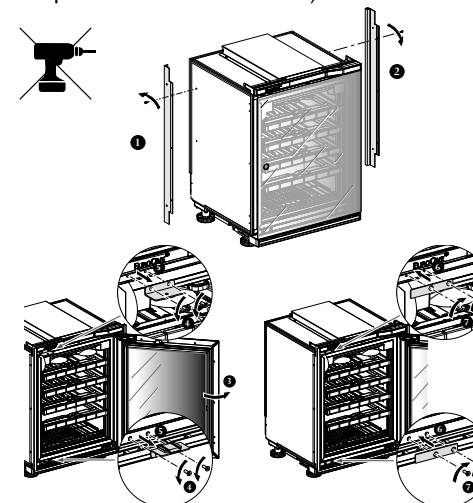


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

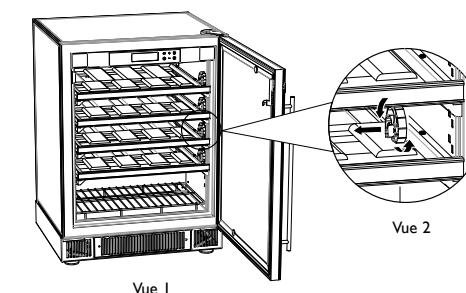
Déballage

- 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).

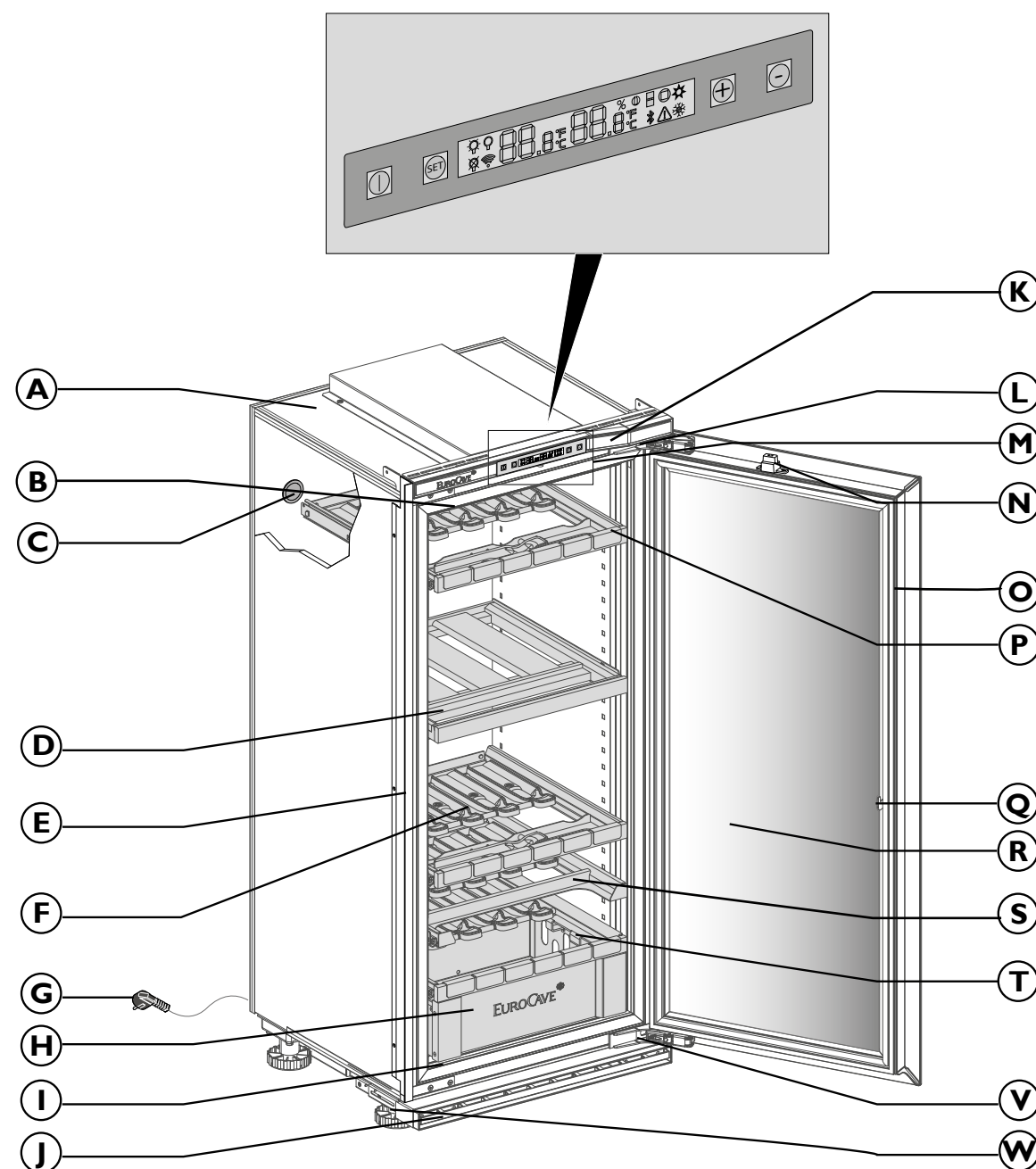


- Des cales de protection servant pour le transport ont été fixées sur chacune des clayettes. 2 cales par clayette (Vue 1). Retirez chacune d'elle par un mouvement rotatif (Vue 2). Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une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



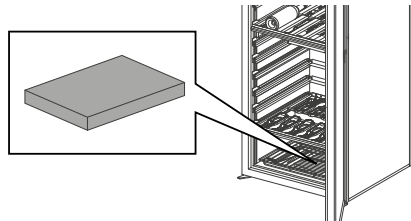
- | | |
|---|--|
| A Coffre de cave | L Charnière haute |
| B Eclairage (guide lumière et 2 LED) | M Pupitre de contrôle et de réglage |
| C Trou d'aération et filtre à charbon | N Butée de porte |
| D Clayette de stockage | O Joint magnétique de porte |
| E Fileur (x2) | P Clayette coulissante |
| F 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

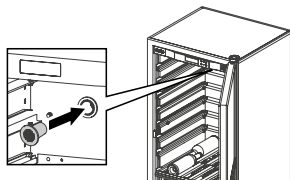
Précautions (suite)

- 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.



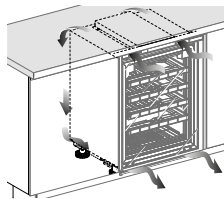
Si vous veniez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure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

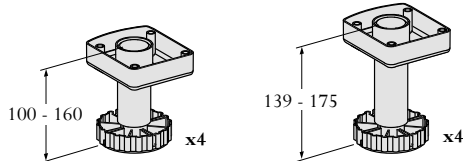
- **N'obstruez jamais les deux grilles de ventilation frontales.**



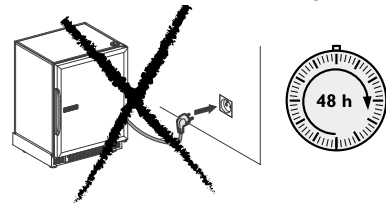
- **Pour le réglage de la hauteur des pieds, vous aurez le choix entre 3 pieds (voir chap 4 §1).**

Installation

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

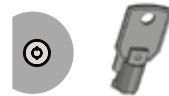


- ne pas être trop humide. Max. 85% d'humidité ambiante (lingerie, buanderie, salle de bains).
- avoir un sol stable et plan.
- Attendre 48h avant d'allumer la cave.
- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 6).



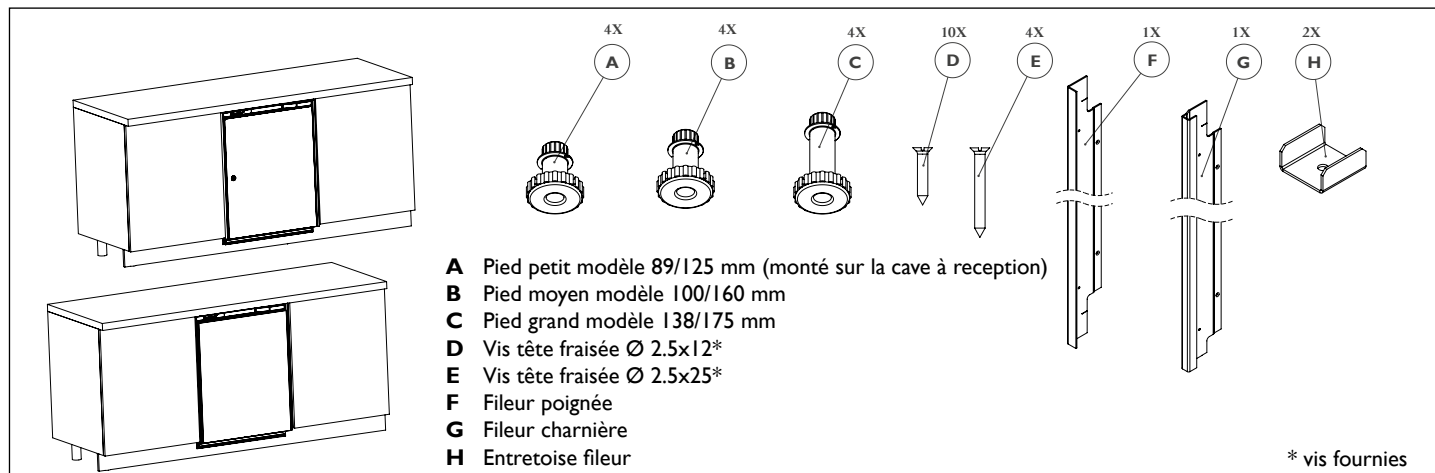
Sécurité de la porte

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.

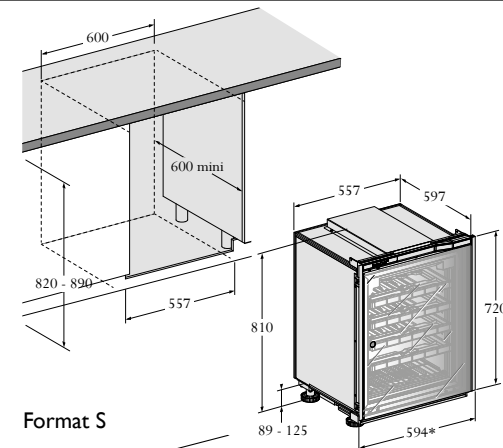
I. Encastrée entre deux meubles de cuisine



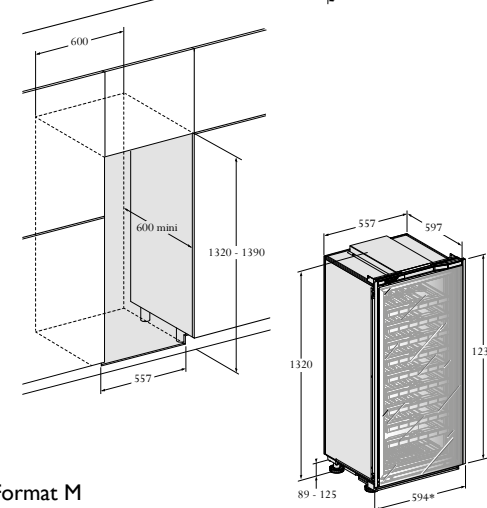
Dimensions à respecter pour une porte Full Glass, vitrée inox, pleine technique ou vitrée technique :



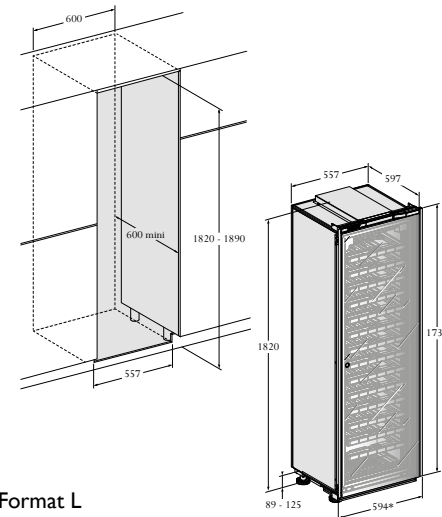
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



Format S



Format M



Format L

* avec fileurs

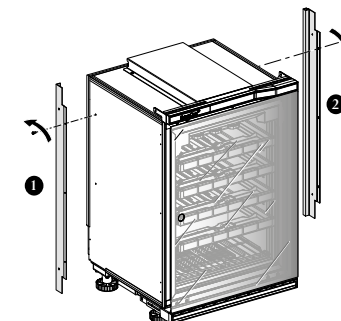
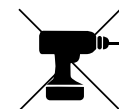
Montage installation encastrée

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.

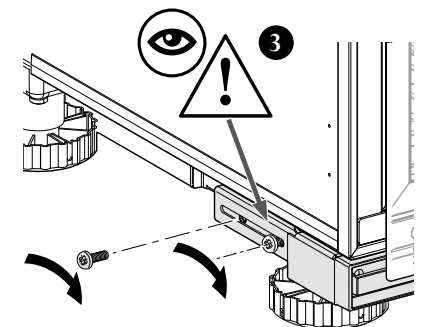
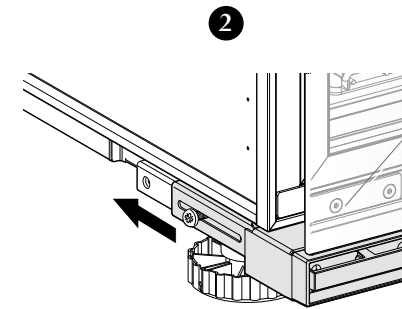
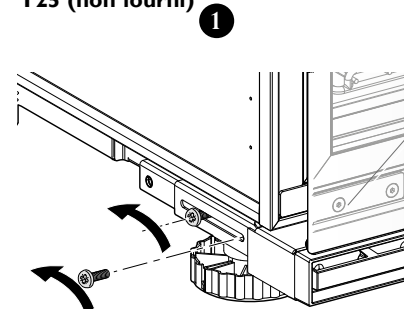
1. Dévissage des fileurs

➕ pz1 (non fourni)



2. Réglage de la façade inférieure

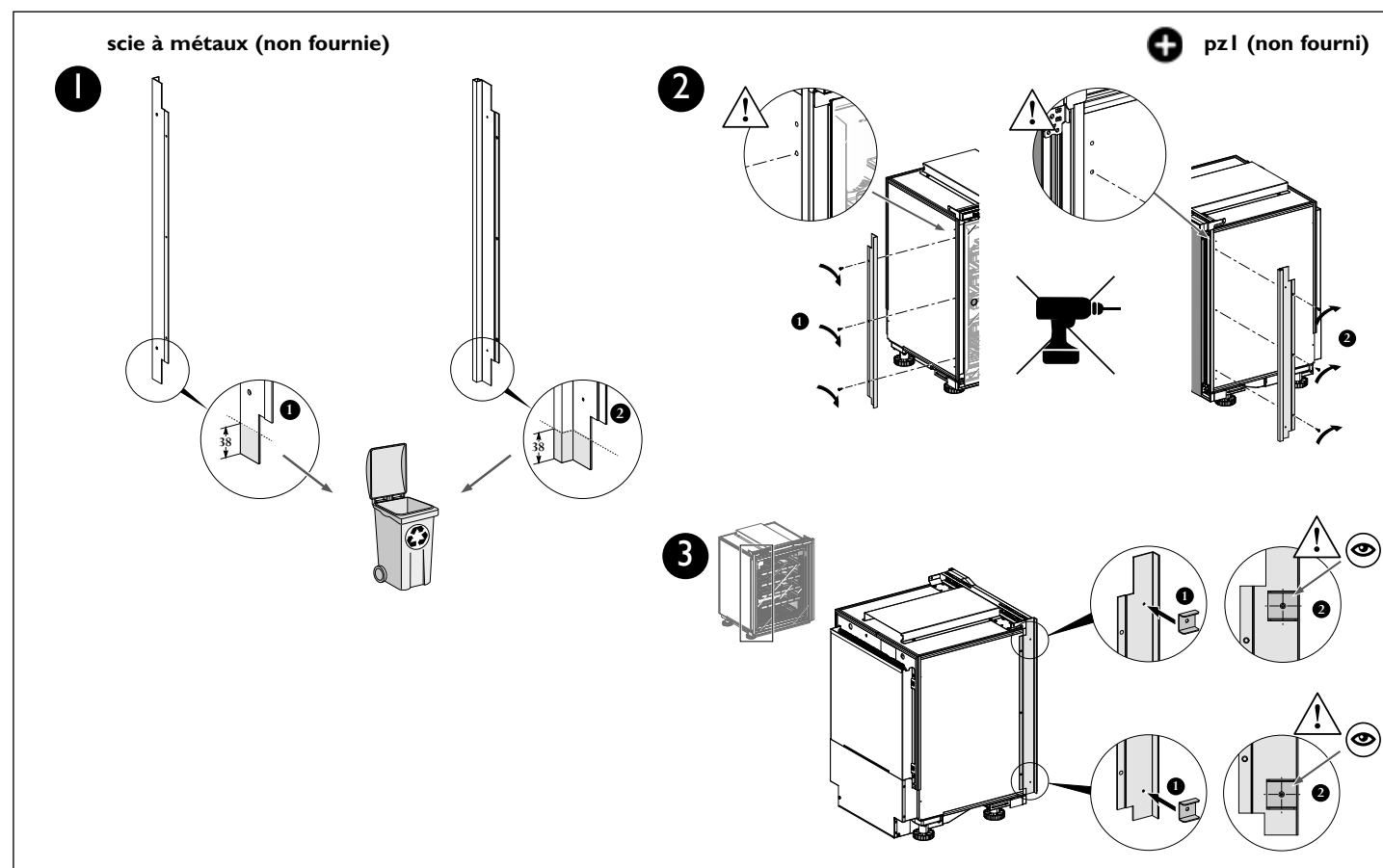
⚙ T25 (non fourni)



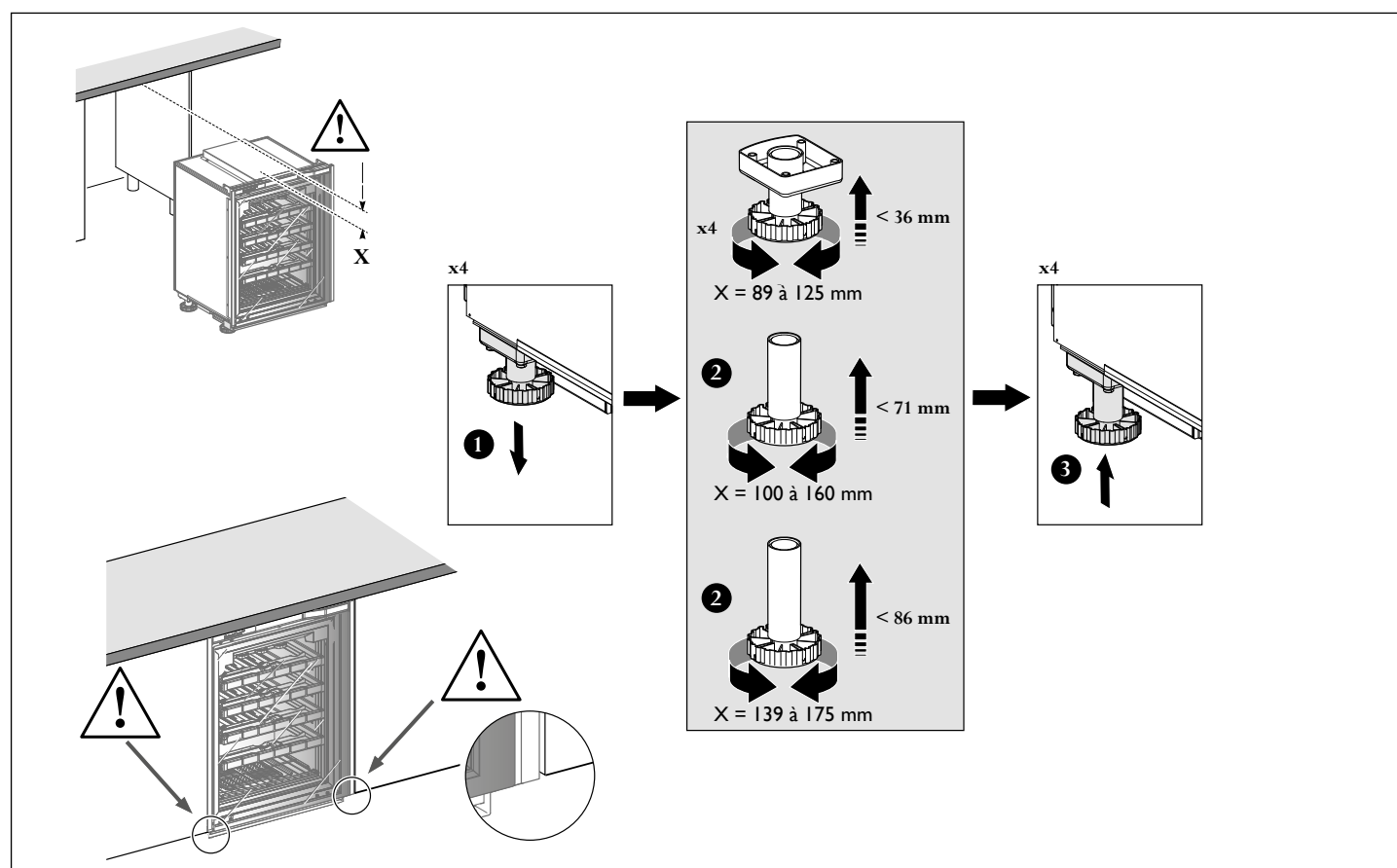


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

3. Montage des fileurs



4. Réglage des pieds



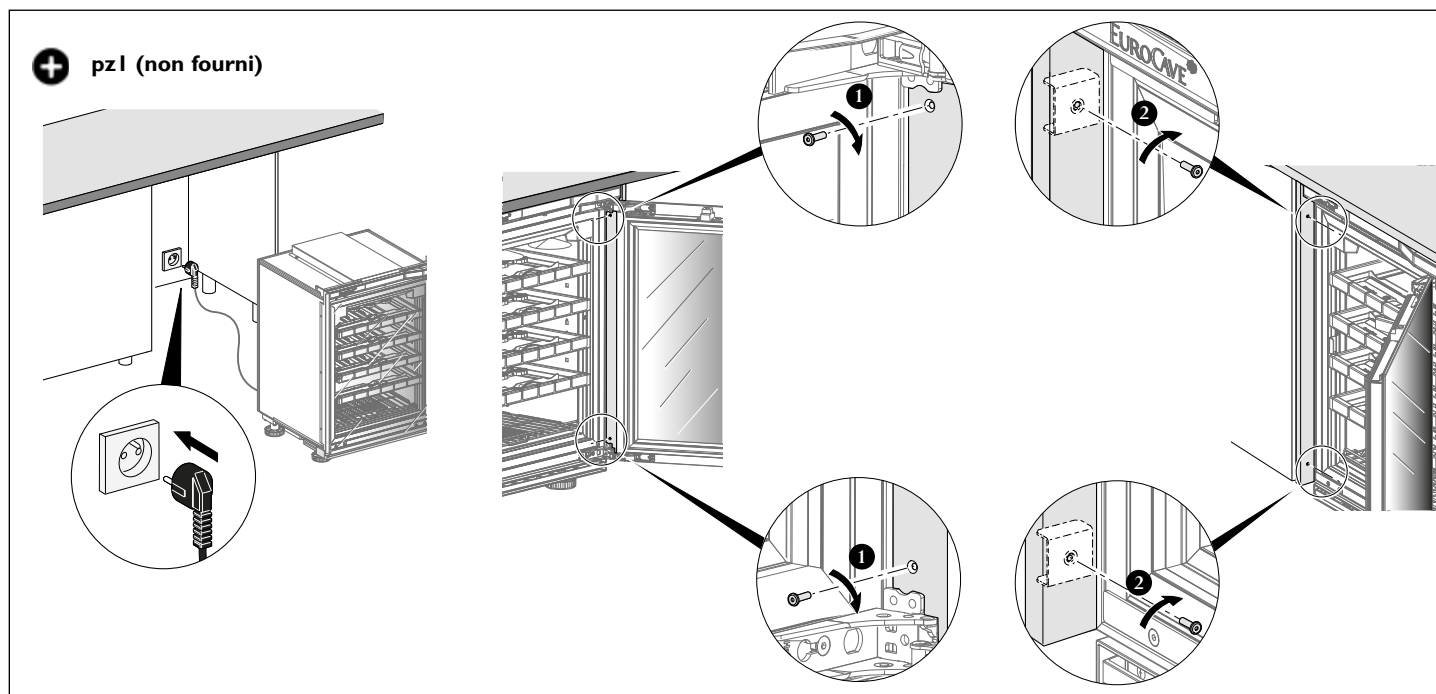
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

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

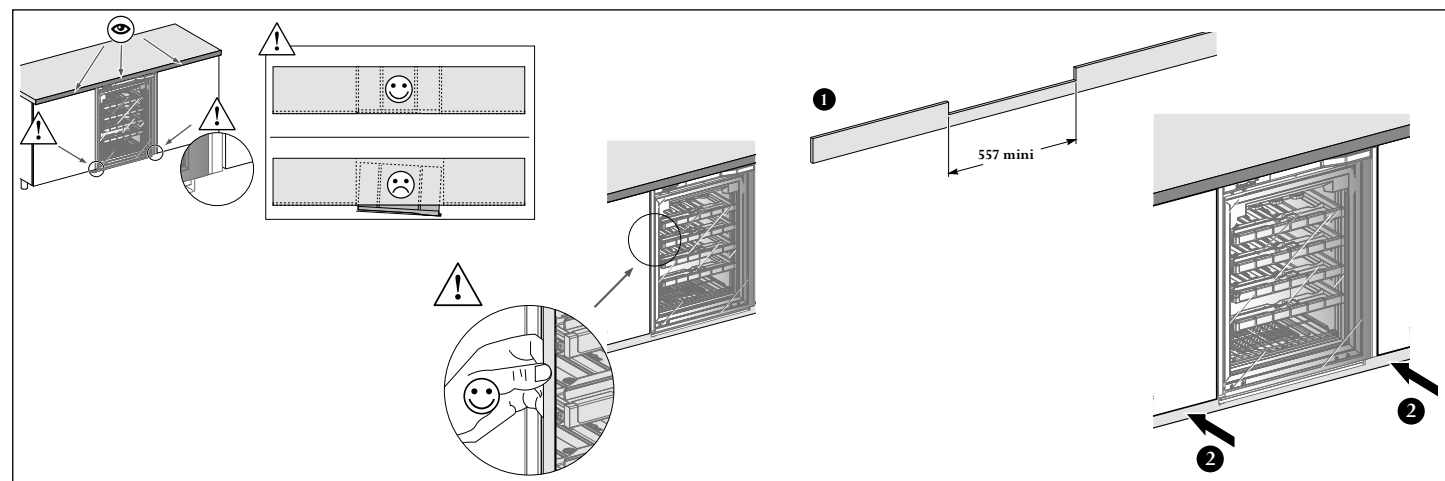


Pour assurer votre sécurité ainsi que le bon fonctionnement de votre appareil, la fixation de la cave aux meubles de cuisine adjacents est obligatoire.

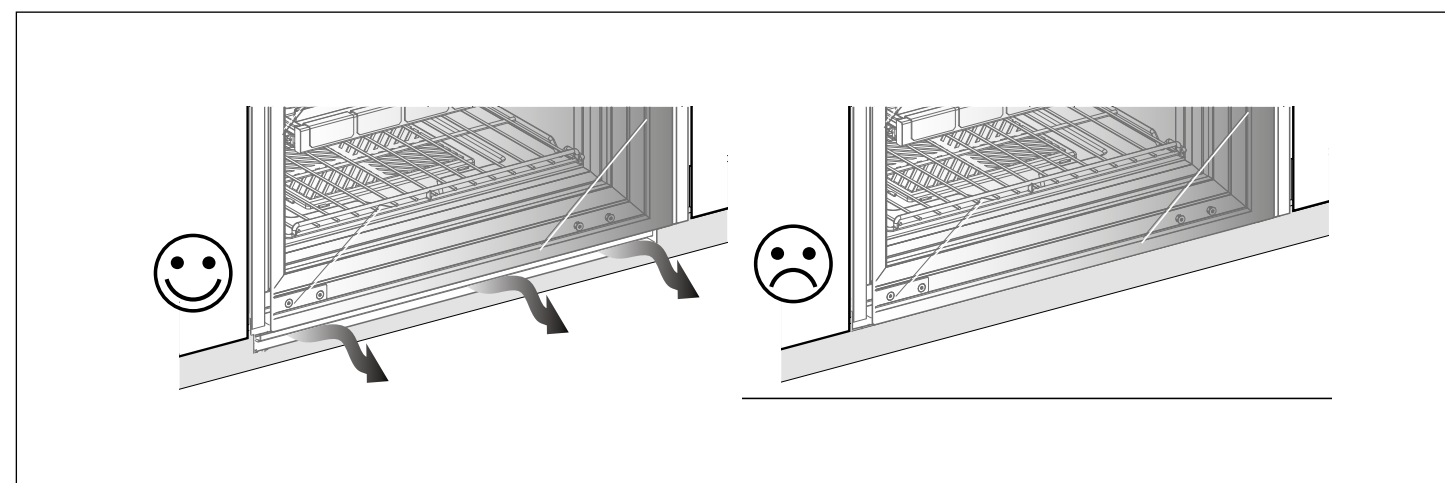
+ pz1 (non fourni)



6. Découpage de la plinthe



Veillez à ne pas obstruer le bandeau d'aération inférieur

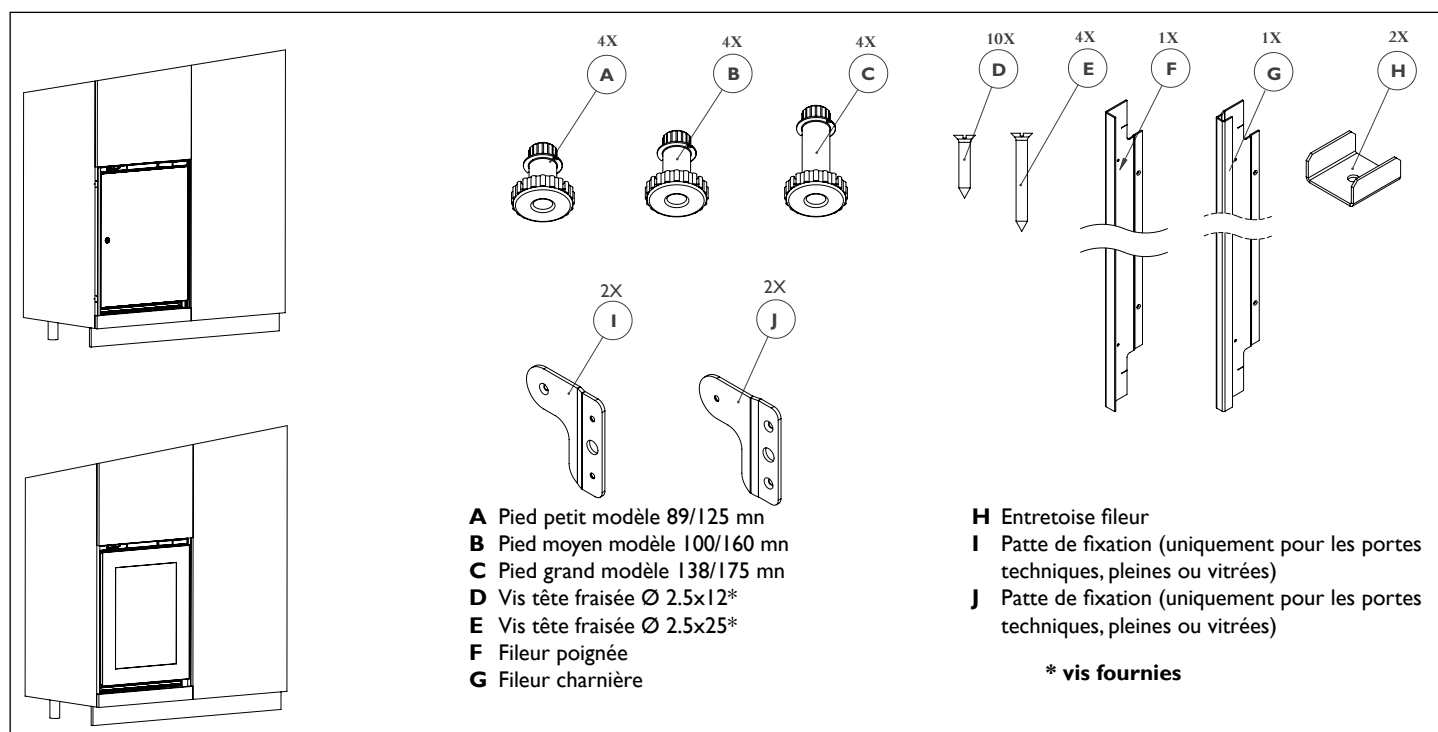


Avec une course maximale de 36 mm, conserver les pieds installés sur la cave. Si la course est supérieure à 36 mm, choisir un des deux autres lots de pieds livrés avec la cave.

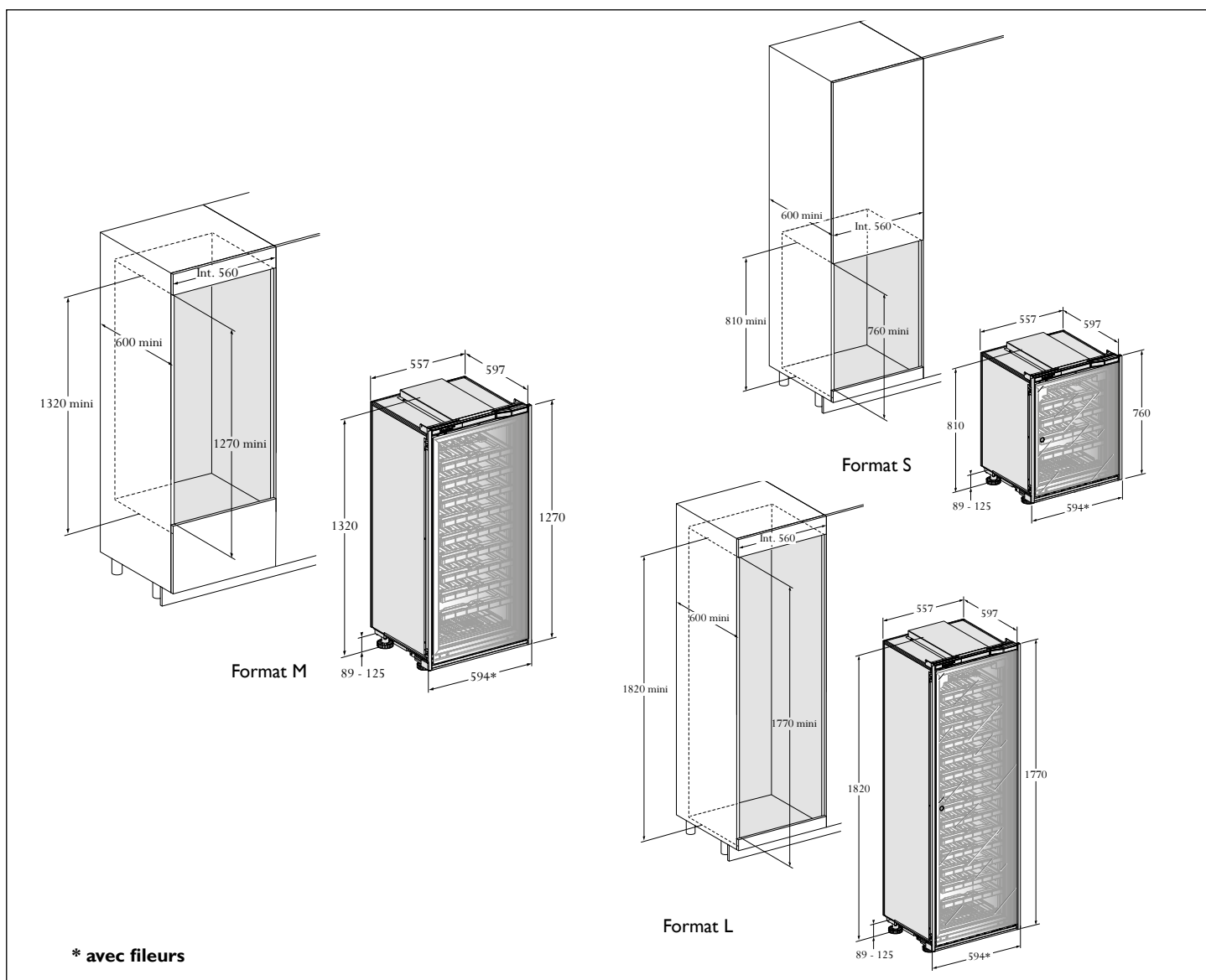


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

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

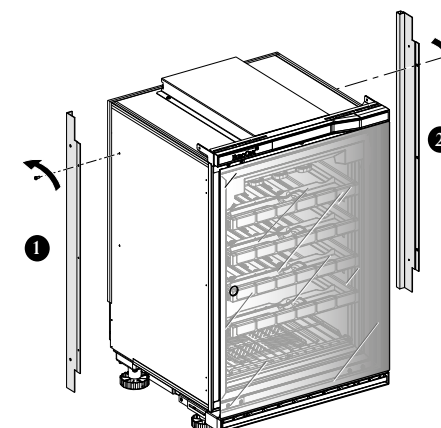
Montage installation intégrée

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)

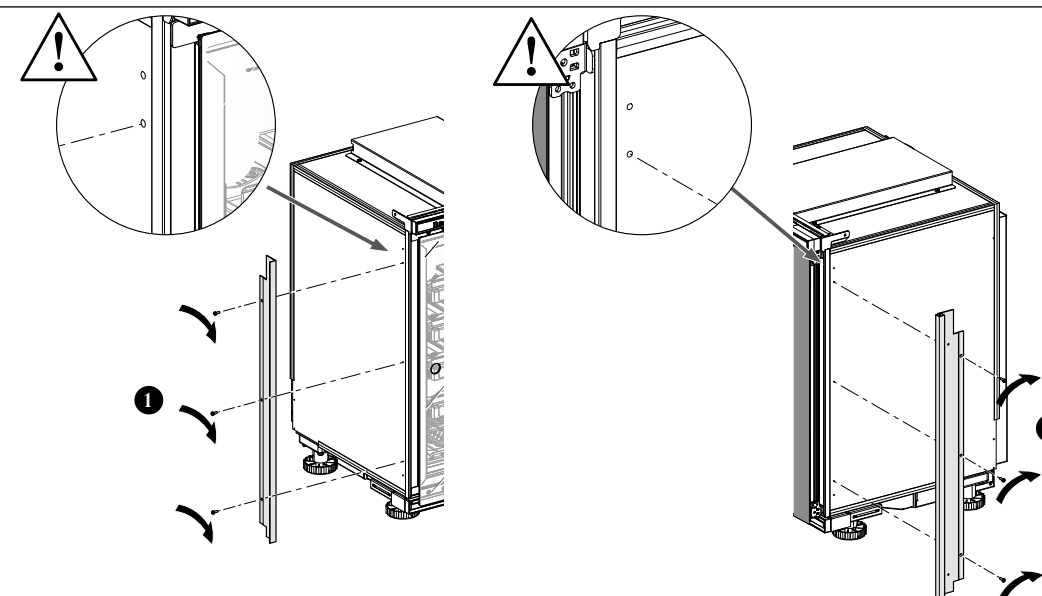


2. Réglage de la façade inférieure

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)



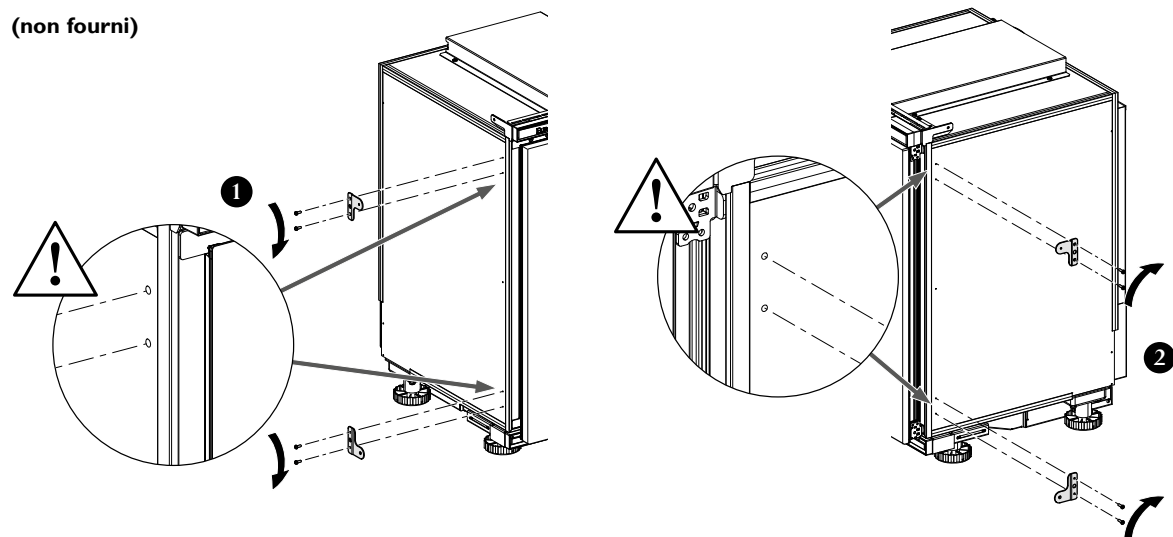
Particularité Installation cave intégrée, avec finition Porte pleine technique ou Porte vitrée technique :

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.



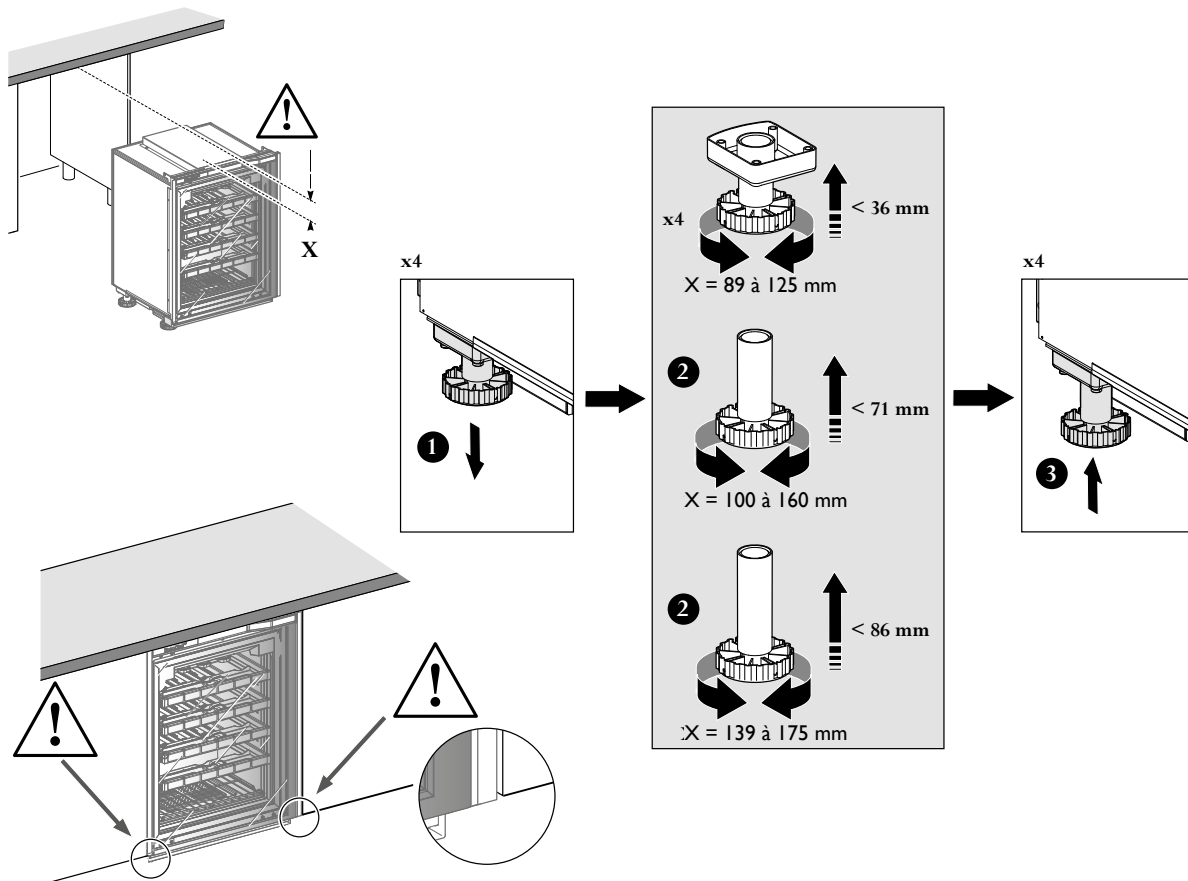
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

+ pzl (non fourni)



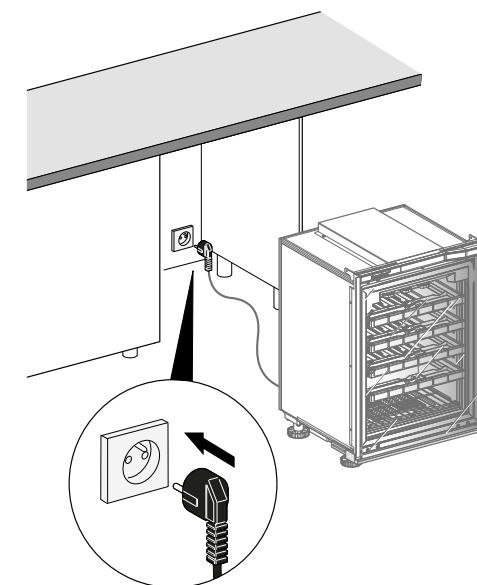
4. Réglage des pieds

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.



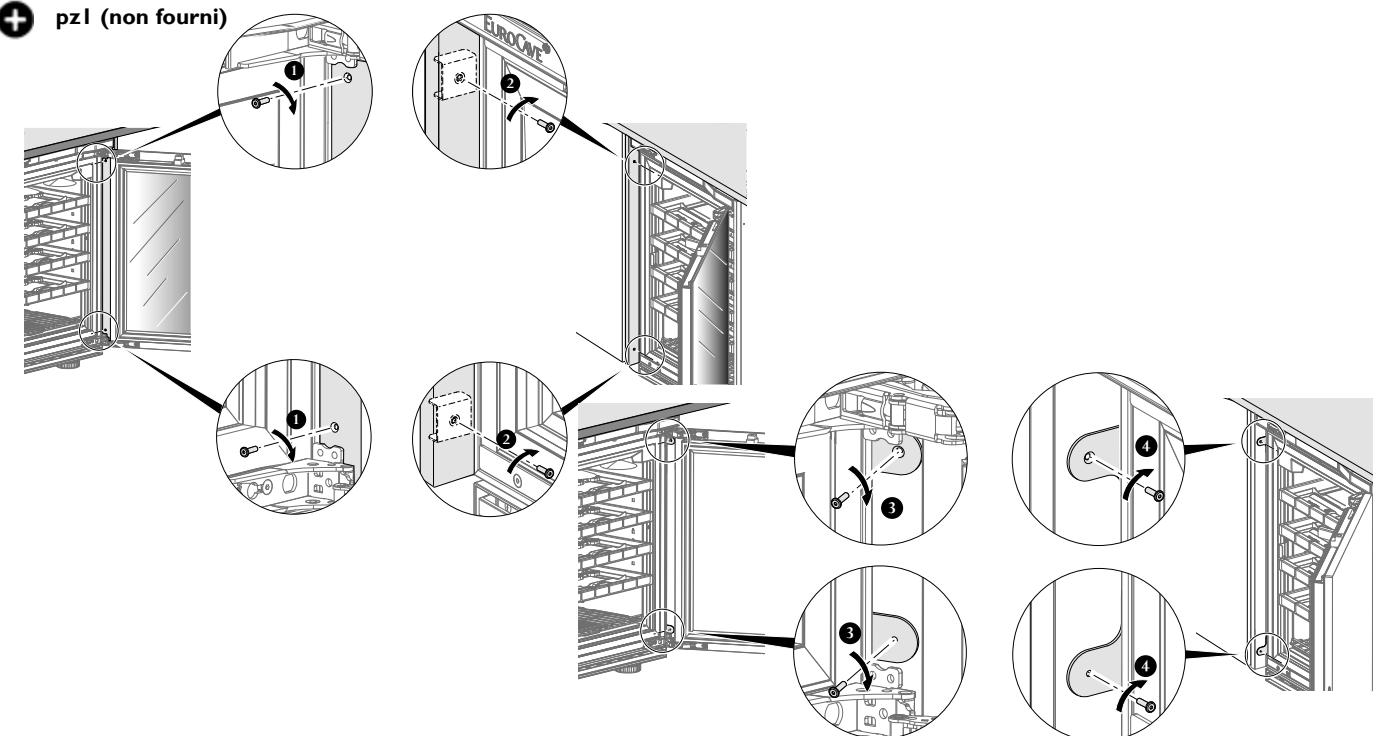
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

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.

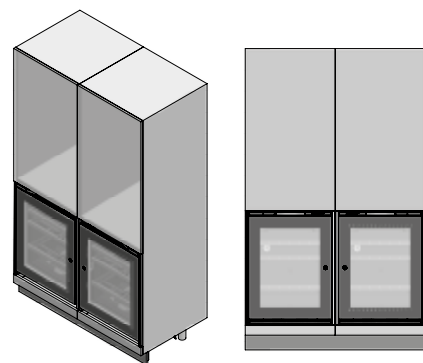


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

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.

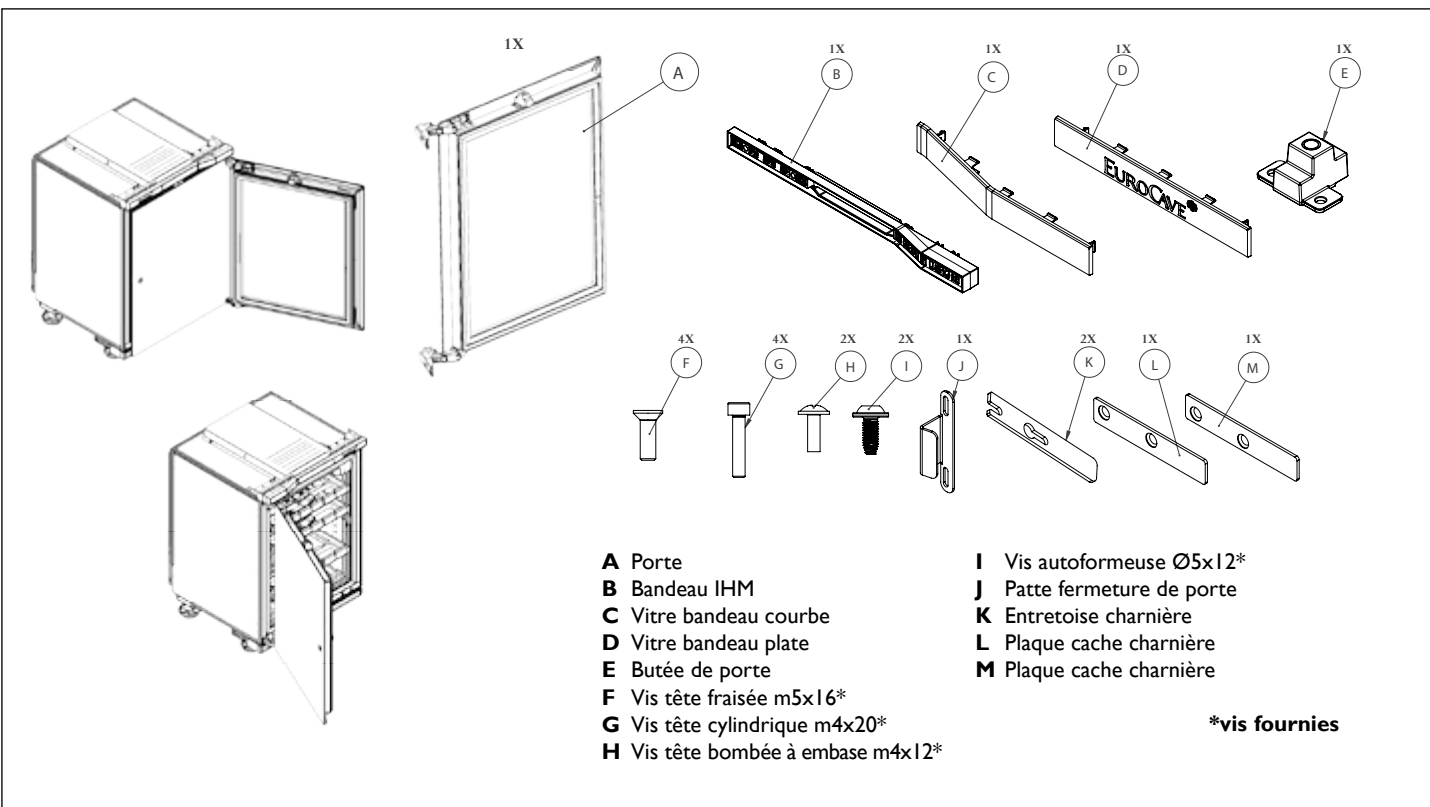
Si la largeur des deux caissons côte à côte est inférieure à 1200 mm, il est possible d'installer une seule paroi entre les deux caves. Dans le cas d'une installation standard avec deux caissons de largeur 600 mm, il est possible d'installer deux parois entre les deux caves.



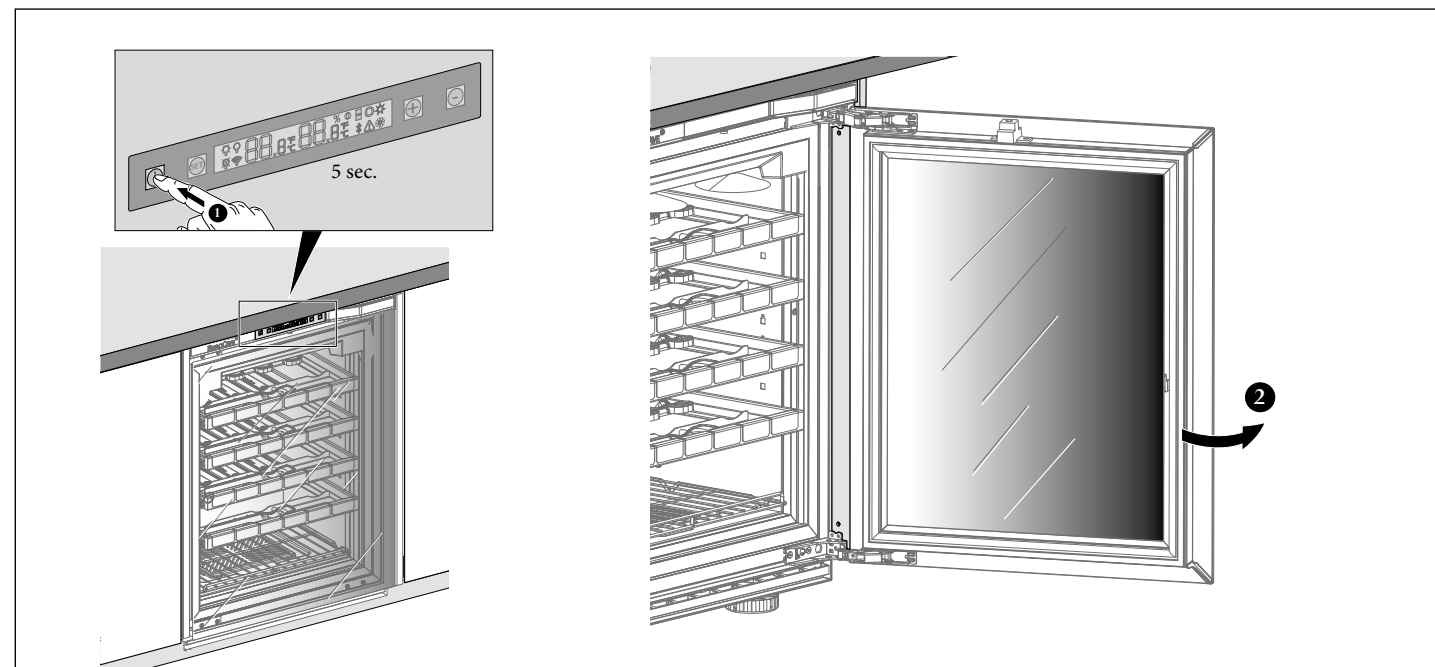
III. Réversibilité de la porte



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

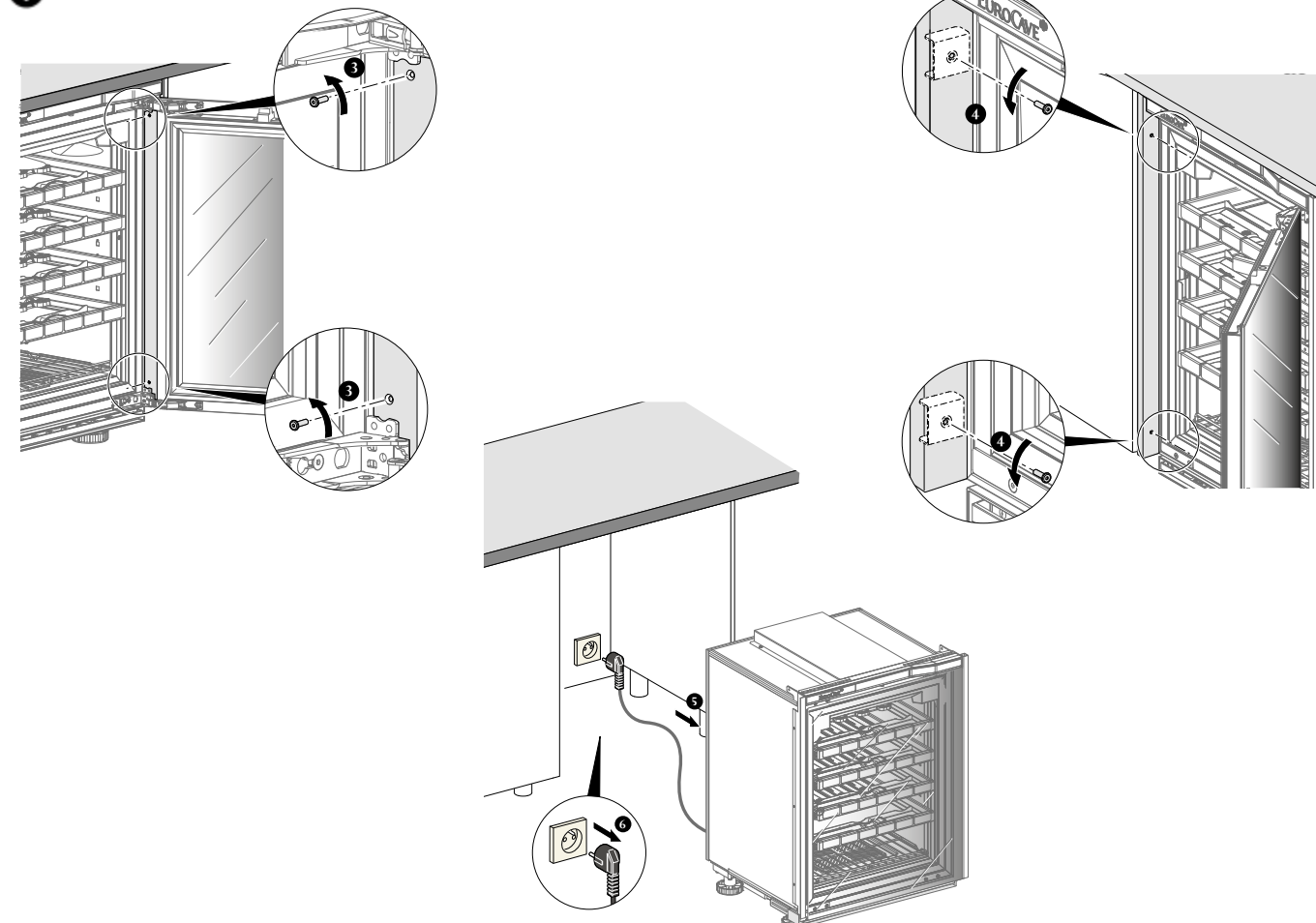


Il est fortement recommandé de sortir les bouteilles avant de déplacer la cave



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

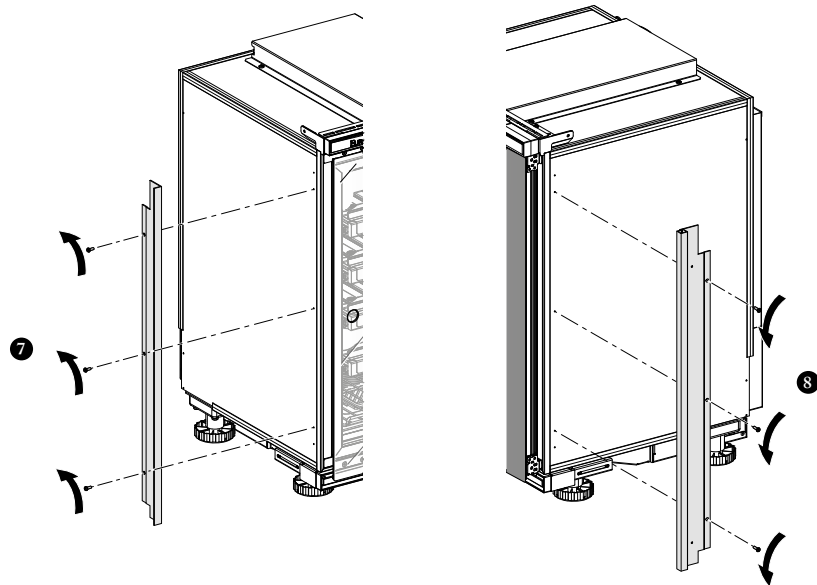
+ pzl (non fourni)



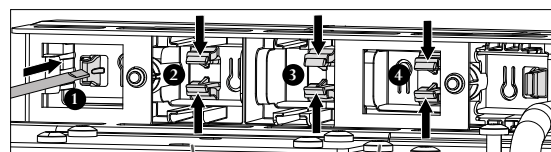


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

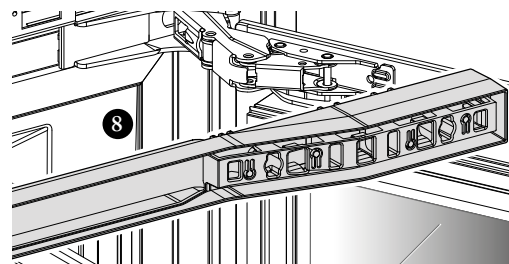
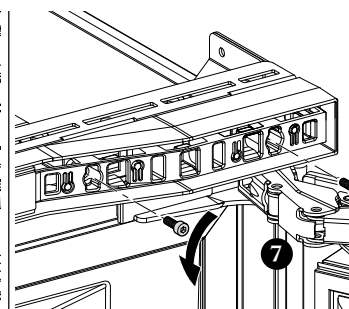
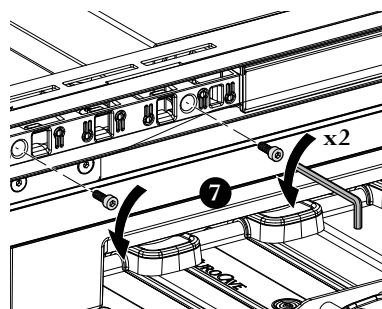
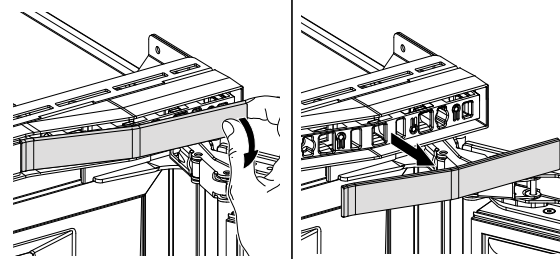
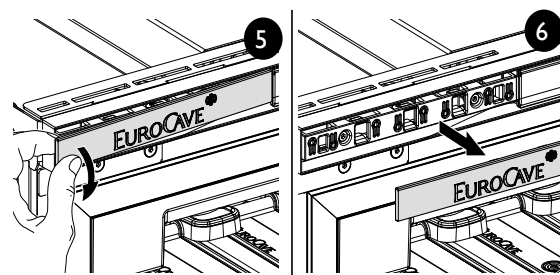
+ pzl (non fourni)



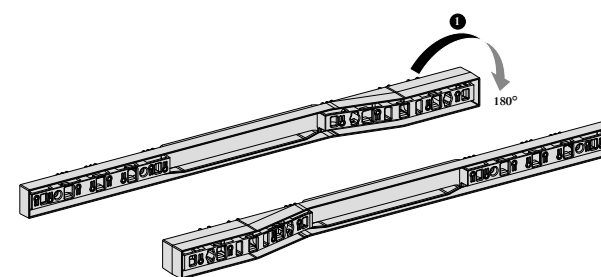
2 (non fourni)



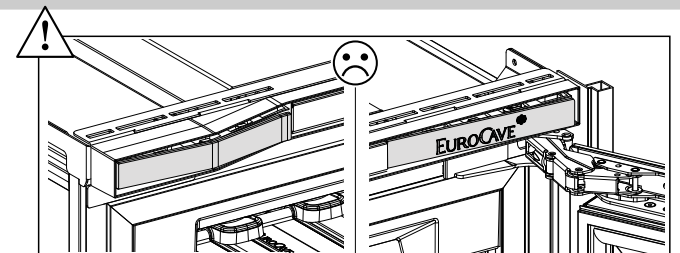
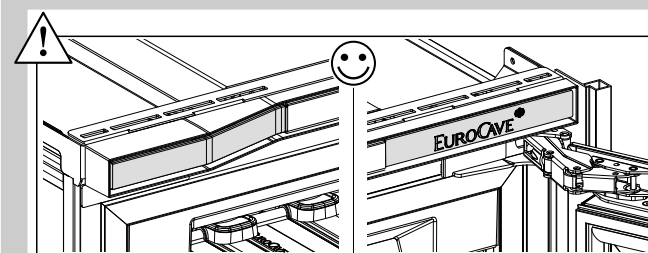
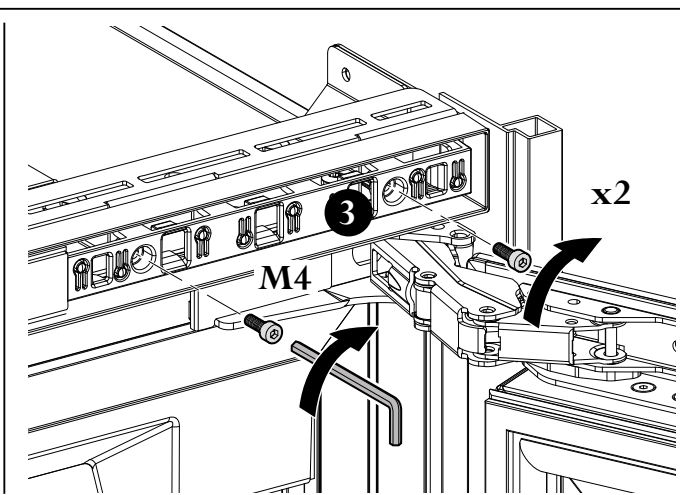
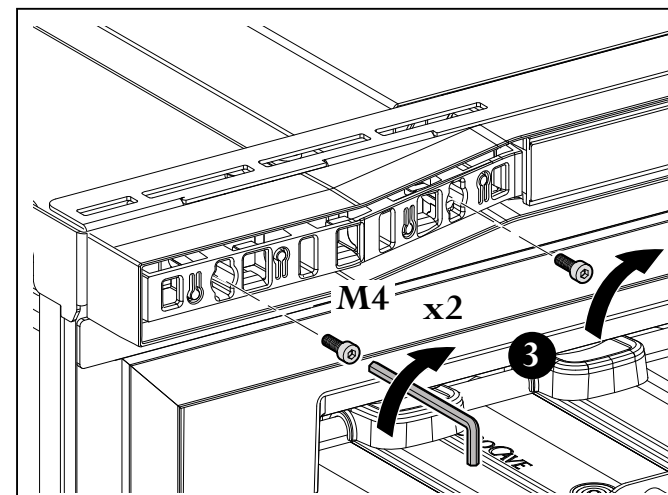
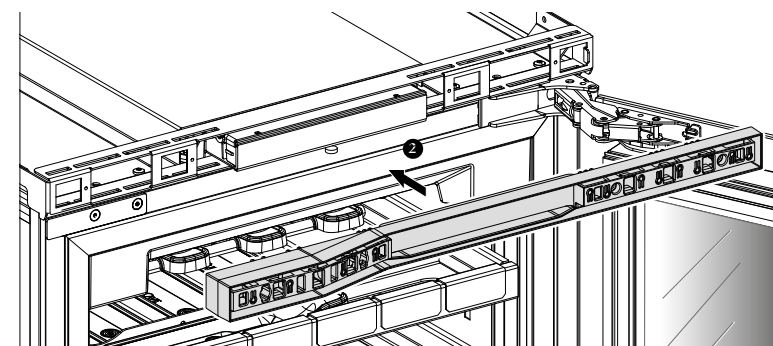
Reconduire cette manipulation sur la seconde vitre du bandeau supérieur.



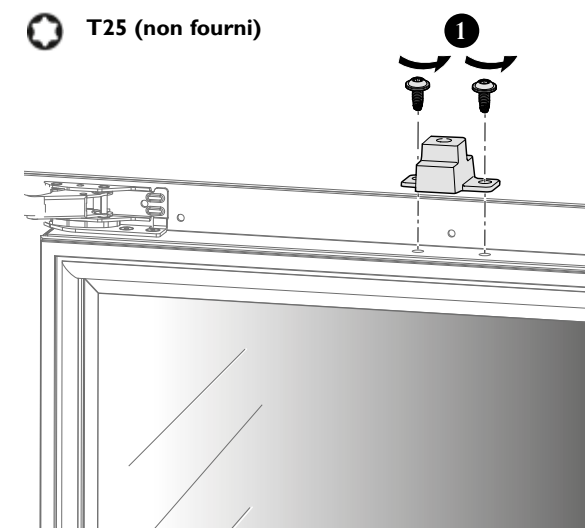
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



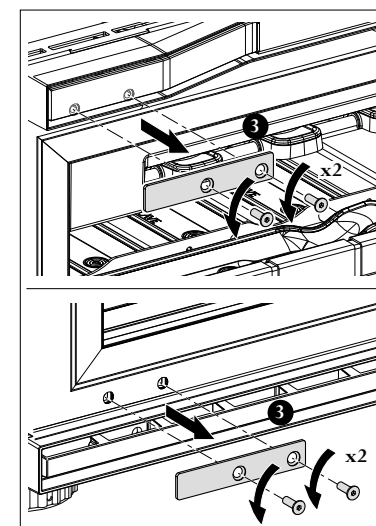
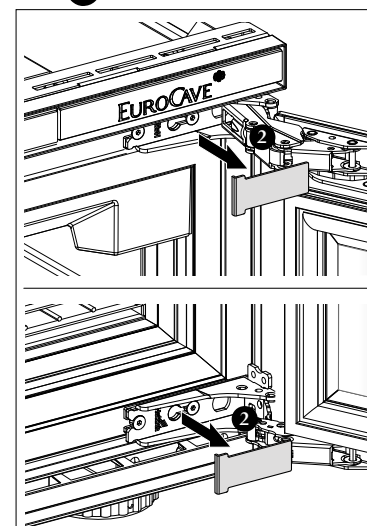
2 (non fourni)



T25 (non fourni)



2,5 (non fourni)

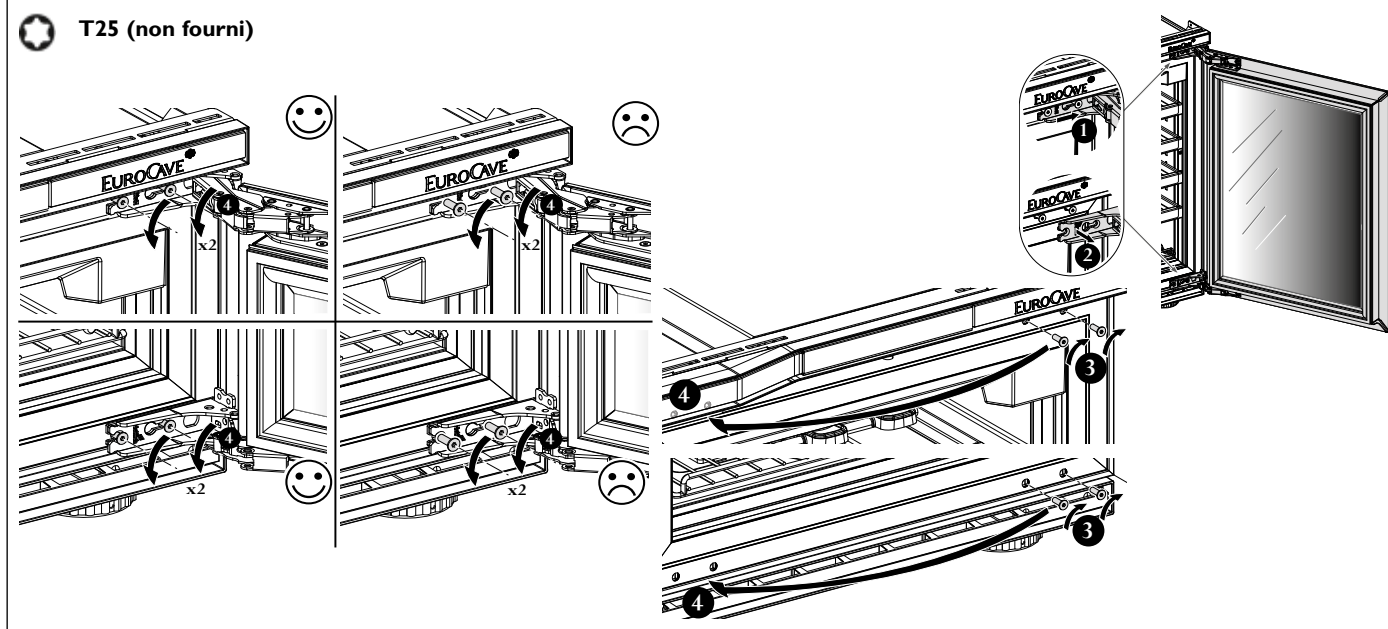




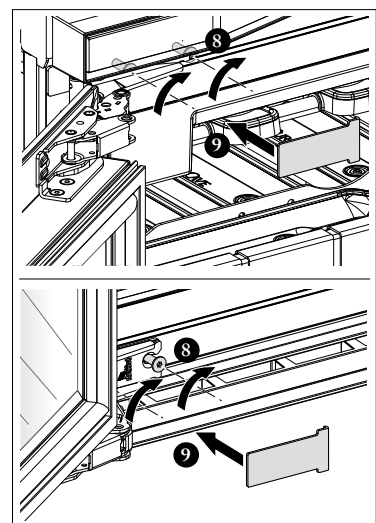
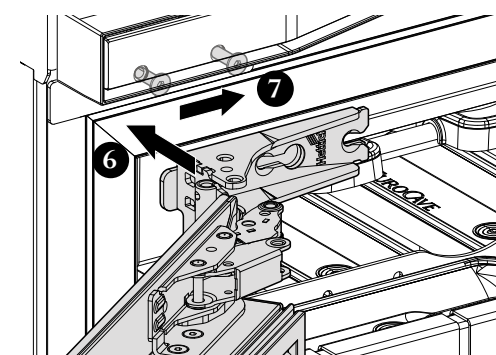
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



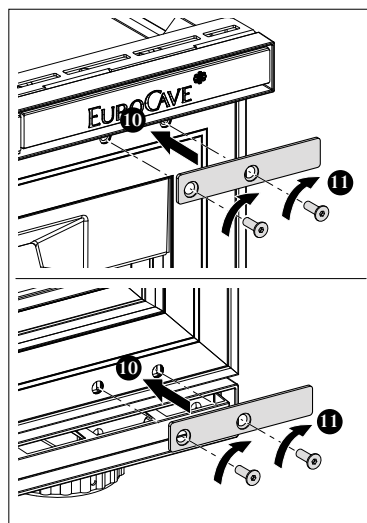
T25 (non fourni)



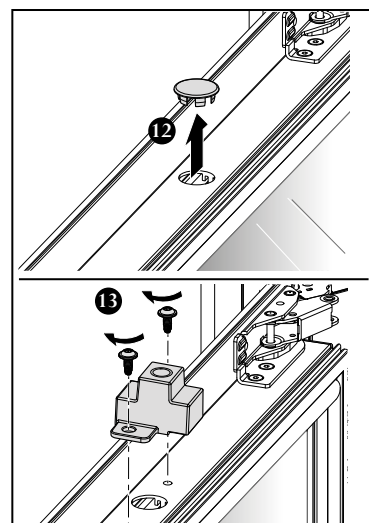
Il est recommandé de faire la manipulation suivante à 2 personnes. Prévoir un environnement sans agressivité. Idéalement prévoir une zone avec une couverture de protection.



T25 (non fourni)



2.5 (non fourni)



T25 (non fourni)



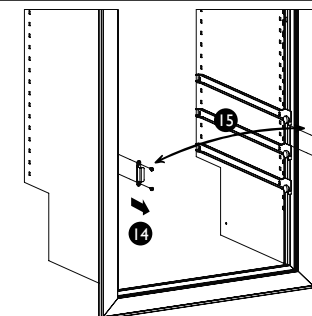
Dans le cas d'une Porte pleine technique, enlever le bouchon plastique avant de revisser la butée de porte. La butée de porte est indispensable car elle a une fonction de butée mécanique, mais aussi de capteur de porte, et d'éclairage. Conservez le bouchon plastique dans le cas où vous souhaiteriez retourner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



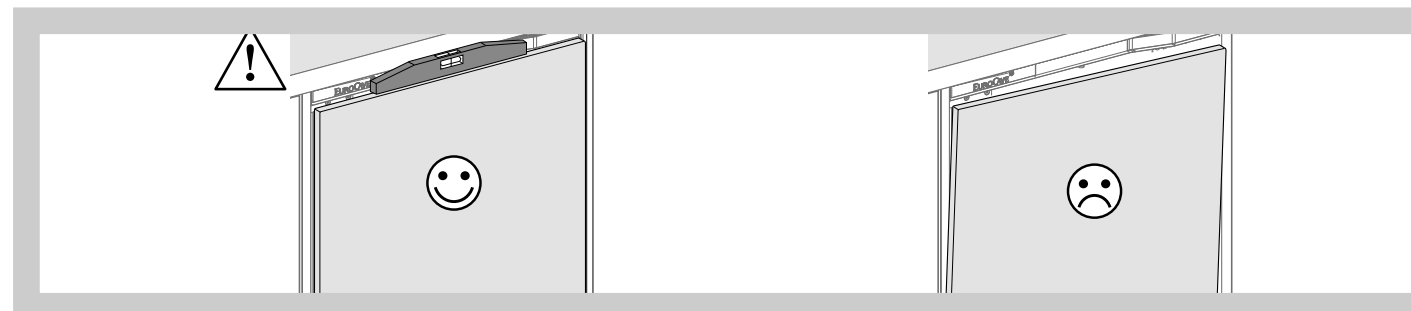
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



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.



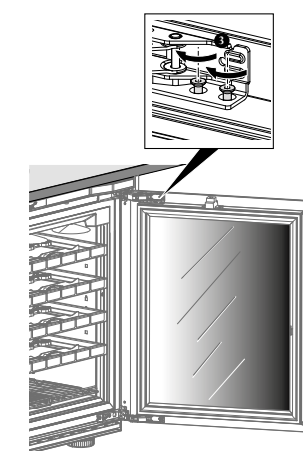
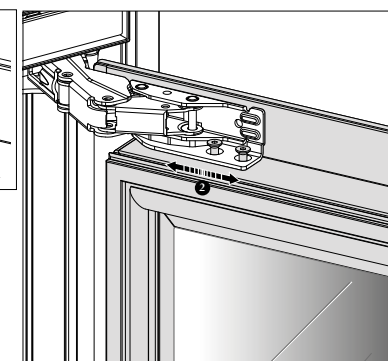
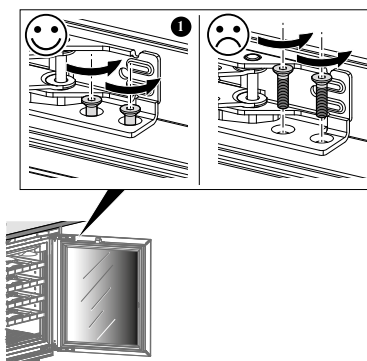
Réglage des charnières

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

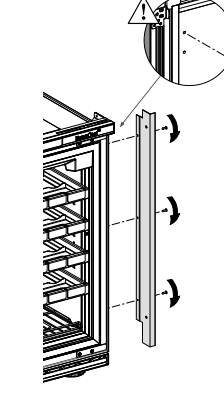
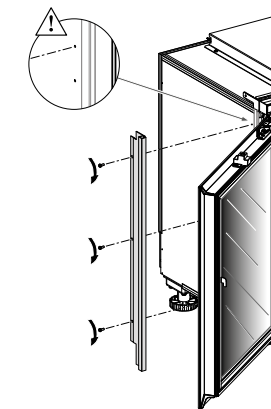
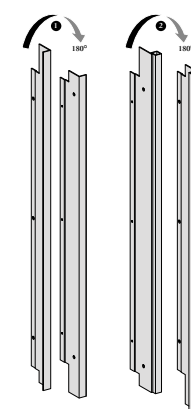
Si le réglage avec la charnière haute ne suffit pas, procédez de la même façon avec la charnière basse. Pour un réglage plus précis, faites le réglage des deux charnières simultanément.



T20 (non fourni)



pz1 (non fourni)



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

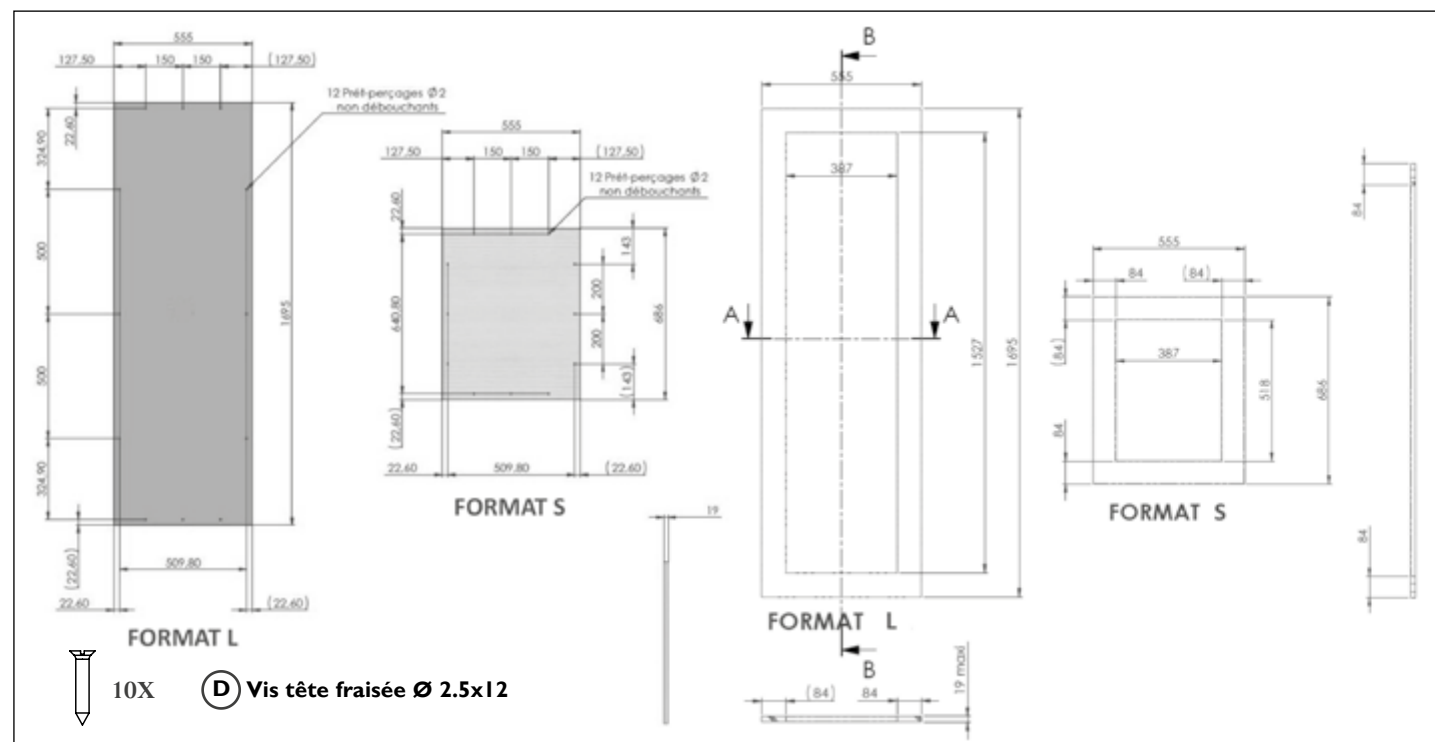


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

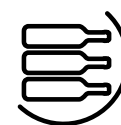
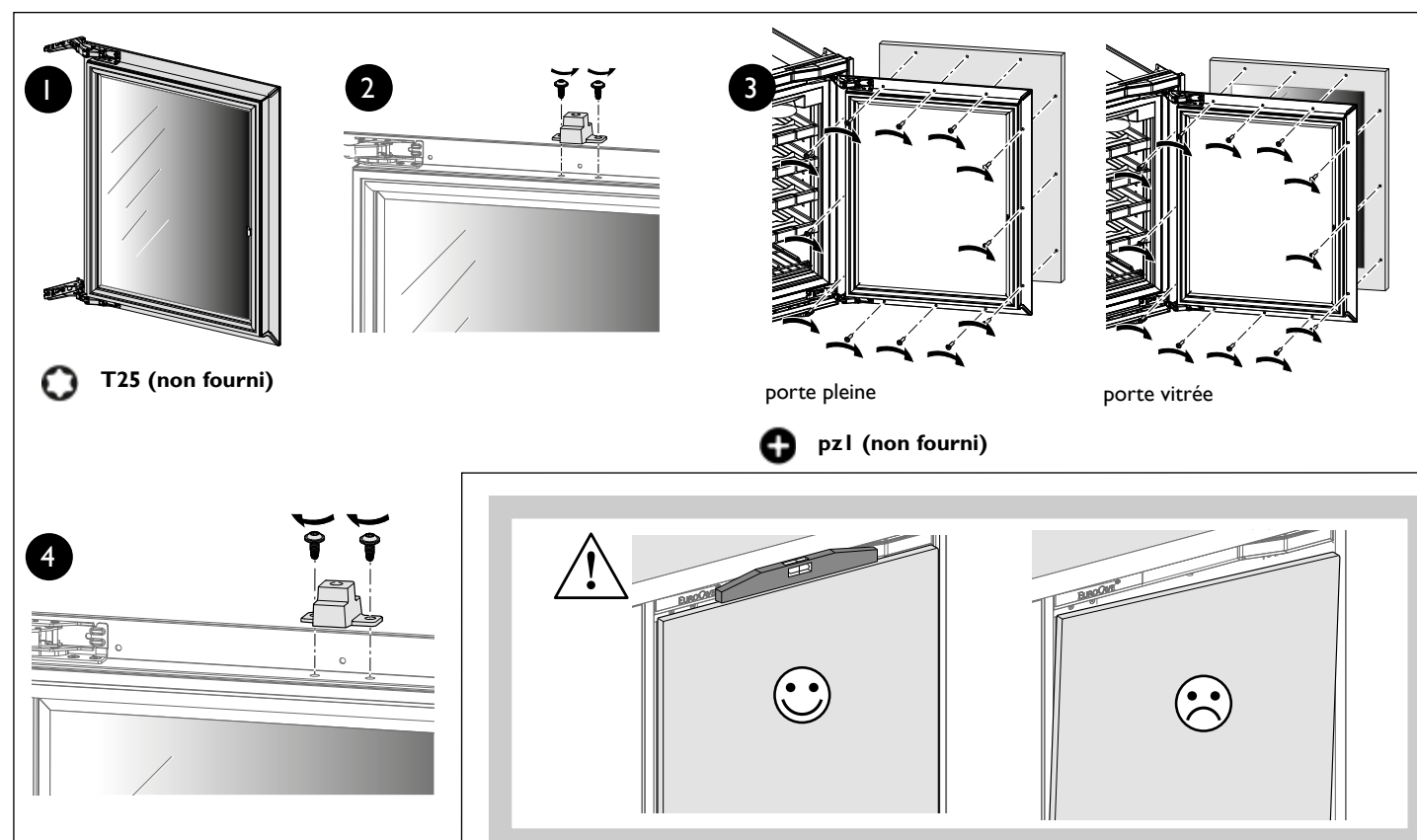
IV. Montage d'un panneau décor sur une porte technique pleine ou vitrée



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).

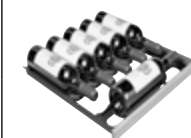


5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT



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

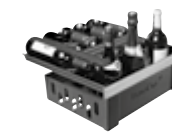
Différents types de rangement



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.

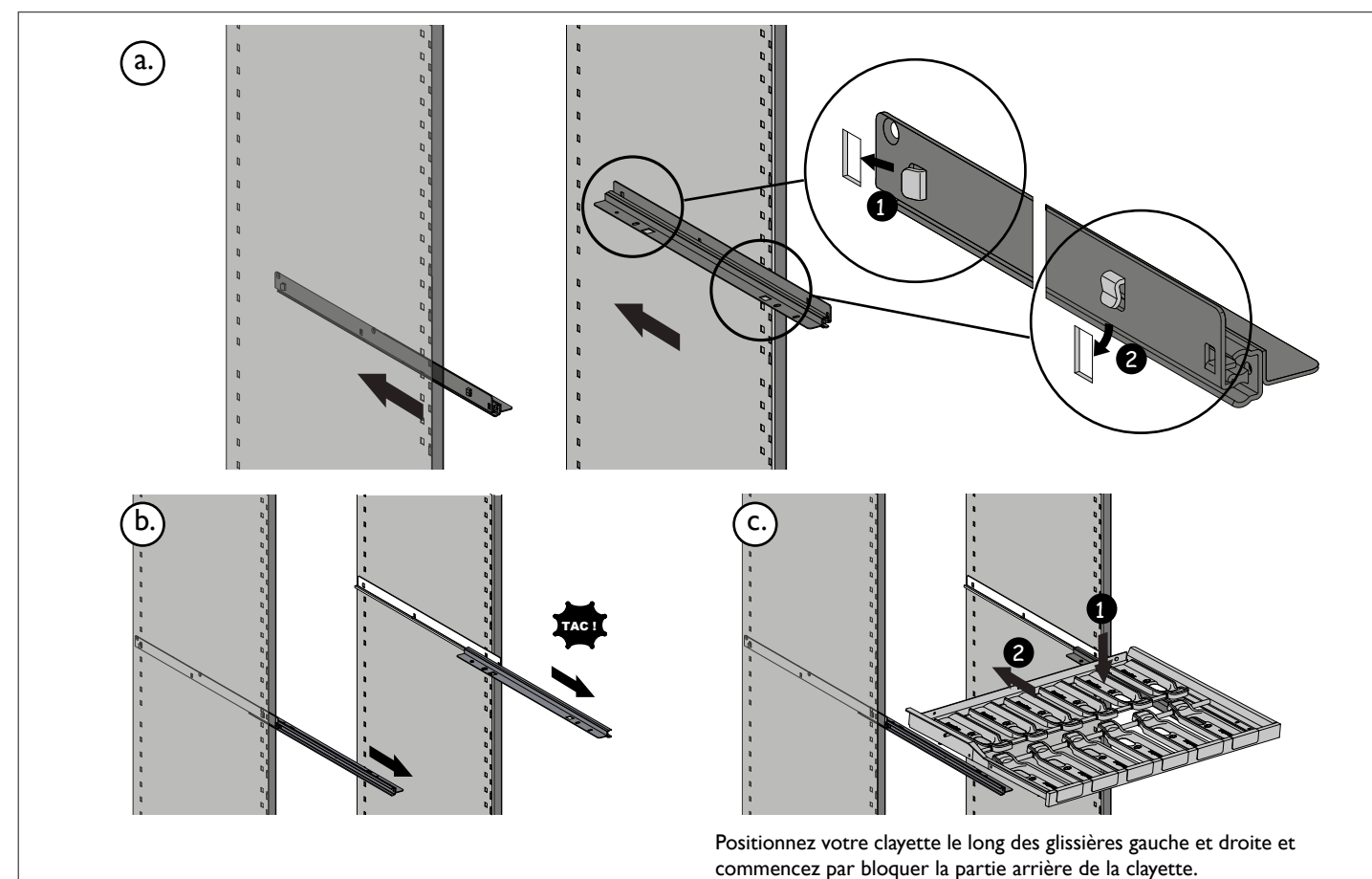
- De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.
- Lors de l'utilisation de votre cave à vin, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante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

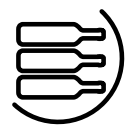
Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

- 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).

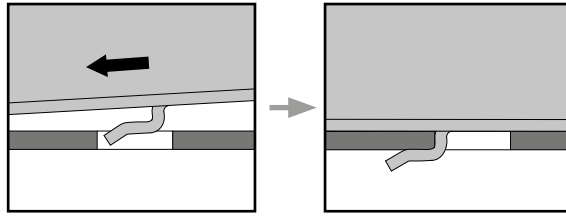


Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



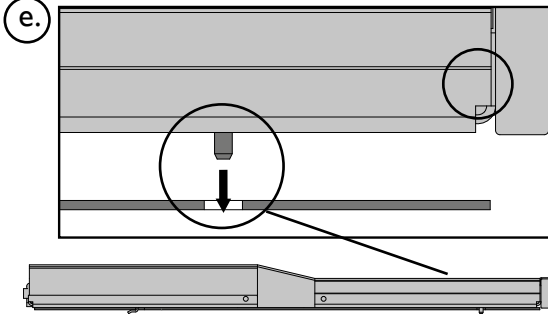
5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

d.



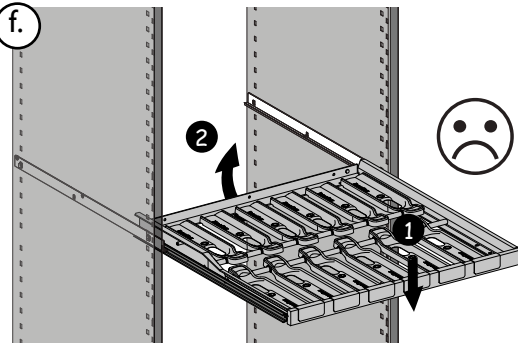
Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.

e.



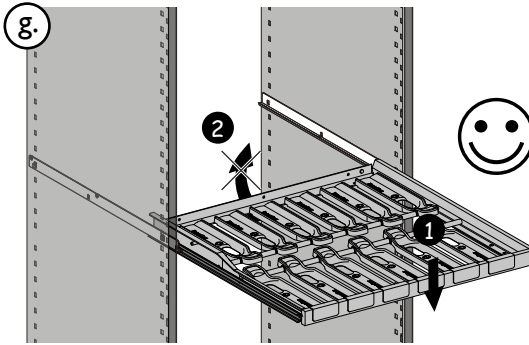
Logez ensuite les tétons avant de la clayette dans les emplacements prévus à cet effet dans la partie avant des glissières. Il est nécessaire de faire jouer la clayette pour loger les tétons dans les trous. Commencez par insérer le téton gauche. Le droit viendra se loger naturellement dans le trou oblong.

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.

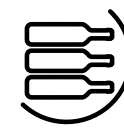
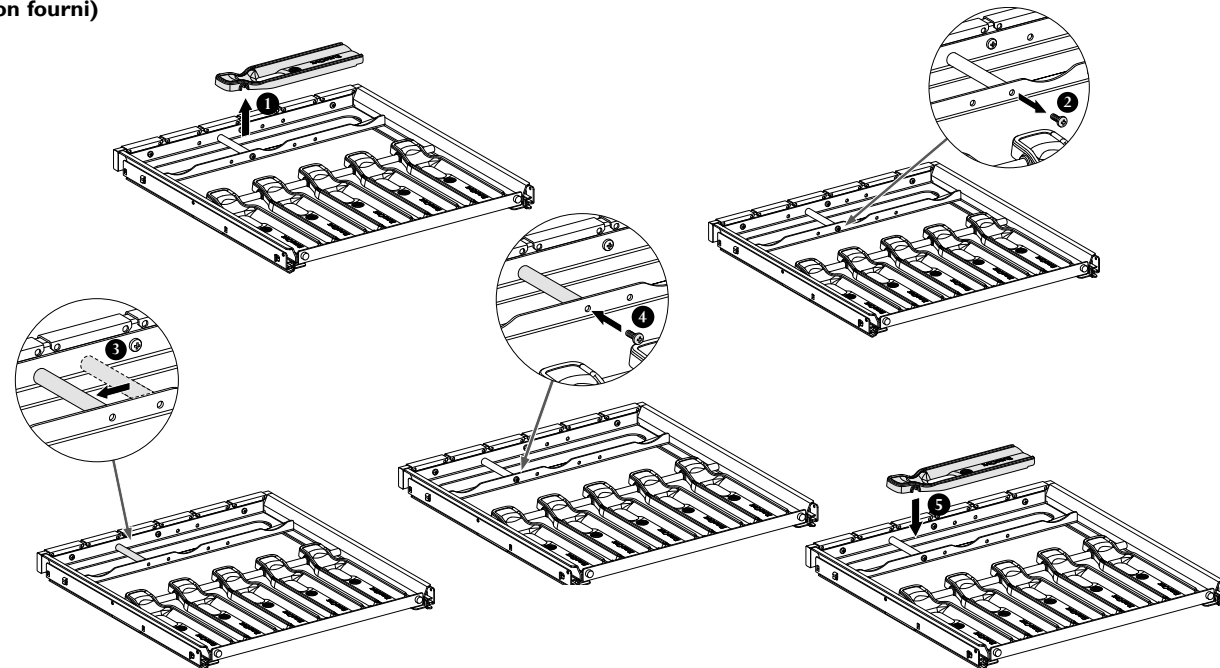
g.



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.

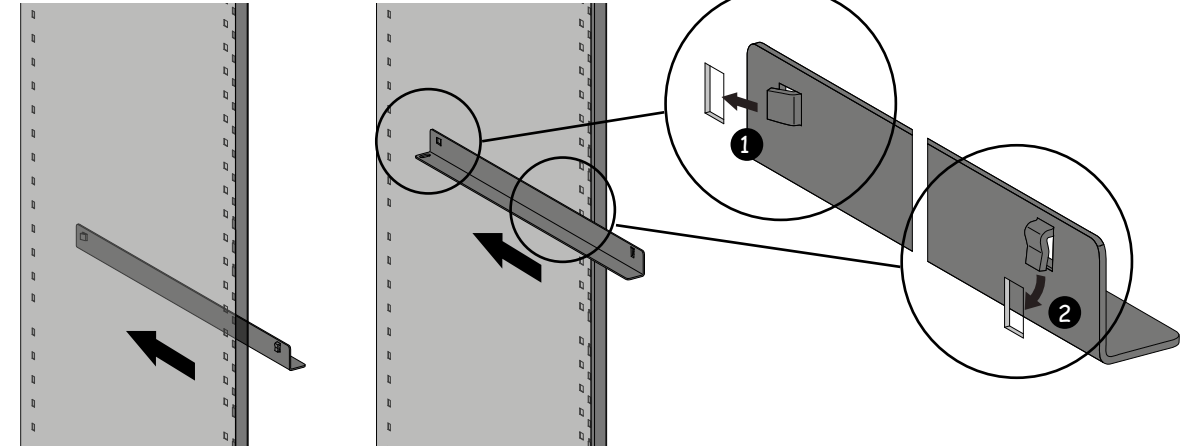
+ pz2 (non fourni)



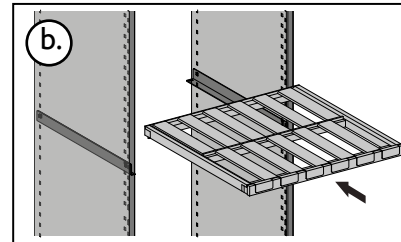
5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

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

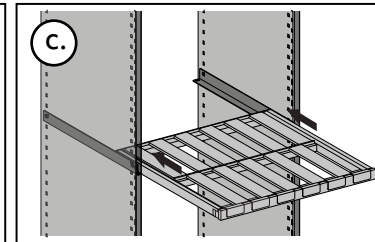
a.



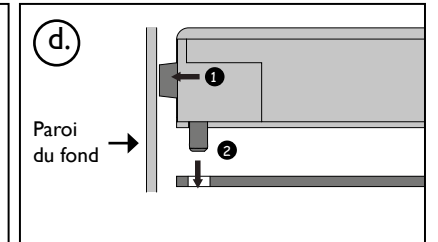
b.



c.



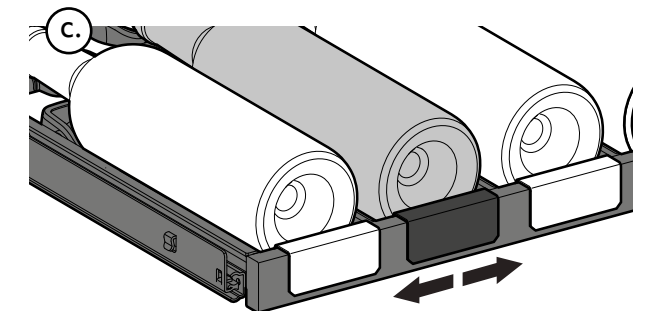
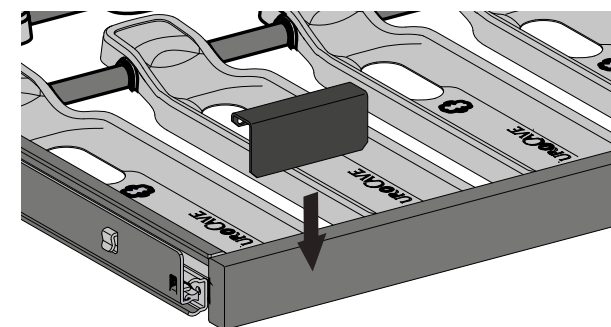
d.



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.

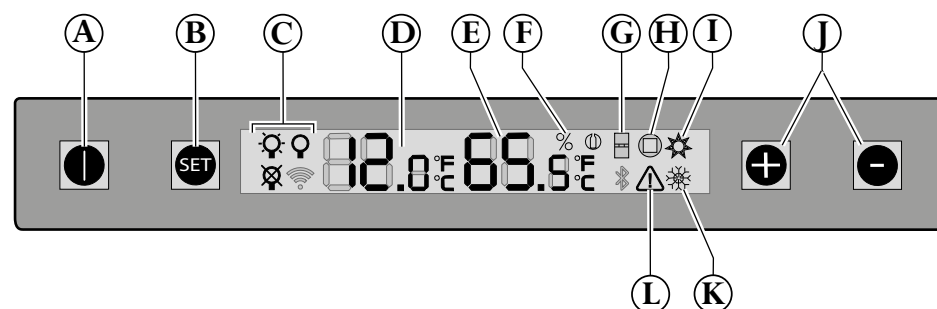


Vous pouvez nettoyer l'écran du pupitre, les bandeaux d'aération inférieur et supérieur et les éclairages, à l'aide du tissu microfibre EuroCave fourni.



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)

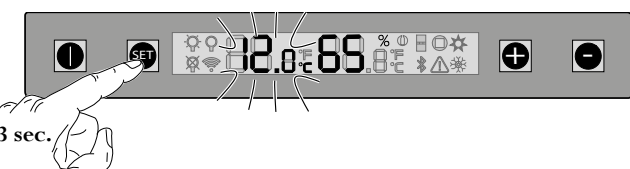


Les touches capacitatives sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui. Un léger bip sonore confirme l'appui.

- 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

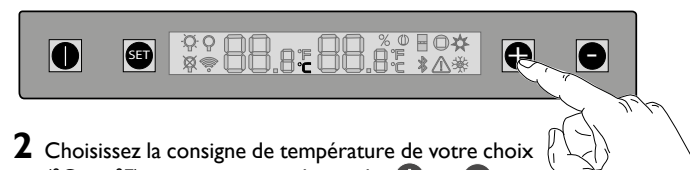
- H** Alarme filtre à charbon
- I** Témoin fonctionnement de résistance
- J** Touches de sélection et de réglages
- K** Témoin fonctionnement compresseur
- L** Témoin d'alarme

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.



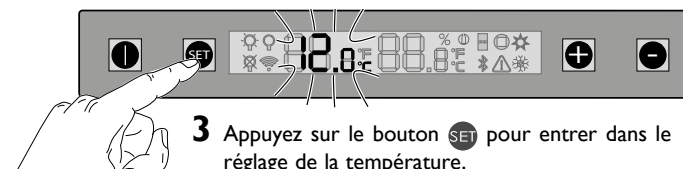
Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service : vous pouvez utiliser votre cave I température de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 5 à 20 °C) :

- 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.

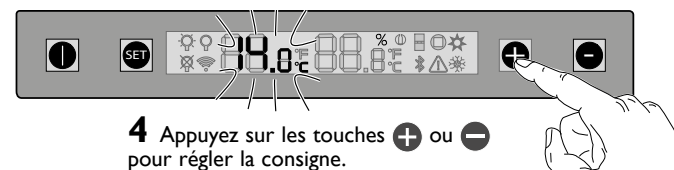
Cette cave joue donc le rôle de cave de service spéciale vins blancs ou spéciale vins rouges.



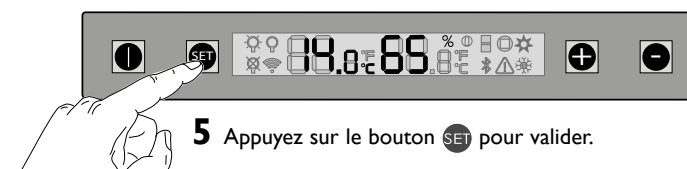
6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN



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



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

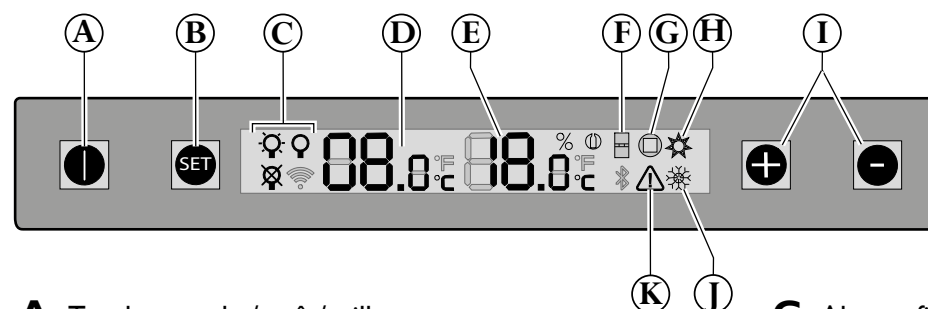


- 5** Appuyez sur le bouton **SET** pour valider.



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)



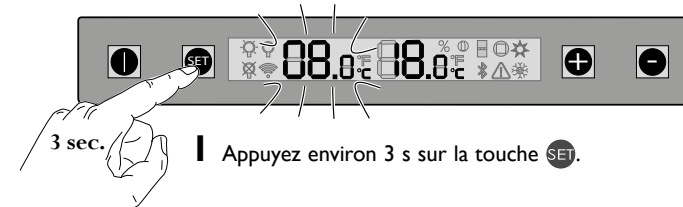
Les touches capacitatives sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui. Un léger bip sonore confirme l'appui.

- 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

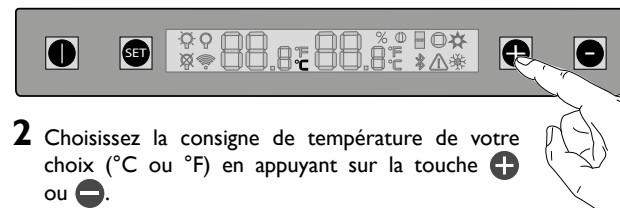
III-B. Réglage des températures

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**.



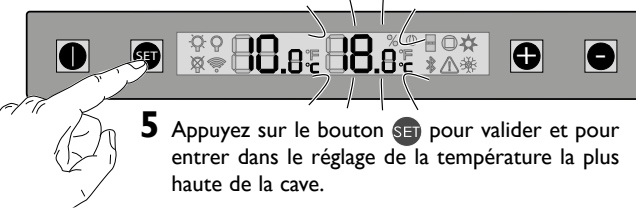
- 2** Choisissez la consigne de température de votre choix (°C ou °F) en appuyant sur la touche **+** ou **-**.



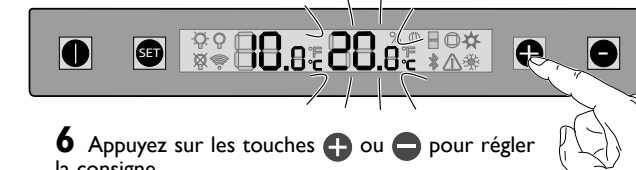
- 3** Appuyez sur le bouton **SET** pour entrer dans le réglage de la température.



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



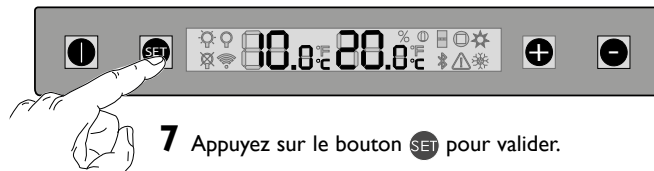
- 5** Appuyez sur le bouton **SET** pour valider et pour entrer dans le réglage de la température la plus haute de la cave.



- 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.

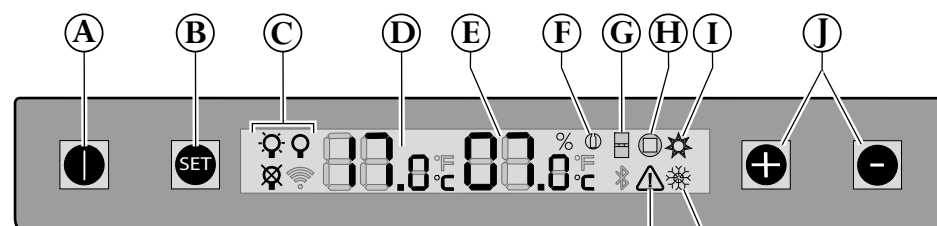
- Pour la température la plus basse, la consigne par défaut est de 8°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 5 et 10°C.
- Pour la température la plus haute, la consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 15 et 20°C



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



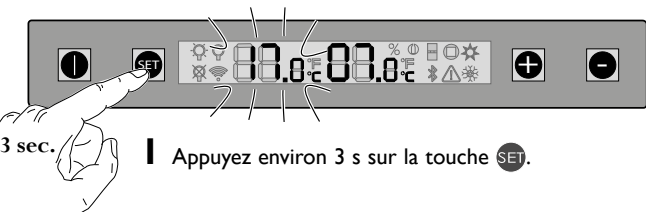
Les touches capacitatives sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui. Un léger bip sonore confirme l'appui.

- 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

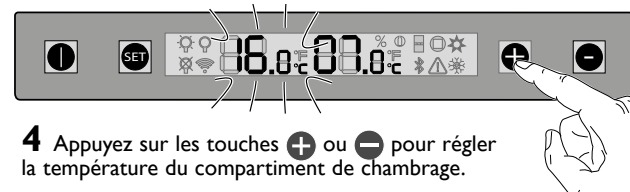
IV-B. Réglage des températures

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

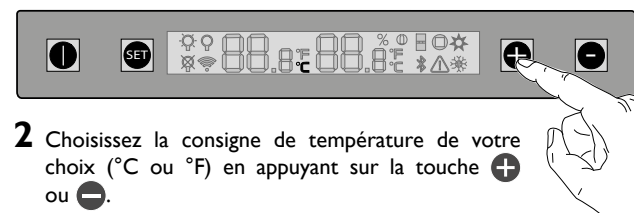
Plage de réglage de la température du compartiment de chambrage (compartiment bas) : 13 à 18°C



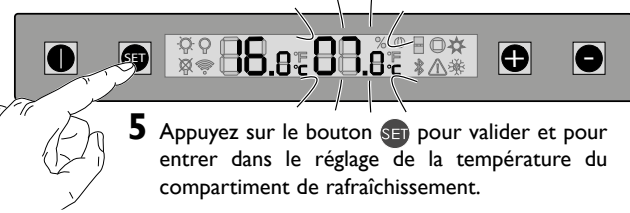
3 sec. 1 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



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



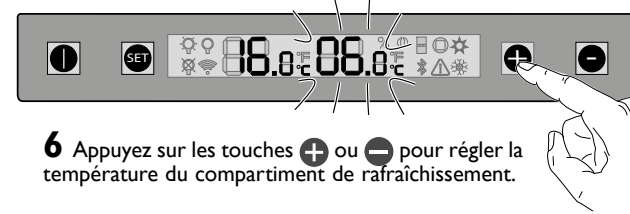
2 Choisissez la consigne de température de votre choix (°C ou °F) en appuyant sur la touche + ou -.



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



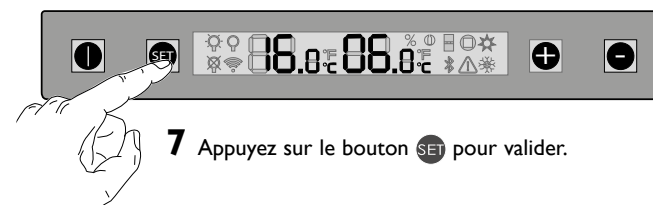
3 Appuyez sur le bouton SET pour entrer dans le réglage de la température du compartiment de chambrage..



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



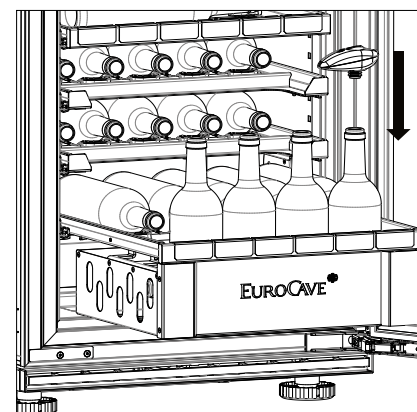
Si vous ne validez pas la température choisie, l'écran reviendra automatiquement à l'écran par défaut, sans prendre en compte la modification.

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

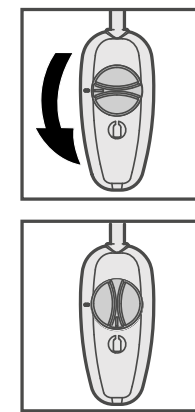
IV-C. Utilisation de la tête de tirage au vide

Activez la mise sous vide :

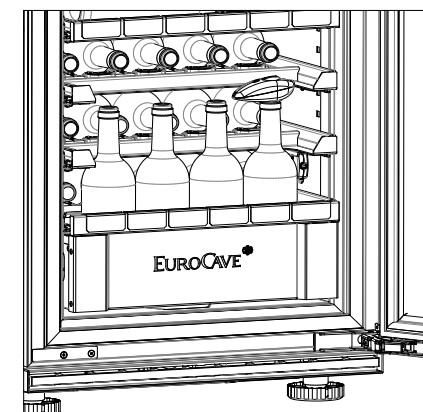
Le dispositif de tirage au vide vient retirer de la bouteille ouverte l'oxygène responsable de l'oxydation.



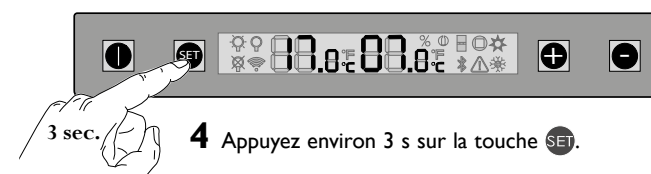
1 Enfoncez le bouchon de tirage au vide sur le goulot (ne pas mettre d'élément obstruant le col de la bouteille) en tirant délicatement sur le câble du bouchon de tirage au vide.



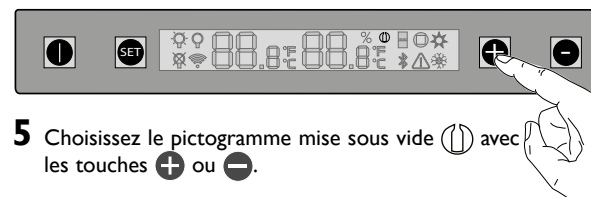
2 Tournez d'1/4 de tour vers la droite le bouton placé sur la tête du tirage au vide (position ouvert).



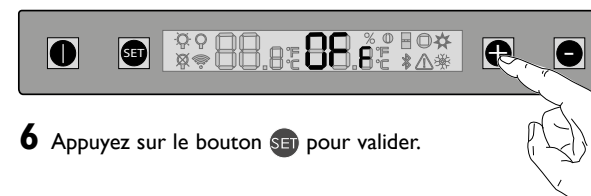
3 Placez la bouteille entamée, à la verticale, dans la clayette de service prévue à cet effet.



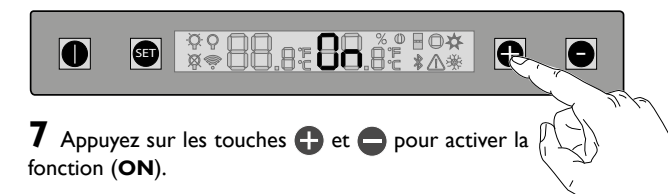
3 sec. 4 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



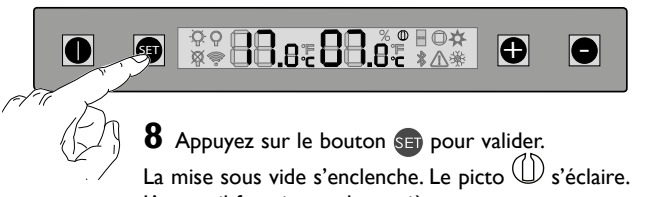
5 Choisissez le pictogramme mise sous vide (🔊) avec les touches + ou -.



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.

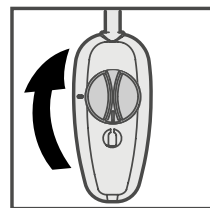


La tête de tirage au vide ne peut aucunement être utilisée pour des vins effervescents (type Champagne, etc.) mais uniquement pour des vins tranquilles.

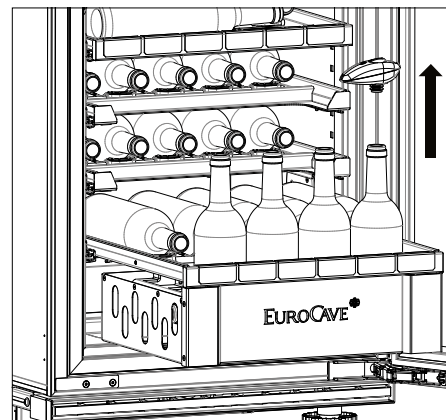
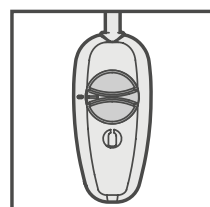


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

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.



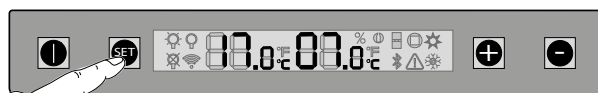
3 sec. 1 Appuyez environ 3 s sur la touche SET.



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



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



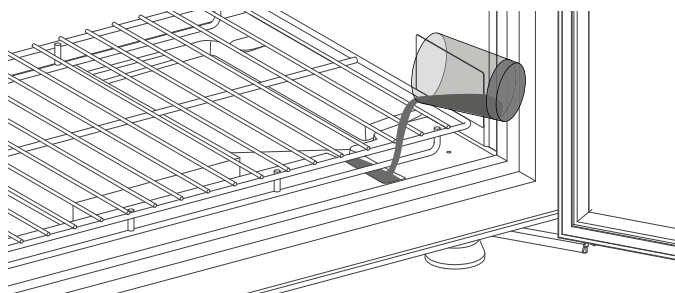
5 Appuyez sur le bouton SET pour valider.

La mise sous vide se désenclenche. Le picto () 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.

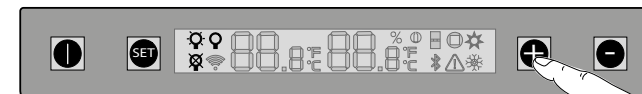


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

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.



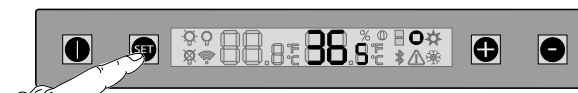
Précautions d'utilisation : rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe de la led.

VII. Affichage du compteur du filtre à charbon

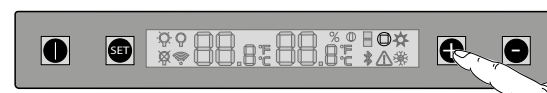
Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre :



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



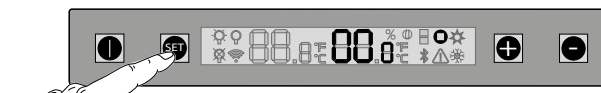
4 Appuyez sur la touche + pour régler sur 365.



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 () 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**.
3 sec.

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

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

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

5 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 pas 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 I 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.
- Remplacez 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 clignent	La porte est ouverte depuis plus de 5 minutes	Assurez vous que la porte est bien fermée.
Les pictogrammes et clignent	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 l " clignote sur l'afficheur de température.	Alarme de défaut de sonde de température	Débranchez et rebrancher votre appareil. (Etapes I 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 I 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 I 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 115V60Hz - 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 Vitrée 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 Vitrée 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 Vitrée 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)

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
- 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
- Use of an extension cord is not recommended.
- 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.

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
----------------------	----



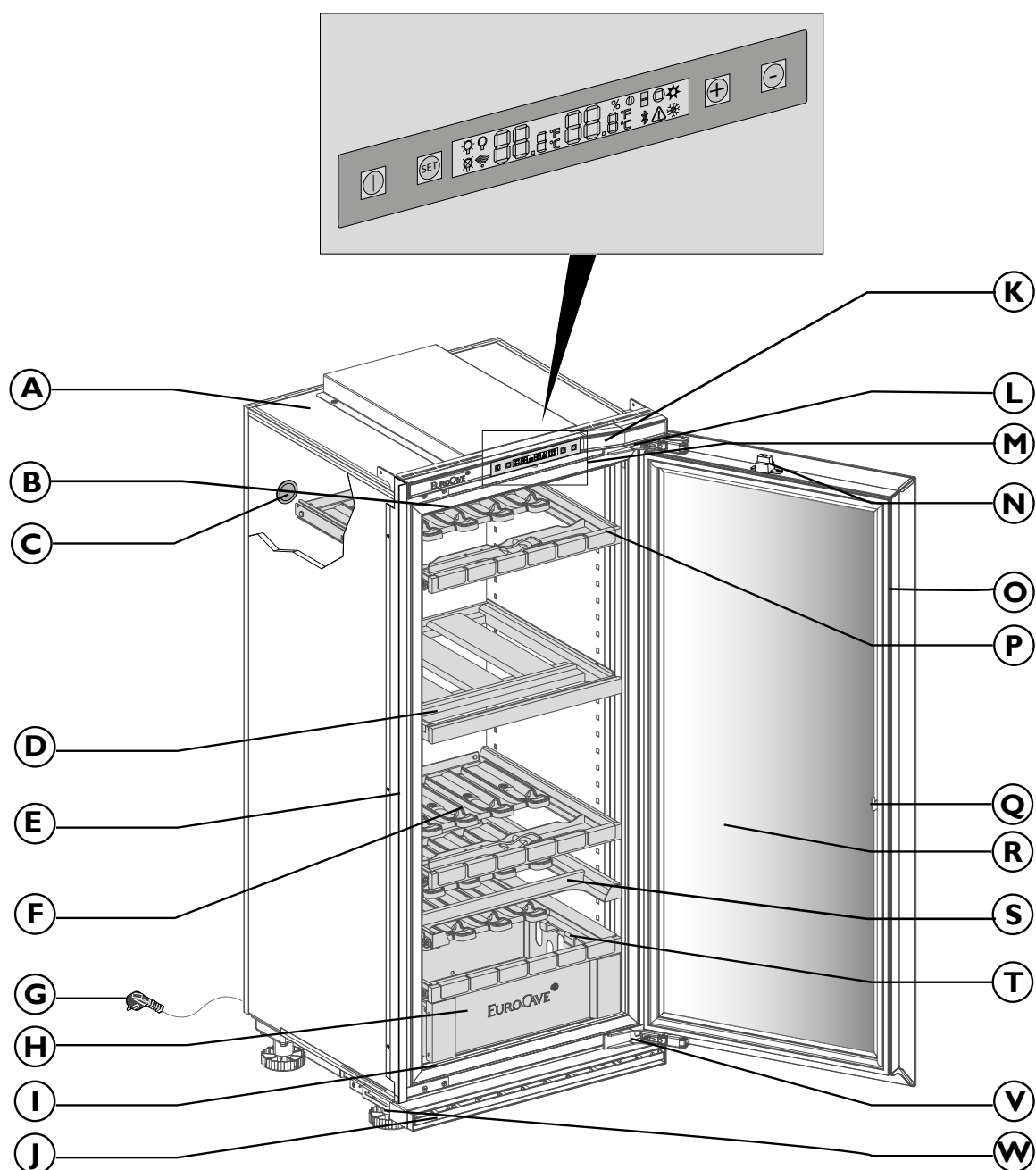
9 - Technical features and energy data	34
--	----



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.

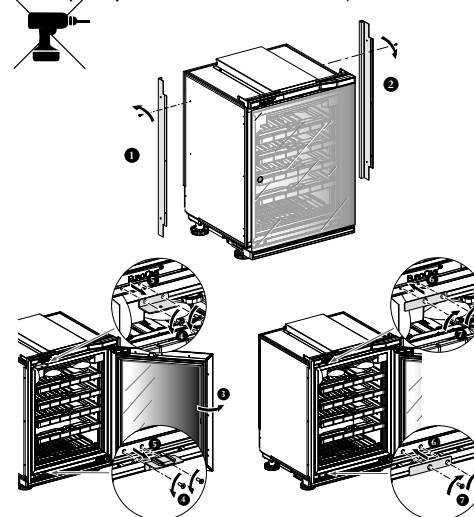
Disable unusable appliances by unplugging them and removing the power lead.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

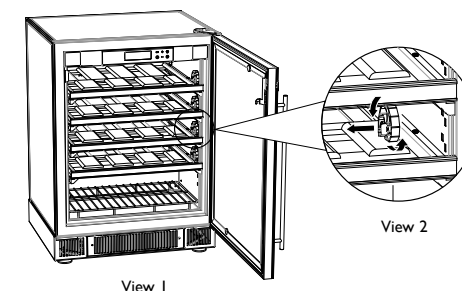
Unpacking

- 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.

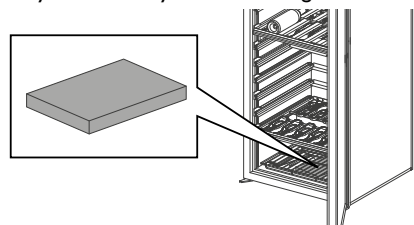


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Precautions (continued)

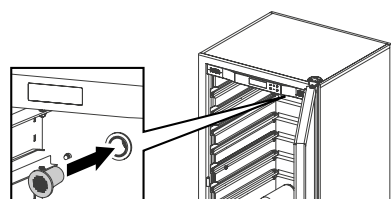
For single-temperature models only:

- 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.



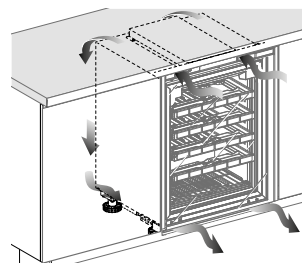
If you leave your wine cabinet closed for long periods (>3 months) in an environment where the temperature is close to your cabinet's temperature setting (a difference of about <5°C) this could create an environment in which mould develops or cause your bottles's labels to peel off. Lack of dehumidification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

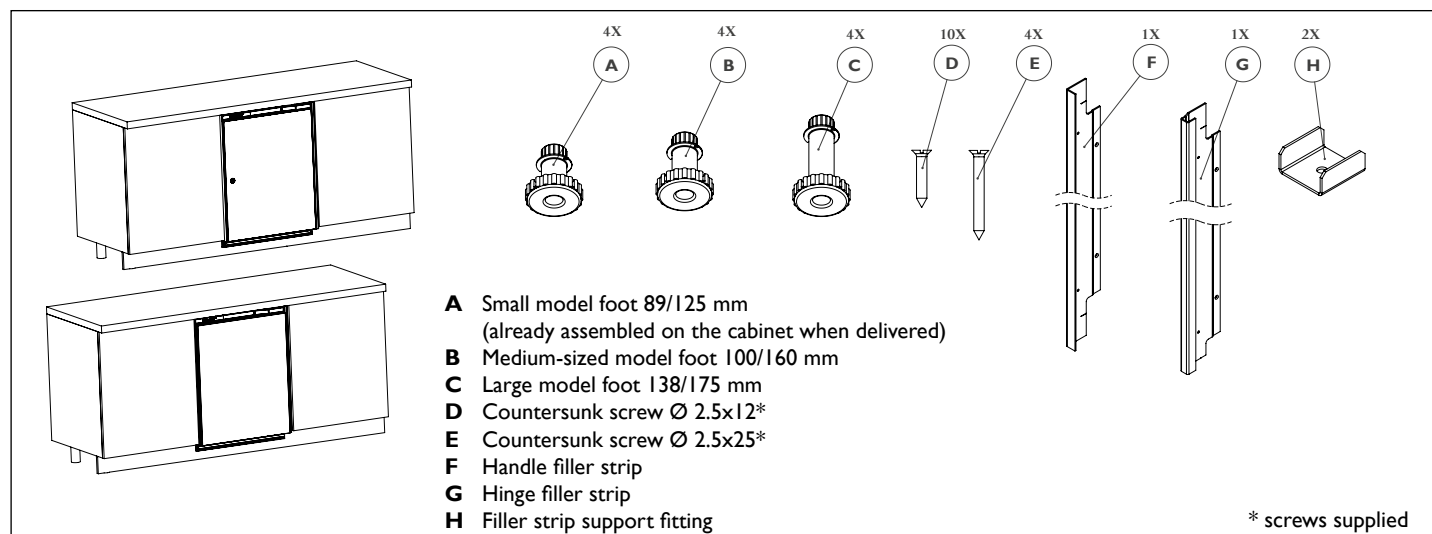


Direction of air flow

- Never obstruct the two air vents at the front

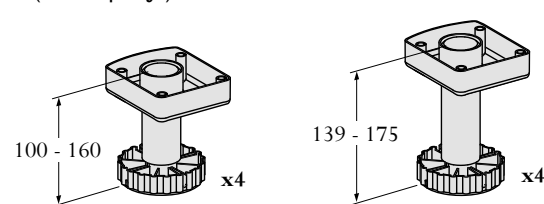


I. Built-in between two kitchen units



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

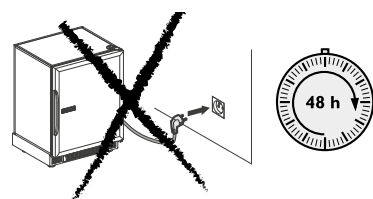
- For setting the height of the feet, you have a choice of 3 feet (see chap 4 §1).



Installation

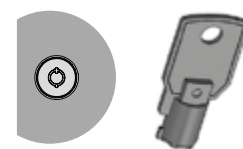
Move your cabinet to the desired location. This must:

- 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

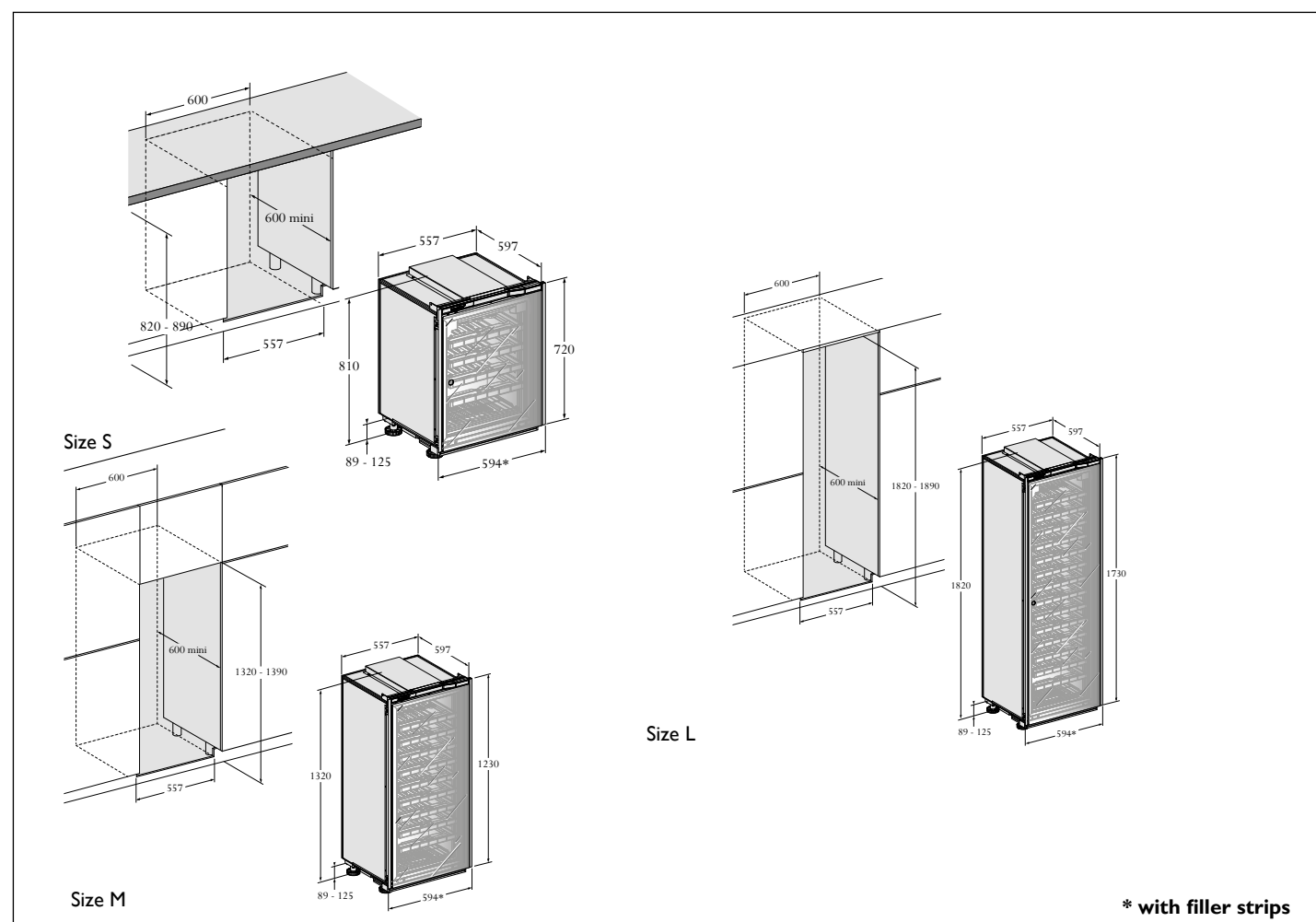
In order to secure your cabinet, the full glass and glass with stainless steel doors have a lock.



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

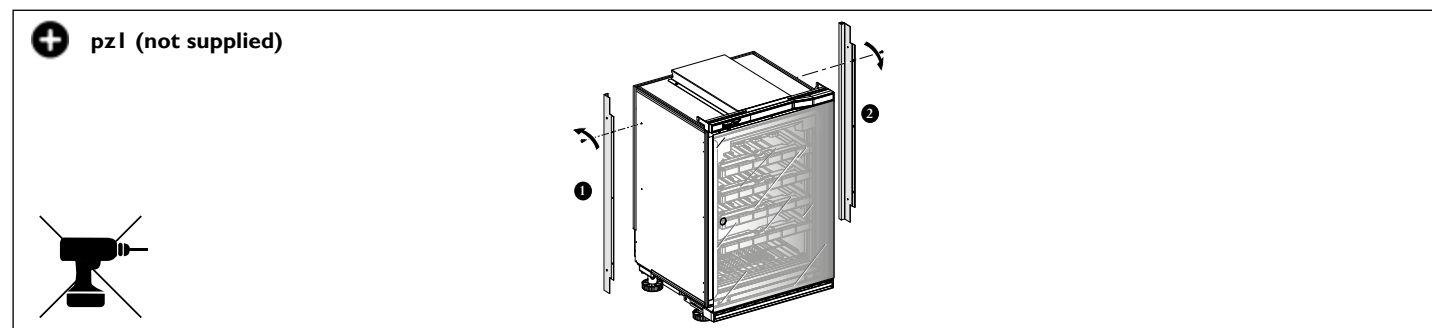


Built-in installation assembly

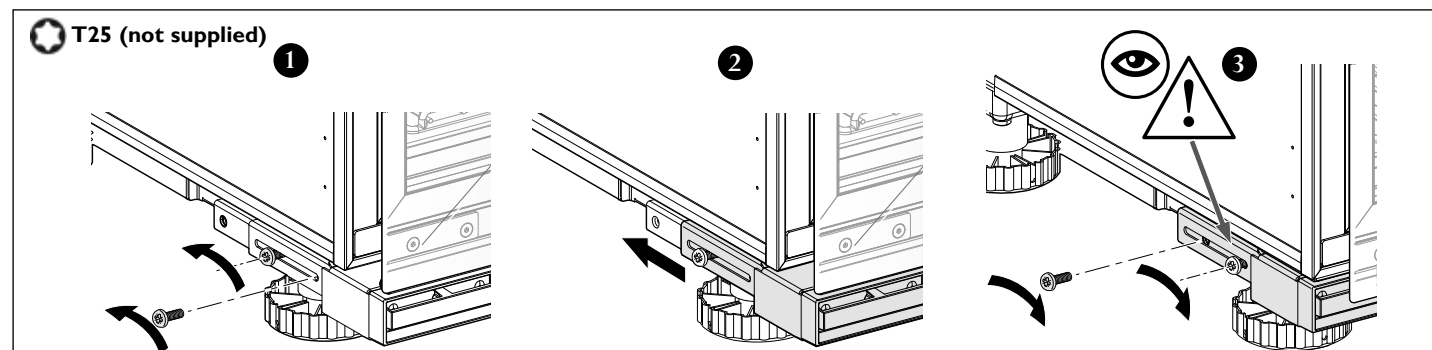
Precautions

- 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



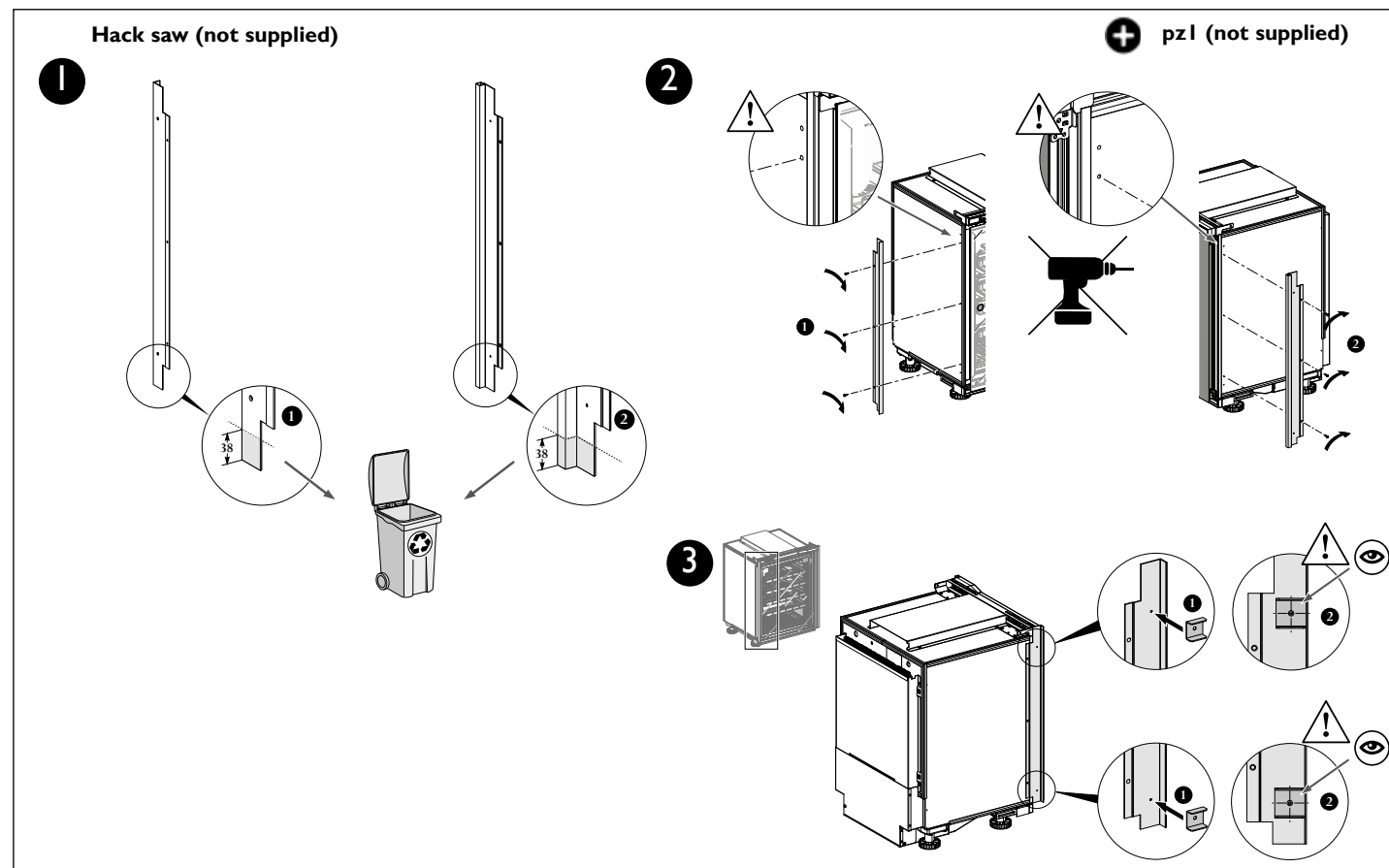
2. Adjusting the lower front



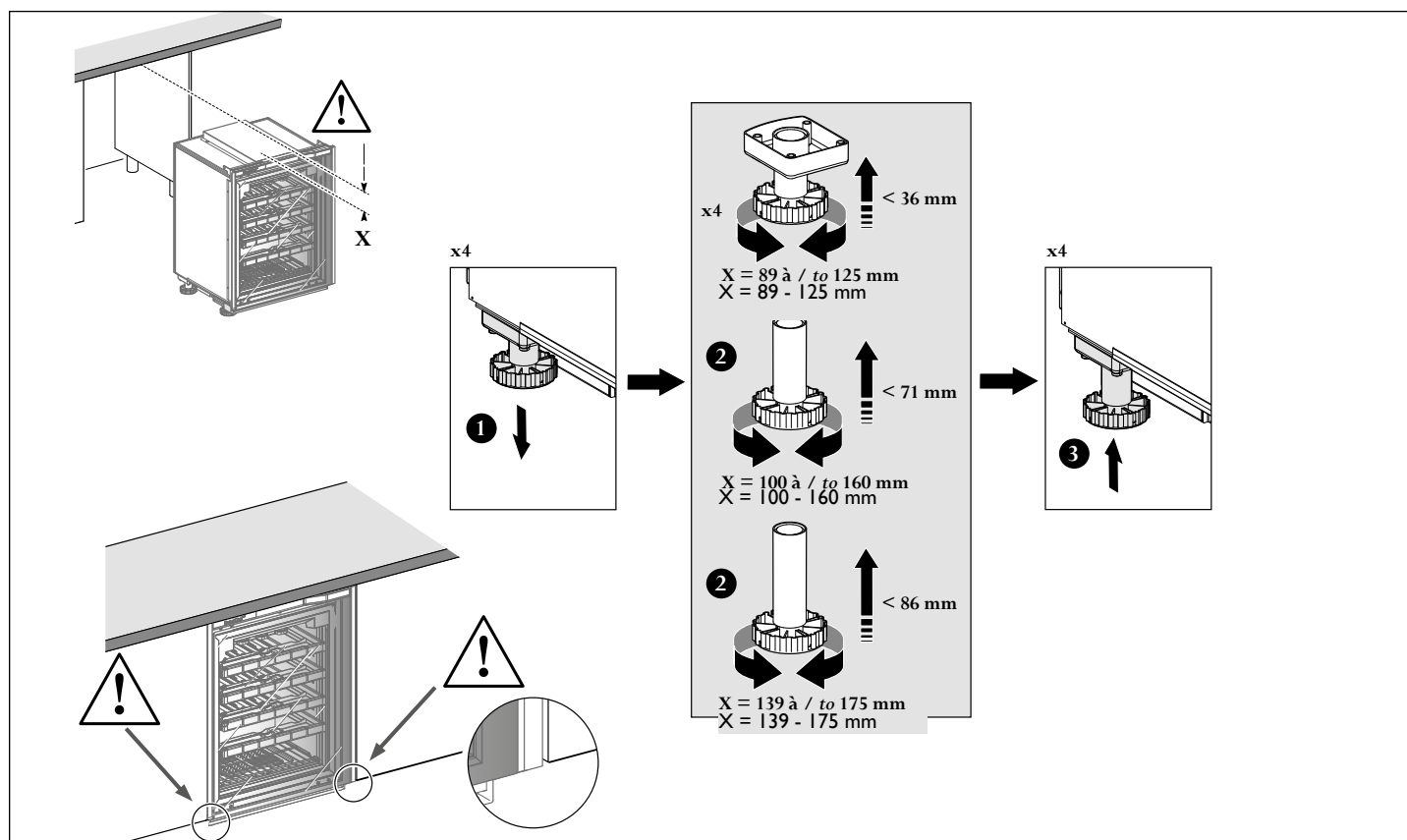


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

3. Assembling the filler strips



4. Setting the feet



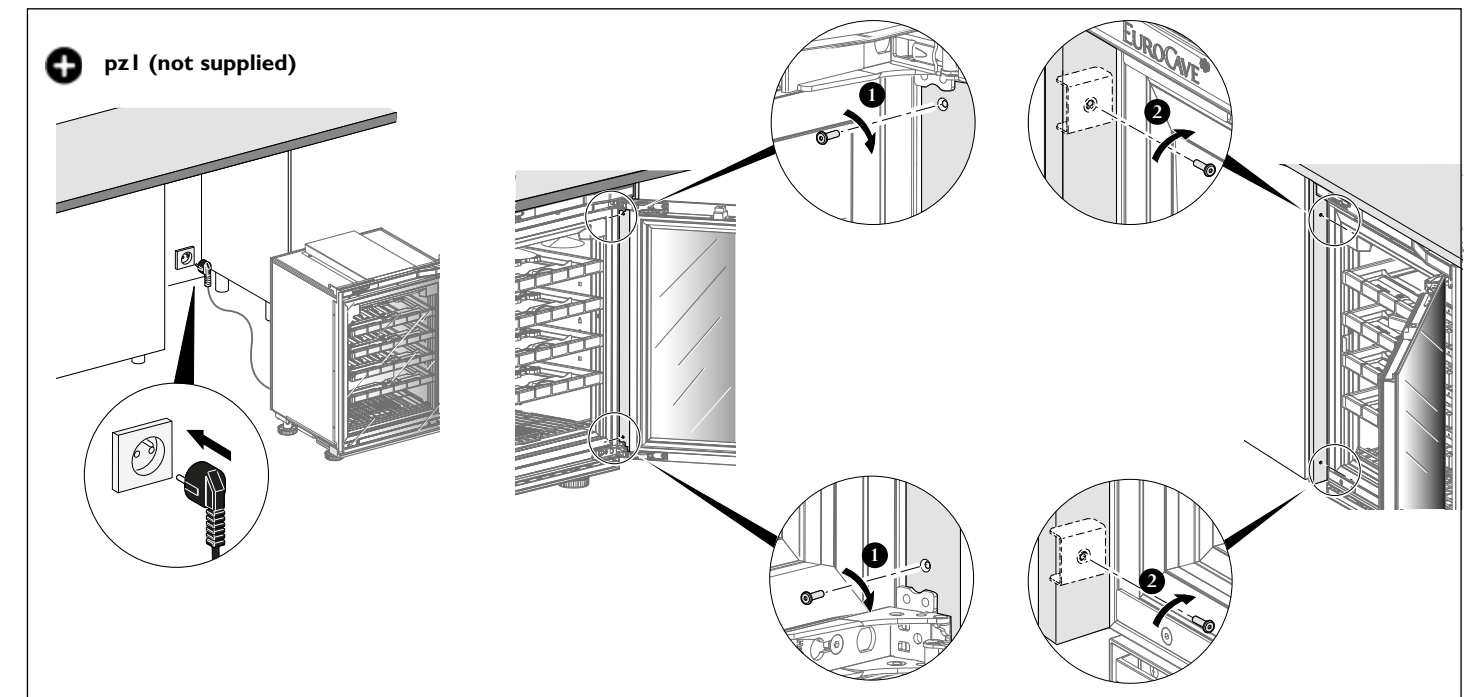
With a maximum height of 36 mm, retain the feet already installed on the cabinet. If the height is greater than 36 mm, choose one of the other two packages of feet supplied with the cabinet.



