

# EuroCave®



Mode d'emploi - La Petite  
User Manual - La Petite  
Gebrauchsanweisung - La Petite  
Modo de empleo - La Petite

Des solutions adaptées à tous vos besoins - Solutions to meet all your needs  
 All Ihren Bedürfnissen angepaßte Lösungen - Soluciones adaptadas a todas sus necesidades

ARMOIRES À VINS - WINE CABINETS  
 WEINKLIMASCHRÄNKE - ARMARIOS PARA VINOS



Sowine



Gamme 92



Classic



Compact



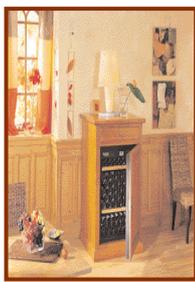
Origine



La Petite



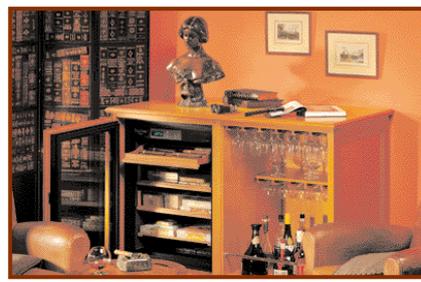
Cuir - Leather - Leder - Cuero



Meuble à Vins



Sommelier

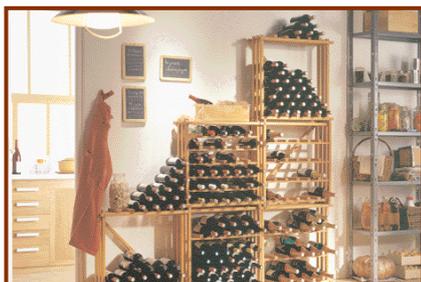


Elite

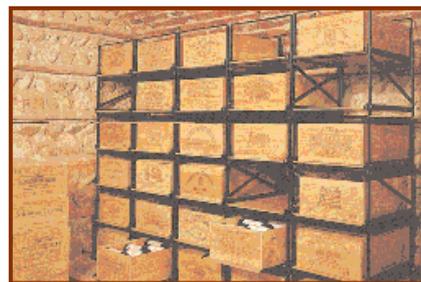
SYSTÈMES DE RANGEMENT - STORAGE SYSTEMS  
 REGALSYSTEME - SISTEMAS DE COLOCACIÓN



Modulothèque



Modulocube



Modulorack

CLIMATISEURS DE CAVE  
 CELLAR CONDITIONERS  
 WEINKELLERKLIMAGERÄTE  
 CLIMATIZADORES PARA BODEGA

GAMME EUROCAVE PROFESSIONAL  
 EUROCAVE PROFESSIONAL RANGE  
 REIHE EUROCAVE PROFESSIONAL  
 GAMA EUROCAVE PROFESSIONAL



Inoa\*



Dual Zone



Vin au Verre\*

# 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 5 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).

## Le rangement :

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

Toutes ces spécificités sont réunies dans l'armoire à vins La Petite d'EuroCave que vous venez d'acquérir. Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

## Températures usuelles de service des 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
Verdhelo	7°C

### Autres vins

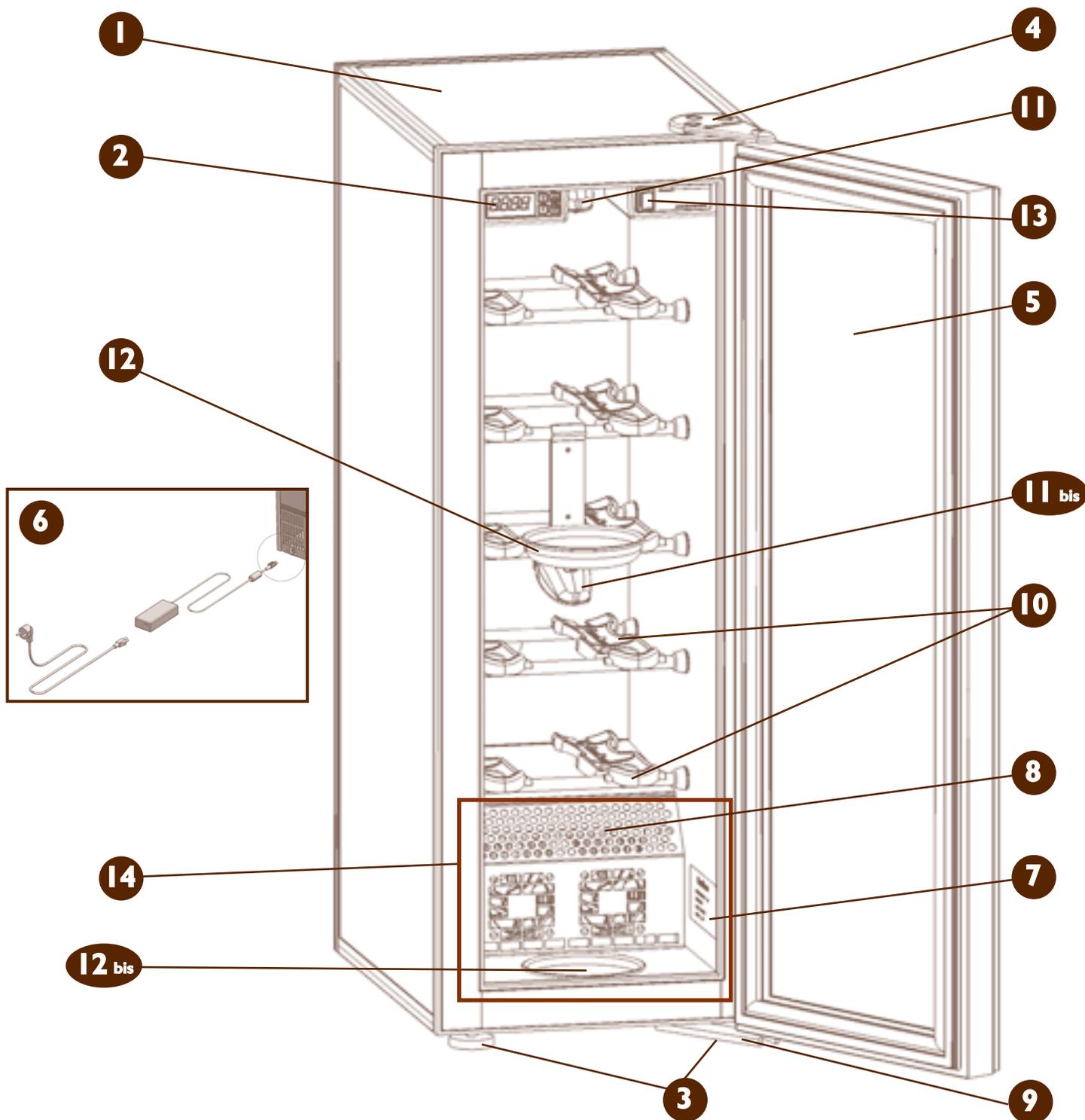
Californie	16°C
Chili	15°C
Espagne	17°C
Italie	16°C

