



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



EUROCAVE 

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

AVERTISSEMENTS

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis. EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. EuroCave ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil. Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de EuroCave. Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

MISE EN GARDE :

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
 - Nécessité d'avoir la prise accessible après l'installation.
 - Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
 - Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
 - Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
 - Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
 - Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin
 - Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
 - les environnements de type chambres d'hôtels;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

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

- La cave contient du gaz réfrigérant inflammable (R600a: iso-butane).
- Conditions pour assurer la sécurité de gaz et la sécurité lors de l'utilisation de la cave à vin :
- le système de réfrigération à l'arrière et à l'intérieur de la cave contient du réfrigérant.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Ne pas utiliser un appareil électrique à l'intérieur de la cave à vin.
- Ne pas bloquer les ouvertures.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
- Ne pas retirer la grille en bas de la cave sauf si cela est recommandé par le fabricant. Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
- 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	7-10
I - Réversibilité de la porte	9



5 - Aménagement - Rangement	11-15
I - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante	12
II - Mise en place des bouteilles	14
III - Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage AXUH2	15
IV - Montage et utilisation des cavaliers	15



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



7 - Entretien courant	21
-----------------------	----



8 - Anomalies de fonctionnement	22
---------------------------------	----



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



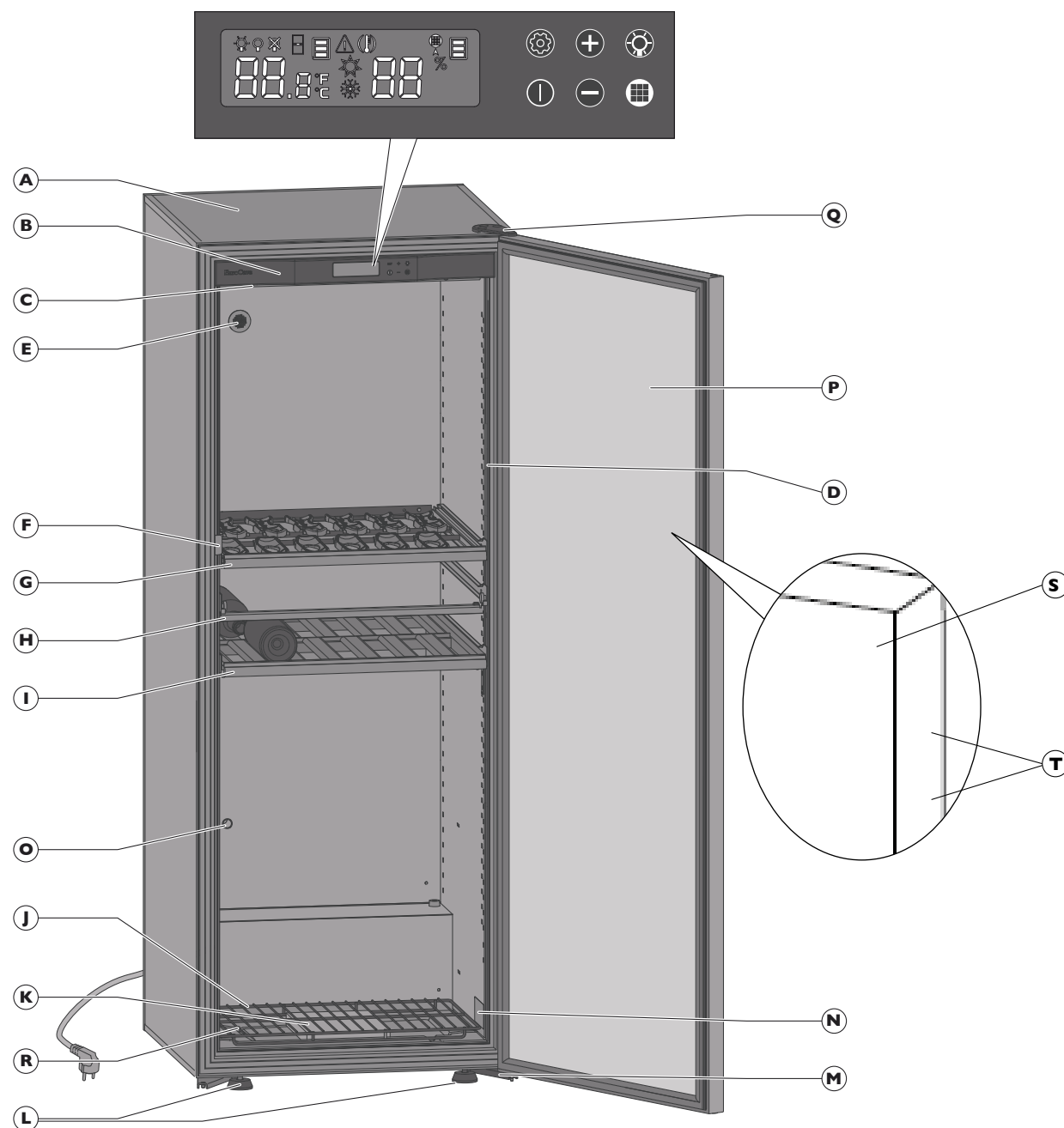
10 - Simulations de rangement	111-115
-------------------------------	---------



11 - Schéma électrique	116
------------------------	-----



1/ DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



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



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

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



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



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



3/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - ECO-CONCEPTION

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



Mise au rebut de l'emballage

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

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.

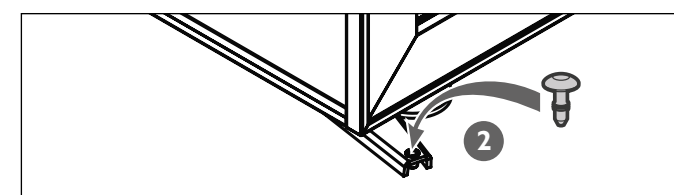
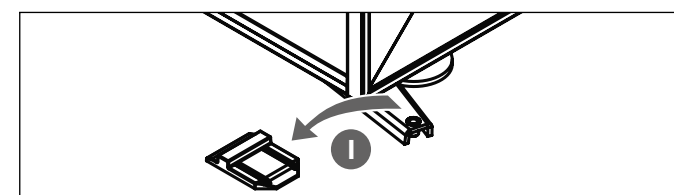
Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.



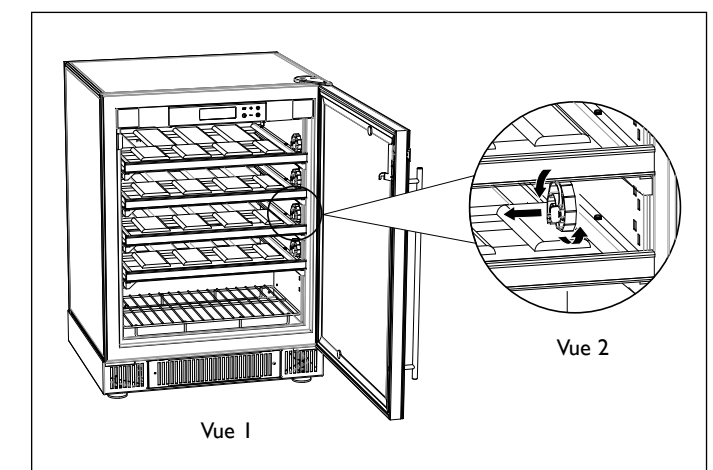
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

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.



Vue 1

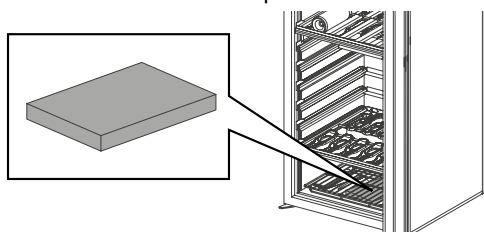
Vue 2



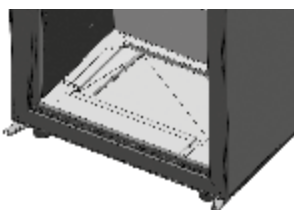
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Précautions

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

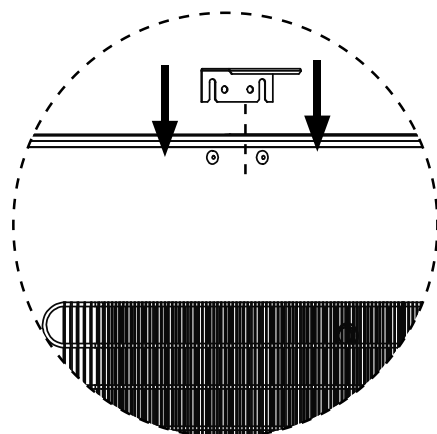


- Si vous constatastez un taux d'humidité trop élevé, retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave.



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.

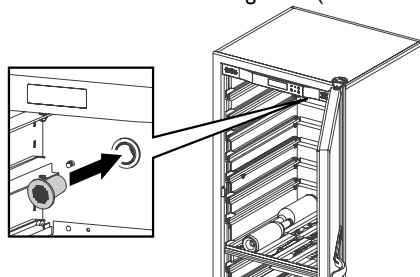
Il doit :

- 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).

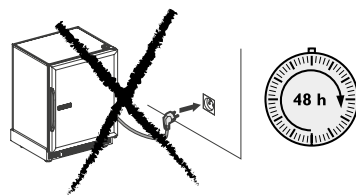


Lors de tout déplacement, ne pas incliner la cave à plus de 45° et toujours sur la face latérale côté opposé au cordon électrique.

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



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

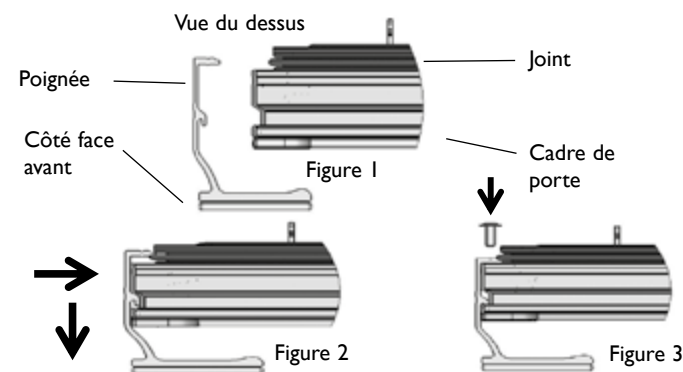


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Fixation de la poignée

(Portes Full Glass et Black Piano uniquement)

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



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

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

Sécurité de la porte

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



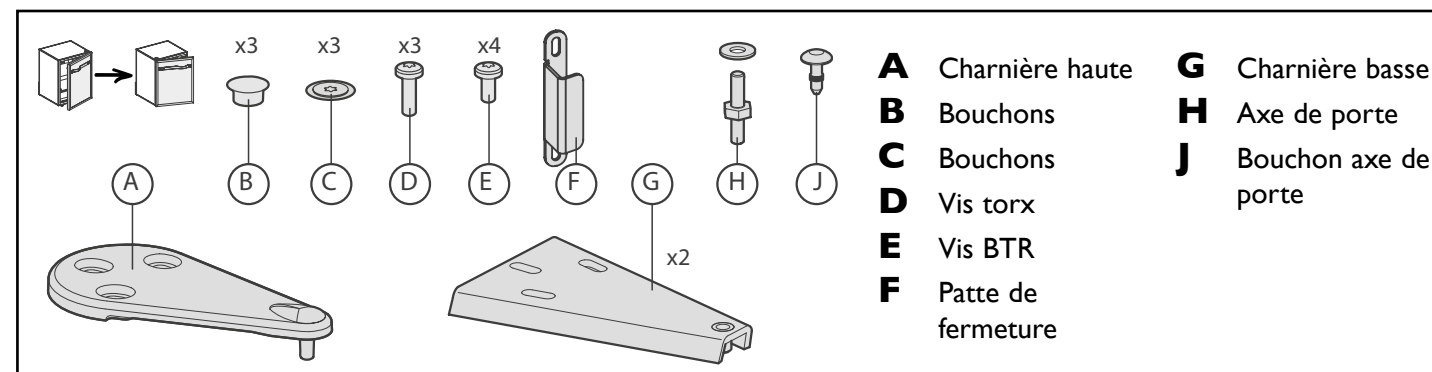
Installation de deux caves côte à côte

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

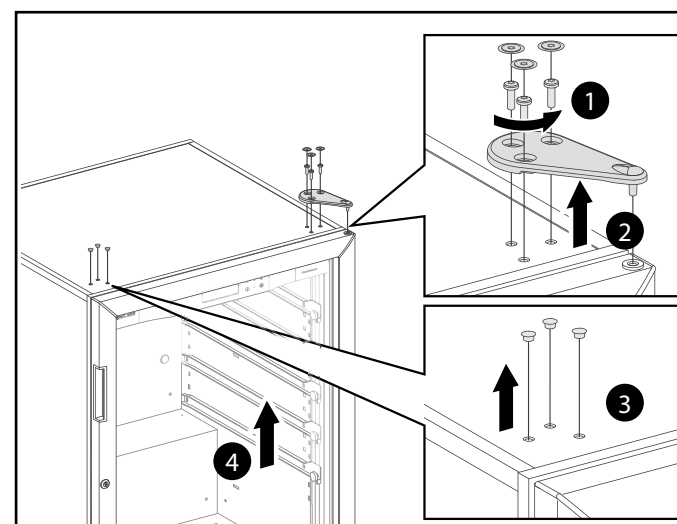


Les bouteilles doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un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

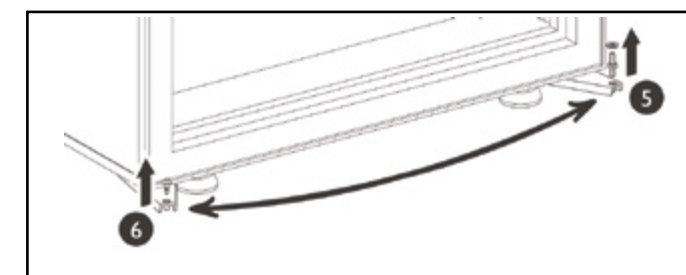
I. Réversibilité de la porte



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



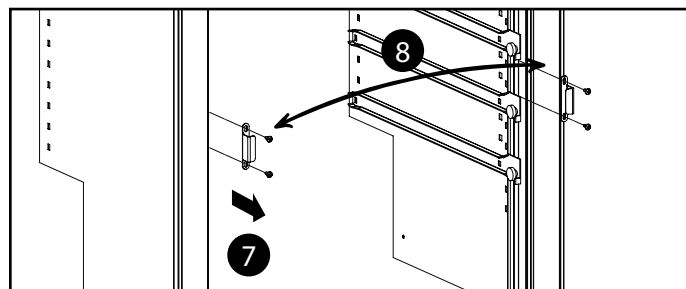
- 1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- 2 Retirez la charnière supérieure.
- 3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



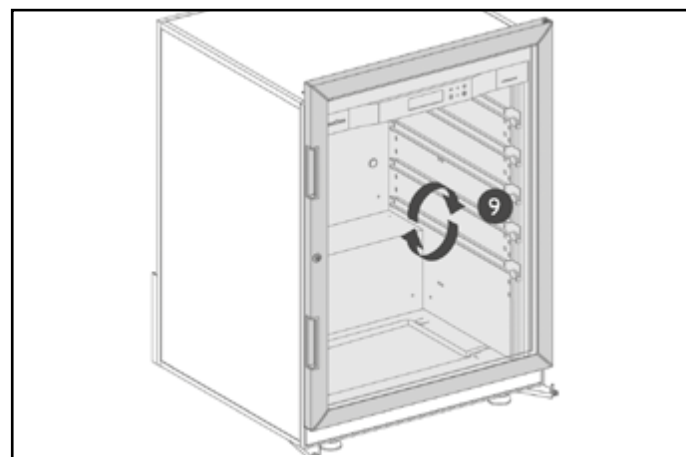
- 5 Dévissez l'axe de porte.
- 6 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine et montez l'axe à la place. Repositionnez le bouchon côté opposé.



