

Compact

Mode d'emploi
User Manual
Gebrauchsanweisung
Modo de empleo
Gebruiksaanwijzing
用户手册



EUROCAVE 

EuroCave ne pourra être tenue pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

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

Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le câble d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

AVERTISSEMENTS

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

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- les environnements de type chambres d'hôtels;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

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

- La cave contient du gaz réfrigérant inflammable (R600a: iso-butane).

Conditions pour assurer la sécurité lors de l'utilisation de la cave à vin :

- Le système de réfrigération à l'arrière et à l'intérieur de la cave contient du réfrigérant. Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
- Ne pas retirer la grille en bas à l'intérieur de la cave sauf si cela est recommandé par le fabricant. Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
- Ne pas utiliser, ni placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil

Avant de jeter votre cave à vin :

- Enlever la porte
- Laisser les clayettes à l'intérieur de la cave à vin. Ainsi, un enfant pourra difficilement accéder à l'intérieur.

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

Notre unique volonté est d’accompagner au mieux votre passion du vin tout au long des années... Pour cela, EuroCave déploie tout son savoir-faire pour réunir les 6 critères essentiels au service des vins :

La température

Les deux ennemis du vin sont les températures extrêmes et les fluctuations brutales de températures. Une température constante permet le plein épanouissement du vin.

L’hygrométrie

C’est un facteur essentiel, permettant aux bouchons de conserver leurs caractéristiques d’étanchéité. Le taux d’hygrométrie doit être supérieur à 50 % (idéalement situé entre 60 et 75 %).

L’obscurité

La lumière et en particulier sa composante ultraviolette dégrade très rapidement le vin par oxydation irréversible des tanins. Ainsi, il est fortement conseillé de stocker le vin dans l’obscurité ou à l’abri des U.V.

L’absence de vibration

Les vibrations perturbent le lent processus d’évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus.Tel un écrin, les supports “Main Du Sommelier” épousent et isolent chaque bouteille des perturbations éventuelles (technologie 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 vins			
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		



1 - Descriptif de votre cave à vin 6



2 - Alimentation électrique 7



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



4 - Installation de votre cave à vin 7

- I - Encastrement 9
- II - Réversibilité de la serrure 11
- III - Réversibilité de la porte 12



5 - Aménagement - Rangement 13



6 - Mise en service de votre cave à vin 15

- I - Branchement 15
- II-A - Descriptif (modèle I température V059 - V259) 15
- III-A - Réglage des températures 15
- II-B - Descriptif (modèle multi-températures S059 - S259) 16
- III-B - Réglage des températures 16
- IV - Affichage du niveau d'humidité relative 17
- V - Réglage du mode éclairage 17
- VI - Affichage du niveau compteur du filtre à charbon 17



7 - Entretien courant 18



8 - Anomalies de fonctionnement 18



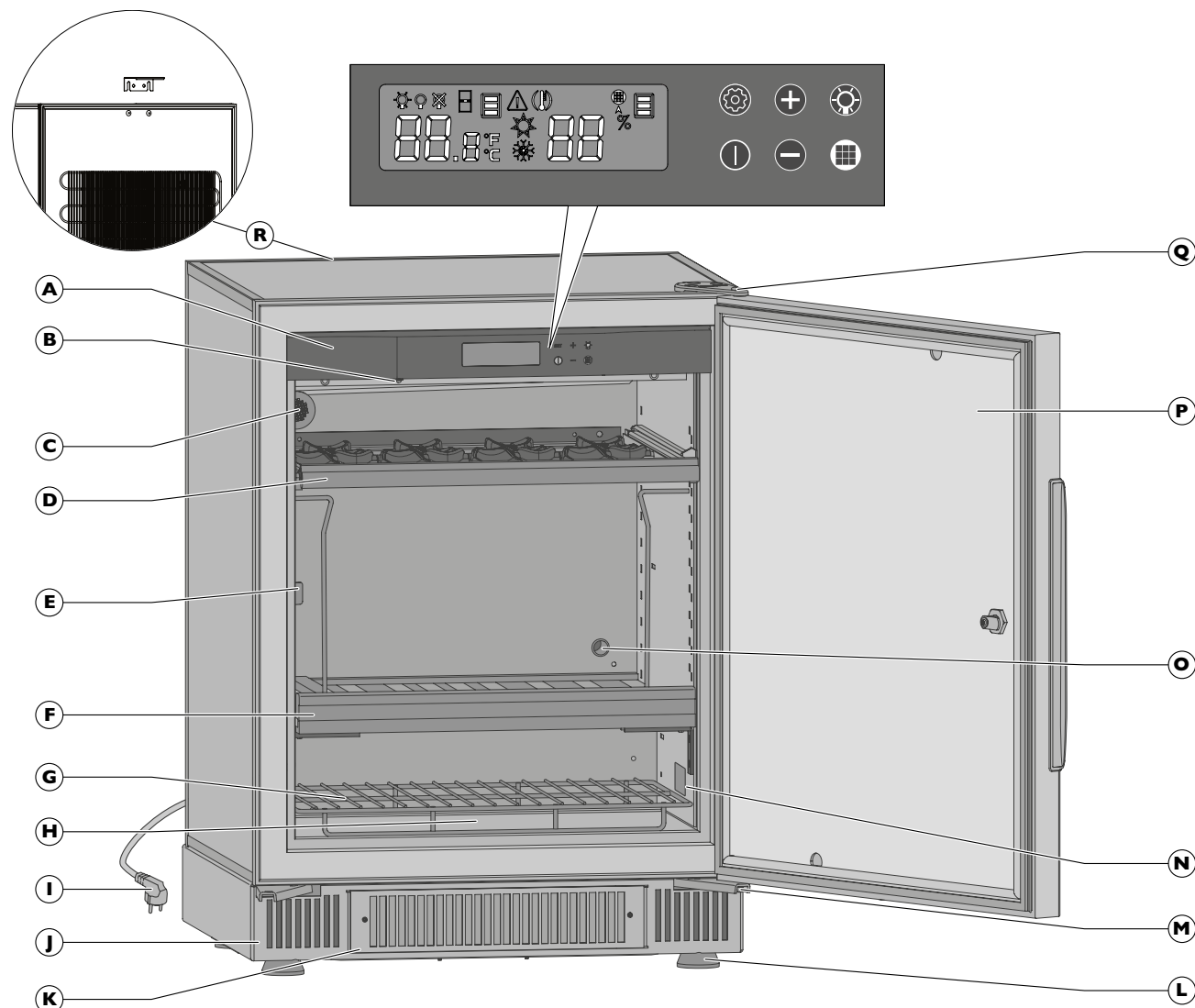
9 - Caractéristiques techniques et énergétiques 19



10 - Simulations de rangement 111



I/ DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



- | | |
|--|--|
| A Pupitre de contrôle et de réglage | L 4 pieds réglables en hauteur |
| B Eclairage (2 leds) | M Charnière basse (x2) |
| C Trou d'aération + Filtre à charbon actif | N Étiquette signalétique |
| D Clayette coulissante | O Trou d'aération libre |
| E Patte de fermeture | P Porte (équipée d'une poignée et d'une serrure 2 mouvements) |
| F Clayette de stockage | Q Charnière haute |
| G Grille | R Butée arrière (S-259V3 - V-259V3) |
| H Cassette humidité (modèles I température) | |
| I Cordon alimentation | |
| J Socle avec aération frontale | |
| K Grille d'accès au filtre d'aération | |



2/ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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



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



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

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



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



3/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ECO-CONCEPTION

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

Mise au rebut de l'emballage

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



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 pas de ni C.F.C. ni H.C.F.C., ni H.F.C..

Pour économiser de l'énergie

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

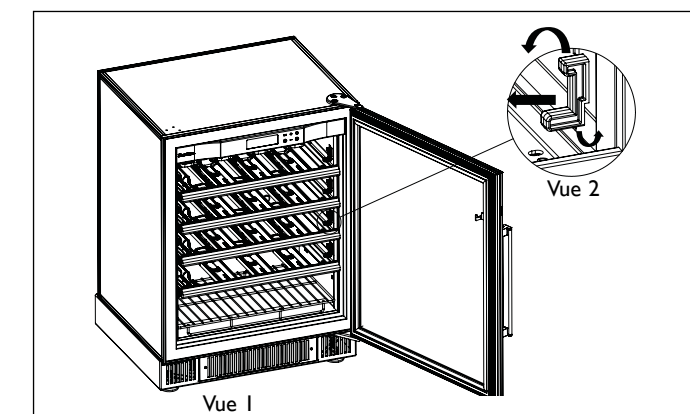
Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en enlevant le cordon d'alimentation.



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation,...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil (parois, supports Main du Sommelier, charnières, support bouteille,...).
- 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.



Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

Il doit :

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

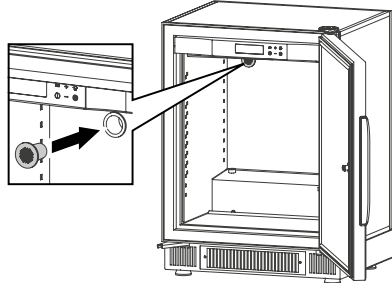


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Précautions

- Ne placez pas votre cave dans une zone susceptible d'être inondée.
- N'exposez pas votre cave près d'une source de chaleur ou sous les effets du rayonnement direct du soleil.
- Evitez les projections d'eau sur toute la partie arrière de l'appareil.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

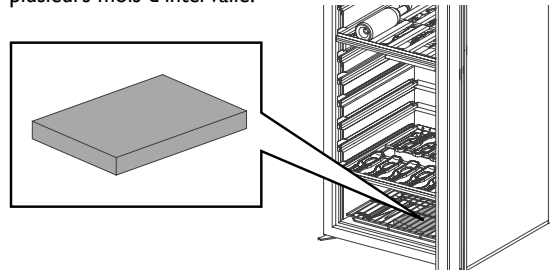
- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans le sachet "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre cave, dans le trou d'aération situé en haut à gauche (voir schéma ci-dessous).



- 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).

- Pour les modèles 1 température uniquement, après quelques jours suivants la mise en service de votre cave à vin:

- Si vous constatez un taux d'humidité bas (<50%) nous vous recommandons d'utiliser la cassette d'humidité livrée dans son sachet avec l'appareil et de la placer en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Lors de la première utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau du robinet pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien. Selon les conditions extérieures il sera éventuellement nécessaire de rajouter un verre de 10cl d'eau à plusieurs mois d'intervalle.



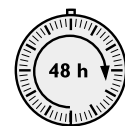
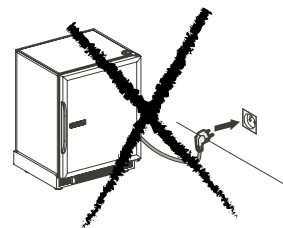
Si vous venez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure et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

- Procédez au réglage des 4 pieds de la cave (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

- N'obstruez jamais la grille de ventilation frontale



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



Fixation de la poignée

(Porte Full Glass uniquement, sur les modèles S-059V3, V-059V3, S-259V3, V-259V3)

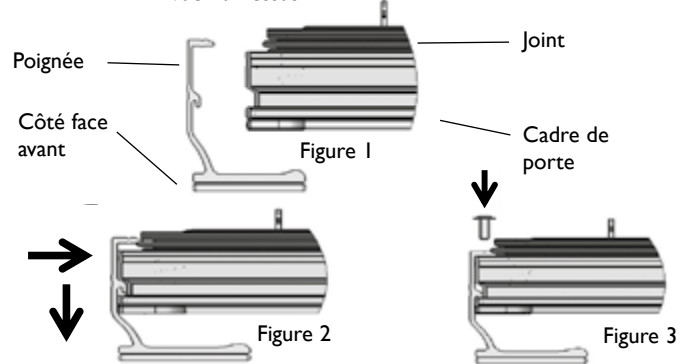
- Dévissez les trois vis placées sur le profil de porte, à l'aide de la clef BTR que vous trouverez dans la boîte écran de la poignée.
- Positionnez la poignée sur la rainure du cadre de porte prévue à cet effet (figure 2).
- Emboîtez complètement la poignée dans la rainure grâce à un mouvement vers 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. Installez la butée que vous trouverez dans le sachet accessoires à l'arrière de la cave (uniquement sur les modèles S-259V3, V-259V3 / voir schéma).

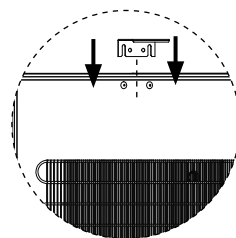
Celle-ci permet de maintenir un espace de 7 cm entre le mur et l'arrière de la cave. Cet espace permet d'optimiser la consommation électrique de votre cave.

- Disposez les 2 bouchons dans les 2 trous du haut de la cave

Vue du dessus



- 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 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.



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Fixation murale de la cave

Pour le grand modèle, si votre cave à vin n'est pas encastrée, il est impératif de la fixer au mur. Elle risque sinon de basculer. Vous trouverez toutes les pièces nécessaires dans le sachet d'accessoires fourni avec votre appareil. Pour le montage (voir schémas ci dessous) :

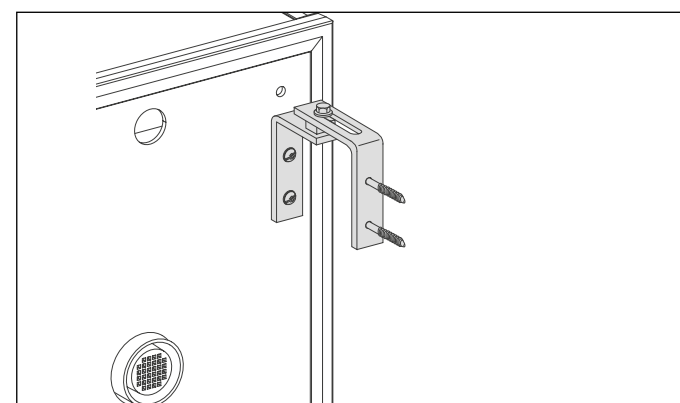
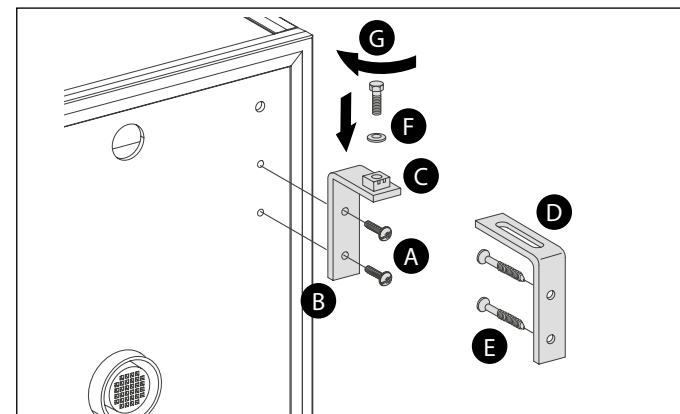
- 1 Dévissez les vis **A**.
- 2 Fixez l'équerre **B** équipée de son écrou **C** sur la cave à l'aide des vis **A**.
- 3 Prépositionnez l'équerre murale **D** sur l'écrou **C** pour déterminer la position des trous de perçage des vis de fixation murale.
- 4 Procédez au perçage des trous puis fixez l'équerre murale **D** à l'aide de vis **E** appropriées.