# SOMMAIRE

---

 <b>1 • DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS</b>	p. 5
 <b>2 • CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ</b>	p. 6
 <b>3 • ALIMENTATION ÉLECTRIQUE</b>	p. 6
 <b>4 • PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET ÉCONOMIES D'ÉNERGIE</b>	p. 6
 <b>5 • INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS</b>	p. 7
 <b>6 • MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS</b>	
I- Branchement	p. 7
II- Descriptif du pupitre de contrôle	p. 8
III- Réglage de la température	p. 8
IV- Fonction « boost »	p. 9
V- Préservez vos bouteilles de vin entamées à température de dégustation	p. 9
VI-Supports bouteille Main du Sommelier	p. 9
 <b>7 • ENTRETIEN COURANT</b>	p. 10
 <b>8 • ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT</b>	p. 10
 <b>9 • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES</b>	p. 10

# I - DESCRIPTIF DE VOTRE ARMOIRE À VINS



1 - Coffre d'armoire

2 - Pupitre de contrôle

3 - 4 pieds réglables en hauteur

4 - Charnière supérieure

5 - Porte vitrée

6 - Cordon alimentation + bloc alimentation

7 - Etiquette signalétique

8 - Emplacement de la sonde de température  
(Derrière la grille)

9 - Charnière inférieure

10 - Supports Main Du Sommelier

11-11bis - 2 têtes de tirage au vide

12-12bis - 2 socles bouteille

13 - Bouton « boost »

14 - Zone de rafraîchissement « boost »



## 2 - CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

### Avertissement

**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)
- Ne laissez pas l'appareil à la portée des enfants sans surveillance.
- 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 25°C).
- Si le câble, la fiche électrique ou l'appareil semblent endommagés ou ne fonctionnent pas correctement, adressez-vous à un service après-vente agréé.
- 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, ou sur un angle vif.
- 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...). Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation près d'une source de chaleur.
- 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.
- Attention ne pas utiliser une autre alimentation externe que celle fournie avec votre appareil.
- 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.

 Ne jamais endommager le système thermo-électrique de votre appareil.



## 3 - ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

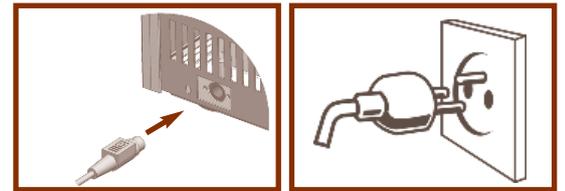
**Pour votre sécurité personnelle, l'armoire à vins doit être correctement mise à la terre.**

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

Avant de brancher ou de débrancher votre cave, tirez vers vous la partie mobile du cordon d'alimentation identifiée par la flèche sur le dessus de la fiche.

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.



**IMPORTANT :** toute intervention doit être effectuée par un électricien qualifié.

**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.

 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 ECONOMIES D'ENERGIE

Mise au rebut de l'emballage :

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

Après le déballage de votre armoire, 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 (Armoire à vin, climatiseur de cave, Vin au Verre), vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre distributeur EuroCave.

Parlez-en à votre distributeur 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 armoire à vins ne contient pas de C.F.C..

Pour économiser de l'énergie :

- Installez votre armoire dans un endroit adapté (voir page 7) 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.

# 5 - INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE À VINS



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



- Lors de la livraison de votre appareil, assurez-vous, après déballage, que votre armoire 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, bloc d'alimentation,...).

- En cas de problème, contactez votre revendeur EuroCave.

- Transportez alors votre armoire vers l'emplacement que vous lui avez choisi. Cet emplacement devra :

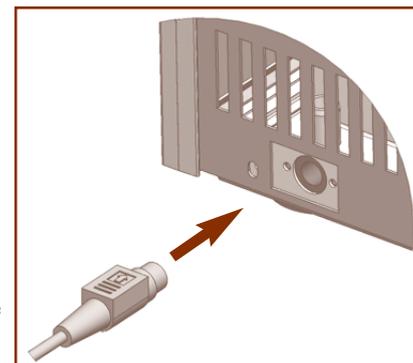
- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- être éloigné d'une source de chaleur,
- ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains,...),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16A, reliée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

- Ne placez pas votre armoire dans une zone susceptible d'être inondée.

- N'exposez pas l'appareil 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.

- Prenez l'alimentation (que vous trouverez dans le sachet "accessoires" de votre armoire), branchez-le à l'arrière gauche en bas de l'armoire, sur le connecteur prévu à cet effet.



- Dégagez le cordon de l'alimentation pour qu'il soit accessible et positionnez votre appareil en ménageant un espace de 5 cm minimum à 10 cm entre le mur et la paroi arrière de votre cave.

- En cas d'emplacement sous le plan de travail, ménagez un espace de 2 cm entre le plan de travail et le haut de la cave.

- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de l'appareil.

- Inclinez légèrement l'armoire vers l'arrière afin de procéder au réglage des pieds avant (réglage par vissage ou dévissage), de manière à mettre votre armoire de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur de votre armoire.

- Cet appareil est réservé à une installation en pose libre.

- Ne branchez pas plusieurs armoires sur une multiprise.

# 6 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS

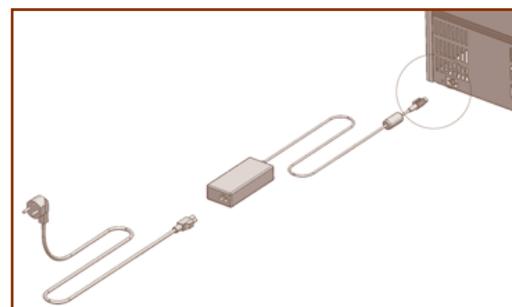


## I - Branchement

Faites vérifier que votre prise est bien alimentée (présence des fusibles et leurs ampérages, disjoncteur différentiel 30 mA\* en état (\*non valable dans certains pays)).

Raccordez l'alimentation d'un côté à l'appareil et l'autre à la prise secteur pour le mettre sous tension.