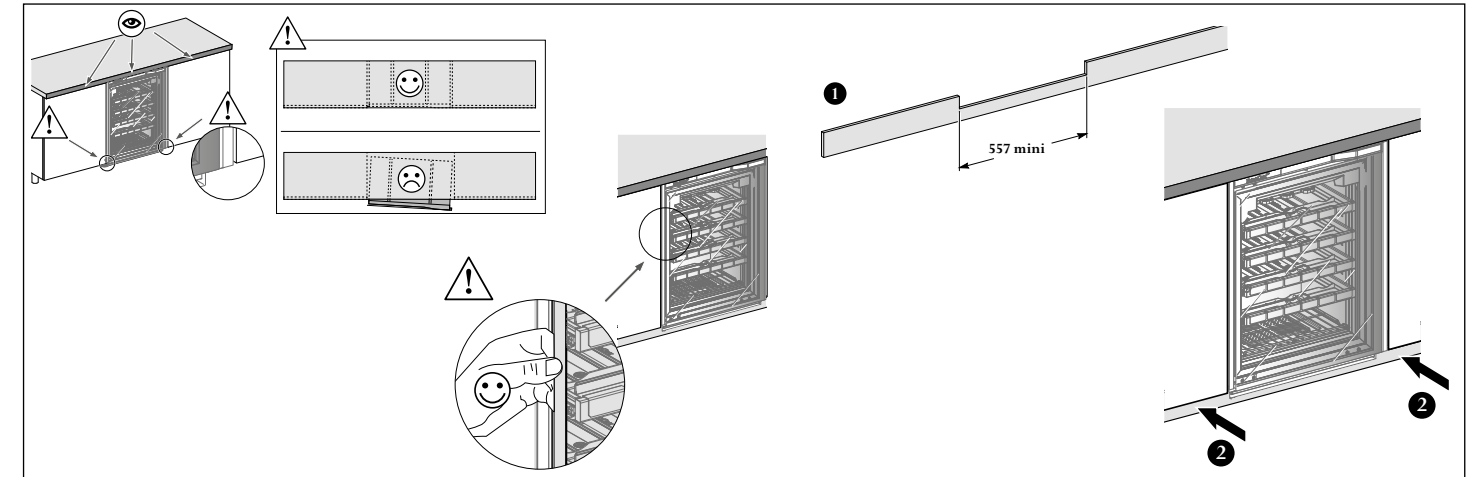
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

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

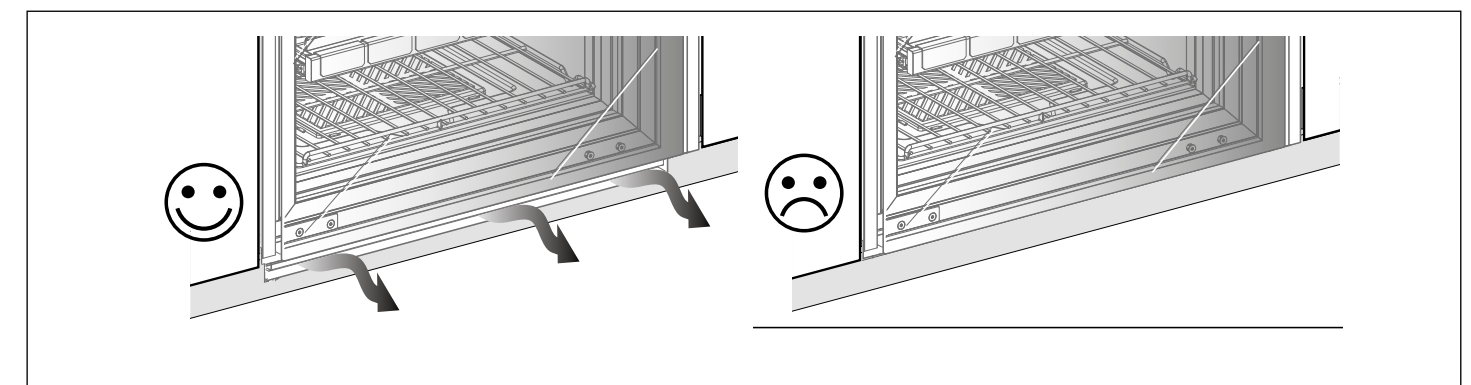
For your safety and to ensure that your appliance functions correctly, fixing the cabinet to the adjacent kitchen units is compulsory.



6. Cutting the skirting board



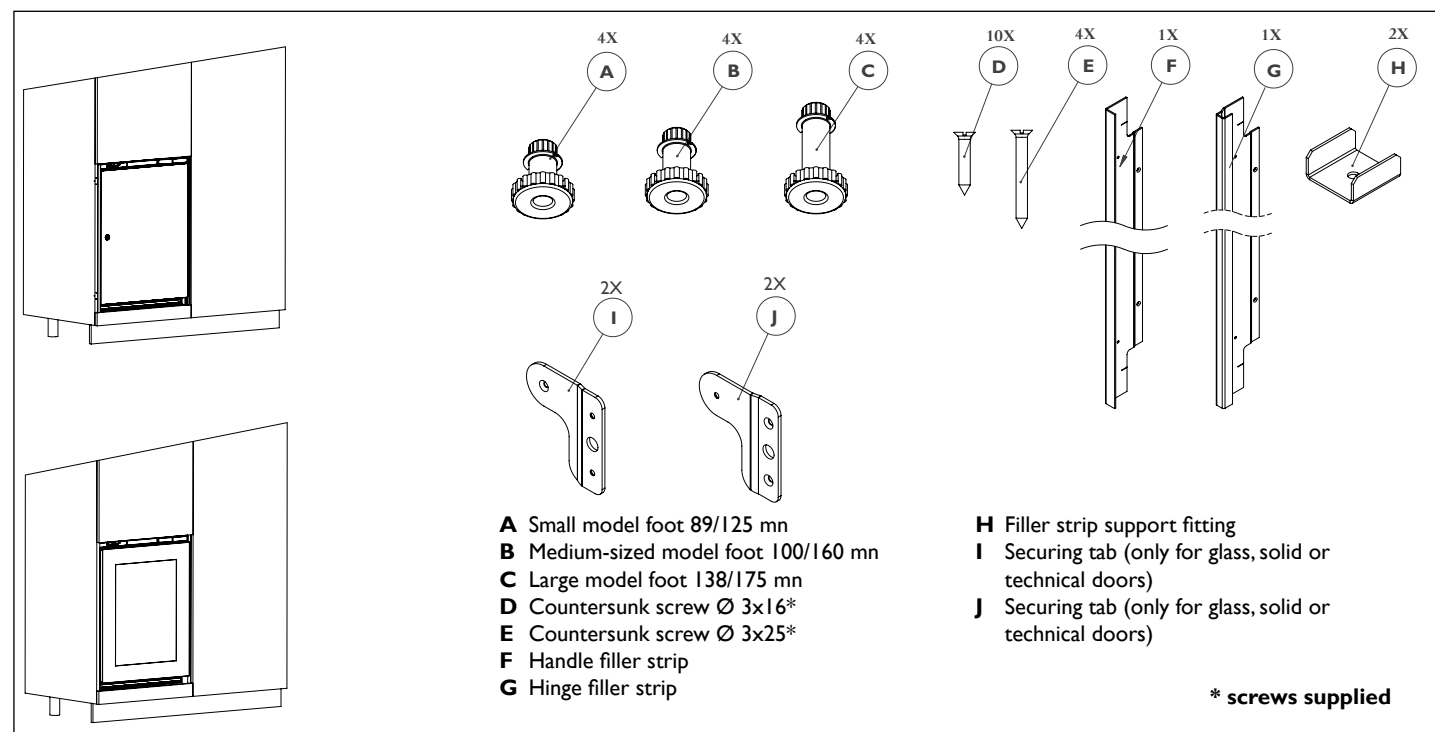
Ensure that the lower ventilation strip is not obstructed



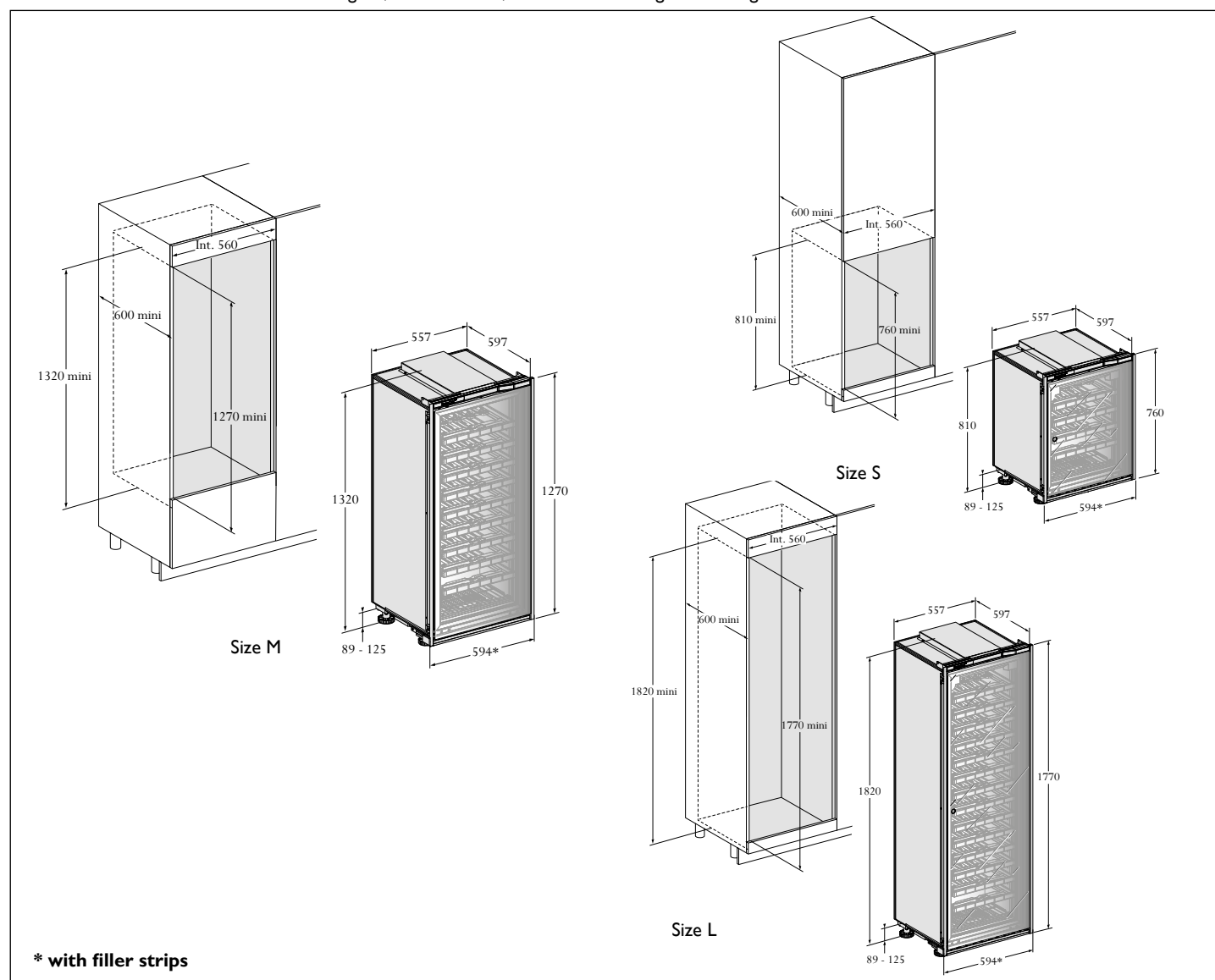


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

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:



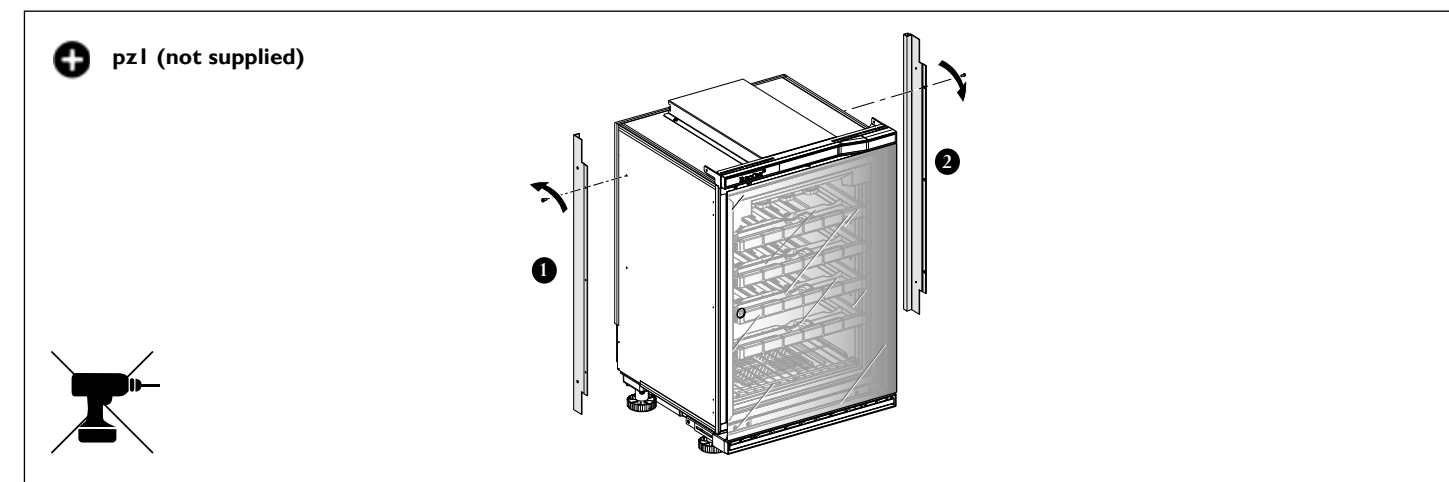
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

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.

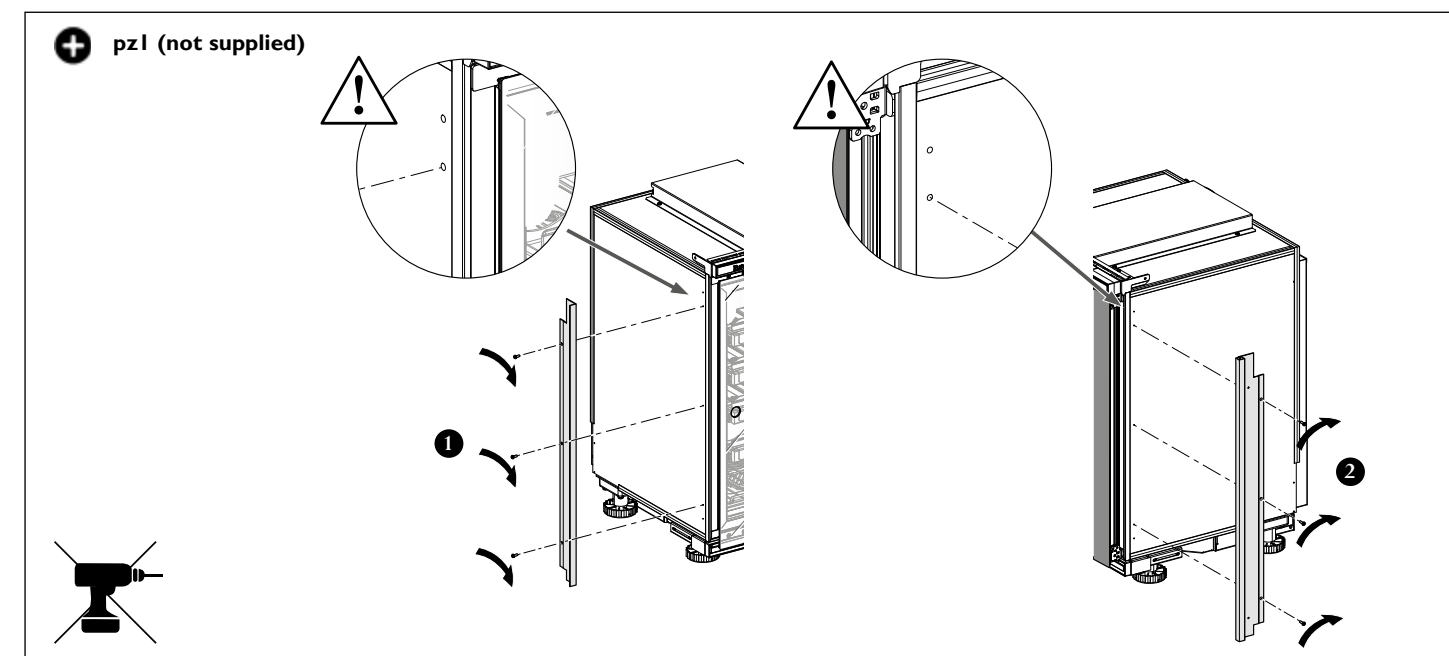
1. Unscrewing the filler strips



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

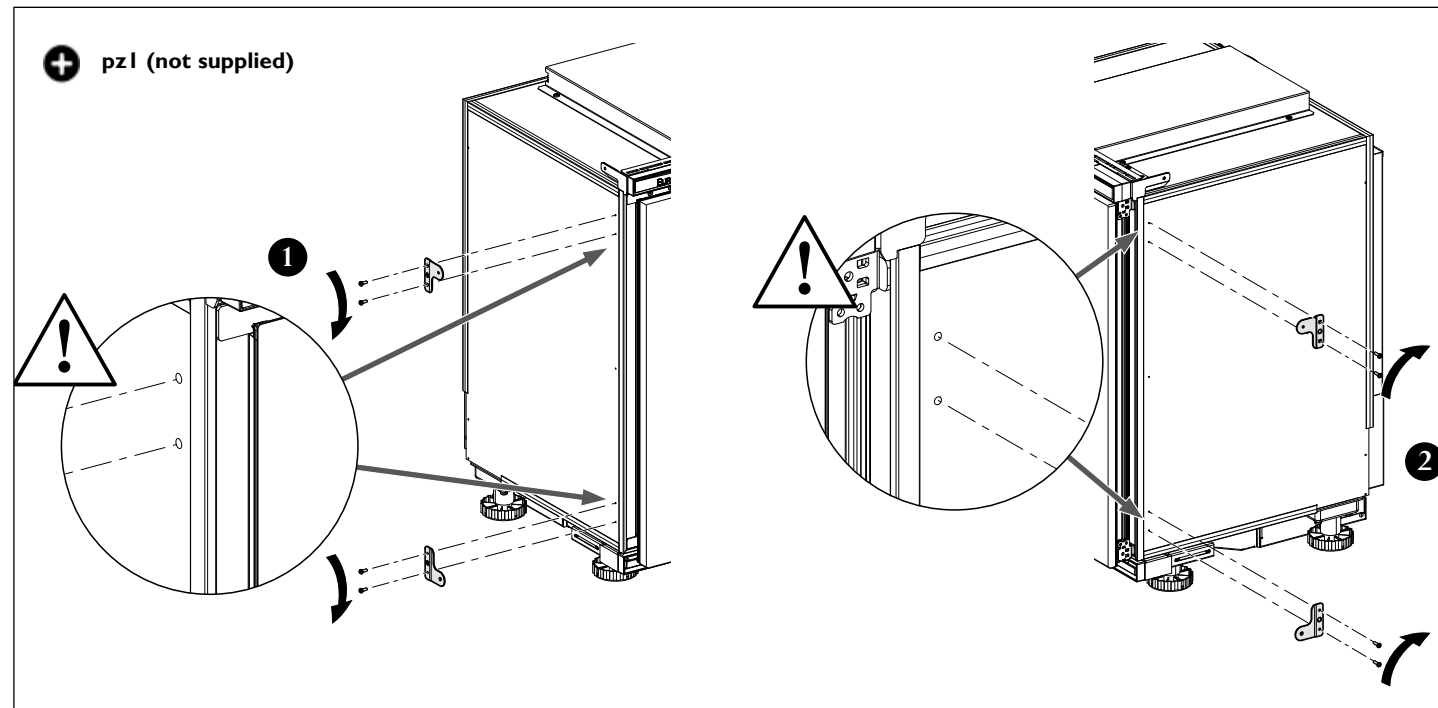


Particularity of built-in cabinet installation, with a technical glass door or technical solid door finish:

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.



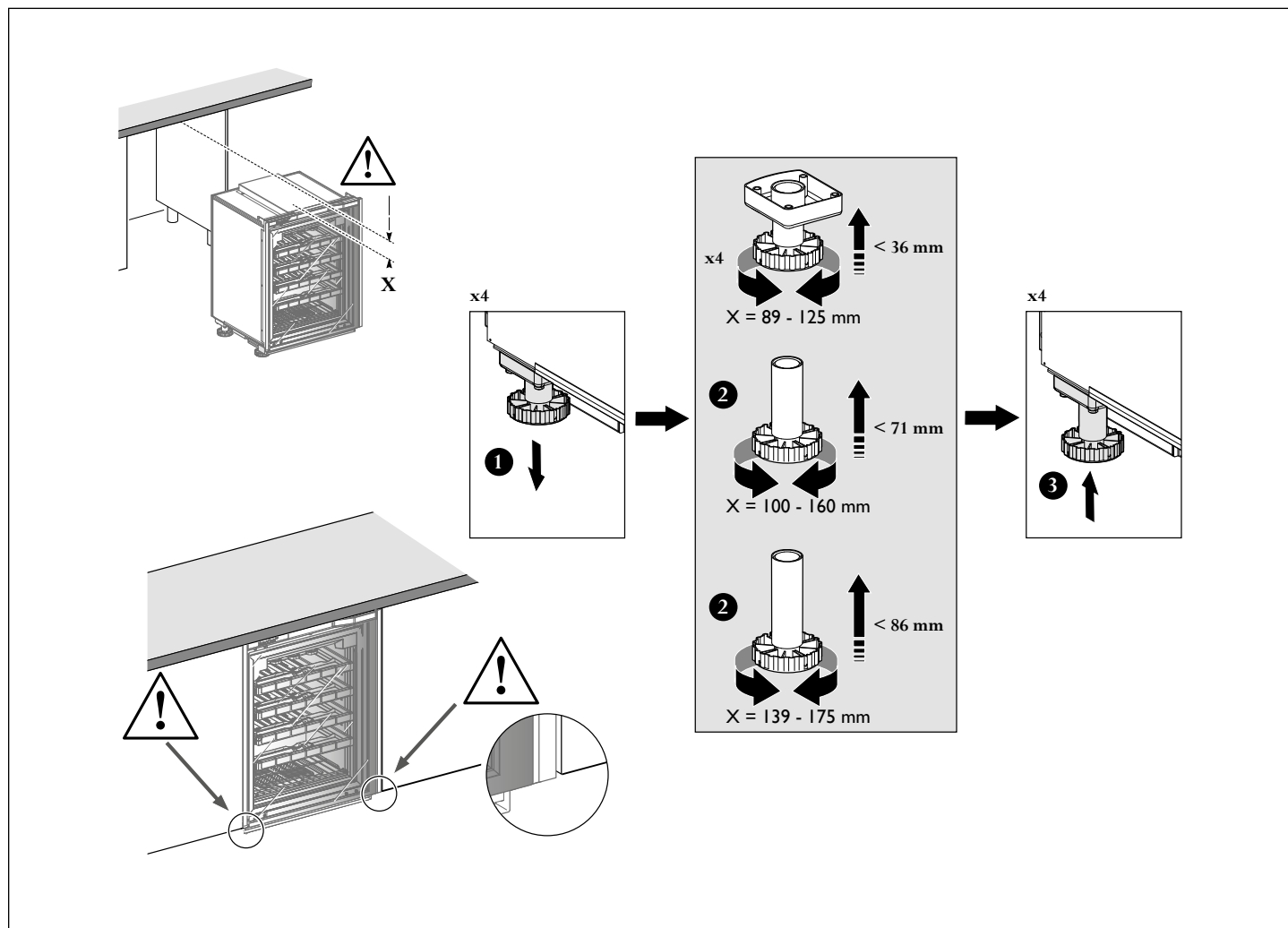
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



4. Setting the feet

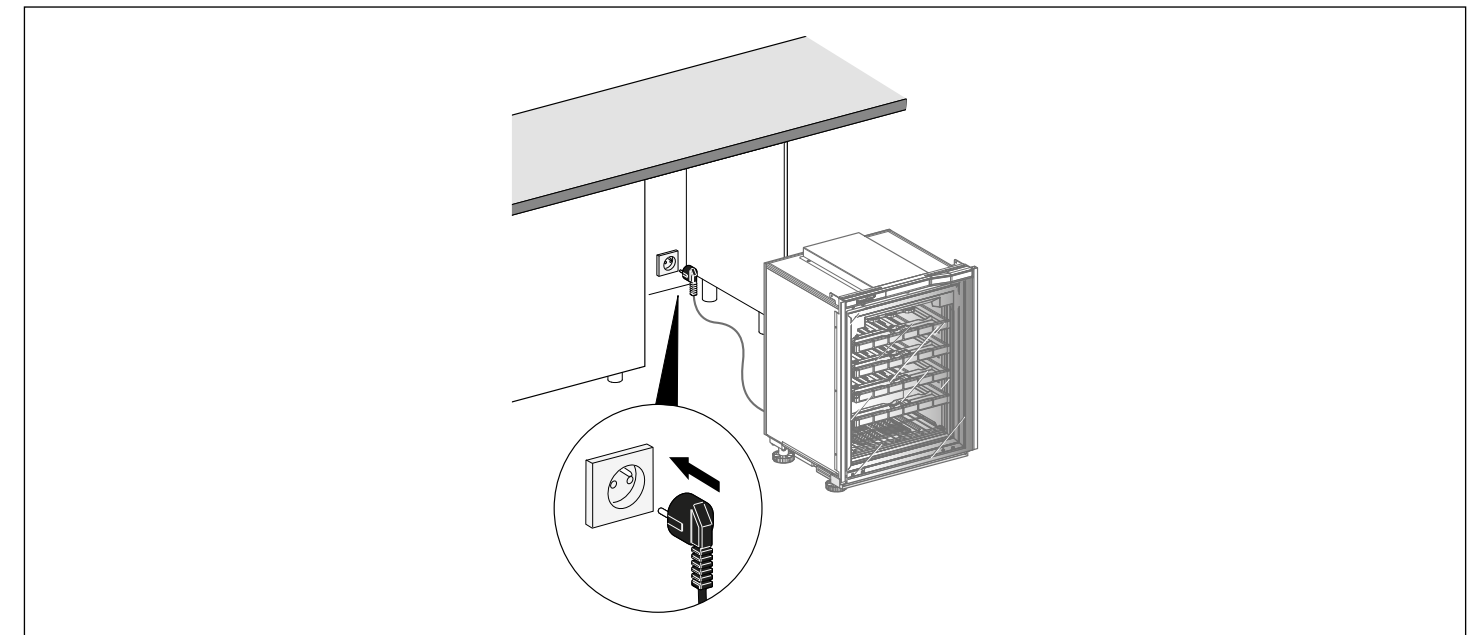


With a maximum height of 36 mm, retain the feet already installed on the cabinet. If the height is greater than 36 mm, choose one of the two other packages of feet supplied with the cabinet.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

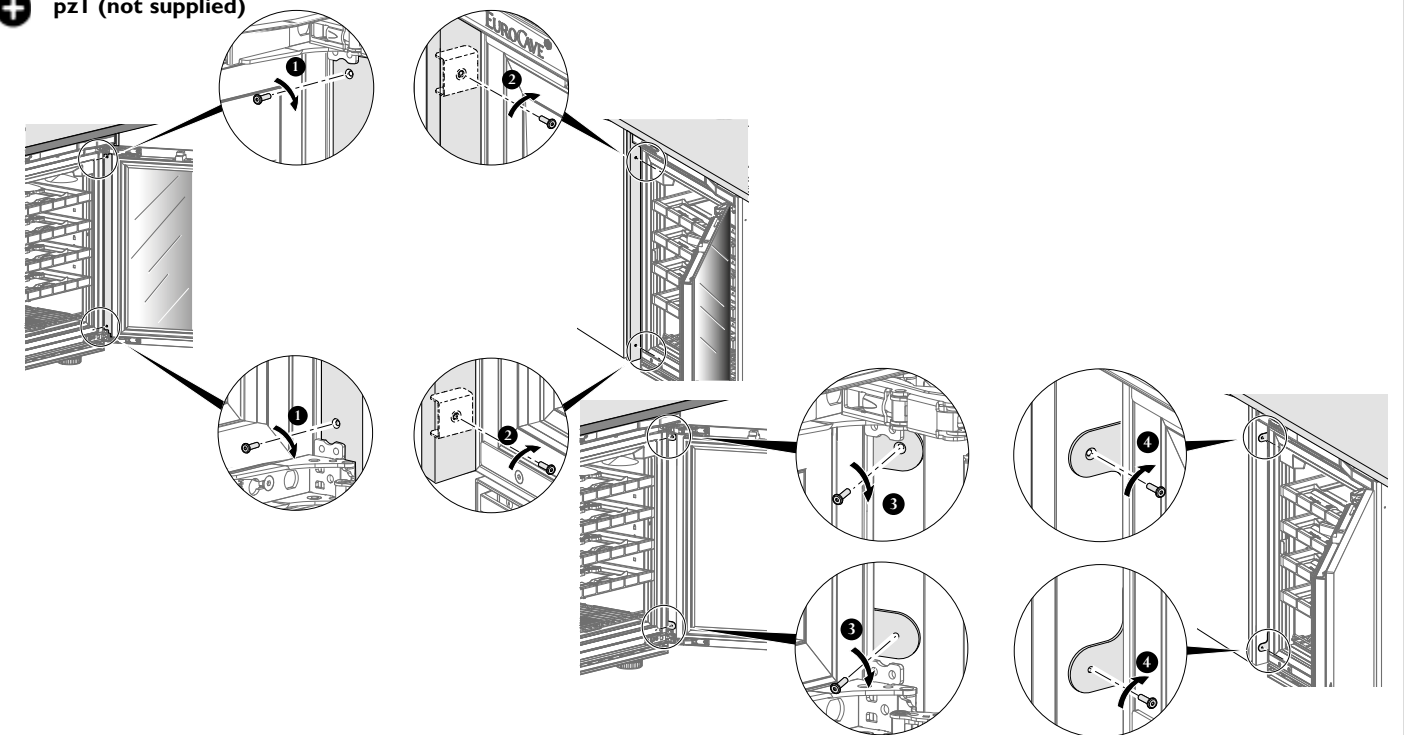
5. Installing the cabinet and fastening to the kitchen unit carcass



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



pzl (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.

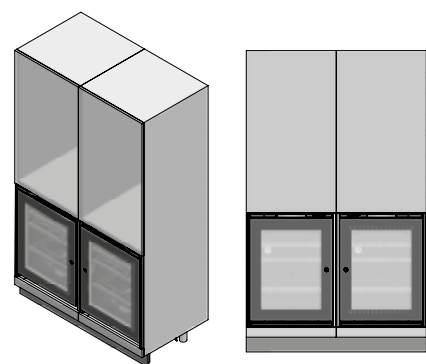


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

6. Installing two cabinets side by side

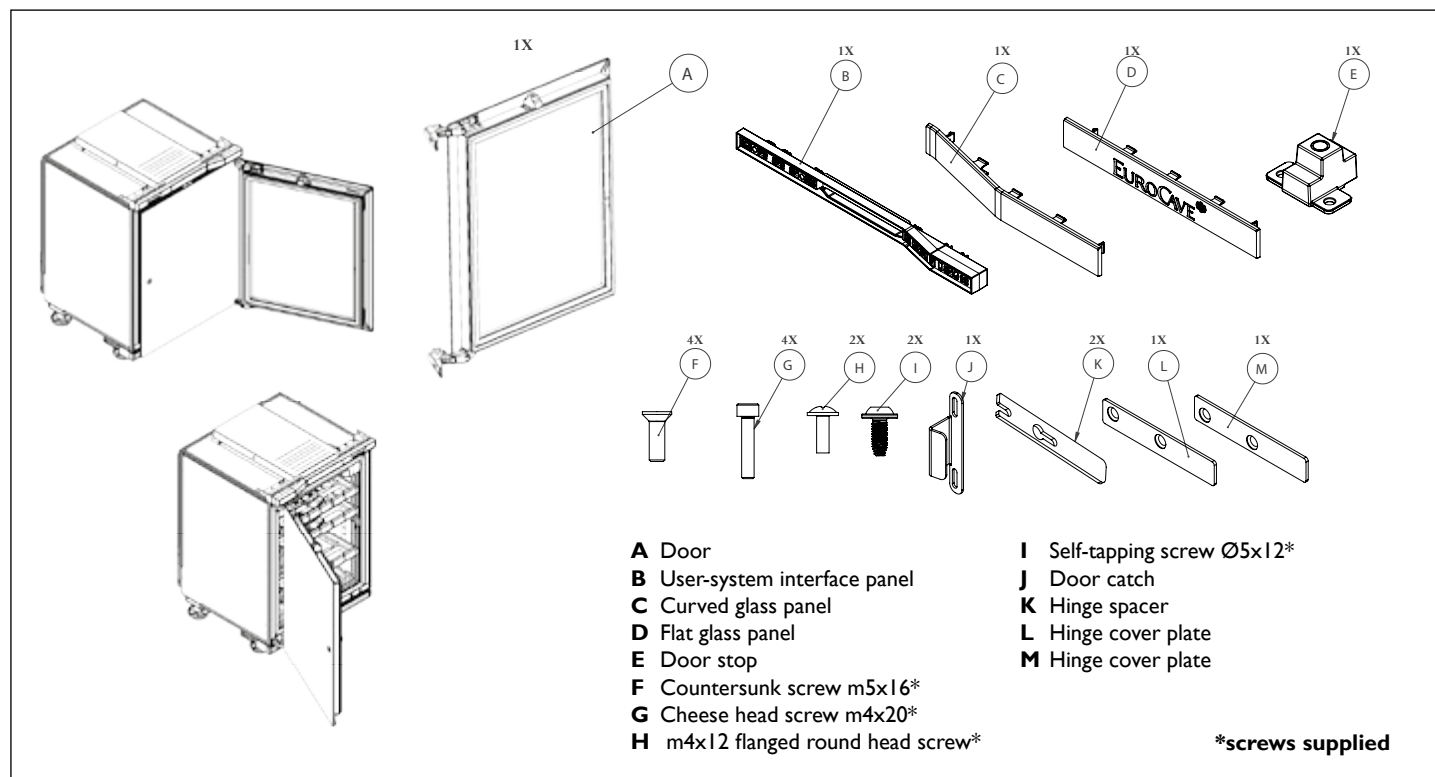
Please note: If installing two cabinets side by side, they must be placed in two separate kitchen unit casings. This allows adequate circulation of air around the cabinets, ensuring that they function correctly.

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.

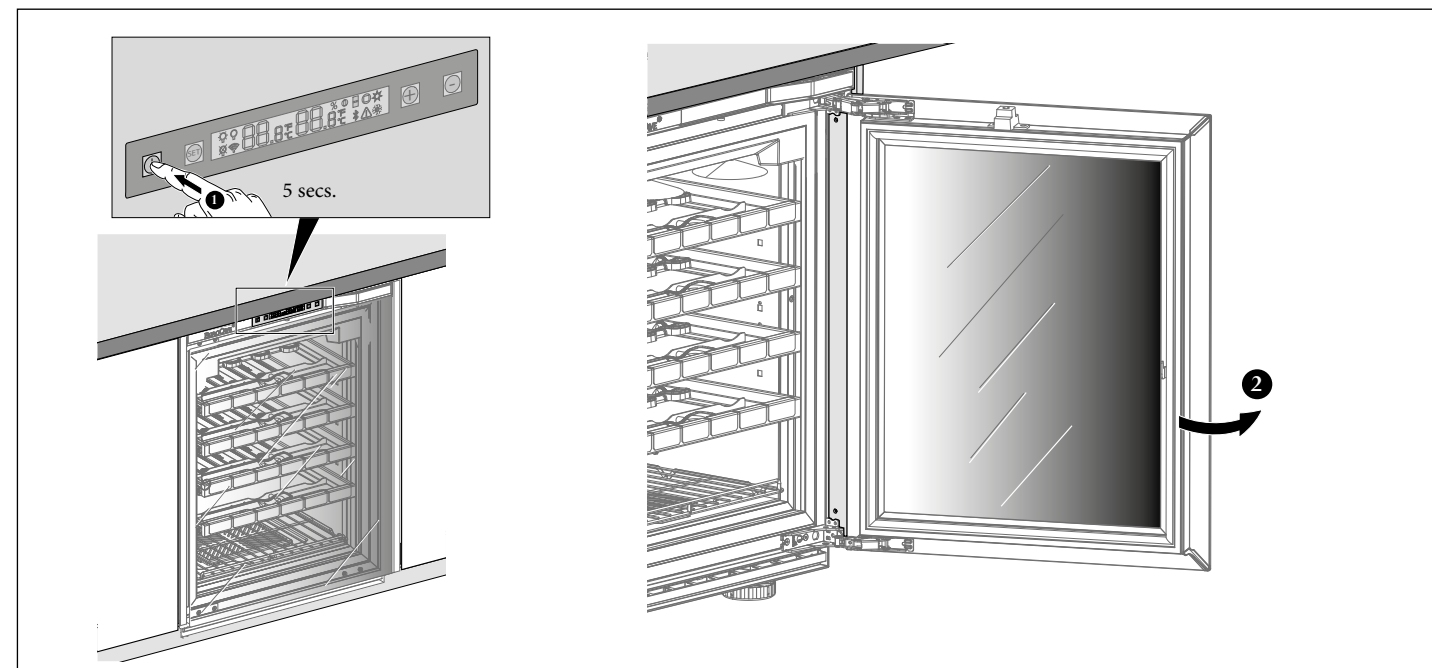


III. Door reversibility

! 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.

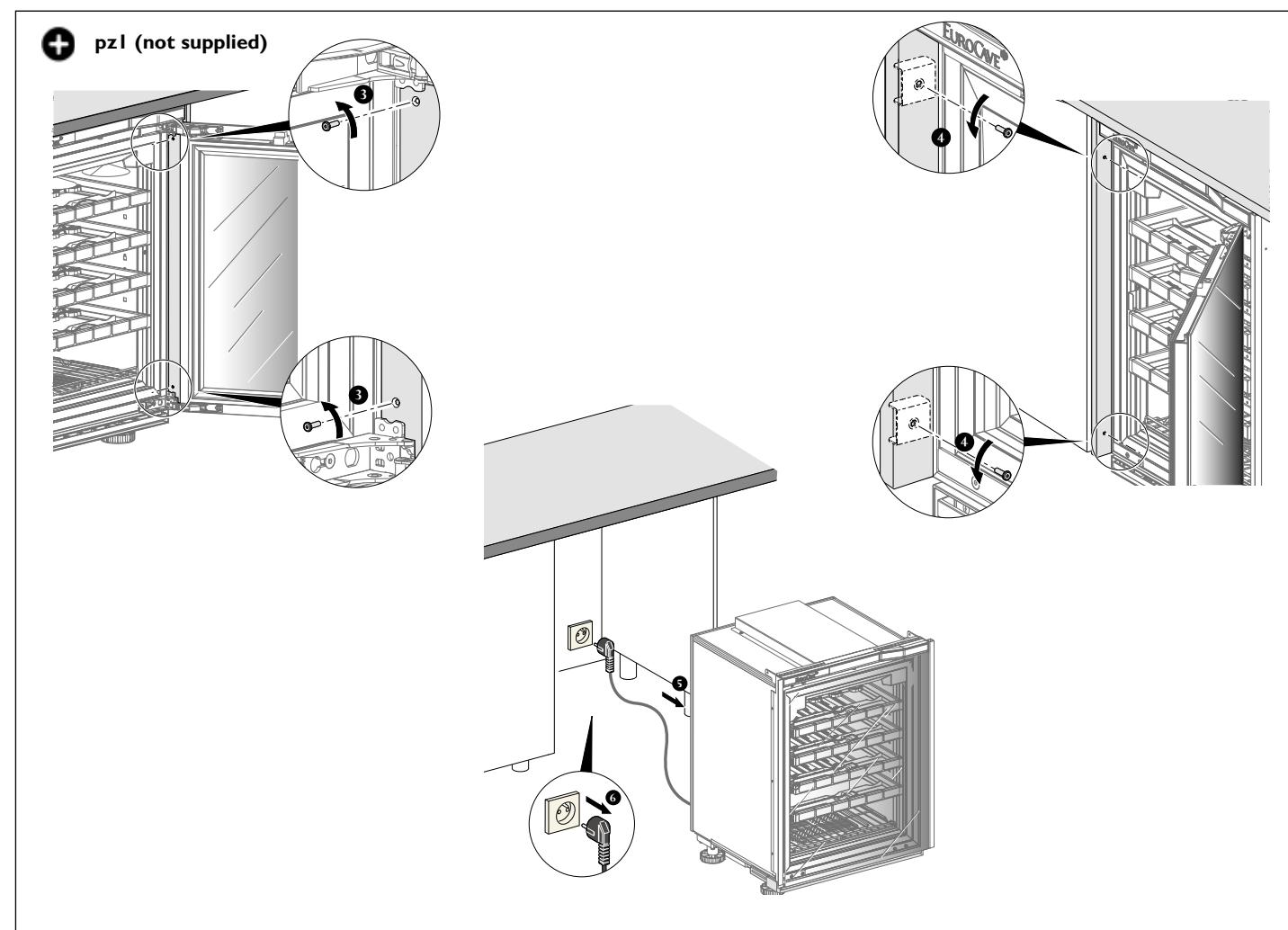


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



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

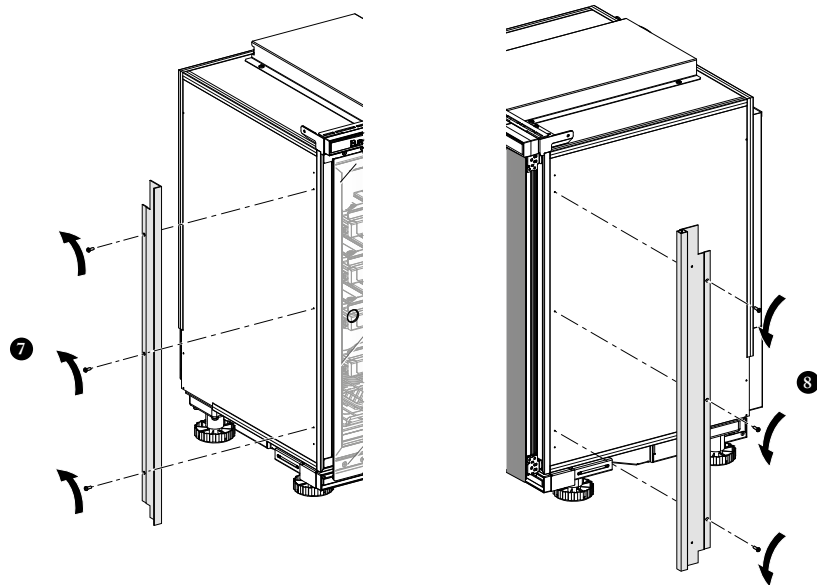
! We strongly recommended that you grasp the cabinet by its feet to remove it from its location. Then unplug the cabinet.



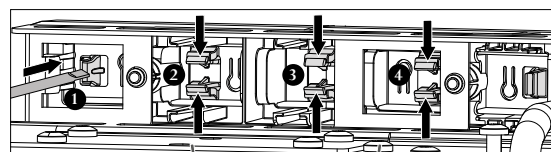


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

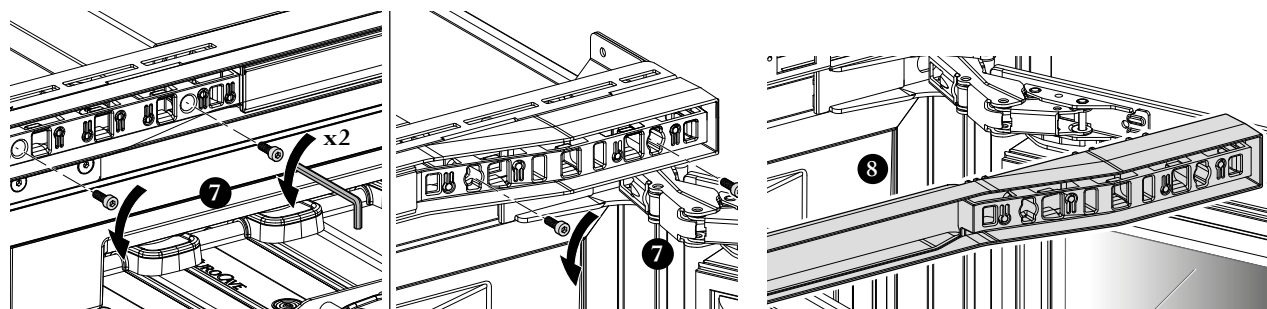
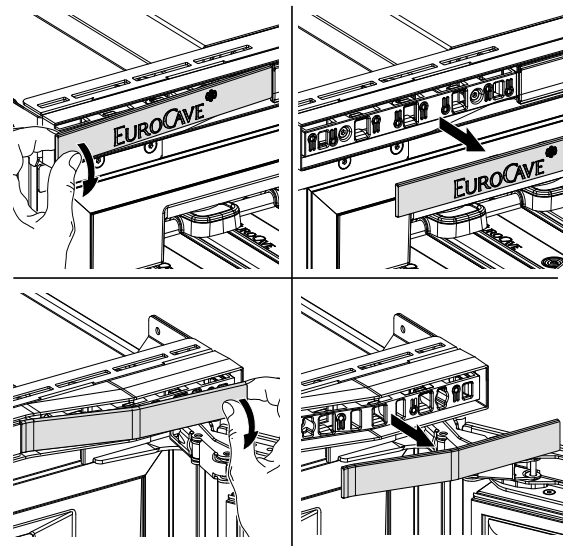
+ pzl (not supplied)



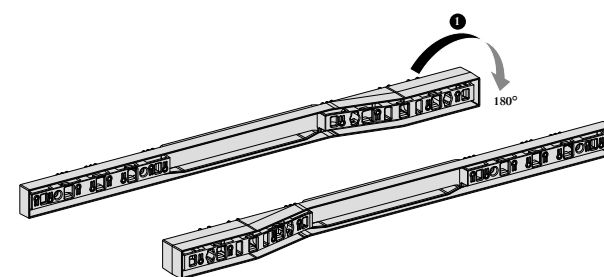
○ 2 (not supplied)



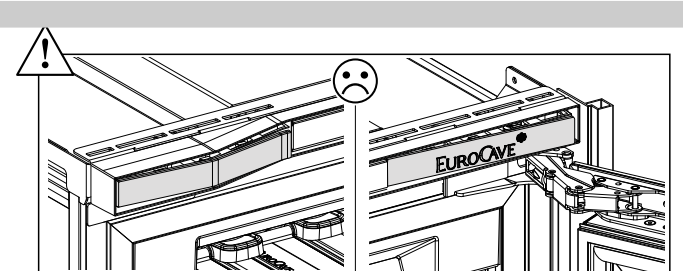
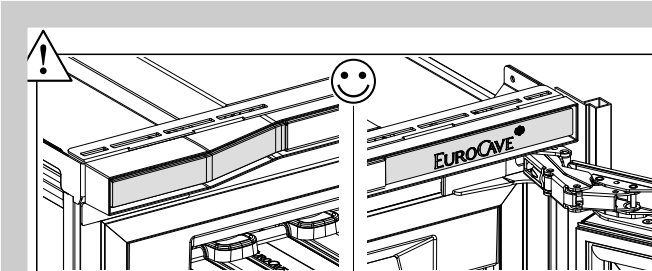
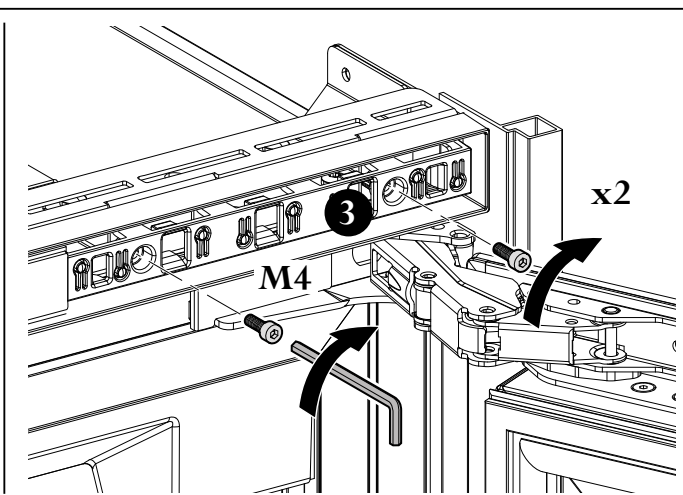
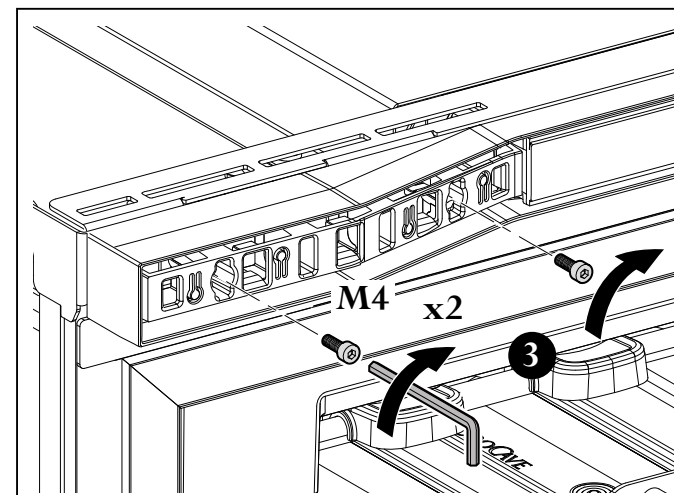
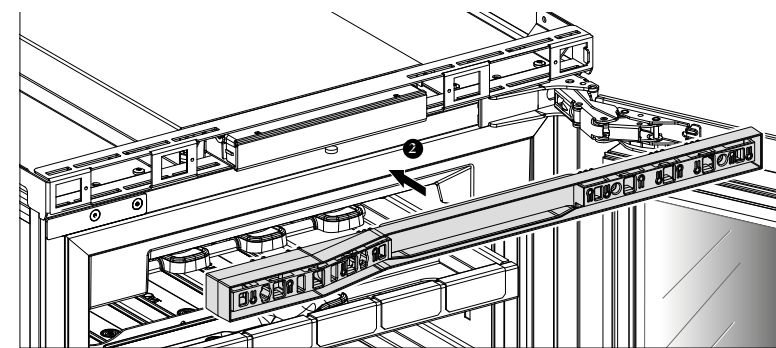
Repeat this process on the second upper glass panel.



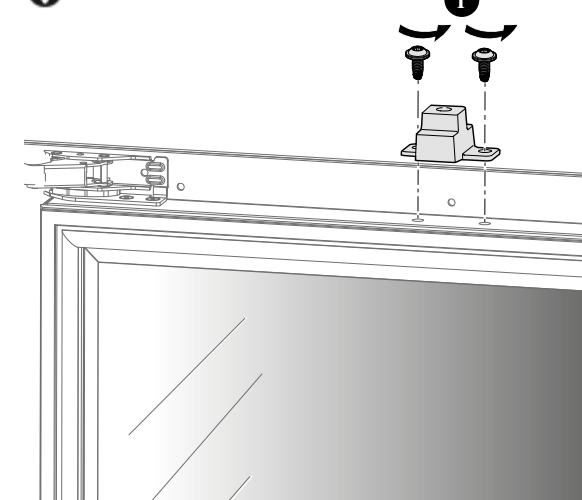
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



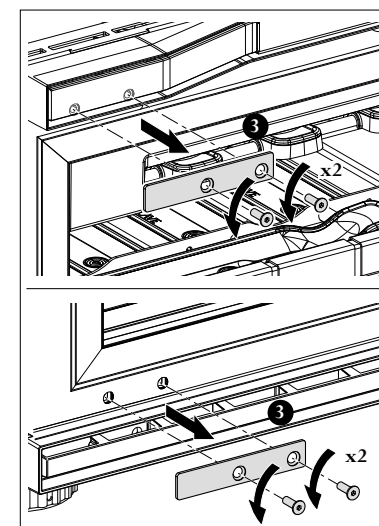
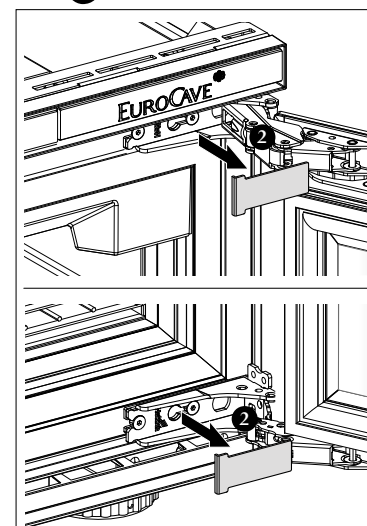
○ 2 (not supplied)



✳ T25 (not supplied)



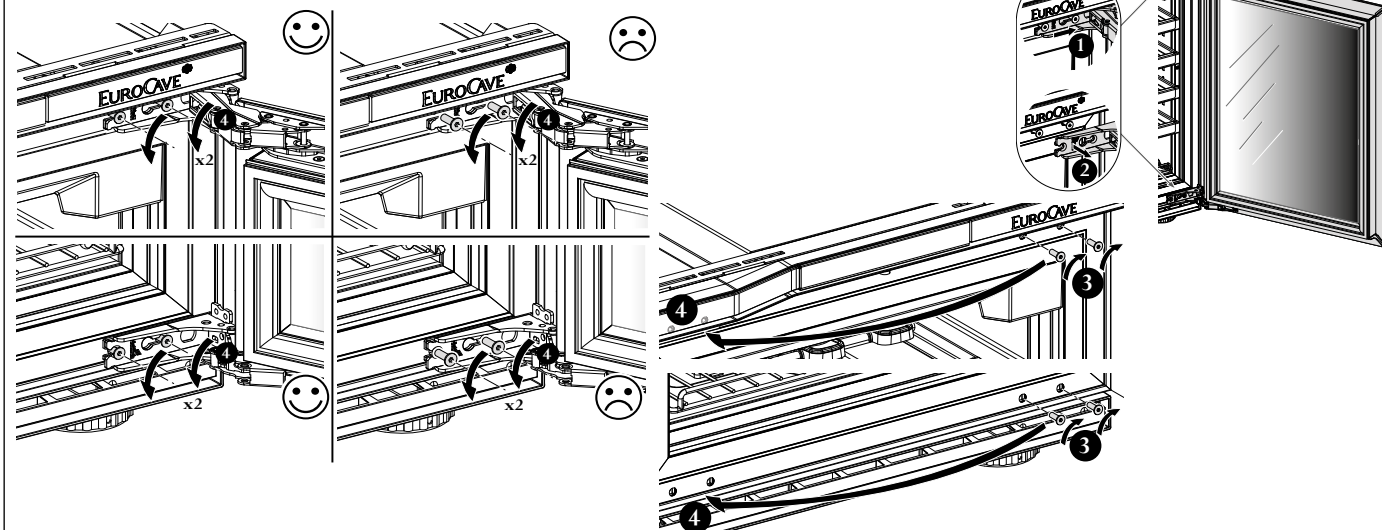
○ 2.5 (not supplied)



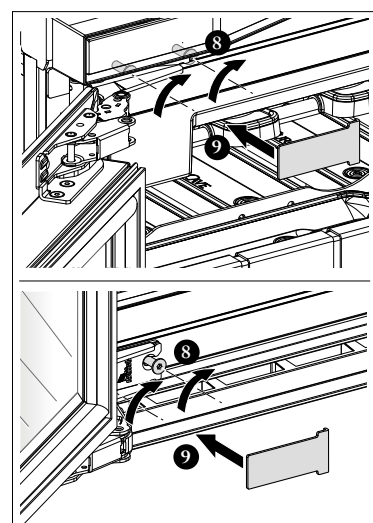
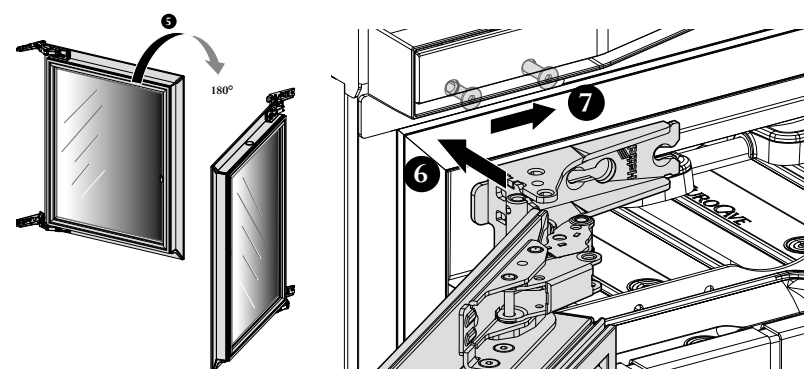


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

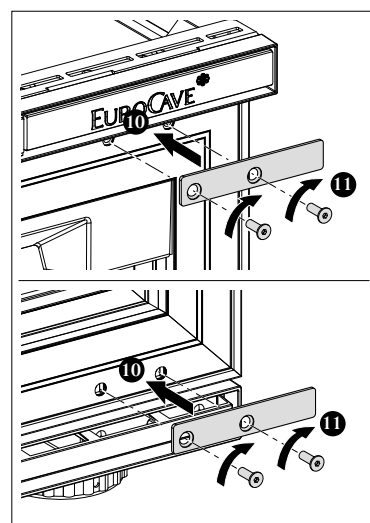
✱ T25 (not supplied)



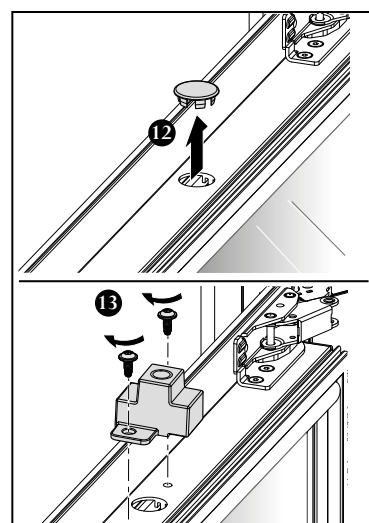
✱ We recommended that you carry out the following procedure with 2 people. Carry out the procedure in an environment which will not cause damage to the appliance. Ideally use an area with a protective cover.



✱ T25 (not supplied)



✱ 2.5 (not supplied)



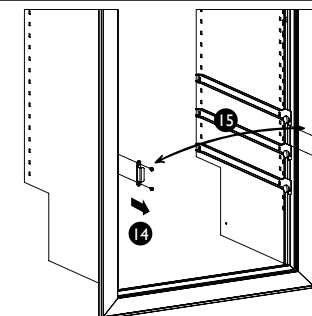
✱ T25 (not supplied)

⚠ 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.

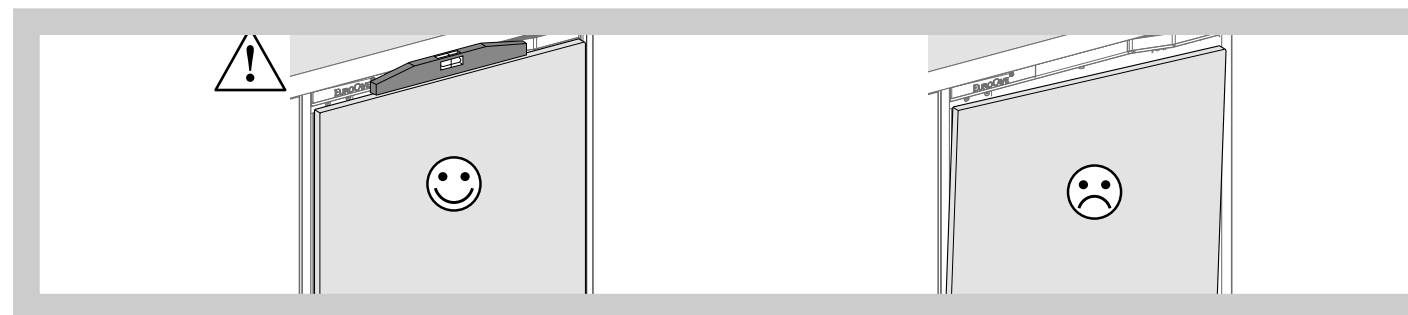


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

✱ 2.5 (not supplied)



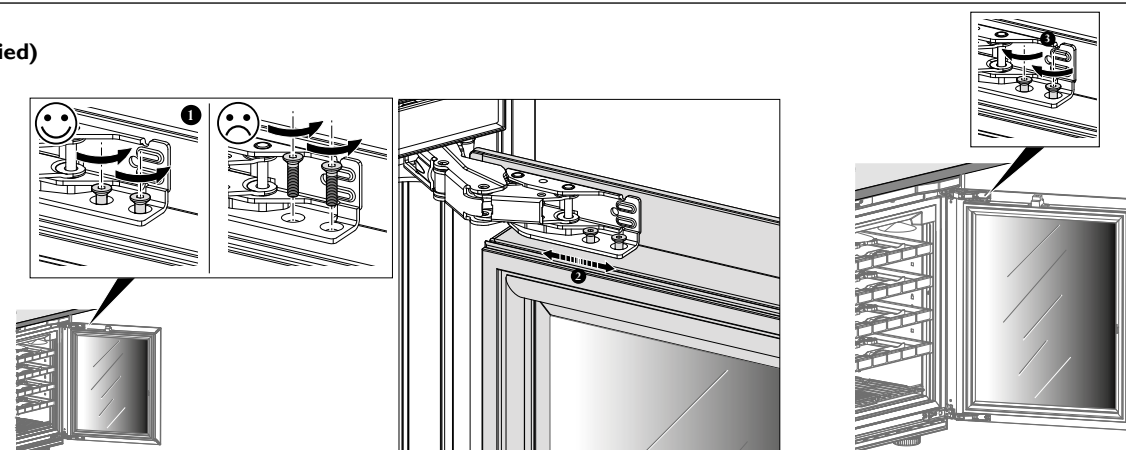
✱ When reversing the door catch, the screws with washers must be placed on the opposite side of the door catch.



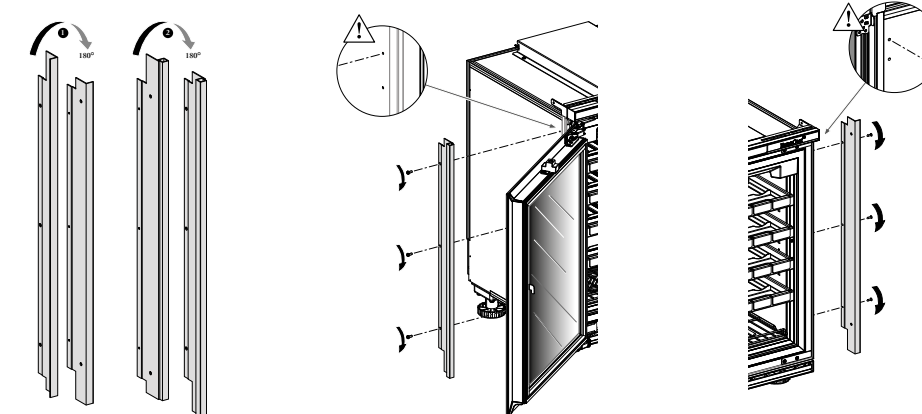
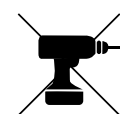
Adjusting the hinges

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)



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

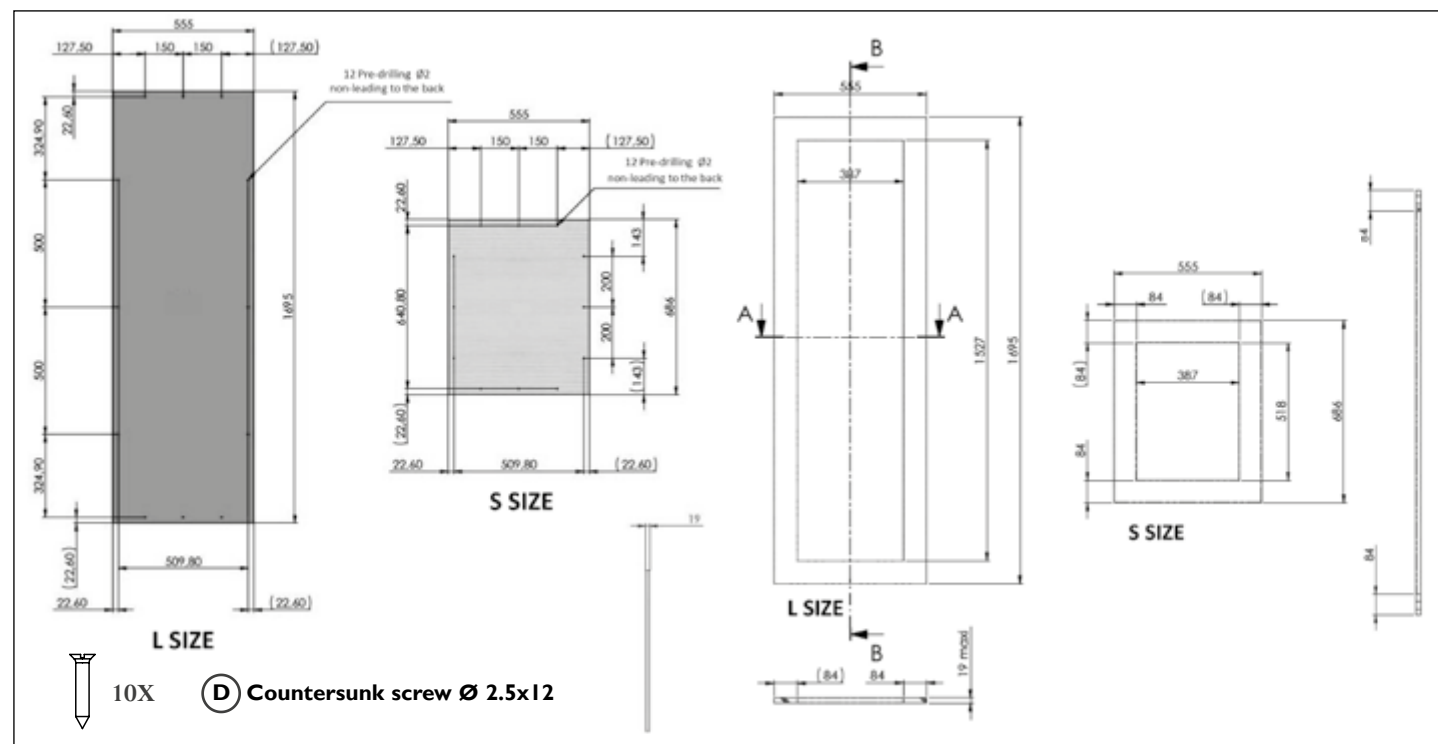


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

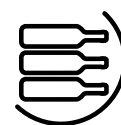
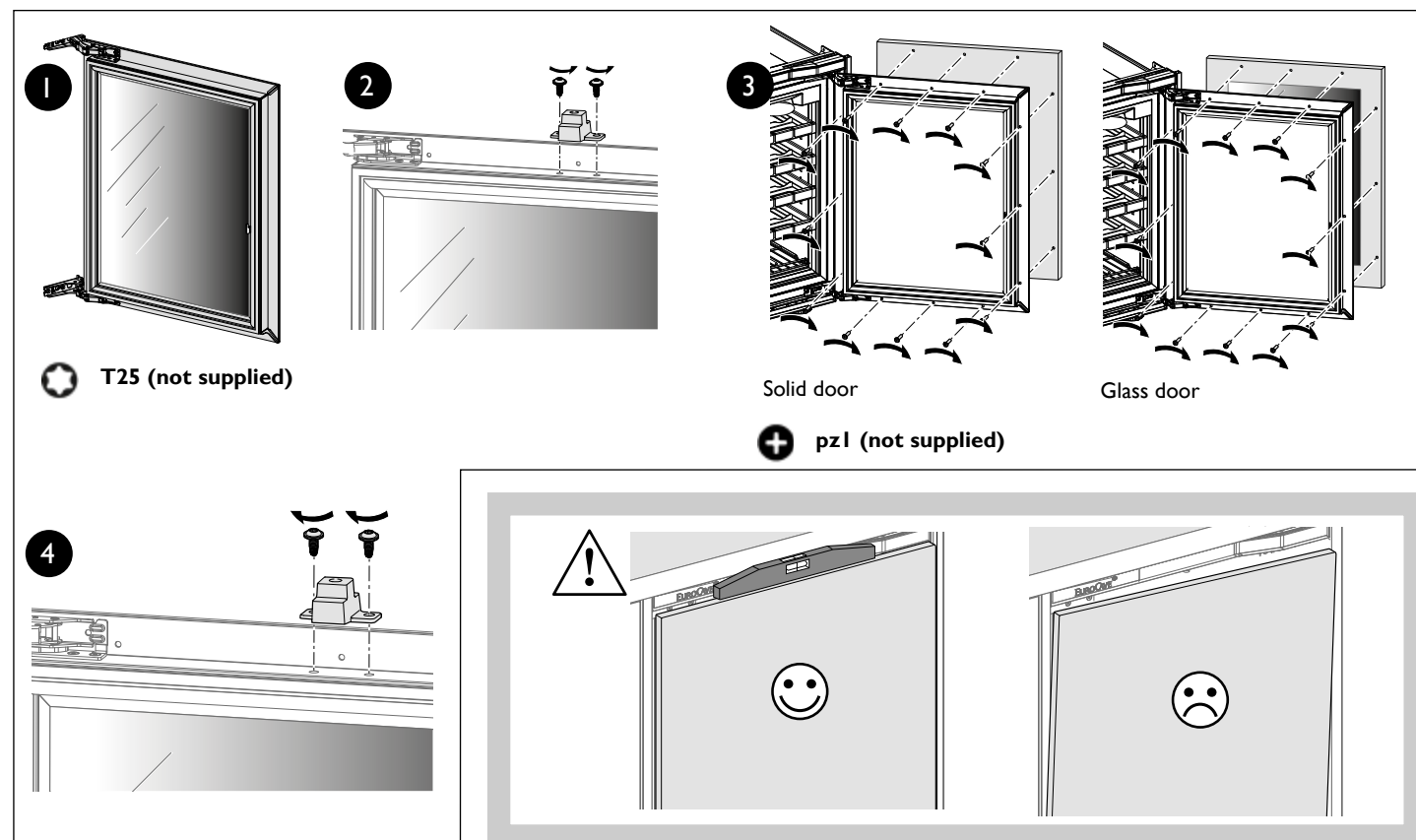
IV. Assembling a decorative panel on a glass or solid integrated door



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).

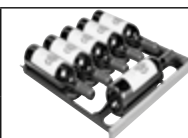


5/ LAYOUT – STORAGE



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

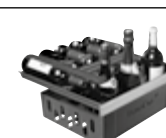
Different types of storage



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

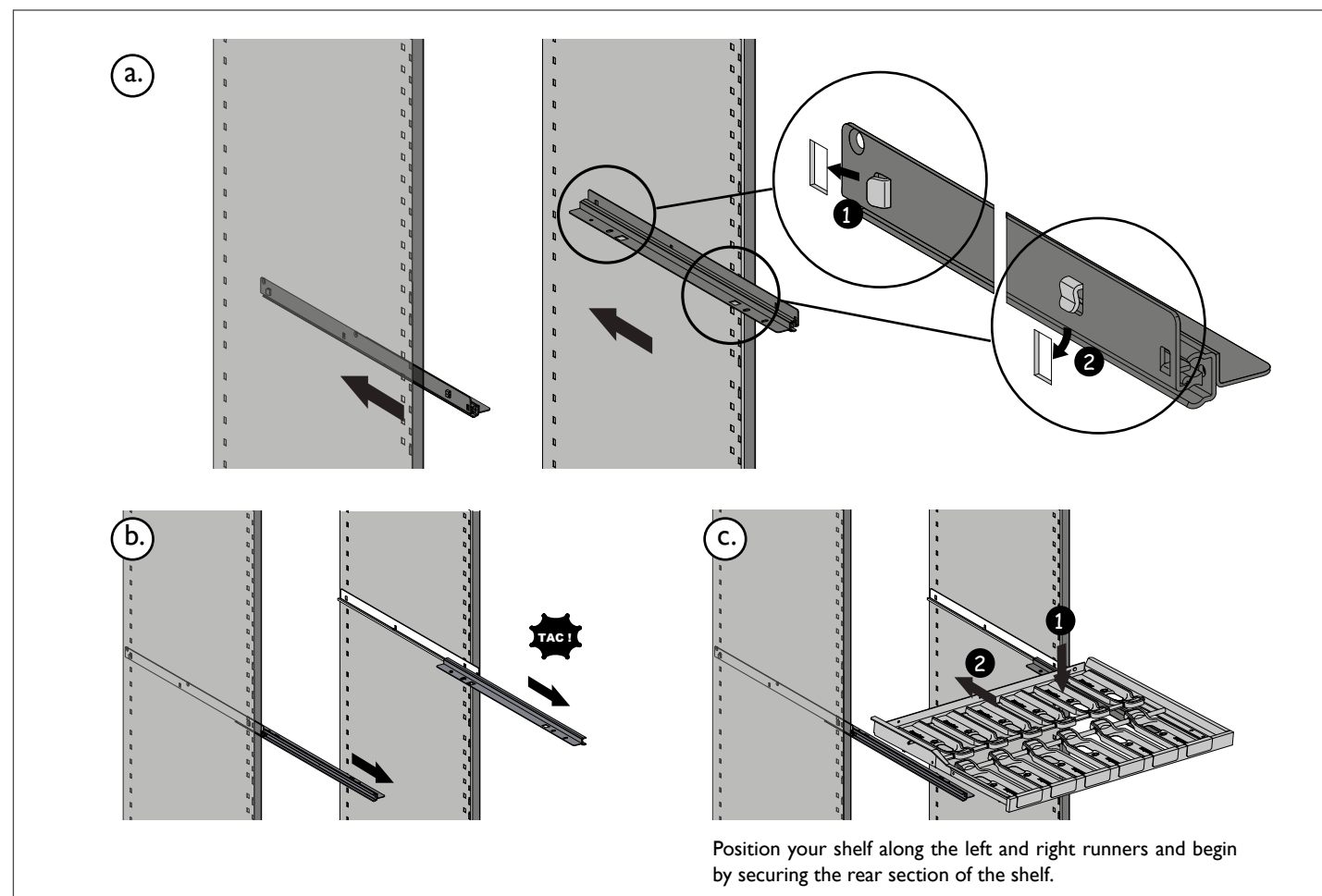
upper part of your cabinet to facilitate daily access to your bottles.

- 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.

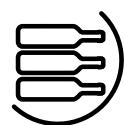
I. Adding or changing the position of a sliding shelf

If your sliding shelf is already installed in your cabinet:

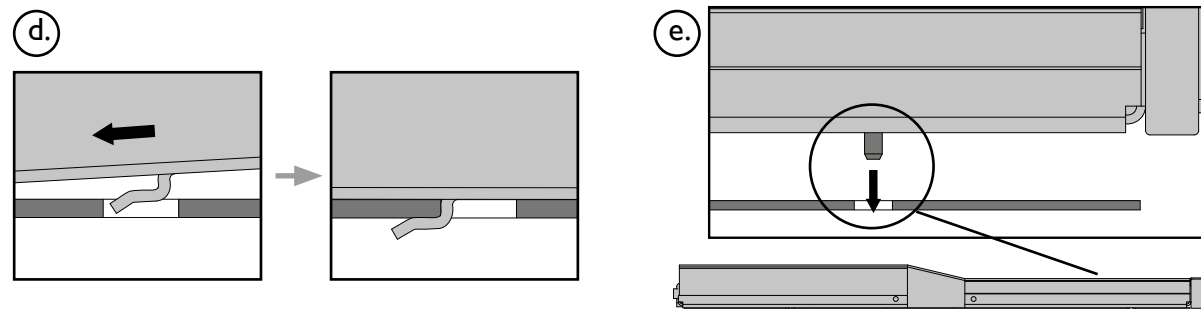
- Completely unload the sliding shelf.
- Then remove the sliding shelf by sliding it towards you whilst raising the front section.



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

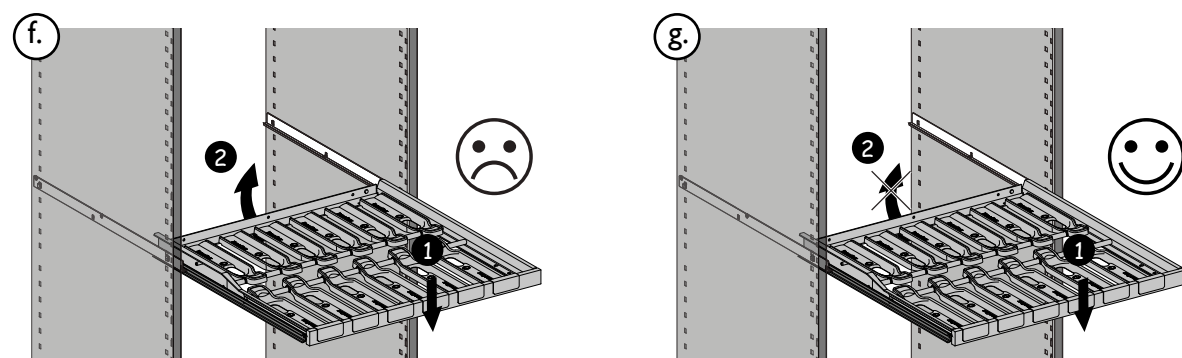


5/ LAYOUT – STORAGE



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.

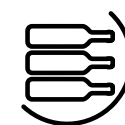
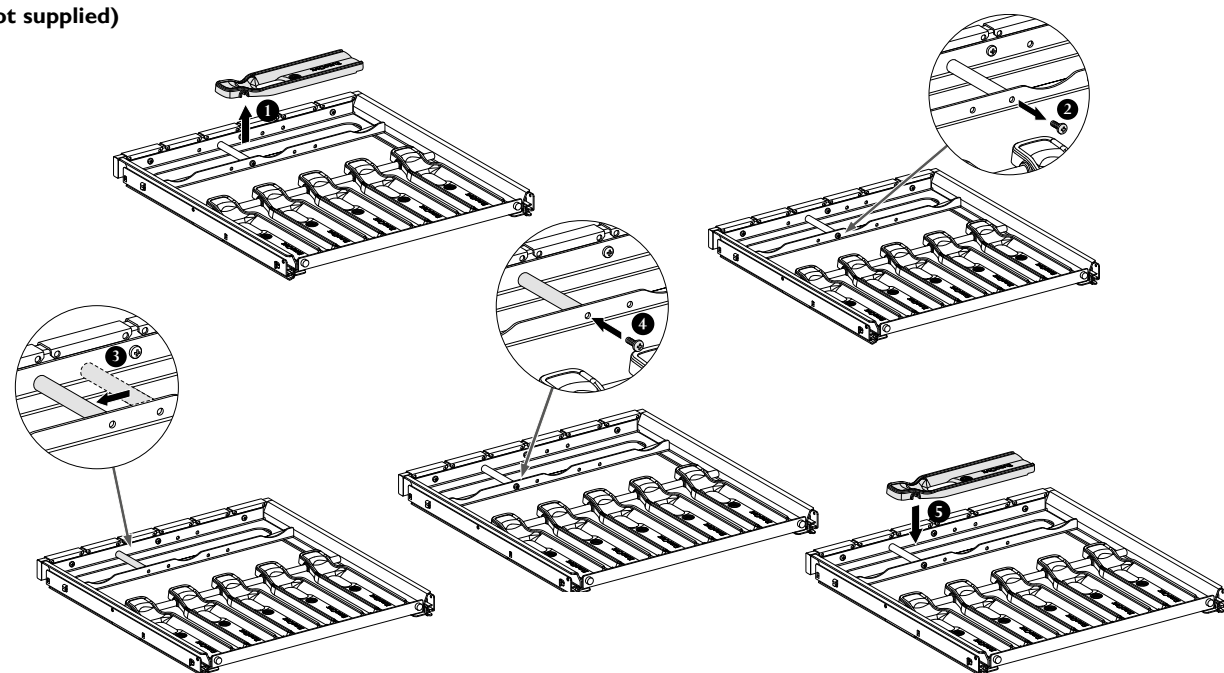


N.B. : to prevent the shelf from tipping, ensure that the lugs on each side of the shelf are pushed all the way into the holes, before pushing the shelf.

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

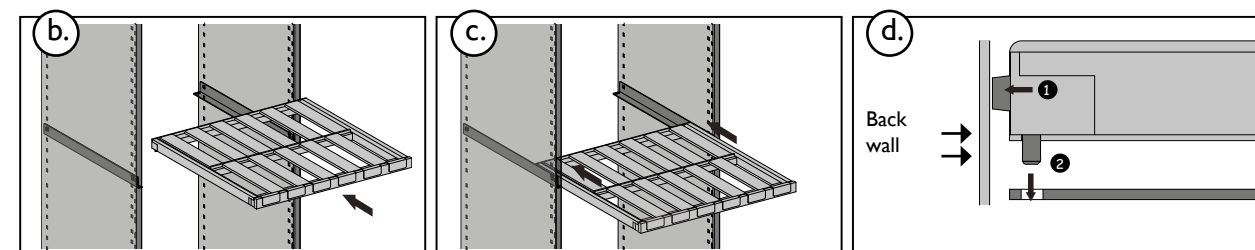
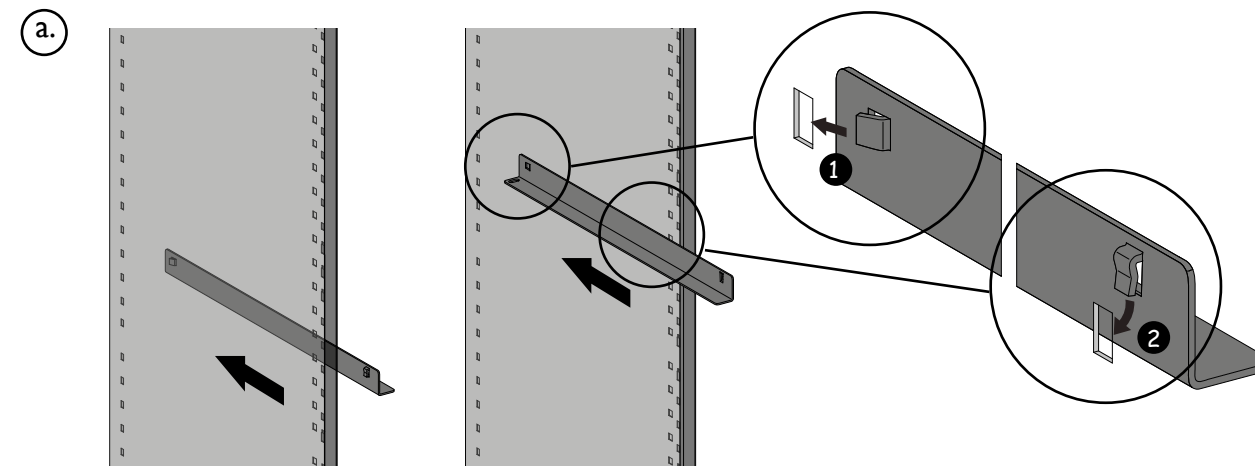
Depending on the shape and height of a bottle, you may have to move the Main du Sommelier support, located at the front of the shelf.

+ pz2 (not supplied)



5/ LAYOUT – STORAGE

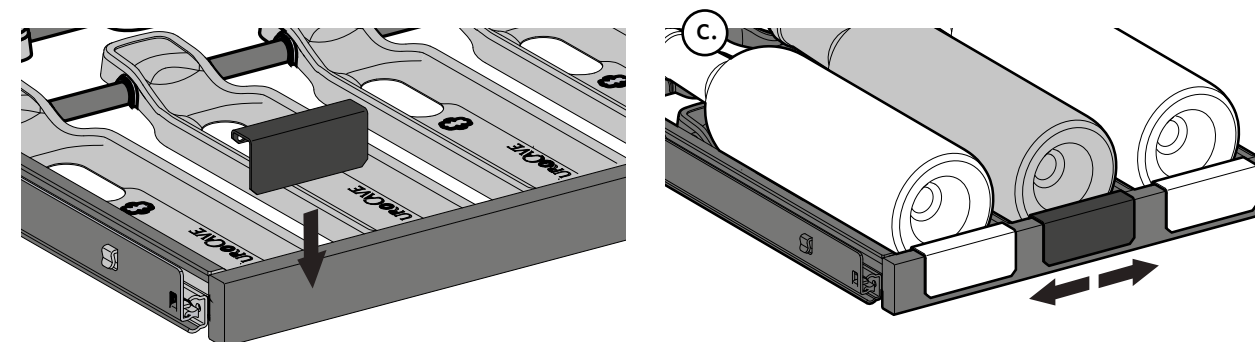
III.Adding or changing the position of a storage shelf



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.

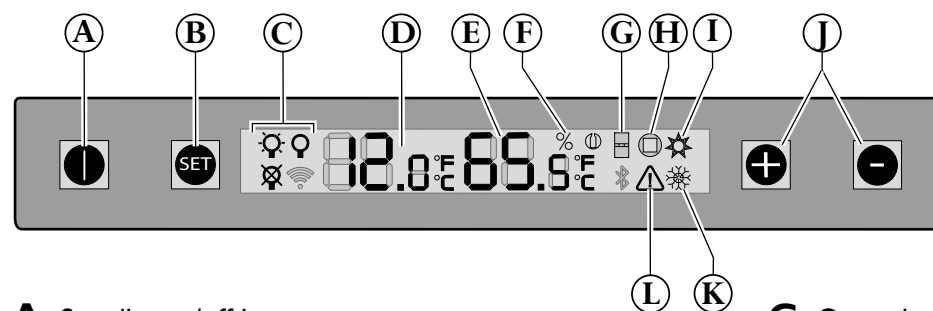


You can clean the control panel screen, the upper and lower ventilation strips and lights with a EuroCave microfibre cloth, supplied.



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.



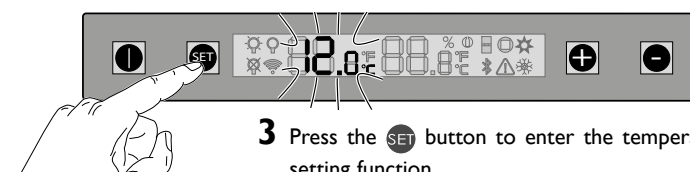
Changing your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet: you can use your single temperature cabinet as a wine serving cabinet in order to bring your white or red wines to the correct serving temperature (temperature setting range possible from 5-20°C):

- 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.



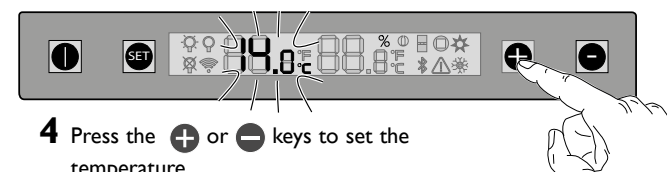
6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME



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



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

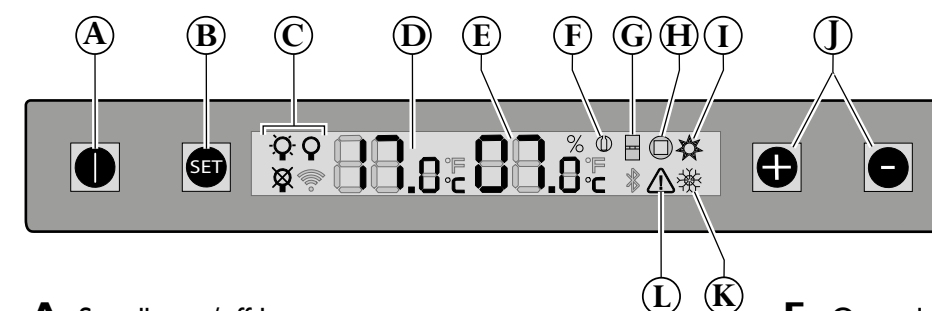


4 Press the **+** or **-** keys to set the temperature.



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

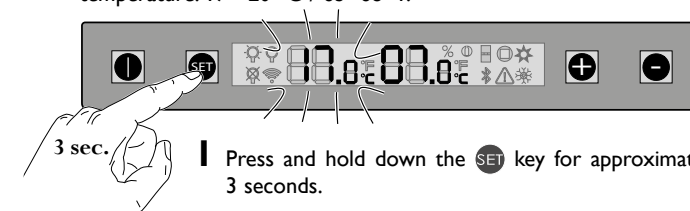
K Warning light



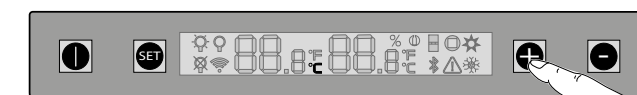
The touch controls are very sensitive. There is no need to apply force, a light touch is sufficient to register the command. Remember to remove your finger from the control panel between each press. A quiet beep confirms the press.

III-B. Temperatures setting

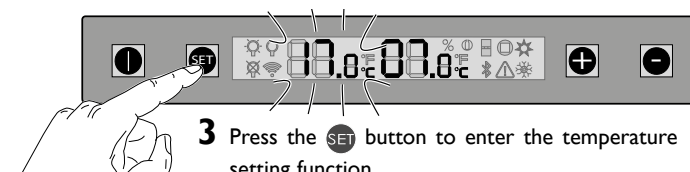
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C / 45 - 48 °F. Recommended temperature setting range for the highest temperature: 17 - 20 °C / 63 - 68 °F.



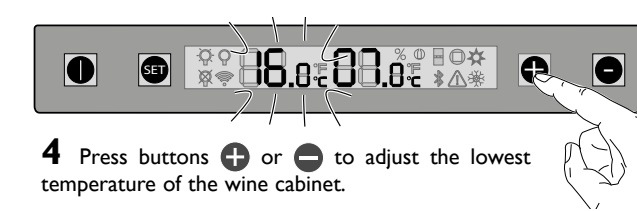
1 Press and hold down the **SET** key for approximately 3 seconds.



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



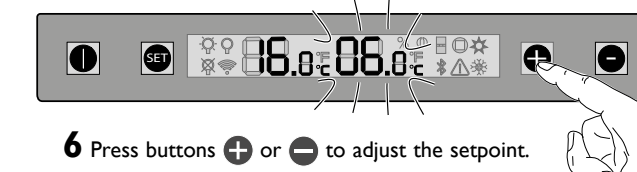
3 Press the **SET** button to enter the temperature setting function.



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.



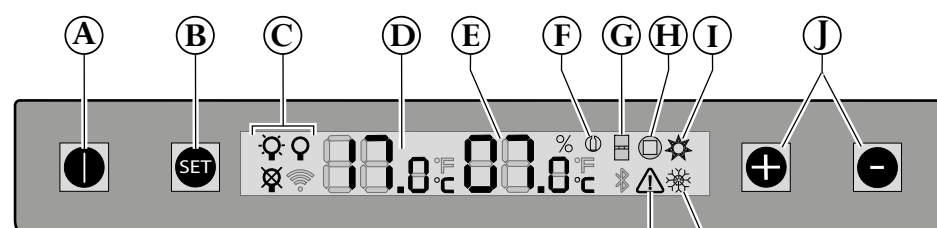
The value shown on the display is the cabinet's actual temperature, you must therefore wait for your new setting to take effect.

- 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

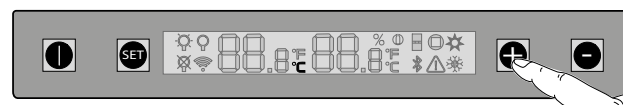
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 6 / 11°C
Recommended temperature setting range for the highest temperature: 13 / 18°C



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



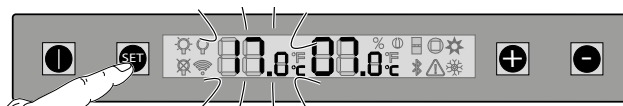
4 Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the service temperature compartment.



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

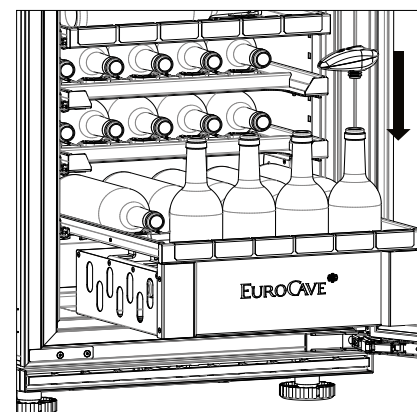
i If you do not confirm the temperature chosen, the display will automatically return to the default screen without taking the modification into account.

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

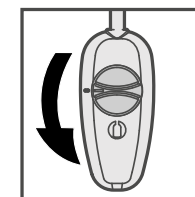
IV-C. Using the air vacuum system

Activate the air vacuum system:

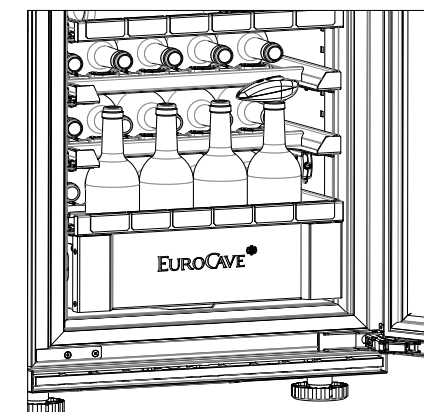
The oxygen extraction device removes oxygen from the open bottle, which is responsible for oxidation.



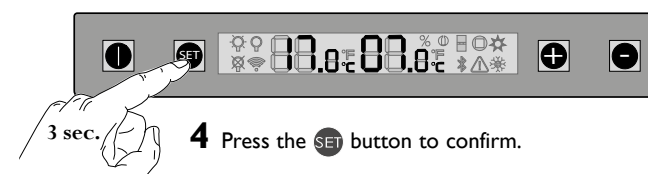
1 Push the oxygen extraction bung into the bottleneck (ensure that there is nothing that might obstruct the neck of the bottle) by gently pulling the cord of the oxygen extraction bung.



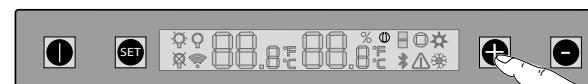
2 Give a 1/4 turn, towards the right, to the button located on the oxygen extraction head (open position).



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



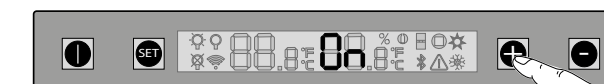
3 sec. 4 Press the **SET** button to confirm.



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.

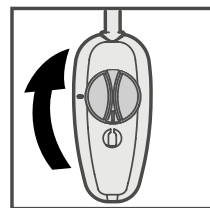


The oxygen extraction head must never be used for fizzy wines (such as Champagne), only for still wines.

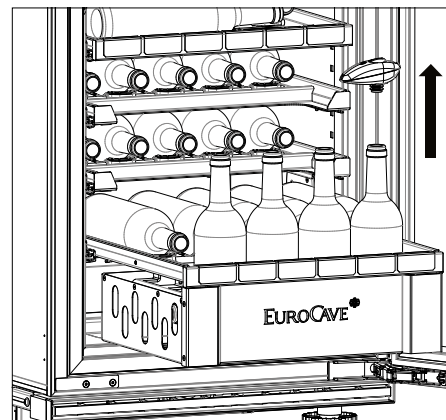
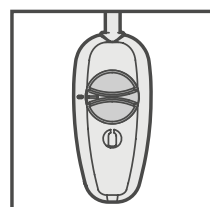


6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

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.



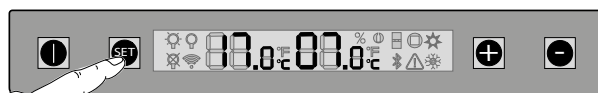
3 sec. 1 Press the SET button to confirm.



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



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



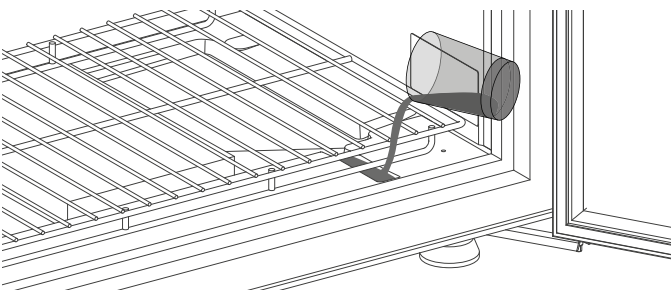
5 Press the SET button to confirm.

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

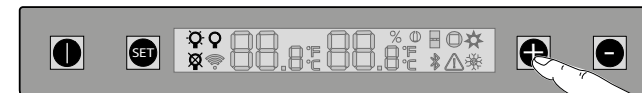
VI. Setting the lighting mode



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.



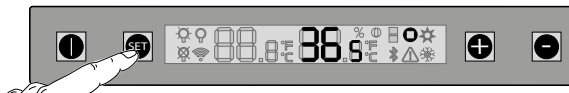
Precautions to observe: bright light, never look directly into the LED beam.

VII. Charcoal filter meter display

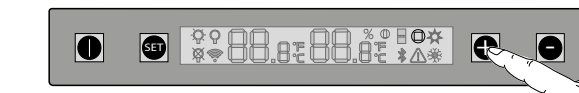
When replacing or using a filter for the first time:



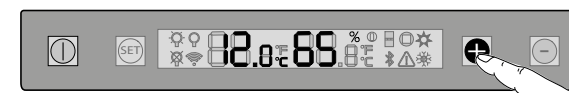
3 sec. 1 Press and hold down the SET key for approximately 3 seconds.



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

1 Press the **SET** key for approximately 3 seconds.

2 Select the **alarms pictogram** with the **+** or **-** keys.

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

4 With the **+** or **-** keys, select "On" to activate and "Off" to disable the audible warning signal of the alarms.

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

Disabling the audible warning signal of the alarms does not disable the visual 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 mm	Width* mm	Depth mm	Weight when empty Full glass door (Kg)	Recommended outside temperature ranges 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)

EuroCave kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden, oder Schäden in Verbindung mit oder infolge der Leistungsfähigkeit oder Nutzung dieses Geräts haftbar gemacht werden. Dieses Dokument enthält originale, durch Copyright geschützte Informationen. Alle Rechte vorbehalten. Das Kopieren, die Vervielfältigung oder vollständige oder teilweise Übersetzung dieses Dokuments ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von EuroCave ausdrücklich verboten.

Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder

geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht wurden.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es durch ein beim Hersteller oder seinem Kundendienst erhältliches Kabel oder spezielles Set ersetzt werden.

WARNHINWEISE

- Versperren Sie nicht die Belüftungsöffnungen um das Gerät herum oder im Einbaumöbelstück.
- Die Steckdose muss nach der Installation zugänglich sein
- Verwenden Sie keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel, um das Abtauen zu beschleunigen, außer diese wurden vom Hersteller empfohlen.
- Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.
- Verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Lebensmittel keine elektrischen Geräte, außer sie wurden vom Hersteller empfohlen.

• Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbaren Treibgasen.

• Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt, wie:

- für Kochnischen für Personal in Geschäften, Büros und ähnlichem;
- auf landwirtschaftlichen Anwesen und für Kunden von Hotels, Motels und anderen Gastunterkünften;
- auf Hotelzimmern und ähnlichem;
- im Gastgewerbe und in ähnlichen Bereichen, nicht aber im Einzelhandel.

Sie finden ein Typenschild im Innern des Weinklimaschranks. Dieses Typenschild liefert verschiedene technische Informationen sowie Sicherheitshinweise, insbesondere das Dreieckslogo, den Namen und das chemische Symbol des Kühlmittels.

• Der Klimaschrank enthält brennbares Kühlgas (R600a: Isobutan).

Bedingungen zur Gewährleistung der Nutzungssicherheit des Weinklimaschranks:

- Das Kühlsystem auf der Rückseite und im Innern des Klimaschranks enthält ein Kühlmittel.
- Kein spitzer Gegenstand darf den Kühlkreislauf berühren.
- Wenn der Kühlkreislauf beschädigt ist, bringen Sie keine elektrischen Geräte oder Flammen in die Nähe des Weinklimaschranks. Öffnen Sie alle Fenster, um eine perfekte Belüftung Ihres Raums zu gewährleisten. Kontaktieren Sie einen zugelassenen Reparaturfachmann.
- Entfernen Sie das Gitter unten im Innern des Klimaschranks nicht, außer wenn dies vom Hersteller empfohlen wird.
- Legen Sie keine Weinflaschen direkt ohne das Gitter hinein.
- Von der Verwendung eines Verlängerungskabels wird abgeraten.
- Das Gerät muss sorgfältig und gemäß der Bedienungsanleitung gehandhabt, installiert und verwendet werden, um zu vermeiden, dass die Leitungen des Kühlkreislaufs beschädigt werden, und das Risiko von Lecks zu verringern.
- Ihr Gerät darf nur mit Original-Ersatzteilen des Herstellers von einer von EuroCave zugelassenen Servicegesellschaft repariert werden.
- Das Gerät muss vorsichtig gemäß der Betriebsanleitung J7 installiert und verwendet werden, um jegliche mögliche Beschädigung der Leitungen des Kühlkreislaufs und jegliches Risiko eines Lecks zu vermeiden.
- Bei Reparaturarbeiten an Ihrem Gerät müssen als Ersatzteile die originalen Ersatzteile des Herstellers verwendet werden und die Reparatur durch ein von EuroCave zugelassene Kundendienstunternehmen durchgeführt werden.

Bevor Sie Ihren Weinklimaschrank entsorgen:

- Entfernen Sie die Tür.
- Lassen Sie die Regale im Innern des Klimaschranks. So gelangt ein Kind schwieriger hinein.

Die vorstehenden Warnhinweise müssen während der gesamten Lebensdauer des Klimaschranks aufbewahrt werden. Die Bedienungsanleitung muss jeder Person übergeben werden, die den Klimaschrank nutzen oder bedienen könnte, und wenn der Klimaschrank an einen anderen Ort verlegt oder an eine Recyclingfabrik geliefert wird.

Unser einziges Ziel ist es, Ihre Leidenschaft für den Wein zu teilen und Sie darin lange Jahre zu begleiten... EuroCave setzt all ihr Know-how ein, um die 6 wesentlichen Kriterien für Wein zu erfüllen.

Temperatur

Die zwei größten Feinde des Weins sind extreme Temperaturen und starke Temperaturschwankungen. Eine konstante Temperatur ermöglicht die volle Entfaltung des Weins.

Luftfeuchtigkeit

Es handelt sich um einen wesentlichen Faktor, um die Dichtheit der Korken zu bewahren. Der ideale Luftfeuchtigkeitsgehalt sollte über 50% liegen (idealerweise zwischen 60 und 75%).

Dunkelheit

Das Licht und insbesondere seine ultraviolette Komponente schädigen den Wein durch die unwiderrufliche Oxidation der Tannine sehr schnell. Es wird dringend empfohlen, den Wein in Dunkelheit zu lagern oder vor UV-Strahlung zu schützen.

Vibrationslosigkeit

Vibrationen beeinträchtigen den langsamen biochemischen Entwicklungsprozess des Weins und erweisen sich oft für die besten Weine als verhängnisvoll. Wie ein Nest umschließen die Auflagen „Hand des Sommeliers“ jede Flasche einzeln und schützen sie vor etwaigen Einflüssen von außen (Anti-Vibrations-Technologie).

Luftzirkulation

Die ständige Lufterneuerung verhindert Schimmel in Ihrem Klimaschrank. Die Klimaschränke von EuroCave besitzen ein Belüftungssystem mit Kellerfenster-Effekt, wodurch ihre Belüftung derjenigen eines Naturkellers sehr nahe kommt.

Lagersystem

Häufiges Bewegen der Flaschen schadet dem Wein. Geeignete Regale, die unnötige Flaschenbewegungen vermeiden, sind deshalb unerlässlich.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.

Übliche Serviertemperaturen für Weine			
Französische Weine		Australische Weine	
Elsässer	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Lieblicher weißer Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Trockener weißer Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Roter Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Weißer Burgunder	11 °C	Pinot noir	15 °C
Roter Burgunder	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagner	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhero	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoyer	9 °C	Sonstige Weine	
Trockene Loire-Weißweine	10 °C	Kalifornien	16 °C
Liebliche Loire-Weine	7 °C	Chile	15 °C
Loire-Rotweine	14 °C	Spanien	17 °C
Rhône-Weine	15 °C	Italien	16 °C
Liebliche Weine aus dem Südwesten	7 °C		
Rotweine aus dem Südwesten	15 °C		



1 - Beschreibung Ihres Weinklimaschranks	6
--	---



2 - Stromversorgung	7
---------------------	---



3 - Umweltschutz - Ökodesign	7
------------------------------	---



4 - Aufstellen Ihres Weinklimaschranks	8-22
I - Einbau	8
II - Integration	12
III - Wechselbarer Türanschlag (Volltür oder Rahmenglastür)	16
IV - Montage einer Dekorplatte auf verkleidbaren Türen	22



5 - Ausstattung - Befüllen	22-25
I - Hinzufügen oder Versetzen eines Gleitregals	23
II - Einstellung der Hand-des-Sommeliers an der Vorderseite des Gleitregals	24
III - Hinzufügen oder Versetzen eines Lagerregals	25
IV - Montage und Verwendung der Schilder	25



6 - Inbetriebnahme Ihres Klimaschranks	26-32
I - Netzanschluss	26
II-A - Beschreibung (1-Temperatur Modell V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)	26
II-B - Temperatureinstellung	26
III-A - Beschreibung (Multitemperatur Modell S-INSP-S)	27
III-B - Temperatureinstellung	27
IV-A - Beschreibung (2-Temperatur Modell D-INSP-M)	28
IV-B - Temperatureinstellung	28
IV-C - Nutzung des Vakuumpkopfes (2-Temperatur Modell D-INSP-M)	29
V - Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit (1-Temperatur Modell)	30
VI - Beleuchtungseinstellung	31
VII - Anzeige des Stands des Kohlefilterzählers	31
VIII - Deaktivierung und Aktivierung des akustischen Alarms	32
IX - Standby des Displays	32



7 - Laufende Wartung	32
----------------------	----



8 - Betriebsstörungen	33
-----------------------	----



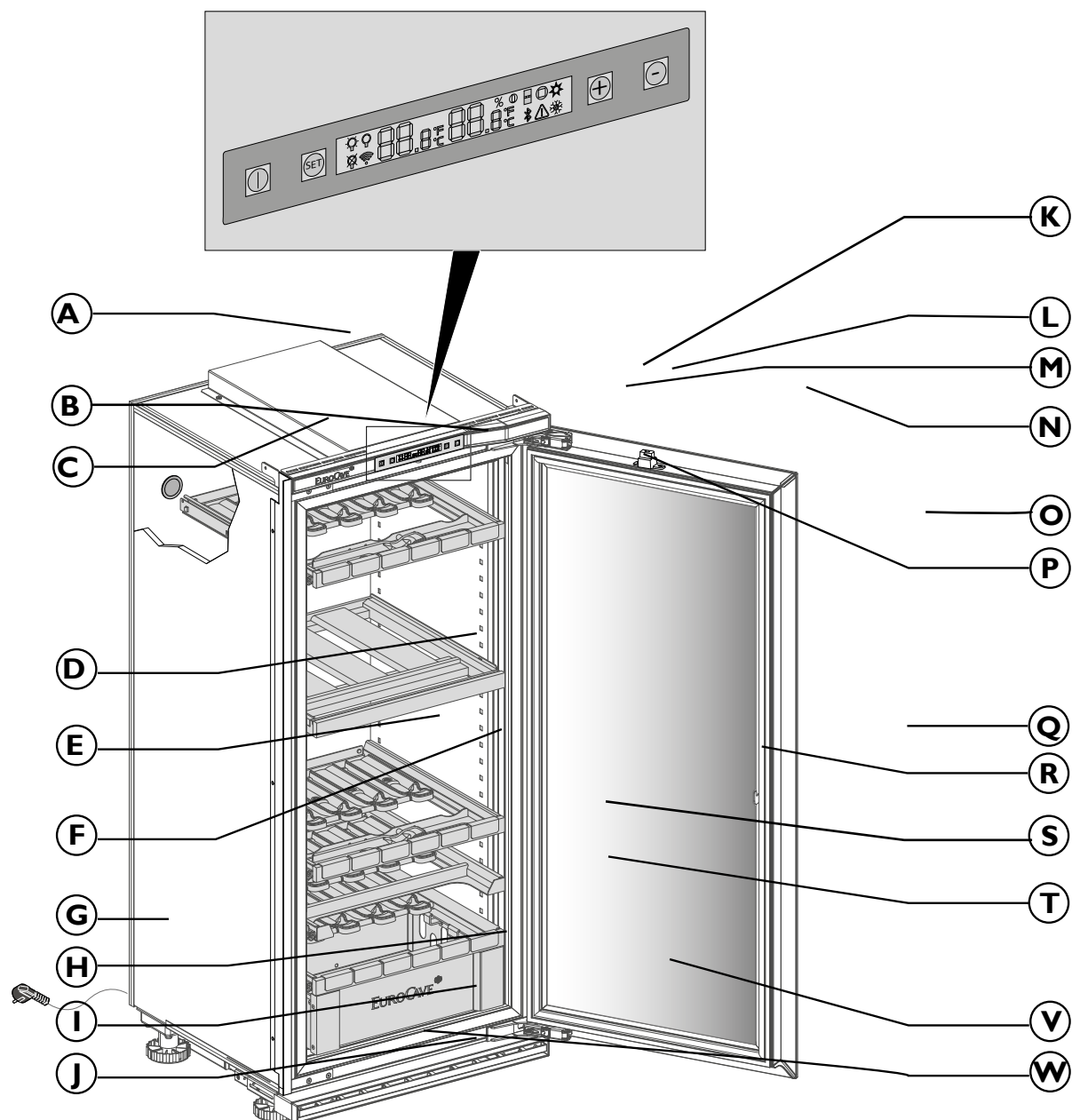
9 - Technische Daten	35
----------------------	----



10 - Regalvorschläge	211-216
----------------------	---------



1/ BESCHREIBUNG IHRES WEINKLIMASCHRANKS



- | | |
|--|--|
| A Schrankgehäuse | L Oberes Scharnier |
| B Beleuchtung (Lichtleiste und 2 LED) | M Kontroll- und Regelpanel |
| C Belüftungsloch und Kohlefilter | N Türanschlag |
| D Lagerregal | O Magnetische Türdichtung |
| E Passstück (x2) | P Gleitregal |
| F Hand-des-Sommeliers-Auflage | Q Schloss (nur Vollglastüren und Glastüren mit Edelstahlrahmen) |
| G Stromkabel – 2 Meter | R Tür |
| H Servierregal für Wein | S Halbes Regal |
| I Gitter, Feuchtigkeitskassette (Nur bei I-Temperatur Modell) | T Typenschild |
| J Unteres Band - Luftauslass | V Unteres Scharnier |
| K Oberes Band – Lufteinlass | W 4 verstellbare Füße |



2/ STROMANSCHLUSS

Das Stromkabel des Weinklimaschranks besitzt einen Anschlussstecker für eine Schutzkontaktsteckdose, um die Gefahr eines elektrischen Schlags auszuschließen.



Achtung: Der Stecker des Stromkabels muss zugänglich sein, damit das Gerät nach dem Aufstellen vom Stromnetz abgesteckt werden kann.



Lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker überprüfen, um zu gewährleisten, dass sie ordnungsgemäß geerdet ist. Sollte dies nicht der Fall sein, so müssen Sie diese Installation vorschriftsmäßig durch einen Fachmann ausführen lassen.

Sollte das Anschlusskabel beschädigt sein, lassen Sie es durch Ihren EuroCave-Händler austauschen. Es muss durch ein Original-Kabel von EuroCave mit Herstellergarantie ersetzt werden.



Überprüfen Sie bei Umzug ins Ausland, ob die Eigenschaften des Weinklimaschranks dem Land entsprechen (Spannung, Frequenz).



Zur Gewährleistung Ihrer eigenen Sicherheit ist der Weinklimaschrank ordnungsgemäß zu erden. Stellen Sie sicher, dass die Steckdose vorschriftsmäßig geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen FI-Schutzschalter abgesichert ist (30 mA*).
*nicht für alle Länder zutreffend.



3/ UMWELTSCHUTZ - ÖKODESIGN

Die Ersatzteile für unsere Geräte sind 11 Jahre erhältlich. Weitere Informationen erhalten Sie von Ihrem EuroCave-Händler. Wenn Sie aus Frankreich sind, kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Kontaktdaten auf www.eurocave.com.



Entsorgung der Verpackung

Die von EuroCave verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt (außer die beiden Keile aus Schaumpolystyrol mit hoher Dichte und der Schutzkunststoff des Klimaschranks aus Polyethylen niedriger Dichte). Bringen Sie die Verpackungsteile nach dem Auspacken Ihres Schranks zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil wiederverwertet werden.

Recycling: eine Bürgerpflicht

Elektrische und elektronische Geräte haben aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Substanzen möglicherweise schädigende Wirkung auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen. Deshalb dürfen Sie elektronische und elektrische Geräte nicht über den nicht sortierten, städtischen Hausmüll

entsorgen. Beim Kauf eines neuen EuroCave-Produkts können Sie das Recycling Ihres alten Gerät Ihrem EuroCave-Händler anvertrauen. Sprechen Sie mit Ihrem EuroCave-Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung innerhalb des EuroCave-Netzwerks mit. Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Weinklimaschrank weder FCKW noch H-FCKW.

Energiesparmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe nächste Seite) und beachten Sie dabei die vorgegebenen Temperaturbereiche.
- Lassen Sie die Tür nur möglichst kurz offen.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung gut greift und dass sie nicht beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler.
- Wir empfehlen Ihnen, Ihren Weinklimaschrank zu mindestens 75% seines Gesamtfassungsvermögens zu befüllen.

Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.



4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

Auspacken

- Überzeugen Sie sich gleich bei der Lieferung, dass Ihr Gerät keine äußeren Fehler aufweist (Stoßspuren, Verformungen, ...).
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der Inneneinrichtung Ihres Geräts (Wände, „Hand-des-Sommeliers“-Auflagen, Scharniere, ...).
- Entfernen Sie die Schutzelemente im Innern Ihres Geräts.
- Schrauben Sie die Passstücke auf der Rückseite des Schrankgehäuses ab. (siehe unten)
- Entfernen Sie die 4 Schrauben der beiden Schutzplatten mit einem Sechskantschlüssel (nicht mitgeliefert). Ersetzen Sie sie durch die beiden Dekorplatten, die mit den 4 schwarzen M5-Senkkopfschrauben zu befestigen sind.

(Wir empfehlen, die zuvor entfernten Platte für einen etwaigen Transport

Ihres Klimaschranks aufzubewahren).

- Zwischen den Regalen wurden jeweils Schutzkeile für den Transport angebracht. 2 Keile pro Regal (Bild 1). Entfernen Sie diese alle durch eine Drehbewegung (Bild 2). Sie können diese Keile aufbewahren und wieder verwenden, wenn Sie Ihren Weinklimaschrank über eine längere Distanz

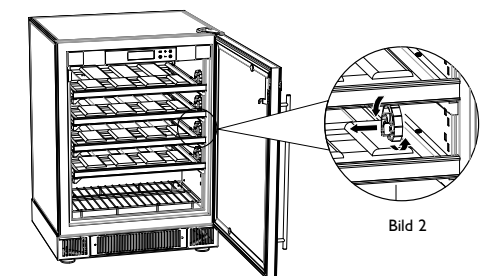


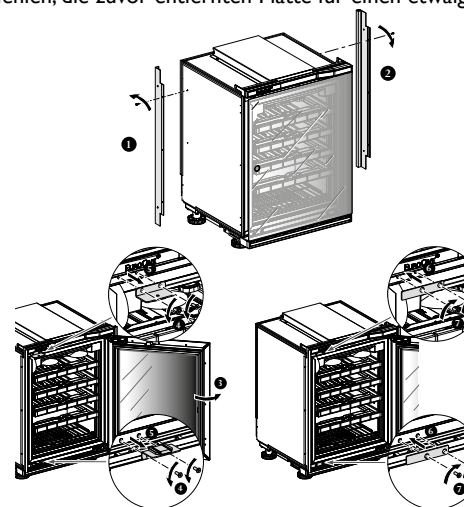
Bild 1

Bild 2

transportieren müssen.

Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Klimaschrank an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.
- Setzen Sie Ihren Klimaschrank keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil oder auf der Oberseite des Geräts zu verschütten.
- Um Ihren Klimaschrank zu sichern, besitzen die Vollglastüren und Glastüren mit Edelstahlrahmen ein Schloss.
- Entrollen Sie das Stromkabel so, dass es erreichbar ist, und sorgen Sie dafür, dass es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.





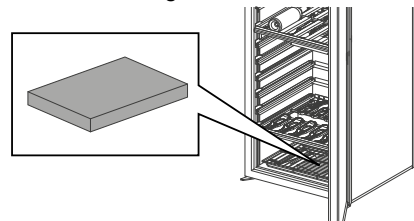
4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

Vorsichtsmaßnahmen (Fortsetzung)

Nur bei den I-Temperatur-Modellen empfehlen wir Ihnen

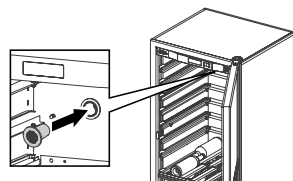
- wenn Sie einige Tage nach Inbetriebnahme Ihres Klimaschranks eine niedrige Luftfeuchtigkeit (<55%) feststellen, die im Säckchen mit dem Gerät mitgelieferte Feuchtigkeitskassette zu verwenden und diese im unteren Bereich des Klimaschranks unter dem Gitter, im hierfür vorgesehenen Behälter zu platzieren (siehe nachstehende Abbildung).

Achten Sie darauf, Ihre Kassette vor dem ersten Gebrauch einige Minuten lang vollständig in Leitungswasser zu tauchen, damit sie sich gut vollsaugen kann. Lassen Sie sie dann gut abtropfen. Je nach Außenbedingungen wird es gegebenenfalls erforderlich sein, alle paar Monate ein Glas mit 100 ml Wasser hinzuzufügen.



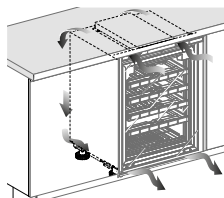
Sollten Sie Ihren Weinklimaschrank lange Zeit (>3 Monate) geschlossen halten und er sich in einer Umgebung befinden, in der die Temperatur nahe (in der Größenordnung von <5°C Unterschied) an der eingestellten Temperatur Ihres Klimaschranks liegt, könnte das die Entwicklung von Schimmel begünstigen und dazu führt, dass sich die Etiketten Ihrer Flaschen lösen. Denn unzureichende Entfeuchtung und Lüftererneuerung können zu einer hohen Feuchtigkeit im Klimaschrank führen. Eine regelmäßige Überwachung und eine jährliche Reinigung werden weiterhin sehr empfohlen.

Setzen Sie den Kohlefilter ein, den Sie in der Zubehörbox finden, indem Sie ihn vom Innern Ihres Schranks aus in der Belüftungsöffnung oben links platzieren (siehe nebenstehendes Schema).

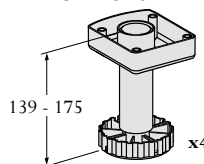
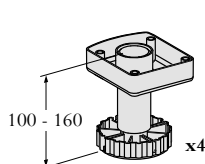


Zirkulationsrichtung der Luft

- **Versperren Sie die beiden vorderen Belüftungsgitter niemals.**



- **Sie haben die Wahl zwischen 3 Füßen, um die Höhe der Füße einzustellen (siehe Kap. 4, § 1).**



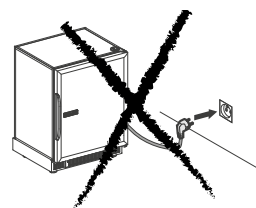
Aufstellen

Transportieren Sie Ihr Gerät nun zum ausgewählten Aufstellungsort.

Dieser Ort:

- **Darf nicht zu sein. Max. 85% Luftfeuchtigkeit (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer,...)**
- **muss einen festen und ebenen Boden besitzen.**
- **Warten Sie 48 Stunden, bevor Sie den Klimaschrank anschalten.**
- **Bei der ersten Inbetriebnahme leuchtet der Kohlefilter-Alarm. Stellen Sie den Filterzähler auf 365 (siehe Kapitel 6).**

- **Sicherheit der Tür**



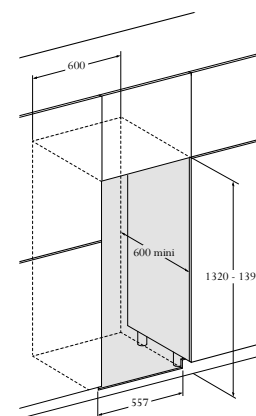
Um Ihren Klimaschrank zu sichern, besitzen die Vollglastüren und Glastüren mit Edelstahlrahmen ein Schloss.



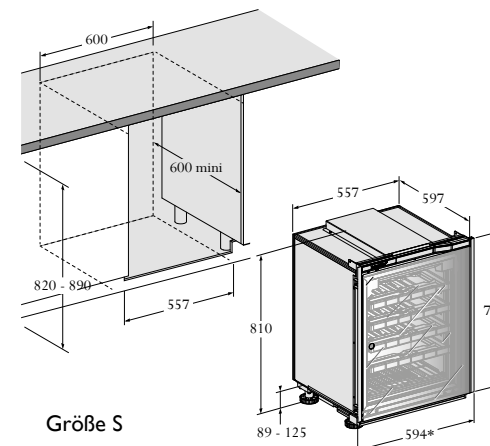
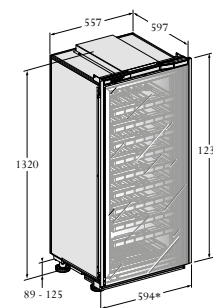
Die Flaschen müssen so gelegt werden, dass sie die hintere Wand nicht berühren. Das Kondenswasser, das sich auf dieser Wand bildet, kann auf die Flaschen tropfen und die Flaschenetiketten beschädigen. Außerdem kann der Kontakt mit der kalten Wand auf der Flasche einen für den Wein schädlichen Reif bilden.



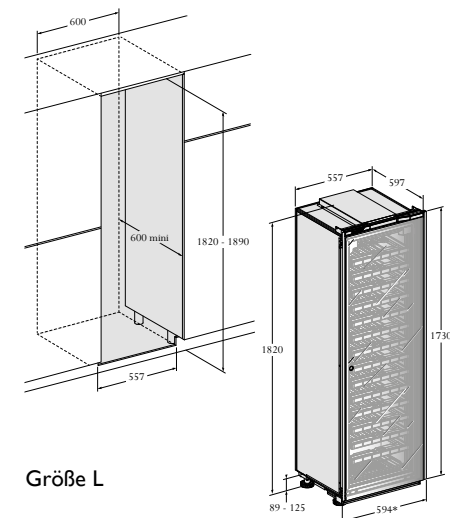
4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS



Größe M



Größe S



Größe L

* mit Passtücken

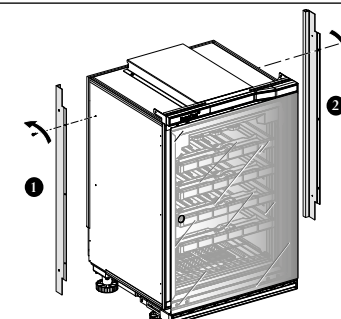
Montage bei Einbau

Vorsichtsmaßnahmen

- **Die Einstellungen und Montagen müssen vor dem Einbau des Geräts an seinem endgültigen Ort erfolgen.**
- **Die Passtücke müssen unbedingt montiert werden. Sie sind fester Bestandteil des Gehäuses des Klimaschranks und gewährleisten einen einwandfreien Betrieb.**

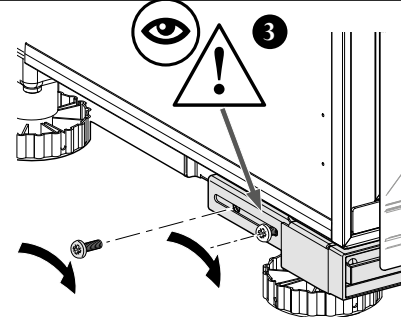
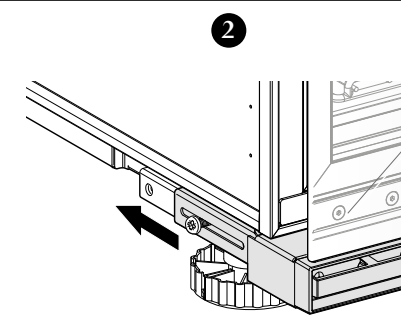
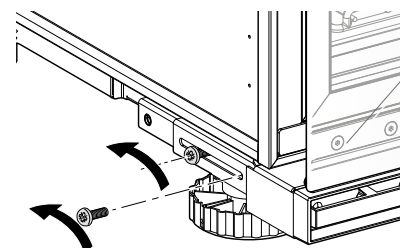
1. Abschrauben der Passtücke

- **pz1 (nicht mitgeliefert)**

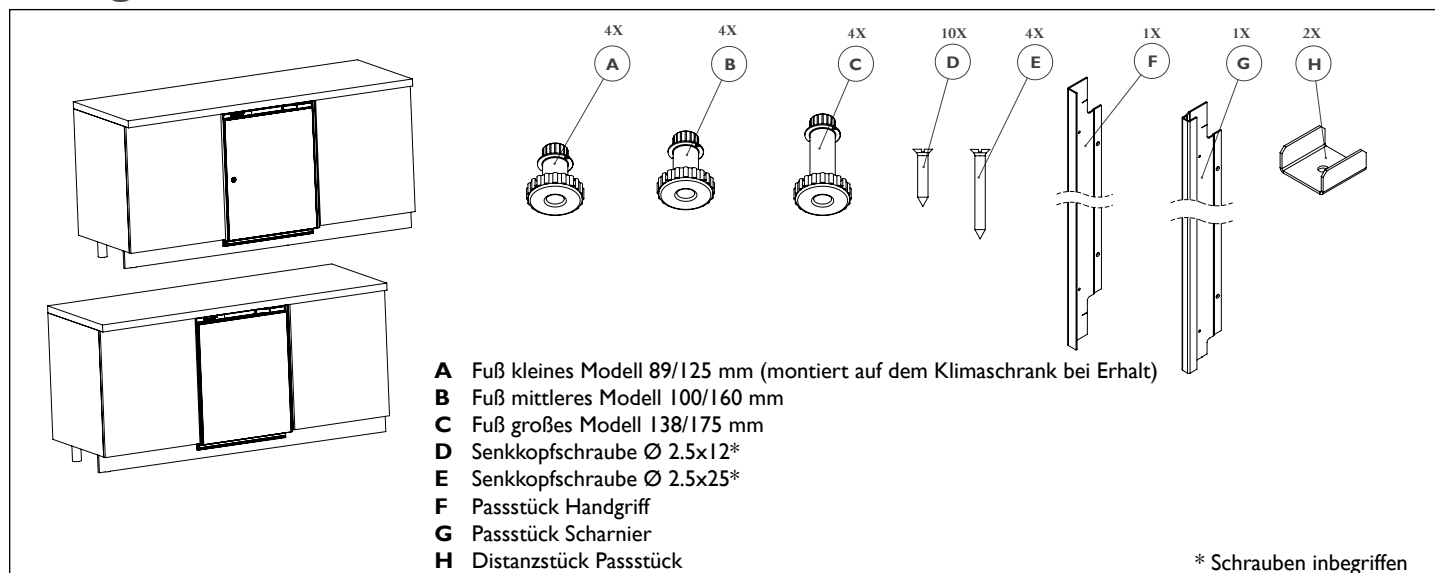


2. Einstellung der Innenwand

- **T25 (nicht mitgeliefert) 1**



1. Eingebaut zwischen zwei Küchenmöbelementen



- A** Fuß kleines Modell 89/125 mm (montiert auf dem Klimaschrank bei Erhalt)
- B** Fuß mittleres Modell 100/160 mm
- C** Fuß großes Modell 138/175 mm
- D** Senkkopfschraube Ø 2.5x12*
- E** Senkkopfschraube Ø 2.5x25*
- F** Passtück Handgriff
- G** Passtück Scharnier
- H** Distanzstück Passtück

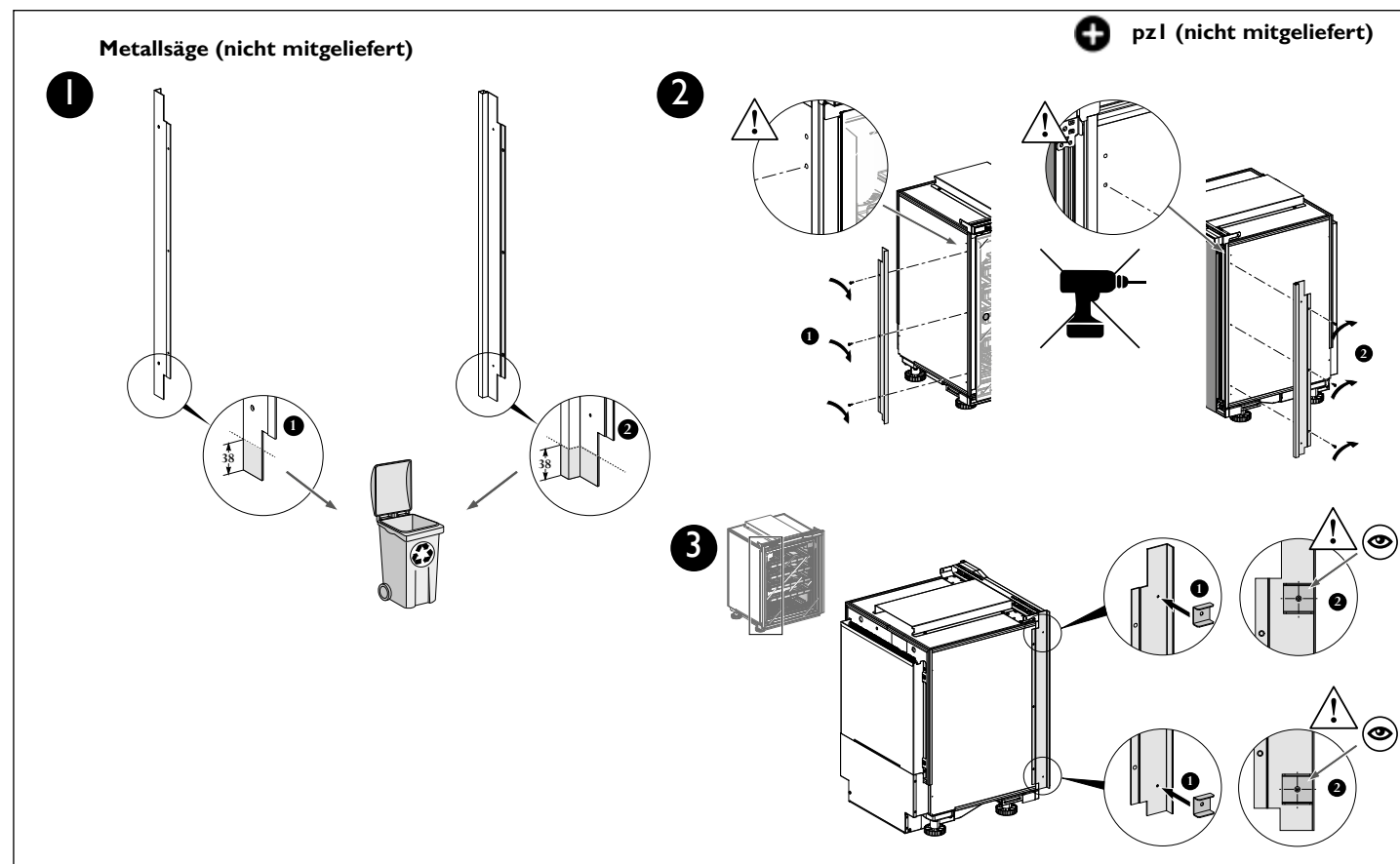
* Schrauben inbegriffen

Bei einer Vollglastür, Glastür mit Edelstahlrahmen, verkleideter Volltür oder verkleideter Rahmenglastür einzuhaltende Abmessungen:

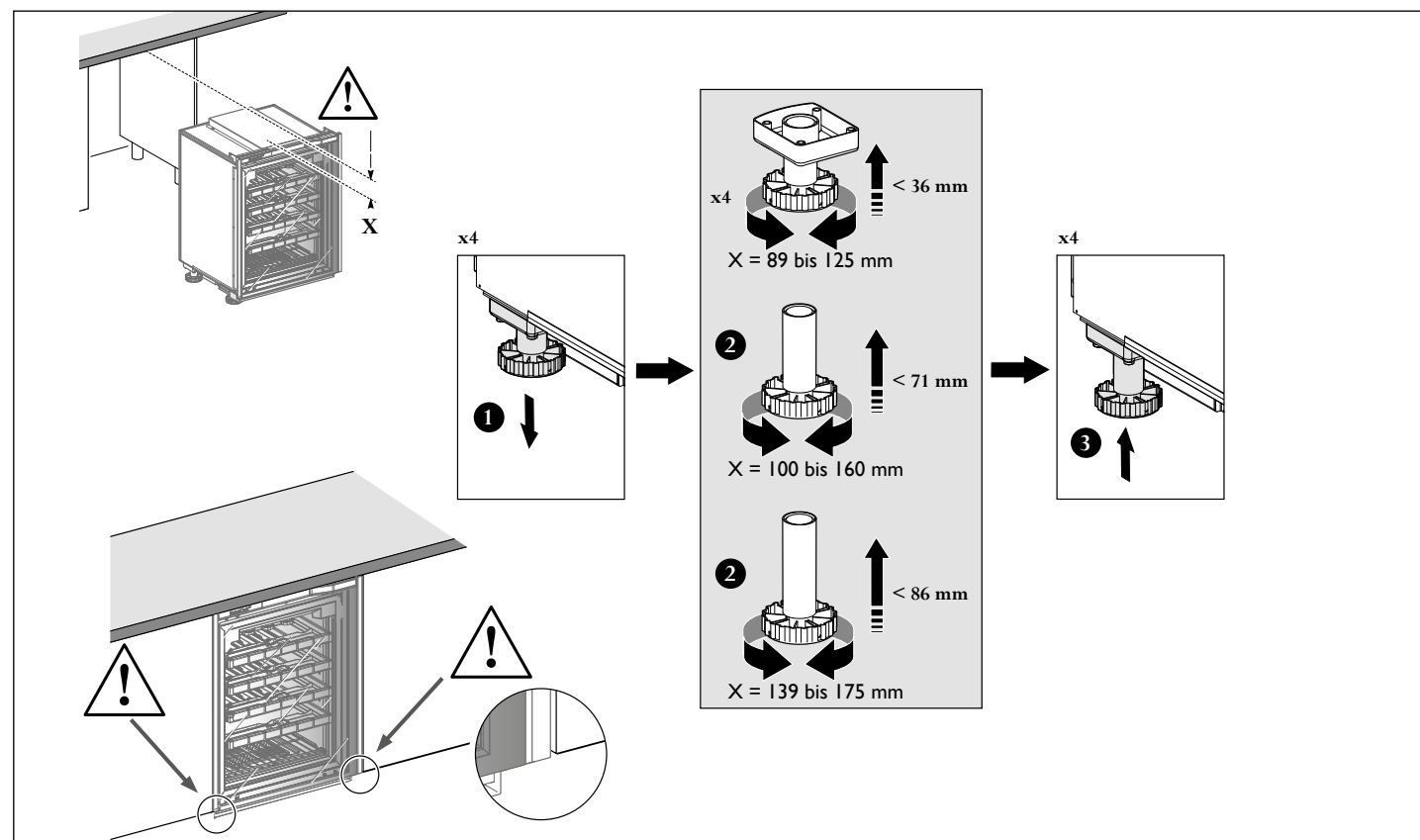


4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

3. Montage der Passstücke



4. Einstellen der Füße



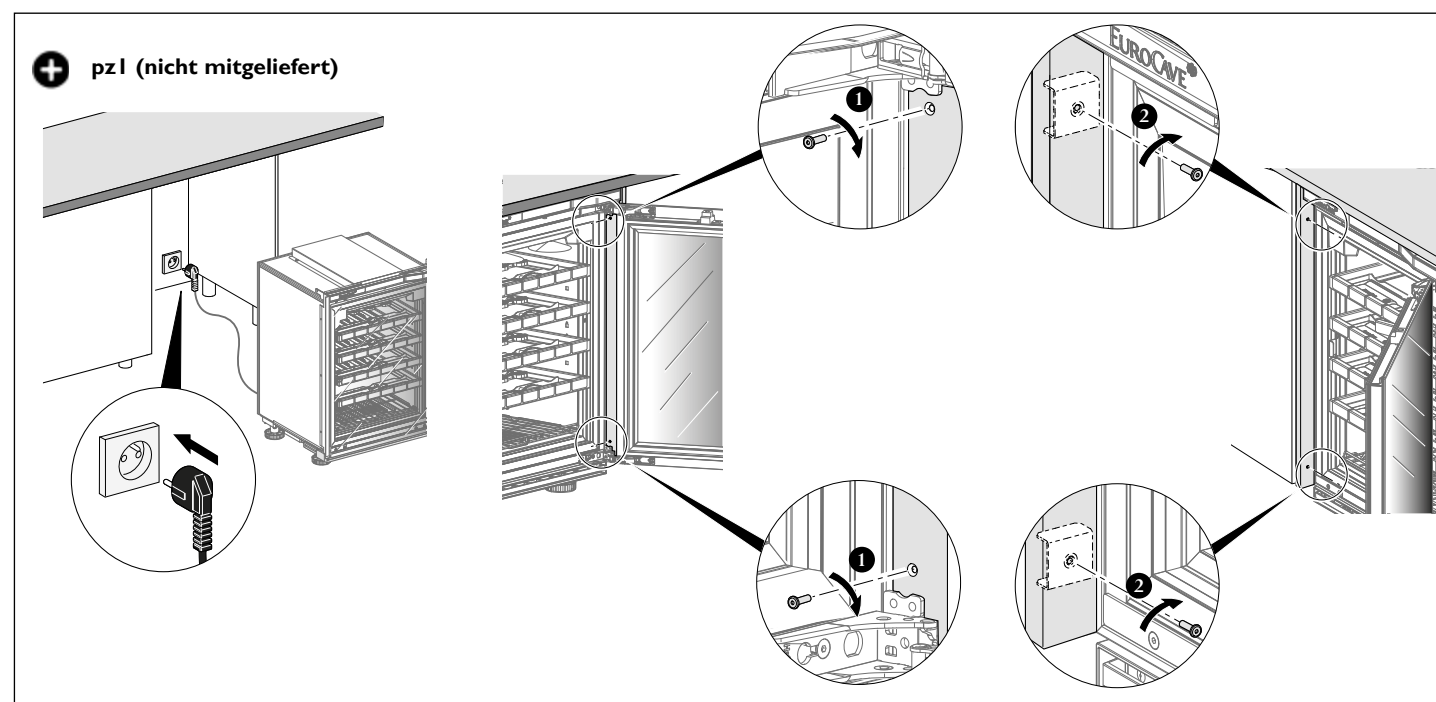
Behalten Sie bei einer maximalen Höhe von 36 mm die am Klimaschrank installierten Füße. Bei einer Höhe über 36 mm müssen Sie eines der anderen beiden Fußsets wählen, die mit dem Klimaschrank geliefert werden.



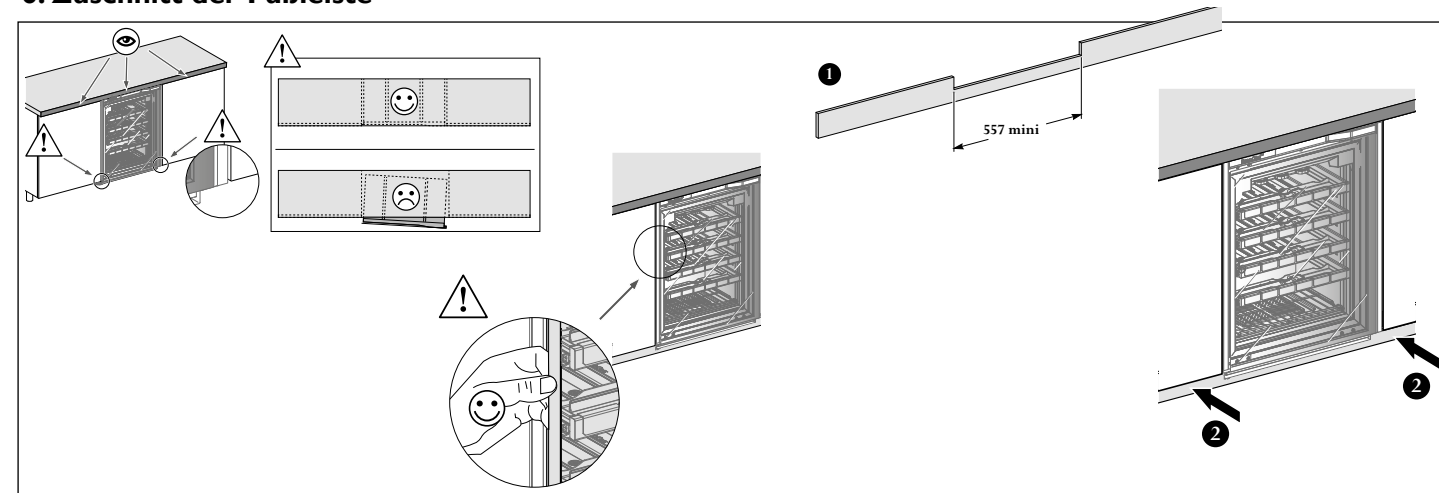
4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

5. Einbau des Klimaschranks und Befestigung am Küchenmöbelelement

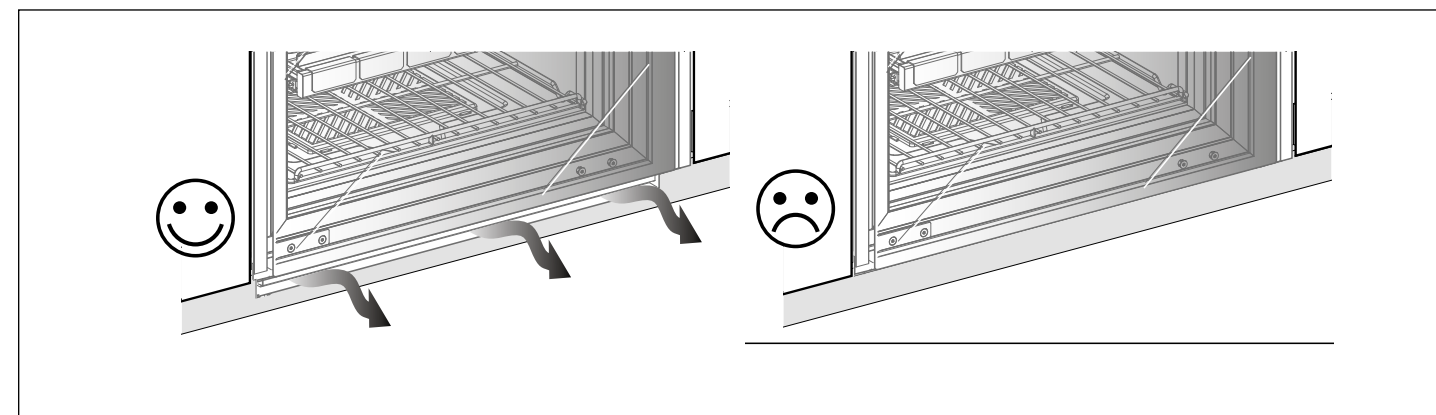
Um Ihre Sicherheit sowie einen einwandfreien Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten, ist eine Befestigung des Klimaschranks an den angrenzenden Küchenmöbeln obligatorisch.



6. Zuschnitt der Fußleiste



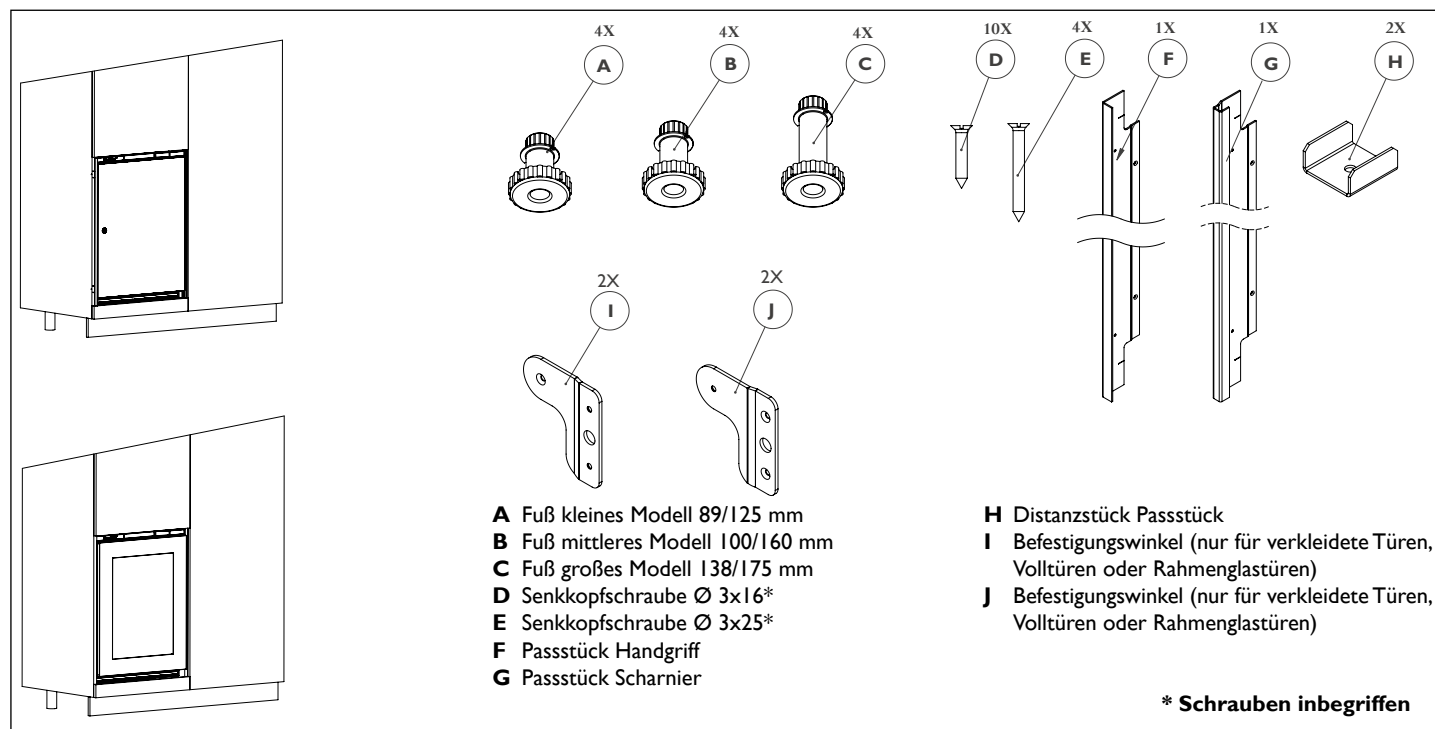
Achten Sie darauf, das untere Belüftungsband nicht zu verdecken.



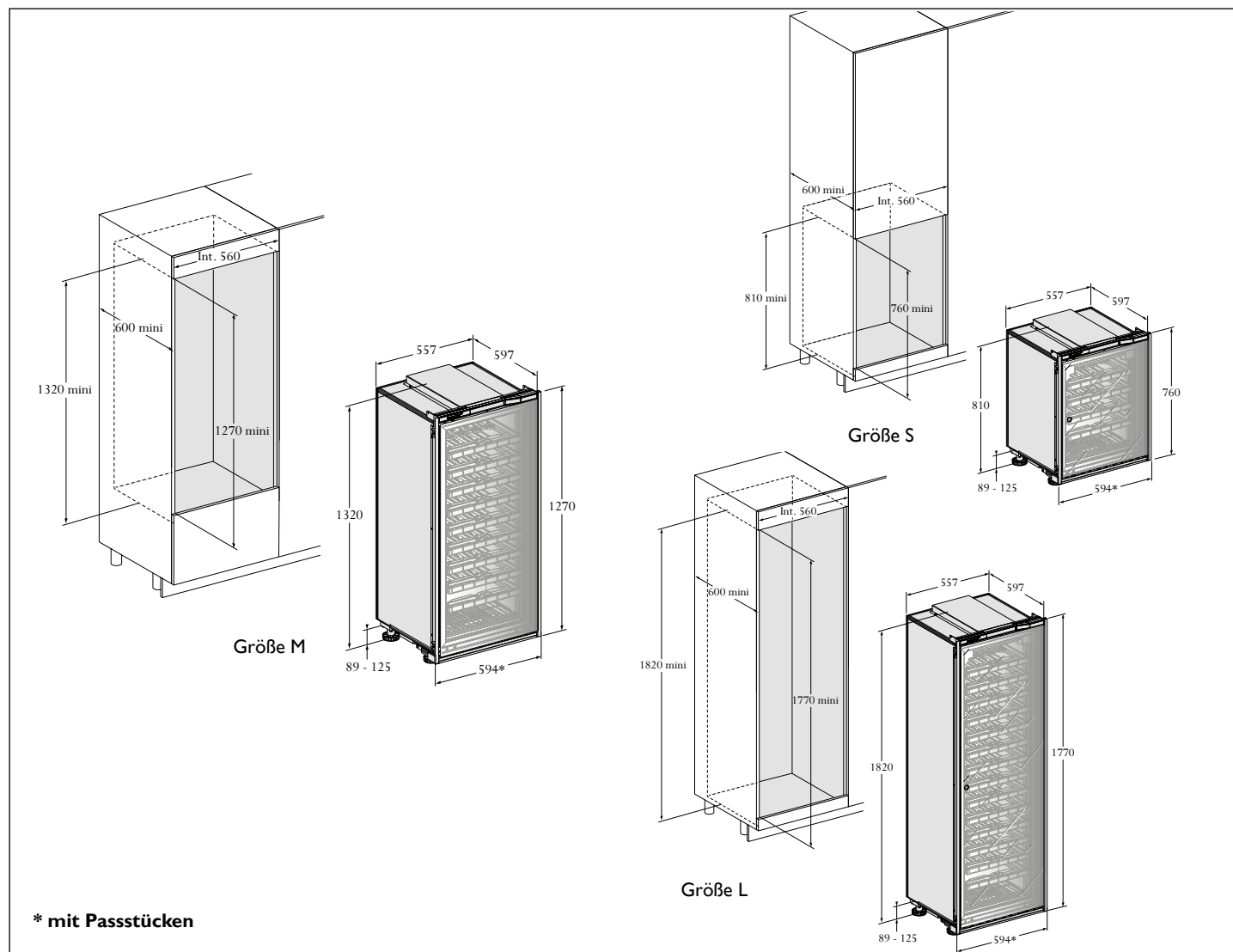


4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

II. Integriert in ein Küchenmöbelelement



Bei einer Vollglastür, Glastür mit Edelstahlrahmen, verkleideter Volltür oder verkleideter Rahmenglastür einzuhaltende Abmessungen:



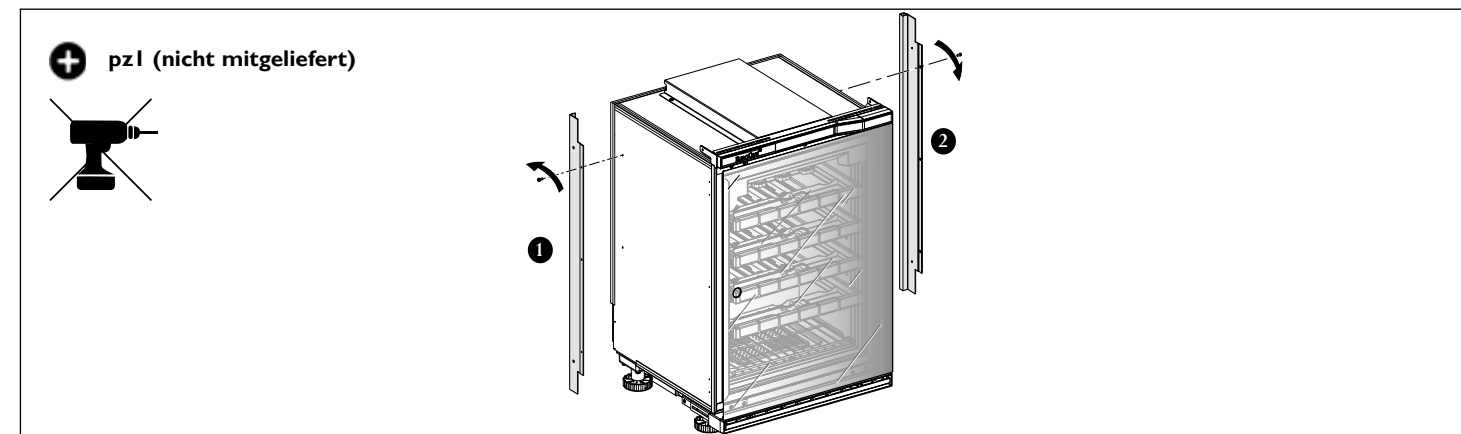
4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

Montage bei Integration

Vorsichtsmaßnahmen

- Die Einstellungen und Montagen müssen vor der Integration des Geräts an seinem endgültigen Ort erfolgen.
- Die Passtücke müssen unbedingt montiert werden. Sie sind fester Bestandteil des Gehäuses des Klimaschranks und gewährleisten einen einwandfreien Betrieb.