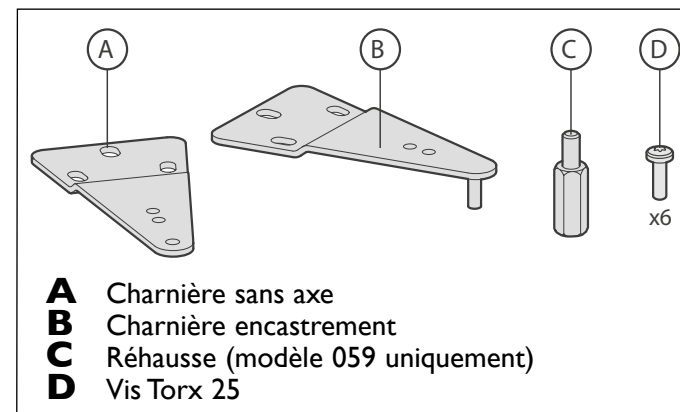
Attention : prévoyez une fixation murale suffisante pour un effort de traction égal à 100 kg.

- 5 Serrez la vis **G** avec la rondelle **F** jusqu'à ce qu'elle soit complètement vissée et qu'il y ait contact entre l'équerre murale **D** et l'écrou **C**.

Seul le serrage complet de la vis garantit la bonne fixation de l'ensemble. Répétez l'opération de l'autre côté de la cave.



I. Encastrément

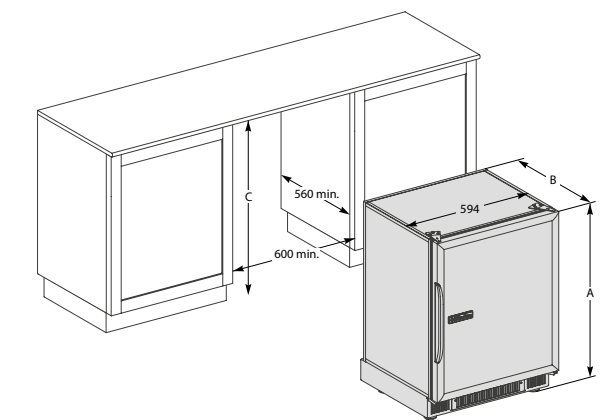


- A** Charnière sans axe
- B** Charnière encastrément
- C** Réhausse (modèle 059 uniquement)
- D** Vis Torx 25

Dimensions à respecter pour une porte pleine, vitrée ou full glass :

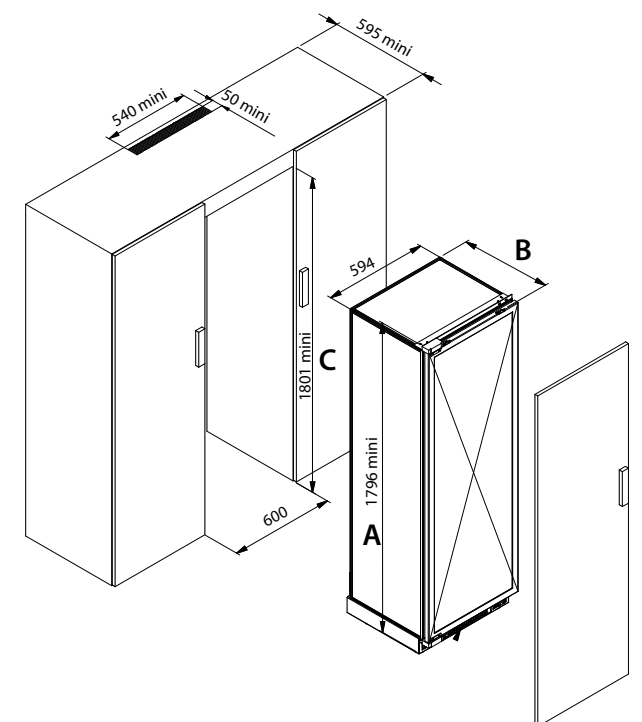
	A maxi	A mini	B		C mini
059	834	818	Porte pleine	555	823
			Porte vitrée	555	
			Full glass	555	
259	1794	1778	Porte pleine	572	1783
			Porte vitrée	595	
			Full glass	595	

259 : Le meuble dans lequel vient s'encastrer la cave doit impérativement posséder une ouverture sur le haut, à l'arrière, de 540 mm minimum de longueur et 50 mm minimum de largeur (voir schéma porte technique)



Dimensions à respecter pour une porte technique :

	059	259
A maxi	852	1812
A mini	836	1796
B	555	595
C mini	841	1801

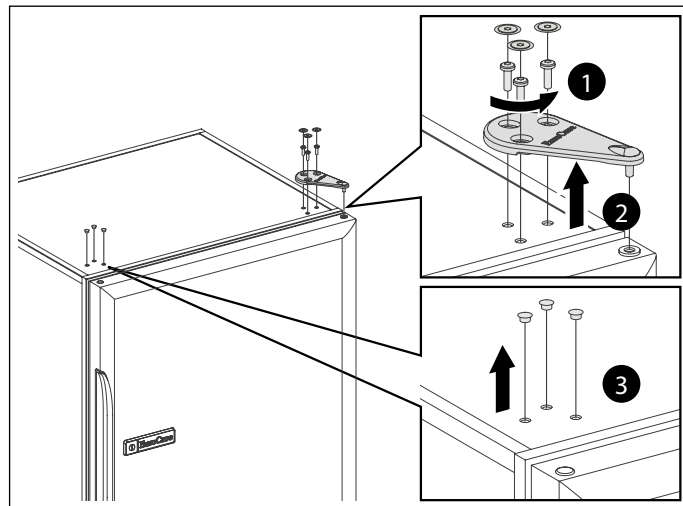




4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

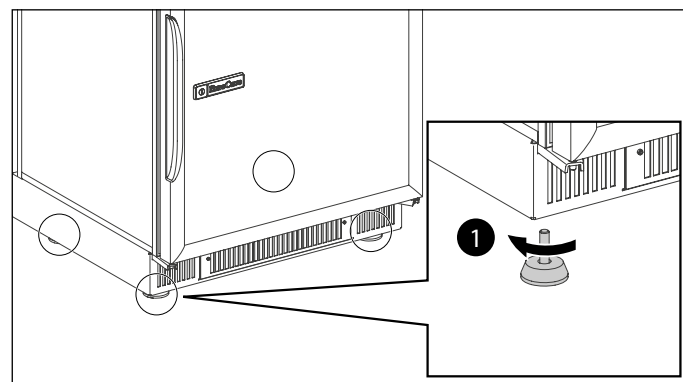
Changement des charnières

- 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.

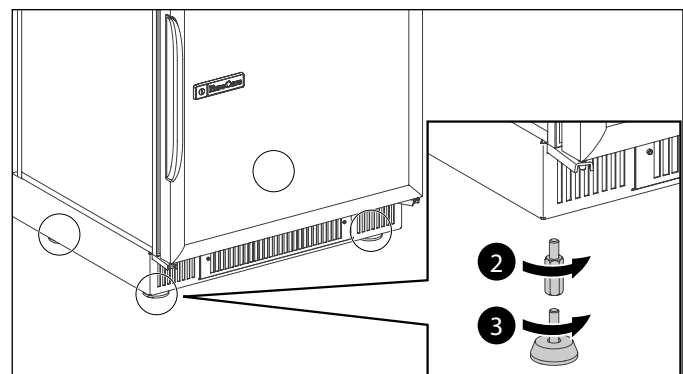


Précautions : si vous enlevez la porte vitrée de la cave, ne jamais la poser sur ses bords au risque de la casser.

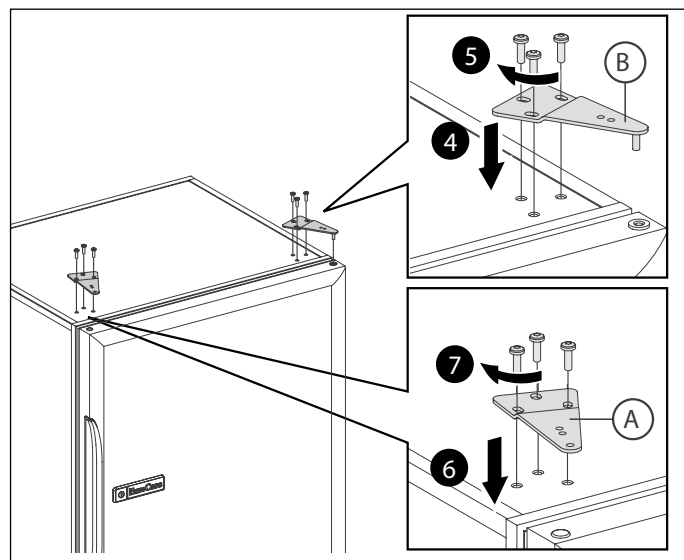
- Les 4 pieds de la cave à vin sont réglables en hauteur afin d'ajuster la hauteur sous le plan de travail ou dans le meuble, et pour pouvoir régler l'alignement de la porte avec les meubles adjacents.



- Si nécessaire, utilisez les réhausse hexagonales que vous trouverez dans le sachet "accessoires".
- Inclinez l'appareil vers l'avant en prenant soin de maintenir la porte fermée.
- Dévissez les pieds arrière et installez les réhausse en utilisant une clé plate de 17 mm.
- Revissez les 2 pieds arrière sur les réhausse.



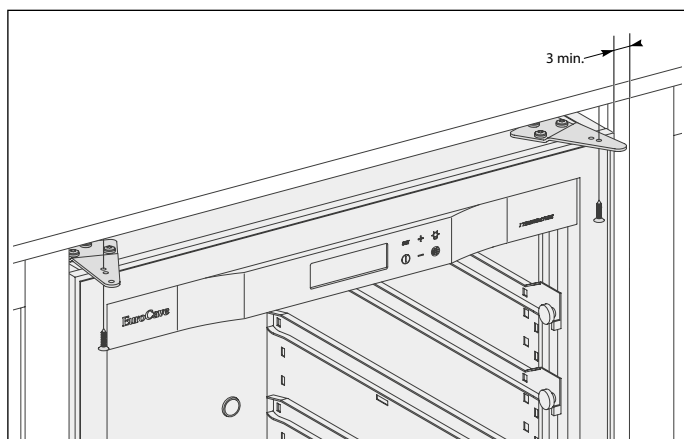
- Montez la charnière avec axe **B** à l'aide des vis de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre.
- Montez la charnière sans axe **A** avec les vis.



Précautions : En refermant la porte, vérifiez que le joint adhère bien au coffre pour assurer une bonne étanchéité.

- Renouvelez ces opérations pour les 2 pieds avant en prenant bien soin d'incliner l'appareil vers l'arrière.

N'obstruez jamais la grille de ventilation frontale au risque d'un mauvais fonctionnement de la cave à vin.



- Utilisez des vis appropriées pour fixer votre cave à vin sous le plan de travail ou dans le meuble au travers des trous prévus dans les charnières.

Précautions : du côté de l'axe de rotation de la porte, positionnez celle-ci à 3 mm minimum du meuble adjacent.



La fiche de prise de courant doit être accessible après installation de votre appareil.
Pour les moyens et grands modèles, il est **impératif** de fixer la cave au meuble. Elle risque sinon de basculer. Faites réaliser ou vérifiez auprès de votre installateur que votre appareil est bien fixé au meuble et que le meuble est bien fixé au mur.



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Fixation d'une porte de meuble avec une porte technique

- Positionnez la cave de niveau sous le plan de travail ou dans le meuble.
- Ouvrez la porte de la cave à 90°.
- Fixez le parement du meuble de cuisine sur la porte de la cave (8 vis fournies).
- Veillez à ce que le joint assure une bonne étanchéité.

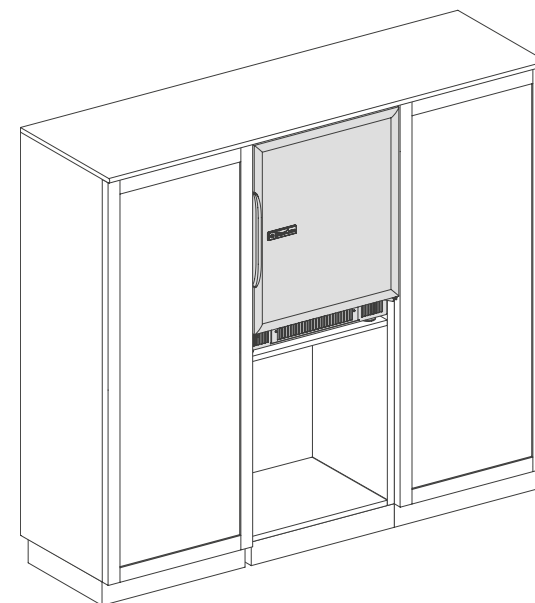
Installation d'une cave en hauteur dans un meuble



Pour des raisons de sécurité, nous ne conseillons pas d'installer la cave à vin posée dans un meuble.
Si tel est le cas, faites concevoir ou vérifier auprès d'un spécialiste en ameublement que le meuble supportant l'appareil, ainsi que les meubles aux alentours, peuvent supporter la masse de la cave remplie de bouteilles pleines, soit 200 kg. **F a i t e s** garantir par ce spécialiste la stabilité de celle-ci lors des ouvertures de porte et des sorties de clayettes chargées de bouteilles pleines.



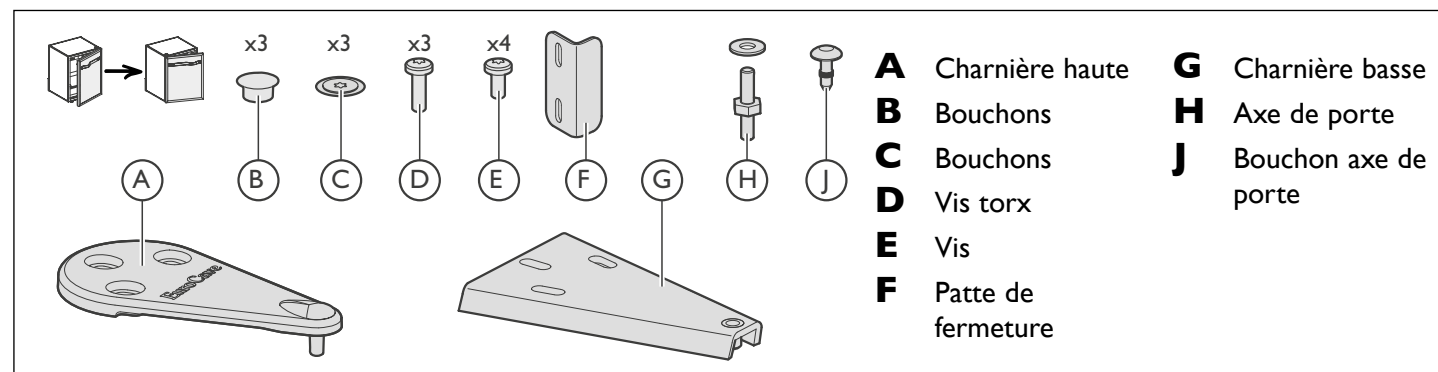
Le parement ne doit pas excéder 15kg.



