



# La Sommelière

VOS VINS SONT BIEN CHEZ VOUS

## MANUEL D'INSTRUCTIONS



### ECELLAR.BI150 - ECELLAR150G2 - ECELLAR185G2

Cave à vin de vieillissement connectée

Compatible

 VINOTAG



Table des matières

MANUEL D'INSTRUCTIONS - INSTRUCTION MANUAL – GEBRAUCHSANWEISUNG –  
HANDLEIDING - MANUAL DE INSTRUCCIONES - MANUALE D'ISTRUZIONE - NÁVOD K  
OBSLUZE..... 1

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... 3  
2. PLAQUE SIGNALÉTIQUE ..... 9  
3. DESCRIPTION PRODUITS ..... 9

**Capacité annoncée** ..... **10**

4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ..... 11

**Avant d'utiliser votre cave à vin** ..... **11**

**Installer votre cave à vin** ..... **12**

Alimentation ..... 12  
Emplacement ..... 12  
Installation ECELLAR.BI150 ..... 12  
Installation de la poignée ..... 13  
Portée du wifi de la cave ..... 13  
Portée du bluetooth de la cave ..... 13  
Hygrométrie ..... 14

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ..... 15

**Panneau de contrôle** ..... **15**

**Alarmes** ..... **16**

**Boitier maitre** ..... **16**

**Clayettes connectées** ..... **17**

**Modes d'utilisation** ..... **18**

**Système Hiver** ..... **20**

**L'application VINOTAG®** ..... **20**

Fonctions de VINOTAG® ..... 20  
Créer un compte VINOTAG® ..... 21  
Menu VINOTAG® ..... 21  
Ajouter une cave ..... 24  
Partager une cave ..... 25  
Supprimer une cave ..... 26  
Changer la configuration de la cave ..... 26  
Piloter ma Cave ..... 27  
Ajouter des bouteilles ..... 27  
Compte premium ..... 29  
Retirer des bouteilles ..... 30  
Consulter une fiche vin ..... 30  
Créer des alertes date d'apogée ..... 31  
Créer des alertes stock ..... 31  
Visualiser l'emplacement de vos bouteilles dans votre cave ..... 31  
Maintenance de la cave ..... 31

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN ..... 32

Dégivrage automatique ..... 32  
Changement du filtre à charbon ..... 32  
En cas de coupure de courant ..... 32  
Si vous partez en vacances ..... 33  
Si vous devez déplacer votre cave à vin ..... 33

7. EN CAS DE PANNE ..... 33

8. PROBLEMES ET CAUSES POSSIBLES ..... 33

Codes erreurs ..... 35

9. ENVIRONNEMENT ..... 36

10. AVERTISSEMENT ..... 36

# 1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité et pour une utilisation correcte de l'appareil, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement cette notice, y compris les mises en garde et les conseils utiles qu'elle contient. Afin d'éviter d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser inutilement, il est important que les personnes amenées à utiliser cet appareil aient pris entièrement connaissance de son fonctionnement ainsi que de ses fonctions de sécurité. Conservez ces consignes pour plus tard et pensez à les ranger à côté de l'appareil, afin qu'elles soient transmises avec ce dernier en cas de vente ou de déménagement. Cela permettra de garantir un fonctionnement optimal du système.

Pour éviter tout risque de blessure, conservez cette notice. Le fabricant ne saurait en effet pas être tenu responsable en cas de mauvaise manipulation du système.

## **Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables**

- Ce système peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités réduites sur le plan physique, sensoriel ou mental, ou n'ayant pas appris à utiliser l'appareil, dans le cadre où ils sont encadrés par une personne informée et ayant conscience des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants, car il existe un risque de suffocation.
- Si vous décidez de mettre au rebut l'appareil, débranchez-le de la prise murale, coupez le câble de connexion (aussi proche de l'appareil que vous le pouvez) et retirez la porte afin d'empêcher les enfants de jouer avec et de se faire électrocuter ou de s'enfermer à l'intérieur.
- Si l'appareil, doté d'un joint de porte magnétique, doit être remplacé par un autre appareil doté d'un loquet sur la porte ou sur le joint, vérifiez bien que le loquet est hors d'état de fonctionner avant de vous débarrasser de l'ancien appareil. Cela évitera de transformer cet appareil en piège pour les enfants.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas charger et décharger les bouteilles dans l'appareil.

## **Sécurité générale**

ATTENTION — Cet appareil est conçu pour fonctionner dans un foyer domestique et dans les environnements de type suivant :

- locaux de cuisine et équipements vendus dans le commerce, environnements de travail et bureaux ;
- structures de type Bed and Breakfast;
- bâtiments de ferme et hôtels, motels et autres organismes accueillant des clients ;
- cuisine industrielle et autres applications non destinées à la revente.

ATTENTION — Ne rangez jamais de substances inflammables tels que des aérosols à l'intérieur de cet appareil, car elles pourraient s'y déverser.

ATTENTION — Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le remplacer immédiatement auprès de votre fabricant, ou d'un revendeur qualifié, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION — Maintenez les ventilations bien ouvertes, et vérifiez bien que l'air peut circuler par les ouvertures.

ATTENTION — N'endommagez pas le circuit de réfrigération.

ATTENTION — N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment, sauf si ces derniers sont tolérés par le fabricant.

ATTENTION — Le système réfrigérant et isolant contiennent des gaz inflammables. Lorsque vous mettez le système au rebut, faites-le auprès d'un centre de collecte agréé. N'exposez jamais l'appareil aux flammes.

## **Liquide réfrigérant**

De l'isobutane réfrigérant (R600a) est utilisé dans le circuit réfrigérant du système ; Il s'agit d'un gaz naturel hautement inflammable, et non dangereux pour l'environnement. Pendant les transports et l'installation du système, vérifiez qu'aucun des composants du circuit de réfrigération ne soit endommagé. Le réfrigérant (R600a) est un liquide inflammable.

## **Attention : Risque d'incendie**

Si le circuit de réfrigération était endommagé :

- Évitez les flammes nues et toute source d'inflammation.
- Ventilez bien la pièce où se trouve l'appareil.

Il est dangereux de modifier la composition de cet appareil, de quelque manière que ce soit.

Tout dommage fait au cordon peut provoquer un court-circuit, et/ou une électrocution

## **Sécurité électrique**

- Le cordon d'alimentation ne doit pas être rallongé.
- Vérifiez bien que la prise murale n'est pas endommagée. Une prise murale en mauvais état pourrait entraîner une surchauffe du système et son explosion.
- Vérifiez bien que vous pouvez accéder à la prise murale de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble principal.
- Si la prise murale est lâche, ne branchez pas le cordon. Il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Vous ne devez jamais utiliser l'appareil si le cache de l'éclairage intérieur n'est pas en place.
- Cet appareil fonctionne sur un courant à phase unique de 220~240V/50Hz.
- L'appareil ne doit utiliser ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple. L'appareil doit être impérativement relié à une prise électrique disposant d'une mise à la terre au sol selon les normes électriques en vigueur.

## **Utilisation quotidienne**

- Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin.
- Ne stockez jamais de substances ou de liquides inflammables à l'intérieur de l'appareil ; cela provoquerait un risque d'exposition.
- Ne faites pas fonctionner d'autres appareils électriques à l'intérieur de cet appareil (mixeurs, turbines à glace électrique, etc).
- Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez toujours la prise dans vos mains et ne tirez pas sur le cordon.
- Ne placez pas d'éléments chauds ni de composants en plastique dans cet appareil.
- Cet appareil doit être utilisé et traité selon certaines règles spécifiques. Consultez les règles établies en matière de stockage.
- N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
- Conservez les bougies, luminaires et autres flammes nues éloignées de l'appareil, afin d'éviter les risques d'incendie.
- Cet appareil est destiné à ranger des boissons domestiques traditionnelles.
- L'appareil est lourd. Soyez prudent lorsque vous le déplacez.
- N'utilisez jamais le socle, les clayettes, les portes, et autres éléments similaires pour vous appuyer
- Pour éviter les chutes d'objets et empêcher de détériorer l'appareil, ne surchargez pas les clayettes.

## **Attention! Nettoyage et entretien**

- Avant tout entretien, débranchez l'appareil et coupez le courant.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets métalliques, un système à vapeur, des huiles volatiles, des solvants organiques ou des composants abrasifs.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour retirer le givre éventuel. Utilisez un grattoir en plastique.

## **Information importante à propos de l'installation !**

- **Attention ! Pour éviter que la cave à vin bascule il est important de charger en priorité les emplacements situés au fond de la cave. Les clayettes ne doivent pas être tirées ou laissées sorties simultanément. Le poids des bouteilles peut entraîner un basculement de la cave vers l'avant, il est primordial de répartir le poids des bouteilles dans l'ensemble de la cave et la manier avec précaution.**
- Pour que les branchements électriques soient corrects, suivez bien les consignes livrées dans ce manuel.
- Déballiez l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé visuellement. Ne branchez pas l'appareil si ce dernier est endommagé. Signalez tout dommage au point de vente où vous l'avez acheté. Dans ce cas, conservez l'emballage.
- Il est recommandé d'attendre au moins vingt-quatre heures avant de brancher l'appareil au courant, afin que le compresseur soit bien alimenté en huile.
- Une bonne circulation de l'air est nécessaire, afin d'éviter les risques de surchauffe. Pour que la ventilation soit suffisante, suivez bien les consignes d'installation fournies. **Attention ! Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable ou encastrable (hors ECELLAR.BI150).**
- Évitez que l'appareil ne touche les parois murales et/ou ne soit en contact avec des éléments chauds (compresseur, condensateur, radiateurs, appareils de cuisson, sèche-linge...) afin d'éviter les risques d'incendie et de surchauffe de l'appareil. Respectez toujours bien les consignes d'installation.
- Vérifiez bien que les prises sont accessibles une fois l'appareil installé.
- Veillez à ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil.

## **Dépannage et pièces détachées**

- Tout opération électrique doit être effectuée par un technicien qualifié et compétent.
- Cet appareil doit être dépanné par un Centre de Réparation Agréé, et seules des pièces d'origine doivent être utilisées.

Les pièces de rechange esthétiques et fonctionnelles conformément au RÈGLEMENT (UE) 2019/2019 (Annexe II, point 3.), sont mises à disposition des réparateurs professionnels et utilisateurs finaux pour une période 7 ans ou 10 ans (Liste en Annexe II, point 3.a.1 et 3.a.2) à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

La liste des pièces de rechange et la procédure pour les commander (accès professionnels / accès particulier) sont accessibles sur le site internet suivant : [www.interfroidservices.fr](http://www.interfroidservices.fr) ou par voie postale à l'adresse suivante : FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE Pour les autres pièces détachées fonctionnelles et non spécifiées dans le règlement UE 2019/2019, elles sont disponibles pour une durée de 10 ans.

La garantie constructeur est de 1 an pièces fonctionnelles.



**R600a**

### Instructions de sécurité



Attention : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.



Attention : N'obstruer aucune grille de ventilation de l'appareil.



Attention : Ne pas stocker de substances explosives comme les bombes d'aérosol avec un propulseur inflammable dans cet appareil.