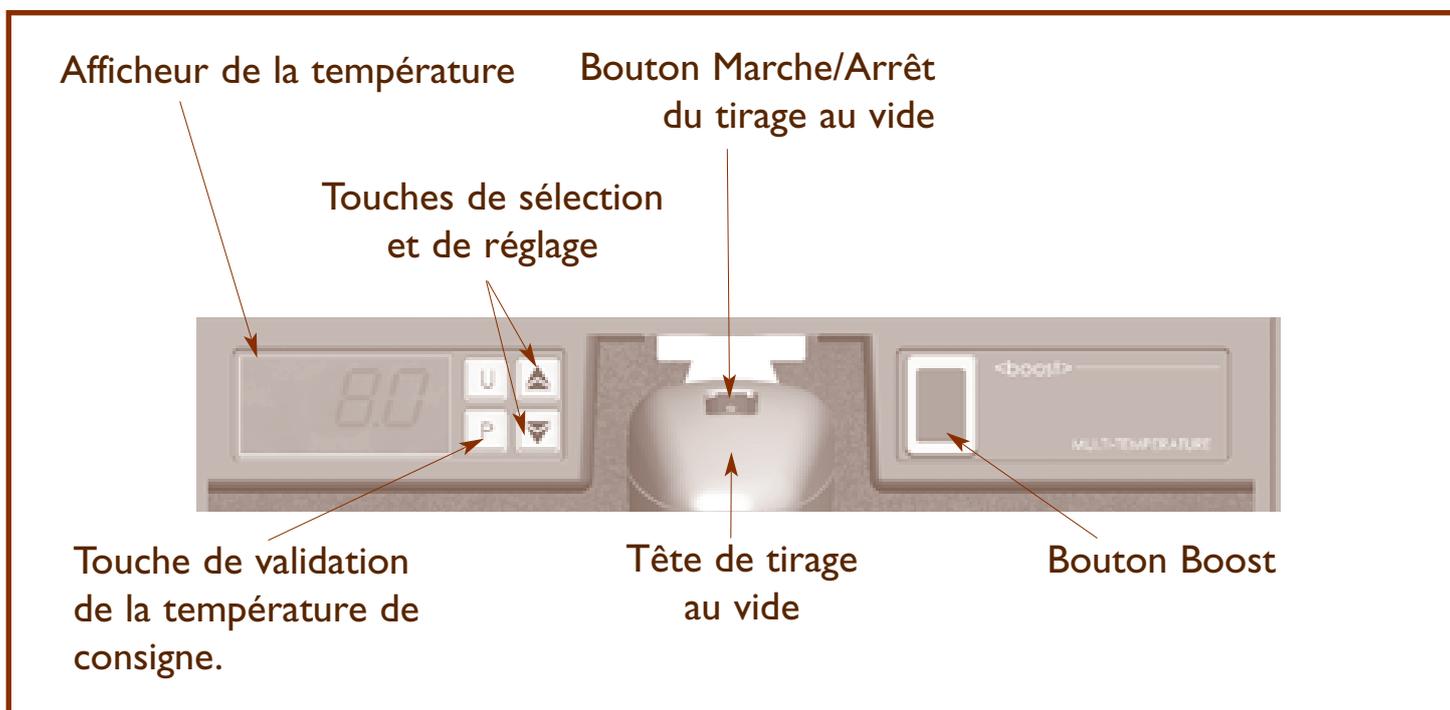
**⚠ Attention !** Respectez bien le sens de raccordement : flèche sur le dessus. Ne pas forcer. L'utilisation de rallonge ou de multiprise est à proscrire.





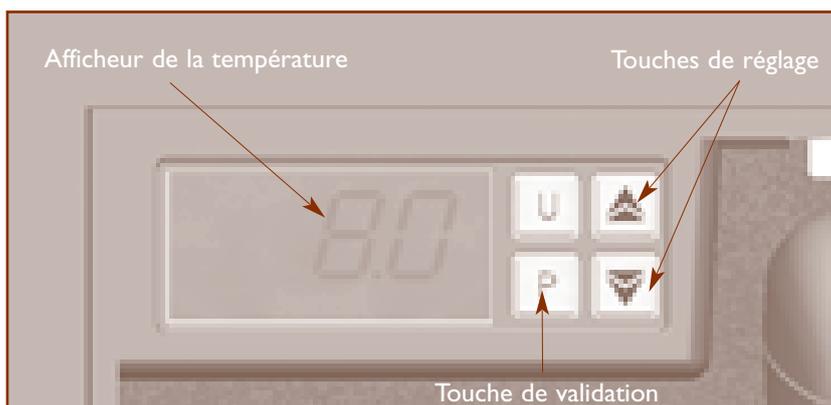
## 6 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS

### II - Descriptif du pupitre de contrôle



### III - Réglage des températures

Votre armoire EuroCave S012 est une armoire multi-températures.  
Le réglage de la température de votre armoire à vins s'effectue entièrement depuis le pupitre de réglage.



- Afficheur de température : Affiche la température de consigne de votre armoire à vins.
- Boutons (▲ / ▼) : permet de sélectionner la température désirée à l'intérieur de l'armoire.
- Bouton P : permet de confirmer la température de consigne.

Consigne par défaut : 8°C  
Consigne réglable entre 8 et 12°C

#### Pour régler la température de votre armoire :

 Pour régler la température, assurez vous auparavant que le bouton Boost soit en position arrêt "0".

- Appuyez quelques secondes sur le bouton P, le symbole "SPI" apparaît alternativement avec la température de consigne précédente.
- Régler la température désirée à l'aide des boutons ▲ et ▼.
- Confirmez votre programmation en appuyant quelques secondes sur le bouton P.

Votre programmation sera automatiquement validée si aucun bouton n'est activé dans les 15 secondes suivant la programmation.

## 6 - MISE EN SERVICE DE VOTRE ARMOIRE À VINS



La plage de réglage conseillée pour la partie basse de la cave est de 8°C, ainsi le gradient de température portera jusqu'à environ 18°C en partie haute de la cave.

**⚠ Température ambiante conseillée : 20°C.** Les performances du bas de l'armoire varieront de 8 à 12°C selon une température ambiante entre 18 et 25°C.

Lors de modifications significatives de la température de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vins pour se stabiliser.

### IV- Fonction « boost »

Une zone « boost » située en bas de la cave permet de mettre à température de dégustation plus rapidement une bouteille de vin blanc ou de Champagne.

- Activez cette zone lorsque vous en avez besoin en appuyant sur le bouton « boost » placé en haut à droite de la cave, à côté du pupitre de contrôle (voir p5).
- L'éclairage situé sous le bouton Boost signale le bon fonctionnement de la mise en rafraîchissement.



