

Revelation

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



EUROCAVE 

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

EUROCAVE - CAVES À VIN - WINE CABINETS



Première



Pure



Revelation



Compact



Tête à Tête - Wine Dispenser



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Inspiration

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



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa*



Wine Art

GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE



Gamme 6000



ShowCave



Vin au Verre 8.0*



Wine Bar*

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

BIENVENUE

FR

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

AVERTISSEMENTS

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de EuroCave. Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le câble d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

MISE EN GARDE :

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
 - Nécessité d'avoir la prise accessible après l'installation
 - Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
 - Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
 - Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
 - Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
 - 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.

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

- La cave contient du gaz réfrigérant inflammable (R600a: iso-butane).
- Conditions pour assurer la sécurité de gaz et la sécurité lors de l'utilisation de la cave à vin :
- le système de réfrigération à l'arrière et à l'intérieur de la cave contient du réfrigérant.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Ne pas utiliser un appareil électrique à l'intérieur de la cave à vin.
- Il convient de surveiller les enfants afin de veiller à ce que la cave soit utilisée correctement.
- Ne pas bloquer les ouvertures.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
- Ne pas retirer la grille en bas de la cave sauf si cela est recommandé par le fabricant. Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
- Ne pas utiliser, ni placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil
- Danger : risque qu'un enfant se glisse à l'intérieur d'une cave défectueuse. Avant de jeter votre cave à vin :
 - Enlever la porte
 - Laisser les clayettes à l'intérieur de la cave à vin. Ainsi, l'enfant pourra difficilement accéder à l'intérieur.

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

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		Autres vins		
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C		Californie	16 °C	
Vins de Loire Liquoreux	7 °C		Chili	15 °C	
Vins de Loire Rouge	14 °C		Espagne	17 °C	
Vins du Rhône	15 °C		Italie	16 °C	
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7 °C				
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C				



I - Descriptif de votre cave à vin 6



2 - Alimentation électrique 7



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



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



5 - Aménagement - Rangement 11-14
I - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante 11
II - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage 14
III - Montage et utilisation des cavaliers 14



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



7 - Entretien courant 18



8 - Anomalies de fonctionnement 18



9 - Caractéristiques techniques et énergétiques 19



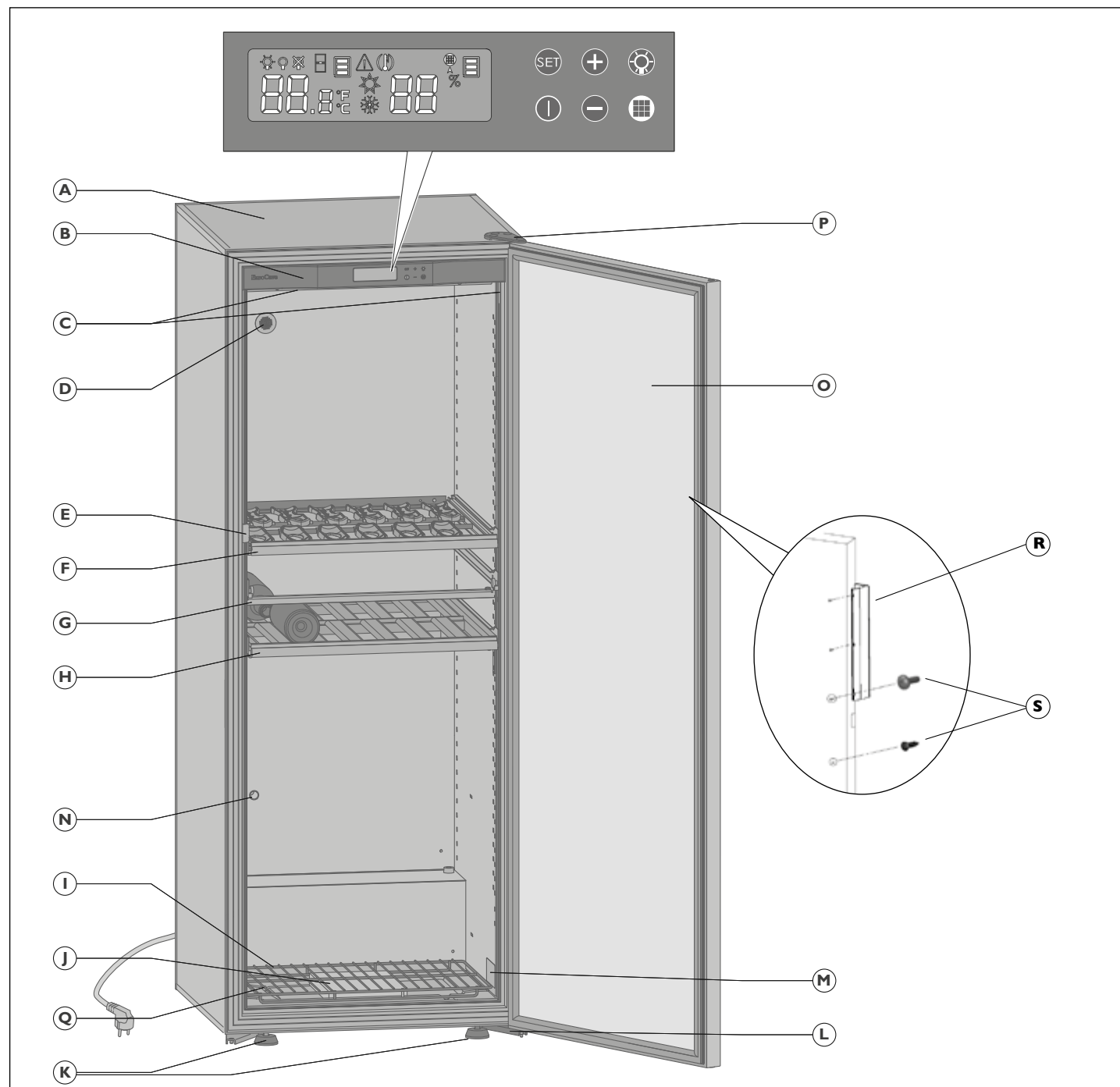
10 - Simulations de rangement 102-103



11 - Schéma électrique 104-107



1/ DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



- A** Coffre de cave
B Pupitre de contrôle et de réglage
C Eclairage (Guide lumière et deux leds)
D Trou d'aération + Filtre à charbon actif
E Patte de fermeture
F Clayette coulissante
G Raidisseur de coffre (ne pas enlever) - grand modèle uniquement
H Clayette de stockage
I Grille
J Cassette humidité - modèle IT uniquement
K 2 pieds réglables pour mise à niveau

- L** Charnière basse (x2)
M Étiquette signalétique
N Trou d'aération libre
O Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements)
P Charnière haute
Q Bac récupérateur de condensats avec orifice d'écoulement
R Poignée amovible (portes Full Glass et Black Piano uniquement)
S Trois vis, trois bouchons (portes Full Glass et Black Piano uniquement)



2/ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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



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



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

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



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



3/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - ECO-CONCEPTION

Les pièces détachées de nos appareils sont disponibles 11 ans. Pour plus de renseignements, contactez votre revendeur EuroCave. Pour la France, contactez notre SAV. Contacts sur www.eurocave.com.

Mise au rebut de l'emballage



Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables (sauf l'embase en polystyrène expansé haute densité et la cale charnière). Après le déballage de votre cave, apportez

les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.



Recyclage : un geste citoyen

Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses. Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés.

Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave, vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave. Parlez-en à votre revendeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave. En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre cave à vin ne contient ni C.F.C. ni H.C.F.C., ni H.F.C..

Pour économiser de l'énergie

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

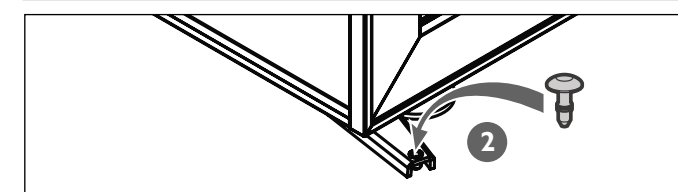
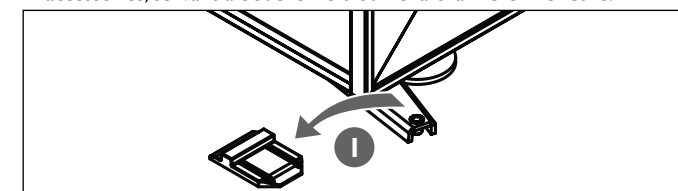
Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

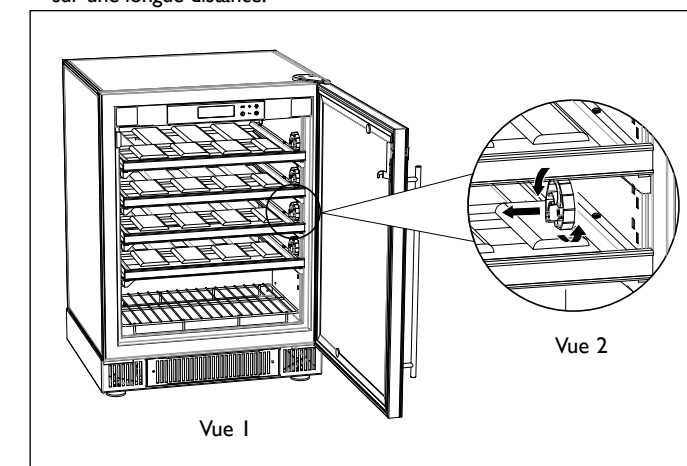
Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, supports Main du Sommelier, charnières, support bouteille,...).
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur et à l'extérieur de votre cave, dont la cale de protection de la charnière inférieure. (voir schéma (1))
- Rajoutez le bouchon (voir schéma (2)) qui se trouve dans votre sachet accessoires, servant à boucher le trou de la charnière inférieure.



- Des cales de protection servant pour le transport ont été fixées sur chacune des clayettes. 2 cales par clayette (Vue 1). Retirez chacune d'elle par

un mouvement rotatif (Vue 2). Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une longue distance.



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'inox.

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

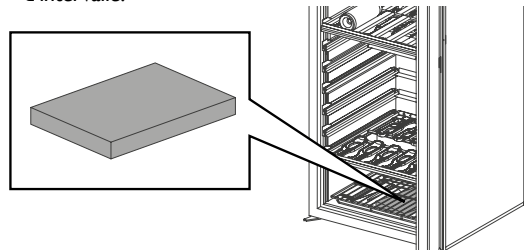


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

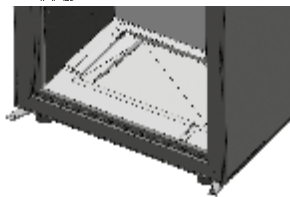
Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- Pour les modèles 1 température uniquement, après quelques jours suivants la mise en service de votre cave à vin :

- Si vous constatez un taux d'humidité bas (<55%) nous vous recommandons d'utiliser la cassette d'humidité livrée dans son sachet avec l'appareil et de la placer en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Lors de la première utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau du robinet pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien. Selon les conditions extérieures il sera éventuellement nécessaire de rajouter un verre de 10cl d'eau à plusieurs mois d'intervalle.

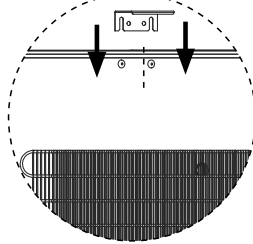


- Si vous constatez un taux d'humidité trop élevé, retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave.



i Si vous venez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure et de décollement des étiquettes de vos bouteilles. En effet, les manques de déshumidification et de renouvellement de l'air peuvent entraîner une humidité importante dans la cave. Une surveillance régulière et un nettoyage une fois par an restent fortement conseillés.

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



Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

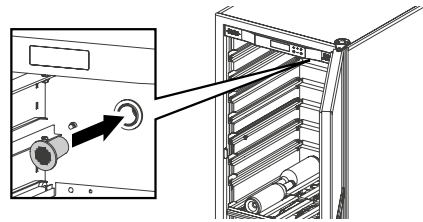
Il doit :

- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- ne pas être trop humide. Max. 85% d'humidité ambiante (lingerie, buanderie, salle de bains),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (* non valable dans certains pays).

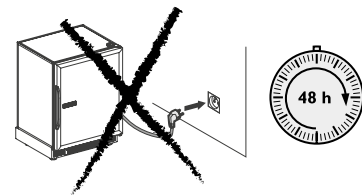
i Lors de tout déplacement, ne pas incliner la cave à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté opposé au cordon électrique.

Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif.

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



- Attendre 48h avant de brancher la cave



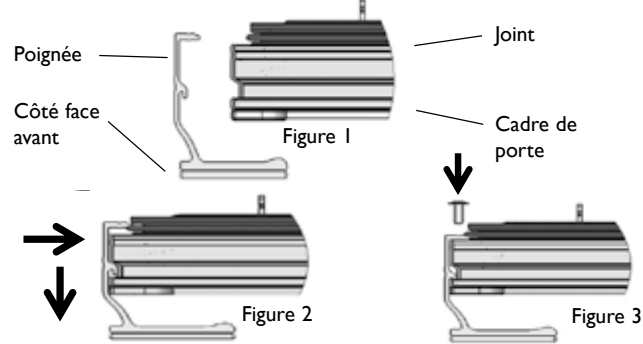
- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 6, § VI)

Fixation de la poignée

(Portes Full Glass et Black Piano uniquement)

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

Vue du dessus



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

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

Sécurité de la porte

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



Installation de deux caves côte à côte

Attention : Dans le cas de deux caves côte à côte, veillez à laisser un écart d'1 cm minimum entre chaque cave.