Attention : Ne pas endommager le circuit frigorifique de l'appareil.



Attention : Les unités de réfrigération fonctionnant avec de l'isobutane (R600a), elles ne peuvent être placées dans une zone avec des sources d'ignition. Le type de fluide frigorigène est indiqué sur la plaque signalétique de l'armoire.



Attention : Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil, sauf si elles sont du type recommandé par le fabricant.

**Cet appareil est conforme aux exigences des Directives Européennes et à leurs modifications éventuelles.**





## 2. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique collée à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil (selon modèle) comporte toutes les informations spécifiques à votre appareil.

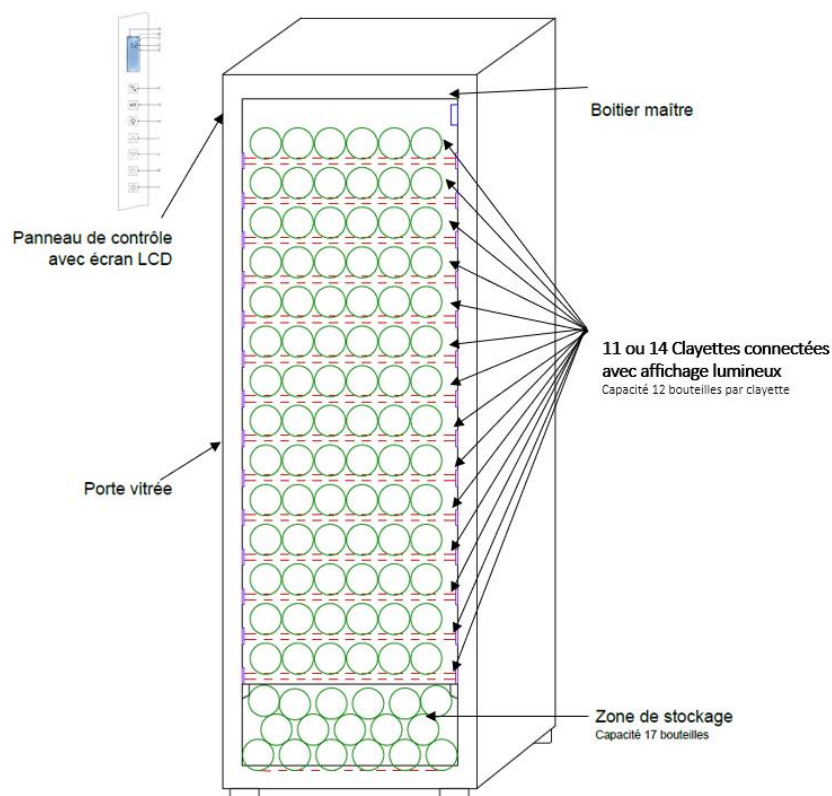
Nous vous conseillons de noter son numéro de série sur ce livret avant son installation, pour vous y référer si nécessaire ultérieurement (intervention technique, demande d'assistance, etc.).



En effet, une fois l'appareil installé et chargé, son accès y est plus compliqué.

**ATTENTION : aucune assistance ne pourra vous être donnée sans ces informations.**

## 3. DESCRIPTION PRODUITS



Pour en savoir plus sur votre produit, consulter la Base EPREL en ligne. Tel que défini dans le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission, toutes les informations relatives à cet appareil de réfrigération sont disponibles sur la Base EPREL (European Product Database for energy labelling). Cette base vous permet de consulter les informations et la documentation technique de votre appareil de réfrigération. Vous pouvez accéder à la Base EPREL en scannant le QR code présent sur l'étiquette énergie de votre appareil ou en vous rendant directement sur : [www.ec.europa.eu](http://www.ec.europa.eu) et en renseignant le modèle de votre appareil de réfrigération.

**Retrouver toutes les informations sur la ECELLAR.BI150, ECELLAR150G2 et ECELLAR185G2**

et leur notice téléchargeable sur le site [www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)

## Capacité annoncée

REFERENCE	CAPACITE BOUTEILLES	NOMBRE DE CLAYETTES
ECELLAR.BI150	149	11
ECELLAR150G2	149	11
ECELLAR185G2	185	14

- Chaque clayette permet de stocker 12 bouteilles
- La cave dispose d'une zone de stockage pouvant accueillir 17 bouteilles

La capacité annoncée est la capacité maximale calculée avec le nombre de clayettes vendues avec la cave. Les clayettes connectées de la ECELLAR ont été dimensionnées pour recevoir une bouteille format champagne. Cette particularité permet de stocker tout type de bouteille 75cl, tel que : Bordelaise, Champenoise, Bourgogne, Alsace, ainsi que des formats atypiques Prosecco, Sachetto, Mateus etc...

**Attention ! Le diamètre maximum des bouteilles placées sur les clayettes, doit être de 9 cm.**

Dans le cas où vous souhaitez faire vieillir des bouteilles de formats différents, nous vous recommandons d'alterner une bouteille type bordeaux standard entre vos bouteilles de formats plus imposants, cette recommandation vous permettra d'éviter toute problématique de stockage. Il est en effet possible que la juxtaposition de bouteilles au format atypique ou imposant vous contraigne à utiliser que partiellement les emplacements de votre clayette. Alternier une bouteille standard (bordeaux 75cl) avec une bouteille atypique ou imposante vous permettra d'utiliser l'ensemble des emplacements disponibles de votre clayette.

Si malgré tous nos efforts, certains formats de bouteilles ne sont pas détectés par les clayettes de la ECELLAR, veuillez suivre les instructions suivantes :

Si une bouteille est trop grande et ne passe pas entre deux clayettes, nous vous conseillons de la déposer :

- Sur la première clayette de votre cave (en partant du haut vers le bas)
- Dans la zone de stockage située dans le bas de la cave

## Recommandations d'agencement

L'agencement initial, des équipements de votre appareil (clayettes...), est recommandé pour que l'énergie soit utilisée le plus rationnellement possible par l'appareil de réfrigération. Tout changement de cet agencement peut impacter la consommation énergétique de l'appareil.

## Caractéristiques de Radiofréquence

Par la présente, La Sommelière déclare que l'équipement radio ECELLAR est conforme à la directive 2014/53/UE et à toutes les directives européennes applicables. Directive consultable sur : <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32014L0053&qid=1617885639187>

- Bande radio : 2400MHz à 2483.5MHz
- Puissance maximale :100mW

Le certificat CE est accessible et téléchargeable depuis le site La Sommelière : <https://www.lasommeliere.com/fr/155-ECELLAR185G2.html>  
<https://www.lasommeliere.com/fr/195-ECELLAR150G2.html>

## 4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

### Avant d'utiliser votre cave à vin

- Enlevez l'emballage extérieur et intérieur.
- Laissez votre appareil en position verticale au repos pendant environ 24h avant sa mise en service. Cela permettra de réduire la possibilité d'un dysfonctionnement du système de refroidissement dû au transport.
- Nettoyez l'intérieur à l'aide d'un chiffon doux et d'eau tiède.
- Lorsque vous installez votre appareil, merci de choisir un lieu autorisé.
- Placez votre appareil sur un sol qui est assez résistant pour le soutenir lorsqu'il est entièrement chargé.
- Placez votre cave sur un sol qui est assez résistant pour la soutenir lorsqu'elle est entièrement chargée.
- Veuillez ajuster les pieds de votre appareil afin que le devant de votre cave soit nivelé et que l'arrière soit légèrement incliné vers l'arrière. Cette inclinaison permet de maintenir en place les tiroirs ou clayettes malgré le poids des bouteilles. L'inclinaison garantie également la bonne évacuation des eaux de condensation et la bonne étanchéité du joint de porte.
- Une ventilation adéquate est nécessaire, n'obstruez aucune sortie d'air.
- **Cet appareil est destiné à être installé en pose libre. Il ne doit en aucun cas être encastré ou intégré (hors ECELLAR.BI150). Une bonne circulation de l'air, autour de votre appareil, doit être respectée.**
- Branchez la cave à une prise unique, laissez un espace de 50 mm entre l'arrière de la cave et le mur et 100mm de chaque côté et au-dessus de votre appareil. Veillez à ajuster les pieds de votre appareil afin que le devant de votre cave soit nivelé et que l'arrière soit légèrement incliné vers l'arrière (l'utilisation d'un niveau à bulles est conseillée). Ceci évitera tout mouvement dû à l'instabilité, générateur de bruit et de vibration et assurera la parfaite herméticité de la porte.
- Cet appareil est uniquement réservé au stockage de vins.
- Cet appareil utilise du gaz réfrigérant inflammable, veuillez donc à ne jamais endommager le tuyau de refroidissement pendant le transport.

#### Attention

- Stockez des bouteilles fermées.
- Ne surchargez pas l'appareil.
- N'ouvrez pas la porte plus que nécessaire.
- Ne couvrez pas les clayettes avec des feuilles d'aluminium ou tout autre matériau qui pourrait empêcher une bonne circulation de l'air.
- Si la cave à vin doit être laissée vide pendant une longue période, il est suggéré de débrancher l'appareil et, après un nettoyage très soigneux, de laisser la porte entrouverte pour laisser l'air circuler et prévenir la formation de moisissures et d'odeurs.

**ATTENTION : merci d'éloigner l'appareil de toute substance qui pourrait entraîner un risque d'incendie.**

## Installer votre cave à vin

**Attention !** Pour éviter que la cave à vin bascule il est important de charger en priorité les emplacements situés au fond de la cave. Les clayettes ne doivent pas être tirées ou laissées sorties simultanément. Le poids des bouteilles peut entraîner un basculement de la cave vers l'avant, il est primordial de répartir le poids des bouteilles dans l'ensemble de la cave et la manier avec précaution.

### Alimentation

Brancher la cave à vin sur une prise de courant type E, murale et unique.

La cave doit être branchée sur une prise seule et facile d'accès.

Toutes questions relatives à la puissance et/ou à la mise à la terre doivent être traitées par un personnel qualifié (électricien, service agréé).

### Emplacement

- **Attention !** La cave doit être placée dans un environnement propre (non poussiéreux), hors gel, hors d'une source de chaleur, type : radiateur, four, lumière du soleil, etc... elle ne doit pas être installée en extérieur.
- Placez la cave dans un endroit assez résistant pour supporter le poids en charge pleine.
- Pour la mettre à niveau ajustez la hauteur des pieds réglables au-dessous de la cave.

Lorsque vous sélectionnez une position pour votre appareil, vous devez vous assurer que le plancher est plat et ferme, et que la pièce est bien aérée. Cet appareil est indiqué pour un fonctionnement dans des pièces dont la température ambiante est bien spécifique, cette classe climatique est indiquée sur la plaque signalétique. La température ambiante a une incidence sur la température intérieure et l'hygrométrie de votre cave. Pour un fonctionnement optimal, les réglages de votre cave sont effectués pour des températures ambiantes de 23°C à 25°C.

La température de l'appareil est réglable entre 5°C et 20°C. Le réglage de la température est effectué par un thermostat. La modification de la température génère une consommation énergétique plus forte.

