



Mode d'emploi  
User Manual  
Gebrauchsanweisung  
Modo de empleo  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso



EUROCAVE 

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs  
 All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades  
 Oplossingen aangepast aan uw behoeften - Soluzioni adatte a tutte le vostre esigenze

**EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS - WEINKLIMASCHRÄNKE - ARMARIOS PARA VINOS - WIJNKASTEN - CANTINETTE PER VINI**



**Compact**



**Pure**



**Revelation**



**Collection**



**Tête à Tête**



**Cuir - Leather**



**Elite - Caves à Cigares / Cigar Humidor**



**Wine Art**

**EUROCAVE - SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS - REGALSYSTEME  
 SISTEMAS DE COLOCACIÓN - ÖPBERGSYSTEMEN - SISTEMI DI STOCCAGGIO**



**Modulosteel**



**Modulothèque**



**Modularack - Inox®**

**GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL - EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE  
 REIHE EUROCAVE PROFESSIONAL - GAMA EUROCAVE PROFESSIONAL  
 EUROCAVE PROFESSIONAL-LIJN - GAMMA EUROCAVE PROFESSIONAL**



**Gamme 5000**



**ShowCave**



**Vin au Verre®**



**Wine Bar®**

© Tous droits réservés - Tous droits réservés - All rights reserved - Tutti i diritti riservati

## BIENVENUE

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.

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.
- 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 à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements de type chambres d'hôtels;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Le circuit froid intérieur et extérieur de la cave contient du gaz réfrigérant.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Ne pas utiliser un appareil électrique à l'intérieur de la cave à vin.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.

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



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



**2 - Alimentation électrique** **7**



**3 - Protection de l'environnement et économies d'énergie** **7**



**4 - Installation de votre cave à vin** **8**  
I - Réversibilité de la porte **9**



**5 - Aménagement - Rangement** **10-13**  
I - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante **11**  
II - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage AXUH2 **13**  
III - Montage et utilisation des cavaliers **13**



**6 - Mise en service de votre cave à vin** **14**  
I - Branchement et mise en marche **14**  
II-A - Descriptif (modèle 1 température V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) **14**  
II-B - Réglage de la température **14**  
III-A - Descriptif (modèle 3 températures E-Pure-M, E-Pure-L) **15**  
III-B - Réglage des températures **15**  
IV-A - Descriptif (modèle multi-températures S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) **16**  
IV-B - Réglage des températures **16**  
V - Affichage du niveau d'humidité relative **17**  
VI - Réglage du mode éclairage **17**  
VII - Affichage du compteur du filtre à charbon **17**



**7 - Entretien courant** **18**



**8 - Anomalies de fonctionnement** **18**



**9 - Caractéristiques techniques et énergétiques** **19-20**



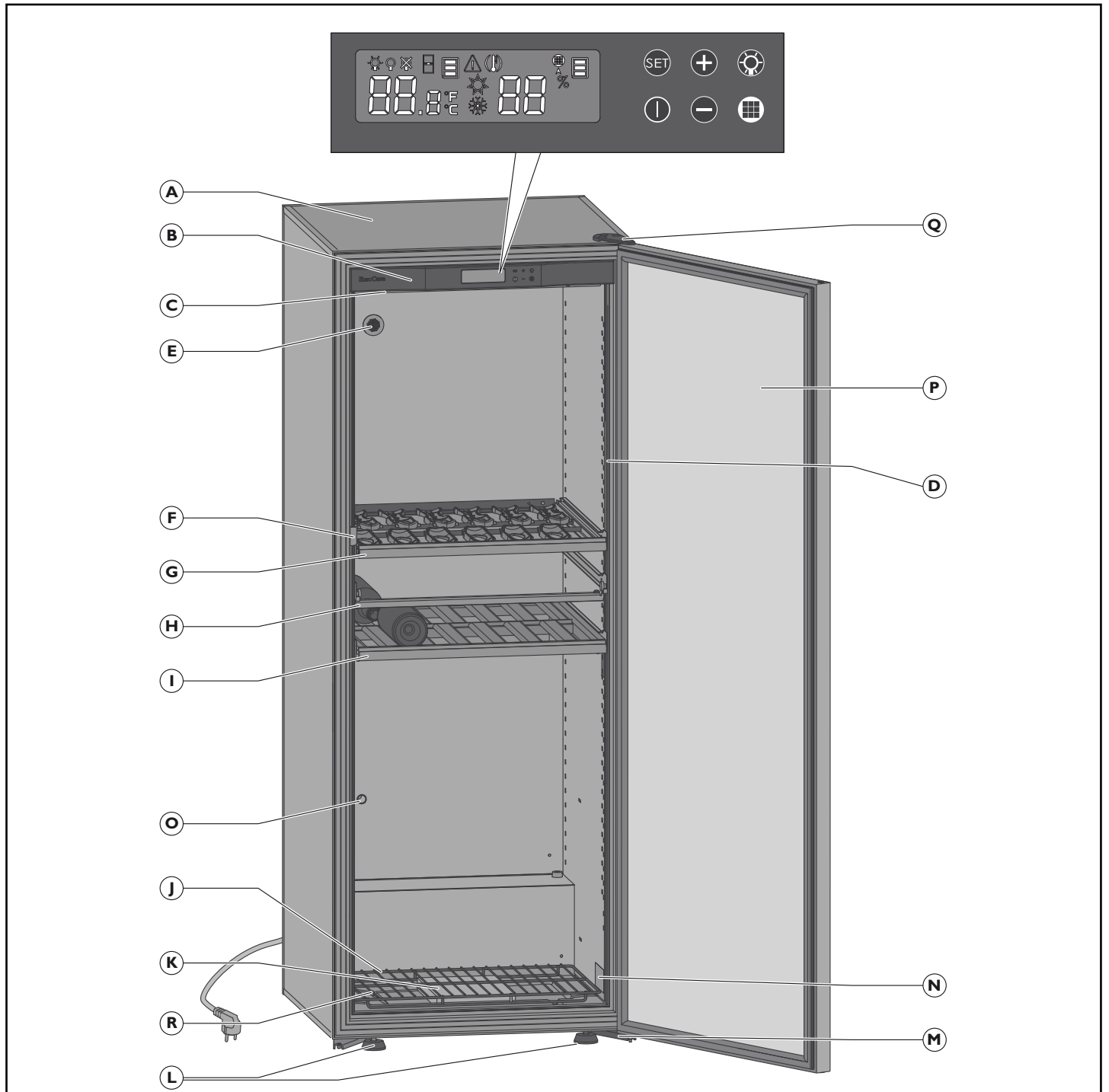
**10 - Simulations de rangement** **111-115**



**11 - Schéma électrique** **116**



# I - DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



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

## 2 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE



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



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



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

Rendez-vous chez votre revendeur EuroCave 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 ET ECONOMIES D'ÉNERGIE



### Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables.

Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

### Recyclage : un geste citoyen

Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses.

Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.

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

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

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

### Pour économiser de l'énergie

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

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 à l'intérieur de votre cave.

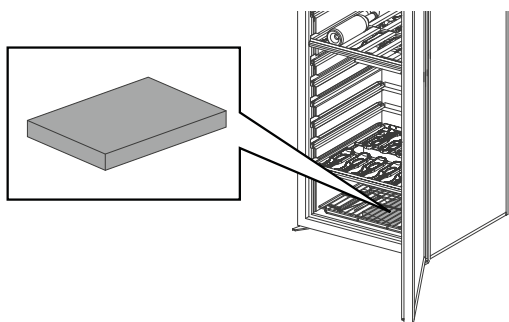
### Habillage Inox

- Déballage de la cave : Votre appareil est livré avec un film de protection adhésif.
- Précautions : Décollez le film à la main et n'utilisez jamais d'outils au risque de rayer l'innox.

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

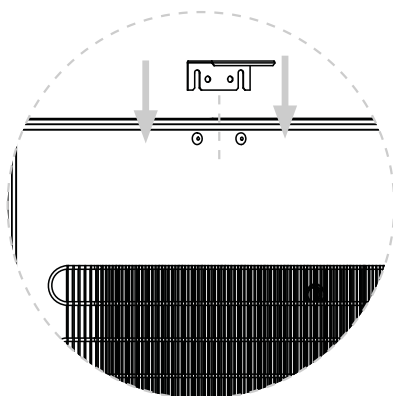
### Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- En cas d'emplacement sous un plan de travail, laissez un espace de 5 cm minimum sur les côtés de l'appareil y compris sous le plan. Prévoyez une grille d'aération sur le plan de travail (conseillé).
- 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, placez la cassette humidité (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre cave) en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Lors de la 1<sup>ère</sup> utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien.



- 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.

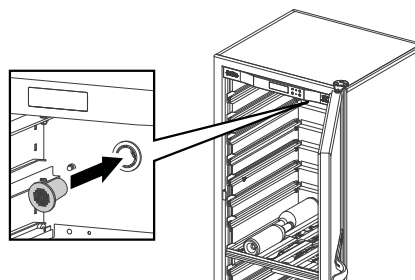
#### Il doit :

- 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).



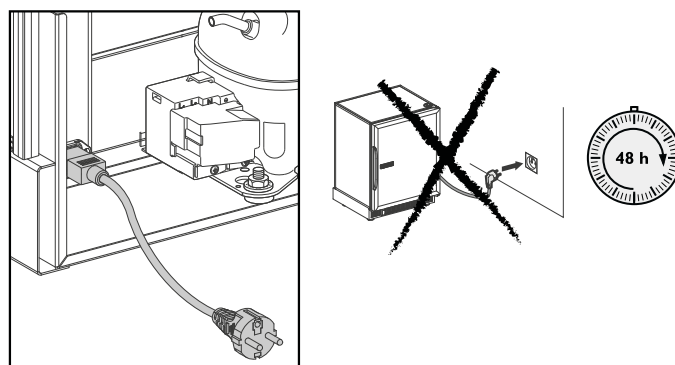
Lors de tout déplacement, ne pas incliner la cave à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté opposé au cordon électrique.

- 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).



- Prenez le cordon (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre cave), branchez-le à l'arrière gauche en bas de la cave, sur le connecteur prévu à cet effet (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).



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

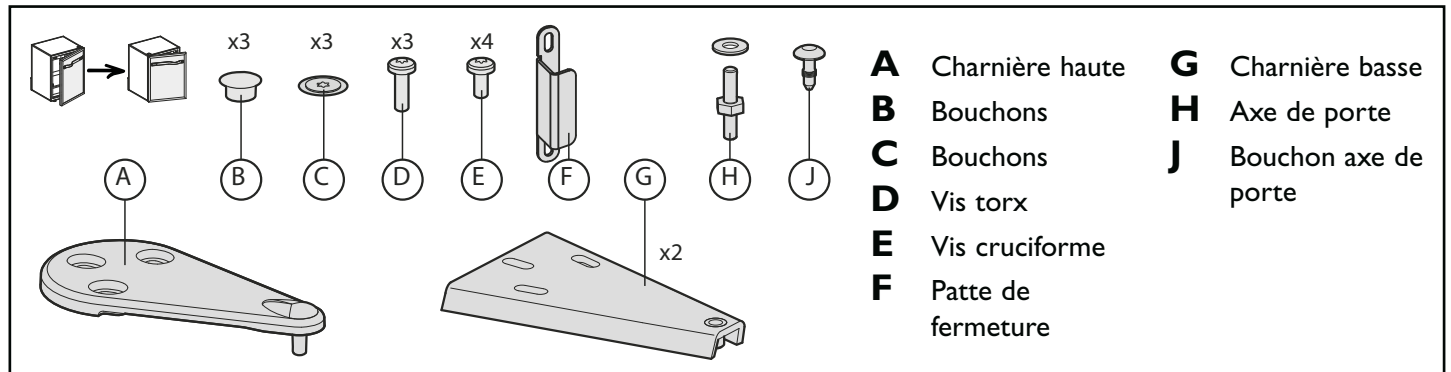


Les bouteilles doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un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

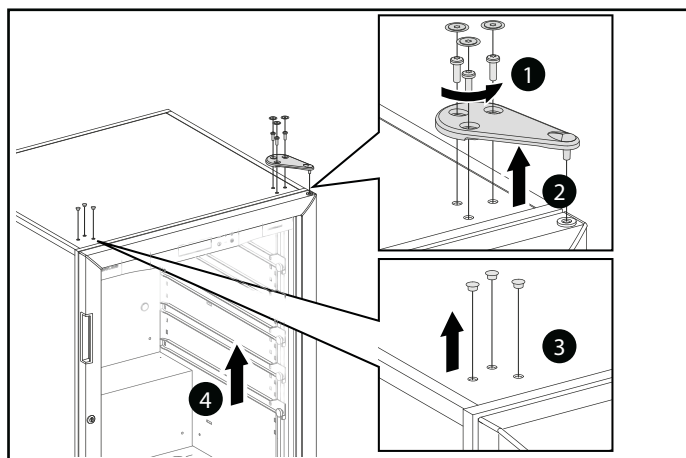




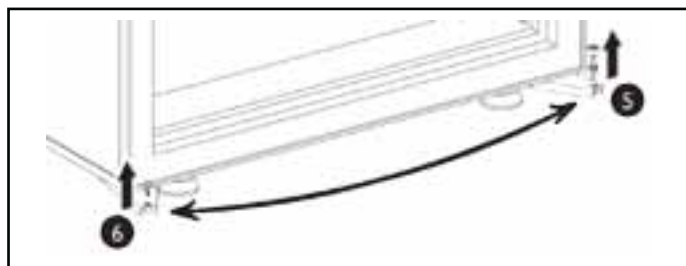
## I. Réversibilité de la porte



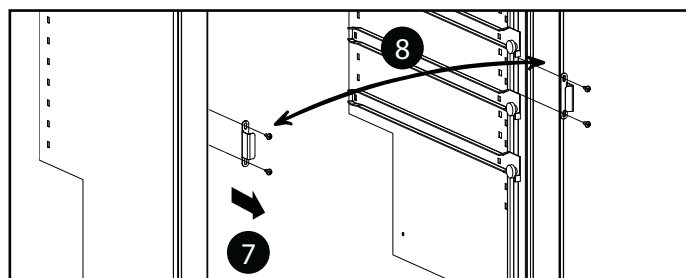
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



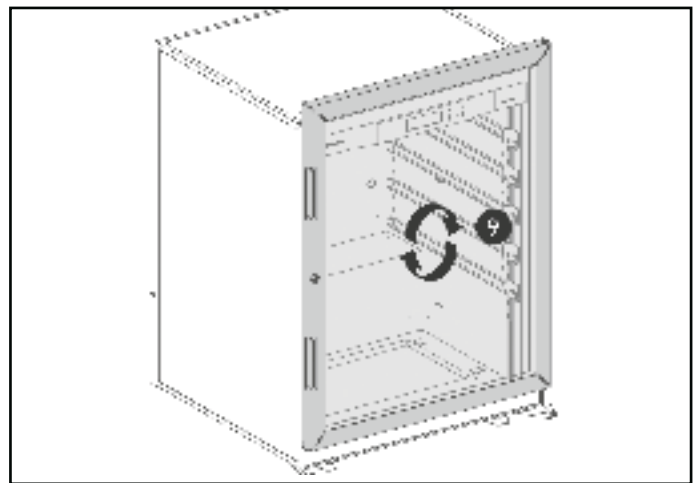
- 1** Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- 2** Retirez la charnière supérieure.
- 3** Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 4** Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



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



- 7** Dévissez les quatre vis.
- 8** Fixez la patte côté opposé du coffre à l'aide des vis.

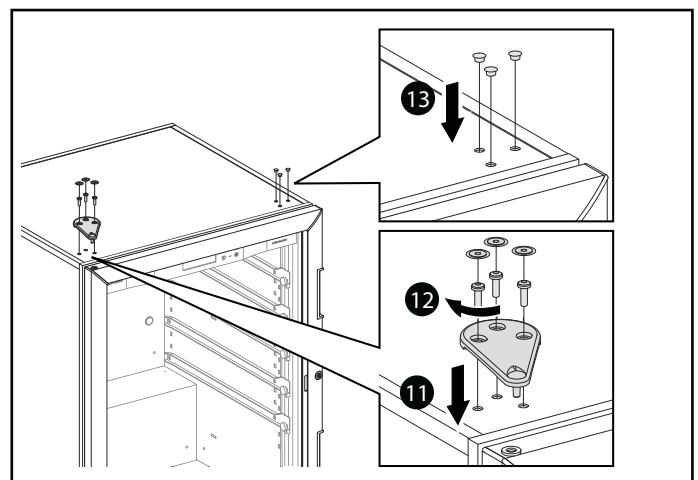


- 9** Retourner la porte de 180°.

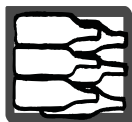


**Attention :** la porte est très lourde. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.

- 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.




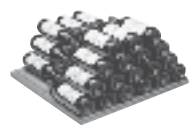
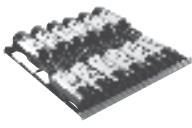
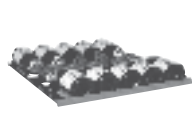



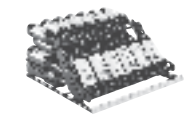
# 5 - AMENAGEMENT - RANGEMENT



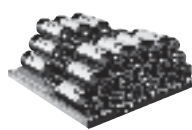
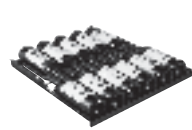

Votre cave EuroCave a été étudiée pour être évolutive. Elle permet de s'adapter à vos besoins et d'évoluer en matière de rangement.

## Différents types de rangement

### Rangement standard

 <p><b>Clayette de stockage Universelle</b> Réf. : AXUH</p> <p>Capacité : 77 bouteilles Poids maxi : 100 kg</p>	 <p><b>Clayette de stockage Bordelaise</b> Réf. : AXBH</p> <p>Capacité : 78 bouteilles Poids maxi : 100 kg</p>	 <p><b>Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier"</b> Réf. : ACMS</p> <p>Capacité : 12 bouteilles</p>
 <p><b>Clayette coulissante Champagne</b> Réf. : ACHH</p> <p>Capacité : 10 bouteilles</p>	 <p><b>Clayette coulissante Magnum équipée "Main du sommelier"</b> Réf. : ACGMS</p> <p>Capacité : 7 bouteilles</p>	 <p><b>Clayette coulissante de dégustation</b> Réf. : ACVH</p> <p>Capacité : 20 bouteilles</p>
 <p><b>Clayette de présentation</b> Réf. : ACPH</p> <p>Capacité : 22 bouteilles</p>	 <p><b>Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS</b> Réf. : AOPRESAR</p> <p>Capacité : 32 bouteilles</p>	

### Rangement en option (Equipement "Premium")

 <p><b>Clayette de stockage Universelle<sup>1</sup></b> Réf. : AXUH2B<sup>2</sup> Réf. : AXUH2W<sup>3</sup></p> <p>Capacité : 77 bouteilles Poids maxi : 100 kg</p>	 <p><b>Clayette coulissante universelle équipée "Nouvelle Main du Sommelier"<sup>1</sup></b> Réf. : ACMS2B<sup>2</sup> Réf. : ACMS2W<sup>3</sup></p> <p>Capacité : 12 bouteilles</p>	 <p><b>Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS2</b> Réf. : AOPRESAR2</p> <p>Capacité : 32 bouteilles</p>
---	---	---

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

## 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.

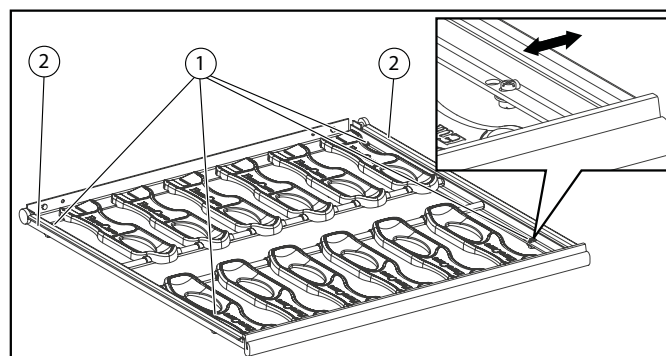
- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.
- **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de 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.**

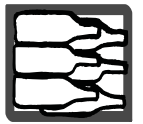


**Attention :** Ne jamais modifier la position du raidisseur équipant votre cave (grand modèle uniquement) (voir descriptif page 6) sans consulter auparavant votre revendeur, et ne jamais manœuvrer cette pièce alors que votre cave est chargée.

## Réglage d'une clayette coulissante ACMS/ACHH/ACGMS

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



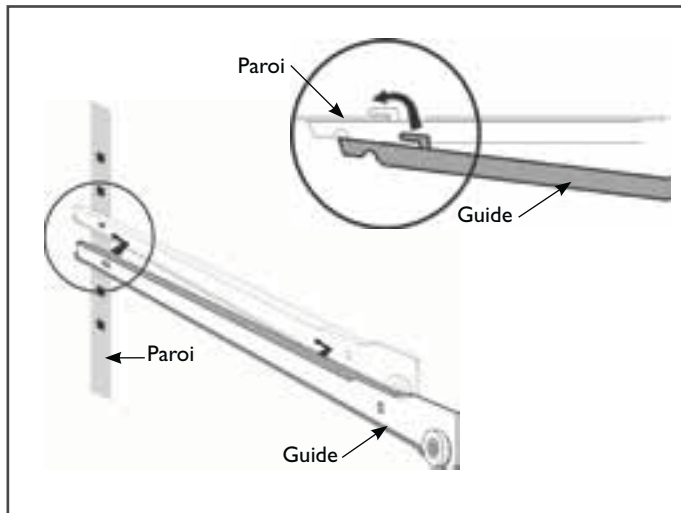


## I. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante

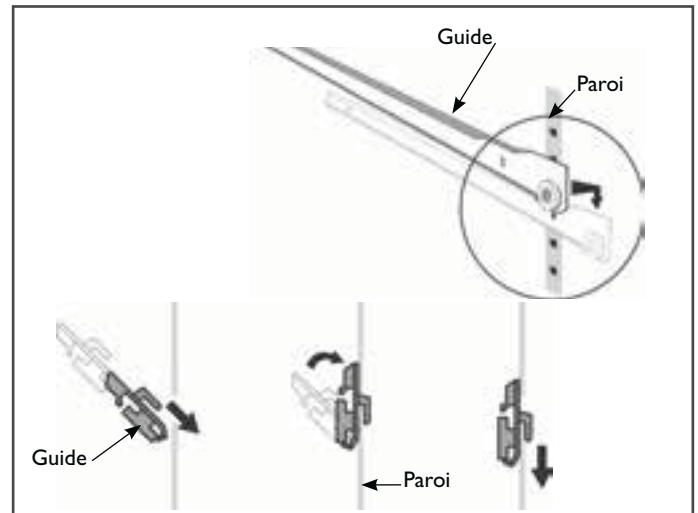
Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

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

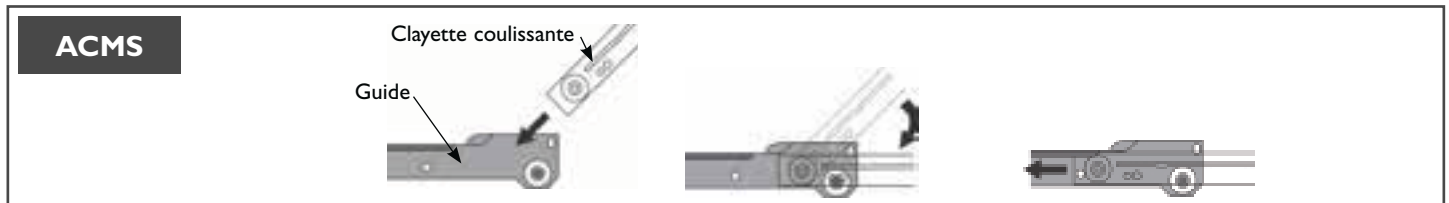
### A. Mise en place de la partie arrière du guide



### B. Mise en place de la partie avant du guide



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

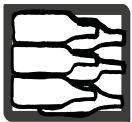


### ACMS 2

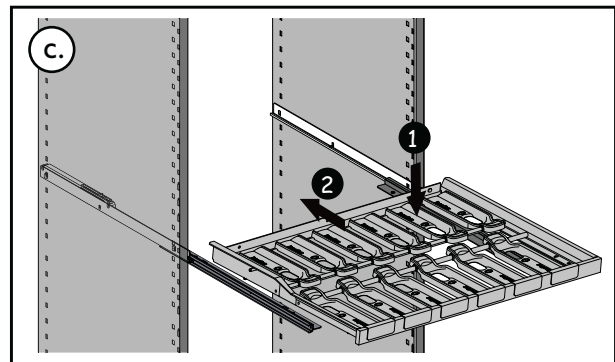
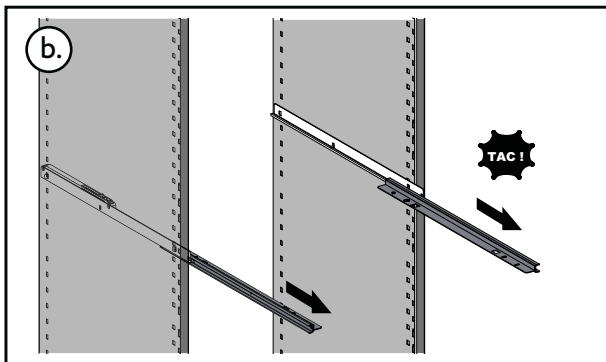
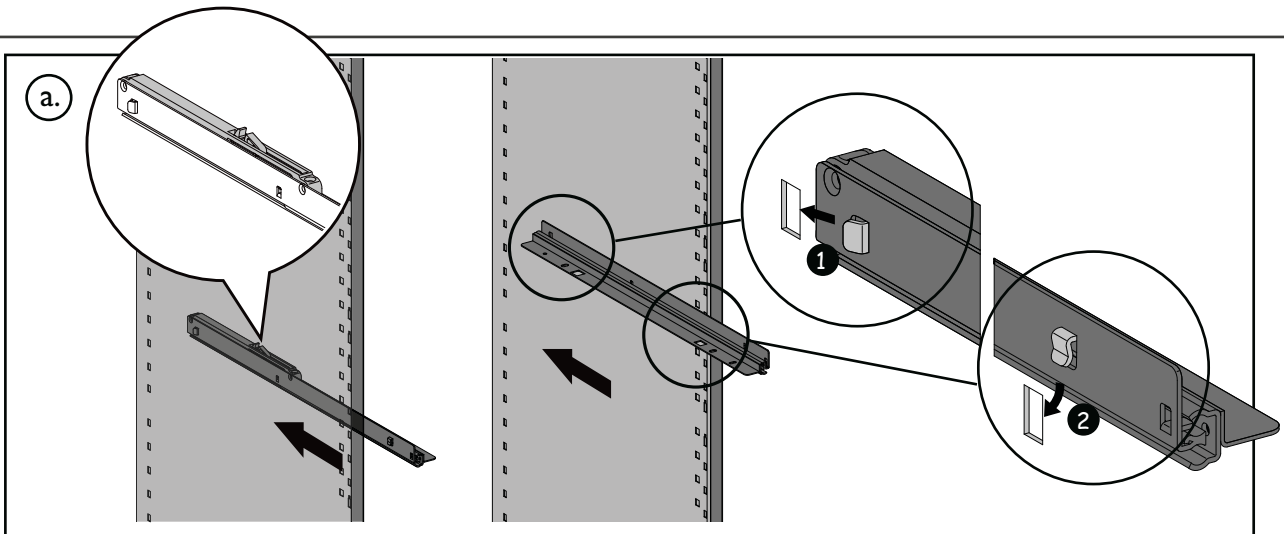
Le loquet du ralentisseur peut ne pas être enclenché (glissière gauche).  
 Il est indispensable de l'enclencher avant de positionner la clayette coulissante sur les glissières.  
 Assurez-vous que le loquet est bien positionné vers l'avant.  
 Si ce n'est pas le cas, tirez-le vers l'avant pour l'enclencher.

a.

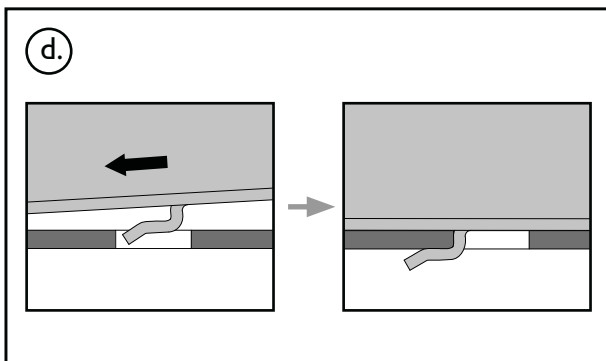
b.



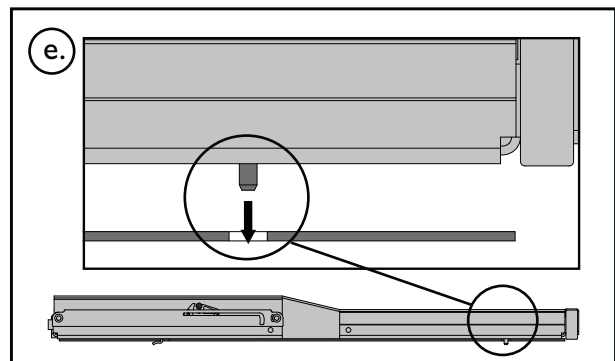
## 5 - AMENAGEMENT - RANGEMENT



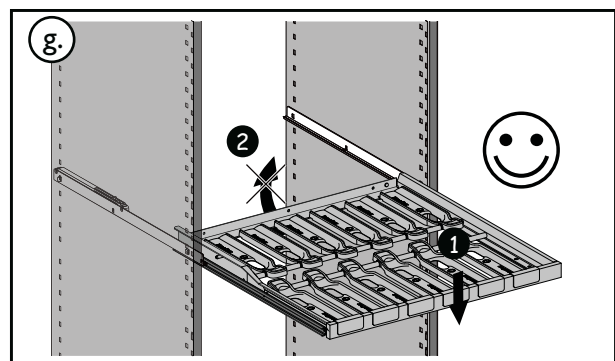
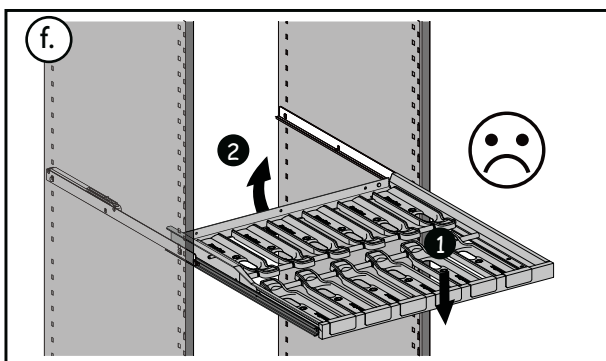
Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



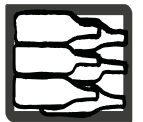
Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.



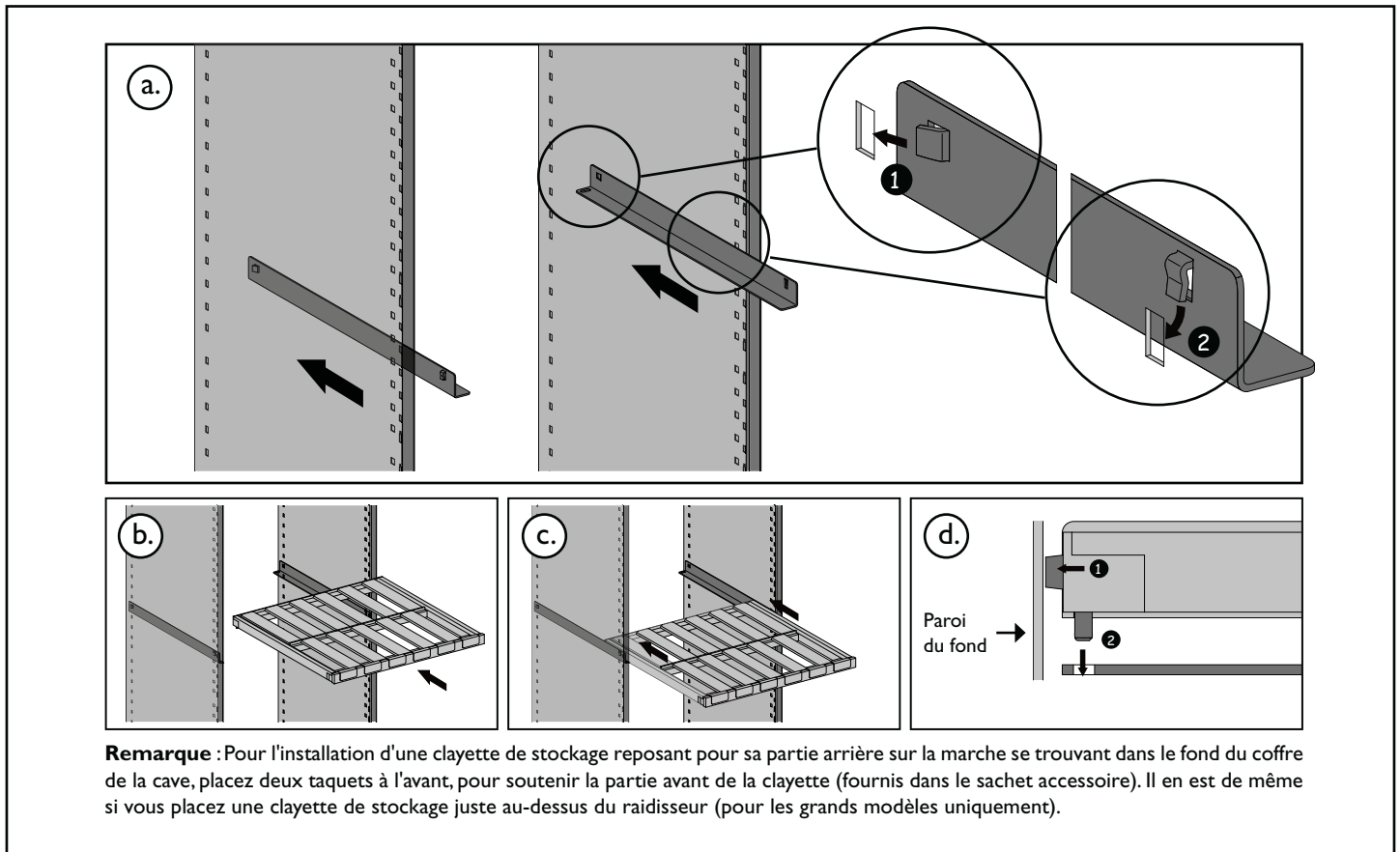
Logez ensuite les tétons avant de la clayette dans les emplacements prévus à cet effet dans la partie avant des glissières. Il est nécessaire de faire jouer la clayette pour loger les tétons dans les trous. Commencez par insérer le téton gauche. Le droit viendra se loger naturellement dans le trou oblong.



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

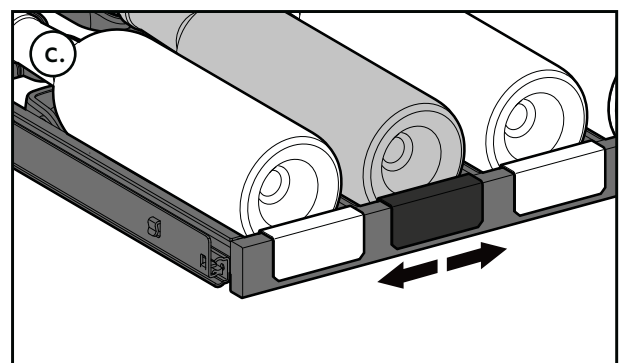
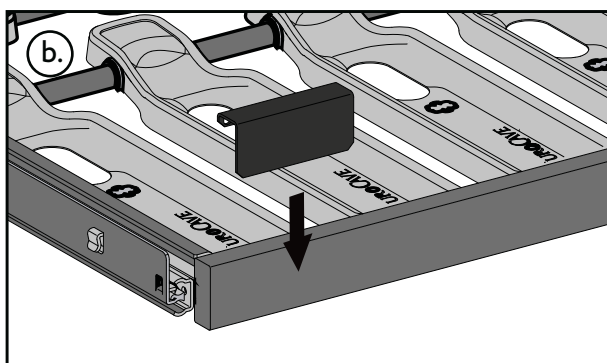


## II. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage AXUH2



## III. 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.



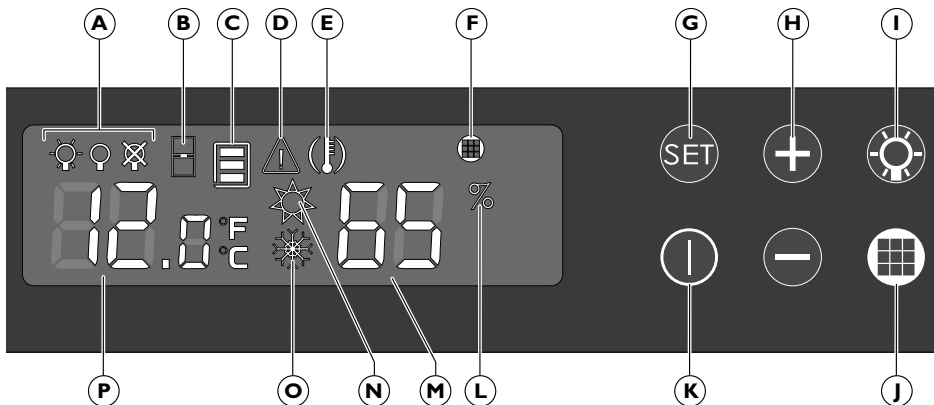
Pour obtenir un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de remplir votre cave au minimum à 75 % de sa capacité.

### Vérifiez votre type de cave à vins

Appuyez simultanément sur les touches  et .



## II-A. Descriptif (modèle I 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

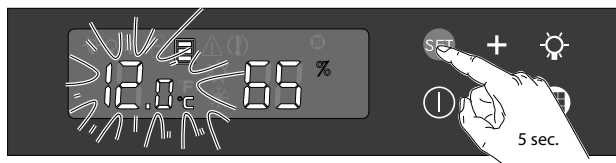
**M** Afficheur du taux d'humidité relative

**N** Témoin fonctionnement résistance


**O** Témoin fonctionnement compresseur

**P** Afficheur de la température

## II-B. Réglage de la température

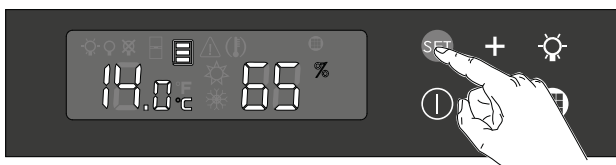


Appuyer 5 s sur la touche  pour la mise en route.

**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.



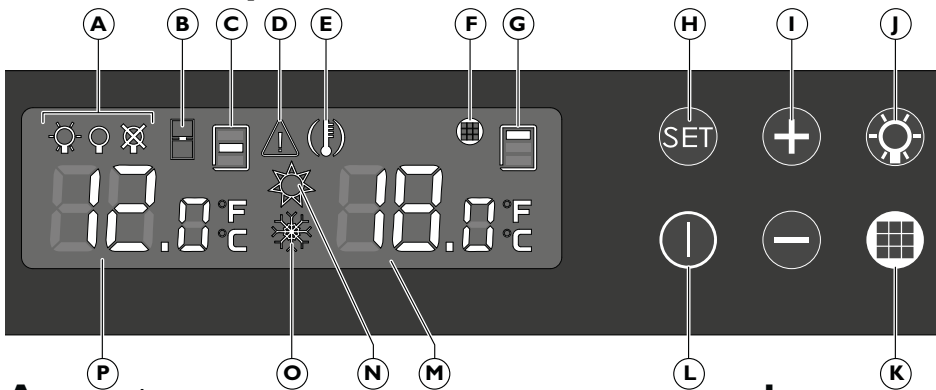
Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service : vous pouvez utiliser votre cave I température comme cave de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 5 à 20 °C) :

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

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



## III-A. Descriptif (modèle 3 températures E-Pure-M, 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 ou du taux d'humidité relative
- N** Témoin circuit chaud
- O** Témoin circuit froid
- P** Afficheur de la température du compartiment de vieillissement

## III-B. Réglage des températures

Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de vieillissement : 10 à 14 °C.

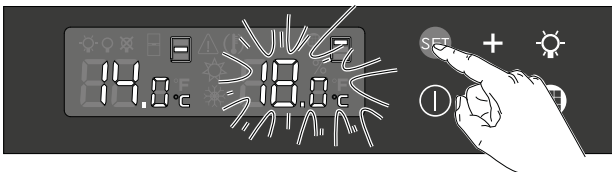
Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de mise en température : 16 à 20 °C.

La température du compartiment de rafraîchissement est directement liée à la température programmée dans la zone de vieillissement.

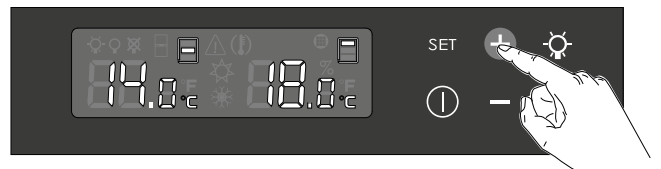


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



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



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



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

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



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

- Pour 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.

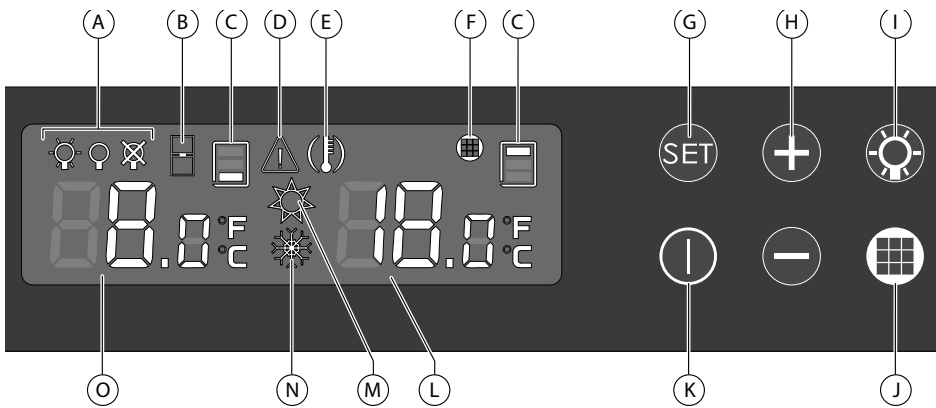
**ATTENTION** : pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 12 et 25 °C.

**i** 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.



## 6 - MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

### IV-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

### IV-B. Réglage des températures

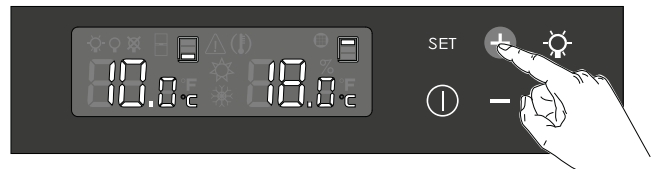
Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C.

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

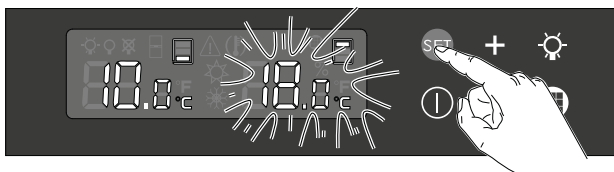


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



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



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



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

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



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

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

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

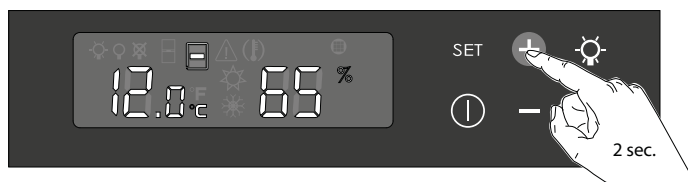




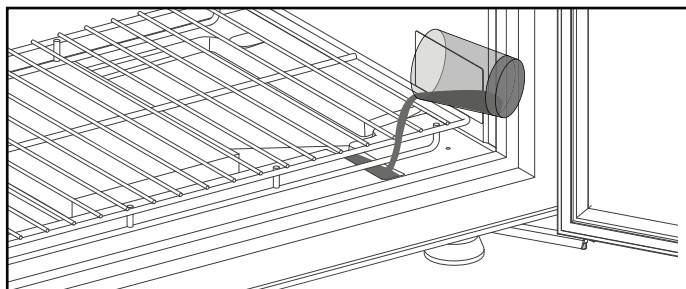
## V. Affichage du niveau d'humidité relative (modèle I température uniquement)

Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil.

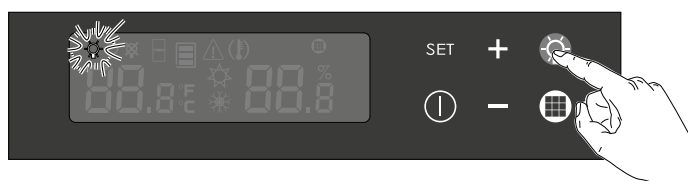
Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.



