

Essentiel **b**

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

# Cave à vin

## Salmanazar



# SOMMAIRE

---



|                               |      |
|-------------------------------|------|
| PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ ..... | P. 3 |
|-------------------------------|------|



|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| DESCRIPTION DE L'APPAREIL ..... | P. 4 |
|---------------------------------|------|



|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ..... | P. 5 |
|-----------------------------------|------|



|                 |      |
|-----------------|------|
| DEBALLAGE ..... | P. 5 |
|-----------------|------|



|                    |      |
|--------------------|------|
| INSTALLATION ..... | P. 5 |
|--------------------|------|



|                   |      |
|-------------------|------|
| BRANCHEMENT ..... | P. 8 |
|-------------------|------|



|                                                   |              |
|---------------------------------------------------|--------------|
| CONSEILS D'AMENAGEMENT ET DE CHARGEMENT .....     | P. 8         |
| <i>Modification de l'aménagement de l'armoire</i> | <i>p. 9</i>  |
| <i>Notions importantes sur le vin</i>             | <i>p. 10</i> |
| <i>Température de service des vins</i>            | <i>p. 11</i> |



|                                                       |              |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| UTILISATION .....                                     | P. 12        |
| <i>Description du panneau de commandes</i>            | <i>p. 12</i> |
| <i>Mise en service</i>                                | <i>p. 12</i> |
| <i>Pour régler la température de votre cave à vin</i> | <i>p. 13</i> |



|                              |       |
|------------------------------|-------|
| NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... | P. 14 |
|------------------------------|-------|



|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| GUIDE DE DEPANNAGE .....    | P. 14 |
| Anomalies de fonctionnement | p. 14 |
| Questions / Réponses        | p. 15 |



|                                                  |       |
|--------------------------------------------------|-------|
| PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE ..... | P. 17 |
|--------------------------------------------------|-------|

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. BOULANGER apporte un soin tout particulier à ses produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



## PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

---

**LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.**

- *Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.* N'utilisez l'appareil que comme indiqué dans ce mode d'emploi.
- Contrôlez régulièrement le bon état général de l'appareil.
- **Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.**
- **Cet appareil est muni d'une prise de terre. Il doit être branché sur une prise murale équipée d'une prise de terre, correctement installée et reliée au réseau électrique conformément aux normes en vigueur.**
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être écrasé ou coincé, en particulier au niveau des fiches, des prises de courant et au point de raccordement à l'appareil.
- *N'utilisez pas l'appareil :*
  - *si la prise ou le câble d'alimentation est endommagé(e),*
  - *en cas de mauvais fonctionnement,*
  - *si l'appareil a été endommagé de quelque façon que ce soit.*
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.**
- N'utilisez pas de rallonge ou de multiprise avec ce produit.
- **Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.**
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.**
- *Vérifiez que les portes de l'armoire sont bien fermées après utilisation. N'ouvrez pas la porte inutilement.*
- Laissez une ventilation suffisante autour de l'appareil et n'obstruez pas les orifices de ventilation.
- Le circuit de réfrigération de votre cave à vin renferme du gaz réfrigérant R134-a, gaz écologique préservant la couche d'ozone (sans HCFC). Pendant le transport et lors de l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'aucun des composants du circuit de

réfrigération n'est endommagé. En cas de dommage, ne mettez pas en fonctionnement l'appareil et contactez votre revendeur.

Les pictogrammes suivants, employés dans les notices Essentiel b, indiquent des :



