La Sommelière

VOS VINS SONT BIEN CHEZ VOUS

NOTICE D'UTILISATION

ECS31.2Z ECS51.2Z/S ECS81.2Z

FR – MANUEL D'UTILISATION	p. 2	EN – USE INSTRUCTIONS	p. 36
DE – GEBRAUCHSANWEISUNG	p. 67	NL – HANDLEIDING	p. 100
IT – MANUAL D 'USO	p. 132	ESP – MANUAL INSTRUCCIONES	p.164

Avant toute utilisation, merci de lire et appliquer les règles de sécurité et d'utilisation du présent manuel.

Tout d'abord, nous vous remercions d'avoir fait confiance à la marque **LA SOMMELIERE** en acquérant cet appareil et espérons qu'il satisfera pleinement vos attentes.

Cet appareil vous permet au choix de chambrer vos bouteilles (à température ambiante) ou de les mettre à température de service (selon vos bouteilles) grâce à sa plage de réglage étendue.

1. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, veuillez lire attentivement ce manuel d'utilisation. Conservez-le précieusement de façon à pouvoir vous y référer au besoin. Afin de réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure lors de l'utilisation de votre cave, merci de suivre les précautions données.

D'une manière générale, votre appareil doit être entretenu par un professionnel qualifié.

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 instructions 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 de l'appareil.

Pour éviter tout risque de blessure, conservez cette notice. Le fabricant ne saurait en effet être tenu responsable en cas de mauvaise manipulation de l'appareil.

Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et est prévu pour le stockage de boissons spéciales à une température de stockage plus élevée que celle d'un compartiment pour produits frais. En aucun cas cet

appareil est destiné à maintenir des produits alimentaires frais.

Assurez-vous que votre installation électrique (voltage) corresponde à celle indiquée sur la plaque signalétique : l'appareil doit être connecté à une prise terre règlementaire. Des réparations ou des connexions incorrectes peuvent entraîner des risques pour la sécurité. Faites vérifier votre installation électrique par un professionnel si vous avez le moindre doute.

Pour votre protection, cet appareil doit être correctement connecté à une prise terre. Ne pas couper ou retirer le fil de terre du câble d'alimentation fourni.

Pour des raisons de sécurité, ne pas utiliser une rallonge électrique.

Si votre appareil est endommagé (par un impact majeur, par exemple) ou s'il subit un dommage (surtension due à la foudre, inondation, incendie), il peut être dangereux à utiliser. Débranchez la prise secteur et faites contrôler l'appareil par un réparateur professionnel agréé.

Pour éviter tout danger, ne pas remplacer vous-même un câble secteur endommagé. Contactez votre revendeur, un centre de service agréé ou un réparateur professionnel.

Cet appareil doit être positionné de telle sorte que la prise secteur soit accessible. Ne pas déplacer l'appareil une fois qu'il est plein : vous pourriez déformer sa carrosserie en plus d'entrainer des réparations. Les composants électriques ne doivent pas être directement accessibles.

- ✓ Maintenir les enfants éloignés de l'appareil
- ✓ Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur

Dans le cas où du liquide serait accidentellement renversé (bouteille cassée, etc.) sur des composants électriques (moteur, etc.), veuillez débrancher immédiatement la prise secteur.

Pour éviter tout risque d'incendie, d'électrocution ou de blessure, ne pas

immerger le câble d'alimentation, la prise ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide. Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.

Maintenez l’appareil éloigné de toute source de chaleur et ne l’exposez pas directement au soleil.

Ne laissez pas pendre le câble d’alimentation d'une table ou être en contact avec des coins tranchants ou des surfaces chaudes.

Ne tirez pas sur le câble d'alimentation, saisissez la prise pour débrancher l'appareil.

Assurez-vous que la zone où votre appareil est situé est capable de supporter son poids lorsqu'il est chargé (une bouteille de 75 cl pèse environ 1,3 kg). Votre cave doit être placée sur une surface plane. Si vous devez la placer sur un tapis ou sur une moquette, placez un support en-dessous.

Pour prévenir tout dommage du joint de la porte, assurez-vous que la porte est entièrement ouverte lorsque vous souhaitez tirer une clayette.

Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants ayant 8 ans et plus, et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d’expérience et de connaissances, à condition qu’elles soient supervisées ou qu’elles aient reçu des instructions concernant l’utilisation de l’appareil en toute sécurité et qu’elles comprennent les dangers encourus.
- Le nettoyage et l’entretien par l’usager 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.

- Risque que l’enfant se retrouve coincé : qu’un enfant se retrouve bloqué dans l’appareil ou y suffoque ne sont pas des faits du passé. Toutefois, des appareils jetés ou abandonnés demeurent dangereux, même s'ils sont "juste laissés dans le garage quelques jours".
- Si vous décidez de mettre au rebut l’appareil, débranchez-le de la prise murale, coupez le câble d’alimentation (aussi proche de l’appareil que vous le pouvez) et retirez la porte afin d’empêcher les enfants de jouer avec, de subir un choc électrique 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.
- Avant de jeter votre cave, veillez à bien retirer la porte.
- NOTE : les enfants entre 3 et 8 ans peuvent charger et décharger l’appareil.

Laissez également les clayettes qui étaient à l’intérieur de l’appareil de manière à ce que les enfants ne puissent pas grimper à l’intérieur.

Les sacs plastiques peuvent être dangereux. Pour éviter tout risque de suffocation, garder ce sac hors de portée des enfants.

Sécurité générale

ATTENTION — Cet appareil est conçu pour fonctionner dans un foyer domestique ou pour une utilisation similaire comme :

✓ Les zones de cuisine réservées au personnel des magasins, des ateliers et autres milieux professionnels,

✓ Les maisons secondaires et lieux utilisés par des clients de l'hôtel, motels et autres environnements résidentiels,

✓ Les environnements comme les chambres d'hôtel,

✓ Les restaurants et établissements similaires, sauf détaillants.

ATTENTION — Afin d'éviter tout danger dû à l'instabilité de l'appareil, il est important de le fixer et le monter selon les instructions d'installation.

ATTENTION — Ne rangez jamais de substances inflammables comme 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 — N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
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 gaz réfrigérant et le gaz isolant sont inflammables. Lors de l'élimination de l'appareil, faites appel à un centre de retraitement ou d'élimination des déchets agréé. N'exposer pas l'appareil à une flamme.

ATTENTION — Le gaz réfrigérant de cet appareil est le R600a, tout produit inflammable et explosif ne doit pas être mis dans la cave ou près de celle-ci afin d'éviter le déclenchement d'un feu ou d'une explosion.

Liquide réfrigérant

De l'isobutane réfrigérant (R600a) est utilisé dans le circuit réfrigérant de l'appareil. Il s'agit d'un gaz naturel hautement inflammable, et donc dangereux pour l'environnement. Pendant les transports et l'installation de l'appareil, 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 est endommagé :

✓ Évitez les flammes nues et toute source d'incendie.

✓ 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

- Nous ne pouvons pas être tenus pour responsables de tout incident causé par une mauvaise installation électrique.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être rallongé. N'utilisez ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple.
- Vérifiez bien que la prise murale n'est pas endommagée. Une prise murale en mauvais état pourrait entrainer une surchauffe de l'appareil et son explosion.
- Vérifiez bien que vous pouvez accéder à la prise murale de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble principal.
- Ne supprimez jamais la mise à la terre.
- 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.
- Débranchez votre appareil avant de procéder au changement de l'ampoule.
- Cet appareil fonctionne sur un courant à phase unique de 220~240V/50Hz.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, ne procédez pas à son remplacement mais contactez votre service après-vente.

- La prise de courant doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants. En cas d'incertitude, adressez-vous à votre installateur.

Utilisation quotidienne

- Cet appareil est uniquement destiné à mettre à température des bouteilles de vin.
- Ne stockez jamais de substances ou de liquides inflammables à l'intérieur de l'appareil, cela provoquerait un risque d'explosion.
- 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'objets chauds près des composants en plastique de cet appareil.
- Les recommandations du fabricant quant au stockage de l'appareil doivent être strictement respectées. Référez-vous aux instructions correspondantes.
- L'appareil doit être tenu éloigné des bougies, luminaires et autres flammes nues afin d'éviter les risques d'incendie.
- L'appareil est destiné à garder des boissons pour une utilisation normale domestique comme expliqué dans ce manuel d'utilisation.
- L'appareil est lourd. Soyez prudent lorsque vous le déplacez. Si votre appareil est équipé de roulettes, rappelez-vous qu'elles servent uniquement à faciliter les petits mouvements. Ne le déplacez pas sur de plus longs trajets.
- N'utilisez jamais l'appareil ou ses éléments pour vous appuyer.
- Pour éviter les chutes d'objets et empêcher de détériorer l'appareil, ne surchargez pas les compartiments de l'appareil.

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.
- Ne nettoyez aucune partie de l’appareil avec des produits inflammables. Les vapeurs peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.
- N’utilisez pas d’objets tranchants ou pointus pour retirer la glace. Utilisez un grattoir en plastique.

Informations importantes à propos de l’installation

- Évitez d’installer votre appareil dans des zones humides.
- Gardez l'appareil éloigné de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (poêle, chauffage, radiateur, etc.). Une exposition directe à la lumière solaire peut affecter le revêtement acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation électrique. Des températures ambiantes extrêmement froides ou chaudes peuvent aussi entrainer une mauvaise performance de l’appareil.
- Branchez votre cave à vin à une prise terre murale exclusivement et uniquement réglementaire. En aucun cas vous ne devez réduire ou supprimer la troisième broche de mise à la terre du cordon d'alimentation. Toutes les questions concernant la puissance et /ou mise à la terre doivent être adressées à un électricien certifié ou un centre de service autorisé.
- Pour que les branchements électriques soient corrects, suivez bien les consignes livrées dans ce manuel.
- Déballez 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 24 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.
- Dès que possible, évitez que l’appareil ne touche les parois murales et/ou

ne soit en contact avec des éléments chauds (compresseur, condensateur) afin d'éviter les risques d'incendie. Respectez toujours bien les consignes d'installation.

- L'appareil ne doit pas être situé à côté de radiateurs ou de feux de cuisson.
- 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.
- Votre appareil n'est pas conçu pour être placé dans un garage, sous-sol ou autre lieu du même type.

Économies d'énergie

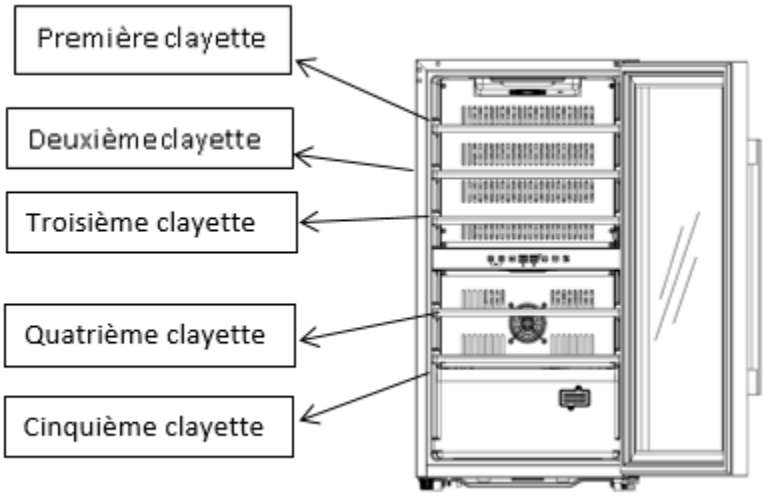
Pour limiter la consommation électrique de votre appareil :

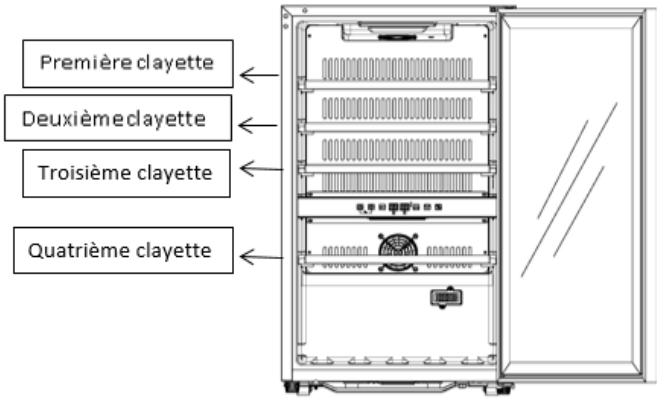
✓ Installez-le dans un endroit approprié (voir chapitre « Instructions d'installation »).

✓ Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.

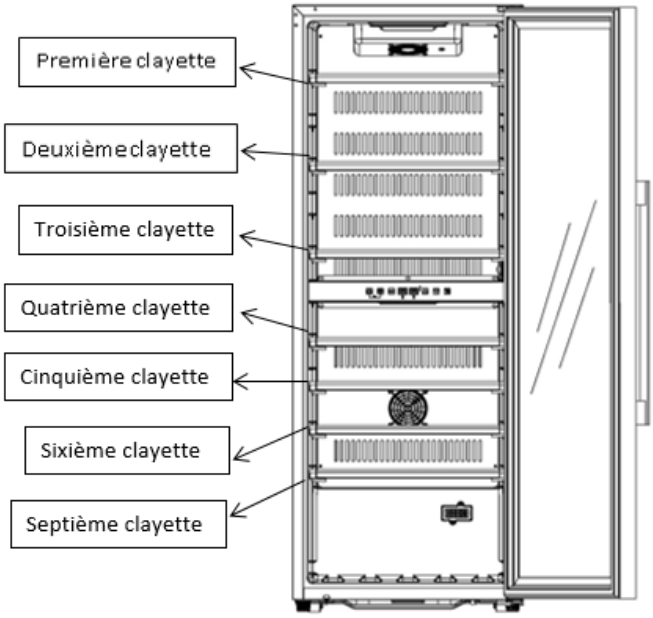
✓ Contrôlez périodiquement les joints des portes et assurez-vous qu'elles ferment toujours de manière efficace. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous à votre service après-vente.

✓ Recommandations d'agencement : L'agencement suivant, des équipements de votre appareil (clayettes…), est recommandé pour que l'énergie soit utilisée le plus rationnellement possible par l'appareil de réfrigération.





ECS51.2Z/ECS51.2ZS



ECS81.2Z

Dépannage

- Toute 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.

Cet appareil est réservé à un usage exclusivement domestique. Le fabricant ne saurait être tenu responsable d'une autre utilisation.

R600a

Instructions de sécurité

Attention — N’obstruer aucune grille de ventilation de l’appareil, veillez à ce que les ouvertures d'aération soient toujours libres.

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

Attention — Ne pas endommager le circuit frigorifique de l’appareil.

Attention — Les unités de réfrigération fonctionnant avec de l'isobutane (R600a) ne peuvent être placées dans une zone avec des sources d'ignition (par exemple, descellé contacts électriques ou lorsque le fluide frigorigène pourrait rassembler en cas de fuite). Le type de fluide frigorigène est indiqué sur la plaque signalétique de l'armoire.

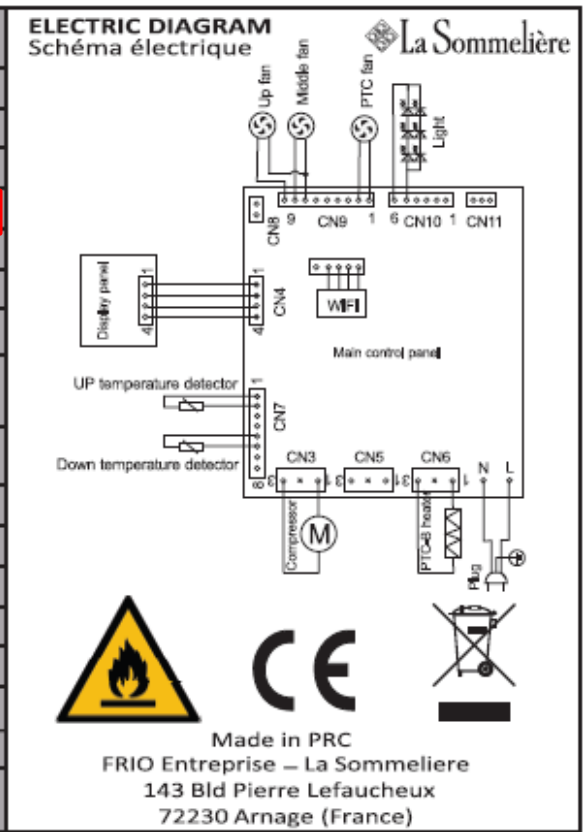
Attention — Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil, sauf s’ils sont du type recommandé par le fabricant.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes en vigueur et à leurs modifications éventuelles et est conforme notamment aux normes suivantes :

2. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

Ci-dessous l'exemple d'une plaque signalétique :

Cave à vin/ wine cellar	
Référence	ECS51.2Z
Service Ref	ECS51.2Z/1
S/N	
Modèle usine	JC-124S
Classe climatique	SN/N/ST
Volume Total Net	116 L
Consommation d'énergie annuelle	142 kWh/an
Consommation jour d'énergie à 16°C	0.129kWh/24h
Consommation jour d'énergie à 32°C	0.649Wh/24h
Gaz réfrigérant / Quantité	R600A /27g
Agent isolant	Cyclopenthane
Voltage	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Ampérage	0,80 A
Puissance maximum	65 W
Puissance de la lampe	2x0.5w
Classe de protection contre les chocs électriques	I



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.

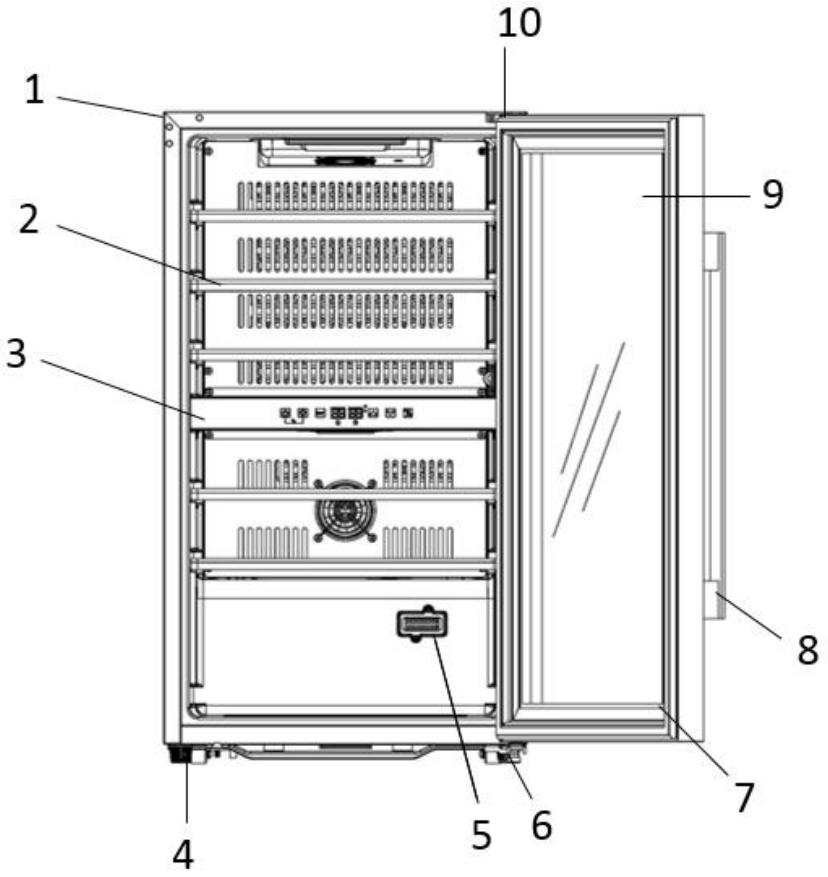
ATTENTION : aucune assistance ne pourra vous être donnée sans ces informations.

Caractéristiques principales

- Mousse isolante thermique haute densité.
- Thermostat digital électronique : contrôle la température dans la cuve. Le compresseur fonctionnera tant que la température n'atteindra pas le niveau désiré. Appareil de précision, il assure un contrôle fin pour une température moyenne constante.
- Clayettes en bois : amovibles pour un entretien facilité.
- Joint d'étanchéité / porte magnétique : ce système assure une optimisation du fonctionnement en évitant des déperditions d'humidité et de température.
- Porte tempérée et lampe intérieure: la porte en verre tempérée est traitée pour une protection anti U-V.

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

1	Armoire
2	Clayette bois
3	Panneau de contrôle
4	Pieds réglables
5	Sonde de température
6	Charnière inférieure
7	Joint de porte
8	Poignée
9	Porte vitrée traitée anti-UV
10	Charnière supérieure



A noter : il se peut que le schéma ci-dessus ne correspond pas exactement à la référence que vous avez.

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 a 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 et en renseignant le modèle de votre appareil de réfrigération.

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. Veuillez ajuster les pieds de votre appareil afin de mettre à niveau votre cave.
- 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.**
- Votre appareil n'est pas conçu pour être placé dans un garage, sous-sol ou autre lieu du même type.
- L'appareil est destiné à un usage seulement intérieur.
- Cet appareil est destiné à être installé en **pose libre** uniquement, **en aucun cas il ne doit être installé de manière encastrable ou intégrable.** Pour un bon fonctionnement de l'appareil il est impératif de laisser une bonne circulation de l'air tout autour de l'appareil. Nous déclinons toute responsabilité en cas de non-respect des consignes d'installation.
- 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.

Cet appareil est destiné uniquement au stockage du vin

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

Réseau Wifi

- Attention la cave fonctionne avec une connexion Wifi ; il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que le réseau wifi est suffisant (débit/puissance de signal) pour le bon fonctionnement de la cave connectée.
- L'utilisation d'un amplificateur/répétiteur wifi peut être requis dans le cas d'une connexion à faible débit.
- Pour utiliser les paramètres de contrôle à distance de votre cave vous devez disposer d'une connexion internet type réseau wifi 2.4Ghz

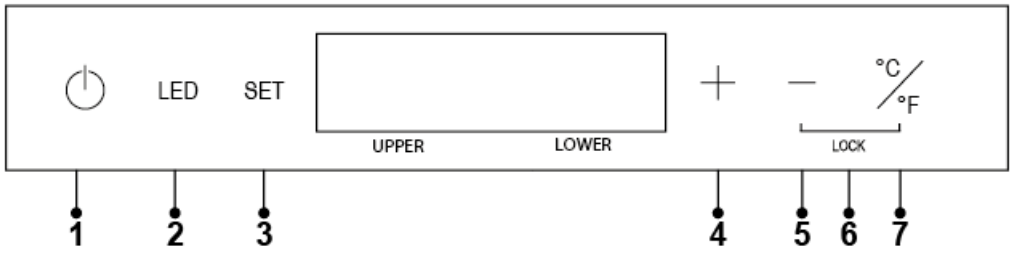
Plages de températures ambiantes

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, l'hygrométrie de votre cave, et le fonctionnement du compresseur. Votre appareil peut fonctionner dans une température ambiante comprise entre 5°C et 20°C. En dehors de ces limites votre appareil ne pourra garantir un fonctionnement normal et pourra entrainer des pannes. Pour un fonctionnement optimal, et atteindre les performances désirées, l'appareil a été conçu pour fonctionner à une température ambiante comprise entre 23°C et 25°C. Une température ambiante au-dessus ou au-dessous des 23-25°C pourra affecter les performances de l'appareil à atteindre la température réglée souhaitée.

CLASSE	SYMBOLE	PLAGE DE TEMPÉRATURE AMBIANTE (°C)
Tempérée élargie	SN	De +10 à +32
Tempérée	N	De +16 à +32
Subtropicale	ST	De +16 à +38
Tropicale	T	De +16 à +43

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Selon l'année de production de votre cave à vin le design des touches du panneau de contrôle peut être différent de celles présentées dans ce manuel d'utilisation (production avant le 01 mars 2025).



1. Maintenez la touche enfoncée pendant 3 secondes, pour mettre l'appareil hors tension ou l'allumer.
2. Appuyez sur la touche pour allumer ou éteindre la lumière intérieure de votre cave. Une icône « ampoule » apparait sur l'écran lorsque la fonction éclairage est fonctionnelle ; il est
3. Appuyez sur la touche pour sélectionner la zone de température à régler. Le réglage de la zone supérieure de la cave s'affiche sur l'écran gauche, la zone inférieure s'affiche sur l'écran de droite. Lorsque la zone est sélectionnée l'affichage devient clignotant, utilisez les touches « 4 » et « 5 » pour régler la température. La température est enregistrée après 5 secondes inactives.
4. Appuyez sur la touche pour augmenter la température réglée de 1°C. Pensez à sélectionner la zone désirée avant cette action en utilisant la touche « 3 ».
5. Appuyez sur la touche pour diminuer la température réglée de 1°C. Pensez à sélectionner la zone désirée avant cette action en utilisant la touche « 3 ».
6. Maintenez les deux touches appuyées « 5 » et « 7 » pendant 3 secondes, lorsqu'un bip se fait entendre cela indique que le panneau de contrôle est verrouillé. Une icône « cadenas » apparait sur l'écran. Maintenez appuyé ces mêmes touches pendant 3 secondes pour déverrouiller le panneau de contrôle ; l'icône « cadenas » disparait de l'écran.
7. Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour sélectionner l'unité de température entre degré Celsius et degré fahrenheit.

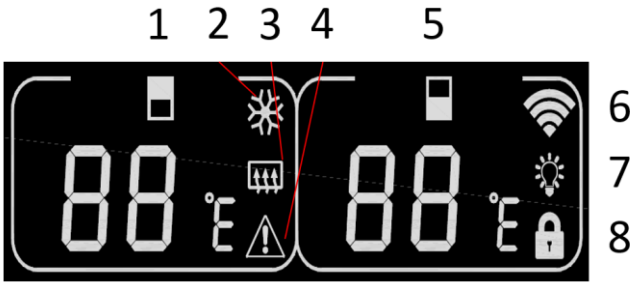
Plage de température et recommandation de réglage

L'écran affiche la température réglée. Pour afficher la température réelle appuyer 5 secondes sur les touches de réglage de la température bas et haut (4) et (5). La température réelle s'affichera à l'écran pendant 5 secondes avant d'afficher de nouveau la température réglée.

