

Mode d'emploi	-	Tête	à	Tête
User Manual	-	Tête	à	Tête
Gebrauchsanweisung	-	Tête	à	Tête
Modo de empleo	-	Tête	à	Tête
Gebruiksaanwijzing	-	Tête	à	Tête
Istruzioni per l'uso	-	Tête	à	Tête
用戶手冊	-	酒	柜	精
用戶手冊	-	酒	櫃	精
				靈
				靈



EUROCAVE 

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

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



Compact



Pure



Revelation



Collection



Tête à Tête



Cuir - Leather



Elite - Cave à Cigares / Cigar Humidor



Wine Art

**EUROCAVE - SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS - REGALSYSTEME
 SISTEMAS DE COLOCACIÓN - OPBERGSYSTEMEN - SISTEMI DI STOCCAGGIO - 儲藏系統 - 儲藏系統**



Modulosteel



Modulothèque



Modulorack - Inoa®

**GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL - EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE - REIHE EUROCAVE
 PROFESSIONAL - GAMA EUROCAVE PROFESSIONAL - EUROCAVE PROFESSIONAL-LIJN - GAMMA
 EUROCAVE PROFESSIONAL - EUROCAVE 专业酒柜 - EUROCAVE 專業酒櫃**



Gamme 6000



ShowCave



Vin au Verre®



Wine Bar®

* Product not available in certain parts. Product not available in certain countries.

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

AVERTISSEMENTS

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

EuroCave n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu.

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

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

Cet appareil est destiné uniquement au stockage des vins.

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

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

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.

MISE EN GARDE :

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

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

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

BIENVENUE DANS L'UNIVERS EUROCAVE

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

La température

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

L'hygrométrie

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

L'obscurité

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

L'absence de vibration

Les vibrations perturbent le lent processus d'évolution biochimique du vin et sont souvent fatales aux meilleurs crus. Tel un écrin, les supports "Main Du Sommelier" épousent et isolent chaque bouteille des perturbations éventuelles (technologie anti-vibration).

La circulation de l'air

Le renouvellement constant de l'air évite les moisissures dans votre cave. Les caves EuroCave bénéficient d'un système d'aération par effet soupirail, ce qui lui vaut d'être très proche d'une aération de cave naturelle.

Le rangement

Déplacer trop souvent les bouteilles est nuisible aux vins. Disposer de rangements adaptés limitant les manipulations est indispensable.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service du vins

Vins français












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

Vins australiens

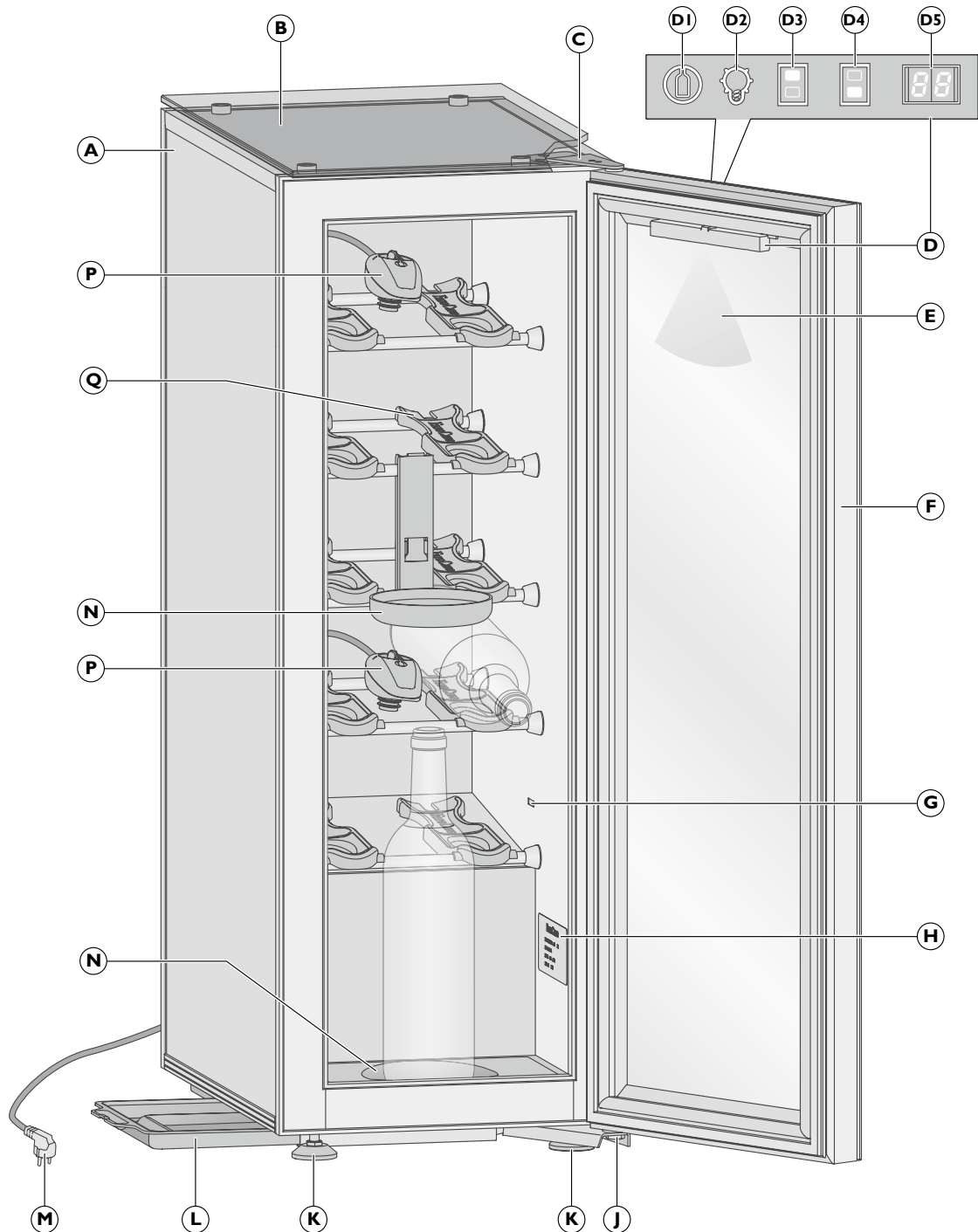
Cabernet franc	16 °C
Cabernet sauvignon	17 °C
Chardonnay	10 °C
Merlot	17 °C
Muscat à petit grain	6 °C
Pinot noir	15 °C
Sauvignon blanc	8 °C
Semillon	8 °C
Shiraz	18 °C
Verdello	7 °C

Autres vins

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

	1 - Descriptif de votre cave a vin	7
	2 - Consignes de sécurité importantes	8
	3 - Alimentation électrique	8
	4 - Protection de l'environnement et économies d'énergie	8
	5 - Installation de votre cave à vin	9
	6 - Mise en service de votre cave	9
	7 - Utilisation de votre cave	10
	8 - Entretien courant	11
	9 - Anomalies de fonctionnement	11
	10 - Caractéristiques techniques et énergétiques	11-12
	11 - Schéma électrique	14-15

I - DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE A VIN



- | | |
|--|---|
| A Coffre de cave | E Eclairage |
| B Plateau en verre | F Porte Full Glass |
| C Charnière supérieure | G Emplacement de la sonde de température |
| D Pupitre de commande extérieur | H Etiquette signalétique |
| D1 Touche ON/OFF de mise sous vide.
Touche rétroéclairée si ON | J Charnière inférieure |
| D2 Touche ON/OFF éclairage. Touche rétroéclairée si ON | K Pieds avant réglables |
| D3 Touche de réglage de température du haut
de la cave | L Bac de récupération des condensats |
| D4 Touche de réglage de température du bas de la cave | M Cordon alimentation |
| D5 Afficheur de température | N Supports bouteilles |
| | P Têtes de tirages au vide |
| | Q Support Main Du Sommelier |



2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le pour les futures utilisations.

Une utilisation non conforme au mode d'emploi peut dégrader votre appareil.

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage prévu, comme décrit dans ce mode d'emploi.
- Débranchez votre appareil en cas d'inutilisation prolongée.
- Avant toute maintenance ou entretien, débranchez l'appareil.
- Ne le débranchez pas en tirant par le câble, mais par la prise.
- N'utilisez pas un cordon fendillé ou présentant des signes d'usure sur la longueur.
- Remplacez immédiatement tout cordon endommagé (contactez votre revendeur EuroCave).
- Utilisez uniquement le câble d'alimentation fourni avec l'appareil, branchez uniquement sur une prise de courant reliée à la terre.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage en intérieur (température d'ambiance de fonctionnement idéal entre 18 °C et 30 °C).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, contactez votre revendeur EuroCave.

- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ne remplissez jamais l'appareil d'eau ou d'autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée des enfants, sur un angle vif ou près d'une source de chaleur.
- Ne posez pas l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante, ne l'utilisez pas à proximité d'une source de chaleur (radiateur, flamme nue, fenêtre...).
- Posez l'appareil sur une surface plane, stable et non inflammable, à une distance adéquate d'éviers ou de robinets, pour éviter toute projection d'eau ou autre liquide.
- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- 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.



3 - 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.

i

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).



4 - PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE



Mise au rebut de l'emballage

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

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

Recyclage : un geste citoyen

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

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

Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave (Cave à vin, Climatiseur de cave, Vin au Verre), 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 C.F.C..

Pour économiser de l'énergie

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

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

5 - 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,...).

En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

Installation



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

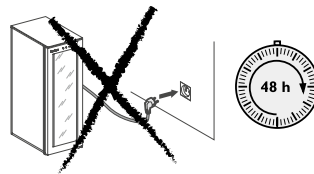
Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

Il doit :

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

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.
- Positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 cm à 10 cm minimum entre le mur et la paroi arrière de votre cave.
- Le plateau verre ne doit jamais être en contact direct avec le plan de travail.
- En cas d'emplacement sous un plan de travail, laissez un espace de 2 cm minimum tout autour de l'appareil y compris sous le plan. Prévoyez une grille d'aération sur le plan de travail (conseillé).
- Dégagez le câble d'alimentation électrique pour qu'il soit accessible et qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.
- Inclinez légèrement la cave vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre cave de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre cave.



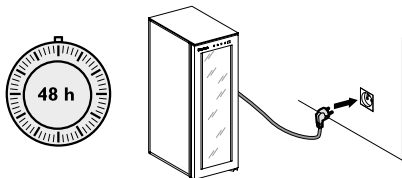
6 - MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE



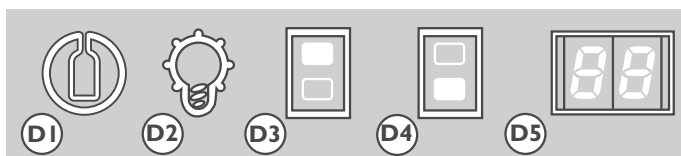
I. Branchement



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



II. Descriptif



- D1** Touche ON/OFF de mise sous vide.
Touche rétroéclairée si ON
- D2** Touche ON/OFF éclairage. Touche rétroéclairée si ON
- D3** Touche de réglage de température du haut de la cave
- D4** Touche de réglage de température du bas de la cave
- D5** Afficheur de température

III. Réglages des températures

La cave EuroCave Tête à Tête est une cave multi-températures. Lors de la première mise en route, l'afficheur indique une température provisoire. Le réglage de la température s'effectue entièrement à partir du pupitre de commande située sur la porte.

- 1 Appuyez environ 5 secondes sur une des 2 touches de réglage de température (haut ou bas) de la cave selon votre choix. L'afficheur se met à clignoter. Réglez la température degré par degré par appuis successifs sur la touche.
- 2 Le réglage désiré atteint, cessez d'appuyer et attendez que l'afficheur revienne à son état initial.



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

Dans le cadre d'un fonctionnement normal, le plateau verre supérieur est chaud. Veillez à ne poser aucun objet sensible à la chaleur sur ce plateau.



Selon votre usage, vous pouvez régler soit la température basse soit la température haute.
La température de consigne peut être réglée de 6 à 12 °C pour le bas et de 16 à 22 °C pour le haut.
La température de réglage conseillée et par défaut pour le bas de la cave est de 8 °C, la partie haute de la cave sera automatiquement à 18 °C.
Le dernier réglage restera prioritaire avec un différentiel de 10°C entre le haut et le bas.
Température ambiante conseillée de 18 à 30 °C.
Les performances de la cave varient selon la température ambiante.

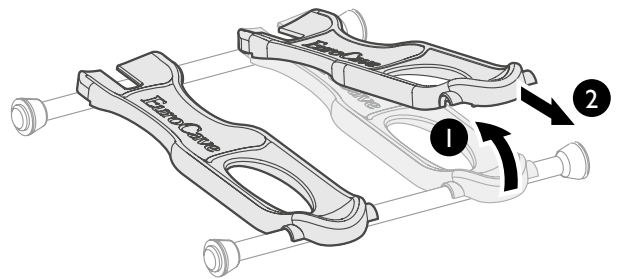


7 - UTILISATION DE VOTRE CAVE

I. Supports bouteille Main du Sommelier

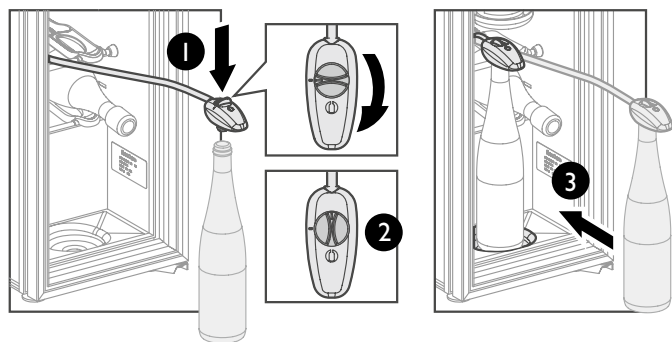
10 supports de bouteille Main du Sommelier sont disponibles dans votre cave à vin.

Pour permuter ou remplacer un ou plusieurs supports, déclipsez légèrement la partie avant et tirez vers vous.



II. Têtes de tirage au vide

Préservez vos bouteilles entamées

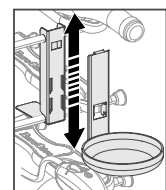


Préservation

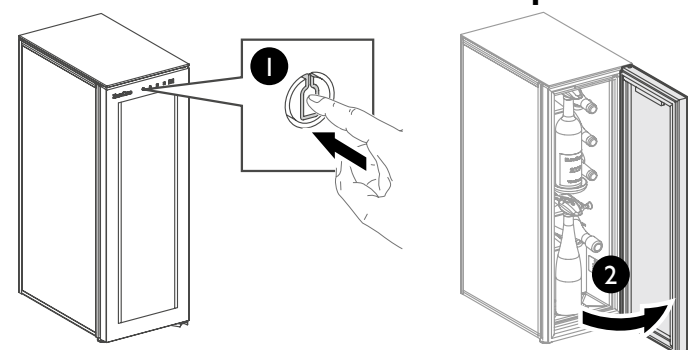
Le dispositif de tirage au vide vient retirer de la bouteille l'oxygène responsable de l'oxydation.


- 1 Enfoncez le bouchon de tirage au vide sur le goulot (ne pas mettre d'élément obstruant le col de la bouteille) en tirant délicatement sur le câble du bouchon de tirage au vide.
- 2 Tournez d'1/4 de tour vers la droite le bouton placé sur la tête du tirage au vide (position ouvert).


- 3 Placez la bouteille entamée sur un des deux socles prévus à cet effet (2 positions possibles en fonction des différentes hauteurs de bouteilles).

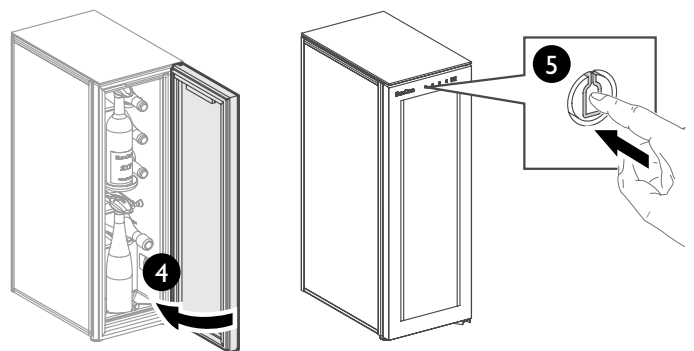


Pour retirer une bouteille à température



- 1 Appuyez sur la touche  pour arrêter la mise sous vide.
- 2 Ouvrez la porte.

 Les têtes de tirage au vide ne peuvent aucunement être utilisées pour des vins effervescents (type Champagne, etc.) mais uniquement pour des vins tranquilles.



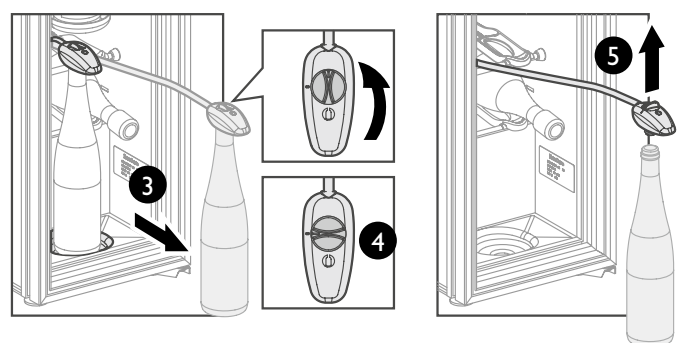
- 4 Refermez la porte.

- 5 Appuyez sur la touche  qui s'éclaire en position ON.

La mise sous vide s'enclenche (l'appareil fonctionne de manière autonome).



En cas de coupure de courant, les consignes de température sont conservées, il n'est pas nécessaire de refaire le vide, la cave garde en mémoire tous les derniers réglages.



- 3 Sortez la bouteille.

- 4 Tournez en position fermé le bouchon de tirage au vide.

- 5 Otez la tête pour libérer la bouteille.

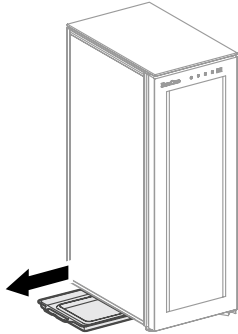
8 - ENTRETIEN COURANT



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

Opérations d'entretien une fois par an environ

- Débranchez et déchargez la cave à vin.
- Nettoyez le bac à récupération des condensats situé sous la cave. L'accès se fait par la gauche uniquement.
- Nettoyez l'intérieur de la cave avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.
- Rincez soigneusement.
- 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 appareil assortie du signalement de toute anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une durée de vie plus longue de votre cave à vin.

9 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT



Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Touche  clignote	Alarme de défaut de tirage au vide	<ul style="list-style-type: none"> • La bouteille peut être placée en mauvaise position : enlevez la bouteille puis centrez-la correctement dans le compartiment prévu à cet effet, et réappuyez sur la touche. • Le goulot de la bouteille est obstrué par un objet (bouchon ou autre) : enlevez tout ce qui peut boucher le goulot de la bouteille, puis placez la bouteille dans le compartiment prévu à cet effet, et recommencez la manipulation.
Touche  clignote toujours après actions correctives précédentes	Alarme de défaut de tirage au vide	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.
Afficheur  clignote	Alarme de défaut de sonde	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.
Afficheur  n'inscrit pas la température demandée		Attendre que la cave arrive à la température (48 h minimum dans des conditions extrêmes).



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

10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

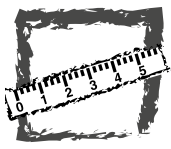


Tête à Tête						
Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide	Plage de température préconisée		Consommation par 24 h* (kWh)
				T° mini	T° maxi	
mm	mm	mm	kg			230V-50Hz (gaz R600a)
850	300	465	27	18	30	0,5

* Consommation par 24 h mesurée avec une température extérieure de 25 °C.
Précision régulation : +/- 1°C, Précision affichage : +/- 1 °C.



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



10 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ÉNERGÉTIQUES

Données relatives à la consommation d'énergie

Référence	Classe d'efficacité énergétique	Consommation d'énergie annuelle AEC* (Kwh/an)	Volume utile (litres)	Température des autres compartiments	Emission acoustique (dB(A))
	230V-50Hz (gaz R600a)	230V-50Hz (gaz R600a)			
S-013V2	B	183	50	-	36

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

Ces appareils sont destinés uniquement au stockage du vin.

Catégorie de tous les modèles : 2

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

Néanmoins, se reporter aux tableaux des caractéristiques techniques (p9) pour connaître les performances optimales de votre produit.

Ces appareils ne sont pas intégrables.

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 SÉCURITÉ 2006/95/CE

Normes EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/CE

Norme EN55014-1/2

3 ENVIRONNEMENT

Directive 2010/30/UE

Règlement 1060/2010



R600a

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

NOTES

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

PLEASE NOTE

The information contained in this document may be changed without warning.

EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed. EuroCave shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

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

This appliance is intended solely for storing wine.

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

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

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

WARNING:

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

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

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

WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

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 6 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.

Thank you for placing your trust in us.

Standard wine serving temperatures

French wines

Alsace	10°C / 50°F
Beaujolais	13°C / 55°F
Sweet white Bordeaux	6°C / 43°F
Dry white Bordeaux	8°C / 46°F
Bordeaux reds	17°C / 63°F
Burgundy whites	11°C / 52°F
Burgundy reds	18°C / 64°F
Champagne	6°C / 43°F
Jura	10°C / 50°F
Languedoc-Roussillon	13°C / 55°F
Provence Rosé	12°C / 54°F
Savoie	9°C / 48°F
Dry white Loire wines	10°C / 50°F
Sweet white Loire wines	7°C / 45°F
Loire reds	14°C / 50°F
Rhône wines	15°C / 50°F
Sweet wines from the South-West	7°C / 45°F
Reds from the South-West	15°C / 59°F

Australian wines

Cabernet franc	16°C / 61°F
Cabernet sauvignon	17°C / 63°F
Chardonnay	10°C / 50°F
Merlot	17°C / 63°F
Muscat à petit grain	6°C / 43°F
Pinot noir	15°C / 59°F
Sauvignon blanc	8°C / 46°F
Semillon	8°C / 46°F
Shiraz	18°C / 64°F
Verdhele	7°C / 45°F

Other wines

Californie	16°C / 61°F
Chilean	15°C / 59°F
Spanish	17°C / 63°F
Italian	16°C / 61°F



1 - Description of your wine cabinet

7



2 - Important safety recommendations

8



3 - Power supply

8



4 - Protecting the environment and energy-saving

8



5 - Installing your wine cabinet

9



6 - Commissioning your cabinet

9



7 - Using your cabinet

10



8 - Everyday maintenance

11



9 - Operating faults

11



10 - Energy and technical features

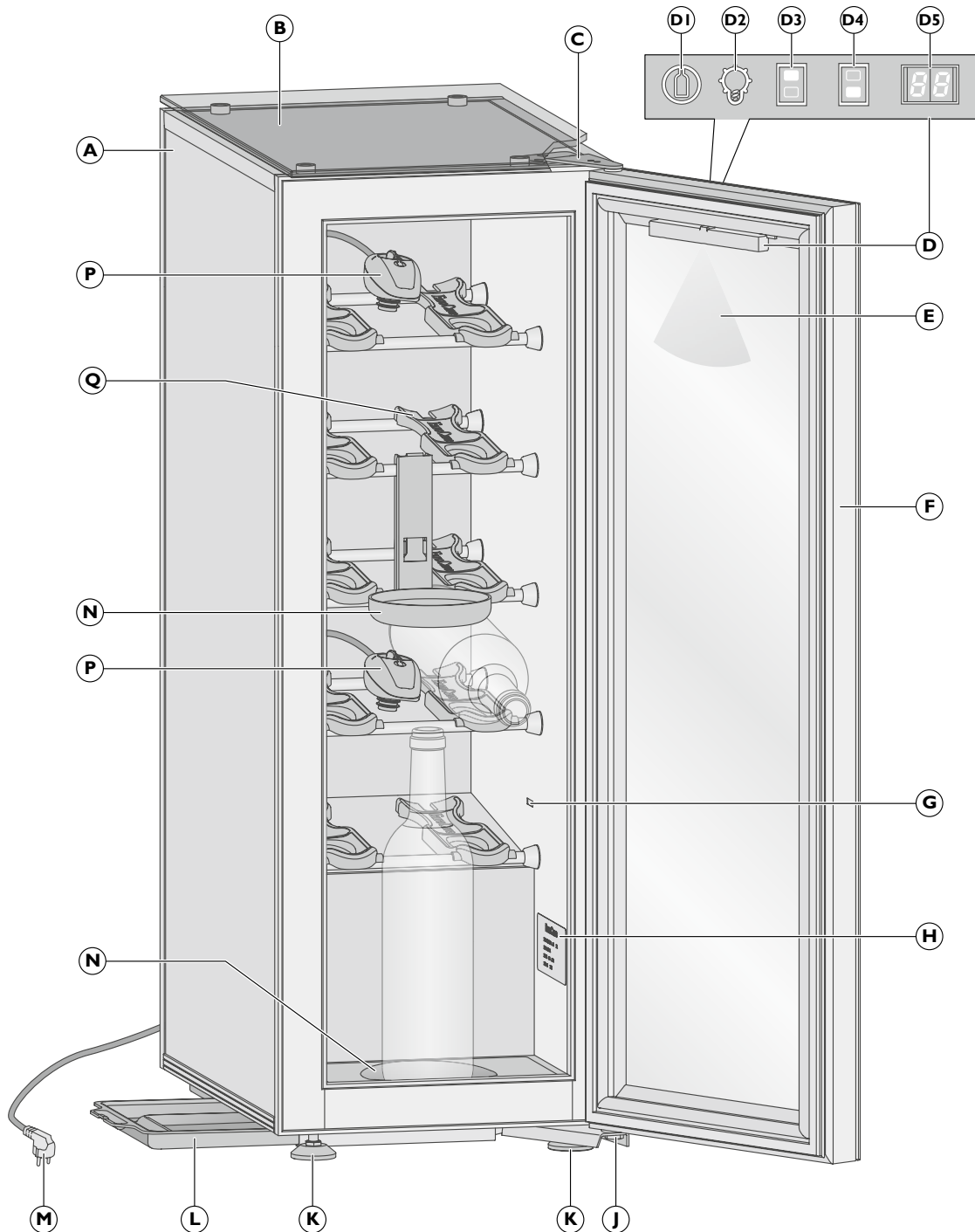
11-12



11 - Wiring diagram

14-15

I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- | | |
|--|---|
| A Cabinet body | E Lighting |
| B Glass plate | F Full Glass door |
| C Upper hinge | G Location of the temperature sensor |
| D External control panel | H Product identification label |
| D1 Oxygen extraction ON/OFF key.
Key backlighted if ON | J Lower hinge |
| D2 Lighting ON/OFF key. Key backlighted if ON | K Adjustable front feet |
| D3 Key for setting the temperature of the top of the cabinet | L Condensation collection tray |
| D4 Key for setting the temperature of the bottom of the cabinet | M Power lead |
| D5 Temperature display | N Bottle supports |
| | P Oxygen extraction heads |
| | Q Main Du Sommelier support |



2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

Carefully read these operating instructions before using your appliance for the first time and retain them for future reference. Using your appliance in a way that does not comply with the operating instructions may damage it.