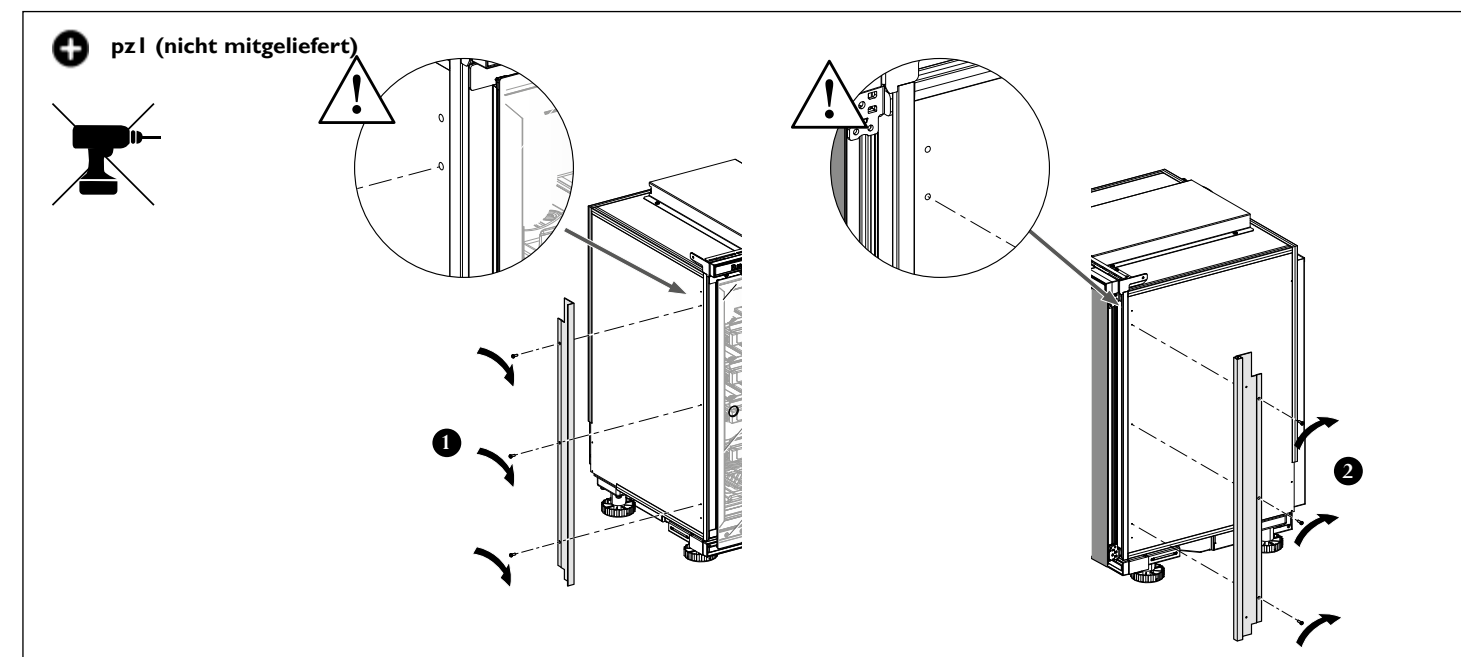
1. Abschrauben der Passtücke



2. Einstellung der Innenwand

Bei der Lieferung ist die Innenwand Ihres Klimaschranks bereits für eine Integration konfiguriert (auf die Tür ausgerichtete Wände). Es ist keine zusätzliche Einstellung notwendig.

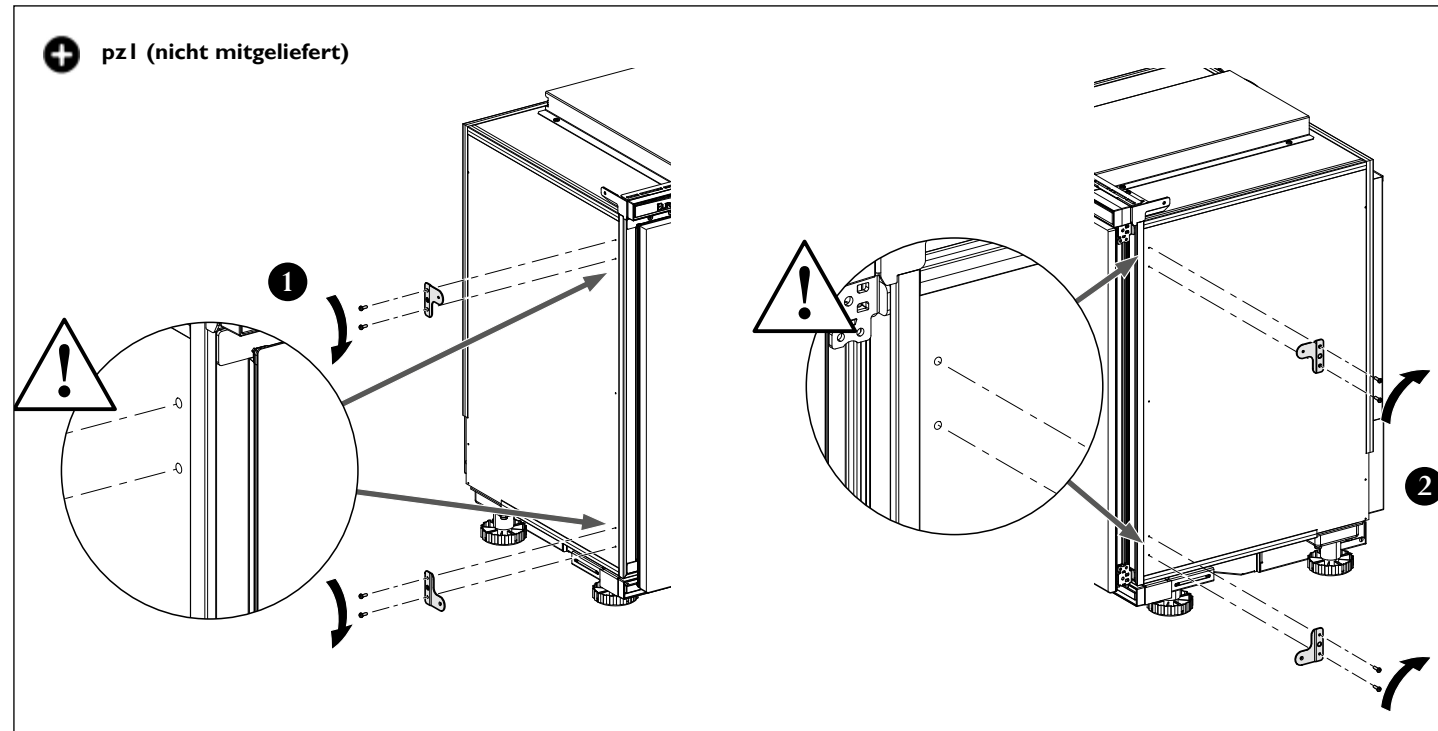
3. Montage der Passtücke



Besonderheit Integration eines Klimaschranks mit verkleideter Volltür oder verkleideter Rahmenglastür:
 Je nach gewählter Türart erfolgt die Montage unterschiedlich. Sonderfall bei verkleideten Volltüren und verkleideten Rahmenglastüren. Das Passtück muss durch Befestigungswinkel ersetzt werden.

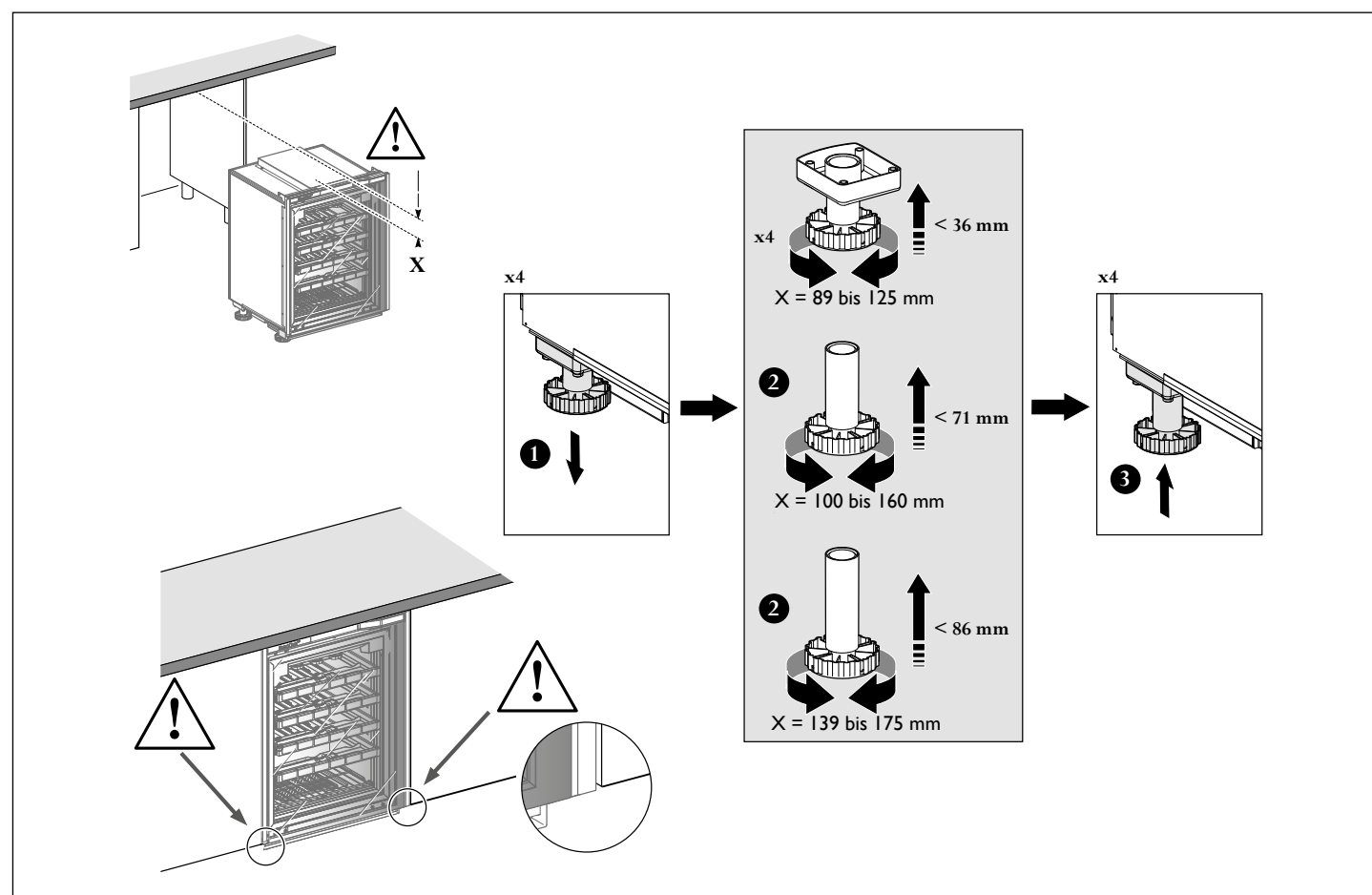


4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS



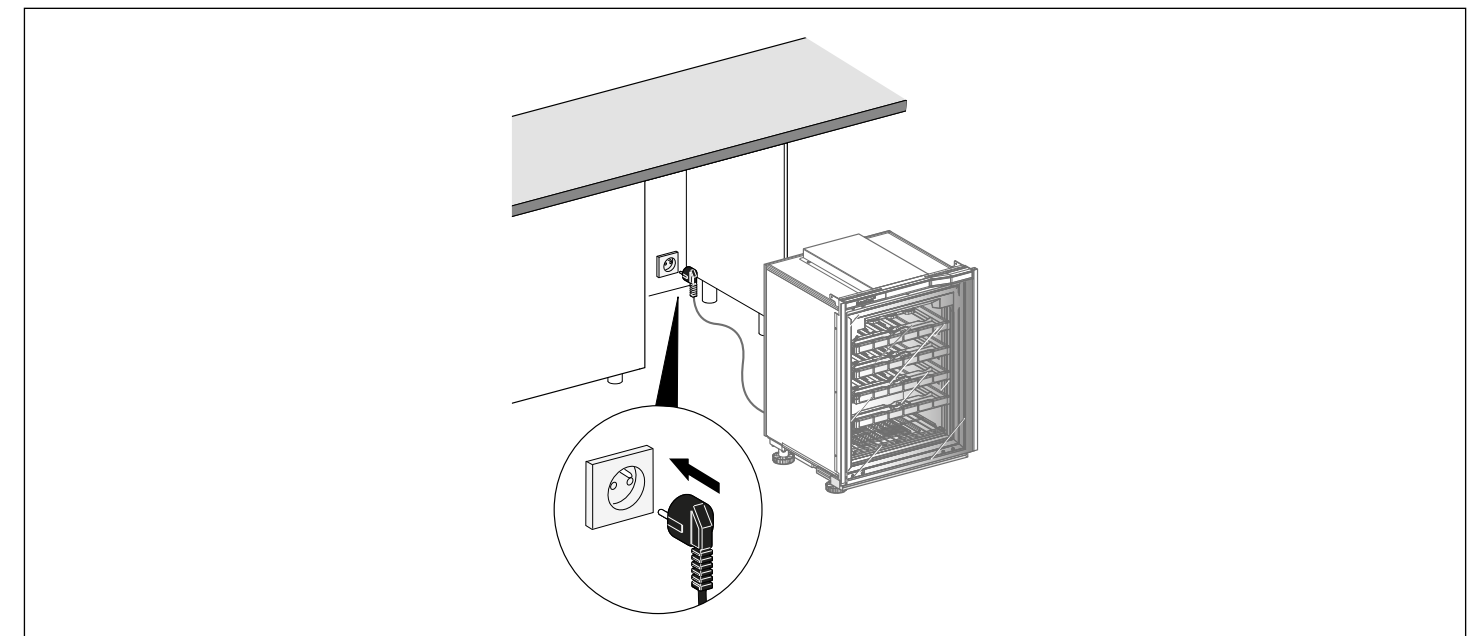
4. Einstellen der Füße

Behalten Sie bei einer maximalen Höhe von 36 mm die am Klimaschrank installierten Füße. Bei einer Höhe über 36 mm müssen Sie eines der anderen beiden Fußsets wählen, die mit dem Klimaschrank geliefert werden.

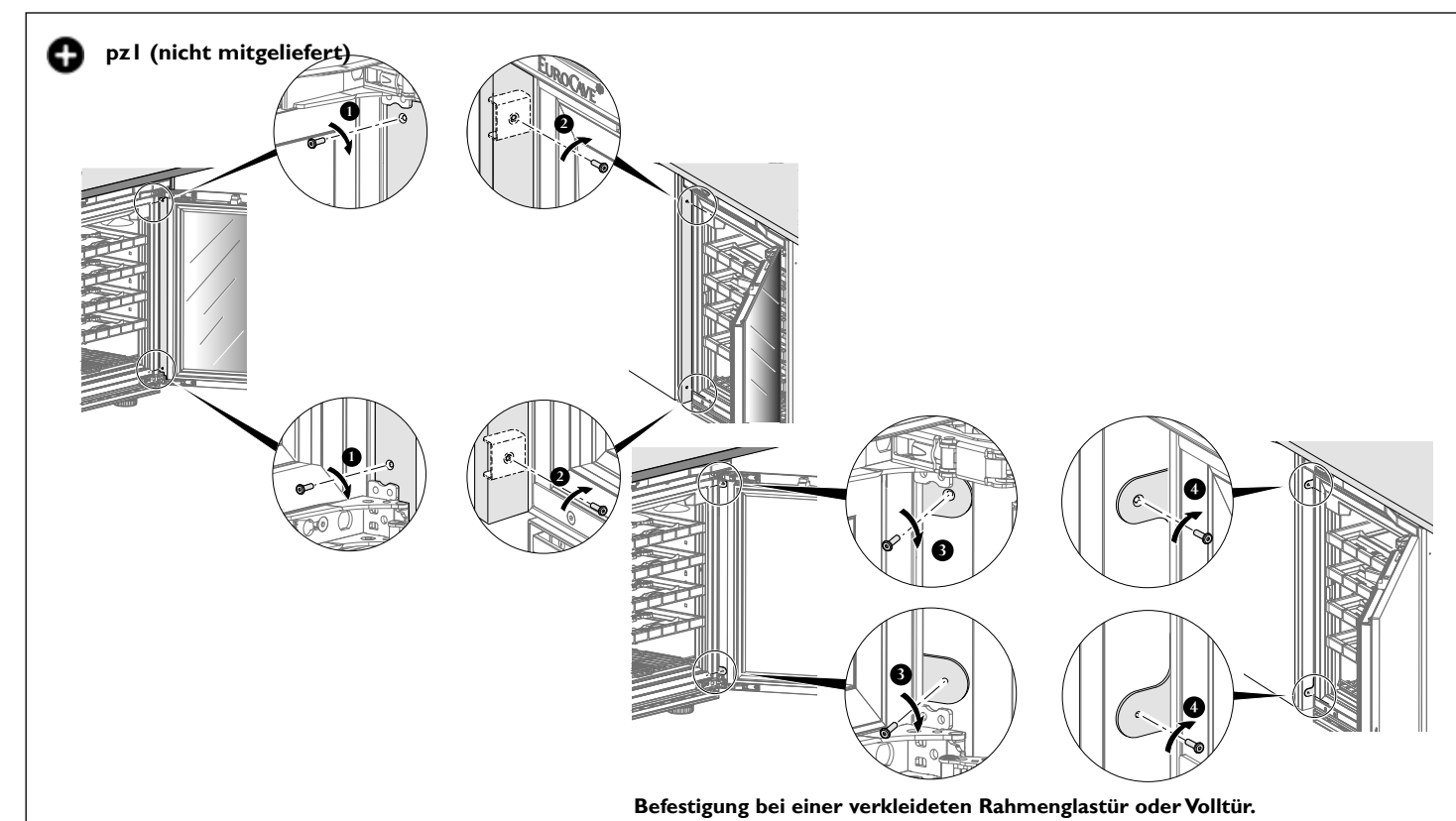


4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

5. Integration des Klimaschranks und Befestigung am Küchenmöbelelement



Um Ihre Sicherheit sowie einen einwandfreien Betrieb Ihres Geräts zu gewährleisten, ist eine Befestigung des Klimaschranks am Küchenmöbelelement obligatorisch.



Befestigung bei einer verkleideten Rahmenglastür oder Volltür.

HINWEIS: Das obere Passtück des Klimaschranks (ästhetischer Teil) muss von einem Küchenfachmann gemacht werden.

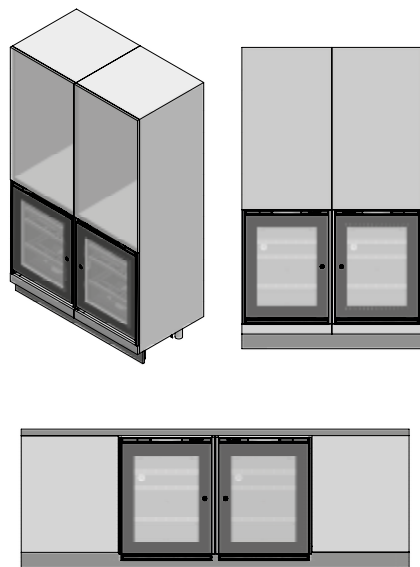


4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

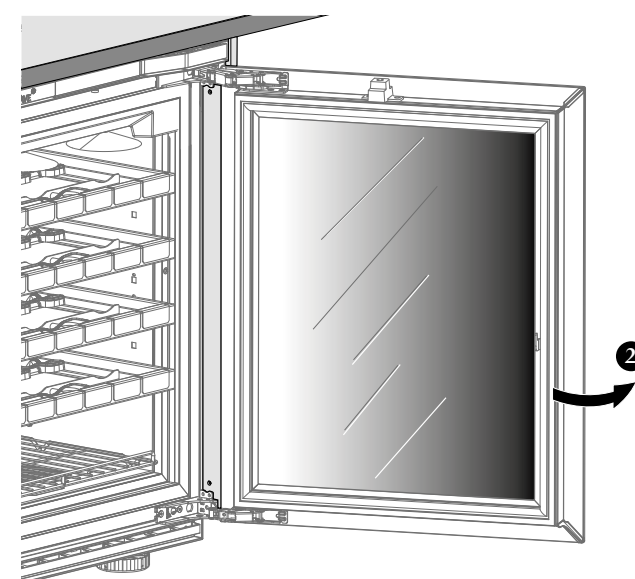
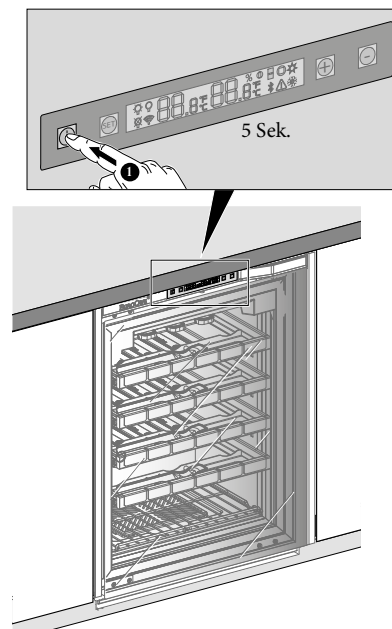
6. Aufstellen von zwei Klimaschränken nebeneinander

Achtung: Wenn Sie zwei Klimaschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie in getrennten Küchenmöbelementen platziert werden. Dies ermöglicht eine gute Luftzirkulation um die Klimaschränke, was wiederum einen einwandfreien Betrieb gewährleistet.

Wenn die beiden Schrankelemente nebeneinander schmaler als 1200 mm sind, ist es möglich, zwischen den beiden Klimaschränken eine einzige Wand einzubauen. Beim Standardaufbau mit zwei Schrankelementen mit 600 mm Breite ist es möglich, zwei Wände zwischen den beiden Klimaschränken zu installieren.



4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS



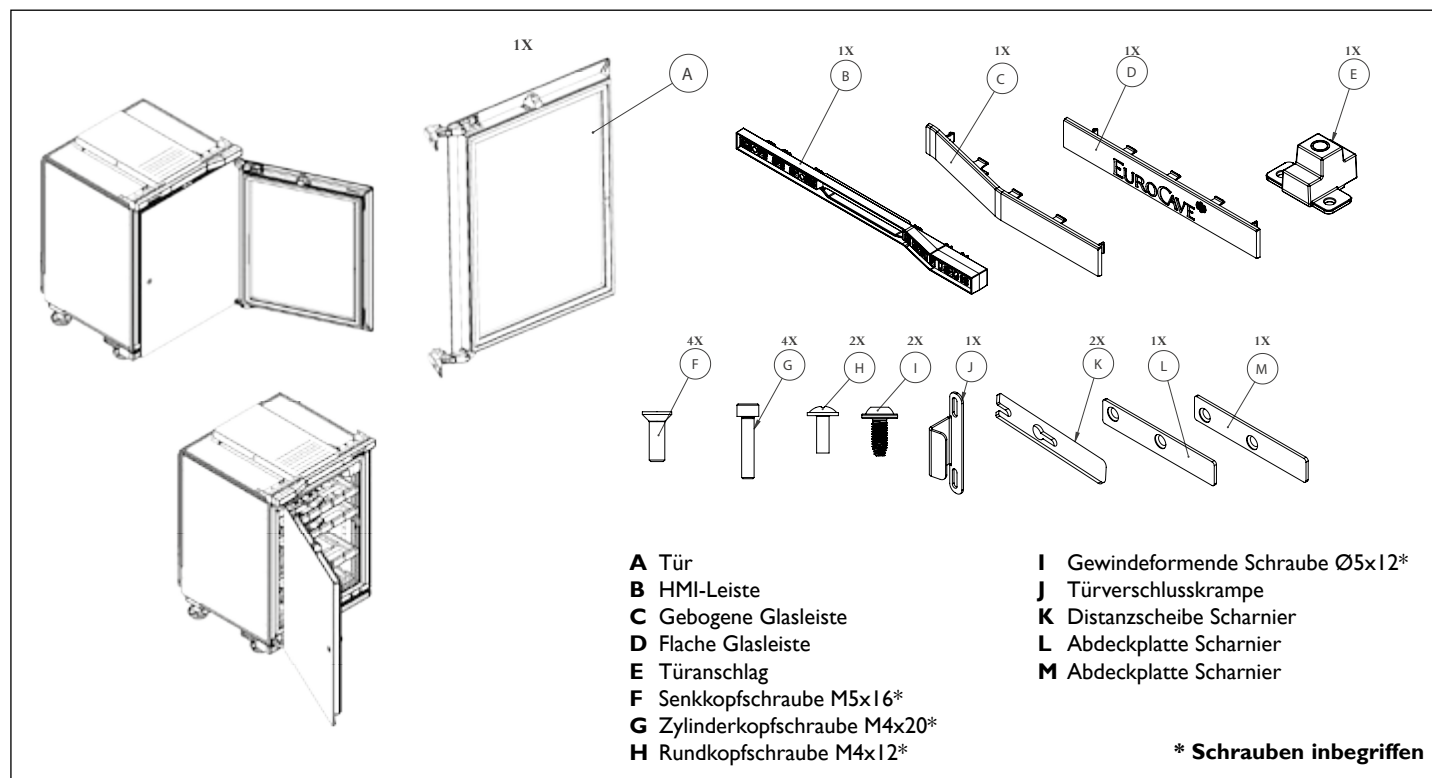
Es wird sehr empfohlen, die Flaschen aus dem Schrank zu nehmen, bevor er an einen anderen Ort gebracht wird.



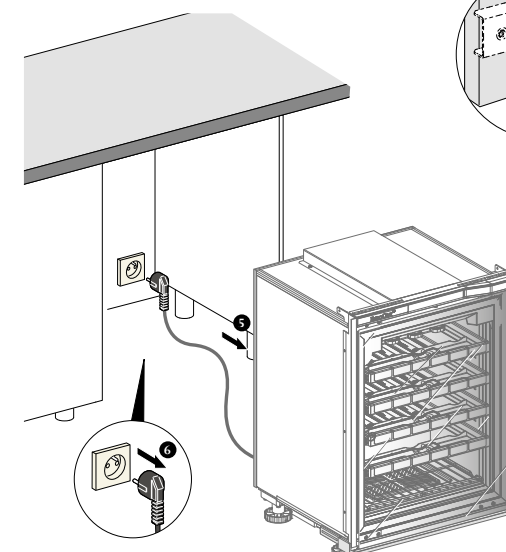
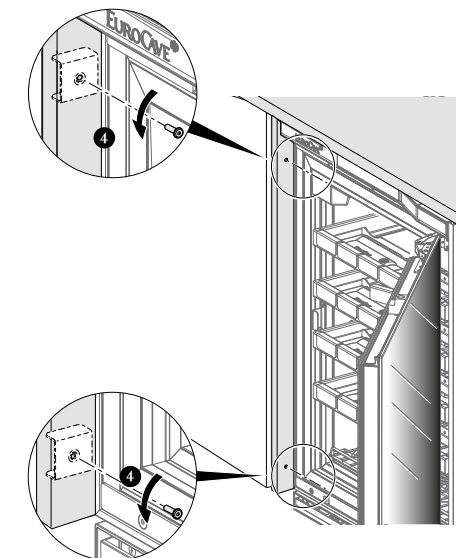
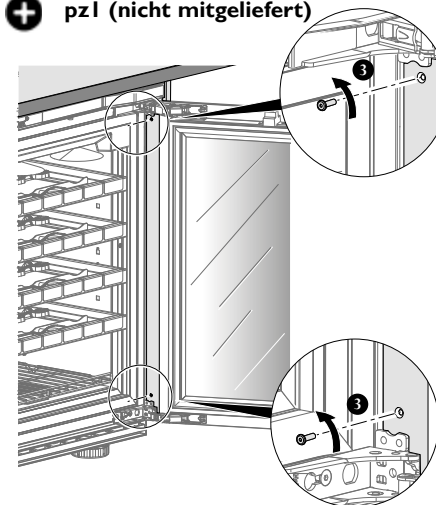
Es wird sehr empfohlen, den Schrank an den Füßen zu nehmen, um ihn aus seinem Stellplatz zu entfernen. Stecken Sie den Klimaschrank dann aus.



Achtung: Es wird empfohlen, den Wechsel der Öffnungsrichtung der Tür von einem von EuroCave zugelassenen Fachmann vornehmen zu lassen.



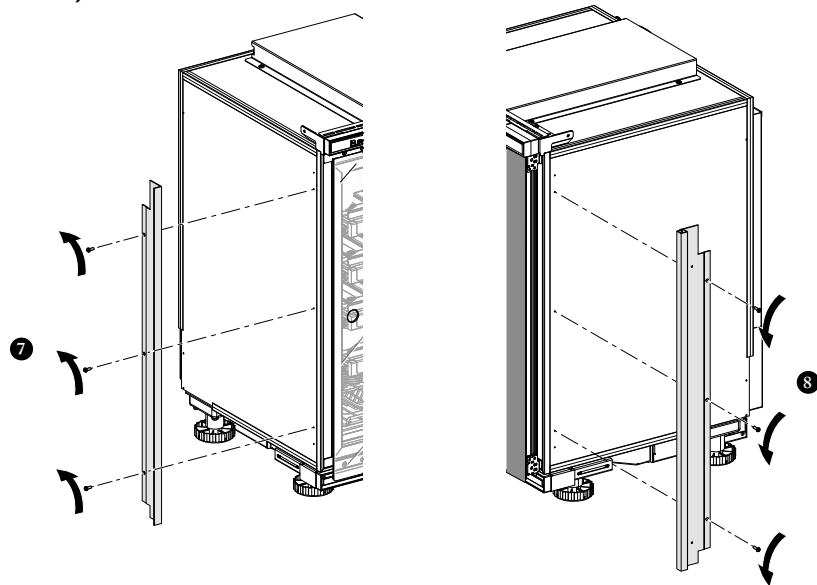
+ pzl (nicht mitgeliefert)



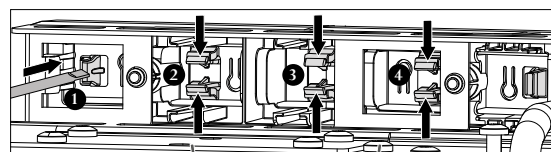


4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

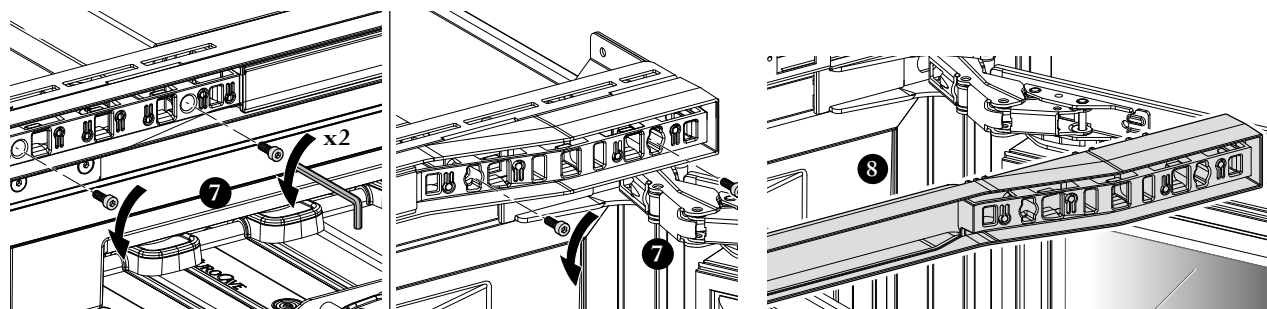
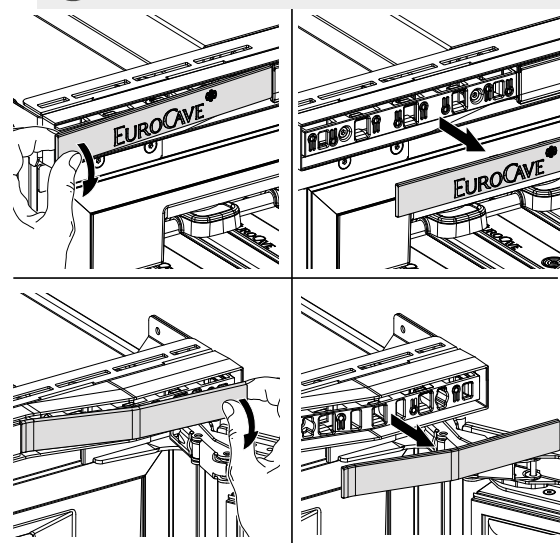
+ pzl (nicht mitgeliefert)



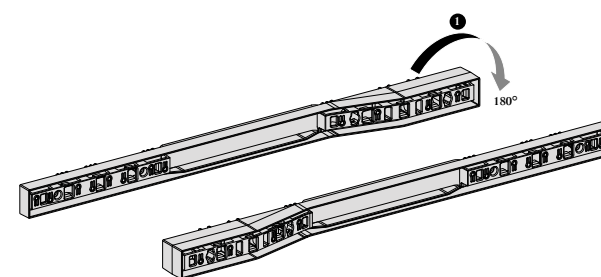
○ 2 (nicht mitgeliefert)



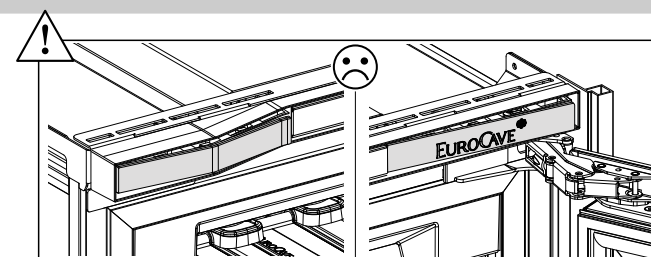
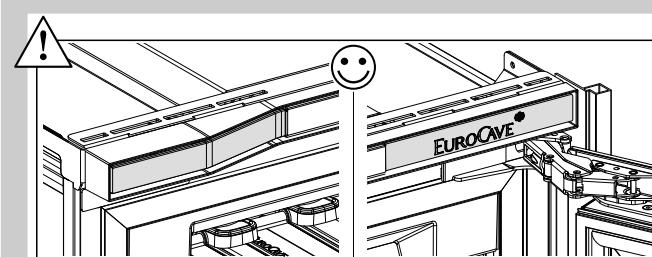
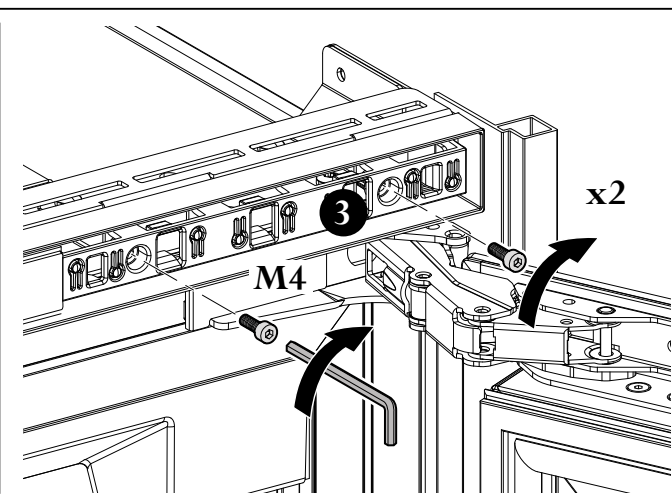
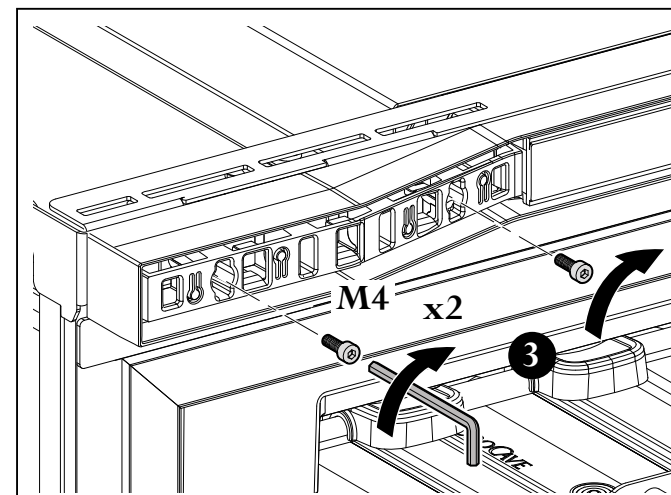
Wiederholen Sie dies am zweiten Glas der oberen Leiste.



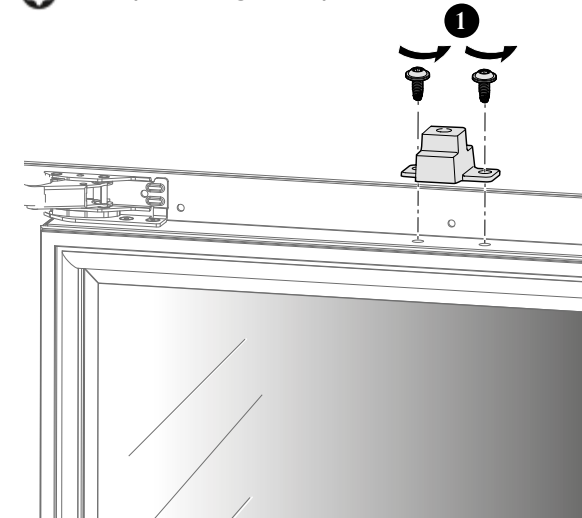
4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS



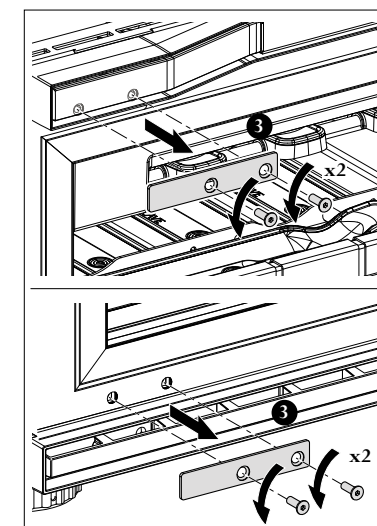
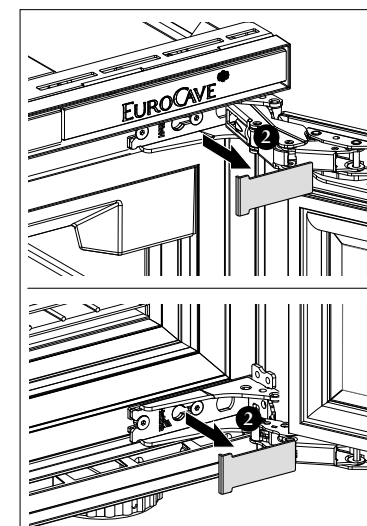
○ 2 (nicht mitgeliefert)



✳ T25 (nicht mitgeliefert)

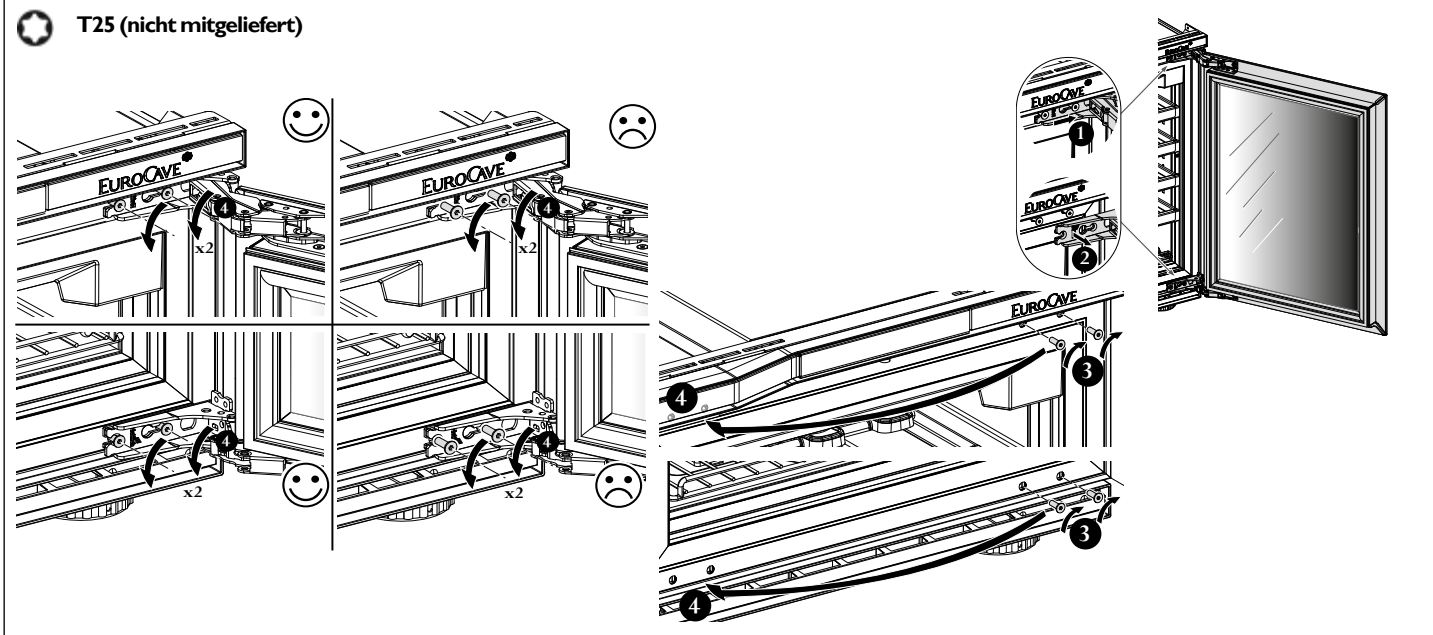


○ 2,5 (nicht mitgeliefert)

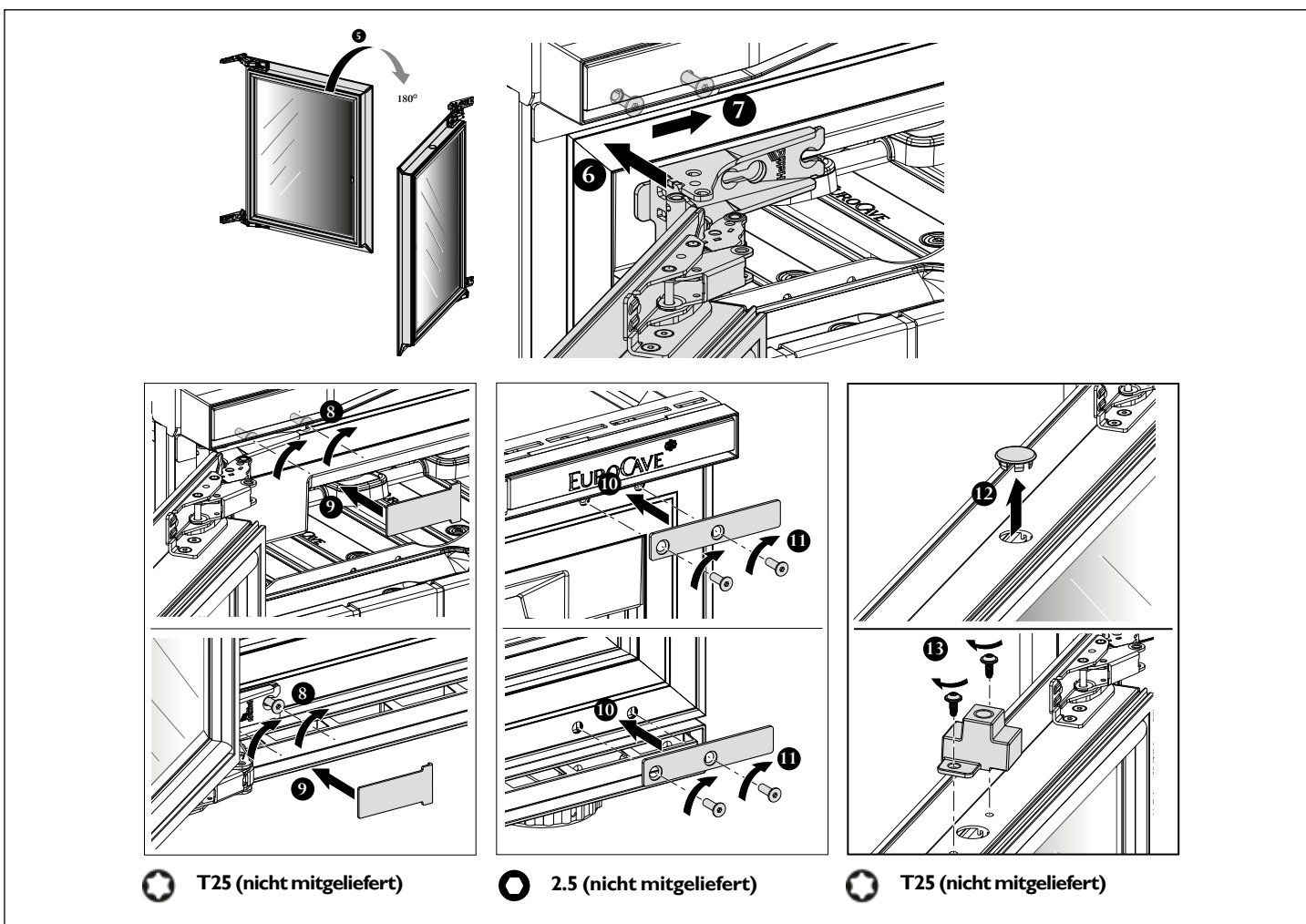




4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS



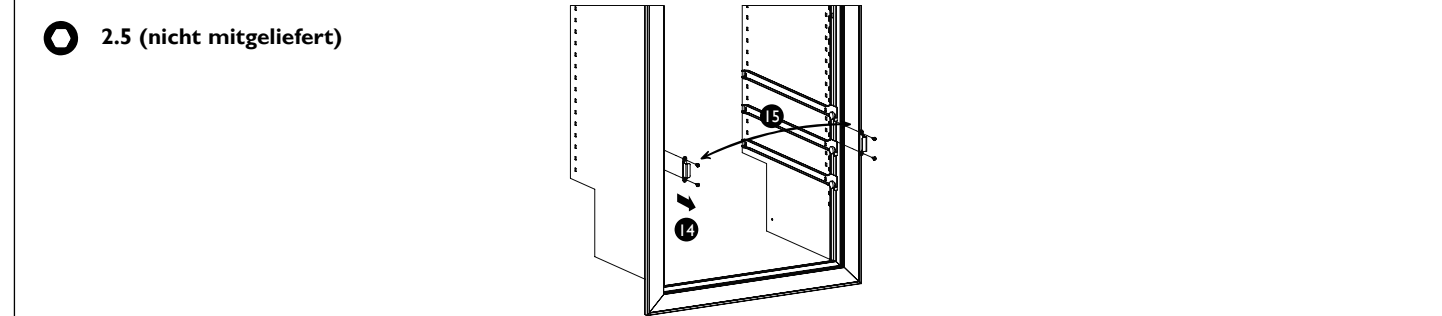
Wir empfehlen, folgenden Schritt mit 2 Personen durchzuführen. Eine Umgebung vorsehen, in der Beschädigungen vermieden werden können. Ideal ist ein Bereich mit einer Schutzabdeckung.



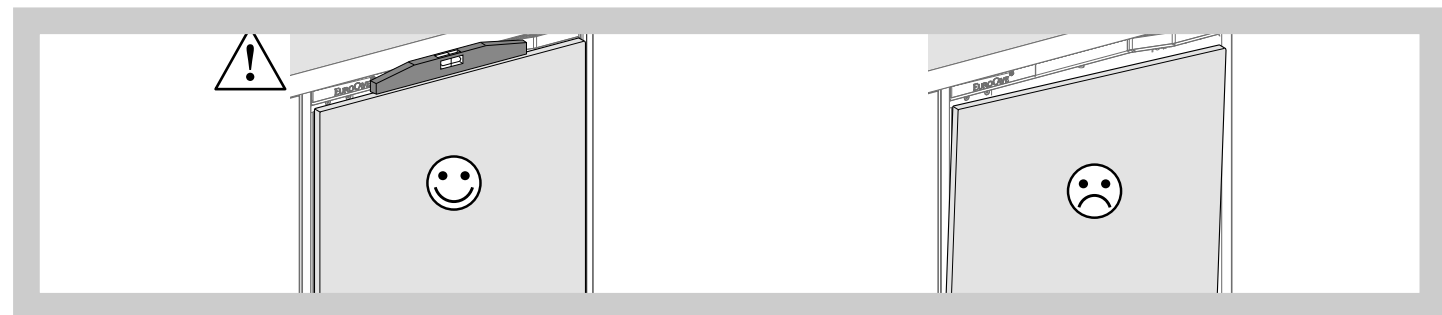
Entfernen Sie bei einer verkleideten Volltür den Kunststoffstopfen, bevor Sie den Türanschlag wieder anschrauben. Der Türanschlag ist unerlässlich, da er als mechanischer Anschlag dient, aber auch als Tür- und Beleuchtungssensor. Bewahren Sie den Kunststoffstopfen für den Fall auf, dass Sie Ihren Türanschlag wieder wechseln möchten.



4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

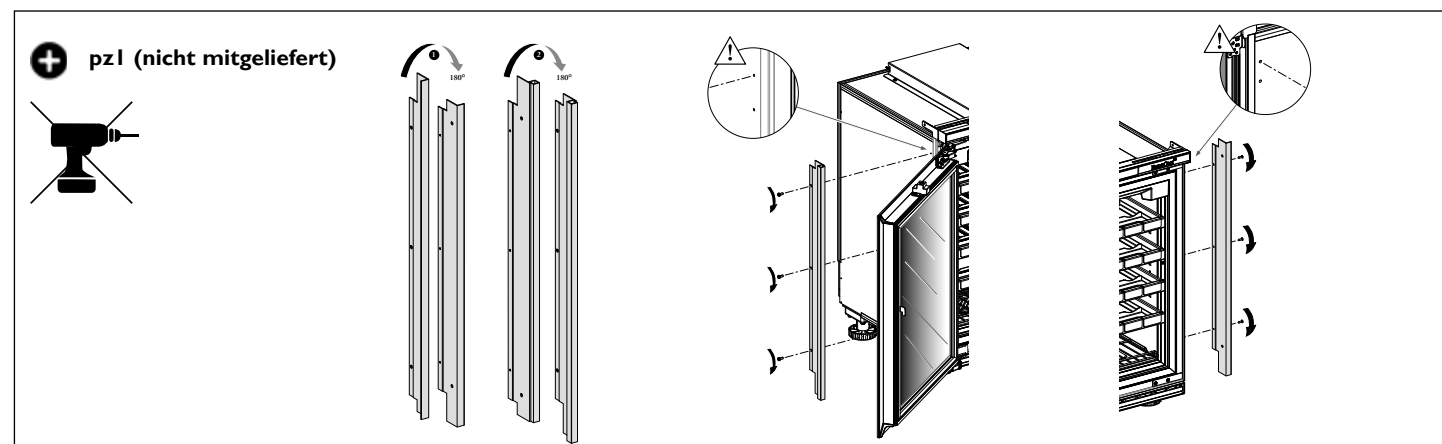
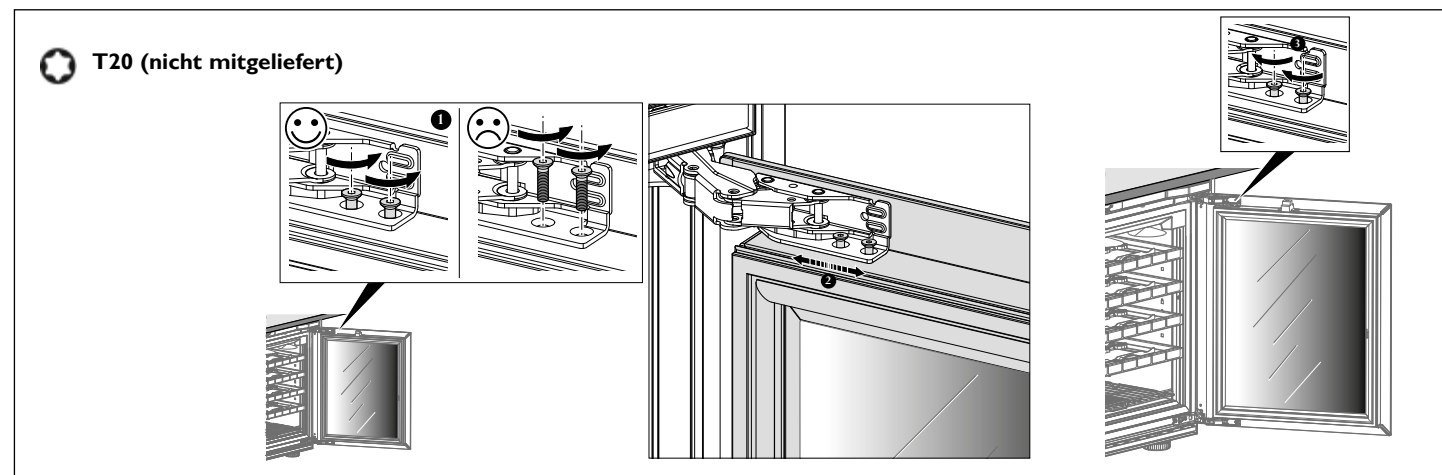


Wenn die Verschlusskrampe beidseitig verwendbar ist, müssen die Schrauben mit Unterlegscheiben auf der anderen Seite der Verschlusskrampe platziert werden.



Einstellen der Scharniere

Wenn die Tür nicht waagrecht ist, ist es möglich, sie mit Hilfe des oberen Scharniers einzustellen. Wenn die Einstellung mit dem oberen Scharnier nicht ausreicht, verfahren Sie ebenso mit dem unteren Scharnier. Genauere Einstellungen sind möglich, wenn Sie diese an beiden Scharnieren gleichzeitig vornehmen.



Stecken Sie Ihren Weinklimaschrank an und schalten Sie ihn wieder ein. Schieben Sie Ihren Klimaschrank schlussendlich an seinen ursprünglichen Platz, schrauben Sie dann die Passtücke an. (Siehe Kap. I, § 3).



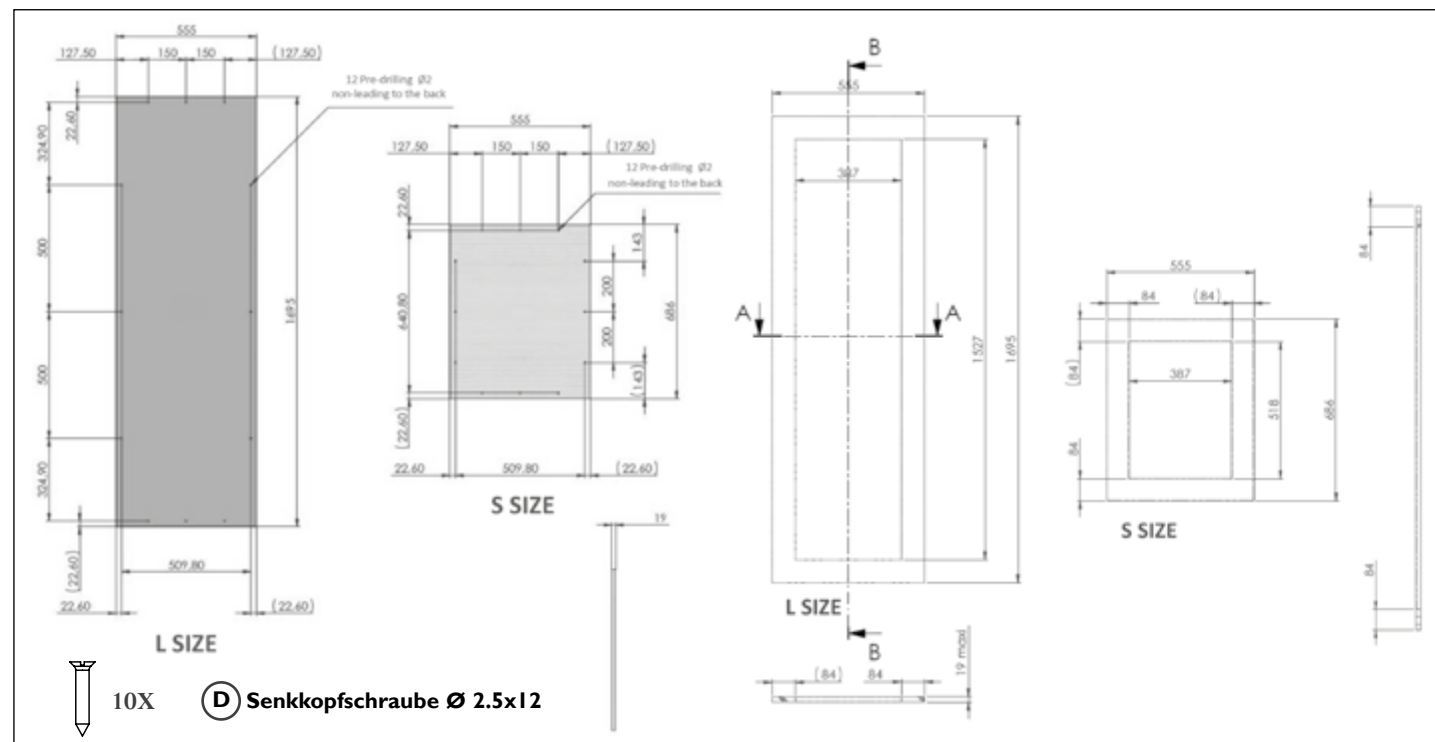
4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

IV. Montage einer Dekorplatte an einer verkleidbaren Volltür oder Rahmenglastür

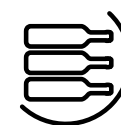
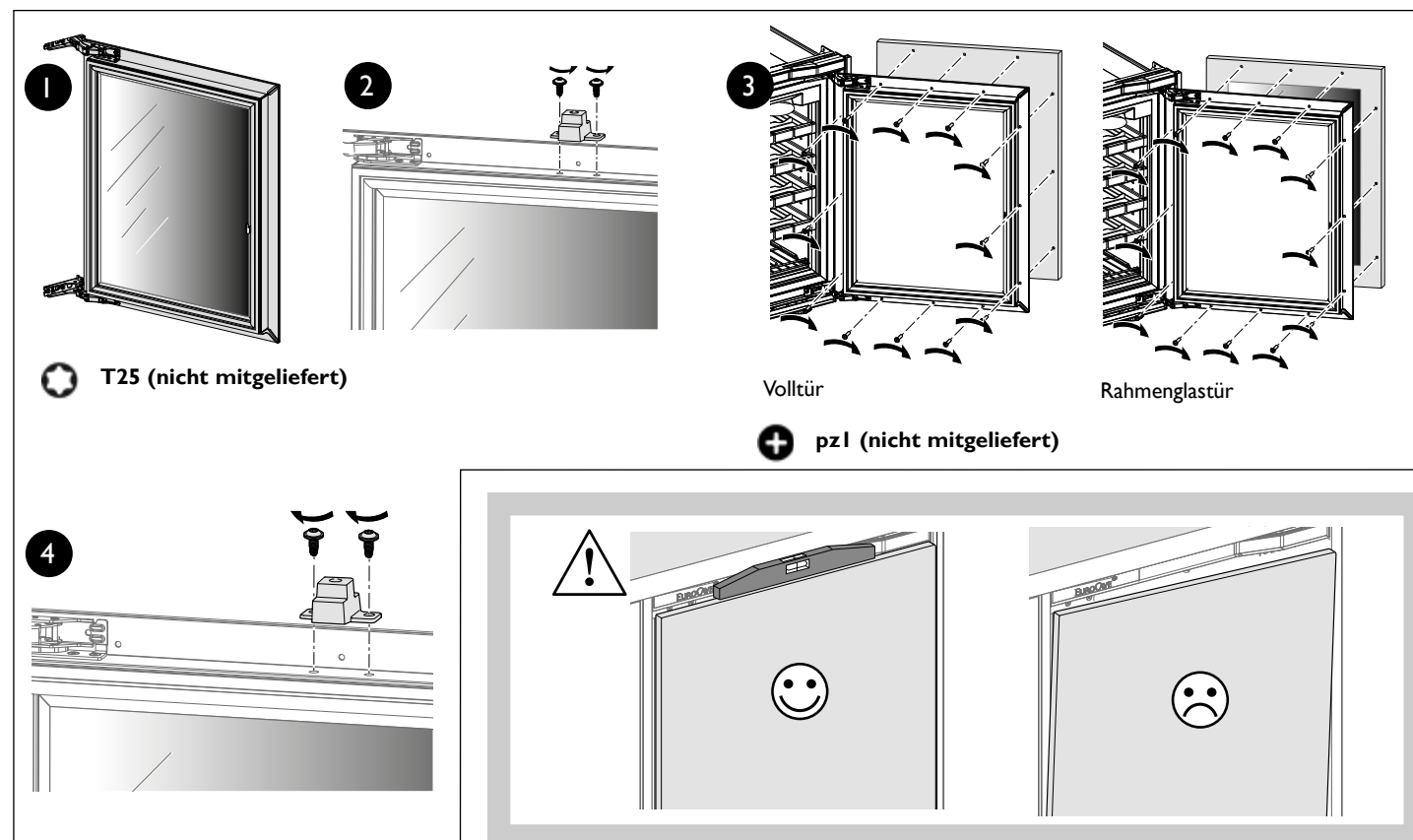
Wichtige Hinweise



Achtung: Die Verkleidung darf nicht dicker als 20 mm sein. Sie darf nicht mehr als 12 kg wiegen.



- Platzieren Sie den Klimaschrank waagrecht unter der Arbeitsplatte oder im Möbelstück.
- Öffnen Sie die Tür des Klimaschranks um 90°.
- Befestigen Sie bei einer verkleidbaren Rahmenglastür die Verkleidung des Küchenmöbelelements an der Aluminiumplatte um das Glas (Schrauben mitgeliefert im Zubehörtäschchen).

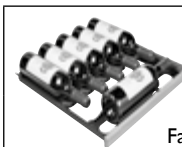


5/ AUSSTATTUNG – BEFÜLLEN



Ihr EuroCave-Schrank wurde so konzipiert, dass er erweitert werden kann. Er kann sich Ihren Bedürfnissen anpassen und mit Regalsystemen erweitert werden.

Verschiedene Regalarten



Gleitregal¹

Ref.: ACMSERVB²

Ref.: ACMSERVV³

Fassungsvermögen: 6 Flaschen

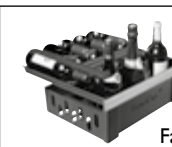


Lagerregal¹

Ref.: AXIHB²

Ref.: AXIHW³

Fassungsvermögen: 22 bis 25 Flaschen



Servierregal¹

Ref.: ACMSERVB²

Ref.: ACMSERVV³

Fassungsvermögen: 11 Flaschen

Die Konfiguration Ihres Klimaschranks kann Ihren Bedürfnissen angepasst werden. Auf den Seiten 210 bis 213 finden Sie Regalvorschläge.

1- In der Zubehörbox befindet sich ein weißer Marker. Damit können Sie die Schilder beschriften, um Ihre Flaschen zu kennzeichnen. 2- Front in Glossy Schwarz 3- Front in helle Eiche



Weinflaschen nicht:

- Im Innern Ihres Weinklimaschranks von EuroCave in ihr Seidenpapier gewickelt zu lassen. Das Seidenpapier verträgt die Umgebungsfeuchtigkeit langfristig nicht gut. Das feuchte Papier klebt und beschädigt die Etiketten Ihrer Weinflaschen.
- In Ihrem Weinklimaschrank von EuroCave in einer Kartonverpackung oder einer Holzkiste zu lagern, um eine maximale Luftzirkulation um die Flaschen zu fördern und das Verrotten dieser Verpackung, die letztendlich Ihre Weinflaschen verunreinigen könnte, zu vermeiden.

Ratschläge für das Befüllen Ihres Weinklimaschranks

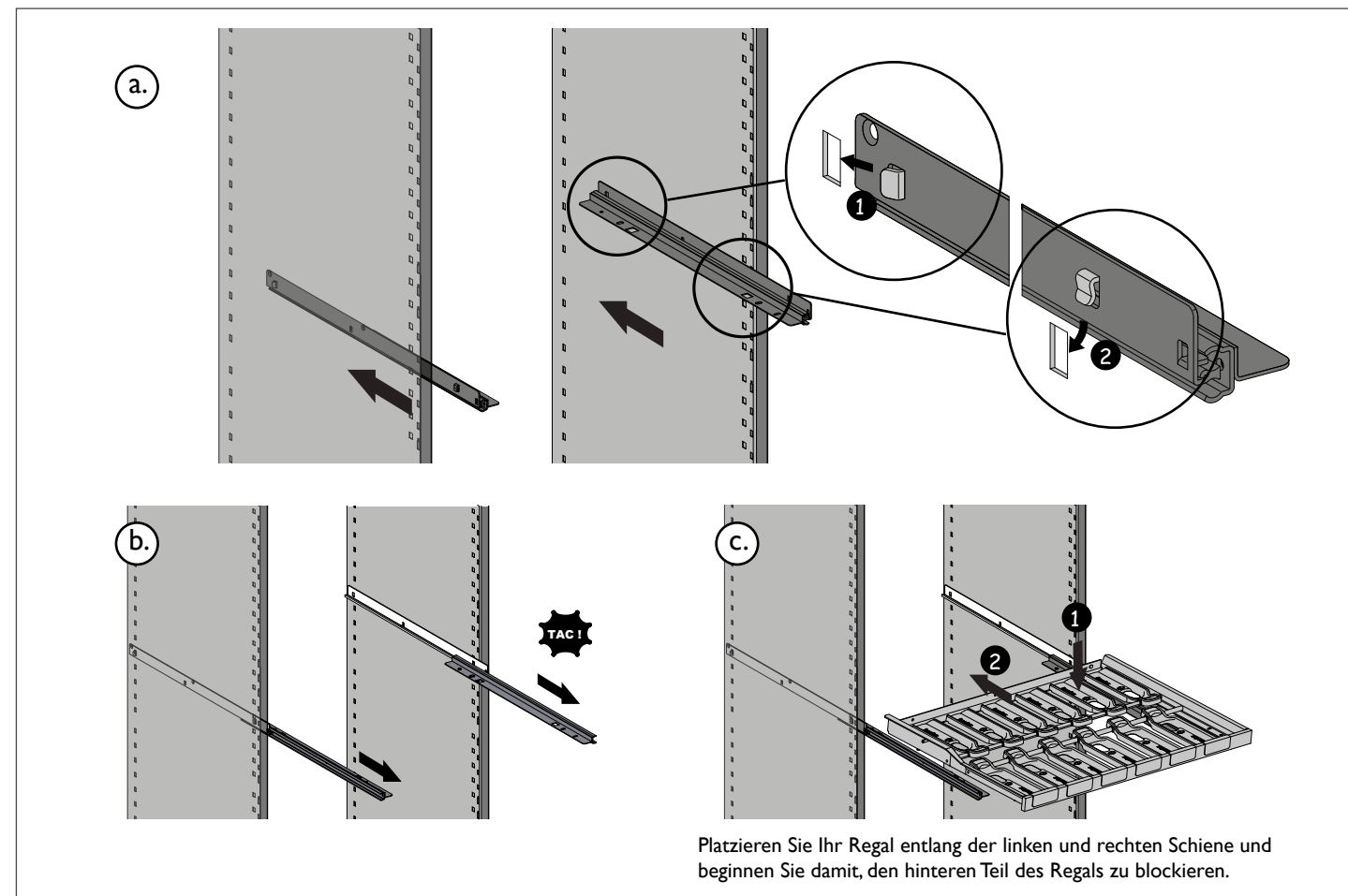
Ihr EuroCave-Weinklimaschrank wurde so konzipiert, dass er ganz sicher eine maximale Anzahl Flaschen aufnehmen kann. Wir empfehlen Ihnen, die folgenden Ratschläge zu beachten, um seine Befüllung zu optimieren.

- Achten Sie darauf, Ihre Flaschen so gleichmäßig wie möglich auf den verschiedenen Regalen Ihres Schranks zu verteilen, damit das Gewicht auf mehrere Stellen verteilt wird. Achten Sie ebenfalls darauf, dass Ihre Flaschen nicht die hintere Schrankwand berühren.
- Achten Sie auch darauf, Ihre Flaschen gleichmäßig auf die gesamte Höhe des Weinklimaschranks zu verteilen (vermeiden Sie Befüllung nach dem Schema „alle Flaschen oben“ oder „alle Flaschen unten“).
- Wenn Sie über Gleitregale verfügen, sollten sich diese vorzugsweise im oberen Teil Ihres Schranks befinden, um den täglichen Zugang zu erleichtern.
- Lagern Sie außerdem eine oder zwei Flaschen eines jeden Ihrer verschiedenen Weine auf den Gleitregalen und bewahren Sie Ihre Reserven auf den Lagerregalen auf. Bei Verbrauch müssen Sie nur noch auffüllen.
- Ziehen Sie bei der Verwendung Ihres Weinklimaschranks niemals mehr als ein Gleitregal auf einmal heraus.
- Beachten Sie die Befüllungshinweise zu den verschiedenen Regalen, mit denen Ihr Schrank ausgestattet ist, und stapeln Sie niemals Flaschen auf einem Gleitregal.
- Füllen Sie den Schrank zu mehr als 75% seines Fassungsvermögens, um eine homogene Temperatur zu gewährleisten.

I. Hinzufügen oder Versetzen eines Gleitregals

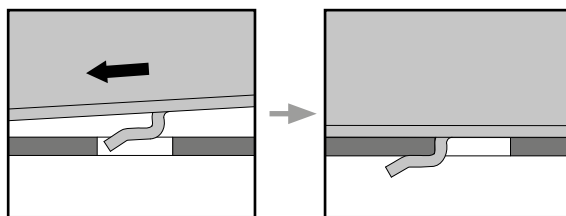
Wenn sich Ihr Gleitregal bereits in Ihrem Klimaschrank befindet:

- Leeren Sie das Gleitregal komplett.
- Entfernen Sie dann die Gleitplatte, indem Sie sie zu sich hin gleiten lassen und dabei den vorderen Teil anheben.
- Entfernen Sie die Führungsschienen von den Wänden und markieren Sie dabei die rechte und linke Führungsschiene.
- Bringen Sie sie dann wieder an (siehe nachstehende Abbildung).



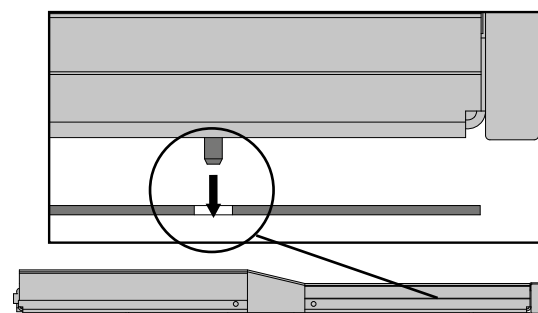
Platzieren Sie Ihr Regal entlang der linken und rechten Schiene und beginnen Sie damit, den hinteren Teil des Regals zu blockieren.

d.



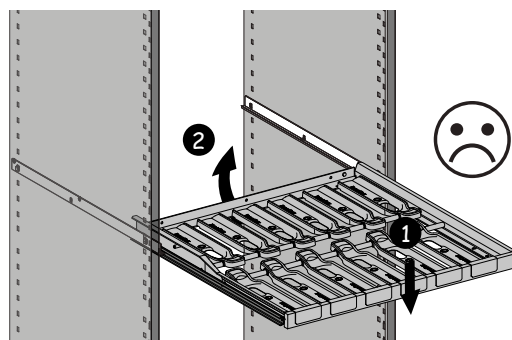
Lassen Sie das Regal gleiten, bis die hinteren Haken des Regals in die hierfür vorgesehenen Aussparungen in den Schienen einrasten.

e.



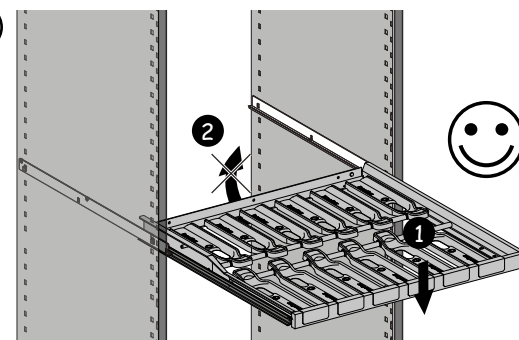
Platzieren Sie dann die vorderen Zapfen des Regals in den hierfür vorgesehenen Aussparungen im vorderen Teil der Schienen. Es ist erforderlich, das Regal etwas hin und her zu bewegen, um die Zapfen in den Löchern zu platzieren. Beginnen Sie mit dem linken Zapfen. Der rechte schlüpft dann von allein in das längliche Loch.

f.



Achtung: Um ein Kippen des Regals zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Zapfen an beiden Regalseiten richtig in den Löchern eingerastet sind, bevor Sie das Regal wieder hineinschieben.

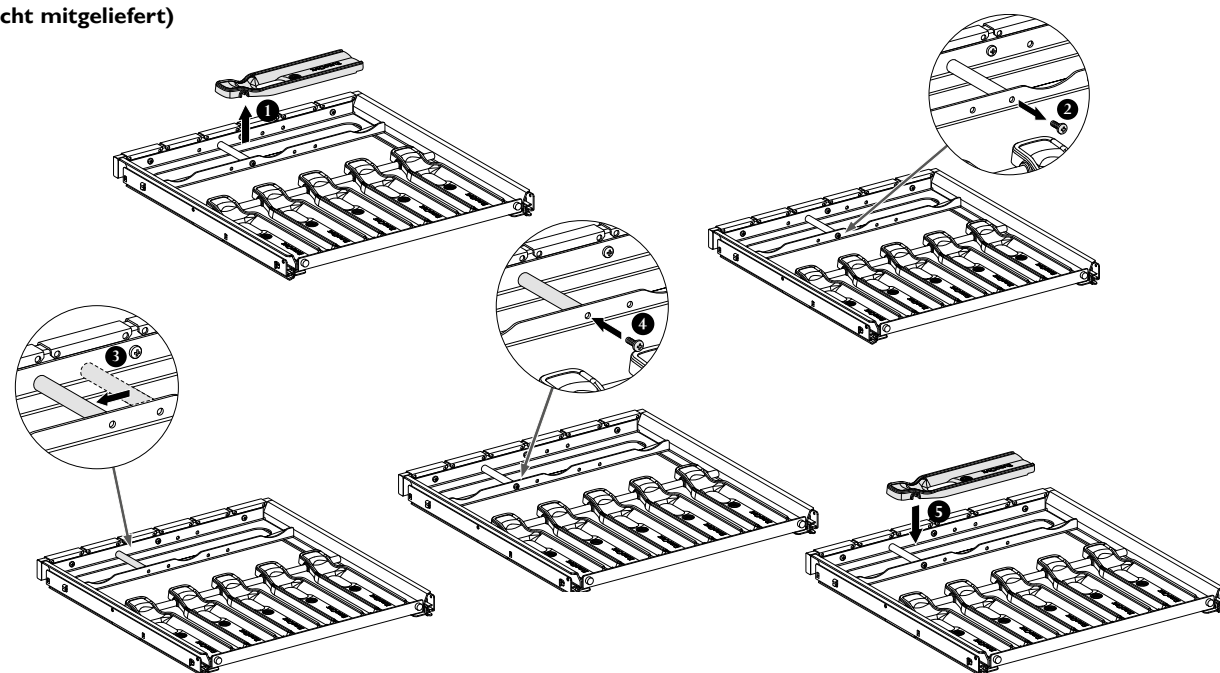
g.



II. Einstellung der Hand-des-Sommeliers an der Vorderseite des Gleitregals

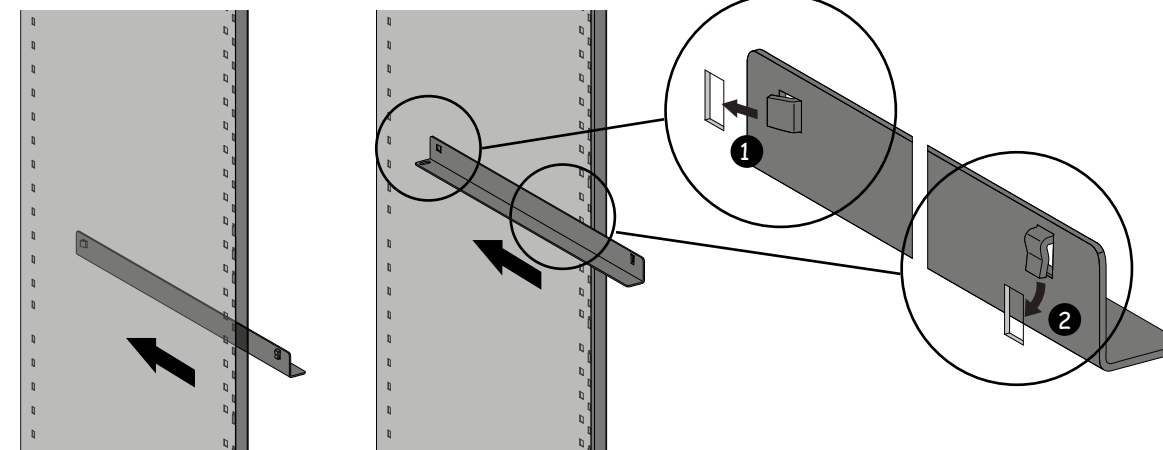
Je nach Form und Höhe der Flasche müssen Sie gegebenenfalls die Hand-des-Sommeliers-Auflage, die sich im vorderen Teil des Regals befindet, versetzen.

⊕ pz2 (nicht mitgeliefert)

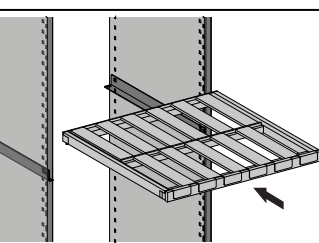


III. Hinzufügen oder Versetzen eines Lagerregals

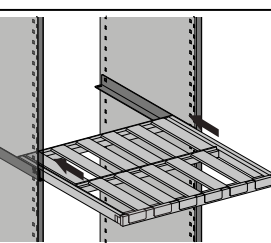
a.



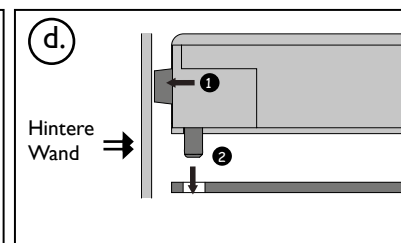
b.



c.



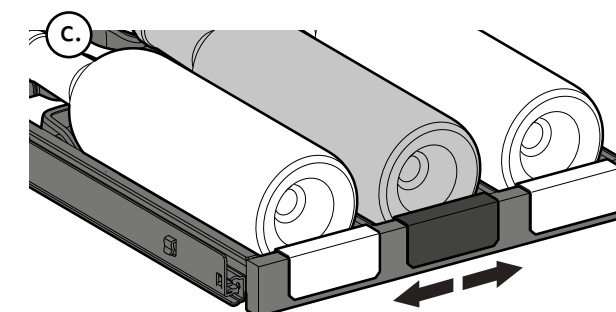
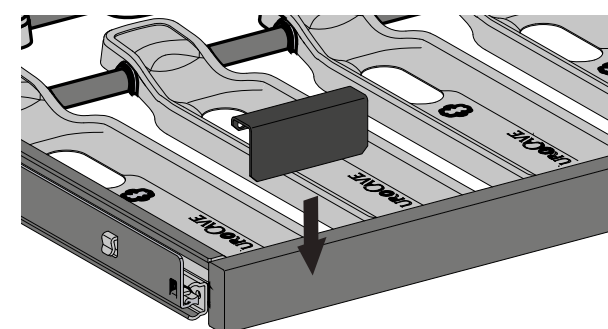
d.



Anmerkung: Um ein Lagerregal zu installieren, dessen hinterer Teil auf dem Absatz am Boden des Klimaschrankgehäuses liegt, platzieren Sie zwei Stopper vorne, um den vorderen Teil des Regals zu stützen (zu finden in der Zubehörbox).

IV. Montage und Verwendung der Schilder

Die Schilder aus Epoxidstahl ermöglichen die Kennzeichnung und ein leichtes Auffinden Ihrer Flaschen. Den weißen (abwischbaren) Marker finden Sie in der Zubehörbox.





6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

I. Anstecken und Einschalten

Nach 48 Stunden können Sie Ihren Weinklimaschrank anschalten, indem Sie 5 Sekunden lang auf den Knopf **I** drücken.

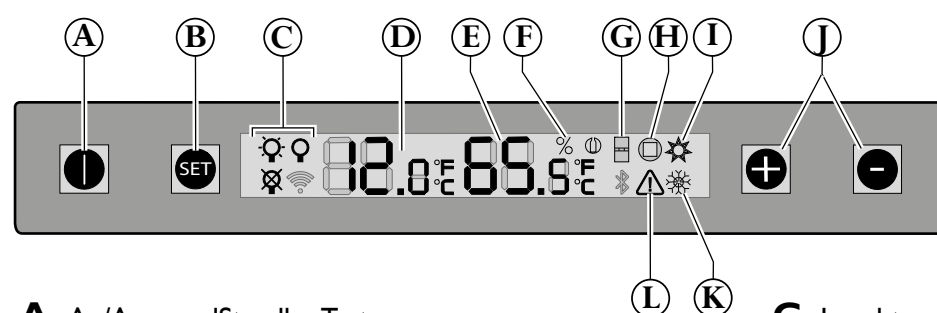


Sie können das Display des Kontrollpanels, das untere und obere Belüftungsband und die Beleuchtung mit dem mitgelieferten Mikrofasertuch von EuroCave reinigen.



Achtung: Die LEDs des Kontrollpanels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

II-A. Beschreibung (I-Temperatur Modell V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)



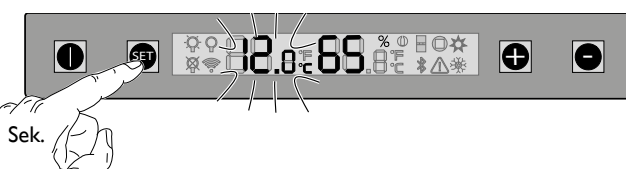
- A** An/Aus- und Standby-Taste
- B** Taste zum Bestätigen und Aufrufen des Funktionenmenüs
- C** Beleuchtungsmodus
- D** Temperaturanzeige
- E** Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit
- F** Alarm Luftfeuchtigkeitsgrenze (wenn blinkend)

- G** Leuchtanzeige offene Tür
- H** Kohlefilteralarm
- I** Betriebsanzeige Heizelement
- J** Wahl- und Regelungstasten
- K** Betriebsanzeige Kompressor
- L** Alarmleuchte

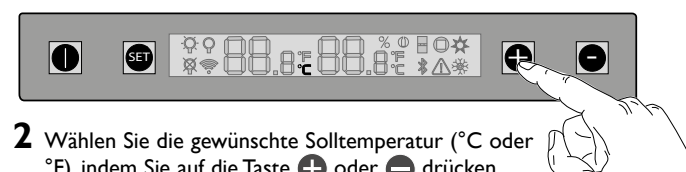


Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen. Ein leichter Piepton bestätigt das Drücken.

II-B. Temperatureinstellung



- 1 Drücken Sie etwa 3 Sek. auf die Taste **SET**.



- 2 Wählen Sie die gewünschte Solltemperatur (°C oder °F), indem Sie auf die Taste **+** oder **-** drücken.



Der angezeigte Wert ist die tatsächliche Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.



Umwandlung Ihres Reifeschanks in einen Servierschrank: Sie können Ihren Eintemperaturschrank als Servierschrank verwenden, um Ihre Weiß- oder Rotweine auf Trinktemperatur zu bringen (Regelbereich von 5 bis 20°C):

- für Weißweine: empfohlener Regelbereich von 6°C bis 10°C.
- für Rotweine: empfohlener Regelbereich von 15°C bis 18°C.

Dieser Klimaschrank kann also auch als Servierschrank speziell für Weißweine oder Rotweine verwendet werden.



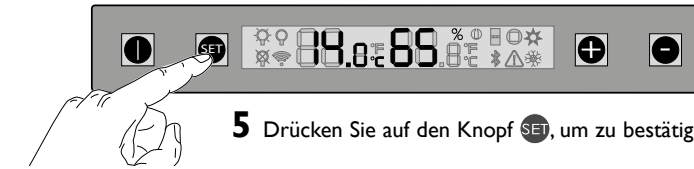
6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS



- 3 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zur Temperatureinstellung zu gelangen.



- 4 Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-**, um den Sollwert einzustellen.

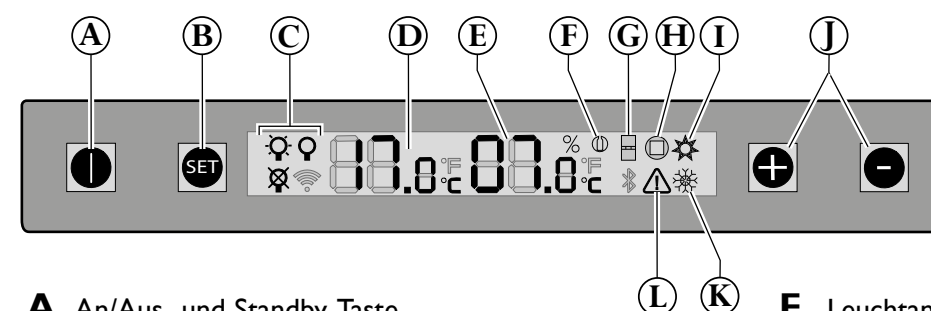


- 5 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zu bestätigen.



Wenn Sie die gewählte Temperatur nicht bestätigen, kehrt das Display automatisch zur Standardanzeige zurück, ohne die Änderung zu berücksichtigen.

III-A. Beschreibung (Multitemperatur Modell S-INSP-S)



- A** An/Aus- und Standby-Taste
- B** Taste zum Bestätigen und Aufrufen des Funktionenmenüs
- C** Beleuchtungsmodus
- D** Anzeige der niedrigsten Temperatur des Klimaschranks
- E** Anzeige der höchsten Temperatur des Klimaschranks

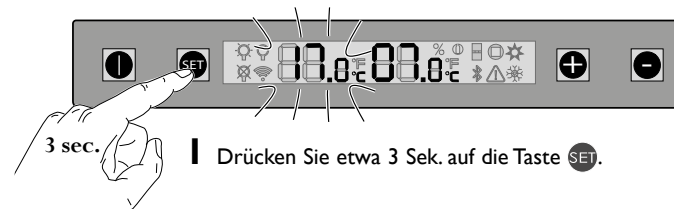
- F** Leuchtanzeige offene Tür
- G** Kohlefilteralarm
- H** Betriebsanzeige Heizelement
- I** Wahl- und Regelungstasten
- J** Betriebsanzeige Kompressor
- K** Alarmleuchte



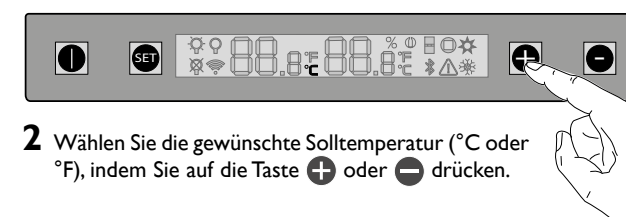
Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen. Ein leichter Piepton bestätigt das Drücken.

III-B. Temperatureinstellung

Empfohlener Regelbereich für die niedrigste Temperatur: 7 bis 9°C. Empfohlener Regelbereich für die höchste Temperatur: 17 bis 20°C.



- 1 Drücken Sie etwa 3 Sek. auf die Taste **SET**.



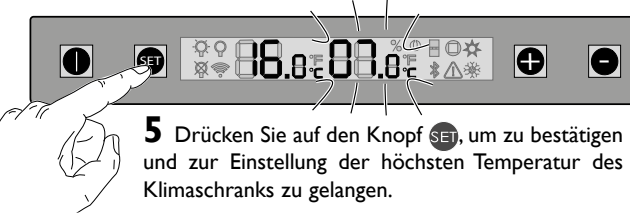
- 2 Wählen Sie die gewünschte Solltemperatur (°C oder °F), indem Sie auf die Taste **+** oder **-** drücken.



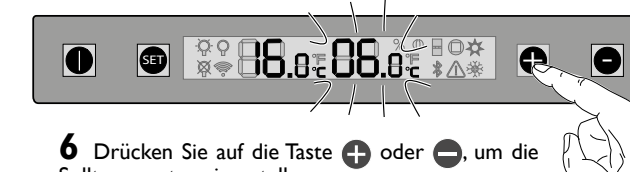
- 3 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zur Temperatureinstellung zu gelangen.



- 4 Drücken Sie auf die Taste **+** oder **-**, um die niedrigste Temperatur des Klimaschranks einzustellen.



- 5 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zu bestätigen und zur Einstellung der höchsten Temperatur des Klimaschranks zu gelangen.



- 6 Drücken Sie auf die Taste **+** oder **-**, um die Solltemperatur einzustellen.



6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS



7 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zu bestätigen.



Der angezeigte Wert ist die tatsächliche Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

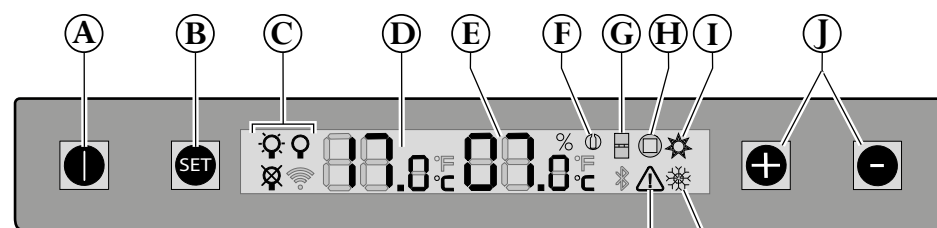
- Für die niedrigste Temperatur beträgt der voreingestellte Sollwert 8°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 5 und 10°C eingestellt werden.
- Für die höchste Temperatur beträgt der voreingestellte Sollwert 18°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 15 und 20°C eingestellt werden.



Wenn Sie die gewählte Temperatur nicht bestätigen, kehrt das Display automatisch zum Standarddisplay zurück, ohne die Änderung zu berücksichtigen.

ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 0 und 35°C/ 32 und 95°F befinden.

IV-A. Beschreibung (2-Temperatur Modell D-INSP-M)



A An/Aus- und Standby-Taste

B Taste zum Bestätigen und Aufrufen des Funktionenmenüs

C Beleuchtungsmodus

D Anzeige der Temperatur des unteren Fachs

E Anzeige der Temperatur des oberen Fachs

F ON/OFF-Taste Beleuchtung. Tasten mit Hintergrundbeleuchtung wenn ON

L

K

G Leuchtanzeige offene Tür

H Kohlefilteralarm

I Betriebsanzeige Heizelement

J Wahl- und Regelungstasten

K Betriebsanzeige Kompressor

L Alarmleuchte



Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen. Ein leichter Piepton bestätigt das Drücken.

IV-B. Temperatureinstellung

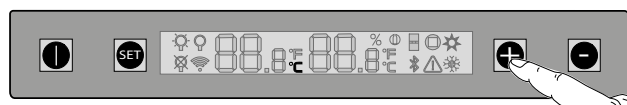
Empfohlener Regelbereich für die höchste Temperatur: 6 à 11°C
Empfohlener Regelbereich für die niedrigste Temperatur: 13 à 18°C



3 sec. 1 Drücken Sie etwa 3 Sek. auf die Taste **SET**.



4 Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur des Chambrierfachs einzustellen.



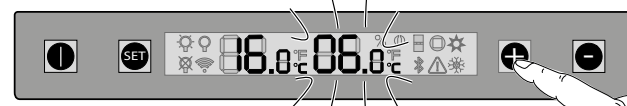
2 Wählen Sie die gewünschte Solltemperatur (°C oder °F), indem Sie auf die Taste **+** oder **-** drücken.



5 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zur Temperatureinstellung zu gelangen.



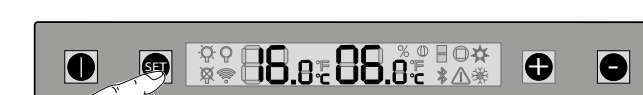
3 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zur Temperatureinstellung zu gelangen.



6 Drücken Sie auf die Tasten **+** oder **-**, um die Temperatur des Kühlfachs einzustellen.



6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS



7 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zu bestätigen.



Der angezeigte Wert ist die tatsächliche Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

- Für die niedrigste Temperatur beträgt der voreingestellte Sollwert 7°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 6 und 11°C eingestellt werden.
- Für die höchste Temperatur beträgt der voreingestellte Sollwert 17°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 13 und 18°C eingestellt werden.



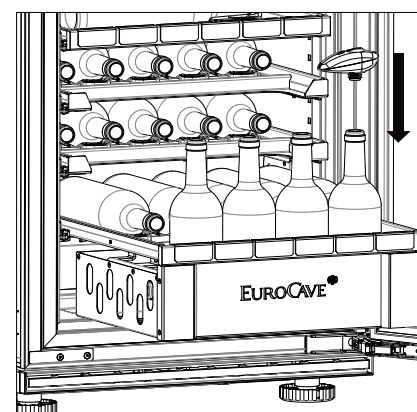
Wenn Sie die gewählte Temperatur nicht bestätigen, kehrt das Display automatisch zum Standarddisplay zurück, ohne die Änderung zu berücksichtigen.

ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 0 und 35°C/ 32 und 95°F befinden.

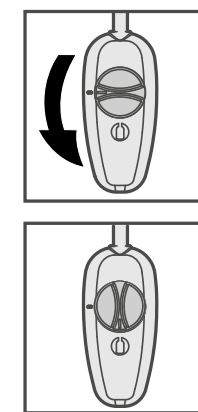
IV-C. Nutzung des Vakuumpkopfes

Aktivieren Sie das Absaugen des Sauerstoffs :

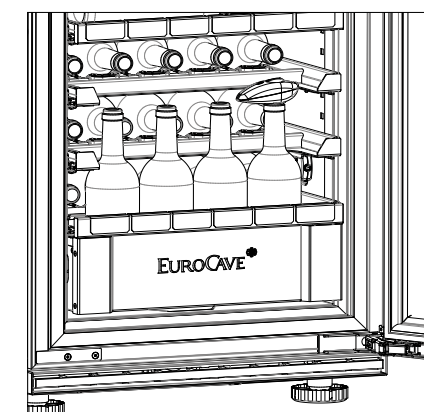
Das Absaugsystem saugt den für die Oxidation verantwortlichen Sauerstoff aus der Flasche.



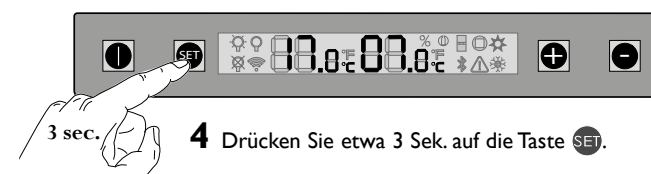
1 Stecken Sie den Absaugstopfen auf den Flaschenhals (nichts darf den Flaschenhals verschließen), indem Sie vorsichtig am Kabel des Absaugstopfens ziehen.



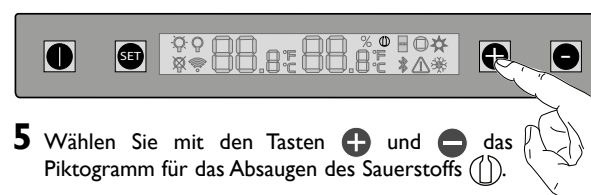
2 Drehen Sie den Knopf auf dem Absaugknopf eine Vierteldrehung nach rechts (offene Position).



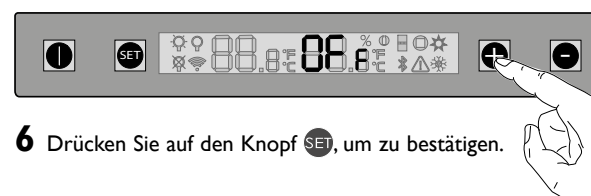
3 Stellen Sie die angebrochene Flasche senkrecht in das hierfür vorgesehene Servierregal.



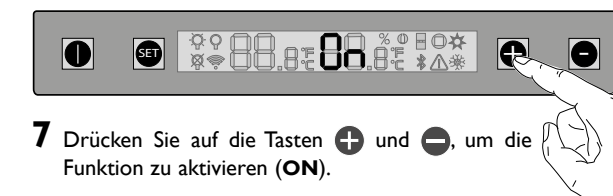
3 sec. 4 Drücken Sie etwa 3 Sek. auf die Taste **SET**.



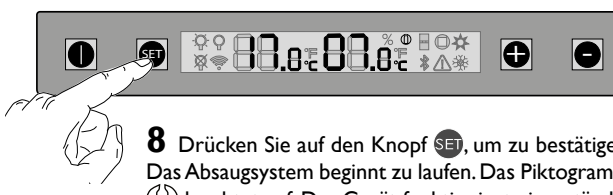
5 Wählen Sie mit den Tasten **+** und **-** das Piktogramm für das Absaugen des Sauerstoffs.



6 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zu bestätigen.



7 Drücken Sie auf die Tasten **+** und **-**, um die Funktion zu aktivieren (ON).



8 Drücken Sie auf den Knopf **SET**, um zu bestätigen. Das Absaugsystem beginnt zu laufen. Das Piktogramm leuchtet auf. Das Gerät funktioniert eigenständig.

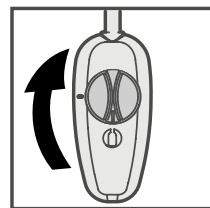


Die Absaugköpfe dürfen keinesfalls für Schaumweine (z.B. Champagner, etc.) verwendet werden, sondern nur für nicht schäumende Weine.

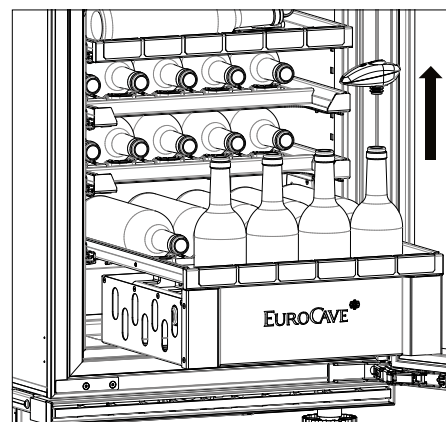
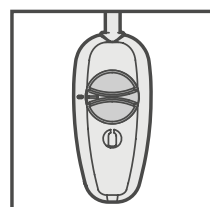


6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

Um eine gekühlte Flasche herauszunehmen:



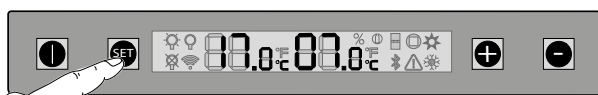
1 Drehen Sie den Absaugstopfen in die geschlossene Position.



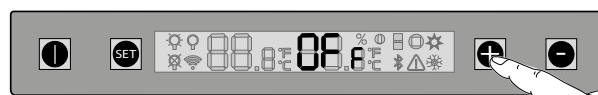
2 Nehmen Sie den Absaugkopf ab, um die Flasche frei zu bekommen.

Deaktivieren Sie das Absaugen des Sauerstoffs:

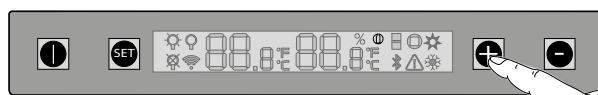
Wenn Sie den Vakuumkopf nicht mehr verwenden möchten, empfehlen wir Ihnen, das Vakuumssystem zu deaktivieren.



3 sec. 1 Drücken Sie etwa 3 Sek. auf die Taste SET.



4 Drücken Sie zum Deaktivieren (OFF) auf die Tasten + und -.



2 Wählen Sie mit den Tasten + und - das Piktogramm für das Absaugen des Sauerstoffs.



5 Drücken Sie auf den Knopf SET, um zu bestätigen. Das Absaugen des Sauerstoffs beginnt. Das Piktogramm erlischt.

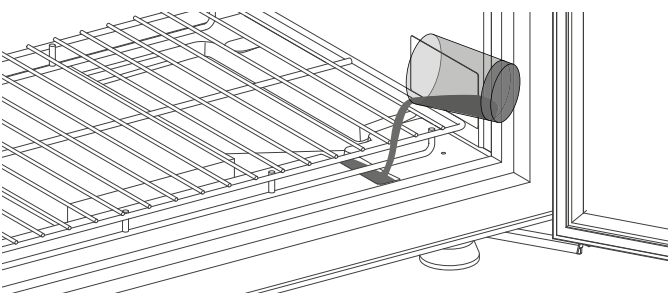


3 Drücken Sie auf den Knopf SET, um zu bestätigen.

V. Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit (Nur bei I-Temperatur Modell)

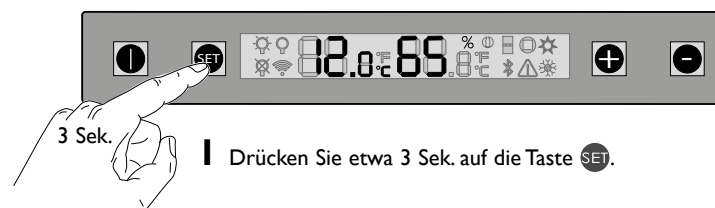
Ihr Weinklimaschrank besitzt eine Luftfeuchtemessfunktion, mit Hilfe derer die relative Luftfeuchtigkeit im Innern des Geräts angezeigt werden kann, wenn die Einstellung der Solltemperatur zwischen 9 und 15°C liegt. Die Luftfeuchtigkeit sollte über 50% liegen, idealerweise zwischen 60 und 75% (nicht einstellbar).

Wenn Sie die relative Luftfeuchtigkeit in Ihrem Klimaschrank erhöhen wollen, gießen Sie ein Glas Wasser in den Kanal des Behälters unten rechts im Klimaschrank.

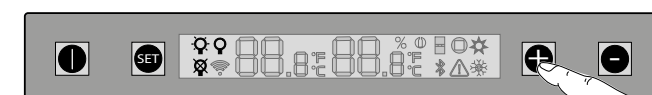


6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

VI. Beleuchtungseinstellung



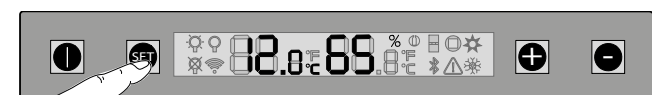
3 Sek. 1 Drücken Sie etwa 3 Sek. auf die Taste SET.



3 Drücken Sie auf SET, wählen sie dann die Leuchten mit den Tasten + oder -.



2 Drücken Sie auf die Tasten + oder -, um das Beleuchtungsmenü auszuwählen.



4 Drücken Sie auf den Knopf SET, um zu bestätigen.

Es gibt 3 Einstellmöglichkeiten für die Beleuchtung:

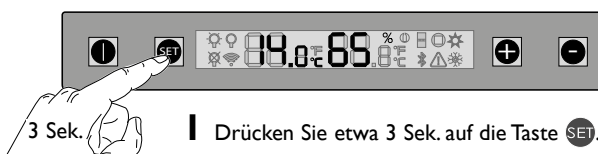
- Ständige Beleuchtung (für eine Ambientebeleuchtung eines Schrankes mit Rahmenglasktür zum Beispiel).
- Beleuchtung bei Öffnen der Tür (sie ist aus, wenn die Schranktür geschlossen ist).
- Beleuchtung deaktiviert.



Sicherheitsvorschriften für die Verwendung: intensive Strahlung, blicken Sie niemals direkt in den Strahl der LED.

VII. Anzeige des Kohlefilterzählers

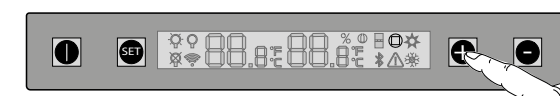
Bei der Inbetriebnahme oder dem Filterwechsel:



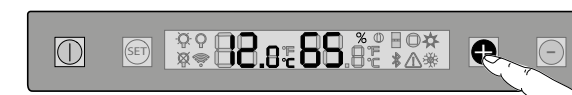
3 Sek. 1 Drücken Sie etwa 3 Sek. auf die Taste SET.



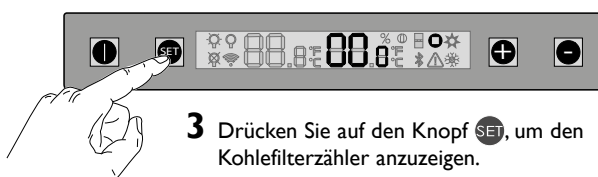
4 Drücken Sie auf die Taste +, um 365 einzustellen.



2 Wählen Sie das Piktogramm Kohlefilter mit den Tasten + oder -.



5 Drücken Sie zur Bestätigung auf SET.



3 Drücken Sie auf den Knopf SET, um den Kohlefilterzähler anzuzeigen.



Der Kohlefilter muss jährlich gewechselt werden.

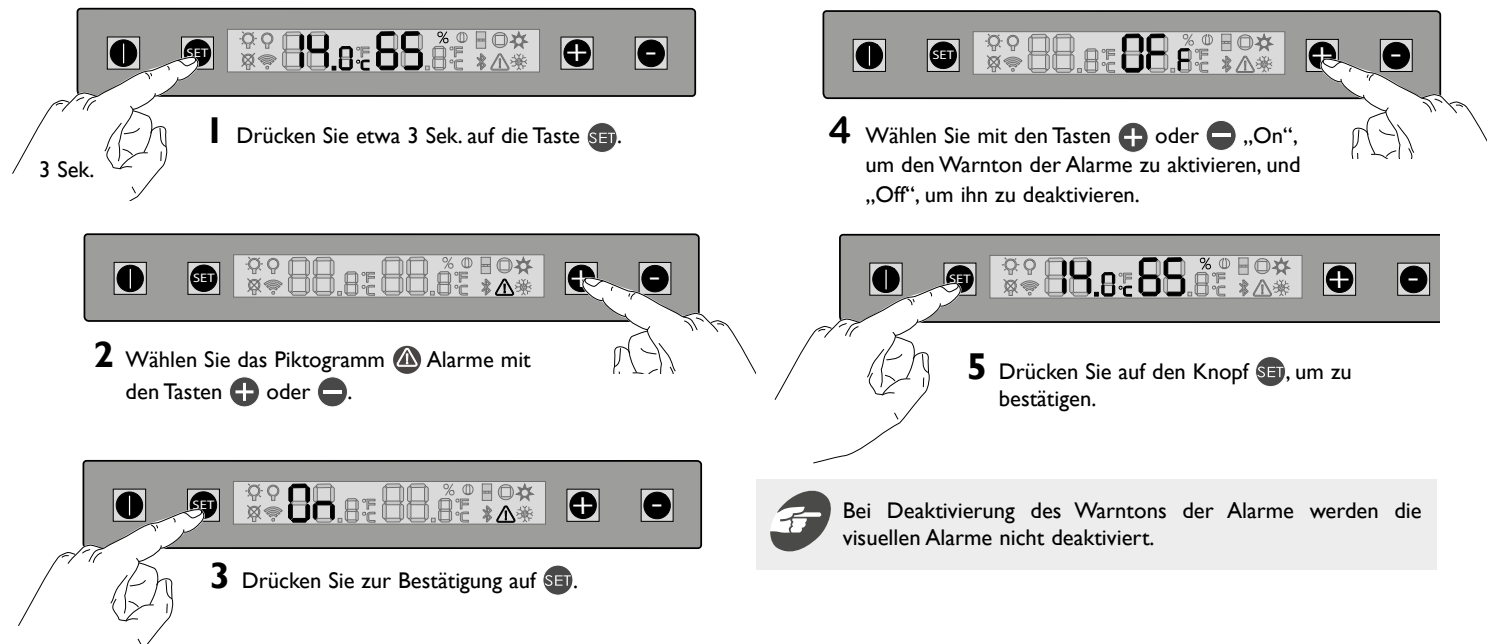


Sie können den Zähler jederzeit aufrufen, indem Sie die Schritte 1, 2 und 3 durchführen und dann auf die Taste 1 drücken, um wieder zum Hauptmenü zurückzukehren.



6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

VIII. Deaktivierung des Warntons der Alarme



IX. Standby des Displays

- Um das Display auf Standby zu schalten, drücken Sie kurz auf die Taste . Wiederholen Sie dies, um den Standby zu beenden.
- Der Klimaschrank bleibt in Betrieb, wenn sich das Display im Standby befindet.



Es ist nicht möglich, den Standby zu aktivieren, während die Alarmleuchte aktiviert ist.



7/ LAUFENDE WARTUNG



Ihr EuroCave-Weinklimaschrank ist ein bewährtes, benutzerfreundliches Gerät.

Etwa einmal pro Jahr durchzuführende Instandhaltungsarbeiten

- Stecken Sie das Gerät ab und leeren Sie es.
- Entfernen Sie etwaige Partikel auf dem Absatz, die das Ablaufrohr innen unten im Klimaschrank verstopfen könnten.
- Reinigen Sie das Innere der Fächer mit Wasser und einem schonenden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie es sorgfältig ab. Trocknen Sie es mit dem mitgelieferten Mikrofasertuch von EuroCave.
- Die Glasteile müssen mit dem mitgelieferten, nicht scheuernden, zuvor mit einem für Glas geeigneten Reinigungsmittel benetzten Mikrofasertuch gereinigt werden.
- Ersetzen Sie den Aktivkohlefilter in der oberen Belüftungsöffnung Ihres Klimaschranks (siehe Kapitel 6, § VI). Entfernen Sie den Kohlefilter manuell. Er ist bei Ihrem normalen Händler erhältlich. Er muss durch ein Originalteil mit Herstellergarantie ersetzt werden.
- Überprüfen Sie den Zustand der Türdichtung. Oft erweist sich eine Reinigung der Dichtung als erforderlich. Eine Reinigung mit ungeeigneten Substanzen führt zu einer frühzeitigen Alterung der Dichtungen. Also müssen gewisse Regeln eingehalten werden: Nach jeder Reinigung der Dichtung muss diese mit klarem

Wasser abgespült werden. Es dürfen keine Rückstände des Reinigungsprodukts auf der Dichtung verbleiben. EuroCave empfiehlt ausschließlich die Verwendung einer neutralen Seifenlösung. Sollte sich die Reinigung mit dieser Art von Lösung als unzureichend erweisen, ist es ausnahmsweise möglich, eine Lösung auf Ethanolbasis zu verwenden, jedoch mit einer Konzentration unter 10%. Danach muss die Dichtung unbedingt mit klarem Wasser abgespült werden.

- Saugen Sie die unteren und oberen Lüftungsbänder Ihres Klimaschranks vorsichtig ab.
- Reinigen Sie das Lichtband mit dem mitgelieferten Mikrofasertuch. Verwenden Sie niemals Reinigungsprodukte auf Alkoholbasis.
- Verwenden Sie einen feuchten Lappen, um die Beschriftung Ihrer Flaschenschilder mit dem weißen Marker zu entfernen.
- Um die Fronten Ihrer Regale zu reinigen:
 - verwenden Sie das mitgelieferte Mikrofasertuch
 - verwenden Sie nur Wasser oder ein Reinigungsprodukt für Glas
- Verwenden Sie für die Reinigung des Glases oder der Kunststoffteile Ihres Klimaschranks das Mikrofasertuch von EuroCave.
- Auf dem Scharnier kann Fett erscheinen. Dies kann unter normalen Nutzungsbedingungen auftreten. Wir empfehlen, dieses mit einem trockenen Lappen zu entfernen.



7/ LAUFENDE WARTUNG



Verwenden Sie niemals ein Reinigungsprodukt mit Azeton, Benzin oder Alkohol sowie White Spirit oder synthetischem Verdünnungsmittel; diese würden die Fronten beschädigen.

Pflege des Edelstahls:

- Wir empfehlen Ihnen, für die Reinigung der Edelstahloberfläche Wasser mit neutraler Flüssigseife zu verwenden.
- Achten Sie darauf, dass die Seife keine Körnchen enthält, die die Oberfläche zerkratzen könnten.
- Die Lösung muss auf ein weiches Tuch aufgetragen werden.



Gießen Sie die Flüssigkeit nicht direkt auf den Edelstahl. Verwenden Sie außerdem niemals chemische Lösungsmittel, aggressive, körnige oder scheuernde Produkte, Benzin oder Alkohol. Diese könnten die Oberfläche Ihres Klimaschranks beschädigen. Keine Produkte auf Chlorbasis.

Reinigung des Kondensators alle zwei Jahre (wenden Sie sich an Ihren Händler/den Kundendienst von EuroCave):

- Nehmen Sie das Gerät aus dem Küchenmöbel, um den Kondensator zu erreichen, der sich auf der Rückseite des Klimaschranks befindet (siehe Schritte 1 bis 6, Kapitel 4, § III).
- Leeren Sie das Gerät und stecken Sie es ab.
- Schrauben Sie die 2 hinteren Bleche mit Hilfe eines Torx-Schlüssels (T25) heraus.
- Saugen Sie den Kondensator vorsichtig ab, um den Staub zu entfernen, der sich dort abgelagert hat.
- Schrauben Sie die beiden hinteren Bleche wieder richtig mit einem Torx-

- Das verwendete Tuch darf keine Knöpfe, Reißverschlüsse etc. besitzen, die den Edelstahl verkratzen könnten.
- Reiben Sie die Oberfläche in Richtung der Bürstung des Edelstahls ab.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem sauberen, weichen Lappen in Richtung der Bürstung.

- Schlüssel (T25) an, um Vibrationen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät wieder an seinen Platz.
- Legen Sie die Flaschen wieder in den Klimaschrank.



Eine regelmäßige Überprüfung Ihres Weinklimaschranks und die Tatsache, jede Anomalie Ihrem Händler zu melden, stellen eine lange Lebensdauer Ihres Geräts sicher.



8/ BETRIEBSSTÖRUNGEN

Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
Auf der Temperaturanzeige blinkt abwechselnd mit der Temperatur „LO“ oder „HI“.	Die Temperatur ist seit mindestens 24 Stunden um 4°C höher oder niedriger als die gewählte Temperatur.	Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist. Überprüfen Sie den Zustand der Türdichtung. Wenn Sie in den vorhergehenden Stunden eine große Anzahl Flaschen in Ihren Klimaschrank gelegt haben, warten Sie einige Zeit, überprüfen Sie die Anzeige dann erneut. Wenn der Alarm weiter angezeigt wird, kontaktieren Sie Ihren EuroCave-Händler.
Auf der Temperaturanzeige blinkt nach den vorstehenden Korrekturmaßnahmen weiterhin „LO“ oder „HI“.		Wenn das Problem weiter besteht, stecken Sie den Klimaschrank aus und kontaktieren Sie Ihren EuroCave-Händler.
Die Piktogramme und blinken.	Die Tür ist seit mehr als 5 Minuten geöffnet.	Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Die Piktogramme und blinken.	Die relative Luftfeuchtigkeit liegt seit mehr als 96 Std. unter 50%.	- Fügen Sie ein Glas Wasser im Kanal des Behälters (siehe Kapitel 6, § IV) hinzu. - Um zu erfahren, wie häufig Sie Wasser hinzufügen müssen, zählen Sie die Anzahl Tage zwischen dem ersten Hinzufügen von Wasser und dem Tag, an dem das Piktogramm erscheint. Nach einigen Stunden erlischt das Piktogramm.
Die Feuchtigkeit liegt oberhalb des erwünschten Werts.		Leeren Sie den Klimaschrank, entfernen Sie die Feuchtigkeitskassette und reinigen Sie den Behälter. Wenden Sie sich an den EuroCave-Händler, wenn das Problem trotz dieser verschiedenen Maßnahmen weiter besteht.
Das Piktogramm erscheint.	Kohlefilteralarm	Ersetzen Sie den Kohlefilter und stellen Sie den Zähler zurück. (siehe Kapitel 6, § VI).
Auf der Temperaturanzeige blinkt "Er I".	Alarm bei Betriebsstörung des Temperaturfühlers	Stecken Sie Ihr Gerät ab und wieder an. (Schritte 1 bis 6, Kapitel 4, § III) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler/den Kundendienst von EuroCave.
Der Klimaschrank schaltet sich nicht ein.		Stecken Sie Ihr Gerät ab und wieder an. (Schritte 1 bis 6, Kapitel 4, § III) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler/den Kundendienst von EuroCave.
Auf der Feuchtigkeitsanzeige blinkt "Erh".	Alarm bei Betriebsstörung des Luftfeuchtigkeitsfühlers	Stecken Sie Ihr Gerät ab und wieder an. (Schritte 1 bis 6, Kapitel 4, § III) Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler/den Kundendienst von EuroCave.

8/ BETRIEBSSTÖRUNGEN

Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
Der Klimaschrank ist lauter als gewöhnlich.	Bei starker Hitze ändert der Ventilator seine Geschwindigkeit, um das Kühlen des Klimaschranks zu gewährleisten.	
Taste  blinkt (2-Temperatur Modell D-INSP-M)	Betriebsstörung des Absaugsystems	• Die Flasche befindet sich eventuell nicht in der richtigen Position: Entfernen Sie die Flasche, setzen Sie sie dann wieder korrekt mittig in das hierzu vorgesehene Fach ein und drücken Sie nochmals auf die Taste . • Der Flaschenhals ist durch einen Gegenstand (Korken oder anderes Objekt) verschlossen: Entfernen Sie alles, was den Flaschenhals verschließen könnte, stellen Sie die Flasche dann in das hierzu vorgesehene Fach und beginnen Sie von vorne
Taste  blinkt nach Korrekturmaßnahmen immer noch (2-Temperatur Modell D-INSP-M)	Betriebsstörung des Absaugsystems	Setzen Sie sich mit dem EuroCave-Händler in Verbindung.

Mindestgarantiedauer durch den Hersteller: 5 Jahre auf Bauteile.



Setzen Sie sich mit Ihrem EuroCave-Händler oder den Kundendienst von EuroCave in Verbindung, wenn Ihnen irgendetwas an Ihrem Gerät unnormal erscheint.



Ihr Gerät besitzt eine Sicherheitsvorkehrung, die vor einer Befehlsstörung des Kühlkreislafs schützt. Sie besteht aus einer Gefrierschutzvorrichtung (nur 1-Temperatur-Modell).

9/ TECHNISCHE DATEN

	Höhe	Breite*	Tiefe	Leergewicht Vollglastür (Kg)	Empfohlene Außentemperaturbereiche Min.Temp. (°C / °F) - Max.Temp. (°C / °F)	
	mm	mm	mm			
1-Temperatur-Modell						
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
Multitemperatur-Modell						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
2-Temperatur Modell						
M	1320-1380	558-594	597	78	12/ 54	35 / 95

Regelgenauigkeit: +/- 1°C (2°F), Anzeigengenauigkeit: +/- 0,1°C (0,2°F)

*594: am Klimaschrank befestigte Passstücke

Gemäß der delegierten Verordnung (EU) 2019/2016 der Europäischen Kommission haben Sie Zugriff auf die energetischen Eigenschaften unserer Geräte in der EPREL-Datenbank, indem Sie den QR-Code scannen, den Sie auf dem Energielabel Ihres Geräts finden.



Die Verwendung von Glastüren kann die Leistung Ihres Weinklimaschranks bei extremen Temperaturbedingungen beeinträchtigen.

Normen

Ihr Produkt erfüllt folgende Normen:

1 SICHERHEIT RICHTLINIE 2006/95/EG

Normen EN60335-1 : 2012+ A11 : 2014

EN60335-2-24 : 2010

2 EMV 2004/108/EG

Norm EN 55014-1/2

Norm 62233 :2008

3 UMWELT

Richtlinie 2010/30/EU

Verordnung 1060/2010



R600a

Je nach Land enthalten die Weinklimaschränke von EuroCave brennbares Kühlgas (R600a: ISOBUTAN)

EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual ni de cualquier daño relacionado o consecuencia del suministro, rendimiento o utilización del aparato.

El presente documento contiene información original, protegida por copyright. Todos los derechos reservados. La fotocopia, reproducción o traducción total o parcial del presente documento están formalmente prohibidas sin el consentimiento previo y por escrito de EuroCave.

Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.

No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato. Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por un cable o un conjunto especial que puede solicitar al fabricante o al servicio posventa.

ADVERTENCIAS

- Mantener despejadas las aperturas de ventilación en el recinto del aparato o la estructura de empotramiento.
- Es necesario que se pueda acceder a la toma después de la instalación
- No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar al proceso de deshielo que no sean los recomendados por el fabricante.
- No dañar el circuito de refrigeración.
- No utilizar aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacenar en este aparato sustancias explosivas como aerosoles que contengan gases propulsores inflamables.
- Este aparato sirve únicamente para el almacenamiento de vino

Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como:

- espacios de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
- granjas y su utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- espacios como habitaciones de hotel;
- restauración y otras aplicaciones similares salvo la venta al detalle.

Encontrará una etiqueta de identificación dentro del armario para vinos. Esta etiqueta de identificación proporciona algunos datos técnicos, así como instrucciones de seguridad, en particular el logotipo triangular, el nombre y el símbolo químico del refrigerante.

- El armario contiene gas refrigerante inflamable (R600a: isobutano).

Condiciones para garantizar la seguridad al utilizar el armario para vinos:

- El sistema de refrigeración en la parte trasera y en el interior del armario contiene refrigerante.
- Ningún objeto puntiagudo debe entrar en contacto con el circuito frío.
- Si el circuito está dañado, no acerque aparatos eléctricos o llamas al armario para vinos. Abra todas las ventanas para garantizar la perfecta ventilación de la estancia. Contacte con un técnico acreditado.
- No retire la rejilla en la parte inferior interior del armario salvo si ha sido recomendado por el fabricante. No coloque directamente botellas de vino sin la rejilla.
- No se recomienda la utilización de alargadores eléctricos.
- El aparato deberá ser manipulado, instalado y utilizado con cuidado conforme a las instrucciones de empleo para evitar cualquier riesgo que pueda dañar los tubos del circuito refrigerante o aumentar el riesgo de escape.
- En caso de reparación en el aparato, las nuevas piezas deberán ser piezas de recambio originales del fabricante y la reparación deberá ser efectuada por una empresa de servicio autorizada por EuroCave.
- El aparato debe manipularse, instalarse y usarse conforme a las instrucciones de empleo para evitar cualquier riesgo de dañar los tubos del circuito refrigerante o de aumentar el riesgo de escapes.
- En caso de reparación en el aparato, los repuestos deben ser piezas originales del fabricante y la reparación deberá ser efectuada por una empresa de mantenimiento autorizada por EuroCave.

Antes de desechar su armario para vinos:

- Quite la puerta.
- Deje las bandejas dentro del armario para vinos. Así, los niños no podrán acceder fácilmente a su interior.

Las instrucciones de advertencia mencionadas anteriormente deben conservarse durante toda la vida útil del armario. Las instrucciones de empleo deben entregarse a todas las personas que podrían utilizar o manipular el armario y cuando el armario se desplace a otro lugar o se entregue en un punto de reciclaje.

Nuestro deseo es acompañar lo mejor posible su pasión por el vino a lo largo de los años... Para ello, EuroCave ha desplegado todo su saber hacer para reunir los 6 criterios esenciales al servicio del vino:

La temperatura

Los dos enemigos del vino son las temperaturas extremas y los cambios bruscos de temperatura. El vino logra alcanzar todo su apogeo con una temperatura constante.

La higrometría

Es un factor esencial, que permite que el tapón de corcho conserve sus características de estanquidad. La tasa de higrometría debe ser superior al 50% (lo ideal es que se sitúe entre el 60% y el 75%).

La oscuridad

La luz y, en particular, su componente ultravioleta, degrada muy rápidamente el vino por oxidación irreversible de los taninos. Por ello, es muy recomendable almacenar el vino en la oscuridad o protegido de los rayos UV.

Ausencia de vibraciones

Las vibraciones perturban el lento proceso de evolución bioquímica del vino y muchas veces resultan fatídicas para los mejores caldos. Como un joyero, los soportes “Mano del Sumiller” se adaptan y aíslan cada botella de eventuales perturbaciones (tecnología antivibraciones).

La circulación del aire

La renovación constante del aire evita que se produzcan mohos en el armario. Los armarios EuroCave cuentan con un sistema de ventilación por efecto respiradero, lo que equivale casi a la ventilación de una bodega natural.

La colocación

El traslado frecuente de las botellas puede ser perjudicial para la buena conservación del vino. Es indispensable mantener una disposición adecuada que limite las manipulaciones.

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Temperaturas habituales para el servicio del vino			
Vinos franceses		Vinos australianos	
Alsacia	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Burdeos Blanco Licoroso	6 °C	Chardonnay	10 °C
Burdeos Blanco Seco	8 °C	Merlot	17 °C
Burdeos Tinto	17 °C	Moscatel de grano menudo	6 °C
Borgoña Blanco	11 °C	Pinot noir	15 °C
Borgoña Tinto	18 °C	Sauvignon blanco	8 °C
Champán	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Syrah	18 °C
Languedoc-Rosellón	13 °C	Verdheho	7 °C
Provenza Rosado	12 °C		
Saboya	9 °C		
Otros vinos			
Vinos del Loira Blanco Seco	10 °C	California	16 °C
Vinos del Loira Licorosos	7 °C	Chile	15 °C
Vinos del Loira Tinto	14 °C	España	17 °C
Vinos del Ródano	15 °C	Italia	16 °C
Vinos del Suroeste Licorosos	7 °C		
Vinos del Suroeste Tintos	15 °C		



1 - Descripción del armario para vinos	6
--	---



2 - Alimentación eléctrica	7
----------------------------	---



3 - Protección del medio ambiente - Ecodiseño	7
---	---



4 - Instalación del armario para vinos	8-22
I - Empotramiento	8
II - Integración	12
III - Puerta reversible (opaca o acristalada)	16
IV - Montaje de un panel de decoración en puertas técnicas	22



5 - Disposición - Ordenación	22-25
I - Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja deslizante	23
II - Ajuste de la Mano del Sumiller en el frontal de la bandeja deslizante	24
III - Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja de almacenamiento	25
IV - Montaje y utilización de los soportes	25



6 - Puesta en marcha del armario para vinos	26-32
I - Conexión a la red	26
II-A - Descripción (modelo I temperatura V-INSP-S,V-INSP-M,V-INSP-L)	26
II-B - Regulación de la temperatura	26
III-A - Descripción (modelo multitemperatura S-INSP-S)	27
III-B - Regulación de las temperaturas	27
IV-A -Descripción (modelo 2 temperaturas D-INSP-M)	28
IV-B - Regulación de las temperaturas	28
IV-C - Utilización del cabezal de puesta en vacío (modelo 2 temperaturas D-INSP-M)	29
V - Visualización del nivel de humedad relativa (modelo I temperatura)	30
VI - Regulación del modo de iluminación	31
VII - Visualización del contador del filtro de carbón	31
VIII - Desactivación y activación de la alarma sonora	32
IX - Puesta en espera de la pantalla	32



7 - Mantenimiento habitual	32
----------------------------	----



8 - Anomalías de funcionamiento	33
---------------------------------	----



9 - Características técnicas	35
------------------------------	----



10 - Simulaciones de organización	211-216
-----------------------------------	---------



1/ DESCRIPCIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



2/ ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

El cable de alimentación del armario para vinos lleva un enchufe que debe conectarse a una toma estándar con toma de tierra para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.



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.



Un electricista cualificado deberá examinar la clavija para comprobar si la toma de tierra está bien instalada y, si fuera necesario, modificar la instalación para su conformidad.

Póngase en contacto con su distribuidor EuroCave habitual para cambiar el cable de alimentación si está dañado. Deberá ser reemplazado por un repuesto EuroCave con garantía de origen del fabricante.



Si se muda a otro país, compruebe que las características del armario se corresponden con las de ese país (tensión, frecuencia).



Para su seguridad personal, el armario para vinos debe tener una toma a tierra instalada correctamente. Asegúrese de que la toma a tierra está bien instalada y de que la instalación está protegida mediante un disyuntor diferencial (30 mA*).
*no aplicable en algunos países.



3/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - ECODISEÑO

Los repuestos de nuestros aparatos están disponibles 11 años. Para más información, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave. En Francia, póngase en contacto con nuestro Servicio Posventa. Contactos en www.eurocave.com.



Cómo deshacerse del embalaje

Las piezas de embalaje utilizadas por EuroCave están fabricadas de materiales reciclables (salvo las dos cuñas de poliestireno expandido de alta densidad y el plástico protección del armario de polietileno de baja densidad). Cuando haya desembalado el armario, llévelos a un punto de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se pueden reciclar.

Reciclaje: un gesto cívico

Los equipos eléctricos y electrónicos tienen efectos potencialmente perjudiciales para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas. Por consiguiente, no debe deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos domésticos sin clasificar. Cuando adquiera un nuevo producto EuroCave,

puede entregar su viejo aparato a su distribuidor EuroCave para su reciclaje. Consulte a su distribuidor EuroCave para informarse sobre las modalidades de recogida de las que dispone la red EuroCave. Conforme a las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC ni HCFC.

Para ahorrar energía

- Instale el armario en un lugar adecuado (ver página siguiente) y respetando las condiciones de temperatura indicadas.
- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.
- Asegúrese de que la junta de la puerta mantiene su estanquidad y compruebe que no esté dañada. Si fuera necesario, póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
- Le recomendamos que cargue como mínimo el 75% de la capacidad total del armario para vinos.

Ponga fuera de uso los aparatos que ya no utilice desconectándolos y quitando el cable de alimentación.



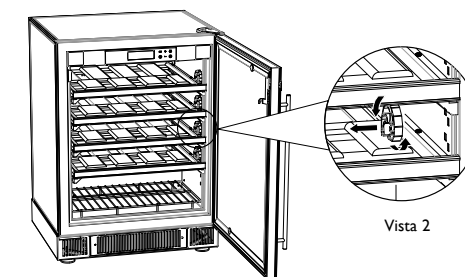
4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

Desembalaje

- Cuando reciba el armario, asegúrese de que el armario no presenta ningún defecto en el exterior (golpes, deformaciones...).
- Abra la puerta y compruebe la integridad del interior del equipo (paredes, bandejas Mano del Sumiller, bisagras...).
- Retire los elementos de protección que se encuentran dentro del armario.
- Afloje las juntas situadas en la parte trasera de la caja del armario. (véase tabla inferior)

bandeja para el transporte (Vista 1). Retire cada cuña con un movimiento giratorio (Vista 2). Puede conservar estas cuñas y volver a utilizarlas en caso de que deba transportar el armario para vinos a grandes distancias.

- Retire los 4 tornillos de las dos placas de protección con la ayuda de

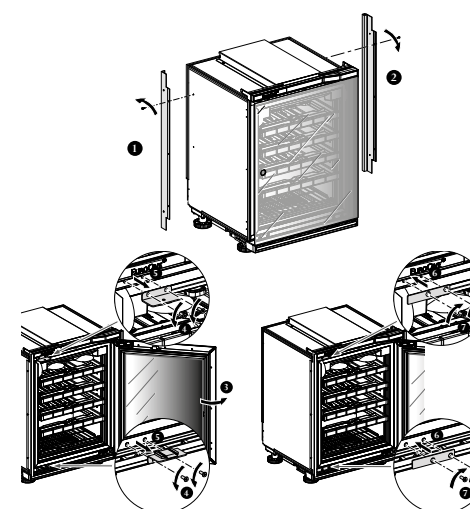


una llave 6 caras (no suministrada) y sustitúyalas por las dos placas estéticas fijadas mediante los 4 tornillos con cabezas avellanadas negras M5.

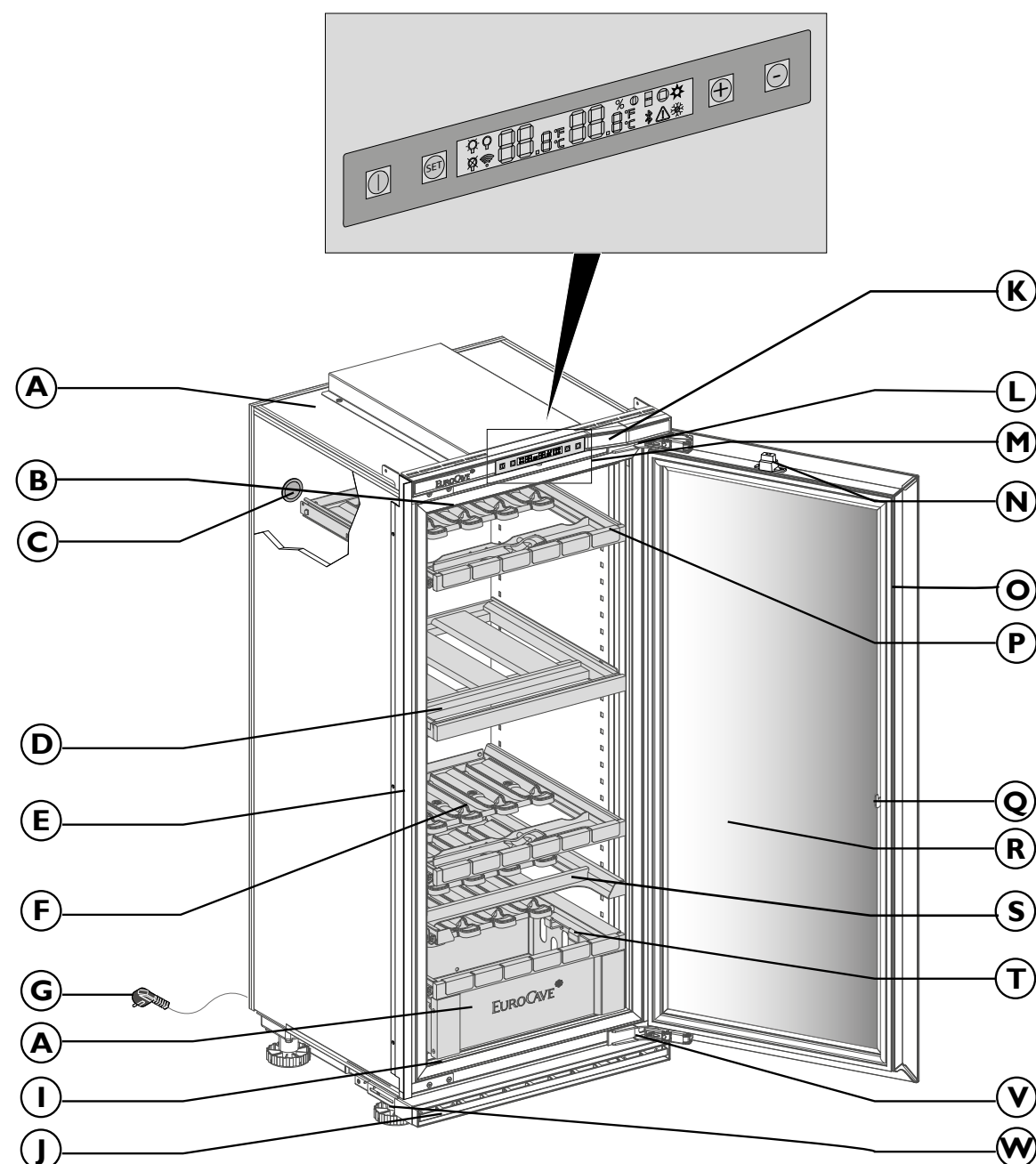
(Le recomendamos que conserve las placas previamente retiradas en caso de que tuviera que transportar el armario.)

Precauciones

- No coloque el armario en una zona con riesgo de inundación.
- No exponga el armario a los efectos de la radiación directa del sol.
- Evite las salpicaduras de agua en toda la parte trasera y superior del aparato.
- Para proteger el contenido del armario, las puertas Full Glass y acristalada de acero inoxidable tienen cerradura.
- Libere el cable de alimentación eléctrica para que sea accesible y para que no esté en contacto con ningún componente del aparato.



- En cada una de las bandejas se han fijado 2 cuñas de protección por



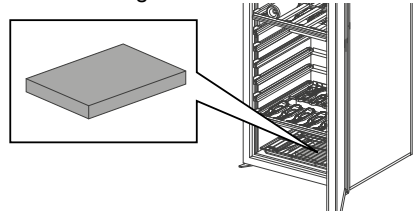
- | | |
|--|--|
| A Caja del armario | L Bisagra superior |
| B Iluminación (guía luz y 2 LED) | M Panel de control y ajustes |
| C Orificio de ventilación y filtro de carbón | N Tope de la puerta |
| D Bandeja de almacenamiento | O Junta magnética de la puerta |
| E Junta (x2) | P Bandeja deslizante |
| F Soporte Mano del Sumiller (MDS) | Q Cerradura (solo puertas Full Glass y acristalada de acero inoxidable) |
| G Cable de alimentación – 2 metros | R Puerta |
| H Bandeja para el servicio del vino | S Media bandeja |
| I Rejilla, casete de humedad (modelo I temperatura) | T Etiqueta de identificación |
| J Banda inferior – salida de aire | V Bisagra baja |
| K Banda superior – entrada de aire | W 4 patas regulables |



4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

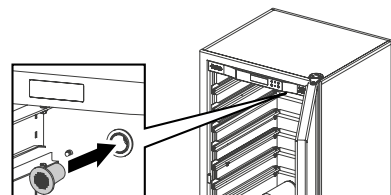
Precauciones (continuación)

- Solo para los modelo de 1 temperatura
- si unos días después de la puesta en marcha del armario para vinos observa una tasa de humedad baja (<55%), le recomendamos que utilice el casete de humedad que se entrega con el aparato en la bolsa y que lo coloque en la parte inferior del armario, debajo de la rejilla, en el recipiente previsto (ver esquema más abajo). Cuando lo utilice por primera vez, deberá sumergir el casete totalmente en el agua del grifo durante algunos minutos para que se impregne bien y después escurrirlo bien. Según las condiciones exteriores, puede ser necesario añadir un vaso de 10 cl de agua en un intervalo de varios meses.



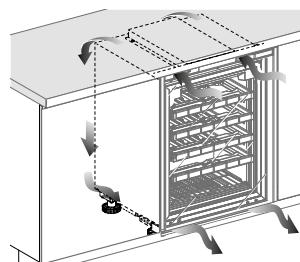
Sollten Sie Ihren Weinklimaschrank lange Zeit (>3 Monate) geschlossen halten und er sich in einer Umgebung befinden, in der die Temperatur nahe (in der Größenordnung von <5°C Unterschied) an der eingestellten Temperatur Ihres Klimaschranks liegt, könnte das die Entwicklung von Schimmel begünstigen und dazu führt, dass sich die Etiketten Ihrer Flaschen lösen. Denn unzureichende Entfeuchtung und Lüftererneuerung können zu einer hohen Feuchtigkeit im Klimaschrank führen. Eine regelmäßige Überwachung und eine jährliche Reinigung werden weiterhin sehr empfohlen.

- Coloque el filtro de carbón, que encontrará en la caja de accesorios, introduciéndolo, por dentro del armario, en el orificio de ventilación situado en la parte superior izquierda (ver esquema superior).

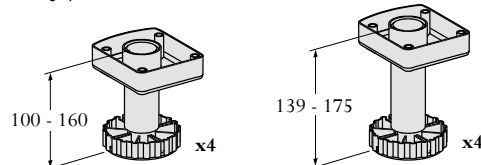


Sentido de circulación del aire

- No obstruya nunca las dos rejillas de ventilación frontales.



- Para ajustar la altura de las patas, puede elegir entre 3 patas (ver capítulo 4 §1).



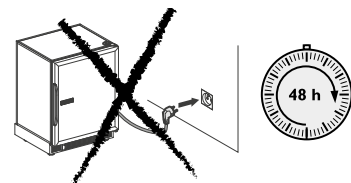
Instalación

Desplace el armario al emplazamiento escogido.

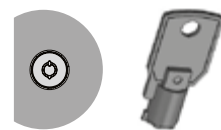
Este lugar deberá:

- no ser demasiado húmedo. Máx. 85% de humedad ambiental (lavadero, fregadero, cuarto de baño...);
 - tener un suelo firme y estable,
 - Espere 48 h antes de conectar el armario.
- Cuando se ponga en servicio por primera vez, se visualizará la alarma filtro de carbono. Reinicie el contador del filtro a 365 (ver capítulo 6).

Seguridad de la puerta

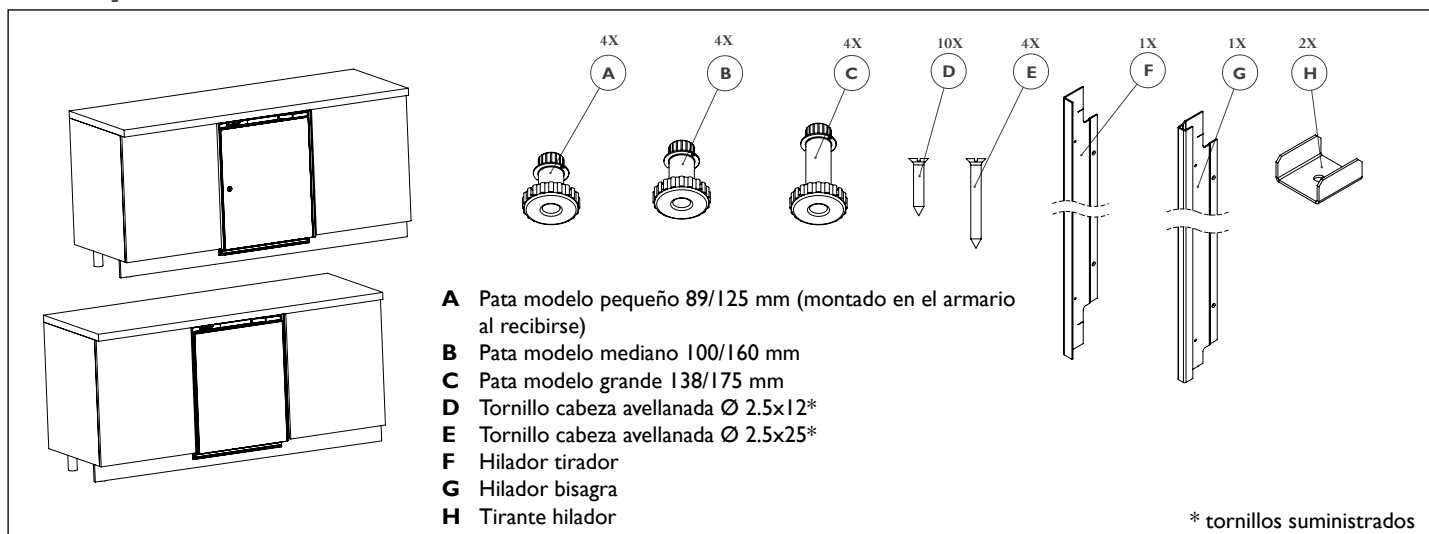


Para proteger el contenido del armario, las puertas Full Glass y acristalada de acero inoxidable llevan cerradura.



Las botellas deben disponerse de forma que no entren en contacto con la pared del fondo. Si no, la condensación que se crea en la pared podría gotear sobre las bandejas y dañar las etiquetas de las botellas. Además, el contacto con la pared del fondo puede crear una zona de escarcha, lo que resultaría perjudicial para el vino.

I. Empotrado entre dos muebles de cocina



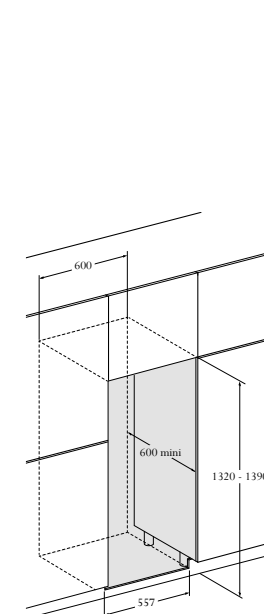
- A Pata modelo pequeño 89/125 mm (montado en el armario al recibirse)
- B Pata modelo mediano 100/160 mm
- C Pata modelo grande 138/175 mm
- D Tornillo cabeza avellanada Ø 2.5x12*
- E Tornillo cabeza avellanada Ø 2.5x25*
- F Hilador tirador
- G Hilador bisagra
- H Tirante hilador

* tornillos suministrados

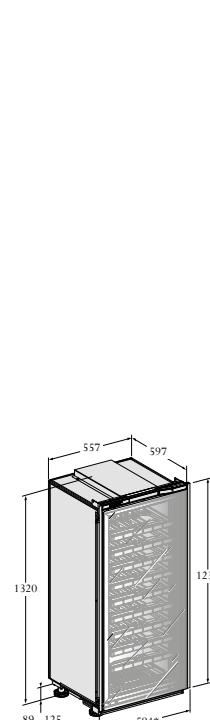
Dimensiones que deben respetarse para una puerta Full Glass, acristalada de acero inoxidable, opaca técnica o acristalada técnica:



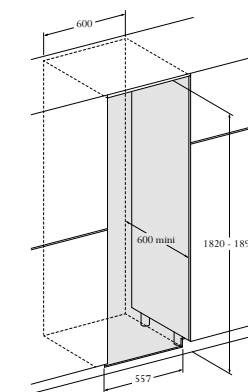
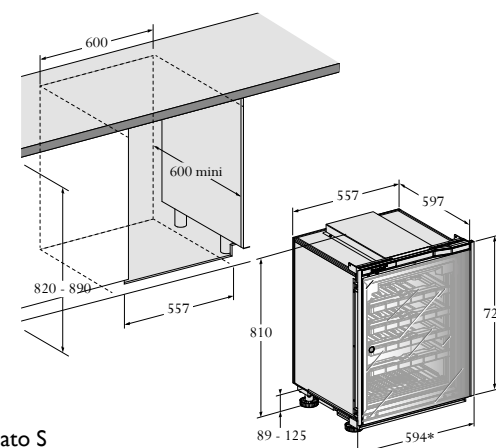
4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



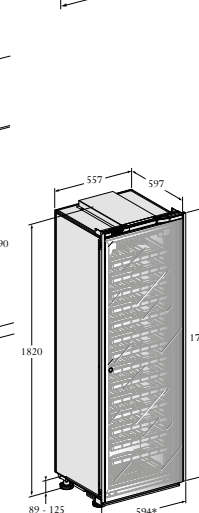
Formato M



Formato S



Formato L



* con juntas

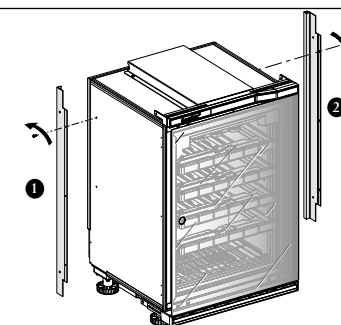
Montaje instalación empotrada

Precauciones

- Los ajustes y montajes deberán ser efectuados antes de empotrar el aparato en su sitio.
- Es obligatorio montar las juntas. Forman parte integrante de la caja del armario y garantizan que se utilice correctamente.