ATTENTION ! La température réglée du compartiment supérieur doit toujours être plus froide que celle du compartiment inférieur.
Pour les deux compartiments (supérieur et inférieur), le réglage de la température peut être ajusté de 5°C à 20°C. IMPORTANT : pour optimiser le fonctionnement de l'appareil il est important de régler les températures en respectant un écart de 10°C maximum entre le compartiment haut et bas (8 et 18°C par exemple). Lorsque vous réglez la température de votre cave via l'application Vinotag, vous devez respecter l'écart de température minimum entre les deux zones et régler la température de la zone supérieure plus froide que celle de la zone inférieure.

NOTE : les ventilateurs fonctionnent très souvent pour homogénéiser la température à l'intérieur de la cave.

Icones panneau de contrôle (écran LCD)



1. Affichage de la température de la zone supérieure
2. Indique que le compresseur est en marche pour refroidir la cave. L'icone disparait lorsque le compresseur s'arrête.
3. Fonction hiver : Lorsque l'élément chauffant fonctionne pour avertir la température, l'icône s'allume ; lorsque l'élément chauffant cesse de fonctionner, l'icône disparaît de l'écran LCD.
4. Alarme : S'affiche lorsqu'il y a un code d'erreur sur l'écran principal. L'alarme sonore sera activée (l'alarme sonore sera désactivée en appuyant sur n'importe quelle touche/coupure en permanence pour l'alarme concernée, si une autre alarme de problème sonnera pour un autre problème)
5. Affichage de la température de la zone inférieure
6. Wifi :
    - Lorsque l'appareil est nouveau et n'a jamais été connecté au réseau WIFI auparavant, l'icône ne s'allume pas ;
    - Lorsque l'appareil est connecté par réseau WIFI, l'icône s'allume, s'il n'y a pas de réseau WIFI, l'icône disparaît de l'écran LCD ;
    - Si l'appareil s'est connecté avec succès au réseau WIFI avant et pendant sa recherche sur le réseau WIFI, l'icône clignotera régulièrement.
    - Si la connexion WIFI est soudainement perdue, l'appareil recherchera automatiquement le réseau WIFI et l'icône clignotera régulièrement. S'il n'est pas connecté dans 15 minutes, l'icône disparaîtra de l'écran LCD.
7. Eclairage : Lorsque la lumière est activée avec la touche, l'icône de lumière apparaît sur l'écran. Lorsque la lumière est désactivée avec la touche, l'icône disparaît de l'écran
8. Verrouillage : Lorsque le panneau de commande est verrouillé, l'icône s'allume ; lorsque le panneau de commande est déverrouillé, l'icône disparaît de l'écran LCD.

Codes erreurs

- **HH** : Alarme de température élevée, lorsque la température réelle à l'intérieur de l'une ou l'autre zone est supérieure ou égale à 25 ℃ pendant plus de 8 heures, HH s'affichera sur l'écran et une alarme retentira. quand la température réelle. diminue et est inférieur à 25 ℃, HH disparaîtra et reviendra à l'affichage de la température réglée. Remarque : la première utilisation de l'appareil ne déclenchera pas le HH ni l'alarme.
- **LL** : Alarme de basse température, lorsque la température réelle à l'intérieur est inférieure ou égale à 2 ℃ pendant plus de 8 heures, LL s'affichera sur l'écran, une alarme sonore. quand la température réelle. augmente et est supérieur à 2 ℃, LL disparaîtra et reviendra à l'affichage de la température réglée. Remarque : la première utilisation de l'appareil ne déclenchera pas de LL ni d'alarme.
- **E1** : " circuit ouvert de la tête du capteur de température de la zone supérieure
- **E2** : "Court-circuit de la tête du capteur de température de la zone supérieure
- **E5** : " circuit ouvert de la tête du capteur de température de la zone inférieure

- **E6** : « court-circuit tête du capteur de température de la zone inférieure »

Contrôle à distance

Connexion à un réseau WIFI

Utilisez votre téléphone mobile pour connecter la cave à un réseau WIFI.

Ouvrez l'application Vinotag et créez une cave digitale en sélectionnant : « Cave Connectée » et choisissez, dans la liste proposée, la référence de votre cave.

Si vous disposez déjà d'un compte Vinotag, allez dans l'espace « MON COMPTE » puis cliquez sur « AJOUTER UNE CAVE » en sélectionnant : « Cave Connectée » et choisissez, dans la liste proposée, la référence de votre cave.

L'application va se connecter à votre cave physique, qui doit être alimentée sur une prise secteur et être correctement installée (se référer aux instructions d'installation de votre cave). Une fois votre cave physique détectée par l'application, les réseaux WIFI disponibles s'affichent, sélectionnez le réseau WIFI de votre choix, ou indiquez le nom de votre réseau WIFI s'il ne s'affiche pas automatiquement et renseignez le code d'accès (mot de passe du réseau) pour connecter votre cave au réseau et régler ses paramètres à distance.

L'icône « 6 » de la cave s'affiche fixement vous indiquant que la fonction WIFI est allumée et la cave est connectée au WIFI.

Si l'icône « 6 » clignote cela signifie que la fonction WIFI est allumée mais que la cave ne parvient pas à se connecter au réseau WIFI, veuillez réinitialiser le wifi de la cave.

Réinitialiser le WIFI

Pour réinitialiser le WIFI en cas de problème de connexion ou de changement de box internet, appuyez simultanément sur les touches « START » et « SET » pendant 3 secondes. Ce processus supprime les informations WIFI d'origine et vous permet de vous reconnecter au réseau de votre choix.

L'application Vinotag®

Les caves ECS 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) à portée de la cave
- Un modèle de cave **ECS compatible**

Fonctions de VINOTAG®

L'application VINOTAG® vous permet de :

- Créer, personnaliser et gérer vos caves à vin
- 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 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
- Identifier les emplacements disponibles dans votre cave
- Régler la température de la cave et contrôler à distance le mode d'éclairage (3 modes possibles), mettre en fonctionnement ou à arrêter la cave, couper l'alarme sonore.

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 **Mes vins** **Alertes** **Profil**

- **MA CAVE :** Permet de visualiser votre ou vos cave/s à vin.
- **MES VINS :** Permet de consulter votre vinothèque.
- **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 modélisée**. Le réglage du mode est accessible via l'icône située en haut à droite de votre écran. Cet icone 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.**

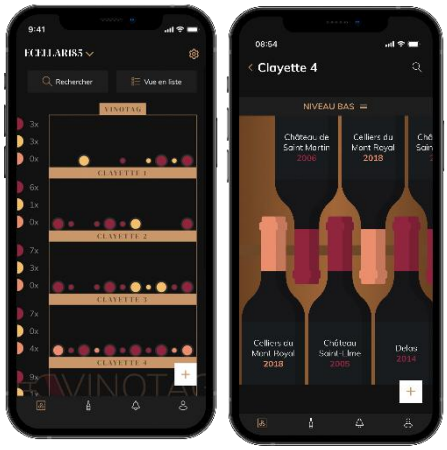
<u>Détails icone vue de la cave :</u>

Mode liste ou Mode modélisée

- 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.

Mode 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).



Mode modélisée :

- Une vue graphique 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 »

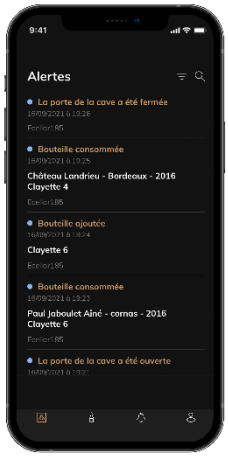
Cette page vous permet de visualiser votre vinothèque. L'espace vinothèque vous permet de :

- 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 évènement précis.



- **Alerte de température / porte ouverte** : votre cave vous alerte lorsque des mouvements de température doivent attirer votre attention.

- **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.)

Page « PROFIL »

Cette page vous permet de visualiser, compléter ou modifier les informations reliées 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 « MON COMPTE » -> « AJOUTER UNE CAVE CONNECTÉE» ; suivez les différentes étapes ci-dessous.

Ajout d'une « Cave connectée »

- Définir le type de cave « cave connectée » ou « cave non connectée ». Les modèles **ECS31.2Z, ECS51.2Z, ECS51.2ZS et ECS81.2Z** font partie de la catégorie « cave connectée ». Cliquez sur « cave connectée ».
- 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. 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 ou ajoutez un répéteur Wifi.

Piloter ma Cave

Dans le mode « Réglages » vous pouvez pilotez votre cave

- Ajuster la température de votre cave

- Changer la mesure de Celsius en Fahrenheit

- Allumer-éteindre l'éclairage

- Arrêter ou mettre en fonctionnement

votre cave

- Réinitialiser le Wifi de votre cave

- Partager votre cave

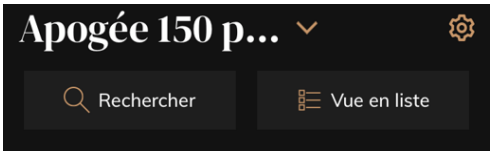
- Supprimer votre cave

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 créé un compte VINOTAG®.

Pour inviter une personne :

- Allez sur la page de votre Cave et sélectionnez l'icône « Réglages » en haut à droite



- En bas de page sélectionnez « Partager ma cave »
- Puis cliquez 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 ; dans l'onglet « Partager ma cave » les utilisateurs ayant accès sont indiqués, il suffit de cliquer sur l'icône « poubelle » à côté du nom du membre pour lequel vous souhaitez supprimer l'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 apparait est accessible dans le menu déroulant en haut à gauche de la page
- Sélectionnez la cave que vous souhaitez supprimer, allez dans « réglages » situé en haut à droite et sélectionnez « Supprimer la cave ».
- Réitérer 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.

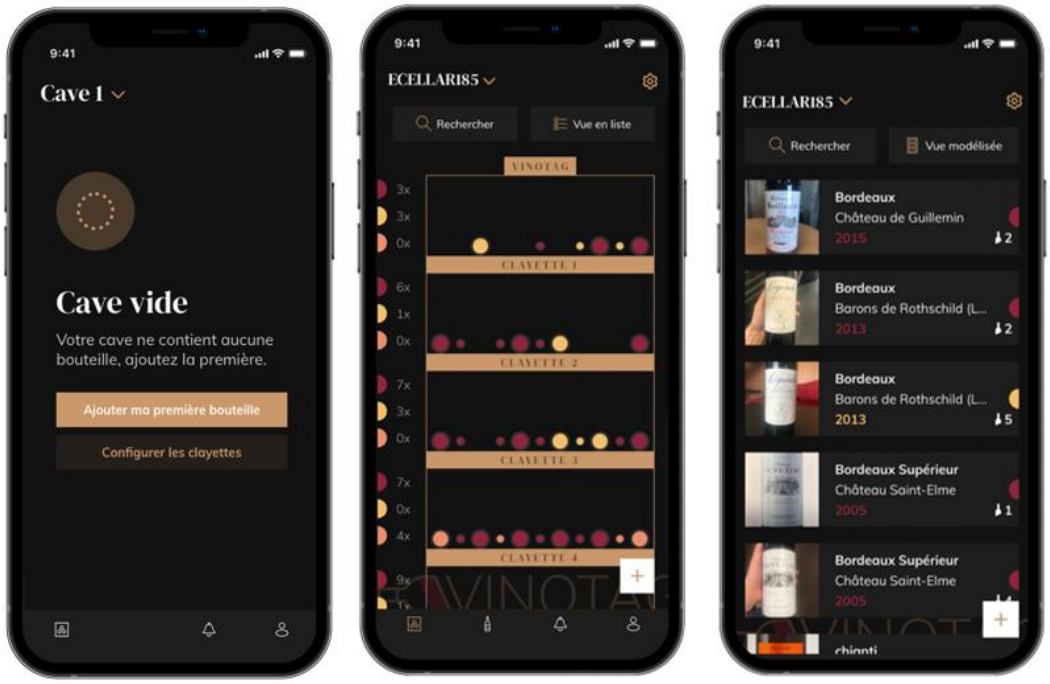
Attention ! vous ne pouvez pas supprimer une cave qui ne vous appartient pas. Lorsqu’une cave est partagée avec vous et donc visible depuis la page « mes caves » ; vous pouvez arrêter le partage. Lorsque vous n’êtes pas propriétaire, le bouton “Supprimer” est un bouton “Quitter”. Il vous permet de quitter 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.
Allez dans les « Réglages » de votre cave puis Informations/ Clayettes pour supprimer ou ajouter des clayettes.

Ajouter des bouteilles

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



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 apparait ; 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.

Une fois les bouteilles identifiées, l'application vous permet de conserver un registre digital de vos vins. Reportez dans votre cave digitale l'emplacement de vos bouteilles réelle pour conserver un registre de vos vins digital.

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.
- Placer la/es bouteille/s dans votre cave sur l'emplacement/s souhaité/s ;
- Reportez ces emplacements dans VINOTAG® .

A NOTER : la création d'un compte VINOTAG® vous permet de bénéficier de «50 scans gratuits ». Lors de l'ajout d'une cave connectée, 50 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 »).

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 icônes spécifiques indiquent sur la vue digitale de votre cave ces emplacements.

<u>Compte premium</u>

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 compatibilisées 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 vinothèque.

Lorsque vous consommez une bouteille vous devez supprimer sa version digitale dans l'application pour conserver un registre de vin à jour.

Consulter une fiche vin

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

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

- 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'ECS 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 « Position dans la cave » situé au début de votre fiche vin

6. ÉQUIPEMENT

Le système de climatisation

Selon l'avis des spécialistes, la température idéale de conservation des vins se situe autour de 12°C, dans une fourchette de 10° à 14°C. Ne pas confondre avec la température de service, qui elle varie selon la spécificité de chaque type de vin de 5 à 20°C.

Il est surtout important d'éviter les variations brutales de température. Conçu par des spécialistes pour des œnophiles, cet appareil, contrairement au simple réfrigérateur, prend en compte la sensibilité des grands crûs aux variations brutales de températures en assurant un contrôle fin d'une **température moyenne constante.**

Le système anti-vibration

Le compresseur frigorifique est équipé d'amortisseurs spéciaux (les *silent-blocks*) et la cuve intérieure est isolée de la carrosserie par une épaisse couche de mousse de polyuréthane. Ces caractéristiques permettent d'éviter la transmission de vibration à vos vins.

Le système anti-UV

La lumière accélère le vieillissement de vos vins. Dans nos caves à porte pleine, vos vins sont naturellement à l'abri, sous réserve bien entendu d'ouvertures pas trop fréquentes. Ce modèle à porte vitrée a fait l'objet d'un traitement particulier, qui filtre les rayons ultra-violets néfastes ; vos vins sont donc parfaitement à l'abri.

Dégivrage

Votre appareil est équipé d'un cycle automatique de dégivrage. Pendant l'arrêt du cycle de refroidissement, les surfaces réfrigérées de l'appareil dégivrent automatiquement. L'eau de dégivrage ainsi récupérée est évacuée vers un bac d'évaporation des condensas qui est situé à l'arrière de l'appareil près du compresseur. La chaleur produite par le compresseur évapore ensuite les condensas récupérés dans le bac.

Clayettes

- Pour éviter d'endommager le joint de la porte, assurez-vous que la porte soit bien ouverte avant de tirer les clayettes pour mettre ou enlever les bouteilles.
- Pour un accès plus simple au contenu des clayettes, vous devez faire glisser la clayette vers l'extérieur. Cependant, elles sont conçues avec une butée d'arrêt de chaque côté pour éviter que les bouteilles ne tombent.

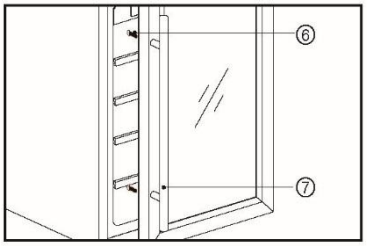
La sécurité renforcée

Cette gamme d'appareils étant destinée au stockage d'objets de valeur, nous avons pris soin de sélectionner des composants de qualité et de concevoir des techniques de fabrication propres à assurer une sécurité optimale de fonctionnement.

Installation de la poignée

Votre appareil est équipé d'une poignée en acier inoxydable. Pour l'installer, vissez-la simplement sur la porte avec les vis fournies, suivant le schéma ci-dessous en ayant préalablement retiré le joint magnétique.

N'utilisez pas d'outils électriques, utilisez uniquement un tournevis manuel.



7. CHARGEMENT

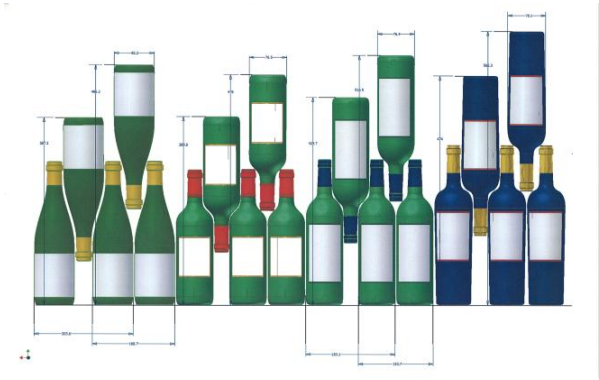
Les quantités maximales de chargement annoncées de bouteilles sont données à titre indicatif, ne sont pas contractuelles, et permettent (comme les litrages des réfrigérateurs) d'avoir une estimation rapide de la taille de l'appareil.

Il n'est pas recommandé de mettre plus de 2 couches de bouteilles sur une même clayette.

Elles correspondent à des tests effectués avec une bouteille étalon : la bouteille de type « bordelaise tradition en 75 cl » (la normalisation reconnaît pour chaque forme de bouteille, une origine géographique : bordelaise, bourguignonne, provençale, etc. et un type : tradition, lourde, allégée, flûte, etc., comportant chacune des diamètres et des hauteurs qui leurs sont propres).

Dans la réalité, on pourrait ranger, à l'extrême, plus de bouteilles en empilage monotype et sans clayettes mais une « cave variée » se constitue d'une grande variété de bouteilles et l'aspect « pratique » de la gestion quotidienne d'une cave limite son chargement. Vous en chargerez donc probablement un peu moins que le maximum annoncé.

Types de bouteilles :

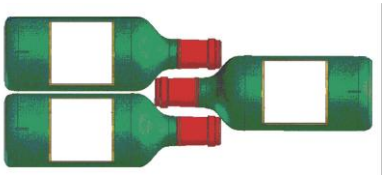


Nous voyons ici 4 sortes de bouteilles 75 cl, Bourgogne et Bordelaise, de dimensions différentes. Il en existe de nombreuses autres de toutes contenances et toutes formes. Vous noterez les différences de rangement selon hauteur des bouteilles, diamètre et méthode de croisement.

A titre d'exemple, si l'on charge exclusivement une cave de bouteilles de Bourgogne, on remarquera être environ 30% sous la quantité initiale calculée à partir de Bordeaux.

Types de croisement

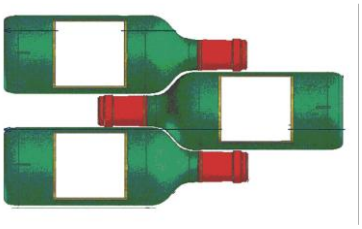
Tête bêche col à col :



Notez bien la différence de profondeur !

Tête bêche col entre fûts :

Chargement accru



Exemples de températures de service

À respecter lors de vos dégustations pour éviter de passer à côté de la richesse des arômes de vos vins !
Les opinions varient, la température ambiante également mais beaucoup s'accordent sur :

Grands vins de Bordeaux – Rouges	16 – 17°C
Grands vins de Bourgogne – Rouges	15 – 16°C
Grands crûs de vins blancs secs	14 – 16°C
Rouges légers, fruités, jeunes	11 – 12°C
Rosés de Provence, vins de primeur	10 – 12°C
Blancs secs et vins de pays rouges	10 – 12°C
Vins de pays blancs	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Vins liquoreux	6°C

Capacité annoncée
La capacité annoncée est mesurée selon le standard EN62552. Ce standard est calculé avec des bouteilles 75cl type bordeaux tradition. Tout autre type de format de bouteilles ainsi que l'ajout de clayettes réduiront considérablement la capacité de stockage. La capacité maximale est calculée avec un nombre de clayette définie qui varie selon les modèles.

8. 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.

Lavez la plastification des clayettes acier avec une solution détergente douce puis séchez avec un chiffon sec et doux. Les clayettes en bois ne demandent pas d'entretien particulier.

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.

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.

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.

9. 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 !

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 ou par voie postale à l'adresse suivante : FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 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.

10. PROBLEME ET CAUSE POSSIBLE

Vous pouvez résoudre de nombreux problèmes simples de votre cave à vin, en évitant de faire appel à votre service après-vente. Essayez avec les suggestions ci-dessous.

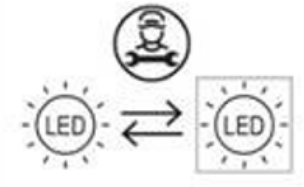
PROBLEME	CAUSE POSSIBLE
La cave ne démarre pas	• *La prise n'est pas branchée* • *Le bouton marche/arrêt est sur la position arrêt* • *Le fusible a sauté au niveau de votre installation électrique*
La cave ne refroidit pas assez	• *Contrôlez la température choisie* • *La température externe est au-delà de la température d'application de la cave* • *La porte de la cave est ouverte trop souvent* • *La porte n'est pas bien fermée* • *Le joint de la porte n'est pas étanche*
Le compresseur démarre et s'arrête fréquemment	• *La température externe est trop élevée* • *Une grosse quantité de bouteilles a été mise dans la cave* • *La porte de la cave est ouverte trop fréquemment* • *La porte n'est pas bien fermée* • *Le réglage n'a pas été fait correctement* • *Le joint de la porte n'est pas étanche.*
La lumière ne fonctionne pas	• *La prise n'est pas branchée* • *Le fusible a sauté au niveau de votre installation électrique* • *Le LED est hors service/a grillé* • *Le bouton de la lumière est sur arrêt*
Vibrations	• *Contrôlez et assurez-vous que la cave soit bien au niveau*
La cave semble faire beaucoup de bruit	• *Un bruit qui ressemble à de l'eau qui circule est produit par le gaz réfrigérant, ce qui est normal* • *En fin de cycle du compresseur, il est possible d'entendre un bruit d'eau qui circule* • *Des contractions et des expansions des parois internes peuvent provoquer des claquements* • *La cave n'est pas à niveau*
La porte ne se ferme pas bien	• *La cave n'est pas à niveau* • *Le joint de la porte est sale ou abîmé* • *Les clayettes ne sont pas bien positionnées* • *Une partie du contenu empêche la porte de se fermer*
L'icône Wifi clignote	• *Connectez-vous à l'application Vinotag et appairez (connectez) votre cave*
L'icône Wifi clignote	• *Effectuez un reset du wifi selon le chapitre 5 – contrôle à distance de cette notice*
J'ai un logo wifi qui clignote, je suis connecté à Vinotag, et l'application ne trouve pas ma cave	• *Vérifiez que votre réseau wifi est bien actif et à proximité de la cave. Vérifiez que votre réseau wifi est en 2.4Ghz (voir détails chapitre 4 de cette notice). Pour appairez (connectez) la cave il est nécessaire que votre téléphone soit connecté également sur le réseau 2.4GHZ de*

votre réseau wifi.

Si un code erreur (type E1, E2..) apparait sur l'écran, débranchez votre appareil et contactez le service après-vente de votre revendeur.

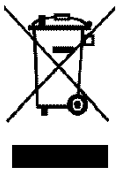
Remplacement de la lampe d'éclairage

Cet appareil est constitué de diodes électroluminescentes (LED). Ce type de diode ne peut être changé par le consommateur. La durée de vie de ces LED est normalement suffisante pour qu'aucun changement ne soit effectué. Si toutefois, et malgré tout le soin apporté lors de la fabrication de votre cave à vin, les LED étaient défectueuses, veuillez contacter votre service après-vente pour toute intervention.



11. ENVIRONNEMENT

Ce produit est conforme à la Directive UE 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aiderez 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.

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.

12. 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.

Before use, please read and follow the safety rules and operating instructions in this manual.

Firstly, we would like to thank you for purchasing a **LA SOMMELIERE** product and hope that this appliance fully lives up to your expectations.

This appliance enables you to bring your bottles at room temperature or bring them to service temperature (depending on the bottles) thanks to its wide adjustment range.

1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

Before you use your appliance for the first time, please read this user manual carefully. Store it carefully so that you can refer to it in the future, if necessary. To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury when using your appliance, follow these basic precautions.

Generally speaking, your appliance must be maintained by a qualified professional.

For your safety and correct usage, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents or to avoid damage to the appliance, it is important to make sure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features. Save these instructions and be sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that anyone using it throughout its life will be properly informed on its usage and safety notices. This will ensure optimum operation of the appliance.

For the safety of life and property and to avoid any risk of injury, keep the precautions of these user's instructions as the manufacturer is not responsible for damages caused by omission.

This appliance is intended exclusively for domestic use and is intended for the storage of special drink products at a storage temperature higher than that of a storage compartment for fresh products. Under no circumstances is it intended to keep food products fresh.

Make sure that your electrical installation's voltage corresponds to that on the appliance’s nameplate; the appliance must be connected to an approved, earthed system. Incorrect repairs or connections can cause safety hazards.

Have your electrical installation checked by a professional, if you are in any doubt.

This unit must be correctly connected to an earthed socket for your protection. Do not cut off or remove the earth wire on the mains cable supplied.

For safety reasons, do not use an electrical extension cable.

If your appliance is damaged (e.g. a major impact) or suffers harm (power surge due to lightning, flood, fire), it may be dangerous to use. Disconnect the mains plug and have the appliance checked by an approved professional repairer.

To prevent any danger, do not replace a damaged mains cable yourself. Contact your retailer, an approved service center or professional repairer.

This appliance must be positioned such that the mains socket is accessible. Do not move the appliance once it is full: you might distort its body beyond repair. The electrical parts must not be directly accessible.

- ✓ Keep children away from the appliance.
- ✓ Do not use this appliance outdoors.

In the event that liquid is accidentally spilled (broken bottle, etc.) on electrical components (motor, etc.), disconnect the mains plug immediately.

To prevent any risk of fire, electrocution or injury, do not immerse the mains cable, plug or the appliance itself in water or any other liquid. Do not handle the appliance with wet hands.

Keep the appliance away from any source of heat and out of direct sunlight.

Do not allow the mains cable to hang from a table or be in contact with sharp edges or hot surfaces.