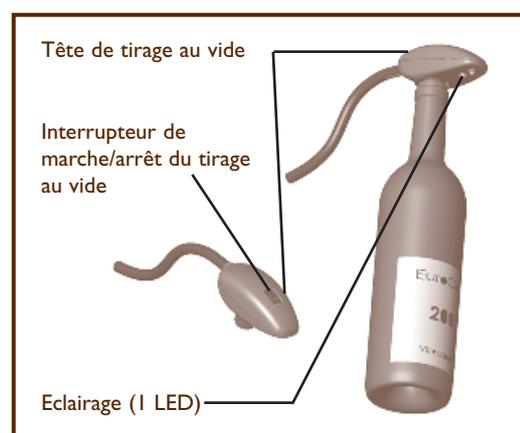
**⚠** Pour régler la température, assurez vous auparavant que le bouton Boost soit en position arrêt "0".

### V- Préservez vos bouteilles de vin entamées à température de dégustation

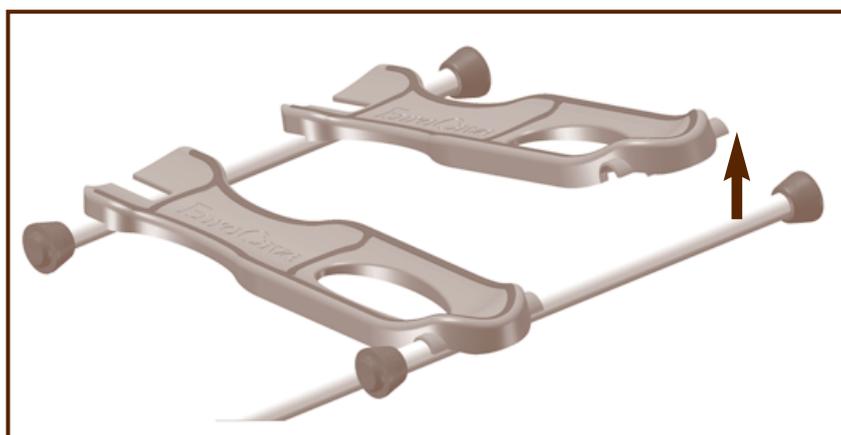
La préservation se fait grâce à un dispositif de tirage au vide qui vient retirer de la bouteille entamée l'oxygène responsable de l'oxydation du vin.

- Placez la bouteille entamée non finie sur un des deux socles prévus à cet effet (voir p5) et enfoncez le bouchon de tirage au vide sur le goulot (ne pas mettre d'élément obstruant le col de la bouteille),
- Actionnez le tirage au vide en appuyant sur l'interrupteur placé au-dessus du bouchon de tirage au vide.
- Une lumière sous le bouchon de tirage au vide éclaire verticalement votre bouteille
- La mise sous vide s'enclenche alors d'elle-même (l'appareil fonctionne dès lors de manière autonome)

Pour retirer votre bouteille, éteignez d'abord le tirage au vide en appuyant sur l'interrupteur placé au-dessus du bouchon de tirage au vide (position arrêt), puis ôtez le bouchon pour libérer la bouteille.



### VI – Supports bouteille Main du Sommelier



Les supports Main du Sommelier peuvent être permutées ou remplacées.

Pour cela déclipsez légèrement la partie ovale du support et tirez-la vers vous.



## 7 - ENTRETIEN COURANT

Votre armoire à vins EuroCave est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations d'entretien qui suivent vous permettront d'en obtenir une grande longévité.

- Lors du nettoyage de l'arrière de votre armoire et avant tout déplacement de celle-ci, assurez-vous que la prise de courant a bien été débranchée et l'armoire déchargée de ses bouteilles.
- Effectuez une fois par an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire après l'avoir débranchée et déchargée (utilisez de l'eau et du produit nettoyant non agressif, puis rincez soigneusement).

Une surveillance régulière de votre appareil, et de tout ce qui peut vous paraître anormal assortie du signalement de cette anomalie éventuelle à votre revendeur, seront le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vins.



## 8 - ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

- En cas de défaillance de la sonde de mesure de température, l'afficheur indique "EO".
- En cas de dépassement du seuil critique des températures, en dessous de 5°C, l'afficheur indique "LO" et au dessus de 22°C, l'afficheur indique "HI".

Dans tous les cas, si le fonctionnement de votre appareil vous paraît anormal, prenez contact avec votre revendeur EuroCave.



## 9 - CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids à vide (kg)	Limites d'utilisations		Consommation par 24h* (kWh)
					T° mini	T° maxi	
S012	810	300	450	20	18	25	1,7

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

L'alimentation se fait par bloc indépendant (type Bar à Vins EuroCave) : 100V/240V – 12V.

La classe climatique SN spécifiée sur la plaque signalétique du produit est relative uniquement aux normes internationales dite de sécurité électrique applicables au produit : IEC 60335-2-24 et IEC 60335-1.

# WELCOME TO THE WORLD OF EUROCAVE

Our biding desire is to accompany your enthusiasm for wine throughout the years... To do so, EuroCave puts all of its know-how into action to bring together the 6 essential factors in optimal wine maturing:

## Temperature:

The two worst enemies of your wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. A constant temperature of 10° to 14°C (50 to 57°F) is considered to be ideal for your wine to reach its apogee.

## Humidity :

This is an essential factor, enabling corks to retain their sealing qualities. The humidity rate must be higher than 50% (ideally between 60 and 75 %).

## Darkness:

Light, and more especially its ultra-violet component, will rapidly prove noxious to your wine by irreversible oxidation of its tannins. For this reason we strongly advise that wines be stored in the dark, far from U.V. light.

## Lack of vibration:

Vibration disturbs the slow process of your wine's biochemical evolution, and is often fatal for the finest wines.

## Storage:

Moving bottles too often is harmful to wine preservation. Having the right type of storage, which restricts undue handling, is essential.

All of these specific features can be found in the EuroCave "La Petite" wine cabinet you have bought. We thank you for the confidence you have placed in us.