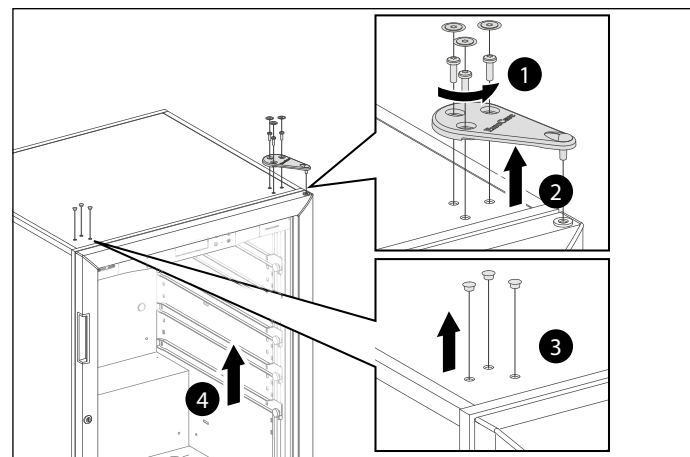


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

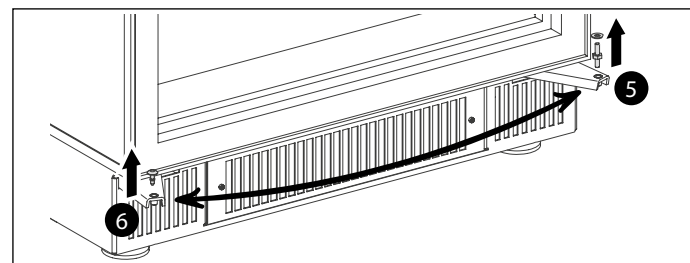
III. Réversibilité de la porte (uniquement porte vitrée et porte Full glass)



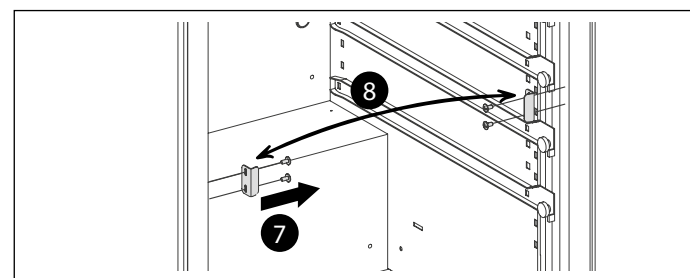
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



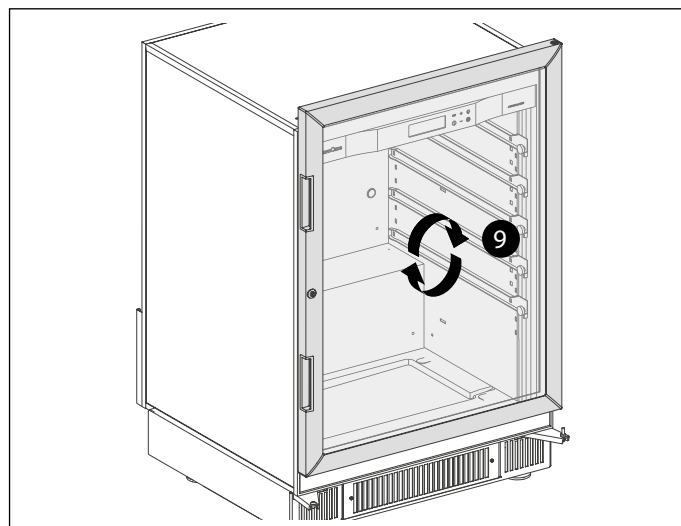
- 1 Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- 2 Retirez la charnière supérieure.
- 3 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- 4 Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



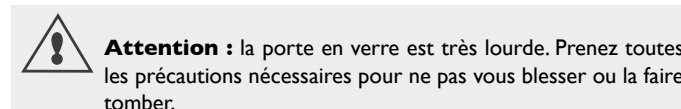
- 5 Dévissez l'axe de porte.
- 6 Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine et montez à la place l'axe. Repositionnez le bouchon côté opposé.



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

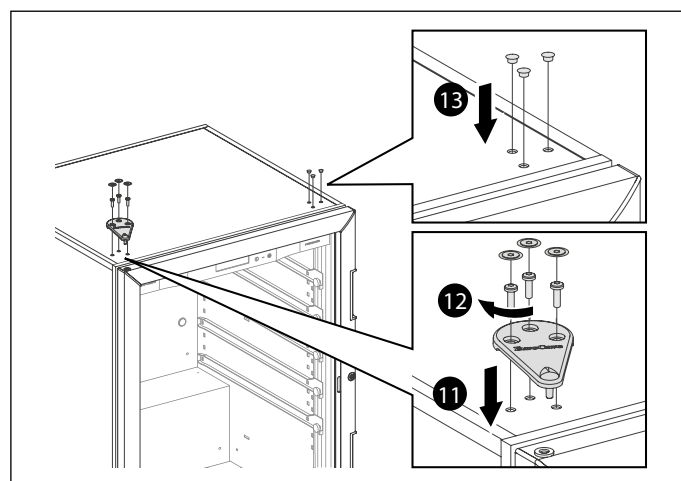


- 9 Retourner la porte de 180°.



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

- 10 Remettez la porte sur son axe.

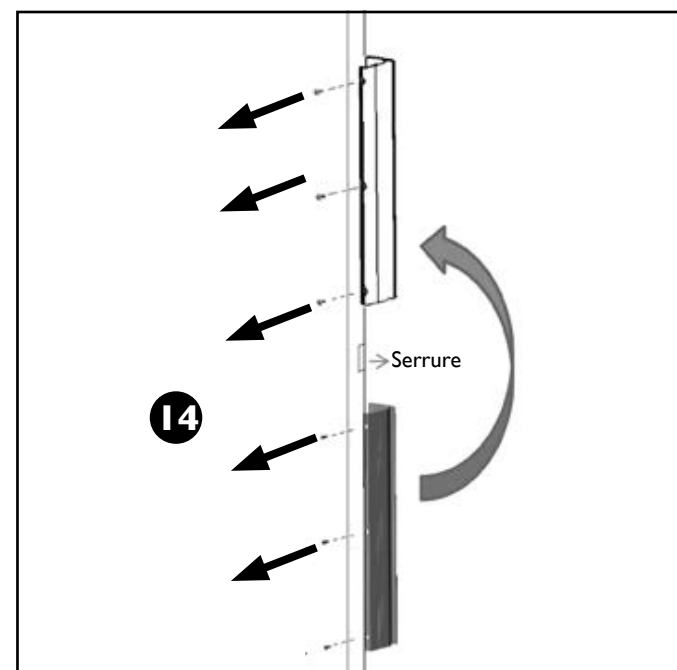


- 11 Mettez en place la charnière supérieure.
- 12 Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.
- 13 Mettez en place les bouchons.

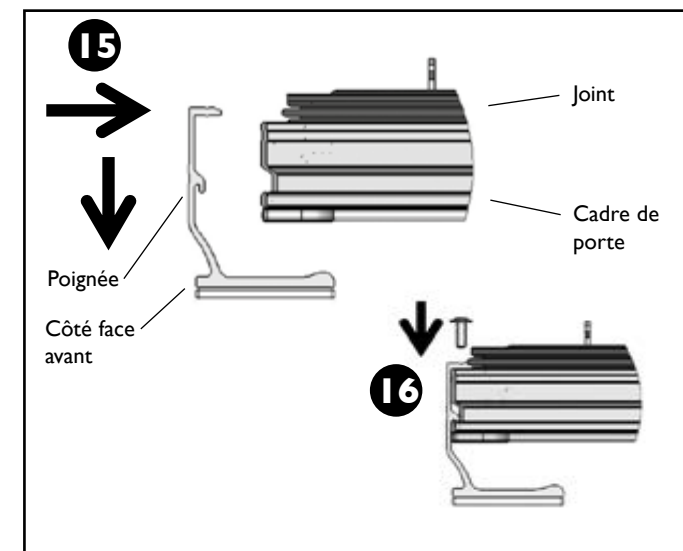


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

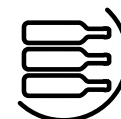
Réversibilité de la porte Full Glass (uniquement sur les modèles S-259V3, V-259V3)



- 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



Clayette de stockage Universelle
Réf. : AXLNH

Capacité : 50 bouteilles
Poids maxi : 85 kg



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

Capacité : 8 bouteilles



Option présentation articulée pour clayettes ACMSC
Réf. : AOPRES

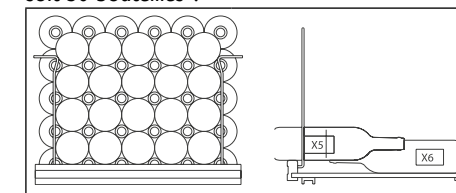
Capacité : 9 bouteilles dont 5 inclinées

La configuration de votre cave peut être modifiée selon vos besoins. Reportez-vous pages 72 à 74 pour voir des simulations de rangements.

Comment utiliser votre clayette de stockage (Réf. AXLNH)

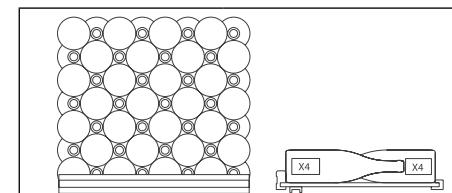


Pour stocker des bouteilles de **Bordeaux** : Faire pivoter chaque tige métallique de manière à ce qu'elle soit en contact avec la paroi de la cave. Stockage sur 4 rangées avant et 5 rangées arrière, soit 50 bouteilles*.



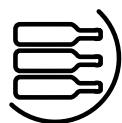
* Chaque clayette est munie d'un porte-étiquette.

Pour stocker des bouteilles de **Bourgogne** : Enlever les tiges métalliques. Stockage sur 7 niveaux 8 bouteilles par niveau, soit 56 bouteilles*.



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.



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

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.**

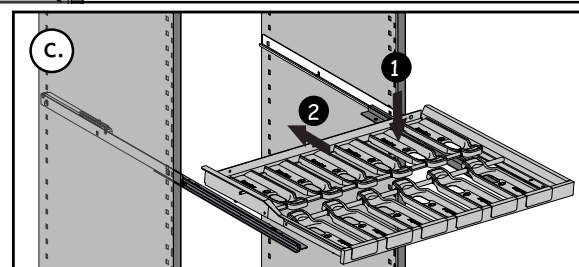
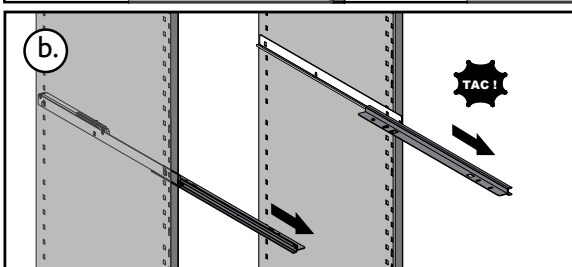
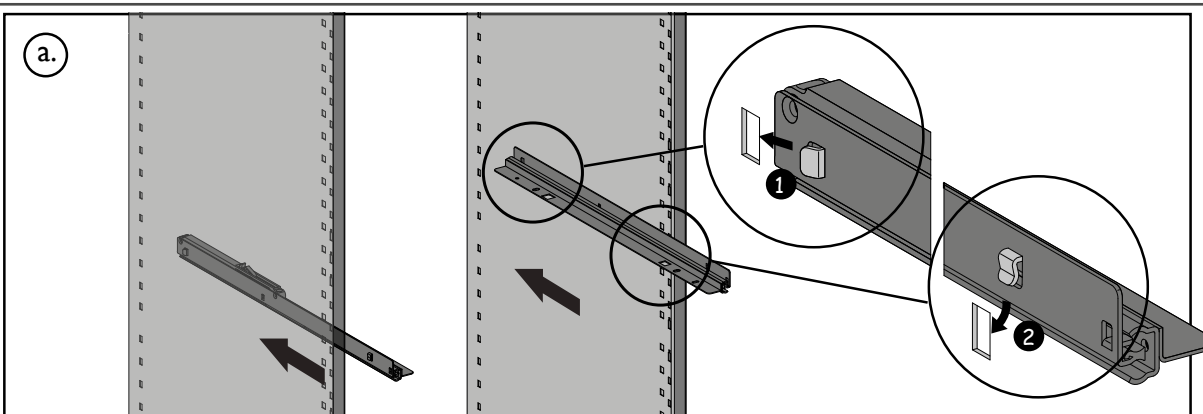


Attention : N'essayez jamais de manœuvrer ou d'enlever le raidisseur équipant votre cave alors que cette dernière est chargée (uniquement sur modèle 259).

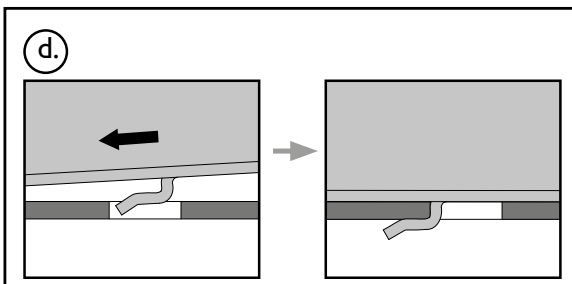
Ajout ou changement d'emplacement d'une clayette coulissante ACMSC

Si votre clayette coulissante est déjà positionnée dans votre cave :

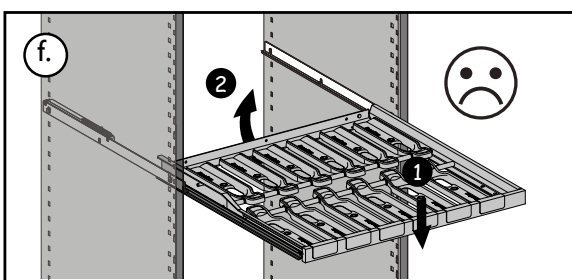
- Déchargez complètement la clayette coulissante.
- Enlevez ensuite le plateau coulissant en le faisant glisser vers vous tout en soulevant la partie avant.
- Enlevez les guides coulissants des parois en repérant le guide de droite et le guide de gauche.
- Procédez à leur réinstallation (voir schéma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



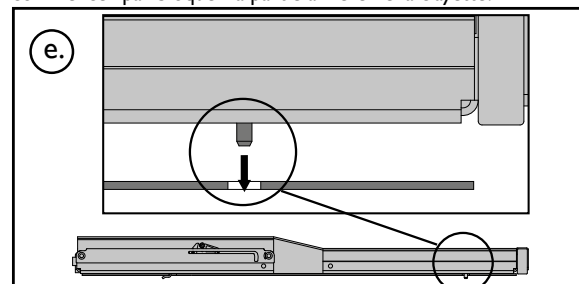
Positionnez votre clayette le long des glissières gauche et droite et commencez par bloquer la partie arrière de la clayette.



