

essentiel 

Guide de mise en route

Cave à vin ECV 471 dz





Installation et mise en route de la cave à vin

1. Il n'existe pas à proprement parler d'endroit idéal pour installer votre cave à vin. Pièce à vivre, salle à manger, cuisine ou même cave naturelle, tout est permis. Toutefois, pour garantir un fonctionnement optimal de cette dernière, choisissez un emplacement dégagé et ventilé, non exposé au soleil ou à toute source de chaleur et pas trop humide. Dans la mesure où la température de votre pièce est comprise entre 16 et 32°C.
2. Installez votre cave à vin sur une surface plane et stable (utilisez un niveau pour vérifier la mise à niveau). Laissez un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de la cave à vin.
3. Attendez au moins deux heures avant de mettre en fonction l'appareil, afin de permettre au circuit réfrigérant d'être parfaitement efficace.
4. Branchez le cordon d'alimentation de votre cave à vin à une prise murale.



Entretien de votre cave à vin

Comme pour tout autre appareil électroménager, un entretien régulier vous permettra de garantir un fonctionnement optimum et une durée de vie maximale du produit.

1. Dépoussiérez votre appareil une fois par semaine à l'aide d'un chiffon humide.
2. Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de la cave à vin une fois par an à l'aide d'une éponge et d'un mélange d'eau et de savon neutre sans parfum.

Veillez à faire attention à la température extérieure à laquelle les bouteilles vont être exposées une fois sorties de la cave.

Une température trop élevée pourrait dégrader la qualité de votre vin.

3. Nettoyez la grille d'aération à l'eau.
4. Changez le filtre si votre cave en est pourvue.



Réglage de la température

- La température d'une cave joue un rôle immédiat sur l'évolution du vin en bouteille.
- Plus elle monte, plus le vin évolue vite. De plus la variation de la température a un rôle significatif sur la qualité de votre vin.
- Plus la température varie, plus le vin travaille et passe.
- L'idéal est de régler la température de votre appareil entre 10 et 15°C, cette température correspond à la température d'une cave naturelle.
- Enfin, évitez d'ouvrir la porte de votre cave si vous n'avez pas besoin d'en sortir ou d'y ranger une bouteille.



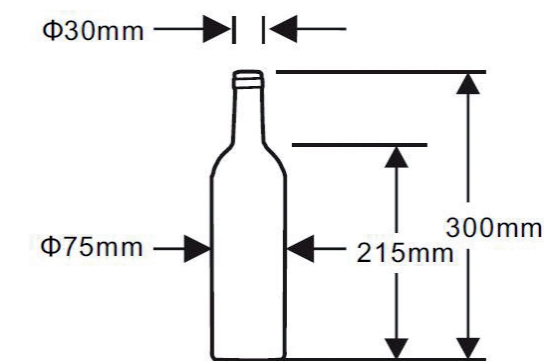
1. Touche de marche/arrêt
2. Touches de contrôle de la température de la zone supérieure
3. Affichage de la température de la zone supérieure
4. Affichage de la température de la zone inférieure
5. Touches de contrôle de la température de la zone inférieure
6. Touche d'activation/désactivation de l'éclairage



Rangement des bouteilles

Une collection de bouteilles de vins est riche lorsqu'elle est variée. Ainsi vous serez amené à stocker des bouteilles différentes les unes des autres, de toutes contenances et de toutes formes. La capacité des caves à vin est basée sur des bouteilles de type bordelaise. Ainsi selon les bouteilles composant votre cave, sa capacité peut varier.

- Les bouteilles de vins se conservent couchées. Stockez vos bouteilles, étiquette vers le haut, ainsi vous n'aurez pas à les manipuler lorsque vous recherchez une bouteille.
- Assurez-vous que les bouteilles n'entrent pas en contact avec la paroi du fond de la cave et qu'elles ne bouchent pas le filtre à charbon lorsque celle-ci en est pourvue.
- Il est préférable de disposer les bouteilles à consommer rapidement en haut et celles à conserver en bas de la cave à vin. Ainsi, vous éviterez de déplacer les bouteilles dites « de garde » et favoriserez leur vieillissement.





Durée de conservation du vin

Il n'existe pas de durée de conservation du vin spécifique. Chaque vin se développe à son rythme. La qualité du vin et les conditions de conservation sont des éléments déterminants dans l'évolution et la maturité de vos bouteilles.

Toutefois, comptez :

- 5 à 7 ans pour les vins rouges légers
- 5 à 10 ans pour les vins blancs
- Une quinzaine d'années pour les vins rouges très tanniques
- 18 à 20 ans pour les vins blancs liquoreux

Remarque :

Les vins blancs secs et rosés ne sont pas des vins de garde, consommez-les rapidement. Les vins effervescents doivent être dégustés rapidement.

Quelle température de dégustation pour quel vin ?

Déguster un vin à la bonne température est essentiel afin de l'apprécier pleinement.

Vins rouges

- Bordeaux rouge : 18°C
- Australie, Californie, Italie, Bourgogne rouge : 16°C
- Chili : 15°C
- Vins du Rhône, Languedoc rouge, Provence rouge : 14°C
- Beaujolais : 13°C

Astuce : Comptez 1 heure pour faire remonter la température d'un vin, bouteille ouverte à température ambiante (20°C).

Vins blancs

- Vins blancs secs : 9 à 11°C
- Vins blancs type Chardonnay : 11 à 14°C
- Liquoreux, moelleux : 10 à 13°C
- Vins jaunes : à température ambiante

Astuce : Le vin blanc servi au moment de l'apéritif peut être servi entre 8 et 12°C. Pour cela, n'hésitez pas à placer votre vin au réfrigérateur une heure à l'avance.

Champagne

- Champagne d'apéritif : 7 à 9°C
- Grands vins de Champagne : 12 à 14°C



essentiel 

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération