

essentiel 

Cave à vin

ECVC 161



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquérir un produit de la marque Essentiel b et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à la **FIABILITÉ**, à la **FACILITÉ D'USAGE** et au **DESIGN** de nos produits. Nous espérons que cette cave à vin vous donnera entière satisfaction.

sommaire

Fiche produit	6
description de l'appareil	7
déballage	8
installation	8
Lieu d'installation	8
Mise à niveau	8
Pour tout déplacement	9
Inversion du sens d'ouverture de la porte	9
utilisation appropriée	10
Rangement des bouteilles	10
Température à l'intérieur de l'appareil	10
Rangement des bouteilles	10
Conseils pratiques de stockage du vin	11
Température de service des vins	11
branchement électrique	12
réglage de la température	12
nettoyage et entretien	13
Arrêt de l'appareil	13
Nettoyage	13
Dégivrage	14
En cas de non utilisation prolongée	14
guide de dépannage	14
Remédier à un mauvais fonctionnement	14
Bruits pendant le fonctionnement	16

Fiche produit

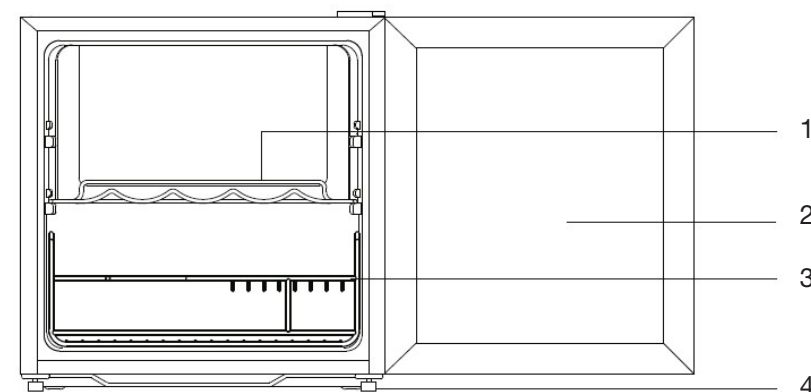
Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 1060/2010 de la Commission Européenne et la norme EN 62552:2013.

Désignation	Valeur	Unité
Marque	Essentiel b	
Identification du modèle	ECVC 161	
Code produit	8004171	
Catégorie du modèle	Catégorie 2	
	Cave et appareil de stockage du vin	
Classe de protection électrique	I	
Alimentation	220-240 V~	
Fréquence	50	Hz
Courant assigné	0,41	A
Type et puissance d'ampoule	Led 0,6	W
Classe d'efficacité énergétique	A	
Fluide frigorigène / Masse	R600a / 13 g	
Consommation d'énergie de 113 kWh par an , calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 h dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.		
Dimensions de l'appareil* (H x L x P)	490 x 450 x 470	mm
Encombrement en service* (H x L x P)	490 x 870 x 915	mm
Poids emballé	22	kg
Poids net	20	kg
Classes climatiques : N Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre +16°C et +32°C. SN = +10°C à +32°C / N = +16°C à 32°C / ST = +16°C à +38°C / T = +16°C à 38°C. Les températures internes peuvent être affectées par des facteurs, tels que l'emplacement de l'appareil, la température ambiante et la fréquence d'ouverture de la porte. Le réglage du thermostat peut être modifié pour compenser ces facteurs.		
Volume brut total	51	L
Volume utile total	49	L
Température de stockage la plus froide* * Programmée préalablement ou pouvant être réglée par l'utilisateur final et pouvant être maintenue en permanence.	4	°C

Désignation	Valeur	Unité
Émissions acoustiques dans l'air	42	dB(A)
Taux d'humidité	69	%
Appareil intégrable	Non	
Cet appareil n'est pas destiné uniquement au stockage du vin		

* H = Hauteur / P = Profondeur / L = Largeur

description de l'appareil



(Visuel non contractuel, accessoirisation différente selon modèles)