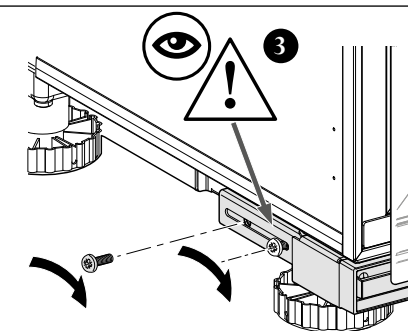
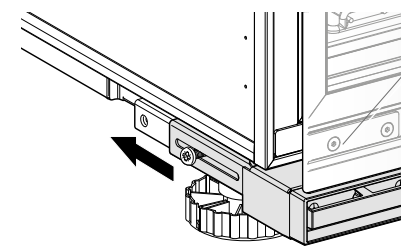
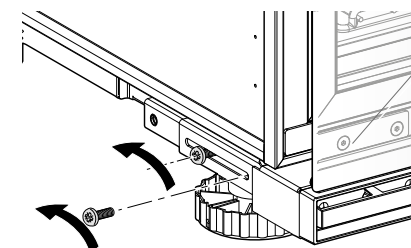
1. Aflojamiento de las juntas

- + pz I (no suministrado)



2. Ajuste del frontal interior

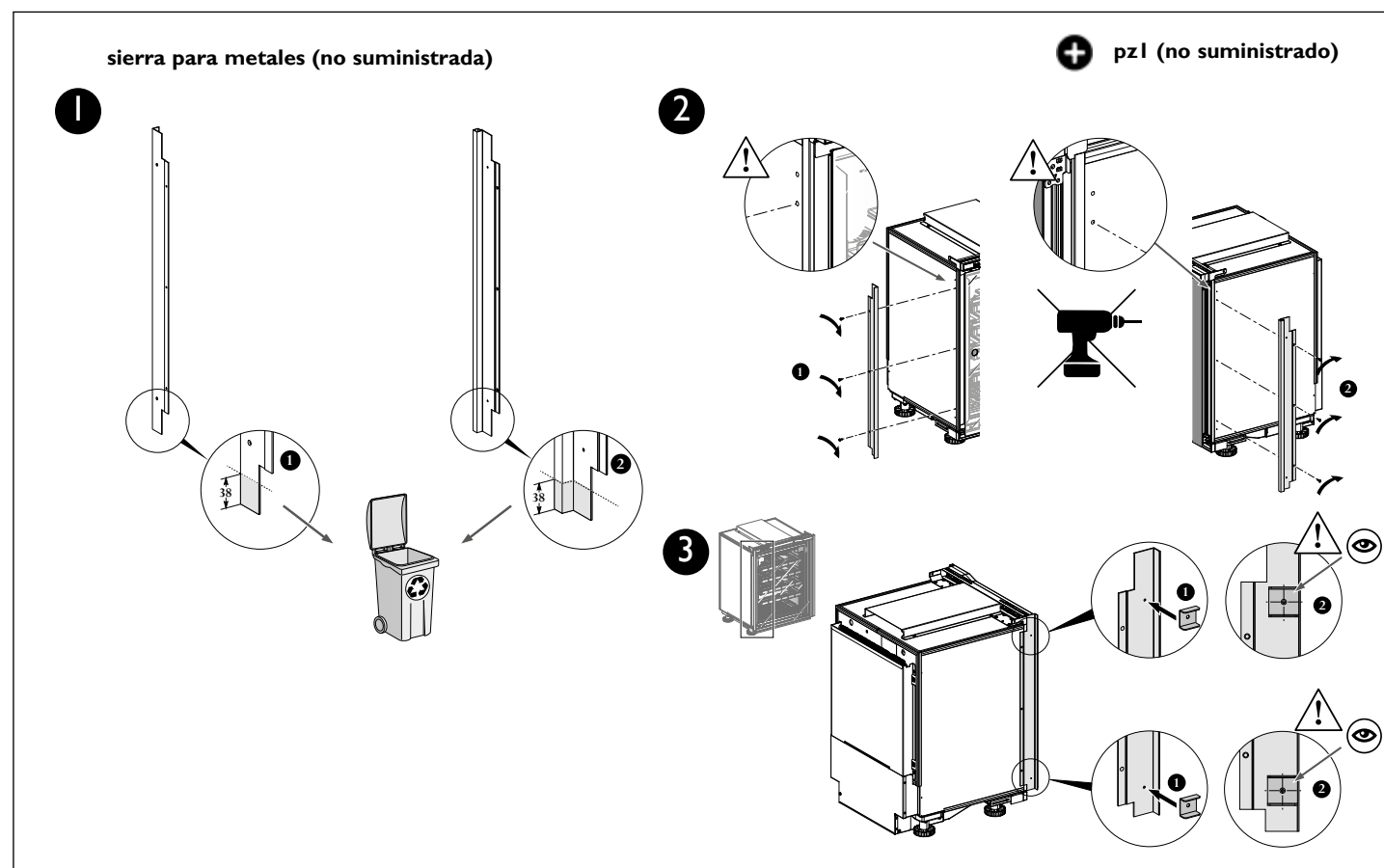
- T25 (no suministrado) 1



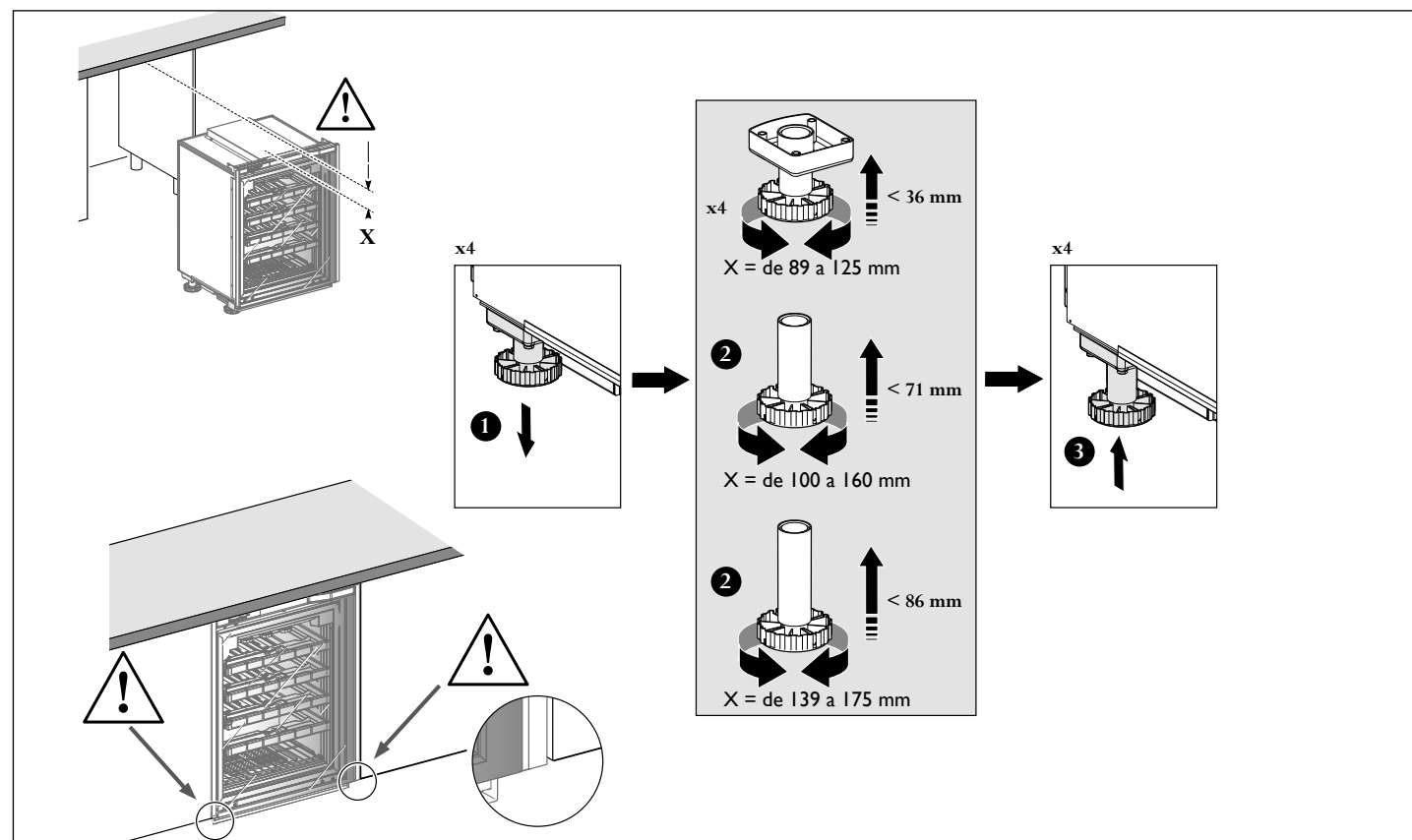


4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

3. Montaje de las juntas



4. Regulación de los pies



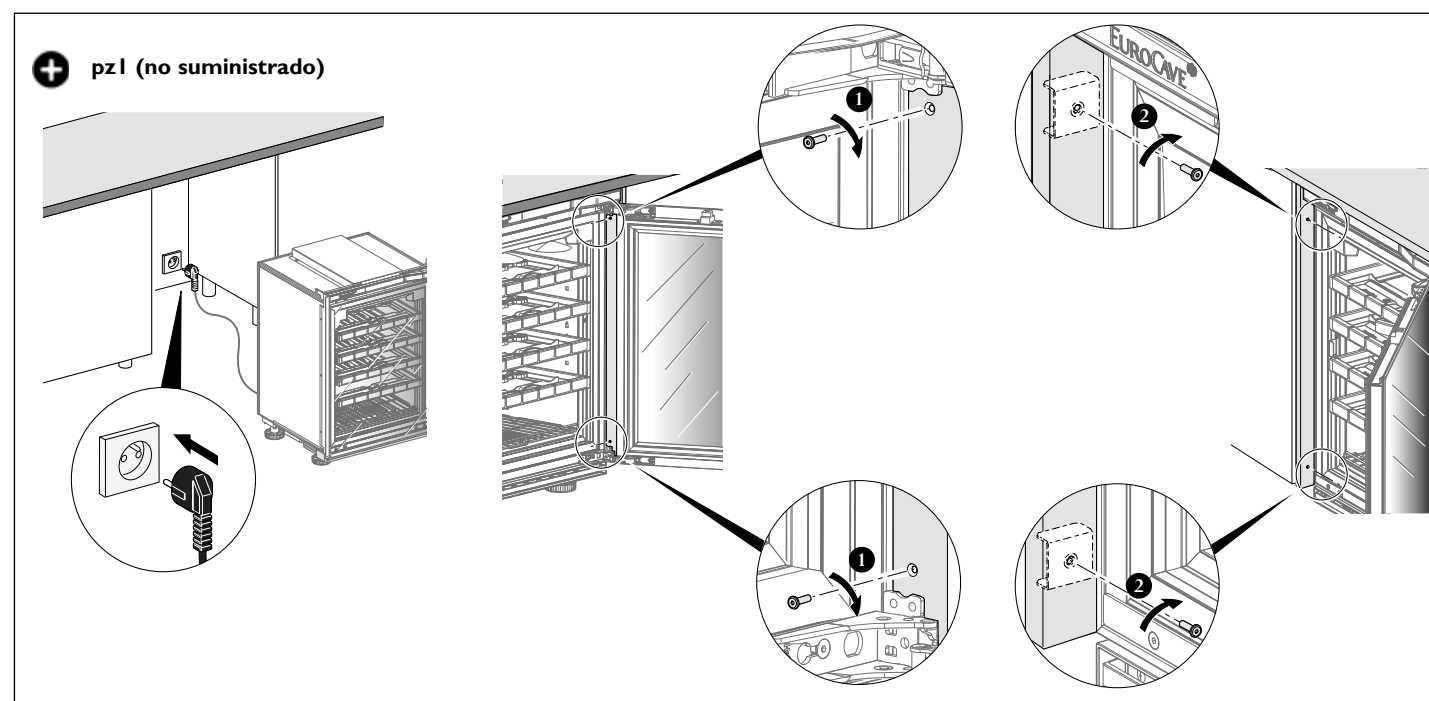
Con una carrera máxima de 36 mm, conserve las patas instaladas en el armario. Si la carrera es superior a 36 mm, seleccione uno de los otros dos lotes de patas entregados con el armario.



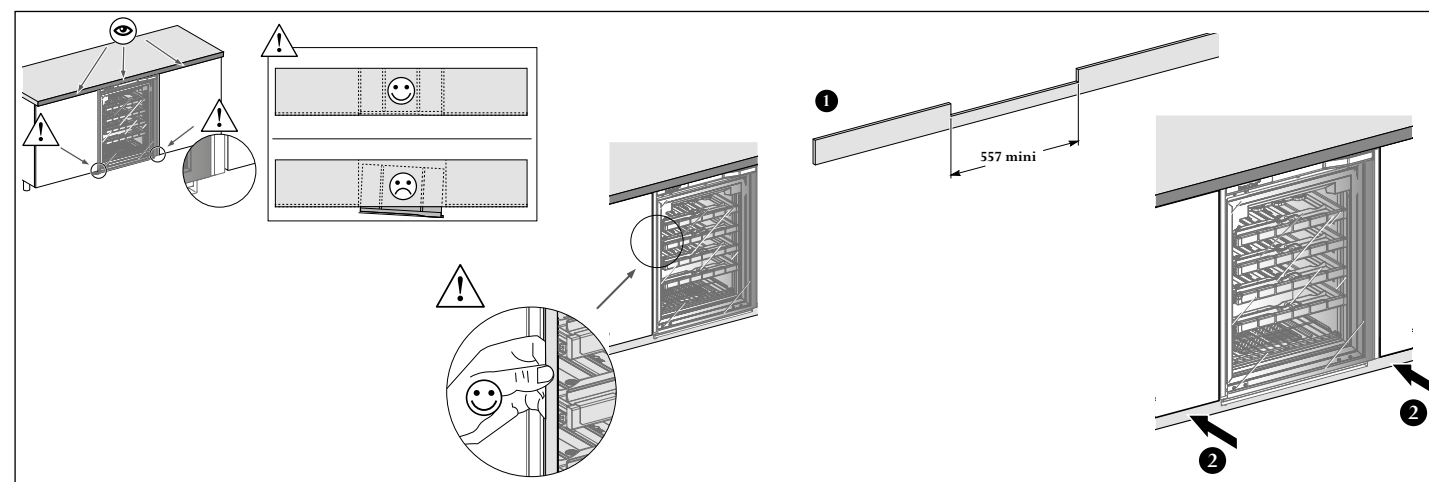
4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

5. Empotramiento del armario y fijación al mueble de cocina

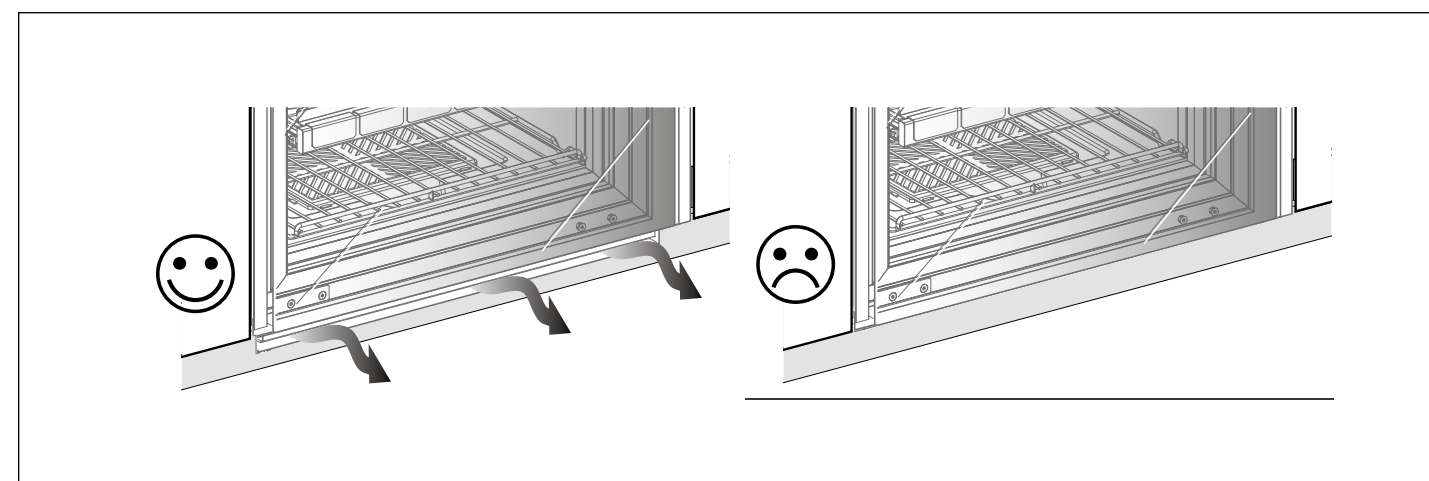
Para garantizar su seguridad, así como el correcto funcionamiento del aparato, es obligatorio fijar el armario a los muebles de cocina contiguos.



6. Recorte del zócalo



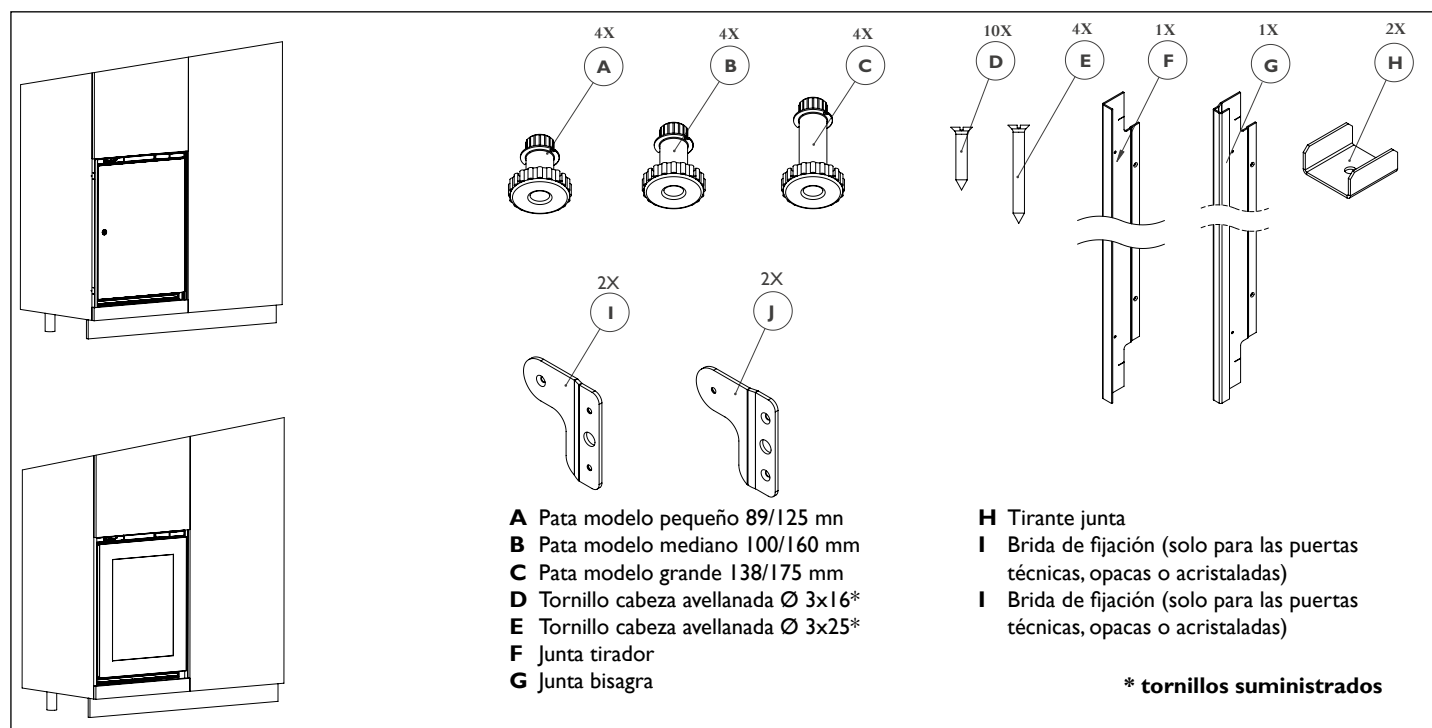
No obstruya la banda de ventilación inferior



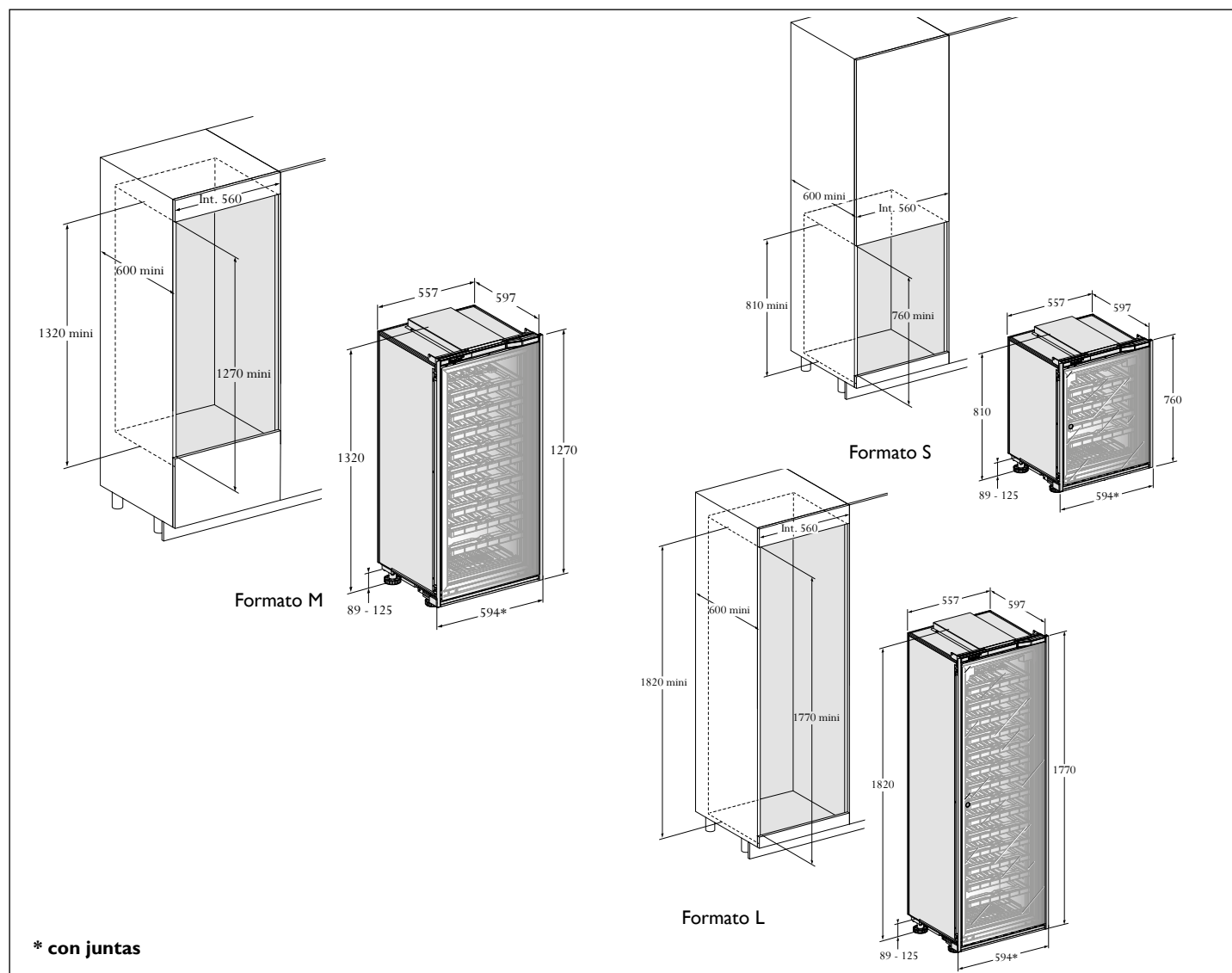


4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

II. Integrada en una caja de cocina



Dimensiones que deben respetarse para una puerta Full Glass, acristalada de acero inoxidable, opaca técnica o acristalada técnica:



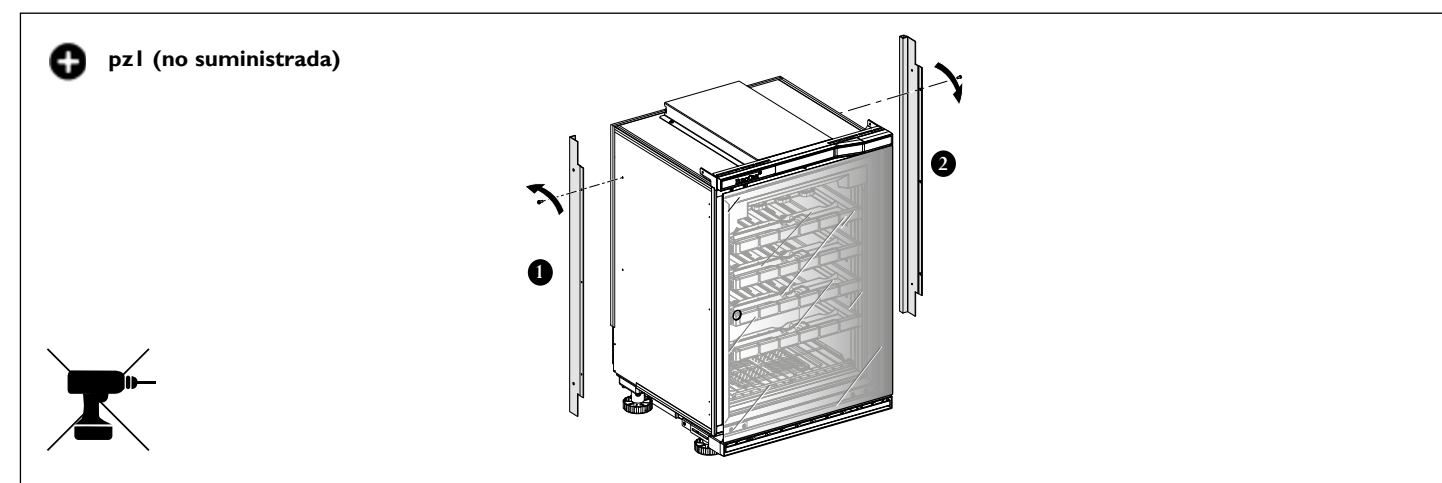
4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

Montaje instalación integrada

Precauciones

- Los ajustes y montajes deberán ser efectuados antes de integrar el aparato en su sitio.
- Es obligatorio montar las juntas. Forman parte integrante de la caja del armario y son la garantía de que se utilicen correctamente.

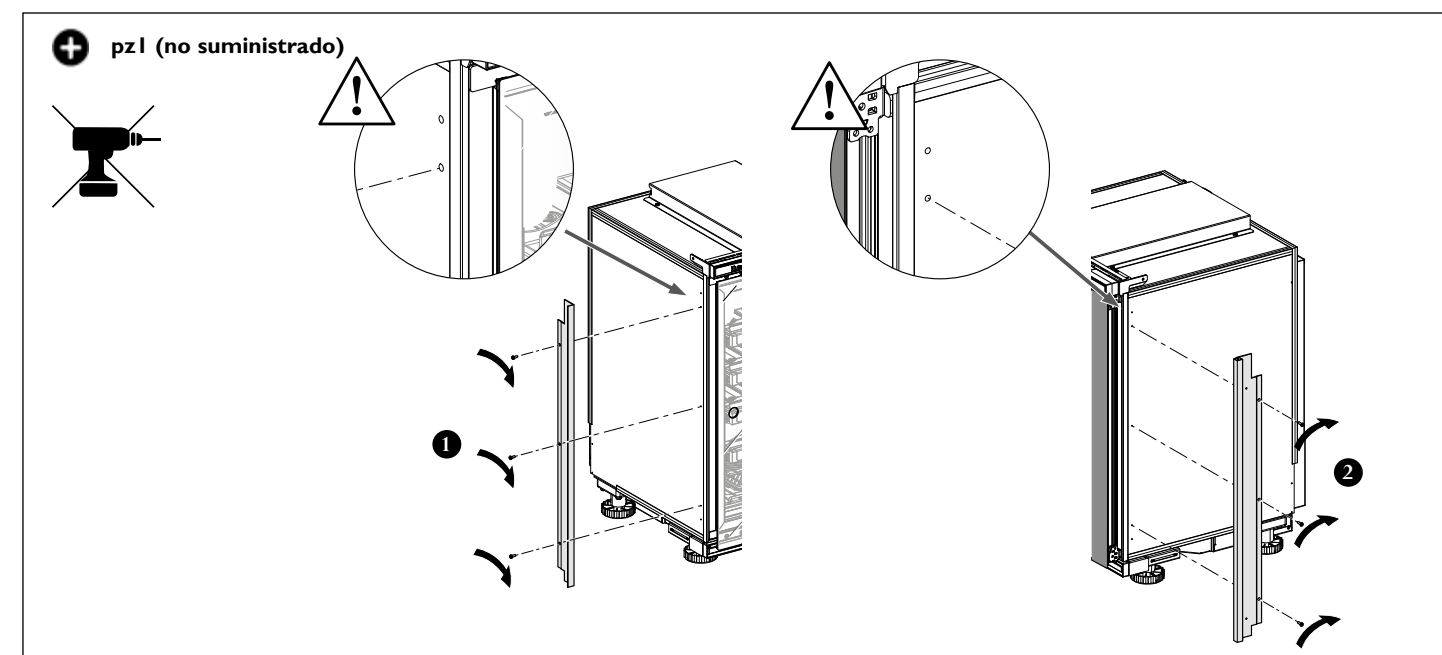
1. Aflojamiento de las juntas



2. Ajuste del frontal interior

Al entregarse, el frontal inferior del armario ya está configurado para que se instale de forma integrada (frontal alineado con la puerta). No se necesita ajuste adicional.

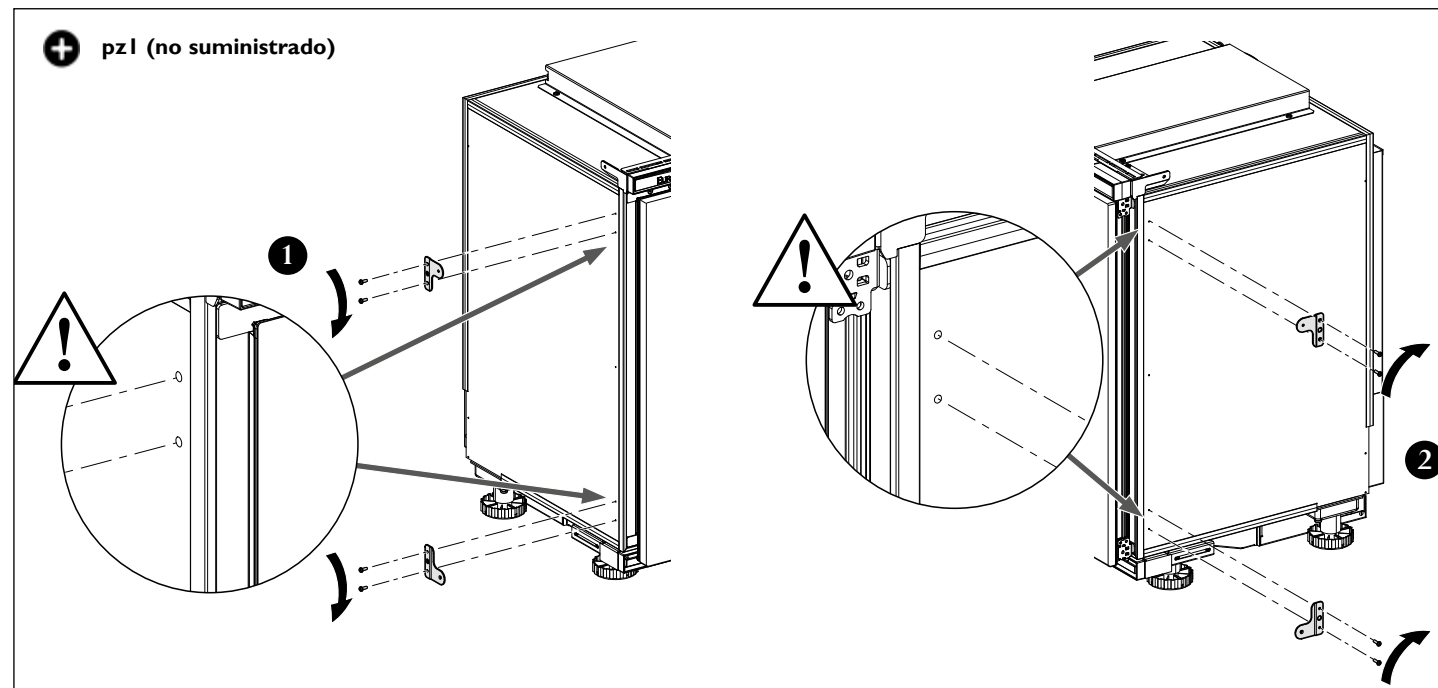
3. Montaje de las juntas



Detalle de instalación armario integrado, con acabado puerta opaca técnica o puerta acristalada técnica:
El montaje no es el mismo en función del tipo de puerta escogido. Caso particular para las puertas opacas técnicas y las puertas acristalada técnicas. La junta debe ser sustituida por bridas de fijación.



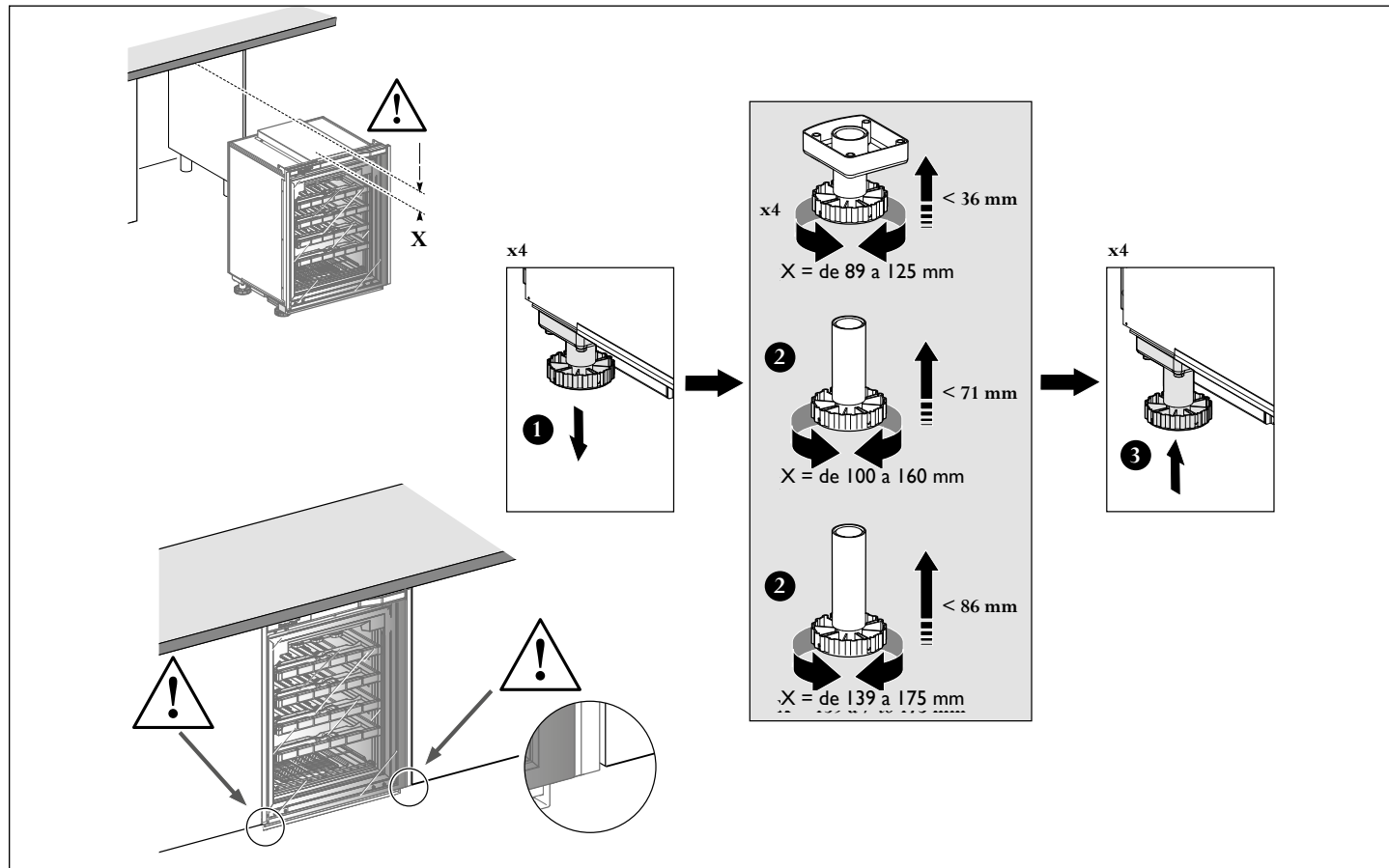
4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



4. Regulación de las patas

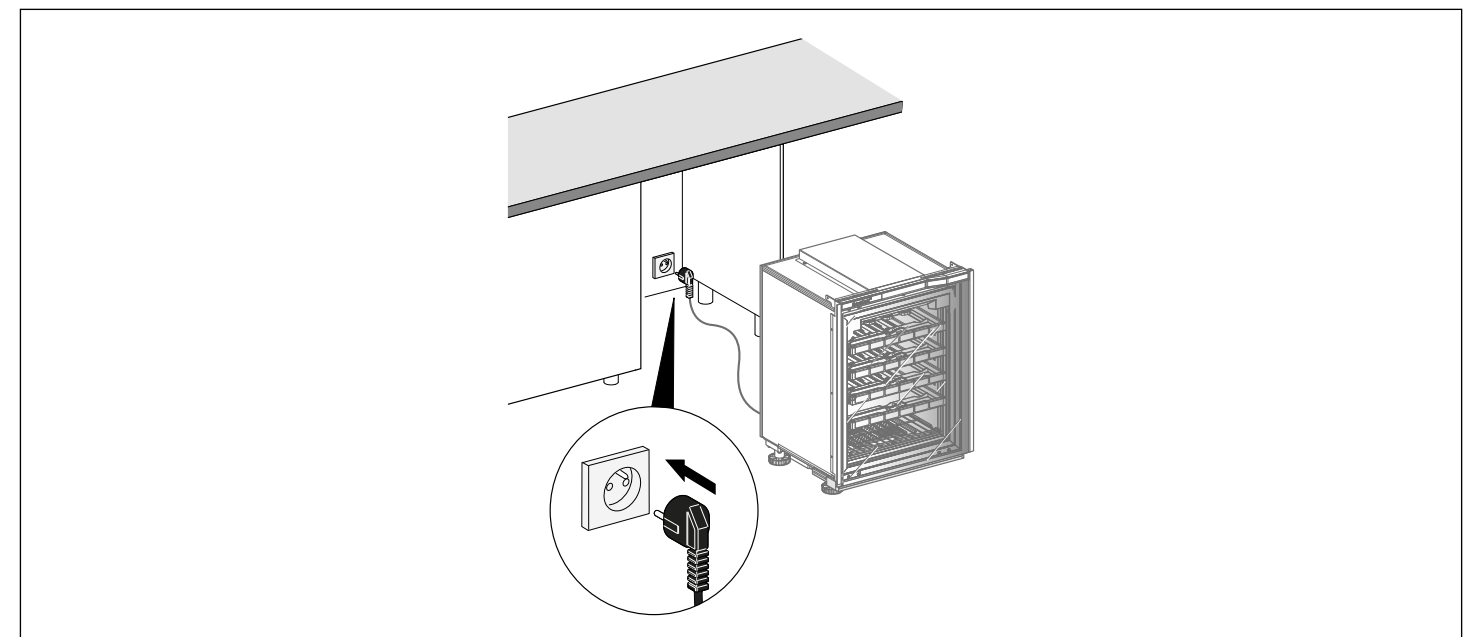


Con una carrera máxima de 36 mm, conserve las patas instaladas en el armario. Si la carrera es superior a 36 mm, seleccione uno de los otros dos lotes de patas entregados con el armario.



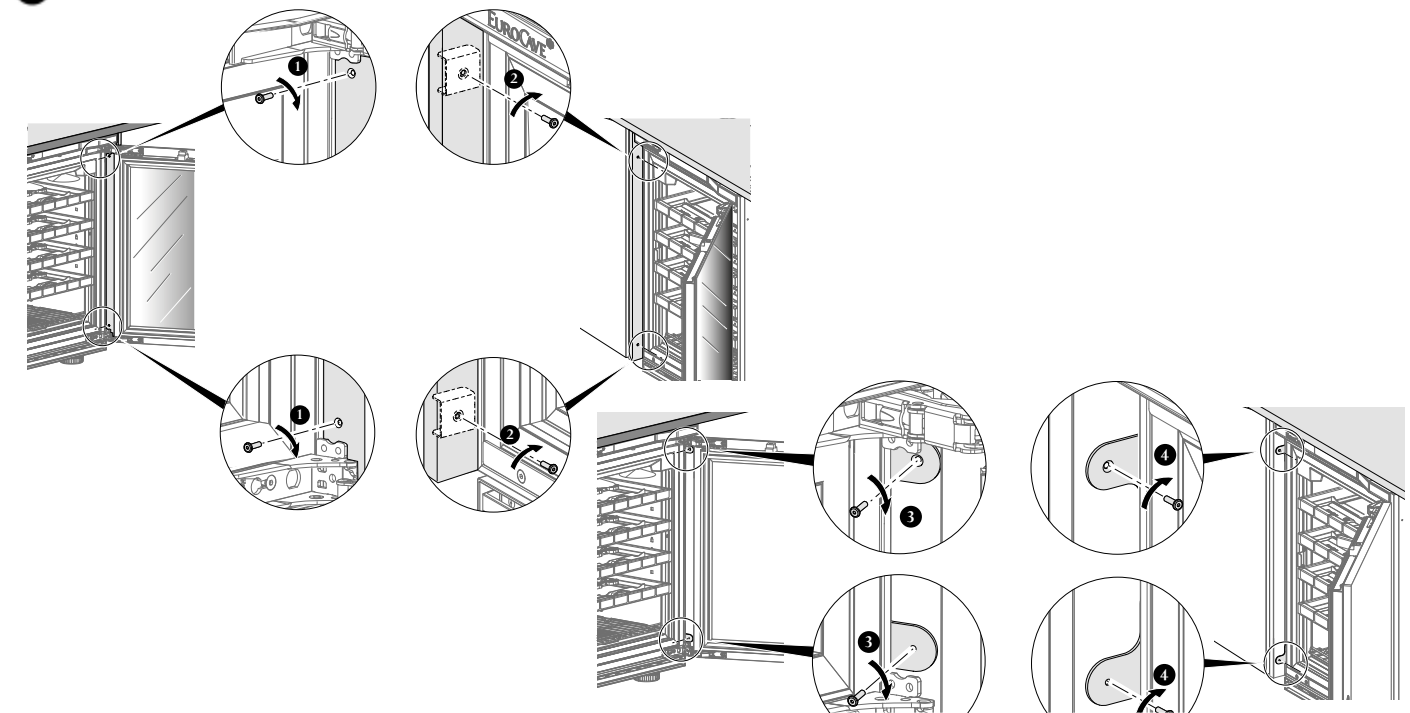
4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

5. Integración del armario y fijación al mueble de cocina



Para garantizar su seguridad, así como el correcto funcionamiento del aparato, es obligatorio fijar el armario a los muebles de cocina contiguos.

⊕ pz1 (no suministrado)



Fijación en caso de puerta técnica acristalada u opaca.

NB: La junta superior del armario (parte estética) deberá ser realizada por el instalador de cocinas.

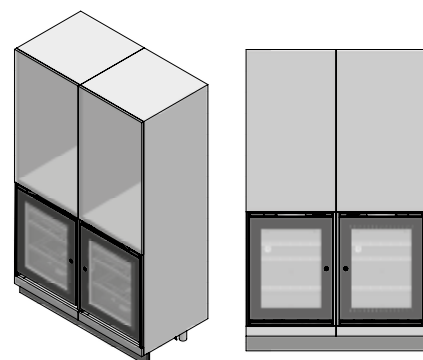
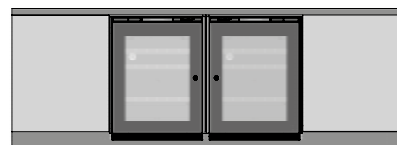


4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

6. Instalación de dos armarios contiguos

Atención: En caso de que se instalen dos armarios contiguamente, deben situarse en dos cajas de muebles separadas. Eso permite que el aire circule bien alrededor de los armarios, garantizando su correcto funcionamiento.

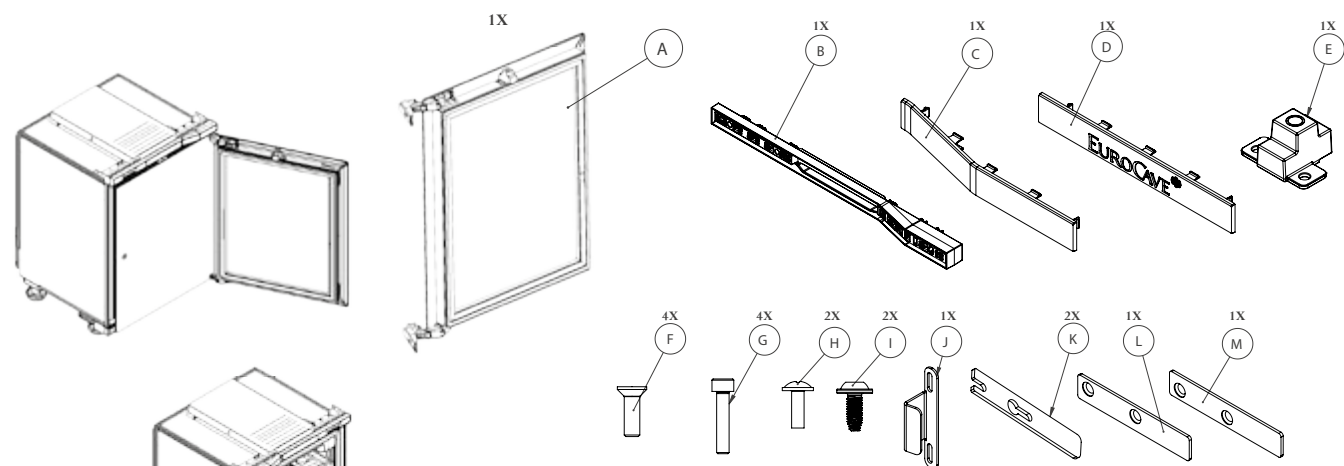
Si la anchura de las dos cajas contiguas es inferior a 1.200 mm, se puede instalar una sola separación entre las dos cajas. En caso de instalación estándar con dos cajas de 600 mm de ancho, se pueden instalar dos separadores entre los dos armarios.



III. Puerta reversible



Atención, se recomienda que un profesional autorizado EuroCave realice el cambio del sentido de apertura de puerta.

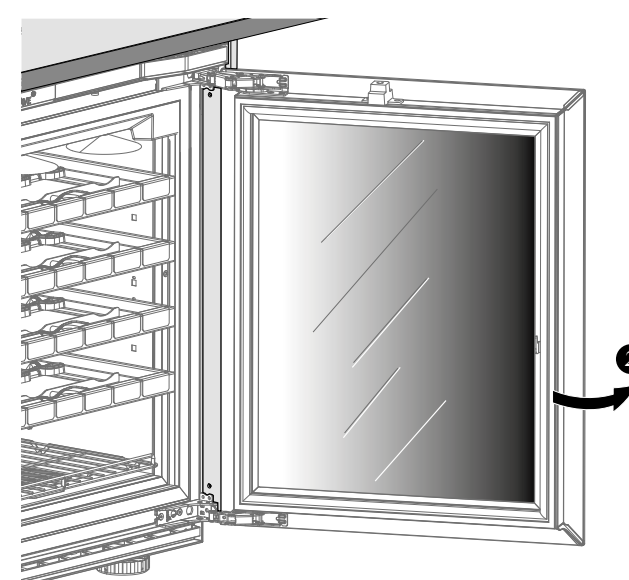
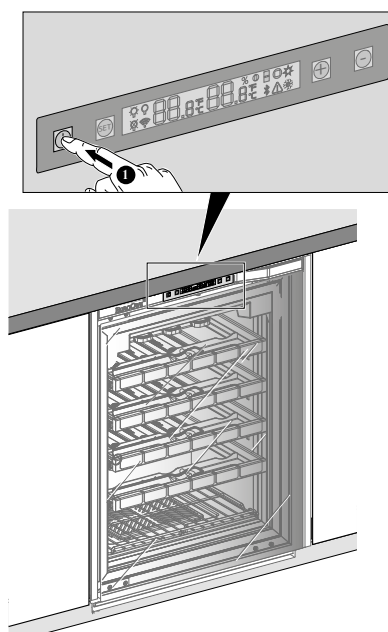


- | | |
|--|---|
| A Puerta | H Tornillo cabeza abombada con base m4x12* |
| B Cubierta IHM | I Tornillo formador Ø5x12* |
| C Cristal cubierta curvada | J Patilla de cierre de la puerta |
| D Cristal cubierta plana | K Pasador bisagra |
| E Tope de la puerta | L Placa tapa-bisagras |
| F Tornillo cabeza avellanada m5x16* | M Placa tapa-bisagras |
| G Tornillo cabeza cilíndrica m4x20* | |

* tornillos suministrados



4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

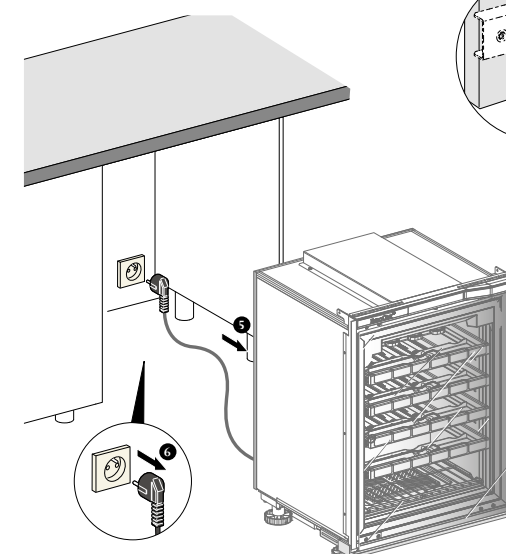
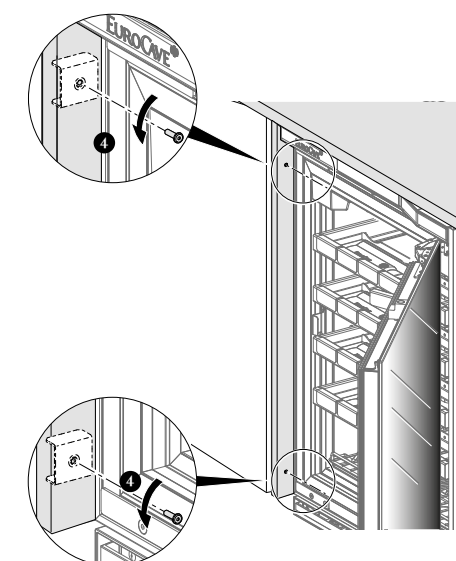
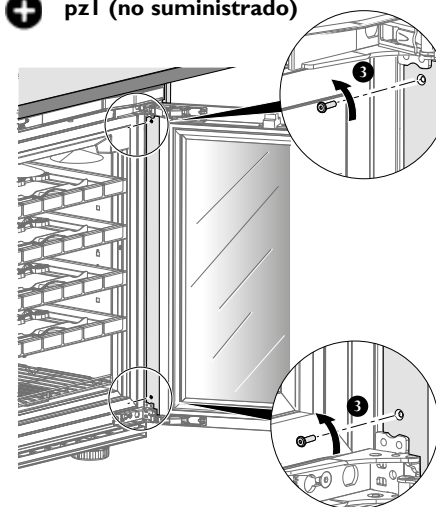


Se recomienda encarecidamente quitar las botellas antes de desplazar el armario.



También se recomienda tomar el armario por las patas para moverlo de su emplazamiento. Después desconecte el armario de la red.

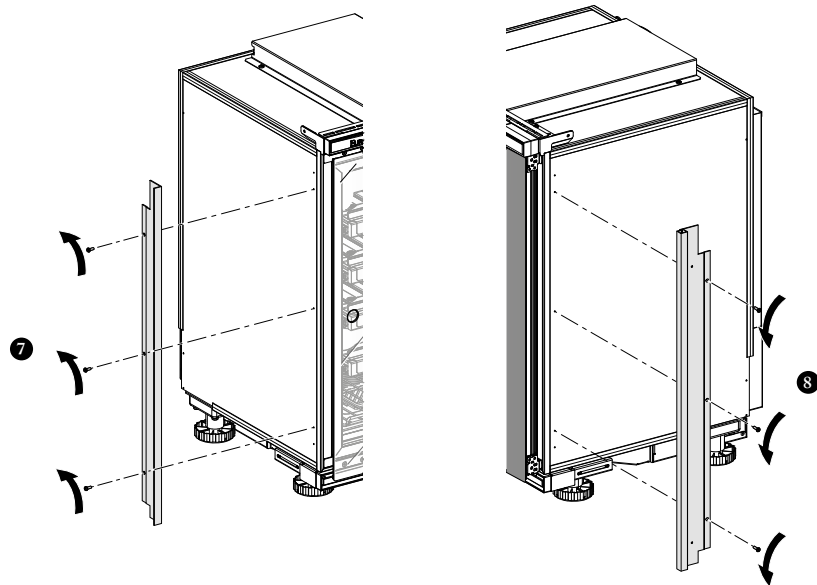
⊕ pzl (no suministrado)



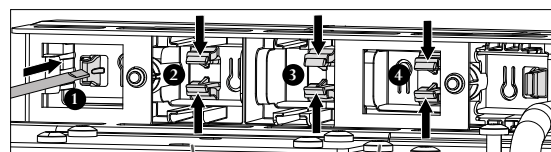


4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

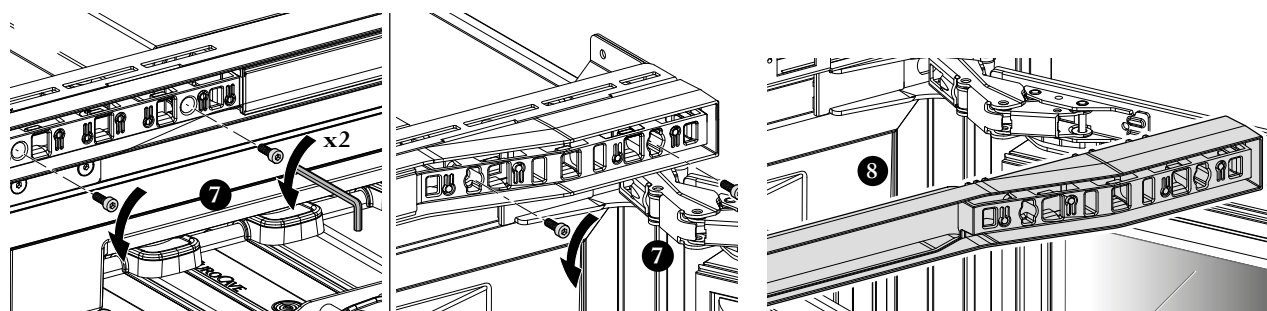
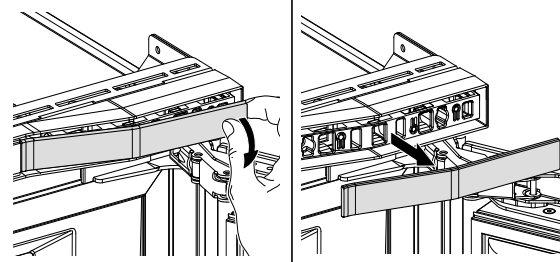
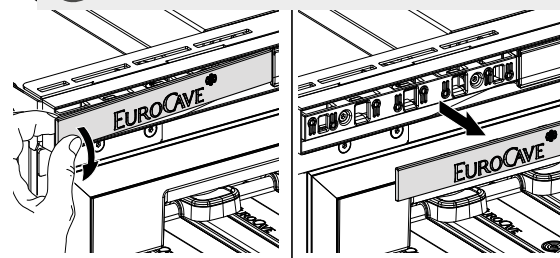
+ pzl (no suministrado)



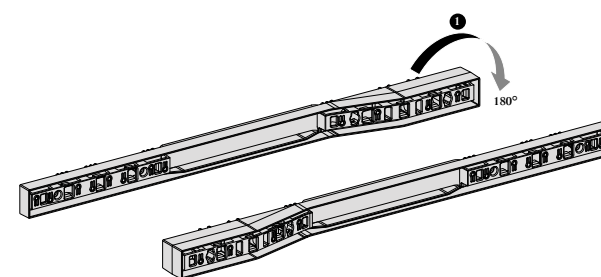
2 (no suministrado)



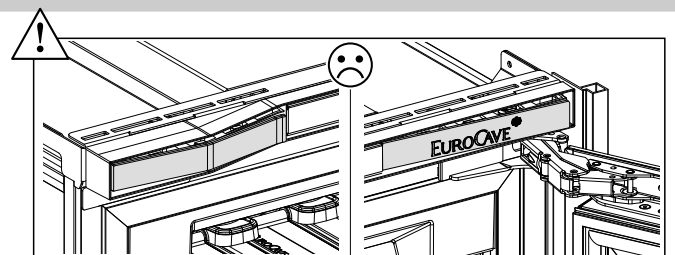
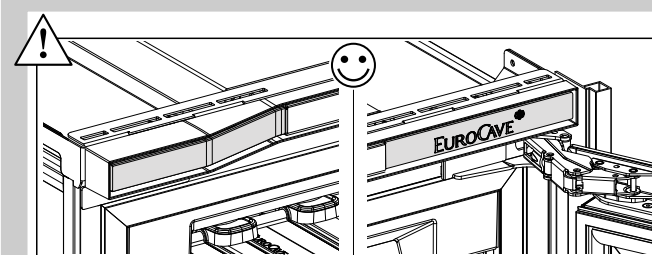
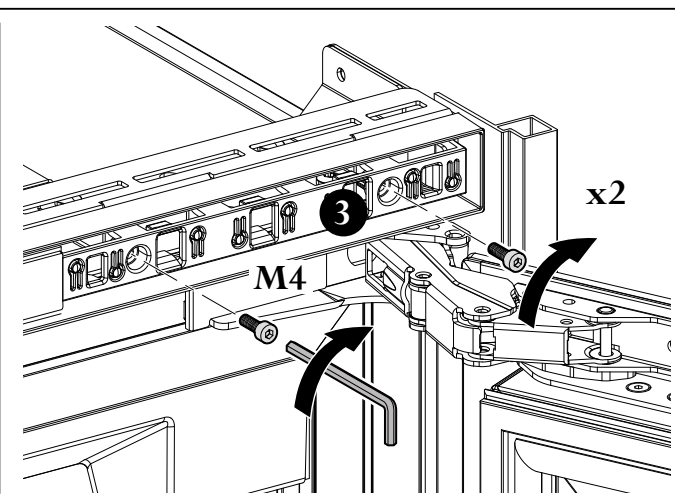
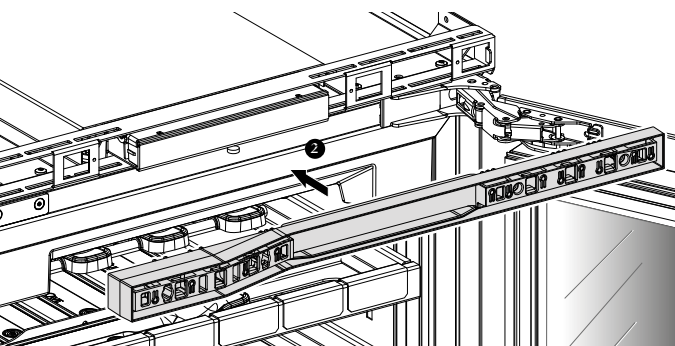
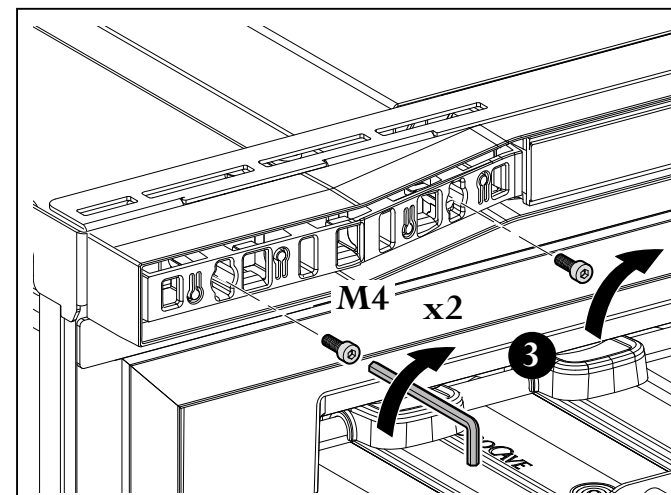
Repita esta manipulación en el segundo cristal de la cubierta superior.



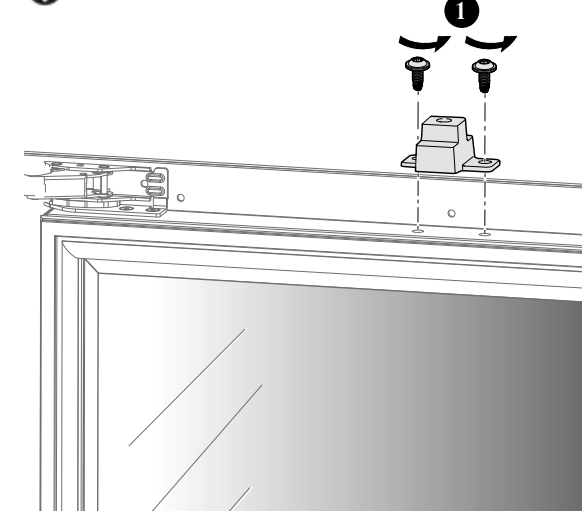
4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



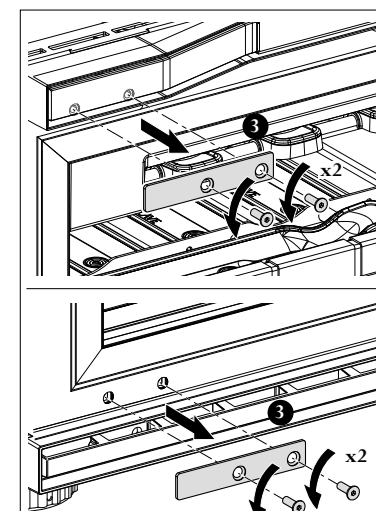
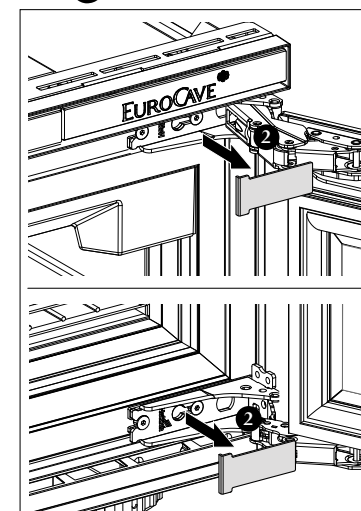
2 (no suministrado)



T25 (no suministrado)



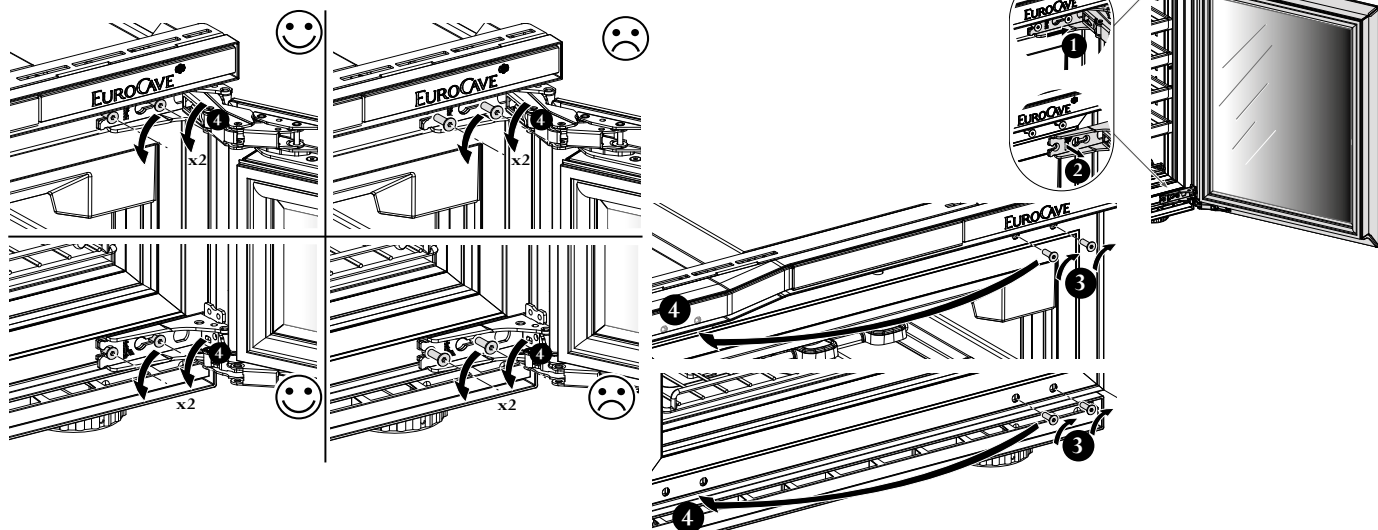
2,5 (no suministrado)



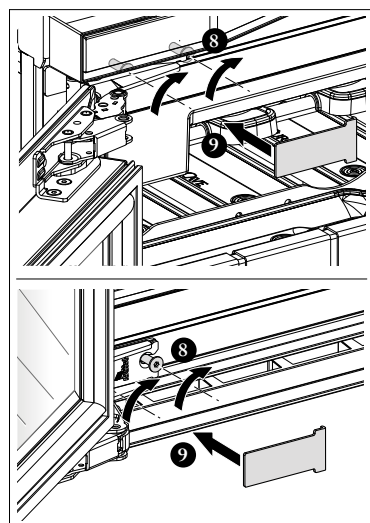
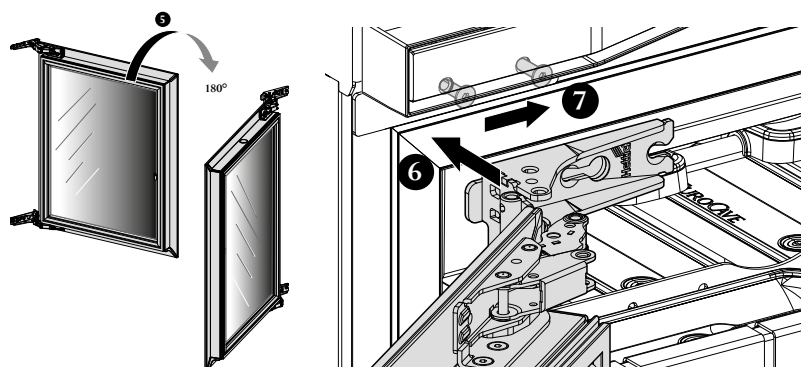


4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

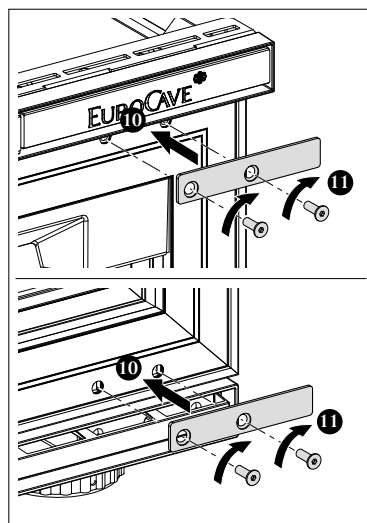
T25 (no suministrado)



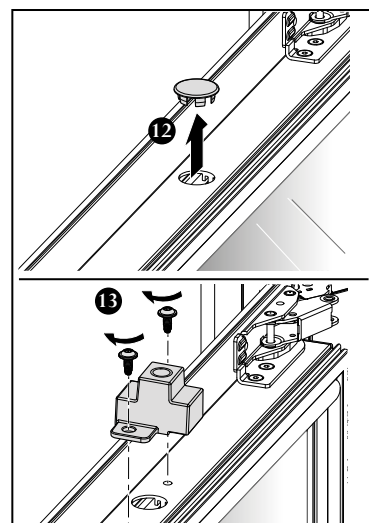
Se recomienda realizar la siguiente manipulación entre dos personas. Asegúrese de que no haya elementos agresivos en el entorno. Es ideal contar con una manta de protección.



T25 (no suministrado)



2.5 (no suministrado)



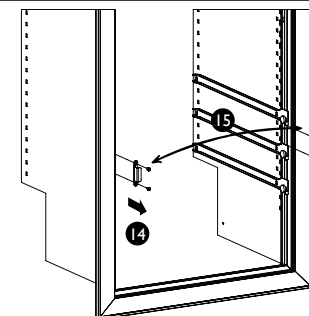
T25 (no suministrado)

En caso de puerta opaca técnica, quitar el tapón de plástico antes de volver a apretar el tope de la puerta. El tope de puerta es indispensable, porque tiene una función de tope mecánico, pero también de sensor y de iluminación. Conserve el tapón de plástico en caso de que desee volver a girar la puerta.

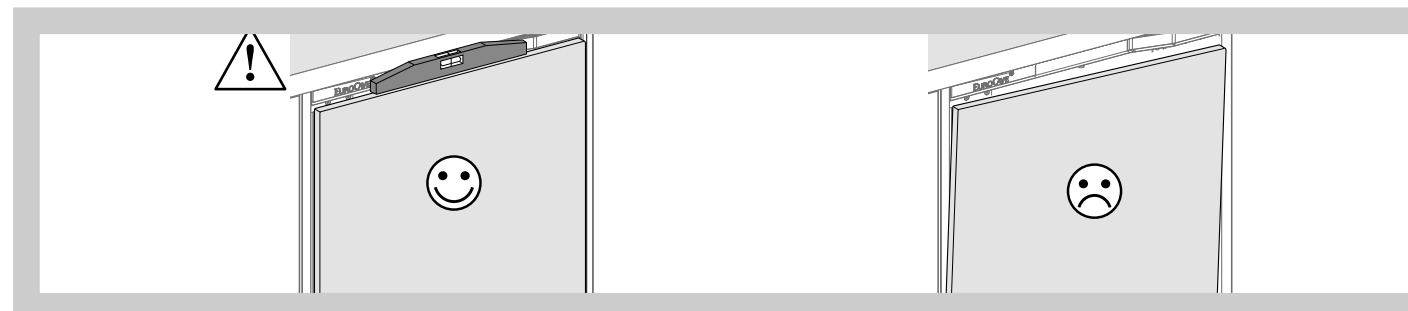


4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

2.5 (no suministrado)



Al girar la solapa de cierre, los tornillos con arandelas deben quedar en el lado opuesto de la solapa de cierre.

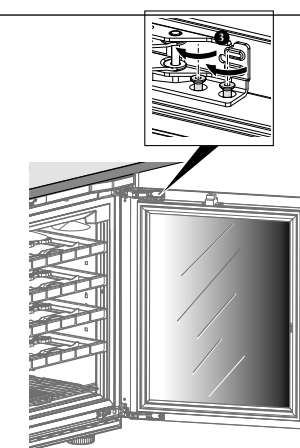
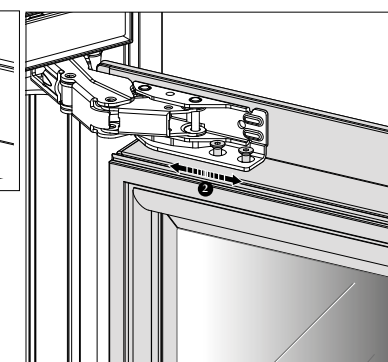
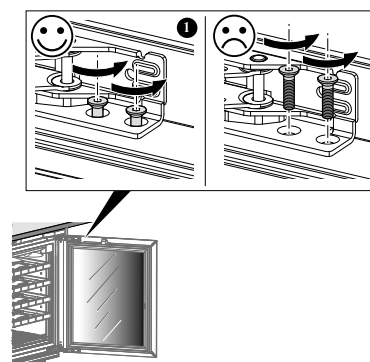


Ajuste de las bisagras

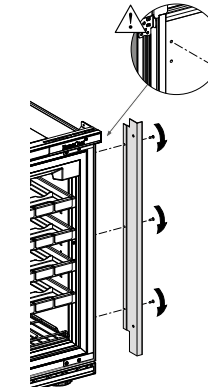
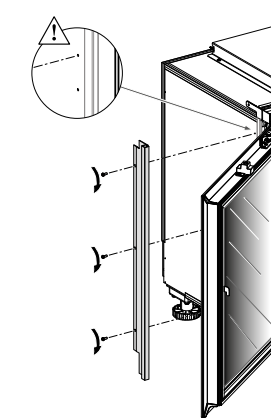
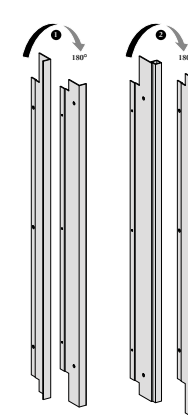
Si la puerta no está al nivel, se puede ajustar con la ayuda de la bisagra superior.

Si el ajuste con la bisagra superior no es suficiente, proceda de la misma forma con la bisagra inferior. Para un ajuste más preciso, realice el ajuste de las dos bisagras simultáneamente.

T20 (no suministrado)



pz1 (no suministrado)



Enchufe y después reactive el armario para vinos. Por último, desplace el armario a su emplazamiento inicial y después apriete las juntas. (ver cap. I § 3)

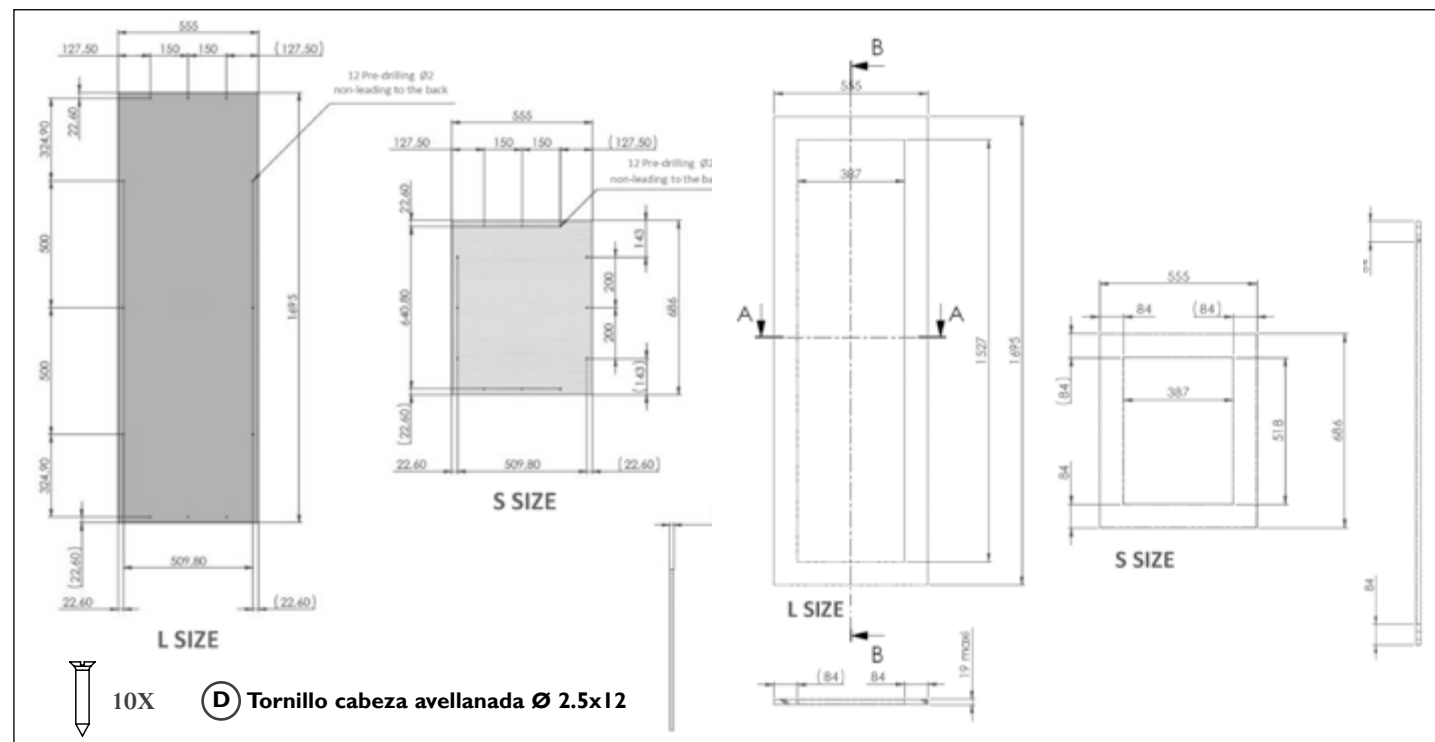


4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

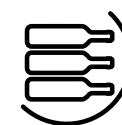
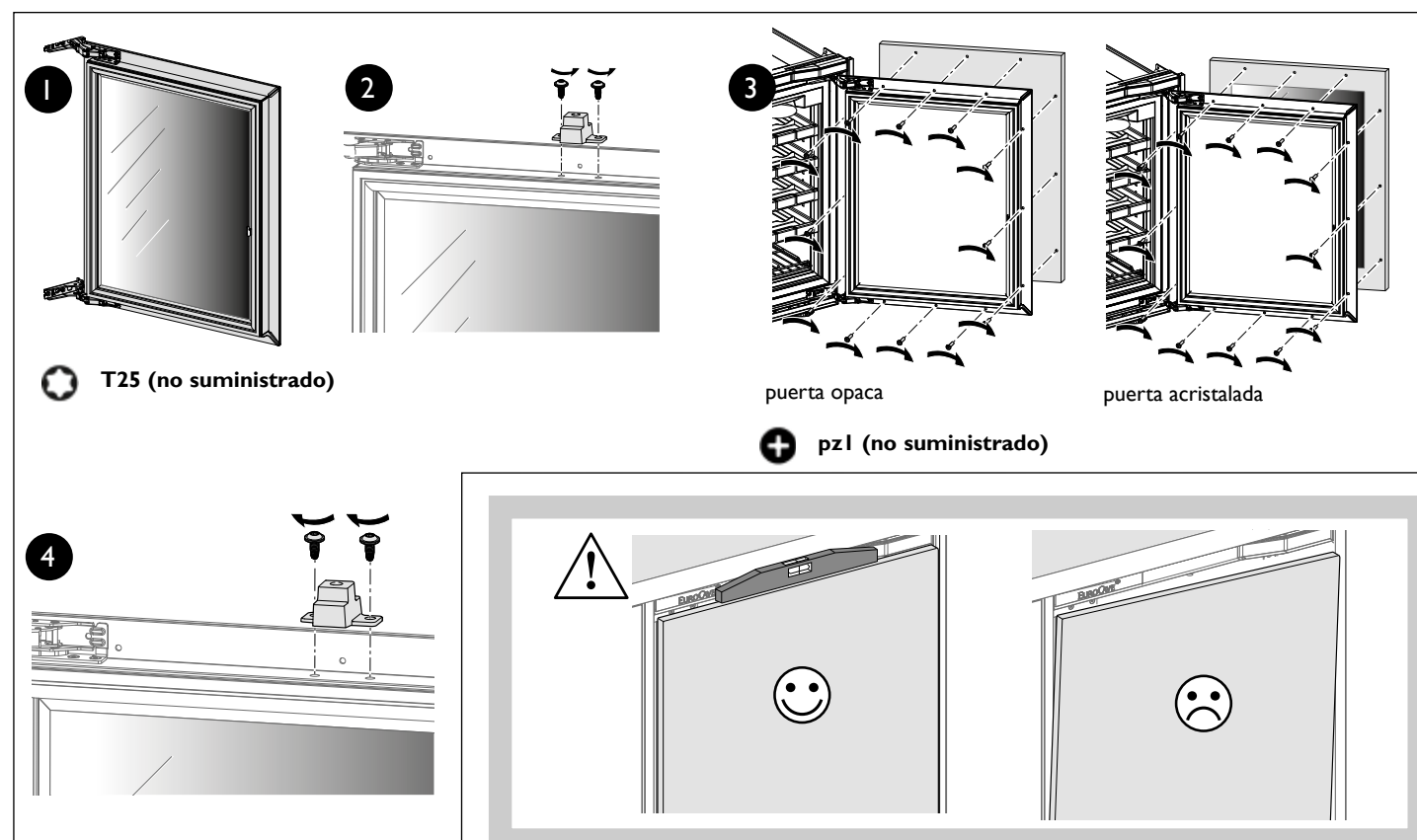
IV. Montaje de un panel decorativo en una puerta técnica opaca o acristalada



Atención: el grosor del revestimiento no debe superar los 20 mm. El peso del revestimiento no debe superar los 12 kg.



- Coloque el armario al nivel debajo de la superficie de trabajo o dentro del mueble.
- Abra la puerta del armario a 90°.
- Fije el revestimiento del mueble de cocina en la placa de aluminio en torno al cristal en caso de puerta acristalada técnica (tornillos suministrados en la bolsa de accesorios).



5/ DISPOSICIÓN – ORDENACIÓN



El armario EuroCave ha sido creado para que pueda evolucionar. Se puede adaptar a sus necesidades y evolucionar en cuanto a la ordenación.

Distintos tipos de ordenación



Bandeja deslizante¹
Ref.: ACMSERVB²
Ref.: ACMSERVV³
Capacidad: 6 botellas



Bandeja de almacenamiento¹
Ref.: AXIHB²
Ref.: AXIHW³
Capacidad: de 22 a 25 botellas



Bandeja de servicio¹
Ref.: ACMSERVB²
Ref.: ACMSERVV³
Capacidad: 11 botellas

Puede modificar la configuración del armario según sus necesidades. Remítase a las páginas 210 a 213 para ver las simulaciones de ordenación.

1- Se suministra un marcador blanco en la caja de accesorios. Le permitirá escribir sobre los soportes para identificar las botellas. 2- Frontal negro glossy 3- Frontal roble claro



Se recomienda no dejar las botellas de vino:

- Envueltas en su papel de seda dentro del armario para vinos EuroCave. El papel de seda no tolera bien la humedad ambiental a largo plazo. El papel empapado se pegará y dañará las etiquetas de las botellas.
- Almacenadas en una caja de cartón o madera dentro del armario para vinos EuroCave para favorecer la máxima ventilación alrededor de las botellas y evitar que estos embalajes se pudran ya que, con el tiempo, podrían llegar a contaminar las botellas de vino.

Consejos de distribución del armario para vinos

El armario para vinos EuroCave ha sido estudiado para poder almacenar una cantidad máxima de botellas con toda seguridad. Le aconsejamos que respete los siguientes consejos para optimizar la carga.

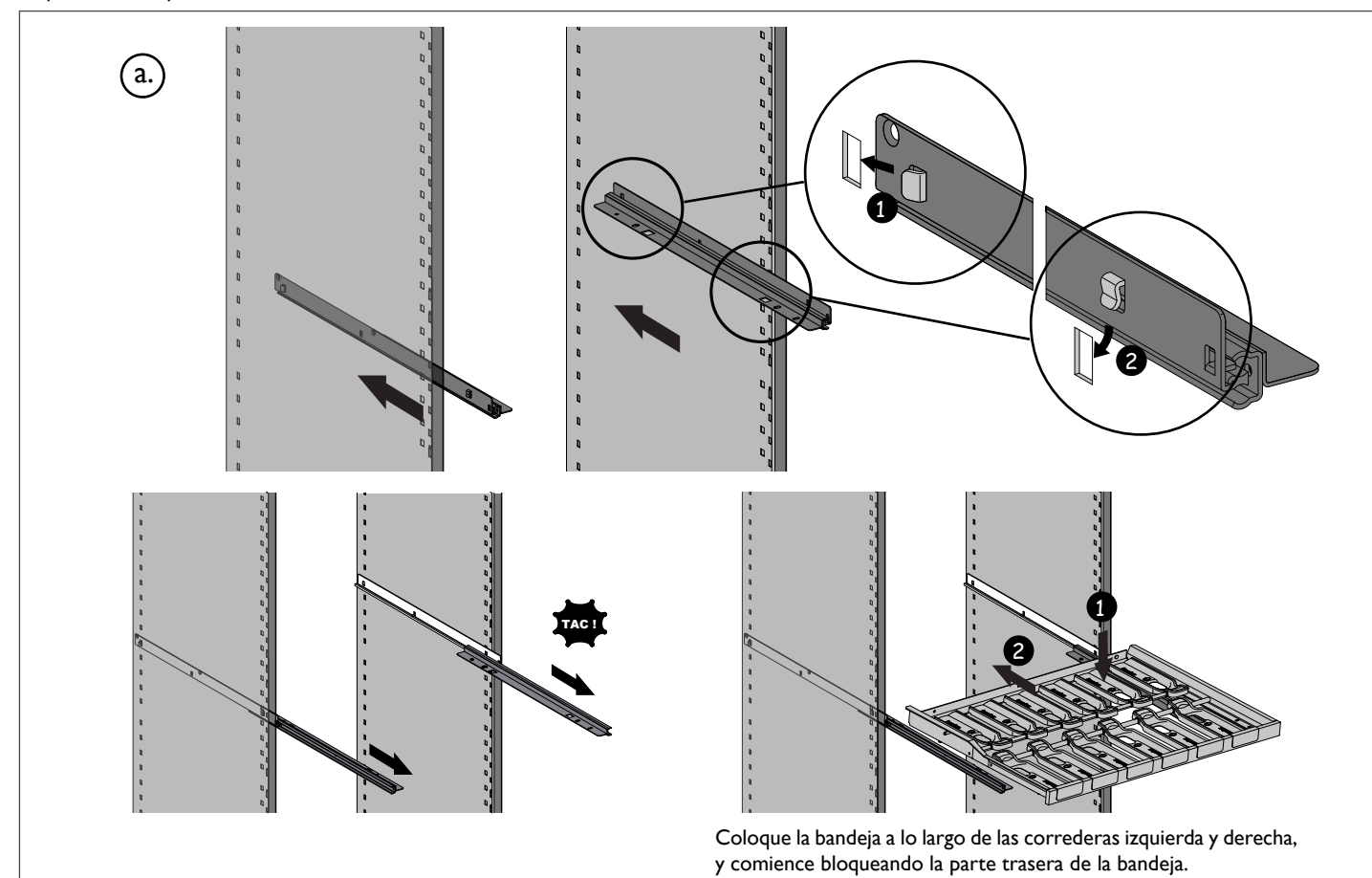
- Distribuya las botellas de la forma más homogénea posible en las distintas bandejas del armario para repartir el peso entre varios lugares. Vigile también que las botellas no toquen la pared del fondo del armario.
- Distribuya las botellas de forma homogénea aprovechando toda la altura del armario (no coloque todas las botellas arriba o todas las botellas abajo).
- Si dispone de bandejas deslizantes, colóquelas preferentemente en la parte superior del armario para facilitar el acceso a estas en el día a día.

- Asimismo, disponga una o dos botellas de cada uno de los vinos en las bandejas deslizantes y guarde su reserva en las bandejas de almacenamiento. Solo tendrá que reponer las botellas a medida que las vaya consumiendo.
- Cuando utilice el armario para vinos, no extraiga nunca más de una bandeja deslizante a la vez.
- Respete las indicaciones para la carga de botellas según el tipo de distribución del armario y no apile nunca botellas en una bandeja deslizante.
- Llene el armario en más del 75% de su capacidad para garantizar la homogeneidad de la temperatura.

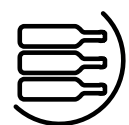
I. Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja deslizante

Si la bandeja deslizante ya está colocada en el armario:

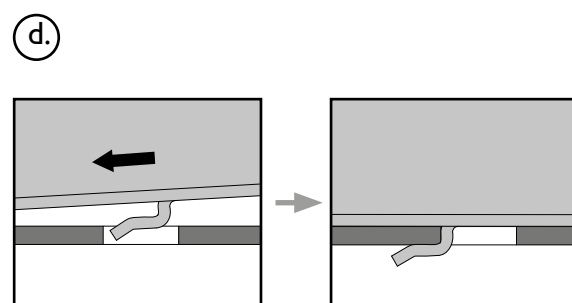
- descargue totalmente la bandeja deslizante.
- Después quite la bandeja deslizante tirando de ella hacia usted a la vez que levanta la parte delantera.



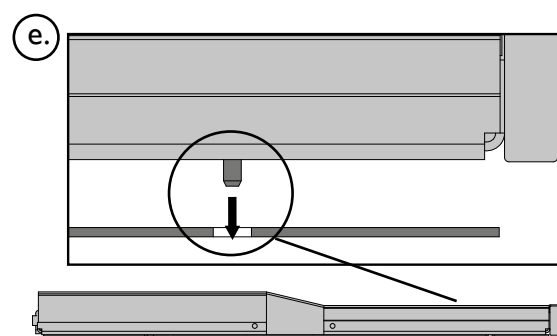
Coloque la bandeja a lo largo de las correderas izquierda y derecha, y comience bloqueando la parte trasera de la bandeja.



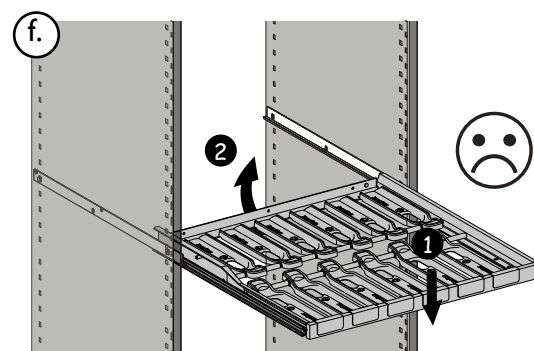
5/ DISPOSICIÓN – ORDENACIÓN



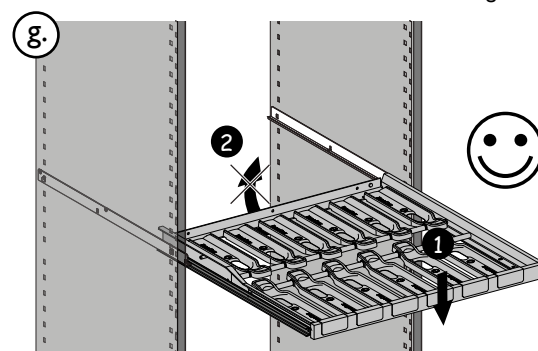
Deslice la bandeja hasta que los ganchos traseros de la bandeja se enganchen en los emplazamientos previstos en las correderas.



Después ponga las espigas delanteras de la bandeja en los emplazamientos previstos al efecto en la parte delantera de las correderas. Es necesario jugar con la bandeja para insertar las espigas en los agujeros. Introduzca primero la espiga izquierda. La derecha se colocará naturalmente en el orificio oblongo.



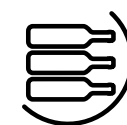
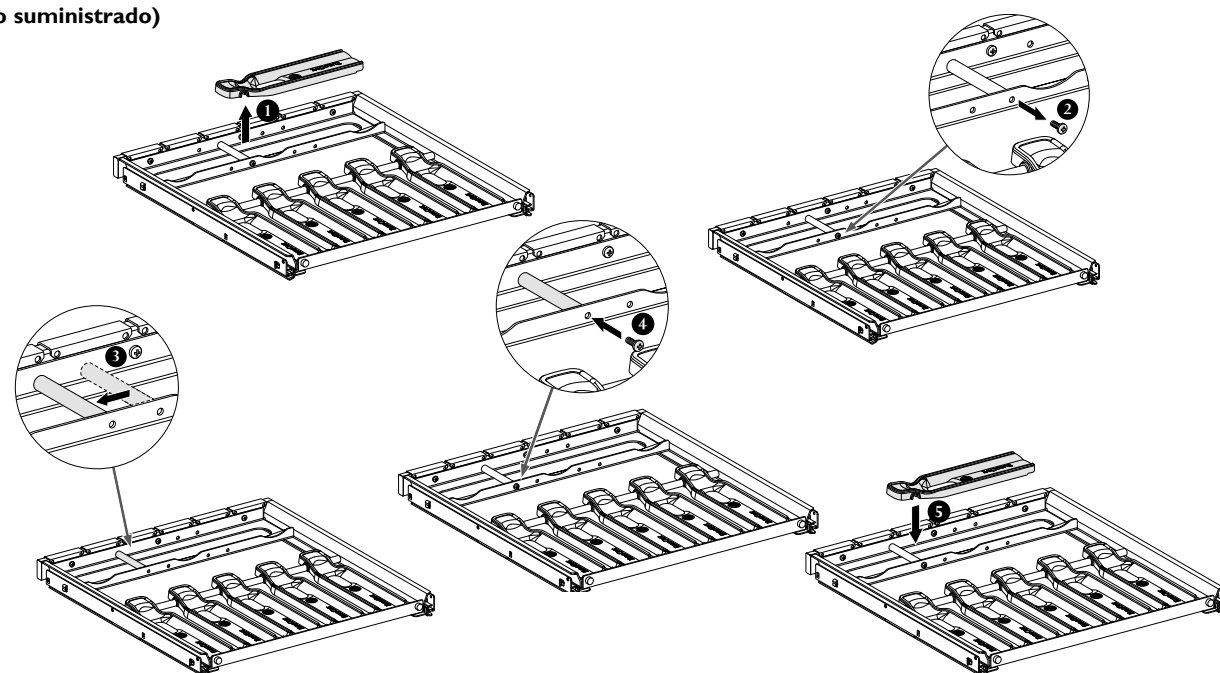
Atención: para evitar el vaivén de la bandeja, asegúrese de que las espigas de cada lado de la bandeja estén perfectamente hundidas en los orificios antes de empujar la bandeja.



II. Ajuste de la Mano del Sumiller en el frontal de la bandeja deslizante

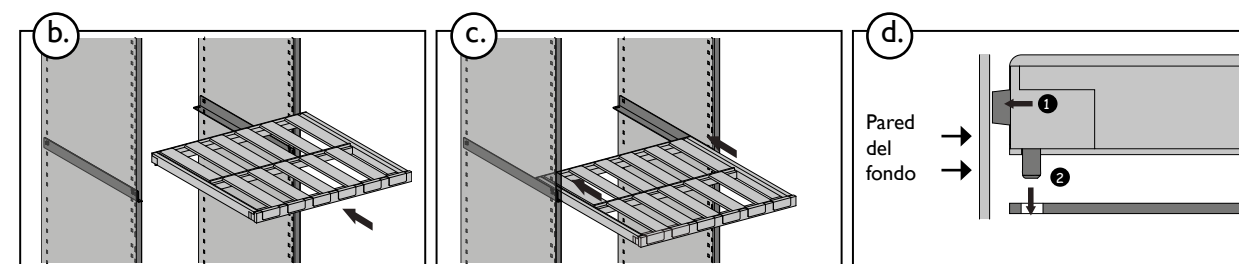
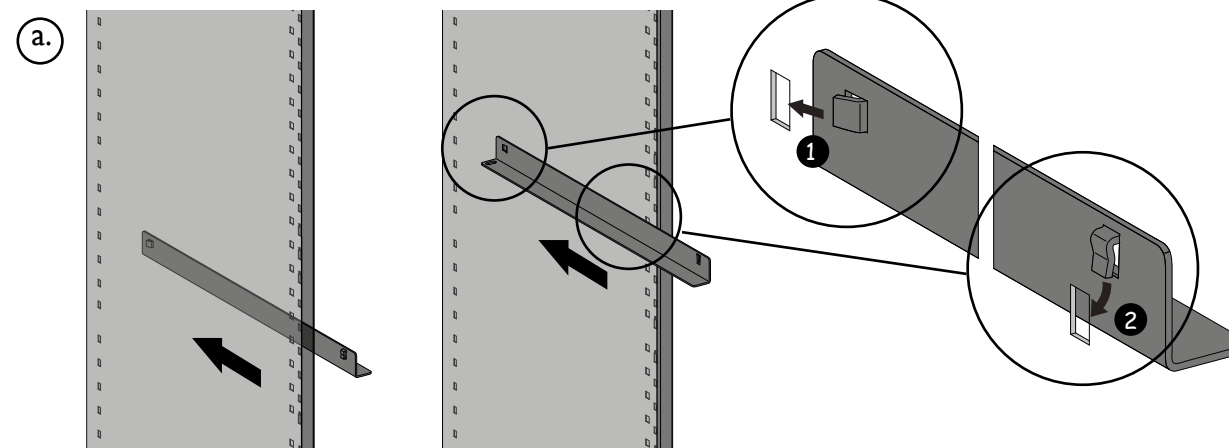
En función de la forma o la altura de la botella, quizá tendrá que desplazar el soporte de la Mano del Sumiller que se encuentra en la parte delantera de la bandeja.

+ pz2 (no suministrado)



5/ DISPOSICIÓN – ORDENACIÓN

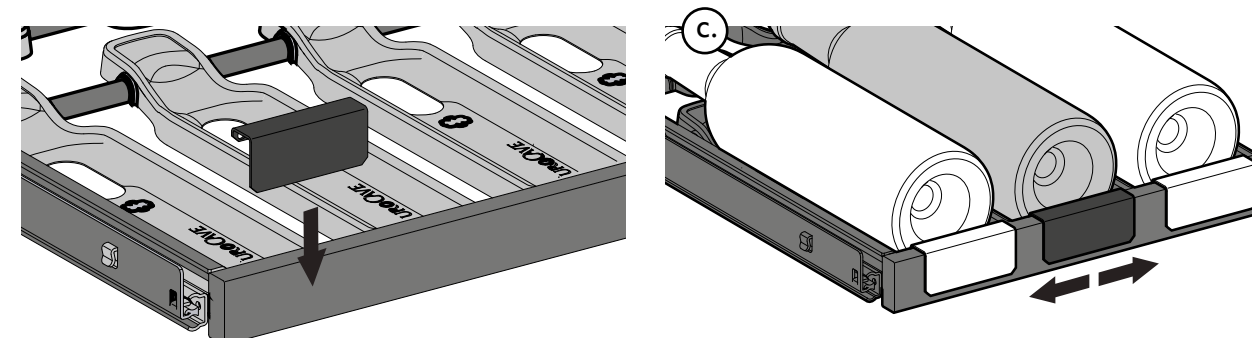
III. Añadir o cambiar el emplazamiento de una bandeja de almacenamiento



Observación: para la instalación de una bandeja de almacenamiento con la parte trasera descansando sobre la repisa del fondo de la caja del armario, coloque dos cuñas en la parte delantera para sostener la parte delantera de la bandeja (suministradas en la caja de accesorios).

IV. Montaje y utilización de los soportes

Los soportes de acero epoxi permiten identificar las botellas y localizarlas fácilmente. Marcador blanco en la bolsa de accesorios (borrable).





6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

I. Conexión y puesta en funcionamiento

Pasadas 48 horas, encienda el armario para vinos pulsando el botón **I** durante 5 segundos.

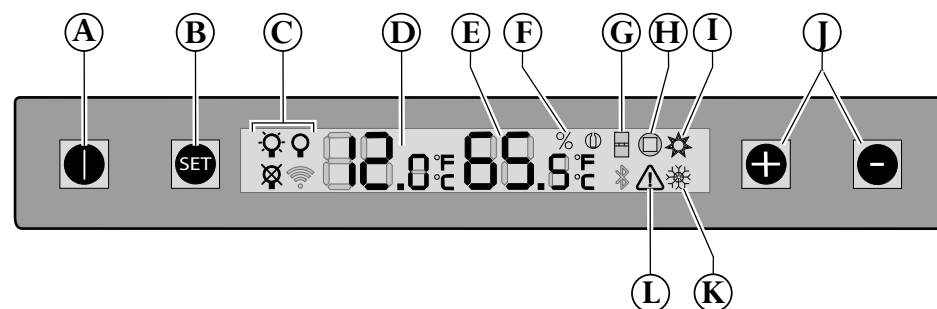


Puede limpiar la pantalla del panel, las bandas de ventilación inferior y superior y las iluminaciones, con la ayuda del paño de microfibra EuroCave suministrado.



Atención: la sustitución de los LED del panel de control solo puede ser efectuada por un electricista cualificado.

II-A. Descripción (modelo I temperatura V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)

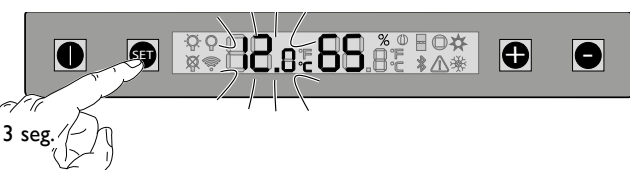


Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación. Un suave bip sonoro confirma la pulsación.

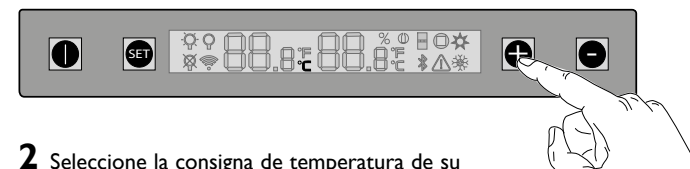
- A** Tecla de marcha/paroy espera
- B** Tecla de validación y acceso al menú de funciones
- C** Modo de iluminación
- D** Visualizador de la temperatura
- E** Visualizador de la tasa de humedad relativa
- F** Alarma umbral de higrometría (si intermitente)

- G** Testigo puerta abierta
- H** Alarma del filtro de carbón
- I** Testigo de funcionamiento resistencia
- J** Teclas de selección y ajustes
- K** Testigo funcionamiento compresor
- L** Testigo de alarma

II-B. Regulación de la temperatura



- 1** Pulse aprox. 3 s en la tecla **SET**.



- 2** Seleccione la consigna de temperatura de su selección (°C o °F) pulsando la tecla **+** o **-**.



El valor que se lee en la pantalla es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta que la nueva consigna sea efectiva.



Transformación del armario de envejecimiento en armario de servicio: puede utilizar el armario de I temperatura como armario de servicio para poner vinos blancos o tintos a la temperatura de servicio (posibilidad de regulación de 5 a 20°C).

- para los vinos blancos: intervalo de regulación recomendado de 6° a 10°C
- para los vinos tintos: intervalo de regulación recomendado de 15° a 18°C

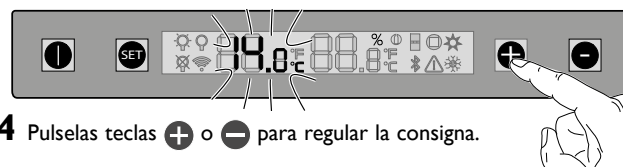
Este armario se puede utilizar por tanto como armario de servicio especial para vino blanco o especial para vino tinto.



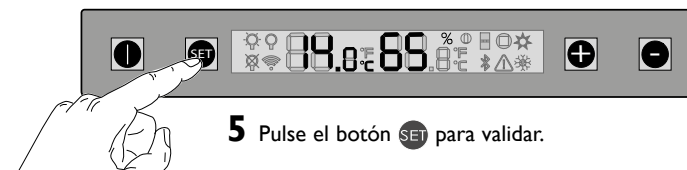
6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS



- 3** Pulse el botón **SET** para entrar en la regulación de la temperatura.



- 4** Pulselas teclas **+** o **-** para regular la consigna.

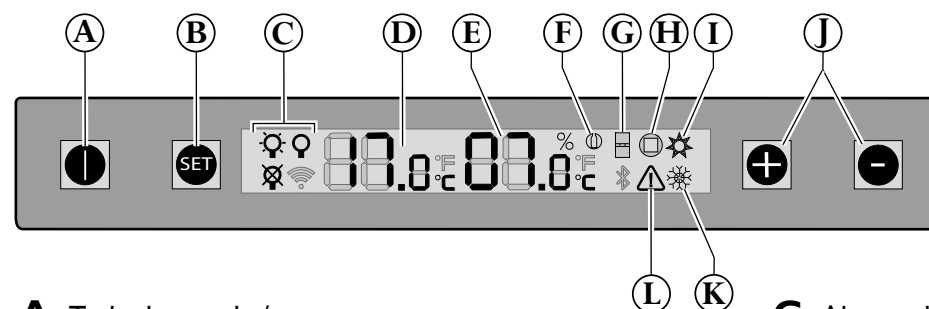


- 5** Pulse el botón **SET** para validar.



Si no valida la temperatura escogida, la pantalla volverá automáticamente a la pantalla por defecto, sin tener en cuenta la modificación.

III-A. Descripción (modelo multitemperatura S-INSP-S)



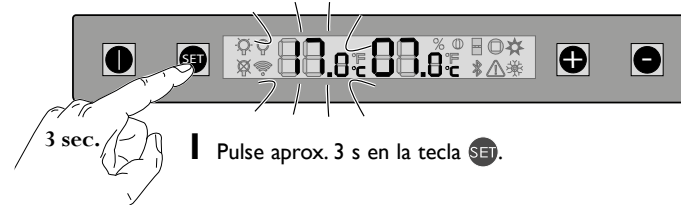
Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación. Un suave bip sonoro confirma la pulsación.

- A** Tecla de marcha/paroy espera
- B** Tecla de validación y acceso al menú de funciones
- C** Modo de iluminación
- D** Visualizador de la temperatura más baja del armario
- E** Visualizador de la temperatura más alta del armario
- F** Testigo puerta abierta

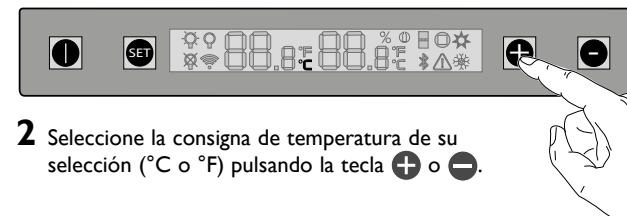
- G** Alarma del filtro de carbón
- H** estigo de funcionamiento resistencia
- I** Teclas de selección y ajustes
- J** Testigo funcionamiento compresor
- K** Testigo de alarma

III-B. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura más baja: de 7 a 9 °C. Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura más alta: 17 a 20 °C.



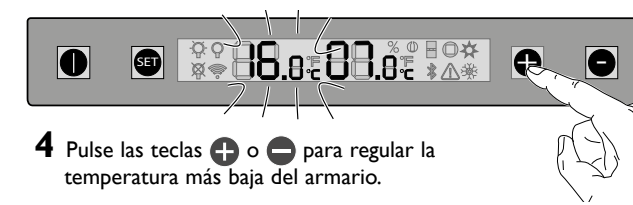
- 1** Pulse aprox. 3 s en la tecla **SET**.



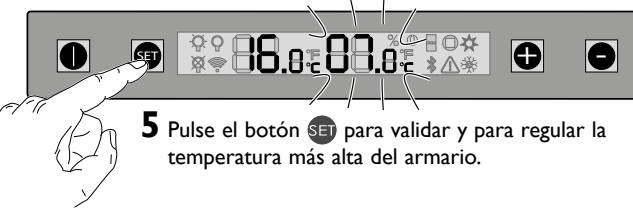
- 2** Seleccione la consigna de temperatura de su selección (°C o °F) pulsando la tecla **+** o **-**.



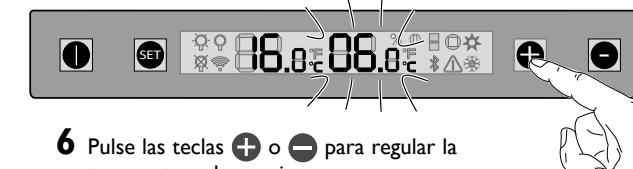
- 3** Pulse el botón **SET** para entrar en la regulación de la temperatura.



- 4** Pulse las teclas **+** o **-** para regular la temperatura más baja del armario.



- 5** Pulse el botón **SET** para validar y para regular la temperatura más alta del armario.



- 6** Pulse las teclas **+** o **-** para regular la temperatura de consigna.



6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS



7 Pulse el botón **SET** para validar.



El valor que se lee en la pantalla es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta que la nueva consigna sea efectiva.

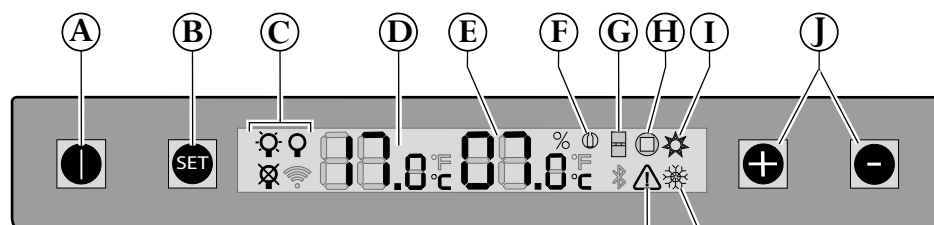
- Para la temperatura más baja, la temperatura de consigna por defecto es de 8 °C. En cambio, esta temperatura de consigna puede regularse entre 5°C y 10 °C.
- Para la temperatura más alta, la temperatura de consigna por defecto es de 18 °C. En cambio, esta temperatura de consigna puede ajustarse entre 15°C y 20°C.



Si no valida la temperatura seleccionada, la pantalla vuelve automáticamente a la pantalla por defecto, sin tener en cuenta el cambio.

ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 0 y 35 °C/32 y 95 °F.

IV-A. Descripción (modelo 2 temperaturas D-INSP-M)



Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación. Un suave bip sonoro confirma la pulsación.

A Tecla de marcha/paroy espera

B Tecla de validación y acceso al menú de funciones

C Modo de iluminación

D Visualizador de la temperatura del compartimento inferior

E Visualizador de la temperatura del compartimento superior

F Tecla ON/OFF iluminación.

Tecla retroiluminada si está ON.

G Testigo puerta abierta

H Alarma del filtro de carbón

I Testigo de funcionamiento resistencia

J Teclas de selección y ajustes

K Testigo funcionamiento compresor

L Testigo de alarma

IV-B. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de enfriamiento: 6 / 11°C

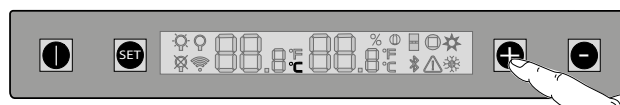
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente: 13 / 18°C



1 Pulse aprox. 3 s en la tecla **SET**.



4 Pulse las teclas **+** o **-** para regular la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente.



2 Seleccione la consigna de temperatura de su selección (°C o °F) pulsando la tecla **+** o **-**.



5 Pulse el botón **SET** para entrar en la regulación de la temperatura.



3 Pulse el botón **SET** para entrar en la regulación de la temperatura.



6 Pulse las teclas **+** o **-** para regular la temperatura del compartimento de enfriamiento.



6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS



7 Pulse el botón **SET** para validar.



El valor que se lee en la pantalla es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta que la nueva consigna sea efectiva.

- Para la temperatura más baja, la temperatura de consigna por defecto es de 7°C. En cambio, esta temperatura de consigna puede regularse entre 6 y 11°C.
- Para la temperatura más alta, la temperatura de consigna por defecto es de 17°C. En cambio, esta temperatura de consigna puede ajustarse entre 13 y 18°C.



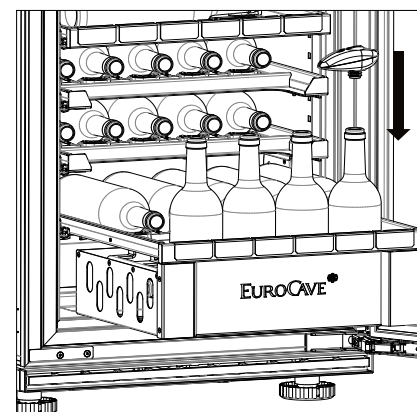
Si no valida la temperatura seleccionada, la pantalla vuelve automáticamente a la pantalla por defecto, sin tener en cuenta el cambio.

ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 0 y 35 °C/32 y 95 °F.

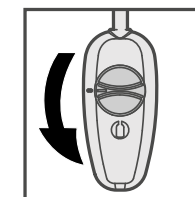
IV-C. Utilización del cabezal de puesta en vacío

Active la puesta en vacío:

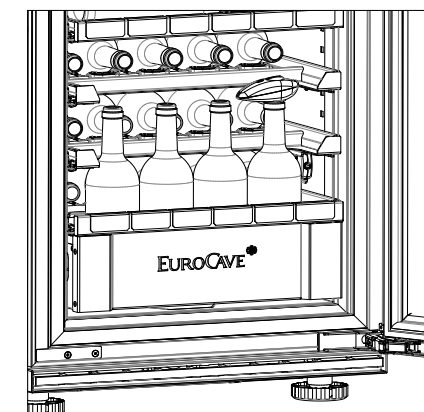
El dispositivo de puesta en vacío extrae el oxígeno, causante de la oxidación, de la botella.



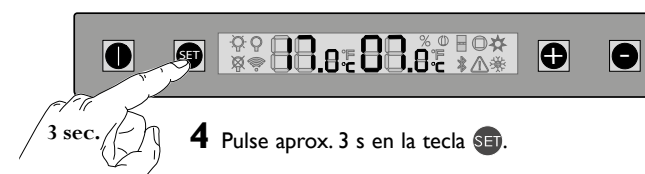
1 Ponga el tapón de puesta en vacío en el cuello de la botella (no ponga ningún elemento que obstruya el cuello de la botella) tirando cuidadosamente del cable del tapón de puesta en vacío.



2 Gire un 1/4 de vuelta hacia la derecha el botón situado en el cabezal de puesta en vacío (posición abierto).



3 Coloque la botella abierta, en vertical, en la bandeja de servicio prevista para ello.



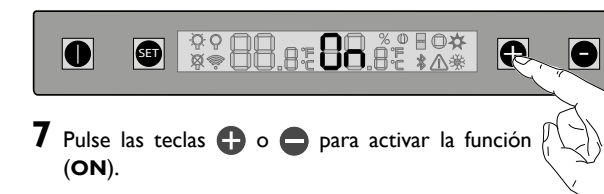
4 Pulse aprox. 3 s en la tecla **SET**.



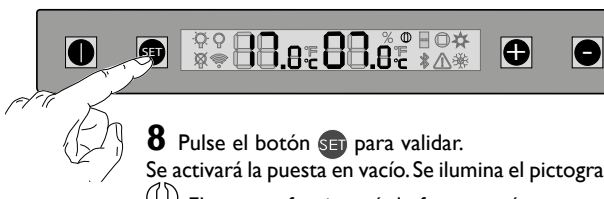
5 Seleccione el pictograma de puesta en vacío **Ⓜ** con las teclas **+** y **-**.



6 Pulse el botón **SET** para validar.



7 Pulse las teclas **+** o **-** para activar la función (ON).



8 Pulse el botón **SET** para validar. Se activará la puesta en vacío. Se ilumina el pictograma **Ⓜ**. El aparato funcionará de forma autónoma.

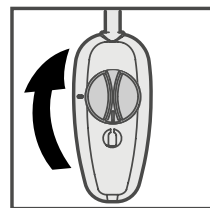


Los cabezales de puesta en vacío no pueden utilizarse bajo ningún concepto con vinos efervescentes (tipo cava, etc.), sino únicamente con vinos tranquilos.

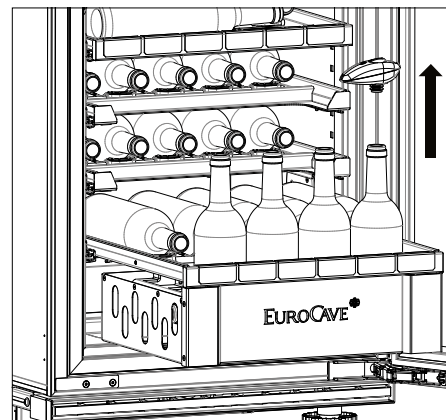
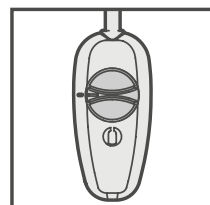


6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

Para retirar una botella a temperatura:



1 Ponga el tapón de puesta en vacío en posición cerrado.



2 Retire el cabezal para soltar la botella.

Desactive la puesta en vacío:

En caso de que no desee volver a utilizar el cabezal de puesta en vacío, le recomendamos que desactive el sistema de puesta en vacío.



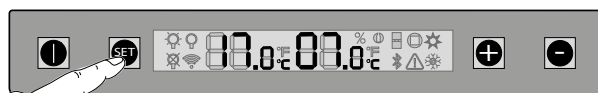
3 sec. 1 Pulse aprox. 3 s en la tecla SET.



4 Pulse las teclas + o - para desactivar (OFF).



2 Seleccione el pictograma de puesta en vacío con las teclas + y -.



5 Pulse el botón SET para validar: Se activa la puesta en vacío. Se apaga el pictograma.

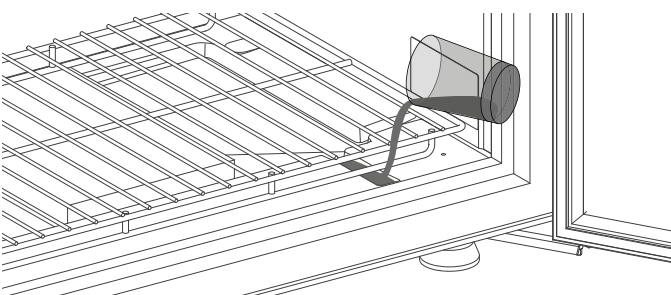


3 Pulse el botón SET para validar.

V. Visualización del nivel de humedad relativa (modelo I temperatura)

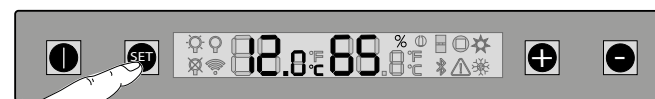
El armario para vinos está provisto de una función para medir la higrometría, que le permitirá visualizar el nivel de humedad relativa dentro del aparato cuando el ajuste de la consigna de la temperatura esté entre 9 y 15 °C. La tasa de higrometría ideal debe ser superior al 50%, lo ideal es que esté entre el 60% y el 75% (no regulable).

Si desea aumentar el índice de humedad relativa en el armario, vierta el equivalente a un vaso de agua en el canal del recipiente situado abajo a la derecha del armario.



6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

VI. Ajuste del modo de iluminación



3 seg. 1 Pulse aprox. 3 s la tecla SET.



3 Puse SET y después seleccione los pilotos con las teclas + o -.



2 Pulse las teclas + o - para seleccionar el menú de iluminación.



4 Pulse la tecla SET para validar.

Tiene 3 posibilidades para ajustar la iluminación:

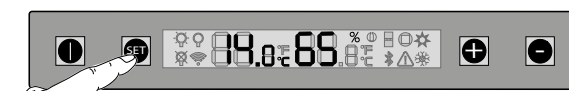
- Iluminación permanente (para una luz ambiente en un armario equipado con puerta acristalada por ejemplo).
- Iluminación al abrir la puerta (se apaga cuando se cierra la puerta del armario).
- Iluminación desactivada.



Precauciones de utilización: radiación intensa, no mire nunca directamente el eje del haz.

VII. Visualización del contador del filtro de carbón

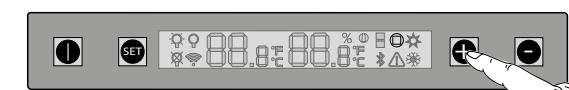
Al poner en marcha el aparato o al sustituir el filtro:



3 seg. 1 Pulse aprox. 3 s la tecla SET.



5 Pulse el botón SET para validar.



2 Seleccione el pictograma filtro de carbón con las teclas + o -.



4 Pulse la tecla + para ajustar en 365.



3 Pulse el botón SET para visualizar el recuento del filtro de carbón.



El filtro de carbón debe cambiarse todos los años.



Puede consultar el contador en todo momento renovando las etapas 1, 2, 3 y después pulsando la tecla para volver al menú principal.



6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

VIII. Desactivación del avisador sonoro de las alarmas

1 Pulse aprox. 3 s la tecla **SET**.

2 Seleccione el pictograma alarmas con las teclas **+** o **-**.

3 Pulse el botón **SET** para validar.

4 Con las teclas **+** o **-**, seleccione "On" para activar y "Off" para desactivar el avisador sonoro de las alarmas.

5 Pulse el botón **SET** para validar.

La desactivación del avisador sonoro de las alarmas no desactiva las alarmas visuales.

IX. Puesta en espera de la pantalla

- Para poner el aparato en espera, pulse una vez y brevemente la tecla . Repita la operación para quitar el modo espera.
- El armario sigue funcionando cuando la pantalla está en modo espera.

No se puede activar el modo espera mientras esté encendido el piloto de alarma .



7/ MANTENIMIENTO HABITUAL

El armario para vinos EuroCave es un aparato con un funcionamiento simple y probado.

Operaciones de mantenimiento una vez al año aproximadamente

- Desconecte y descargue el aparato.
- Elimine las eventuales partículas que podrían obstruir el tubo de drenaje situado dentro en la parte inferior del armario, en la repisa.
- Limpie el interior de los compartimientos con agua y un producto limpiador no agresivo.
- Aclare cuidadosamente. Seque con el paño de microfibra EuroCave suministrado.
- Los elementos acristalados deben limpiarse con el paño de microfibra suministrado, no abrasivo, previamente humedecido con un limpiacristales adecuado.
- Sustituya el filtro de carbón activo que se encuentra en el orificio de ventilación superior del armario (véase capítulo 6, § VI). Retire el filtro de carbón manualmente. El filtro de carbón está disponible en su distribuidor habitual. Deberá ser sustituido por un recambio con garantía de origen del fabricante.
- Compruebe el buen estado de la junta de la puerta. A menudo es necesario limpiar la junta de estanquidad. Su limpieza con productos poco adecuados provoca el envejecimiento prematuro de las juntas. Por ello es conveniente respetar

algunas reglas: Al terminar de limpiar, la junta es necesario aclararla con agua clara. No puede quedar ningún resto de producto limpiador en la junta. EuroCave recomienda solo la utilización de una solución jabonosa neutra. Si la limpieza con este tipo de solución resulta insuficiente, se puede utilizar de forma excepcional una solución a base de etanol, pero con una concentración inferior al 10% y aclarando cuidadosamente la junta con agua limpia.

- Aspire con precaución las bandas de ventilación inferiores y superiores del armario.
- Limpie la guía de luz con el paño de microfibra suministrado. No utilice nunca productos limpiadores a base de alcohol.
- Para borrar las marcas realizadas con el marcador blanco en los soportes de identificación de las botellas, utilice un paño húmedo.
- Para limpiar el frontal de las bandejas:
 - utilice el paño de microfibra suministrado
 - utilice solo agua o un limpiacristales
- Para limpiar el cristal o las piezas de plástico del armario, utilice el paño de microfibra EuroCave.
- En la bisagra puede aparecer grasa. Esto puede ocurrir en condiciones estándares de uso. Le recomendamos limpiarla con un paño seco.



7/ MANTENIMIENTO HABITUAL



No utilice nunca un producto de limpieza que contenga acetona, esencia o alcohol, así como tampoco White Spirit o un disolvente sintético que podría dañar el frontal.

Mantenimiento del acero inoxidable:

- Para limpiar la superficie de acero inoxidable, le recomendamos que utilice agua con jabón líquido neutro.
- Asegúrese de que el jabón no lleve granos que podrían rayar la superficie.
- La solución deberá aplicarse en un paño suave.

- El paño utilizado no debe tener botones, cremallera... que podrían rayar el acero inoxidable.
- Frote la superficie siguiendo el sentido del cepillado del acero inoxidable.
- Seque la superficie con un paño suave limpio, siguiendo el sentido del cepillado.



No vierta el líquido directamente en el acero inoxidable. Asimismo, no utilice nunca solventes químicos, productos agresivos, granulados o abrasivos, esencias o alcoholes que podrían dañar la superficie del armario. Sin productos a base de cloro.

Limpieza del condensador cada dos años (póngase en contacto con el distribuidor/servicio posventa EuroCave):

- Retire el aparato del mueble para tener acceso al condensador situado detrás del armario (ver etapas 1 a 6, capítulo 4 § III).
- Descargue y desconecte el aparato.
- Afloje las 2 chapas traseras con la ayuda de un destornillador Torx T25.
- Aspire con cuidado el condensador para eliminar el polvo acumulado.
- Vuelva a apretar correctamente las dos chapas traseras con un destornillador Torx T25 para evitar las vibraciones.
- Vuelva a colocar el aparato en su emplazamiento.
- Vuelva a colocar las botellas en el armario.



Controle con regularidad el armario para vinos e informe de cualquier anomalía a su distribuidor: es la garantía para alargar la vida del aparato.



8/ ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Posibles incidencias	Causas	Acciones de corrección
El visualizador de la temperatura parpadea "LO" o "HI" alternado con la temperatura.	La temperatura es 4 °C superior o inferior a la temperatura seleccionada, desde hace al menos 24 h.	Compruebe el cierre de la puerta. Compruebe el estado de la junta de la puerta. Si ha cargado en el armario una gran cantidad de botellas en las horas anteriores, espere un poco y después vuelva a comprobarlo. Si la alarma persiste, póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
La pantalla de la temperatura sigue parpadeando "LO" o "HI" después de las acciones de corrección anteriores		Si el problema persiste, desconecte el armario y póngase en contacto con su distribuidor EuroCave habitual.
Los pictogramas y parpadean	La puerta está abierta desde hace más de 5 minutos	Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.
Los pictogramas y parpadean	El índice de humedad relativa es inferior al 50% durante más de 96 horas	• Añadir un vaso de agua en el canal del recipiente (ver capítulo 6, § IV). • Para calcular la periodicidad en que debe añadirse agua, cuente el número de días entre el primer día que haya añadido agua y el día en que aparece el pictograma. Al cabo de algunas horas, el pictograma se apagará.
La tasa de humedad es superior al valor deseado		• Vacíe el armario, retire el casete de humedad y limpie el recipiente. Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave si el problema persiste a pesar de las distintas acciones.
Se visualiza el pictograma .	Alarma del filtro de carbón	Sustituya el filtro de carbón y reinicie el contador. (Ver capítulo 6, § VI).
" ErI " parpadea en la pantalla de la temperatura.	Alarma de fallo de sonda de temperatura	Desenchufe y vuelva a enchufar el aparato. (etapas 1 a 6, capítulo 4 § III) Si el problema persiste, póngase en contacto con el distribuidor/servicio posventa EuroCave.
El armario no se enciende		Desenchufe y vuelva a enchufar el aparato. (etapas 1 a 6, capítulo 4 § III) Si el problema persiste, póngase en contacto con el distribuidor/servicio posventa EuroCave.
" Erh " parpadea en la pantalla de higrometría	Alarma de fallo de sonda de higrometría	Desenchufe y vuelva a enchufar el aparato. (Etapa 1 a 6, Capítulo 4 § III) Si el problema persiste, póngase en contacto con el distribuidor/servicio posventa EuroCave.



8/ ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Posibles incidencias	Causas	Acciones de corrección
El armario hace más ruido que de costumbre	Cuando hace mucho calor, el ventilador cambia de velocidad para garantizar el enfriamiento del armario	
La tecla  parpadea (2 temperatura D-INSP-M)	Alarma de fallo de puesta en vacío	• La botella puede estar colocada en mala posición: retire la botella y después céntrala correctamente en el compartimento previsto al efecto; y vuelva a pulsar la tecla . • El cuello de la botella está obstruido por un objeto (tapón u otro): retire todo lo que puede obstruir el cuello de la botella; después ponga la botella en el compartimento previsto al efecto, y repita los pasos.
Tecla  parpadea siempre después de ajustes de corrección anteriores (2 temperatura D-INSP-M)	Alarma de fallo de puesta en vacío	Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.

Duración de garantía mínima ofrecida por el fabricante: 5 años recambios.



Si el funcionamiento del aparato le parece anormal, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave o servicio posventa EuroCave.



El aparato está equipado con un dispositivo de seguridad que lo protege del fallo del mando del circuito frío, que forma un dispositivo antihelada (modelo I temperatura).



9/ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	Alto	Ancho*	Fondo	Peso en vacío Puerta Full Glass (Kg)	Intervalos de temperatura exterior recomendada	
	mm	mm	mm		T° mínima (°C / °F) – T° máxima (°C / °F)	
I temperatura						
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-temperatura						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
2 temperatura						
M	1320-1380	558-594	597	597	78	35 / 95

Precisión de regulación: +/- 1 °C (2 °F), Precisión pantalla: +/- 0,1 °C (0,2 °F)
***594: juntas fijadas en el armario**

Con arreglo al reglamento delegado (UE) 2019/2016 de la Comisión Europea, puede acceder a las características energéticas de nuestros aparatos según las pautas de EPREL escaneando el código QR que aparece en la etiqueta energética de su aparato.



El uso de puertas acristaladas puede alterar el rendimiento del armario para vinos en algunas condiciones de temperatura extrema.

Normas

El producto responde a las siguientes normas:

1 SEGURIDAD DIRECTIVA 2006/95/CE
Normas EN60335-1 : 2012+ A11 : 2014
EN60335-2-24 : 2010

2 CEM 2004/108/CE
Norma EN55014-1/2
Norma 62233 :2008

3 ENTORNO
Directiva 2010/30/UE
Reglamento 1060/2010



R600a

Según el país, los armarios para vinos EuroCave pueden contener un gas refrigerante inflamable (R600a: ISOBUTANO)

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

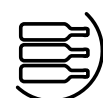
3 - Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp

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

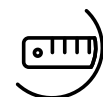
- I - Aansluiting 26
- II-A - Beschrijving (1 temperatuurzone model V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L) 26
- II-B - Temperatuurregeling 26
- III-A - Beschrijving (multi temperatuurzone model S-INSP-S) 27
- III-B - Temperatuur aanpassing 27
- IV-A - Beschrijving (2 temperatuurzone model D-INSP-M) 28
- IV-B - 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



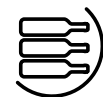
7 - Algemeen onderhoud

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.

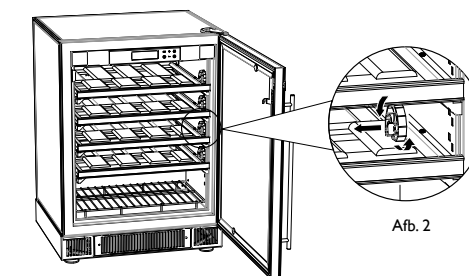
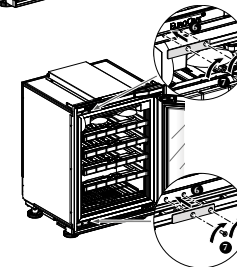
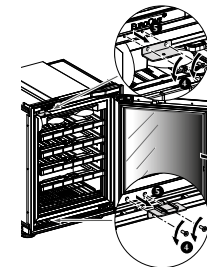
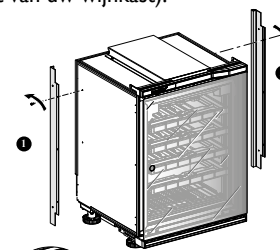
Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitsnoer te verwijderen.



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 verbindingsstrippen 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).

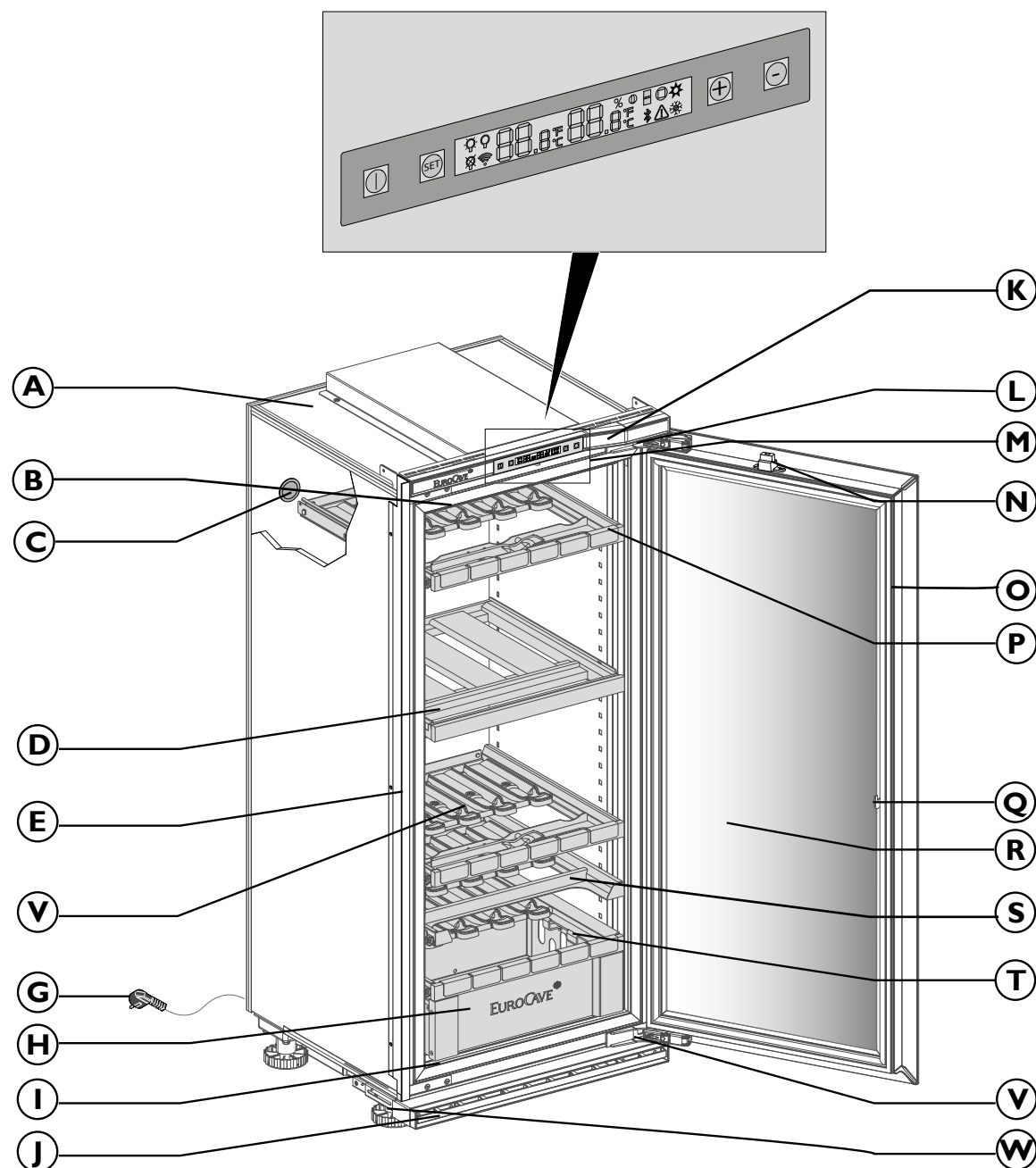


Afb. 1

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.



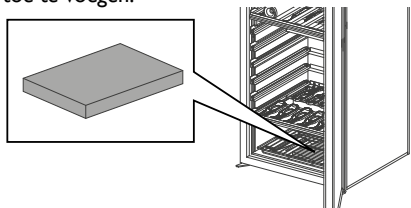
- | | |
|--|---|
| A Behuizing | L Hoge scharnier |
| B Verlichting(verlichtingsgeleider en 2 leds) | M Bedienings- en regelpaneel |
| C Ontluchtingsopening en koelfilter | N Deuraanslag |
| D Opslagplateau | O Magnetische afdichting deur |
| E Verbindingsstrip (x2) | P Schuifplateau |
| F Rek Hand van 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

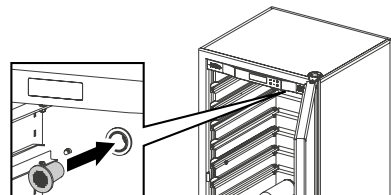
Voorzorgsmaatregelen (vervolg)

- 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.



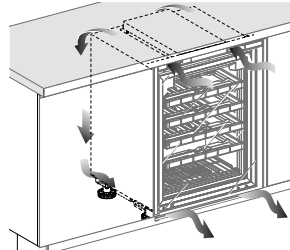
Als u de wijnkast gedurende langere tijd (>3 maanden) gesloten houdt in een omgeving waar de temperatuur dicht bij de ingestelde temperatuur ligt (met een verschil van <5°C) kan er schimmelvorming optreden waardoor de etiketten van uw flessen los kunnen laten. Gebrek aan ontvochtiging en luchtverversing 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).

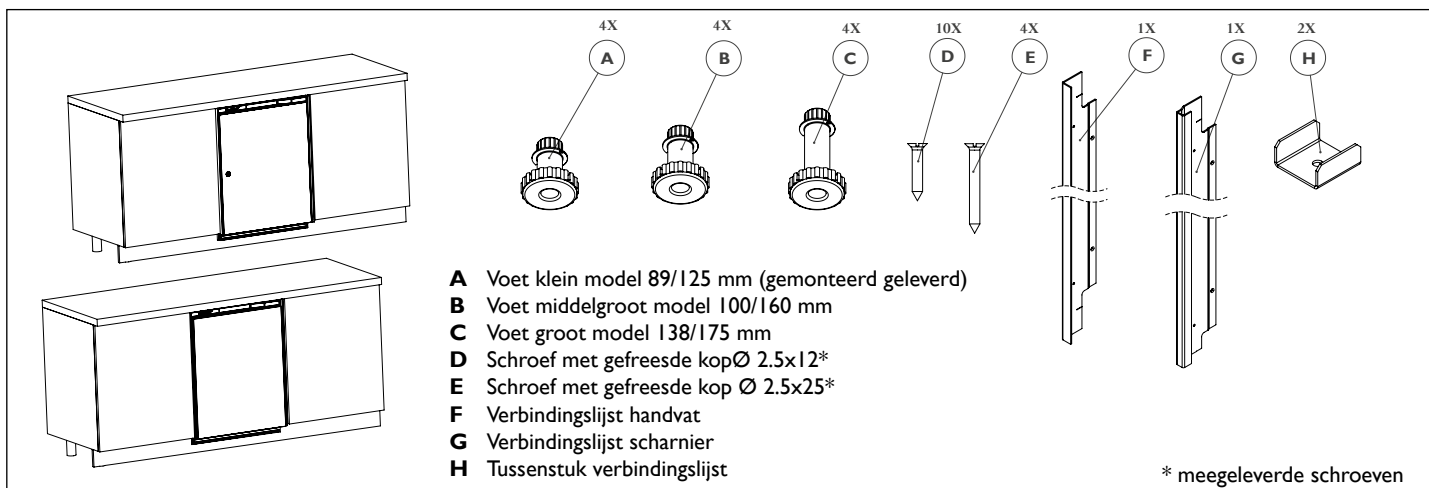


Richting van de luchtcirculatie

- Blokkeer nooit de twee ventilatieroosters aan de voorzijde.



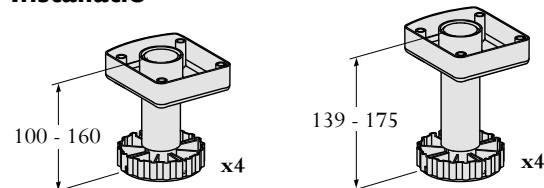
I. Ingebouwd tussen twee keukenmeubels



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).

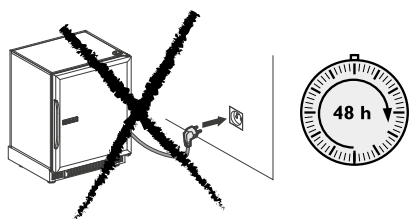
Installatie



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

Deze moet:

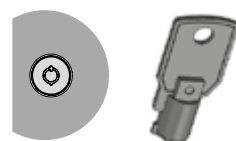
- de ruimte mag niet te vochtig zijn. Max. 85% omgevingsvochtigheid (wastok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben.



- 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

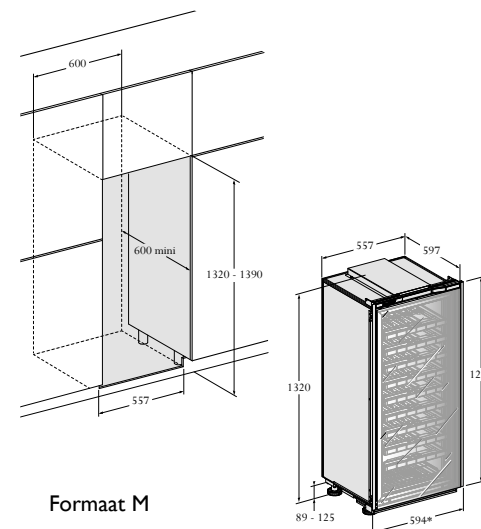
Om uw wijnkast af te sluiten bevatten de deuren Full Glass en glas rvs



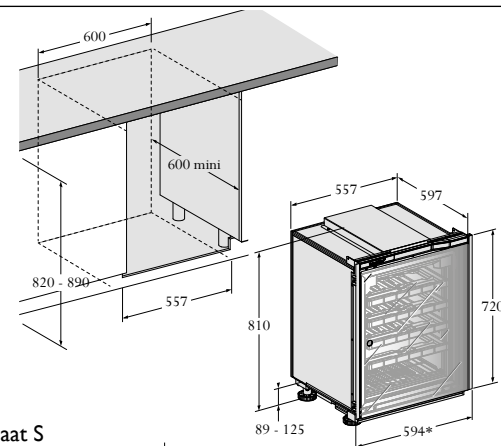
De flessen moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet in contact komen met de achterwand. Anders kan de condensatie die zich op de wand vormt op de plateaus druppelen en de etiketten van de flessen beschadigen. Bovendien kan het contact met de koude wand leiden tot rijpvorming op de fles, wat rampzalig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



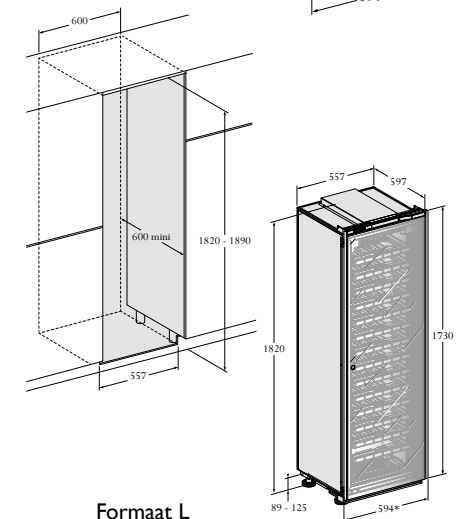
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



Formaat M



Formaat S



Formaat L

* met verbindingslijsten

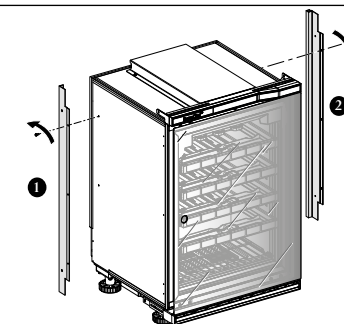
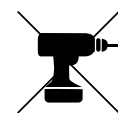
Montage ingebouwde installatie

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.

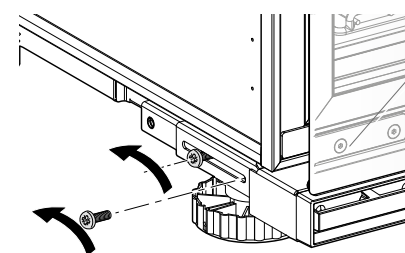
1. Losschroeven van de verbindingslijsten

+ pz1 (niet meegeleverd)

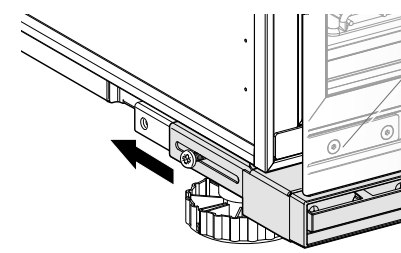


2. Instelling onderkant voorzijde

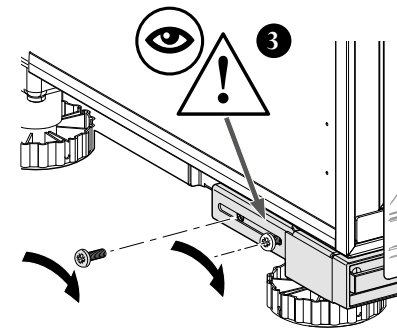
T25 (niet meegeleverd) 1



2



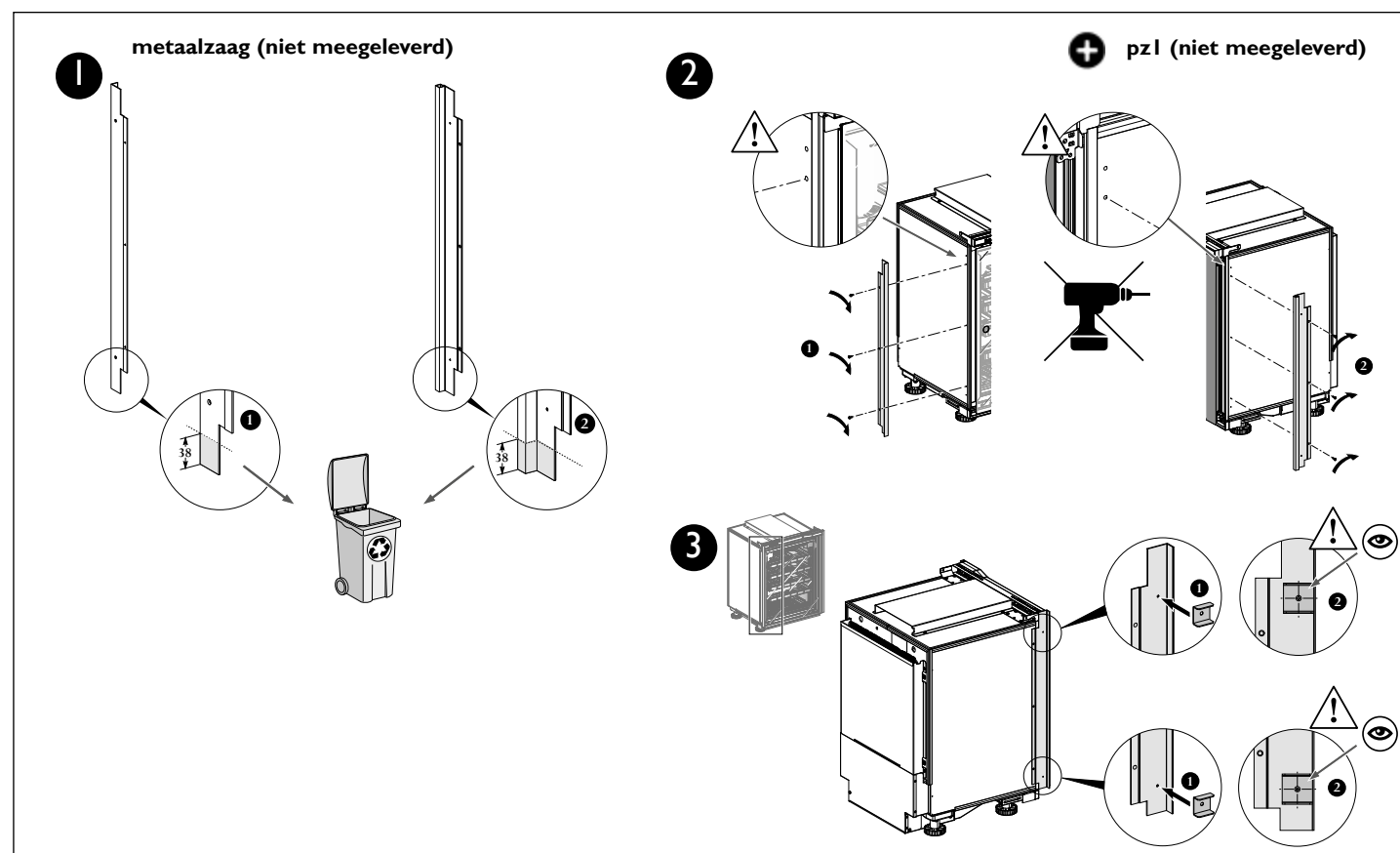
3



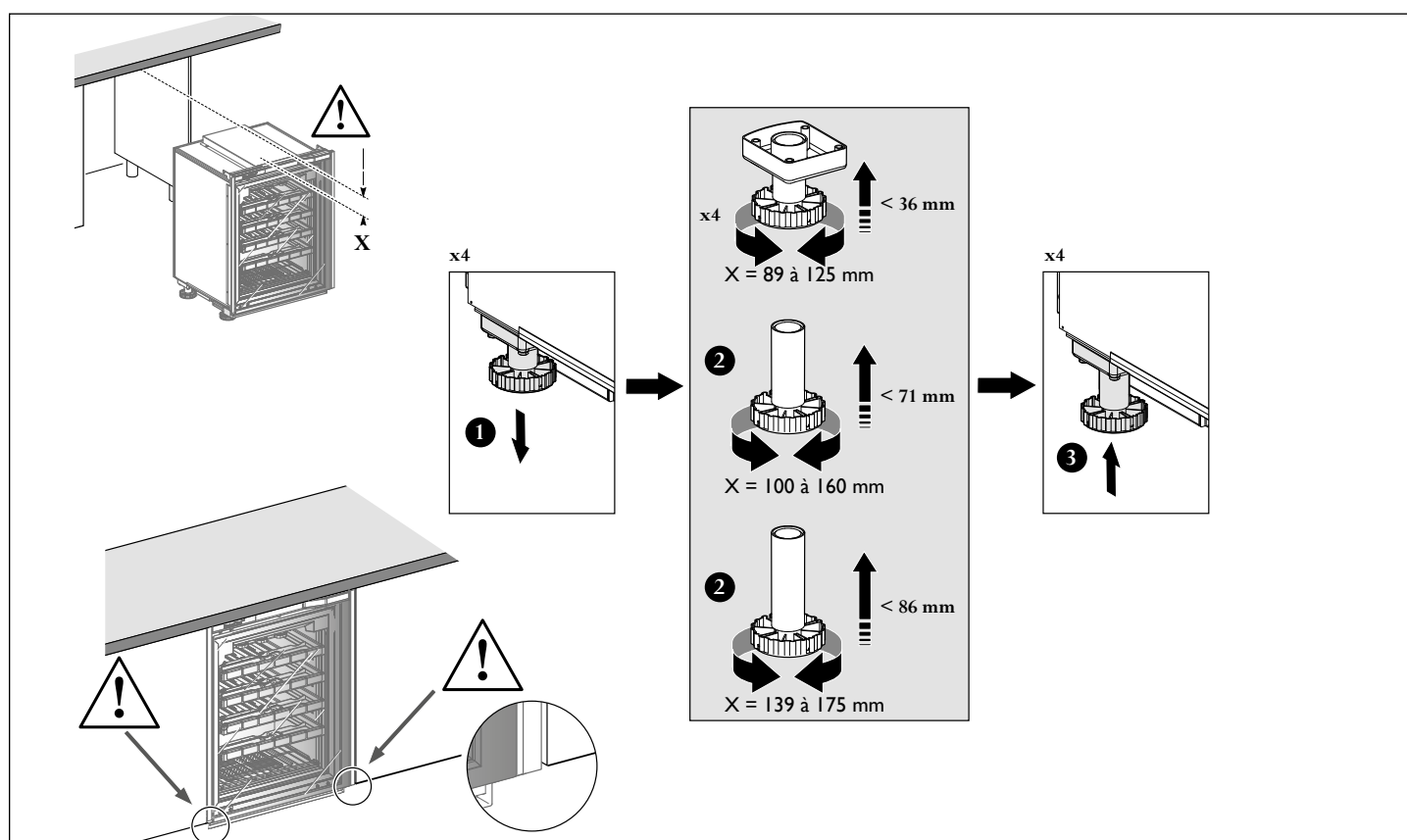


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

3. Montage van de verbindingслиsten



4. Afstelling van de voeten



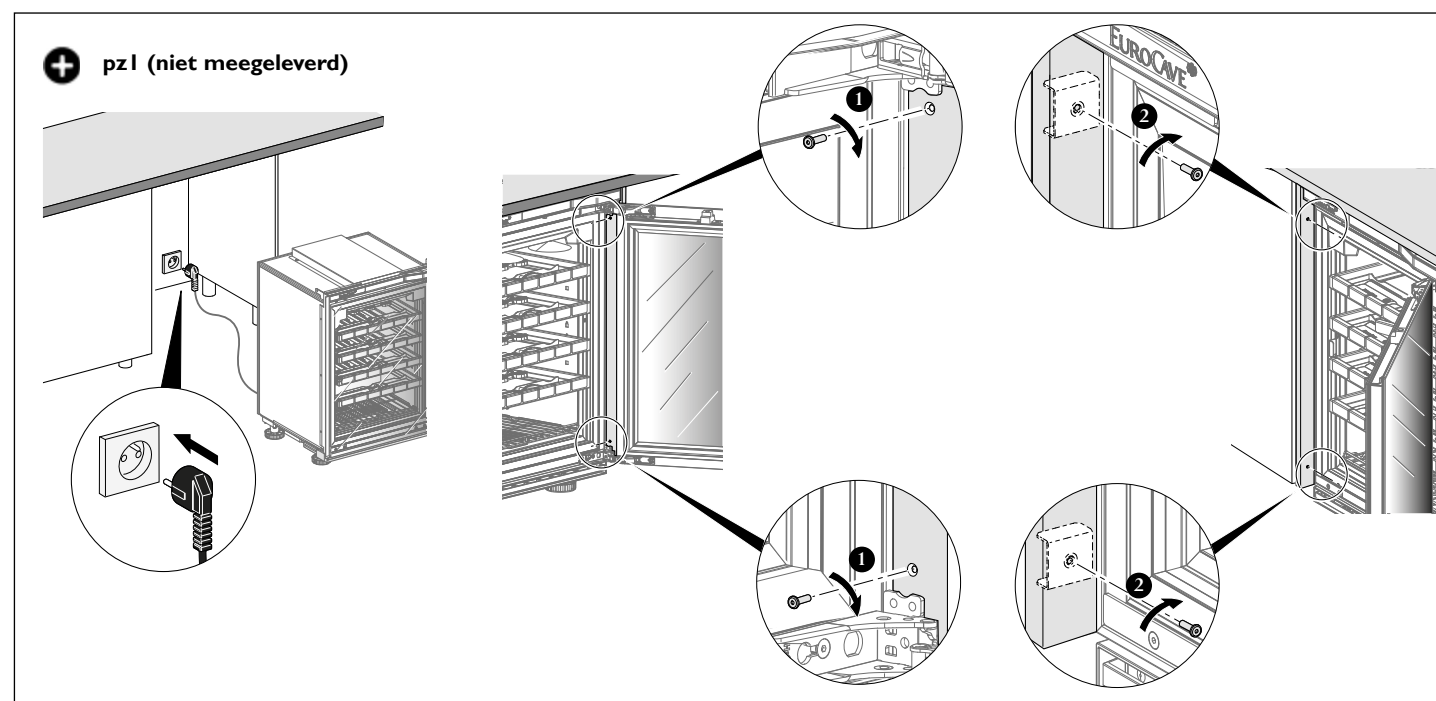
De op de wijnkast gemonteerde voeten mogen maximaal 36 mm speling hebben. Als de speling meer dan 36 mm bedraagt, kies dan een van de twee andere voetenseries die met de wijnkast zijn meegeleverd.



