PURE

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



EUROCAVE

BIENVENUE

FR

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

AVERTISSEMENTS

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.
EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne pourra 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.7
Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le câble d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

MISE EN GARDE :
- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Nécessité d'avoir la prise accessible après l'installation.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
    - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
    - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
    - les environnements de type chambres d'hôtels;
    - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- 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 de gaz et la sécurité lors de l'utilisation de la cave à vin :
    - le système de réfrigération à l'arrière et à l'intérieur de la cave contient du réfrigérant.
    - Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
    - Ne pas utiliser un appareil électrique à l'intérieur de la cave à vin.
    - Ne pas bloquer les ouvertures.
    - Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
    - Ne pas retirer la grille en bas de la cave sauf si cela est recommandé par le fabricant.
    - Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
    - L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
    - Ne pas utiliser, ni placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil
- Danger : risque qu'un enfant se glisse à l'intérieur d'une cave défectueuse. Avant de jeter votre cave à vin :
    - Enlever la porte
    - Laisser les clayettes à l'intérieur de la cave à vin. Ainsi, l'enfant pourra difficilement accéder à l'intérieur.

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

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

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 anti-vibration).

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

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

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

SOMMAIRE

1 - Descriptif de votre cave à vin **6**

2 - Alimentation électrique **7**

3 - Protection de l'environnement - Eco-conception **7**

4 - Installation de votre cave à vin **7-10**
I - Réversibilité de la porte 9

5 - Aménagement - Rangement **11-15**
I - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante (ACMS/ACMS2) 12
II - Particularités clayettes premium (ACMS2) 14
III - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage (AXUH et AXUH2) 15
IV - Montage et utilisation des cavaliers (ACMS2 / AXUH2) 15

6 - Mise en service de votre cave à vin **16-20**
I - Branchement et mise en marche 16
II-A - Descriptif (modèle 1 température V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) 16
II-B - Réglage de la température 16
III-A - Descriptif (modèle 2 températures D-Pure-L) 17
III-B - Réglage des températures 17
IV-A - Descriptif (modèle 3 températures, E-Pure-L) 18
IV-B - Réglage des températures 18
V-A - Descriptif (modèle multi-températures S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) 19
V-B - Réglage des températures 19
VI - Affichage du niveau d'humidité relative 20
VII - Réglage du mode éclairage 20
VIII - Affichage du compteur du filtre à charbon 20

7 - Entretien courant **21**

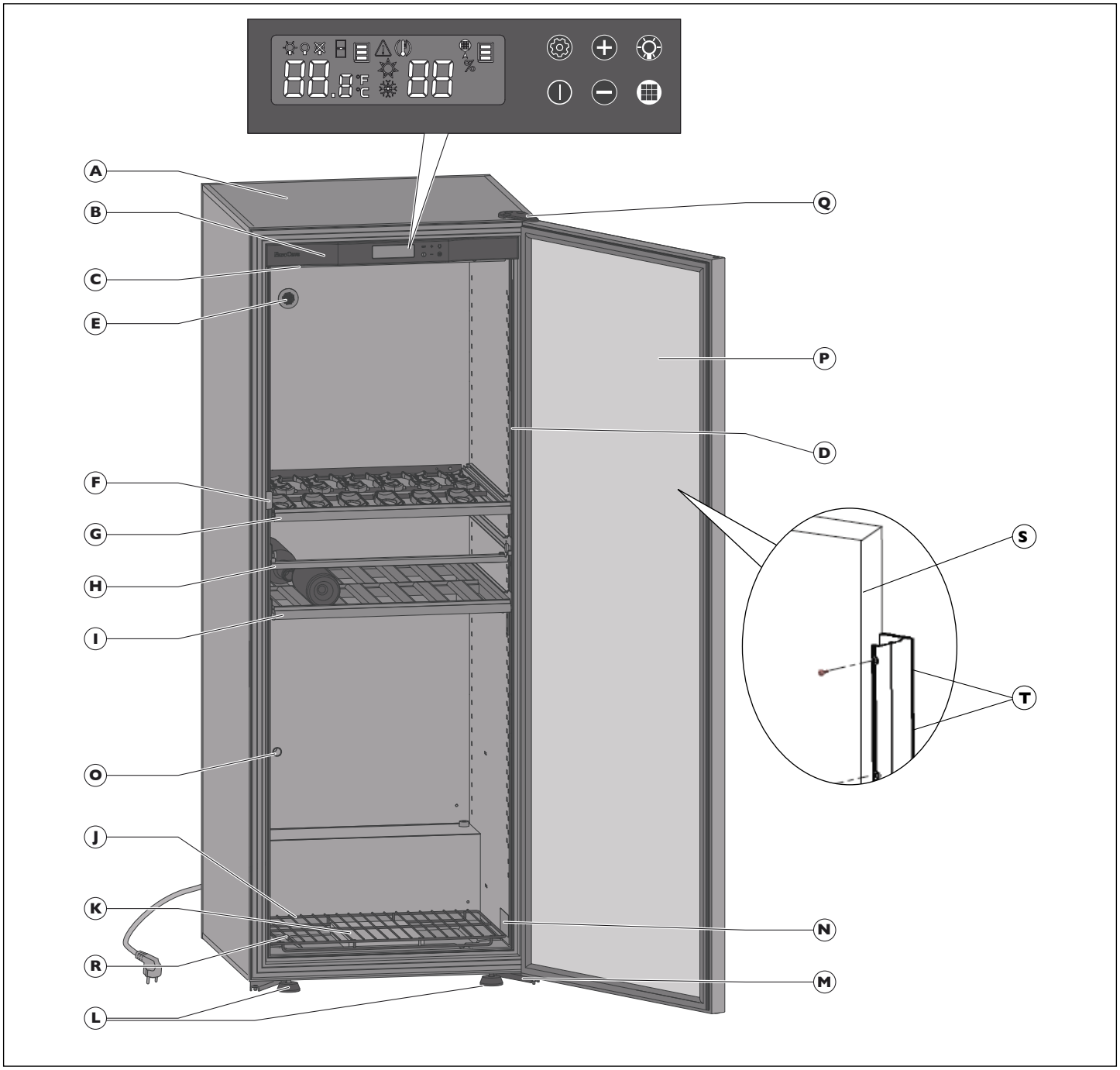
8 - Anomalies de fonctionnement **22**

9 - Caractéristiques techniques et énergétiques **22-23**

10 - Simulations de rangement **111-115**

11 - Schéma électrique **116**

I/ DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



A Coffre de cave
B Pupitre de contrôle et de réglage
C Eclairage (2 leds)
D Guide lumière (en option)
E Trou d'aération + Filtre à charbon actif
F Patte de fermeture
G Clayette coulissante
H Raidisseur de coffre (ne pas enlever) - grand modèle uniquement
I Clayette de stockage
J Grille
K Cassette humidité - modèle 1T uniquement
L 2 pieds réglables pour mise à niveau
M Charnière basse (x2)
N Étiquette signalétique
O Trou d'aération libre
P Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements)
Q Charnière haute
R Bac récupérateur de condensats avec orifice d'écoulement
S Poignée amovible (portes Full Glass et Black Piano uniquement)
T Trois vis, trois bouchons (portes Full Glass et Black Piano uniquement)

2/ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

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.

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).

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 l'embase en polystyrène expansé haute densité et la cale charnière). 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., ni H.F.C..

Pour économiser de l'énergie

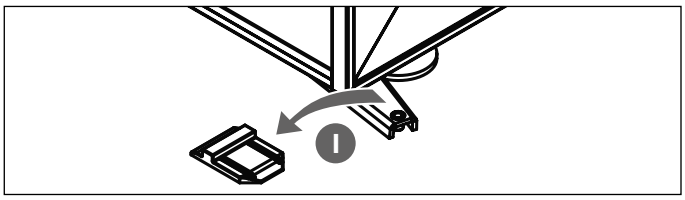
- Installez votre cave dans un endroit adapté (voir page suivante) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre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

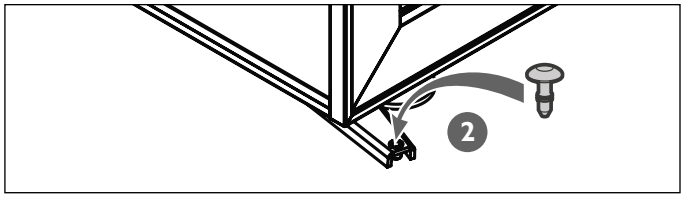
Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.

4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

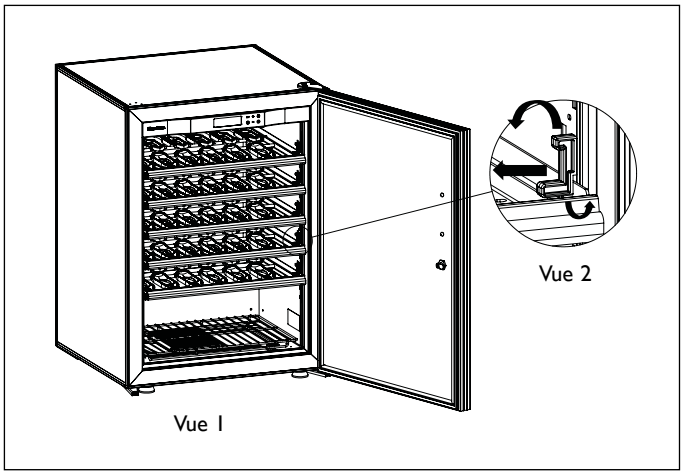
Déballage

- 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, support bouteille,...).
- Enlevez les éléments de protection disposés a l'intérieur et à l'extérieur de votre cave, dont la cale de protection de la charnière inférieure. (voir schéma (1))
- Rajoutez le bouchon (voir schéma (2)) qui se trouve dans votre sachet accessoires, servant à boucher le trou de la charnière inférieure.





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



Vue 2

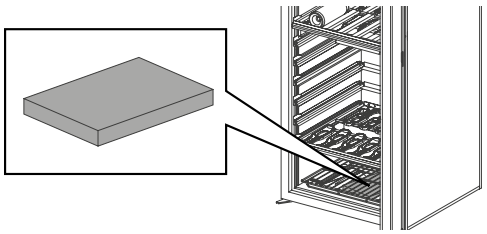
Vue 1

4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

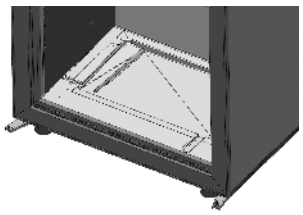
Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Évitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- 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 (<50%) nous vous recommandons d'utiliser la cassette d'humidité livrée dans son sachet avec l'appareil et de la placer en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Lors de la première utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau du robinet pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien. Selon les conditions extérieures il sera éventuellement nécessaire de rajouter un verre de 10cl d'eau à plusieurs mois d'intervalle.

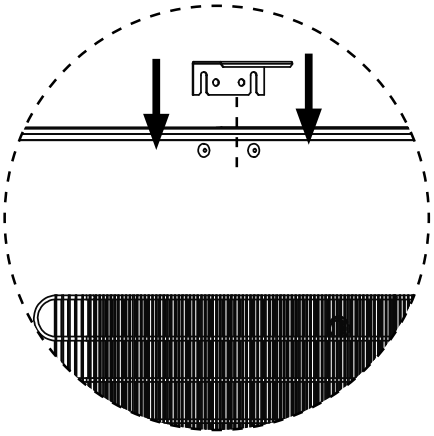


- Si vous constatez un taux d'humidité trop élevé, retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave.



Si vous 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.

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



Installation

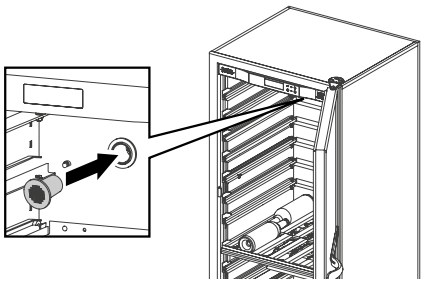
Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

Il doit :

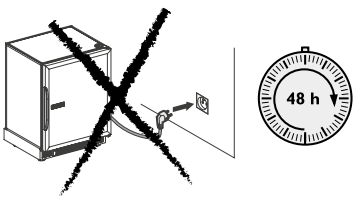
- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- ne pas être trop humide. (lingerie, buanderie, salle de bains).,
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel,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

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

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



- Attendre 48h avant de brancher la cave
- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 6, § VI).



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Fixation de la poignée

(Portes Full Glass et Black Piano uniquement)

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

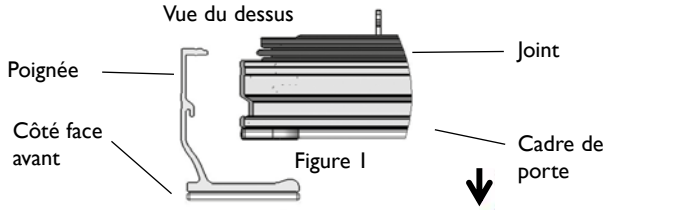
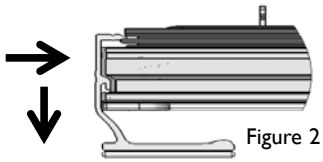
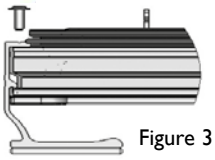


Figure 1


Figure 2

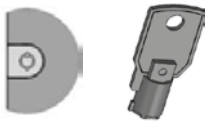

Figure 3

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

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

Sécurité de la porte

Afin de sécuriser votre cave, toutes les portes intègrent une serrure.

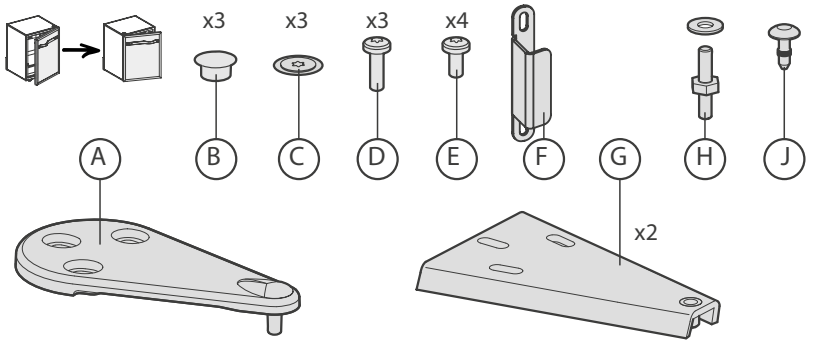


Installation de deux caves côte à côte

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

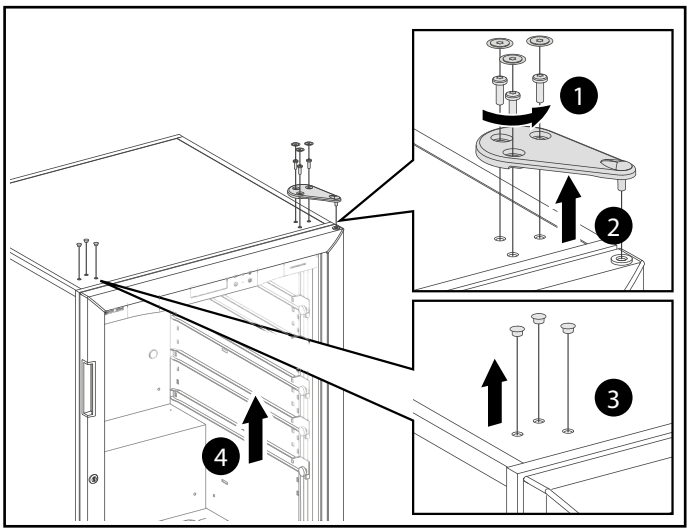
Les bouteilles doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un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

I. Réversibilité de la porte

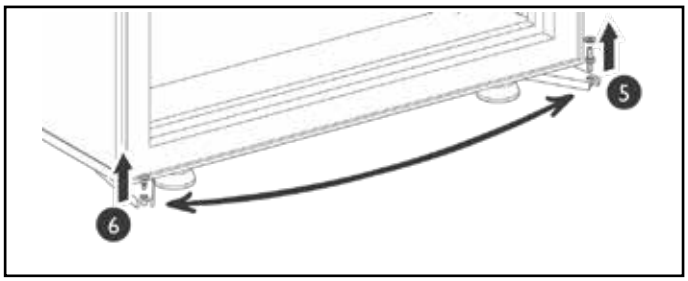


A Charnière haute
B Bouchons
C Bouchons
D Vis torx
E Vis BTR
F Patte de fermeture
G Charnière basse
H Axe de porte
J Bouchon axe de porte

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

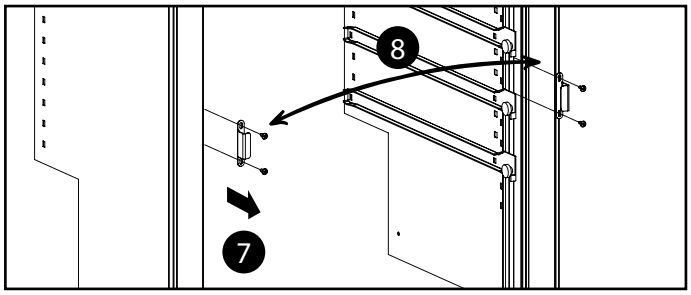


1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
2 Retirez la charnière supérieure.
3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



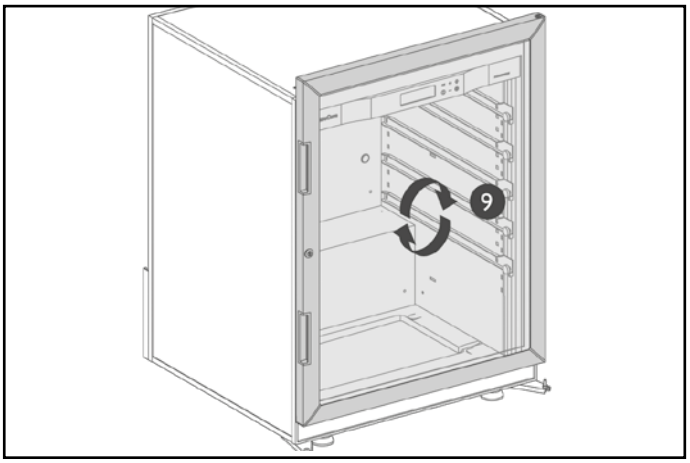
5 Dévissez l'axe de porte.
6 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine et montez l'axe à la place. Repositionnez le bouchon côté opposé.

4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



7 Dévissez les deux vis et la patte de fermeture.
Dévissez les deux vis côté opposé et ôtez les deux rondelles.

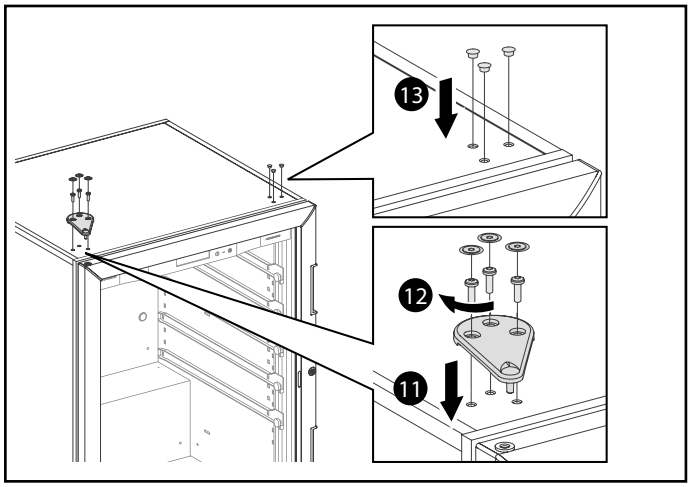
8 Fixez la patte côté ouverture de porte souhaitée, à l'aide des vis.
Replacez les rondelles puis les vis, côté opposé à la patte de fermeture.



9 Retourner la porte de 180°.

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

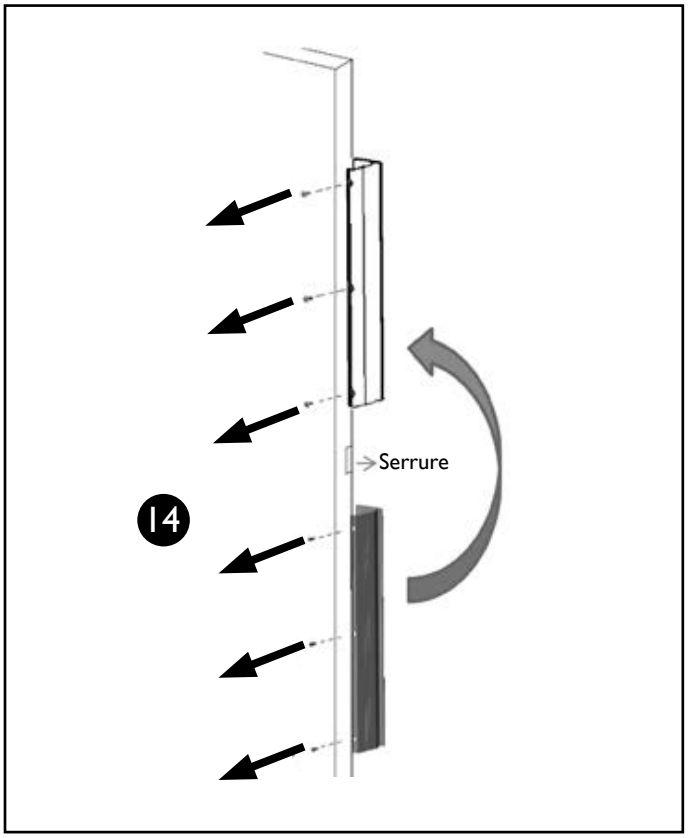
10 Remettez la porte sur son axe.



11 Mettez en place la charnière supérieure.

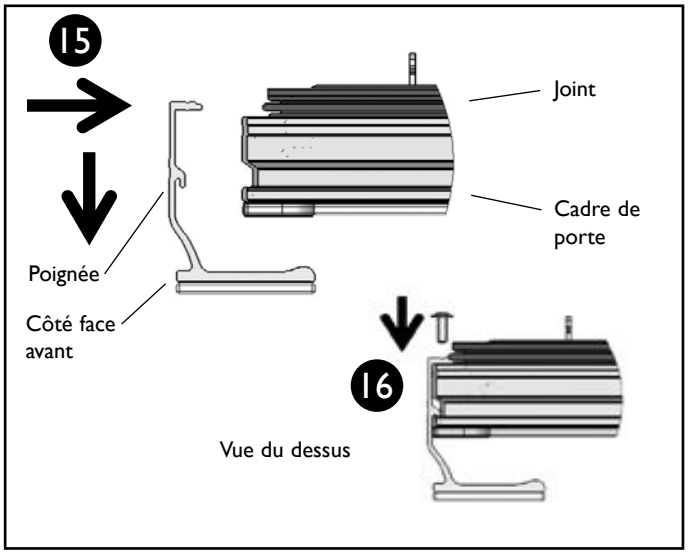
12 Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.

13 Mettez en place les bouchons.



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

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



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

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 :

Rangement standard



Clayette de stockage Universelle
Réf. : AXUH

Capacité : 77 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



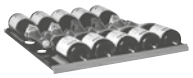
Clayette de stockage Bordelaise
Réf. : AXBH

Capacité : 78 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



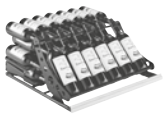
Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier"
Réf. : ACMS

Capacité : 12 bouteilles



Clayette coulissante Champagne
Réf. : ACHH

Capacité : 10 bouteilles



Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS
Réf. : AOPRESAR

Capacité : 32 bouteilles



Clayette coulissante de dégustation
Réf. : ACVH

Capacité : 20 bouteilles



Clayette de présentation
Réf. : ACPH

Capacité : 22 bouteilles

Rangement en option (Equipement "Premium")



Clayette de stockage Universelle[1]
Réf: AXUH2B[2]
Réf: AXUH2W[3]

Capacité: 77 bouteilles
Poids maxi: 100 kg



Clayette coulissante universelle équipée de berceaux de présentation
Réf: ACMS2B[2]
Réf: ACMS2W[3]

Capacité: 12 bouteilles



Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS2
Réf. : AOPRESAR2

Capacité : 32 bouteilles

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

1- Un marqueur blanc est fourni dans le sachet accessoire. Il vous permet d'écrire sur les cavaliers (équipement "premium") 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.

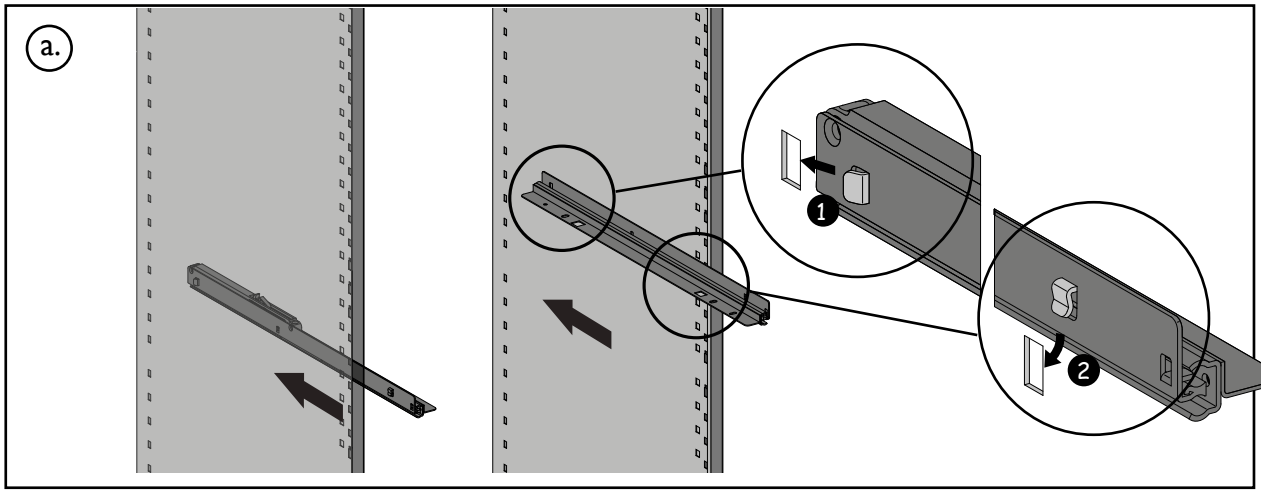
- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre cave, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de la cave.
- Veillez également à répartir vos bouteilles 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).
- Bien respecter les consignes de chargement selon le type de rangement dont est équipée votre cave, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.
- De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.
- Lors de l'utilisation de votre cave à vin, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.

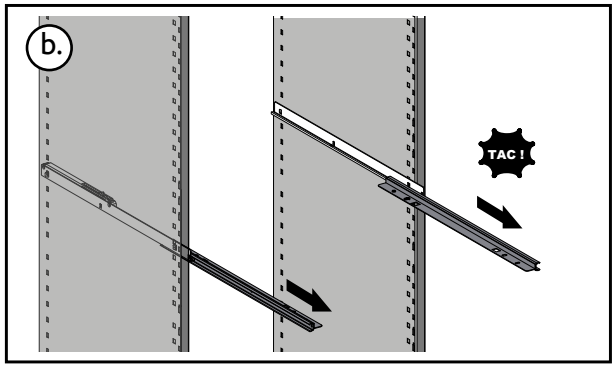
Attention : Ne jamais modifier la position du raidisseur équipant votre cave (grand modèle uniquement) (voir descriptif page 6) sans consulter auparavant votre revendeur, et ne jamais manœuvrer cette pièce alors que votre cave est chargée.

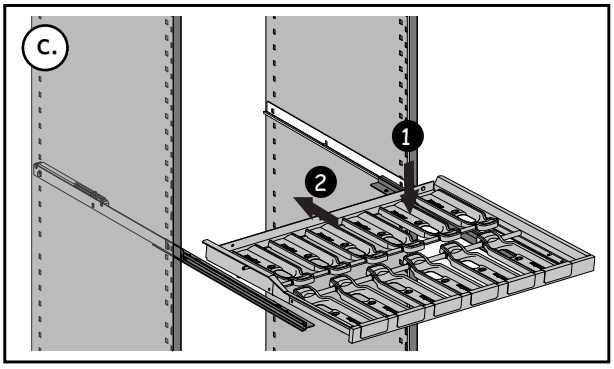
I. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante (ACMS/ACMS2)

Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

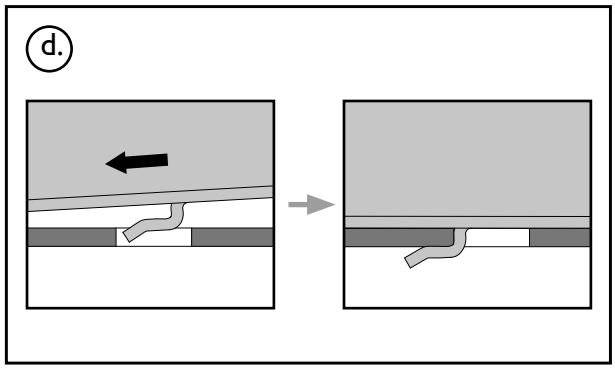
- Déchargez complètement la clayette coulissante.
- Enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant.
- Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche.
- Procédez à la réinstallation des guides (voir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



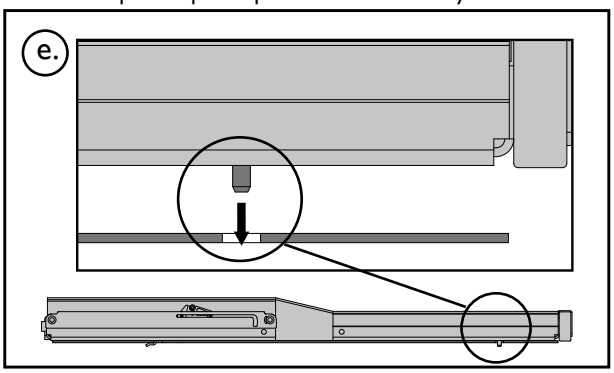




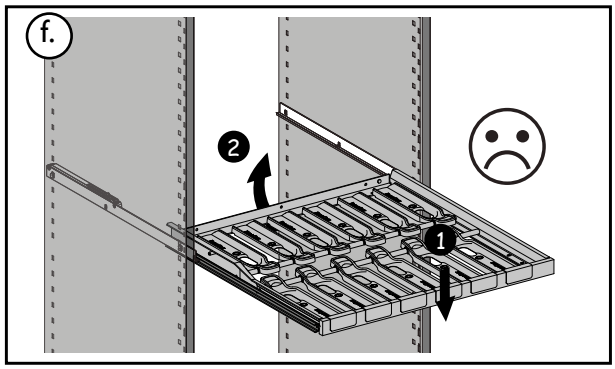
Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.

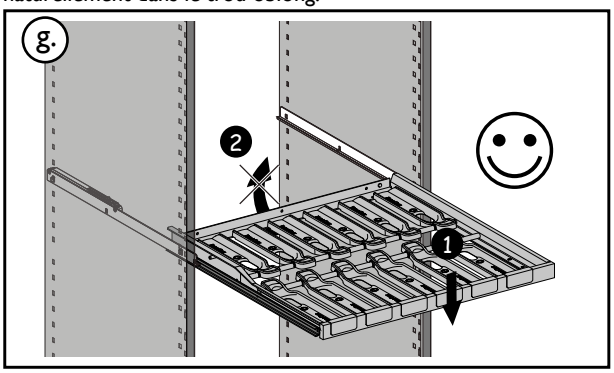


Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.



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



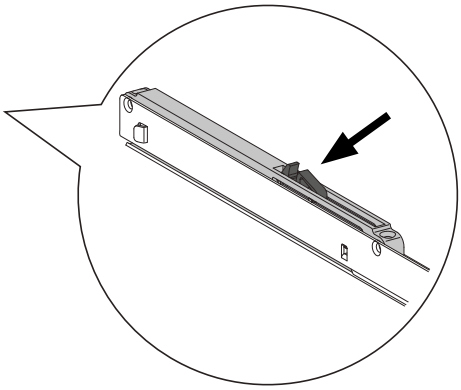


Attention : afin d'éviter le basculement de la clayette, assurez-vous que les tétons de chaque côté de la clayette sont bien enfoncés dans les trous, avant de repousser la clayette.

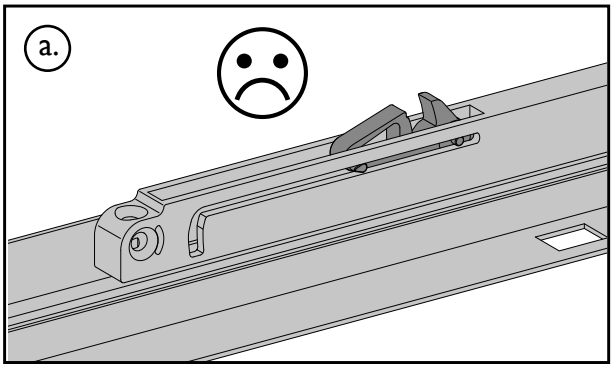
II. Particularités clayette premium (ACMS2)

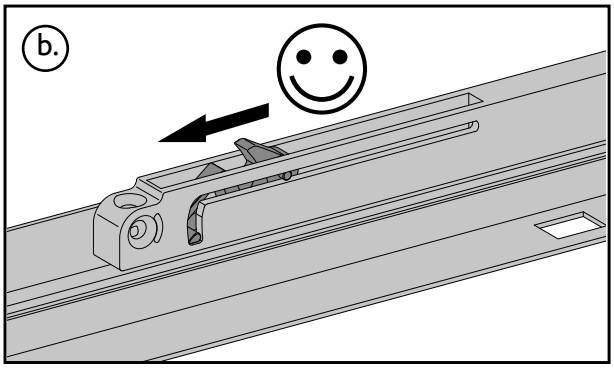
Étape de vérification avant installation (voir étapes d'installation ACMS)





Le loquet du ralentisseur peut ne pas être enclenché (glissière gauche).
Il est indispensable de l'enclencher avant de positionner la clayette coulissante sur les glissières.
Assurez-vous que le loquet est bien positionné vers l'avant.
Si ce n'est pas le cas, tirez-le vers l'avant pour l'enclencher.

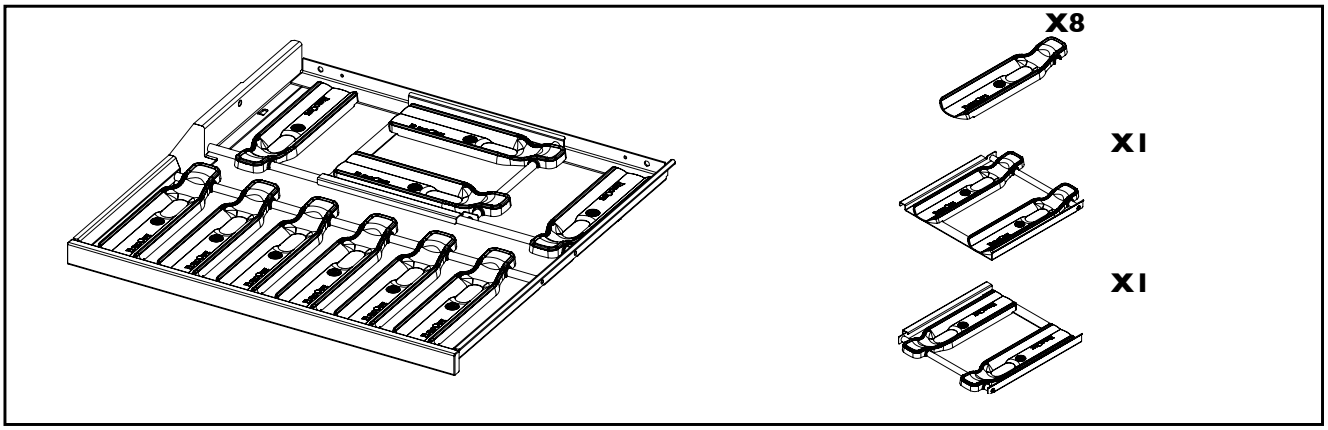




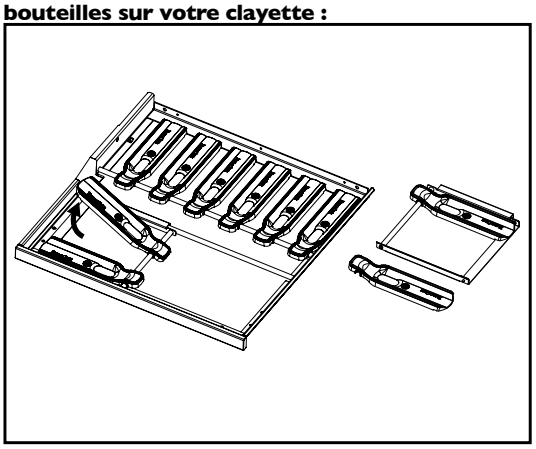
Mise en place des bouteilles sur la clayette ACMS2

1/ Votre clayette a été livrée avec :

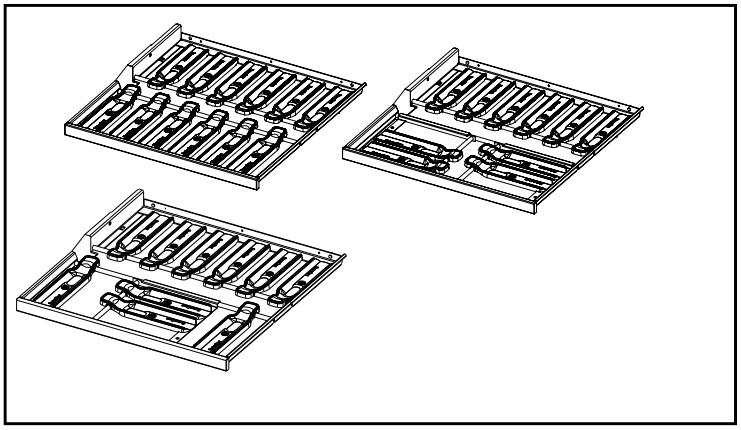
- 6 Mains du sommelier fixées à l'avant de la clayette,
- 2 Mains du sommelier fixées à l'arrière de la clayette,
- 2 berceaux chacun équipés de deux Mains du sommelier.



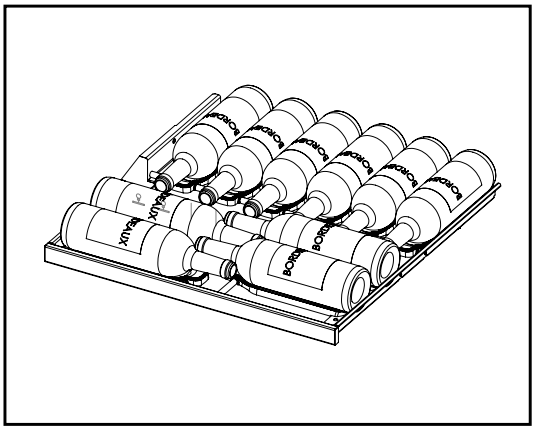
2/ Les Mains du sommelier et les berceaux sont amovibles pour vous offrir une modularité optimale dans le choix de l'organisation de vos bouteilles sur votre clayette :



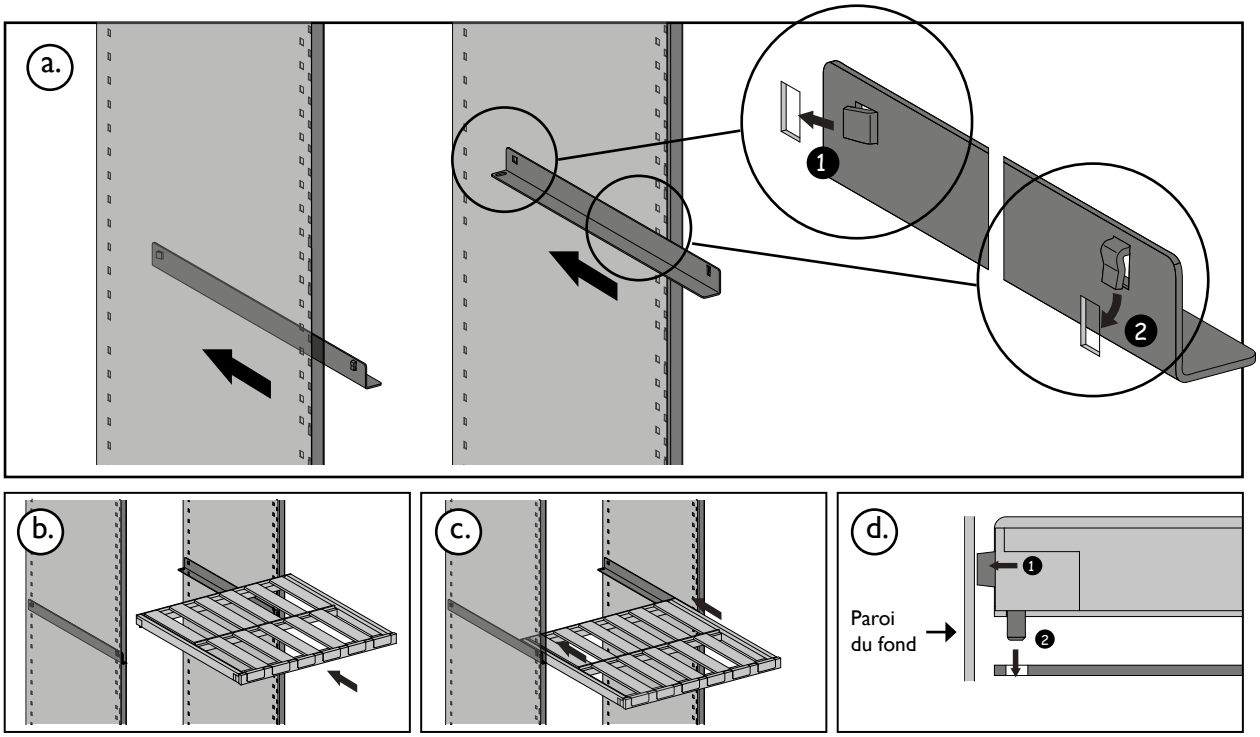
3/ Organisez vos clayettes selon vos besoins et vos envies:



4/ Positionnez vos bouteilles sur les Mains du sommelier :



III. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage (AXUH et AXUH2)

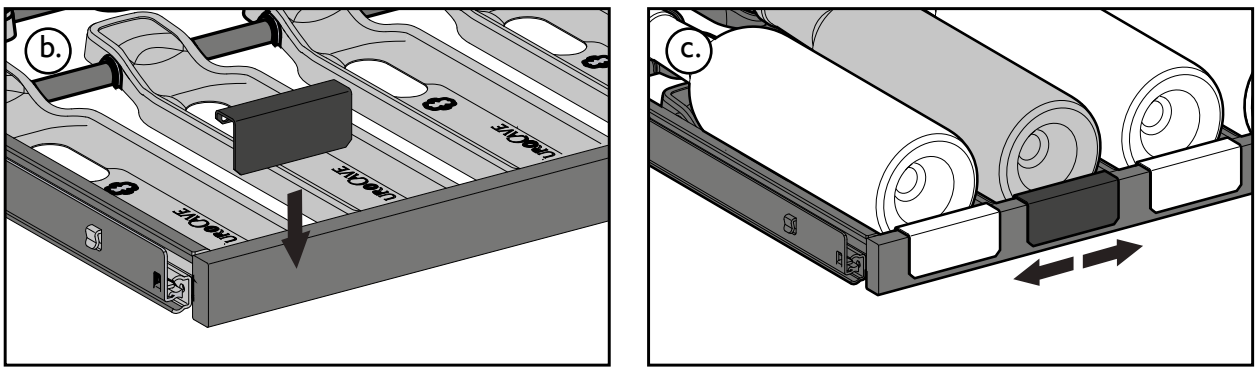


Remarque : Pour l'installation d'une clayette de stockage reposant pour sa partie arrière sur la marche se trouvant dans le fond du coffre de la cave, placez deux taquets à l'avant, pour soutenir la partie avant de la clayette (fournis dans le sachet accessoires). Il en est de même si vous placez une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

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

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





6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

I. Branchement et mise en marche

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

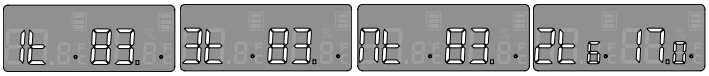
Pour allumer, appuyez sur le bouton ⏻ pendant 5 secondes.

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

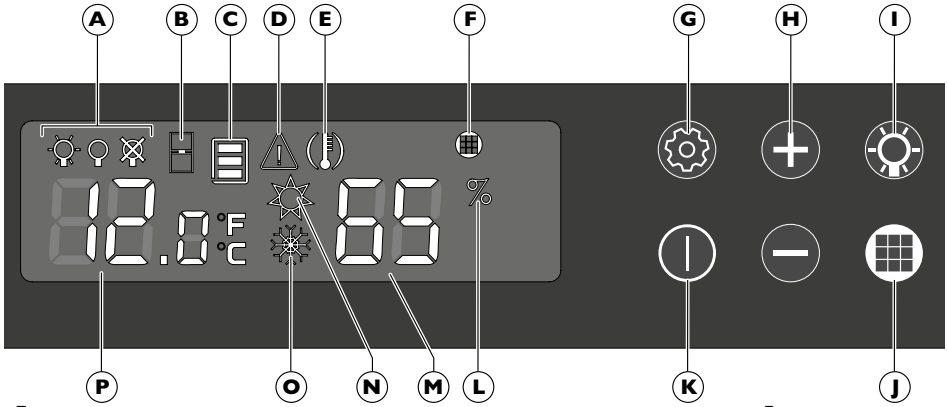
Pour obtenir un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de remplir votre cave au minimum à 75 % de sa capacité.

Vérifiez votre type de cave à vins

Appuyez simultanément sur les touches ⊕ et ⊖.



II-A. Descriptif (modèle 1 température V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)

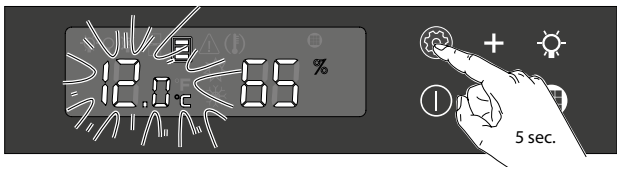


Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

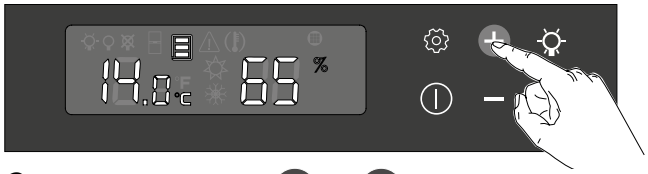
A Mode d'éclairage
B Alarme porte ouverte
C Zone de température
D Alarme défaut de sonde
E Alarme de température
F Alarme filtre à charbon
G Touche accès aux réglages et validation
H Touches de sélection et de réglage
I Touche accès et validation du mode d'éclairage
J Touche d'accès au compteur filtre à charbon
K Touche de mise en veille
L Alarme seuil d'hygrométrie
M Afficheur du taux d'humidité relative
N Témoin fonctionnement résistance
O Témoin fonctionnement compresseur
P Afficheur de la température

II-B. Réglage de la température

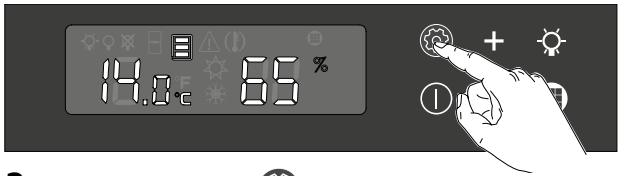
Appuyer 5 s sur la touche ⏻ pour la mise en route.



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



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



3 Appuyez sur le bouton ⚙ pour valider.

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

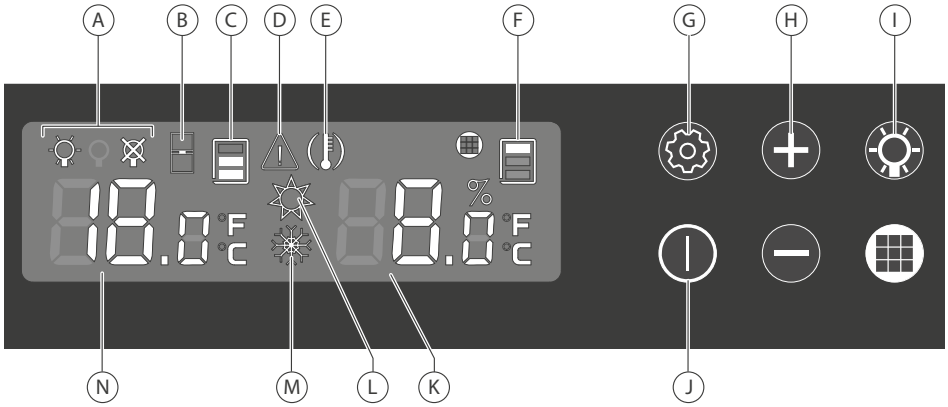
- La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 20 °C.
- Plage de réglage conseillée pour le vieillissement : 10 à 14 °C.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35 °C.

Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service : vous pouvez utiliser votre cave à température comme cave de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 5 à 20 °C) :
• pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
• pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.
Cette cave joue donc le rôle de cave de service spéciale vins blancs ou spéciale vins rouges.

6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

III-A. Descriptif (modèle 2 températures D-Pure-L)



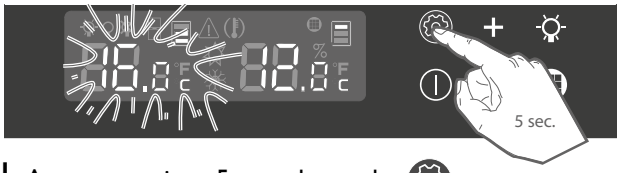
Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

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

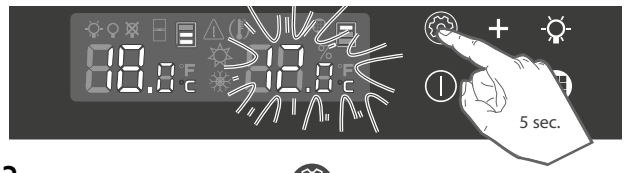
III-B. Réglage des températures

Plage de réglage de la température du compartiment de rafraîchissement : 5 à 11 °C.
Plage de réglage de la température du compartiment de chambrage : 15 à 20 °C.

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

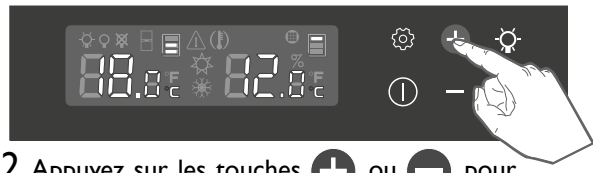


1 Appuyez environ 5 s sur la touche .
L'afficheur se met à clignoter.



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

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



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



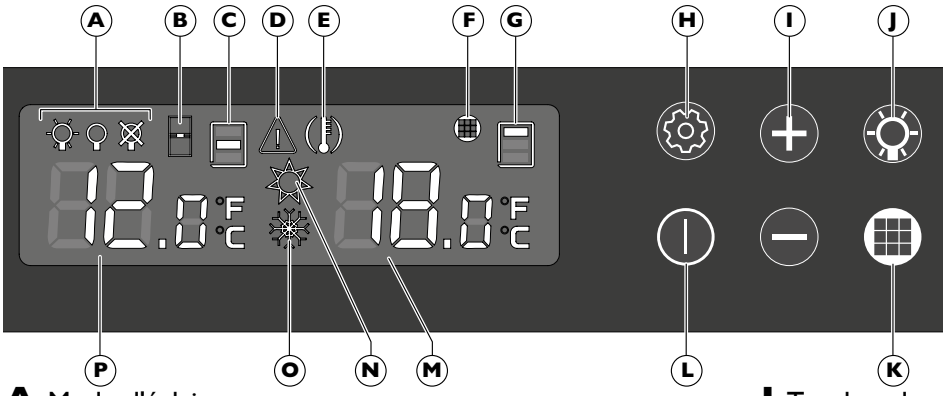
4 Appuyez sur les touches ou pour régler la température de consigne désirée dans le compartiment de rafraîchissement.

5 Appuyez sur le bouton pour valider.

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

6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

IV-A. Descriptif (modèle 3 températures E-Pure-L)



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

A Mode d'éclairage
B Alarme porte ouverte
C Zone de température du compartiment de vieillissement (compartiment principal de la cave)
D Alarme défaut de sonde
E Alarme de température
F Alarme filtre à charbon
G Zone de température du compartiment de chambrage (compartiment supérieur de la cave)
H Touche accès aux réglages et validation
I Touches de sélection et de réglage
J Touche accès et validation du mode d'éclairage
K Touche d'accès au compteur filtre à charbon
L Touche de mise en veille
M Afficheur de la température du compartiment de chambrage
N Témoin circuit chaud
O Témoin circuit froid
P Afficheur de la température du compartiment de vieillissement

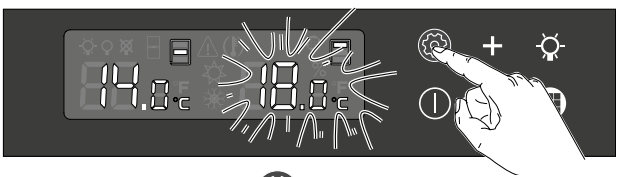
IV-B. Réglage des températures

Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de vieillissement : 10 à 14 °C.
Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de mise en température : 16 à 20 °C.
La température du compartiment de rafraîchissement est directement liée à la température programmée dans la zone de vieillissement.

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



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



3 Appuyez sur le bouton pour valider.
L'afficheur de température du compartiment de chambrage clignote.

Les modèles 3 températures sont des caves dont la température du compartiment de rafraîchissement est induite par la température demandée dans le compartiment de vieillissement.
C'est pourquoi, si l'on désire obtenir une température inférieure à 8 °C dans ce compartiment de rafraîchissement, il faudra régler une température inférieure à 12 °C (10 °C environ) dans la zone de vieillissement.
Pour la zone de chambrage, il est impossible d'obtenir moins de 17 °C pour les modèles équipés de portes vitrées.



2 Appuyez sur les touches ou pour régler la température de consigne désirée dans le compartiment principal.



4 Appuyez sur les touches ou pour régler la température de chambrage.

5 Appuyez sur le bouton pour valider.

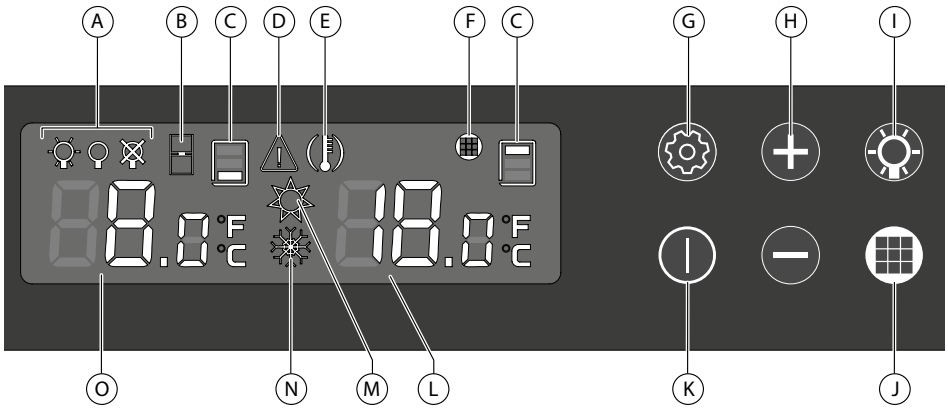
La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

- Pour le compartiment de vieillissement, la consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9 et 15 °C.
- Pour le compartiment de chambrage, la consigne par défaut est de 18 °C (température idéale de chambrage). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 22 °C.

ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 25 °C.

6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

V-A. Descriptif (modèle multi-températures S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L)



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

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

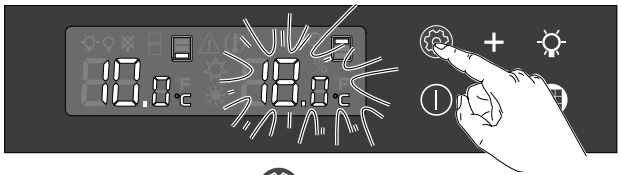
V-B. Réglage des températures

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

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



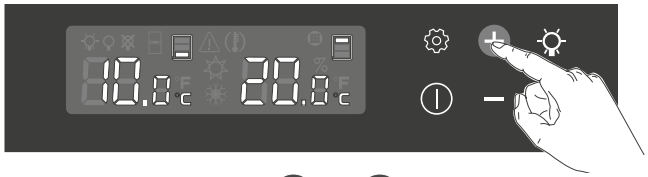
1 Appuyez environ 5 s sur la touche .
L'afficheur se met à clignoter.



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



2 Appuyez sur les touches ou pour régler la température de consigne désirée pour la partie basse de votre cave.



4 Appuyez sur les touches ou pour régler la température de consigne désirée pour la partie haute de votre cave.

5 Appuyez sur le bouton pour valider.

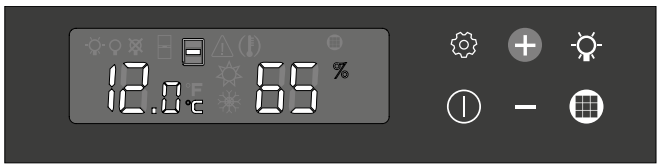
La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

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

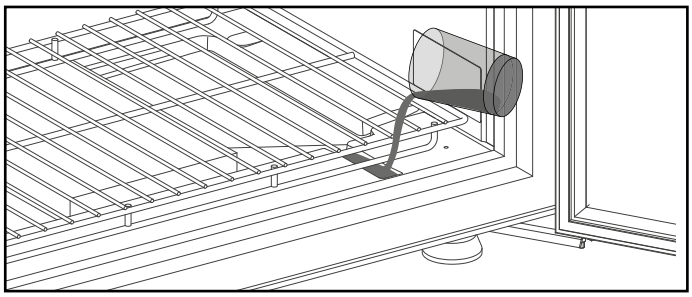
ATTENTION : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 35 °C.

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

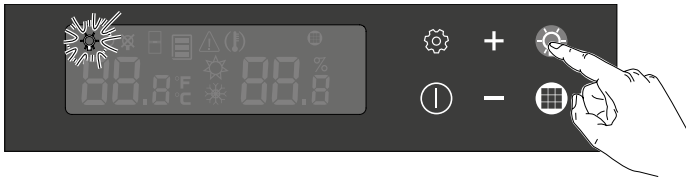
Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil, lorsque le réglage est compris entre 9 et 15°C.
Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.



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



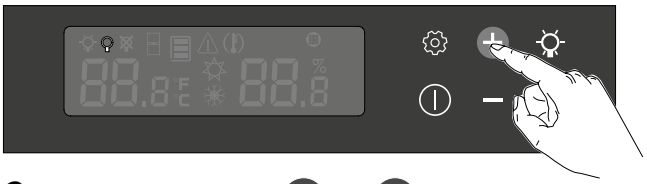
VII. Réglage du mode éclairage



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

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

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



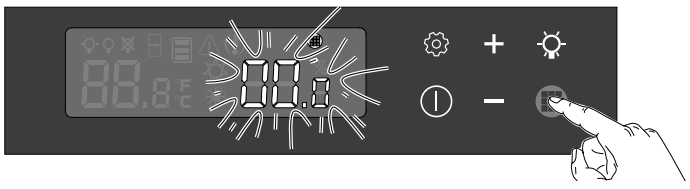
2 Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.

3 Appuyez sur la touche pour valider.

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

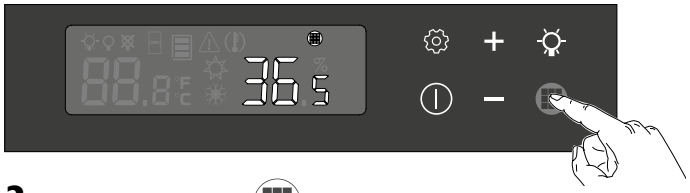
Attention : tout remplacement des LED sur le pupitre de contrôle doit être fait uniquement par un électricien qualifié.

VIII. Affichage du compteur du filtre à charbon

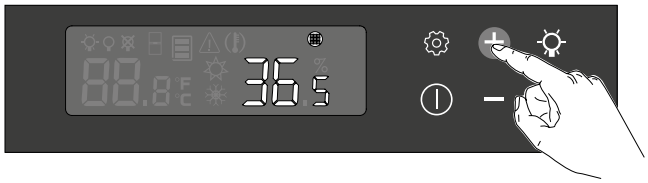


Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre, régler le compteur sur 365.

1 Appuyez sur la touche .
L'afficheur clignote.



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



2 Appuyez sur la touche pour régler sur 365.

Le filtre à charbon est à changer tous les ans.

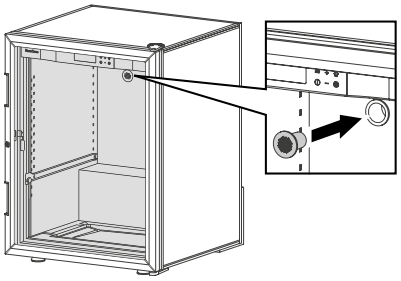
Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche .

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

7/ ENTRETIEN COURANT

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

Opérations d'entretien une fois par an environ



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

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

Entretien de l'équipement "Premium", en option :
- Nettoyez le guide lumière à l'aide d'un chiffon doux ou microfibre uniquement. Ne jamais utiliser des produits détergents, à base d'alcool.
- Pour effacer les écritures faites à l'aide du marqueur blanc sur nos supports d'identification des bouteilles, utilisez un chiffon humide.
- Pour nettoyer vos façades de clayettes :

- utilisez un chiffon doux ou microfibre uniquement
- n'utilisez que de l'eau ou un produit nettoyant pour les vitres

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

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

8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des ±4 °C	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur EuroCave.
Le pictogramme s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave.
Le pictogramme s'affiche	Alarme porte ouverte	Assurez vous que la porte est bien fermée.
Le pictogramme clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	• Ajouter un verre d'eau dans le canal du bac (voir chapitre 6, § IV). • Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1er jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée		• Retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac. L'humidité sera directement rejetée hors de l'appareil. 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 (voir chapitre 6).
Le pictogramme s'affiche	Alarme de défaut de sonde de température	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.
La cave ne s'allume pas		Prendre contact avec votre revendeur/SAV EuroCave.

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

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

9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

Pure	Hauteur[1] mm	Largeur mm	Profondeur[2] mm	Poids à vide porte Full Glass (Kg)	Poids à vide porte Black Piano (Kg)	Limites d'utilisations T° mini (°C / °F) - T° maxi (°C / °F)	
						Full Glass	Black Piano
1 température							
V-Pure-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 températures							
D-Pure-L	1825	680	715	100	93	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 températures							
E-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
Multi-températures							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Précision régulation : +/- 1°C (2°F), Précision affichage : +/- 1°C (2°F).
1- Hauteur comprenant les charnières supérieures et les pieds réglés à mi-hauteur.
2- Profondeur comprenant un espace de 29 mm à l'arrière de la cave servant à l'aération.

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

9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

Données relatives à la réglementation américaine des consommations d'énergie

Référence	Modèle	Type de porte	Etats-Unis[1] *115V 60Hz - Gaz R600a*
			Consommation d'énergie annuelle *kWh/an*
V-PURE-L	1 température	Black Piano	172
V-PURE-L	1 température	Full Glass et Vitrée	212
V-PURE-M	1 température	Black Piano	143
V-PURE-M	1 température	Full Glass et Vitrée	172
V-PURE-S	1 température	Black Piano	114
V-PURE-S	1 température	Full Glass et Vitrée	143
D-PURE-L	2 températures	Full Glass et Vitrée	212
D-PURE-L	2 températures	Black Piano	172
E-PURE-L	3 températures	Black Piano	172
E-PURE-L	3 températures	Full Glass et Vitrée	212
S-PURE-L	Multi températures	Black Piano	172
S-PURE-L	Multi températures	Full Glass et Vitrée	212
S-PURE-M	Multi températures	Black Piano	143
S-PURE-M	Multi températures	Full Glass et Vitrée	172
S-PURE-S	Multi températures	Black Piano	114
S-PURE-S	Multi températures	Full Glass et Vitrée	143

[1]Comply 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 – SECURITE ELECTRIQUE DIRECTIVE 2014/35/EU

IEC 60335-1 : 2010 + A1 : 2013 + A2 : 2016
IEC 60335-2-24 : 2010 + A1 : 2019 + A2 : 2019

2 – CEM DIRECTIVE 2014/30/EU

NORMES
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 – ENVIRONNEMENT

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ
2019/2016/UE
RÈGLEMENTS
2017/1369/UE
2019/2019/UE

DIRECTIVE 2011/65/EU



R600a

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



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

NOTES

WELCOME

GB

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

WARNINGS

The information contained in this document may be changed without warning.
EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed.
EuroCave shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.
This document contains original information, which is protected by copyright. All rights are reserved. Photocopying, reproducing or translating this document, whether partially or completely, is strictly forbidden, without EuroCave's prior written consent.
This appliance is intended solely for storing wine.
It is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensorial or physical abilities, or by people who have no experience or knowledge, unless they have first received instructions on how to use the machine or are supervised by a person responsible for their safety.
Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
When positioning the appliance, make sure that the power lead is not wedged or damaged. If the power lead is damaged, it must be replaced by a lead available from the manufacturer or its After-Sales Service.

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

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

There is a name plate inside the cabinet. The name plate provides various technical information and safety notice with a yellow flame triangle label, name and chemical symbol of the refrigerant.
The refrigerator contains flammable refrigerant (R600a: iso-butane). Requirements to ensure gas safety and safe use of refrigerators: The refrigerator system behind and inside the refrigerator contains refrigerant. Do not allow any sharp objects must come into contact with the refrigeration system.
- Do not use electrical appliances inside the wine cabinet.
- Do not use the mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not block the openings on the circumstances of the refrigerator.
- In case of having damaged the refrigerant circuit, do not use electic items or fire equipments nearby, and open all the windows to provide good ventilation. Please also contact your local maintenance agent to follow up
- Do not remove the bottom grill of the cabinet unless it is recommended by the manufacturer. Do not place directly the wine bottles without the grill.
- The use of an extension cord is not recommended.
- Do not use or place the mobile bases of multi-socket adapters or portable power supply units at the rear of the appliance.
- DANGER: Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet:
  - Take off the doors
  - Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

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

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

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

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

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

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

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

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

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

Thank you for placing your trust in EuroCave.

Standard temperatures for serving wine

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

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

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

CONTENTS

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

2 - Power supply **7**

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

4 - Installing your wine cabinet **7-10**
I - Door reversibility 8

5 - Layout – Storage **11-15**
I - Adding or changing the position of a sliding shelf (ACMS/ACMS2) 12
II - Specific features of premium shelves (ACMS2) 14
III - Adding or changing the position of a storage shelf (AXUH/AXUH2) 15
IV - Assembly and use of shelf labels (ACMS2 / AXUH2) 15

6 - Commissioning your wine cabinet **16-20**
I Connection and powring up 16
II - A Description (1 temperature model V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) 16
II - B Temperature setting 16
III - A Description (2 temperatures model D-Pure-L) 17
III - B Temperature setting 17
IV - A Description (3 temperatures model E-Pure-L) 18
IV - B Temperature setting 18
V - A Description (multi temperatures model (S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) 19
V - B Temperature setting 19
VI - Relative humidity level display 20
VII - Setting the lighting mode 20
VIII - Charcoal filter meter display 20

7 - Everyday maintenance **21**

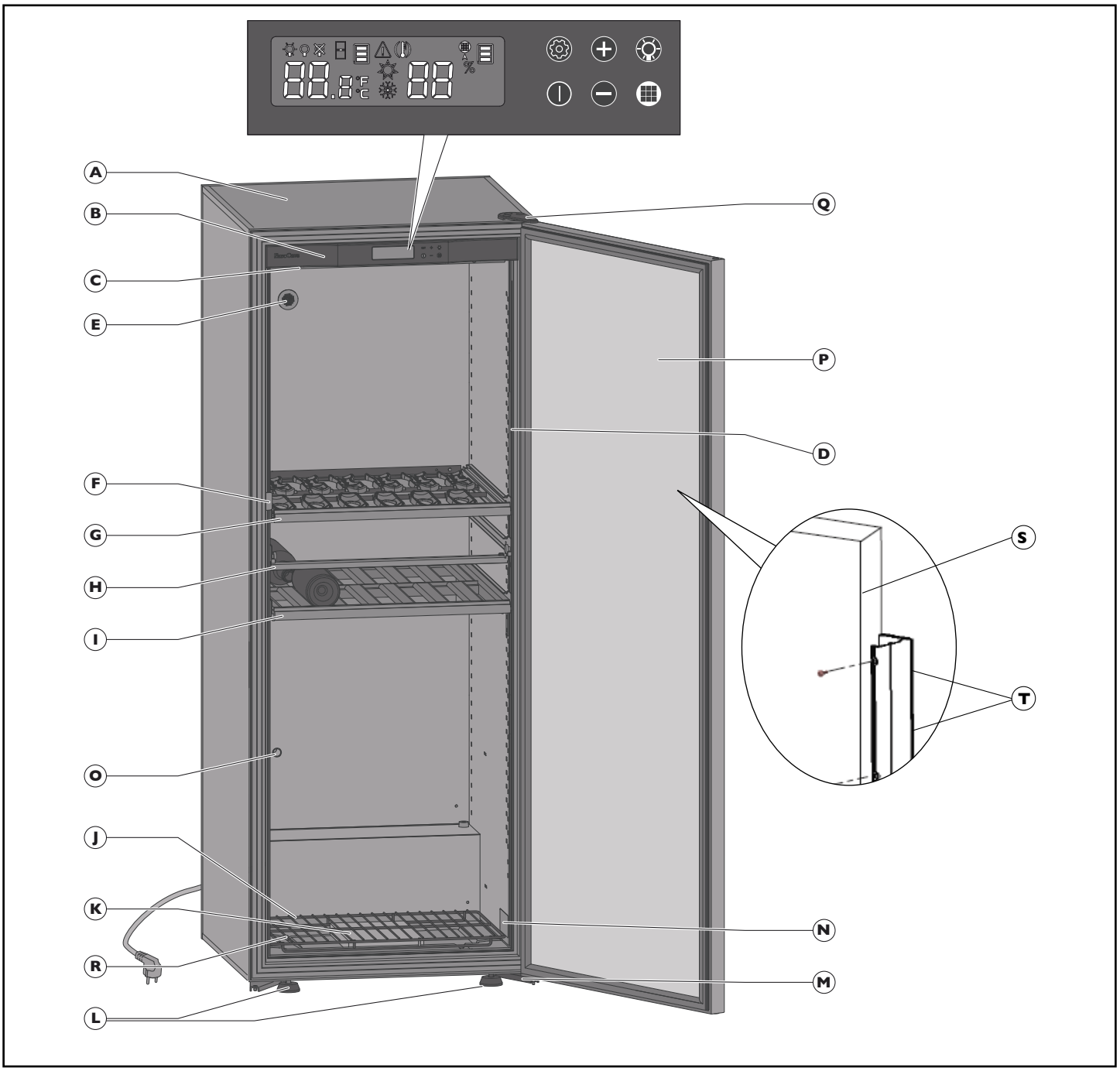
8 - Operating faults **22**

9 - Energy and technical features **22-23**

10 - Storage simulation **111-115**

11 - Wiring diagram **116**

I/ DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



A Cabinet body
B Setting and control panel
C Lighting (2 LEDs)
D Light strip (optional extra)
E Breather hole + Active charcoal filter
F Door catch
G Sliding shelf
H Cabinet Bracing bar (do not remove) – large model only
I Storage shelf
J Grill
K Humidity cartridge - 1-temperature model only
L 2 adjustable feet for levelling
M Lower hinge (x2)
N Product identification label
O Fresh air vent
P Door (fitted with a handle and a dual-action lock)
Q Upper hinge
R Condensate collection tray with outlet hole
S Detachable handle (Full Glass and Black Piano doors only)
T Three screws, three caps (Full Glass and Black Piano doors only)

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.

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

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

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

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

3/ PROTECTING THE ENVIRONMENT - ECODESIGN

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

Disposal of packaging



All packaging used by EuroCave is made from recyclable materials. (except the expanded polystyrene high density base and the lower hinge protector). After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

Recycling: a caring gesture



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

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

When purchasing a new EuroCave product, you can entrust recycling of your old appliance to your EuroCave retailer.

Speak to your EuroCave retailer. He will explain the removal and collection arrangements set up in the EuroCave network.

In compliance with legislation relating to protecting and caring for the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s or H.C.F.Cs or H.F.Cs.

To save energy

• Install your wine cabinet in a suitable location (see following page) and observe the recommended temperature ranges.

• Keep the door open for as short a time as possible.

• Ensure that the door seal is in good working order and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave retailer.

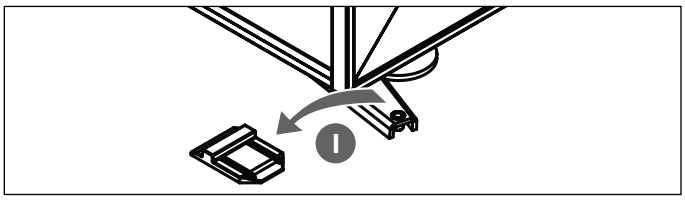
• We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

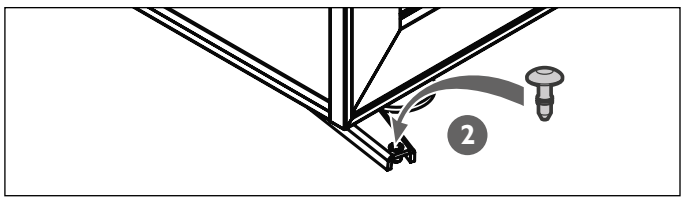
Disable any unusable appliances by unplugging them and cutting off the power lead.

4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

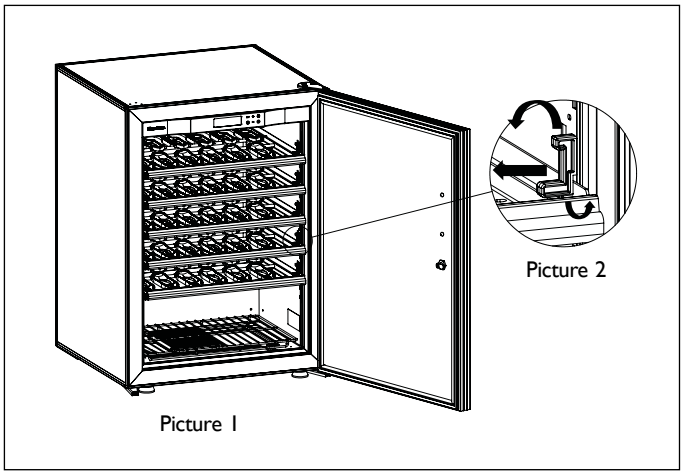
Unpacking

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





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



Picture 1

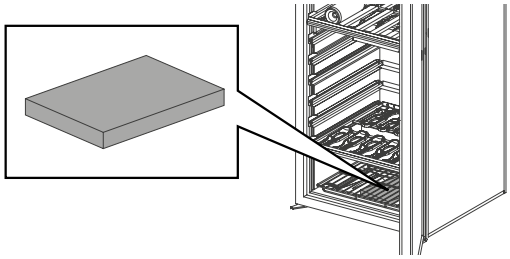
Picture 2

4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

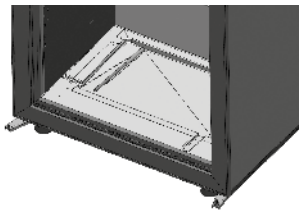
Precautions

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

- If you notice low humidity levels (<50%) 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.

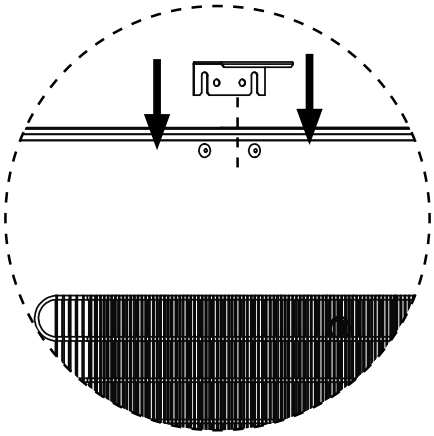


- If you notice that the humidity level is too high, remove the black drain pipe located at the bottom of the cabinet and the humidity cartridge if you installed one.



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

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



Installation

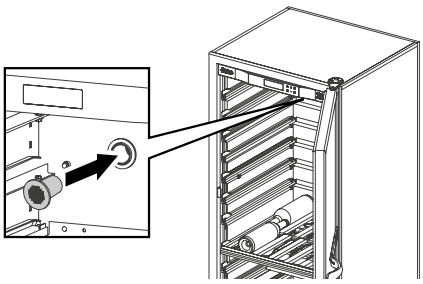
Place your cabinet in the desired location.

It must:

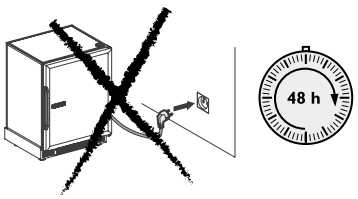
- be open to the outside and well ventilated (not in an enclosed cupboard, for example),
- not be too damp. (linen cupboard, laundry room, bathroom...). ,
- have a flat, stable floor,
- be supplied with power (standard outlet, 16 A, earthed with 30mA* circuit breaker). (* not applicable to some countries).

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

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



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



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Fitting the handle

(Full Glass and Black Piano doors only)

- **Unscrew the three screws placed on the side of the door, using the Allen wrench, which you will find in the handle's box.**

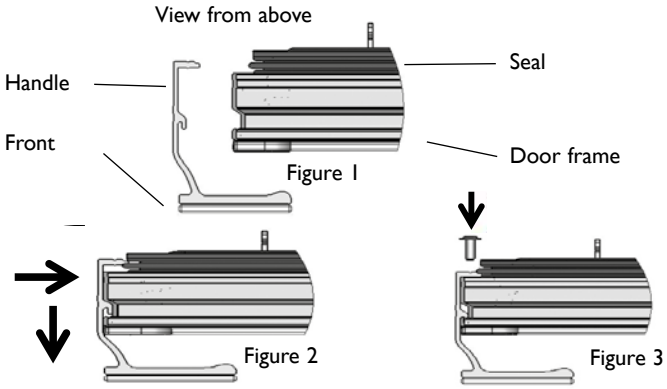


Figure 1

Figure 2

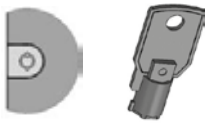
Figure 3

- **Position the handle on the specially designed groove on the door frame (figure 2).**
- **Insert the handle all the way into the groove using a forward movement (figure 2).**
- **Screw the three screws back on (figure 3).**
- **Take care not to catch the seal when screwing.**

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

Door security

In order to make your cabinet secure, all doors have a lock.

