











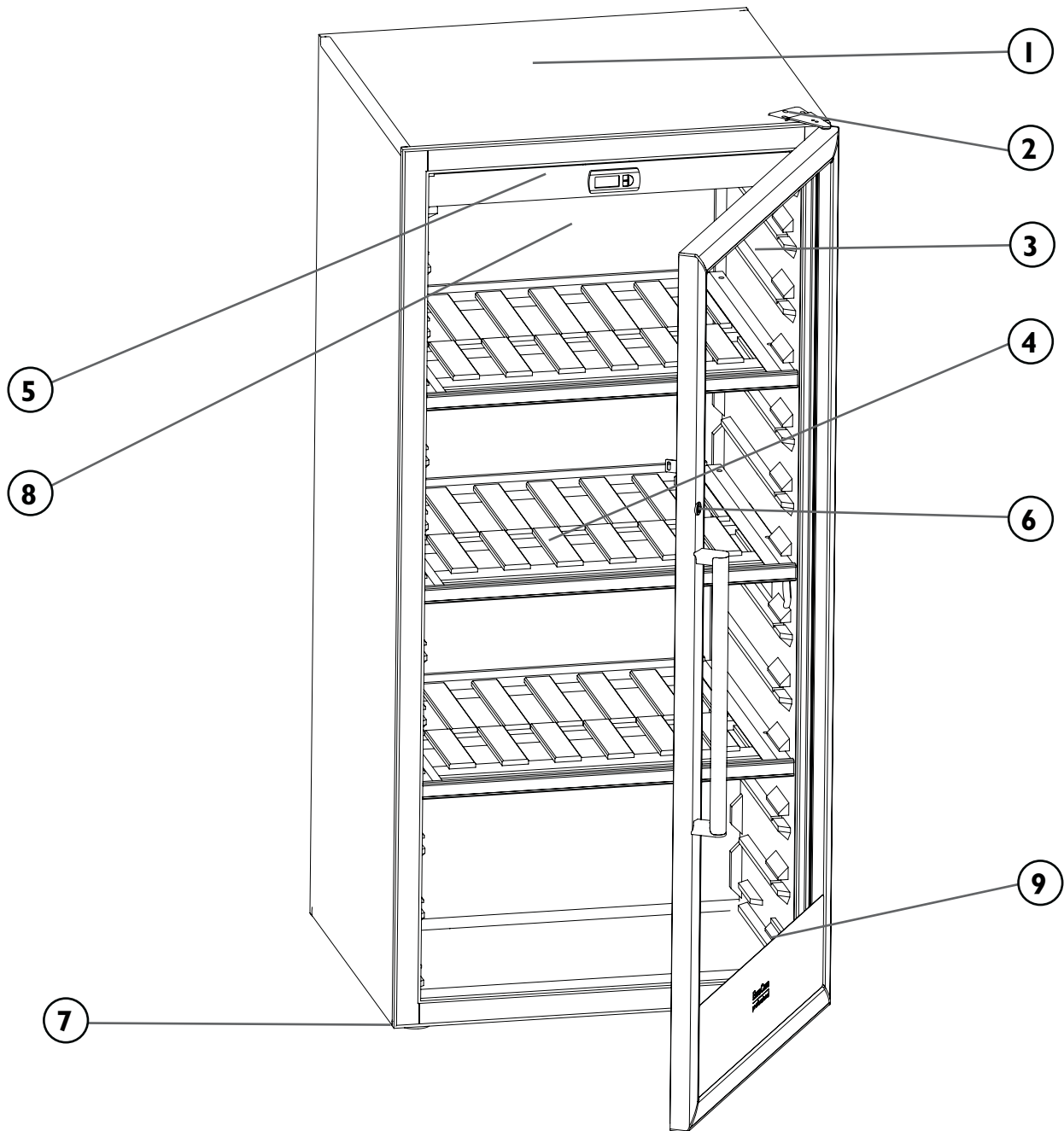


INHOUDSOPGAVE

| | | |
|--|---|--------|
|  | 1 • BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST | p. 1 |
|  | 2 • BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES | p. 2 |
|  | 3 • ELEKTRISCHE AANSLUITING | p. 2 |
|  | 4 • MILIEUBESCHERMING EN ENERGIEBESPARING | p. 3 |
|  | 5 • INSTALLATIE VAN UW WIJNKAST | p. 3-4 |
|  | 6 • INRICHTING - INDELING | |
| | I. Configuratie van een plateau in de bewaarversie | p. 4 |
| | II - Configuratie van een plateau in de presentatieversie: | p. 5 |
| | III - Configuratie van een plateau in de schuifversie | p. 5 |
|  | 7 • INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST | |
| | I. Aansluiting | p. 6 |
| | II. Wijnkast met 1 temperatuur (ref. 3090V - 3142V - 3181V) | p. 6 |
| | A. Schematische weergave van het bedieningspaneel | p. 6 |
| | B. Temperatuurregeling | p. 6 |
| | III. Multitemperatuur wijnkast (ref. 3142S tot 3181S) | p. 7 |
| | A. Schematische weergave van het bedieningspaneel | p. 7 |
| | B. Temperatuurregeling | p. 7 |
| | IV. Veelgestelde vragen | p. 7-8 |
|  | 8 • ALGEMEEN ONDERHOUD | p. 8 |
|  | 9 • STORINGEN | p. 9 |
|  | 10 • TECHNISCHE SPECIFICATIES | p. 10 |
|  | 11 • GEBRUIKELIJKE SERVEERTEMPERATUUR | p. 13 |
|  | 12 • WIJNEN | p. 69 |

I - BESCHRIJVING VAN UW WIJNKAST



1 - Kastbehuizing

2 - Scharnier

3 - Glazen deur

4 - Bewaarplateau / universeel schuifplateau

5 - Regelpaneel

6 - Slot

7 - Verstelbare voet (4)

8 - Opening van de thermodynamische pomp

9 - Identificatieplaatje apparaat



2 - BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Waarschuwing!