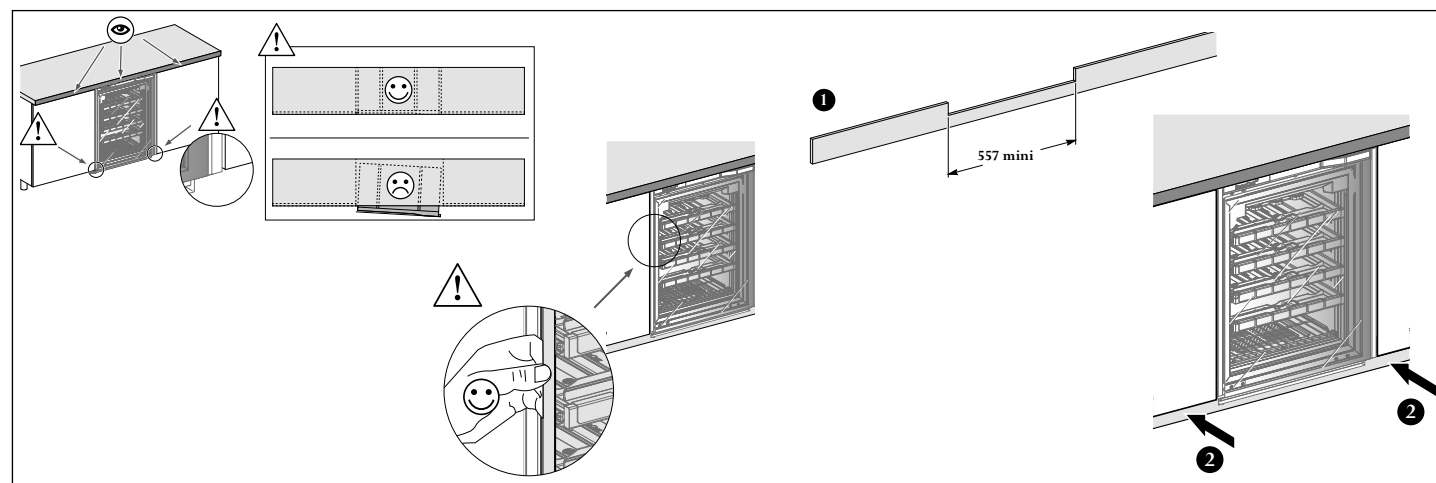
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

5. Inbouw van de wijnkast en bevestiging aan het keukenmeubel

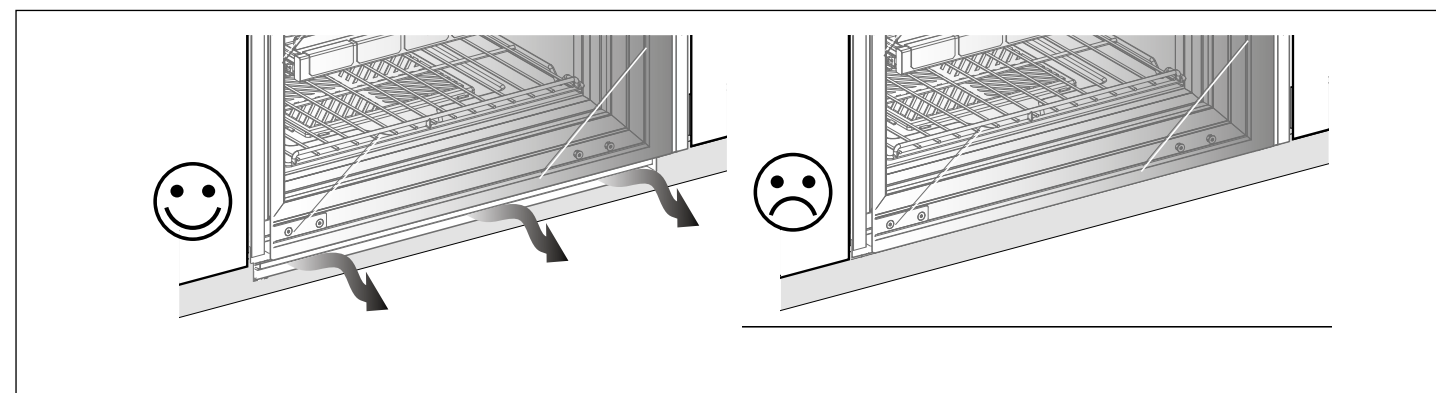
Om uw veiligheid en de goede werking van uw apparaat te garanderen, moet de wijnkast aan de aangrenzende keukenmeubels worden bevestigd.



6. Uitzagen van de plint



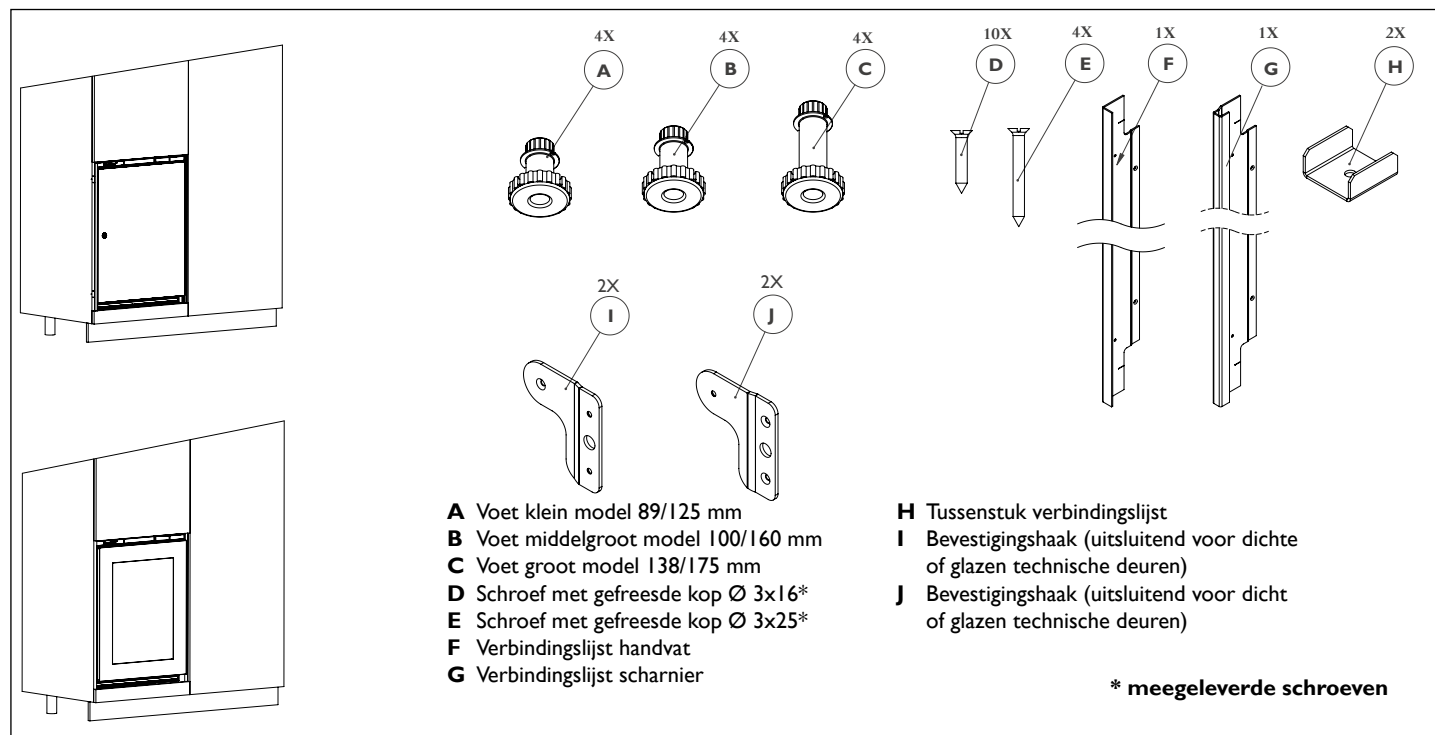
Zorg ervoor dat u de onderste ontluuchtingslijst niet blokkeert



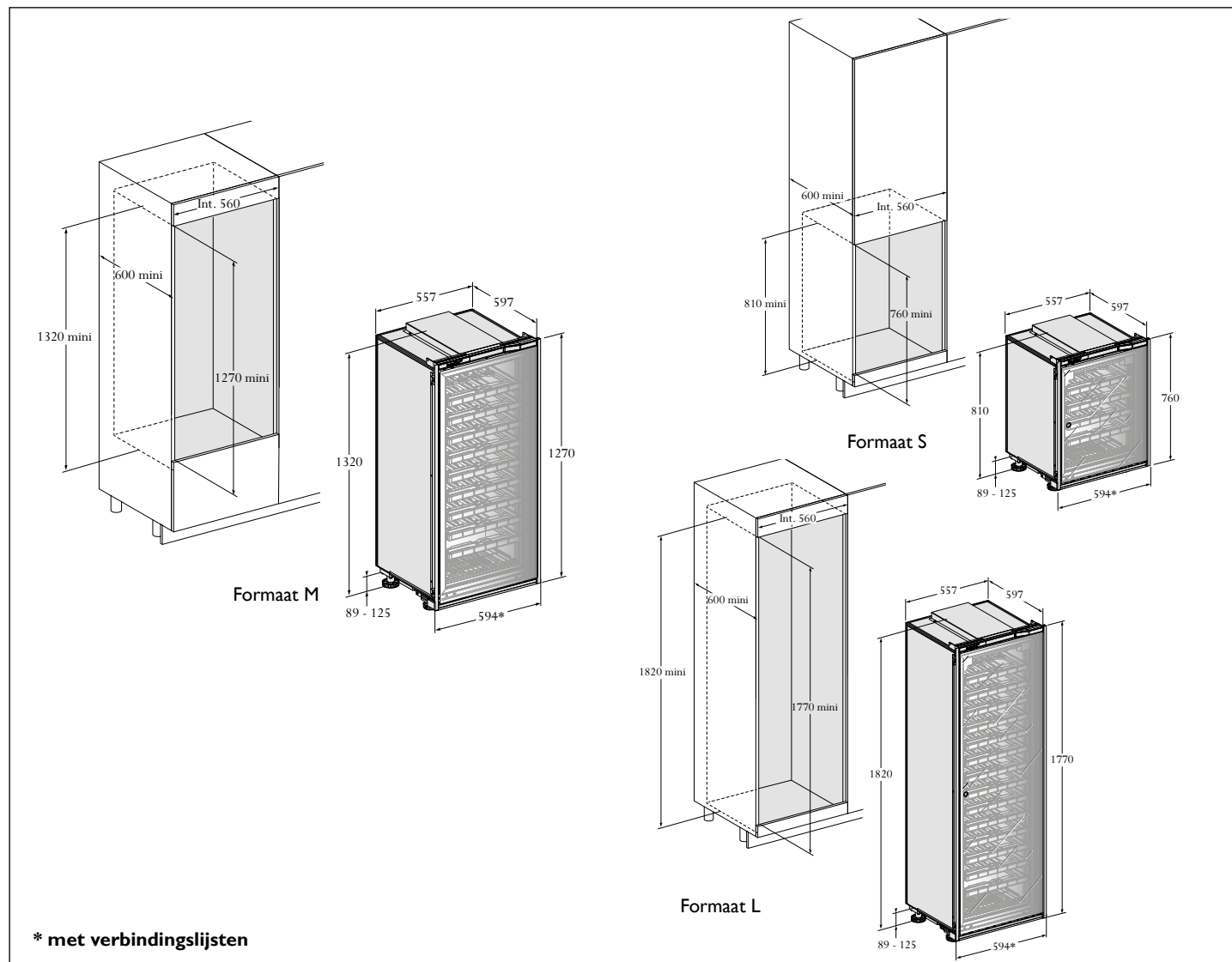


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

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:



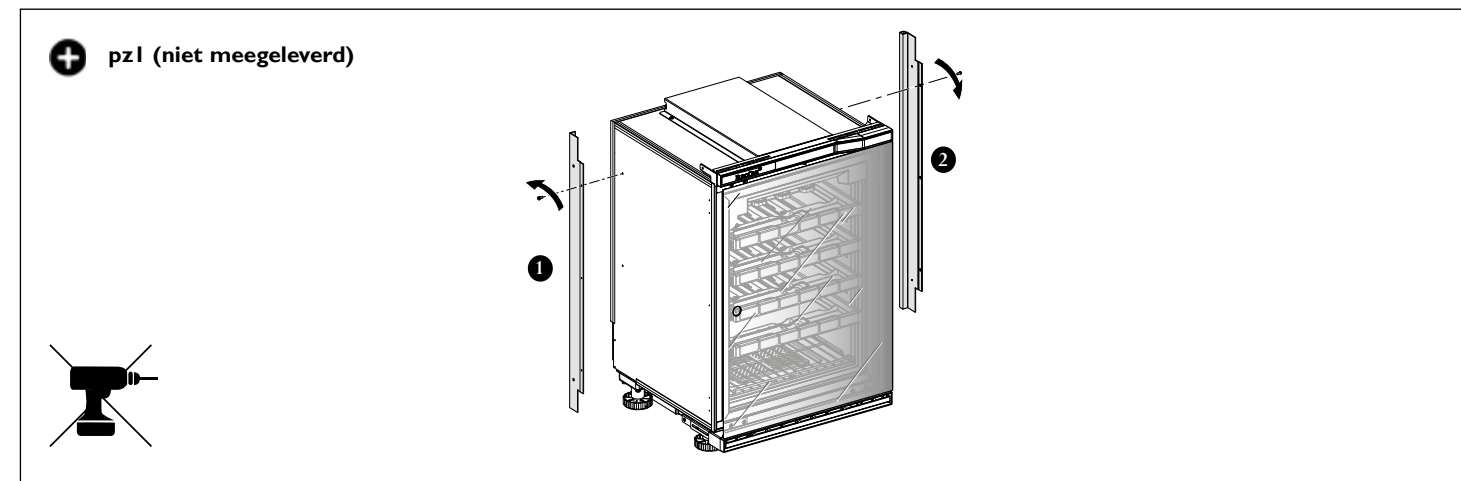
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

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.

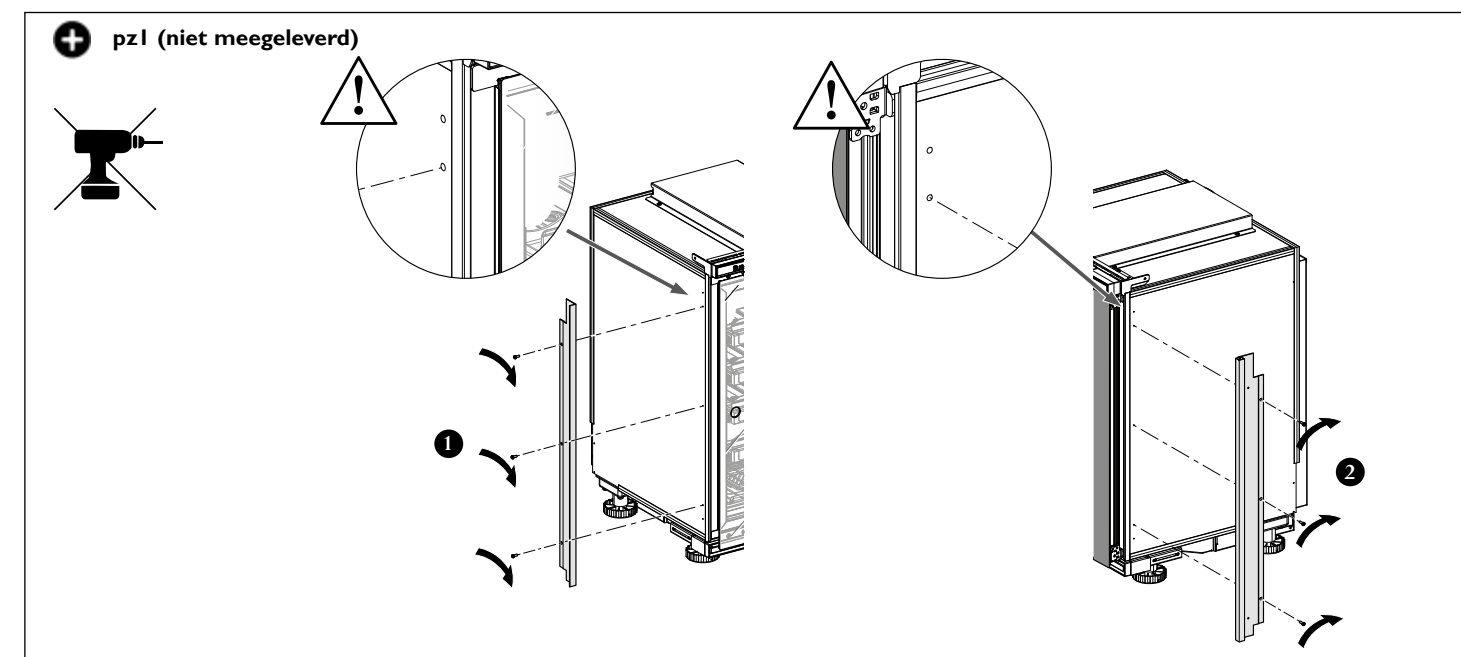
1. Losschroeven van de verbindingslijsten



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

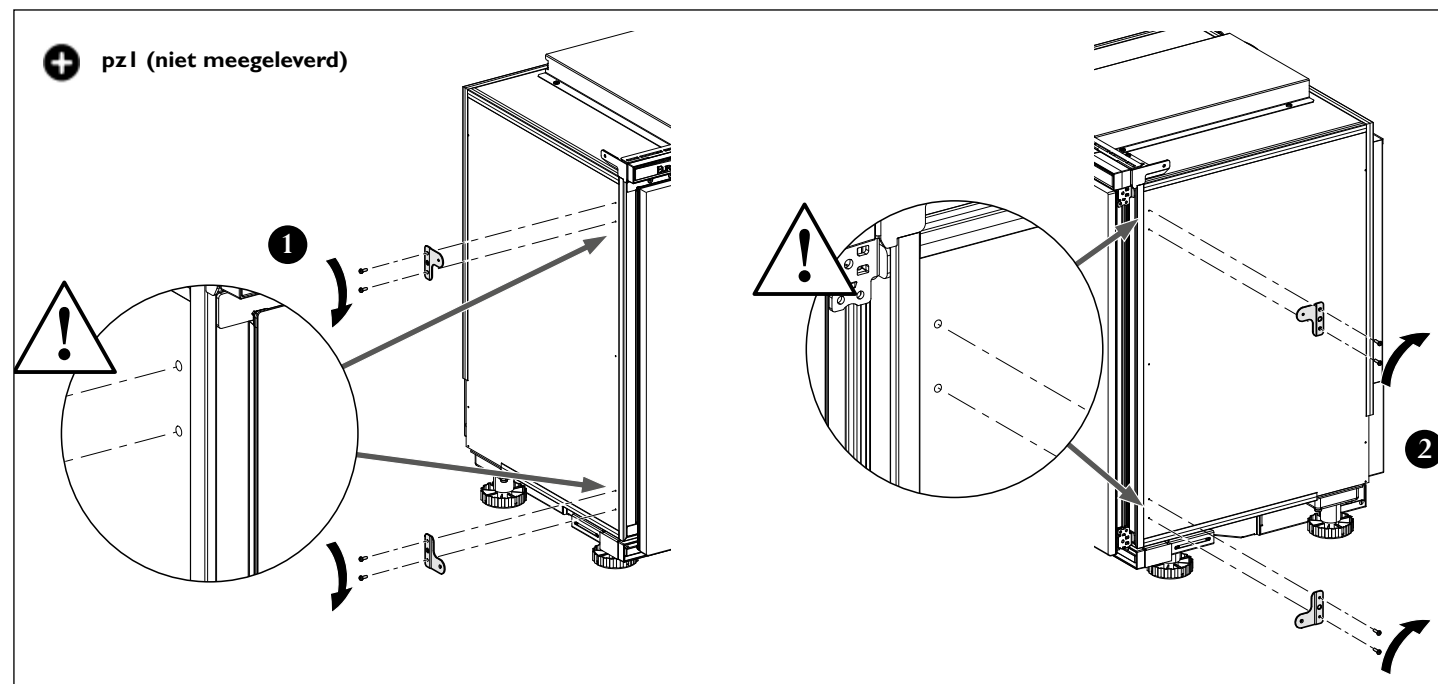


Bijzonder kenmerk van de installatie van een geïntegreerde wijnkast, afwerking technische dichte of technische glazen deur:

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.

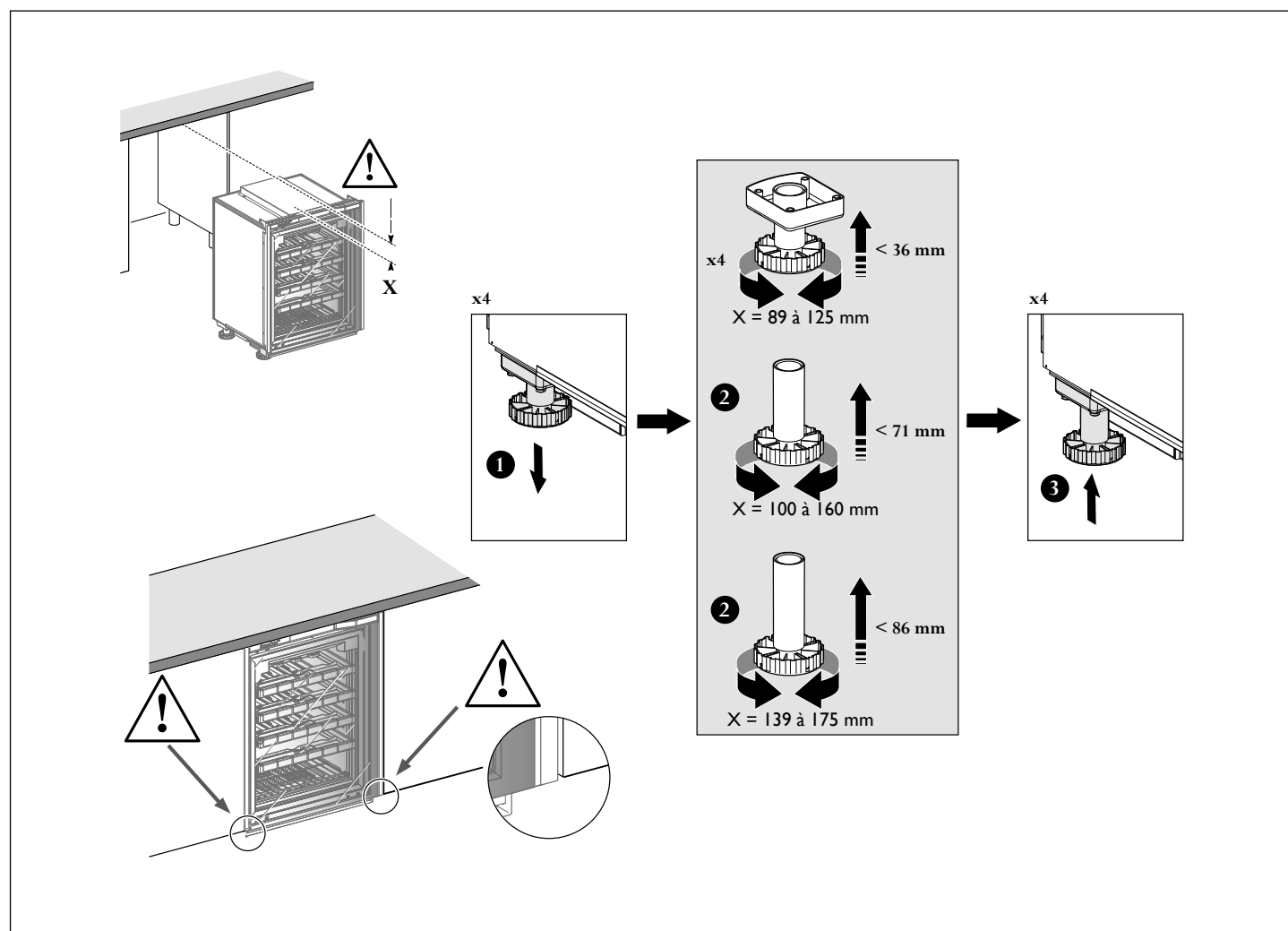


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



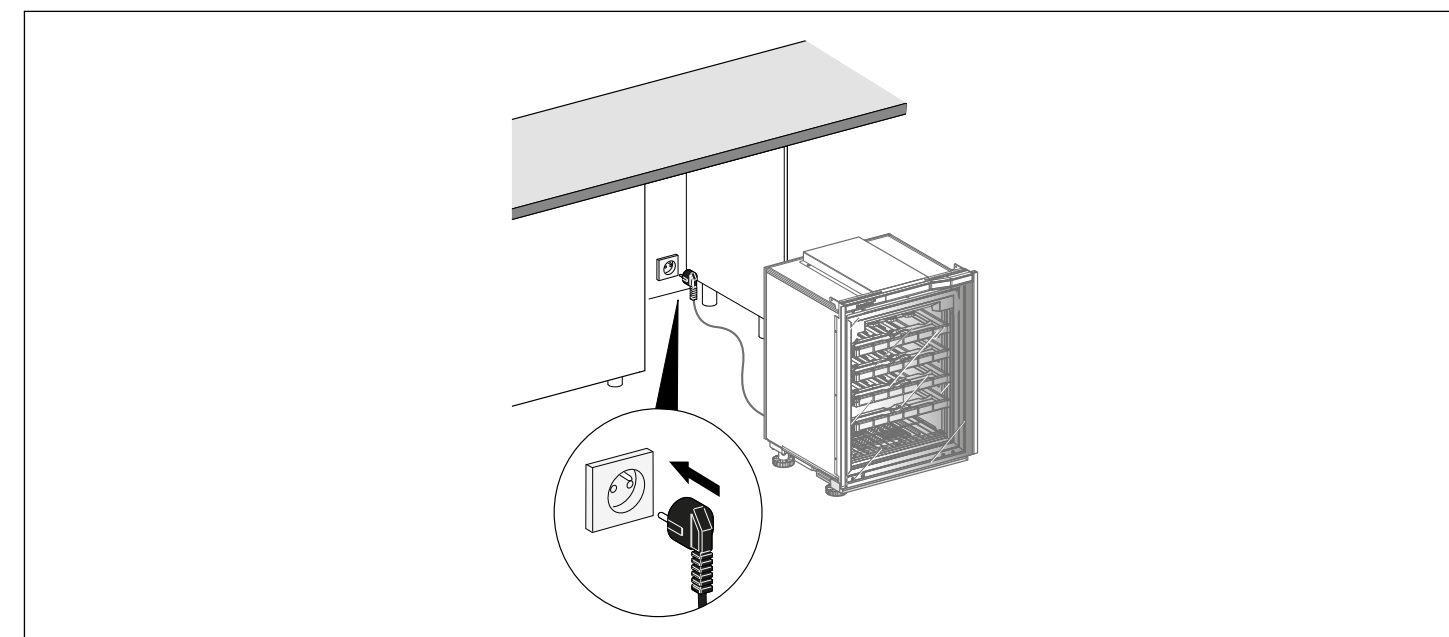
4. Afstelling van de voeten

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.

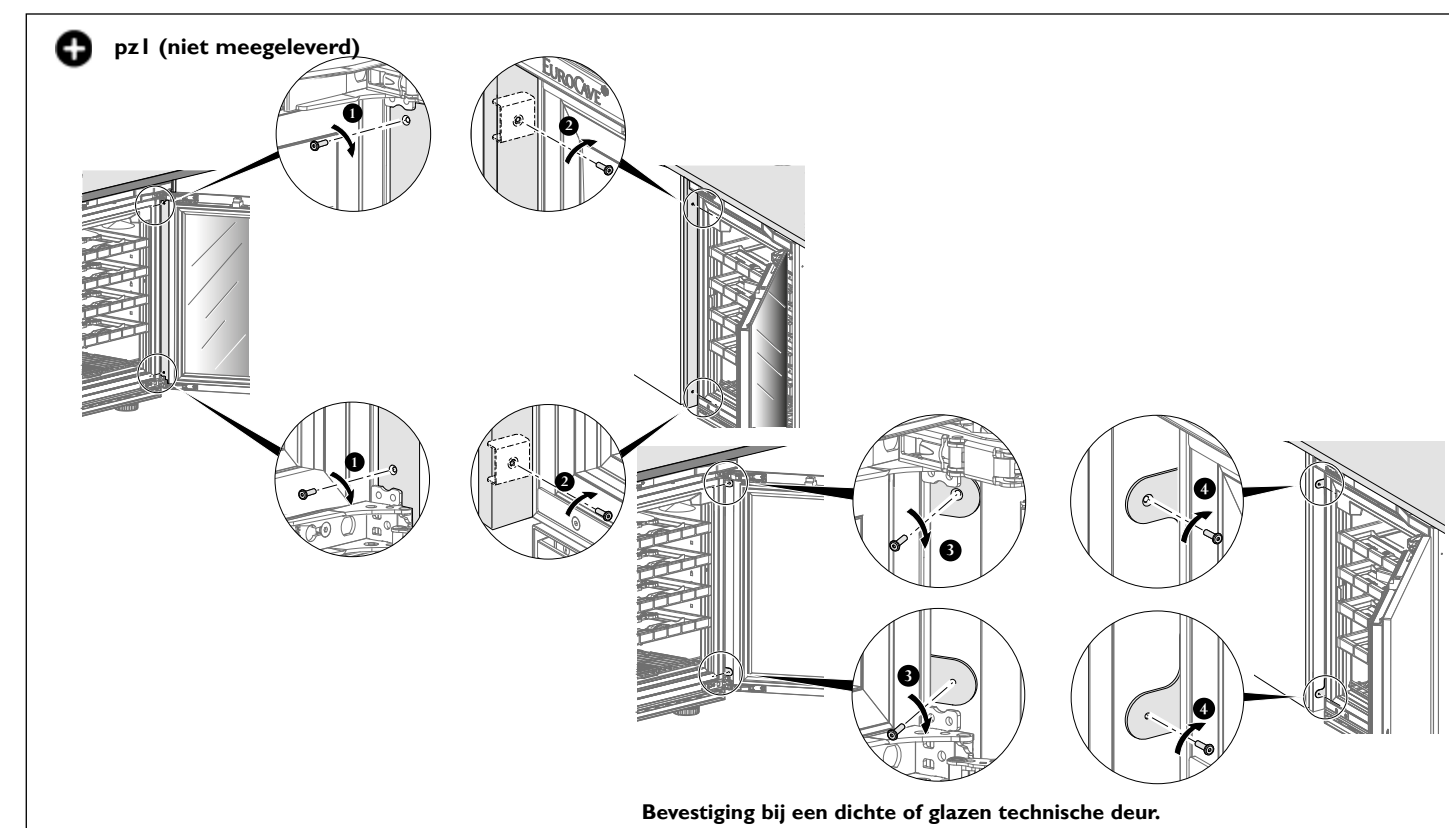


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

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.



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

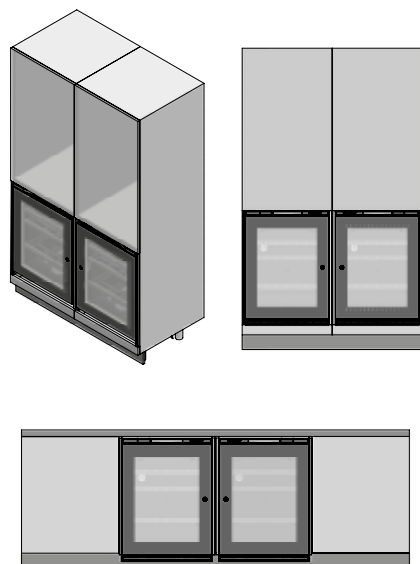


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

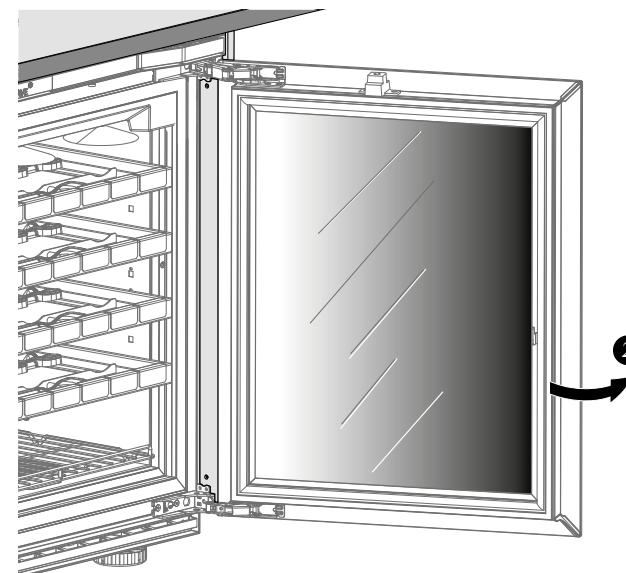
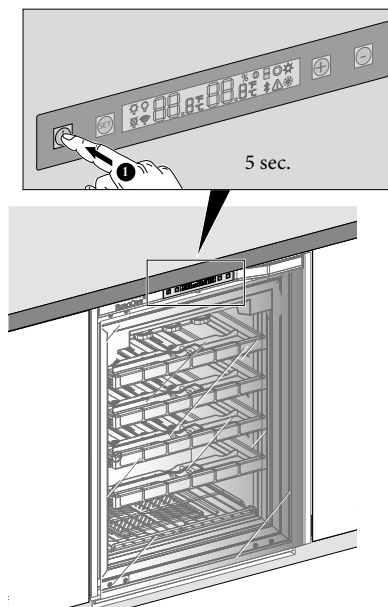
6. Installatie van twee wijnkasten naast elkaar

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

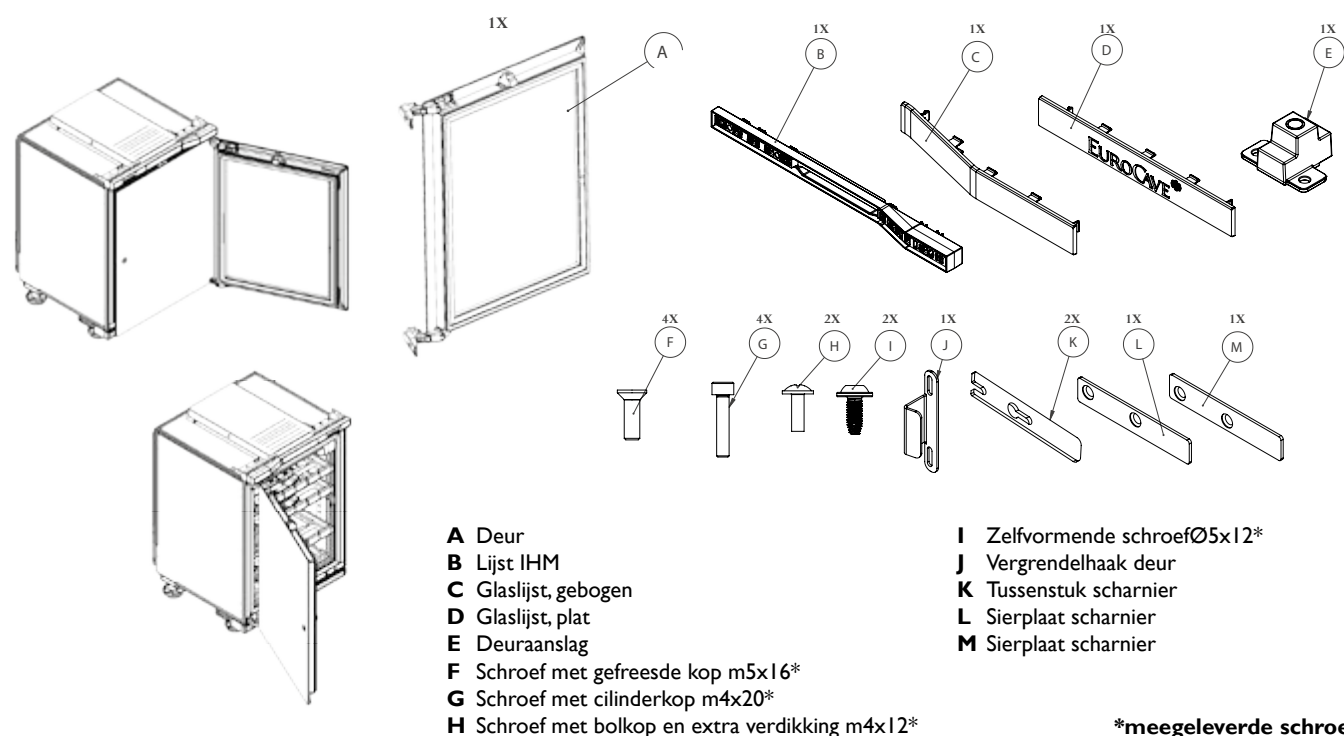


Het wordt sterk aanbevolen om de wijnkast bij de voeten vast te pakken om hem te verplaatsen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact.

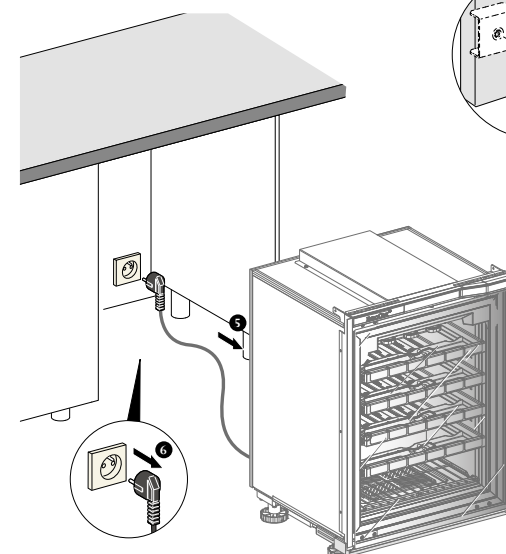
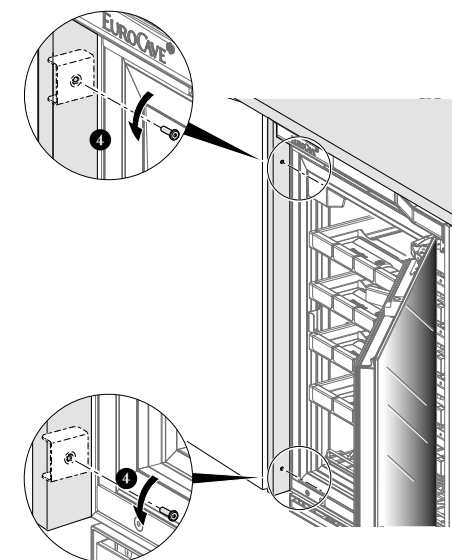
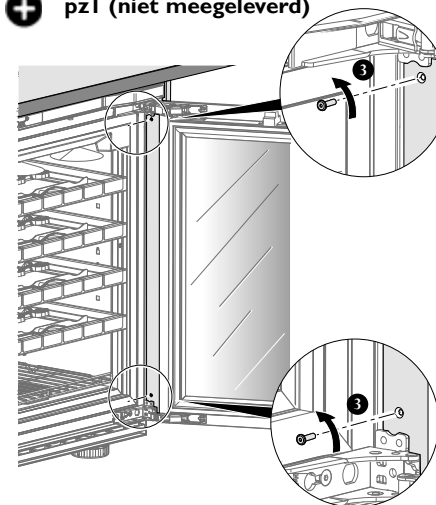
III. Links- of rechtsom draaiende deur



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



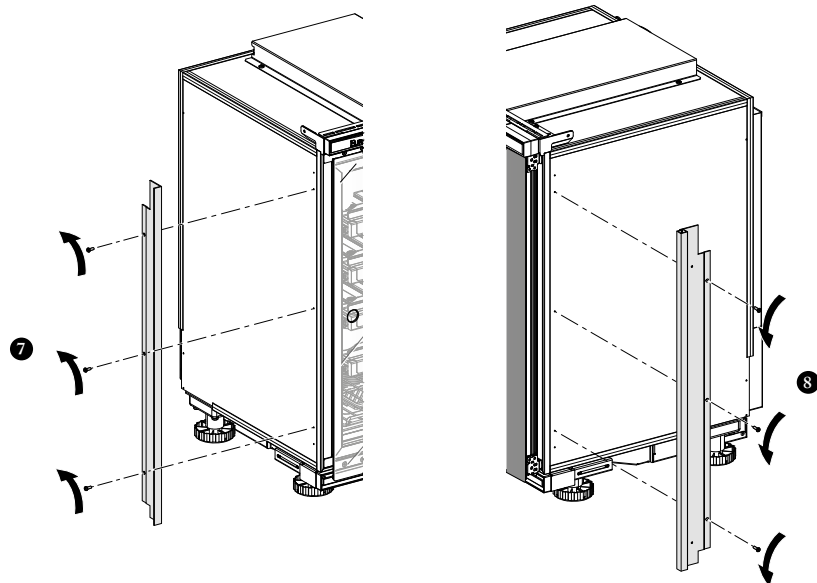
⊕ pzl (niet meegeleverd)



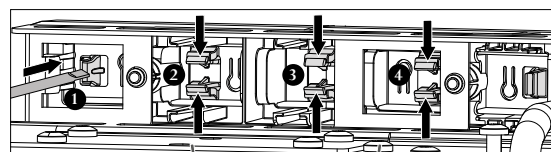


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

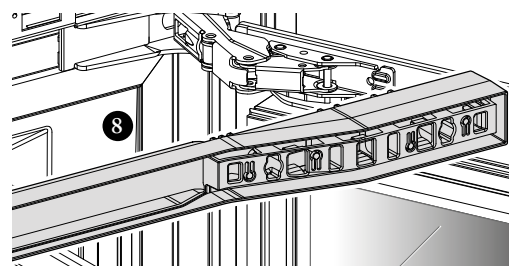
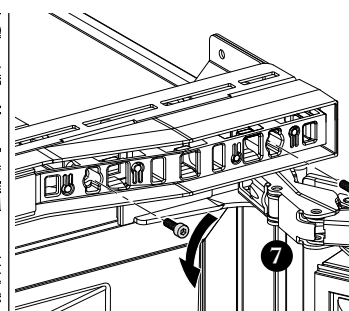
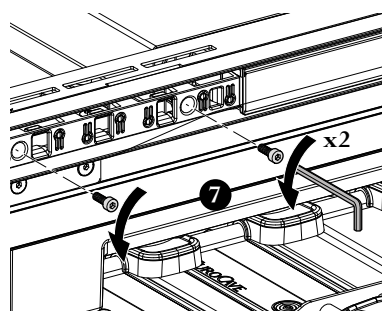
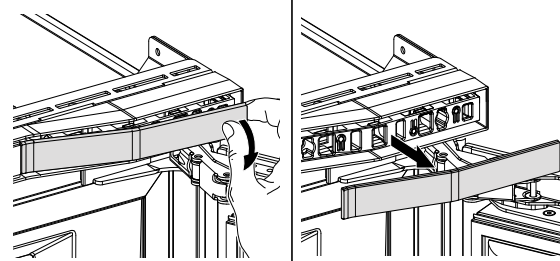
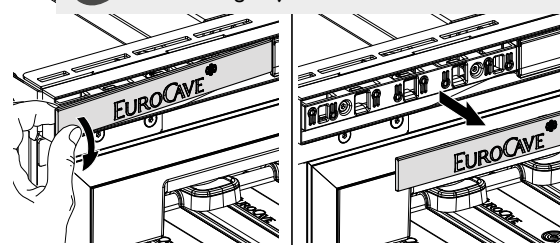
+ pzl (niet meegeleverd)



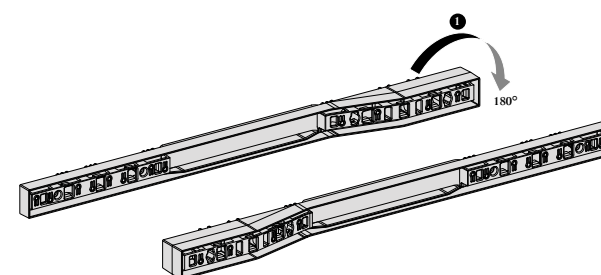
2 (niet meegeleverd)



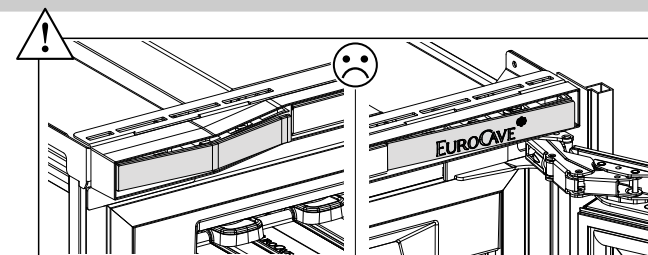
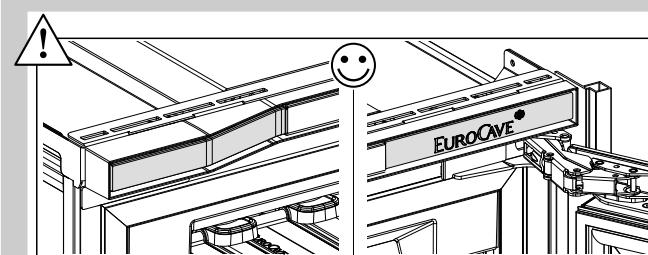
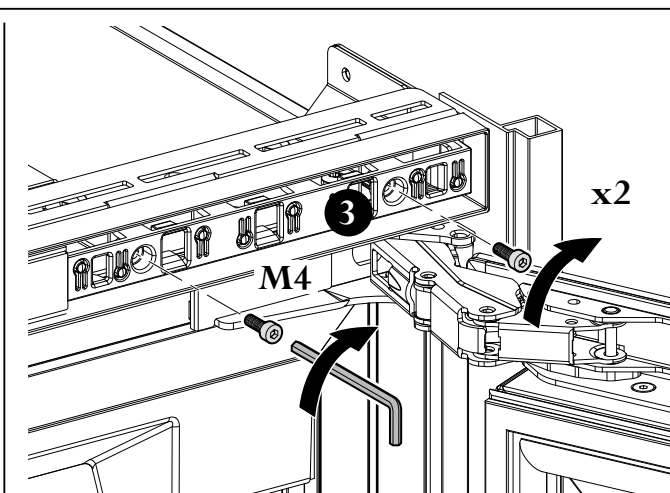
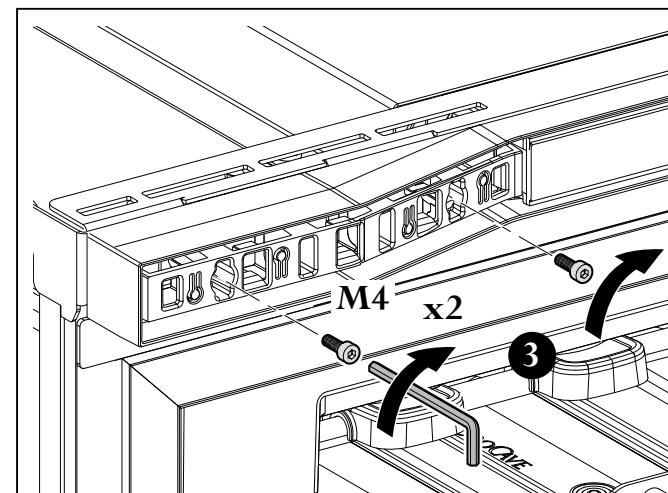
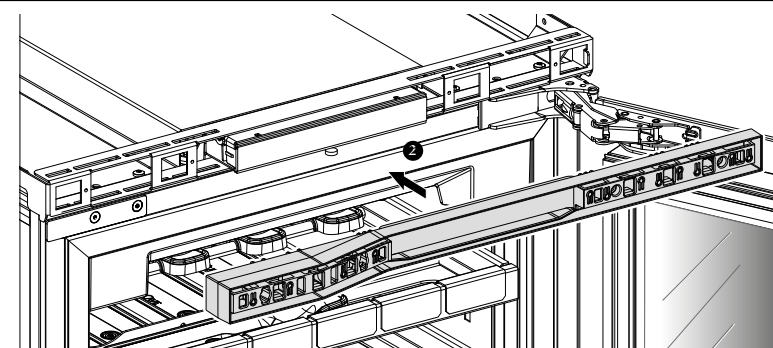
Voer deze handeling opnieuw uit met de tweede glaslíst aan de bovenkant.



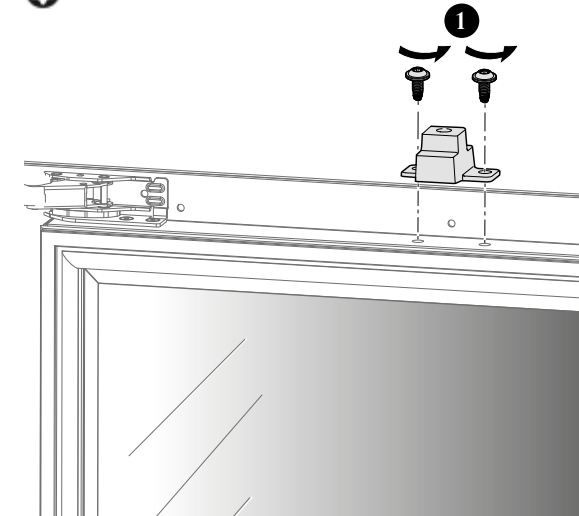
4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



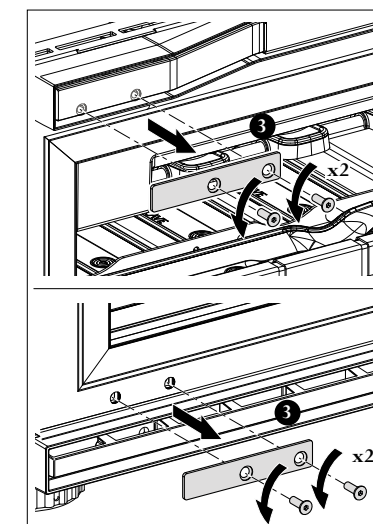
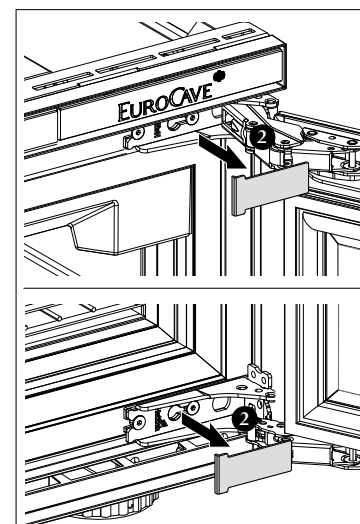
2 (niet meegeleverd)



T25 (niet meegeleverd)



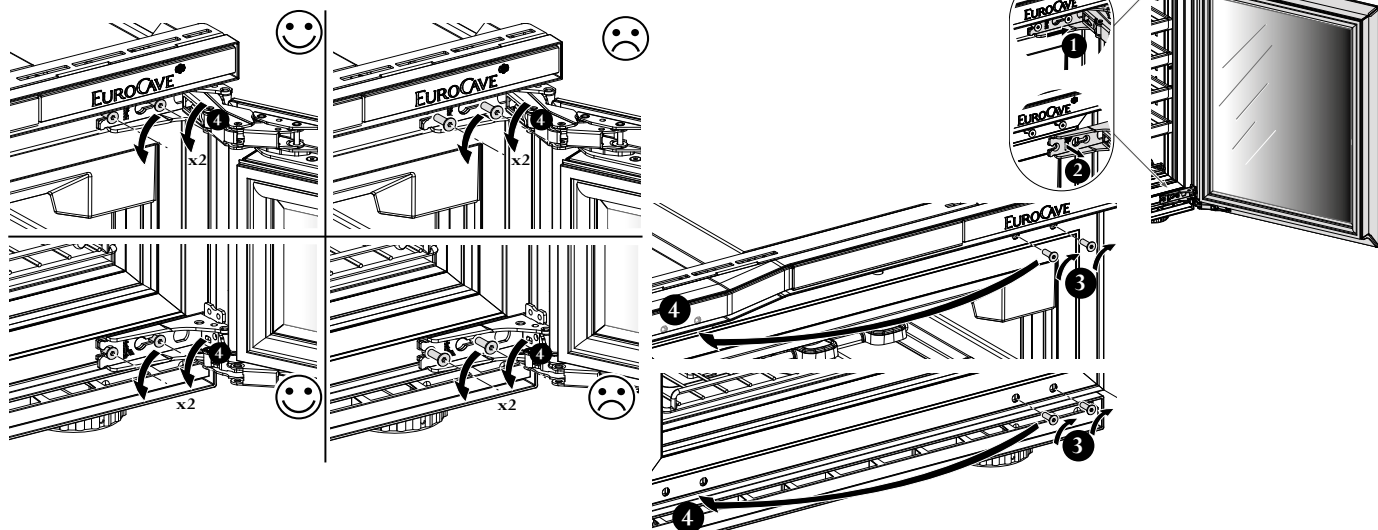
2,5 (niet meegeleverd)



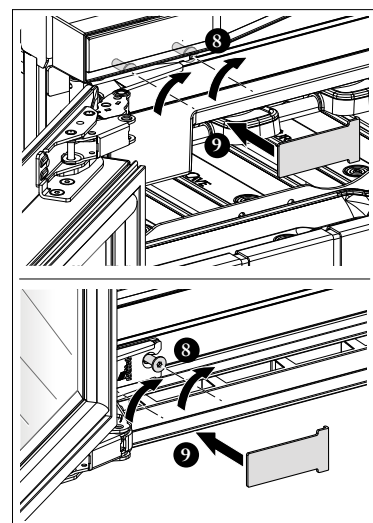
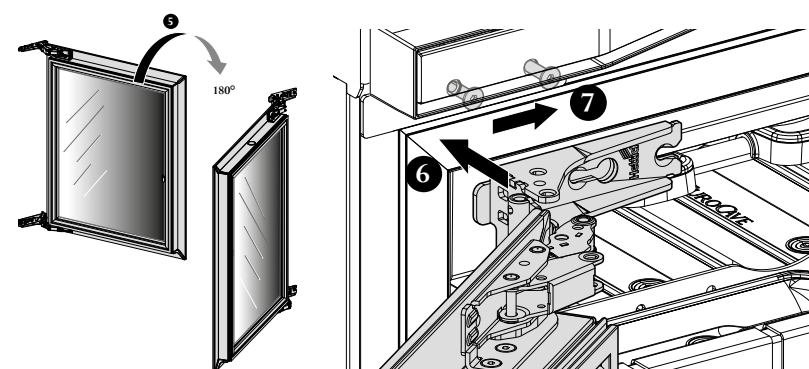


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

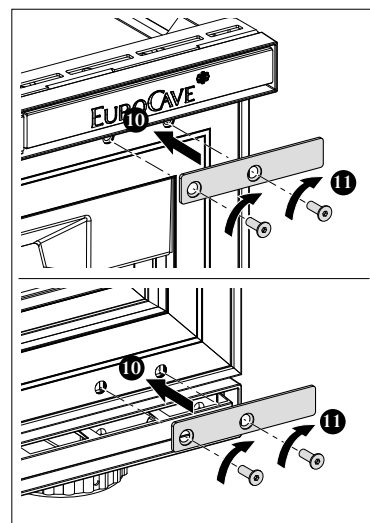
T25 (niet meegeleverd)



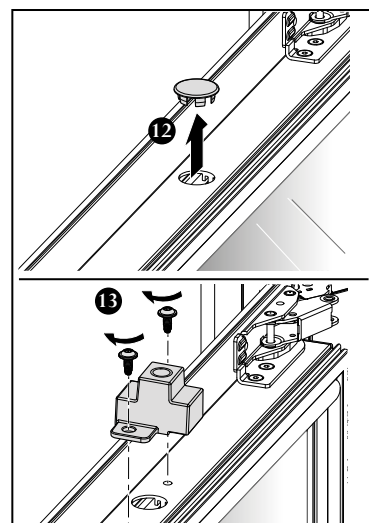
Aanbevolen wordt om de volgende handeling met 2 personen uit te voeren. Zorg voor voldoende vrije ruimte. Het gebruik van een beschermdelen wordt aanbevolen.



T25 (niet meegeleverd)



2.5 (niet meegeleverd)

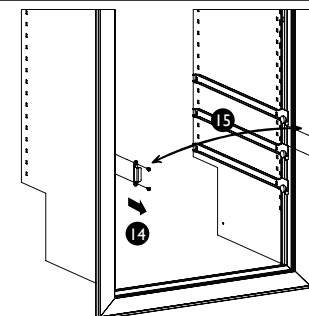


T25 (niet meegeleverd)

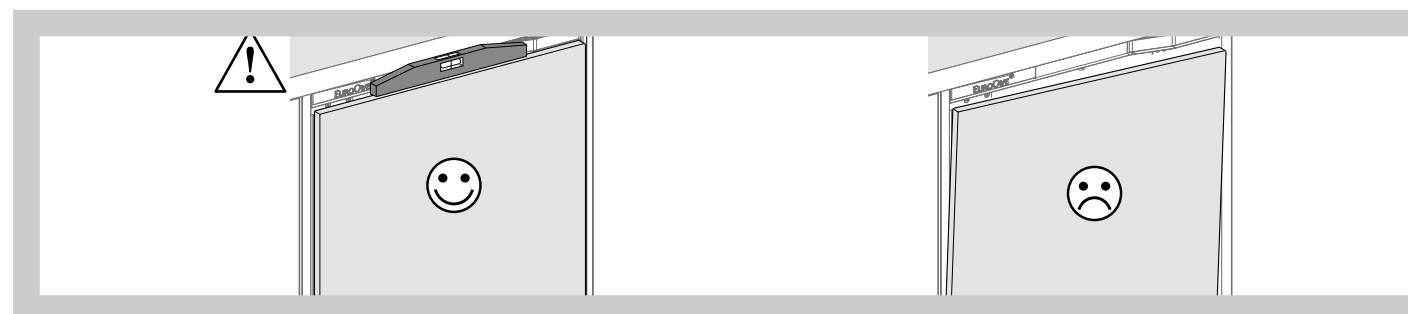


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

2,5 (niet meegeleverd)



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

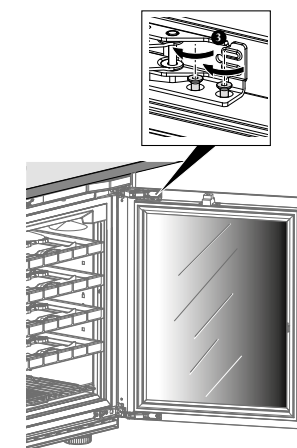
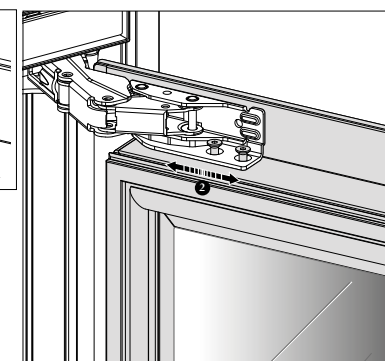
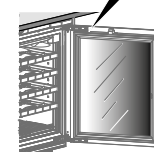
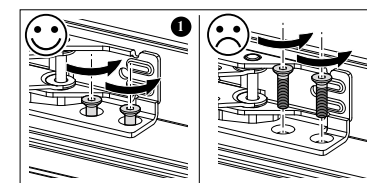


Afstelling van de scharnieren

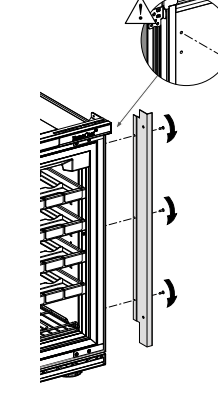
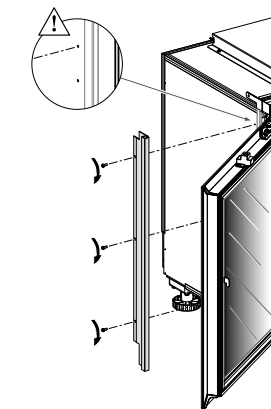
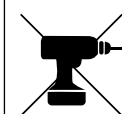
Als de deur niet waterpas hangt, kunt u deze afstellen met behulp van de bovenste scharnier.

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)



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.



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).

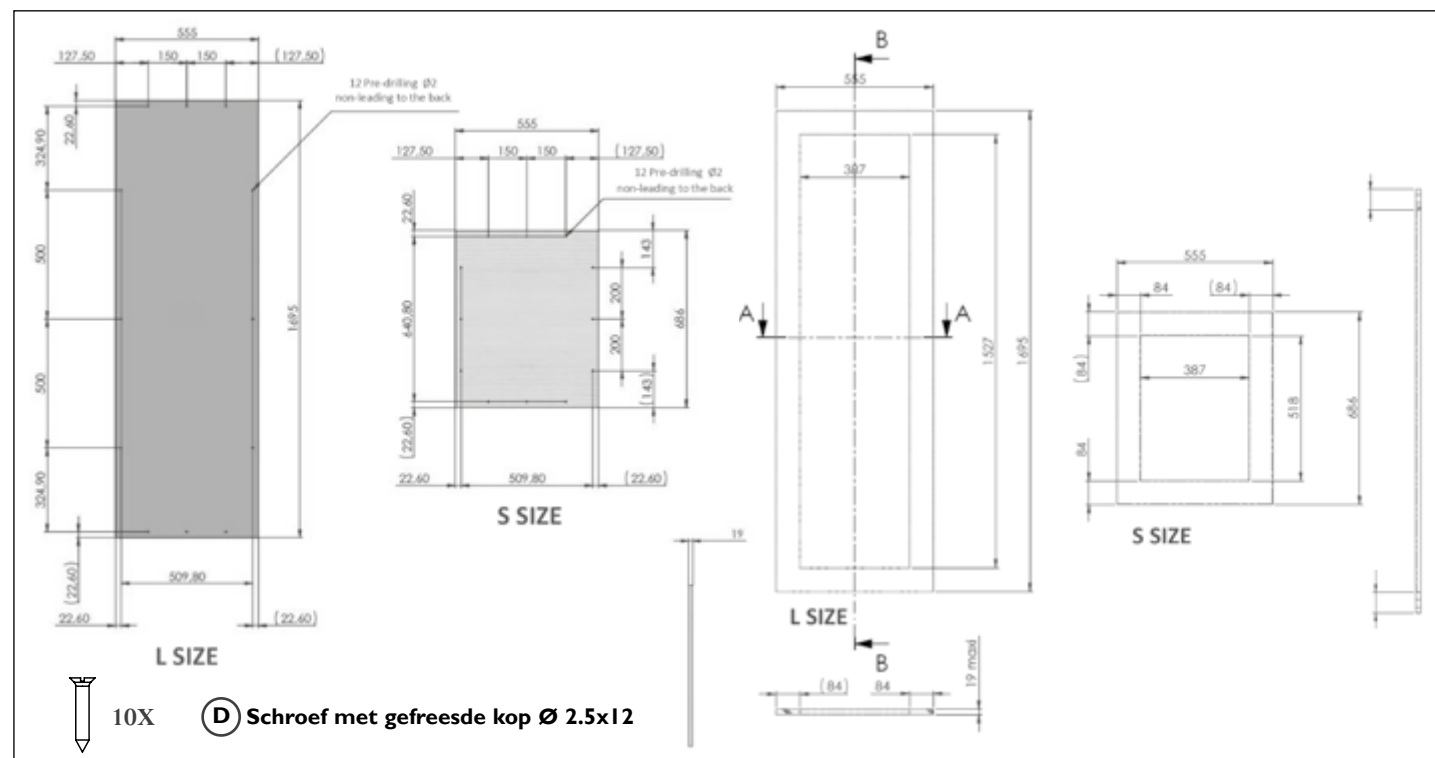


4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

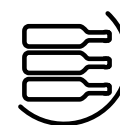
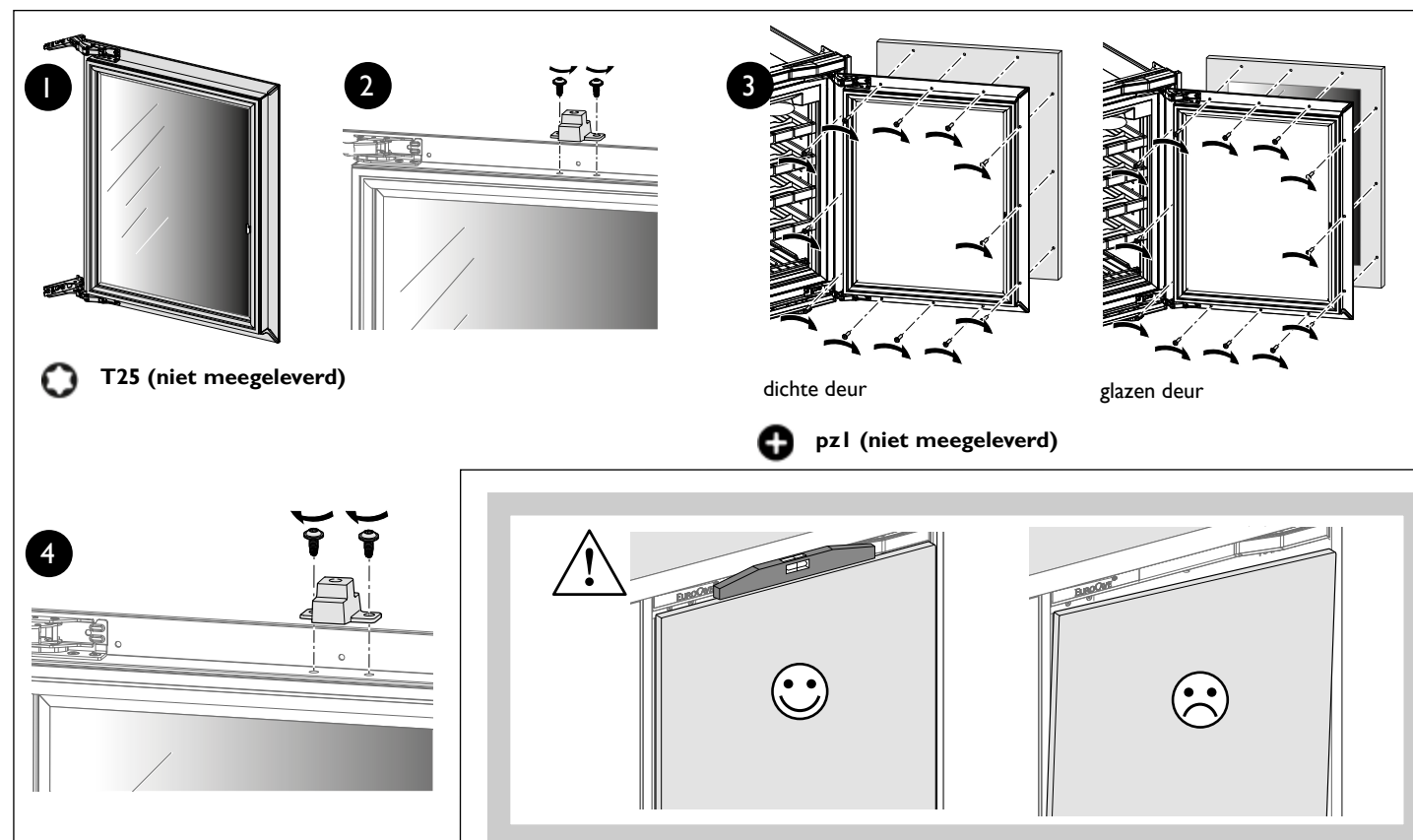
IV. Montage van een decoratiepaneel op een dichte of glazen technische deur



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).

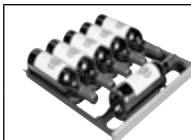


5/ INRICHTING – INDELING



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.

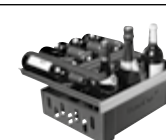
Verschillende soorten indelingen



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.**

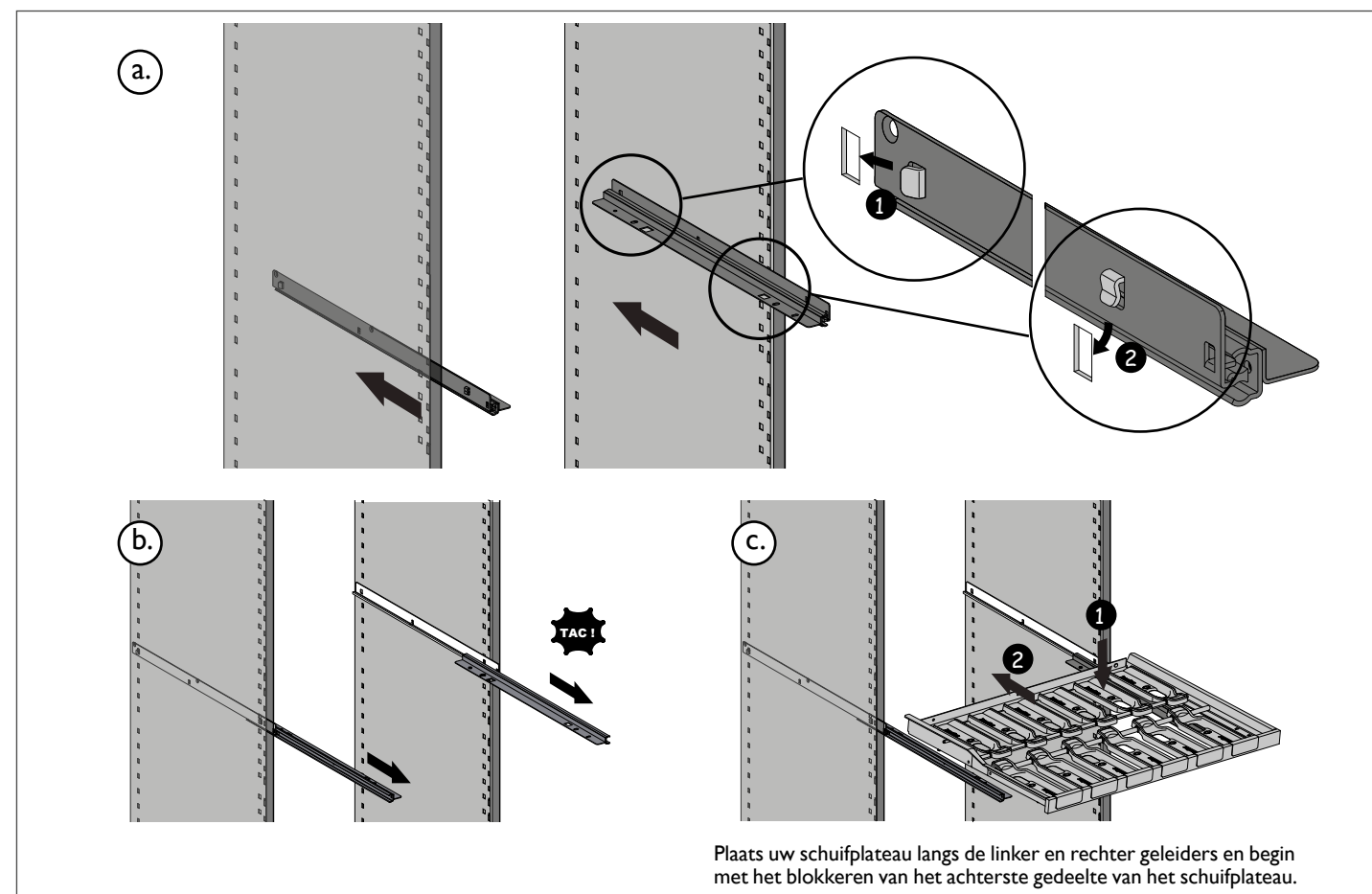
I. Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau

Als uw schuifplateau al in uw wijnkast is geplaatst:

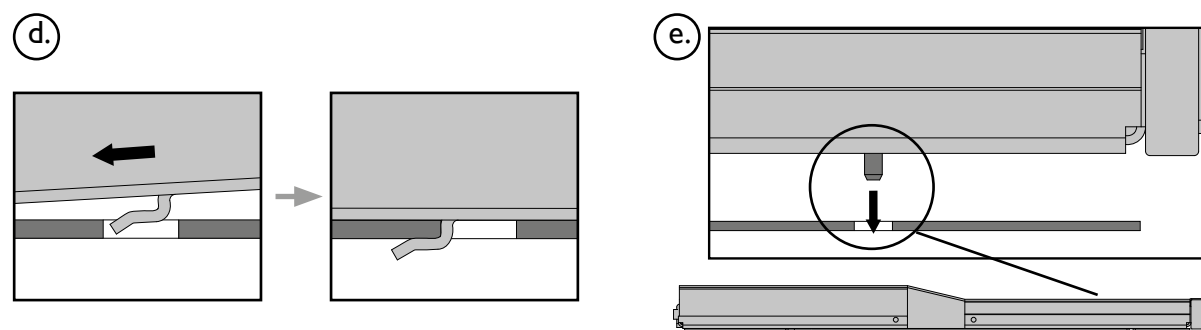
- Maak het schuifplateau volledig leeg.**
- Maak het schuifplateau volledig leeg en verwijder vervolgens het schuifplateau door het naar u toe te schuiven, waarbij u het voorste**

gedeelte omhoog tilt.

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

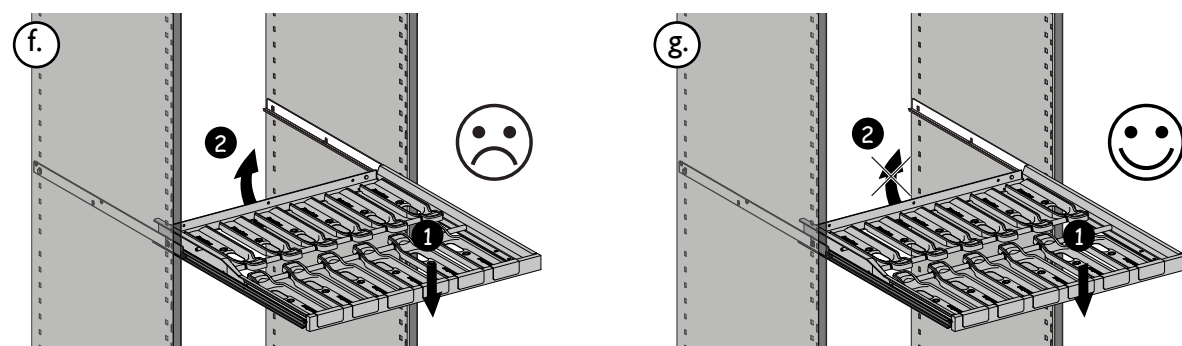


Plaats uw schuifplateau langs de linker en rechter geleiders en begin met het blokkeren van het achterste gedeelte van het schuifplateau.



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.

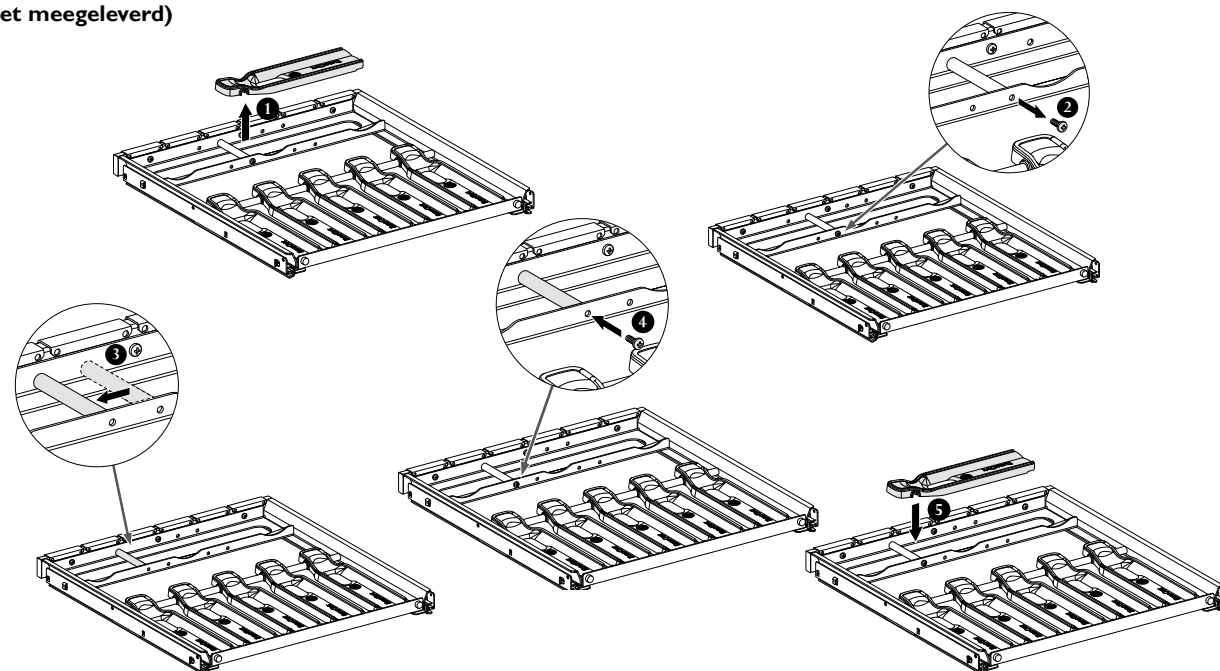


Let op: om omkiepen van het plateau te voorkomen, moet u controleren of de pinnen aan weerszijden van het plateau goed in de gaatjes zitten, voordat u het plateau terugschuift.

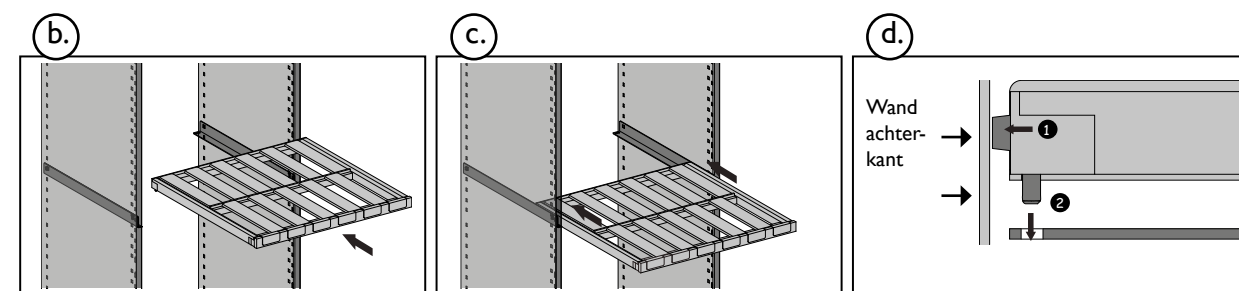
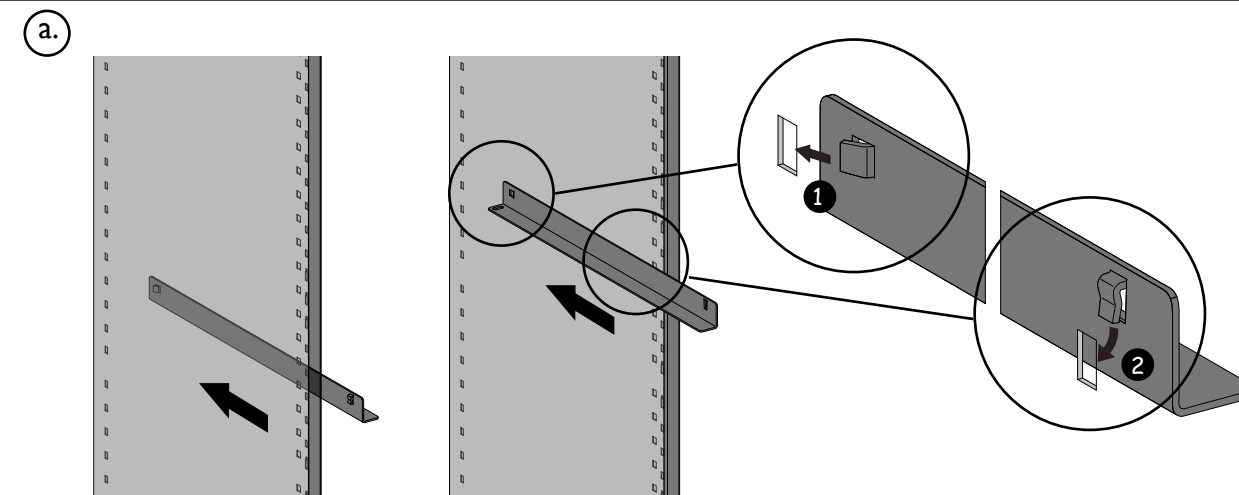
II. Instelling van de Hand van de Sommelier aan de voorkant van het schuifplateau

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)



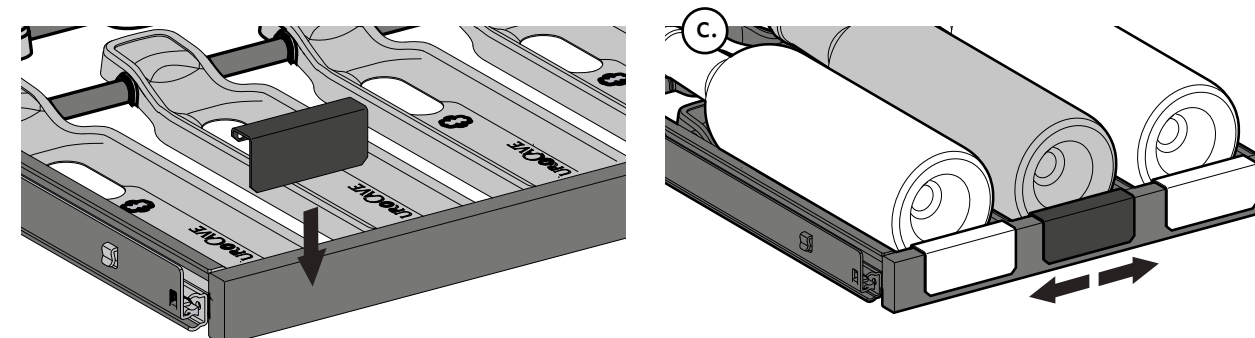
III. Toevoeging of wijziging locatie opslagplateau



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 **1** 5 seconden ingedrukt te houden.

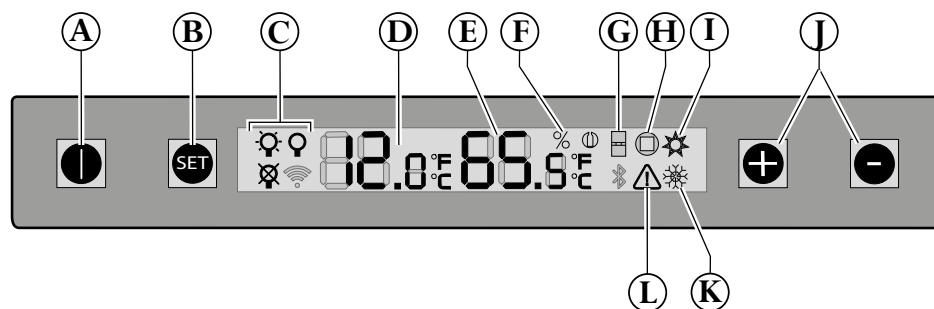


U kunt het scherm van het bedieningspaneel, de ontluchtingslijsten boven en onder en de verlichting reinigen met het microvezeldoekje dat door EuroCave is meegeleverd.



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)



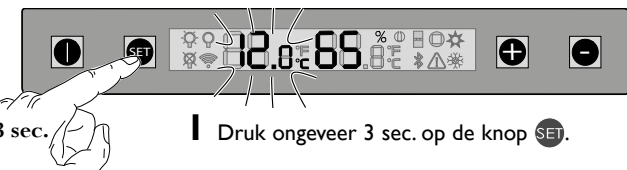
- A** Aan / Uit /standby-toets
- B** Bevestigingstoets en toets voor toegang tot het functiemenu
- C** Verlichtingsmodus
- D** Temperatuurweergave
- E** Weergave relatieve luchtvochtigheidsgraad
- F** Alarmgrens luchtvochtigheid (als de toets knippert)

- 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



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.



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

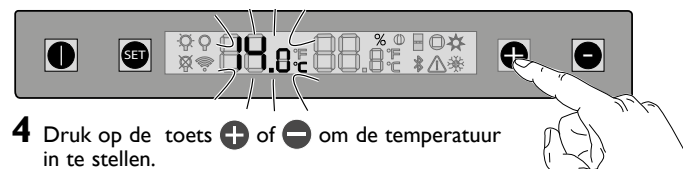
Deze wijnkast speelt dan de rol van serveerwijnkast speciaal voor witte of rode wijn.



6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST



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



4 Druk op de toets **+** of **-** om de temperatuur in te stellen.

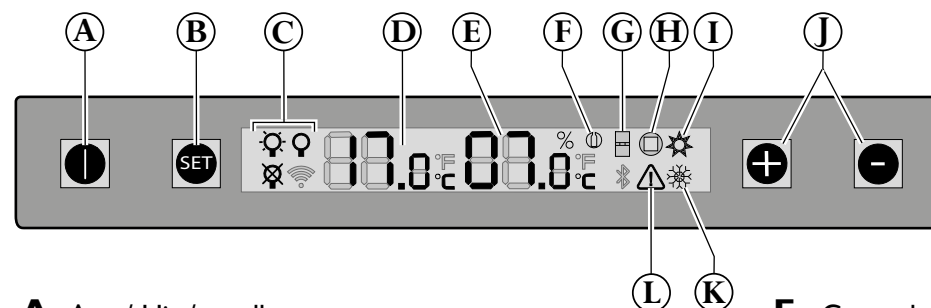


5 Druk op de knop **SET** om te bevestigen.



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

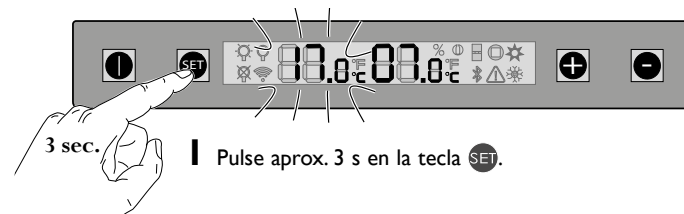
- F** Controlelampje deur geopend
- G** Alarm koelfilter
- H** Controlelampje resistentie
- I** Selectie- en regeltoetsen
- J** Controlelampje compressor
- K** Controlelampje alarm



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.

III-B. Temperatuur aanpassing

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



1 Pulse aprox. 3 s en la tecla **SET**.



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



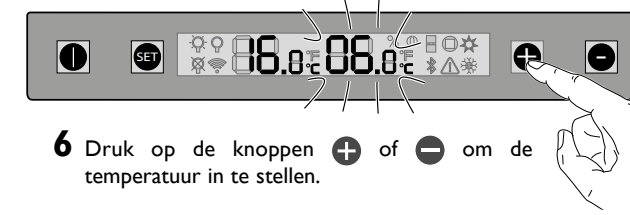
3 Druk op de knop **SET** om het menu voor de temperatuurregeling te openen.



4 Druk op de knoppen **+** of **-** om de laagste temperatuur van de wijnkast in te stellen.



5 Druk op de knop **SET** om te bevestigen en de hoogste temperatuur van de wijnkast in te stellen.



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



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.

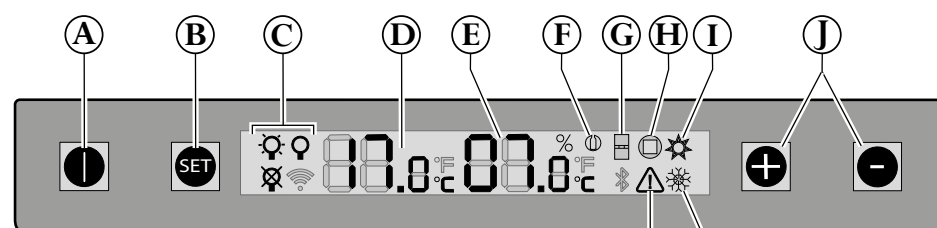
- De laagste temperatuur is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 10°C.
- De hoogste temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 20 °C.



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

L

G Controlelampje deur geopend

H Alarm koolfilter

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.

IV-B. Temperatuurregeling

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

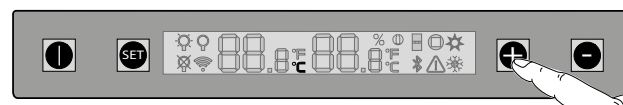
Instelbereik van de temperatuur van het chambreevak: 13 / 18°C



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



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



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



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



3 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.



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



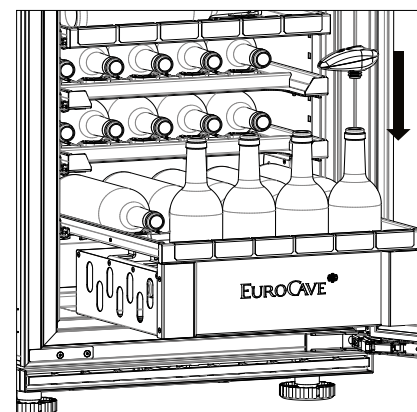
Als u de gekozen temperatuur niet bevestigt, keert het scherm automatisch terug naar het standaardscherm zonder rekening te houden met de wijziging.

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.

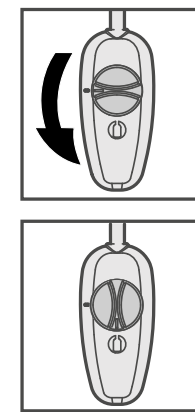
IV-C. Gebruik van de vacuümtrekker

Het vacumeersysteem activeren:

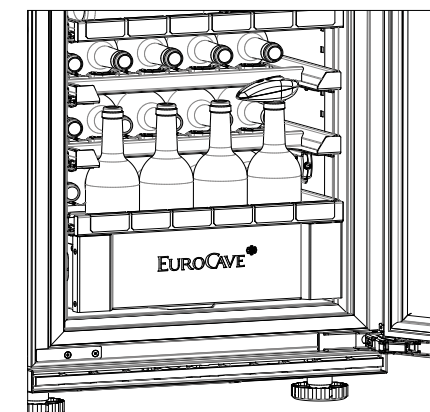
Het vacuümtrekkingsysteem trekt de zuurstof die verantwoordelijk is voor de oxidatie uit de fles.



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.



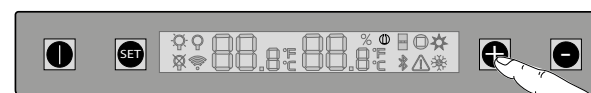
2 Draai de knop op de vacuümtrekker 1/4 naar rechts (geopende stand).



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.

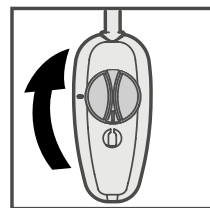


De vacuümtrekken kunnen in geen geval worden gebruikt voor mousserende wijnen (zoals Champagne, enz.) en zijn uitsluitend geschikt voor stille wijnen.

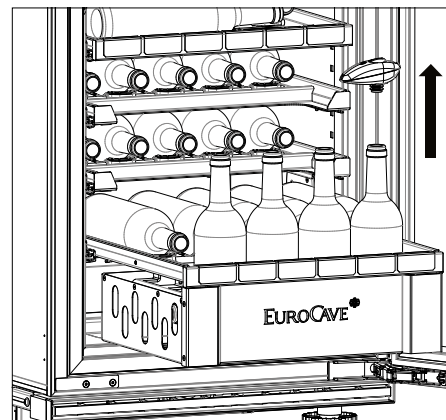
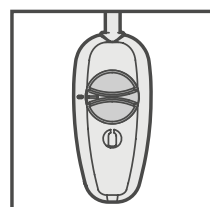


6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

Een fles op temperatuur uitnemen:



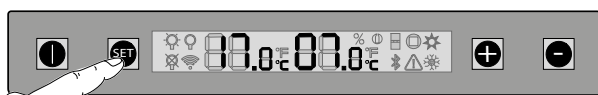
1 Draai de vacuümtrekker in de gesloten stand.



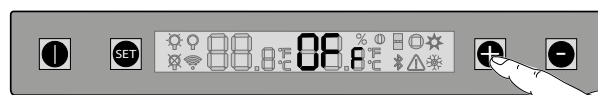
2 Verwijder de vacuümtrekker om de fles vrij te maken.

Het vacumeersysteem uitschakelen:

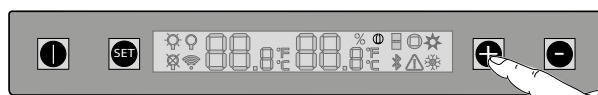
Als u de vacuümtrekker niet wilt gebruiken, dan kunt u het vacumeersysteem het best uitschakelen.



3 sec. 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 (U) met de knoppen + en -.



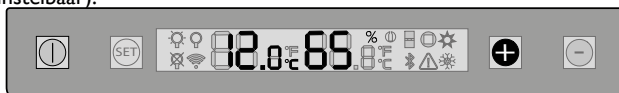
5 Druk op de knop SET om te bevestigen. Het vacumeren wordt uitgeschakeld. Het pictogram U dooft.



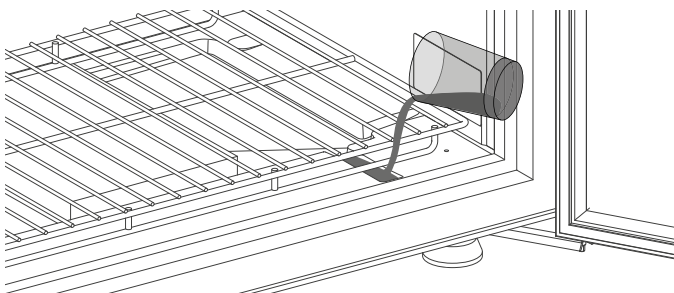
3 Druk op de knop SET om te bevestigen.

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.

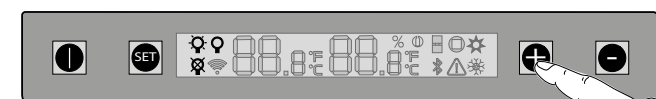


6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

VI. Instelling van de verlichting



3 sec. 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

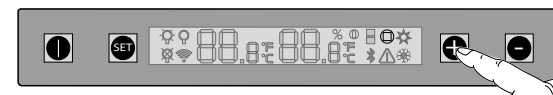
Bij de ingebruikname of vervanging van het filter:



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



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



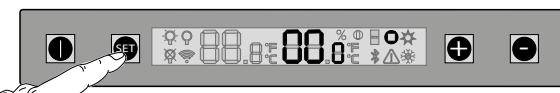
2 Kies het pictogram koolfilter met de toets + of -.



5 Druk op de knop SET om te bevestigen.



Het koolfilter moet elk jaar worden vervangen.



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



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.
- 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.

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.

- 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 verbindingsslijsten

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 non potrà essere considerata responsabile per gli errori contenuti nel presente manuale né per qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'uso di questo apparecchio.

Questo documento contiene informazioni originali, protette da copyright. Tutti i diritti sono riservati. La fotocopia, la riproduzione o la traduzione totale o parziale di questo documento sono formalmente vietate senza il previo consenso scritto di EuroCave.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio dei vini.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone sprovviste di esperienza o conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio. Conviene sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un set speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio assistenza.

AVVERTENZE

- Evitare di ostruire le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura da incasso.
- Necessità di avere la presa accessibile dopo l'installazione
- Non cercare di accelerare il processo di sbrinamento con dispositivi meccanici o altri mezzi di tipo diverso da quelli raccomandati dal fabbricante.
- Non danneggiare il circuito refrigerante.
- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dello scomparto per il deposito degli alimenti, oltre a quelli del tipo raccomandato dal fabbricante.
- Non stoccare in questo apparecchio sostanze esplosive come aerosol contenenti gas propulsori infiammabili.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla conservazione del vino.

Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e analoghe come:

- aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- le fattorie e l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast
- ristorazione e altre applicazioni simili esclusa la vendita al dettaglio.

All'interno dell'armadio climatizzato per vini si trova un'etichetta segnaletica. Questa etichetta segnaletica fornisce svariate informazioni tecniche nonché istruzioni di sicurezza in particolare il simbolo del triangolo, il nome e il simbolo chimico del refrigerante.

- L'armadio climatizzato contiene del gas refrigerante infiammabile (R600a: isobutano).

Condizioni per garantire la sicurezza durante l'utilizzo dell'armadio climatizzato per vini:

- Il sistema di refrigerazione sul retro e all'interno dell'armadio climatizzato contiene del refrigerante.
- Nessun oggetto appuntito deve entrare a contatto con il circuito freddo.
- Se il circuito freddo è danneggiato, non avvicinare apparecchi elettrici o fiamme nelle vicinanze dell'armadio climatizzato per vini. Aprire tutte le finestre per assicurare una perfetta ventilazione della stanza. Contattare un riparatore autorizzato.
- Non togliere la griglia in basso all'interno dell'armadio climatizzato per vini a meno che questa operazione sia raccomandata dal fabbricante. Non mettere direttamente le bottiglie di vini senza la griglia.
- L'utilizzo di una prolunga elettrica non è raccomandato.
- L'apparecchio deve essere maneggiato, installato e utilizzato con cura, conformemente alle istruzioni per l'uso per evitare rischi di danneggiare i tubi del circuito refrigerante o aumentare il rischio di perdita.
- In caso di riparazione sull'apparecchio, i pezzi sostitutivi dovranno essere ricambi originali del fabbricante e la riparazione effettuata da un'azienda di assistenza autorizzata da EuroCave.
- L'apparecchio deve essere maneggiato, installato e utilizzato con cura, conformemente alle istruzioni per l'uso per evitare qualsiasi rischio di danneggiare i tubi del circuito refrigerante o di aumentare il rischio di perdita.
- In caso di riparazione sull'apparecchio, i pezzi sostitutivi dovranno essere pezzi di ricambio originali del fabbricante e la riparazione deve essere effettuata da una società di assistenza autorizzata da EuroCave.

Prima di buttare via l'armadio climatizzato per vini:

- Rimuovere la porta,
- Lasciare i ripiani all'interno dell'armadio climatizzato per vini. In questo modo un bambino potrà accedere difficilmente al suo interno.

Le indicazioni di sicurezza menzionate qui sopra devono essere conservate per tutta la durata di vita dell'armadio climatizzato. Le istruzioni per l'uso devono essere consegnate a qualsiasi persona che sia suscettibile di utilizzare o maneggiare l'armadio climatizzato e quando l'armadio climatizzato è trasferito in un altro posto o consegnato a uno stabilimento di riciclaggio.

La nostra unica volontà è accompagnare al meglio la vostra passione per il vino nel corso degli anni... Per farlo, EuroCave impiega tutta la sua competenza per riunire i 6 criteri essenziali per il servizio dei vini:

La temperatura

I due nemici del vino sono le temperature estreme e le brusche fluttuazioni di temperatura. Una temperatura costante permette la piena maturazione del vino.

L'igrometria

È un fattore essenziale, che permette ai tappi di conservare le loro caratteristiche di tenuta. Il tasso di igrometria deve essere superiore al 50% (idealmente situato tra il 60 e il 75%).

Il buio

La luce e in particolare la sua componente ultravioletta deteriora molto rapidamente il vino tramite l'ossidazione irreversibile dei tannini. È quindi fortemente consigliato stoccare il vino al buio o al riparo dai raggi U.V.

L'assenza di vibrazioni

Le vibrazioni disturbano il lento processo di evoluzione biochimica del vino e sono spesso fatali ai migliori cru. Come uno scrigno, i supporti "Main du Sommelier" aderiscono a ogni bottiglia isolandola dagli eventuali disturbi (tecnologia antivibrazioni).

La circolazione dell'aria

Il costante ricambio d'aria evita la creazione di muffe nell'armadio climatizzato per vini. Gli armadi climatizzati per vini EuroCave sfruttano un sistema di aerazione per effetto sfiatatoio, caratteristica che permette loro di avere un'aerazione molto simile a quella di una cantina naturale.

La disposizione

Spostare troppo spesso le bottiglie è nocivo per i vini. Disporre di stoccaggi adatti che limitano le manipolazioni è indispensabile.

Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.

Temperature usuali di servizio del vino			
Vini francesi		Vini australiani	
Alsazia	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Bordeaux bianco liquoroso	6 °C	Chardonnay	10 °C
Bordeaux bianco secco	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux rosso	17 °C	Moscato ad acini piccoli	6 °C
Borgogna bianco	11 °C	Pinot nero	15 °C
Borgogna rosso	18 °C	Sauvignon bianco	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Giura	10 °C	Shiraz	18 °C
Linguadoca-Rossiglione	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provenza rosé	12 °C		
Savoia	9 °C		
Vini della Loira Bianchi secchi	10 °C		
Vini della Loira liquorosi	7 °C		
Vini della Loira rossi	14 °C		
Vini del Rodano	15 °C		
Vini del Sud Ovest liquorosi	7 °C		
Vini del Sud Ovest rossi	15 °C		

Altri vini	
California	16 °C
Cile	15 °C
Spagna	17 °C
Italia	16 °C



1 - Descrizione dell'armadio climatizzato per vini	6
--	---



2 - Alimentazione elettrica	7
-----------------------------	---



3 - Protezione dell'ambiente - Eco-progettazione	7
--	---



4 - Installazione dell'armadio climatizzato per vini	8-22
I - Incasso	8
II - Integrazione	12
III - Reversibilità della porta (piena o in vetro)	16
IV - Montaggio di un pannello decorativo su porte tecniche	22



5 - Allestimento - Disposizione	22-25
I - Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano scorrevole	23
II - Regolazione della Main du Sommelier sul fronte di un ripiano scorrevole	24
III - Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano di stoccaggio	25
IV - Montaggio e utilizzo dei cavalieri	25



6 - Messa in servizio dell'armadio climatizzato per vini	26-32
I - Collegamento	26
II-A - Descrizione (una sola temperatura V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)	26
II-B - Regolazione della temperatura	26
III-A - Descrizione (multi-temperature S-INSP-S)	27
III-B - Regolazione della temperatura	27
IV-A - Descrizione (dua sola temperatura D-INSP-M)	28
IV-B - Regolazione della temperatura	28
IV-C - Utilizzo della testa di aspirazione sottovuoto (dua sola temperatura D-INSP-M)	29
V - Display del livello di umidità relativa (una sola temperatura)	30
VI - Regolazione della modalità di illuminazione	31
VII - Display del contatore del filtro a carbone	31
VIII - Disattivazione e attivazione dell'allarme sonoro	32
IX - Messa in stand-by dello schermo	32



7 - Manutenzione ordinaria	32
----------------------------	----



8 - Anomalie di funzionamento	33
-------------------------------	----



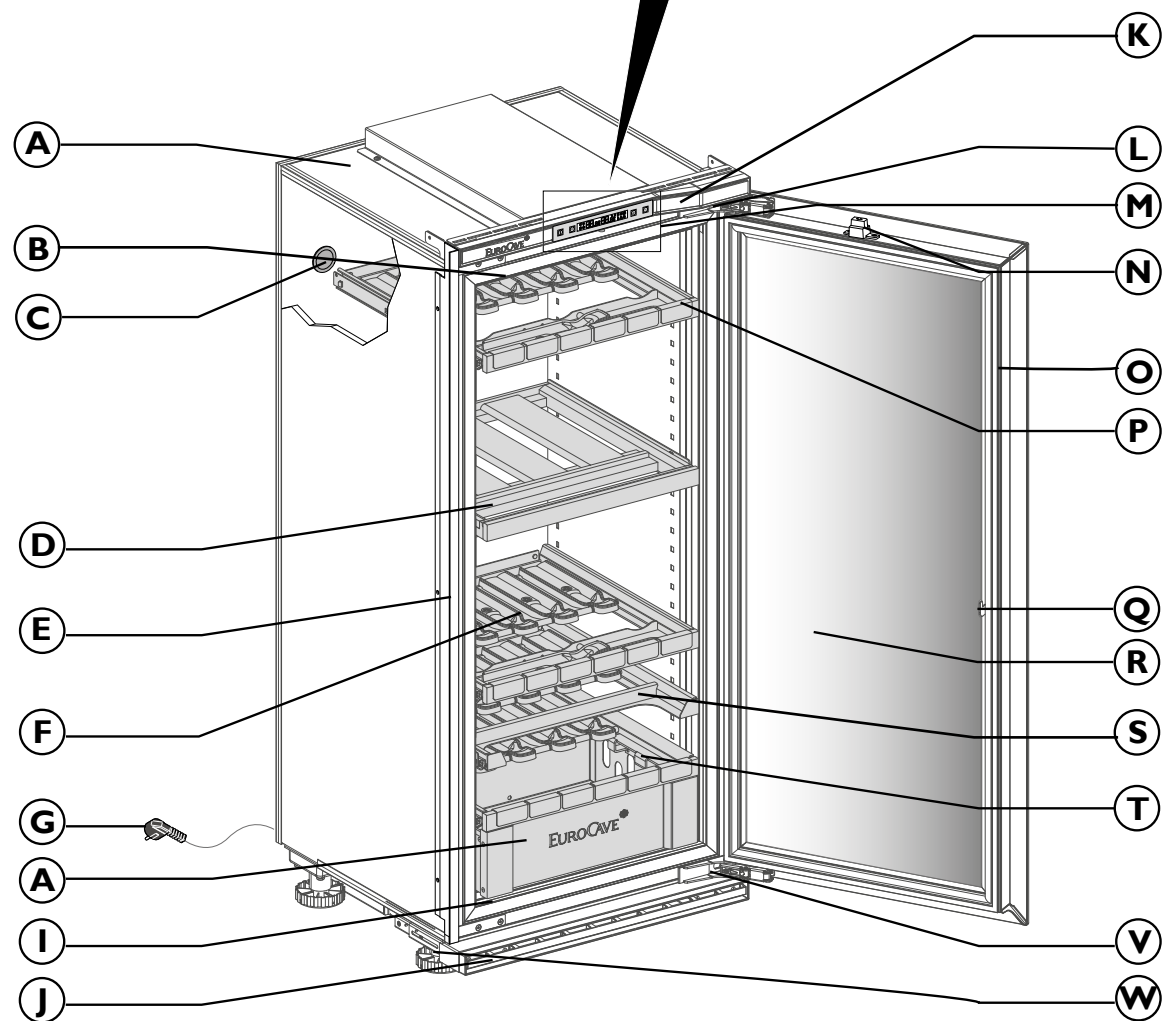
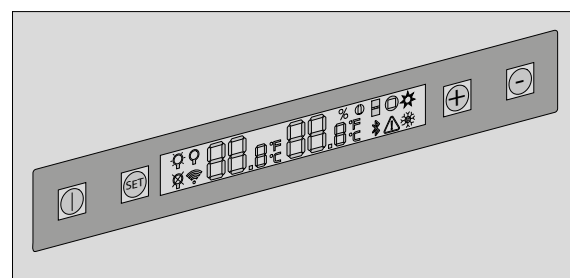
9 - Caratteristiche tecniche	35
------------------------------	----



10 - Simulazioni di disposizione	211-216
----------------------------------	---------



1/ DESCRIZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI



- | | |
|--|--|
| A Scocca dell'armadio | L Cerniera superiore |
| B Illuminazione (guida luce e 2 LED) | M Pannello di comando e di regolazione |
| C Foro di aerazione e filtro a carbone | N Arresto della porta |
| D Ripiano di stoccaggio | O Guarnizione magnetica della porta |
| E Profilo (x2) | P Ripiano scorrevole |
| F Supporto Main du Sommelier (MDS) | Q Serratura (soltanto porte Full Glass e in vetro e inox) |
| G Cavo di alimentazione – 2 metri | R Porta |
| H Ripiano di servizio del vino | S Semi-ripiano |
| I Griglia, cassetta anti-umidità (una sola temperatura) | T Etichetta segnaletica |
| J Fascia inferiore – uscita dell'aria | V Cerniera inferiore |
| K Fascia superiore – ingresso dell'aria | W 4 piedini regolabili |



2/ ALIMENTAZIONE ELETTRICA

Il cavo d'alimentazione dell'armadio climatizzato per vini è munito di una spina da collegare in una presa standard messa a terra, per prevenire ogni rischio di scossa elettrica.



Attenzione: la spina del cavo d'alimentazione deve essere accessibile per permettere la disconnessione dell'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica dopo l'installazione.



Fate verificare la presa di corrente da un elettricista qualificato che vi garantirà che è correttamente messa a terra e che effettuerà, se necessario, i lavori di messa in conformità.

Andate dal vostro abituale rivenditore EuroCave per cambiare il cavo di alimentazione se è danneggiato. Deve essere sostituito con un pezzo EuroCave garantito originale dal costruttore.



In caso di trasloco in un paese straniero, verificate se le caratteristiche dell'armadio climatizzato corrispondono al paese (tensione, frequenza).



3/ PROTEZIONE DELL'AMBIENTE - ECO-PROGETTAZIONE

I pezzi di ricambio dei nostri apparecchi sono disponibili per 11 anni. Per maggiori informazioni, contattate il vostro rivenditore EuroCave. Per la Francia, contattate il nostro Servizio assistenza. Contatti su www.eurocave.com.



Smaltimento dell'imballaggio

I pezzi dell'imballaggio utilizzati da EuroCave sono fabbricati in materiali riciclabili (esclusi i due spessori in polistirene espanso ad alta densità e la plastica di protezione dell'armadio climatizzato per vini in polietilene a bassa densità). Dopo il disimballaggio dell'armadio climatizzato per vini, portate le parti dell'imballaggio in una discarica. Per la maggior parte saranno riciclate.

Riciclaggio: un gesto responsabile

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche hanno effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose. Non bisogna quindi smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai rifiuti municipali indifferenziati. Al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto EuroCave, potete affidare il riciclaggio

del vecchio apparecchio al rivenditore EuroCave. Parlatene al vostro rivenditore EuroCave che vi preciserà le modalità di ritiro e di raccolta attuate all'interno della rete EuroCave.

In conformità con le disposizioni legislative in materia di protezione e rispetto dell'ambiente, l'armadio climatizzato per vini non contiene C.F.C. né H.C.F.C.

Per risparmiare energia

- Installate l'armadio climatizzato per vini in un posto adatto (vedere pagina seguente) e nel rispetto dei campi di temperature dati.
- Tenete la porta aperta il minor tempo possibile.
- Assicuratevi della buona tenuta della guarnizione della porta e verificate che non sia danneggiata. Se lo fosse, contattate il vostro rivenditore EuroCave.
- Vi raccomandiamo di riempire l'armadio climatizzato per vini come minimo al 75% della sua capacità totale.

Mettete fuori uso gli apparecchi inutilizzabili staccandoli dalla corrente e togliendo il cavo di alimentazione.

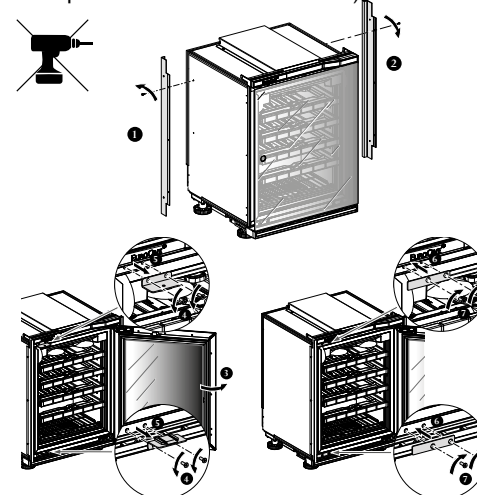


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

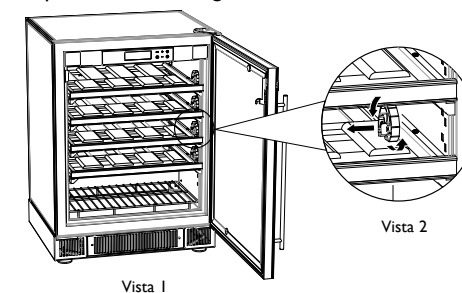
Disimballaggio

- Al momento della consegna verificate che l'apparecchio non presenti nessun difetto dell'aspetto esterno (urto, deformazione...).
- Aprire la porta e verificate l'integrità dell'interno dell'apparecchio (pareti, supporti Mani del Sommelier, cerniere...).
- Rimuovete gli elementi di protezione disposti all'interno dell'armadio climatizzato per vini.
- Svitare i profili situati sul retro della scocca dell'armadio. (vedere qui sotto)
- Togliete le 4 viti dalle due piastre di protezione usando una chiave a brugola (non fornita) e sostituitele con le due piastre estetiche fissate dalle 4 viti a testa svasata nere M5.

(Raccomandiamo di conservare le piastre tolte in precedenza, nel caso di un eventuale trasporto dell'armadio climatizzato).



- Su ciascuno dei ripiani sono stati fissati degli spessori di protezione che servono per il trasporto. 2 spessori per ripiano (Vista 1). Togliere ciascuno di essi con un movimento rotatorio (Vista 2). Questi spessori si possono conservare e riutilizzare nel caso in cui si dovesse trasportare l'armadio climatizzato per vini su una lunga distanza.



Precauzioni

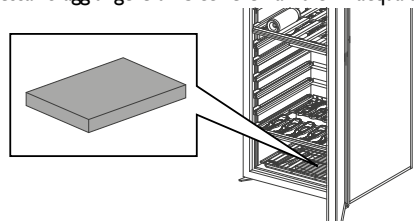
- Non mettete l'apparecchio in una zona che potrebbe essere inondata.
- Non esponete l'apparecchio agli effetti dell'irraggiamento diretto del sole.
- Evitate gli schizzi d'acqua su tutta la parte posteriore e superiore dell'apparecchio.
- Per proteggere l'armadio climatizzato per vini, le porte Full Glass e in vetro e inox comprendono una serratura.
- Liberare il cavo d'alimentazione elettrica perché sia accessibile e non entri a contatto con nessun componente dell'apparecchio.



4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

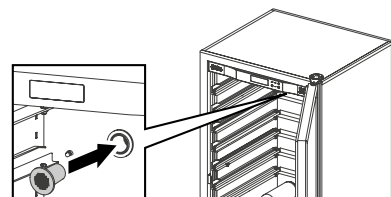
Precauzioni (segue)

- Soltanto per i modelli a 1 temperatura
- se, dopo alcuni giorni successivi alla messa in funzione dell'armadio climatizzato per vini, si nota un tasso di umidità basso (<55%), raccomandiamo di utilizzare la cassetta dell'umidità consegnata in un sacchetto insieme all'apparecchio e di posizionarla in fondo all'armadio climatizzato, sotto la griglia, nell'apposita vaschetta (vedere schema qui sotto). In occasione del primo utilizzo, provvedere a immergere completamente la cassetta in acqua di rubinetto per alcuni minuti per impregnarla bene, quindi sgocciolarla. A seconda delle condizioni esterne sarà eventualmente necessario aggiungere un bicchiere da 10 cl di acqua a distanza di alcuni mesi.



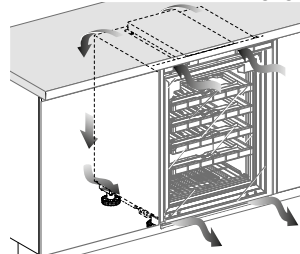
Se si dovesse lasciare chiuso l'armadio climatizzato per periodi lunghi (>3 mesi) in un ambiente in cui la temperatura fosse vicina alla temperatura di regolazione dell'armadio climatizzato (differenza dell'ordine di <5°C) si potrebbe generare un ambiente propizio allo sviluppo di muffa e allo scollamento delle etichette dalle bottiglie. Infatti l'assenza di deumidificazione o di ricambio d'aria può provocare una notevole umidità nell'armadio climatizzato. Sono vivamente consigliate una regolare sorveglianza e una pulizia una volta all'anno.

- Posizionate il filtro a carbone, che troverete nella scatola "accessori", infilandolo dall'interno dell'armadio climatizzato, nel foro di aerazione situato in alto a sinistra (vedere schema qui sotto).

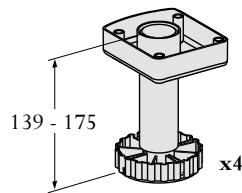
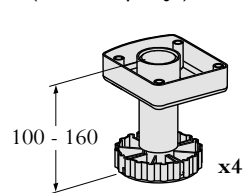


Senso di circolazione dell'aria

- Non ostruite mai le due griglie di ventilazione frontali.



- Per la regolazione dell'altezza dei piedini, potete scegliere tra 3 piedini (vedere cap 4 §1).

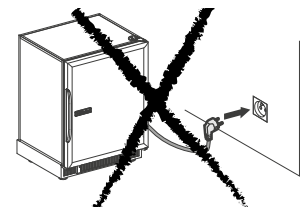


Installazione

Trasportate l'armadio climatizzato per vini nella collocazione scelta.

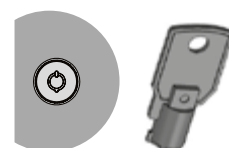
Deve:

- non essere troppo umida. Max. 85% di umidità ambiente (stireria, lavanderia, bagno...),
- avere un pavimento stabile e piano,
- bisogna aspettare 48 ore prima di accendere l'armadio climatizzato,
- in occasione della prima messa in servizio, comporre l'allarme filtro a carbone. Resettare il contatore del filtro su 365 (vedere capitolo 6).



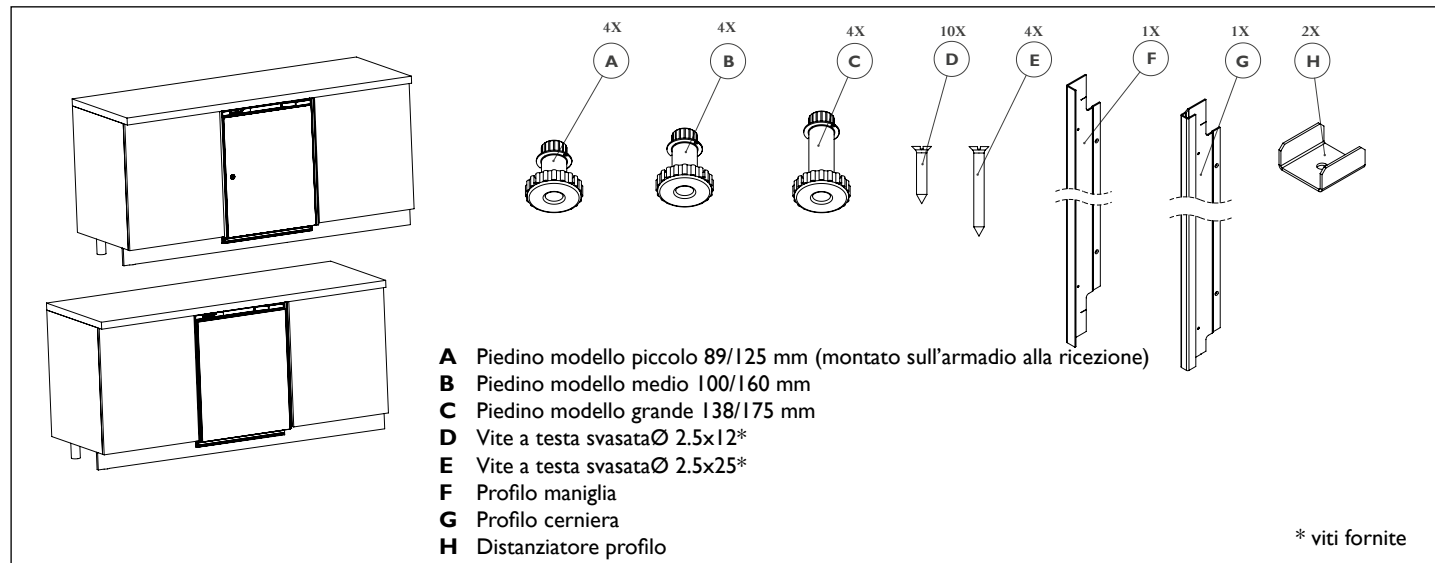
Sicurezza della porta

Per proteggere l'armadio climatizzato per vini le porte Full Glass e in vetro e inox comprendono una serratura.



Le bottiglie devono essere disposte in modo che non siano a contatto con la parete di fondo. Altrimenti la condensa creata sulla parete può grondare sui ripiani e danneggiare le etichette delle bottiglie. Inoltre, il contatto con la parete fredda può creare un punto di brina nocivo per il vino.

1.A incasso tra due mobili da cucina



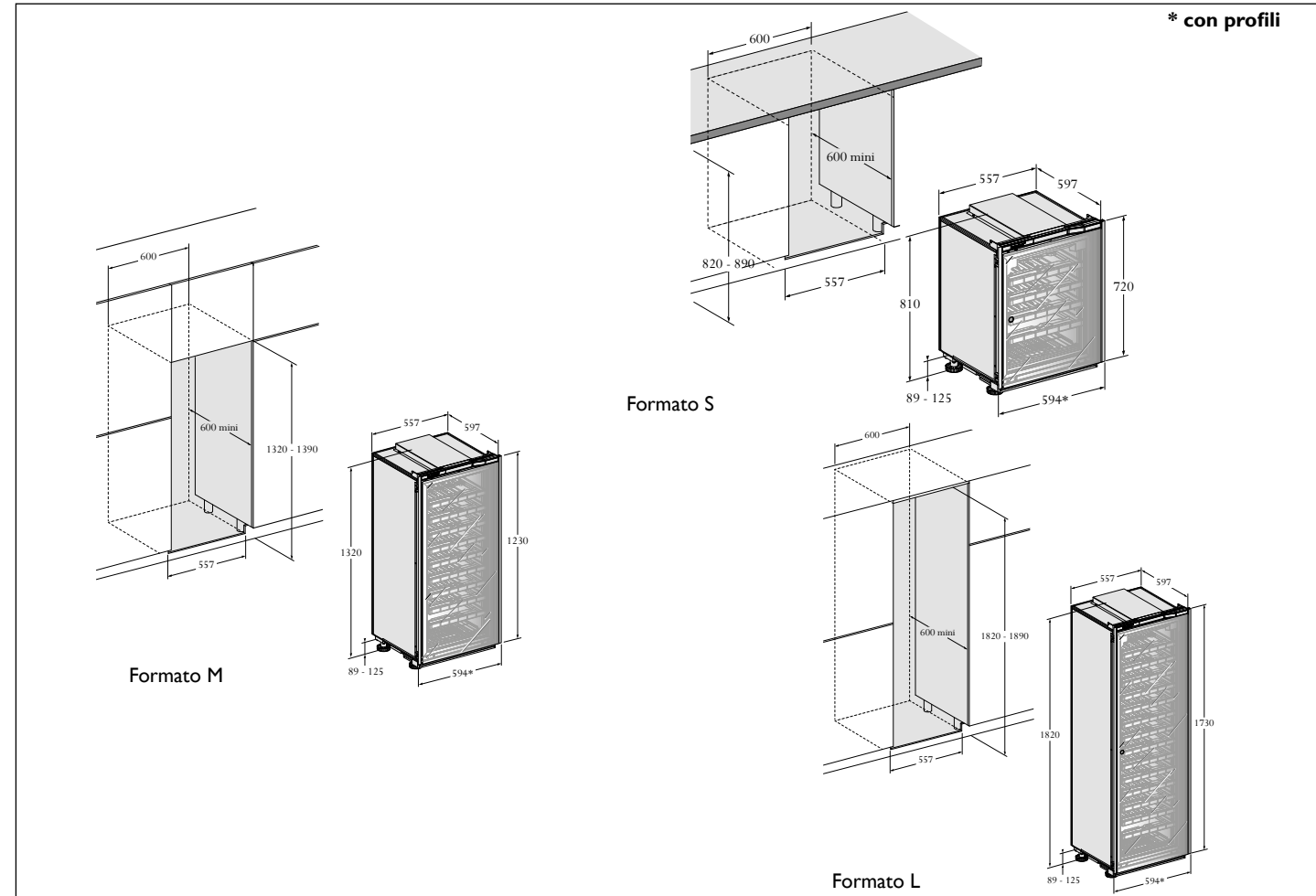
- A Piedino modello piccolo 89/125 mm (montato sull'armadio alla ricezione)
- B Piedino modello medio 100/160 mm
- C Piedino modello grande 138/175 mm
- D Vite a testa svasata Ø 2.5x12*
- E Vite a testa svasata Ø 2.5x25*
- F Profilo maniglia
- G Profilo cerniera
- H Distanziatore profilo

* viti fornite

Dimensioni da rispettare per una porta Full Glass, in vetro e inox, tecnica piena o tecnica in vetro:



4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI



Montaggio installazione a incasso

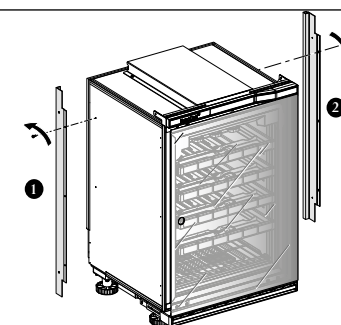
Precauzioni

- Le regolazioni e i montaggi devono essere effettuati prima dell'incasso dell'apparecchio nella sua collocazione.
- Il montaggio dei profili è obbligatorio. Sono parte integrante della scocca dell'armadio climatizzato e garantiscono il suo corretto utilizzo.

1. Svitamento dei profili



pz1 (non fornito)



2. Regolazione della facciata inferiore

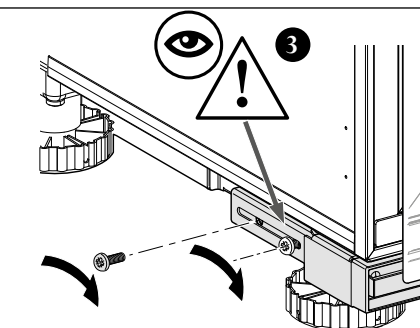
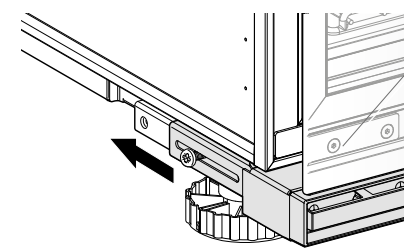
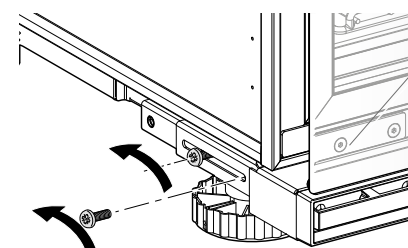


T25 (non fornito)

1

2

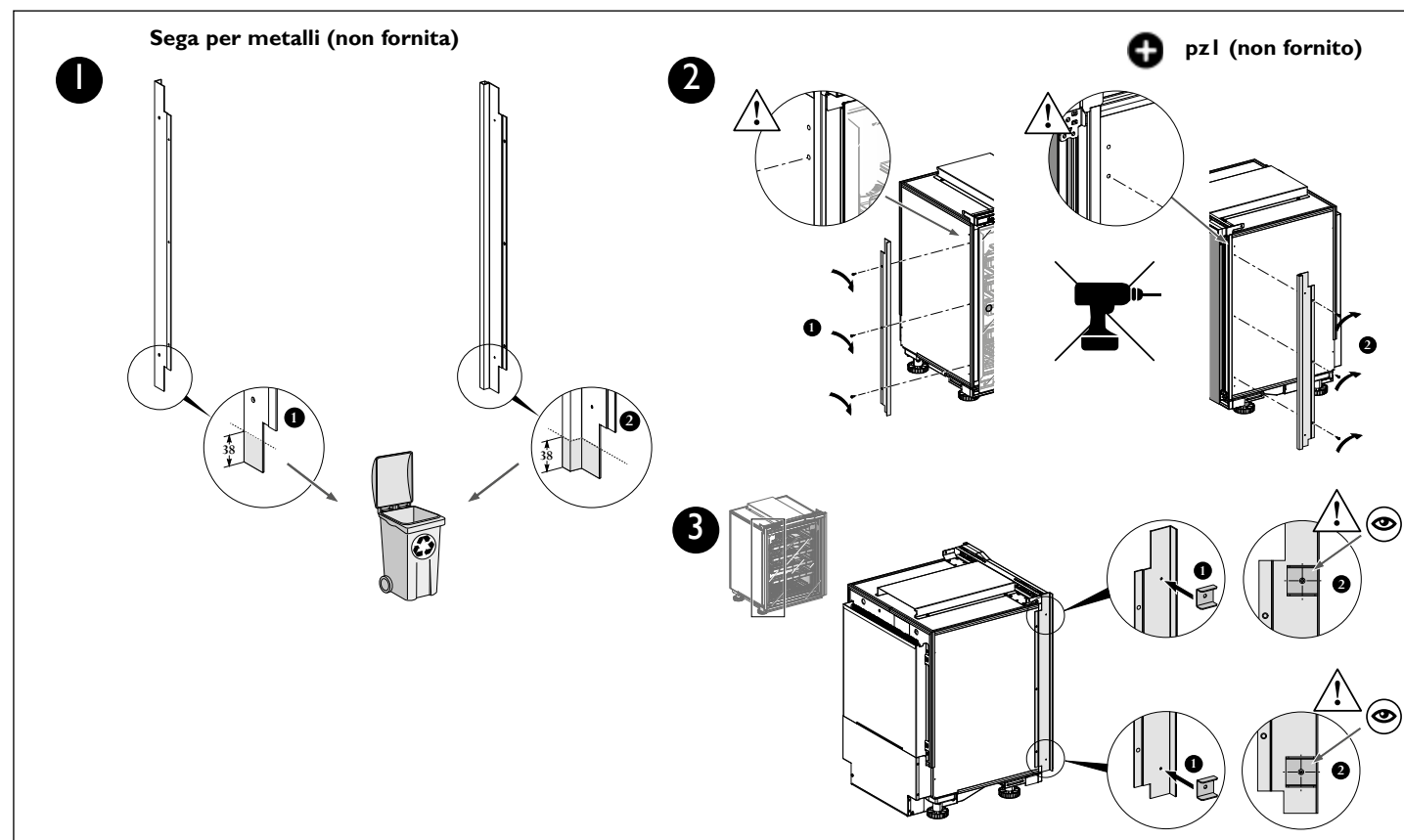
3



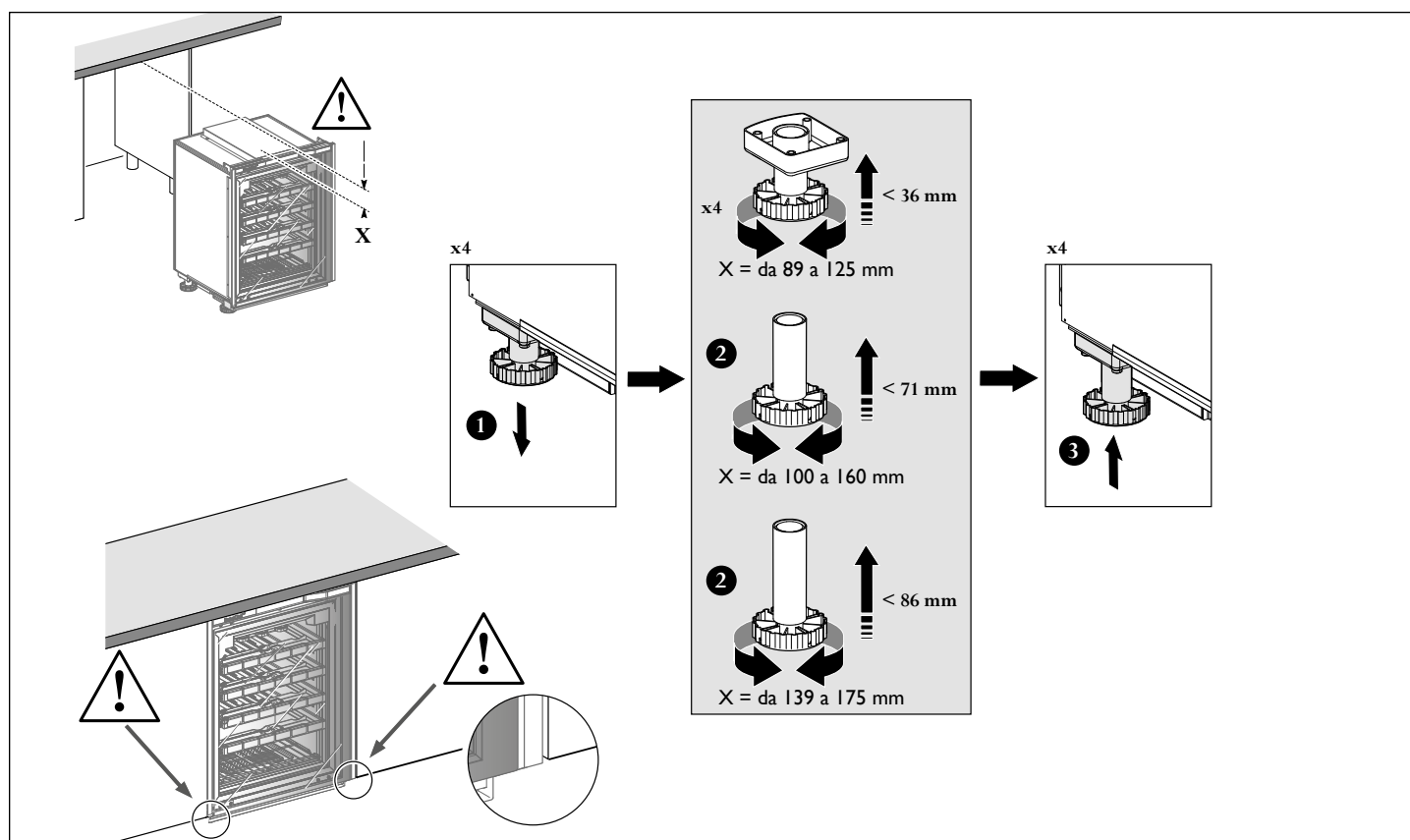


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

3. Montaggio dei profili



4. Regolazione dei piedini



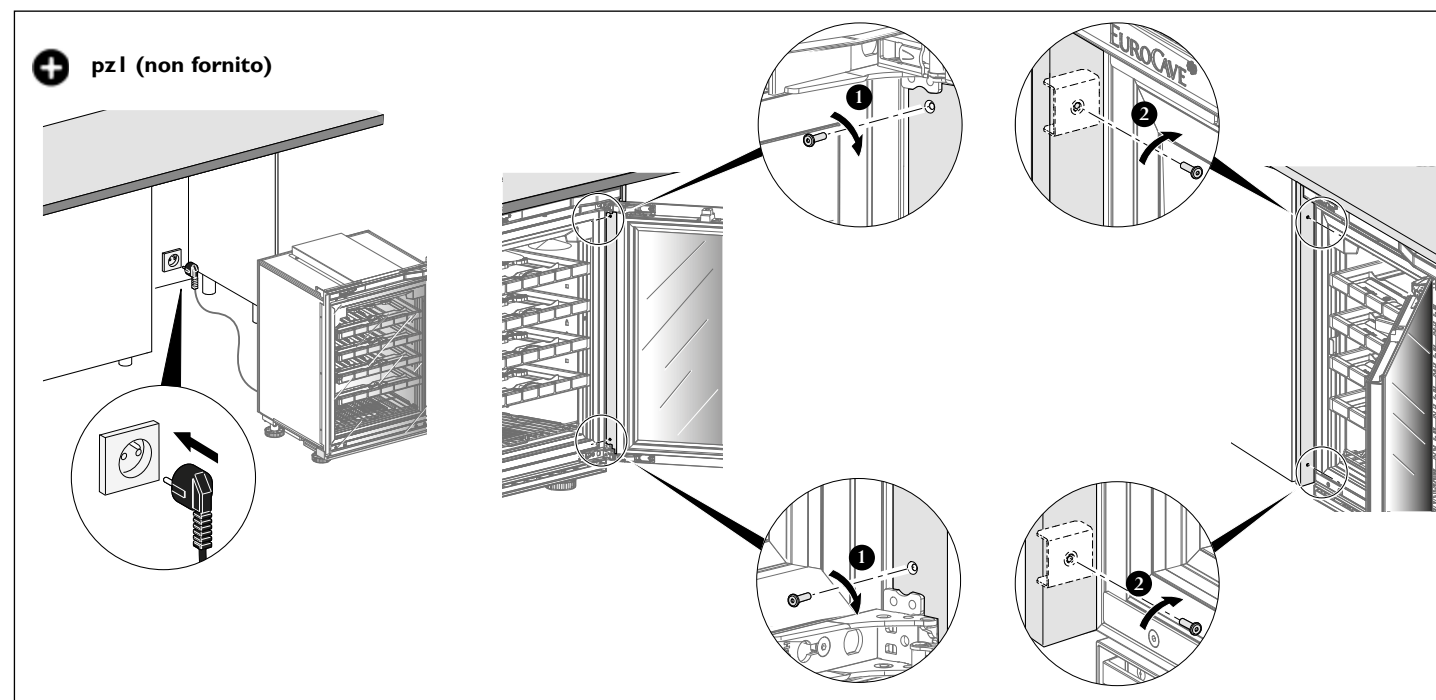
Con una corsa massima di 36 mm, conservare i piedini installati sull'armadio climatizzato. Se la corsa è superiore a 36 mm scegliere uno degli altri due lotti di piedini consegnati con l'armadio climatizzato.



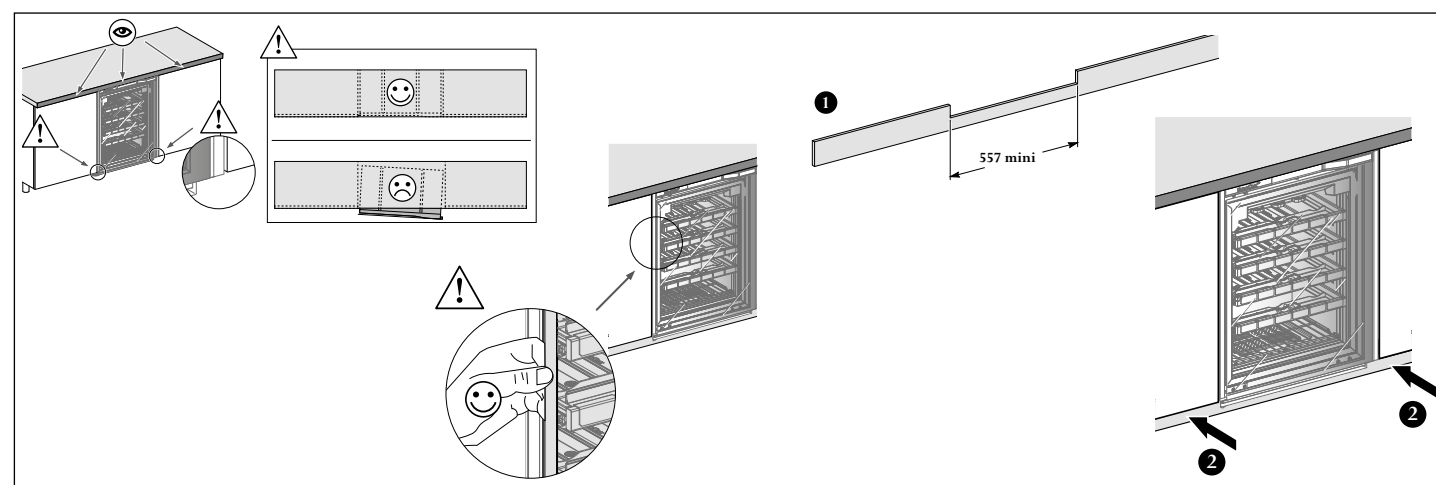
4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

5. Incasso dell'armadio climatizzato e fissaggio al mobile della cucina

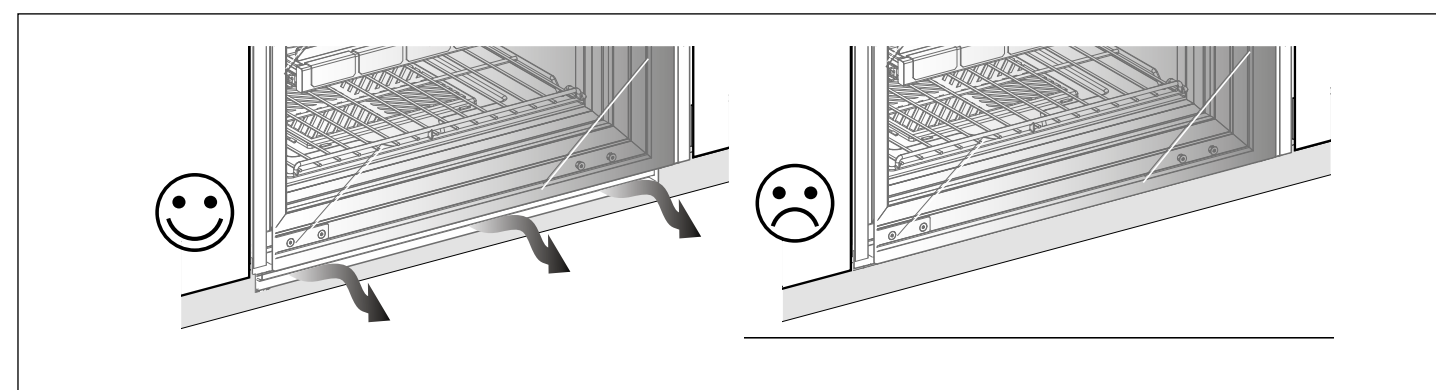
Per assicurare la vostra sicurezza nonché il corretto funzionamento dell'apparecchio, il fissaggio dell'armadio climatizzato ai mobili da cucina adiacenti è obbligatorio.



6. Ritaglio del battiscopa



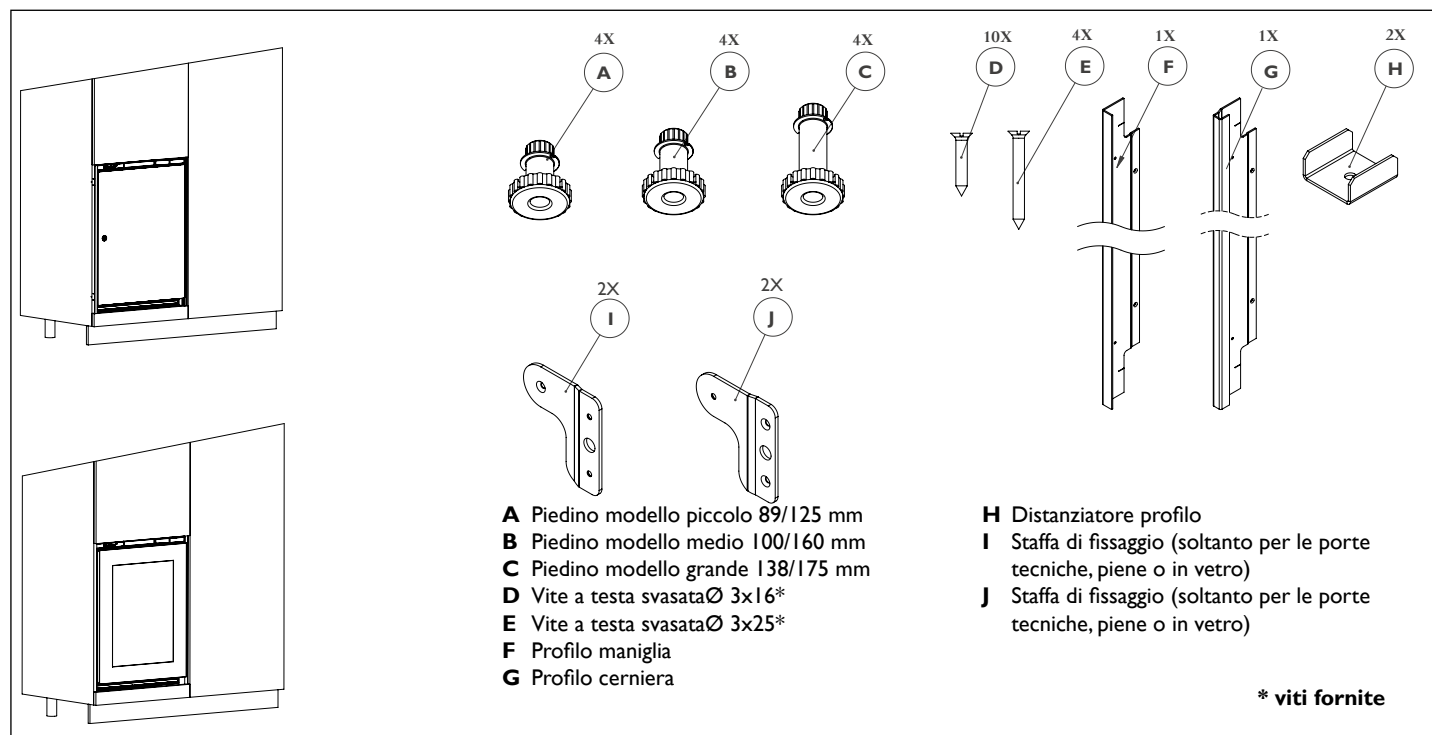
Fare attenzione a non ostruire la fascia di aerazione inferiore.



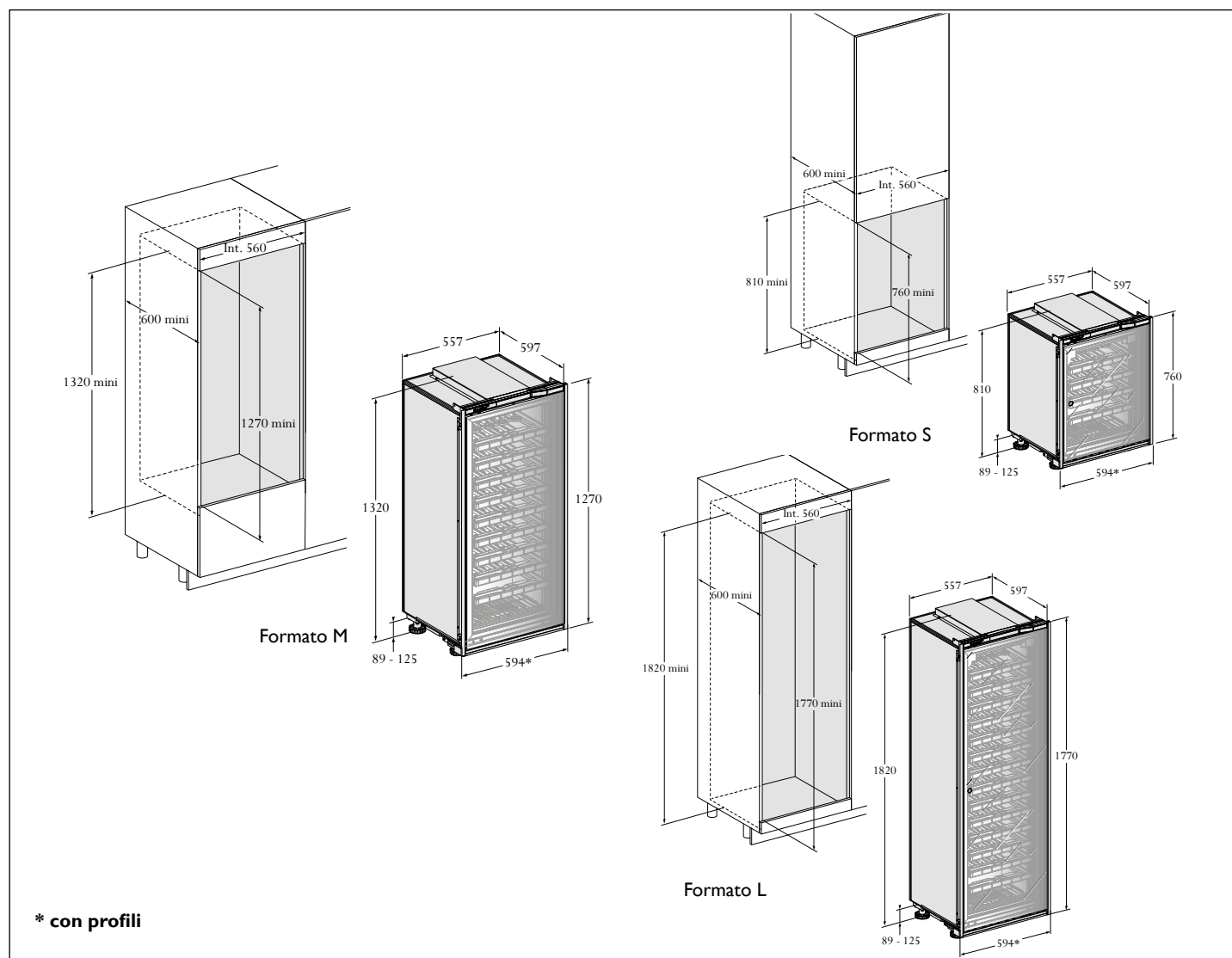


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

II. Integrato nella scocca di una cucina



Dimensioni da rispettare per una porta Full Glass, in vetro e inox, tecnica piena o tecnica in vetro:



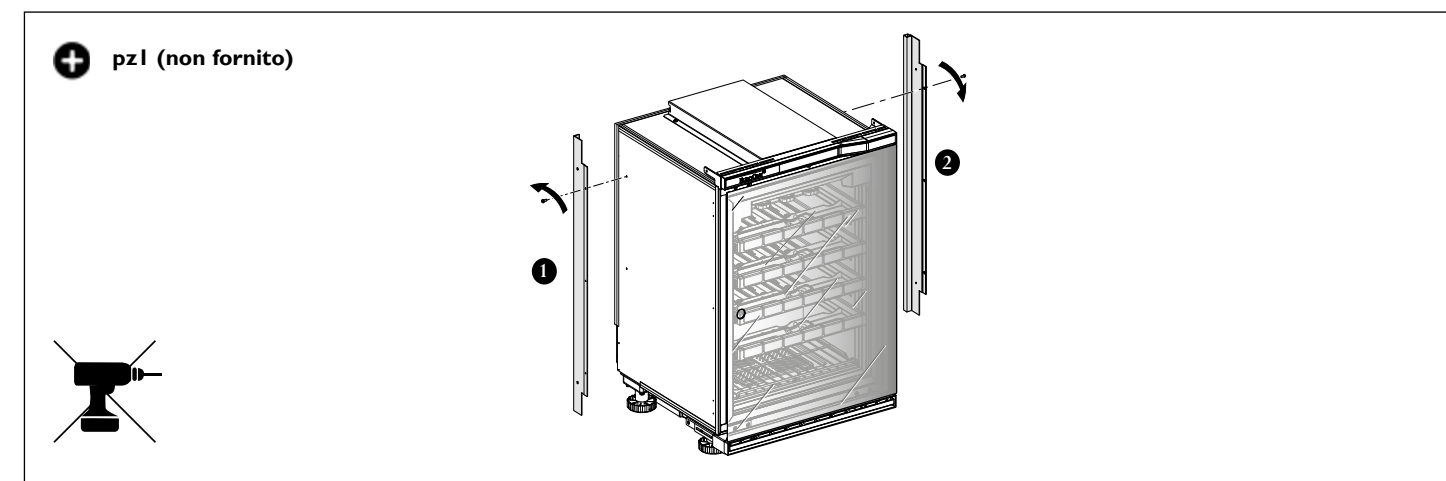
4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

Montaggio installazione integrata

Precauzioni

- Le regolazioni e i montaggi devono essere effettuati prima dell'integrazione dell'apparecchio nella sua collocazione.
- Il montaggio dei profili è obbligatorio. Fanno parte integrante della scocca dell'armadio climatizzato e garantiscono il suo corretto utilizzo.