Never use the appliance for anything other than its specific purpose, as described in these operating instructions.

Unplug your appliance when you are not using it for extended periods.

Before carrying out any servicing or maintenance, unplug the appliance.

Never unplug the appliance by pulling the cable, but by the plug.

Never use a split power lead or one showing signs of wear along its length.

Immediately replace damaged leads (contact your EuroCave dealer).

Only use the power lead supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.

Your appliance is only intended for indoor use (ideal operating ambient temperature 64-86°F / 18°C-30°C).

If the cable, plug or appliance appear to be damaged or are not functioning correctly, contact your EuroCave dealer.

Never put the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or other liquid.

Do not let the power lead hang within reach of children, over a square corner or close to a source of heat.

Do not place the appliance on a hot surface such as a hotplate, do not use close to a source of heat (radiator, naked flame, window...).

Place the appliance on a flat, stable and non-flammable surface, at a suitable distance from sinks or taps, to avoid splashes from water or other liquid.

This appliance is intended exclusively for wine storage.

This appliance was not designed to be used by persons (including children) with reduced physical, sensorial or mental abilities, or by persons without experience or knowledge, except when they benefit, by a person responsible for their safety, from supervision or prior instructions on how to use the appliance. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.



3 - 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.

i

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.



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).



4 - PROTECTING THE ENVIRONMENT AND ENERGY-SAVING



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 (wine cabinet, cellar conditioner, Vin au Verre), 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.

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..

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

5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET



Unpacking

- Check, when your cabinet is delivered, that it does not have any external faults (impact, warping...).
- Open the door and check the integrity of the inside of your appliance (walls, Main du Sommelier supports, hinges, bottle support...).

If there is a problem, contact your EuroCave dealer.

Installation



When moving the cabinet, do not tilt it more than 45° and always on the lateral side, on the side of the flexible cord.

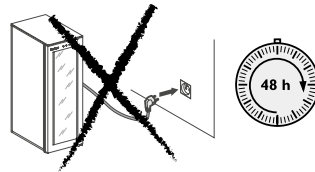
Transport your cabinet to the chosen location.

It must:

- be open on the outside to allow air to circulate (not a closed cupboard...)
- not be too damp (laundry room utility 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).

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.
- The glass plate must never come into direct contact with the work surface.
- If you are positioning your cabinet under a work surface, leave a minimum space of 2 cm all around the appliance including under the work surface. Allow for a ventilation grill on the work surface (recommended).
- 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).
- Remove the protective elements inside your cabinet.



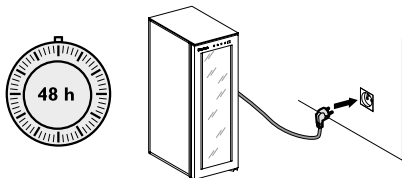
6 - COMMISSIONING YOUR CABINET



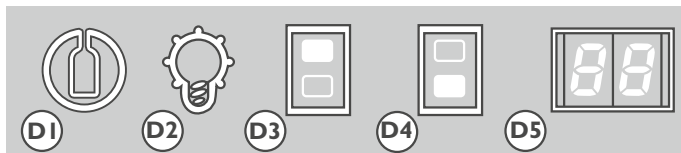
I. Connection



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



II. Description



- D1** Oxygen extraction ON/OFF key.
Key backlighted if ON
- D2** Lighting ON/OFF key. Key backlighted if ON
- D3** Key for setting the temperature of the top of the cabinet
- D4** Key for setting the temperature of the bottom of the cabinet
- D5** Temperature display

III. Temperature settings

The EuroCave Tête à Tête cabinet is a multi-temperature cabinet. When first starting up, the display indicates a temporary temperature. All temperature setting is carried out from the control panel located on the door.

- 1 Press one of the 2 temperature setting keys (top or bottom) of the cabinet, depending on your choice, for approximately 5 seconds. The display starts to flash. Set the temperature, degree by degree, by successively pressing the key.
- 2 When you have reached the desired setting, stop pressing and wait for the display to return to its initial status.



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

It is normal for the top glass plate to be hot. Ensure that you do not place any object sensitive to heat on this plate.



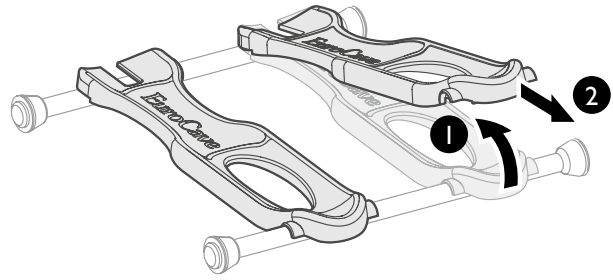
Depending on your requirements, you can set either the low temperature or the high temperature.
The temperature can be set between 43-54°F / 6-12°C for the bottom and between 61-72°F / 16-22°C for the top.
The recommended and default temperature setting for the bottom of the cabinet is 8 °C / 46,4°F; the upper section of the cabinet will automatically be at 64°F / 18°C.
The last temperature set shall remain in effect with a differential of 50°F / 10°C between the top and the bottom.
Recommended ambient temperature of 64-86°F / 18-30°C.
The cabinet's output varies according to the ambient temperature.



7 - USING YOUR CABINET

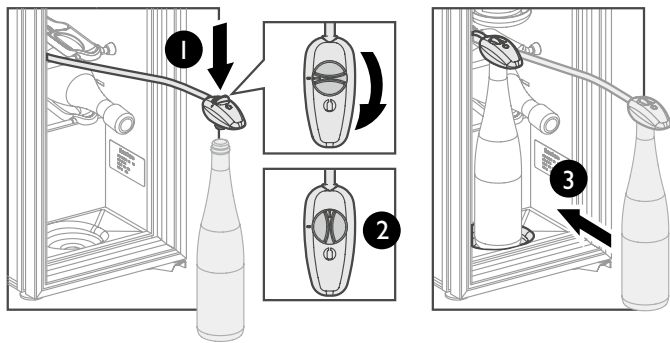
I. Main du Sommelier bottle supports

10 Main du Sommelier bottle supports are available in your wine cabinet. In order to change or replace one or several supports, gently detach the front section and pull towards you.



II. Oxygen extraction heads

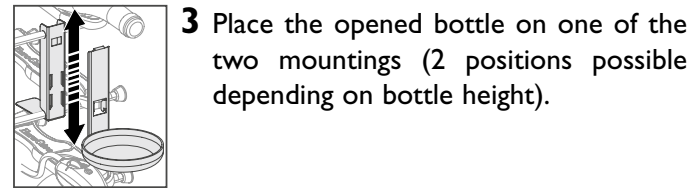
Preserving your opened bottles



Preservation

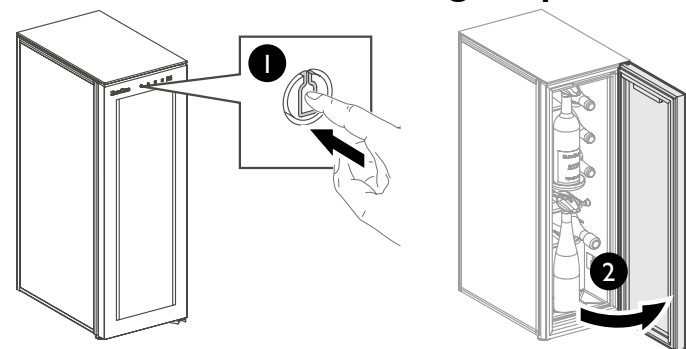
The oxygen extraction device removes oxygen from the bottle, which is responsible for oxidation.


- 1 Push the oxygen extraction bung into the bottleneck (ensure that there is nothing that might obstruct the neck of the bottle) by gently pulling the cord of the oxygen extraction bung.
- 2 Give a 1/4 turn, towards the right, to the button located on the oxygen extraction head (open position).




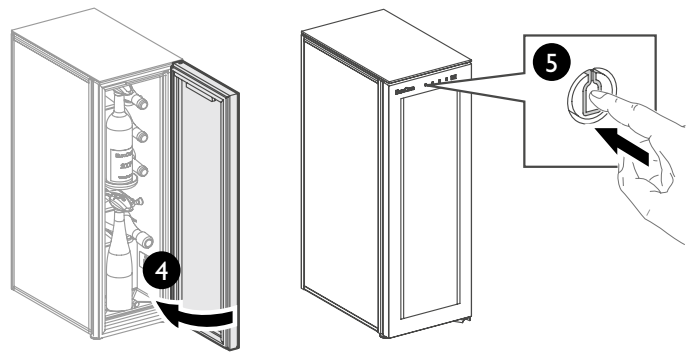
- 3 Place the opened bottle on one of the two mountings (2 positions possible depending on bottle height).

To remove a bottle at serving temperature





- 1 Press the key  to stop oxygen extraction.
- 2 Open the door.
- 3 Remove the bottle.

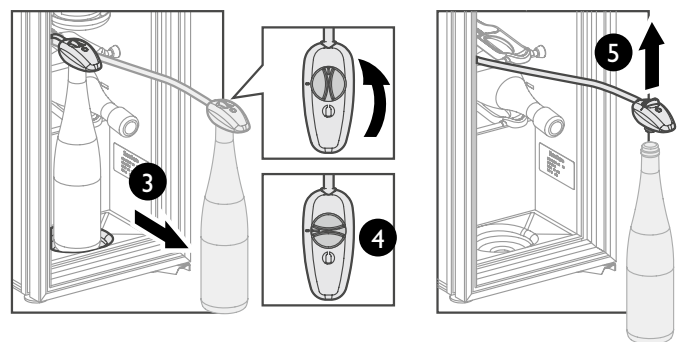
 The oxygen extraction heads must never be used for fizzy wines (such as Champagne), only for still wines.



- 4 Close the door.

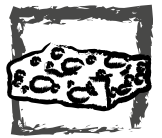
- 5 Press the key  which is lit so that it is in the ON position. Oxygen extraction is activated (the appliance functions independently).

 In the event of a power cut, the temperature settings are saved, it is not necessary to repeat the oxygen extraction process, the cabinet remembers all the most recent settings.



- 4 Turn the oxygen extraction bung to closed position.
- 5 Take off the head to release the bottle.

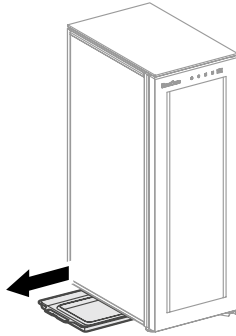
8 - EVERYDAY MAINTENANCE



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

Maintenance operations to be carried out approximately once a year

- Unplug and unload the wine cabinet
- Clean the condensation collection tray, located under the cabinet. Access is via the left only..
- Clean the inside of the cabinet with water and a gentle cleaning product.
- Rinse thoroughly.
- Check that the seals are in good condition. It is often necessary to clean the door seal. Using unsuitable cleaning products can cause premature ageing of the seals. Certain rules must therefore be followed: whenever you clean the seal,







always rinse off any cleaning product with clear water. All traces of cleaning product must be removed from the seal. EuroCave only recommends using a mild soapy solution. If this proves insufficient, it is possible to occasionally use an ethanol-based solution, provided that the concentration used is less than 10% and that the seal is then rinsed thoroughly with clear water.



Regularly inspecting your wine cabinet and informing your dealer of any anomaly, will ensure that your appliance provides you with years of faithful service.

9 - OPERATING FAULTS

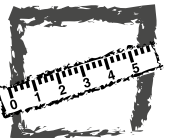


Possible incidents	Causes	Corrective action
 key is flashing	Oxygen extraction fault alarm	<ul style="list-style-type: none"> • The bottle may be incorrectly positioned: remove the bottle then centre it correctly in the compartment and press the key again. • The neck of the bottle is obstructed by an object (cork or other): remove anything that might be obstructing the bottleneck, then place the bottle in the compartment and restart the procedure.
 key is still flashing even though I have performed the corrective action above	Oxygen extraction fault alarm	Contact your EuroCave dealer.
 display is flashing	Sensor fault alarm	Contact your EuroCave dealer.
 display is not showing the requested temperature		Wait for the cabinet to reach the desired temperature (at least 48 hrs in extreme conditions).



If your appliance appears to be functioning abnormally, contact your EuroCave dealer.

10 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES



Tête à Tête						
Height	Width	Depth	Weight when empty	Recommended temperature range		Consumption per 24 h* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° min C° / F°	T° max C° / F°	230V-50Hz (R600a gas)
850	300	465	27	18 / 64	30 / 86	0,5

* Consumption per 24 hrs, measured with an external temperature of 77°F / 25°C.
Setting accuracy: +/-2°F / +/-1°C, display accuracy: +/-2°F / +/-1°C.



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



10 - ENERGY AND TECHNICAL FEATURES

Data relating to energy consumption

Reference	Energy efficiency rating	Annual energy consumption AEC* (Kwh/year)	Useful volume (liters)	Temperature of the other compartments	Acoustic emissions (dB(A))
	230V-50Hz (R600a gas)	230V-50Hz (gaz R600a)			
S-013V2	B	183	50	-	36

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

This appliance is intended exclusively for wine storage.

Category of all models: 2

Climate class: Our appliances are designed for use at an ambient temperature of between 10°C (50°F) and 32°C (89°F) (Class SN). Nevertheless, refer to the technical properties tables (p9) for the optimal performance levels of your product..

These appliances cannot be built-in.

Standards

Your product meets the following standards:

1 SAFETY 2006/95/EC

Standards EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/EC

Standard EN55014-1/2

3 ENVIRONMENT

Directive 2010/30/EU

Regulation 1060/2010



R600a

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

NOTES

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

WARNHINWEISE

Die Informationen in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.

EuroCave gewährt keine Garantie auf dieses Gerät, wenn es für einen anderen Verwendungszweck als vorgesehen genutzt wird.

EuroCave kann weder für Fehler in diesem Handbuch, noch für transportbedingte Schäden oder Schäden in Verbindung mit der Leistungsfähigkeit oder Nutzung dieses Geräts haftbar gemacht werden.

Dieses Dokument enthält originale, durch Copyright geschützte Informationen. Alle Rechte vorbehalten. Das Kopieren, die Vervielfältigung oder vollständige oder teilweise Übersetzung dieses Dokuments ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung von EuroCave ausdrücklich verboten.

Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.

Dieses Gerät darf nicht verwendet werden von Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder von Personen, die unzureichende Erfahrung oder Kenntnisse besitzen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert.

Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

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

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

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

- Beschädigen Sie den Kühlkreislauf nicht.

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

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

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke bestimmt, wie: - für Kochnischen für Personal in Geschäften, Büros und ähnlichem; - auf landwirtschaftlichen Anwesen und für Kunden von Hotels, Motels und anderen Gastunterkünften, - auf Hotelzimmern und ähnlichem, - im Gastgewerbe und in ähnlichen Bereichen, nicht aber im Einzelhandel.

WILLKOMMEN IN DER WELT VON EUROCAVE

Wir möchten jahraus, jahrein der Begleiter für Ihre Weinleidenschaft sein... Hierzu hat EuroCave all sein Know-how eingesetzt, um die 6 wichtigsten Kriterien für Weine zu gewährleisten:

Die Temperatur

Die beiden Feinde des Weins sind extreme Temperaturen und starke Temperaturschwankungen. Eine konstante Temperatur ermöglicht die volle Entfaltung des Weins.

Die Luftfeuchtigkeit

Diese ist ein wichtiger Faktor, damit die Korken dicht bleiben. Die Luftfeuchtigkeit muss über 50 % liegen (idealerweise zwischen 60 und 75 %).

Die Dunkelheit

Das Licht und vor allem die darin enthaltene UV-Strahlung führt zu irreversibler Oxidation der Tanine und wirkt sich sehr schnell negativ auf die Weinqualität aus. Deshalb wird sehr dazu geraten, Wein im Dunkeln oder geschützt vor UV-Strahlen zu lagern.

Vibrationslosigkeit

Vibrationen stören den langsamen Prozess der biochemischen Entwicklung des Weines und haben oft fatale Folgen. Wie ein Nest umschließen die Auflagen „Hand des Sommeliers“ jede Flasche einzeln und schützen sie vor etwaigen Einflüssen von außen (Anti-Vibrations-Technologie).

Die Luftzirkulation

Die ständige Lüfterneuerung verhindert Schimmel in Ihrem Klimaschrank. Die Klimaschränke von EuroCave besitzen ein Belüftungssystem mit Kellerfenster-Effekt, wodurch ihre Belüftung derjenigen eines Naturkellers sehr nahe kommt.

Das Regalsystem

Häufiges Bewegen der Flaschen schadet dem Wein. Geeignete Regalsysteme, die unnötige Flaschenbewegungen vermeiden, sind deshalb unerlässlich.

Wir danken Ihnen für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen.

Normale Serviertemperaturen für Weine

Französische Weine		Australische Weine	
Elsässer	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Lieblicher, weißer Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Trockener, weißer Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Roter Bordeaux	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Weißer Burgunder	11 °C	Pinot noir	15 °C
Roter Burgunder	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagner	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhello	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoyer	9 °C	Sonstige Weines	
Trockene Loire-Weißweine	10 °C	Kalifornien	16 °C
Liebliche Loire-Weine	7 °C	Chile	15 °C
Loire-Rotweine	14 °C	Spanien	17 °C
Rhône-Weine	15 °C	Italien	16 °C
Liebliche Weine aus dem Südwesten	7 °C		
Rotweine aus dem Südwesten	15 °C		



1 - Beschreibung Ihres Weinklimaschranks

7



2 - Wichtige Sicherheitshinweise

8



3 - Stromanschluss

8



4 - Umweltschutz und Energiesparmaßnahmen

8



5 - Aufbau Ihres Weinklimaschranks

9



6 - Inbetriebnahme Ihres Klimaschranks

9



7 - Verwendung Ihres Klimaschranks

10



8 - Laufende Wartung

11



9 - Betriebsstörungen

11



10 - Technische und energetische Daten

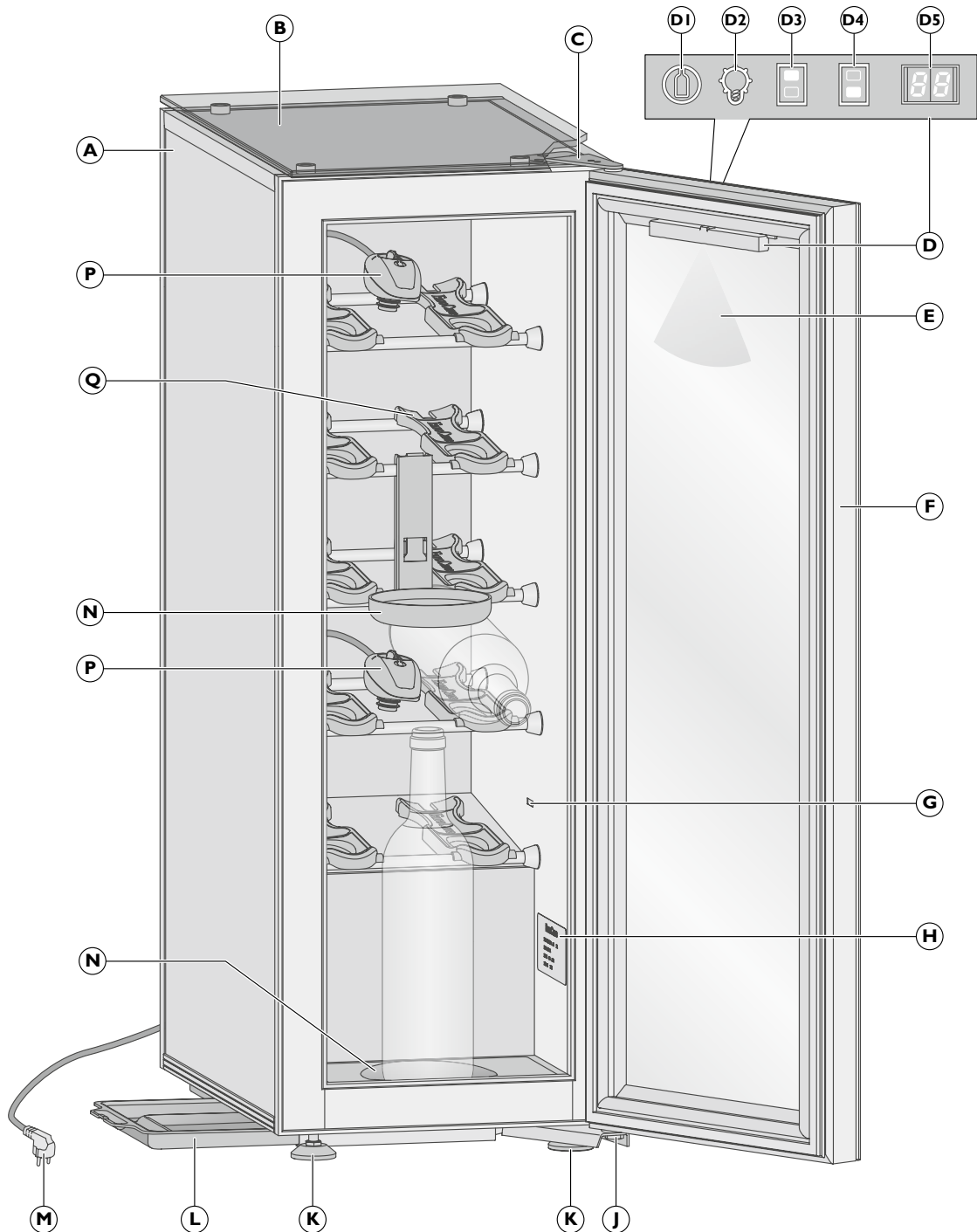
11-12



11 - Schaltplan

14-15

I - BESCHREIBUNG IHRES WEINKLIMASCHRANKS



- A** Schrankgehäuse
- B** Glasplatte
- C** Oberes Scharnier
- D** Bedienteil außen

- D1** ON/OFF-Taste für das Sauerstoffabsaugsystem
Taste mit Hintergrundbeleuchtung wenn ON
- D2** ON/OFF-Taste Beleuchtung. Taste mit
Hintergrundbeleuchtung wenn ON
- D3** Temperaturregeltaste für den oberen Schrankbereich
- D4** Temperaturregeltaste für den unteren Schrankbereich
- D5** Temperaturanzeige

- E** Beleuchtung
- F** Full Glass Tür
- G** Platz der Temperatursonde
- H** Typenschild
- J** Unteres Scharnier
- K** Verstellbare Füße vorne
- L** Kondenswasser-Auffangbehälter
- M** Stromkabel
- N** Flaschenauflagen
- P** Absaugköpfe
- Q** Auflage „Hand des Sommeliers“



2 - WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Nutzung Ihres Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie sie für zukünftigen Gebrauch auf.

Eine nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung kann zur Beschädigung Ihres Geräts führen.

- Verwenden Sie das Gerät nur für den in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck.
- Stecken Sie Ihr Gerät ab, wenn Sie es längere Zeit nicht verwenden
- Stecken Sie das Gerät ab, bevor Sie Wartungs- oder Instandhaltungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie kein rissiges Kabel oder ein Kabel, welches längs Verschleißspuren aufweist.
- Ersetzen Sie beschädigte Kabel sofort (wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler).
- Ihr Gerät ist nur für den Gebrauch im Innern bestimmt (die ideale Umgebungstemperatur für den Betrieb liegt zwischen 18 °C und 30 °C).
- Wenn das Kabel, der Stromstecker oder das Gerät beschädigt zu sein scheinen oder nicht richtig funktionieren, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler..

- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Füllen Sie das Gerät niemals mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Stromkabel nie in Reichweite von Kindern oder über eine scharfe Kante hängen und halten Sie es von Hitzequellen fern.
- Stellen Sie das Gerät auf keine heiße Fläche wie eine Herdplatte und verwenden Sie es nicht in der Nähe einer Wärmequelle (Heizkörper, offene Flamme, Fenster...).
- Stellen Sie das Gerät auf eine flache, stabile und nicht brennbare Fläche, in angemessener Entfernung von Spülbecken oder Wasserhähnen, um zu vermeiden, dass es mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit bespritzt wird.
- Dieses Gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht vorgesehen für den Gebrauch durch Personen, deren physische, sensorische oder mentale Fähigkeiten vermindert sind (einschließlich Kinder), oder durch unerfahrene oder unwissende Personen, außer sie werden von einer Person überwacht, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, oder vorher bezüglich des Gebrauchs des Geräts instruiert. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.



3 - STROMVERSORGUNG

Das Stromkabel des Weinklimaschranks besitzt einen Stecker für eine geerdete Standardsteckdose, um die Gefahr eines elektrischen Schlags auszuschließen.

i

Zu Ihrer eigenen Sicherheit muss der Weinklimaschrank korrekt geerdet werden. Überzeugen Sie sich, dass die Steckdose wirklich geerdet ist und dass Ihr Stromnetz durch einen Fehlerstromschutzschalter geschützt ist (30 mA*).
*in einigen Ländern nicht gültig.