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

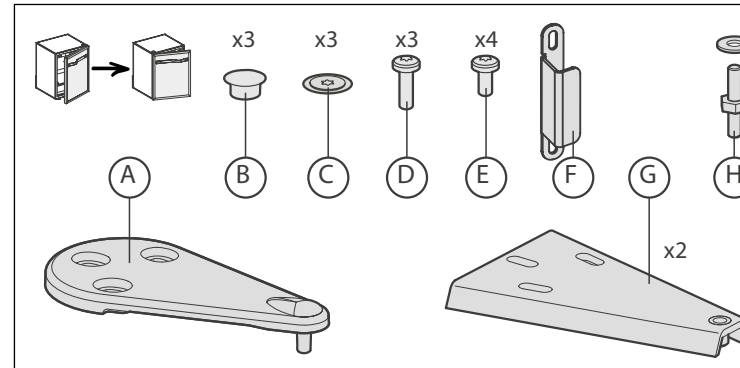


Les bouteilles doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un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



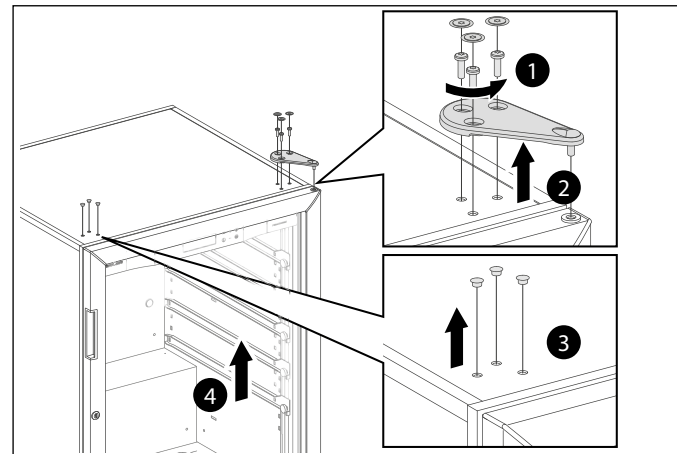
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

I. Réversibilité de la porte

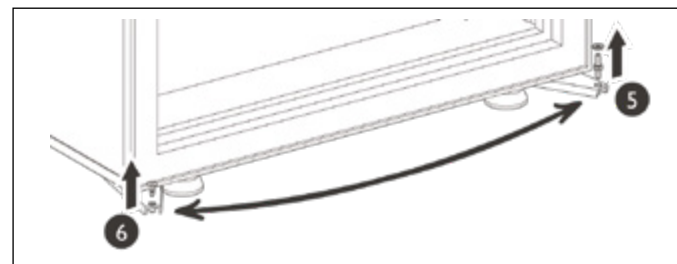


- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| A Charnière haute | G Charnière basse |
| B Bouchons | H Axe de porte |
| C Bouchons | J Bouchon axe de porte |
| D Vis torx | |
| E Vis BTR | |
| F Patte de fermeture | |

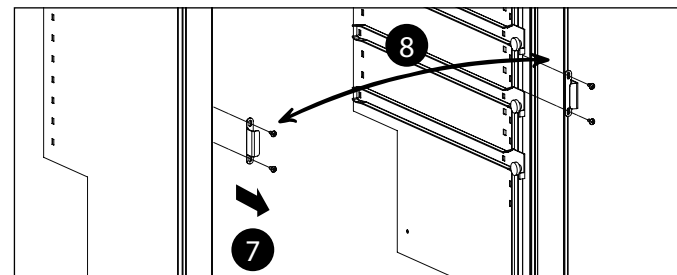
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



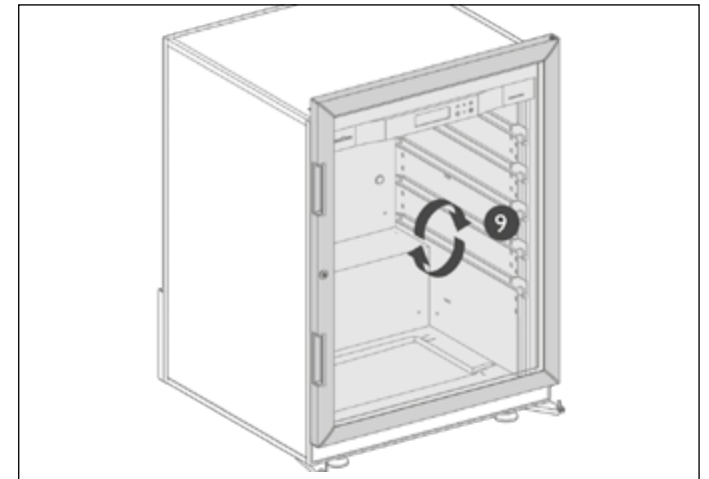
- 1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- 2 Retirez la charnière supérieure.
- 3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



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



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

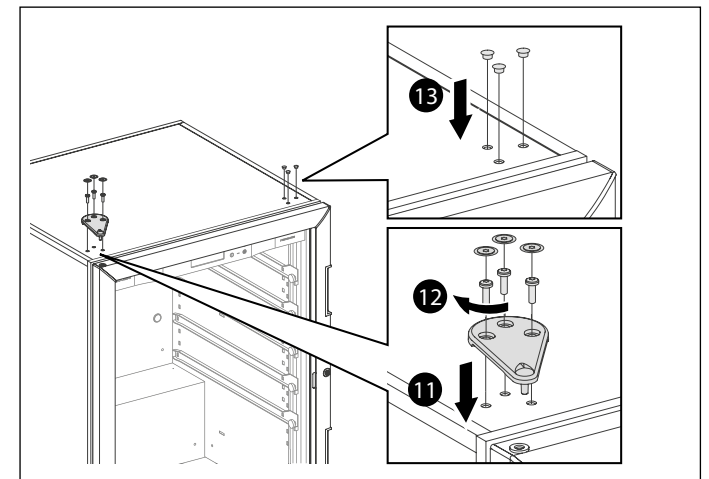


- 9 Retourner la porte de 180°.



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

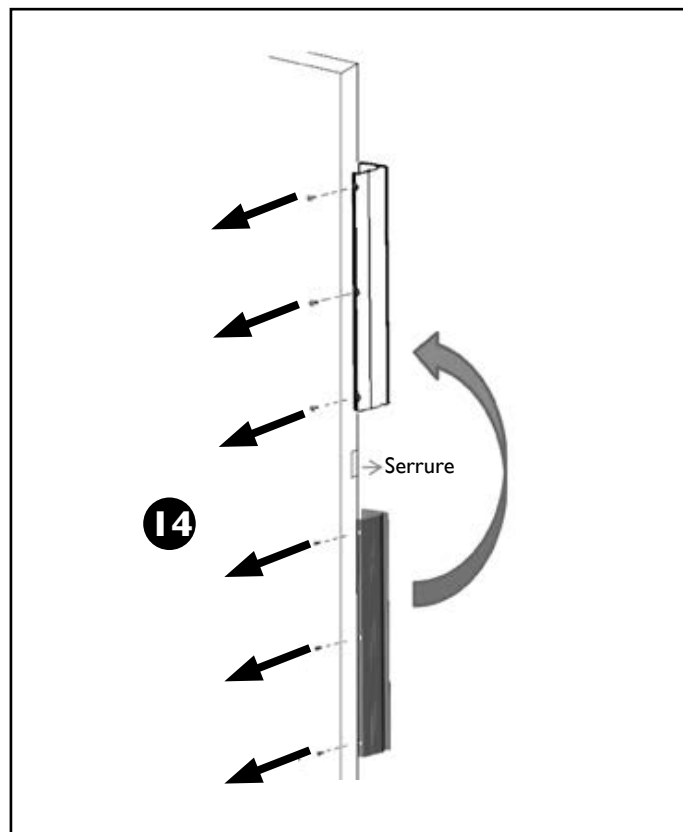
- 10 Remettez la porte sur son axe.



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

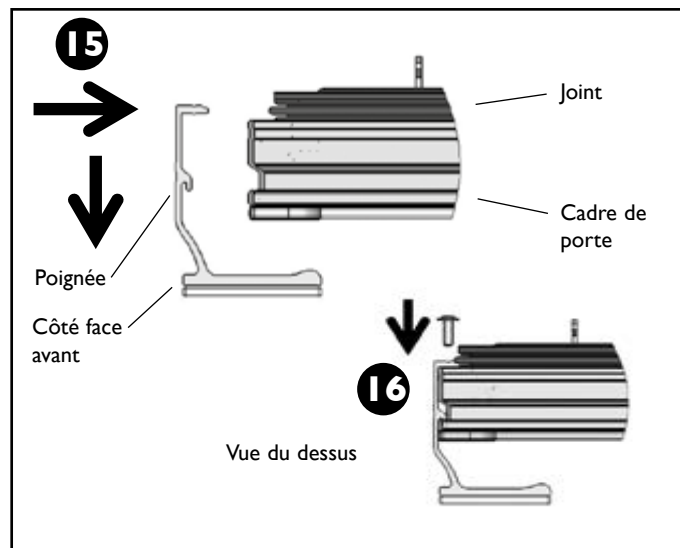


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

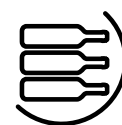


14 La porte étant retournée, repositionnez votre poignée au-dessus de la serrure (portes Full Glass et Black Piano uniquement) : Dévissez les six vis à l'aide de la clef BTR (2,5 mm) que vous trouverez dans la boîte écrin de la poignée.

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



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



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT



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

Différents types de rangement



Clayette de stockage Universelle*
Réf: AXUH2B
(Façade noir glossy)

Capacité: 77 bouteilles
Poids maxi: 100 kg



Clayette coulissante universelle équipée "Nouvelle Main du Sommelier"™
Réf: ACMS2B
(Façade noir glossy)

Capacité: 12 bouteilles



Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS2
Réf. : AOPRESAR2

Capacité : 32 bouteilles



Clayette de stockage Universelle*
Réf: AXUH2W
(Façade chêne clair)

Capacité: 77 bouteilles
Poids maxi: 100 kg



Clayette coulissante universelle équipée "Nouvelle Main du Sommelier"™
Réf: ACMS2W
(Façade chêne clair)

Capacité: 12 bouteilles

La configuration de votre cave peut être modifiée selon vos besoins. Reportez-vous pages 99-100 pour voir des simulations de rangements.

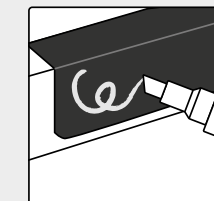


Il est fortement recommandé de ne pas laisser vos bouteilles de vin :

- Enveloppées dans leur papier de soie à l'intérieur de votre cave à vin EuroCave. Le papier de soie est peu tolérant à l'humidité ambiante sur une longue durée. Le papier imbibé collera et endommagera les étiquettes de vos bouteilles de vin.
- Stockées dans un emballage carton ou une caisse bois dans votre cave à vin EuroCave afin de favoriser une aération maximale autour des bouteilles et d'éviter le pourrissement de ces emballages qui pourraient à terme contaminer vos bouteilles de vin.

*** Un marqueur blanc est fourni dans le sachet accessoire.**

Il vous permet d'écrire sur les cavaliers pour identifier vos bouteilles.



Conseils d'aménagement de votre cave à vin

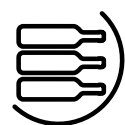
Votre cave à vin EuroCave a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- 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.



