

essentiel

Cave à vin

ECV 291 dz



Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Vous venez d'acquiescer 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

consignes de sécurité (voir Feuillelet additionnel Fourni)

description de l'appareil 6

déballage 7

installation 7

Lieu d'installation 7

Mise à niveau 7

Pour tout déplacement 8

utilisation appropriée 8

Hygrométrie 8

Rangement des bouteilles 8

Température à l'intérieur de l'appareil 9

Rangement des bouteilles 9

Conseils pratiques de stockage du vin 9

Température de service des vins 10

branchement électrique 10

utilisation du bandeau de commande 11

Branchement 11

Touches sensibles 11

Mise en marche / arrêt 12

Éclairage intérieur 12

Réglage de la température 12

Verrouillage / déverrouillage du bandeau de commande 12

nettoyage et entretien 13

Arrêt de l'appareil 13

Nettoyage 13

En cas de coupure de courant 14

Dégivrage 14

En cas de non utilisation prolongée 14

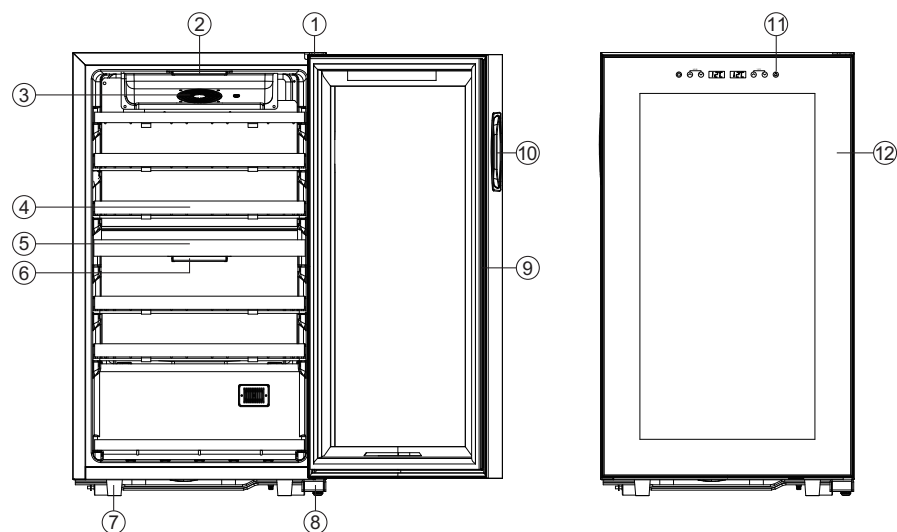
guide de dépannage 15

Remédier à un mauvais Fonctionnement 15

Bruits accompagnant le Fonctionnement 17

description de l'appareil

Vue d'ensemble



1	Charnière supérieure	7	Pieds réglables
2	Éclairage de la partie supérieure	8	Charnière inférieure
3	Ventilateur	9	Joint de la porte
4	Clayette porte-bouteilles	10	Poignée
5	Séparateur	11	Bandeau de commande
6	Éclairage de la partie inférieure	12	Porte

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.
- Avant la première utilisation, laissez reposer l'appareil en position verticale durant **24 heures**.

installation

REMARQUE : il n'est pas possible d'inverser le sens d'ouverture de la porte.

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 38 °C**.
- Être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple),
- Permettre d'avoir un espace minimum de **5 cm** entre le mur du fond et l'arrière de l'appareil, **10 cm** de part et d'autre,
- 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, suffisamment robuste pour supporter le poids de l'appareil rempli de bouteilles,
- 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.

utilisation appropriée

Hygrométrie

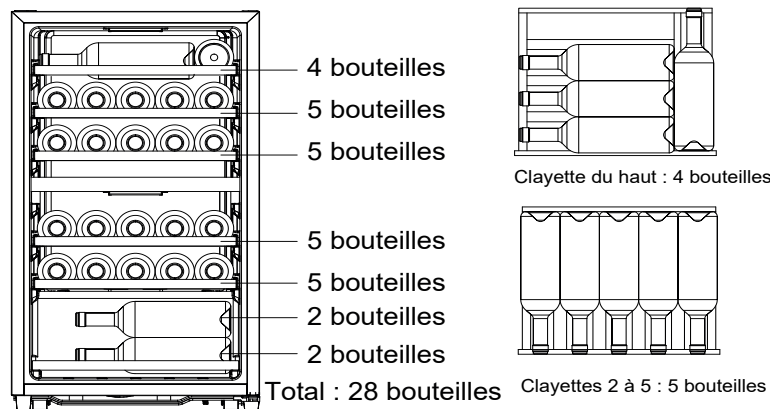
IMPORTANT : avant la première utilisation et tous les 3 à 4 jours (selon le taux d'humidité recherché), vous devez placer un récipient adapté rempli d'eau froide dans l'appareil, afin d'assurer la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles.

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. 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.

Les recommandations qui suivent sont données à titre indicatif.



Température à l'intérieur de l'appareil

Pour la zone supérieure, la plage de températures optimale est de **5 à 12 °C**.

Pour la zone inférieure, la plage de températures optimale est de **12 à 18 °C**.

Une fois la température désirée sélectionnée, l'écran continue d'afficher la température réelle au sein de l'appareil, qui évoluera jusqu'à atteindre la température sélectionnée.

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. En effet, une fois mis en carafe, sa température augmentera de quelques degrés.
- Il est important d'éviter les changements brusques de température.