## Usual wine serving temperatures

### French wines

Rhine wine	50°F
Beaujolais	55°F
Bordeaux Sweet White	43°F
Bordeaux Dry White	46°F
Bordeaux Red	63°F
Burgundy White	52°F
Burgundy Red	64°F
Champagne	43°F
Jura	50°F
Languedoc-Roussillon	55°F
Provence Rosé	54°F
Savoie	48°F
Vins de Loire Dry White	50°F
Vins de Loire Sweet	45°F
Vins de Loire Red	57°F
Vins du Rhône	59°F
Vins du Sud Ouest Sweet	45°F
Vins du Sud Ouest Red	59°F

### Australian Wines

Cabernet franc	61°F
Cabernet sauvignon	63°F
Chardonnay	50°F
Merlot	63°F
Muscat à petit grain	43°F
Pinot noir	59°F
Sauvignon blanc	46°F
Semillon	46°F
Shiraz	64°F
Verdhelo	45°F

### Other wines

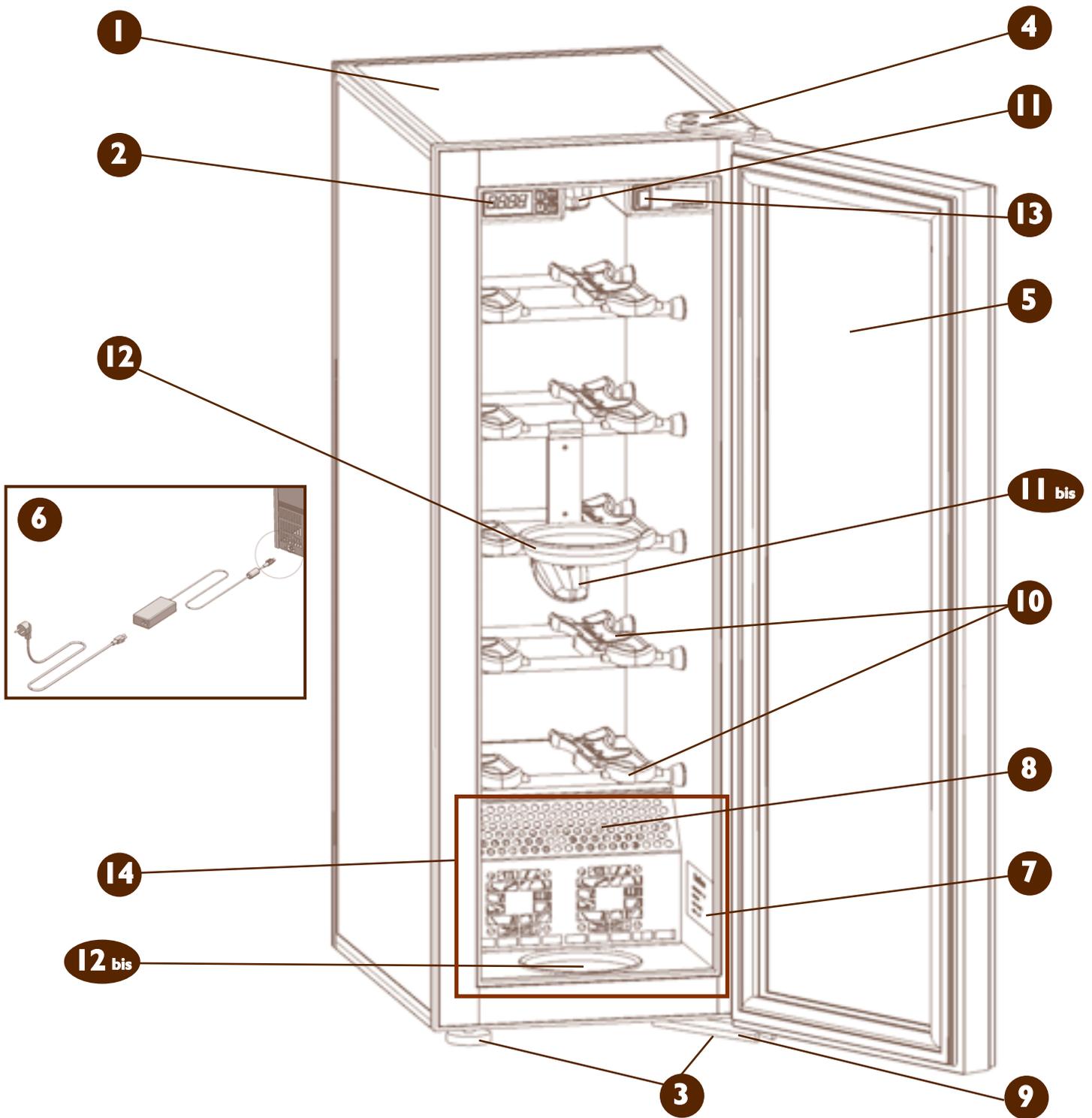
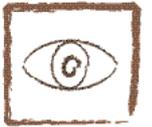
Californian	61°F
Chile	59°F
Spain	63°F
Italy	61°F

# CONTENTS

---

 <b>1</b> • <b>DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET</b>	p. 5
 <b>2</b> • <b>IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS</b>	p. 6
 <b>3</b> • <b>ELECTRICAL POWER SUPPLY</b>	p. 6
 <b>4</b> • <b>CARE FOR THE ENVIRONMENT AND POWER SAVING</b>	p. 6
 <b>5</b> • <b>INSTALLING YOUR WINE CABINET</b>	p. 7
 <b>6</b> • <b>COMMISSIONING YOUR WINE CABINET</b>	
I- Connection	p. 7
II- Description of control panel	p. 8
III- Temperature setting	p. 8
IV- “Boost” function	p. 9
V- Preserve your opened bottles of wine at the correct serving temperature	p. 9
VI- Main du Sommelier bottle supports	p. 9
 <b>7</b> • <b>EVERYDAY MAINTENANCE</b>	p. 10
 <b>8</b> • <b>TROUBLESHOOTING</b>	p. 10
 <b>9</b> • <b>TECHNICAL SPECIFICATIONS</b>	p. 10

# I - DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



1 - Cabinet body

2 - Control panel

3 - 4 adjustable feet for levelling

4 - Upper hinge

5 - Glass door

6 - Power lead + power supply unit

7 - Identification label

8 - Temperature sensor location  
(behind the grid)