1. Clayettes porte-bouteilles
2. Porte en verre
3. Panier à bouteilles
4. Pieds réglables

déballage

- Assurez-vous, lors du déballage de votre cave à vin, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.
- Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage.
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégralité des différents éléments.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.
- Amenez votre cave à vin jusqu'à son emplacement définitif.
- Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur de la cave à l'eau tiède additionnée de vinaigre d'alcool blanc. Rincez et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.

installation

Lieu d'installation

L'emplacement que vous choisirez pour votre cave à vin devra :

- Être situé de préférence dans une pièce où la température ambiante est comprise entre 16°C et 32°C.
- Être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- Permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'appareil,
- Permettre l'ouverture de la porte à au moins 90°,
- Être éloigné d'une source de chaleur,
- Ne pas être exposé à la lumière directe du soleil,
- Ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...),
- Être sur une surface stable et plane,
- Disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays, reliée à la terre avec disjoncteur différentiel).

Mise à niveau

Effectuez la mise à niveau de votre appareil en vissant/dévisant les deux pieds avant réglables. Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre cave à vin (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).

Pour tout déplacement

Pour tout déplacement de votre cave à vin, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon d'alimentation.

Inversion du sens d'ouverture de la porte

Vous pouvez modifier le sens d'ouverture de la porte de votre appareil si nécessaire. Pour effectuer cette modification, retirez les clayettes intérieures, procédez comme suite ou contactez un professionnel qualifié :

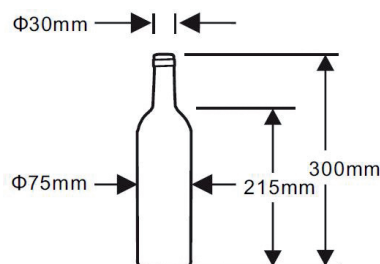
1. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Dévissez le cache de la charnière supérieure droite et retirez les cache-trous supérieurs gauches.
3. Dégagez la porte en la soulevant avec précaution pour la sortir de l'axe pivot en bas à droite, puis placez-la sur une couverture pour éviter de la griffer.
4. Basculez légèrement l'appareil en arrière en vous faisant aider par une autre personne.
5. Dévissez le pied avant gauche.
6. Dévissez le pied avant droit ainsi que la charnière inférieure droite, et vissez-les de l'autre côté de l'appareil.
7. Vissez l'autre pied de l'autre côté.
8. Remplacez l'appareil à l'endroit sur ses pieds.
9. Remplacez la porte avec précaution dans l'axe pivot inférieur gauche.
10. Remplacez les cache-trous supérieurs à droite.

utilisation appropriée

Rangement des bouteilles

Veillez à ce que les bouteilles ne touchent pas l'arrière de la cavité, ceci afin de maintenir une bonne circulation d'air à l'intérieur.

La capacité de stockage de votre cave à vin dépend de la forme et de la taille des bouteilles. Celle-ci a été calculée sur la base d'une bouteille aux dimensions suivantes :



Si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre cave à vin, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter de ne charger que le haut ou que le bas de l'appareil.

Température à l'intérieur de l'appareil

En raison des différentes zones de températures dues à la circulation de l'air à l'intérieur de la cave à vin, sachez que les températures les plus basses se situent au bas de l'appareil et les températures les plus élevées en haut.

Rangement des bouteilles

L'aménagement intérieur est prévu comme suit du haut vers le bas :

- Vins rouges forts
- Vins rosés ou vins rouges moyens
- Vins blancs
- Champagnes et spritzers

Nous vous suggérons de conserver le vin à une température un peu inférieure à la température de service étant donné que le vin a besoin de décanter.