Lassen Sie die Steckdose von einem qualifizierten Elektriker überprüfen, der Ihnen versichert, dass sie wirklich geerdet ist oder, wenn nötig, die erforderlichen Arbeiten durchführt.

Begeben Sie sich zu Ihrem EuroCave-Händler, um das Stromkabel austauschen zu lassen, wenn es beschädigt ist. Es muss durch ein EuroCave-Kabel mit originaler Herstellergarantie ersetzt werden.



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



4 - UMWELTSCHUTZ UND ENERGIESPARMASSNAHMEN



Entsorgung der Verpackung

Die von EuroCave verwendeten Verpackungsteile werden aus recycelbaren Materialien hergestellt.

Bringen Sie die Verpackungsteile, nachdem Sie Ihren Weinklimaschrank ausgepackt haben, zum Wertstoffhof. Sie werden zum größten Teil recycelt.

Recycling: eine Bürgerpflicht

Elektrische und elektronische Geräte haben aufgrund des Vorhandenseins gefährlicher Substanzen möglicherweise schädigende Wirkung auf die Umwelt und die Gesundheit des Menschen.

Deshalb dürfen Sie elektronische und elektrische Geräte nicht über den nicht sortierten, städtischen Hausmüll entsorgen.

Beim Kauf eines neuen EuroCave-Produkts (Weinklimaschrank, Weinkeller-Klimagerät, Offenausschanksystem) können Sie das Recycling Ihres alten Geräts Ihrem EuroCave-Händler anvertrauen.

Sprechen Sie mit Ihrem EuroCave-Händler. Er teilt Ihnen die Modalitäten für die Abholung und Sammlung innerhalb des EuroCave-Netzwerkes mit. Gemäß den gesetzlichen Bestimmungen zum Schutz und zur Achtung der Umwelt enthält Ihr Weinklimaschrank kein FCKW

Energiesparmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an einem geeigneten Ort auf (siehe nächste Seite) und beachten Sie dabei die vorgegebenen Temperaturbereiche.
- Lassen Sie die Tür nur möglichst kurz offen.
- Kontrollieren Sie die Dichtheit der Türdichtung und überprüfen Sie, ob sie beschädigt ist. Wenn dies der Fall ist, wenden Sie sich an Ihren EuroCave-Händler.

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

5 - AUFBAU IHRES WEINKLIMASCHRANKS



Auspacken

- Überprüfen Sie gleich bei der Lieferung, ob Ihre Weinklimaschrank keine äußeren Mängel aufweist (Schlagspuren, Deformation,...).
- Öffnen Sie die Tür und überprüfen Sie die Unversehrtheit der Innenausstattung Ihres Geräts (Wände, „Hand des Sommelier“ Auflagen, Scharniere, Flauschenaufgabe,...).

Setzen Sie sich bei Problemen mit Ihrem EuroCave-Händler in Verbindung.

Installation



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

Transportieren Sie Ihren Schrank an den gewünschten Ort.

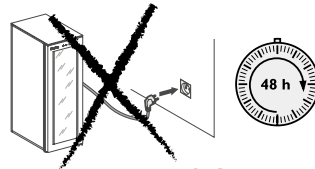
Er:

- muss nach außen offen sein, damit eine Luftzirkulation vorhanden ist (kein geschlossener Schrank,...)
- darf nicht zu feucht sein (Wäschekammer, Waschküche, Badezimmer,...),
- muss einen festen und ebenen Boden besitzen,
- muss über einen Stromanschluss verfügen (Standardsteckdose, 16A, geerdet mit Fehlerstromschutzschalter, 30 mA*) (*für einige Länder

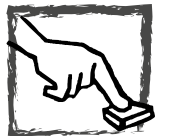
nicht gültig).

Vorsichtsmaßnahmen

- Stellen Sie Ihren Weinklimaschrank an keinen Ort, der überschwemmt werden könnte.
- Stellen Sie Ihren Klimaschrank nicht in die Nähe einer Wärmequelle und setzen Sie ihn keiner direkten Sonneneinstrahlung aus.
- Vermeiden Sie es, Wasser auf den hinteren Teil des Geräts zu verschütten.
- Stellen Sie Ihr Gerät mit einem Mindestabstand von 5 bis 10 cm zwischen der Wand und der Hinterfront Ihres Weinklimaschranks auf.
- Die Glasplatte darf niemals direkten Kontakt zur Arbeitsfläche haben.
- Wenn Sie ihn unter einer Arbeitsfläche aufstellen, lassen Sie einen Mindestfreiraum von 2 cm um das Gerät, auch unter der Arbeitsfläche. Sehen Sie ein Lüftungsgitter an der Arbeitsfläche (Empfehlung) vor.
- Entrollen Sie das Stromkabel so, dass es erreichbar ist, und sorgen Sie dafür, dass es mit keinem Teil des Geräts in Berührung kommt.
- Kippen Sie den Schrank leicht nach hinten, um die vorderen Füße einzustellen (Einstellung durch hinein- oder herausschrauben), so dass Ihr Schrank waagrecht steht (die Verwendung einer Wasserwaage wird empfohlen).
- Entfernen Sie die Schutzelemente im Innern Ihres Schranks.



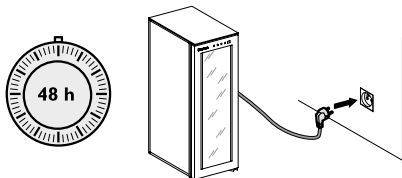
6 - INBETRIEBNAHME IHRES KLIMASCHRANKS



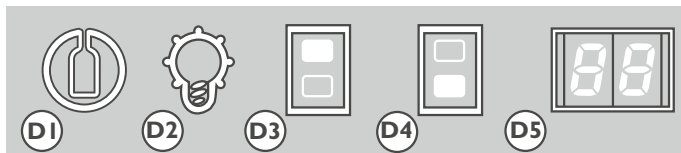
I. Stromanschluss



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



II. Beischreibung



- D1** ON/OFF-Taste für das Sauerstoffabsaugsystem. Tasten mit Hintergrundbeleuchtung wenn ON
- D2** ON/OFF-Taste Beleuchtung. Tasten mit Hintergrundbeleuchtung wenn ON
- D3** Temperaturregeltaste für den oberen Schrankbereich
- D4** Temperaturregeltaste für den unteren Schrankbereich
- D5** Temperaturanzeige

III. Temperatureinstellungen

Bei Ihrem EuroCave-Klimaschrank Tête à Tête handelt es sich um einen Mehrtemperaturschrank.

Bei der ersten Inbetriebnahme zeigt die Anzeige eine vorläufige Temperatur an. Die Temperatureinstellung erfolgt vollständig über die Bedientafel an der Tür.

- 1 Drücken Sie ganz nach Wunsch etwa 5 Sekunden lang auf eine der 2 Temperaturregelstasten (nach oben oder unten) des Klimaschranks. Die Anzeige beginnt zu blinken.
- 2 Stellen Sie die Temperatur Grad für Grad durch mehrmaliges Drücken auf die Taste ein. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, drücken Sie nicht mehr und warten Sie, bis die Anzeige zu ihrem ursprünglichen Zustand zurückkehrt.



Der angezeigte Wert ist die reale Temperatur des Klimaschranks. Sie müssen also warten, bis Ihre neue Solltemperatur erreicht ist. **Je nach Gebrauch können Sie entweder die obere oder untere Temperatur einstellen.**



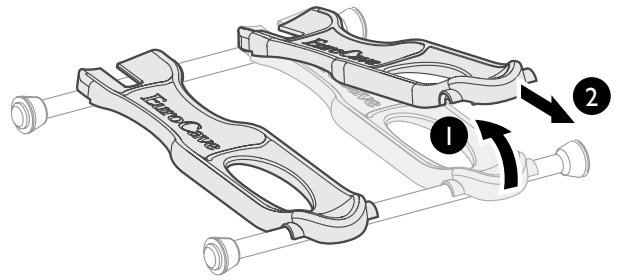
Je nach Gebrauch können Sie entweder die obere oder untere Temperatur einstellen.
Die Solltemperatur kann im unteren Bereich zwischen 6 und 12°C und im oberen Bereich zwischen 16 und 22°C liegen.
Die empfohlene und werksseitige Regeltemperatur für den unteren Bereich des Klimaschranks beträgt 8°C, diejenige für den oberen Schrankbereich beträgt dann automatisch 18°C.
Die letzte Einstellung hat Vorrang. Zwischen dem oberen und unteren Bereich herrscht ein Temperaturunterschied von 10°C.
Die empfohlene Umgebungstemperatur liegt zwischen 18 und 30°C.
Die Leistung des Klimaschranks variiert je nach Umgebungstemperatur.



7 - VERWENDUNG IHRES KLIMASCHRANKS

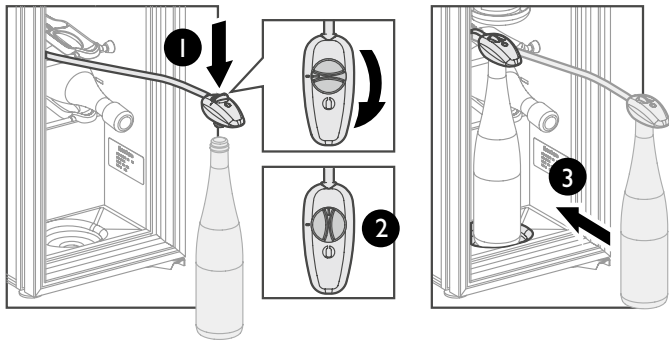
I. Flaschenauflagen Hand des Sommeliers

Ihr Weinklimaschrank besitzt 10 Flaschenauflagen „Hand des Sommeliers“. Um eine oder mehrere Auflagen zu verlagern oder zu ersetzen, klipsen Sie den vorderen Teil vorsichtig ab und ziehen Sie sie zu sich.



II. Absaugköpfe

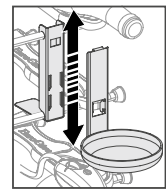
Aufbewahrung Ihrer angebrochenen Flaschen



Aufbewahrung

Das Absaugsystem saugt den für die Oxidation verantwortlichen Sauerstoff aus der Flasche.

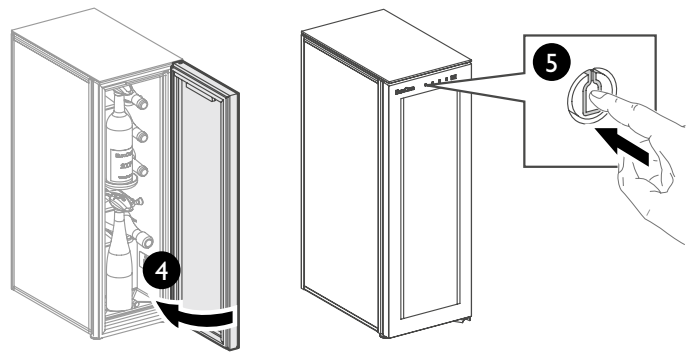
- 1 Stecken Sie den Absaugstopfen auf den Flaschenhals (nichts darf den Flaschenhals verschließen), indem Sie vorsichtig am Kabel des Absaugstopfens ziehen.
- 2 Drehen Sie den Knopf auf dem Absaugknopf eine Vierteldrehung nach rechts (offene Position).



- 3 Stellen Sie die angebrochene Flasche auf einen der beiden hierzu vorgesehenen Sockel (je nach Flaschenhöhe sind 2 Positionen möglich).



Die Absaugköpfe dürfen keinesfalls für Schaumweine (z.B. Champagner, etc.) verwendet werden, sondern nur für nicht schäumende Weine.



- 4 Schließen Sie die Tür wieder.

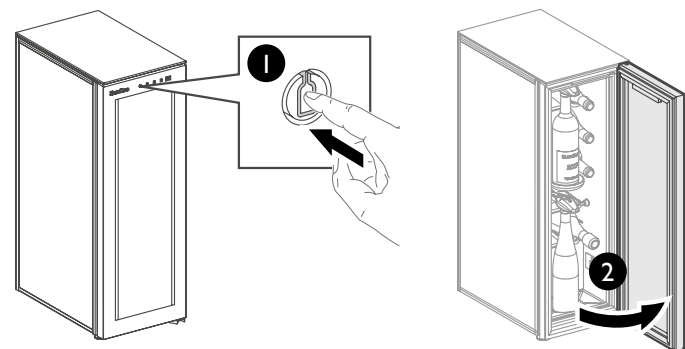
- 5 Drücken Sie auf die Taste,  die in der ON-Position leuchtet.


Das Absaugsystem beginnt zu laufen (das Gerät funktioniert eigenständig).

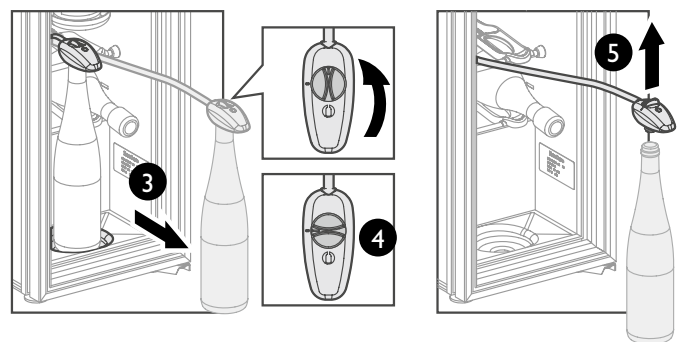


Bei Stromausfall werden die Solltemperaturen gespeichert. Es ist nicht erforderlich, den Sauerstoff nochmals abzusaugen. Der Klimaschrank behält die letzten Einstellungen im Speicher.

Um eine gekühlte Flasche herauszunehmen



- 1 Drücken Sie auf die Taste,  um das Absaugen zu stoppen.
- 2 Öffnen Sie die Tür.
- 3 Entnehmen Sie die Flasche.



- 4 Drehen Sie den Absaugstopfen in die geschlossene Position..
- 5 Nehmen Sie den Absaugkopf ab, um die Flasche frei zu bekommen.

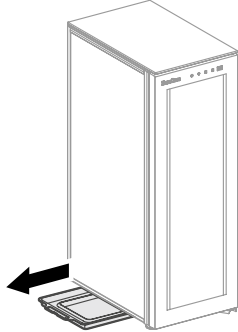
8 - LAUFENDE WARTUNG



Ihr Weinklimaschrank ist ein Gerät mit einfachem und bewährtem Betrieb..

Etwa ein Mal pro Jahr durchzuführende Wartungsarbeiten

- Stecken Sie Ihren Weinklimaschrank ab und leeren Sie ihn.
- Reinigen Sie den Kondenswasser-Sammelbehälter unter dem Klimaschrank. Diesen erreichen Sie nur von links.
- Reinigen Sie das Schrankinnere mit Wasser und einem schonenden Reinigungsmittel.
- Spülen Sie ihn sorgfältig ab.
- Überprüfen Sie den Zustand der Dichtungen. Oft ist eine Reinigung des Dichtungsring erforderlich. Eine Reinigung mit nicht geeigneten







Substanzen führt zu einer vorzeitigen Alterung der Dichtungen. Deshalb müssen einige Regeln beachtet werden: Nach der Reinigung muss die Dichtung immer mit klarem Wasser abgespült werden. Es darf keine Spur des Reinigungsprodukts auf der Dichtung verbleiben. EuroCave empfiehlt nur die Nutzung von neutrale Seifenlösung. Wenn sich die Reinigung mit dieser Art Lösung für unzureichend erweist, ist es möglich, ausnahmsweise eine Lösung auf Ethanolbasis zu verwenden, jedoch mit einer Konzentration unter 10 %. Dabei muss gut darauf geachtet werden, die Dichtung mit klarem Wasser abzuspuhlen.



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

9 - BETRIEBSSTÖRUNGEN

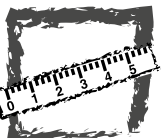


Mögliche Vorfälle	Gründe	Korrekturmaßnahmen
Taste  blinkt	Betriebsstörung des Absaugsystems	<ul style="list-style-type: none"> • Die Flasche befindet sich eventuell nicht in der richtigen Position: Entfernen Sie die Flasche, setzen Sie sie dann wieder korrekt mittig in das hierzu vorgesehene Fach ein und drücken Sie nochmals auf die Taste. • Der Flaschenhals ist durch einen Gegenstand (Korken oder anderes Objekt) verschlossen: Entfernen Sie alles, was den Flaschenhals verschließen könnte, stellen Sie die Flasche dann in das hierzu vorgesehene Fach und beginnen Sie von vorne
Taste  blinkt nach Korrekturmaßnahmen immer noch	Betriebsstörung des Absaugsystems	Setzen Sie sich mit dem EuroCave-Händler in Verbindung.
Anzeige  blinkt	Sondenfehleralarm	Setzen Sie sich mit dem EuroCave-Händler in Verbindung.
Anzeige  zeigt die gewünschte Temperatur nicht an		Warten Sie, bis der Klimaschrank die Temperatur erreicht (mindestens 48 h bei extremen Bedingungen).



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

10 - TECHNISCHE UND ENERGETISCHE DATEN



Tête à Tête						
Höhe mm	Breite mm	Tiefe mm	Leergewicht kg	Empfohlener Temperaturbereich		Verbrauch in 24h* (kWh) 230V-50Hz (gaz R600a)
				Mindesttemp.	Maximaltemp.	
850	300	465	27	18	30	0,5

*Verbrauch in 24 h, gemessen bei einer Außentemperatur von 25 °C.
Regelgenauigkeit: +/-1°C, Anzeigengenauigkeit: +/- 1 °C.



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



10 - TECHNISCHE UND ENERGETISCHE DATEN

Daten zum Energieverbrauch

Referenz	Energieklasse	Jährlicher Energieverbrauch AEC* (kWh/Jahr)	Nutzvolumen (Liter)	Temperatur der anderen Fächer	Akustische Emission (dB(A))
	230V-50Hz (gaz R600a)	230V-50Hz (gaz R600a)			
S-013V2	B	183	50	-	36

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

Dieses gerät ist nur für die Weinlagerung bestimmt.

Kategorie aller Modelle: 2

Klimaklasse: Unsere Geräte wurden für die Verwendung bei einer Raumtemperatur zwischen 10°C und 32°C (Klasse SN) entwickelt. Beziehen Sie sich trotzdem auf die Tabellen zu den technischen Daten (S. 9), um die optimalen Leistungen Ihres Produkts zu erfahren.

Bei diesen geräten handelt es sich nicht um Einbaugeräte.

Normen

Ihr Produkt erfüllt folgende Normen:

1 SICHERHEIT 2006/95/EG

Normen EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 EMV 2004/108/EG

Norm EN55014-1/2

3 UMWELT

Richtlinie 2010/30/EU

Verordnung 1060/2010



R600a

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

NOTIZEN

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

ADVERTENCIAS

La información contenida en este documento está sujeta a modificaciones sin previo aviso.

EuroCave no ofrece ninguna garantía de este aparato cuando sea utilizado para un uso particular distinto al previsto.

EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual ni de cualquier daño relacionado o consecuencia del suministro, rendimiento o utilización del aparato.

El presente documento contiene información original, protegida por copyright. Todos los derechos reservados. La fotocopia, reproducción o traducción total o parcial del presente documento están formalmente prohibidas sin el consentimiento previo y por escrito de EuroCave.

Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.

No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato.

Es aconsejable vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

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

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

- No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar al proceso de deshielo, distintos a los recomendados por el fabricante.
- No dañar el circuito de refrigeración.
- No utilizar aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de productos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
- No almacenar en este aparato sustancias explosivas como aerosoles con gases propulsores inflamables. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como: - espacios de cocina reservados al personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales; - granjas y la utilización por los clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial; - los espacios tipo habitaciones de hotel; - la restauración y otras aplicaciones similares salvo la venta al detalle.

BIENVENIDO AL UNIVERSO EUROCAVE

Nuestra única voluntad es acompañar lo mejor posible su pasión por el vino en el transcurso de los años... Para ello, EuroCave despliega toda su competencia para reunir los 6 criterios esenciales al servicio del vino:

La temperatura

Los dos enemigos del vino son las temperaturas extremas y las fluctuaciones bruscas de temperatura. Una temperatura constante permite que el vino alcance todo su apogeo.

La higrometría

Es un factor esencial que permite que los corchos conserven sus características de estanquidad. La tasa de higrometría debe ser superior al 50% (lo ideal es que se sitúe entre el 60% y el 75%).

La oscuridad

La luz, en particular, su componente ultravioleta, degrada muy rápidamente el vino por oxidación irreversible de los taninos. Por ello, es muy recomendable almacenar el vino en la oscuridad o protegido de los rayos UV.

Ausencia de vibraciones

Las vibraciones perturban el lento proceso de evolución bioquímica del vino y a menudo son fatales para los mejores caldos. Como un joyero, los soportes "Main Du Sommelier" se adaptan y aíslan cada botella de las eventuales perturbaciones (tecnología antivibraciones).

La circulación del aire

La constante renovación del aire evita que se produzcan mohos en el armario. Los armarios EuroCave cuentan con un sistema de ventilación por efecto respiradero, lo que equivale casi a la ventilación de una bodega natural.

La colocación

El traslado frecuente de las botellas puede ser perjudicial para la buena conservación del vino. Es indispensable tener una organización adecuada que limite al mínimo las manipulaciones.

Le agradecemos la confianza que ha depositado en nosotros.

Temperaturas habituales para el servicio del vino

Vinos franceses		Vinos australianos	
Alsacia	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Burdeos blanco licoroso	6 °C	Chardonnay	10 °C
Burdeos blanco seco	8 °C	Merlot	17 °C
Burdeos tinto	17 °C	Moscatel de grano pequeño	6 °C
Borgoña blanco	11 °C	Pinot noir	15 °C
Borgoña tinto	18 °C	Sauvignon blanco	8 °C
Champaña	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhello	7 °C
Provence rosado	12 °C		
Savoie	9 °C		
Vino del Loira blanco seco	10 °C		
Vino del Loira licoroso	7 °C		
Vino del Loira tinto	14 °C		
Vino del Rhône	15 °C		
Vino del Sudoeste licoroso	7 °C		
Vino del Sudoeste tinto	15 °C		

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



1 - Descripción del armario para vinos

7



2 - Consignas importantes de seguridad

8



3 - Alimentación eléctrica

8



4 - Protección del medio ambiente y ahorro de energía

8



5 - Instalación del armario para vinos

9



6 - Puesta en marcha del armario

9



7 - Uso del armario

10



8 - Mantenimiento habitual

11



9 - Anomalías de funcionamiento

11



10 - Características técnicas y energéticas

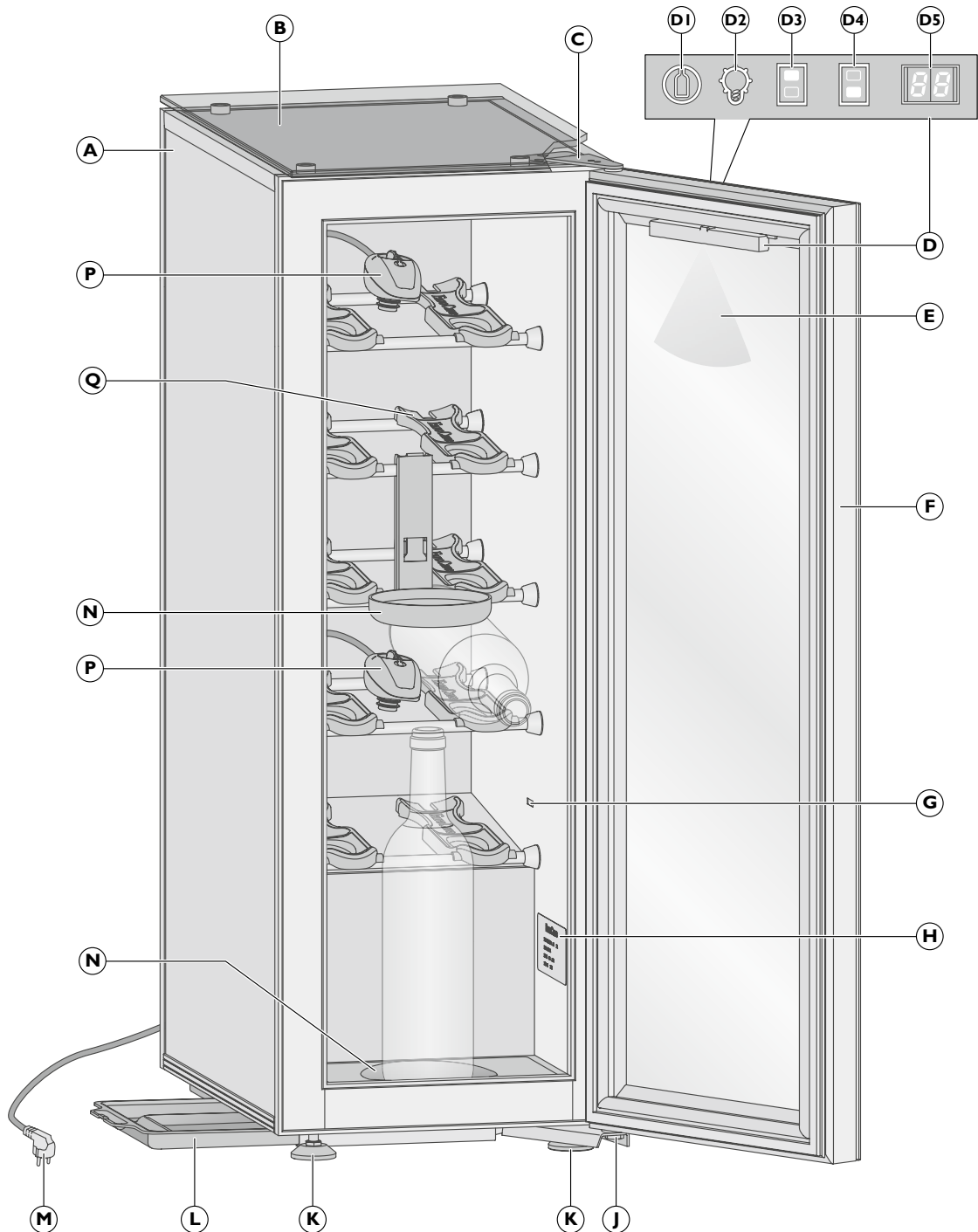
11-12



11 - Esquema eléctrico

14-15

I - DESCRIPCIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



A Estructura del aparato

B Bandeja de cristal

C Bisagra superior

D Panel de mando exterior

D1 Tecla ON/OFF de puesta en vacío.
Tecla retroiluminada si está ON

D2 Tecla ON/OFF iluminación. Tecla retroiluminada si está ON

D3 Tecla de ajuste de temperatura de la parte superior
del armario

D4 Tecla de ajuste de temperatura de la parte inferior del armario

D5 Visualizador de temperatura

E Iluminación

F Puerta todo cristal

G Emplazamiento de la sonda de temperatura

H Etiqueta descriptiva

J Bisagra inferior

K Pies delanteros regulables

L Recipiente de recuperación de condensados

M Cable de alimentación

N Soportes botellas

P Cabezales de puesta en vacío

Q Soporte Main du Sommelier



2 - CONSIGNAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones de uso antes de usar por primera vez el aparato y consérvelas para futuros usos. El uso no conforme a las instrucciones puede dañar el aparato.