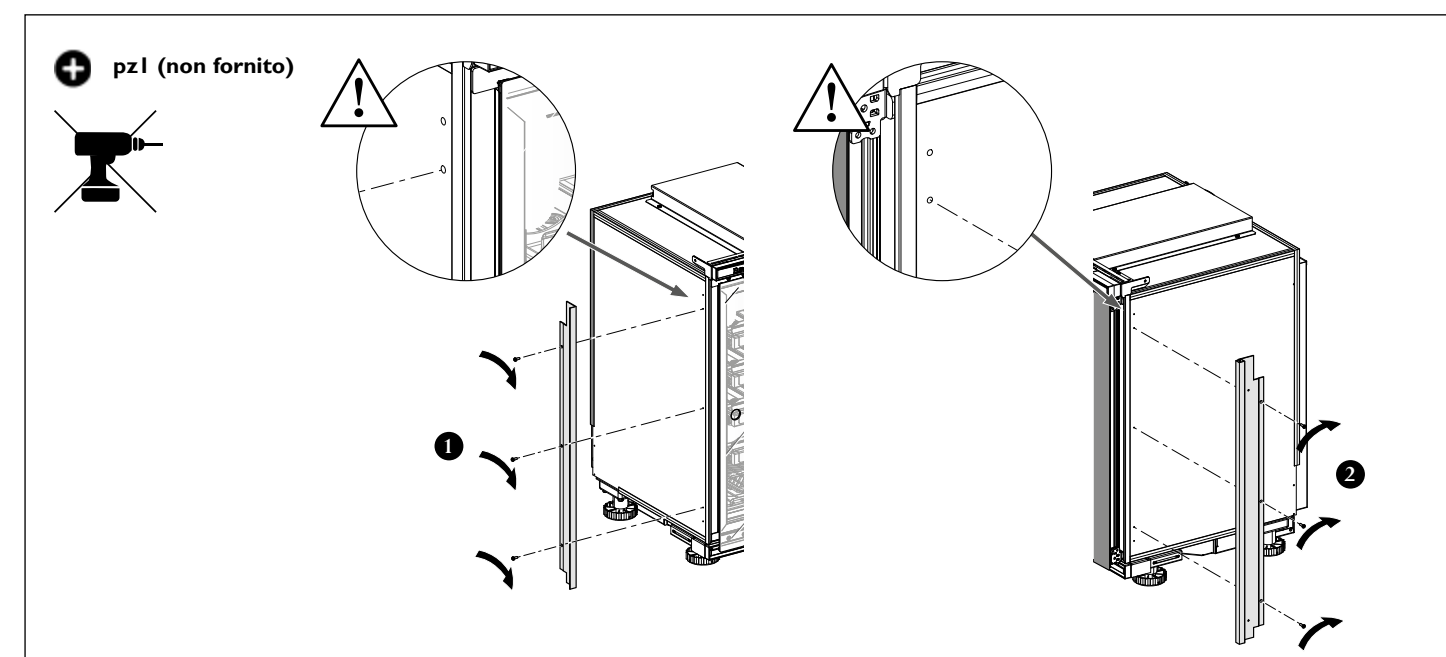
1. Svitamento dei profili



2. Regolazione della facciata inferiore

Alla consegna la facciata inferiore dell'armadio climatizzato per vini è già configurata per un'installazione integrata (facciata allineata alla porta). Non c'è bisogno di alcuna regolazione supplementare.

3. Montaggio dei profili



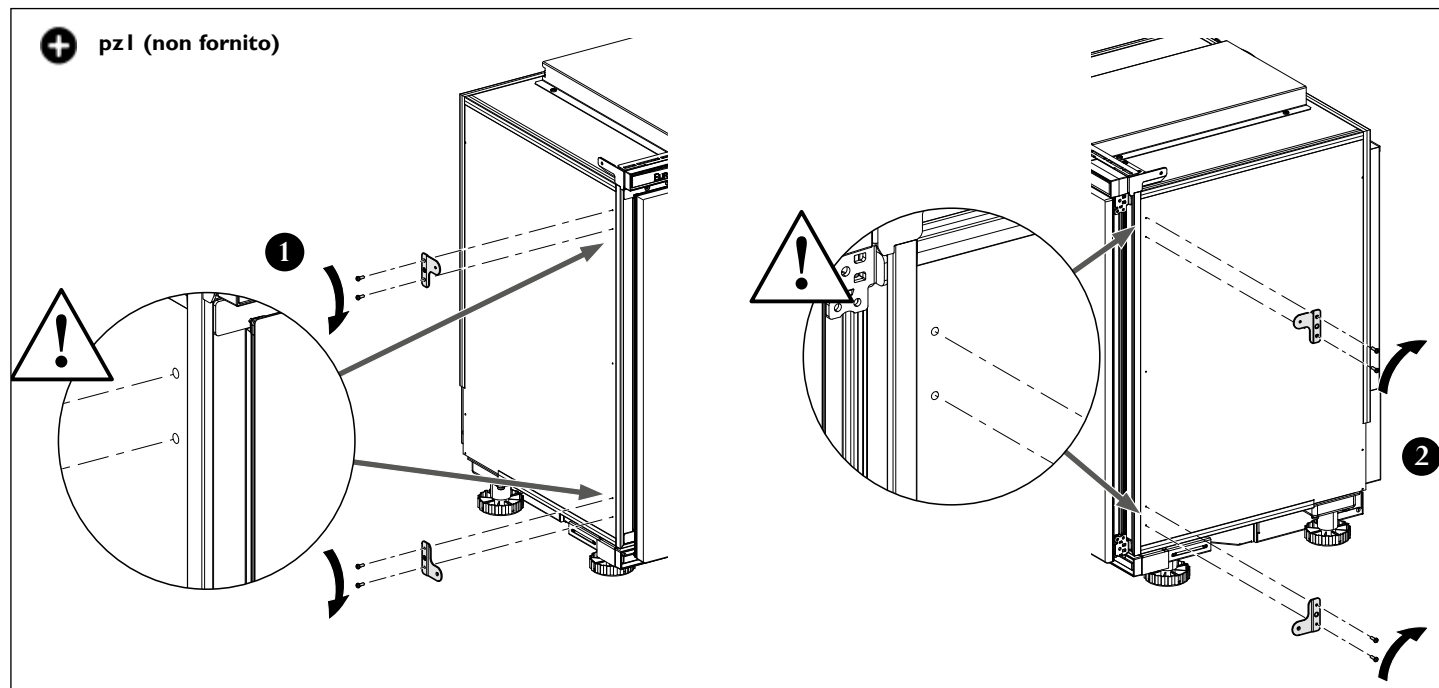
Particolarità installazione armadio climatizzato integrato, con finitura Porta tecnica piena o Porta tecnica in vetro:

Il montaggio differisce in funzione del tipo di porta scelto. Caso particolare per le porte tecniche piene e porte tecniche in vetro. Il profilo deve essere sostituito da staffe di fissaggio.



4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

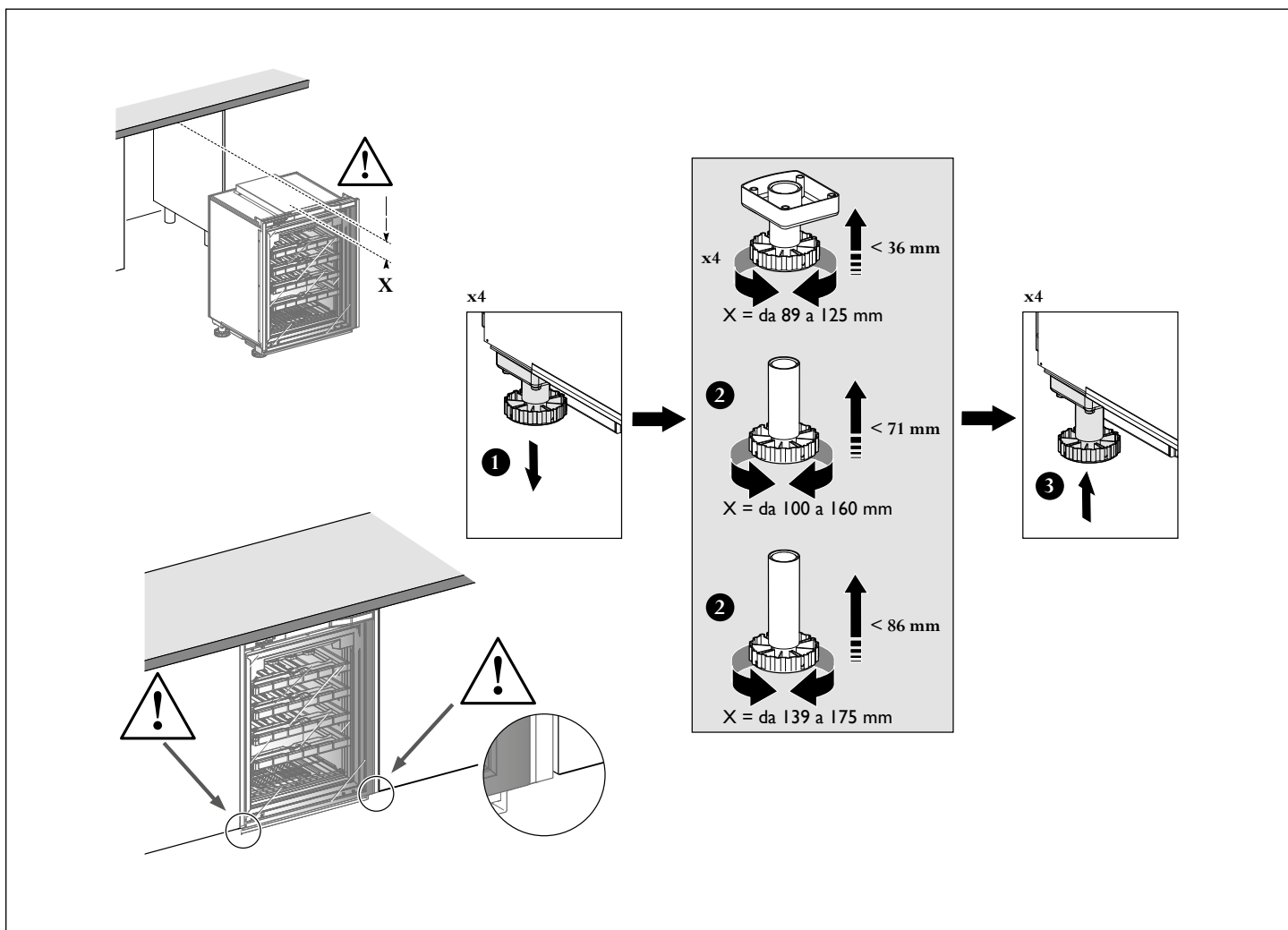
+ pz I (non fornito)



4. Regolazione dei piedini

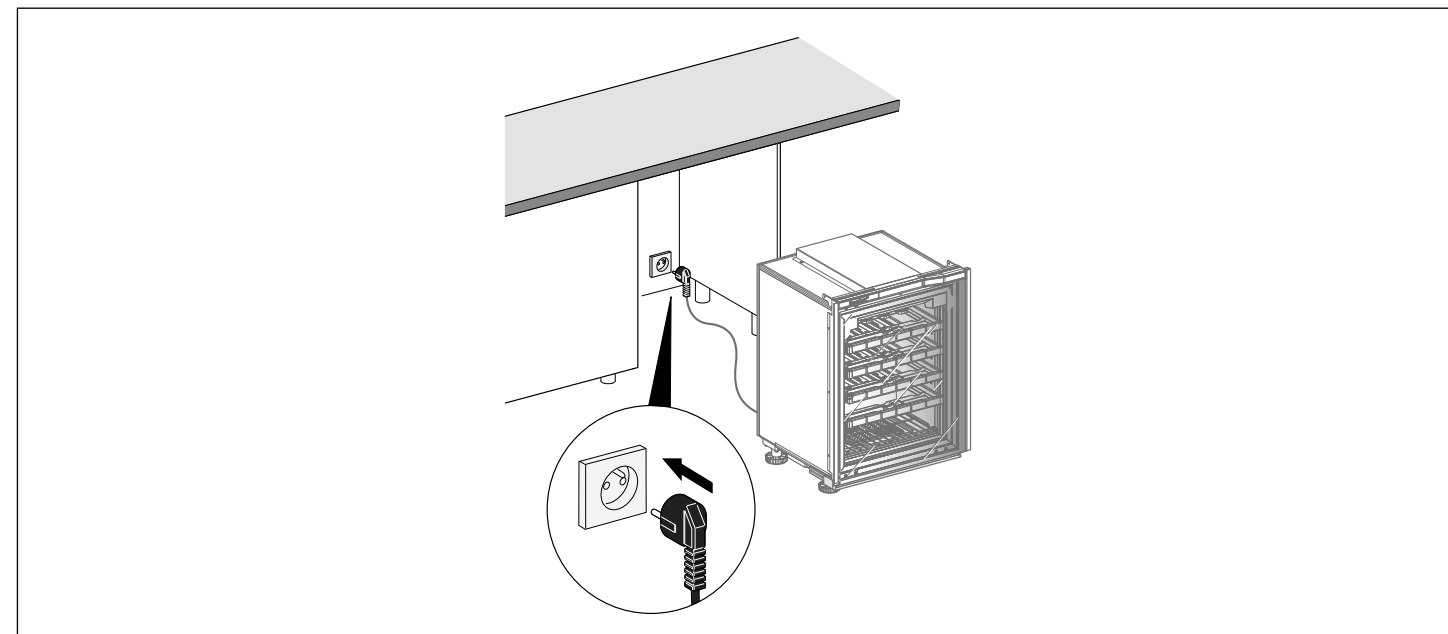


Con una corsa massima di 36 mm, conservare i piedini installati sull'armadio climatizzato. Se la corsa è superiore a 36 mm scegliere uno degli altri due lotti di piedini consegnati con l'armadio climatizzato.



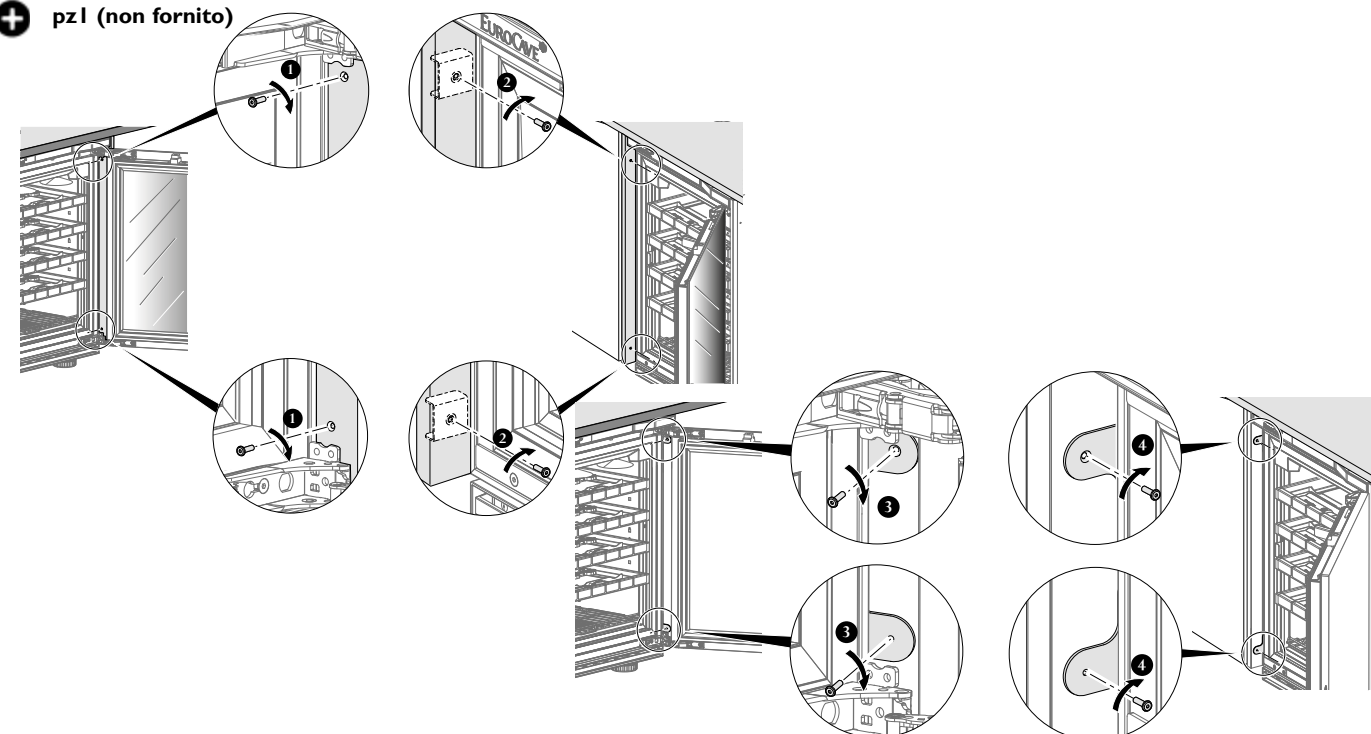
4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

5. Integrazione dell'armadio climatizzato e fissaggio alla scocca della cucina



Per garantire la vostra sicurezza nonché il corretto funzionamento dell'apparecchio, il fissaggio dell'armadio climatizzato alla scocca della cucina è obbligatorio.

+ pz I (non fornito)



Fissaggio nel caso di una porta tecnica in vetro o piena.

NB: il profilo superiore dell'armadio climatizzato (parte estetica) deve essere realizzato dal progettista della cucina.

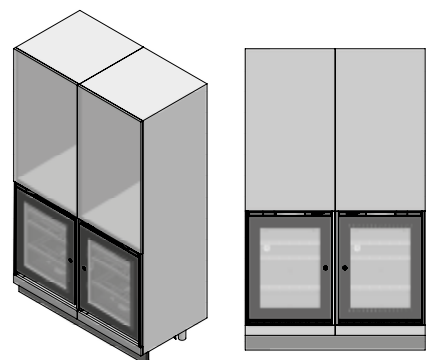


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

6. Installazione di due armadi climatizzati fianco a fianco

Attenzione: nel caso di due armadi climatizzati fianco a fianco, devono essere posizionati in due strutture di mobili separate. Questo permette una buona circolazione dell'aria attorno agli armadi, assicurando il loro corretto funzionamento.

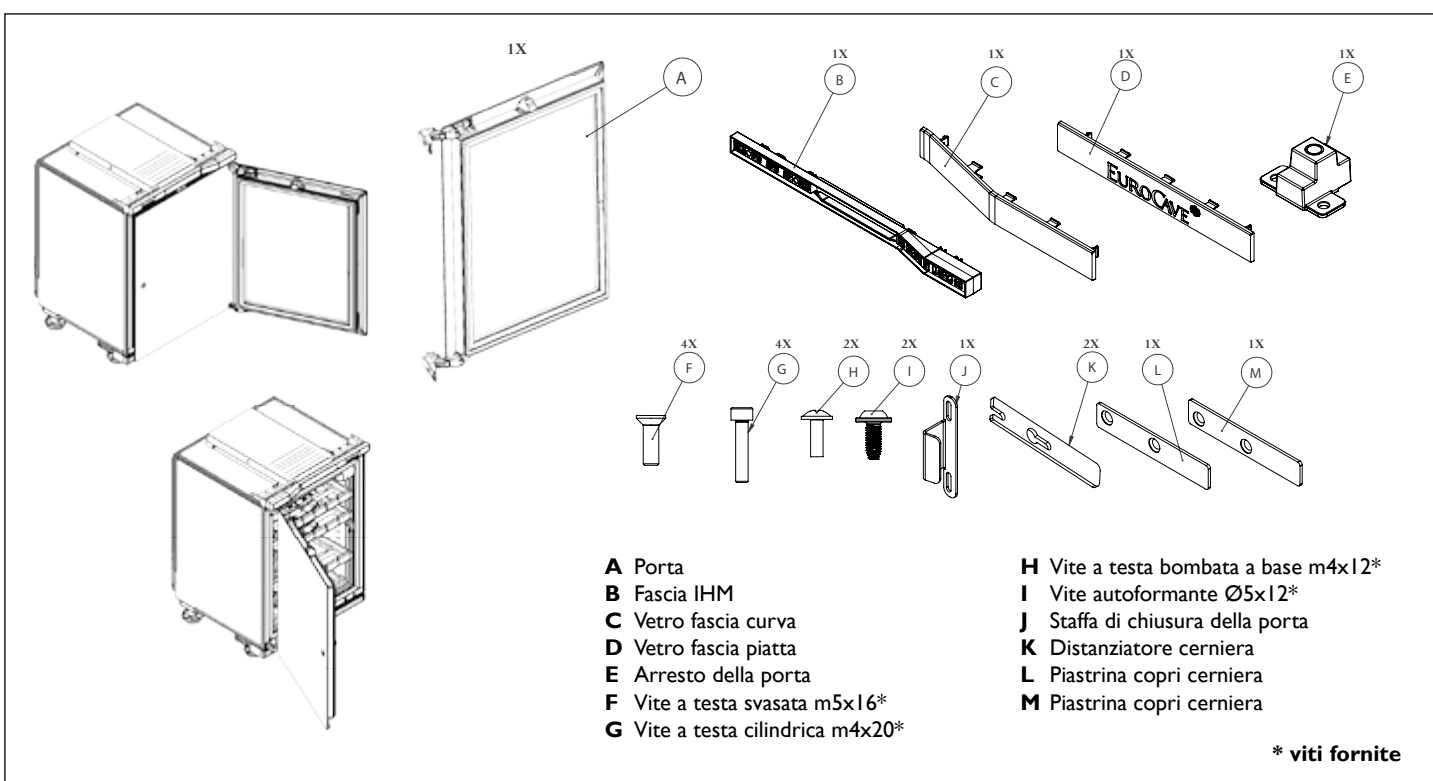
Se la larghezza delle due strutture fianco a fianco è inferiore a 1200 mm, è possibile installare una sola parete tra i due armadi. Nel caso di un'installazione standard con due strutture di larghezza 600 mm, è possibile installare due pareti tra i due armadi climatizzati.



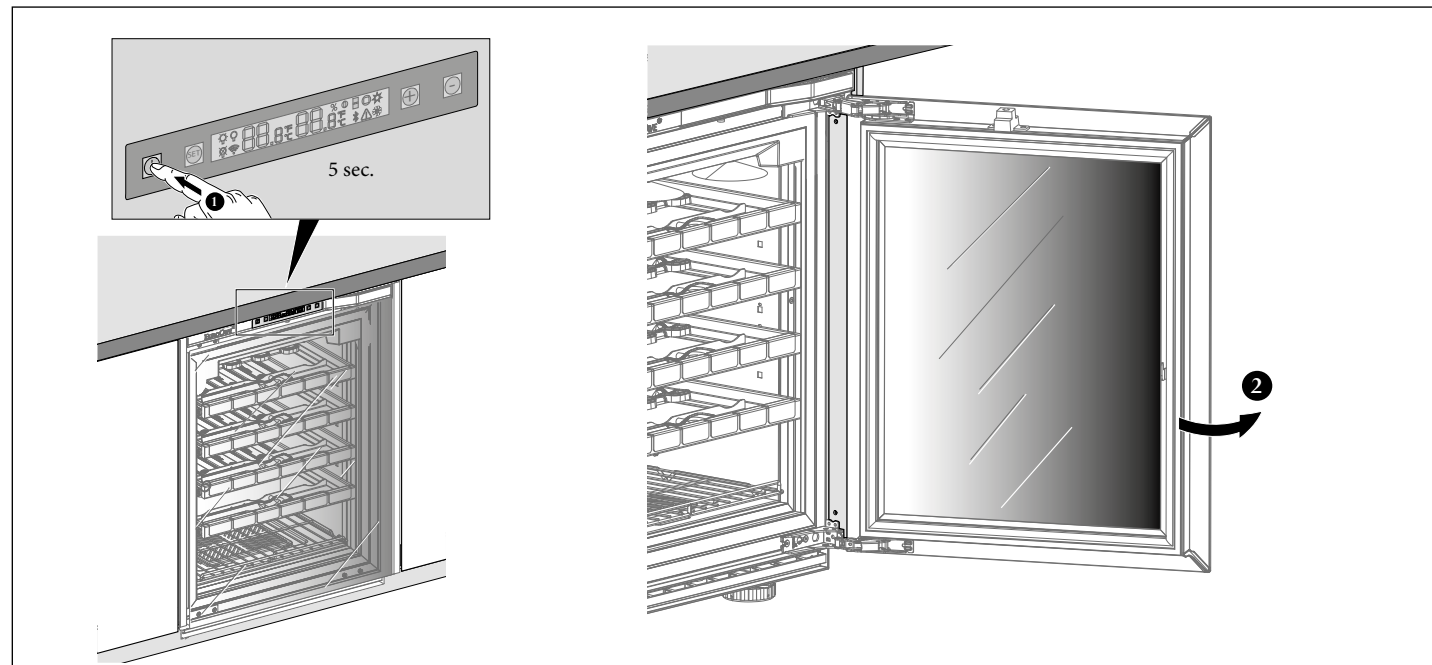
III. Reversibilità della porta



Attenzione: si consiglia di fare cambiare il senso di apertura della porta da un professionista autorizzato EuroCave.



4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

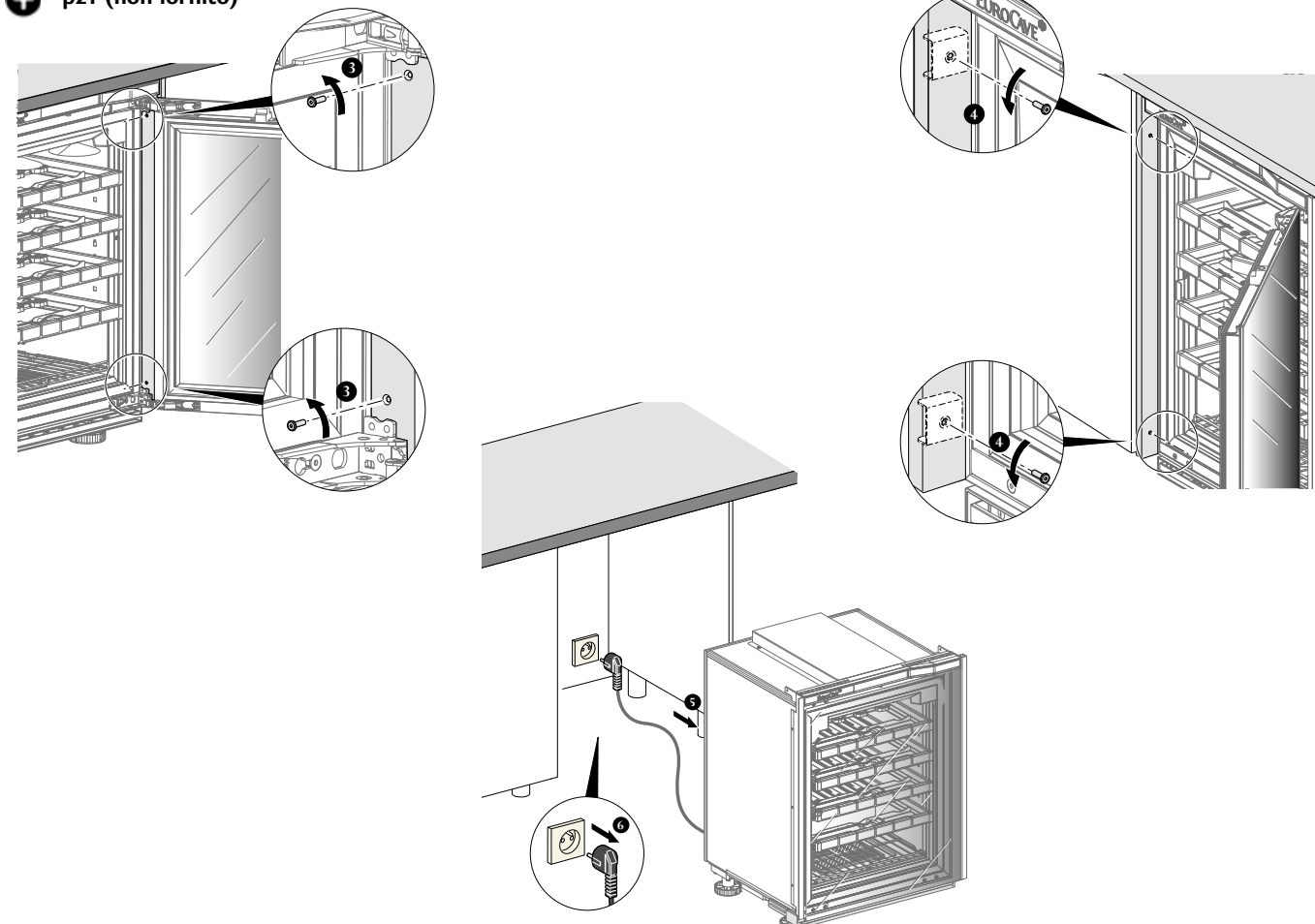


Si raccomanda vivamente di estrarre le bottiglie prima di spostare l'armadio climatizzato.



Si raccomanda vivamente di afferrare l'armadio per i piedini per estrarlo dalla sua collocazione. Poi scollegare l'alimentazione di rete dell'armadio.

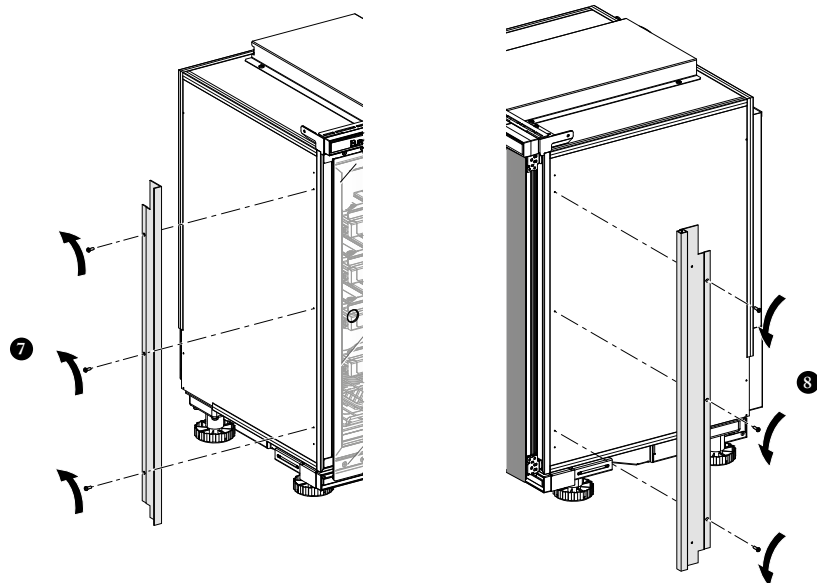
+ pzl (non fornito)



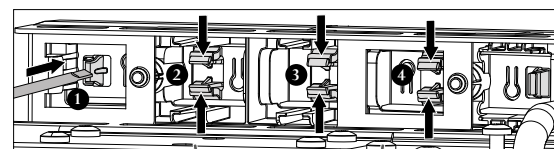


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

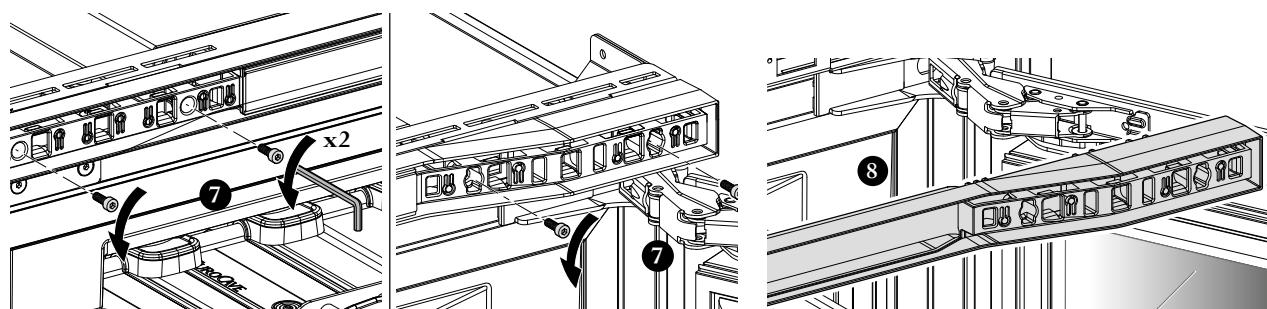
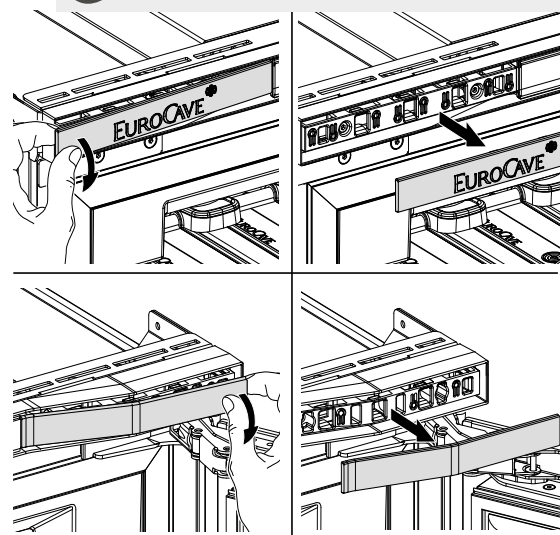
+ pzl (non fornito)



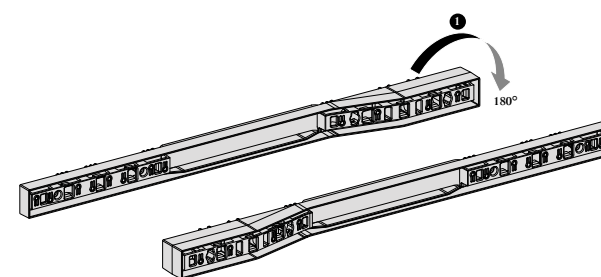
2 (non fornito)



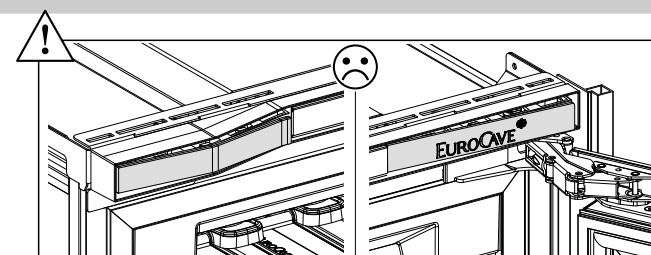
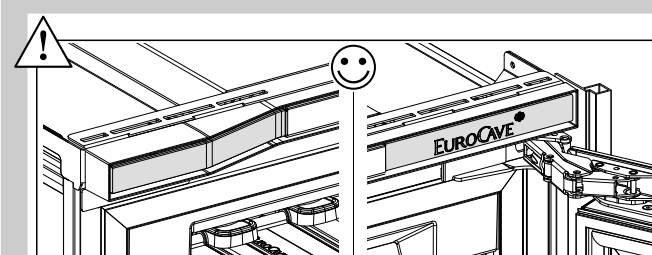
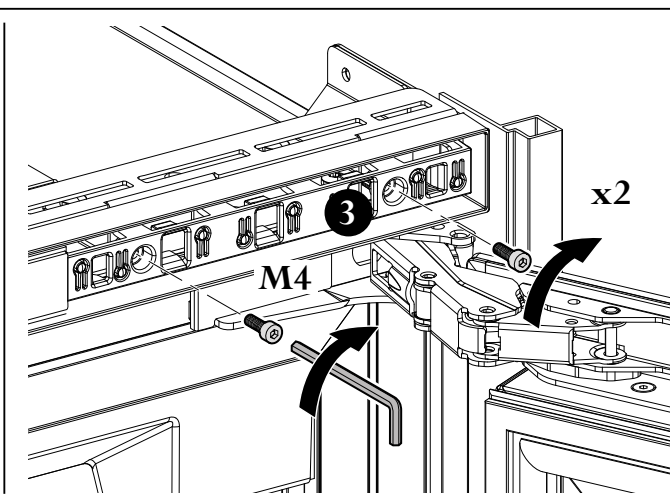
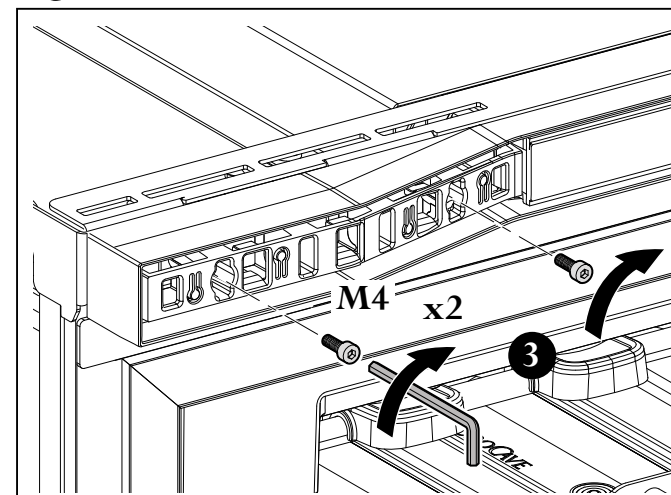
Ripetere questa manipolazione sul secondo vetro della fascia superiore.



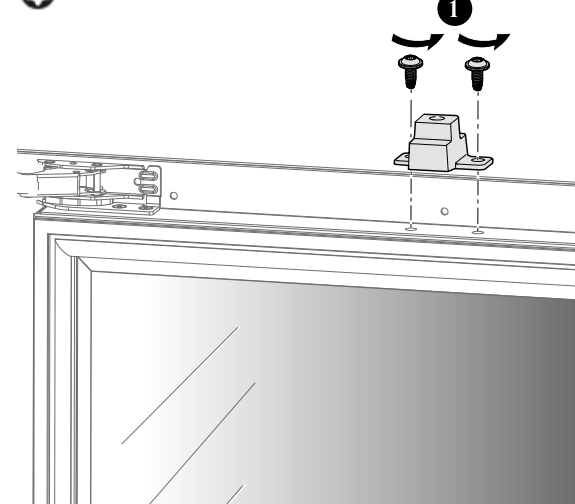
4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI



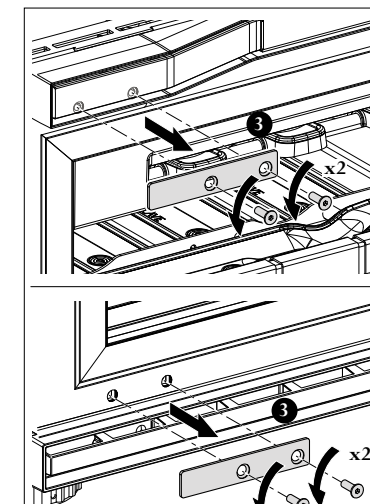
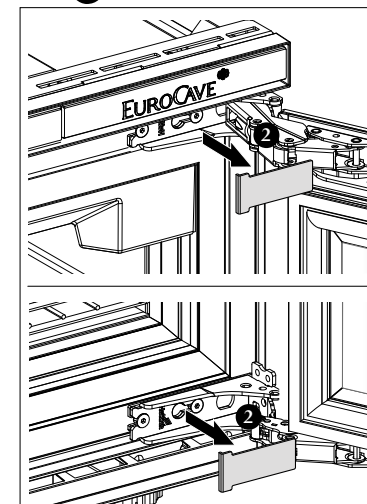
2 (non fornito)



T25 (non fornito)



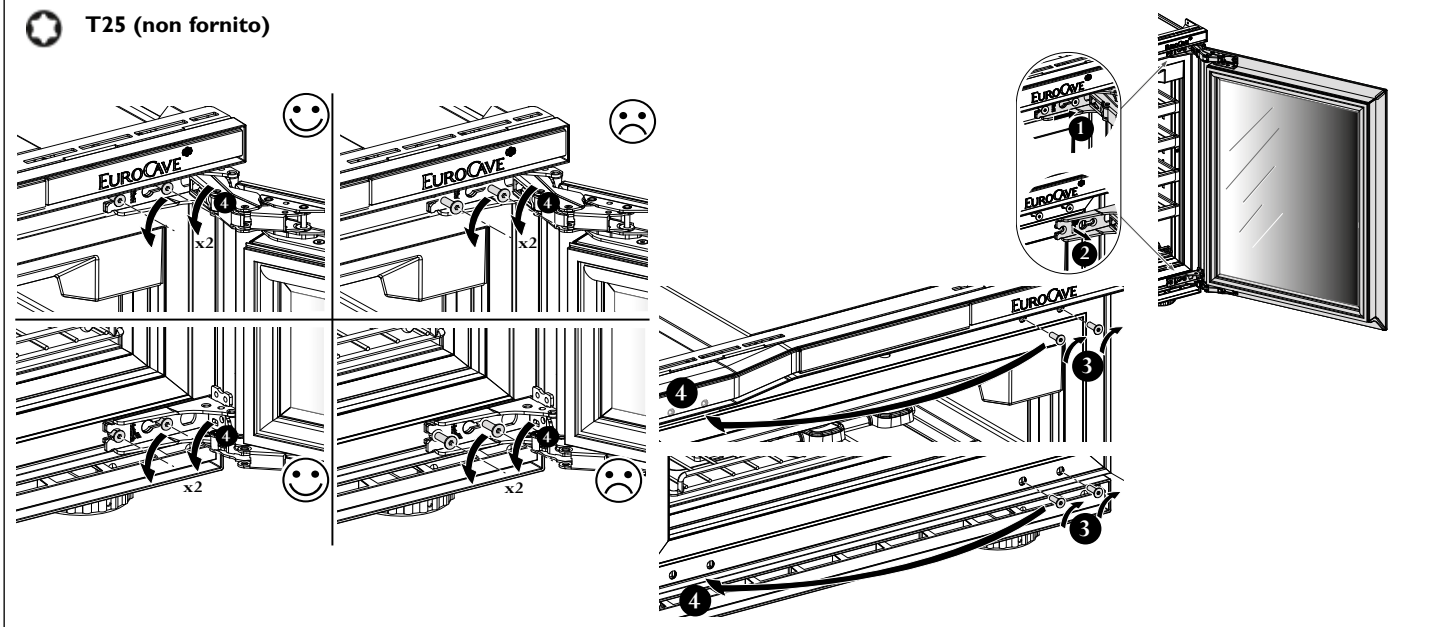
2,5 (non fornito)



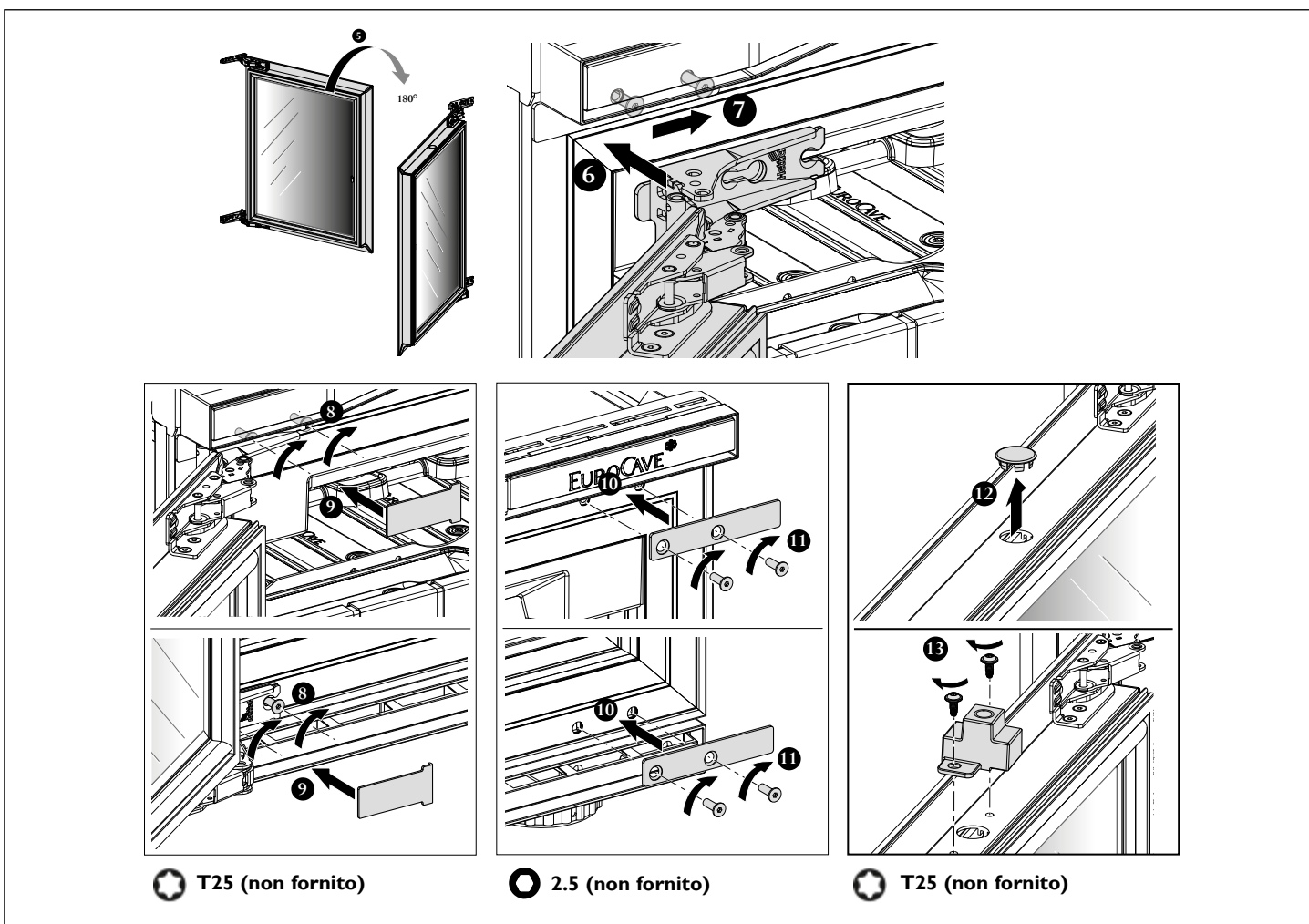


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

T25 (non fornito)



Si raccomanda di eseguire la seguente operazione in due persone. Prevedere un ambiente senza aggressività. Idealmente prevedere un'area con una copertura di protezione.



T25 (non fornito)

2.5 (non fornito)

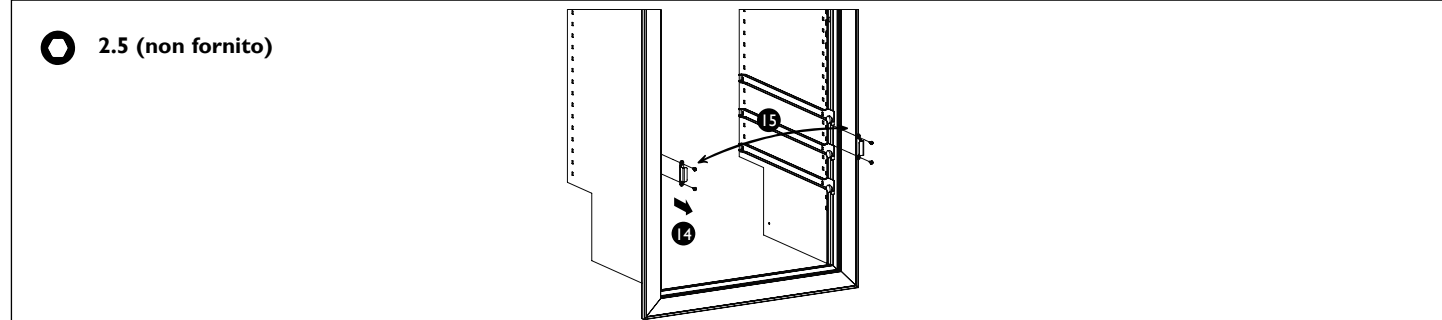
T25 (non fornito)

Nel caso di una porta tecnica piena, togliere il tappo di plastica prima di riavvitare l'arresto della porta. L'arresto della porta è indispensabile perché ha una funzione di arresto meccanico, ma anche di sensore per la porta e l'illuminazione. Conservate il tappo di plastica nel caso in cui vogliate rigirare nuovamente la porta.

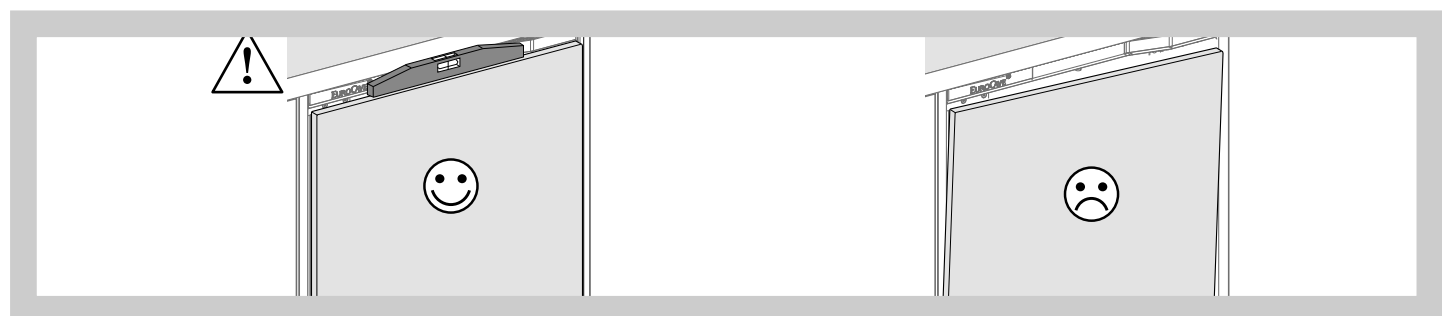


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

2.5 (non fornito)



In occasione della reversibilità della staffa di chiusura, le viti con rondelle devono essere posizionate all'opposto della staffa di chiusura.

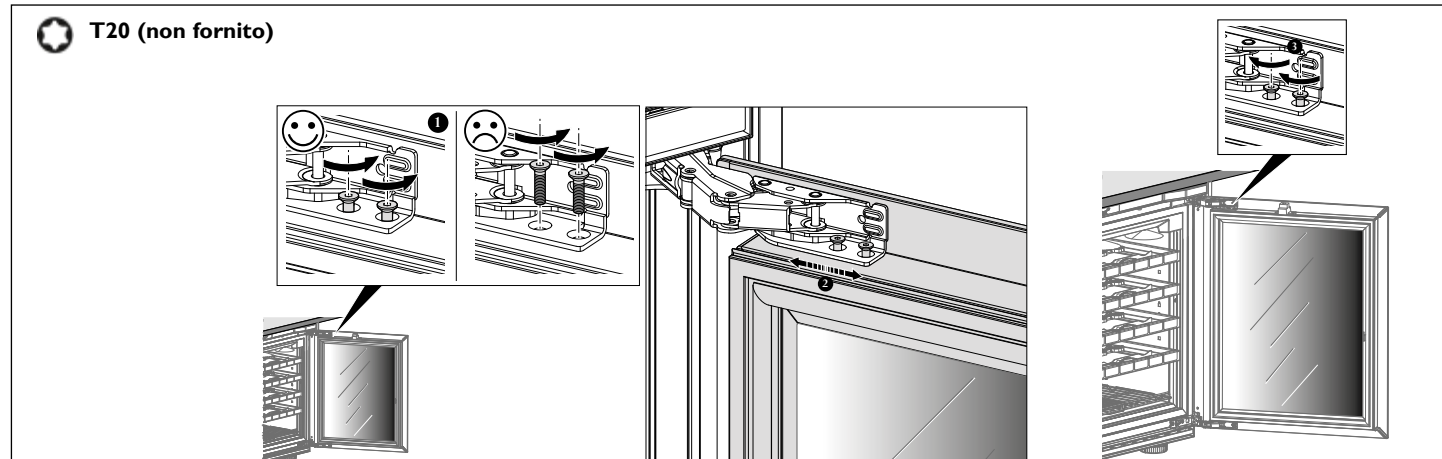


Regolazione delle cerniere

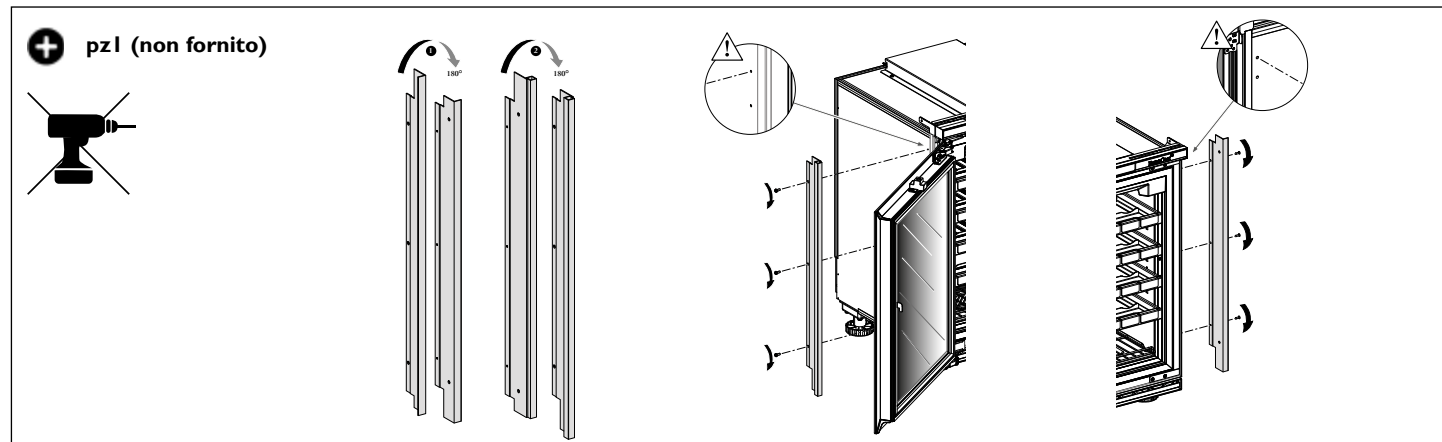
Se la porta non è a livello, è possibile regolarla usando la cerniera superiore.

Se la regolazione con la cerniera superiore non basta, procedere nello stesso modo con la cerniera inferiore. Per una regolazione più precisa, fare la regolazione delle due cerniere contemporaneamente.

T20 (non fornito)



pz1 (non fornito)



Collegare alla corrente poi riattivare l'armadio climatizzato per vini. Infine spingere l'armadio climatizzato per vini nella sua collocazione iniziale quindi avvitare i profili. (Vedere Cap I § 3).

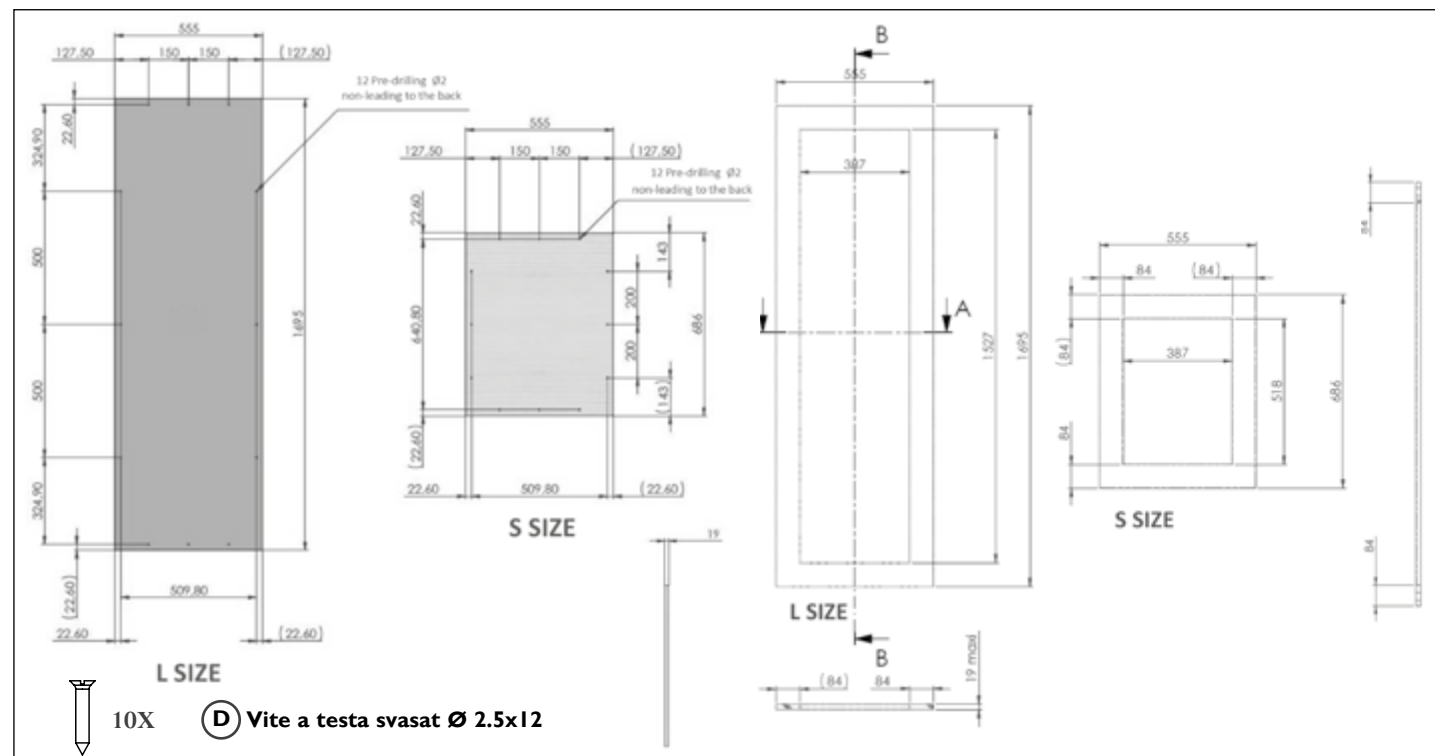


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

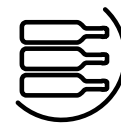
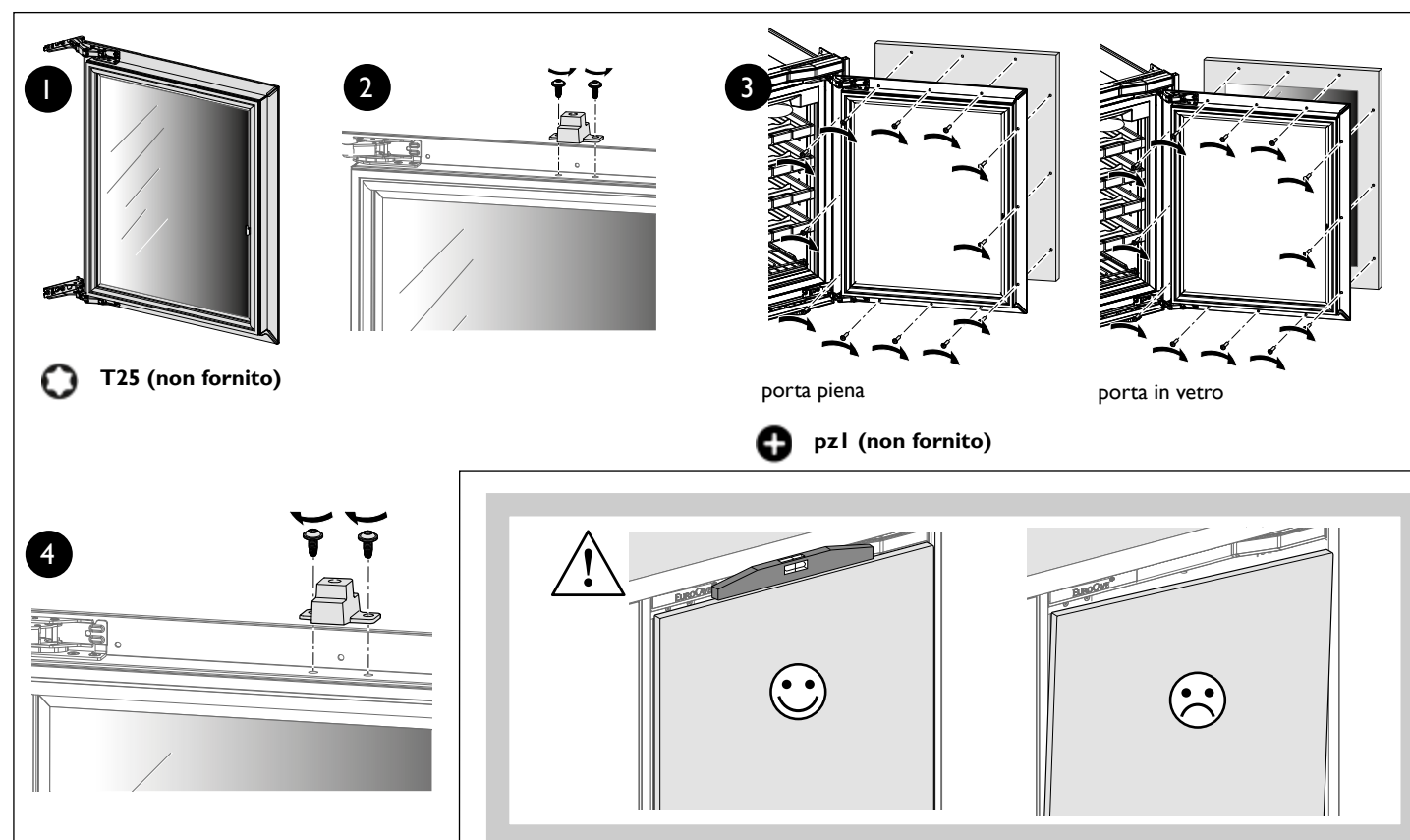
IV. Montaggio di un pannello decorativo su una porta tecnica piena o in vetro



Attenzione: lo spessore del paramento non deve superare 20 mm. Il peso del paramento non deve superare 12 kg.



- Posizionare l'armadio climatizzato a livello sotto il piano di lavoro o nel mobile.
- Aprire la porta dell'armadio climatizzato a 90°.
- Fissare il paramento del mobile da cucina sulla piastra in alluminio attorno al vetro nel caso della porta tecnica in vetro (viti fornite nel sacchetto accessori).

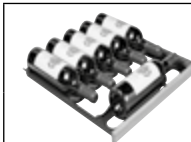


5/ ALLESTIMENTO – DISPOSIZIONE



L'armadio climatizzato per vini EuroCave è stato studiato per essere evolutivo. È in grado di adattarsi alle vostre esigenze e di evolvere in materia di disposizione.

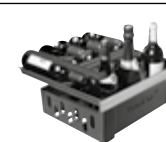
Diversi tipi di disposizione:



Ripiano scorrevole¹
Rif.: ACMSERVB²
Rif.: ACMSERVV³
Capacità: 6 bottiglie



Ripiano di stoccaggio¹
Rif.: AXIHB²
Rif.: AXIHW³
Capacità: da 22 a 25 bottiglie



Ripiano di servizio¹
Rif.: ACMSERVB²
Rif.: ACMSERVV³
Capacità: 11 bottiglie

La configurazione dell'armadio climatizzato per vini può essere modificata secondo le vostre esigenze. Consultare le pagine da 210 a 213 per vedere delle simulazioni di disposizione.

1- Nella scatola degli accessori è fornito un pennarello bianco. Vi permette di scrivere sui cavalieri per identificare le vostre bottiglie. 2- Facciata nero glossy 3- Facciata rovere chiaro



Si raccomanda vivamente di non lasciare le bottiglie di vino:

- Avvolte nella carta di seta all'interno dell'armadio climatizzato per vini EuroCave. La carta di seta tollera male l'umidità ambiente sulla lunga durata. La carta bagnata si appiccicherà e danneggerà le etichette delle bottiglie di vino.
- Stoccate in un imballaggio di cartone o una cassetta di legno nell'armadio climatizzato per vini EuroCave in modo da favorire la massima aerazione attorno alle bottiglie ed evitare il deterioramento di questi imballaggi che con il tempo potrebbero contaminare le bottiglie di vino.

Consigli di allestimento dell'armadio climatizzato per vini

L'armadio climatizzato per vini EuroCave è stato studiato per ricevere in tutta sicurezza un numero massimo di bottiglie. Vi consigliamo di rispettare i pochi consigli che seguono per ottimizzare il suo riempimento.

- **Suddividete le bottiglie nel modo più omogeneo possibile sui vari ripiani contenuti nell'armadio climatizzato, per distribuire il peso in più punti. Fate inoltre in modo che le bottiglie non tocchino la parete di fondo dell'armadio climatizzato.**
- **Provvedete anche a distribuire le bottiglie in modo omogeneo su tutta l'altezza dell'armadio climatizzato per vini (vietati i riempimenti di tipo "tutte le bottiglie in alto", o "tutte le bottiglie in basso").**

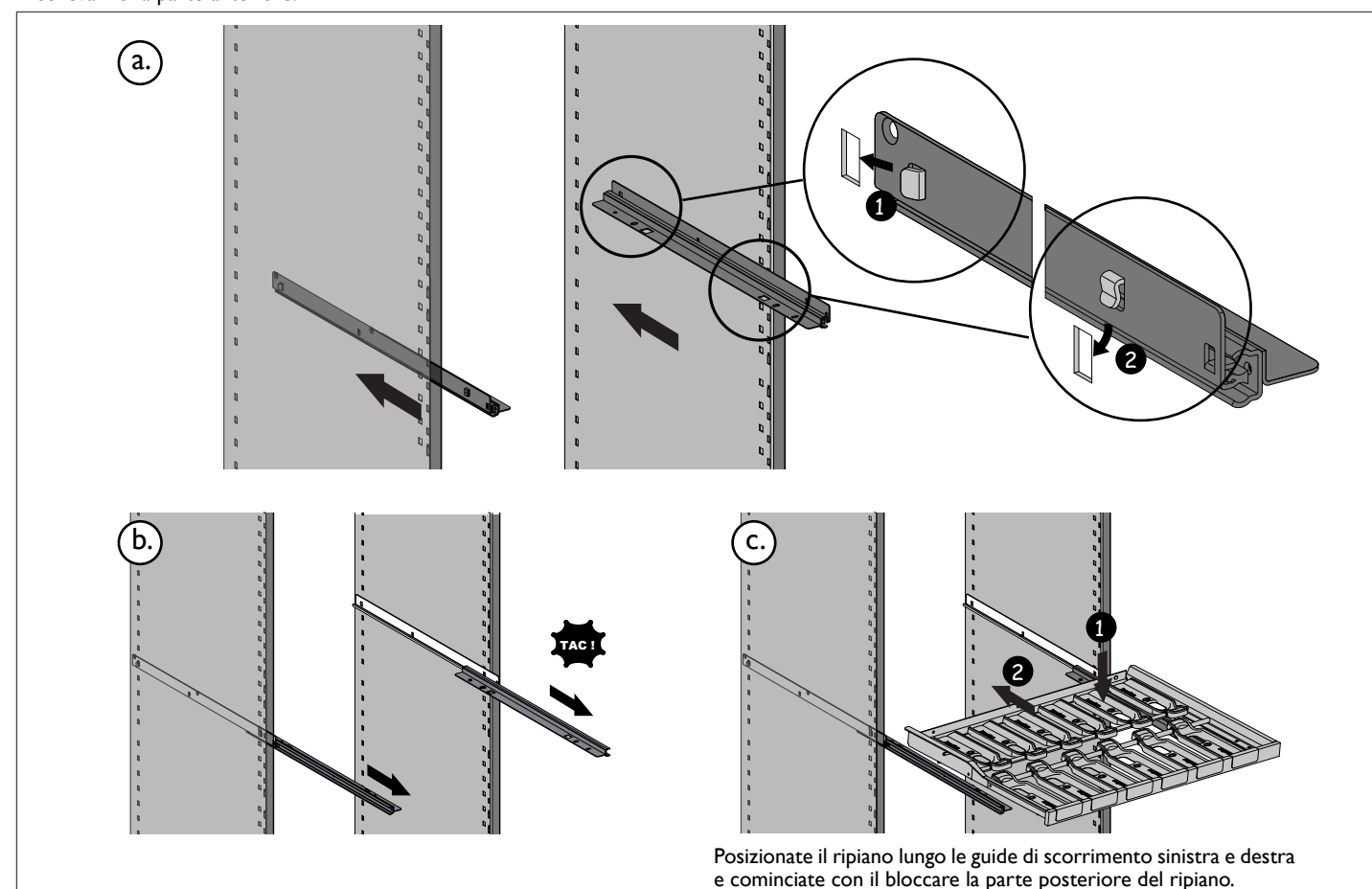
- **Se disponete di ripiani scorrevoli, posizionate preferibilmente sulla parte superiore dell'armadio climatizzato per facilitarne l'accesso quotidiano.**
- **Inoltre, disponete una o due bottiglie di ciascuno dei vostri diversi vini sui ripiani scorrevoli e mantenete la vostra riserva sui ripiani di stoccaggio. Così dovrete solo completare in caso di consumo.**
- **Al momento dell'utilizzo dell'armadio climatizzato, non tirate mai più di un ripiano scorrevole alla volta.**
- **Rispettare le istruzioni di riempimento secondo il tipo di allestimento di cui è dotata l'armadio climatizzato e non impilate mai delle bottiglie su un ripiano scorrevole.**
- **Riempire l'armadio climatizzato per vini per più del 75% della sua capacità per assicurare l'omogeneità della temperatura.**

I. Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano scorrevole

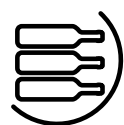
Se il vostro ripiano scorrevole è già posizionato nell'armadio climatizzato:

- Svuotate completamente il ripiano scorrevole.
- Togliete poi il piano scorrevole facendolo scivolare verso di voi sollevando la parte anteriore.

- Togliete le guide scorrevoli delle pareti contrassegnando la guida di destra e la guida di sinistra.
- Procedete alla loro reinstallazione (vedere schema qui sotto).

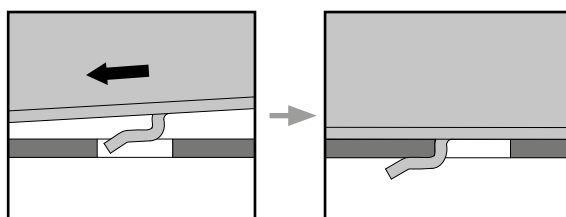


Posizionate il ripiano lungo le guide di scorrimento sinistra e destra e cominciate con il bloccare la parte posteriore del ripiano.



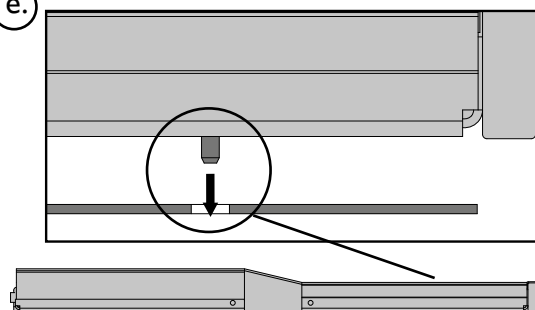
5/ ALLESTIMENTO – DISPOSIZIONE

d.



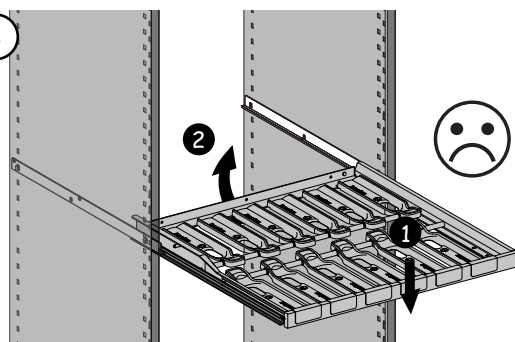
Fate scorrere il ripiano finché i ganci posteriori del ripiano non sono inseriti nelle apposite sedi nelle guide di scorrimento.

e.



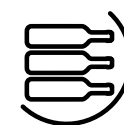
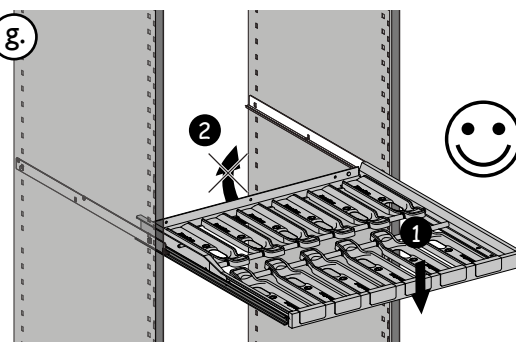
Sistematate poi i perni anteriori del ripiano nelle apposite sedi nella parte anteriore delle guide di scorrimento. È necessario muovere il ripiano per fare entrare i perni nei fori. Cominciate inserendo il perno sinistro. Il destro andrà a posizionarsi naturalmente nel foro oblungo.

f.



Attenzione: per evitare il ribaltamento del ripiano, assicuratevi che i perni da ogni lato del ripiano siano ben inseriti nei fori, prima di spingere il ripiano.

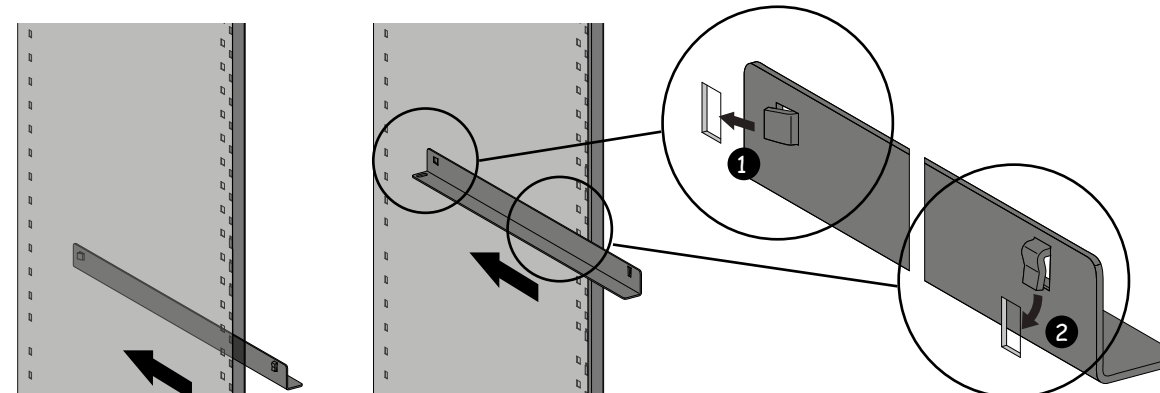
g.



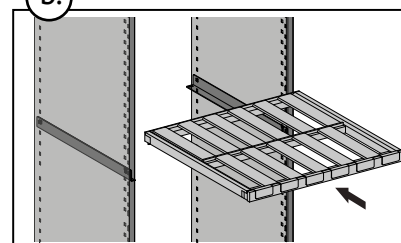
5/ ALLESTIMENTO – DISPOSIZIONE

III. Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano di stoccaggio

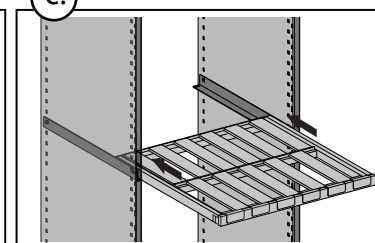
a.



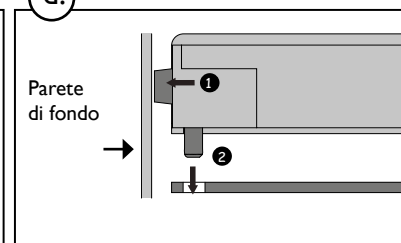
b.



c.



d.

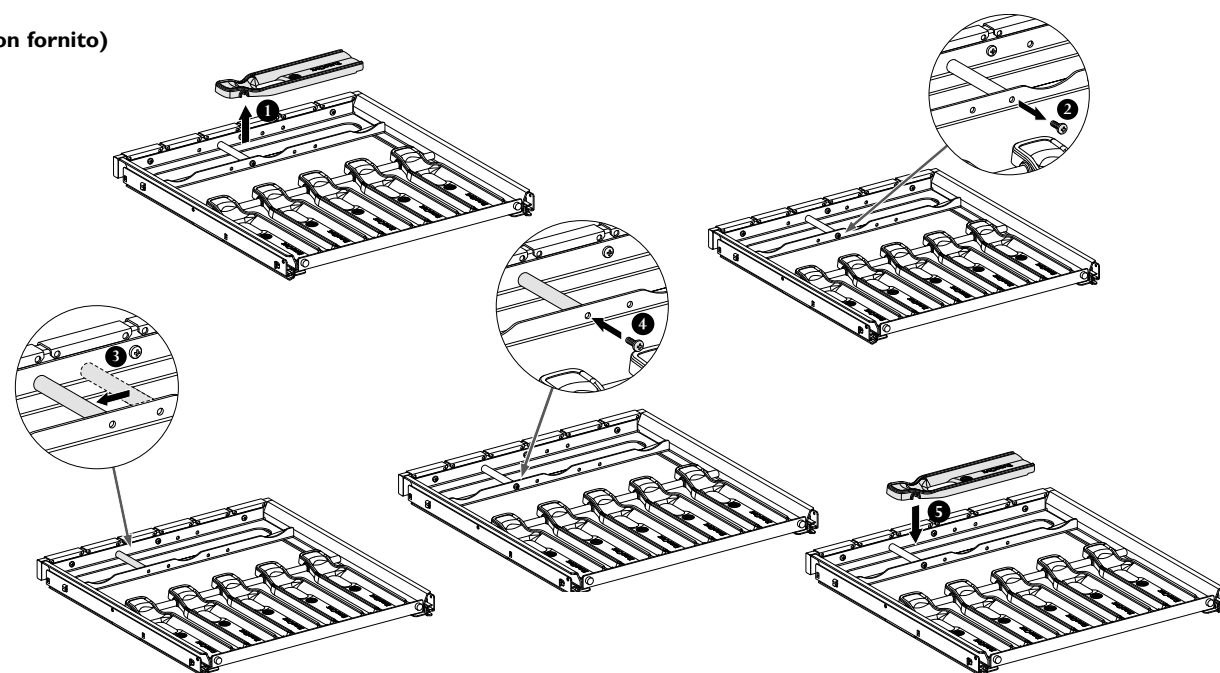


Osservazione: per l'installazione di un ripiano di stoccaggio che si appoggia per la sua parte posteriore sul gradino che si trova sul fondo dell'armadio climatizzato per vini, mettete davanti 2 fermi per sostenere la parte anteriore del ripiano (forniti nella scatola accessori).

II. Regolazione della Main du Sommelier sul fronte di un ripiano scorrevole

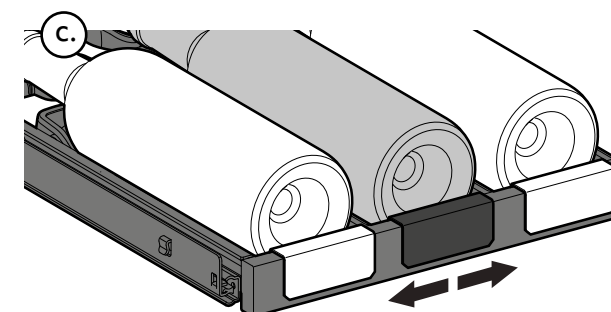
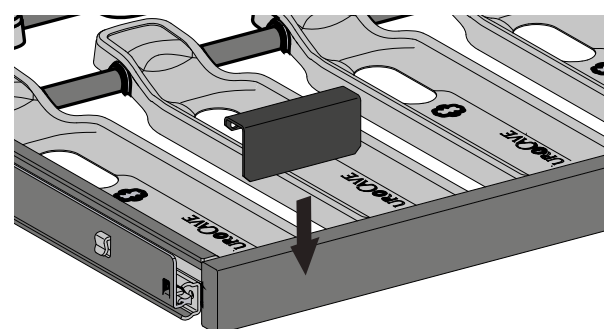
In funzione della forma o dell'altezza della bottiglia, sarete forse obbligati a spostare il supporto Main du Sommelier che si trova sulla parte anteriore del ripiano.

+ pz2 (non fornito)



IV. Montaggio e utilizzo dei cavalieri

I cavalieri amovibili in acciaio epossidico permettono di identificare le vostre bottiglie e individuarle facilmente. Pennarello bianco fornito nella scatola accessori (cancellabile).





6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

I. Collegamento e messa in funzione

Dopo avere atteso 48 ore, accendete l'armadio climatizzato per vini premendo il tasto **I** e tenendolo premuto per 5 secondi.

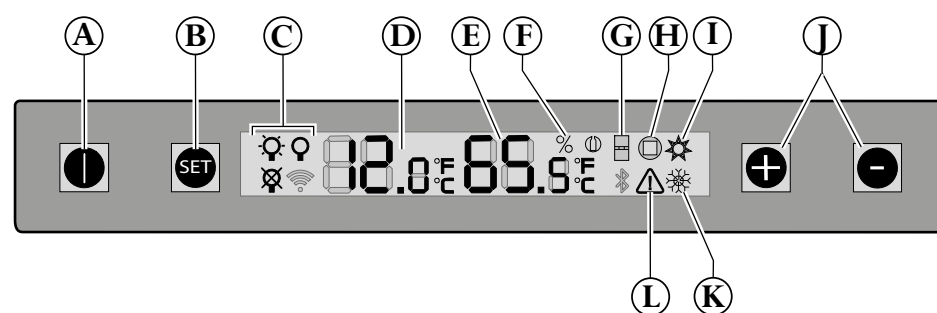


Si può pulire lo schermo del pannello di comando, le fasce di aerazione inferiore e superiore e le luci con il panno in microfibra EuroCave fornito.



Attenzione: ogni sostituzione dei LED sul pannello di comando deve essere fatta esclusivamente da un elettricista qualificato.

II-A. Descrizione (una sola temperatura V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L)

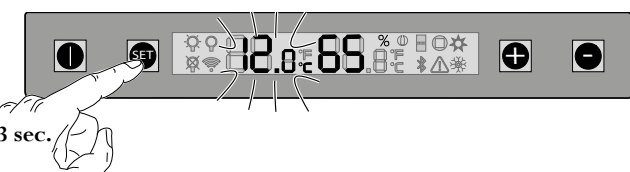


I tasti capacitivi sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta un semplice sfioramento perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal pannello di comando dopo ogni pressione. Un leggero bip sonoro conferma la pressione.

- A** Tasto on/off/stand-by
- B** Tasto di convalida e di accesso al menu funzionalità
- C** Modalità di illuminazione
- D** Display della temperatura
- E** Display del tasso di umidità relativa
- F** Allarme soglia di igrometria (se lampeggiante)

- G** Spia porta aperta
- H** Allarme filtro a carbone
- I** Spia di funzionamento della resistenza
- J** Tasti di selezione e di regolazione
- K** Spia di funzionamento del compressore
- L** Spia d'allarme

II-B. Regolazione della temperatura



- 1** Premere per circa 3 s il tasto **SET**.



- 2** Scegliere il valore della temperatura preferito (°C o °F) premendo il tasto **+** o **-**.



Il valore letto sul display è la temperatura reale dell'armadio climatizzato per vini, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.



Trasformazione dell'armadio climatizzato di invecchiamento in armadio climatizzato di servizio: si può utilizzare l'armadio climatizzato di servizio per mettere a temperatura di degustazione i vostri vini bianchi o i vostri vini rossi (campo di regolazione possibile da 5 a 20°C):

- per i vini bianchi: campo di regolazione consigliato da 6° a 10°C.
- per i vini rossi: campo di regolazione consigliato da 15° a 18°C.

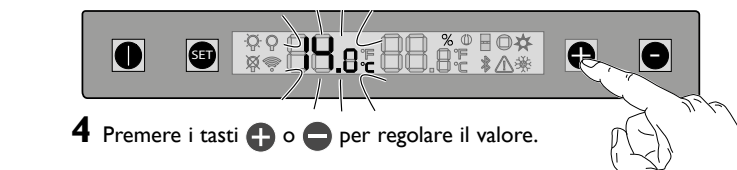
Questo armadio climatizzato svolge il ruolo di armadio climatizzato di servizio speciale vini bianchi o speciale vini rossi.



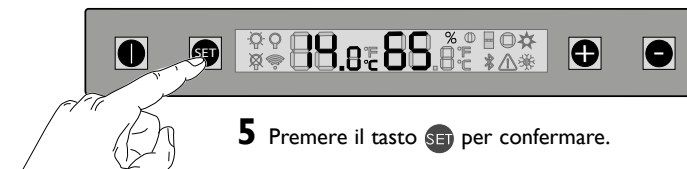
6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI



- 3** Premere il tasto **SET** per entrare nella regolazione della temperatura.



- 4** Premere i tasti **+** o **-** per regolare il valore.

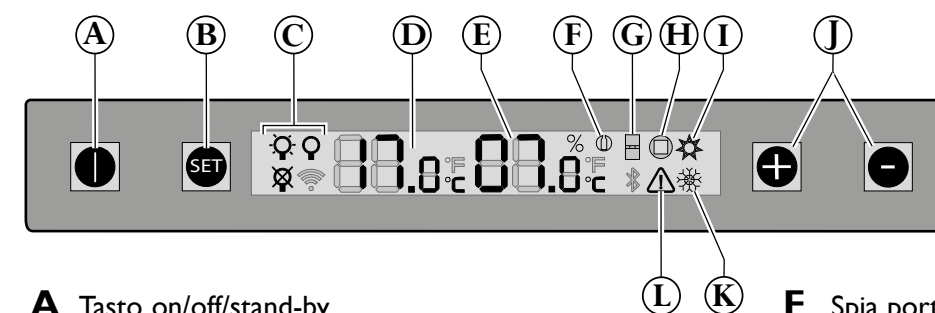


- 5** Premere il tasto **SET** per confermare.



Se non confermate la temperatura scelta, lo schermo tornerà automaticamente alla schermata predefinita, senza tenere conto della modifica.

III-A. Descrizione (multi-temperature S-INSP-S)



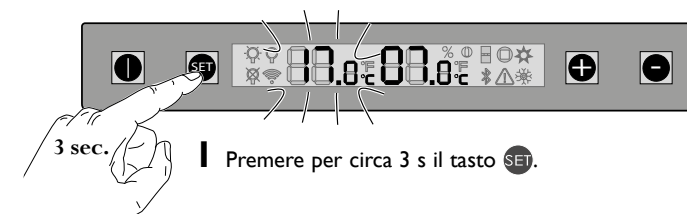
I tasti capacitivi sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta un semplice sfioramento perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal pannello di comando dopo ogni pressione. Un leggero bip sonoro conferma la pressione.

- A** Tasto on/off/stand-by
- B** Tasto di convalida e di accesso al menu funzionalità
- C** Modalità di illuminazione
- D** Display della temperatura più bassa dell'armadio climatizzato
- E** Display della temperatura più alta dell'armadio climatizzato

- F** Spia porta aperta
- G** Allarme filtro a carbone
- H** Spia di funzionamento della resistenza
- I** Tasti di selezione e di regolazione
- J** Spia di funzionamento del compressore
- K** Spia d'allarme

III-B. Regolazione della temperatura

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura más baja: de 7 a 9 °C. Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura más alta: 17 a 20 °C.



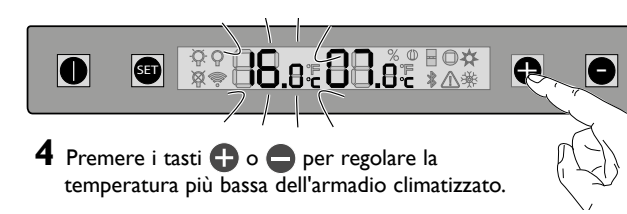
- 1** Premere per circa 3 s il tasto **SET**.



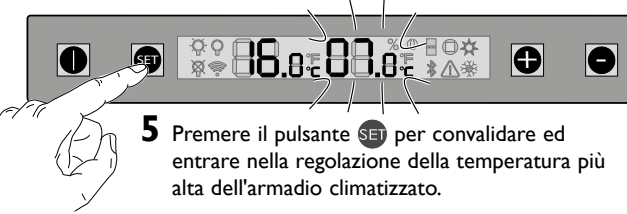
- 2** Scegliere il valore della temperatura preferito (°C o °F) premendo il tasto **+** o **-**.



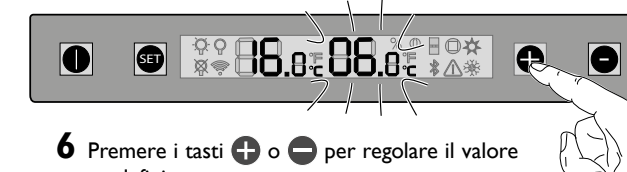
- 3** Premere il tasto **SET** per entrare nella regolazione della temperatura.



- 4** Premere i tasti **+** o **-** per regolare la temperatura più bassa dell'armadio climatizzato.



- 5** Premere il pulsante **SET** per convalidare ed entrare nella regolazione della temperatura più alta dell'armadio climatizzato.



- 6** Premere i tasti **+** o **-** per regolare il valore predefinito.



6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI



7 Premere il tasto **SET** per confermare.



Il valore letto sul display è la temperatura reale dell'armadio climatizzato per vini, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

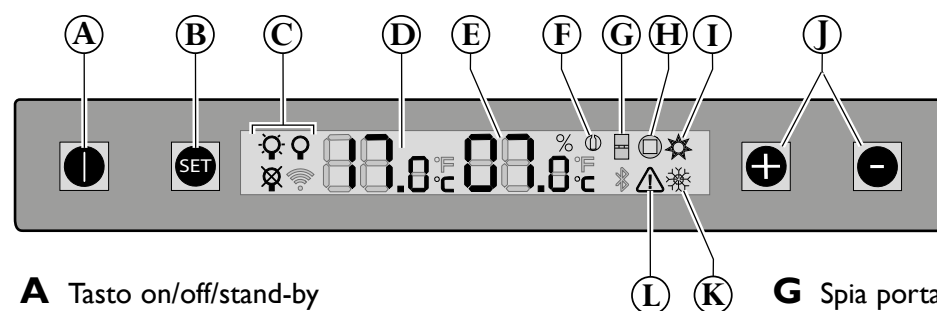
- Per la temperatura più bassa, il valore predefinito è di 8°C. Questo valore può però essere regolato su una temperatura compresa tra 5 e 10°C.
- Per la temperatura più alta, il valore predefinito è di 18°C. Questo valore può però essere regolato su una temperatura compresa tra 15 e 20°C.



Se non si convalida la temperatura scelta, lo schermo tornerà automaticamente alla schermata predefinita, senza registrare la modifica.

ATTENZIONE: per funzionare correttamente l'armadio climatizzato deve essere messo in una stanza con una temperatura compresa tra 0 e 35 °C.

IV-A. Descrizione (modello 2 temperature D-INSP-M)



A Tasto on/off/stand-by

B Tasto di convalida e di accesso al menu funzionalità

C Modalità di illuminazione

D Display della temperatura dello scomparto inferiore

E Display della temperatura dello scomparto superiore

F Tasto ON/OFF luce.

Tasto retroilluminato se ON.

G Spia porta aperta

H Allarme filtro a carbone

I Spia di funzionamento della resistenza

J Tasti di selezione e di regolazione

K Spia di funzionamento del compressore

L Spia d'allarme



I tasti capacitivi sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta un semplice sfioramento perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal pannello di comando dopo ogni pressione. Un leggero bip sonoro conferma la pressione.

IV-B. Regolazione della temperatura

Campo di impostazione della temperatura dello scomparto di raffreddamento: 6 / 11°C

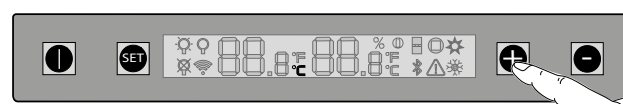
Campo di impostazione della temperatura della scomparto di ambientazione: 13 / 18°C



1 Premere per circa 3 s il tasto **SET**.



4 Premere i tasti **+** o **-** per regolare la temperatura dello scomparto di climatizzazione.



2 Scegliere il valore della temperatura preferito (°C o °F) premendo il tasto **+** o **-**.



5 Scegliere il valore della temperatura preferito (°C o °F) premendo il tasto **+** o **-**.



3 Premere il tasto **SET** per entrare nella regolazione della temperatura.



6 Premere i tasti **+** o **-** per regolare la temperatura dello scomparto di raffreddamento.



6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI



7 Premere il tasto **SET** per confermare.



Il valore letto sul display è la temperatura reale dell'armadio climatizzato per vini, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

- Per la temperatura più bassa, il valore predefinito è di 7°C. Questo valore può però essere regolato su una temperatura compresa tra 6 e 11°C.
- Per la temperatura più alta, il valore predefinito è di 17°C. Questo valore può però essere regolato su una temperatura compresa tra 13 e 18°C. En revanche, cette consigne peut-être réglée entre 13 et 18°C



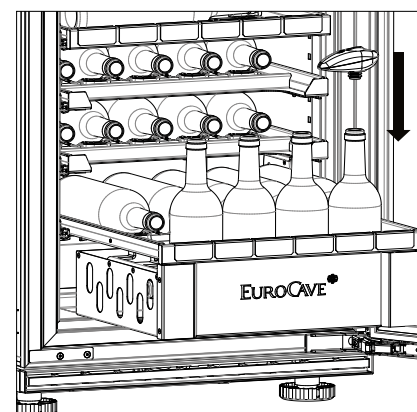
Se non si convalida la temperatura scelta, lo schermo tornerà automaticamente alla schermata predefinita, senza registrare la modifica.

ATTENZIONE: per funzionare correttamente l'armadio climatizzato deve essere messo in una stanza con una temperatura compresa tra 0 e 35 °C.

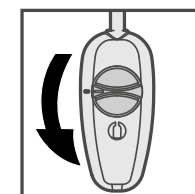
IV-C. Utilizzo della testa di aspirazione sottovuoto

Attivare il sottovuoto:

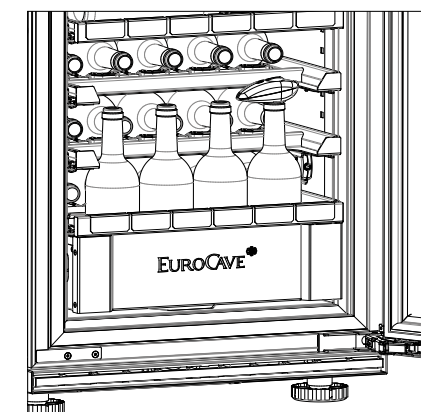
Il dispositivo di aspirazione sottovuoto toglie dalla bottiglia l'ossigeno responsabile dell'ossidazione.



1 Spingete il tappo di aspirazione sottovuoto sul collo (non mettere nessun elemento che ostruisca il collo della bottiglia) tirando delicatamente sul cavo del tappo di aspirazione.



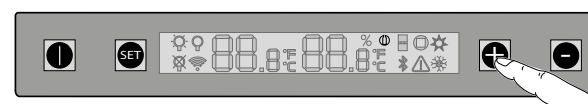
2 Girate di 1/4 di giro verso destra il bottone posizionato sulla testa di aspirazione sottovuoto (posizione aperta).



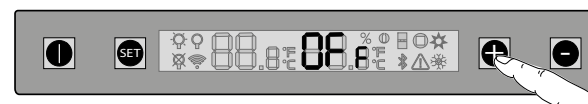
3 Mettere la bottiglia aperta, in verticale, nell'apposito ripiano di servizio.



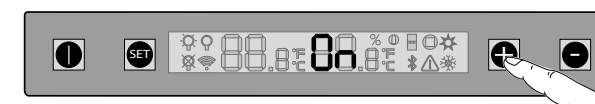
4 Premere per circa 3 s il tasto **SET**.



5 Scegliere il pittogramma di sottovuoto  con i tasti **+** e **-**.



6 Premere il tasto **SET** per confermare.



7 Premere i tasti **+** et **-** per attivare la funzione (ON).



8 Premere il tasto **SET** per confermare.

La messa sottovuoto si avvia. Il pittogramma  si accende. L'apparecchio funziona in modo autonomo.

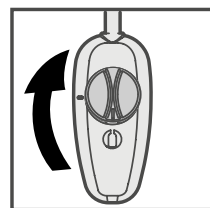


Le teste di aspirazione sottovuoto non possono assolutamente essere utilizzate per vini effervescenti (tipo Champagne, ecc.) ma esclusivamente per vini fermi.

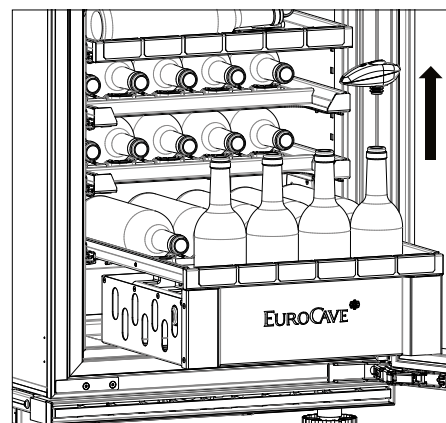
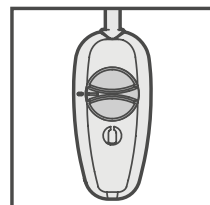


6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

Per togliere una bottiglia a temperatura:



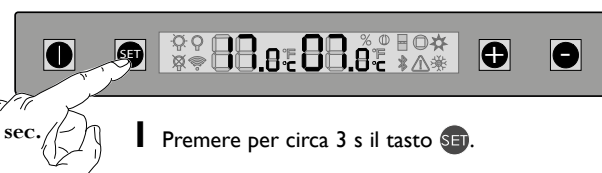
1 Girate in posizione chiusa il tappo di aspirazione sottovuoto.



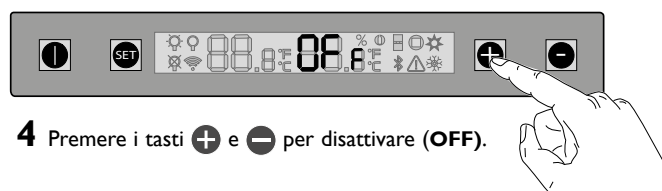
2 Togliete la testa per liberare la bottiglia.

Disattivare il sottovuoto:

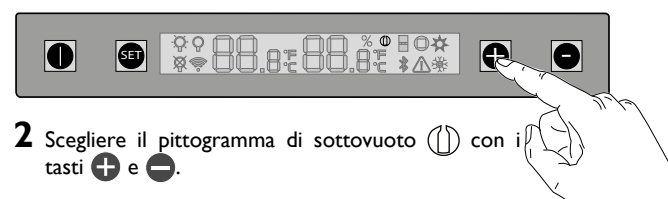
Nel caso in cui non si desideri più utilizzare la testa di aspirazione sottovuoto, consigliamo di disattivare il sistema di sottovuoto.



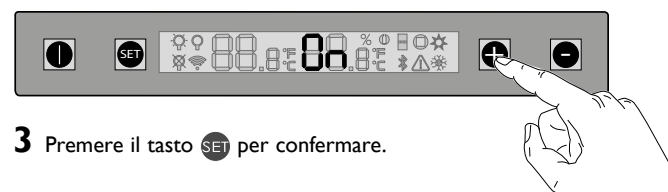
3 sec. 1 Premere per circa 3 s il tasto SET.



4 Premere i tasti + e - per disattivare (OFF).



2 Scegliere il pittogramma di sottovuoto (V) con i tasti + e -.



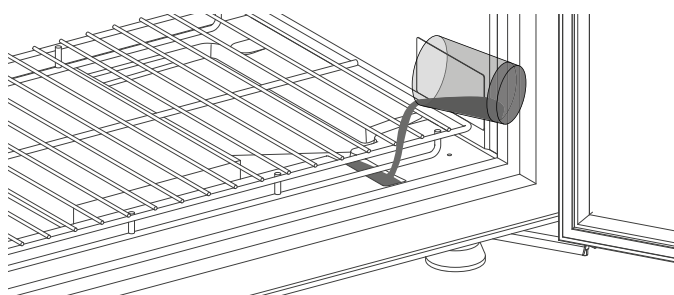
3 Premere il tasto SET per confermare.

V. Display del livello di umidità relativa (una sola temperatura)

L'armadio climatizzato per vini è provvisto di una funzione di misura dell'igrometria che permette di visualizzare il livello di umidità relativa all'interno dell'apparecchio quando la regolazione del valore della temperatura è compreso tra 9 e 15°C. Il tasso di igrometria ideale è superiore al 50%, idealmente situato tra il 60 e il 75 % (non regolabile).

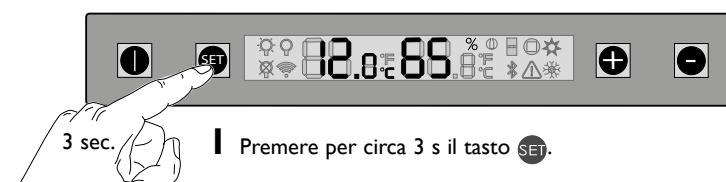


Se volete aumentare il tasso di umidità relativa nell'armadio climatizzato, versate l'equivalente di un bicchiere d'acqua nel canale della vaschetta situata nella parte in basso a destra dell'armadio climatizzato.

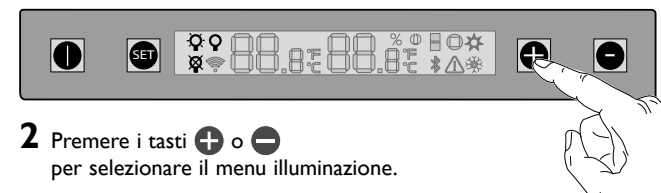


6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

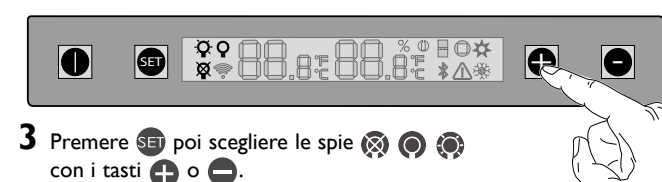
VI. Regolazione della modalità di illuminazione



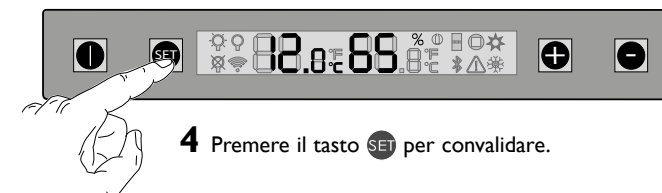
3 sec. 1 Premere per circa 3 s il tasto SET.



2 Premere i tasti + o - per selezionare il menu illuminazione.



3 Premere SET poi scegliere le spie con i tasti + o -.



4 Premere il tasto SET per convalidare.

Ci sono 3 possibilità di regolazione per l'illuminazione (contattare il rivenditore/centro assistenza EuroCave):

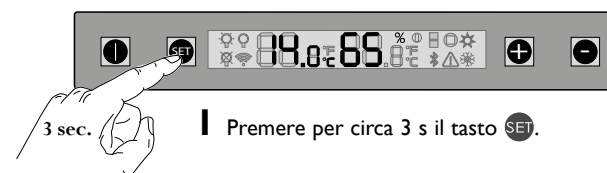
- Illuminazione permanente (per un'illuminazione ambiente con un armadio climatizzato dotato di una porta in vetro per esempio).
- Illuminazione all'apertura della porta (è spenta quando la porta dell'armadio climatizzato è chiusa).
- Illuminazione disattivata.



Precauzioni d'uso: irraggiamento intenso, non guardate mai direttamente l'asse del led.

VII. Display del contatore del filtro a carbone

Al momento della messa in servizio o della sostituzione del filtro:



3 sec. 1 Premere per circa 3 s il tasto SET.



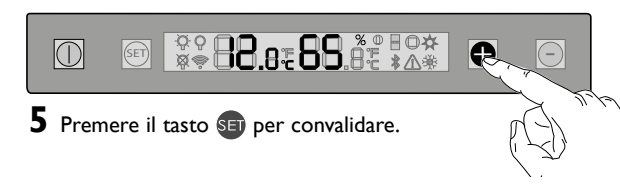
2 Scegliere l'icona filtro a carbone con i tasti + o -.



3 Premere il tasto SET per visualizzare il conteggio del filtro a carbone.



4 Premere il tasto + per impostare su 365.



5 Premere il tasto SET per convalidare.



Il filtro a carbone va cambiato tutti gli anni.



Si può consultare il contatore in qualsiasi momento ripetendo i passaggi 1, 2, 3 poi premendo il tasto (I) per tornare al menu principale.



6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

VIII. Disattivazione dell'avviso sonoro degli allarmi

1 Premere per circa 3 s il tasto **SET**.

2 Scegliere l'icona allarmi con i tasti **+** o **-**.

3 Premere il tasto **SET** per convalidare.

4 Con i tasti **+** o **-**, scegliere "On" per attivare e "Off" per disattivare l'avviso sonoro degli allarmi.

5 Premere il tasto **SET** per convalidare.

La disattivazione dell'avviso sonoro degli allarmi non disattiva gli allarmi visivi.

IX. Messa in stand-by dello schermo

- Per mettere lo schermo in stand-by, effettuare una breve pressione del tasto . Ripetere l'operazione per uscire dalla modalità stand-by.
- L'armadio climatizzato resta in funzione quando lo schermo è in modalità stand-by.



Non è possibile attivare la modalità stand-by finché la spia di allarme persiste.



7/ MANUTENZIONE ORDINARIA



L'armadio climatizzato per vini EuroCave è un apparecchio dal funzionamento semplice e sperimentato.

Operazioni di manutenzione una volta all'anno circa

- Staccate l'apparecchio dalla corrente e svuotatelo.
- Togliere le eventuali particelle che potrebbero ostruire il tubo di drenaggio situato all'interno in fondo all'armadio climatizzato, sul gradino.
- Pulite l'interno degli scomparti con acqua e un detergente non aggressivo.
- Sciaccate accuratamente. Asciugare con il panno in microfibra EuroCave fornito.
- Gli elementi in vetro devono essere puliti con il panno in microfibra fornito, non abrasivo, preventivamente inumidito con un detergente per vetri adatto.
- Sostituire il filtro a carbone attivo situato nel foro di aerazione superiore dell'armadio climatizzato (vedere capitolo 6 § VI). Togliete manualmente il filtro a carbone. È disponibile presso il vostro rivenditore abituale. Deve essere sostituito con un pezzo originale garantito dal costruttore.
- Verificate il buono stato della guarnizione della porta. La pulizia della guarnizione di tenuta si rivela spesso necessaria. Una pulizia con sostanze non adatte provoca un invecchiamento prematuro delle guarnizioni. È allora opportuno rispettare alcune regole: qualsiasi operazione di pulizia deve concludersi

con un risciacquo della guarnizione con acqua pulita. Sulla guarnizione non deve rimanere alcuna traccia di prodotto detergente. EuroCave raccomanda esclusivamente l'utilizzo di una soluzione di acqua e sapone neutro. Se la pulizia con questo tipo di soluzione si rivela insufficiente, è possibile eccezionalmente utilizzare una soluzione a base di etanolo, ma con una concentrazione inferiore al 10% e provvedendo a risciacquare la guarnizione con acqua pulita.

- Aspirare con cautela la polvere dalla fascia di aerazione inferiore e superiore dell'armadio climatizzato per vini
- Pulire la guida luce usando il panno in microfibra fornito. Non utilizzare mai prodotti detergenti a base di alcool.
- Per cancellare le scritte fatte con il pennarello bianco sui nostri supporti di identificazione delle bottiglie, utilizzate uno straccio umido.
- Per pulire le facciate dei ripiani:
 - utilizzate il panno in microfibra fornito
 - utilizzate solo acqua o un prodotto detergente per i vetri
- Per pulire il vetro o i pezzi in plastica dell'armadio climatizzato, utilizzare il panno in microfibra EuroCave.
- Sulla cerniera può comparire del grasso. Questo fenomeno può comparire in condizioni di utilizzo standard. Raccomandiamo di toglierlo con uno straccio asciutto.



7/ MANUTENZIONE ORDINARIA



Non utilizzate mai un prodotto detergente contenente acetone, benzina o alcool né acquaragia o diluente sintetico che danneggerebbe la facciata.

Manutenzione dell'inix

- Per pulire la superficie inox, raccomandiamo di utilizzare acqua e un sapone liquido neutro.
- Fare attenzione che il sapone non contenga granuli che potrebbero graffiare la superficie.

- La soluzione deve essere applicata su uno straccio morbido.
- Lo straccio utilizzato non deve avere bottoni, cerniere... che potrebbero rigare l'inix.
- Sfregare la superficie seguendo il senso di spazzolatura dell'inix.
- Asciugare la superficie con uno straccio morbido pulito seguendo il senso di spazzolatura.



Non versare liquidi direttamente sull'inix. Inoltre, non utilizzare mai solventi chimici, prodotti aggressivi, granulosi o abrasivi, benzine o alcool che potrebbero danneggiare la superficie dell'armadio climatizzato. Non usare prodotti a base di cloro.

Pulizia del condensatore ogni due anni (contattare il rivenditore/ centro assistenza EuroCave):

- Estrarre l'apparecchio dal suo mobile per avere accesso al condensatore situato sul retro dell'armadio climatizzato (vedere passaggi da 1 a 6, Capitolo 4, § III).
- Svuotare l'apparecchio e staccarlo dall'alimentazione.
- Svitare le 2 lamiere posteriori con un cacciavite torx T25.
- Aspirare delicatamente la polvere accumulata sul condensatore.
- Riavvitare correttamente le due lamiere posteriori con un cacciavite torx T25, per evitare le vibrazioni.

- Rimettere l'apparecchio nella sua collocazione.
- Rimettere le bottiglie nell'armadio climatizzato per vini.



Una regolare sorveglianza dell'armadio climatizzato per vini e la segnalazione di ogni eventuale anomalia al vostro rivenditore saranno la garanzia di una grande durata dell'apparecchio.



8/ ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Incidenti possibili	Cause	Azioni correttive
Sul display della temperatura lampeggia la scritta "LO" o "HI" in alternanza con la temperatura.	La temperatura è di 4°C superiore o inferiore alla temperatura scelta, da almeno 24 ore.	Verificare la chiusura della porta. Verificare lo stato della guarnizione della porta. Se avete riempito l'armadio climatizzato con un gran numero di bottiglie nelle ore precedenti, aspettate un po' di tempo poi verificate di nuovo. Se l'allarme persiste, contattate il vostro rivenditore EuroCave.
Sul display della temperatura lampeggia sempre la scritta "LO" o "HI" anche dopo le azioni correttive precedenti.		Se il problema persiste, staccare l'armadio climatizzato dall'alimentazione e contattate il vostro abituale rivenditore EuroCave.
Le icone e lampeggiano	La porta è aperta da più di 5 minuti	Assicuratevi che la porta sia ben chiusa.
Le icone e lampeggiano	Il tasso di umidità relativa è < 50% per più di 96 ore.	- Aggiungere un bicchiere d'acqua nel canale della vaschetta (vedere capitolo 6, § IV). - Per conoscere la periodicità di aggiunta dell'acqua, calcolate il numero di giorni che separano il 1° giorno di aggiunta dell'acqua dal giorno in cui appare l'icona. Dopo alcune ore, l'icona si spegne.
Il tasso di umidità è superiore al valore desiderato.		Svuotare l'armadio climatizzato, togliere la cassetta anti-umidità e pulire la vaschetta. Chiamate il rivenditore EuroCave se il problema persiste nonostante queste varie manipolazioni.
Appare l'icona	Allarme del filtro a carbone	Sostituire il filtro a carbone e resettare il contatore. (Vedere capitolo 6, § VI).
Sul display della temperatura lampeggia la scritta " ErI ".	Allarme di guasto della sonda di temperatura	Staccare l'apparecchio dell'alimentazione e riattaccarlo. (Passaggi da 1 a 6, Capitolo 4 § III) Se il problema persiste, contattate il vostro rivenditore / il servizio assistenza EuroCave.
L'armadio climatizzato non si accende.		Staccare l'apparecchio dell'alimentazione e riattaccarlo. (Passaggi da 1 a 6, Capitolo 4 § III) Se il problema persiste, contattate il vostro rivenditore / il servizio assistenza EuroCave.
Sul display dell'igrometria lampeggia la scritta " Erh ".	Allarme di guasto della sonda di igrometria	Staccare l'apparecchio dell'alimentazione e riattaccarlo. (Passaggi da 1 a 6, Capitolo 4 § III) Se il problema persiste, contattare il proprio rivenditore / il centro assistenza EuroCave.



8/ ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Incidenti possibili	Cause	Azioni correttive
L'armadio climatizzato fa più rumore del solito	In caso di forte calore il ventilatore cambia velocità per assicurare il raffreddamento dell'armadio climatizzato per vini.	
Il tasto  lampeggia	Allarme di guasto dell'aspirazione sottovuoto	• La bottiglia forse è messa in una posizione sbagliata: togliete la bottiglia poi centratela correttamente nello scomparto apposito, e ripremete il tasto . • Il collo della bottiglia è ostruito da un oggetto (tappo o altro): togliete tutto ciò che può ostruire il collo della bottiglia, poi mettete la bottiglia nell'apposito scomparto, e ripetete la manipolazione.
Il tasto  lampeggia ancora dopo le azioni correttive precedenti	Allarme di guasto dell'aspirazione sottovuoto	Contattare il rivenditore EuroCave.

Durata di garanzia minima offerta dal fabbricante: 5 anni per i pezzi.

 Se il funzionamento dell'apparecchio vi sembra anomalo, contattate il vostro rivenditore EuroCave /centro assistenza EuroCave.

 L'apparecchio è dotato di una sicurezza che protegge da un guasto del comando del circuito freddo, costituendo un dispositivo anti gelo (modello I temperatura).



9/ CARATTERISTICHE TECNICHE

	Altezza	Larghezza*	Profondità	Peso a vuoto Porta Full Glass (Kg)	Campi di temperatura esterna raccomandati	
	mm	mm	mm		T° min (°C / °F)	T° max (°C / °F)
I temperatura						
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-temperature						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
2 temperatura						
M	1320-1380	558-594	597	78	12/ 54	

Precisione regolazione: +/- 1 °C (2 °F), Precisione visualizzazione: +/- 0,1 °C (0,2 °F)

*594: profili fissati all'armadio climatizzato

Conformemente al regolamento delegato (UE) 2019/2016 della Commissione europea, potete accedere alle caratteristiche energetiche dei nostri apparecchi sulla banca dati EPREL, inquadrando il QR code visibile sull'etichetta energetica dell'apparecchio.

 L'utilizzo di porte in vetro può alterare le prestazioni dell'armadio climatizzato per vini in alcune condizioni di temperature estreme.

Norme

Il prodotto risponde alle seguenti norme:

1 SICUREZZA DIRETTIVA 2006/95/CE

Norme EN60335-1 : 2012+ A11 : 2014
EN60335-2-24 : 2010

2 CEM 2004/108/CE

Norma EN55014-1/2
Norma 62233 :2008

3 AMBIENTE

Direttiva 2010/30/UE
Regolamento 1060/2010



R600a

A seconda dei paesi, gli armadi climatizzati per vini EuroCave contengono un gas refrigerante infiammabile (R600a: ISO BUTANO)

EuroCave 公司将不会对本手册中所含的错误，亦不会对与此相关或由此导致的任何用具损坏，设备性能或使用方面的损失承担任何责任。

本文档含有原创信息，受版权保护。保留所有权利。未经 EuroCave 预先书面许可，禁止复印、复制或翻译本文档的全部或部分内容。

本设备仅可用于保存葡萄酒。

本设备不适合存在身体、感官或智力限制的人员（亦包括儿童）使用，也不适用缺乏经验或认知的人员，除非这些人员已经处于负责他们安全的人员的监管下，或能够就本设备的使用接受安全人员的预先指示。需注意对儿童的监管，确保他们不会将本设备视作玩具。

如供电电缆损坏，必须用一根新电缆，或用生产商或其售后服务部处提供的专用套件对电缆进行更换。

警告

- 确保设备围墙内或嵌入式结构中各通风口的通畅。
- 除生产商推荐的外，不要使用机械装置或其他手段加速除霜进程。
- 请不要损坏制冷回路。
- 请不要在食品储存室内使用电气设备，除非它们是生产商推荐的型号。
- 请不要在本设备内存放易爆物品，如含有易燃气体推进剂的气雾剂等。
- 本设备仅可用于葡萄酒的储存。

本设备是专供各种家庭应用及类似如下的应用中使用的：

- 商店、办公室或其他工作环境中专为员工设置的小厨房；
- 农庄中，由酒店、汽车旅馆及其他具有居住属性的环境的宾客使用
- 客房类型的环境；
- 饭店及除零售外的其他类似应用。

您可在葡萄酒酒柜内部找到一个铭牌标签。此铭牌标签可提供多项技术信息以及安全须知，特别是三角形标志、制冷剂名称及其化学符号。

- 酒柜采用易燃气体制冷剂（R600a：异丁烷）。

葡萄酒酒柜使用时确保安全的相关条件：

- 酒柜背部及内部的制冷系统内含制冷剂。
- 安装后，插座必须仍处在触手可及的位置
- 不得使任何尖锐物体与制冷回路接触。
- 如制冷回路已损坏，请勿将电气设备或明火接近葡萄酒酒柜。打开所有窗户，确保您房间通风良好。然后联络获得授权的修理人员。
- 不要取出酒柜内部位于下方的格栅，除非在生产商建议的情况下。请无在无格栅时直接移动葡萄酒酒瓶。
- 不推荐使用延长电线。
- 设备操作、安装和使用时必须十分小心，需遵守本使用手册的要求，以免出现任何制冷回路损坏风险，降低渗漏风险的出现。
- 对您的设备进行修理时，用于替换的零配件必须为生产商的原厂零配件，且修理作业需由获得 EuroCave 公司认可的企业完成。
- 设备操作、安装和使用时必须十分小心，需遵守本使用手册的要求，以免
- 出现任何制冷回路损坏风险，降低渗漏风险的出现。
- 对您的设备进行修理时，用于替换的零配件必须为生产商的原厂
- 零配件，且修理作业需由获得 EuroCave 公司认可的企业完成。

在扔掉葡萄酒酒柜前：

- 去除柜门
- 将搁板留在葡萄酒酒柜内部。这样，儿童将难以进入酒柜内部。

在酒柜整个使用寿命期内，上文中提及的警示信息必须始终遵守。当酒柜被转移至另一地点，或被送至回收厂时，说明书必须送至可能使用或操作该酒柜的所有人员处。

我们唯一的心愿，就是在多年时间中始终陪伴您左右，帮助您更好地感受对葡萄酒的热爱。为此，EuroCave 倾其所有，汇集 6 大最重要的标准，以便为各种葡萄酒服务：

温度
葡萄酒的两大敌人是极端温度与温度的剧烈波动。稳定的温度可使葡萄酒完全熟化。

湿度
它是一种重要因素，可使瓶塞维持其密封性。湿度必须高于 50%（理想条件下应位于 60 至 75% 之间）。

光线
光线，特别是其紫外线部分可通过单宁的不可逆氧化，使葡萄酒的品质迅速下降。因此，强烈建议将葡萄酒存放于阴暗处或防止紫外线照射处。

杜绝震动
震动可扰乱葡萄酒缓慢的生物化学演变进程，而对于优质名庄葡萄酒，这往往是致命的。如同首饰盒一样，“侍酒师之手（Main du Sommelier）”托架可支持并隔开每个酒瓶，避免可能的干扰。

通风
空气定期换新可避免您酒柜中出现发霉现象。EuroCave 酒柜配备了一套通风口效应换气系统，其与酒窖的天然通风功能十分接近。

收纳放置
酒瓶过于频繁地移动对葡萄酒有害。因此进行合适的收纳放置，限制操作次数是十分必要的。

我们感谢您给予我们的信赖。

葡萄酒通常的适饮温度			
法国葡萄酒		澳大利亚葡萄酒	
阿尔萨斯	10°C	品丽珠	16°C
博若莱	13°C	赤霞珠	17°C
波尔多甜白葡萄酒	6°C	霞多丽	10°C
波尔多干白葡萄酒	8°C	美乐	17°C
波尔多红葡萄酒	17°C	小果慕斯卡	6°C
勃艮第白葡萄酒	11°C	黑皮诺	15°C
勃艮第红葡萄酒	18°C	苏维翁白	8°C
香槟酒	6°C	赛美蓉	8°C
汝拉	10°C	西拉	18°C
朗格多克 - 露喜龙	13°C	华帝露	7°C
普罗旺斯桃红	12°C		
萨瓦	9°C	其他葡萄酒	
卢瓦尔干白葡萄酒	10°C	加利福尼亚	16°C
卢瓦尔甜葡萄酒	7°C	智利	15°C
卢瓦尔红葡萄酒	14°C	西班牙	17°C
罗讷葡萄酒	15°C	意大利	16°C
西南甜葡萄酒	7°C		
西南红葡萄酒	15°C		

	1 - 葡萄酒酒柜说明	6
	2 - 供电	7
	3 - 环保 - 生态设计	7
	4 - 葡萄酒酒柜的安装	8-22
	I - 嵌入两个厨房家具之间	8
	II - 并入橱柜中	12
	III - 柜门（实心门或玻璃门）开门方向可换	16
	IV - 在柜门上安装装饰面板	22
	5 - 调整 - 收纳放置	22-25
	I - 添加一个滑动酒架或调整酒架的位置	23
	II - 调整位于滑动酒架正面的“侍酒师之手（Main du Sommelier）”托架	24
	III - 添加一个存储酒架或调整酒架的位置	25
	IV - 标记用金属夹的安装与使用	25
	6 - 葡萄酒酒柜的投入使用	26-32
	I - 连接	26
	II-A - 说明（单温区型 V-INSP-S、V-INSP-M、V-INSP-L）	26
	II-B - 温度调节	26
	III-A - 说明（多温区型 S-INSP-S）	27
	III-B - 温度调节	27
	IV-A - 说明（双温区型 D-INSP-M）	28
	IV-B - 温度调节	28
	IV-C - 抽真空头的使用（双温区型 D-INSP-M）	29
	V - 相对湿度显示（仅单温区型）	30
	VI - 照明模式调节	31
	VII - 活性炭滤网计数器的显示	31
	VIII- 声响报警的关闭与激活	32
	IX- 显示屏休眠	32
	7 - 日常维护	32
	8 - 运行异常	33
	9 - 技术特性	35
	10 - 收纳放置模拟	211-216



1 / 您葡萄酒酒柜的介绍



2 / 供电

葡萄酒酒柜的电源线配有一个插头，需插入带接地的标准插座中，以避免任何触电风险。



请注意：电源线插头必须可方便插拔，以便可在安装后将设备从电网中断开。



请一位具备相关资格的电工对电源插座进行检查，确认其已正确接地，如有需要，完成各项作业以使其符合相关规定的要求。

如电源线损坏，请与您惯常的 **EuroCave** 经销商联系，以便对其进行更换。必须使用原制造商担保的 **EuroCave** 零件进行更换。



在搬运至外国时，请检查确认酒柜的各种特性是否与该国的（电压、频率）一致。



3 / 环保 - 生态设计

将在 11 年期间为我司设备提供零备件。如需更多信息，请与 **EuroCave** 经销商联系。如您在法国境内，请联系我司售后服务部。联系方式请浏览 www.eurocave.com。



包装的报废

EuroCave 公司所用包装材料均采用回收材料制成（两个高密度发泡聚苯乙烯垫块及低密度聚乙烯防护塑料除外）。在完成您酒柜的开箱后，请将各包装材料送至废品回收处理中心。它们中的大部分是可回收的。

回收再利用：一种公民行为

由于危险物质的存在，电气与电子设备对环境与人体健康存在潜在有害影响。因此您不得将电气与电子设备的废弃物与未经分拣的城市垃圾一起清除。当购买新生产的 **EuroCave** 产品时，您可将您原有设备

的回收委托给您的 **EuroCave** 经销商。请与您的 **EuroCave** 经销商沟通，他将向您明确告知在 **EuroCave** 网络中实施的拆除与收集方法。依据环境保护方面法律法规相关条款的规定，您的葡萄酒酒柜不含 C.F.C（氟利昂）或 H.C.F.C.（氢氯氟烃）。

为了节约能源

- 请将酒柜安装于合适位置（参见下页），遵守有关给定温度范围的要求。
- 尽可能减少柜门的打开时间。
- 确保柜门密封条的密封性良好，检查确认其未受损坏。如其已经受损，请联系您的 **EuroCave** 经销商。
- 我司建议您至少将您的酒柜装满至其总容量的 75%。

切断电源并拔出电源线，使无法使用的设备处于不可用状态。

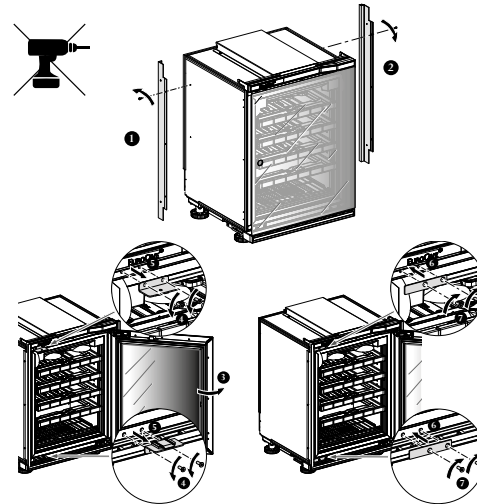


4 / 葡萄酒酒柜的安装

开箱

- 一旦您的酒柜交货，请检查其外观是否存在缺陷（撞击、变形……）。
- 打开柜门，检查您设备内部的完整性（隔板、“侍酒师之手（Main du Sommelier）”托架、铰链……）。
- 去除酒柜内放置的各种防护材料。
- 拧下位于酒柜柜体背部的密封条。（参见下图）
- 通过一个六角扳手（未随设备提供），拧下位于两块运输保护角上的 4 颗螺钉，用两块装饰板更换两个保护角，装饰板使用 4 颗黑色 M5 埋头螺钉固定。

（我司建议保护此前拆下的护板，以便在可能需要进行酒柜的运输时使用）。



- 已被固定在每个酒架上。每个酒架 2 个垫块（图 1）。请通过转动将每个垫块取出（图 2）。您可保留这些垫块，以便在需要到您的葡萄酒酒柜进行长距离运输时重新使用它们。

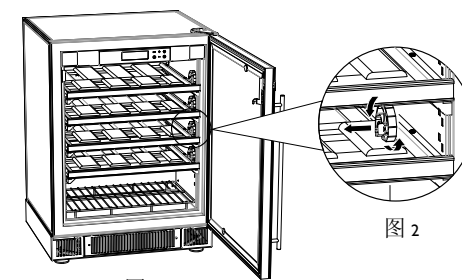
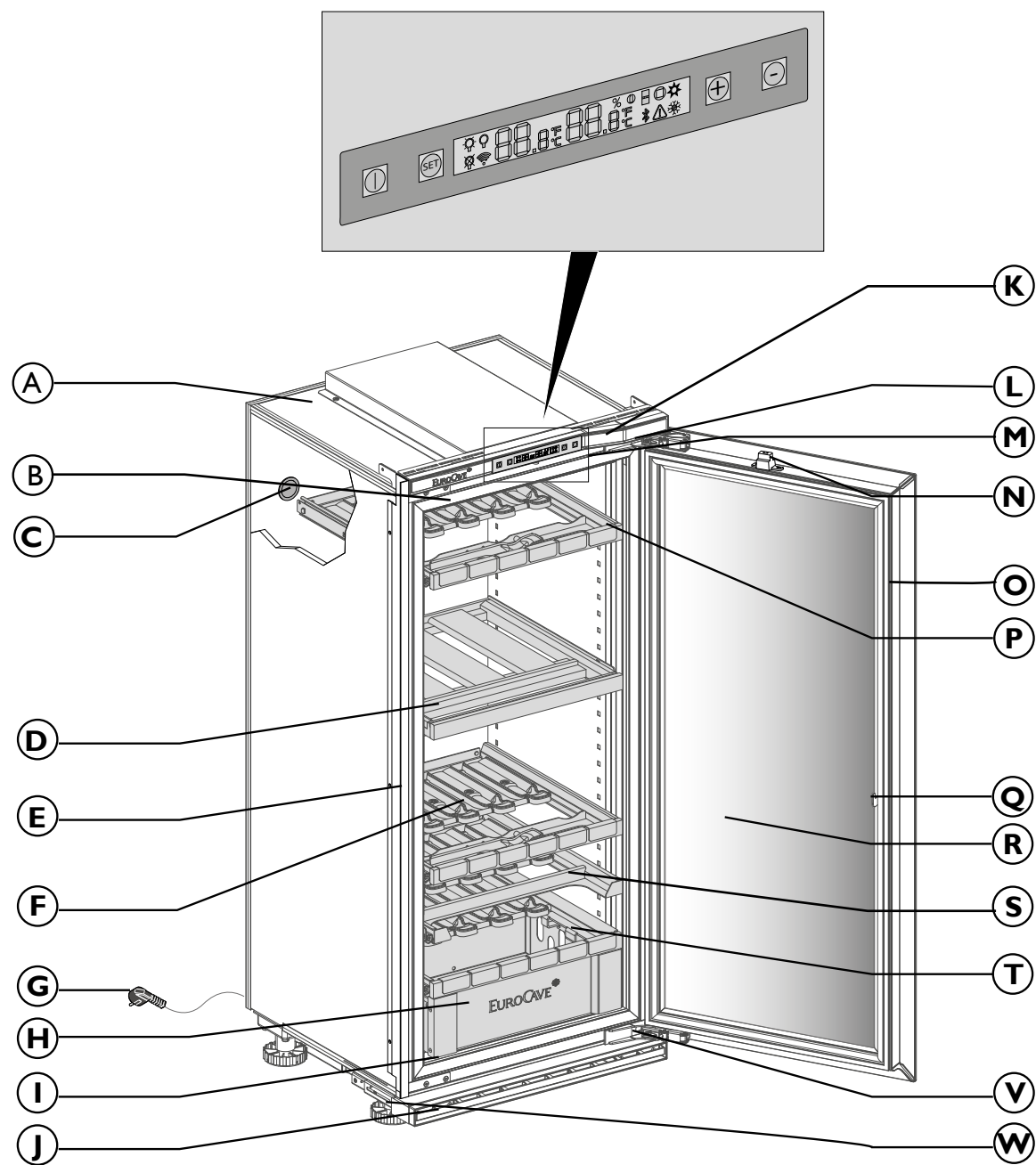


图 2

图 1

注意事项

- 请不要将酒柜放置于可能被淹没的区域。
- 请不要将酒柜放置于阳光直射处。
- 注意不要让水溅射至设备背面及上部的任何位置。
- 为了确保您酒柜的安全，请在全玻璃柜门款及镶玻璃不锈钢柜门款上安装童锁。
- 抽出电源线，使其容易接近，但注意不要让电源线与设备的任何组件接触。



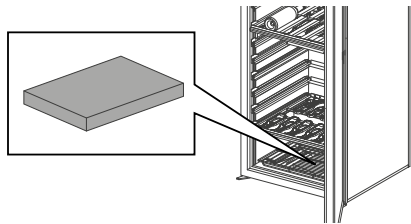
- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| A 酒柜柜体 | L 顶部铰链 |
| B 照明装置（导光板及 2 个 LED 灯） | M 控制与调节面板 |
| C 通风孔与活性炭滤网 | N 柜门挡块 |
| D 存储酒架 | O 柜门磁性密封条 |
| E 密封条（x2） | P 滑动酒架 |
| F “侍酒师之手（Main du Sommelier）（MDS）”托架 | Q 童锁（仅针对全玻璃柜门款及镶玻璃不锈钢柜门款） |
| G 电源线 - 2 米 | R 柜门 |
| H 葡萄酒箱式混放酒架 | S 半幅式酒架 |
| I 格栅、吸潮盒（仅单温区型号） | T 铭牌标签 |
| J 下挡条 - 空气出口 | V 底部铰链 |
| K 上挡条 - 空气入口 | W 4 个可调支撑脚 |



4 / 葡萄酒酒柜的安装

注意事项（续上页）

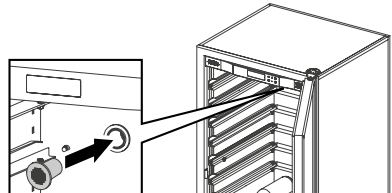
- 对于仅一种温度的单温区型酒柜，
- 在您的设备投入运行数天后，如果您确认湿度较低（<55%），我司建议您使用随设备一起交付的装在小包装袋中的吸潮盒，请将它放置于酒柜下方位于格栅之下的专用吸潮箱内（参见如下示意图）。第一次使用时，请小心地将吸潮盒完全浸入自来水几分钟时间，以使其充分浸透，然后将其完全沥干。根据外部情况的不同，将可能需要间隔几个月添加一杯 100 毫升的水。



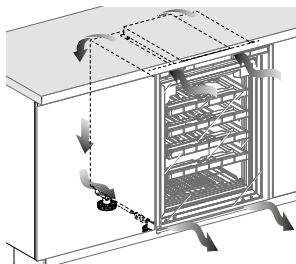
- i** 如果您长时间（>3 个月）将密闭的酒柜放置于温度接近酒柜设定温度的环境中（温差 <5° C），这可能会形成一个有利于霉菌生长和酒瓶标签脱落的环境。实际上，缺少吸湿和空气的换新可能导致酒柜内湿度过高。强烈建议定期进行酒柜检查并每年清洗一次。

- 从酒柜内部将活性炭滤网插入位于左上位置的通风孔内（参见下图），以便完成其安装，您可在酒柜“附件”箱中找到该滤网。

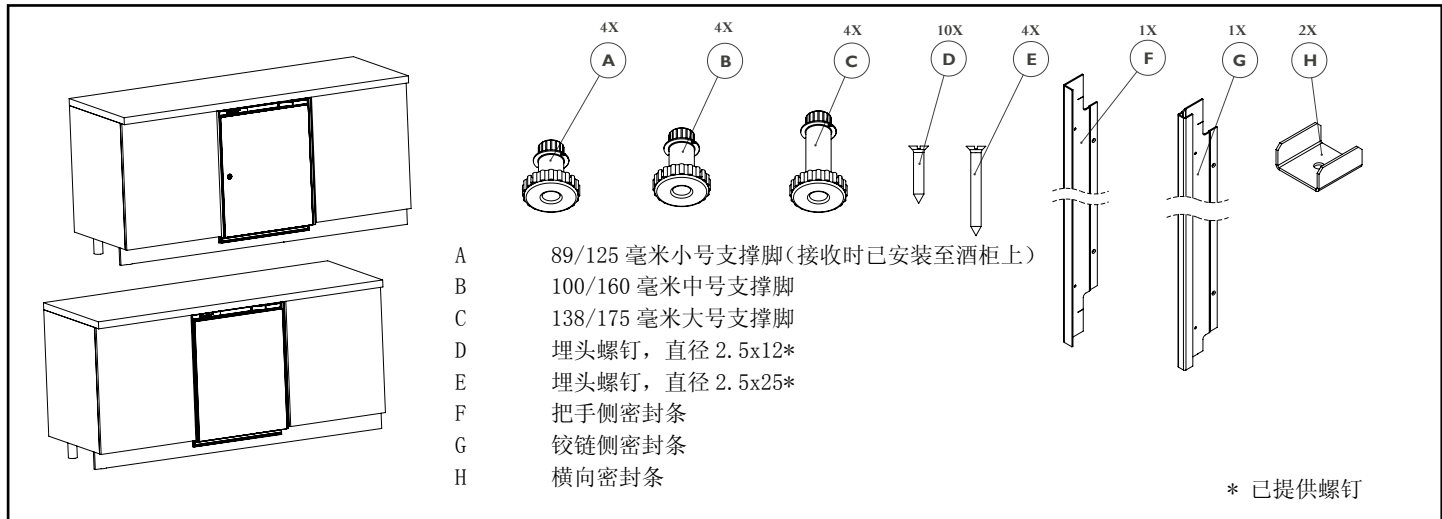
空气流通方向



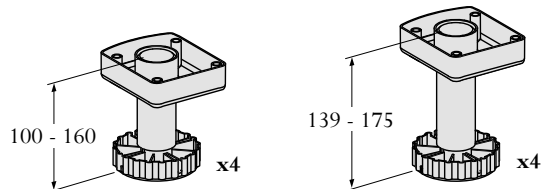
- 请勿堵塞位于正面的两个通风格栅。



1. 嵌入两个厨房家具之间



全玻璃柜门、镶玻璃不锈钢柜门、实心工艺柜门或镶玻璃工艺柜门时的尺寸：



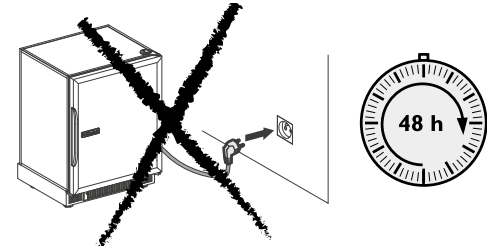
- 如需调节支撑脚的高度，您将有 3 种支撑脚可供选择（参见章节 4 § 1）。

安装

将您的酒柜搬运至所选位置。

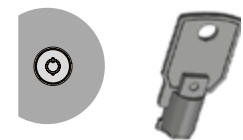
其必须：

- 不过于潮湿 环境湿度最高不超过 85%。（熨烫间、洗衣间、浴室、……）；
- 拥有平坦稳固的地面。
- 酒柜通电前等待 **48** 小时。
- 第一次运行时，将出现活性炭滤网警报。将滤网计数器重新设置为 **365**（参见章节 6）。



柜门安全

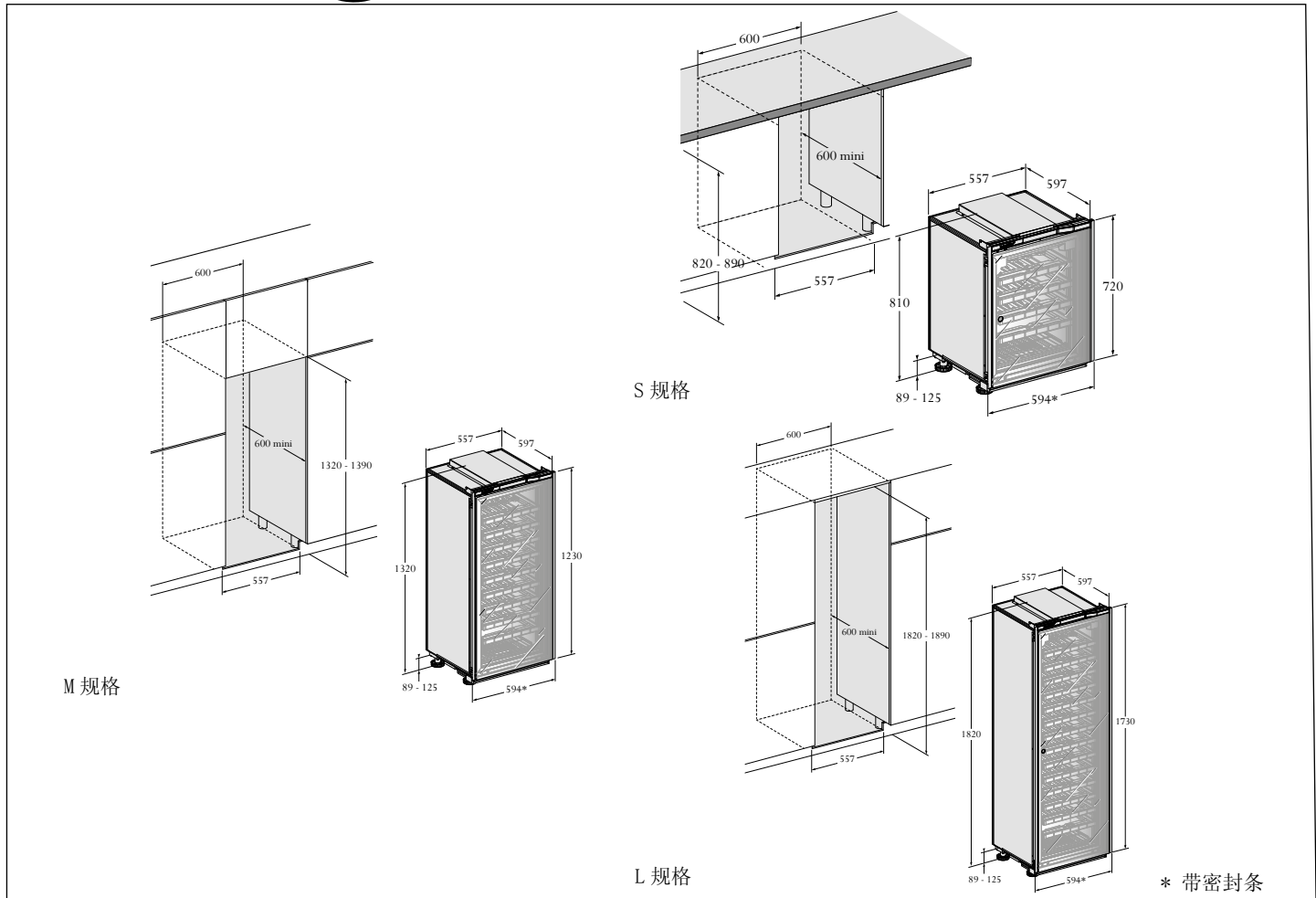
为了确保您酒柜的安全，请在全玻璃柜门款及镶玻璃不锈钢柜门款上安装童锁。



- !** 酒瓶的放置方式必须确保其不会与酒柜背部的隔板接触。如发生接触，此隔板产生的冷凝水可能流到酒架上，损坏酒瓶的酒标。另外，与制冷背板的接触可能形成对葡萄酒有害的结霜。



4 / 葡萄酒酒柜的安装

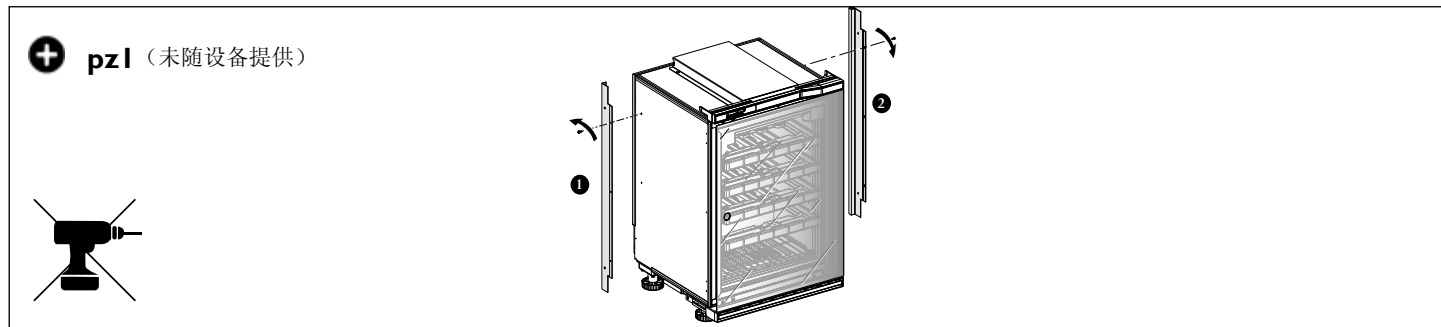


嵌入式安装

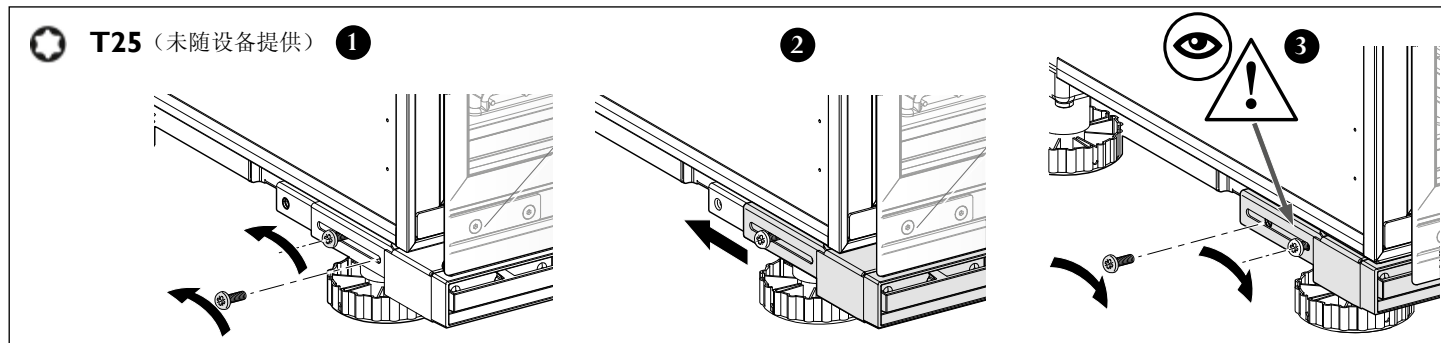
注意事项

- 相关调节与装配作业必须在将设备嵌入其安装位置前完成。
- 必须安装密封条。它们是酒柜柜台的一部分，可确保其良好使用。

1. 拧下密封条的螺钉



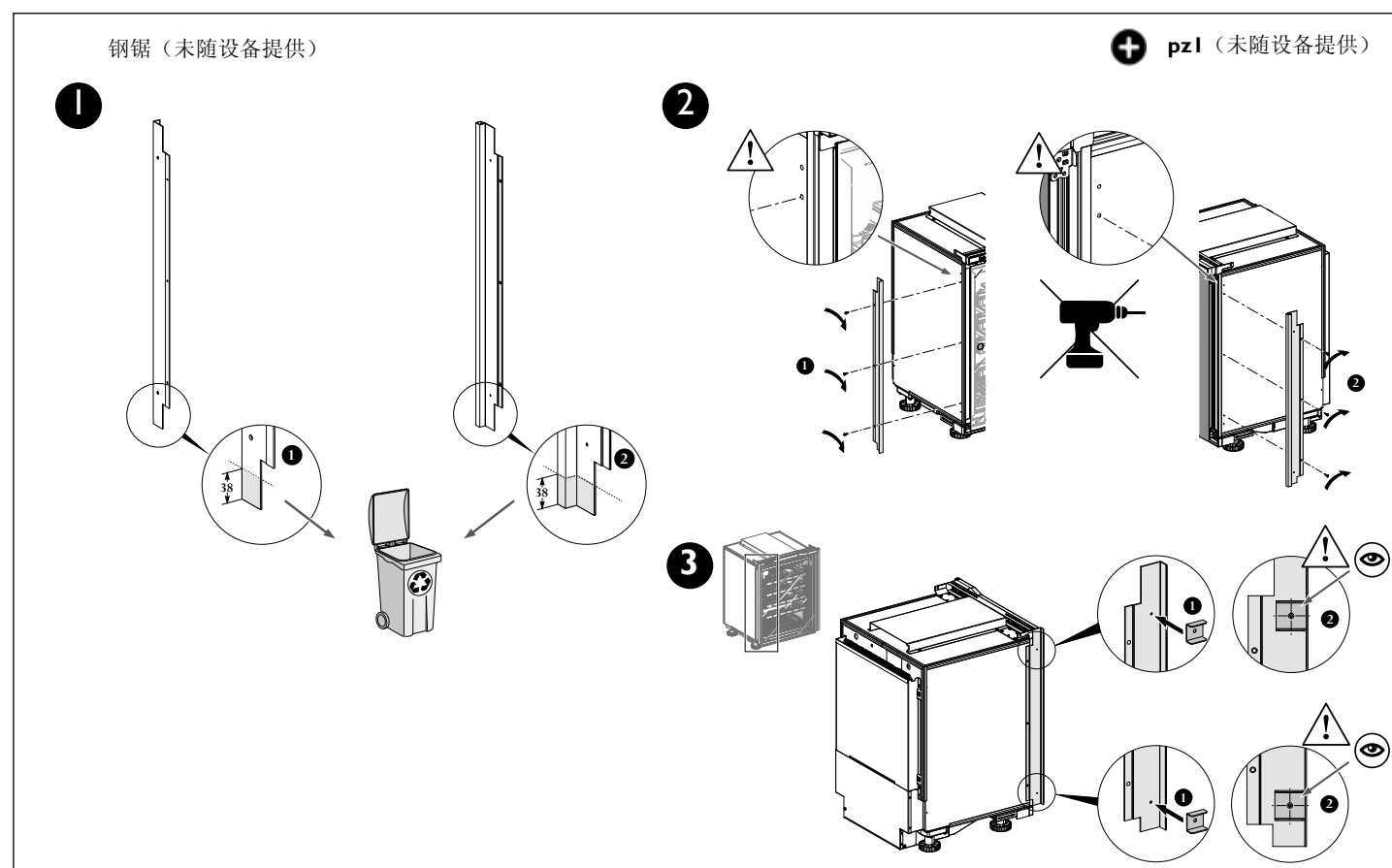
2. 内表面调节



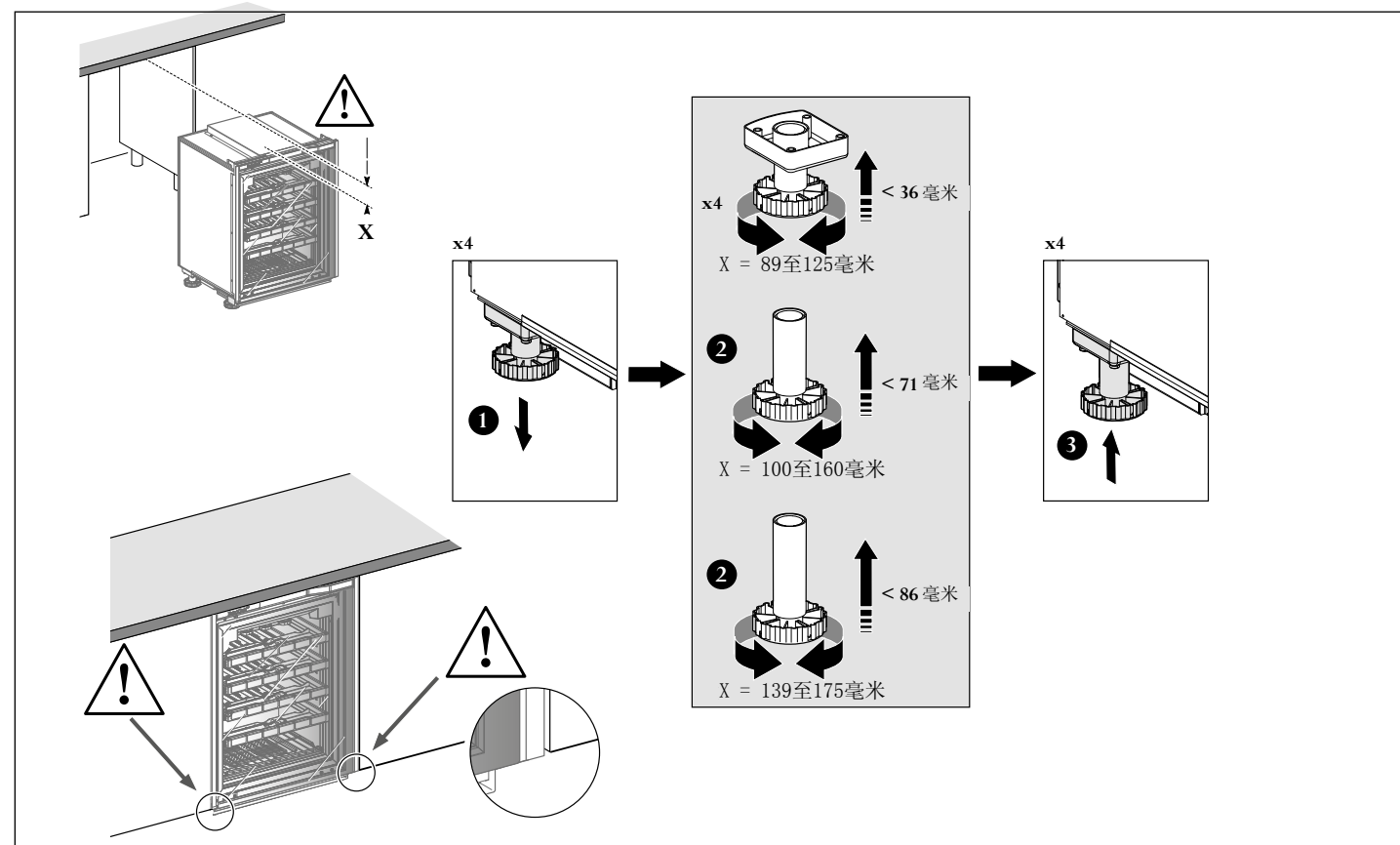


4 / 葡萄酒酒柜的安装

3. 密封条安装



4. 支撑腿调节



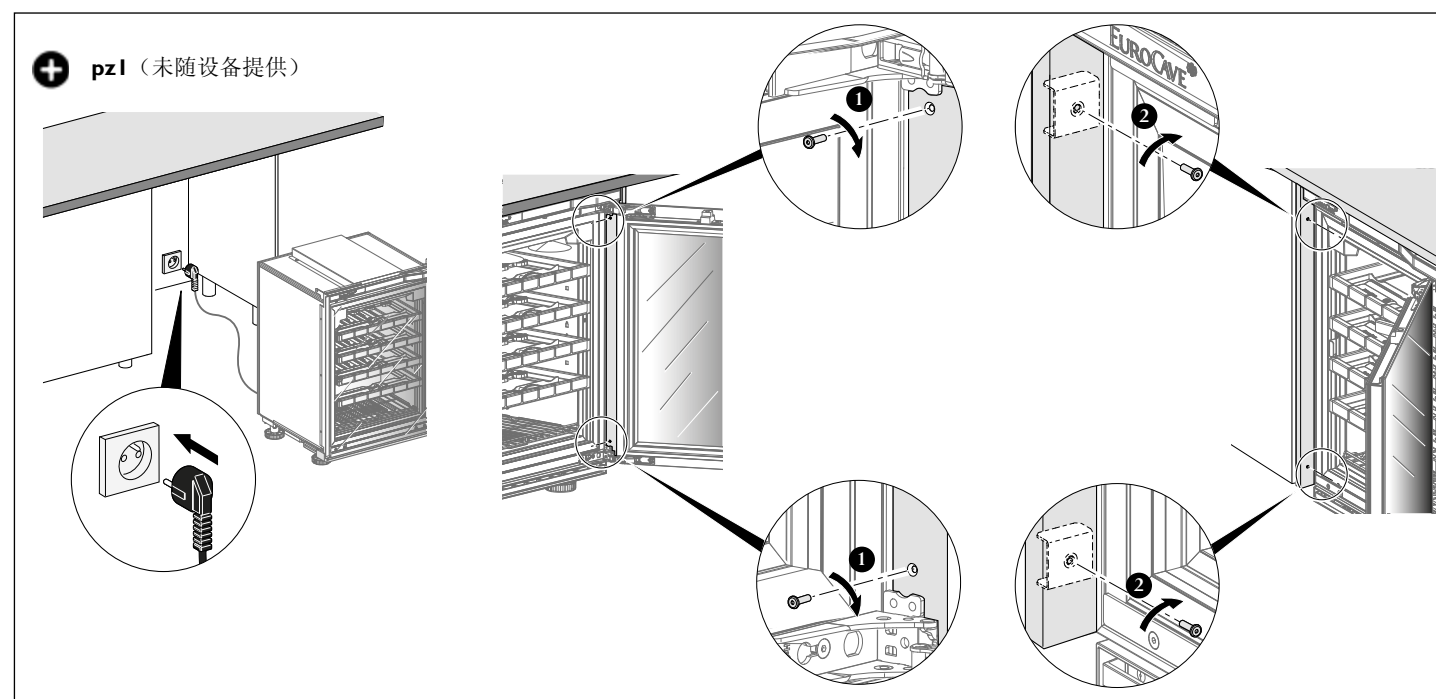
当最大调节行程为 36 毫米时，请保留已安装在酒柜上的支撑脚。如果调节行程超过 36 毫米，请从随酒柜提供的另外两套支撑脚中选择一套进行安装。