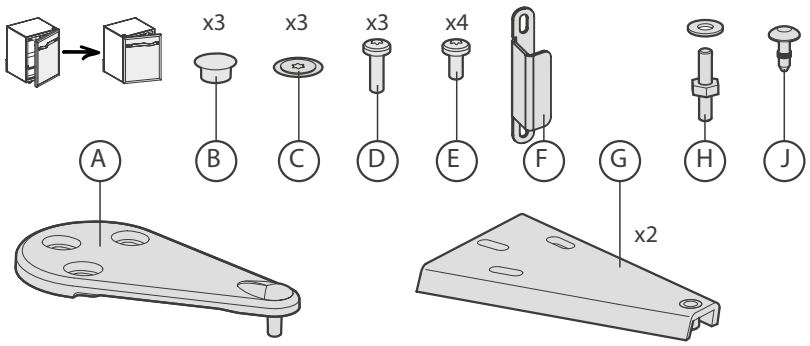


Installation of two cabinets side by side

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

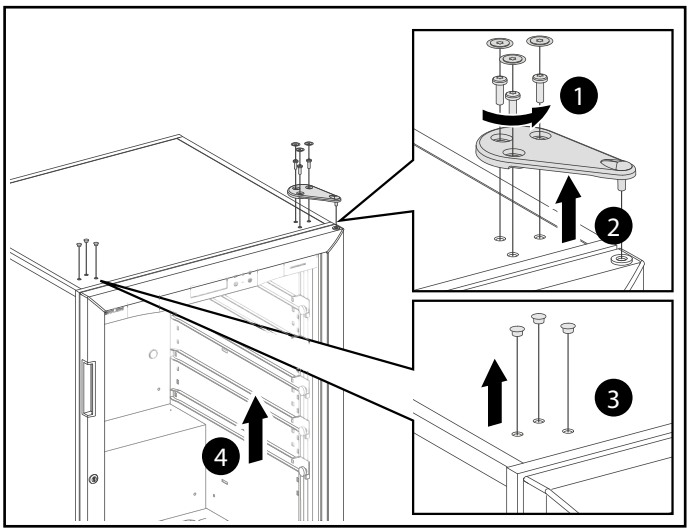
Bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If this happens, the condensation created on the wall may trickle onto the shelves and damage the bottle labels. In addition, contact with the cold wall may create a frost point, which is harmful to your wine.

I. Door reversibility

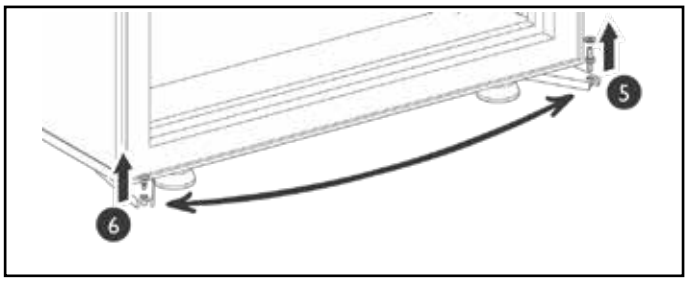


A Upper hinge
B Caps
C Caps
D Torx screw
E Hex screw
F Door catch
G Lower hinge
H Door pin
J Door pin cap

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

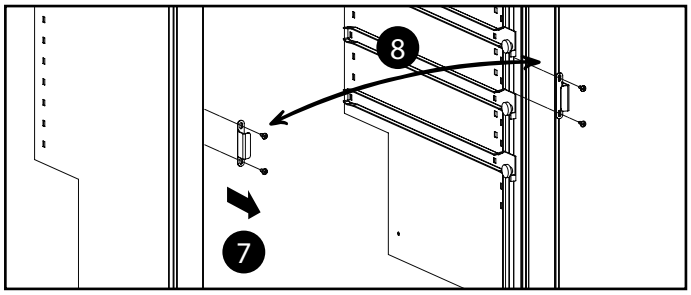


1 Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
2 Remove the upper hinge.
3 Carefully remove the caps using a thin blade.
4 Remove the cabinet door by opening it slightly, then lifting it upwards.



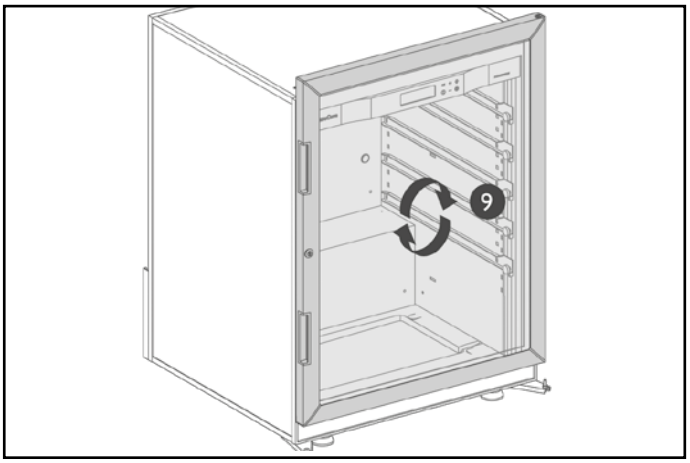
5 Unscrew the door pin.
6 Carefully remove the cap using a thin blade and assemble the pin in its place. Reposition the cap on the opposite side

4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



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

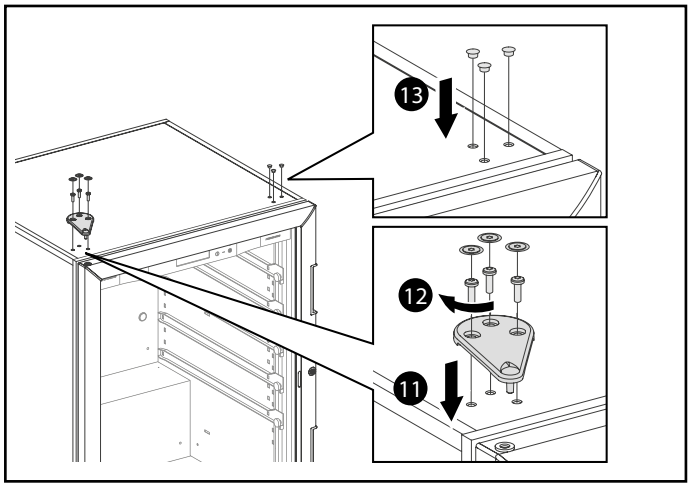
8 Mount the door catch on the desired opening side, using screws.
Replace the washers, then the screws, on the side opposite the door catch.



9 Turn the door through 180°.

Warning: the door is very heavy. Take any necessary precautions to ensure that you do not injure yourself or drop it.

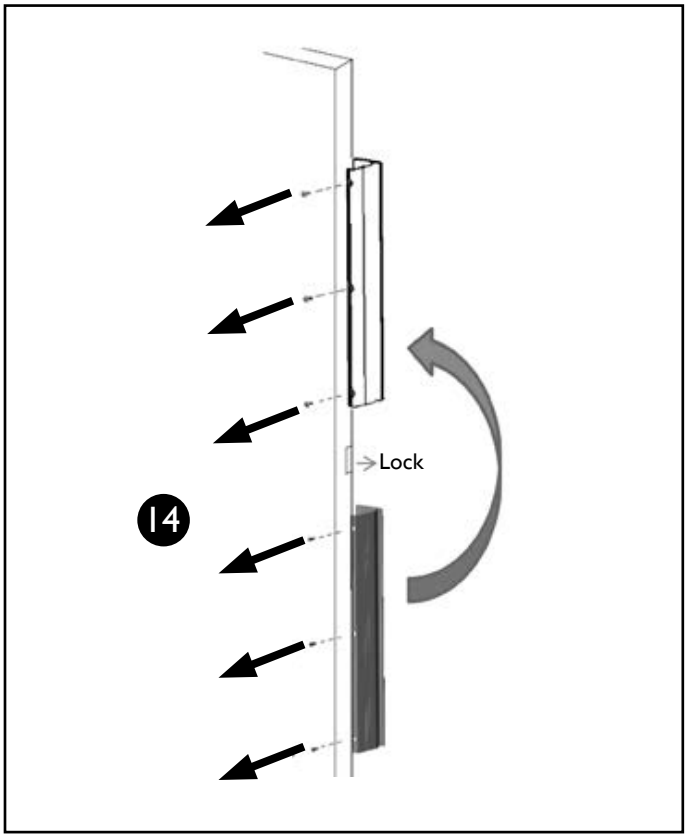
10 Put the door back on its pin.



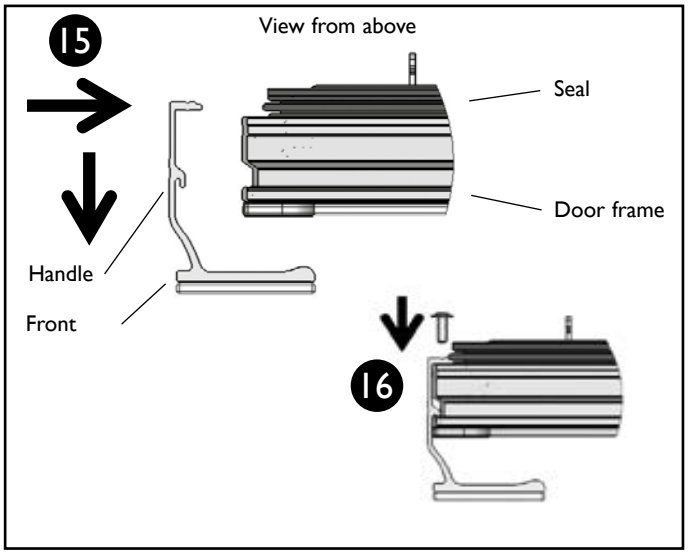
11 Put in place the upper hinge.

12 Screw the hinge so that the door is completely parallel to the cabinet. Check that the door seal adheres well to the cabinet (by closing the door), to ensure that it is completely air-tight.

13 Put in place the caps.



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



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

16 Screw the six screws back on. Take care not to catch the seal when screwing.

5/ LAYOUT – STORAGE

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

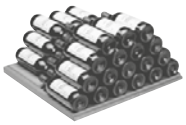
Different types of storage

Standard storage equipment



Universal storage shelf
Ref.: AXUH

Capacity: 77 bottles
Max weight: 100 kg



Bordeaux storage shelf
Ref.: AXBH

Capacity: 78 bottles
Max weight: 100 kg



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

Capacity: 12 bottles



Champagne sliding shelf
Ref. : ACHH

Capacity: 10 bottles



Articulated presentation kit for ACMS shelves
Ref.: AOPRESAR

Capacity: 32 bottles



Serving sliding shelf
Ref.: ACVH

Capacity: 20 bottles



Display shelf
Ref.: ACPH

Capacity: 22 bottles

Storage equipment available as an optional extra



Universal storage shelf[1]
Ref.: AXUH2B[2]
Ref.: AXUH2W[3]

Capacity: 77 bottles
Max weight: 100 kg



Universal sliding shelf fitted with bottle supports for presentation
Ref.: ACMS2B[2]
Ref.: ACMS2W[3]

Capacity: 12 bottles



Articulated presentation kit for ACMS2 shelves
Ref.: AOPRESAR2

Capacity: 32 bottles

The layout of your cabinet can be modified according to your requirements. Refer to pages 111-115 to see storage simulations.

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

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

Layout advice

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

• Distribute your bottles as uniformly as possible over the various cabinet shelves, in order to spread the weight. Also ensure that none of the bottles is touching the rear wall of the cabinet.

• Spread the load over the entire cabinet rather than placing bottles all at the top or all at the bottom.

• Observe the loading instructions for the specific storage layout of your cabinet and never stack bottles on a sliding shelf.

• If you have sliding shelves, it is preferable to position them in the upper section of your cabinet to facilitate daily access.

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

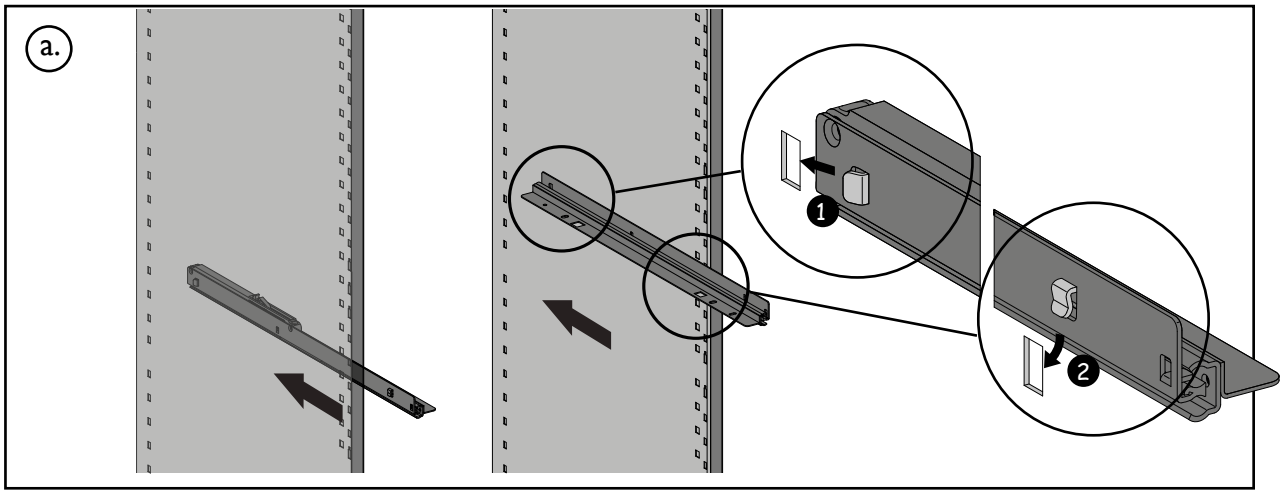
• When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.

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

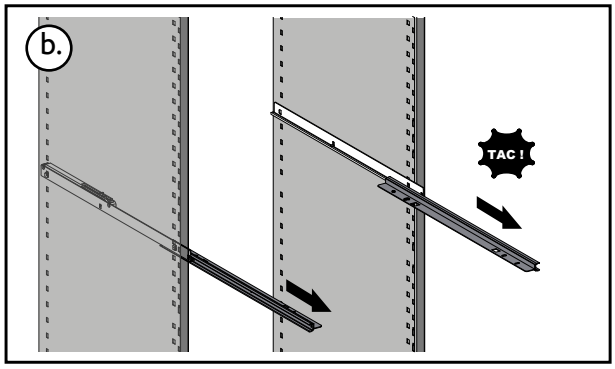
I. Adding or changing the position of a sliding shelf (ACMS/ACMS2)

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

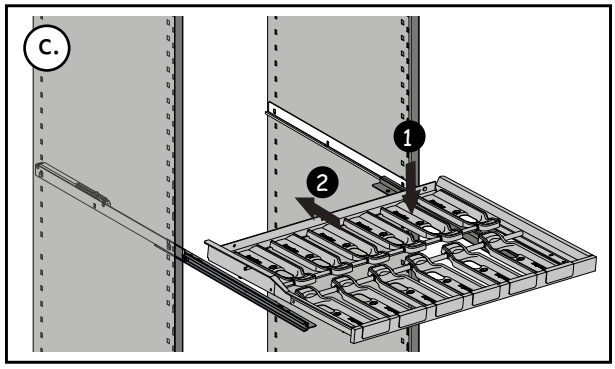
a.



b.

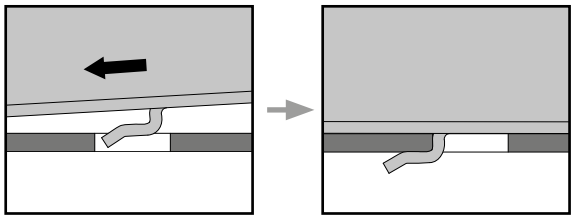


c.



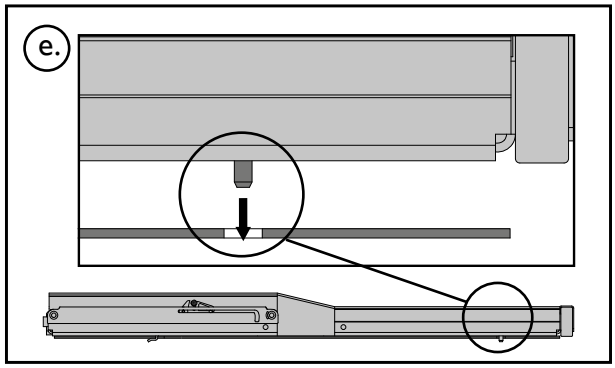
Place your shelf on the left and right runners and start by locking the back section of the shelf.

d.



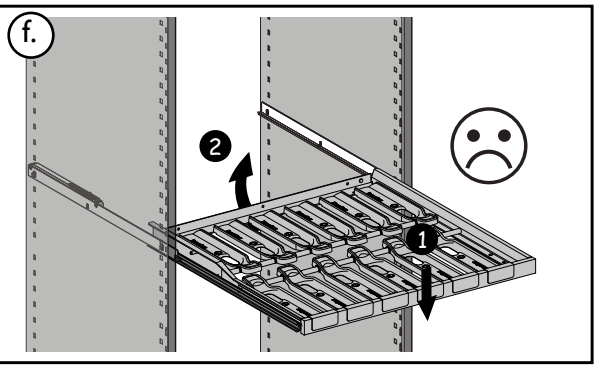
Slide the shelf along until the back fasteners of the shelf lock into the slots provided in the runners.

e.

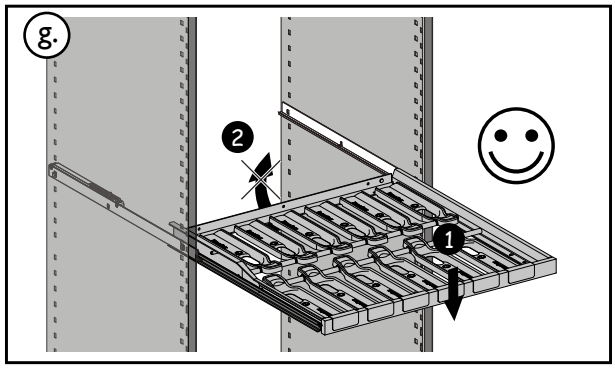


Then place the front studs of the shelf into the slots provided in the front section of the runners. It is necessary to jiggle the shelf in order to make the studs slot into the holes. Tip: Start by inserting the left stud. The right stud will then easily slot into the oblong hole.

f.



g.

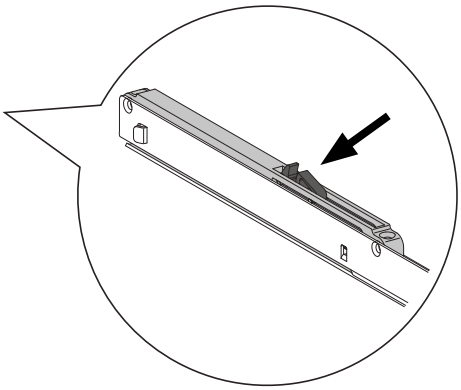


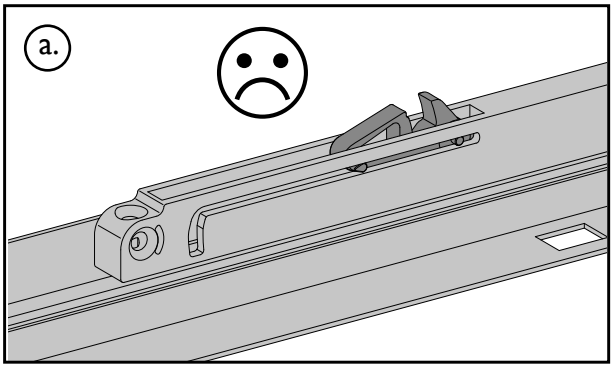
Note: In order to prevent the shelf from tipping, ensure that the studs on each side of the shelf are pushed all the way into the holes before pushing the shelf back in.

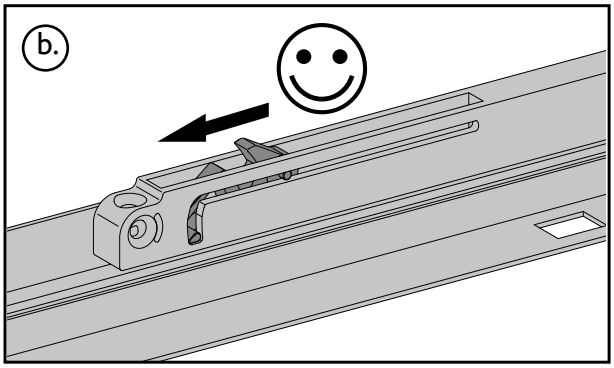
II. Specific features of premium shelves (ACMS2)

Verification step before installation (see ACMS installation steps)

The latch of the soft-close device may not be locked (left runner).
It is essential to lock it before positioning the sliding shelf on the runners.
Ensure that the latch is correctly positioned at the front.
If it is not, pull it towards the front to lock it.



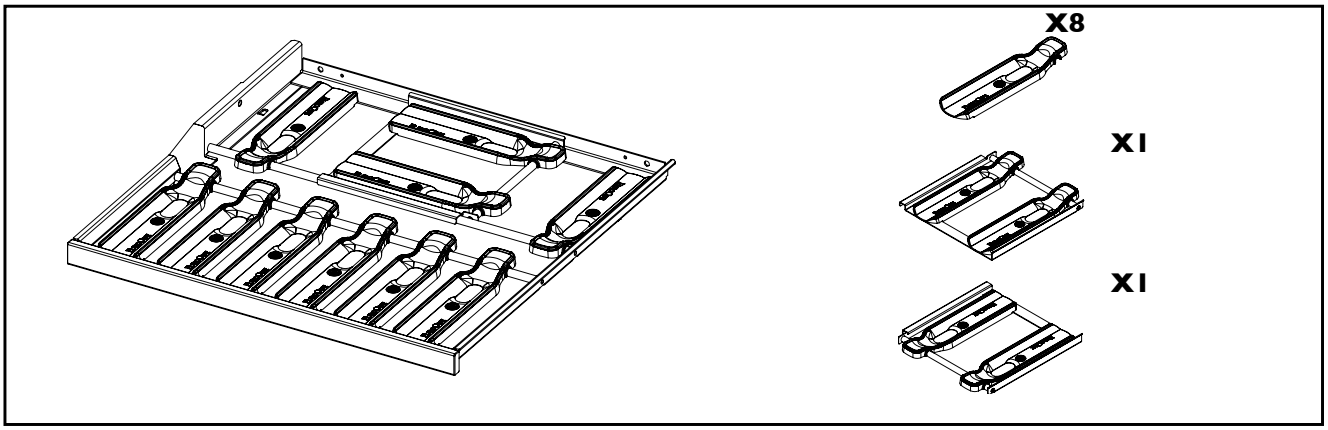




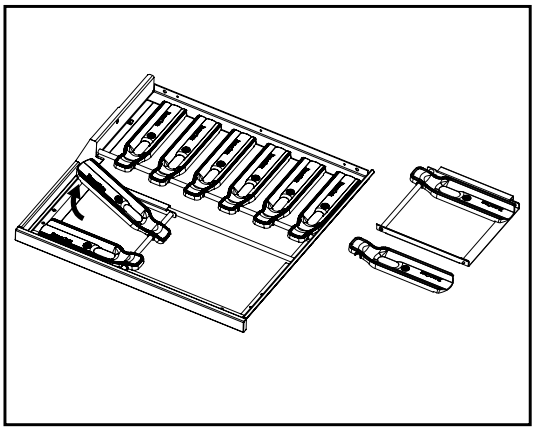
Placing the bottles for the ACMS2 shelf

1/ Your shelf is delivered with :

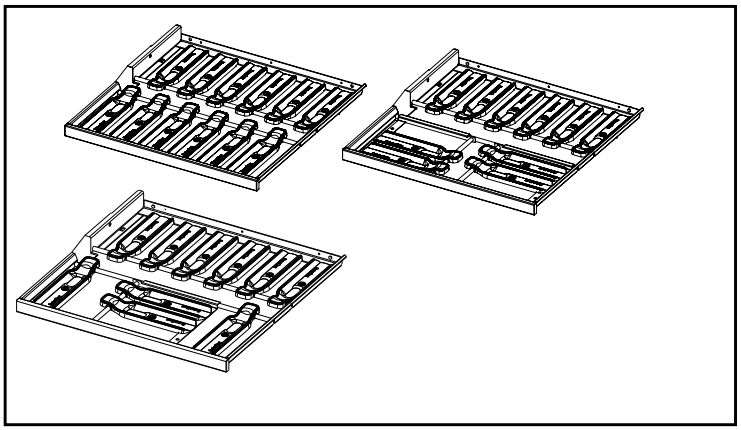
- 6 Mains du Sommelier at the front of the shelf
- 2 Mains du Sommelier at the back of the shelf
- 2 bottles supports each equiped with 2 Mains du sommelier



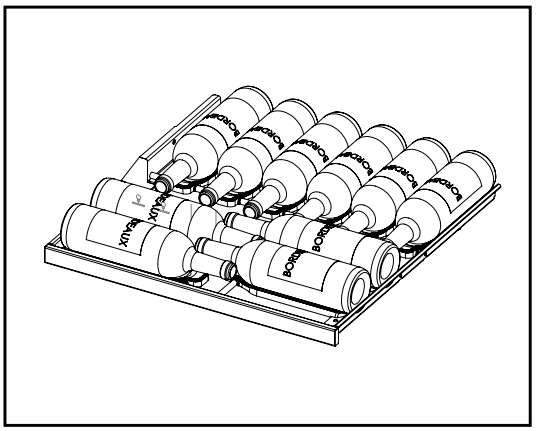
2/ The Mains du Sommelier and the bottles support are all removable to offer you the optimal modularity in your choice of bottles layout on your shelves.



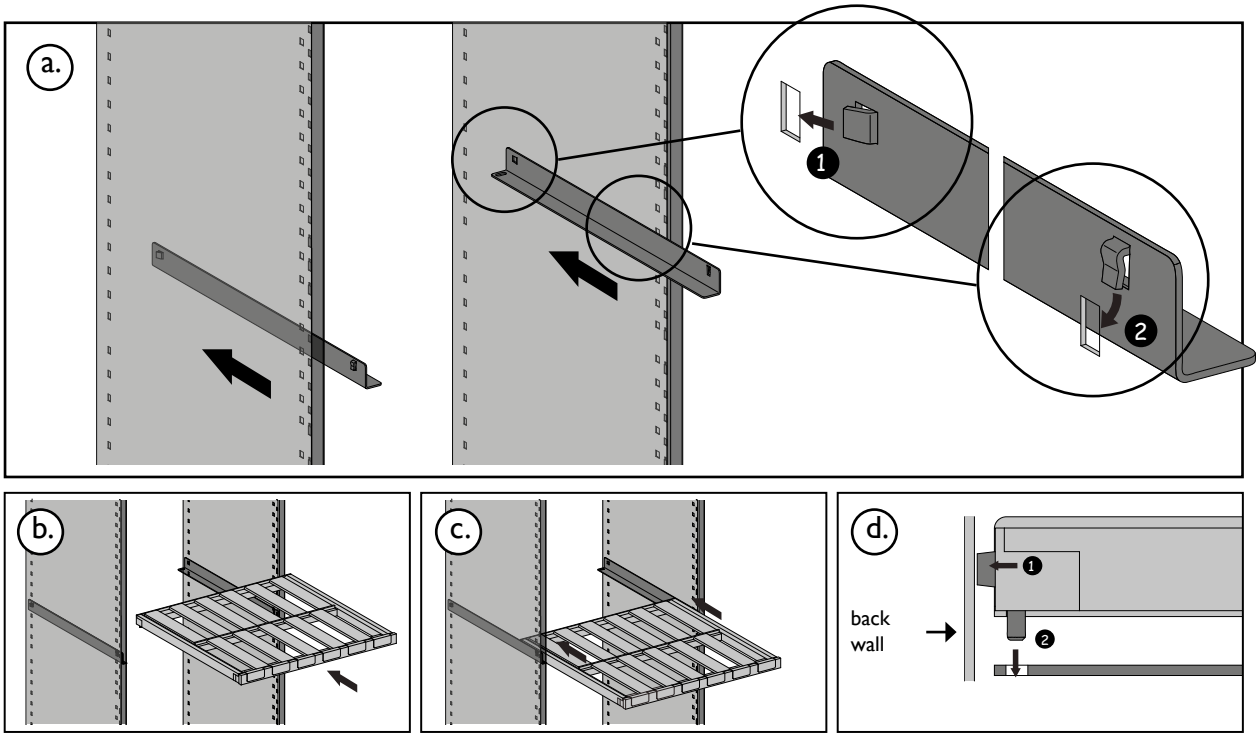
3/ Organised your shelves according to your needs and wishes:



4/ Installed your bottles on the Mains du sommelier:



III. Adding or changing the position of a storage shelf (AXUH/AXUH2)

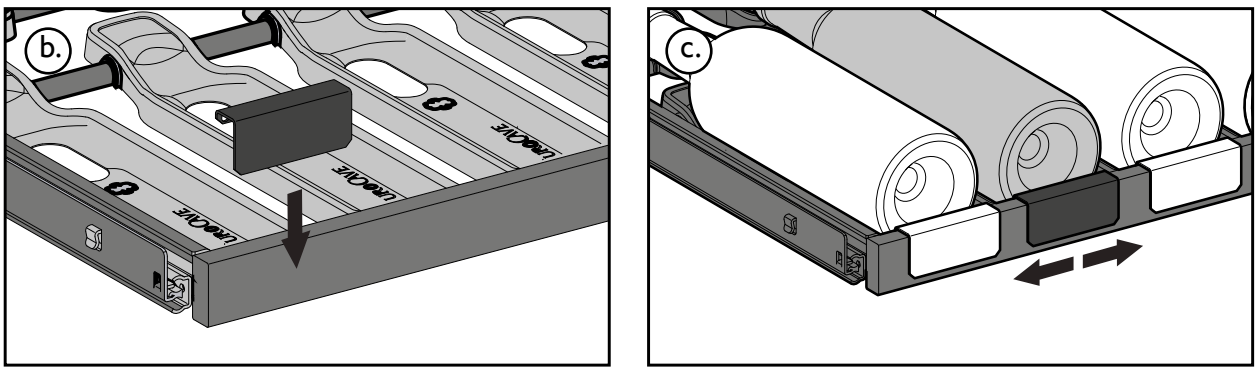


Note: to install a storage shelf the back section of which rests on the ledge, located at the back of the cabinet, fit 2 rack support pins at the front to support the front section of the shelf (pins supplied in the accessories bag).
The same applies if you place a storage shelf just above the stiffener,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

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

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





6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

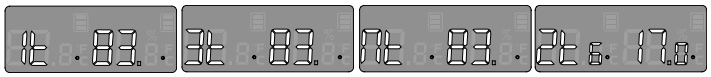
1. Connection and starting up

Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.
To switch it on, press and hold down button ⏻ for 5 seconds.

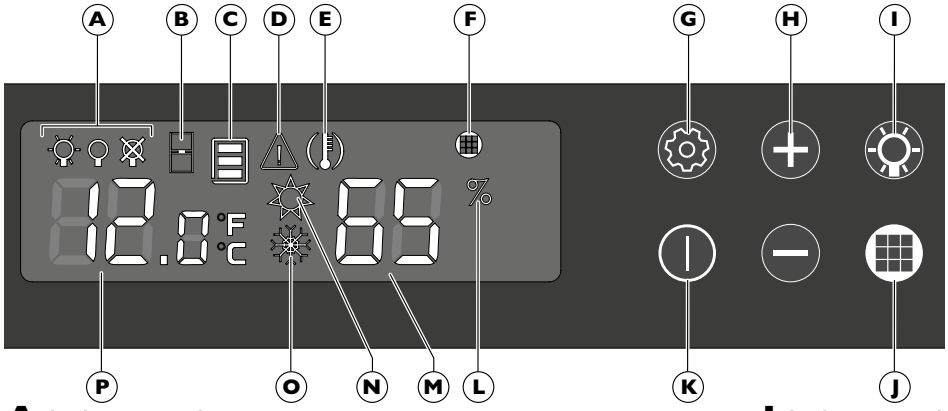
Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker).
Do not plug several cabinet into a multi-socket.

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

Check your type of wine cabinet
Press the ⊕ and ⊖ keys at the same time.



II-A. Description (1-temperature model V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)

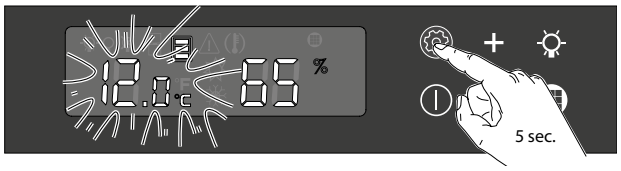


The tactile keys are very sensitive.
There is no need to apply force, only a light touch is required to register the command.
Remember to remove your finger from the panel between each press.

A Lighting mode
B Open door alarm
C Temperature zone
D Sensor fault alarm
E Temperature alarm
F Charcoal filter alarm
G Confirmation and setting access key
H Setting and selection keys
I Lighting mode confirmation and access key
J Charcoal filter meter access key
K Standby key
L Humidity level alarm
M Relative humidity level display
N Heater in-use light
O Compressor in-use light
P Temperature display

II-B. Temperature setting

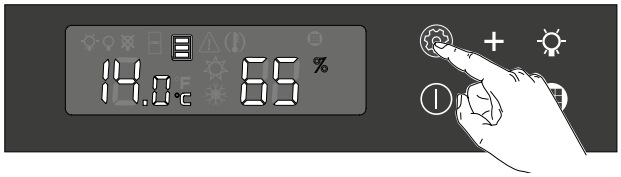
Press and hold down the ⏻ key for 5 seconds to start up.



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



2 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature



3 Press the ⚙ button to confirm

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

- The default setting is 12 °C / 54°F (ideal maturing temperature). However, you can set the temperature from 5 to 20 °C / 41 to 68°F.
- Recommended temperature setting range for maturing wine: 10 -14 °C / 50 - 57°F.

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

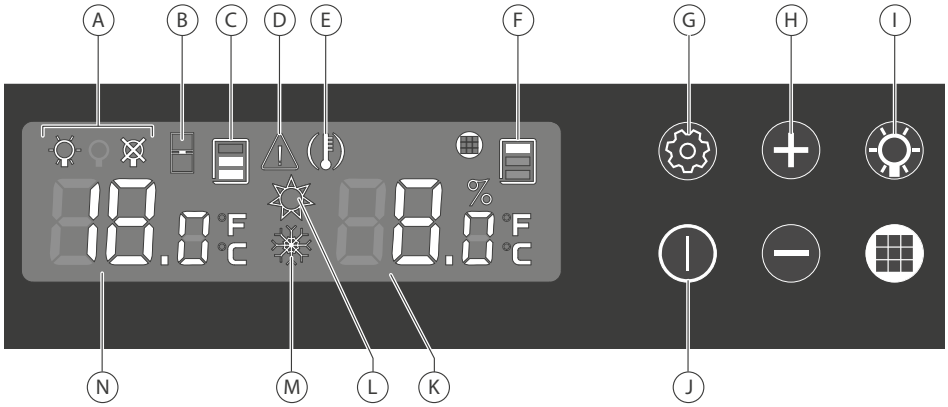
Transforming your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet: you can use your 1-temperature cabinet as a wine serving cabinet to bring your white or red wines to the correct serving temperature
(temperature setting possible from 5 - 20 °C / 41 - 68°F):

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

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

6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

III-A. Description (2-temperature model D-Pure-L)



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

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

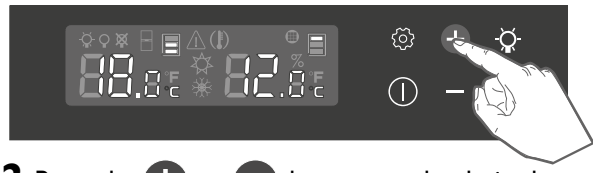
III-B. Temperature setting

Chilling compartment temperature setting range: 5 to 11°C / 41 to 52°F.
Red serving temperature compartment temperature setting range: 15 to 20°C / 59 to 68°F.

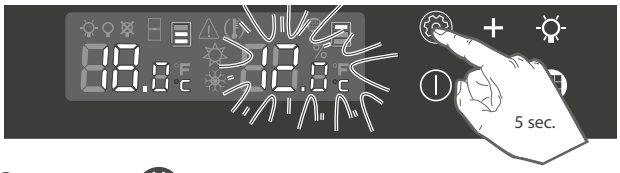
Appuyer 5 s sur la touche pour la mise en route.



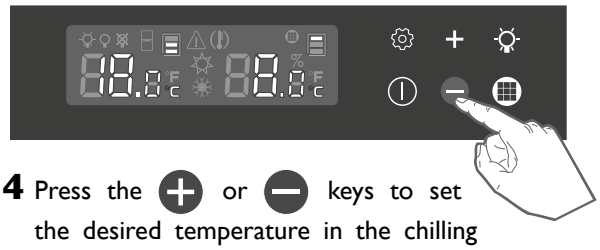
1 Press and hold down the key for approximately 5 secs.
The display will start to flash.



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



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



4 Press the or keys to set the desired temperature in the chilling compartment.

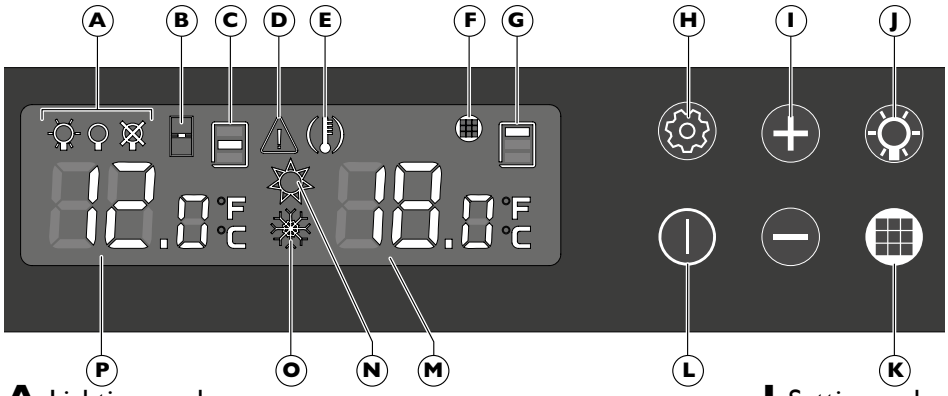
5 Press the button to confirm.

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

N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 30 °C / 54 - 86°F..

6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

IV-A. Description (3-temperature model E-Pure-L)



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

A Lighting mode

B Open door alarm

C Maturing compartment temperature zone (main compartment of the cabinet)

D Sensor fault alarm

E Temperature alarm

F Charcoal filter alarm

G Red serving temperature compartment temperature zone (upper compartment of the cabinet)

H Confirmation and setting access key

I Setting and selection keys

J Lighting mode access and confirmation key

K Charcoal filter meter access key

L Power button

M Red serving temperature compartment temperature display

N Hot circuit indicator

O Cold circuit indicator

P Maturing compartment temperature display

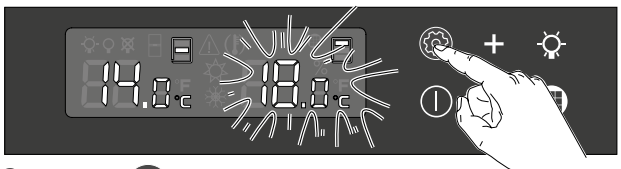
IV-B. Temperature setting

Maturing compartment recommended temperature setting range: 10 to 14°C / 50 to 57°F.
Red serving temperature compartment recommended temperature setting range: 16 to 20°C / 61 to 68°F. The chilling compartment temperature is determined by the temperature set in the maturing compartment.

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



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



3 Press the button to confirm.

The red serving temperature compartment temperature display will flash.



2 Press the or keys to set the desired temperature in the maturing compartment.



4 Press the or keys to set the temperature of the red serving temperature compartment.

5 Press the button to confirm.

In 3-temperature models, the chilling compartment temperature is determined by the temperature set in the maturing compartment.
Therefore, if you want to obtain a temperature lower than 8 °C in the chilling compartment, it will be necessary to set a temperature lower than 12°C / 54°F (approximately 10°C / 50°F) in the maturing zone.
For the red serving temperature zone, it is impossible to obtain a temperature below 17°C / 63°F for models fitted with glass doors.

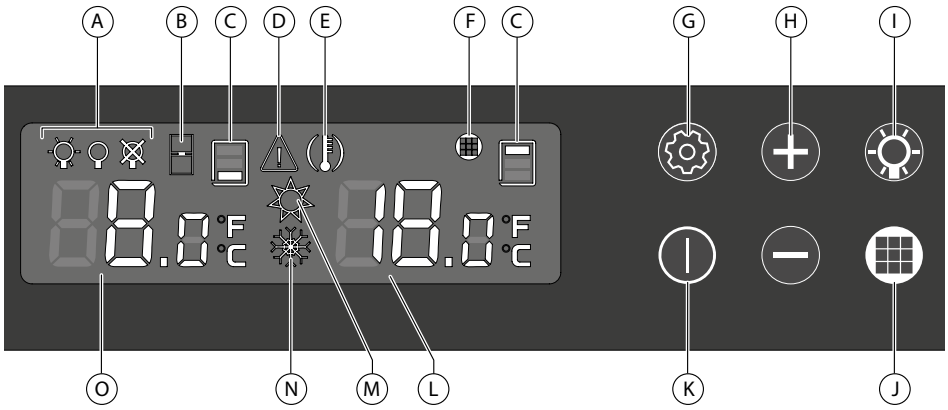
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

- For the maturing compartment, the default setting is 12°C / 54°F (ideal maturing temperature). However you can set the temperature between 9 - 15°C / 48 - 59°F.
- For the red serving temperature compartment, the default setting is 18°C / 64 °F (ideal temperature for bringing red wine to the correct serving temperature). However you can set the temperature between 15 - 22°C / 59 - 72°F.

N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 25 °C / 54 - 77°F.

6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

V-A. Description (multi-temperature model S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L)



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

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

V-B. Temperature setting

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

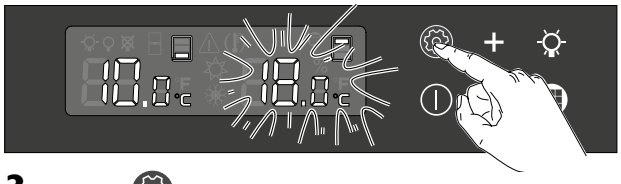
Press and hold down the ⏻ key for 5 secs to power up.



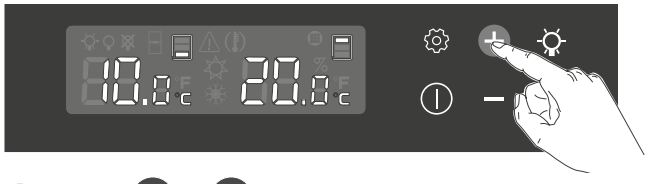
1 Press and hold down the ⚙ key for approximately 5 secs. The display will start to flash.



2 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature.



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



4 Press the ⊕ or ⊖ keys to set the desired temperature.

5 Press the ⚙ button to confirm.

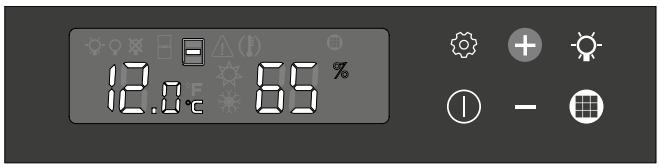
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.

- For the lowest temperature, the default setting is 8 °C / 46°F. However you can set the temperature between 5 - 12 °C / 41 - 54°F..
- For the highest temperature, the default setting is 18 °C / 64°F..
- However you can set the temperature between 15 - 22 °C / 59 - 72°F.

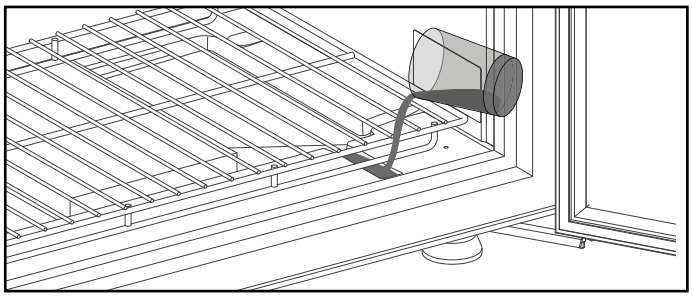
N.B: in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 35 °C / 54 - 95°F.

VI. Relative humidity level display (1-temperature model only)

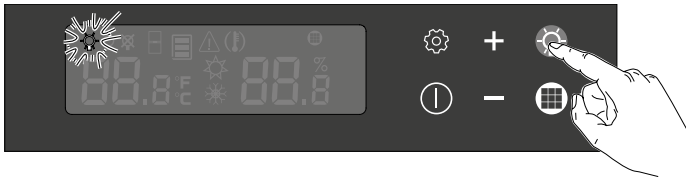
Your wine cabinet has a function for measuring humidity levels, allowing you to see the level of relative humidity inside the appliance, when the setting is 9 - 15° C.
The ideal level of humidity is above 50% and ideally between 60 and 75 %.



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



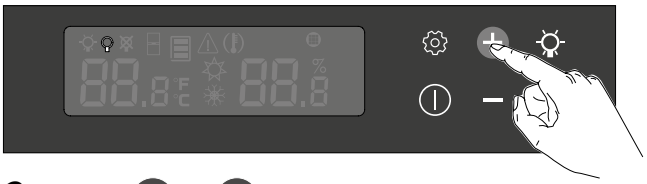
VII. Setting the lighting mode



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

There are 3 setting options for lighting:

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



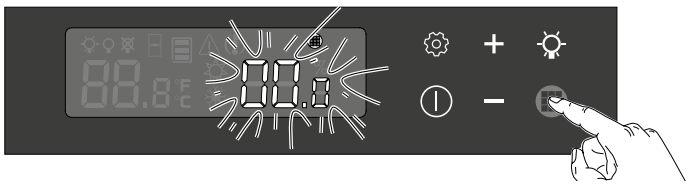
2 Press the ⊕ or ⊖ keys to select the desired mode.

3 Press the ☼ key to confirm

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

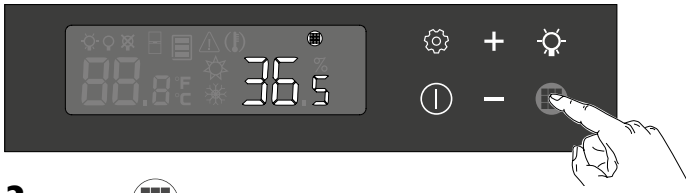
Replacement of the LEDs on the control panel must only be carried out by a qualified electrician.

VIII. Charcoal filter meter display

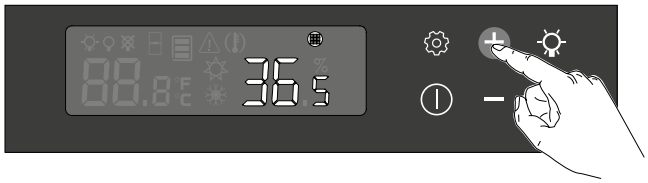


When using the filter for the first time or replacing it, set the meter to 365.

1 Press the ▦ key.
The display will flash.



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



2 Press the ⊕ key to set to 365.

The charcoal filter must be replaced every year.

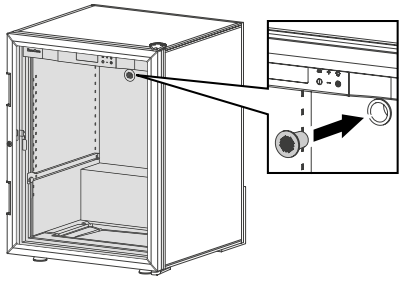
You can consult the meter by pressing the ▦ key.

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

7/ EVERYDAY MAINTENANCE

Your EuroCave cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance operations to be carried out approximately once a year



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

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

Maintenance of the optional extra "Premium" equipment:

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

- use a microfibre or soft cloth only
- only use water or a cleaning product designed for glass

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

Caring for glass elements:

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

8/ OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective actions
The pictogram is displaying	The temperature has not returned to within the ±4 °C threshold	Check that the door is correctly closed. Check the condition of the door seal. If you placed a large amount of bottles in your cabinet in the last few hours, wait a while then check again. If the alarm is still displaying, contact your EuroCave retailer.
The pictogram is still displaying even though I have taken the corrective actions above	Operating fault	Unplug the cabinet and contact your EuroCave retailer.
The pictogram is displaying	Open door alarm	Make sure that the door is correctly closed.
The pictogram is flashing	The level of relative humidity has been < 50 % for over 72 hrs	• Pour a glass of water into the duct of the tray (see chapter 7, § IV). • In order to know how often to add water, count the number of days separating the 1st day you added water and the day when the pictogram was displayed After a few hours, the pictogram will disappear.
The appliance cannot lower the level of humidity to the desired value		• Remove the black drain pipe located at the bottom of the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. The humidity will be directly discharged out of the appliance. Call the EuroCave retailer if the problem persists despite having carried out these different operations.
The pictogram is displaying	Charcoal filter alarm	Replace the charcoal filter (see chapter 6).
The pictogram is displaying	Temperature sensor fault alarm	Contact your EuroCave retailer.
The wine cabinet does not switch on		Contact your dealer/EuroCave after-sales service.

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

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

9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Pure	Height[1] mm	Width mm	Depth[2] mm	Weight when empty		Recommended temperature range Min T°(°C / °F) - Max T° (°C / °F)	
				Full Glass door (Kg)	Black Piano door (Kg)	Full Glass	Black Piano
1 temperature							
V-Pure-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 temperatures							
D-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 temperatures							
E-Pure-L	1825	680	715	100	93	10-30 / 50-86	10-35 / 50-95
Multi-temperatures							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Control accuracy: +/- 1°C (2°F), display accuracy: +/- 1°C (2°F).
1- Height including the top hinges and the feet, adjusted to mid-height.
2- Depth including a gap of 29 mm at the back of the cabinet for ventilation.

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

9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Data relating to American energy consumption regulations

Reference	Model	Type of door	United States[1] *115V 60Hz - R600a gas*
			Annual energy consumption *kWh/yr*
V-PURE-L	Single temperature	Black Piano	172
V-PURE-L	Single temperature	Glass and Full Glass door	212
V-PURE-M	Single temperature	Black Piano	143
V-PURE-M	Single temperature	Glass and Full Glass door	172
V-PURE-S	Single temperature	Black Piano	114
V-PURE-S	Single temperature	Glass and Full Glass door	143
D-PURE-L	2-temperature	Black Piano	172
D-PURE-L	2-temperature	Glass and Full Glass door	212
E-PURE-L	3-temperature	Black Piano	172
E-PURE-L	3-temperature	Glass and Full Glass door	212
S-PURE-L	Multi temperature	Black Piano	172
S-PURE-L	Multi temperature	Glass and Full Glass door	212
S-PURE-M	Multi temperature	Black Piano	143
S-PURE-M	Multi temperature	Glass and Full Glass door	172
S-PURE-S	Multi temperature	Black Piano	114
S-PURE-S	Multi temperature	Glass and Full Glass door	143

[1]Comply 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.

Standards

Your product complies with the following standards:

1 – ELECTRICAL SAFETY DIRECTIVE (2014/35/EU)
2014/35/EU
IEC 60335-1: 2010 + A1 : 2013 + A2: 2016
IEC 60335-2-24: 2010 + A1: 2019 + A2: 2019

2 – EMC DIRECTIVE 2014/30/EU
Standards
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 – ENVIRONMENT
Delegated regulation
2019/2016/EU
Regulations
2017/1369/EU
2019/2019/EU

Directive 2011/65/EU



R600a

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



Flammable gas.
Keep the appliance away from any heat source.

NOTES

WILLKOMMEN

D

Sie haben gerade ein Produkt der Marke EuroCave gekauft und wir danken Ihnen dafür. Besondere Sorgfalt widmen wir dem Design, der Ergonomie und Benutzerfreundlichkeit unserer Produkte.
Wir denken, dass Sie mit diesem Produkt vollständig zufrieden sein werden.

WARNHINWEISE

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.
EuroCave gewährt keine Garantie auf dieses Gerät, wenn es für einen anderen Verwendungszweck als vorgesehen genutzt wird.
EuroCave kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden oder Schäden inVerbindung mit 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 verwendet werden von Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder von Personen, die unzureichende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert.
Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
Beim Aufstellen des Klimaschranks sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingequetscht oder beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ist es durch ein beim Hersteller oder seinem Kundenservice erhältliches Kabel zu ersetzen.

VORSICHT:
- 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.
- Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, als integrierbares Gerät verwendet zu werden.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbaren Treibgasen. 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.

Im Schrank befindet sich ein Typenschild. Das Typenschild enthält verschiedene technische Informationen und einen Sicherheitshinweis mit einem gelben Dreieck mit einer Flamme darin, der Bezeichnung und dem chemischen Symbol des Kühlmittels. Der Kühlschrank enthält ein brennbares Kühlmittel (R600a: Isobutan). Voraussetzungen zur Erfüllung der Sicherheitserfordernisse für Gas und zum sicheren Gebrauch von Kühlgeräten:
- Das Kühlsystem hinter und im Kühlschrank enthält Kühlmittel. - Das Kühlsystem darauf mit keinen scharfkantigen Gegenständen in Kontakt kommen.
- Im Weinschrank dürfen keine Elektrogeräte verwendet werden.
- Keine mechanischen Geräte oder andere Methoden als die vom Hersteller empfohlenen anwenden, um den Abtauprozess zu beschleunigen.
- Die Öffnungen außen am Kühlschrank nicht blockieren.
- Im Falle einer Beschädigung des Kühlkreises keine elektrischen Geräte oder offenes Feuer in der Nähe des Kühlschranks verwenden. Alle Fenster öffnen, um den Raum zu entlüften. Es wird außerdem empfohlen, den örtlichen Wartungstechniker zu informieren.

Sofern nicht vom Hersteller empfohlen, den unteren Rost des Schranks nicht entfernen. Die Weinflaschen nicht ohne den Rost in den Kühlschrank legen.
- Von der Verwendung eines Verlängerungskabels wird abgeraten
- Keine tragbaren Mehrfachsteckdosen oder Steckdosenleisten verwenden oder hinter dem Klimaschrank platzieren.

Sie Ihren Weinklimaschrank entsorgen:
- Entfernen Sie die Tür.
- Lassen Sie die Regale im Innern des Klimaschranks. So gelangt das Kind schwieriger hinein.

Die o. g. Warnungshinweise sollten nicht vom Kühlschrank entfernt werden. Wenn der Kühlschrank an einen anderen Ort verbracht oder einer Recyclinganlage zugeführt wird, ist die Bedienungsanleitung an die Personen weiterzugeben, die ihn benutzt oder mit ihm umgeht.

WILLKOMMEN IN DER WELT VON EUROCAVE

Unser einziges Ziel ist es, Ihre Leidenschaft für den Wein zu teilen und Sie darin lange Jahre zu begleiten. EuroCave bietet Ihnen das nötige Wissen für die 6 wesentlichen Kriterien der optimalen Reifung des Weins.

Temperatur
Die zwei größten Feinde des Weins sind extreme Temperaturen und große 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. Deshalb wird sehr dazu geraten, Wein im Dunkeln oder geschützt vor UV-Strahlen zu lagern.

Vibrationslosigkeit
Vibrationen beeinträchtigen den langsamen biochemischen Entwicklungsvorgang des Weins und erweisen sich oft für die besten Weine als verhängnisvoll. Wie ein Nest umschließen die Auflagen „Main du Sommelier“ 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	
Elsässer Wein	10 °C
Beaujolais	13 °C
Weißer Bordeaux-Likörwein	6 °C
Trockener, weißer Bordeaux	8 °C
Roter Bordeaux	17 °C
Weißer Burgunder	11 °C
Roter Burgunder	18 °C
Champagner	6 °C
Jura	10 °C
Wein aus dem Languedoc-Roussillon	13 °C
Rosé aus der Provence	12 °C
Wein aus Savoyen	9 °C
Trockener Weißwein aus dem Loiretal	10 °C
Likörwein aus dem Loiretal	7 °C
Rotwein aus dem Loiretal	14 °C
Wein aus dem Rhônetal	15 °C
Likörweine aus dem Südwesten Frankreichs	7 °C
Rotweine aus dem Südwesten Frankreichs	15 °C

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

Sonstige Weine	
Kalifornien	16 °C
Chile	15 °C
Spanien	17 °C
Italien	16 °C

INHALTSVERZEICHNIS

1 - Beschreibung Ihres Weinklimaschranks **6**

2- Netzanschluss **7**

3- Umweltschutz - Ökodesign **7**

4- Aufstellen Ihres Weinklimaschranks **7-10**
I- Wechselbarer Türanschlag 9

5- Ausstattung - Befüllen **11-15**
I - Hinzufügen oder Versetzen eines Gleitregals (ACMS/ACMS2) 12
II - Besonderheiten Premium-Regale (ACMS2) 14
III - Hinzufügen oder Versetzen eines Lagerregals (AXUH/AXUH2) 15
IV - Montage und Verwendung der Schilder (ACMS2 / AXUH2) 15

6- Inbetriebnahme Ihres Weinklimaschranks **16-20**
I - Stromanschluss und Inbetriebsetzung 16
II-A - Beschreibung (1-Temperatur-Modelle V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) 16
II-B - Temperatureinstellungen 16
III-A - Beschreibung (2-Temperatur-Modelle D-Pure-L) 17
III-B - Temperatureinstellungen 17
IV-A - Beschreibung (3-Temperatur-Modelle E-Pure-L) 18
IV-B - Temperatureinstellungen 18
V-A - Beschreibung (Multitemperatur-Modelle S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) 19
V-B - Temperatureinstellungen 19
VI - Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit 20
VII - Beleuchtungseinstellung 20
VIII - Anzeige des Kohlefilterzählers 20

7- Laufende Wartung **21**

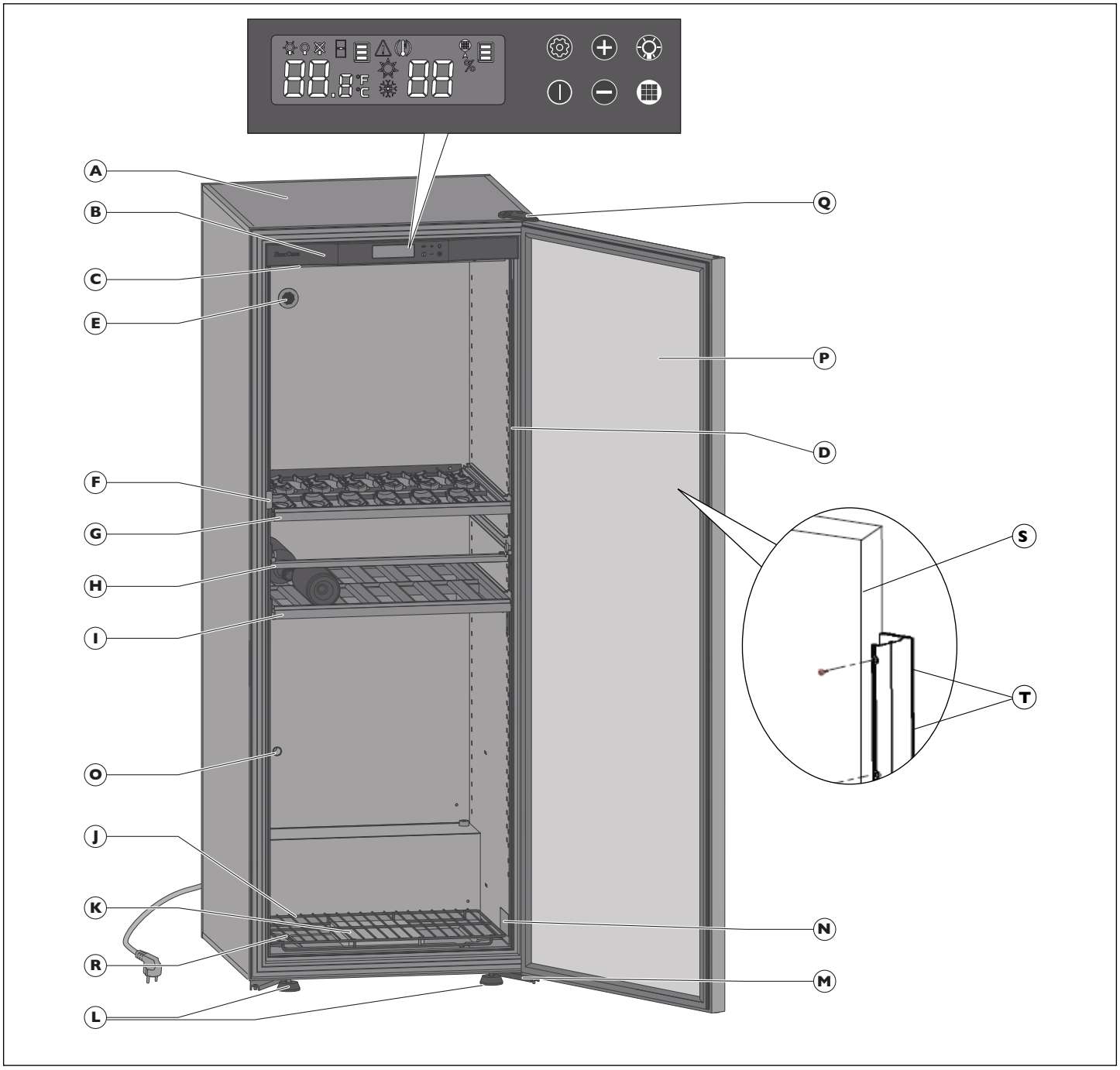
8- Betriebsstörungen **22**

9- Technische Daten **23**

10- Konfigurationsbeispiele **111-115**

11 - Schaltplan **116**

I/ BESCHREIBUNG IHRES WEINKLIMASCHRANKS



A Schrankgehäuse
B Kontroll- und Regelpanel
C Beleuchtung (2 LEDs)
D Lichtleiste (optional)
E Belüftungsöffnung + Aktivkohlefilter
F Verschlusskrampe
G Gleitregal
H Gehäuseversteifung (nicht entfernen) – nur großes Modell
I Lagerregal
J Gitter
K Feuchtigkeitskassette - Nur 1-Temperatur-Modell
L 2 höhenverstellbare Füße zur Ausnivellierung
M Unteres Scharnier (x2)
N Typenschild
O Freies Belüftungsloch
P Tür (mit Handgriff und 2-Bewegungs-Schloss)
Q Oberes Scharnier
R Kondenswasser-Auffangbehälter mit Ablauföffnung
S Abnehmbarer Griff (nur Full Glass und Black Piano Türen)
T Drei Schrauben, drei Stöpsel (nur Full Glass und Black Piano Türen)

2/ STROMANSCHLUSS

Zur Gewährleistung Ihrer eigenen Sicherheit ist der Weinklimaschrank ordnungsgemäß zu erden. Überzeugen Sie sich, dass die Steckdose wirklich geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen Fehlerstromschutzschalter geschützt ist (30 mA*).
*nicht für alle Länder zutreffend.

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

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 zu lassen. Es muss durch ein Original-Kabel mit Herstellergarantie ersetzt werden.

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

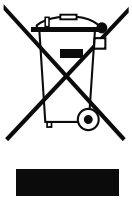
3/ UMWELTSCHUTZ - ÖKODESIGN

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 verwendete Verpackung wird aus wieder verwertbaren Materialien hergestellt. (außer der Sockel aus hochdichtem, expandiertem Polystyrol und der Scharnierklotz).Bringen Sie die Verpackungsteile nach dem Auspacken Ihres Schranks zum Wertstoffhof, wo sie 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 CFC noch FCKW oder H-FCKW.

Energiesparmaßnahmen

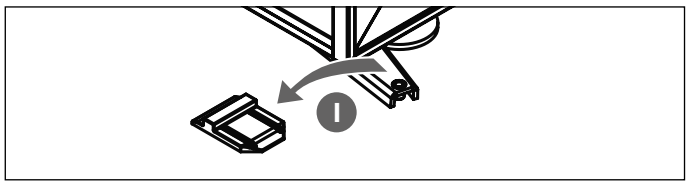
- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe nächste Seite) und beachten Sie dabei die empfohlenen Umgebungstemperaturen.
- Lassen Sie die Tür nie lange geöffnet.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung gut greift und dass sie nicht beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden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

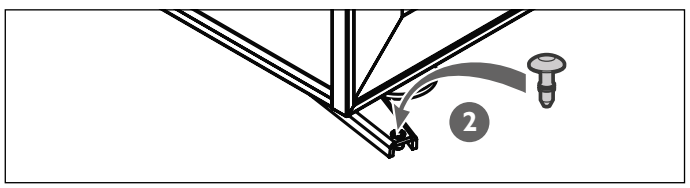
Setzen Sie nicht verwendete Geräte außer Betrieb, indem Sie sie ausschalten und abstecken.

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 Sommelier" Auflagen, Scharniere, Flaschenfächer,...).
- Entfernen Sie die Schutzelemente im Innern und an der Außenseite Ihres Klimaschranks, auch den Schutzkeil am unteren Scharnier. (siehe Abbildung (1))
- Setzen Sie den Stöpsel an seinen Platz (siehe Abbildung (2)), den Sie in Ihrem Zubehör-Säckchen finden, um das Loch des unteren Scharniers zu verschließen.





- Zwischen den Regalen wurden jeweils Schutzkeile für den Transport angebrach . 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 transportieren müssen.

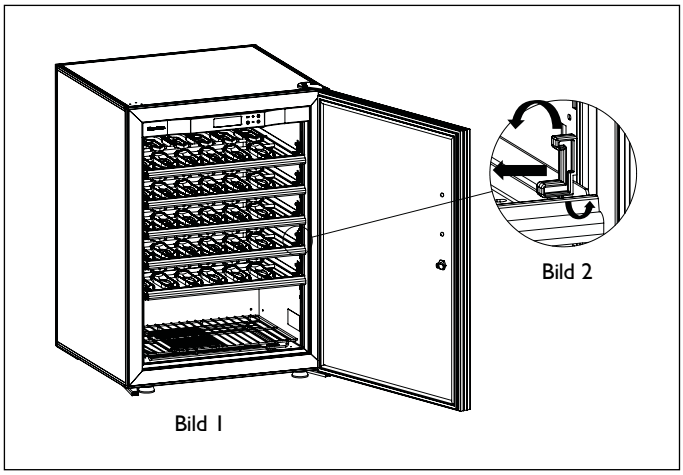


Bild 2

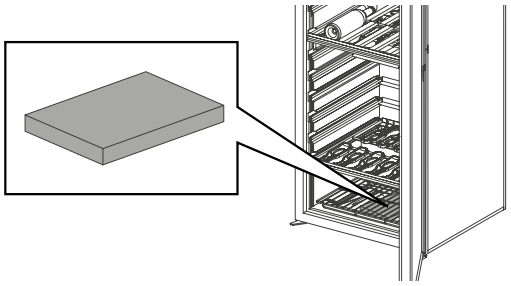
Bild 1

4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

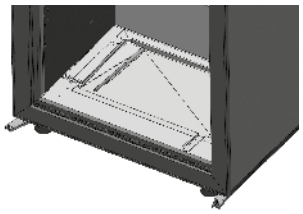
Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Klimaschrank an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.
- Stellen Sie Ihren Klimaschrank nicht in die Nähe einer Wärmequelle und setzen Sie ihn keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil des Geräts zu verschütten.
- Entrollen Sie das Stromkabel so, dass es erreichbar ist, und sorgen Sie dafür, dass es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.
- Kippen Sie den Schrank leicht nach hinten, um die vorderen Füße einzustellen (Einstellung durch hinein- oder herausschrauben), so dass Ihr Schrank waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).
- Nur bei den 1-Temperatur-Modellen empfehlen wir Ihnen

- wenn Sie einige Tage nach Inbetriebnahme Ihres Klimaschranks eine niedrige Luftfeuchtigkeit (<50%) 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.

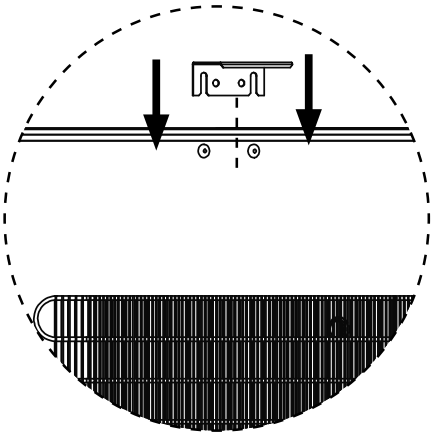


- Wenn Sie ein zu hohes Feuchtigkeitsniveau feststellen, ziehen Sie das schwarze Drainagerohr unten im Klimaschrank heraus, und ggf. auch die Feuchtigkeitskassette, sofern Sie diese installiert haben.



i 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 Lufterneuerung können zu einer hohen Feuchtigkeit im Klimaschrank führen. Eine regelmäßige Überwachung und eine jährliche Reinigung werden weiterhin sehr empfohlen.

- Befestigen Sie den Anschlag, den Sie im Zubehörtäschchen finden, auf der Rückseite des Klimaschranks (siehe Abbildung).
- So können Sie zwischen der Wand und der Schrankrückseite einen Freiraum von 7 cm sicherstellen. Dadurch wird der Stromverbrauch Ihres Klimaschranks optimiert.
- Stecken Sie die 2 Stöpsel in die 2 Löcher oben am Klimaschrank.
- Achten Sie dabei darauf, sie nicht komplett hineinzudrücken, um den Anschlag anbringen zukönnen.
- Schieben Sie den Anschlag auf der Rückseite zwischen die Stöpsel und die Schrankrückwand. Drücken Sie dann die 2 Stöpsel komplett hinein.



Installation

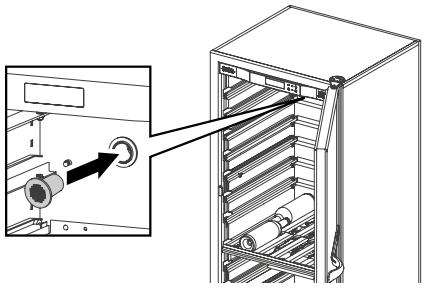
Transportieren Sie Ihr Gerät nun zum ausgewählten Aufstellungsort.

Dieser Ort:

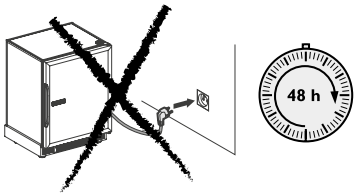
- muss nach außen hin offen sein, damit eine Luftzirkulation stattfinden kann (kein geschlossener Schrank,...),
- Darf nicht zu sein. Wäscheckammer, Waschküche, Badezimmer,...),
- muss einen festen und ebenen Fußboden besitzen,
- muss über einen Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose, 16A, mit einem FI-Schutzschalter mit 30 mA* abgesichert) (*nicht für alle Länder zutreffend).

i **Wenn Sie Ihren Schrank verstellen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, auf der sich der Stromanschluss befindet.**

- Stellen Sie den Klimaschrank an die für ihn bestimmte Stelle.
- Setzen Sie den Kohlefilter ein, den Sie im Zubehörtäschchen finden, indem Sie ihn vom Innern Ihres Schranks aus in der Belüftungsöffnung oben links platzieren (siehe nachstehende Abbildung).



- Warten Sie 48 Stunden, bevor Sie den Klimaschrank anstecken.
- Bei der ersten Inbetriebnahme leuchtet der Kohlefilteralarm. Stellen Sie den Filterzähler auf 365 (siehe Kapitel 6, § VI).

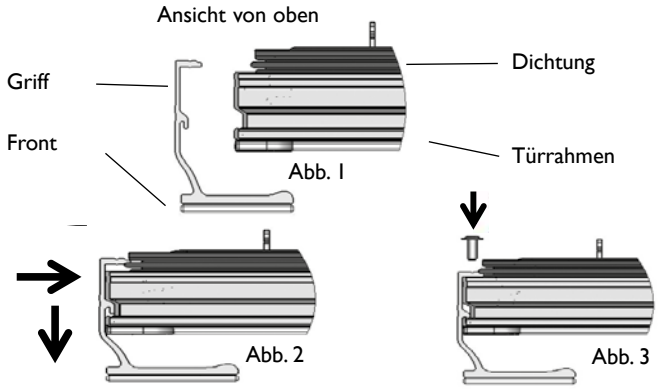


4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS

Befestigung des Handgriffs

(nur Full Glass und Black Piano Türen)

- **Lösen Sie die drei Schrauben am Türprofil mit Hilfe des BTR-Schlüssels, den Sie in der Handgriffbox finden.**

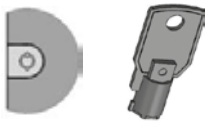


- **Platzieren Sie den Griff auf der hierfür vorgesehenen Vertiefung des Türrahmens (Abb. 2).**
- **Stecken Sie den Griff komplett in die Vertiefung, indem Sie ihn nach vorne schieben (Abb. 2).**
- **Ziehen Sie die drei Schrauben wieder fest (Abb. 3).**
- **Achten Sie darauf, die Dichtung beim Anziehen der Schrauben nicht einzuklemmen.**

Anmerkung: Mithilfe der länglichen Löcher können Sie den Griff anpassen.

Sicherheit der Tür

Um Ihren Klimaschrank abzusichern, besitzen alle Türen ein Schloss.

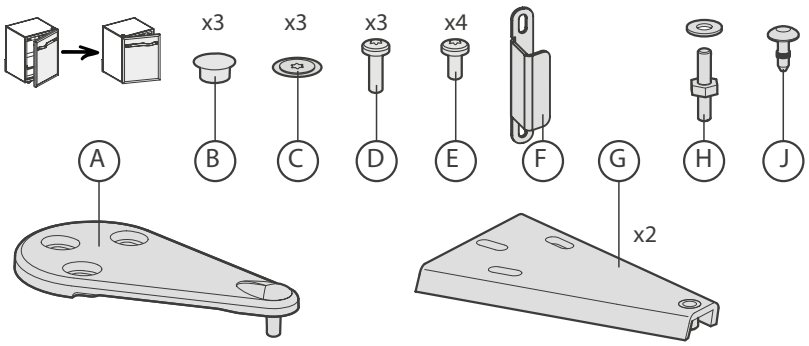


Aufstellen von zwei Klimaschränken nebeneinander

Achtung: Achten Sie bei zwei Klimaschränken nebeneinander unter extremen Bedingungen (Temperatur >30°C - Relative Luftfeuchtigkeit > 70%) darauf, entweder einen Mindestabstand von 5 cm zwischen den beiden Klimaschränken zu lassen oder den freien Raum durch das Einfügen einer Schaumstoffplatte zu verschließen, um Kondensation der zwischen den Wänden stehenden Luft zu vermeiden.

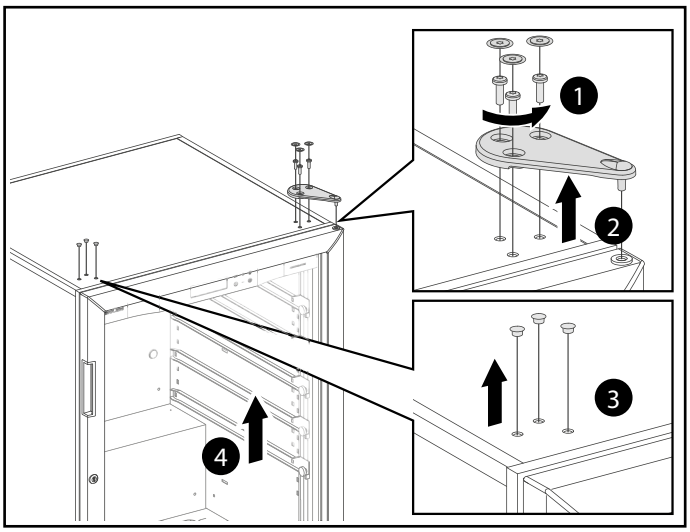
Die Flaschen müssen so gelegt werden, dass sie die hintere Wand nicht berühren. Das Kondenswasser, das sich auf dieser Wand bildet, kann auf die Flaschen tropfen und die Flaschenetiketten lösen. Außerdem kann der Kontakt mit der kalten Wand auf der Flasche einen für den Wein schädlichen Reif bilden.

I. Wechselbarer Türanschlag

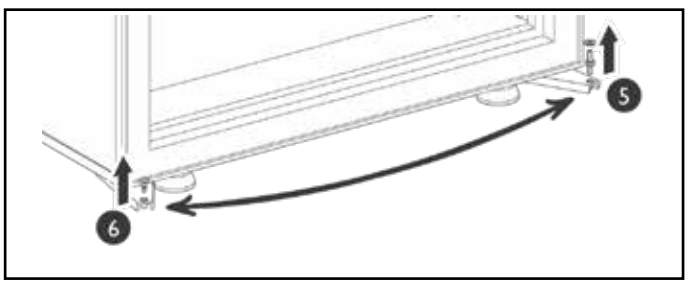


A Oberes Scharnier
B Stöpsel
C Stöpsel
D Torxschraube
E Innensechskant-schraube
F Verschlusskrampe
G Unteres Scharnier
H Türachse
J Stöpsel der Türachse

Der Türanschlag Ihres Weinklimaschranks kann gewechselt werden. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor (Beispiel um den Türanschlag von rechts auf links zu wechseln):

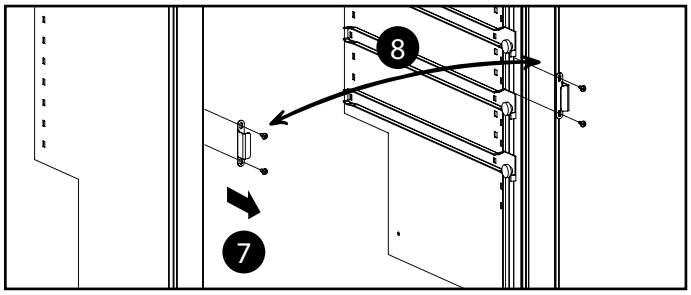


1 Schrauben Sie die drei Schrauben mit Hilfe eines Torx-Schlüssels „T25" heraus.
2 Entfernen Sie das obere Scharnier.
3 Entfernen Sie die Stöpsel vorsichtig mit einer feinen Klinge.
4 Entfernen Sie die Tür vom Gehäuse, indem Sie sie leicht öffnen und dann nach oben anheben.



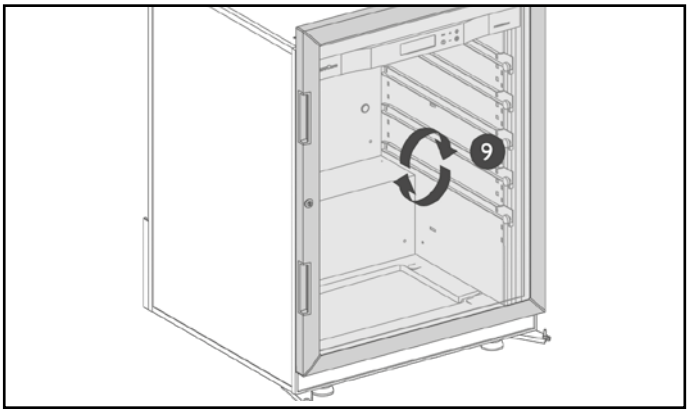
5 Schrauben Sie die Türachse heraus.
6 Entfernen Sie die Stöpsel vorsichtig mit Hilfe einer feinen Klinge und montieren Sie an dieser Stelle die Achse. Setzen Sie den Stöpsel auf der gegenüber liegenden Seite wieder ein.

4/ AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS



7 Schrauben Sie die beiden Schrauben und die Verschlusskrampe heraus. Schrauben Sie die beiden Schrauben auf der gegenüberliegenden Seite heraus und entfernen Sie die beiden Unterlegscheiben.