- Utilice el aparato solo para el uso previsto, tal y como se describe en estas instrucciones.
- Desconecte el aparato si no lo utiliza durante un tiempo.
- Desconecte el aparato antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento en este.
- No lo desconecte tirando del cable, si no directamente de la clavija.
- No utilice un cable agrietado o con signos de uso.
- Sustituya de inmediato los cables dañados (póngase en contacto con su distribuidor EuroCave).
- Utilice únicamente el cable de alimentación suministrado con el aparato, conéctelo únicamente a una toma de corriente a tierra.
- El aparato solo está pensado para un uso en interior (temperatura ambiente de funcionamiento ideal entre 18 °C y 30 °C).
- Si el cable, el enchufe o el aparato parecen dañados o no funcionan correctamente, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

- No ponga el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en el agua o en cualquier otro líquido. No rellene nunca el aparato con agua o cualquier otro líquido.
- No deje el cable de alimentación colgando al alcance de los niños, o sobre un ángulo vivo o cerca de una fuente de calor.
- No coloque nunca el aparato sobre una superficie caliente como una placa de calefacción ni lo utilice cerca de una fuente de calor (radiador, llama desnuda, ventana...).
- Coloque el aparato sobre una superficie llana, estable y no inflamable, a una distancia prudente de fregaderos o grifos, para evitar salpicaduras de agua o de cualquier otro líquido.
- Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.
- No está previsto que este aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas, o por personas sin experiencia o conocimientos, salvo si una persona responsable de su seguridad las supervisa o instruye previamente sobre el uso del aparato. Es conveniente vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.



3 - ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

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

i

Para su propia seguridad, el armario para vinos debe tener una toma a tierra instalada correctamente. Asegúrese de que la toma a tierra está bien instalada y de que la instalación está protegida mediante un disyuntor diferencial (30 mA*).
*no aplicable en algunos países.



Un electricista cualificado deberá examinar el enchufe para comprobar si la toma a tierra está bien instalada y, si fuera necesario, modificar la instalación para que sea conforme.

En caso de que el cable de alimentación esté dañado, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave habitual para cambiarlo. Deberá ser reemplazado por un repuesto EuroCave con garantía de origen del fabricante.



Si se muda a otro país, compruebe que las características del armario se corresponden con las de ese país (tensión / frecuencia).



4 - PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y AHORRO DE ENERGÍA



Cómo deshacerse del embalaje

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

Cuando haya desembalado el armario, llévelos a un punto de recogida de residuos. La mayoría de los elementos se podrán reciclar.

Reciclaje: un gesto cívico

Los equipos eléctricos y electrónicos tienen efectos potencialmente perjudiciales sobre el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

Por consiguiente, no deberá deshacerse de los residuos de equipos eléctricos y electrónicos junto a los desechos domésticos sin clasificar.

Cuando adquiera un nuevo producto EuroCave (armario para vinos, climatizador para bodegas, dispensador por copas), puede entregar su equipo viejo a su distribuidor EuroCave para que sea reciclado.

Consulte a su distribuidor EuroCave para informarse sobre las modalidades de recogida de las que dispone la red EuroCave.

De acuerdo con las disposiciones legislativas en materia de protección y respeto del medio ambiente, el armario para vinos no contiene CFC.

Para ahorrar energía

• Instale el armario en un entorno adaptado (véase la página 7) donde se den las condiciones de temperatura descritas.

• La puerta debe permanecer abierta el menor tiempo posible.

• Asegúrese de que las juntas de la puerta mantienen una buena hermeticidad y compruebe que no estén dañadas. Si fuera necesario, póngase en contacto con su distribuidor EuroCave.

Desactive los equipos que ya no utilice desconectándolos, y desconectando el cable de alimentación.

5 - INSTALACIÓN DEL ARMARIO PARA VINOS



Desembalaje

- Cuando reciba el armario, asegúrese de que no presenta defectos en su aspecto exterior (golpes, deformaciones...)
- Abra la puerta y compruebe la integridad del interior del equipo (paredes, bandejas Main du Sommelier, bisagras, soporte botella...).

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

Instalación

i Cuando desplace el armario, no lo incline más de 45° y hágalo siempre sobre la cara lateral, del lado del cable eléctrico.

Traslade el armario al emplazamiento escogido.

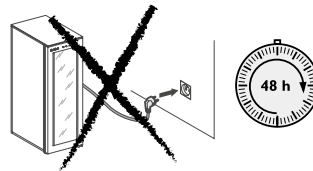
Deberá:

- abrirse al exterior para que circule el aire (no en un armario cerrado...)
- no ser demasiado húmedo (lavadero, fregadero, cuarto de baño...),
- tener un suelo firme y plano,
- disponer de suministro eléctrico (enchufe estándar 16 A, toma a tierra

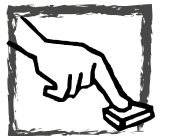
con disyuntor diferencial 30 mA)* (*no válido en algunos países).

Precauciones

- No coloque el armario en una zona con riesgo de inundación.
- No exponga el armario a una fuente de calor o bajo la radiación directa del sol.
- Evite las salpicaduras de agua en toda la parte trasera del aparato.
- Coloque el aparato dejando un espacio de 5 cm a 10 cm como mínimo entre la pared y la pared trasera del armario.
- La bandeja de cristal no deberá nunca estar en contacto directo con la superficie de trabajo
- Si coloca el aparato debajo de una superficie de trabajo, deje un espacio de 2 cm como mínimo en torno al aparato, y también debajo de la superficie. Debe prever una rejilla de ventilación en la superficie de trabajo (aconsejado).
- Libere el cable de alimentación eléctrico para que sea accesible y para que no entre en contacto con ningún elemento del equipo.
- Inclínelo ligeramente el armario hacia atrás para regular los pies delanteros (se regulan enroscando o desenroscando), de forma que el armario quede nivelado (se recomienda el uso de un nivel de burbuja).
- Retire los elementos de protección que se encuentran en el interior del armario.



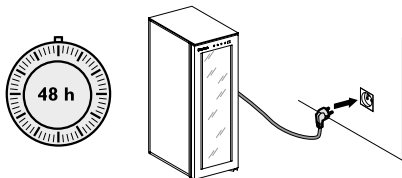
6 - PUESTA EN MARCHA DEL ARMARIO



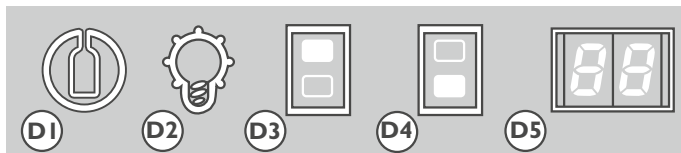
I. Conexión



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



II. Descripción



III. Ajuste de las temperaturas

El armario EuroCave Tête à Tête es un armario multitemperatura. La primera vez que lo ponga en marcha, el visualizador indicará una temperatura provisional. El ajuste de la temperatura se efectúa totalmente en el panel de control situado en la puerta.

1 Pulse durante unos cinco segundos una de las dos teclas de ajuste de temperatura (parte superior o parte inferior) del armario según prefiera. El visualizador se pondrá a parpadear.

2 Ajuste la temperatura grado por grado pulsando la tecla sucesivamente.

Cuando alcance la temperatura deseada, deje de pulsar y espere a que el visualizador vuelva a su estado inicial.



El valor que lea en el visualizador es la temperatura real del armario, deberá pues esperar hasta que la nueva indicación sea efectiva.

En el marco de un funcionamiento normal, la bandeja de cristal superior está caliente. No ponga ningún objeto sensible al calor en esta bandeja.

D1 Tecla ON/OFF de puesta en vacío.
Tecla retroiluminada si está ON

D2 Tecla ON/OFF iluminación Tecla retroiluminada si está ON

D3 Tecla de ajuste de temperatura de la parte superior del armario

D4 Tecla de ajuste de temperatura de la parte inferior del armario

D5 Visualizador de temperatura



Puede ajustar tanto la temperatura de la parte inferior como la de la parte superior, según desee.
La temperatura de consigna puede ajustarse de 6 a 12 °C para la parte inferior y de 16 a 22 °C para la parte superior.
La temperatura de regulación aconsejada por defecto para la parte de abajo es de 8 °C, la parte superior del armario se pondrá entonces automáticamente a 18 °C
El último ajuste será prioritario con un diferencial de 10 °C entre la parte superior y la inferior.
Temperatura ambiente aconsejada de 18 a 30 °C.
El rendimiento del armario varía según la temperatura ambiente.

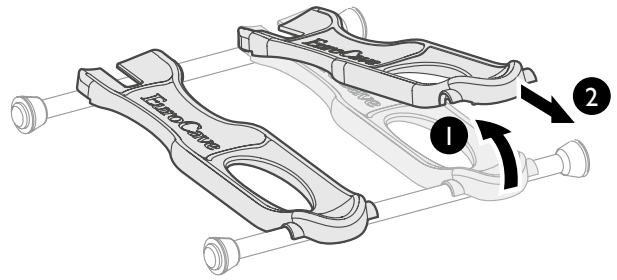


7 - USO DEL ARMARIO

I. Soportes botella Main du Sommelier

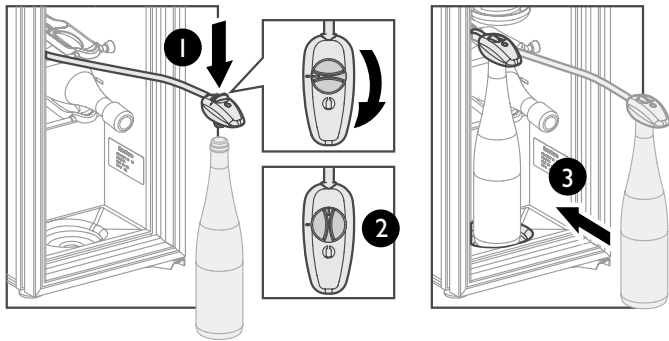
En el armario para vinos están disponibles 10 soportes de botella Main du Sommelier.

Para cambiar o sustituir uno o varios soportes, suelte ligeramente los clips de la parte delantera y tire hacia usted.



II. Cabezal de puesta en vacío

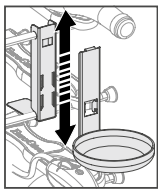
Conserve sus botellas abiertas



Conservación

El dispositivo de puesta en vacío extrae el oxígeno, causante de la oxidación, de la botella.

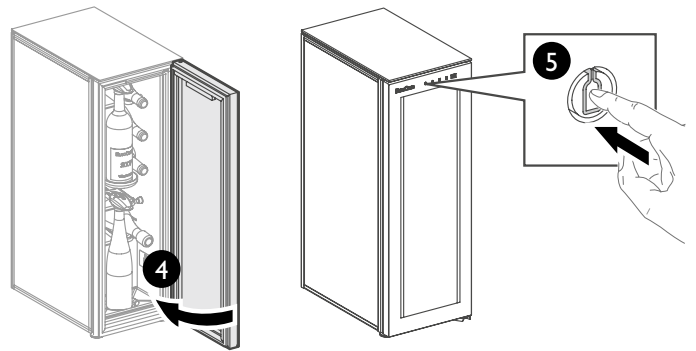
- 1 Ponga el tapón de puesta en vacío en el cuello de la botella (no ponga ningún elemento que obstruya el cuello de la botella) tirando cuidadosamente del cable del tapón de puesta en vacío.
- 2 Gire un 1/4 de vuelta hacia la derecha el botón situado en el cabezal de puesta en vacío (posición abierto).




- 3 Coloque la botella abierta en una de las dos bases previstas al efecto (dos posiciones posibles en función de las distintas alturas de las botellas).



Los cabezales de puesta en vacío no pueden utilizarse bajo ningún concepto con vinos efervescentes (tipo cava, etc.), sino únicamente con vinos tranquilos.



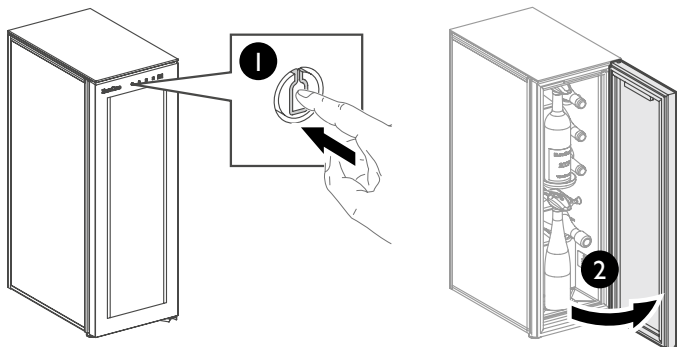
- 4 Cierre la puerta.


- 5 Pulse la tecla  que se ilumina en posición ON. Se activará la puesta en vacío (el aparato funcionará de forma autónoma).

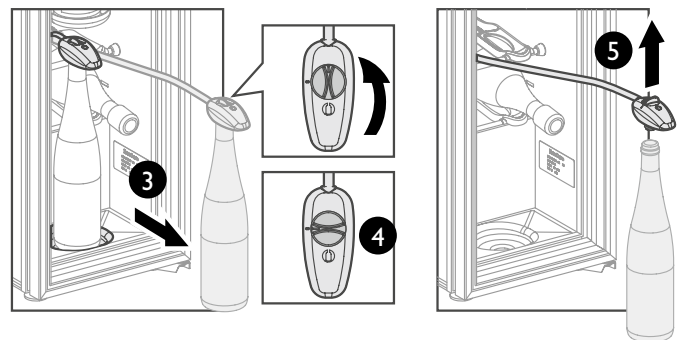


En caso de corte del suministro eléctrico, no se pierden los valores de temperatura y no es necesario volver a efectuar el vacío, ya que el armario memoriza los últimos ajustes.

Para retirar una botella a temperatura



- 1 Pulse la tecla  para detener la puesta en vacío.
- 2 Abra la puerta.



- 3 Retire la botella.
- 4 Ponga el tapón de puesta en vacío en posición cerrado.
- 5 Retire el cabezal para soltar la botella.

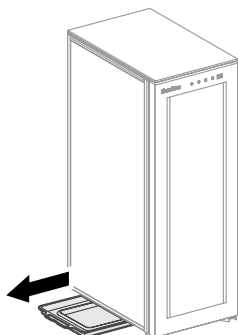
8 - MANTENIMIENTO HABITUAL



El armario para vinos es un aparato con un funcionamiento simple y probado.

Operaciones de mantenimiento una vez al año aproximadamente

- Desconecte y descargue el armario para vinos.
- Limpie el recipiente de recuperación de los condensados situado debajo del armario. Sólo se puede acceder por la izquierda.
- Limpie el interior del armario con agua y un producto limpiador no agresivo
- Enjuague cuidadosamente.
- Compruebe el buen estado de las juntas. A menudo resulta necesario limpiar la junta de estanquidad. Su limpieza con productos poco adecuados







provoca el envejecimiento prematuro de las juntas. Por ello es conveniente respetar algunas reglas: la limpieza de la junta debe terminar con el aclarado de la junta con agua limpia. No puede quedar ningún resto de producto limpiador en la junta. EuroCave recomienda solo la utilización de una solución jabonosa neutra. Si la limpieza con este tipo de solución resulta insuficiente, se puede utilizar de forma excepcional una solución a base de etanol, pero con una concentración inferior al 10 % y aclarando cuidadosamente la junta con agua limpia.



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

9 - ANOMALÍAS DE FUNCIONAMIENTO



Posibles incidencias	Causas	Ajustes de corrección
La tecla  parpadea	Alarma de fallo de puesta en vacío	<ul style="list-style-type: none"> • La botella puede estar colocada en mala posición: retire la botella y después céntrala correctamente en el compartimento previsto al efecto; y vuelva a pulsar la tecla. • El cuello de la botella está obstruido por un objeto (tapón u otro): retire todo lo que puede obstruir el cuello de la botella; después ponga la botella en el compartimento previsto al efecto, y repita los pasos.
Tecla  parpadea siempre después de ajustes de corrección anteriores	Alarma de fallo de puesta en vacío	Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
El visualizador  parpadea	Alarma de fallo de sonda	Póngase en contacto con el distribuidor EuroCave.
Visualizador  no indica la temperatura solicitada		Espere a que el armario llegue a la temperatura (mínimo 48 h en condiciones extremas).



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

10 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ENERGÉTICAS

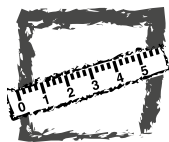


Tête à Tête						
Alto mm	Ancho mm	Fondo mm	Peso en vacío kg	Intervalo de temperaturas		Consumo por 24 h* (kWh) 230V-50Hz (gas R600a)
				T° mínima	T° máxima	
850	300	465	27	18	30	0,5

* Consumo en 24 h medido con una temperatura exterior de 25 °C.
Precisión del ajuste: +/- 1 °C, Precisión en pantalla: +/- 1 °C.



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



10 - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y ENERGÉTICAS

Datos sobre consumo de energía

Referencia	Clase de eficacia energética	Consumo de energía anual AEC* (kWh/año)	Volumen útil (litros)	Temperatura de los demás compartimentos	Emisión acústica (dB(A))
	230V-50Hz (gas R600a)	230V-50Hz (gas R600a)			
S-013V2	B	183	50	-	36

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

Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.

Categoría de todos los modelos: 2

Clase climática: Nuestros aparatos han sido concebidos para ser utilizados a una temperatura ambiente comprendida entre los 10°C y los 32°C (clase SN). No obstante, remítase a las tablas de características técnicas (pág. 9) para conocer el rendimiento óptimo de su producto.

Estos aparatos no son integrables.

Normas

El producto responde a las siguientes normas:

1 SEGURIDAD 2006/95/CE

Normas EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/CE

Norma EN55014-1/2

3 ENTORNO

Directiva 2010/30/UE

Reglamento 1060/2010



R600a

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

NOTAS

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

WAARSCHUWINGEN

De in dit document verstrekte informatie kan zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. EuroCave biedt geen enkele garantie op dit apparaat wanneer dit wordt gebruikt voor andere doeleinden dan waarvoor het gemaakt is.

EuroCave kan niet aansprakelijk worden gesteld voor fouten in deze handleiding of voor schade in verband met of als gevolg van de levering, prestatie of gebruik van dit apparaat.

Dit document bevat originele, onder auteursrecht beschermde informatie. Alle rechten voorbehouden. Het fotokopiëren, vermenigvuldigen of geheel of gedeeltelijk vertalen van dit document is streng verboden zonder de voorafgaande schriftelijke toestemming van EuroCave.

Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat.

Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.

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

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

- Gebruik geen andere mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen dan die aanbevolen door de fabrikant.

- Het koelcircuit niet beschadigen.

- Gebruik geen elektrische middelen in het levensmiddelenvak die niet van het type zijn dat door de fabrikant wordt aanbevolen.

- In dit apparaat mogen geen explosieve stoffen worden opgeslagen zoals spuitbussen die ontvlambaar drijfgas bevatten.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik in huishoudelijke of soortgelijke toepassingen zoals:

- keukenhoek gereserveerd voor winkel- of kantoormedewerkers en andere beroepsomgevingen; -

boerderijen en gebruik door klanten van hotels, motels en andere omgevingen met een woonkarakter

- omgevingen van het type hotelkamer; - restaurants en andere vergelijkbare toepassingen met

uitzondering van de detailhandel.

WELKOM IN DE WERELD VAN EUROCAVE

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

Temperatuur

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

Luchtvochtigheid

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

Duisternis

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

Afwezigheid van trillingen

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

Luchtcirculatie

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

Opbergruimte

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

Wij danken u voor uw vertrouwen.

Gebruikelijke serveertemperatuur wijnen

Franse wijnen

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

Australische wijnen

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

Andere wijnen

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



1 - Beschrijving van uw wijnkast

7



2 - Belangrijke veiligheidsinstructies

8



3 - Elektrische voeding

8



4 - Bescherming van het milieu en energiebesparing

8



5 - Installatie van uw wijnkast

9



6 - Ingebruikname van uw wijnkast

9



7 - Gebruik van uw wijnkast

10



8 - Algemeen onderhoud

11



9 - Storingen

11



10 - Technische kenmerken en energieaspecten

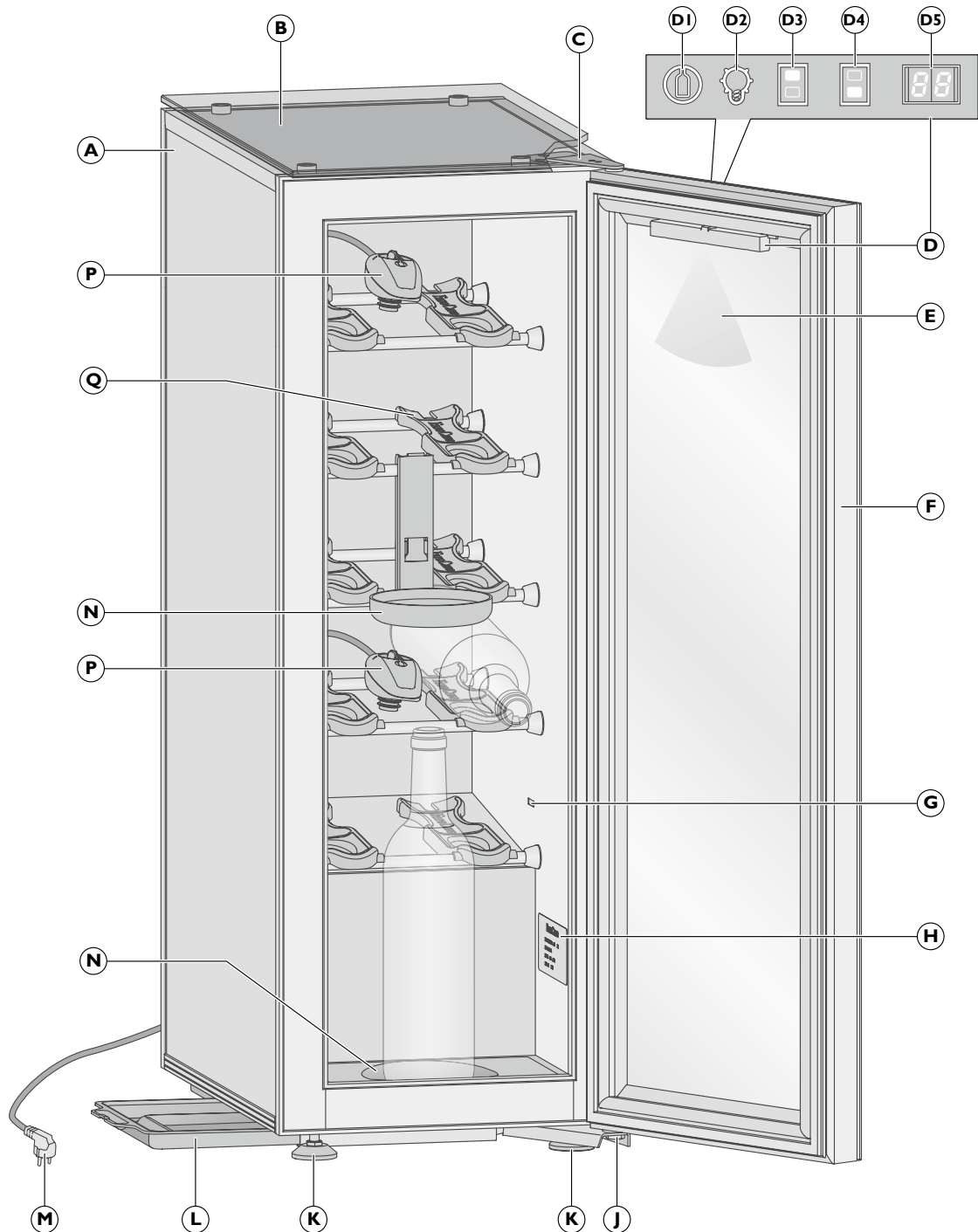
11-12



11 - Elektriciteitsschema

14-15

I - BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



- | | | | |
|-----------|--|----------|------------------------------------|
| A | Behuizing | E | Verlichting |
| B | Glazen plateau | F | Deur Full Glass |
| C | Bovenste scharnier | G | Locatie van de temperatuursonde |
| D | Bedieningspaneel buitenkant | H | Identificatie-etiket |
| D1 | AAN/UIT-toets voor vacuümtrekking. Toets met achtergrondverlichting indien AAN | J | Onderste scharnier |
| D2 | AAN/UIT-toets verlichting. Toets met achtergrondverlichting indien AAN | K | Verstelbare voeten aan de voorkant |
| D3 | Toets voor temperatuurregeling bovenst gedeelte wijnkast | L | Opvangbak condenswater |
| D4 | Toets voor temperatuurregeling onderste gedeelte wijnkast | M | Elektriciteits snoer |
| D5 | Temperatuurweergave | N | Flessenrekken |
| | | P | Vacuümtrekkers |
| | | Q | Rek Main Du Sommelier |



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees deze handleiding aandachtig door voordat u uw apparaat gaat gebruiken en bewaar de handleiding voor gebruik in de toekomst.