L'appareil garantit que la température est maintenue tant qu'il est en fonctionnement et qu'il est utilisé dans des conditions normales d'utilisation. La température à l'intérieur de l'appareil et sa consommation énergétique peuvent être influencés par de nombreux facteurs : température ambiante, exposition au soleil, nombre d'ouvertures de porte et quantité stockée... Les légers changements de température sont parfaitement normaux et correspondent aux cycles de froid de l'appareil. Mais ces variations n'affectent en rien la température de conservation des vins, ces variations étant trop courtes pour un échange thermique avec les bouteilles.

### Installation ECELLAR.BI150

La cave à vin ECELLAR.BI150 est de type enchassable, elle peut être installée en pose libre ou de manière encastrée.

Pour tous les types de produit encastrable, assurez-vous, si votre appareil est placé entre deux meubles ou en coin contre un mur, que la porte s'ouvre suffisamment pour que les clayettes puissent être sorties sans problème. En effet, sur certains modèles, les portes doivent être ouvertes à plus de 90° pour tirer les clayettes au moment de sortir une bouteille.

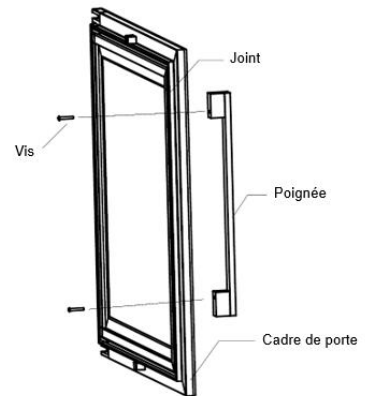
Pour installation de type encastré, veuillez respecter le schéma d'installation ci-dessous :

## Schéma à ajouter

### Installation de la poignée

Lors du montage de la poignée de votre cave, procédez délicatement pour ne pas briser le verre de la porte. Installez la poignée uniquement avec un tournevis manuel. Ne pas utiliser d'outils électrique susceptible de briser le verre. Visser délicatement les vis en commençant par celle du haut, ne pas la serrer à fond. Puis installez la vis du bas, une fois les 2 vis positionnées, ajustez le serrage pour fixer correctement la poignée, mais sans visser trop fort.

ATTENTION ne pas serrer jusqu'à la limite. Le sur-vissage peut briser le verre



- Retirer la poignée et ses deux vis du sachet en plastique présent à l'intérieur de la cave.
- Avant d'installer la poignée, vous devez retirer le joint de la porte sur une partie. Cela n'altère en rien l'étanchéité du joint si vous prenez soin de le retirer correctement.
- Décollez le joint depuis l'angle de la porte jusqu'au niveau nécessaire puis insérez les deux vis dans les trous de poignée.
- Vissez la poignée et remettez le joint dans la fente de la porte pour finir par l'angle.

### Portée du wifi de la cave

**Attention ! La cave ECELLAR fonctionne avec une connexion Wifi.**

**Attention ! Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que le réseau wifi est suffisant (débit /puissance du signal) pour le bon fonctionnement de la cave connectée.**

- L'utilisation d'un amplificateur/répéteur wifi peut être requis dans le cas d'une connexion à faible débit.

Dans le cas d'une perte de connexion internet de la ECELLAR, celle-ci sauvegarde jusqu'à 100 événements, dès lors que la connexion est revenue.

Les informations et une mise à jour des stocks seront envoyées au serveur.

Au-delà de 100 événements, les plus anciens sont effacés par les nouveaux.

L'utilisateur pourra les apercevoir dans la rubrique « Alertes » de son application.

En cas de coupure de courant la cave ne peut prendre en compte aucun mouvement, et perd aussi les événements qu'elle aurait en attente de synchronisation avec le serveur.

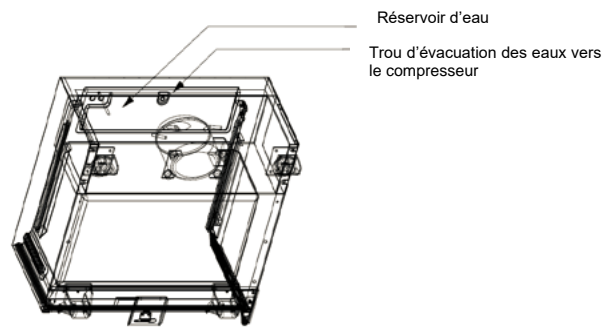
Au redémarrage après une coupure, c'est la dernière version enregistrée sur le cloud qui sera utilisée pour représenter le contenu actuel de la cave. Il est donc important d'éviter toute modification du contenu de la cave pendant une coupure de courant afin de ne pas générer des anomalies entre votre registre digital et le contenu de votre cave.

### Portée du bluetooth de la cave

**Attention ! La cave ECELLAR fonctionne avec le bluetooth lors de la phase d'appairage de la cave au réseau Wifi. Lors de son utilisation quotidienne, la cave communique uniquement à travers le réseau Wifi.**

La portée du Bluetooth de la cave est de 3m maximum porte fermée.

## Hygrométrie



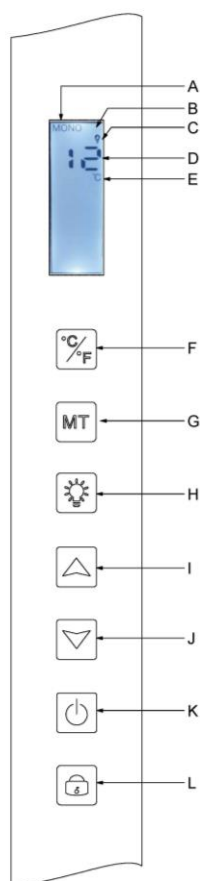
Un bac de récupération d'eau a été dessiné à l'intérieur de votre cave sur le dessus de la marche du compresseur, vous pourrez y apercevoir régulièrement de l'eau dedans dans le but d'aider au maintien du taux d'hygrométrie dans votre cave.

- Si trop d'eau est présente dans ce bac, alors le surplus est évacué par le trou d'évacuation des eaux de condensation vers un bac de récupération situé au-dessus du compresseur.
- Pensez à incliner légèrement votre cave en arrière en dévissant les deux pieds avant pour garder une évacuation de l'eau convenable.
- Le trou d'évacuation ne doit pas être obstrué.

## 5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

### Panneau de contrôle

Les caves **ECELLAR.BI150**, **ECELLAR150G2** et **ECELLAR185G2** sont équipées d'un panneau de contrôle électronique avec écran LCD. Le panneau de contrôle est situé à l'intérieur de la cave sur son côté gauche



REPÈRE	DESCRIPTION
A	Indique le mode de la cave : MONO (mono-température) ou AUTO (multi-température)
B	Voyant serrure, il indique que le pavé tactile est verrouillé
C	Voyant lumière, il indique si la lumière est allumée
D	Température programmée à l'intérieur de la cave. Par défaut, la ECELLAR affiche la température de consigne sur l'écran digital, cependant vous pouvez consulter la température réelle présente dans votre cave en maintenant les touches I + J pendant 3 secondes, puis la température réelle lue par la sonde va s'afficher sur l'écran et clignoter. Relacher les touches et l'écran reviendra à l'affichage de la température normal.
E	Voyant d'unité de mesure de la température indiqué en degrés Celsius par le symbole °C ou en Fahrenheit par le symbole °F.
F	Bouton de changement de l'unité de mesure de la température : - Degré Celsius indiqué par le symbole « °C » <u>ou</u> - Fahrenheit indiqué par le symbole « F »
G	Sélection du mode de la cave ; par défaut, la cave est en mode MONO, appuyer une fois pour mettre la cave en mode AUTO (utilisation multi-température)
H	Bouton pour activer / désactiver la lumière
I	Bouton de réglage de la température. Appuyer sur ce bouton pour augmenter la température jusqu'à obtenir la température désirée. La température de la cave est réglable entre 5°C et 20°C en mode MONO (mono-température). En mode AUTO (multi-température), la cave gère seule la température intérieure de la cave, ces touches ne fonctionnent pas sous ce mode.
J	Bouton de réglage de la température. Appuyer sur ce bouton pour diminuer la température jusqu'à obtenir la température désirée. La température de la cave est réglable entre 5°C et 20°C en mode MONO (mono-température). En mode AUTO (multi-température), la cave gère seule la température intérieure de la cave, ces touches ne fonctionnent pas sous ce mode.
K	Appuyer sur ce bouton pour allumer ou éteindre la cave sans la débrancher.
L	Appuyer sur ce bouton pour déverrouiller - verrouiller le panneau de commande. Appuyez 3 secondes sur le bouton pour verrouiller ou déverrouiller l'écran. Sans action de votre part l'écran se verrouille automatiquement après 15 secondes.

L'écran se verrouille automatiquement après 15 secondes d'inactivité, dans ce cas l'icône B sera visible sur l'écran.

Le rétro-éclairage de l'écran d'affichage s'éteindra automatiquement après 15s d'inactivité après le verrouillage du display, celui-ci se rallumera dès que vous appuierez de nouveau sur une touche. Lorsqu'un code erreur ou une alarme sont présents, l'écran est automatiquement déverrouillé.

## Alarmes

Pour garantir une sécurité totale de vos vins ; votre cave est équipée d'un système d'alarmes ;

- Alarme de température haute
- Alarme de température basse

Ces alarmes sont pré-programmées. Si après 12 heures de fonctionnement, la cave détecte une différence de température de  $\pm 4^{\circ}\text{C}$  par rapport à la température de consigne, alors la cave affichera un code erreur correspondant à l'alarme haute ou basse et une alarme sonore retentira. En cas de défaut, le compresseur fonctionnera par court-cycles de 10 minutes ON et 10 minutes OFF.

**Pour désactiver l'alarme sonore, appuyer sur une des touches du bandeau de commande.**  
**Si une de ces alarmes est activées, veuillez contacter le service après-vente.**

## Boitier maitre



Votre cave est équipée d'un boitier maitre. Ce boitier est placé à l'intérieur de la cave, en haut à droite ; il permet la connectivité entre les clayettes et l'application smartphone VINOTAG® via des transmissions de données par le Wifi.

**Attention !** Il ne faut en aucun cas manipuler ce boitier, ni l'endommager.

Ce boitier est muni d'un témoin lumineux placé sous le boitier qui donne des informations sur l'état de la cave et d'un bouton poussoir qui sert au « reset » de la connexion wifi de la cave au réseau. Lorsque le témoin lumineux clignote en continu cela indique que la cave n'est pas connectée ou a perdu sa connexion à un réseau Wifi.

Ce boitier est également muni d'un QR code situé sous sa tranche inférieure (QR code également accessible sur la fiche qualité fournie lors de l'achat de votre cave).

- Première utilisation



Le QR code sert à l'appairage de la cave (en Bluetooth). Vous devrez scanner ce QR code lors de la première utilisation pour connecter votre cave au réseau wifi.

**Attention le scan du QR code ainsi que la procédure d'appairage ne sont à réaliser qu'une seule fois ! Si vous faites cette opération sur une cave déjà associée à un utilisateur, vous devenez le nouveau propriétaire de celle-ci et écrasez toutes les données précédemment associées à la cave. Vous aurez ainsi accès à une cave vide**



**et l'ancien propriétaire n'aura plus aucun accès à la cave. Attention, cette action est irréversible et les données écrasées ne pourront être récupérées.**

**Attention !** Lorsque le module maître n'est pas connecté à un réseau Wifi, une LED rouge clignote de façon continue en dessous de celui-ci.