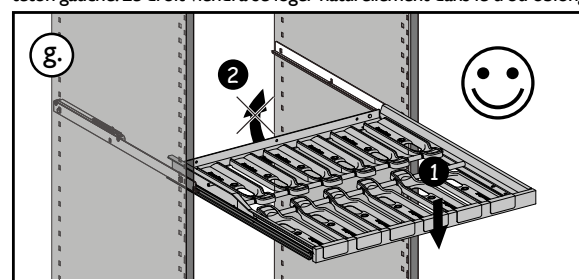
Faites glisser la clayette jusqu'à ce que les crochets arrière de la clayette soient enclenchés dans les emplacements prévus dans les glissières.



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.



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.



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 l'allumer, appuyez sur le bouton **I** pendant 5 secondes.



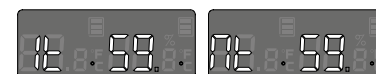
Faites vérifier votre prise (présence de fusibles, ampérage et disjoncteur différentiel 30 mA). Ne branchez pas plusieurs caves sur une multiprise.



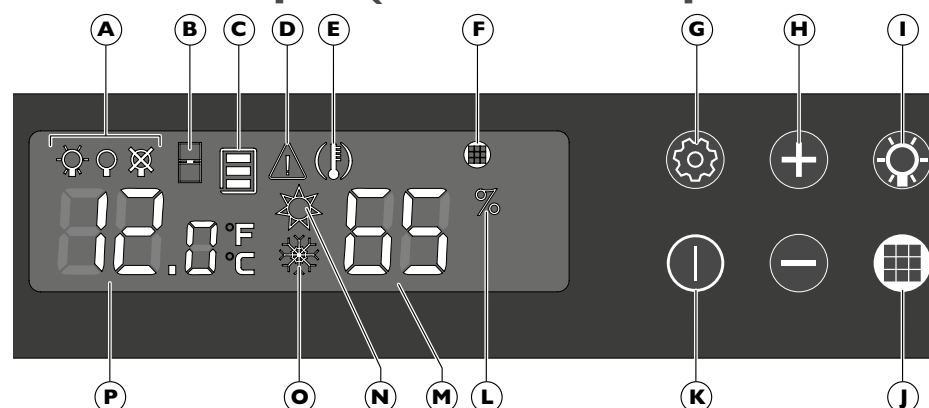
Pour obtenir un fonctionnement optimal, nous vous conseillons de remplir votre cave au minimum à 75 % de sa capacité.

Vérifiez votre type de cave à vins

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



II-A. Descriptif (modèle I température V059 - V259)



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

A Mode d'éclairage

B Alarme porte ouverte

C Zone de température

D Alarme défaut de sonde

E Alarme de température

F Alarme filtre à charbon

G Touche accès aux réglages et validation

H Touches de sélection et de réglage

I Touche accès et validation du mode d'éclairage

J Touche d'accès au compteur filtre à charbon

K Touche de mise en veille

L Alarme seuil d'hygrométrie

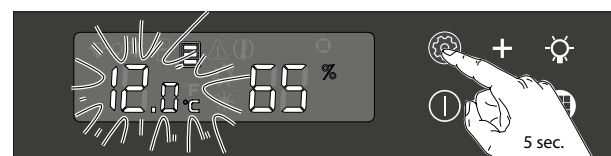
M Afficheur du taux d'humidité relative

N Témoin circuit chaud

O Témoin circuit froid

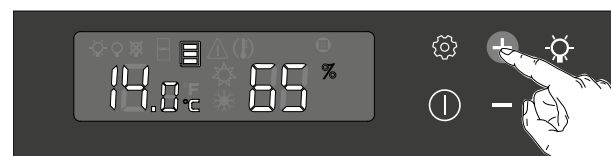
P Afficheur de la température

III-A. Réglage de la température

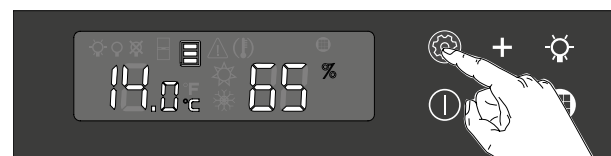


Appuyer 5 s sur la touche **I** pour la mise en route.

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



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



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



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

- La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 22 °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 30 °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 22 °C) :

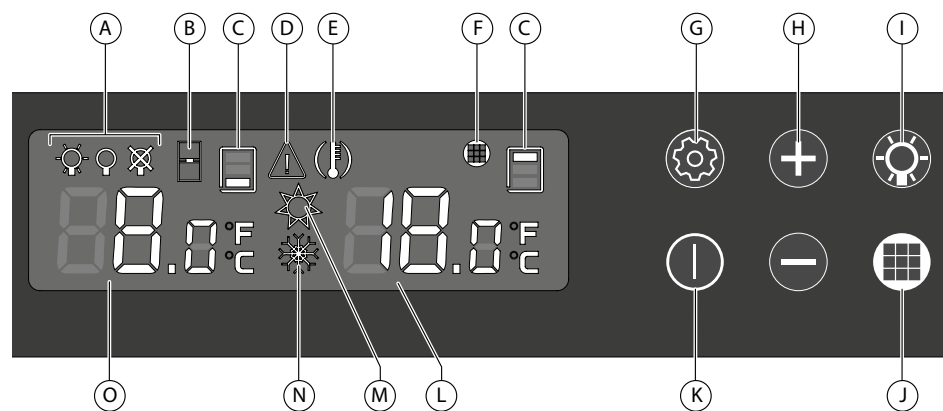
- pour les vins blancs : plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
- pour les vins rouges : plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.

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

II-B. Descriptif (modèle multi-températures S059 - S259)



A Mode d'éclairage

B Alarme porte ouverte

C Zones de température concernée

D Alarme défaut de sonde

E Alarme de température

F Alarme filtre à charbon

G Touche accès aux réglages et validation

H Touches de sélection et de réglage

I Touche accès et validation du mode d'éclairage

J Touche d'accès au compteur filtre à charbon

K Touche de mise en veille

L Afficheur de la température la plus haute de la cave

M Témoin circuit chaud

N Témoin circuit froid

O Afficheur de la température la plus basse de la cave

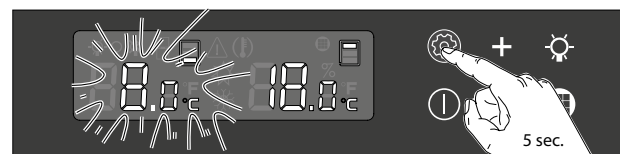


Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

III-B. Réglage des températures

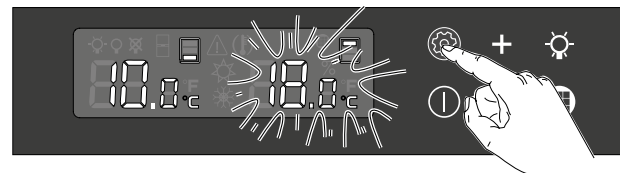
Plage de réglage conseillée pour la température la plus basse : 7 à 9 °C.

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



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

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



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



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



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

5 Appuyez sur le bouton **G** 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 30 °C.



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

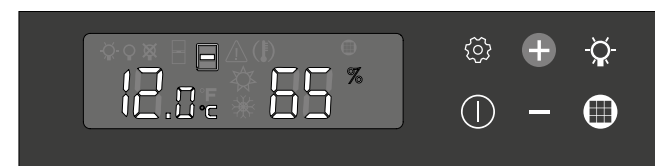


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

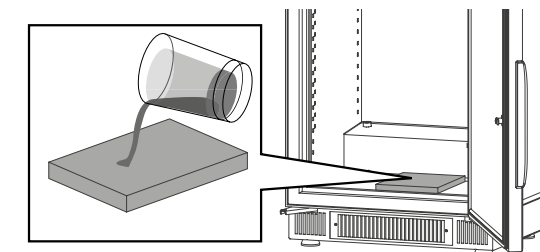
IV. Affichage du niveau d'humidité relative

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 sur la cassette humidité en ayant pris soin d'ôter les bouteilles auparavant.



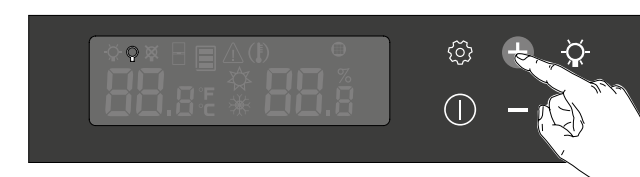
V. Réglage du mode éclairage



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

Vous avez 3 possibilités de réglage pour l'éclairage :

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



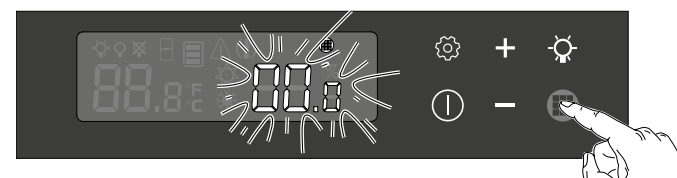
2 Appuyez sur les touches **+** ou **-** pour sélectionner le mode désiré.

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



Précautions d'utilisation : rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe du faisceau.

VI. Affichage du compteur du filtre à charbon



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

1 Appuyez sur la touche **J**.
L'afficheur clignote.



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



2 Appuyez sur la touche **+** pour régler sur 365.



Le filtre à charbon est à changer tous les ans.



Vous pouvez consulter le compteur en appuyant sur la touche **J**.



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



7/ ENTRETIEN COURANT

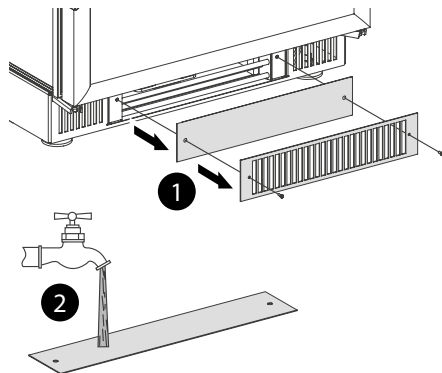


Votre cave à vin EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé.

Opérations d'entretien tous les 3 mois

Procédez au nettoyage du filtre d'aération :

- Otez les 2 vis de la grille à l'aide d'une clé hexagonale n°2 (fournie dans le sachet accessoires).
- Enlevez la grille, prenez le filtre et passez-le sous l'eau.
- Laissez-le sécher et remontez l'ensemble.



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 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 (voir chapitre 6, § VI). Enlevez le filtre à charbon manuellement. Il est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.
- Vérifiez le bon état 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, sera le gage d'une plus longue durée de vie de votre appareil.



Votre appareil est équipé d'une sécurité vous protégeant d'une défaillance de la commande du circuit froid, constituant un dispositif hors gel.



8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme  s'affiche	La température n'est pas revenue sous la limite des ± 4 °C	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur EuroCave.
Le pictogramme  s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave.
Le pictogramme  s'affiche	Alarme porte ouverte	Assurez vous que la porte est bien fermée.
Le pictogramme  clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	• Ajouter un verre d'eau sur la cassette humidité (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. 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, § VI).
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

Compact 59						
	Hauteur mm	Largeur mm	Profondeur mm	Poids à vide kg	Plage de température préconisée	
					T° mini °C / °F	T° maxi °C / °F
I température						
V059	830	595	570	42	0 / 32	30 / 86
V259	1790	595	585	65	0 / 32	30 / 86
Multi-températures						
S059	830	595	570	40	12 / 54	30 / 86
S259	1790	595	585	63	12 / 54	30 / 86

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

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

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-059V3	I température	Porte Techniques Pleine	172
V-059V3	I température	Porte Full Glass et Vitrée	172
V-259V3	I température	Porte Techniques Pleine	212
V-259V3	I température	Porte Full Glass et Vitrée	212
S-059V3	Multi températures	Porte Techniques Pleine	172
S-059V3	Multi températures	Porte Full Glass et Vitrée	172
S-259V3	Multi températures	Porte Techniques Pleine	212
S-259V3	Multi températures	Porte Full Glass et Vitrée	212

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

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ DIRECTIVE 2006/95/CE
Normes EN60335-1 : 2012+ A11 : 2014
EN60335-2-24 : 2010

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

3 ENVIRONNEMENT
Directive 2010/30/UE
Règlement 1060/2010



R600a

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



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

WELCOME

EuroCave shall not be held responsible for any errors in this manual or for any damage relating to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

This document contains original information, protected by copyright. All rights are reserved. Translating, reproducing or photocopying all or part of this document is strictly forbidden without EuroCave's prior, written agreement.

This appliance is only intended for storing wine.

This appliance is not designed to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons lacking experience or knowledge, unless they are supervised or have received instructions on how to use the appliance from a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

WARNINGS

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

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

- Kitchenettes reserved for staff of shops, offices or other professional environments;
- Gites and guests of hotels, motels and other environments which are residential in nature
- Environments such as hotel rooms;
- The catering industry and other similar applications except for retail sale.

You will find a product identification label inside the wine cabinet. This product identification label provides several pieces of technical information and safety instructions notably the triangle logo, the name and chemical symbol of the refrigerant.

- The cabinet contains flammable refrigerant gas (R600a: iso-butane).

Conditions to observe to ensure safety when using the wine cabinet:

- The cooling system inside and at the back of the cabinet contains refrigerant.
- No sharp objects must come into contact with the cold circuit.
- If the cold circuit is damaged, do not allow electrical appliances or flames near to the wine cabinet. Open all of the windows to ensure that your room is well ventilated. Contact an approved repair service.
- Do not remove the rack found inside the cabinet, at the base, unless recommended by the manufacturer. Do not store bottles of wine at the base without the rack
- Use of an extension cord is not recommended.
- Do not use or place the mobile bases of multi-socket adapters or portable power supply units at the rear of the appliance.

Before disposing of your wine cabinet:

- Remove the door
- Leave the shelves inside the wine cabinet in order to make it difficult for children to climb inside the appliance.

The warnings given above must be retained as long as you are using the wine cabinet. The user manual must be given to anybody likely to use or handle the cabinet and when the cabinet is transferred to another place or taken to a recycling plant.

Our biding desire is to support your passion for wine throughout the years... To do so, EuroCave has used all of its expertise to bring together the six essential criteria for serving wine:

Temperature

The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden changes in temperature. A constant temperature allows the wine to fully develop.

Humidity

It's an essential factor, allowing the corks to retain their sealing properties. The level of humidity must be greater than 50 % (ideally between 60 and 75 %).

Protection from Light

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

Vibration

Vibrations disturb wine's slow biochemical development process and are often fatal for your finest wines. The “Main du Sommelier” supports adapt to the shape of the bottle and protect it from vibrations (anti-vibration technology).

Air circulation

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

Storage

Moving bottles too often is harmful to wine. Having suitable storage that limits handling is essential.