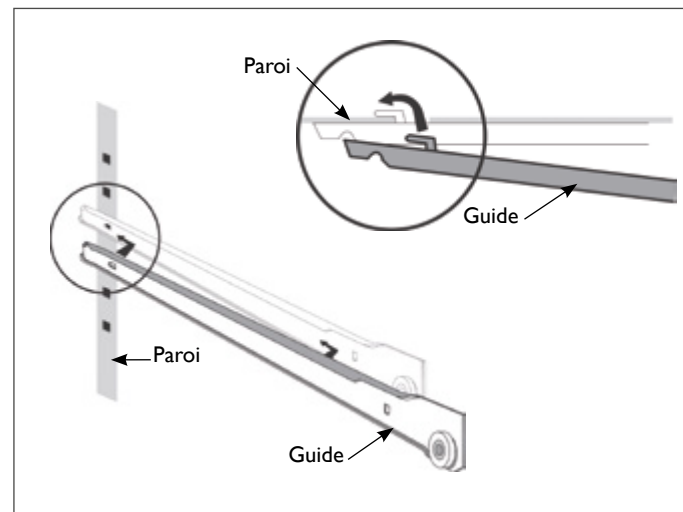
5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

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

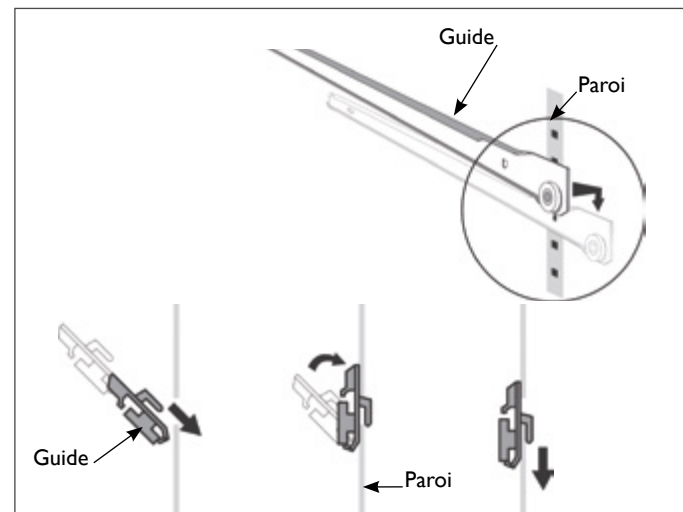
Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

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

A. Mise en place de la partie arrière du guide



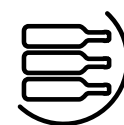
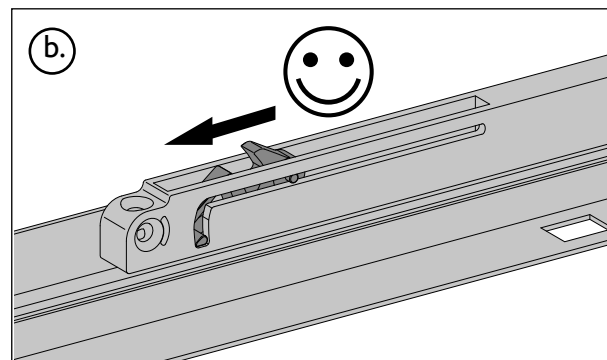
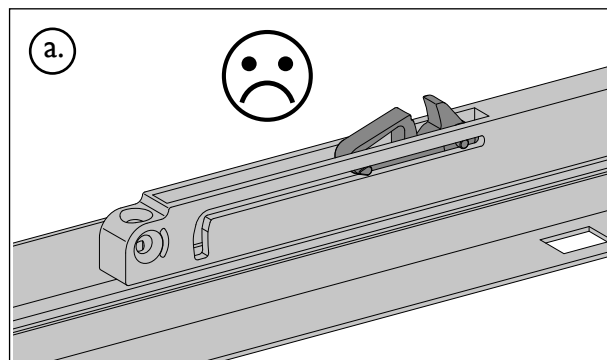
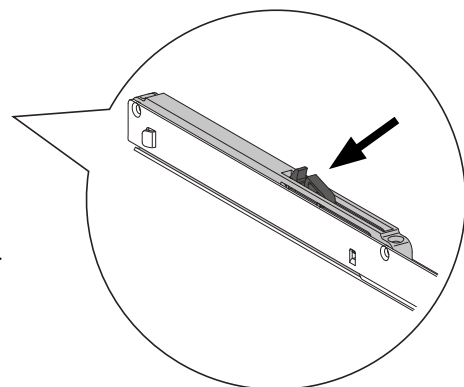
B. Mise en place de la partie avant du guide



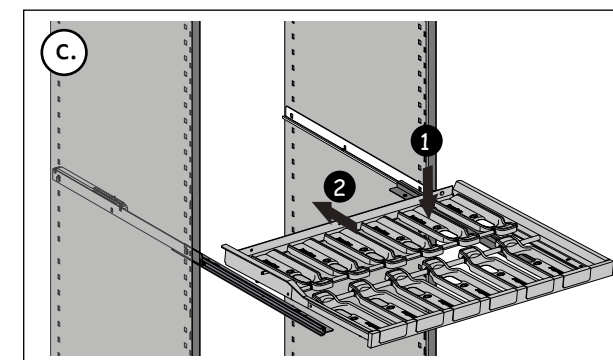
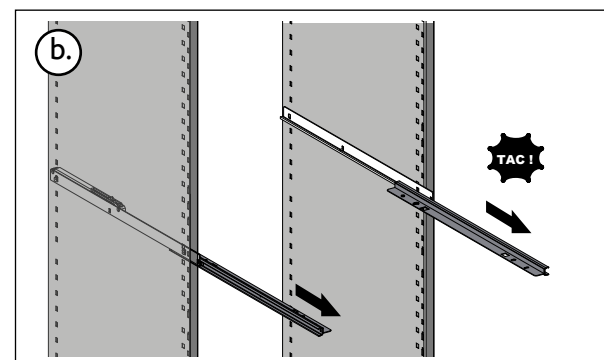
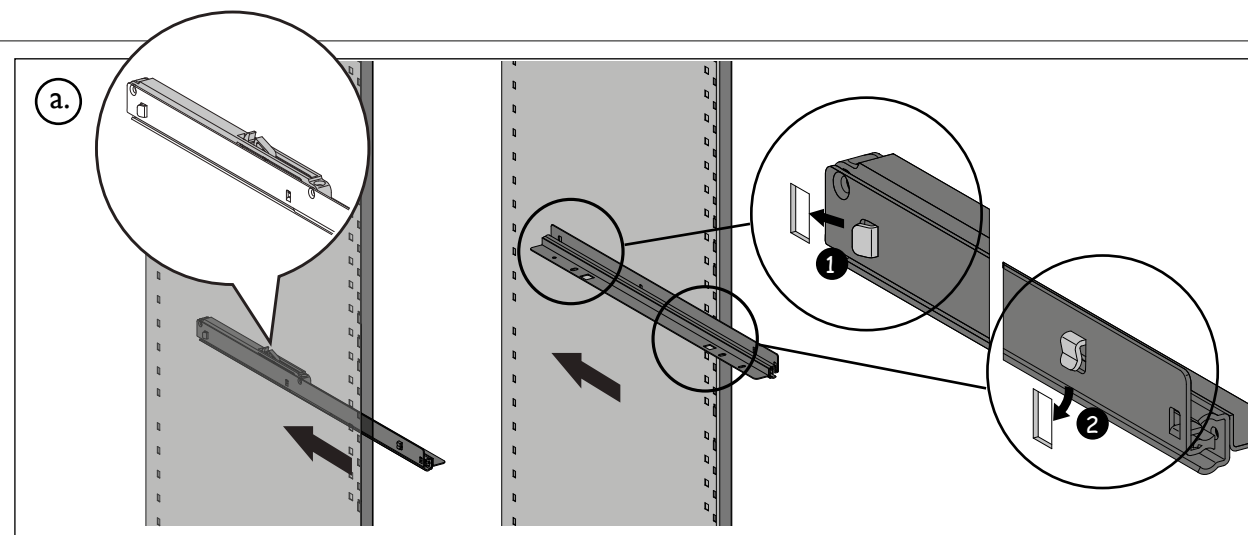
C. Procédez ensuite à la mise en place de la clayette coulissante



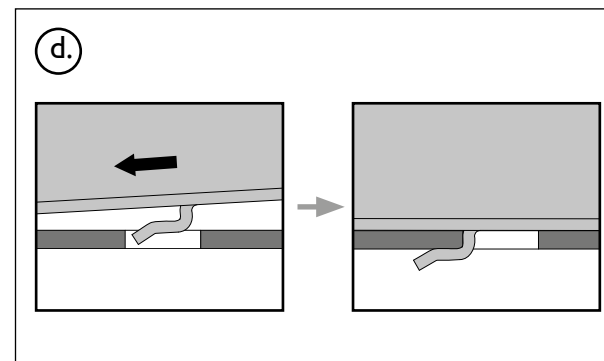
Le loquet du ralentisseur peut ne pas être enclenché (glissière gauche).
Il est indispensable de l'enclencher avant de positionner la clayette coulissante sur les glissières.
Assurez-vous que le loquet est bien positionné vers l'avant.
Si ce n'est pas le cas, tirez-le vers l'avant pour l'enclencher.



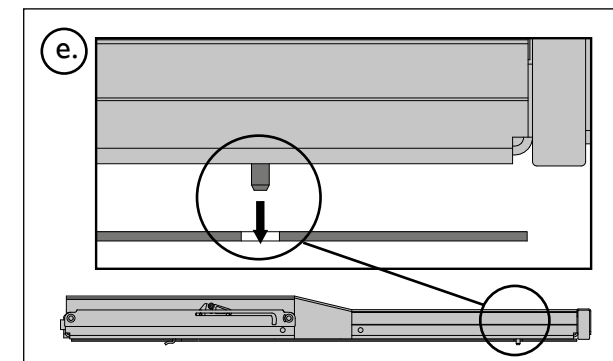
5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT



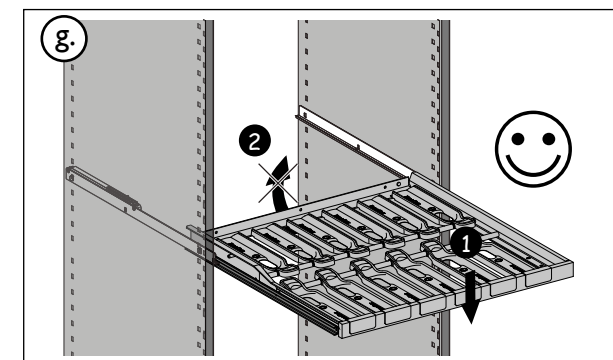
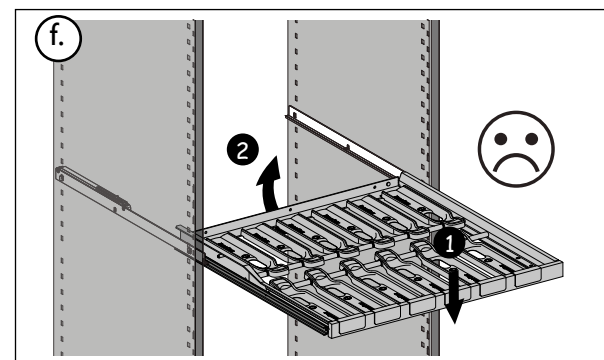
Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



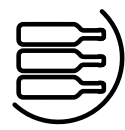
Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.



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

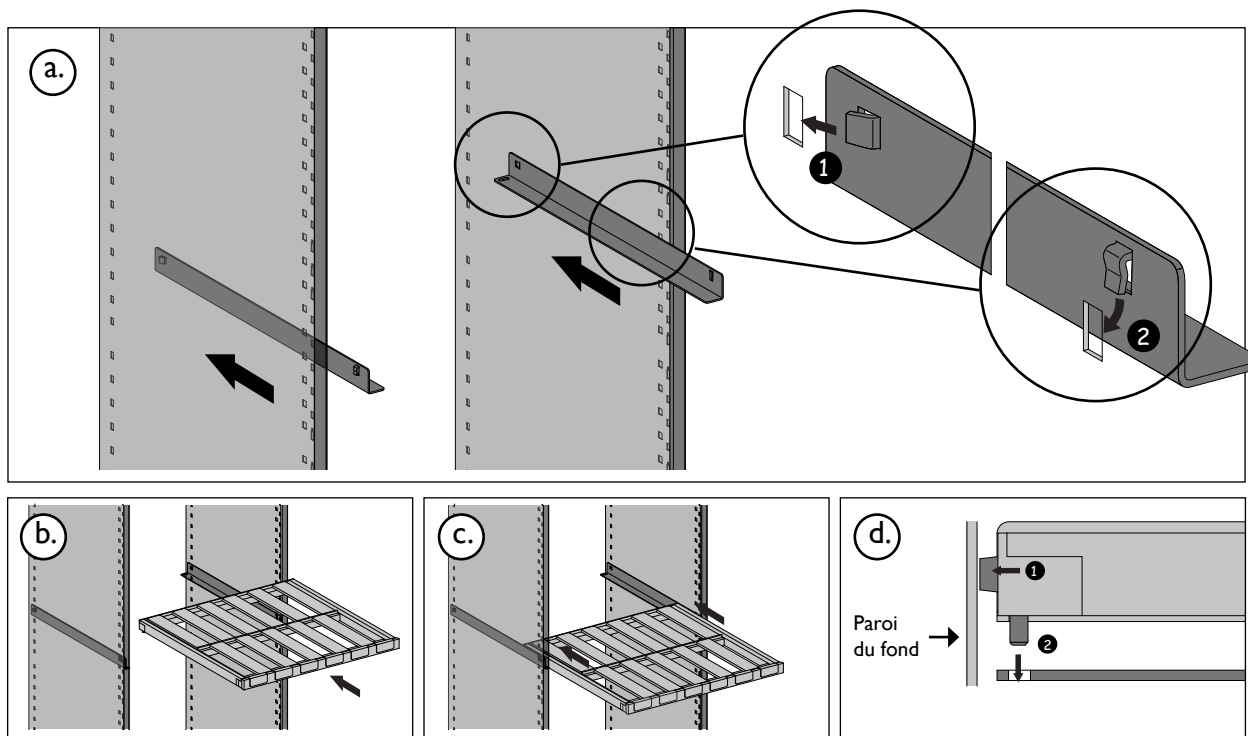


Attention : afin d'éviter le basculement de la clayette, assurez-vous que les tétons de chaque côté de la clayette sont bien enfoncés dans les trous, avant de repousser la clayette.