Do not pull on the mains cable - take hold of the plug to disconnect the appliance.

Ensure that the area where your appliance is positioned can support its weight when loaded (a 75 cl bottle weighs approximately 1.3 kg). Your cellar must be placed on a flat surface. If you have to position it on a rug or carpet, place a support underneath.

To prevent damaging the door gasket, make sure the door is fully open when pulling shelves out of the rail compartment.

Safety of children and other vulnerable persons

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- User cleaning and servicing operations should not be carried out by children, unless they are more than 8 years old and are supervised.
- Keep all packaging away from children as there is risk of suffocation.
- Risk of child entrapment. Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned appliances are still dangerous, even if they will “just sit in the garage a few days”.
- If you are discarding the appliance, pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent children playing from suffering an electric shock or from closing themselves inside it.
- If this appliance, featuring a magnetic door seals, is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make the spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death trap for a child.
- Keep the appliance and its power cable out of reach of children less than 8 years old.

- Before you throw away your old wine cooler: take off the door. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
- NOTE: children between 3 and 8 can load and unload the appliance.

Plastic bags can be dangerous. To avoid danger of suffocation, keep this wrapper away from children

General safety

WARNING — This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- ✓ Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
- ✓ Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments,
- ✓ Bed and breakfast type environments,
- ✓ Catering and similar non-retail applications.

WARNING — To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

WARNING — Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance, as they could leak or release fluids.

WARNING — If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING — Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

WARNING — Do not damage the refrigerant circuit.

WARNING — Do not use electrical appliances inside the storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by

the manufacturer.

WARNING — The refrigerant and insulation blowing gas are flammable. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal center. Do not expose to flame.

WARNING — The refrigerant of these appliances is R600a, flammable and explosive articles should not be put in or near the cabinet, to avoid the fire or explode caused.

Refrigerating fluid

The refrigerating circuit in the appliance uses refrigerating isobutene (R600a), which is a highly inflammable natural gas and is therefore dangerous for the environment. When transporting or installing the appliance, ensure that no element of the refrigerating circuit is damaged. The refrigerating fluid (R600a) is inflammable.

Caution: risk of fire

If the refrigerant circuit should be damaged:

- ✓ Avoid opening flames and sources of ignition.
- ✓ Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated. It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way.

Any damage to the cord may cause a short circuit, fire, and/or electric shock.

Electrical safety

- We decline any liability in respect of incidents caused by poor electrical installation.
- The power cord must not be lengthened. Do not use an extension cable, or adapter, or multi-way socket.
- Make sure that the power plug is not crushed or damaged. A crushed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Make sure that you can access the main plug of the appliance.

- Do not pull the main cable.
- Ensure that the appliance is always electrically earthed.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- You must not operate the appliance without the interior lighting lamp cover.
- Disconnect the appliance before replacing the lighting bulb.
- The cellar is only applied with power supply of single phase alternating current of 220~240V/50Hz.
- Do not attempt to replace a damaged power cable, contact your after-sales service.
- The power socket must be easily accessible but out of reach of children. In case of doubt, contact your installation technician.

Daily use

- This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.
- Do not store flammable gas or liquids in the appliance. There is a risk of an explosion.
- Do not operate any electrical appliances in the appliance (electric ice cream makers, mixers etc.).
- When unplugging always pull the plug from the mains socket and do not pull on the cable.
- Do not place hot items near the plastic components of this appliance.
- The appliance manufactures storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions for storage.
- Keep burning candles lamps and other items with naked flames away from the appliance so that do not set the appliance on fire.
- The appliance is intended for keeping beverages in normal household as explained in this instruction booklet.
- The appliance is heavy. Care should be taken when moving it. If your appliance is equipped with castors, remember that these are only designed

to facilitate minor movements. Do not move the appliance over long distances.

- Never use the base, drawers, doors etc. to stand on or as supports.
- To avoid items falling and causing injury or damage to the appliance, do not overload the door racks or put food into the appliance.

Caution: cleaning and servicing

- Before carrying out servicing, switch off the power supply and disconnect the appliance.
- When cleaning the appliance, do not use metal objects, steam systems, volatile fluids, organic solvents or abrasive substances.
- Never clean appliance parts with flammable fluids. The fumes can create a fire hazard or explosion.
- Do not use sharp or pointed objects to remove ice. Use a plastic scraper.

Important information concerning installation

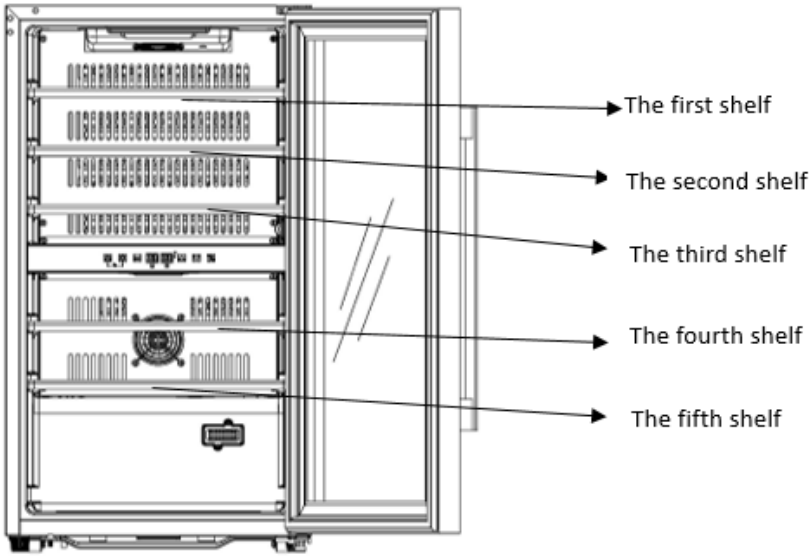
- Avoid locating the unit in moist areas.
- Keep the appliance away from direct sunlight and sources of heat (stove, heater, radiator, etc.). Direct sunlight may affect the acrylic coating and heat sources may increase electrical consumption. Extreme cold or hot ambient temperatures may also cause the appliances not to perform properly.
- Plug the wine cooler into an exclusive, properly installed-grounded wall outlet. Do not under any circumstances cut or remove the third (ground) prong from the power cord. Any questions concerning power and/or grounding should be directed toward a certified electrician or an authorized products service center.
- To ensure proper electrical connection, follow the recommendations given in the present manual.
- Unpack the appliance and visually check that it is not damaged. Do not connect a damaged appliance. Inform your retailer or point of sale of any damage. In such a case, keep the packaging.

- It is recommended that the appliance be allowed to settle for at least 24 hours before connecting the electrical power supply, so that the compressor fluid feed is correct.
- Proper air circulation is necessary to avoid overheating. To ensure sufficient ventilation, observe the installation recommendations provided.
- In order to avoid fire risk, wherever possible, ensure that the appliance is not in contact with walls or with any hot element (compressor, condenser). Observe the installation recommendations.
- The appliance should not be placed close to radiators or cooking hot plates or gas rings.
- Check that electrical sockets remain accessible when the appliance is installed.
- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- Your device is not designed to be placed in a garage, basement, or similar location.

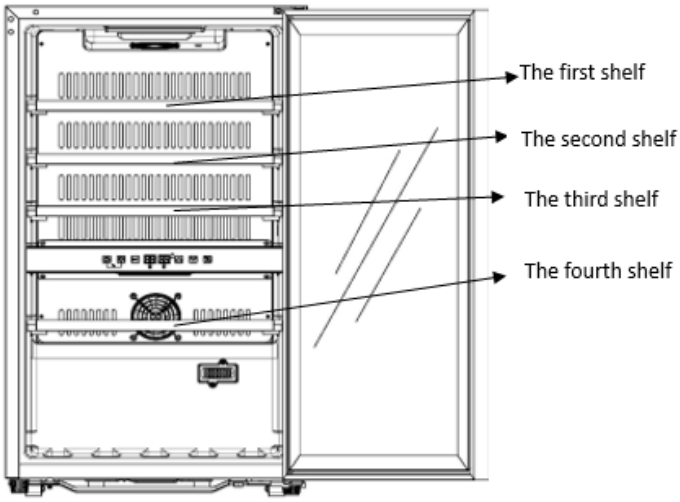
Power saving

To limit the electricity consumption of your appliance:

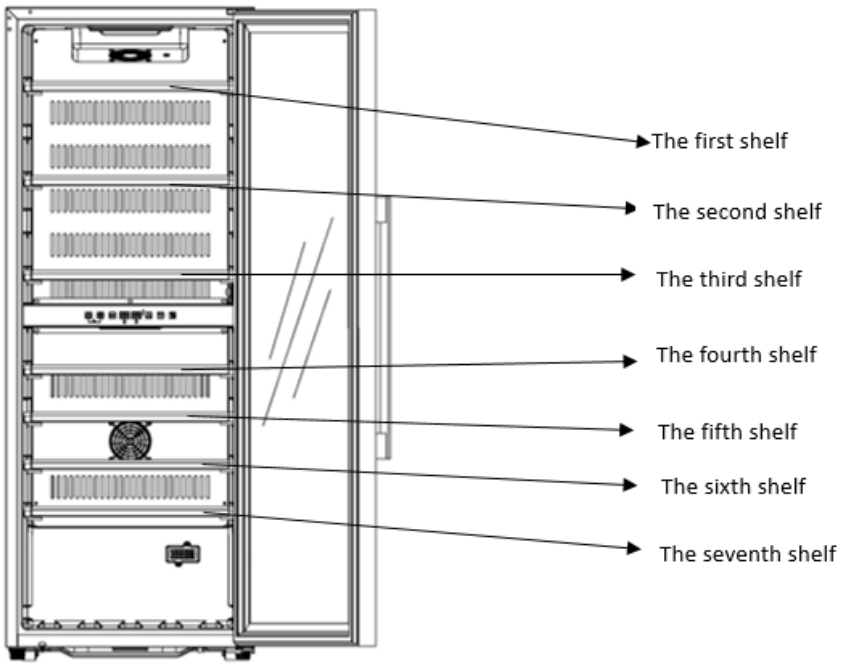
- ✓ Install it in an appropriate place (see “Installation instructions”).
- ✓ Leave the doors open as little time as possible.
- ✓ Regularly inspect the door seals and ensure that they are still closing properly. If this is not the case, contact your after-sales service.
- ✓ Layout recommendations: The following layout of your appliance's equipment (shelves, etc.) is recommended so that energy is used as rationally as possible for the appliance.



ECS31.2Z



ECS51.2Z / ECS51.2ZS



ECS81.2Z

Trouble shooting

- Any electrical work should be carried out by a qualified and skilled technician.
- The appliance should be repaired by an accredited repair center, using only manufacturer’s original spare parts.

The appliance is designed for home use only. The manufacturer declines any liability whatsoever in the case of other use.

R600a

Safety instructions

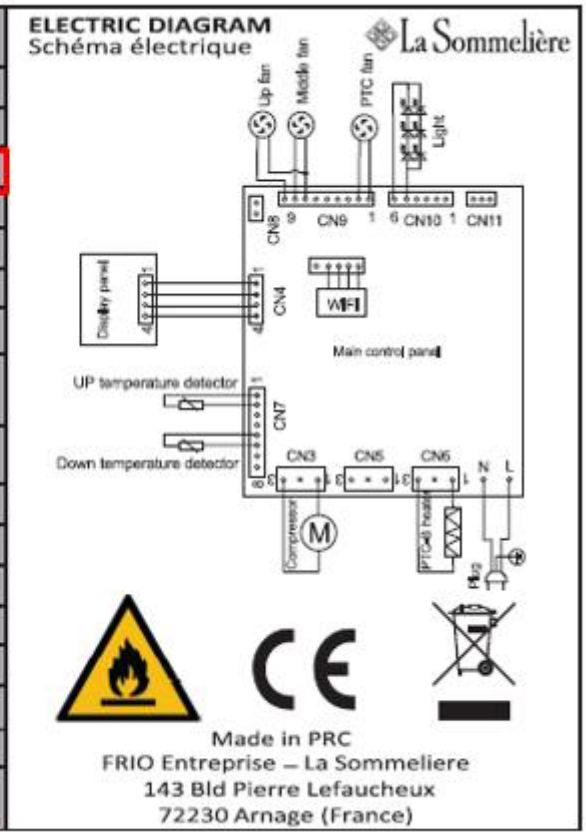
- Caution — Do not obstruct the ventilation grills on the appliance. Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure for building-in clear of obstruction.
- Caution — Do not store explosive substances, such as aerosol cans containing an inflammable propellant, in the appliance.
- Caution — Do not damage the refrigerating circuit in the appliance.
- Caution — The refrigerating units use isobutane (R600a), and should not be placed close to ignition sources (for example, electrical contacts that are exposed or open contacts that could be closed by the refrigerating fluid in the event of a leak). The refrigerating fluid type is specified on the power cabinet identification plate.
- Caution — Do not use electrical equipment in the compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

This appliance meets the requirements of all applicable European directives and their amendments, and notably complies with the following standards:

2. TECHNICAL DATA

Below is an example of the nameplate:

Cave à vin/ wine cellar	
Référence	ECS51.2Z
Service Ref	ECS51.2Z/1
S/N	
Modèle usine	JC-124S
Classe climatique	SN/N/ST
Volume Total Net	116 L
Consommation d'énergie annuelle	142 kWh/an
Consommation jour d'énergie à 16°C	0.129kWh/24h
Consommation jour d'énergie à 32°C	0.649Wh/24h
Gaz réfrigérant / Quantité	R600A /27g
Agent isolant	Cyclopenthane
Voltage	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Ampérage	0,80 A
Puissance maximum	65 W
Puissance de la lampe	2x0.5w
Classe de protection contre les chocs électriques	I



The nameplate attached to the inside or rear of the appliance (depending on the model) includes the entire information specific to your appliance.

We recommend that you make a note of its serial number in this booklet prior to installation, so that you can refer to it later (technical work, request for assistance, etc.).

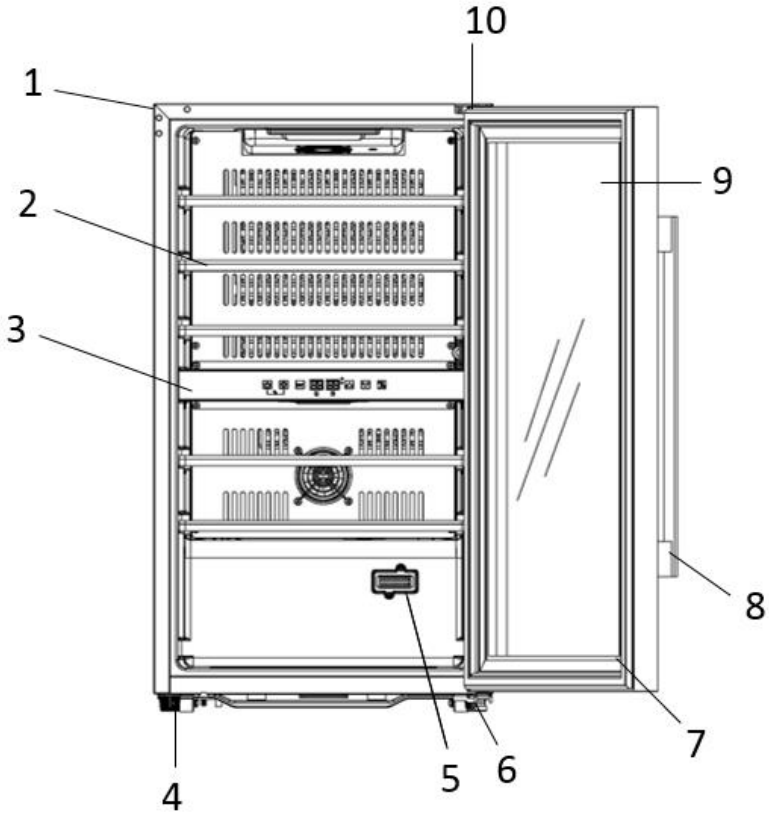
Once the appliance is installed and loaded, access to it is not so easy.
CAUTION: no assistance can be provided without this information.

Main characteristics

- High density insulating foam.
- Electronic thermostat: controls the temperature inside the cabinet. The compressor runs as long as the required temperature has not been attained. A very precise apparatus, it controls that the temperature remains constant.
- Wooden shelves: removable for an easy use.
- Watertight joint / magnetic door: this system ensures optimum conditions by avoiding loss of humidity and temperature.
- Tempered glass door with interior lighting: the tempered glass door has UV protection.

3. PRODUCT DESCRIPTION

1	Cabinet
2	Shelf
3	Control board
4	Adjustable feet
5	Sensor
6	Lower hinge
7	Door seal
8	Handle
9	Glass door with anti-UV
10	Upper hinge



Note: The appliance you buy might not be exactly the same as shown here.

To find out more about your product, consult the online EPREL database. As defined in Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2016, all information relating to this refrigeration appliance is available on the EPREL Base (European Product Database for energy labeling). This database enables you to consult the information and technical documentation of your refrigeration appliance. You can access the EPREL Database by scanning the QR code on the energy label of your appliance or by going directly to: www.ec.europa.eu and searching the reference of your refrigeration appliance.

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before using this appliance

- Remove the exterior and interior packing.
- Before connecting the appliance to the power source, let it stand upright for approximately 24 hours. This will reduce the possibility of a malfunction in the cooling system from handling during transportation.
- Clean the interior surface with lukewarm water using a soft cloth.
- When disposing your appliance, please choose an authorized disposal site.
- Place your wine cooler on a floor that is strong enough to support it when it is fully loaded. To level your Wine cooler, adjust the front leveling leg at the bottom of the wine cooler.
- Adequate ventilation is required, do not block the front air outlet.
- Not designed for placement in adage or basement.
- The appliance is for indoor use only.

- This wine cellar is designed for **free-standing** only, **in no case it must be installed in a built-in or integrable way**. For a good operation of the device it is imperative to leave a good air circulation all around the device. We do not accept any liability for failure to comply with the installation instructions.
- This appliance is intended to be used exclusively for the storage of wine.
- This appliance is using flammability refrigerant. So never damage the cooling pipe work during the transportation.

Attention

- Store wine in sealed bottles.
- Do not overload the cabinet.
- Do not open the door unless necessary.
- Do not cover shelves with aluminum foil or any other shelf material which may prevent air circulation.
- Should the wine cooler be left empty for long periods it is suggested that the appliance is unplugged, and after careful cleaning, leave the door ajar to allow air to circulate inside the cabinet in order to avoid possible condensation, mold or odors forming.

CAUTION: please keep the appliance away from substance, which can cause ignition.

This appliance is intended exclusively for the storage of wine

Wifi network

• Please note the cellar works with a WiFi connection; It is the user's responsibility to ensure that the wifi network is sufficient (signal speed/strength) for the proper functioning of the connected cellar.
• The use of a wifi amplifier/repeater may be required in the case of a low speed connection.
• To use the remote control settings of your cellar you must have an internet connection such as a 2.4Ghz wifi network

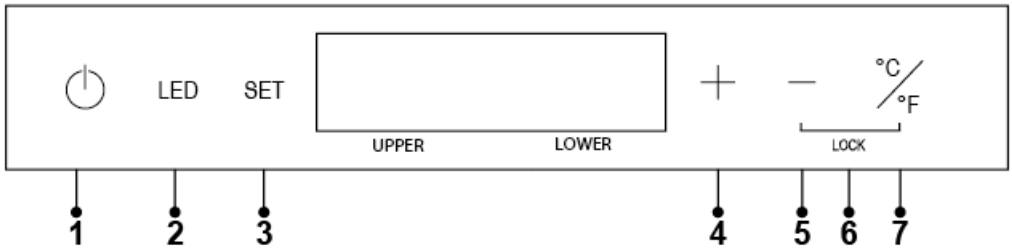
Ambient room temperature limits

This appliance is indicated for operation in rooms with a very specific ambient temperature, this climatic class is indicated on the rating plate. The ambient temperature affects the interior temperature, the humidity of your cellar, and the operation of the compressor. Your device can operate in an ambient temperature between 5°C and 20°C. Outside of these limits, your device cannot guarantee normal operation and may cause breakdowns. For optimal operation and to achieve the desired performance, the device has been designed to operate at an ambient temperature between 23°C and 25°C. An ambient temperature above or below 23-25°C may affect the performance of the appliance in reaching the desired set temperature.

CLASS	SYMBOL	AMBIENT TEMPERATURES RANGE (°C)
Extended temperate	SN	From +10 to +32
Temperate	N	From +16 to +32
Subtropical	ST	From +16 to +38
Tropical	T	From +16 to +43

5. OPERATING INSTRUCTIONS

Depending on the year of production of your wine cellar, the design of the control panel buttons may be different from those presented in this user manual (production before March 1, 2025).



1. Press and hold the button for 3 seconds to turn the device off or on.
2. Press the button to turn your cave interior light on or off. A “bulb” icon appears on the screen when the lighting function is functional; he is
3. Press the button to select the temperature zone to adjust. The setting for the upper area of the cave is displayed on the left screen, the Lower area is displayed on the right screen. When the zone is selected, the display will flash, use the “4” and “5” keys to adjust the temperature. The temperature is recorded after 5 seconds of inactivity.
4. Press the button to increase the set temperature by 1°C. Remember to select the desired zone before this action using the “3” key.
5. Press the button to decrease the set temperature by 1°C. Remember to select the desired zone before this action using the “3” key.
6. Hold down both keys “5” and “7” for 3 seconds, when a beep is heard this indicates that the control panel is locked. A “channels” icon appears on the screen. Hold down these same keys for 3 seconds to unlock the control panel; the “padlock” icon disappears from the screen.
7. Press the key for 3 seconds to select the temperature unit between Celsius and Fahrenheit.

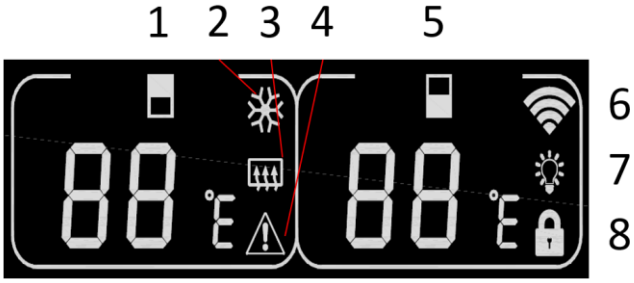
Temperature range and setting recommendation

The display shows the set temperature. To display the actual temperature, press the low and high temperature adjustment buttons (4) and (5) for 5 seconds. The actual temperature will display on the screen for 5 seconds before returning to the set temperature.

ATTENTION ! The set temperature of the upper compartment should always be colder than that of the lower compartment. For both compartments (upper and lower), the temperature setting can be adjusted from 5°C to 20°C. IMPORTANT: to optimize the operation of the device, it is important to adjust the temperatures while respecting a difference of 10°C maximum between the upper and lower compartment (8 and 18°C for example). When you adjust the temperature of your cellar via the Vinotag app, you must respect the minimum temperature difference between the two zones and set the temperature of the upper zone colder than that of the lower zone.

NOTE: the fans run very often to even out the temperature inside the cellar.

Control panel icons (LCD screen)

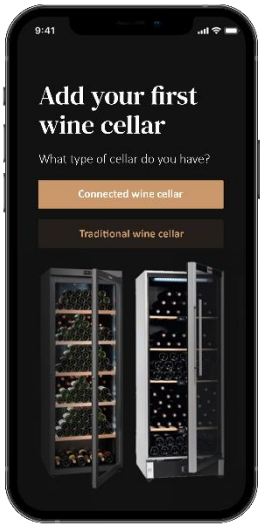


1. Upper zone temperature display
2. Indicates that the compressor is running to cool the cellar. The icon disappears when the compressor stops.
3. Winter function: When the heating element works to warn the temperature, the icon will light up; When the heating element stops working, the icon disappears from the LCD screen.
4. Alarm: Displayed when there is an error code on the main screen. The audible alarm will be activated (the audible alarm will be deactivated by pressing any key/mute continuously for the concerned alarm, if another trouble alarm will sound for another problem)
5. Lower zone temperature display
6. Wifi:
   - When the device is new and has never been connected to the WIFI network before, the icon does not light up;
   - When the device is connected by WIFI network, the icon lights up, if there is no WIFI network, the icon disappears from the LCD screen;
   - If the device has successfully connected to the WIFI network before and while searching the WIFI network, the icon will flash regularly.
   - If the WIFI connection is suddenly lost, the device will automatically search for the WIFI network and the icon will flash regularly. If not connected in 15 minutes, the icon will disappear from the LCD screen.
7. Lighting: When the light is activated with the button, the light icon appears on the screen. When the light is turned off with the key, the icon disappears from the screen
8. Lock: When the control panel is locked, the icon lights up; When the control panel is unlocked, the icon disappears from the LCD screen

Error codes

- **HH**: High temperature alarm, when the actual temperature inside either zone is greater than or equal to 25℃ for more than 8 hours, HH will display on the screen and an alarm will sound . when the actual temperature. decreases and is lower than 25℃, HH will disappear and return to the set temperature display. Note: The first use of the device will not trigger the HH or alarm.
- **LL**: Low temperature alarm, when the actual temperature inside is less than or equal to 2℃ for more than 8 hours, LL will show on the screen, sound alarm. when the actual temperature. increases and is above 2℃, LL will disappear and return to the set temperature display. Note: The first use of the device will not trigger LL or alarm.
- **E1**: “open circuit of the upper zone temperature sensor head
- **E2** : "High zone temperature sensor head short circuit
- **E5**: “lower zone temperature sensor head open circuit
- **E6**: “lower zone temperature sensor head short circuit”

Connection to a WIFI network



Use your mobile phone to connect the cellar to a WIFI network.

Open the Vinotag application and create a digital cellar by selecting: "Connected Cellar" and choose, from the list provided, the reference of your ECS cellar.

If you already have a Vinotag account, go to the “MY ACCOUNT” space then click on “ADD A CELLAR” by selecting: “Connected Cellar” and choose, from the proposed list, the reference of your ECS cellar.

The application will connect to your physical cellar, which must be powered by a mains socket and be correctly installed (refer to the installation instructions for your cellar). Once your physical cellar has been detected by the application, the available WIFI networks are displayed, select the WIFI network of your choice, or indicate the name of your WIFI network if it is not displayed automatically and enter the password. access (network password) to connect your cellar to the network and adjust its settings remotely.

The “6” icon of the cellar is displayed fixed indicating that the WIFI function is on and the cellar is connected to WIFI.