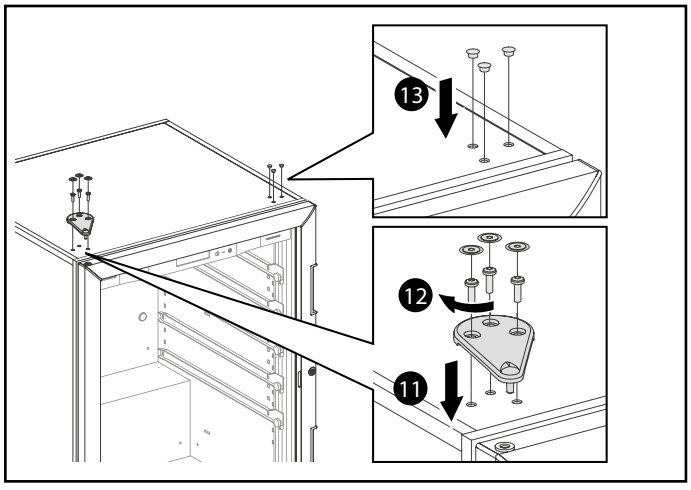
8 Befestigen Sie die Krampe mit den Schrauben an der gewünschten Öffnungsseite der Tür.
Schrauben Sie auf der Seite gegenüber der Verschlusskrampe die Schrauben mit den Unterlegscheiben wieder fest.



9 Drehen Sie die Tür um 180°.

Achtung: Die Tür ist sehr schwer. Treffen Sie die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um sich nicht zu verletzen oder sie fallen zu lassen.

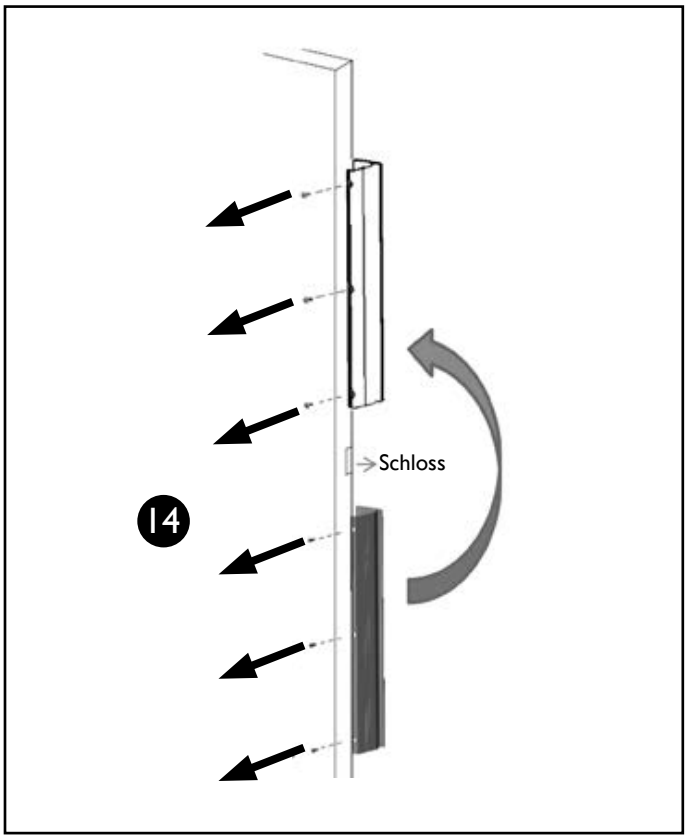
10 Setzen Sie die Tür wieder auf ihre Achse.



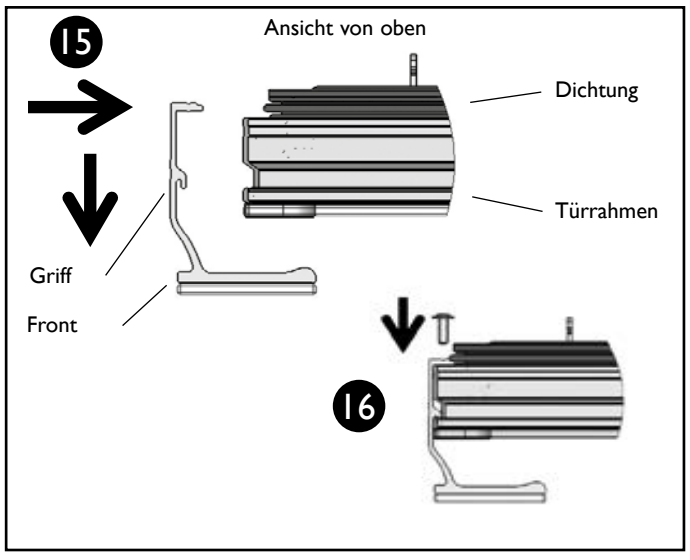
11 Installieren Sie das obere Scharnier.

12 Schrauben Sie das Scharnier so fest, dass sich die Tür parallel zum Gehäuse befindet. Überprüfen Sie, ob die Dichtung gut auf dem Schrank liegt (indem Sie die Tür wieder schließen), damit sie gut dicht ist.

13 Setzen Sie die Stöpsel wieder an ihren Platz.



14 Nachdem Sie die Tür gedreht haben, platzieren Sie Ihren Handgriff wieder über dem Schloss (nur Full Glass und Black Piano Türen): Lösen Sie die sechs Schrauben am Türprofil mit Hilfe des BTR-Schlüssels (2,5 mm), den Sie in der Handgriffbox finden.



15 Platzieren Sie den Griff auf der hierfür vorgesehenen Vertiefung des Türrahmens. Stecken Sie den Griff komplett in die Vertiefung, indem Sie ihn nach vorne schieben.

16 Ziehen Sie die sechs Schrauben wieder fest. Achten Sie darauf, die Dichtung beim Anziehen der Schrauben nicht einzuklemmen.

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.

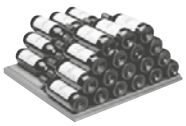
Verschiedene Regalarten

Standardmäßige Regalausstattung



Universal-Lagerregal
Ref. : AXUH

Aufnahmevermögen:
77 Flaschen
Maximalgewicht: 100 kg



Lagerregal für Bordeaux-Flaschen
Ref. : AXBH

Aufnahmevermögen:
78 Flaschen
Maximalgewicht: 100 kg



Universal-Auszugsregal mit der „Main du Sommelier“
Ref. : ACMS

Aufnahmevermögen:
12 Flaschen



Auszugsregal für Champagner-Flaschen
Ref. : ACHH

Aufnahmevermögen:
10 Flaschen



Präsentationsset mit Gelenk für ACMS-Regale
Ref. : AOPRESAR

Aufnahmevermögen:
32 Flaschen



Degustations-Auszugsregal
Ref. : ACVH

Aufnahmevermögen:
20 Flaschen



Präsentationsregal
Ref. : ACPH

Aufnahmevermögen:
22 Flaschen

Optionale Regalausstattung („Premium“-Ausstattung)



Universal-Lagerregal[1]
Ref. : AXUH2B[2]
Ref. : AXUH2W[3]

Aufnahmevermögen:
77 Flaschen
Maximalgewicht: 100 kg



Universal-Auszugsregal mit der Präsentations-Wiegen
Ref. : ACMS2B[2]
Ref. : ACMS2W[3]

Aufnahmevermögen:
12 Flaschen



Präsentationsset mit Gelenk für ACMS2-Regale
Ref. : AOPRESAR2

Aufnahmevermögen:
32 Flaschen

Die Konfiguration Ihres Klimaschranks kann Ihren Bedürfnissen angepasst werden. Auf den Seiten 111 bis 115 finden Sie Regalvorschläge.

1- Im Zubehörtäschchen befindet sich ein weißer Marker. Damit können Sie die Schilder beschriften („Premium“-Ausstattung), um Ihre Flaschen zu kennzeichnen 2- Seitenfläche Schwarz glossy 3- Seitenfläche helle Eiche

Es wird sehr empfohlen, Ihre 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 die Befüllung 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.

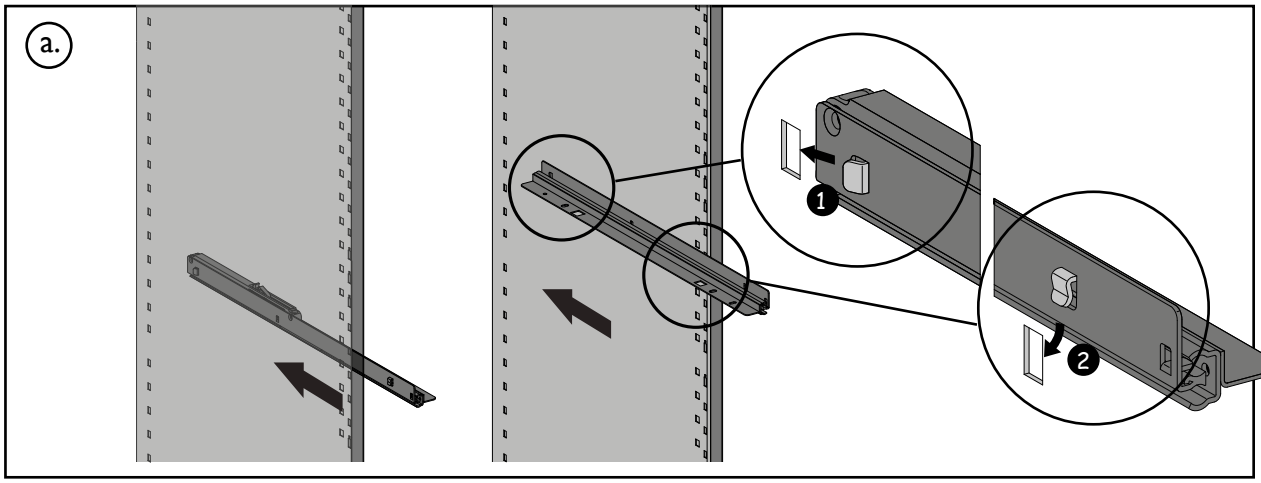
- Achten Sie darauf, Ihre Flaschen so gleichmäßig wie möglich auf den verschiedenen Regalen Ihres Schranks zu verteilen, damit das Gewicht auf mehrere Stellen verteilt wird. Achten Sie ebenfalls darauf, dass Ihre Flaschen nicht die hintere Schrankwand berühren.
- Achten Sie auch darauf, Ihre Flaschen gleichmäßig auf die gesamte Höhe des Weinklimaschranks zu verteilen (vermeiden Sie Befüllung nach dem Schema „alle Flaschen oben“ oder „alle Flaschen unten“).
- Beachten Sie die Befüllungshinweise zu den verschiedenen Regalen, mit denen Ihr Schrank ausgestattet ist, und stapeln Sie niemals Flaschen auf einem Auszugsregal.
- 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.

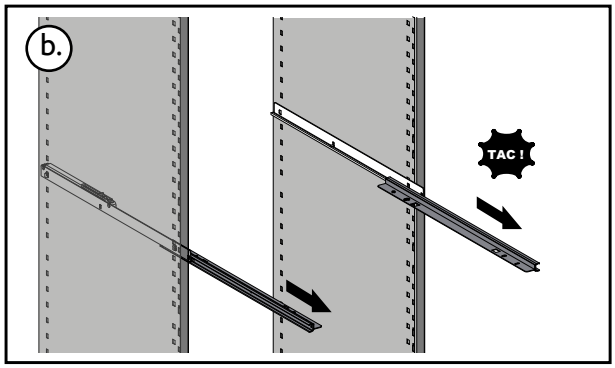
Achtung: Ändern Sie die Position der Versteifung Ihres Klimaschranks V-Pure-L nie (siehe Beschreibung Seite 6), ohne zuvor Ihren Händler zu fragen, und bewegen Sie dieses Teil niemals, während Ihr Schrank befüllt ist.

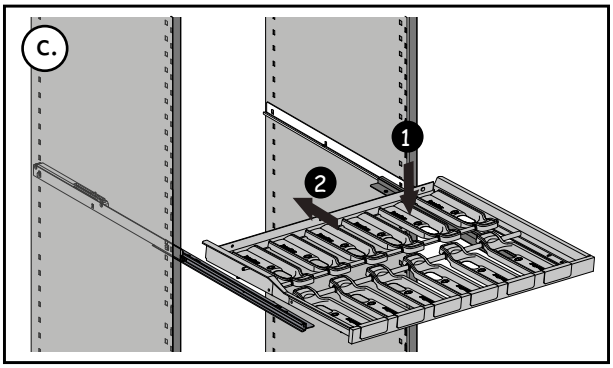
I. Hinzufügen oder Versetzen eines Gleitregals (ACMS/ACMS2)

Wenn sich Ihr Gleitregal bereits in Ihrem Klimaschrank befindet

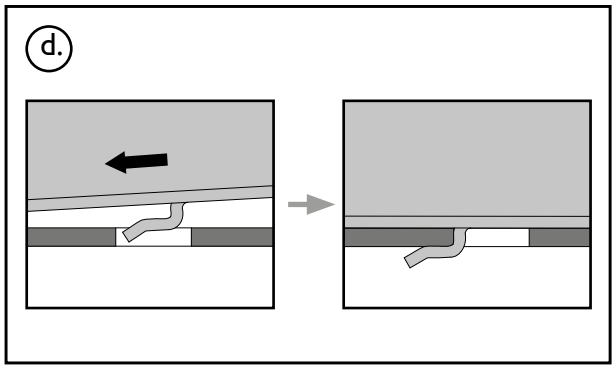
- Entladen Sie das Gleitregal komplett.
- Entfernen Sie dann die Gleitplatte, indem Sie sie zu sich hin gleiten lassen und dabei den vorderen Teil anheben.
- Entfernen Sie die Führungsschienen von den Wänden und markieren Sie dabei die rechte und linke Führungsschiene.
- Bringen Sie sie dann wieder an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



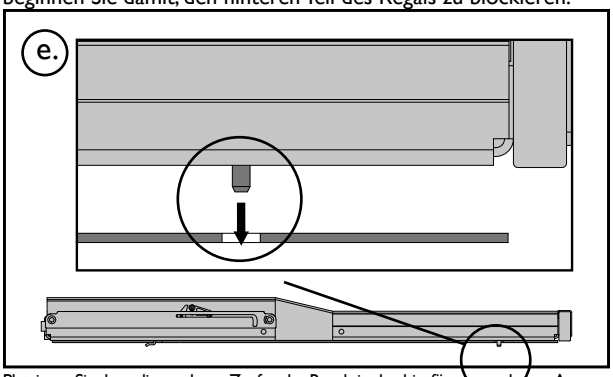




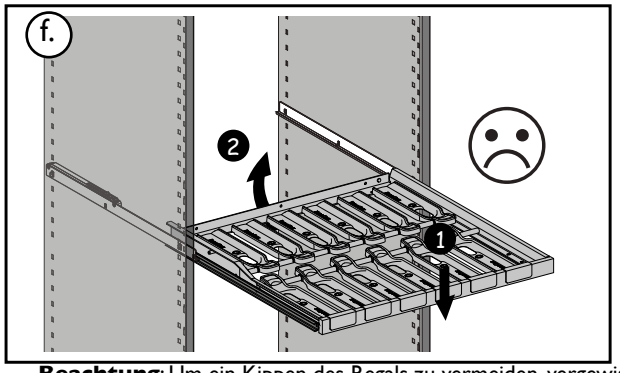
Platzieren Sie Ihr Regal entlang der linken und rechten Schiene und beginnen Sie damit, den hinteren Teil des Regals zu blockieren.

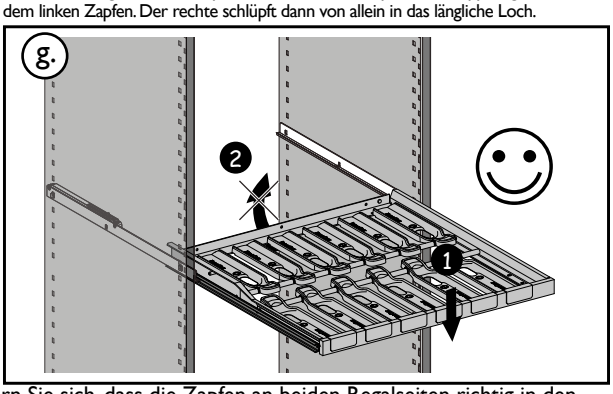


Lassen Sie das Regal gleiten, bis die hinteren Haken des Regals in die hierfür vorgesehenen Aussparungen in den Schienen einrasten.



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



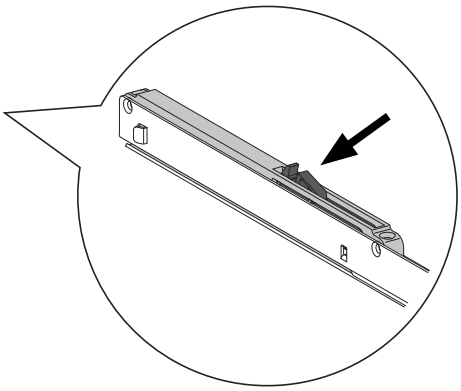


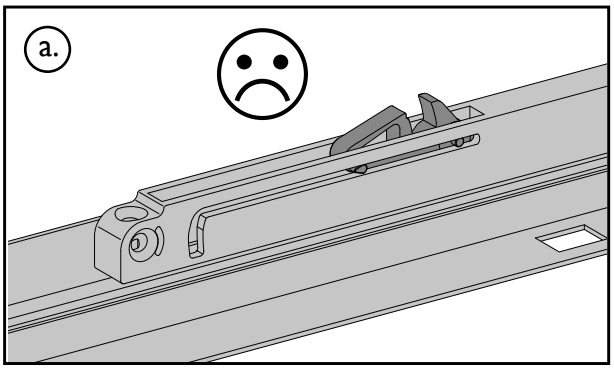
Beachtung: Um ein Kippen des Regals zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Zapfen an beiden Regalseiten richtig in den Löchern eingerastet sind, bevor Sie das Regal wieder hineinschieben.

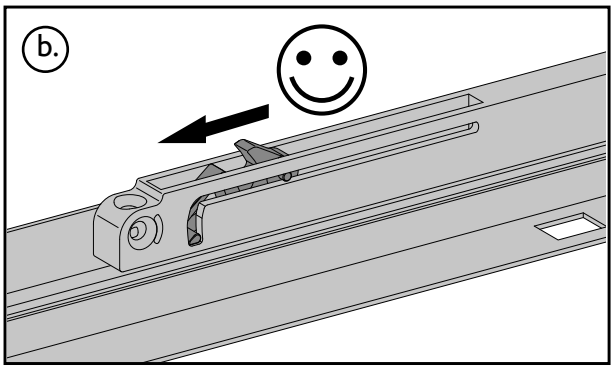
II. Besonderheiten Premium-Regale (ACMS2)

Schritt der Überprüfung vor Montage (siehe ACMS-Montageschritte)

Es ist möglich, die Verriegelung des Dämpfers nicht einrasten zu lassen (linke Schiene).
Es ist unbedingt erforderlich, sie einrasten zu lassen, bevor man das Gleitregal auf den Schienen platziert.
Stellen Sie sicher, dass die Verriegelung richtig nach vorne platziert ist.
Wenn dies nicht der Fall ist, ziehen Sie sie nach vorne, um sie einzurasten.



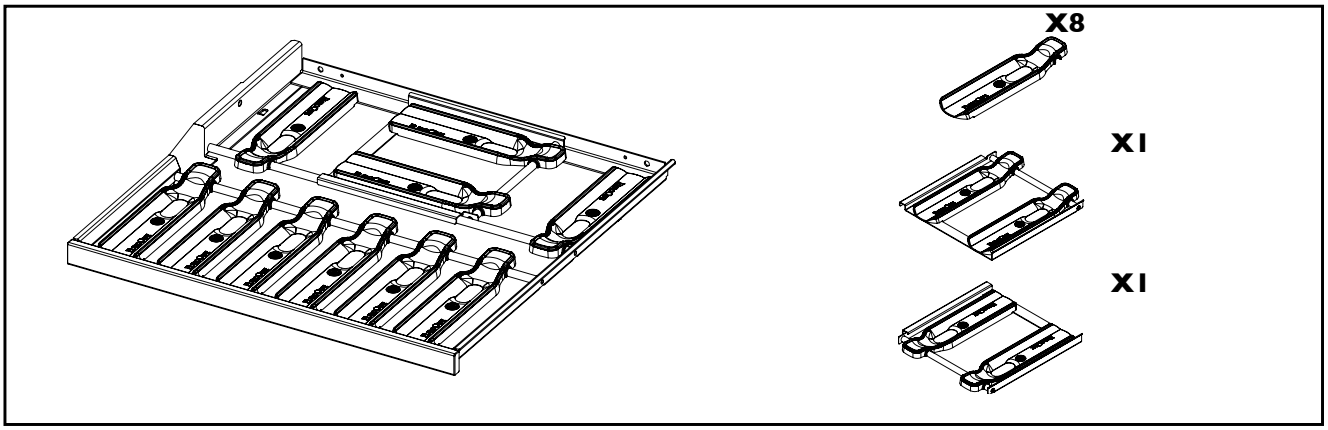




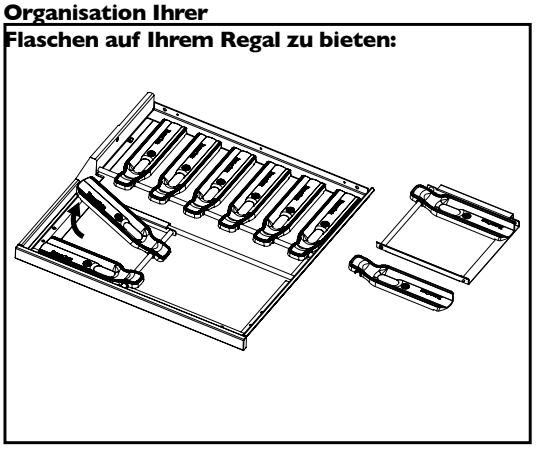
Einsetzen der Flaschen bei dem Regal ACMS2

1/ Ihr Regal wird geliefert mit:

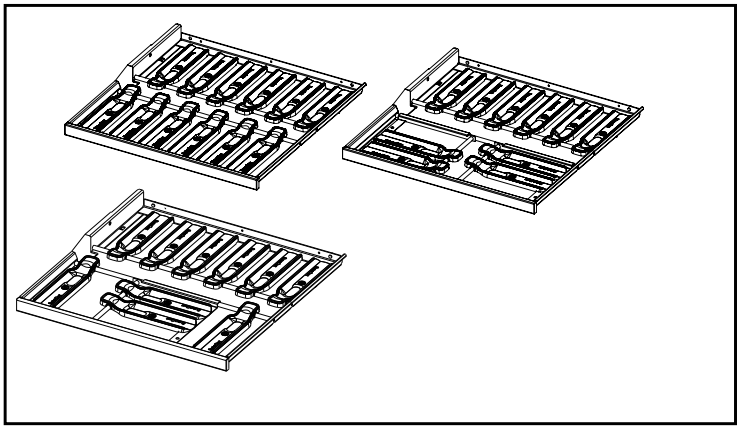
- 6 Mains du Sommelier, die im hinteren Bereich des Regals befestigt sind,
- 2 Mains du Sommelier, die im vorderen Bereich des Regals befestigt sind,
- 2 Wiegen, die jede mit zwei Mains du Sommelier ausgestattet sind



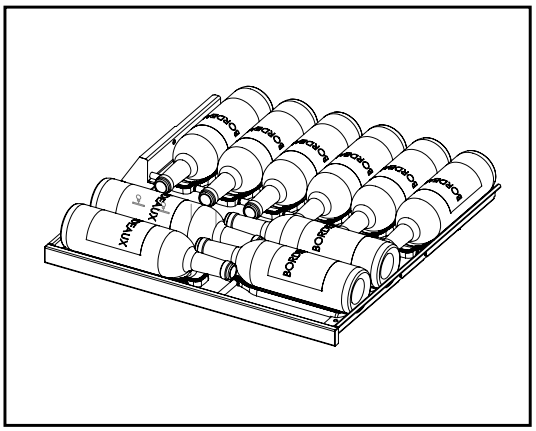
2/ Die Main du Sommelier und die Wiegen sind abnehmbar,
um Ihnen optimale Flexibilität bei der Organisation Ihrer Flaschen auf Ihrem Regal zu bieten:



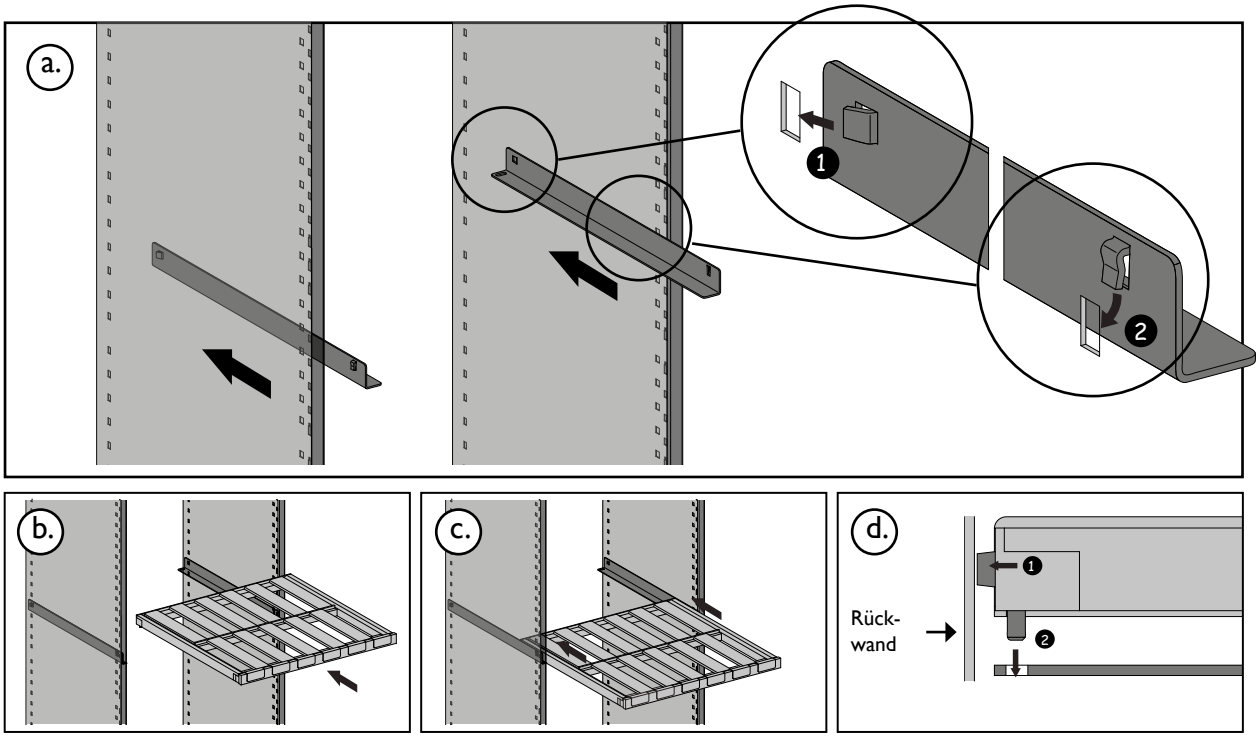
3/ Organisieren Sie Ihre Regale nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen:



4/ Platzieren Sie Ihre Flaschen auf den Mains du Sommelier:



III. Hinzufügen oder Versetzen eines Lagerregals (AXUH/AXUH2)

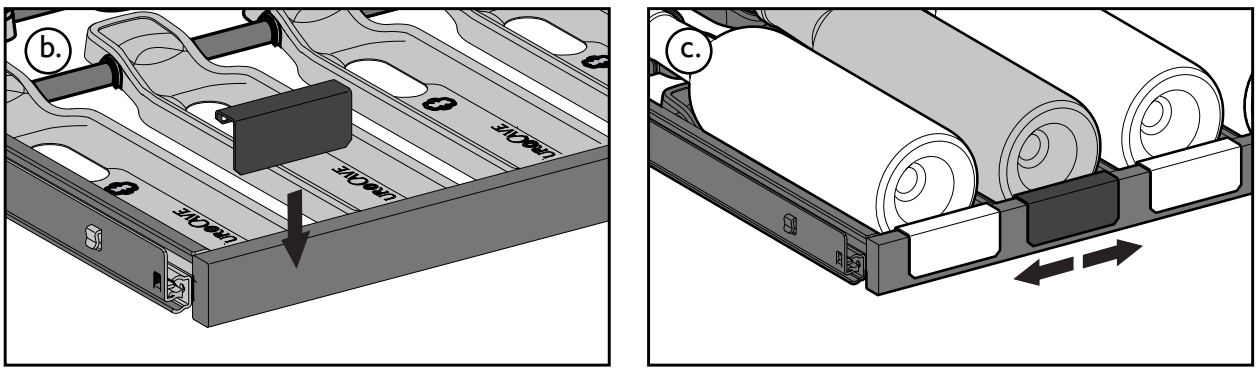


Anmerkung: Wenn Sie ein Lagerregal installieren, dessen hinterer Teil auf dem Absatz auf der Rückseite des Klimaschranks aufliegt, platzieren Sie 2 Stopper vorne, damit der vordere Teil des Regals gestützt wird (die Stopper finden Sie im Zubehörtäschchen).
Dasselbe gilt, wenn Sie ein Lagerregal direkt oberhalb der Versteifung platzieren: Bringen Sie hinten des Klimaschranks zwei Stopper an (nur bei den großen Modellen).

IV. Montage und Verwendung der Schilder (geliefert mit den Regalen ACMS2 und AXUH2)

Die Schilder aus Epoxidstahl ermöglichen eine Kennzeichnung und leichtes Auffinden Ihrer Flaschen.
Den weißen (abwischbaren) Marker finden Sie im Zubehörtäschchen.





6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

1. Stromanschluss und Inbetriebsetzung

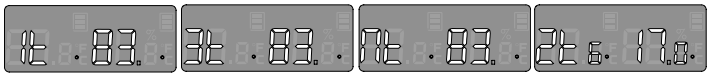
Schließen Sie Ihren Weinklimaschrank nach 48 Stunden Wartezeit an.
Zum Einschalten drücken Sie 5 Sekunden den Schalter ⏻ .

Lassen Sie Ihre Steckdose überprüfen (Vorhandensein von Sicherungen, Amperezahl und 30 mA Fehlerstromschutzschalter). Schließen Sie nicht mehrere Schränke an einen Vielfachstecker an.

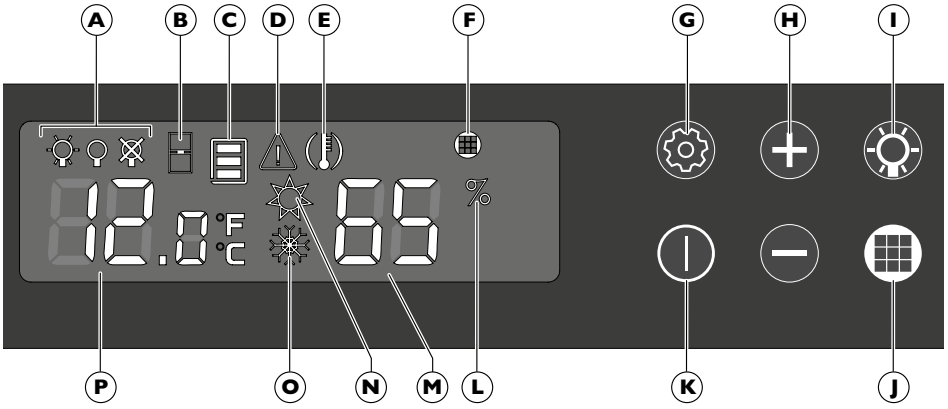
Für einen optimalen Betrieb empfehlen wir Ihnen, Ihren Klimaschrank zumindestens 75 % seines Fassungsvermögens zu füllen.

Überprüfen Sie, welchen Typ Klimaschrank Sie besitzen

Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten ⊕ und ⊖ .



11-A. Beschreibung (1-Temperatur-Modelle V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)

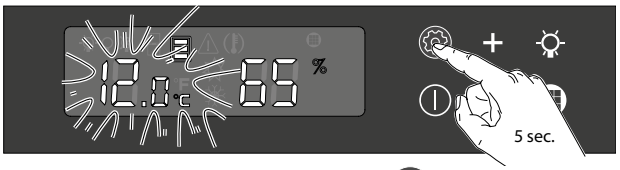


Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

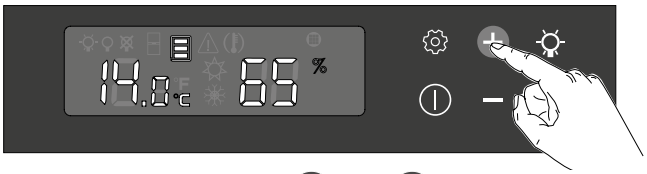
A Beleuchtungsart
B Türöffnungsalarm
C Temperaturzone
D Fühlerfehleralarm
E Temperaturalarm
F Kohlefilteralarm
G Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung
H Wahl- und Regelungstasten
I Zugangs- und Bestätigungstaste für den Beleuchtungsmodus
J Aufruftaste für den Kohlefilterzähler
K Standby-Taste
L Luftfeuchtigkeitsalarm
M Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit
N Betriebsanzeige Heizelement
O Betriebsanzeige Kompressor
P Temperaturanzeige

11-B. Temperatureinstellungen

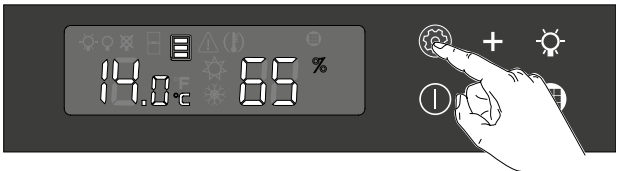
Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste ⏻ .



1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste ⚙ .
Die Anzeige beginnt zu blinken.



2 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ oder ⊖ , um die gewünschte Solltemperatur einzustellen.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf den Knopf ⚙ .

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

- Der voreingestellte Sollwert beträgt 12°C (ideale Reifetemperatur).
- Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 5 und 20°C eingestellt werden.
- Der für das Reifen der Weine empfohlene Regelbereich beträgt: 10 bis 14°C.

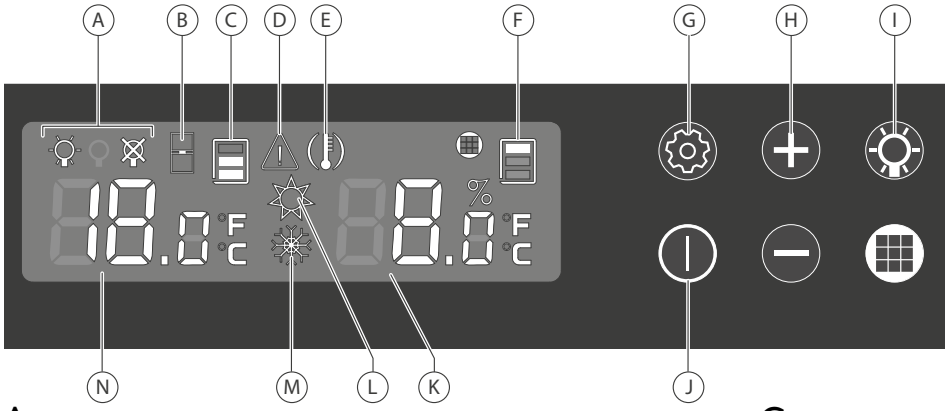
ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 0 und 35°C befinden.

Umwandlung Ihres Reifeschranks in einen Servierschrank: Sie können Ihr 1-Temperatur-Modell 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

III-A. Beschreibung (2-Temperatur-Modelle D-Pure-L)



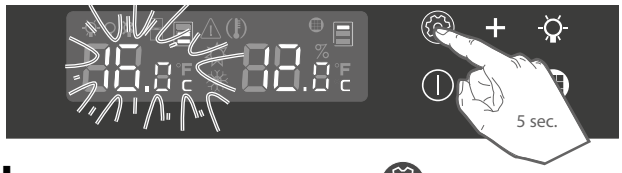
Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

A Beleuchtungsart
B Türöffnungsalarm
C Temperaturbereich des Chambrierfachs (Niedrigfach des Schranks)
D Fühlerfehleralarm
E Temperaturalarm
F Temperaturbereich des Reifefachs (Hauptfach des Schranks)
G Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung
H Wahl- und Regelungstasten
I Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart
J Standby-Taste
K Temperaturanzeige des Reifefachs
L Betriebsleuchte Wärmekreislauf
M Betriebsleuchte Kältekreislauf
N Temperaturanzeige des Chambrierfachs

III-B. Temperatureinstellungen

Regelbereich für die Temperatur des Kühlfachs: 5 bis 11 °C.
Regelbereich für die Temperatur des Chambrierfachs: 15 bis 20 °C.

Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste I.



1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste .
Die Anzeige beginnt zu blinken.



2 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die gewünschte Solltemperatur im Chambrierfach einzustellen.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf den Knopf .
Die Temperaturanzeige des Reifefachs blinkt.



4 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die gewünschte Solltemperatur im Reifefach einzustellen.

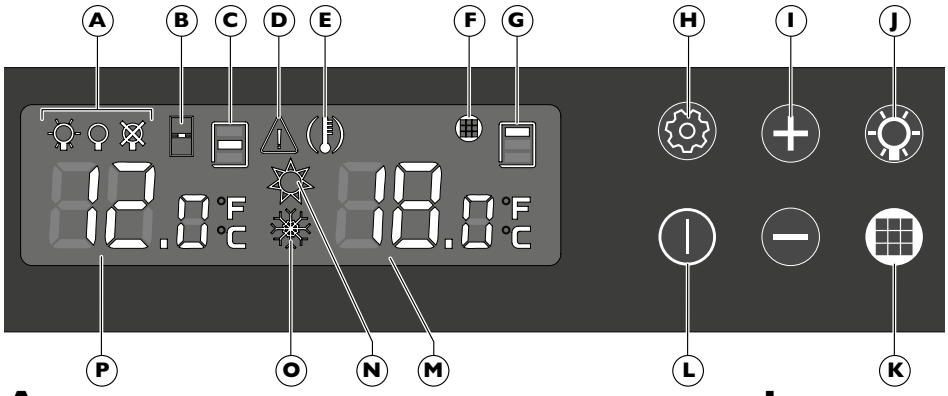
5 Drücken Sie zur Bestätigung auf den Knopf .

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

ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 12 und 30°C.

6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

IV-A. Beschreibung (3-Temperatur-Modelle E-Pure-L)



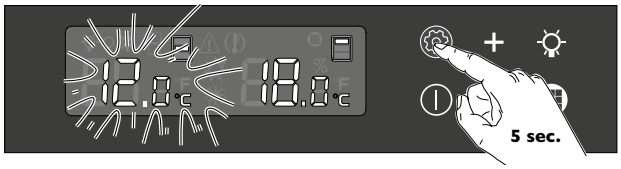
Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

A Beleuchtungsart
B Türöffnungsalarm
C Temperaturbereich des Reifefachs (Hauptfach des Schranks)
D Fühlerfehleralarm
E Temperaturalarm
F Kohlefilteralarm
G Temperaturbereich des Chambrierfachs (oberes Schrankfach)
H Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung
I Wahl- und Regelungstasten
J Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart
K Zugangstaste für den Kohlefilterzähler
L Standby-Taste
M Temperaturanzeige des Chambrierfachs
N Betriebsleuchte Wärmekreislauf
O Betriebsleuchte Kältekreislauf
P Temperaturanzeige des Reifefachs

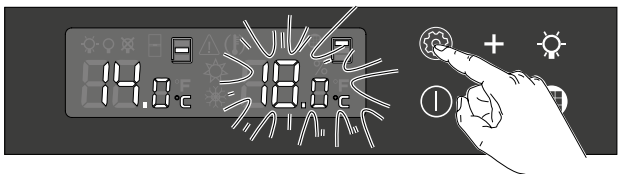
IV-B. Temperatureinstellungen

Empfohlener Regelbereich für die Temperatur des Reifefachs: 10 bis 14°C.
Empfohlener Regelbereich für die Temperatur des Chambrierfachs: 16 bis 20°C.
Die Einstellung des Lagerfaches wird automatisch die Temperatur des Kühlfaches einstellen.

Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste .

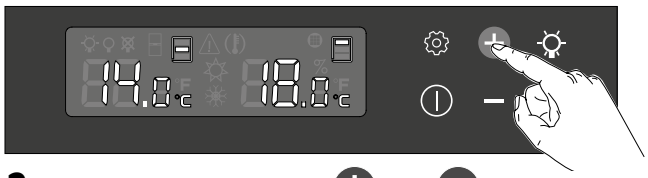


1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste .
Die Anzeige beginnt zu blinken.

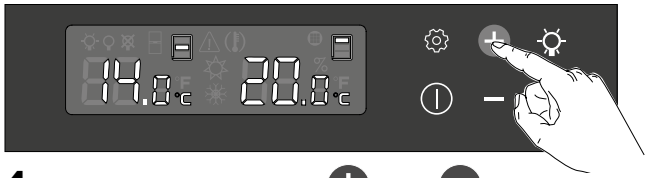


3 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste .
Die Temperaturanzeige des Chambrierfachs blinkt.

Die 3-Temperatur-Modelle sind Klimaschränke, deren Kühltemperatur durch die für das Reifefach gewünschte Temperatur vorgegeben ist.
Wenn man in diesem Kühlfach eine Temperatur unter 8°C wünscht, muss im Reifebereich also eine Temperatur unter 12°C (10°C in etwa) eingestellt werden.
Bei den Modellen mit Glastüren ist es unmöglich, im Chambrierbereich weniger als 17°C zu erreichen.



2 Drücken Sie auf die Tasten und , um die gewünschte Solltemperatur im Reifefach einzustellen.



4 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die gewünschte Chambriertemperatur einzustellen.

5 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste .

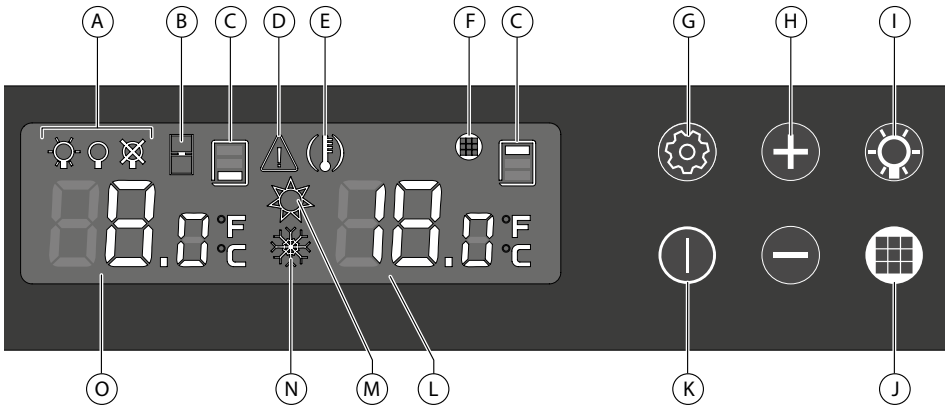
Der angezeigte Wert ist die reale Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist.

- Für das Reifefach beträgt der voreingestellte Sollwert 12°C (ideale Reifetemperatur). Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 9 und 15°C eingestellt werden.
- Für das Chambrierfach beträgt der voreingestellte Sollwert 18°C (ideale Chambriertemperatur). Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 15 und 22°C eingestellt werden.

ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 12 und 25°C befinden.

6/ INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

V-A. Beschreibung (Multitemperatur-Modelle S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L)



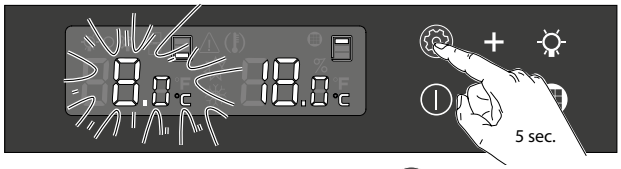
Die Touchscreen-Tasten sind sehr empfindlich. Sie müssen nicht fest mit dem Finger auf die Tasten drücken. Eine leichte Berührung genügt, um die Eingabe zu speichern. Denken Sie daran, den Finger zwischen jedem Drücken vom Panel zu nehmen.

A Beleuchtungsart
B Türöffnungsalarm
C Betroffene Temperaturzonen
D Fühlerfehleralarm
E Temperaturalarm
F Kohlefilteralarm
G Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung
H Wahl- und Regelungstasten
I Aufruf- und Bestätigungstaste für die Beleuchtungsart
J Aufruftaste für den Kohlefilterzähler
K Standby-Taste
L Anzeige der oberen Temperatur des Klimaschranks
M Betriebsleuchte Wärmekreislauf
N Betriebsleuchte Kältekreislauf
O Anzeige der unteren Temperatur des Klimaschranks

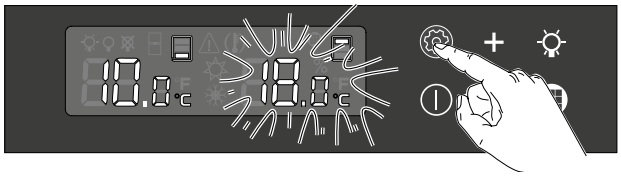
V-B. Temperatureinstellungen

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

Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste .



1 Drücken Sie etwa 5 Sek. auf die Taste .
Die Anzeige beginnt zu blinken.



3 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste .
Die rechte Anzeige blinkt.

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



2 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die gewünschte Solltemperatur einzustellen.



4 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die gewünschte Solltemperatur einzustellen.

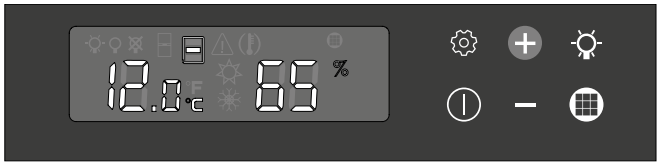
5 Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste .

- Für die niedrigste Temperatur beträft der voreingestellte Sollwert 8°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 5 und 12°C eingestellt werden.
- Für die höchste Temperatur beträgt der voreingestellte Sollwert 18°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 15 und 22°C eingestellt werden.

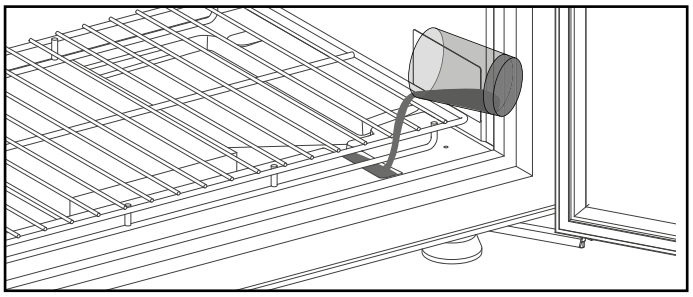
ACHTUNG: Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 12 und 35°C befinden.

VI. Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit (Nur 1-Temperatur-Modell)

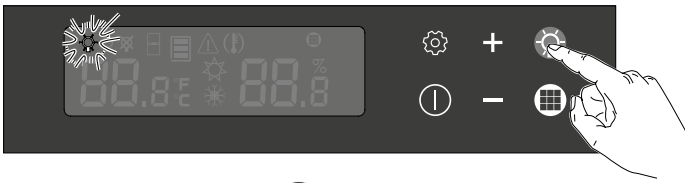
Ihr Weinklimaschrank besitzt eine Luftfeuchtigkeitsmessfunktion, mit Hilfe derer die relative Luftfeuchtigkeit im Innern des Geräts angezeigt werden kann, wenn ein Wert zwischen 9 und 15°C eingestellt ist.
Die Luftfeuchtigkeit sollte über 50 % liegen (idealerweise zwischen 60 und 75 %).



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



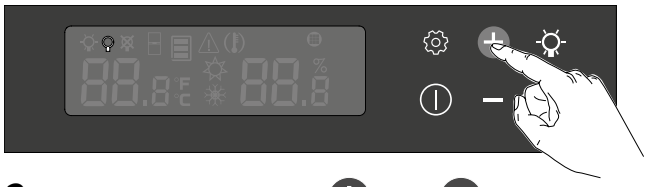
VII. Beleuchtungseinstellung



1 Drücken Sie auf die Taste ☼.
Die Betriebsleuchte des Aktivmodus blinkt.

Es gibt 3 Einstellmöglichkeiten für die Beleuchtung:

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



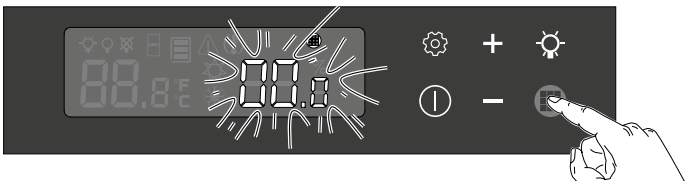
2 Drücken Sie auf die Tasten ⊕ oder ⊖, um die gewünschte Beleuchtungsart auszuwählen.

3 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste ☼.

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

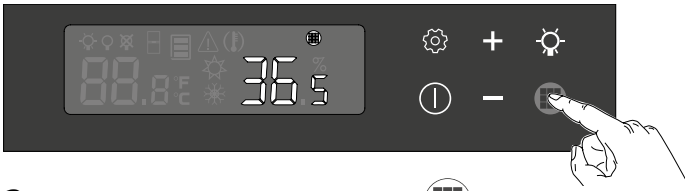
Achtung: Die LEDs des Kontrollpanels dürfen nur von einem qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden.

VIII. Anzeige des Kohlefilterzählers

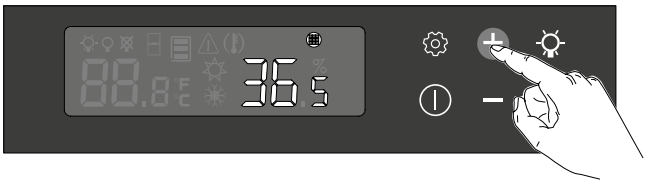


Stellen Sie den Zähler bei der Inbetriebnahme oder nach dem Filterwechsel auf 365.

1 Drücken Sie auf die Taste ▦.
Die Anzeige blinkt.



3 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste ▦.
Die Alarmanzeige erlischt.



2 Drücken Sie auf die Taste ⊕, um 365 einzustellen.

Der Kohlefilter muss jährlich gewechselt werden.

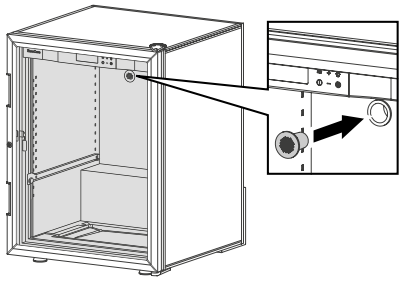
Sie können den Zähler ablesen, indem Sie auf die Taste ▦ drücken.

Bei einer besonders trockenen Umgebung und/oder weniger günstigen Klimabedingungen (beispielsweise im Winter) können Sie das Luftfeuchtigkeitsset „Hygro++“ nutzen, um die relative Luftfeuchtigkeit im Innern Ihres Klimaschranks zu erhöhen.

7/ LAUFENDE WARTUNG

Ihr EuroCave-Weinklimaschrank ist ein bewährtes, benutzerfreundliches Gerät.

Etwa einmal pro Jahr durchzuführende Wartungsarbeiten



- Stecken Sie das Gerät ab und leeren Sie es.
- Entfernen Sie etwaige Partikel, die die Abflussleitungen unten im Klimaschrank verstopfen könnten.
- Reinigen Sie den Kondensator auf der Rückseite des Geräts, indem Sie den Staub mit einem Staubsauger entfernen.
- Reinigen Sie das Innere der Fächer mit Wasser und einem schonenden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie es sorgfältig ab.
- Trocknen Sie ihn dann mit Hilfe eines weichen Lappens ab.
- Ersetzen Sie den Aktivkohlefilter in der oberen Belüftungsöffnung Ihres Klimaschranks (siehe Kapital 5). Entfernen Sie den Kohlefilter manuell. Er ist bei Ihrem normalen Händler erhältlich. Es muss durch ein Originalteil mit Herstellergarantie ersetzt werden.
- Überprüfen Sie den Zustand der Dichtungen. Oft ist eine Reinigung des Dichtungsrings erforderlich. Eine Reinigung mit nicht geeigneten Substanzen führt zu einer vorzeitigen Alterung der Dichtungen. Deshalb müssen einige Regeln beachtet werden: Nach der Reinigung muss die Dichtung immer mit klarem Wasser abgespült werden. Es darf keine Spur des Reinigungsprodukts auf der Dichtung verbleiben. EuroCave empfiehlt nur die Nutzung von neutrale Seifenlösung. Wenn sich die Reinigung mit dieser Art Lösung für unzureichend erweist, ist es möglich, ausnahmsweise eine Lösung auf Ethanolbasis zu verwenden, jedoch mit einer Konzentration unter 10 %. Dabei muss gut darauf geachtet werden, die Dichtung mit klarem Wasser abzuspülen.

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

Instandhaltung der optionalen „Premium“-Ausstattung

• Reinigen Sie die Lichtleiste nur mit einem weichen Lappen oder Mikrofaser-Lappen. Verwenden Sie niemals ein Reinigungsprodukt mit Alkohol.

• Verwenden Sie einen feuchten Lappen, um die Beschriftung Ihrer Flaschenschilder mit dem weißen Marker zu entfernen.

• Um die Seitenflächen der Regale zu reinigen:

- verwenden Sie nur einen weichen Lappen oder einen Mikrofaser-Lappen
- verwenden Sie nur Wasser oder ein Reinigungsprodukt für Glas

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

Pflege der Glasflächen:

- Um die Glasflächen Ihres Klimaschranks zu reinigen (nur die Türen und Griffe aus Glas, die mit den Full Glass und Black Piano Türen geliefert werden), verwenden Sie einen weichen, nicht scheuernden, zuvor mit einem geeigneten Glasreiniger befeuchteten Lappen.

8/ BETRIEBSSTÖRUNGEN

Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
Das Piktogramm  erscheint.	Die Temperatur liegt längere Zeit mehr als 4 °C über oder unter dem Sollwert.	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.
Das Piktogramm  erscheint immer nach vorhergehenden Korrekturmaßnahmen	Betriebsstörung	Stecken Sie den Klimaschrank ab und kontaktieren Sie Ihren EuroCave Händler.
Das Piktogramm  erscheint.	Türöffnungsalarm	Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist.
Das Piktogramm  erscheint.	Die relative Luftfeuchtigkeit liegt mehr als 72 Std. unter 50%.	• Fügen Sie ein Glas Wasser im Kanal des Behälters (siehe Kapitel 7, § 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.
Das Gerät kann die Luftfeuchtigkeit nicht auf den gewünschten Wert absenken.		• Ziehen Sie das schwarze Drainagerohr unten im Klimaschrank heraus, entfernen Sie die Feuchtigkeitskassette und reinigen Sie die Schale. Die Luftfeuchtigkeit wird direkt aus dem Gerät geleitet. Wenden Sie sich an den EuroCave-Händler, wenn das Problem trotz dieser verschiedenen Maßnahmen weiter besteht.
Das Piktogramm  erscheint.	Kohlefilteralarm	Ersetzen Sie den Kohlefilter (siehe Kapitel 6).
Das Piktogramm  erscheint.	Alarm bei Betriebsstörung des Temperaturfühlers	Setzen Sie sich mit dem EuroCave-Händler in Verbindung.
Der Klimaschrank lässt sich nicht anschalten		Wenden Sie sich an Ihren Händler/den Kundendienst von EuroCave.

Mindestgarantiedauer durch den Hersteller: 2 Jahre auf Bauteile.

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

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

9/ TECHNISCHE DATEN

Pure							
	Höhe[1] mm	Breite mm	Tiefe[2] mm	Leergewicht Full Glass Tür (Kg)	Leergewicht Black Piano Tür (Kg)	Betriebsgrenzen Mindesttemp. (°C) - Maximaltemp. (°C)	
						Full Glass	Black Piano
1-Temperatur-Modell							
V-Pure-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2-Temperatur-Modell							
D-Pure-L	1825	680	715	100	93	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3-Temperatur-Modell							
E-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
Multitemperatur-Modell							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Regelgenauigkeit: +/- 1°C, Anzeigengenauigkeit: +/- 1°C.
1- Höhe inklusive obere Scharniere und auf halbe Höhe eingestellte, verstellbare Füße.
2- Tiefe inklusive 29 mm Belüftungsbereich auf der Rückseite des Klimaschranks.

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 – RICHTLINIE 2014/35/EU (NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE)

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016
IEC 60335-2-24: 2010 + A1: 2019 + A2: 2019

2 – RICHTLINIE 2014/30/EU (EMV-Richtlinie)

Normen
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 – UMWELT

delegierte Verordnung
2019/2016/EU
Verordnungen
2017/1369/EU
2019/2019/EU

Richtlinie 2011/65/EU



R600a

Je nach Land enthalten die Weinklimaschränke von EuroCave brennbares Kühlgas R600a (iso-butane).



Entzündbares Gas.
Das Gerät von jeglicher Wärmequelle fernhalten.

NOTES

BIENVENIDO

ES

Acaba de adquirir un producto de la marca EuroCave y le agradecemos su confianza. Prestamos un cuidado muy particular a nuestros productos en relación con su diseño, ergonomía y simplicidad de uso.
Esperamos que este producto sea de su completa satisfacción.

ADVERTENCIAS

La información contenida en este documento está sujeta a modificaciones sin previo aviso.
EuroCave no ofrece ninguna garantía de este aparato cuando sea utilizado para un uso particular distinto al previsto. 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.
Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni esté dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe sustituirse por un cable que encontrará en el fabricante o en su servicio posventa.

PRECAUCIONES:
- 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, distintos a los recomendados por el fabricante.
- No dañar el circuito de refrigeración.
- No utilizar aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de productos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacenar en este aparato sustancias explosivas como aerosoles con gases propulsores inflamables.
- Este aparato sirve únicamente para el almacenamiento de vino
- Este aparato no ha sido diseñado como aparato integrable.

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 la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;
- los espacios tipo habitaciones de hotel;
- la restauración y otras aplicaciones similares salvo la venta al detalle.

-Hay una placa de identificación dentro del armario. La placa de identificación proporciona distintos datos técnicos e instrucciones de seguridad con una etiqueta triangular de una llama amarilla, el nombre y el símbolo químico del refrigerante.
El refrigerante contiene refrigerante inflamable (R600a: isobutano).
Requisitos para garantizar la seguridad del gas y el uso seguro de los refrigeradores:
- El sistema de refrigeración detrás y dentro del refrigerador contiene refrigerante.
- No permita que objetos punzantes entren en contacto con el sistema de refrigeración.
- No utilice dispositivos eléctricos dentro del armario para vinos.
- No utilice dispositivos mecánicos u otros objetos para acelerar el proceso de descongelación, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No bloquee las aberturas del refrigerador.
- En caso de que el circuito refrigerante resulte dañado, no utilice dispositivos eléctricos o equipos antiincendios en los alrededores, y abra todas las ventanas para ventilar correctamente. Póngase en contacto también con su agente de mantenimiento local para realizar el seguimiento.
- No retire la rejilla inferior del armario a menos que así lo recomiende el fabricante. No coloque directamente las botellas de vino sin la rejillla.
- No se recomienda la utilización de un cable de prolongación.
- No utilice ni coloque tomas móviles de regletas ni de unidades de fuentes de alimentación portátiles detrás del aparato.
- Peligro: existe el riesgo de que un niño entre dentro de un armario defectuoso. Antes de desechar su armario para vinos:
  - quite la puerta.
  - deje las bandejas dentro del armario para vinos. De ese modo, el niño no podrá acceder fácilmente al interior.

Las etiquetas de advertencia mencionadas anteriormente deben conservarse durante toda la vida del refrigerador. El manual del usuario deberá entregarse a toda persona que pueda utilizar o manipular el refrigerador si este se traslada a otro emplazamiento y se entrega a una planta de reciclaje.

BIENVENIDO AL UNIVERSO EUROCAVE

Nuestra única voluntad es acompañar lo mejor posible su pasión por el vino a lo largo de los años… Para ello, Euro-Cave despliega toda 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 las fluctuaciones bruscas de temperatura. El vino logrará 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 a menudo son fatales para los mejores caldos. Como un joyero, los soportes "Mano del Sumiller" (Main Du Sommelier) se adaptan y aíslan cada botella de las eventuales perturbaciones (tecnología antivibraciones).

La circulación del aire
La constante renovación 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 organización adecuada que limite las manipulaciones.

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Temperaturas habituales para el servicio del vino

Vinos franceses	
Alsacia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Burdeos blanco licoroso	6 °C
Burdeos blanco seco	8 °C
Burdeos tinto	17 °C
Borgoña blanco	11 °C
Borgoña tinto	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provenza rosado	12 °C
Saboya	9 °C
Vinos del Loira Blanco Seco	10 °C
Vinos del Loira licorosos	7 °C
Vinos del Loira tinto	14 °C
Vinos del Ródano	15 °C
Vino del Suroeste licoroso	7 °C
Vino del Suroeste tinto	15 °C

Vinos australianos	
Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Moscatel de grano pequeño	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Syrah	18 °C
Verdhelo	7 °C

Otros vinos	
California	16 °C
Chile	15 °C
España	17 °C
Italia	16 °C

ÍNDICE

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

2 - Alimentación eléctrica **7**

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

4 - Instalación del armario para vinos **7-10**
I - Puerta reversible 9

5 - Disposición – Ordenación **11-15**
I - Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja deslizante (ACMS/ACMS2) 12
II - Características de las bandejas premium (ACMS2) 14
III - Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja de almacenamiento (AXUH/AXUH2) 15
IV - Montaje y utilización de los soportes (ACMS2 / AXUH2) 15

6 - Puesta en marcha del armario para vinos **16-20**
I - Conexión y puesta en marcha 16
II-A - Descripción (modelo 1 temperatura V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) 16
II-B - Regulación de la temperatura 16
III-A - Descripción (modelo 2 temperaturas D-Pure-L) 17
III-B - Regulación de la temperatura 17
IV-A - Descripción (modelo 3 temperaturas E-Pure-L) 18
IV-B - Regulación de la temperatura 18
V-A - Descripción (modelo multitemperatura S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) 19
V-B - Regulación de la temperatura 19
VI - Visualización del nivel de humedad relativa 20
VII - Ajuste del modo de iluminación 20
VIII - Visualización del contador del filtro de carbón 20

7 - Mantenimiento habitual **21**

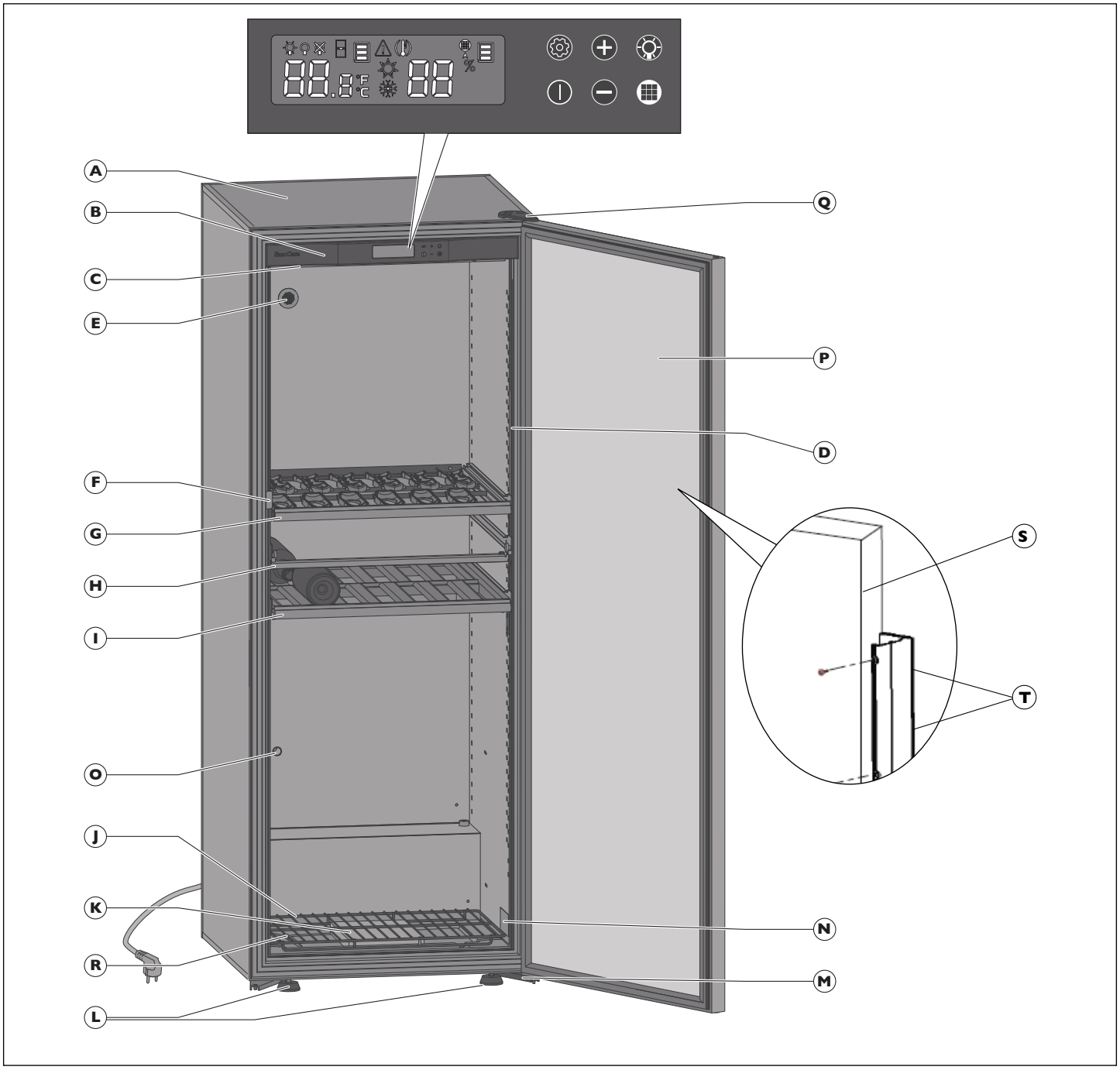
8 - Anomalías de funcionamiento **22**

9 - Características técnicas **23**

10 - Simulaciones de ordenación **111-115**

11 - Esquema eléctrico **116**

I/ DESCRIPCIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



A Caja del armario
B Panel de control y de regulación
C Iluminación (2 leds)
D Conductor de luz (opcional)
E Orificio de ventilación + Filtro de carbón activo
F Placa de fijación
G Bandeja deslizante
H Tensor de caja (no quitar) – solo modelo grande
I Bandeja de almacenamiento
J Rejilla
K Casete de humedad - Modelo 1 temperatura únicamente
L 2 pies regulables para nivelación
M Bisagra inferior (x2)
N Etiqueta descriptiva
O Orificio para ventilación libre
P Puerta (equipada con tirador y cerradura de 2 vueltas)
Q Bisagra superior
R Recipiente recuperador de condensado con orificio de evacuación
S Tirador amovible (puertas Full Glass y Black Piano únicamente)
T Tres tornillos, tres tapones (puertas Full Glass y Black Piano únicamente)

2/ ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

El cable de alimentación del armario para vinos lleva un enchufe para conexión estándar con toma de tierra para evitar cualquier riesgo de descarga eléctrica.

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.*

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.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave habitual para cambiarlo. 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).

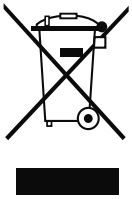
3/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - ECODISEÑO

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



Los elementos para el embalaje que utiliza EuroCave están fabricados con materiales reciclables (salvo la base de poliestireno expandido de alta densidad y la cuña de la bisagra). Después de desembalar el armario, lleve los elementos del embalaje 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, pude confiar el reciclaje de su aprato viejo a su distribuidor EuroCave.
Consulte a su distribuidor EuroCave para informarse sobre las modalidades de recogida de las que dispone la red EuroCave.
De acuerdo con las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC ni HCFC ni HFC.

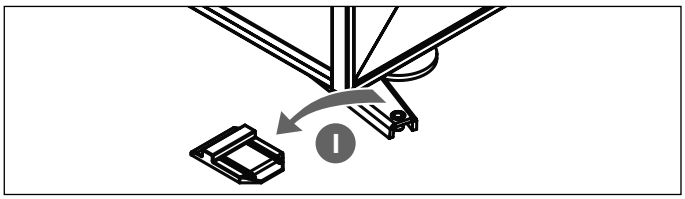
Para ahorrar energía
- Instale el armario en un lugar adecuado (ver página siguiente) y donde se den las condiciones de temperatura indicadas.
- La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.
- Asegúrese de que las juntas de la puerta mantienen una buena hermeticidad y compruebe que no estén dañadas. 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.

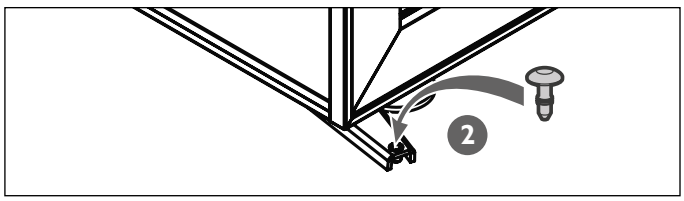
Desactive los aparatos que ya no utilice desconectándolos, y quitando el cable de alimentación.

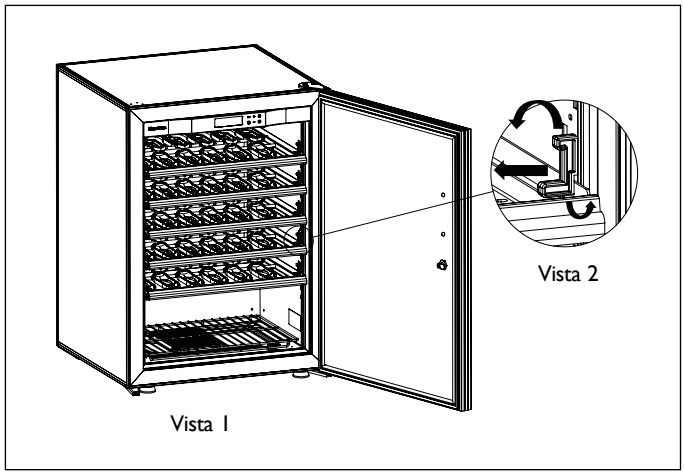
4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

Desembalaje

- Cuando reciba el armario, asegúrese de que el armario no presenta defectos en su aspecto exterior (golpes, deformaciones...).
- Abra la puerta y compruebe que el interior del equipo esté completo (paredes, soportes Main du Sommelier, bisagras, soporte botellas…).
- Retire los elementos de protección de dentro y fuera del armario, como la cuña de protección de la bisagra inferior (véase esquema (1))
- Vuelva a poner el tapón (véase esquema (2)) que se encuentra en la bolsa de accesorios, que sirve para tapar el orificio de la bisagra inferior.
- En cada una de las bandejas se han fijado 2 cuñas de protección por 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.





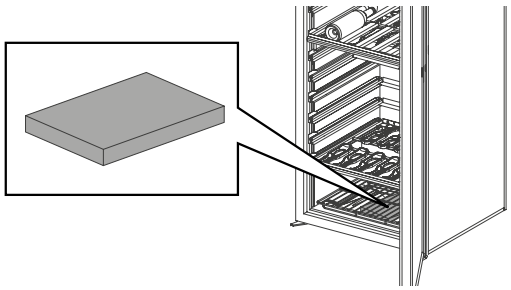


4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

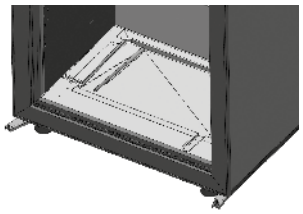
Precauciones

- No coloque el armario en una zona inundable.
- No exponga el armario a una fuente de calor o a los efectos de la radiación directa del sol.
- Evite las salpicaduras de agua en toda la parte trasera del aparato.
- Libere el cable de alimentación eléctrica para que sea accesible y para que no entre en contacto con ningún elemento del aparato.
- Incline ligeramente el armario hacia atrás para regular las patas delanteras (se regulan enroscando o desenroscando), de modo que el armario quede nivelado (se recomienda el uso de un nivel de burbuja).
- 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 (<50%), 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.

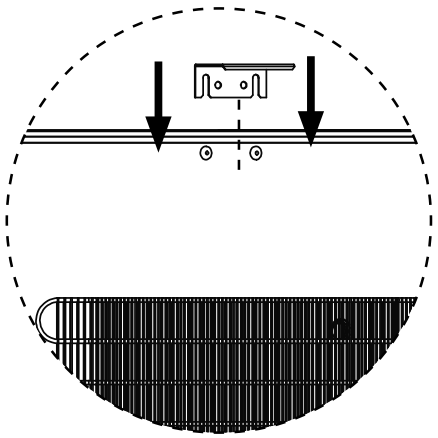


- Si observa que el nivel de humedad es demasiado elevado, retire el tubo negro de drenaje situado en la parte inferior del armario y la caja de humedad, si está instalada.



Si tiene que dejar el armario para vinos cerrado durante largos períodos (>3 meses) en un ambiente con una temperatura próxima a la temperatura de ajuste del armario (con una diferencia de <5 °C), podría crearse un entorno propicio al desarrollo de humedad y que las etiquetas de las botellas se despegaran. En efecto, la falta de deshumidificación y renovación del aire pueden generar mucha humedad en el armario. Se recomienda vigilar el armario con regularidad y limpiarlo una vez al año.

- Instale el tope que encontrará en la bolsa de accesorios en la parte trasera del armario (ver esquema).
- Eso le permitirá mantener un espacio de 7 cm entre la pared y la parte trasera del armario. Gracias a este espacio se optimiza el consumo eléctrico del armario.
- Disponga los 2 tapones en los 2 agujeros de la parte superior del armario
- No hunda completamente los tapones para que pueda instalarse el topo trasero
- Deslice el topo trasero entre los botones y la pared del armario y después apriete totalmente los 2 tapones.



Instalación

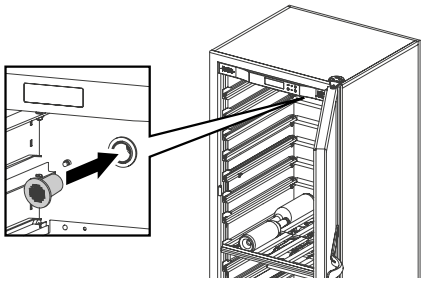
Desplace el armario al emplazamiento escogido.

Este lugar deberá:

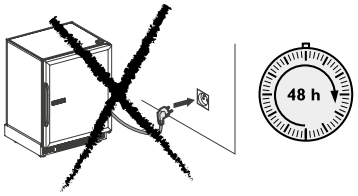
- estar abierto al exterior para que haya ventilación natural (no introducirlo en un armario cerrado…).
- no ser demasiado húmedo. (lavadero, fregadero, cuarto de baño…)
- tener un suelo estable y plano
- disponer de suministro eléctrico (toma estándar 16 A, con toma a tierra con disyuntor diferencial, 30 mA)* (*no válido en algunos países).

Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre el lado opuesto al lado del cable eléctrico.

- Coloque el armario en su emplazamiento definitivo.
- Coloque el filtro de carbón, que encontrará en la bolsa de accesorios, introduciéndolo por el interior del armario, en el orificio de ventilación situado en la parte superior izquierda (véase esquema a la derecha).



- Espere 48 h antes de conectar el armario
- Al ponerse en marcha por primera vez, se visualizará la alarma de filtro de carbón.Reinicialice el contador del filtro a 365 (ver capítulo 6, § VI).



4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS

Fijación del tirador

(puertas Full Glass y Black Piano únicamente)

- **Desatornille los tres tornillos situados en el perfil de la puerta con la ayuda de la llave que encontrará en la caja del tirador.**

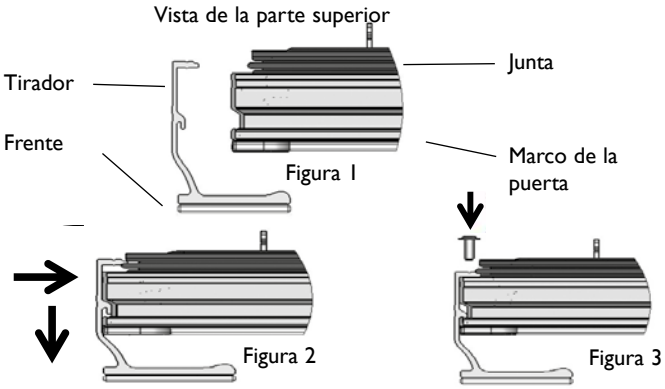


Figura 1

Figura 2

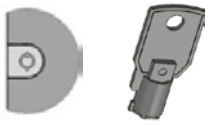
Figura 3

- **Coloque el tirador en la ranura del marco de la puerta prevista para ello (figura 2).**
- **Encaje completamente el tirador en la ranura realizando un movimiento hacia adelante (figura 2).**
- **Vuelva a atornillar los tres tornillos (figura 3).**
- **Asegúrese de que no pellizca la junta en el momento de atornillar los tornillos.**

Nota: el tirador se puede ajustar gracias a los orificios oblongos.

Seguridad de la puerta

Para proteger su armario, todas las puertas cuentan con cerradura.

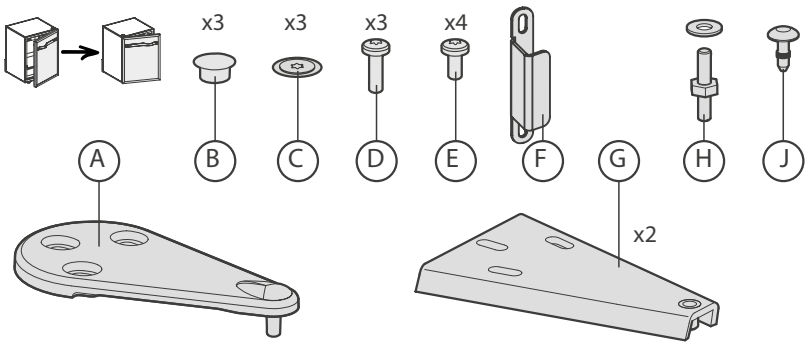


Instalación de dos armarios contiguos

Atención: en caso de dos armarios instalados uno junto al otro en condiciones extremas (temperatura >30 °C - Humedad relativa >70 %), para evitar la condensación de aire estancado entre las paredes, deje un espacio mínimo de 5 cm entre los dos armarios o rellene el espacio con una lámina de espuma para eliminar el vacío.