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN



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

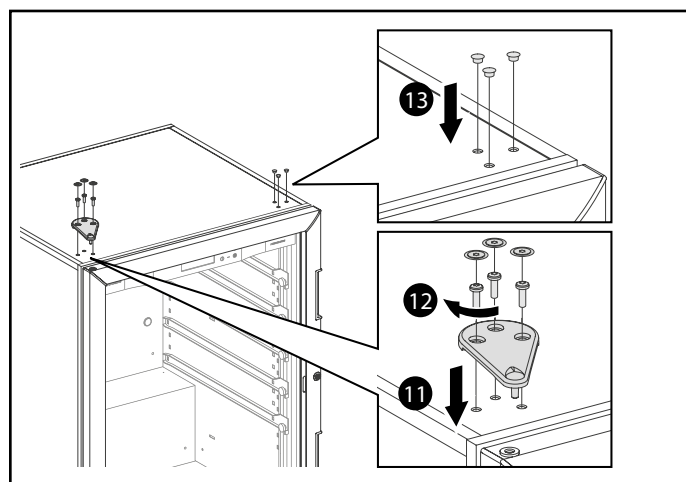


- 9** Retourner la porte de 180°.

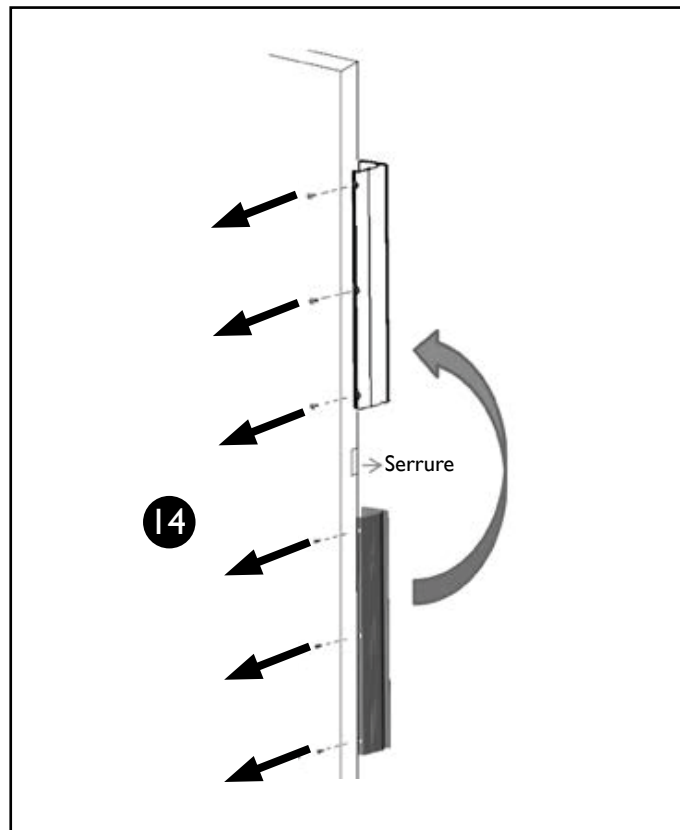


Attention : la porte est très lourde. Prenez toutes les précautions nécessaires pour ne pas vous blesser ou la faire tomber.

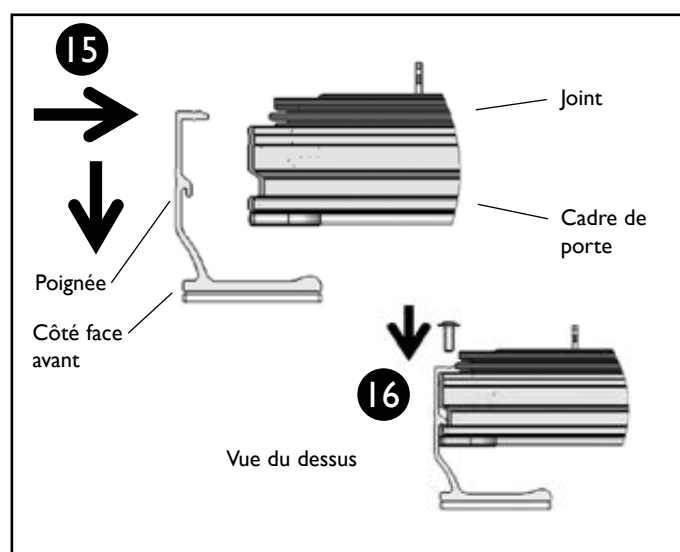
- 10** Remettez la porte sur son axe.



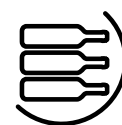
- 11** Mettez en place la charnière supérieure.
- 12** Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.
- 13** Mettez en place les bouchons.



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



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



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT



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

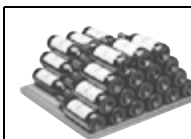
Différents types de rangement :

Rangement standard



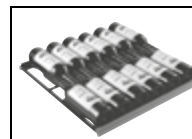
Clayette de stockage Universelle
Réf. : AXUH

Capacité : 77 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



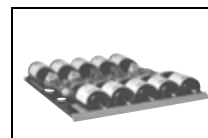
Clayette de stockage Bordelaise
Réf. : AXBH

Capacité : 78 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



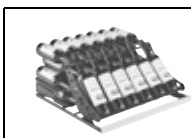
Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier"
Réf. : ACMS

Capacité : 12 bouteilles



Clayette coulissante Champagne
Réf. : ACHH

Capacité : 10 bouteilles



Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS
Réf. : AOPRESAR

Capacité : 32 bouteilles



Clayette coulissante de dégustation
Réf. : ACVH

Capacité : 20 bouteilles



Clayette de présentation
Réf. : ACPH

Capacité : 22 bouteilles

Rangement en option (Equipement "Premium")



Clayette de stockage Universelle¹
Réf. : AXUH2B²
Réf. : AXUH2W³

Capacité : 77 bouteilles
Poids maxi : 100 kg



Clayette coulissante universelle équipée de berceaux de présentation
Réf. : ACMS2B²
Réf. : ACMS2W³

Capacité : 12 bouteilles



Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS2
Réf. : AOPRESAR2

Capacité : 32 bouteilles

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

1 - Un marqueur blanc est fourni dans le sachet accessoire. Il vous permet d'écrire sur les cavaliers (équipement "premium") pour identifier vos bouteilles. 2 - Façade noir glossy 3 - Façade chêne clair



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

Conseils d'aménagement de votre cave à vin

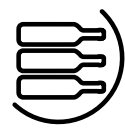
Votre cave à vin EuroCave a été étudiée pour recevoir en toute sécurité un nombre maximal de bouteilles. Nous vous conseillons de respecter les quelques conseils qui suivent afin d'optimiser son chargement.

- Veillez à répartir vos bouteilles de la façon la plus homogène possible sur les différentes clayettes que comporte votre cave, afin de répartir le poids en plusieurs endroits. Veillez également à ce que vos bouteilles ne touchent pas la paroi du fond de la cave.
- Veillez également à répartir vos bouteilles de façon homogène sur toute la hauteur de la cave à vin (proscrire les chargements du type toutes les bouteilles en haut, ou toutes les bouteilles en bas).
- Bien respecter les consignes de chargement selon le type de rangement dont est équipée votre cave, et ne jamais empiler de bouteilles sur une clayette coulissante.

- Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.
- De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.
- Lors de l'utilisation de votre cave à vin, ne tirez jamais plus d'une clayette coulissante à la fois.



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

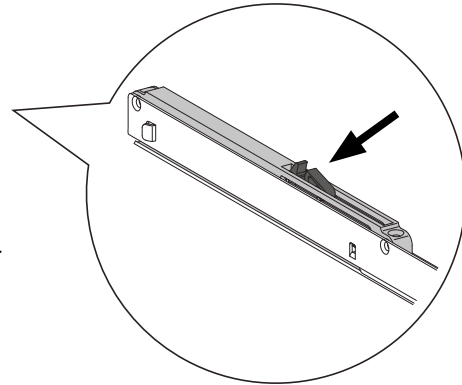


I. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante

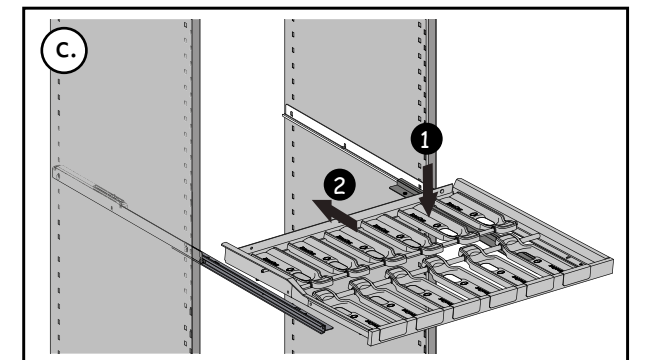
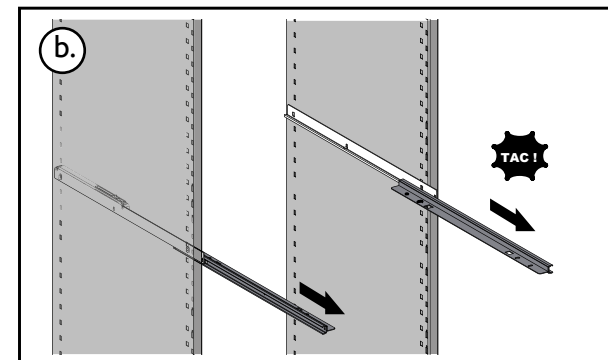
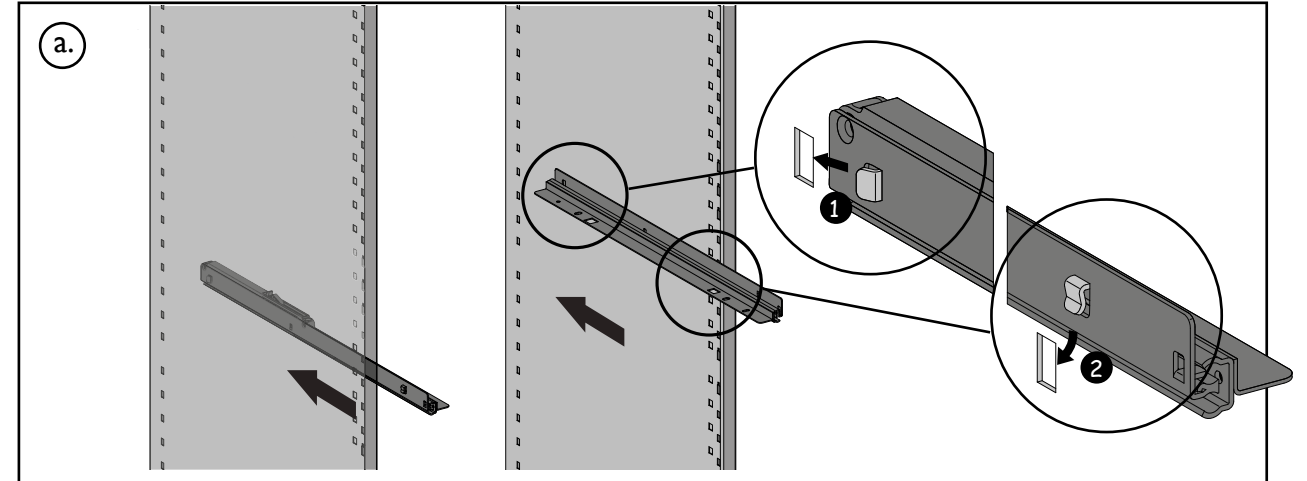
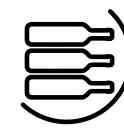
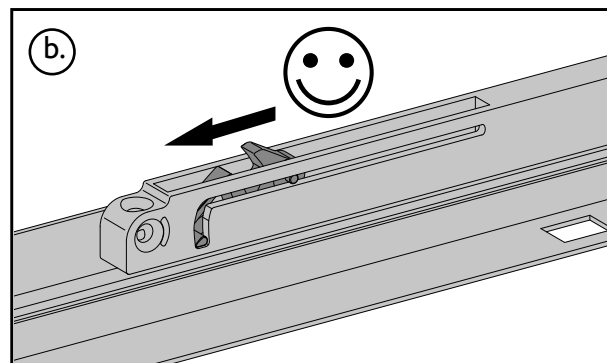
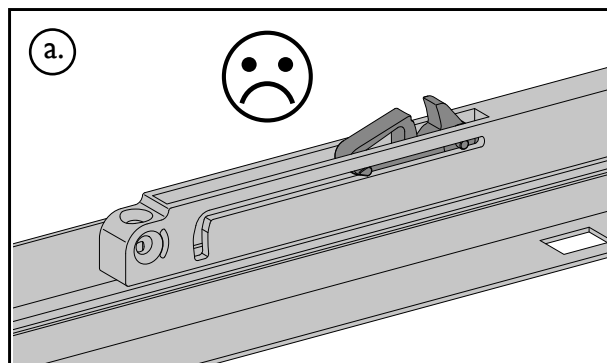
Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

- 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).