Bij gebruik van uw wijnkast dient u altijd bepaalde voorzorgen in acht te nemen, zoals:

- Dit apparaat is alleen bedoeld om wijn te bewaren.
- Gebruik de wijnkast uitsluitend voor het beoogde gebruik, zoals beschreven in deze handleiding.
- Schakel de wijnkast nooit uit door aan het elektriciteits snoer te trekken. Pak de stekker stevig vast en trek hem recht uit het stopcontact.
- Gebruik geen snoer met barsten of tekenen van slijtage in de lengterichting. Een beschadigd snoer moet onmiddellijk worden vervangen.

- 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, tenzij zij onder toezicht staan van of met betrekking tot het gebruik van het apparaat geïnstrueerd zijn door een verantwoordelijk persoon die de veiligheid in acht neemt. Kinderen moeten onder toezicht staan om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat kinderen niet op de plateaus van de wijnkast klimmen, zitten, staan of hangen. Ze kunnen de wijnkast beschadigen of zichzelf ernstig letsel toebrengen.
- Houd de sleutels altijd buiten het bereik van kinderen, om te voorkomen dat ze zich insluiten.

NB: Om een optimale veiligheid te garanderen, is de wijnkast uitgerust met een slot dat twee bewegingen vereist. Om de deur te openen of te sluiten, dient u de sleutel eerst in te drukken en vervolgens te draaien terwijl u hem in gedrukt houdt (zie schema hierboven).



GEVAAR: Risico van opsluiting door kinderen. Voordat u uw oude wijnkast recyclet, dient u:

- de deur te verwijderen.
 - de plateaus op hun plaats te laten, zodat kinderen niet gemakkelijk in het apparaat kunnen komen.
- Breng nooit schade toe aan het koelcircuit van het apparaat



Ne jamais endommager le circuit frigorifique de votre appareil.