All of these specific features are found in the Compact 59 wine cabinet by EuroCave that you have just purchased. Thank you for placing your trust in us.

Standard wine serving temperatures			
French wines		Australian wines	
Alsace	10 °C/50 °F	Cabernet franc	16 °C/61 °F
Beaujolais	13 °C/55 °F	Cabernet sauvignon	17 °C/63 °F
Sweet white Bordeaux	6 °C/43 °F	Chardonnay	10 °C/50 °F
Dry white Bordeaux	8 °C/46 °F	Merlot	17 °C/63 °F
Bordeaux reds	17 °C/63 °F	Muscat à petit grain	6 °C/43 °F
Burgundy whites	11 °C/52 °F	Pinot noir	15 °C/59 °F
Burgundy reds	18 °C/64 °F	Sauvignon blanc	8 °C/46 °F
Champagne	6 °C/43 °F	Semillon	8 °C/46 °F
Jura	10 °C/50 °F	Shiraz	18 °C/64 °F
Languedoc-Roussillon	13 °C/55 °F	Verdhelo	7 °C/45 °F
Provence Rosé	12 °C/54 °F		
Savoie	9 °C/48 °F	Other wines	
Dry white Loire wines	13 °C/55 °F	Californie	16 °C/61 °F
Sweet white Loire wines	7 °C/45 °F	Chilean	15 °C/59 °F
Loire reds	14 °C/57 °F	Spanish	17 °C/63 °F
Rhône wines	15 °C/59 °F	Italian	16 °C/61 °F
Sweet wines from the South-West	7 °C/45 °F		
Reds from the South-West	15 °C/59 °F		



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



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



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



4 - Installing your wine cabinet	7
I - Building in	9
II - Reversibility of the lock	11
III - Alternative hanging of a door	12



5 - Arrangement - Storage	13
---------------------------	----



6 - Commissioning your wine cabinet	15
I - Connection	15
II-A - Description (I-temperature model V059 - V259)	15
III-A - Temperature settings	15
II-B - Description (multi-temperatures model S059 - S259)	16
III-B - Temperature settings	16
IV - Humidity level display	17
V - Lighting mode adjustment	17
VI - Carbon filter counter log display	17



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



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



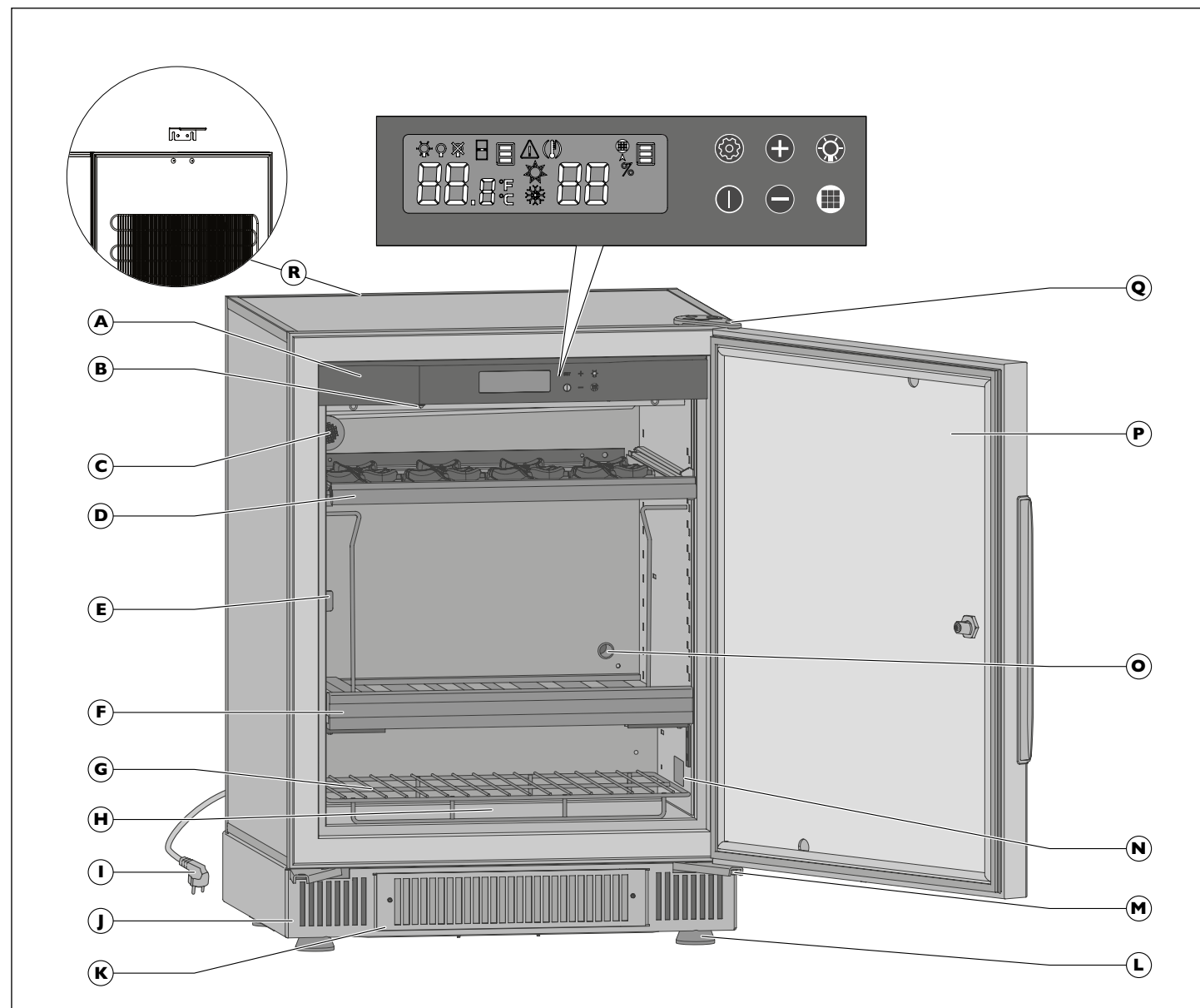
9 - Energy and technical features	19
-----------------------------------	----



10 - Storage layout examples	111
------------------------------	-----



1/ DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- | | |
|--|---|
| A Control and adjustment panel | L 4 adjustable levelling feet |
| B Light (2 leds) | M Lower hinge (x2) |
| C Air circulation hole + Active carbon filter | N Specification label |
| D Sliding shelf | O Free air circulation hole |
| E Closing clip | P Door (fitted with handle and a double movement lock) |
| F Storage shelf | Q Upper hinge |
| G Grid | R Rear stop (S-259V3 - V-259V3) |
| H Humidity cassette (I temperature models) | |
| I Power lead | |
| J Base with front ventilation | |
| K Aeration filter access grille | |



2/ POWER SUPPLY

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



Have the mains socket inspected by a qualified electrician who will check that it is correctly earthed and will carry out, if need be, work to bring your installation into line with standards.

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



If you are moving to a foreign country, check whether or not the cabinet's characteristics correspond to the country (voltage, frequency).



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



3/ PROTECTING THE ENVIRONMENT ECODESIGN

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

Disposing of packaging

The packaging used by EuroCave is produced in recyclable materials.



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



Recycling: a caring gesture

Electronic and electrical equipment has potentially harmful effects on the environment and human health, owing to the presence of dangerous substances. Therefore, you must not trash electrical and electronic equipment with non-sorted municipal waste. When purchasing a new EuroCave product, you can

entrust the recycling of your old appliance to your EuroCave dealer. Speak to your EuroCave dealer; he will advise you on the disposal and collection arrangements set up within the EuroCave network. In compliance with legislation on protecting and caring for the environment, your wine cabinet does not contain C.F.C.s or H.C.F.C.s or H.F.C.s.

Energy-saving

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

- Keep the door open only for very short periods.
- Ensure that the door seal is intact and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave dealer.
- We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

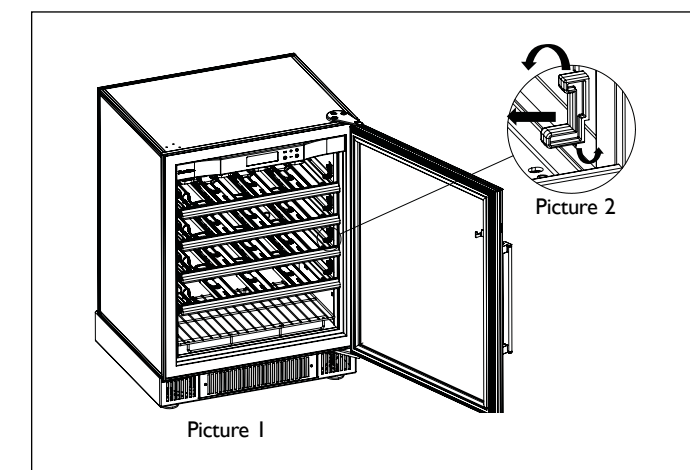
Disable unusable appliances by unplugging them and removing the power lead.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Unpacking

- When your cabinet is delivered, check the outside for signs of damage (impact, warping...).
- Open the door and check that the various elements inside are intact (walls, Main du Sommelier supports, hinges, bottle support...).
- 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.



Installation

Transport your cabinet to the chosen location.

It must:

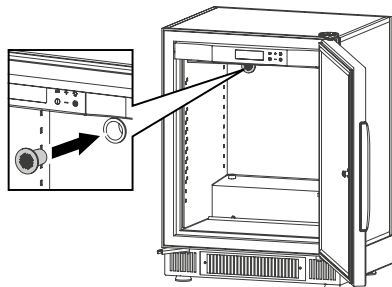
- away from any heat source
- be open on the outside to allow air to circulate (not a closed cupboard...)
- not be too damp. (linen cupboard, laundry room, bathroom...).
- have a stable, flat floor,
- have a power supply (standard socket, 16 A, earthed with circuit breaker, 30 mA* (*not applicable to some countries).



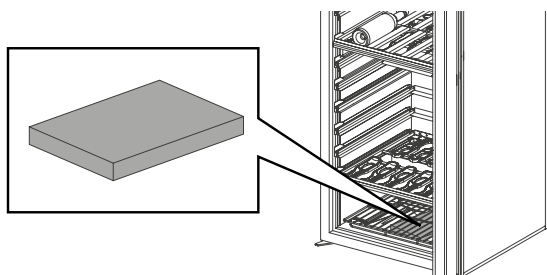
4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Precautions

- Do not place your cabinet in an area likely to be flooded.
- Do not position your cabinet near to a source of heat or expose it to the effects of direct sunlight.
- Prevent water from splashing on the entire rear section of the appliance.
- Position your appliance so that there is a minimum space of 5 – 10 cm between the wall and the rear wall of your cabinet.
- If you are positioning your cabinet under a work surface, leave a minimum space of 5 cm all around the appliance including under the work surface. Allow for a ventilation grill on the work surface (recommended).
- Install the carbon filter, which you will find inside your cabinet's "accessories" packet, by placing it in the air circulation hole located inside the cabinet on the top left hand side (see diagram below).
- Arrange the power lead so that it is accessible and does not come into contact with any component of the appliance.
- Slightly tilt the cabinet backwards to adjust the front feet (adjusted by screwing or unscrewing), so that you can level your cabinet (use of a spirit level is recommended).



- For single-temperature models only:
 - If you notice low humidity levels (<50%) a few days after setting your wine cabinet into operation, we recommend that you use the humidity cartridge, supplied in a bag with the appliance. Place it at the bottom of the cabinet, under the rack in the drip tray provided (see diagram below).
 - When using for the first time, completely immerse your cartridge in tap water for a few minutes to saturate it then allow it to dry. Depending on external conditions, it may be necessary to add a 10cl glass of water after several months.

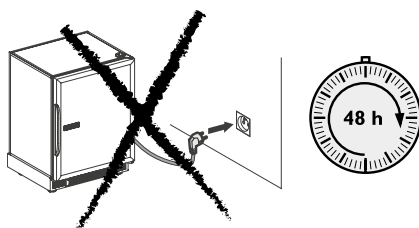


i If you leave your wine cabinet closed for long periods (>3 months) in an environment where the temperature is close to your cabinet's temperature setting (a difference of about <5°C) this could create an environment in which mould develops or cause your bottles's labels to peel off. Lack of dehumidification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

- Never obstruct the front ventilation grid.



Beware: any changing of the control panel LED should only be carried out by a qualified electrician.



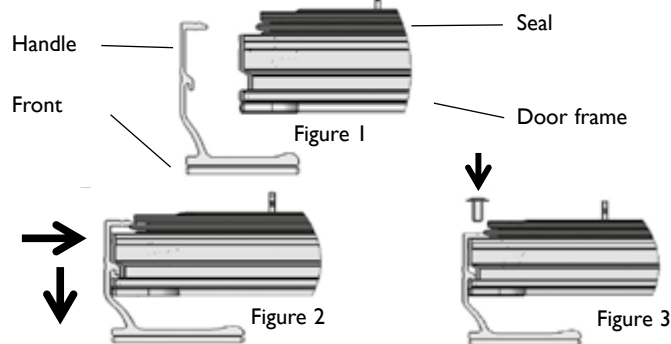
Fitting the handle

(Full Glass door only on models S-059V3, V-059V3, S-259V3, V-259V3)

- 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 Revissez les trois vis (figure 3).
- Screw the three screws back on (figure 3).
- Take care not to catch the seal when screwing.

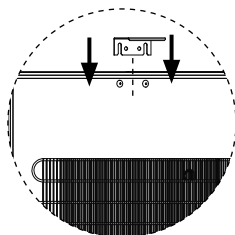
Note: adjustment of the handle is possible thanks to the oblong holes.

View from above



Note : Un Install the stop (which is located in the accessories bag) at the back of the cabinet (on models S-259V3, V-259V3) / 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 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.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Wall fixing of the cabinet

For large models, if the wine cabinet is not being built in, it is essential to secure it to the wall to prevent it from tipping forward. You will find all the necessary parts in the accessories bag supplied with the unit. For installation (see diagram below):

- Loosen the screws **A**.
- Attach the bracket **B** to the cabinet with the screws **A**.
- Clip the nut **C** to this bracket **B** (preferably choose the hole nearest to the cabinet).



Warning: make sure that the part is correctly clipped by pulling upwards by hand. The clip must not come out.