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



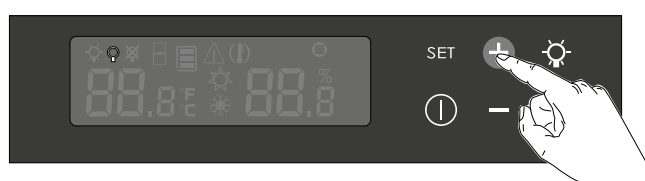
## VI. Réglage du mode éclairage



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

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

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



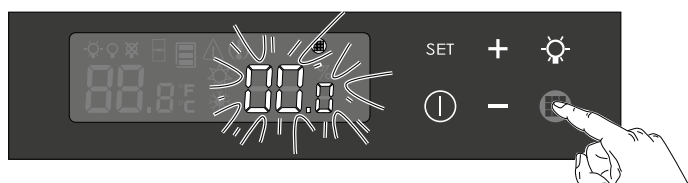
2 Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.

3 Appuyez sur la touche pour valider.



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

## VII. Affichage du compteur du filtre à charbon

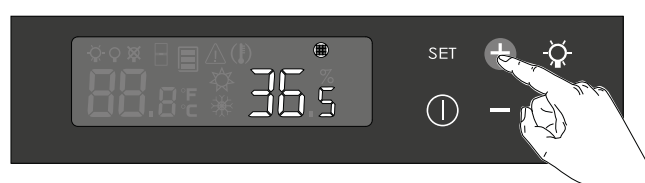


Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre, régler le compteur sur 365.

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.
- 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.
- 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.

### Entretien de l'équipement "Premium", en option :

- Nettoyez le guide lumière à l'aide d'un chiffon doux ou microfibre uniquement.
- 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



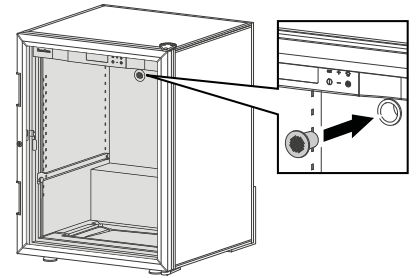
Ne jamais utiliser un produit de nettoyage contenant de l'acétone, de l'essence ou de l'alcool ainsi que du White Spirit ou du diluant synthétique qui endommageraient la façade.

### Entretien de l'inox :

- Pour nettoyer la surface en inox, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau avec un savon liquide neutre.
- Veillez à ce que le savon ne comporte pas de grains qui pourraient érafler la surface.
- La solution doit être appliquée sur un chiffon doux.
- Le chiffon utilisé ne doit pas comporter de boutons, de fermetures éclair... qui pourraient rayer l'inox.
- Frottez la surface en suivant le sens de brosseage de l'inox.
- Séchez la surface avec un chiffon doux propre suivant le sens du brosseage.









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



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



## 8 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme  s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des $\pm 4$ °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 fonctionnement	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajouter un verre d'eau dans le canal du bac (voir chapitre 6, § IV).</li> <li>• 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.</li> </ul>
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vider la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac.</li> <li>• Enlever le tube placé sur le fond du bac. L'humidité sera directement rejetée hors de l'appareil.</li> </ul> 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 7).
Le pictogramme  s'affiche	Alarme de défaut de sonde de température	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.

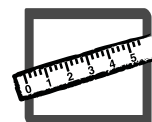


Si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.



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

# 9 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES



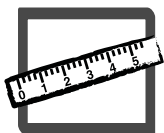
Pure								
	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids à vide porte Full Glass (Kg)	Poids à vide porte Black Piano (Kg)	Puissance électrique* (Watts)	Limites d'utilisations T° mini (°C / °F) - T° maxi (°C / °F)	
							Full Glass	Black Piano
1 température								
V-Pure-L	1825	680	690	90	83	80	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	690	78	72	70	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	690	56	52	60	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
3 températures								
E-Pure-L	1825	680	690	97	90	75	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
E-Pure-M	1480	680	690	85	79	70	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
Multi-températures								
S-Pure-L	1825	680	690	88	81	80	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	690	76	70	75	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	690	54	50	70	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

\* Consommation par 24 h mesurée avec une température extérieure de 25°C / 77°F en porte pleine Black Piano.

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



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 relative à la consommation d'énergie

Référence	Type de portes	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEc* (Kwh/an)	Volume utile (litres)	Température des autres compartiments**	Emission acoustique (dB(A))	
						R600a	R134a (US- Canada)
<b>Pure</b>							
<b>1 température</b>							
V-Pure-L	Vitrée	B	227	445	-	37	38
V-Pure-L	Black Piano	A+	132	445	-	37	38
V-Pure-M	Vitrée	B	198	340	-	37	38
V-Pure-M	Black Piano	A+	125	340	-	37	38
V-Pure-S	Vitrée	B	176	210	-	37	38
V-Pure-S	Black Piano	A+	114	210	-	37	38
<b>3 températures</b>							
E-Pure-L	Vitrée	B	227	450	15-22°C / 59-72°F	37	38
E-Pure-L	Black Piano	A	165	450	15-22°C / 59-72°F	37	38
E-Pure-M	Vitrée	B	216	345	15-22°C / 59-72°F	37	38
E-Pure-M	Black Piano	A	157	345	15-22°C / 59-72°F	37	38
<b>Multi-fonctions</b>							
S-Pure-L	Vitrée	B	227	460	-	37	38
S-Pure-L	Black Piano	A	165	460	-	37	38
S-Pure-M	Vitrée	B	216	355	-	37	38
S-Pure-M	Black Piano	A	157	355	-	37	38
S-Pure-S	Vitrée	B	183	225	-	37	38
S-Pure-S	Black Piano	A	150	225	-	37	38

\* Consommation d'énergie calculée sur la base du résultat obtenu par 24h dans des conditions d'essai normalisées (25°C / 77°F). La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et d'emplacement de l'appareil.

**Ces appareils sont destinés uniquement au stockage du vin.**

Catégorie de tous les modèles : 2

Classe climatique : Nos appareils sont conçus pour être utilisés à une température ambiante comprise entre 10°C et 32°C / 50 - 90°F (Classe SN).

Néanmoins, se reporter aux tableaux des caractéristiques techniques pour connaître les performances optimales de votre produit.

Ces appareils ne sont pas intégrables.

\*\* chambrage

### Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

#### 1 SÉCURITÉ DIRECTIVE 2006/95/CE

Normes EN60335-1 : Edition 5 - 2010 + A1 + A2 + A11 + A12 + A13

EN60335-2-24 : Edition 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

#### 2 CEM DIRECTIVE 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2

#### 3 ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE

Règlement 1060/2010



**R600a**

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

## WELCOME

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.

## PLEASE NOTE

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.

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

### WARNING:

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
- 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 intended for domestic and similar applications such as:

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

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

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

- Do not use electrical appliances inside the wine cabinet.

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

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

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

- In case of having damaged the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipments nearby, and open all the windows to provide good ventilation. Please also contact your local maintenance agent to follow up
- Do not remove the bottom grill of the cabinet unless it is recommended by the manufacturer. Do not place directly the wine bottles without the grill.

The 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;



# CONTENTS

---



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



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



**3- Protecting the environment and saving energy** **7**



**4 - Installing your wine cabinet** **8**  
I - Door reversibility **9**



**5 - Layout – Storage** **10-13**  
I- Adding or changing the position of a sliding shelf **11**  
II- Adding or changing the position of a storage shelf AXUH2 **13**  
III- Assembly and use of shelf labels **13**



**6 - Commissioning your wine cabinet** **14**  
I Connection and powering up **14**  
II-A Description (1 temperature model V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) **14**  
II-B Temperature setting **14**  
III-A Description (3 temperatures model (E-Pure-M, E-Pure-L) **15**  
III-B Temperature setting **15**  
IV-A Description (multi temperatures model (S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) **16**  
IV-B Temperature setting **16**  
V - Relative humidity level display **17**  
VI - Setting the lighting mode **17**  
VII - Charcoal filter meter display **17**



**7 - Everyday maintenance** **18**



**8 - Operating faults** **18**



**9 - Energy and technical features** **19-20**



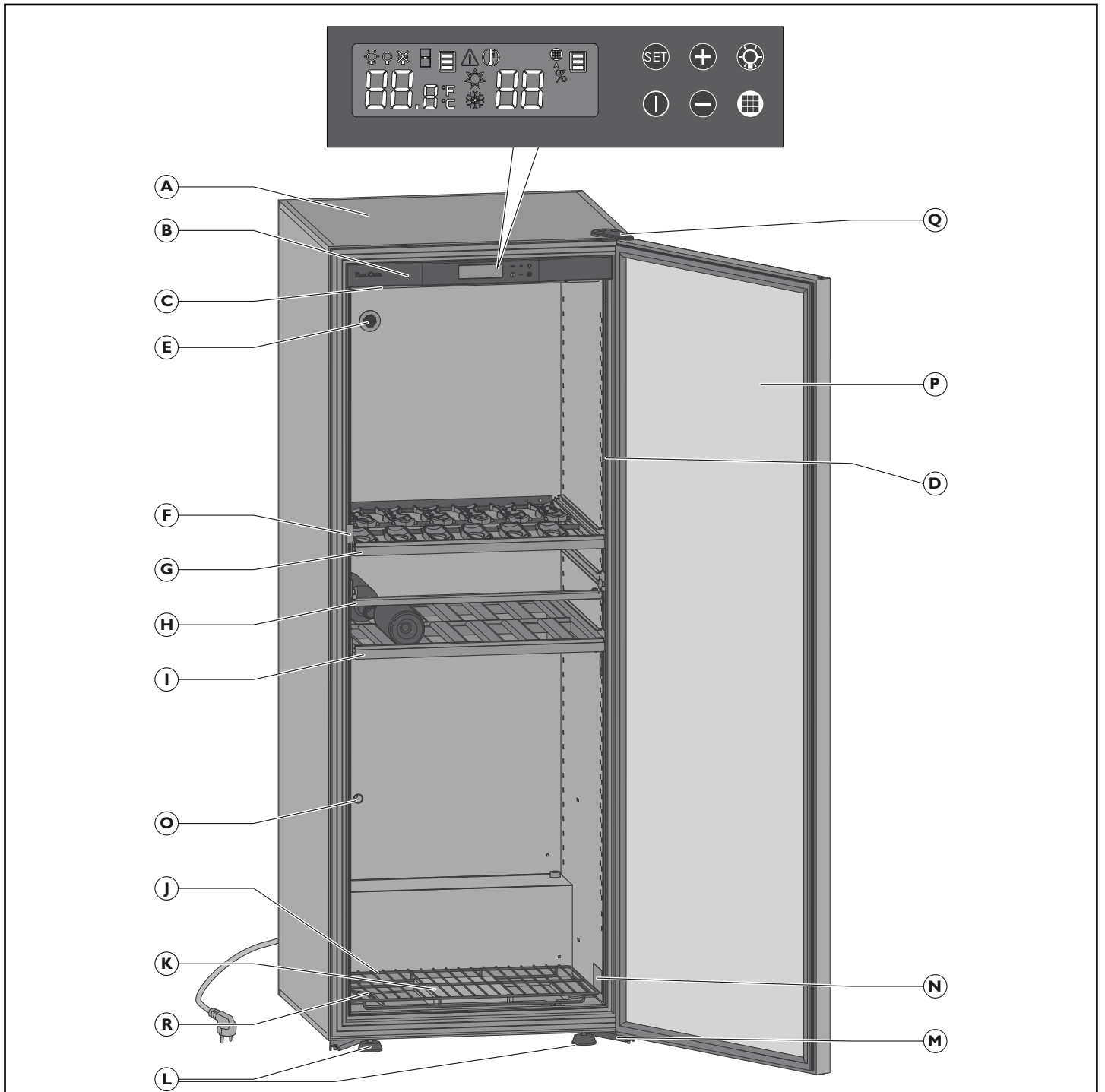
**10 - Storage simulation** **111-115**



**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 stiffener (do not remove) – large model only
- I** Storage shelf
- J** Grill
- K** Humidity cartridge
- 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





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 AND SAVING ENERGY



### Disposal of packaging

All packaging used by EuroCave is made from recyclable materials.

After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

### Recycling: a caring gesture

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

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

When purchasing a new EuroCave 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.

### 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.

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 inside your cabinet.

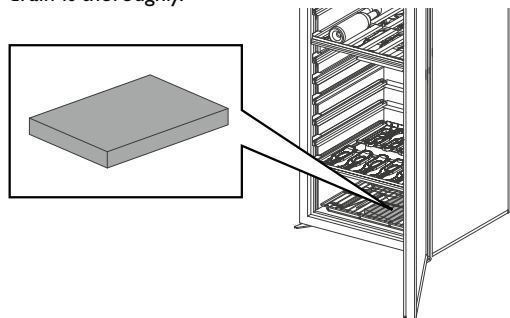
### Stainless steel cladding :

- Unpacking the cabinet : Your appliance is protected by a self-adhesive film.
- Caution : Unpeel the film by hand, never use tools that could scratch or gouge the surface.

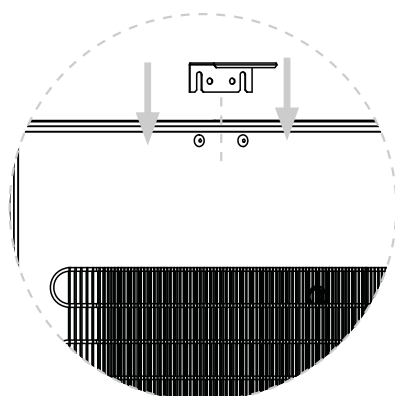
If there is a problem, contact your EuroCave retailer.

## 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.
- If you are installing your cabinet under a work surface, leave a minimum space of 5 cm at the sides and at the top of your cabinet. We recommend that you create an air vent in the work surface.
- 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 1-temperature models only, place the humidity cartridge (located in your cabinet's "accessories" bag) in the base of the cabinet, under the grid, in the tray provided (see diagram below). When using for the first time, immerse the entire cartridge in water for a few minutes to saturate it then drain it thoroughly.



- Install the stop (which is located in the accessories bag) at the back of the cabinet (see diagram).
- This allows a space of 7 cm to be maintained between the wall and the rear of the cabinet. This space allows your cabinet's power consumption to be optimised.



- Place the 2 caps in the 2 holes at the top of the cabinet.
- Do not push the caps all the way in, in order to allow the rear stop to be installed.
- Slide the rear stop between the caps and the wall of the cabinet, then push the 2 caps all the way in.
- Place your cabinet in the desired location.

## Installation

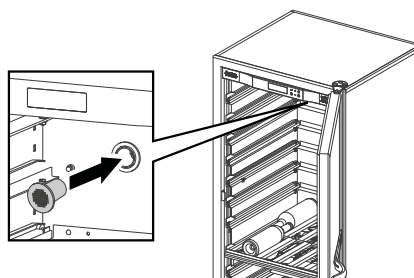
Place your cabinet in the desired location.

### It must:

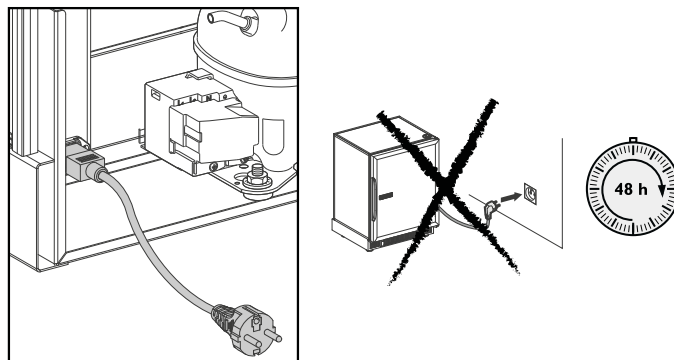
- be open to the outside and well ventilated (not in an enclosed cupboard, for example),
- not be too damp (utility room, laundry room, bathroom...),
- have a flat, stable floor,
- be supplied with power (standard outlet, 16 A, earthed with 30mA\* circuit breaker). (\* not applicable to some countries).

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

- 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).



- Take the lead (which you will find in your cabinet's "accessories" bag) and plug it into the connector, located at the back of the cabinet, on the bottom left-hand side (see diagram below).
- Wait 48hrs before plugging in your cabinet



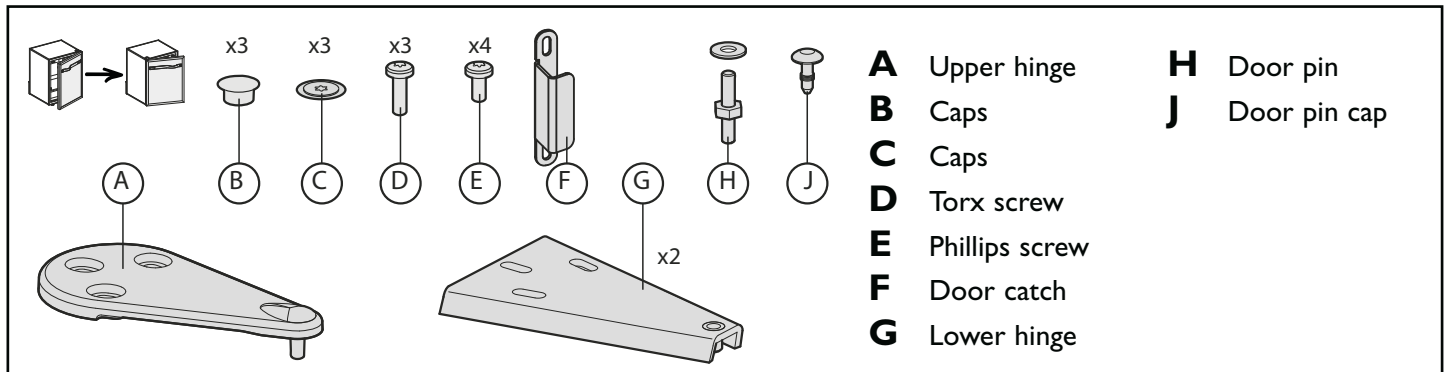
- When using your cabinet for the first time, the charcoal filter alarm will display. Reset the filter meter to 365 (see chapter 6, §VI).

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

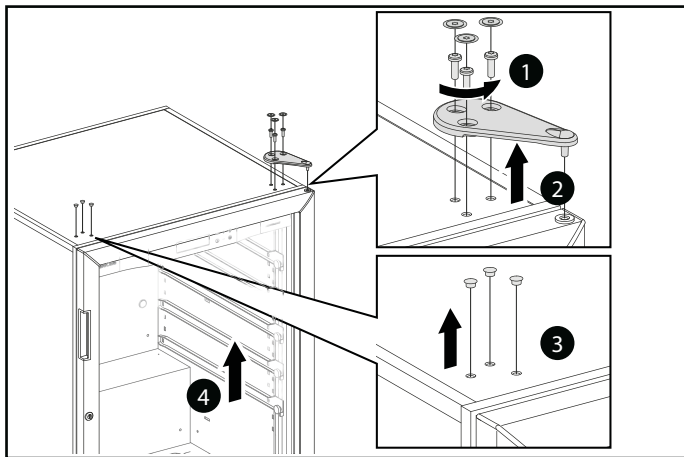
**!** Bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If this happens, the condensation created on the wall may trickle onto the shelves and damage the bottle labels. In addition, contact with the cold wall may create a frost point, which is harmful to your wine.



## I. Door reversibility

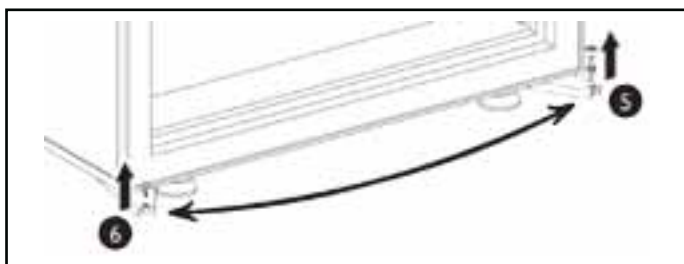


This allows you to change the direction in which the door opens. Follow the instructions below (example for changing a right-hand door into a left-hand door):

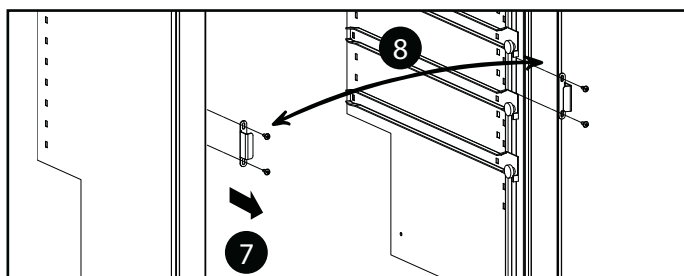


hand door):

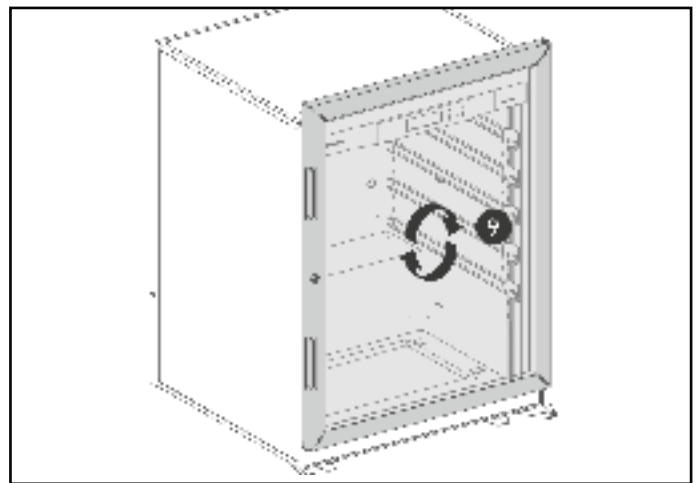
- 1** Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- 2** Remove the upper hinge.
- 3** Carefully remove the caps using a thin blade.
- 4** Remove the cabinet door by opening it slightly, then lifting it upwards.



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



- 7** Unscrew the four screws.
- 8** Fasten the door catch on the opposite side of the cabinet using the screws.

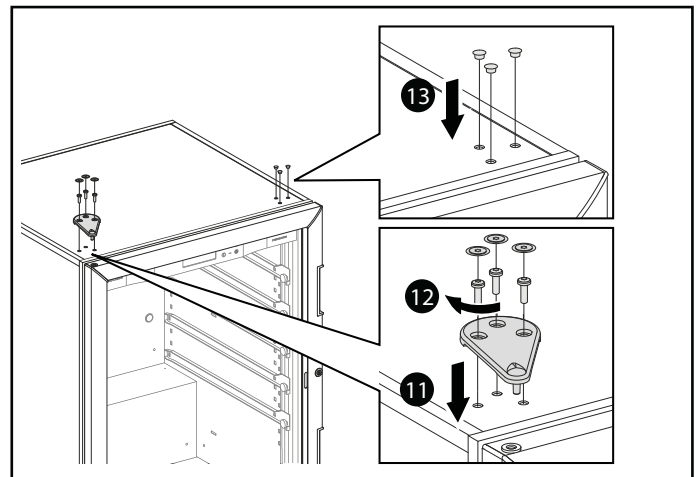


- 9** Turn the door through 180°.

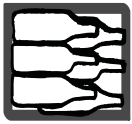


**Warning:** the door is very heavy. Take any necessary precautions to ensure that you do not injure yourself or drop it.

- 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.

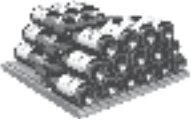
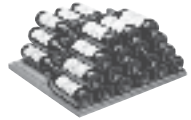
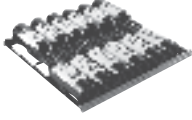
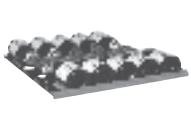



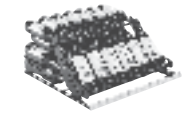


# 5 - LAYOUT - STORAGE

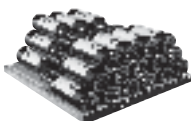
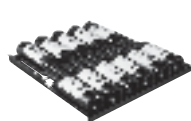
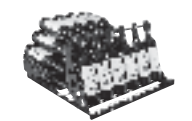
Your EuroCave cabinet was designed to be adaptable. Its storage equipment adapts to your requirements and can be added to over time.

## Different types of storage

### Standard storage equipment

 <p><b>Universal storage shelf</b> Ref.:AXUH</p> <p>Capacity: 77 bottles Max weight: 100 kg</p>	 <p><b>Bordeaux storage shelf</b> Ref.:AXBH</p> <p>Capacity: 78 bottles Max weight: 100 kg</p>	 <p><b>Universal sliding shelf fitted with "Main du sommelier" supports</b> Ref.:ACMS</p> <p>Capacity: 12 bottles</p>
 <p><b>Champagne sliding shelf</b> Ref.:ACHH</p> <p>Capacity: 10 bottles</p>	 <p><b>Magnum sliding shelf fitted with "Main du sommelier" supports</b> Ref.:ACGMS</p> <p>Capacity: 7 bottles</p>	 <p><b>Serving sliding shelf</b> Ref.:ACVH</p> <p>Capacity: 20 bottles</p>
 <p><b>Display shelf</b> Ref.:ACPH</p> <p>Capacity: 22 bottles</p>	 <p><b>Articulated presentation kit for ACMS shelves</b> Ref.:AOPRESAR</p> <p>Capacity: 32 bottles</p>	

### Storage equipment available as an optional extra

 <p><b>Universal storage shelf</b> Ref.:AXUH2B<sup>2</sup> Ref.:AXUH2W<sup>3</sup></p> <p>Capacity: 77 bottles Max weight: 100 kg</p>	 <p><b>Universal sliding shelf fitted with "new generation Main du sommelier" supports<sup>1</sup></b> Ref.:ACMS2B<sup>2</sup> Ref.:ACMS2W<sup>3</sup></p> <p>Capacity: 22 bottles</p>	 <p><b>Articulated presentation kit for ACMS2 shelves</b> Ref.:AOPRESAR2</p> <p>Capacity: 32 bottles</p>
---	---	---

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

## 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.

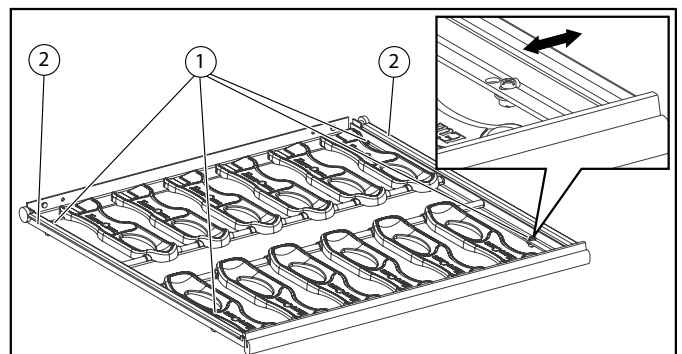
- In the same way, place one or two bottles of each of your different wines on the sliding shelves and keep spare bottles on the storage shelves. You then simply replace bottles when they are consumed.
- When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.

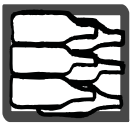


**NB:** Never modify the position of the stiffener in your V-Pure-L cabinet (see description page 6) without first consulting your retailer and never handle this part when the cabinet is loaded.

## Note: adjusting an ACMS/ACHH/ACGMS sliding shelf

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



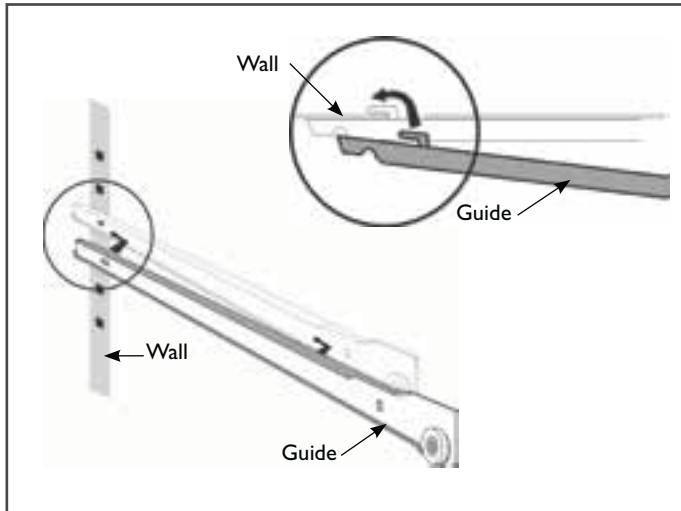


## I. Adding or changing the position of a sliding shelf

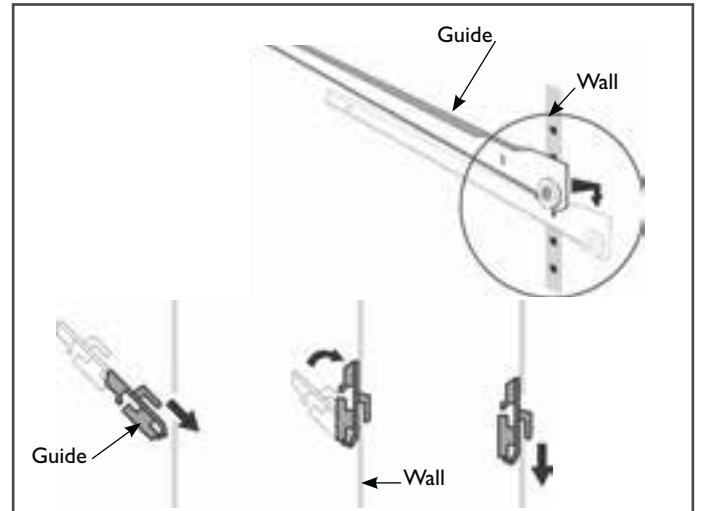
If the sliding shelf is already in place in your cabinet:

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

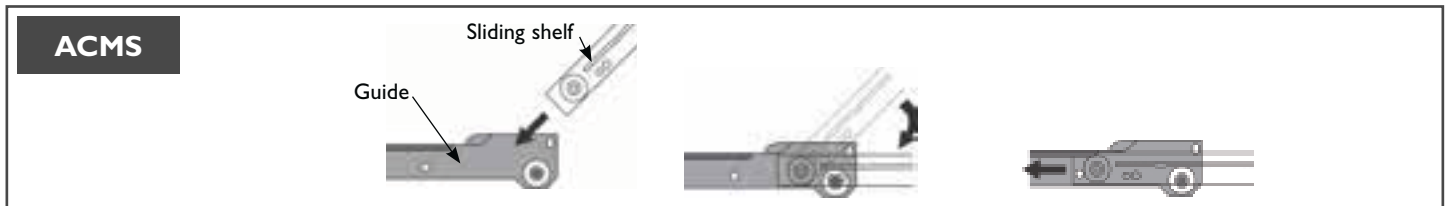
### A. Putting in place the back section of the guide



### B. Putting in place the front section of the guide



### C. Then place the sliding shelf

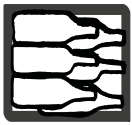


### ACMS 2

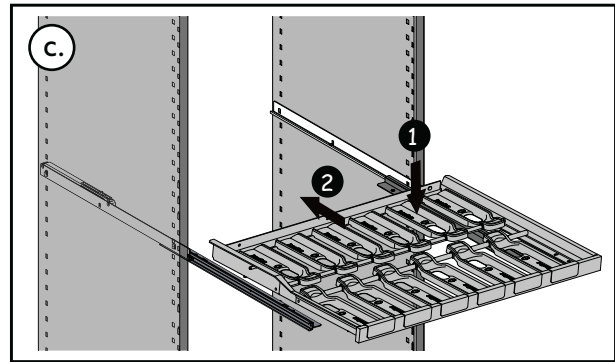
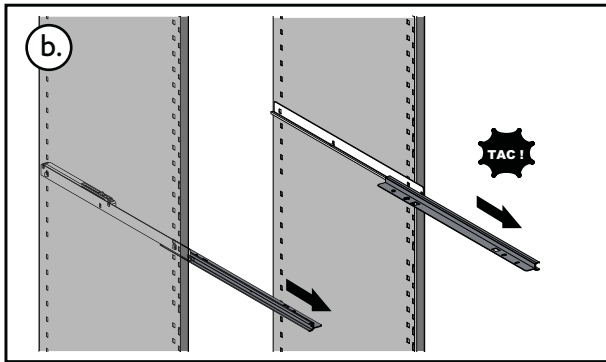
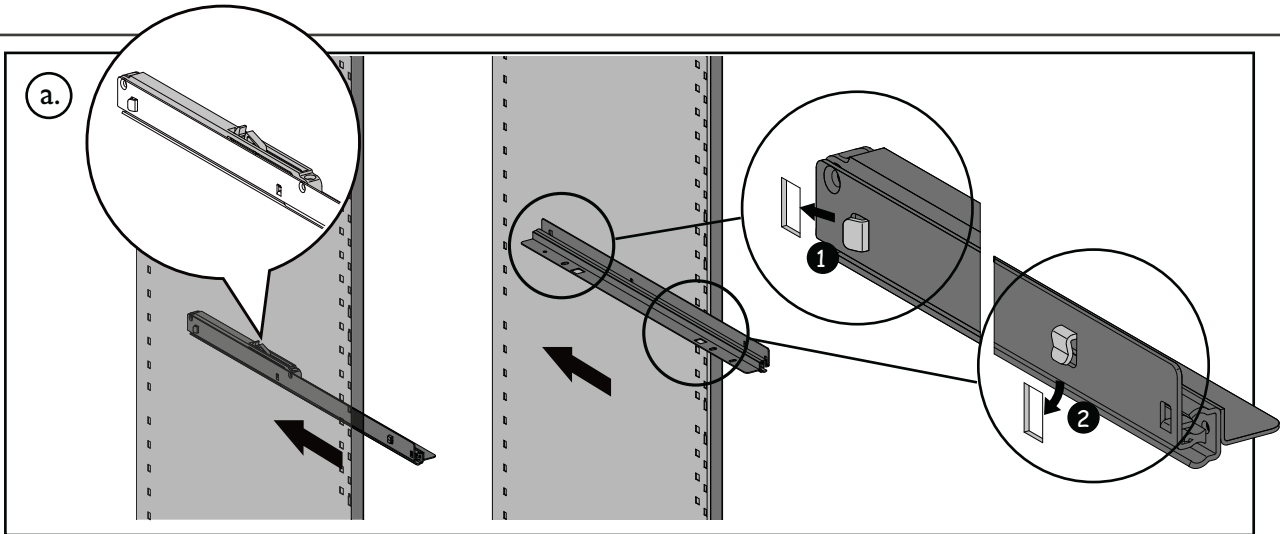
The latch of the soft-close device may not be locked (left runner).  
It is essential to lock it before positioning the sliding shelf on the runners.  
Ensure that the latch is correctly positioned at the front.  
If it is not, pull it towards the front to lock it.

**a.**

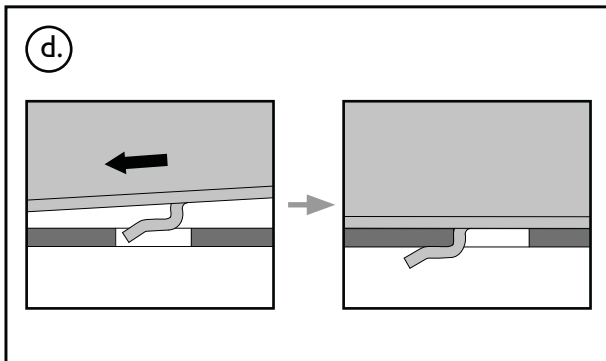
**b.**



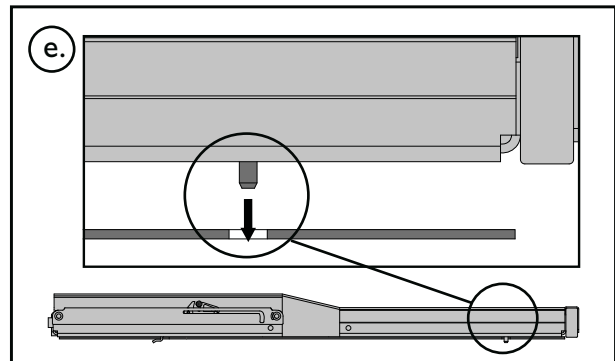
# 5 - LAYOUT - STORAGE



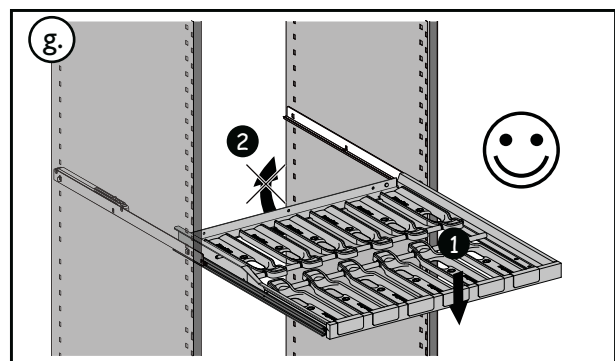
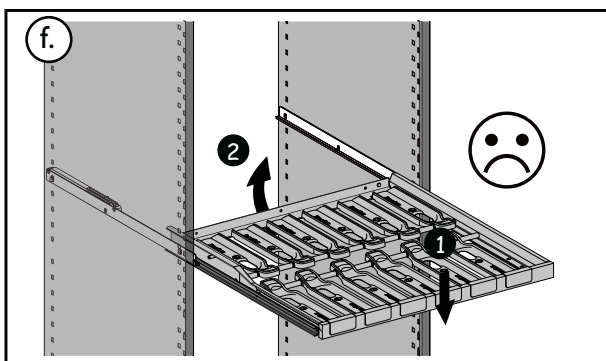
Place your shelf on the left and right runners and start by locking the back section of the shelf.



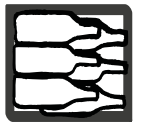
Slide the shelf along until the back fasteners of the shelf lock into the slots provided in the runners.



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



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

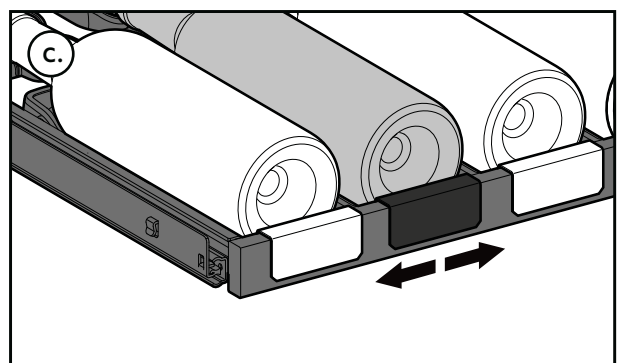
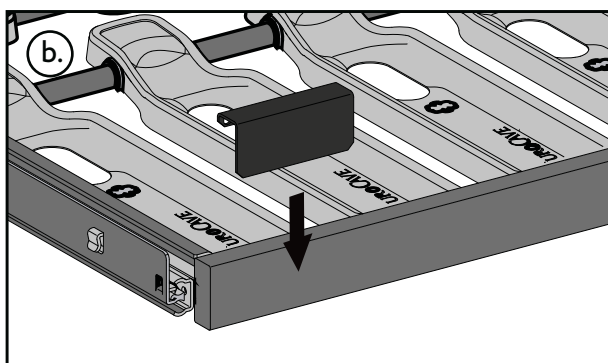


## II. Adding or changing the position of a storage shelf AXUH2

**Note:** to install a storage shelf the back section of which rests on the ledge, located at the back of the cabinet, fit 2 rack support pins at the front to support the front section of the shelf (pins supplied in the accessories bag).

## III. 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 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

## I. Connection and starting up

Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.

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



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



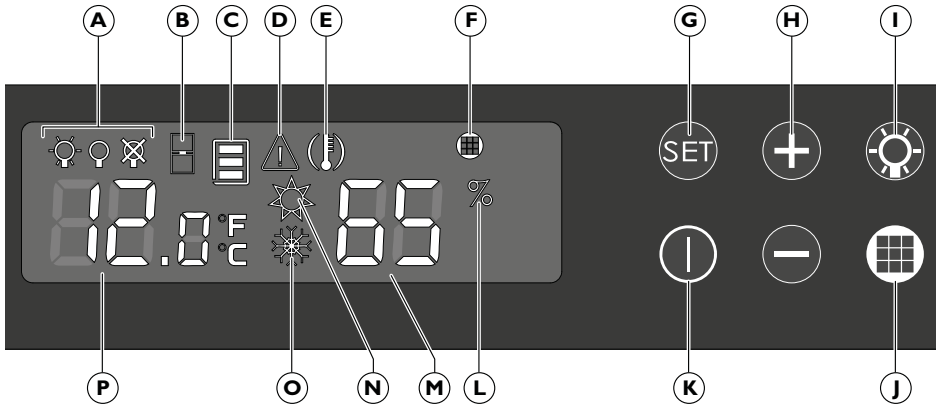
To ensure that your cabinet functions optimally, we recommend that you fill it to at least 75 % of its capacity.

### Check your type of wine cabinet

Press the **+** and **-** keys at the same time.



## II-A. Description (I-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

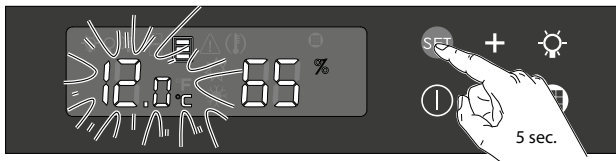
**M** Relative humidity level display

**N** Heater in-use light

**O** Compressor in-use light

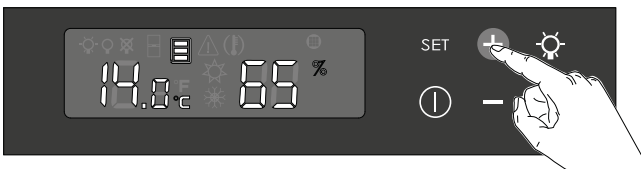
**P** Temperature display

## II-B. Temperature setting

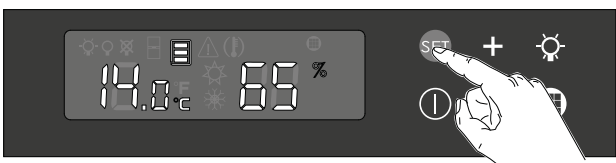


Press and hold down the **I** key for 5 seconds to start up.

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



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



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



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

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

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



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

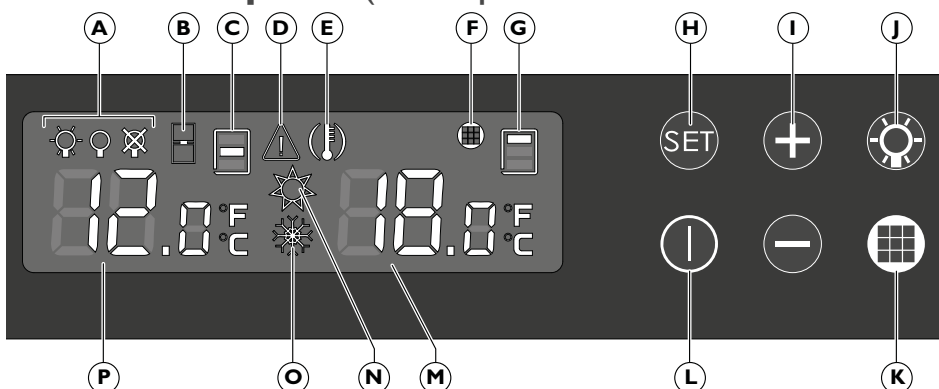
- for white wine: recommended setting range: 6 -10°C / 43 - 50°F
- for red wine: recommended setting range: 15 -18 °C / 59 - 64°F.

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





## III-A. Description (3-temperature model E-Pure-M, 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** Relative humidity level or red serving temperature compartment temperature display
- N** Hot circuit indicator
- O** Cold circuit indicator
- P** Maturing compartment temperature display

## III-B. Temperature setting

**Maturing compartment recommended temperature setting range: 10 to 14°C / 50 to 57°F.**

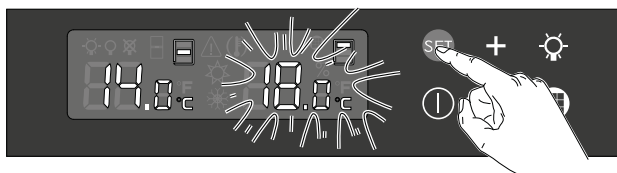
**Red serving temperature compartment recommended temperature setting range: 16 to 20°C / 61 to 68°F.**

**The chilling compartment temperature is determined by the temperature set in the maturing compartment.**



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

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



**3** Press the **H** 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 **H** 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 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.

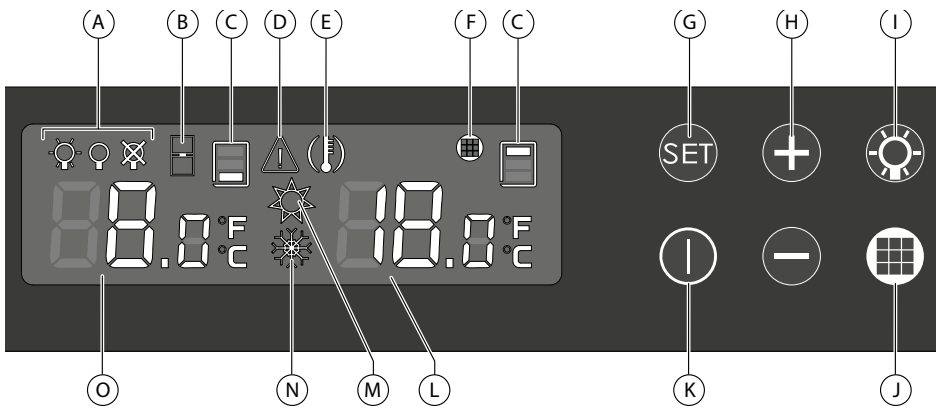
**N.B:** in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 25°C / 54 - 77°F.