9 - Lower hinge

10 - Main Du Sommelier supports

11-11bis - 2 oxygen extraction heads

12-12bis - 2 bottle mountings

13 - "Boost" button

14 - "Boost" chilling zone



## 2 - IMPORTANT SAFETY RECOMMENDATIONS

**Warning** Using your appliance in a way that does not comply with the operating instructions could damage it.

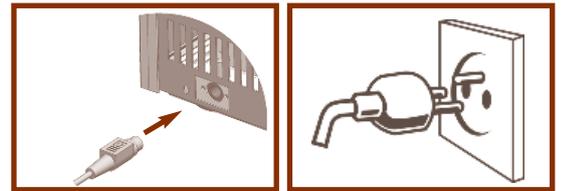
- Only use the appliance for the purpose for which it was designed, as described in these operating instructions.
  - Unplug your appliance if it is going to be out of use for a long time.
  - Before carrying out any maintenance or repair work, unplug the appliance.
  - Always unplug the appliance by pulling out the plug, never the cable.
  - Never use a split power lead or one showing signs of wear along its length. Replace damaged leads straight away. (Contact your retailer)
  - Never leave children unattended with the appliance.
  - Only use the power lead supplied with the appliance, only plug it into an earthed wall socket.
  - Your appliance was designed exclusively for inside use (the ideal ambient operating temperature is 18°C - 25°C).
  - If the power lead, plug or the appliance appear to be damaged or do not function correctly, contact an authorised after-sales service.
  - Never place the appliance, power lead or plug in water or any other liquid. Never fill the appliance with water or any other type of liquid.
  - Do not let the power lead hang within reach of children or over a sharp corner.
  - Never place the appliance on a hot surface, such as a hotplate, do not use it near to a source of heat (radiator, naked flame, window...). Do not let the power lead hang near to a source of heat.
  - Place the appliance on a flat, stable, non-flammable surface, a suitable distance away from sinks and taps, to prevent the appliance being splashed by water or other liquids.
  - N.B. – do not use any external power supply other than that provided with your appliance.
  - This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced mental, sensory or physical abilities, or by persons with no knowledge or experience, except where they are supervised or given prior instructions regarding the use of the appliance by somebody responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
-  Never damage your appliance's thermoelectric system.



## 3 - ELECTRICAL POWER SUPPLY

**For your personal safety, the wine cabinet must be correctly earthed.**

The wine cabinet power lead is equipped with a standard plug for an earthed wall socket, to prevent any risk of electrical shocks. Have your mains socket checked by a qualified electrician, who can verify correct earthing and if necessary bring your installation into line with Standards. Contact your usual EuroCave dealer to change your power lead if it is damaged. It must be replaced with a guaranteed manufacturer's part EuroCave lead..



**IMPORTANT :** any intervention must be made by a qualified electrician.

Ensure that your socket is correctly earthed and that your installation is protected by a differential circuit breaker(30 mA\*).

\*not valid for some countries.

 Should you move to another country, check if the wine cabinet specifications comply with the country (voltage, frequency).



## 4 - CARE FOR THE ENVIRONMENT AND POWER SAVING

Disposal of packaging:

The packaging units used by EuroCave are entirely made of recyclable materials.

After unpacking your cabinet, take the packaging to a waste disposal centre. For the most part it will be recycled.

Recycling: A caring gesture

Electrical and electronic equipment have potentially hazardous effects on the environment and public health due to the presence of noxious substances.

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

When buying 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 explain all the collection and disposal resources that have been set up within the EuroCave network.



In compliance with the legal provisions covering respect and care for the environment, your wine cabinets does not contain CFC.

Power saving:

- Install your cabinet in an appropriate place (see page 7) and within the recommended temperature range.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good condition and not damaged. If it is damaged, contact your EuroCave dealer.

# 5 - INSTALLING YOUR WINE CABINET



N.B.: The oxygen extraction heads must never be used for fizzy wines (e.g. Champagne), only for still wines.

- When your appliance is delivered, ensure, after unpacking, that your cabinet shows no exterior appearance defects (impacts, buckling, etc.).



- Open the door and check the integrity of the inside of your appliance (walls, shelves, hinges, control strip, etc.).

- In the event of a problem, contact your EuroCave dealer.

- Now move your cabinet to its chosen location. This location should:

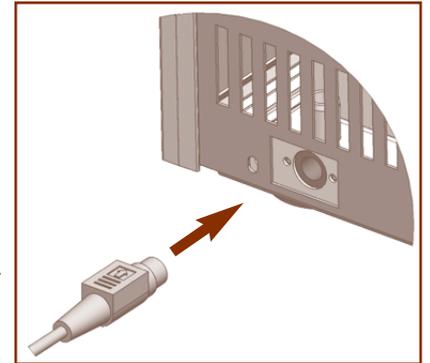
- be open to the exterior to enable air circulation (not a closed cupboard, etc.),
- be removed from any heat source,
- not be too damp (laundry room, utility, bathroom, etc.),
- have a solid and flat floor
- have a power supply (standard outlet, 16A, earthed with a 30mA\* circuit breaker, (not applicable for some countries)).

- Do not place your cabinet in an area that might be flooded.

- Do not place the appliance near to a source of heat or directly expose it to the sun's rays.

- Avoid water splashes over all or part of the back of the appliance.

- Take the power lead (which you will find inside your cabinet's "accessories" box) and connect it to the connector at the bottom left of the cabinet (see adjoining diagram).



- Release the power cable so that it is accessible and position your appliance, leaving a space of 5 to 10cm between the wall and the rear of your wine cabinet.

- If you are placing your appliance under a work top, create a space of 2 cm between the work top and the top of the cabinet.

- Release the power cable so that it does not enter into contact with any part of the appliance.

- Gently tip cabinet backwards in order to adjust the front feet (by unscrewing or tightening), so as to achieve a level for your cabinet (we recommend the use of a spirit level).

- Remove the protective elements inside your cabinet.

- This wine cabinet is designed to be used as a free standing unit only.

- Never connect several wine cabinets to a multi-socket.

# 6 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

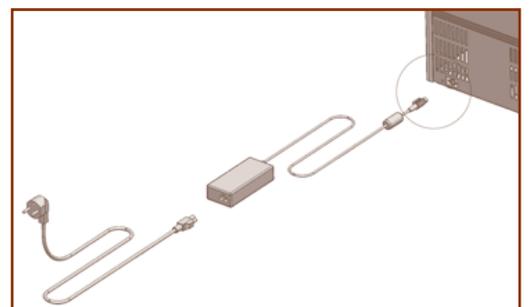


## I- Connection

Check that your plug is correctly supplied with power (presence of correct fuse amps, functioning 30 mA\* circuit breaker (not applicable to some countries)).

Connect one end of the power supply cable to the appliance and the other end to the power supply socket to power it up.