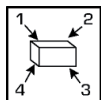
Trucs et astuces



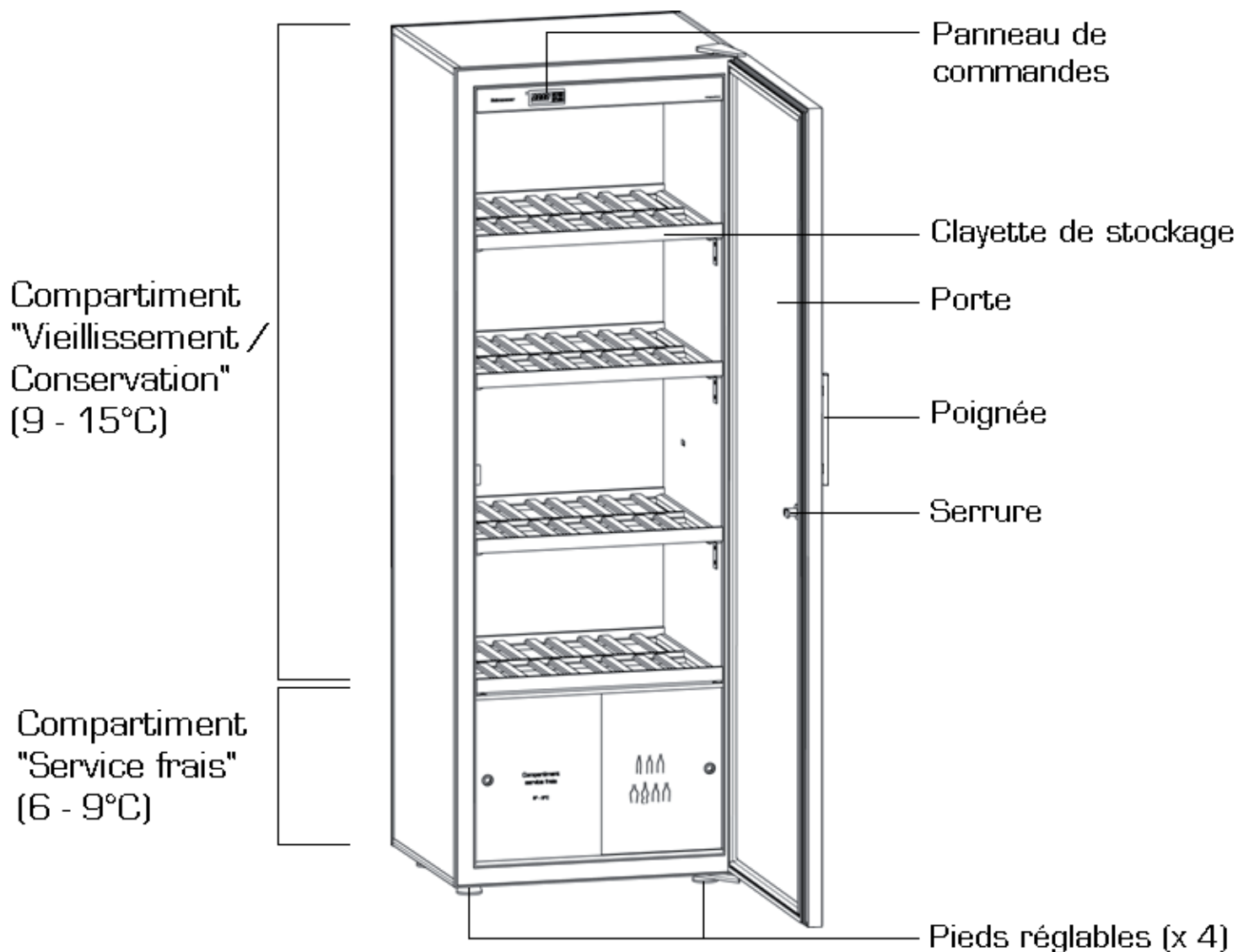
Mises en garde



Définitions



## DESCRIPTION DE L'APPAREIL



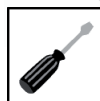
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

|                                                         |                                                    |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Modèle                                                  | ECVC 171n                                          |
| Type de cave                                            | Conservation / Vieillissement / Mise à température |
| Tension d'alimentation                                  | 230 V~ 50 Hz                                       |
| Plage de températures ambiantes pour limite utilisation | 0°C – 35°C                                         |
| Capacité                                                | 171 bouteilles                                     |
| Type de gaz                                             | R 134 a                                            |
| Dimensions (L x P x H)                                  | 60 cm x 57 cm x 170 cm                             |
| Poids net                                               | 69 kg                                              |
| Consommation annuelle                                   | 255 kWh/an (température ambiante 20°C)             |
| Niveau d'hygrométrie                                    | 50 – 80 %                                          |
| Hygrométrie                                             | Principe de la pompe thermodynamique               |