**i** 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.



# 6 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

## IV-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

## IV-B. Temperature setting

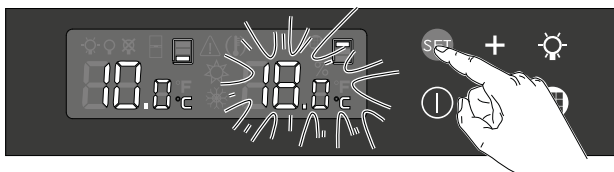
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C / 45 - 48 °F.

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

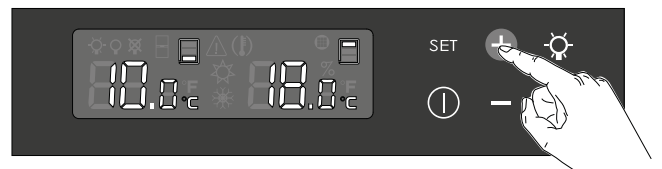


Press and hold down the **I** key for 5 secs to power up.

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



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



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



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

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



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

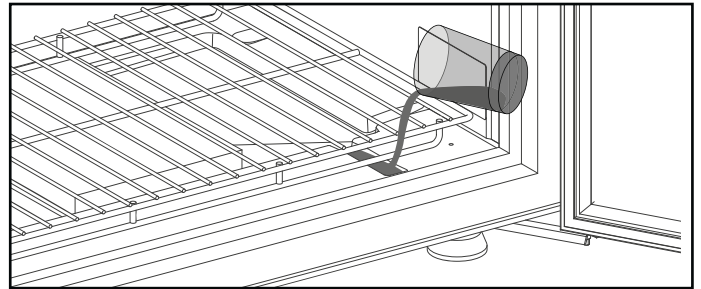
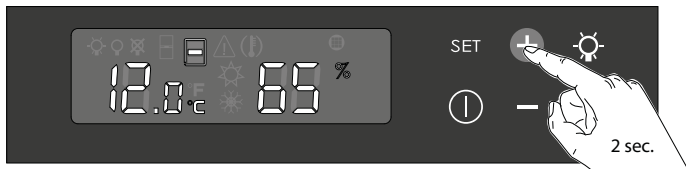
- For the lowest temperature, the default setting is 8 °C / 46°F. However you can set the temperature between 5 - 12 °C / 41 - 54°F.
  - For the highest temperature, the default setting is 18 °C / 64°F.
  - However you can set the temperature between 15 - 22 °C / 59 - 72°F.
- N.B:** in order to operate correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 12 - 35 °C / 54 - 95°F.



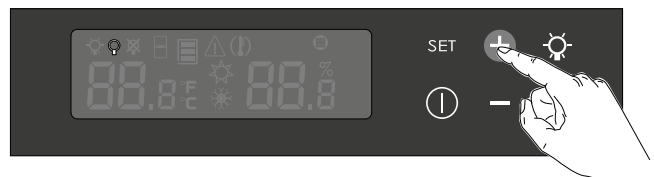
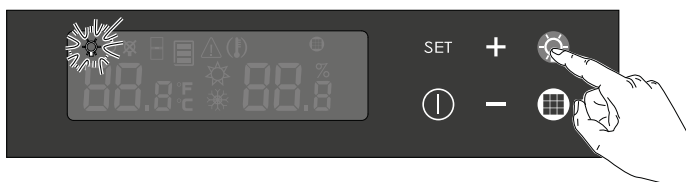
## V. Relative humidity level display (I-temperature model only)


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

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






## VI. Setting the lighting mode



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

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

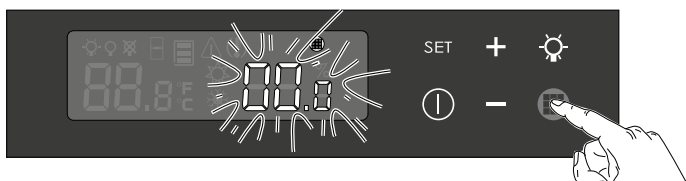
There are 3 setting options for lighting:

-  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



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

## VII. 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.

2 Press the  key to set to 365.




3 Press the  to confirm  
The alarm display will switch off



The charcoal filter must be replaced every year.



You can consult the meter by pressing the  key.



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



## 7 - EVERYDAY MAINTENANCE



Your EuroCave cabinet is a tried and tested appliance.

### Maintenance operations to be carried out approximately once a year

- Unplug and unload the appliance.
- 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.
- 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.

### Maintenance of the optional extra "Premium" equipment:

- Clean the light strip with a microfibre or soft cloth only.
- 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



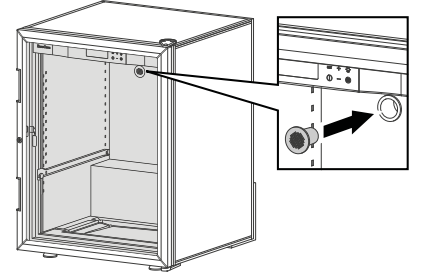
Never use cleaning products containing acetone, spirit or alcohol, white spirit or synthetic thinners which could damage the front of the shelf.

### Stainless steel:

- To clean the stainless steel surface, we recommend a neutral liquid soap solution.
- Make sure that the soap does not contain abrasive additives that might harm the finish.
- Apply solution with a soft cloth.
- The cloth should not have any buttons, zips etc. that might scratch the stainless steel.
- Rub the surface following the brushed direction.
- Dry with a soft clean cloth following the brushed direction.









Never pour liquid directly onto the stainless steel. Never use chemical solvents, abrasives or granular cleaners, petrol or alcohol, all of which could harm the cabinet surface. No chlorine-based products.



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



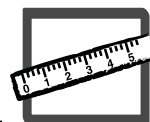
## 8 - OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective actions
The  pictogram is displaying	The temperature has not returned to within the $\pm 4$ °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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pour a glass of water into the duct of the tray (see chapter 7, § IV).</li> <li>• 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</li> </ul> After a few hours, the pictogram will disappear.
The appliance cannot lower the level of humidity to the desired value		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empty the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray.</li> <li>• Remove the tube placed at the back of the tray. The humidity will be directly discharged out of the appliance.</li> </ul> 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 4).
The  pictogram is displaying	Temperature sensor fault alarm	Contact your EuroCave retailer.



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

# 9 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES

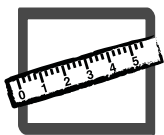


Pure	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight when empty Full Glass door (Kg)	Weight when empty Black Piano door (Kg)	Electrical power* (Watts)	Recommended temperature range	
							Min T° (°C / °F) - Max T° (°C / °F)	
							Full Glass	Black Piano
<b>I temperature</b>								
V-Pure-L	1825	680	690	90	83	80	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	690	78	72	70	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	690	56	52	60	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
<b>3 temperatures</b>								
E-Pure-L	1825	680	690	97	90	75	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
E-Pure-M	1480	680	690	85	79	70	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
<b>Multi-temperatures</b>								
S-Pure-L	1825	680	690	88	81	80	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	690	76	70	75	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	690	54	50	70	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

\* Consumption per 24hrs measured with an external temperature of 25°C / 77°C and a Black Piano solid door.  
Control accuracy: +/- 1°C (2°F), display accuracy: +/- 1°C (2°F).



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



# 9 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES

## Data relating to energy consumption

Ref.	Types of doors	Energy efficiency rating	Annual energy consumption AEC* (Kwh/an)	Useful volume (litres)	Temperature of the other compartments**	Acoustic emissions (dB(A))	
						R600a	R134a (US- Canada)
<b>Pure</b>							
<b>1 temperature</b>							
V-Pure-L	Glass	B	227	445	-	37	38
V-Pure-L	Black Piano	A+	132	445	-	37	38
V-Pure-M	Glass	B	198	340	-	37	38
V-Pure-M	Black Piano	A+	125	340	-	37	38
V-Pure-S	Glass	B	176	210	-	37	38
V-Pure-S	Black Piano	A+	114	210	-	37	38
<b>3 temperatures</b>							
E-Pure-L	Glass	B	227	450	15-22°C / 59-72°F	37	38
E-Pure-L	Black Piano	A	165	450	15-22°C / 59-72°F	37	38
E-Pure-M	Glass	B	216	345	15-22°C / 59-72°F	37	38
E-Pure-M	Black Piano	A	157	345	15-22°C / 59-72°F	37	38
<b>Multi-temperatures</b>							
S-Pure-L	Glass	B	227	460	-	37	38
S-Pure-L	Black Piano	A	165	460	-	37	38
S-Pure-M	Glass	B	216	355	-	37	38
S-Pure-M	Black Piano	A	157	355	-	37	38
S-Pure-S	Glass	B	183	225	-	37	38
S-Pure-S	Black Piano	A	150	225	-	37	38

\* Power consumption calculation based on the result obtained over 24 hrs in standard test conditions (25°C/77°F). Actual power consumption depends on the appliance's location and operating conditions.

This appliance is intended exclusively for wine storage.

Category of all models: 2

Climate class: Our appliances are designed for use at an ambient temperature of between 10°C and 32°C (50°F and 90°F) (Class SN). Nevertheless, refer to the technical properties tables (p16) for the optimal performance levels of your product..

These appliances cannot be built-in.

\*\* red serving temperature

### Standards

Your product complies with the following standards:

#### 1- SAFETY - Directive 2006/95/CE

Standards EN60335-1:Version 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13  
EN60335-2-24:Version 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

#### 2- EMC - Directive 2004/108/CE

Standard EN55014-1/2

#### 3- ENVIRONMENT - Directive 2010/30/EU

Directive 2010/30/EU  
Regulation 1060/2010



### R600a

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

## WILLKOMMEN

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 in Verbindung 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.

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

**VORSICHT:** - Versperren Sie nicht die Belüftungsöffnungen um das Gerät herum oder im Einbaumöbelstück.

- Verwenden Sie keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel, um das Abtauen zu beschleunigen, außer diese wurden vom Hersteller empfohlen.

- Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.

- Verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Lebensmittel keine elektrischen Geräte, außer sie wurden vom Hersteller empfohlen.

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

Dieses Gerät ist nur für 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.

# 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		Australische Weine	
Elsässer Wein	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Weißer Bordeaux-Likörwein	6 °C	Chardonnay	10 °C
Trockener, weißer Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Roter Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Weißer Burgunder	11 °C	Pinot noir	15 °C
Roter Burgunder	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagner	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Wein aus dem Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Rosé aus der Provence	12 °C		
Wein aus Savoyen	9 °C	Sonstige Weine	
Trockener Weißwein aus dem Loiretal	10 °C	Kalifornien	16 °C
Likörwein aus dem Loiretal	7 °C	Chile	15 °C
Rotwein aus dem Loiretal	14 °C	Spanien	17 °C
Wein aus dem Rhôneal	15 °C	Italien	16 °C
Likörweine aus dem Südwesten Frankreichs	7 °C		
Rotweine aus dem Südwesten Frankreichs	15 °C		



# INHALTVERZEICHNIS



1 - Beschreibung Ihres Weinklimaschranks

6



2- Netzanschluss

7



3- Umweltschutz und Energiesparmaßnahmen

7



4- Aufstellen Ihres Weinklimaschranks  
I- Wechselbarer Türanschlag

8  
9



5- Ausstattung - Befüllen

10-13

- I - Hinzufügen oder Versetzen eines Gleitregals
- II - Hinzufügen oder Versetzen eines Lagerregals AXUH2
- III - Montage und Verwendung der Schilder

11  
13  
13



6- Inbetriebnahme Ihres Weinklimaschranks

14

- I - Stromanschluss und Inbetriebsetzung
- II-A - Beschreibung (I-Temperatur-Modelle V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)
- II-B - Temperatureinstellungen
- III-A - Beschreibung (3-Temperatur-Modelle E-Pure-M, E-Pure-L)
- III-B - Temperatureinstellungen
- IV-A - Beschreibung (Multitemperatur-Modelle S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L)
- IV-B - Temperatureinstellungen
- V - Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit
- VI - Beleuchtungseinstellung
- VII - Anzeige des Kohlefilterzählers

14  
14  
14  
15  
15  
16  
16  
17  
17  
17



7- Laufende Wartung

18



8- Betriebsstörungen

18



9- Technische Daten und Energiedaten

19-20



10- Konfigurationsbeispiele

111-115

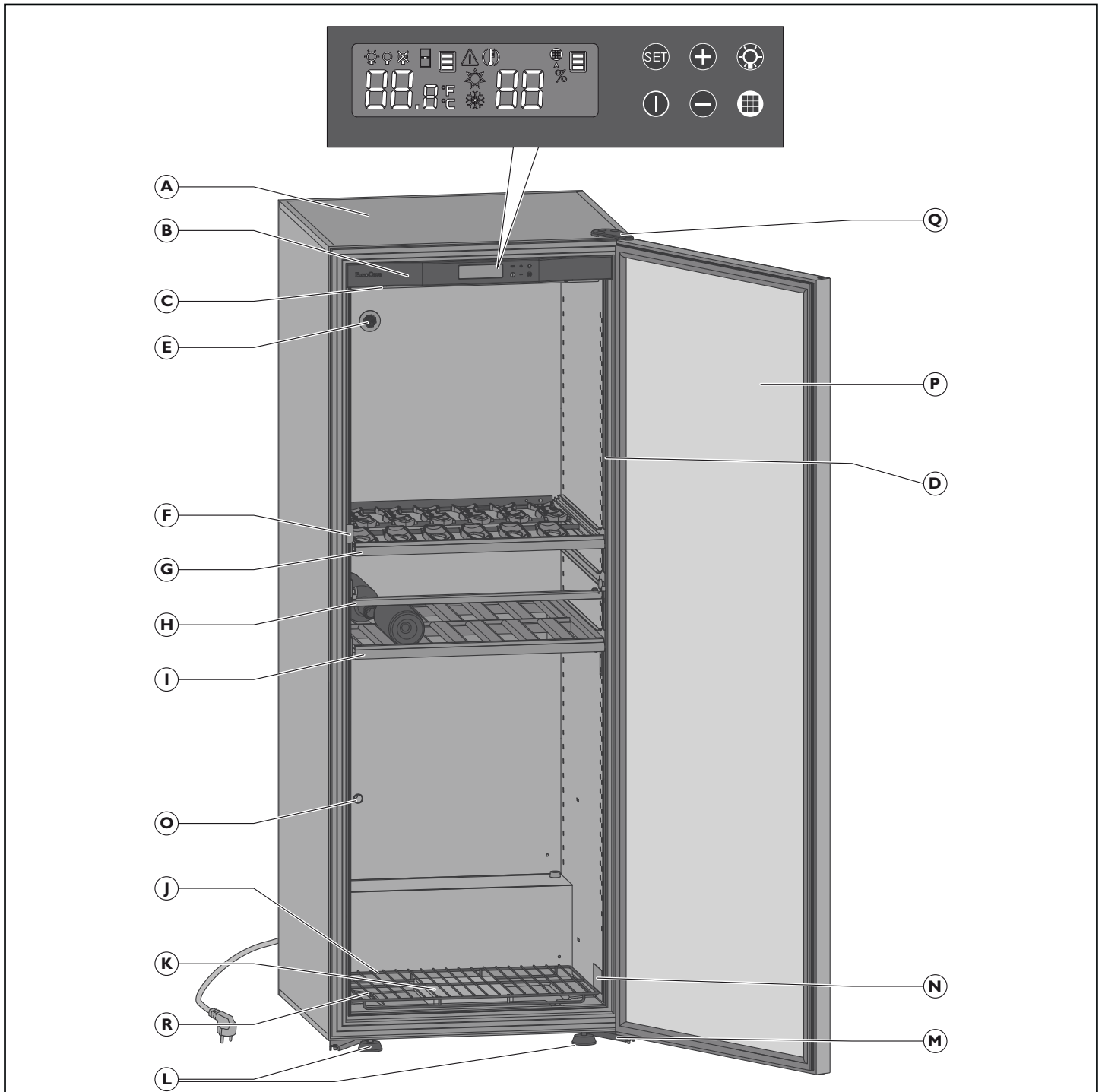


11 - Schaltplan

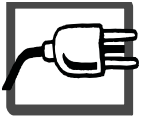
116



# I - BESCHREIBUNG IHRES WEINKLIMASCHRANKS



- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Schrankgehäuse   | <b>K</b> Feuchtigkeitskassette                           |
| <b>B</b> Kontroll- und Regelpanel                                 | <b>L</b> 2 höhenverstellbare Füße zur Ausnivellierung    |
| <b>C</b> Beleuchtung (2 LEDs)                                     | <b>M</b> Unteres Scharnier (x2)                          |
| <b>D</b> Lichtleiste (optional)                                   | <b>N</b> Typenschild                                     |
| <b>E</b> Belüftungsöffnung + Aktivkohlefilter                     | <b>O</b> Freies Belüftungsloch                           |
| <b>F</b> Verschlusskrampe   | <b>P</b> Tür (mit Handgriff und 2-Bewegungs-Schloss)     |
| <b>G</b> Gleitregal   | <b>Q</b> Oberes Scharnier                                |
| <b>H</b> Gehäuseversteifung (nicht entfernen) – nur großes Modell | <b>R</b> Kondenswasser-Auffangbehälter mit Ablauföffnung |
| <b>I</b> Lagerregal   |  |
| <b>J</b> Gitter   |  |



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



**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.



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 UND ENERGIESPARMASSNAHMEN



### Entsorgung der Verpackung

Die von EuroCave verwendete Verpackung wird aus wieder verwertbaren Materialien hergestellt.

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 kein 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.

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 Ihres Geräts.

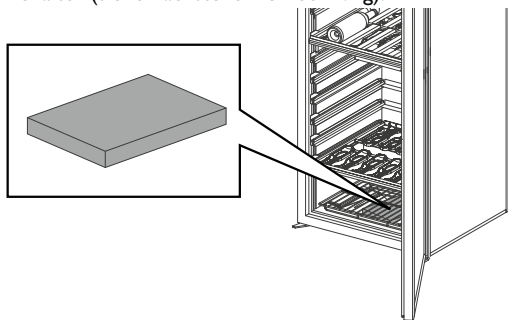
## Komplette edelstahlverkleidung

- Auspacken des Schrank: Ihr Gerät wird mit einem selbstklebenden Schutzfilm umwickelt geliefert.
- Vorsichtsmaßnahme: Ziehen Sie den Schutzfilm mit der Hand ab. Verwenden Sie in keinem Fall ein Werkzeug, um ein Zerkratzen des Edelstahls zu vermeiden.

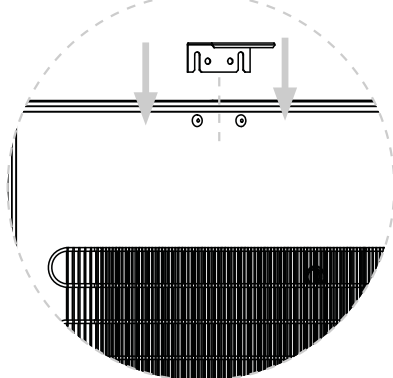
Sollten Sie ein Problem feststellen, kontaktieren Sie Ihren EuroCave-Händler.

## 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.
- Wenn Sie es unter einer Arbeitsfläche aufstellen, lassen Sie einen Mindestfreiraum von 5 cm um das Gerät, auch unter der Arbeitsfläche. Sehen Sie ein Lüftungsgitter an der Arbeitsfläche (Empfehlung) vor.
- 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).
- Platzieren Sie die Feuchtigkeitskassette (die Sie im Zubehörtäschchen\* Ihres Klimaschranks finden) nur bei den I-Temperaturmodellen im unteren Bereich des Klimaschranks direkt unter dem Gitter in hierfür vorgesehenen Behälter (siehe nachstehende Abbildung).



- 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 zu können.
- 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.

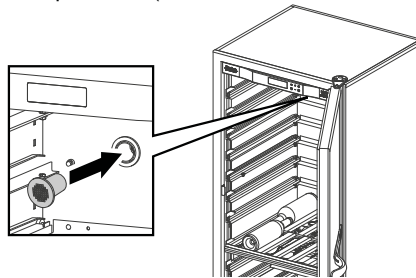
### Dieser Ort:

- muss nach außen hin offen sein, damit eine Luftzirkulation stattfinden kann (kein geschlossener Schrank,...),
- darf nicht zu feucht sein (Wäschekammer, 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)).

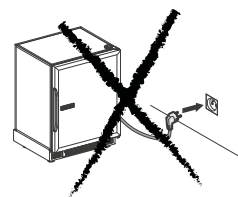
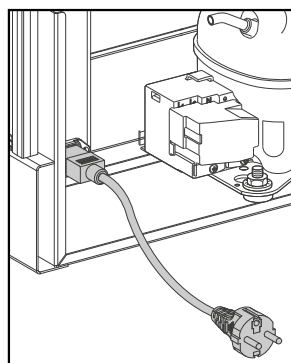


Wenn Sie Ihren Schrank verstellen, kippen Sie ihn nicht um mehr als 45° und immer auf die Seitenfläche, auf der sich der Stromanschluss befindet.

- 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).



- Nehmen Sie das Kabel (das Sie im Zubehörtäschchen Ihres Weinklimaschranks finden), stecken Sie es hinten links unten an Ihrem Weinklimaschrank in die hierfür vorgesehene Dose ein (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).



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

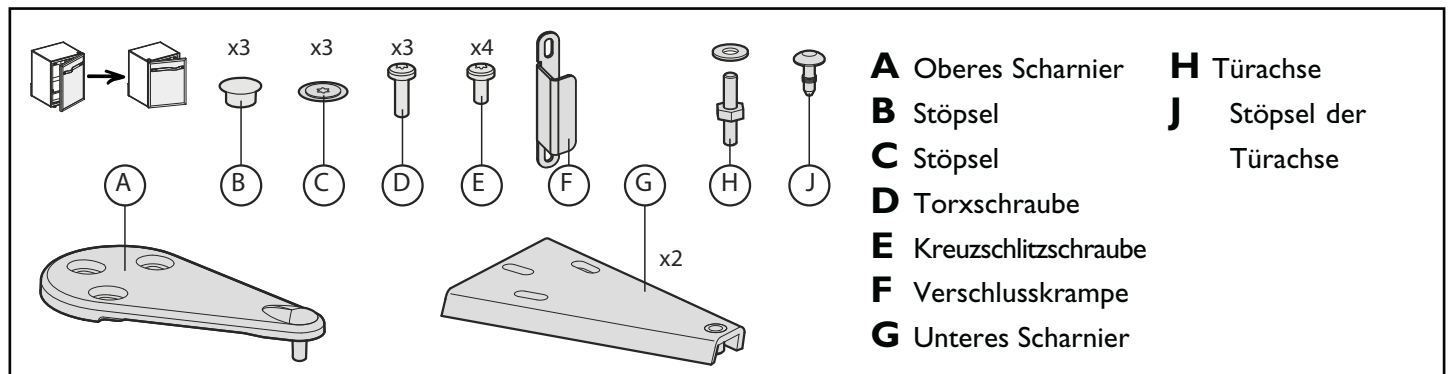


Die Flaschen müssen so gelegt werden, dass sie die hintere Wand nicht berühren. Das Kondenswasser, das sich auf dieser Wand bildet, kann auf die Flaschen tropfen und die Flaschenetiketten lösen. Außerdem kann der Kontakt mit der kalten Wand auf der Flasche einen für den Wein schädlichen Reif bilden.

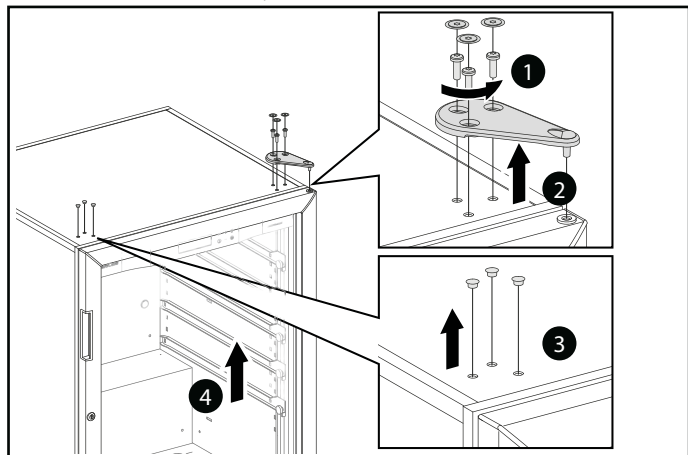
# 4 - AUFSTELLEN IHRES WEINKLIMASCHRANKS



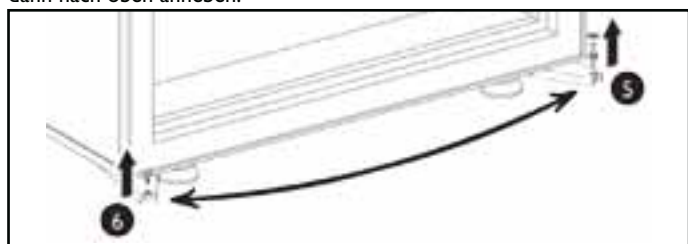
## I. Wechselbarer Türanschlag



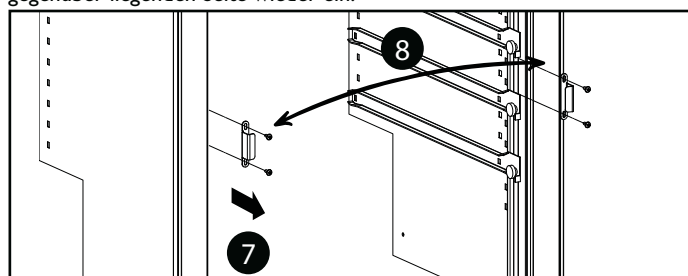
Der Türanschlag Ihres Weinklimaschranks kann gewechselt werden. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor (Beispiel um den Türanschlag von rechts auf links zu wechseln):



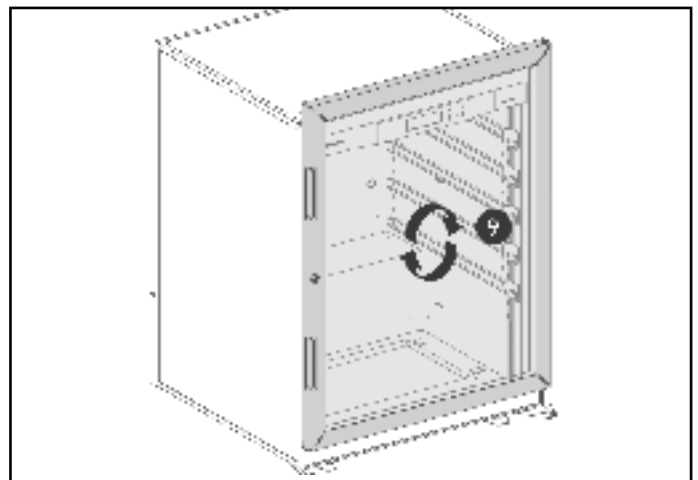
- 1** Schrauben Sie die drei Schrauben mit Hilfe eines Torx-Schlüssels „T25“ heraus.
- 2** Entfernen Sie das obere Scharnier.
- 3** Entfernen Sie die Stöpsel vorsichtig mit einer feinen Klinge.
- 4** Entfernen Sie die Tür vom Gehäuse, indem Sie sie leicht öffnen und dann nach oben anheben.



- 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.



- 7** Schrauben Sie die vier Schrauben heraus.
- 8** Befestigen Sie die Krampe mit Hilfe der Schrauben auf der gegenüber liegenden Seite des Gehäuses.

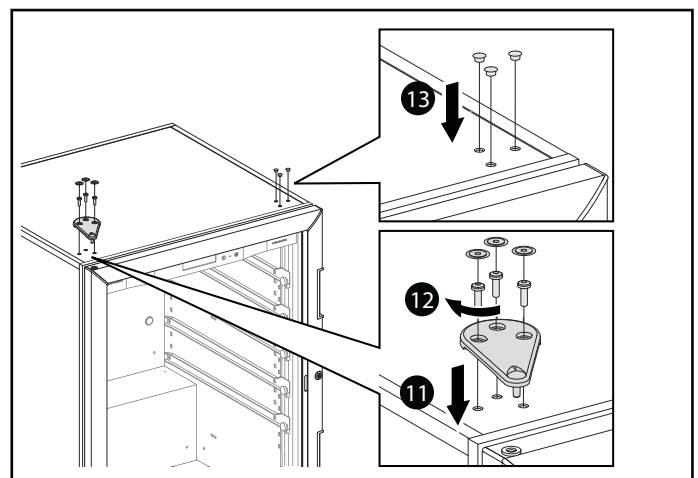


- 9** Drehen Sie die Tür um 180°.

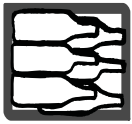


**Achtung:** Die Tür ist sehr schwer. Treffen Sie die notwendigen Vorsichtsmaßnahmen, um sich nicht zu verletzen oder sie fallen zu lassen.

- 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.

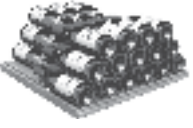


# 5 - AUSSTATTUNG - BEFÜLLEN

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

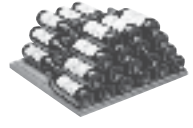
## Verschiedene Regalarten

### Standardmäßige Regalausstattung



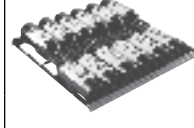
**Universal-Lagerregal**  
Ref. :AXUH

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




**Magnum-Auszugsregal mit der „Main du Sommelier“**  
Ref. :ACGMS

Aufnahmevermögen:  
7 Flaschen




**Degustations-Auszugsregal**  
Ref. :ACVH

Aufnahmevermögen:  
20 Flaschen



**Präsentationsregal**  
Ref. :ACPH

Aufnahmevermögen:  
22 Flaschen



**Präsentationsset mit Gelenk für ACMS-Regale**  
Ref. :AOPRESAR

Aufnahmevermögen:  
32 Flaschen

### Optionale Regalausstattung („Premium“-Ausstattung)



**Universal-Lagerregal<sup>1</sup>**  
Ref. :AXUH2B<sup>2</sup>  
Ref. :AXUH2W<sup>3</sup>

Aufnahmevermögen:  
77 Flaschen  
Maximalgewicht: 100 kg



**Universal-Auszugsregal mit der „Main du Sommelier“<sup>1</sup>**  
Ref. :ACMS2B<sup>2</sup>  
Ref. :ACMS2W<sup>3</sup>

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

## 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.**

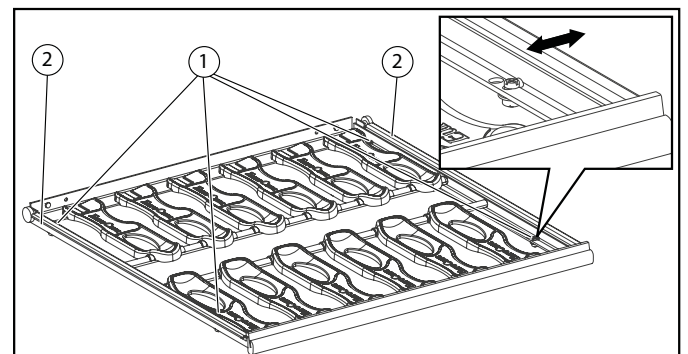


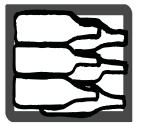
**Achtung:** Ändern Sie die Position der Versteifung Ihres Klimaschranks V-Pure-L nie (siehe Beschreibung Seite 6), ohne zuvor Ihren Händler zu fragen, und bewegen Sie dieses Teil niemals, während Ihr Schrank befüllt ist.

## Anmerkung: Einstellen eines Gleitregals

### ACMS/ACHH/ACGMS

Beim Kauf Ihres Klimaschranks sind die Auszugsregale so abgeglichen, dass sie sich den Innenabmessungen Ihres Geräts perfekt anpassen. Beim Kauf eines neuen Auszugsregals müssen Sie eventuell Änderungen vornehmen. Lösen Sie hierzu die Schrauben ① der ersten rechten oder linken Gleitbahn ② (2 Schrauben). Positionieren Sie die Gleitbahn dann an der gewünschten Stelle und ziehen Sie die Schrauben wieder an. Verfahren Sie ebenso mit der zweiten Gleitbahn (wenn nötig).



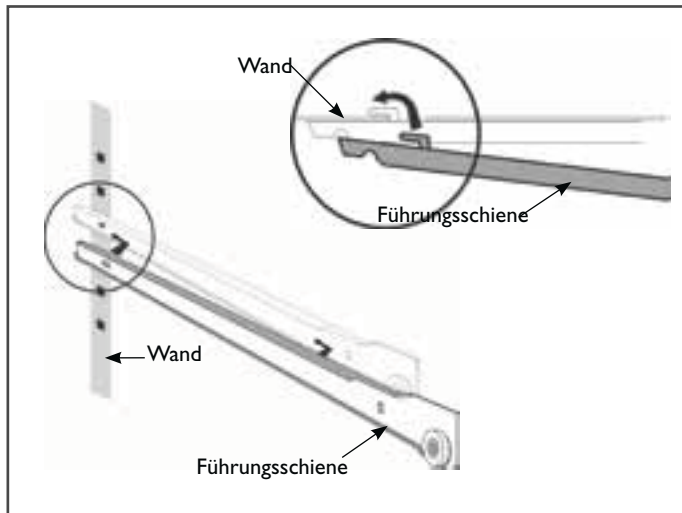


## I. Hinzufügen oder Versetzen eines Gleitregals

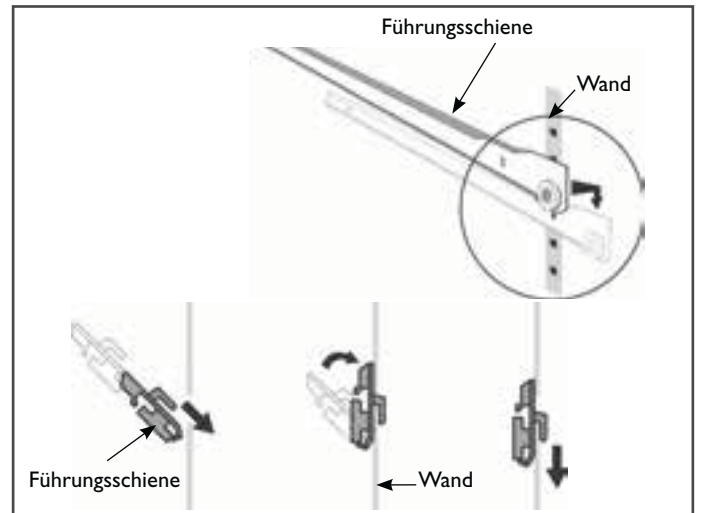
Wenn sich Ihr Gleitregal bereits in Ihrem Klimaschrank befindet

- 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).

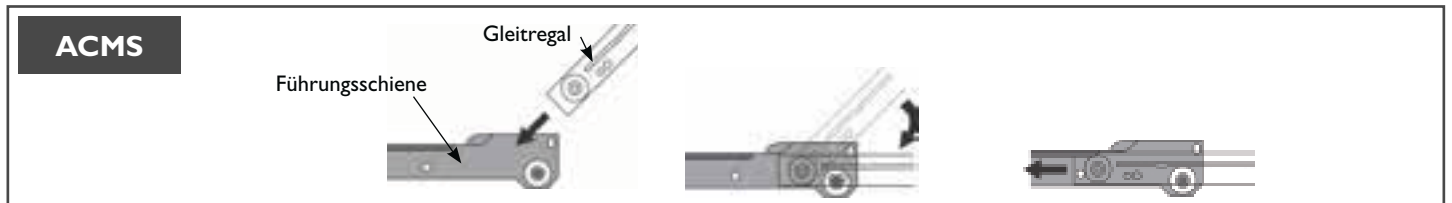
### A. Anbringen des hinteren Teils der Führungsschiene



### B. Anbringen des vorderen Teils der Führungsschiene



## C. Setzen Sie dann das Auszugsregal wieder an seinen Platz

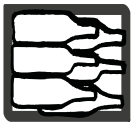


### ACMS 2

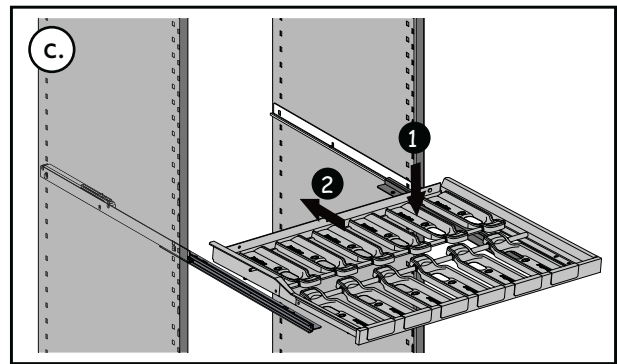
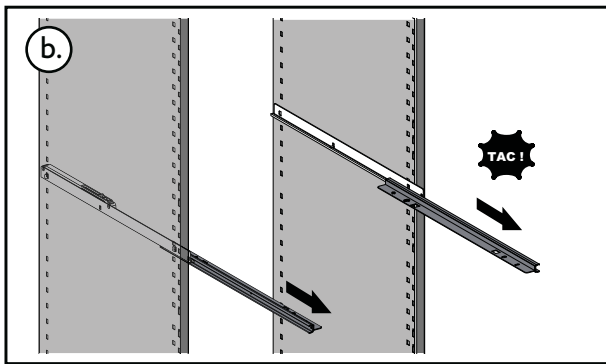
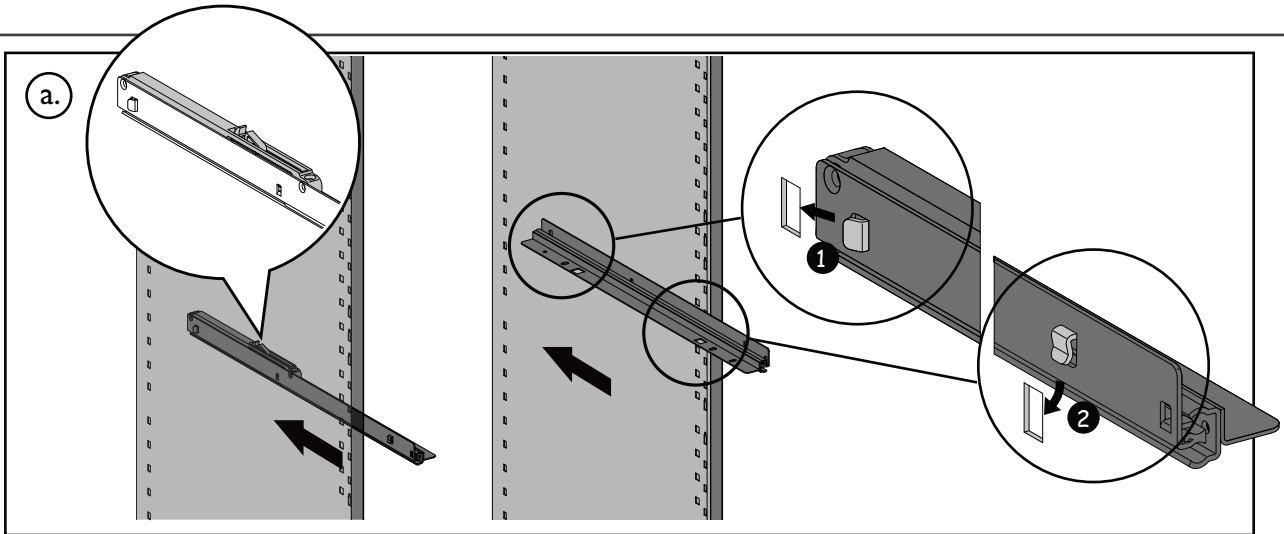
Es ist möglich, die Verriegelung des Dämpfers nicht einrasten zu lassen (linke Schiene).  
 Es ist unbedingt erforderlich, sie einrasten zu lassen, bevor man das Gleitregal auf den Schienen platziert.  
 Stellen Sie sicher, dass die Verriegelung richtig nach vorne platziert ist.  
 Wenn dies nicht der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

a.

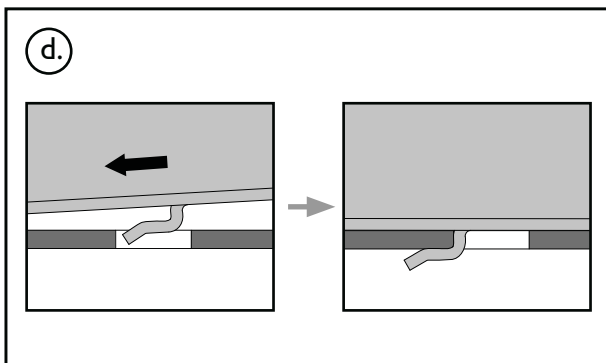
b.



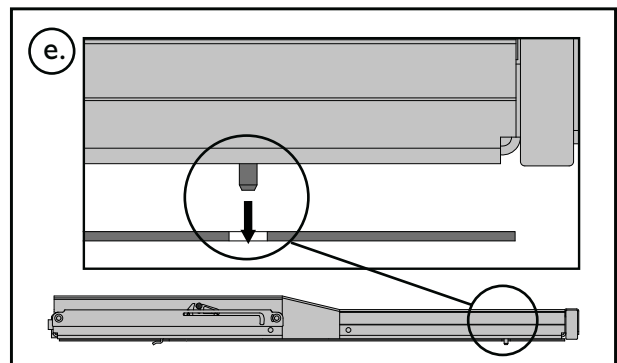
# 5 - AUSSTATTUNG - BEFÜLLEN



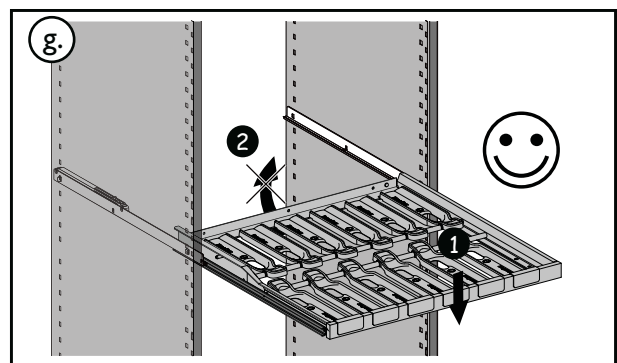
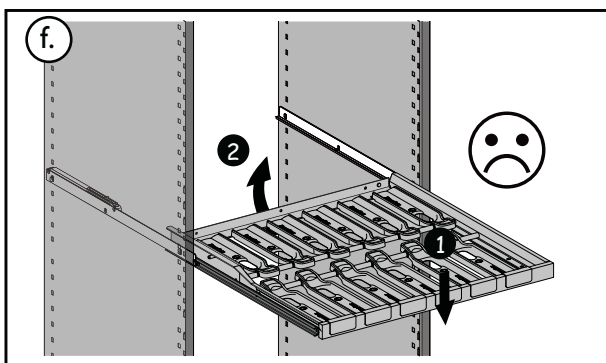
Platzieren Sie Ihr Regal entlang der linken und rechten Schiene und beginnen Sie damit, den hinteren Teil des Regals zu blockieren.



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

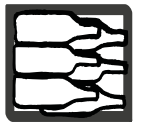


Platzieren Sie dann die vorderen Zapfen des Regals in den hierfür vorgesehenen Aussparungen im vorderen Teil der Schienen. Manchmal ist es erforderlich, das Regal etwas zu bewegen, um die Zapfen in den Löchern zu platzieren. Es ist erforderlich, das Regal etwas zu bewegen, um die Zapfen in den Löchern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

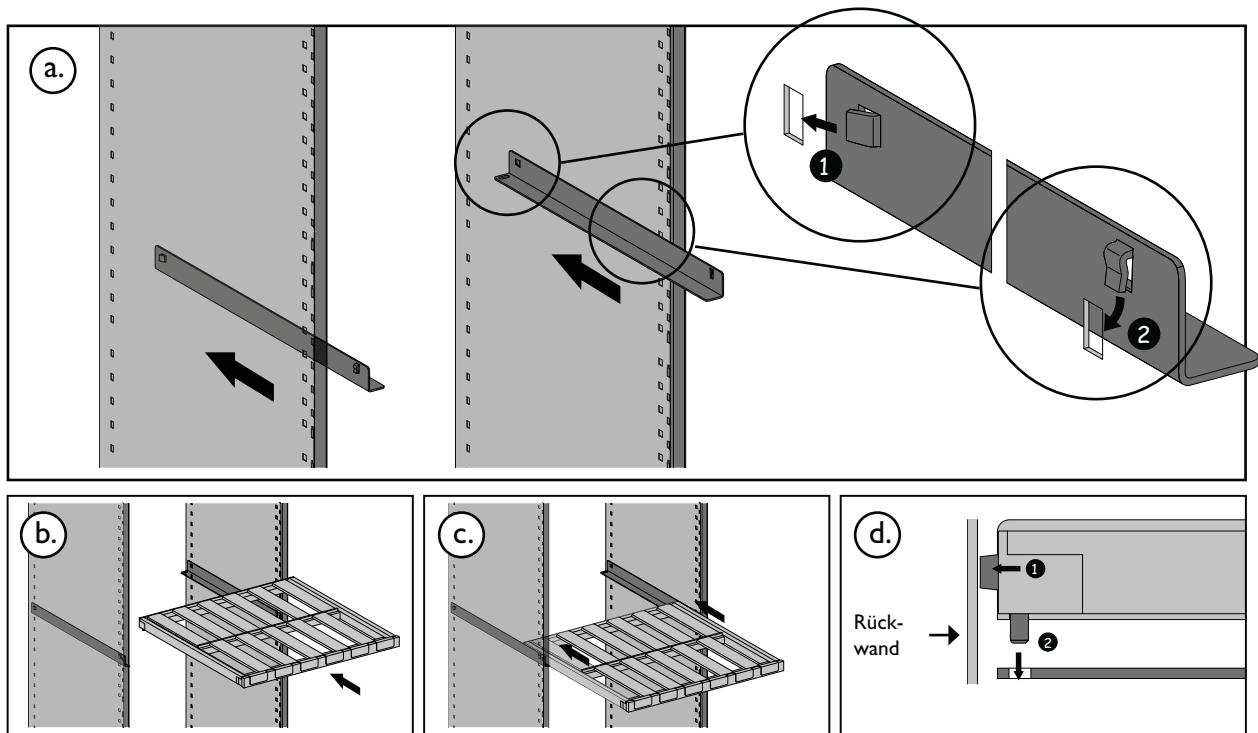


**Beachtung:** Um ein Kippen des Regals zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Zapfen an beiden Regalseiten richtig in den Löchern eingerastet sind, bevor Sie das Regal wieder hineinschieben.