3 - ELEKTRISCHE VOEDING

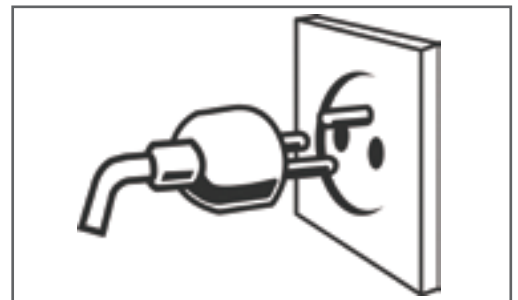
Voor uw persoonlijke veiligheid moet de wijnkast correct worden geaard.

Het elektriciteits snoer 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.

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 elektriciteits snoer naar uw dealer van EuroCave. Het moet worden vervangen door een elektriciteits snoer met fabrieksgarantie.

BELANGRIJK: elke interventie moet worden uitgevoerd door een vakkundig elektricien.



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

*niet geldig in bepaalde landen



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

4 - BESCHERMING VAN HET MILIEU 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 uw wijnkast geen CFK.

U kunt het volgende doen om energie te besparen:

- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie hoofdstuk 5) en met inachtneming van het gegeven temperatuurbereik.
- Houd de deur zo kort mogelijk geopend.
- Controleer de staat van de afdichting en kijk of deze niet beschadigd is. Als dit wel het geval is, dient u contact op te nemen met uw EuroCave-dealer.

N.B.: Vraag bij vervanging van uw wijnkast informatie aan bij de technische dienst van uw gemeente voor het volgen van de juiste recyclingprocedure.

Voor de koelgassen, stoffen en bepaalde onderdelen van de wijnkasten gebruikt EuroCave materiaal dat geschikt is voor recycling en waarvoor speciale verwijderingsprocedures gelden.

Haal het slot van uw wijnkast om te voorkomen dat kinderen zich per ongeluk in de wijnkast opsluiten. Stel onbruikbare apparaten buiten werking door de stekker uit het stopcontact te nemen en het elektriciteitsnoer 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, plateaus,...).
- Verwijder de beschermende elementen aan de binnenkant van de wijnkast.

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

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
- beschikken over een elektrische voeding (standaard geaard stopcontact, 16 A, met aardlekschakelaar, 30 mA*).
- (*niet geldig in bepaalde landen.).

BELANGRIJK: 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.

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.
- In geval van plaatsing onder een werkblad, dient u een ruimte van minimaal 5 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

- 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).
- Neem het koolfilter uit het doosje met “accessoires” en plaats het binnen in de wijnkast, in de ontluuchtingsopening bovenaan links (zie schema hiernaast).

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

Aanbeveling

Uw wijnkast kan gemakkelijk waterpas worden gezet met behulp van de 4 verstelbare voeten. Wij adviseren u om de twee voeten aan de achterkant van het apparaat volledig vast te schroeven en de kast uitsluitend met behulp van de voeten aan de voorkant van het apparaat af te stellen.

Controleer vervolgens of uw wijnkast goed waterpas staat (het gebruik van een luchtbelwaterpas wordt aanbevolen).

WACHT 48 UUR ALVORENS UW APPARAAT AAN TE SLUITEN

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.

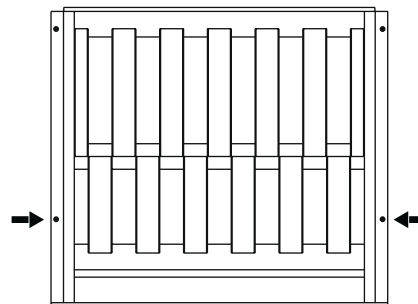
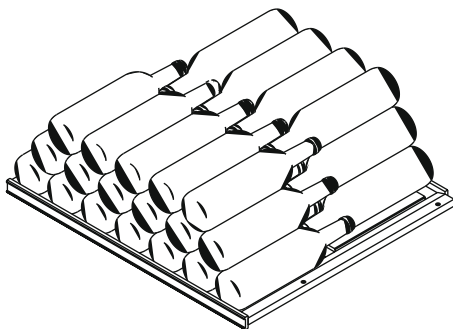


6 - INRICHTING - INDELING

Elk plateau kan worden gebruikt als bewaarplateau, schuifplateau of presentatieplateau. De plateaus van uw wijnkast beschikken over 13 vormen voor een veilige plaatsing van uw flessen.

