

La Première

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



EUROCAVE 

BIENVENUE

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.

FR

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

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

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

MISE EN GARDE:

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Nécessité d'avoir la prise accessible après l'installation
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
- 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.

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

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

- Le système de réfrigération à l'arrière et à l'intérieur de la cave contient du réfrigérant.
- La cave contient du gaz réfrigérant inflammable (R600a: iso-butane).
- Ne pas bloquer les ouvertures.
- Si le circuit froid est endommagé, ne pas approcher d'appareils électriques ou de flamme près de la cave à vin. Ouvrir toutes les fenêtres pour assurer une parfaite ventilation de votre pièce. Contacter un réparateur agréé.
- Ne pas retirer la grille en bas de la cave sauf si cela est recommandé par le fabricant. Ne pas placer directement des bouteilles de vin sans la grille.
- Aucun objet pointu ne doit entrer en contact avec le circuit froid.
- L'utilisation de rallonge électrique n'est pas recommandée.
- Danger: risque qu'un enfant se glisse à l'intérieur d'une cave défectueuse. Avant de jeter votre cave à vin:
 - Enlever la porte
 - Laisser les clayettes à l'intérieur de la cave à vin. Ainsi, l'enfant pourra difficilement accéder à l'intérieur.

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

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

La température

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

L’hygrométrie

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

L’obscurité

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

L’absence de vibration

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

La circulation de l’air

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

Le rangement

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

Nous vous remercions de la confiance que vous nous accordez.

Températures usuelles de service du vin			
Vins français		Vins australiens	
Alsace	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Bordeaux Blanc Liquoreux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Bordeaux Blanc Sec	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux Rouge	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Bourgogne Blanc	11 °C	Pinot noir	15 °C
Bourgogne Rouge	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	Autres vins	
Vins de Loire Blanc Sec	10 °C	Californie	16 °C
Vins de Loire Liquoreux	7 °C	Chili	15 °C
Vins de Loire Rouge	14 °C	Espagne	17 °C
Vins du Rhône	15 °C	Italie	16 °C
Vins du Sud Ouest Liquoreux	7 °C		
Vins du Sud Ouest Rouge	15 °C		



I - Descriptif de votre cave à vin 6



2 - Alimentation électrique 7



3 - Protection de l’environnement / Eco-conception 7



4 - Installation de votre cave à vin 7-10



5 - Aménagement - Rangement 10-12



6 - Mise en service de votre cave à vin 13

- I- Branchement et mise en marche 13
- II-A. Descriptif (modèle I température V-LAPREMIERE-S,V-LAPREMIERE-M,V-LAPREMIERE-L) 13
- II-B. Réglage de la température 13
- III-A. Descriptif (modèle multi-températures S-LAPREMIERE-L) 14
- III-B. Réglage des températures 14
- IV- Affichage du niveau d’humidité relative 15
- V- Réglage du mode éclairage 15
- VI- Affichage du compteur du filtre à charbon 15



7 - Entretien courant 16



8 - Anomalies de fonctionnement 17



9 - Caractéristiques techniques 17-18



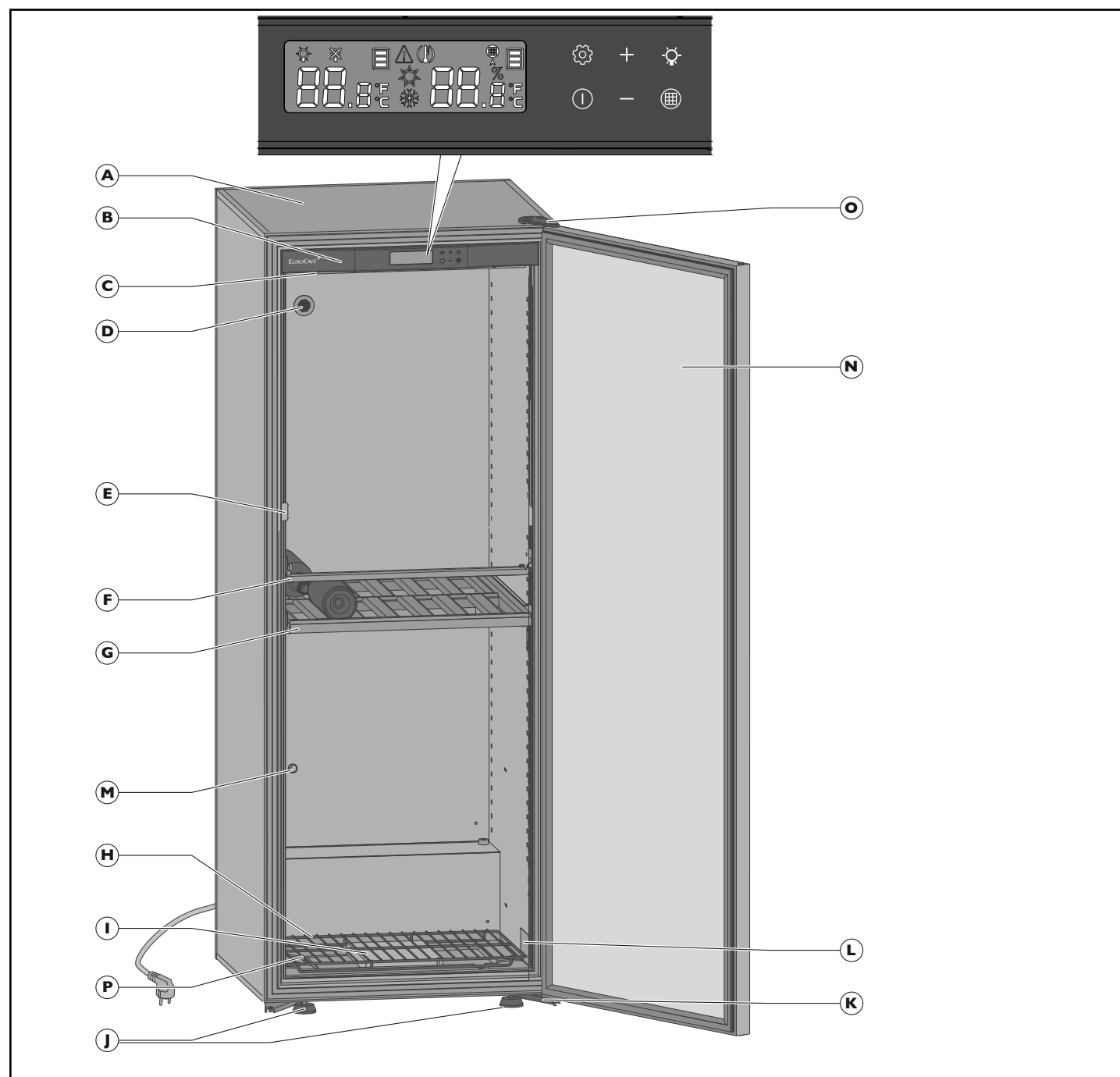
10 - Simulations de rangement 130-131



11 - Schéma électrique 132



1/ DESCRIPTIF DE VOTRE CAVE À VIN



- | | |
|--|---|
| A Coffre de cave | I Cassette humidité - modèle IT uniquement |
| B Pupitre de contrôle et de réglage | J 2 pieds réglables pour mise à niveau |
| C Eclairage (2 leds) | K Charnière basse (x2) |
| D Trou d'aération + Filtre à charbon | L Étiquette signalétique |
| E Patte de fermeture | M Trou d'aération libre |
| F Raidisseur sur les grands modèles uniquement - ne pas enlever | N Porte (équipée d'une serrure 2 mouvements) |
| G Clayette multifonctions | O Charnière haute |
| H Grille | P Bac récupérateur de condensats avec orifice d'écoulement |



2/ ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

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

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).



3/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT / ECO-CONCEPTION



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

Mise au rebut de l'emballage

Les pièces d'emballage utilisées par EuroCave sont fabriquées en matériaux recyclables. Après le déballage de votre cave, apportez les pièces d'emballage dans une déchetterie. Elles seront, pour la plupart, recyclées.

Recyclage: un geste citoyen

Les équipements électriques et électroniques ont des effets potentiellement nocifs sur l'environnement et la santé humaine du fait de la présence de substances dangereuses. Vous ne devez donc pas vous débarrasser des déchets d'équipements électriques et électroniques avec les déchets municipaux non triés. Lors de l'achat d'un nouveau produit EuroCave, vous pouvez confier le recyclage de votre ancien appareil à votre revendeur EuroCave. Parlez-en à votre revendeur EuroCave, il vous précisera les modalités d'enlèvement et de collecte mis en place au sein du réseau EuroCave. En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect

de l'environnement, votre cave à vin ne contient ni C.F.C. ni H.C.F.C..

Pour économiser de l'énergie

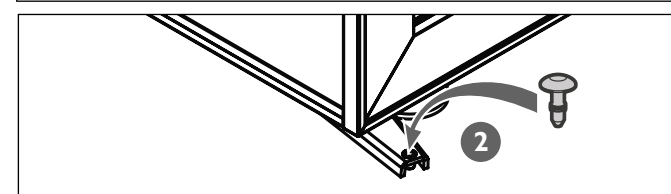
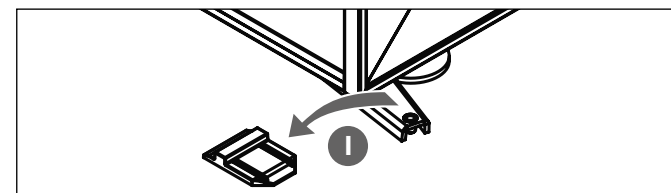
- Installez votre cave dans un endroit adapté (voir page suivante) et dans le respect des plages de températures données.
- Gardez la porte ouverte le moins de temps possible.
- Assurez-vous de la bonne étanchéité du joint de porte et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre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



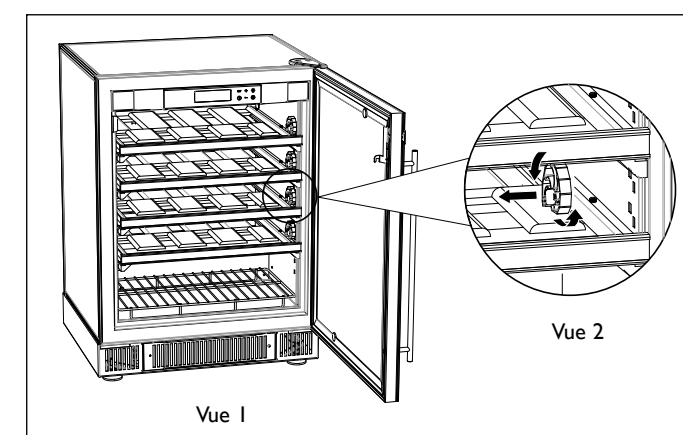
4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

Déballage

- Vérifiez dès la livraison que votre cave ne présente aucun défaut d'aspect extérieur (choc, déformation, ...).
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité de l'intérieur de votre appareil.
- Enlevez les éléments de protection disposés à l'intérieur et à l'extérieur de votre cave, dont la cale de protection de la charnière inférieure (voir schéma (1)).
- Rajoutez le bouchon (voir schéma (2)) qui se trouve dans votre sachet accessoires, servant à boucher le trou de la charnière inférieure.



- Des cales de protection servant pour le transport ont été fixées sur chacune des clayettes. 2 cales par clayette (Vue 1). Retirez chacune d'elle par un mouvement rotatif (Vue 2). Vous pouvez conserver ces cales et les réutiliser dans le cas où vous seriez amené à transporter votre cave à vin sur une longue distance.