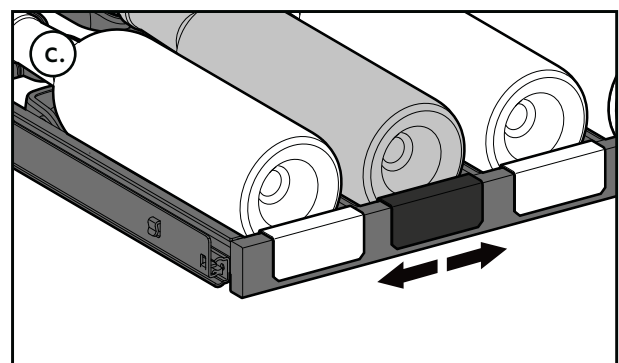
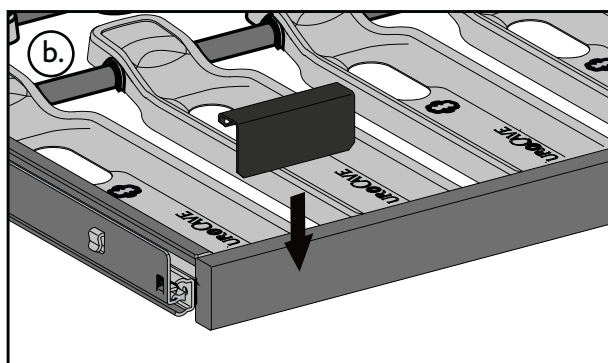
## II. Hinzufügen oder Versetzen eines Lagerregals AXUH2



**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).

## III. 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

## I. 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.



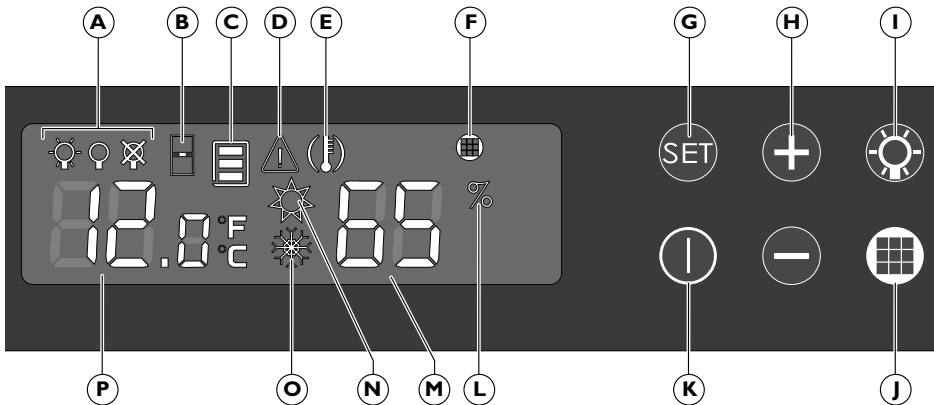
Für einen optimalen Betrieb empfehlen wir Ihnen, Ihren Klimaschrank zumindestens 75 % seines Fassungsvermögens zu füllen.

Überprüfen Sie, welchen Typ Klimaschrank Sie besitzen

Drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten  und .



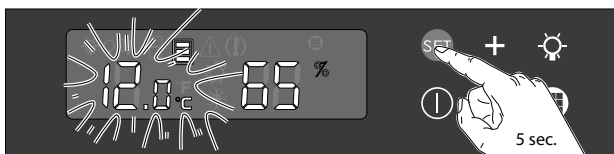
## II-A. Beschreibung (I-Temperatur-Modelle V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)




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

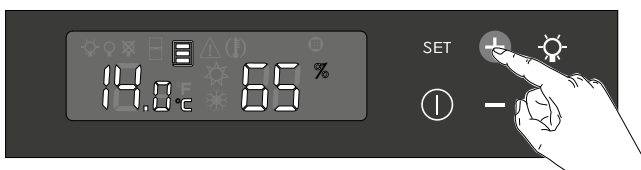
## II-B. Temperatureinstellungen



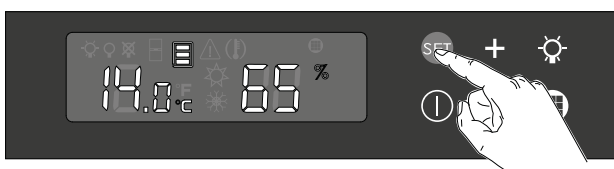
Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste .

**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.

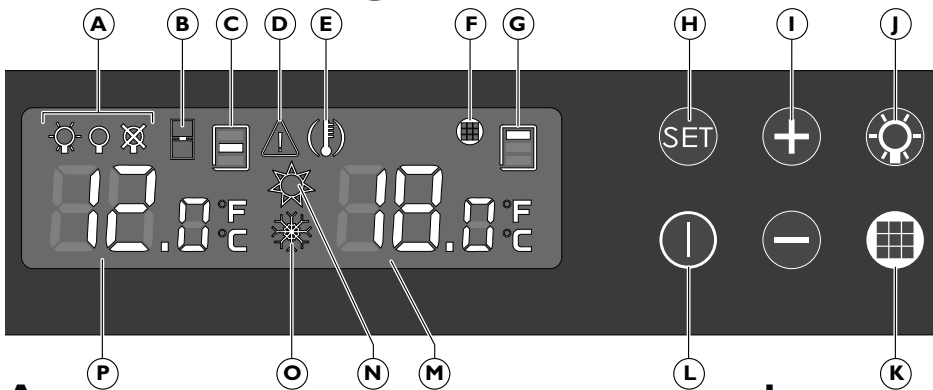


Umwandlung Ihres Reifeschranks in einen Servierschrank: Sie können Ihr I-Temperatur-Modell als Servierschrank verwenden, um Ihre Weiß- oder Rotweine auf Trinktemperatur zu bringen (Regelbereich von 5 bis 20°C):

- 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.



## III-A. Beschreibung (3-Temperatur-Modelle E-Pure-M, 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.

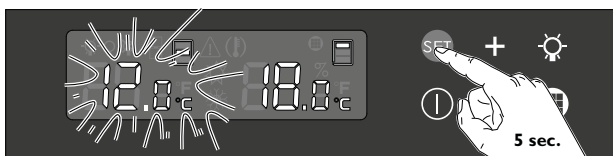
- A** Beleuchtungsart
- B** Türöffnungsalarm
- C** Temperaturbereich des Reifefachs (Hauptfach des Schrankes)
- D** Fühlerfehleralarm
- E** Temperaturalarm
- F** Kohlefilteralarm
- G** Temperaturbereich des Chambrierfachs (oberes Schrankfach)
- H** Aufruftaste für Einstellungen und Bestätigung
- I**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

## III-B. Temperatureinstellungen

**Empfohlener Regelbereich für die Temperatur des Reifefachs: 10 bis 14°C.**

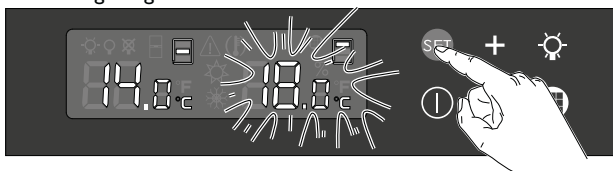
**Empfohlener Regelbereich für die Temperatur des Chambrierfachs: 16 bis 20°C.**

**Die Einstellung des Lagerfaches wird automatisch die Temperatur des Kühlfaches einstellen.**

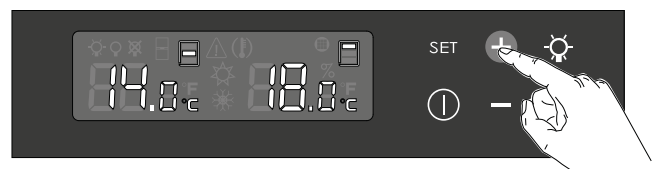


Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste **I**.

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



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



**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 **SET**.



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.

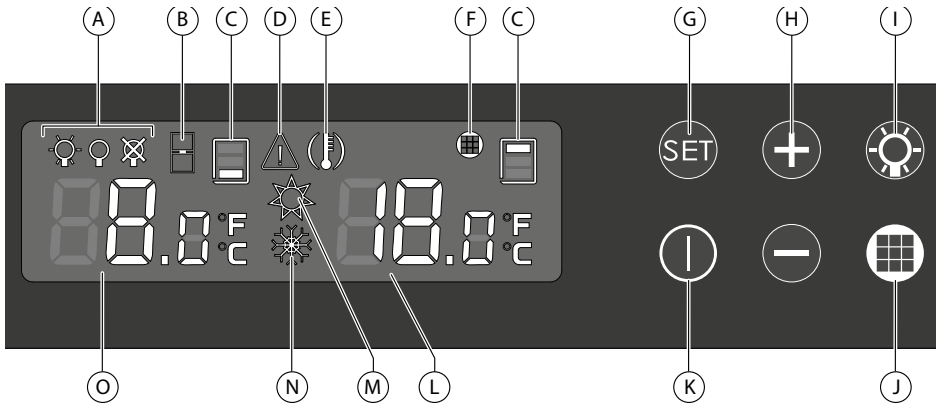
**ACHTUNG:** Um richtig zu funktionieren, muss sich Ihr Schrank in einem Raum mit einer Raumtemperatur zwischen 12 und 25°C befinden.

**i** 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.



# 6 - INBETRIEBNAHME IHRES WEINKLIMASCHRANKS

## IV-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

## IV-B. Temperatureinstellungen

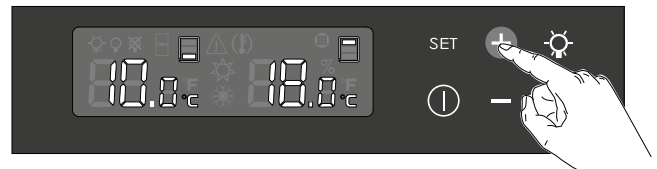
**Empfohlener Regelbereich für die niedrigste Temperatur: 7 bis 9°C.**

**Empfohlener Regelbereich für die höchste Temperatur: 17 bis 20°C.**

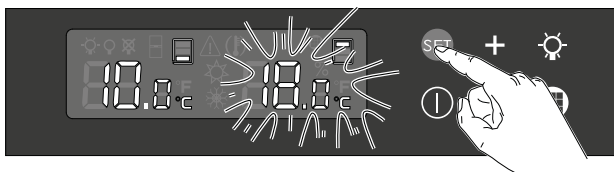


Drücken Sie zum Einschalten 5 Sek. auf die Taste **I**.

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



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



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



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

**5** Drücken Sie zur Bestätigung auf die Taste **SET**.

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

- Für die niedrigste Temperatur beträgt der voreingestellte Sollwert 8°C. Dieser Sollwert kann jedoch zwischen 5 und 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.

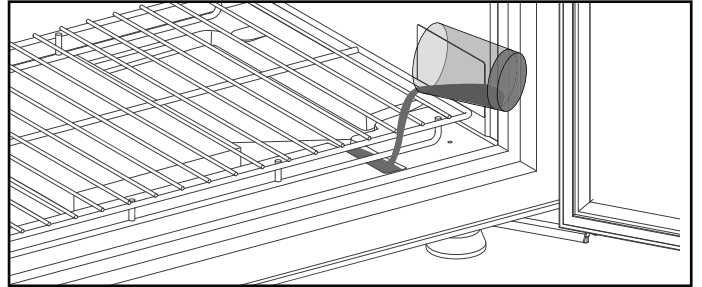


## V. Anzeige der relativen Luftfeuchtigkeit (Nur I-Temperatur-Modell)

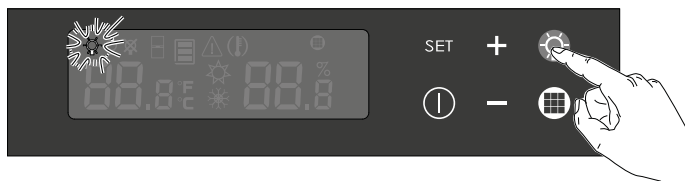
Ihr Weinklimaschrank besitzt eine Luftfeuchtmessfunktion, mit Hilfe derer die relative Luftfeuchtigkeit im Innern des Geräts angezeigt werden kann.  
Die Luftfeuchtigkeit sollte über 50 % liegen (idealerweise zwischen 60 und 75 %).



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



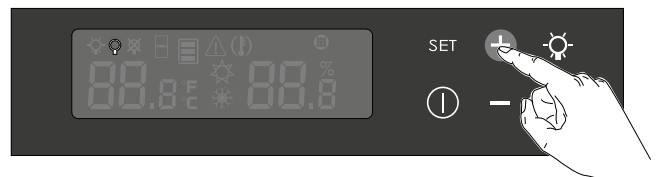
## VI. Beleuchtungseinstellung



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

Es gibt 3 Einstellmöglichkeiten für die Beleuchtung:

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

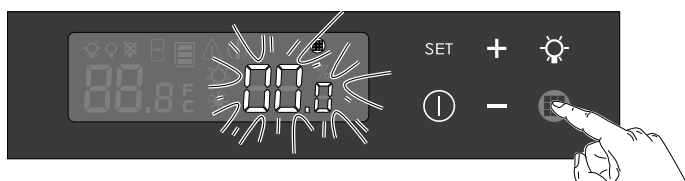


- 2 Drücken Sie auf die Tasten oder , um die gewünschte Beleuchtungsart auszuwählen.
- 3 Drücken Sie zum Bestätigen auf die Taste .



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

## VII. 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 Luftfeuchtheitsset „Hygro++“ nutzen, um die relative Luftfeuchtigkeit im Innern Ihres Klimaschranks zu erhöhen.



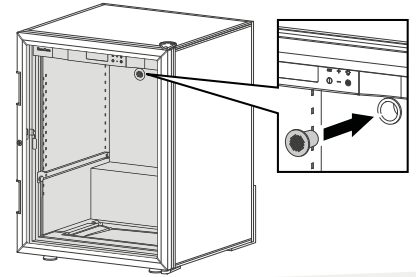
# 7 - LAUFENDE WARTUNG



Ihr EuroCave-Weinklimaschrank ist ein bewährtes, benutzerfreundliches Gerät.

## Etwa einmal pro Jahr durchzuführende Wartungsarbeiten

- Stecken Sie das Gerät ab und leeren Sie es.
- 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.
- Ersetzen Sie den Aktivkohlefilter in der oberen Belüftungsöffnung Ihres Klimaschranks (siehe Kapitel 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.



### Instandhaltung der optionalen „Premium“-Ausstattung

- Reinigen Sie die Lichtleiste nur mit einem weichen Lappen oder Mikrofaser-Lappen.
- 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.

### Reinigung des Edelstahls:

- Zum Säubern der Edelstahloberfläche empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Wasser gemischt mit neutraler Flüssigseife.
- Achten Sie darauf, dass die Seife keine Körnchen enthält. Diese könnten die Oberfläche zerkratzen.
- Geben Sie die Seifenlauge auf ein weiches Tuch.
- Das verwendete Tuch darf keine Knöpfe, Reißverschlüsse o.Ä. aufweisen, das das Edelstahl zerkratzen könnte.
- Reiben Sie die Oberfläche in Bürstrichtung des Edelstahls ab.
- Trocknen Sie die Oberfläche mit einem weichen sauberen Tuch in Bürstrichtung ab.

Geben Sie die Seifenlauge nicht direkt auf das Edelstahl. Verwenden Sie außerdem niemals chemische Lösungsmittel, aggressive oder körnchenhaltige Mittel, Scheuermittel oder benzin- oder alkoholhaltige Mittel. Solche Mittel könnten die Oberfläche Ihres Schranks beschädigen. Keine Produkte auf Chlorbasis.



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



# 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%.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fügen Sie ein Glas Wasser im Kanal des Behälters (siehe Kapitel 7, § IV) hinzu.</li> <li>• 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.</li> </ul> Nach einigen Stunden erlischt das Piktogramm.
Das Gerät kann die Luftfeuchtigkeit nicht auf den gewünschten Wert absenken.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leeren Sie den Klimaschrank, entfernen Sie die Feuchtigkeits-Kassette und reinigen Sie den Behälter.</li> <li>• Entfernen Sie das Rohr auf dem Behälterboden. Die Luftfeuchtigkeit wird direkt aus dem Gerät geleitet.</li> </ul> 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 4).
Das Piktogramm  erscheint.	Alarm bei Betriebsstörung des Temperaturfühlers	Setzen Sie sich mit dem EuroCave-Händler in Verbindung.



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 UND ENERGETISCHE DATEN



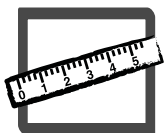
Pure								
	Höhe mm	Breite mm	Tiefe mm	Leergewicht Full Glass Tür (Kg)	Leergewicht Black Piano Tür (Kg)	Elektrische Leistung* (W)	Betriebsgrenzen Mindesttemp. (°C) - Maximaltemp. (°C)	
							Full Glass	Black Piano
I-Temperatur-Modell								
V-Pure-L	1825	680	690	90	83	80	0-30	0-35
V-Pure-M	1480	680	690	78	72	70	0-30	0-35
V-Pure-S	960	680	690	56	52	60	0-30	0-35
3-Temperatur-Modell								
E-Pure-L	1825	680	690	97	90	75	12-30	12-30
E-Pure-M	1480	680	690	85	79	70	12-30	12-30
Multitemperatur-Modell								
S-Pure-L	1825	680	690	88	81	80	12-30	12-30
S-Pure-M	1480	680	690	76	70	75	12-30	12-30
S-Pure-S	960	680	690	54	50	70	12-30	12-30

\* Verbrauch mit Black Piano-Volltür in 24 h, gemessen bei einer Außentemperatur von 25 °C.

Regelgenauigkeit: +/- 1°C, Anzeigengenauigkeit: +/- 1°C.



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



# 9 - TECHNISCHE UND ENERGETISCHE DATEN

## Daten zum Energieverbrauch

Referenz	Türarten	Energie- klasse	Jährlicher Energieverbrauch AEC* (Kwh/Jahr)	Nutz- volumen (Liter)	Temperatur der anderen Fächer**	Akustische Emission (dB(A))	
						R600a	R134a (US- Canada)
<b>I-Temperatur-Modell</b>							
V-Pure-L	Glastür	B	227	445	-	37	38
V-Pure-L	Black Piano	A+	132	445	-	37	38
V-Pure-M	Glastür	B	198	340	-	37	38
V-Pure-M	Black Piano	A+	125	340	-	37	38
V-Pure-S	Glastür	B	176	210	-	37	38
V-Pure-S	Black Piano	A+	114	210	-	37	38
<b>3-Temperatur-Modell</b>							
E-Pure-L	Glastür	B	227	450	15-22°C	37	38
E-Pure-L	Black Piano	A	165	450	15-22°C	37	38
E-Pure-M	Glastür	B	216	345	15-22°C	37	38
E-Pure-M	Black Piano	A	157	345	15-22°C	37	38
<b>Multitemperatur-Modell</b>							
S-Pure-L	Glastür	B	227	460	-	37	38
S-Pure-L	Black Piano	A	165	460	-	37	38
S-Pure-M	Glastür	B	216	355	-	37	38
S-Pure-M	Black Piano	A	157	355	-	37	38
S-Pure-S	Glastür	B	183	225	-	37	38
S-Pure-S	Black Piano	A	150	225	-	37	38

\* Energieverbrauch berechnet auf Grundlage des Ergebnisses über 24 Stunden unter genormten Prüfbedingungen (25°C). Der tatsächliche Energieverbrauch hängt von den Nutzungsbedingungen und dem Installationsort des Geräts ab.

Dieses gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.

Kategorie aller Modelle: 2

Klimaklasse: Unsere Geräte wurden für die Verwendung bei einer Raumtemperatur zwischen 10°C und 32°C (Klasse SN) entwickelt. Beziehen Sie sich trotzdem auf die Tabellen zu den technischen Daten (S. 16), um die optimalen Leistungen Ihres Produkts zu erfahren.

Bei diesen geräten handelt es sich nicht um Einbaugeräte.

\*\* Chambrierfach

### Normen

Ihr Produkt erfüllt folgende Normen:

#### 1 SICHERHEIT RICHTLINIE 2006/95/EG

Normen EN60335-1: Ausgabe 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13  
EN60335-2-24: Ausgabe 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

#### 2 EMV RICHTLINIE 2004/108/EG

Norm EN55014-1/2

#### 3 UMWELT

Richtlinie 2010/30/EU  
Verordnung 1060/2010



### R600a

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



## BIENVENIDO

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.

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

**PRECAUCIONES:** - Mantener despejadas las aperturas de ventilación en el recinto del aparato o la estructura de empotramiento.

- 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 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.

# 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, EuroCave 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
Verdhele	7 °C

### Otros vinos

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



<b>1 - Descripción del armario para vinos</b>	<b>6</b>
---	----------



<b>2 - Alimentación eléctrica</b>	<b>7</b>
-----------------------------------	----------



<b>3 - Protección del medio ambiente y ahorro de energía</b>	<b>7</b>
--	----------



<b>4 - Instalación del armario para vinos</b>	<b>8</b>
I - Puerta reversible	9



<b>5 - Disposición – Ordenación</b>	<b>10-13</b>
I - Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja deslizante	11
II - Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja de almacenamiento AXUH2	13
III - Montaje y utilización de los soportes	13



<b>6 - Puesta en marcha del armario para vinos</b>	<b>14</b>
I - Conexión y puesta en marcha	14
II-A - Descripción (modelo 1 temperatura V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)	14
II-B - Regulación de la temperatura	14
III-A - Descripción (modelo 3 temperaturas E-Pure-M, E-Pure-L)	15
III-B - Regulación de la temperatura	15
IV-A - Descripción (modelo multitemperatura S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L)	16
IV-B - Regulación de la temperatura	16
V - Visualización del nivel de humedad relativa	17
VI - Ajuste del modo de iluminación	17
VII - Visualización del contador del filtro de carbón	17



<b>7 - Mantenimiento habitual</b>	<b>18</b>
-----------------------------------	-----------



<b>8 - Anomalías de funcionamiento</b>	<b>18</b>
--	-----------



<b>9 - Características técnicas y energéticas</b>	<b>19-20</b>
---	--------------



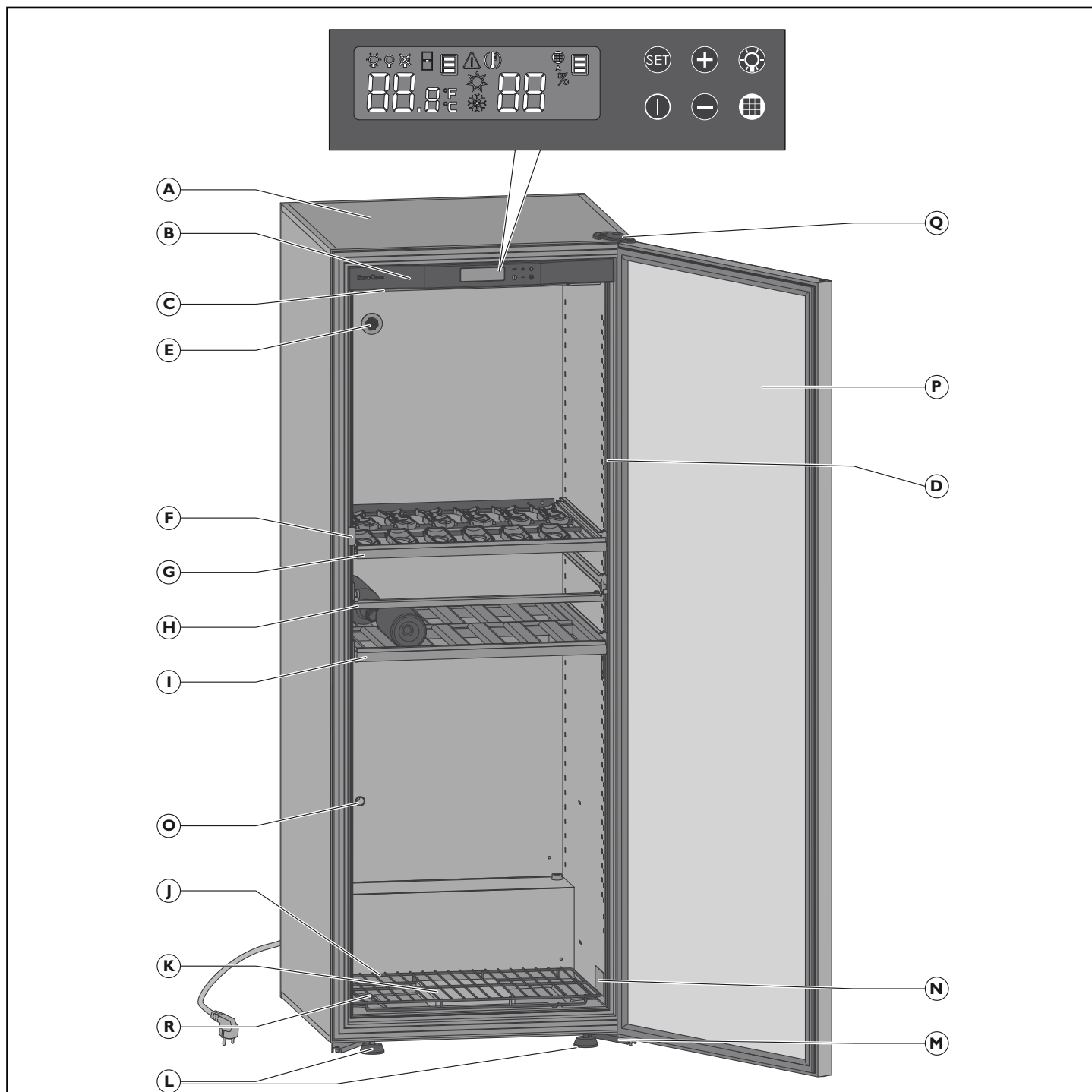
<b>10 - Simulaciones de ordenación</b>	<b>111-115</b>
--	----------------



<b>11 - Esquema eléctrico</b>	<b>116</b>
-------------------------------	------------

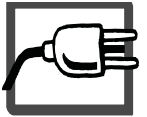


# I - DESCRIPCIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



- |          |   |          |   |
|----------|---|----------|---|
| <b>A</b> | Caja del armario                                  | <b>K</b> | Casete de humedad   |
| <b>B</b> | Panel de control y de regulación                  | <b>L</b> | 2 pies regulables para nivelación                               |
| <b>C</b> | Iluminación (2 leds)                              | <b>M</b> | Bisagra inferior (x2)   |
| <b>D</b> | Conductor de luz (opcional)                       | <b>N</b> | Etiqueta descriptiva  |
| <b>E</b> | Orificio de ventilación + Filtro de carbón activo | <b>O</b> | Orificio para ventilación libre                                 |
| <b>F</b> | Placa de fijación                                 | <b>P</b> | Puerta (equipada con tirador y cerradura de 2 vueltas)          |
| <b>G</b> | Bandeja deslizante                                | <b>Q</b> | Bisagra superior  |
| <b>H</b> | Tensor de caja (no quitar) – solo modelo grande   | <b>R</b> | Recipiente recuperador de condensado con orificio de evacuación |
| <b>I</b> | Bandeja de almacenamiento                         |          |   |
| <b>J</b> | Rejilla   |          |   |

## 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.

**i** 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 Y AHORRO DE ENERGÍA



### Cómo deshacerse del embalaje

Los elementos para el embalaje que utiliza EuroCave están fabricados con materiales reciclables.

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, puede confiar el reciclaje de su aparato 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.

### 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.

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 que se encuentran en el interior del armario.

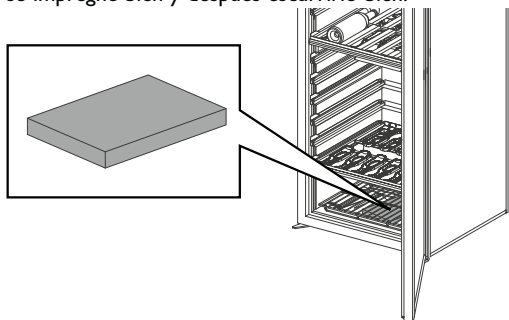
### Revestimiento en inox

- Desembalaje del armario: El equipo se entrega recubierto con una película adhesiva de protección.
- Precauciones: despegue la película manualmente; no utilice en ningún momento herramientas que puedan rayar el inox.

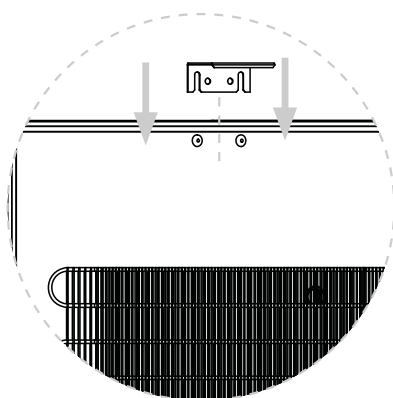
Si observa algún problema, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

### 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.
- Si coloca el aparato debajo de una superficie de trabajo, deje un espacio de 5 cm como mínimo en los lados del aparato, también debajo de la superficie. Debe prever una rejilla de ventilación en la superficie de trabajo (aconsejado).
- 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).
- Para los modelos I temperatura únicamente, coloque el casete de humedad (que se encuentra en la bolsa "accesorios" del armario), en la parte inferior del armario, debajo de la rejilla, en el recipiente previsto al efecto (ver siguiente esquema). Al utilizarlo por primera vez, debe sumergir el casete totalmente en el agua durante algunos minutos para que se impregne bien y después escurrirlo bien.



- 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 tope trasero
- Deslice el tope trasero entre los botones y la pared del armario y después apriete totalmente los 2 tapones.
- Coloque el armario en su emplazamiento definitivo.

### Instalación

Desplace el armario al emplazamiento escogido.

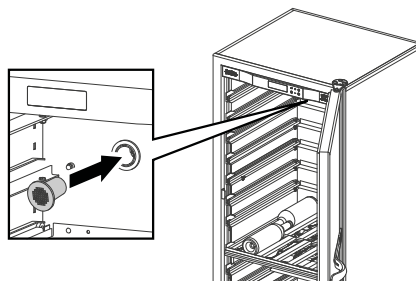
#### Este lugar deberá:

- 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).

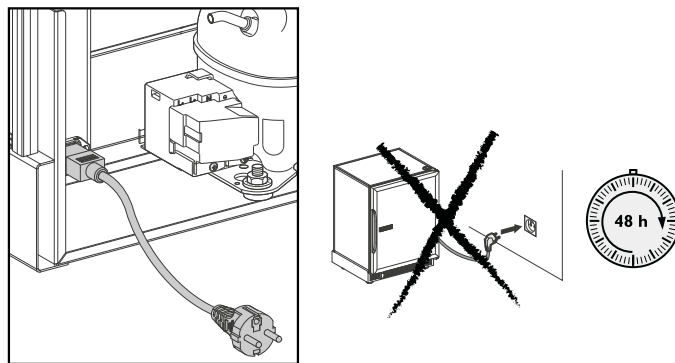


Quando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre el lado opuesto al lado del cable eléctrico.

- 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).



- Coja el cable (que se encuentra en la bolsa de accesorios del armario), conéctelo a la parte trasera inferior izquierda del armario en el conector dispuesto al efecto (véase siguiente esquema).
- 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).**



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

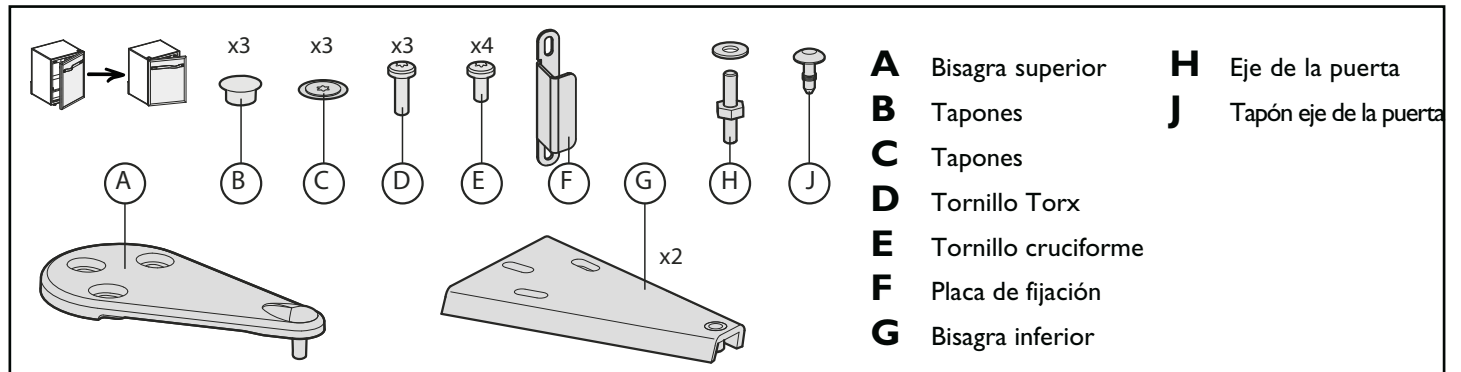


Las botellas deben disponerse de modo que no entren en contacto con la pared del fondo. Si no, la condensación que se crea en la pared podría gotear sobre las bandejas y dañar las etiquetas de las botellas. Además, el contacto con la pared del fondo puede crear una zona de escarcha, lo que resultaría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

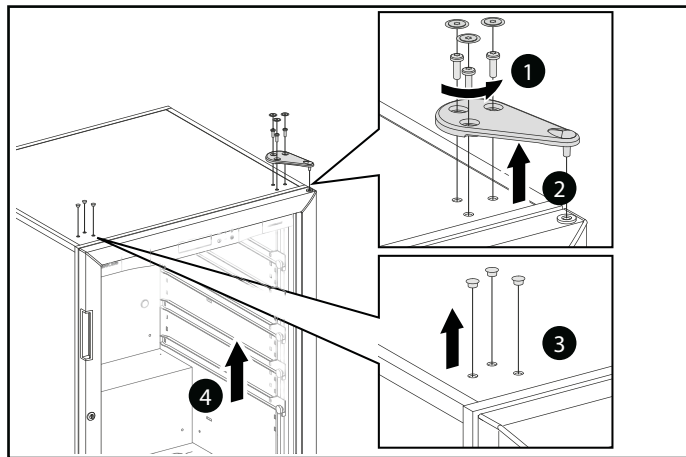
# 4 - INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



## I. Puerta reversible

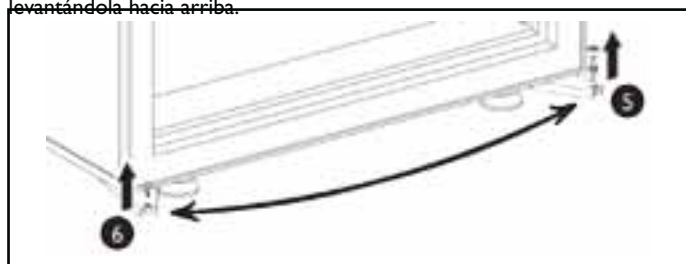


De este modo se puede cambiar el sentido de apertura de la puerta. Proceda como sigue (ejemplo para cambiar una puerta derecha en puerta

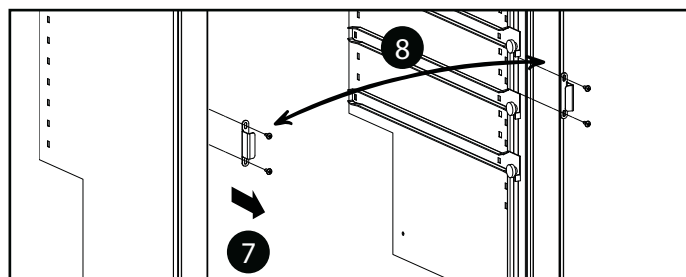


izquierda):

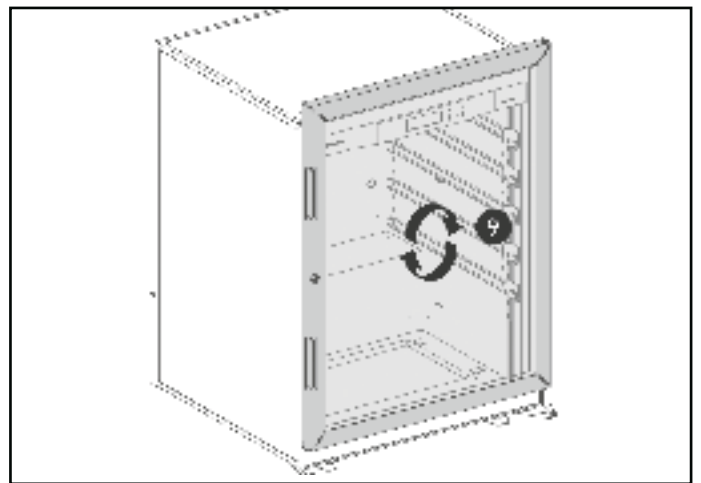
- 1 Desatornille los tres tornillos con una llave Torx "T25".
- 2 Retire la bisagra superior.
- 3 Retire con cuidado los tres tapones con la ayuda de una herramienta fina.
- 4 Quite la puerta de la caja abriéndola ligeramente y después levantándola hacia arriba.



- 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.



- 7 Desatornille los cuatro tornillos.
- 8 Fije la placa en el lado opuesto de la caja con la ayuda de los tornillos.

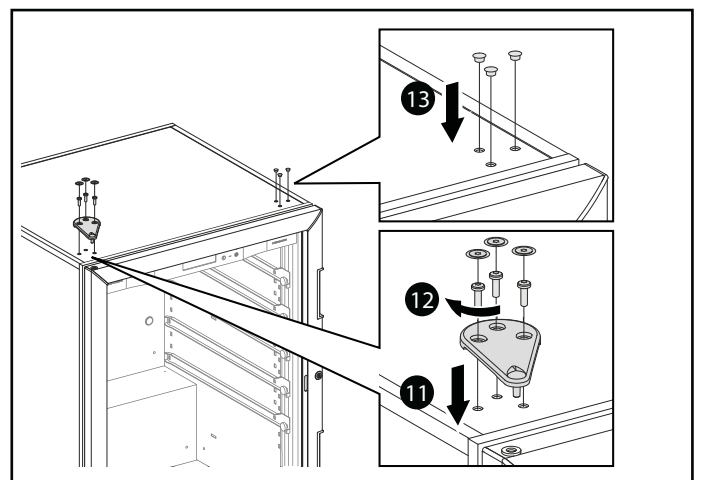


- 9 Gire la puerta 180°.

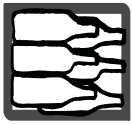


**Atención:** la puerta pesa mucho. Tome todas las precauciones necesarias para no hacerse daño o dejarla caer.

- 10 Vuelva a colocar la puerta sobre su eje.



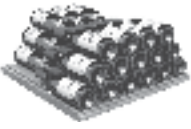
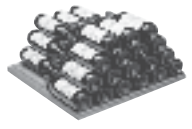
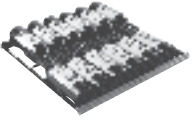



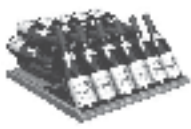

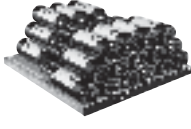
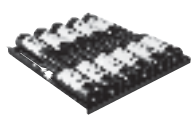
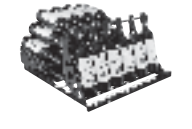
- 11 Ponga la bisagra superior en su sitio.
- 12 Atornille la bisagra de modo que la puerta quede bien paralela a la caja. Compruebe que la junta se adhiere bien a la caja (cerrando la puerta) para lograr una buena hermeticidad.
- 13 Coloque los tapones.



# 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

 <p><b>Bandeja de almacenamiento universal</b> Ref.:AXUH Capacidad: 77 botellas Peso máximo: 100 kg</p>	 <p><b>Bandeja de almacenamiento Bordelesa</b> Ref.:AXBH Capacidad: 78 botellas Peso máximo: 100 kg</p>	 <p><b>Bandeja deslizante universal equipada «Main du Sommelier»</b> Ref.:ACMS Capacidad: 12 botellas</p>
 <p><b>Bandeja deslizante Champagne</b> Ref.:ACHH Capacidad: 10 botellas</p>	 <p><b>Bandeja deslizante Magnum equipada «Main du Sommelier»</b> Ref.:ACGMS Capacidad: 7 botellas</p>	 <p><b>Bandeja deslizante de cata</b> Ref.:ACVH Capacidad: 20 botellas</p>
 <p><b>Bandeja de presentación</b> Ref.:ACPH Capacidad: 22 botellas</p>	 <p><b>Kit de presentación articulada para bandejas ACMS</b> Ref.:AOPRESAR Capacidad: 32 botellas</p>	
<b>Ordenación opcional (Equipamiento "Premium")</b>		
 <p><b>Bandeja de almacenamiento universal<sup>1</sup></b> Ref.:AXUH2B<sup>2</sup> Ref.:AXUH2W<sup>3</sup> Capacidad: 77 botellas Peso máximo: 100 kg</p>	 <p><b>Bandeja deslizante universal equipada «Main du Sommelier»<sup>1</sup></b> Ref.:ACMS2B<sup>2</sup> Ref.:ACMS2W<sup>3</sup> Capacidad: 12 botellas</p>	 <p><b>Kit de presentación articulada para bandejas ACMS2</b> Ref.: AOPRESAR2 Capacidad: 32 botellas</p>

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

## 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 homogéneo 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.

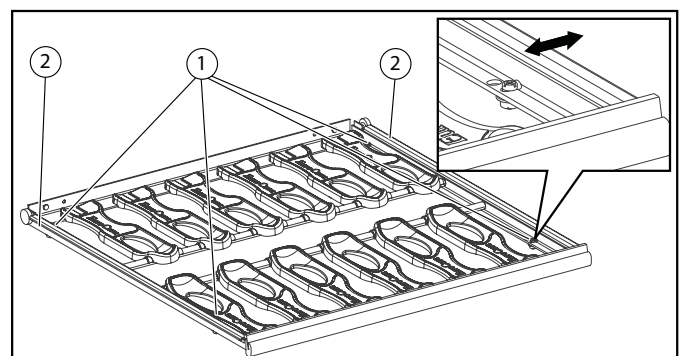
- Si dispone de bandejas deslizantes, colóquelas preferentemente en la parte superior del armario para facilitar el acceso diario.
- Asimismo, disponga una o dos botellas de cada uno de los distintos vinos en las bandejas deslizantes y guarde la reserva en las bandejas de almacenamiento. Solo tendrá 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.



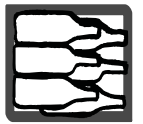
**Atención:** No modifique nunca la posición del tensor con el que está equipado el armario V-Pure-L (ver descripción página 6) sin consultar antes al distribuidor, y no maneje nunca esta pieza con el armario cargado.

## Recuerde: ajuste de una bandeja deslizante ACMS/ACHH/ACGMS

Cuando adquiera un armario, las bandejas deslizantes están ajustadas para adaptarse a la perfección a las dimensiones interiores del aparato. Si adquiere una bandeja deslizante adicional, puede ajustarla usted mismo. Para ello, afloje los tornillos ① del primer carril ② derecho o izquierdo (2 tornillos), a continuación, regule la longitud deseada de los carriles y apriete los tornillos. Repita la operación con la segunda guía (si fuera necesario).