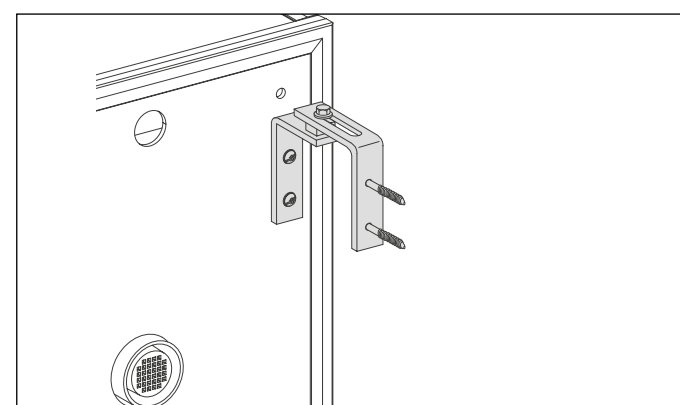
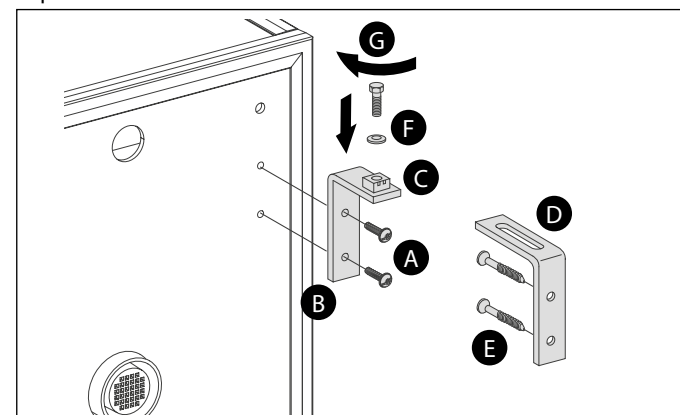
- Preposition the wall bracket **D** (on the nut to determine the position for drilling the holes for the wall-mounting screws,
- Drill the holes then attach the wall bracket **D** with suitable screws **E**.



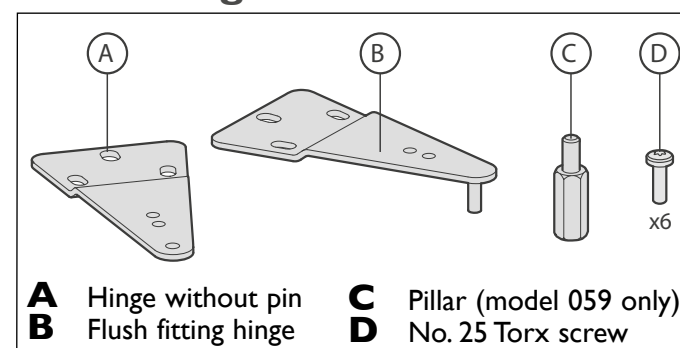
Warning: ensure that the wall fixing can withstand a tensile force of 100 kg.

- Tighten screw **G** with the washer **F** until it is screwed fully in and there is contact between the wall bracket **D** and the nut **C**.

Only full tightening of the screw will ensure correct fixing of the unit. Repeat the installation on the other side of the cabinet.



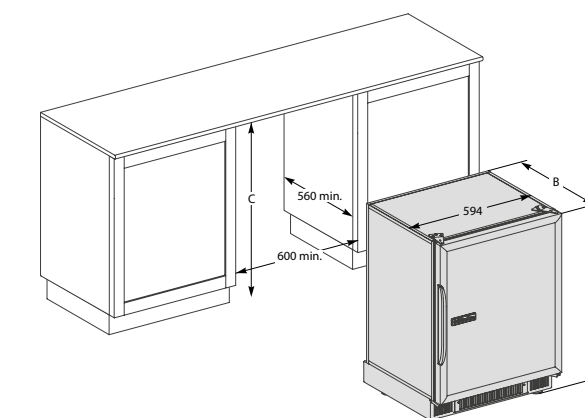
I. Building in



Dimensions for solid, glass or full glass door:

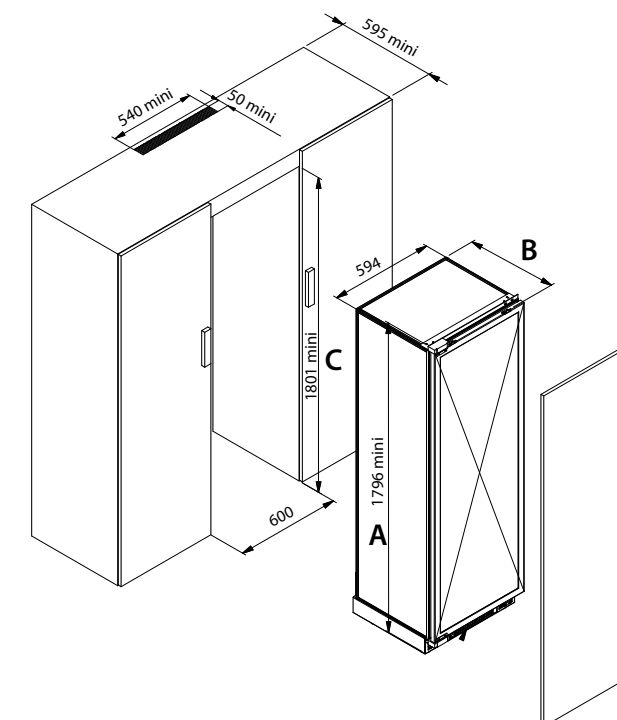
	A maxi	A mini	B	C mini
059	834	818	Solid door	555
			Glass door	
			Full glass	
259	1794	1778	Solid door	572
			Glass door	
			Full glass	

259 : It is essential that the unit inside which the cabinet will be fitted has an opening at the top, at the back, measuring at least 540mm in length and 50mm in width (see technical door diagram).



Dimensions for a technical door:

	059	259
A maxi	852	1812
A mini	836	1796
B	555	595
C mini	841	1801

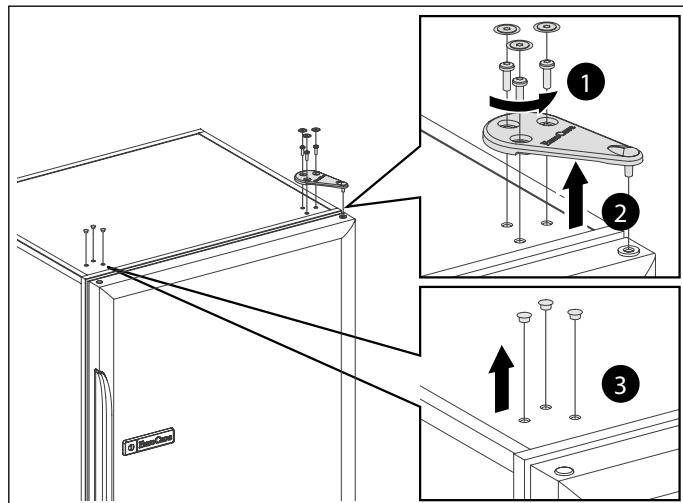




4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Changing the hinges

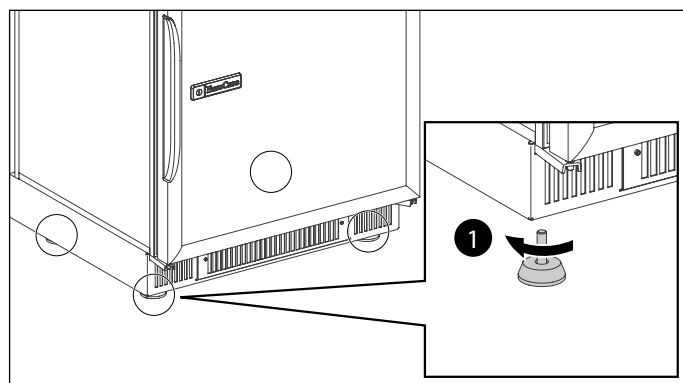
- 1 Loosen the three screws using the Torx "T25" tool.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Remove the grommets gently using a fine blade.



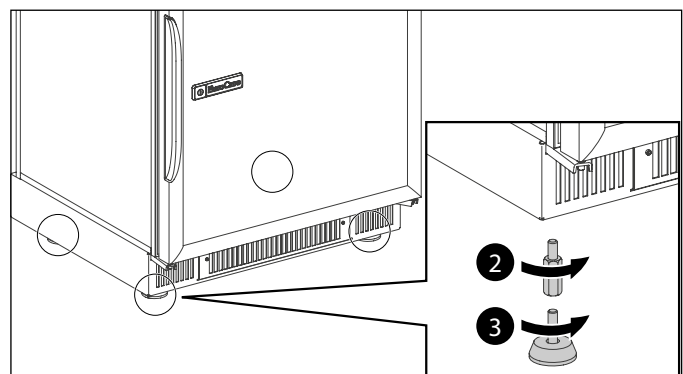
Precautions: If you lift off the glass door of the cabinet, never place it on its edges which may cause it to break.

Adjusting the mounting feet and attachment (only when the cabinet is empty)

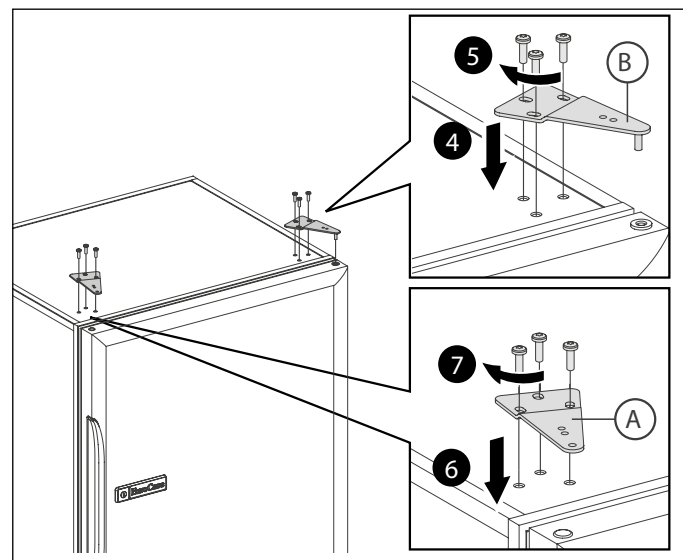
- The 4 feet of the wine cabinet are adjustable in height so that the height below the work surface or in the unit can be adjusted, and to align the door with adjacent furniture.



- If necessary, use the hexagonal pillars that you will find in the "accessories" bag.
- Tilt the unit forward, taking care to keep the door closed.
- Unscrew the rear feet and install the pillars, using a 17 mm flat spanner.
- Screw the 2 rear feet back onto the pillars.



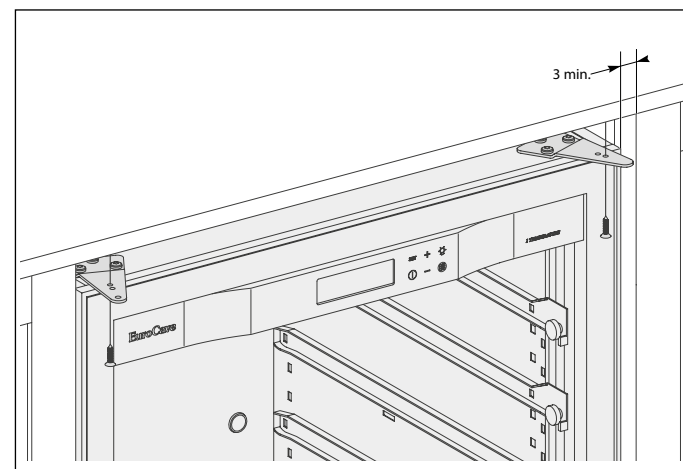
- Fit the hinge with pin **B** using the screws so that the door is parallel to the cabinet.
- Fit the hinge without pin **A** with the screws.



Precautions: When closing the door, check that the seal adheres correctly to the cabinet so that it is airtight.

- Repeat these operations for the 2 front feet, taking good care to tilt the unit backwards.

Never obstruct the front ventilation grille which would impair the operation of the wine cabinet



- Use the correct screws to secure the wine cabinet under the work surface or in the unit through the holes provided in the hinges.

Precautions: on the side of the axis of rotation of the door, position the latter a minimum of 3 mm from adjacent furniture.



The mains power socket must be accessible after installation of the unit.

For medium and large models, it is **essential** to secure the cabinet to the wall to prevent it from tipping forward. Have your cabinet checked by a professional to confirm that it is fixed to the furniture and that the furniture is fixed to the wall.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

Attachment of a furniture door with a technical door

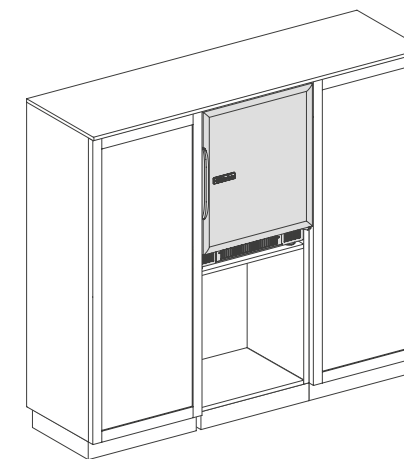
- Position the cabinet level under the work surface or in the furniture.
- Open the cabinet door 90°.
- Fix the facing of the kitchen furniture to the cabinet door (8 screws supplied).
- Check that the seal is airtight.

Installing a cabinet within a high level kitchen unit



For safety reasons, we do not advise installing the wine cabinet in a kitchen unit.

If this is the case, check with a furniture specialist that the unit supporting the equipment and the surrounding furniture can support the weight of the cabinet when filled with full bottles, or 200 kg. Have its stability checked by this specialist when opening the door and removing shelves loaded with full bottles.

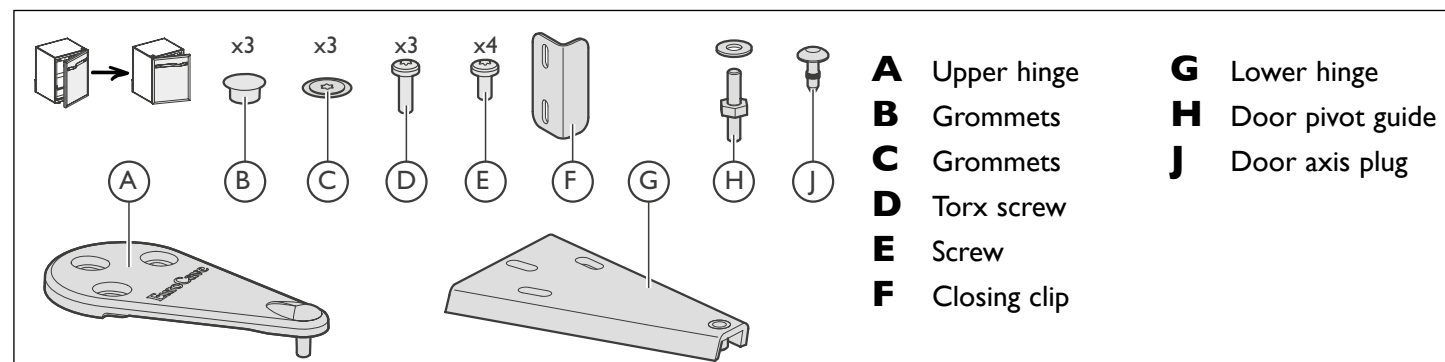


The weight of the facing must not exceed 15Kg.