Précautions

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

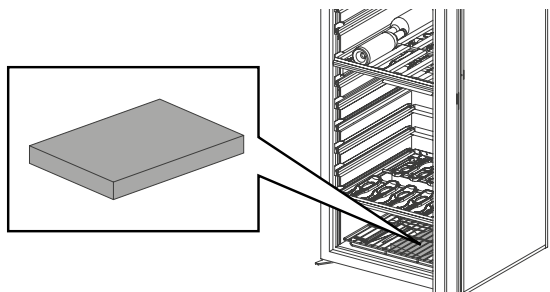


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

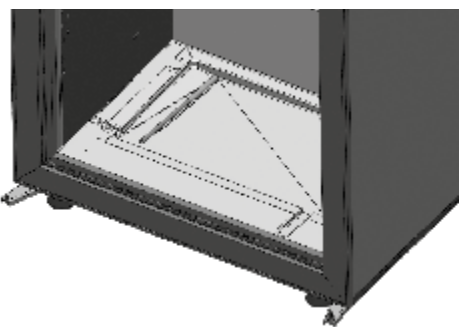
Précautions (suite)

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

- Si vous constatez un taux d'humidité bas (<55%) nous vous recommandons d'utiliser la cassette d'humidité livrée dans son sachet avec l'appareil et de la placer en bas de la cave, sous la grille, dans le bac prévu à cet effet (voir schéma ci-dessous). Lors de la première utilisation, prenez soin d'immerger votre cassette en totalité dans l'eau du robinet pendant quelques minutes afin de bien l'imprégner puis égouttez-la bien. Selon les conditions extérieures il sera éventuellement nécessaire de rajouter un verre de 10cl d'eau à plusieurs mois d'intervalle.

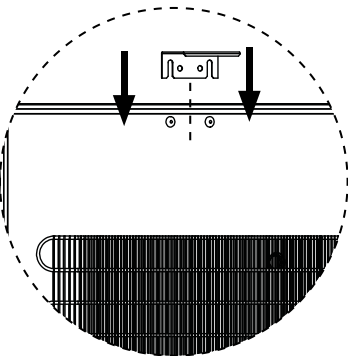


- Si vous constatez un taux d'humidité trop élevé, retirez le tuyau de drainage noir situé dans le bas de la cave.



i Si vous veniez à laisser votre cave à vin fermée pendant des périodes longues (>3 mois) dans un environnement où la température serait proche de la température de réglage de votre cave (de l'ordre d'une différence de <5°C) cela pourrait générer un environnement propice au développement de moisissure et de décollement des étiquettes de vos bouteilles. En effet, les manques de déshumidification et de renouvellement de l'air peuvent entraîner une humidité importante dans la cave. Une surveillance régulière et un nettoyage une fois par an restent fortement conseillés.

- Installez la butée que vous trouverez dans le sachet accessoires à l'arrière de la cave (voir schéma).
- Celle-ci permet de maintenir un espace de 7 cm entre le mur et l'arrière de la cave. Cet espace permet d'optimiser la consommation électrique de votre cave.
- Disposez les 2 bouchons dans les 2 trous du haut de la cave.
- Veillez à ne pas enfoncer complètement les bouchons pour permettre d'installer la butée arrière.
- Glissez la butée arrière entre les bouchons et la paroi de la cave, puis enfoncez complètement les 2 bouchons.



Installation

Transportez votre cave à l'emplacement choisi.

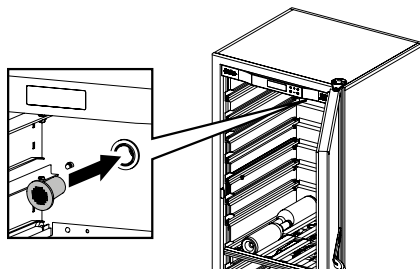
Il doit:

- être ouvert sur l'extérieur pour ménager une circulation d'air (pas de placard fermé,...),
- ne pas être trop humide. Max. 85% d'humidité ambiante (lingerie, buanderie, salle de bains),
- avoir un sol stable et plan,
- disposer d'une alimentation électrique (prise standard, 16 A, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel, 30 mA* (*non valable dans certains pays).



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

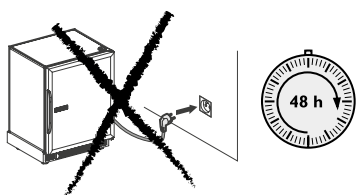
- Amenez votre cave jusqu'à son emplacement définitif.
- Positionnez le filtre à charbon, que vous trouverez dans le sachet "accessoires", en le rentrant par l'intérieur de votre cave, dans le trou d'aération situé en haut à gauche.
- Attendre 48 h avant de brancher la cave.



- Lors de la première mise en service, l'alarme filtre à charbon s'affiche. Réinitialisez le compteur de filtre à 365 (voir chapitre 6, § VII).

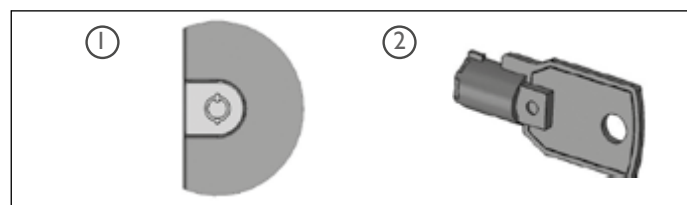
Installation de deux caves côte à côte

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



Sécurité de la porte

Afin de sécuriser votre cave à vin, toutes les portes intègrent une serrure (1). Vous trouverez la clé dédiée à ce type de serrure (2) dans votre sachet accessoires.

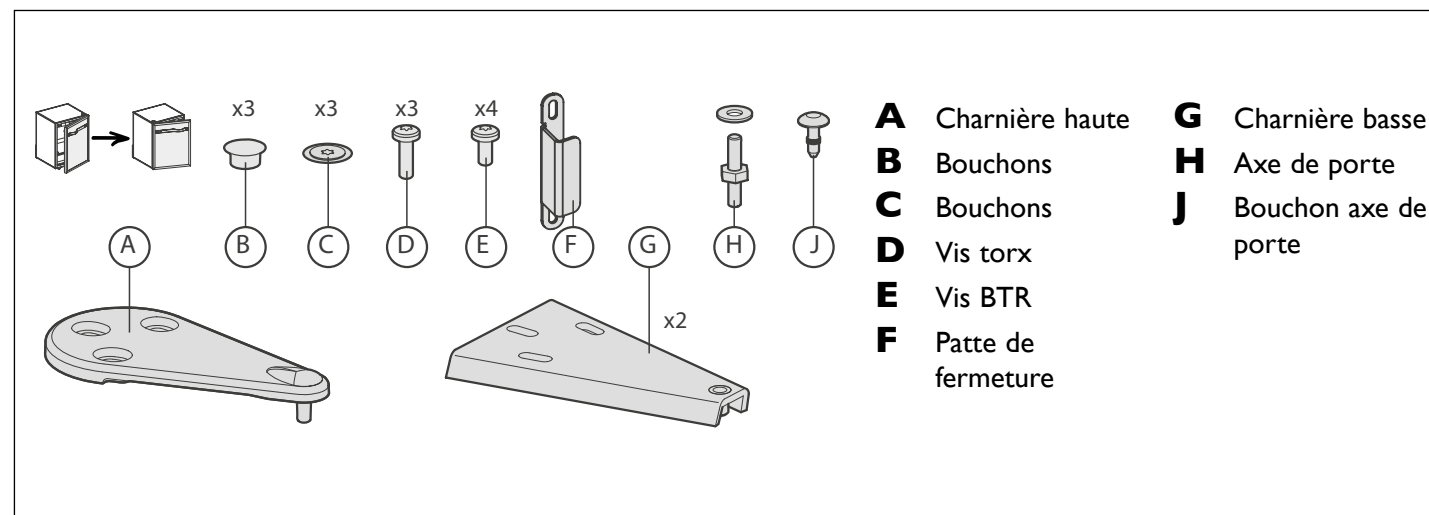


Les bouteilles doivent être disposées de manière à ce qu'elles ne soient pas en contact avec la paroi du fond. Le cas échéant, la condensation créée sur la paroi, peut ruisseler sur les clayettes et endommager les étiquettes des bouteilles. Par ailleurs, le contact avec la paroi froide peut créer un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

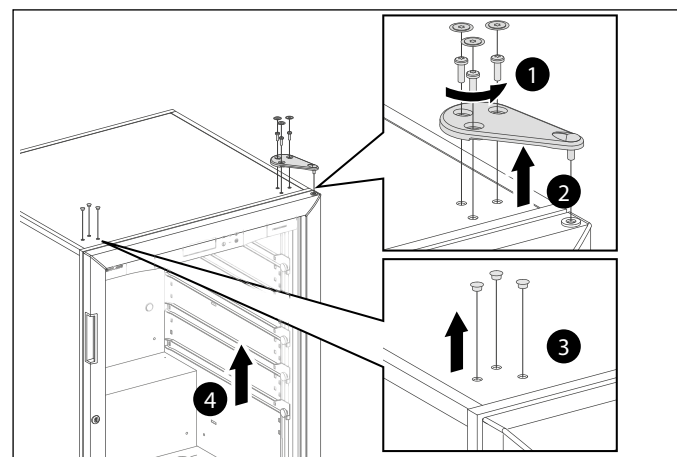


4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

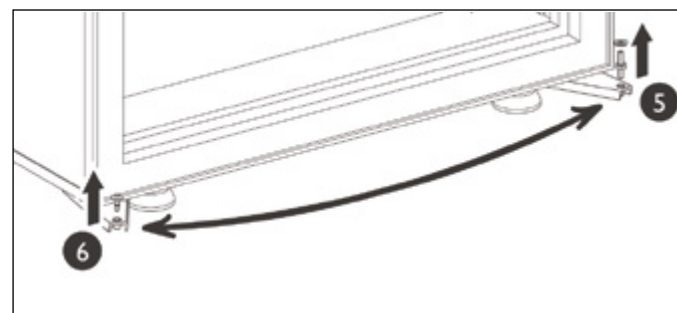
I. Réversibilité de la porte



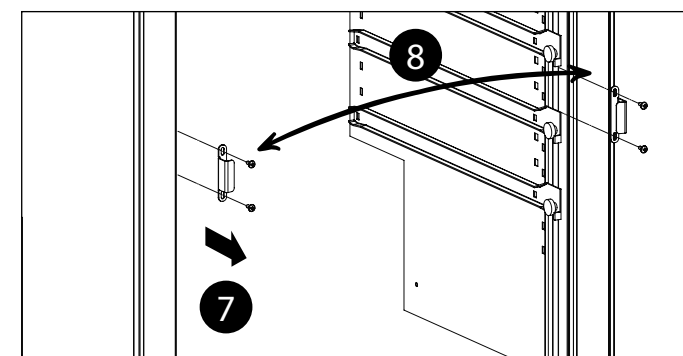
Vous pouvez ainsi changer son sens d'ouverture. Procédez comme suit (exemple pour changer une porte droite en porte gauche) :



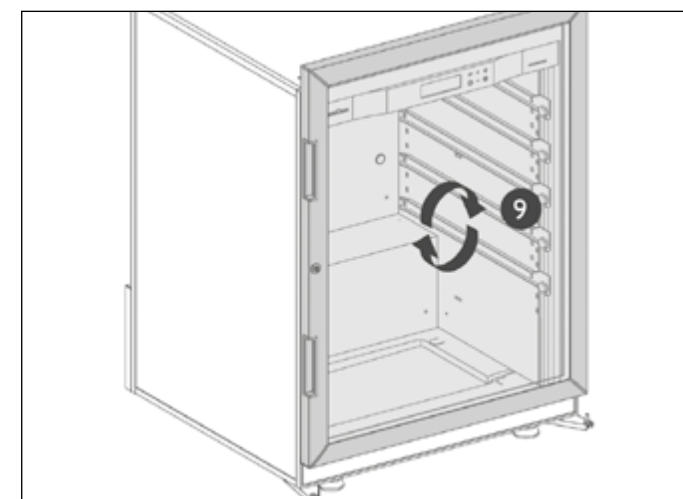
- Enlevez délicatement les bouchons à l'aide d'une lame fine.
- Dévissez les trois vis à l'aide d'une clé Torx "T25".
- Retirez la charnière supérieure.
- Otez la porte du coffre en l'ouvrant légèrement, puis en la soulevant vers le haut.