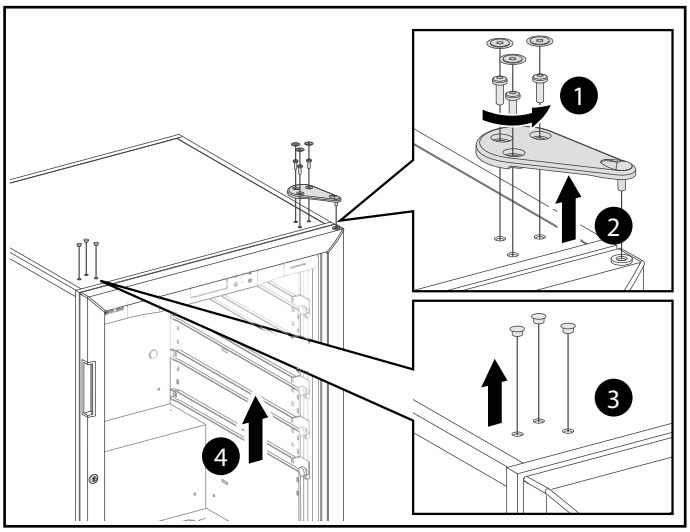
Las botellas deben disponerse de modo que no entren en contacto con la pared del fondo. Si no, la condensación que se crea en la pared podría gotear sobre las bandejas y dañar las etiquetas de las botellas. Además, el contacto con la pared del fondo puede crear una zona de escarcha, lo que resultaría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

I. Puerta reversible

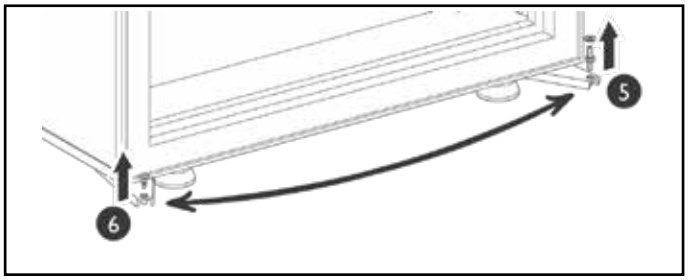


A Bisagra superior
B Tapones
C Tapones
D Tornillo Torx
E Tornillo hexagonal
F Placa de fijación
G Bisagra inferior
H Eje de la puerta
J Tapón eje de la puerta

De este modo se puede cambiar el sentido de apertura de la puerta. Proceda como sigue (ejemplo para cambiar una puerta derecha en puerta izquierda):

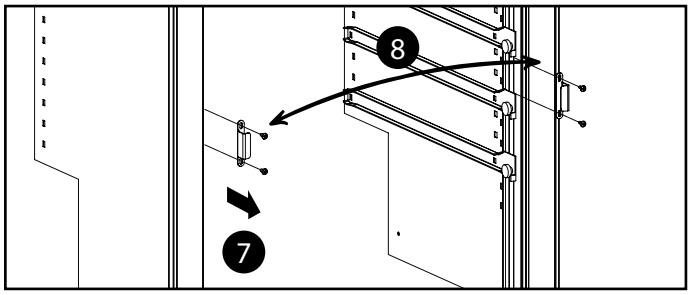


1 Desatornille los tres tornillos con una llave Torx "T25".
2 Retire la bisagra superior.
3 Retire con cuidado los tres tapones con la ayuda de una herramienta fina.
4 Quite la puerta de la caja abriéndola ligeramente y después levantándola hacia arriba.



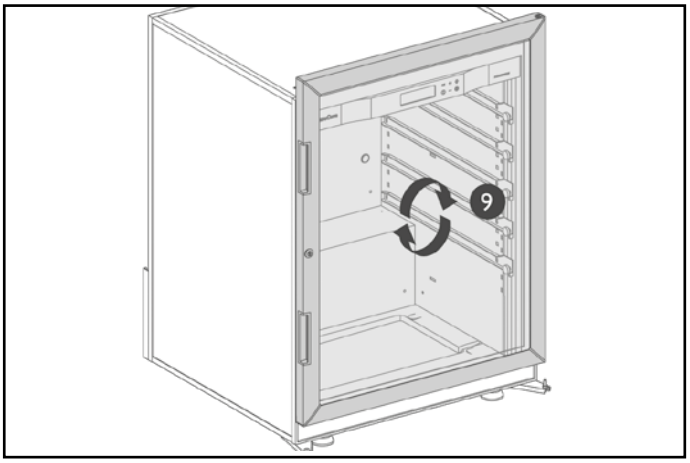
5 Desatornille el eje de la puerta.
6 Retire cuidadosamente los tapones con la ayuda de una herramienta fina y monte el eje en su sitio. Vuelva a colocar el tapón en el lado opuesto.

4/ INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



7 Desatornille los dos tornillos y la placa de fijación.
Desatornille los dos tornillos del lado opuesto y retire las dos arandelas.

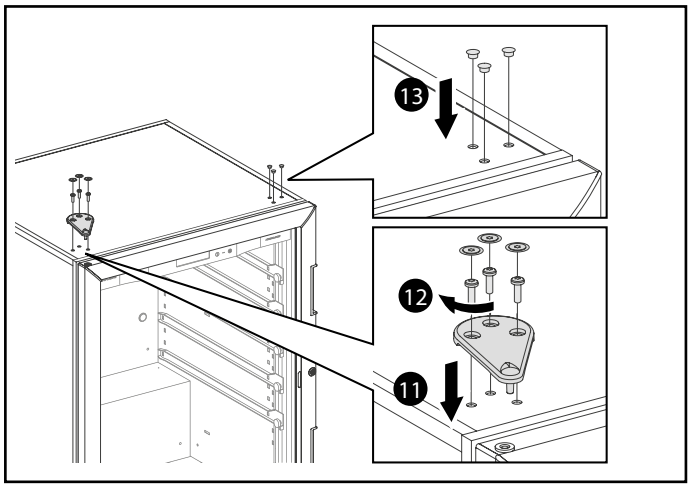
8 Fije la placa en el lado de apertura deseado con la ayuda de los tornillos. Vuelva a poner las arandelas y después los tornillos en el lado opuesto a la placa de fijación.



9 Gire la puerta 180 °.

Atención: la puerta pesa mucho. Tome todas las precauciones necesarias para no hacerse daño o dejarla caer.

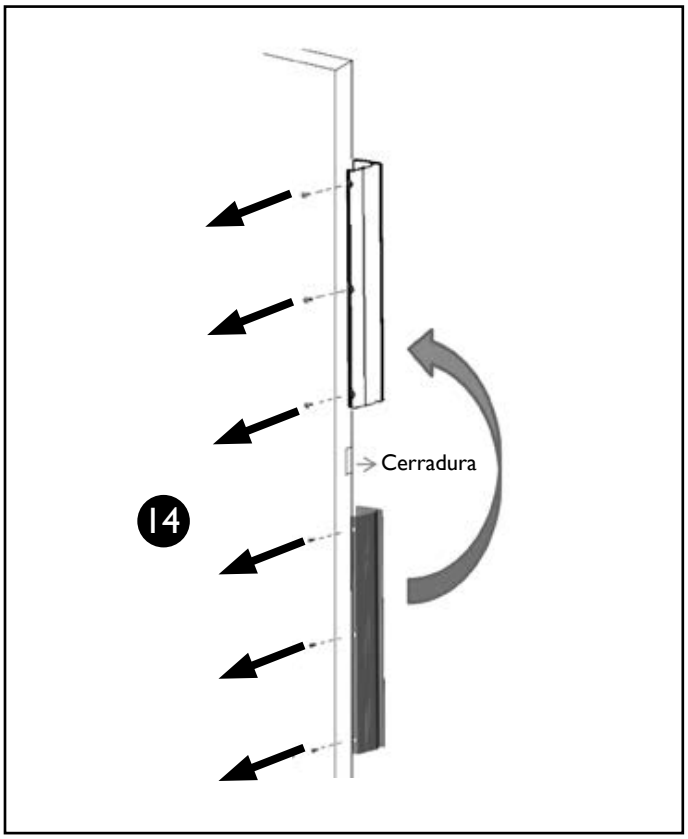
10 Vuelva a colocar la puerta sobre su eje.



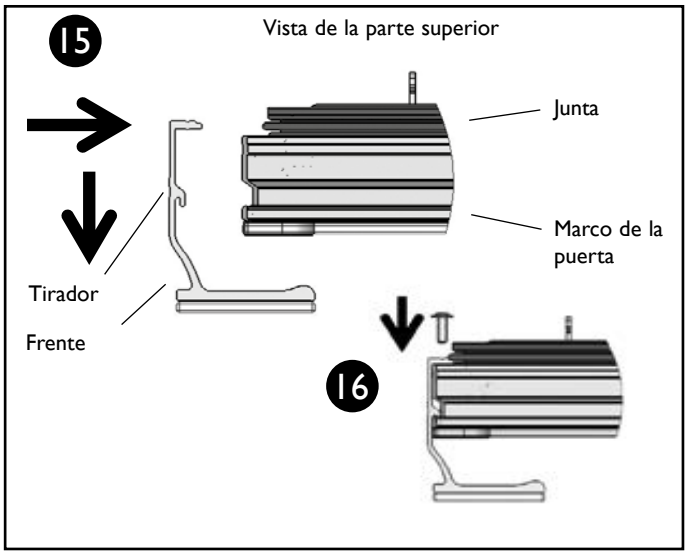
11 Ponga la bisagra superior en su sitio.

12 Atornille la bisagra de modo que la puerta quede bien paralela a la caja. Compruebe que la junta se adhiere bien a la caja (cerrando la puerta) para lograr una buena hermeticidad.

13 Coloque los tapones.



14 Cuando la puerta esté girada, vuelva a colocar el tirador sobre la cerradura (puertas Full Glass y Black Piano únicamente): Desatornille los seis tornillos situados en el perfil de la puerta con la ayuda de la llave hexagonal (2,5 mm) que encontrará en la caja del tirador.



15 Coloque el tirador en la ranura del marco de la puerta prevista para ello. Encaje completamente el tirador en la ranura realizando un movimiento hacia adelante.

16 Vuelva a atornillar los seis tornillos. Asegúrese de que no pellizca la junta en el momento de atornillar los tornillos.

5/ DISPOSICIÓN – ORDENACIÓN

El armario EuroCave ha sido creado para que tenga posibilidades de evolución. Se adapta a sus necesidades y evoluciona en cuanto a su ordenación.

Distintos tipos de ordenación

Ordenación estándar



Bandeja de almacenamiento universal
Ref.: AXUH
Capacidad: 77 botellas
Peso máximo: 100 kg



Bandeja de almacenamiento Bordelesa
Ref.: AXBH
Capacidad: 78 botellas
Peso máximo: 100 kg



Bandeja deslizante universal equipada «Main du Sommelier»
Ref.: ACMS
Capacidad: 12 botellas



Bandeja deslizante Champagne
Ref.: ACHH
Capacidad: 10 botellas



Kit de presentación articulada para bandejas ACMS
Ref.: AOPRESAR
Capacidad: 32 botellas



Bandeja deslizante de cata
Ref.: ACVH
Capacidad: 20 botellas



Bandeja de presentación
Ref.: ACPH
Capacidad: 22 botellas

Ordenación opcional (Equipamiento "Premium")



Bandeja de almacenamiento universal[1]
Ref.: AXUH2B[2]
Ref.: AXUH2W[3]
Capacidad: 77 botellas
Peso máximo: 100 kg



Bandeja deslizante universal equipada soportes de presentación
Ref.: ACMS2B[2]
Ref.: ACMS2W[3]
Capacidad: 12 botellas



Kit de presentación articulada para bandejas ACMS2
Ref.: AOPRESAR2
Capacidad: 32 botellas

Puede modificar la configuración del armario según sus necesidades. Remítase a las páginas 111 a 115 para ver los ejemplos de ordenación.
1- Se proporciona marcador blanco en la bolsa de accesorios. Le permitirá escribir sobre los soportes (equipamiento "Premium") 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 consejos siguientes para optimizar su carga.

- Distribuya las botellas del modo más homogéneo posible en las distintas bandejas del armario para repartir el peso en varios sitios. Vigile que las botellas no estén en contacto con la pared del fondo del armario.
- Distribuya las botellas de modo homogénea aprovechando toda la altura del armario (no coloque todas las botellas arriba o todas abajo).
- Respete las indicaciones para la carga de botellas según el tipo de distribución del que está equipado el armario y no apile nunca botellas en una bandeja deslizante.
- Si dispone de bandejas deslizantes, colóquelas preferentemente en la parte superior del armario para facilitar el acceso diario.
- Asimismo, disponga una o dos botellas de cada uno de los distintos vinos en las bandejas deslizantes y guarde la reserva en las bandejas de almacenamiento. Solo tendrá que volver a llenarlas a medida que vaya consumiendo el vino.
- Cuando utilice el armario para vinos, no extraiga nunca más de una bandeja deslizante a la vez.

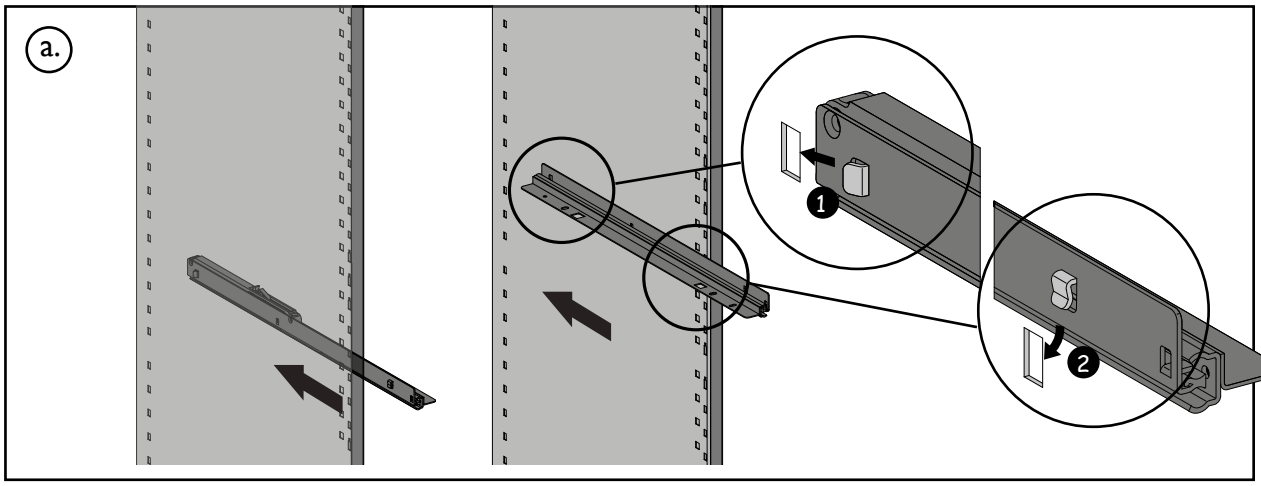
Atención: No modifique nunca la posición del tensor con el que está equipado el armario V-Pure-L (ver descripción página 6) sin consultar antes al distribuidor, y no maneje nunca esta pieza con el armario cargado.

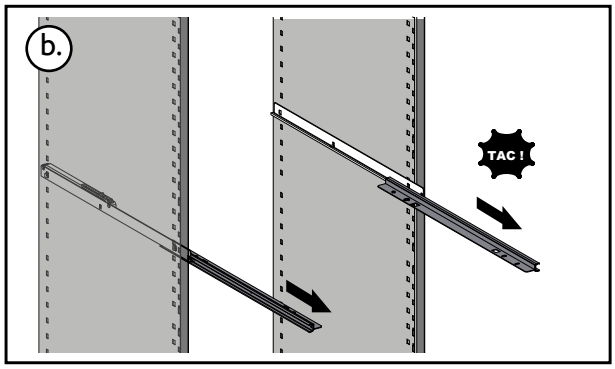
5/ DISPOSICIÓN – ORDENACIÓN

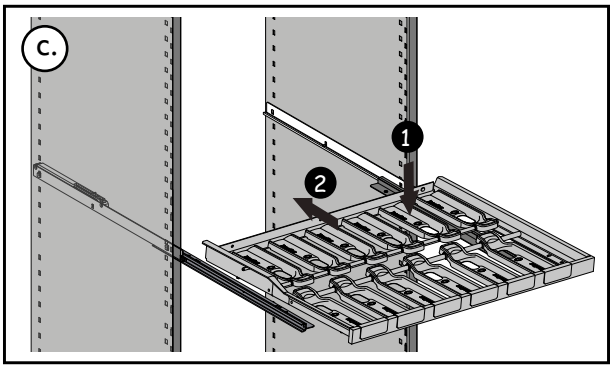
I. Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja deslizante (ACMS/ACMS2)

Si la bandeja deslizante ya está colocada en el armario,

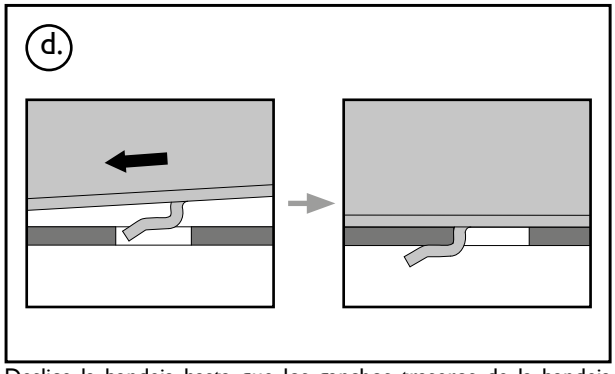
- Descargue totalmente la bandeja deslizante.
- Después quite la bandeja deslizante tirando de ella hacia usted a la vez que levanta la parte delantera.
- Retire las guías deslizantes de las paredes localizando la guía de la derecha y la de la izquierda.
- A continuación, vuelva a instalarlas (ver siguiente esquema).



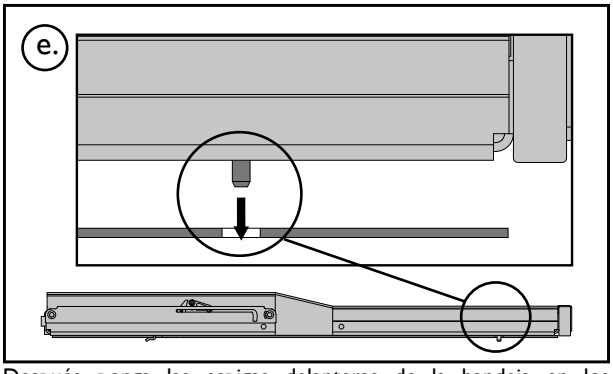




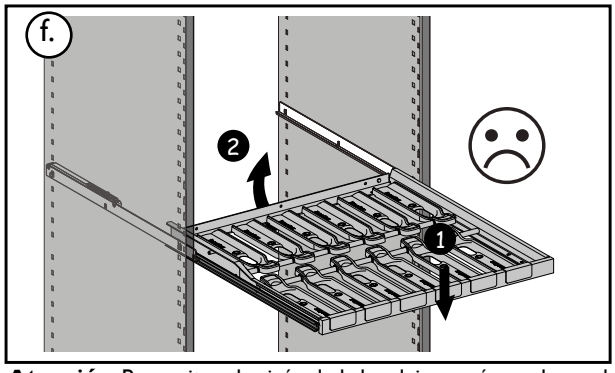
Coloque la bandeja a lo largo de las correderas izquierda y derecha, y comience bloqueando la parte trasera de la bandeja.

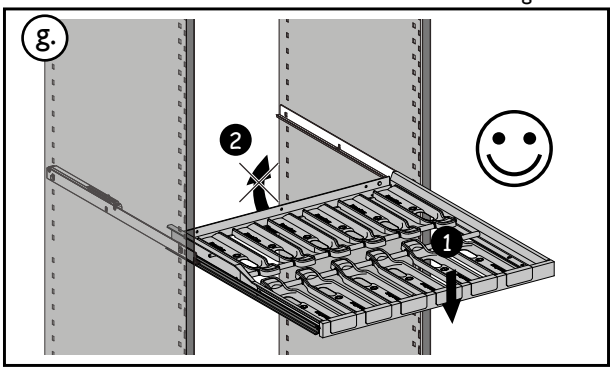


Deslice la bandeja hasta que los ganchos traseros de la bandeja están insertados en los emplazamientos previstos en las correderas.



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. Consejo: Introduzca primero la espiga izquierda. La derecha se colocará naturalmente en el orificio oblongo.



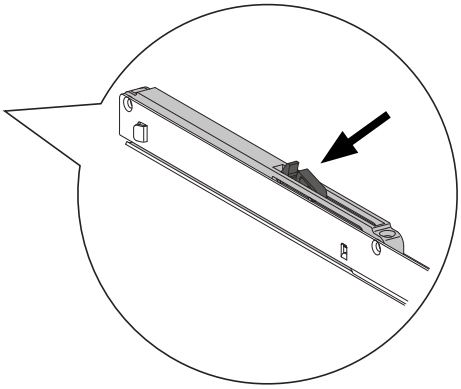


Atención: Para evitar el vaivén de la bandeja, asegúrese de que las espigas de cada lado de la bandeja están perfectamente hundidas en los orificios antes de empujar la bandeja.

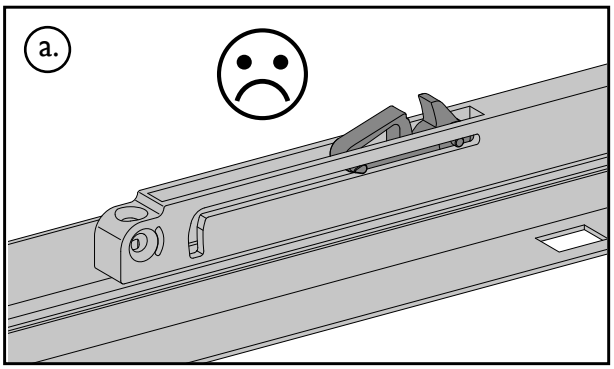
II. Características de las bandejas premium (ACMS2)

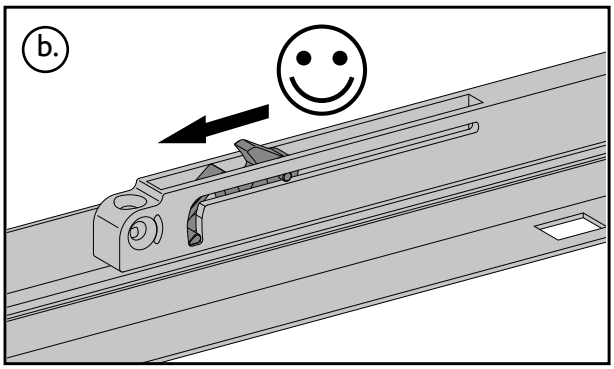
Etapa de comprobación antes de la instalación (ver etapas de instalación ACMS)





El dispositivo de bloqueo del tensor puede no estar activado (corredera izquierda).
Es indispensable activarlo antes de colocar la bandeja deslizante en las correderas.
Asegúrese de que el dispositivo de bloqueo está situado hacia delante.
Si no fuera así, tire de este hacia delante para activarlo.

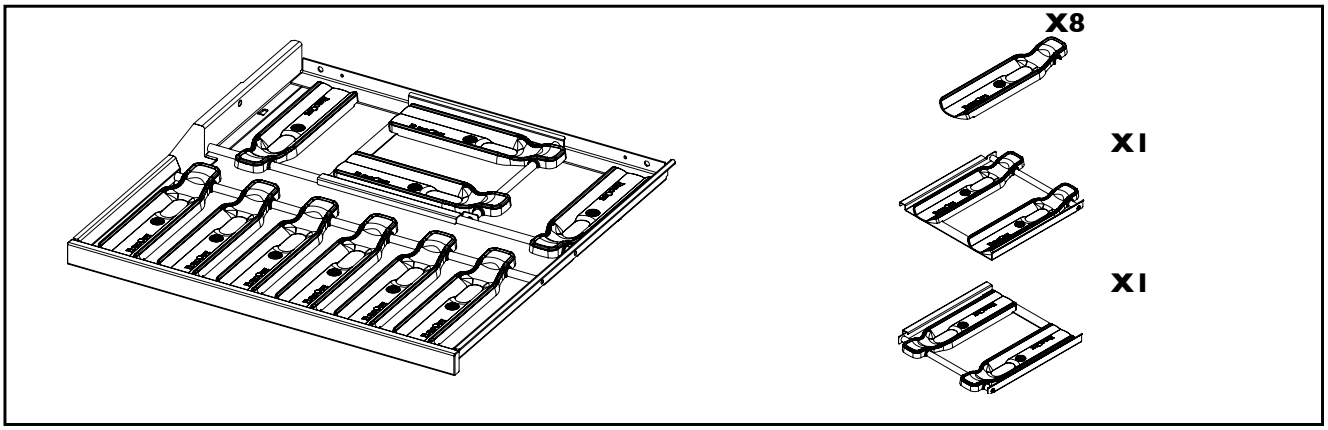




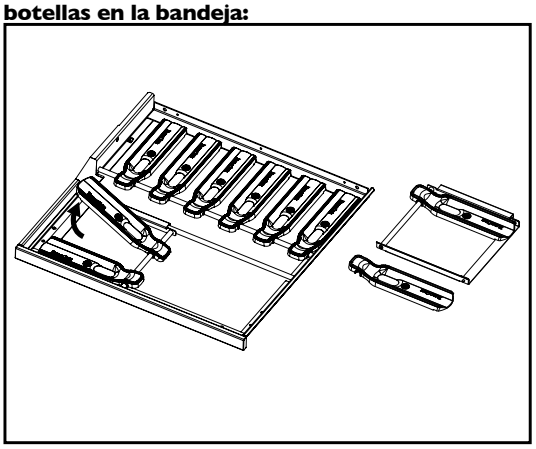
Colocacion de las botellas en la bandeja ACMS2

1/ La bandeja se entrega con:

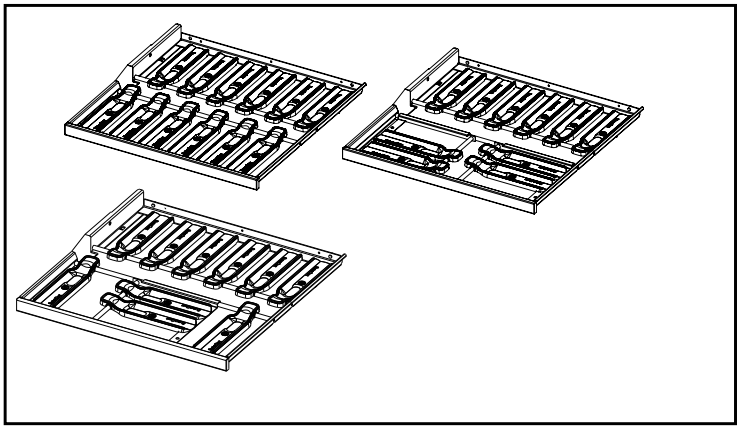
- 6 Manos del Sumiller fijadas en la parte trasera de la bandeja,
- 2 Manos del Sumiller fijadas en la parte delantera de la bandeja,
- 2 soportes equipados cada uno con dos Manos del Sumiller



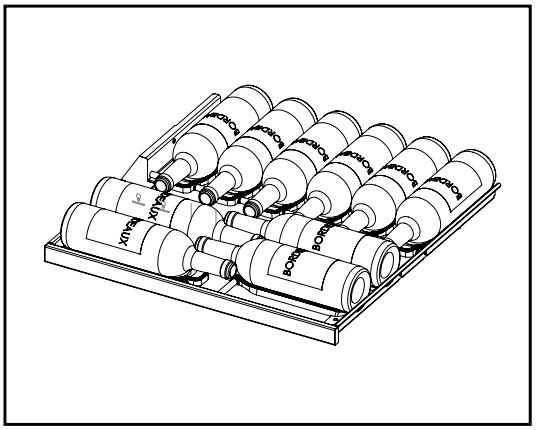
2/ Las Manos del Sumiller y los soportes son desmontables para ofrecerle una buena modularidad al elegir la organización de sus botellas en la bandeja:



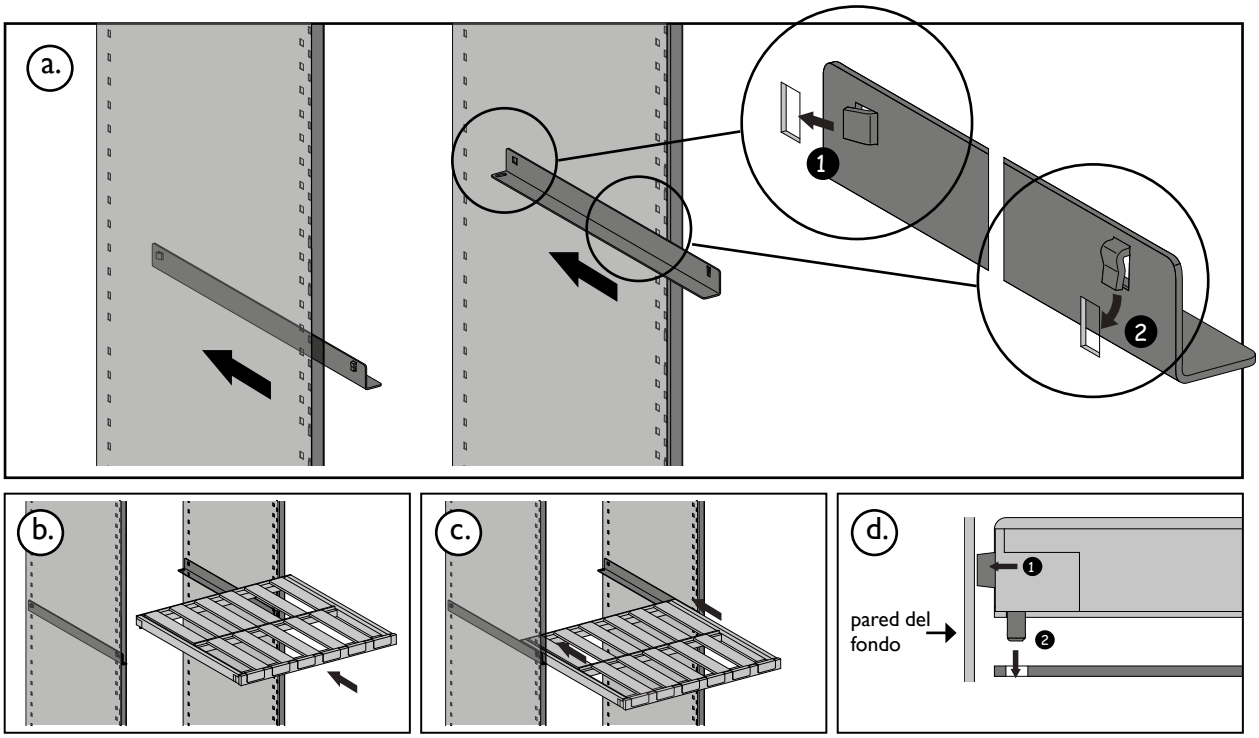
3/ Organice las bandejas según sus necesidades y deseos:



4/ Coloque las botellas en las Manos del Sumiller:



III. Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja de almacenamiento (AXUH/AXUH2)

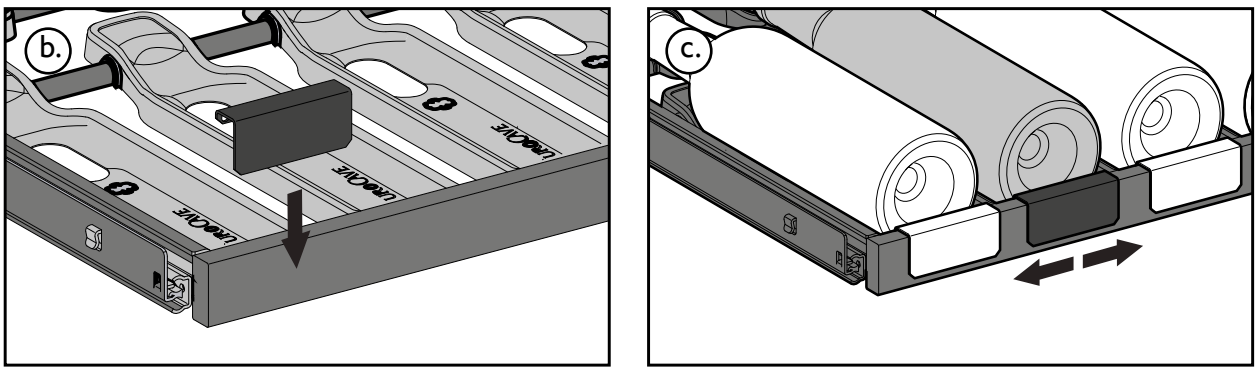


Recuerde: para la instalación de una bandeja de almacenamiento con la parte trasera descansando sobre la repisa que se encuentra al fondo de la caja del armario, coloque 2 tacos delante para sostener la parte delantera de la bandeja (tacos suministrados en la bolsa de accesorios). Igualmente si coloca una bandeja de almacenamiento justo encima del tensor, ponga dos tacos detrás del armario (para los modelos grandes únicamente).

IV. Montaje y utilización de los soportes (proporcionados con las bandejas ACMS2 y AXUH2)

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





6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

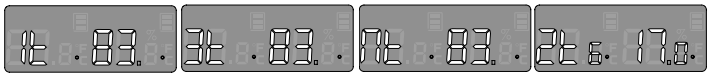
1. Conexión y puesta en marcha

Espere 48 horas y después conecte el armario para vinos.
Para encenderlo, pulse el botón ⏻ durante 5 segundos.

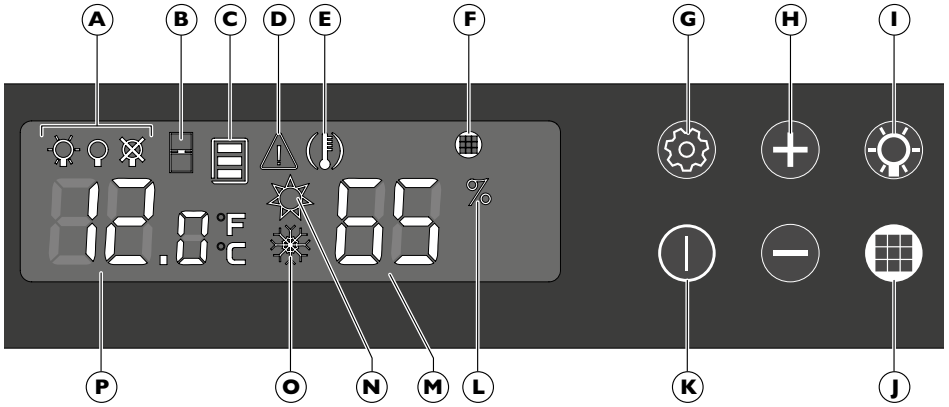
Solicite que se compruebe la toma (presencia de fusibles, amperaje y disyuntor diferencial 30 mA). No enchufe varios armarios en una regleta de enchufes.

Para obtener un funcionamiento óptimo, le aconsejamos que llene el armario al 75 % como mínimo de su capacidad.

Compruebe el tipo de armario para vinos
Pulse simultáneamente las teclas ⊕ y ⊖.



II-A. Descripción (modelo 1 temperatura V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)

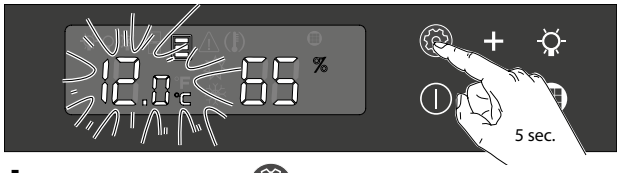


Las teclas táctiles son muy sensibles. Por ello, no es necesario apretar con fuerza las teclas, basta con un simple roce para que se registre la orden. Recuerde que debe levantar el dedo del panel entre cada pulsación.

A Modo de iluminación
B Alarma puerta abierta
C Zona de temperatura
D Alarma fallo de sonda
E Alarma de temperatura
F Alarma del filtro de carbón
G Tecla de acceso a las regulaciones y validación
H Teclas de selección y regulación
I Tecla de acceso y validación del modo de iluminación
J Tecla de acceso al contador del filtro de carbón
K Tecla de puesta en espera
L Alarma umbral de higrometría
M Visualizador del índice de humedad relativa
N Testigo de funcionamiento resistencia
O Testigo funcionamiento compresor
P Visualizador de la temperatura

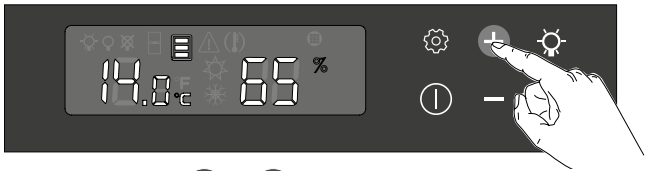
II-B. Regulación de la temperatura

Pulse 5 s la tecla ⏻ para iniciar el proceso.

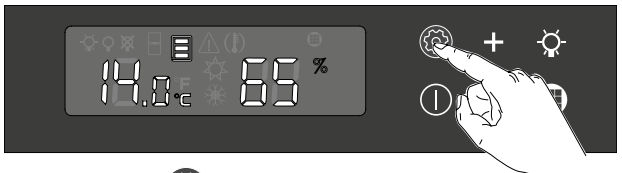


1 Pulse unos 5 s la tecla ⚙.

El visualizador se pone a parpadear.



2 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada.



3 Pulse la tecla ⚙ para validar.

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

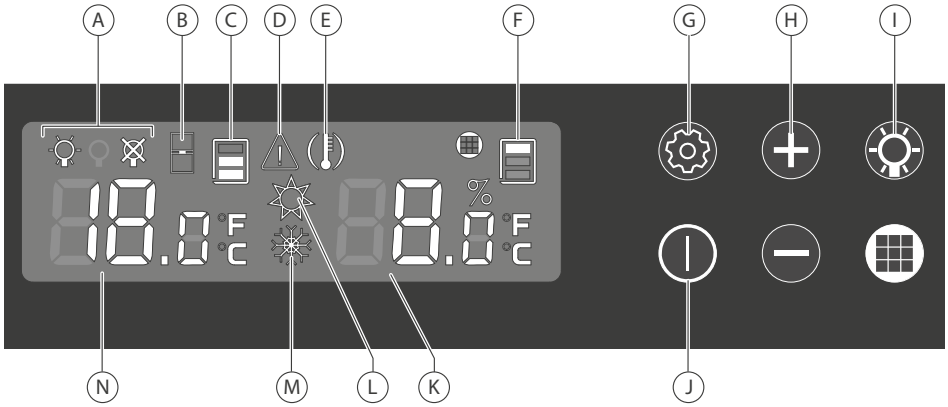
- La temperatura de consigna por defecto es de 12 °C (temperatura ideal de envejecimiento del vino).
- No obstante, esta consigna se puede ajustar entre 5 y 20°C.
- Intervalo de regulación recomendado para el envejecimiento del vino: de 10°C a 14 °C.

ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá estar situado en una estancia cuya temperatura esté entre 0 y 35 °C.

Transformación del armario de envejecimiento en armario de servicio: puede utilizar el armario de 1 temperatura como armario de servicio para poner los vinos blancos o tintos a la temperatura de degustación (intervalo de regulación entre 5 y 20°C).
• para los vinos blancos: intervalo de regulación aconsejado entre 6° y 10°C.
• para los vinos tintos: intervalo de regulación aconsejado entre 15° y 18°C.
Este armario se puede utilizar por lo tanto como armario de servicio especial para vinos blancos o special para vinos tintos.

6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

III-A. Descripción (modelo 2 temperaturas D-Pure-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.

A Modo de iluminación
B Alarma puerta abierta
C Zona de temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente (compartimento inferior del armario)
D Alarma fallo de sonda
E Alarma de temperatura
F Zona de temperatura del compartimento de enfriamiento (compartimento superior del armario)
G Tecla de acceso a las regulaciones y validación
H Teclas de selección y regulación
I Tecla de acceso y validación del modo de iluminación
J Tecla de puesta en espera
K Visualizador de la temperatura del compartimento de enfriamiento
L Indicador circuito caliente
M Indicador circuito frío
N Visualizador de la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente

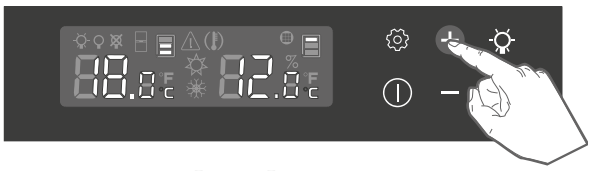
III-B. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de enfriamiento: de 5 a 11 °C.
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente: de 15 a 20 °C.

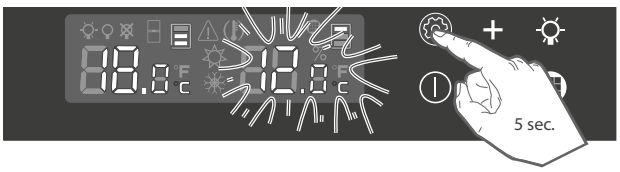
Pulse 5 s la tecla para ponerlo en funcionamiento.



1 Pulse unos 5 s la tecla .
El visualizador parpadea.



2 Pulse las teclas o para regular la temperatura de consigna deseada en el compartimento de envejecimiento.



3 Pulse la tecla para validar.
El visualizador de la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente parpadea.

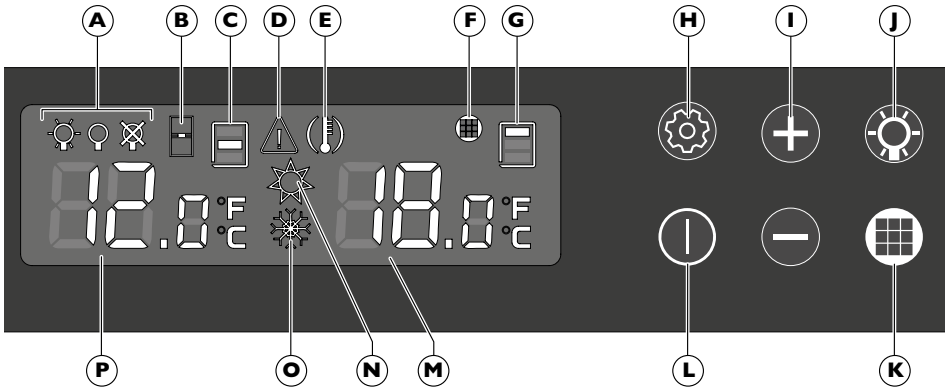


4 Pulse las teclas o para regular la temperatura de puesta a temperatura ambiente.

5 Pulse la tecla para validar.

6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

IV-A. Descripción (modelo 3 temperaturas E-Pure-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.

A Modo de iluminación
B Alarma puerta abierta
C Zona de temperatura del compartimento de envejecimiento (compartimento principal del armario)
D Alarma fallo de sonda
E Alarma de temperatura
F Alarma del filtro de carbón
G Zona de temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente (compartimento superior del armario)
H Tecla de acceso a las regulaciones y validación
I Teclas de selección y regulación
J Tecla de acceso y validación del modo de iluminación
K Tecla de acceso al contador del filtro de carbón
L Tecla de puesta en espera
M Visualizador de la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente
N Indicador circuito caliente
O Indicador circuito frío
P Visualizador de la temperatura del compartimento de envejecimiento

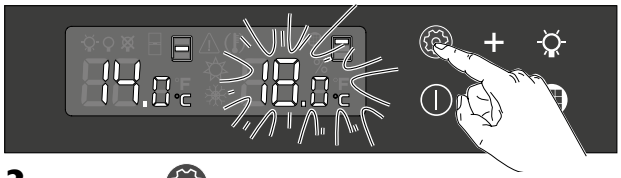
IV-B. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de envejecimiento: de 10°C a 14 °C.
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente: de 16 a 20 °C.
La temperatura del compartimento de enfriamiento es inducida por la temperatura marcada en el compartimiento.

Pulse 5 s la tecla para ponerlo en funcionamiento.

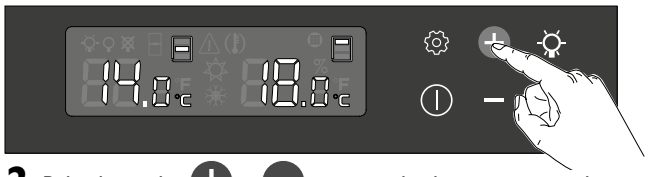


1 Pulse unos 5 s la tecla .
El visualizador parpadea.

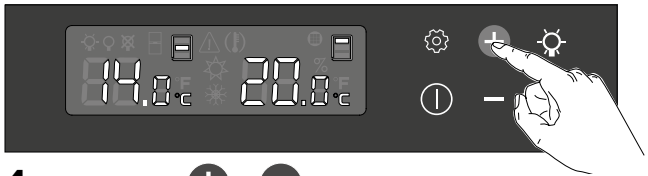


3 Pulse la tecla para validar.
El visualizador de la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente parpadea.

Los modelos de 3 temperaturas son armarios en los que la temperatura del compartimento de enfriamiento es inducida por la temperatura marcada en el compartimiento de envejecimiento. Por ello, si se desea obtener una temperatura inferior a 8°C en este compartimento de enfriamiento, deberá regularse una temperatura inferior a 12°C (10 °C aproximadamente) en la zona de envejecimiento. Para la zona de puesta a temperatura ambiente, es imposible llegar a menos de 17 °C en los modelos con puertas acristaladas.



2 Pulse las teclas o para regular la temperatura de consigna deseada en el compartimento de envejecimiento.



4 Pulse las teclas o para regular la temperatura de puesta a temperatura ambiente.

5 Pulse la tecla para validar.

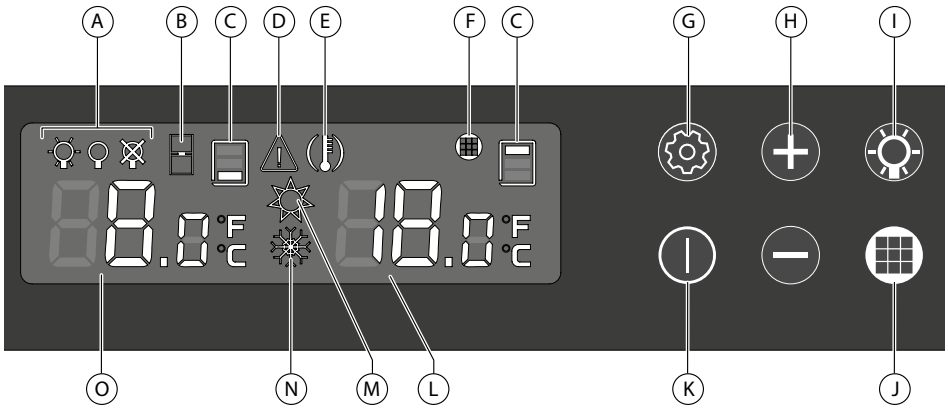
El valor que se lee en el visualizador es la temperatura real del armario, por lo que debe esperarse hasta sea efectiva la nueva consigna.

- Para el compartimento de envejecimiento, la temperatura de consigna por defecto es de 12 °C (temperatura ideal de envejecimiento). Por otra parte, esta temperatura de consigna se puede ajustar entre 9 y 15 °C.
- Para el compartimento de puesta a temperatura ambiente, la temperatura de consigna por defecto es de 18 °C (temperatura ideal de puesta a temperatura ambiente). Por otra parte, esta temperatura de consigna se puede ajustar entre 15 y 22 °C.

ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 12 y 25 °C.

6/ PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

V-A. Descripción (modelo multitemperatura S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-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.

A Modo de iluminación
B Alarma puerta abierta
C Zonas de temperatura implicadas
D Alarma fallo de sonda
E Alarma de temperatura
F Alarma del filtro de carbón
G Tecla de acceso a las regulaciones y validación
H Teclas de selección y regulación
I Tecla de acceso y validación del modo de iluminación
J Tecla de acceso al contador del filtro de carbón
K Tecla de puesta en espera
L Visualizador de la temperatura más alta del armario
M Testigo circuito caliente
N Testigo circuito frío
O Visualizador de la temperatura más baja del armario

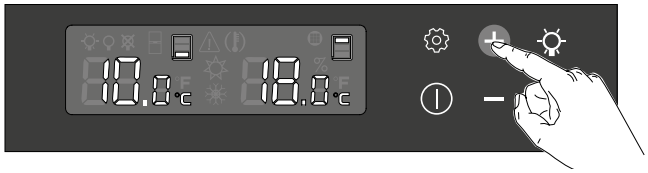
V-B. Regulación de la temperatura

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.

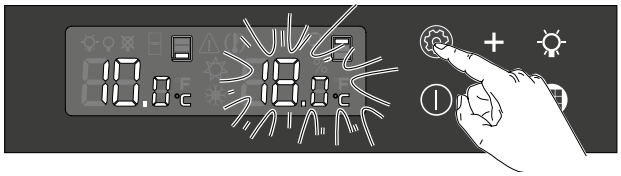
Pulse 5 s la tecla ⏻ para ponerlo en funcionamiento.



1 Pulse unos 5 s la tecla ⚙.
El visualizador parpadea.



2 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada.



3 Pulse la tecla ⚙ para validar.
El visualizador de la derecha parpadea.



4 Pulse las teclas ⊕ o ⊖ para regular la temperatura de consigna deseada.

5 Pulse la tecla ⚙ para validar.

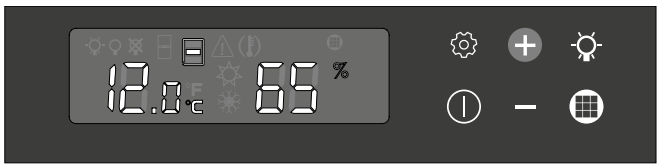
La valeur lue sur l'afficheur est la température réelle de la cave, il faut donc patienter avant que votre nouvelle consigne soit effective.

- 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 12 °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 22°C.

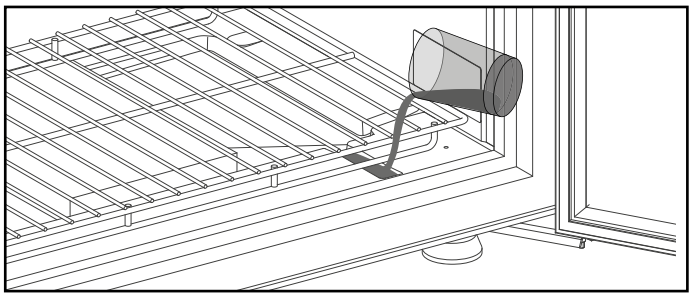
ATENCIÓN: para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 12 y 35 °C.

VI. Visualización del nivel de humedad relativa (Únicamente modelo 1 temperatura)

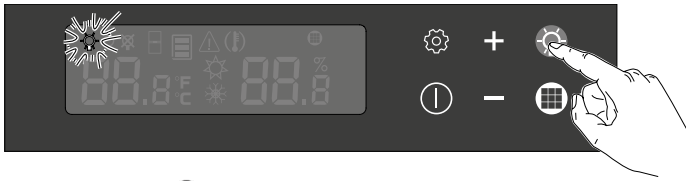
El armario para vinos está provisto de una función para medir la higrometría, que le permitirá conocer el nivel de humedad relativa dentro del aparato, cuando el ajuste esté entre 9 y 15 °C.
La tasa de higrometría ideal debe ser superior al 50 % (lo ideal es que esté entre el 60% y el 75 %).

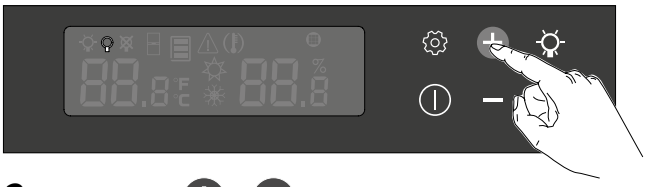


Si desea aumentar el índice de humedad relativa en el armario, vierta el equivalente a un vaso de agua en el canal del recipiente situado abajo a la derecha del armario.



VII. Ajuste del modo de iluminación





1 Pulse la tecla .
El testigo del modo activo parpadea.

2 Pulse las teclas o , para seleccionar el modo deseado.

3 Pulse la tecla para validar.

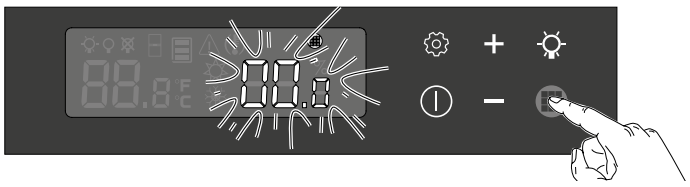
Tiene 3 posibilidades de regulación para la iluminación:

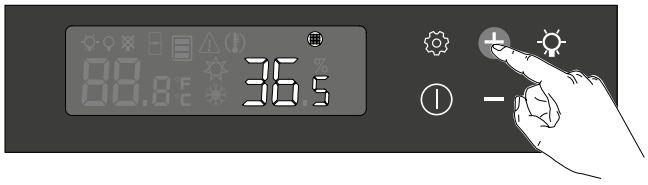
- Iluminación permanente (para una iluminación ambiental en un armario con puerta acristalada por ejemplo).
- Iluminación al abrir la puerta (se apaga cuando se cierra la puerta del armario).
- Iluminación desactivada.

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

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

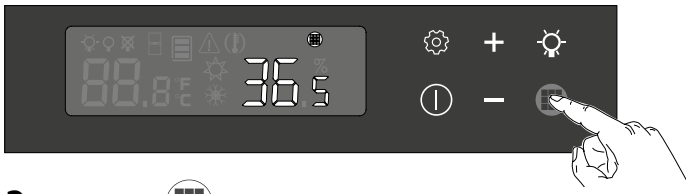
VIII. Visualización del contador del filtro de carbón





Al poner en marcha el aparato o al sustituir el filtro, ajuste el contador a 365.

1 Pulse la tecla .
Parpadea el indicador.



3 Pulse la tecla para validar.
Se apaga la visualización de la alarma.

2 Pulse la tecla para ajustar a 365.

El filtro de carbón debe cambiarse todos los años.

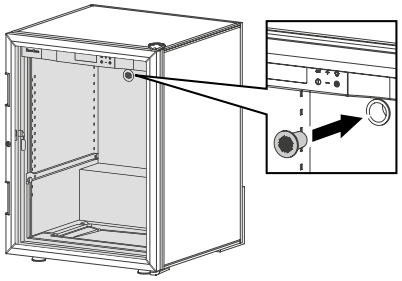
Puede consultar el contador pulsando la tecla .

En un entorno particularmente seco y/o en condiciones climáticas poco favorables (por ejemplo en invierno), puede utilizar el kit higrometría «Hygro++» con el que podrá aumentar el índice de higrometría relativa dentro del armario para vinos.

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 en el interior en la parte inferior del armario.
- Limpie el condensador en la parte trasera del aparato quitando el polvo con un aspirador.
- Limpie el interior de los compartimientos con agua y un producto limpiador no agresivo.
- Enjuague cuidadosamente.
- Seque con un paño suave.
- Sustituya el filtro de carbón activo que se encuentra en el orificio de ventilación superior del armario
- 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 las juntas. A menudo resulta 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: la limpieza de la junta debe terminar con el aclarado de la junta con agua limpia. 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.

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

Mantenimiento del equipamiento "Premium" opcional:

- Limpie el conductor de luz con la ayuda de un paño suave o de microfibra únicamente. No utilice nunca un producto de limpieza que contenga 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 únicamente un paño suave o de microfibra
  - utilice solo agua o un limpiacristales

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 de los elementos de cristal :

- Para limpiar los elementos de cristal del armario (todas las puertas y el tirador de cristal suministrado con las puertas Full Glass y Black Piano únicamente), utilice un paño suave no abrasivo, humedecido previamente con un limpiador de cristales adecuado.

8/ ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Posibles incidentes	Causas	Acciones correctivas
Se visualiza el pictograma 	La temperatura no ha vuelto bajo el límite de los ±4 °C	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.
El pictograma  se visualiza siempre después de las anteriores acciones de corrección	Anomalía de funcionamiento	Desconecte el armario y póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
Se visualiza el pictograma 	Alarma puerta abierta	Asegúrese de que la puerta está bien cerrada.
El pictograma  parpadea	El índice de humedad relativa es inferior al 50 % durante más de 72 horas	• Añadir un vaso de agua en el canal del recipiente (ver capítulo 7, § 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 apaga.
El aparato no puede disminuir el índice de humedad al valor deseado.		• Retire el tubo negro de drenaje situado en la parte inferior del armario, retire la caja de humedad y limpie la bandeja. La humedad será expulsada directamente fuera del aparato. 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	Retire el filtro de carbón (ver capítulo 6).
Se visualiza el pictograma 	Alarma de fallo de sonda de temperatura	Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
La vinoteca no se enciende		Póngase en contacto con el distribuidor/Servicio posventa de EuroCave.

Duración de garantía mínima ofrecida por el fabricante: 2 años recambios.

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

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

9/ CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Pure	Alto[1] mm	Ancho mm	Fondo[2] mm	Peso en vacío puerta Full Glass (Kg)	Peso en vacío puerta Black Piano (Kg)	Límites de uso T° mín. °C - T° máx. °C Full Glass	Límites de uso T° mín. °C - T° máx. °C Black Piano
1 temperatura							
V-Pure-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 temperaturas							
D-Pure-L	1825	680	715	100	93	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 temperaturas							
E-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
Multitemperatura							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Precisión de regulación: +/- 1 °C, Precisión en pantalla: +/- 1 °C.
1- Altura que incluye las bisagras superiores y las patas ajustadas a media altura.
2- Profundidad que incluye un espacio de 29 mm en la parte trasera del armario que sirve para la ventilación.

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.

Si el armario tiene puertas acristaladas, en determinadas condiciones extremas de temperatura puede alterarse el rendimiento del armario para vinos.

Normas

El producto responde a las siguientes normas:

1 – SEGURIDAD ELÉCTRICA DIRECTIVA 2014/35/EU

IEC 60335-1:2010 + A1:2013 + A2:2016
IEC 60335-2-24:2010 + A1:2019 + A2:2019

2 – CEM DIRECTIVA 2014/30/EU

Normas
EN 55014-1:2017
EN IEC 55014-2:2021
EN IEC 61000-3-2:2019
EN 61000-3-3:2013
EN 62233:2008

3 – MEDIO AMBIENTE

Reglamento delegado
2019/2016/UE
Reglamentos
2017/1369/UE
2019/2019/UE

Directiva 2011/65/EU



R600a

Según el país, los armarios para vinos EuroCave pueden contener un gas refrigerante inflamable R600a (iso-butane).



Gases inflamables.
Deje el dispositivo alejado de cualquier fuente de calor.

NOTES

WELKOM

NL

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

WAARSCHUWINGEN

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
EuroCave biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is.
EuroCave kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.
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.
Bij positionering van het apparaat moet worden nagegaan of het netsnoer niet gekneld of beschadigd is. Als het netsnoer is beschadigd, moet dit worden vervangen door een snoer verkrijgbaar bij de fabrikant of de klantenservice.

WAARSCHUWING:
- Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of inde 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 niet bedoeld voor integratie.

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.

Een naamplaatje bevindt zich in de kast. Het naamplaatje biedt technische informatie en veiligheidswaarschuwingen op een etiket met gele driehoek met vlam, en de naam en het chemische symbool van het koelmiddel.
De koelkast bevat een brandbaar koelmiddel (R600a: isobutaan). Vereisten om de veiligheid van gas en een veilig gebruik van koelkasten te waarborgen:
- Het koelsysteem achter en binnen de koelkast bevat koelmiddel.
- Laat geen scherpe voorwerpen in contact komen met het koelsysteem.
- Gebruik geen elektrische apparaten binnen de wijnkast.
- Gebruik geen mechanische instrumenten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen, tenzij ze van het type zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.
- De openingen van de koelkast niet blokkeren.
- Als het koelcircuit beschadigd is, mag u geen elektrische voorwerpen of brandblusapparatuur in de buurt van de koelkast gebruiken en dient u alle ramen te openen voor een goede ventilatie. Neem ook contact op met uw plaatselijke onderhoudsmonteur voor controle.

Verwijder het onderste rooster niet uit de kast tenzij dit wordt aangeraden door de fabrikant. Plaats wijnflessen niet rechtstreeks zonder rooster.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt niet aanbevolen.
- Gebruik of plaats geen mobiele sokkels, multistekkers of mobiele voedingen achter het apparaat.
- Gevaar: een kind kan in de defecte wijnkast kruipen. Doe het volgende voordat u de wijnkast weggooid:
  - Haal de deur eruit.
  - Laat de plateaus in de wijnkast zitten. Zo hebben kinderen moeilijk toegang tot de binnenkant.

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

WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

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

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

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

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

Afwezigheid van trillingen
Trillingen verstoren het trage biochemische ontwikkelingsproces van de wijn en zijn vaak fataal voor de beste wijnen. De plateaus met "Main du Sommelier" isoleren elke fles tegen eventuele storingen (antitrillingtechnologie).

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	
Elzas	10 °C
Beaujolais	13 °C
Zoete witte Bordeaux	6 °C
Droge witte Bordeaux	8 °C
Rode Bordeaux	17 °C
Witte Bourgogne	11 °C
Rode Bourgogne	18 °C
Champagne	6 °C
Jura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provence Rosé	12 °C
Savoie	9 °C
Droge witte wijnen uit de Loire-streek	10 °C
Zoete wijnen uit de Loire-streek	7 °C
Rode wijnen uit de Loire-streek	14 °C
Wijnen uit het Rhône-gebied	15 °C
Zoete wijnen uit de Sud Ouest	7 °C
Rode wijnen uit de Sud Ouest	15 °C

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

Andere wijnen	
Californië	16 °C
Chili	15 °C
Spaanse wijn	17 °C
Italië	16 °C

INHOUDSOPGAVE

1- Beschrijving van uw wijnkast **6**

2- Elektrische aansluiting **7**

3- Bescherming van het milieu - Eco-ontwerp **7**

4- Installatie van uw wijnkast **7-10**
I- Links- of rechtsom draaiende deur 9

5- Inrichting - Indeling **11-15**
I - Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau (ACMS/ACMS2) 12
II - Bijzonderheden premiumplateaus (ACMS2) 14
III - Toevoeging of wijziging locatie bewaarplateau (AXUH/AXUH2) 15
IV - Montage en gebruik etikethouders (ACMS2 / AXUH2) 15

6- Ingebruikname van uw wijnkast **16-20**
I - Aansluiting en ingebruikname 16
II-A - Schematische weergave (model 1 temperatuur V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) 16
II-B - Temperatuurregeling 16
III-A - Schematische weergave (2-temperatuuren model D-Pure-L) 17
III-B - Temperatuurregeling 17
IV-A - Schematische weergave (3-temperatuuren model E-Pure-L) 18
IV-B - Temperatuurregeling 18
V-A - Schematische weergave (multi-temperatuur-model S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) 19
V-B -Temperatuurregeling 19
VI - Weergave relatieve vochtigheidsgraad 20
VII - Instelling van de verlichting 20
VIII - Weergave teller koolfilter 20

7- Algemeen onderhoud **21**

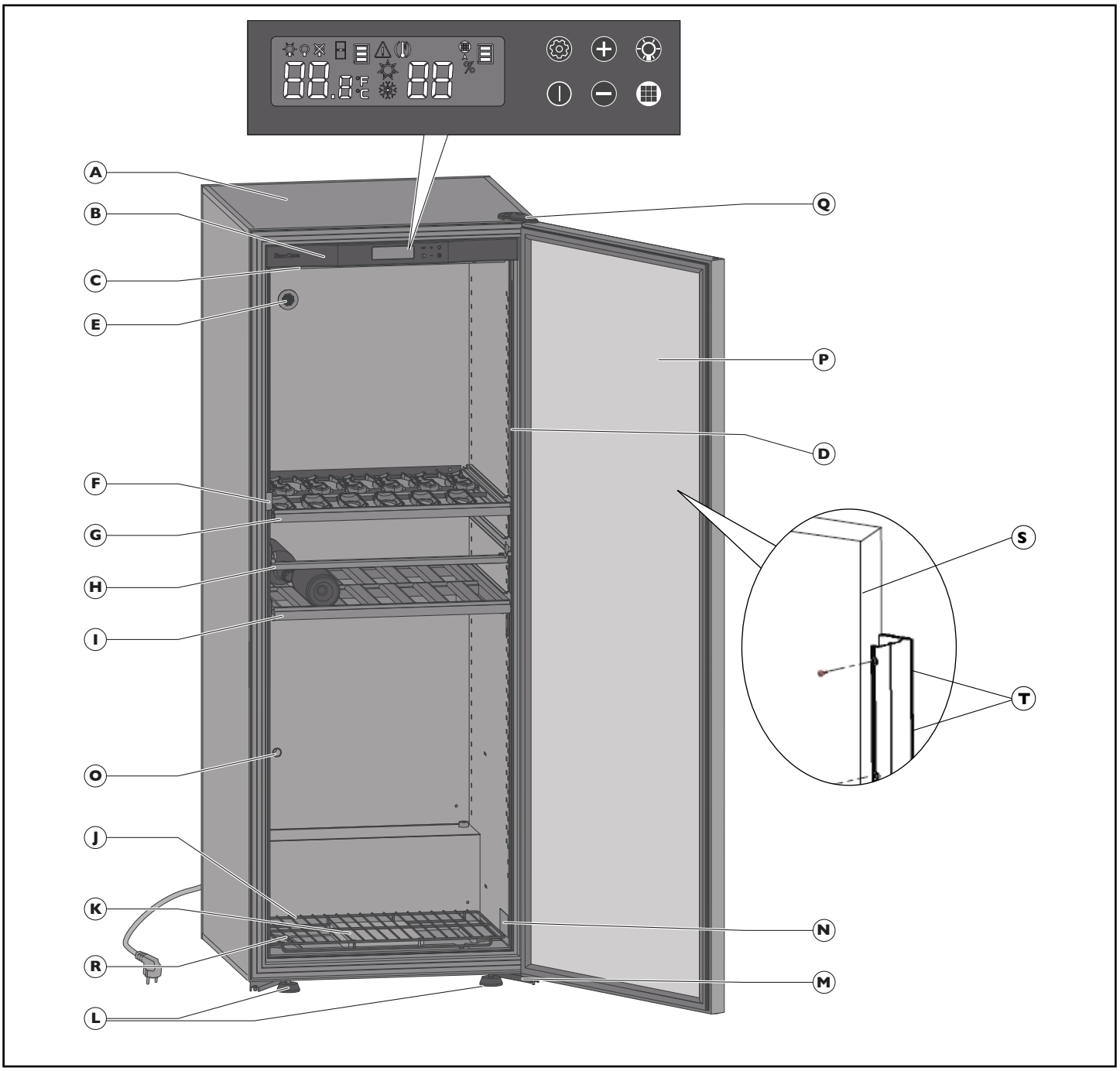
8- Storingen **22**

9- Technische kenmerken **23**

10- Voorbeeld indeling **111-115**

11 - Elektriciteitsschema **116**

I/ BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



A Behuizing
B Bedienings- en regelpaneel
C Verlichting (2 led's)
D Verlichtingsgeleider (optioneel)
E Ontluchtingsopening + actief koolfilter
F Slotplaatje
G Schuifplateau
H Verbindingsstang behuizing (niet verwijderen) - alleen voor groot model
I Bewaarplateau
J Rooster
K Vochtigheidscassette - Uitsluitend voor het model met 1 temperatuur
L 2 stelvoetjes voor het waterpas plaatsen
M Lage scharnier (x2)
N Identificatie-etiket
O Vrije ontluchtingsopening
P Deur (uitgerust met een deurhendel en een slot dat 2 bewegingen vereist)
Q Hoge scharnier
R Opvangbank condenswater met afvoeropening
S Afneembare deurhendel (uitsluitend Full Glass en Black Piano deuren)
T Drie schroeven, drie doppen (uitsluitend Full Glass en Black Piano deuren)

2/ ELEKTRISCHE VOEDING

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

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

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

Ga met een beschadigd elektriciteitssnoer naar uw EuroCave-dealer. Het moet worden vervangen door een elektriciteitssnoer met fabrieksgarantie.

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

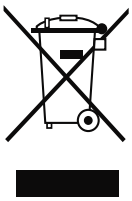
3/ BESCHERMING VAN HET MILIEU - ECO-ONTWERP

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

Verwijdering van de verpakking



Het door EuroCave gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling (met uitzondering van de basis van geëxpandeerd polystyreen met hoge dichtheid en het beschermblokje van de onderste scharnier).
Nadat u uw wijnkast uit de verpakking heeft gehaald, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.



Recycling: een gebaar van de burger
Elektrische en elektronische apparaten hebben mogelijk een schadelijk effect op het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.
U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggooien bij het ongesorteerde huisvuil.
Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave 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's, HCFK's of HFK's.

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.

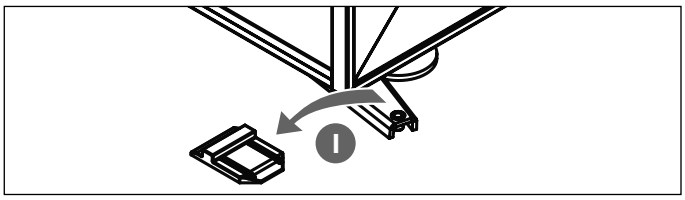
• Wij adviseren uw wijnkast voor niet meer dan 75% van de totale capaciteit te vullen.

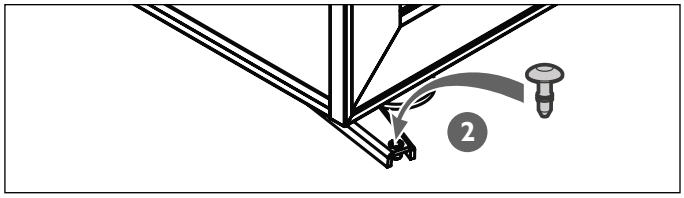
Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitssnoer te verwijderen.

4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

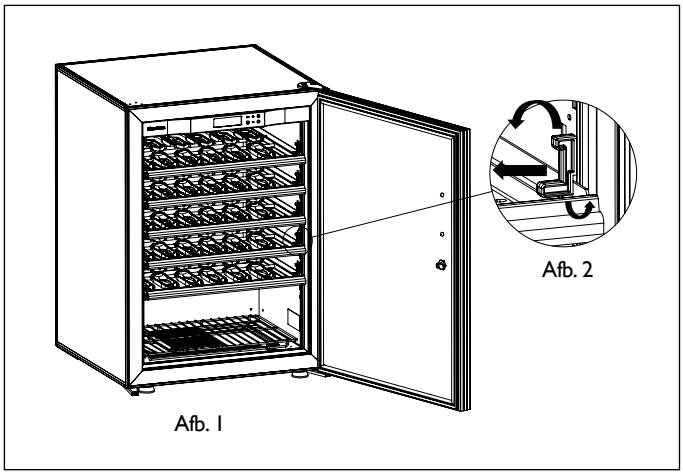
Uitpakken

- Controleer bij levering van uw wijnkast of deze aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
- Open de deur en controleer of er binnen in de wijnkast niets beschadigd is (wanden, plateaus Main de Sommelier, scharnieren,…).
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnen- en buitenkant van uw wijnkast en het beschermblokje van de onderste scharnier. (zie afbeelding (1))
- Plaats de dop (zie afbeelding (2)) uit het zakje met accessoires op de opening van de onderste scharnier.





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



Afb. 1

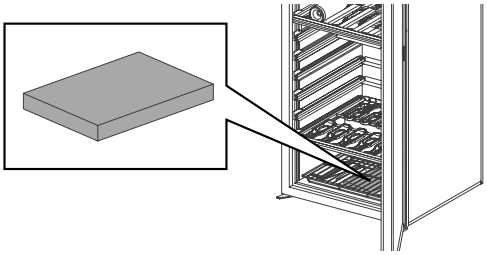
Afb. 2

4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

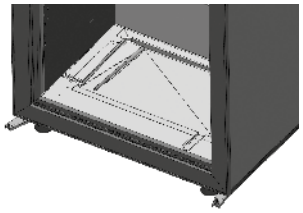
oorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel de wijnkast iets naar achteren voor het afstellen van de voorste Stelvoetjes (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Is u bij de modellen met 1 temperatuur

- na enkele dagen na ingebruikname van uw wijnkast een lage vochtigheidsgraad (<50%) 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.

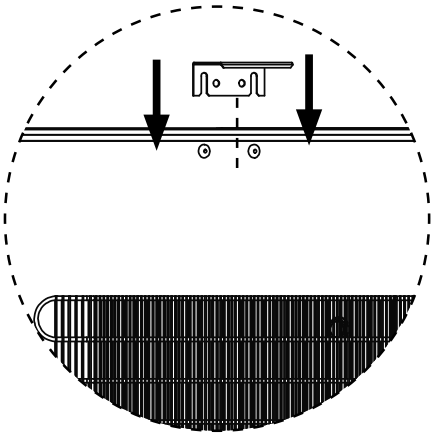


- Indien u een te hoge vochtigheidsgraad vaststelt, verwijdert u de zwarte afvoerpijp onderaan de kast en de vochtigheidscassette, indien u deze hebt voorzien



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

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



Installatie

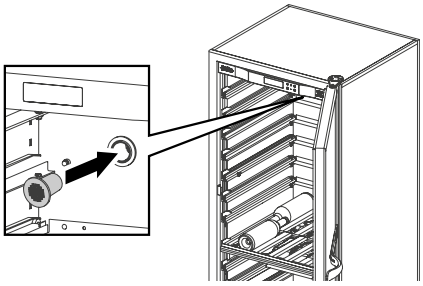
Breng uw wijnkast naar de plek waar u hem wilt plaatsen.

Deze moet:

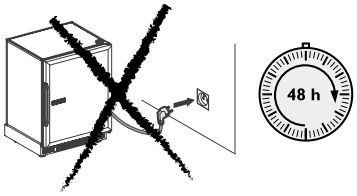
- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast,...),
- de ruimte mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar,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

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

- Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif.
- Neem het koolfilter uit het zakje met "accessoires" en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluchtingsopening bovenaan links (zie schema hieronder).



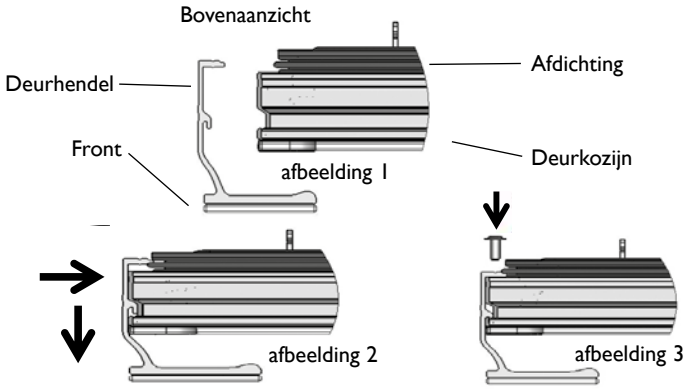
- Wacht 48 uur voordat u de wijnkast aansluit op het elektriciteitsnet
- Bij de eerste ingebruikname verschijnt het alarm 'koolfilter'. Reset het filter op 365 (zie hoofdstuk 6, § VI).



4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

Bevestiging van de deurhendel
(uitsluitend Full Glass en Black Piano deuren)

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

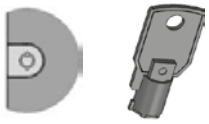


- Plaats de deurhendel in de hiervoor bestemde groef van de deurlijst (afbeelding 2).
- Schuif de deurhendel met een voorwaartse beweging volledig in de groef (afbeelding 2).
- Draai de drie schroeven weer vast (afbeelding 3).
- Zorg ervoor dat u de afdichting niet doorprikt tijdens het vastschroeven.

Opmerking: De positie van de deurhendel kan worden aangepast dankzij de langwerpige gaten.

Deurvergrendeling

Om uw wijnkast te kunnen vergrendelen, is in alle deuren een slot ingebouwd.

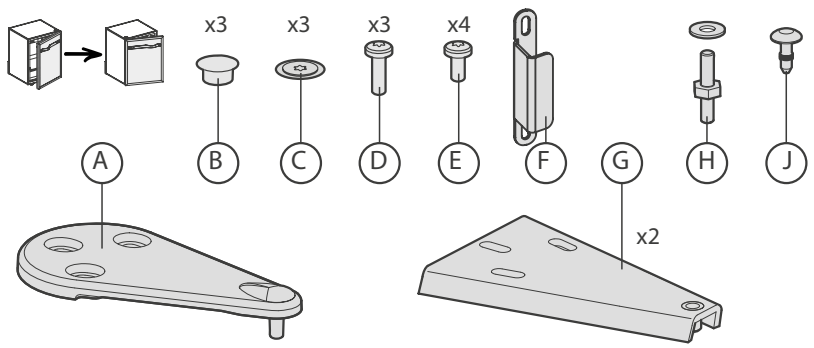


Installatie van twee wijnkasten naast elkaar

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

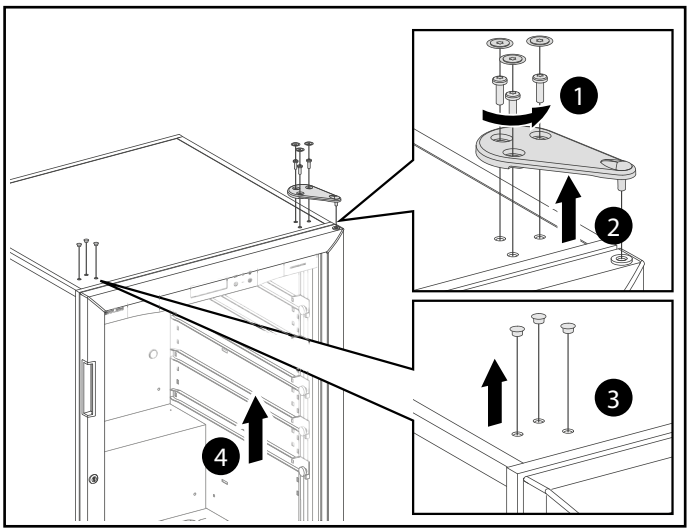
De flessen moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet in contact komen met de achterwand. Anders kan de condensatie die zich op de wand vormt op de plateaus druppelen en de etiketten van de flessen beschadigen. Bovendien kan het contact met de koude wand leiden tot rijpvorming op de fles, wat rampzalig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

I. Links- of rechtsom draaiende deur

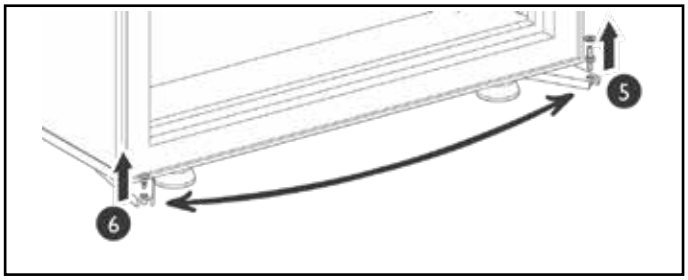


A Hoge scharnier
B Doppen
C Doppen
D Torkschroeven
E Hex schroef
F Slotplaatje
G Lage scharnier
H Deuras
J Dop deuras

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

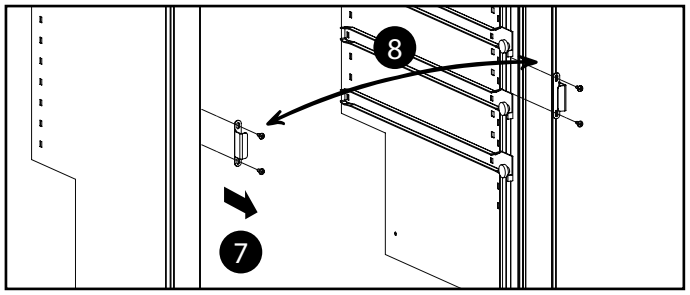


1 Schroef de drie schroeven los met behulp van een torksleutel "T25".
2 Verwijder de bovenste scharnier.
3 Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
4 Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.



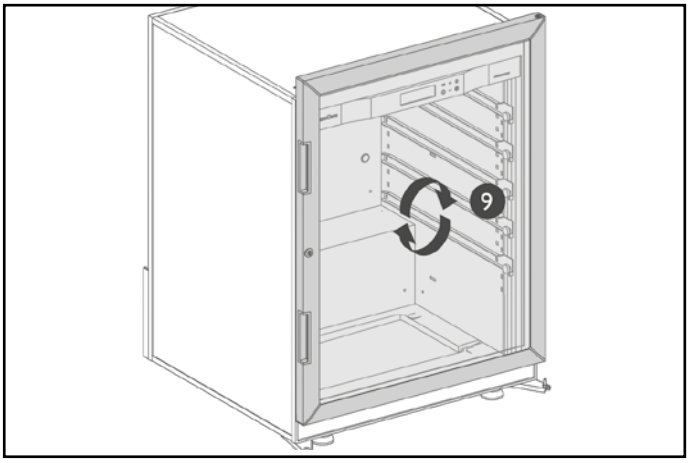
5 Schroef de deuras los.
6 Verwijder voorzichtig de dop met behulp van een dun mesje en monteer de as en het sluitringetje (afb. B). Plaats de dop terug aan de tegenovergestelde zijde

4/ INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



7 Draai de twee schroeven en de sluiting los.
Draai de twee schroeven aan de tegenovergestelde zijde los en verwijder de twee sluitringen.