If the “6” icon is flashing, it means the WIFI function is on but the cellar cannot connect to the WIFI network, please reset the wifi of the cellar.

Reset WIFI

To reset the WIFI in the event of a connection problem or change of internet box, press the “START” and “SET” keys simultaneously for 3 seconds. This process deletes the original WIFI information and allows you to reconnect to the network of your choice.

The Vinotag® app

ECS cellars are compatible with the VINOTAG® wine cellar management application. To use your cellar in a connected way, it is necessary to have:

- A power source to power the cellar
- Have downloaded the VINOTAG® application from the App Store or Google Play Store and created a user account
- A stable internet connection (Wi-Fi) within range of the ECS cellar
- An ECS cellar model

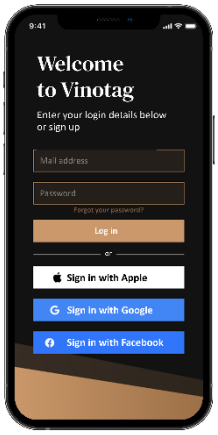
VINOTAG app functions®

The VINOTAG® application allows you to:

- Create, customize and manage your wine cellars
- Consult your wine inventory (wine bottles present in your cellar) and create your own wine sheets. VINOTAG® partners with VIVINO®, as part of its Premium option, to allow you to export detailed wine sheets from the VIVINO® database.
- Create and consult your vinotheque. The exclusive VINOTAG® - VIVINO® partnership allows you to save and consult detailed wine sheets from the VIVINO® database
- Share the visualization of your cellar(s) with your loved ones
- Be alerted to the peak date of your wines or a low stock level of your favorite wine
- Quickly identify specific bottle(s) in your cellar
- Identify the spaces available in your cellar
- Adjust the temperature of the cellar and remotely control the lighting mode (3 possible modes), start or stop the cellar, mute the audible alarm.

•

How to create a VINOTAG® account



- Download the VINOTAG® application from the App Store or Google Play Store depending on your phone type.
- Create an account manually or via Facebook or via Apple / Google Play account
- Complete the mandatory fields: First name; Last name ; Date of Birth ; Country; region
- Check the box "I accept the general conditions of use"
- Click on "Finalize my registration"

You now have a VINOTAG® account, remember to save your username and password.

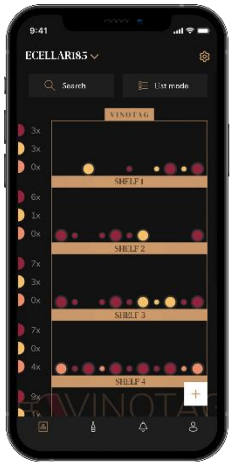
VINOTAG® Menus

When the application is open, the following menu is visible:

My cellar My wines Alerts Profile

- **MY CELLAR**: Allows you to view your wine cellar (s).
- **MY WINES**: Allows you to consult your wine library.
- **ALERTS**: Allows you to consult your cellar's alerts.
- **PROFILE**: Allows you to complete-view the information related to your account.

« MY CELLAR » page



This page allows you to view the content of your wine cellar (s).

- Warning ! if your cellar is empty, you will not be able to view it; it is necessary to add bottles to access the view of your cellar.

- The cellar can be visible in list mode or in graphic mode. The mode setting is accessible via the icon at the top right of your screen. This icon allows you to switch from one viewing mode to another. By default, the cellars in the “connected cellar” category are displayed in list mode.

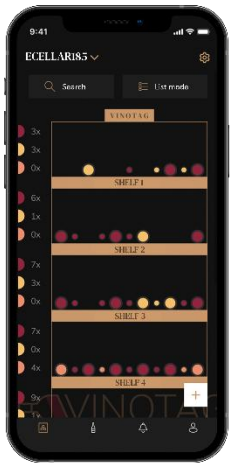
Details of the cellar view icon:

List mode or Graphic mode

- The search icon at the top left of your screen allows you to search for a bottle of wine in your cellar; all you need to do is write information about the bottle you are looking for (domain name, type of wine, year, etc)
- The icon at the bottom right of your screen allows you to add bottles of wine. (see the "Add a bottle of wine" section for more information)
- Warning! If you have more than one cellar, you can switch from one cellar to another using the name of your cellar located at the top left of your screen. When you click on the name of your cellar a pop-up asks you to select the cellar you want to view. Click in the list of your cellars on the model to view.

List mode:

- Simplified display mode. A list allows you to consult the wines kept in your cellar. The wines are listed in alphabetical order.
- List mode indicates for each wine: the name of the wine, its domain, its date, its color, its type and finally the picture of the bottle.
- Pressing a wine allows you to access its wine sheet.
- An indicator is present on the right of your screen. It indicates for each wine the type of wine. The types of wine are identified by a colored icon. (Red disc: indicates a red wine / Yellow disc: indicates a white wine / Salmon disc: indicates a rosé wine).



Graphic mode:

- A graphical view of the cellar makes it possible to visualize the filling of the cellar by indicating the stored bottles represented by colored rounds.
- The wines are classified by shelf.
- User can view bottles
- Press on a bottle to access its wine sheet
- An indicator is present on the left of your screen. It indicates for each shelf the number of bottles per type of wine. The types of wine are identified by a colored round.

Red dot: indicates a red wine
Yellow dot : indicates a white wine
Pink dot: indicates a rosé wine

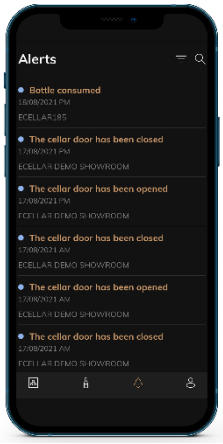
« MY WINES » page

This page allows you to view your wine library. The wine library area allows you to:

- Consult your wines consumed, all wines added (still present or not) in your cellar are automatically added to your wine library area.
- Create a wishlist; you can save wines tasted at friends or you want to buy. The wine library area allows you to create a wish list.

- The search icon at the top left of your screen allows you to search for a bottle of wine in your wine store; all you need to do is write information about the bottle you are looking for (domain name, type of wine, year, etc.)
- To add a bottle to your wine library, follow the “Add bottles” procedure and click on “add to my wine library”
- Press on a wine to consult its wine file (for more information, follow the procedure "consult a wine sheet")

“ALERTS” page



This page allows you to view the alerts related to your cellar; a red dot next to the icon indicates an unread alert. The alerts are classified chronologically. When you have several cellars, it is possible to filter by cellar (filter icon located at the top left of your screen). A search field allows you to filter your alerts to find a specific event.

Temperature alert / door open: your cellar alerts you when temperature movements should attract your attention.

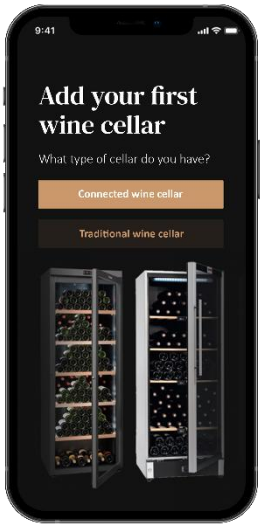
Stock alert: you have the possibility to program stock alerts for a specific wine and according to a defined quantity. The application alerts you that the wine in question is about to run out. (the "rupture" quantity is defined by you, the alert can be set to a number of bottles.)

« PROFIL » page

This page allows you to view, complete or modify the information related to your VINOTAG® account:

Modify my information: to modify your registration information (last name, first name, birthday, country, department) or delete your account. To agree to receive news and other commercial information from VINOTAG.
I become premium: to subscribe to the premium option of VINOTAG® and benefit from recharging scans. These scans allow you to directly save the VIVINO® files in your application and no longer have to complete the wine sheets manually (refer to the "premium account" process).
Add cellar: allows you to add new cellars.
Enter an invitation code: allows you to join cellars whose access has been shared with you. Entering an invitation code is mandatory to join a cellar, this access code is generated and distributed by the owner of the shared cellar.
Contact: allows you to contact VINOTAG® customer service a drop-down list allows you to select the subject of your request.
General Conditions of Use: allows you to consult the VINOTAG® General Conditions of Use
Legal notices: allows you to consult the VINOTAG® Legal notices
Disconnect: allows you to disconnect

Add a cellar

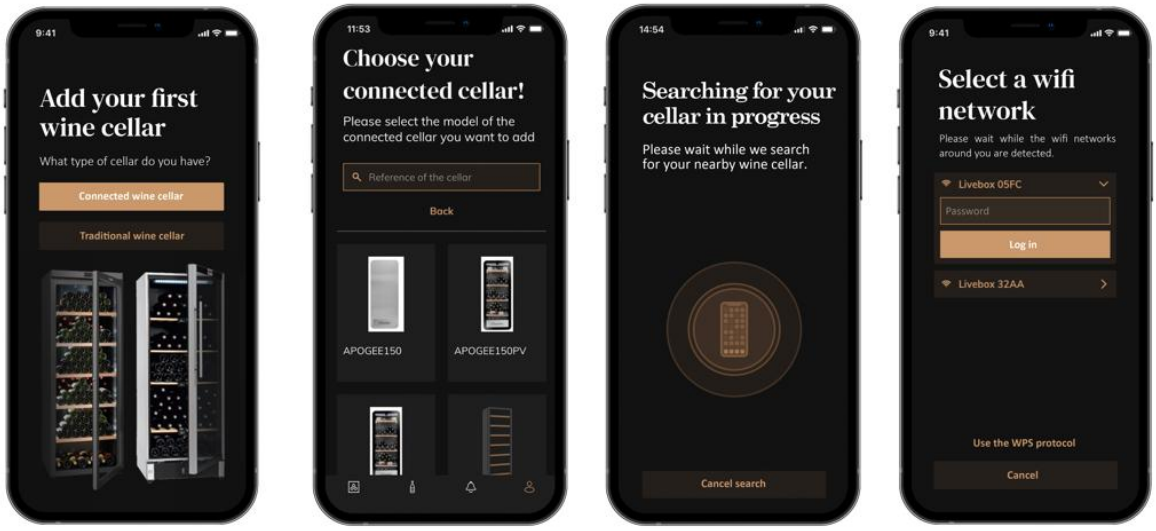


You now have a VINOTAG® account to add your first cellar or a new cellar (the application offers you the possibility of managing several cellars from a selection of models).

Warning ! Under no circumstances should you quit the application when adding a cellar.

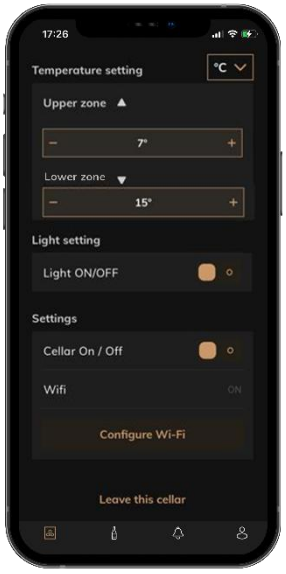
- Adding a first cellar: the creation of your cellar is mandatory when creating your account, follow the different steps below.
- Adding a new cellar: you want to manage a new cellar from your application, go to the "profile" -> "my cellars" page and click on the "add a cellar" button; follow the different steps below.

Add a « Connected wine cellar»



- Define the type of cellar “connected cellar” or “not connected cellar”. ECS models are part of the "connected cellar" category. Click on “connected cellar”.
- The application asks you to activate Bluetooth; its activation is necessary to configure the cellar.
- Once your cellar is connected to Bluetooth, the application asks you to select a Wifi network. In the case of a Wi-Fi network, the password of the Wi-Fi router is requested. If the Wi-Fi connection fails, check the password and/or check the distance between your cellar and your Wi-Fi router. Too great a distance or too thick walls can block the connection. Bring the cellar closer to the Wi-Fi router to allow its connection or add a Wi-Fi repeater.

Managing my cellar



In “Settings” mode you can control your cellar

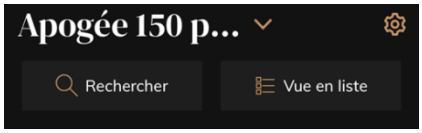
- Adjust the temperature of your cellar
- Change measurement from Celsius to Fahrenheit
- Turn the lighting on/off
- Stop or start operation your cellar
- Reset the WiFi in your cellar
- Share your cellar
- Delete your cellar

Share a cellar

As the owner of a cellar, you can invite other people to join your cellar. Consulting your cellar requires the guest to create a VINOTAG® account.

To invite someone:

- Go to your Cellar page and select the "Settings" icon at the top right



- At the bottom of the page select "Share my cellar"
- Then click on the “Create a code” button,
- You can transfer or communicate this code to the person(s) with whom you wish to share your cellar.
- You can create new access codes to share the contents of your cellar with other members.

When you share your cellar;

- The “Alerts” page tells you when a member has joined your cellar.
- You can remove this access at any time; in the "Share my cellar" tab the users with access are indicated, just click on the "trash can" icon next to the name of the member for whom you wish to remove access.

To access a cellar shared with you;

- When you are invited to join a cellar, go to the “my profile” page: “enter an invitation code”. Enter the invitation code received and click on “join”. You now have access to a shared cellar.
- You can leave a shared cellar at any time; select the cellar that you no longer wish to consult and click on the “Leave this cellar” button.

Delete a cellar

- You wish to delete one or more cellars.
- Go to the “my cellar” page
- The list of your cellars appears is accessible in the drop-down menu at the top left of the page
- Select the cellar you want to delete, go to "settings" located at the top right and select "Delete cellar".

- Repeat the operation on all the cellars you wish to delete.

Attention ! if the cellar has at least one bottle, a pop-up will appear asking you to confirm this action. Once the cellar is deleted, it is no longer possible to recover the related information.

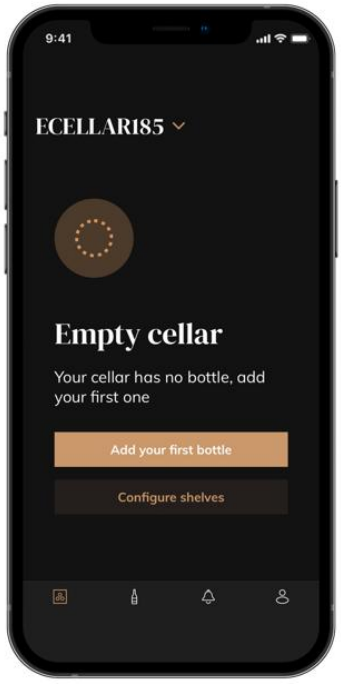
Attention ! you cannot delete a cellar that does not belong to you. When a cellar is shared with you and therefore visible from the “my cellars” page; you can stop sharing. When you are not the owner, the “Delete” button is an “Exit” button. It allows you to leave the cellar. A pop-up appears to confirm the action.

Change the cellar configuration

You wish to modify the configuration of your cellar differently from its standard configuration.
Go to your cabinet's "Settings" then Information/Shelves to delete or add shelves.

Add bottles

You have created your cellar in the VINOTAG® application; you can now add bottles.



Create a cellar

List mode

Graphic mode

- Click on "add my first bottle" in the case of a new cellar or "+" Take a picture of the label of the bottle you want to add to your cellar. A completed wine sheet appears; this sheet comes from the VIVINO® database. You can modify or complete this wine sheet.
- Warning ! If the scanned bottle of wine is not available on the VIVINO® database or if you do not have a premium subscription, you will have to manually complete the wine sheet associated with your bottle. If you wish, it is possible not to take a photo of the label; in this case, you will not be able to access the VIVINO® database, so you will have to manually complete the wine sheet associated with your bottle.

- When adding a bottle, you can complete / modify the associated wine sheet; enter a comment on the bottle of wine, save it as a favorite or give it a rating.
    - Wine name
    - Field
    - Appellation
    - Year

    - Country / region
    - Color
    - Quantity of bottles

- An "advanced" mode allows you to provide additional information such as;
    - Minimum guard (years)
    - Maximum guard (years)
    - Comment
    - Switch to favorites
    - Rate the bottle (0 to 5)
    - Buying price
    - Link to VIVINO® to find the complete sheet (Premium Option)
    - Link to VIVINO® to buy this wine

The scanned bottle is not recognized: if the bottle is not recognized, the application offers to restart the scan, to manually search for the bottle (if no bottle corresponds to its search) or to fill manually the sheet.
It is mandatory to enter a minimum and maximum conservation time to receive peak date alerts. If the minimum and maximum conservation time fields are not completed, no peak date alert will be sent.
Once the bottles have been identified, the application allows you to keep a digital register of your wines. Report in your digital cellar the location of your real bottles to keep a register of your digital wines.

It is also possible to add a bottle via a wine file.

- Click on the button located at the bottom of the page "add one or more bottles"
- Enter the number of bottles to add.
- Place the bottle/s in your cellar on the desired location/s;
- Record these locations in VINOTAG®.

PLEASE NOTE: creating a VINOTAG® account allows you to benefit from "50 free scans". When adding a connected cellar, 50 scans are offered to you. These scans allow you to benefit from pre-completed wine sheets thanks to the VINOTAG® - VIVINO® partnership. In the event that all of the scans offered have been used; it is possible to continue to add bottles by manually completing their wine sheet or to subscribe to the premium option to benefit from a recharge of scans (refer to the paragraph "Premium account").

ESOMMELIER® function

When adding a bottle to a "connected cellar"; you can use the ESOMMELIER® function. This function recommends the ideal place to store your wine. When you scan a bottle, VINOTAG® identifies the type of wine; Depending on each type of wine, storage temperatures are recommended for optimal preservation.

Certain locations in your cellar are therefore more suitable depending on the type of wine.

The ESOMMELIER® function helps you keep your wine in the best conditions. By clicking on this button, the wine cellar offers you available slots suitable for the scanned bottle of wine; specific icons indicate these locations on the digital view of your cellar.

Premium account

VINOTAG® partners with VIVINO® to facilitate the user experience. When creating a VINOTAG® account, a number of "free scans" are offered.

These "free scans" refer to the act of taking a picture of a bottle to directly access a detailed wine sheet extracted from the VIVINO® database. Warning ! unrecognized bottles are compatibilized as a "free scan" since the recognition request has been sent to VIVINO®. The photo capture must be of sufficient quality and sharpness for bottle recognition to be possible.

This wine sheet can be modified and saved directly in the digital version of your wine cellar, you no longer need to manually

complete your wine sheet. A real time saver to fill your cellar and access a lot of information on your favorite wines.

In the event that all of the scans offered have been used; it is possible to continue to add bottles by manually completing their wine sheet or to subscribe to the premium option to benefit from a refill of scans. A pop-up alerts you when you have used up the “free scans”.

To switch to a premium account; the user must subscribe to the premium option which allows him to purchase scan refill.

- Refill 200 scans
- Refill 400 scans
- Refill 1000 scans

The “scans” purchased can be used without a time limit.

Subscription to the premium option and the pricing conditions are accessible via the VINOTAG® application in "my account" area by clicking on the "I become premium" button.

Remove bottles

You have created your cellar in the VINOTAG® application; you can now delete bottles from your cellar. The bottles will be kept in your vinotheque area.

When you consume a bottle you must delete its digital version in the application to keep an up-to-date wine register.

Consult a wine sheet

The consultation of wine sheets is accessible by your cellars or your wine library.

Consultation of wine sheet in my cellar - list mode or in my wine library

- Click on the bottle of your choice
- Consult the information related to your bottle
- For more details, you can go to the site of our partner Vivino by clicking on "See on Vivino"

Consultation of wine sheet in my cellar - graphic mode

- Click on the shelf of your choice
- Click on the bottle of your choice
- Consult the information related to your bottle
- For more details, you can go to the site of our partner Vivino by clicking on "See on Vivino"

Create peak date alerts

To create peak date alerts, it is mandatory to enter a minimum aging time (greater than 0) and a maximum aging time on the wine sheet. The conservation time is expressed in years. You will be sent an alert for the start and end of the peak date if your bottle has not been consumed. A wine from the year "X" with a minimum conservation time of 5 years and maximum of 10 years will alert you as follows:

- Year "X" + 5 years: Early peak date alert "Your bottle is ready to be tasted"

- Year "X" + 10 years: End of peak date alert "Your bottle is at the end of its peak date"

Create stock alerts

To better manage your cellar and your wines, VINOTAG® offers you to set up stock alerts:

- Via the view of your cellar on the application, click on the desired bottle to access the associated wine sheet
- Click on "schedule an alert"
- Indicate from how many bottles remaining you wish to receive a stock alert
- Click on validate. The stock alert is now activated.

To deactivate a stock alert, click on "modify alert"; decrease the number of desired bottles until "deactivate". Click on validate. The stock alert is now deactivated.

Visualize the location of your bottles in your cellar

- You are in sight of your cellar; Use the search icon located at the top left of your screen
- Indicate the name of the wine sought and / or domain and / or other information related to the bottle
- The wine file of the bottle sought is displayed
- Click on the button located at the bottom of the page "See my bottles" or on the "Position in the cellar" button located at the beginning of your wine file

6. EQUIPMENT

The climate control system

According to advice from specialists, the ideal temperature for storing wine is around 12°C, within a bracket of 10 to 14°C. Do not confuse this with service temperature, which varies between 5 and 20°C, depending on the specific nature of the wine.

It is especially important to avoid sudden changes in temperature. Designed by specialists for oenophiles, this appliance, unlike a simple refrigerator, takes into account the sensitivity of grand cru wines to sudden variations in temperature by ensuring the close control of a **constant average temperature**.

The anti-vibration system

The refrigeration compressor is equipped with special dampers (silent-blocks) and the inner space is insulated from the body by a thick layer of polyurethane foam. These characteristics prevent the transmission of vibration to your wines.

The anti-UV system

Light accelerates the ageing of wine. In our solid door cellars, your wines are naturally protected, on condition, of course, that the door is not opened too often. This glass-door model has been specially treated and filters out harmful ultraviolet rays, thus ensuring your wines are perfectly shielded.

Defrosting

Your appliance is equipped with an automatic defrost cycle. When a cooling cycle finishes, the appliance's refrigerated surfaces are defrosted automatically. The defrost water is channeled into a condensates evaporation tray which is located in the back of the appliance near the compressor. The heat produced by the compressor then evaporates the condensates collected in the tray.

Shelves

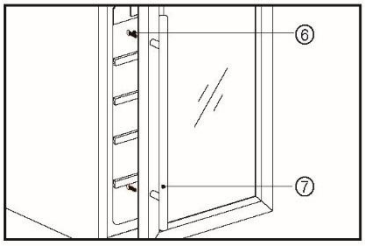
- To prevent damage to the door seal, ensure that the door is fully open before pulling out the shelves to add or remove bottles.
- For easier access to the contents of the shelves, slide the shelf out approximately one third of the way. The shelves are, however, fitted with a stop to prevent the bottles falling out.

Enhanced safety

Since this range of appliances is intended for storing items of value, we have been careful to select quality components and to design suitable manufacturing techniques to ensure optimum safety in operation.

Installing the handle

Your appliance has a stainless steel handle. To fit it, simply screw it onto the door with the screws supplied as per the diagram below, having first removed the seal. Do not use power tools, only use a manual screwdriver.



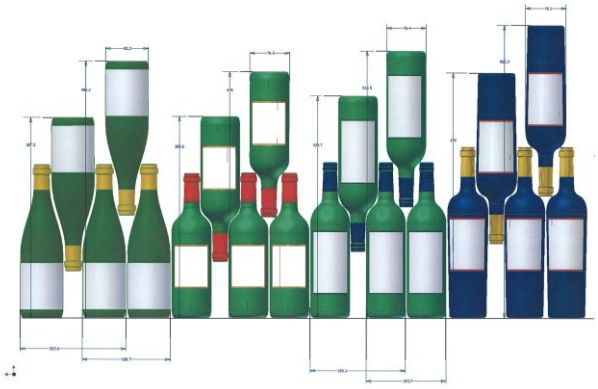
7. LOADING

The maximum recommended loading quantities for bottles are given as guidelines and are indicative only; they provide a quick estimate of the size of the appliance (similar to the capacity of a refrigerator expressed in liters).

They correspond to tests conducted with a standard bottle: the standard “75 cl light Bordeaux” bottle -standards apply the geographical origin of each bottle shape (Bordeaux, Burgundy, Provence, etc.) and a type (traditional, heavy, light, flute, etc.), each with its own diameter and height.

In reality and in extreme cases, you could store more bottles by stacking the same type of bottle without using shelves, but a varied cellar comprises a wide variety of bottles and the practical aspect of everyday cellar management limits its capacity. You will therefore probably load the appliance a little less than the recommended maximum.

Types of bottle:

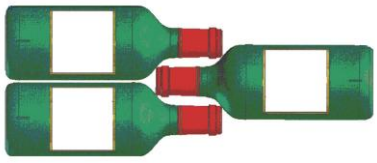


We see here 4 kinds of 75 cl wine bottles: Burgundy and Bordeaux wine bottles of different dimensions. There are many others of all shapes and sizes. You will note the storage differences depending on bottle heights, diameters and alternating position method.

For example, if a wine cellar is loaded only with Burgundy wine bottles, there will be approximately 30% fewer bottles than the initial quantity calculated for Bordeaux bottles.

Criss-crossing types

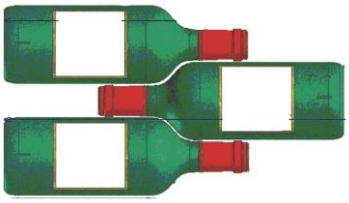
Top-to-bottom neck-to-neck:



Note the difference in depth!

Top-to-bottom neck between bottle bodies:

Increased loading.



Examples of serving temperatures

Opinions vary, and the ambient temperature too, but many people agree on the following:

Prestigious Bordeaux wines – Reds	16 – 17°C
Prestigious Burgundy wines – Reds	15 – 16°C
Prestigious dry white vintages	14 – 16°C
Light, young, fruity reds	11 – 12°C
Provence rosés, primeur wines	10 – 12°C
Dry whites and vin de pays reds	10 – 12°C
Vin de pays whites	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Sweet wines	6°C

Announced capacity

The advertised capacity is measured according to the EN62552 standard. This standard is calculated with 75cl traditional Bordeaux type bottles. Any other type of bottle format as well as the addition of shelves will considerably reduce the storage capacity. The maximum capacity is calculated with a defined number of shelves which vary according to the models.