## DEBALLAGE

- Assurez-vous, lors du déballage de votre armoire, 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 de votre armoire à vin.
- Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments.
- Dégagez le câble d'alimentation électrique afin qu'il n'entre en contact avec aucun composant de la cave.
- Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.
- **Avant la première utilisation**, nettoyez l'intérieur de la cave à l'eau tiède additionnée de vinaigre blanc. Rincez et séchez soigneusement.



## INSTALLATION

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

- 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'armoire,

- être éloigné d'une source de chaleur,
- 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).

**IMPORTANT :** Afin de permettre une mise à niveau facile, votre armoire à vin est équipée de 4 pieds réglables. Cependant, nous vous recommandons de visser à fond les deux pieds situés à l'arrière de l'appareil et d'effectuer le réglage uniquement à l'aide des deux pieds situés à l'avant de l'appareil.

**Assurez-vous de la mise à niveau finale de votre armoire (l'utilisation d'un niveau à bulle est recommandée).**

Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45°, et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

### **Hygrométrie**

Votre armoire est équipée d'un système exclusif permettant de recréer à l'intérieur de votre armoire à vin l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles.

A l'installation, il est important de verser l'équivalent d'un petit verre d'eau sur le plancher de l'armoire dans la rainure prévue pour l'écoulement, pour lancer le processus de la pompe thermodynamique.

### **Montage de la poignée**

Afin de monter correctement la poignée de votre cave à vin, veuillez suivre les instructions suivantes.

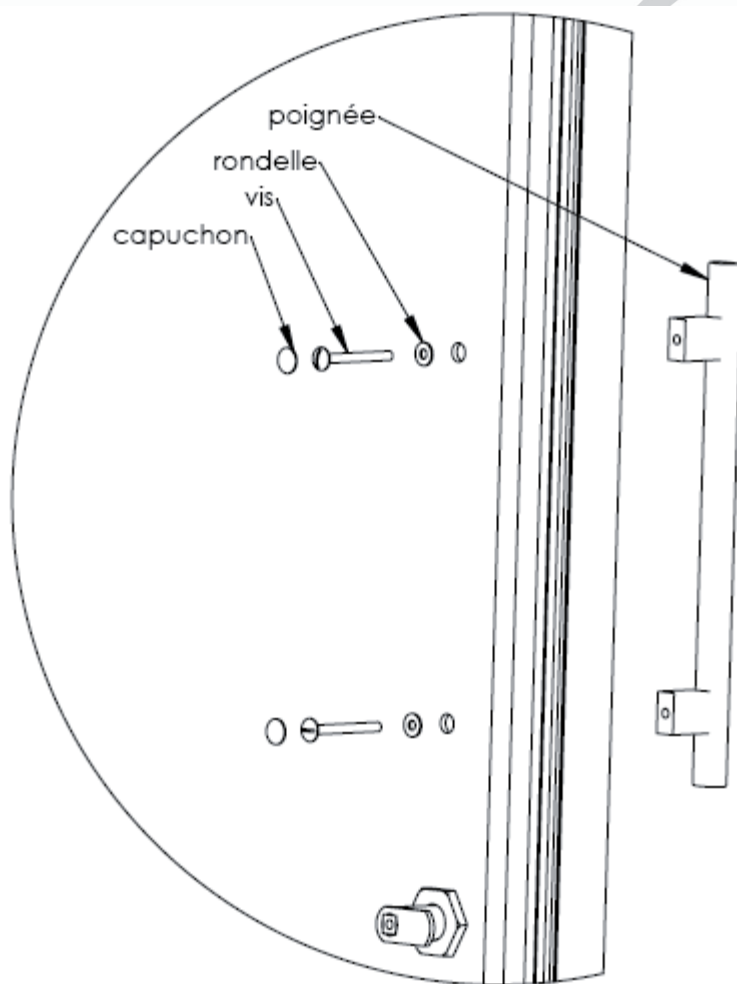
Préparez les éléments nécessaires au montage, fournis avec votre cave :