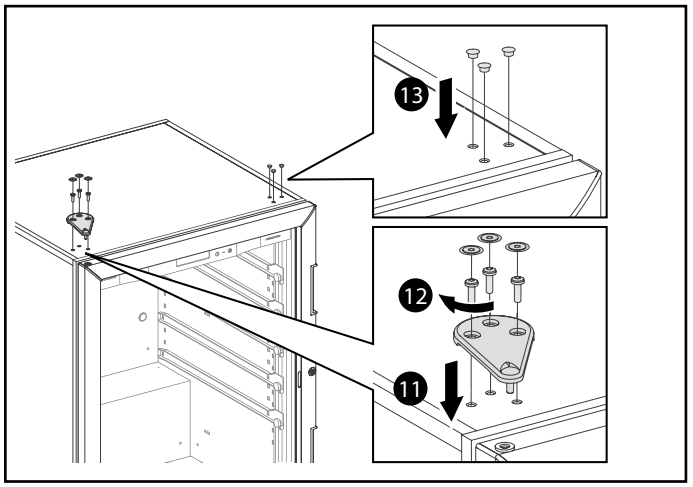
8 Bevestig de sluiting met behulp van de schroeven op de gewenste openingszijde van de deur.
Plaats de sluitringen en de schroeven terug aan de tegenovergestelde zijde van de sluiting.fermeture.



9 Draai de deur 180 °.

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

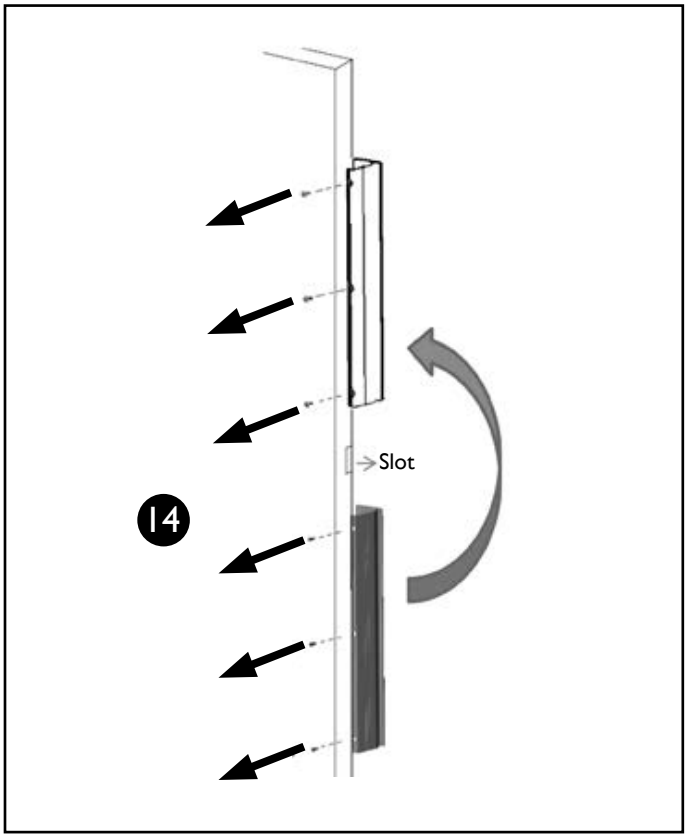
10 Plaats de deur terug op zijn as.



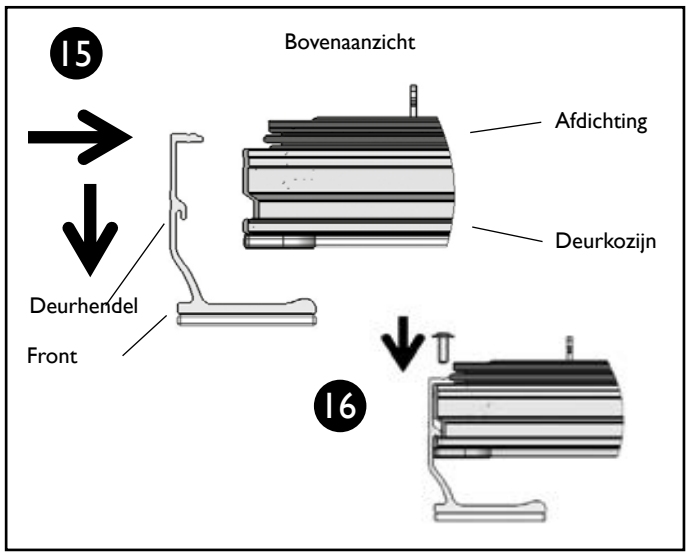
11 Plaats de bovenste scharnier.

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

13 Plaats de doppen terug.



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



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

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

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.

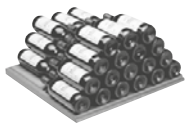
Verschillende soorten indelingen

Standaard indeling



Universeel bewaarplateau
Ref.: AXUH

Capaciteit: 77 flessen
Maximumgewicht: 100 kg



Universeel Bordeaux
Ref.: AXBH

Capaciteit: 78 flessen
Maximumgewicht: 100 kg



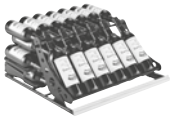
Universeel schuifplateau uitgerust met de «Main du sommelier»
Ref.: ACMS

Capaciteit: 12 flessen



Schuifplateau Champagne
Ref.: ACHH

Capaciteit: 10 flessen



Beweegbare presentatieset voor plateaus ACMS
Ref.: AOPRESAR

Capaciteit: 32 flessen



Serveer-plateau
Ref.: ACVH

Capaciteit: 20 flessen



Presentatieplateau presentatie
Ref.: ACPH

Capaciteit: 22 flessen

Optionele indeling ("Premium" uitrusting)



Universeel bewaarplateau[1]
Ref.: AXUH2B[2]
Ref.: AXUH2W[3]

Capaciteit: 77 flessen
Maximumgewicht: 100 kg



Universeel schuifplateau uitgerust met de Presentatieframes
Ref.: ACMS2B[2]
Ref.: ACMS2W[3]

Capaciteit: 12 flessen



Beweegbare presentatieset voor plateaus ACMS2
Ref.: AOPRESAR2

Capaciteit: 32 flessen

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

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

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

Adviezen voor de inrichting van uw wijnkast

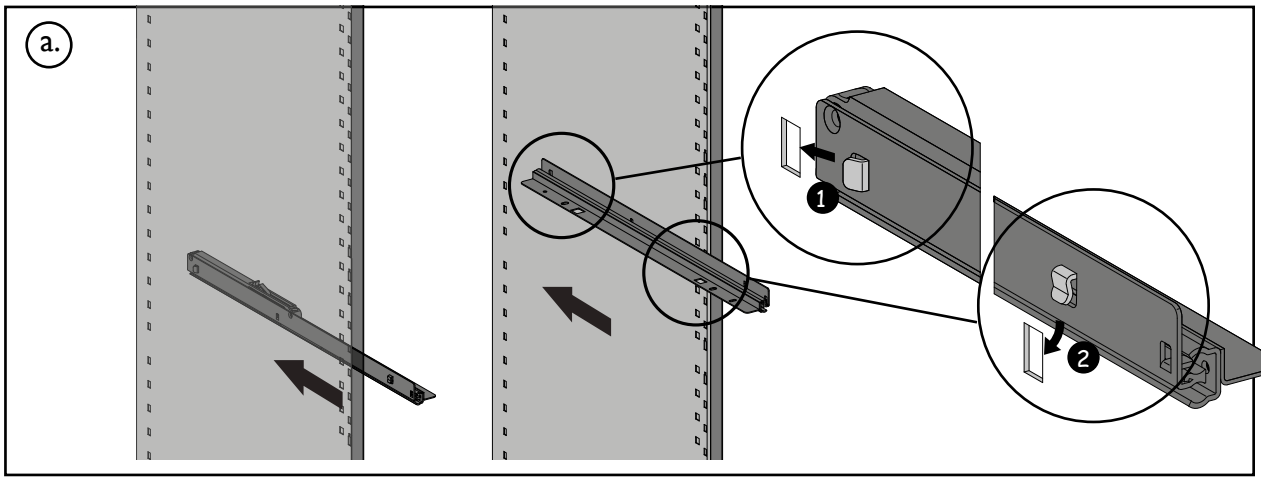
In uw wijnkast van EuroCave kan een maximum aantal flessen volkomen veilig worden bewaard. Wij raden u aan om een aantal adviezen op te volgen voor een zo optimaal mogelijke vulling van uw wijnkast.

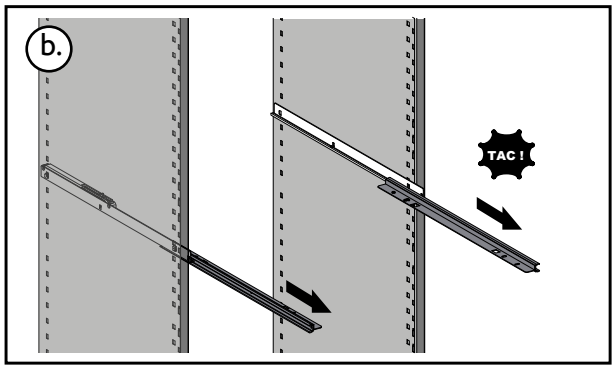
- Zorg ervoor dat u de flessen zo homogeen mogelijk verdeeld over de verschillende plateaus, zodat het gewicht over meerdere plaatsen wordt verdeeld. Zorg er tevens voor dat de flessen niet in aanraking komen met de achterwand van de wijnkast.
- Verder dienen de flessen gelijkmatig te worden verdeeld over de gehele hoogte van de wijnkast (niet alle flessen boven of alle flessen beneden plaatsen).
- Volg de vuladviezen afhankelijk van het soort indeling waarmee uw wijnkast is uitgerust goed op en stapel nooit flessen op elkaar op een schuifplateau.
- Als u over schuifplateaus beschikt, dient u ze bij voorkeur in het bovenste gedeelte van uw wijnkast te plaatsen voor een gemakkelijke dagelijkse toegang.
- Zo kunt u ook een of twee flessen van verschillende soorten wijn op de schuifplateaus leggen en uw voorraad op de bewaarplateaus plaatsen. U hoeft de schuifplateaus dan na gebruik van de flessen alleen maar aan te vullen.
- Trek bij het gebruik van uw wijnkast nooit meer dan één schuifplateau tegelijkertijd naar voren.

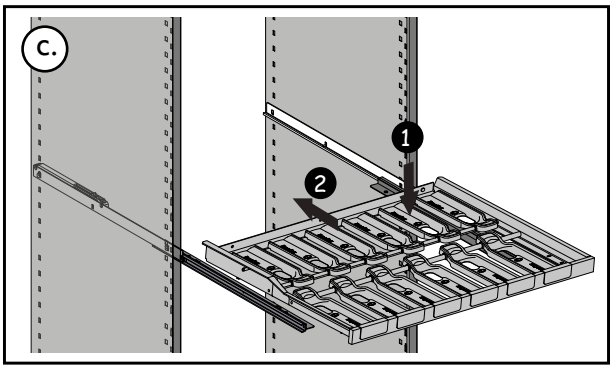
Let op: Verander nooit de positie van de versterkingsstang van uw wijnkast V-Pure-L (zie schema op pagina 6) zonder eerst uw dealer te raadplegen. U mag de versterkingsstang ook nooit verplaatsen indien uw wijnkast gevuld is.

I. Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau (ACMS/ACMS2)

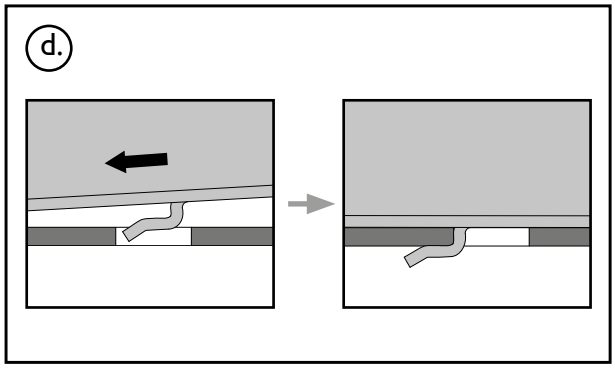
Als uw schuifplateau al in uw wijnkast is geplaatst
- Maak het schuifplateau volledig leeg.
- Verwijder vervolgens het schuifplateau door het naar u toe te schuiven, waarbij u het voorste gedeelde omhoog tilt.
- Verwijder de geleiders van de wand door de rechter en links geleider omhoog te bewegen en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



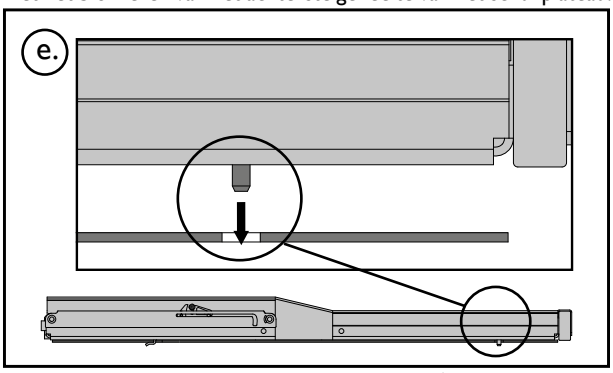




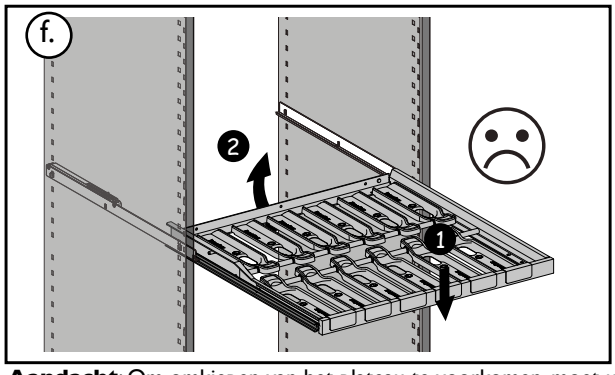
Plaats uw schuifplateau langs de linker en rechter geleiders en begin met het blokkeren van het achterste gedeelte van het schuifplateau.

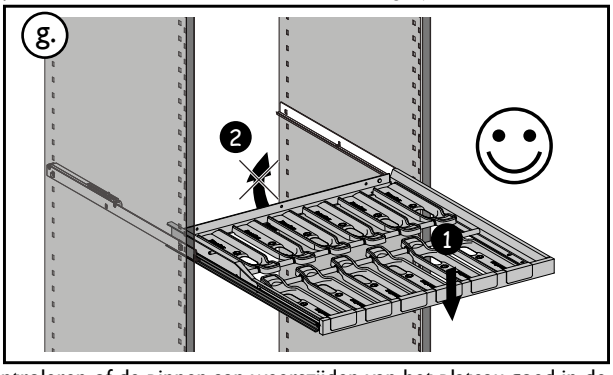


Schuif het plateau vervolgens totdat de haakjes aan de achterkant van het schuifplateau in de hiervoor bestemde ruimte van de geleiders vallen.



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 de verschuiven om de pinnen in de gaatjes te krijgen. Advies: Begin met het plaatsen van de linker pin. De rechter pin valt dan automatisch in het daarvoor bestemde gaatje.

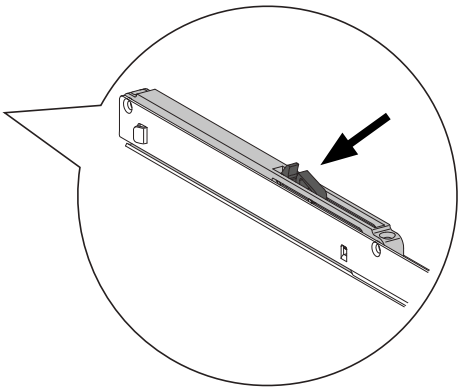




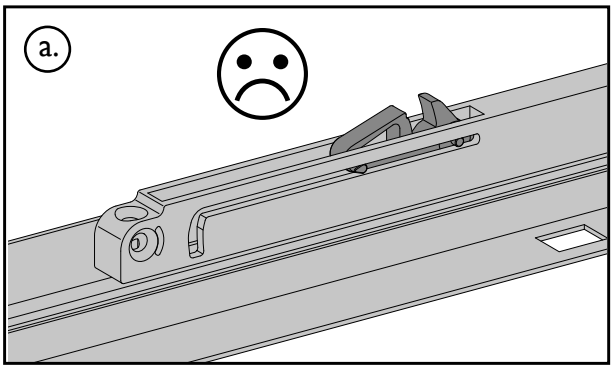
Aandacht: Om omkiepen van het plateau te voorkomen, moet u controleren of de pinnen aan weerszijden van het plateau goed in de gaatjes zitten, voordat u het plateau terugschuift.

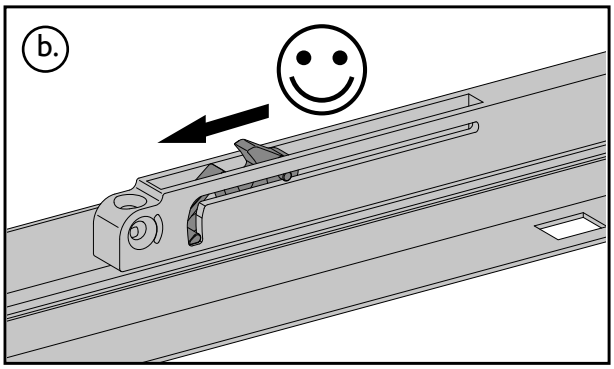
II. Bijzonderheden premiumplateaus (ACMS2)

Verificatiestap voor installatie (zie installatiestappen ACMS)



Het is mogelijk dat de sluitveer van de vertrager niet wordt ingeschakeld (geleider links).
Het is noodzakelijk om de sluitveer in te schakelen voordat het schuifplateau op de geleiders wordt geplaatst.
Controleer of de sluitveer naar voren staat.
Als dit niet het geval is, dient u hem naar voren te trekken om hem te activeren.

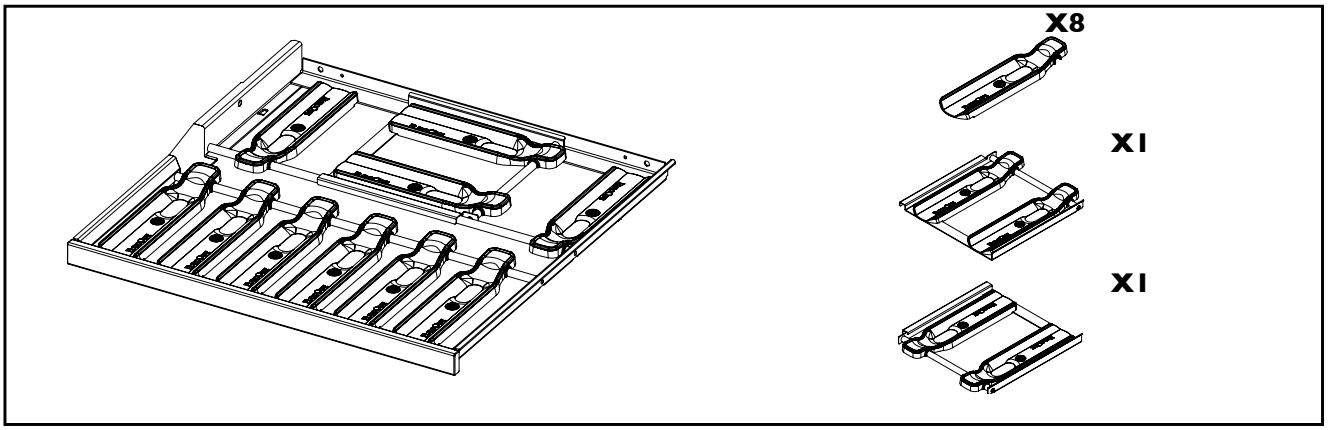




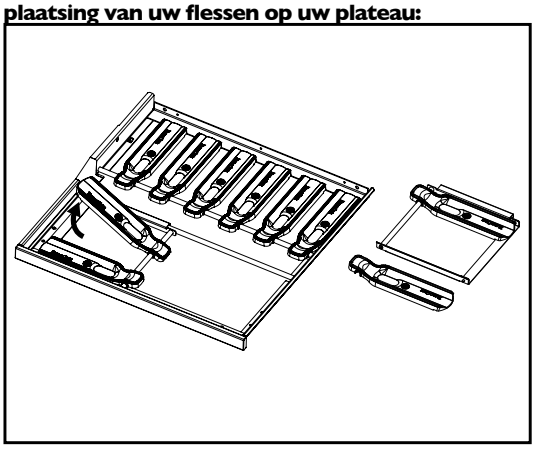
Plaatsing flessen op plateau ACMS2

1/ Uw plateau wordt geleverd met:

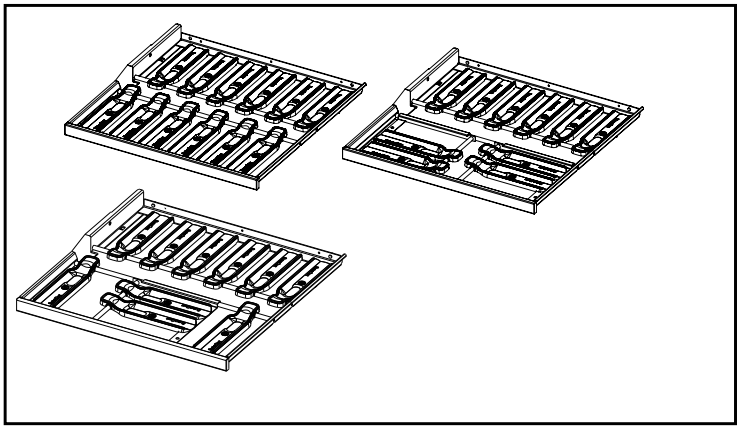
- 6 Handen van de Sommelier die aan de achterkant van het plateau zijn bevestigd,
- 2 Handen van de Sommelier die aan de voorkant van het plateau zijn bevestigd,
- 2 frames die elk zijn uitgerust met twee Handen van de Sommelier.



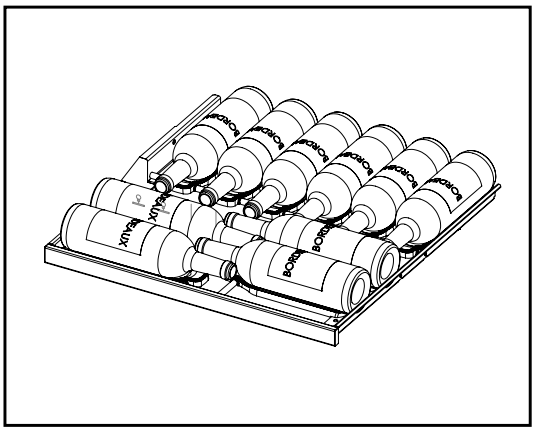
2/ De Handen van de Sommelier en de frames kunnen worden verwijderd om u een optimale modulariteit te bieden bij de keuze van de plaatsing van uw flessen op uw plateau:



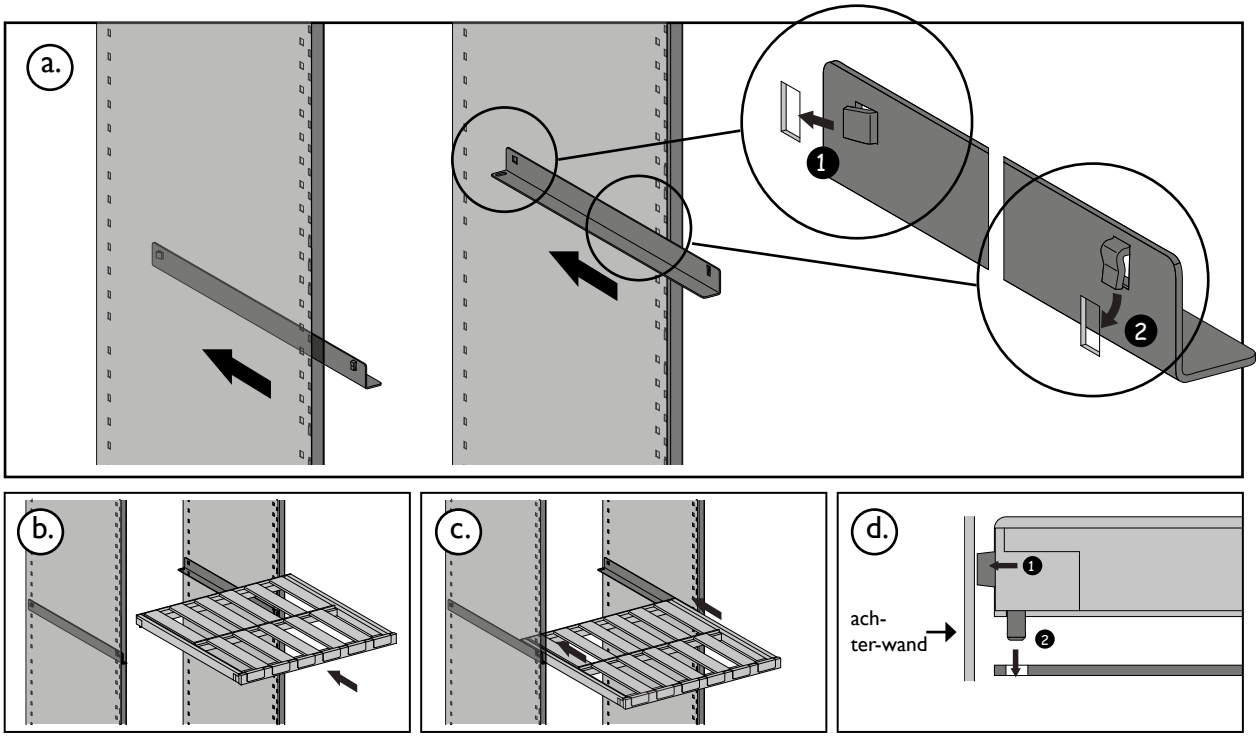
3/ Plaats uw plateaus naargelang uw behoeften en wensen:



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



III. Toevoeging of wijziging locatie bewaarplateau (AXUH/AXUH2)

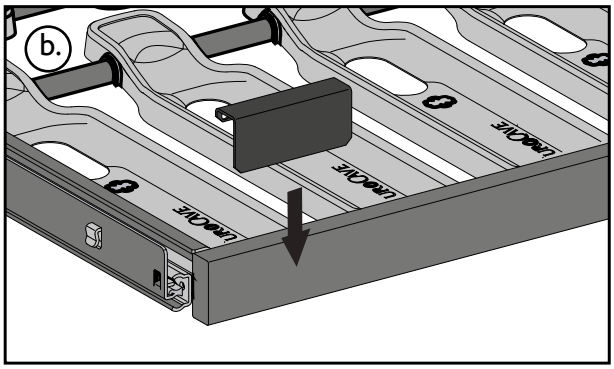


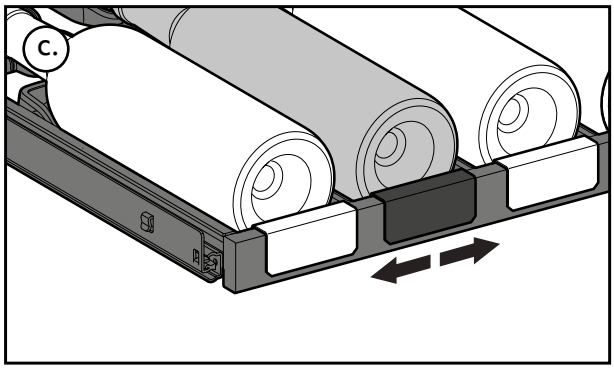
Opmerking: voor de installatie van een bewaarplateau waarvan het achterste gedeelte rust op de verhoging achter in de wijnkast, plaatst u 2 wiggen (meegeleverd in het zakje met accessoires) om het voorste gedeelte van het plateau te ondersteunen. Hetzelfde geldt wanneer u een bewaarplateau boven op de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

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

Etikethouders van epoxy staal voor de identificatie van uw flessen, zodat u ze gemakkelijk kunt terugvinden.
Witte markeerpen meegeleverd in het zakje met accessoires (uitwisbaar).







6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

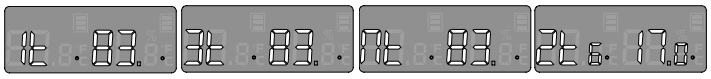
I. Aansluiting en ingebruikname

Na 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten.
Druk op knop gedurende 5 seconden om de wijnkast aan te zetten.

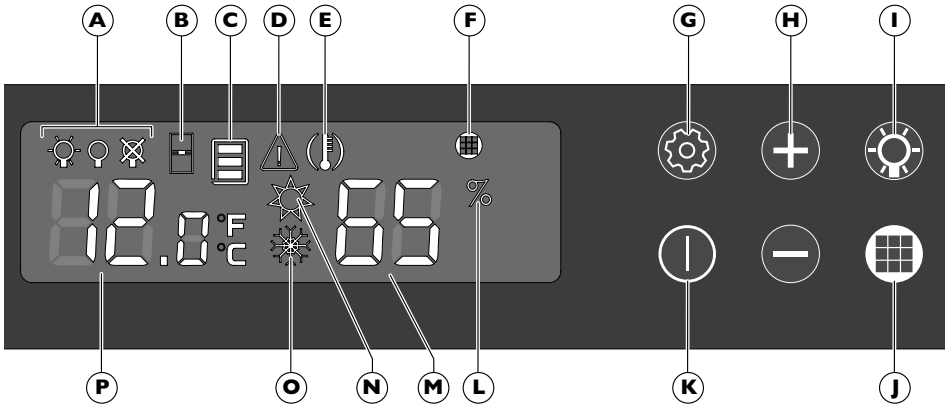
Laat uw stopcontact controleren (aanwezigheid zekeringen, stroomsterkte en aardlekschakelaar 30 mA). Sluit niet meer dan één wijnkast op een verdeelstopcontact aan.

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

Controleer uw type wijnkast
Druk gelijktijdig op de toetsen en .



II-A. Schematische weergave (model 1 temperatuur V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)

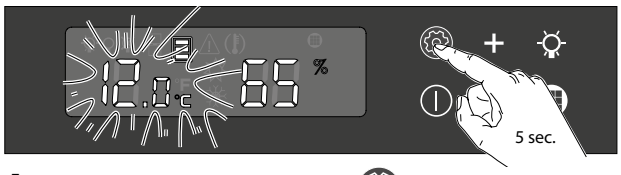


De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

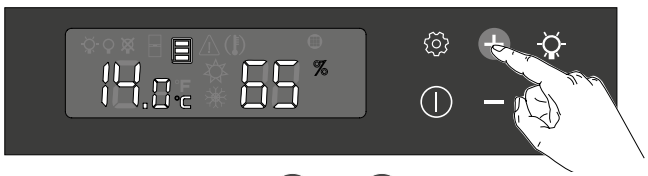
A Verlichtingsmodus
B Alarm deur geopend
C Temperatuurzone
D Alarm sondestoring
E Temperatuuralarm
F Koolfilteralarm
G Toegangstoets instellingen en bevestiging
H Selectie- en intstellingstoetsen
I Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus
J Toegangstoets teller koolfilter
K Standby-toets
L Alarmgrens luchtvochtigheid
M Weergave van de relatieve luchtvochtigheidsgraad
N Controlelampje resistentie
O Controlelampje compressor
P Temperatuurweergave

II-B. Temperatuurregeling

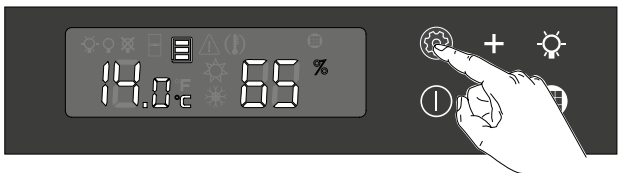
Druk 5 sec. op de knop om op te starten.



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



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



3 Druk op de knop om te bevestigen.

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

- De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 20°C.
- Adviestemperatuur voor het bewaren van wijnen: 10 tot 14°C.

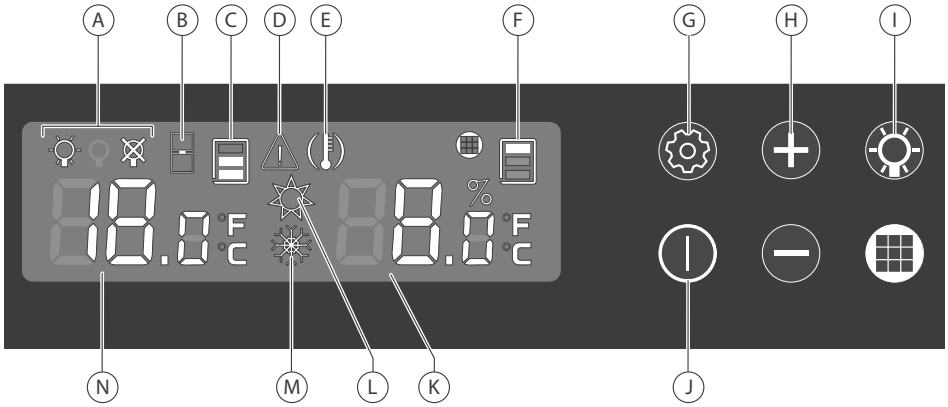
LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 0 en 35°C.

Uw bewaarwijnkast omzetten in een serveerwijnkast: u kunt uw wijnkast met 1 temperatuur gebruiken als serveerwijnkast om uw witte of rode wijnen op serveertemperatuur te brengen (temperatuurbereik van 5 tot 20°C):
- **Geadviseerd temperatuurbereik voor witte wijn: 6 tot 10 °C**
- **Geadviseerd temperatuurbereik voor rode wijn: 15 tot 18 °C.**

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

6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

III-A. Schematische weergave (2-temperatuuren model D-Pure-L)



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

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

III-B. Temperatuurregeling

Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 5 tot 11 °C.
Instelbereik van de temperatuur van het chambreervak: 15 tot 20 °C.

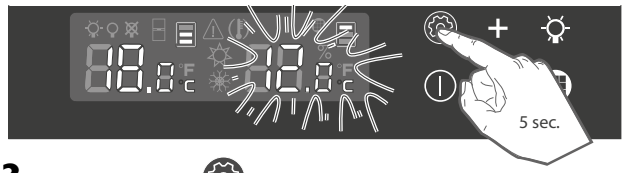
Druk 5 sec. op de knop om op te starten.



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



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



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



4 Druk op de knoppen of om de gewenste bewaartemperatuur in te stellen.

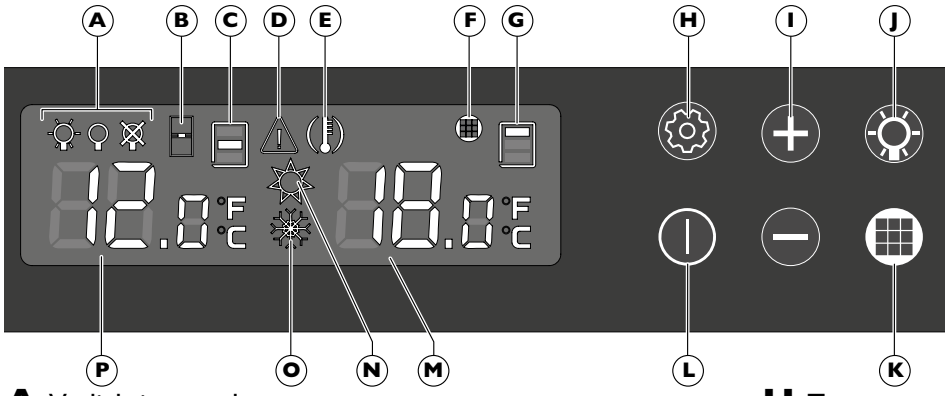
5 Druk op de knop om te bevestigen.

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

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 30°C.

6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

IV-A. Schematische weergave (3-temperatuuren model E-Pure-L)



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

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

IV-B. Temperatuurregeling

Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 10 tot 14 °C.
Instelbereik van de temperatuur van het chambreervak: 16 tot 20 °C.
De temperatuur van het koelvak is afhankelijk van de geprogrammeerde temperatuur van het bewaarvak.

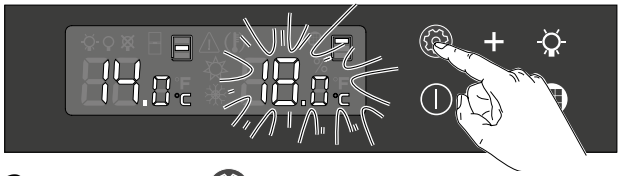
Druk 5 sec. op de knop om op te starten.



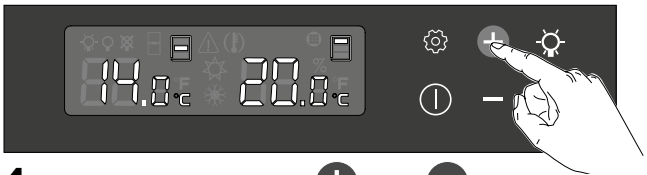
1 Druk ongeveer 5 sec. op de toets .
Het scherm begint te knipperen.



2 Druk op de knoppen of om de gewenste temperatuur in het bewaarvak in te stellen.



3 Druk op de knop om te bevestigen.
De temperatuurweergave van het chambreervak knippert.



4 Druk op de knoppen of om de gewenste chambreertemperatuur in te stellen.

5 Druk op de knop om te bevestigen.

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

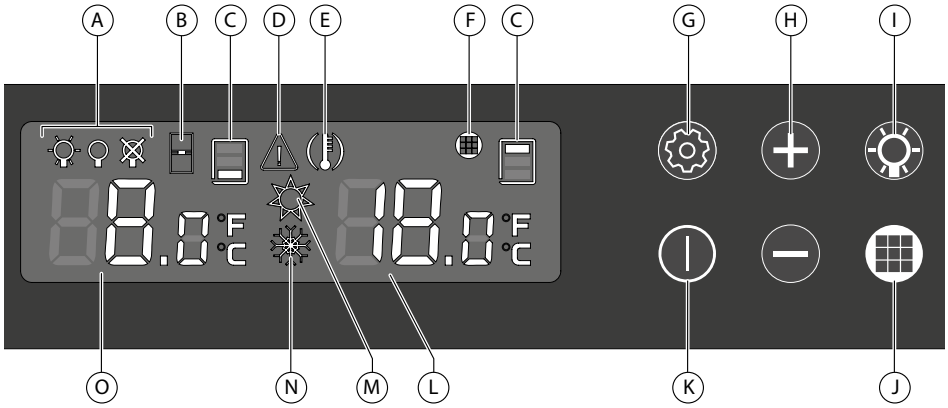
- Voor het bewaarvak is de temperatuur standaard ingesteld op 12°C (ideale bewaartemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 9 en 15 °C.
- Voor het chambreervak is de temperatuur standaard ingesteld op 18°C (ideale chambreertemperatuur). Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 22 °C.

LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 25 °C.

De modellen met 3 temperaturen zijn wijnkasten waarvan de temperatuur van het koelvak wordt geïnduceerd door de temperatuur die is ingesteld in het bewaarvak.
Als de temperatuur in het koelvak bijvoorbeeld lager moet zijn dan 8 °C, dan dient de temperatuur in het bewaarvak dus lager te zijn dan 12°C (ongeveer 10°C).
Voor het chambreervak is het niet mogelijk om de temperatuur lager in te stellen dan 17°C voor de modellen met glazen deuren.

6/ INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

V-A. Schematische weergave (multi-temperatuur-model S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L)



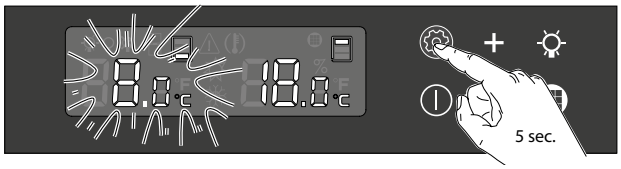
De aanraaktoetsen zijn erg gevoelig. Het is niet nodig de toetsen diep in te drukken. Een kleine aanraking is voldoende om de opdracht te registreren. Vergeet niet uw vinger van het regelpaneel te halen na elke aanraking.

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

V-B. Temperatuurregeling

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

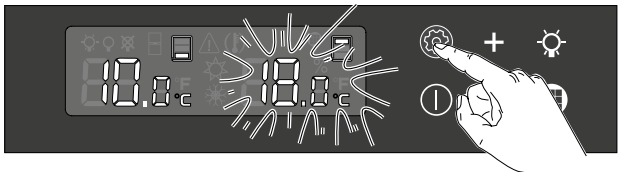
Druk 5 sec. op de knop om op te starten.



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



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



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



4 Druk op de toetsen of om de gewenste temperatuur in te stellen.

5 Druk op de knop om te bevestigen.

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

- De laagste temperatuur is standaard ingesteld op 8°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 5 en 12°C.
- De hoogste temperatuur is standaard ingesteld op 18°C. Deze temperatuur kan echter worden ingesteld tussen 15 en 22 °C.

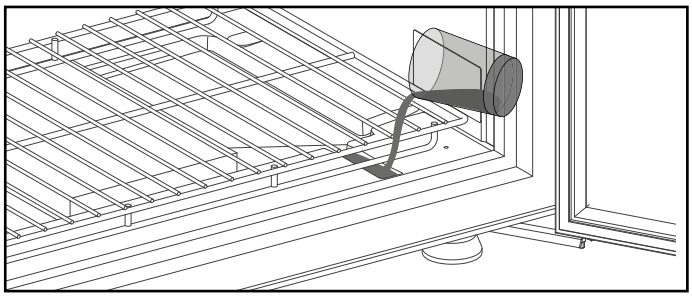
LET OP: Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 35 °C.

VI. Weergave relatieve vochtigheidsgraad (Uitsluitend voor het model met 1 temperatuur)

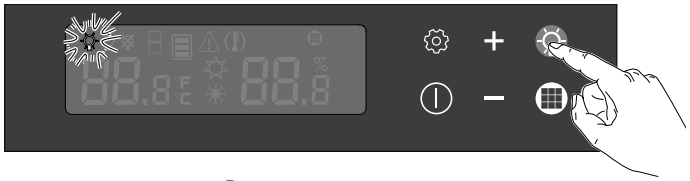
Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid (uitsluitend voor de modellen met 1 temperatuur), zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat kunt bekijken, als het temperatuurbereik is ingesteld tussen 9 en 15°C.
Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (idealiter tussen 60 en 75 %).

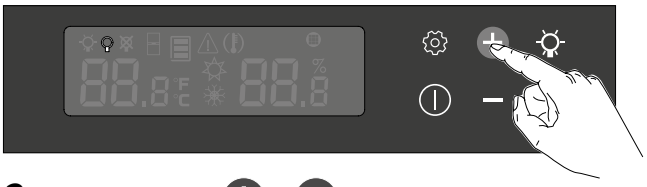


Als u de relatieve luchtvochtigheidsgraad van uw wijnkast wilt verhogen, dient u een glas water in het kanaal van de bak rechtsonder in de wijnkast te schenken.



VII. Instelling van de verlichting





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

2 Druk op de toetsen ⊕ of ⊖ om de gewenste modus te selecteren.

3 Druk op de toets ☼ om te bevestigen.

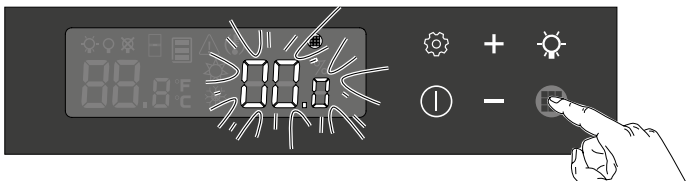
U kunt de verlichting op drie manieren instellen:

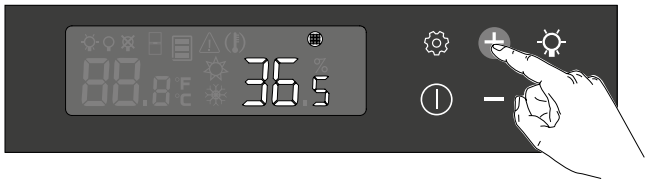
- ☼ Permanente verlichting (bijvoorbeeld voor een sfeerverlichting bij een wijnkast met een glazen deur).
- Verlichting bij opening van de deur (de verlichting is uitgeschakeld wanneer de deur gesloten is).
- Verlichting uit.

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

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

VIII. Weergave teller koolfilter

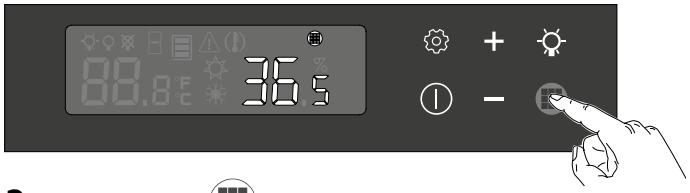




Bij de ingebruikname of vervanging van het filter, stelt u de teller in op 365.

1 Druk op de toets ▦.
Het display knippert.

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



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

ⓘ **Het koolfilter moet elk jaar worden vervangen.**

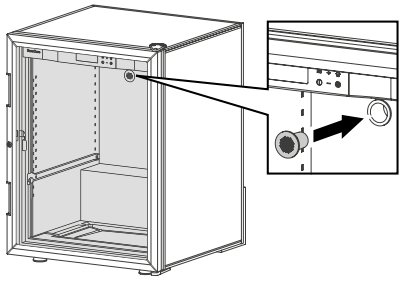
U kunt de teller raadplegen door de toets ▦ in te drukken

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

7/ ALGEMEEN ONDERHOUD

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

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar



- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- Verwijder eventuele deeltjes die de drainageslang onder in de wijnkast kunnen verstoppen.
- Reinig de condensator aan de achterkant van het apparaat door stof af te nemen met behulp van een stofzuiger.
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen.
- Droog na met een zachte doek.
- Vervang het actieve koolfilter in de bovenste ontluchtingsopening van uw wijnkast (zie hoofdstuk 5).
- Verwijder het koolfilter handmatig. Een nieuw koolfilter is verkrijgbaar bij uw gebruikelijke dealer. Het koolfilter moet worden vervangen door een koolfilter met fabrieksgarantie.
- Controleer de staat van de afdichtingen. Vaak blijkt reiniging van de afdichting noodzakelijk. Reiniging met niet-aangepaste middelen kan vroegtijdige slijtage van de afdichtingen veroorzaken. Er moeten dus enkele regels in acht worden genomen: Elke reiniging van de afdichting moet worden afgesloten met een spoeling van de afdichting met helder water. Er mag geen enkel spoor van het reinigingsmiddel achterblijven op de afdichting. EuroCave adviseert om uitsluitend een neutrale zeepoplossing te gebruiken. Indien reiniging met dit type oplossing niet toereikend blijkt te zijn, is het mogelijk om bij wijze van uitzondering een oplossing op basis van ethanol te gebruiken. Dit moet gebeuren in een concentratie van minder dan 10% en de afdichting moet vervolgens grondig worden gespoeld met helder water.

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

Onderhoud van de "Premium" uitrusting optioneel:

• Reinig de verlichtingsgeleider ("Premium" uitrusting) uitsluitend met behulp van een zachte of microvezeldoek. Gebruik nooit een reinigingsmiddel dat alcohol.

• Gebruik een vochtige doek voor het uitwissen van de letters die zijn geschreven met de witte markeerpen op de etikethouders voor de identificatie van uw flessen ("premium" uitrusting).

• Voor de reiniging van de voorkant van de plateaus:

- gebruik uitsluitend een zachte of microvezeldoek
- gebruik alleen water of een reinigingsmiddel voor het glas

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

Onderhoud glazen onderdelen :

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

8/ STORINGEN

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

Minimale garantieperiode fabrikant: 2 jaar op onderdelen.

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

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

9/ TECHNISCHE KENMERKEN

Pure							
	Hoogte[1]	Breedte	Diepte[2]	Leeg gewicht		Aanbevolen temperatuurbereik	
	mm	mm	mm	Full Glass deur (Kg)	Black Piano deur (Kg)	T° mini (°C) - T° maxi (°C)	
						Full Glass	Black Piano
1 temperatuur							
V-Pure-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 temperaturen							
D-Pure-L	1825	680	715	100	93	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 temperaturen							
E-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
Multitemperaturen							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Nauwkeurigheid regulering: +/1°C, nauwkeurigheid weergave: +/- 1 °C.
1- Hoogte inclusief bovenste scharnieren en voeten ingesteld op halve hoogte.
2- Diepte inclusief een ruimte van 29 mm aan de achterkant van de wijnkast ten behoeve van ontluchting.

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

Ons product voldoet aan de volgende normen:

1 – ELEKTRISCHE VEILIGHEID RICHTLIJN 2014/35/EU

IEC 60335-1: 2010 + A1: 2013 + A2: 2016
IEC 60335-2-24: 2010 + A1: 2019 + A2: 2019

2 – EMC-RICHTLIJN 2014/30/EU

Normen
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 – MILIEU

Gedelegeerde verordening
2019/2016/EU
Verordeningen
2017/1369/EU
2019/2019/EU

Richtlijn 2011/65/EU



R600a

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



Ontvlambaar gas.
Houd het toestel ver uit de buurt van een warmtebron.

NOTES

BENVENUTI

Vi ringraziamo per aver acquistato un prodotto di marca EuroCave. Apportiamo una particolare cura ai nostri prodotti a livello del loro design, della loro ergonomia e della loro semplicità d'uso.
Speriamo che questo prodotto vi darà completa soddisfazione.

AVVERTENZE

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso.
EuroCave non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto.
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.
Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia incastrato né danneggiato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.

ATTENZIONE:
- 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.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla conservazione del vino.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato come un apparecchio integrabile.
- Non stoccare in questo apparecchio sostanze esplosive come aerosol contenenti gas propulsori infiammabili. Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e analoghe come: - le 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.
- L'uso di prolunghe elettriche non è raccomandato.

All'interno dell'armadio si trova una targhetta di identificazione che fornisce svariate informazioni tecniche e istruzioni di sicurezza con un'etichetta triangolare gialla contenente una fiamma, che riporta nome e simbolo chimico del refrigerante.
Il frigorifero contiene un refrigerante infiammabile (R600a: iso-butano). Requisiti per garantire la sicurezza del gas e l'uso sicuro dei frigoriferi:
- Il sistema di refrigerazione dietro e all'interno del frigorifero contiene refrigerante. - Non consentire che oggetti appuntiti vengano a contatto con il sistema di refrigerazione.
- Non usare apparecchi elettrici all'interno dell'armadio climatizzato per vini.
- Non usare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, a meno che siano del tipo raccomandato dal fabbricante.
- Non ostruire le aperture del frigorifero.
- Se fosse stato danneggiato il circuito di refrigerazione, non usare oggetti elettrici o attrezzature antincendio nelle vicinanze, e aprire tutte le finestre per fornire una buona ventilazione. Contattare l'agente locale di manutenzione per farlo verificare.
- Non rimuovere la griglia inferiore dell'armadio a meno che sia raccomandato dal fabbricante. Non mettere direttamente le bottiglie di vino sulla griglia.
- Si consiglia di non usare prolunghe.
- Non utilizzare né collocare prese multiple mobili o alimentatori portatili sul retro dell'apparecchio.
- Pericolo: rischio che un bambino si infili all'interno di una cantinetta difettosa. Prima di buttare via la cantinetta per vini:
    - togliere la porta.
    - lasciare i ripiani all'interno della cantinetta per vini. Così il bambino potrà accedere difficilmente all'interno.

Le etichette di avvertenza sopra citate devono essere mantenute per tutta la vita del frigorifero. Il manuale d'uso deve essere trasmesso a qualsiasi persona che usi o maneggi il frigorifero tutte le volte che il frigorifero sarà trasferito in un'altra collocazione e consegnato a un impianto di riciclaggio.

BENVENUTI NELL'UNIVERSO EUROCAVE

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 "Mano del Sommelier" abbracciano e isolano ogni bottiglia dagli eventuali disturbi (tecnologia antivibrazione).

La circolazione dell'aria
Il costante ricambio d'aria evita la creazione di muffe nella cantinetta. Le cantinette 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 ai vini.
Disporre di stoccaggi adatti che limitano le manipolazioni è indispensabile.

Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.

Temperature abituali di servizio dei vini

Vini francesi	
Alsazia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux bianco liquoroso	6 °C
Bordeaux bianco secco	8 °C
Bordeaux rosso	17 °C
Borgogna bianco	11 °C
Borgogna rosso	18 °C
Champagne	6 °C
Giura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provenza Rosé	12 °C
Savoia	9 °C
Vini della Loira bianchi	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

Vini australiani	
Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Moscato ad acini piccoli	6 °C
Pinot nero	15 °C
Sauvignon bianco	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdhelo	7 °C

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

SOMMARIO

1- Descrizione della cantinetta per vini **6**

2- Alimentazione elettrica **7**

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

4- Installazione della cantinetta per vini **7-10**
I- Reversibilità della porta 9

5- Allestimento - Disposizione **11-15**
I - Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano scorrevole (ACMS/ACMS2) 12
II - Particolarità ripiani premium (ACMS2) 14
III - Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano di stoccaggio (AXUH/AXUH2) 15
IV - Montaggio e utilizzo dei cavalierini (ACMS2 / AXUH2) 15

6- Messa in servizio della cantinetta per vini **16-20**
I - Conexión y puesta en marcha 16
II-A - Descrizione (modello 1 temperatura V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) 16
II-B - Regolazione della temperatura 16
III-A - Descrizione (modello 2 temperature D-Pure-L) 17
III-B - Regolazione della temperatura 17
IV-A - Descrizione (modello 3 temperature E-Pure-L) 18
IV-B - Regolazione della temperatura 18
V-A - Descrizione (modello multitemperatura S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) 19
V-B - Regolazione della temperatura 19
VI - Visualizzazione del livello di umidità relativa 20
VII - Impostazione della modalità illuminazione 20
VIII - Visualizzazione del contatore del filtro a carbone 20

7- Manutenzione ordinaria **21**

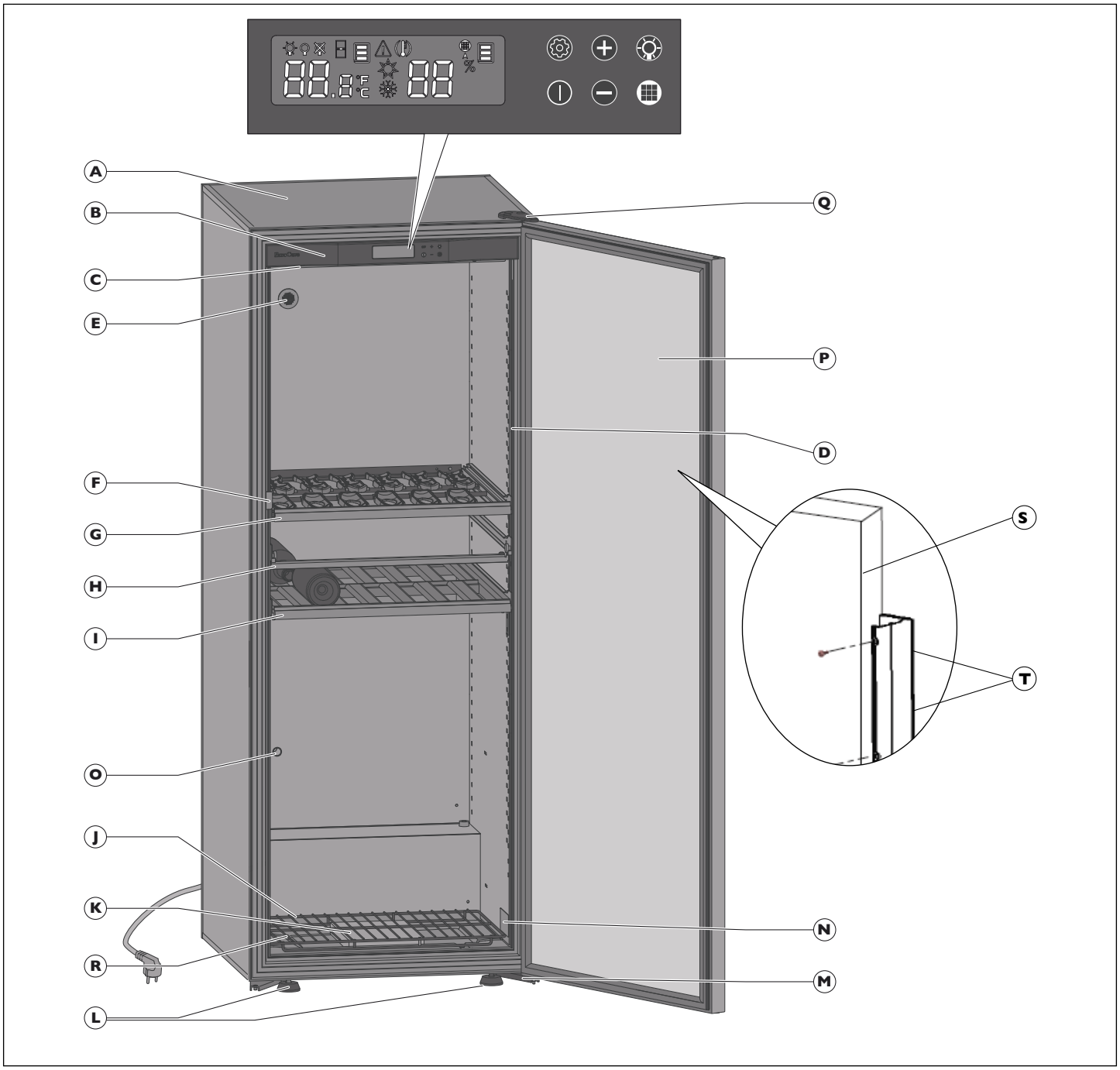
8- Anomalie di funzionamento **22**

9- Caratteristiche tecniche **23**

10- Simulazione di disposizione **111-115**

11- Schema elettrico **116**

I/ DESCRIZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI



A Scocca della cantinetta
B Quadro di comando e di regolazione
C Illuminazione (2 led)
D Cornice luminosa (in opzione)
E Foro di aerazione + Filtro a carbone attivo
F Linguetta di chiusura
G Ripiano scorrevole
H Elemento di irrigidimento della scocca (non togliere) – solo modello grande
I Ripiano di stoccaggio
J Griglia
K Cassetta umidità - Solo modello 1 temperatura
L 2 piedini regolabili per la messa a livello
M Cerniera bassa (x2)
N Etichetta segnaletica
O Foro di aerazione libera
P Porta (dotata di una maniglia e di una serratura a 2 movimenti)
Q Cerniera alta
R Vaschetta di recupero della condensa con foro di scarico
S Maniglia rimovibile (soltanto porte Full Glass e Black Piano)
T Tre viti, tre tappi (soltanto porte Full Glass e Black Piano)

2/ ALIMENTAZIONE ELETTRICA

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

Per la vostra sicurezza personale, la cantinetta per vini deve essere correttamente messa a terra. Assicuratevi che la presa sia correttamente messa a terra e che l'impianto sia protetto da un disgiuntore differenziale (30 mA*).
*Non valido per alcuni paesi.

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 rivenditore EuroCave abituale 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 della cantina 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



Le parti dell'imballaggio utilizzate da EuroCave sono fabbricate con materiali riciclabili (tranne la base in polistirolo espanso ad alta densità e lo spessore per cerniera). Dopo il disimballaggio della cantinetta, portare le parti dell'imballaggio in una discarica. Per la maggior parte saranno riciclate.

Riciclaggio: un gesto responsabile



Le apparecchiature elettriche ed elettroniche hanno degli effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose.
Non dovete smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai rifiuti municipali non differenziati. Al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto EuroCave, potete affidare il riciclaggio del vecchio apparecchio al vostro 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, la cantinetta per vini non contiene C.F.C. né H.C.F.C. né H.F.C.

Per risparmiare energia

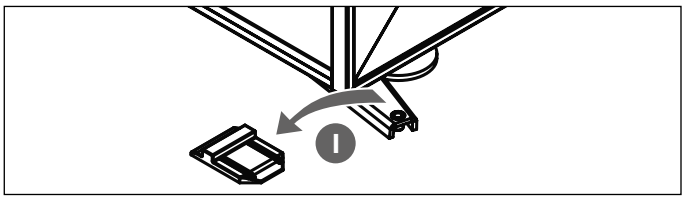
- Installare la cantinetta in un posto adatto (vedere pagina seguente) e nel rispetto dei campi di temperature dati.
- Tenete la porta aperta il minor tempo possibile.
- Assicuratevi della buona tenuta della guarnizione della porta e verificate che non sia danneggiata. Se lo fosse, contattate il vostro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

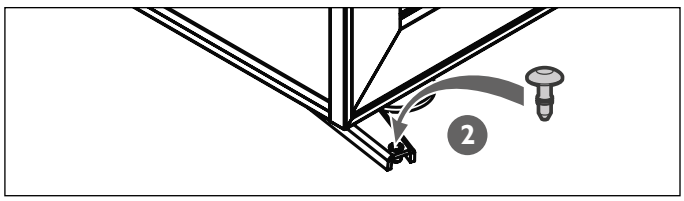
Mettere fuori uso gli apparecchi inutilizzabili staccandoli dalla corrente e togliendo il cavo di alimentazione.

4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

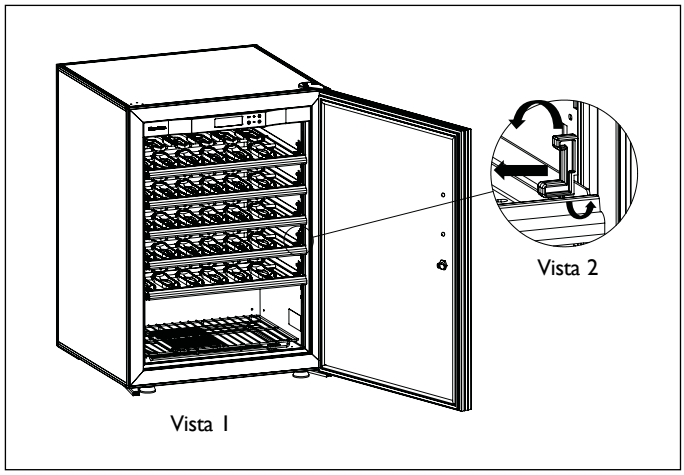
Disimballaggio

- Verificate alla consegna che la cantinetta non presenti alcun difetto dell'aspetto esterno (urto, deformazione,...).
- Aprite la porta e verificate l'integrità dell'interno dell'apparecchio (pareti, supporti Mani del Sommelier, cerniere, supporto bottiglia,…).
- Togliere gli elementi di protezione disposti all'interno e all'esterno della cantinetta, tra cui il blocco di protezione della cerniera inferiore. (vedere schema (1))
- Aggiungere il tappo (vedere schema (2)) che si trova nel sacchetto degli accessori, che serve a chiudere il foro della cerniera inferiore.





- 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.



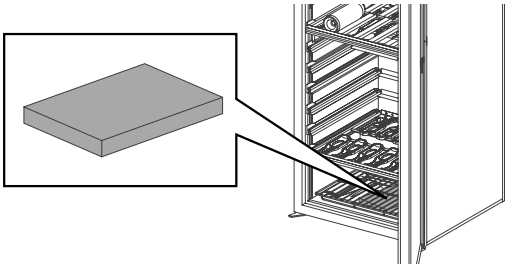
Vista 1

Vista 2

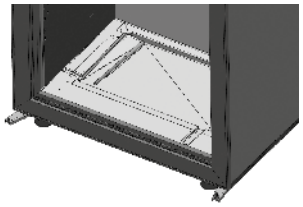
4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

Precauzioni

- Non mettete l'apparecchio in una zona che potrebbe essere inondata.
- Non esponete l'apparecchio vicino a una fonte di calore o sotto gli effetti dell'irraggiamento diretto del sole.
- Evitate gli schizzi d'acqua su tutta la parte posteriore dell'apparecchio.
- Liberate il cavo d'alimentazione elettrica perché sia accessibile e non entri a contatto con nessun componente dell'apparecchio.
- Inclinate leggermente indietro la cantinetta per procedere alla regolazione dei piedini anteriori (regolazione avvitando o svitando), in modo da mettere la cantinetta a livello (utilizzo di una livella a bolla raccomandato).
- 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 (<50%), 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.

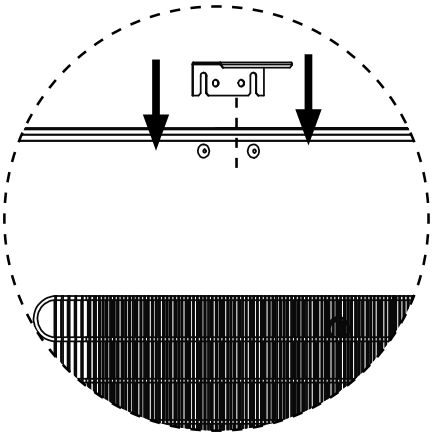


- Se si rileva un tasso di umidità troppo elevato, rimuovere il tubo di scarico nero situato sul fondo dell'armadio climatizzato e la cassetta per l'umidità, se è stata installata .



i 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.

- Installate il fermo che troverete nel sacchetto accessori sul retro della cantinetta (vedere schema).
- Questo permette di mantenere uno spazio di 7 cm tra il muro e il retro della cantinetta. Questo spazio permette di ottimizzare il consumo elettrico della cantinetta.
- Sistemate i 2 tappi nei 2 fori della parte superiore della cantinetta.
- Fate attenzione a non introdurre completamente i tappi per permettere di installare il fermo posteriore.
- Infilate il fermo posteriore tra i tappi e la parete della cantinetta, poi inserite completamente i 2 tappi.



Installazione

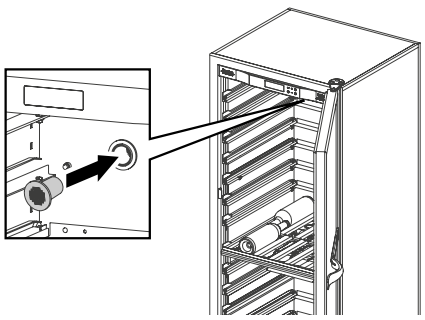
Trasportate la cantinetta nella collocazione scelta.

Deve:

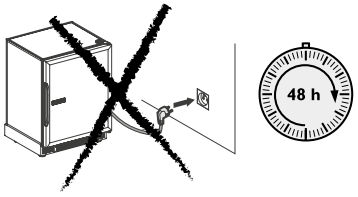
- essere aperta sull'esterno per consentire una circolazione dell'aria (non un armadio chiuso,…)
- non essere troppo umida. (stireria, lavanderia, bagno…),
- avere un pavimento stabile e piano,
- disporre di un'alimentazione elettrica (presa standard, 16 A, collegata alla terra con disgiuntore differenziale, 30 mA* (* non valido in alcuni paesi).

i **Quando spostate la cantinetta, non inclinatela più di 45° e sempre sulla faccia laterale dal lato del cavo elettrico.**

- Portate la cantinetta fino alla sua collocazione definitiva.
- Posizionate il filtro a carbone, che troverete nel sacchetto "accessori", infilandolo dall'interno della cantinetta, nel foro di aerazione situato in alto a sinistra (vedere schema qui sotto)



- Aspettate 48 ore prima di collegare la cantinetta
- In occasione della prima messa in servizio, compare l'allarme filtro a carbone. Impostate il contatore del filtro su 365 (vedere capitolo 6, § VI).

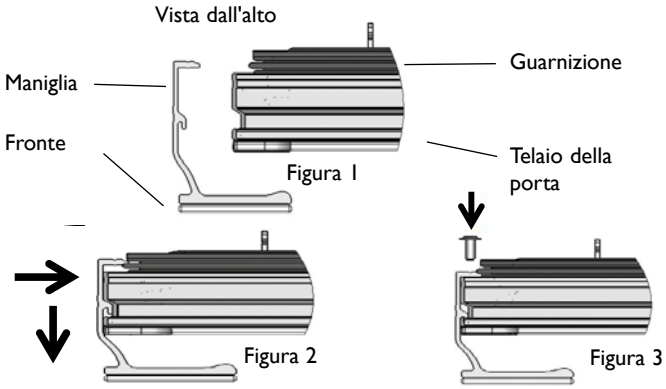


4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

Fissaggio della maniglia

(soltanto porte Full Glass e Black Piano)

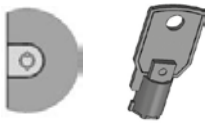
- **Svitare le tre viti posizionate sul profilo della porta, usando la chiave a brugola che troverete nella scatoletta della maniglia.**



- **Posizionare la maniglia nell'apposita scanalatura del telaio della porta (figura 2).**
- **Inserire completamente la maniglia nella scanalatura con un movimento in avanti (figura 2).**
- **Riavvitare le tre viti (figura 3).**
- **Fare attenzione a non schiacciare la guarnizione al momento dell'avvitamento.**

Nota: è possibile adattare la maniglia grazie ai fori oblunghi.

Sicurezza della porta



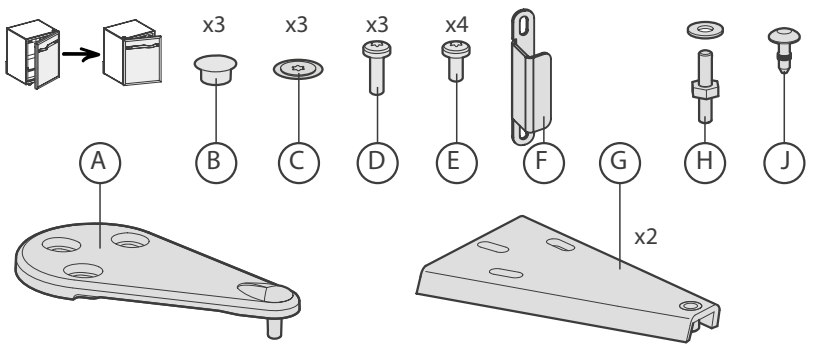
Per proteggere la cantinetta, tutte le porte integrano una serratura.

Installazione di due armadi climatizzati fianco a fianco

Attenzione: nel caso di due armadi climatizzati affiancati installati in condizioni estreme (Temperatura > 30 °C – Umidità relativa > 70%) , per evitare la condensazione di aria stagnante tra le pareti, lasciare una distanza minima di 5 cm tra i due armadi climatizzati, o colmare lo spazio con una lastra di schiuma per eliminare il vuoto.

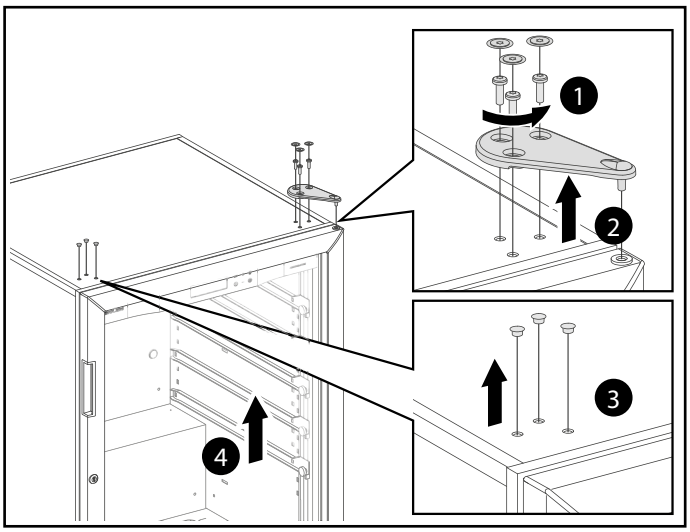
Le bottiglie devono essere disposte in modo che non siano a contatto con la parete di fondo. Altrimenti la condensa creata sulla parete può grondare sui ripiani e danneggiare le etichette delle bottiglie. Inoltre il contatto con la parete fredda può creare un punto di brina nocivo per il vino.

I. Reversibilità della portat



- **A** Cerniera alta
- **B** Tappi
- **C** Tappi
- **D** Vite torx
- **E** Vite esagonale
- **F** Linguetta di chiusura
- **G** Cerniera bassa
- **H** Asse della porta
- **J** Tappo dell'asse della porta

Potete così cambiare il suo senso di apertura. Procedete come segue (esempio per cambiare una porta destra in porta sinistra):

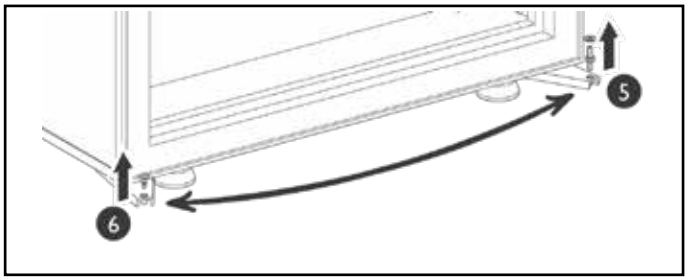


1 Svitate le tre viti usando una chiave Torx "T25".

2 Togliete la cerniera superiore.

3 Rimuovete delicatamente i tappi con una lama sottile

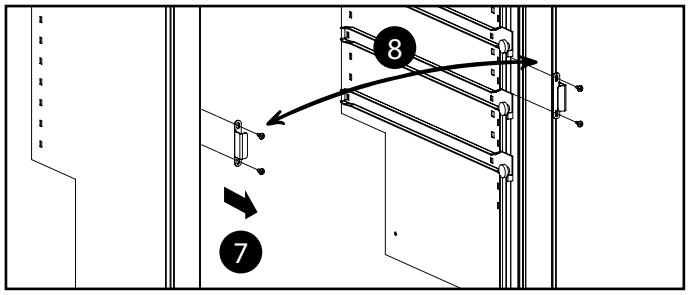
4 Togliete la porta dalla scocca aprendola leggermente, poi sollevandola.



5 Svitate l'asse della porta.

6 Togliete delicatamente i tappi usando una lama sottile e montate al loro posto l'asse. Riposizionate il tappo dal lato opposto.

4/ INSTALLAZIONE DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

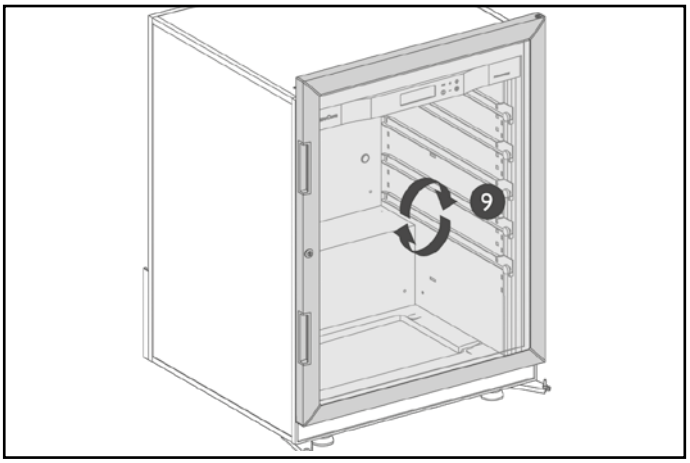


7 Svitare le due viti e la linguetta di chiusura.

Svitare le due viti dal lato opposto e togliere le due rondelle.

8 Fissare la linguetta dal lato dell'apertura della porta desiderato, usando le viti.

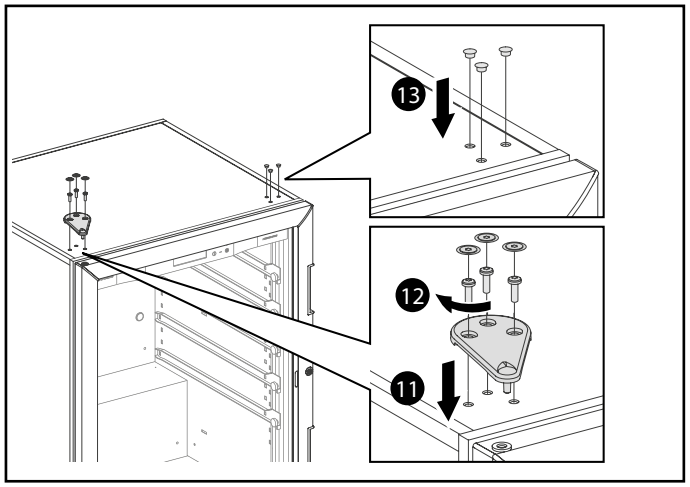
Riposizionare le rondelle poi le viti, dal lato opposto alla linguetta di chiusura.



9 Rigirate la porta di 180°.

Attenzione: la porta è molto pesante. Prendete tutte le precauzioni necessarie per non farvi male o farla cadere.

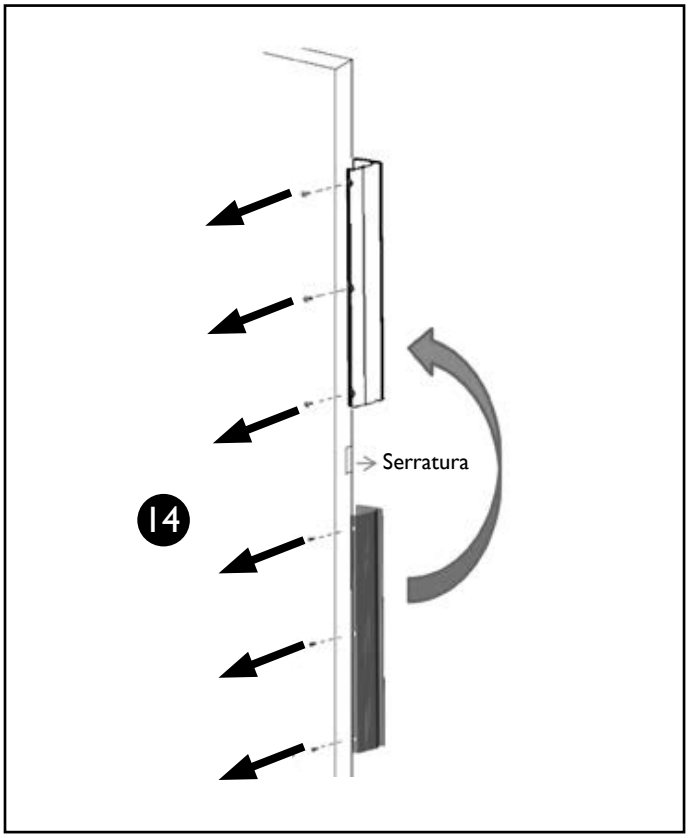
10 Rimettete la porta sul suo asse.



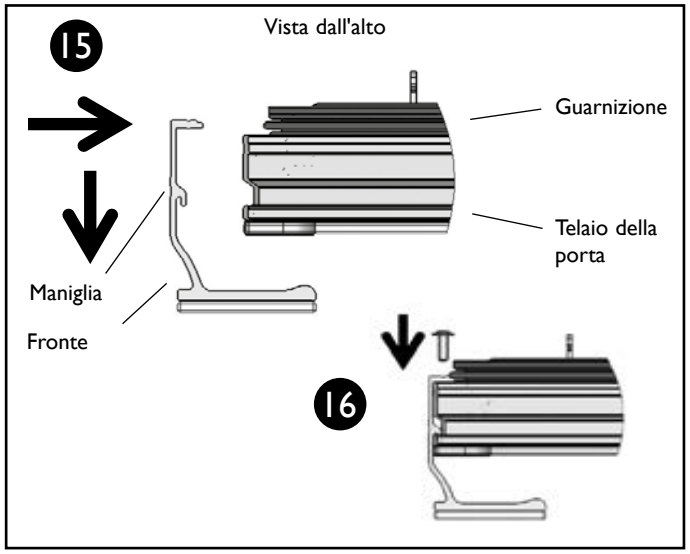
11 Posizionate la cerniera superiore.