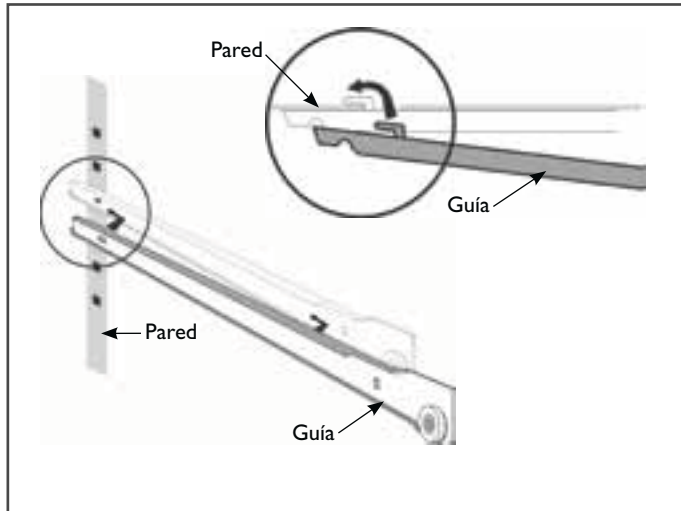


## I. Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja deslizante

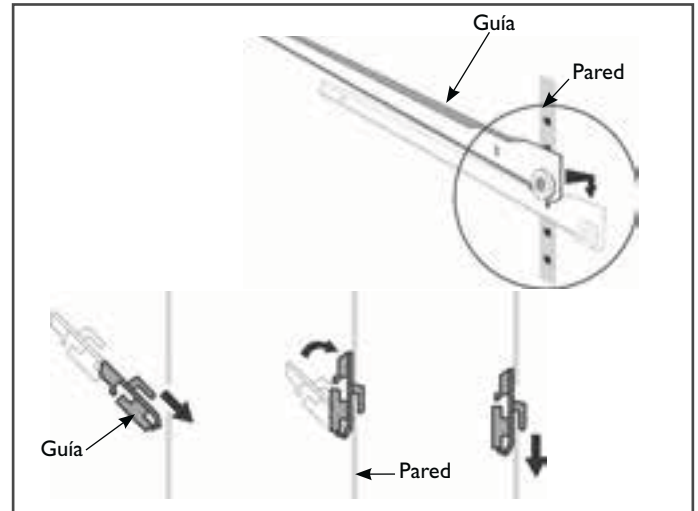
Si la bandeja deslizante ya está colocada en el armario,

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

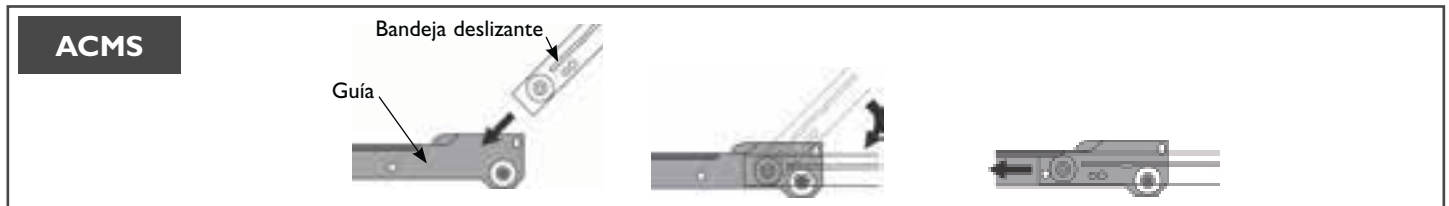
### A. Instalación de la parte trasera de la guía



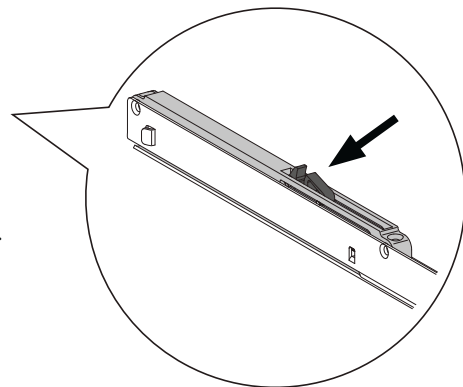
### B. Instalación de la parte delantera de la guía



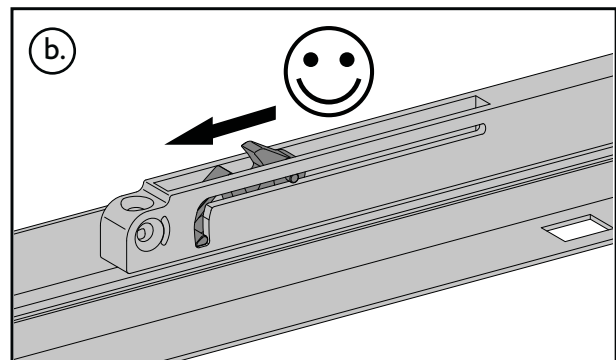
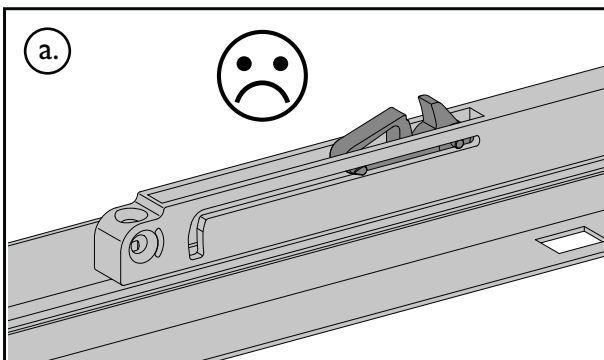
### C. A continuación, vuelva a colocar la bandeja deslizante

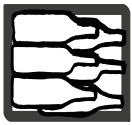


### ACMS 2

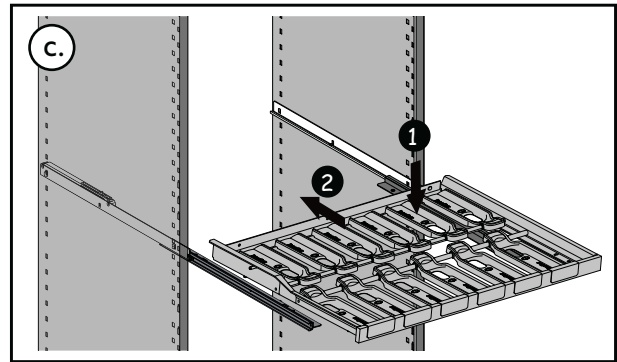
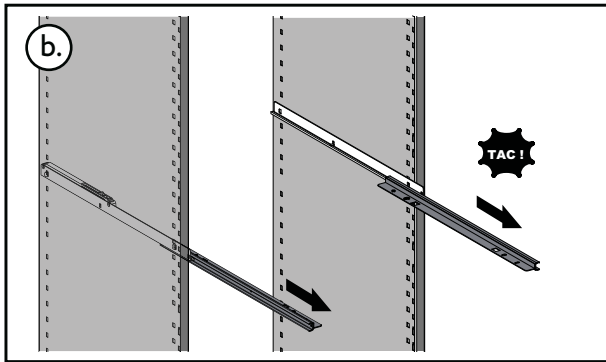
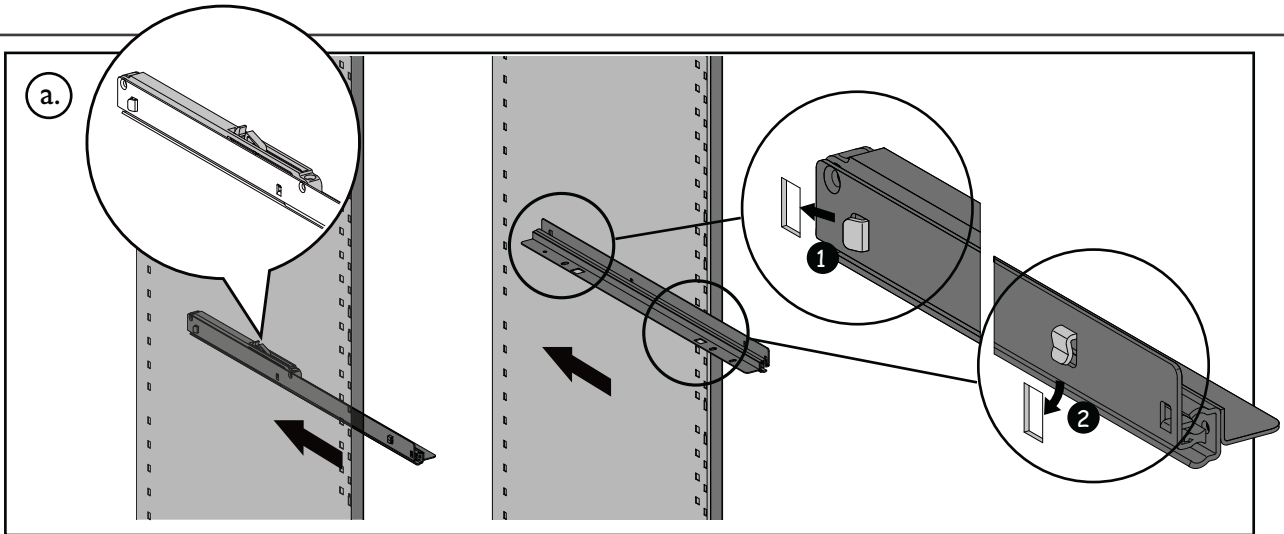


El dispositivo de bloqueo del tensor puede no estar activado (corredera izquierda).  
Es indispensable activarlo antes de colocar la bandeja deslizante en las correderas.  
Asegúrese de que el dispositivo de bloqueo está situado hacia delante.  
Si no fuera así, tire de este hacia delante para activarlo.

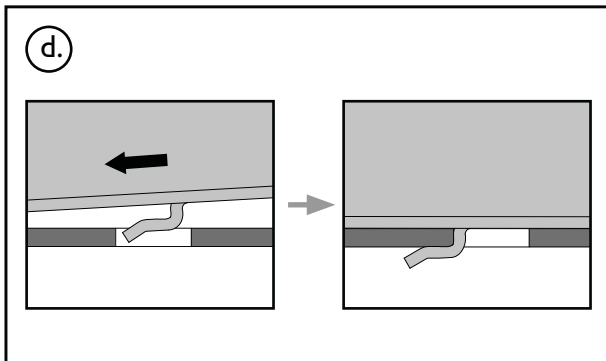




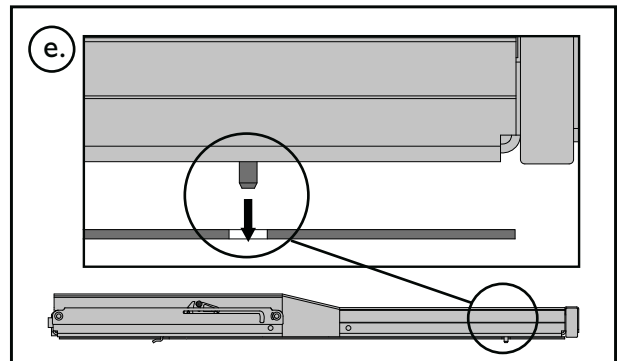
# 5 - DISPOSICIÓN - ORDENACIÓN



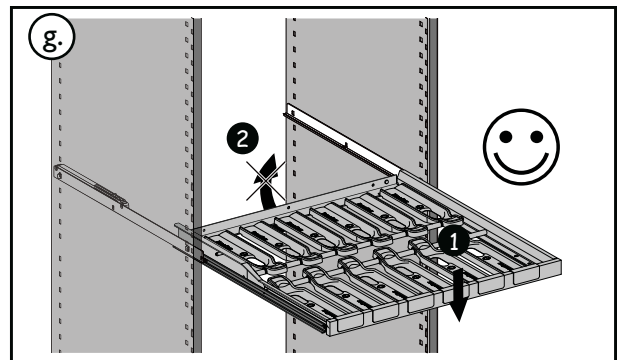
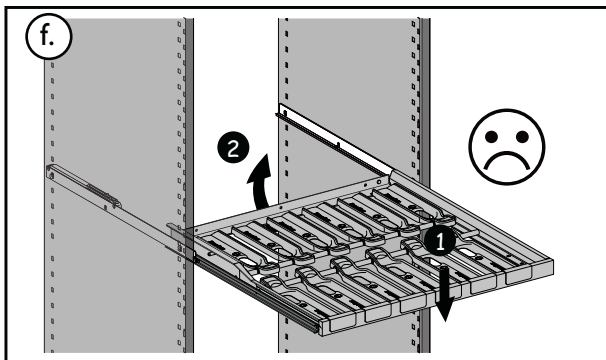
Coloque la bandeja a lo largo de las correderas izquierda y derecha, y comience bloqueando la parte trasera de la bandeja.



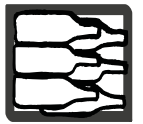
Deslice la bandeja hasta que los ganchos traseros de la bandeja están insertados en los emplazamientos previstos en las correderas.



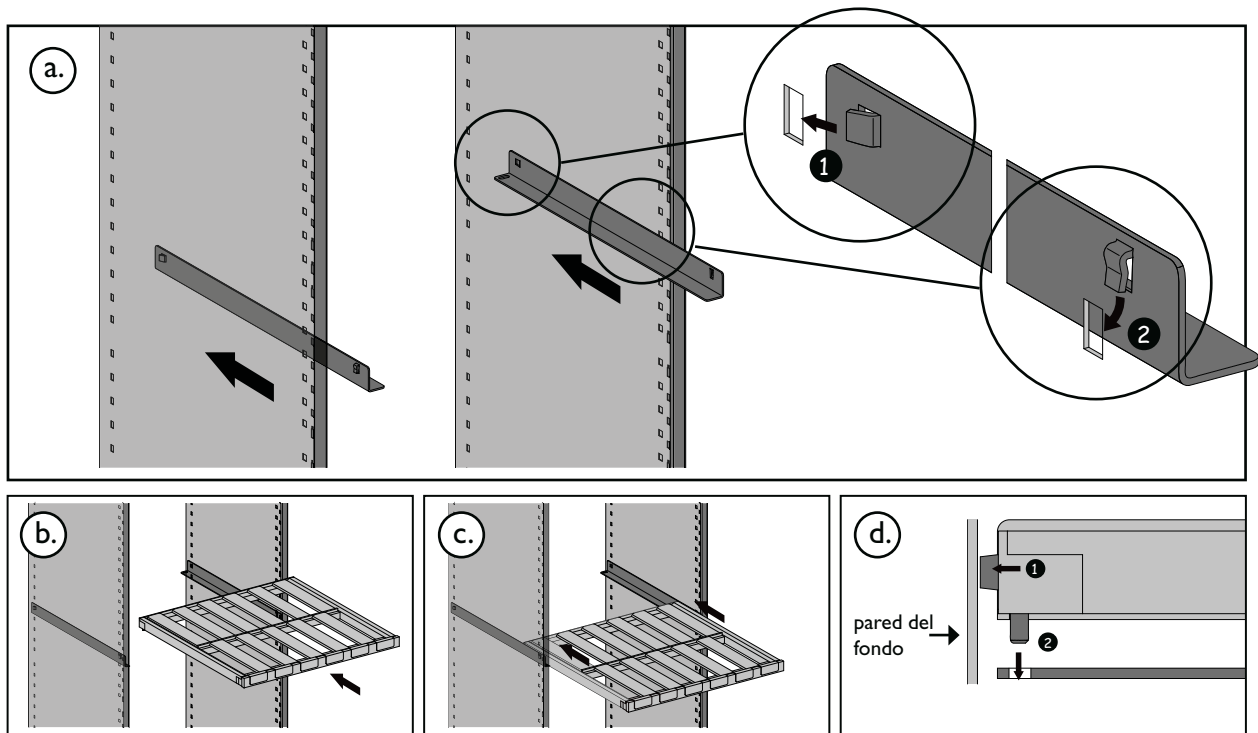
Después ponga las espigas delanteras de la bandeja en los emplazamientos previstos al efecto en la parte delantera de las correderas. Es necesario jugar con la bandeja para insertar las espigas en los agujeros. Consejo: Introduzca primero la espiga izquierda. La derecha se colocará naturalmente en el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



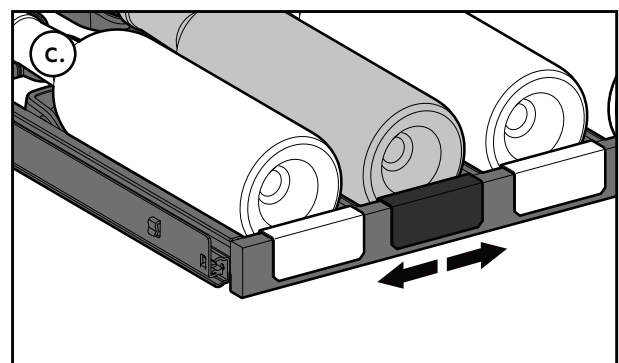
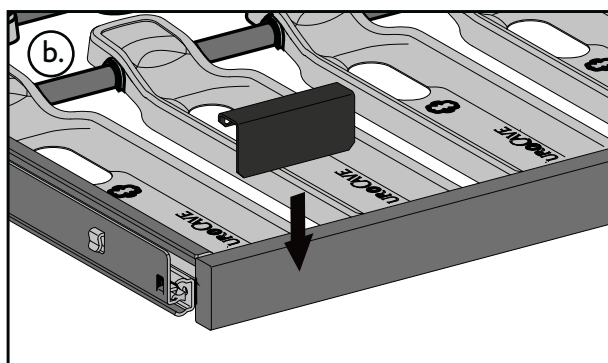
## II. Añadir o cambiar de emplazamiento una bandeja de almacenamiento AXUH2



**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).

## III. 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

## I. Conexión y puesta en marcha

Espere 48 horas y después conecte el armario para vinos.

Para encenderlo, pulse el botón **I** 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.



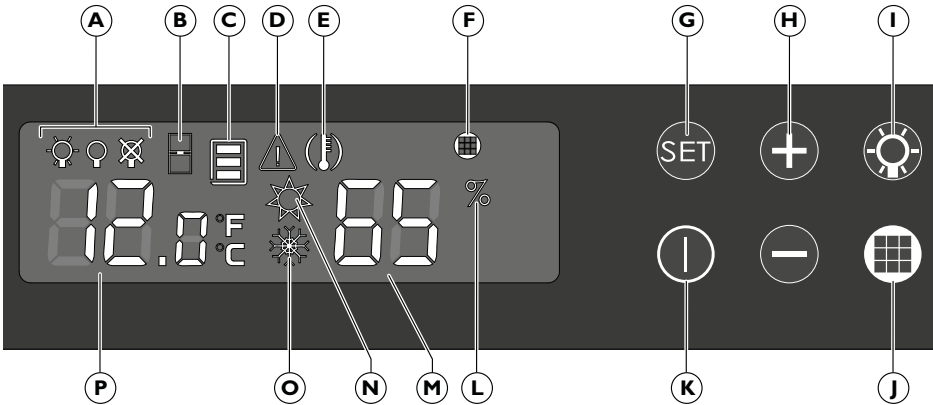
Para obtener un funcionamiento óptimo, le aconsejamos que llene el armario al 75 % como mínimo de su capacidad.

Compruebe el tipo de armario para vinos

Pulse simultáneamente las teclas **+** y **-**.



## II-A. Descripción (modelo I 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

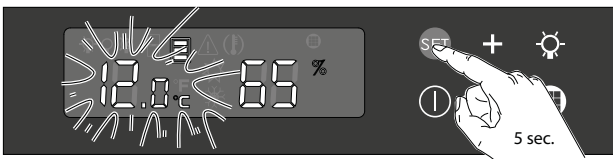
**M** Visualizador del índice de humedad relativa

**N** Testigo de funcionamiento resistencia

**O** Testigo funcionamiento compresor

**P** Visualizador de la temperatura

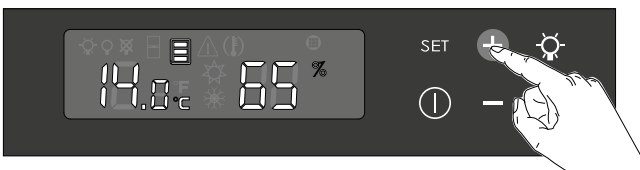
## II-B. Regulación de la temperatura



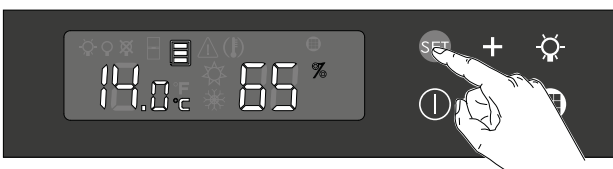
Pulse 5 s la tecla **I** para iniciar el proceso.

**1** Pulse unos 5 s la tecla **SET**.

El visualizador se pone a parpadear.



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



**3** Pulse la tecla **SET** 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.

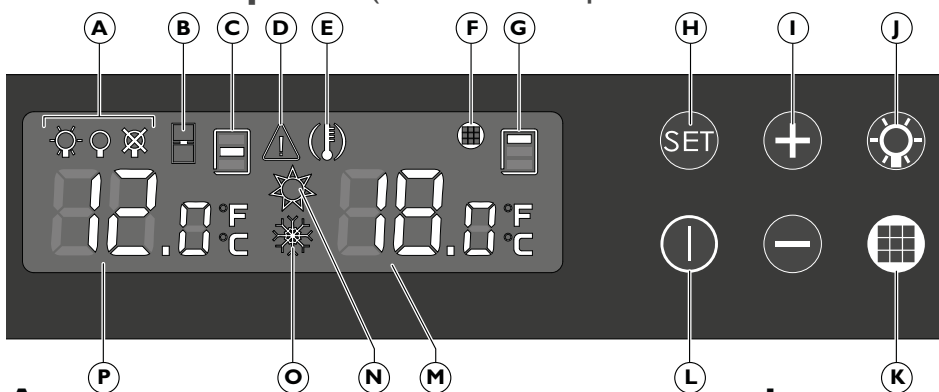


Transformación del armario de envejecimiento en armario de servicio: puede utilizar el armario de I temperatura como armario de servicio para poner los vinos blancos o tintos a la temperatura de degustación (intervalo de regulación entre 5 y 20°C).

- 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 especial para vinos tintos.



## III-A. Descripción (modelo 3 temperaturas E-Pure-M, 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 o del índice de humedad relativa
- N** Indicador circuito caliente
- O** Indicador circuito frío
- P** Visualizador de la temperatura del compartimento de envejecimiento

## III-B. Regulación de las temperaturas

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de envejecimiento: de 10°C a 14°C.

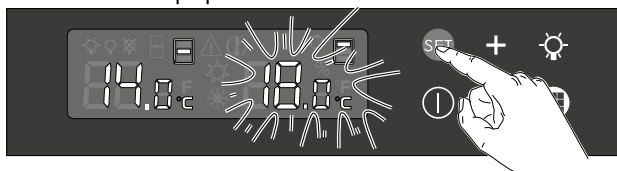
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente: de 16 a 20°C.

La temperatura del compartimento de enfriamiento es inducida por la temperatura marcada en el compartimento.

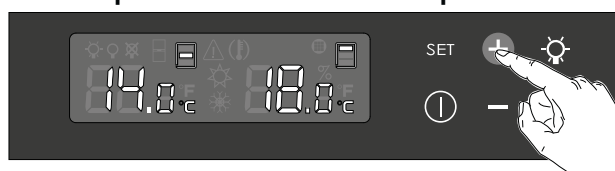


Pulse 5 s la tecla **L** para ponerlo en funcionamiento.

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



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



**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 **SET** 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.

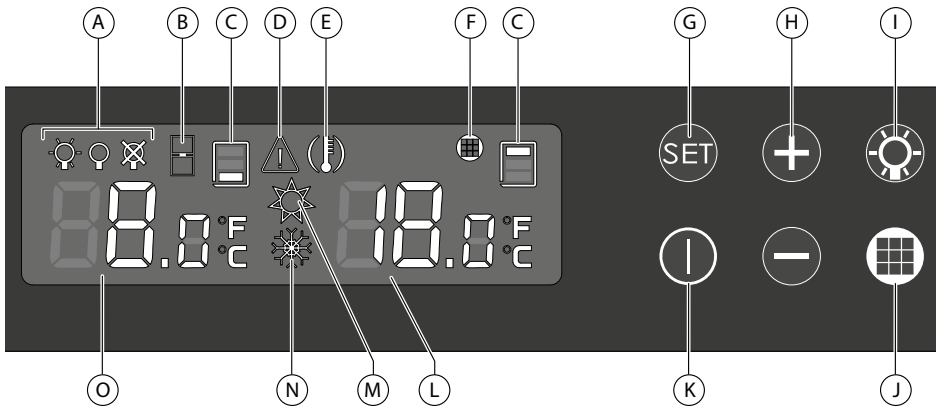
**ATENCIÓN:** para funcionar correctamente, el armario deberá ubicarse en una estancia cuya temperatura esté entre 12 y 25°C.

**i** Los modelos de 3 temperaturas son armarios en los que la temperatura del compartimento de enfriamiento es inducida por la temperatura marcada en el compartimento 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.



## 6 - PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS

### IV-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

### IV-B. Regulación de la temperatura

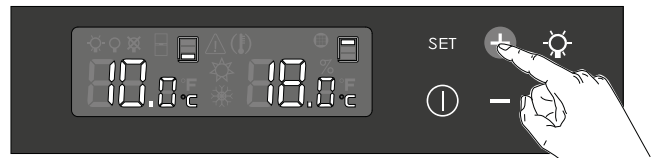
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura más baja: de 7 a 9 °C.

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

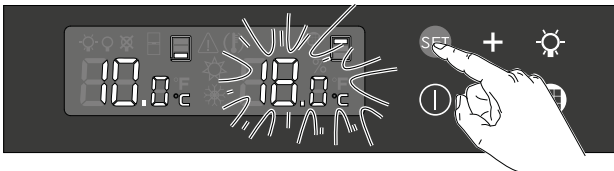


Pulse 5 s la tecla **I** para ponerlo en funcionamiento.

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



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



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



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

**5** Pulse la tecla **SET** 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.

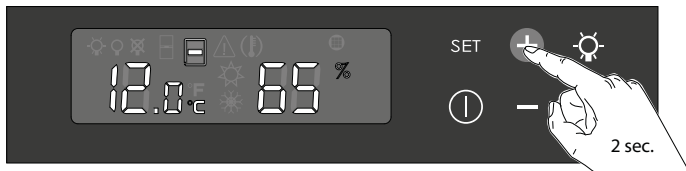
# 6 - PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO PARA VINOS



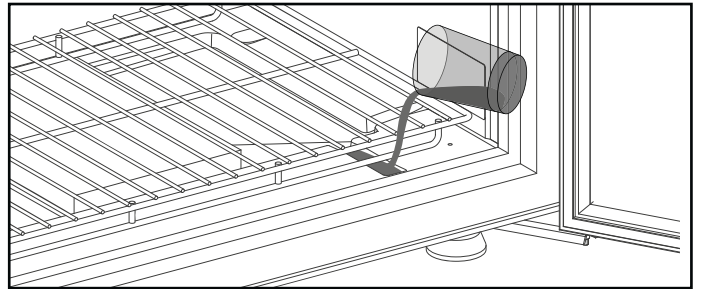
## V. Visualización del nivel de humedad relativa (Únicamente modelo I temperatura)

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.

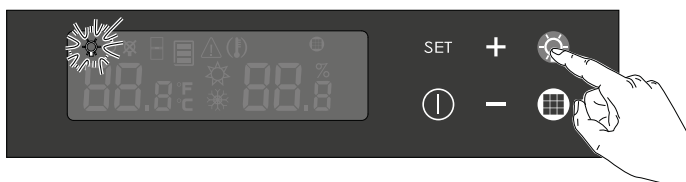
La tasa de higrometría ideal debe ser superior al 50 % (lo ideal es que esté entre el 60% y el 75 %).



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.



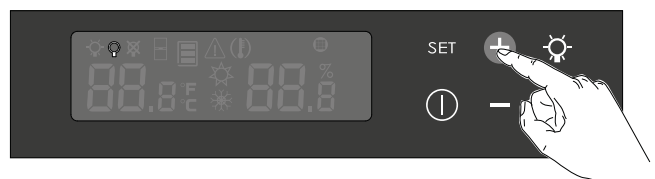
## VI. Ajuste del modo de iluminación



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

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.

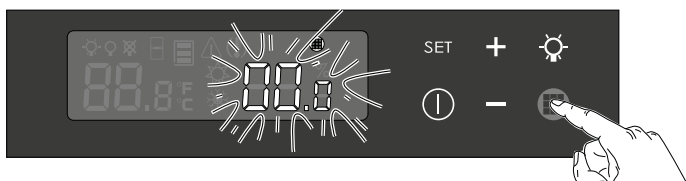


- 2 Pulse las teclas o , para seleccionar el modo deseado.
- 3 Pulse la tecla para validar.



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

## VII. 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.
- Limpie el condensador en la parte trasera del aparato quitando el polvo con un aspirador.
- Limpie el interior de los compartimentos con agua y un producto limpiador no agresivo.
- Enjuague cuidadosamente.
- 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.

### Mantenimiento del equipamiento "Premium" opcional:

- Limpie el conductor de luz con la ayuda de un paño suave o de microfibra únicamente.
- 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



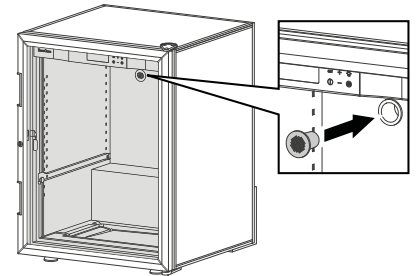
No utilice nunca un producto de limpieza que contenga acetona, esencia o alcohol, así como tampoco white spirit o un disolvente sintético que podría dañar el frontal.

### Mantenimiento del Inox:

- Para limpiar la superficie en inox, le recomendamos que utilice agua con jabón líquido neutro.
- Asegúrese que el jabón no tenga gránulos que pudieran rayar la superficie.
- Aplique la solución con un trapo suave.
- El trapo que vaya a utilizar no debe tener botones, cremalleras, etc., que pudieran rayar el inox.
- Frote la superficie siguiendo la dirección del dibujo del inox.
- Seque la superficie con un trapo suave y limpio siguiendo la dirección del dibujo.



No eche el líquido directamente sobre el inox. No utilice nunca disolventes químicos, productos agresivos, granulosos o abrasivos, bencinas o alcoholes que pudieran dañar la superficie del armario. Sin productos a base de cloro.



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.



# 8 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO

Posibles incidentes	Causas	Acciones correctivas
Se visualiza el pictograma	La temperatura no ha vuelto bajo el límite de los $\pm 4$ °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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añadir un vaso de agua en el canal del recipiente (ver capítulo 7, § IV).</li> <li>• 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.</li> </ul> Al cabo de algunas horas, el pictograma se apaga.
El aparato no puede disminuir el índice de humedad al valor deseado.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vacíe el armario, retire el casete de humedad y limpie el recipiente.</li> <li>• Retire el tubo situado en el fondo del recipiente. La humedad será expulsada directamente fuera del aparato.</li> </ul> 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 4).
Se visualiza el pictograma	Alarma de fallo de sonda de temperatura	Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.



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 Y ENERGÉTICAS

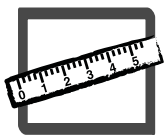


Pure								
	Alto mm	Ancho mm	Fondo mm	Peso en vacío puerta Full Glass (Kg)	Peso en vacío puerta Black Piano (Kg)	Potencia eléctrica* (W)	Límites de uso T° mín. °C - T° máx. °C	
							Full Glass	Black Piano
I temperatura								
V-Pure-L	1825	680	690	90	83	80	0-30	0-35
V-Pure-M	1480	680	690	78	72	70	0-30	0-35
V-Pure-S	960	680	690	56	52	60	0-30	0-35
3 temperaturas								
E-Pure-L	1825	680	690	97	90	75	12-30	12-30
E-Pure-M	1480	680	690	85	79	70	12-30	12-30
Multitemperatura								
S-Pure-L	1825	680	690	88	81	80	12-30	12-30
S-Pure-M	1480	680	690	76	70	75	12-30	12-30
S-Pure-S	960	680	690	54	50	70	12-30	12-30

\* Consumo en 24 h medido con una temperatura exterior de 25 °C con puerta opaca Black Piano.  
Precisión de regulación: +/- 1 °C, Precisión en pantalla: +/- 1 °C.



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



## 9 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ENERGÉTICAS

### Datos sobre consumo de energía

Referencia	Tipo de puertas	Clase de eficacia energética	Consumo de energía anual AEc* (Kwh/año)	Volumen útil (litres)	Temperatura de los demás compartimentos**	Emisión acústica (dB(A))	
						R600a	R134a (US- Canada)
<b>Pure</b>							
<b>1 temperatura</b>							
V-Pure-L	Acrystalada	B	227	445	-	37	38
V-Pure-L	Black Piano	A+	132	445	-	37	38
V-Pure-M	Acrystalada	B	198	340	-	37	38
V-Pure-M	Black Piano	A+	125	340	-	37	38
V-Pure-S	Acrystalada	B	176	210	-	37	38
V-Pure-S	Black Piano	A+	114	210	-	37	38
<b>3 temperaturas</b>							
E-Pure-L	Acrystalada	B	227	450	15-22°C	37	38
E-Pure-L	Black Piano	A	165	450	15-22°C	37	38
E-Pure-M	Acrystalada	B	216	345	15-22°C	37	38
E-Pure-M	Black Piano	A	157	345	15-22°C	37	38
<b>Multitemperatura</b>							
S-Pure-L	Acrystalada	B	227	460	-	37	38
S-Pure-L	Black Piano	A	165	460	-	37	38
S-Pure-M	Acrystalada	B	216	355	-	37	38
S-Pure-M	Black Piano	A	157	355	-	37	38
S-Pure-S	Acrystalada	B	183	225	-	37	38
S-Pure-S	Black Piano	A	150	225	-	37	38

\* Consumo de energía calculado sobre la base del resultado obtenido en 24 h en condiciones de prueba normalizadas (25°C). El consumo de energía real depende de las condiciones de utilización y de emplazamiento del aparato.

Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.

Categoría de todos los modelos: 2

Clase climática: Nuestros aparatos han sido concebidos para ser utilizados a una temperatura ambiente comprendida entre los 10°C y los 32°C (clase SN).

No obstante, remítase a las tablas de características técnicas (pág. 16) para conocer el rendimiento óptimo de su producto.

Estos aparatos no son integrables.

\*\* puesta a temperatura ambiente

### Normas

El producto responde a las siguientes normas:

#### 1 SEGURIDAD DIRECTIVA 2006/95/CE

Normas Edición 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13  
EN60335-2-24: Edición 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

#### 2 CEM DIRECTIVA 2004/108/CE

Norma EN55014-1/2

#### 3 ENTORNO

Directiva 2010/30/UE  
Reglamento 1060/2010



**R600a**

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

## WELKOM

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.

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

**WAARSCHUWING:** - Houd de ventilatieopeningen rondom het apparaat of inde inbouwstructuur vrij.

- 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 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.

# 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 flessenrekken van de "Main du Sommelier" isoleren elke fles tegen eventuele storingen (antitrillingstechnologie).

## Luchtcirculatie

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

## Opbergruimte

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

**Wij danken u voor uw vertrouwen.**

## Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

### Franse wijnen

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



**1- Beschrijving van uw wijnkast** **6**



**2- Elektrische aansluiting** **7**



**3- Milieubescherming en energiebesparing** **7**



**4- Installatie van uw wijnkast** **8**  
I- Links- of rechtsom draaiende deur **9**



**5- Inrichting - Indeling** **10-13**  
I - Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau **11**  
II - Toevoeging of wijziging locatie bewaarplateau AXUH2 **13**  
III - Montage en gebruik etikethouders **13**



**6- Ingebruikname van uw wijnkast** **14**  
I - Aansluiting en ingebruikname **14**  
II-A - Schematische weergave (model I temperatuur V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L) **14**  
II-B - Temperatuurregeling **14**  
III-A - Schematische weergave (3-temperaturen model E-Pure-M, E-Pure-L) **15**  
III-B - Temperatuurregeling **15**  
IV-A - Schematische weergave (multi-temperatuur-model S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L) **16**  
IV-B - Temperatuurregeling **16**  
V - Weergave relatieve vochtigheidsgraad **17**  
VI - Instelling van de verlichting **17**  
VII - Weergave teller koolfilter **17**



**7- Algemeen onderhoud** **18**



**8- Storingen** **18**



**9- Technische kenmerken en energieaspecten** **19-20**



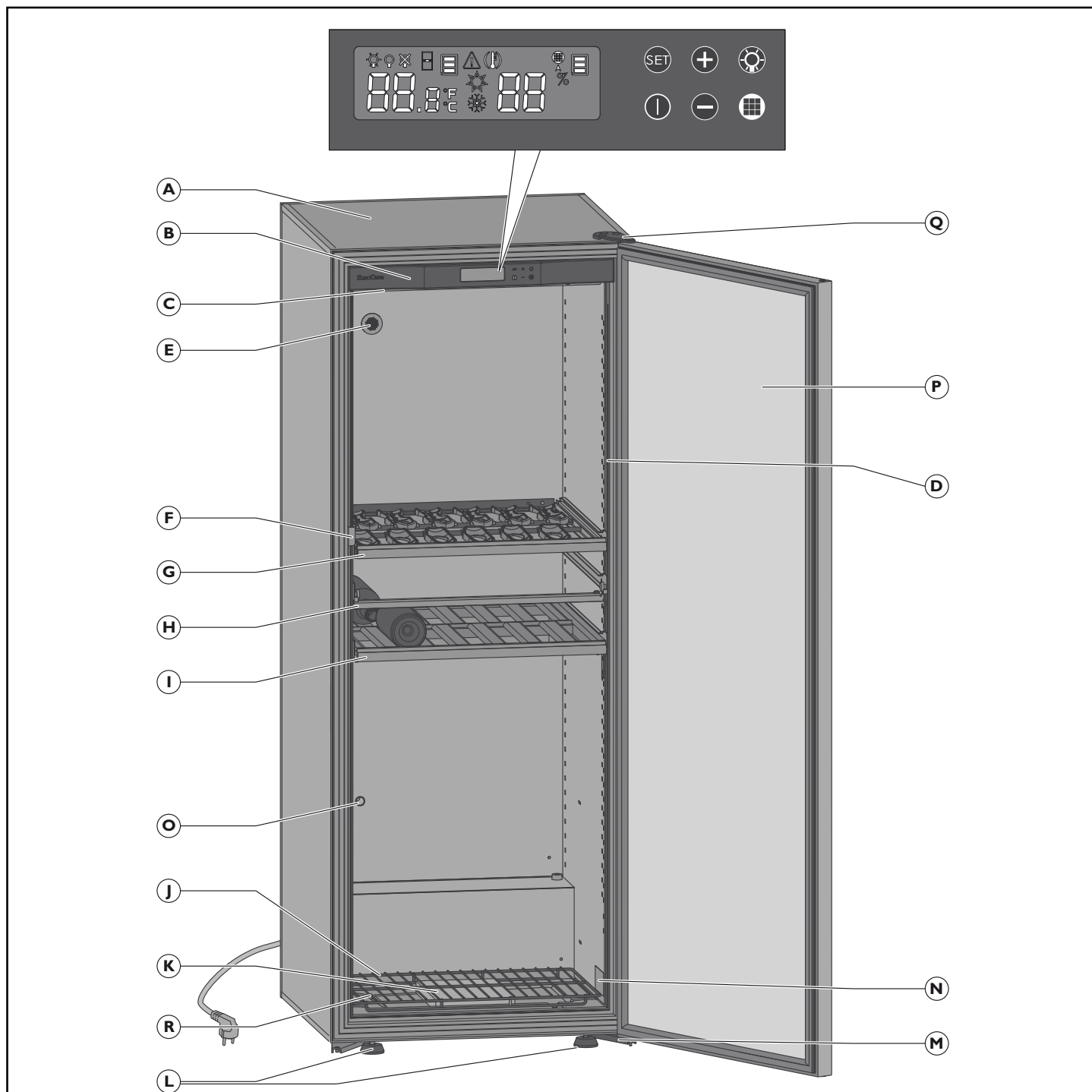
**10- Voorbeeld indeling** **111-115**



**11 - Elektriciteitsschema** **116**

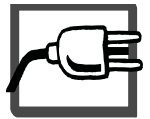


# I - BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



- |          |   |          |  |
|----------|---|----------|--|
| <b>A</b> | Behuizing   | <b>J</b> | Rooster  |
| <b>B</b> | Bedienings- en regelpaneel  | <b>K</b> | Vochtigheidscassette   |
| <b>C</b> | Verlichting (2 led's)   | <b>L</b> | 2 stelvoetjes voor het waterpas plaatsen                                 |
| <b>D</b> | Verlichtingsgeleider (optioneel)  | <b>M</b> | Lage scharnier (x2)  |
| <b>E</b> | Ontluchtingsopening + actief koolfilter                                 | <b>N</b> | Identificatie-etiket   |
| <b>F</b> | Slotplaatje   | <b>O</b> | Vrije ontluchtingsopening  |
| <b>G</b> | Schuifplateau   | <b>P</b> | Deur (uitgerust met een deurhendel en een slot dat 2 bewegingen vereist) |
| <b>H</b> | Verbindingsstang behuizing (niet verwijderen) - alleen voor groot model | <b>Q</b> | Hoge scharnier   |
| <b>I</b> | Bewaarplateau   | <b>R</b> | Opvangbank condenswater met afvoeropening                                |

## 2 - ELEKTRISCHE AANSLUITING



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

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



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

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



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

## 3 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING



### Verwijdering van de verpakking

Het door EuroCave gebruikte materiaal voor de verpakking is geschikt voor recycling.

Nadat u uw wijnkast uit de verpakking heeft gehaald, kunt u het verpakkingsmateriaal in de vuilcontainer storten. Het materiaal wordt voor een groot deel gerecycled.

### Recycling: een gebaar van de burger

Elektrische en elektronische apparaten hebben mogelijk een schadelijk effect op het milieu en de volksgezondheid door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen.

U mag afval van elektrische en elektronische apparatuur dus niet weggooien bij het ongesorteerde huisvuil.

Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer.

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

Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat uw wijnkast geen CFK of HCFK.

### 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.

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



## 4 - INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST

### Uitpakken

- Controleer bij levering van uw wijnkast of deze aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
- Open de deur en controleer of er binnen in de wijnkast niets beschadigd is (wanden, plateaus Main de Sommelier, scharnieren,...).
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnenkant van de wijnkast.

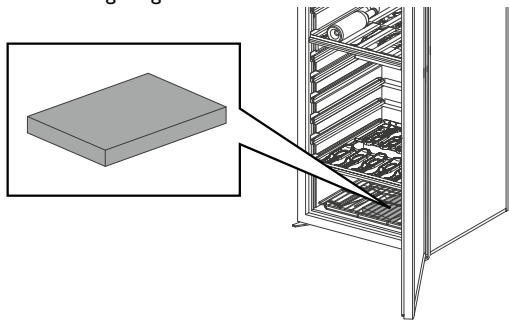
### Rvs

- De wijnkast uitpakken: Uw apparaat wordt geleverd met een beschermende folie.
- Voorzorgsmaatregelen: despegue la película manualmente; verwijder de folie handmatig en gebruik nooit gereedschap, want dat kan leiden tot krassen op het rvs.

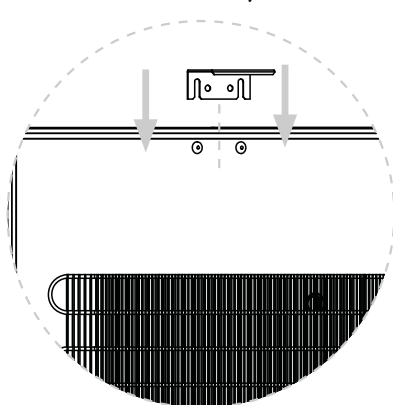
Neem in geval van problemen contact op met uw EuroCave-dealer.

### Vorzorgsmaatregelen

- 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.
- In geval van plaatsing onder een werkblad, dient u aan de zijkanten en onder het werkblad een ruimte van minimaal 5 cm open te houden. Zorg voor een ontluichtingsrooster op het werkblad (aanbevolen).
- 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).
- Plaats de vochtigheids cassette uitsluitend voor de modellen met 1 temperatuur (in het zakje met "accessoires" van uw wijnkast) onder in de wijnkast, onder het rooster, in de hiervoor bestemde bak (zie schema hieronder). Tijdens het eerste gebruik, moet u de cassette gedurende een paar minuten geheel onderdompelen in water zodat deze goed doordrenkt is en hem vervolgens goed laten uitlekken.



- 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.

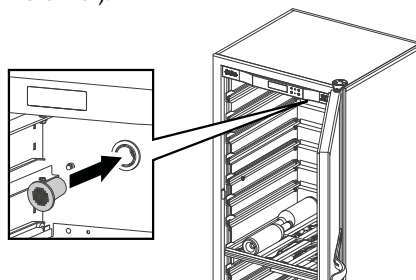
#### Deze moet:

- 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).



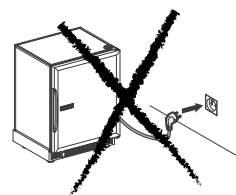
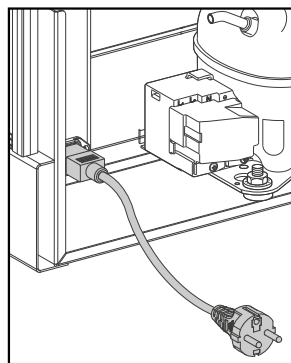
Verplaatsing van uw wijnkast dient altijd vanaf de zijkant te gebeuren, aan de kant van het elektriciteitsnoer, en daarbij mag de kast niet meer dan 45° overhellen.

- Zet uw wijnkast op zijn definitieve plaats.
- Neem het koolfilter uit het zakje met "accessoires" en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluichtingsopening bovenaan links (zie schema hieronder).



- Neem het elektriciteitsnoer uit het zakje met "accessoires" van uw wijnkast en sluit het links onder op de achterkant van de wijnkast aan op de hiervoor bestemde aansluiting (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).