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



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



- Retourner la porte de 180°.



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

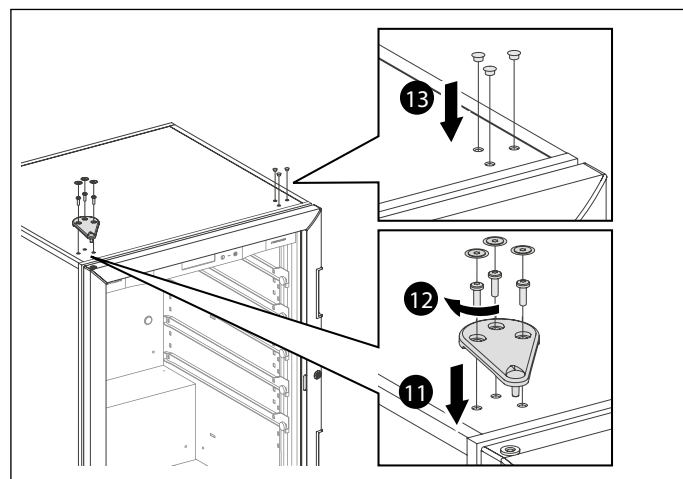


Attention : la porte vitrée avec poignée et la porte pleine avec poignée ne sont pas réversibles. La position décentrée de la poignée ne le permet pas.



4/ INSTALLATION DE VOTRE CAVE À VIN

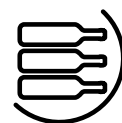
10 Remettez la porte sur son axe.



11 Mettez en place la charnière supérieure.

12 Vissez la charnière de façon à ce que la porte soit bien parallèle au coffre. Vérifiez que le joint adhère bien au coffre (en refermant la porte), pour une bonne étanchéité.

13 Mettez en place les bouchons.



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT



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

Différents types de rangement

Clayette de série



Clayette multi-fonctions
Réf. : AEPHUI
Capacité : 72 bouteilles
Poids maxi : 100kg

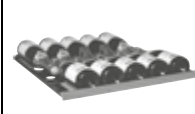
Clayette en option



Kit de présentation articulée pour clayettes ACMS
Réf. : AOPRESAR
Capacité : 32 bouteilles



Clayette coulissante universelle équipée "Main du sommelier"
Réf. : ACMS
Capacité : 12 bouteilles



Clayette coulissante Champagne
Réf. : ACHH
Capacité : 10 bouteilles



Clayette coulissante de dégustation
Réf. : ACVH
Capacité : 20 bouteilles

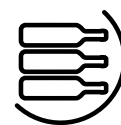


Clayette de présentation
Réf. : ACPH
Capacité : 22 bouteilles



Il est fortement recommandé de ne pas laisser vos bouteilles de vin :

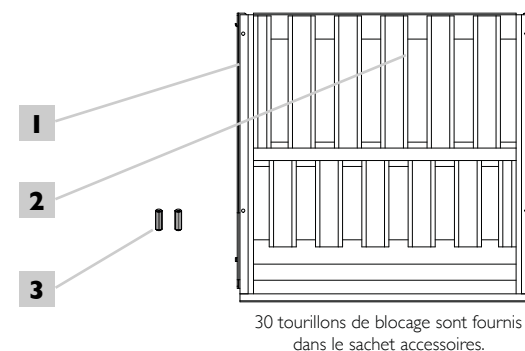
- Enveloppées dans leur papier de soie à l'intérieur de votre cave à vin EuroCave. Le papier de soie est peu tolérant à l'humidité ambiante sur une longue durée. Le papier imbibé collera et endommagera les étiquettes de vos bouteilles de vin.
- Stockées dans un emballage carton ou une caisse bois dans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



5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

Conseils d'aménagement et de chargement

La clayette multi-fonctions (Ref. AEPHUI) peut être utilisée comme clayette de stockage, clayette coulissante ou clayette de présentation. Les clayettes de votre cave possèdent 12 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.



- 1 Guides (x2)
- 2 Clayette - 12 empreintes
- 3 Tourillons (x2)

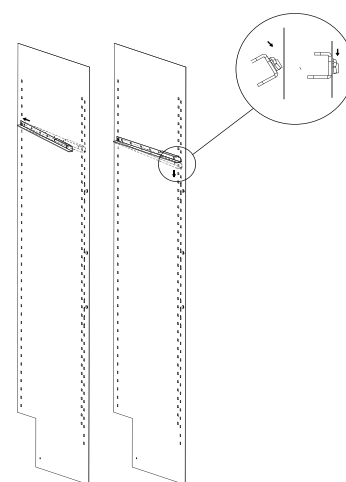


Schéma 1

Configuration d'une clayette en version stockage

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procédez comme suit:

1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schéma 1). Veillez à bien clipper les guides dans leur logement (voir schéma 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
5. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
6. Continuez le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
7. Une clayette de stockage peut supporter au maximum 6 rangées de 12 bouteilles, soit 72 bouteilles bordelaises «Tradition» (97 kg).

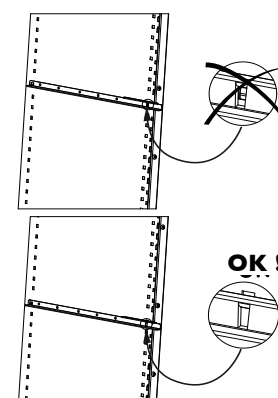


Schéma 2

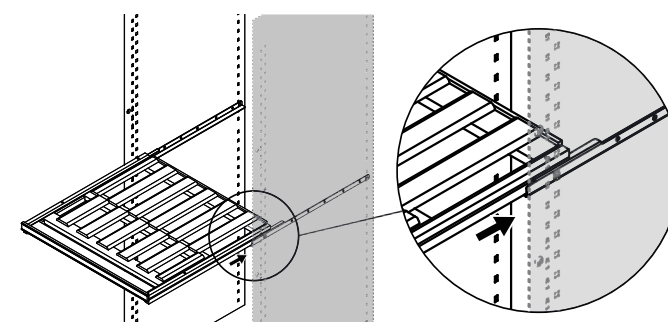
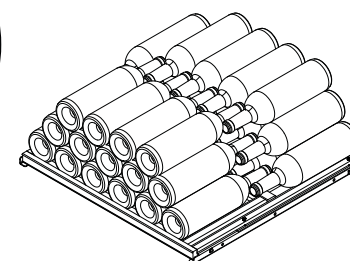
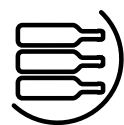


Schéma 3



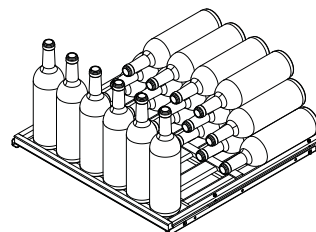


5/ AMÉNAGEMENT – RANGEMENT

Configuration d'une clayette en version présentation:

Pour installer des bouteilles sur une clayette de présentation, procédez comme suit:

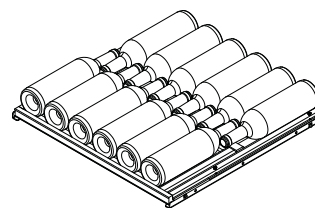
1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche. (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'avant de la clayette, en partie supérieure. Ces pions sont alors en butée sur le guide et empêchent tout mouvement intempestif de la clayette.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière (6 bouteilles bordelaises "Tradition").
5. Continuez le rangement en empilant les bouteilles sur la rangée du fond (6+6+6+6 = 24 bouteilles bordelaises "Tradition") et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
6. Pour présenter vos bouteilles, disposez-les en position verticale sur le devant de la clayette (capacité maximum: 6 bouteilles bordelaises "Tradition").
7. En version présentation, la clayette a une capacité maximale de 30 bouteilles bordelaises "Tradition".



Configuration d'une clayette en version coulissante:

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit:

1. Insérez 2 guides dans les crémaillères prévues à cet effet. Pour chaque clayette, positionnez un guide à droite et un guide à gauche (voir schéma 1 et 2).
2. Placez la clayette dans les 2 guides (voir schéma 3).
3. Placez un tourillon de blocage dans chacun des 2 orifices situés à l'arrière de la clayette, en partie supérieure. Ces pions empêchent la clayette de sortir totalement de la cave.
4. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
5. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
6. Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles (maximum 12 bouteilles bordelaises "Tradition").
7. Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale ou supérieure de l'appareil.



NE JAMAIS TIRER PLUS D'UNE CLAYETTE COULISSANTE CHARGÉE À LA FOIS.

Conseils d'aménagement de votre cave à vin

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

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

- **Si vous disposez de clayettes coulissantes, positionnez-les de préférence en partie centrale ou supérieure de votre cave pour en faciliter l'accès quotidien.**
- **De même, disposez une ou deux bouteilles de chacun de vos différents vins sur les clayettes coulissantes et gardez votre réserve sur les clayettes de stockage. Vous n'aurez plus qu'à compléter en cas de consommation.**



Pour un fonctionnement optimal nous recommandons d'utiliser la cave avec plus de 75 % de sa capacité.



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

I - Branchement et mise en marche

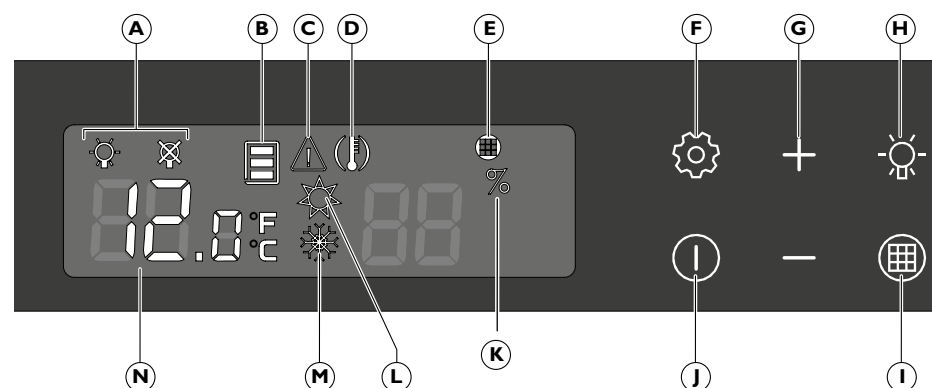
Après avoir attendu 48 heures, branchez votre cave à vin.

Pour allumer, appuyez sur le bouton **I** pendant 3 secondes.



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

II-A. Descriptif (modèles I température, V-LAPREMIERE-S, V-LAPREMIERE-M, V-LAPREMIERE-L)



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

A Mode d'éclairage

B Zone de température

C Alarme défaut de sonde

D Alarme de température

E Alarme filtre à charbon

F Touche accès aux réglages et validation

G Touches de sélection et de réglage

H Touche accès et validation du mode d'éclairage

I Touche d'accès au compteur filtre à charbon

J Touche marche / arrêt

K Alarme d'hygrométrie

L Témoin fonctionnement résistance

M Témoin fonctionnement compresseur

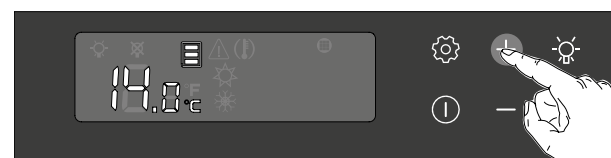
N Afficheur de la température

II-B. Réglage de la température

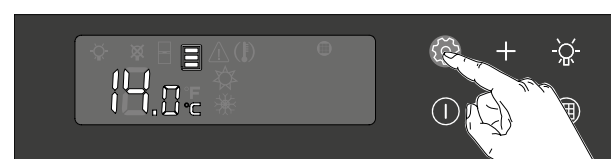
Appuyer 3 s sur la touche **I** pour la mise en route.