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

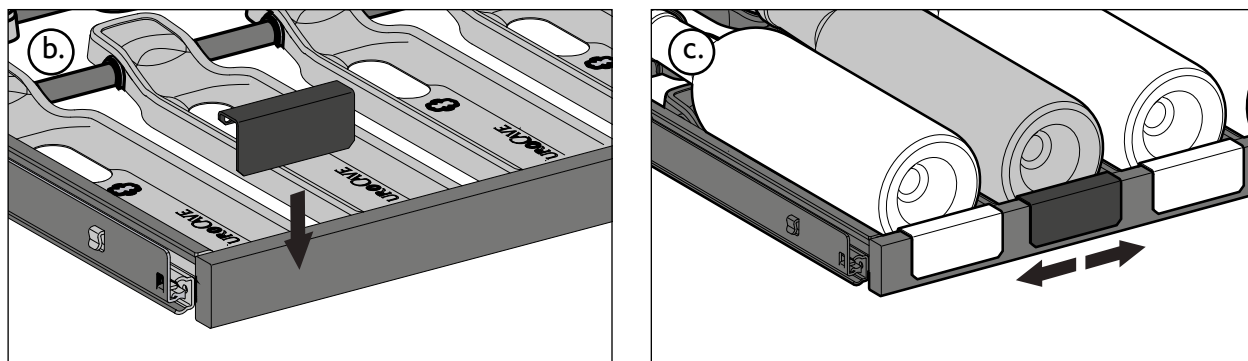
II. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage



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

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 **1** pendant 5 secondes.



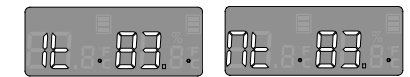
Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA). Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.



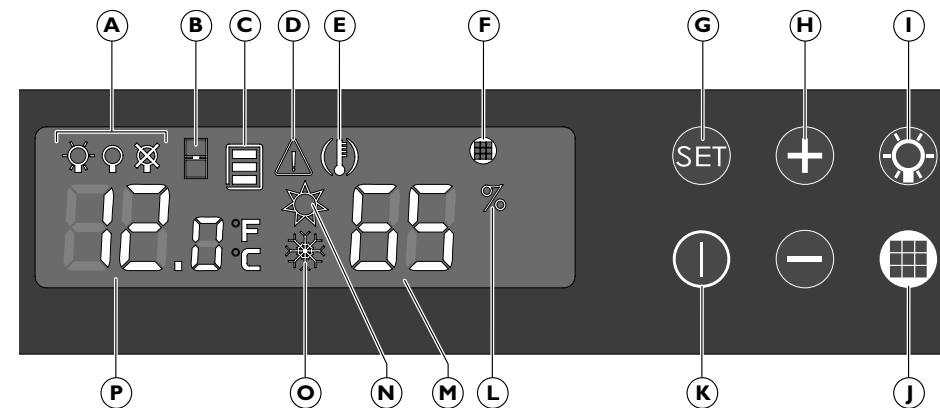
Pour obtenir un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de remplir votre cave au minimum à 75 % de sa capacité.

Vérifiez votre type de cave à vins

Appuyez simultanément sur les touches **+** et **-**.



II-A. Descriptif (modèle I température V-REVEL-S, V-REVEL-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

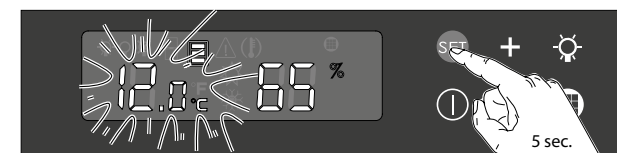
M Afficheur du taux d'humidité relative

N Témoin fonctionnement résistance

O Témoin fonctionnement compresseur

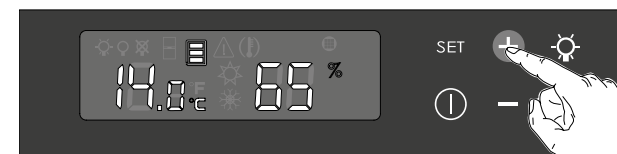
P Afficheur de la température

II-B. Réglage de la température

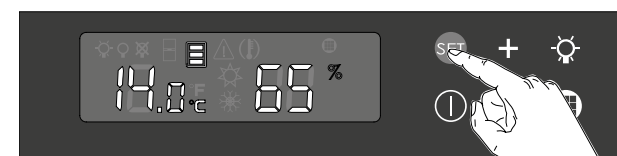


Appuyer 5 s sur la touche **1** pour la mise en route.

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.



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

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

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



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

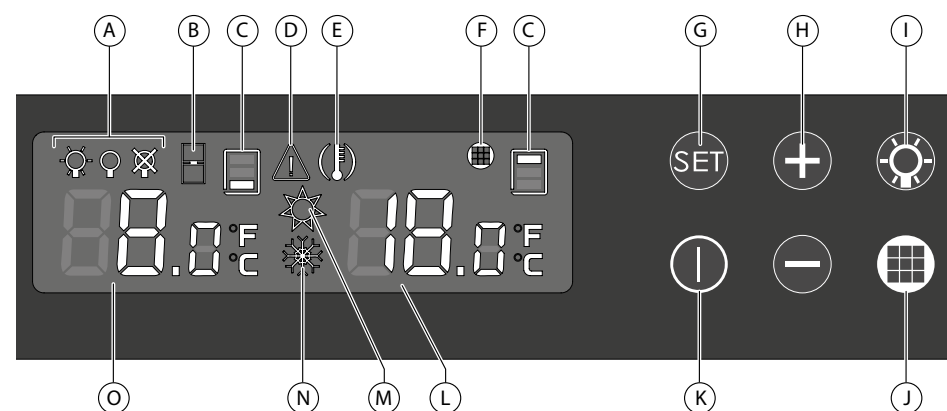
- pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
- pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.

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



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

III-A. Descriptif (modèle multi-températures S-REVEL-S, S-REVEL-L)



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

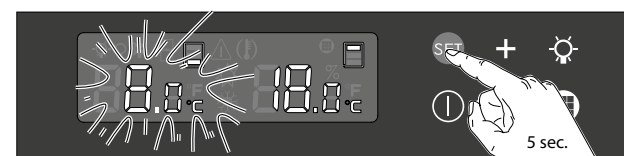


Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

III-B. Réglage des températures

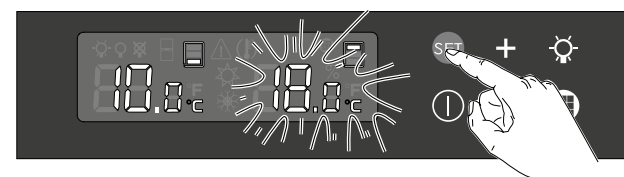
Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C.

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

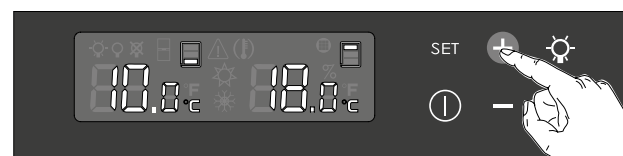


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



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



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



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

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

- 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.



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

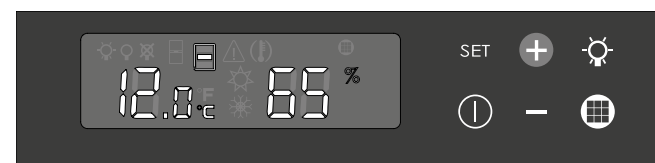


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

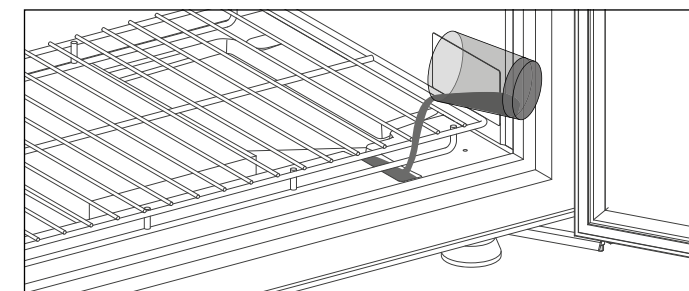
IV. Affichage du niveau d'humidité relative (modèle I température uniquement)

Votre cave à vin est pourvue d'une fonction mesure de l'hygrométrie vous permettant de visualiser le niveau d'humidité relative à l'intérieur de l'appareil, lorsque le réglage est compris entre 9 et 15°C.

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



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



V. Réglage du mode éclairage



1 Appuyez sur la touche **I**.
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.



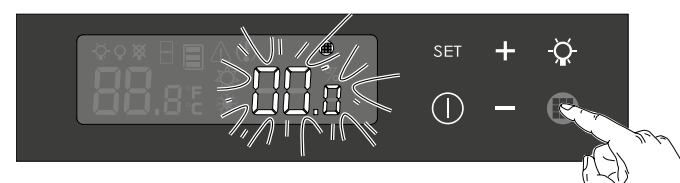
2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour sélectionner le mode désiré.

3 Appuyez sur la touche **I** pour valider.



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

VI. 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 **J**.
L'afficheur clignote.



3 Appuyez sur la touche **J** 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 **J**.



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



7/ ENTRETIEN COURANT

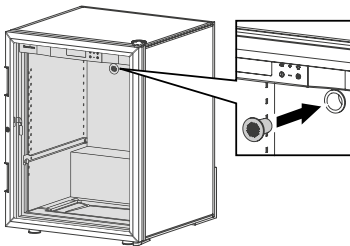


Votre cave à vin EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé.

Opérations d'entretien une fois par an environ

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

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



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



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

Entretien de l'inox :

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

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



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

Entretien des éléments vitrés :

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



8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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

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



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

Revelation							
	Hauteur ¹ mm	Largeur mm	Profondeur ² mm	Poids à vide porte Full Glass (Kg)	Poids à vide porte Black Piano (Kg)	Limites d'utilisations T° mini (°C / °F) - T° maxi (°C / °F)	
						Full Glass	Black Piano
I température							
V-REVEL-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-REVEL-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Multi-températures							
S-REVEL-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-REVEL-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

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

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

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

Selon le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission Européenne, accédez aux caractéristiques énergétiques de nos appareils sur la base EPREL, en scannant le QR code visible sur l'étiquette énergétique de votre appareil.



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

Données relatives à la réglementation américaine des consommations d'énergie

Référence	Modèle	Type de porte	Etats-Unis ¹ 115V 60Hz - Gaz R600a
			Consommation d'énergie annuelle kWh/an
V-REVEL-L	I température	Black Piano	172
V-REVEL-L	I température	Full Glass	212
V-REVEL-L	I température	Vitrée	212
V-REVEL-S	I température	Black Piano	114
V-REVEL-S	I température	Full Glass	143
V-REVEL-S	I température	Vitrée	143
S-REVEL-L	Multi températures	Black Piano	172
S-REVEL-L	Multi températures	Full Glass	212
S-REVEL-L	Multi températures	Vitrée	212
S-REVEL-S	Multi températures	Black Piano	114
S-REVEL-S	Multi températures	Full Glass	143
S-REVEL-S	Multi températures	Vitrée	143

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

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1- SECURITE DIRECTIVE 2006/95/CE

Normes EN60335-1/ 2012+A11:2014

EN60335-2-24:2010

2- CEM 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2

Norme 62233:2008

3- ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE

Règlement 1060/2010



R600a

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



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

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

WARNINGS

The information contained in this document may be changed without warning.
EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed.
EuroCave shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

This document contains original information, which is protected by copyright. All rights are reserved. Photocopying, reproducing or translating this document, whether partially or completely, is strictly forbidden, without EuroCave's prior written consent.

This appliance is intended solely for storing wine.

It is not designed to be used by people (including children) with reduced mental, sensorial or physical abilities, or by people who have no experience or knowledge, unless they have first received instructions on how to use the machine or are supervised by a person responsible for their safety.

Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

When positioning the appliance, make sure that the power lead is not wedged or damaged. If the power lead is damaged, it must be replaced by a lead available from the manufacturer or its After-Sales Service.

WARNING:

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

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

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

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

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

- Do not use electrical appliances inside the wine cabinet.

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

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

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

- In case of having damaged the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipments nearby, and open all the windows to provide good ventilation. Please also contact your local maintenance agent to follow up
- Do not remove the bottom grill of the cabinet unless it is recommended by the manufacturer. Do not place directly the wine bottles without the grill.
- The use of an extension cord is not recommended.
- Do not use or place the mobile bases of multi-socket adapters or portable power supply units at the rear of the appliance.
- **DANGER:** Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet:
 - Take off the doors
 - Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

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

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

Temperature

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

Humidity

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

Protection from light

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

Lack of vibration

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

Circulation of air

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

Storage

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

Thank you for placing your trust in EuroCave.