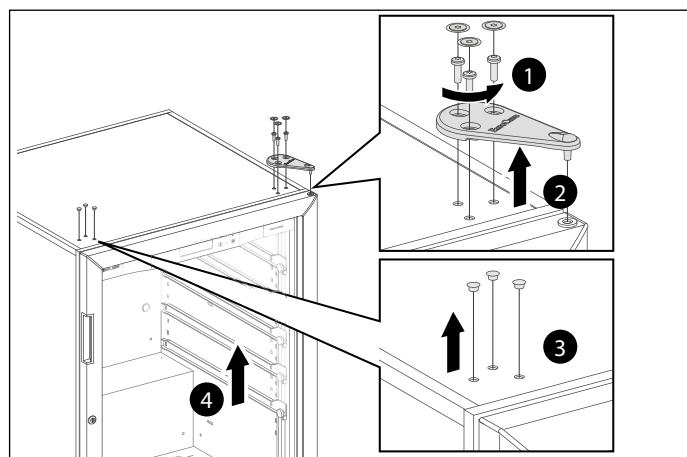


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

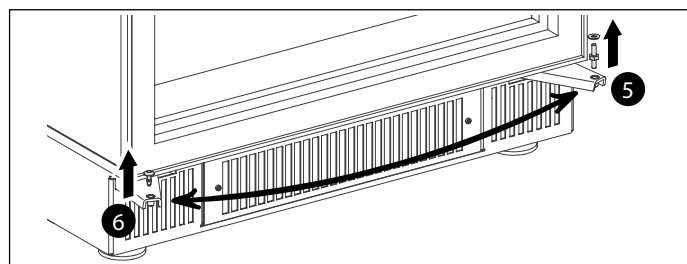
III. Alternative hanging of a door (glass door and full glass door only)



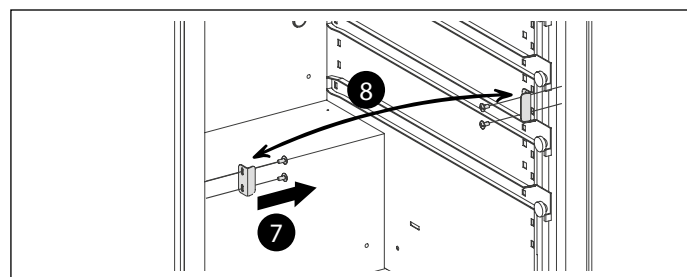
You can change which way it opens. Proceed as follows (example for changing a right hand door to a left hand door):



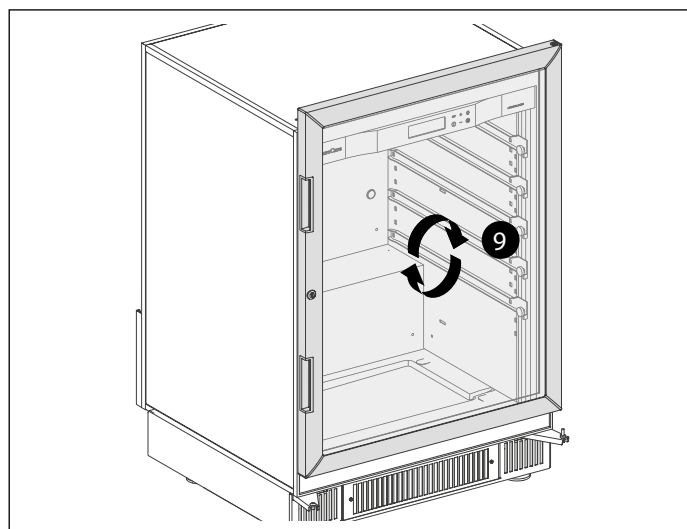
- 1 Loosen the three screws using the Torx "T25" tool.
- 2 Remove the upper hinge.
- 3 Remove the grommets gently using a fine blade.
- 4 Lift the door from the lower hinge by opening the door slightly and then lifting it.



- 5 Loosen the door pivot guide.
- 6 Remove the grommets gently using a fine blade and in its place fit the pin. Relocate the grommet on the opposite side.



- 7 Loosen the four screws.
- 8 Locate the foot on the other side of the housing using the screws.

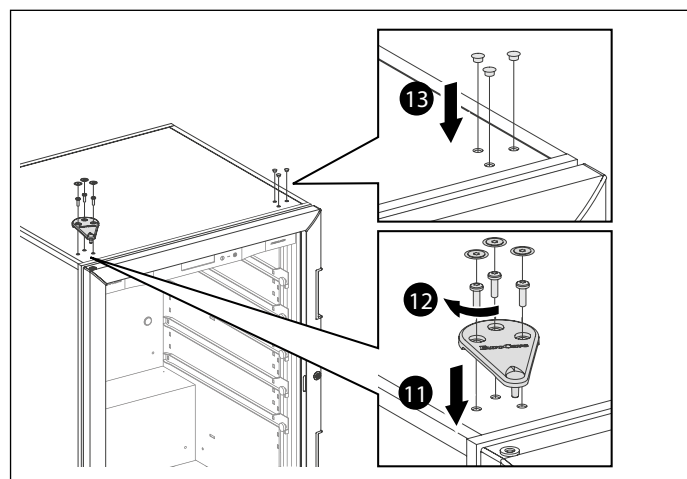


- 9 Turn the door 180°.



Warning: the glazed doors are very heavy. Take all necessary precautions not to injure yourself or drop the door.

- 10 Replace the door on its pivot guide.

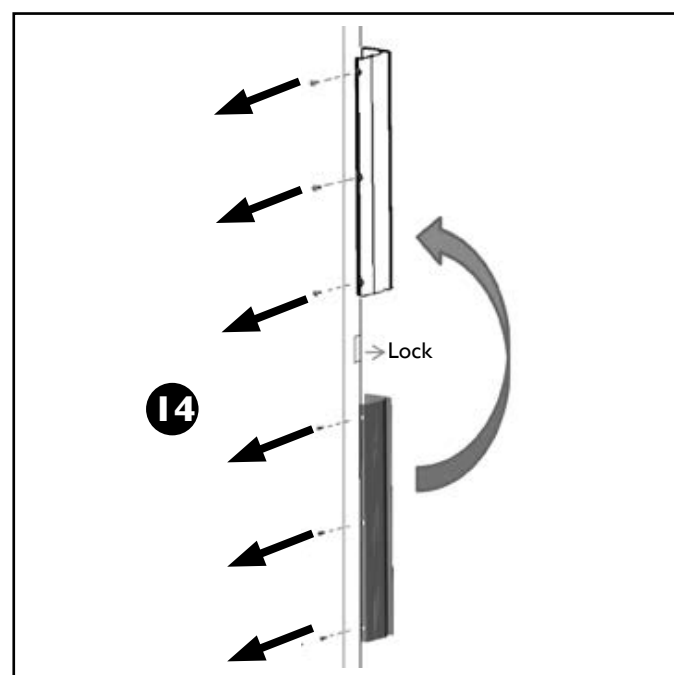


- 11 Relocate the upper hinge.
- 12 Relocate the hinge in such a way so that the door is parallel with the case. Check (by closing the door) that the seal adheres well to the housing and is leak proof.
- 13 Replace the grommets.

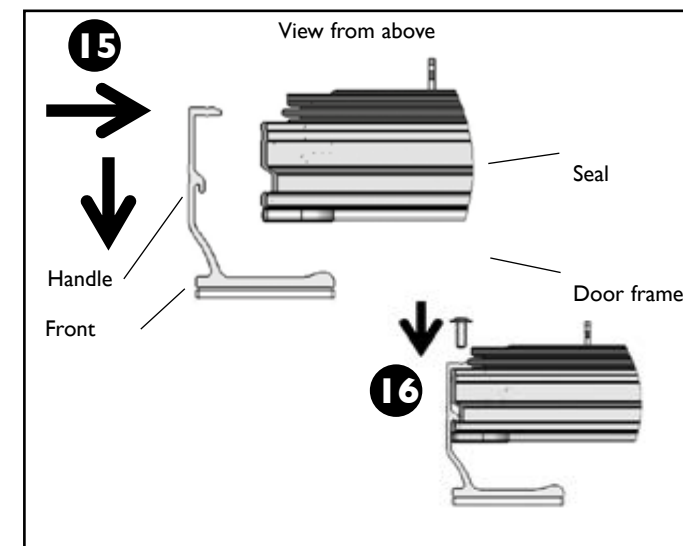


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

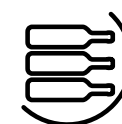
Alternative hanging of a door (Full glass door only on models S-259V3, V-259V3)



- 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.

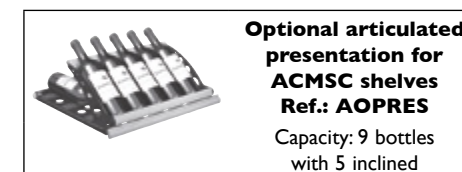


5/ LAYOUT – STORAGE



Your wine cabinet EuroCave has been designed to evolve. Depending on the model, it can be adapted to your requirements and be modified in terms of storage.

Various storage methods

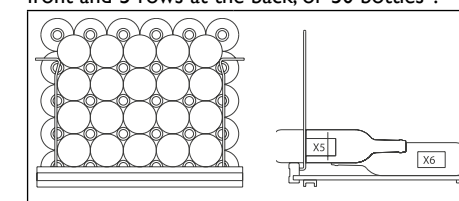


The layout of your wine cabinet can be modified according to your requirements. Refer to pages 72 to 74 to look at arrangement examples.

How to use the storage shelf (Ref.AXLNH)

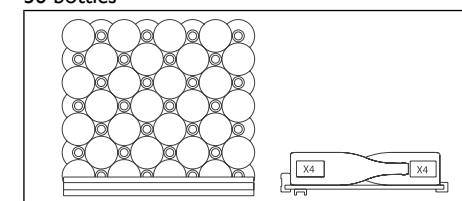


To store bottles of **Bordeaux**:
Turn each metal rod so that it is in contact with the wall of the cabinet. Storage for 4 rows at the front and 5 rows at the back, or 50 bottles*.



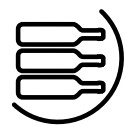
* Each shelf is fitted with a label holder.

To store bottles of **Burgundy**:
Remove the metal rods.
Storage on 7 levels, 8 bottles on each level, or 56 bottles*.



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.



5/ LAYOUT – STORAGE

Advice on arranging your wine cabinet

Your EuroCave wine cabinet has been designed to store a maximum number of bottles in total safety. We recommend that you abide by the following few suggestions in order that the maximum storage capacity can be obtained.

- Make sure that you distribute your bottles as evenly as possible onto the various shelves contained in your cabinet so as to spread the weight equally. Also take care that your bottles do not touch the cabinet's back wall.
- Make sure you distribute your bottles evenly throughout the height of the wine cabinet (avoid loading all bottles at the top or all bottles at the bottom).
- Be sure to observe the storage recommendations in accordance with the type of storage facility provided by your cabinet. Never stack more than one layer of bottles on a sliding shelf.

- If you have sliding shelves, for easy day to day access it is a good idea to place them in the upper part of your wine cabinet.
- **For this reason, place one or two bottles of each of your various wines on the sliding shelves and your reserve stock on the storage shelves. Then all you have to do is top them up as required.**
- **When using your wine cabinet, never pull out more than one sliding shelf at a time.**

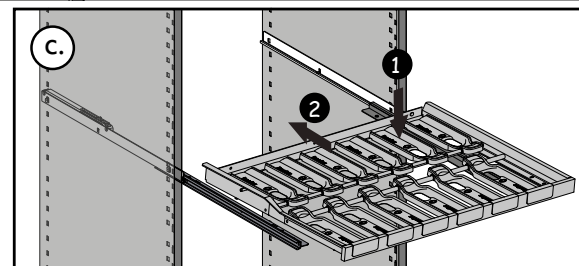
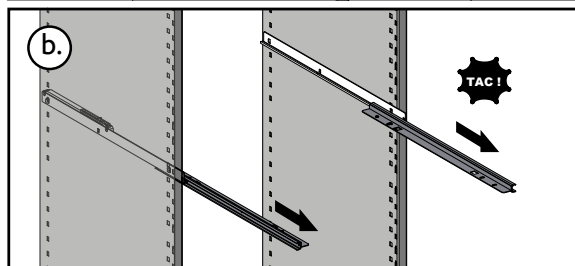
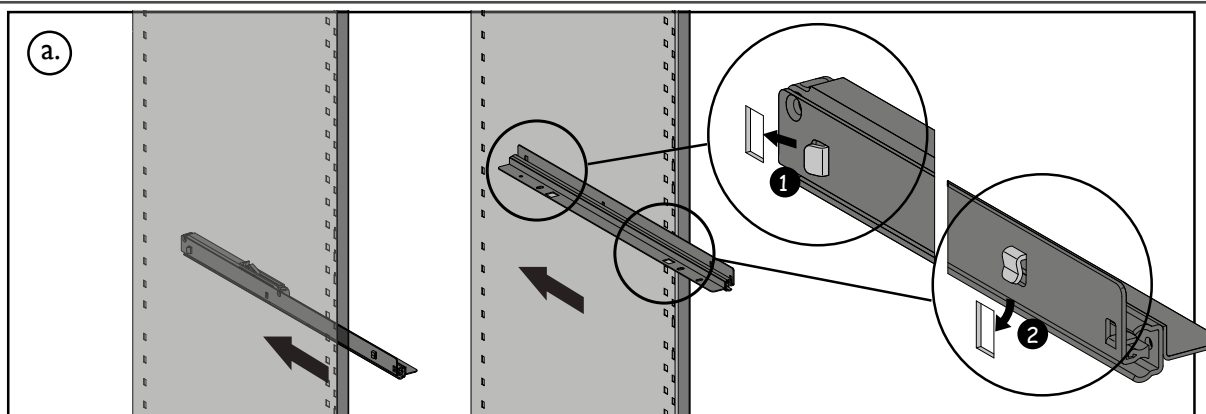


Warning: Never modify the position of your wine cabinet's bracing bar, and never manoeuvre this part when the cabinet is stocked (259).

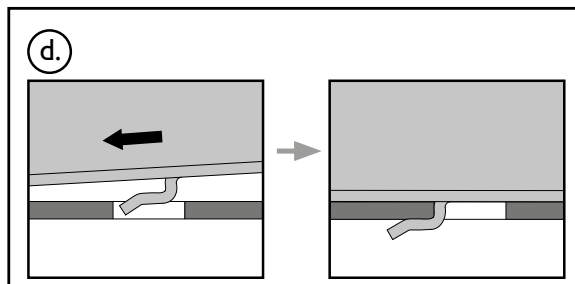
Adding or changing the position of a sliding shelf (ACMSC)

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

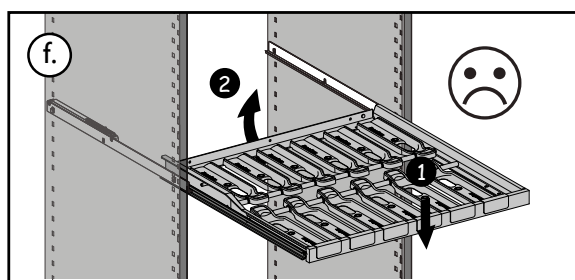
- Fully unload the sliding shelf.
- Then lift out the sliding tray by sliding it forwards whilst at the same time lifting it from the front.
- Find the runner guides on the left and right and remove.
- Reinstall them in the new position (see diagram below).