1 Appuyez environ 2 s sur la touche **F**. L'afficheur se met à clignoter.



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



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



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

- La consigne par défaut est de 12 °C (température idéale de vieillissement). En revanche, cette consigne peut être réglée entre 6 et 18 °C.
- Plage de réglage conseillée pour le vieillissement: 10 à 14 °C.

ATTENTION: pour fonctionner correctement votre cave doit être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35 °C (porte pleine) ou entre 0 et 30 °C (porte vitrée).



Transformation de votre cave de vieillissement en cave de service: vous pouvez utiliser votre cave I température comme cave de service pour mettre à température de dégustation vos vins blancs ou vos vins rouges (plage de réglage possible de 6 à 18 °C):

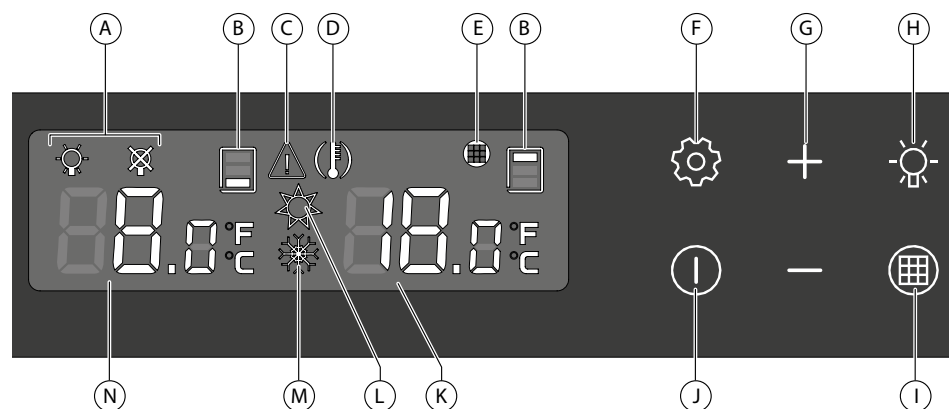
- pour les vins blancs: plage de réglage conseillée de 6° à 10 °C
- pour les vins rouges: plage de réglage conseillée de 15° à 18 °C.

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



6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

III-A. Descriptif (modèle multi-températures S-LAPREMIERE-L)



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

- H** Touche accès et validation du mode d'éclairage
- I** Touche d'accès au compteur filtre à charbon
- J** Touche marche / arrêt
- K** Afficheur de la température haute de la cave
- L** Témoin fonctionnement résistance
- M** Témoin fonctionnement compresseur
- N** Afficheur de la température basse de la cave



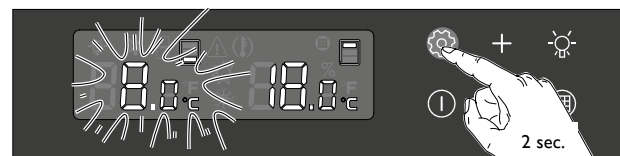
Les touches tactiles sont très sensibles. Il est inutile d'écraser le doigt sur les touches, un simple effleurement suffit pour que la commande soit enregistrée. Pensez à bien lever le doigt du pupitre entre chaque appui.

III-B. Réglage des températures

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

Plage de réglage conseillée pour la température haute: 17 à 19°C.

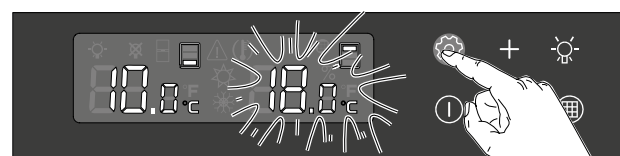
Appuyer 3 s sur la touche **I** pour la mise en route.



- 1** Appuyez environ 2 s sur la touche **F**. L'afficheur se met à clignoter.



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



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



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



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

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

- Pour la température basse, la consigne par défaut est de 8°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 5 et 10°C.
- Pour la température haute, la consigne par défaut est de 18°C. En revanche, cette consigne peut être réglée entre 15 et 20°C.

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

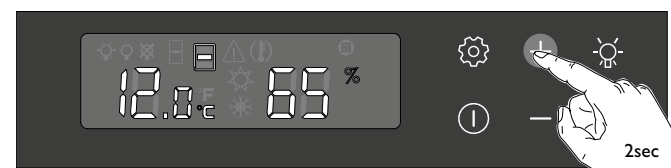


6/ MISE EN SERVICE DE VOTRE CAVE À VIN

IV- Affichage du niveau d'humidité relative (modèle I température uniquement)

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

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

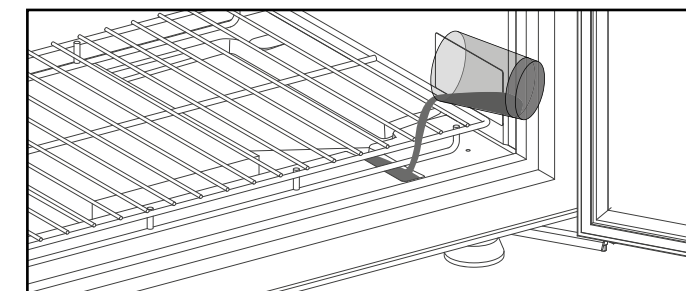


Pour afficher le taux d'hygrométrie de votre cave maintenez appuyé le bouton **+** pendant 2 secondes.

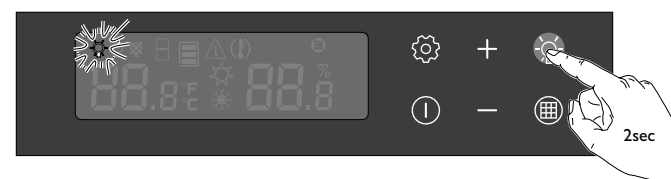


Dans un environnement particulièrement sec, et/ou dans des conditions climatiques peu favorables (ex. hiver), vous pouvez utiliser le kit hygrométrie "Hygro++" qui vous permet d'augmenter le taux d'hygrométrie relative à l'intérieur de votre cave à vin.

Si vous souhaitez augmenter le taux d'humidité relative dans votre cave, versez l'équivalent d'un verre d'eau sur la cassette humidité située en bas de la cave, en ayant pris soin d'ôter les bouteilles auparavant.



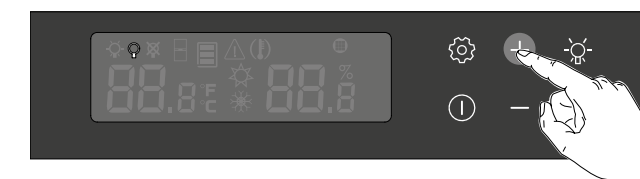
V- Réglage du mode éclairage



- 1** Appuyez 2 s sur la touche **F**. Le voyant du mode actif clignote.

Vous avez 2 possibilités de réglage pour l'éclairage:

- Eclairage permanent (pour un éclairage d'ambiance avec une cave équipée d'une porte vitrée par exemple).
- Eclairage désactivé.



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

- 3** Appuyez sur la touche **F** pour valider.

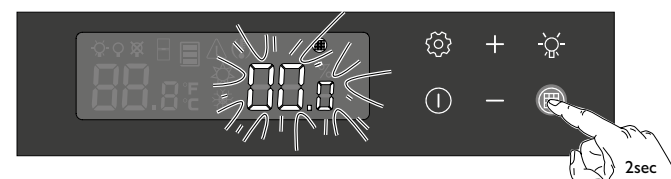


Précautions d'utilisation: rayonnement intense, ne regardez jamais directement l'axe de la led.



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

VI- Affichage du compteur du filtre à charbon

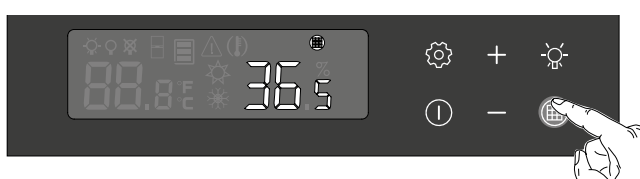


Lors de la mise en service ou du remplacement du filtre, régler le compteur sur 365.

- 1** Appuyez 2 s sur la touche **I**. L'afficheur clignote.



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



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



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



Le filtre à charbon est à changer tous les ans.



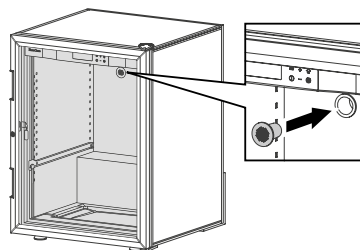
7/ ENTRETIEN COURANT



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

Opérations d'entretien une fois par an environ

- **Débranchez et déchargez l'appareil.**
- **Enlevez les éventuelles particules qui pourraient boucher le tuyau de drainage situé à l'intérieur en bas de la cave.**
- **Nettoyez le condenseur à l'arrière de l'appareil en enlevant la poussière à l'aide d'un aspirateur.**
- **Nettoyez l'intérieur des compartiments avec de l'eau et du produit nettoyant non agressif.**
- **Rincez soigneusement.**
- **Séchez avec un chiffon doux.**
- **Remplacez le filtre à charbon actif logé dans le trou d'aération supérieur de votre cave.**
- **Enlevez le filtre à charbon manuellement. Il est disponible auprès de votre revendeur habituel. Il doit être remplacé par une pièce garantie d'origine constructeur.**
- **Vérifiez le bon état des joints. Le nettoyage du joint d'étanchéité s'avère souvent nécessaire. Un nettoyage avec des substances non adaptées provoque un vieillissement prématuré des joints. Il convient alors de respecter certaines règles: Tout nettoyage du joint doit se terminer pas un rinçage du joint à l'eau claire. Aucune trace de produit nettoyant ne doit subsister sur le joint. EuroCave préconise uniquement l'utilisation de solution savonneuse neutre. Si le nettoyage avec ce type de solution s'avère insuffisant, il est possible de manière exceptionnelle d'utiliser une solution à base d'Ethanol, mais avec une concentration inférieure à 10 %, et en prenant bien soin de rincer le joint à l'eau claire.**



Entretien des éléments vitrés:

- **Pour nettoyer les éléments vitrés de votre cave, utilisez un chiffon doux non abrasif, humidifié préalablement avec un nettoyant à vitre adapté.**



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



8/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Incidents possibles	Causes	Actions correctives
Le pictogramme  s'affiche	La température intérieure est supérieure de 4°C par rapport à la consigne.	Vérifier la fermeture de la porte. Vérifier l'état du joint de la porte. Si vous avez chargé votre cave d'un grand nombre de bouteilles dans les heures qui précèdent, attendez quelques temps puis vérifiez à nouveau. Si l'alarme persiste, contactez votre revendeur EuroCave.
Le pictogramme  s'affiche toujours après actions correctives précédentes	Anomalie de fonctionnement	Débrancher la cave et contacter le revendeur EuroCave.
Le pictogramme  clignote	Le taux d'humidité relative est < 50 % pendant plus de 72 h	• Ajouter un verre d'eau dans le canal du bac (voir chapitre 6, § IV). • Afin d'obtenir la périodicité de rajout d'eau, compter le nombre de jours séparant le 1er jour de rajout d'eau et le jour où le pictogramme s'affiche. Au bout de quelques heures, le pictogramme s'éteint.
L'appareil ne peut faire baisser le taux d'humidité à la valeur désirée		• Vider la cave, enlevez la cassette humidité et nettoyer le bac. • Retirer le tuyau de drainage noir placé dans le bas de la cave. L'humidité sera directement rejetée hors de l'appareil. Appeler le revendeur EuroCave si le problème persiste malgré ces différentes manipulations.
Le pictogramme  s'affiche	Alarme de filtre à charbon	Remplacer le filtre à charbon (voir chapitre 7).
Le pictogramme  s'affiche	Alarme de défaut de sonde de température	Prendre contact avec le revendeur EuroCave.

Durée de garantie minimale offerte par le fabricant: 3 ans pièces.