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



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



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



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



4 - Installing your wine cabinet	7
I - Door reversibility	9



5 - Layout – Storage	11-14
I- Adding or changing the position of a sliding shelf	11
II- Adding or changing the position of a storage shelf	14
III- Assembly and use of shelf labels	14



6 - Commissioning your wine cabinet	15
I Connection and powring up	15
II-A Description (I temperature model V-REVEL-S,V-REVEL-L)	15
II-B Temperature setting	15
III-A Description (multi temperatures model (S-REVEL-S, S-REVEL-L)	16
III-B Temperature setting	16
IV - Relative humidity level display	17
V - Setting the lighting mode	17
VI - Charcoal filter meter display	17



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



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



9 - Energy and technical features	19
--	-----------



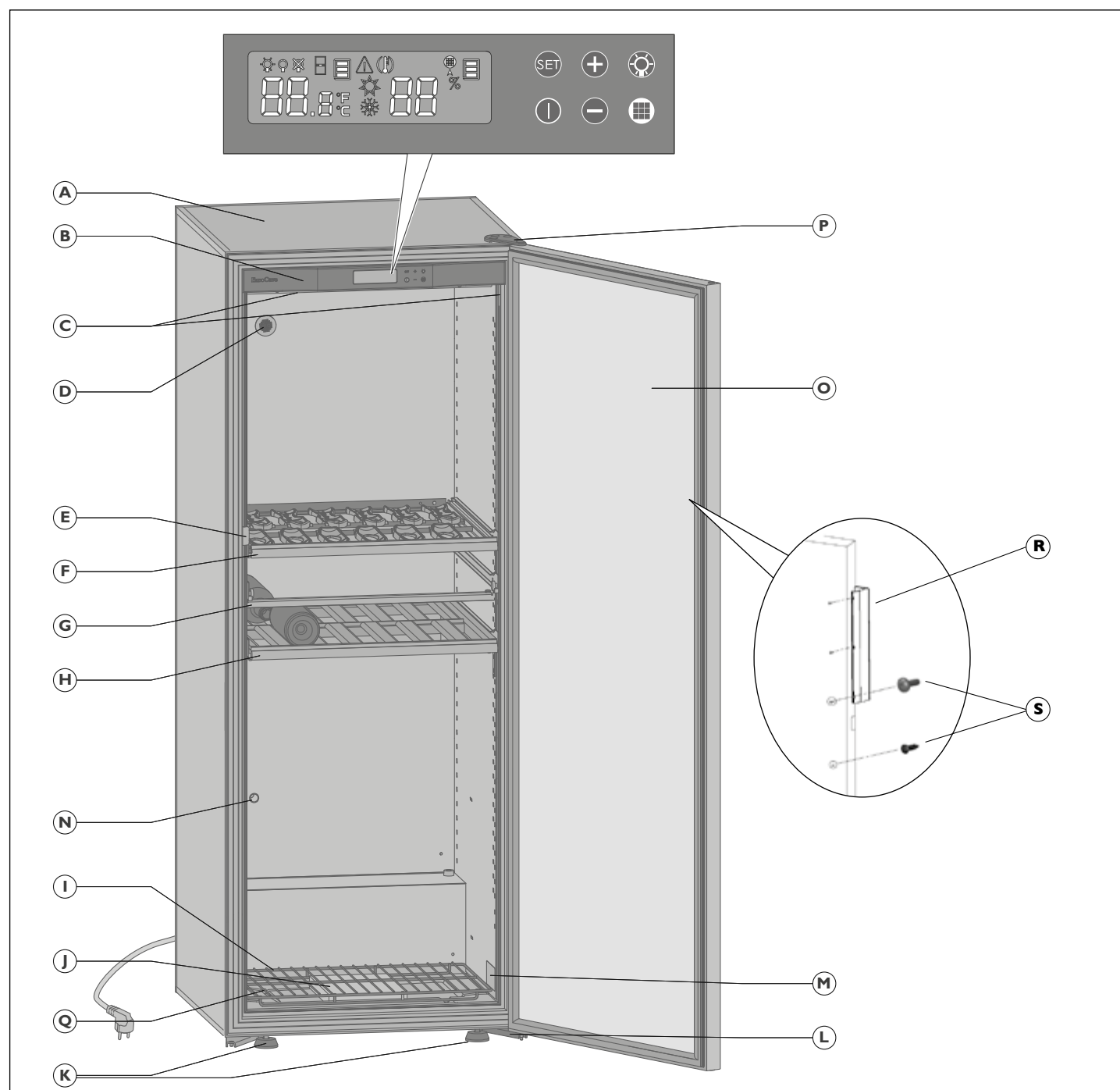
10 - Storage simulation	102-103
--------------------------------	----------------



11 - Wiring diagram	104-107
----------------------------	----------------



1/ DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



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



2/ POWER SUPPLY

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



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



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

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



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



3/ PROTECTING THE ENVIRONMENT - ECODESIGN

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

Disposal of packaging



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



Recycling: a caring gesture

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

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

When purchasing a new EuroCave product, you can entrust recycling of

your old appliance to your EuroCave retailer.

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

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

To save energy

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

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

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

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

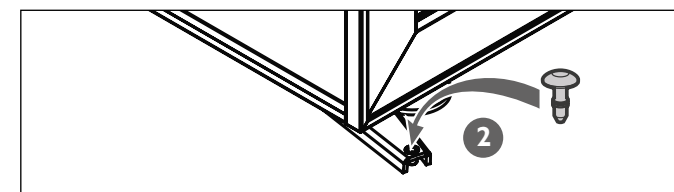
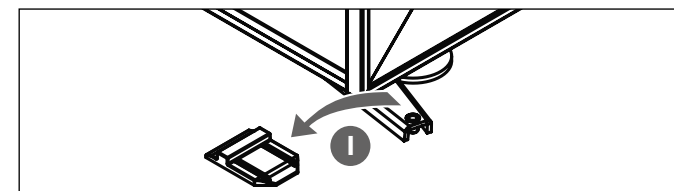
Disable any unusable appliances by unplugging them and cutting off the power lead.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

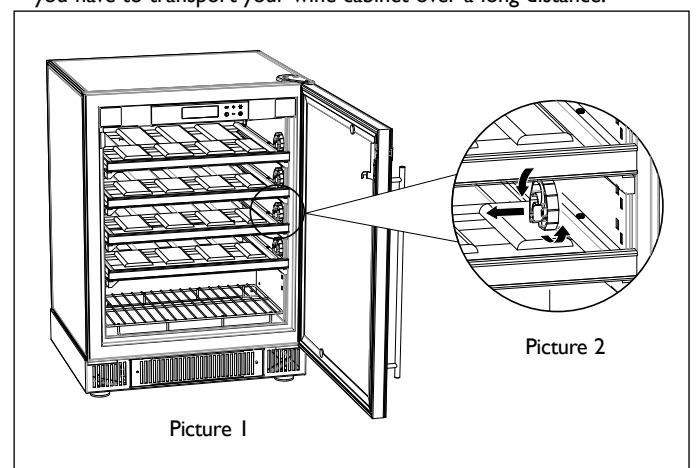
Unpacking

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



- Protective wedges for transportation have been attached to each shelf. 2 wedges per shelf (Picture 1). Remove all of them using a rotating

movement (Picture 2). You can retain these wedges and reuse them if you have to transport your wine cabinet over a long distance.



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

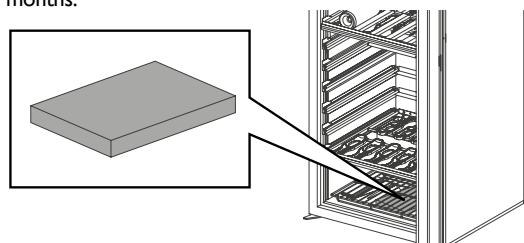


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

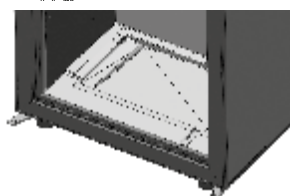
Precautions

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

- If you notice low humidity levels (<55%) a few days after setting your wine cabinet into operation, we recommend that you use the humidity cartridge, supplied in a bag with the appliance. Place it at the bottom of the cabinet, under the rack in the drip tray provided (see diagram below). When using for the first time, completely immerse your cartridge in tap water for a few minutes to saturate it then allow it to dry. Depending on external conditions, it may be necessary to add a 10cl glass of water after several months.



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



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

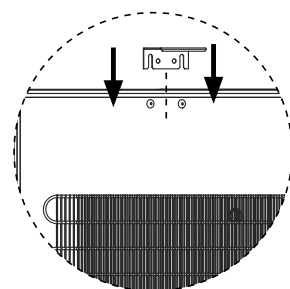
- Install the stop (which is located in the accessories bag) at the back of the cabinet (see diagram).
- This allows a space of 7 cm to be maintained between the wall and the rear of the cabinet. This space allows your cabinet's power consumption to be optimised.
- Place the 2 caps in the 2 holes at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

Installation

Place your cabinet in the desired location.

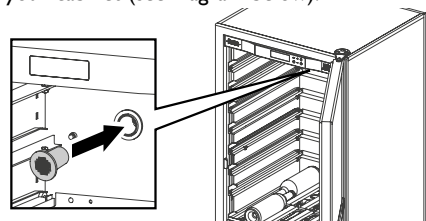
It must:

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

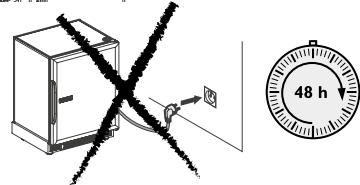


i When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side (on the opposite side of the flexible lead).

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



- Wait 48hrs before plugging in your cabinet

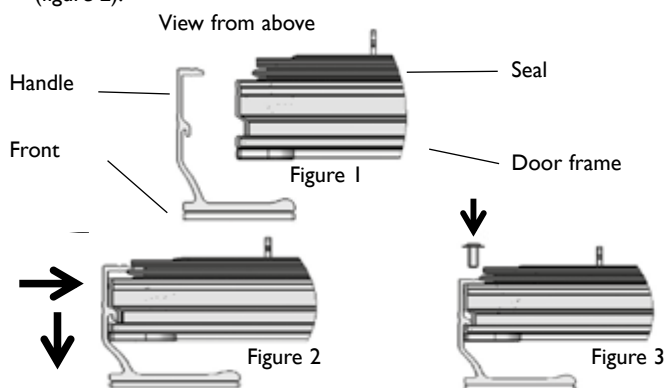


- When using your cabinet for the first time, the charcoal filter alarm will display. Reset the filter meter to 365 (see chapter 6, § VI).

Fitting the handle

(Full Glass and Black Piano doors only)

- Unscrew the three screws placed on the side of the door, using the Allen wrench, which you will find in the handle's box.
- Position the handle on the specially designed groove on the door frame (figure 2).



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

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

Door security

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



Installing two cabinets side by side

N.B.: If you are placing two cabinets side by side, ensure that you leave a gap of at least 1 cm between each cabinet.



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

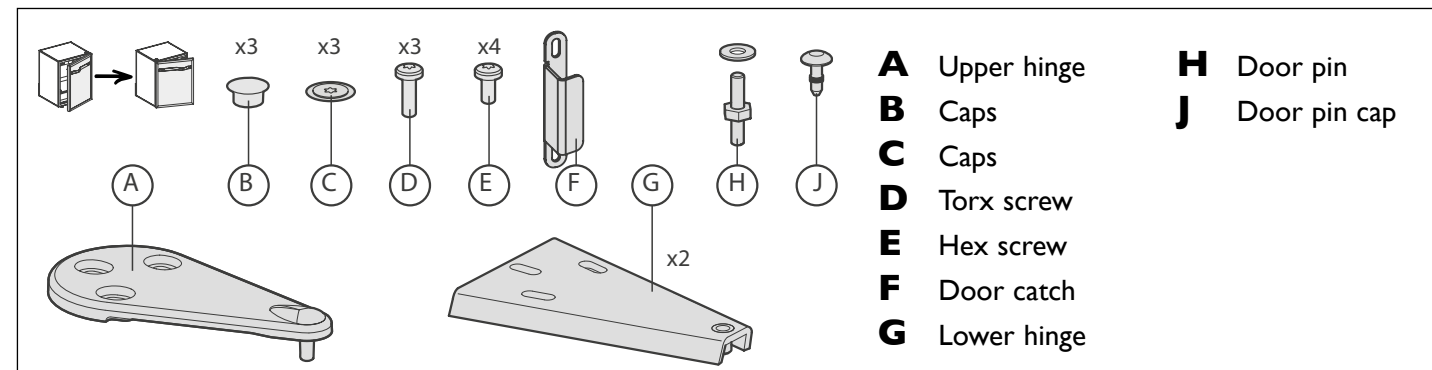


Bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If this happens, the condensation created on the wall may trickle onto the shelves and damage the bottle labels. In addition, contact with the cold wall may create a frost point, which is harmful to your wine.