8. CARE AND MAINTENANCE

Before cleaning your appliance (something that should be done regularly), disconnect it by removing the plug or by pulling the fuse on the circuit.

Before using your appliance for the first time and regularly after that, we recommend that you clean the inside and outside (front, side and top) with warm mixed with a gentle cleaning product. Rinse with clean water and allow drying before reconnecting. Do not use solvents or abrasives.

When the appliance is switched on for the first time, there may be a residual odor. In that case, runt the appliance empty for a few hours at the coldest possible temperature. The cold will kill any odors.

In case of a power cut

Most power cuts are resolved within a short time. A power cut of 1 or 2 hours will not affect the temperature in your cabinet. To protect your wines during a power cut, avoid opening the door as much as possible. During very long power cuts, take the necessary measures to protect your wine.

- If the appliance is disconnected or if there is a power cut, you must wait three to five minutes before re- starting. If you try to re-start before this time, the compressor will only re-start after 3 to 5 minutes (if the temperature requires).
- When switching on for the first time or following a prolonged shutdown, it is possible that when re-starting, the temperatures selected and those displayed are not the same. This is normal. It will take a few hours before they stabilize.

Vacation time

- **Short vacations:** leave the wine cooler operating during vacations of less than three weeks.

- **Long vacations:** if the appliance will not be used for several months, remove all items and turn off the appliance. Clean and dry the interior thoroughly. To prevent odor and mold growth, leave the door open slightly: blocking it open if necessary.

Moving your wine cooler

- Remove all items.
- Securely tape down all loose items (shelves) inside your appliance.
- Turn the adjustable leg up to the base to avoid damage.
- Tape the door shut.
- Be sure the appliance stays secure in the upright position during transportation. Also protect outside of appliance with a blanket, or similar item.

9. IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

Despite the care we take during production, a breakdown can never be totally ruled out. Before contacting your retailer's after-sales department, please check that:

- The appliance is properly plugged in
- There is not a power cut in progress
- The breakdown is not one of those described in the table at the end of this manual

IMPORTANT: if the power cable supplied is damaged, it must be replaced by the manufacturer, a service centre approved by the brand or the retailer. In all events, it must be replaced by qualified personnel in order to avoid any risk of injury.

IF THESE CHECKS REVEAL NOTHING, THEN CONTACT YOUR RETAILER'S AFTER-SALES DEPARTMENT.

CAUTION!

Unplug the appliance before carrying out any maintenance or repair work.

Aesthetic and functional spare parts in accordance with REGULATION (EU) 2019/2019 (Annex II, point 3.), are made available to professional repairers and end users for a period of 7 years or 10 years (List in Annex II, point 3.a.1 and 3.a.2) from the time the last unit of the model is placed on the market. The list of spare parts and the procedure for ordering them (professional access / special access) are available on the following website: www.interfroidservices.fr or by post at the following address: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 72230 ARNAGE For other functional spare parts not specified in EU regulation 2019/2019, they are available for a period of 10 years. The manufacturer's warranty is 1 year for functional parts.

10. TROUBLE SHOOTING

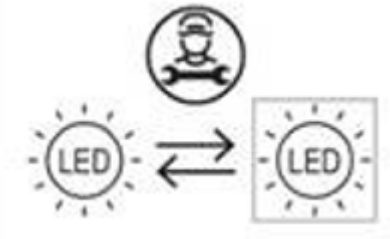
You can solve many common Wine cooler problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling the servicer.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Wine cooler does not operate	• *Not plugged in* • *The appliance is turned off* • *The circuit breaker tripped or a blown fuse*
Wine cooler is not cold enough	• *Check the temperature control setting* • *External environment may require a higher setting* • *The door is opened too often* • *The door is not closed completely* • *The door gasket does not seal properly*
Turns on and off frequently	• *The room temperature is hotter than normal* • *A large amount of contents has been added to the wine cooler.* • *The door is open too often* • *The door is not closed completely* • *The temperature control is not set correctly* • *The door gasket does not seal properly*
The light does not work	• *Not plugged in* • *The circuit breaker tripped or a blown fuse* • *The bulb has burned out* • *The light switch is "OFF"*
Vibrations	• *Check to assure that the wine cooler is level*
The wine cooler seems to make too much noise	• *The rattling noise may come from the flow of the refrigerant, which is normal* • *As each cycle ends, you may hear gurgling sounds caused by the flow of refrigerant in your wine cooler* • *Contraction and expansion of the inside walls may cause popping and crackling noises* • *The wine cooler is not level*
The door will not close properly	• *The wine cooler is not level* • *The door was reversed and not properly installed* • *The gasket is dirty* • *The shelves are out of position*
The Wifi icon flashes	• *Log in to the Vinotag app and pair (connect) your cellar*
I don't have a flashing wifi logo on the cellar control screen	• *Perform a wifi reset according to chapter 5 – remote control of this manual*
I have a wifi logo that flashes, I am connected to Vinotag, and the application cannot find my cellar	• *Check that your wifi network is active and close to the cellar. Check that your wifi network is 2.4Ghz (see details in chapter 4 of this manual). To pair (connect) the cellar, your phone must also be connected to the 2.4GHZ network of your wifi network*

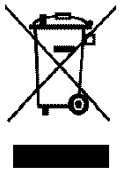
In case of display of an error code (ie E1, E2…), unplug your appliance from the main power, and contact your after sales service.

Replacing light

This appliance consists of light-emitting diodes (LEDs). This type of diode cannot be changed by the consumer. The lifetime of these LEDs is normally sufficient for no change to be made. If however, and despite all the care taken during the manufacture of your wine cellar, the LEDs were defective, please contact your after-sales service for any intervention.



11. ENVIRONMENT



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, the Crossed Out Wheelie Bin, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment, or, if you are buying an equivalent product, to the retailer of the new product.

The user is responsible for taking the appliance to the appropriate collection center at the end of its useful life. Selective and appropriate collection for the recycling of no longer used appliances and their disposal and destruction in an environmentally friendly manner, helps to prevent potential negative effects on the environment and health, and encourages the recycling of materials used to make the product.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.

12. WARNING

As we continuously improve our products for the benefit of our customers, we reserve the right to modify technical characteristics without notice.

Warranties for LA SOMMELIERE brand products are offered exclusively by selected retailers. No part of these instructions may be considered as a supplementary guarantee.
FRIO ENTREPRISE cannot be held liable for errors or technical or editorial omissions in this document.
Non-binding document.

Lesen Sie vor dem Gebrauch bitte die Bedienungsanleitung durch und befolgen Sie die darin angegebenen Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen.

Zunächst danken wir Ihnen für das Vertrauen, das Sie der **LA SOMMELIERE** Gruppe mit dem Erwerb dieses Gerätes entgegen gebracht haben und hoffen, dass es Ihren Erwartungen voll gerecht wird.

Durch den breit angelegten Temperatur-Einstellbereich haben Sie mit diesem Gerät die Wahl, Ihre Flaschen (je nachdem, über welche Flaschen Sie verfügen) zu lagern oder sie auf Serviertemperatur zu bringen.

1. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Erstinbetriebnahme des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen. Sie sorgsam aufbewahren, um später bei Bedarf darin nachschlagen zu können. Um die Gefahr eines Brandes oder Stromschlags und von Verletzungen zu verringern, sollten Sie bei der Benutzung Ihres Geräts die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise beachten.

Das Gerät muss grundsätzlich durch eine qualifizierte Fachkraft gewartet werden.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, einschließlich der darin enthaltenen Warnhinweise und nützlichen Tipps, zu Ihrer Sicherheit und zum korrekten Gebrauch des Geräts vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch. Um das Gerät nicht zu beschädigen und/oder unnötige Verletzungen zu vermeiden, ist es wichtig, dass die Personen, die das Gerät benutzen, seine Funktionsweise sowie seine Sicherheitsfunktionen gut kennen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen auf und verstauen Sie sie neben dem Gerät, damit sie beim Verkauf bzw. Umzug zusammen mit dem Gerät übergeben wird. So kann gewährleistet werden, dass das Gerät optimal funktioniert.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um der Verletzungsgefahr vorzubeugen. Der Hersteller kann nicht für Schäden durch unsachgemäßen Umgang mit dem Gerät haftbar gemacht werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch und die Lagerung von bestimmten Getränken bei einer Lagertemperatur bestimmt, die höher ist als diejenige eines Lagerfachs für Frischprodukte. Es ist unter kein ' Imständen

zum Frischhalten von Lebensmitteln bestimmt.

Sich vergewissern, dass die Spannung der elektrischen Installation derjenigen auf dem Typenschild des Geräts entspricht. Das Gerät muss an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose angeschlossen werden. Fehlerhafte Reparaturen oder Anschlüsse können zu Sicherheitsrisiken führen. Im Zweifel ist die elektrische Installation durch eine Elektrofachkraft prüfen zu lassen.

Zu Ihrem Schutz muss das Gerät ordnungsgemäß an eine Schukosteckdose angeschlossen werden. Auf keinen Fall den Schutzleiter am mitgelieferten Netzkabel abschneiden oder entfernen.

Aus Sicherheitsgründen kein Verlängerungskabel verwenden.

Ist das Gerät beschädigt (z.B. durch einen starken Stoß) oder hat es Schaden erlitten (Stromstoß infolge Blitzschlag, Wasserschaden, Brand), kann sich sein Gebrauch als gefährlich erweisen. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät durch eine zugelassene Reparaturwerkstatt prüfen lassen.

Zur Vorbeugung von Gefahren ein beschädigtes Netzkabel nicht selbst austauschen. Den Händler, eine zugelassene Reparaturwerkstatt oder eine Elektrofachkraft kontaktieren.

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass die Netzsteckdose erreichbar ist. Das Gerät nicht verstellen, wenn es gefüllt ist – das Gehäuse könnte sich verziehen und völlig unbrauchbar werden. Die Elektroteile dürfen nicht direkt erreichbar sein.

- ✓ Kinder von dem Gerät fernhalten.
- ✓ Das Gerät nicht im Freien verwenden.

Sollte versehentlich Flüssigkeit (zerbrochene Flasche, usw.) auf elektrische Bauteile (Motor, usw.) auslaufen, sofort den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Zur Vorbeugung der Brand-, Stromschlag- oder Verletzungsgefahr das Netzkabel, den Netzstecker bzw. das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen. Das Gerät nicht mit feuchten Händen anfassen.

Das Gerät von Wärmequellen fernhalten und vor direkter Sonnenbestrahlung schützen.

Das Netzkabel nicht von einem Tisch hängen und mit scharfen Kanten oder heissen Flächen in Berührung kommen lassen.

Nicht am Netzkabel, sondern am Netzstecker ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Sicherstellen, dass die Fläche, auf der das Gerät aufgestellt wird, sein Gewicht tragen kann, wenn es gefüllt ist (eine 75 cl Flasche wiegt ungefähr 1.3 kg). Der Weinschrank muss auf einer ebenen Fläche platziert werden. Beim Aufstellen des Gerätes auf einem Teppich bzw. Teppichboden eine Unterlage darunter legen.
Um Schäden an der Türdichtung zu vermeiden, müssen Sie vor dem Herausnehmen der Roste aus den Fächern sicherstellen, dass die Tür ganz offen ist.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren und mehr sowie Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder die den Gebrauch des Gerätes nicht erlernt haben, benutzt werden, wenn sie von einer sachkundigen Person, die sich der damit verbundenen Risiken bewusst ist, betreut werden. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden dabei überwacht.
- Alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da Erstickungsgefahr besteht.
- Es besteht die Gefahr, dass Kinder im Gerät eingeschlossen werden. Leider kommt es immer wieder vor, dass Kinder in solchen Geräten eingeschlossen

werden und ersticken. Weggeworfene oder zurückgelassene Geräte sind immer noch gefährlich, auch wenn man sie „nur für ein paar Tage“ in der Garage abstellt.

- Bei der Entsorgung des Gerätes den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Netzkabel abschneiden (möglichst dicht am Gerät) und die Tür entfernen, damit Kinder nicht damit spielen und einen Stromschlag erleiden oder sich im Geräteinneren einschließen können.
- Muss das mit einer magnetischen Türdichtung ausgestattete Gerät durch ein anderes Gerät mit einem Schnappschloss an der Tür bzw. Dichtung ersetzt werden, vor der Entsorgung des Altgerätes prüfen, dass das Schnappschloss funktionsunfähig ist. So lässt sich vermeiden, dass das Gerät zu einer Falle für Kinder wird.
- Das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren.
- Vor der Entsorgung Ihres ausgedienten Weinklimaschranks sollten Sie die Gerätetür entfernen. Lassen Sie die Zwischenböden im Kühlschrank, damit Kinder nicht einfach hineinklettern können.
- HINWEIS: Kinder zwischen 3 und 8 Jahren können das Gerät be- und entladen

Allgemeine Sicherheit

ACHTUNG — Das Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen bestimmt, wie z.B

- ✓ Personalküchen in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen,
- ✓ Gästehäuser, Hotels, Motels und sonstige Wohnumgebungen,
- ✓ Umgebungen vom Typ Bed and Breakfast,
- ✓ Verpflegung und ähnliche Großhandelsanwendungen.

ACHTUNG — Um eine Gefährdung infolge einer Instabilität des Geräts zu vermeiden, muss es gemäß den Anweisungen befestigt werden.

ACHTUNG — Bewahren Sie keine entzündlichen Stoffe, wie z.B. Spraydosen, im Inneren des Gerätes auf, da sie dort auslaufen können.

ACHTUNG — Ist das Netzkabel beschädigt, muss es zur Vermeidung der Stromschlaggefahr umgehend durch den Hersteller oder einen Fachhändler ausgetauscht werden.

ACHTUNG — Keine mechanischen Vorrichtungen oder sonstige Hilfsmittel zum Beschleunigen des Abtauvorgangs verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

ACHTUNG — Den Kältekreislauf auf keinen Fall beschädigen.

ACHTUNG — Im Inneren des Kühlfachs keine Elektrogeräte verwenden, außer diese sind vom Hersteller zugelassen.

ACHTUNG — Kältemittel und das Treibmittel der Isolierung sind brennbar. Das Gerät nur in einer amtlich zugelassenen Entsorgungsanlage entsorgen. Keinem offenen Feuer aussetzen.

ACHTUNG — Diese Geräte enthalten das Kühlmittel R600a (Isobutan), stellen Sie keine brenn- oder entzündbaren und explosionsgefährlichen Artikel in den Kühlschrank oder in seine Nähe, um jede Brand- und Explosionsgefahr auszuschließen.

Plastiktüten können gefährlich sein. Bewahren Sie diese Tasche außerhalb der Reichweite von Kindern auf, um Erstickungsgefahr zu vermeiden.

Kältemittel

Im Kältekreislauf des Geräts wird Isobutan (R600a) eingesetzt. Es handelt sich dabei um ein hochentzündliches Gas, das umweltschädigend ist. Beim Transport und der Installation des Geräts prüfen, dass keine Komponenten des Kältekreislaufs beschädigt sind. Das Kältemittel (R600a) ist eine entzündbare Flüssigkeit.

Achtung! Brandgefahr

Bei Beschädigungen des Kältekreislaufs:

- ✓ Offene Flammen und sonstige Zündquellen vermeiden.
- ✓ Den Raum, in dem sich das Gerät befindet, gut lüften. Es ist gefährlich, irgendwelche Änderungen an der Zusammensetzung des Geräts vorzunehmen.

Schäden am Netzkabel können einen Kurzschluss und/oder elektrischen Schlag verursachen.

Elektrische Sicherheit

- Wir können nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch eine fehlerhafte Elektroinstallation verursacht werden.
- Das Netzkabel darf nicht verlängert werden. Kein Verlängerungskabel, keinen Adapter und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- Prüfen, dass der Netzstecker nicht zerdrückt oder beschädigt ist. Ein zerdrückter oder beschädigter Netzstecker kann überhitzen und einen Brand verursachen.
- Sicherstellen, dass der Netzstecker des Gerätes leicht erreichbar ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen.
- Den Schutzkontakt auf keinen Fall entfernen.
- Wenn die Wandsteckdose locker ist, den Netzstecker nicht anschließen. Es besteht Stromschlag- bzw. Brandgefahr.
- Das Gerät darf nicht ohne die Leuchtenabdeckung der Innenbeleuchtung betrieben werden.
- Der Weinschrank darf nur an eine Stromversorgung mit 220~240V/50Hz Einphasenwechselstrom angeschlossen werden.
- Ist das Netzkabel beschädigt, es nicht selbst austauschen, sondern den Kundendienst kontaktieren.
- Der Netzstecker muss leicht erreichbar sein, aber außerhalb der Reichweite

von Kindern liegen. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an Ihren Elektroinstallateur.

Täglicher Gebrauch

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Lagerung von Wein bestimmt.
- Keine entzündlichen Stoffe oder Flüssigkeiten im Geräteinneren aufbewahren, da Explosionsgefahr besteht.
- Keine anderen Elektrogeräte (Mixer, Eismaschinen, usw.) im Geräteinneren betreiben.
- Beim Abtrennen des Gerätes von der Stromversorgung am Netzstecker und nicht am Kabel ziehen.
- Keine heißen Gegenstände in der Nähe der Kunststoffkomponenten des Gerätes platzieren.
- Die Empfehlungen des Geräteherstellers zur Lagerung sind genau zu befolgen. Für die Lagerung die entsprechenden Anweisungen befolgen.
- Das Gerät muss von Kerzen, Beleuchtungskörpern und offenen Flammen ferngehalten werden, um der Brandgefahr vorzubeugen.
- Das Gerät ist für die Aufbewahrung von Lebensmitteln und/oder Getränken in normalen Haushalten bestimmt, wie in der Bedienungsanleitung erläutert.
- Das Gerät ist schwer. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät verstellen. Bei Geräten, die mit Rollen ausgestattet sind, ist zu beachten, dass diese nur dazu dienen, kurze Bewegungen zu erleichtern. Das Gerät nicht über längere Strecken verschieben.
- Nicht auf das Gehäuseunterteil, die Schubkästen, Türen, usw. steigen oder sich darauf abstützen.
- Um das Herabstürzen von Gegenständen und Beschädigungen des Gerätes zu vermeiden, die Fächer des Gerätes nicht überladen.

Achtung: Reinigung und Pflege

- Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und den Strom abstellen.

- Das Gerät nicht mit metallischen Gegenständen, Dampfreinigern, flüchtigen Ölen, organischen Lösemitteln oder Scheuermitteln reinigen.
- Die einzelnen Geräteteile niemals mit brennbaren Flüssigkeiten reinigen. Durch die Dämpfe könnten Brand- und Explosionsgefahren entstehen.
- Zum Entfernen von Eis keine scharfen oder spitzen Gegenstände verwenden. Stattdessen einen Kunststoffschaber verwenden.

Wichtiger Hinweis zur Installation!

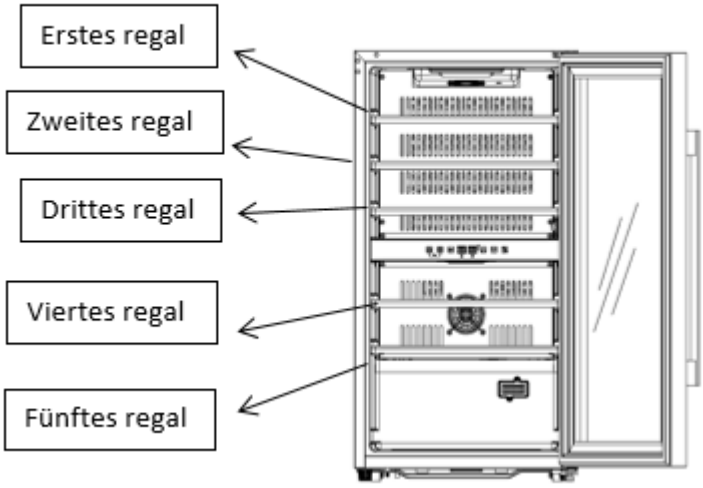
- Vermeiden Sie es, das Gerät an einem feuchten Standort aufzustellen.
- Das Gerät von direkter Sonnenbestrahlung und Wärmequellen (Ofen, Heizgerät, Heizkörper, usw.) fernhalten. Direkte Sonnenbestrahlung kann die Acrylbeschichtung beschädigen und Wärmequellen können den Stromverbrauch erhöhen. Extrem kalte oder warme Raumtemperaturen können ebenfalls dazu führen, dass das Gerät nicht richtig funktioniert.
- Schließen Sie den Weinklimaschrank nur an einer vorschriftsmäßig installierten und geerdeten Wandsteckdose an (keine Mehrfachsteckdose verwenden). Entfernen oder unterbrechen Sie niemals den dritten Zinken (Erdungszinken) des mitgelieferten Netzkabels. Bei Fragen zu Stromversorgung und/oder Erdung wenden Sie sich direkt an einen Elektroinstallateur oder ein autorisiertes Kundendienstzentrum.
- Zur ordnungsgemäßen Ausführung der elektrischen Anschlüsse die Vorschriften in der Bedienungsanleitung beachten.
- Das Gerät auspacken und visuell prüfen, dass es nicht beschädigt ist. Das Gerät nicht anschließen, wenn es beschädigt ist. Etwaige Schäden der Verkaufsstelle melden, wo Sie das Gerät gekauft haben. In diesem Fall die Verpackung aufbewahren.
- Es wird empfohlen, vor dem Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung mindestens vierundzwanzig Stunden zu warten, damit der Kompressor ordnungsgemäß mit Öl gefüllt ist.
- Eine gute Luftzirkulation ist notwendig, um die Gefahr der Überhitzung zu vermeiden. Zur Gewährleistung einer ausreichenden Belüftung die angegebenen Installationshinweise beachten.

- Möglichst vermeiden, dass das Gerät die Wand berührt und/oder mit heissen Bauteilen (Kompressor, Kondensator) in Berührung kommt, um der Brandgefahr vorzubeugen. Prinzipiell die Installationsvorschriften beachten.
- Das Gerät darf nicht neben Heizkörpern oder Kochplatten aufgestellt werden.
- Prüfen, dass die Steckdosen erreichbar sind, nachdem das Gerät installiert wurde.
- Stellen Sie beim Aufstellen des Geräts sicher, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt ist.
- Ihr Gerät ist nicht dafür ausgelegt, in einer Garage, einem Keller oder einem ähnlichen Ort aufgestellt zu werden.

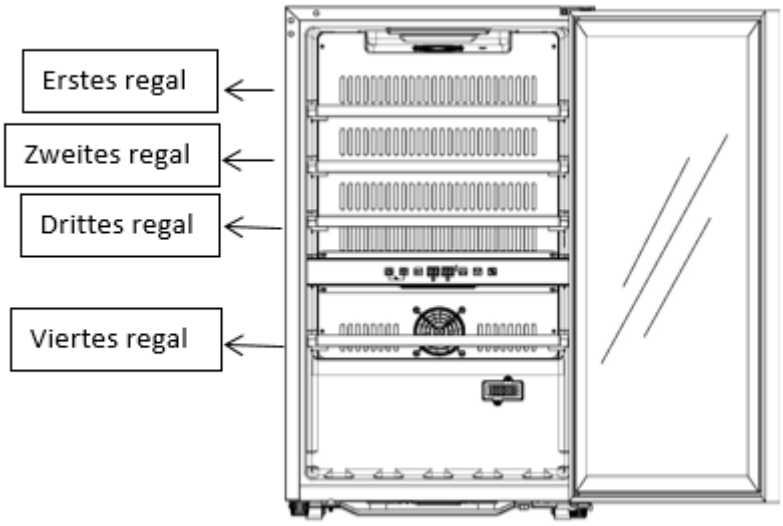
Energieeinsparungen

Zur Begrenzung des Stromverbrauchs des Gerätes:

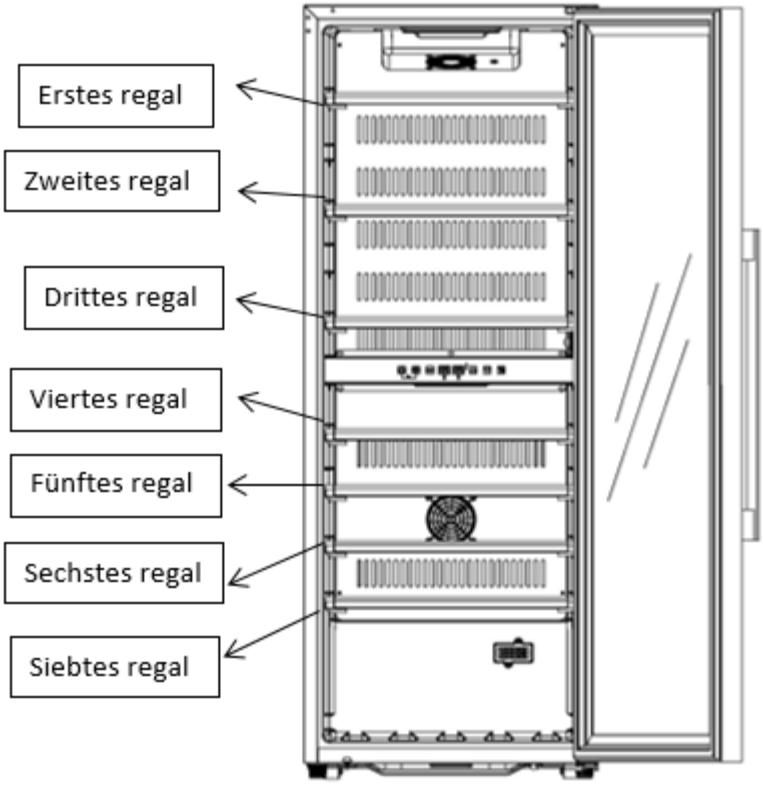
- ✓ Das Gerät an einem geeigneten Ort aufstellen (siehe Abschnitt " Installationsanweisungen").
- ✓ Die Türen nur so lange wie unbedingt nötig öffnen.
- ✓ Die Türdichtungen periodisch kontrollieren und prüfen, dass die Türen gut schließen. Ist dies nicht der Fall, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ✓ Layoutempfehlungen: Das folgende Layout der Geräte Ihres Geräts (Regale usw.) wird empfohlen, damit der Energieverbrauch des Geräts so rationell wie möglich ist.