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



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

LA PREMIÈRE							
	Hauteur¹ mm	Largeur mm	Profondeur² mm	Poids à vide porte vitrée (Kg)	Poids à vide porte pleine (Kg)	Limites d'utilisations T° mini (°C / °F) - T° maxi (°C / °F)	
						Vitrée	Pleine
I température							
V-LAPREMIERE-L	1 825	680	720	92	78	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-M	1480	680	720	79	68	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-S	960	680	720	56	49	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Multi-températures							
S-LAPREMIERE-L	1 825	680	720	92	78	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

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

¹ Hauteur comprenant les charnières supérieures et les pieds réglés à mi-hauteur.

² Profondeur comprenant la butée arrière, sans la poignée.

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



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



9/ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

NOTES

Données relatives à la réglementation américaine des consommations d'énergie

Référence	Modèle	Type de porte	Etats-Unis ¹ 115V 60Hz – Gaz R600a
			Consommation d'énergie annuelle kWh/an
V-LAPREMIERE-L	I température	Porte Pleine	172
V-LAPREMIERE-L	I température	Porte Vitrée	212
V-LAPREMIERE-M	I température	Porte Pleine	143
V-LAPREMIERE-M	I température	Porte Vitrée	172
V-LAPREMIERE-S	I température	Porte Pleine	114
V-LAPREMIERE-S	I température	Porte Vitrée	143
S-LAPREMIERE-L	Multi-températures	Porte Pleine	172
S-LAPREMIERE-L	Multi-températures	Porte Vitrée	212

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

Normes

Votre produit répond aux normes suivantes :

1 – SECURITE ELECTRIQUE DIRECTIVE 2014/35/EU

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

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

2 – CEM DIRECTIVE 2014/30/EU

NORMES

EN 55014-1: 2017

EN IEC 55014-2: 2021

EN IEC 61000-3-2: 2019

EN 61000-3-3: 2013

EN 62233: 2008

3 – ENVIRONNEMENT

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ

2019/2016/UE

RÈGLEMENTS

2017/1369/UE

2019/2019/UE

DIRECTIVE 2011/65/EU



R600a

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

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

WARNINGS

The information contained in this document may be changed without warning.
EuroCave offers no guarantee for this appliance when it is used for purposes other than those for which it was designed.
EuroCave shall not be held responsible for any errors contained in this manual or for any damage linked to or resulting from the supply, performance or use of this appliance.

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

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

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

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

WARNING:

- Ensure that the air vents in the appliance's cavity and the flush-fitting structure are unobstructed.
- Necessity to have the plug accessible after installation
- Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigeration circuit.
- Do not use electrical appliances inside the wine storage compartment, unless they have been recommended by the manufacturer.
- This appliance is only designed for storing wine.
- This appliance is not designed to be used as a built-in appliance.
- Do not store in this appliance explosive substances 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.

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

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

Children should be supervised to ensure that the refrigerator should be used properly.

Do not use the mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

Do not block the openings on the circumstances of the refrigerator.

- In case of having damaged the refrigerant circuit, do not use electric items or fire equipments nearby, and open all the windows to provide good ventilation. Please also contact your local maintenance agent to follow up
- Do not remove the bottom grill of the cabinet unless it is recommended by the manufacturer. Do not place directly the wine bottles without the grill.
- The use of an extension cord is not recommended.
- DANGER: Risk of child entrapment. Before you throw away your old wine cabinet:
 - Take off the doors
 - Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

The warning labels mentioned above should be kept throughout the life of the refrigerator. The user manual should be handed over to any person who would use or handle the refrigerator whenever the refrigerator would be transferred to another location and delivered to a recycling plant.

Our priority is helping you to find the best solutions for your wine storage needs...To do so, EuroCave has drawn on its considerable expertise to combine the 6 essential criteria for serving wine:

Temperature

The two enemies of wine are extreme temperatures and sudden fluctuations in temperature. A constant temperature allows wine to reach its full potential.

Humidity

It is an important factor, allowing the corks to retain their sealing qualities. The level of humidity must be above 50% (ideally between 60 and 75%).

Protection from light

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

Lack of vibration

Vibration disturbs wine’s long development process and is often fatal for your finest wines. The “Main Du Sommelier” supports adapt to the shape of the bottle and protect it from vibration (anti-vibration technology).

Circulation of air

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

Storage

Moving bottles around too often is harmful to your wine. Having suitable shelving which limits handling is essential.

Thank you for placing your trust in EuroCave.

Standard temperatures for serving wine			
French wines		Australian wines	
Alsace	10 °C	Cabernet franc	16 °C
Beaujolais	13 °C	Cabernet sauvignon	17 °C
Sweet White Bordeaux	6 °C	Chardonnay	10 °C
Dry White Bordeaux	8 °C	Merlot	17 °C
Bordeaux Reds	17 °C	Muscat à petit grain	6 °C
Burgundy Whites	11 °C	Pinot noir	15 °C
Burgundy Reds	18 °C	Sauvignon blanc	8 °C
Champagne	6 °C	Semillon	8 °C
Jura	10 °C	Shiraz	18 °C
Languedoc-Roussillon	13 °C	Verdhelo	7 °C
Provence Rosé	12 °C		
Savoie	9 °C	Other wines	
Dry White Loire Wines	10 °C	California	16 °C
Sweet White Loire Wines	7 °C	Chile	15 °C
Loire Reds	14 °C	Spain	17 °C
Rhône wines	15 °C	Italy	16 °C
Sweet Wines from the South-West	7 °C		
Reds from the South-West	15 °C		



1 - Description of your wine cabinet	22
--------------------------------------	----



2 - Power supply	23
------------------	----



3 - Protecting the environment / Eco-design	23
---	----



4 - Installing your wine cabinet	23-24
----------------------------------	-------



5 - Layout – Storage	25-26
----------------------	-------



6 - Commissioning your wine cabinet	27
I Connection and powering up	27
II-A Description (1 temperature models V-LAPREMIERE-S, V-LAPREMIERE-M, V-LAPREMIERE-L)	27
II-B Temperature setting	27
III-A Description (multi temperatures model S-LAPREMIERE-L)	28
III-B Temperature setting	28
IV- Relative humidity level display	29
V- Setting the lighting mode	29
VI- Charcoal filter meter display	29



7 - Everyday maintenance	30
--------------------------	----



8 - Operating faults	31
----------------------	----



9 - Energy and technical features	31-32
-----------------------------------	-------



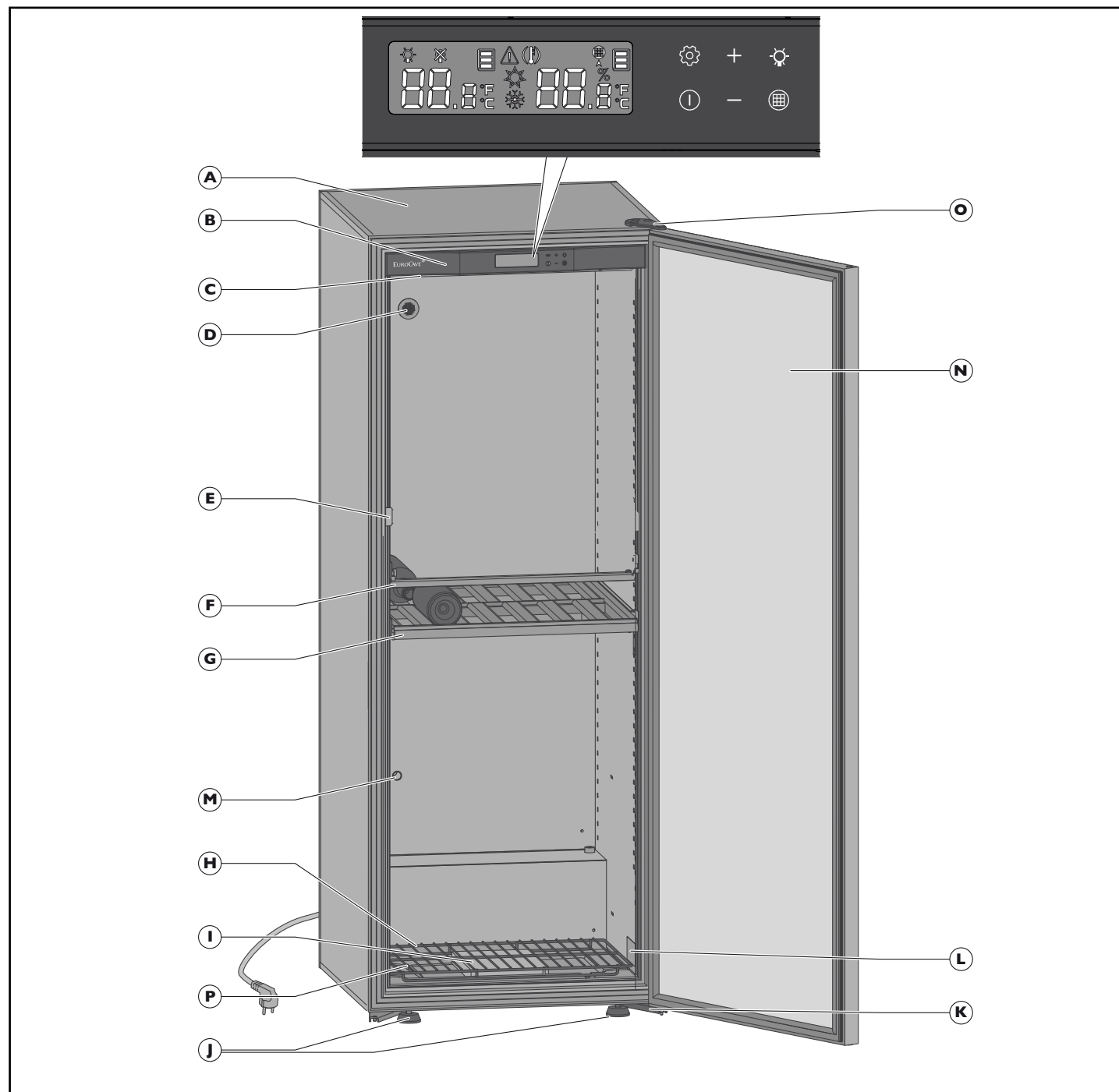
10 - Storage simulation	130-131
-------------------------	---------



11 - Wiring diagram	132
---------------------	-----



1/ DESCRIPTION OF YOUR WINE CABINET



- A** Cabinet body
- B** Setting and control panel
- C** Lighting (2 LEDs)
- D** Breather hole + Active charcoal filter
- E** Door catch
- F** Cabinet body stiffener, large model only - do not remove
- G** Multi purpose shelf
- H** Grill
- I** Humidity cartridge - I-temperature model only
- J** 2 adjustable feet for levelling
- K** Lower hinge (x2)
- L** Product identification label
- M** Fresh air vent
- N** Door (fitted with a dual-action lock)
- O** Upper hinge
- P** Condensate collection tray with outlet hole



2/ POWER SUPPLY

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



Have the power supply socket checked by a qualified electrician who will check that it is correctly earthed and will carry out, if necessary, work to ensure that the socket complies with current standards.

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



If you are moving to a foreign country, check that the supply characteristics of the cabinet correspond to the country (voltage, frequency).



For your personal safety, the wine cabinet must be correctly earthed. Ensure that the socket is correctly earthed and that your installation is protected by a circuit breaker (30mA*)

* Not applicable to some countries.



3/ PROTECTING THE ENVIRONMENT / ECO-DESIGN



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

Disposal of packaging

All packaging used by EuroCave is made from recyclable materials. After unpacking your cabinet, take the packaging to a refuse collection point. For the most part, it will be recycled.

Recycling: a caring gesture

Electrical and electronic equipment can have a harmful effect on the environment and human health owing to the presence of hazardous substances.

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

When purchasing a new EuroCave product, you can entrust recycling of your old appliance to your EuroCave retailer.