Conseils pratiques de stockage du vin

- Ne stockez pas les bouteilles avec leurs emballages.
- Le bouchon d'une vieille bouteille doit toujours être humidifié lorsque vous placez la bouteille dans la cave à vin. Il ne doit pas y avoir d'espace entre le vin et le bouchon.
- Si certaines bouteilles nécessitent d'être stockées avec un certain taux d'humidité dans l'appareil, placez un récipient adapté rempli d'eau froide dans l'appareil, et remplacez-le tous les 3 à 4 jours.
- Versez le vin dans une carafe quelques heures avant de le boire pour qu'il décante et atteigne sa température optimale de dégustation. Pour le vin rosé, comptez de 2 à 5 heures avant et pour le vin rouge, comptez de 4 à 5 heures avant. Le vin blanc peut quant à lui être servi directement. La champagne doit toujours être conservé au frais ; il se boit très frais.
- Notez que la température de stockage du vin est toujours légèrement inférieure à la température de service idéale car il faut prendre en compte que sa température augmentera de quelques degrés lorsqu'il sera mis en carafe.

Température de service des vins

Ces températures sont données à titre indicatif.

Alsace	10°C	Languedoc-Roussillon	13°C
Australie	16°C	Provence Rosé	12°C
Beaujolais	13°C	Savoie	9°C
Bordeaux Blanc Liqueureux	6°C	Vins de Loire Blanc Sec	10°C
Bordeaux Blanc Sec	8°C	Vins de Loire Liqueureux	7°C
Bordeaux Rouge	17°C	Vins de Loire Rouge	14°C
Bourgogne Blanc	11°C	Vins du Rhône	15°C
Bourgogne Rouge	18°C	Vins du Sud Ouest Liqueureux	7°C
Californie	16°C	Vins du Sud Ouest Rouge	15°C
Champagne	6°C	Alcools blancs	6°C
Chili	15°C	Whisky	16-18°C
Espagne	17°C	Cognac	16-18°C
Italie	16°C	Eau minérale	6-10°C
Jura	10°C	Bière, soda	6-10°C

branchement électrique

Faites vérifier que votre prise est bien alimentée : présence des fusibles et leur ampérage, disjoncteur différentiel de 30 mA en état.

L'utilisation de rallonge ou de multiprise est à proscrire.

En cas de doute ou pour modifier votre installation électrique, faites appel à un électricien qualifié.

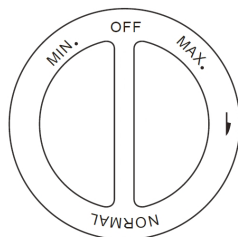
Attendez 48 heures après l'installation avant de brancher votre appareil.

réglage de la température

Lorsque l'appareil est sous tension :

1. Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée :

Position du thermostat	Température
OFF	Arrêt
MIN (température la plus élevée)	15-21°C
NORMAL	8-15°C
MAX (température la plus basse)	2-8°C



nettoyage et entretien

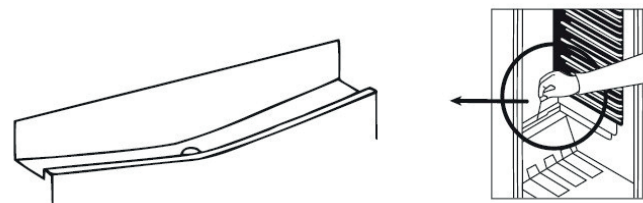
Débranchez l'appareil de la prise de courant avant de procéder au nettoyage.

Arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil, placez le thermostat sur la position OFF et débranchez-le de la prise de courant.

Nettoyage

- Pour les surfaces extérieures : essuyez la poussière présente sur la cave à vin et à l'arrière de l'appareil avec un chiffon doux et sec. La présence de poussière augmente inutilement la consommation d'énergie.
- L'intérieur de la cave à vin et ses accessoires doivent être nettoyés régulièrement afin d'éviter les mauvaises odeurs. Pour cela, utilisez une éponge douce imprégnée d'eau tiède additionnée de vinaigre d'alcool blanc. Essuyez les surfaces intérieures puis, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement à l'aide d'un chiffon doux.
- Ne mettez pas d'eau directement dans la cavité afin de ne pas affecter les propriétés isolantes de la cave à vin.
- Les joints de porte doivent être maintenus propres en permanence. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et séchez-les bien.
- N'utilisez pas de produits nettoyant abrasifs ni d'objets qui risqueraient de rayer votre appareil (tels qu'une éponge à récurer abrasive ou une pointe de couteau...). N'utilisez pas non plus de solvant pour le nettoyage.
- Nettoyez le conduit d'évacuation située sur la paroi du fond régulièrement afin de permettre l'évacuation puis, l'évaporation de l'eau de condensation. Utilisez un bâtonnet ouaté pour déboucher le conduit si nécessaire (voir schéma ci-dessous).