I - Configuratie van een plateau in de bewaarversie:

- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: deze blokkeerhoutjes steunen tegen de thermogevormde wand en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau (zie tekening).
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
- Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
- Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
- Een bewaarplateau kan maximaal 6 rijen van 13 flessen dragen, bijvoorbeeld 78 traditionele Bordeauxflessen (100 kg).

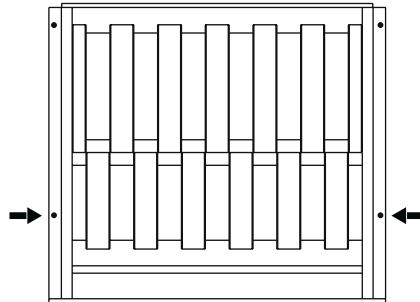
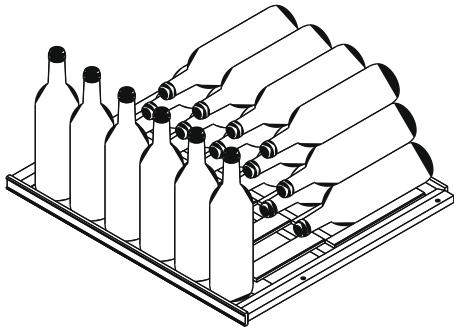




II - Configuratie van een plateau in de presentatieversie:

Om de flessen op het presentatieplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

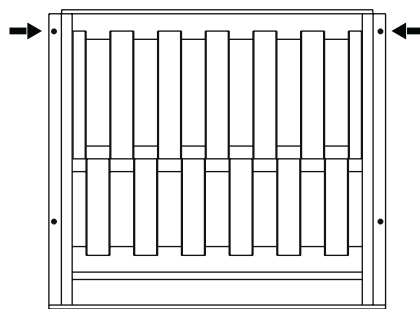
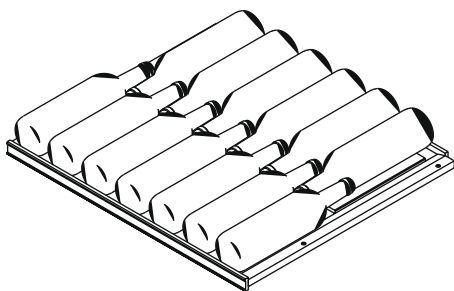
- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 15 cm van de voorkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: deze blokkeerhoutjes steunen tegen de thermogevormde wand en verhinderen elke verkeerde beweging van het plateau (zie tekening).
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht (6 traditionele Bordeauxflessen).
- Ga door met vullen door de flessen op elkaar te stapelen ($7 + 6 + 7 + 6 = 26$ traditionele Bordeauxflessen) en zorg ervoor dat geen enkele fles in aanraking komt met de achterwand.
- De flessen die u wilt presenteren, zet u verticaal voor het plateau (maximumcapaciteit: 6 traditionele Bordeauxflessen).
- In de presentatieversie heeft het plateau een maximumcapaciteit van 38 traditionele Bordeauxflessen.



III - Configuratie van een plateau in de schuifversie:

Om de flessen op het schuifplateau te plaatsen, gaat u als volgt te werk:

- Plaats het plateau op de gewenste positie.
- Plaats een blokkeerhoutje in de twee openingen op ongeveer 4 cm van de achterkant van het plateau, rechts en links aan de bovenzijde: als u het plateau naar buiten schuift, zorgen de blokkeerhoutjes ervoor dat het plateau niet helemaal uit de wijnkast komt (zie tekening).
- Trek de plateaus helemaal naar u toe.
- Begin met het plaatsen van de flessen in de vormen van de achterste rij, met de ziel van de fles naar achteren gericht.
- Ga verder met de rij daarvoor en plaats de flessen daarbij in tegengestelde richting.
- Een schuifplateau kan slechts één rij flessen dragen (maximaal 13 traditionele Bordeauxflessen).
- In geval van een gemengde inrichting en voor een optimale toegankelijkheid, wordt aanbevolen om de plateaus die moeten schuiven in het middengedeelte van het apparaat te plaatsen.