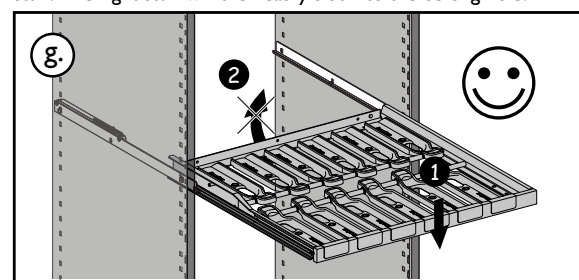
Place your shelf on the left and right runners and start by locking the back section of the shelf.



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



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.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

I. Connection and starting up

Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.

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



Have your plug checked (presence of fuses, amps and 30 mA circuit breaker). Fuse of 10A for one unit, 15A for two and 25A for three.

Use of multi-socket plugs is not recommended if it does not respect above electrical data as well.

Do not plug several cabinet into a multi-socket.



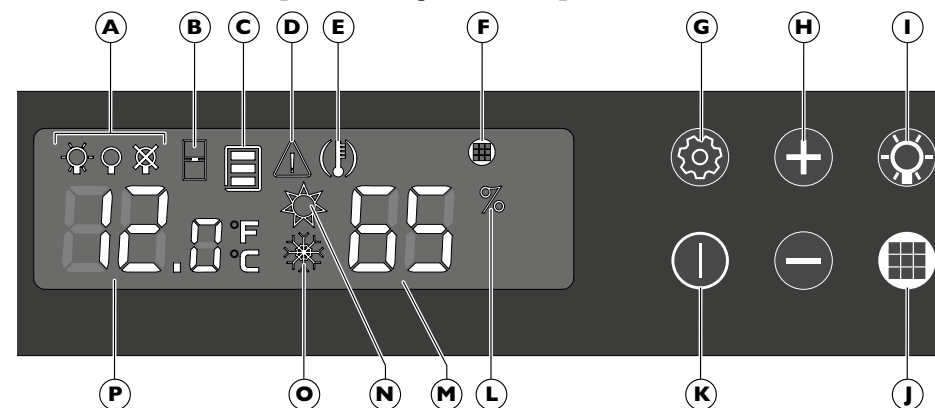
To ensure that your cabinet functions optimally, we recommend that you fill it to at least 75 % of its capacity.

Check your type of wine cabinet

Press the **+** and **-** keys simultaneously.



II-A. Description (I-temperature model V059 - V259)



The touch keys are very sensitive. There is no need to push the keys very hard. A simple, gentle touch is enough to register the setting. Think to lift your finger from the control panel between each touch.

A Lighting mode

B Door open alarm

C Temperature zone

D Fault sensor alarm

E Temperature alarm

F Carbon filter alarm

G Validation and settings access button

H Selection and adjustment buttons

I Lighting mode validation and access button

J Carbon filter counter log access button

K Power button

L Threshold humidity alarm

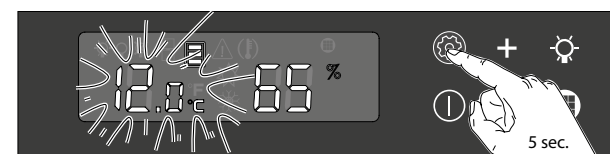
M Relative humidity level display

N Hot circuit indicator light

O Cold circuit indicator light

P Temperatures display

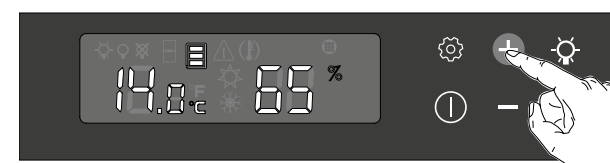
III-A. Temperature settings



Press the **I** key for 5 s to activate.

1 Press the **⚙** key about 5 s.

The display starts to flash.



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



3 Press the **⚙** button to validate.



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

- The default setting is 12 °C/54 °F (ideal maturing temperature). However, this setting can be adjusted between 5 and 22 °C (41° and 72°F).
- Recommended maturing setting range: 10 to 14 °C (50° to 57 °F).

WARNING: to operate correctly your cabinet should be located in a room with a temperature between 0° and 30 °C (32° and 95 °F).



Converting your maturing cabinet into a service cabinet: you can use your I-temperature maturing cabinet as a service cabinet in order to bring your white and red wine to tasting temperature (setting range between 5° to 22 °C/41° to 72 °F):

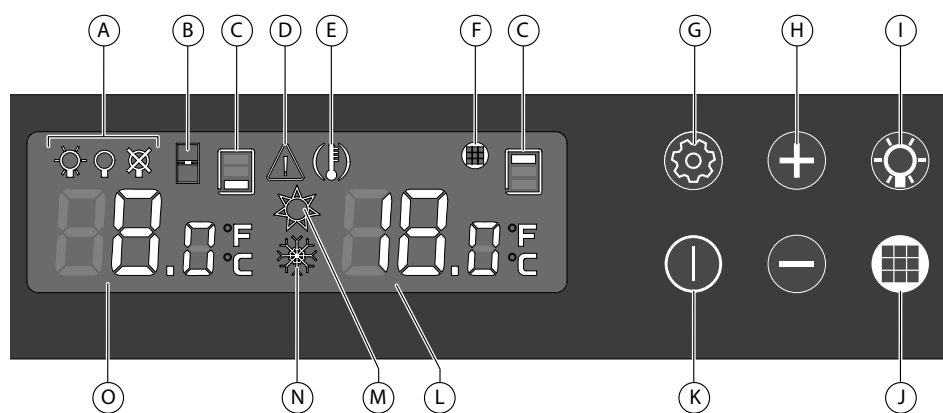
- white wines: recommended setting between 6° to 10 °C (43° to 50 °F)
- red wines: recommended setting between 15° to 18 °C (59° to 64 °F).

This cabinet can therefore be used as a specific white or red wine service cabinet.



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

II-B. Description (multi-temperatures model S059 - S259)



- A** Lighting mode
- B** Door open alarm
- C** Temperature zone concerned
- D** Fault sensor alarm
- E** Temperature alarm
- F** Carbon filter alarm
- G** Validation and settings access button
- H** Selection and adjustment buttons

- I** Lighting mode validation and access button
- J** Carbon filter counter log access button
- K** Power button
- L** Highest cabinet temperature display
- M** Hot circuit indicator light
- N** Cold circuit indicator light
- O** Lowest cabinet temperature display



The touch keys are very sensitive. There is no need to push the keys very hard. A simple, gentle touch is enough to register the setting. Think to lift your finger from the control panel between each touch.

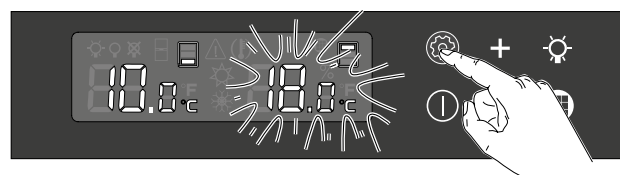
III-B. Temperature settings

Recommended setting range for the lowest temperature: 7 to 9 °C (45° to 48 °F).
Recommended setting range for the highest temperature: 17 to 20 °C (62° to 68 °F).

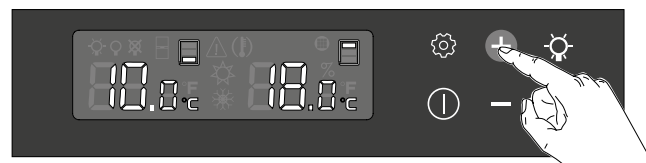


Press the **I** key for 5 s to activate.

- 1** Press the **G** key about 5 s.
The display starts to flash.



- 3** Press the **G** button to validate.
The right-hand display is flashing.



- 2** Press the **+** or **-** keys to set the temperature of the lower section of the cabinet.



- 4** Press the **+** or **-** keys set the temperature of the upper section of the cabinet
- 5** Press the **G** button to validate.

- The default setting for the lowest temperature range is 8 °C (46 °F). However, this setting can be adjusted between 5 and 12 °C (41° and 54 °F).
- The default setting for the highest temperature range is 18 °C (64 °F). However, this setting can be adjusted between 15 and 22 °C (59° and 72 °F).

WARNING: to operate correctly your cabinet should be located in a room with a temperature between 12 and 30 °C (54° and 95 °F).



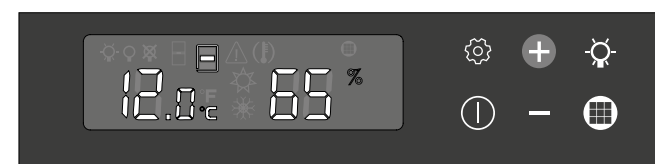
The value on the display is the actual temperature inside the cabinet, it is therefore necessary to wait before your new setting takes effect.



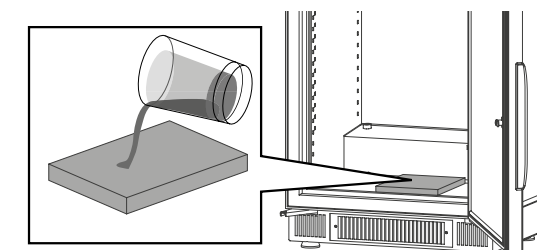
6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

IV. Humidity level display

Your wine cabinet is fitted with a function for measuring the level of hygrometry, enabling you to visualise the level of relative humidity inside the appliance, when the setting is 9 - 15° C.
 The ideal level of hygrometry is above 50 %, ideally located between 60 and 75 %.



If you would like to increase the level of relative humidity in your cabinet, pour the equivalent of a glass of water on the humidity cassette. You need to remove the bottles before.



V. Lighting mode adjustment



- 1** Press the **I** button.
The active mode light flashes.

There are 3 possible lighting settings:

- Lighting all the time (for mood lighting when using a glass door cabinet, for example).
- Lighting when door opens (it goes out when the door is closed).
- Lighting disabled.

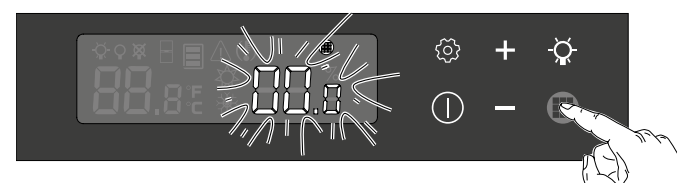


- 2** Press the **+** or **-** keys to set the desired mode.
- 3** Press the **I** button to validate.
The alarm display go out.



Usage precautions: intense light, never look directly into the beam.

VI. Carbon filter counter log display



When activating or replacing the filter, adjust the counter to 365.

- 1** Press the **J** key.
The display is flashing.



- 3** Press the **J** button to validate.
The alarm display go out.



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



The carbon filter must be changed annually.



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



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



7/ EVERYDAY MAINTENANCE



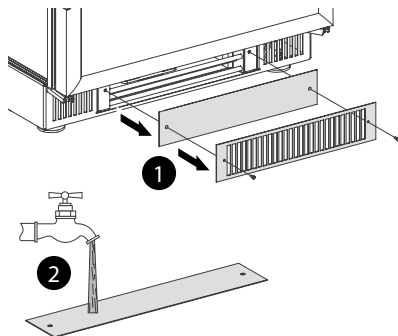
Your EuroCave wine cabinet is an appliance with tried and tested performance.

Maintenance operations to be carried out every 3 months

- Remove the 2 screws from the grille with a no. 2 hexagonal spanner (provided in the accessories bag).
- Remove the grille, take out the filter and place under running water.
- Leave to dry and refit the assembly.

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.
- Clean the inside of the compartments with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly. Dry it with a soft rag.
- Replace the active carbon filter housed in the upper ventilation hole in your cabinet (see chapter 6, § VI). Manually remove the carbon filter. It is available from your usual dealer. It must be replaced using a manufacturer guaranteed part.
- Check that the door 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.



Monitoring your wine cabinet's performance and informing your stockist if a fault occurs are the best way of ensuring that your appliance provides you with years of faithful service.



Your appliance is equipped with a frost prevention device to protect you in the event of a cold circuit failure.



8/ OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective action
The icon  displays	The temperature has not dropped below the limit of $\pm 4^{\circ}\text{C}$ / 39°F	Check the door is closed properly. Check the condition of the door hinge. If you have placed a large number of bottles in your cabinet in the past few hours, wait a short while then check the temperature again.. If the alarm persists, contact your EuroCave dealer.
The icon  is still displayed even though I have performed the corrective action above	Operating faults	Disconnect the cabinet and contact your EuroCave dealer.
The icon  displays	Open door alarm	Ensure the door is closed properly.
The icon  flashes	The relative humidity rate falls below 65 % for more than 72 hours	- Add a glass of water on the humidity cassette (see chapter 6, § IV). - In order to obtain the time interval for adding water, count the number of days between the 1st day when water was added and the day when the pictogram was displayed. After a few hours the icon will go out.
The apparatus cannot lower the humidity to the desired level.		- Empty the cabinet, remove the humidity cassette and clean the tank. - Adjust the level of humidity to 75 % but do not install the pozzolana cassettes or replace them with new ones. Call the EuroCave dealer if the problem persists despite these different actions.
The icon  displays	Carbon filter alarm	Replace the carbon filter (see chapter 6, § VI).
The icon  displays	Temperature sensor defect alarm	Contact your EuroCave dealer.
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 appears to be functioning abnormally, contact your EuroCave dealer.



9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

Compact 59						
	Height mm	Width mm	Depth mm	Weight when empty kg	Recommended temperature range	
					T° mini °C / °F	T° max °C / °F
I temperature						
V059	830	595	570	42	0 / 32	30 / 86
V259	1790	595	585	65	0 / 32	30 / 86
Multi temperature						
S059	830	595	570	40	12 / 54	30 / 86
S259	1790	595	585	63	12 / 54	30 / 86

Setting accuracy: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ / 2°F , Display accuracy: $\pm 1^{\circ}\text{C}$ / 2°F .

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.

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-059V3	Single temperature	Solid Technical Door	172
V-059V3	Single temperature	Glass and Full Glass door	172
V-259V3	Single temperature	Solid Technical Door	212
V-259V3	Single temperature	Glass and Full Glass door	212
S-059V3	Multi temperature	Solid Technical Door	172
S-059V3	Multi temperature	Glass and Full Glass door	172
S-259V3	Multi temperature	Solid Technical Door	212
S-259V3	Multi temperature	Glass and Full Glass door	212

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

Standards

Your product complies with the following standards:

1 SAFETY DIRECTIVE 2006/95/EC
Standards EN60335-1 : 2012+ A11 : 2014
EN60335-2-24 : 2010

2 EMC 2004/108/EC
Standard EN55014-1/2
Standard 62233 :2008

3 ENVIRONMENT
Directive 2010/30/EU
Regulation 1060/2010



R600a

According to the country, EuroCave wine cabinets contain a flammable refrigerant gas (R600a: ISO BUTANE)



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