ECS31.2Z



ECS51.2Z / ECS51.2ZS



ECS81.2Z

Störungsbehebung

- Alle elektrischen Arbeiten müssen von einer sachkundigen Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Das Gerät muss von einer zugelassenen Reparaturstelle repariert werden. Für die Reparatur dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Der Hersteller kann nicht für die unsachgemäße Verwendung haftbar gemacht werden.

R600a

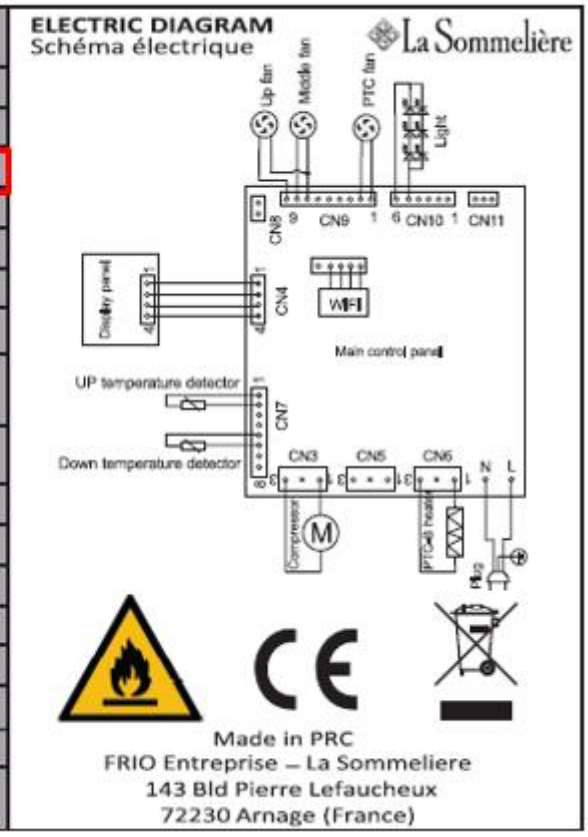
- Achtung! Die Lüftungsgitter des Gerätes nicht versperren.
- Achtung! In dem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z.B. Spraydosen mit entzündlichem Treibgas, lagern.
- Achtung! Den Kältemittelkreislauf des Gerätes nicht beschädigen.
- Achtung! Die Kühleinheiten funktionieren mit Isobutan (R600a) und dürfen daher nicht in einem Bereich mit Zündquellen aufgestellt werden (z.B. offene elektrische Kontakte oder auslaufendes Kältemittel). Der Kältemitteltyp ist auf dem Typenschild des Gerätes angegeben.
- Achtung! In den Fächern des Gerätes keine Elektrogeräte verwenden, außer sie wurden vom Hersteller ausdrücklich empfohlen.

Das Gerät entspricht allen geltenden europäischen Richtlinien und ihren etwaigen Änderungen und ist insbesondere konform mit den folgenden Normen:

2. TECHNISCHE DATEN

Nachstehend als Beispiel ein Typenschild:

Cave à vin/ wine cellar	
Référence	ECS51.2Z
Service Ref	ECS51.2Z/1
S/N	
Modèle usine	JC-124S
Classe climatique	SN/N/ST
Volume Total Net	116 L
Consommation d'énergie annuelle	142 kWh/an
Consommation jour d'énergie à 16°C	0.129kWh/24h
Consommation jour d'énergie à 32°C	0.649Wh/24h
Gaz réfrigérant / Quantité	R600A /27g
Agent isolant	Cyclopenthane
Voltage	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Ampérage	0,80 A
Puissance maximum	65 W
Puissance de la lampe	2x0.5w
Classe de protection contre les chocs électriques	I



Das Typenschild befindet sich im Geräteinneren bzw. an der Geräterückseite (modellabhängig). Es enthält alle gerätespezifischen Angaben.

Wir raten Ihnen, die Seriennummer vor der Installation in der Bedienungsanleitung zu notieren, um sie später bei Bedarf griffbereit zu haben (Reparatur, Kundendienstanfrage).

Ist das Gerät erst einmal installiert und gefüllt, ist der Zugriff auf die Seriennummer erschwert.

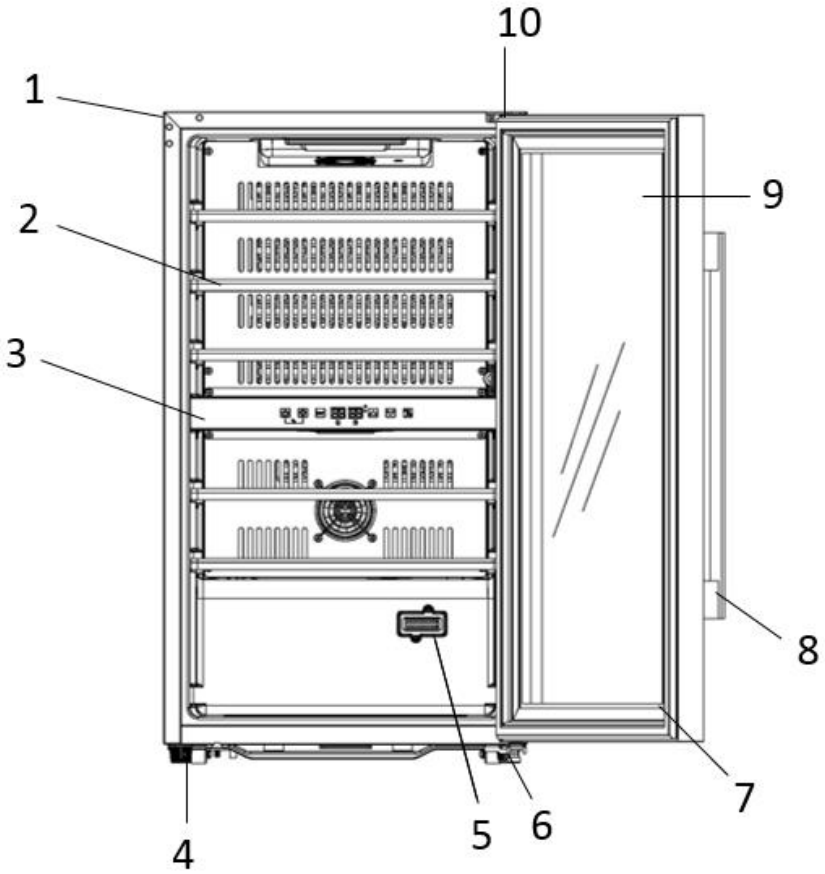
ACHTUNG: ohne diese Angaben kann Ihnen der Kundendienst nicht weiterhelfen.

Hauptmerkmale

- Isolierender hochdichter Schaumstoff.
- Digitaler elektronischer Thermostat: Kontrolle der Temperatur im Innenraum. Der Kompressor bleibt so lange in Betrieb wie die Temperatur das gewünschte Niveau nicht erreicht hat. Dieses Präzisionsgerät gewährleistet eine genaue Kontrolle für eine konstante mittlere Temperatur.
- Holzregale: zum Erleichtern der Instandhaltung herausnehmbar.
- Dichtung / magnetische Tür: Dieses System gewährleistet eine Optimierung des Funktionierens, indem es Feuchtigkeits- und Temperaturverluste vermeidet.
- Gehärtete Glastür gegen UV-Strahlen behandelt. Innenbeleuchtung.

3. PRODUKTBESCHREIBUNG

1	Schrank
2	Holtzregal
3	Bedientafel
4	Fuβ
5	Temperaturfühler
6	Unteres Scharnier
7	Türdichtung
8	Griff
9	Tür
10	Oberes Scharnier



Hinweis: Das Diagramm oben stimmt möglicherweise nicht genau mit Ihrer Referenz überein.

Weitere Informationen zu Ihrem Produkt finden Sie in der EPREL-Datenbank online. Gemäß der Definition in der delegierten Verordnung (EU) 2019/2016 der Kommission sind alle Informationen zu diesem Kühlgerät auf der EPREL-Basis (Europäische Produktdatenbank für Energiekennzeichnung) verfügbar. In dieser Datenbank können Sie die Informationen und die technische Dokumentation Ihres Kühlgeräts einsehen. Sie können auf die EPREL-Datenbank zugreifen, indem Sie den QR-Code auf dem Energieetikett Ihres Geräts scannen oder direkt zu www.ec.europa.eu gehen und das Modell Ihres Kühlgeräts eingeben.

4. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Vor dem Gebrauch des Gerätes

- Die Außen- und Innenverpackung entfernen.
- Das Gerät vor dem Anschließen an das Stromnetz ungefähr 24 Stunden lang aufrecht stehen lassen. Dies verringert die Gefahr von Funktionsstörungen des Kühlsystems durch die Handhabung beim Transport.
- Das Gerät innen mit einem weichen, mit lauwarmem Wasser getränkten Tuch reinigen.
- Wählen Sie beim Aufstellen des Geräts einen geeigneten Standort.
- Stellen Sie Ihren Weinschrank auf einen Untergrund, der über eine ausreichende Tragfähigkeit für den vollgefüllten Schrank verfügt. Zum Ausrichten des Weinschranks den vorderen Einstellfuß unten am Weinschrank einstellen.
- Es ist eine ausreichende Belüftung erforderlich, den Luftaustritt an der Vorderseite nicht versperren.
- Nicht für die Aufstellung im Keller bestimmt.

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
- Dieser Schrank kann sowohl „frei stehend“.
- Dieses Gerät ist nur für **den freistehenden Einbau vorgesehen**. Es muss **auf keinen Fall eingebaut oder integriert eingebaut werden.** Für einen guten Betrieb des Geräts ist es wichtig, eine gute Luftzirkulation um das Gerät herum zu lassen. Wir übernehmen keine Haftung für die Nichteinhaltung der Installationsanweisungen. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Lagern von Wein bestimmt.
- Dieses Gerät arbeitet mit einem brennbaren Kältemittel. Achten Sie deshalb darauf, das Kühlrohrleitungssystem beim Transport nicht zu beschädigen.

Achtung

- Lagern Sie die Flaschen im geschlossenen Zustand.
- Überladen Sie das Gerät nicht.
- Öffnen Sie die Tür nicht öfter als unbedingt notwendig.
- Decken Sie die Roste nicht mit Alufolie oder anderem Material ab, das verhindert die gute Zirkulation der Luft.
- Wenn der Weinschrank während längerer Zeit leer stehen soll, empfehlen wir, das Gerät nach einem sorgsamen Reinigen vom Netzstrom abzustecken und die Tür leicht geöffnet zu lassen, damit Luft zirkulieren und das Entstehen von Schimmelpilzen und Gerüchen verhindert werden kann.

ACHTUNG: das Gerät von entzündlichen Stoffen fernhalten.

Dieses Gerät ist ausschließlich zur Lagerung von Wein bestimmt.

WLAN-Netzwerk

• Bitte beachten Sie, dass der Keller über eine WLAN-Verbindung verfügt. Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, sicherzustellen, dass das WLAN-Netzwerk ausreichend ist (Signalgeschwindigkeit/-stärke), damit der angeschlossene Keller ordnungsgemäß funktioniert.
• Bei einer langsamen Verbindung kann die Verwendung eines WLAN-Verstärkers/Repeaters erforderlich sein.
• Um die Fernbedienungseinstellungen Ihres Kellers nutzen zu können, benötigen Sie eine Internetverbindung, z. B. ein 2,4-GHz-WLAN-Netzwerk

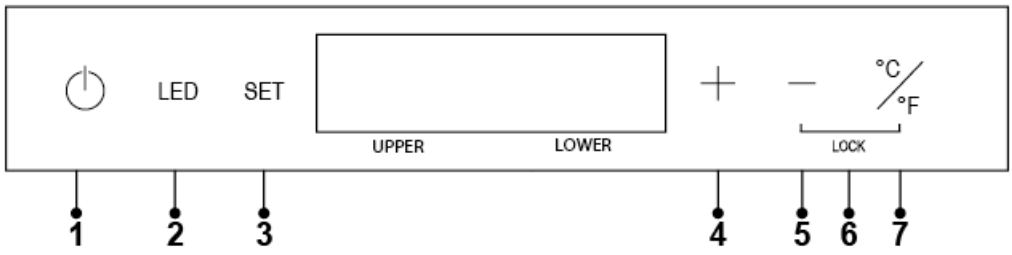
Raumtemperaturgrenzen

Dieses Gerät ist für den Betrieb in Räumen mit einer ganz bestimmten Umgebungstemperatur bestimmt, diese Klimaklasse ist auf dem Typenschild angegeben. Die Umgebungstemperatur beeinflusst die Innentemperatur, die Luftfeuchtigkeit Ihres Kellers und den Betrieb des Kompressors. Ihr Gerät kann bei einer Umgebungstemperatur zwischen 5 °C und 20 °C betrieben werden. Außerhalb dieser Grenzen kann Ihr Gerät keinen normalen Betrieb garantieren und kann Ausfälle verursachen. Für einen optimalen Betrieb und um die gewünschte Leistung zu erzielen, wurde das Gerät für den Betrieb bei einer Umgebungstemperatur zwischen 23 °C und 25 °C ausgelegt. Eine Umgebungstemperatur über oder unter 23-25 °C kann die Leistung des Geräts beim Erreichen der gewünschten Solltemperatur beeinträchtigen.

KLASSE	SYMBOL	UMGEBUNGSTEMPERATURBEREICH (°C)
Erweitert temperiert	SN	Von +10 bis +32
Temperiert	N	Von +16 bis +32
Subtropisch	ST	Von +16 bis +38
Tropisch	T	Von +16 bis +43

5. GEBRAUCHSANWEISUNG

Abhängig vom Baujahr Ihres Weinkühlschranks kann das Design der Tasten des Bedienfelds von den in dieser Bedienungsanleitung dargestellten abweichen (Produktion vor dem 1. März 2025).



1. Halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät aus- oder einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste, um die Innenbeleuchtung Ihres Kellers ein- oder auszuschalten. Wenn die Beleuchtungsfunktion funktionsfähig ist, erscheint auf dem Bildschirm ein „Glühbirnen“-Symbol. er ist
3. Drücken Sie die Taste, um die einzustellende Temperaturzone auszuwählen. Die Einstellung der oberen Humidorzone wird auf dem linken Bildschirm angezeigt, die der unteren Zone wird auf dem rechten Bildschirm angezeigt. Wenn die Zone ausgewählt ist, blinkt das Display. Verwenden Sie die Tasten „4“ und „5“, um die Temperatur einzustellen. Die Temperatur wird nach 5 Sekunden Inaktivität aufgezeichnet.
4. Drücken Sie die Taste, um die eingestellte Temperatur um 1 °C zu erhöhen. Denken Sie daran, vor dieser Aktion mit der Taste „3“ die gewünschte Zone auszuwählen.
5. Drücken Sie die Taste, um die eingestellte Temperatur um 1 °C zu verringern. Denken Sie daran, vor dieser Aktion mit der Taste „3“ die gewünschte Zone auszuwählen.
6. Halten Sie beide Tasten „5“ und „7“ 3 Sekunden lang gedrückt. Wenn ein Piepton ertönt, bedeutet dies, dass das Bedienfeld gesperrt ist. Auf dem Bildschirm erscheint ein „Vorhängeschloss“-Symbol. Halten Sie dieselben Tasten 3 Sekunden lang gedrückt, um das Bedienfeld zu entsperren. Das „Vorhängeschloss“-Symbol verschwindet vom Bildschirm.
7. Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um die Temperatureinheit zwischen Celsius und Fahrenheit auszuwählen.

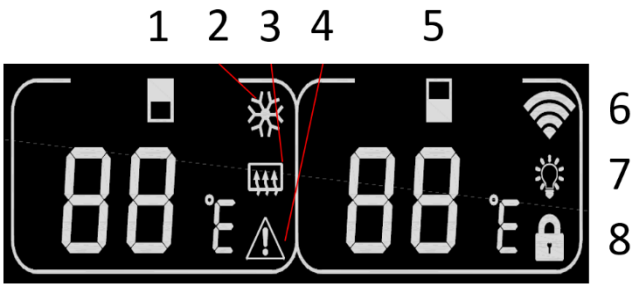
Temperaturbereich und Einstellungsempfehlung

Das Display zeigt die eingestellte Temperatur an. Um die tatsächliche Temperatur anzuzeigen, drücken Sie 5 Sekunden lang die Einstelltasten für niedrige und hohe Temperatur (4) und (5). Die tatsächliche Temperatur wird 5 Sekunden lang auf dem Bildschirm angezeigt, bevor die eingestellte Temperatur wieder erreicht wird.

AUFMERKSAMKEIT ! Die eingestellte Temperatur des oberen Fachs sollte immer kälter sein als die des unteren Fachs.
Für beide Fächer (oben und unten) kann die Temperatureinstellung von 5°C bis 20°C eingestellt werden. WICHTIG: Um den Betrieb des Geräts zu optimieren, ist es wichtig, die Temperaturen so einzustellen, dass ein Unterschied von maximal 10 °C zwischen dem oberen und unteren Fach (z. B. 8 und 18 °C) eingehalten wird. Wenn Sie die Temperatur Ihres Kellers über die Vinotag-App anpassen, müssen Sie den minimalen Temperaturunterschied zwischen den beiden Zonen einhalten und die Temperatur der oberen Zone kälter einstellen als die der unteren Zone.

HINWEIS: Die Ventilatoren laufen sehr oft, um die Temperatur im Keller zu homogenisieren.

Bedienfeldsymbole (LCD-Bildschirm)



1. Temperaturanzeige der oberen Zone
2. Zeigt an, dass der Kompressor läuft, um den Keller zu kühlen. Das Symbol verschwindet, wenn der Kompressor stoppt.
3. Winterfunktion: Wenn das Heizelement arbeitet, um die Temperatur zu warnen, leuchtet das Symbol auf; Wenn das Heizelement nicht mehr funktioniert, verschwindet das Symbol vom LCD-Bildschirm.
4. Alarm: Wird angezeigt, wenn auf dem Hauptbildschirm ein Fehlercode angezeigt wird. Der akustische Alarm wird aktiviert (der akustische Alarm wird durch kontinuierliches Drücken einer beliebigen Taste/Stummschaltung für den betreffenden Alarm deaktiviert, wenn ein anderer Störungsalarm für eine andere Störung ertönt).
5. Temperaturanzeige der unteren Zone
6. WLAN:
• Wenn das Gerät neu ist und noch nie zuvor mit dem WLAN-Netzwerk verbunden war, leuchtet das Symbol nicht auf;
• Wenn das Gerät über ein WLAN-Netzwerk verbunden ist, leuchtet das Symbol auf. Wenn kein WLAN-Netzwerk vorhanden ist, verschwindet das Symbol vom LCD-Bildschirm.
• Wenn das Gerät vor und während der Suche nach dem WLAN-Netzwerk erfolgreich eine Verbindung zum WLAN-Netzwerk hergestellt hat, blinkt das Symbol regelmäßig.
• Wenn die WLAN-Verbindung plötzlich unterbrochen wird, sucht das Gerät automatisch nach dem WLAN-Netzwerk und das Symbol blinkt regelmäßig. Wenn innerhalb von 15 Minuten keine Verbindung hergestellt wird, verschwindet das Symbol vom LCD-Bildschirm.
7. Licht: Wenn das Licht mit der Taste aktiviert wird, erscheint das Lichtsymbol auf dem Bildschirm. Wenn das Licht mit der Taste deaktiviert wird, verschwindet das Symbol vom Bildschirm
8. Sperre: Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, leuchtet das Symbol auf; Wenn das Bedienfeld entsperrt ist, verschwindet das Symbol vom LCD-Bildschirm.

Fehlercodes

• HH: Hochtemperaturalarm: Wenn die tatsächliche Temperatur in einer Zone länger als 8 Stunden größer oder gleich 25 °C ist, wird HH auf dem Bildschirm angezeigt und ein Alarm ertönt. wenn die tatsächliche Temperatur. sinkt und unter 25℃ liegt, verschwindet HH und kehrt zur eingestellten Temperaturanzeige zurück. Hinweis: Bei der ersten Verwendung des Geräts wird weder HH noch Alarm ausgelöst.
• LL: Alarm bei niedriger Temperatur. Wenn die tatsächliche Innentemperatur mehr als 8 Stunden lang weniger als oder gleich 2℃ beträgt, wird LL auf dem Bildschirm angezeigt und es ertönt ein Alarm. wenn die tatsächliche Temperatur. steigt und über 2℃ liegt, verschwindet LL und kehrt zur Anzeige der eingestellten Temperatur zurück. Hinweis: Bei der ersten Verwendung des Geräts wird kein LL oder Alarm ausgelöst.
• E1: „offener Stromkreis des Temperatursensorkopfes der oberen Zone.“
• E2: „Kurzschluss am Sensorkopf für hohe Zonentemperatur.“
• E5: „Unterer Zonen-Temperatursensorkopf offener Stromkreis.“
• E6: „Kurzschluss im Temperatursensorkopf der unteren Zone“

Verbindung zu einem WIFI-Netzwerk

Verwenden Sie Ihr Mobiltelefon, um den Weinkeller mit einem WIFI-Netzwerk zu verbinden.

Öffnen Sie die Vinotag-Anwendung und erstellen Sie einen digitalen Keller, indem Sie „Vernetzter Keller“ auswählen und aus der angezeigten Liste die Referenz Ihres ECS-Kellers auswählen.

Wenn Sie bereits ein Vinotag-Konto haben, gehen Sie zum Bereich „MEIN KONTO“ und klicken Sie dann auf „KELLER HINZUFÜGEN“, indem Sie „Verbundener Keller“ auswählen und aus der angezeigten Liste die Referenz Ihres ECS-Kellers auswählen.

Die Anwendung stellt eine Verbindung zu Ihrem physischen Weinkeller her, der über eine Steckdose mit Strom versorgt und korrekt installiert sein muss (siehe Installationsanleitung für Ihren Weinkeller). Sobald Ihr physischer Keller von der Anwendung erkannt wurde, werden die verfügbaren WLAN-Netzwerke angezeigt, wählen Sie das WLAN-Netzwerk Ihrer Wahl aus oder geben Sie den Namen Ihres WLAN-Netzwerks ein, falls er nicht automatisch angezeigt wird, und geben Sie das Passwort ein. um Ihren Weinkeller mit dem Netzwerk zu verbinden und seine Einstellungen aus der Ferne anzupassen.

Das „6"-Symbol des Weinkellers wird fest angezeigt und zeigt an, dass die WIFI-Funktion eingeschaltet ist und der Weinkeller mit WIFI verbunden ist.

Wenn das Symbol „6" blinkt, bedeutet dies, dass die WIFI-Funktion eingeschaltet ist, der Weinkeller jedoch keine Verbindung zum WIFI-Netzwerk herstellen kann. Bitte setzen Sie das WLAN des Weinkellers zurück.

WLAN zurücksetzen

Um das WLAN im Falle eines Verbindungsproblems oder eines Wechsels der Internetbox zurückzusetzen, drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang die Tasten „START" und „SET". Durch diesen Vorgang werden die ursprünglichen WLAN-Informationen gelöscht und Sie können sich erneut mit dem Netzwerk Ihrer Wahl verbinden.

Die Vinotag®-App

ECS-Keller sind mit der VINOTAG®-Weinkellerverwaltungsanwendung kompatibel.
Um Ihren Weinkeller vernetzt zu nutzen, benötigen Sie:

- Eine Stromquelle, um den Keller mit Strom zu versorgen
- die VINOTAG®-Anwendung aus dem App Store oder Google Play Store heruntergeladen und ein Benutzerkonto erstellt haben
- Eine stabile Internetverbindung (Wi-Fi) in Reichweite des ECS-Kellers
- Ein ECS-Kellermodell

VINOTAG®-Funktionen

Mit der VINOTAG®-App können Sie:

- Ihre Weinschränke erstellen, personalisieren und verwalten.
- Flaschen hinzufügen/entnehmen.
- Ihren Weinbestand (Weinflaschen in Ihrem Weinschrank) einsehen und Ihre eigenen Weindatenblätter erstellen. Im Rahmen der Premium-Option kann VINOTAG® mit VIVINO® verbunden werden, wodurch Sie detaillierte Weindatenblätter aus der VIVINO®-Datenbank exportieren können.
- Ihre Weinbibliothek erstellen und einsehen. Dank der exklusiven Partnerschaft zwischen VINOTAG® und VIVINO® können Sie die detaillierte Weindatenblätter aus der VIVINO®-Datenbank speichern und einsehen.
- die Ansicht Ihres bzw. Ihrer Weinschränke mit Familie und Freunden teilen.
- Erhalten Sie Benachrichtigungen, wenn ein Wein trinkfertig ist oder nur noch wenige Flaschen Ihres Lieblingsweins auf Lager sind.
- dank der LED-Anzeigeleuchten auf einen Blick eine bestimmte Flasche bzw. mehrere Flaschen in Ihrem Weinschrank finden.
- dank der LED-Anzeigeleuchten auf einen Blick die freien Lagerplätze in Ihrem Weinschrank finden.

Ein VINOTAG®-Konto erstellen

- Laden Sie die App VINOTAG® je nach Smartphone im App Store oder im Google Play Store herunter.
- Erstellen Sie manuell oder über Facebook bzw. Ihr Apple- oder Google-Play-Konto ein Benutzerkonto.
- Füllen Sie die Pflichtfelder aus: Vorname, Name, Geburtsdatum, Land, Bundesland
- Kreuzen Sie das Kästchen „Ich akzeptiere die allgemeinen Nutzungsbedingungen“ an.
- Klicken Sie auf „Meine Registrierung abschließen“.

Jetzt verfügen Sie über ein VINOTAG®-Konto. Denken Sie daran, Ihren Benutzernamen und Ihr Passwort aufzubewahren.

VINOTAG®-Menü

Wenn die App geöffnet ist, ist das folgende Menü zu sehen:

Mein Weinschrank **Meine Weine** **Benachrichtigungen** **Profil**

- **MEIN WEINSCHRANK:** Hier können Sie Ihren Weinschrank bzw. Ihre Weinschränke ansehen.
- **MEINE WEINE:** Hier können Sie Ihre Weinbibliothek einsehen.
- **BENACHRICHTIGUNGEN:** Hier sehen Sie die Benachrichtigungen Ihres Weinschranks.
- **PROFIL:** Hier können Sie die Information zu Ihrem Konto einsehen und vervollständigen.

Seite „MEIN WEINSCHRANK“

Auf dieser Seite können Sie den Inhalt Ihres Weinschranks bzw. Ihrer Weinschränke ansehen.