**Attention !** Il ne faut pas retirer les différents QR codes présents dans la ECELLAR, ceux-ci sont utiles en cas d'appairage avec la cave ou de maintenance.

**Attention !** Pour garantir la bonne utilisation de votre cave vous devez la disposer dans un endroit garantissant une réception wifi de bonne qualité.

- **Reset de la connexion au réseau wifi ou changement d'opérateur**

Pour effectuer un reset Wifi, appuyez sur le bouton poussoir situé sous le boîtier maître pendant 5 secondes et appuyez sur les touches MT et C/F du panneau de contrôle (déverrouillé) pendant 5 secondes, l'icône wifi devient clignotante et recherche le nouveau réseau wifi. À l'aide d'une main, veuillez maintenir fermement le boîtier en plastique par le dessus et appuyer sur le bouton à l'aide de votre pouce par le dessous.

Cette opération est utile en cas de changement de box internet ou de perte de la connexion anormale.

## Clayettes connectées

La cave ECELLAR.BI150 est équipée de 11 clayettes connectées.

La cave ECELLAR150G2 est équipée de 11 clayettes connectées.

La cave ECELLAR185G2 est équipée de 14 clayettes connectées.

Ces clayettes ont été développées, fabriquées et assemblées en France.

Les clayettes communiquent avec le boîtier maître de votre cave. Le rangement des bouteilles sur les clayettes se fait tête bêche, sur les 12 emplacements définis.

- Les goulots des bouteilles doivent reposer sur la barre centrale, au niveau des emplacements prédéfinis. Le témoin lumineux correspondant à la position clignote 2 fois pour indiquer la bonne détection de votre bouteille. Si la bouteille est mal déposée, il est possible que le goulot ne soit pas détecté par le capteur, replacer la bouteille correctement sur la clayette pour garantir sa bonne détection. La validation d'une opération est confirmée par un double clignotement du témoin lumineux
- Les bouteilles reposant sur les clayettes seront légèrement inclinées de 4° (quatre degrés) sur la barre centrale, ceci est normal et facilite la détection des goulots par les capteurs.
- Il est important que les goulots de bouteilles reposent de façon droite sur la barre centrale, les goulots ne doivent pas être surélevés ou positionnés en biais sur la barre centrale, autrement cela peut impacter la détection des bouteilles.



- **Attention !** Pour éviter que la cave à vin bascule il est important de charger en priorité les emplacements situés au fond de la cave. Les clayettes ne doivent pas être tirées ou laissées sorties simultanément. Le poids des bouteilles peut entraîner un basculement de la cave vers l'avant, il est primordial de répartir le poids des bouteilles dans l'ensemble de la cave et la manier avec précaution.
- **Attention !** Ne pas tirer les 11 ou 14 clayettes connectées en même temps une fois chargées.
- **Attention !** En cas de dépôt de bouteilles sur une clayette, réaliser l'opération délicatement afin de ne pas endommager le support central.
- **Attention !** Les clayettes ne sont pas faites pour accueillir des bouteilles avec un diamètre supérieur à 9 cm.
- **Attention !** En cas de casse de bouteille, il est important de retirer les bouteilles et de nettoyer les orifices de la barre centrale des clayettes ou sont placés les capteurs, à l'aide d'un chiffon doux et sec. Veillez à rescanner vos bouteilles avant de les replacer dans votre cave.
- **Attention !** Lors de la première utilisation, l'utilisateur doit retirer le film plastique protecteur placé sur l'avant de chaque clayette.

Les clayettes disposent de témoins lumineux (LED) qui permettent d'indiquer à l'utilisateur :

- Bouteille(s) recherchée(s)
- Emplacement recommandé (se référer au paragraphe sur la fonction ESOMMELIER®)
- La détection des bouteilles par la cave lors d'un retrait ou d'un ajout de bouteille

**Attention :** dans un cas particulier il est possible que des LED restent allumées sur les frontons des clayettes, une temporisation de 5 minutes est programmée dans le système électronique, passé ce délais les LED s'éteindront automatiquement

## Modes d'utilisation

Votre cave comporte deux modes de température :

- Le mode « **mono-température** » est activé par défaut. Il permet le choix d'une température unique dans toute la cave comprise entre +5 et +20°C.  
Dans ce mode les ventilateurs sont activés pour garantir le brassage de l'air dans la cave. La température affichée sur l'écran digital correspond à la température de consigne et le message « MONO » est affiché.
- Le mode « **multi-température** » permet d'obtenir différentes températures à l'intérieur de la cave, sous forme d'un dégradé allant d'une température plus chaude en haut de la cave, tempérée au milieu et plus froide dans le bas de la cave.  
Dans ce mode les ventilateurs sont désactivés.  
La température de consigne est fixe et ne peut pas être modifiée, l'écran affiche « AUTO » ; l'appareil gère automatiquement la température. Aucun réglage n'est nécessaire.

Voici les températures qui peuvent être atteintes en mode multi-température dans des conditions normales d'utilisation soit une température ambiante de 25°C maximum (vous référer à la section « Installer votre cave à vin »).

La répartition des températures indiquées dans Le tableau est donnée à titre indicatif, car des variations peuvent intervenir entre les différents niveaux selon les cycles de froid, le nombre de bouteilles chargées dans la cave et la température ambiante extérieure. Les flux d'air à l'intérieur de la cavité seront influencés par ces différents facteurs.

ECELLAR185G2 :

Clayette (haut vers le bas)	Gamme de température	
1	14°C à 18°C	Adapté pour le stockage de Vins rouges pour dégustation.
2		
3		
4	10°C à 14°C	Adapté pour le vieillissement de vos vins et champagnes.
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11	5°C à 10°C	Adapté pour le stockage de Vins blancs ou Rosés et champagne pour température de dégustation.
12		
13		
14		
15		

ECELLAR150G2 + ECELLAR.BI150 :

Clayette (haut vers le bas)	Gamme de température	
1	14°C à 18°C	Adapté pour le stockage de Vins rouges pour dégustation.
2		
3		
4	10°C à 14°C	Adapté pour le vieillissement de vos vins et champagnes.
5		
6		
7		
8		
9	5°C à 10°C	Adapté pour le stockage de Vins blancs ou Rosés et champagne pour température de dégustation.
10		
11		

L'appareil garantit que la température est maintenue tant qu'il est en fonctionnement et qu'il est utilisé dans des conditions normales d'utilisation. La température à l'intérieur de l'appareil et sa consommation énergétique peuvent être influencés par de nombreux facteurs : température ambiante, exposition au soleil, nombre d'ouvertures de porte et quantité stockée... Les légers changements de température sont parfaitement normaux.

- **Le Mode démo**

Un mode démo est présent sur votre appareil, lorsque ce mode est activé, le compresseur, les ventilateurs et les alarmes sont désactivés, cependant la cave garde ses fonctions d'affichage et de lumière.

Pour activer ce mode vous devez rester appuyer sur les touches lumière (H) + C/F (F) pendant 3 secondes, puis la température affichée ou l'icône AUTO va clignoter 5 fois.

Pour quitter le mode démo, refaire la même manipulation.

- Le mode « **ESOMMELIER®** »

Le mode ESOMMELIER® est une fonction de placement assisté de vos bouteilles utilisable uniquement si vous possédez une cave connectée LA SOMMELIERE et un compte VINOTAG® actif.

Cette fonction vous recommande l'emplacement idéal pour stocker votre vin.

Lorsque vous scannez une bouteille, VINOTAG® identifie le type de vin ; en fonction de chaque type de vin, des températures de stockage sont recommandées pour une conservation optimale.

Certains emplacements de votre cave sont donc plus adaptés selon le type de vin.

En utilisant ce mode, la cave vous propose des emplacements disponibles et adaptés à la bouteille de vin scannée ; des témoins lumineux s'allument dans la cave pour vous indiquer ces emplacements dans la limite de 12 emplacements simultanés maximum.

## Système Hiver

Votre cave est munie d'un système de réchauffement automatique également appelé « système hiver ». Lorsque la température mesurée par la sonde de la cave est trop froide par rapport au point de consigne, alors la résistance de la cave est activée pour permettre le réchauffement de la température.

Ce système s'active et se désactive automatiquement et sans intervention de l'utilisateur. L'activation ou la désactivation automatique du système Hiver n'engendre aucun impact sur la conservation de votre vin.

## L'application VINOTAG®

Les caves **ECELLAR.BI150**, **ECELLAR150G2** et **ECELLAR185G2** sont compatibles avec l'application de gestion de cave à vin VINOTAG®.

Pour utiliser votre cave de manière connectée, il est nécessaire d'avoir :

- Une source d'alimentation électrique pour alimenter la cave
- Avoir téléchargé l'application VINOTAG® depuis l'App Store ou Google Play Store et s'être créé un compte utilisateur
- Une connexion internet stable (Wifi)
- Un modèle de cave ECELLAR

### Fonctions de VINOTAG®

L'application VINOTAG® vous permet de :

- Créer, personnaliser et gérer vos caves à vin
- Ajouter/retirer des bouteilles
- Consulter votre inventaire de vins (bouteilles de vins présentes dans votre cave) et créer vos propres fiches vins. VINOTAG® s'associe à VIVINO®, dans le cadre de son option Premium, pour vous permettre d'exporter des fiches vins détaillées issues de la base de données VIVINO®.
- Créer et consulter votre vinothèque. Le partenariat exclusif VINOTAG® - VIVINO® vous permet de sauvegarder et consulter des fiches vins détaillées issues de la base de données VIVINO®
- Partager la visualisation de votre/vos cave/s avec vos proches
- Être alerté de la date d'apogée de vos vins, de la nécessité de changer le filtre de votre cave

- ou d'un niveau de stock bas de votre vin préféré
- Identifier en un clin d'œil dans votre cave une/des bouteille/s précise/s grâce à un système de témoins lumineux.
- Repérer les emplacements disponibles en un clin d'œil dans votre cave grâce à un système de témoins lumineux.
- Piloter à distance les paramètres de votre cave (éclairage, température)

### Créer un compte VINOTAG®



- Télécharger l'application VINOTAG® depuis l'App Store ou Google Play Store selon votre type de téléphone.
- Créer un compte de manière manuelle ou via Facebook ou via son compte Apple / Google Play
- Compléter les champs obligatoires : Prénom ; Nom ; Date de naissance ; Pays ; Département
- Cocher la case « J'accepte les conditions générales d'utilisation »
- Cliquer sur « Finaliser mon inscription »

**Vous possédez désormais un compte VINOTAG® pensez à sauvegarder vos identifiants et mot de passe.**

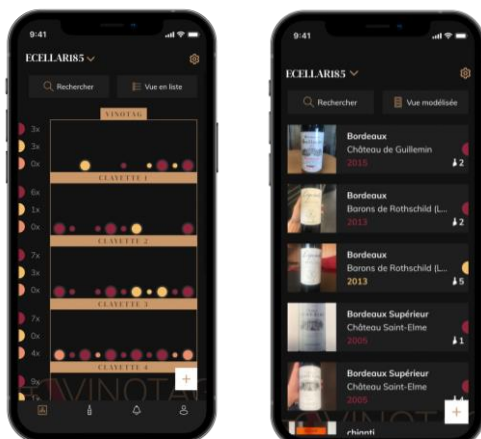
### Menu VINOTAG®

Lorsque l'application est ouverte, le menu suivant est visible :



- **MA CAVE** : Permet de visualiser votre ou vos cave/s à vin.
- **MES VINS** : Permet de consulter votre vintothèque.
- **ALERTES** : Permet de consulter les alertes de votre cave
- **PROFIL** : Permet de compléter-visualiser les informations reliées à votre compte

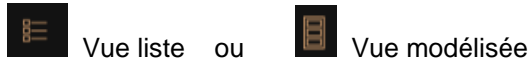
### Page « MA CAVE »





Cette page vous permet de visualiser le contenu de votre ou vos cave/s à vin.