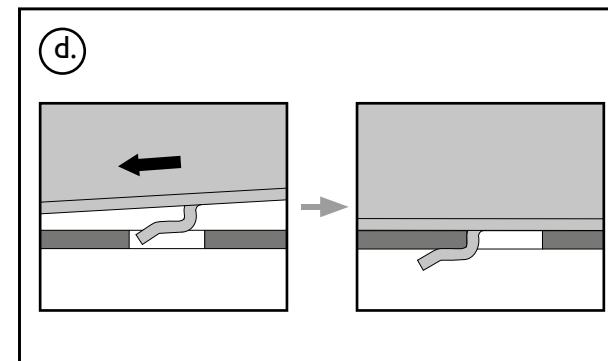
Étape de réglage uniquement sur la clayette ACMS2



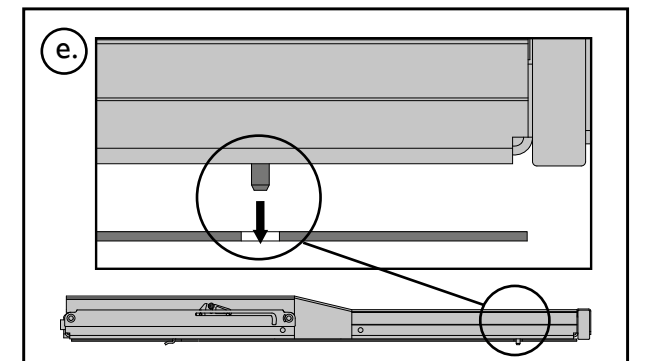
Le loquet du ralentisseur peut ne pas être enclenché (glissière gauche).
Il est indispensable de l'enclencher avant de positionner la clayette coulissante sur les glissières.
Assurez-vous que le loquet est bien positionné vers l'avant.
Si ce n'est pas le cas, tirez-le vers l'avant pour l'enclencher.



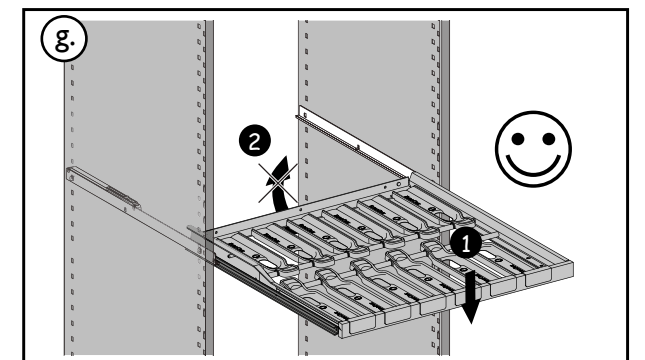
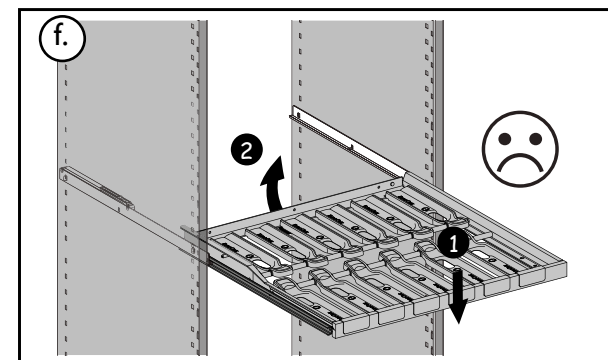
Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



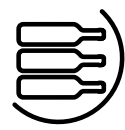
Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.



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.

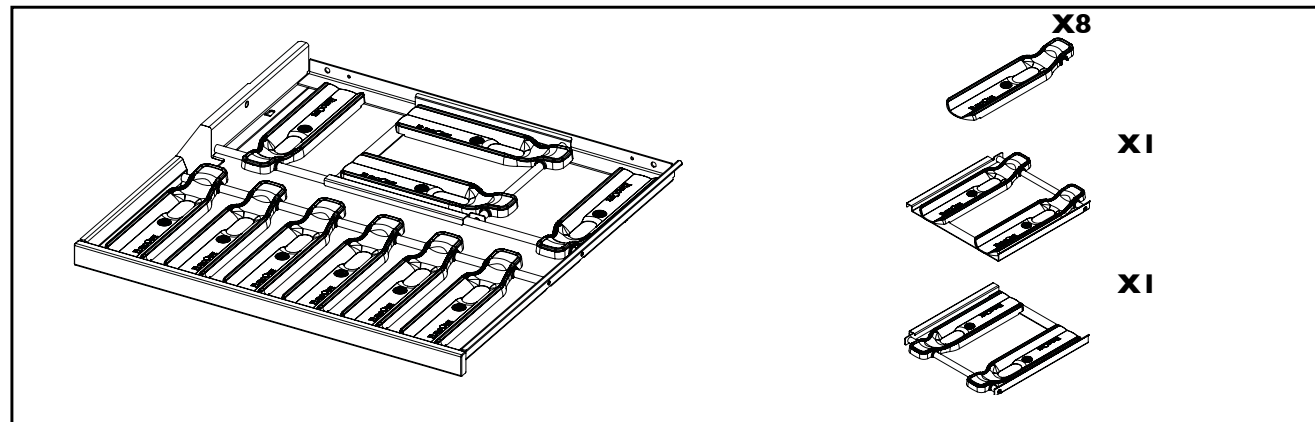


5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

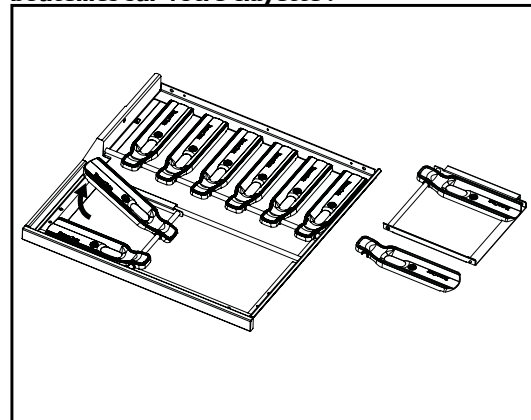
II. Mise en place des bouteilles sur la clayette ACMS2

1/ Votre clayette a été livrée avec :

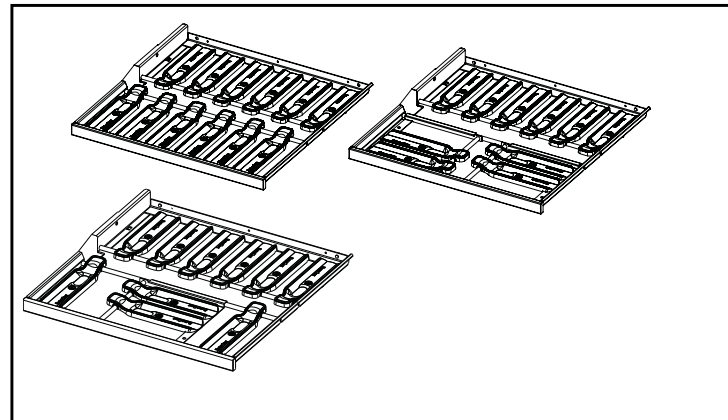
- 6 Mains du sommier fixées à l'avant de la clayette,
- 2 Mains du sommier fixées à l'arrière de la clayette,
- 2 berceaux chacun équipés de deux Mains du sommier.



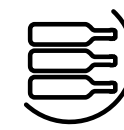
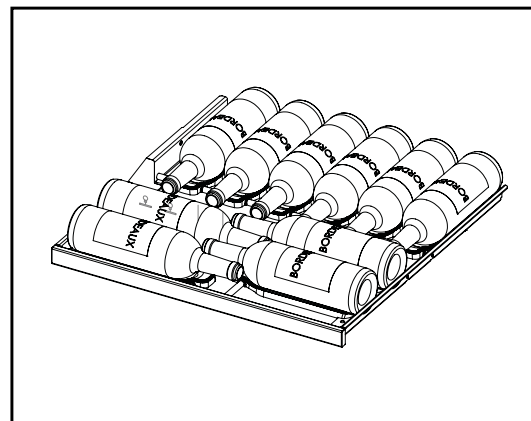
2/ Les Mains du sommier et les berceaux sont amovibles pour vous offrir une modularité optimale dans le choix de l'organisation de vos bouteilles sur votre clayette :



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

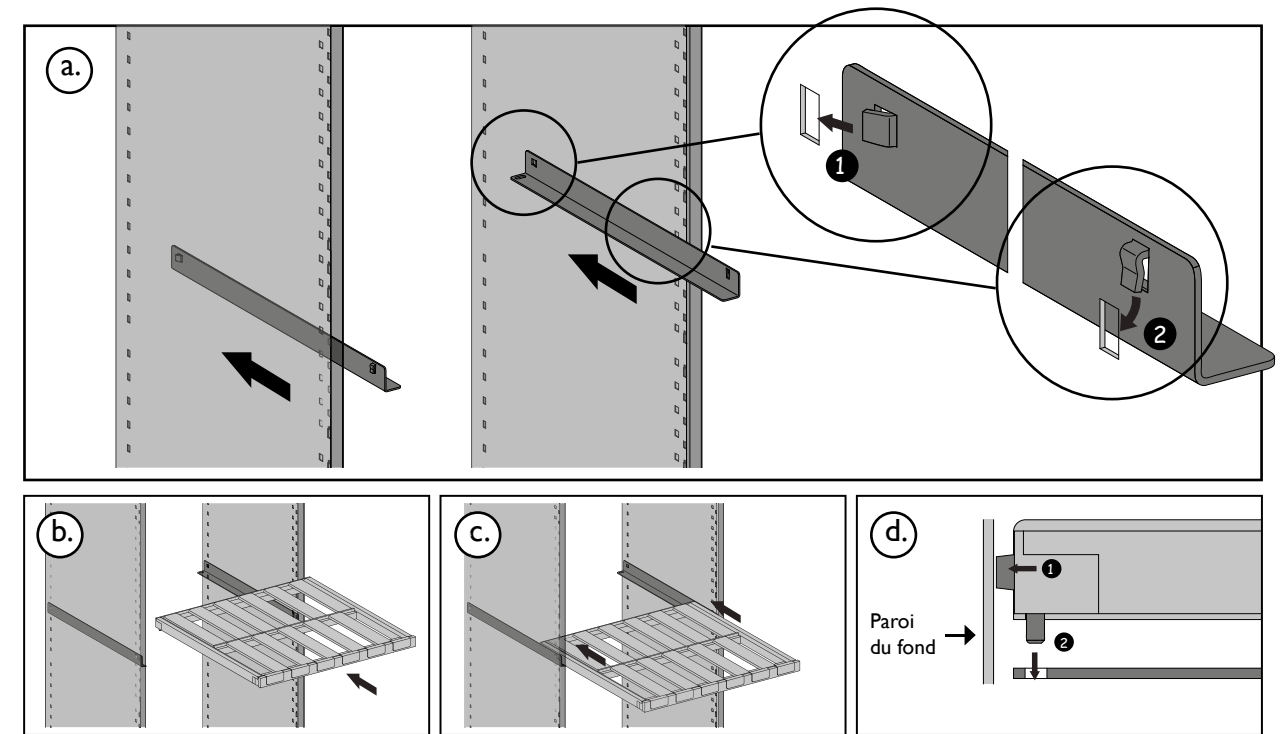


4/ Positionnez vos bouteilles sur les Mains du sommier :



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

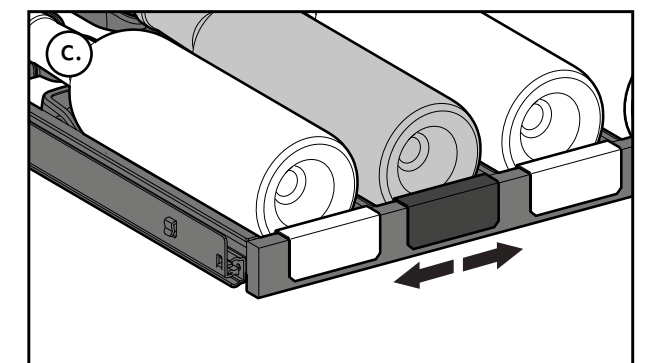
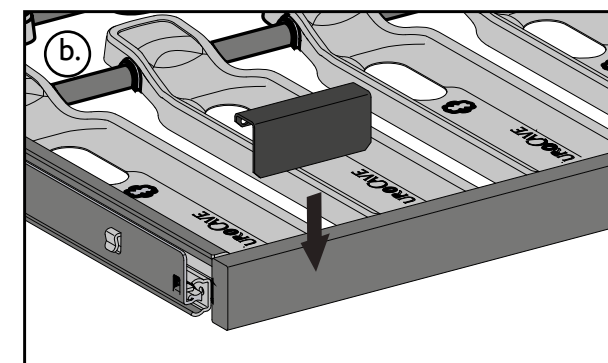
III. Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette de stockage



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).

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

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





6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

I. Branchement et mise en marche

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

Pour allumer, appuyez sur le bouton  pendant 5 secondes.



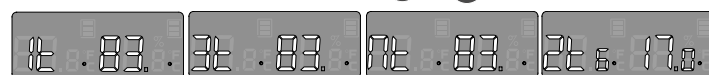
Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA). Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.



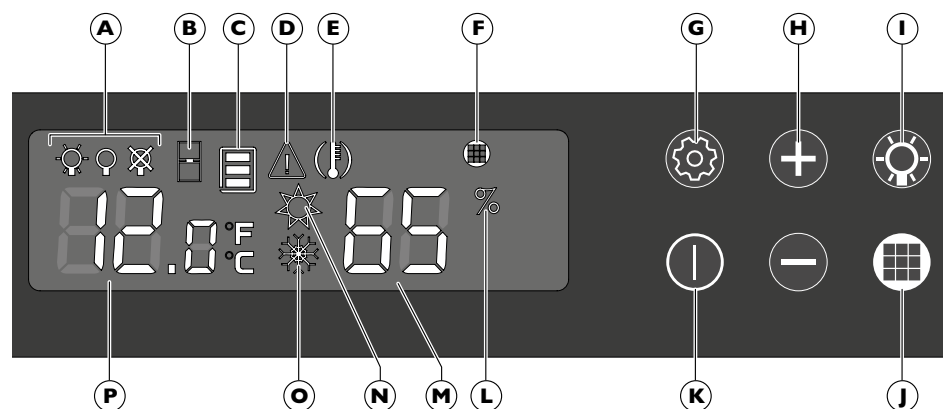
Pour obtenir un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de remplir votre cave au minimum à 75 % de sa capacité.