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

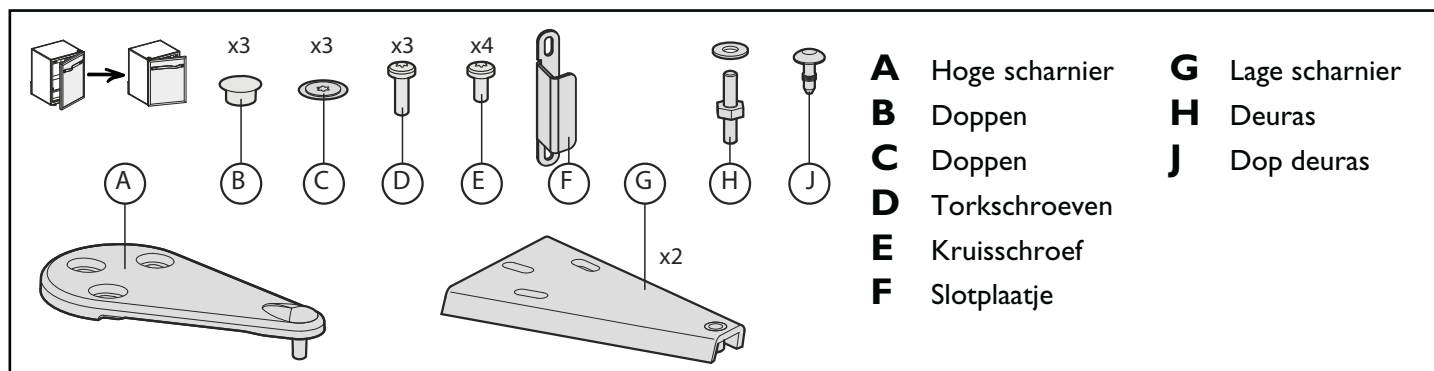


De flessen moeten zodanig geplaatst zijn dat ze niet in contact komen met de achterwand. Anders kan de condensatie die zich op de wand vormt op de plateaus druppelen en de etiketten van de flessen beschadigen. Bovendien kan het contact met de koude wand leiden tot rijpvorming op de fles, wat rampzalig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

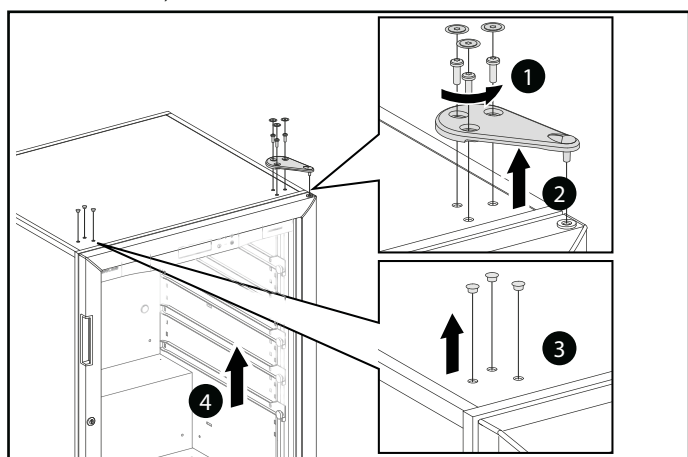




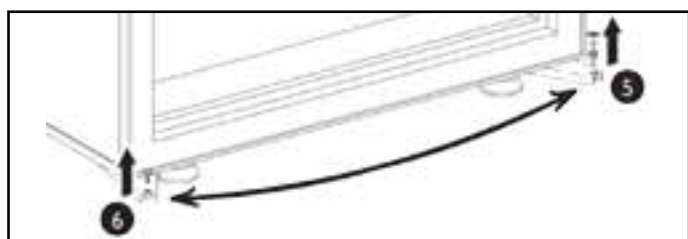
## I. Links- of rechtsom draaiende deur



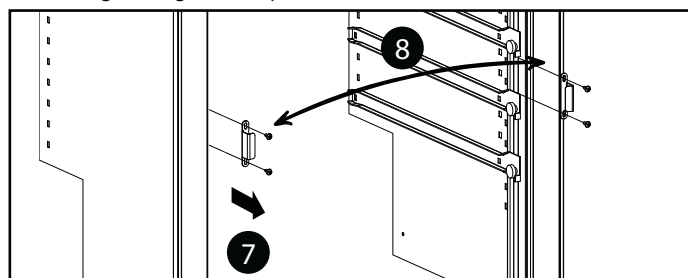
Zo kunt u de openingsrichting aanpassen. Ga hiervoor als volgt te werk (voorbeeld om een deur te veranderen van rechtsom draaiend naar linksom draaiend):



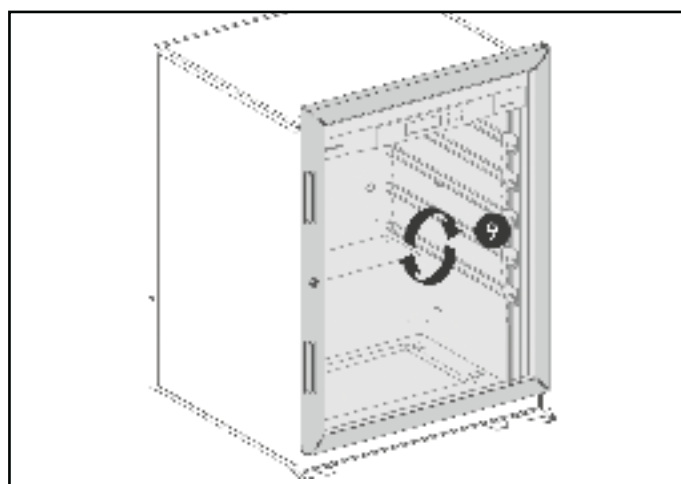
- 1** Schroef de drie schroeven los met behulp van een torksleutel "T25".
- 2** Verwijder de bovenste scharnier.
- 3** Verwijder voorzichtig de doppen met behulp van een dun mesje.
- 4** Neem de deur van de wijnkast door hem een beetje te openen en vervolgens omhoog te tillen.



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



- 7** Draai de twee schroeven los.
- 8** Bevestig de slotplaatje aan de andere kant van de behuizing met behulp van schroeven.

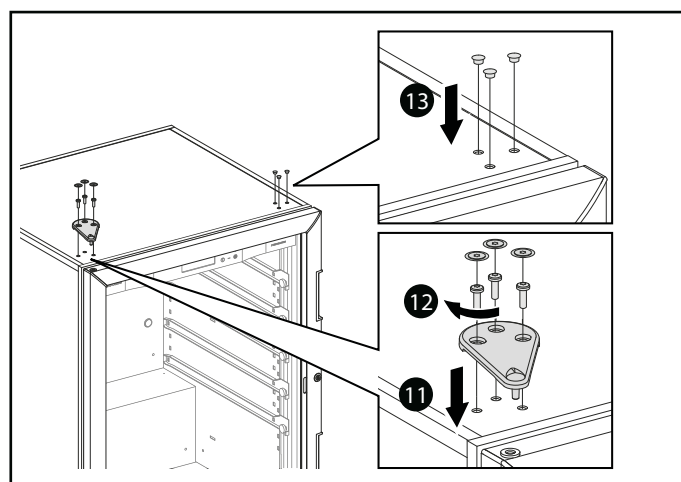


- 9** Draai de deur 180°.

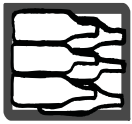


**Let op: de deur is erg zwaar. Tref alle benodigde voorzorgsmaatregelen om u niet te bezeren of de deur te laten vallen.**

- 10** Plaats de deur terug op zijn as.



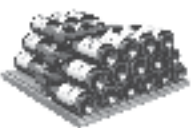
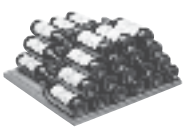
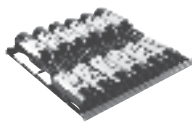



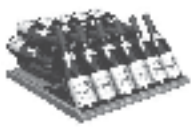
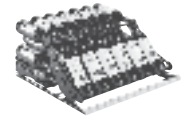
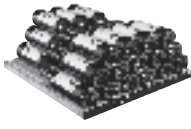
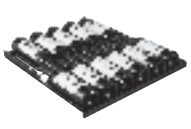
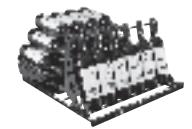
- 11** Plaats de bovenste scharnier.
- 12** Schroef de scharnier zodanig dat deze parallel staat met de behuizing. Controleer of de afdichting goed aansluit op de behuizing (door de deur dicht te doen) voor een goede luchtdichtheid.
- 13** Plaats de doppen terug.



# 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					
	<b>Universeel bewaarplateau</b> Ref.: AXUH  Capaciteit: 77 flessen Maximumgewicht: 100 kg		<b>Universeel Bordeaux</b> Ref.: AXBH  Capaciteit: 78 flessen Maximumgewicht: 100 kg		<b>Universeel schuifplateau uitgerust met de «Main du sommelier»</b> Ref.: ACMS Capaciteit: 12 flessen
	<b>Schuifplateau Champagne</b> Ref.: ACHH  Capaciteit: 10 flessen		<b>Schuifplateau Magnum uitgerust met de «Main du sommelier»</b> Ref.: ACGMS Capaciteit: 7 flessen		<b>Serveerplateau</b> Ref.: ACVH  Capaciteit: 20 flessen
	<b>Presentatieplateau presentatie</b> Ref.: ACPH  Capaciteit: 22 flessen		<b>Beweegbare presentatieset voor plateaus ACMS</b> Ref.: AOPRESAR Capaciteit: 32 flessen		
Optionele indeling ("Premium" uitrusting)					
	<b>Universeel bewaarplateau<sup>1</sup></b> Ref.: AXUH2B <sup>2</sup> Ref.: AXUH2W <sup>3</sup>  Capaciteit: 77 flessen Maximumgewicht: 100 kg		<b>Universeel schuifplateau uitgerust met de «Main du sommelier»<sup>1</sup></b> Ref.: ACMS2B <sup>2</sup> Ref.: ACMS2W <sup>3</sup> Capaciteit: 12 flessen		<b>Beweegbare presentatieset voor plateaus ACMS2</b> 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

## 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.

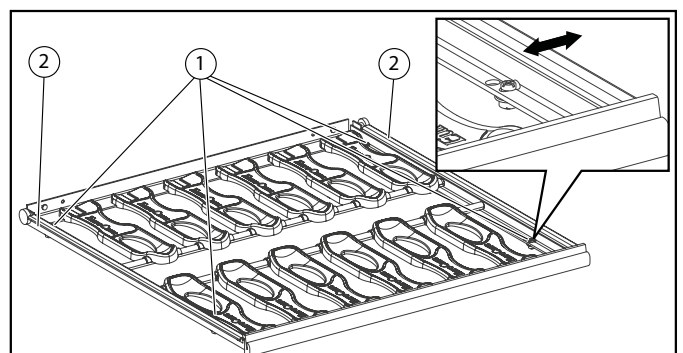
## Opmerking: instelling van een schuifplateau ACMS/ACHH/ACGMS

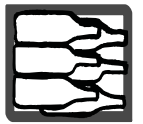
Bij de aankoop van uw wijnkast zijn de schuifplateaus perfect afgesteld op de binnenafmetingen van uw apparaat. Bij aankoop van een nieuw schuifplateau, dient u deze afstelling zelf te doen. Schroef hiervoor de schroeven ① van de eerste geleider ② rechts of links (2 schroeven) los, plaats de geleider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

- 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.



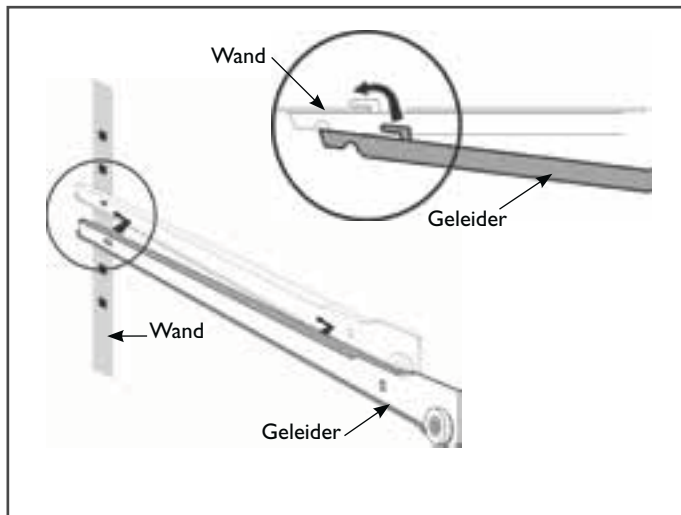


## I. Toevoeging of wijziging locatie van een schuifplateau

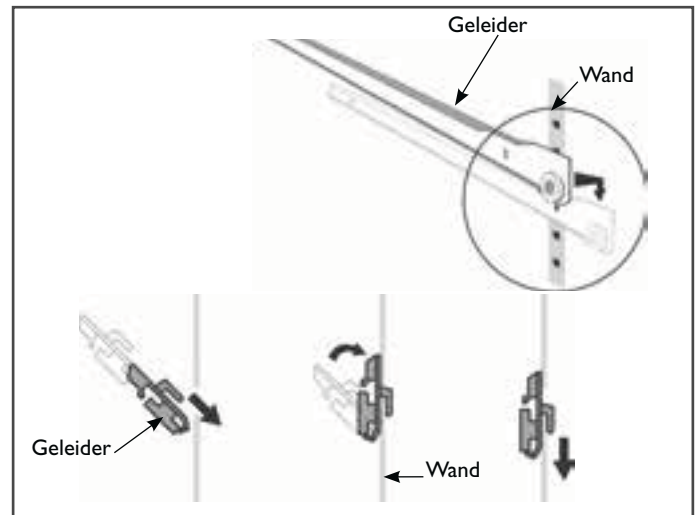
Als uw schuifplateau al in uw wijnkast is geplaatst

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

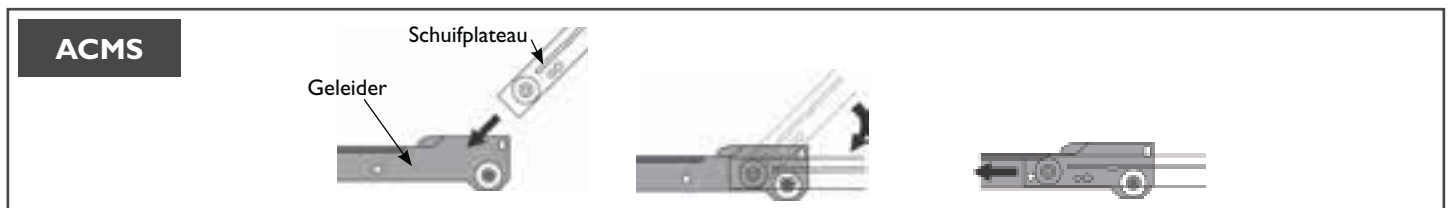
### A. Plaatsing van het achterste gedeelte van de geleider



### B. Plaatsing van het voorste gedeelte van de geleider



### C. Plaats vervolgens het schuifplateau weer terug



**ACMS 2**

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

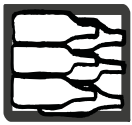
Het is noodzakelijk om de sluitveer in te schakelen voordat het schuifplateau op de geleiders wordt geplaatst.

Controleer of de sluitveer naar voren staat.

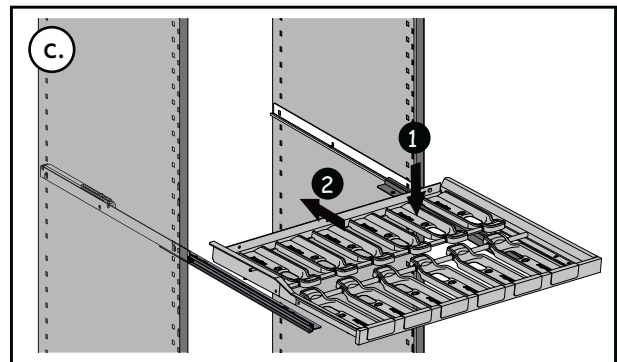
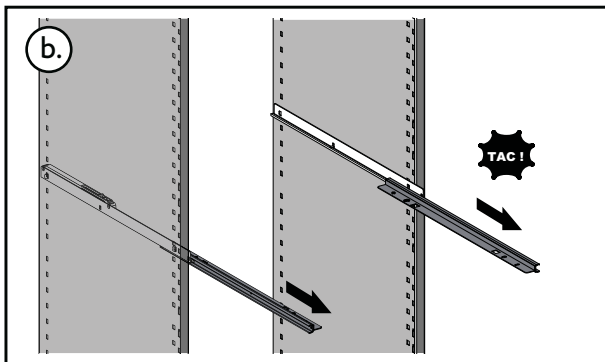
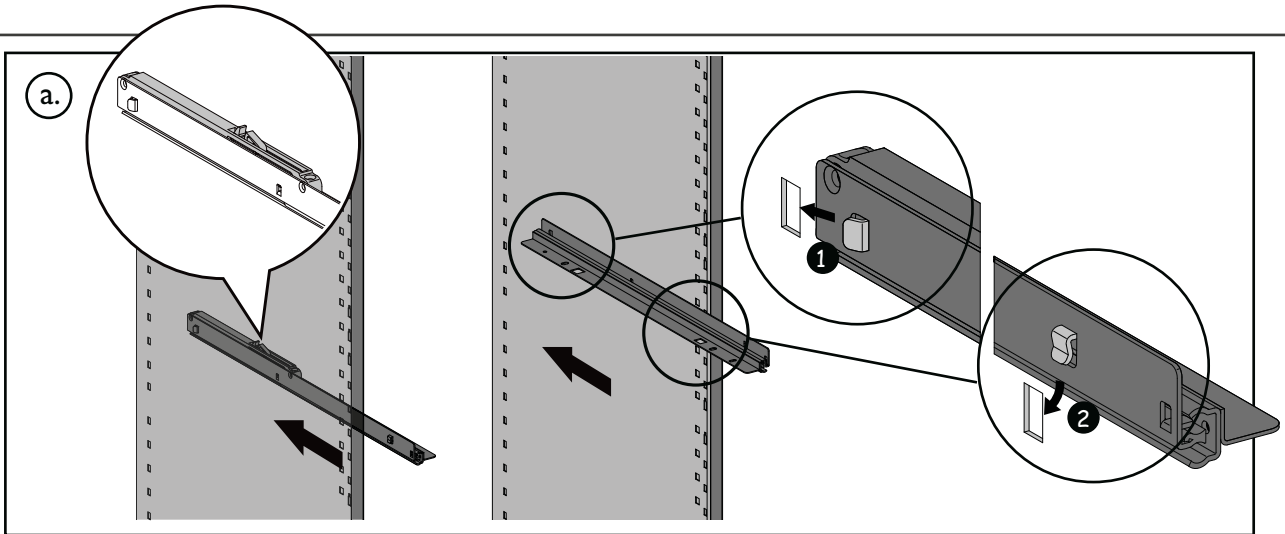
Als dit niet het geval is, dient u hem naar voren te trekken om hem te activeren.

**a.**

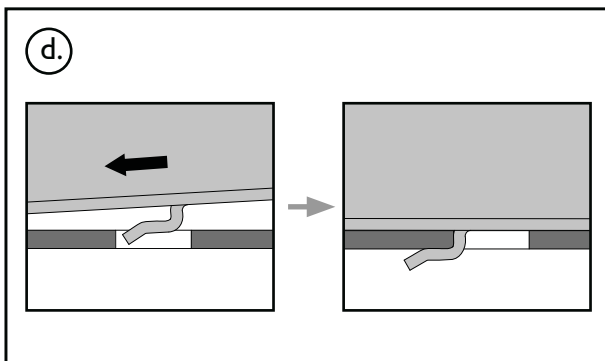
**b.**



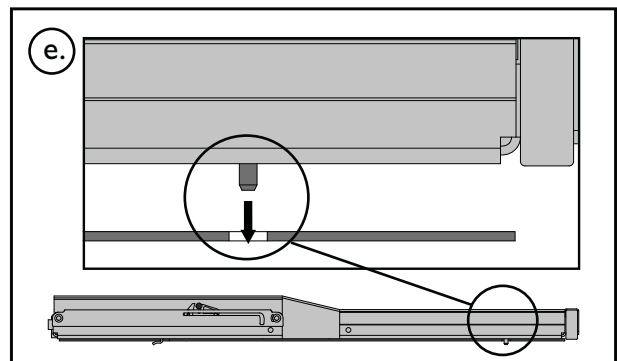
## 5 - INRICHTING - INDELING



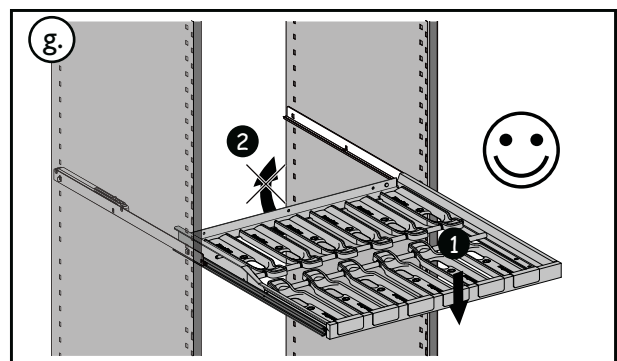
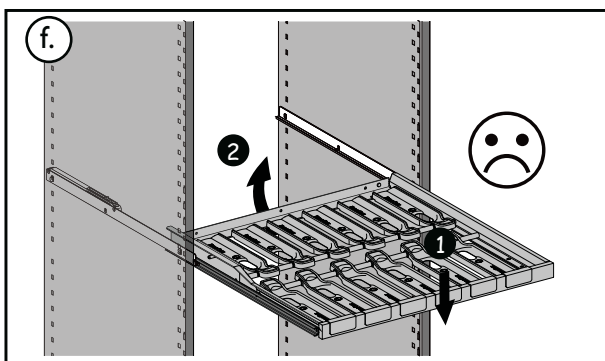
Plaats uw schuifplateau langs de linker en rechter geleiders en begin met het blokkeren van het achterste gedeelte van het schuifplateau.



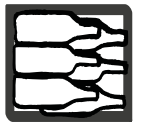
Schuif het plateau vervolgens totdat de haakjes aan de achterkant van het schuifplateau in de hiervoor bestemde ruimte van de geleiders vallen.



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



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

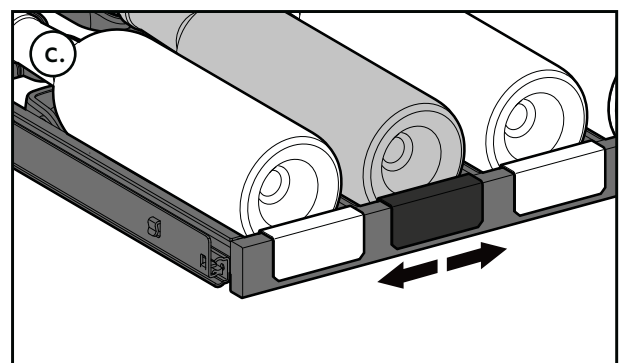
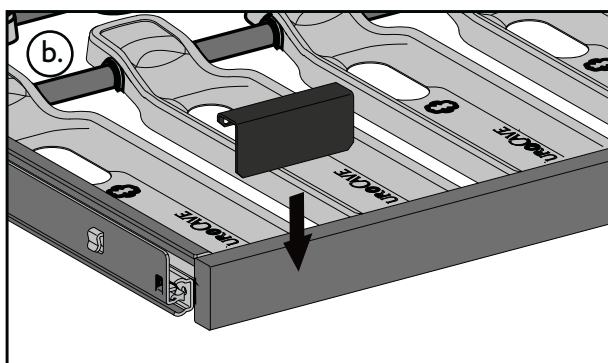


## II. Toevoeging of wijziging locatie bewaarplateau AXUH2

**Opmerking:** voor de installatie van een bewaarplateau waarvan het achterste gedeelte rust op de verhoging achter in de wijnkast, plaatst u 2 wiggen (meegeleverd in het zakje met accessoires) om het voorste gedeelte van het plateau te ondersteunen.

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

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





# 6 - INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

## I. Aansluiting en ingebruikname

Na 48 uur kunt u uw wijnkast aansluiten.

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



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



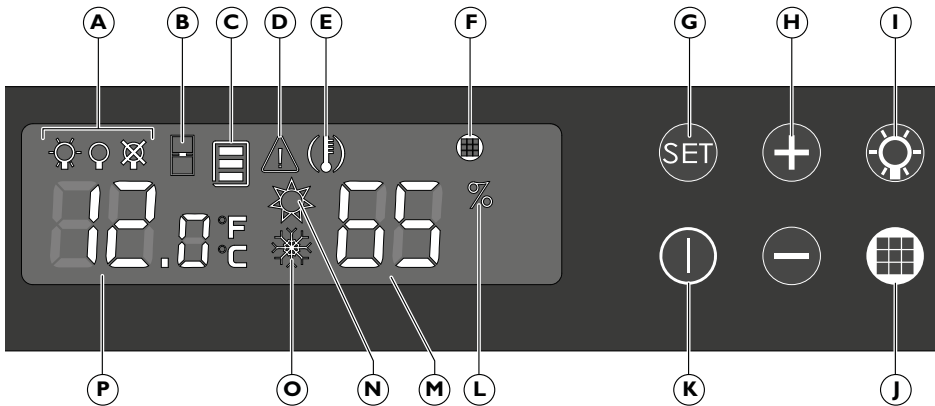
Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te vullen voor minimaal 75% van haar capaciteit.

### Controleer uw type wijnkast

Druk gelijktijdig op de toetsen **+** en **-**.



## II-A. Schematische weergave (model I 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** Temperaturalarm

**F** Koofilteralarm

**G** Toegangstoets instellingen en bevestiging

**H** Selectie- en instellingstoetsen

**I** Toegangs- en bevestigingstoets verlichtingsmodus

**J** Toegangstoets teller koofilter

**K** Standby-toets

**L** Alarmgrens luchtvochtigheid

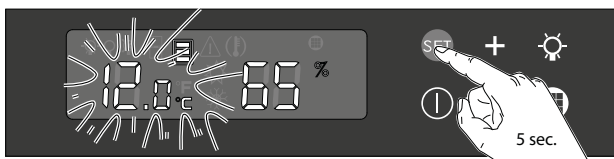
**M** Weergave van de relatieve luchtvochtigheidsgraad

**N** Controlelampje resistentie

**O** Controlelampje compressor

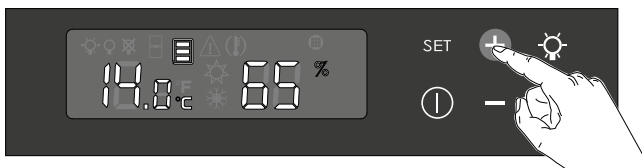
**P** Temperatuurweergave

## II-B. Temperatuurregeling

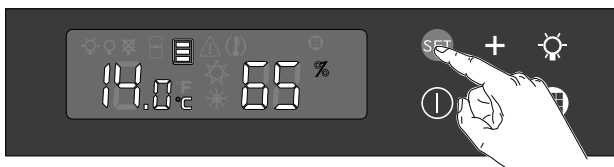


Druk 5 sec. op de knop **I** om op te starten.

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



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



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



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

- De standaard ingestelde temperatuur is 12°C (ideale 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.



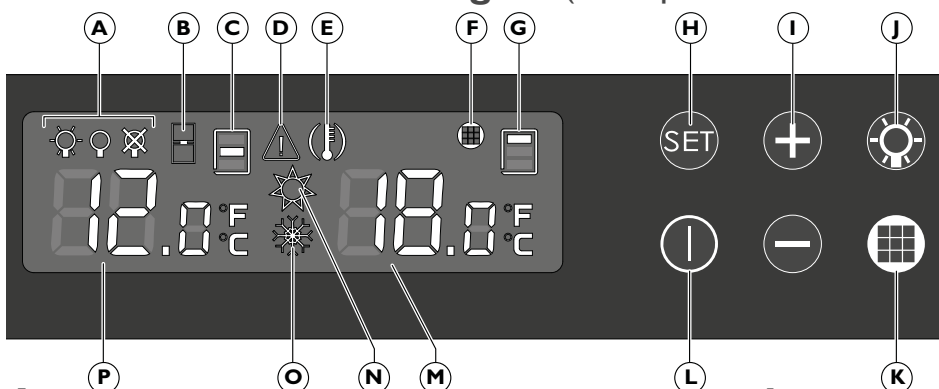
Uw bewaarwijnkast omzetten in een serveerwijnkast: u kunt uw wijnkast met 1 temperatuur gebruiken als serveerwijnkast om uw witte of rode wijnen op serveertemperatuur te brengen (temperatuurbereik van 5 tot 20°C):

- 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.



## III-A. Schematische weergave (3-temperatuuren model E-Pure-M, 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.

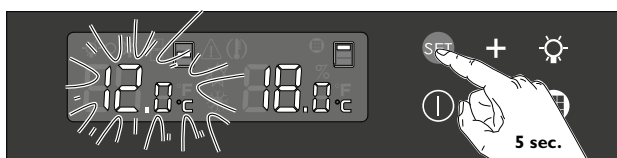
- A** Verlichtingsmodus
- B** Alarm deur geopend
- C** Temperatuurzone bewaarvak (bovenste vak van de wijnkast)
- D** Alarm sondestoring
- E** Temperatuuralarm
- F** Koofilteralarm
- G** Temperatuurzone chambreevak (bovenste vak van de wijnkast)
- H** Toegangstoets instellingen en bevestiging
- I** Selectie-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

## III-B. Temperatuurregeling

Instelbereik van de temperatuur van het bewaarvak: 10 tot 14 °C.

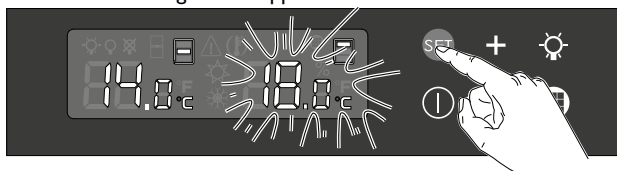
Instelbereik van de temperatuur van het chambreevak: 16 tot 20 °C.

De temperatuur van het koelvak is afhankelijk van de geprogrammeerde temperatuur van het bewaarvak.

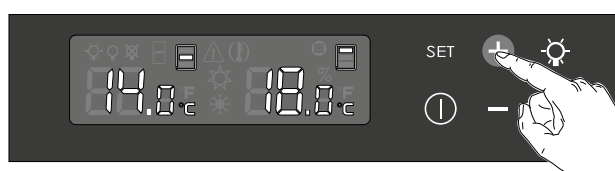


Druk 5 sec. op de knop **L** om op te starten.

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



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



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



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



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

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

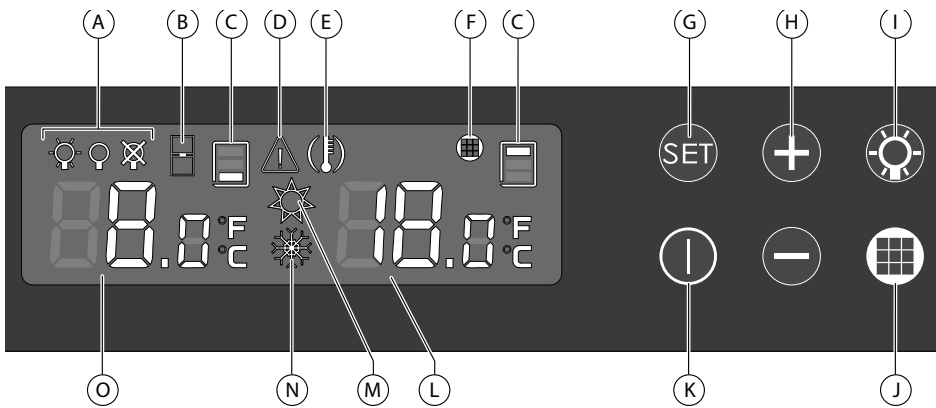
**LET OP:** Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 25 °C.

**i** 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 chambreevak is het niet mogelijk om de temperatuur lager in te stellen dan 17°C voor de modellen met glazen deuren.



## 6 - INGEBRIJKNAMME VAN UW WIJNKAST

### IV-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 instellingstoetsen

**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

### IV-B. Temperatuurregeling

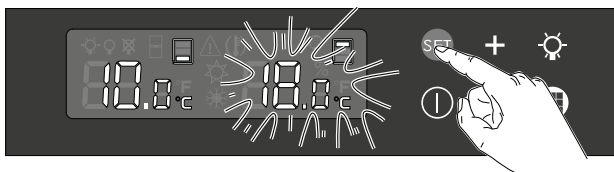
**Aanbevolen instellingsbereik voor de laagste temperatuur: 7 tot 9 °C.**

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

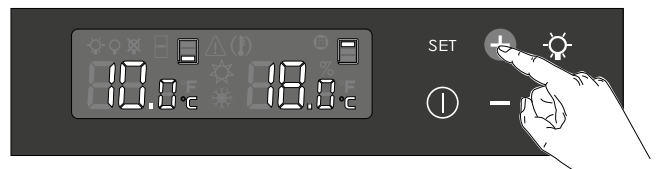


Druk 5 sec. op de knop **I** om op te starten.

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



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



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



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

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



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

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

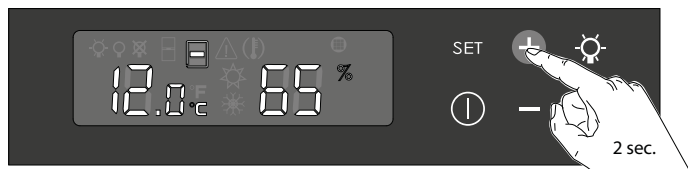
**LET OP:** Voor een correcte werking dient uw wijnkast in een ruimte te worden geplaatst met een temperatuur tussen 12 en 35 °C.



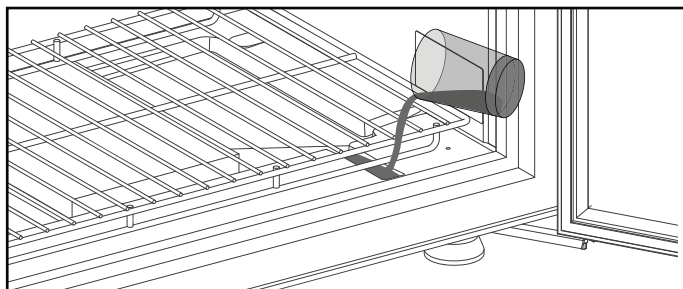


## V. Weergave relatieve vochtigheidsgraad (Uitsluitend voor het model met 1 temperatuur)

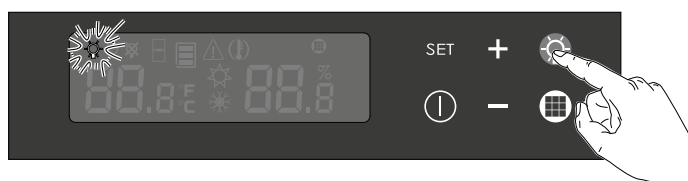
Uw wijnkast is voorzien van een meetfunctie van de luchtvochtigheid (uitsluitend voor de modellen met 1 of 2 temperaturen), zodat u de relatieve luchtvochtigheidsgraad binnen in het apparaat kunt bekijken. Het luchtvochtigheidspercentage moet hoger zijn dan 50 % (idealer tussen 60 en 75 %).



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



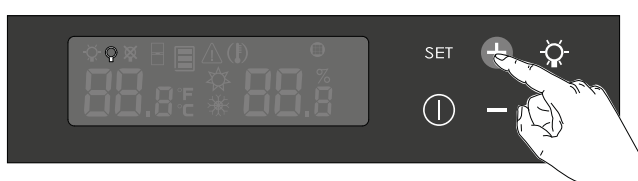
## VI. Instelling van de verlichting



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

U kunt de verlichting op drie manieren instellen:

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

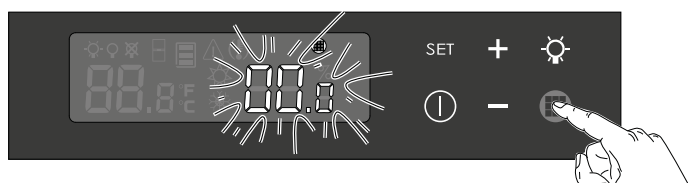


- 2 Druk op de toetsen of om de gewenste modus te selecteren.
- 3 Druk op de toets om te bevestigen.



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

## VII. Weergave teller koolfilter

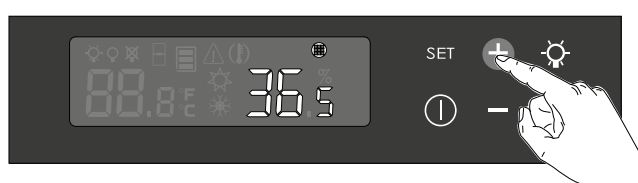


Bij de ingebruikname of vervanging van het filter, stelt u de teller in op 365.

1 Druk op de toets .  
Het display knippert.



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



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



Het koolfilter moet elk jaar worden vervangen.



U kunt de teller raadplegen door de toets in te drukken



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



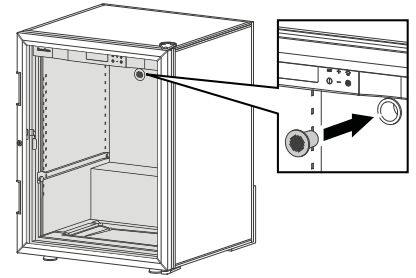
# 7 - ALGEMEEN ONDERHOUD



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


## Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- 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.
- 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.



## Onderhoud van de "Premium" uitrusting optioneel:

- Reinig de verlichtingsgeleider ("Premium" uitrusting) uitsluitend met behulp van een zachte of microvezeldoek.
- 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.



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 het rvs :

- We adviseren om het roestvrij stalen oppervlak te reinigen met water en neutrale, vloeibare zeep.
- Let erop dat de zeep geen korreltjes bevat die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken.
- De oplossing moet worden aangebracht met een zachte doek.
- De gebruikte doek mag geen knopen, ritsen e.d. bevatten die krassen op het rvs kunnen veroorzaken.
- Wrijf het oppervlak in de borstelrichting van het rvs in.
- Droog het oppervlak in de borstelrichting met een schone, zachte doek.

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



# 9 - STORINGEN

Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
Het pictogram  wordt weergegeven	De temperatuur is niet onder de grens van $\pm 4^{\circ}\text{C}$ gekomen	Controleer de sluiting van de deur. Controleer de staat van de afdichting van de deur. Als u de wijnkast in de voorgaande uren hebt gevuld met een groot aantal flessen, wacht dan een tijdje en controleer later nog eens. Als het alarm aanhoudt, moet u contact opnemen met uw EuroCave-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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg een glas water toe in het kanaal van de bak (zie hoofdstuk 7, § IV).</li> <li>• 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.</li> </ul>
Het apparaat kan de vochtigheidsgraad niet laten zakken tot de gewenste waarde		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maak de wijnkast leeg, verwijder de vochtigheids cassette en reinig de bak.</li> <li>• Verwijder de slang onder in de bak. De vochtigheid wordt direct buiten het apparaat afgevoerd.</li> </ul> <p>Bel de EuroCave-dealer als het probleem aanhoudt, ondanks deze verschillende handelingen.</p>
Het pictogram  wordt weergegeven	Koolfilteralarm	Vervang het koolfilter (zie hoofdstuk 4).
Het pictogram  wordt weergegeven	Storingsalarm voor de temperatuursonde	Neem contact op met uw dealer van EuroCave.

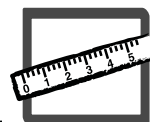


Indien de werking van uw apparaat niet normaal lijkt, neem dan contact op met uw dealer van EuroCave.



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

# 10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN ENERGIEASPECTEN



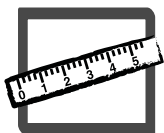
Pure								
	Hoogte mm	Breedte mm	Diepte mm	Leeg gewicht Full Glass deur (Kg)	Leeg gewicht Black Piano deur (Kg)	Elektrisch vermogen* (W)	Aanbevolen temperatuurbereik T° mini (°C) - T° maxi (°C)	
							Full Glass	Black Piano
I temperatuur								
V-Pure-L	1825	680	690	90	83	80	0-30	0-35
V-Pure-M	1480	680	690	78	72	70	0-30	0-35
V-Pure-S	960	680	690	56	52	60	0-30	0-35
3 temperaturen								
E-Pure-L	1825	680	690	97	90	75	12-30	12-30
E-Pure-M	1480	680	690	85	79	70	12-30	12-30
Multitemperaturen								
S-Pure-L	1825	680	690	88	81	80	12-30	12-30
S-Pure-M	1480	680	690	76	70	75	12-30	12-30
S-Pure-S	960	680	690	54	50	70	12-30	12-30

\* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 25 °C met dichte deur Black Piano.

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



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



## Gegevens over het energieverbruik

Referentie	Deurtypen	Energie-klasse	Jaarlijks energieverbruik AEc* (Kwh/jaar)	Bruikbaar volume (litres)	Temperatuur andere compartimenten**	Akoestische emissie (dB(A))	
						R600a	R134a (US- Canada)
<b>Pure</b>							
<b>1 temperatuur</b>							
V-Pure-L	Glazen deur	B	227	445	-	37	38
V-Pure-L	Black Piano	A+	132	445	-	37	38
V-Pure-M	Glazen deur	B	198	340	-	37	38
V-Pure-M	Black Piano	A+	125	340	-	37	38
V-Pure-S	Glazen deur	B	176	210	-	37	38
V-Pure-S	Black Piano	A+	114	210	-	37	38
<b>3 temperaturen</b>							
E-Pure-L	Glazen deur	B	227	450	15-22°C	37	38
E-Pure-L	Black Piano	A	165	450	15-22°C	37	38
E-Pure-M	Glazen deur	B	216	345	15-22°C	37	38
E-Pure-M	Black Piano	A	157	345	15-22°C	37	38
<b>Multitemperaturen</b>							
S-Pure-L	Glazen deur	B	227	460	-	37	38
S-Pure-L	Black Piano	A	165	460	-	37	38
S-Pure-M	Glazen deur	B	216	355	-	37	38
S-Pure-M	Black Piano	A	157	355	-	37	38
S-Pure-S	Glazen deur	B	183	225	-	37	38
S-Pure-S	Black Piano	A	150	225	-	37	38

\* Energieverbruik berekend op basis van het na 24 uur in genormaliseerde testomstandigheden verkregen resultaat (25°C). Het werkelijke energieverbruik is afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en de plaats van het apparaat.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de opslag van wijn.

Categorie van alle modellen: 2

Klimaatklasse: Onze apparaten zijn ontworpen om te worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur tussen 10°C en 32°C (klasse SN). Raadpleeg ook de tabellen met de technische kenmerken (pag. 16) voor de optimale prestaties van uw product.

Deze apparaten kunnen niet worden ingebouwd.

\*\* chambreevak

### Normen

Uw product voldoet aan de volgende normen:

#### 1 RICHTLIJN VEILIGHEID 2006/95/CE

Normen EN60335-1: Uitgave 5 - 2010 +A1 + A2 + A11 + A12 + A13  
EN60335-2-24 : Uitgave 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

#### 2 CEM RICHTLIJN 2004/108/CE

Norm EN55014-1/2

#### 3 MILIEU

Richtlijn 2010/30/EU  
Bepaling 1060/2010



## R600a

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

## 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.

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

**ATTENZIONE:** - Evitare di ostruire le aperture di ventilazione nell'involucro dell'apparecchio o nella struttura da incasso.

- Non cercare di accelerare il processo di sbrinamento con dispositivi meccanici o altri mezzi di tipo diverso da quelli raccomandati dal fabbricante.

- Non danneggiare il circuito refrigerante.

- Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno dello scomparto per il deposito degli alimenti, oltre a quelli del tipo raccomandato dal fabbricante.

- Non stoccare in questo apparecchio sostanze esplosive come aerosol contenenti gas propulsori infiammabili.

Questo apparecchio è destinato 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.