- la poignée
- 2 rondelles
- 2 vis
- 2 capuchons

Vous aurez également besoin d'un tournevis à tête plate (non fourni)

Instructions :

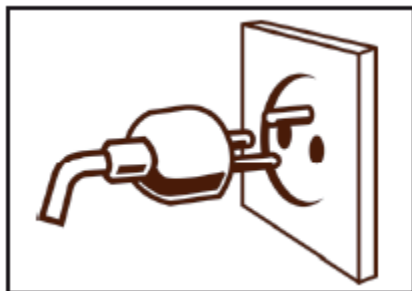
1. Insérez 1 rondelle sur 1 vis
2. Insérez la vis dans le trou prévu à cet effet dans la porte de votre cave à vin, de l'intérieur vers l'extérieur de la porte
3. A l'aide du tournevis, vissez et serrez délicatement la vis dans le montant de la poignée.
4. Répétez l'opération pour l'autre montant de la poignée.







## BRANCHEMENT



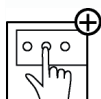
Faites vérifier que votre prise est bien alimentée : présence des fusibles et leur ampérage, disjoncteur différentiel de 30 mA en état.

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

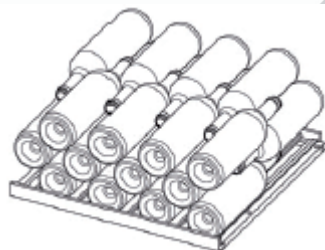
L'utilisation de rallonge ou de multiprise est à proscrire.



**ATTENDEZ 48 HEURES APRES L'INSTALLATION AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL.**



## CONSEILS D'AMÉNAGEMENT ET DE CHARGEMENT



Les clayettes de votre armoire possèdent 9 empreintes qui vous permettent d'y installer vos bouteilles en toute sécurité.

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

1. Commencez par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
2. Continuez par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
3. Continuez le rangement en empilant les bouteilles et **en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond** pour conserver une bonne circulation de l'air.



En configuration d'origine de 171 bouteilles, l'aménagement intérieur est prévu comme suit :

- 3 clayettes intermédiaires pouvant supporter chacune au maximum 4 rangées de 9 bouteilles, soit 36 bouteilles type bordelaises « Tradition »
- 1 clayette basse pouvant supporter au maximum 5 rangées de 9 bouteilles, soit 45 bouteilles type bordelaise « Tradition »

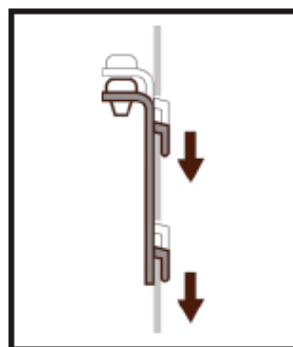
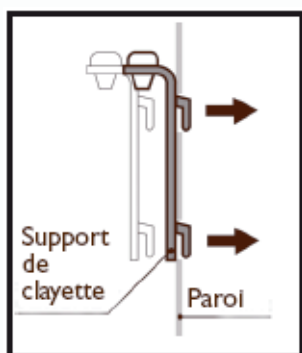


- Un compartiment « Service frais » pouvant accueillir 18 bouteilles en position debout.

**Recommandation :** Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire 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 votre armoire.

### Modification de l'aménagement de l'armoire

Pour changer une clayette de stockage d'emplacement, procédez tout d'abord au déchargement complet de celle-ci, puis déplacez les supports de clayettes en prenant soin de les refixer comme ci-contre :



## Notions importantes sur le vin

Votre armoire à vin **Essentiel b** a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation et de service.

Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

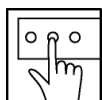
Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins.