 **Trek nooit meer dan één geladen schuifplateau naar voren.**

Indien het aantal flessen waarover u beschikt niet voldoende is om uw wijnkast te vullen, verdient het de voorkeur om de flessen te verdelen over alle beschikbare plateaus en plaatsing van «alles boven» of «alles beneden» te voorkomen. Voor een optimale werking raden wij u aan de wijnkast te gebruiken met meer dan 75% van haar capaciteit. Wijzig de plaatsing van de blokkeerhoutjes als u van een schuifplateau overgaat naar een bewaar- of presentatieplateau. De plateaus zijn voorzien van etiketdragers waarop etiketten kunnen worden geplaatst (op maat te zagen plankjes die met uw wijnkast worden meegeleverd), zodat u met een oogopslag weet welke fles u moet nemen.

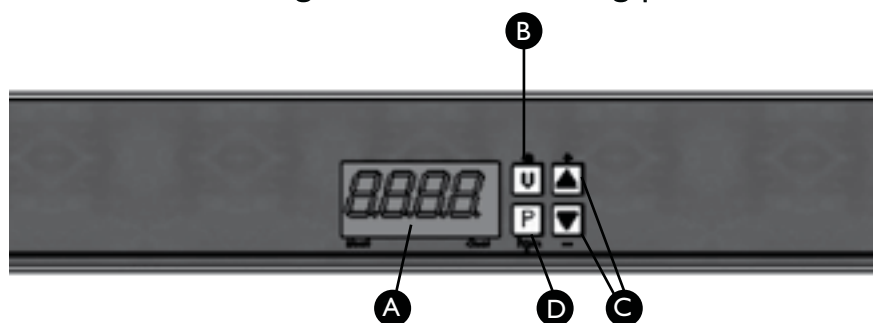
7 - INGEBRUIKNAME VAN UW WIJNKAST

I. Aansluiting

- Nadat u 48 uur heeft gewacht, kunt u uw wijnkast op de stroomvoorziening aansluiten. Controleer eerst of het stopcontact aan alle eisen voldoet (aanwezigheid van zekeringen en hun stroomsterkte, goede staat aardlekschakelaar; sluit zonodig een elektrisch apparaat aan om de stroomtoevoer te controleren).

II. Wijnkast met I temperatuur (ref. 3090V - 3142V - 3181V)

A. Schematische weergave van het bedieningspaneel



- A Weergave van de temperatuur
- B Aan/Uit-toets
- C Toetsen voor de instelling van de temperatuur
- D Bevestigingstoets

- Temperatuurweergave Geeft de effectieve temperatuur van de wijnkast weer.
- Knoppen : hiermee kan de gewenste temperatuur binnen de wijnkast worden geselecteerd.
- Knop Q: hiermee kan de ingestelde temperatuur worden bevestigd.
- Aan/Uit-knop: hiermee kan de wijnkast aan en uit worden gezet.



- Om uw wijnkast aan te zetten

Druk op de knop "U" op het regelpaneel totdat de weergave is geactiveerd. Bij het aanzetten van het regelpaneel verschijnt het bericht "OD". Wacht op de weergave van de temperatuur zonder de bedieningsknoppen aan te raken of de stekker uit het stopcontact te trekken.

B. Temperatuurregeling

De temperatuur van uw wijnkast wordt volledig geregeld vanaf het regelpaneel.

Houd de knop enkele seconden ingedrukt, het symbool «SPI» verschijnt, afgewisseld met de eerder ingestelde temperatuur.