- Attention ! si votre cave est vide, vous ne pourrez la visualiser ; il est nécessaire d'ajouter des bouteilles pour accéder à la vue de votre cave.
- La cave peut être visible en **mode liste** ou en **mode graphique**. Le réglage du mode est accessible via l'icône située en haut à droite de votre écran. Cet icône permet la bascule d'un mode de visualisation à l'autre. **Par défaut, les caves de catégorie « cave connectée » ont un affichage en mode liste.**

Détails icône vue de la cave :

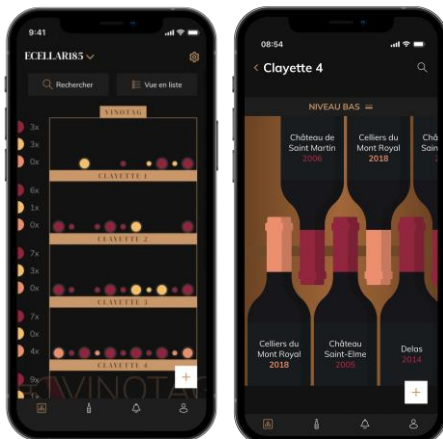


- L'icône de recherche  située en haut à gauche de votre écran permet de rechercher une bouteille de vin dans votre cave ; il vous suffit d'écrire des éléments concernant la bouteille recherchée (nom de domaine, type de vin, année...)
- L'icône  située en bas à droite de votre écran vous permet d'ajouter des bouteilles de vin. (voir la section « ajouter une bouteille de vin » pour plus de renseignements)
- **Attention !** Dans le cas où vous possédez plusieurs caves, vous pouvez basculer d'une cave à l'autre via le nom de votre cave située en haut à gauche de votre écran. Lorsque vous cliquez sur le nom de votre cave un pop-up vous demande de sélectionner la cave que vous souhaitez visualiser. Cliquez dans la liste de vos caves sur le modèle à visualiser.

#### Vue liste :



- Mode simplifié d'affichage. Une liste permet de consulter les vins conservés dans votre cave. Les vins sont classés par ordre alphabétique.
- Le mode liste indique pour chaque vin : le nom du vin, son domaine, sa date, sa couleur, son type et enfin la photo de la bouteille.
- Appuyer sur un vin permet d'accéder à sa fiche vin.
- Un indicateur est présent sur la droite de votre écran. Il indique pour chaque vin le type de vin. Les types de vin sont identifiables par une pastille colorée. (Pastille rouge : indique un vin rouge / Pastille jaune : indique un vin blanc / Pastille saumon : indique un vin rosé).



#### Vue modélisée :

- Une vue modélisée de la cave permet de visualiser le remplissage de la cave en indiquant par des pastilles les bouteilles stockées.
- Les vins sont classés par clayette.
- L'utilisateur peut voir, déplacer ou supprimer une bouteille.


- Appuyer sur une bouteille pour accéder à sa fiche vin
- Un indicateur est présent sur la gauche de votre écran. Il indique pour chaque clayette le nombre de bouteilles par type de vin. Les types de vin sont identifiables par une pastille colorée.



Pastille rouge : indique un vin rouge  
 Pastille jaune : indique un vin blanc  
 Pastille saumon : indique un vin rosé

### Page « MES VINS »

Cette page vous permet de visualiser votre vinothèque. L'espace vinothèque vous permet de :

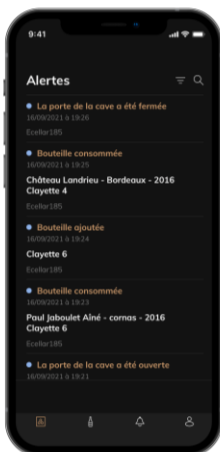
- Consulter vos vins consommés, tous les vins ajoutés (encore présents ou non) dans votre cave sont automatiquement ajoutés dans votre espace vinothèque.
- Créer une wishlist ; vous pouvez enregistrer des vins dégustés chez des amis ou que vous souhaitez acheter. L'espace vinothèque vous permet de créer une liste d'envies.
- L'icône de recherche  situé en haut à gauche de votre écran permet de rechercher une bouteille de vin dans votre vinothèque ; il vous suffit d'écrire des éléments concernant la bouteille recherchée (nom de domaine, type de vin, année...)
- Pour ajouter une bouteille dans votre vinothèque suivez la procédure « Ajouter des bouteilles » et cliquer sur « ajouter à ma vinothèque »
- Appuyer sur un vin pour consulter sa fiche vin (pour plus d'informations suivez la procédure « consulter une fiche vin »)

### Page « ALERTES »

Cette page vous permet de visualiser les alertes reliées à votre cave ; une pastille rouge à côté de l'icône vous indique d'une alerte non-lue.

Les alertes sont classées de manière chronologique.

Lorsque vous disposez de plusieurs caves, il est possible de filtrer par cave (icone filtre situé en haut à gauche de votre écran). Un champ de recherche vous permet de filtrer vos alertes pour retrouver un événement précis.



- **Alerte changement de filtre** : votre cave vous alerte lorsqu'il est nécessaire de changer le filtre à charbon. La date de changement de filtre est automatiquement établie lorsque vous enregistrez une nouvelle cave. **Attention** ! lorsque vous changez votre filtre, n'oubliez pas de renseigner cette action dans votre cave pour que le compteur se remette à la date du jour. (par défaut un changement de filtre doit être fait tous les ans)
- **Alerte stock** : vous avez la possibilité de programmer des alertes de stock sur un vin précis et selon une quantité définie. L'application vous alerte que le vin en question va arriver en rupture. (la quantité « rupture » est définie par vos soins, l'alerte peut être établie à un nombre de bouteilles.)

- **Alertes techniques** : ces alertes vous indiquent un problème technique ou une action

effectuée dans la cave : bouteille consommée ; bouteille ajoutée ; cave créée ; cave rejointe ; utilisateur X a rejoint votre cave... Dans le cas d'un problème technique, contacter un technicien agréé. Les alertes sont présentées sous forme de liste où il est indiqué le type d'alerte, la date, l'heure, le numéro de la clayette concernée, le nom de la cave concernée.

### Page « PROFIL »

Cette page vous permet de visualiser, compléter ou modifier les informations liées à votre compte VINOTAG® :

- **Modifier mes informations** : pour modifier vos informations d'inscription (nom, prénom, date d'anniversaire, pays, département) ou supprimer votre compte. Pour accepter de recevoir les actualités et autres informations commerciales VINOTAG.
- **Je deviens premium** : pour souscrire à l'option premium de VINOTAG® et bénéficier de recharge de scans. Ces scans permettent d'enregistrer directement les fiches VIVINO® dans votre cave et de ne plus avoir à compléter les fiches vins de manière manuelle (se référer au processus « compte premium »).
- **Ajouter une cave** : vous permet d'ajouter de nouvelles caves.
- **Saisir un code d'invitation** : vous permet de rejoindre des caves dont l'accès vous a été partagé. La saisie d'un code d'invitation est obligatoire pour rejoindre une cave, ce code d'accès est généré et diffusé par le propriétaire de la cave partagée.
- **Contact** : vous permet de contacter le service client VINOTAG® une liste déroulante permet de sélectionner le sujet de votre demande.
- **Conditions générales d'utilisation** : vous permet de consulter les Conditions générales d'utilisation VINOTAG®
- **Mentions légales** : vous permet de consulter les Mentions légales VINOTAG®
- **Se déconnecter** : vous permet de vous déconnecter

### Ajouter une cave



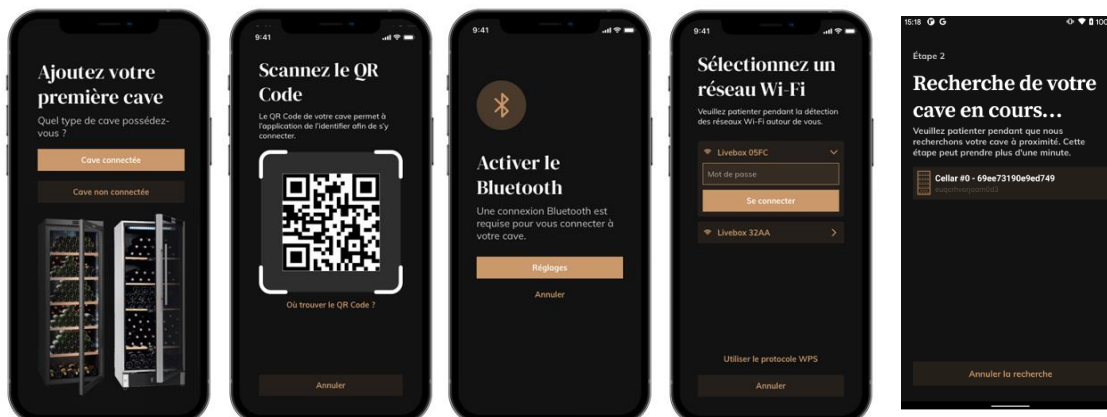
Vous possédez désormais un compte VINOTAG® pour ajouter votre première cave ou une nouvelle cave (l'application vous offre la possibilité de gérer plusieurs caves parmi une sélection de modèles).

**Attention !** Vous ne devez en aucun cas quitter l'application lors de l'ajout d'une cave.

- **Ajout d'une première cave** : la création de votre cave est obligatoire à la création de votre compte, suivez les différentes étapes ci-dessous.
- **Ajout d'une nouvelle cave** : vous souhaitez gérer depuis votre application une nouvelle cave, rendez-vous sur la page « profil » - > « mes caves » et cliquer sur le bouton « ajouter une cave » ; suivez les différentes étapes ci-dessous.