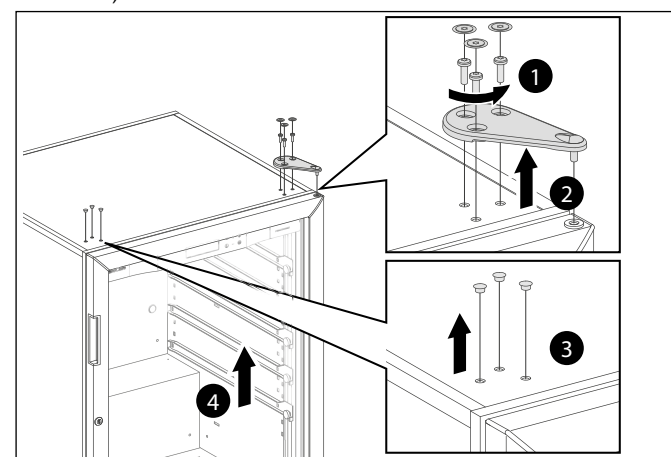


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

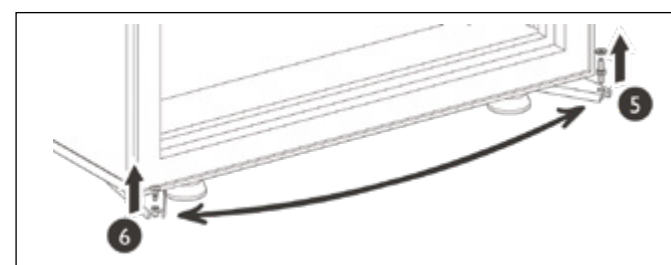
I. Door reversibility



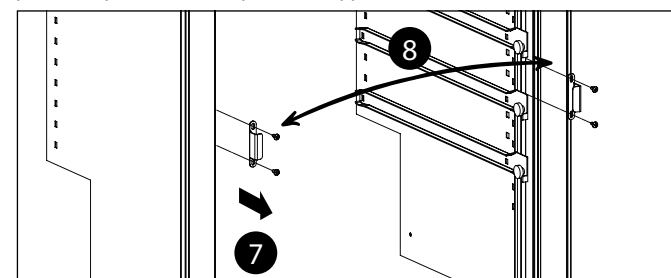
This allows you to change the direction in which the door opens. Follow the instructions below (example for changing a right-hand door into a left-hand door):



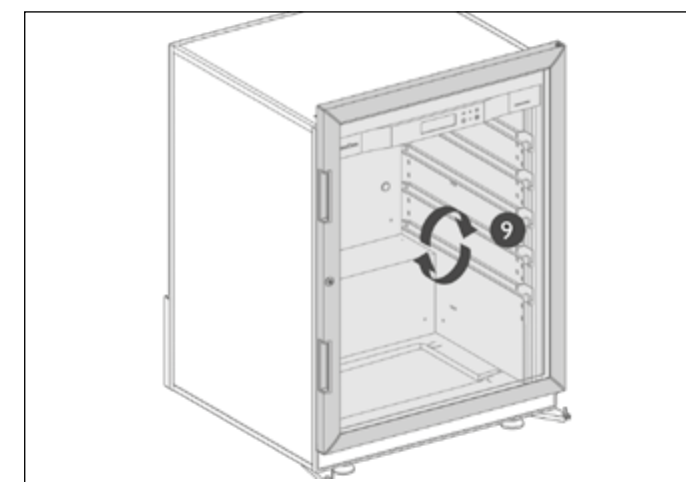
- Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- Remove the upper hinge.
- Carefully remove the caps using a thin blade.
- Remove the cabinet door by opening it slightly, then lifting it upwards.



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



- Unscrew the two screws and the door catch. Unscrew the two screws on the opposite side and remove the two washers.
- Mount the door catch on the desired opening side, using screws. Replace the washers, then the screws, on the side opposite the door catch..

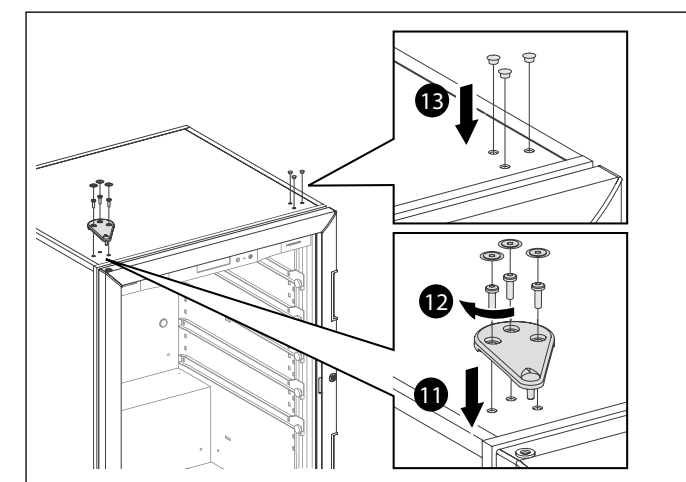


- Turn the door through 180°.



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

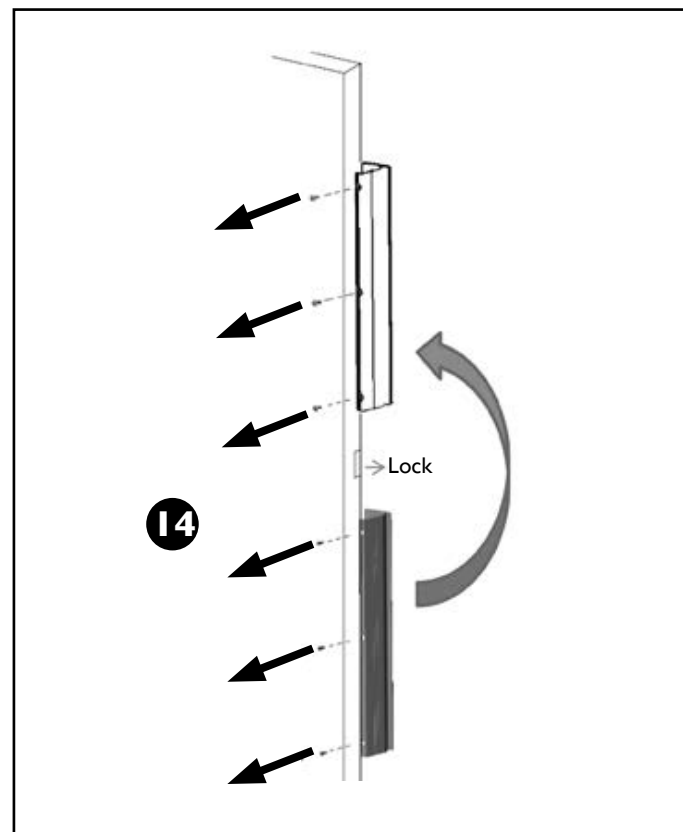
- Put the door back on its pin.



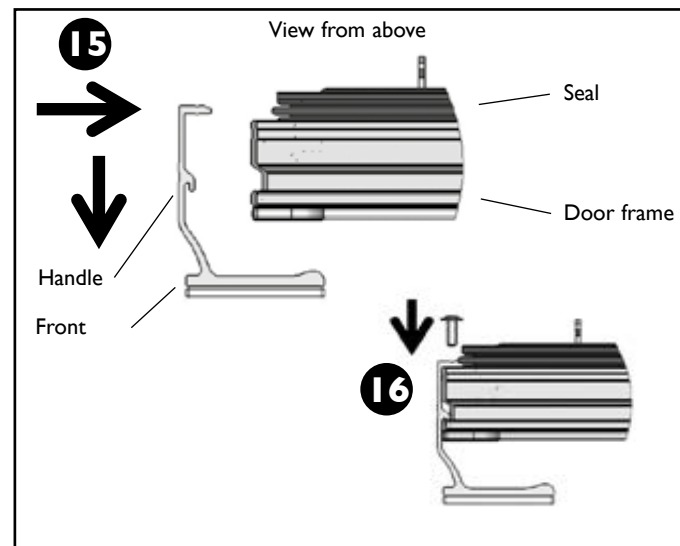
- Put in place the upper hinge.
- Screw the hinge so that the door is completely parallel to the cabinet. Check that the door seal adheres well to the cabinet (by closing the door), to ensure that it is completely air-tight.
- Put in place the caps.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

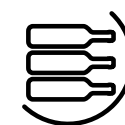


14 As the door has turned 180 degrees, reposition your handle above the lock (Full Glass and Black Piano doors only): Unscrew the six screws placed on the side of the door, using the Allen wrench (2,5 mm), which you will find in the handle's box.



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

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



5/ LAYOUT – STORAGE



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

Different types of storage



Universal storage shelf*
Ref.: AXUH2B
(glossy black front)

Capacity: 77 bottles
Max weight: 100 kg



Universal sliding shelf
fitted with "new
generation Main du
sommelier" supports*
Ref.: ACMS2B
(glossy black front)

Capacity: 22 bottles



**Articulated
presentation kit for
ACMS2 shelves**
Ref.: AOPRESAR2

Capacity: 32 bottles



Universal storage shelf*
Ref.: AXUH2W
(light wood front)

Capacity: 77 bottles
Max weight: 100 kg



Universal sliding shelf
fitted with "new
generation Main du
sommelier" supports*
Ref.: ACMS2W
(light wood front)

Capacity: 22 bottles

The layout of your cabinet can be modified according to your requirements. Refer to pages 99-100 to see storage simulations.

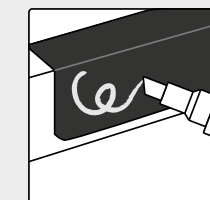


We strongly recommend that you do not leave your wine bottles:

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

* A white marker pen is supplied in the accessories bag.

It allows you to write on the shelf labels in order to identify your bottles.



Layout advice

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

- Distribute your bottles as uniformly as possible over the various cabinet shelves, in order to spread the weight. Also ensure that none of the bottles is touching the rear wall of the cabinet.
- Spread the load over the entire cabinet rather than placing bottles all at the top or all at the bottom.
- Observe the loading instructions for the specific storage layout of your cabinet and never stack bottles on a sliding shelf.
- If you have sliding shelves, it is preferable to position them in the upper section of your cabinet to facilitate daily access.

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



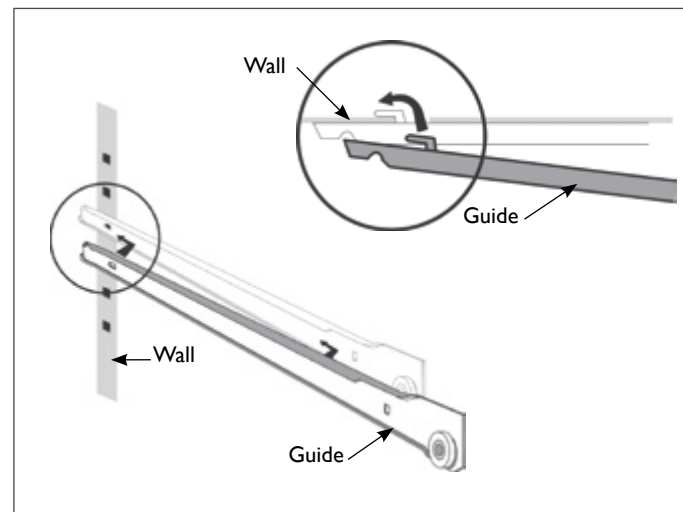
NB: Never modify the position of the stiffener in your V-Pure-L cabinet (see description page 6) without first consulting your retailer and never handle this part when the cabinet is loaded.

I. Adding or changing the position of a sliding shelf

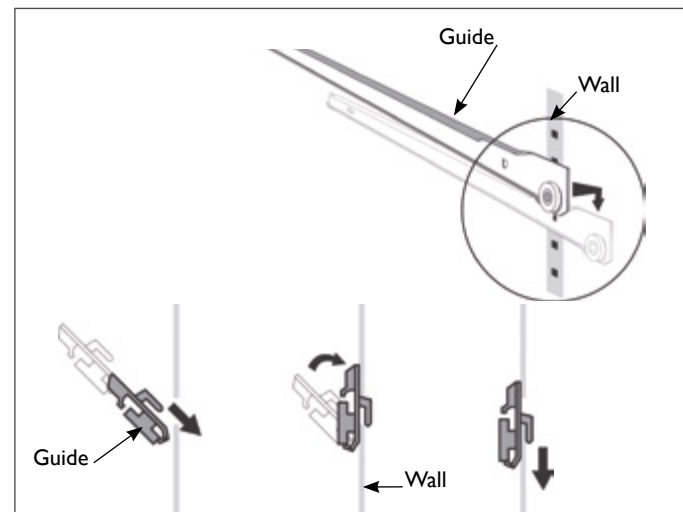
If the sliding shelf is already in place in your cabinet:

- 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).