Speak to your EuroCave retailer. He will explain the removal and collection arrangements set up in the EuroCave network.

In compliance with legislation relating to protecting and caring for the environment,

your wine cabinet does not contain C.F.C.s or H.C.F.C.s.

To save energy

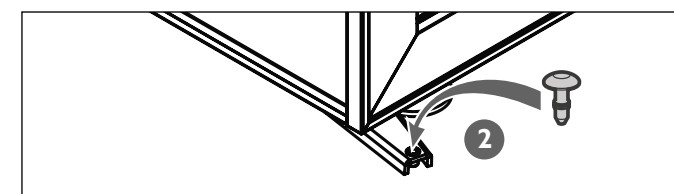
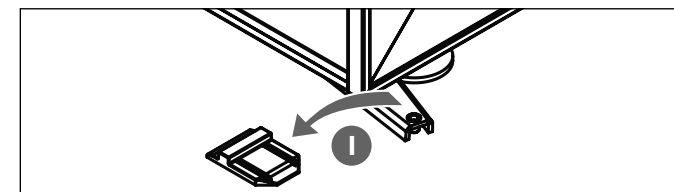
- Install your wine cabinet in a suitable location (see following page) and observe the recommended temperature ranges.
- Keep the door open for as short a time as possible.
- Ensure that the door seal is in good working order and that it is not damaged. If it is, contact your EuroCave retailer
- We recommend that you fill your wine cabinet to at least 75% of its total capacity.

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

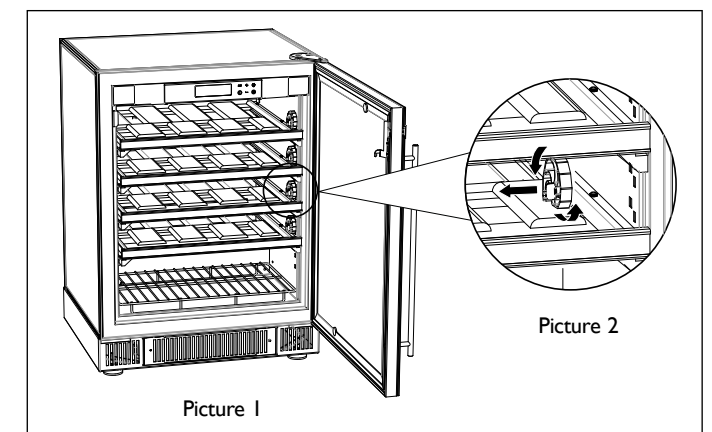


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

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



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



Precautions

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

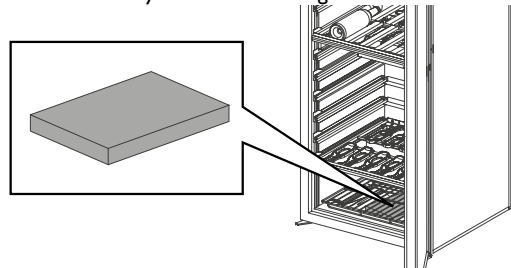


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

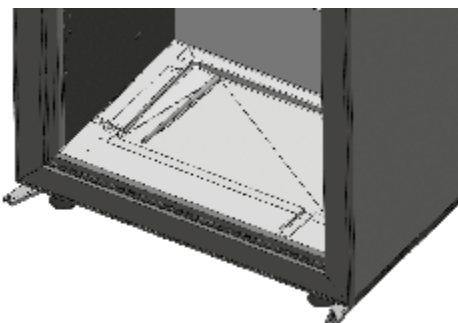
Precautions (Continued)

- For single-temperature models only:

- If you notice low humidity levels (<55%) a few days after setting your wine cabinet into operation, we recommend that you use the humidity cartridge, supplied in a bag with the appliance. Place it at the bottom of the cabinet, under the rack in the drip tray provided (see diagram below). When using for the first time, completely immerse your cartridge in tap water for a few minutes to saturate it then allow it to dry. Depending on external conditions, it may be necessary to add a 10cl glass of water after several months.

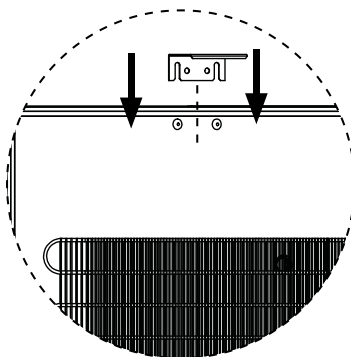


- If the appliance is not able to reduce humidity levels to the desired value, remove the black discharge pipe located at the base of the cabinet.



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

- Install the stop (which is located in the accessories bag) at the back of the cabinet (see diagram).
- This allows a space of 7cm to be maintained between the wall and the rear of the cabinet. This space allows your cabinet's power consumption to be optimised.
- Place the 2 caps in the 2 holes at the top of the cabinet.
- Do not push the caps all the way in, in order to allow the rear stop to be installed.
- Slide the rear stop between the caps and the wall of the cabinet, then push the 2 caps all the way in.



Installation

Place your cabinet in the desired location.

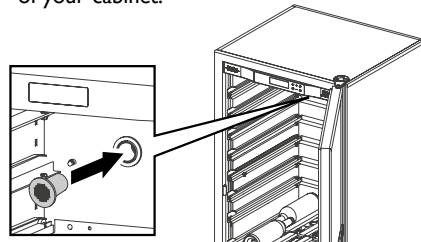
It must:

- be open to the outside and well ventilated (not in an enclosed cupboard, for example),
- not be too damp. Max 85% ambient humidity (linen cupboard, laundry room, bathroom...),
- have a flat, stable floor,
- be supplied with power (standard outlet, 16A, earthed with 30mA* circuit breaker). (* not applicable to some countries).

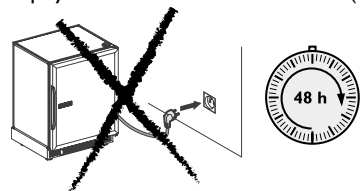


When moving your cabinet, never tilt it more than 45°, and always on its side (on the opposite side of the flexible lead).

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



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

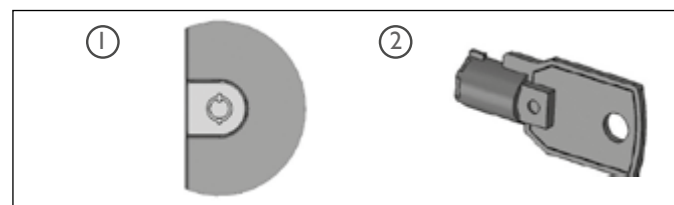


Installation of two cabinets side by side

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

Door security

In order to make your cabinet secure, all doors have a lock. You will find the key for this type of lock (figure 2) in your accessories bag.

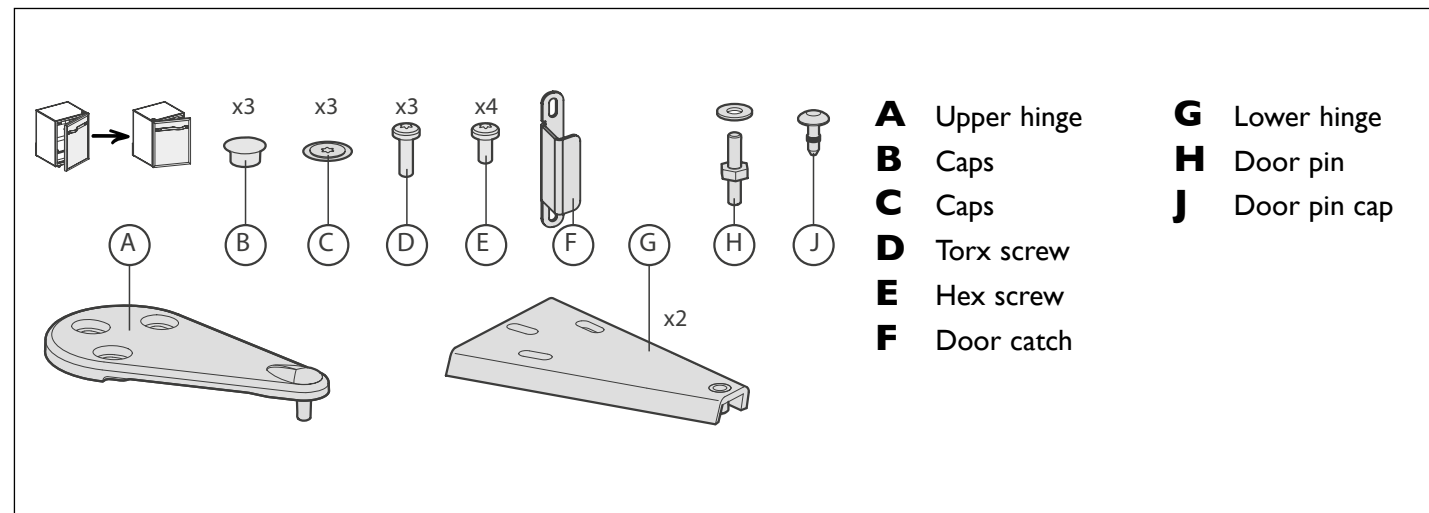


Bottles must be arranged so that they do not come into contact with the back wall. If this happens, the condensation created on the wall may trickle onto the shelves and damage the bottle labels. In addition, contact with the cold wall may create a frost point, which is harmful to your wine.

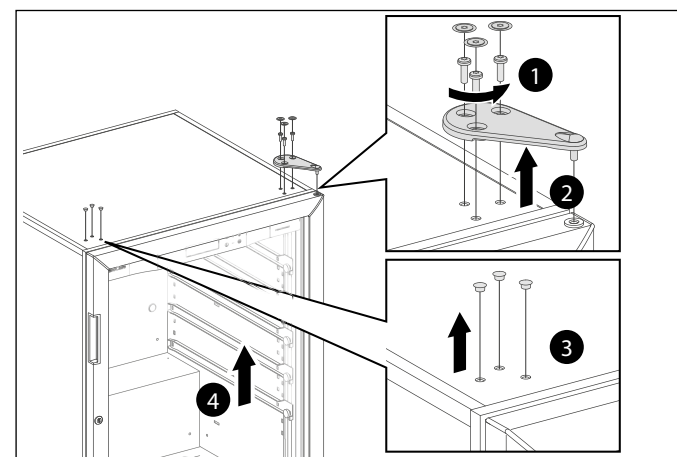


4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

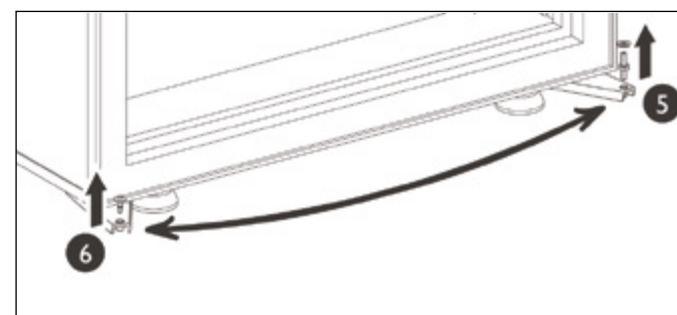
I. Door reversibility



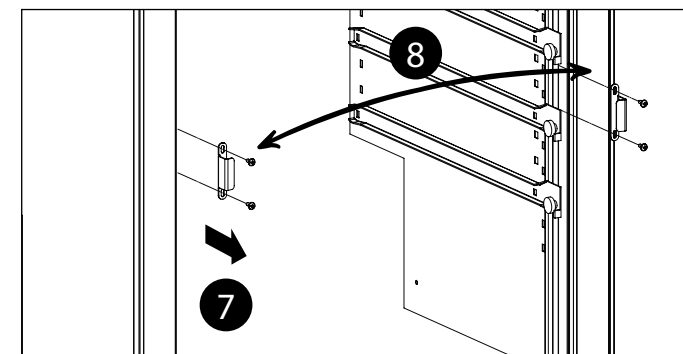
This allows you to change the direction in which the door opens. Follow the instructions below (example for changing a right-hand door into a left-hand door):



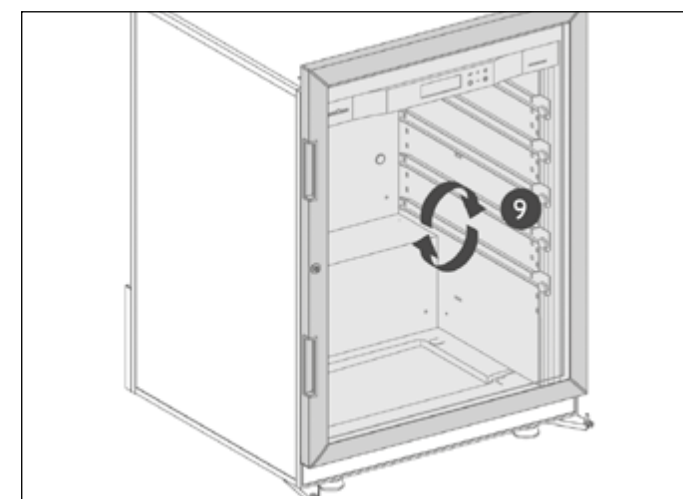
- Carefully remove the caps using a thin blade.
- Unscrew the three screws using a "T25" Torx wrench.
- Remove the upper hinge.
- Remove the cabinet door by opening it slightly, then lifting it upwards.