- Stel de gewenste temperatuur in met behulp van de knoppen
- Bevestig uw programmering door de knop R een paar seconden ingedrukt te houden.
- Uw programmering wordt automatisch gevalideerd als er gedurende 15 seconden na de programmering geen enkele knop wordt geactiveerd.



Uw wijnkast met I temperatuur is vooraf in de fabriek ingesteld op 12°C, maar kan worden ingesteld tussen 6 en 18°C.

Uw wijnkast kan in een ruimte worden geplaatst met een temperatuur tussen 0°C en 30 °C.

Bij de ingebruikname van de wijnkast of bij significante wijzigingen van de ingestelde temperatuur, kan het een aantal uren duren voordat uw wijnkast zich heeft gestabiliseerd en de gewenste temperatuur wordt weergegeven. Wacht enkele dagen. Als de temperatuur zich niet stabiliseert, dient u contact op te nemen met uw dealer

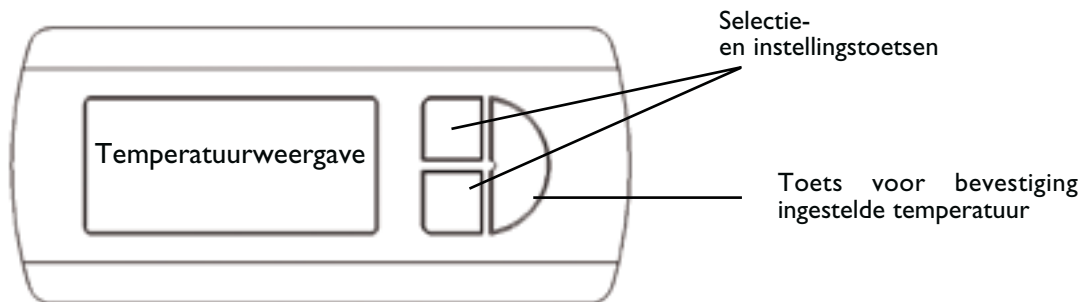
U kunt het volgende doen om energie te besparen:

- Plaats uw wijnkast in een aangepaste ruimte (zie paragraaf «Installatie») 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 dealer



III. Multitemperatuur wijnkast (ref. 3142S tot 3181S)

A. Schematische weergave van het bedieningspaneel



- Om uw wijnkast aan te zetten:

- Uw wijnkast wordt automatisch ingeschakeld als u de stekker in het stopcontact steekt

B. Temperatuurregeling



Uw multitemperatuur wijnkast is vooraf in de fabriek ingesteld op 6°C voor het onderste gedeelte en 18°C voor het bovenste gedeelte.

- De display zal afwisselend elke 10 seconden de temperatuur voor het onderste gedeelte en vervolgens de temperatuur voor het bovenste gedeelte weergeven.

- De hoge temperatuur wordt weergegeven wanneer **SET1** brandt.
- Het is mogelijk om de temperatuur van het bovenste gedeelte (chambreerzone) in te stellen tussen minimaal: 14° en maximaal 18°C
- Houd **SET1** zolang ingedrukt tot °1 verschijnt
- Druk op **Prob** om de waarde van de instelling weer te geven
- Druk op **SET1** om de waarde te verhogen
- Druk op **SET2** om de waarde te verlagen

Wanneer de gewenste instelling is bereikt, houd u **Prob** zolang ingedrukt totdat de binnentemperatuur wordt weergegeven.

- De lage temperatuur wordt weergegeven wanneer **SET2** brandt.
- Het is mogelijk om de temperatuur van het onderste gedeelte (koelzone) in te stellen tussen minimaal: 6°C en maximaal 8°C
- Houd **SET2** zolang ingedrukt tot °2 verschijnt
- Druk op **Prob** om de waarde van de instelling weer te geven
- Druk op **SET1** om de waarde te verhogen
- Druk op **SET2** om de waarde te verlagen

Wanneer de gewenste instelling is bereikt, houd u **Prob** zolang ingedrukt totdat de binnentemperatuur wordt weergegeven.