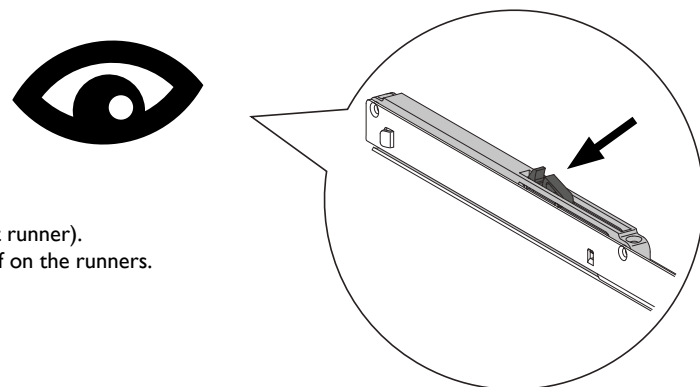
A. Putting in place the back section of the guide



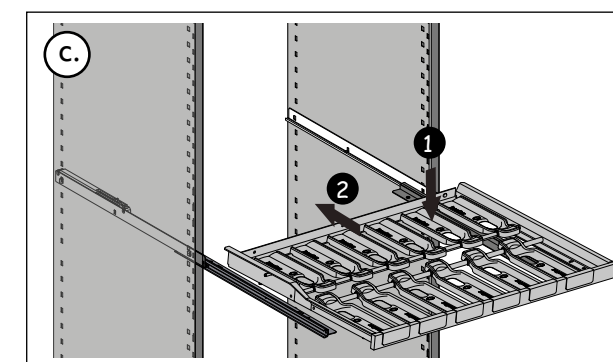
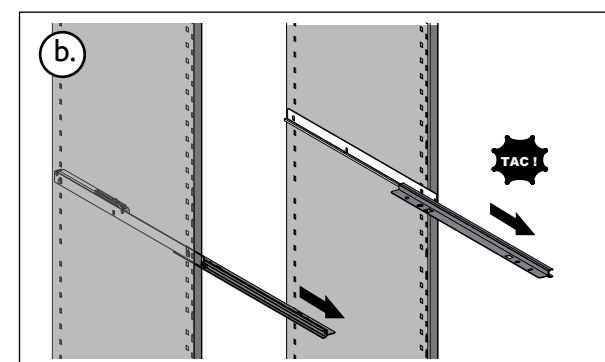
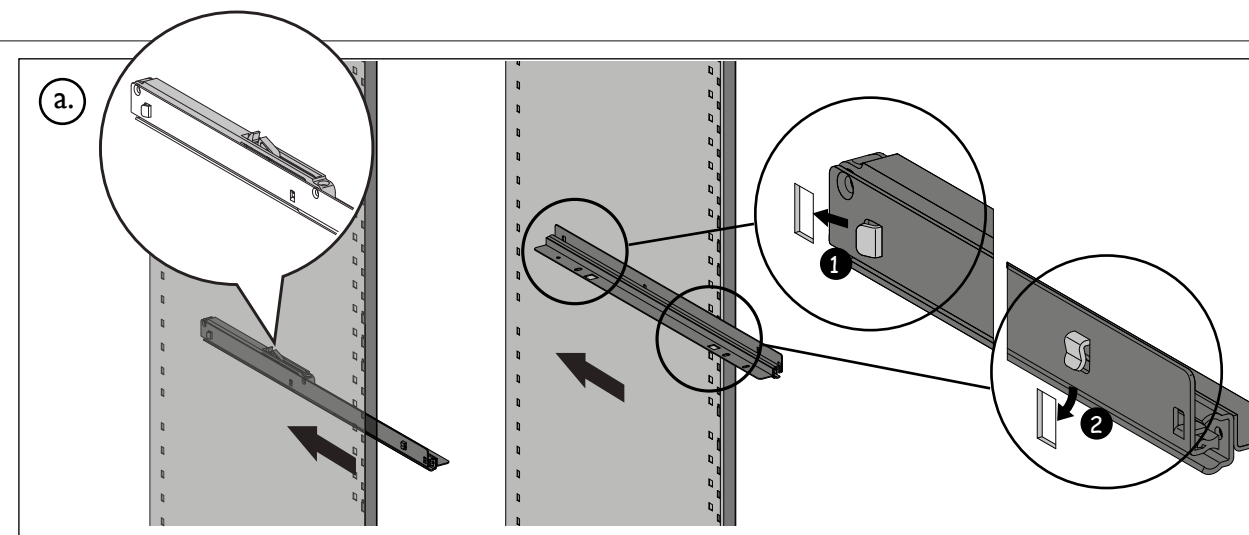
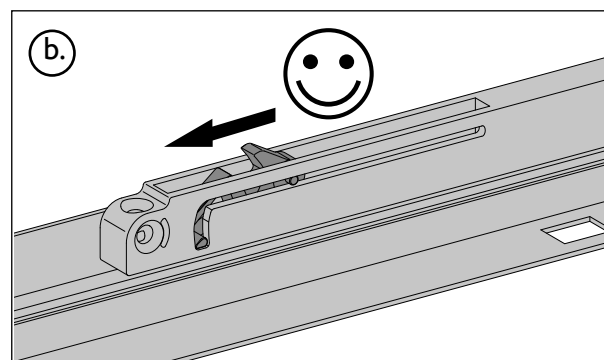
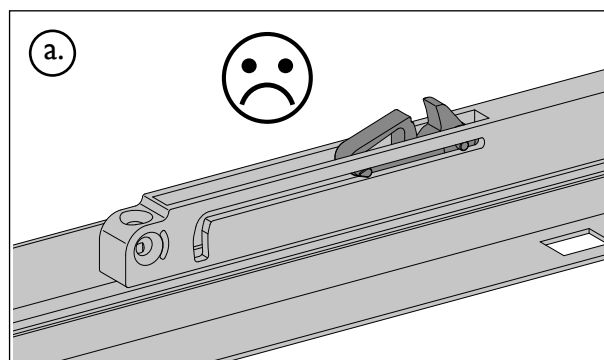
B. Putting in place the front section of the guide



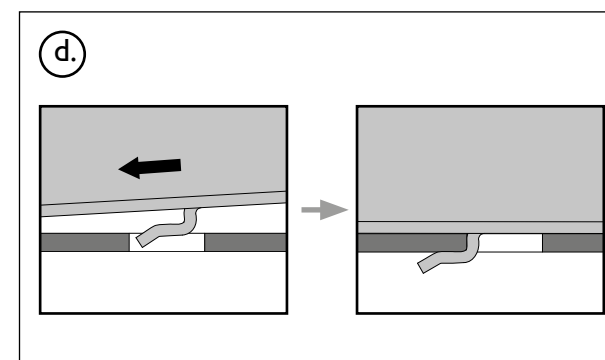
C. Then place the sliding shelf



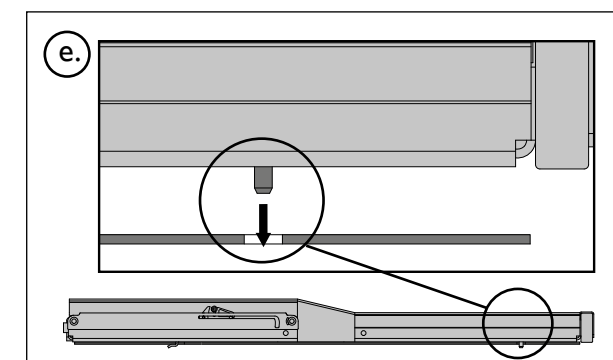
The latch of the soft-close device may not be locked (left runner). It is essential to lock it before positioning the sliding shelf on the runners. Ensure that the latch is correctly positioned at the front. If it is not, pull it towards the front to lock it.



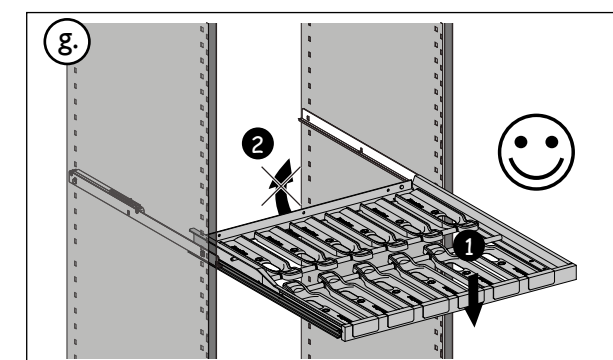
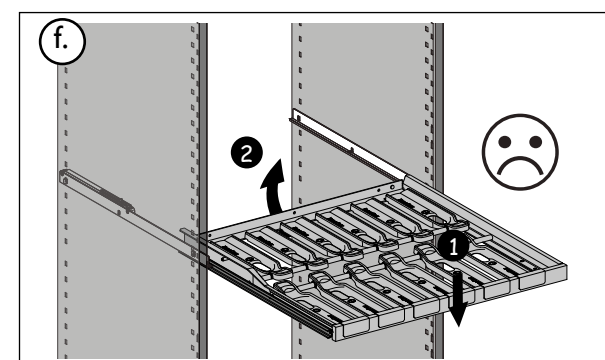
Place your shelf on the left and right runners and start by locking the back section of the shelf.



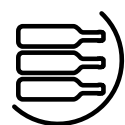
Slide the shelf along until the back fasteners of the shelf lock into the slots provided in the runners.



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.

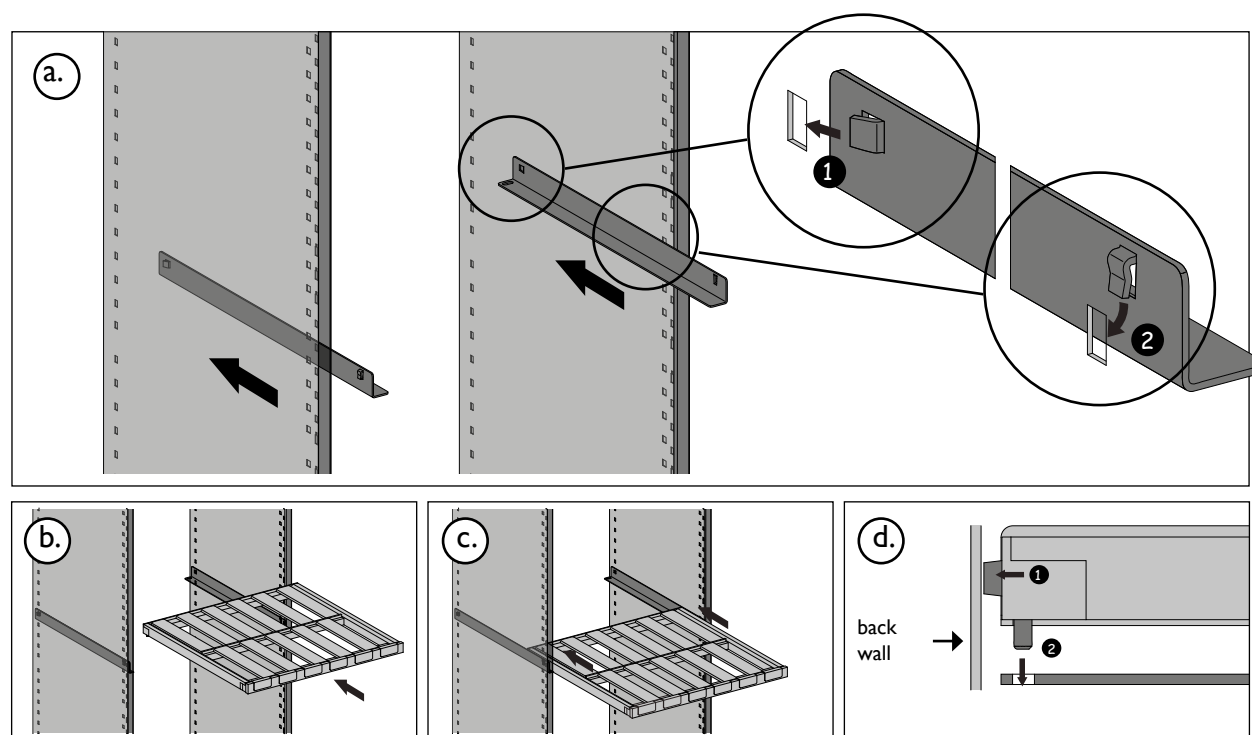


Note: In order to prevent the shelf from tipping, ensure that the studs on each side of the shelf are pushed all the way into the holes before pushing the shelf back in.



5/ LAYOUT – STORAGE

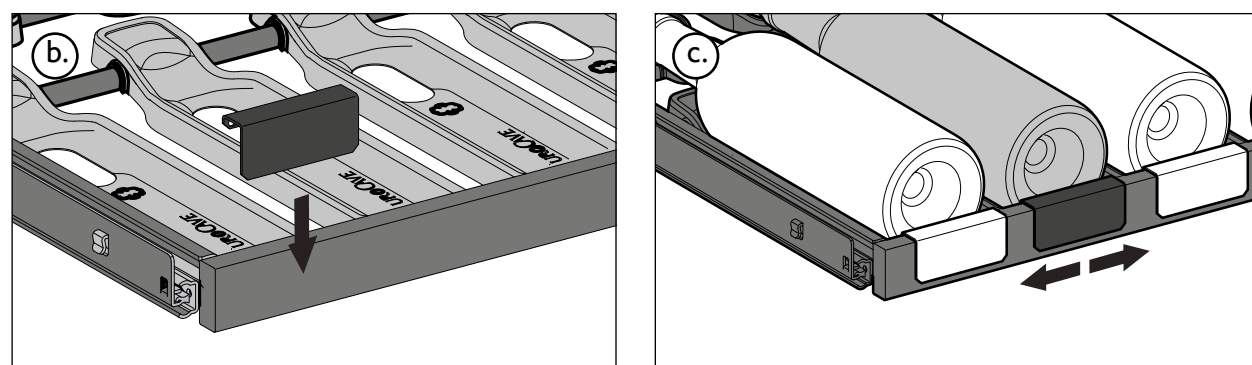
II. Adding or changing the position of a storage shelf



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

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/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

I. Connection and starting up

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



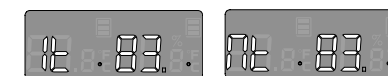
Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker. Fuse of 10A for one unit, 15A for two and 25A for three. Use of multi-socket plugs is not recommended if it does not respect above electrical data as well. Do not plug several cabinet into a multi-socket.