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



- Unscrew the two screws and the door catch. Unscrew the two screws on the opposite side and remove the two washers.
- Mount the door catch on the desired opening side, using screws. Replace the washers, then the screws, on the side opposite the door catch.



- Turn the door through 180°.



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

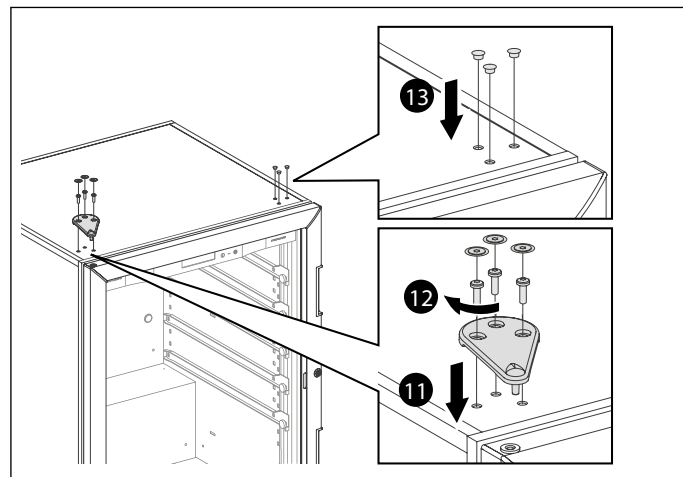


Warning: the glass door with a handle and the plain door with a handle are not reversible. The handle's off-centre position does not allow it.



4/ INSTALLING YOUR WINE CABINET

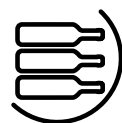
10 Put the door back on its pin.



11 Put in place the upper hinge.

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

13 Put in place the caps.

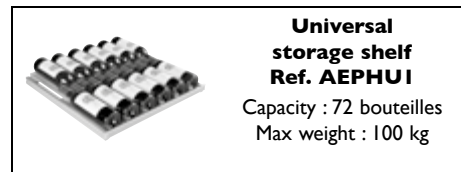


5/ LAYOUT – STORAGE

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

Different types of storage

Shelf as standard



Universal storage shelf
Ref. AEPHU1

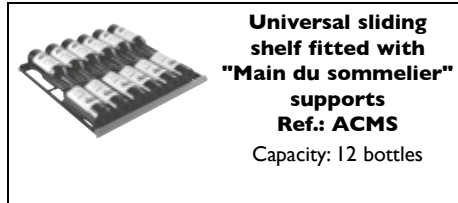
Capacity : 72 bouteilles
Max weight : 100 kg

Shelf as option



Articulated presentation kit for ACMS shelves
Ref.: AOPRESAR

Capacity: 32 bottles



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

Capacity: 12 bottles



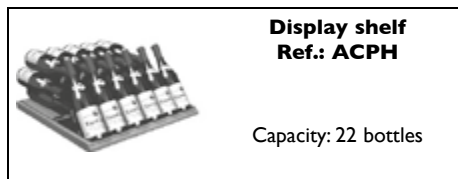
Champagne sliding shelf
Ref. : ACHH

Capacity: 10 bottles



Serving sliding shelf
Ref.: ACVH

Capacity: 20 bottles

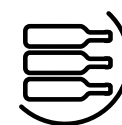


Display shelf
Ref.: ACPH

Capacity: 22 bottles

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

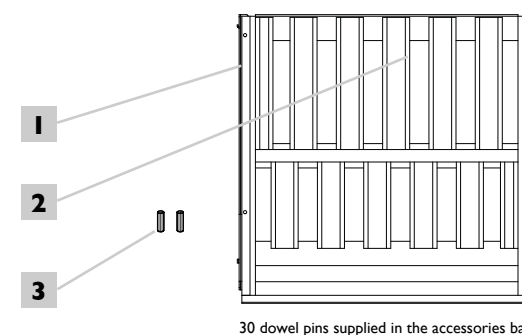
- Wrapped in tissue paper inside your EuroCave wine cabinet. Tissue paper does not tolerate ambient humidity in the long-term. The saturated paper will stick to your bottle labels and damage them.
- Stored in cardboard packaging or a wooden case in your EuroCave wine cabinet, in order to encourage maximum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



5/ LAYOUT – STORAGE

Loading and layout advice

The multi-purpose shelf (Ref. AEPHU1) can be used as a storage shelf, sliding shelf or display shelf. The shelves in your cabinet have 12 recesses, allowing your bottles to be stored safely.



- 1 Runners (x2)
- 2 Shelf - 12 recesses
- 3 Dowels (x2)

30 dowel pins supplied in the accessories bag.

Installing a shelf in storage version

To install bottles on a storage shelf, proceed as follows:

1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1). Ensure that the runners are correctly fixed in their housing (see diagram 2)
2. Place the shelf in the 2 runners. (see diagram 3)
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. Continue stacking the bottles, ensuring that no bottles touch the back wall.
7. A storage shelf can support a maximum of 6 rows of 12 bottles, i.e. 72 traditional Bordeaux bottles (97 kg).

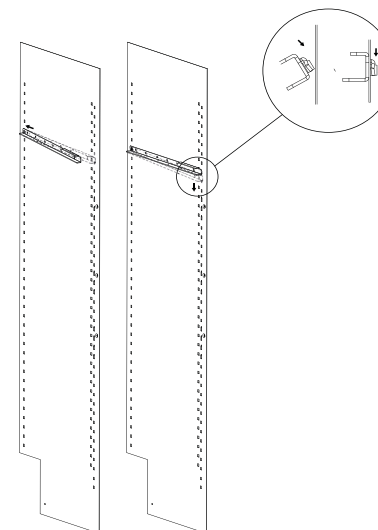


Diagram 1

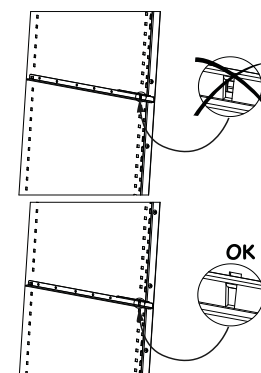


Diagram 2

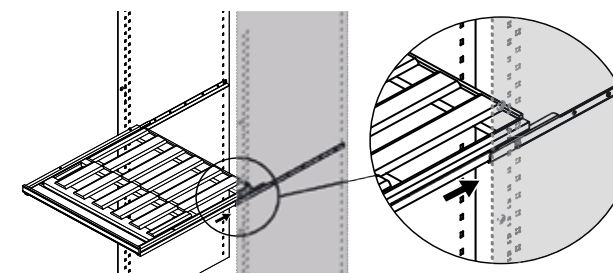
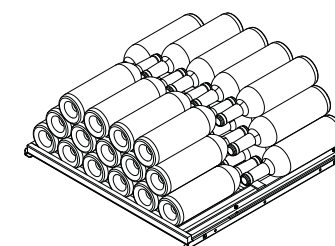
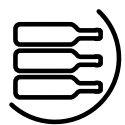


Diagram 3



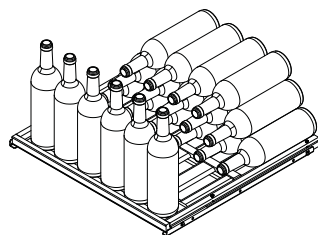


5/ LAYOUT – STORAGE

Installing a shelf in display version

To install bottles on a display shelf, proceed as follows:

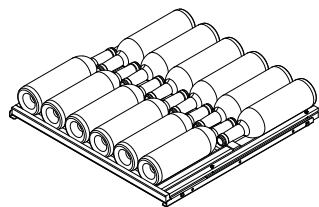
1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners (see diagram 3).
3. Place a locking dowel in each of the 2 holes located at the front of the shelf, in the upper section. These pins then fix the shelf with respect to the runner and prevent any unwanted movement.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back (6 traditional Bordeaux bottles).
5. Continue stacking the bottles on the back row (6+6+6+6 = 24 traditional Bordeaux bottles), ensuring that no bottles touch the back wall.
6. To display your bottles, place them vertically at the front of the shelf (maximum capacity : 6 traditional Bordeaux bottles).
7. In display version, the shelf has a maximum capacity of 30 traditional Bordeaux bottles.



Installing a shelf in sliding version

To install bottles on a sliding shelf, proceed as follows:

1. Insert 2 runners in the shelf support strips. For each shelf, position one runner on the right and one runner on the left (see diagram 1 and 2).
2. Place the shelf in the 2 runners (see diagram 3).
3. Place a locking dowel in each of the two holes located at the back of the shelf, in the upper section. These pins prevent the shelf from sliding all the way out of the cabinet.
4. Start by placing bottles in each recess of the back row with the base of the bottle towards the back.
5. Continue by placing the bottles in the opposite direction on the front row.
6. A sliding shelf can only hold a single row of bottles (maximum of 12 traditional Bordeaux bottles).
7. In the case of a mixed layout, for optimal accessibility, we recommend that you place the sliding shelves in the central and upper section of the appliance.



NEVER PULL OUT MORE THAN ONE LOADED SLIDING SHELF AT A TIME.

Layout advice

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

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

- **In the same way, place one or two bottles of each of your different wines on the sliding shelves and keep spare bottles on the storage shelves. You then simply replace bottles when they are consumed.**



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



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



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

I. Connection and starting up

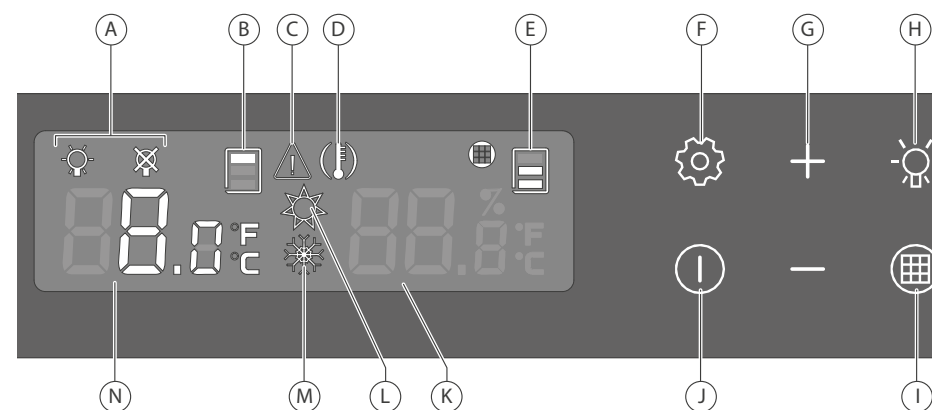
Wait 48 hours before plugging in your wine cabinet.