12 Avvitate la cerniera in modo che la porta sia parallela alla scocca. Verificate che la guarnizione aderisca bene alla scocca (richiudendo la porta), per una buona tenuta.

13 Posizionate i tappi.



14 Dopo avere rigirato la porta, riposizionare la maniglia al di sopra della serratura (soltanto porte Full Glass e Black Piano): Svitare le sei viti posizionate sul profilo della porta, usando la chiave a brugola (2,5 mm) che troverete nella scatoletta della maniglia.



15 Posizionare la maniglia nell'apposita scanalatura del telaio della porta. Inserire completamente la maniglia nella scanalatura con un movimento in avanti.

16 Riavvitare le sei viti. Fare attenzione a non schiacciare la guarnizione al momento dell'avvitamento.

5/ ALLESTIMENTO – DISPOSIZIONE

La cantinetta EuroCave è stata studiata per essere evolutiva. È in grado di adattarsi alle vostre esigenze e di evolvere in materia di disposizione.

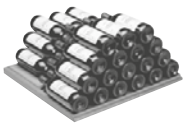
Diversi tipi di disposizione

Disposizione standard



Ripiano di stoccaggio universale
Rif.: AXUH

Capacità: 77 bottiglie
Peso max.: 100 kg



Ripiano di stoccaggio bordolese
Rif.: AXBH

Capacità: 78 bottiglie
Peso max.: 100 kg



Ripiano scorrevole universale attrezzato con "Mano del sommelier"
Rif.: ACMS
Capacità: 12 bottiglie



Ripiano scorrevole Champagne
Rif.: ACHH

Capacità: 10 bottiglie



Kit di presentazione articolato per ripiani ACMS
Rif.: AOPRESAR
Capacità: 32 bottiglie



Ripiano scorrevole di degustazione
Rif.: ACVH

Capacità: 20 bottiglie



Ripiano di presentazione
Rif.: ACPH

Capacità: 22 bottiglie

Disposizione in opzione (Equipaggiamento "Premium")



Ripiano di stoccaggio universale[1]
Réf: AXUH2B[2]
Réf: AXUH2W[3]

Capacità: 77 bottiglie
Peso max.: 100 kg



Ripiano scorrevole universale attrezzato con supporti di presentazione
Réf: ACMS2B[2]
Réf: ACMS2W[3]
Capacità: 12 bottiglie



Kit di presentazione articolato per ripiani ACMS2
Réf. : AOPRESAR2

Capacità : 32 bottiglie

La configurazione della cantinetta può essere modificata secondo le vostre esigenze. Consultate le pagine da 111 a 115 per vedere delle simulazioni di allestimento.

1- Nel sacchetto accessori è fornito un pennarello bianco.Vi permette di scrivere sui cavalierini (equipaggiamento "premium") per identificare le 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 della cantinetta per vini

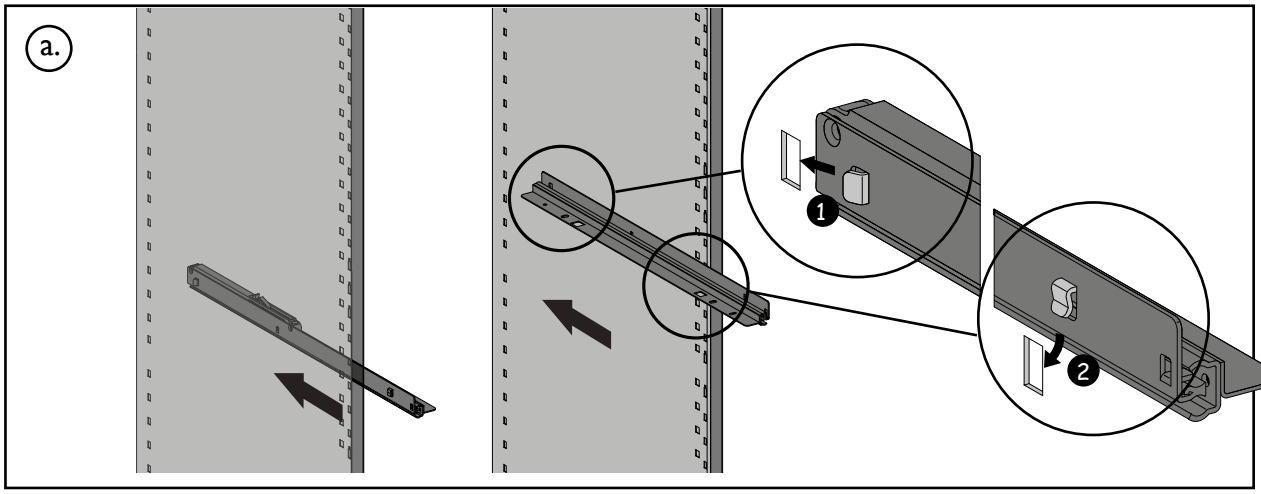
La cantinetta per vini EuroCave è stato studiata per ricevere in tutta sicurezza un numero massimo di bottiglie. Vi consigliamo di rispettare i pochi consigli che seguono per ottimizzare il suo riempimento.

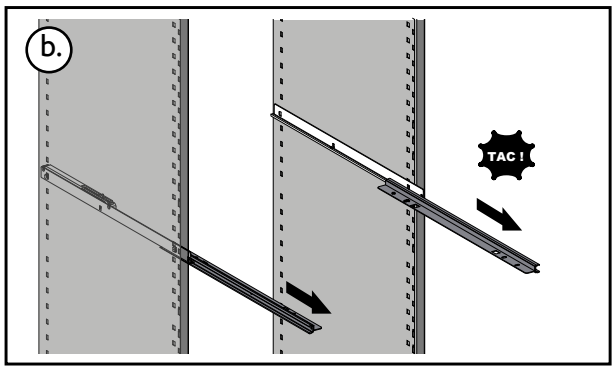
- Provvedete a suddividere le bottiglie nel modo più omogeneo possibile sui vari ripiani che comprende la cantinetta, per suddividere il peso in più punti. Fate anche in modo inoltre che le bottiglie non tocchino la parete di fondo della cantinetta.
- Provvedete anche a suddividere le bottiglie in modo omogeneo su tutta l'altezza della cantinetta (evitare i riempimenti del tipo "tutte le bottiglie in alto" o "tutte le bottiglie in basso").
- Rispettate le istruzioni di riempimento secondo il tipo di disposizione di cui è dotata la cantinetta, e non impilate mai delle bottiglie su un ripiano scorrevole.
- Se disponete di ripiani scorrevoli, posizionateli preferibilmente sulla parte superiore della cantinetta per facilitarne l'accesso quotidiano.
- Inoltre, disponete una o due bottiglie di ciascuno dei vostri diversi vini sui ripiani scorrevoli e tenete la vostra riserva sui ripiani di stoccaggio. Dovrete solo completare in caso di consumo.
- Al momento dell'utilizzo della cantinetta per vini, non tirate mai più di un ripiano scorrevole alla volta.

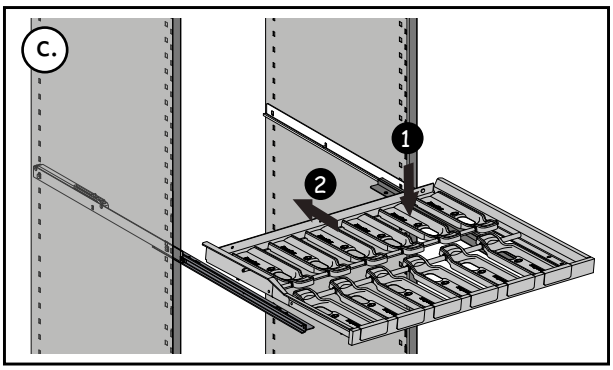
Attenzione: non modificare mai la posizione dell'elemento di irrigidimento che equipaggia la cantinetta V-Pure-L (vedere descrizione a pagina 6) senza consultare precedentemente il vostro rivenditore, e non manovrare mai questo pezzo quando la cantinetta è piena.

I. Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano scorrevole (ACMS/ACMS2)

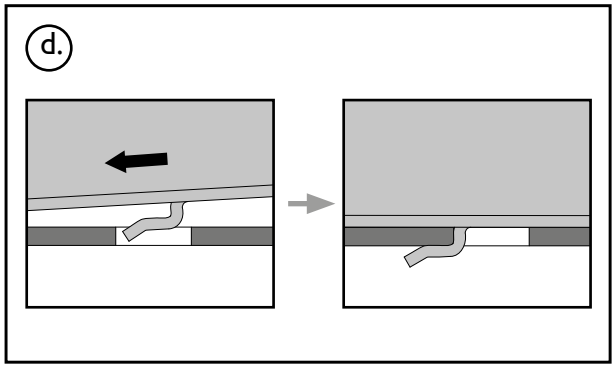
Se il ripiano scorrevole è già posizionato nella cantinetta
- Svuotate completamente il ripiano scorrevole.
- Togliete poi il piano scorrevole facendolo scivolare verso di voi mentre sollevate la parte davanti.
- Togliete le guide scorrevoli delle pareti individuando la guida di destra e la guida di sinistra.
- Procedete alla loro reinstallazione (vedere schema qui sotto).



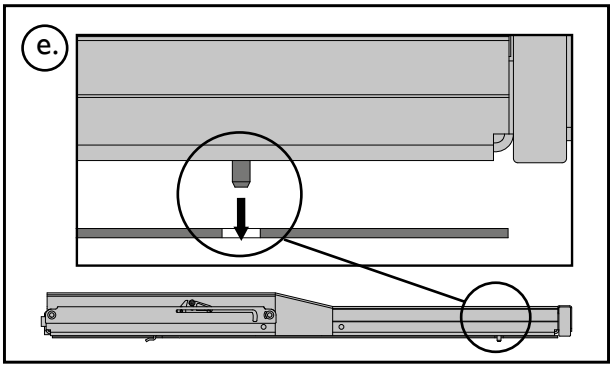




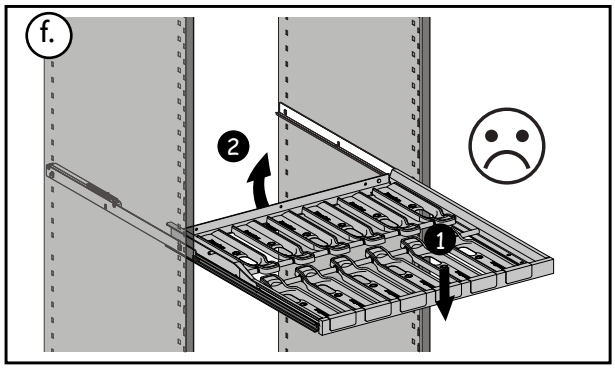
Posizionate il ripiano lungo le guide di scorrimento sinistra e destra e cominciate con il bloccare la parte posteriore del ripiano.

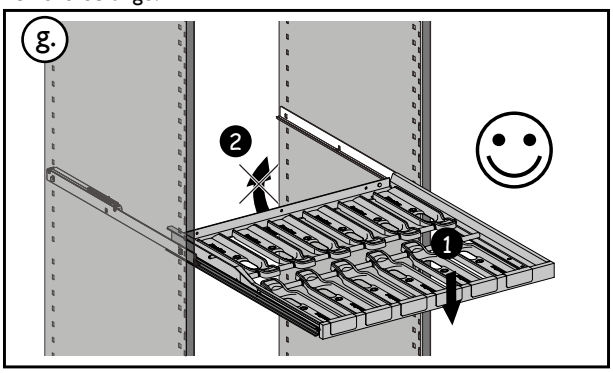


Fate scorrere il ripiano finché i ganci posteriori del ripiano non sono inseriti nelle apposite sedi nelle guide di scorrimento.



Sistemate poi i perni anteriori del ripiano nelle apposite sedi nella parte anteriori delle guide di scorrimento. Consiglio: cominciate inserendo il perno sinistro. Il destro andrà a posizionarsi naturalmente nel foro oblungo.

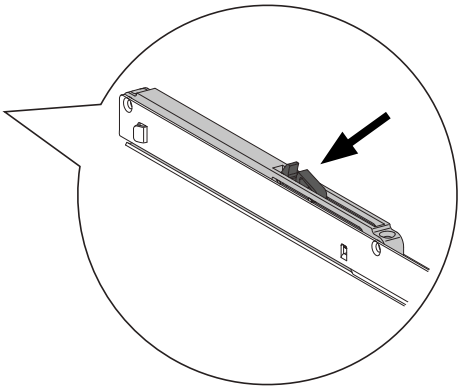




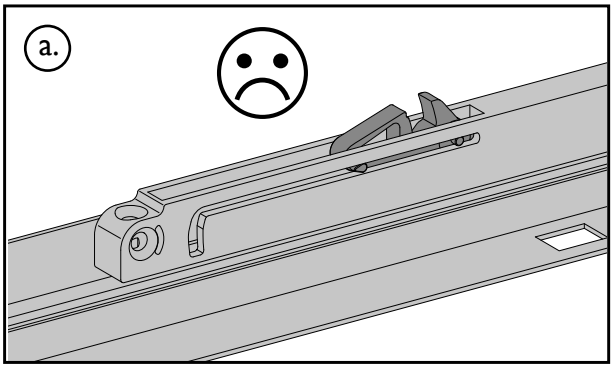
Atenzione: Per evitare il ribaltamento del ripiano, assicuratevi che i perni da ogni lato del ripiano siano ben inseriti nei fori, prima di spingere il ripiano.

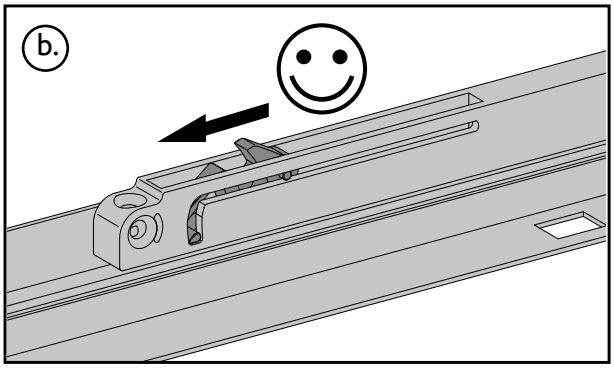
II. Particolarità ripiani premium (ACMS2)

Fase di verifica prima dell'installazione (vedere fasi di installazione ACMS)



Il nottolino del rallentatore può non essere inserito (guida di scorrimento sinistra).
È indispensabile inserirlo prima di posizionare il ripiano scorrevole sulle guide di scorrimento.
Accertatevi che il nottolino sia ben posizionato, rivolto in avanti.
Se non è così, tiratelo in avanti per inserirlo.

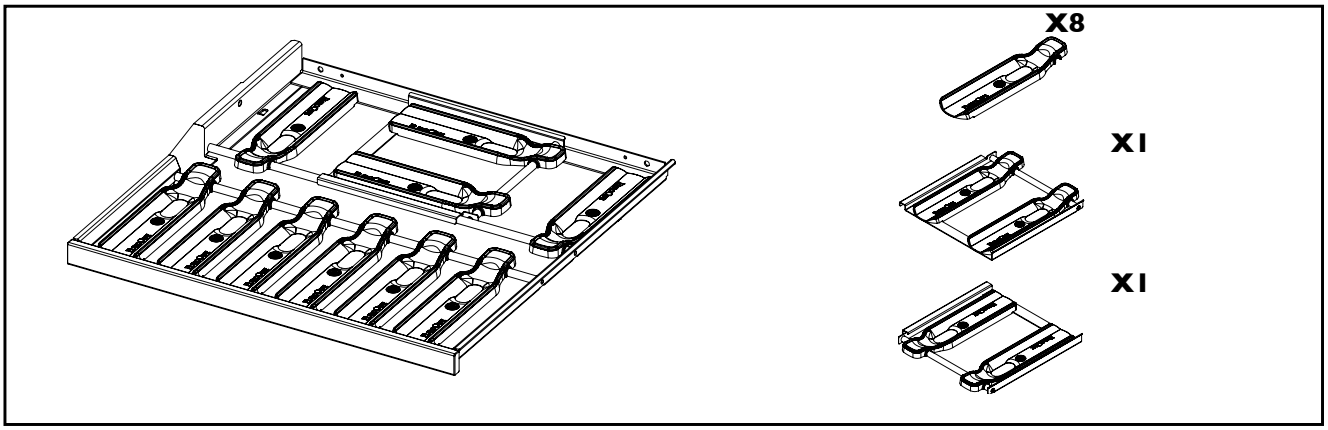




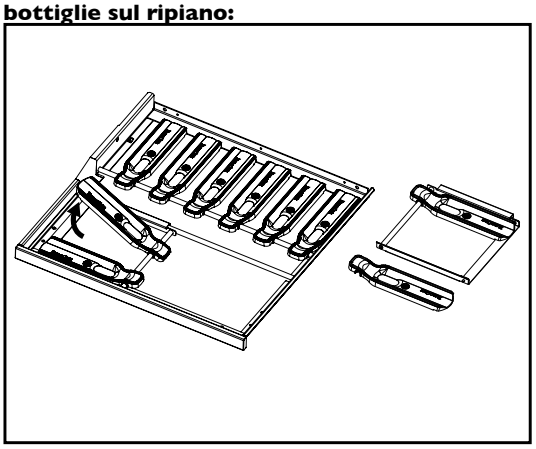
Sistemazione delle bottiglie a carico del ripiano ACMS2

1/ Il ripiano è stato consegnato con:

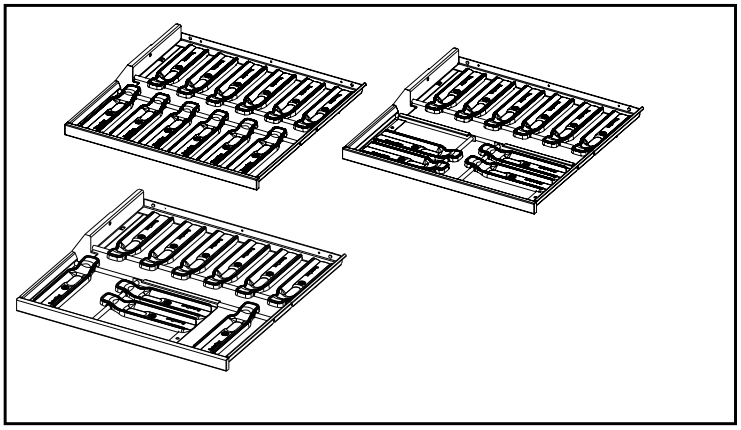
- 6 Main du sommelier fissate sul retro del ripiano,
- 2 Main du sommelier fissate sul fronte del ripiano,
- 2 supporti ciascuno dotati di due Main du sommelier.



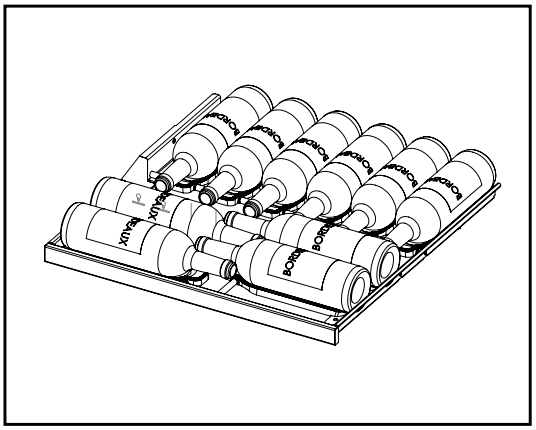
2/ Le Main du sommelier e i supporti sono rimovibili per offrirvi una modularità ottimale nella scelta dell'organizzazione delle bottiglie sul ripiano:



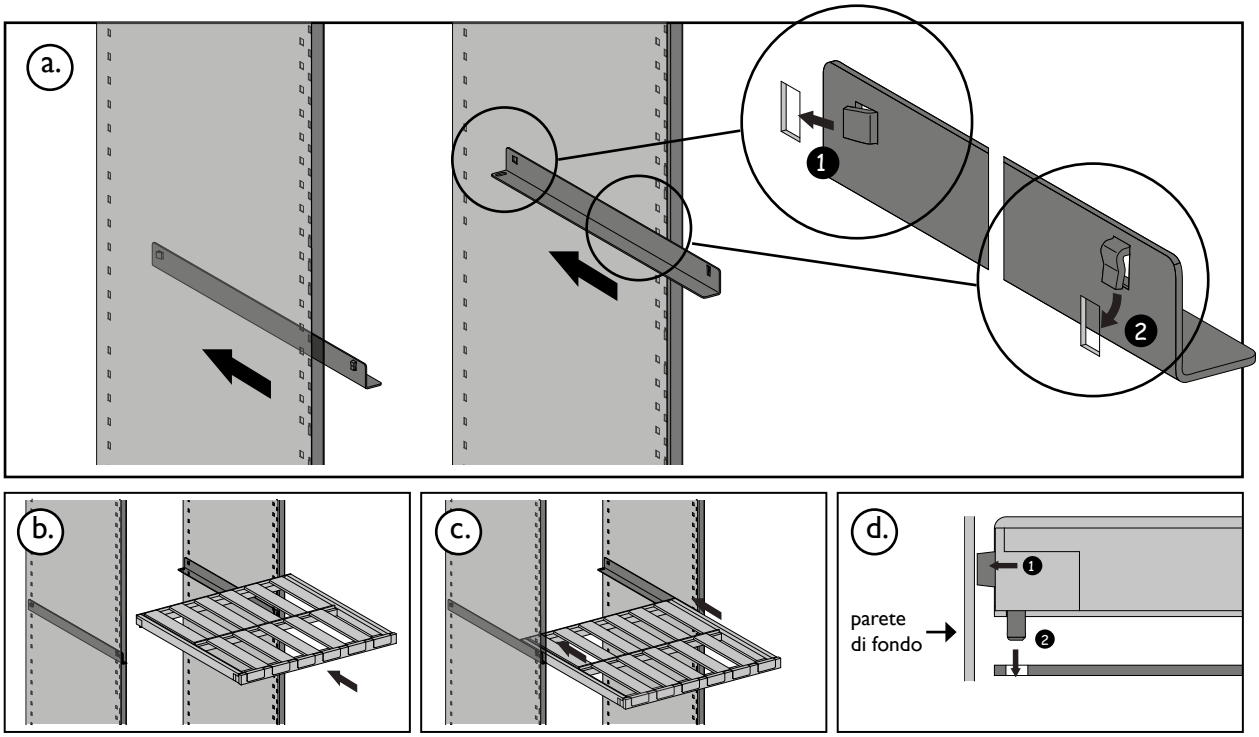
3/ Organizzate i ripiani secondo le vostre necessità e desideri:



4/ Posizionate le bottiglie sulle Main du sommelier:



III. Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano di stoccaggio AXUH/AXUH2

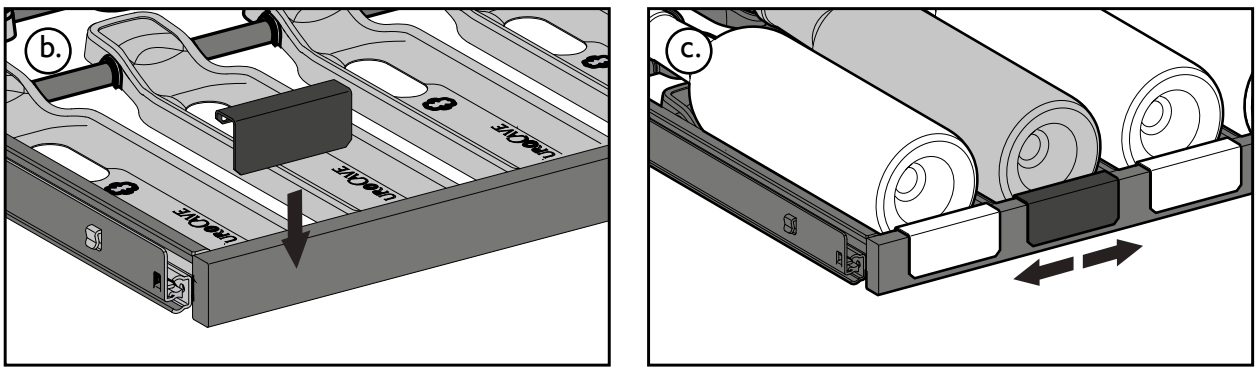


Osservazione: per l'installazione di un ripiano di stoccaggio che si appoggia per la sua parte posteriore sul gradino che si trova sul fondo della cantinetta, posizionate davanti 2 fermi per sostenere la parte anteriore del ripiano (fermi forniti nel sacchetto accessori). Allo stesso modo, se si mette un ripiano di stoccaggio appena al di sopra dell'elemento di irrigidimento, bisogna posizionare due fermi sul retro della cantinetta (solo per i modelli grandi).

IV. Montaggio e utilizzo dei cavalierini (forniti con i ripiani ACMS2 e AXUH2)

I cavalierini in acciaio epossidico permettono di identificare le bottiglie e di individuarle facilmente.
Pennarello bianco fornito nel sacchetto accessori (cancellabile).





6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

1. Collegamento e messa in funzione

Dopo avere atteso 48 ore, collegate la cantinetta per vini alla rete di alimentazione.
Per illuminare, tenere premuto il pulsante ⏻ per 5 secondi.

Fate verificare la vostra presa di corrente (presenza di fusibile, amperaggio e sezionatore differenziale 30 mA). Non collegare più cantinette ad una presa multipla.

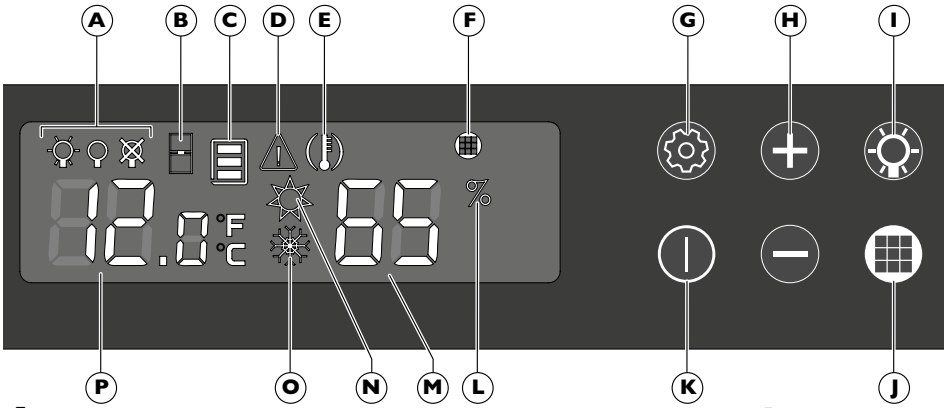
Per un funzionamento ottimale, vi consigliamo di riempire il vostro armadio almeno al 75% della capacità

Verificate il vostro tipo di cantinetta per vini vinos

Premete contemporaneamente i tasti ⊕ y ⊖.



II-A. Descrizione (modello 1 temperatura V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)

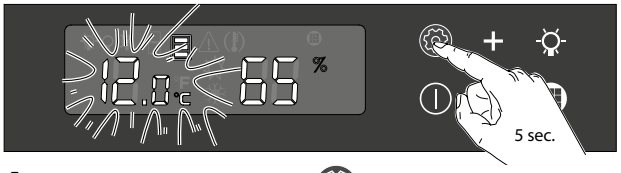


I tasti tattili sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta semplicemente sfiorarli perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal quadro tra una pressione e l'altra.

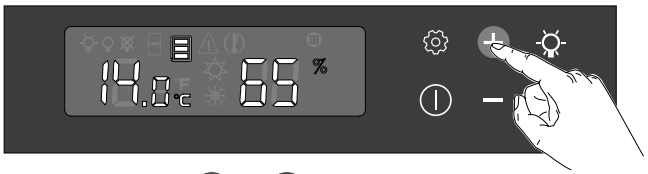
A Modalità di illuminazione
B Allarme porta aperta
C Zona di temperatura
D Allarme guasto della sonda
E Allarme temperatura
F Allarme filtro a carbone
G Tasto di accesso alle impostazioni e convalida
H Tasti di selezione e di regolazione
I Tasto accesso e convalida della modalità di illuminazione
J Tasto di accesso al contatore filtro a carbone
K Tasto di messa in stand-by
L Allarme soglia di igrometria
M Display del tasto di umidità relativa
N Spia funzionamento resistenza
O Spia funzionamento compressore
P Display della temperatura

II-B. Regolazione della temperatura

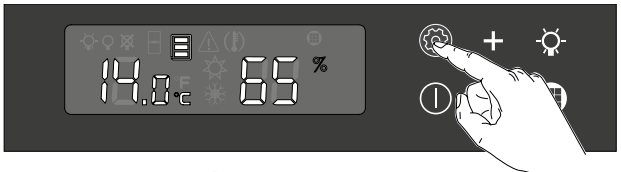
Premete per 5 s il tasto ⏻ per l'avviamento.



1 Premete per circa 5 s il tasto ⚙.
Il display inizia a lampeggiare.



2 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per regolare la temperatura predefinita desiderata.



3 Premete il tasto ⚙ per convalidare.

Il valore letto sul display è la temperatura reale della cantina, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

- Il valore impostato predefinito è di 12°C (temperatura ideale di invecchiamento). Però questo valore può essere impostato a una temperatura compresa tra 5 e 20°C.
- Campo di impostazione consigliato per l'invecchiamento: da 10 a 14°C.

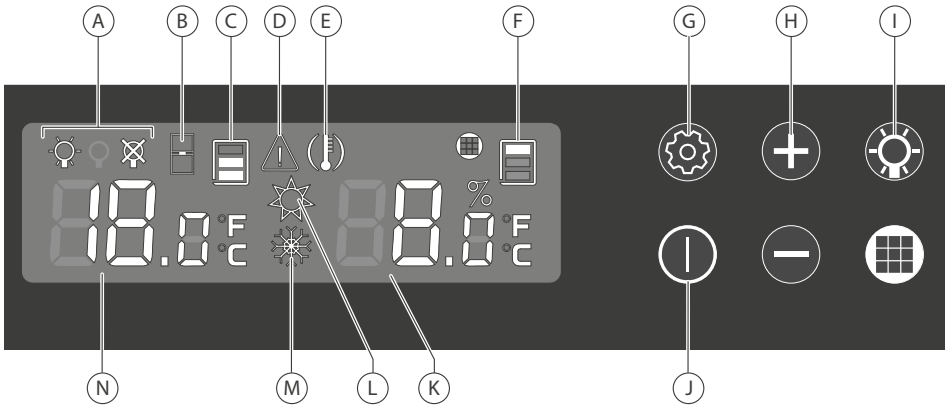
ATTENZIONE: per funzionare correttamente la cantinetta deve essere messa in una stanza la cui temperatura è compresa tra 0 e 35 °C.

Trasformazione della cantinetta di invecchiamento in cantinetta di servizio: potete utilizzare la cantinetta I temperatura come cantinetta di servizio per mettere alla temperatura di degustazione i vostri vini bianchi o i vostri vini rossi (campo di impostazione 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.**

Questa cantinetta svolge quindi il ruolo di cantinetta di servizio speciale vini bianchi o speciale vini rossi.

6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

III-A. Descrizione (modello 2 temperature D-Pure-L)



I tasti tattili sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta semplicemente sfiorarli perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal quadro tra una pressione e l'altra.

A Modalità di illuminazione
B Allarme porta aperta
C Zona di temperatura dello scomparto di ambientazione (zone inferiore della cantinetta)
D Allarme guasto della sonda
E Allarme temperatura
F Zona di temperatura dello scomparto di raffreddamento (zona superiore della cantinetta)
G Tasto di accesso alle impostazioni e convalida
H Tasti di selezione e di regolazione
I Tasto accesso e convalida della modalità di illuminazione
J Tasto di messa in stand-by
K Display della temperatura dello scomparto di raffreddamento
L Spia circuito caldo
M Spia circuito freddo
N Display della temperatura dello scomparto di ambientazione

III-B. Regolazione della temperatura

Campo di impostazione della temperatura dello scomparto di rafreddamento: da 5 a 11°C.
Campo di impostazione della temperatura della scomparto di ambientazione: da 15 a 20°C.

Premete per 5 s il tasto ⏻ per l'avviamento.



1 Premete per circa 5 s il tasto ⚙.
Il display inizia a lampeggiare.



3 Premete il tasto ⚙ per convalidare.
Il display della temperatura dello scomparto di raffreddamento lampeggia.



2 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura predefinita desiderarta nello scomparto di ambientazione.



4 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per impostare la temperatura predefinita desiderarta nello scomparto di raffreddamento.

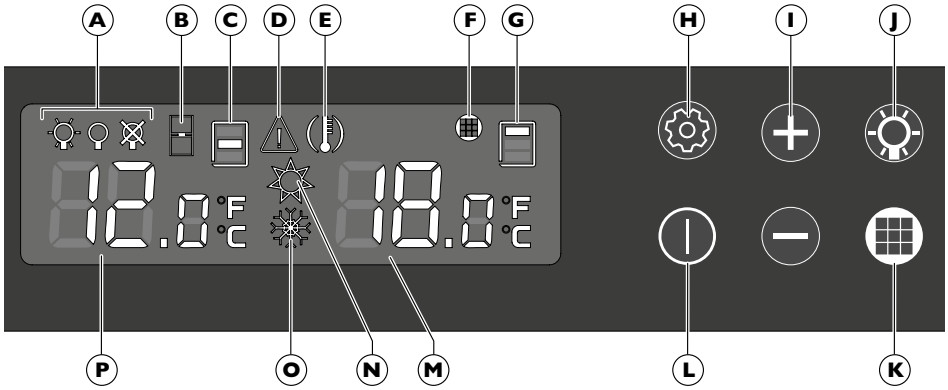
5 Premete il tasto ⚙ per convalidare.

Il valore letto sul display è la temperatura reale della cantina, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

ATTENZIONE: per funzionare correttamente la cantinetta deve essere messa in una stanza la cui temperatura è compresa tra 12 e 30 °C.

6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

IV-A. Descrizione (modello 3 temperature E-Pure-L)



I tasti tattili sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta semplicemente sfiorarli perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal quadro tra una pressione e l'altra.

A Modalita di illuminazione

B Allarme porta aperta

C Riferimento di temperatura della zona centrale di conservazione (compartimento principale dell'armadio)

D Allarme guasto della sonda

E Allarme temperatura

F Allarme filtro a carbone

G Riferimento di temperatura della convalida

H Tasti di selezione e di regolazione

I Tasti per regolazioni temperature

J Tasto accesso e convalida modalità illuminazione

K Tasto contatore filtro a carboniL Allarme soglia di igrometria

L Tasto per "Messa in marcia e Stand-By"

M Indicatore temperatura celletta superiore

N Spia circuito riscaldamento in funzione

O Spia circuito raffreddamento in funzione

P Indicatore temperatura compartimento principale

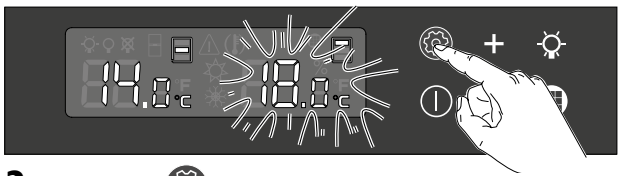
IV-B. Regolazione delle temperature

Temperature consigliate nel compartimento di conservazione : fra 10 e 14 °C.
Temperatura consigliata per la celletta superiore : fra 16 e 20 °C.
La temperatura delle celletta inferiore è indotta da quella programmata nel compartimento di conservazione.

Premete per 5 s il tasto ⏻ per l'avviamento.



1 Premete per circa 5 s il tasto ⚙. L'indicatore di temperatura inizia a lampeggiare.



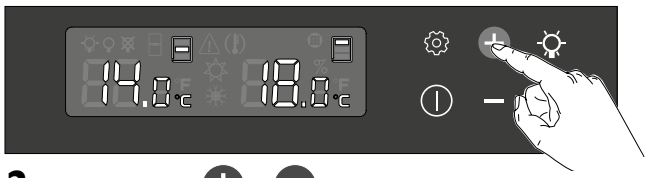
3 Pulse la tecla ⚙ para validar.

El visualizador de la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente parpadea.

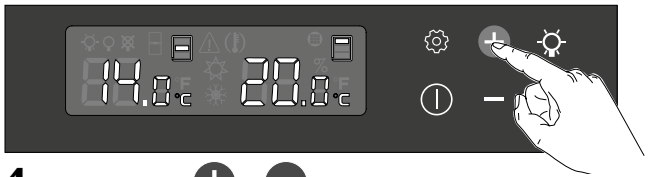
i I modelli a 3 temperature sono degli arma in cui la temperatura della celletta inferiore è indotta dalla temperatura regolata nel compartimento di conservazione.

Pertanto, qualora si desidera ottenere una temperatura inferiore a 8°C si dovrà regolare nel compartimento di conservazione una temperatura di circa 10°C.

Con armadi dotati di porta vetrata non è possibile ottenere una temperatura inferiore a 17°C nella celletta superiore.



2 Premere il tasto + o − per regolare la temperatura desiderata nel compartimento di conservazione.



4 Premere i tasto + o − per regolare la temperatura desiderata nella celletta superiore.

5 Premere il tasto ⚙ per convalidare.

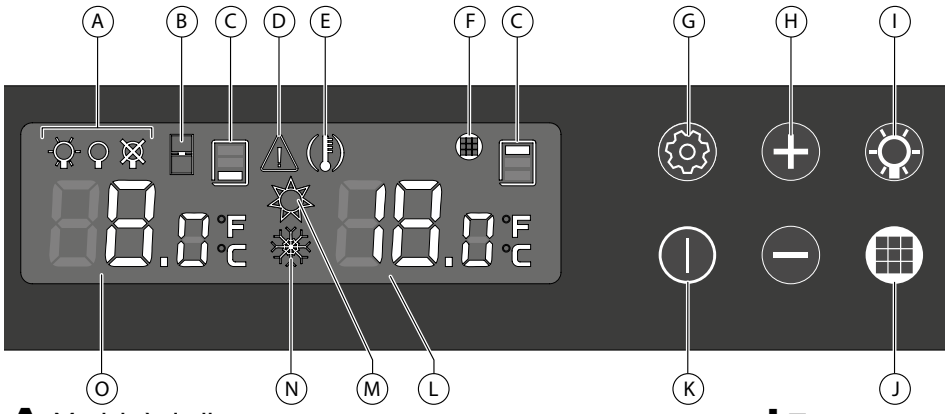
Il valore letto sul display e la temperatura reale della cantina, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

- Nel compartimento di conservazione, la temperatura regolata in Fabbrica è di 12°C (ideale per la conservazione). Comunque essa può essere regolata fra 9 e 15°C.
- Nella celletta superiore, la temperatura regolata in Fabbrica è di 18°C (ideale per la degustazione di vini rossi strutturati). Comunque essa può essere regolata fra 15 e 22°C.

ATTENZIONE: per funzionare adeguatamente il Vostro armadio climatizzato deve essere collocato in un luogo ove la temperatura sia compresa fra 12 e 25°C.

6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

V-A. Descrizione (modello multitemperatura S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L)



I tasti tattili sono molto sensibili. È inutile schiacciare il dito sui tasti, basta semplicemente sfiorarli perché il comando sia registrato. Ricordatevi di togliere il dito dal quadro tra una pressione e l'altra.

A Modalità di illuminazione
B Allarme porta aperta
C Zona di temperatura interessata
D Allarme guasto della sonda
E Allarme temperatura
F Allarme filtro a carbone
G Tasto di accesso alle impostazioni e convalida
H Tasti di selezione e di regolazione
I Tasto accesso e convalida della modalità di illuminazione
J Tasto di accesso al contatore filtro a carbone
K Tasto di messa in stand-by
L Display della temperatura più alta della cantinetta
M Spia circuito caldo
N Spia circuito freddo
O Display della temperatura più bassa della cantinetta.

V-B. Regolazione della temperatura

Campo di impostazione della temperatura più basso : da 7 a 9°C.
Campo di impostazione della temperatura della scomparto più alto: da 17 a 20°C.

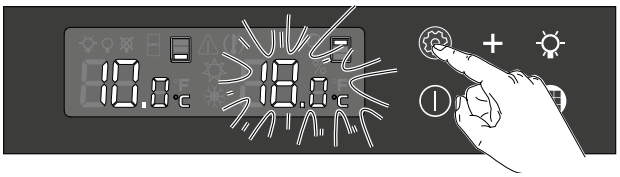
Premete per 5 s il tasto per l'avviamento.



1 Premete per circa 5 s il tasto .
Il display inizia a lampeggiare.



2 Premete i tasti o per impostare la temperatura predefinita desiderarta.



3 Premete il tasto per convalidare.
Il display destro lampeggia.



4 Premete i tasti o per impostare la temperatura predefinita desiderata.

5 Premete il tasto per convalidare.

Il valore letto sul display e la temperatura reale della cantina, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

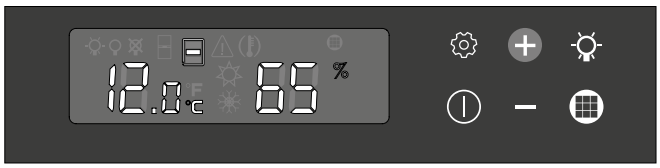
- Per la temperatura più bassa, il valore predefinito è di 8°C. Questo valore può però essere regolato su una temperatura compresa tra 5 e 12°C.
- Per la temperatura più alta, il valore predefinito è di 18°C. Questo valore può però essere regolato su una temperatura compresa tra 15 e 22°C.

ATTENZIONE: per funzionare correttamente la cantinetta deve essere messa in una stanza la cui temperatura è compresa tra 12 e 30°C.

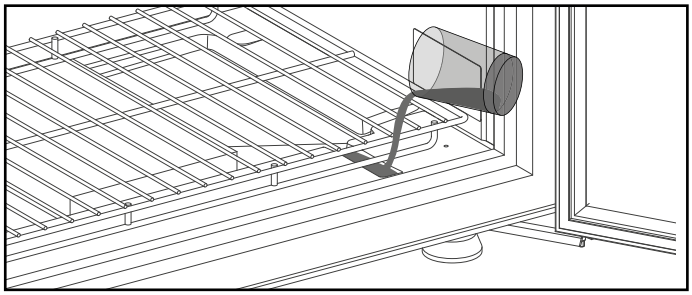
6/ MESSA IN SERVIZIO DELL'ARMADIO CLIMATIZZATO PER VINI

VI. Visualizzazione del livello di umidità relativa (solo modello 1 temperatura)

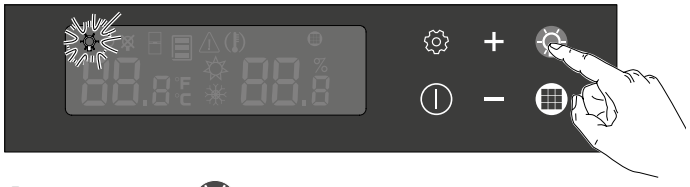
La cantinetta per vini è provvista di una funzione misura dell'igrometria (solo per i modelli 1 e 2 temperature) che vi permette di visualizzare il livello di umidità relativa all'interno dell'apparecchio, quando la regolazione è compresa tra 9 e 15 °C.
Il tasso di igrometrica ideale è superiore al 50%, idealmente situato tra il 60 e il 75 %.



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



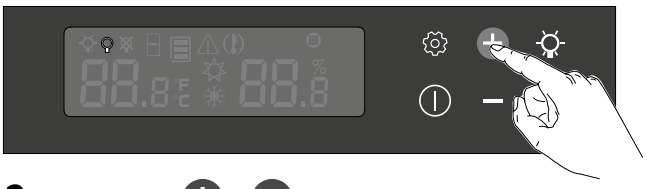
VII. Impostazione della modalità illuminazione



1 Premete il tasto ☼.
La spia della modalità attiva lampeggia.

Avete 3 possibilità di impostazione per l'illuminazione:

- Illuminazione permanente (per un'illuminazione ambiente con una cantinetta dotata di una porta a vetri per esempio).
- Illuminazione all'apertura della porta (è spenta quando la porta della cantinetta è chiusa).
- Illuminazione disattivata.



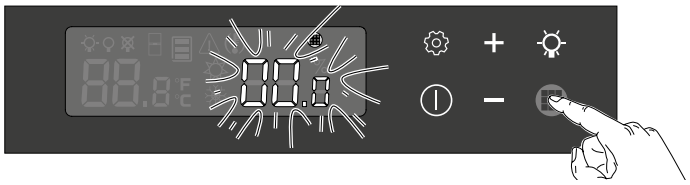
2 Premete i tasti ⊕ o ⊖ per selezionare la modalità desiderata.

3 Premete il tasto ☼ per convalidare.

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

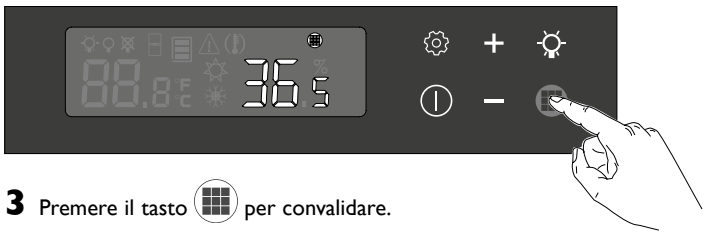
Attenzione: ogni sostituzione dei LED sul quadro di comando deve essere fatta esclusivamente da un elettricista qualificato.

VIII. Visualizzazione del contatore del filtro a carbone

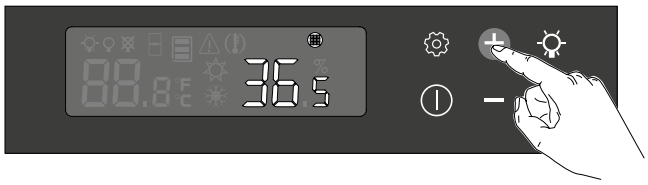


Al momento della messa in funzione o della sostituzione del filtro, impostare il contatore su 365.

1 Premete il tasto ▦.
Il display lampeggia.



3 Premere il tasto ▦ per convalidare.
La visualizzazione dell'allarme si spegne.



2 Premete il tasto ⊕ per impostare su 365.

Il filtro a carbone è da sostituire ogni anno.

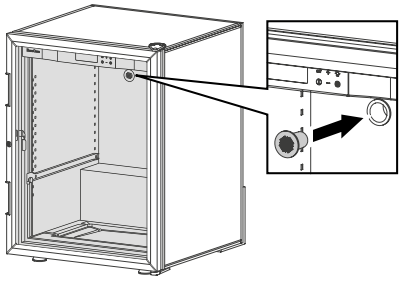
Potete consultare il contatore premendo il tasto ▦

In un ambiente particolarmente asciutto, e/o in condizioni climatiche poco favorevoli (es. inverno), potete utilizzare il kit igrometria "Hygro++" che vi permette di aumentare il tasso d'igrometria relativa all'interno della cantinetta per vini.

7/ MANUTENZIONE ORDINARIA

La cantinetta per vini EuroCave è un apparecchio dal funzionamento semplice e dimostrato.

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 scarico situato all'interno nella parte inferiore della cantinetta.
- Pulite il condensatore sul retro dell'apparecchio togliendo la polvere usando un aspirapolvere.
- Pulite l'interno degli scomparti con acqua e un detergente non aggressivo.
- Sciacquate accuratamente.
- Asciugare con uno straccio morbido.
- Sostituite il filtro a carbone attivo situato nel foro di aerazione superiore della cantinetta (vedere capitolo 5).
- 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 delle guarnizioni. 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: dopo ogni operazione di pulizia la guarnizione deve essere risciacquata con acqua corrente. Sulla guarnizione non deve rimanere alcuna traccia del prodotto detergente. EuroCave raccomanda esclusivamente l'utilizzo di una soluzione di acqua e sapone neutro. Se la pulizia con questo tipo di soluzione si rivelasse insufficiente, è possibile eccezionalmente utilizzare una soluzione a base di etanolo, ma con una concentrazione inferiore al 10%, e facendo molta attenzione a risciacquare la guarnizione con acqua corrente.

Una regolare sorveglianza della cantinetta per vini e la segnalazione di ogni anomalia al vostro rivenditore, saranno la garanzia di una grande durata dell'apparecchio.

Manutenzione dell'equipaggiamento "Premium" in opzione

- Pulite la cornice luminosa solo con uno straccio morbido o in microfibra. No utilizzare mai un prodotto detergente contenente 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 solo uno straccio morbido o in microfibra
- utilizzate esclusivamente acqua o un prodotto detergente per i vetri

Non utilizzare mai un prodotto detergente contenente acetone, benzina o alcool né acqua ragia o diluente sintetico che danneggerebbe la facciata.

Manutenzione degli elementi in vetro :

- Per pulire gli elementi in vetro della cantinetta (tutte le porte e la maniglia in vetro fornita solo con le porte Full Glass e Black Piano), utilizzare uno straccio morbido non abrasivo, precedentemente inumidito con un detergente per vetri adatto.

8/ ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Incidenti possibili	Cause	Azioni correttive
Appare il pittogramma 	La temperatura non è tornata sotto il limite dei ±4 °.	Verificate la chiusura della porta. Verificate lo stato della guarnizione della porta. Se avete caricato la cantinetta 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.
Il pittogramma  appare ancora dopo le azioni correttive precedenti.	Anomalia di funzionamento.	Staccate la cantinetta e contattate il rivenditore EuroCave.
Appare il pittogramma 	Allarme porta aperta	Assicuratevi che la porta sia chiusa bene.
Il pittogramma  lampeggia	Il tasso di umidità relativa è < 50 % per più di 72 ore	• Aggiungete un bicchiere d'acqua nel canale della vaschetta (vedere capitolo 7, § IV). • Per ottenere la periodicità dell'aggiunta d'acqua, calcolate il numero di giorni che separano il 1° giorno di aggiunta d'acqua e il giorno in cui appare il pittogramma. Dopo qualche ora, il pittogramma si spegne.
L'apparecchio non può fare abbassare il tasso di umidità al valore desiderato.		• Rimuovere il tubo di scarico nero situato sul fondo dell'armadio climatizzato, togliere la cassetta per l'umidità e pulire la vaschetta. L'umidità sarà direttamente espulsa fuori dall'apparecchio. Chiamate il rivenditore EuroCave se il problema persiste nonostante queste varie manipolazioni.
Appare il pittogramma 	Allarme filtro a carbone	Sostituite il filtro a carbone (vedere capitolo 6).
Appare il pittogramma 	Allarme di guasto della sonda di temperatura	Contattate il rivenditore EuroCave.
L'armadio climatizzato non si accende		Contattare il rivenditore/Servizio assistenza EuroCave..

Durata di garanzia minima offerta dal fabbricante: 2 anni per i pezzi.

Se il funzionamento dell'apparecchio vi sembra anomalo, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

L'utilizzo di porte a vetri può alterare le prestazioni della cantinetta per vini in alcune condizioni di temperature estreme.

9/ CARATTERISTICHE TECNICHE

Pure	Altezza[1] mm	Larghezza mm	Profondità[2] mm	Peso porta Full Glass (Kg)	Peso porta Black Piano (Kg)	Campo di T° raccomandato T° mini (°C) - T° maxi (°C) Full Glass	Campo di T° raccomandato T° mini (°C) - T° maxi (°C) Black Piano
1 temperatura							
V-Pure-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 temperature							
D-Pure-L	1825	680	715	100	90	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 temperature							
E-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
Multitemperatura							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

Precisione regolazione: +/- 1°C, Precisione visualizzazione: +/- 1 °C.
1- Altezza che comprende le cerniere superiori e i piedi regolati a metà altezza.
2- Profondità che comprende uno spazio di 29 mm sul retro della cantinetta che serve all'aerazione.

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 a vetri può alterare le prestazioni della cantinetta per vini in alcune condizioni di temperature estreme.

Normative

Il prodotto soddisfa le seguenti normative:

1 - DIRETTIVA SULLA SICUREZZA ELETTRICA 2014/35/UE

IEC 60335-1 : 2010 + A1 : 2013 + A2 : 2016
IEC 60335-2-24 : 2010 + A1 : 2019 + A2 : 2019

2 - DIRETTIVA ECM 2014/30/UE

Normative
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 - AMBIENTE

Regolamento delegato
2019/2016/UE
Regolamenti
2017/1369/UE
2019/2019/UE

Direttiva 2011/65/UE



R600a

A seconda del paese, le cantinette EuroCave contengono un gas refrigerante infiammabile (R600a: ISO BUTANE)



Gas infiammabile.
Lasciare il dispositivo lontano da qualsiasi fonte di calore.

NOTES

欢迎来到 EUROCAVE 酒柜世界

CNS

非常感谢您购买EuroCave专业系列产品。我们尤为专注于产品外观设计，制造工艺及使用便利方面的问题。
我们希望您对我们的产品完全满意。

请注意

本文件所包含资料如有更改将不再提醒。
若产品使用范围超出设计用途，EuroCave不提供任何质保。
若由于违反本手册，而引起的故障，或在电源、性能、使用过程中操作不当造成的故障，EuroCave公司对此恕不负责。
本文件所包含原始资料均受版权保护，为EuroCave版权所有。
未经EuroCave事先书面许可，严厉禁止任何人部分或全部复印、再版或翻译本文件。
本设备仅可用于葡萄酒贮藏。
心智、感知能力不健全或身体残疾人群（包括儿童）不得使用本设备：除知悉如何使用本设备的说明或专业人士现场负责安全监管外，无相关使用经验或专业知识人群不得使用本设备。
儿童必须由成人进行监督，防止其玩耍本设备。
放置设备时，请确保电源线不会被卡住或损坏。
如电源线损坏，必须用一根由生产商或其售后服务部处提供的电源线进行更换。
请不要在设备背面使用或放置多孔插排或移动电源。
警告：
-确保设备内腔通气孔及齐平安装结构未被堵塞；
-安装后，插座必须仍处在触手可及的位置
-不得使用非制造商推荐的机械设备或其他方法来加速除霜过程；
-切勿损坏制冷回路；
-酒柜贮存隔间内不得使用非制造商推荐的电子设备；
-不得在本设备内贮藏易爆物质，比如含易燃性气体推进剂的气溶胶；
-本设备仅可用于葡萄酒的储存。
-本设备并不能作为嵌入式设备使用。
-本设备仅可用于葡萄酒的储存。
-本设备并不能作为嵌入式设备使用。
本设备适用于家庭及以下场合使用；
-专为店员配备的厨房、办公室和其他特定的环境；
-度假别墅、酒店、汽车旅馆和其他居住性质场合客人使用；
-酒店客房；
-餐饮服务业和除零售销售外的其他类似应用场合；
酒柜内附有一张标注技术信息，安全注意事项的铭牌。该铭牌附有黄色火焰三角形标签，制冷剂名称及化学名。
该酒柜含有易燃制冷剂（R600a：异丁烷）。请确保气体使用及酒柜使用安全：酒柜背后和里面的制冷系统含制冷剂，避免任何尖锐物体进入接触制冷系统。
-不得在酒柜内使用电气设备。
不得使用非制造商推荐的机械设备或其他方法来加速除霜过程。
切勿挡住酒柜的开口。
-如制冷剂回路已损坏，请勿使用邻近的电子产品或消防设备，并打开所有门窗保持空气流通。请联系当地维修代理来处理；
-未经制造商同意，不得拿走酒柜底部栅格。没有栅格的情况下不得直接摆放酒瓶。
上述警告标签应保留到酒柜的整个使用寿命周期。若酒柜需转移到其它位置和寄往回收厂，使用手册应交付于使用或处理酒柜的任何个人。
在冰箱的整个使用寿命期间都应保留上述警告标签。无论何时冰箱被移到他处并交给回收工厂时，用户手册都应移交给使用或操作该冰箱的任何人士.

欢迎选购 EUROCAVE 产品

我们希望能与您共品佳酿。为此，EuroCave倾其所知，总结了最佳酿酒的6个根本因素：

温度
葡萄酒的两大劲敌：极端温度和温度骤变。一个恒定的温度能使葡萄酒充分发挥潜力。

湿度
湿度是一个重要因素，其能够保持软木塞的密封性能。湿度必须维持在50%以上(理想湿度是60%至75%之间)。

避光
光，尤其是紫外线成分，无法避免的单宁氧化会对葡萄酒迅速造成伤害。为此，强烈推荐把您的酒置于阴暗处，远离紫外线照射。

切勿震动
震动会扰乱酒的长期发酵过程，常常对美酒造成致命伤害。“侍酒师之手”酒柜设计贴合瓶身形状，可避免造成葡萄酒震动(即抗震动技术)。

空气流通
经常通风能防止酒柜内霉菌产生。EuroCave酒柜的通风系统有通气作用，和天然酒窖通风系统极度相似。

存储
经常移动酒瓶不利于酒的储藏，适当的整理和储藏能避免不必要的挪动。要进行正确储藏，限制不当操作。

感谢您对**EuroCave**的信任。

葡萄酒最佳饮用温度

法国葡萄酒	
阿尔萨斯葡萄酒	10 °C
博若莱葡萄酒	13 °C
波尔多甜白葡萄酒	6 °C
波尔多干白葡萄酒	8 °C
波尔多红酒	17 °C
勃艮第白葡萄酒	11 °C
勃艮第红葡萄酒	18 °C
香槟	6 °C
汝拉葡萄酒	10 °C
朗格多克葡萄酒	13 °C
普罗旺斯玫瑰红酒	12 °C
萨瓦葡萄酒	9 °C
卢瓦尔干白葡萄酒	10 °C
卢瓦尔甜白葡萄酒	7 °C
卢瓦尔红葡萄酒	14 °C
罗纳河葡萄酒	15 °C
西南产区甜葡萄酒	7 °C
西南产区红葡萄酒	15 °C

澳大利亚葡萄酒	
品丽珠葡萄酒	16 °C
卡百内红葡萄酒	17 °C
夏敦埃葡萄酒	10 °C
梅鹿汁红葡萄酒	17 °C
小白玫瑰葡萄酒	6 °C
黑皮诺葡萄酒	15 °C
索维农白葡萄酒	8 °C
赛美蓉葡萄酒	8 °C
西拉葡萄酒	18 °C
肯丝丁维特白葡萄酒	7 °C

其它葡萄酒	
加利福尼亚葡萄酒	16 °C
智利葡萄酒	15 °C
西班牙葡萄酒	17 °C
意大利葡萄酒	16 °C

目录

1- 酒柜描述 **6**

2- 电源 **7**

3- 环保 – 生态设计 **7**

4- 酒柜安装 **7-10**
I- 酒柜门反向安装 9

5- 布局-贮藏模式 **11-15**
I - 加装或更改滑动架位置 (ACMS/ACMS2) 12
II - 优质酒架（ACMS2）的特点 14
III - 加装或更改储藏架AXUH/AXUH2位置 15
IV - 组装和酒架标签的使用 (ACMS2/AXUH2) 15

6- 酒柜调试 **16-20**
I - 接线和通电 16
II-A - 描述(单温型V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) 16
II-B - 温度设置 16
III-A - 描述(2温型：D-Pure-L) 17
III-B - 温度设置 17
IV-A - 描述(3温型：E-Pure-L) 18
IV-B - 温度设置 18
V-A - 描述(多温型：S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) 19
V-B - 温度设置 19
VI - 相对湿度显示 20
VII - 设置照明模式 20
VIII - 木炭过滤器计数器指示 20

7- 日常维护 **21**

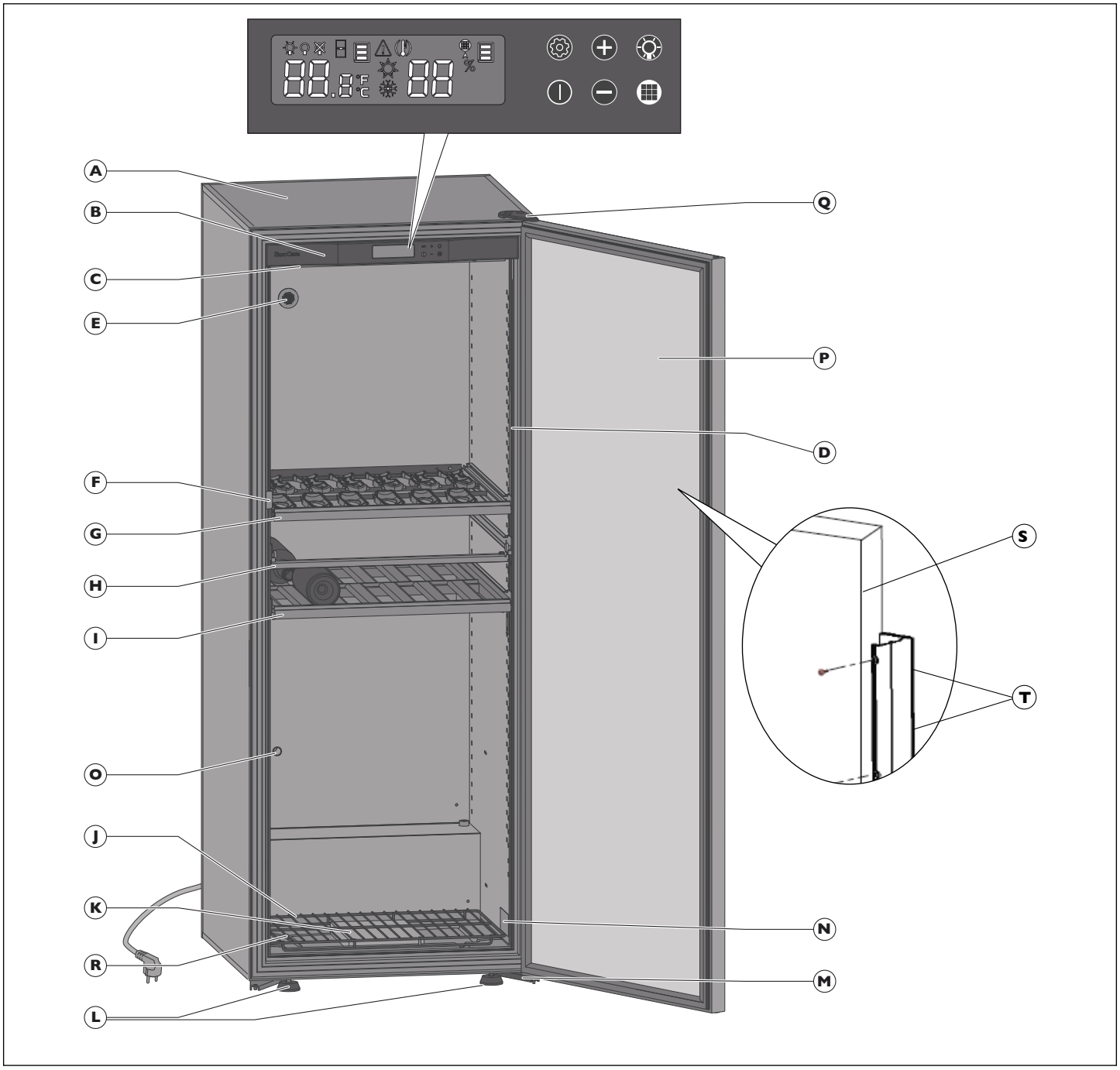
8- 操作故障 **22**

9- 技术参数 **23**

10- 贮藏模拟 **111-115**

11- 接线图 **116**

1/ 您葡萄酒酒柜的介绍



A 柜体
B 设置和控制面板
C 照明**(2**个**LED**灯**)**
D 灯带(任选附件)
E 通风孔**+**活性碳过滤器
F 门扣
G 滑动式层架
H 酒柜固定杆**(**不得拆除**)—**仅适用于大型酒柜
I 储藏式层架
J 底层网格架
K 湿度盒**(**仅适用于单温度型号**)**
L **2**个调平地脚
M 下铰链**(x2)**
N 产品标识标签
O 新鲜空气通风口
P 柜门(配有可拆卸把手和双向锁)
Q 上铰链
R 冷凝水收集托盘,带出口管
S 可拆卸把手(仅适用于全玻璃门和黑色钢琴门)
T 三枚螺丝,三个螺帽(仅适用于全玻璃门和黑色钢琴门)

2 / 供电

为了您的人身安全，酒柜必须正确接地。
请确保插头接地正确，且安装电路采用熔断器
(**30 mA***)进行保护。
*不适用于某些国家。

酒柜电源线带有电源插头，应插入已经接地的标准电源插座，防止出现电击危险。

电源插座需由具备资质的电工检查，确保插头与插座可以安全、正确接地，如果有必要，检查确保电源插座符合当前相关标准要求。

如果电源线有损坏，联系当地EuroCave零售商更换。必须使用EuroCave厂家提供的原装电源线更换。

若您搬到其他国家，请检查酒柜电源特性是否和该国标准匹配(电压，频率)。

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。

包装处理



EuroCave的所有包装均由可再循环材料制成(除了发泡聚苯乙烯高密度基座和下部合页保护套以外)。拆开酒柜包装后，将包装送至垃圾收集站。绝大部分包装材料均可回收。

回收：环境保护措施



电子电器设备可能含有危害环境和人体健康的有害物质。
电子电器设备不得当做未分类城市垃圾丢弃。
当购买新的EuroCave产品时，可委托EuroCave零售商回收旧产品。

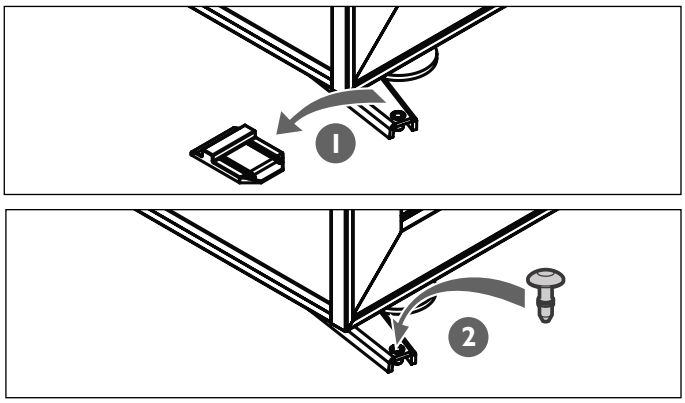
请咨询您的EuroCave零售商，由其为您说明EuroCave的拆卸和废物收集网络流程。
依据环境保护相关法规要求，酒柜中不含任何含C.F.C.s 或者 H.C.F.Cs 或者 H.F.Cs 物质。

节能
- 将酒柜安装在适当位置(见下页)，并查看建议温度范围。
- 每次柜门打开时间不宜过长。
- 确保柜门密封件状态良好且无损坏。若密封件损坏，请联系您的EuroCave零售商。
- 我司建议您至少将您的酒柜装满至其总容量的75%。

处理任何废弃设备时，请拔出设备插头并切断电源线。

4 / 葡萄酒酒柜的安装

拆箱
- 酒柜交付时，请检查酒柜外表有无任何损坏(如撞击、变形等)；
- 打开柜门并检查各个组件的完整性(柜壁，“侍酒师之手”支架、铰链，酒瓶支架)；
- 拆除酒柜内外保护元件，包括下铰链保护器(见图(1))；
- 装上螺帽(见图2)，可在配件包内找到，用于密封下铰链的孔；
- 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，以便在需要对您的葡萄 酒酒柜进行长距离运输时重新使用它们。



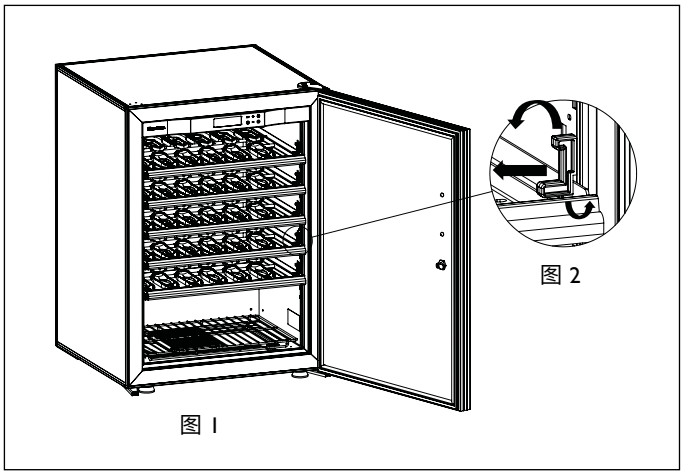


图 2

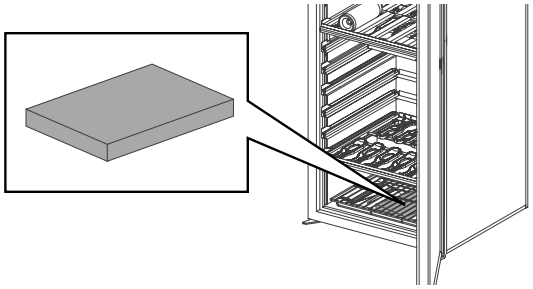
图 1

4 / 葡萄酒酒柜的安装

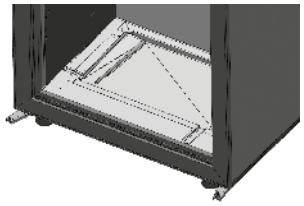
注意事项：

- 切勿将酒柜放置在易被水淹没的地方；
- 切勿将酒柜放置在任何热源附近或直接阳光暴晒；
- 设备背部任切勿喷溅任何液体或水；
- 电源线布线时确保其不会与酒柜任何组件接触；
- 稍微将酒柜向后倾斜，调节前面两个可调地脚(正旋或反旋)将酒柜调平(推荐使用水准仪)；
- 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（<50%），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。

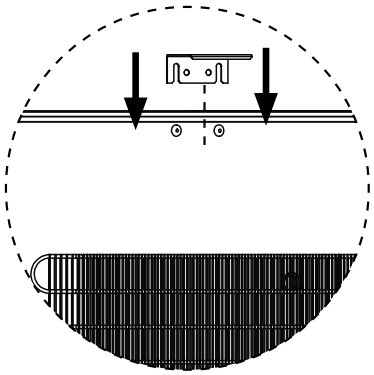


- 如果您发现湿度过高，请取出位于酒柜下方的黑色排水管以及吸潮盒（如果安装）



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。

- 酒柜背部安装挡块(附件包中) (见图)；
- 挡块可将墙壁和酒柜背部间距保持在7cm。这一间隙可使酒柜拥有最优功耗；
- 把2个螺帽安装在酒柜顶部的两个孔中；
- 不要将螺帽完全推入孔中；预留间隙安装后挡板；
- 滑动两螺帽和酒柜壁的后挡板，然后将螺帽完全推入；



安装：

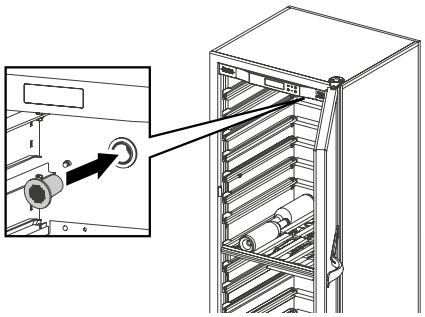
将酒柜放置在所需位置。

酒柜放置必须满足以下要求：

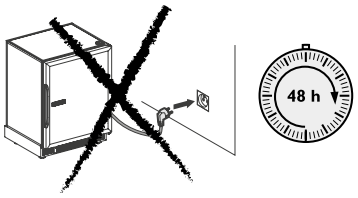
- 畅通无阻且通风良好(如：切勿安放于密闭橱柜中)；
- 不过于潮湿（包括熨烫间、洗衣间和浴室等等)。
- 放置于平整、稳固地面；
- 能够接入电源(标准电源插座，16A，接地用30mA*断路器保护)　(* 不适用于部分国家)；

移动酒柜时，禁止倾斜超过**45°**，始终向侧面倾斜**(**电源导线对面一侧**)°.**

- 将酒柜放置在所需位置；
- 将活性炭过滤器(“配件”袋中)插入酒柜上面左手侧的通气孔位置(见下图)；



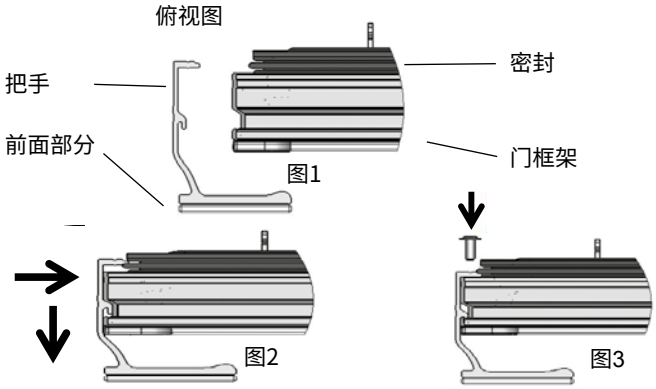
- 酒柜放置48小时后方可通电；
- 首次使用酒柜时，过滤器警报会响起。重新设定过滤器计数为365(见第6章, § VI节)。



4 / 葡萄酒酒柜的安装

门把手的安装
(仅适用于全玻璃门和黑色钢琴门)

- 使用通用扳手拧松柜门侧边的三枚螺丝，通用扳手可在工具盒找到。

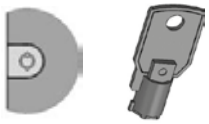


- 将把手放置于门框架特别设计的凹槽(图2)；
- 向前推动把手插入凹槽(图2)；
- 拧松后背的三枚螺丝(图3)；
- 注意拧松螺丝时切勿弄到密封条；

注释:门把手的调整的可能得归功于长方形孔。

安全门

为确保您的酒柜安全，所有的柜门都配有锁。



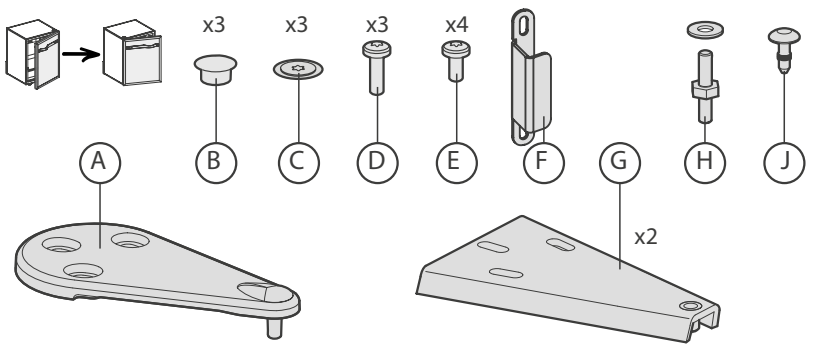
两个酒柜并排安装

请注意：

在极端条件下(温度　>30°C－相对湿度　>70%)将两个酒柜并排安装时，为了避免停滞在墙壁之间的空气发生凝结，请确保两个酒柜之间留出至少5厘米的间隔，或者用泡沫板填满两个酒柜之间的空间以消除空隙

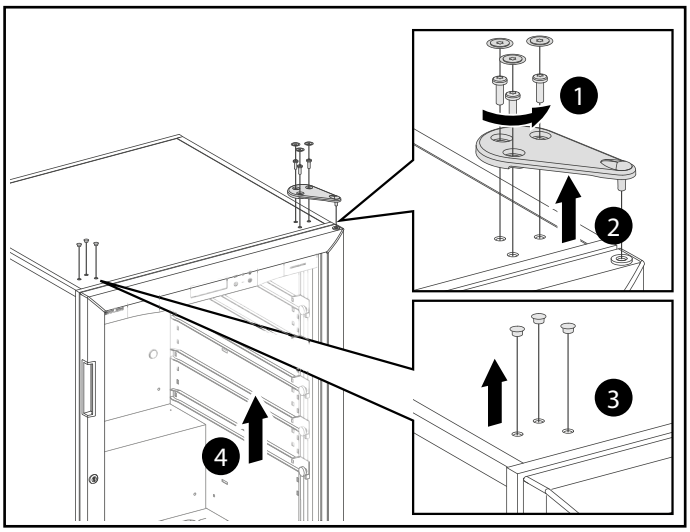
酒柜内酒瓶布局必须确保酒瓶不和酒柜内壁接触。如有接触，酒柜壁上冷凝水可能滴入酒架并破坏酒瓶标签；酒瓶和冰冷酒柜壁接触可能导致霜点出现，会有害葡萄酒品质。

I. 酒柜门反向安装

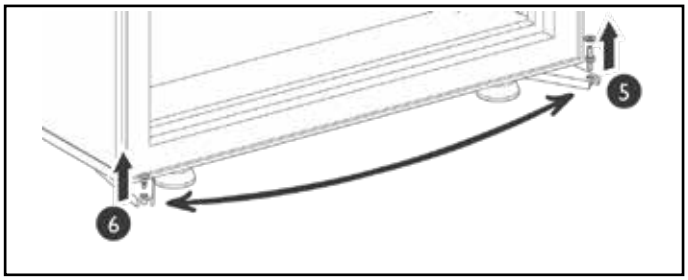


A	上铰链	H	门销
B	螺帽	J	门销螺帽
C	螺帽		
D	梅花螺丝		
E	六角螺钉		
F	门扣		
G	下铰链		

如需改变酒柜门打开方向，请遵守下述流程(示例操作：将右手式门改为左手式门)进行操作：

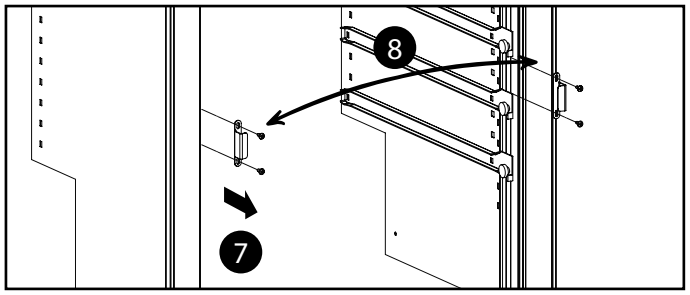


1 使用"T-25"梅花扳手拧开三个螺丝；
2 拆下上铰链；
3 使用薄刀片小心拆下螺帽；
4 轻轻打开并拆下酒柜门，向上举起酒柜门；



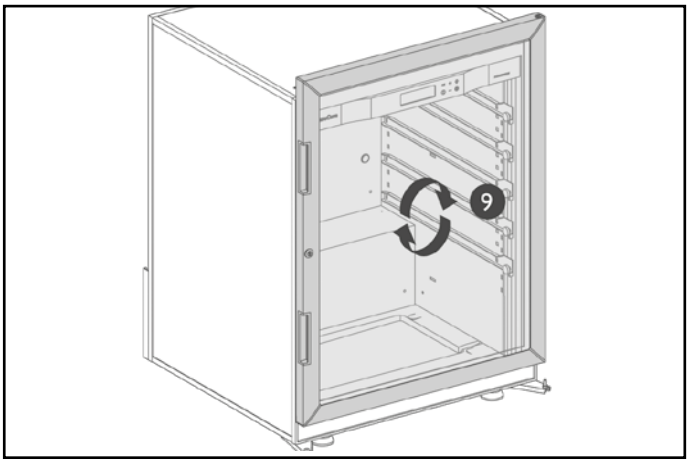
5 拧松门销；
6 使用薄刀片小心拆下螺帽，将门销安装在螺帽位置上。将螺帽安装在对面位置；