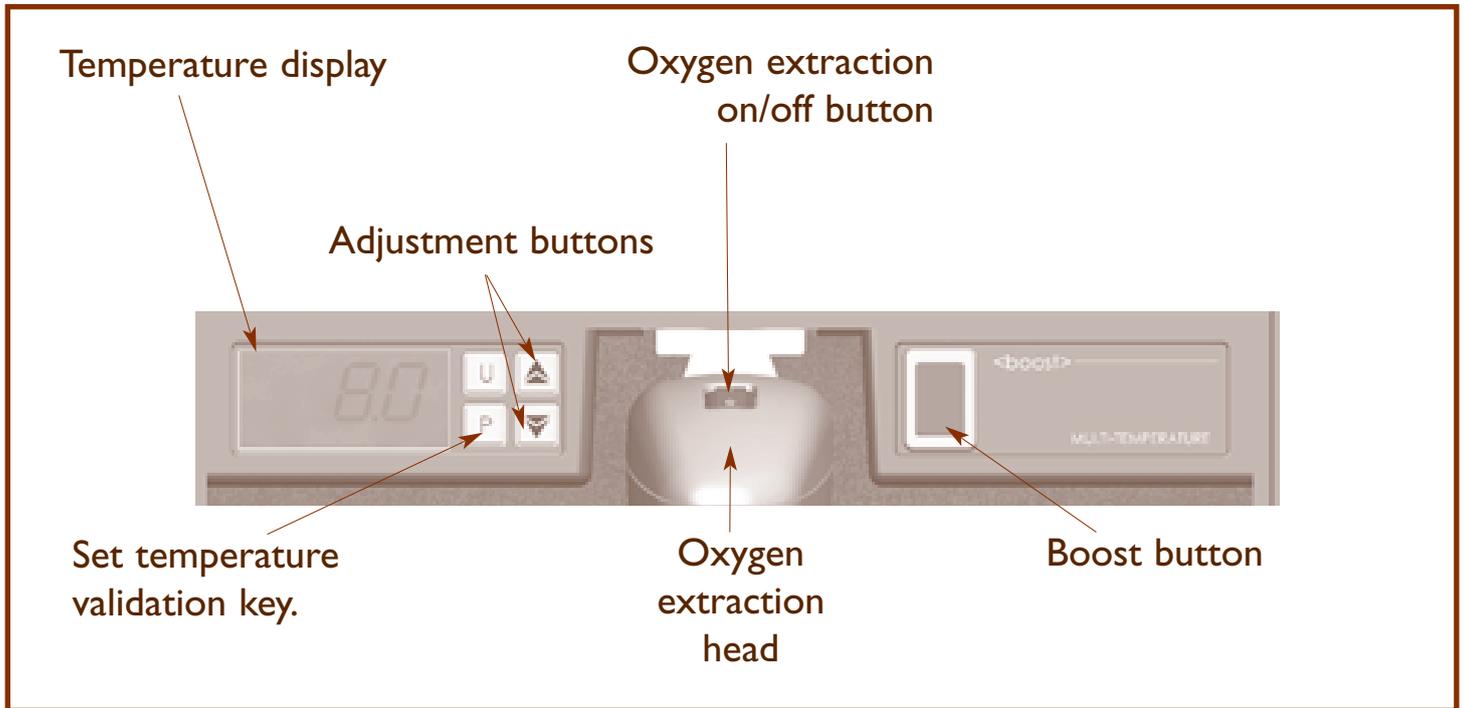
 **N.B.!** Observe the connection direction: arrow on the top. Do not apply force. The use of an extension cord or multi-socket is not recommended.





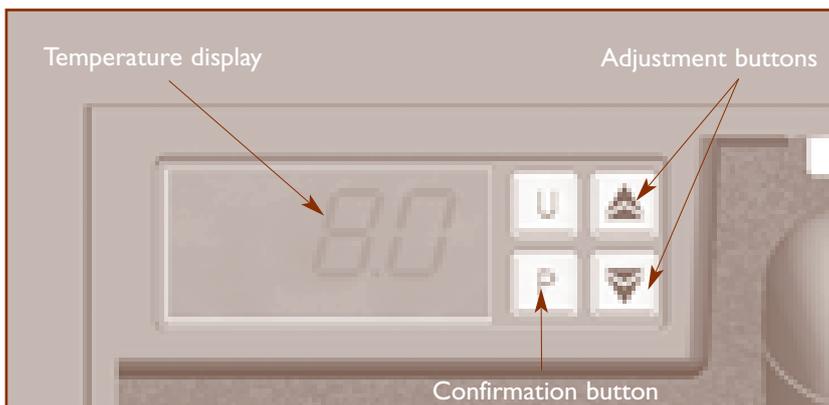
# 6 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET

## II - Description of control panel



## III - Temperature setting

Your EuroCave S012 cabinet is a multi-temperature wine cabinet. Temperature setting for your wine cabinet is carried out entirely from the control panel.



- Temperature display: Displays the set temperature of your wine cabinet.
- Adjustment buttons ( / ) sets the desired temperature inside the cabinet.
- Confirmation button "P": confirm the setting temperature.

Default setting: 8°C  
 Setting adjustable between 8 and 12°C

**To adjust the temperature of your cabinet:**

**⚠ To set the temperature, first ensure that the Boost button is in the off position "0".**

- Press and hold down the button for a few seconds. The symbol "SPI" will appear alternatively with the previous temperature setting.
- Set the desired temperature by pressing the and buttons.
- Confirm your programming by pressing and holding down the "P" button for a few seconds.

Your programming will be automatically confirmed if no button is pressed within the 15 seconds following programming.

# 6 - COMMISSIONING YOUR WINE CABINET



The recommended control range for the lower section of the cabinet is 8°C, thus the temperature gradient will rise to approximately 18°C in the upper section of the cabinet.

**⚠ Recommended ambient temperature: 20°C.** The performance of the bottom of the cabinet will vary between 8 and 12°C according to an ambient temperature of 18 - 25°C.

When there has been a significant modification in set temperatures, it can take several hours for your wine cabinet to stabilise and display the desired temperature.

## IV- “Boost” function

A “boost” zone, located at the bottom of the cabinet, allows a bottle of white wine or Champagne to be brought to the correct serving temperature more quickly

- When you need to use this zone, activate it by pressing the “boost” button, located at the top right-hand side of the cabinet, next to the control panel (see p5).
- The lighting, located under the Boost button, indicates that the chilling function is operating correctly.