### Ajout d'une « Cave connectée »



- Définir le type de cave « cave connectée » ou « cave non connectée ». Les modèles **ECELLAR.BI150**, **ECELLAR150G2** et **ECELLAR185G2**, font partie de la catégorie « cave connectée ». Cliquez sur « cave connectée ».
- Scannez un des QR code de votre cave pour permettre à l'application de l'identifier et de s'y connecter. Le QR code se situe à l'intérieur de votre cave, sous le boîtier maître placé en haut à droite de la cave et en bas de la fiche qualité fournie avec votre cave lors de son achat. Privilégier le scan de ce dernier, plus accessible, pour connecter votre cave en toute facilité.
- L'application vous demande d'activer le bluetooth ; son activation est nécessaire pour configurer la cave.
- Une fois votre cave connectée au bluetooth, l'application vous demande de sélectionner un réseau Wifi ou d'utiliser un protocole WPS :
  - Dans le cas d'un réseau Wi-Fi, le mot de passe du routeur Wi-Fi est demandé. Si la connexion en Wi-Fi échoue, vérifiez le mot de passe et/ou vérifiez la distance entre votre cave et votre routeur Wi-Fi. Une distance trop importante ou des murs trop épais peuvent bloquer la connexion. Rapprochez la cave du routeur Wi-Fi pour permettre sa connexion.
  - Pour le WPS, une barre de chargement apparaît durant toute la durée du scan. Si aucun réseau WPS n'a été trouvé après plusieurs secondes, une bannière d'erreur s'affiche en haut de l'écran, et l'application revient sur le choix Wi-Fi / WPS.
- Un écran s'affiche après la connexion wifi. Les caves à vin disposent également de la fonction contrôle à distance (éclairage, température). Sélectionner votre cave pour finaliser le processus complet de connexion.

### Partager une cave

En tant que propriétaire d'une cave, vous pouvez inviter d'autres personnes à rejoindre votre cave. La consultation de votre cave nécessite que l'invité se crée un compte VINOTAG®.

Pour inviter une personne :

- Allez sur la page "ma cave" et sélectionnez la cave à vin que vous souhaitez partager, puis allez dans "paramètres"
- Cliquer sur le bouton "Partager ma cave",
- Cliquer sur le bouton "Créer un code",
- Vous pouvez transférer ou communiquer ce code à la ou aux personne(s) avec laquelle/lesquelles vous souhaitez partager votre cave.
- Vous pouvez créer de nouveaux codes d'accès pour partager le contenu de votre cave avec d'autres membres.

Lorsque vous partagez votre cave ;

- La page « Alertes » vous indique lorsqu'un membre a rejoint votre cave.
- Vous pouvez à tout moment supprimer cet accès ; sélectionnez la cave que vous ne souhaitez plus partager et cliquez sur l'icône « pouille » à côté du nom du membre pour lequel vous souhaitez supprimer son accès.

Pour accéder à une cave partagée avec vous ;

- Lorsque vous êtes invité à rejoindre une cave, allez sur la page « mon profil » : « saisir un code d'invitation ». Renseignez le code d'invitation reçu et cliquez sur « rejoindre ». Vous avez désormais accès à une cave partagée.
- Vous pouvez à tout moment quitter une cave partagée ; sélectionnez la cave que vous ne souhaitez plus consulter et cliquez sur le bouton « Quitter cette cave ».

### **Supprimer une cave**

- Vous souhaitez supprimer une ou des caves.
- Allez sur la page « ma cave »
- La liste de vos caves apparaît est accessible dans le menu déroulant en haut à droite de la page
- Sélectionnez la cave que vous souhaitez supprimer : appuyer sur supprimer.
- Répéter l'opération sur toutes les caves que vous souhaitez supprimer.

**Attention !** si la cave possède au moins une bouteille, un pop-up apparaîtra pour vous demander de confirmer cette action. Une fois la cave supprimée, il n'est plus possible de récupérer les informations liées.

**Attention !** vous ne pouvez pas supprimer une cave qui ne vous appartient pas. Lorsqu'une cave est partagée avec vous et donc visible depuis la page « mon profil » : « mes caves » ; vous pouvez arrêter le partage. Lorsque vous n'êtes pas propriétaire, le bouton « Supprimer » est un bouton « Quitter ». Il vous permet de quitter la cave. Un pop-up apparaît afin de confirmer l'action.

### **Changer la configuration de la cave**

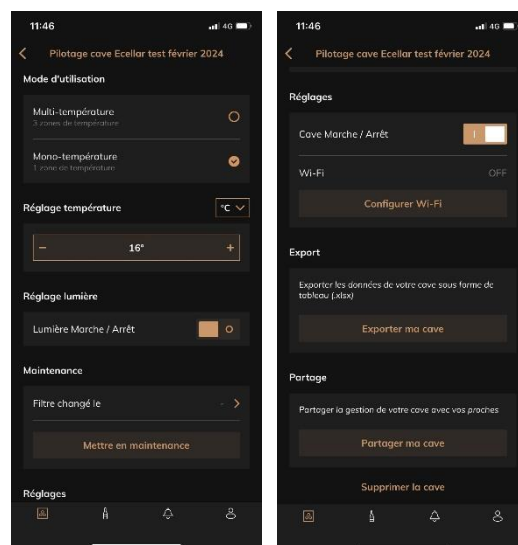
Vous souhaitez modifier la configuration de votre cave différemment de sa configuration standard.

**Attention ! pour une cave de la catégorie « cave connectée » ; la configuration standard ne doit pas être modifiée. Les clayettes des « caves connectées » sont des clayettes intelligentes reliées à la cave. Alimentées de manière électrique, leur modification/retrait doivent être réalisés par un professionnel agréé.**

### Piloter ma Cave

Dans le mode « Réglages » vous pouvez piloter votre cave

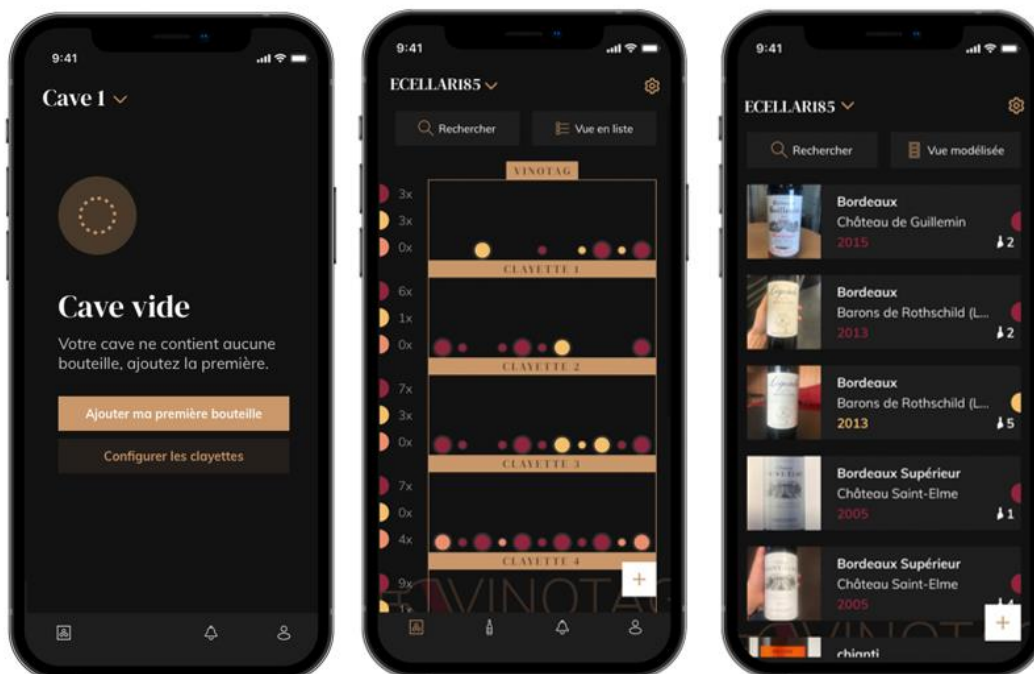
- Ajuster la température de votre cave
- Changer la mesure de Celsius en Fahrenheit
- Allumer ou éteindre l'éclairage intérieur
- Réinitialiser le filtre charbon lorsque le changement est nécessaire
- Arrêter ou mettre en fonctionnement votre cave
- Réinitialiser le Wifi de votre cave
- Partager votre cave
- Supprimer votre cave



### Ajouter des bouteilles

Vous avez créé votre cave dans l'application VINOTAG® ; vous pouvez désormais ajouter des bouteilles.

**A NOTER : Synchronisation :** Chaque mouvement ayant lieu dans une « cave connectée » est stocké par cette dernière. Cela permet de garder un historique lorsque la cave n'est plus connectée à internet. À la prochaine connexion au wifi et cloud, si des mouvements ont eu lieu, une vue de synchronisation apparaît sur votre smartphone, afin de les récupérer et de les enregistrer en base de données pour que le stock affiché soit à jour.



Création de cave

Vue modélisée

Vue liste

- Cliquer sur « ajouter ma première bouteille » dans le cas d'une nouvelle cave ou « + »
- Prenez en photo l'étiquette de la bouteille que vous souhaitez ajouter dans votre cave. Une fiche vin complétée apparaît ; cette fiche est issue de la base de données VIVINO®. Vous pouvez modifier ou compléter cette fiche vin. **Attention ! Si la bouteille de vin scannée n'est pas disponible sur la base de données VIVINO® ou si vous ne disposez pas d'abonnement premium, vous devrez compléter de manière manuelle la fiche vin**

**associée à votre bouteille.** Si vous le souhaitez, il est possible de ne pas prendre l'étiquette en photo, dans ce cas, vous ne pourrez accéder à la base de données VIVINO®, vous devrez donc compléter de manière manuelle la fiche vin associée à votre bouteille.

- Lors de l'ajout d'une bouteille, vous pouvez compléter / modifier la fiche vin associée ; renseigner un commentaire sur la bouteille de vin, l'enregistrer en favori ou encore lui attribuer une note.
- Lorsque vous souhaitez compléter une fiche vin de manière manuelle, vous pourrez remplir les champs suivants :
  - Nom du vin
  - Domaine
  - Appellation
  - Année
  - Pays/région
  - Couleur
  - Quantité de bouteilles
- Un mode « avancé » vous permet d'apporter des informations complémentaires telles que ;
  - Garde minimum (années)
  - Garde maximum (années)
  - Commentaire
  - Passer en favoris
  - Noter la bouteille (0 à 5)
  - Prix d'achat
  - Lien vers VIVINO® pour retrouver la fiche complète (Option Premium)
  - Lien vers VIVINO® pour acheter ce vin
- La bouteille scannée n'est pas reconnue : dans le cas où la bouteille n'est pas reconnue, l'application propose de recommencer le scan, de rechercher manuellement la bouteille (si aucune bouteille ne correspond à sa recherche) ou de remplir manuellement la fiche.
- Il est obligatoire de renseigner un temps de garde minimum et maximum pour recevoir des alertes date d'apogée. Si les champs temps de garde minimum et maximum ne sont pas complétés, aucun alerte date d'apogée ne sera envoyée.

### **Vous ajoutez une bouteille dans une « Cave connectée »**

- Placer la/les bouteille/s dans votre cave sur le/les emplacement/s souhaité/s ;
- VINOTAG® vous informe de la détection de votre/vos bouteille/s et enregistre son/leurs emplacement/s sur la version digitale de votre cave.
  - Quand la bouteille est posée et détectée, le témoin lumineux correspondant clignote deux fois rapidement. L'emplacement est mémorisé dans votre application. Un pop-up de succès est alors affiché avec deux boutons : "Ajouter une bouteille" ou "Terminé".
  - **Attention !** Si vous souhaitez placer une/des bouteille/s dans la zone de stockage au bas de votre cave, veuillez noter que cette partie de la cave n'est pas connectée.
- Cliquer sur « + » pour continuer à ajouter des bouteilles dans votre cave.