Ceci étant, à l'image des caves naturelles des producteurs, ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation qui importe, mais sa constance. Autrement dit, quelle que soit la température de votre armoire comprise entre 9 et 15° C, votre vin sera dans des conditions idéales de conservation, pourvu que cette température ne subisse pas de variations rapides et importantes.

Si vous constatez une anomalie de température ou d'hygrométrie à l'intérieur de votre armoire à vin, sachez que seule une exposition prolongée à des températures hors plage et des fluctuations de température peuvent être nocives pour vos crus.

## Températures de service des vins (données à titre indicatif)

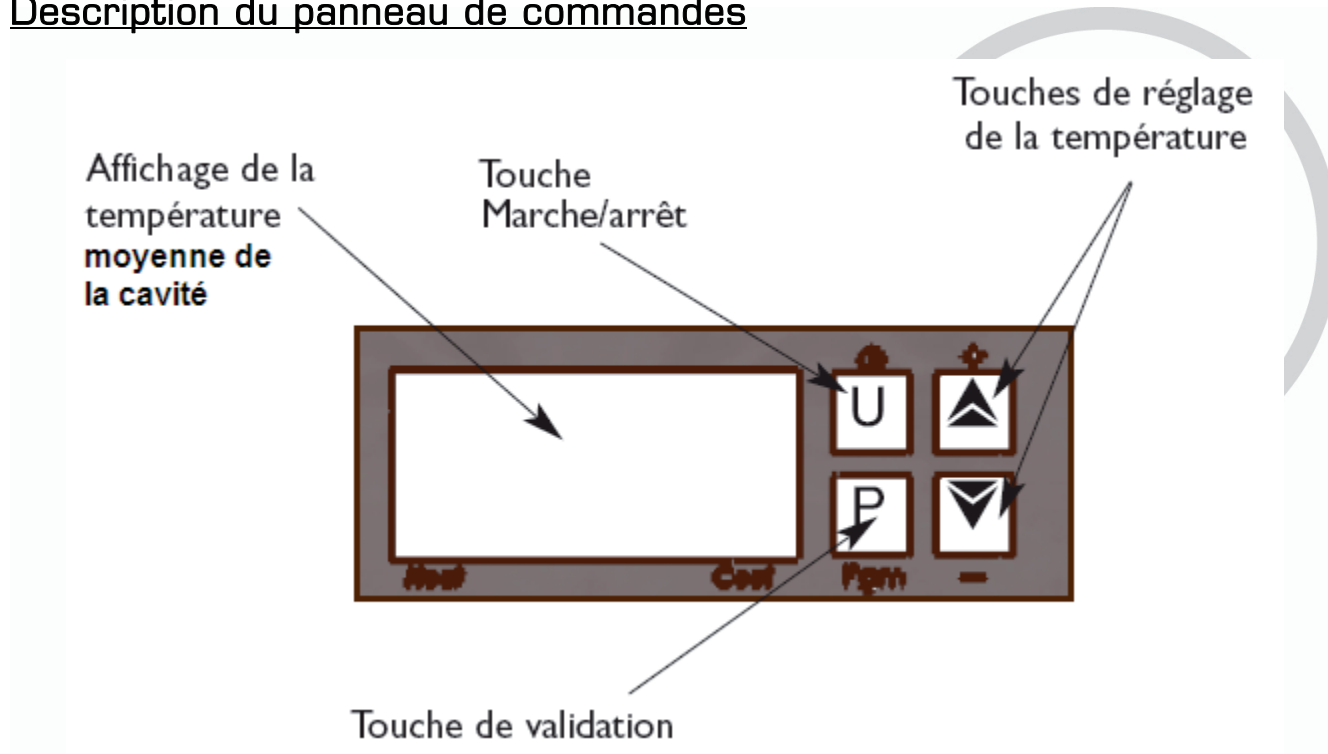
|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Alsace                    | 10°C    |
| Australie                 | 16°C    |
| Beaujolais                | 13°C    |
| Bordeaux Blanc Liqueux    | 6°C     |
| Bordeaux Blanc Sec        | 8°C     |
| Bordeaux Rouge    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



## UTILISATION

Cette cave à vin est destinée au vieillissement et à la mise au frais des vins.