IV. Veelgestelde vragen

Ik constateer dat er temperatuurverschillen zijn tussen het boven- en benedengedeelte van mijn wijnkast.

- Zie de instructies voor de temperatuurregeling.
 - Controleer of er geen flessen tegen de achterkant van het apparaat komen.
- Alleen de luchttemperatuur schommelt, omdat de vloeistoffen een hoge warmte-inertie hebben, wat voorkomt dat de temperatuur van de wijn verandert. Net als bij een natuurlijke kelder wordt een verschil van ongeveer 2 tot 3°C als normaal beschouwd als gevolg van convectieverschijnselen. Voor de wijn is het belangrijk dat de temperatuur op een gegeven moment constant is.

Ik constateer rijpvorming in het achterste gedeelte van mijn wijnkast.

In een EuroCave-wijnkast kan er rijpvorming optreden op de achterwand.

Bij het opstarten van de compressor is de kou het meest intens en bestaat er dus de meeste kans op rijpvorming. Dit is een normaal verschijnsel. Bij het stoppen van de compressor verandert deze rijp in waterdruppeltjes. Als de rijp aanzet tot ijs omdat de flessen de achterwand raken, dient u het apparaat uit te schakelen, wachten tot het ijs ontdooid is, de flessen correct neerleggen en het apparaat weer inschakelen. Als er zich ondanks de voorzorgsmaatregelen toch opnieuw ijs (en geen rijp) vormt, dient u contact op te nemen met de onderhoudsdienst van uw dealer.



Wat zijn de risico's voor mijn wijn bij langdurige stroomuitval?

De isolatie van een EuroCave-wijnkast beschermt tegen plotselinge temperatuurverschillen. De warmte-inertie verbonden aan het volume van de flessen zorgt voor een aanzienlijke vertraging van de temperatuurwijzigingen. In geval van stroomuitval zal de temperatuur maar heel langzaam stijgen, zodat een thermische schok van de wijn wordt voorkomen. Aanbevolen wordt om de wijnkast bij stroomuitval niet te openen. Een wijn die voor een korte periode op kamertemperatuur wordt gehouden, ondervindt absoluut geen kwaliteitsverlies.

Mijn wijnkast maakt geen enkel geluid.

Het geluidsniveau van de compressor van de EuroCave-wijnkasten is erg laag (<38dB). Bij de temperatuurregeling is het mogelijk dat de compressor niet in werking is, afhankelijk van de omgevingstemperatuur en de temperatuur van de wijnkast.

De vochtigheidsgraad van mijn wijnkast is te laag.

Alleen een zeer lage vochtigheidsgraad gedurende een langere periode kan schadelijk zijn (< 50%). Tijdens de werking van de compressor kan een daling van de vochtigheidsgraad optreden als gevolg van de overgang van vocht naar rijp. Deze tijdelijke daling van de luchtvochtigheid is zeer kort en heeft geen invloed op de kurken.

In geval van een aanhoudende lage vochtigheid:

- Controleer of er geen flessen tegen de achterwand van de wijnkast komen.
- Controleer of de luchttoevoer (luchtkoker) niet geblokkeerd is.
- Giet een glas water in de opvangbak van het condenswater indien deze toegankelijk is of linksonder achter in de wijnkast (afvoerslang condenswater).

Waar kan ik extra plateaus krijgen?

U kunt extra plateaus aanschaffen bij uw gebruikelijke EuroCave-dealer.



8 - ALGEMEEN ONDERHOUD



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

Onderhoudswerkzaamheden ongeveer 1 maal per jaar

- Trek de stekker uit het stopcontact en maak het apparaat leeg.
- Reinig de condensator aan de achterkant van het apparaat door stof af te nemen met behulp van een stofzuiger.
- De bovenkant van het deksel van de verdampers moet een stofzuiger worden afgestoft.
- Reinig de binnenkant van de vakken met water en een mild reinigingsmiddel.
- Zorgvuldig naspoelen.
- Controleer de staat van de afdichtingen.