# 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.

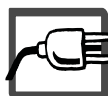
**Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.**

## Temperature abituali di servizio dei vini

Vini francesi		Vini australiani	
Alsazia	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Bordeaux bianco liquoroso	6 °C	Chardonnay	10 °C
Bordeaux bianco secco	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux rosso	17 °C	Moscato ad acini piccoli	6 °C
Borgogna bianco	11 °C	Pinot nero	15 °C
Borgogna rosso	18 °C	Sauvignon bianco	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Giura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provenza Rosé	12 °C		
Savoia	9 °C	Altri vini	
Vini della Loira bianchi	10 °C	California	16 °C
Vini della Loira liquorosi	7 °C	Cile	15 °C
Vini della Loira rossi	14 °C	Spagna	17 °C
Vini del Rodano	15 °C	Italia	16 °C
Vini del Sud Ovest liquorosi	7 °C		
Vini del Sud Ovest rossi	15 °C		



<b>1- Descrizione della cantinetta per vini</b>	<b>6</b>
---	----------



<b>2- Alimentazione elettrica</b>	<b>7</b>
-----------------------------------	----------



<b>3- Protezione dell'ambiente e risparmio di energia</b>	<b>7</b>
---	----------



<b>4- Installazione della cantinetta per vini</b>	<b>8</b>
I - Reversibilità della porta	9



<b>5- Allestimento - Disposizione</b>	<b>10-13</b>
I - Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano scorrevole	11
II - Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano di stoccaggio AXUH2	13
III - Montaggio e utilizzo dei cavalierini	13



<b>6- Messa in servizio della cantinetta per vini</b>	<b>14</b>
I - Conexión y puesta en marcha	14
II-A - Descrizione (modello 1 temperatura V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)	14
II-B - Regolazione della temperatura	14
III-A - Descrizione (modello 3 temperature E-Pure-M, E-Pure-L)	15
III-B - Regolazione della temperatura	15
IV-A - Descrizione (modello multitemperatura S-Pure-S, S-Pure-M, S-Pure-L)	16
IV-B - Regolazione della temperatura	16
V - Visualizzazione del livello di umidità relativa	17
VI - Impostazione della modalità illuminazione	17
VII - Visualizzazione del contatore del filtro a carbone	17



<b>7- Manutenzione ordinaria</b>	<b>18</b>
----------------------------------	-----------



<b>8- Anomalie di funzionamento</b>	<b>18</b>
-------------------------------------	-----------



<b>9- Caratteristiche tecniche ed energetiche</b>	<b>19-20</b>
---	--------------



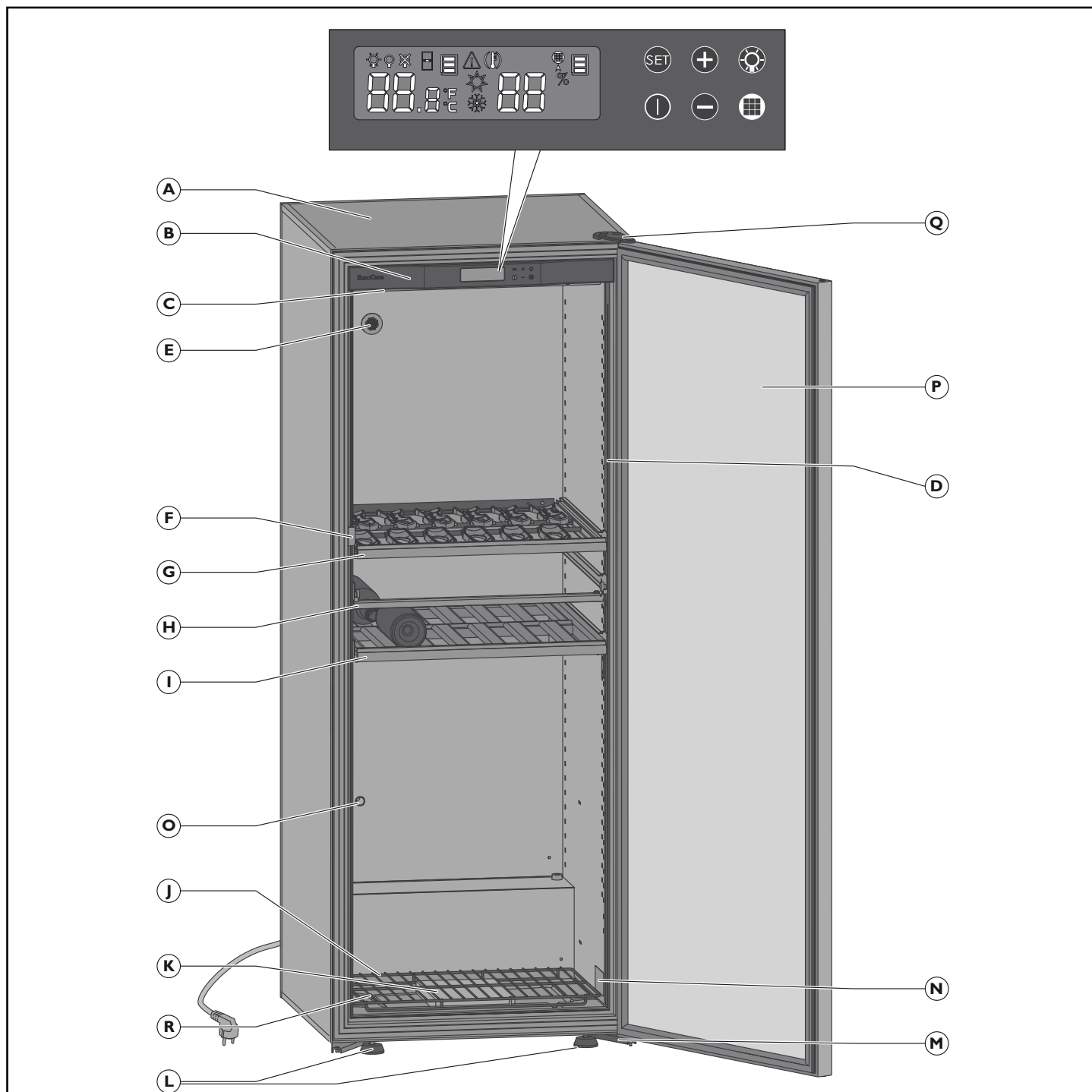
<b>10- Simulazione di disposizione</b>	<b>111-115</b>
--	----------------



<b>11- Schema elettrico</b>	<b>116</b>
-----------------------------	------------



# I - DESCRIZIONE DELLA CANTINETTA PER VINI



- |          |   |          |   |
|----------|---|----------|---|
| <b>A</b> | Scocca della cantinetta   | <b>K</b> | Cassetta umidità  |
| <b>B</b> | Quadro di comando e di regolazione  | <b>L</b> | 2 piedini regolabili per la messa a livello                     |
| <b>C</b> | Illuminazione (2 led)   | <b>M</b> | Cerniera bassa (x2)   |
| <b>D</b> | Cornice luminosa (in opzione)   | <b>N</b> | Etichetta segnaletica   |
| <b>E</b> | Foro di aerazione + Filtro a carbone attivo                                 | <b>O</b> | Foro di aerazione libera  |
| <b>F</b> | Linguetta di chiusura   | <b>P</b> | Porta (dotata di una maniglia e di una serratura a 2 movimenti) |
| <b>G</b> | Ripiano scorrevole  | <b>Q</b> | Cerniera alta   |
| <b>H</b> | Elemento di irrigidimento della scocca (non togliere) – solo modello grande | <b>R</b> | Vaschetta di recupero della condensa con foro di scarico        |
| <b>I</b> | Ripiano di stoccaggio   |          |   |
| <b>J</b> | Griglia   |          |   |



## 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 E RISPARMI DI ENERGIA



### Smaltimento dell'imballaggio

Le parti dell'imballaggio utilizzate da EuroCave sono fabbricate con materiali riciclabili.

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.

### 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.

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



## 4 - INSTALLAZIONE DELLA CANTINETTA 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,...).
- Togliete gli elementi di protezione disposti all'interno della cantinetta.

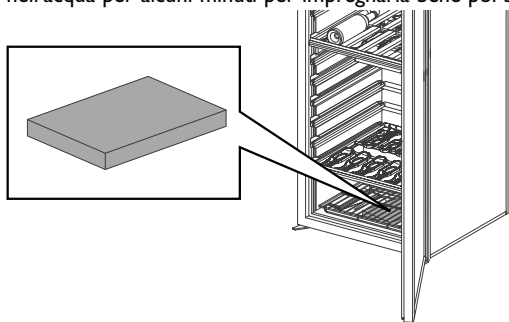
### Inox

- Disimballaggio della cantinetta: L'apparecchio è consegnato con una pellicola adesiva di protezione.
- Precauzioni: staccare la pellicola con le mani e non usare mai utensili per non rischiare di rigare l'inossidabile.

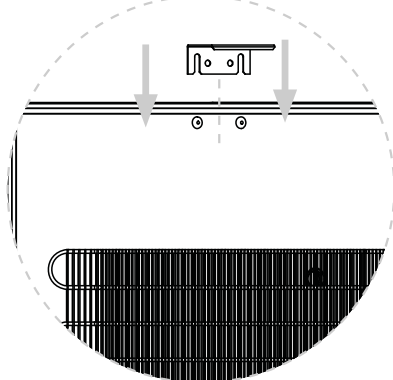
In caso di problemi, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

### 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.
- In caso di collocazione sotto un piano di lavoro, lasciate uno spazio di minimo 5 cm sui lati all'apparecchio, anche sotto il piano. Prevedete una griglia di aerazione sul piano di lavoro (consigliato).
- Liberare 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).
- Solo per i modelli I temperatura, mettere la cassetta per l'umidità (che troverete nel sacchetto "accessori" della cantinetta) in fondo alla cantinetta, sotto la griglia, nell'apposita vaschetta (vedere schema qui sotto). Al momento del 1° utilizzo, immergete la cassetta completamente nell'acqua per alcuni minuti per impregnarla bene poi sgocciolatela.



- 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.

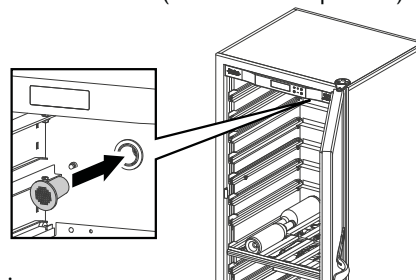
#### Deve:

- 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).

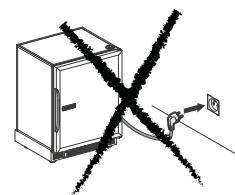
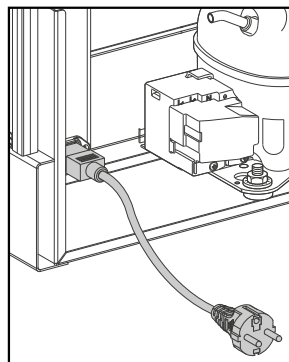


Quando spostate la cantinetta, non inclinatela più di 45° e sempre sulla faccia laterale dal lato del cavo elettrico.

- 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)



- Prendete il cavo (che troverete nel sacchetto "accessori" della cantinetta), collegatelo sul retro nella parte in basso a sinistra della cantinetta, sull'apposito connettore (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).



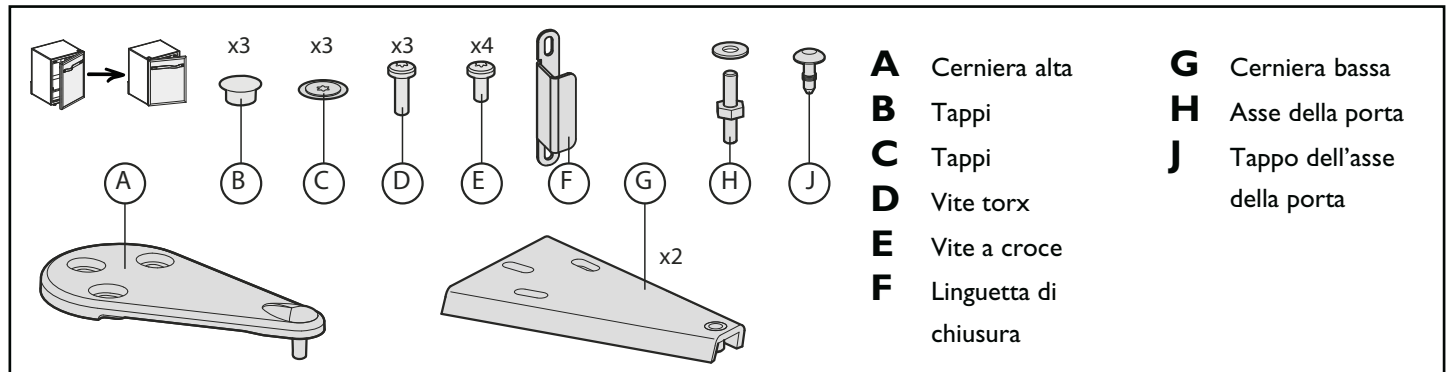
**Attenzione:** ogni sostituzione dei LED sul quadro di comando deve essere fatta esclusivamente da un elettricista qualificato.



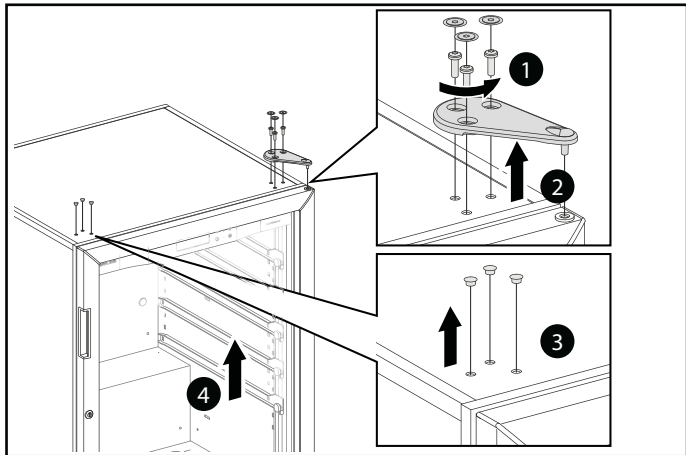
Le bottiglie devono essere disposte in modo che non siano a contatto con la parete di fondo. Altrimenti la condensa creata sulla parete può grondare sui ripiani e danneggiare le etichette delle bottiglie. Inoltre il contatto con la parete fredda può creare un punto di brina nocivo per il vino.



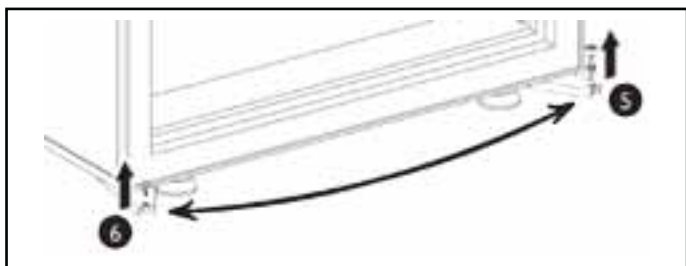
## I. Reversibilità della portat



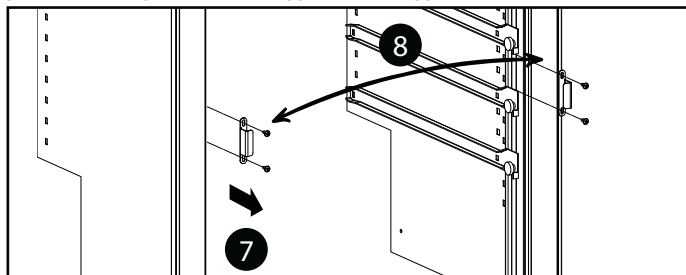
Potete così cambiare il suo senso di apertura. Procedete come segue (esempio per cambiare una porta destra in porta sinistra):



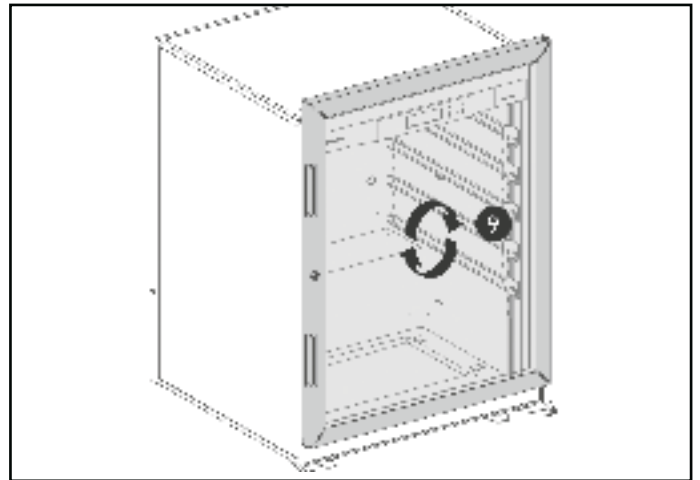
- 1** Svitare le tre viti usando una chiave Torx "T25".
- 2** Togliere la cerniera superiore.
- 3** Rimuovete delicatamente i tappi con una lama sottile
- 4** Togliete la porta dalla scocca aprendola leggermente, poi sollevandola.



- 5** Svitare 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.



- 7** Svitare le quattro viti.
- 8** Fissate la linguetta dal lato opposto della scocca usando le viti.

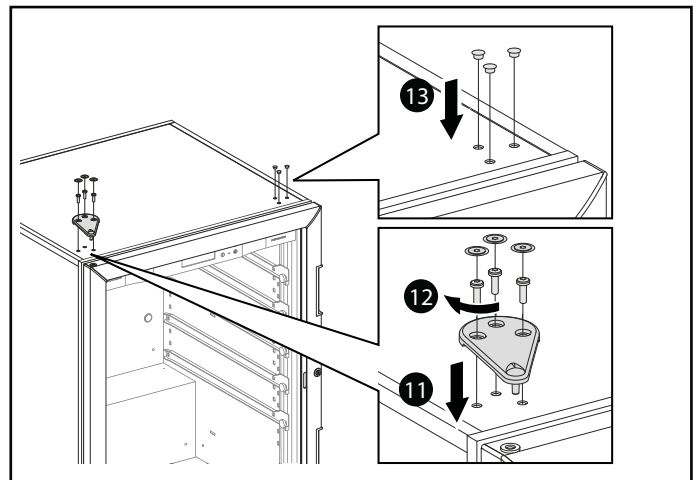


- 9** Rigitate la porta di 180°.

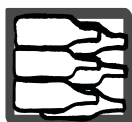


**Attenzione:** la porta è molto pesante. Prendete tutte le precauzioni necessarie per non farvi male o farla cadere.

- 10** Rimettete la porta sul suo asse.



- 11** Posizionate la cerniera superiore.
- 12** Avvitare 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.



# 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



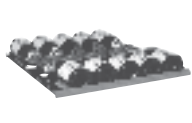
**Ripiano di stoccaggio bordolese**  
Rif.: AXBH

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



**Ripiano scorrevole Magnum attrezzato con "Mano del sommelier"**  
Rif.: ACGMS

Capacità: 7 bottiglie



**Ripiano scorrevole di degustazione**  
Rif.: ACVH

Capacità: 20 bottiglie



**Ripiano di presentazione**  
Rif.: ACPH

Capacità: 22 bottiglie



**Kit di presentazione articolato per ripiani ACMS**  
Rif.: AOPRESAR

Capacità: 32 bottiglie



**Ripiano scorrevole di degustazione**  
Rif.: ACVH

Capacità: 20 bottiglie

## Disposizione in opzione (Equipaggiamento "Premium")



**Ripiano di stoccaggio universale<sup>1</sup>**  
Réf: AXUH2B<sup>2</sup>  
Réf: AXUH2W<sup>3</sup>

Capacità: 77 bottiglie  
Peso max.: 100 kg



**Ripiano scorrevole universale attrezzato con "Mano del sommelier"<sup>1</sup>**  
Réf: ACMS2B<sup>2</sup>  
Réf: ACMS2W<sup>3</sup>

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

## Consigli di allestimento della cantinetta per vini


La cantinetta per vini EuroCave è stata 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.

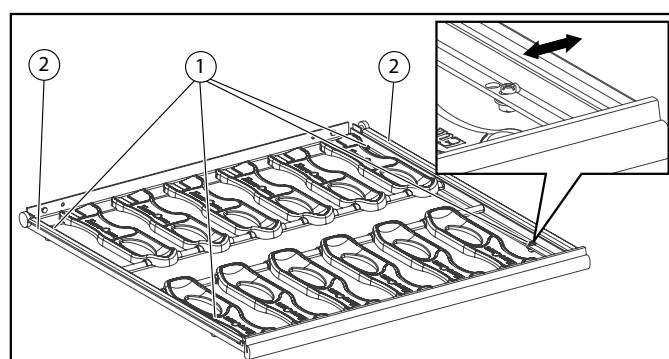
## Osservazione: regolazione di un ripiano scorrevole ACMS/ACHH/ACGMS

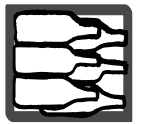
Al momento dell'acquisto della cantinetta, i ripiani scorrevoli sono registrati per adattarsi perfettamente alle dimensioni interne dell'apparecchio. In caso di acquisto di un nuovo ripiano scorrevole, potete essere obbligati a effettuare questa registrazione. Per effettuarla, allentate le viti ① della prima guida di scorrimento ② destra o sinistra (2 viti) poi posizionate la guida di scorrimento alla larghezza desiderata e ristringete le viti. Ripetete l'operazione per la seconda guida di scorrimento (se necessario).

- Se disponete di ripiani scorrevoli, posizionatevi 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.



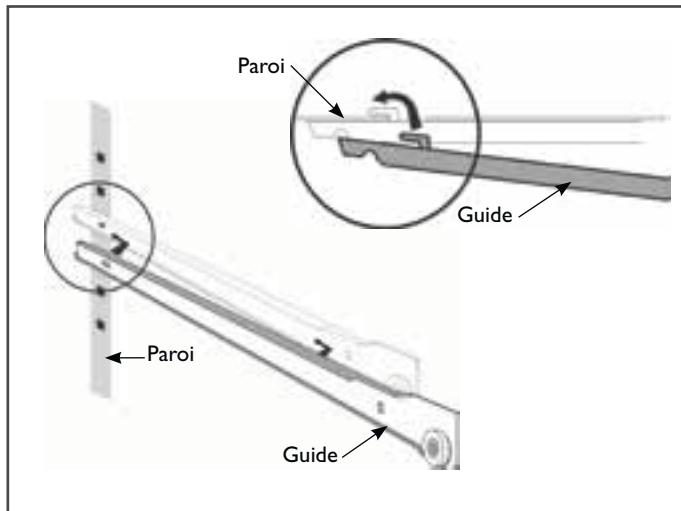


## I. Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano scorrevole

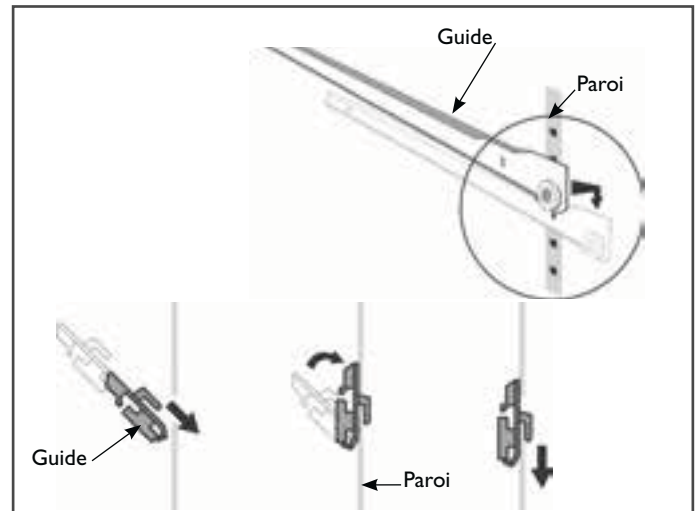
Se il ripiano scorrevole è già posizionato nella cantinetta

- 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).

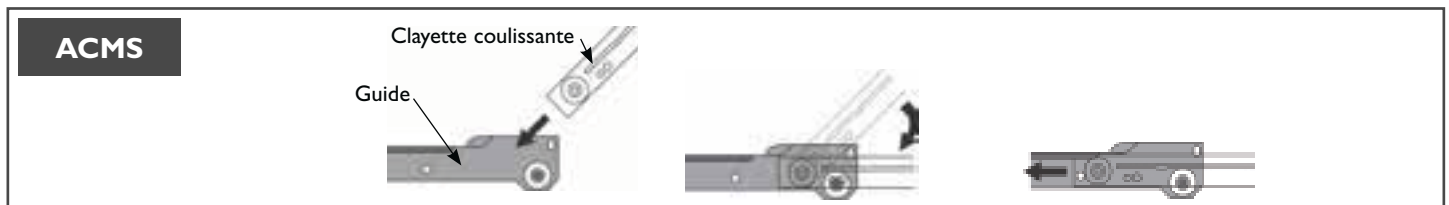
### A. Installazione della parte posteriore della guida



### B. Installazione della parte anteriore della guida



### C. Procedete poi alla sistemazione del ripiano scorrevole



**ACMS 2**

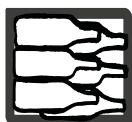
Il nottolino del rallentatore può non essere inserito (guida di scorrimento sinistra). È indispensabile inserirlo prima di posizionare il ripiano scorrevole sulle guide di scorrimento.

Accertatevi che il nottolino sia ben posizionato, rivolto in avanti.

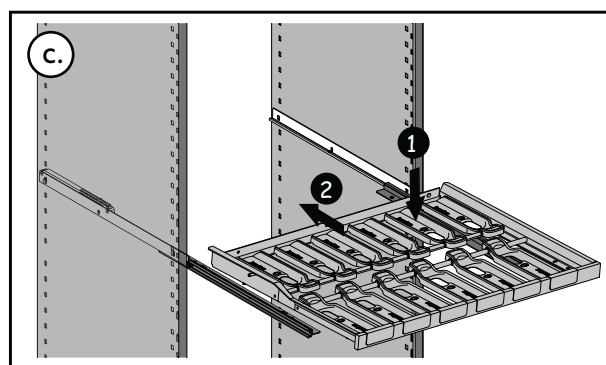
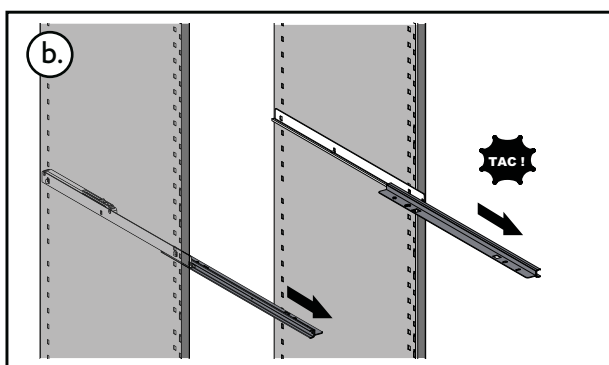
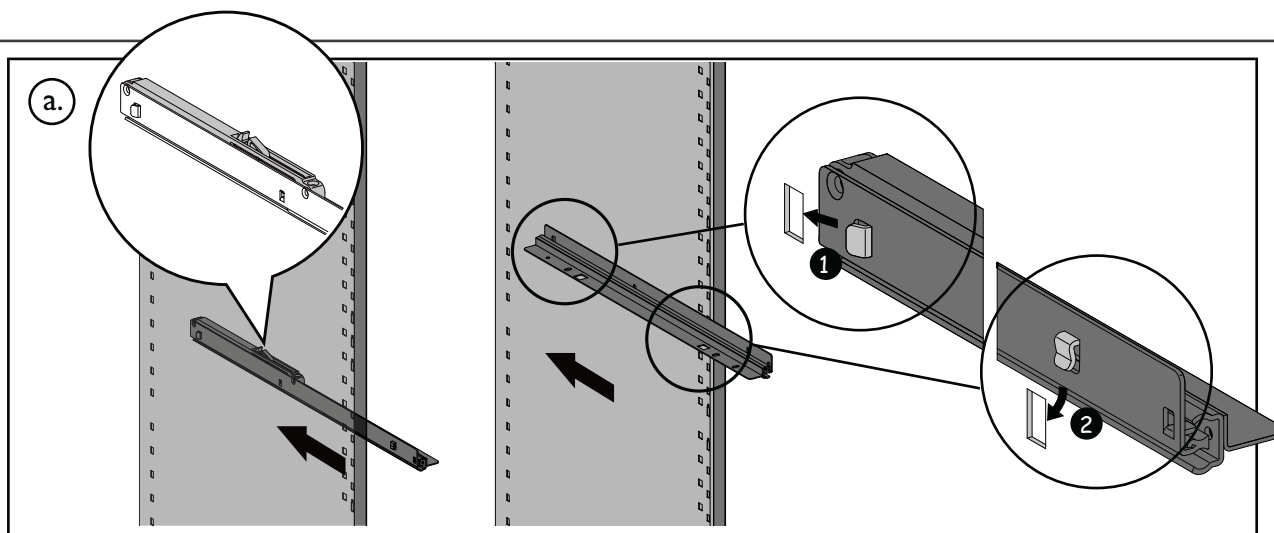
Se non è così, tiratelo in avanti per inserirlo.

**a.**

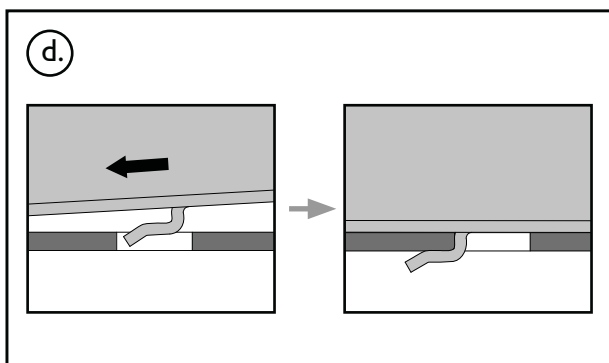
**b.**



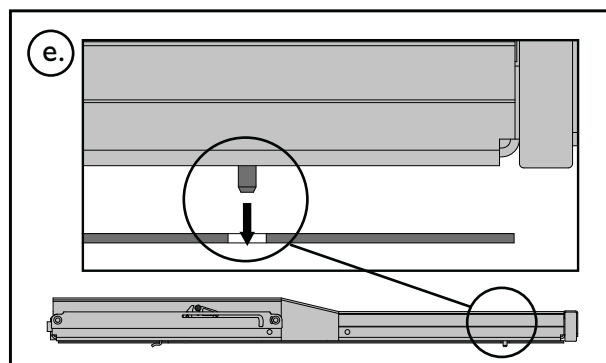
## 5 - ALLESTIMENTO - DISPOSIZIONE



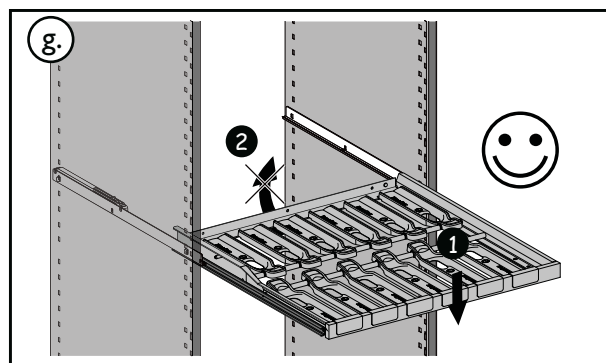
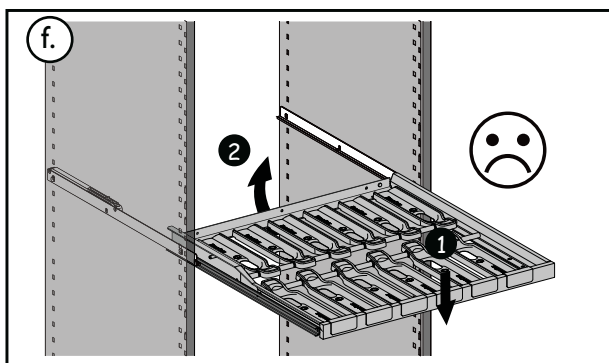
Posizionate il ripiano lungo le guide di scorrimento sinistra e destra e cominciate con il bloccare la parte posteriore del ripiano.



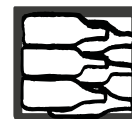
Fate scorrere il ripiano finché i ganci posteriori del ripiano non sono inseriti nelle apposite sedi nelle guide di scorrimento.



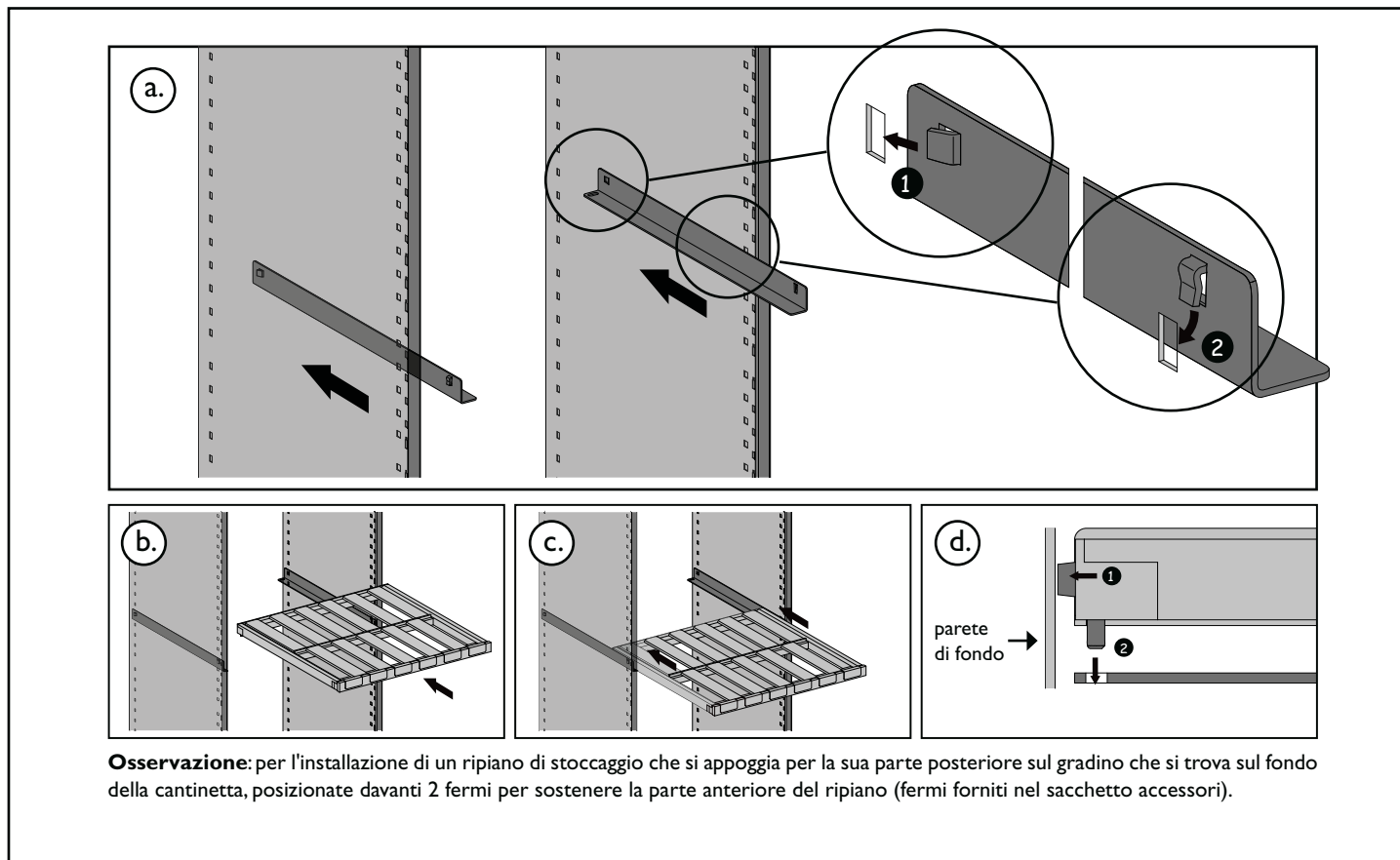
Sistamate poi i perni anteriori del ripiano nelle apposite sedi nella parte anteriore delle guide di scorrimento. Consiglio: cominciate inserendo il perno sinistro. Il destro andrà a posizionarsi naturalmente nel foro oblungo.



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

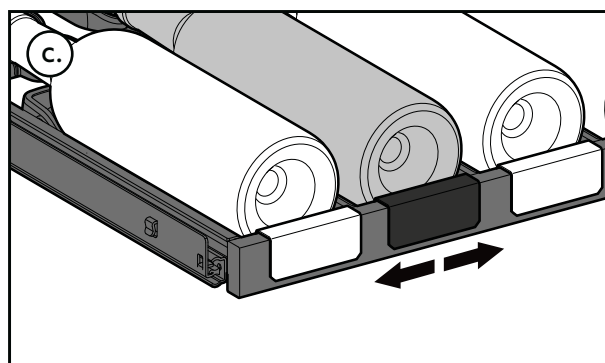
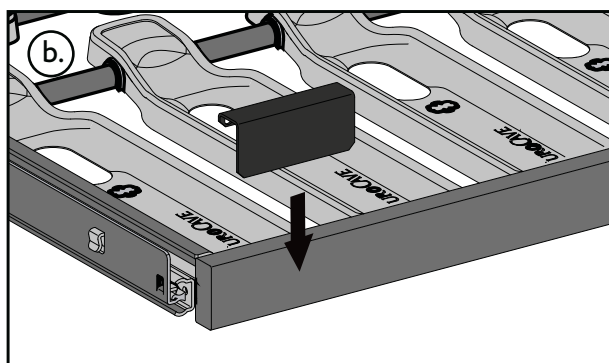


## II. Aggiunta o cambio di posizione di un ripiano di stoccaggio AXUH2



## III. 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 DELLA CANTINETTA PER VINI

## I. Conexión y puesta en marcha

Esperare 48 horas y después conecte el armario para vinos.  
Para encenderlo, pulse el botón **I** 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.

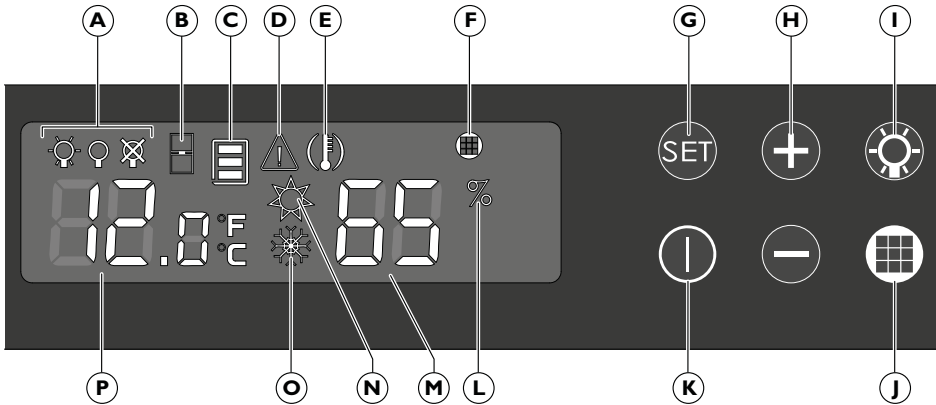


Para obtener un funcionamiento óptimo, le aconsejamos que llene el armario al 75 % como mínimo de su capacidad.

Compruebe el tipo de armario para vinos  
Pulse simultáneamente las teclas **+** y **-**.



## II-A. Descrizione (modello I 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

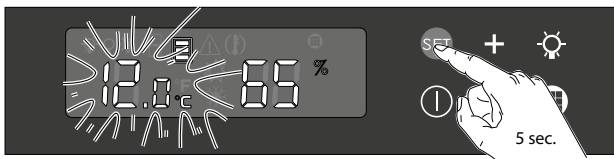
**M** Display del tasto di umidità relativa

**N** Spia funzionamento resistenza

**O** Spia funzionamento compressore

**P** Display della temperatura

## II-B. Regolazione della temperatura

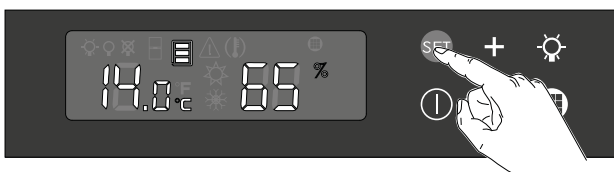


Premete per 5 s il tasto **I** per l'avviamento.

**1** Premete per circa 5 s il tasto **SET**.  
Il display inizia a lampeggiare.



**2** Premete i tasti **+** o **-** per regolare la temperatura predefinita desiderata.



**3** Premete il tasto **SET** 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):

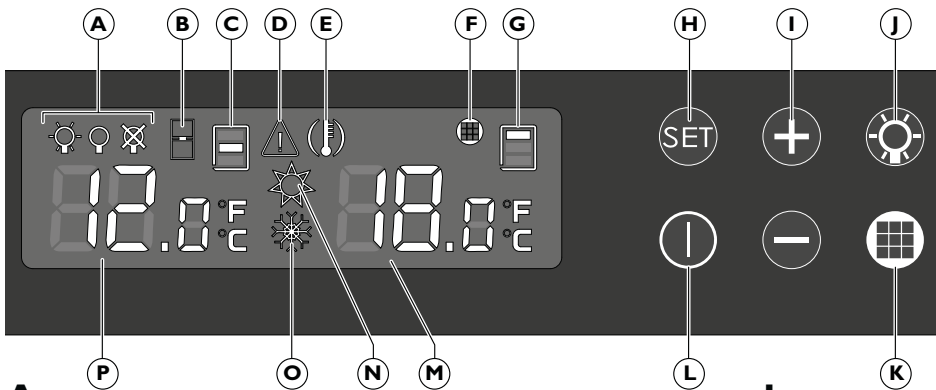
- per i vini bianchi: campo di regolazione consigliato da 6° a 10°C
- per i vini rossi: campo di regolazione consigliato da 15° a 18°C.

Questa cantinetta svolge quindi il ruolo di cantinetta di servizio speciale vini bianchi o speciale vini rossi.





## III-A. Descrizione (modello 3 temperature E-Pure-M, 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** 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 o del índice de humedad relativa
- N** Indicador circuito caliente
- O** Indicador circuito frío
- P** Visualizador de la temperatura del compartimento de envejecimiento

## III-B. Regolazione della temperatura

Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de envejecimiento: de 10°C a 14 °C.

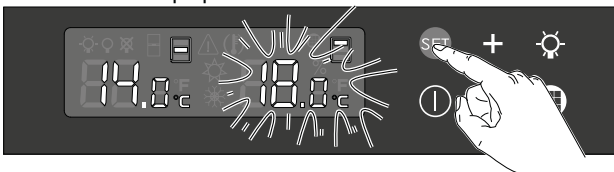
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura del compartimento de puesta a temperatura ambiente: de 16 a 20 °C.

La temperatura del compartimento de enfriamiento es inducida por la temperatura marcada en el compartimiento.



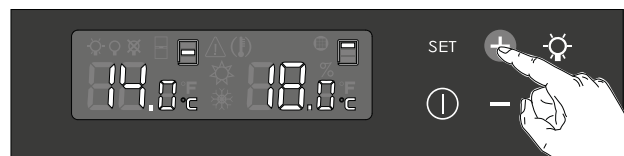
Pulse 5 s la tecla **L** para ponerlo en funcionamiento.

- 1** Pulse unos 5 s la tecla **SET**. El visualizador parpadea.



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

**i** Los modelos de 3 temperaturas son armarios en los que la temperatura del compartimento de enfriamiento es inducida por la temperatura marcada en el compartimento 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 **SET** 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.

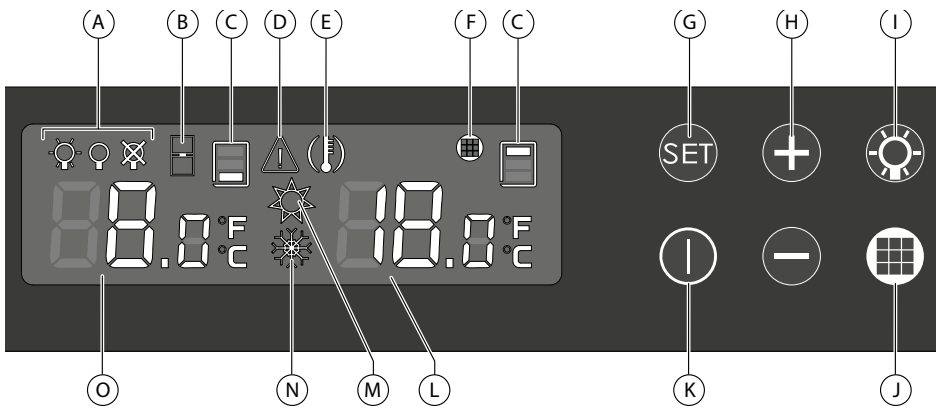
- Para el compartimento de envejecimiento, la temperatura de consigna por defecto es de 12 °C (temperatura ideal de envejecimiento). Por otra parte, esta temperatura de consigna se puede ajustar entre 9 y 15 °C.
- Para el compartimento de puesta a temperatura ambiente, la temperatura de consigna por 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 - MESSA IN SERVIZIO DELLA CANTINETTA PER VINI

### IV-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** 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

### IV-B. Regolazione della temperatura

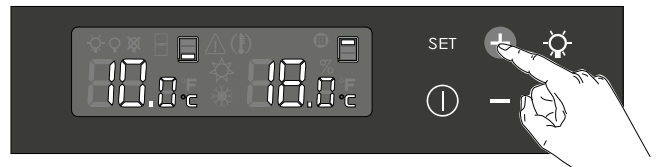
Intervalo de regulación aconsejado para la temperatura más baja: de 7 a 9 °C.

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

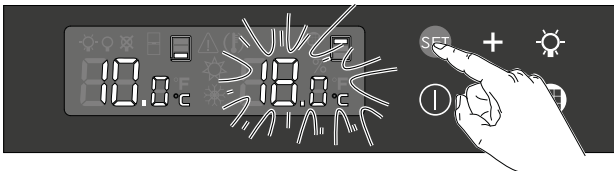


Pulse 5 s la tecla **I** para ponerlo en funcionamiento.

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



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



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



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

**5** Pulse la tecla **SET** 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.



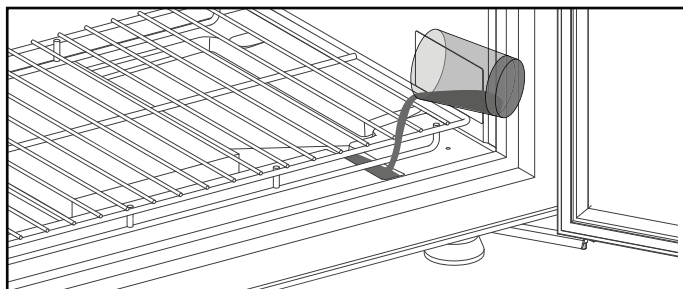
## V. Visualizzazione del livello di umidità relativa (solo modello I temperatura)

La cantinetta per vini è provvista di una funzione misura dell'igrometria (solo per i modelli I e 2 temperature) che vi permette di visualizzare il livello di umidità relativa all'interno dell'apparecchio.