### Description du panneau de commandes



### Mise en service

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt « U » située sur le panneau de commandes jusqu'à ce que l'afficheur soit activé.

Pendant la mise en marche de la régulation, le message "OD" apparaît. Veuillez attendre l'affichage de la température avant de procéder aux réglages.

- **La touche Marche/Arrêt (« U »)** : permet d'allumer et d'éteindre l'armoire à vin.
- **L'écran d'affichage** : affiche la température moyenne à l'intérieur de votre armoire à vin.
- **Les touches de réglage de la température (+/-)** : permettent de sélectionner la température désirée à l'intérieur de l'armoire.
- **La touche de validation (« P »)** : permet de confirmer la température choisie.

## Pour régler la température de votre cave à vin

Ajustez uniquement la température de vieillissement. La température du compartiment « service frais » s'établit par défaut. Elle est inférieure d'environ 5°C à celle du compartiment « vieillissement ».

Le réglage de la température de votre armoire à vin s'effectue entièrement depuis le panneau de commandes.

1. Réglez la température désirée à l'aide des boutons + et -.
2. Confirmez votre programmation en appuyant sur la touche de validation (« P »).



La plage de réglage conseillée pour la conservation et le vieillissement se situe entre 9°C et 15°C. Le réglage par défaut est à 12°C avec une température induite d'environ 7°C dans le compartiment « service frais ».

### Cas particulier : Température ambiante inférieure ou égale à 10°

Votre armoire à vin peut être placée dans une pièce dont la température est comprise entre 0 et 35°C.

A noter cependant que si votre cave est entreposée dans une pièce avec une température ambiante inférieure à 10° (exemple : un garage), le compartiment « service frais » sera à la même température que le compartiment « vieillissement ».

Lors de modifications significatives des températures de consigne, plusieurs heures peuvent être nécessaires à votre armoire à vin pour se stabiliser et afficher les températures souhaitées.

Il faut plusieurs heures pour que l'armoire arrive à bonne température. Il est possible que ce phénomène se produise à la mise en service de la cave. Cela ne résulte pas d'une anomalie de fonctionnement.

Attendez quelques jours. Si le phénomène persiste, contactez votre magasin Boulanger.

### Pour économiser de l'énergie :

- Installez votre armoire dans un endroit adapté (Cf. paragraphe « Installation ») 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 et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Si c'est le cas, contactez votre revendeur Boulanger.



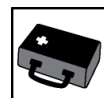
## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---



**DEBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA PRISE DE COURANT AVANT TOUTE OPERATION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE.**

- Contrôlez et dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vin).
- Contrôlez régulièrement la rigole d'écoulement et le tuyau d'évacuation d'eau de condensation afin que l'eau puisse toujours s'écouler librement. Nettoyez le tuyau d'évacuation avec un bâtonnet.
- Effectuez un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vin lorsque nécessaire, en ayant pris soin de la décharger. Utilisez à cet effet de l'eau additionnée d'un produit nettoyant non agressif, et prenez soin de bien rincer et sécher avant de remettre les bouteilles.



## GUIDE DE DEPANNAGE

---

### Anomalies de fonctionnement

#### Lors de la mise en route

- **Le compresseur ne fonctionne pas** : s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique.
- **Le compresseur ne s'arrête jamais** : mettre la main sur le condenseur (grille située à l'extérieur à l'arrière de l'appareil).
  - 1) **Si le condenseur est froid**, prendre contact avec votre revendeur.
  - 2) **Si le condenseur est chaud**, positionner le thermostat froid sur le plus grand repère, si le compresseur ne s'arrête toujours pas, contactez votre revendeur.Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qui devra réaliser un contrôle d'étanchéité du circuit avant la remise en route. De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien.