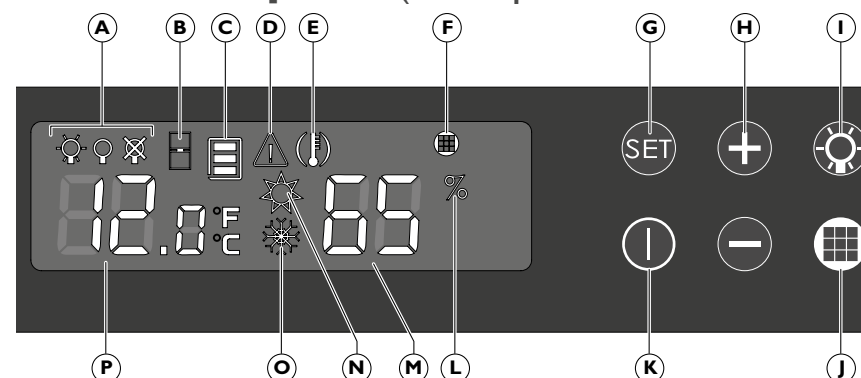
To ensure that your cabinet functions optimally, we recommend that you fill it to at least 75 % of its capacity.

Check your type of wine cabinet

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



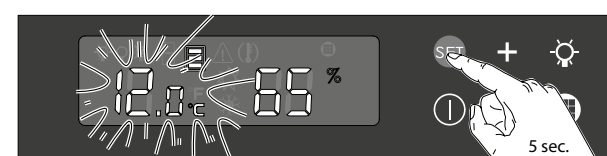
II-A. Description (I-temperature model V-REVEL-S,V-REVEL-L)



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

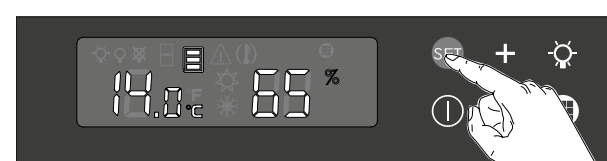


Press and hold down the **I** key for 5 seconds to start up.

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):

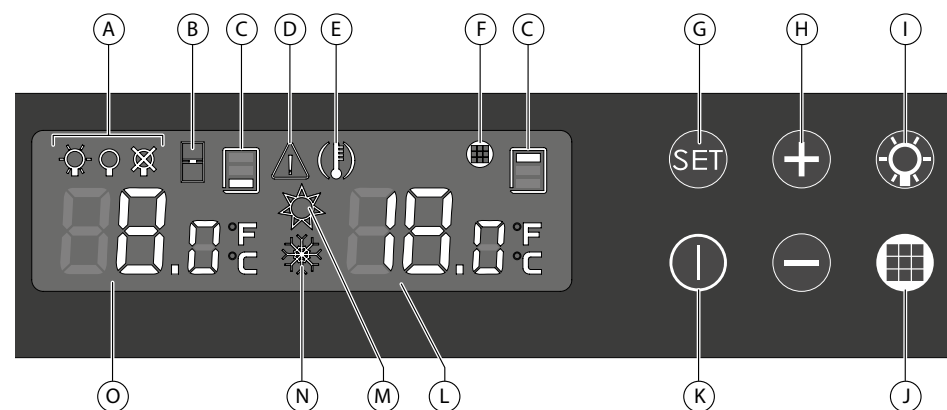
- for white wine: recommended setting range: 6°-10 °C / 43-50°F.
- for red wine: recommended setting range: 15°-18 °C / 59 - 64°F.

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



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

III-A. Description (multi-temperature model S-REVEL-S, S-REVEL-L)



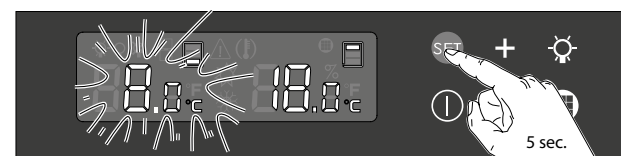
- A** Lighting mode
- B** Open door alarm
- C** Temperature zones concerned
- D** Sensor fault alarm
- E** Temperature alarm
- F** Charcoal filter alarm
- G** Confirmation and setting access key
- H** Setting and selection keys
- I** Lighting mode access and confirmation key
- J** Charcoal filter meter 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



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.

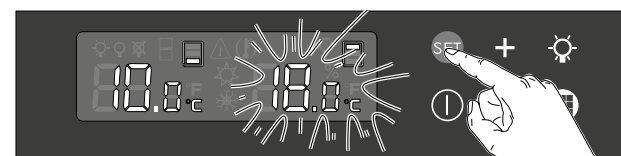
III-B. Temperature setting

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.

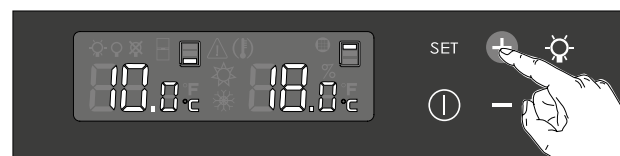


Press and hold down the **I** key for 5 secs to power up.

- 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.

- 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.



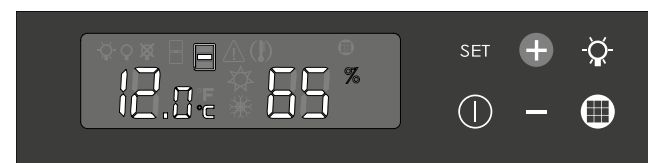
The value shown on the display is the actual temperature inside the cabinet. It is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.



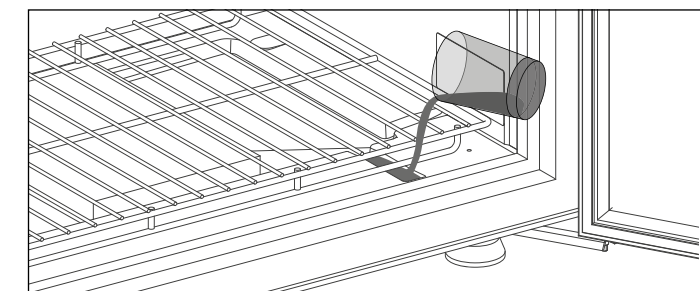
6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

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

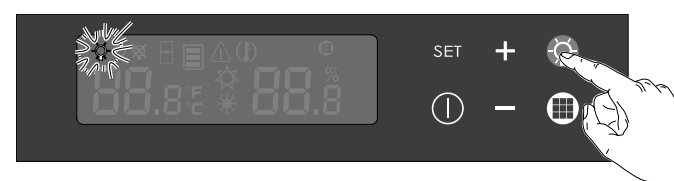
Your wine cabinet has a function for measuring humidity levels, allowing you to see the level of relative humidity inside the appliance, when the setting is 9 - 15° C.
 The ideal level of humidity is above 50% and ideally between 60 and 75 %.



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



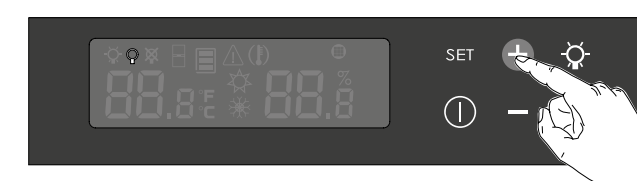
V. Setting the lighting mode



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

There are 3 setting options for lighting:

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

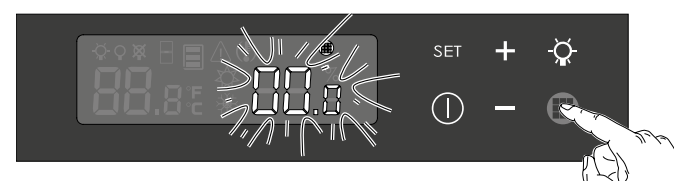


- 2** Press the **+** or **-** keys to select the desired mode.
- 3** Press the **I** key to confirm



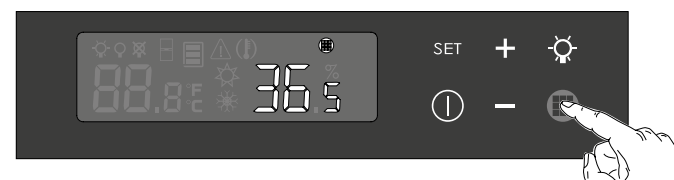
Precaution : bright light, never look directly at the LED beam.

VI. Charcoal filter meter display



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

- 1** Press the **J** key. The display will flash.



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



- 2** Press the **+** key to set to 365.



The charcoal filter must be replaced every year.



You can consult the meter by pressing the **J** key.



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



7/ EVERYDAY MAINTENANCE

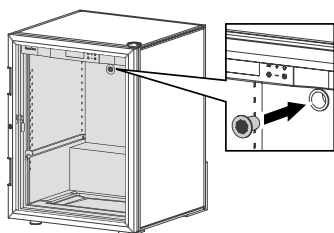


Your EuroCave cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance operations to be carried out approximately once a year

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

- Clean the light strip with a microfibre or soft cloth only. Never use cleaning products containing alcohol.
- To remove text, written using the white marker pen, from the bottle identification supports, 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.



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.

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.

Caring for glass elements:

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



8/ OPERATING FAULTS

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

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



9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Revelation							
	Height ¹	Width	Depth ²	Weight when empty		Recommended temperature range	
	mm	mm	mm	Full Glass door (Kg)	Black Piano door (Kg)	Min T° (°C / °F) - Max T° (°C / °F)	
						Full Glass	Black Piano
I temperature							
V-REVEL-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-REVEL-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Multi-temperatures							
S-REVEL-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-REVEL-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

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

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

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

According to delegated regulation (EU) 2019/2016 of the European Commission, access energy data about our appliances on the EPREL database by scanning the QR code visible on your appliance's energy label.



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

Data relating to American energy consumption regulations

REFERENCE	Model	Type of door	United States ¹ 115V 60Hz - R600a gas
			Annual energy consumption kWh/yr
V-REVEL-L	Single temperature	Black Piano	172
V-REVEL-L	Single temperature	Full Glass door	212
V-REVEL-L	Single temperature	Glass door	212
V-REVEL-S	Single temperature	Black Piano	114
V-REVEL-S	Single temperature	Full Glass door	143
V-REVEL-S	Single temperature	Glass door	143
S-REVEL-L	Multi temperature	Black Piano	172
S-REVEL-L	Multi temperature	Full Glass door	212
S-REVEL-L	Multi temperature	Glass door	212
S-REVEL-S	Multi temperature	Black Piano	114
S-REVEL-S	Multi temperature	Full Glass door	143
S-REVEL-S	Multi temperature	Glass door	143

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

Standards

Your product complies with the following standards:

- 1- SAFETY** - Directive 2006/95/CE
Standards EN60335-1/ 2012+A11:2014
EN60335-2-24:2010
- 2- EMC** - Directive 2004/108/CE
Standard EN55014-1/2
62233:2008
- 3- ENVIRONMENT**
Directive 2010/30/EU
Regulation 1060/2010



R600a

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



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

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.

Beim Aufstellen des Klimaschranks sicherstellen, dass das Netzkabel nicht eingequetscht oder beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, ist es durch ein beim Hersteller oder seinem Kundenservice erhältliches Kabel zu ersetzen.

VORSICHT:

- Versperren Sie nicht die Belüftungsöffnungen um das Gerät herum oder im Einbaumöbelstück.
- Die Steckdose muss nach der Installation zugänglich sein
- Verwenden Sie keine mechanischen oder anderen Hilfsmittel, um das Abtauen zu beschleunigen, außer diese wurden vom Hersteller empfohlen.
- Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.
- Verwenden Sie im Innern des Lagerfachs für Lebensmittel keine elektrischen Geräte, außer sie wurden vom Hersteller empfohlen.
- Lagern Sie in diesem Gerät keine explosiven Substanzen wie Spraydosen mit brennbaren Treibgasen.
- Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, als integrierbares Gerät verwendet zu werden.

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

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

Im Schrank befindet sich ein Typenschild. Das Typenschild enthält verschiedene technische Informationen und einen Sicherheitshinweis mit einem gelben Dreieck mit einer Flamme darin, der Bezeichnung und dem chemischen Symbol des Kühlmittels. Der Kühlschrank enthält ein brennbares Kühlmittel (R600a: Isobutan). Voraussetzungen zur Erfüllung der Sicherheitsanforderungen für Gas und zum sicheren Gebrauch von Kühlgeräten:

- Das Kühlsystem hinter und im Kühlschrank enthält Kühlmittel. - Das Kühlsystem darauf mit keinen scharfkantigen Gegenständen in Kontakt kommen.
- Im Weinschrank dürfen keine Elektrogeräte verwendet werden.
- Kinder sollten bei der Benutzung des Kühlschranks beaufsichtigt werden.
- Keine mechanischen Geräte oder andere Methoden als die vom Hersteller empfohlenen anwenden, um den Abtauprozess zu beschleunigen.
- Die Öffnungen außen am Kühlschrank nicht blockieren.
- Im Falle einer Beschädigung des Kühlkreises keine elektrischen Geräte oder offenes Feuer in der Nähe des Kühlschranks verwenden. Alle Fenster öffnen, um den Raum zu entlüften. Es wird außerdem empfohlen, den örtlichen Wartungstechniker zu informieren.

Sofern nicht vom Hersteller empfohlen, den unteren Rost des Schranks nicht entfernen. Die Weinflaschen nicht ohne den Rost in den Kühlschrank legen.

- Von der Verwendung eines Verlängerungskabels wird abgeraten
- Keine tragbaren Mehrfachsteckdosen oder Steckdosenleisten verwenden oder hinter dem Klimaschrank platzieren.

Sie Ihren Weinklimaschrank entsorgen:

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

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