Vérifiez votre type de cave à vins

Appuyez simultanément sur les touches  et .



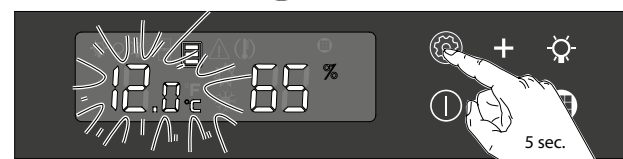
II-A. Descriptif (modèle 1 température V-Pure-S, V-Pure-M, V-Pure-L)



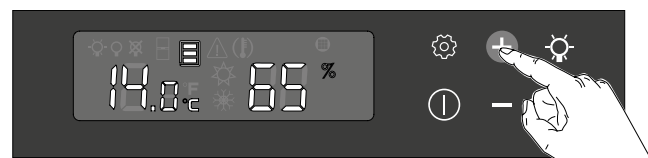
- A** Mode d'éclairage
- B** Alarme porte ouverte
- C** Zone de température
- D** Alarme défaut de sonde
- E** Alarme de température
- F** Alarme filtre à charbon
- G** Touche accès aux réglages et validation
- H** Touches de sélection et de réglage

II-B. Réglage de la température

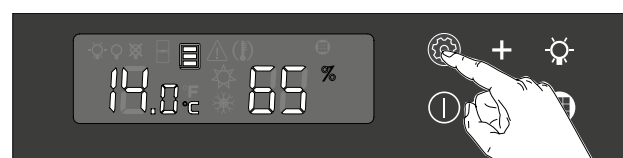
Appuyer 5 s sur la touche  pour la mise en route.



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



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



- 3** Appuyez sur le bouton  pour valider.



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.

- 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



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

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

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



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

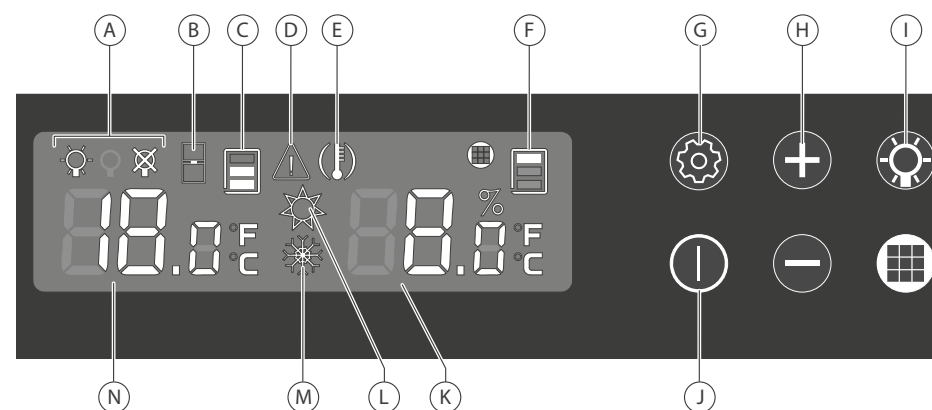
- pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
- pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.

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



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

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



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

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

III-B. Réglage des températures

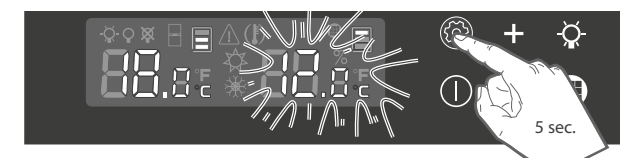
Plage de réglage de la température du compartiment de rafraîchissement : 5 à 11 °C.

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

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



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



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



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



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



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

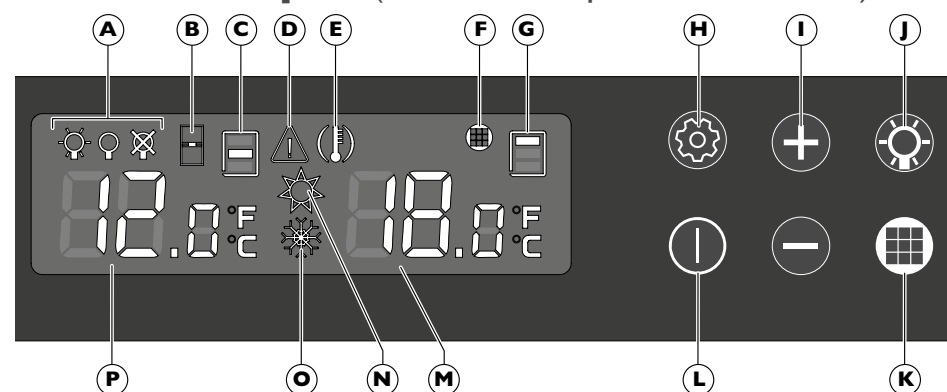
- 5** Appuyez sur le bouton  pour valider.

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



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

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



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

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

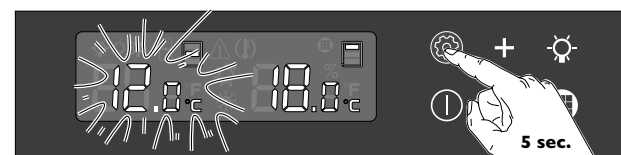
IV-B. Réglage des températures

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

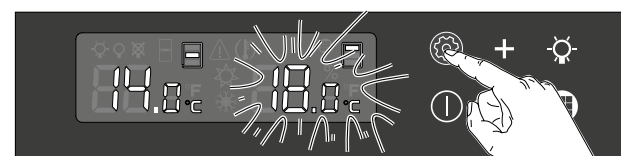
Plage de réglage conseillée pour la température du compartiment de mise en température : 16 à 20 °C.

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

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



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



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



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



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

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



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

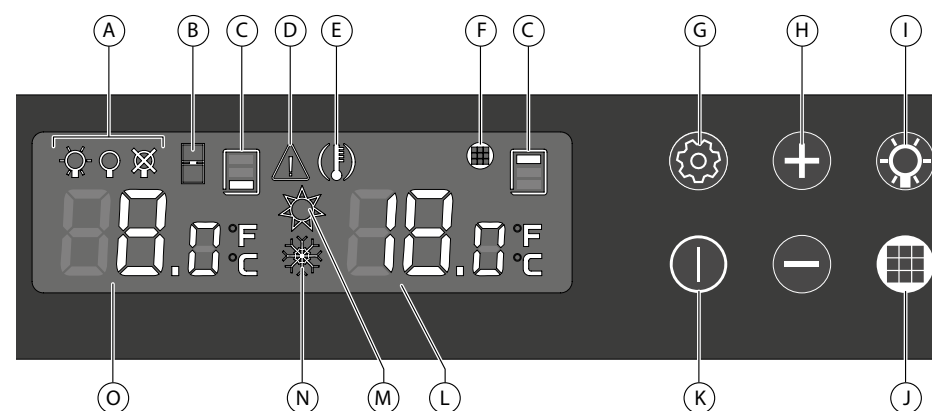
- Pour le compartiment de vieillissement, la consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 9 et 15 °C.
- Pour le compartiment de chambrage, la consigne par défaut est de 18 °C (température idéale de chambrage). En revanche,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

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



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

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



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

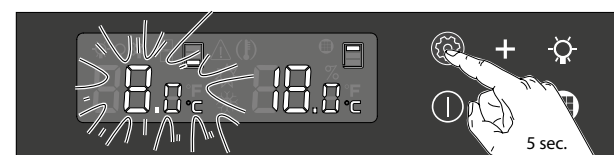
- A** Mode d'éclairage
- B** Alarme porte ouverte
- C** Zones de température concernée
- D** Alarme défaut de sonde
- E** Alarme de température
- F** Alarme filtre à charbon
- G** Touche accès aux réglages et validation
- H** Touches de sélection et de réglage
- I** Touche accès et validation du mode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

V-B. Réglage des températures

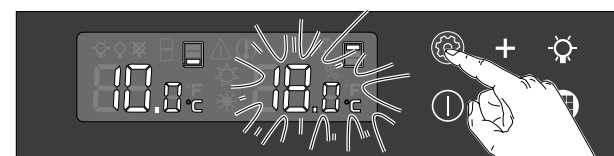
Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C.

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

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



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



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



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



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



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

- 5** Appuyez sur le bouton **H** 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.



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

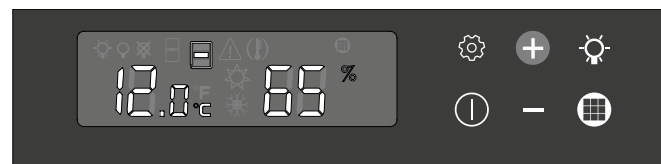


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

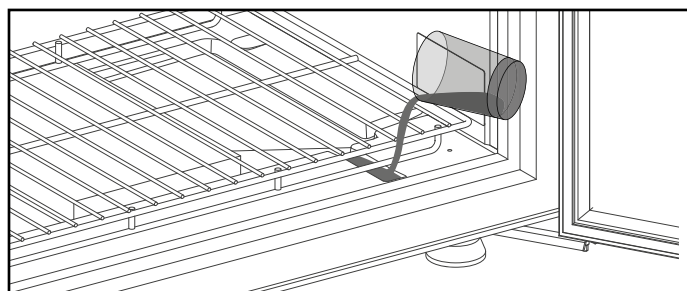
VI. Affichage du niveau d'humidité relative (modèle I température uniquement)

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

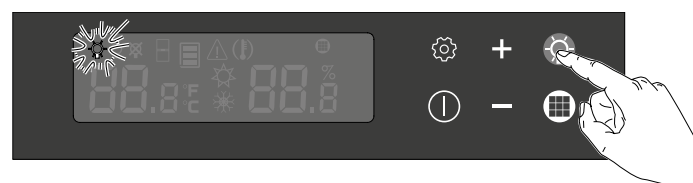
Le taux d'hygrométrie idéal est supérieur à 50 %, idéalement situé entre 60 et 75 %.



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



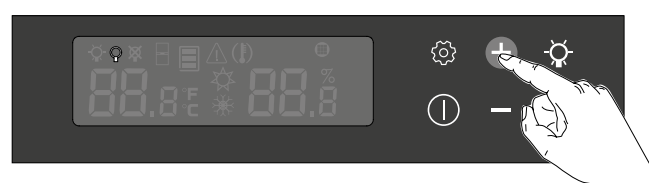
VII. Réglage du mode éclairage



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

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

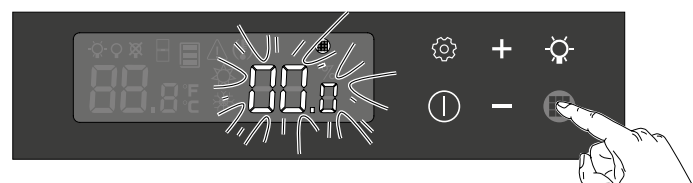
- Eclairage permanent (pour un éclairage d'ambiance avec une cave équipée d'une porte vitrée par exemple).
- Eclairage à l'ouverture de la porte (il est éteint quand la porte de la cave est fermée).
- Eclairage désactivé.



- Appuyez sur les touches ou pour sélectionner le mode désiré.
- Appuyez sur la touche pour valider.

- Précautions d'utilisation :** rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe de la led.
- Attention :** tout remplacement des LED sur le pupitre de contrôle doit être fait uniquement par un électricien qualifié.

VIII. Affichage du compteur du filtre à charbon

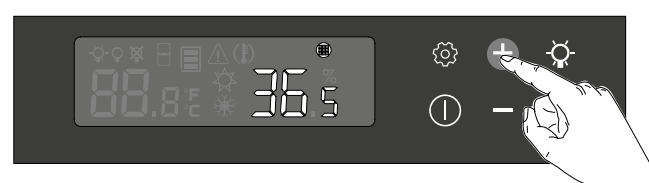


Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre, régler le compteur sur 365.

- Appuyez sur la touche . L'afficheur clignote.



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



- Appuyez sur la touche pour régler sur 365.

Le filtre à charbon est à changer tous les ans.

Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche .

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



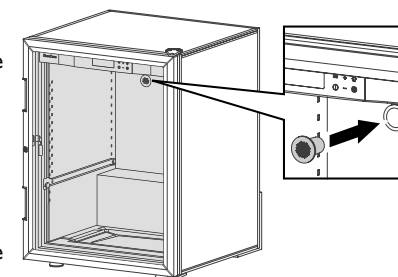
7/ ENTRETIEN COURANT



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

Opérations d'entretien une fois par an environ

- Débranchez et déchargez l'appareil.
- Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage situé à l'intérieur en bas de la cave.
- Nettoyez le condenseur à l'arrière de l'appareil en enlevant la poussière à l'aide d'un aspirateur.
- Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement.
- Séchez avec un chiffon doux.
- Remplacez le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre cave
- Enlevez le filtre à charbon manuellement. Il est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.



Vérifiez le bon état des joints. Le nettoyage du joint d'étanchéité s'avère souvent nécessaire. Un nettoyage avec des substances non adaptées provoque un vieillissement prématuré des joints. Il convient alors de respecter certaines règles : Tout nettoyage du joint doit se terminer pas un rinçage du joint à l'eau claire. Aucune trace de produit nettoyant ne doit subsister sur le joint. EuroCave préconise uniquement l'utilisation de solution savonneuse neutre. Si le nettoyage avec ce type de solution s'avère insuffisant, il est possible de manière exceptionnelle d'utiliser une solution à base d'Ethanol, mais avec une concentration inférieure à 10 %, et en prenant bien soin de rincer le joint à l'eau claire.