**TOUTE INTERVENTION RÉALISÉE PAR UN SERVICE TECHNIQUE NON AGRÉÉ ENTRAÎNERA LA NULLITÉ DE LA GARANTIE.**



Les raccordements ou les réparations incorrectes entraînent de graves dangers pour l'utilisateur.

## **Questions / Réponses**

↳ **Je constate des différences de température entre le haut et le bas de mon armoire (hors compartiment « service frais »).**

- Se reporter aux instructions de réglage.
- Vérifier qu'aucune bouteille ne touche le fond de l'appareil.

Néanmoins, seule la température de l'air est en fluctuation, car les liquides possèdent une forte inertie thermique évitant aux vins de changer de température.

A l'image d'une cave naturelle, une différence d'environ 2 à 3°C est considérée comme normale du fait des phénomènes de convection, l'important pour le vin étant qu'en un point donné, la température soit constante.

↳ **Je constate du givre sur le fond de mon armoire.**

Dans votre armoire à vin, le givre peut apparaître en bas à gauche de la paroi du fond. C'est au démarrage du compresseur que le froid est le plus intense, c'est donc à ce moment que le givre sera le plus important, ce phénomène est normal. C'est à l'arrêt du compresseur que ce givre se transforme en gouttelettes d'eau.

Si le givre s'accumule au point de provoquer de la glace, car les bouteilles touchent le fond, il faut débrancher l'appareil, attendre qu'il se dégivre, ranger convenablement les bouteilles et ensuite le rebrancher.

Si malgré ces précautions, de la glace (et non du givre) se forme à nouveau, il est indispensable de contacter le service après-vente de votre revendeur.

↳ **Quels sont les risques pour mon vin en cas de coupure de courant prolongée ?**

L'isolation de l'armoire protège d'un changement brutal de température et l'inertie thermique liée au volume de bouteilles ralentit considérablement les changements de température. En cas de coupure de courant, la remontée en température sera très lente évitant ainsi tout choc thermique aux vins. Il est recommandé d'éviter d'ouvrir l'armoire pendant cette période. Un vin gardé à une température ambiante sur une courte période ne subit aucune dégradation.

↳ **Mon armoire ne fait aucun bruit.**

Le compresseur est très silencieux (36 dB). Selon la température ambiante de la pièce et la température de l'armoire, le compresseur peut être à l'arrêt en fonction du réglage.

↳ **L'hygrométrie de mon armoire est trop faible.**

Seule une hygrométrie très basse pendant une longue période est préjudiciable (< à 50%). Il est constaté lors du fonctionnement du compresseur une baisse de l'hygrométrie, en raison de la transformation de l'humidité en givre. Cet assèchement momentané de l'air est très court et n'a pas d'influence sur les bouchons.

En cas d'hygrométrie basse persistante :

- Vérifiez que votre hygromètre est toujours bien étalonné.
- Vérifiez qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond de l'armoire.
- Vérifiez que l'entrée d'air (cheminée) n'est pas obstruée.
- Versez l'équivalent d'un verre d'eau dans la rigole située au fond de l'armoire en bas à gauche.





## PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT ET RECYCLAGE

---

En conformité avec les dispositions législatives en matière de protection et respect de l'environnement, votre armoire à vin ne contient pas de C.F.C.

Lors du remplacement de votre armoire à vin, renseignez-vous auprès des services techniques de votre ville afin de respecter la procédure de recyclage adaptée.

Le gaz réfrigérant, les substances et certaines pièces contenues dans l'armoire à vin sont composés de matériaux recyclables qui nécessitent une procédure particulière de mise au rebut.

Condamnez la serrure pour éviter que des enfants ou des animaux ne s'enferment par mégarde à l'intérieur de l'armoire.

Mettez hors d'usage les appareils inutilisables en les débranchant et en sectionnant le cordon d'alimentation.

Essentiel

# Essentiel



**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.



## Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

# Essentiel

Service Clientèle  
CRT Lesquin  
Rue de la haie Plouvier  
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN FRANCE  
SOURCING & CRÉATION  
CRT LESQUIN  
F-59273 FRETIN