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

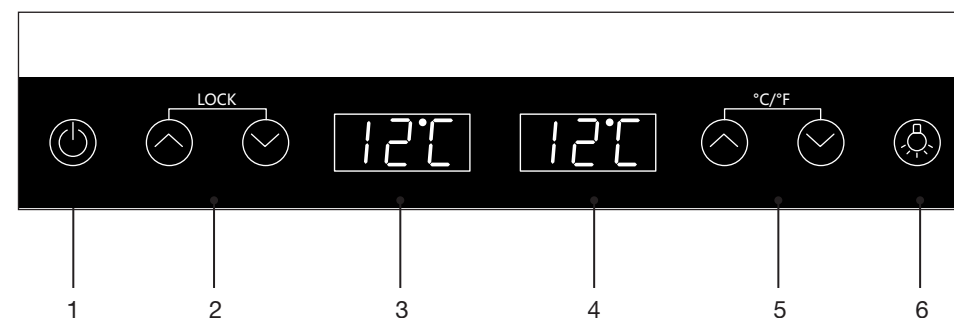
Faites vérifier que votre prise est bien alimentée.

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 24 heures après l'installation avant de brancher votre appareil.

utilisation du bandeau de commande



1. Touche de marche/arrêt
2. Touches de contrôle de la température de la zone supérieure
3. Affichage de la température de la zone supérieure
4. Affichage de la température de la zone inférieure
5. Touches de contrôle de la température de la zone inférieure
6. Touche d'activation/désactivation de l'éclairage

Branchement

Lorsque vous branchez la cave à vin, l'appareil émet un signal sonore et l'écran s'allume.

Touches sensibles

Votre cave à vin est équipée de touches sensibles permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurement de la touche active son fonctionnement.

Veillez à ce qu'aucun objet métallique ou pointu ne griffe le bandeau de commande, et ne le manipulez pas avec les mains mouillées ou humides, au risque d'endommager les touches sensibles.

N'appuyez que sur une seule touche à la fois (hormis pour les fonctions de verrouillage et déverrouillage du bandeau de commande et de sélection de l'unité).



Mise en marche / arrêt

Maintenez la touche de marche / arrêt enfoncée durant **3 secondes** pour mettre en marche ou arrêter l'appareil.

Éclairage intérieur

Appuyez sur la touche de l'éclairage pour allumer/éteindre l'éclairage intérieur. Assurez-vous que la lumière est bien éteinte après utilisation.



Réglage de la température

Vous pouvez afficher la température en degrés Celsius et degrés Fahrenheit. Pour changer d'unité, **appuyez en même temps** sur les touches de contrôle de la température  (augmenter) et  (diminuer) **de la zone inférieure** durant **3 secondes**.

Utilisez les touches  (augmenter) et  (diminuer) de chacune des zones pour sélectionner la température. La température augmente/diminue de **1 °C** à chaque appui.

Note : en cas de coupure de courant, l'appareil se rallume par défaut sur la dernière température de consigne.

Verrouillage / déverrouillage du bandeau de commande

Pour verrouiller le bandeau de commande, **appuyez en même temps** sur les touches de contrôle de la température  (augmenter) et  (diminuer) **de la zone supérieure** durant **3 secondes**.

Pour déverrouiller le bandeau de commande, appuyez à nouveau sur ces touches pendant **3 secondes**.

nettoyage et entretien

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

Arrêt de l'appareil

Pour arrêter l'appareil, 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 toutes les semaines. 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 ou de savon neutre. 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.
- Veillez à ne pas laisser des gouttelettes d'eau ou de l'eau couler sur l'écran d'affichage.
- 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).

En cas de coupure de courant

- Lors d'une coupure de courant ne dépassant pas les 2 heures, la température à l'intérieur de la cave à vin ne sera pas altérée. Évitez cependant d'ouvrir la porte.
- Lors d'une coupure de courant de longue durée, prenez les mesures nécessaires afin de protéger votre vin.
- En cas d'arrêt ou de coupure de courant, vous devez patienter entre 3 et 5 minutes avant de redémarrer l'appareil. Plusieurs heures seront nécessaires avant que la température ne se stabilise.

Dégivrage

Cet appareil intègre un cycle de dégivrage automatique. 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. Débranchez l'appareil de la prise de courant.
2. Retirez les bouteilles et 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.
	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 est défectueux.	L'appareil n'est peut-être pas branché.	En cas de doute, ne démontez pas l'éclairage intérieur mais faites appel au service après-vente de votre magasin revendeur.
	Le fusible a peut-être sauté.	
	L'éclairage a été désactivé.	Appuyez sur la touche d'activation de l'éclairage.
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 ».
L'appareil émet des vibrations.	L'appareil n'est pas de niveau.	Vérifiez que l'appareil est de niveau et réglez si besoin les pieds.

Problèmes	Causes possibles	Solutions
La porte ne se ferme pas correctement.	L'appareil n'est pas de niveau.	Vérifiez que l'appareil est de niveau et réglez si besoin les pieds.
	Le joint de la porte est sale ou endommagé.	Nettoyez le joint.
	Les clayettes ne sont pas positionnées correctement.	Vérifiez la position des clayettes et repositionnez-les si besoin.
Bruits inhabituels.	L'appareil n'est pas droit.	Réglez 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.

Modèle	ECV291DZ
Catégorie	2
Alimentation	220-240 V, 50 Hz
Dimensions	48 x 43 x 83,8 cm
Poids emballé	30,30 kg
Poids net	32,30 kg
Classe d'efficacité énergétique	B
Consommation d'énergie	193 kWh/an
Volume utile des compartiments	80 L
Dégivrage	Automatique
Classe climatique	N/ST
Émissions acoustiques dans l'air	42 dB
Type d'installation	Non intégrable

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

ECV 291 dz



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.