Als u het apparaat niet conform de handleiding gebruikt, kan dit leiden tot beschadiging van het apparaat.

- Gebruik het apparaat uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat voor langere tijd niet gebruikt.
- Trek voor het plegen van onderhoud aan het apparaat de stekker uit het stopcontact.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan de kabel te trekken, maar door aan de stekker te trekken.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting.
- Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen (neem contact op met uw dealer van EuroCave).
- Gebruik uitsluitend de met uw apparaat meegeleverde voedingskabel en sluit deze alleen aan op een geaard stopcontact.
- Uw apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik binnenshuis (met een ideale omgevingstemperatuur voor het apparaat in werking tussen 18 °C en 30 °C).

- Indien het snoer, de stekker of het apparaat beschadigd lijken of niet correct functioneren, dient u contact op te nemen met uw dealer van EuroCave.
- Zet het apparaat, het snoer of de stekker niet in water of een andere vloeistof. Vul het apparaat nooit met water of andere vloeistof.
- Houd de voedingskabel buiten het bereik van kinderen, vermijd scherpe hoeken in de kabel en houd hem uit de buurt van een warmtebron.
- Plaats het apparaat niet op een warm oppervlak zoals een kookplaat en gebruik het apparaat niet in de buurt van een warmtebron (radiator, open vuur, raam...).
- Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele en niet-brandbare ondergrond, op voldoende afstand van gootstenen of kranen, om het opspatten van water of andere vloeistof te voorkomen.
- Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of door personen zonder ervaring of kennis, behalve indien zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of van tevoren van een dergelijk persoon instructies hebben gekregen met betrekking tot het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten in de gaten worden gehouden, opdat ze niet met het apparaat gaan spelen.



3 - ELEKTRISCHE AANSLUITING

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

i

Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard.

Controleer of het stopcontact goed is geaard en of uw installatie wordt beschermd door een aardlekschakelaar (30 mA*).
*niet geldig in bepaalde landen.



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

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



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



4 - MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING



Verwijdering van de verpakking

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

Recycling: een gebaar van de burger

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

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

Bij de aankoop van een nieuw product van EuroCave (wijnkast, klimaatregelaar voor wijnkelders, Vin au Verre) kunt u de recycling van uw oude apparaat overlaten aan uw EuroCave-dealer.

Bespreek dit met uw EuroCave-dealer; hij zal u uitleggen hoe het ophalen en afvoeren van het apparaat binnen het netwerk van EuroCave is geregeld. Overeenkomstig de wettelijke bepalingen met betrekking tot de bescherming van en het respect voor het milieu bevat het apparaat geen CFK.

U kunt het volgende doen om energie te besparen

- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie volgende pagina) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting van de deur en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave-dealer.

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

5 - INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST



Uitpakken

- Controleer bij levering van uw wijnkast of deze aan de buitenkant geen gebreken vertoont (schok, vervormingen,...).
 - Open de deur en controleer of er binnen in de wijnkast niets beschadigd is (wanden, rekken Main du Sommelier, scharnieren, flessenrekken,...).
- Neem in geval van problemen contact op met uw dealer van EuroCave.**



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

Installatie

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

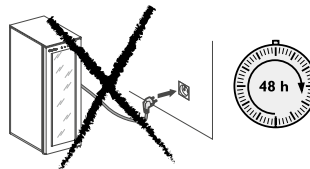
Deze moet:

- een vrije ruimte hebben aan de buitenkant ten behoeve van de luchtcirculatie (niet in een gesloten kast,...)
- de ruimte mag niet te vochtig zijn (washok, badkamer,...),
- een stabiele en vlakke ondergrond hebben,
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard

stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar, 30 mA*) (* geldt niet voor bepaalde landen).

Voorzorgsmaatregelen

- Plaats de wijnkast niet in een ruimte die kan overstromen.
- Plaats de wijnkast niet in de buurt van een warmtebron en stel hem niet bloot aan directe zonnestraling.
- Vermijd het spatten van water op het gehele achterste gedeelte van het apparaat.
- Plaats de wijnkast met een vrije ruimte van minimaal 5 tot 10 cm tussen de muur en de achterwand van de wijnkast.
- De glazen plaat mag nooit direct in contact staan met het werkblad.
- In geval van plaatsing onder een werkblad, dient u een ruimte van minimaal 2 cm open te houden rondom het apparaat en onder het werkblad. Zorg voor een ontluichtingsrooster op het werkblad (aanbevolen).
- Maak de stroomkabel vrij zodat deze toegankelijk blijft en niet in contact kan komen met andere onderdelen van het apparaat.
- Kantel de wijnkast iets naar achteren voor het afstellen van de voorste voeten (losser of vaster draaien), zodat uw wijnkast waterpas komt te staan (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnenkant van de wijnkast.



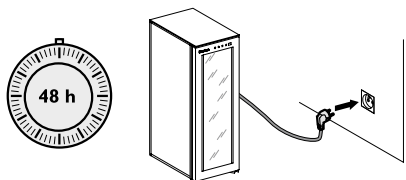
6 - INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST



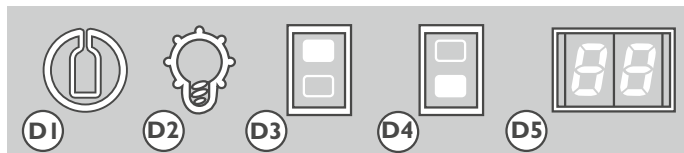
I. Aansluiting



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



II. Schematische weergave



III. Temperatuurregeling

De wijnkast Tête à Tête van EuroCave is een multitemperatuur wijnkast. Bij de eerste ingebruikname verschijnt een voorlopige temperatuur op het scherm.

De temperatuur kan volledig worden ingesteld met behulp van het bedieningspaneel op de deur.

- 1 Druk ongeveer 5 seconden op één van de 2 regeltoetsen voor de temperatuur (bovenste of onderste gedeelte) van de wijnkast. Het scherm begint te knipperen. Stel de temperatuur graad voor graad in door de toets herhaalde malen in te drukken.
- 2 Stop met het indrukken van de toets als de gewenste temperatuur is bereikt en wacht tot de weergave terugkeert naar het beginscherm.



De waarde die door het scherm wordt weergegeven, is de werkelijke temperatuur van de wijnkast. U moet dus even geduld hebben voordat de nieuw ingestelde temperatuur in werking treedt.
Bij een normale werking van de wijnkast is de bovenste glazen plaat warm. Plaats geen gevoelige voorwerpen op deze warme plaat.



U kunt naar wens de lage of de hoge temperatuur instellen. De temperatuur kan worden ingesteld van 6 tot 12 °C voor het onderste gedeelte en van 16 tot 22 °C voor het bovenste gedeelte. De aanbevolen en standaard ingestelde temperatuur voor het onderste gedeelte van de wijnkast is 8°C; het bovenste gedeelte wordt automatisch ingesteld op 18°C. De laatste instelling wordt gehandhaafd met een verschil van 10°C tussen het bovenste en het onderste gedeelte. De aanbevolen omgevingstemperatuur is 18 tot 30 °C. De werking van de wijnkast varieert naar gelang de omgevingstemperatuur.

D1 AAN/UIT-toets voor vacuümtrekking.

Toets met achtergrondverlichting indien AAN

D2 AAN/UIT-toets verlichting. Toets met achtergrondverlichting indien AAN

D3 Toets voor temperatuurregeling bovenste gedeelte wijnkast

D4 Toets voor temperatuurregeling onderste gedeelte wijnkast

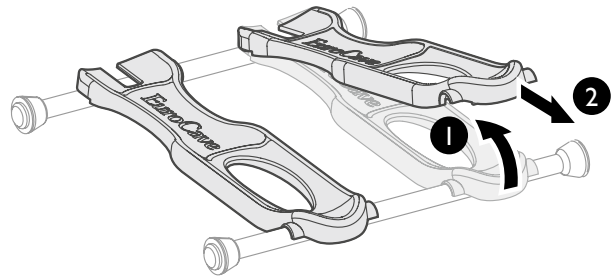
D5 Temperatuurweergave



7 - GEBRUIK VAN UW WIJNKAST

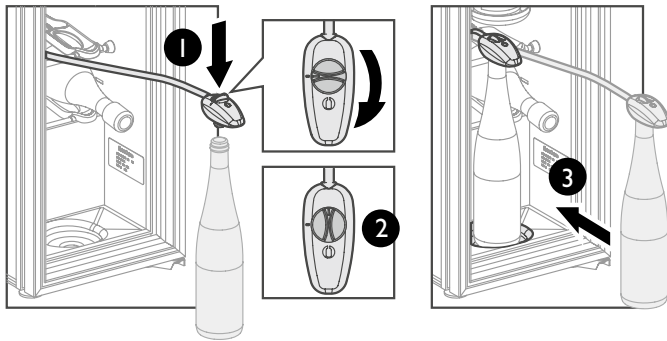
I. Flessenrekken Main du Sommelier

Uw wijnkast bevat 10 flessenrekken Main du Sommelier.
Om een of meerdere rekken te verwisselen of te vervangen, kunt u het voorste gedeelte voorzichtig losmaken en naar u toetrekken.



II. Vacuümtrekkers

Bewaar uw aangebroken flessen



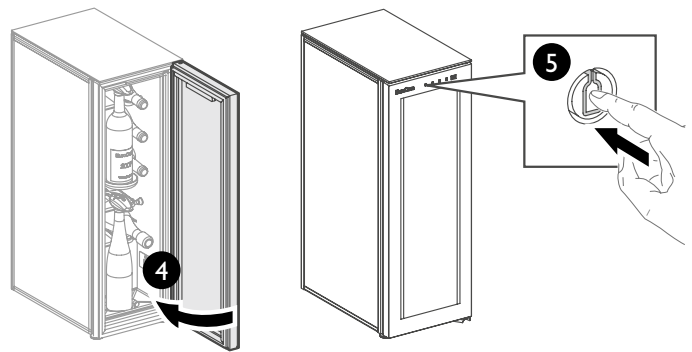
De vacuümtrekkers kunnen in geen geval worden gebruikt voor mousserende wijnen (zoals Champagne, enz.) en zijn uitsluitend geschikt voor stille wijnen.

Bewaren


Het vacuümtrekkingsysteem trekt de zuurstof die verantwoordelijk is voor de oxidatie uit de fles.

1 Schuif de vacuümtrekker over de hals (geen voorwerpen plaatsen die de hals van de fles blokkeren) door voorzichtig aan de kabel van de vacuümtrekker te trekken.

2 Draai de knop op de vacuümtrekker 1/4 naar rechts (geopende stand).

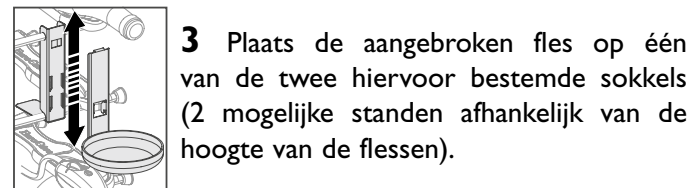


4 Sluit de deur.

5 Druk op de  die gaat branden. De vacuümtrekking wordt in werking gezet (het apparaat werkt zelfstandig).

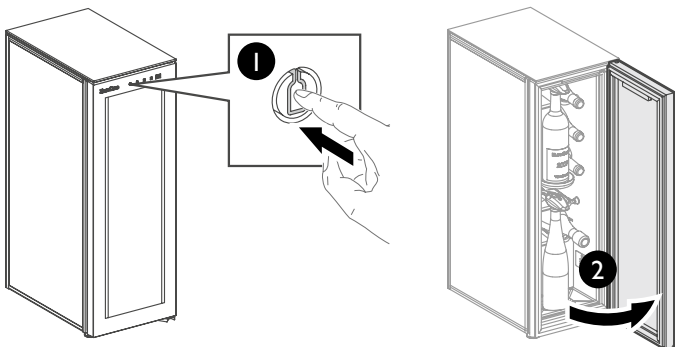


In geval van een stroomstoring blijven de ingestelde temperaturen behouden. Het is niet nodig opnieuw vacuüm te trekken en de wijnkast behoudt alle instellingen die het laatst in het geheugen zijn opgeslagen.



3 Plaats de aangebroken fles op één van de twee hiervoor bestemde sokkels (2 mogelijke standen afhankelijk van de hoogte van de flessen).

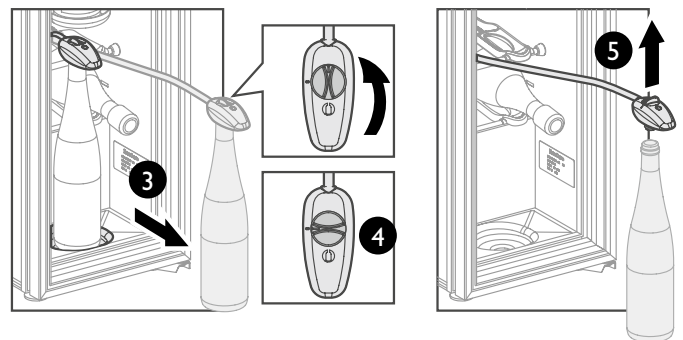
Een fles op temperatuur uitnemen



1 Druk op de toets  om het vacuümtrekken te stoppen.

2 Open de deur.

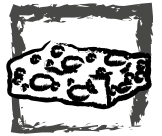
3 Haal de fles eruit.



4 Draai de vacuümtrekker in de gesloten stand.

5 Verwijder de vacuümtrekker om de fles vrij te maken.

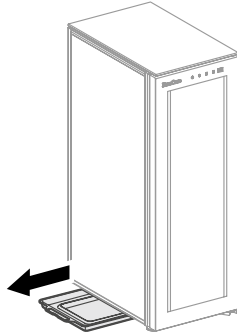
8 - ALGEMEEN ONDERHOUD



Uw wijnkast werkt volgens een eenvoudig en beproefd concept.

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak de wijnkast leeg.
- Reinig de opvangbak voor condenswater onder de wijnkast. Deze is uitsluitend vanaf de linkerkant toegankelijk.
- Reinig de binnenkant van de wijnkast met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen.
- Controleer de staat van de afdichtingen. Vaak blijkt reiniging van de afdichting noodzakelijk. Reiniging met niet-aangepaste middelen kan vroegtijdige slijtage van de afdichtingen veroorzaken.







Er moeten dus enkele regels in acht worden genomen: Elke reiniging van de afdichting moet worden afgesloten met een spoeling van de afdichting met helder water. Er mag geen enkel spoor van het reinigingsmiddel achterblijven op de afdichting. EuroCave adviseert om uitsluitend een neutrale zeepoplossing te gebruiken. Indien reiniging met dit type oplossing niet toereikend blijkt te zijn, is het mogelijk om bij wijze van uitzondering een oplossing op basis van ethanol te gebruiken. Dit moet gebeuren in een concentratie van minder dan 10% en de afdichting moet vervolgens grondig worden gespoeld met helder water.



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

9 - STORINGEN



Mogelijke incidenten	Oorzaken	Correctieve handelingen
De  -toets knippert	Storingsalarm vacuümtrekking	<ul style="list-style-type: none"> • De fles is mogelijk verkeerd geplaatst: neem de fles uit het apparaat en plaats hem opnieuw in het midden van het vak, in de daarvoor bestemde ruimte en druk op nieuw op de toets. • De hals van de fles wordt geblokkeerd door een voorwerp (bijv. kurk): verwijder alles wat de hals van de fles kan blokkeren, plaats de fles in het daarvoor bestemde vak en start de handeling opnieuw.
De  -toets blijft knipperen na eerdere correctieve	Storingsalarm vacuümtrekking	Neem contact op met uw dealer van EuroCave
Het  -scherm knippert	Alarme de défaut de sonde	Neem contact op met uw dealer van EuroCave
Het  -scherm geeft niet de gevraagde temperatuur weer		Wacht tot de wijnkast op temperatuur is gekomen (minimaal 48 uur in extreme omstandigheden).



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

10 - TECHNISCHE KENMERKEN EN ENERGIEASPECTEN



Tête à Tête						
Hoogte	Breedte	Diepte	Leeg gewicht	Aanbevolen temperatuurbereik		Energieverbruik per 24 uur* (kWh)
mm	mm	mm	kg	T° mini	T° maxi	230V-50Hz (gas R600a)
850	300	465	27	18	30	0,5

* Energieverbruik per 24 uur gemeten bij een buitentemperatuur van 25 °C. Nauwkeurigheid regulering: +/-1 °C, nauwkeurigheid weergave: +/- 1 °C.



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

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

AVERTISSEMENTS

Le informazioni contenute in questo documento sono soggette a modifiche senza preavviso.

EuroCave non offre nessuna garanzia su questo apparecchio quando è utilizzato per un uso particolare diverso da quello per cui è stato previsto.

EuroCave non potrà essere considerata responsabile per gli errori contenuti nel presente manuale né per qualsiasi danno legato o conseguente alla fornitura, la prestazione o l'uso di questo apparecchio.

Questo documento contiene informazioni originali, protette da copyright. Tutti i diritti sono riservati. La fotocopia, la riproduzione o la traduzione totale o parziale di questo documento sono formalmente vietate senza il previo consenso scritto di EuroCave.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio dei vini.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone sprovviste di esperienza o conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio.

Conviene sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

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

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

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

- Non danneggiare il circuito refrigerante.

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

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

Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e analoghe come: - le aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali; - le fattorie e l'utilizzo da parte di clienti di hotel, motel e altri ambienti a carattere residenziale; - ambienti di tipo bed and breakfast; - ristorazione e altre applicazioni simili esclusa la vendita al dettaglio.

La nostra unica volontà è accompagnare al meglio la vostra passione per il vino nel corso degli anni... Per farlo, EuroCave impiega tutta la sua competenza per riunire i 6 criteri essenziali per il servizio dei vini:

La temperatura

I due nemici del vino sono le temperature estreme e le brusche fluttuazioni di temperatura. Una temperatura costante permette la piena maturazione del vino.

L'igrometria

È un fattore essenziale, che permette ai tappi di conservare le loro caratteristiche di tenuta. Il tasso di igrometria deve essere superiore al 50% (idealmente situato tra il 60 e il 75%).

Il buio

La luce e in particolare la sua componente ultravioletta deteriora molto rapidamente il vino tramite l'ossidazione irreversibile dei tannini. Quindi, è fortemente consigliato stoccare il vino al buio o al riparo dai raggi U.V.

L'assenza di vibrazioni

Le vibrazioni disturbano il lento processo di evoluzione biochimica del vino e sono spesso fatali ai migliori cru. Come uno scrigno, i supporti "Mano del Sommelier" abbracciano e isolano ogni bottiglia dagli eventuali disturbi (tecnologia antivibrazione).

La circolazione dell'aria

Il costante ricambio d'aria evita la creazione di muffe nella cantinetta. Le cantinette EuroCave sfruttano un sistema di aerazione per effetto sfiatatoio, caratteristica che permette loro di essere molto simili a una cantina naturale.

La disposizione

Spostare troppo spesso le bottiglie è un'operazione nociva per i vini. Disporre di stoccaggi adatti che limitano le manipolazioni è indispensabile.

Vi ringraziamo per la fiducia che ci dimostrate.

Temperature abituali di servizio dei vini

Vini francesi

Alsazia	10 °C
Beaujolais	13 °C
Bordeaux bianco liquoroso	6 °C
Bordeaux bianco secco	8 °C
Bordeaux rosso	17 °C
Borgogna bianco	11 °C
Borgogna rosso	18 °C
Champagne	6 °C
Giura	10 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C
Provenza Rosé	12 °C
Savoia	9 °C
Vini della Loira bianchi	10 °C
Vini della Loira liquorosi	7 °C
Vini della Loira rossi	14 °C
Vini del Rodano	15 °C
Vini del Sud Ovest liquorosi	7 °C
Vini del Sud Ovest rossi	15 °C

Vini australiani

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

Altri vini

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



1 - Descrizione della cantinetta per vini 7



2 - Importanti norme di sicurezza 8



3 - Alimentazione elettrica 8



4 - Protezione dell'ambiente e risparmio di energia 8



5 - Installazione della cantinetta per vini 9



6 - Messa in servizio della cantinetta 9



7 - Utilizzo della cantinetta 10



8 - Manutenzione ordinaria 11



9 - Anomalie di funzionamento 11

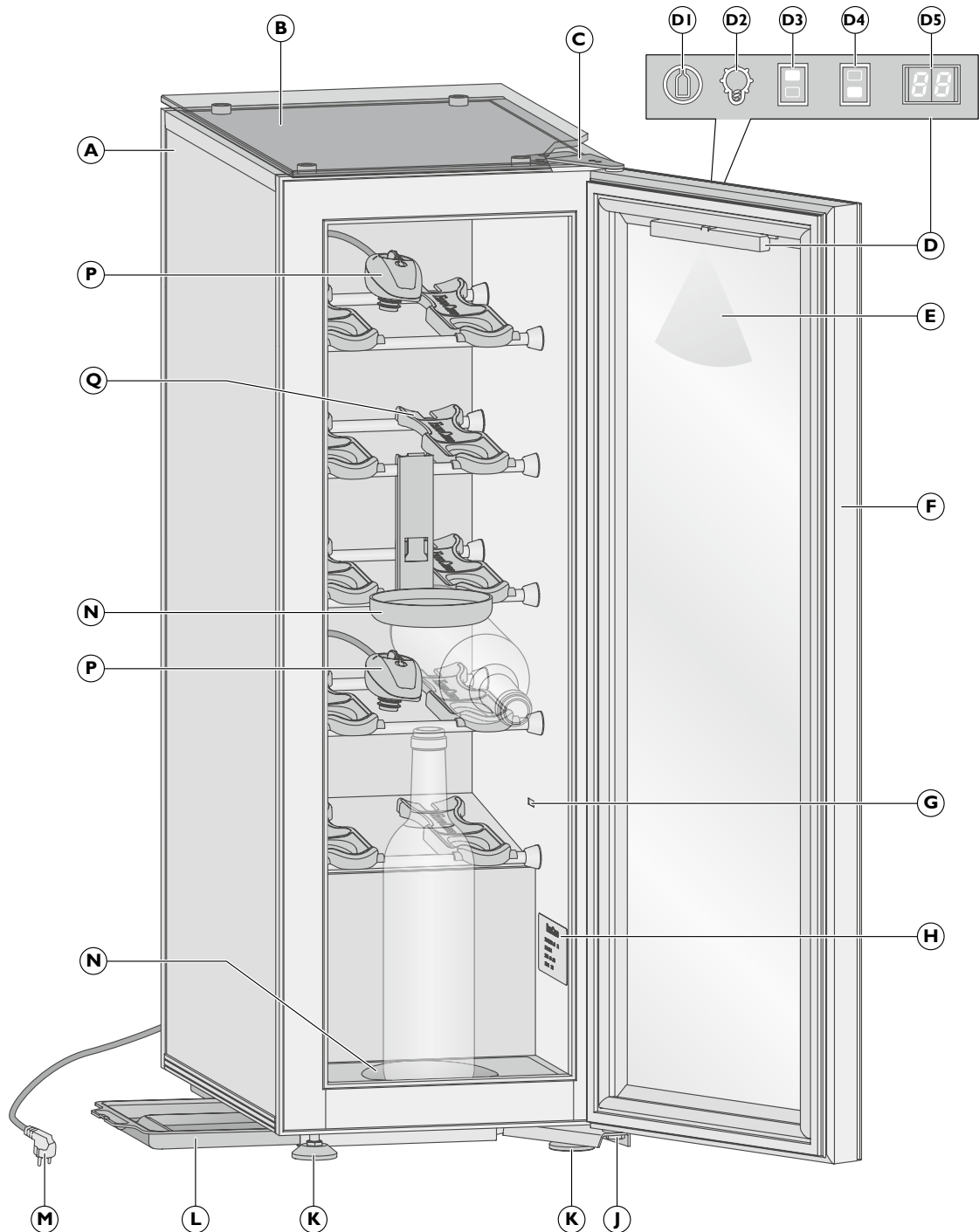


10 - Caratteristiche tecniche ed energetiche 11-12



11 - Schema elettrico 14-15

I - DESCRIZIONE DELLA CANTINETTA PER VINI



- | | | | |
|-----------|---|----------|--|
| A | Scocca della cantinetta | E | Luce |
| B | Piano in vetro | F | Porta Full Glass |
| C | Cerniera superiore | G | Alloggiamento della sonda di temperatura |
| D | Quadro comandi esterno | H | Etichetta segnaletica |
| D1 | Tasto ON/OFF di messa sotto vuoto
Tasto retroilluminato se ON | J | Cerniera inferiore |
| D2 | Tasto ON/OFF luce Tasto retroilluminato se ON | K | Piedini anteriori regolabili |
| D3 | Tasto di regolazione della temperatura della parte superiore dell'armadio | L | Vaschetta di recupero della condensa |
| D4 | Tasto di regolazione della temperatura della parte inferiore della cantinetta | M | Cavo alimentazione |
| D5 | Display della temperatura | N | Supporti bottiglie |
| | | P | Teste di aspirazione sottovuoto |
| | | Q | Supporto Mano del Sommelier |



2 - IMPORTANTI NORME DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso prima di usare l'apparecchio per la prima volta e conservarle per i futuri utilizzi.

Un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso può deteriorare l'apparecchio.