- Achtung! Wenn Ihr Weinschrank leer ist, können Sie ihn nicht ansehen. Sie müssen Flaschen hinzufügen, um auf die Ansicht zugreifen zu können.

- Der Inhalt des Weinschranks ist im Listenmodus oder Grafik-Modus einsehbar. Die Einstellung des Ansichtsmodus erfolgt über das Symbol oben rechts auf Ihrem Bildschirm. Über dieses Symbol können Sie zwischen den beiden Ansichten hin und her wechseln. Standardmäßig werden „smarte Weinschränke“ im Listenmodus angezeigt.

Erläuterung des Symbols Weinschrankansicht:

Listenmodus oder Grafik-Modus

- Mit dem Suchsymbol oben links auf Ihrem Bildschirm können Sie nach einer Flasche Wein in Ihrem Weinkeller suchen; Sie müssen lediglich Angaben zu der gesuchten Flasche machen (Name des Weinguts, Weinsorte, Jahrgang …).
- Mit dem Symbol unten rechts auf Ihrem Bildschirm können Sie Weinflaschen hinzufügen (Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Flaschen hinzufügen“.).
- **Achtung**! Falls Sie mehrere Weinschränke besitzen, können Sie zwischen den Weinschränken hin und her wechseln, indem Sie oben links auf Ihrem Bildschirm den Namen des Weinschranks ändern. Wenn Sie auf den Namen Ihres Weinschranks klicken, öffnet sich ein Pop-up-Fenster, in dem Sie gebeten werden, den Weinschrank auszuwählen, den Sie ansehen möchten. Klicken Sie in der Liste Ihrer Weinschränke auf das gewünschte Modell.

Listenmodus:

- Einfacher Ansichtsmodus. In der Liste können Sie die Weine sehen, die Sie in Ihrem Weinschrank aufbewahren. Die Weine werden in alphabetischer Reihenfolge angezeigt.
- Im Listenmodus erscheinen zu jedem Wein folgende Angaben: Name des Weins, Weingut, sein Datum, seine Farbe, seine Sorte sowie ein Foto der Flasche.
- Wenn Sie auf einen Wein tippen, wird dessen Weindatenblatt angezeigt.
- Auf der rechten Seite Ihres Bildschirms ist ein Indikator zu sehen. Dieser gibt die Weinsorte für jeden Wein an. Die Weinsorten sind an einem farbigen Halbkreis zu erkennen (roter Halbkreis: Rotwein / gelber Halbkreis: Weißwein / lachsfarbener Halbkreis: Roséwein).

Grafik-Modus:

- In der Grafik-Ansicht können Sie sehen, wie Ihr Weinschrank befüllt ist, wobei die gelagerten Flaschen mit einem farbigen Kreis dargestellt werden.
- Die Weine werden nach Ihrer Anordnung auf den Ablagerosten angezeigt.
- Der Nutzer kann eine Flasche ansehen, an einer anderen Position ablegen oder löschen.
- Wenn Sie auf eine Flasche tippen, wird dessen Beschreibung angezeigt.
- Auf der linken Seite Ihres Bildschirms ist ein Indikator zu sehen. Dieser gibt für jeden Ablagerost die Anzahl der Flaschen pro Weinsorte an. Die Weinsorten sind an einem farbigen Halbkreis zu erkennen.

Roter Halbkreis: Rotwein
Gelber Halbkreis: Weißwein
Lachsfarbener Halbkreis: Roséwein

Seite « MEINE WEINE »

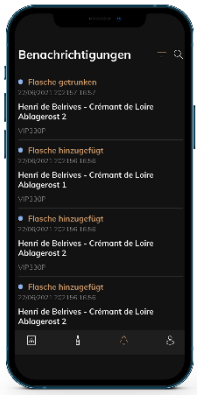
Auf dieser Seite können Sie Ihre Weinbibliothek einsehen. In der Weinbibliothek können Sie:

- Ihre getrunkenen Weine einsehen: Alle zu Ihrem Weinschrank hinzugefügten Weine (egal ob noch vorhanden oder nicht) werden automatisch in Ihre Weinbibliothek aufgenommen.
- eine „Wishlist“ erstellen: Hier können Sie Weine vormerken, die Sie bei Ihren Freunden verkostet haben oder gerne kaufen möchten. In der Weinbibliothek können Sie eine Wunschliste erstellen.
- Mithilfe des Suchsymbols oben links auf Ihrem Bildschirm können Sie in Ihrer Weinbibliothek nach einer Weinflasche suchen. Sie müssen lediglich die Informationen bezüglich der gesuchten Flasche eingeben (Name des Weinguts, Weinsorte, Jahrgang …).
- eine Flasche in Ihre Weinbibliothek aufnehmen: Befolgen Sie einfach die Anweisungen unter „Flaschen hinzufügen“ und klicken Sie auf „Zu meiner Weinbibliothek hinzufügen“.
- auf einen Wein klicken, um sein Datenblatt anzusehen (weitere Informationen finden Sie unter „Ein Weindatenblatt ansehen“).

Seite « BENACHRICHTIGUNGEN »

Auf dieser Seite können Sie die Warnungen zu Ihrem Weinkeller anzeigen. Ein roter Punkt neben dem Symbol weist auf eine ungelesene Warnung hin. Warnungen sind chronologisch geordnet.

Wenn Sie mehrere Keller haben, können Sie nach Kellern filtern (Filtersymbol oben links auf Ihrem Bildschirm). Ein Suchfeld ermöglicht es Ihnen, Ihre Benachrichtigungen zu filtern, um ein bestimmtes Ereignis zu finden.



• **Temperaturalarm / Tür offen:** Ihr Keller warnt Sie, wenn Temperaturbewegungen Ihre Aufmerksamkeit erregen sollten.

• **Vorratsalarm:** Sie können Vorratsalarme für einen bestimmten Wein und nach einer definierten Menge programmieren. Die Anwendung weist Sie darauf hin, dass der betreffende Wein nicht mehr vorrätig ist. (Die „Ausfall“-Menge wird von Ihnen festgelegt, die Alarmierung kann auf eine Flaschenanzahl eingestellt werden.)

Seite « PROFIL »

Auf dieser Seite können Sie die Informationen zu Ihrem VINOTAG®-Konto einsehen, vervollständigen oder ändern.

- **Meine Angaben ändern**: Hier können Sie Ihre Anmeldeinformationen (Name, Vorname, Geburtstag, Land, Bundesland) ändern oder Ihr Konto löschen. Außerdem können Sie zustimmen, Nachrichten und andere kommerzielle Mitteilungen von VINOTAG zu erhalten.
- **Ich werde Premium-Mitglied**: Hier können Sie die Premium-Option von VINOTAG® abonnieren und die Anzahl Ihrer Scans auffüllen. Mit diesen Scans können Sie die VIVINO® Datenblätter direkt in Ihrem Weinschrank speichern und brauchen die Weindatenblätter nicht mehr von Hand ausfüllen (weitere Informationen in der Rubrik „Premium-Konto“).
- **Keller hinzufügen**: Damit können Sie neue Keller hinzufügen.
- **Geben Sie einen Einladungscode ein**: Damit können Sie Kellern beitreten, deren Zugang mit Ihnen geteilt wurde. Die Eingabe eines Einladungscodes ist obligatorisch, um einem Keller beizutreten, dieser Zugangscode wird vom Eigentümer des gemeinsamen Kellers generiert und verteilt.
- **Kontakt**: Hier können Sie den VINOTAG® Kundendienst kontaktieren, wobei Sie in einer Dropdown-Liste den Betreff Ihrer Anfrage auswählen können.
- **Allgemeine Nutzungsbedingungen**: Hier können Sie die aktuellen Nutzungsbedingungen von VINOTAG® ansehen.
- **Impressum: Hier ist das Impressum von VINOTAG® zu finden.**

- **Abmelden**: Hier können Sie sich von der App abmelden.

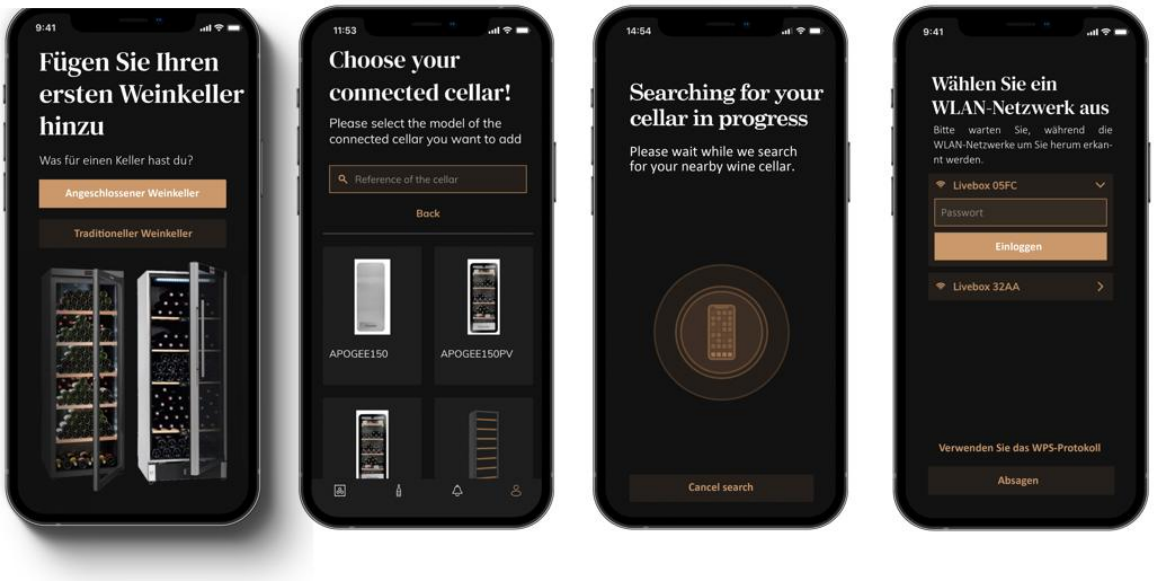
Einen Weinschrank hinzufügen

Jetzt können Sie zu Ihrem VINOTAG®-Konto Ihren ersten Weinschrank bzw. einen neuen Weinschrank hinzufügen (In der App haben Sie die Möglichkeit, mehrere Weinschränke zu verwalten, die Sie aus einer Reihe von Modellen auswählen können).

Achtung! Sie dürfen die App auf keinen Fall verlassen, wenn Sie einen Weinschrank hinzufügen.

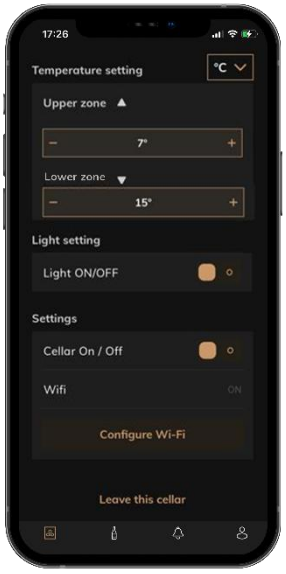
• **Hinzufügen des ersten Weinschranks**: Bei der Erstellung Ihres Kontos müssen Sie Ihren Weinschrank erstellen. Befolgen Sie dazu die nachfolgenden Schritte.
• **Hinzufügen eines neuen Weinschranks**: Wenn Sie mehrere Weinschränke in Ihrer App verwalten wollen, gehen Sie auf die „Profil"-Seite -> „Meine Weinschränke" und klicken Sie auf „Einen Weinschrank hinzufügen". Befolgen Sie anschließend die nachfolgenden Schritte.

Hinzufügen eines „smarten Weinschranks"



- Definieren Sie den Kellertyp „angeschlossener Keller" oder „nicht angeschlossener Keller". ECS-Modelle gehören zur Kategorie „vernetzter Keller". Klicken Sie auf „verbundener Keller".
- Die Anwendung fordert Sie auf, Bluetooth zu aktivieren; seine Aktivierung ist notwendig, um den Keller zu konfigurieren.
- Sobald Ihr Keller mit Bluetooth verbunden ist, fordert Sie die Anwendung auf, ein WLAN-Netzwerk auszuwählen. Bei einem WLAN-Netzwerk wird das Passwort des WLAN-Routers abgefragt. Wenn die WLAN-Verbindung fehlschlägt, überprüfen Sie das Passwort und/oder überprüfen Sie die Entfernung zwischen Ihrem Keller und Ihrem WLAN-Router. Eine zu große Entfernung oder zu dicke Wände können die Verbindung blockieren. Bringen Sie den Keller näher an den Wi-Fi-Router heran, um dessen Verbindung zu ermöglichen, oder fügen Sie einen Wi-Fi-Repeater hinzu.

Verwaltung meines Kellers



Im Modus „Einstellungen“ können Sie Ihren Keller steuern

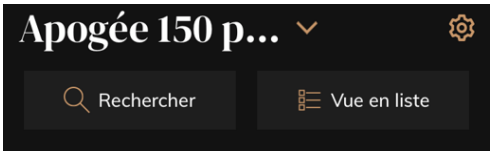
- Passen Sie die Temperatur Ihres Kellers an
- Ändern Sie die Messung von Celsius auf Fahrenheit
- Schalten Sie die Beleuchtung ein/aus
- Betrieb stoppen oder starten
- Dein Keller
- Setzen Sie das WLAN in Ihrem Keller zurück
- Teilen Sie Ihren Keller
- Löschen Sie Ihren Keller

Teilen Sie einen Keller

Als Besitzer eines Kellers können Sie andere Personen in Ihren Keller einladen. Um Ihren Keller zu konsultieren, muss der Gast ein VINOTAG®-Konto erstellen.

So laden Sie jemanden ein:

- Gehen Sie auf Ihre Cellar-Seite und wählen Sie oben rechts das Symbol „Einstellungen“.



- Wählen Sie unten auf der Seite „Meinen Keller teilen“
- Klicken Sie anschließend auf die Schaltfläche „Code erstellen“,
- Sie können diesen Code an die Person(en) weitergeben oder mitteilen, mit der/denen Sie Ihren Keller teilen möchten.
- Sie können neue Zugangscodes erstellen, um den Inhalt Ihres Weinkellers mit anderen Mitgliedern zu teilen.

Wenn Sie Ihren Keller teilen;

- Die Seite „Benachrichtigungen“ informiert Sie, wenn ein Mitglied Ihrem Keller beigetreten ist.
- Sie können diesen Zugriff jederzeit entfernen; Auf der Registerkarte "Meinen Keller teilen" werden die Benutzer mit Zugriff angezeigt. Klicken Sie einfach auf das Symbol "Mülleimer" neben dem Namen des Mitglieds, für das Sie den Zugriff entfernen möchten.

Um auf einen mit Ihnen geteilten Keller zuzugreifen;

- Wenn Sie eingeladen werden, einem Keller beizutreten, gehen Sie auf die Seite „Mein Profil“: „Geben Sie einen Einladungscode ein“. Geben Sie den erhaltenen Einladungscode ein und klicken Sie auf „beitreten“. Sie haben jetzt Zugang zu einem gemeinsamen Keller.
- Sie können einen gemeinsamen Keller jederzeit verlassen; Wählen Sie den Keller aus, den Sie nicht mehr einsehen möchten, und klicken Sie auf die Schaltfläche „Diesen Keller verlassen“.

Einen Weinschrank löschen

- Wenn Sie einen oder mehrere Weinschränke löschen möchten:
- Gehen Sie auf die Seite „Mein Keller“.
- Die Liste Ihrer Weinkeller erscheint im Dropdown-Menü oben rechts auf der Seite

- Wählen Sie den Weinschrank aus, den Sie löschen wollen und drücken Sie auf „Löschen“.
- Wiederholen Sie den Vorgang für alle Weinschränke, die Sie löschen wollen.

Achtung! Wenn in dem Weinschrank mindestens eine Flasche vorhanden ist, erscheint ein Pop-up-Fenster, in dem Sie den Löschvorgang bestätigen sollen. Nachdem der Weinschrank gelöscht wurde, ist es nicht mehr möglich, die Informationen wiederherzustellen.

Achtung! Sie können keinen Weinschrank löschen, der Ihnen nicht gehört. Wenn ein Weinschrank mit Ihnen geteilt wurde und auf der Seite „Profil“: „Meine Weinschränke“ sichtbar ist, können Sie das Teilen beenden. Wenn Sie nicht der Besitzer sind, hat die Schaltfläche „Löschen“ die Bedeutung „Verlassen“. Wenn Sie darauf klicken, können Sie den Weinschrank verlassen. Es erscheint ein Pop-up-Fenster, um den Vorgang zu bestätigen.

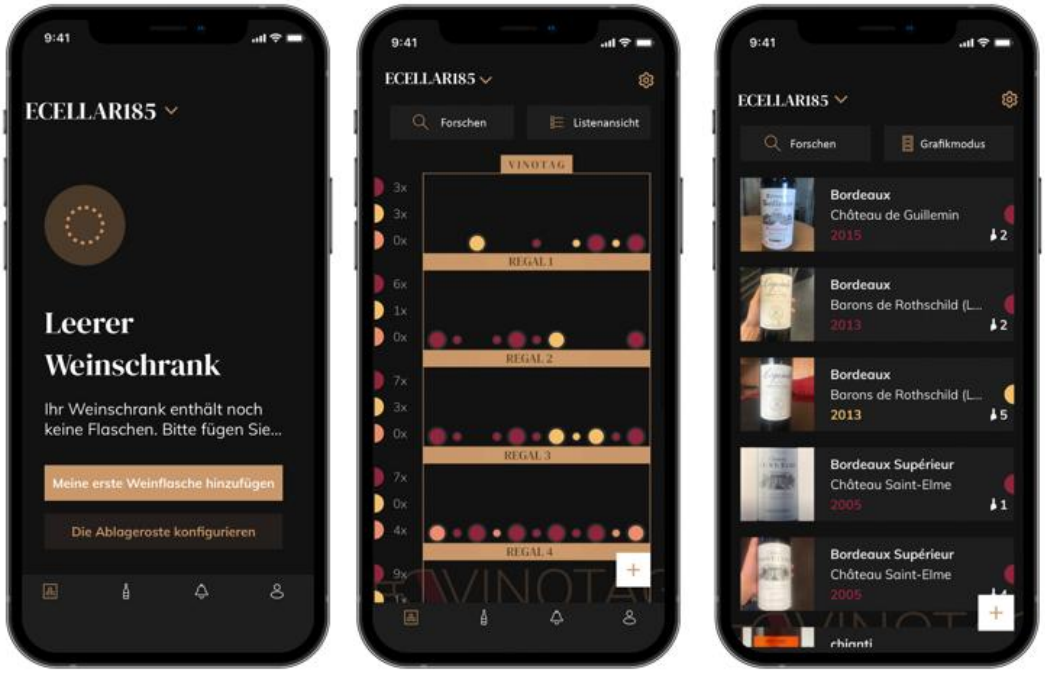
Ändern Sie die Kellerkonfiguration

Sie möchten die Konfiguration Ihres Weinkellers abweichend von der Standardkonfiguration ändern.

Gehen Sie zu den „Einstellungen“ Ihres Schranks und dann zu Informationen/Regale, um Regale zu löschen oder hinzuzufügen.

Flaschen hinzufügen

Sie haben Ihren Keller in der VINOTAG®-Anwendung erstellt; Sie können jetzt Flaschen hinzufügen.



Erstellung des Weinschranks Listenansicht Grafikansicht

- Klicken Sie bei einem neuen Keller auf „meine erste Flasche hinzufügen“ oder „+“
- Machen Sie ein Foto vom Etikett der Flasche, die Sie in Ihren Weinkeller stellen möchten. Ein ausgefülltes Weinblatt erscheint; Dieses Blatt stammt aus der VIVINO®-Datenbank. Sie können dieses Weinblatt ändern oder ergänzen. Aufmerksamkeit ! Wenn die gescannte Weinflasche nicht in der VIVINO®-Datenbank verfügbar ist oder Sie kein Premium-Abonnement haben, müssen Sie das mit Ihrer Flasche verknüpfte Weinblatt manuell ausfüllen. Wenn Sie möchten, ist es möglich, kein Foto des Etiketts zu machen, in diesem Fall haben Sie keinen Zugriff auf die VIVINO®-Datenbank, sodass Sie das Ihrer Flasche zugeordnete Weinblatt manuell ausfüllen müssen.

o Beim Hinzufügen einer Flasche können Sie das zugehörige Weinblatt vervollständigen / ändern; Geben Sie einen

Kommentar zur Weinflasche ein, speichern Sie sie als Favorit oder geben Sie ihr eine Bewertung.

o Wenn Sie eine Weindatei manuell ausfüllen möchten, können Sie die folgenden Felder ausfüllen:
- Weinname
- Domäne
- Bezeichnung
- Jahr
- Land/Region
- Farbe
- Menge der Flaschen

o Ein „erweiterter“ Modus erlaubt Ihnen, zusätzliche Informationen bereitzustellen, wie z.
- Mindestverwahrung (Jahre)
- Maximale Wache (Jahre)
- KommentarPasser en favoris
- Noter la bouteille (0 à 5)
- Kaufpreis
- Link zu VIVINO®, um das vollständige Blatt zu finden (Premium-Option)
- Link zu VIVINO®, um diesen Wein zu kaufen

o Die gescannte Flasche wird nicht erkannt: Falls die Flasche nicht erkannt wird, bietet die Anwendung an, den Scan neu zu starten, die Flasche manuell zu suchen (wenn keine Flasche ihrer Suche entspricht) oder das Blatt manuell auszufüllen.

o Es ist zwingend erforderlich, eine minimale und maximale Haltezeit einzugeben, um Benachrichtigungen zu Spitzenzeiten zu erhalten. Wenn die Felder für die minimale und maximale Haltezeit nicht ausgefüllt sind, wird keine Benachrichtigung über das Spitzendatum gesendet.

Sobald die Flaschen identifiziert wurden, ermöglicht Ihnen die Anwendung, ein digitales Verzeichnis Ihrer Weine zu führen. Melden Sie in Ihrem digitalen Weinkeller den Standort Ihrer echten Flaschen, um ein Verzeichnis Ihrer digitalen Weine zu führen.

Es ist auch möglich, eine Flasche über eine Weindatei hinzuzufügen.

- Klicken Sie auf die Schaltfläche unten auf der Seite „Eine oder mehrere Flaschen hinzufügen“
- Geben Sie die Anzahl der hinzuzufügenden Flaschen ein.
- Stellen Sie die Flasche(n) in Ihrem Keller an die gewünschte(n) Stelle(n);
- Erfassen Sie diese Orte in VINOTAG®.

BITTE BEACHTEN SIE: Wenn Sie ein VINOTAG®-Konto erstellen, können Sie von „50 kostenlosen Scans“ profitieren. Beim Hinzufügen eines angeschlossenen Kellers werden Ihnen 50 Scans angeboten. Mit diesen Scans profitieren Sie dank der Partnerschaft VINOTAG® - VIVINO® von vorab ausgefüllten Weinblättern. Für den Fall, dass alle angebotenen Scans verwendet wurden; Es ist möglich, weiterhin Flaschen hinzuzufügen, indem Sie ihr Weinblatt manuell ausfüllen, oder die Premium-Option abonnieren, um von einer Aufladung von Scans zu profitieren (siehe Abschnitt „Premium-Konto“).

ESOMMELIER®-Funktion

Beim Hinzufügen einer Flasche zu einem „verbundenen Keller“; Sie können die ESOMMELIER®-Funktion verwenden. Diese Funktion empfiehlt den idealen Aufbewahrungsort für Ihren Wein. Wenn Sie eine Flasche scannen, identifiziert VINOTAG® die Weinsorte; Je nach Weintyp werden Lagertemperaturen für eine optimale Konservierung empfohlen.

Je nach Weintyp eignen sich daher bestimmte Standorte in Ihrem Keller besser.

Die ESOMMELIER®-Funktion hilft Ihnen, Ihren Wein in den besten Bedingungen zu halten. Durch Klicken auf diese Schaltfläche bietet Ihnen der Weinkeller verfügbare Stellplätze an, die für die gescannte Weinflasche geeignet sind; spezifische Symbole zeigen diese Orte auf der digitalen Ansicht Ihres Weinkellers an.

Premium-Konto

Für ein angenehmeres Nutzererlebnis ist VINOTAG® eine Partnerschaft mit VIVINO® eingegangen. Bei der Erstellung eines VINOTAG®-Kontos erhalten Sie eine Anzahl an „kostenlosen Scans“.

„Kostenloser Scan“ bezeichnet den Vorgang, wenn Sie eine Flasche fotografieren, um direkt auf das detaillierte Weindatenblatt aus der VIVINO®-Datenbank zuzugreifen. Achtung! Nicht erkannte Flaschen werden in der Anzahl der „kostenlosen Scans“ eingerechnet, da eine Erkennungsanfrage an VIVINO® gesendet wurde. Das Foto muss eine ausreichende Qualität und Schärfe aufweisen, damit die Flasche erkannt werden kann.

Das Weindatenblatt kann geändert und direkt in der digitalen Version Ihres Weinschranks gespeichert werden. Sie müssen Ihr Weindatenblatt nicht mehr manuell ausfüllen. Ein echter Zeitgewinn beim Befüllen Ihres Weinschranks! Außerdem erhalten Sie zahlreiche Informationen über Ihre Lieblingsweine.

Falls Sie alle kostenlosen Scans aufgebraucht haben, können Sie weiterhin Flaschen hinzufügen, indem Sie die Datenblätter manuell ausfüllen oder die Premium-Option abonnieren, mit der die Anzahl der verfügbaren Scans nachgefüllt wird. Ein Pop-up-Fenster benachrichtigt Sie, dass Sie keine kostenlosen Scans mehr haben.

Um ein Premium-Konto nutzen zu können, muss ein Premium-Abo abgeschlossen werden, mit dem das Scan-Guthaben kostenpflichtig aufgefüllt werden kann.

- Guthaben von 200 Scans
- Guthaben von 400 Scans
- Guthaben von 1.000 Scans

Die gekauften „Scans“ sind ohne zeitliche Begrenzung nutzbar.

Die Premium-Option kann über die VINOTAG®-App im Bereich „Mein Konto“ durch Anklicken der Schaltfläche „Ich werde Premium-Mitglied“ abonniert werden. Dort können auch die Preiskonditionen abgerufen werden.