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

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

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



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

Entretien des éléments vitrés :

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



8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

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

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



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



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

Pure							
	Hauteur¹ mm	Largeur mm	Profondeur² mm	Poids à vide porte Full Glass (Kg)	Poids à vide porte Black Piano (Kg)	Limites d'utilisations T° mini (°C / °F) - T° maxi (°C / °F)	
						Full Glass	Black Piano
1 température							
V-Pure-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 températures							
D-Pure-L	1825	680	715	100	93	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 températures							
E-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
Multi-températures							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

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



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



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

Données relatives à la réglementation américaine des consommations d'énergie

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

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

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

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 – SECURITE ELECTRIQUE DIRECTIVE 2014/35/EU

IEC 60335-1 : 2010 + A1 : 2013 + A2 : 2016

IEC 60335-2-24 : 2010 + A1 : 2019 + A2 : 2019

2 – CEM DIRECTIVE 2014/30/EU

NORMES

EN 55014-1: 2017

EN IEC 55014-2: 2021

EN IEC 61000-3-2: 2019

EN 61000-3-3: 2013

EN 62233: 2008

3 – ENVIRONNEMENT

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ

2019/2016/UE

RÈGLEMENTS

2017/1369/UE

2019/2019/UE

DIRECTIVE 2011/65/EU



R600a

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

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.

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

WARNING:

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
 - Necessity to have the plug accessible after installation
 - Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
 - Do not damage the refrigeration circuit.
 - Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
 - Do not store in this appliance explosive substances such as aerosols containing flammable propellant gas.
 - This appliance is only designed for storing wine
 - This appliance is not designed to be used as a built-in appliance.
- This appliance is intended for domestic and similar applications such as:
- kitchenettes reserved for staff of shops, offices and other professional environments;
 - gites and use by guests of hotels, motels and other environments which are residential in nature
 - hotel rooms;
 - the food service industry and other similar applications except for retail sale.

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

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

- Do not use electrical appliances inside the wine cabinet.
- Do not use the mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- Do not block the openings on the circumstances of the refrigerator.
- In case of having damaged the refrigerant circuit, do not use 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.
- 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.



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



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



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



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



5 - Layout – Storage	11-15
I - Adding or changing the position of a sliding shelf	12
II - Placing the bottles	14
III - Adding or changing the position of a storage shelf AXUH2	15
IV - Assembly and use of shelf labels	15



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



7 - Everyday maintenance	21
--------------------------	----



8 - Operating faults	22
----------------------	----



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



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

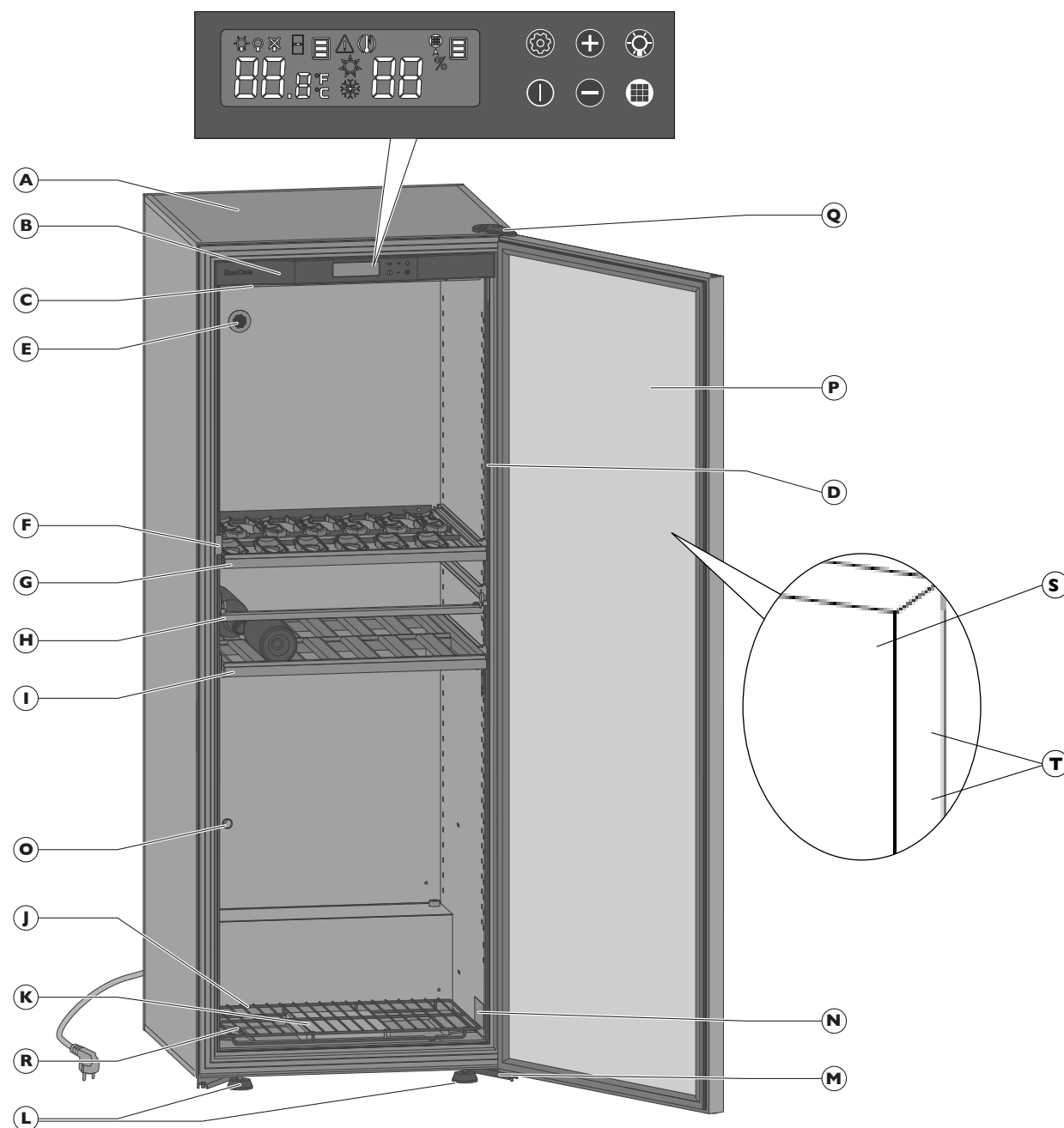


11 - Wiring diagram	116
---------------------	-----

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



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

To save energy

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

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

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

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

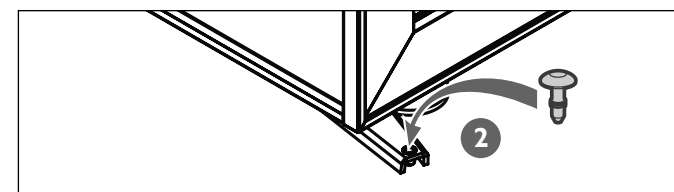
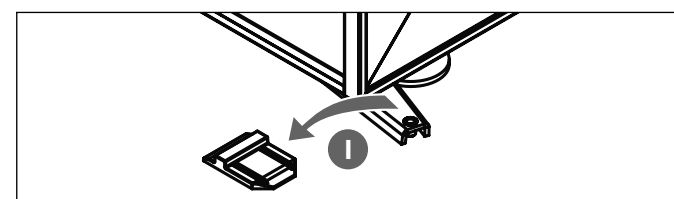
Disable any unusable appliances by unplugging them and cutting off the power lead.



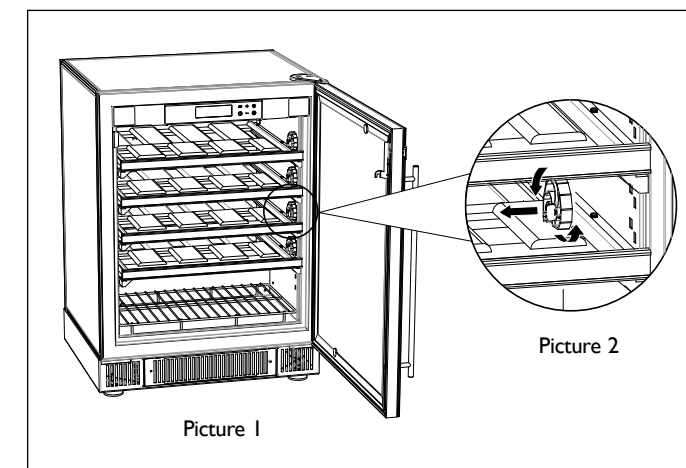
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Unpacking

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



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



Picture 1

Picture 2

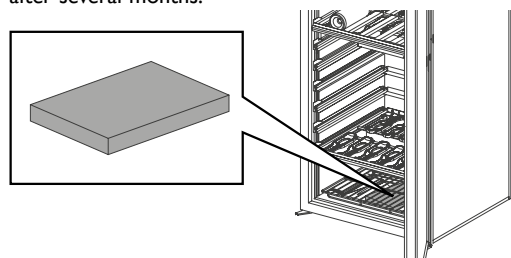


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

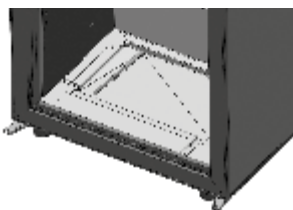
Precautions

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

- If you notice low humidity levels (<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.

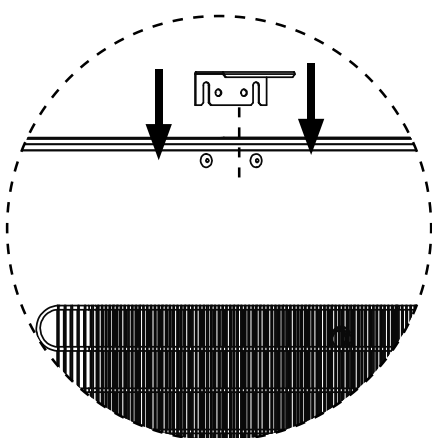


- If the appliance is not able to reduce humidity levels to the desired value, remove the black discharge pipe located at the base of the cabinet.



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.

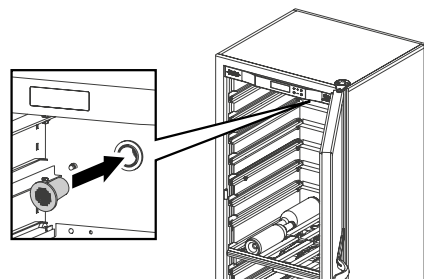
It must:

- 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).

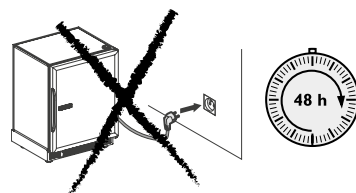


When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side (on the opposite side of the flexible lead).

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



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

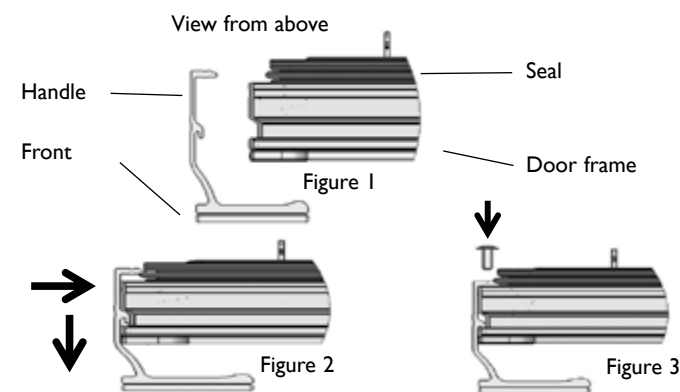


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Fitting the handle

(Full Glass and Black Piano doors only)

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



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

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

Door security

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



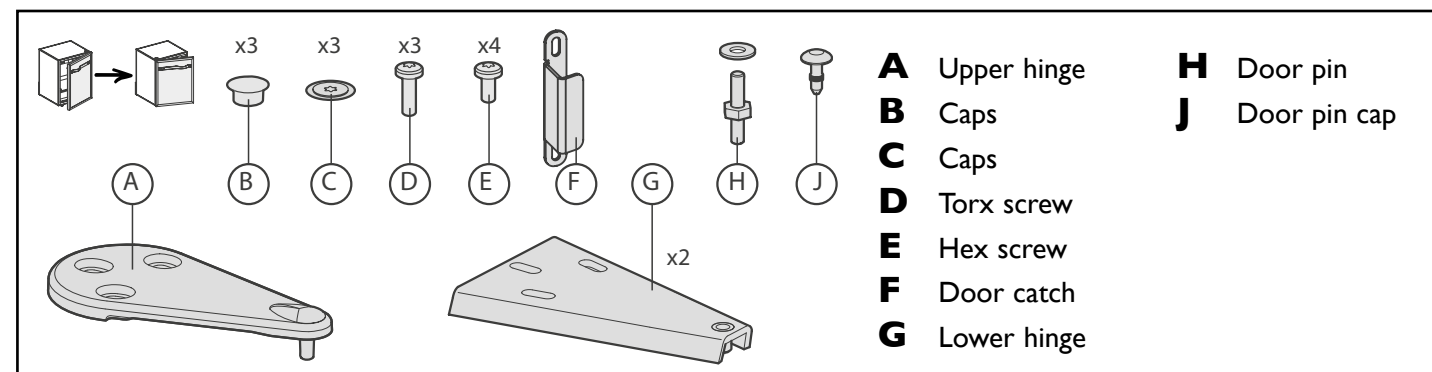
Installation of two cabinets side by side

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

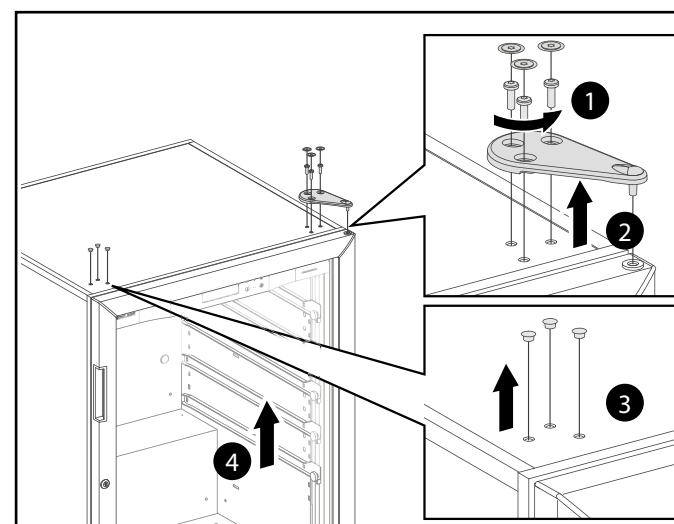


Bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If this happens, the condensation created on the wall may trickle onto the shelves and damage the bottle labels. In addition, contact with the cold wall may create a frost point, which is harmful to your wine.