4 / 葡萄酒酒柜的安装



7 拧松两枚螺丝和门扣；
拧松对面的两枚螺丝，并移除两个垫圈；
8 使用螺丝将门扣固定在需要开门方向的位置；

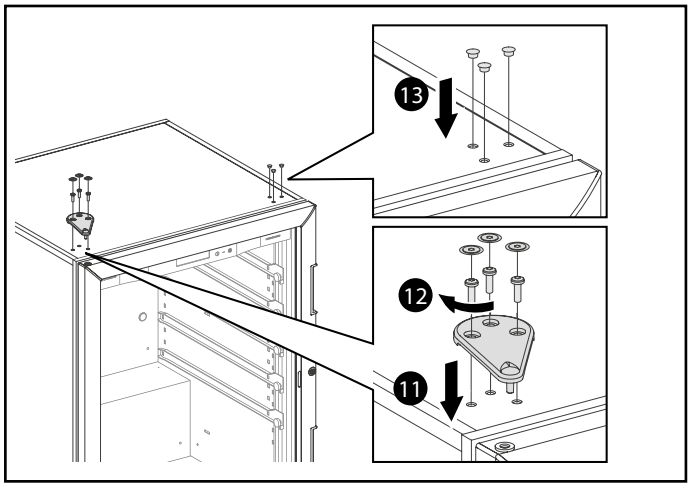
替换门扣对面的垫圈、然后螺丝；@



9 将酒柜门旋转180°；

注意：酒柜门较重：操作时采取必要防护措施，以防受伤或酒柜门坠地

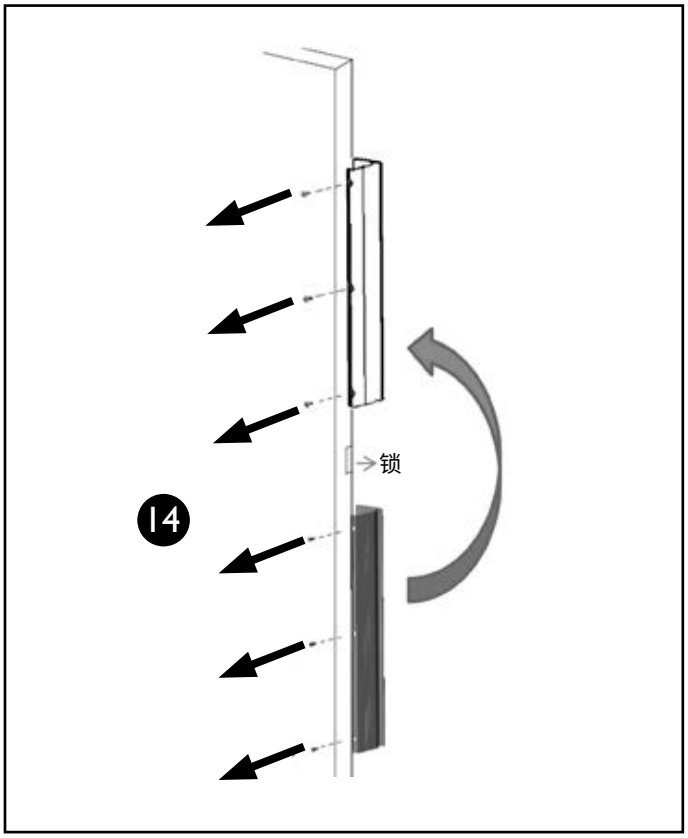
10 将酒柜门装回至门销上；



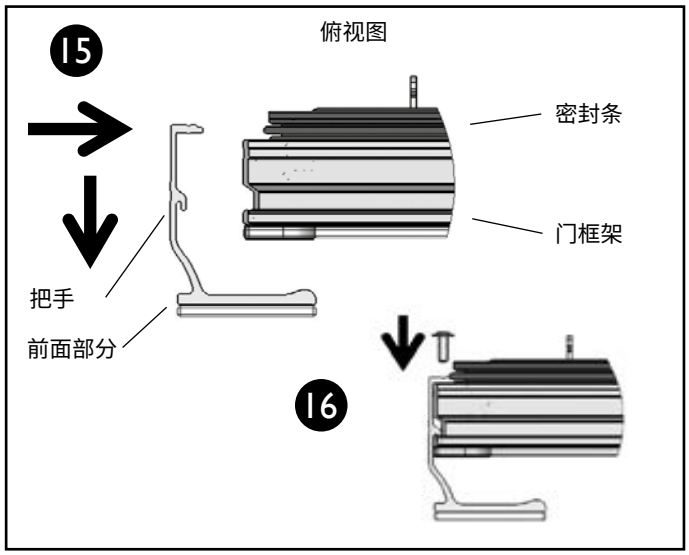
11 安装上铰链；

12 拧紧上铰链，使酒柜门和酒柜完全平行；检查酒柜门密封件是否牢固粘附于酒柜上(通过关闭酒柜门检查)，确保酒柜完全气密；

13 安装螺帽；



14 因为门已经旋转180°反向安装，重新放置锁上的门把（仅适用于全玻璃门和黑色金属门）：使用通用扳手（2,5mm）拧松门侧边的六枚螺丝，通用扳手可从工具盒找到。



15 将把手放置于门框架上特别设计的槽位；向前推动把手嵌入槽位；

16 拧松后背的六枚螺丝；注意拧松螺丝时切勿抓到密封条；

5 / 调整 - 收纳放置

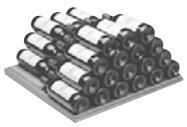
EuroCave酒柜均可个性调节。其储藏设备可根据您的要求调整或增添。

不同储藏方式
标准储藏设备



通用储藏酒架
参考号：AXUH

容量：77瓶
最大承重：100千克



波尔多储藏酒架
参考号：AXBH

容量：78瓶
最大承重：100千克



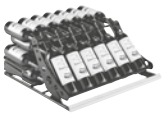
通用滑动酒架，配有“侍酒师之手”支架
参考号：ACMS

容量：12瓶



香槟滑动酒架
参考号：ACHH

容量：10瓶



ACMS的铰接式展示架套装
参考号：AOPRESAR

容量：32瓶



饮用型滑动酒架
参考号：ACVH

容量：20瓶



陈列架
参考号：ACPH

容量：22瓶

任选配件的储藏设备



通用储藏酒架
参考号：AXUH2B[2]
参考号：AXUH2W[2]

容量：77瓶
最大重量：100千克



通用滑动酒架，配有展示托架
参考号：ACMS2B[2]
参考号：ACMS2W[3]

容量：12瓶



ACMS的铰接式展示架套装
参考号：AOPRESAR

容量：32瓶

酒柜的布局可根据您的要求调整。葡萄酒贮藏模拟参考第111-115页。
1 配件包有一支白色记号笔，可使用记号笔书写层架标签（“高端”设备）帮助您识别酒的种类；2 光滑黑色前面；3 亮木前部；

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。

布局建议

EuroCave酒柜限定葡萄酒最大安全贮藏瓶数。为使酒柜使用容量最优化，请遵守下述建议操作：

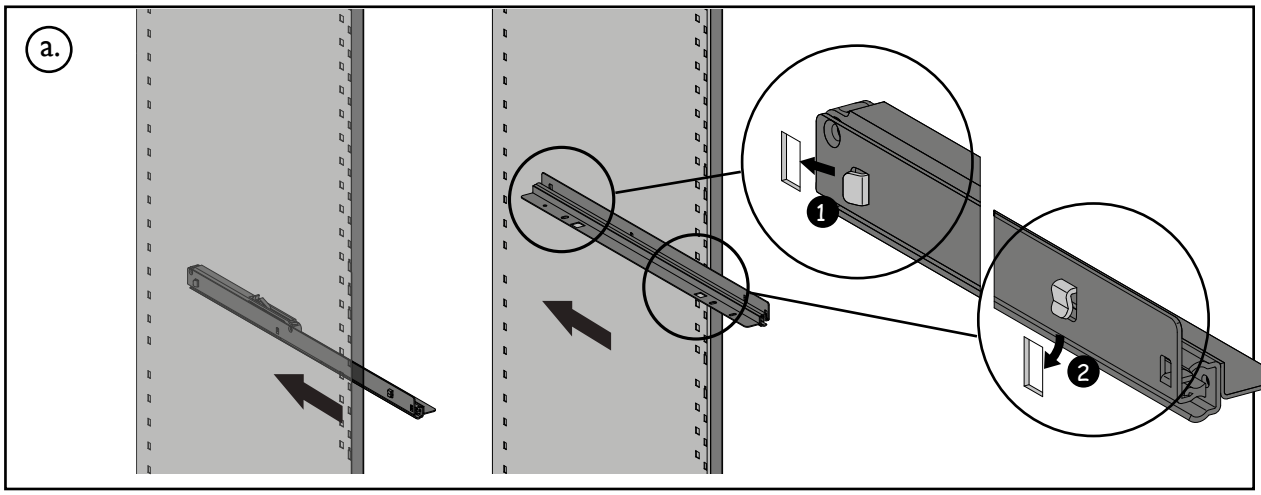
- 将酒瓶尽量均匀分布在所有酒架，平均分散重量。并确保酒瓶不会与后壁接触。
- 均匀分布整个酒柜载荷，避免酒瓶全部置于顶部或底部；
- 遵守特殊贮藏布局装载指引，不得在滑动架上堆放酒瓶。
- 如果您的酒柜配有滑动架，建议将其放置在酒柜顶层，以便于日常存取。
- 同理，可每种葡萄酒选取一两瓶放置于滑动架上，其余酒瓶放在贮藏架上。滑动架上葡萄酒喝完后，从贮藏架上取出新酒更换即可
- 酒柜使用时，不得同时拉出多个滑动酒架；

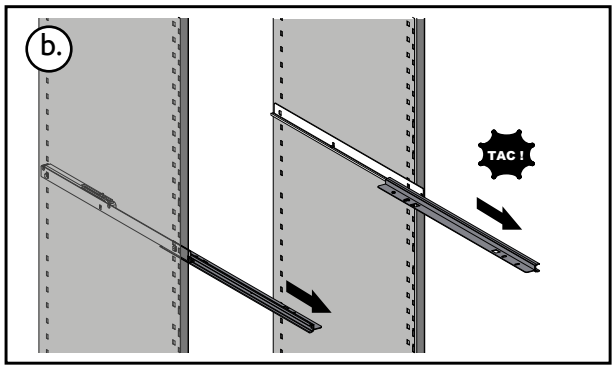
非常重要：酒柜装满葡萄酒瓶时，未经零售商事先许可，请勿更改V-Pure-L酒柜固定杆的位置(见说明第6页)；

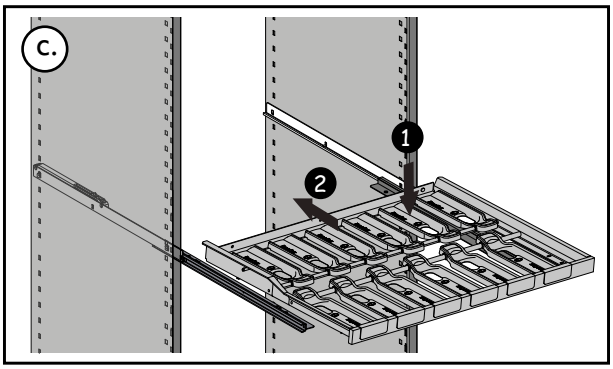
5 / 调整 - 收纳放置

I. 加装或更改滑动架位置 ACMS/ACMS2

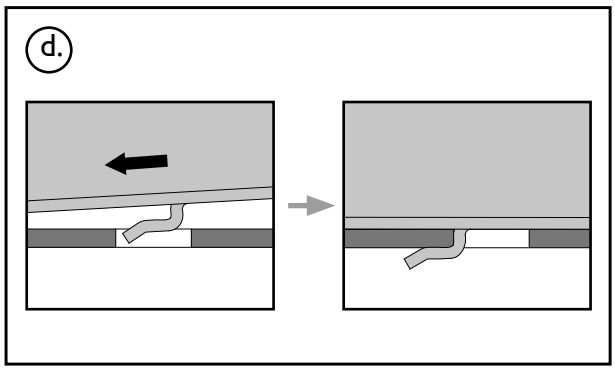
如果滑动架已经放置于您的酒柜：
- 完全卸载滑动层架；
- 向上抬起滑动架前部，向外滑动并拆下滑动架；
- 移除柜壁的滑动导轨，标记左右滑轨；
- 重新调试滑轨（见下图）；



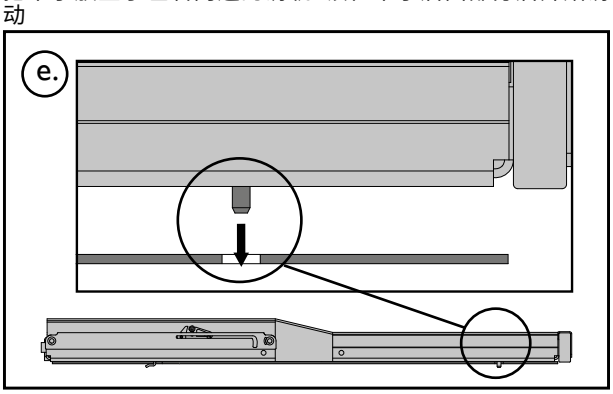




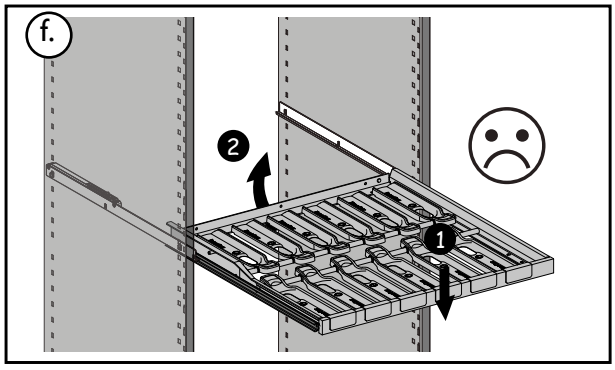
把架子放置于左右两边的滑轨，锁住架子后面部分后开始滑动

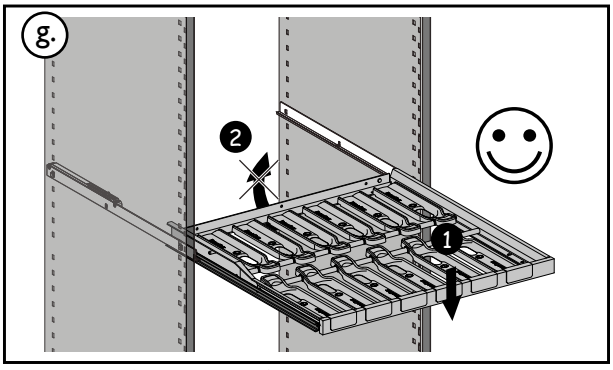


滑动层架，直到层架锁的后部的门闩卡到导轨的活动槽内。



把层架的前钉梢卡在活动槽前部的卡槽内。稍微摇动层架方便钉梢更好卡入槽内。提示：先插入左边钉销，右边钉销会很容易插入对应的卡槽孔内。



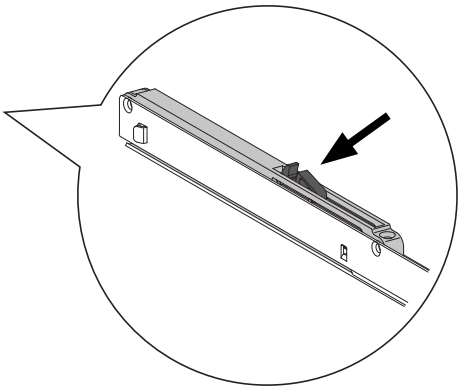


注意：为防止层架倾翻。推回层架之前，确保层架两边的钉梢一直对应卡槽孔。

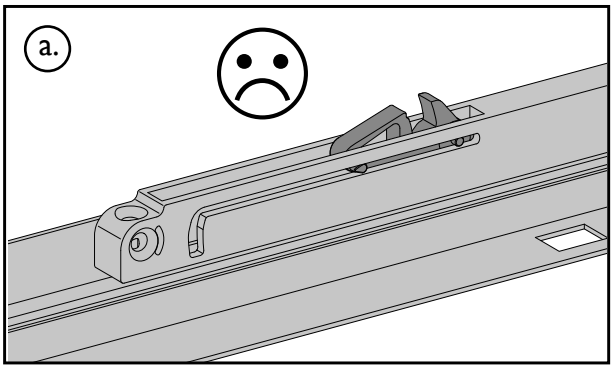
II. 优质酒架**(ACMS2)**的特点

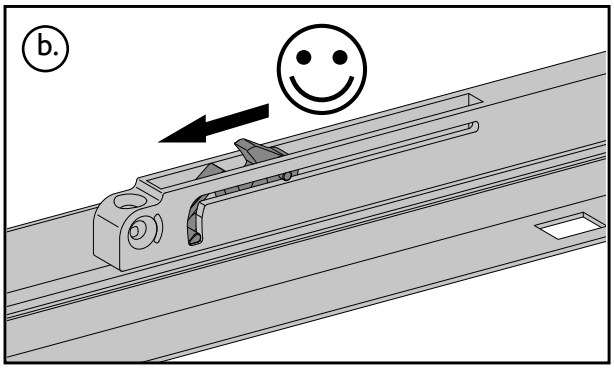
安装前的检查步骤
(参见ACMS的安装步骤)





软关断装置的弹簧锁可能并未锁住 (左边滑轨)。
把滑动层架固定在滑轨之前, 必须把弹簧卡扣锁住。
确保弹簧锁正确放置于前部位置(见下图)
如果没有, 请将其向前推锁住.



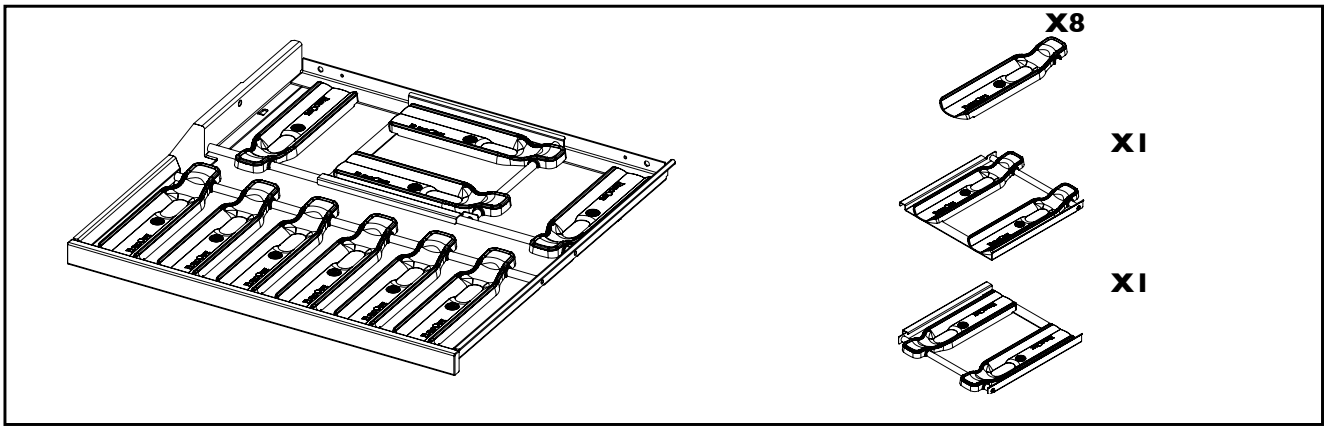


5 / 调整 - 收纳放置

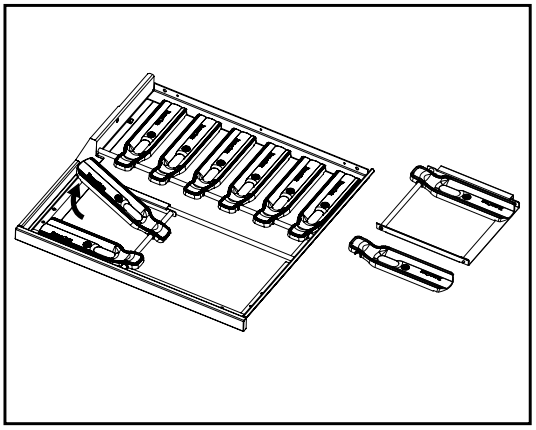
放置酒瓶 **ACMS2**上

1/ 您的酒架交付时配有：

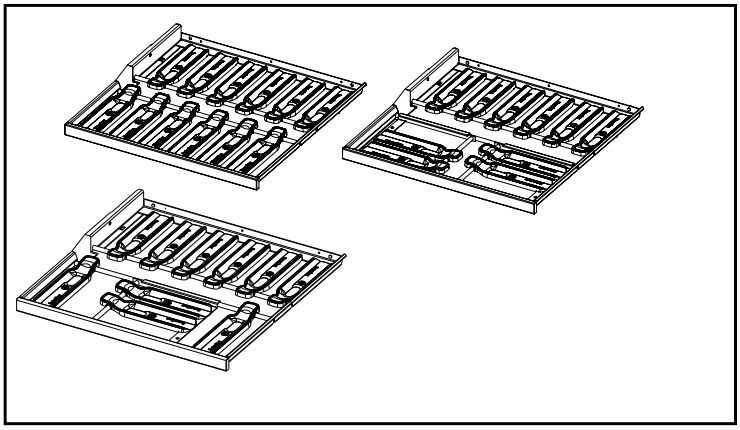
- 6个侍酒师之手托架，固定在酒架背部，
- 2个侍酒师之手托架，固定在酒架前方，
- 2个展示托架，每个配备有两个侍酒师之手托架。



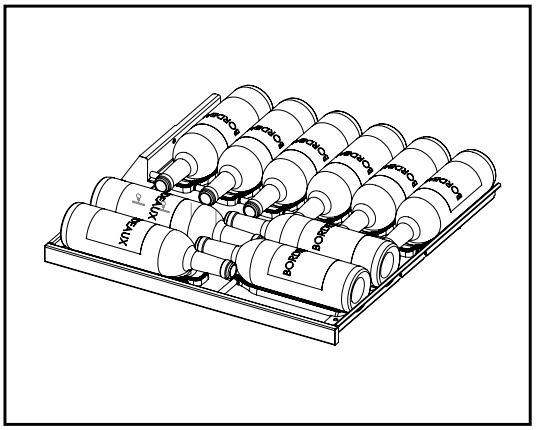
2/ 这些侍酒师之手托架和展示托架是可拆卸的，
旨在为您提供最佳模块化选择，
方便您在酒架中安排您的葡萄酒瓶：



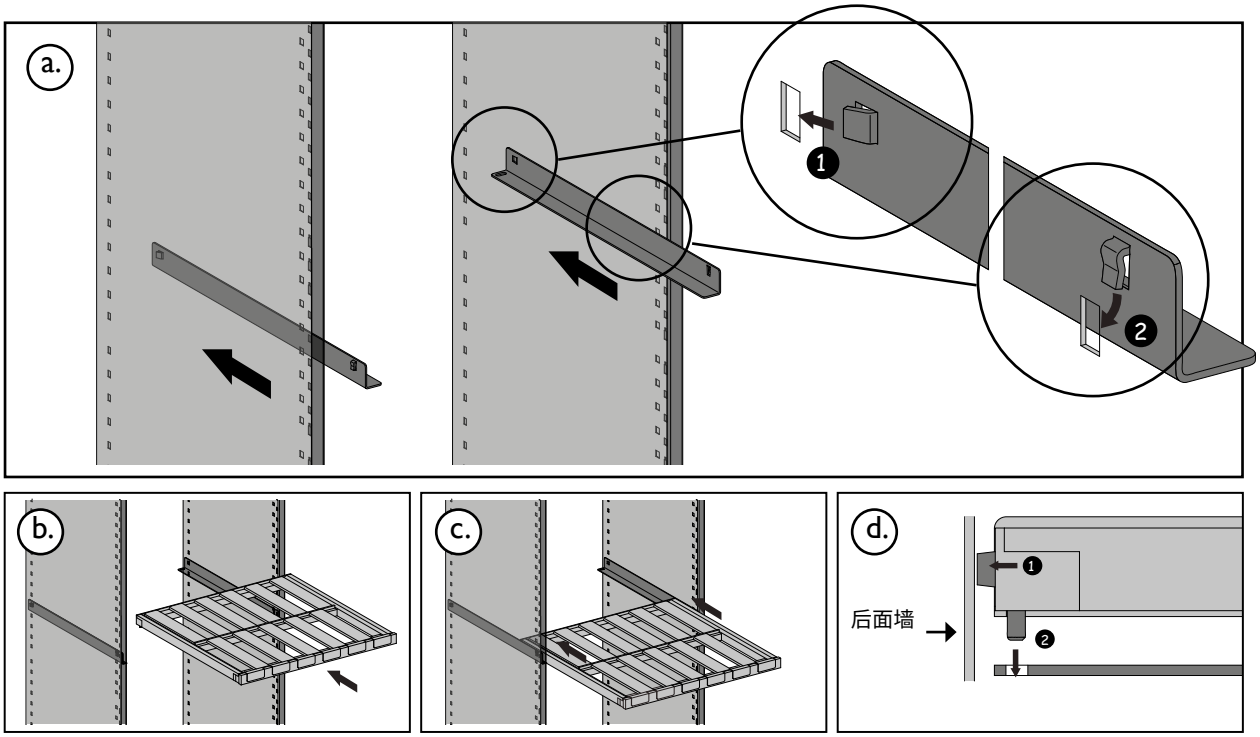
3/ 根据您的需要和想法安排酒架：



4/ 将葡萄酒瓶放置到侍酒师之手托架上：



III. 加装或更改 储藏架位置 **(AXUH/AXUH2**)

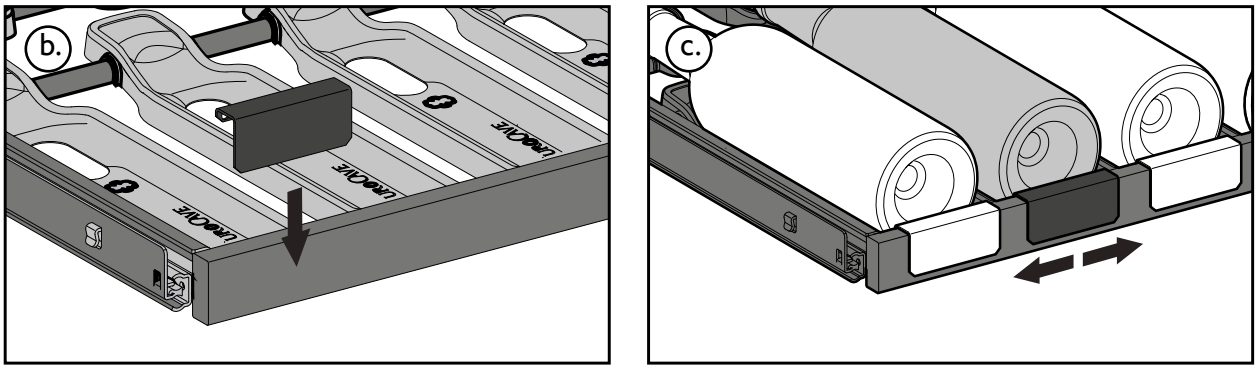


注意: 安装搁在酒柜后面壁架的储藏架，把**2**个支撑销放在前部来支撑层架前面部分 **(**插销在配件包内**)**。
同样的方法可用于如果您的储藏架位于固定杆上方，将**2**个支撑销放置于酒柜后面（仅适用于大型模型）。

IV. 装配和酒架标签的使用（**ACMS2** 和 **AXUH2**层架）

环氧涂层钢板上的层架标签可以帮助识别酒瓶和位置。白色的记号笔装在配件包内（可涂擦）。





6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

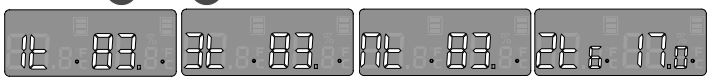
I. 接线和通电

酒柜需放置48小时后方可进行接线操作。
开机前，按住按钮 ⏻ 5秒。

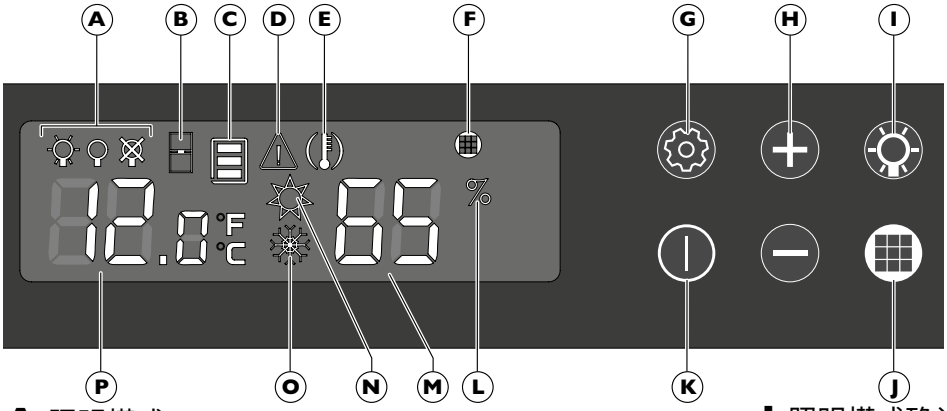
检查电源插座(保险丝、安培数和30 mA断路器)
切勿在同一个多功能插座上接入多个酒柜。

当酒柜藏酒容量高达**75**%或以上时，酒柜性能达到最佳。

检查酒柜类型。
同时按住 ⊕ 和 ⊖ 按钮。



II-A. 描述（单温酒柜V-Pure-S、V-Pure-M、V-Pure-L）

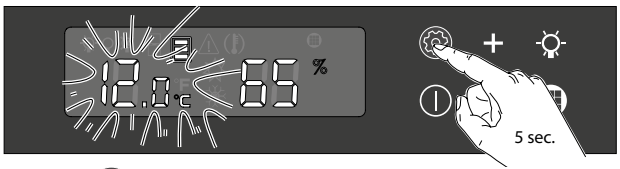


触摸按键非常灵敏。无需用力去按，轻轻触摸按钮即可记录下按键命令。记住两次点击输入之间，手指需离开控制面板。

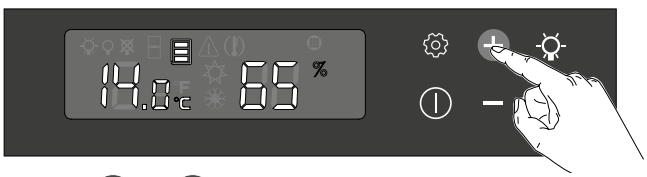
A 照明模式
B 开门警报
C 温度区域
D 传感器故障警报
E 温度警报
F 活性炭过滤器警报
G 确认和设置快捷键
H 设置和选择按钮
I 照明模式确认和进入按键
J 活性炭过滤器计数快捷键
K 待机按键
L 湿度水平警报
M 相关湿度水平显示
N 加热器工作指示灯
O 压缩机工作指示灯
P 温度显示

II-B. 温度设置

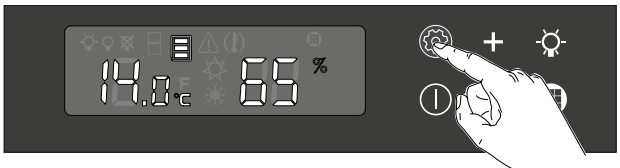
长按 ⏻ 按钮5秒开机。



1 长按 ⚙.(设置)按钮约5秒，显示器开始闪烁。



2 按住 ⊕ 或 ⊖ 按钮设置所需温度。



3 按住 ⚙ (设置)按钮确认。

温度显示器显示值为酒柜中的实际温度。新设置生效前须等待一段时间。

- 酒柜温度默认设置为12°C/54°F(理想成熟温度)。然而，酒柜温度可设置范围为5-20°C/41-68°F。
- 熟化葡萄酒推荐温度设置范围10-14°C/50-57°F。

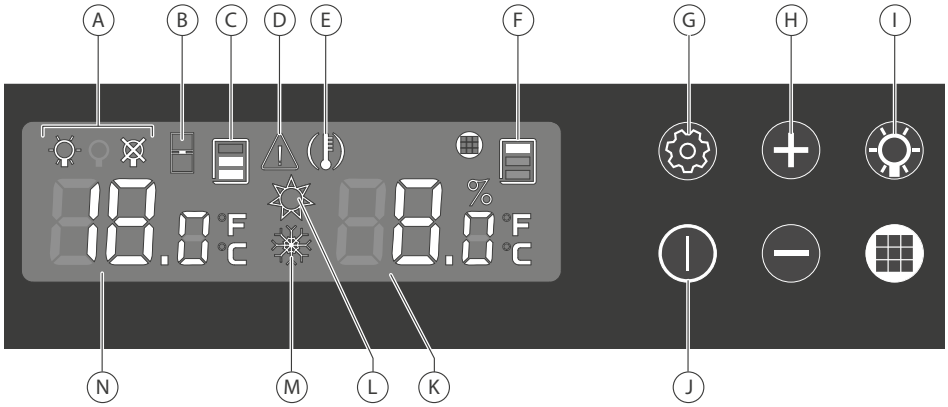
非常重要：为使酒柜正常工作，酒柜必须放置在环境温度为 0 - 35 °C / 32 - 95°F的室内.

将葡萄酒熟化柜转化为葡萄酒饮用柜的操作流程：使用单温区将酒柜设置为饮用柜，将放在其内的白或红葡萄酒调至正确饮用温度：
- 白葡萄酒饮用温度推荐设置范围：**6-10°C/43-50°F**。
- 红葡萄酒饮用温度推荐设置范围：**15-18°C/59-64°F**。

本酒柜可作为白或红葡萄酒饮用柜。

6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

III-A. 描述（2温D-Pure-L型）



触摸键十分敏感。无需用力，轻轻手指一按即可。在两次触摸之间，记得从面板上移开手指。

A 照明模式
B 开门报警
C 红酒侍酒温度隔间温度区（酒柜下隔间）
D 传感器错误报警
E 温度报警
F 冷藏隔间温度区（酒柜上隔间）
G 确认与设置进入键
H 设置与选择键
I 照明模式进入与确认键
J 电源按键
K 冷藏隔间温度显示
L 热回路指示
M 冷回路指示
N 红酒侍酒温度隔间温度显示

III-B. 温度设置

冷藏隔间温度设置范围：5°C-11°C/41-52°F。
红酒侍酒温度隔间温度设置范围：15°C-20°C/59-68°F。

长按开机键 5秒启动。



1 长按设置键 约5秒。
显示开始闪烁。



2 按 或 键设定隔间需要的温度。



3 按设置键 确认。
冷隔间的温度显示开始闪烁。



4 按 或 键设定冷隔间需要的温度。

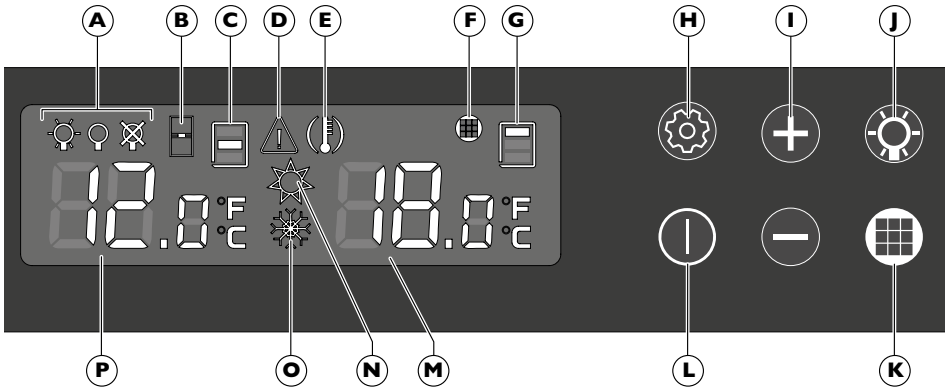
5 按设置键 确认。

显示屏的数值为酒柜内实际温度。因此，需要一段时间后设置方能生效。

注意：为正确使用，酒柜必须置于房间的温度范围为12-30°C/54-86°F（实心门）或10-30°C/50-86°F（玻璃门）

6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

IV-A. 描述(3-温型酒柜E-Pure-L)



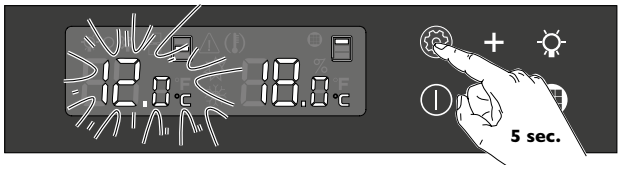
触摸按键非常灵敏。无需用力去按，轻轻触摸按钮即可记录下按键命令。记住两次点击输入之间，手指需离开控制面板。

A 照明模式；
B 开门警报；
C 熟化区温度区域(酒柜的主要区域)；
D 传感器故障警报；
E 温度警报；
F 活性炭过滤器警报；
G 红葡萄酒饮用室温度区(酒柜上隔间)；
H 确认和设置快捷键；
I 设置和选择按钮；
J 照明模式快捷键和确认按钮；
K 活性炭过滤器计数快捷键；
L 电源开关；
M 红葡萄酒饮用室温度显示；
N 加热回路指示灯；
O 冷却回路指示灯；
P 熟化室温度显示器

IV-B. 温度设置

熟化区推荐温度设置范围:**10** 至 **14 °C / 50** 至 **57 °F**。
红葡萄酒饮用室推荐温度设置范围:**16** 至 **20 °C / 61** 至**68 °F**。
冷冻室的温度取决于熟化区温度设置。

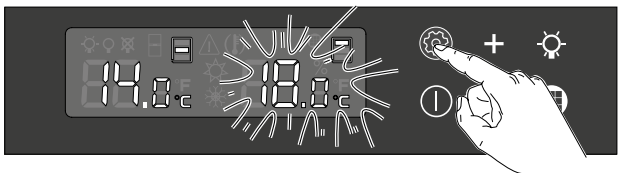
长按 ⏻ 按钮5秒开机。



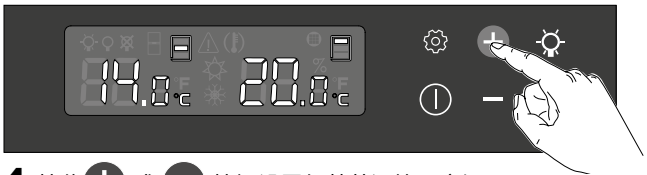
1 长按⚙.(设置)按钮约5秒，显示器开始闪烁。



2 按住 ⊕ 或 ⊖ 按钮设置熟化区所需温度。



3 按住 ⚙ (设置)按钮确认。
红葡萄酒饮用室温度显示器开始闪烁。



4 按住⊕ 或 ⊖ 按钮设置红葡萄酒饮用室温。

5 按住⚙ (设置)按钮确认。

显示屏的数值为酒柜内实际温度。新设置生效前须等待一段时间。

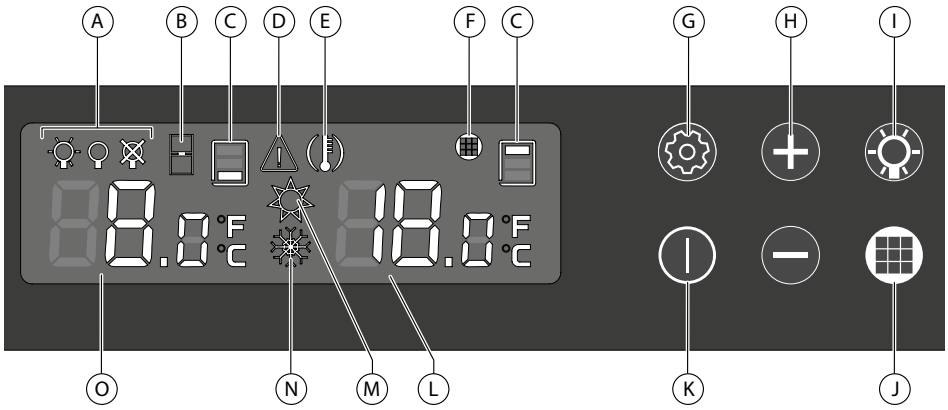
- 酒柜温度默认设置为12°C/54°F(理想成熟温度)。然而，酒柜温度可设置范围为9-15°C/48-59°F。
- 红葡萄酒饮用室温度默认设置为18°C/64°F (红葡萄酒理想饮用温度)。然而，酒柜温度可设置范围为 15-22°C/59-72°F。

非常重要:为使酒柜正常工作，酒柜必须放置在环境温度为 **12 - 25 °C / 54 - 77°F**的室内。

对于**3-**温度型号酒柜，冷冻室温度取决于熟化区温度设置。
因此，若想冷冻室温度低于**8**°C/**46**°F，熟化区温度设置必须低于**12**°C/**54**°F。
对于安装有玻璃门的酒柜型号，红葡萄酒饮用室温度可能低于**17**°C/**63**°F。

6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

V-A. 描述(多温型酒柜S-Pure-S、S-Pure-M、S-Pure-L)



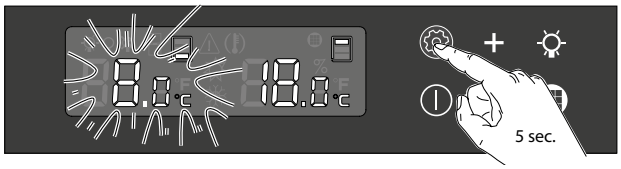
触摸按键非常灵敏。无需用力去按，轻轻触摸按钮即可记录下按键命令。记住两次点击输入之间，手指需离开控制面板。

A 照明模式；
B 开门警报；
C 对应相关温度区域；
D 传感器故障警报；
E 温度警报；
F 活性炭过滤器警报；
G 确认和设置快捷键；
H 设置和选择按钮；
I 照明模式快捷键和确认按钮；
J 活性炭过滤器计数快捷键；
K 电源开关；
L 酒柜高温区温度显示；
M 加热回路指示灯；
N 冷却回路指示灯；
O 酒柜低温区温度显示；

V-B. 温度设置

低温区推荐温度设置范围: **7 - 9 °C / 45 - 48°F**。
高温区推荐温度设置范围: **17 - 20 °C / 63 - 68°F**。

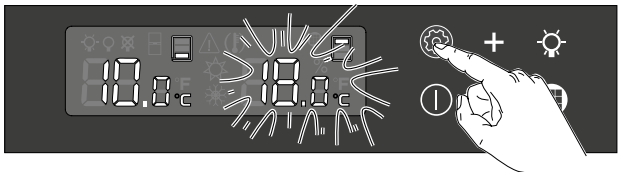
长按 ⏻ 按钮5秒开机。



1 长按⚙(设置)按钮约5秒时间，显示器开始闪烁。



2 按住 ⊕ 或 ⊖ 按钮设置熟化区所需温度。



3 按住 ⚙(设置)按钮确认。
右手边显示器开始闪烁。



4 按住 ⊕ 或 ⊖ 按钮设置红葡萄酒饮用室温。

5 按住 ⚙(设置)按钮确认。

温度显示器显示值为酒柜中的实际温度。新设置生效前须等待一段时间。

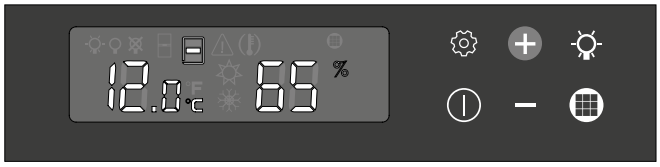
- 低温区默认温度设置是8°C/46°F。然而，酒柜温度可设置范围为5°C-12°C/41°F-54°F。
- 高温度默认温度设置是18°C/64°F。然而，酒柜温度可设置范围为15°C-22°C/59°F-72°F。

非常重要:为使酒柜正常工作，酒柜必须放置在环境温度为 12 - 35 °C / 54 - 95°F的室内。

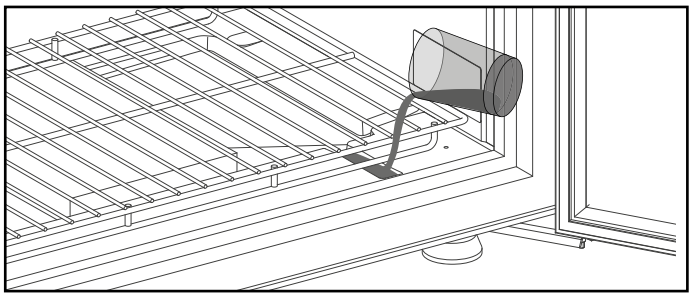
6 / 葡萄酒酒柜的投入使用

VI. 相对湿度显示(仅适用于单温酒柜)

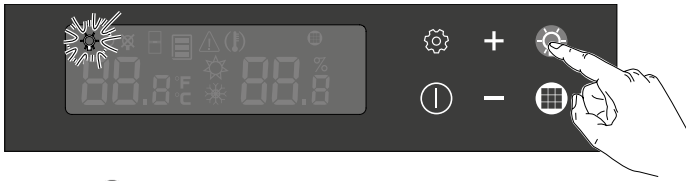
酒柜温度为9-15°C时，可测量酒柜的湿度水平，设置酒柜内部的相对湿度。
理想的湿度水平是高于 50% ，最佳湿度水平是介于 60%和75 %之间。



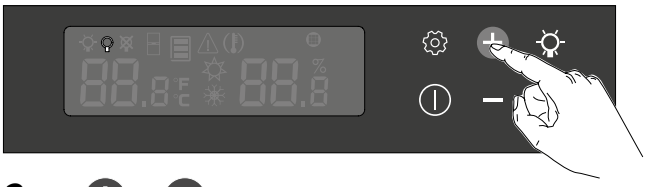
若想提高酒柜的相对湿度水平，请向酒柜底部右手边的托盘管倒入一玻璃杯水，增加湿度。



VII. 设置照明模式



1 按住 按钮，活动模式指示灯闪烁。



2 按住 或 按钮选择所需模式。

3 按住 按钮确认。

照明模式有三种设置选项

持续照明 (如玻璃门酒柜的照明)

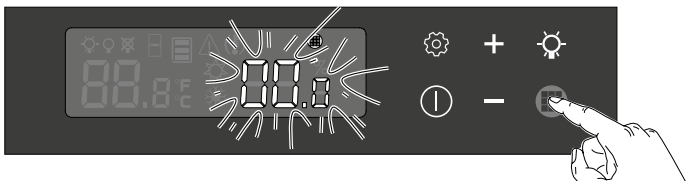
门打开的时候照明灯亮 (酒柜门关闭时，灯自动熄灭)。

照明禁止。

注意事项：强光危险；切勿直视LED光束。

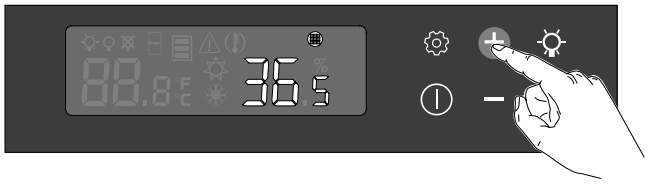
必须由专业的电工技师来更换控制面板上的LED灯.

VIII. 活性炭过滤器计数显示



首次使用或更换过滤器时，将计数器设为365.

1 按住 按钮，显示屏闪烁。



2 按住 按钮，设置计数为365。



3 按住 按钮确认。警报显示关闭。

活性炭过滤器必须每年更换。

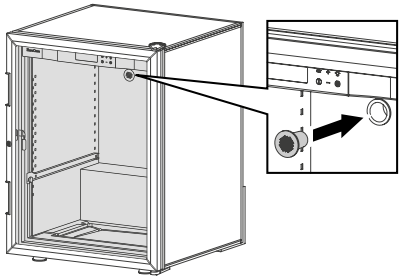
点击 按钮查询计数。

特别干燥环境和/或天气不好时(如冬天),可使用“ **Hygro++**” 保湿套装提升酒柜内部的相对湿度水平。

7 / 日常维护

EuroCave酒柜出厂前均已通过测试。

以下维护操作应每年进行一次



- 拔掉酒柜电源，移走所有酒瓶和载荷；
- 清洗酒柜底部水槽。确保无障碍物堵塞排水道；
- 定期用真空吸尘器清扫酒柜后面的冷凝器；
- 使用水和温和洗涤用品冲洗酒柜内部；
- 彻底冲洗酒柜；
- 使用柔软抹布擦拭弄干；
- 替换酒柜顶部通气孔的活性碳过滤器；
- 手动更换活性碳过滤器。活性碳过滤器可从通常的零售商处购买，必须使用制造商生产的原装配件替换；
- 检查酒柜密封性是否良好。有必要经常清理酒柜门密封条。使用不合适洗涤用品可能会导致密封条的过早老化。因此，清理时必须遵循一定的规则：清洗时必须先用清水冲洗所有洗涤用品。洗涤用品的所有痕迹必须从密封条中抹去，EuroCave只推荐使用温和肥皂溶液清洗。如果未能彻底清洗干净，可适当使用乙醇水溶液/酒精水溶液清洗，其浓度不得高于10%，酒精水溶液清洗之后必须使用清水彻底冲干净。

定期检测酒柜，并向零售商报告任何故障，确保零售商常年为您的酒柜设备提供维护服务。

任选额外配件的保养：
• 仅可使用微纤维布或软布擦拭灯带。切勿使用含有酒精成分的洗涤用品。
• 使用湿布擦拭清除酒瓶白色标记笔书写的识别参数（“高端”设备）。
• 清洁层架前面部分时：
- 仅可使用微纤维布或软布擦拭；
- 仅可使用水或玻璃专用的洗涤用品。

切勿使用会对层架前面部分造成损害的丙酮、酒精或乙醇、石油溶剂油或醇酸稀料的洗涤用品清洗产品。

玻璃原件的清洗维护
• 清洗酒柜内的玻璃部件(适用于所有门以及适用于全玻璃门和黑色钢琴门上的玻璃把手), 需要使用适合玻璃清洁的不会磨损玻璃的软布。

8 / 运行异常

可能出现的故障	原因	纠正措施
 图标显示	温度未恢复至±4°C阈值范围内。	检查酒柜门是否正确关闭。 检查柜门密封件状态。 如果您在过去几小时间往酒柜内装入了大量酒瓶，请等待一段时间然后再检查。如果仍然显示报警，请联系EuroCave零售商。
用户采取上述纠正措施后，仍然显示  图标	操作故障	拔掉酒柜电源插头，并联系EuroCave零售商。
 图标显示	酒柜门开门警报	确保酒柜门正确关闭。
 图标闪烁	相对湿度等级持续72小时以上低于50%	• 向托盘管道中注入一杯水(见7.1V节). • 根据首次加水时间和图标显示时间间隔天数确定加水频率。几小时后，图标将消失。
设备不能降低湿度水平至期望值		• 请取出位于酒柜下方的黑色排水管，然后取出吸潮盒并清洁水槽由设备直接释放湿度；如果尝试几种解决方案后，问题依然存在，请联系EuroCave零售商。
 图标显示	活性炭过滤器警报	更换活性炭过滤器(见第6章)。
 图标显示	温度传感器故障警报	请联系EuroCave零售商。
酒柜无法启动		请联系经销商/EuroCave公司售后服务部。

生产商提供的最短保修期限(零件)：2年。

若您的酒柜设备无法正常工作，请联系**EuroCave**零售商。

9 / 技术规格

Pure系列	高度 mm	宽度 mm	深度 mm	空柜重量 全玻璃门 (Kg)	空柜重量 黑色钢琴门 (Kg)	推荐温度范围 最低-最高温度(°C/°F) 全玻璃门	推荐温度范围 最低-最高温度(°C/°F) 黑色钢琴门
单温酒柜							
V- Pure -S	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V- Pure -M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V- Pure -L	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 温酒柜							
D-Pure-L	1825	680	715	100	93	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 温酒柜							
E-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
多温酒柜							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-L	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

控制精度度：+/-1°C（2°F）；显示精度：+/-1°C（2°F）；
1- 高度包括酒柜的顶部铰链和脚；计算中值；
2- 宽度包括酒柜后面通风设备的29mm间隙；

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。

在一些极端温度条件下，玻璃柜门的使用可能会影响酒柜的性能。

标准
产品满足如下标准：

1 – 电气安全指令2014/35/EU号
IEC 60335-1 : 2010 + A1 : 2013 + A2 : 2016
IEC 60335-2-24 : 2010 + A1 : 2019 + A2 : 2019

2 – CEM（电磁兼容性）指令2014/30/EU
标准
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2 : 2019
EN IEC 61000-3-3 : 2013
EN 62233: 2008

3 – 环境
授权法规
2019/2016/EU
法规
2017/1369/EU
2019/2019/EU

指令2011/65/EU



R600a

根据国家的不同，
EuroCave酒柜可能含有易燃的制冷剂气体
(R600a：ISO BUTANE/丁烷)



易燃气体。
请让设备远离任何热源。

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	O	O	O	O	O	O
门及附件	O	O	O	O	O	O
层架及附件	O	O	O	O	O	O
压缩机	O	O	O	O	O	O
制冷管件	O	O	O	O	O	O
电脑板	O	O	O	O	O	O
显示屏	O	O	O	O	O	O
温控器及附件	X	O	X	O	O	O
恒温器	X	O	O	O	O	O
风扇	O	O	O	O	O	O
照明装置	O	O	O	O	O	O
锁	X	O	O	O	O	O
电原线及连接线	O	O	O	O	O	O

本表格依据 SJ/T 11364-2014的规定编制

O: 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》，此些为豁免项。

*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
* 20 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。

NOTES

NOTES

歡迎來到 EUROCAVE 酒櫃世界

非常感謝您購買EuroCave專業系列產品。我們尤為專注於產品外觀設計，製造工藝及使用便利方面的問題。
我們希望您對我們的產品完全滿意。

請注意

本文件所包含資料如有更改，恕不另行通知。
若產品使用範圍超出設計用途，EuroCave將不提供任何保養。
若由於違反本手冊，而引起的故障，或在電源、性能、使用過程中操作不當造成的故障，EuroCave公司對此恕不負責。
本文件所包含原始資料均受版權保護，為EuroCave版權所有。
未經EuroCave事先書面許可，嚴厲禁止任何人部分或全部複印、再版或翻譯本文件。
本設備僅可用於葡萄酒貯藏。
心智、感知能力不健全或身體殘疾人士（包括兒童）不得使用本設備；除知悉如何使用本設備的說明或專業人士現場負責安全監管外，無相關使用經驗或專業知識人士不得使用本設備。
兒童必須由成人進行監督，防止其玩耍本設備。
放置設備時，請確保電源線不會被卡住或損壞。
如供電電纜損壞，必須用由生產商或其售後服務部處提供的新電纜進行更換。

警告：
-確保設備內腔通氣孔及齊平安裝結構未被堵塞；
-安裝之後，電插座需要仍在觸手可及的地方
-切勿在設備背面使用或放置延長線或移動電源。
-不得使用非製造商建議的機械設備或其他方法來加速除霜過程；
-切勿損壞製冷回路；
-酒櫃貯存隔間內不得使用非製造商建議的電子設備；
-本設備僅供用於儲藏葡萄酒。
-本設備不得當成嵌入式設備使用。
-不得在本設備內貯藏易爆物質，比如含易燃性氣體推進劑的氣溶膠；
本設備適用於家庭及以下場合使用；
-專為店員配備的廚房、辦公室和其他特定的環境；
-度假別墅、酒店、汽車旅館和其他居住性質場合客人使用；
-酒店客房；
-餐飲服務業和除零售銷售外的其他類似應用場合；
酒櫃內附有一張標注技術信息、安全注意事項的銘牌。該銘牌附有黃色火焰三角形標籤、製冷劑名稱及化學名。
該酒櫃含有易燃製冷劑（R600a：異丁烷）。請確保氣體使用及酒櫃使用安全：酒櫃背後和裡面的製冷系統含製冷劑，避免任何尖銳物體進入接觸製冷系統。
-不得在酒櫃內使用電氣設備。
不得使用非製造商建議的機械設備或其他方法來加速除霜過程。
切勿擋住酒櫃的開口。
-如製冷劑回路已損壞，請勿使用鄰近的電子產品或消防設備，並打開所有門窗保持空氣流通。請聯繫當地維修代理來處理；
-未經製造商同意，不得拿走酒櫃底部柵格。沒有柵格的情況下不得直接擺放酒瓶。
上述警告標籤應保留到酒櫃的整個使用壽命週期。若酒櫃需轉移到其它位置和寄往回收廠，使用手冊應交付於使用或處理酒櫃的任何個人。
以上警示標籤應在冰箱使用期限內妥善保存。將冰箱移送至其他地點及運送至垃圾回收場時，應提供使用手冊給負責使用或處理冰箱的人員。

歡迎選購 EUROCAVE 產品

我們希望能與您共品佳釀。為此，EuroCave傾其所知，總結了理想的最佳釀酒的6種根本因素：

溫度
葡萄酒的兩大勁敵：極端溫度和溫度驟變。一個恒定的溫度能使葡萄酒充分發揮潛力。

濕度
濕度是一個重要因素，其能夠保持軟木塞的密封性能。濕度必須維持在50%以上(理想濕度是60%至75%之間)。

避光
陽光，尤其是在紫外線之下，無法挽回的單寧氧化會對釀酒迅速造成傷害。為此，強烈建議所釀之酒需置於陰暗處，遠離紫外線照射。

切勿震動
震動會擾亂酒的長期發酵過程，常常對美酒造成致命傷害。「侍酒師之手」酒櫃設計貼合瓶身形狀，可避免造成葡萄酒震動(即抗震動技術)。

空氣流通
保持通風能防止酒櫃內黴菌產生。EuroCave酒櫃的通風系統有通氣作用，和天然酒窖通風系統極度相似。

貯存
經常移動酒瓶不利於酒的儲存。正確的整理和儲藏能夠減少不必要的挪動。要進行正確的貯存，限制不當操作。

感謝您對EuroCave的信賴。

葡萄酒最佳飲用溫度

法國葡萄酒	
阿爾薩斯白葡萄酒	10 °C
博若萊葡萄酒	13 °C
波爾多甜白葡萄酒	6 °C
波爾多干白葡萄酒	8 °C
波爾多紅葡萄	17 °C
勃艮第白葡萄酒	11 °C
勃艮第紅葡萄酒	18 °C
香檳	6 °C
汝拉葡萄酒	10 °C
朗格多克葡萄酒	13 °C
普羅旺斯玫瑰紅酒	12 °C
薩瓦葡萄酒	9 °C
盧瓦爾干白葡萄酒	10 °C
盧瓦爾甜白葡萄酒	7 °C
盧瓦爾紅葡萄酒	14 °C
羅納河葡萄酒	15 °C
西南產區甜葡萄酒	7 °C
西南產區紅葡萄酒	15 °C

澳洲葡萄酒	
品麗珠葡萄酒	16 °C
卡百內紅葡萄酒	17 °C
夏敦埃葡萄酒	10 °C
梅鹿汁紅葡萄酒	17 °C
小白玫瑰葡萄酒	6 °C
黑皮諾葡萄酒	15 °C
索維農白葡萄酒	8 °C
賽美蓉葡萄酒	8 °C
西拉葡萄酒	18 °C
肯絲丁維特白葡萄酒	7 °C

其它葡萄酒	
其它葡萄酒	16 °C
智利葡萄酒	15 °C
西班牙葡萄酒	17 °C
意大利葡萄酒	16 °C

目錄

1- 酒櫃描述 **6**

2- 電源 **7**

3- 環保 – 生態設計 **7**

4- 酒櫃安裝 **7-10**
I- 酒櫃門反向安裝 9

5- 佈局-貯藏模式 **11-15**
I - 加裝或更改滑動架位置 (ACMS / ACMS2) 12
II - 優質酒架 (ACMS2) 的特點 14
III - 加裝或更改儲藏架AXUH/AXUH2 位置 15
IV - 組裝和酒架標籤的使用 (ACMS2 / AXUH2) 15

6- 酒櫃調試 **16-20**
I - 接線和通電 16
II-A - 描述(單溫型V-Pure-S，V-Pure-M，V-Pure-L) 16
II-B - 溫度設置 16
III-A - 描述(2溫型：D-Pure-L) 17
III-B - 溫度設置 17
IV-A - 描述(3溫型：E-Pure-L) 18
IV-B - 溫度設置 18
V-A - 描述(多溫型：S-Pure-S，S-Pure-M，S-Pure-L) 19
V-B - 溫度設置 19
VI - 相對濕度顯示 20
VII - 設置照明模式 20
VIII - 木炭過濾器計數器指示 20

7- 日常維護 **21**

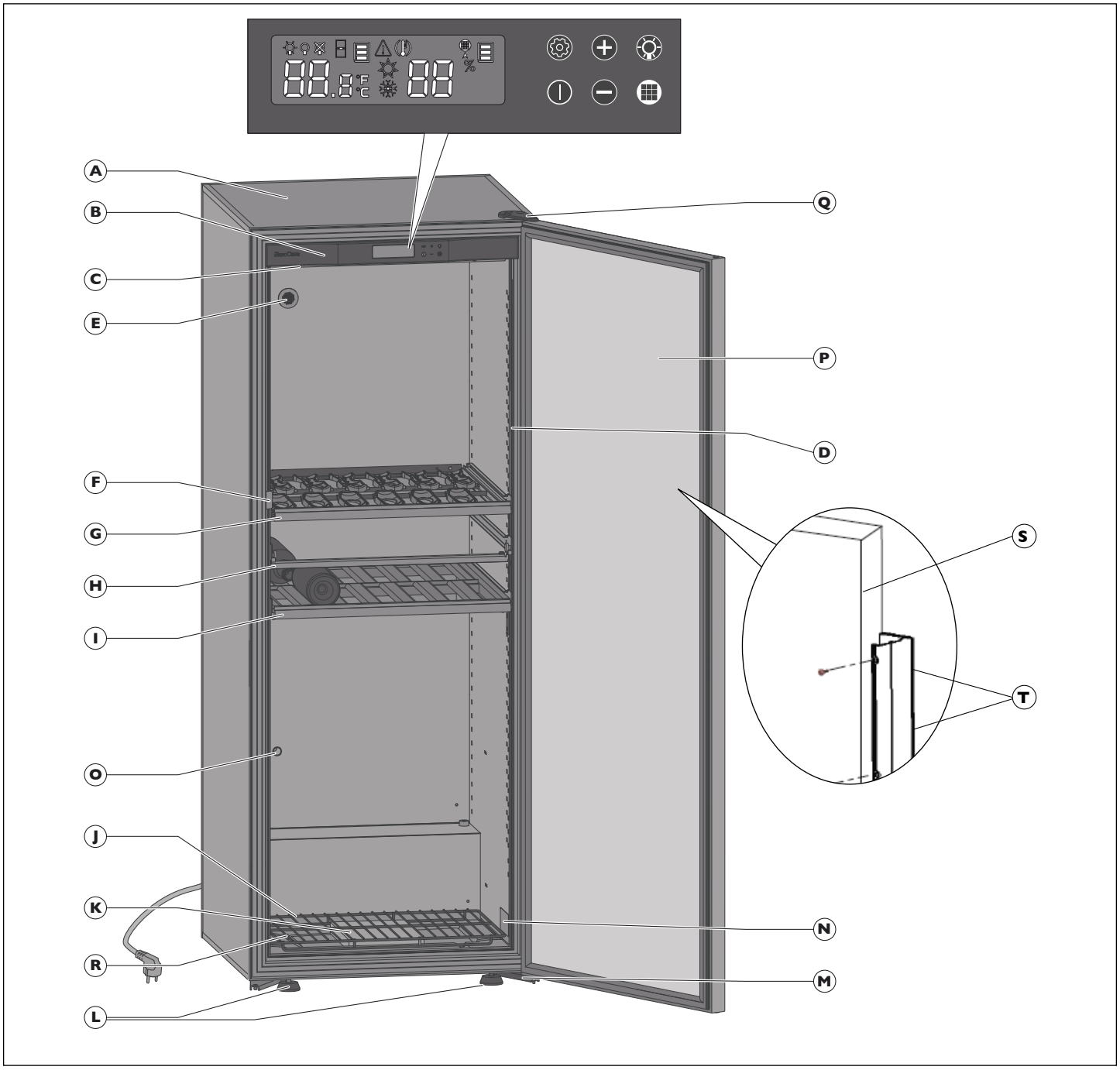
8- 操作故障 **22**

9- 技術參數 **23**

10- 貯藏模擬 **111-115**

11- 接線圖 **116**

1/ 您葡萄酒酒櫃的介紹



A 櫃體
B 設置和控制面板
C 照明**(2**個**LED**燈**)**
D 燈帶(任選附件)
E 通風孔**+**活性碳過濾器
F 門扣
G 滑動式層架
H 酒櫃固定杆**(**不得拆除**)—**僅適用於大型酒櫃
I 儲藏式層架
J 底層網格架
K 濕度盒**(**僅適用於單溫度型號**)**
L **2**個調平地腳
M 下鉸鏈**(x2)**
N 產品標識標籤
O 新鮮空氣通風口
P 櫃門(配有可拆卸把手和雙向鎖)
Q 上鉸鏈
R 冷凝水收集託盤,帶出口管
S 可拆卸把手(僅適用於全玻璃門和黑色鋼琴門)
T 三枚螺絲,三個螺帽(僅適用於全玻璃門和黑色鋼琴門)

2/ 供電

為了您的安全，酒櫃必須正確接地。
請確保插頭接地正確，且安裝電路採用熔斷器
(30 mA*) 進行保護。
*不適用於某些國家。

酒櫃電源線帶有電源插頭，應插入已經接地的標準電源插座，防止出現電擊危險。

電源插座需由具備資質的電工檢查，確保插頭與插座可以安全、正確接地，如果有必要，檢查確保電源插座符合當前相關標準要求。

如果電源線有損壞，聯繫當地EuroCave零售商更換。必須使用EuroCave廠家提供的原裝電源線更換。

如您搬到其他國家，請檢查酒櫃電源特性是否和該國標準匹配（電壓、頻率）。

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。

包裝處理



EuroCave使用的包裝由可再回收材料製成（發泡聚苯乙烯高密度底座與下鉸鏈保護器除外）。

拆開酒櫃包裝後，將包裝送至廢物處理中心。絕大部分包裝材料均可以被回收。



回收：環境保護措施
電子電器設備可能含有危害環境和人體健康的有害物質。
電子電器設備不得當做未分類城市垃圾丟棄。
當購買新的EuroCave產品時，可委託EuroCave零售商回收舊產品。

請諮詢您的EuroCave零售商，由其為您說明EuroCave拆卸和廢物收集網絡及流程。
依據環境保護相關法規要求，酒櫃中不含任何含C.F.C.s 或者 H.C.F.Cs 或者 H.F.Cs 物質。

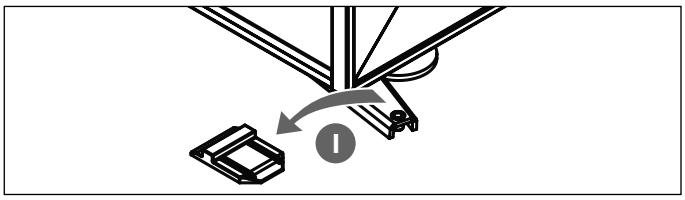
節能
- 將酒櫃安裝在適當位置（參見第7章），並查看建議溫度範圍。
- 每次櫃門打開時間不宜過長。
- 確保櫃門密封處於良好狀態且無損壞。如果密封（密封件）受損，請聯繫您的EuroCave零售商。
- 本公司建議您至少將酒櫃裝滿至其總容量的 75%。

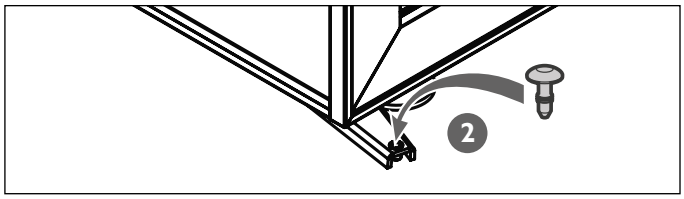
處理任何廢棄設備時，請拔出設備插頭並切斷電源線。

4/ 安裝葡萄酒酒櫃

拆箱

- 酒櫃交付時，請檢查酒櫃外表有無任何損壞(如撞擊、變形等)；
- 打開櫃門並檢查各個組件的完整性(櫃壁、「侍酒師之手」支架、鉸鏈、酒瓶支架)；
- 拆除酒櫃內外保護元件，包括下鉸鏈保護器（見圖1）；
- 裝上螺帽（見圖2），可在配件包內找到，用於密封下鉸鏈的孔；
- 已固定於每個酒架上。每個酒架有 2 個墊塊 （圖 1）。請轉動將每個墊塊以取出（圖 2）。您 可保留這些墊塊，以便當您需要長距離運輸 您的葡萄酒酒櫃時重新使用它們





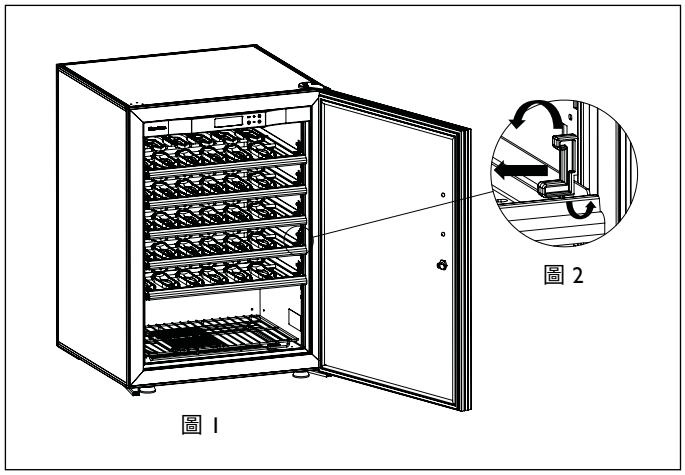


圖 2

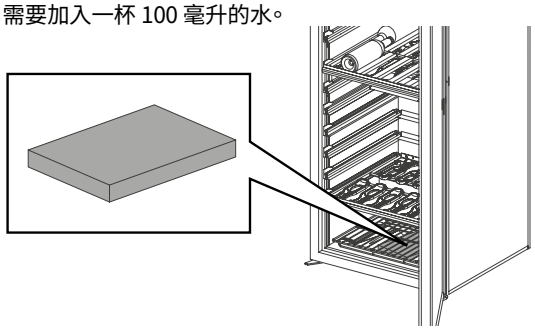
圖 1

4/ 安裝葡萄酒酒櫃

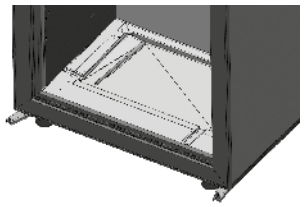
注意事項：

- 切勿將酒櫃放置在易被水淹沒的地方；
- 切勿將酒櫃放置在任何熱源附近或直接陽光暴曬；
- 設備背部切勿噴濺任何液體或水；
- 電源線佈線時確保其不會與酒櫃任何組件接觸；
- 稍微將酒櫃向後傾斜，調節前面兩個可調地腳(正旋或反旋)將酒櫃調平(建議使用水準儀)；
- 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（<50%），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。

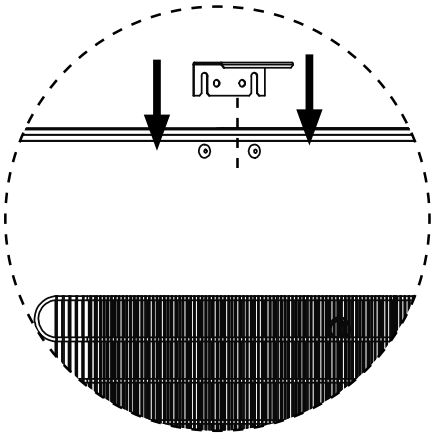


- 如果您發現濕度過高，請取出位於酒櫃下方的黑色排水管以及吸潮盒（如果裝有）



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。

- 酒櫃背部安裝擋塊(附件包中) (見圖)；
- 擋塊可將牆壁和酒櫃背部間距保持在7cm。這一間隙可使酒櫃擁有最優功耗；
- 把2個螺帽安裝在酒櫃頂部的兩個孔中；
- 不要將螺帽完全推入孔中；預留間隙安裝後擋板；
- 滑動兩螺帽和酒櫃壁的後擋板，然後將螺帽完全推入；



安裝：

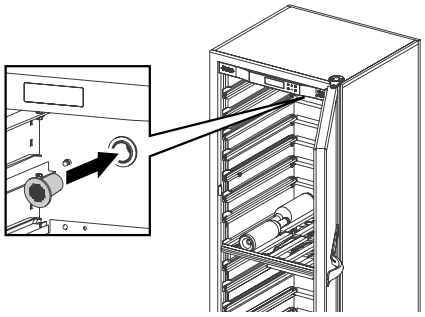
將酒櫃放置在所需位置。

酒櫃放置必須滿足以下要求：

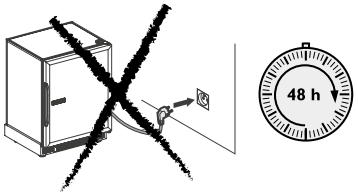
- 暢通無阻且通風良好(如：切勿安放於密閉櫥櫃中)；
- 不过于潮湿（包括熨烫间、洗衣间和浴室等等）。；
- 放置於平整、穩固地面；
- 能夠接入電源(標準電源插座，16A，接地用30mA*斷路器保護)(*不適用於部分國家)；

移動酒櫃時，禁止傾斜超過45°，始終向側面傾斜(電源導線對面一側)。

- 將酒櫃放置在所需位置；
- 將活性炭過濾器(「配件」袋中)插入酒櫃上面左手側的通氣孔位置(見下圖)；



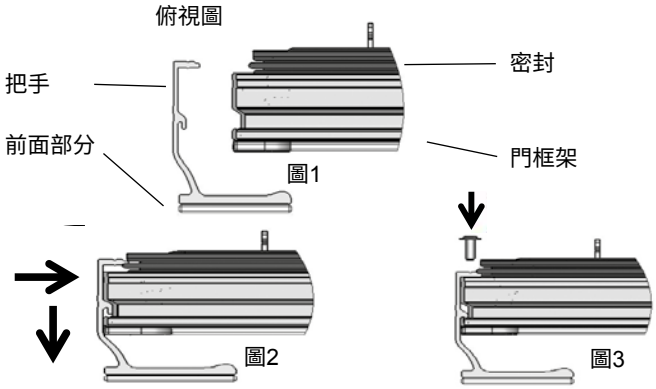
- 酒櫃放置48小時後方可通電；
- 首次使用酒櫃時，過濾器警報會響起。重新設定過濾器計數為365（見第6章，§ VI節）。



4/ 安裝葡萄酒酒櫃

門把手的安裝
(僅適用於全玻璃門和黑色鋼琴門)

- 使用通用扳手擰鬆櫃門側邊的三枚螺絲，通用扳手可在工具盒找到。

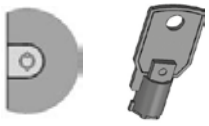


- 將把手放置於門框架特別設計的凹槽(圖2)；
- 向前推動把手插入凹槽(圖2)；
- 擰鬆後背的三枚螺絲(圖3)；
- 注意擰鬆螺絲時切勿弄到密封條；

注釋:門把手的調整請利用長方形孔。

安全門

為確保您的酒櫃安全，所有的櫃門都配有鎖。



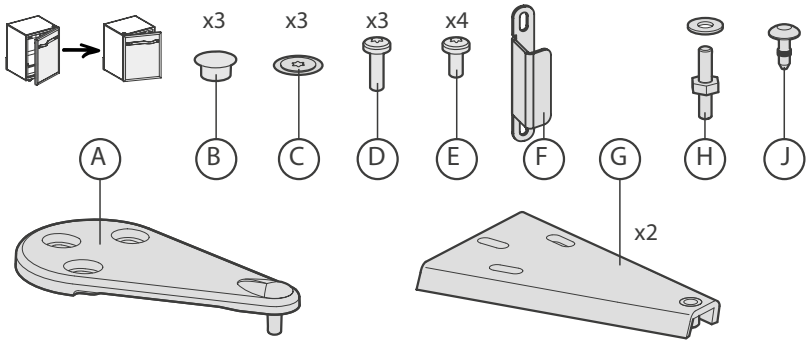
兩個酒櫃併排安裝

請注意:

在極端條件下(溫度　>30°C－相對濕度　>70%)將兩個酒櫃併排安裝時，為了避免停滯在牆壁之間的空氣發生凝結，兩個酒櫃之間請確保留出至少五公分的間隔，或者用泡沫板填滿兩個酒櫃之間的空間以消除空隙。

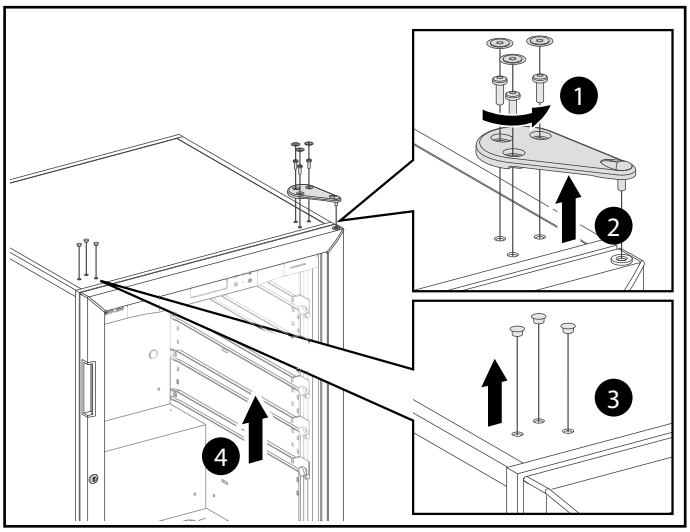
酒櫃內酒瓶布局必須確保酒瓶不和酒櫃內壁接觸。如有接觸，酒櫃壁上冷凝水可能滴入酒架並破壞酒瓶標籤；酒瓶和冰冷酒櫃壁接觸可能導致霜點出現，會損害葡萄酒品質。