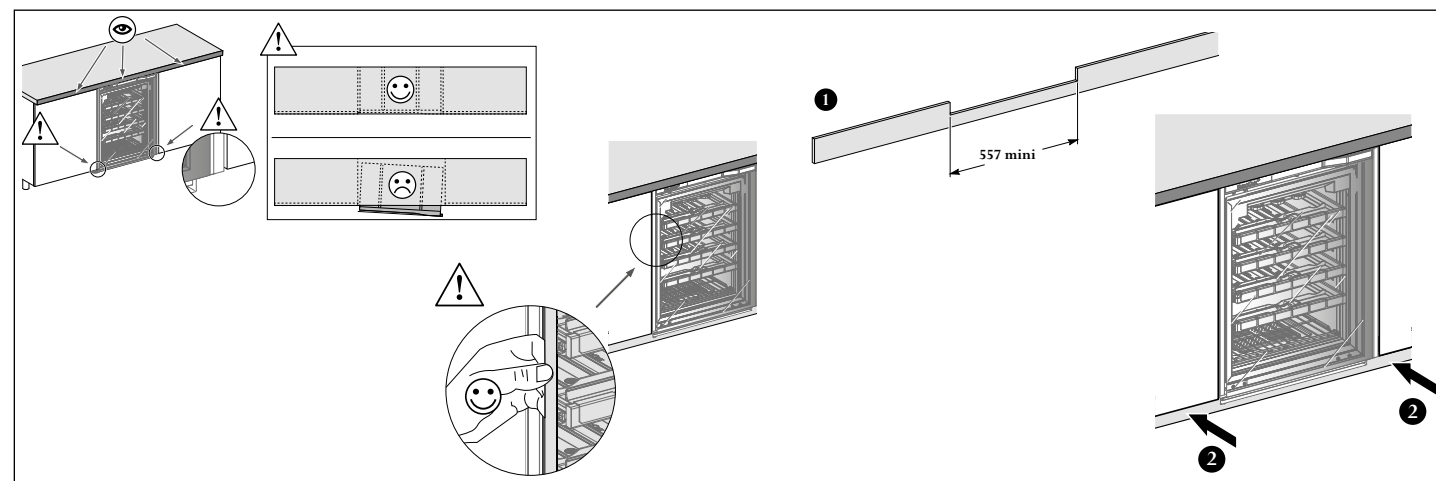
4 / 葡萄酒酒柜的安装

5. 酒柜的嵌入与在厨房家具中的固定

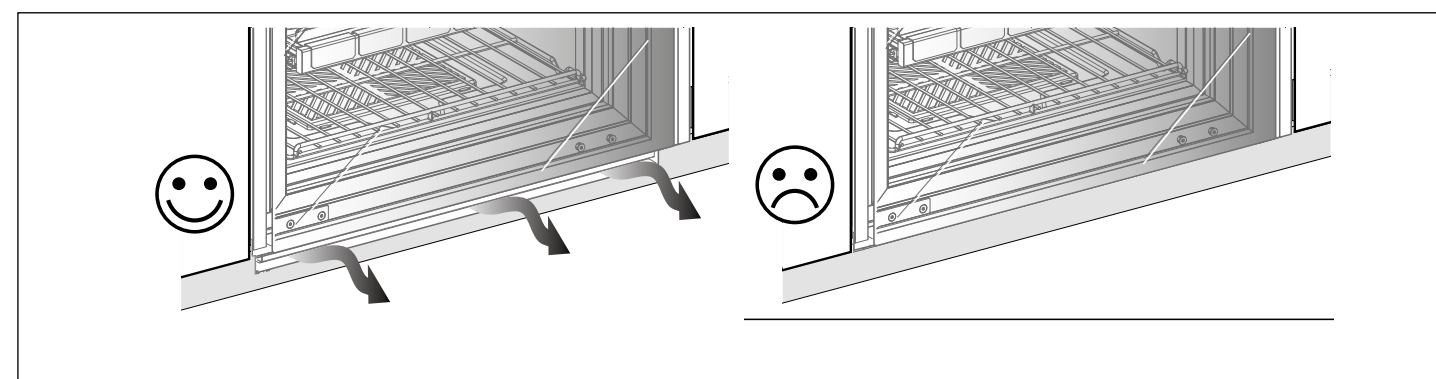
为了确保您的安全，保证您的设备运行正常，必须将酒柜固定在相邻的厨房家具中。



6. 踢脚板切割



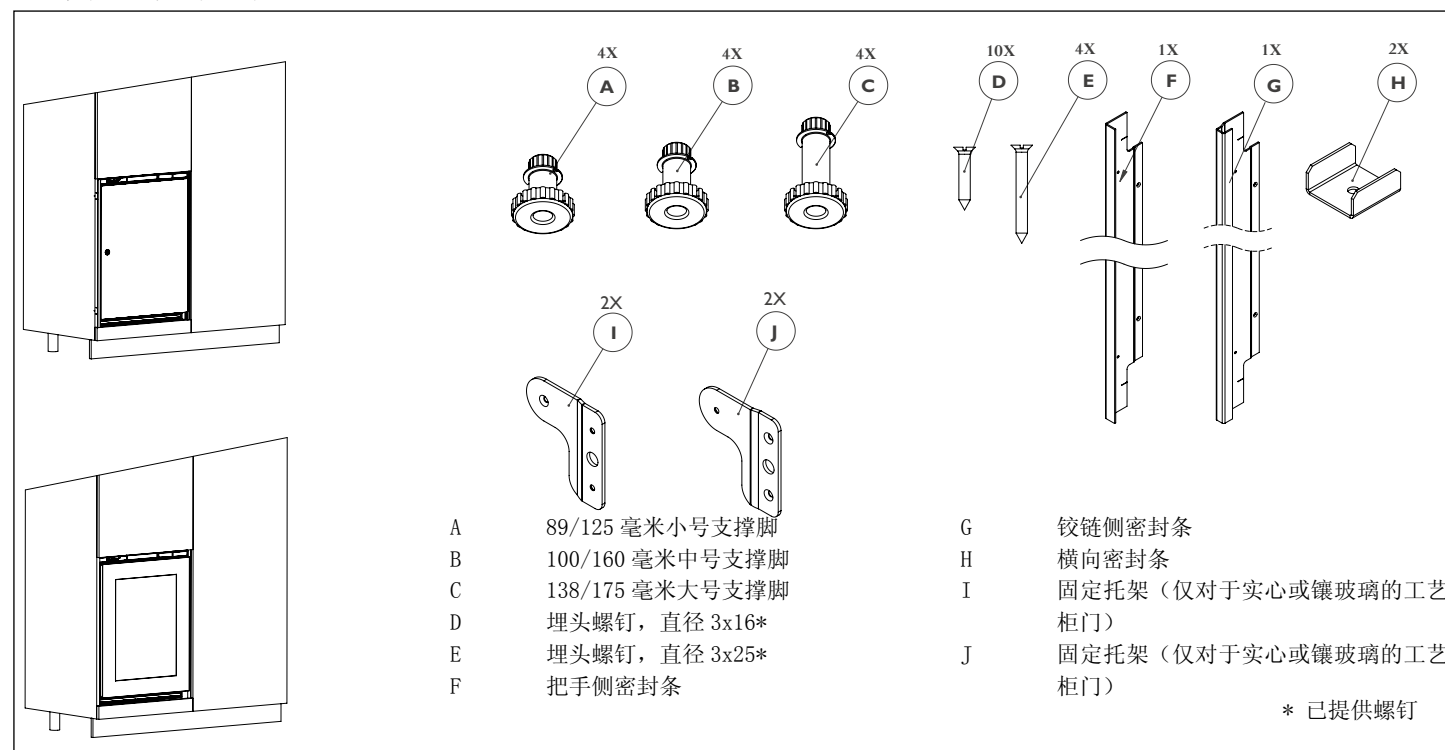
注意不要堵塞下部通风挡条



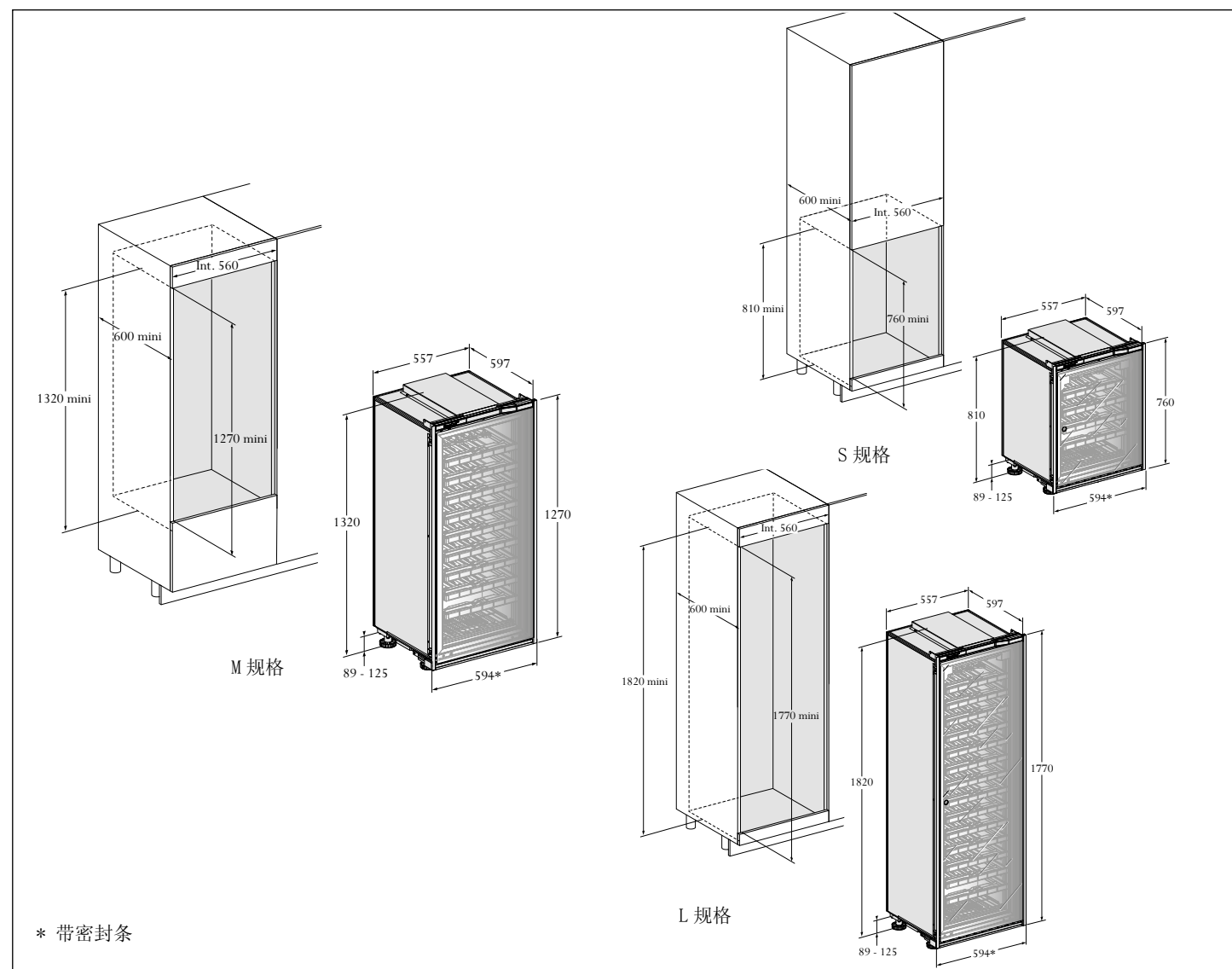


4 / 葡萄酒酒柜的安装

II. 并入橱柜中



全玻璃柜门、镶玻璃不锈钢柜门、实心工艺柜门或镶玻璃工艺柜门时的尺寸：



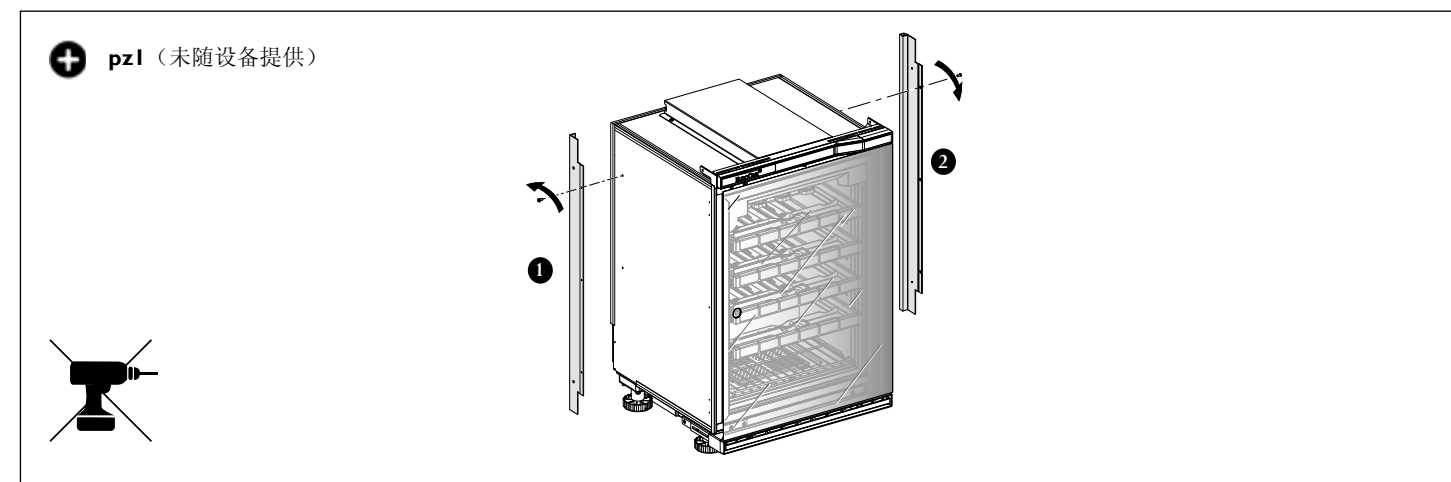
4 / 葡萄酒酒柜的安装

并入式安装

注意事项

- 相关调节与装配作业必须在将设备并入其安装位置前完成。
- 必须安装密封条。它们将成为酒柜柜台的一部分，可确保其良好使用。

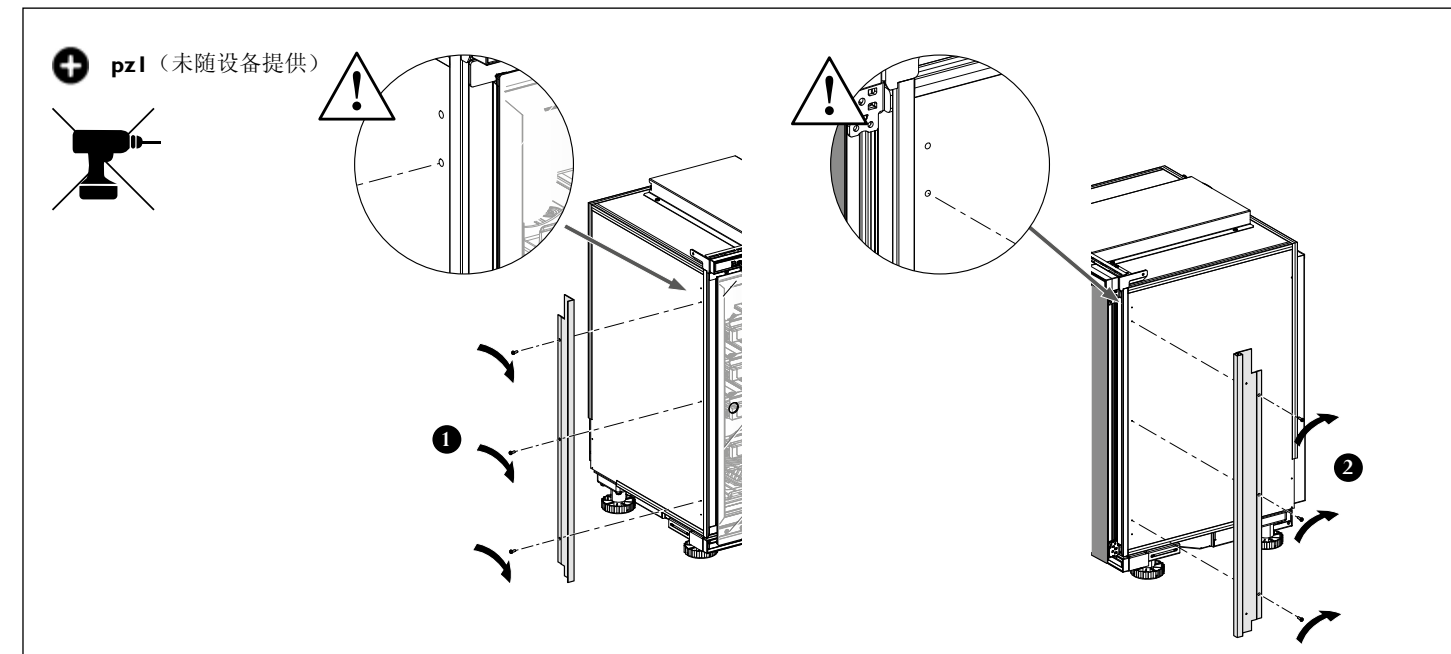
1. 拧下密封条的螺钉



2. 内表面调节

交货时，您酒柜的内表面已进行相应配置，可完成并入安装（表面与橱柜柜门平齐）。无需进行额外调节。

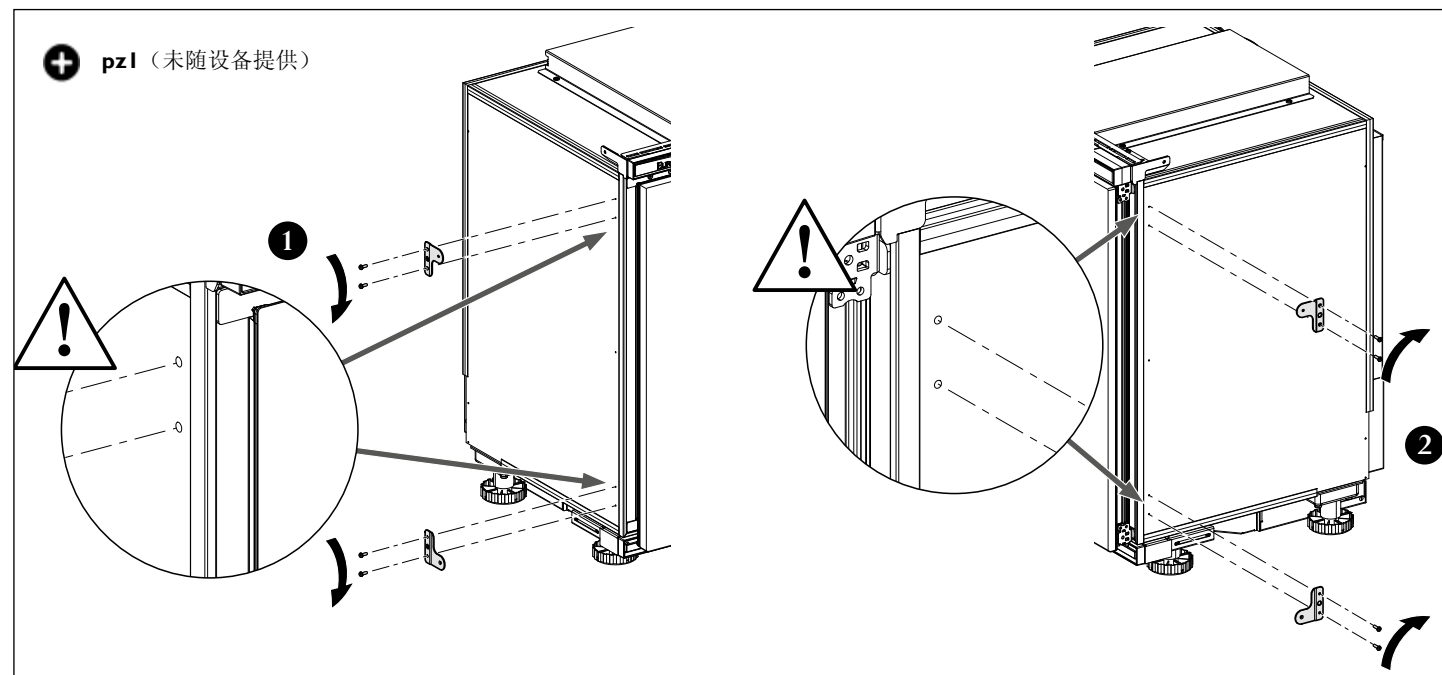
3. 密封条安装



采用实心工艺柜门或镶玻璃工艺柜门时，酒柜并入式安装的特点：
根据所选柜门类型的不同，安装并不相同。实心工艺柜门与镶玻璃工艺柜门时的特殊情况。密封条必须被固定托架取代。

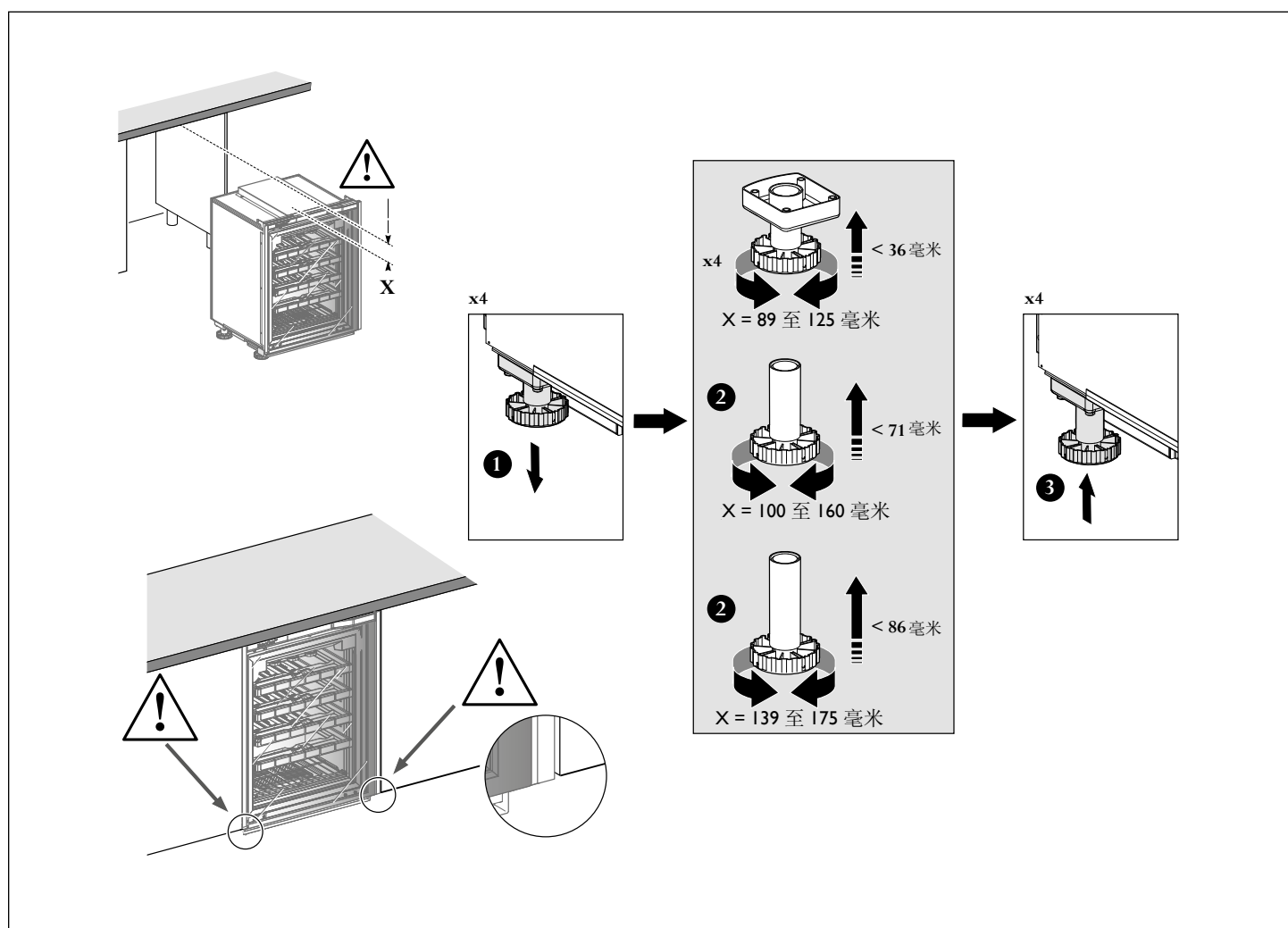


4 / 葡萄酒酒柜的安装



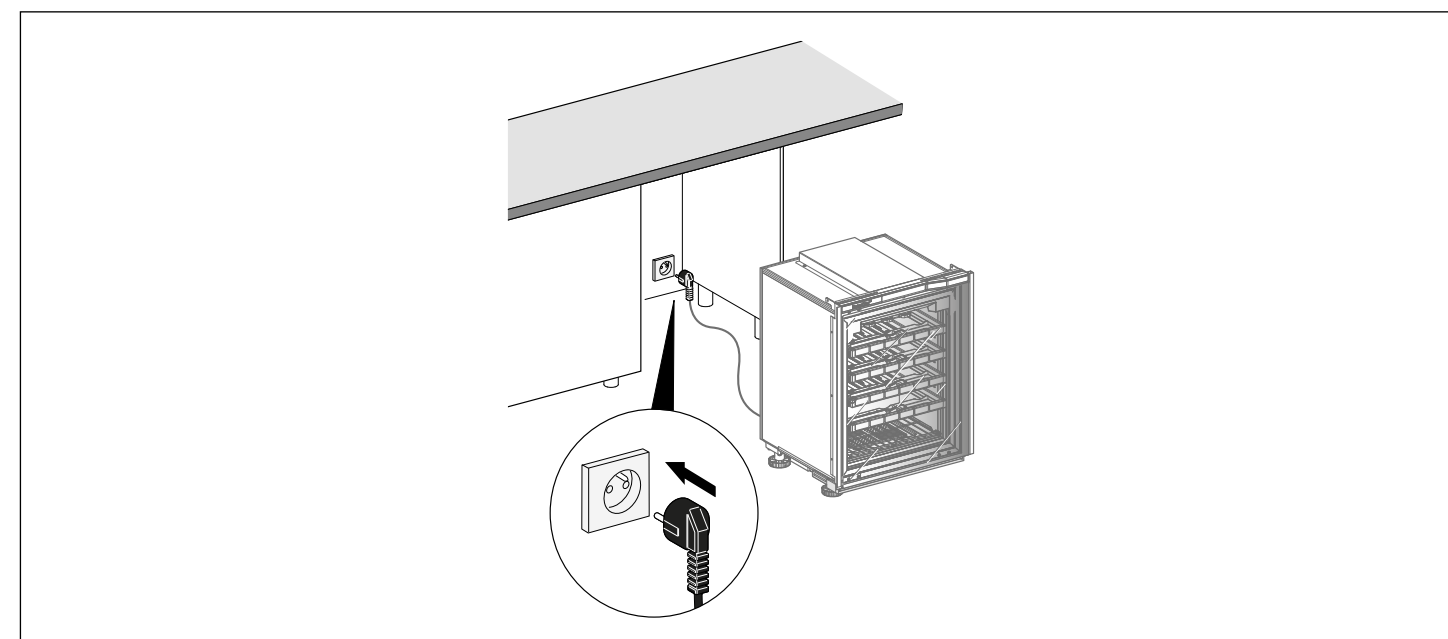
4. 支撑腿调节

当最大调节行程为 36 毫米时，请保留已安装在酒柜上的支撑脚。如果调节行程超过 36 毫米，请从随酒柜提供的另外两套支撑脚中选择一套进行安装。

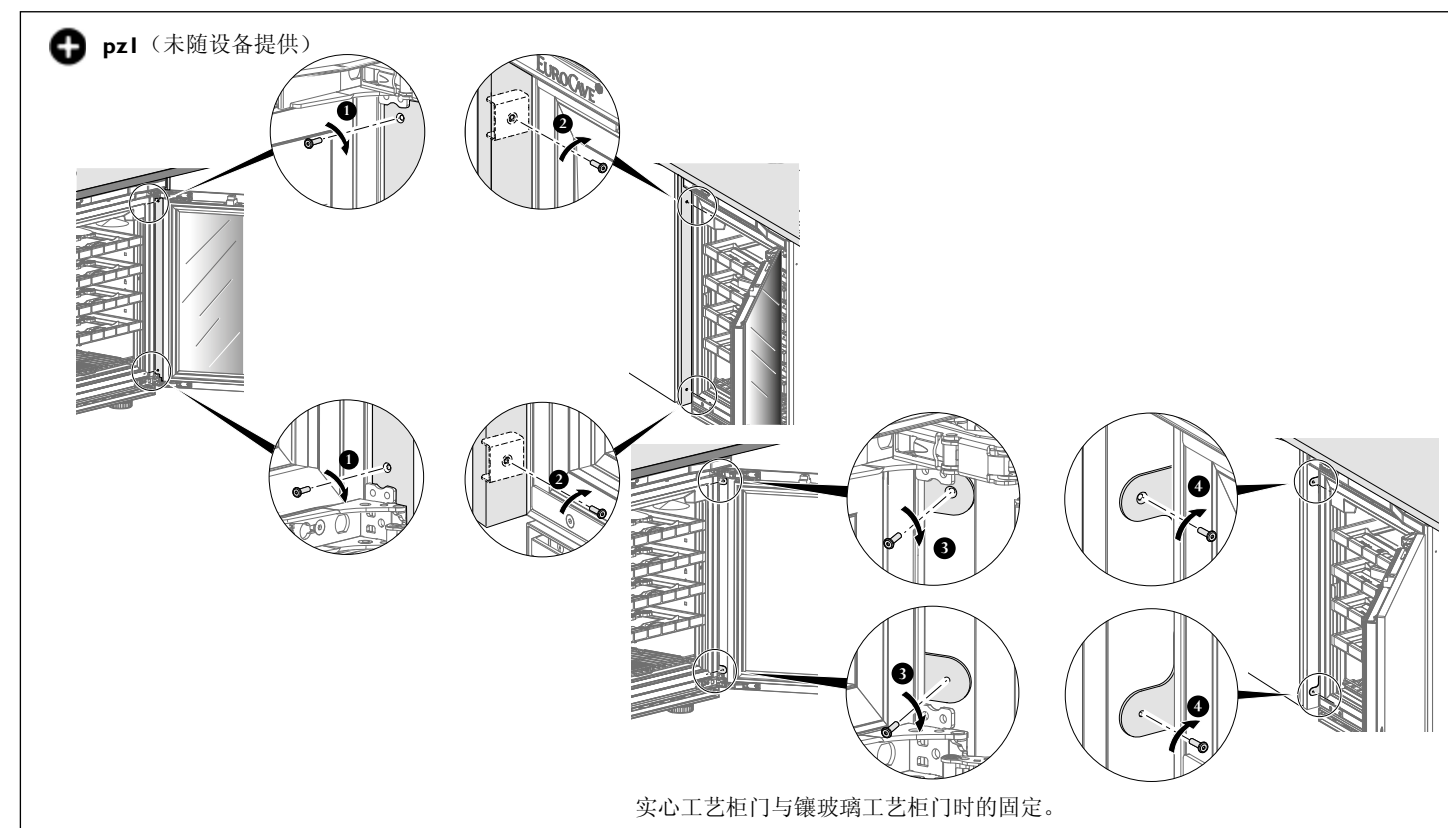


4 / 葡萄酒酒柜的安装

5. 酒柜的并入与在橱柜中的固定



为了确保您的安全，保证您的设备运行正常，必须将酒柜固定在橱柜中。



实心工艺柜门与镶玻璃工艺柜门时的固定。

备注：酒柜的上部密封条（装饰部分）需由厨房装备制造商提供。

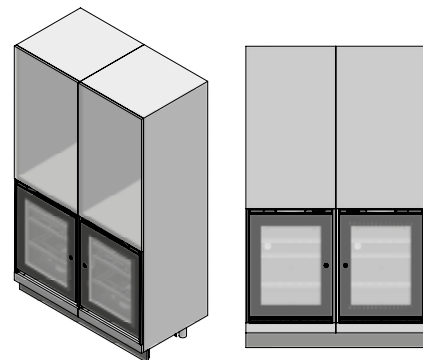
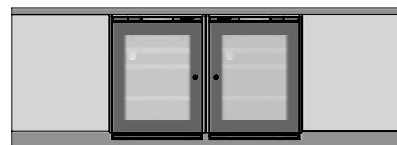


4 / 葡萄酒酒柜的安装

6. 两个酒柜并排安装

注意：当两个酒柜并排安装时，必须将它们放置于两个隔离的家具柜内。这样可使酒柜周围的空气良好流动，确保它们运行正常。

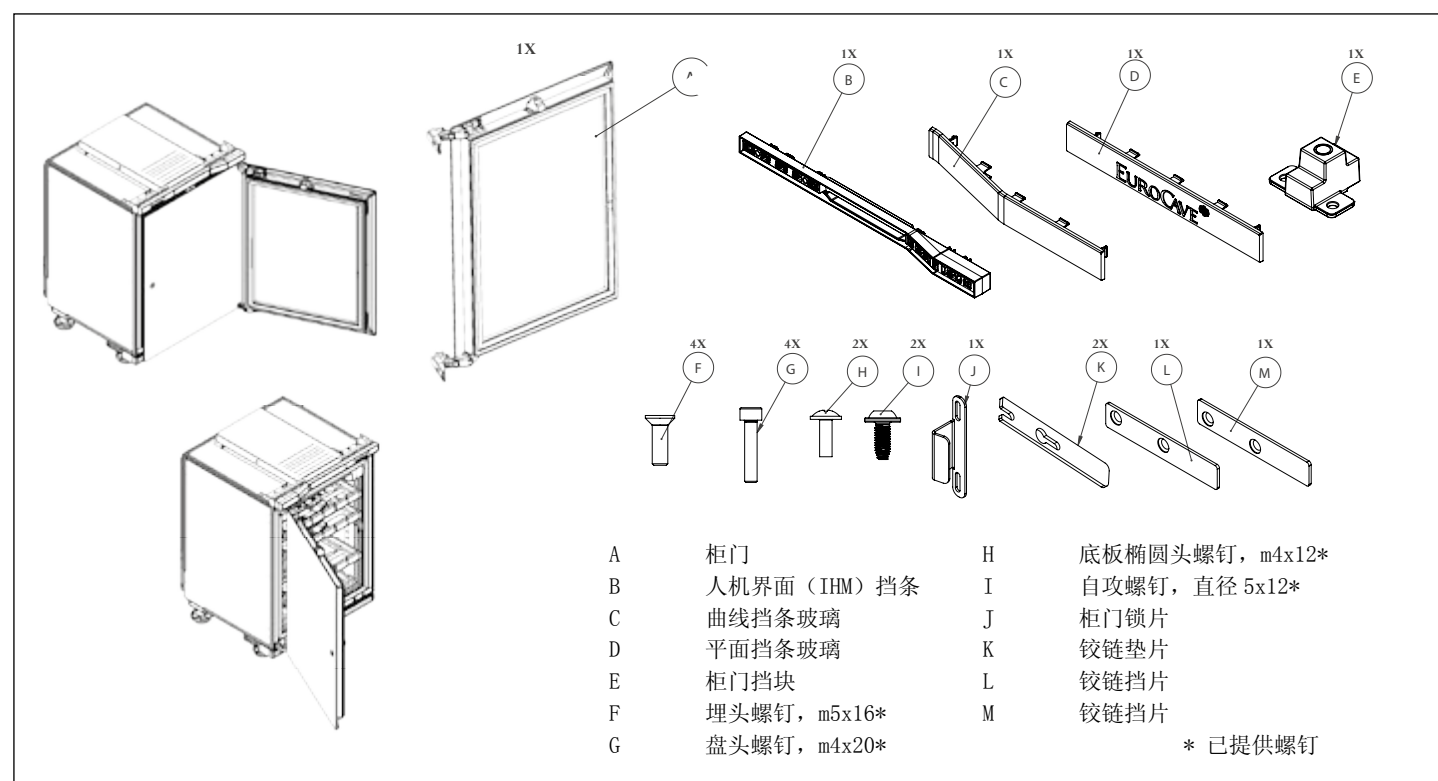
如果并排安装的两个家具柜宽度小于 1200 毫米时，可在两个酒柜之间仅安装一块隔板。当使用两个宽度 600 毫米的家具柜进行标准安装时，可在两个酒柜之间安装两块隔板。



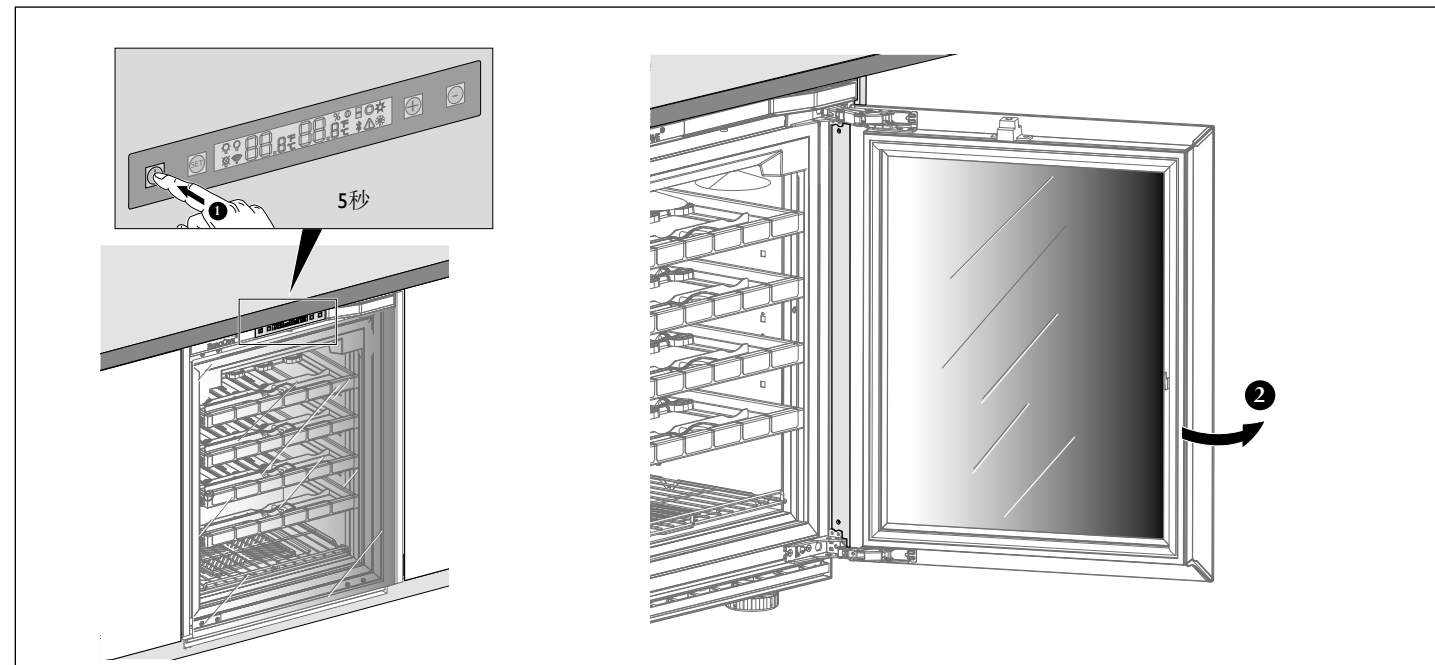
III. 柜门开门方向可换



注意，建议由已获 EuroCave 公司认可的专业人员进行柜门打开方向的变更。



4 / 葡萄酒酒柜的安装

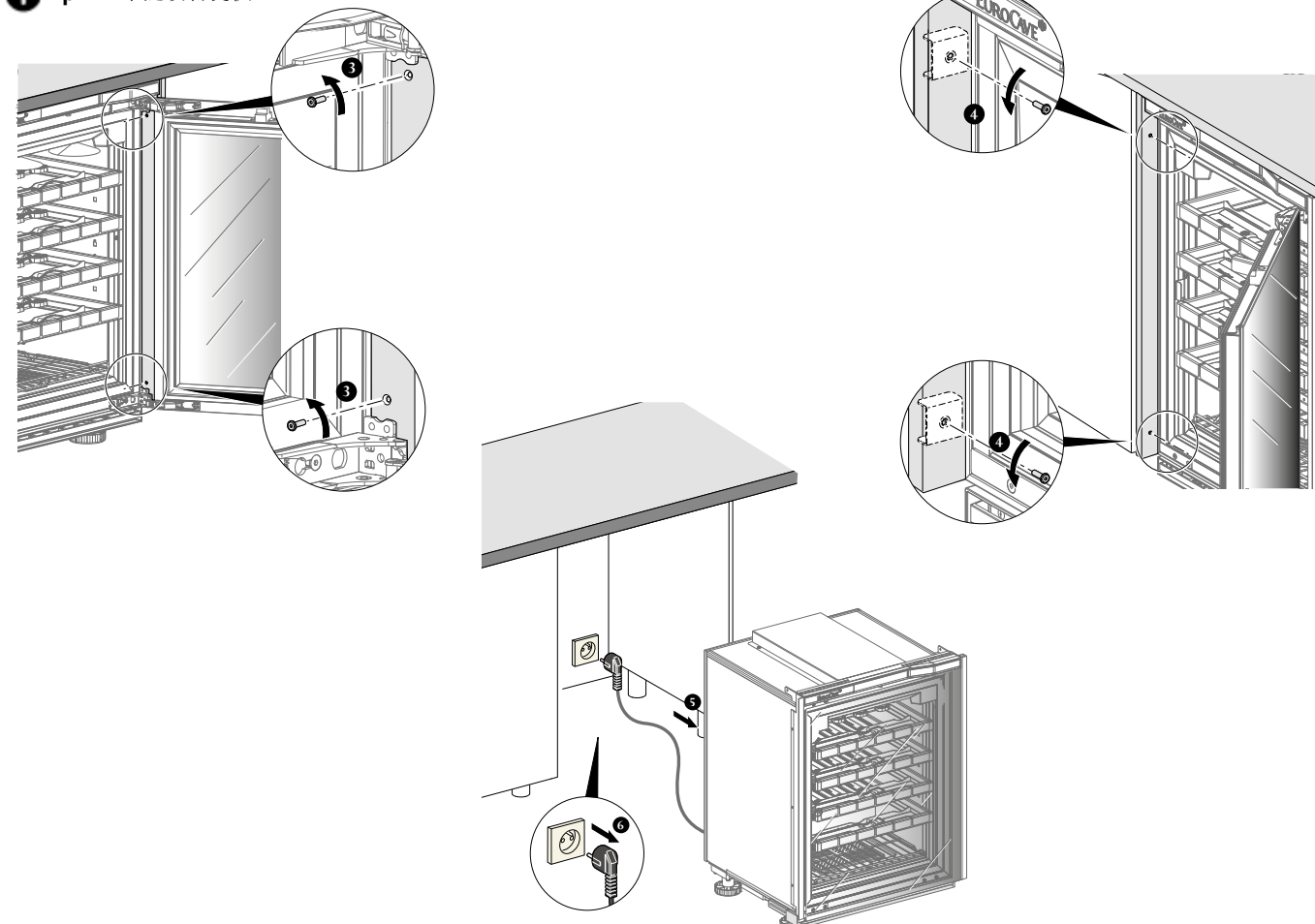


移动酒柜前，强烈建议将酒瓶取出。



将酒柜从其安装位置拉出时，强烈建议抓住支撑脚进行操作。然后拔出电源插座处酒柜的电源线。

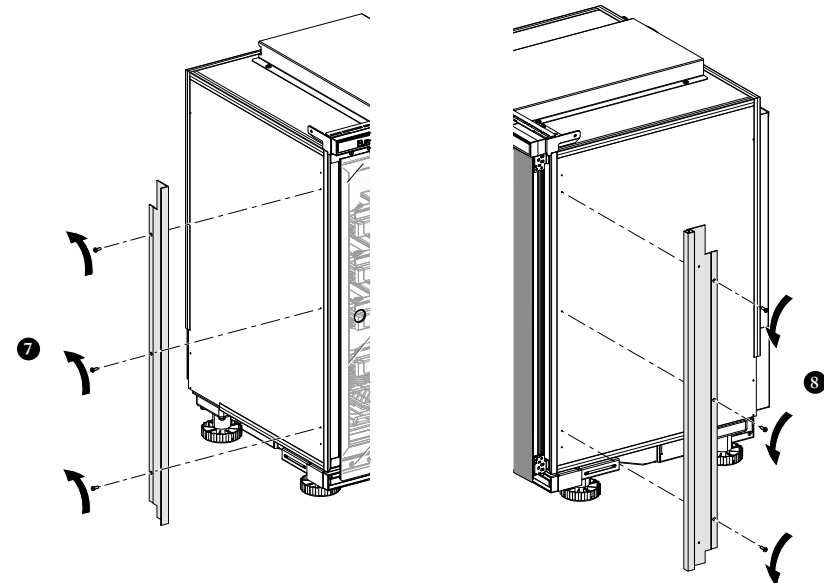
+ pzl（未随设备提供）



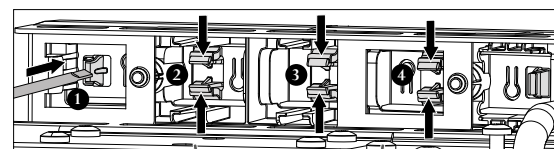


4 / 葡萄酒酒柜的安装

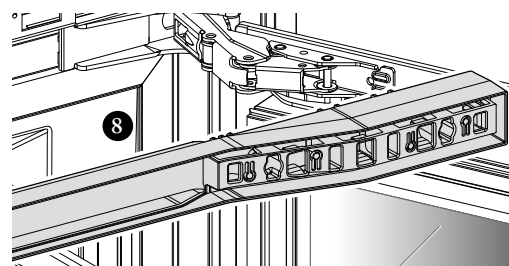
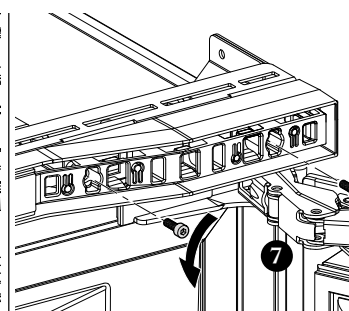
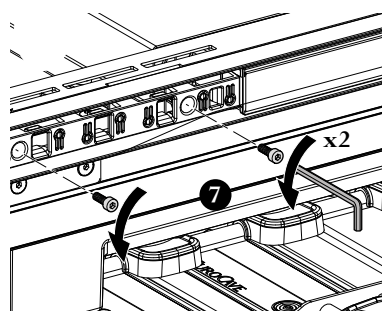
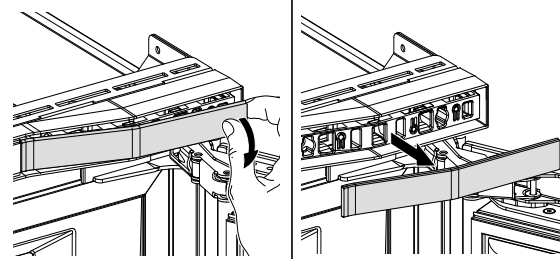
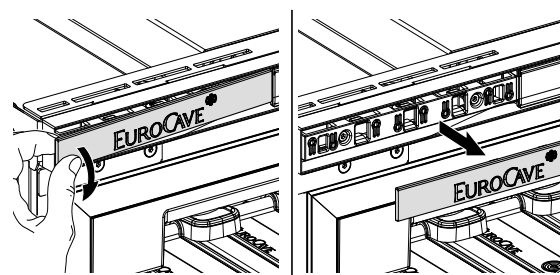
+ pzl (未随设备提供)



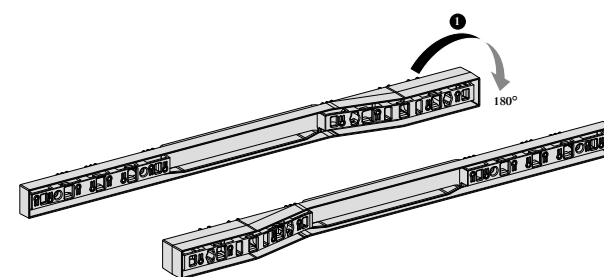
2 (未随设备提供)



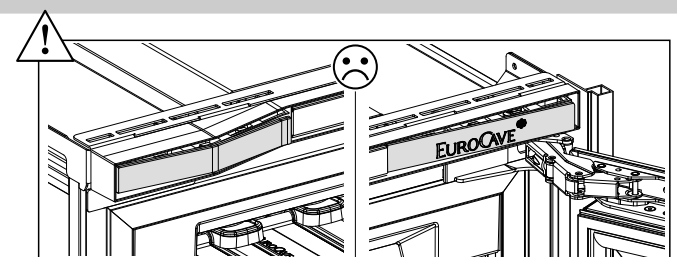
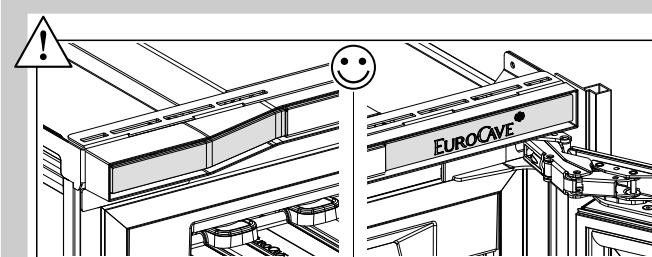
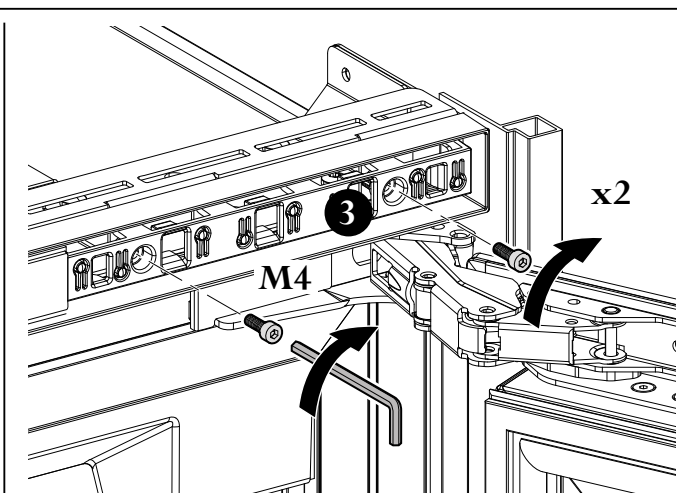
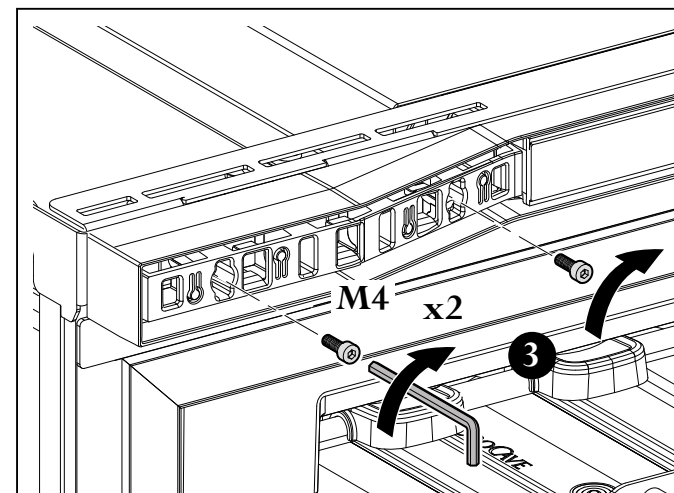
在上挡条的第二块玻璃上继续此操作。



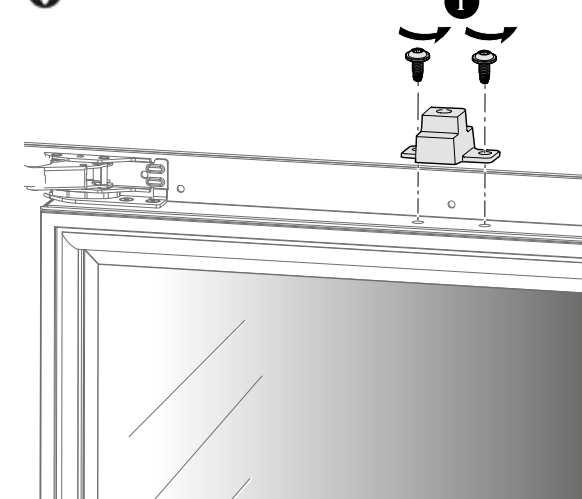
4 / 葡萄酒酒柜的安装



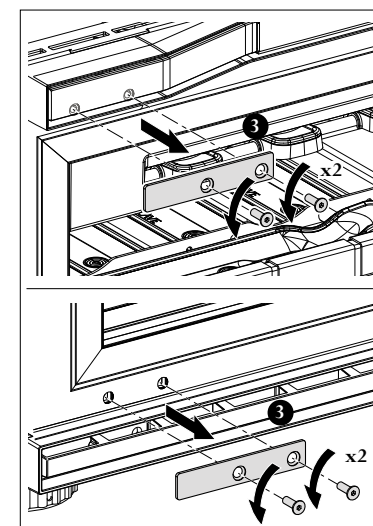
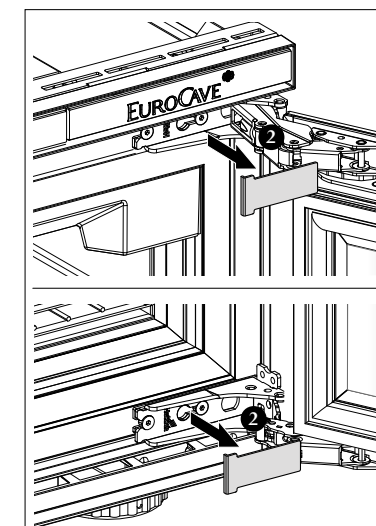
2 (未随设备提供)



T25 (未随设备提供)



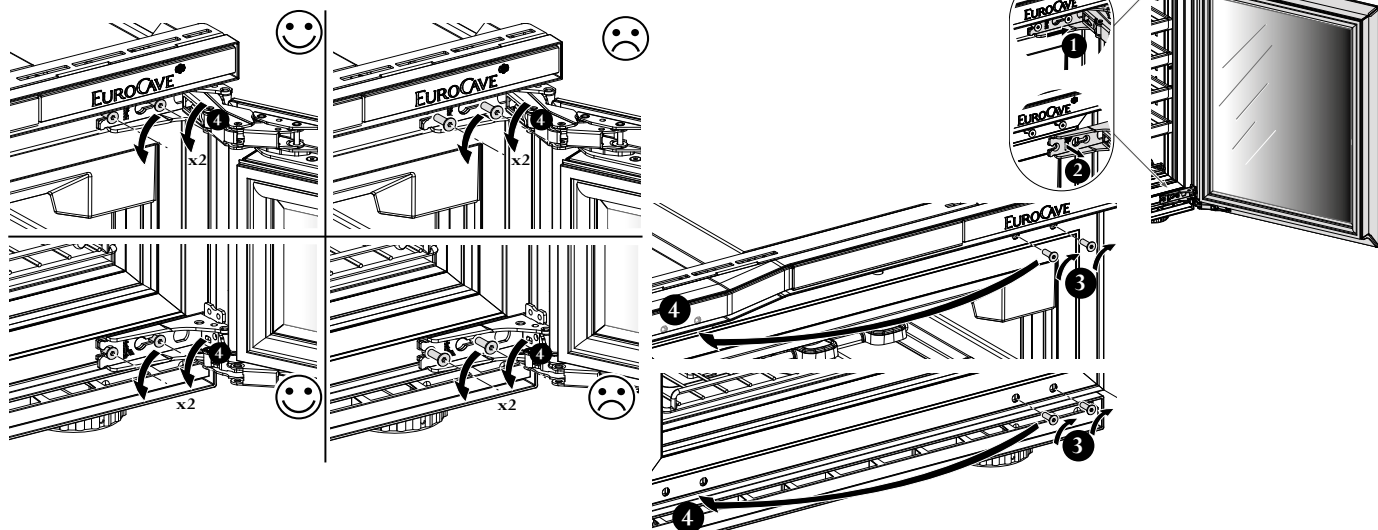
2.5 (未随设备提供)



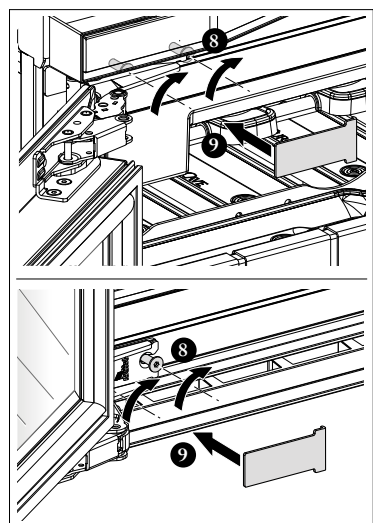
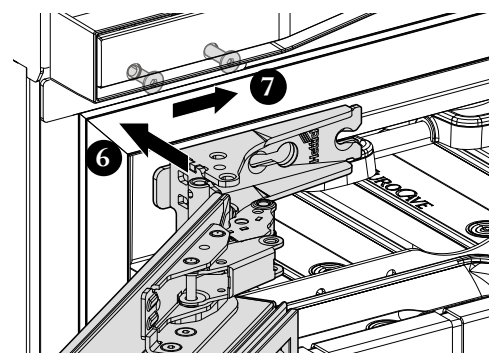


4 / 葡萄酒酒柜的安装

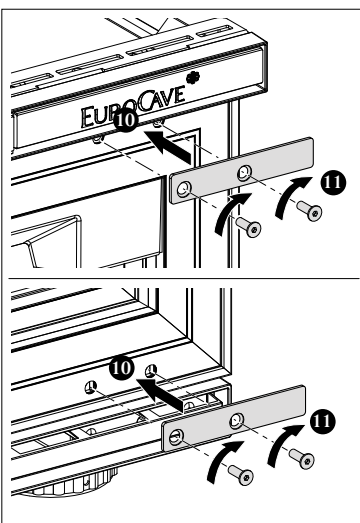
T25 (未随设备提供)



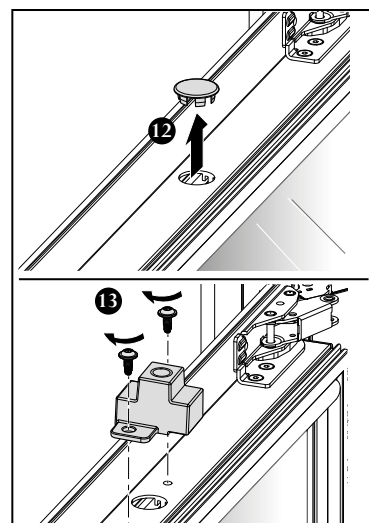
建议由 2 个人完成如下操作。准备一个无刺激性的环境。最好准备一个配有防护物的区域。



T25 (未随设备提供)



2.5 (未随设备提供)

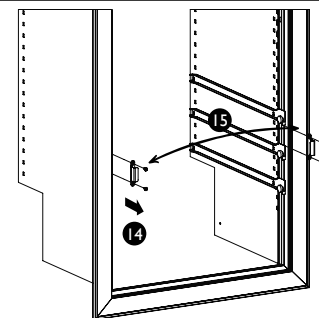


T25 (未随设备提供)



4 / 葡萄酒酒柜的安装

2.5 (未随设备提供)



当调整柜门锁片的打开方向时，螺钉及垫圈必须放置于正对柜门锁片处。

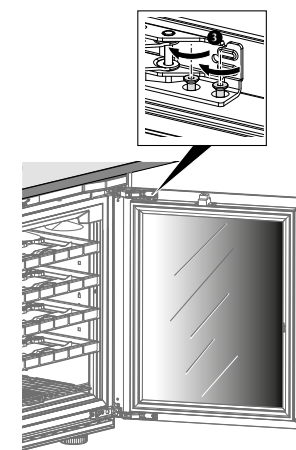
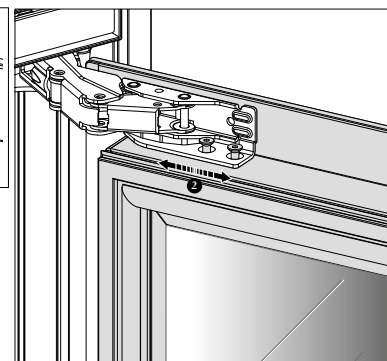
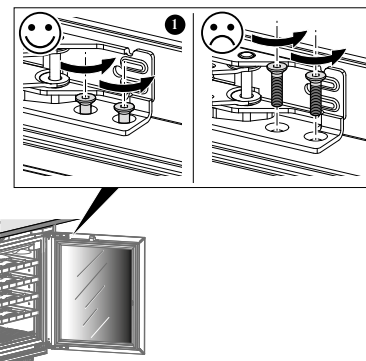


铰链调节

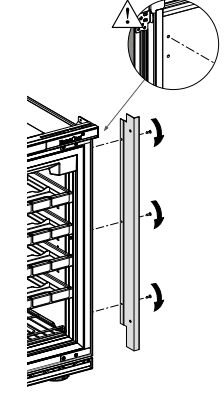
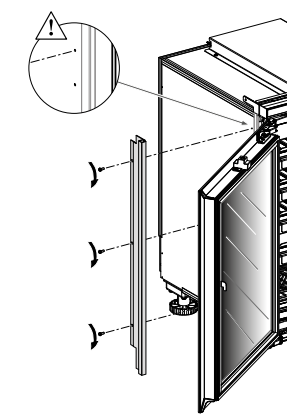
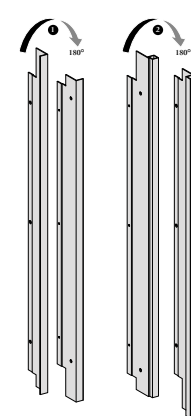
如果柜门不平齐，可通过顶部铰链进行调整。

如果顶部铰链的调整仍无法满足要求，可通过同样方式对底部铰链进行调整。如需更精准的调整，请同时调节两个铰链。

T20 (未随设备提供)



pzl (未随设备提供)



当使用实心工艺柜门时，在重新拧紧柜门挡块的螺钉前，去掉塑料塞。柜门挡块是必须的，因为它可作为机械挡块，同样也可服务于柜门传感器及照明装置。如果您希望再次翻转柜门，请注意保留塑料塞。



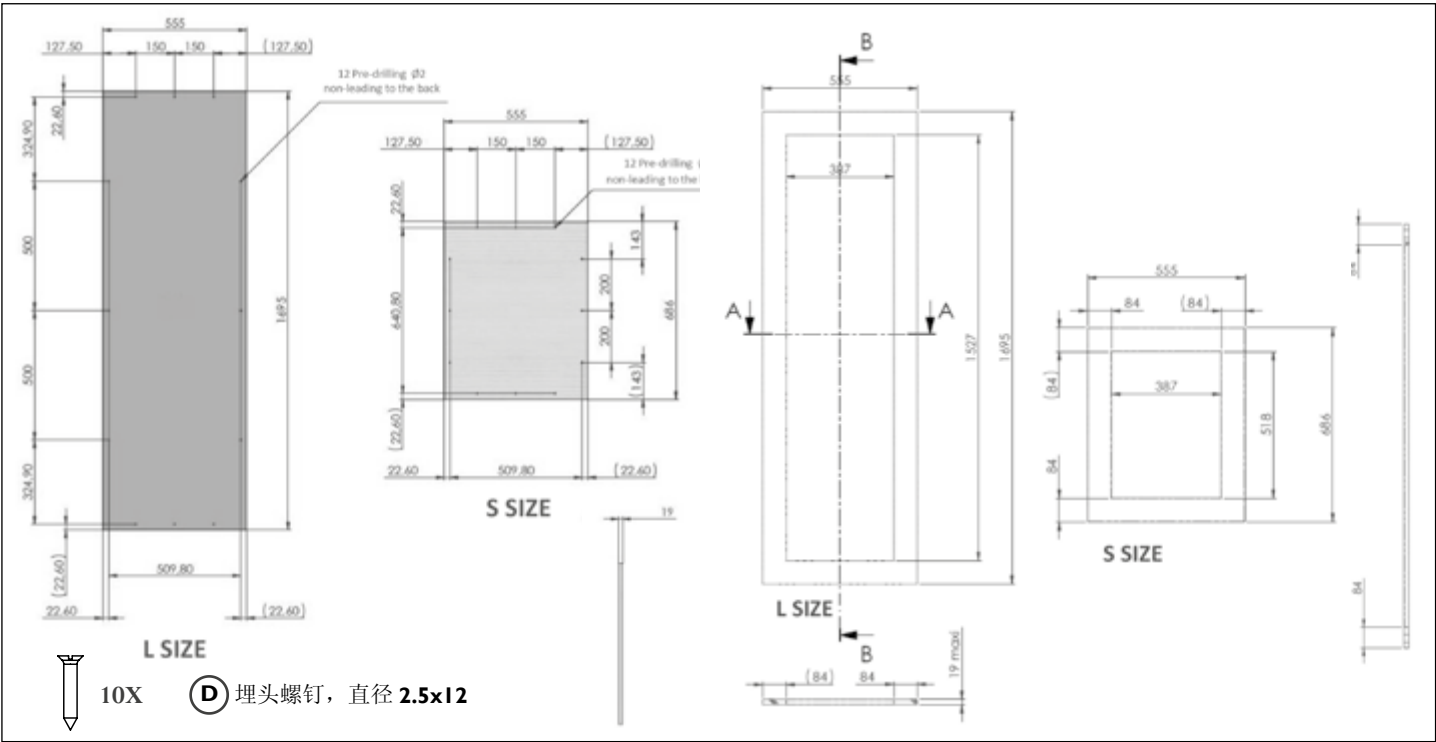
连接电源线，然后重新打开葡萄酒酒柜。然后，将您的酒柜推入其原始位置，拧紧密封条的螺钉。(参见章节 1§3)。



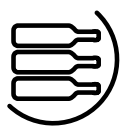
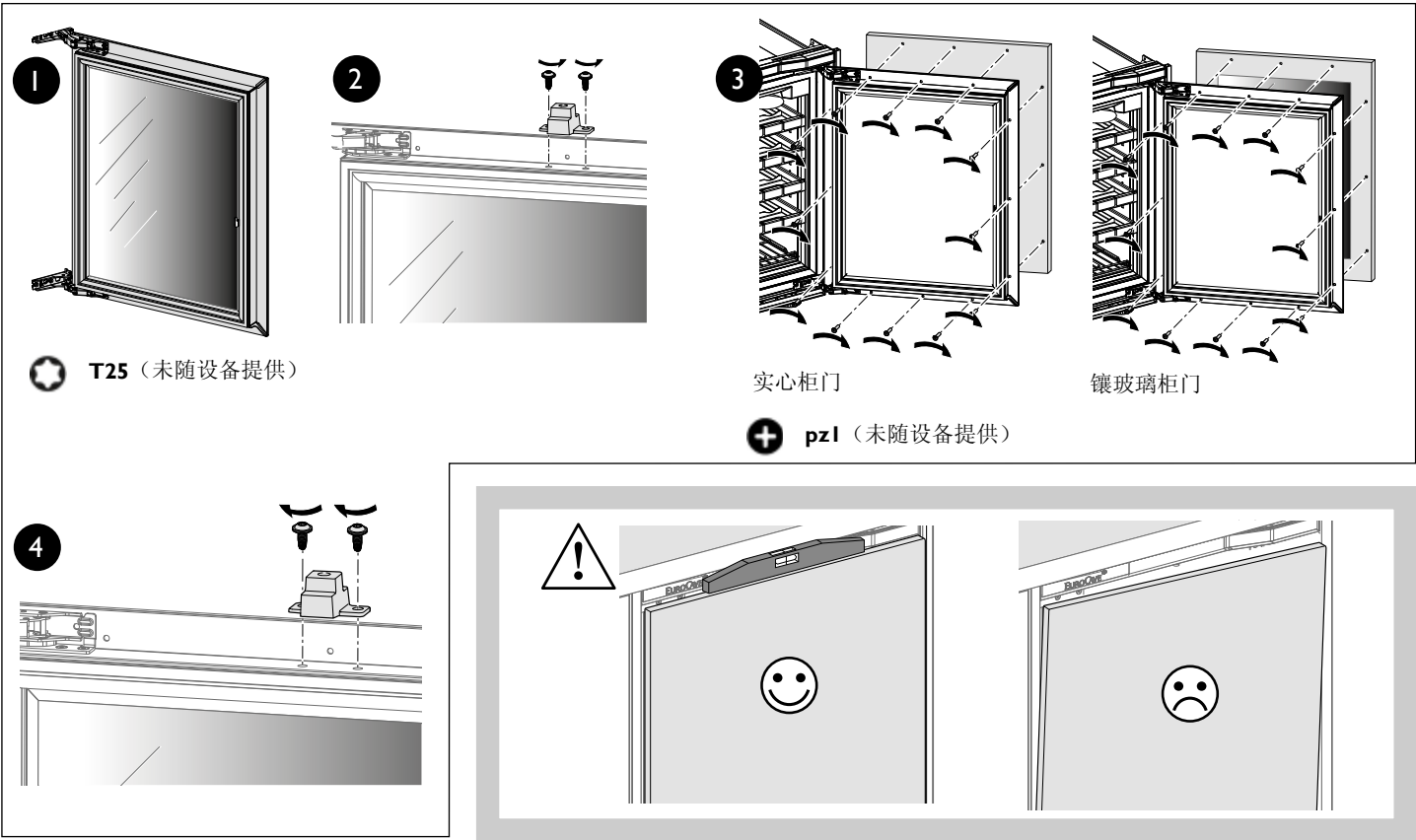
4 / 葡萄酒酒柜的安装

IV. 实心或镶玻璃工艺柜门上装饰面板的安装

注意：装饰面板的厚度不得超过 20 毫米。其重量不得超过 12 千克。



- 将酒柜放置于操作台面下方或放入厨房家具中。
- 将柜门打开至 90°。
- 当采用镶玻璃的工艺柜门时，将厨房家具的装饰面板固定在柜门玻璃周围的铝板上（螺钉已在附件包中提供）。

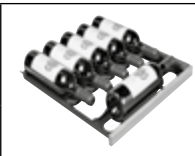


5 / 调整 - 收纳放置



您的 EuroCave 酒柜已采用特殊设计，空间可调整。它可适应您的不同需求，根据放置方式的不同进行变化调整。

不同的收纳放置方式

 滑动酒架¹ 货号：ACMSERV² 货号：ACMSERV³ 装瓶数：6 瓶葡萄酒	 储存酒架¹ 货号：AXIHB² 货号：AXIHW³ 装瓶数：22 至 25 瓶葡萄酒	 箱式混放酒架¹ 货号：ACMSERV² 货号：ACMSERV³ 装瓶数：11 瓶葡萄酒
--	--	---

酒柜的配置可根据您的需要进行修改。参见第 210 至 213 页，查看收纳放置模拟。

1- 在附件箱中提供一根白色记号笔。您可在标记用金属夹进行书写，以便识别您的葡萄酒。**2-** 黑色高光面 **3-** 浅橡木色面



强烈建议不要让您的葡萄酒瓶处于如下状态：

- 包裹雪梨纸的情况下放入您的 EuroCave 酒柜内部。雪梨纸不太能够长时间耐受环境的湿度。被浸湿的雪梨纸将粘在您葡萄酒瓶的标签上并导致其受损坏。
- 存放于包装纸箱或木箱的情况下放入您的 EuroCave 酒柜内部，不建议这样操作是为了让酒瓶周围最大限度地通风，避免包装腐烂，最终污染您的葡萄酒瓶。

葡萄酒酒柜的调整建议

您的 EuroCave 葡萄酒酒柜已经过特别设计，可安全地存放最大数量的葡萄酒瓶。我司建议您遵守如下建议，以使其存储能力达到最优。

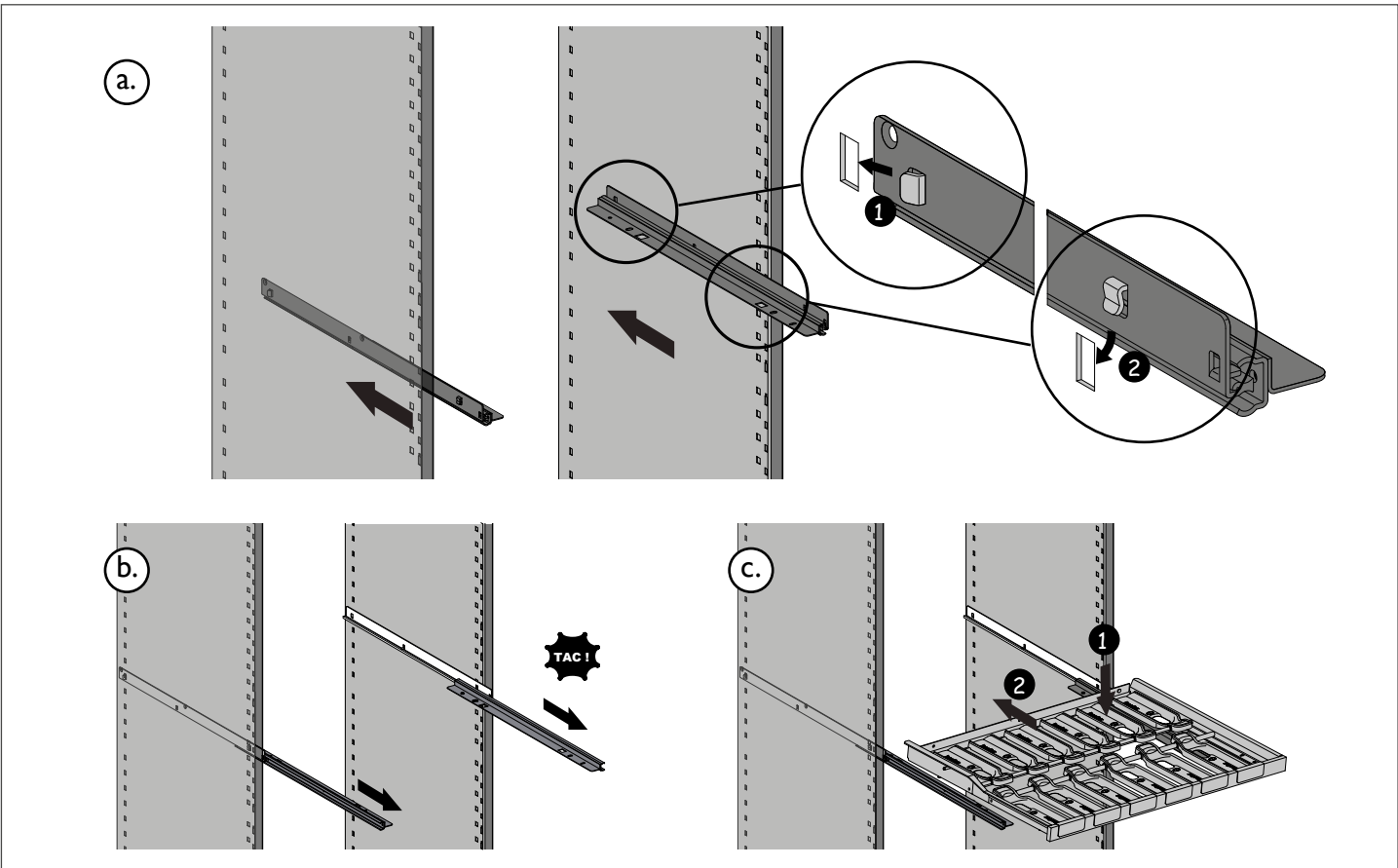
- 在您酒柜内部的不同酒架上，请按照尽可能均匀的方式放置分布您的葡萄酒瓶，以使其重量分散至多个部位。同时注意不要让这些酒瓶与酒柜背板接触。
- 注意均匀地将您的葡萄酒瓶分布于葡萄酒酒柜的整个高度上（禁止将全部酒瓶放置于顶部，或全部放置于底部）。

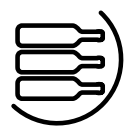
- 如果您拥有滑动酒架，最好将它们放置于您酒柜的上部，以方便您每日取用。
- 同样地，请将不同种类的葡萄酒在滑动酒架上各放上一瓶或两瓶，然后在存储酒架上保留您的储备。这样，饮用时您将不再需要进行配齐。
- 使用您的葡萄酒酒柜时，请不要同时抽出多个酒架。
- 根据您的酒柜的配置，完全遵守不同放置类型的放置瓶数规定，绝不在滑动酒架上堆放酒瓶。
- 将酒柜装满至其容量的 75%，以确保温度的平均。

1. 添加一个滑动酒架或调整酒架的位置

如果您的滑动酒架已经安装至您的酒柜中：

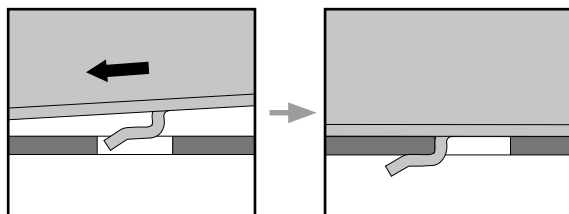
- 将该滑动酒架完全清空。
- 然后使其向外滑动并抬高酒架前部，从而取出滑动台架。
- 标记出右侧滑轨与左侧滑轨，取出隔板的滑轨。
- 进行它们的重新安装（参见下文示意图）。





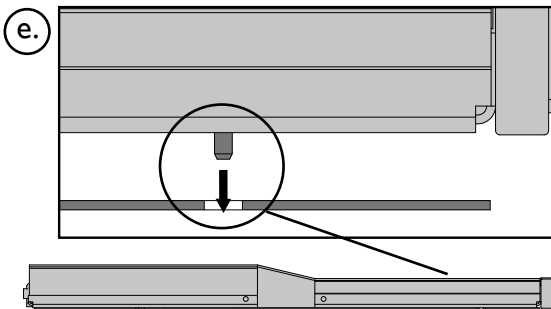
5 / 调整 - 收纳放置

d.



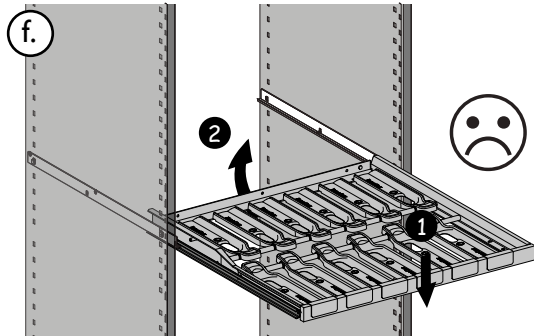
使酒架滑动，直至酒架后部挂钩滑动至滑架上的挂钩槽位置。

e.



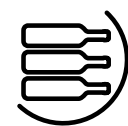
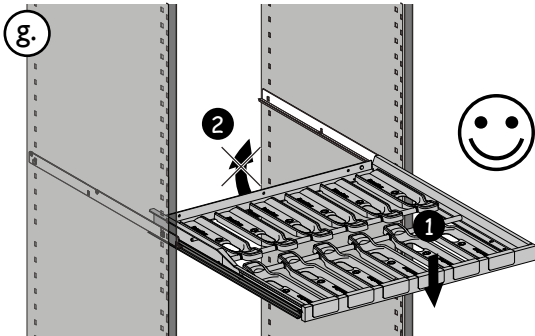
然后使酒架的前部凸头全部进入滑架前部预留的凸头开孔中。必须反复调整酒架以使各凸头进入其开孔中。从插入左侧凸头开始。右侧凸头将自然而然地进入长方形开孔中。

f.



注意：为了避免酒架翻转，在重新推入酒架前，请确认左右两侧的凸头均已插入其开孔中。

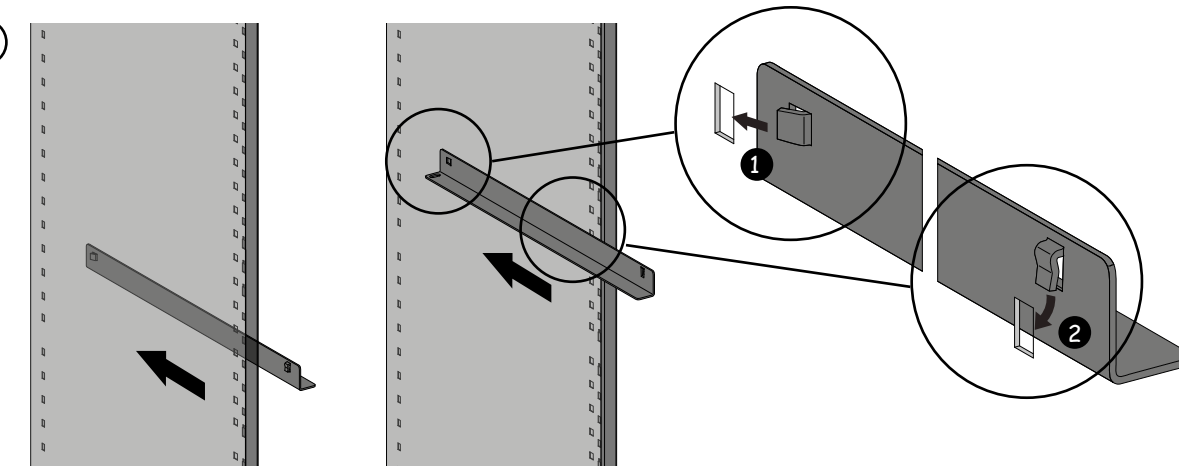
g.



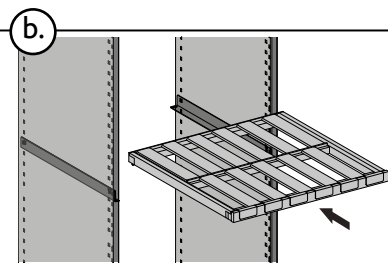
5 / 调整 - 收纳放置

III. 添加一个存储酒架或调整酒架的位置

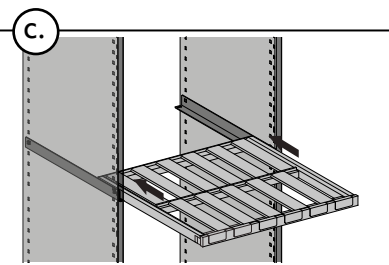
a.



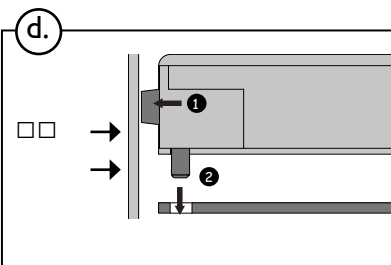
b.



c.



d.

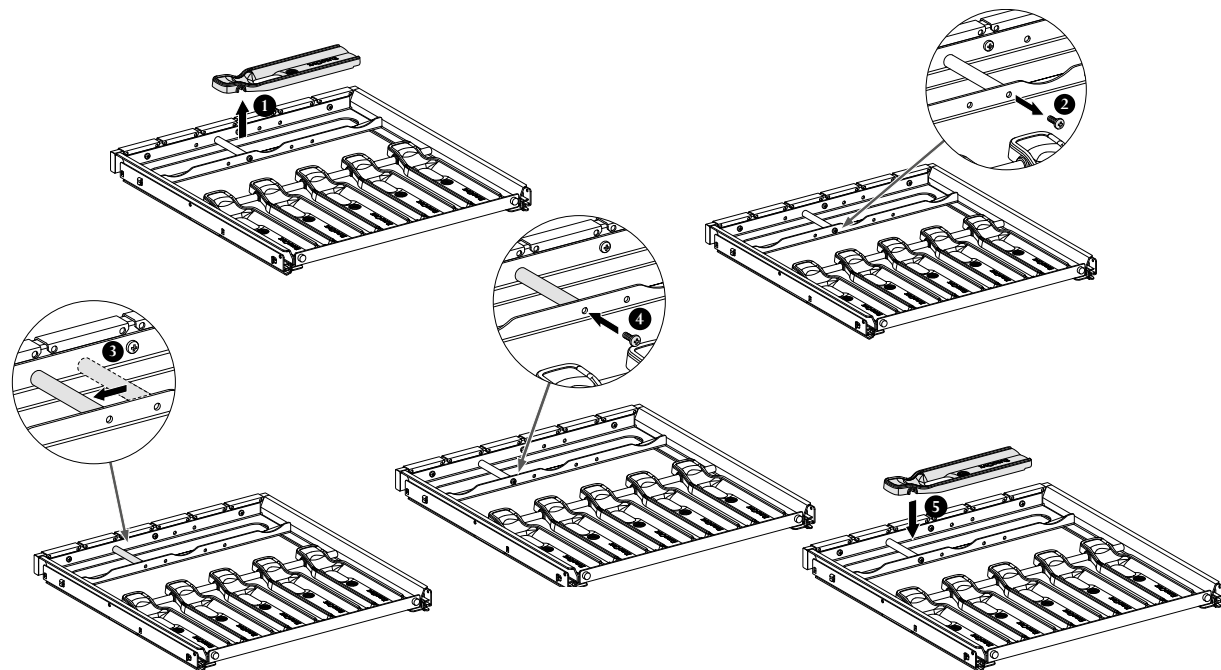


备注：如需安装一个存储酒架，请安装两个前部托座（已在附件箱中提供）以便支撑酒架的前半部分，然后使酒架靠在位于酒柜柜体背板的滑动机构后半部分上。

II. 调整位于滑动酒架正面的“侍酒师之手（Main du Sommelier）”托架

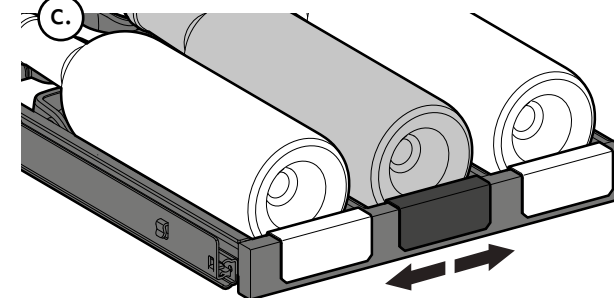
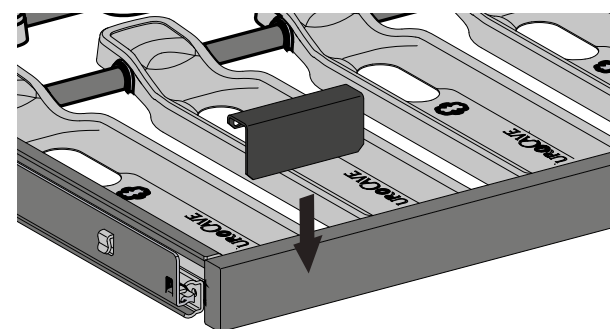
根据酒瓶形状或高度的不同，您可能需要调整“侍酒师之手（Main du Sommelier）”托架的位置，此托架位于酒架前部。

+ pz2（未随设备提供）



IV. 标记用金属夹的安装与使用

涂刷环氧漆的标记用金属夹可帮助您识别酒瓶并方便地进行标记。白色记号笔在附件箱中提供（可擦去）。





6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

I. 连接与投入

等待 48 小时后，按下 **I** 键 5 秒，以便打开您的葡萄酒酒柜。

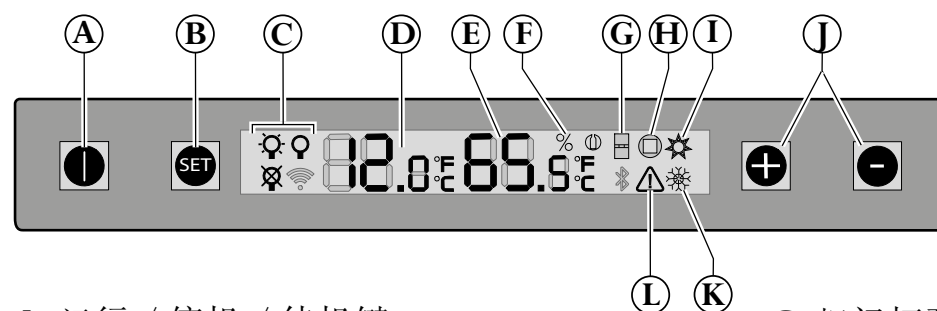


您可使用一块纤维毛巾清洁控制台的显示屏、下部与上部的通风挡条及照明装置。
EuroCave 公司已提供。



注意：控制台中 LED 的任何更换作业均必须仅由具备相应资质的电工完成。

II-A. 说明（单温区型 V-INSP-S、V-INSP-M、V-INSP-L）

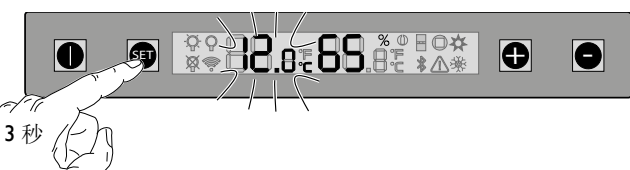


电容式按键是十分敏感的。因此不用将手指紧紧按在按键上，轻轻接触即可使指令获得保存。每次按下之间注意及时从控制面板收回手指。一声轻轻的嘟嘟声将确认按键操作。

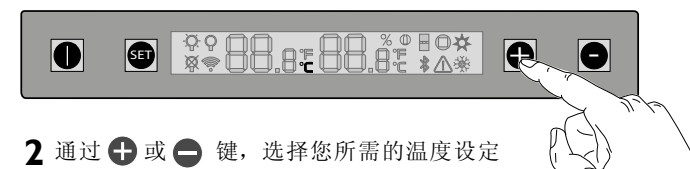
- A** 运行 / 停机 / 待机键
- B** 确认与进入功能菜单键
- C** 照明模式
- D** 温度指示器
- E** 相对湿度指示器
- F** 湿度阈值警报（如果闪烁时）

- G** 柜门打开指示灯
- H** 活性炭滤网警报
- I** 电阻运行指示灯
- J** 选择与调节键
- K** 压缩机运行指示灯
- L** 警报指示灯

II-B. 温度调节



1 按下 **SET** 键约 3 秒时间。



2 通过 **+** 或 **-** 键，选择您所需的温度设定值（°C 或 °F）。



指示器的读数值为酒柜的实际温度，因此在新设定值生效前，必须耐心等待。

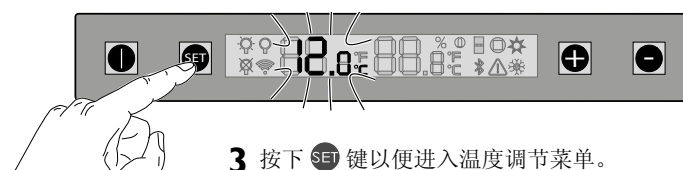


将您的陈化酒柜变为饮用酒柜：您可将酒柜的温度调节至您的白葡萄酒或红葡萄酒的饮用温度（可能的调节范围在 5 至 20°C 之间），从而使其变为饮用酒柜：

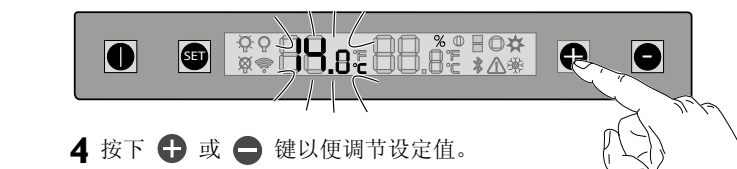
- 6 10°C
 - 15 18 °C
- 此时，酒柜将成为专为饮用白葡萄酒或红葡萄酒服务的酒柜。



6 / 葡萄酒酒柜的投入使用



3 按下 **SET** 键以便进入温度调节菜单。



4 按下 **+** 或 **-** 键以便调节设定值。

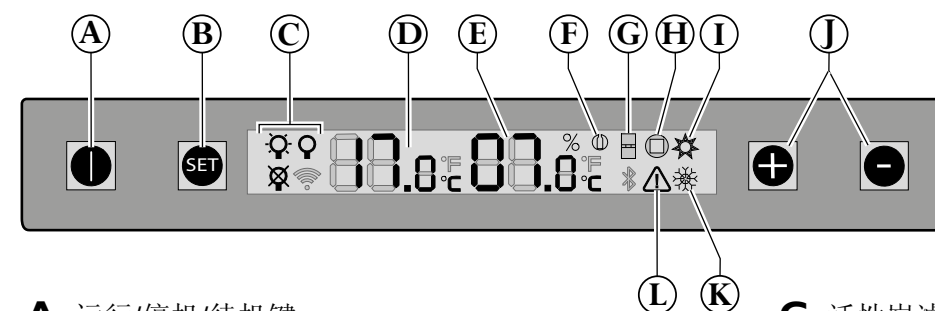


5 按下 **SET** 键以便确认。



如果您没有确认所选温度，屏幕将自动回到默认窗口界面，不会考虑所做的修改。

III-A. 说明（多温区型 S-INSP-S）



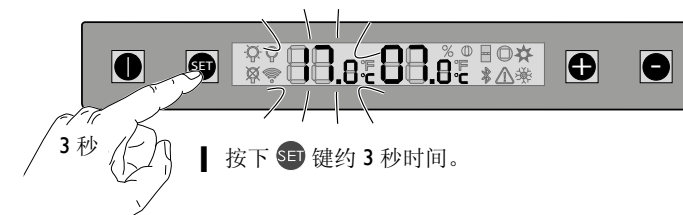
电容式按键是十分敏感的。因此不用将手指紧紧按在按键上，轻轻接触即可使指令获得保存。每次按下之间注意及时从控制面板收回手指。一声轻轻的嘟嘟声将确认按键操作。

- A** 运行/停机/待机键
- B** 确认与进入功能菜单键
- C** 照明模式
- D** 显示酒柜内最低温度
- E** 显示酒柜内最高温度
- F** 柜门打开指示灯

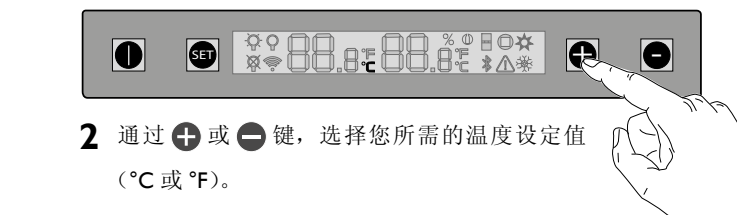
- G** 活性炭滤网警报
- H** 电阻运行指示灯
- I** 选择与调节键
- J** 压缩机运行指示灯
- K** 警报指示灯

III-B. 温度调节

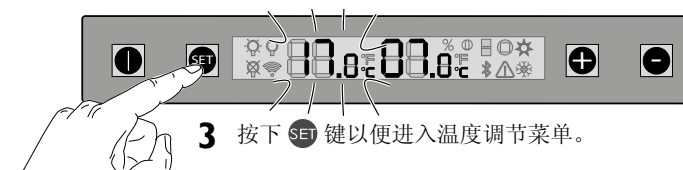
最低温度建议调节范围：7 - 9°C。最高温度建议调节范围：17 - 20°C。



1 按下 **SET** 键约 3 秒时间。



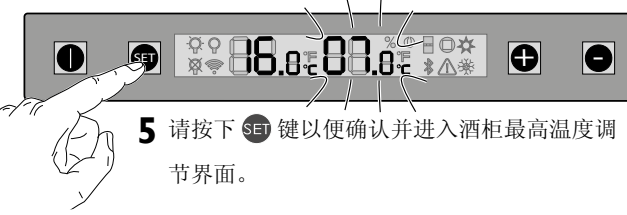
2 通过 **+** 或 **-** 键，选择您所需的温度设定值（°C 或 °F）。



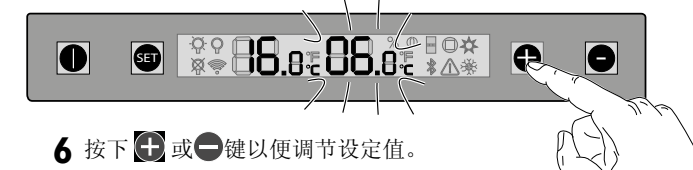
3 按下 **SET** 键以便进入温度调节菜单。



4 请按下 **+** 或 **-** 按键，以便调节酒柜的最低温度。



5 请按下 **SET** 键以便确认并进入酒柜最高温度调节界面。



6 按下 **+** 或 **-** 键以便调节设定值。



6 / 葡萄酒酒柜的投入使用



7 按下 **SET** 键以便确认。



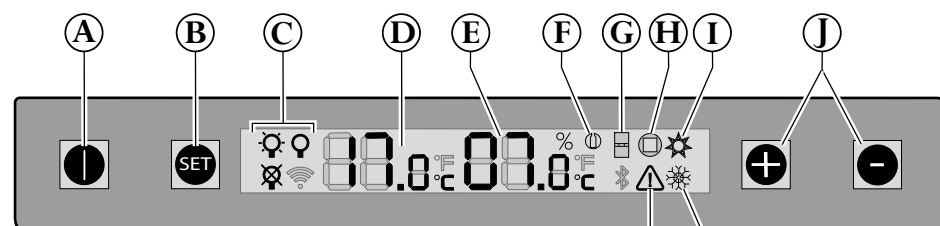
指示器的读数值为酒柜的实际温度，因此在新设定值生效前，必须耐心等待。



如果您没有确认所选温度，屏幕将自动回到默认界面而不会考虑所做修改。

注意：为了确保您酒柜的正常运行，必须将其放置于温度在12至35° C之间的房间中。

IV-A. 说明（双温区型 D-INSP-M）



- A** 运行/停机/待机键
- B** 确认与进入功能菜单键
- C** 照明模式
- D** 显示下层温区的温度
- E** 显示上层温区的温度
- F** 抽真空开关指示灯。
打开时将有背光。

- G** 柜门打开指示灯
- H** 活性炭滤网警报
- I** 电阻运行指示灯
- J** 选择与调节键
- K** 压缩机运行指示灯
- L** 警报指示灯



电容式按键是十分敏感的。因此不用将手指紧紧按在按键上，轻轻接触即可使指令获得保存。每次按下之间注意及时从控制面板收回手指。一声轻轻的嘟嘟声将确认按键操作。

IV-B. 温度调节

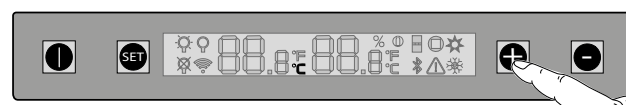
冷藏存放温区（上层温区）温度的调节范围： 6至11° C
适饮存放温区（下层温区）温度的调节范围： 13至18° C



3 秒
1 按下 **SET** 键约3秒时间。



4 请按下 **+** 或 **-** 以便调节适饮存放温区的温度。



2 通过 **+** 或 **-** 键，选择您所需的温度设定值（°C或°F）。



5 按下 **SET** 键以便确认并进入冷藏存放温区温度调节界面。



3 按下 **SET** 键以便键以便进入适饮存放温区温度调节界面。



6 请按下 **+** 或 **-** 以便调节调节冷藏存放温区的温度。



6 / 葡萄酒酒柜的投入使用



7 按下 **SET** 键以便确认。



指示器的读数值为酒柜的实际温度，因此在新设定值生效前，必须耐心等待。

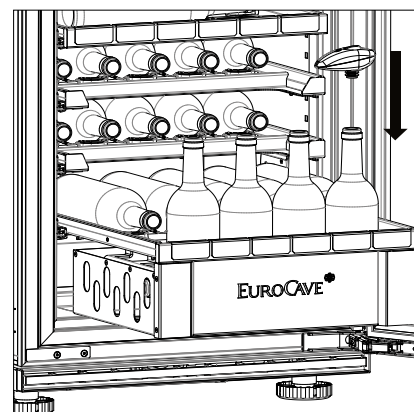


如果您没有确认所选温度，屏幕将自动回到默认界面而不会考虑所做修改。

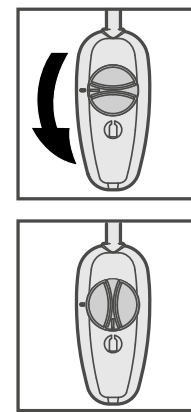
注意：为了确保您酒柜的正常运行，必须将其放置于温度在12至35° C之间的房间中。

IV-C. 抽真空头的使用

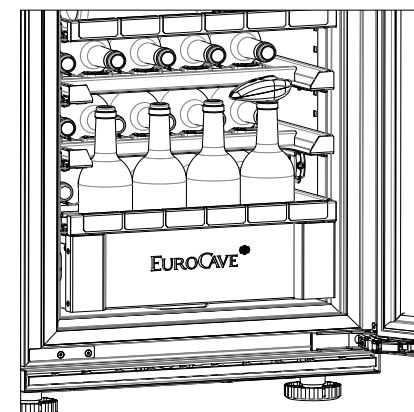
打开抽真空功能：
抽真空设备将抽出已打开酒瓶内的氧气，以免葡萄酒氧化。



1 轻轻拉动抽真空塞的拉绳，使真空塞插入瓶颈处（请勿在酒瓶瓶颈放置障碍物）。



2 将位于抽真空头上的旋钮（处于打开位置）向右转动1/4转。



3 请将已经倒过酒的酒瓶垂直放置于专为此功能准备的酒架上。



3 秒
4 按下 **SET** 键约3秒时间。



7 请按下 **+** 或 **-** 键以便打开此功能（ON）。



5 请通过 **+** 或 **-** 键选择真空图标 (V)。



8 按下 **SET** 键以便确认。
抽真空功能启动。图标 (V) 点亮。设备将自动运行。



6 按下 **SET** 键以便确认。

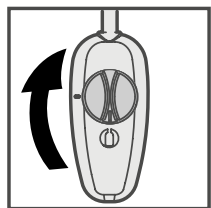


任何情况下，抽真空头均不得用于起泡葡萄酒（香槟酒等等），仅可用于无气葡萄酒。

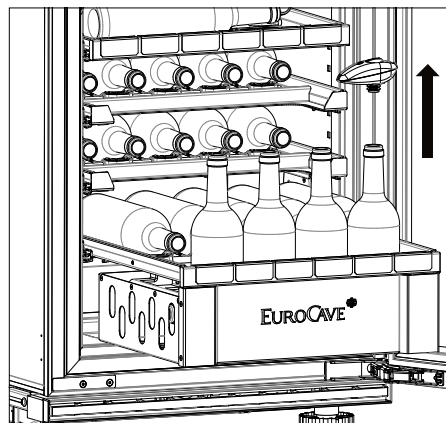
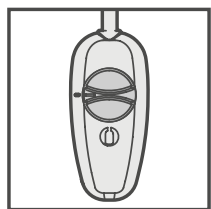


6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

取出适饮温度的葡萄酒：



1 旋转处于关闭位置的真空塞旋钮



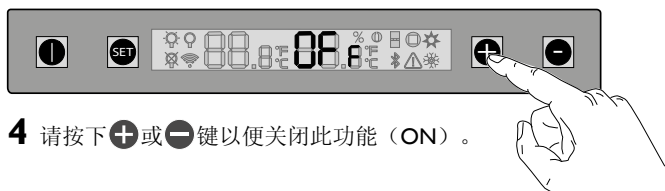
2 取出抽真空头以便拿出酒瓶。

关闭抽真空功能：

当您不再希望使用抽真空头时，我司建议您关闭抽真空系统。



3 秒 1 按下 SET 键约3秒时间。



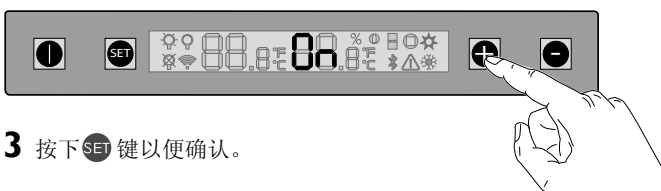
4 请按下 + 或 - 键以便关闭此功能（ON）。



2 请通过 + 或 - 键选择真空图标 (V)。



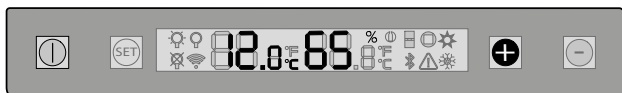
5 按下 SET 键以便确认。
抽真空功能关闭。图标 (V) 熄灭。



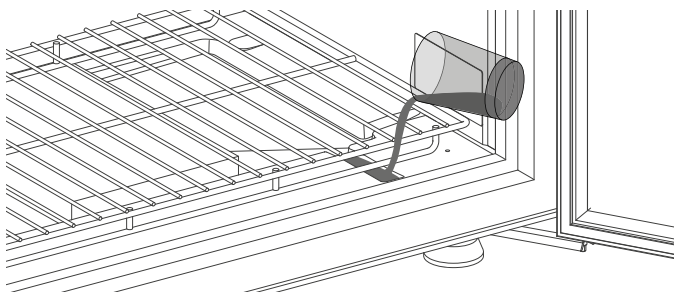
3 按下 SET 键以便确认。

V. 相对湿度显示（仅单温区型）

您的酒柜具备湿度测量功能，可在温度设定值调节至 9 至 15°C 之间时，显示设备内部的相对湿度。理想的相对湿度为超过 50%，最理想情况为在 60 至 75% 之间（不可调节）。



如果您希望提高酒柜中的相对湿度，请在位于酒柜下方的水槽内倒入一杯水。

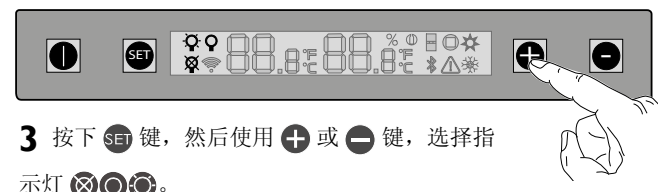


6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

VI. 照明模式调节



3 秒 1 按下 SET 键约 3 秒时间。



3 按下 SET 键，然后使用 + 或 - 键，选择指示灯 (L)。



2 按下 + 或 - 键以便选择照明菜单。



4 按下 SET 键以便确认。

您可在 3 种照明模式中进行选择：

- 常亮式照明（例如对于配备玻璃柜门的酒柜的环境灯）。
- 开柜门后照明（酒柜柜门关闭时照明灯熄灭）。
- 关闭照明。

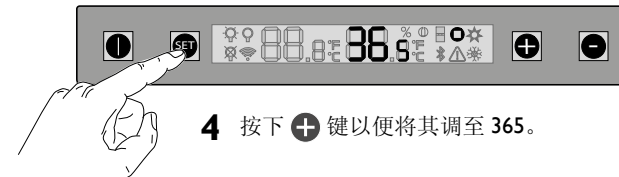
使用注意事项：强光，请勿直视 led 灯中心。

VII. 活性炭滤网计数器的显示

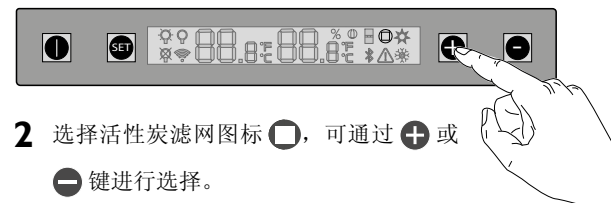
当滤网运行或更换时：



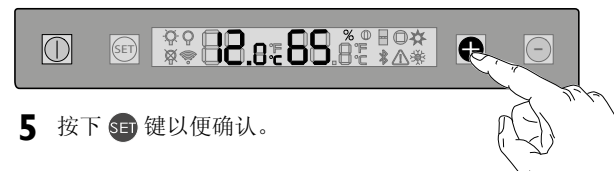
3 秒 1 按下 SET 键约 3 秒时间。



4 按下 + 键以便将其调至 365。



2 选择活性炭滤网图标 (C)，可通过 + 或 - 键进行选择。



5 按下 SET 键以便确认。



3 按下 SET 键以便显示活性炭滤网的扣除数。

活性炭滤网需每年更换。

如需随时查看此计数器，您可重新开始步骤 1、2、3，然后按下 (L) 键返回主菜单。

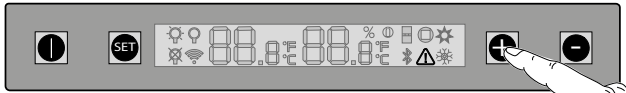


6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

VIII. 声响警报器的关闭



按下 **SET** 键约 3 秒时间。



选择警报器图标 , 可通过 **+** 或 **-** 键完成。



按下 **SET** 键以便确认。



通过 **+** 或 **-** 键, 选择 “On” 以便打开
或选择 “Off” 以便关闭声响警报器。



按下 **SET** 键以便确认。



关闭声响警报器并不会关闭可视警报。

IX. 显示屏休眠

- 如需使显示器进入休眠状态, 请短按 **I** 键。重复此操作以便退出休眠模式。
- 显示屏休眠时, 酒柜仍处于运行状态。



如果警报指示灯  持续点亮, 将无法激活休眠模式。



7 / 日常维护



EuroCave 葡萄酒酒柜是一种运行简单且经测试证明的设备。

约一年进行一次维护作业

- 拔出设备电源线并使设备断电。
- 清除可能堵塞酒柜内部下方排水管的可能微粒。
- 用清水及无腐蚀性的清洁产品清洗储存室内部。
- 仔细冲洗。使用 **EuroCave** 公司提供的纤维毛巾擦干。
- 玻璃制成的组件必须使用随设备提供的不磨损纤维毛巾, 预先使用清洁产品浸湿后进行清洁。
- 更换位于酒柜上部通风孔内的活性炭滤网 (参见章节 **6, § 六**)。手动取出活性炭滤网。您可从您的经销商处购买此滤网。必须使用原制造商担保的零件进行更换。
- 请检查确认柜门密封条的情况。密封条的清洁需在需要时随时进行。如使用不适合的清洁产品进行清洁, 可导致密封条过早老化。因此, 最好遵守如下规则: 密封条全部清洁工作的最后一步, 必须是用清水冲洗密封条。在密封条上不得留下任何清洁剂的痕迹。

- EuroCave** 公司建议仅使用中性的肥皂水进行清洗。如使用这种溶液不足以完成清洁时, 可额外使用基于乙醇配制的溶液, 但其浓度需低于 **10%**, 同时注意用清水仔细重新密封条。
- 小心谨慎地在酒柜下部与上部的通风挡条处进行吸尘操作。
- 使用随设备提供的纤维毛巾清洁导光板。请勿使用基于乙醇配制的洗涤剂。
- 为了擦除白色记号笔在酒瓶识别材料上留下的字迹, 请使用湿抹布。
- 如需清洁酒架正面时:
 - 使用随设备提供的纤维毛巾
 - 仅使用水或玻璃洗涤剂
- 如需清洁柜门玻璃或酒柜的塑料零件, 请使用 **EuroCave** 公司提供的纤维毛巾。
- 铰链上可能会出现
- 油脂。这种现象可能在正常使用条件下出现。我司建议使用一块干抹布将其清除。



7 / 日常维护



请勿使用含有丙酮、汽油或乙醇、石油溶剂油、合成稀释剂的清洁产品, 它们可能损坏酒架表面。

不锈钢的维护:

- 如需清洁不锈钢表面, 我司建议您使用水及中性液体皂。
- 注意, 液体皂不得含有可能造成表面划痕的颗粒物。
- 皂液必须使用柔软的抹布进行擦涂。
- 所用抹布不带有有可能在不锈钢上留下划痕的纽扣、拉链。
- 按照不锈钢刷的方向, 在表面进行擦拭。
- 按照毛刷方向, 使用干净的柔软抹布擦干表面。



不要将液体直接倒在不锈钢上。同样地, 请勿使用化学溶剂、腐蚀性产品、粒状或打磨产品、汽油或酒精, 它们可能损坏酒柜的表面。不要使用基于氯配制的产品。

每两年清洁一次冷凝器 (请向您的 **EuroCave** 经销商或其售后服务处咨询):

- 将设备从柜体中抽出, 以便接触位于酒柜背部的冷凝器 (参见章节 **4, § 三** 的步骤 **1** 至 **6**)。
- 拔出设备电源线并使设备断电。
- 使用 **T25** 梅花头螺丝刀拧下 **2** 块背部钢板的螺钉。
- 对冷凝器进行仔细的吸尘操作, 以便清除累积的灰尘。
- 使用 **T25** 梅花头螺丝刀重新拧紧两块背部钢板的螺钉, 以免其振动。
- 将设备重新放回原位。
- 在酒柜内重新放置酒瓶。



对您的葡萄酒酒柜进行定期检查, 并将任何可能的异常通知您的供应商, 可保障您的设备拥有较长的使用寿命。



8 / 运行异常

可能的事故	原因	纠正措施
温度指示器显示温度时同时闪烁出现 “LO” 或 “HI” 字样	温度比所选温度高或低 4°C , 且至少持续 24 小时。	检查柜门是否关闭。 检查柜门密封条的情况。 如果您在此前的时间段内已将大量葡萄酒装入酒柜中, 请等待一段时间然后再次检查。如该警报仍然出现, 请联系您的 EuroCave 经销商。
进行上文的纠正操作后, 温度指示器始终闪烁出现 “LO” 或 “HI” 字样		如问题仍然出现, 请拔出酒柜的电源线, 联系您的 EuroCave 经销商。
图标  与  闪烁	柜门已打开超过 5 分钟	确认柜门已正确关闭。
图标  与  闪烁	相对湿度在超过 96 小时时间内 < 50%	- 在水槽内倒入一杯水 (参见章节 6, § 四)。 - 为了掌握加水的周期, 请从加水后第 1 天开始, 记下至符号出现之日的天数。 数小时后, 该图标熄灭。
湿度超过所需值。		清空酒柜, 取出吸潮盒并清洁水槽。 如进行不同操作后, 问题仍然出现, 请联系 EuroCave 经销商。
图标  出现	活性炭滤网警报	更换活性炭滤网并重新初始化计数器。(参见章节 6, § 六)。
温度指示器中闪烁 “ErI” 字样。	温度探头故障警报	拔出设备电源线然后重新连接您的设备。(章节 4 § 三 , 步骤 1 至 6) 如果问题仍然出现, 请联系您的经销商 / EuroCave 公司售后服务部。
酒柜无法点亮		拔出设备电源线然后重新连接您的设备。(章节 4 § 三 , 步骤 1 至 6) 如果问题仍然出现, 请联系您的经销商 / EuroCave 公司售后服务部。
湿度指示器闪烁 “Erh” 字样	湿度探头故障警报	拔出设备电源线然后重新连接您的设备。(章节 4 § 三 , 步骤 1 至 6) 如果问题仍然出现, 请联系您的经销商 / EuroCave 公司售后服务部。

8 / 运行异常

可能的事故	原因	纠正措施
酒柜发出超出以往的较大噪声	过热时，风扇为了确保酒柜的冷却而提高转速	
 键闪烁（双温区型 D-INSP-M） 	真空头故障警报	酒瓶可能被放置于错误的位置：请将该酒瓶取出，然后正确地将其放置于相应温区的中心，最后重新按下  键。 瓶颈处有障碍物（瓶塞或其他物品）：请将瓶颈处的全部障碍物取出，然后将该酒瓶放置于相应温区中并重新开始操作。
完成上述纠正措施后，按键  始终闪烁（双温区型 D-INSP-M）	真空头故障警报	请与 EuroCave 公司经销商联系。

生产商提供的最短保修期限（零件）：5 年。



如果您设备的运行出现异常，请联系 EuroCave 公司经销商或其售后服务处。



您的设备已配备一套安全装置，可确保在制冷回路控制故障时保护您，它由一套防冻结机构组成（仅单温区型）。

9 / 技术规格

	高	宽*	深	空载重量 全玻璃柜门	建议的外部温度范围	
	毫米	毫米	毫米	(千克)	T° 最低 (°C / °F) – T° 最高 (°C / °F)	
单温区型						
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
多温区型						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
双温区型						
M	1320-1380	558-594	597	78	12 / 54	35 / 95

调节精度：+/- 1°C (2°F)，显示精度：+/- 0.1°C (0.2°F)
*594：固定在酒柜上的密封条

根据欧盟委员会（UE）2019/2016 号授权法规，请扫描您设备能效标识上显示的二维码，获取 EPREL（欧洲能源标签产品数据库）中我司设备的相关能耗特性。



在某些极端温度条件下，使用镶玻璃柜门可能有损您葡萄酒酒柜的表现。

标准

产品满足如下标准：

- 1 2006/95/EC 安全指令
EN60335-1：2012+ A11：2014 标准
EN60335-2-24：2010 标准
- 2 CEM 2004/108/CE 号指令
EN55014-1/2 标准
62233 :2008 标准
- 3 环境
2010/30/CE 号指令
1060/2010 号条例



R600a

根据国家的不同，EuroCave 葡萄酒酒柜含有易燃气体制冷剂（R600a：异丁烷）



9 / 技术规格与能耗特征

产品中有害物质的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr (VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
柜体	0	0	0	0	0	0
门及附件	0	0	0	0	0	0
层架及附件	0	0	0	0	0	0
压缩机	0	0	0	0	0	0
制冷管件	0	0	0	0	0	0
电脑板	0	0	0	0	0	0
显示屏	0	0	0	0	0	0
温控器及附件	X	0	X	0	0	0
恒温器	X	0	0	0	0	0
风扇	0	0	0	0	0	0
照明装置	0	0	0	0	0	0
锁	X	0	0	0	0	0
电原线及连接线	0	0	0	0	0	0

本表格依据 SJ/T 11364-2014的规定编制

0：表示该有害物质在该部件中所有均质材料的含量均在 GB/T 26572 规定的限量要求以下。
X：表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出 GB/T 26572 规定的限量要求。

部件有害物质含量说明：

锁：锁芯部位是铜合金材料，里面含有铅
恒温器：金色长螺栓为铜合金材料，里面含有铅
温控器：控制板上米色部分是陶瓷化合物材料制成，里面含有铅
温控器：控制板上金色电触点是镉化合物材料，里含有镉
上述材料现因技术原因导致其铅或镉含量超标，但依据《达标管理目录限用物质应用例外清单》，此为豁免项。

*上述明细中的部件为不同型号产品所包含的主要部件汇总，本产品是否包含该部件，以产品的实际结构为准。
*明细表中未列明的，本产品中含有的其它部件或材料均不含有害物质。
*明细含有害物质的所有部件及材料，均符合中国RoHS对有害物质限制使用的严格要求，请放心使用

*  该年限为“环境使用期限”不是产品质量保证期限

温馨提示：

1：为了保护环境，本产品或其它的部件报废后，作为消费者的您有责任将其与生活垃圾分开，送至有资质的回收站点。
2：由回收处理站点按照国家相关规定进行分类拆解、回收再利用等
3：有关本产品的回收处理的详细信息，请咨询当地政府、废品处理机构等。

EuroCave 公司不對本手冊中所含的錯誤，亦不對與此相關或由此導致的任何用具損壞，設備性能或使用方面的損失承擔任何責任。

本文件包含 受版權保護的原創資訊。保留所有權利。未經 EuroCave 預先書面許可，禁止複製或翻譯本文件的全部或部份內容。

本設備僅可用於儲藏葡萄酒。

本設備不適合存在身體、感官或智力限制的人員（包括兒童）使用，也不適用缺乏經驗或認知的人員，除非這些人員已經處於負責他們安全的人員的監督，或能夠就本設備的使用接受安全人員的預先指示。

兒童必須由成人進行監督，防止其玩耍本設備。

如供電電纜損壞，必須用一條新電纜，或用生產商或其售後服務部提供的專用套件更換電纜。

警告

- 請確保設備圍牆內或嵌入式結構中各通風口的通暢。
- 除生產商推薦的以外，不要使用機械裝置或其他手段加速除霜程序。
- 請勿損壞製冷迴路。
- 請勿在食品儲存室內使用電氣設備，除非它們是生產商推薦的型號。
- 請勿在本設備內存放易爆物品，例如，含有易燃氣體推進劑的氣霧劑等。
- 本設備僅供用於儲藏葡萄酒

本設備是專供在家庭內，及在與以下應用類似的情況下使用：

- 商店、辦公室或其他工作環境中專為員工裝設的小廚房；
- 農莊中，由酒店、汽車旅館及其他具有居住屬性的環境的房客使用
- 客房類型的環境；
- 飯店及除零售外的其他類似應用。

您可在葡萄酒櫃內部找到一個銘牌標籤。此銘牌標籤可提供多項技術資訊以及安全須知，特別是三角形標誌、製冷劑名稱及其化學符號。

- 酒櫃採用易燃氣體製冷劑（R600a：異丁烷）。

葡萄酒櫃使用時確保安全的相關條件：

- 酒櫃背部及內部的製冷系統內含製冷劑。
- 安裝之後，電插座需要仍在觸手可及的地方
- 不得使任何尖銳物體與製冷迴路接觸。
- 如製冷迴路已損壞，請勿將電氣設備或明火接近葡萄酒櫃。打開所有窗戶，確保您房間通風良好。然後聯絡經認可的修理人員。
- 除非在生產商建議的情況下，否則請勿取出酒櫃內部位於下方的格柵。請勿在無格柵時直接移動葡萄酒酒瓶。
- 不推薦使用延長線。
- 必須根據說明手冊中所述的方式處理、安裝與小心使用本電器，以避免發生任何損壞冷媒迴路的風險，或增加洩漏的風險。
- 如果您的電器需要維修，請務必使用製造商的正廠替代零件，且必須由 EuroCave 授權服務公司實施維修。
- 操作、安裝和使用設備時必須特別小心，請遵守本使用手冊的要求，以避免
- 製冷迴路發生任何損壞的風險，並降低滲漏的風險。
- 維修您的設備時，替換用的零配件必須為製造商的原廠
- 零配件，且需由獲得 EuroCave 公司認可的企業完成修理作業。

丟棄葡萄酒櫃前：

- 去除櫃門
- 將攔板留在葡萄酒櫃內部。這樣，兒童將難以進入酒櫃內部。

在酒櫃整個使用壽命期內，必須始終遵守上文中提及的警示資訊。當酒櫃被轉移至另一地點，或被送至回收廠時，說明書必須送至可能使用或操作該酒櫃的所有人員處。

CNT

我們唯一的心願，就是在多年時間中始終陪伴您左右，協助您更好地感受對葡萄酒的熱愛。為此，EuroCave 施展全部專長，匯集 6 大最重要的標準，以便為各種葡萄酒服務：

溫度
葡萄酒的兩大敵人是極端溫度與溫度的劇烈波動。穩定的溫度可使葡萄酒完全熟化。

濕度
這是一種重要因素，可使瓶塞保持其密封性。濕度必須高於 50%（理想條件下應位於 60 至 75% 之間）。

光線
光線，特別是其紫外線會通過單寧的不可逆氧化，讓葡萄酒的品質迅速下降。因此，強烈建議將葡萄酒存放於陰暗處或防止紫外線照射處。

杜絕震動
震動會擾亂葡萄酒緩慢的生物化學演變程序，而對於優質名莊葡萄酒，這往往是致命的。如同首飾盒一樣，「酒保之手（Main du Sommelier）」托架可支撐並隔開每個酒瓶，以避免可能的干擾。

通風
空氣定期換新可避免您酒櫃中出現發黴現象。EuroCave 酒櫃配備一套通風口效應換氣系統，其與酒窖的天然通風功能十分接近。

收納放置
過於頻繁地移動酒瓶對葡萄酒有害。因此，合適的收納放置，與限制操作次數是十分必要的。

我們感謝您對我們的信賴。

適宜葡萄酒的溫度					
法國葡萄酒			澳大利亞葡萄酒		
阿爾薩斯	10° C		品麗珠	16 ° C	
博若萊	13 ° C		赤霞珠	17 ° C	
波爾多甜白葡萄酒	6 ° C		霞多麗	10 ° C	
波爾多乾白葡萄酒	8 ° C		美樂	17 ° C	
波爾多紅葡萄酒	17 ° C		小果慕斯卡	6 ° C	
勃艮地白葡萄酒	11 ° C		黑皮諾	15 ° C	
勃艮地紅葡萄酒	18 ° C		蘇維翁白	8 ° C	
香檳酒	6 ° C		賽美蓉	8 ° C	
汝拉	10 ° C		西拉	18 ° C	
朗格多克－露喜龍	13 ° C		華帝露	7 ° C	
普羅旺斯桃紅	12 ° C				
薩瓦	9 ° C		其他葡萄酒		
盧瓦爾乾白葡萄酒	10 ° C		加利福尼亞	16 ° C	
盧瓦爾甜葡萄酒	7 ° C		智利	15 ° C	
盧瓦爾紅葡萄酒	14 ° C		西班牙	17 ° C	
羅納葡萄酒	15 ° C		義大利	16 ° C	
西南甜葡萄酒	7 ° C				
西南紅葡萄酒	15 ° C				

	1 – 葡萄酒櫃說明	6
---	------------	---

	2 – 供電	7
---	--------	---

	3 – 環保 – 生態設計	7
---	---------------	---

	4 – 葡萄酒櫃的安裝	8-22
	I – 嵌入	8
	II – 併入	12
	III – 櫃門（實心門或玻璃門）開門方向可換性	16
	IV – 在櫃門上安裝裝飾面板	22

	5 – 調整 – 收納放置	22-25
	I – 加入滑動酒架或調整酒架位置	23
	II – 調整位於滑動酒架正面的「酒保之手（Main du Sommelier）」托架	24
	III – 加入一個儲存酒架或調整酒架的位置	25
	IV – 安裝與使用標記用金屬夾	25

	6 – 葡萄酒櫃的投入使用	26-32
	I – 連接	26
	II-A – 說明（只有單溫型號 V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L）	26
	II-B – 溫度調整	26
	III-A – 說明（多溫型號 S-INSP-S）	27
	III-B – 溫度調節	27
	IV-A – 描述（ 2 溫 D-INSP-M 型）	28
	IV-B – 溫度調節	28
	IV-C – 真空通風落差的利用（ 2 溫 D-INSP-M 型）	29
	V – 相對濕度顯示（只有單溫型號）	30
	VI – 照明模式調整	31
	VII – 活性碳濾網計數器的顯示	31
	VIII – 聲響報警的關閉與啟動	32
	IX – 顯示幕休眠	32

	7 – 日常維護	32
---	----------	----

	8 – 運作異常	33
---	----------	----

	9 – 技術特性	35
---	----------	----

	10 – 收納放置模擬	211-216
---	-------------	---------



1/ 您葡萄酒酒櫃的介紹



2/ 供電

葡萄酒櫃的電源線配有一個插頭，需插入帶接地的標準插座中，以避免任何觸電風險。



請注意：電源線插頭必須方便插拔，以便安裝後可將設備從電網斷開。



請一位具備相關資格的電工對電源插座進行檢查，確認其已正確接地，如有需要，完成各項作業以使其符合相關規定的要求。

如電源線損壞，請與您慣常的 EuroCave 經銷商聯繫，以更換該線。必須使用原製造商擔保的 EuroCave 零件更換。



在搬運至外國時，請檢查確認酒櫃的各種特性是否與該國的（電壓、頻率）一致。



3/ 環保 – 生態設計

本公司將為設備準備 11 年的零備件。如需更多資訊，請與 EuroCave 經銷商聯繫。如果您在法國境內，請聯繫本公司售後服務部。聯繫方式請瀏覽 www.eurocave.com。



包裝的報廢

EuroCave 公司所用包裝材料均採用回收材料製成（兩個高密度發泡聚苯乙烯墊塊及低密度聚乙烯防護塑膠除外）。完成酒櫃的開箱後，請將各包裝材料送至廢棄物回收處理中心。它們中的大部份是可回收的。

回收再利用：一種公民行為

由於危險物質的存在，電氣與電子設備對環境與人體健康存在潛在有害影響。因此，您不得將電氣與電子設備的廢棄物與未經分類的城市垃圾一起清除。當購買新生產的 EuroCave 產品時，您可將您原有設

備委託您的 EuroCave 經銷商回收。請與您的 EuroCave 經銷商聯絡，他們將向您明確告知在 EuroCave 網路中實施的拆除與收集方法。依據環境保護方面法律法規相關條款的規定，您的葡萄酒櫃不含 C.F.C（氟利昂）或 H.C.F.C.（氫氣氟烴）。

為了節約能源

- 請將酒櫃安裝於合適位置（請參閱下頁），遵守有關指定溫度範圍的要求。
- 盡可能減少櫃門的開啟時間。
- 確保櫃門密封條的密封性良好，檢查確認其未受損壞。如果已經受損，請聯繫您的 EuroCave 經銷商。
- 本公司建議您至少將酒櫃裝滿至其總容量的 75%。

切斷電源並拔出電源線，使無法使用的設備處於不可用狀態。



4/ 安裝葡萄酒酒櫃

開箱

- 一旦您的酒櫃交貨，請檢查其外觀是否存在缺陷（撞擊、變形...）。
- 打開櫃門，檢查您設備內部的完整性（隔板、「酒保之手（Main du Sommelier）」托架、鉸鏈...）。
- 去除酒櫃內放置的各種防護材料。
- 取下位於酒櫃櫃體背部的密封條。（請參閱下圖）
- 使用六角扳手（未隨設備提供），取下位於兩塊護板上的 4 顆螺絲，用兩塊裝飾板更換兩塊護板，裝飾板使用黑色 M5 埋頭螺絲固定。（本公司建議保留此前拆下的護板，以便在可能需要進行酒櫃的運輸時使用）。

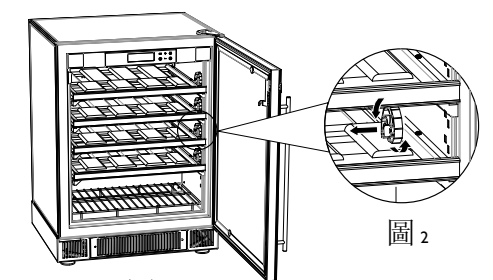
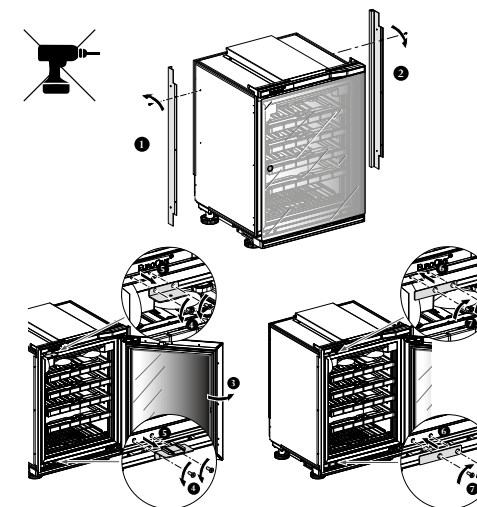
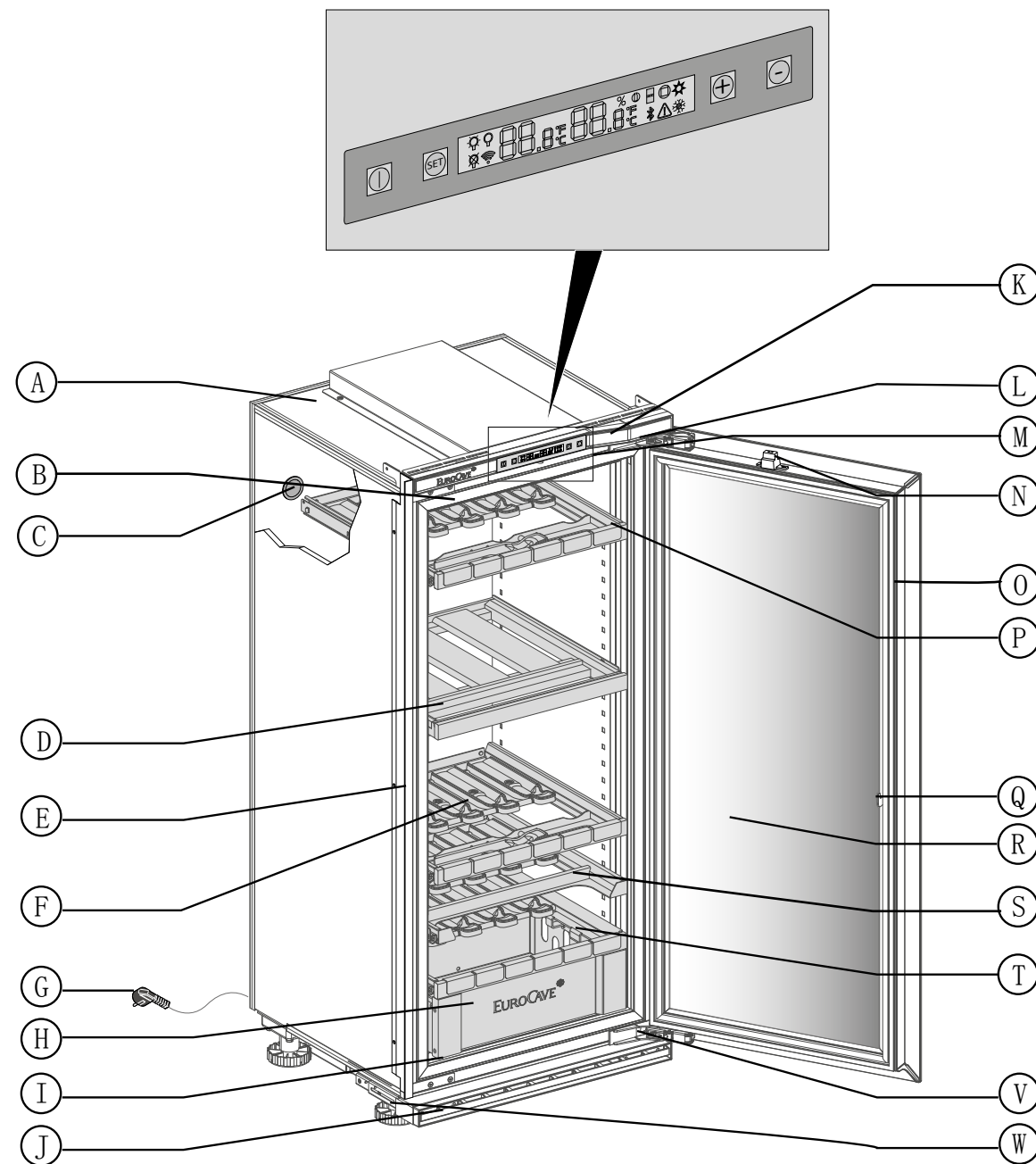


圖 2

圖 1

注意事項

- 請勿將酒櫃放置於可能被淹沒的區域。
- 請勿將酒櫃放置於陽光直射處。
- 注意不要讓水灑射至設備背面及上部的任何位置。
- 為了確保您酒櫃的安全，請在全玻璃櫃門款及鑲玻璃不銹鋼櫃門款上安裝兒童鎖。
- 抽出電源線，使其容易接近，但注意不要讓電源線與設備的任何元件接觸。



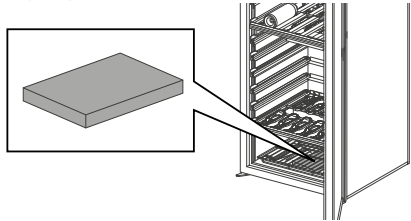
- | | |
|---------------------------------------|----------------------------|
| A 酒櫃櫃體 | L 頂部鉸鏈 |
| B 照明裝置（導光板及 2 個 LED 燈） | M 控制與調整面板 |
| C 通風孔與活性炭濾網 | N 櫃門擋塊 |
| D 儲存酒架 | O 櫃門磁性密封條 |
| E 密封條（x2） | P 滑動酒架 |
| F 「酒保之手（Main du Sommelier）」托架（MDS）」托架 | Q 兒童鎖（僅針對全玻璃櫃門款及鑲玻璃不銹鋼櫃門款） |
| G 電源線 - 2 米 | R 櫃門 |
| H 葡萄酒箱式混放酒架 | S 半幅式酒架 |
| I 格柵、防潮盒（只有單溫型號） | T 銘牌標籤 |
| J 下擋條 - 空氣出口 | V 底部鉸鏈 |
| K 上擋條 - 空氣入口 | W 4 個可調式支撐座腳 |



4/ 安裝葡萄酒酒櫃

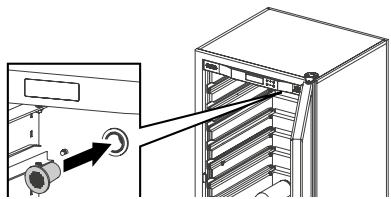
注意事項（續上頁）

- 針對單一溫度的單溫區型酒櫃，
- 當您的設備運轉數天後，如果您確認濕度較低（<55%），本公司建議您使用裝在小包裝袋中的隨設備一起交付的吸潮盒。請將它放置於酒櫃下方位於格柵下的專用吸潮箱內（請參閱下方示意圖）。第一次使用時，請小心將吸潮盒完全浸入自來水幾分鐘，以使其充分滲透後，再將其完全瀝乾。根據不同的外部情況，每隔幾個月可能需要加入一杯 100 毫升的水。



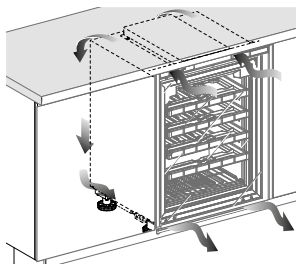
如果您長時間（> 3 個月）將密閉的酒櫃放置於溫度接近酒櫃設定溫度的環境下（溫差 <5° C），則可能會形成一個有利於黴菌生長和使酒瓶標籤脫落的環境。實際上，若缺乏吸濕和換新空氣可能會導致酒櫃內濕度過高。強烈建議定期進行酒櫃檢查並每年清洗一次。

- 從酒櫃內部將活性炭濾網插入位於左上位置的通風孔內（請參閱下圖），以便完成其安裝，您可在酒櫃「附件」箱找到濾網。

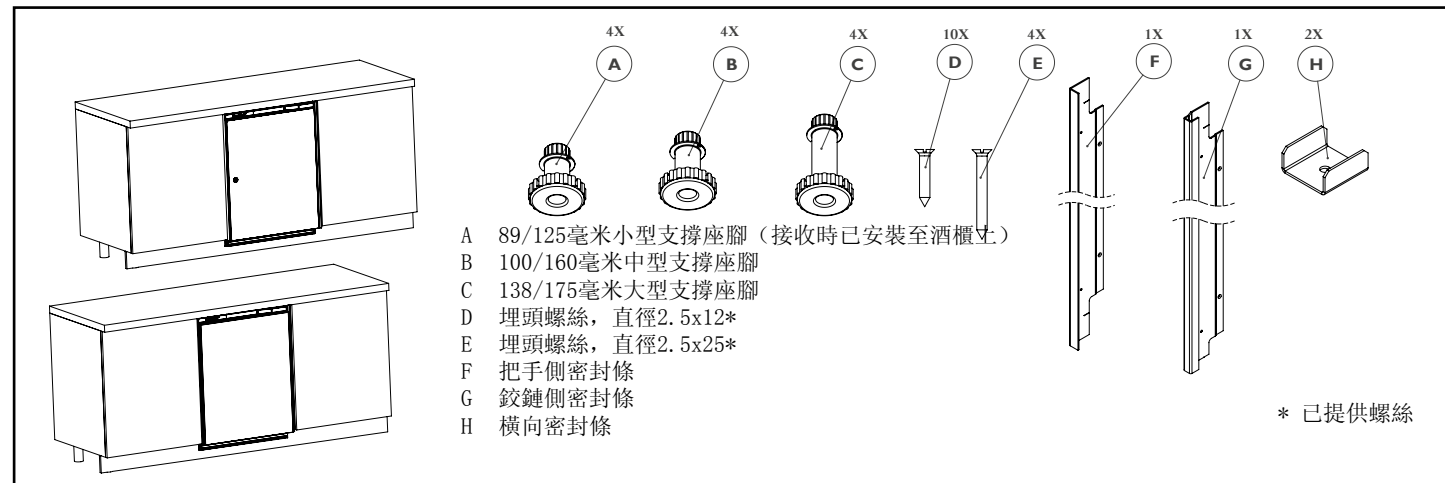


空氣流通方向

- 請勿堵塞位於正面的兩個通風格柵。

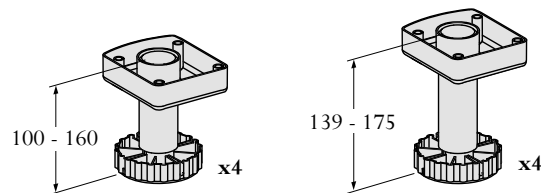


I. 嵌入兩個廚房傢俱之間



全玻璃櫃門、鑲玻璃不銹鋼櫃門、實心工藝櫃門或鑲玻璃工藝櫃門時的尺寸：

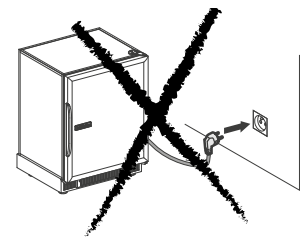
- 如需調整支撐座腳的高度，您將有 3 種支撐座腳可供選擇（請參閱章節 4 §1）。