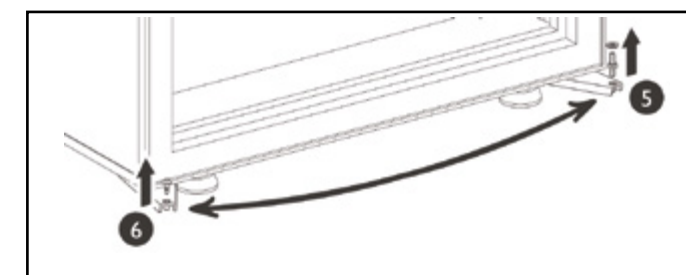
I. Door reversibility



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



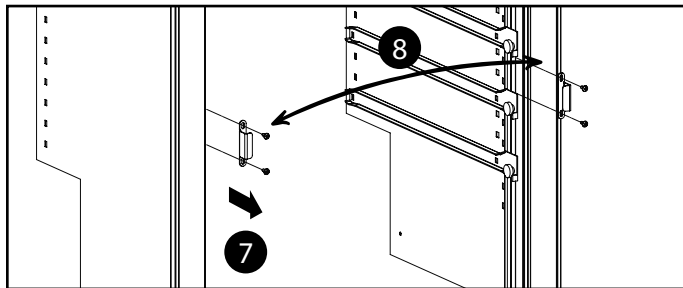
- 1 Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Carefully remove the caps using a thin blade.
- 4 Remove the cabinet door by opening it slightly, then lifting it upwards.



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

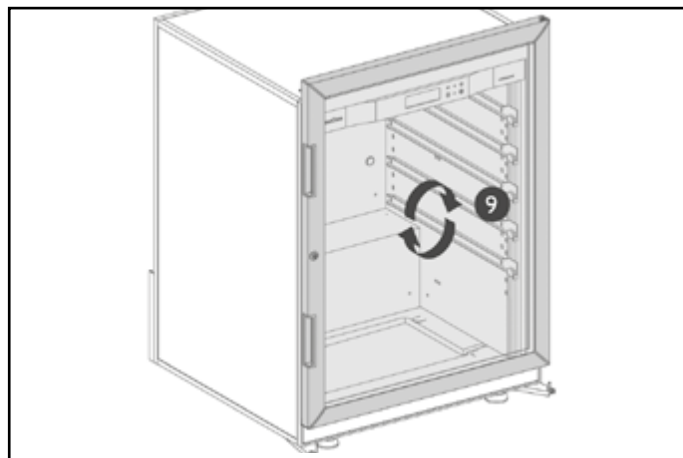


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET



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

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

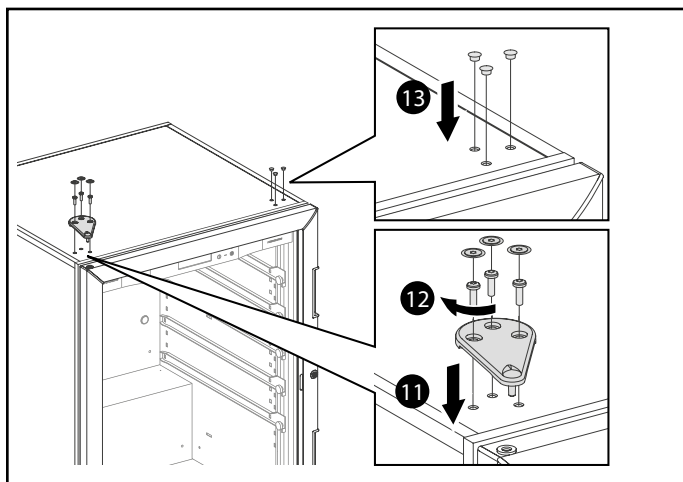


9 Turn the door through 180°.



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

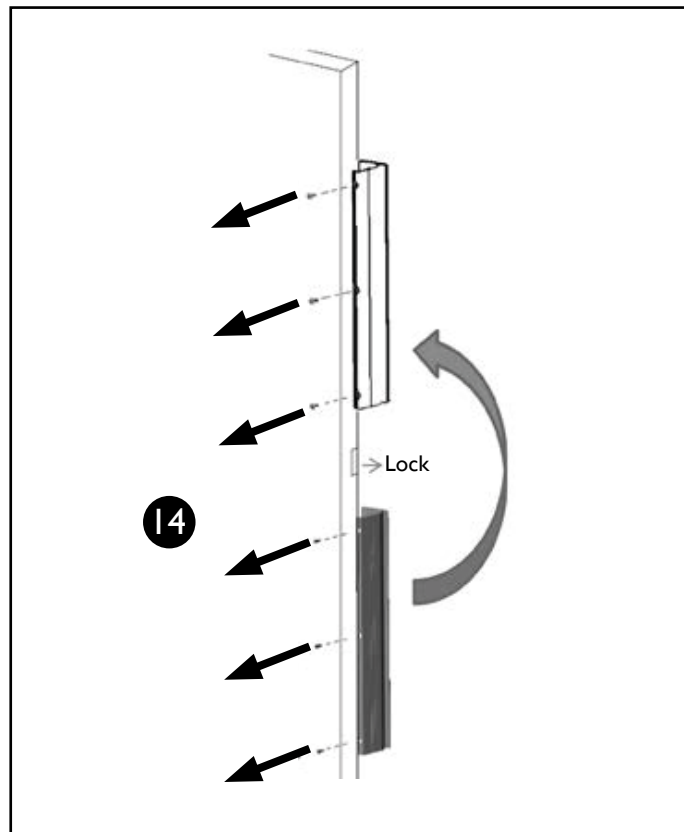
10 Put the door back on its pin.



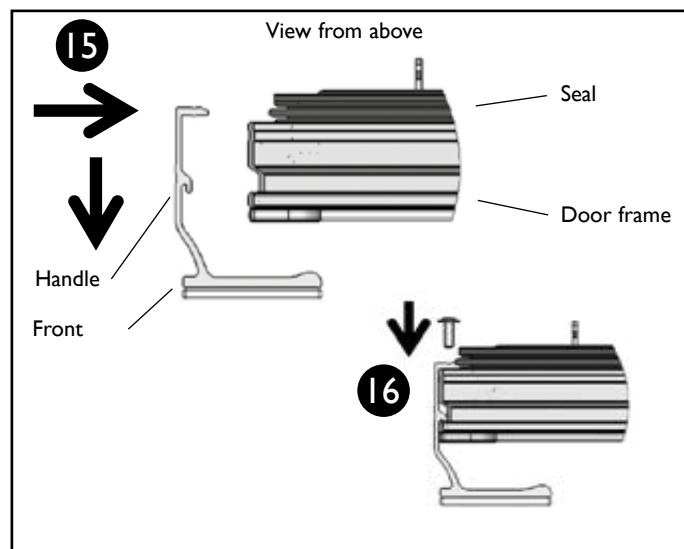
11 Put in place the upper hinge.

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

13 Put in place the caps.

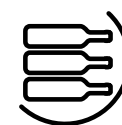


14 As the door has turned 180 degrees, reposition your handle above the lock (Full Glass and Black Piano doors only): Unscrew the six screws placed on the side of the door, using the Allen wrench (2,5 mm), which you will find in the handle's box.



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

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



5/ LAYOUT – STORAGE



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

Different types of storage

Standard storage equipment



Universal storage shelf
Ref.: AXUH

Capacity: 77 bottles
Max weight: 100 kg



Bordeaux storage shelf
Ref.: AXBH

Capacity: 78 bottles
Max weight: 100 kg



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

Capacity: 12 bottles



Champagne sliding shelf
Ref.: ACHH

Capacity: 10 bottles



Articulated presentation shelf for ACMS shelves
Ref.: AOPRESAR

Capacity: 32 bottles



Serving sliding shelf
Ref.: ACVH

Capacity: 20 bottles



Display shelf
Ref.: ACPH

Capacity: 22 bottles

Storage equipment available as an optional extra



Universal storage shelf¹
Ref.: AXUH2B²
Ref.: AXUH2W³

Capacity: 77 bottles
Max weight: 100 kg



Universal sliding shelf fitted with bottle supports for presentation
Ref.: ACMS2B²
Ref.: ACMS2W³

Capacity: 12 bottles



Articulated presentation kit for ACMS2 shelves
Ref.: AOPRESAR2

Capacity: 32 bottles

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

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



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

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

Layout advice

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

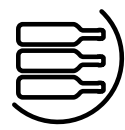
- Distribute your bottles as uniformly as possible over the various cabinet shelves, in order to spread the weight. Also ensure that none of the bottles is touching the rear wall of the cabinet.
- Spread the load over the entire cabinet rather than placing bottles all at the top or all at the bottom.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

section of your cabinet to facilitate daily access.

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



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

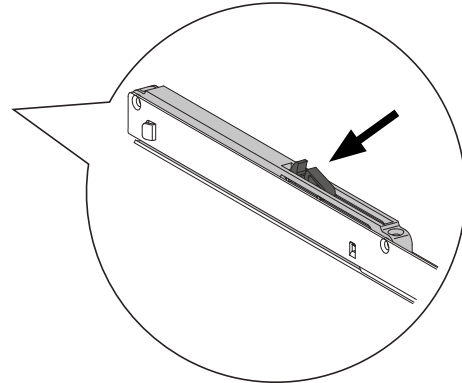


I. Adding or changing the position of a sliding shelf

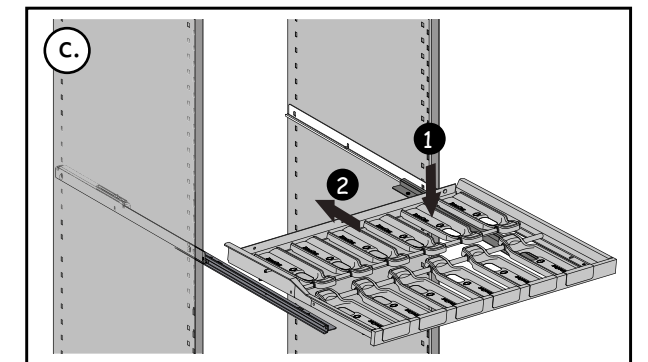
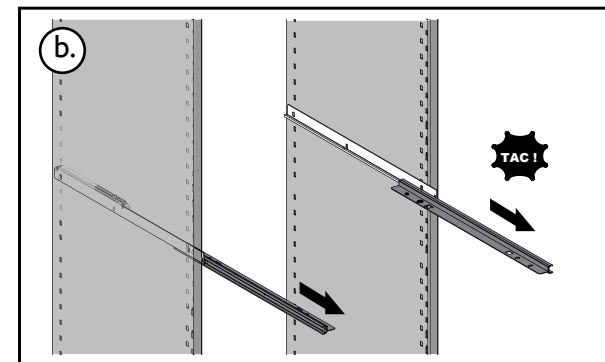
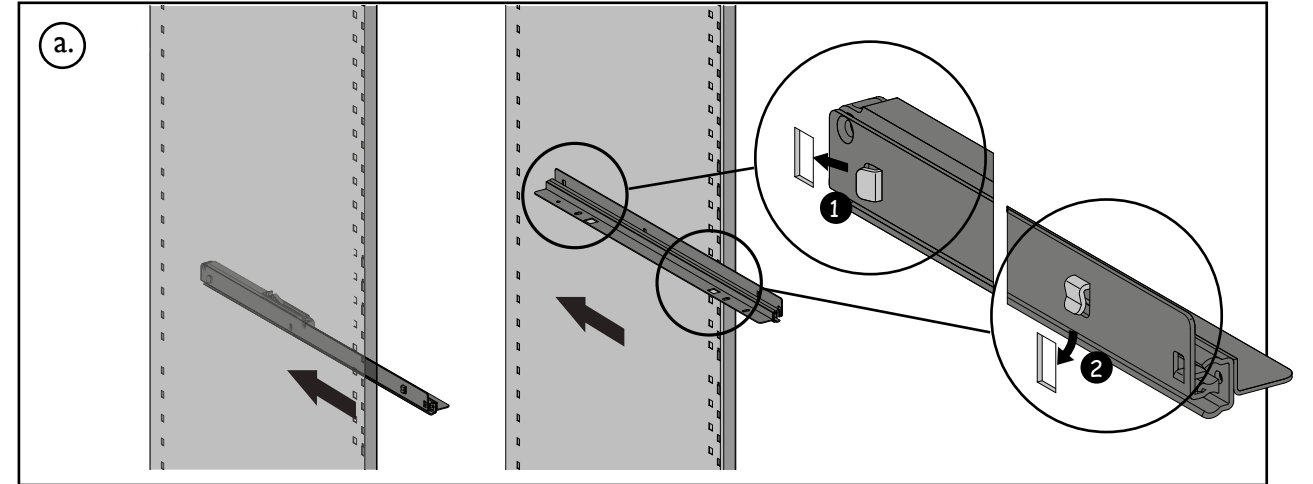
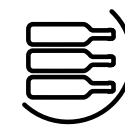
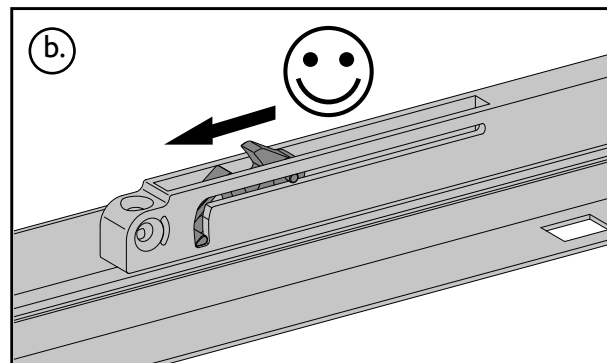
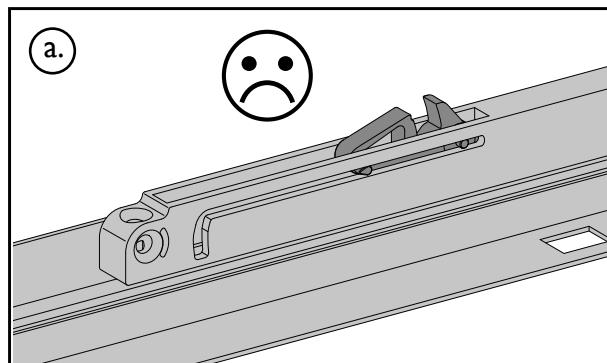
If the sliding shelf is already in place in your cabinet:

- 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).