To switch it on, press and hold down button **I** for 3 seconds.



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

II-A. Description (I-temperature V-LAPREMIERE-S, V-LAPREMIERE-M, V-LAPREMIERE-L models)



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

A Lighting mode

B Temperature zone

C Sensor fault alarm

D Temperature alarm

E Charcoal filter alarm

F Confirmation and setting access key

G Setting and selection keys

H Lighting mode confirmation and access key

I Charcoal filter meter access key

J ON / OFF key

K Humidity alarm

L Heater in-use light

M Compressor in-use light

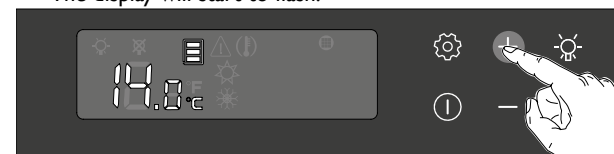
N Temperature display

II-B. Temperature setting

Press and hold down the **I** key for 3 seconds to start up.



- 1 Press and hold down the **G** key for approximately 2 seconds. The display will start to flash.



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



- 3 Press the **G** button to confirm.



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

- The default setting is 12°C/54°F (ideal maturing temperature). However, you can set the temperature from 6 to 18°C/43 to 64,4°F.
- Recommended temperature setting range for maturing wine: 10 - 14°C/50 - 57°F.

N.B.: to function correctly, your cabinet must be placed in a room with a temperature of 0 - 35°C/32 - 95°F (solid door) or 0 - 30°C/32 - 86°F (glass door).



Transforming your wine maturing cabinet into a wine serving cabinet: you can use your I-temperature cabinet as a wine serving cabinet to bring your white or red wines to the correct serving temperature (temperature setting possible from 6 - 18°C / 43 - 64,4°F):

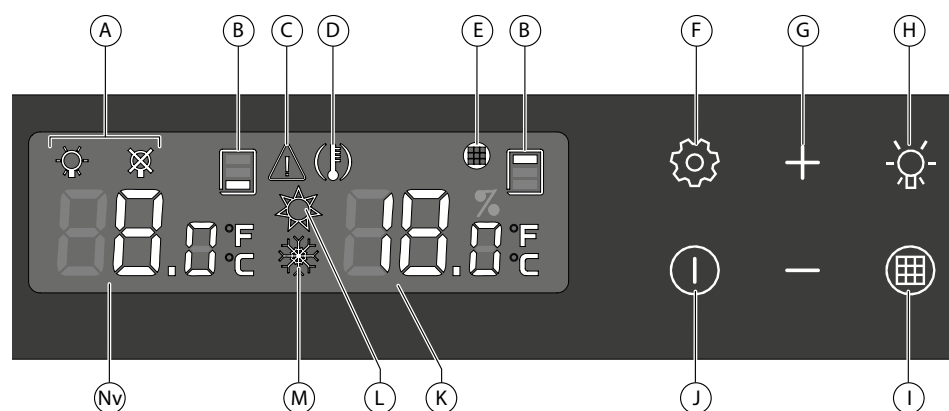
- **for white wine: recommended setting range: 6 - 10°C / 43 - 50°F**
- **for red wine: recommended setting range: 15 - 18°C/ 59- 64°F**

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



6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

III-A. Description (multi-temperatures S-LAPREMIERE-L)



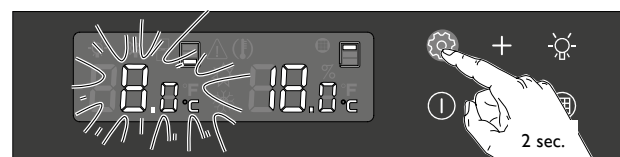
- A** Lighting mode
- B** Temperature zones concerned
- C** Sensor fault alarm
- D** Temperature alarm
- E** Charcoal filter alarm
- F** Confirmation and setting access key
- G** Setting and selection keys
- H** Lighting mode access and confirmation key
- I** Charcoal filter meter access key
- J** ON /OFF key
- K** High temperature in cabinet display
- L** Hot circuit indicator
- M** Cold circuit indicator
- N** Low temperature in cabinet display

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

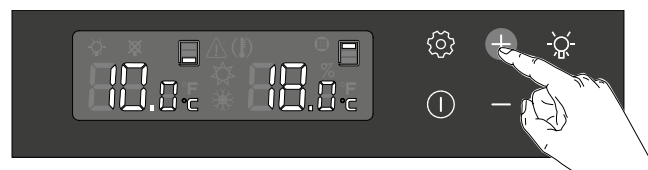
III-B. Temperature setting

Recommended temperature setting range for the low temperature: 7 - 9°C / 45 - 48°F.
Recommended temperature setting range for the high temperature: 17 - 19°C / 63- 66°F.

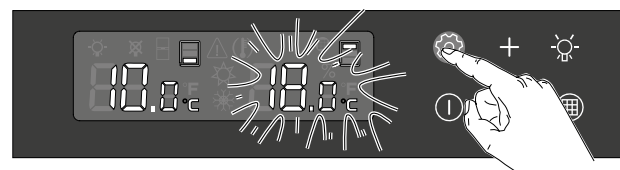
Press and hold down the **I** key for 3 secs to power up.



- Press and hold down the **I** key for approximately 2 secs. The display will start to flash.



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



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

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



- Press the **+** or **-** keys to set the desired temperature.
- Press the **F** button to confirm.

- For the low temperature, the default setting is 8°C / 46°F. However you can set the temperature between 5 - 10°C / 41 - 50°F.
- For the high temperature, the default setting is 18°C / 64°F.
- However you can set the temperature between 15 - 20°C / 59 - 68°F.

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

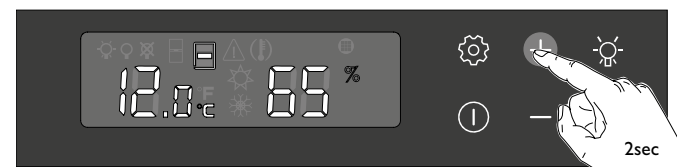


6/ USING YOUR WINE CABINET FOR THE FIRST TIME

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

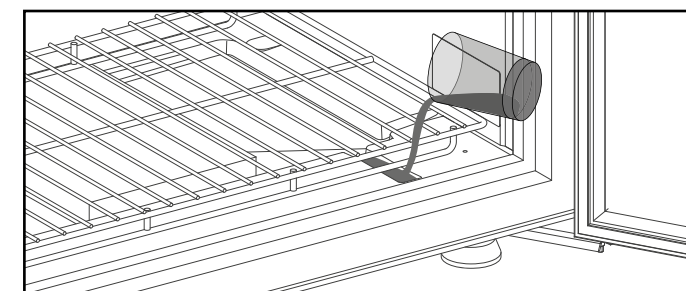
Your wine cabinet has a function for measuring humidity levels, allowing you to see the level of relative humidity inside the appliance, when the setting is 9 - 15°C.

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



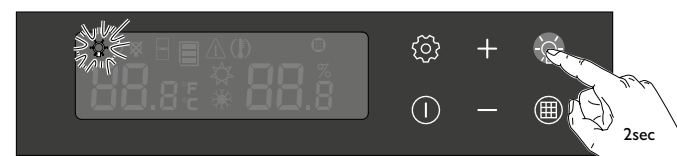
To display the humidity level inside your cabinet, press and hold down the **+** button for 2 seconds.

If you want to increase the level of relative humidity in your cabinet, pour the equivalent of one glass of water on the humidity cartridge located on the bottom of the cabinet. You need to remove your bottles before.



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

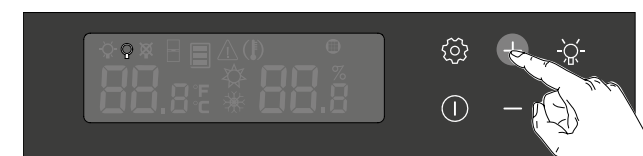
V. Setting the lighting mode



- Press 2 seconds the **H** key. The indicator of the active mode will flash.

There are 2 setting options for lighting:

- Permanent lighting (mood lighting for a cabinet fitted with a glass door, for example).
- Lighting disabled

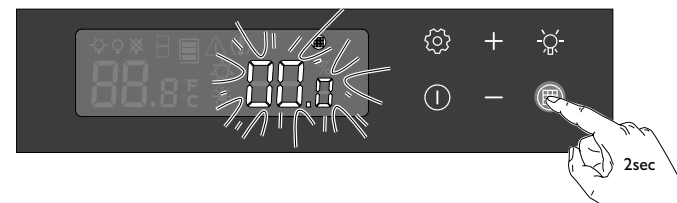


- Press the **+** or **-** keys to select the desired mode.
- Press the **H** key to confirm.

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

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

VI. Charcoal filter meter display



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

- Press 2 seconds the **I** key. The display will flash.



- Press the **+** key to set to 365.



- Press the **I** to confirm. The alarm display will switch off.

You can consult the meter by pressing the **I** key.



The charcoal filter must be replaced every year.



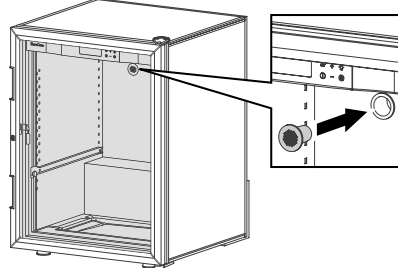
7/ EVERYDAY MAINTENANCE



Your EuroCave cabinet is a tried and tested appliance.

Maintenance operation to be carried out approximately once a year

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



Caring for glass elements:

- **To clean the glass elements of your cabinet, use a non-abrasive soft cloth which has had a suitable glass cleaning product applied to it.**



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



8/ OPERATING FAULTS

Possible incidents	Causes	Corrective actions
The  pictogram is displaying	The inner temperature is above 4°C compare to the setting temperature.	Check that the door is correctly closed. Check the condition of the door seal. If you placed a large amount of bottles in your cabinet in the last few hours, wait a while then check again. If the alarm is still displaying, contact your EuroCave retailer.
The  pictogram is still displaying even though I have taken the corrective actions above	Operating fault	Unplug the cabinet and contact your EuroCave retailer.
The  pictogram is flashing	The level of relative humidity has been <50% for over 72 hrs	• Pour a glass of water into the duct of the tray (see chapter 7, § IV). • In order to know how often to add water, count the number of days separating the 1st day you added water and the day when the pictogram was displayed After a few hours, the pictogram will disappear.
The appliance cannot lower the level of humidity to the desired value		• Empty the cabinet, remove the humidity cartridge and clean the tray. • Remove the black drainage tube placed at the bottom of the cabinet. The humidity will be directly discharged out of the appliance. Call the EuroCave retailer if the problem persists despite having carried out these different operations.
The  pictogram is displaying	Charcoal filter alarm	Replace the charcoal filter (see chapter 4).
The  pictogram is displaying	Temperature sensor fault alarm	Contact your EuroCave retailer.

Minimum duration of guarantee offered by the manufacturer: 3 years parts.



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



9/ TECHNICAL FEATURES AND ENERGY DATA

LA PREMIERE							
	Height ¹ mm	Width mm	Depth ² mm	Weight when empty		Recommended temperature range	
				Glass door (Kg)	Solid door (Kg)	Min T° (°C / °F) - Max T° (°C / °F)	
						Glass	Solid door
I temperature							
V-LAPREMIERE-L	1825	680	690	92	78	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-M	1480	680	690	79	68	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
V-LAPREMIERE-S	960	680	690	56	49	0-30 / 32-86	0-35 / 32-95
Multi-temperatures							
S-LAPREMIERE-L	1825	680	715	92	78	12-30 / 54-86	12-30 / 54-86

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

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

² Depth including the separator at the back of the cabinet for air ventilation. Handle not included.

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



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



Data relating to American energy consumption regulations

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

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