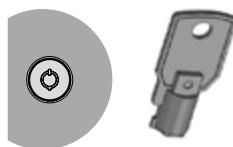
安裝

將您的酒櫃搬運至所選位置。

其必須：



- 不過於潮濕 環境濕度最高不超過 85%。（燙衣間、洗衣間、浴室...），



- 平坦、穩固的地面。
- 酒櫃通電前等待 48 小時。
- 第一次運作時，將出現活性炭濾網警報。將濾網計數器重新設定為 365（請參閱第 6 章）。

櫃門安全

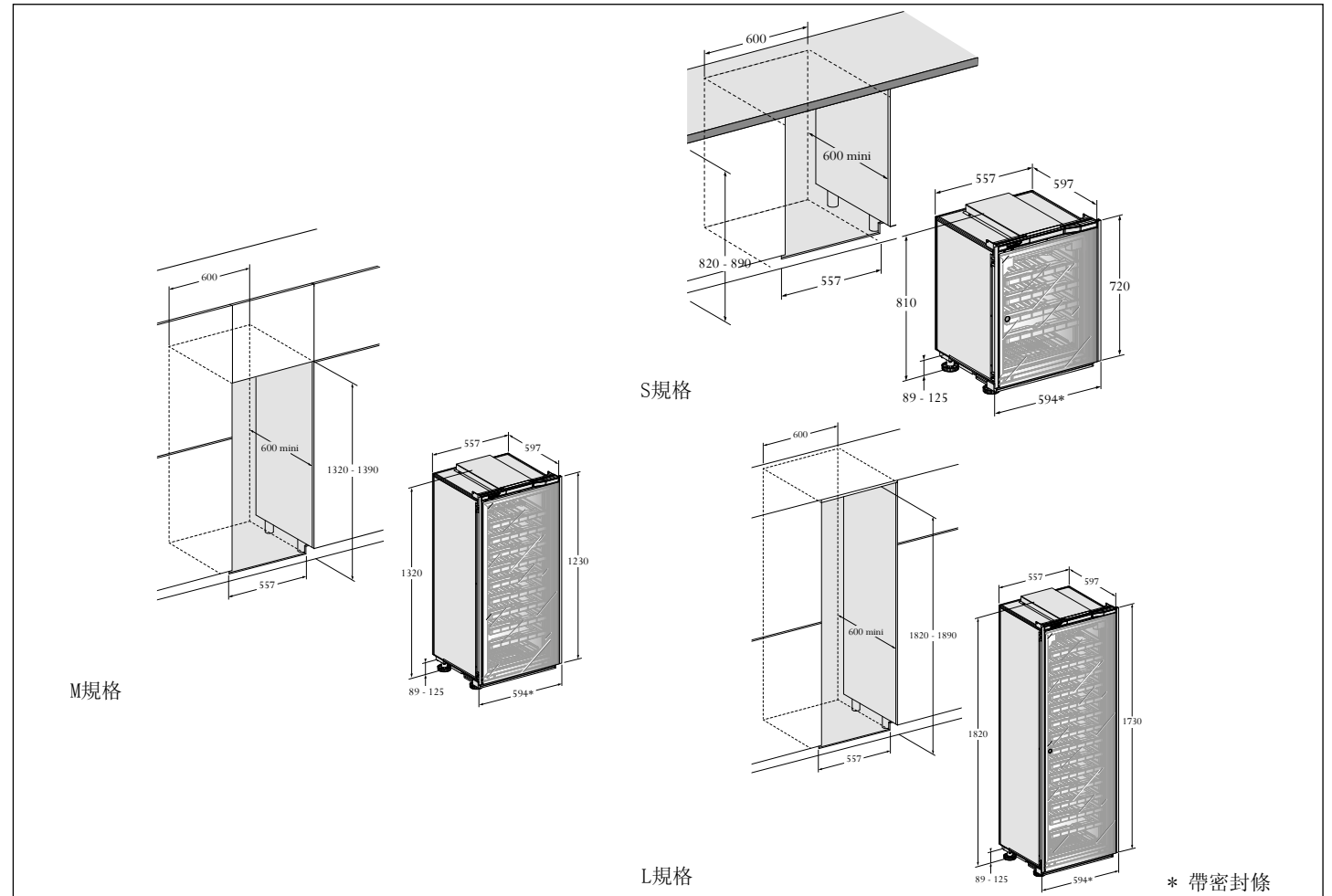
為確保您酒櫃的安全，請在全玻璃櫃門款及鑲玻璃不銹鋼櫃門款上安裝兒童鎖。



酒瓶的放置方式必須確保其不會與酒櫃背部的隔板接觸。如發生接觸，隔板產生的冷凝水可能流到酒架上，損壞酒瓶的酒標。另外，與製冷背板的接觸可能形成對葡萄酒有害的結霜。



4/ 安裝葡萄酒酒櫃

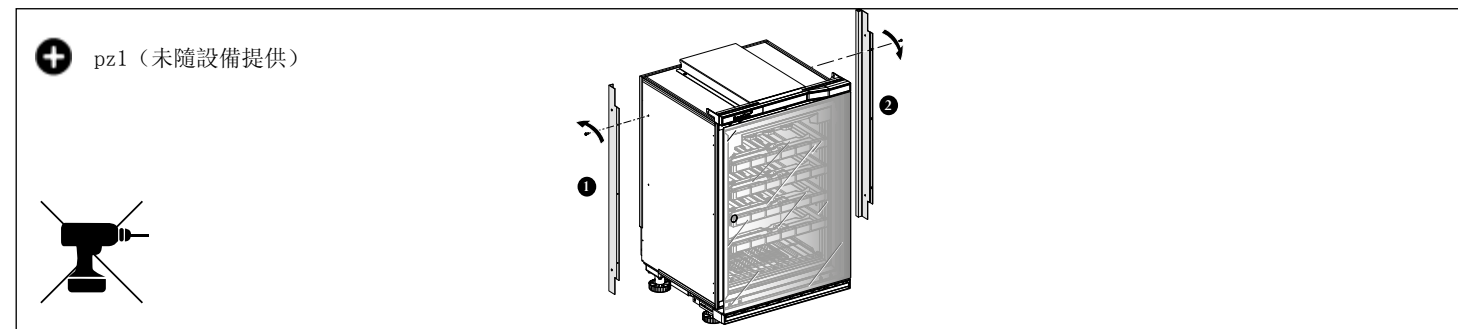


嵌入式安裝

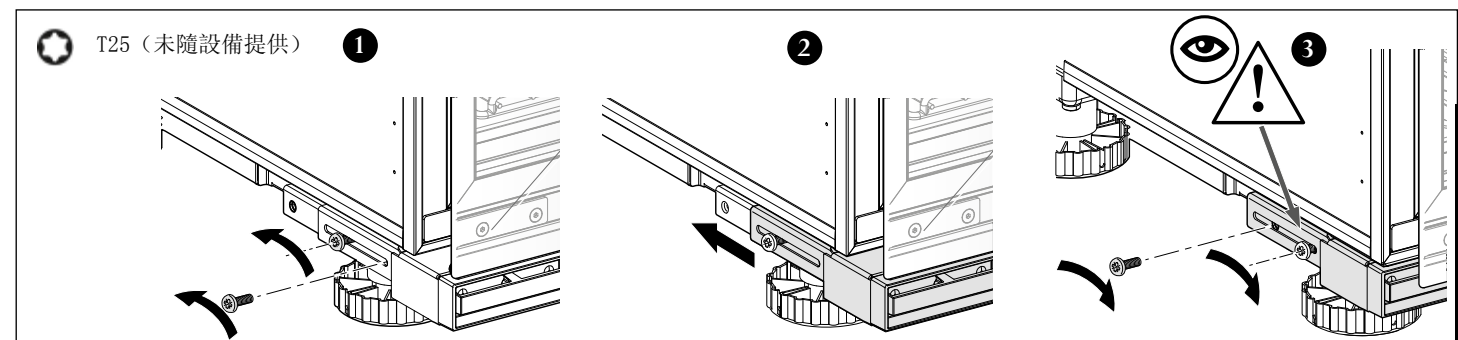
注意事項

- 相關調整與裝配作業必須在將設備嵌入其安裝位置前完成。
- 必須安裝密封條。它們是酒櫃櫃檯的一部份，可確保其良好使用。

1. 取下密封條的螺絲



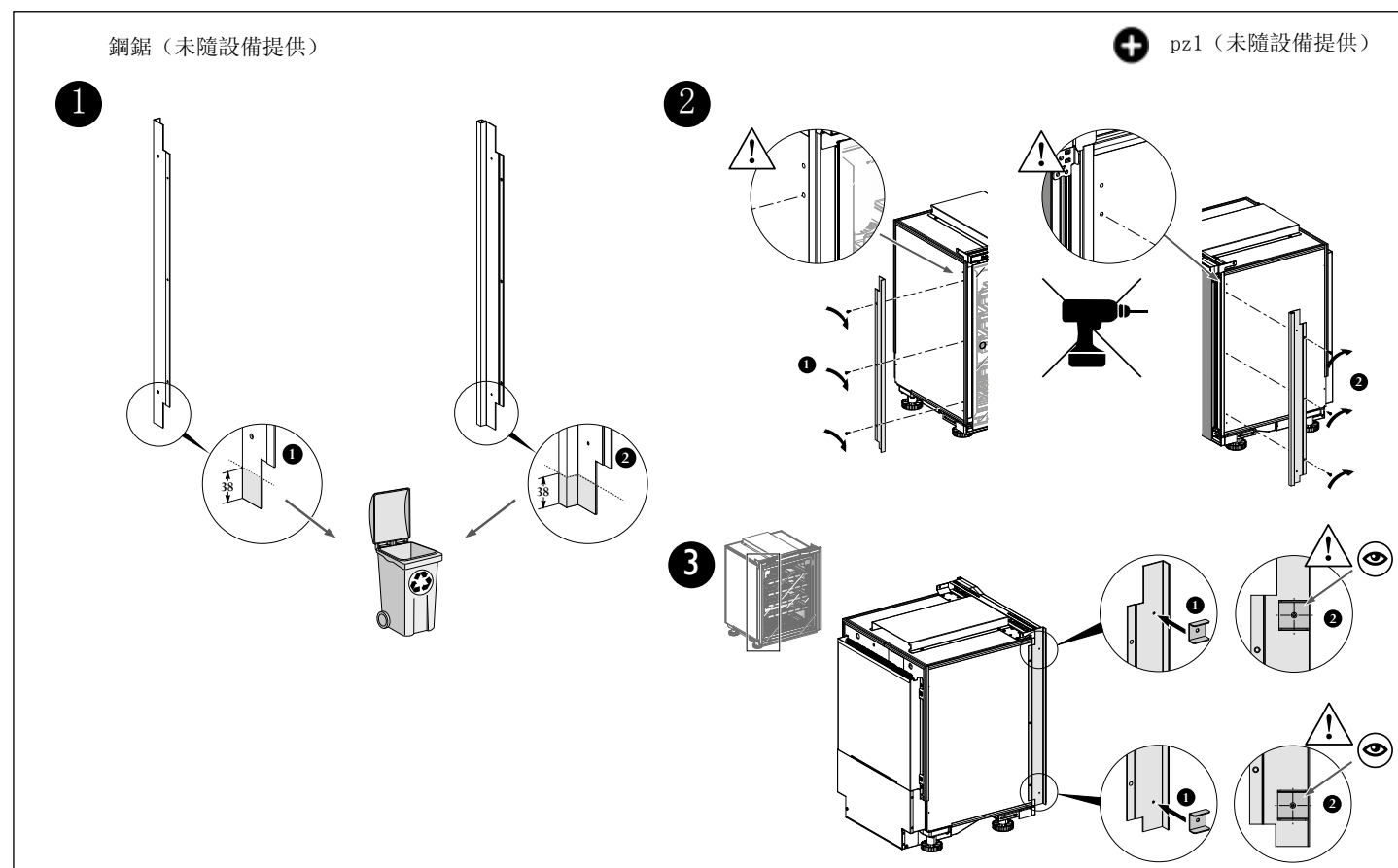
2. 內表面調整



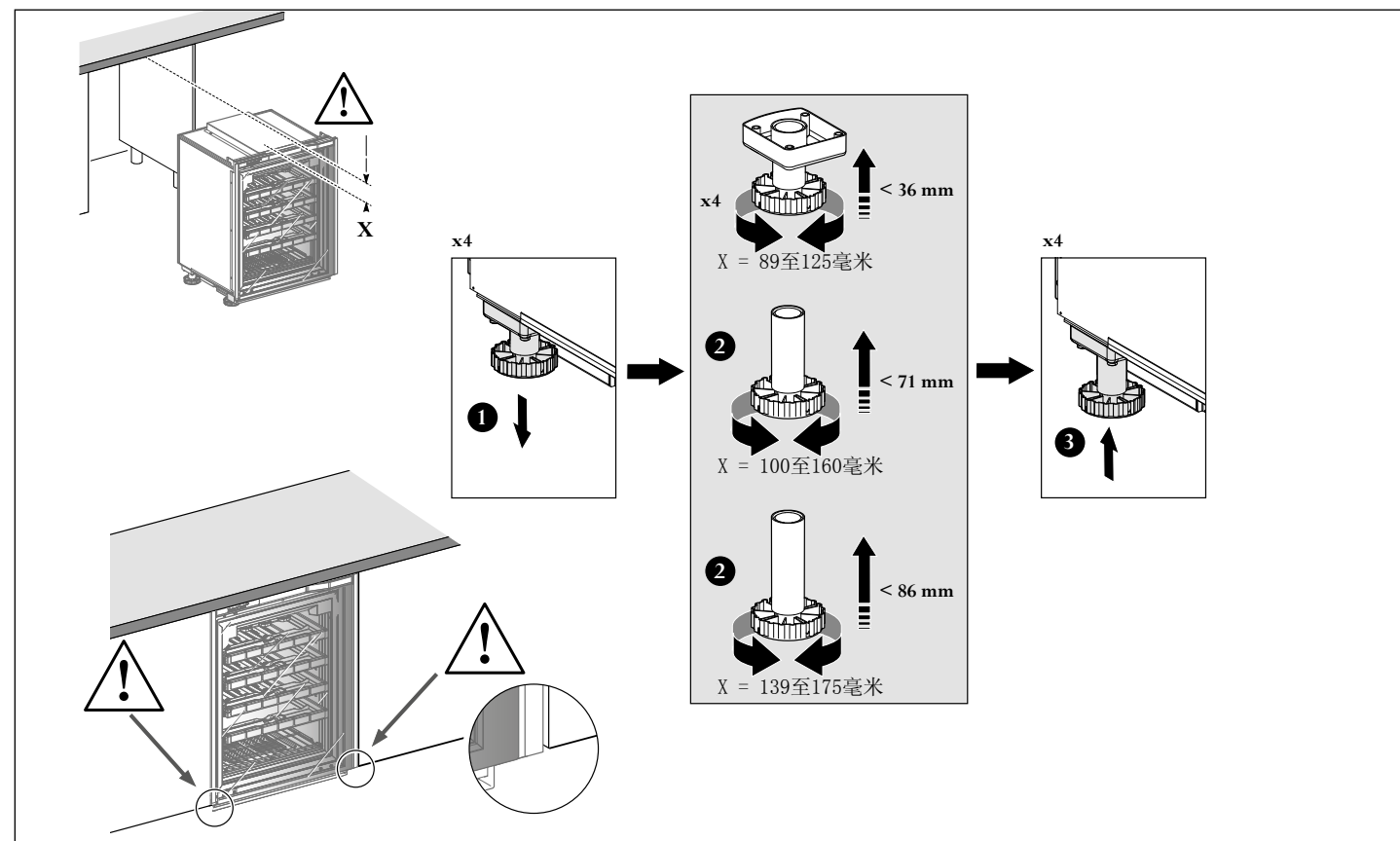


4/ 安裝葡萄酒酒櫃

3. 密封條安裝



4. 支撐腿調整



當最大調整行程為 36 毫米時，請保留已安裝在酒櫃上的支撐座腳。如果調整行程超過 36 毫米，請從隨酒櫃提供的另外兩套支撐座腳中選擇一套進行安裝。

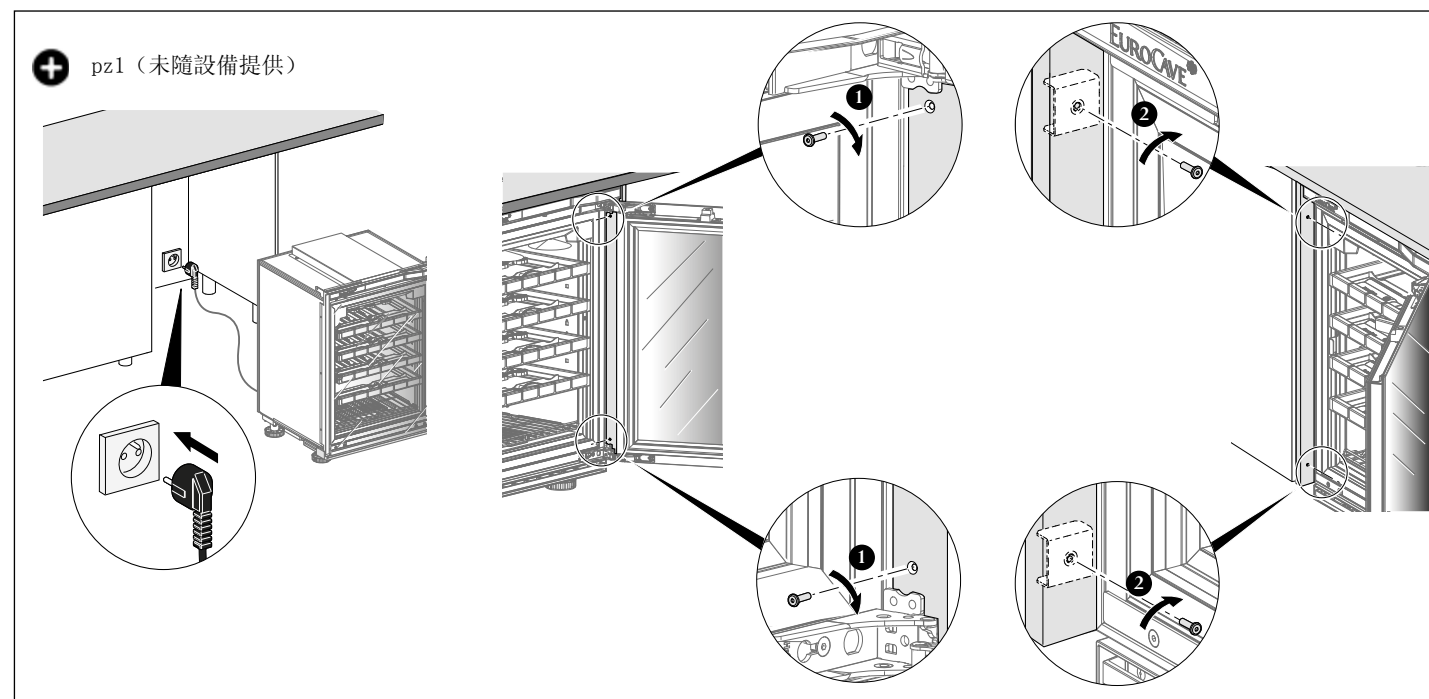


4/ 安裝葡萄酒酒櫃

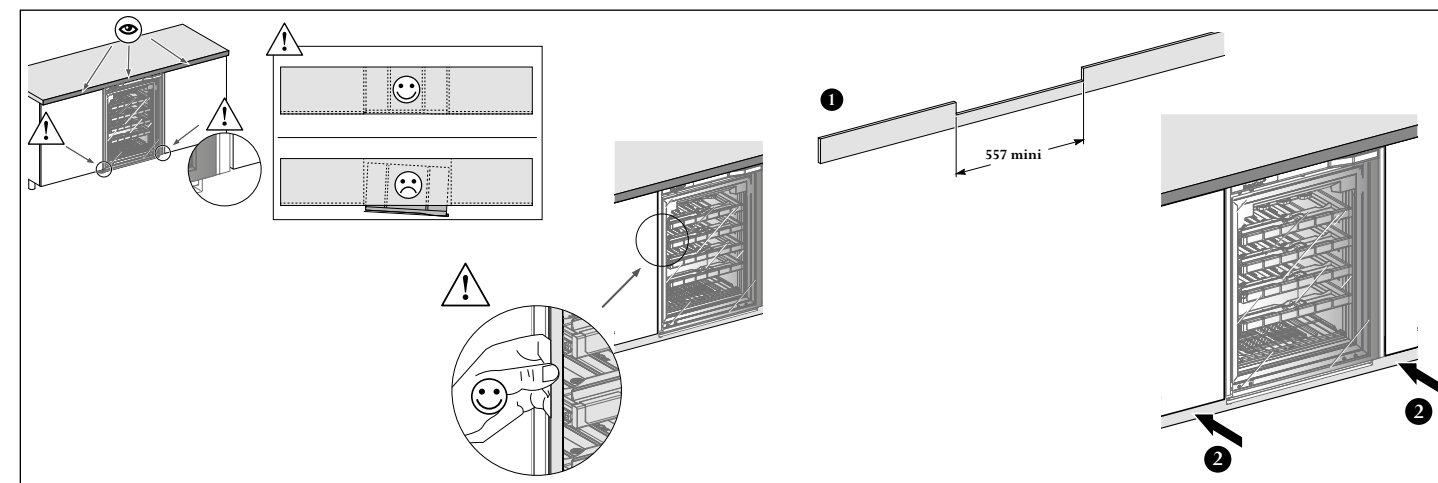
5. 酒櫃的嵌入與在廚房傢俱中的固定



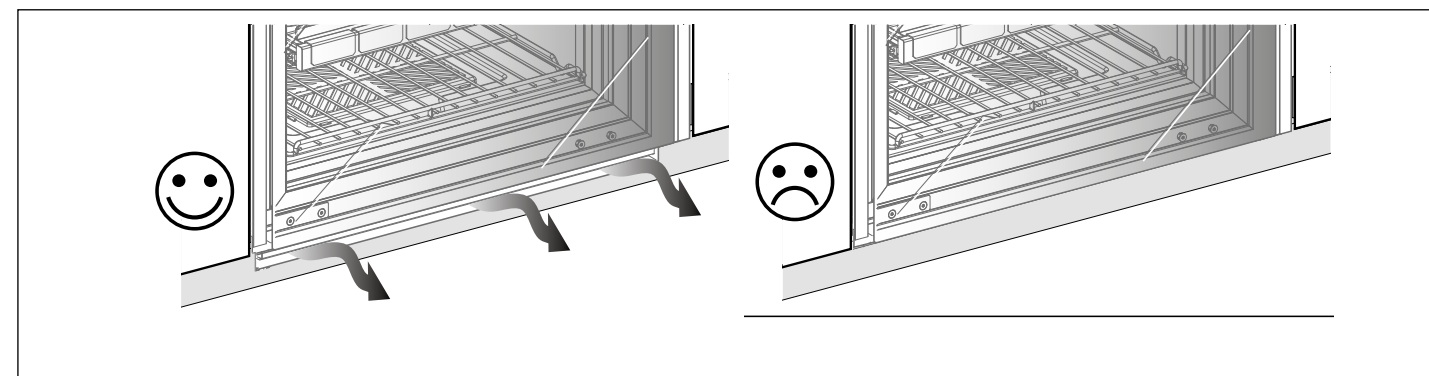
為確保您的安全，請確認您的設備運作正常，且必須將酒櫃固定在相鄰的廚房傢俱中。



6. 踢腳板切割



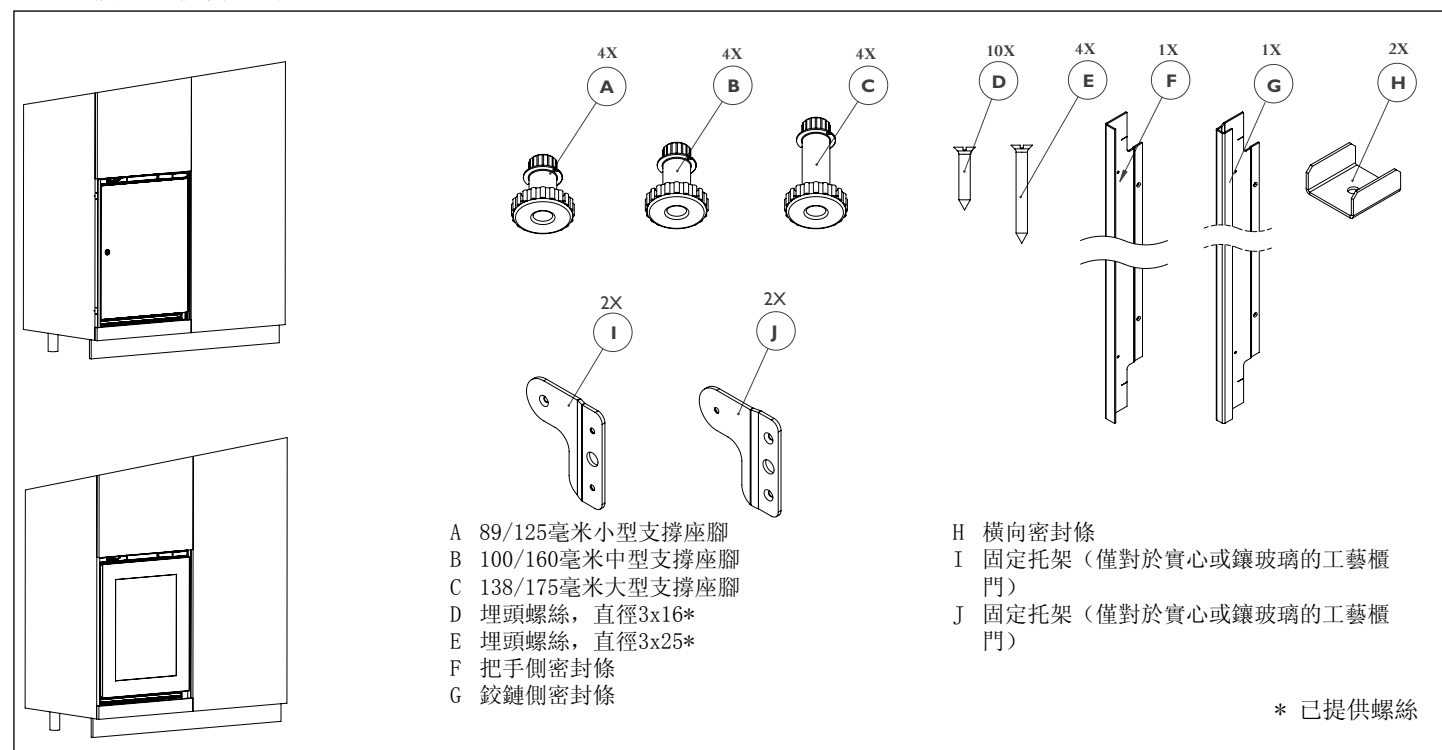
注意不要堵塞下部通風擋條



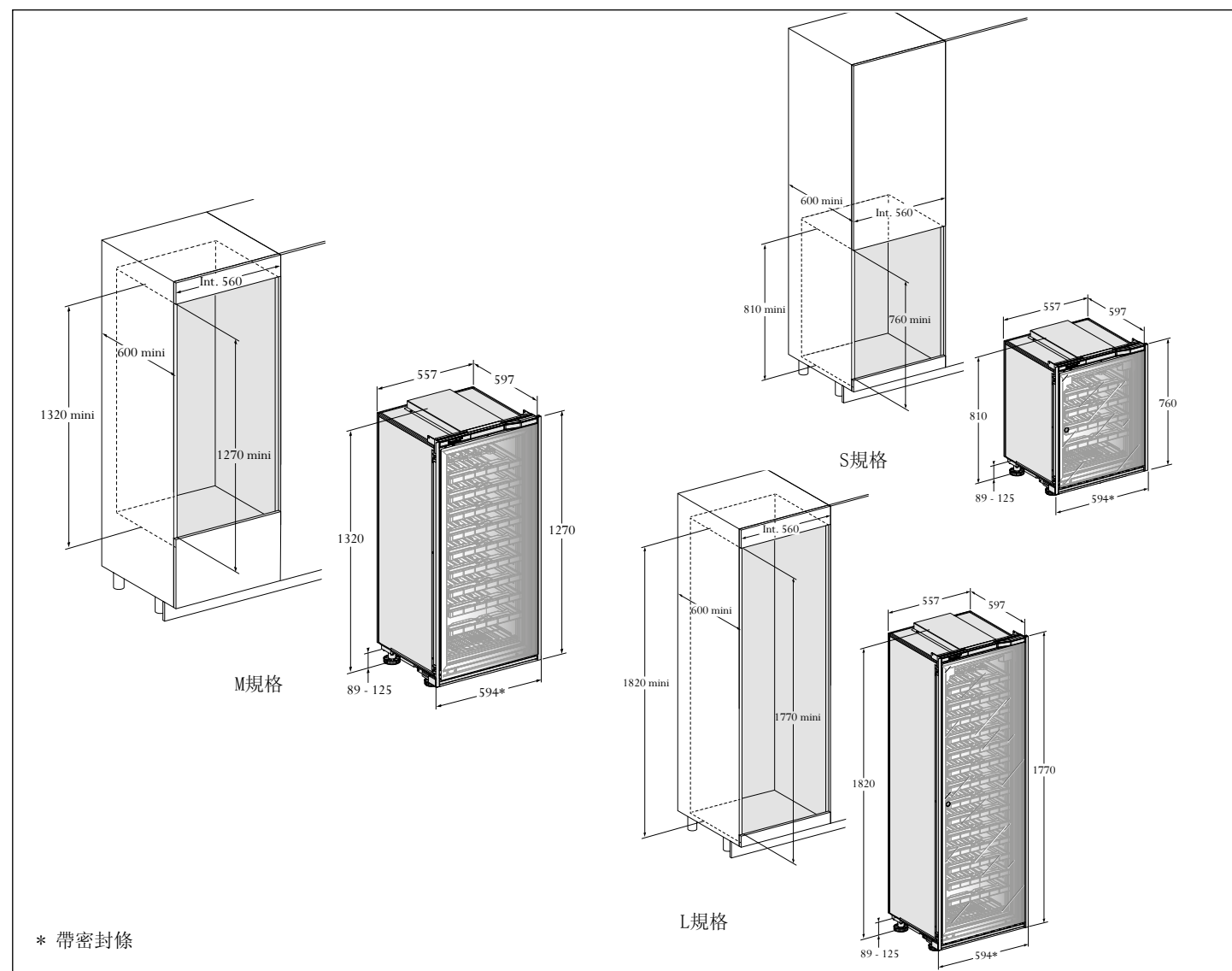


4/ 安裝葡萄酒酒櫃

II. 併入櫥櫃中



全玻璃櫃門、鑲玻璃不銹鋼櫃門、實心工藝櫃門或鑲玻璃工藝櫃門時的尺寸：



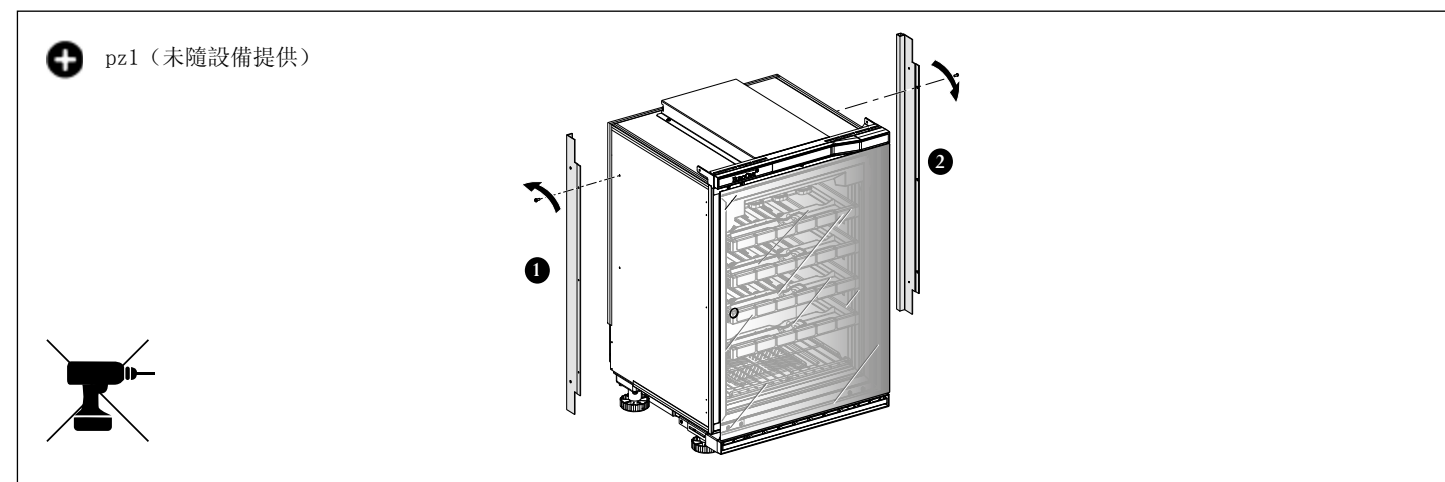
4/ 安裝葡萄酒酒櫃

併入式安裝

注意事項

- 相關調整與裝配作業必須在將設備併入其安裝位置前完成。
- 必須安裝密封條。它們將成為酒櫃櫃檯的一部份，可確保其良好使用。

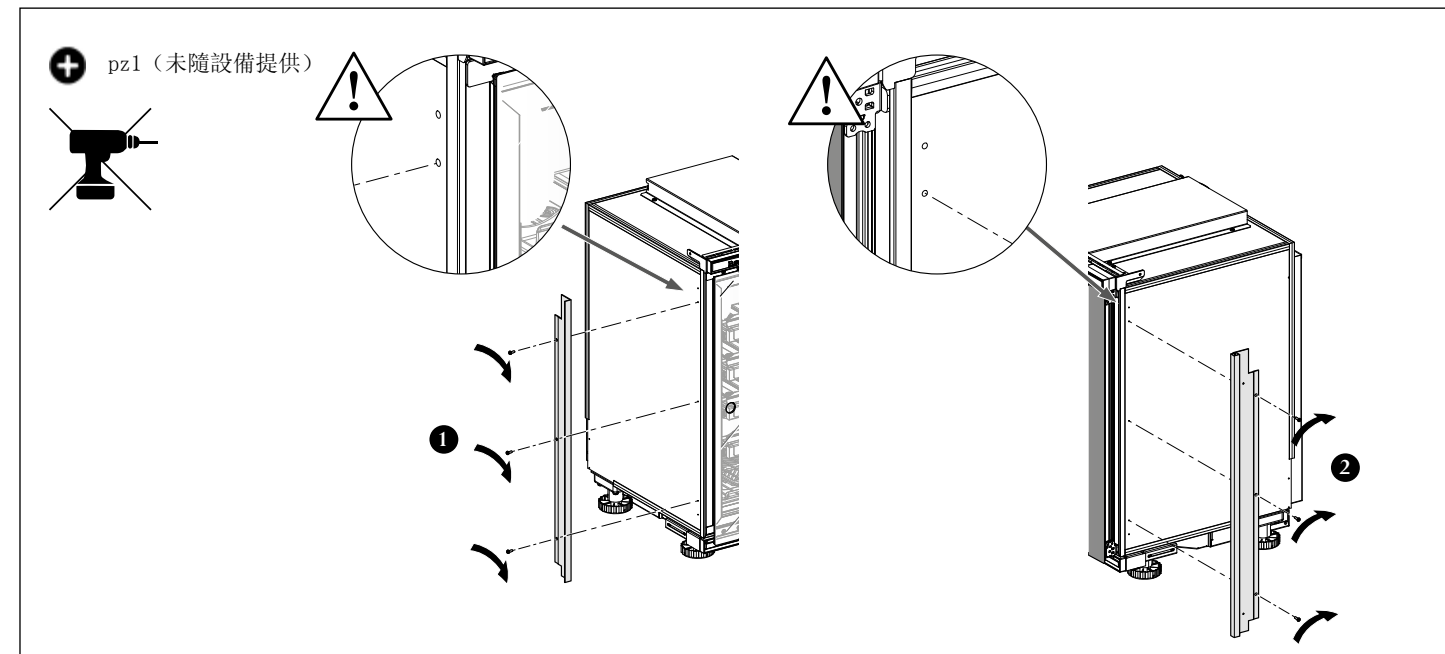
1. 取下密封條的螺絲



2. 內表面調整

交貨時，您酒櫃的內表面已進行相應配置，可完成併入安裝（表面與櫥櫃櫃門平齊）。無需進行額外調整。

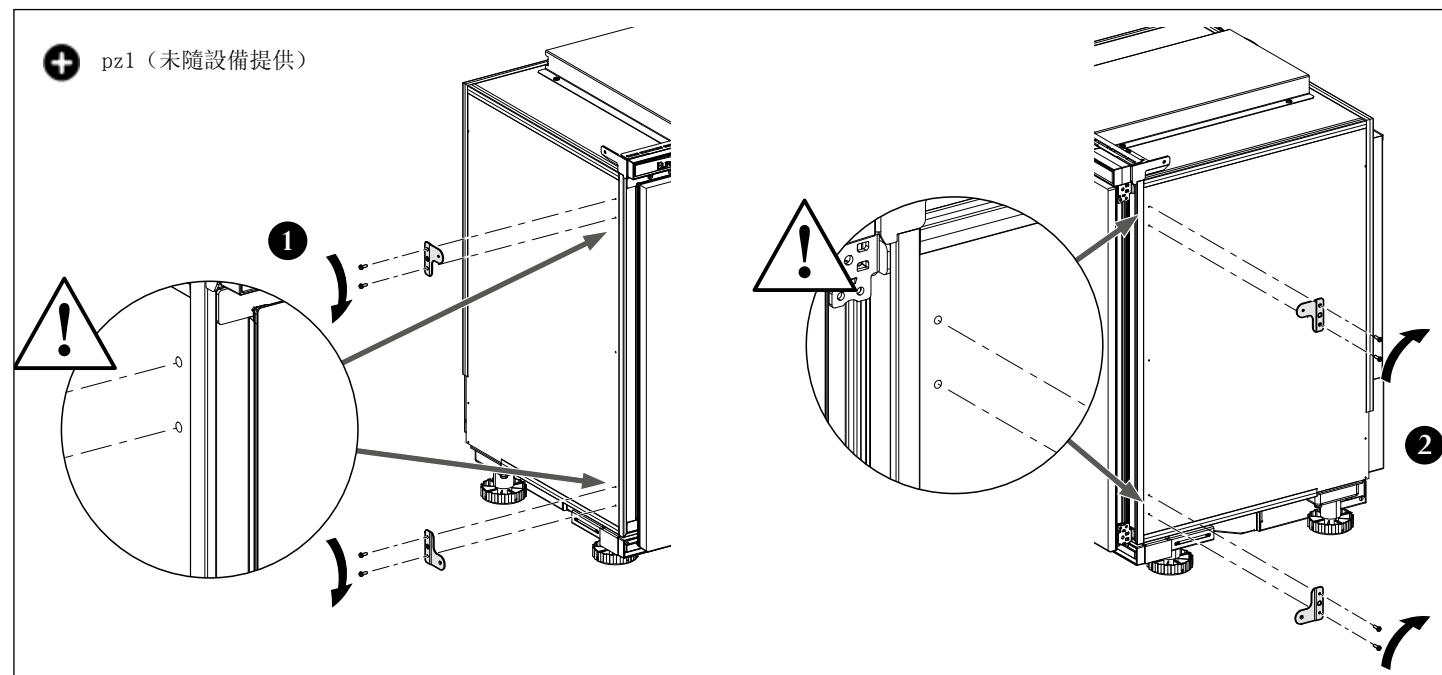
3. 密封條安裝



採用實心工藝櫃門或鑲玻璃工藝櫃門時，酒櫃併入式安裝的特點：
根據所選櫃門類型的不同，安裝並不相同。實心工藝櫃門與鑲玻璃工藝櫃門時的特殊情況密封條必須用固定托架取代。

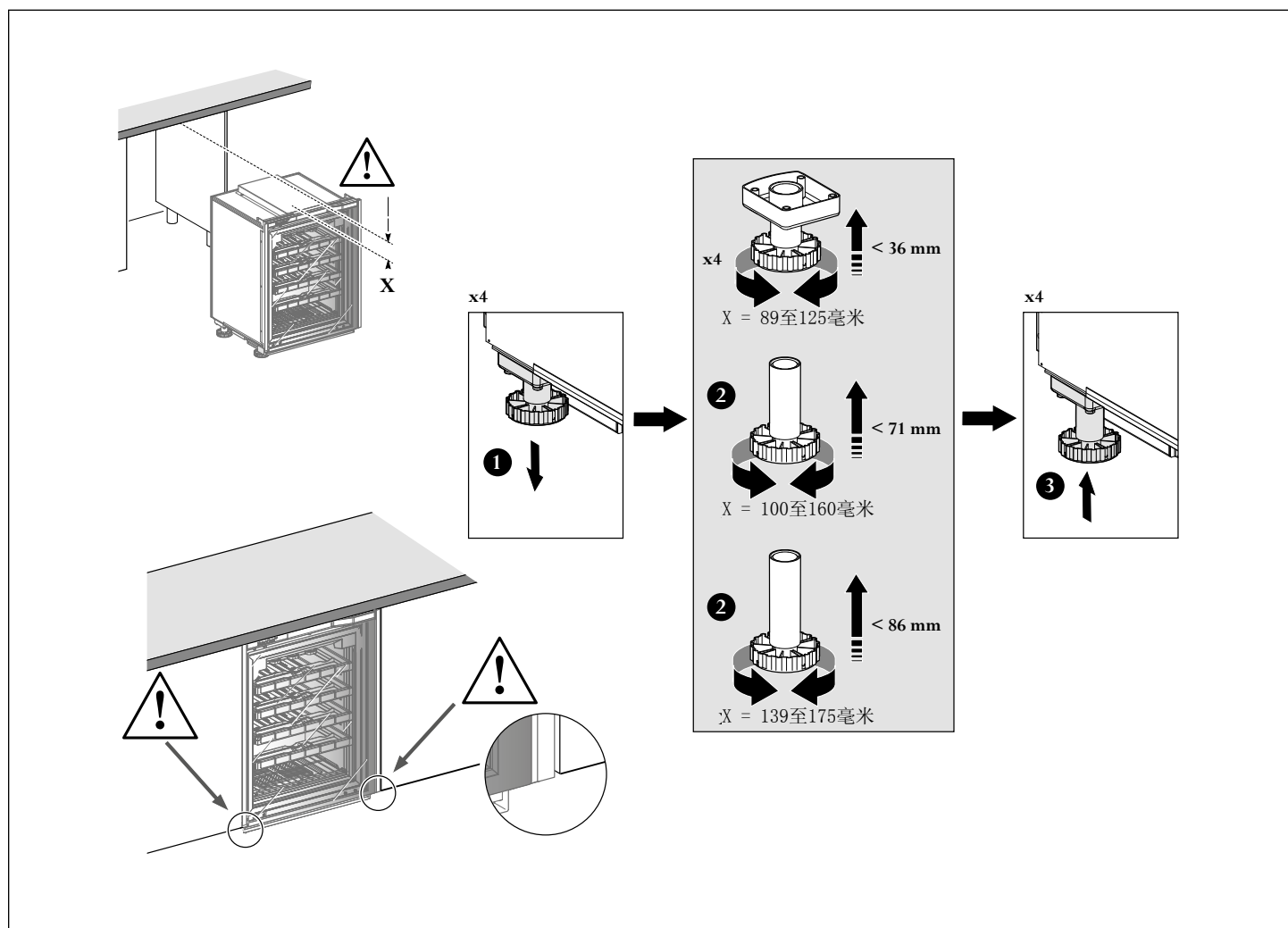


4/ 安裝葡萄酒酒櫃



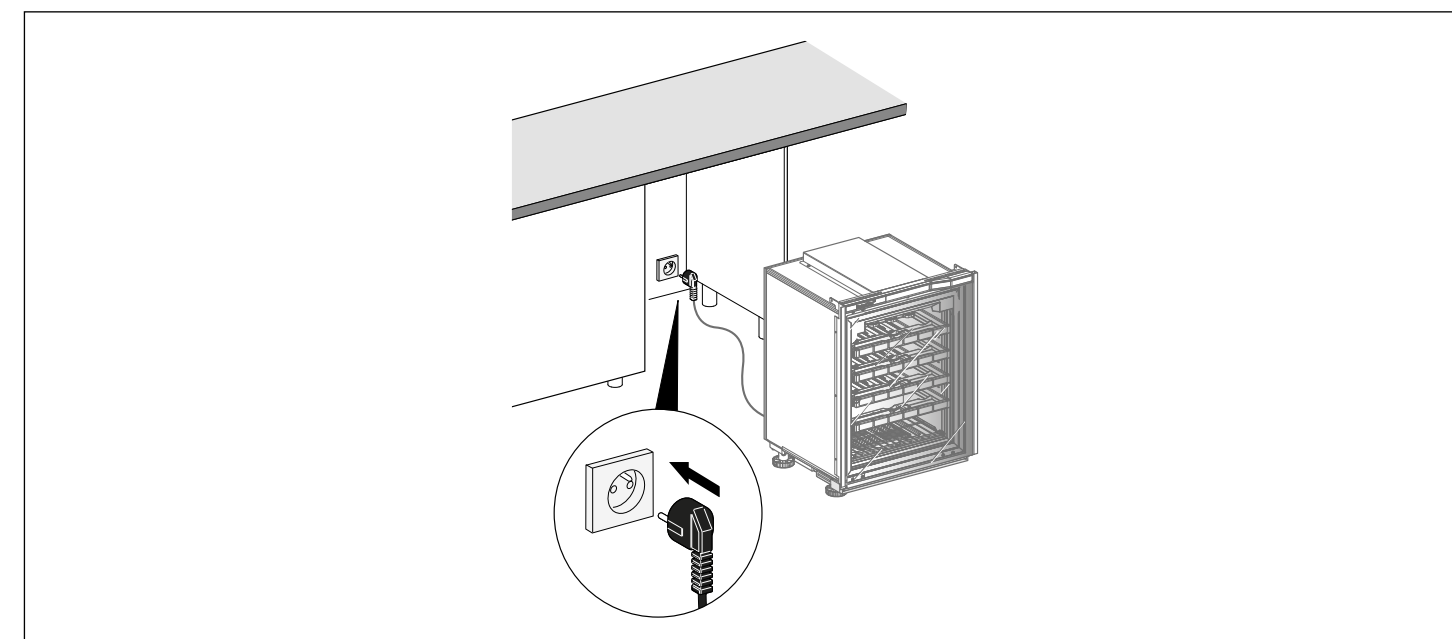
4. 支撐腿調整

當最大調整行程為 36 毫米時，請保留已安裝在酒櫃上的支撐座腳。如果調整行程超過 36 毫米，請從隨酒櫃提供的另外兩套支撐座腳中選擇一套進行安裝。

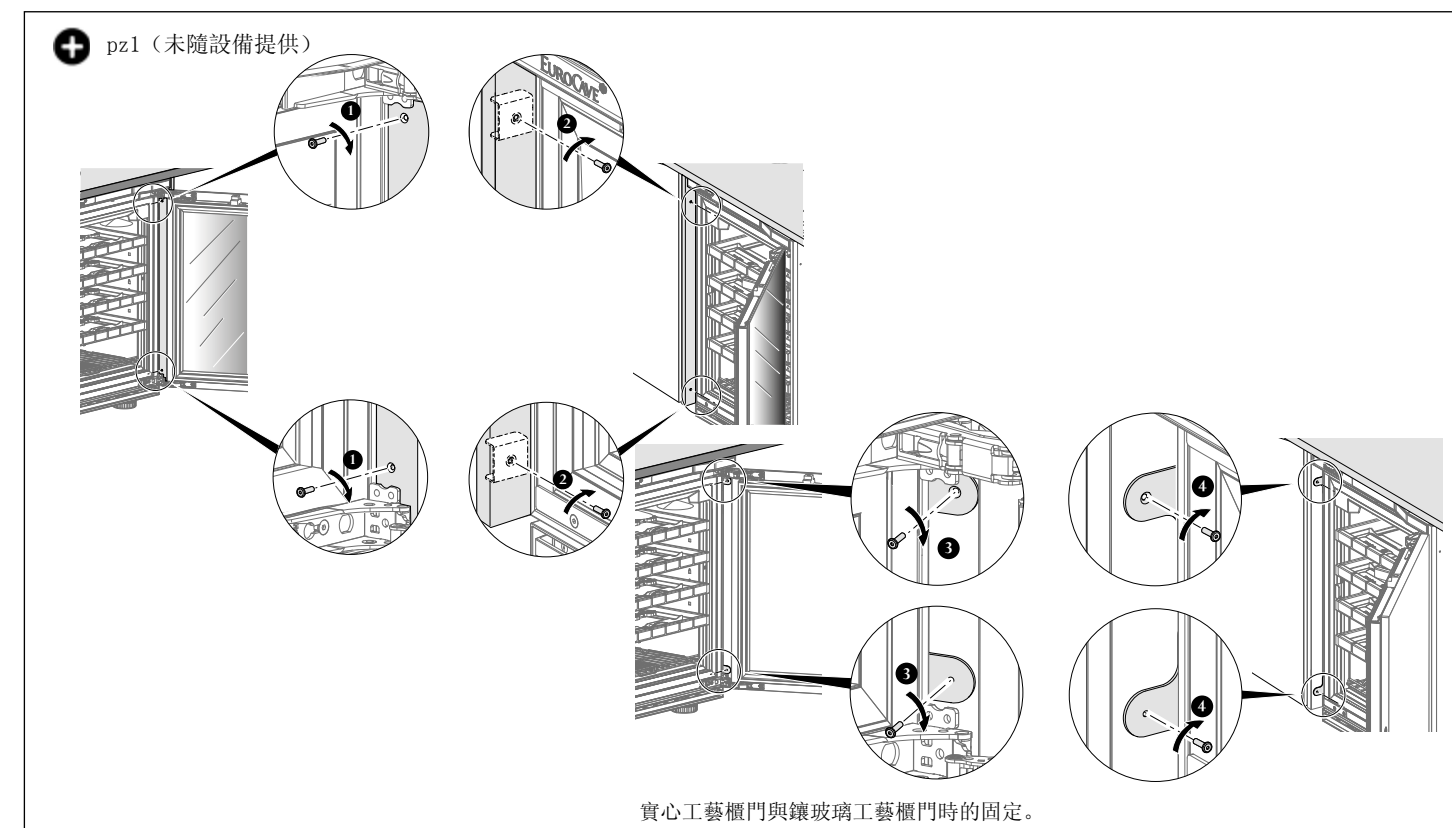


4/ 安裝葡萄酒酒櫃

5. 酒櫃的併入與在櫥櫃中的固定



為確保您的安全，請確認您的設備運作正常，且必須將酒櫃固定在櫥櫃中。



實心工藝櫃門與鑲玻璃工藝櫃門時的固定。

備註：酒櫃的上部密封條（裝飾部份）需由廚房裝備製造商提供。

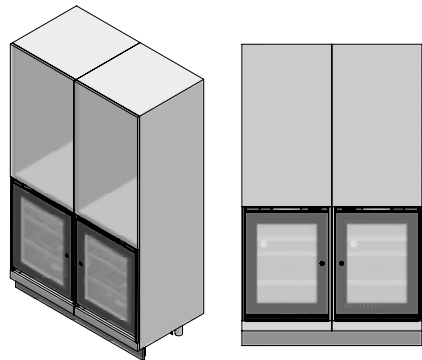


4/ 安裝葡萄酒酒櫃

6. 兩個酒櫃並排安裝

注意：當兩個酒櫃並排安裝時，必須將它們放置於兩個隔離的傢俱櫃內。這樣可使酒櫃周圍的空氣良好流動，確保它們運作正常。

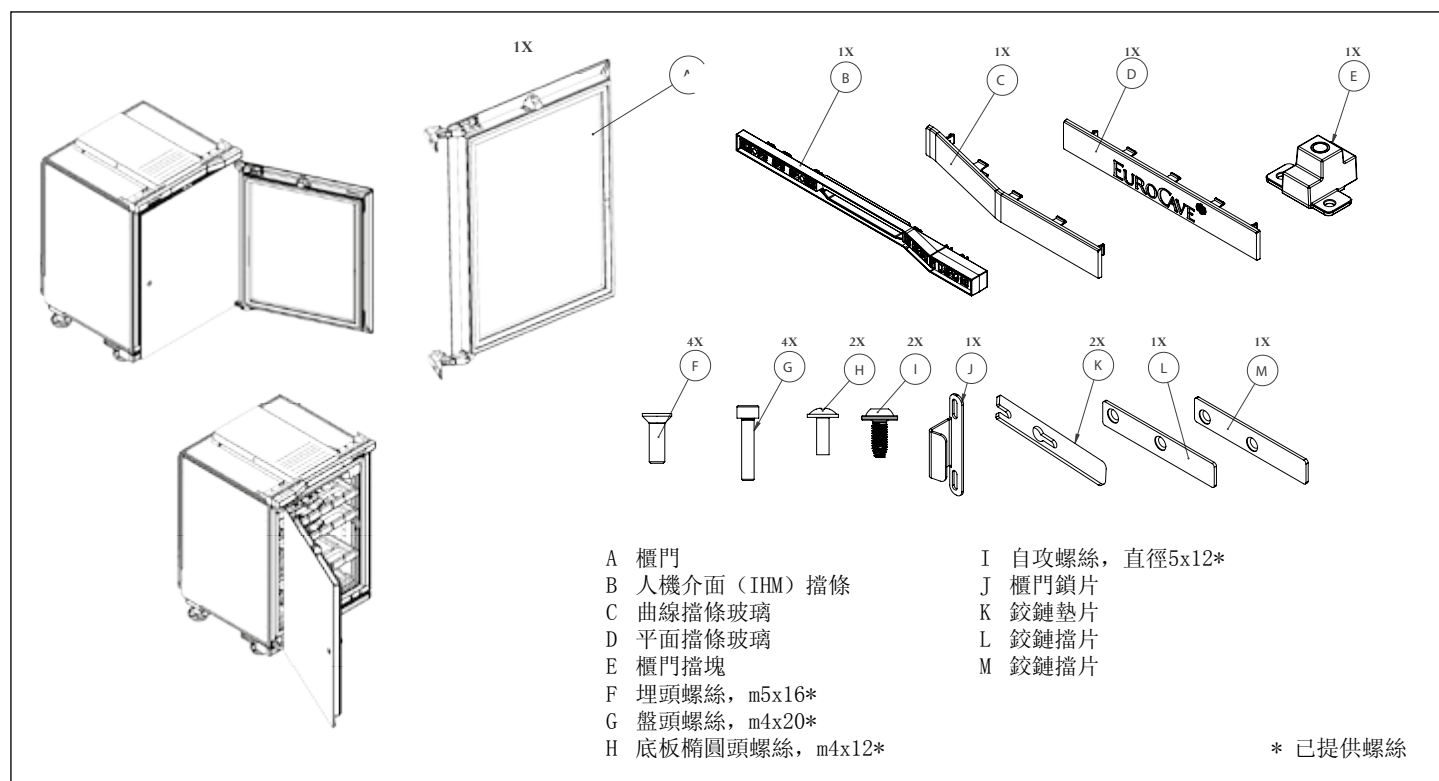
如果並排安裝的兩個傢俱櫃寬度小於 1200 毫米時，可在兩個酒櫃之間僅安裝一塊隔板。當使用兩個寬度 600 毫米的傢俱櫃進行標準安裝時，可在兩個酒櫃之間安裝兩塊隔板。



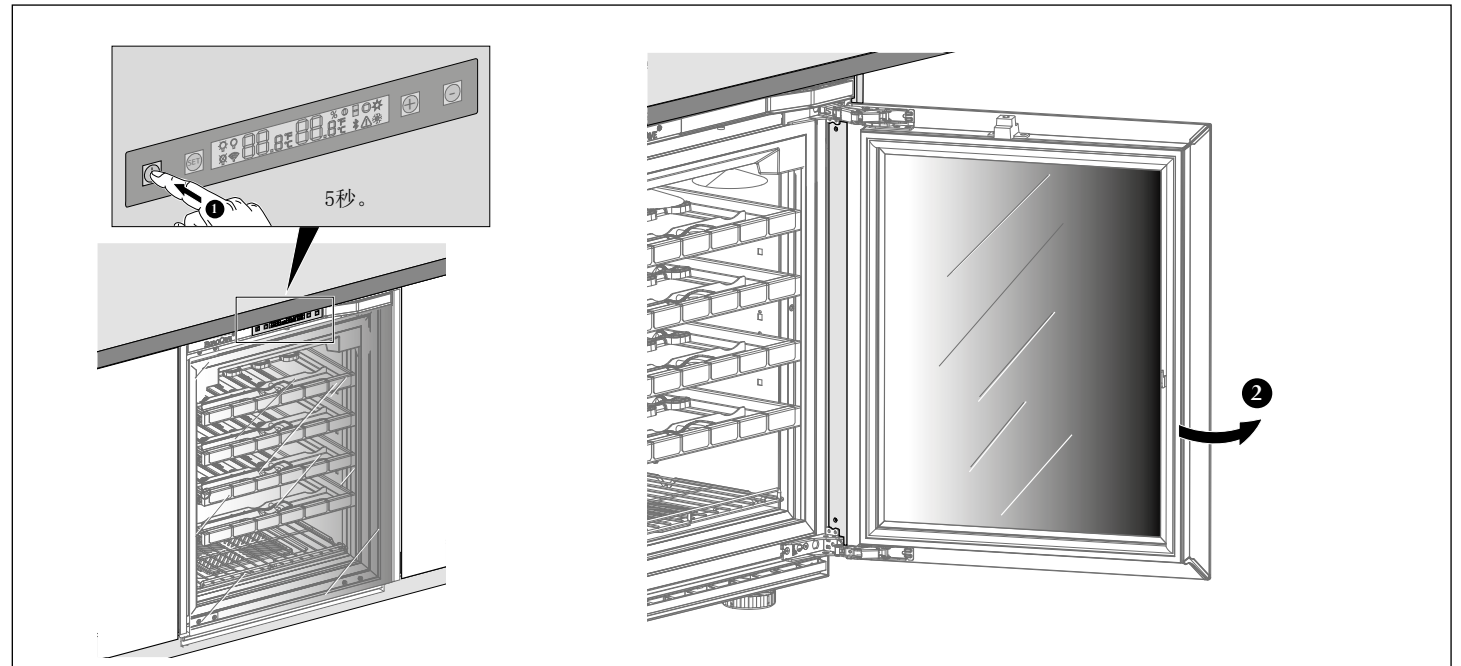
III. 櫃門開門方向可換性



注意，建議由已獲 EuroCave 公司認可的專業人員進行櫃門開啟方向的變更。



4/ 安裝葡萄酒酒櫃



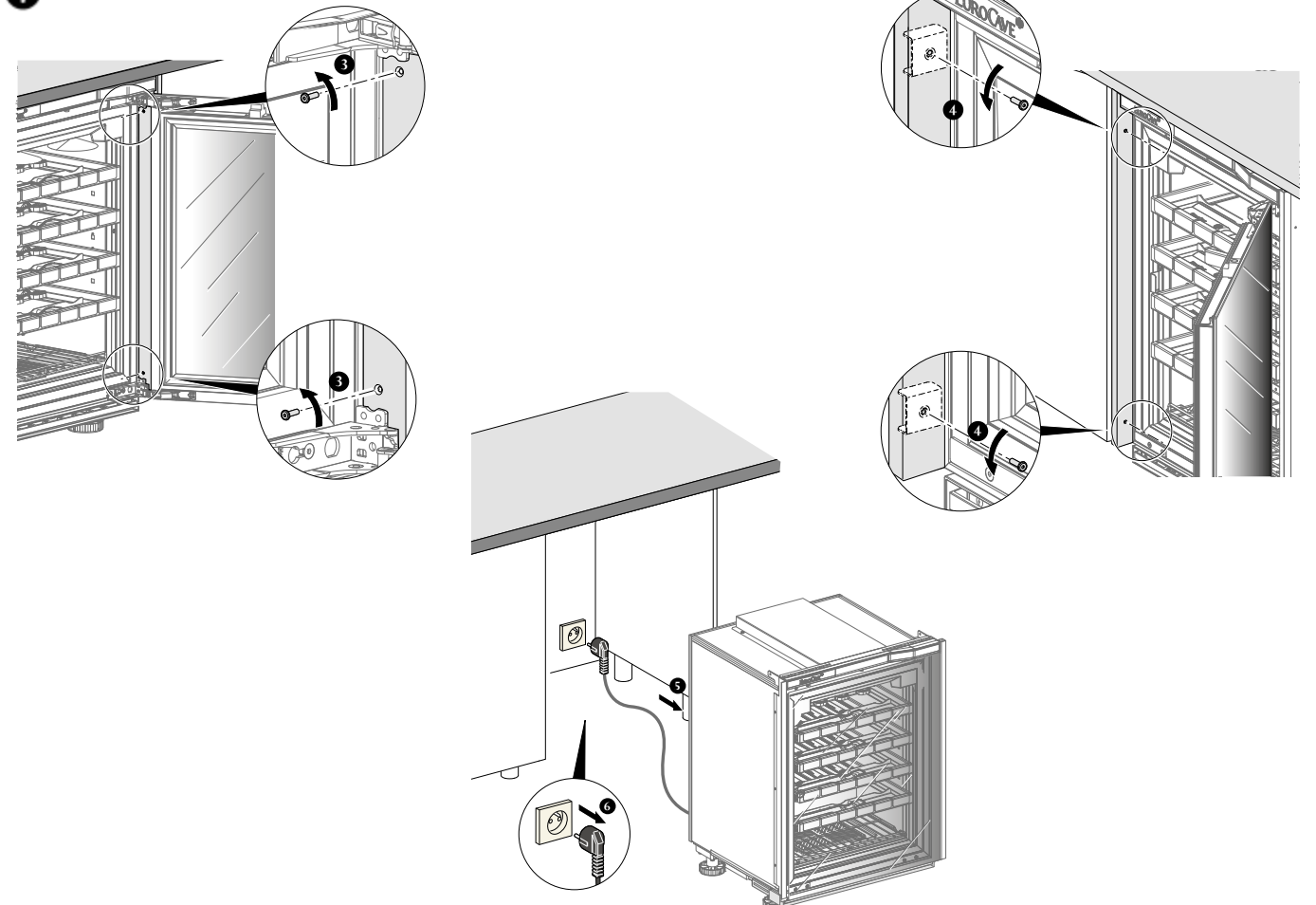
移動酒櫃前，強烈建議將酒瓶取出。



將酒櫃從其安裝位置拉出時，強烈建議抓住支撐座腳進行操作。然後拔出電源插座處酒櫃的電源線。



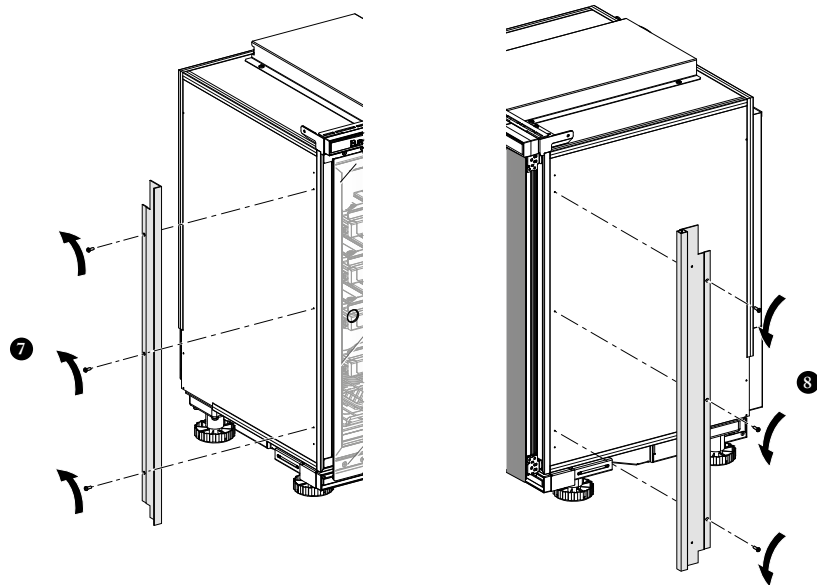
pz1 (未隨設備提供)



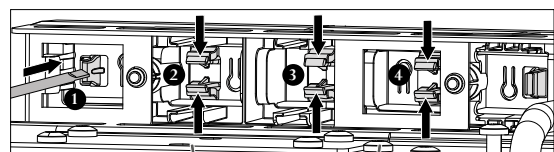


4/ 安裝葡萄酒酒櫃

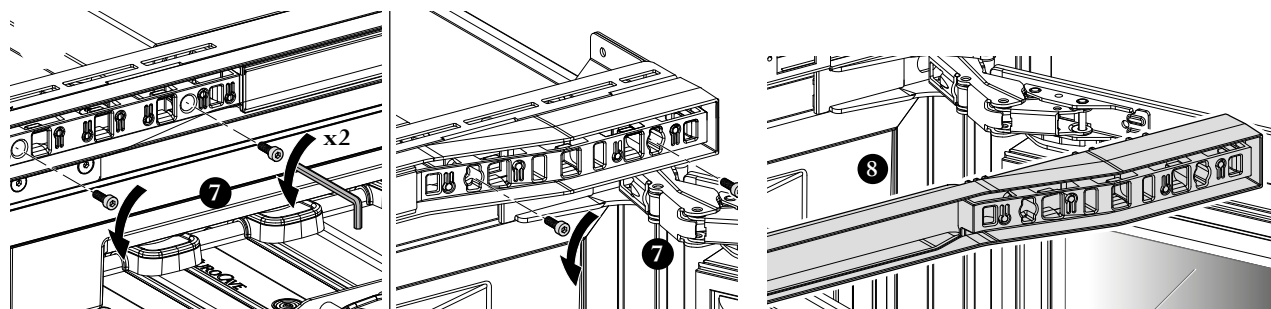
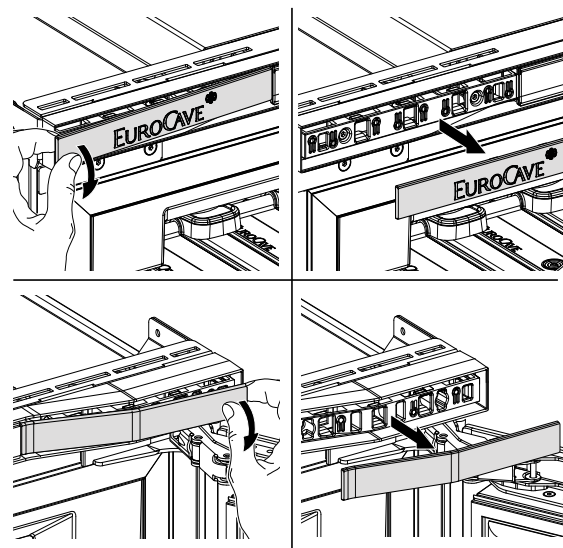
+ pz1 (未隨設備提供)



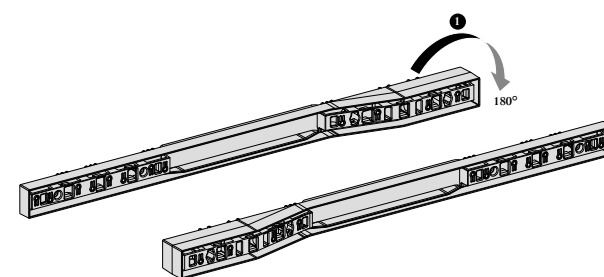
2 (未隨設備提供)



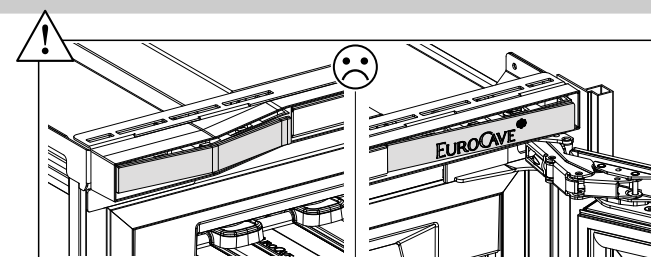
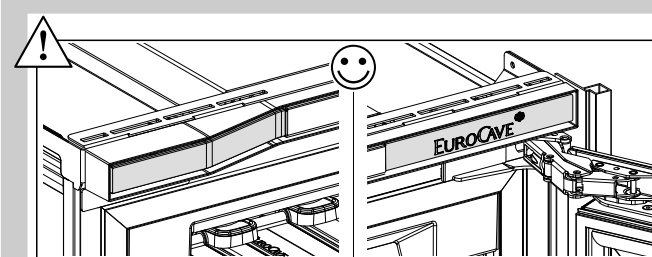
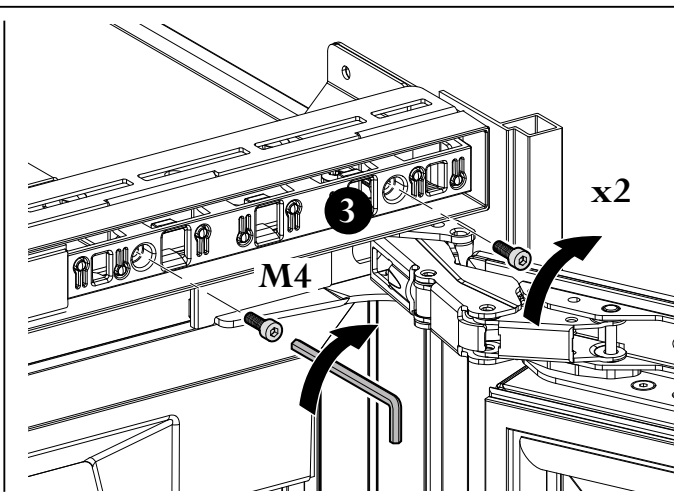
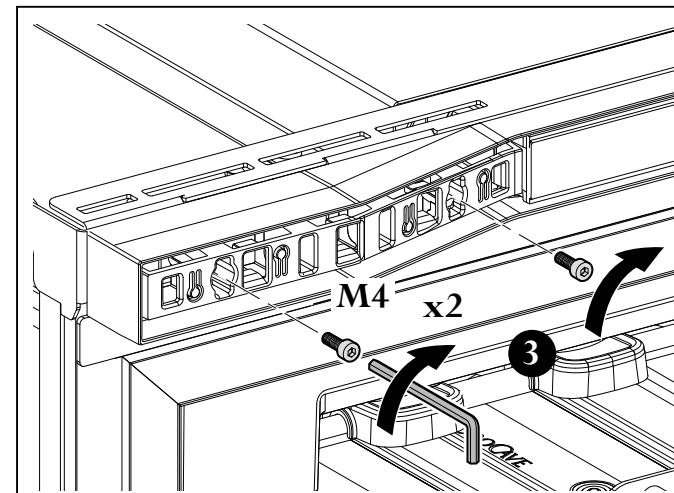
在上擋條的第二塊玻璃上繼續此操作。



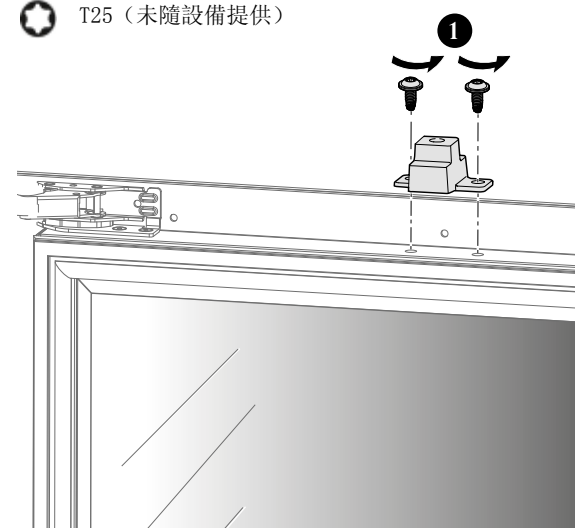
4/ 安裝葡萄酒酒櫃



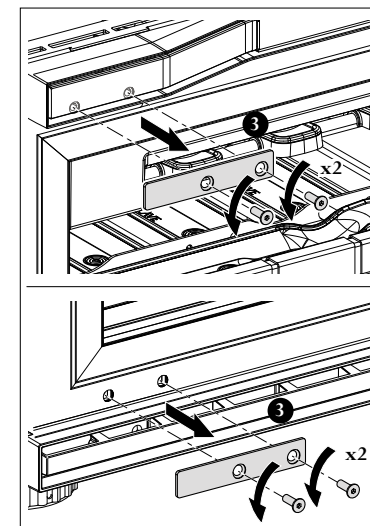
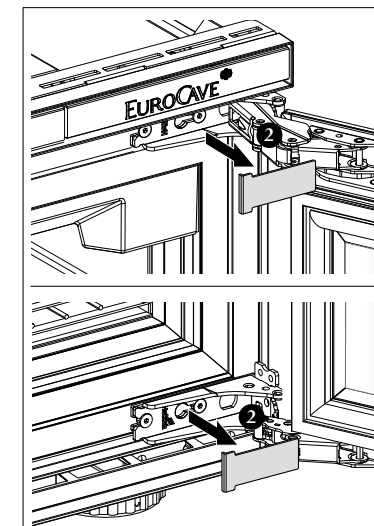
2 (未隨設備提供)



T25 (未隨設備提供)



2.5 (未隨設備提供)

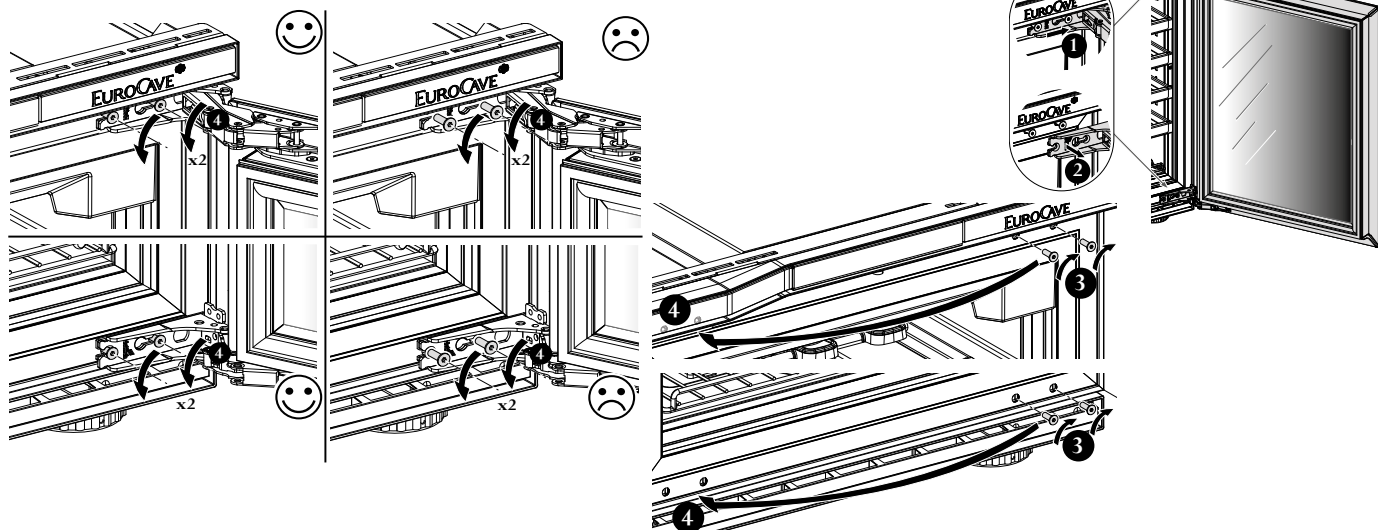




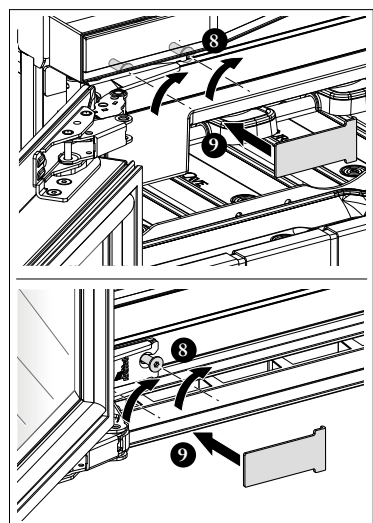
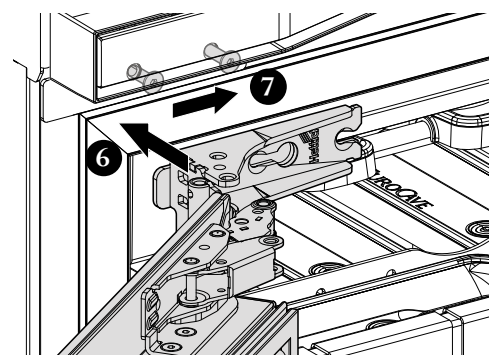
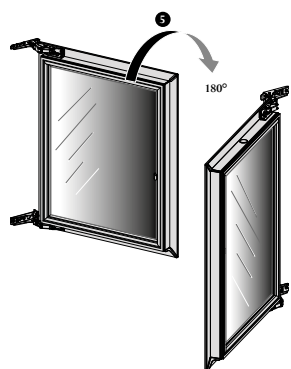
4/ 安裝葡萄酒酒櫃



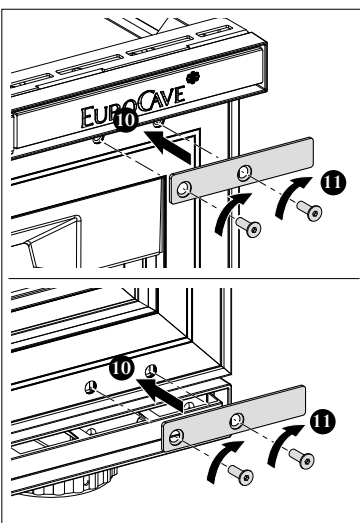
T25 (未隨設備提供)



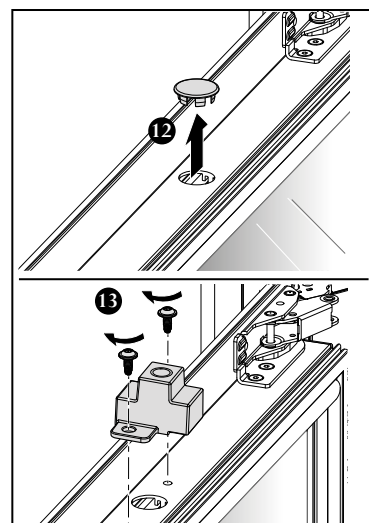
建議由 2 個人完成以下操作。準備一個無刺激性的環境。最好準備一個配有防護物的區域。



T25 (未隨設備提供)



2.5 (未隨設備提供)



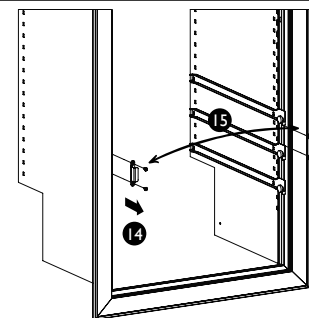
T25 (未隨設備提供)



4/ 安裝葡萄酒酒櫃



2.5 (未隨設備提供)



當調整櫃門鎖片的打開方向時，螺絲及墊圈必須放置於正對櫃門鎖片處。



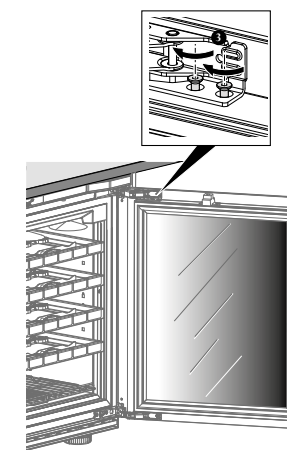
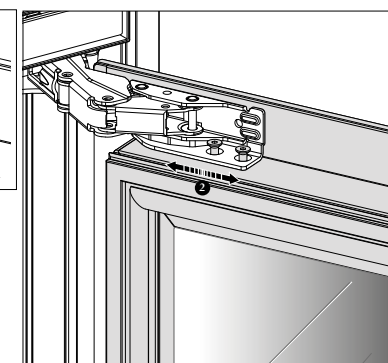
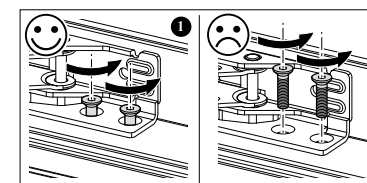
鉸鏈調整

如果櫃門不平齊，可透過頂部鉸鏈進行調整。

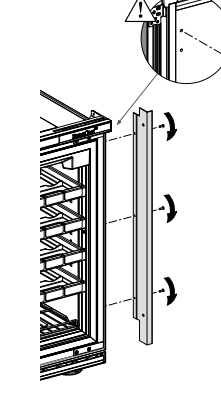
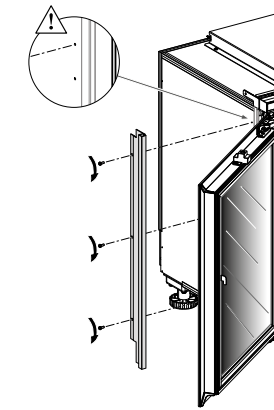
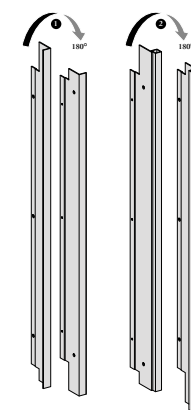
如果調整頂部鉸鏈仍無法滿足要求，可透過同樣方式對底部鉸鏈進行調整。如需更精準的調整，請同時調整兩個鉸鏈。



T20 (未隨設備提供)



pz1 (未隨設備提供)



當使用實心工藝櫃門時，在重新鎖緊櫃門擋塊的螺絲前，去掉塑膠塞。櫃門擋塊是必須的，因為它可當成機械擋塊，同樣也可服務於櫃門感應器及照明裝置。如果您想要再次翻轉櫃門，請注意保留塑膠塞。



連接電源線，然後重新打開葡萄酒櫃。然後，將您的酒櫃推入其原始位置，鎖緊密封條的螺絲。（請參閱章節 I § 3）。

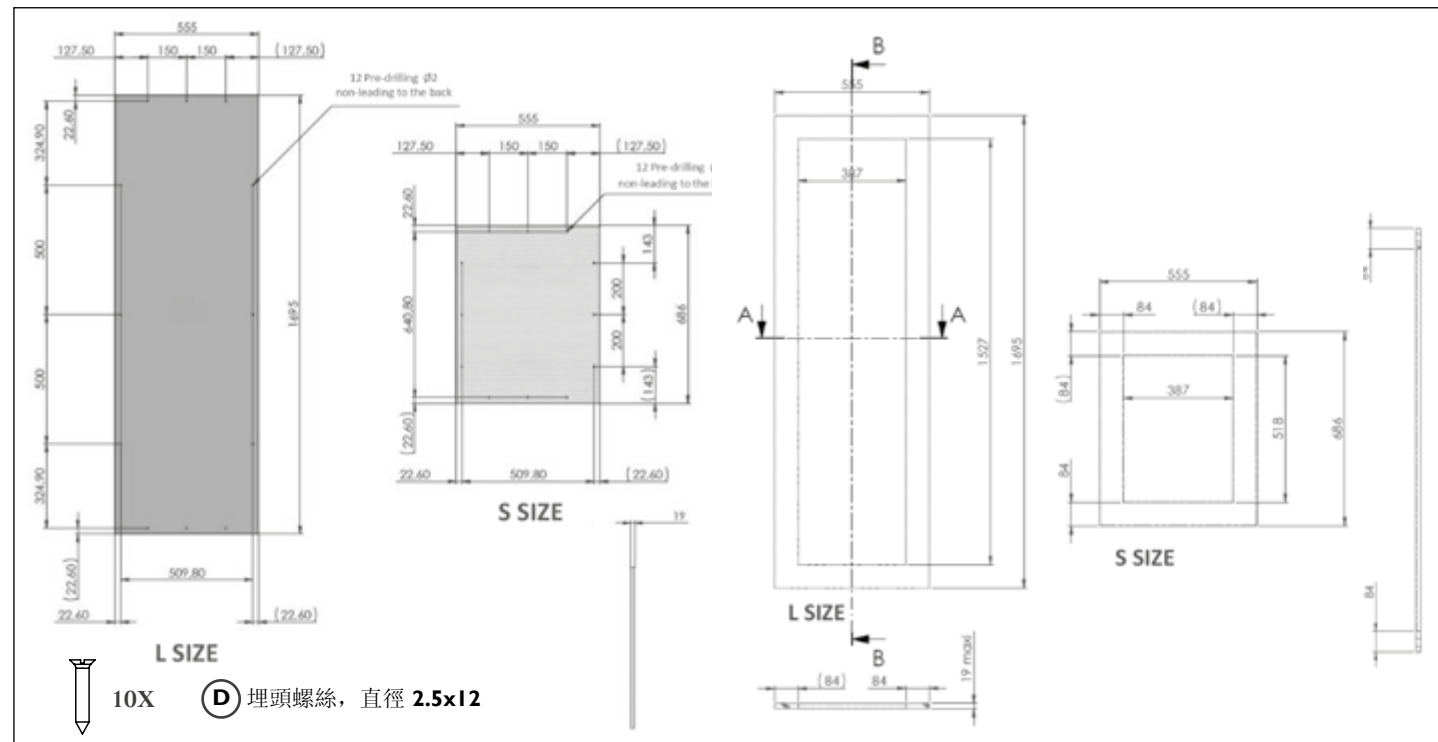


4/ 安裝葡萄酒酒櫃

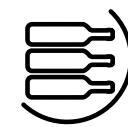
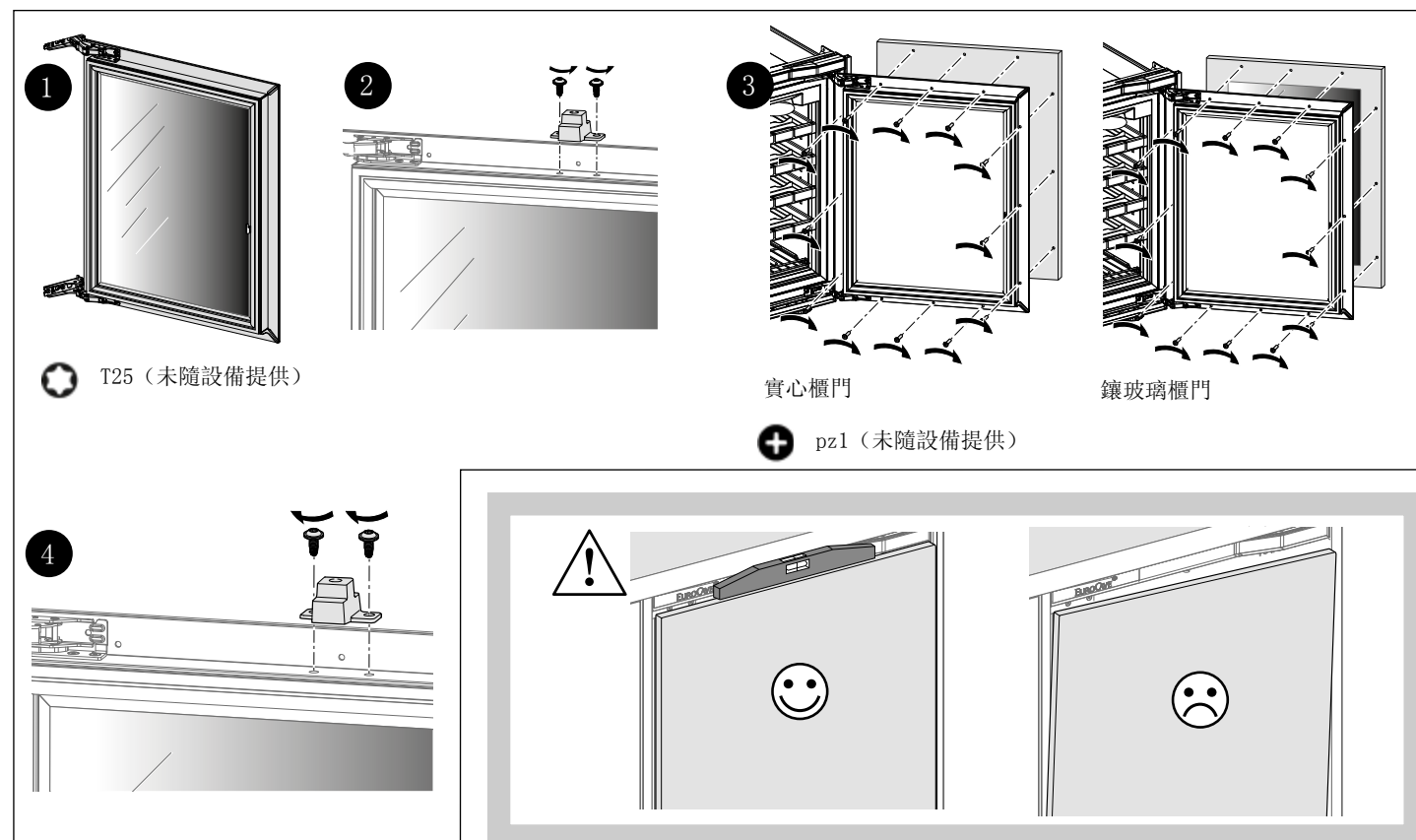
IV. 實心或鑲玻璃工藝櫃門上裝飾面板的安裝



注意：裝飾面板的厚度不得超過 20 毫米。其重量不得超過 12 公斤。



- 將酒櫃放置於操作台面下方或放入廚房傢俱中。
- 將櫃門打開至 90°。
- 當採用鑲玻璃的工藝櫃門時，將廚房傢俱的裝飾面板固定在櫃門玻璃周圍的鋁板上（螺絲已在附件包中提供）。



5/ 調整——收納放置



您的 EuroCave 酒櫃已採用特殊設計，空間可調整。它可適應您的不同需求，根據放置方式的不同進行變化調整。

不同的收納放置方式



滑動酒架¹
貨號：ACMSERVB²
貨號：ACMSERVW³
容量：6 瓶葡萄酒



儲存酒架¹
貨號：AXIHB²
貨號：AXIHW³
容量：22 至 25 瓶葡萄酒



箱式混放酒架¹
貨號：ACMSERVB²
貨號：ACMSERVW³
容量：11 瓶葡萄酒

酒櫃的配置可根據您的需要進行修改。請參閱第 210 至 213 頁，查看收納放置模擬。

1- 在附件箱中提供一根白色記號筆。您可在標記用金屬夾上進行書寫，以識別您的葡萄酒。2- 黑色高光面 3- 淺橡木色面



切忌讓您的葡萄酒瓶處於如下狀態：

- 包裹雪梨紙的情況下放進您的 EuroCave 酒櫃內。雪梨紙比較不能長時間耐環境的濕度。被浸濕的雪梨紙將黏在您葡萄酒瓶的標籤上並導致其受損壞。
- 存放於包裝紙箱或木箱的情況下放入您的 EuroCave 酒櫃內部。不建議這樣操作是為了保證酒瓶周圍通風足夠，以免包裝材料腐爛，最終污染您的葡萄酒瓶。

葡萄酒櫃的調整建議

您的 EuroCave 葡萄酒櫃已經過特別設計，可安全地存放最大數量的葡萄酒酒瓶。本公司建議您遵守以下建議，以使其儲存能力達到最優。

- 在您酒櫃內部的不同酒架上，請按照盡可能均勻的方式放置分佈您的葡萄酒酒瓶，以使其重量分散至多個部位。同時注意不要讓這些酒瓶與酒櫃背板接觸。
- 注意均勻地將您的葡萄酒酒瓶分佈於葡萄酒櫃的整個高度上（禁止將全部酒瓶放置於頂部，或全部放置於底部）。

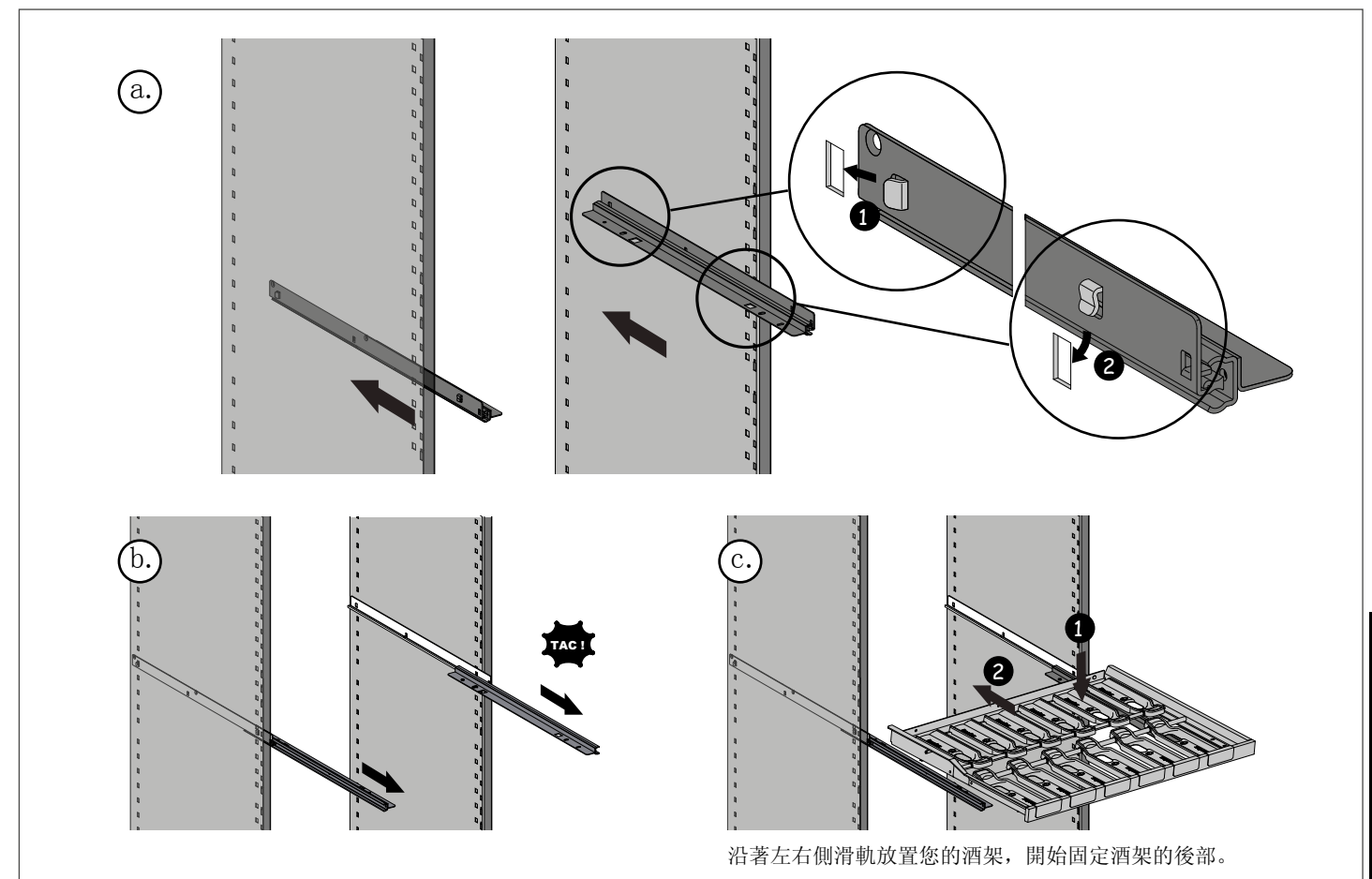
- 如果您擁有滑動酒架，最好將它們放置於您酒櫃的上部，以方便您每日取用。
- 同樣地，請將不同種類的葡萄酒在滑動酒架上各放上一瓶或兩瓶，然後在儲存酒架上保留您的儲備。這樣，飲用時您將不再需要進行配齊。
- 使用您的葡萄酒櫃時，請勿同時抽出多個酒架。
- 根據您酒櫃的配置，完全遵守不同放置類型的放置瓶數規定，絕不在滑動酒架上堆放酒瓶。
- 將酒櫃裝滿至其容量的 75%，以確保溫度的平均。

I. 加入一個滑動酒架或調整酒架的位置

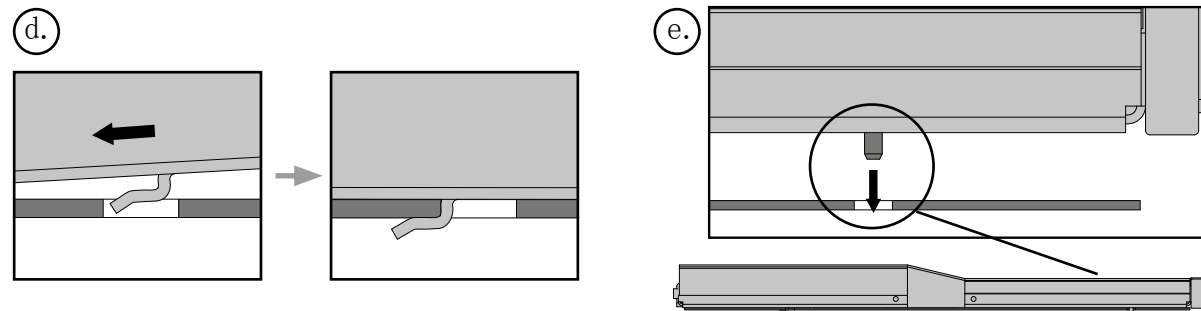
如果您的滑動酒架已經安裝至您的酒櫃中：

- 將該滑動酒架完全清空。
- 然後使其向外滑動並抬高酒架前部，從而取出滑動台架。

- 標記出右側滑軌與左側滑軌，取出隔板的滑軌。
- 進行它們的重新安裝（請參閱下文示意圖）。

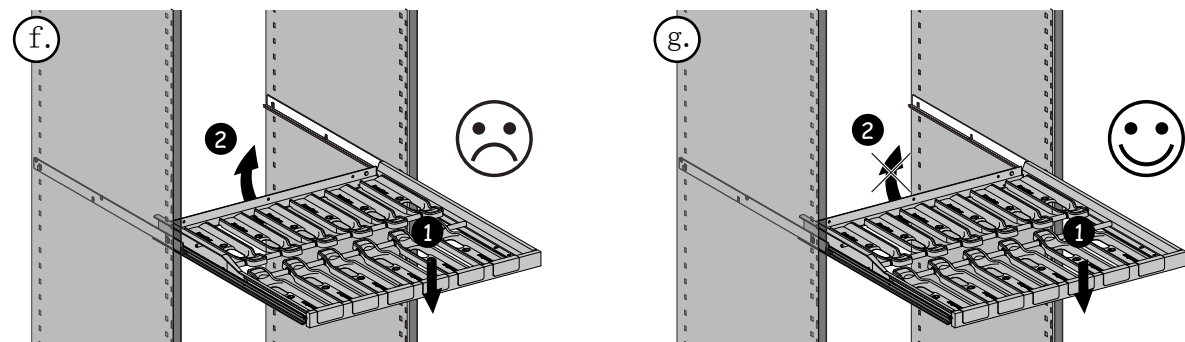


5/ 調整——收納放置



使酒架滑動，直至酒架後部掛鉤滑動至滑架上的掛鉤槽位置。

然後，讓酒架的前部突出部全部進入滑架前部預留的突出部開孔中。必須反覆調整酒架以使各突出部進入其開孔中。從插入左側突出部開始。右側突出部將自然地進入長方形開孔中。

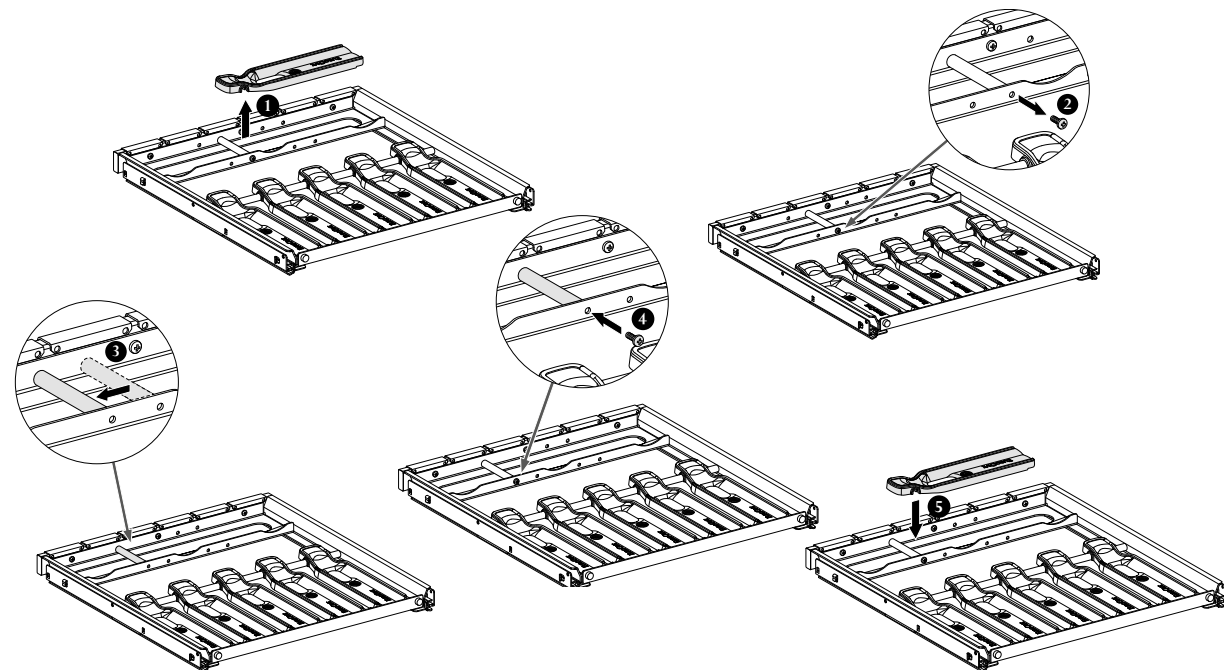


注意：為避免酒架翻轉，重新推入酒架前，請確認左右兩側的突出部均已插入其開孔中。

II. 調整位於滑動酒架正面的「酒保之手（Main du Sommelier）」托架

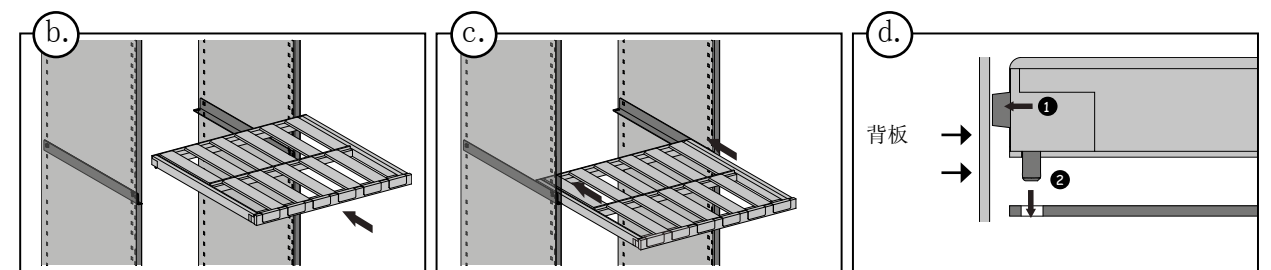
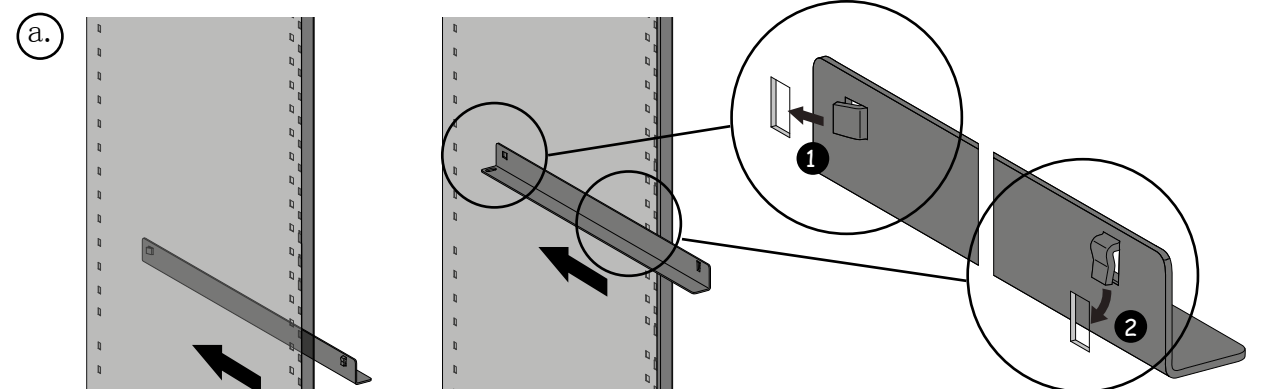
根據酒瓶形狀或高度的不同，您可能需要調整「酒保之手（Main du Sommelier）」托架的位置，此托架位於酒架前部。

✚ pz2（未隨設備提供）



5/ 調整——收納放置

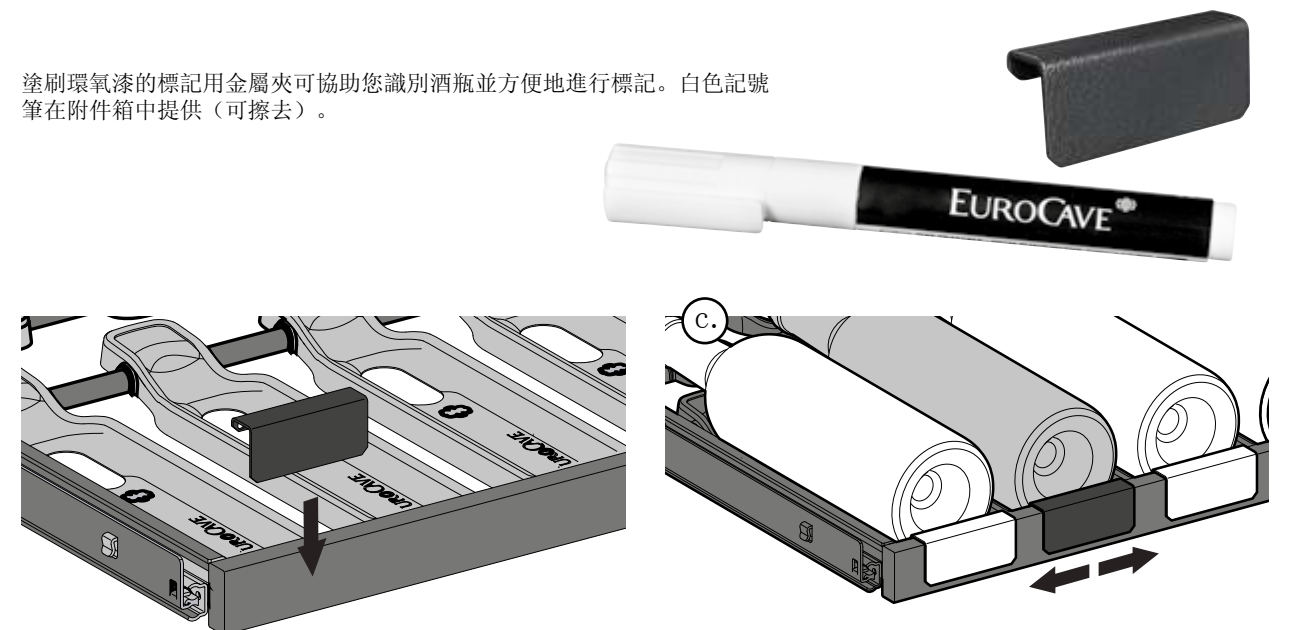
III. 加入一個儲存酒架或調整酒架的位置



備註：如需安裝一個儲存酒架，請安裝兩個前部托座（已在附件箱中提供）以支撐酒架的前半部份，然後使酒架靠在位於酒櫃櫃體背板的滑動機構後半部份上。

IV. 標記用金屬夾的安裝與使用

塗刷環氧漆的標記用金屬夾可協助您識別酒瓶並方便地進行標記。白色記號筆在附件箱中提供（可擦去）。



6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

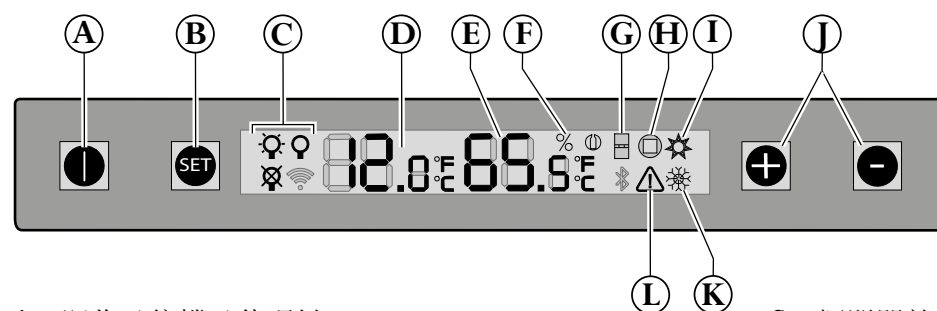
I. 連接與投入運作

等待 48 小時後，按下 **I** 鍵 5 秒，以開啟您的葡萄酒櫃。

i 您可使用一塊纖維毛巾清潔控制台的顯示幕、下部與上部的通風擋條及照明裝置。
EuroCave 已提供。

! 注意：控制台中 LED 的任何更換作業均必須僅由具備相應資格的電工完成。

II-A. 說明（只有單溫型號 V-INSP-S, V-INSP-M, V-INSP-L）



- A 運作 / 停機 / 休眠鍵
- B 確認與進入功能表鍵
- C 照明模式
- D 溫度指示器
- E 相對濕度指示器
- F 濕度 閾值警報（如果閃爍時）

- G 櫃門開啟指示燈
- H 活性炭濾網警報
- I 電阻運作指示燈
- J 選擇與調整鍵
- K 壓縮機運作指示燈
- L 警報指示燈

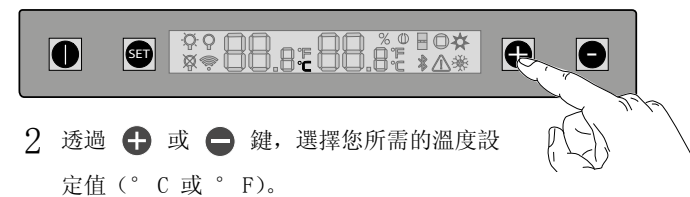
! 電容式按鍵是十分敏感的。因此不用將手指緊緊按在按鍵上，輕輕接觸即可使指令獲得儲藏。每次按下之間注意即時從控制台處收回手指。一聲輕輕的嘟嘟聲將確認按鍵操作。

II-B. 溫度調整



- 預設設定值是 12° C（陳放的理想溫度）。此設定值可在 5 至 20° C 之間調整。
- 陳放時建議調整範圍：11 至 13° C。

注意：為確保您酒櫃的正常運作，必須將其放置於溫度在 12 至 35° C 之間的房間中。

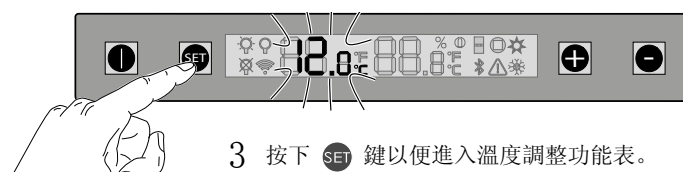


- 2 透過 **+** 或 **-** 鍵，選擇您所需的溫度設定值（° C 或 ° F）。

! 指示器的讀數值為酒櫃的實際溫度，因此在新設定值生效前，必須耐心等待。

i 將您的陳放酒櫃變為飲用酒櫃：您可將酒櫃的溫度調整至您的白葡萄酒或紅葡萄酒的飲用溫度（可能的調整範圍在 5 至 20° C 之間），使其變為飲用酒櫃：
• 對於白葡萄酒：建議的調整範圍在 6° 至 10° C 之間。
• 對於紅葡萄酒：建議的調整範圍在 15° 至 18° C 之間。
此時，酒櫃將成為專為飲用白葡萄酒或紅葡萄酒服務的酒櫃。

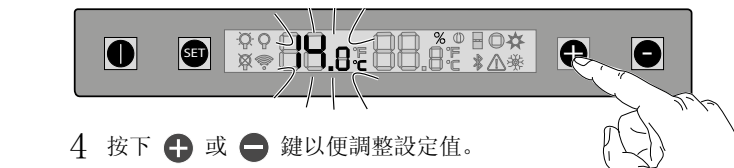
6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用



- 3 按下 **SET** 鍵以便進入溫度調整功能表。



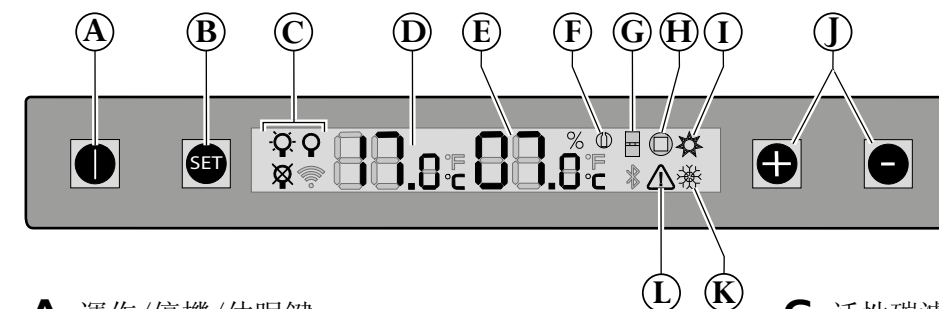
- 5 按下 **SET** 鍵以便確認。



- 4 按下 **+** 或 **-** 鍵以便調整設定值。

i 如果您沒有確認所選溫度，螢幕將自動回到預設視窗介面，不會考慮所做的修改。

III-A. 說明（多溫型號 S-INSP-S）



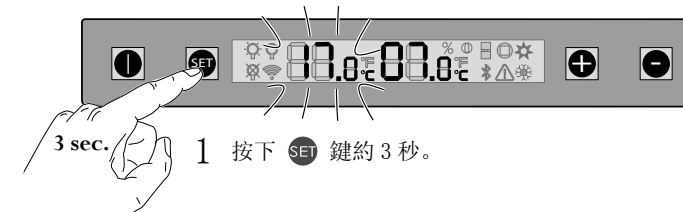
- A 運作/停機/休眠鍵
- B 確認與進入功能表鍵
- C 照明模式
- D 顯示酒櫃的最低溫度
- E 顯示酒櫃的最高溫度
- F 櫃門開啟指示燈

- G 活性炭濾網警報
- H 電阻運作指示燈
- I 選擇與調整鍵
- J 壓縮機運作指示燈
- K 警報指示燈

! 電容式按鍵是十分敏感的。因此不用將手指緊緊按在按鍵上，輕輕接觸即可使指令獲得儲藏。每次按下之間注意即時從控制台處收回手指。一聲輕輕的嘟嘟聲將確認按鍵操作。

III-B. 溫度調節

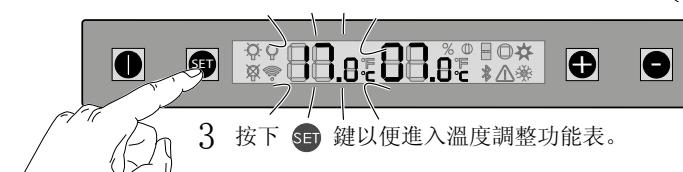
低溫區推薦溫度設置範圍：7 - 9 ° C / 45 - 48° F。高溫區推薦溫度設置範圍：17 - 20 ° C / 63 - 68° F。



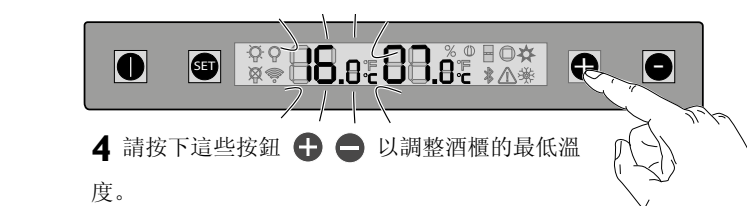
- 1 按下 **SET** 鍵約 3 秒。



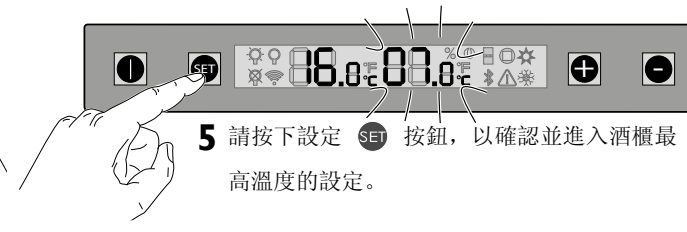
- 2 透過 **+** 或 **-** 鍵，選擇您所需的溫度設定值（° C 或 ° F）。



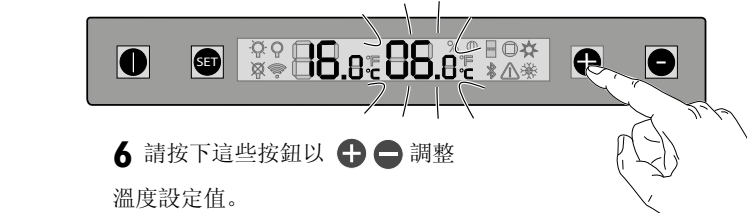
- 3 按下 **SET** 鍵以便進入溫度調整功能表。



- 4 請按下這些按鈕 **+** **-** 以調整酒櫃的最低溫度。



- 5 請按下設定 **SET** 按鈕，以確認並進入酒櫃最高溫度的設定。



- 6 請按下這些按鈕以 **+** **-** 調整溫度設定值。



6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用



7 按下 SET 鍵以便確認。

- 低温区默认温度设置是8°C/46°F。然而，酒柜温度可设置范围为 5°C-10°C。
- 高温度默认温度设置是18°C/64°F。然而，酒柜温度可设置范围为 15°C-20°C。



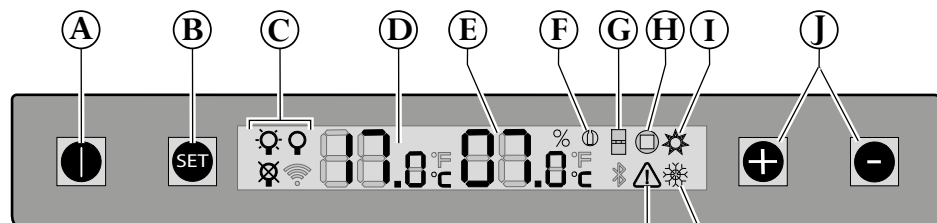
指示器的讀數值為酒櫃的實際溫度，因此在新設定值生效前，必須耐心等待。



如果您沒有確認選取的溫度，畫面將自動返回預設介面，且不會執行所做的修改。

注意：請確認您酒櫃的正常操作，必須將其放置於溫度在 0 至 35° C/32 至 95° F 間的房間中。

IV-A. 描述（2 溫 D-INSP-M 型）



A 運作/停機/休眠鍵

B 確認與進入功能表鍵

C 照明模式

D 顯示酒櫃的最高溫度下層的（溫度）

E 顯示酒櫃的最低溫度上層的（溫度）

F 照明开关键 ON/OFF

该键 ON开启后有背光

L

K

G 櫃門開啟指示燈

H 活性碳濾網警報

I 電阻運作指示燈

J 選擇與調整鍵

K 壓縮機運作指示燈

L 警報指示燈



電容式按鍵是十分敏感的。因此不用將手指緊緊按在按鍵上，輕輕接觸即可使指令獲得儲藏。每次按下之間注意即時從控制台處收回手指。一聲輕輕的嘟嘟聲將確認按鍵操作。

IV-B. 溫度設置

冷藏隔间温度设置范围： 6 / 11° C

红酒侍酒温度隔间温度设置范围：13 / 18° C



3 sec. 1 按下 SET 鍵約3秒。



2 透過 + 或 - 鍵，選擇您所需的溫度設定值（° C 或 ° F）。



3 按下 SET 鍵以便進入溫度調整功能表。



4 請按下 + 或 - 按鈕來調節密閉室的溫度



5 按下 SET 鍵以便進入溫度調整功能表。



6 請按下 + 或 - 按鈕來調節冷藏室的溫度



6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用



7 按下 SET 鍵以便確認。

- 低温区默认温度设置是7° C。然而，酒柜温度可设置范围为 6-11° C。
- 高温度默认温度设置是 17° C。然而，酒柜温度可设置范围为 13-18° C。



指示器的讀數值為酒櫃的實際溫度，因此在新設定值生效前，必須耐心等待。



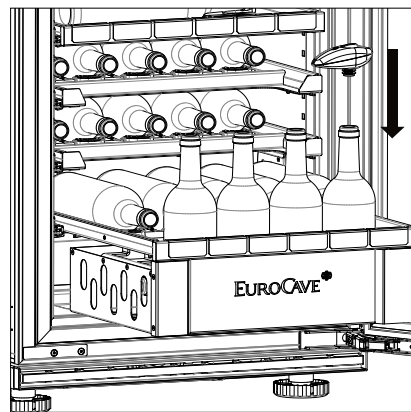
如果您沒有確認選取的溫度，畫面將自動返回預設介面，且不會執行所做的修改。

注意：請確認您酒櫃的正常操作，必須將其放置於溫度在 0 至 35° C/32 至 95° F 間的房間中。

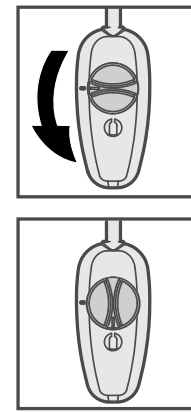
IV-C. 真空通風落差的利用

啟動真空功能：

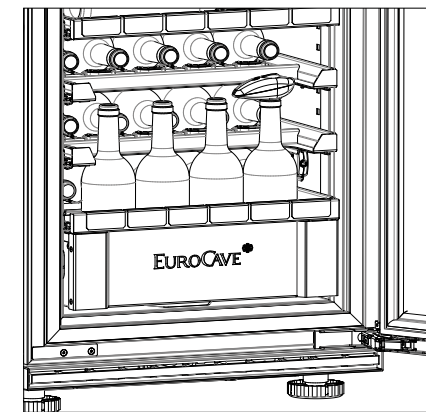
抽氧设备能够抽出酒瓶中的氧气，防止酒氧化。



1 轻拉抽氧塞的软线，将抽氧塞插入瓶颈（确保瓶颈上没有障碍物）。



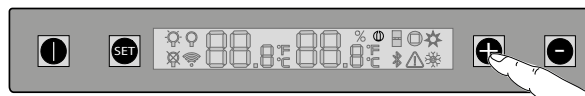
2 将抽氧塞向右（即抽氧探头上的按钮的方向）旋转 90°，达到打开位置。



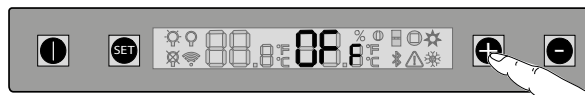
3 請將已開啟的酒瓶垂直放在專為此功能所配備之酒架上。



3 sec. 4 按下 SET 鍵約3秒。



5 使用 1 + 或 - 按鍵來選擇真空圖示。



6 按下 SET 鍵以便確認。



7 請按下 + 或 - 按鈕來啟動（ON）功能。



8 按下 SET 鍵以便確認。
「開啟真空功能且圖示燈亮起。裝置將自動運轉。」

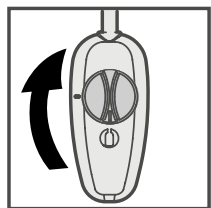


抽氧探头只能用于无气葡萄酒，请勿用于起泡葡萄酒（如 香槟）

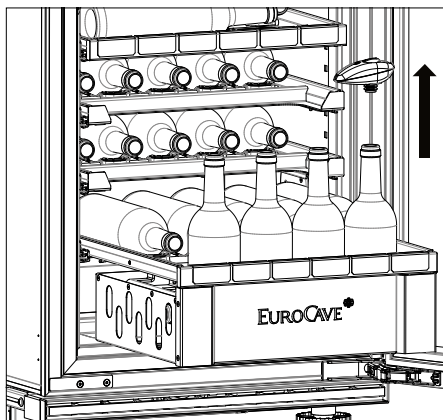
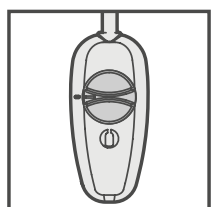


6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

取出适饮温度的葡萄酒



1 将抽氧塞旋至关闭位置。



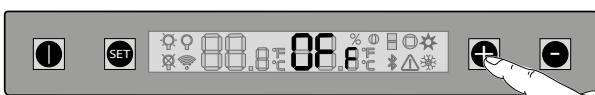
2 除去抽氧探头，取下酒瓶。

停用真空功能

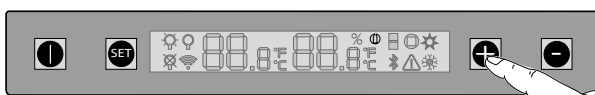
如果您不想再使用真空高差功能，我們建議您停用真空系統。



3 sec. 1 按下 SET 鍵約3秒。



4 請按下 + 或 - 按鈕來停用 (OFF)。



2 使用 + 或 - 按鍵來選擇真空圖示 (V)。



5 按下 SET 鍵以便確認。
「解除真空狀態且圖示燈熄滅。(V)」

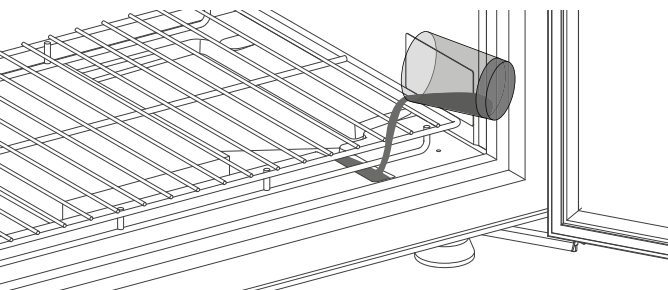


3 按下 SET 鍵以便確認。

V. 相對濕度的顯示

您的酒櫃具備濕度測量功能，可在溫度設定值調整至 9 至 15° C 之間時，顯示設備內部的相對濕度。理想的相對濕度為超過 50%，最理想情況為在 60 至 75% 之間（不可調整）。

如果您想要提高酒櫃中的相對濕度，請在位於酒櫃右下方的水槽內倒入一杯水。



6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

VI. 照明模式調整



3 秒 1 按下 SET 鍵約 3 秒。



3 按下 SET，然後使用 + 或 - 鍵，選擇指示燈 (L) (L) (L)。



2 按下 + 或 - 鍵以便選擇照明功能表。



4 按下 SET 鍵以便確認。

您可在 3 種照明模式中選擇：

- 常亮式照明（例如，對於配備玻璃櫃門的酒櫃的環境燈）。
- 開櫃門後照明（酒櫃櫃門關閉時照明燈熄滅）。
- 關閉照明。



使用注意事項：強光，請勿直視 LED 燈中心。

VII. 活性炭濾網計數器的顯示

當濾網運作或更換時：



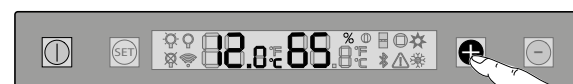
3 秒 1 按下 SET 鍵約 3 秒。



4 按下 + 鍵以便將其調至 365。



2 選擇活性炭濾網符號 (C)，透過 + 或 - 鍵完成選擇。



5 按下 SET 鍵以便確認。



3 按下 SET 鍵以便顯示活性炭濾網的扣除數。



活性炭濾網需每年更換。

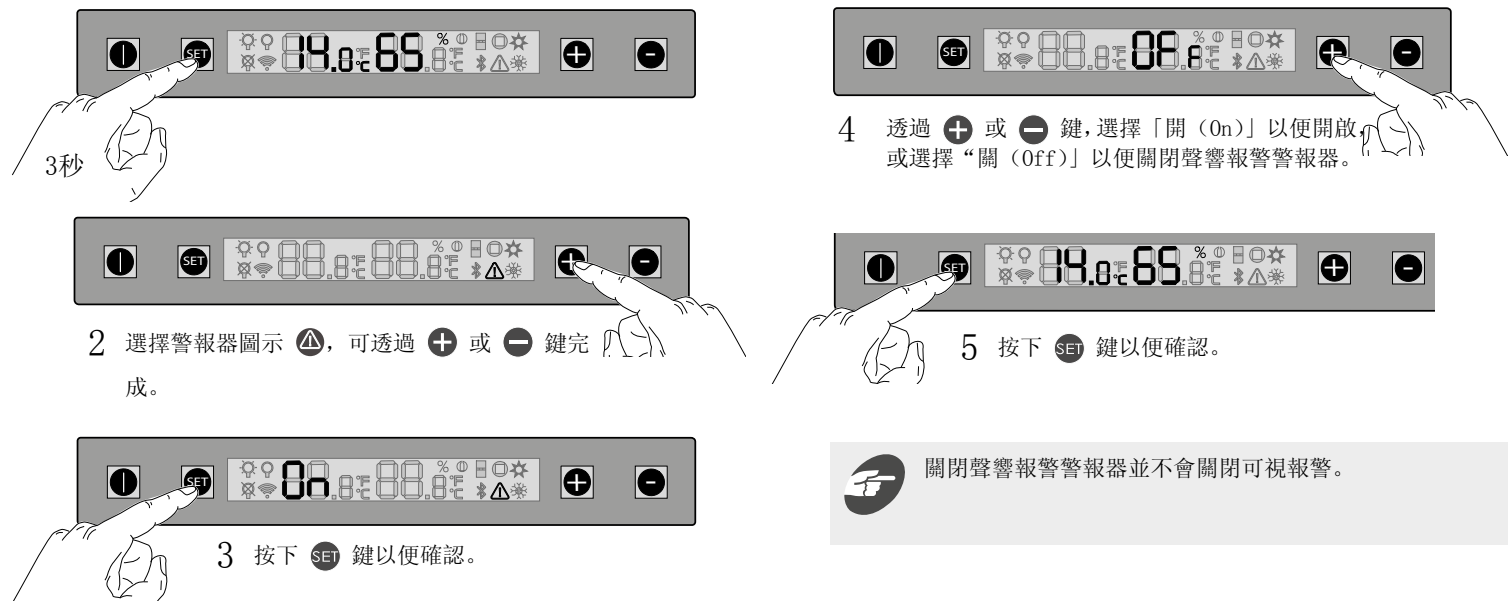


如需隨時查看此計數器，您可重新開始步驟 1、2、3，然後按下 (L) 鍵返回主功能表。



6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

VIII. 聲響報警警報器的關閉

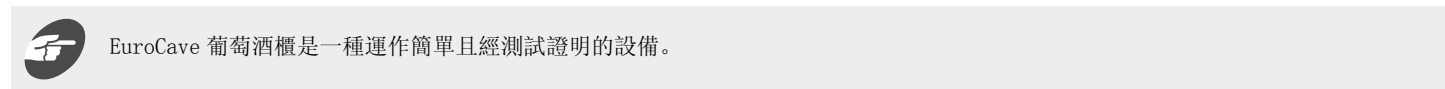


IX. 顯示幕休眠

- 如需使顯示器進入休眠狀態，請短按 鍵。重複此操作以退出休眠模式。
- 顯示幕休眠時，酒櫃仍處於運作狀態。



7/ 日常維護



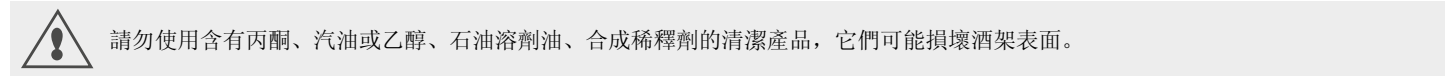
約一年進行一次維護作業

- 拔出設備電源線並清空設備。
- 清除可能堵塞酒櫃內部下方排水管的可能微粒。
- 用清水及無腐蝕性的清潔產品清洗儲存室內部。
- 仔細沖洗。使用 EuroCave 公司提供的纖維毛巾擦乾。
- 玻璃製成的元件必須使用隨設備提供的不磨損纖維毛巾，預先使用清潔產品浸濕後進行清潔。
- 更換位於酒櫃上部通風孔內的活性炭濾網（請參閱章節 6 § 六）。手動取出活性炭濾網。您可從您的經銷商處購買此濾網。必須使用原製造商擔保的零件進行更換。
- 請檢查確認櫃門密封條的情況。密封條的清潔需在需要時隨時進行。如使用不適合的清潔產品進行清潔，可導致密封條過早老化。因此，最好遵守以下規則：密封條全部清潔工作的最後一步，必須是用清水沖洗密封條。在密封條上不得留下任何清潔劑的痕跡。EuroCave 建議僅使用中性的肥皂水清洗。如使用這種溶液不足以完成清潔時，

- 可額外使用乙醇調配的溶液，但其濃度需低於 10%，同時注意用清水仔細沖洗密封條。
- 小心謹慎地在酒櫃下部與上部的通風擋條處進行吸塵操作。
- 使用隨設備提供的纖維毛巾清潔導光板。請勿使用乙醇調配的洗滌劑。
- 為了擦除白色記號筆在酒瓶識別材料上留下的字跡，請使用濕抹布。
- 如需清潔酒架正面時：
 - 使用隨設備提供的纖維毛巾
 - 僅使用水或玻璃洗滌劑
- 如需清潔櫃門玻璃或酒櫃的塑膠零件，請使用 EuroCave 公司提供的纖維毛巾。
- 鉸鏈上可能會出現
- 油脂。正常使用條件下可能會出現這種現象。本公司建議使用一塊乾抹布來清除油脂。



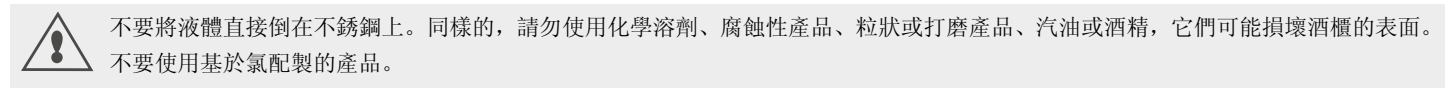
7/ 日常維護



不銹鋼的維護：

- 如需清潔不銹鋼表面，本公司建議您使用水及中性液體皂。
- 注意，液體皂不得含有可能造成表面刮痕的顆粒物。
- 皂液必須使用柔軟的抹布塗擦。

- 所用抹布不帶有可能在不銹鋼上留下刮痕的鈕扣、拉鏈...
- 按照不銹鋼刷的方向，在表面擦拭。
- 按照毛刷方向，使用乾淨的柔軟抹布擦乾表面。



每兩年清潔一次冷凝器：

- 將設備從櫃體中抽出，以便接觸位於酒櫃背部的冷凝器（請參閱章節 4 § 三的步驟 1 至 6）。
- 清空設備並拔出設備的電源線。
- 使用 T25 梅花頭螺絲起子取下 2 塊背部鋼板的螺絲。
- 對冷凝器進行仔細的吸塵操作，以便清除累積的灰塵。
- 使用 T25 梅花頭螺絲起子重新鎖緊兩塊背部鋼板的螺絲，以免其震動。
- 將設備重新放回原位。
- 在酒櫃內重新放置酒瓶。



對您的葡萄酒櫃進行定期檢查，並將任何可能的異常通知您的供應商，可保障您的設備擁有較長的使用壽命。



8/ 操作異常

可能的事故	原因	矯正措施
溫度指示器顯示溫度時同時閃爍出現「L0」或「HI」字樣	溫度比所選溫度高或低 4° C，且至少持續 24 小時。	檢查櫃門是否關閉。 檢查櫃門密封條的情況。 如果您在此前的時間段內已將大量葡萄酒裝入酒櫃中，請等待一段時間然後再次檢查。如該警報仍然出現，請聯繫您的 EuroCave 經銷商。
進行上文的矯正操作後，溫度指示器始終閃爍出現「L0」或「HI」字樣		如問題仍然出現，請拔出酒櫃的電源線，聯繫您的 EuroCave 經銷商。
符號 與 閃爍	櫃門已開啟超過 5 分鐘	確認櫃門已正確關閉。
符號 與 閃爍	相對濕度在超過 96 小時時間內 < 50%	• 在水槽內倒入一杯水（請參閱章節 6 § 四）。 • 為了掌握加水的週期，請從加水後第 1 天開始，記下至符號出現之日的天數。 數小時後，該符號熄滅。
濕度超過所需值。		• 清空酒櫃，取出防潮盒並清潔水槽。 如進行不同操作後，問題仍然出現，請聯繫 EuroCave 經銷商。
符號 出現	活性炭濾網警報	更換活性炭濾網並重新初始化計數器。（請參閱第 6 § 六）。
溫度指示器中閃爍“Er1”字樣。	溫度探頭故障警報	拔出設備電源線然後重新連接您的設備。（章節 4 § 三，步驟 1 至 6） 如果問題仍然出現，請聯繫您的經銷商 /EuroCave 公司售後服務部。
酒櫃無法點亮		拔出設備電源線然後重新連接您的設備。（章節 4 § 三，步驟 1 至 6） 如果問題仍然出現，請聯繫您的經銷商 /EuroCave 公司售後服務部。
濕度指示器閃爍	濕度探頭故障警報	拔出設備電源線然後重新連接您的設備。（章節 4 § 三，步驟 1 至 6）。 如果問題仍然出現，請聯繫您的經銷商 /EuroCave 公司售後服務部。

8/ 操作異常

可能的事故	原因	矯正措施
酒櫃發出超出以往的較大噪音	過熱時，風扇為了確保酒櫃的冷卻而提高轉速	
 键闪烁	抽氧器故障警报	- 酒瓶放置不正确：取下酒瓶，重新置于支架中央后再按键 SET。 - 有物体（木塞等）阻碍瓶颈：取出所有障碍瓶颈的东西，将酒瓶重新放进隔间后重启程序。
 键仍然闪烁（实施上述纠正措施之后）	抽氧器故障警报	联系你的 EuroCave 经销商

製造商提供的最短保固期限（零件）：5 年。

 如果您設備的運作出現異常，請聯繫 EuroCave 經銷商。

 您的設備已配備一套安全裝置，可確保在製冷迴路控制故障時保護您，它由一套防凍結機構組成。

9/ 技術規格

	高	寬*	深	空載重量 全玻璃櫃門 (公斤)	建議的外部溫度範圍 T° 最低 (° C / ° F) – T° 最高 (° C / ° F)	
	毫米	毫米	毫米			
溫度 1						
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
多溫型號						
S	810-880	558-594	597	54	12 / 54	35 / 95
2 溫型						
M	1320-1380	558-594	597	78	12/ 54	35 / 95

調整精度：+/- 1° C (2° F)，顯示精度：+/- 0.1° C (0.2° F)
*594：固定在酒櫃上的密封條

根據歐盟委員會（UE）2019/2016 號授權法規，請掃描您設備能效標籤上的二維碼，以獲得 EPREL（歐洲能源標籤產品資料庫）中有關本公司設備的相關能耗特性。

 在某些極端溫度條件下，鑲玻璃櫃門的使用可能有損您葡萄酒櫃的表現。

標準

本公司產品符合以下標準：

- 2006/95/EC 安全指令
EN60335-1 標準：2012+ A11：2014
EN60335-2-24 標準：2010
- CEM 2004/108/CE 號指令
EN55014-1/2 標準
62233：2008 標準
- 環境
2010/30/UE 號指令
1060/2010 號條例



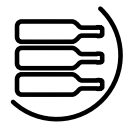
根據國家的不同，EuroCave 葡萄酒櫃含有易燃氣體製冷劑（R600a：異丁烷）

NOTES

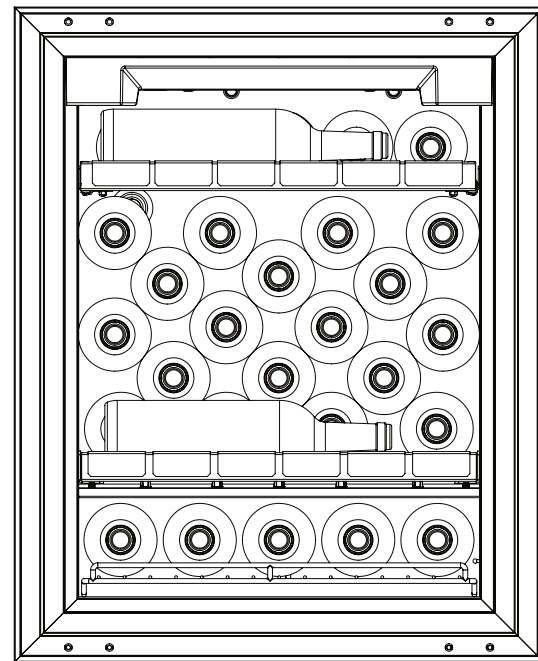
This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 horizontal black lines spaced evenly across the page, typical of standard notebook paper. The lines are thin and extend from the left edge to the right edge. There are no margins, text, or other markings on the page.

NOTES

This image shows a full page of blank handwriting practice paper. It features 20 horizontal blue lines spaced evenly down the page. Each line set includes a solid top line, a dashed midline, and a solid bottom line, providing a guide for letter height and placement. The margins are consistent on all sides, and there are no other markings or text present.

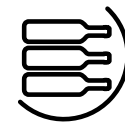


10 - 1 TEMP. V-INSP-S / 1 單溫型 V-INSP-S

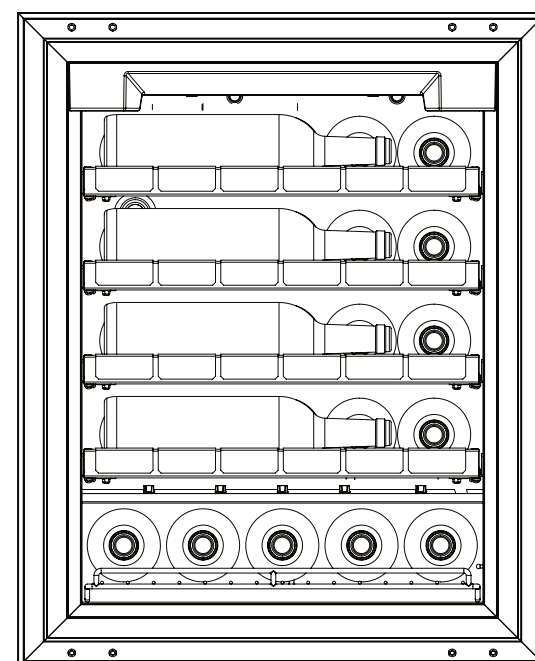


30 bouteilles - 30 bottles - 30 Flaschen
30 botellas - 30 flessen - 30 bottiglie - 30瓶 - 30瓶 *

Access - Mixed - Gemischte - Regalsysteme Mixta
Gemengd - Misto - 存取层架组合 - 混合式

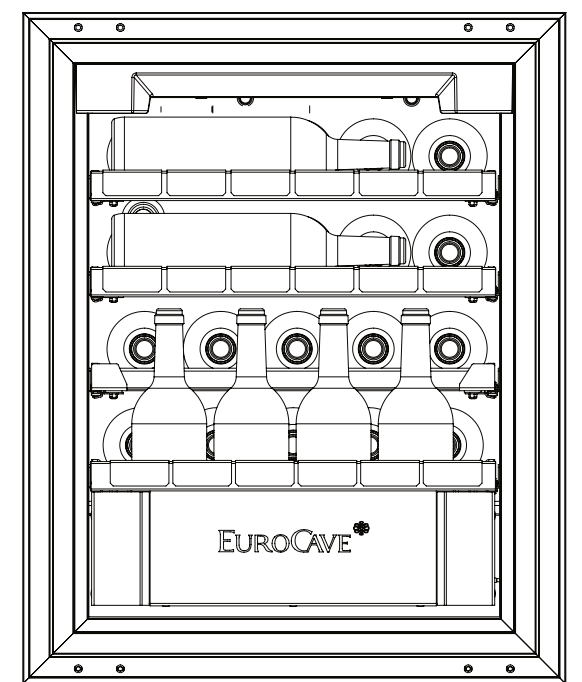


10 - MULTI-TEMP. S-INSP-S / 多溫型號 S-INSP-S



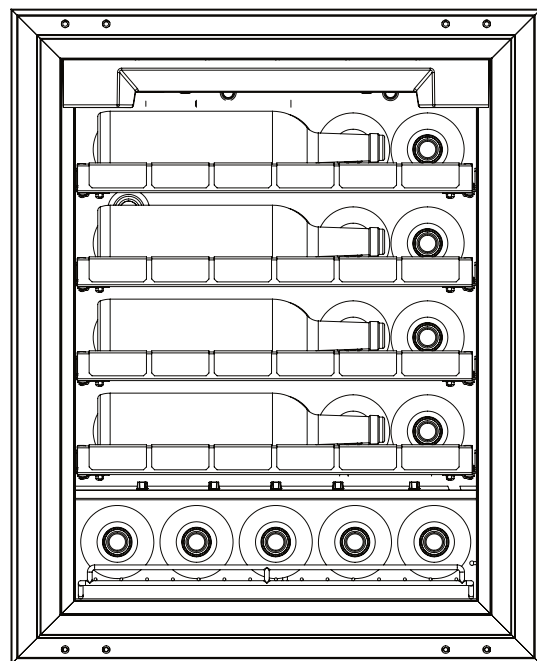
29 bouteilles - 29 bottles - 29 Flaschen
29 botellas - 29 flessen - 29 bottiglie - 29瓶 - 29瓶 *

Premium - Sliding - Auszugsregale - Deslizante
Schuifplateau - Scorrevole - 滑動式 - 滑動式



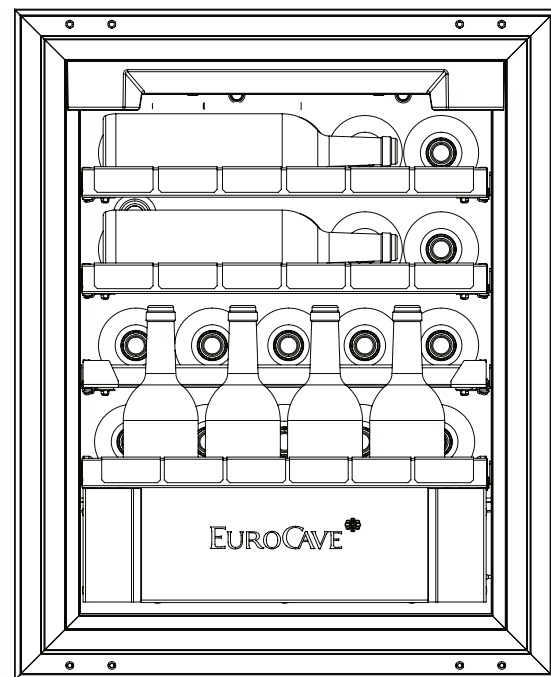
28 bouteilles - 28 bottles - 28 Flaschen
28 botellas - 28 flessen - 28 bottiglie - 28瓶 - 28瓶 *

Service - Service - Service
Servicio - Service - Servizio - 针对侍酒层架组合 - 箱式混放酒架



29 bouteilles - 29 bottles - 29 Flaschen
29 botellas - 29 flessen - 29 bottiglie - 29瓶 - 29瓶 *

Premium - Sliding - Auszugsregale - Deslizante
Schuifplateau - Scorrevole - 滑動式 - 滑動式

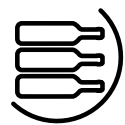


28 bouteilles - 28 bottles - 28 Flaschen
28 botellas - 28 flessen - 28 bottiglie - 28瓶 - 28瓶 *

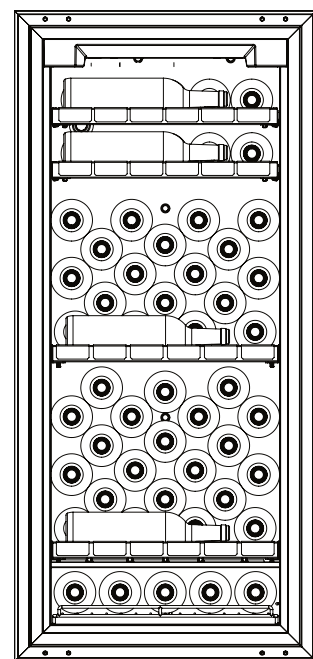
Service - Service - Service
Servicio - Service - Servizio - 针对侍酒层架组合 - 箱式混放酒架

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

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

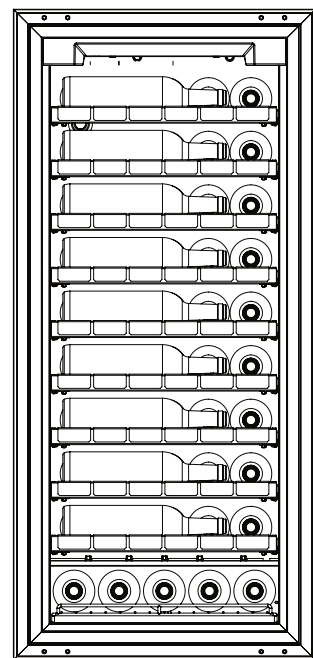


10 - 1 TEMP. V-INSP-M / 1 單溫型 V-INSP-M



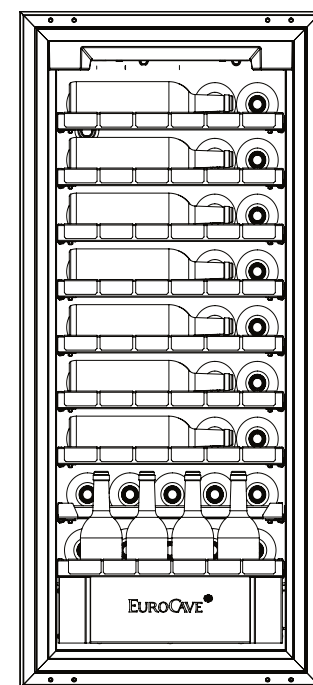
58 bouteilles - 58 bottles - 58 Flaschen
58 botellas - 58 flessen - 58 bottiglie - 58瓶 - 58瓶 *

Access - Mixed - Gemischte - Regalsysteme Mixta
Gemengd - Misto - 存取层架组合 - 混合式



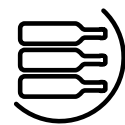
59 bouteilles - 59 bottles - 59 Flaschen
59 botellas - 59 flessen - 59 bottiglie - 59瓶 - 59瓶 *

Premium - Sliding - Auszugsregale - Deslizante
Schuifplateau - Scorrevole - 滑動式 - 滑動式

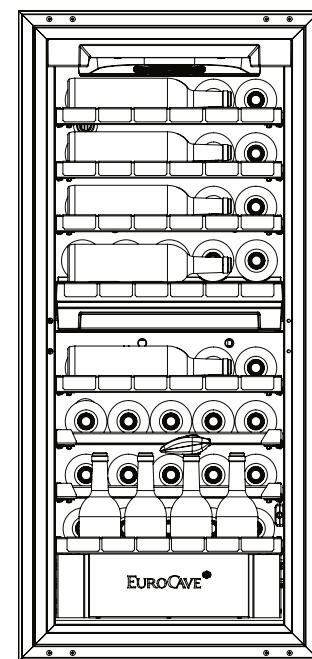


58 bouteilles - 58 bottles - 58 Flaschen
58 botellas - 58 flessen - 58 bottiglie - 58瓶 - 58瓶 *

Service - Service - Service
Servicio - Service - Servizio - 针对侍酒层架组合 - 箱式混放酒架



10 - 2 TEMP. D-INSP-M / 2 溫型 D-INSP-M

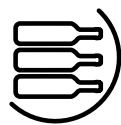


51 bouteilles - 51 bottles - 51 Flaschen
51 botellas - 51 flessen - 51 bottiglie - 51瓶 - 51瓶 *

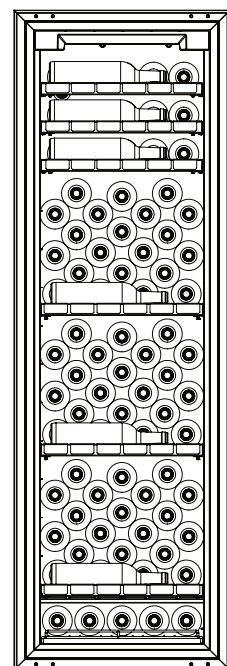
Service - Service - Service
Servicio - Service - Servizio - 针对侍酒层架组合 - 箱式混放酒架

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

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

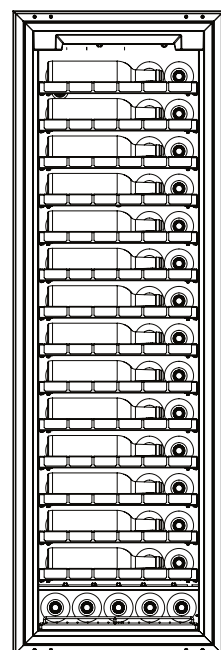


10 - 1 TEMP. V-INSP-L / 1 單溫型 V-INSP-L



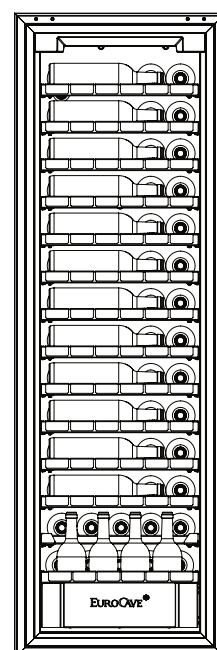
89 bouteilles - 89 bottles - 89 Flaschen
89 botellas - 89 flessen - 89 bottiglie - 89瓶 - 89瓶 *

Access - Mixed - Gemischte - Regalsysteme Mixta
Gemengd - Misto - 存取层架组合 - 混合式



89 bouteilles - 89 bottles - 89 Flaschen
89 botellas - 89 flessen - 89 bottiglie - 89瓶 - 89瓶 *

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



88 bouteilles - 88 bottles - 88 Flaschen
88 botellas - 88 flessen - 88 bottiglie - 88瓶 - 88瓶 *

Service - Service - Service
Servicio - Service - Servizio - 针对侍酒层架组合 - 箱式混放酒架

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

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
03/2022 - 10005054



www.eurocave.com