IMPORTANT : Lorsque les éléments en plastique de la cave à vin restent longtemps tachés d'huile, ils se détériorent facilement et peuvent se craqueler. Nettoyez et lavez les parties salies avec une éponge douce légèrement imprégnée d'eau chaude immédiatement.

Dégivrage

La paroi arrière de votre cave à vin se couvre de givre lorsque le compresseur est en marche et se dégivre automatiquement lorsque le compresseur se coupe. L'eau de condensation est récupérée dans un bac via l'orifice situé sur la paroi du fond et s'évapore d'elle-même.

En cas de non utilisation prolongée

1. Placez le thermostat sur la position OFF et débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Nettoyez l'intérieur de la cave à vin en vous référant au paragraphe « Nettoyage ».
3. Laissez la porte de l'appareil entrouverte.

guide de dépannage

Remédier à un mauvais fonctionnement

Un mauvais fonctionnement peut être dû à un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même à l'aide des instructions ci-dessous. Avant d'appeler un technicien, procédez aux vérifications suivantes.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La température à l'intérieur de la cave à vin n'est pas assez froide.	La porte a été ouverte plusieurs fois ou est ouverte fréquemment.	N'ouvrez pas la porte plus souvent que nécessaire et veillez à ne pas l'ouvrir trop souvent.
	Vous venez de charger l'appareil avec de nouvelles bouteilles.	Attendez quelques heures en fonction de la quantité de bouteilles qui a été chargée.
La cave à vin ne refroidit pas suffisamment.	Il y a peut-être eu une coupure de courant ou un fusible qui a sauté.	Vérifiez qu'il n'y a pas eu de coupure de courant ou un fusible qui a sauté.
L'éclairage intérieur Led est défectueux.		Ne démontez pas l'éclairage intérieur mais faites appel au service après-vente de votre magasin revendeur.
Il y a des gouttelettes d'eau sur les surfaces vitrées.	La température réglée est trop basse ou il y a un taux d'humidité trop élevé.	Augmentez la température et essuyez les gouttelettes avec un chiffon doux et sec.
Il y a de l'eau au fond de l'appareil.	L'orifice d'évacuation de l'eau de condensation (paroi au fond de l'appareil) est bouché.	Reportez-vous au paragraphe « Nettoyage ».
Bruits inhabituels.	L'appareil n'est pas droit.	Régalez les pieds.
	L'appareil touche le mur ou d'autres objets.	Déplacez légèrement l'appareil.
	Certains bruits sont caractéristiques des appareils de réfrigération.	Reportez-vous au paragraphe « Bruits accompagnant le fonctionnement ».

Si les éléments ci-dessus ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

IMPORTANT : Seuls les techniciens de maintenance sont compétents pour effectuer des réparations sur cet appareil. Des réparations non conformes peuvent constituer un danger pour l'utilisateur et ne sont pas couvertes par la garantie.

Bruits accompagnant le fonctionnement

Les bruits suivants sont caractéristiques des appareils de réfrigération :

- Cliquetis : lorsque le compresseur se met en marche ou s'éteint, il fait entendre un cliquetis.
- Ronronnement : dès que le compresseur est en marche, vous l'entendez ronronner.
- Gargouillis/clapotements : lorsque le réfrigérant s'écoule dans les tubes étroits, des gargouillis et des clapotements se font entendre. Même une fois le compresseur éteint, ces bruits continuent à se faire entendre pendant un court moment.

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

All information, designs, drawings and pictures in this document are the property of SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION reserves all rights to its brands, designs and information. Any copy and reproduction through any means shall be deemed and considered as counterfeiting.

Cave à vin

ECVC 161



Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.