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

Hygrometrie

Uw wijnkast is uitgerust met een exclusief systeem van EuroCave waarmee u de ideale luchtvochtigheid kunt scheppen voor de vereiste luchtdichtheid van de kurken van uw flessen. Bij de installatie is het belangrijk dat u een glas water op de vloer van de wijnkast giet om de thermodynamische pomp te laten opstarten.

9 - STORINGEN



Bij de ingebruikname

De compressor werkt niet: controleer of het stopcontact goed functioneert door er een andere elektrisch apparaat in te steken. De compressor is continu in werking: leg uw hand op de condensator (rooster aan de achterkant van het apparaat); indien de condensator koud is, dient u contact op te nemen met uw dealer. Als de condensator warm is, stelt u de temperatuur van uw wijnkast in op uw 18°C, het maximale instelbereik. Indien de compressor nog steeds niet stopt, dient u contact op te nemen met uw dealer.

ELKE INTERVENTIE DOOR EEN NIET DOOR EUROCAVE ERKENDE TECHNISCHE DIENST LEIDT TOT NIETIGVERKLARING VAN DE GARANTIE.

N.B. Alleen een langdurige blootstelling aan temperaturen buiten de grenswaarden en plotselinge temperatuurschommelingen zijn schadelijk voor uw wijnen.

Let op: Elke interventie op het koelcircuit dient te geschieden door een bevoegd koeltechnicus, die een waterdichtheidcontrole van het circuit dient uit te voeren voordat het apparaat weer wordt aangezet. Elke interventie op het elektriciteitscircuit dient te worden uitgevoerd door een bevoegd elektricien.

Als de voedingskabel beschadigd is, dient hij te worden vervangen door de fabrikant, de onderhoudsdienst of personen met een vergelijkbare kwalificatie, teneinde gevaarlijke situaties te vermijden. Indien de werking van uw apparaat niet normaal lijkt, neem dan contact op met uw dealer van EuroCave.

10 - TECHNISCHE GEGEVENS



| Model | H | B | Diepte | Buiten | gewicht *** | Nauwkeurigheid |
|----------|---------------------|----------------------|-------------|-----------------------------------|------------------|----------------|
| 3090 | 1110 mm | 680 mm | 680 mm | 1 temperatuur | 61 Kg | +/- 1.5 °C |
| 3142 V/S | 1470 mm | 680 mm | 680 mm | 1 temperatuur of multitemperatuur | 71 Kg | +/- 1.5 °C |
| 3181 V/S | 1810 mm | 680 mm | 680 mm | 1 temperatuur of multitemperatuur | 82 Kg | +/- 1.5 °C |
| Model | Elektrisch vermogen | Verbruik per 24 uur* | Spanning ** | Frequentie: | Gebruikslimieten | |
| | | | | | T° mini | T° maxi |
| 3090 | 107W | 0.5 Kw/24 uur | 230V | 50 Hz | 0 °C | 30 °C |
| 3142 V/S | 107W | 0.7 Kw/24 uur | 230V | 50 Hz | 0 °C | 30 °C |
| 3181 V/S | 107W | 0.7 Kw/24 uur | 230V | 50 Hz | 0 °C | 30 °C |

*Gemeten met een buitentemperatuur van ongeveer 20 °C ** Deze waarden kunnen per land verschillen; raadpleeg het identificatie-etiket voor de specifieke kenmerken van uw apparaat.*** Leeg apparaat met dichte deur.

Uw product voldoet aan de volgende normen:

1 VEILIGHEID Richtlijn 2006/95/CE

Norm EN60335-1 : 2001+A1+A2+A11+A12+A13

EN60335-2-24 : 2002+A1+A2+A11

2 CEM Richtlijn 2004/108/CE Norm EN55014-1/2

Norm EN55014-1/2



10 - 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 |

Sonstige Weine

| | |
|------------|------|
| Californië | 16°C |
| Chili | 15°C |
| Spanje | 17°C |
| Italië | 16°C |