- Utilizzate l'apparecchio solo per l'uso previsto, come descritto nel presente manuale di istruzioni.
- Staccate l'apparecchio dalla corrente in caso di inutilizzo prolungato.
- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione, staccate l'apparecchio dalla corrente.
- Non staccatelo tirando il cavo, ma afferrando la spina.
- Non usate un cavo screpolato o che presenti segni di usura sulla lunghezza.
- Sostituite immediatamente qualsiasi cavo danneggiato (contattate il vostro rivenditore EuroCave).
- Utilizzate esclusivamente il cavo di alimentazione fornito con l'apparecchio, collegate esclusivamente su una presa di corrente collegata alla terra.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a un uso in interno (temperatura ambiente di funzionamento ideale tra 18 °C e 30 °C).
- Se il cavo, la spina elettrica o l'apparecchio sembrano danneggiati o non

- funzionano correttamente, contattate il vostro rivenditore EuroCave.
- Non mettete l'apparecchio, il cavo d'alimentazione o la spina nell'acqua né in qualsiasi altro liquido. Non riempite mai l'apparecchio d'acqua né di altri liquidi.
- Non lasciate penzolare il cavo d'alimentazione alla portata di bambini, su uno spigolo vivo né vicino a fonti di calore.
- Non appoggiate l'apparecchio su una superficie calda come una piastra riscaldante, non utilizzatelo vicino a fonti di calore (radiatore, fiamma libera, finestra...).
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non infiammabile, a una distanza adeguata da lavelli o rubinetti, per evitare schizzi d'acqua o altri liquidi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio del vino.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone sprovviste di esperienza o conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o di istruzioni preventive relative all'utilizzo dell'apparecchio. Convieni sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



3 - ALIMENTAZIONE ELETTRICA

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

i

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



Fate verificare la presa di corrente da un elettricista qualificato che vi garantirà che è correttamente messa a terra e che effettuerà, se necessario, i lavori di messa in conformità.

Andate dal vostro abituale rivenditore EuroCave per cambiare il cavo di alimentazione se è danneggiato. Deve essere sostituito con un pezzo EuroCave garantito originale dal costruttore.



In caso di trasloco in un paese straniero, verificate se le caratteristiche della cantina corrispondono al paese (tensione, frequenza).



4 - PROTEZIONE DELL'AMBIENTE E RISPARMIO DI ENERGIA



Smaltimento dell'imballaggio

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

Dopo il disimballaggio della cantinetta, portate le parti dell'imballaggio in una discarica. Per la maggior parte saranno riciclate.

Riciclaggio: un gesto responsabile

Le apparecchiature elettriche ed elettroniche hanno degli effetti potenzialmente nocivi sull'ambiente e la salute umana a causa della presenza di sostanze pericolose.

Non dovete disfarvi dei rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche insieme ai rifiuti municipali non differenziati.

Al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto EuroCave (Cantinetta per vini, Climatizzatore da cantina, Vino al bicchiere), potete affidare il riciclaggio del vostro vecchio apparecchio al vostro rivenditore EuroCave.

Parlatene al vostro rivenditore EuroCave, vi preciserà le modalità di ritiro e di raccolta attuate in seno alla rete EuroCave.

In conformità con le disposizioni legislative in materia di protezione e rispetto dell'ambiente, la cantinetta per vini non contiene C.F.C.

Per risparmiare energia:

- installate la cantinetta in un posto adatto (vedere pagina seguente) e nel rispetto dei campi di temperature dati;
 - tenete la porta aperta il minor tempo possibile;
 - assicuratevi della buona tenuta della guarnizione della porta e verificate che non sia danneggiata. Se è così, contattate il vostro rivenditore EuroCave.
- Mettere fuori uso gli apparecchi inutilizzabili staccandoli dalla corrente e togliendo il cavo di alimentazione.

5 - INSTALLAZIONE DELLA CANTINETTA PER VINI



Disimballaggio

- Al momento della consegna verificate che l'apparecchio non presenti nessun difetto dell'aspetto esterno (urto, deformazione,...).
- Aprite la porta e verificate l'integrità dell'interno dell'apparecchio (pareti, supporti Mani del Sommelier, cerniere, supporto bottiglia,...).

In caso di problemi, contattate il vostro rivenditore EuroCave.

Installazione

i Quando si sposta la cantinetta, non inclinarla più di 45° e sempre sulla faccia laterale dal lato del cavo elettrico.

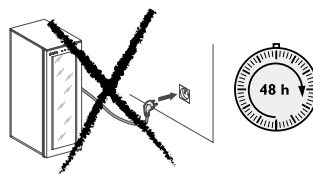
Trasportate la cantinetta nella collocazione scelta.

Deve:

- essere aperta sull'esterno per consentire una circolazione dell'aria (non un armadio chiuso,...),
- non essere troppo umida (stireria, lavanderia, bagno...),
- avere un pavimento stabile e piano,
- disporre di un'alimentazione elettrica (presa standard, 16 A, collegata alla terra con disgiuntore differenziale, 30 mA* (* non valido in alcuni paesi).

Precauzioni

- Non mettete l'apparecchio in una zona che potrebbe essere inondata.
- Non mettete l'apparecchio vicino a una fonte di calore né esponetelo agli effetti dell'irraggiamento diretto del sole.
- Evitate gli schizzi d'acqua su tutta la parte posteriore dell'apparecchio.
- Posizionate l'apparecchio prevedendo uno spazio minimo da 5 cm a 10 cm tra il muro e la parete posteriore della cantinetta.
- Il piano in vetro non deve mai essere a diretto contatto con il piano di lavoro.
- In caso di collocazione sotto un piano di lavoro, lasciate uno spazio di minimo 2 cm tutto attorno all'apparecchio anche sotto il piano. Prevedete una griglia di areazione sul piano di lavoro (consigliato).
- Liberare il cavo d'alimentazione elettrica perché sia accessibile e non entri a contatto con nessun componente dell'apparecchio.
- Inclinate leggermente indietro la cantinetta per procedere alla regolazione dei piedini anteriori (regolazione avvitando o svitando), in modo da mettere la cantinetta a livello (si raccomanda l'utilizzo di una livella a bolla).
- Togliete gli elementi di protezione disposti all'interno della cantinetta.



6 - MESSA IN SERVIZIO DELLA CANTINETTA

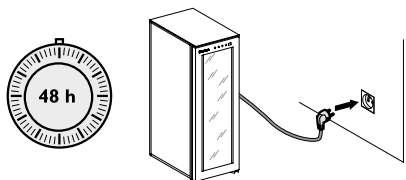


I. Collegamento

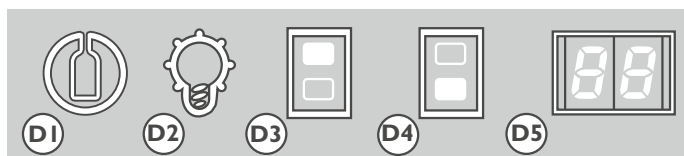


Fate verificare la presa (presenza di fusibili, amperaggio e disgiuntore differenziale 30 mA).

Non collegate più cantinette su una presa multipla.



II. Descrizione



D1 Tasto ON/OFF di messa sotto vuoto Tasto retroilluminato se ON

D2 Tasto ON/OFF luce Tasto retroilluminato se ON

D3 Tasto di regolazione della temperatura della parte superiore della cantinetta

D4 Tasto di regolazione della temperatura della parte inferiore della cantinetta

D5 Display della temperatura

III. Impostazioni delle temperature

La cantinetta EuroCave Tête à Tête è una cantinetta multitemperatura. In occasione del primo avviamento, il display indica una temperatura provvisoria.

L'impostazione della temperatura si effettua interamente a partire dal quadro comandi situato sulla porta.

1 Tenere premuto per circa 5 secondi uno dei 2 tasti di impostazione della temperatura (alto o basso) della cantinetta a scelta. Il display inizia a lampeggiare. Impostate la temperatura grado per grado con pressioni successive del tasto.

2 Una volta raggiunta l'impostazione desiderata, smettete di premere e aspettate che il display ritorni al suo stato iniziale.



Il valore letto sul display è la temperatura reale della cantinetta, bisogna quindi pazientare prima che il nuovo valore impostato sia effettivo.

Nell'ambito di un funzionamento normale, il piano di vetro superiore è caldo. Fate attenzione a non appoggiare nessun oggetto sensibile al calore su questo piano.



Secondo l'uso che ne fate, potete impostare la temperatura bassa oppure la temperatura alta. La temperatura predefinita può essere impostata da 6 a 12 °C per la parte inferiore e da 16 a 22 °C per la parte superiore. La temperatura di impostazione consigliata e predefinita per la parte inferiore della cantinetta è di 8 °C, la parte superiore della cantinetta sarà automaticamente a 18 °C. L'ultima impostazione resterà prioritaria con un divario di 10 °C tra la parte superiore e quella inferiore. Temperatura ambiente consigliata da 18 a 30 °C. Le prestazioni della cantinetta variano secondo la temperatura ambiente.

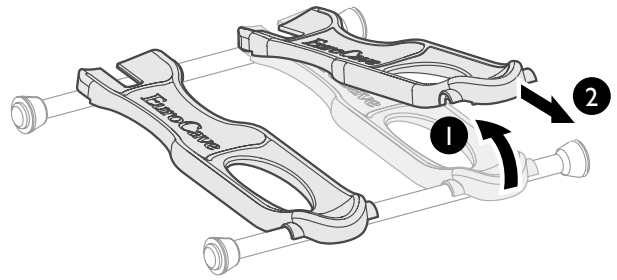


7 - UTILIZZO DELLA CANTINETTA

I. Supporti bottiglia Mano del Sommelier

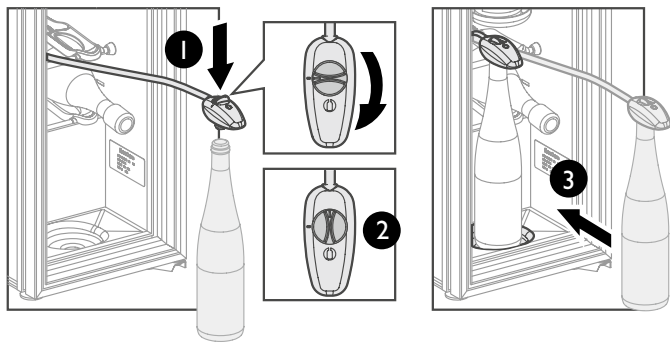
Nella cantinetta per vini sono disponibili 10 supporti di bottiglia Mano del Sommelier.

Per spostare o sostituire uno o più supporti, sganciate leggermente la parte anteriore e tirate verso di voi.



II. Teste di aspirazione sottovuoto

Preservate le vostre bottiglie aperte



Le teste di aspirazione sottovuoto non possono assolutamente essere utilizzate per vini effervescenti (tipo Champagne, ecc.) ma esclusivamente per vini fermi.

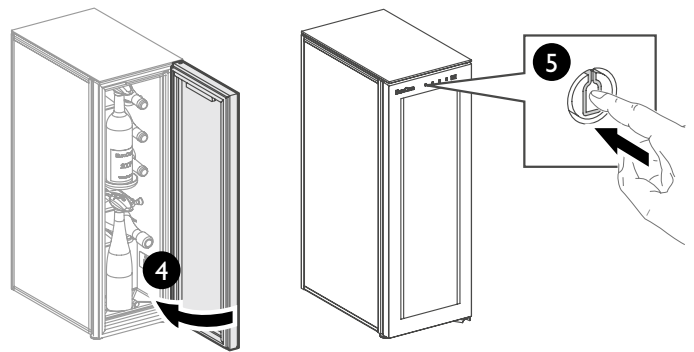
Preservazione

Il dispositivo di aspirazione sottovuoto toglie dalla bottiglia l'ossigeno responsabile dell'ossidazione.


1 Spingete il tappo di aspirazione sottovuoto sul collo (non mettere nessun elemento che ostruisca il collo della bottiglia) tirando delicatamente sul cavo del tappo di aspirazione.

2 Girate di 1/4 di giro verso destra il bottone posizionato sulla testa di aspirazione sottovuoto (posizione aperta).

3 Mettete la bottiglia iniziata su una delle due apposite basi (2 posizioni possibili in funzione delle diverse altezze delle bottiglie).



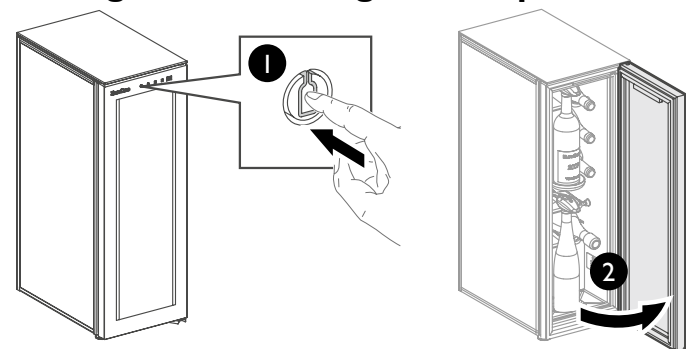
4 Richiudete la porta.

5 Premete il tasto  che si illumina in posizione ON. La messa sottovuoto si avvia (l'apparecchio funziona in modo autonomo).



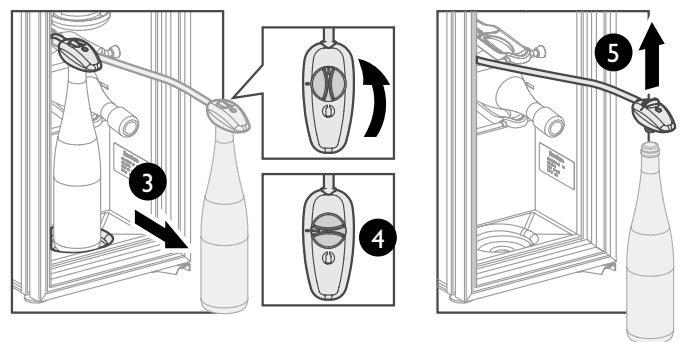
In caso di interruzione della corrente, i valori predefiniti delle temperature sono conservati, non è necessario rifare il sottovuoto, la cantinetta mantiene in memoria tutte le ultime impostazioni.

Per togliere una bottiglia a temperatura



1 Premete il tasto  per interrompere la messa sottovuoto.

2 Aprite la porta.



3 Estraiete la bottiglia.

4 Girate in posizione chiusa il tappo di aspirazione sottovuoto.

5 Togliete la testa per liberare la bottiglia.

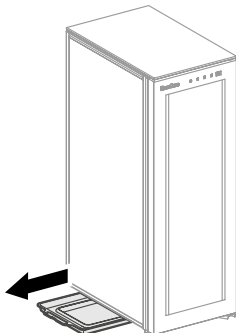
8 - MANUTENZIONE ORDINARIA



La cantinetta per vini è un apparecchio dal funzionamento semplice e sperimentato.

Operazioni di manutenzione una volta all'anno circa

- Staccate dalla corrente la cantinetta per vini e svuotatela.
- Pulite la vaschetta di recupero della condensa situata sotto la cantinetta. L'accesso si fa esclusivamente da sinistra.
- Pulite l'interno della cantinetta con acqua e un prodotto detergente non aggressivo.
- Sciacquate accuratamente.
- Verificate il buono stato delle guarnizioni. La pulizia della guarnizione di tenuta si rivela spesso necessaria. Una







pulizia con sostanze non adatte provocax un invecchiamento prematuro delle guarnizioni. E allora opportuno rispettare alcune regole: dopo ogni operazione di pulizia la guarnizione deve essere risciacquata con acqua corrente. Sulla guarnizione non deve rimanere alcuna traccia del prodotto detergente. EuroCave raccomanda esclusivamente l'utilizzo di una soluzione di acqua e sapone neutro. Se la pulizia con questo tipo di soluzione si rivelasse insufficiente, e possibile eccezionalmente utilizzare una soluzione a base di etanolo, ma con una concentrazione inferiore al 10%, e facendo molta attenzione a risciacquare la guarnizione con acqua corrente.



Una regolare sorveglianza dell'apparecchio unita alla segnalazione di qualsiasi eventuale anomalia al vostro rivenditore, saranno la garanzia di una durata di vita più lunga della cantinetta per vini.

9 - ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO



Incidenti possibili	Causes	Azioni correttive
Il tasto  lampeggia	Allarme di guasto dell'aspirazione sottovuoto	<ul style="list-style-type: none"> • La bottiglia forse è messa in una posizione sbagliata: togliete la bottiglia poi centratela correttamente nello scomparto apposito, e ripremete il tasto. • Il collo della bottiglia è ostruito da un oggetto (tappo o altro): togliete tutto ciò che può ostruire il collo della bottiglia, poi mettete la bottiglia nell'apposito scomparto, e ripetete la manipolazione.
Il tasto  lampeggia ancora dopo le azioni correttive precedenti	Allarme di guasto dell'aspirazione sottovuoto	Contattare il rivenditore EuroCave.
Il display  lampeggia	Allarme di guasto della sonda	Contattare il rivenditore EuroCave.
Il display  non indica la temperatura richiesta		Aspettare che la cantinetta arrivi alla temperatura (minimo 48 ore in condizioni estreme).



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

10 - CARATTERISTICHE TECNICHE ED ENERGETICHE

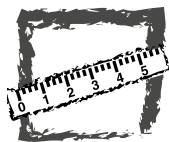


Tête à Tête						
Altezza	Larghezza	Profondità	Peso a vuoto	Campo di temperatura raccomandato		Consumo per 24 h* (kWh)
				T° min.	T° max.	
mm	mm	mm	kg			230V-50Hz (gas R600a)
850	300	465	27	18	30	0,5

* Consumo per 24 ore misurato con una temperatura esterna di 25°C.
Precisione regolazione: +/-1°C, Precisione visualizzazione: +/- 1°C.



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



10 - CARATTERISTICHE TECNICHE ED ENERGETICHE

Dati relativi al consumo di energia

Riferimento	Classe di efficienza energetica	Consumo di energia annuale AEC* (Kwh/anno)	Volume utile (litri)	Temperatura degli altri scomparti	Emissione acustica (dB(A))
	230V-50Hz (gas R600a)	230V-50Hz (gas R600a)			
S-013V2	B	183	50	-	36

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

Il presente apparecchio è destinato esclusivamente allo stoccaggio del vino.

Categoria di tutti i modelli: 2

Classe climatica: i nostri apparecchi sono progettati per essere utilizzati a una temperatura ambiente compresa tra 10 °C e 32 °C (Classe SN). Tuttavia, consultare le tabelle delle caratteristiche tecniche (pag. 9) per conoscere le prestazioni ottimali del vostro prodotto.

Questi apparecchi non possono essere installati a incasso.

Norme

Il prodotto risponde alle seguenti norme:

1 SICUREZZA 2006/95/CE

Norme EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/CE

Norma EN55014-1/2

3 AMBIENTE

Direttiva 2010/30/UE

Regolamento 1060/2010



R600a

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

NOTES

非常感谢您购买EuroCave产品。我公司所有产品均进行精心设计、采用精良制造工艺，融入了人体工程学设计，非常方便客户使用。

我们希望本产品能让你满意。

请注意

本文件所包含资料如有更改将不再提醒。

如本产品使用范围超出设计用途，EuroCave将不提供任何质保。

本手册中包含的任何错误，或本设备供应、性能或使用所导致的任何损失，EuroCave不承担任何责任。

未经EuroCave事先书面许可，任何人不得部分或全部复印、复制或翻译本文件。

本设备仅允许用于葡萄酒贮藏。

心智、感知能力不健全或身体残疾人群（包括儿童）不得使用本设备；无相关使用经验或知识人群在接受设备使用培训前或在无专业人士现场监督时不得使用本设备。

必须监督儿童，不得让其耍弄设备。

如果电源线被损坏，必须使用专用电缆或制造商，或其他客户服务提供的原装电缆进行更换。

警告

- 请务必确保设备内腔通气孔及齐平安装结构未被堵塞。
- 不得使用非制造商推荐的机械设备或其他方法来加速除霜过程。
- 切勿损坏制冷回路。
- 不得在酒柜内使用非制造商推荐的电器。
- 不得在本设备内贮藏易爆物质，比如含易燃性气体推进剂的气溶胶。

本设备设计用于家庭应用或其他类似应用：

- 车间、办公室和其他工作场合员工用的小厨房；
- 供度假别墅或酒店、汽车旅馆或其他居住性质场合客人使用
- 酒店客房；
- 餐饮服务业和其他类似应用场合。

欢迎走进EUROCAVE的世界

多年以来，我们的愿望就是有朝一日您钟爱的葡萄酒能用上我们提供的贮存技术，为此，EuroCave运用了它所有的专业知识，综合运用以下五项葡萄酒贮存的基本标准：

温度

极端温度和温度突变是葡萄酒的两大要敌。恒定的温度有利于葡萄酒的全面发育。

湿度

适度非常重要，他能够保持软木塞的密封性能。湿度必须维持在50%以上 (理想湿度是 60% 至 75%)。

避光

光，特别是光中的紫外线成分，会使单宁酸发生不可逆氧化，从而使葡萄酒迅速恶化。因此，葡萄酒应保存在黑暗或紫外线照射不到的地方。

震动

震动会扰乱酒的缓慢生化发育过程，这常常会对你的葡萄酒造成毁灭性的影响。“侍酒师之手”酒柜设计贴合瓶身形状，避免葡萄酒的震动（即抗震动技术）。

空气流通

持续的空气能阻止酒柜发霉。Eurocave 酒柜的通风系统有通气的作用，这种技术和天然的酒窖通风系统极度相似。

存储

经常移动酒瓶对酒十分不利，合适的贮藏场所能够减少酒的移动，这十分重要。

感谢您对我们的信任。

标准葡萄酒适饮温度

法国葡萄酒		澳大利亚葡萄酒	
阿尔萨斯	10°C / 50°F	品丽珠	16°C / 61°F
博若莱	13°C / 55°F	卡百内索维农	17°C / 63°F
波尔多甜白	6°C / 43°F	夏敦埃酒	10°C / 50°F
波尔多干白	8°C / 46°F	梅洛	17°C / 63°F
波尔多红	17°C / 63°F	小粒麝香	6°C / 43°F
勃艮第白	11°C / 52°F	黑皮诺	15°C / 59°F
勃艮第红	18°C / 64°F	索维农白	8°C / 46°F
香槟	6°C / 43°F	赛美蓉	8°C / 46°F
汝拉	10°C / 50°F	穗乐仙	18°C / 64°F
朗格多克-鲁西荣	13°C / 55°F	华帝露	7°C / 45°F
普罗旺斯玫瑰红	12°C / 54°F		
萨瓦	9°C / 48°F	其它葡萄酒	
卢瓦尔干白	10°C / 50°F	加利福尼亚	16°C / 61°F
卢瓦尔甜白	7°C / 45°F	智利	15°C / 59°F
卢瓦尔红	14°C / 50°F	西班牙	17°C / 63°F
罗纳河葡萄酒	15°C / 50°F	意大利	16°C / 61°F
西南产区甜葡萄酒	7°C / 45°F		
西南产区红葡萄酒	15°C / 59°F		



1 - 酒柜描述

7



2 - 安全须知

8



3 - 电源

8



4 - 环保和节能

8



5 - 酒柜安装

9



6 - 酒柜调试

9



7 - 酒柜使用

10



8 - 日常维护

11



9 - 运行故障

11



10 - 能量和技术参数

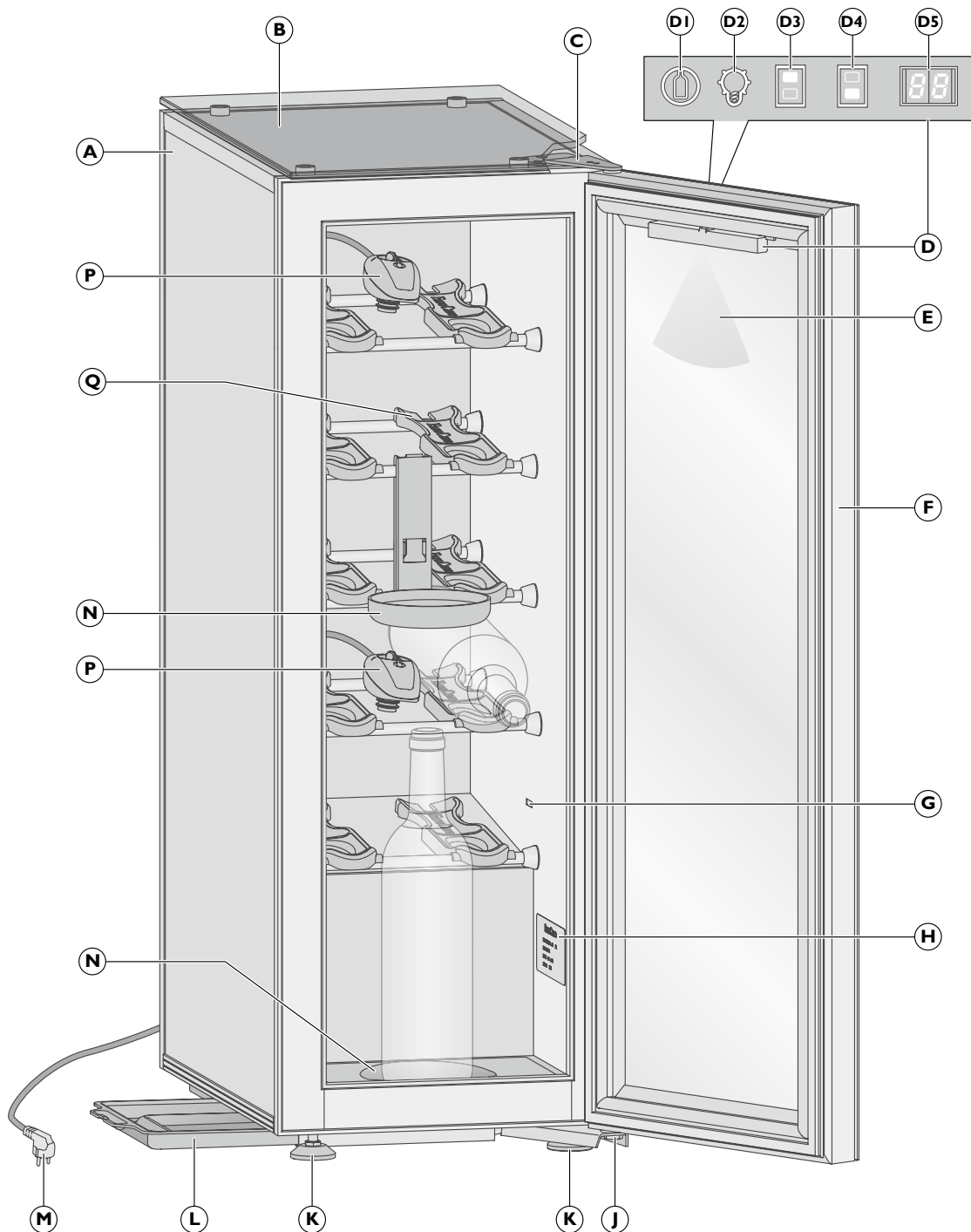
11-12



11 - 接线图

14-15

1 - 酒柜描述



- | | | | |
|----|--------------------------|---|------------|
| A | 柜身 | E | 照明灯 |
| B | 玻璃板 | F | 全玻璃门 |
| C | 上折页 | G | 温度传感器位置 |
| D | 外部控制面板 | H | 产品识别标签 |
| D1 | 抽氧开关键ON/OFF
ON键开启后有背光 | J | 下折页 |
| D2 | 照明开关ON/OFF 键. 该键ON开启后有背光 | K | 可调节前支脚 |
| D3 | 酒柜上层温度设置键 | L | 冷凝水收集盘 |
| D4 | 酒柜下层温度设置键 | M | 电源线 |
| D5 | 温度显示屏 | N | 酒瓶支架 |
| | | P | 抽氧探头 |
| | | Q | “侍酒师之手” 支架 |