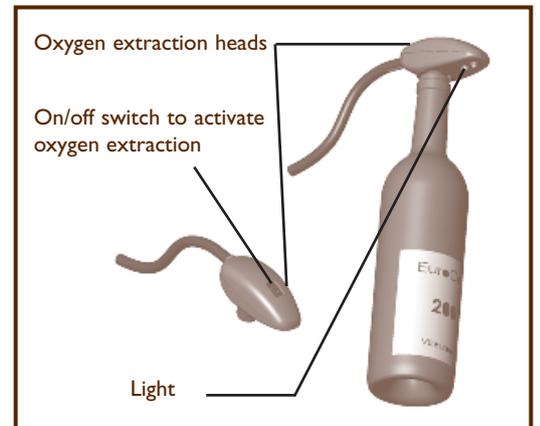
**⚠ To set the temperature, first ensure that the Boost button is in the off position “0”.**

## V- Preserve your opened bottles of wine at the correct serving temperature

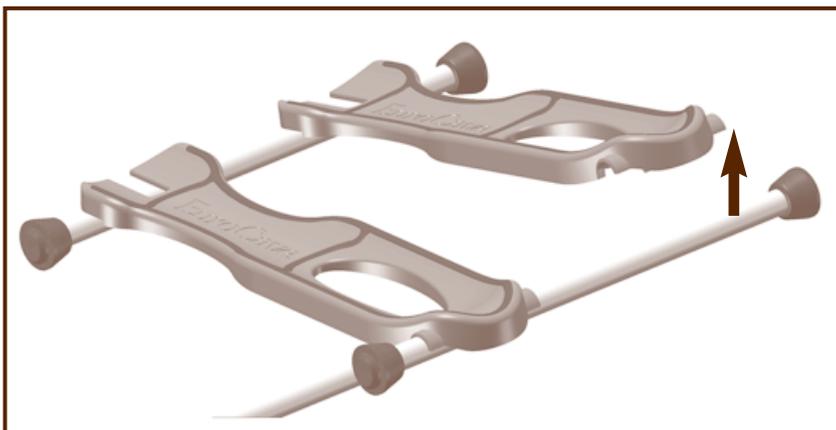
An oxygen extraction device preserves the wine by removing oxygen (responsible for wine oxidation) from the opened bottle.

- Place the opened bottle on one of the two mountings, designed for this purpose (see p5) and press the oxygen extraction bottle stopper downwards on the neck of the bottle (ensure that there is nothing obstructing the neck of the bottle),
- Activate oxygen extraction by pressing the on/off switch located above the oxygen extraction stopper.
- A light under the oxygen extraction stopper vertically illuminates your bottle
- Oxygen extraction is then automatically activated (the appliance then functions independently)

To remove your bottle, first switch off the oxygen extraction function by pressing the on/off button located above the oxygen extraction stopper (off position), then remove the stopper to release the bottle.



## VI – Main du Sommelier bottle supports



The Main du Sommelier supports can be changed or replaced.

To do so, gently detach the oval support and pull it towards you.



## 7 - EVERYDAY MAINTENANCE

---

Your EuroCave wine cabinet is a tried and tested, easy-to-use appliance. The following few maintenance operations will enable your cabinet to provide you with many years of faithful service.

- When cleaning the back of the cabinet, and before moving it, make sure it has been disconnected from the mains power supply and that there are no bottles left in the cabinet.
- Once a year completely clean the interior of your cabinet after emptying it and ensuring it disconnected from the power supply (use water and a non abrasive cleaning product, then rinse carefully).

Checking the appliance regularly and, if you suspect that something is not functioning correctly, notifying your retailer of this possible anomaly, is the best way to ensure that your wine cabinet will provide you with long and faithful service.



## 8 - EVERYDAY MAINTENANCE

---

- In the event that the temperature sensor is faulty, the symbol "EO" is displayed.
- Where the critical temperature threshold is exceeded, for temperatures below 5°C (41°F), the display indicates "LO". For temperatures above 22°C (71°F), the display indicates "HI".

**NB:** Whatever the circumstances, if you think your appliance is not functioning normally, contact your EuroCave retailer.



## 9 - TECHNICAL SPECIFICATIONS

---

	<b>H</b>	<b>W</b>	<b>D</b>	<b>Weight when empty (kg) (kg)</b>	<b>Permitted T° ranges</b>		<b>Consumption per 24h* (kWh)</b>
					<b>Min T°</b>	<b>Max T°</b>	
S012	810	300	450	20	18	25	1,7

\* 24h consumption measured an outside temperature of 25°C (77°F).  
Setting precision: +/- 1°C (2°F), Display precision: +/- 1°C (2°F).

The power is supplied by an independent unit (EuroCave Wine bar type): 100V/240V – 12V.

The SN climate class specified on the product information plate only relates to electrical safety international standards applicable to the product: IEC 60335-2-24 and IEC 60335-1.

# AVERTISSEMENT

---

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 pas être tenu 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.

La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites, sans le consentement préalable et écrit de EuroCave.

# WARNING

---

The information in this document is subject to modification without prior notice.

EuroCave offers no guarantee on this equipment item if it is used for any specific purpose other than that for which it was designed. EuroCave cannot be held responsible for any errors in this manual, nor for any damage linked to or following the provision, performance or use of the equipment item.

All photocopying, reproduction, translation, wether partial or total, are strictly prohibited, without prior written consent from EuroCave.

# WARNUNG

---

Die Angaben in diesem Dokument können ohne Ankündigung geändert werden.

EuroCave gewährt keine Garantie, wenn das Gerät anders als für seine gedachte Zweckbestimmung eingesetzt wird. EuroCave haftet nicht für Fehler, die diese Anweisung enthalten könnte und auch nicht für Schäden in Zusammenhang oder im Anschluss an die Lieferung, Leistung oder Verwendung des Gerätes. Das Dokument darf ohne zuvoriges und schriftliches Einvernehmen von EuroCave weder ganz noch teilweise fotokopiert, vervielfältigt oder in andere Sprachen übersetzt werden.

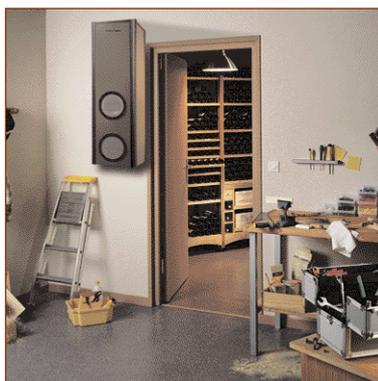
# ADVERTENCIA

---

Las informaciones contenidas en este documento estan sujetas a modificaciones sin previo aviso.

EuroCave ofrece ninguna garantía sobre este aparato cuando se utilice para un uso particular distinto de aquel para el que ha sido previsto. EuroCave no podrá ser considerado responsable de los errores contenidos en el presente manual, ni de cualquier daño asociado o consecuente al suministro, las cualidades técnicas o la utilización de este aparato.

La fotocopia, la reproducción o la traducción total o parcial de este documento están formalmente prohibidas, sin el consentimiento previo y por escrito de EuroCave.



# EuroCave®

Leader dans le domaine de la conservation, la présentation et le service des vins depuis plus de 30 ans, EuroCave vous propose des solutions adaptées à chacun de vos besoins. Armoires à vins, 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 30 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 30 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 30 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!