### **A noter !**

La zone de stockage au bas de votre cave n'est pas connectée.

L'application vous permet toutefois de conserver un registre digital des bouteilles que vous renseignez être déposées à cet emplacement.

- La capacité réelle de la zone de stockage est de 17 bouteilles format champagne.
- L'application permet d'enregistrer néanmoins un plus grand nombre de bouteilles vous permettant de tenir un registre des vins non stockés dans votre cave.

### **Fonction ESOMMELIER®**

Lors de l'ajout d'une bouteille dans une « cave connectée » ; vous pouvez utiliser la fonction ESOMMELIER®. Cette fonction vous recommande l'emplacement idéal pour stocker votre vin. Lorsque vous scannez une bouteille, VINOTAG® identifie le type de vin ; en fonction de chaque type de vin, des températures de stockage sont recommandées pour une conservation optimale. Certains emplacements de votre cave sont donc plus adaptés selon le type de vin.

La fonction **ESOMMELIER®** vous accompagne pour conserver votre vin dans les meilleures conditions. En cliquant sur ce bouton, la cave vous propose des emplacements disponibles et adaptés à la bouteille de vin scannée ; des témoins lumineux s'allument dans la cave pour vous indiquer ces emplacements.

- Quand la bouteille est posée et détectée le témoin lumineux correspondant clignote deux fois rapidement. L'emplacement est mémorisé dans votre application. Un pop-up de succès est alors affiché avec deux boutons : "Ajouter une bouteille" ou "Terminé".
- **Attention !** Dans le cas d'un échec, où votre cave n'arriverait pas à détecter la bouteille, le témoin lumineux ne clignotera pas. Effectuez de nouveau la manipulation jusqu'à ce que la bouteille soit correctement détectée et que le témoin lumineux clignote deux fois.
- **Attention !** Si vous ne venez pas chercher/déposer votre bouteille, le témoin lumineux en façade de la clayette restera allumé pour une durée de 5 minutes, passé ce délai le témoin lumineux s'éteindra automatiquement.

Il est également possible d'ajouter une bouteille via une fiche vin.

- Cliquer sur le bouton situé en bas de page « ajouter une ou plusieurs bouteilles »
- Renseigner le nombre de bouteilles à ajouter et leurs formats.
- Placer la/es bouteille/s dans votre cave sur l'emplacement/s souhaité/s ;
- VINOTAG® vous informe de la détection de votre/vos bouteille/s et enregistre son/leurs emplacement/s sur la version digitale de votre cave.

**A NOTER : la création d'un compte VINOTAG® vous permet de bénéficier de «50 scans gratuits ». Lors de l'ajout d'une cave connectée, 1 000 scans vous sont offerts. Ces scans permettent de bénéficier de fiche vin pré-complétées grâce au partenariat VINOTAG® - VIVINO®. Dans le cas où l'intégralité des scans offerts ont été utilisés ; il est possible de continuer à ajouter des bouteilles en complétant manuellement leur fiche vin ou de souscrire à l'option premium pour bénéficier d'une recharge de scans (se référer au paragraphe « Compte premium »).**

### **Compte premium**

VINOTAG® s'associe avec VIVINO® pour faciliter l'expérience utilisateur. Lors de la création d'un compte VINOTAG® un nombre de « scans gratuits » est offert.

Ces « scans gratuits » désignent l'action de prendre en photo une bouteille pour accéder directement à une fiche vin détaillée extraite de la base de données VIVINO®. Attention ! les bouteilles non reconnues sont compatibles comme un « scan gratuit » étant donné que la demande de reconnaissance a été envoyée à VIVINO®. **La prise de photo doit être d'une qualité et netteté suffisante pour que la reconnaissance de bouteille soit possible.**

Cette fiche vin peut être modifiée et enregistrée directement dans la version numérique de votre cave à vin, vous n'avez plus besoin de compléter manuellement votre fiche vin. Un véritable gain de temps pour remplir sa cave et accéder à de nombreuses informations sur vos vins préférés.

Dans le cas où l'intégralité des scans offerts a été utilisé ; il est possible de continuer à ajouter des bouteilles en complétant manuellement leur fiche vin ou de souscrire à l'option premium pour

bénéficier d'une recharge de scans. Un pop-up vous alerte lorsque vous avez épuisé les « scans offerts ».

Pour passer sur un compte premium ; l'utilisateur doit souscrire à l'option premium qui lui permet d'acheter des recharges de scans.

- Recharge 200 scans
- Recharge 400 scans
- Recharge 1000 scans

Les « scans » achetés sont utilisables sans durée limitée.

La souscription à l'option premium et les conditions tarifaires sont accessibles via l'application VINOTAG® dans l'espace « mon compte » en cliquant sur le bouton « Je deviens premium ».

### **Retirer des bouteilles**

Vous avez créé votre cave dans l'application VINOTAG® ; vous pouvez désormais supprimer des bouteilles de votre cave. Les bouteilles seront conservées sur votre espace vintothèque.

Pour une cave de catégorie « connectée »

- Retirer la bouteille souhaitée de votre cave ;
- La cave connectée détecte le retrait et en informe l'application ; une alerte vous indique le retrait de la bouteille sur votre application
- Consulter la page « Alertes »

ou

- Sélectionner une bouteille de vin et à l'aide de la fonction « montrer dans la cave » ; la cave va allumer le ou les témoin/s lumineux correspondant/s aux emplacements où sont stockées la/les différentes bouteille/s de vin. **Attention ! 12 témoins lumineux au maximum peuvent être allumés simultanément. Attention ! Si vous ne venez pas chercher/déposer votre bouteille, le témoin lumineux en façade de la clayette restera allumé pour une durée de 5 minutes, passé ce délai le témoin lumineux s'éteindra automatiquement.**
- Le retrait est détecté par la cave, le témoin lumineux correspondant à l'ancien emplacement de votre bouteille va clignoter deux fois rapidement pour confirmer le retrait
- La cave connectée informe l'application du retrait ; une alerte vous indique le retrait de la bouteille sur votre application
- La vue de votre cave est automatiquement mise à jour

**Attention ! pour ajouter ou retirer des bouteilles dans une cave connectée, il est nécessaire d'être connecté à un réseau Wifi pour assurer la bonne communication des informations entre votre cave physique et votre cave digitale visible sur VINOTAG®.**

### **Consulter une fiche vin**

La consultation de fiches vin est accessible par vos caves ou votre espace vintothèque.

Consultation de fiche vin dans ma cave – mode liste ou dans ma vintothèque

- Cliquez sur la bouteille de votre choix
- Consultez les informations relatives à votre bouteille
- Pour plus de détail vous pouvez-vous rendre sur le site de notre partenaire Vivino en cliquant sur « Voir sur Vivino »

Consultation de fiche vin dans ma cave – mode graphique

- Cliquez sur la clayette de votre choix
- Cliquez sur la bouteille de votre choix
- Consultez les informations relatives à votre bouteille
- Pour plus de détail vous pouvez-vous rendre sur le site de notre partenaire Vivino en cliquant sur « Voir sur Vivino »

### Créer des alertes date d'apogée

Pour créer des alertes date d'apogée, il est obligatoire de renseigner sur la fiche vin un temps de garde minimum (supérieur à 0) et un temps de garde maximum. Le temps de garde est exprimé en année. Une alerte de début et de fin de date d'apogée vous sera envoyée si votre bouteille n'a pas été consommée. Une bouteille du millésime année « X » avec un temps de garde minimum de 5 ans et maximum de 10 ans vous alertera de la manière suivante:

- Année millésime « X » + 5 ans : Alerte de début de date d'apogée « Votre bouteille est prête à être dégustée »
- Année millésime « X » + 10 ans : Alerte de fin de date d'apogée « Votre bouteille arrive à la fin de sa date d'apogée »

### Créer des alertes stock

Pour gérer au mieux votre cave et vos vins, VINOTAG® vous propose de mettre en place des alertes de stock :

- Via la vue de votre cave sur l'application, cliquez sur la bouteille souhaitée pour accéder à la fiche vin associée
- Cliquez sur « programmer une alerte »
- Indiquez à partir de combien de bouteilles restantes vous souhaitez recevoir une alerte de stock
- Cliquez sur valider. L'alerte de stock est désormais activée.

**Pour désactiver une alerte de stock, cliquez sur « modifier l'alerte » ; baissez le nombre de bouteilles souhaitées jusqu'à « désactiver ». Cliquez sur valider. L'alerte de stock est désormais désactivée.**

### Visualiser l'emplacement de vos bouteilles dans votre cave

- Vous êtes sur la vue de votre cave ; Utiliser l'icône de recherche situé en haut à GAUCHE de votre écran
- Indiquez le nom du vin recherché et / ou domaine et /ou autre information liée à la bouteille
- La fiche vin de la bouteille recherchée s'affiche
- Cliquez sur le bouton situé en bas de page « Voir mes bouteilles » ou sur le bouton « Montrer dans la cave » situé au début de votre fiche vin
- Des témoins lumineux s'allument dans votre cave, dans la limite de 12 simultanément, pour vous indiquer l'emplacement de la ou des bouteilles recherchées.

### Maintenance de la cave



Depuis la configuration de la cave, il est possible de mettre sa cave en maintenance.

Cette manipulation bloque tous les mouvements pouvant avoir lieu dans la cave (ajout, déplacement, suppression).

La vue d'accueil est donc bloquée par une vue « cave en maintenance »

Pour sortir du mode maintenance cliquer sur le bouton «Sortir de la maintenance».

Attention ! Lorsque vous sortez du mode maintenance, vous pouvez :

- Recharger l'ancienne disposition
- Repartir sur une cave vide. Dans ce cas, vous devez redémarrer le processus depuis le début et scanner votre première bouteille.



## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Avant de nettoyer votre appareil (opération à faire régulièrement), débranchez l'appareil en retirant la prise de courant ou en débranchant le fusible dont elle dépend.

Nous vous conseillons, avant la première utilisation et de façon régulière, de nettoyer l'intérieur comme l'extérieur (face avant, latérales et dessus) avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux. Rincez avec de l'eau pure, laissez sécher totalement avant de rebrancher. N'utilisez ni solvants, ni agents abrasifs.

Lors de la première mise sous tension, des odeurs résiduelles peuvent subsister. Dans ce cas, faites fonctionner l'appareil à vide pendant quelques heures, en paramétrant la température la plus froide. Le froid annihilera ces odeurs possibles.

### Dégivrage automatique

Un dégivrage automatique est programmé sur votre cave. Il n'y a aucun impact pour les vins entreposés dans la cave durant la phase de dégivrage.

Pendant le dégivrage ; le compresseur et les ventilateurs seront éteints. L'écran digital affichera une température normale, cependant si vous souhaitez afficher la température réelle de votre cave, l'écran vous affichera le code « DD » qui est normal.