2 - 安全须知

第一次使用前，请仔细阅读以下操作说明并保存以备日后查阅。使用方式与操作说明不符可能会损坏设备。

本机仅可用于操作说明中描述的特定用途，切勿挪为它用。长时间不使用或进行任何维修保养前，请拔下插头，切断电源。进行任何维修保养前，请拔下插头。拔取插头时，一定要手握插头，切勿用拉扯电源线的方式拔取插头。电源线的绝缘皮已经开裂或有磨损迹象时，请切勿使用。此时，请立即联系你的EuroCave经销商更换受损电源线。请勿使用非随机配送的电源线，务必使用接地插座。本机仅限室内使用（理想运行环境温度为64-86°F/ 18°C-30°C）。电线、插头或设备出现故障或损坏时，请联系你的EuroCave经销商。

请勿将设备、电源线或插头置于水或其它液体中，切勿将水或其它液体灌入设备中。请将电源线挂在儿童触摸不到的地方，折弯角度不得小于九十度；并远离热源。请勿将设备置于电炉等热表面上，使用时，请远离热源（散热器、明火和窗口等）。请将设备置于不易燃的平稳表面上，与水槽和水龙头保持一定距离以免水或其它液体飞溅。本设备仅可用于贮酒。除非有负责其安全的人士在场或事先说明使用方法，否则身体、感官或精神不健全人士、儿童以及无经验无常识人士不得使用本机。千万不要让儿童玩弄本设备。



3 - 电源

酒柜电源线插头必须插入标准接地插座，以防触电危险



为确保人身安全，请确保设备和插头正确接地。请务必使用断路器(30 mA*)。
*不适用于某些国家。



请有资质的电工技师检查电源插座，因为电工技师不仅可以检查插座是否正确接地，如有需要，还可以帮您将设备按照标准接入电路中。

电源线损坏时，请联系你熟悉的EuroCave经销商进行更换。请务必使用具有原厂保证的部件进行更换。



如需移居他国，请事先检查本酒柜的电压，频率等特征是否与该国的相匹配。



4 - 环保及节能



包装处理
EuroCave产品包装使用可回收材料制造。拆包后，请将包装送至垃圾回收站。大部分包装可被回收再利用。
回收利用：关怀的举动
电子和电气设备由于含有危险物质，因此对环境和人体的健康存在潜在危害。

因此，切勿将电子和电器设备同其他未分类的城市垃圾一同丢弃。买新的EuroCave产品时（酒柜、酒窖空调或酒架，）你可以委托EuroCave经销商回收你的旧设备。

请联系你的EuroCave经销商获取EuroCave网络内部处理和回收安排建议。
本酒柜符合有关保护和爱护环境的法律法规，不含氟利昂。

节能

- 请将酒柜安装在合适的位置（见下页）并调整至推荐的温度范围。
- 请勿长时间敞开柜门
- 请确保柜门密封件完整无损，如有损坏，请联系你的EuroCave经销商。

请禁用无法使用的电器并拔下电源线，切断电源。

5 - 酒柜安装



拆除包装

- 收到酒柜后，请检查并确保无任何外部损伤（撞击，变形等）。
- 打开柜门检查设备内部的完整性（柜壁、“侍酒师之手”支架、折页和酒瓶支架）。
- 如有任何问题，请联系你的EuroCave经销商

安装



移动酒柜时，倾斜角请勿大于45°，侧面倾斜，既有软线的一面。

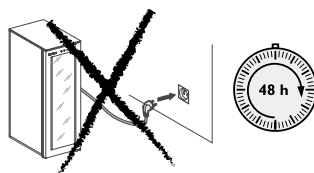
将酒柜运送到你选定的位置

必须：

- 将柜门打开，让空气流通（而非一个封闭的橱柜）
- 环境不可以过于潮湿（如洗衣间、杂物间、卫生间等）
- 地板平稳
- 有电源（标准插座，16 A，接地有断路器，30 mA*（*在某些国家不适用）

注意事项

- 请勿将酒柜置于可能有水侵入的地方。
- 请勿将酒柜置于靠近热源或阳光直射处。
- 防止酒柜后部被水溅到。
- 酒柜后壁与墙壁之间至少应留出5-10cm空隙。
- 切勿使玻璃板直接接触工作台。
- 如果您将酒柜置于工作台下，请确保在酒柜四周（包括顶部）留出至2cm空隙。建议在工作台上安装通风隔栅。
- 将电源线安置在方便操作但又不接触设备其它元件的位置。
- 将酒柜稍微向后倾斜，调整前脚（拧紧或拧松），以便将酒柜放平（使用水平仪）。
- 取出酒柜内的保护材料。



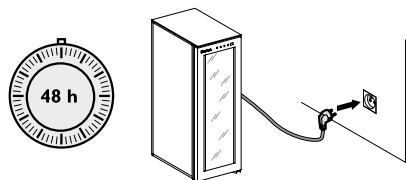
6 - 酒柜调试



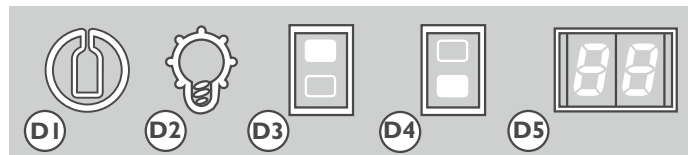
1. 连接



请检查插头（是否有保险丝电流和30mA断路器）
请勿在同一个多孔插座上插入多个酒柜的电源插头。



1.1. 说明



D1 抽氧开关键ON/OFF

该键 ON开启后有背光

D2 照明开关键ON/OFF . 该键 ON开启后有背光

D3 酒柜上层温度设置键

D4 酒柜下层温度设置键

D5 温度显示屏

III. 温度设置

EuroCave Tête à Tête 酒柜是有多种温度设置供选择，首次启动后，显示屏显示酒柜内的实时温度。所有的温度设置均可通过柜门上的控制面板进行。

- 1 按下酒柜两个温度设置键中的一个（上层或下层，自行选择），保持按压状态大约5秒。
显示屏开始闪烁。
连续按键设置温度，每按一次可调整一度。
- 2 达到所需设置温度后，停止按键，等待显示屏返回初始状态。



显示屏上的温度是酒柜内的实际温度（而非设置温度），因此，需要一段时间后设置方能生效。
顶部玻璃板发热属正常现象，请确保玻璃板上没有放置任何热敏物品。



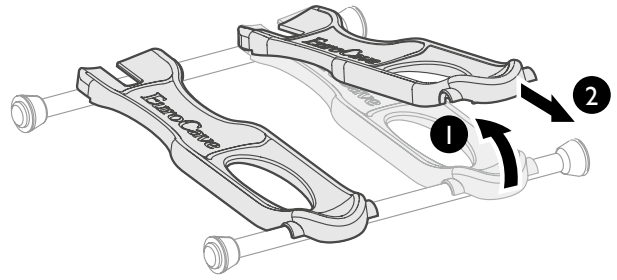
您可以根据自己的需要设置低温或高温
酒柜下层温度设置为：43-54°F / 6-12°C ，上层温度设置范围为：61-72°F / 16-22°C。
建议将下层温度设置为8 °C / 46.4°F，此时，上层温度会自动调整为64°F / 18°C。
最后一次设置将持续有效，上下层温差为50°F / 10°C。
环境温度以64-86°F / 18-30°C为佳。
酒柜的输出取决于环境温度。



7 - 酒柜使用

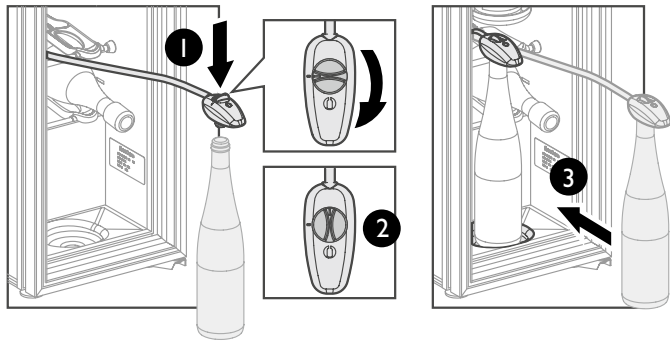
I. “侍酒师之手” 酒瓶支架

本酒柜配有10个“侍酒师之手”酒瓶支架。
如需更换或移动支架，请轻轻掀起支架前方，然后朝自己的方向拉动。



II. 抽氧探头

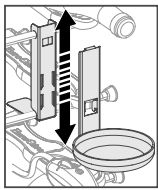
用于保存已开瓶未喝完的酒



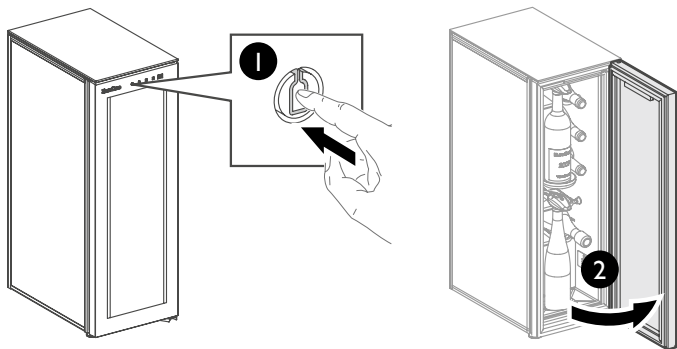
保存

抽氧设备能够抽出酒瓶中的氧气，防止酒氧化。

- 1 轻拉抽氧塞的软线，将抽氧塞插入瓶颈（确保瓶颈上没有障碍物）。
- 2 将抽氧塞向右（即抽氧探头上的按钮的方向）旋转90°，达到打开位置。
- 3 将打开的酒瓶置于其中一个底座支架（共2个）上。视酒瓶高低，可能有两个位置可供选择。



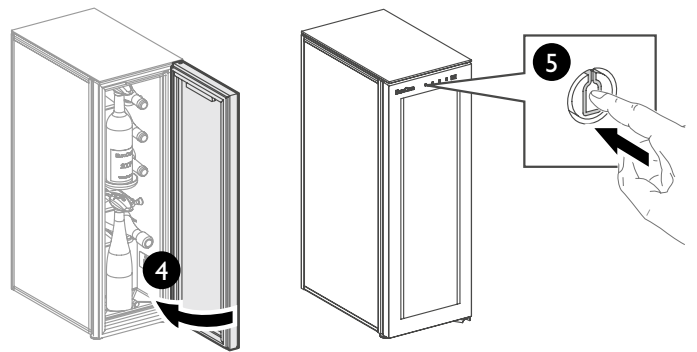
取出适饮温度的葡萄酒



- 1 按下 键，停止抽氧程序
- 2 打开柜门
- 3 取出酒瓶



抽氧探头只能用于无气葡萄酒，请勿用于起泡葡萄酒（如香槟）

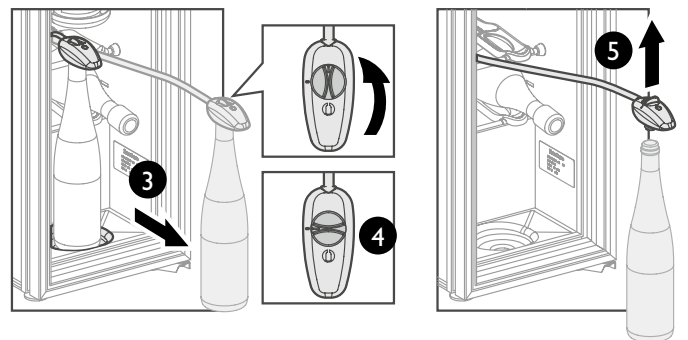


4 关闭柜门

- 5 按下 键，处于接通位置时，该键亮起，抽氧程序被激活（同时，设备其它部分独立运作，不受影响）



如果发生断电，无需重复启动抽氧程序，设备会自动保存温度设置值以及所有最近设置。



- 4 将抽氧塞旋至关闭位置。
- 5 除去抽氧探头，取下酒瓶。

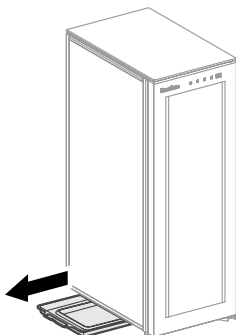
8 - 日常维护



本酒柜已通过性能试验和测试。

每年大约进行一次维修作业

- 拔下插头并清空酒柜
- 清理酒柜下面的冷凝水收集托盘（注：仅能从左侧取出）
- 用水和温和洗涤剂清洁酒柜内部。
- 彻底清洗。
- 检查酒柜密封性是否良好。有必要经常清理酒柜门密封条。使用不合适洗涤用品可能会导致密封条的过早老化。因此，清理时必须遵循一定的规则：清洗时必须先用清水冲洗所有洗涤用品。洗涤用品的所有痕迹必须从密封条中抹。EuroCave只推荐使用温和肥皂溶液清洗。如果未能彻底清洗



干净，可适当使用乙醇水溶液/酒精水溶液清洗，其浓度不得高于 10%，酒精水溶液清洗之后必须使用清水彻底冲干净。



定期检查酒柜，如发现任何异常请通知你的经销商，以确保你的设备能够长期为你提供准确可靠的服务。

9 - 运行故障



可能出现的故障	原因	纠正措施
 键闪烁	抽氧器故障警报	<ul style="list-style-type: none"> • 酒瓶放置不正确：取下酒瓶，重新置于支架中央后再按键。 • 有物体（木塞等）阻碍瓶颈：取出所有障碍瓶颈的东西，将酒瓶重新放进隔间后重启程序。
 键仍然闪烁（实施上述纠正措施之后）	抽氧器故障警报	联系你的EuroCave 经销商
 显示屏闪烁	传感器故障警报	联系你的 EuroCave 经销商
 未显示要求温度		等待酒柜达到预期温度（极限条件下至少需要48小时）



如果设备出现运行异常，请联系您的EuroCave经销商。

10 - 能量和技术参数

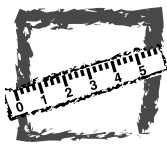


Tête à Tête						
高度	宽度	深度	空柜重量	允许温度范围		每24 小时耗电量* (千瓦时)
mm	mm	mm	kg	T° 最低	T° 最高	230V-50Hz (R600a氣體)
850	300	465	27	18	30	0,5

*“每小时耗电量”测试的外界温度为 77°F / 25°C。
设置精度: +/-2°F / +/-1°C, 显示精度: +/-2°F / +/-1°C.



在某些极限温度下，使用玻璃门可能会改变酒柜的性能。



10 - 能量和技术参数

能耗参数

型号	能耗等级	年能耗量 AEC* (千瓦时/年)	有效容积(升)	其它区间温度	声发射(dB(A))
	230V-50Hz (R600a氣體)	230V-50Hz (R600a氣體)			
S-013V2	B	183	50	-	36

* 能耗的计算是在超过24小时标准测试后获得的结果 (25°C)。实际能耗取决于设备所处位置和操作环境。

本设备仅可以用于贮存葡萄酒。

所有型号分类: 2

气候类型: 本设备适合在温度10°C和32°之间中使用 (等级 SN), 尽管如此, 请参考 (P9)的技术属性表格, 以便让你的产品达到最佳的使用状态。

本设备不可以内嵌安装。

标准

本产品符合下列标准:

1 安全 2006/95/EC

标准 EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/EC

标准 EN55014-1/2

3 环境

指令 2010/30/EU

法规 1060/2010



R600a

根据国家的不同, EuroCave酒柜可能含有易燃的制冷剂气体 (R600a: ISO BUTANE)

备注

非常感謝您購買EuroCave產品。我公司所有產品均經過精心設計、採用精良製造工藝，融入了人體工程學設計，非常方便客戶使用。

我們希望本產品能讓你滿意。

請注意

本文件內資料如有更改，恕不另行通知。

如本產品使用範圍超出設計用途，EuroCave將不提供任何保養。

本手冊中包含的任何錯誤，或本設備供應、性能或使用所導致的任何損失，EuroCave概不承擔任何責任。

未經EuroCave事先書面許可，任何人不得部分或全部複印、複製或翻譯本文件。

本設備僅允許用於葡萄酒貯藏。

心智、感知能力不健全或身體殘疾人士(包括兒童)不得使用本設備；無相關使用經驗或知識人士在接受設備使用培訓前或在無專業人士現場監督時不得使用本設備。

必須監督兒童，不得讓其耍弄設備。

如果電源線被損壞，必須使用專用電線或製造商，或其他客戶服務提供的原裝電線進行更換。

警告

-請務必確保設備內腔通氣孔及齊平安裝結構未被堵塞。

-切勿使用非製造商推薦的機械設備或其他方法來加速除霜過程。

-切勿損壞製冷回路。

-切勿在酒櫃內使用非製造商建議的電器。

-切勿在本設備內貯藏易爆物質，比如含易燃性氣體推進劑的氣溶膠。

本設備設計用於家庭應用或其他類似應用；

-車間、辦公室、其他工作場合或員工用的小廚房；

-供度假別墅或酒店、汽車旅館或其他居住性質場合客人使用

-酒店客房；

-餐飲服務業和其他類似應用場合

歡迎走進EUROCAVE的世界

多年以來，我們的願望就是有朝一日您鍾愛的葡萄酒能用上我們提供的貯存技術，為此，EuroCave運用了它所有的專業知識，綜合運用以下五項葡萄酒貯存的基本標準：

溫度

極端溫度和溫度突變是葡萄酒的兩大要敵。穩定的溫度有利於葡萄酒的全面發育。

濕度

濕度非常重要，他能够保持軟木塞的密封性能。濕度必須維持在50%以上(理想濕度是60%至75%)。

避光

光，特別是光中的紫外綫成分，會使單寧酸發生不可逆轉氧化，從而使葡萄酒迅速惡化。因此，葡萄酒應保存在黑暗或紫外綫照射不到的地方。

震動

震動會擾亂酒的緩慢生化發育過程，這常常會對你的葡萄酒造成毀滅性的影響。「侍酒師之手」酒櫃設計貼合瓶身形狀，避免葡萄酒的震動(即抗震動技術)。

空氣流通

持續的空氣能阻止酒櫃發黴。Eurocave酒櫃的通風系統有通氣的效果，這種技術和天然的酒窖通風系統極度相似。

存儲

經常移動酒瓶對酒十分不利，合適的貯藏場所能够減少酒的移動，這十分重要。

感謝您對我們的信任。

標準葡萄酒適飲溫度

法國葡萄酒		澳洲葡萄酒	
阿爾薩斯	10°C / 50°F	品麗珠	16°C / 61°F
博若萊	13°C / 55°F	卡百內索維農	17°C / 63°F
波爾多甜白	6°C / 43°F	夏敦埃酒	10°C / 50°F
波爾多幹白	8°C / 46°F	梅洛	17°C / 63°F
波爾多紅	17°C / 63°F	小粒麝香	6°C / 43°F
勃艮第白	11°C / 52°F	黑皮諾	15°C / 59°F
勃艮第紅	18°C / 64°F	索維農白	8°C / 46°F
香檳	6°C / 43°F	賽美蓉	8°C / 46°F
汝拉	10°C / 50°F	穗樂仙	18°C / 64°F
朗格多克-魯西榮	13°C / 55°F	華帝露	7°C / 45°F
普羅旺斯玫瑰紅	12°C / 54°F		
薩瓦	9°C / 48°F	其它葡萄酒	
盧瓦爾干白	10°C / 50°F	加洲	16°C / 61°F
盧瓦爾甜白	7°C / 45°F	智利	15°C / 59°F
盧瓦爾紅	14°C / 50°F	西班牙	17°C / 63°F
羅納河葡萄酒	15°C / 50°F	意大利	16°C / 61°F
西南產區甜葡萄酒	7°C / 45°F		
西南產區紅葡萄酒	15°C / 59°F		



1 - 酒櫃描述

7



2 - 安全須知

8



3 - 電源

8



4 - 環保和節能

8



5 - 酒櫃安裝

9



6 - 酒櫃調試

9



7 - 酒櫃使用

10



8 - 日常維護

11



9 - 運行故障

11



10 - 能量和技術參數

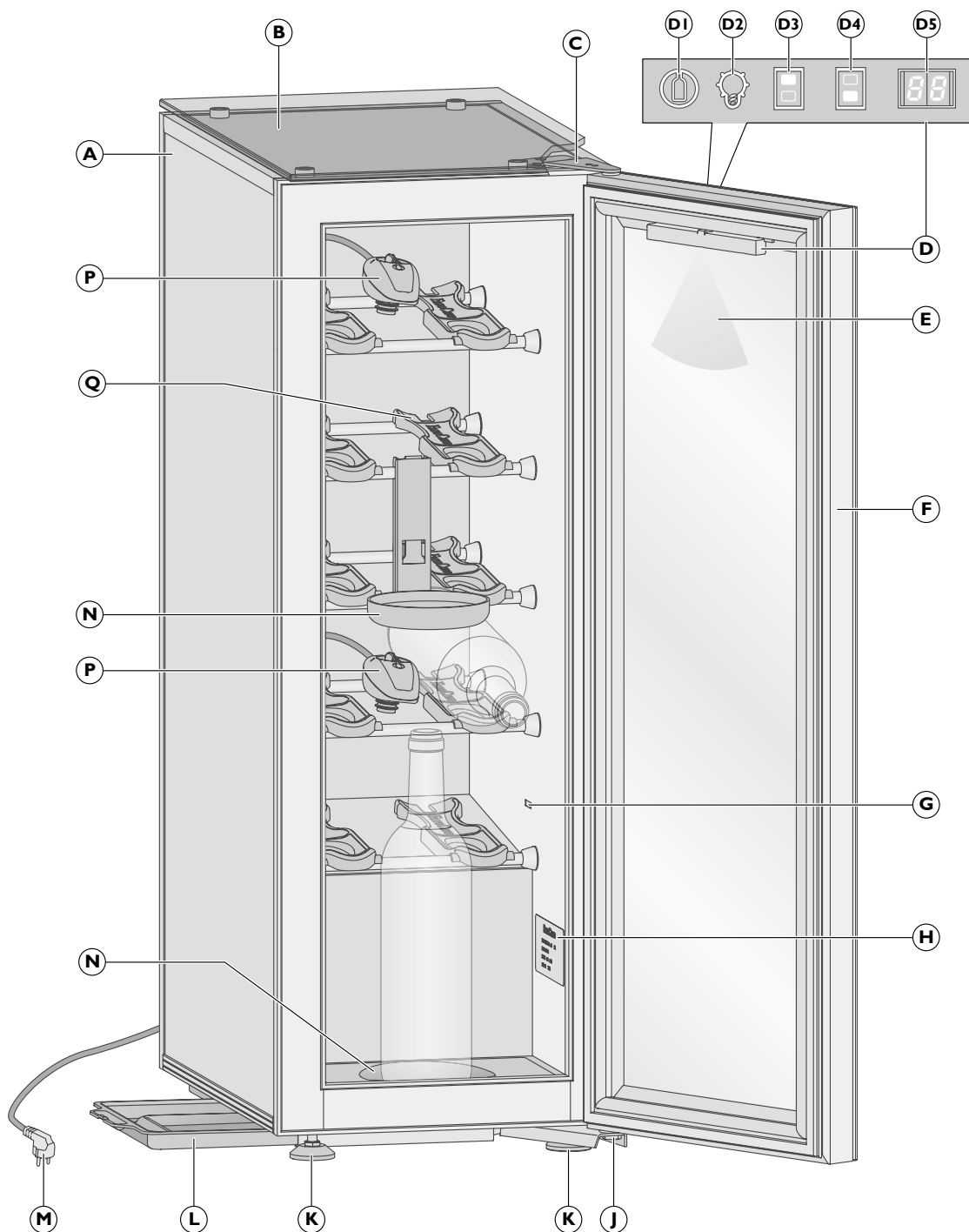
11-12



11 - 接線圖

14-15

1 - 酒櫃描述



- | | |
|--------------------------|--------------|
| A 櫃身 | F 全玻璃門 |
| B 玻璃板 | G 溫度傳感器位置 |
| C 上折頁 | H 產品識別標籤 |
| D 外部控制面板 | J 下折頁 |
| D1 抽氫開關鍵ON/OFF | K 可調節前支腳 |
| ON鍵開啟後有背光 | L 冷凝水收集盤 |
| D2照明開關ON/OFF鍵.該鍵ON開啟後有背光 | M 電源線 |
| D3酒櫃上層溫度設置鍵 | N 酒瓶支架 |
| D4酒櫃下層溫度設置鍵 | P 抽氧探頭 |
| D5溫度顯示屏 | Q 「侍酒師之手」 支架 |
| E 照明燈 | |



2 - 安全須知

第一次使用前，請仔細閱讀以下操作說明，並保存以備日後查閱。
使用方式與操作說明不符可能會損壞設備。

本機僅可用於操作說明中描述的特定用途，切勿挪為他用。
長時間不使用或進行任何維修保養前，請拔下插頭，切斷電源。
進行任何維修保養前，請拔下插頭。
拔取插頭時，一定要手握插頭，切勿用拉扯電源線的方式拔取插頭。
電源線的絕緣皮已經裂開或有磨損迹象時，請切勿使用。
此時，請立即聯繫你的EuroCave經銷商更換受損電源線。
請勿使用非隨機配送的電源線，務必使用接地插座
本機僅限室內使用(理想運行環境溫度為64-86°F/18°C-30°C)。
電線、插頭或設備出現故障或損壞時，請聯繫你的EuroCave經銷商。