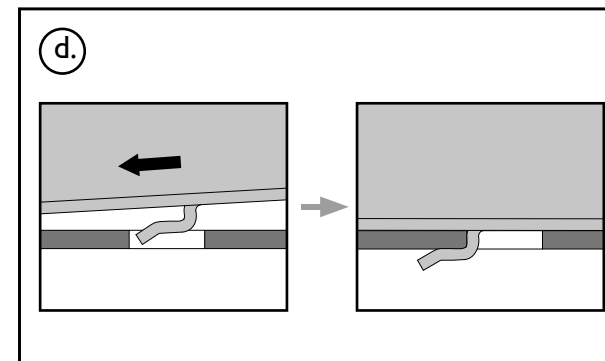
Adjustment step only for the ACMS2 shelf



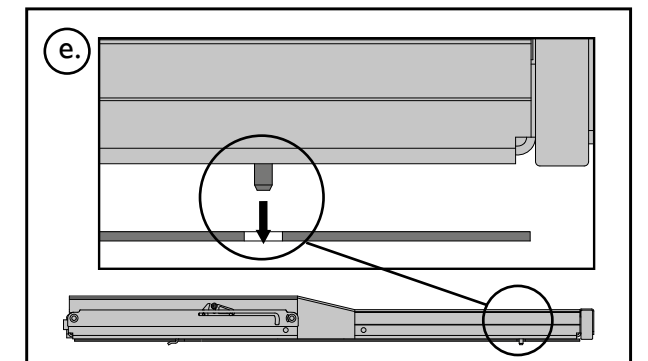
The latch of the soft-close device may not be locked (left runner).
It is essential to lock it before positioning the sliding shelf on the runners.
Ensure that the latch is correctly positioned at the front.
If it is not, pull it towards the front to lock it.



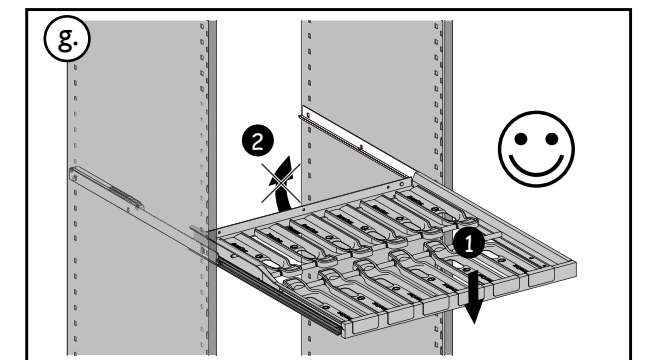
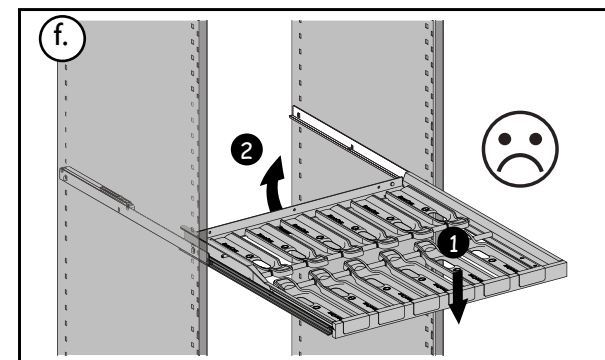
Place your shelf on the left and right runners and start by locking the back section of the shelf.



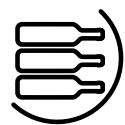
Slide the shelf along until the back fasteners of the shelf lock into the slots provided in the runners.



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.

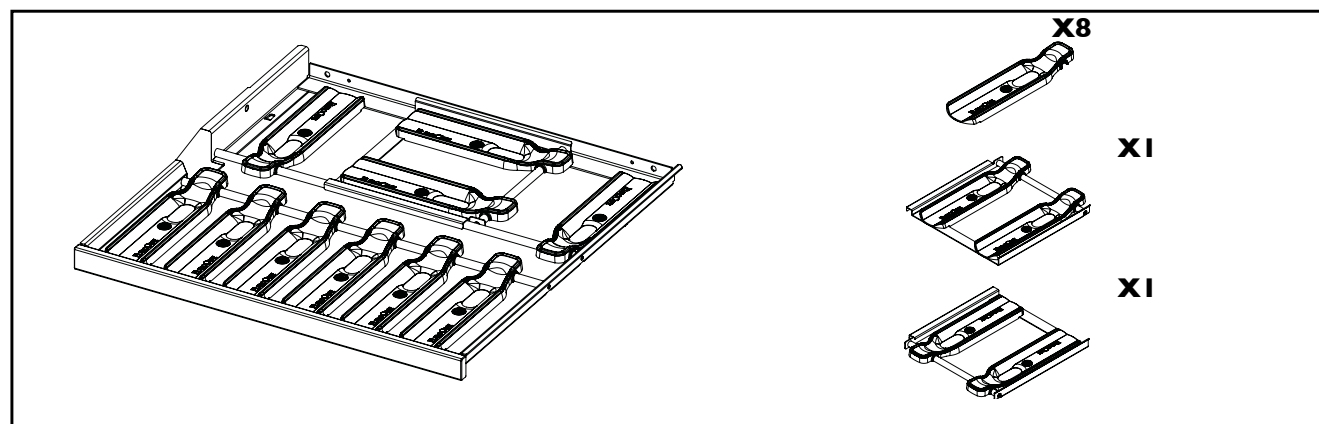


5/ LAYOUT – STORAGE

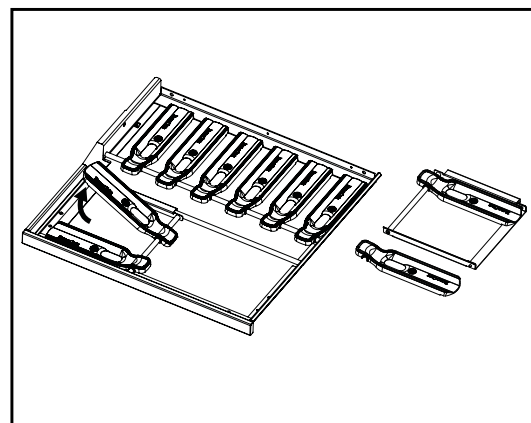
II. Placing the bottles for the ACMS2 shelf

1/ Your shelf is delivered with :

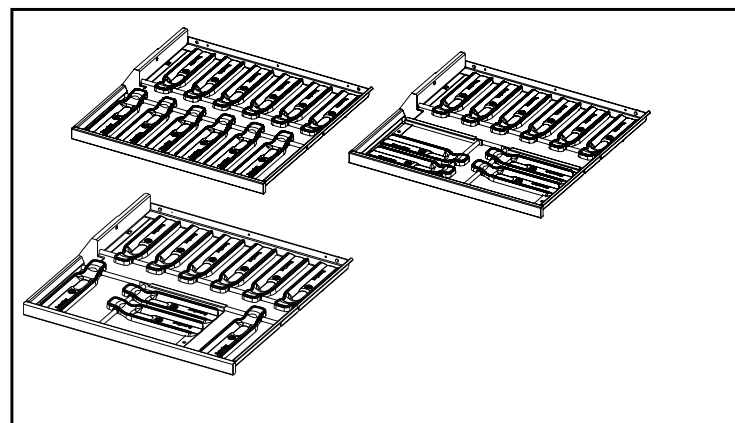
- 6 Mains du Sommelier at the front of the shelf
- 2 Mains du Sommelier at the back of the shelf
- 2 bottles supports each equipped with 2 Mains du sommelier



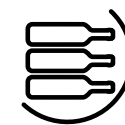
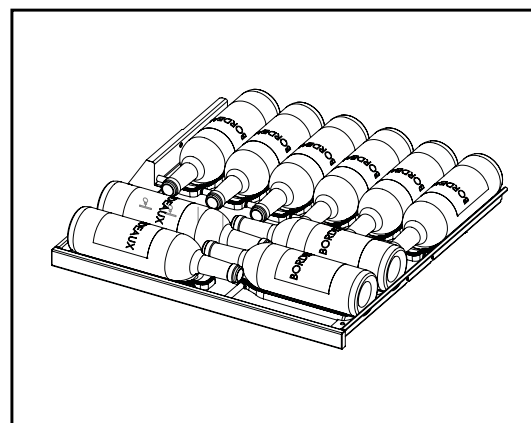
2/ The Mains du Sommelier and the bottles support are all removable to offer you the optimal modularity in your choice of bottles layout on your shelves.



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

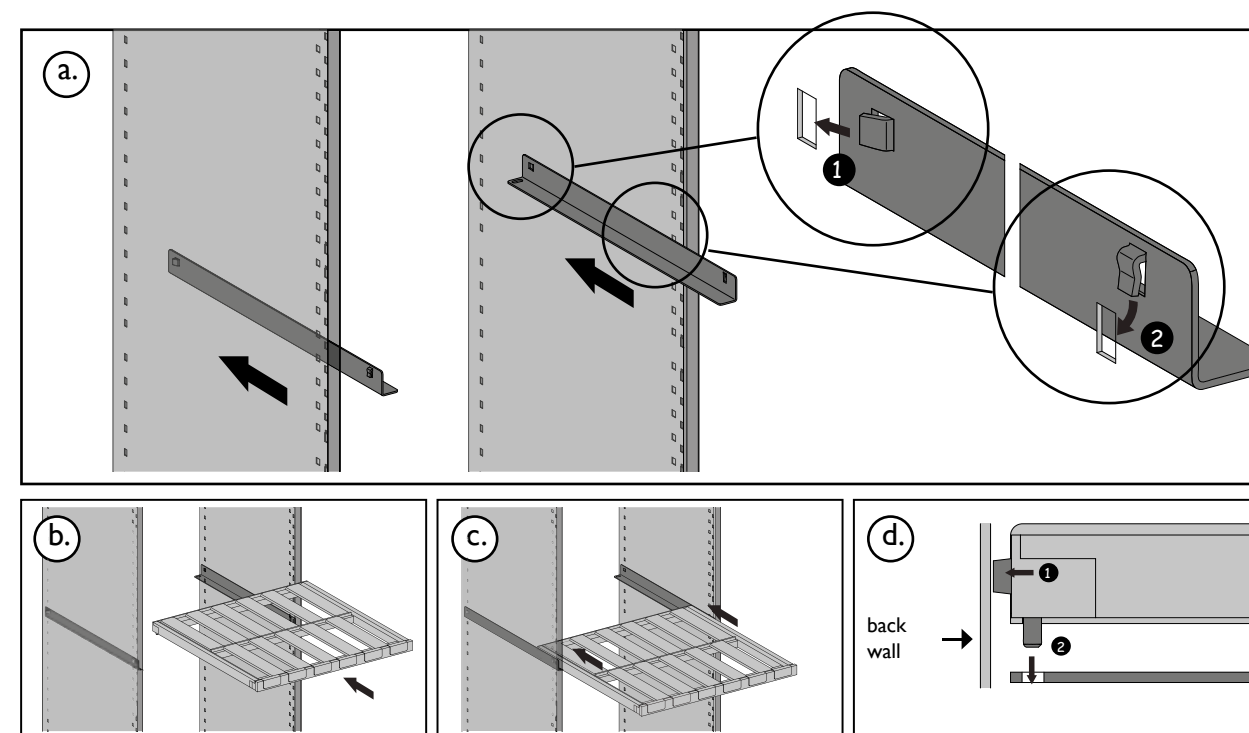


4/ Installed your bottles on the Mains du sommelier:



5/ LAYOUT – STORAGE

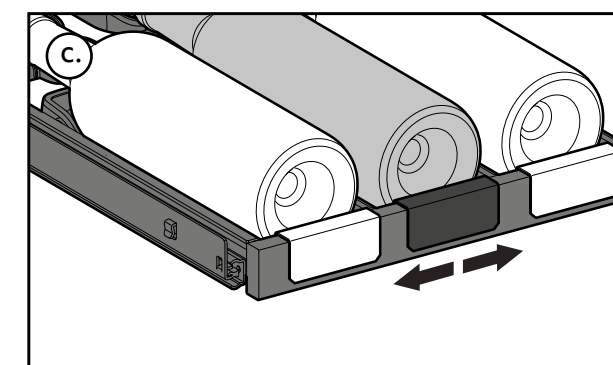
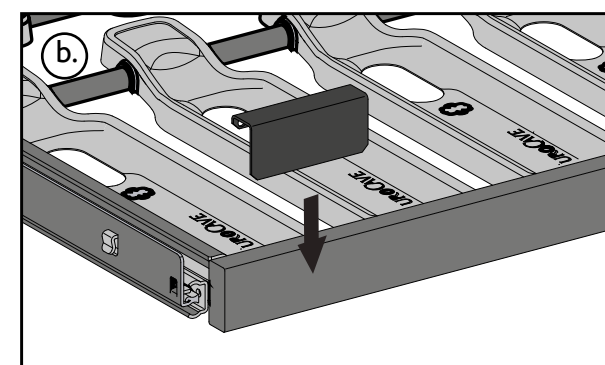
III. Adding or changing the position of a storage shelf



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).

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

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





6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

I. Connection and starting up

Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.

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



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



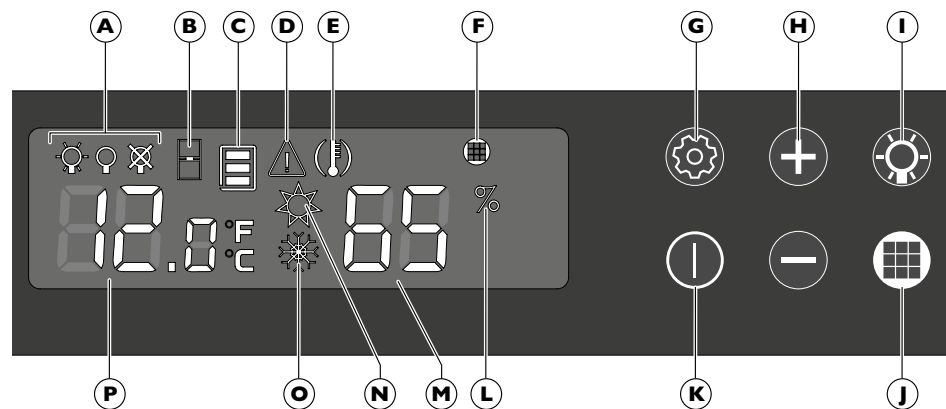
To ensure that your cabinet functions optimally, we recommend that you fill it to at least 75 % of its capacity.