I. 酒櫃門反向安裝

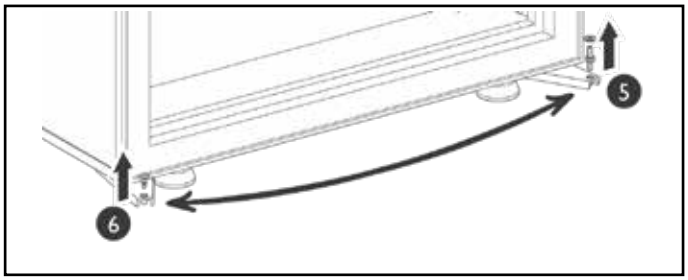


A	上鉸鏈	H	門銷
B	螺帽	J	門銷螺帽
C	螺帽		
D	梅花螺絲		
E	六角螺釘		
F	門扣		
G	下鉸鏈		

如需改變酒櫃門打開方向，請遵守下述流程(示例操作：將右手式門改為左手式門)進行操作：

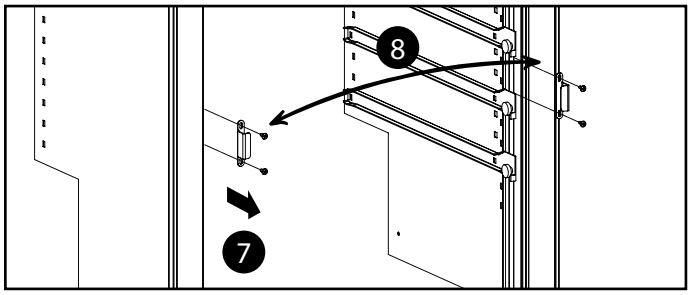


1 使用「T-25」梅花扳手擰開三個螺絲；
2 拆下上鉸鏈；
3 使用薄刀片小心拆下螺帽；
4 輕輕打開並拆下酒櫃門，向上舉起酒櫃門；



5 擰鬆門銷；
6 使用薄刀片小心拆下螺帽，將門銷安裝在螺帽位置上。將螺帽安裝在對面位置；

4/ 安裝葡萄酒酒櫃

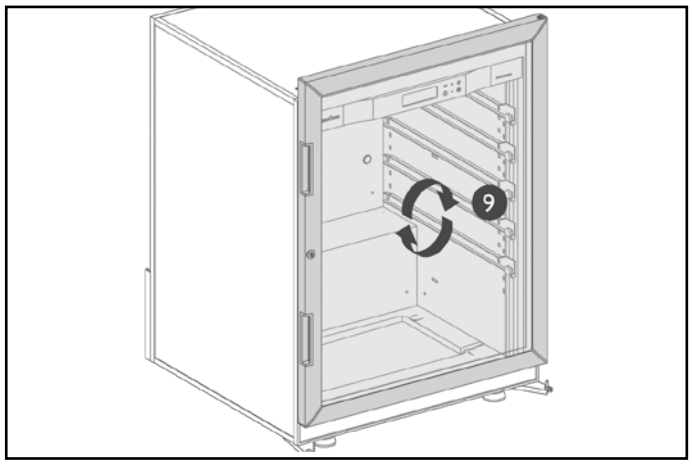


7 擰鬆兩枚螺絲和門扣；

擰鬆對面的兩枚螺絲，並移除兩個墊圈；

8 使用螺絲將門扣固定在需要開門方向的位置；

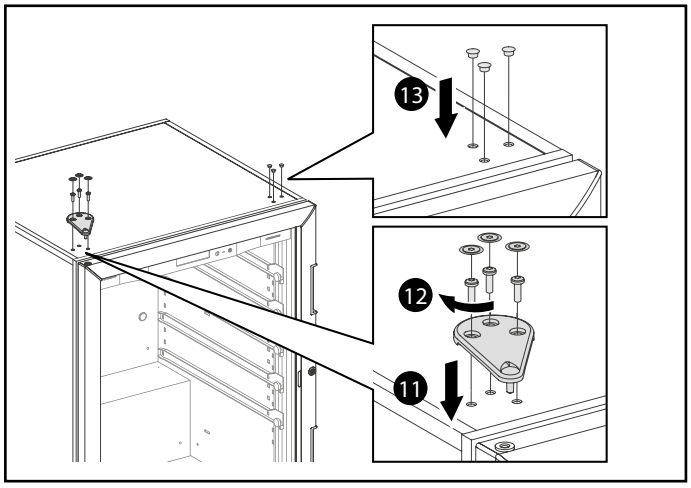
替換門扣對面的墊圈、然後螺絲；



9 將酒櫃門旋轉180°；

注意：酒櫃門較重：操作時採取必要防護措施，以防受傷或酒櫃門墜地。

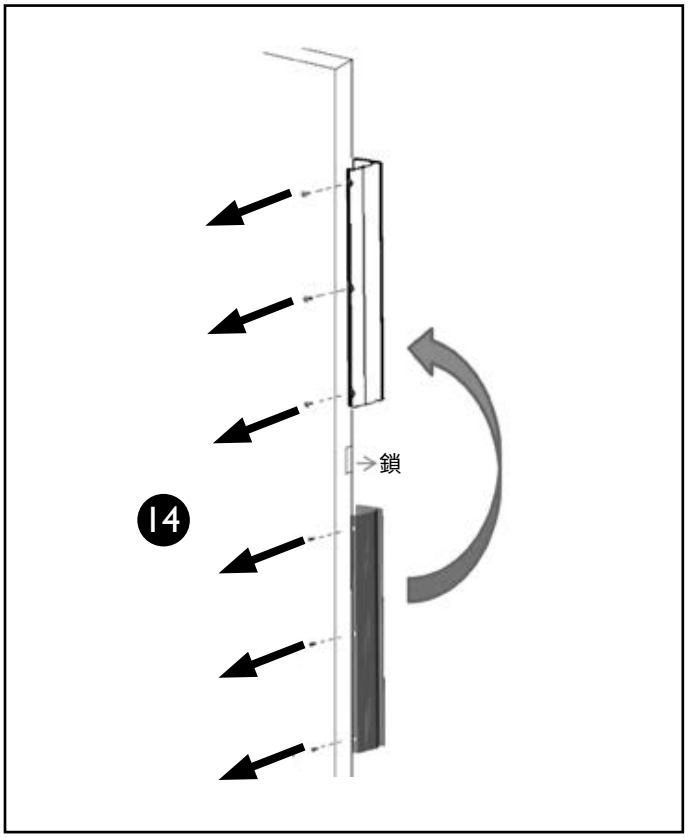
10將酒櫃門裝回至門銷上；



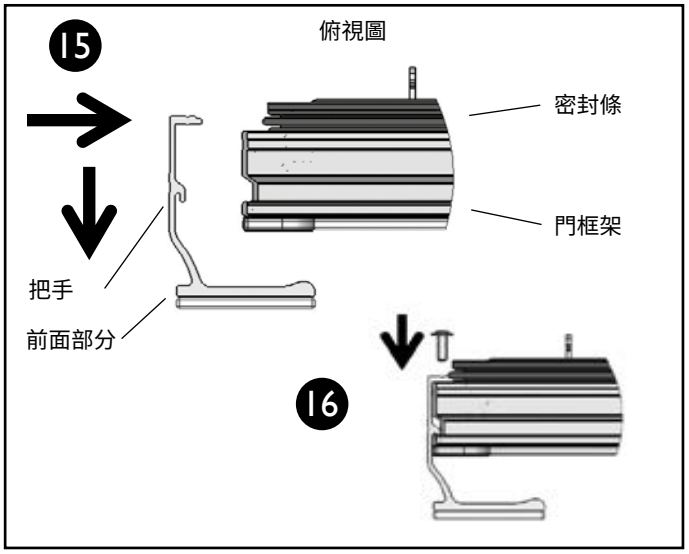
11 安裝上鉸鏈；

12 擰緊上鉸鏈，使酒櫃門和酒櫃完全平行；檢查酒櫃門密封件是否牢固粘附於酒櫃上(通過關閉酒櫃門檢查)，確保酒櫃完全密封；

13 安裝螺帽；



14 因為門已經旋轉180°反向安裝，重新裝置鎖上的門把（僅適用於全玻璃門和黑色金屬門）：使用通用扳手（2.5mm）擰鬆門側邊的六枚螺絲，通用扳手可從工具盒找到。



15 將把手放於門框架上特別設計的槽位；向前推動把手嵌入槽位；

16 擰鬆後背的六枚螺絲；注意擰鬆螺絲時切勿抓到密封條；

5/ 調整——收納放置

EuroCave酒櫃均可個性調節。其儲藏設備可根據您的要求調整或添加。

不同儲藏方式

標準儲藏設備



通用儲藏酒架
參考編號:AXUH

容量:77瓶
最大承重:100千克



波爾多儲藏酒架
參考編號:AXBH

容量:78瓶
最大承重:100千克



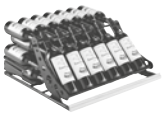
通用滑動酒架,配有「侍酒師之手」支架
參考編號:ACMS

容量:12瓶



香檳滑動酒架
參考編號:ACHH

容量:10瓶



ACMS的鉸接式展示架套裝
參考編號:AOPRESAR

容量:32瓶



飲用型滑動酒架
參考編號:ACVH

容量:20瓶



陳列架
參考編號:ACPH

容量:22瓶

任選配件的儲藏設備



通用儲藏酒架
參考編號:AXUH2B[2]
參考編號:AXUH2W[2]

容量:77瓶
最大重量:100千克



通用滑動酒架,配有「侍展示托架
參考編號:ACMS2B[2]
參考編號: ACMS2W[3]

容量:12瓶



ACMS的鉸接式展示架套裝
參考編號:AOPRESAR

容量:32瓶

酒櫃的布局可根據您的要求調整。葡萄酒貯藏模擬參考第111-115頁。
1 配件包內有一枝白色麥克筆,可使用麥克筆書寫層架標籤(「高端」設備)幫助您識別酒的種類;2 光滑黑色前面;3 亮木前部;

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受環境的濕度。被浸濕的雪梨紙將黏在您葡萄酒瓶的標簽上並導致其受損壞。
- 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。。

布局建議

EuroCave酒櫃限定葡萄酒最大安全貯藏瓶數。為使酒櫃使用容量最優化,請遵守下述建議操作:

- 將酒瓶盡量均勻分佈在所有酒架,平均分散重量。並確保酒瓶不會與後壁接觸。
- 均勻分佈整個酒櫃載荷,避免酒瓶全部置於頂部或底部;
- 遵守特殊貯藏布局裝載指引,不得在滑動架上堆放酒瓶。
- 如果您的酒櫃配有滑動架,建議將其放置在酒櫃頂層,以便於日常存取。
- 同理,可每種葡萄酒選取一兩瓶放置於滑動架上,其餘酒瓶放在貯藏架上。滑動架上葡萄酒喝完後,從貯藏架上取出新酒更換即可
- 使用酒櫃時,不要同時拉出多個滑動酒架;

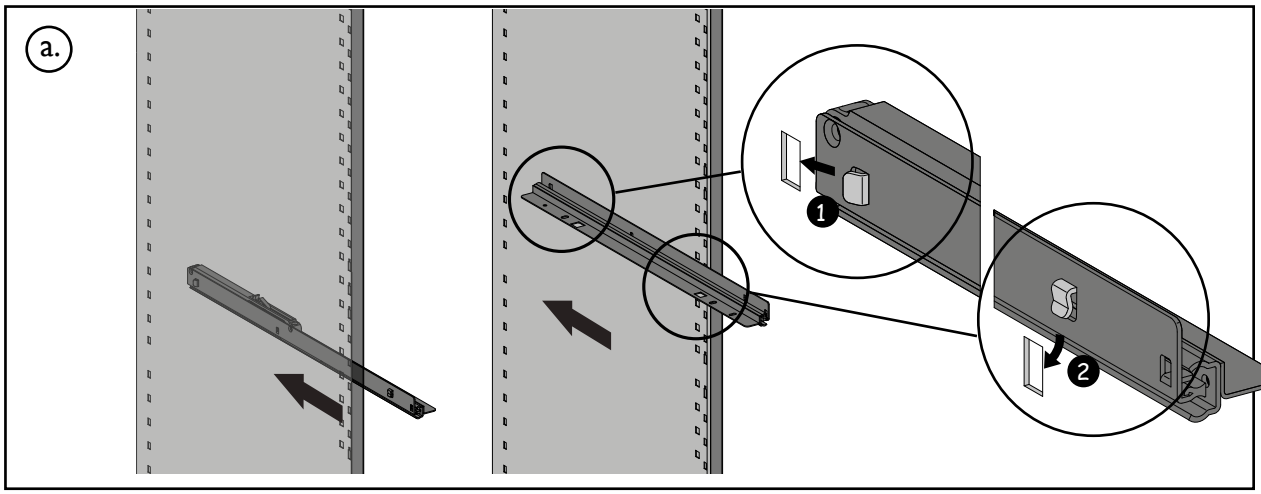
非常重要:酒櫃裝滿葡萄酒瓶時,未經零售商事先許可,請勿更改V-Pure-L酒櫃固定杆的位置(見說明第6頁);

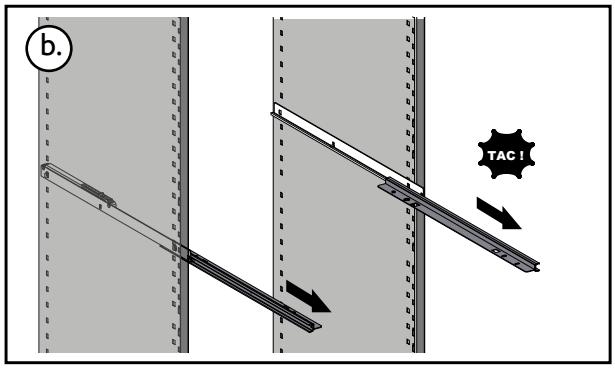
5/ 調整——收納放置

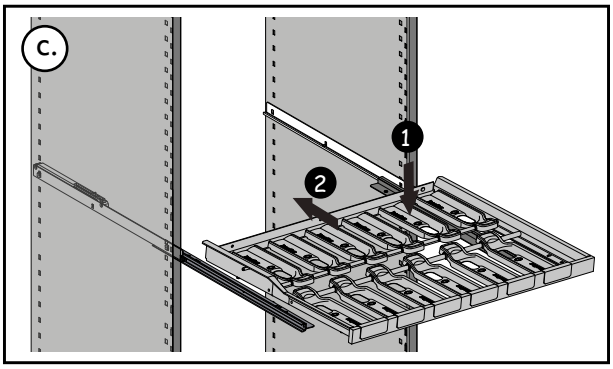
I. 加裝或更改滑動架位置 (ACMS/ACMS2)

如果滑動架已經放置於您的酒櫃:

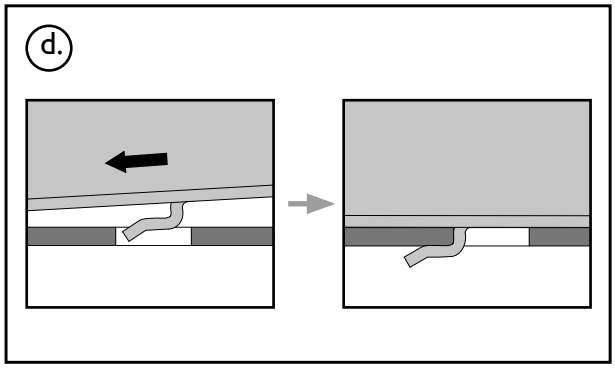
- 完全卸載滑動層架;
- 向上抬起滑動架前部,向外滑動並拆下滑動架;
- 移除櫃壁的滑動導軌,標記左右滑軌;
- 重新調試滑軌(見下圖);



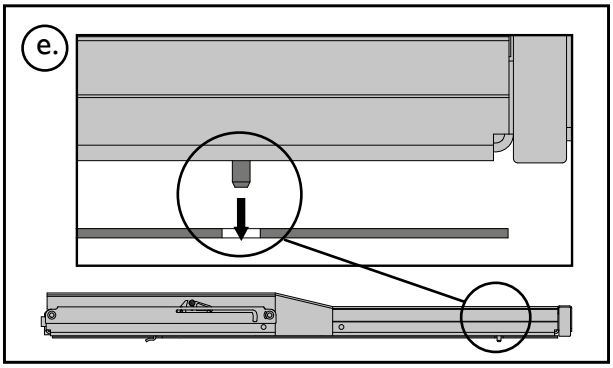




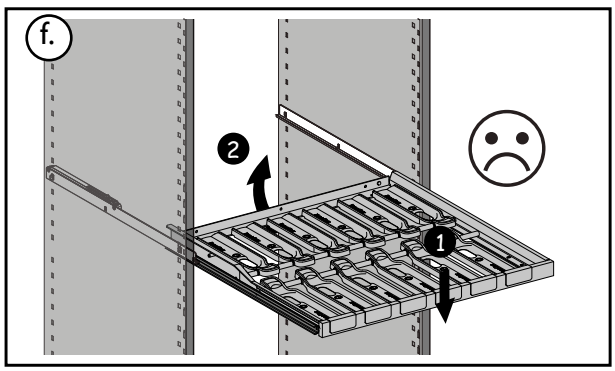
把架子放置於左右兩邊的滑軌,鎖住架子後面部分後開始滑動

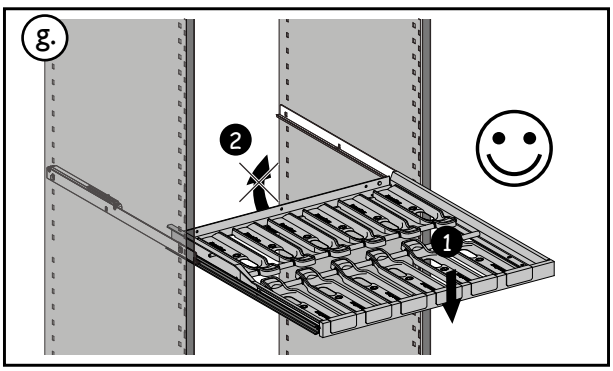


滑動層架,直到層架鎖的後部的門閂卡到導軌的活動槽內。



把層架的前釘銷卡在活動槽前部的卡槽內。稍微搖動層架方便釘銷更好卡入槽內。提示:先插入左邊釘銷,右邊釘銷會很容易插入對應的卡槽孔內。



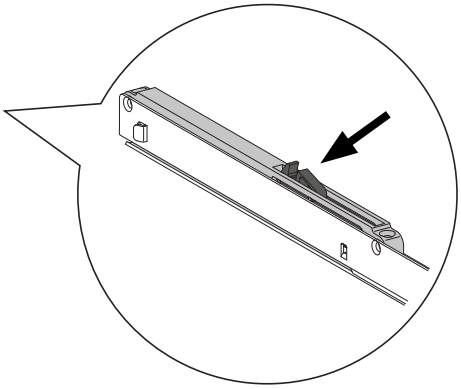


注意:為防止層架傾翻。推回層架之前,確保層架兩邊的釘銷一直對應卡槽孔。

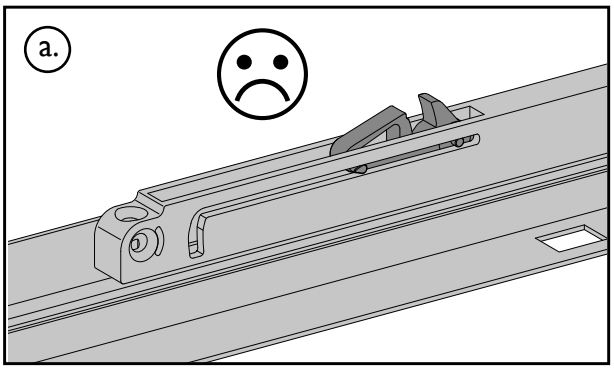
II. 優質酒架(ACMS2)的特點

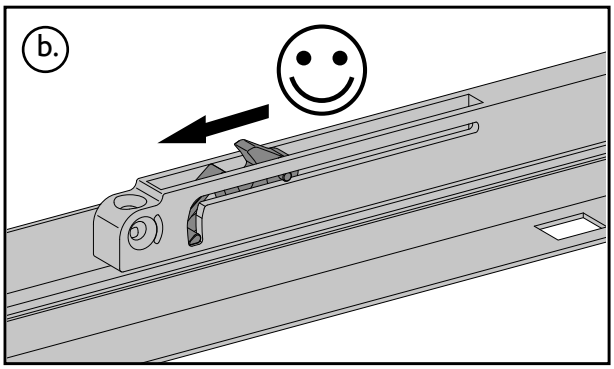
安裝前的檢查步驟
(參見ACMS的安裝步驟)





軟關斷裝置的彈簧鎖可能並未鎖住 (左邊滑軌)。
把滑動層架固定在滑軌之前，必須把彈簧卡扣鎖住。
確保彈簧鎖正確放置於前部位置(見下圖)
如果沒有，請將其向前推鎖住。



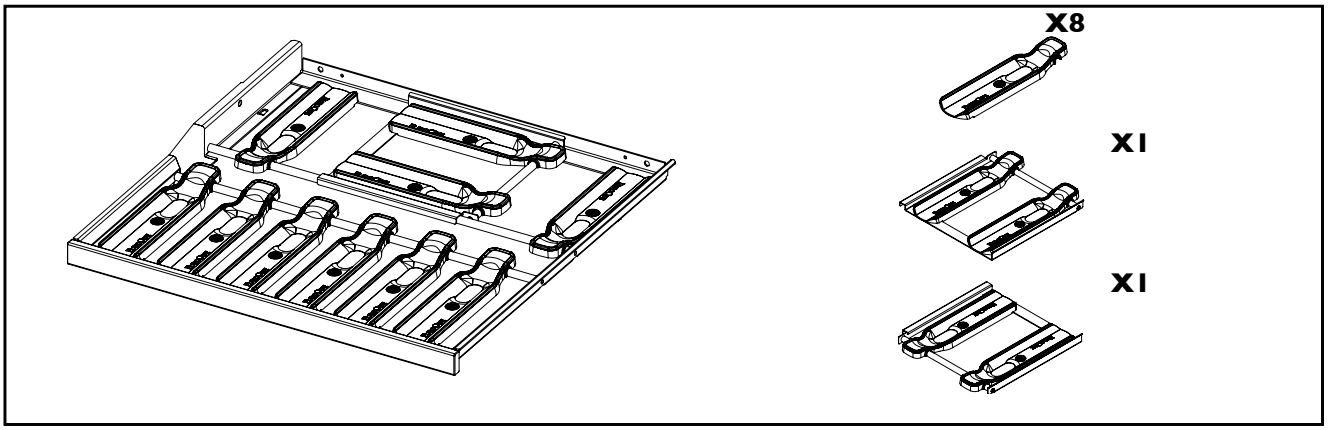


5/ 調整——收納放置

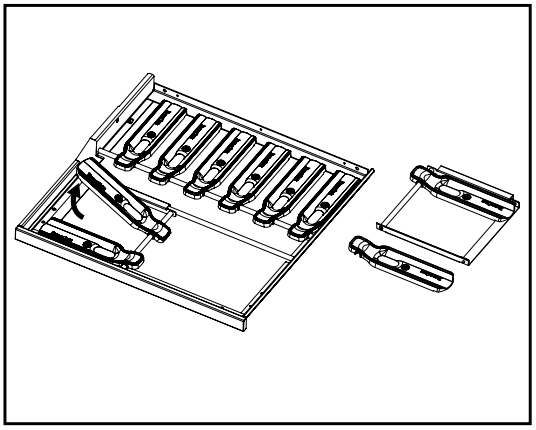
放置酒瓶 於ACMS2層架

1/ 酒架交付時配有：

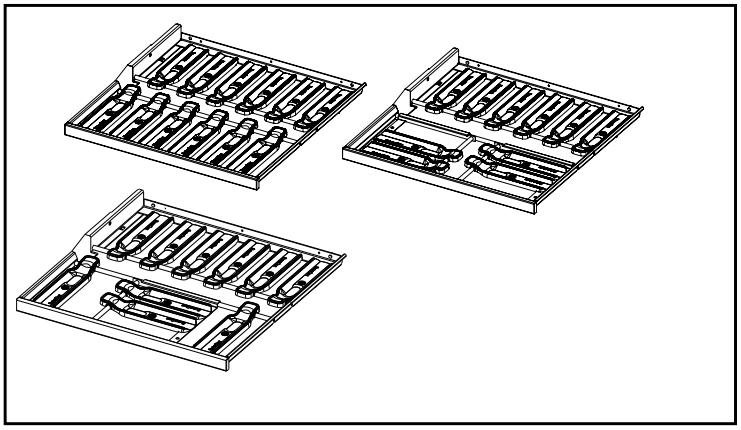
- 六個固定於酒架背部的侍酒師手托架，
- 兩個固定於酒架前方的侍酒師手托架，
- 兩個展示托架，各托架配備兩個侍酒師之手托架。



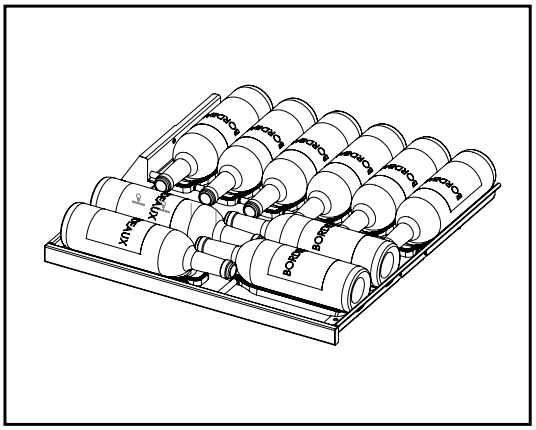
2/ 這些侍酒師之手托架和展示托架是可拆卸的，
為您提供最佳模組化選擇，
方便您在酒架中安排葡萄酒瓶：



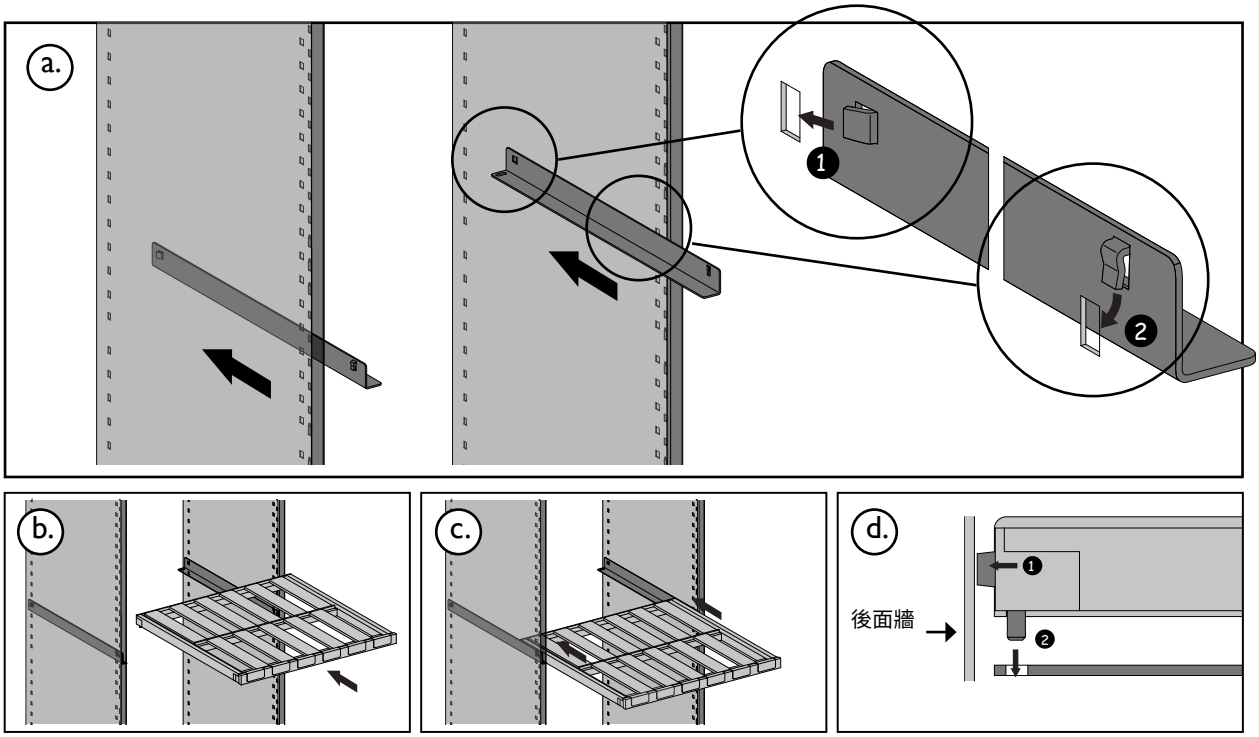
3/ 您可以根據需要和想法安排酒架：



4/ 將葡萄酒瓶放置到侍酒師之手托架上：



III. 加裝或更改 儲藏架位置 (AXUH/AXUH2)

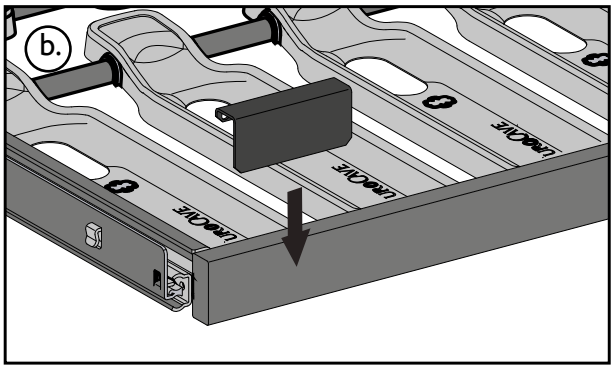


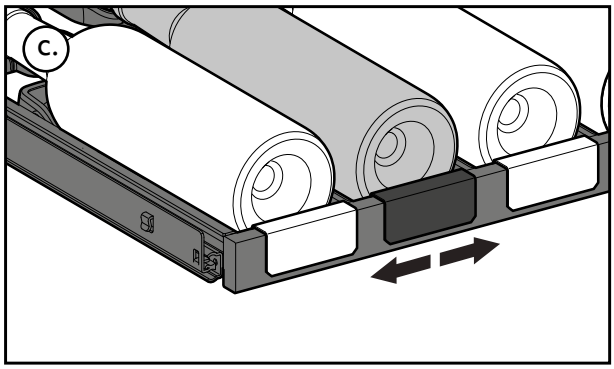
注意: 安裝擱在酒櫃後面壁架的儲藏架，把2個支撐銷放在前部來支撐層架前面部分 (插銷在配件包內)。
同樣的方法可用於如果您的儲藏架位於固定杆上方，將2個支撐銷放置於酒櫃後面 (僅適用於大型模型)。

IV. 裝配和酒架標籤的使用 (ACMS2 和 AXUH2層架)

環氧塗層鋼板上的層架標籤可以幫助識別酒瓶和位置。白色的麥克筆裝在配件包內 (可塗擦)。







6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

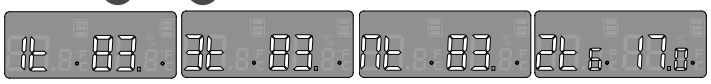
1. 接線和通電

酒櫃需放置48小時後方可進行接線操作。
開機前，按住按鈕 5秒。

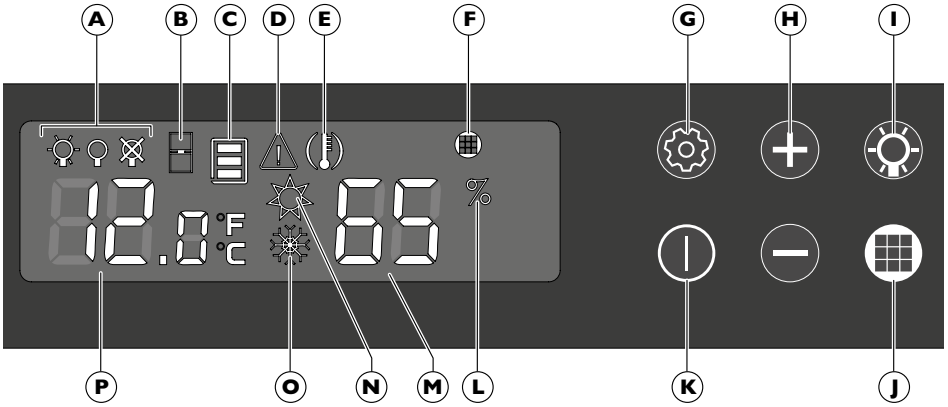
檢查電源插座(保險絲、安培數和30 mA斷路器)
切勿在同一個多功能插座上接入多個酒櫃。

當酒櫃藏酒容量高達75%或以上時，酒櫃性能達到最佳。

檢查酒櫃類型。
同時按住 和 按鈕。



II-A. 描述 (單溫酒櫃V-Pure-S、V-Pure-M、V-Pure-L)

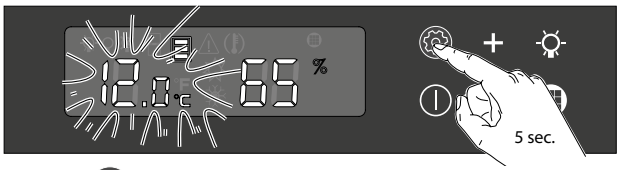


觸摸按鍵非常靈敏。無需用力去按，輕輕觸摸按鈕即可記錄下按鍵命令。記住兩次點擊輸入之間，手指需離開控制面板。

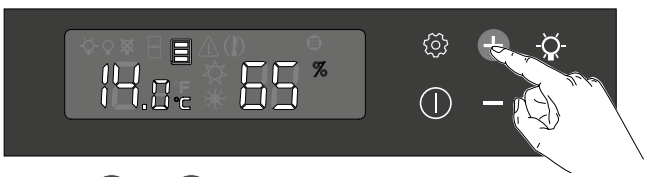
A 照明模式；
B 開門警報；
C 溫度區域；
D 傳感器故障警報；
E 溫度警報；
F 活性炭過濾器警報；
G 確認和設置快捷鍵；
H 設置和選擇按鈕；
I 照明模式確認和進入按鍵；
J 活性炭過濾器計數快捷鍵；
K 待機按鍵；
L 濕度水平警報；
M 相關濕度水平顯示；
N 加熱器工作指示燈；
O 壓縮機工作指示燈；
P 溫度顯示

II-B. 溫度設置

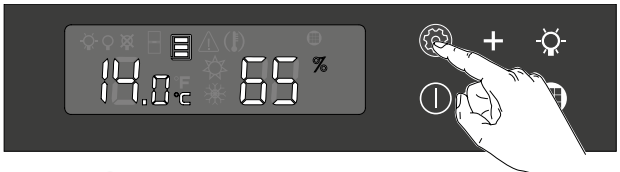
長按 按鈕5秒開機。



1 長按 .(設置)按鈕約5秒，顯示器開始閃爍。



2 按住 或 按鈕設置所需溫度。



3 按住 (設置)按鈕確認。

溫度顯示器顯示值為酒櫃中的實際溫度。新設置生效前須等待一段時間。

- 酒櫃溫度默認設置為12°C/54°F(理想成熟溫度)。然而，酒櫃溫度可設置範圍為5-20°C/41-68°F。
- 熟化葡萄酒建議溫度設置範圍10-14°C/50-57°F。

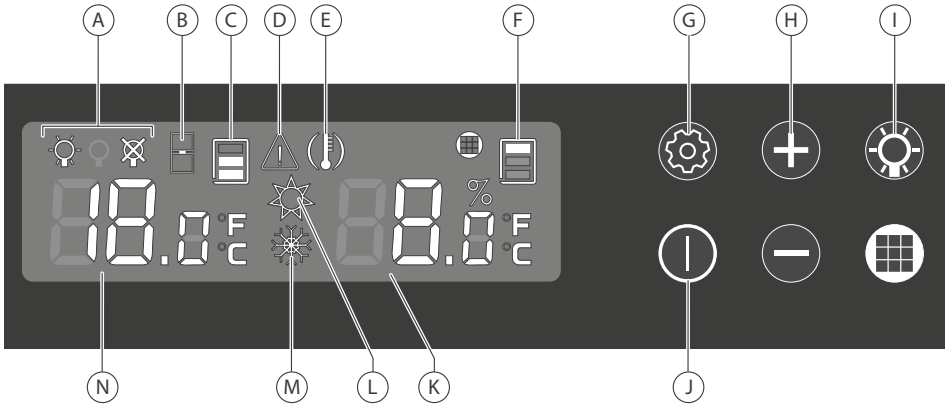
非常重要：為使酒櫃正常工作， 酒櫃必須放置在環境溫度為 0 - 35 °C / 32 - 95°F的室內。

將葡萄酒熟化櫃轉化為葡萄酒飲用櫃的操作流程：使用單溫區將酒櫃設置為飲用櫃，將放在其內的白或紅葡萄酒調至正確飲用溫度：
- 白葡萄酒飲用溫度建議設置範圍：6-10°C/43-50°F。
- 紅葡萄酒飲用溫度建議設置範圍：15-18°C/59-64°F。

本酒櫃可作為白或紅葡萄酒飲用櫃。

6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

III-A. 描述 (2溫D-Pure-L型)



觸摸鍵十分敏感。無需用力，輕輕手指一按即可。在兩次觸摸之間，謹記從面板上移開手指。

A 照明模式
B 開門警報
C 紅酒侍酒溫度隔間溫度區(酒櫃下隔間)
D 感應器故障警報
E 溫度警報
F 冷藏溫度區(酒櫃上隔間)
G 確認和設置按鍵
H 設置和選擇按鍵
I 照明模式進入和確認按鍵
J 電源按鍵
K 冷藏區溫度顯示
L 加熱回路指示燈
M 製冷回路指示燈
N 紅酒侍酒溫度區溫度顯示

III-B. 溫度設置

低溫區建議溫度設置範圍:5-11°C/41-52°F。
紅酒侍酒溫度區溫度設置範圍:15°C-20°C/59-68°F。

持續按住按鍵 5秒啟動酒櫃。



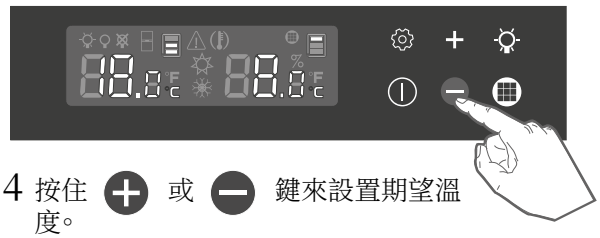
1 持續按住"設置" 按鍵大約5秒鐘。
顯示屏將開始閃爍。



2 按 或 鍵來設置期望溫度。



3 按住設置 按鍵確認。
冷區的溫度顯示開始閃爍。



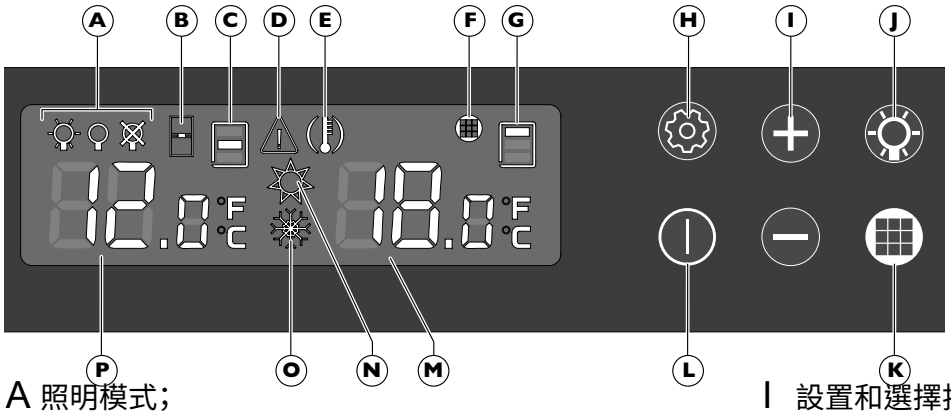
4 按住 或 鍵來設置期望溫度。
5 按住設置 按鍵來確認。

數值顯示的是酒櫃內部實際溫度， 因此有必要在新的數值生效前需要等待。

注意: 為正確使用，酒櫃必須置於房間的溫度範圍為12-30°C.

6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

IV-A. 描述 (3-溫型酒櫃E-Pure-L)



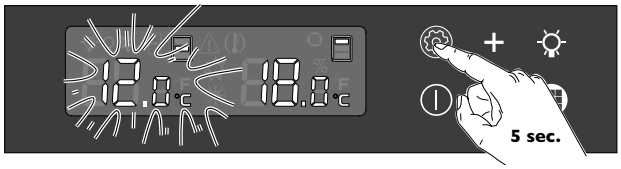
触摸按键非常灵敏。无需用力去按，轻轻触摸按钮即可记录下按键命令。记住两次点击输入之间，手指需离开控制面板。

A 照明模式；
B 開門警報；
C 熟化區溫度區域 (酒櫃的主要區域)；
D 傳感器故障警報；
E 溫度警報；
F 活性炭過濾器警報；
G 紅葡萄酒飲用室溫度區 (酒櫃上隔間)；
H 確認和設置快捷鍵；
I 設置和選擇按鈕；
J 照明模式快捷鍵和確認按鈕；
K 活性炭過濾器計數快捷鍵；
L 電源開關；
M 紅葡萄酒飲用室溫度顯示；
N 加熱回路指示燈；
O 冷卻回路指示燈；
P 熟化室溫度顯示器

IV-B. 溫度設置

熟化區建議溫度設置範圍：10 至 14 °C / 50 至 57 °F。
紅葡萄酒飲用室建議溫度設置範圍：16 至 20 °C / 61 至68 °F。
冷凍室的溫度取決於熟化區溫度設置。

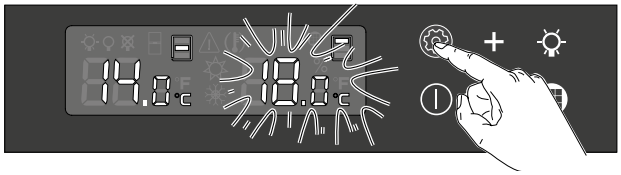
長按 ⏻ 按鈕5秒開機。



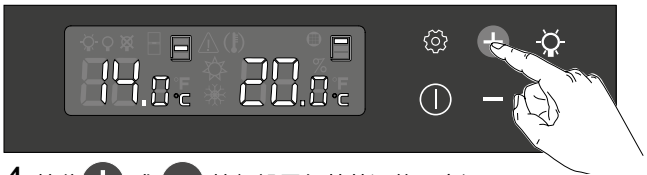
1 長按 ⚙ (設置)按鈕約5秒，顯示器開始閃爍。



2 按住 ⊕ 或 ⊖ 按鈕設置熟化區所需溫度。



3 按住 ⚙ (設置)按鈕確認。
紅葡萄酒飲用室溫度顯示器開始閃爍。



4 按住 ⊕ 或 ⊖ 按鈕設置紅葡萄酒飲用室溫。

5 按住 ⚙ (設置)按鈕確認。

對於3-溫度型號酒櫃，冷凍室溫度取決於熟化區溫度設置。
因此，若想冷凍室溫度低於8°C/46°F，熟化區溫度設置必須低於12°C/54°F。
對於安裝有玻璃門的酒櫃型號，紅葡萄酒飲用室溫度可能低於17°C/63°F。

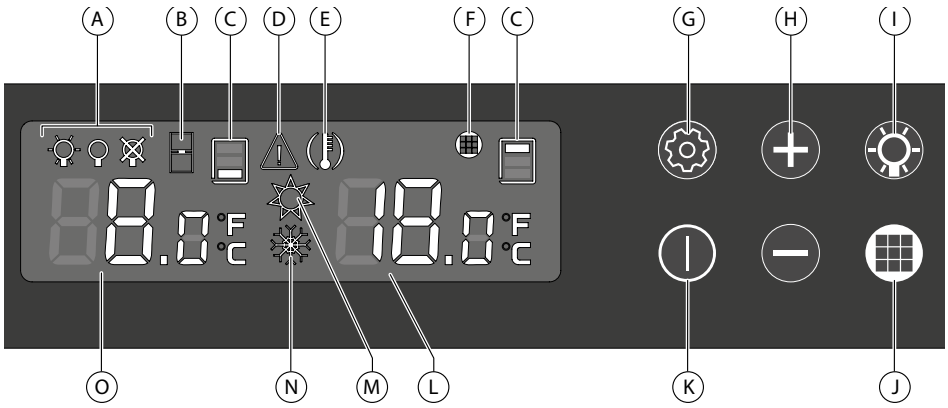
顯示屏的數值為酒櫃內實際溫度。新設置生效前須等待一段時間。

- 酒櫃溫度默認設置為12°C/54°F(理想成熟溫度)。然而，酒櫃溫度可設置範圍為9-15°C/48-59°F。
- 紅葡萄酒飲用室溫度默認設置為18°C/64°F (紅葡萄酒理想飲用溫度)。然而，酒櫃溫度可設置範圍為 15-22°C/59-72°F。

非常重要：為使酒櫃正常工作， 酒櫃必須放置在環境溫度為 12 - 25 °C / 54 - 77°F的室內。

6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

V-A. 描述(多温型酒櫃S-Pure-S、S-Pure-M、S-Pure-L)



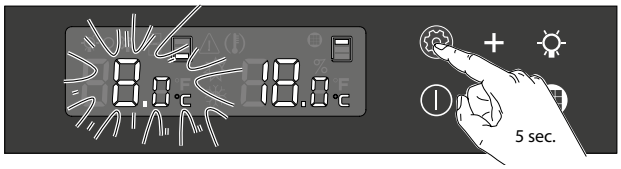
觸摸按鍵非常靈敏。無需用力去按，輕輕觸摸按鈕即可記錄下按鍵命令。記住兩次點擊輸入之間，手指需離開控制面板。

A 照明模式；
B 開門警報；
C 對應相關溫度區域；
D 傳感器故障警報；
E 溫度警報；
F 活性炭過濾器警報；
G 確認和設置快捷鍵；
H 設置和選擇按鈕；
I 照明模式快捷鍵和確認按鈕；
J 活性炭過濾器計數快捷鍵；
K 電源開關；
L 酒櫃高溫區溫度顯示；
M 加熱回路指示燈；
N 冷卻回路指示燈；
O 酒櫃低溫區溫度顯示；

V-B. 溫度設置

低溫區建議溫度設置範圍: 7 - 9 °C / 45 - 48°F。
高溫區建議溫度設置範圍: 17 - 20 °C / 63 - 68°F。

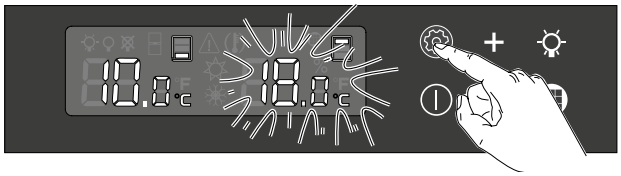
長按 ⏻ 按鈕5秒開機。



1 長按⚙(設置)按鈕約5秒時間，顯示器開始閃爍。



2 按住 ⊕ 或 ⊖ 按鈕設置熟化區所需溫度。



3 按住 ⚙(設置)按鈕確認。
右手边显示器开始闪烁。



4 按住 ⊕ 或 ⊖ 按鈕設置紅葡萄酒飲用室溫。
5 按住 ⚙(設置)按鈕確認。

溫度顯示器顯示值為酒櫃中的實際溫度。新設置生效前須等待一段時間。

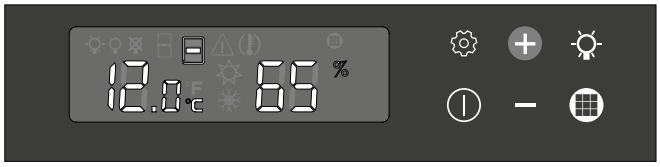
- 低溫區默認溫度設置是8°C/46°F。然而，酒櫃溫度可設置範圍為5°C-12°C/41°F-54°F。
- 高溫度默認溫度設置是18°C/64°F。然而，酒櫃溫度可設置範圍為15°C-22°C/59°F-72°F。

非常重要:為使酒櫃正常工作， 酒櫃必須放置在環境溫度為 12 - 35 °C / 54 - 95°F的室內。

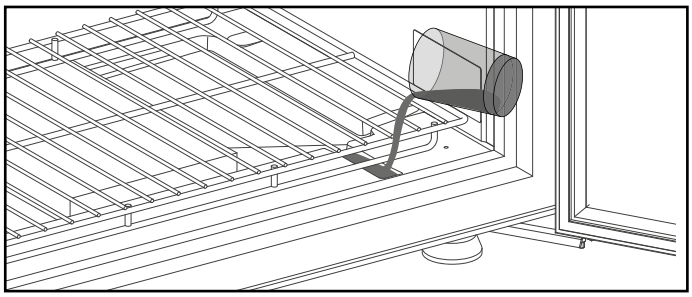
6/ 葡萄酒酒櫃的投入使用

VI. 相對濕度顯示(僅適用於單溫酒櫃)

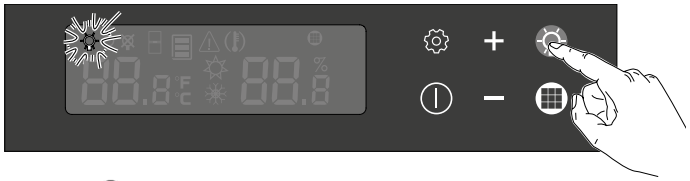
酒櫃溫度為9-15°C時,可測量酒櫃的濕度水平,設置酒櫃內部的相對濕度。
理想的濕度水平是高於 50% ,最佳濕度水平是介於 60%和75 %之間。

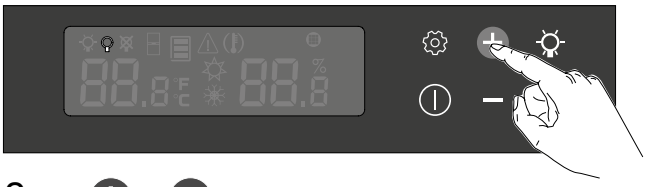


若想提高酒櫃的相對濕度水平,請向酒櫃底部右手邊的託盤管倒入一玻璃杯水,增加濕度。



VII. 設置照明模式





1 按住 按鈕,活動模式指示燈閃爍。

2 按住 或 按鈕選擇所需模式。

3 按住 按鈕確認。

照明模式有三種設置選項

持續照明 (如玻璃門酒櫃的照明)

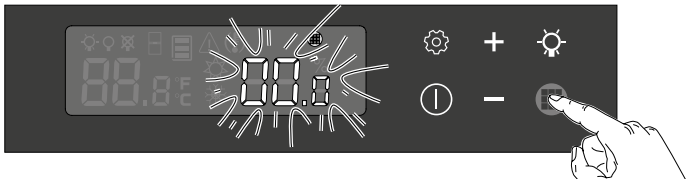
門打開的時候照明燈亮 (酒櫃門關閉時,燈自動熄滅)。

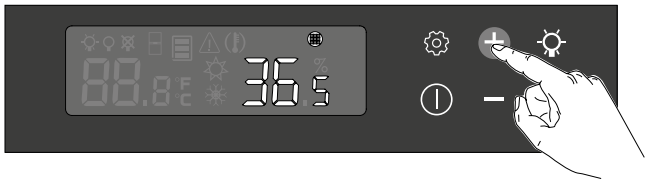
照明禁止。

注意事項:強光危險;切勿直視LED光束。

必須由專業的電工技師來更換控制面板上的LED燈..

VIII. 活性炭過濾器計數顯示





首次使用或更換過濾器時,將計數器設為365.

1 按住 按鈕,顯示屏閃爍。

2 按住 按鈕,設置計數為365。



3 按住 按鈕確認。警報顯示關閉。

活性炭過濾器必須每年更換。

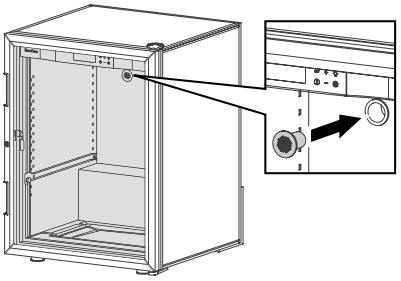
點擊 按鈕查詢計數。

特別乾燥環境和/或天氣不好時(如冬天),可使用「 Hygro++ 」保濕套裝提升酒櫃內部的相對濕度水平。

7/ 日常維護

EuroCave酒櫃出廠前均已通過測試。

以下維護操作應每年進行一次



- 拔掉酒櫃電源，移走所有酒瓶和載荷；
- 清洗酒櫃底部水槽。確保無障礙物堵塞排水道；
- 定期用真空吸塵器清掃酒櫃後面的冷凝器；
- 使用水和溫和洗滌用品沖洗酒櫃內部；
- 徹底沖洗酒櫃；
- 使用柔軟抹布擦拭弄乾；
- 替換酒櫃頂部通氣孔的活性碳過濾器；
- 手動更換活性碳過濾器。活性碳過濾器可從通常的零售商處購買，必須使用製造商生產的原裝配件替換；
- 檢查酒櫃密封性是否良好。有必要經常清理酒櫃門密封條。使用不合適洗滌用品可能會導致密封條過早老化。因此，清理時必須遵循一定的規則：清洗時必須先用清水沖洗所有洗滌用品。洗滌用品的所有痕跡必須從密封條中抹去，EuroCave只建議使用溫和肥皂溶液清洗。如果未能徹底清洗乾淨，可適當使用乙醇水溶液/酒精水溶液清洗，其濃度不得高於10%，酒精水溶液清洗之後必須使用清水徹底沖乾淨。

定期檢測酒櫃，並向零售商報告任何故障，確保零售商常年為您的酒櫃設備提供維護服務。

任選額外配件的保養：
• 僅可使用微纖維布或軟布擦拭燈帶。切勿使用含有酒精成分的洗滌用品。
• 使用濕布擦拭清除酒瓶白色麥克筆書寫的識別參數(「高端」設備)。
• 清潔層架前面部分時：
- 僅可使用微纖維布或軟布擦拭；
- 僅可使用水或玻璃專用的洗滌用品。

切勿使用會對層架前面部分造成損害的丙酮、酒精或乙醇、石油溶劑油或醇酸稀料的洗滌用品清洗產品。

玻璃原件的清洗維護
• 清洗酒櫃內的玻璃部件(適用於所有門以及適用於全玻璃門和黑色鋼琴門上的玻璃把手)，需要使用適合玻璃清潔的不會磨損玻璃的軟布。

8/ 操作異常

可能出現的故障	原因	糾正措施
顯示  圖示	溫度未恢復至±4°C閾值範圍內。	檢查酒櫃門是否正確關閉。 檢查櫃門密封件狀態。 如果您在過去幾小時往酒櫃內放入大量酒瓶，請等待一段時間然後再檢查。 如果仍然顯示警報，請聯繫EuroCave零售商。
用戶採取上述糾正措施後，仍然顯示  圖示	操作故障	拔掉酒櫃電源插頭，並聯繫EuroCave零售商。
顯示  圖示	酒櫃門開門警報	確保酒櫃門正確關閉。
 圖示閃爍	相對濕度等級持續72小時以上低於50%	• 向託盤管道中注入一杯水(見7.1V節). • 根據首次加水時間和圖示顯示時間相隔日數來確定加水頻率。幾小時後，圖示將消失。
設備不能降低濕度水平至期望值		• 請取出位於酒櫃下方的黑色排水管，然後取出吸潮盒並清潔水槽　由設備直接釋放濕度；如果嘗試幾種解決方案後，問題依然存在，請聯繫EuroCave零售商。
顯示  圖示	活性炭過濾器警報	更換活性炭過濾器(見第6章)。
顯示  圖示	溫度傳感器故障警報	請聯繫EuroCave零售商。
無法開啟酒櫃		請聯繫經銷商/EuroCave公司售後服務部。

製造商提供的最短保固期限(零件)：2 年。


若您的酒櫃設備無法正常工作，請聯繫EuroCave零售商。

9/ 技術規格

Pure系列	高度 mm	寬度 mm	深度 mm	空櫃重量 全玻璃門 (Kg)	空櫃重量 黑色鋼琴門 (Kg)	建議溫度範圍 最低-最高溫度(°C/°F) 全玻璃門	建議溫度範圍 最低-最高溫度(°C/°F) 黑色鋼琴門
單溫酒櫃							
V- Pure -S	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V- Pure -M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V- Pure -L	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 溫酒櫃							
D-Pure-L	1825	680	715	100	93	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 溫酒櫃							
E-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
多溫酒櫃							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-L	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

控制精度度：+/-1°C (2°F)；顯示精度：+/-1°C (2°F)；
1- 控制精度度：+/-1°C (2°F)；顯示精度：+/-1°C (2°F)；
2- 寬度包括酒櫃後面通風設備的29mm間隙；

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。

在一些極端溫度條件下，玻璃櫃門的使用可能會影響酒櫃的性能。

標準
您的產品符合下述標準：

1 – 歐盟電氣安全指令 2014/35/EU
IEC 60335-1 : 2010 + A1 : 2013 + A2 : 2016
IEC 60335-2-24 : 2010 + A1 : 2019 + A2 : 2019

2 – 歐盟電磁相容指令 2014/30/EU
標準
EN 55014-1: 2017
EN IEC 55014-2: 2021
EN IEC 61000-3-2: 2019
EN 61000-3-3: 2013
EN 62233: 2008

3 – 環保
歐盟委員會授權條例
2019/2016/EU
歐盟法規
2017/1369/EU
2019/2019/EU

歐盟指令 2011/65/EU



R600a

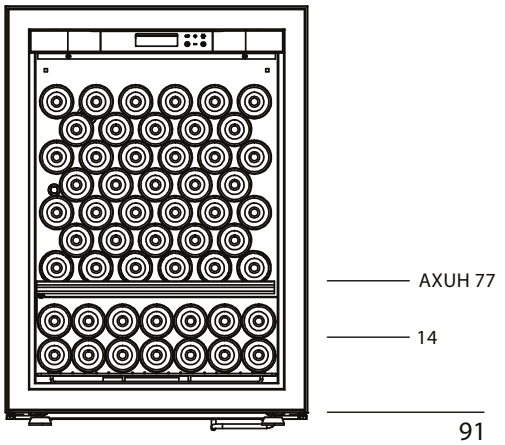
根據國家的不同，
EuroCave酒櫃可能含有易燃的製冷劑氣體
(R600a：ISO BUTANE/丁烷)



易燃氣體。
請讓設備遠離任何熱源。

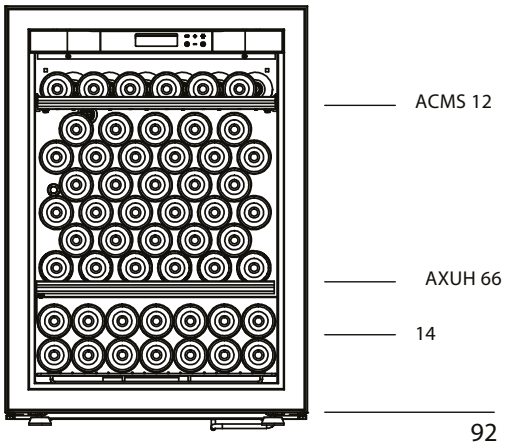
NOTES

10 - 1 TEMP. V-PURE-S/ MULT-TEMP. S-PURE-S - 1 单温型 V-PURE-S/ 多温型 -S-PURE-S - 1 單溫型 V-PURE-S/ 多溫型 -S-PURE-S



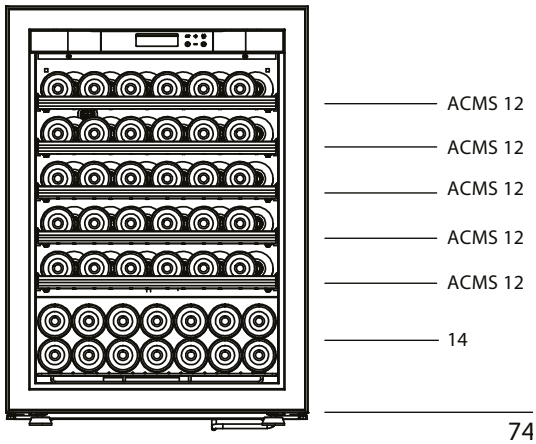
91 bouteilles - 91 bottles - 91 Flaschen
91 botellas - 91 flessen - 91 bottiglie - 91瓶 *

Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento
Opslagplateaus - Stoccaggio - 储藏式 - 儲藏式



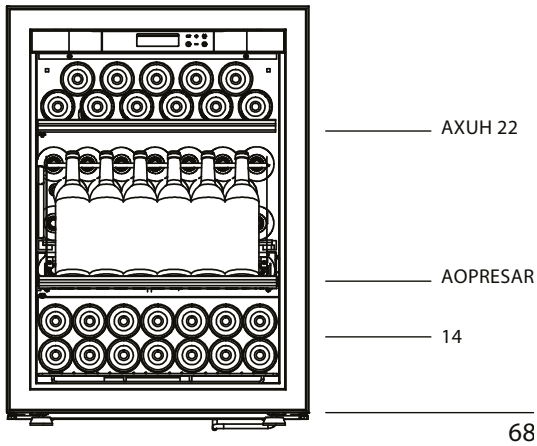
92 bouteilles - 92 bottles - 92 Flaschen
92 botellas - 92 flessen - 92 bottiglie - 92瓶 *

Mixte - Mixed - Gemischte - Regalsysteme Mixta
Gemengd - Misto - 混合式



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

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

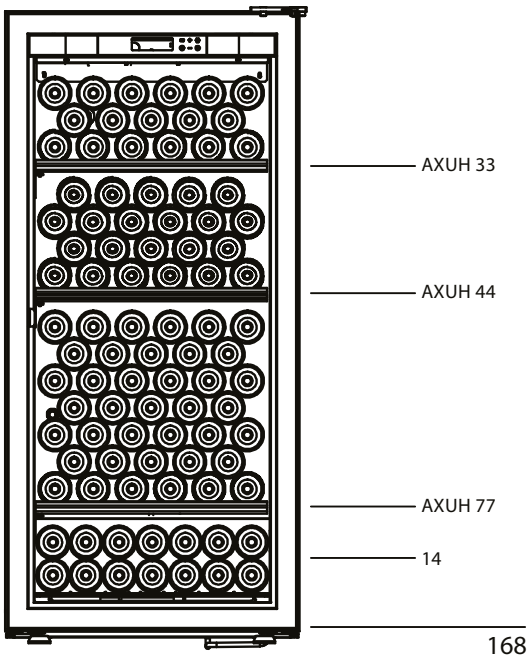


68 bouteilles - 68 bottles - 68 Flaschen
68 botellas - 68 flessen - 68 bottiglie - 68瓶 *

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

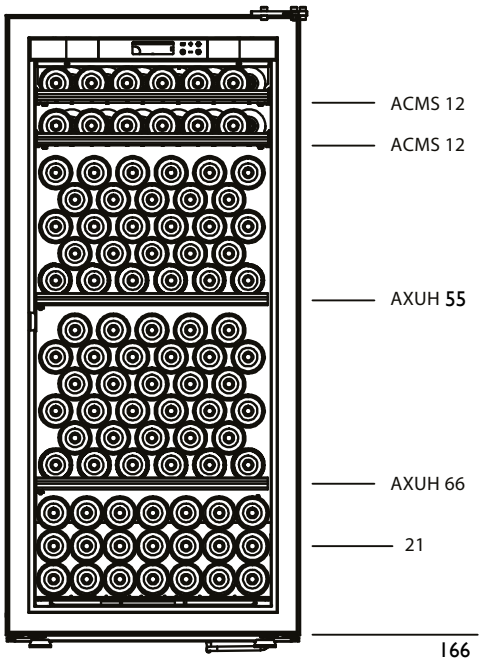
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / **The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles.* / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“.in Fabrik-Konfigurationen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

10 - 1 TEMP. V-PURE-M/ MULT-TEMP. S-PURE-M - 1 单温型 V-PURE-M/ 多温型 -S-PURE-M - 1 单温型 V-PURE-M/ 多温型 -S-PURE-M



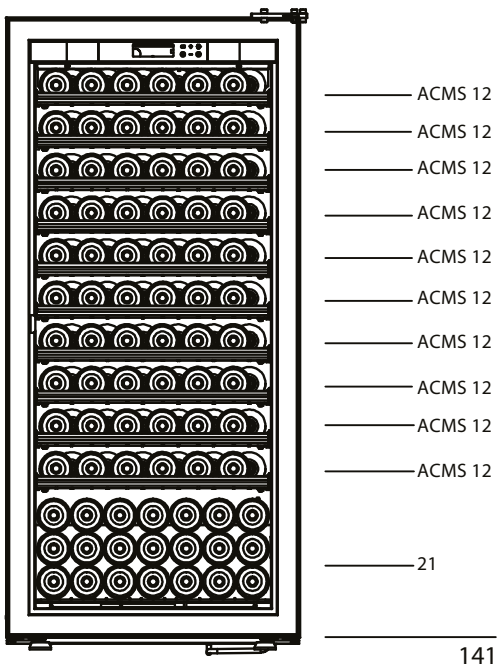
168 bouteilles - 168 bottles - 168 Flaschen
168 botellas - 168 flessen - 168 bottiglie - 168瓶 *

Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento
Opslagplateaus - Stoccaggio - 储藏式 - 儲藏式



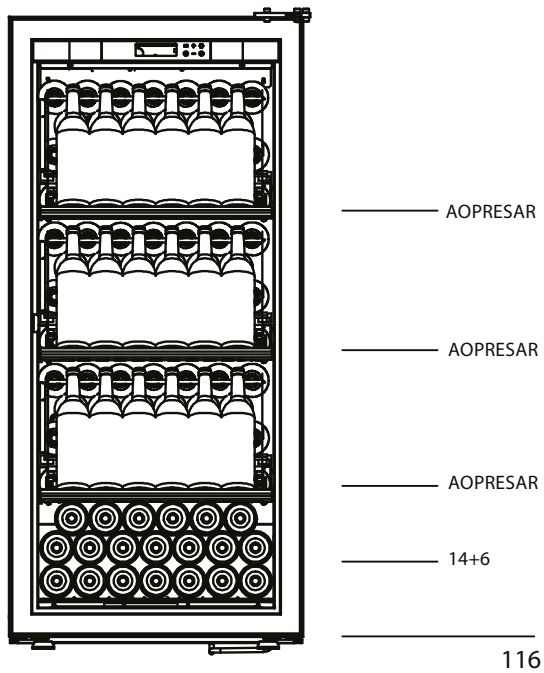
166 bouteilles - 166 bottles - 166 Flaschen
166 botellas - 166 flessen - 166 bottiglie - 166瓶 *

Mixte - Mixed - Gemischte - Regalsysteme Mixta
Gemengd - Misto - 混合式



141 bouteilles - 141 bottles - 141 Flaschen
141 botellas - 141 flessen - 141 bottiglie - 141瓶 *

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

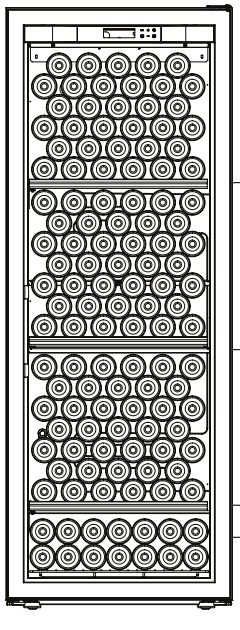


116 bouteilles - 116 bottles - 116 Flaschen
116 botellas - 116 flessen - 116 bottiglie - 116瓶 *

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

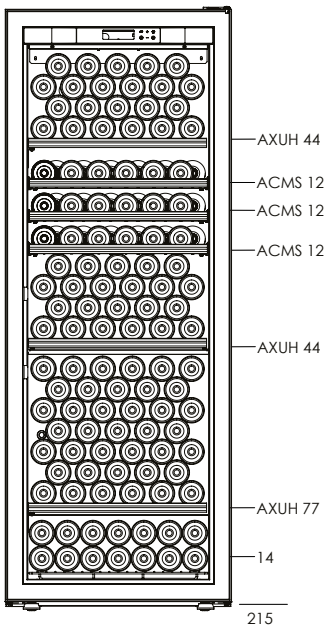
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“.in Fabrik-Konfigurationen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

10 - 1 TEMP. V-PURE-L/ MULT-TEMP. S-PURE-L - 1 单温型 V-PURE-L/ 多温型 -S-PURE-L - 1 單溫型 V-PURE-L/ 多溫型 -S-PURE-L



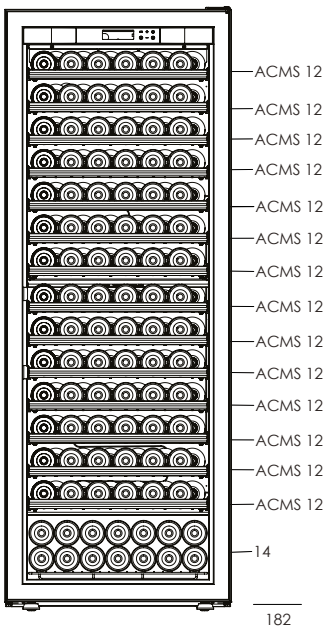
234 bouteilles - 234 bottles - 234 Flaschen
234 botellas - 234 flessen - 234 bottiglie - 234瓶 *

Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento
Opslagplateaus - Stoccaggio - 储藏式 - 儲藏式



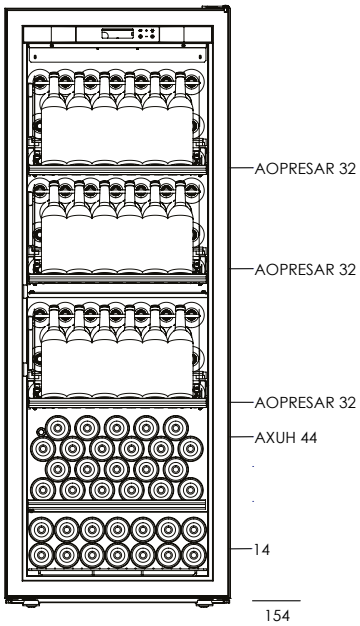
215 bouteilles - 215 bottles - 215 Flaschen
215 botellas - 215 flessen - 215 bottiglie - 215瓶 *

Mixte - Mixed - Gemischte - Regalsysteme Mixta
Gemengd - Misto - 混合式



182 bouteilles - 182 bottles - 182 Flaschen
182 botellas - 182 flessen - 182 bottiglie - 182瓶 *

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

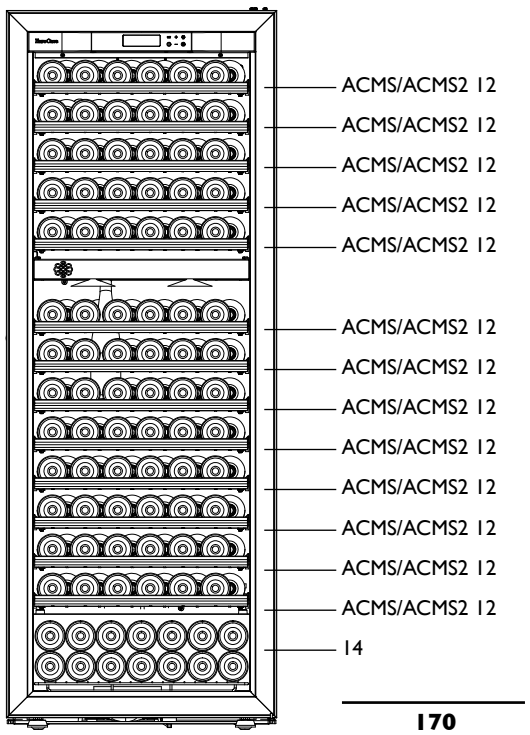


154 bouteilles - 154 bottles - 154 Flaschen
154 botellas - 154 flessen - 154 bottiglie - 154瓶 *

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

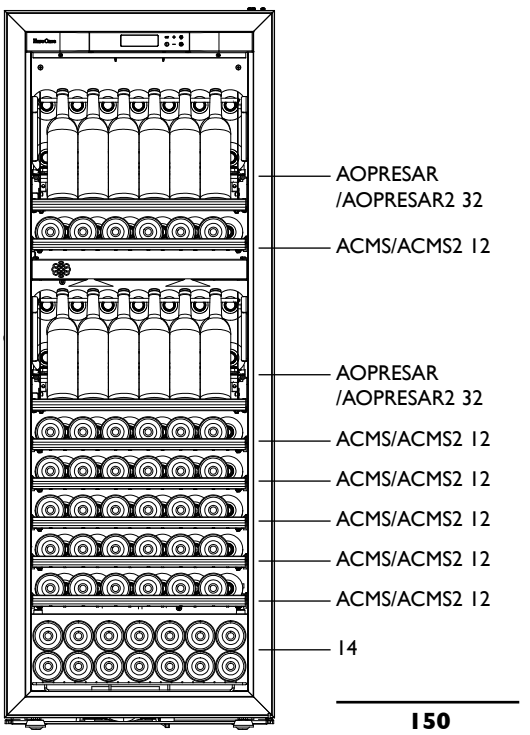
*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / *The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / *Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition".in Fabrik-Konfigurationen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

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



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

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



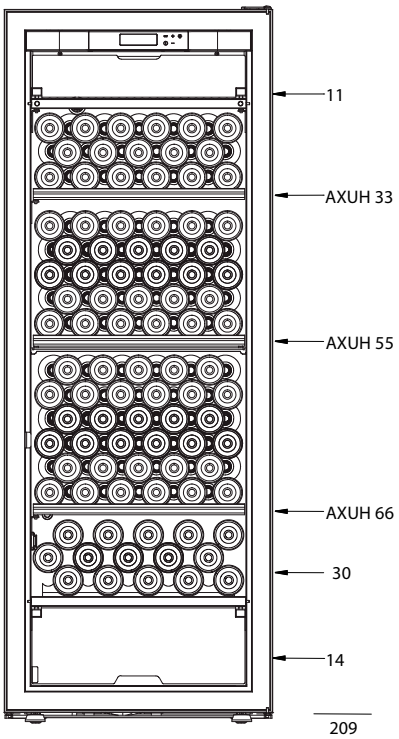
150 bouteilles - 150 bottles - 150 Flaschen
70 botellas 74 - 70 flessen 74 - 70 bottiglie 74 - 74 瓶 74- 74瓶

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

*Les capacités des armoires sont calculées en configurations 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 fabriekscongiguratie met traditionele Bordeaux-flessen. / **Le capacità delle cantinette per vini sono calcolate in configurazioni di fabbrica con bottiglie bordolesi tradizionali.*/ *酒柜容量出厂时采用传统的波尔多葡萄酒瓶进行计算。/ *酒櫃容量出廠時採用傳統的波爾多葡萄酒瓶進行計算。

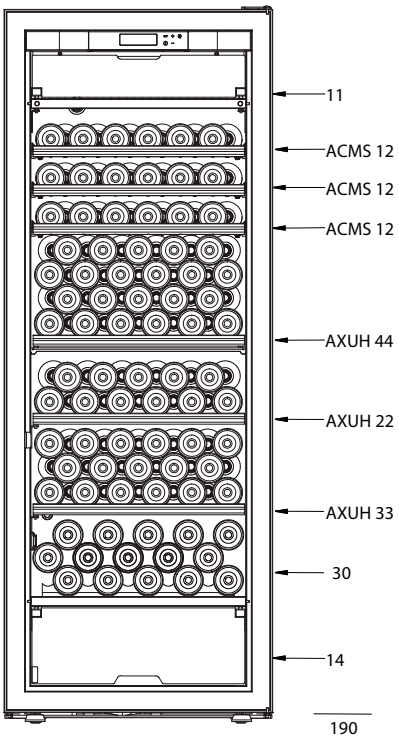
10 - 3 TEMP. E-PURE-L - 3 温型 -E-PURE-L

3 溫型 -E-PURE-L



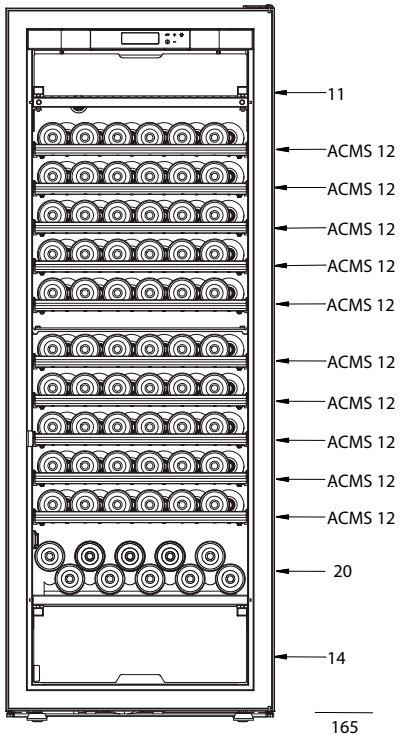
209 bouteilles - 209 bottles - 209 Flaschen
209 botellas - 209 flessen - 209 bottiglie - 209瓶 *

Stockage - Storage - Lagerregal - Almacenamiento
Opslagplateaus - Stoccaggio - 储藏式 - 儲藏式



190 bouteilles - 190 bottles - 190 Flaschen
190 botellas - 190 flessen - 190 bottiglie - 190 bottiglie *

Mixte - Mixed - Gemischte - Regalsysteme Mixta
Gemengd - Misto - 混合式

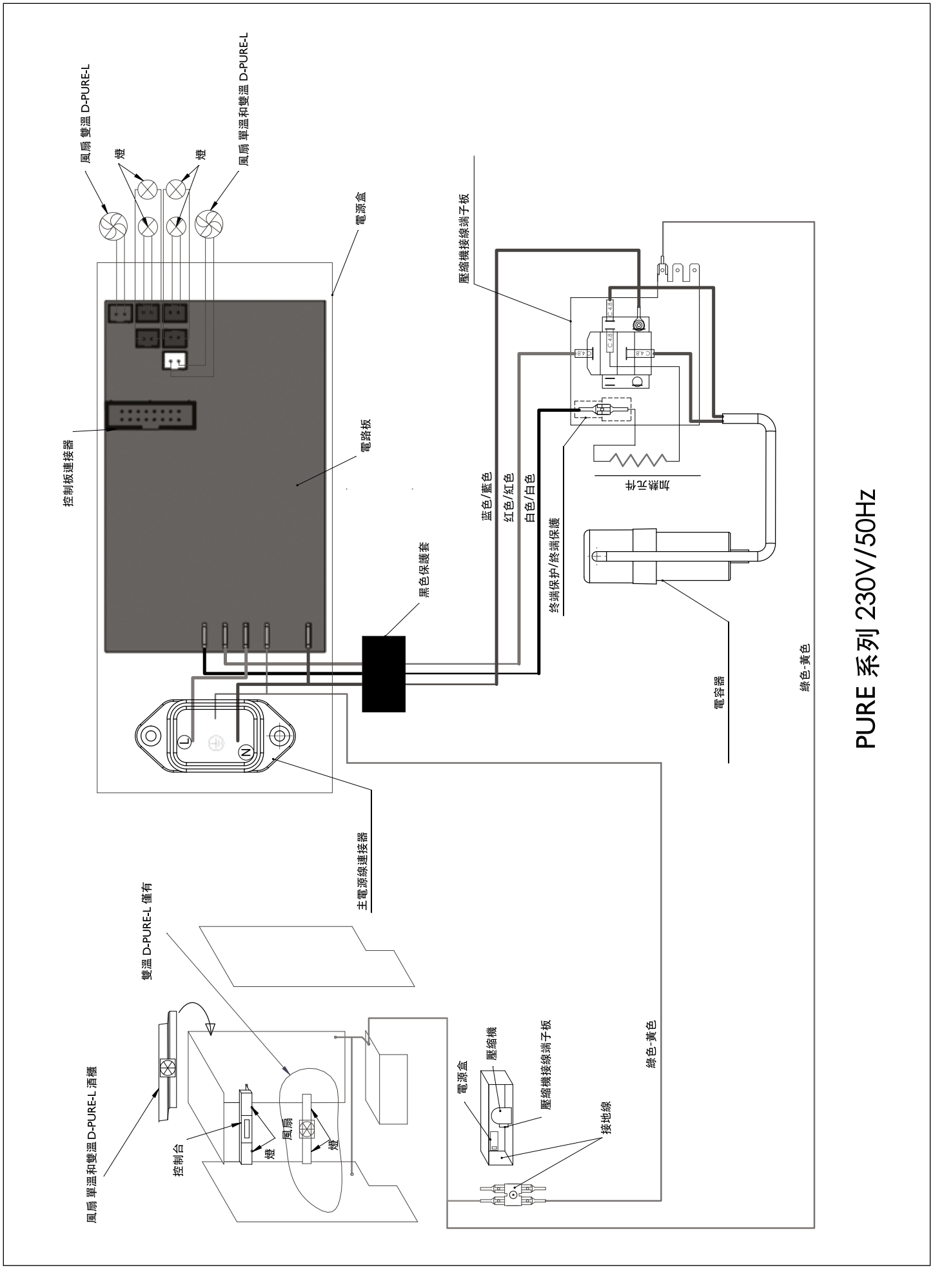


165 bouteilles - 165 bottles - 165 Flaschen
165 botellas - 165 flessen - 165 bottiglie - 165瓶 *

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

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

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



NOTES

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, Eu roCave 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 - Villeurbanne, France - RCS Lyon
B320316995
08/2024 - 10001573

www.eurocave.com