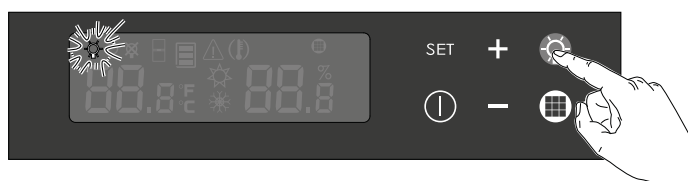
Il tasso di igrometria ideale è superiore al 50%, idealmente situato tra il 60 e il 75 %.



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.



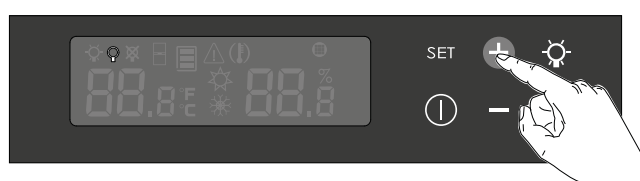
## VI. Impostazione della modalità illuminazione



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.

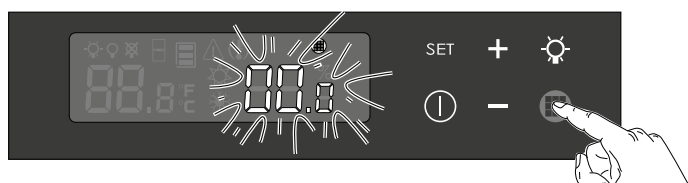


- 2 Premete i tasti o per selezionare la modalità desiderata.
- 3 Premete il tasto per convalidare.



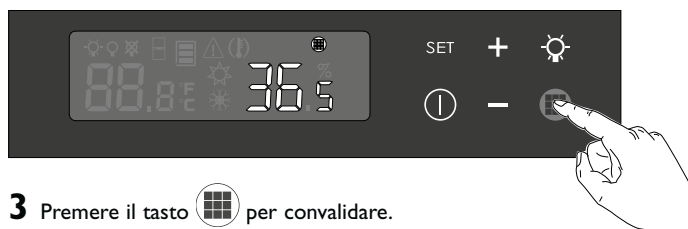
**Precauzioni d'uso:** irraggiamento intenso, non guardate mai direttamente l'asse del fascio.

## VII. Visualizzazione del contatore del filtro a carbone

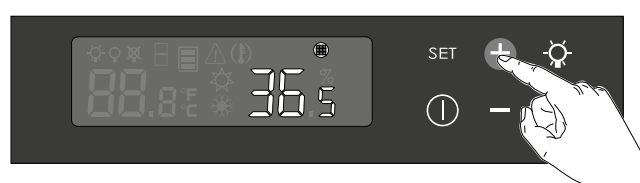


Al momento della messa in funzione o della sostituzione del filtro, impostare il contatore su 365.

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.



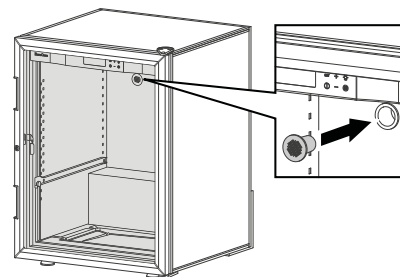
## 7 - MANUTENZIONE ORDINARIA



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.
- 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.
- 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.




### Manutenzione dell'equipaggiamento "Premium" in opzione

- Pulite la cornice luminosa solo con uno straccio morbido o in microfibra.
- 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 dell'inossidabile :

- Per pulire la superficie inox, raccomandiamo di utilizzare acqua e un sapone liquido neutro.
- Fare attenzione che il sapone non contenga granuli che potrebbero graffiare la superficie.
- La soluzione deve essere applicata su uno straccio morbido.
- Lo straccio utilizzato non deve avere bottoni, cerniere... che potrebbero rigare l'inossidabile.
- Sfregare la superficie seguendo il senso di spazzolatura dell'inossidabile.
- Asciugare la superficie con uno straccio morbido pulito seguendo il senso di spazzolatura.







 Non versare liquidi direttamente sull'inossidabile. Inoltre, non utilizzare mai solventi chimici, prodotti aggressivi, granulosi o abrasivi, benzine o alcool che potrebbero danneggiare la superficie della cantinetta. Non usare prodotti a base di cloro.

i

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.



## 8 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Incidenti possibili	Cause	Azioni correttive
Appare il pittogramma 	La temperatura non è tornata sotto il limite dei $\pm 4^\circ$ .	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aggiungete un bicchiere d'acqua nel canale della vaschetta (vedere capitolo 7, § IV).</li> <li>• 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.</li> </ul>
L'apparecchio non può fare abbassare il tasso di umidità al valore desiderato.		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Svuotate la cantinetta, togliete la cassetta dell'umidità e pulite la vaschetta.</li> <li>• Togliete il tubo situato sul fondo della vaschetta. L'umidità sarà direttamente espulsa fuori dall'apparecchio. Chiamate il rivenditore EuroCave se il problema persiste nonostante queste varie manipolazioni.</li> </ul>
Appare il pittogramma 	Allarme filtro a carbone	Sostituite il filtro a carbone (vedere capitolo 4).
Appare il pittogramma 	Allarme di guasto della sonda di temperatura	Contattate il rivenditore EuroCave.

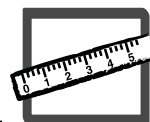


Se il funzionamento dell'apparecchio vi sembra anomalo, contattate il vostro rivenditore EuroCave.



L'utilizzo di porte a vetri può alterare le prestazioni della cantinetta per vini in alcune condizioni di temperature estreme.

# 9 - CARATTERISTICHE TECNICHE ED ENERGETICHE



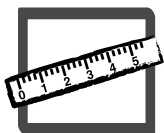
Pure								
	Altezza mm	Larghezza mm	Profondità mm	Peso porta Full Glass (Kg)	Peso porta Black Piano (Kg)	Potenza elettrica* (W)	Campo di T° raccomandato T° mini (°C) - T° maxi (°C)	
							Full Glass	Black Piano
I temperatura								
V-Pure-L	1825	680	690	90	83	80	0-30	0-35
V-Pure-M	1480	680	690	78	72	70	0-30	0-35
V-Pure-S	960	680	690	56	52	60	0-30	0-35
3 temperature								
E-Pure-L	1825	680	690	97	90	75	12-30	12-30
E-Pure-M	1480	680	690	85	79	70	12-30	12-30
Multitemperatura								
S-Pure-L	1825	680	690	88	81	80	12-30	12-30
S-Pure-M	1480	680	690	76	70	75	12-30	12-30
S-Pure-S	960	680	690	54	50	70	12-30	12-30

\* Consumo per 24 ore misurato con una temperatura esterna di 25 con porta piena Black Piano.

Precisione regolazione: +/- 1°C, Precisione visualizzazione: +/- 1°C.



L'utilizzo di porte a vetri può alterare le prestazioni della cantinetta per vini in alcune condizioni di temperature estreme.



## 9 - CARATTERISTICHE TECNICHE ED ENERGETICHE

### Dati relativi al consumo di energia

Riferimento	Tipo de porte	Classe di efficienza energetica	Consumo di energia annuale AEC* (Kwh/Anno)	Volume utile (litres)	Temperatura degli altri scomparti**	Emissione acustica (dB(A))	
						R600a	R134a (US- Canada)
<b>Pure</b>							
I temperatura							
V-Pure-L	Porta a vetri	B	227	445	-	37	38
V-Pure-L	Black Piano	A+	132	445	-	37	38
V-Pure-M	Porta a vetri	B	198	340	-	37	38
V-Pure-M	Black Piano	A+	125	340	-	37	38
V-Pure-S	Porta a vetri	B	176	210	-	37	38
V-Pure-S	Black Piano	A+	114	210	-	37	38
3 temperature							
E-Pure-L	Porta a vetri	B	227	450	15-22°C	37	38
E-Pure-L	Black Piano	A	165	450	15-22°C	37	38
E-Pure-M	Porta a vetri	B	216	345	15-22°C	37	38
E-Pure-M	Black Piano	A	157	345	15-22°C	37	38
Multitemperatura							
S-Pure-L	Porta a vetri	B	227	460	-	37	38
S-Pure-L	Black Piano	A	165	460	-	37	38
S-Pure-M	Porta a vetri	B	216	355	-	37	38
S-Pure-M	Black Piano	A	157	355	-	37	38
S-Pure-S	Porta a vetri	B	183	225	-	37	38
S-Pure-S	Black Piano	A	150	225	-	37	38

\*Consumo di energia calcolato sulla base del risultato ottenuto da 24 ore in condizioni di prova normalizzate (25°C). Il consumo effettivo di energia dipende dalle condizioni d'utilizzo e di collocazione dell'apparecchio.

Il presente apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio del vino.

Categoria di tutti i modelli: 2

Classe climatica: i nostri apparecchi sono progettati per essere utilizzati a una temperatura ambiente compresa tra 10 °C e 32 °C (Classe SN). Tuttavia, consultare le tabelle delle caratteristiche tecniche (pag. 16) per conoscere le prestazioni ottimali del vostro prodotto.

Questi apparecchi non possono essere installati a incasso.

\*\* ambientazione

### Norme

Il prodotto risponde alle seguenti norme:

#### 1 SICUREZZA DIRETTIVA 2006/95/CE

Norma EN60335-1 : Edizione 5 - 2010 + A1 + A2 + A11 + A12 + A13

EN60335-2-24 : Edizione 7 - 2010 + A1 + A2 + A11

#### 2 DIRETTIVA CEM 2004/108/CE

Norma EN55014-1/2

#### 3 AMBIENTE

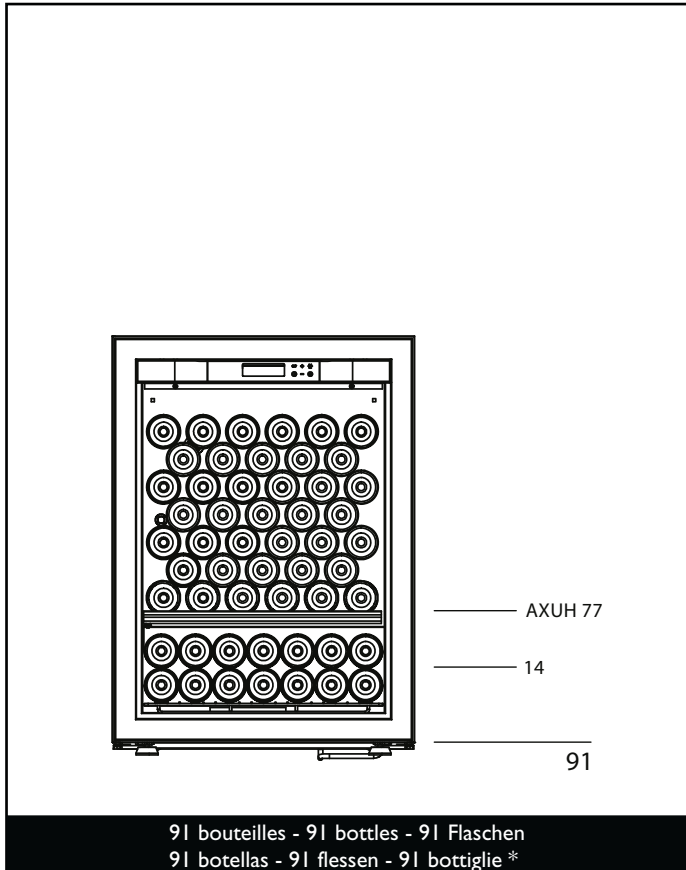
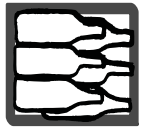
Direttiva 2010/30/UE

Regolamento 1060/2010

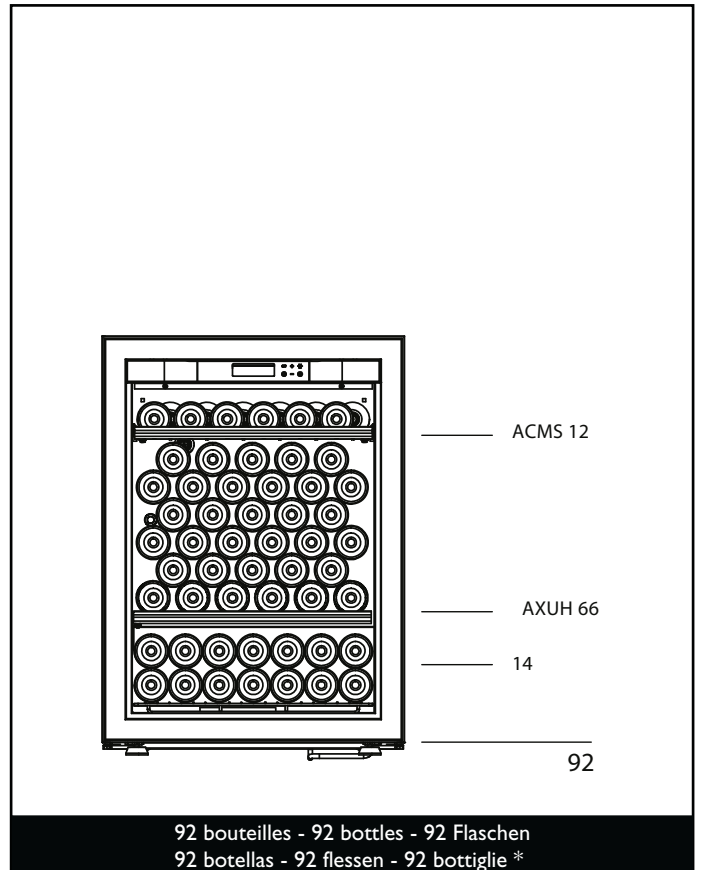


**R600a**

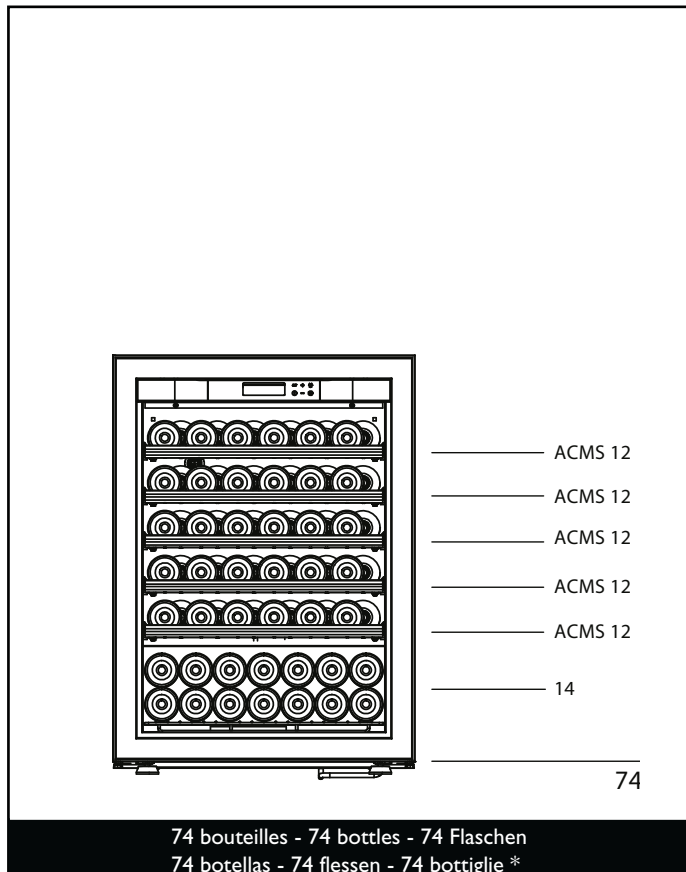
A seconda del paese, le cantinette EuroCave contengono un gas refrigerante infiammabile (R600a: ISO BUTANE)



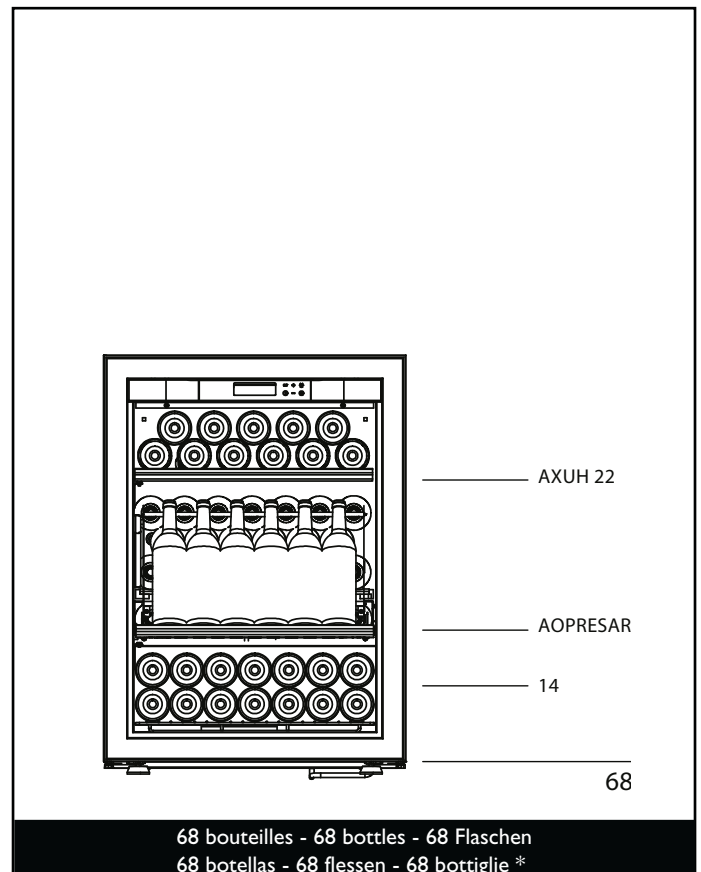
Stockage - Storage - Lagerregal  
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme  
Mixta - Gemengd - Misto

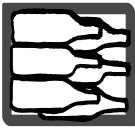


Coulissante - Sliding - Auszugsregale  
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole



Présentation - Presentation - Präsentationsregale  
Presentación - Presentazione - Presentatieplateaus

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



# 10 - I TEMP. V-PURE-M/ MULT-TEMP. S-PURE-M

— AXUH 33  
 — AXUH 44  
 — AXUH 77  
 — 14  
 168

168 bouteilles - 168 bottles - 168 Flaschen  
 168 botellas - 168 flessen - 168 bottiglie \*

Stockage - Storage - Lagerregal  
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio

— ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — AXUH 66  
 — AXUH 66  
 — 21  
 177

177 bouteilles - 177 bottles - 177 Flaschen  
 177 botellas - 177 flessen - 177 bottiglie \*

Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme  
Mixta - Gemengd - Misto

— ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — ACMS 12  
 — 21  
 141

141 bouteilles - 141 bottles - 141 Flaschen  
 141 botellas - 141 flessen - 141 bottiglie \*

Coulissante - Sliding - Auszugsregale  
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

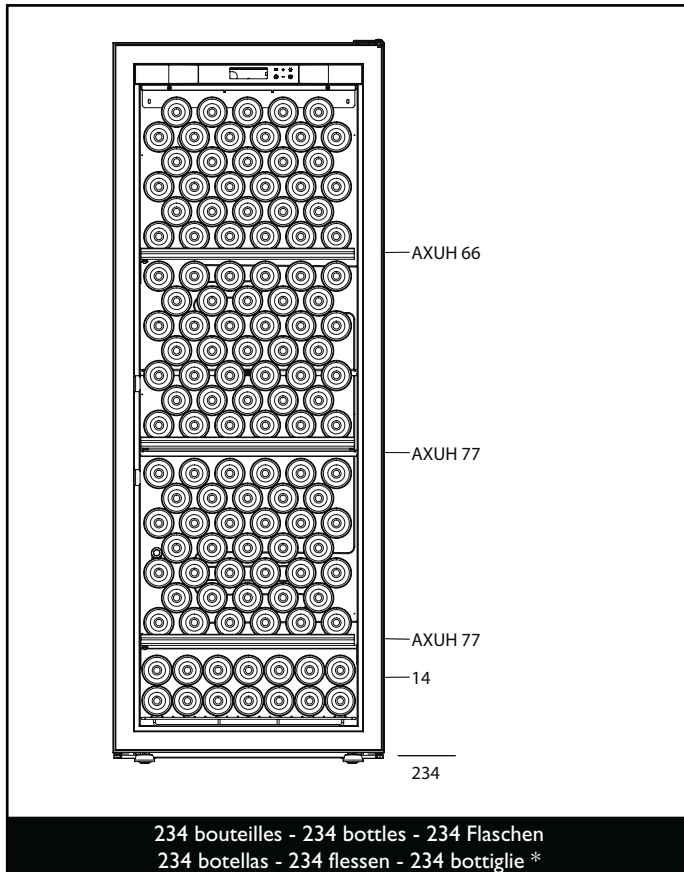
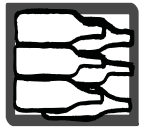
— AOPRESAR  
 — AOPRESAR  
 — AOPRESAR  
 — 14+6  
 116

116 bouteilles - 116 bottles - 116 Flaschen  
 116 botellas - 116 flessen - 116 bottiglie \*

Présentation - Presentation - Präsentationsregale  
Presentación - Presentazione - Presentatieplateaus

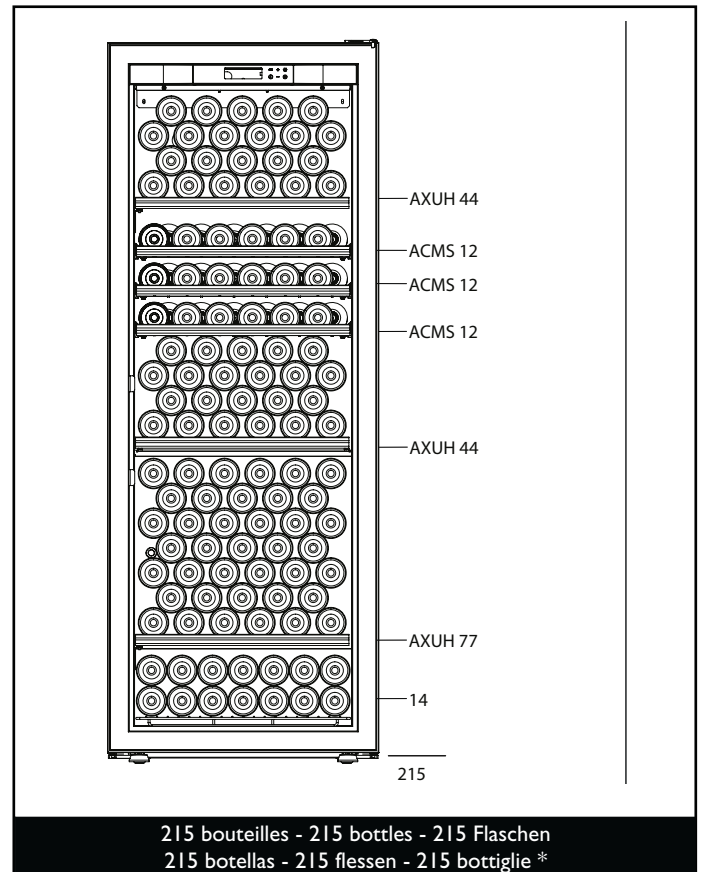
\*Les capacités des armoires sont calculées en configurations usine, avec des bouteilles Bordeaux Tradition. / \*The cabinet capacities are calculated in factory configuration using traditional Bordeaux bottles. / \*Die Kapazitäten der Schränke werden mit Bordeauxflaschen „Tradition“ in Fabrik-Konfigurationen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





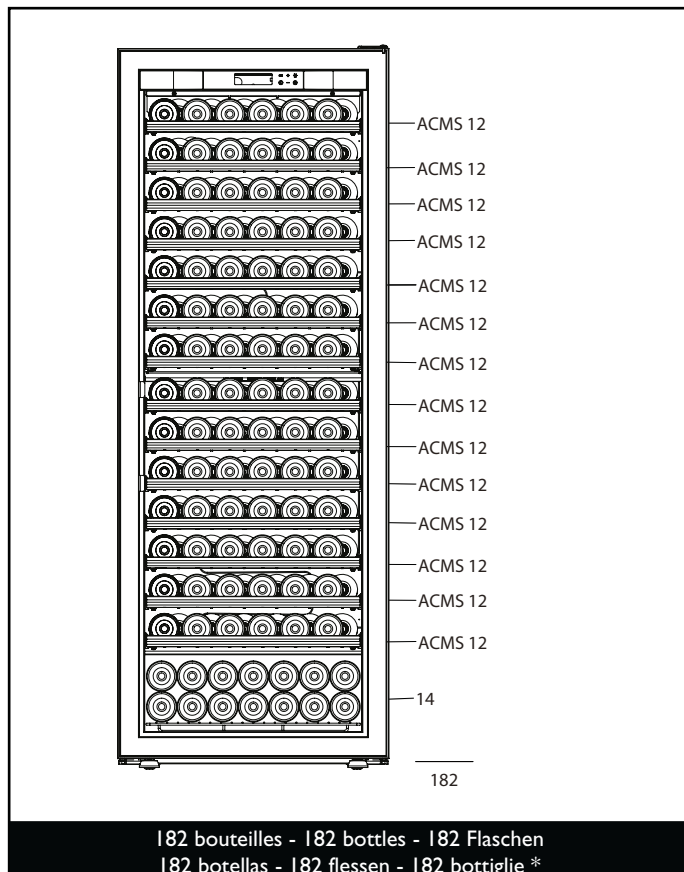
234 bouteilles - 234 bottles - 234 Flaschen  
234 botellas - 234 flessen - 234 bottiglie \*

Stockage - Storage - Lagerregal  
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



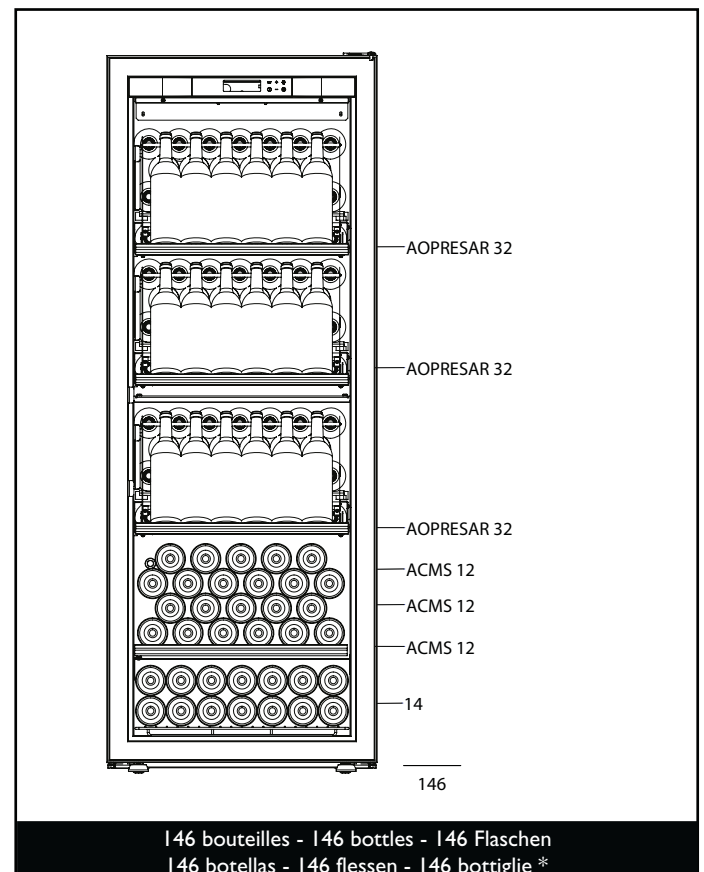
215 bouteilles - 215 bottles - 215 Flaschen  
215 botellas - 215 flessen - 215 bottiglie \*

Mixte - Mixed - Gemischte  
Regalsysteme Mixta - Gemengd - Misto



182 bouteilles - 182 bottles - 182 Flaschen  
182 botellas - 182 flessen - 182 bottiglie \*

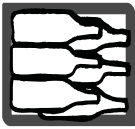
Coulissante - Sliding - Auszugsregale  
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole



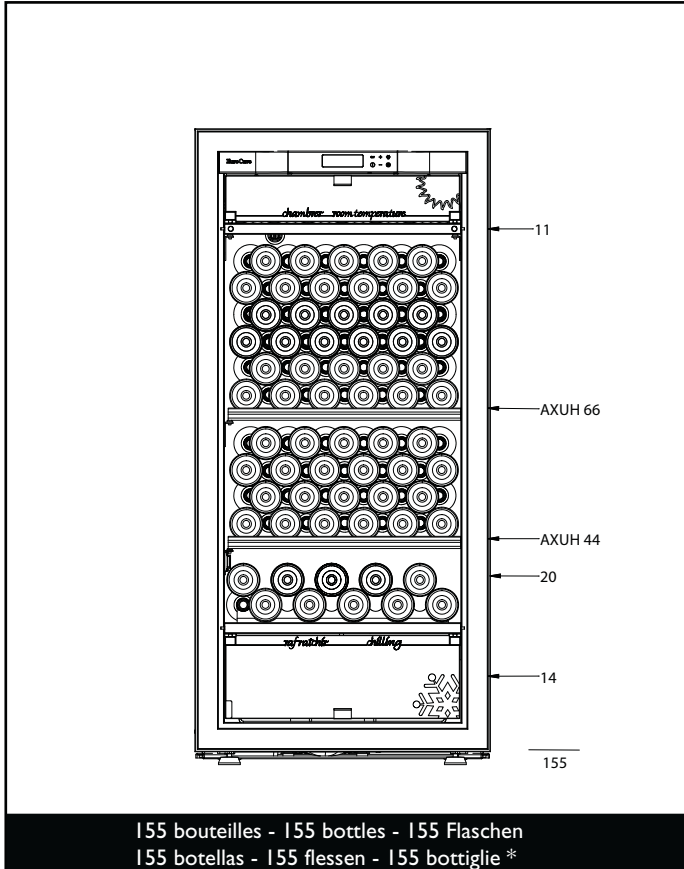
146 bouteilles - 146 bottles - 146 Flaschen  
146 botellas - 146 flessen - 146 bottiglie \*

Présentation - Presentation - Präsentationsregale  
Presentación - Presentazione - Presentatieplateaus

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

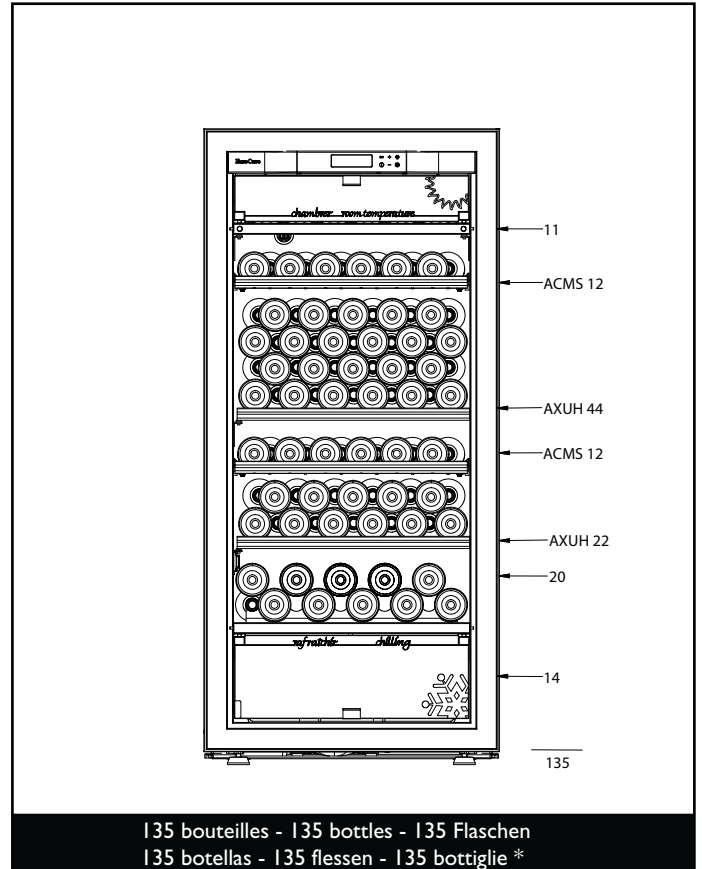


# 10 - 3 TEMP. E-PURE-M



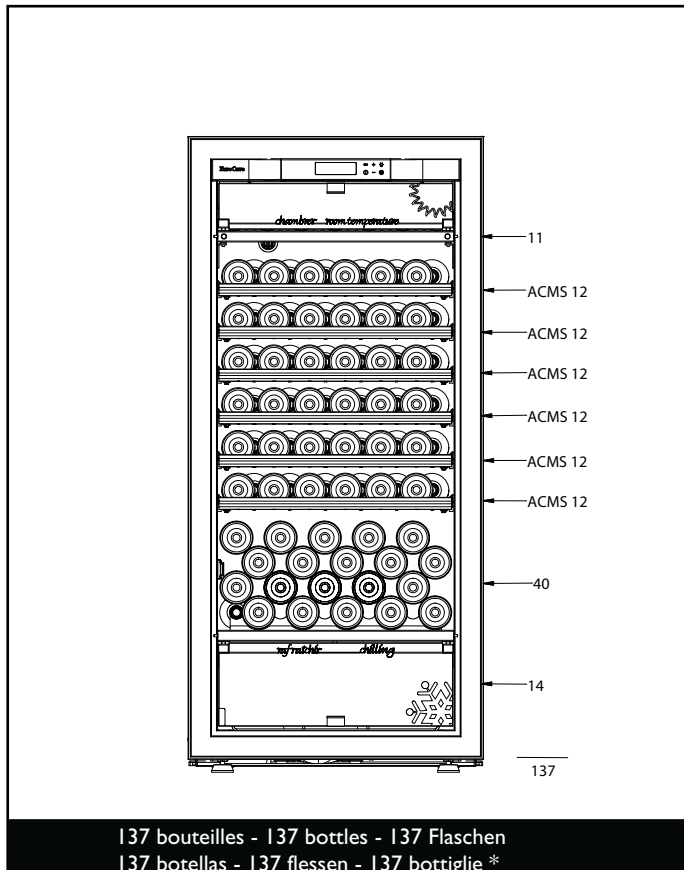
155 bouteilles - 155 bottles - 155 Flaschen  
155 botellas - 155 flessen - 155 bottiglie \*

Stockage - Storage - Lagerregal  
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



135 bouteilles - 135 bottles - 135 Flaschen  
135 botellas - 135 flessen - 135 bottiglie \*

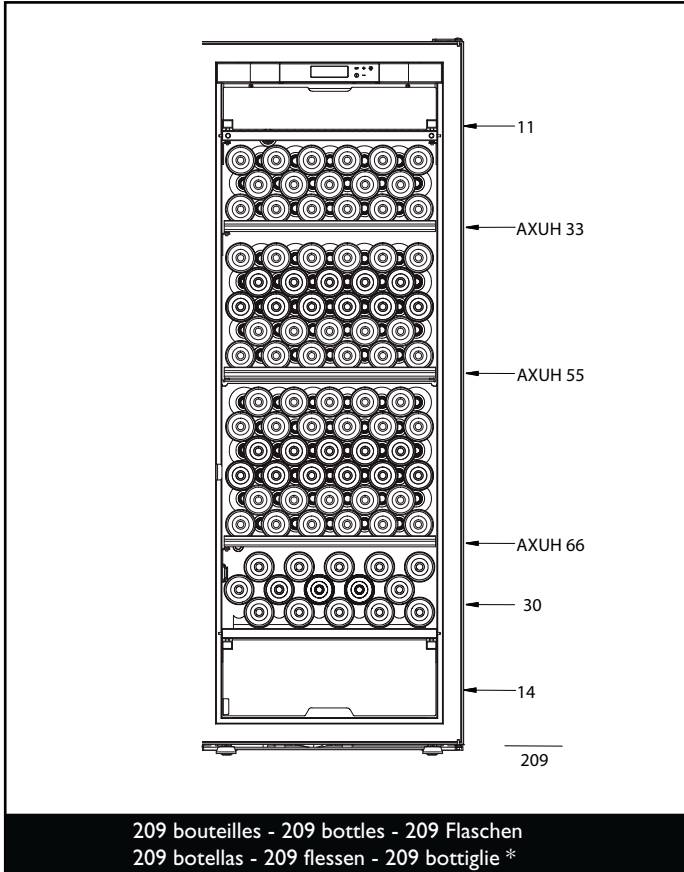
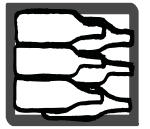
Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme  
Mixta - Gemengd - Misto



137 bouteilles - 137 bottles - 137 Flaschen  
137 botellas - 137 flessen - 137 bottiglie \*

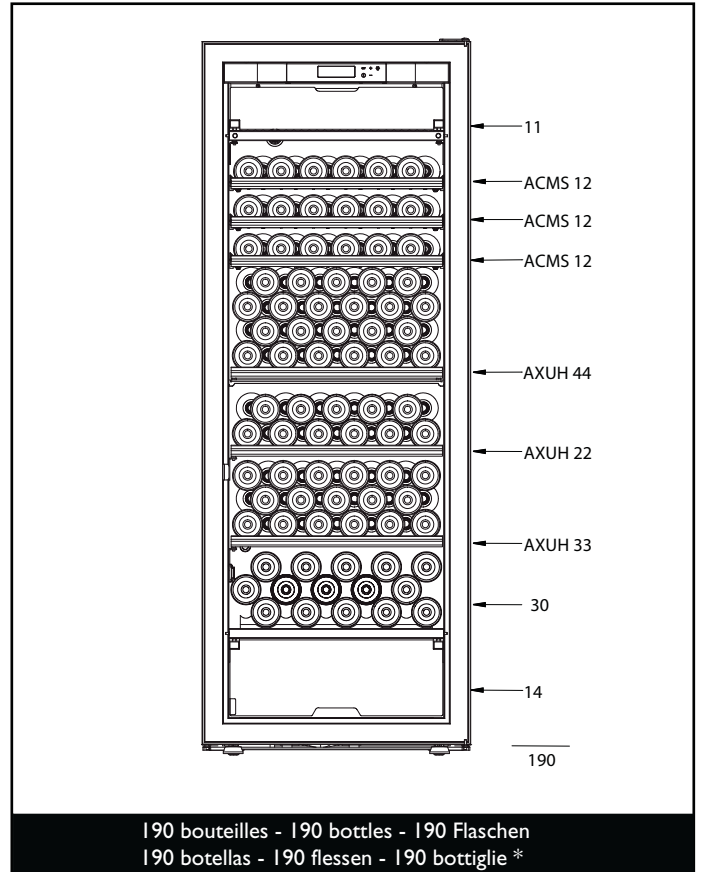
Coulissante - Sliding - Auszugsregale  
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

\*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 Bordeaux 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 bordeaux tradizionali.



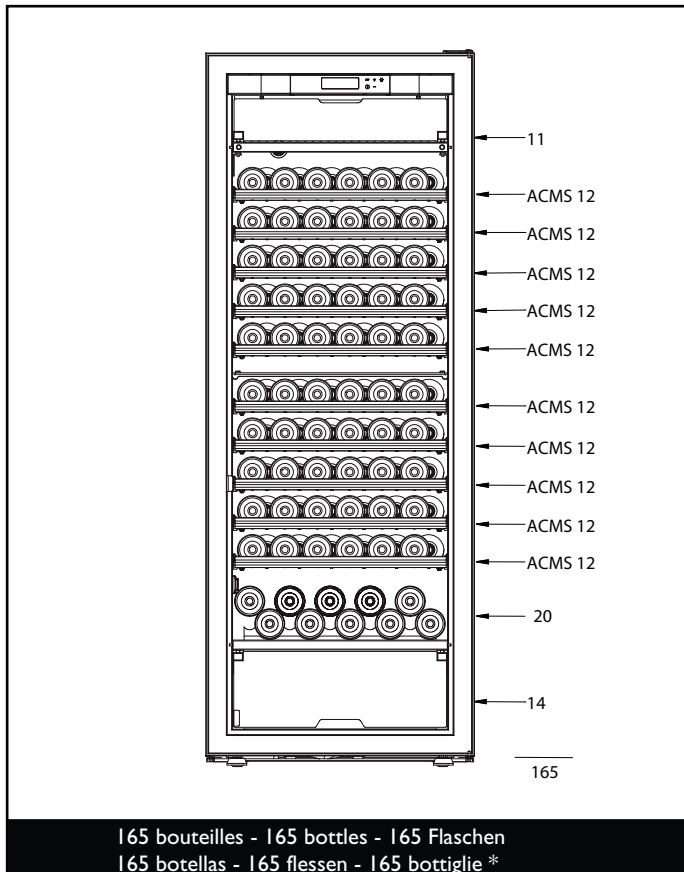
209 bouteilles - 209 bottles - 209 Flaschen  
209 botellas - 209 flessen - 209 bottiglie \*

Stockage - Storage - Lagerregal  
Almacenamiento - Opslagplateaus - Stoccaggio



190 bouteilles - 190 bottles - 190 Flaschen  
190 botellas - 190 flessen - 190 bottiglie \*

Mixte - Mixed - Gemischte Regalsysteme  
Mixta - Gemengd - Misto



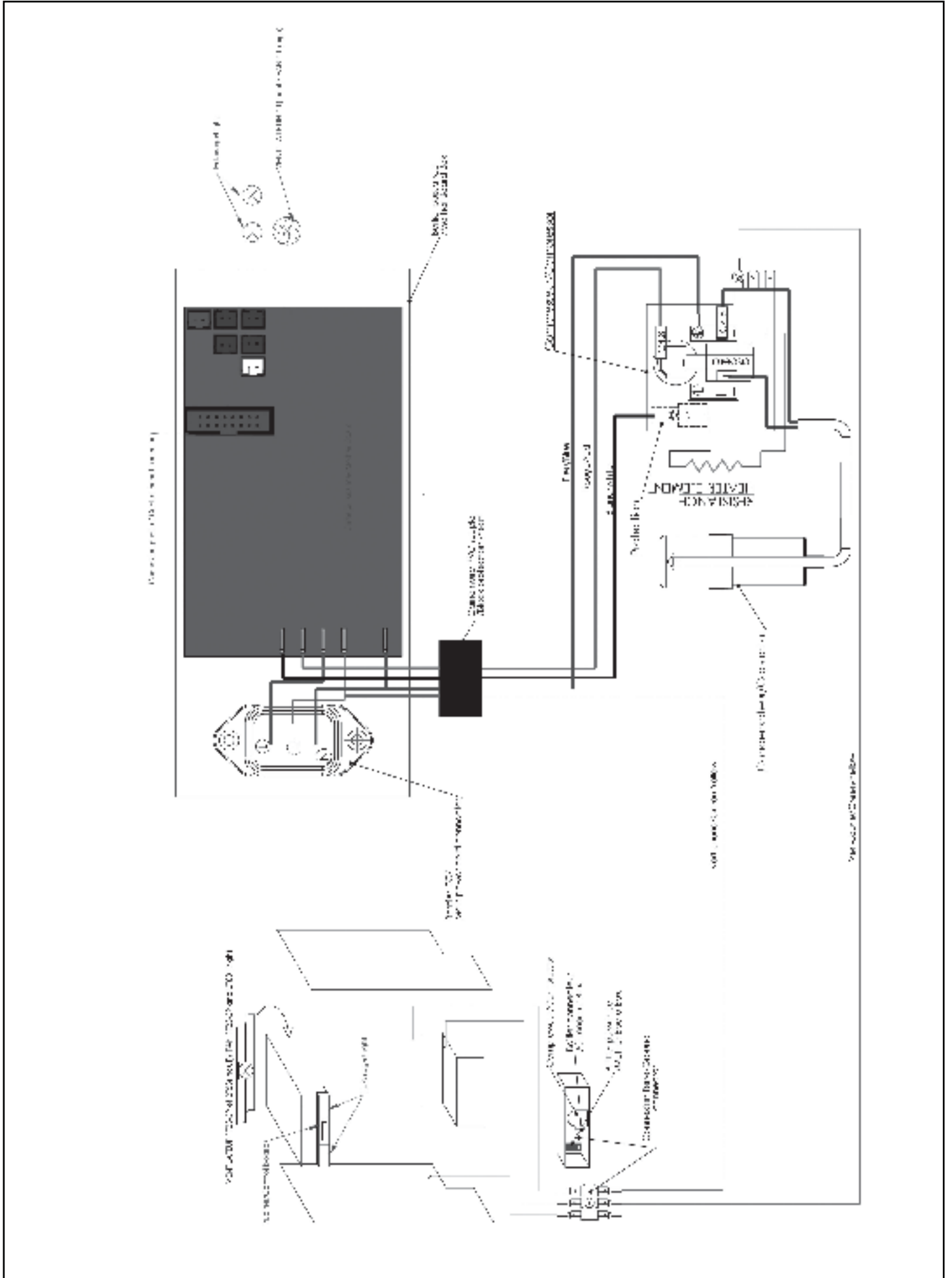
165 bouteilles - 165 bottles - 165 Flaschen  
165 botellas - 165 flessen - 165 bottiglie \*

Coulissante - Sliding - Auszugsregale  
Deslizante - Schuifplateau - Scorrevole

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



# II - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - WIRING DIAGRAM - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRICITEITSSHEMA - SCHEMA ELETTRICO





# NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



# EUROCAVE

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 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 35 years, EuroCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system... don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!*

Seit mehr als 35 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 35 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 35 jaar toonaangevend op het gebied van het behoud, de presentatie en het serveren van wijn, levert oplossingen aangepast aan elke behoefte. Wijnkasten, opbergssystemen, klimaatregelaars, Vin au verre-systeem... neem gerust contact op met uw EuroCave-dealer voor aanvullende informatie!

*Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 35 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!*