請勿將設備、電源線或插頭置於水或其它液體中，切勿將水或其它液體灌入設備中。
請將電源線掛在兒童觸摸不到的地方，折彎角度不得小於九十度：並遠離熱源。
請勿將設備置於電爐等熱表面上，使用時，請遠離熱源(散熱器、明火和窗口等)。
請將設備置於不易燃的平穩表面上，與水槽和水龍頭保持一定距離以免水或其它液體飛濺。
本設備僅可用於貯酒。
除非有負責其安全的人士在場或事先說明使用方法，否則身體、感官或精神不健全人士、兒童以及無經驗無常識人士不得使用本機。千萬不要讓兒童玩弄本設備。



3 - 電源

酒櫃電源線插頭必須插入標準接地插座，以防觸電危險



為確保人身安全，請確保設備和插頭正確接地。請務必使用斷路器(30 mA*)。
*不適用於某些國家。



請具資格的電工技師檢查電源插座，因為電工技師不僅可以檢查插座是否正確接地，如有需要，還可以幫您將設備按照標準接入電路中。

電源線損壞時，請聯繫你熟悉的EuroCave經銷商進行更換。請務必使用具有原廠保證的部件進行更換。



如需移居他國，請事先檢查本酒櫃的電壓，頻率等特徵是否與該國的相匹配。



4 - 環保及節能



包裝處理

EuroCave產品包裝使用可回收材料製造。
拆去包裝後，請將包裝送至垃圾回收站。大部分包裝可被回收再利用。

回收利用：關懷的舉動

電子和電氣設備由於含有危險物質，因此對環境和人體的健康存在潛在危害。

因此，切勿將電子和電器設備同其他未分類的城市垃圾一同丟棄。
買新的EuroCave產品時(酒櫃、酒窖空調或酒架)，你可以委托EuroCave經銷商回收你的舊設備。

請聯繫你的EuroCave經銷商獲取EuroCave網絡內部處理和回收安排建議。
本酒櫃符合有關保護和愛護環境的法律法規，不含氟利昂。

節能

- 請將酒櫃安裝在合適的位置(見下頁)並調整至建議的溫度範圍。
- 請勿長時間敞開櫃門
- 請確保櫃門密封件完整無損，如有損壞，請聯繫你的EuroCave經銷商。

請禁用無法使用的電器並拔下電源線，切斷電源。

5 - 酒櫃安裝



拆除包裝

- 收到酒櫃後，請檢查並確保無任何外部損傷(撞擊、變形等)。
- 打開櫃門檢查設備內部的完整性(櫃壁、「侍酒師之手」支架、折頁和酒瓶支架。)
- 如有任何問題，請聯繫你的EuroCave經銷商

安裝

將酒櫃運送到你選定的位置

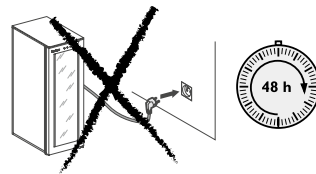
i 移動酒櫃時，傾斜角請勿大於45°，側面傾斜，既有軟綫的一面。

必須：

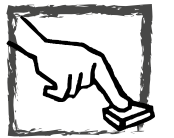
- 將櫃門打開，讓空氣流通(而非一個封閉的櫥櫃)
- 環境不可以過於潮濕(如洗衣間、雜物間、衛生間等)
- 地板平穩
- 有電源(標準插座，16A，接地有斷路器，30 mA*(在某些國家不適用))

注意事項

- 請勿將酒櫃置於可能有水滲入的地方。
- 請勿將酒櫃置於靠近熱源或陽光直射處。
- 防止酒櫃後部被水濺到。
- 酒櫃後壁與牆壁之間至少應留出5-10cm空隙。
- 切勿使玻璃板直接接觸工作台。
- 如果您將酒櫃置於工作台下，請確保在酒櫃四周(包括頂部)留出至少2cm空隙。建議在工作台上安裝通風隔柵。
- 將電源線安置在方便操作但又不接觸設備其它元件的位置。
- 將酒櫃稍微向後傾斜，調整前腳(擰緊或擰鬆)，以便將酒櫃放平(使用水平儀)。
- 取出酒櫃內的保護材料。



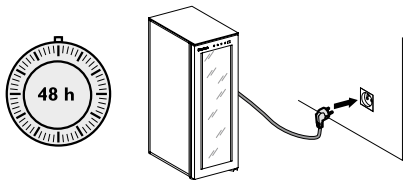
6 - 酒櫃調試



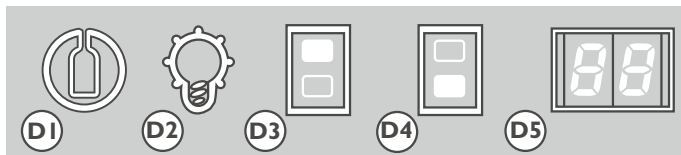
1. 連接



請檢查插頭(是否有保險絲電流和30mA斷路器)
請勿在同一個多孔插座上插入多個酒櫃的電源插頭。



1.1. 說明



- D1** 抽氧開關鍵ON/OFF
該鍵ON開啟後有背光
- D2** 照明開關鍵ON/OFF.該鍵ON開啟後有背光
- D3** 酒櫃上層溫度設置鍵
- D4** 酒櫃下層溫度設置鍵
- D5** 溫度顯示屏

III.溫度設置

EuroCave Tête à Tête酒櫃是有多種溫度設置供選擇，首次啟動後，顯示屏顯示酒櫃內的實時溫度。

所有的溫度設置均可通過櫃門上的控制面板進行。

- 1 按下酒櫃兩個溫度設置鍵中的一個(上層或下層，自行選擇)，保持按壓狀態大約5秒。
顯示屏開始閃爍。
連續按鍵設置溫度，每按一次可調整一度。
- 2 達到所需設置溫度後，停止按鍵，等待顯示屏返回初始狀態。



顯示屏上的溫度是酒櫃內的實際溫度(而非設置溫度)，因此，需要一段時間後設置方能生效。
頂部玻璃板發熱屬正常現象，請確保玻璃板上沒有放置任何熱敏物品。



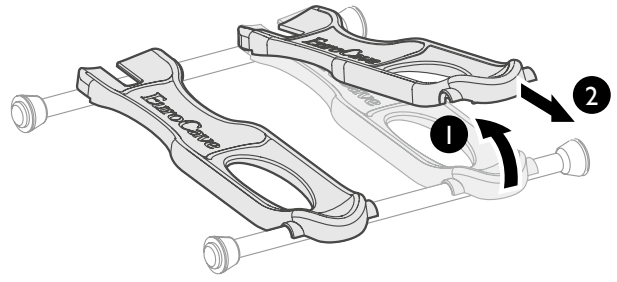
您可以根據自己的需要設置低溫或高溫
酒櫃下層溫度設置為：43-54°F/6-12°C，上層溫度設置範圍為：61-72°F/16-22°C。
建議將下層溫度設置為8°C/46, 4°F，此時，上層溫度會自動調整為64°F/18°C。
最後一次設置將持續有效，上下層溫差為50°F/10°C。
環境溫度以64-86°F/18-30°C為佳。
酒櫃的輸出視乎環境溫度。



7 - 酒櫃使用

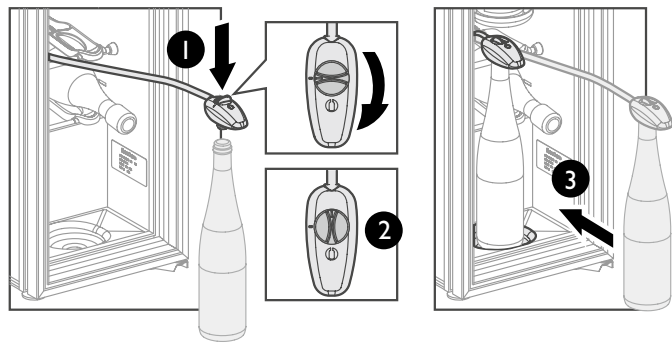
I. “侍酒師之手” 酒瓶支架

本酒櫃配有10個「侍酒師之手」酒瓶支架。
如需更換或移動支架，請輕輕掀起支架前方，然後朝自己的方向拉動。



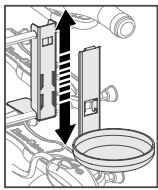
II. 抽氧探頭

用於保存已開瓶未喝完的酒

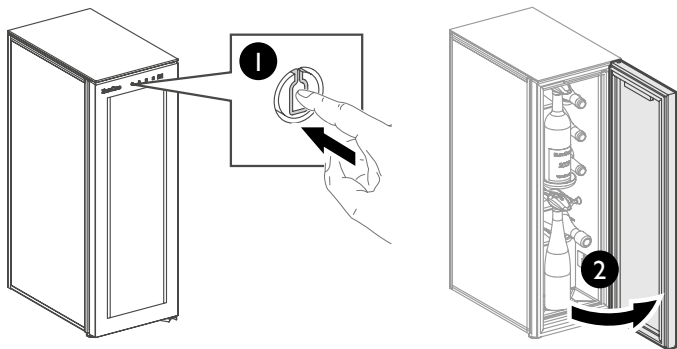


保存
抽氧設備能夠抽出酒瓶中的氧氣，防止酒氧化。

- 1 輕拉抽氧塞的軟綫，將抽氧塞插入瓶頸(確保瓶頸上沒有障礙物)。
- 2 將抽氧塞向右(即抽氧探頭上的按鈕的方向)旋轉90°，達到打開位置。
- 3 將打開的酒瓶置於其中一個底座支架(共2個)上。視乎酒瓶高低，可能有兩個位置可供選擇。

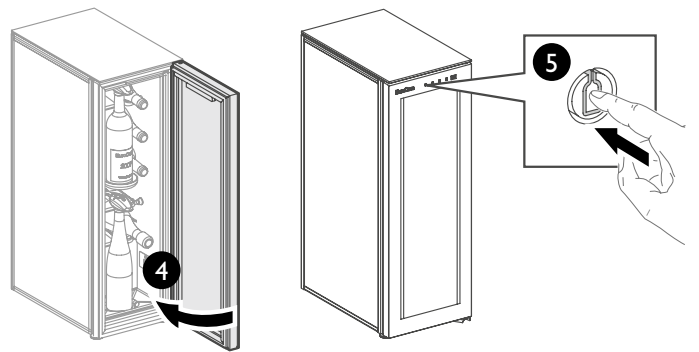


取出適飲溫度的葡萄酒



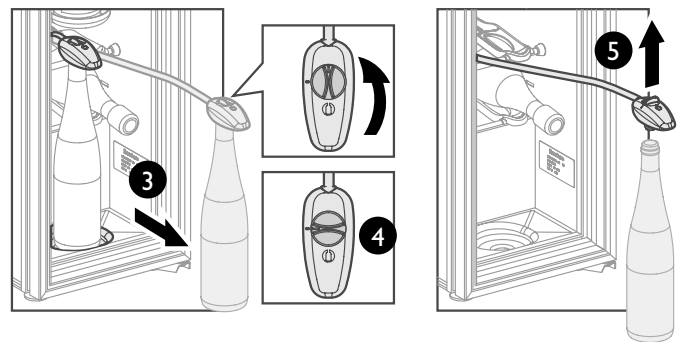
- 1 按下 鍵，停止抽氧程序
- 2 打開櫃門
- 3 取出酒瓶

抽氧探頭只能用於無氣葡萄酒，請勿用於起泡葡萄酒(如香檳)



- 4 關閉櫃門
- 5 按下 鍵，處於接通位置時，該鍵亮起，抽氧程序被激活(同時，設備其它部分獨立運作，不受影響)

如果發生斷電，無需重複啟動抽氧程序，設備會自動保存溫度設置值以及所有最近設置。



- 4 將抽氧塞旋至關閉位置。
- 5 除去抽氧探頭，取下酒瓶。

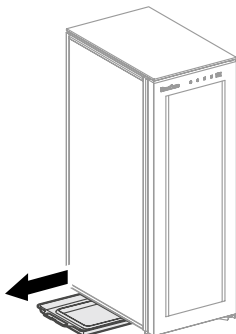
8 - 日常維護



本酒櫃已通過性能試驗和測試。

每年大約進行一次維修作業

- 拔下插頭並清空酒櫃
- 清理酒櫃下面的冷凝水收集托盤（注：僅能從左側取出）
- 用水和溫和洗滌劑清潔酒櫃內部。
- 徹底清洗。
- 檢查酒櫃密封性是否良好。有必要經常清理酒櫃門密封條。使用不合適洗滌用品可能會導致密封條的過早老化。因此，清理時必須遵循一定的規則：清洗時必須先用清水沖洗所有洗滌用品。洗滌用品的所有痕跡必須從密封條中抹。EuroCave只推薦使用溫和肥皂溶液清洗。如果未能徹底清洗



乾淨，可適當使用乙醇水溶液/酒精水溶液清洗，其濃度不得高於 10%，酒精水溶液清洗之後必須使用清水徹底衝乾淨。



定期檢查酒櫃，如發現任何異常請通知您的經銷商，以確保您的設備能夠長期為您提供準確可靠的服務。

9 - 運行故障



可能出現的故障	原因	糾正措施
 鍵閃爍	抽氧器故障警報	<ul style="list-style-type: none"> • 酒瓶放置不正確：取下酒瓶，重新置於支架中央後再按鍵。 • 有物體（木塞等）阻礙瓶頸：取出所有障礙瓶頸的東西，將酒瓶重新放進隔間後重啟程序。
 鍵仍然閃爍（實施上述糾正措施之後）	抽氧器故障警報	聯繫您的EuroCave經銷商
 顯示屏閃爍	傳感器故障警報	聯繫您的EuroCave經銷商
 未顯示要求溫度		等待酒櫃達到預期溫度(極限條件下至少需要48小時)



如果設備出現運行異常，請聯繫您的EuroCave經銷商。

10 - 能源和技術參數

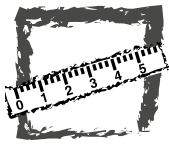


Tête à Tête						
高度	寬度	深度	空櫃重量	允許溫度範圍		每24小時耗電量*(千瓦時)
mm	mm	mm	kg	T° 最低	T° 最高	230V-50Hz (R600a 氣體)
850	300	465	27	18	30	0,5

* “每小時耗電量”測試的外界溫度為77°F/25°C。
設置精度：+/-2°F/+/-1°C，顯示精度：+/-2°F/+/-1°C。



在某些極限溫度下，使用玻璃門可能會改變酒櫃的性能。



10 - 能源和技術參數

能耗參數

型號	能耗等級	年能耗量AEC*(千瓦時/年)	有效容積(升)	其它區間溫度	聲發射(dB(A))
	230V-50Hz (R600a气体)	230V-50Hz (R600a气体)			
S-013V2	B	183	50	-	36

* 能耗的計算是在超過24小時標準測試後獲得的結果(25°C)。實際能耗取決於設備所處位置和操作環境。

本設備僅可以用於貯存葡萄酒。

所有型號分類: 2

氣候類型: 本設備適合在溫度10°C和32°之間中使用(等級SN), 儘管如此, 請參考(P9)的技術屬性表格, 以便讓您的產品達到最佳的使用狀態。
本設備不可以內嵌安裝。

標準

本產品符合下列標準:

1 安全 2006/95/EC

標準 EN60335-1 : 2002+A1+A2+A11+A12+A13
EN60335-2-24 : 2003+A1+A2+A11

2 CEM 2004/108/EC

標準 EN55014-1/2

3 環境

指令 2010/30/EU

法規 1060/2010

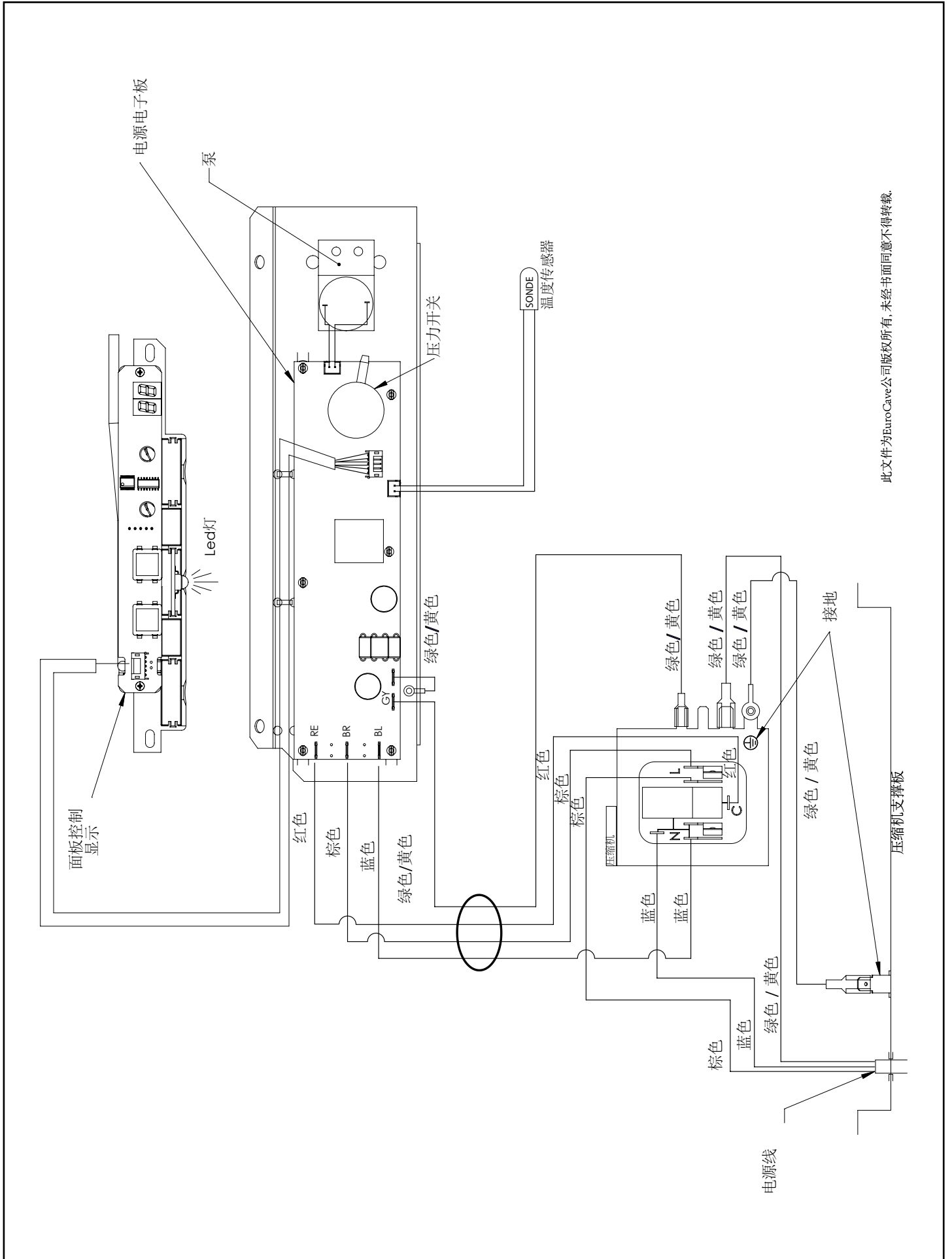


根據國家的不同, EuroCave酒櫃可能含有易燃的製冷劑氣體(R600a: ISO BUTANE)

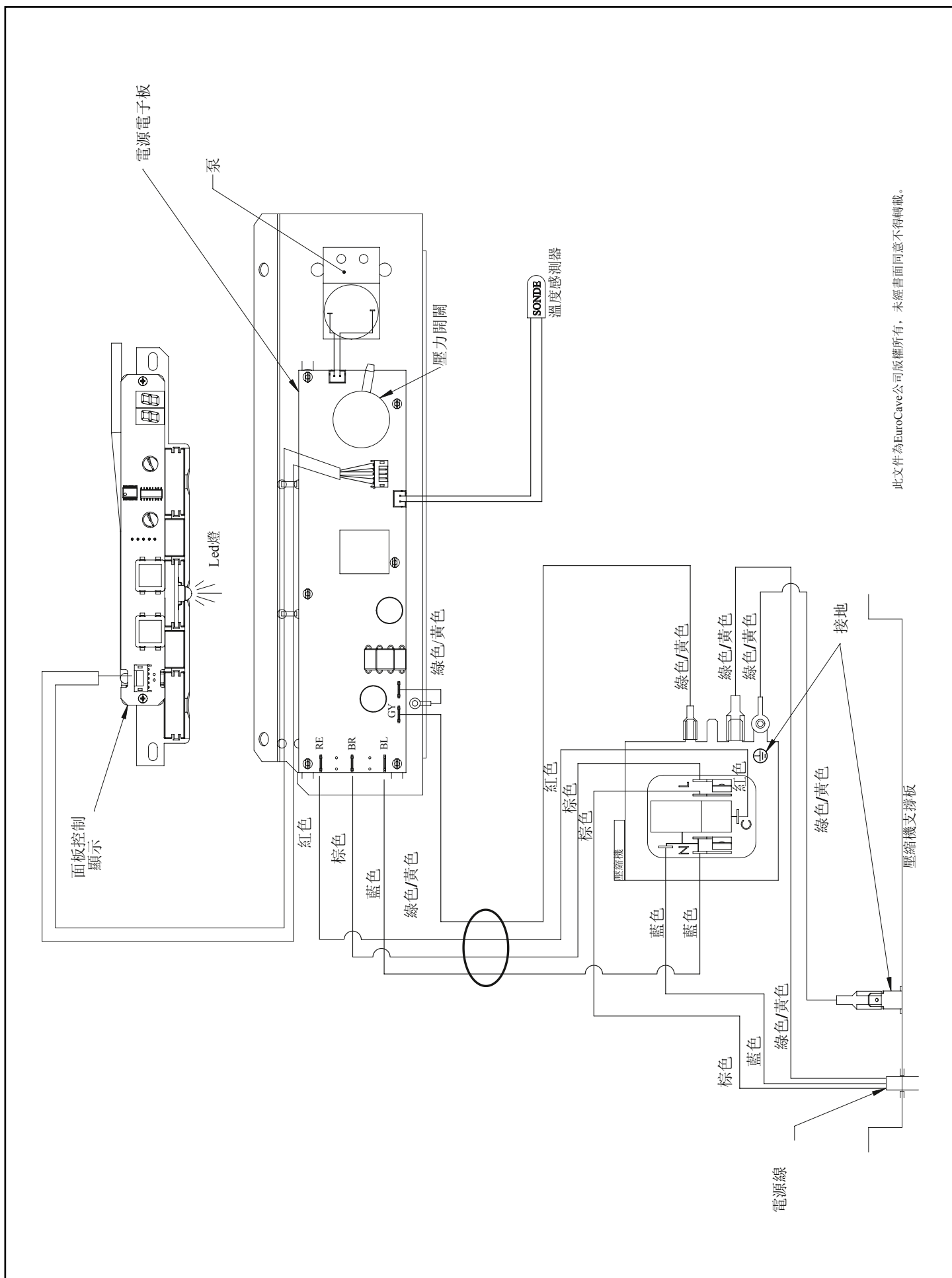
備注



II - SCHÉMA ÉLECTRIQUE - WIRING DIAGRAM - SCHALTPLAN - ESQUEMA ELÉCTRICO - ELEKTRICITEITSSHEMA - SCHEMA ELETTRICO - 接线图 - 接線圖



此文件为EuroCave公司版权所有, 未经书面同意不得转载。



此文件為EuroCave公司版權所有，未經書面同意不得轉載。



EUROCAVE

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 35 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Cave à vin, rangements, climatiseurs de cave, système de Vin au verre... n'hésitez pas à contacter votre revendeur EuroCave pour toute information complémentaire !

Leader in the wine preservation, presentation and service sector for over 35 years, EuroCave offers you solutions adapted to every one of your requirements. Wine cabinets, storage layouts, cellar conditioners, wine by-the-glass system... don't hesitate to contact your EuroCave (or Around Wine) dealer for further information!

Seit mehr als 35 Jahren führend im Bereich der Lagerung, der Präsentation und dem Ausschank von Weinen schlägt Ihnen EuroCave Lösungen vor, die jedem Ihrer Bedürfnisse angepasst sind: Wein-, Zigarrenklimaschränke, Weinkeller-Kompaktklimaanlagen, Geräte für den glasweisen Offenausschank, Weinkeller-Regalsysteme. Zögern Sie nicht länger, setzen Sie sich mit Ihren EuroCave-Händler in Verbindung, wenn Sie noch irgendwelche Fragen haben!

Líder en el campo de la conservación, presentación y el servicio de vinos desde hace 35 años, EuroCave le propone soluciones adaptadas a cada una de sus necesidades. Bodegas, estanterías, climatizadores de bodegas, sistemas de vinos a la copa... ¡Para toda información complementaria, no dude en contactar a su distribuidor EuroCave!

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

Leader nel settore della conservazione, della presentazione e del servizio dei vini da più di 35 anni, EuroCave vi propone delle soluzioni adatte a ciascuno dei vostri bisogni. Cantinette per vini, sistemi di stoccaggio, climatizzatori da cantina, sistemi di vino al bicchiere... non esitate a contattare il vostro rivenditore EuroCave per qualsiasi informazione complementare!

作为红酒储藏、陈列和服务的佼佼者，在过去的35年，EuroCave一直致力于为您量身定制适合您的方案。EuroCave（环球葡萄酒）的经销商竭诚为您提供任何关于酒柜、储藏布局、酒窖调节、杯装系统红酒问题的资料。

身為紅酒儲藏、陳列和服務的佼佼者，在過去的35年，EuroCave一直致力於為您量身定制適合您的方案。EuroCave（環球葡萄酒）的經銷商竭誠為您提供任何關於酒櫃、儲藏布局、酒窖調節、杯裝系統紅酒問題的資料。