### Changement du filtre à charbon

Votre cave à vin est équipée d'un filtre à charbon, celui-ci est positionné dans le bas de votre cave au fond à droite. Nous vous conseillons de le remplacer une fois par an. Pour le remplacer il vous suffit de tirer dessus par l'intérieur de la cave et d'y replacer un nouveau filtre.

### En cas de coupure de courant

La majorité des coupures de courant sont résolues pendant une courte période.

Une coupure de 1 ou 2 heures n'affectera pas les températures de votre cave.

Afin de protéger vos vins pendant les coupures de courant, pensez à minimiser le nombre d'ouvertures de porte.

Pour des coupures de courant de très longue durée, prenez les mesures nécessaires pour protéger votre vin.

- Si l'appareil est débranché, éteint ou s'il y a une coupure de courant vous devez attendre de 3 à 5 minutes avant de le redémarrer. Si vous essayez de le redémarrer avant ce délai, le compresseur se mettra en fonction seulement au bout de 3/5 minutes (si la température le nécessite).
- Au premier démarrage et suite à un arrêt prolongé de la cave, il est possible qu'au moment du redémarrage les températures choisies et celles affichées ne correspondent pas. Ceci est normal. Il sera alors nécessaire d'attendre quelques heures avant que les températures retrouvent leur stabilité.
- En cas de coupure de courant, l'appareil conserve en mémoire les températures réglées. Lors de la remise en service de l'appareil, il est donc inutile de reprogrammer les températures de la cave.

### **Attention !**

**Lors d'une coupure de courant, la ECELLAR ne comptabilise plus les mouvements, il faut donc éviter de modifier le stock de vin.**

**A la remise sous tension, la cave effectuera une mise à jour des stocks afin de détecter une sortie ou un ajout de nouvelle bouteille.**

**Si une opération d'ajout ou de retrait est effectuée via l'application, celle-ci enregistrera les**



changements, mais s'il s'agit d'une action libre (sans passer par l'application) et qu'une bouteille est retirée et remplacée par une nouvelle au même emplacement, la cave ne fera pas la distinction lors de sa remise en route.

#### **Si vous partez en vacances**

- Courts séjours : laissez votre cave fonctionner pendant votre séjour si celui-ci dure moins de 3 semaines.
- Longs séjours : si votre appareil venait à ne pas être utilisé pendant plusieurs mois, retirez toutes les bouteilles et tous les accessoires, éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant. Nettoyez et séchez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Laissez également la porte ouverte, en la bloquant si nécessaire, pour éviter la formation de condensas, odeurs, moisissure.

#### **Si vous devez déplacer votre cave à vin**

- Débranchez votre cave avant toute opération.
- Enlevez toutes les bouteilles présentes dans la cuve et fixez les éléments mobiles.
- Pour éviter d'endommager les vis de mise à niveau des pieds, vissez-les à fond dans leur base.
- Fermez entièrement la porte.
- Déplacez l'appareil en position verticale de préférence ou notez à partir des inscriptions portées sur l'emballage, le sens sur lequel peut être couché l'appareil. Protégez également votre appareil avec une couverture ou un tissu similaire.

## **7. EN CAS DE PANNE**

Malgré tout le soin que nous apportons à nos fabrications, une panne n'est jamais totalement exclue. Avant de contacter le service après-vente de votre revendeur, vérifiez néanmoins que :

- La prise de courant est toujours en place
- Il n'y a pas de coupure de courant
- Que la panne n'a pas pour origine l'une de celles décrites dans le tableau en fin de ce manuel.

**IMPORTANT : si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service agréé de la marque ou du revendeur. Dans tous les cas, il doit être remplacé par un personnel qualifié pour éviter tout risque de blessure.**

**SI CES CONTROLES NE DONNENT RIEN, CONTACTEZ ALORS LE SERVICE APRES-VENTE DE VOTRE REVENDEUR.**

**ATTENTION !**

**Débranchez la prise murale avant toute opération d'entretien ou réparation !**

## **8. PROBLEMES ET CAUSES POSSIBLES**

Beaucoup de problèmes peuvent être résolus facilement, vous permettant d'économiser le coût d'un appel téléphonique au SAV. Essayez de résoudre votre problème en suivant les suggestions ci-dessous avant d'appeler le SAV.

## GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE
La cave à vin ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché. L'appareil est éteint. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible a sauté.
La cave à vin ne fait pas assez de froid	Vérifiez la température de réglage. L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop fréquemment. La porte est mal fermée. Le joint de porte n'adhère pas complètement.
L'appareil s'enclenche et s'arrête fréquemment	La température ambiante est plus élevée que la normale. De nombreuses bouteilles ont été ajoutées dans la cave à vin. La porte est ouverte trop fréquemment. La porte est mal fermée. La température n'est pas réglée correctement. Le joint de porte n'adhère pas complètement.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché. Le disjoncteur s'est déclenché ou un fusible a sauté. Le témoin lumineux est hors service. La touche d'activation de l'éclairage est sur OFF
Vibrations	Contrôlez et assurez-vous que la cave est bien au niveau.
La cave à vin semble faire trop de bruit	Le bruit de « cliquetis » peut venir de l'écoulement de réfrigérant, ce qui est normal. A chaque fin de cycle vous pouvez entendre des bruits de « gargouillements » dus à l'écoulement de réfrigérant dans votre cave à vin. La contraction et l'expansion des parois internes peuvent engendrer des bruits d'éclatement et de crépitement. La cave à vin n'est pas à niveau. En mode « mono » les ventilateurs de la cave sont activés pour brasser l'intérieur de la cave.
La porte ne ferme pas correctement	La cave à vin n'est pas à niveau. Le joint est sale ou abîmé. Une partie du contenu empêche la porte de se fermer Les charnières de portes sont mal fixées Les clayettes ne sont pas à leur emplacement.
Bouteille posée mais non détectée	Le format de la bouteille ne correspond pas. Le goulot de la bouteille n'est pas en contact avec la barre centrale de la clayette. Les capteurs de la barre centrale de la clayette sont sales => prévoir un nettoyage à l'aide d'un coton tige doux et sec. La couleur du goulot n'est pas détectée par le capteur => faire un test en ajoutant une étiquette opaque autour du goulot. La bouteille n'est pas munie d'opercule au niveau du goulot => faire un test en ajoutant une étiquette opaque autour du goulot. La cave est hors tension. La cave n'est plus connectée à internet (Wifi).
Bouteille détectée mais non posée	Les capteurs de la barre centrale de la clayette sont sales => prévoir un nettoyage à l'aide d'un coton tige doux et sec.

L'appairage avec la cave ne fonctionne pas	Le QR code du boîtier maître a été mal scanné. Le QR code est endommagé. La connexion Wifi est insuffisante. La portée du Bluetooth est dépassée. La cave n'est pas branchée. Le Wifi ou Bluetooth du téléphone n'est pas activé.
Code défaut « EE »	Défaut de sonde de température.
Code défaut « HH »	Alarme température haute, veuillez débrancher ou arrêter votre cave et contacter votre SAV
Code défaut « LL »	Alarme température basse, veuillez débrancher ou arrêter votre cave et contacter votre SAV
Code défaut « DD »	Il n'y a pas d'anomalie, l'appareil est en phase de dégivrage => attendre la fin du dégivrage
De l'eau coule de ma cave à vin	Le trou d'évacuation à l'intérieur de votre cave est bouché. La cave n'est pas assez inclinée vers l'arrière. Le bac à eau présent derrière la cave est plein.
LED rouge clignote de façon continue sous le boîtier maître	La cave n'est pas connectée ou a perdu sa connexion au réseau Wifi
Une ou des LED restent allumées en façade de mes clayettes	Vous avez fait un appel de position(s) et vous n'êtes pas venu chercher/déposer la/les bouteille(s). Attendez 5 minutes qu'elle(s) s'éteigne(nt) toute(s) seule(s) ou ouvrez et fermez la porte de la cave à vin
Les touches du bandeau de commande ne fonctionnent pas	Vérifiez que le bandeau de commande n'est pas verrouillé, cadenas affiché sur l'écran. Déverrouillez en appuyant 3s sur la touche avec le symbole cadenas pour déverrouiller le bandeau de commande
J'ai des différences entre mon registre digital et ma cave physique (bouteilles en plus/moins)	Avez-vous fait des modifications pendant une coupure de courant ? Regardez le FAQ de l'application Vinotag pour voir comment solutionner vos écarts de stock.
Je n'arrive pas à scanner le QR code de la cave	Privilégier le scan du QR code présent en bas de la fiche qualité de votre cave. Placer la fiche qualité sur un support sec à plat et à la lumière pour faciliter le scan du QR code. Si vous souhaitez scanner le QR code de la cave (sous le boîtier maître), nous vous conseillons d'allumer la lumière LED de la cave à vin, en augmentant le niveau de luminosité vous aurez plus de facilité à détecter le QR code avec votre téléphone. Pour les téléphones ayant besoin d'une certaine distance pour faire la mise au point, vous pouvez tirer la clayette du haut de votre cave afin d'avoir une meilleure distance entre l'objectif de votre téléphone et le QR code de la cave.
L'étiquette du vin que je photographie n'est pas reconnue par l'application	Il faut que la photo prise via l'application soit de bonne qualité (pas floutée), la photo doit être prise de façon à ce que l'étiquette du vin remplisse l'encadrement blanc de l'application. Si ça ne fonctionne toujours pas, essayez de prendre en photo uniquement le nom du vin en gros plan.

### Codes erreurs

Code erreur	Signification
HH	Alarme température haute
LL	Alarme température basse
DD	Appareil en dégivrage
EE	Défaut de sonde de température

Si tout autre code, tel quel A,B,C,D,E,G,I,J,K,M,N,O s' affiche sur votre écran, veuillez contacter le service après-vente.

## 9. ENVIRONNEMENT

Ce produit est conforme à la Directive UE 2019/290/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aidez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient être dues à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.



Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra, à la fin de son cycle de vie, être traité séparément des autres déchets domestiques. Il devra donc être emmené dans un centre de collecte sélective destiné aux appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil.

L'utilisateur est responsable d'apporter l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective et adéquate visant à envoyer l'appareil inutilisé au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement, sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Lors de la mise au rebut, ou dans le cadre d'une revente, les données personnelles de l'utilisateur sont protégées, sans action de sa part. Ces données ne sont pas enregistrées dans la cave mais sur un serveur externe. Aucune information transmise, lors de l'utilisation normale de la cave, ne pourra être exploitée après sa mise au rebut.

Dans le cadre d'une revente de l'appareil, le nouvel utilisateur devra obligatoirement scanner le QR code du boîtier maître ou de la fiche qualité et suivre la procédure d'appairage obligatoire. Cette procédure entraîne l'écrasement des données précédemment stockées sur le serveur. Le nouvel utilisateur disposera ainsi d'un compte vierge. L'ancien utilisateur ne pourra plus accéder ou visualiser ses anciennes informations depuis l'application Vinotag.

Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

## 10. AVERTISSEMENT

Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons la possibilité de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Les garanties des produits de la marque LA SOMMELIERE sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

La société FRIO ENTREPRISE ne peut être tenue responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes. Document non contractuel.



# La Sommelière

La Sommelière Int.  
143 boulevard Pierre Lefauchaux - 72230 Arnage

[www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)