Check your type of wine cabinet

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



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



- 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

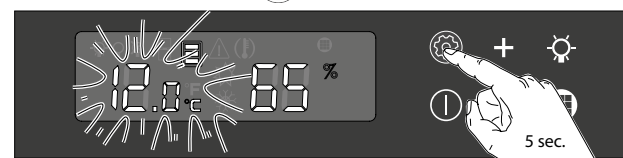
- I** Lighting mode confirmation and access key
- J** Charcoal filter meter access key
- K** Standby key
- L** Humidity level alarm
- M** Relative humidity level display
- N** Heater in-use light
- O** Compressor in-use light
- P** Temperature display



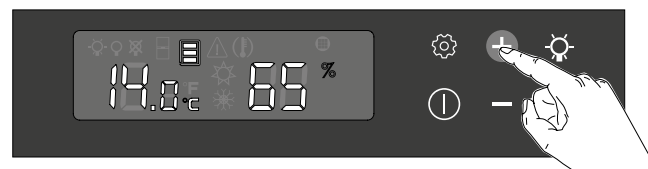
The tactile keys are very sensitive. There is no need to apply force, only a light touch is required to register the command. Remember to remove your finger from the panel between each press.

II-B. Temperature setting

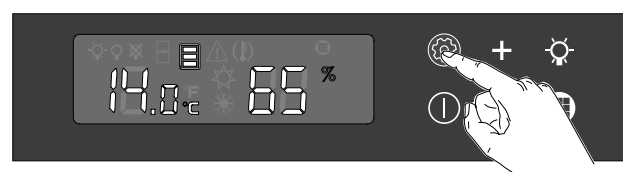
Press and hold down the **I** key for 5 seconds to start up.



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



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



- 3** Press the **I** button to confirm



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):

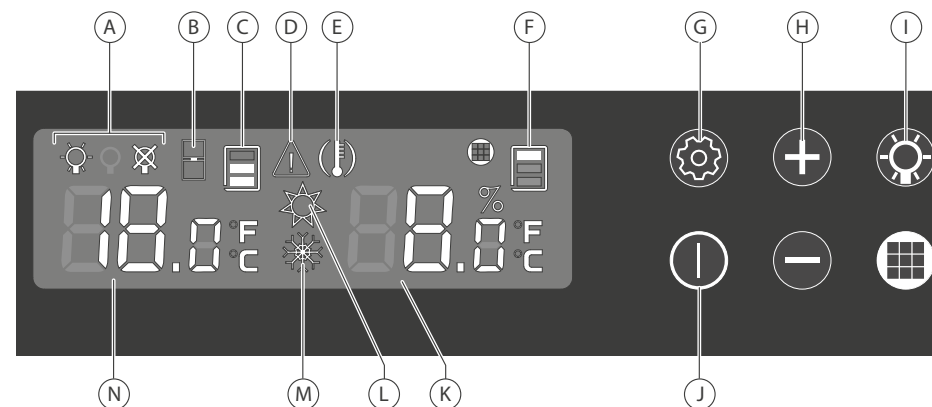
- for white wine: recommended setting range: 6 - 10 °C / 43 - 50 °F
- for red wine: recommended setting range: 15 - 18 °C / 59 - 64 °F

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 (2-temperature model D-Pure-L)



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

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

III-B. Temperature setting

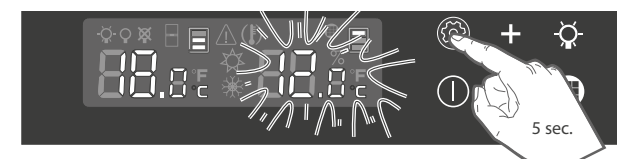
Chilling compartment temperature setting range: 5 to 11 °C / 41 to 52 °F.

Red serving temperature compartment temperature setting range: 15 to 20 °C / 59 to 68 °F.

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



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



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



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.



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



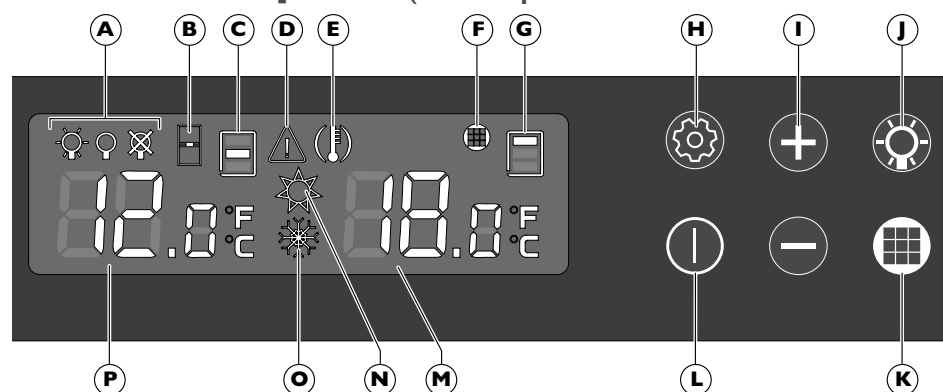
- 4** Press the **+** or **-** keys to set the desired temperature in the chilling compartment.
- 5** Press the **I** button to confirm.

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



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

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



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

- A** Lighting mode
- B** Open door alarm
- C** Maturing compartment temperature zone (main compartment of the cabinet)
- D** Sensor fault alarm
- E** Temperature alarm
- F** Charcoal filter alarm
- G** Red serving temperature compartment temperature zone (upper compartment of the cabinet)
- H** Confirmation and setting access key
- I** Setting and selection keys
- J** Lighting mode access and confirmation key
- K** Charcoal filter meter access key
- L** Power button
- M** Red serving temperature compartment temperature display
- N** Hot circuit indicator
- O** Cold circuit indicator
- P** Maturing compartment temperature display

IV-B. Temperature setting

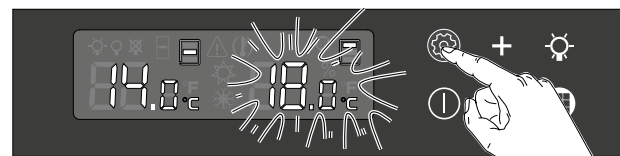
Maturing compartment recommended temperature setting range: 10 to 14°C / 50 to 57°F.

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

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



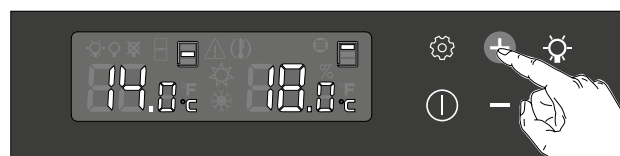
- 1** Press and hold down the **I** key for approximately 5 secs. The display will start to flash.



- 3** Press the **H** button to confirm. The red serving temperature compartment temperature display will flash.



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



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



- 4** Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the red serving temperature compartment.
- 5** Press the **H** button to confirm.



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

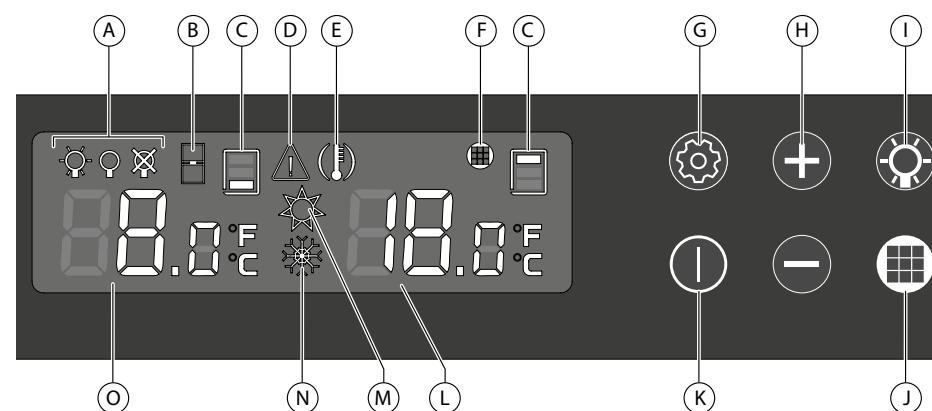
- For the maturing compartment, the default setting is 12°C / 54°F (ideal maturing temperature). However you can set the temperature between 9 - 15°C / 48 - 59°F.
- For the red serving temperature compartment, the default setting is 18°C / 64 °F (ideal temperature for bringing red wine to the correct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

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



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

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



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

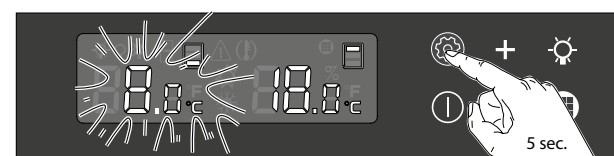
- A** Lighting mode
- B** Open door alarm
- C** Temperature zones concerned
- D** Sensor fault alarm
- E** Temperature alarm
- F** Charcoal filter alarm
- G** Confirmation and setting access key
- H** Setting and selection keys
- I** Lighting mode access and confirmation key
- J** Charcoal filter meter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

V-B. Temperature setting

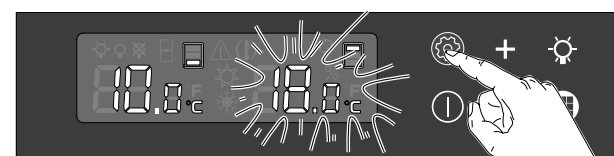
Recommended temperature setting range for the lowest temperature: 7 - 9 °C / 45 - 48 °F.

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

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



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



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



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.



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



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

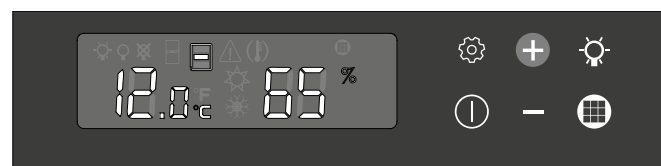


6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

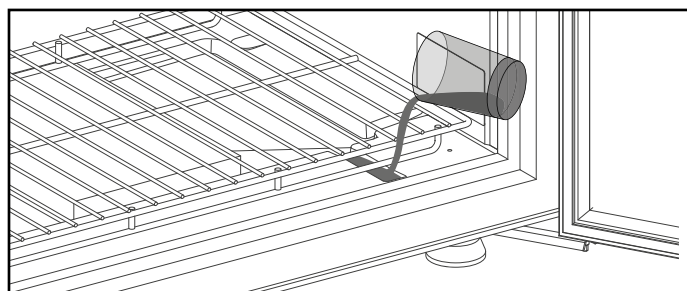
VI. Relative humidity level display (I-temperature model only)

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.

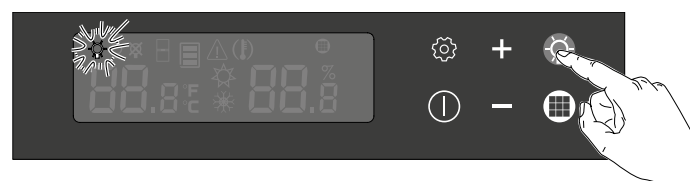
The ideal level of humidity is above 50% and ideally between 60 and 75 %.



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.



VII. Setting the lighting mode



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

There are 3 setting options for lighting:

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

- 2 Press the  or  keys to select the desired mode.

- 3 Press the  key to confirm

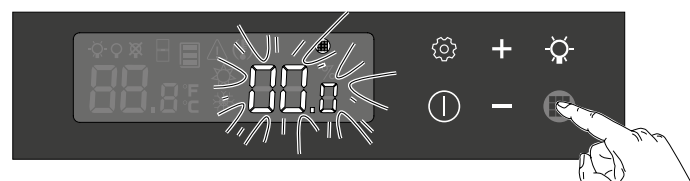


Precaution : bright light, never look directly at the LED beam.



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

VIII. Charcoal filter meter display



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

- 1 Press the  key.
The display will flash.



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

- 2 Press the  key to set to 365.



The charcoal filter must be replaced every year.



You can consult the meter by pressing the  key.



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



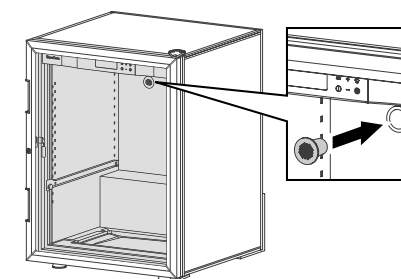
7/ EVERYDAY MAINTENANCE



Your EuroCave cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance operations to be carried out approximately once a year

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



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

Maintenance of the optional extra "Premium" equipment:

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



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

Caring for glass elements:

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

8/ OPERATING FAULTS

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

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



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

9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Pure							
	Height ¹	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
1 temperature							
V-Pure-L	1825	680	715	96	89	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-M	1480	680	715	81	75	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-Pure-S	960	680	715	60	56	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
2 temperatures							
D-Pure-L	1825	680	715	103	96	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
3 temperatures							
E-Pure-L	1825	680	715	100	93	10-30 / 50-86	10-35 / 50-95
Multi-temperatures							
S-Pure-L	1825	680	715	94	87	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-M	1480	680	715	79	73	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86
S-Pure-S	960	680	715	58	54	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

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

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

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



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

9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Data relating to American energy consumption regulations

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

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

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

Standards

Your product complies with the following standards:

1 – ELECTRICAL SAFETY DIRECTIVE (2014/35/EU) 2014/35/EU

IEC 60335-1: 2010 + A1 : 2013 + A2: 2016

IEC 60335-2-24: 2010 + A1: 2019 + A2: 2019

2 – EMC DIRECTIVE 2014/30/EU

Standards

EN 55014-1: 2017

EN IEC 55014-2: 2021

EN IEC 61000-3-2: 2019

EN 61000-3-3: 2013

EN 62233: 2008

3 – ENVIRONMENT

Delegated regulation

2019/2016/EU

Regulations

2017/1369/EU

2019/2019/EU

Directive 2011/65/EU



R600a

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