Flaschen entfernen

Sie haben Ihren Keller in der VINOTAG®-Anwendung erstellt; Sie können jetzt Flaschen aus Ihrem Keller löschen. Die Flaschen werden in Ihrem Vinothekenraum aufbewahrt.

Wenn Sie eine Flasche konsumieren, müssen Sie ihre digitale Version in der Anwendung löschen, um ein aktuelles Weinregister zu führen.

Ein Weindatenblatt einsehen

Weindatenblätter können von Ihren Weinschränken oder Ihrer Weinbibliothek aus eingesehen werden.

Ansicht des Weindatenblatts in meinem Weinschrank im Listenmodus oder in meiner Weinbibliothek

- Klicken Sie auf die gewünschte Flasche.
- Sehen Sie sich die Informationen zu Ihrer Flasche an.
- Weitere Informationen finden Sie auf der Seite unseres Partners Vivino, indem Sie auf „Auf Vivino ansehen“ klicken.

Ansicht des Weindatenblatts in meinem Weinschrank im Grafik-Modus

- Klicken Sie auf den gewünschten Ablagerost.
- Klicken Sie auf die gewünschte Flasche.

- Sehen Sie sich die Informationen zu Ihrer Flasche an.
- Weitere Informationen finden Sie auf der Seite unseres Partners Vivino, indem Sie auf „Auf Vivino ansehen“ klicken.

Trinkreife-Benachrichtigungen erstellen

Um Trinkreife-Benachrichtigungen zu erstellen, müssen unbedingt eine minimale (größer als 0) und maximale Lagerzeit im Weindatenblatt eingegeben werden. Die Lagerzeit wird in Jahren angegeben. Wenn Sie Ihren Wein noch nicht getrunken haben, erhalten Sie zu Beginn und am Ende der Trinkreife eine Benachrichtigung. Für eine Flasche vom Jahrgang „X“ mit einer minimalen Lagerzeit von 5 Jahren und einer maximalen Lagerzeit von 10 Jahren, erhalten Sie folgende Benachrichtigungen:

- Jahrgang „X“ + 5 Jahre: Benachrichtigung zu Beginn der Trinkreife „Ihr Wein hat jetzt seine Trinkreife erreicht.“

- Jahrgang „X“ + 10 Jahre: Benachrichtigung am Ende der Trinkreife „Ihr Wein erreicht das Ende seiner Trinkreife.“

Benachrichtigung über niedrigen Flaschenvorrat erstellen

Um Ihren Weinschrank und Ihre Weine besser verwalten zu können, bietet Ihnen VINOTAG® die Möglichkeit, Benachrichtigungen bei einem niedrigen Flaschenvorrat einzurichten:

- Klicken Sie in der App auf der Ansicht Ihres Weinschranks auf die gewünschte Flasche, um das dazugehörige Weindatenblatt aufzurufen.
- Klicken Sie auf „Eine Benachrichtigung programmieren“.
- Geben Sie an, bei welchem Restbestand an Flaschen Sie eine Benachrichtigung über einen niedrigen Flaschenvorrat erhalten möchten.
- Klicken Sie auf „Bestätigen“. Die Bestandsbenachrichtigung ist aktiviert.

Um eine Bestandsbenachrichtigung zu deaktivieren, klicken Sie auf „Benachrichtigung ändern“; verringern Sie die Anzahl der gewünschten Flaschen, bis „Deaktiviert“ erscheint. Klicken Sie auf „Bestätigen“. Die Bestandsbenachrichtigung ist deaktiviert.

Visualisieren Sie den Standort Ihrer Flaschen in Ihrem Keller

- Sie haben Ihren Keller im Blick; Verwenden Sie das Suchsymbol oben links auf Ihrem Bildschirm
- Geben Sie den Namen des gesuchten Weins und / oder die Domäne und / oder andere Informationen zur Flasche an
- Die Weindatei der gesuchten Flasche wird angezeigt
- Klicken Sie auf die Schaltfläche am Ende der Seite „Meine Flaschen anzeigen“ oder auf die Schaltfläche „Position im Keller“ am Anfang Ihrer Weinkartei

6. AUSSTATTUNG

Die Klimatisierung

Entsprechend der Meinung von Fachleuten liegt die optimale Lagertemperatur für Weine um 12°C, in einer Bandbreite zwischen 10° und 14°C. Diese ist jedoch nicht mit der Serviertemperatur zu verwechseln, die ihrerseits je nach Eigenheit und Beschaffenheit des Weines zwischen 5 und 20°C liegt.

Abrupte Temperaturschwankungen sind in jedem Fall zu vermeiden. Dieses Gerät wurde von Fachleuten für Weinliebhaber entwickelt, und berücksichtigt im Gegensatz zum einfachen Kühlschrank die Empfindlichkeit der Grand Crus hinsichtlich abrupter Temperaturschwankungen mit der genauen Kontrolle einer **konstanten Durchschnittstemperatur.**

Schwingungsdämpfung

Der Kühlkompressor ist mit speziellen Schwingungsdämpfern (Silent-Blocks) ausgestattet und das Innengehäuse ist durch eine dicke Schicht an Polyurethan-Schaum vom Außengehäuse isoliert. Durch diese Merkmale wird verhindert, dass sich die Schwingungen auf Ihre Weine übertragen.

UV-Filterung

Licht beschleunigt den Alterungsprozess Ihrer Weine. In unseren Schränken mit Volltüren sind Ihre Weine natürlich geschützt, wenn Sie davon Abstand nehmen, die Türen zu oft zu öffnen. Dieses Modell mit Glastür ist mit einer besonderen Beschichtung versehen, die schädliche UV-Strahlen abweist; Ihre Weine sind somit absolut geschützt.

Abtauen

Ihr Gerät ist mit einem automatischen Abtauzyklus ausgestattet. Bei Stillstand des Kühlzyklus tauen die gekühlten Oberflächen des Gerätes automatisch ab. Das so aufgefangene Abtauwasser wird in die Verdunstungsschale für Kondenswasser abgeleitet, die sich an der Geräterückseite in der Nähe des Kompressors befindet. Die vom Kompressor erzeugte Abwärme verdampft danach das im Behälter gesammelte Kondenswasser.

Regale

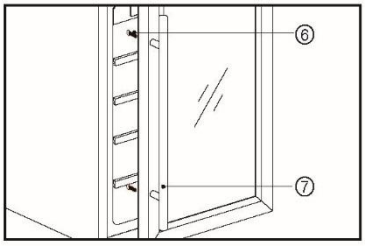
Um Beschädigungen der Türdichtung zu vermeiden, vergewissern Sie sich, dass die Tür vollständig geöffnet ist, bevor Sie die Regale ziehen, um die Flaschen auf- oder abzunehmen.
Um den Inhalt der Regale leichter zugänglich zu machen, müssen Sie das Regal nach außen schieben. Sie sind jedoch mit einem Stopper auf jeder Seite ausgestattet, um ein Fallen der Flaschen zu verhindern.

Verstärkte Sicherheit

Da diese Gerätereihe zum Lagern von wertvollen Gegenständen bestimmt ist, haben wir darauf geachtet, nur Bauteile von hoher Qualität zu verarbeiten, und Herstellungstechniken anzuwenden, die eine optimale Betriebssicherheit gewährleisten.

Türgriffmontage

Ihr Gerät ist mit einem Edelstahl-Türgriff ausgestattet. Nehmen Sie die Türdichtung ab und befestigen Sie den Türgriff gemäß nachfolgendem Schema mit den mitgelieferten Schrauben an der Tür. Verwenden Sie keine Elektrowerkzeuge, sondern nur einen manuellen Schraubendreher.



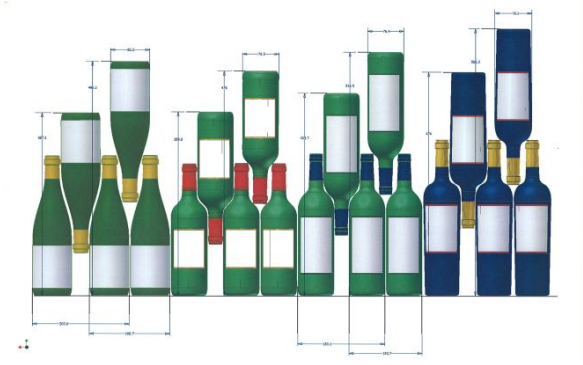
7. BEFÜLLUNG

Die Angaben zur maximalen Flaschenanzahl sind unverbindlich und ermöglichen (wie der Volumeninhalt von Kühlschränken) eine grobe Einschätzung der Gerätegröße.

Sie entsprechen Tests, die mit einer Standardflasche durchgeführt wurden (in diesem Fall eine leichte 75 cl Bordeaux-Flasche). In der Normierung hat jede Flaschenform einen eigenen geografischen Ursprung (z.B. Bordeaux, Burgund, Provence, usw.) und Typ (z.B. Tradition, schwer, leicht, Flöte, usw.) mit jeweils individuellem Durchmesser und individueller Höhe.

In Wirklichkeit könnte man im Extremfall mehr Flaschen einförmig und ohne Roste übereinander stapeln, aber ein reichhaltiger Weinschrank umfasst eine große Vielzahl verschiedener Flaschen und durch den praktischen Aspekt der alltäglichen Nutzung des Weinschranks bleibt die Flaschenanzahl begrenzt. Sie werden das Gerät daher wahrscheinlich mit etwas weniger Flaschen befüllen als die angegebene Höchstzahl.

Flaschentypen:



Hier sehen Sie vier Sorten von 75 cl Flaschen, Burgunder und Bordeaux, mit unterschiedlicher Größe. Es gibt zahlreiche weitere Flaschen mit allen möglichen Fassungsvermögen und Formen.

Wird ein Weinschrank beispielsweise nur mit Burgunderflaschen gefüllt, liegt man rund 30% unter der ursprünglich für Bordeaux berechneten Menge.

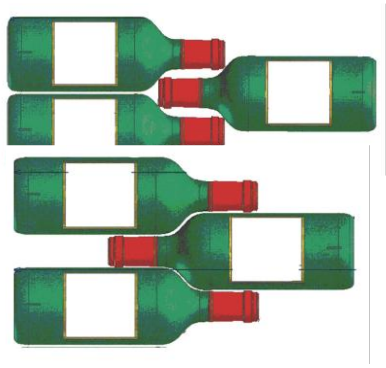
Gegeneinander Lagerung

„Kopf bei Fuß“ Hals an Hals:

Beachten Sie die unterschiedliche Tiefe!

Kopf bei Fuß Hals zwischen den Bäuchen:

Erhöhte Befüllung.



Beispiele von Serviertemperaturen

Bei Verkostungen zu beachten, um die volle Geschmacksvielfalt der Weine genießen zu können! Die Meinungen gehen auseinander, die Umgebungstemperatur auch, aber viele sind sich über folgendes einig:

Große Bordeaux-Weine / Rotwein	16 - 17°C
Große Burgunder-Weine / Rotwein	15 - 16°C
Grands Crus trockener Weißweine	14 - 16°C
Leichte, fruchtige, junge Rotweine	11 - 12°C
Rosé de Provence, Jungweine	10 - 12°C
Trockene Weißweine und rote Tafelweine	10 - 12°C
Weißer Tafelwein	8 - 10°C
Champagner	7 - 8°C
Zuckerreiche Weine	6°C

Angekündigte Kapazität

Die angegebene Kapazität wird gemäß der Norm EN62552 gemessen. Dieser Standard wird mit traditionellen 75-cl-Flaschen vom Typ Bordeaux berechnet. Jede andere Art von Flaschenformat sowie das Hinzufügen von Regalen reduzieren die Lagerkapazität erheblich. Die maximale Kapazität wird mit einer definierten Anzahl von Regalen berechnet, die je nach Modell variieren.

8. PFLEGE

Ziehen Sie vor der Reinigung des Gerätes (regelmäßig durchzuführen) den Netzstecker aus der Steckdose oder nehmen Sie die entsprechende Sicherung heraus.

Wir raten Ihnen, das Gerät vor der Erstinbetriebnahme und dann regelmäßig innen und außen (Frontseite, Seitenwände und Oberseite) mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Wiedereinschalten gut trocknen lassen. Auf keinen Fall Löse- bzw. Scheuermittel verwenden.

Bei der Erstinbetriebnahme können noch Restgerüche vorhanden sein. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall mehrere Stunden ohne Befüllung mit der niedrigsten Temperatur laufen. Durch die Kälte werden etwaige Gerüche beseitigt.

Was tun bei Stromausfällen?

Die meisten Stromausfälle sind nur von kurzer Dauer. Ein ein- bis zweistündiger Stromausfall hat keinen Einfluss auf die Temperatur im Weinschrank. Achten Sie bei Stromausfällen darauf, die Tür nicht unnötig zu öffnen, um den Wein zu schützen. Bei sehr langen Stromausfällen ergreifen Sie bitte die notwendigen Maßnahmen zum Schutz des Weines.

- Falls der Stecker gezogen, das Gerät ausgeschaltet ist oder ein Stromausfall aufgetreten ist, müssen Sie 3 bis 5 Minuten zuwarten, bevor Sie es wieder einschalten. Wenn Sie versuchen, es vor Ablauf dieser Zeitspanne einzuschalten, wird der Kompressor erst nach etwa 3/5 Minuten anlaufen (falls laut Temperatureinstellung nötig).
- Bei der Erstinbetriebnahme und nach einer längeren Abschaltung des Schrankes kann es beim Wiedereinschalten vorkommen, dass die ausgewählten und die angezeigten Temperaturen nicht übereinstimmen. Das ist normal! Warten Sie einfach einige Stunden zu, bis sich die Temperaturen wieder einpendeln.

Bei längerer Abwesenheit

- **Kurzer Urlaub:** Lassen Sie den Weinklimaschrank während einer Abwesenheit von weniger als drei Wochen in Betrieb.
- **Längere Abwesenheit:** Sollte das Gerät mehrere Monate nicht benutzt werden, entfernen Sie den gesamten Inhalt und schalten Sie das Gerät aus. Reinigen und trocknen Sie den Innenraum sorgfältig. Um Geruchsentwicklung und Schimmelbefall vorzubeugen, lassen Sie die Tür leicht geöffnet: falls nötig blockieren, um zu verhindern, dass die Tür zufällt.

Ortswechsel des weinschranks

- Trennen Sie Ihr Gerät vom Strom
- Nehmen Sie alle Flaschen aus dem Gerät, befestigen Sie bewegliche Elemente.
- Um Schäden an den Nivellierschrauben der Füße zu vermeiden, sollten Sie diese ganz in die Basis des Geräts schrauben.
- Kleben Sie die geschlossene Tür mit Klebeband zu.
- Bewegen Sie das Gerät nur in senkrechter Stellung. Schützes Sie es mit Decken oder Ähnlichem vor Schäden.

9. IM PANNENFALL

Trotz aller Sorgfalt, die wir für unsere Produkte aufwenden, kann eine Störung niemals völlig ausgeschlossen werden. Bevor Sie sich mit dem Kundendienst Ihres Händlers in Verbindung setzen, prüfen Sie bitte folgende Punkte:

- Der Netzstecker ist in der Steckdose
- Es liegt kein Stromausfall vor
- Die Störung ist nicht auf eine der Ursachen zurückzuführen, die in der Tabelle am Ende der Bedienungsanleitung beschrieben sind

WICHTIGER HINWEIS: Ist das Gerätenetzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, einem von der Marke anerkannten Fachbetrieb oder dem Händler ausgetauscht werden. Zur Vermeidung der Verletzungsgefahr muss es auf jeden Fall von einer qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden.

SOLLTEN DIESE KONTROLLEN ZU NICHTS FÜHREN, KONTAKTIEREN SIE BITTE DEN KUNDENDIENST IHRES HÄNDLERS.

ACHTUNG!
Ziehen Sie vor Reinigungs- bzw. Reparaturarbeiten prinzipiell den Netzstecker aus der Steckdose!

Ästhetische und funktionelle Ersatzteile gemäß VERORDNUNG (EU) 2019/2019 (Anhang II, Punkt 3) werden professionellen Reparaturbetrieben und Endbenutzern für einen Zeitraum von 7 oder 10 Jahren zur Verfügung gestellt (Liste in Anhang II, Punkt 3) .a.1 und 3.a.2) ab dem Zeitpunkt des Inverkehrbringens der letzten Einheit des Modells. Die Liste der Ersatzteile und das Bestellverfahren (professioneller Zugang / spezieller Zugang) finden Sie auf der folgenden Website: www.interfroidservices.fr oder per Post unter folgender Adresse: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 72230 ARNAGE Für andere funktionale Ersatzteile, die nicht in der EU-Verordnung 2019/2019 aufgeführt sind, sind sie für einen Zeitraum von 10 Jahre erhältlich. Die Herstellergarantie für Funktionsteile beträgt 1 Jahr.

10. STÖRUNGSBEHEBUNG

Sie können viele einfache Probleme mit den Geräten selbst lösen, ohne den Kundendienst einzuschalten. Versuchen Sie es mit den nachfolgenden Vorschlägen.

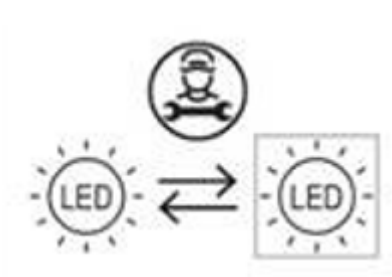
PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Der Weinschrank schaltet sich nicht ein	• *Das Netzkabel wurde nicht angesteckt* • *Der Ein-/Ausschalter steht auf Aus* • *Die entsprechende Sicherung Ihrer Elektroanlage ist durchgebrannt*
Der Weinschrank kühlt nicht genug	• *Kontrollieren Sie die ausgewählte Temperatur* • *Die Außentemperatur im Raum überschreitet die* • *Der Weinschrank wird zu oft geöffnet* • *Die Tür wird nicht gut geschlossen* • *Die Türdichtung ist nicht dicht*
Der Kompressor startet und stoppt häufig	• *Die Raumtemperatur um den Weinschrank ist hoch* • *Sie haben soeben viele neue Flaschen eingelegt* • *Der Weinschrank wird zu oft geöffnet* • *Die Tür wird nicht gut geschlossen* • *Die Einstellung der Temperatur ist nicht richtig* • *Die Türdichtung ist nicht dicht*
Die Beleuchtung funktioniert nicht	• *Das Netzkabel wurde nicht angesteckt* • *Die entsprechende Sicherung Ihrer Elektroanlage ist durchgebrannt* • *Die LED ist außer Betrieb* • *Der Beleuchtungsknopf steht auf Aus*
Schwingungen	• *Stellen Sie absolut sicher, dass der Weinschrank ganz eben steht.*
Der Weinschrank scheint sehr laut zu funktionieren	• *Ein Geräusch wie zirkulierendes Wasser entsteht durch das Kühl Gas und ist normal* • *Am Ende des Kompressor Zyklus hört man gelegentlich ein Geräusch fließenden Wassers* • *Das Zusammenziehen und Dehnen der Innenwände kann krachende Geräusche ergeben* • *Der Weinschrank steht nicht eben*
Die Tür schließt nicht ganz	• *Der Weinschrank steht nicht eben* • *Die Türdichtung ist schmutzig oder defekt* • *Die Roste sind schlecht positioniert*
Das WLAN-Symbol blinkt.	• *Melden Sie sich bei der Vinotag-App an und koppeln (verbinden) Sie Ihren Weinkeller*
Ich habe kein blinkendes WLAN-Logo auf dem Kellersteuerungsbildschirm.	• *Führen Sie einen WLAN-Reset gemäß Kapitel 5 – Fernbedienung dieses Handbuchs durch*
Ich habe ein blinkendes WLAN-Logo, bin mit Vinotag verbunden und die Anwendung kann meinen Keller nicht finden.	• *Überprüfen Sie, ob Ihr WLAN-Netzwerk aktiv ist und sich in der Nähe des Kellers befindet. Überprüfen Sie, ob Ihr WLAN-Netzwerk 2,4 GHz hat (siehe Details in Kapitel 4 dieses Handbuchs). Um den Keller zu koppeln (zu verbinden), muss Ihr Telefon auch mit dem 2,4-GHz-Netzwerk Ihres WLAN-Netzwerks*

verbunden sein.

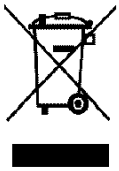
Wenn auf dem Display ein Fehlercode (Typ E1, E2 ..) angezeigt wird, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Händlers.

Austausch der Beleuchtung

Dieses Gerät verfügt über Leuchtdioden (LED). Dieser Diodentyp kann vom Verbraucher nicht selbst gewechselt werden. Die Lebensdauer dieser LEDs ist normalerweise lang genug, so dass sie nicht gewechselt werden müssen. Sollte es jedoch trotz aller Sorgfalt bei der Fertigung Ihres Weinschranks zu einem Defekt der LEDs kommen, wenden Sie sich bitte auf jeden Fall an den Kundendienst.



11. UMWELT



Das Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Durch die Gewährleistung der ordnungsgemäßen Entsorgung des Produkts helfen Sie, die potenziellen negativen Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit zu verhindern, die anderenfalls durch die unsachgemäße Abfallbehandlung des Produkts entstehen können.

Das auf dem Gerät angebrachte Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Lebensdauer vom restlichen Hausmüll getrennt entsorgt werden muss. Es muss daher zu einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes zum Händler des neuen Gerätes gebracht werden.

Der Benutzer ist dafür verantwortlich, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer einer geeigneten Sammelstelle zugeführt wird. Eine zweckmäßige, getrennte Sammlung zur Weiterleitung des unbenutzten Gerätes zum Recycling, zur Aufbereitung und umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und fördert das Recycling der Wertstoffe, aus denen das Produkt besteht.

Um genauere Auskünfte zu den bestehenden Sammelsystemen zu erhalten, wenden Sie sich bitte an das örtliche Amt für Abfallentsorgung oder das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.

12. WARNHINWEIS

In dem Bestreben der kontinuierlichen Qualitätsverbesserung unserer Produkte behalten wir uns die Möglichkeit vor, die technischen Merkmale ohne Vorankündigung zu ändern.

Die Garantien für die Produkte der Marke LA SOMMELIERE werden ausschließlich durch unsere Vertragshändler gewährt. In dieser Bedienungsanleitung gemachte Angaben können nicht als eine Zusatzgarantie ausgelegt werden.

Die Firma FRIO ENTREPRISE kann nicht für Fehler bzw. technische und redaktionelle Versäumnisse in dieser Bedienungsanleitung haftbar gemacht werden.

Unverbindliche Unterlage.

Gelieve voor het gebruik de veiligheids- en gebruiksregels van deze handleiding te lezen en toe te passen.

Allereerst willen wij u bedanken voor uw vertrouwen in de groep **LA SOMMELIERE** met de aankoop van dit apparaat en wij hopen dat dit aan al uw verwachtingen zal voldoen.

Met dit apparaat kunt u uw flessen naar keuze bewaren of op de juiste schenktemperatuur (afhankelijk van uw flessen) brengen dankzij de uitgebreide instelmogelijkheden.

1. ALGEMENE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Lees de in deze handleiding beschreven voorschriften aandachtig door, voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de handleiding zorgvuldig voor toekomstig gebruik, indien nodig. Neem de volgende basisvoorzorgsmaatregelen in acht om het gevaar voor brand, elektrische schokken of verwondingen tijdens het gebruik van uw apparaat te beperken.

In het algemeen dient het onderhoud aan uw apparaat door een bevoegde vakman te worden uitgevoerd.

Lees, voor uw veiligheid en voor een correct gebruik van het apparaat, deze handleiding en de hierin vermelde waarschuwingen en adviezen aandachtig door alvorens het apparaat te installeren en voor de eerste keer te gebruiken. Om beschadigingen aan het apparaat te voorkomen en/of u onnodig te verwonden, is het van belang dat de personen die dit apparaat zullen gebruiken de werking en de beveiligingen ervan volledig begrijpen. Bewaar deze aanwijzingen voor later gebruik en berg ze op in de nabijheid van het apparaat, om deze bij het apparaat te voegen bij verkoop of een verhuizing. Dit maakt een optimale werking van het apparaat mogelijk.

Bewaar deze handleiding om risico op verwondingen te voorkomen. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden bij een onjuist gebruik van het apparaat

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik en bedoeld voor het opslaan van bijzondere drinkwaren op een bewaartemperatuur die hoger is dan die van een opslagruimte voor koel te bewaren producten. Het is geen geval bestemd voor het bewaren van koel te bewaren producten.

Zorg ervoor dat het voltage van uw elektrische installatie overeenstemt met de indicaties op het typeplaatje; het apparaat moet worden aangesloten op een goedgekeurd, geaard systeem. Verkeerde reparaties of aansluitingen brengen gevaren met zich mee. Laat uw elektrische installatie bij twijfel door een professionele vakman controleren

Dit apparaat dient voor uw veiligheid correct te worden aangesloten op een geaarde contactdoos. Onderbreek of verwijder in geen geval de aardingsdraad van het meegeleverde voedingssnoer.

Om veiligheidsredenen mag u geen elektrisch verlengsnoer gebruiken.

Als uw apparaat is beschadigd (grote schok) of schade heeft opgelopen (te grote spanning naar aanleiding van bliksem, overstroming, brand), kan het gebruik ervan gevaarlijk zijn. Koppel de voedingsstekker los en laat het apparaat door een erkende professionele hersteller controleren.

Vervang het voedingssnoer niet zelf als het is beschadigd, om elk gevaar te vermijden. Wend u tot uw verkoper, een erkend herstelcentrum of een professionele hersteller.

Dit apparaat dient zodanig te worden opgesteld dat de netcontactdoos bereikbaar is. Verplaats het apparaat niet zodra het is gevuld. U loopt het risico om de behuizing van het apparaat onherstelbaar te beschadigen. De elektrische onderdelen mogen niet rechtstreeks bereikbaar zijn.

- ✓ Houd kinderen uit de buurt van het apparaat.
- ✓ Gebruik dit apparaat niet buiten.

Wanneer er per ongeluk vloeistof (gebroken fles, enz.) op de elektrische onderdelen (motor, enz.) wordt gemorst, moet u de voedingsstekker onmiddellijk loskoppelen.

Om elk risico op brand, elektrocutie of verwonding te voorkomen, het voedingssnoer, de stekker of het apparaat zelf niet in water of een andere

vloeistof onderdompelen. Raak het apparaat nooit aan met natte handen

Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen en stel het niet rechtstreeks bloot aan zonnestralen.

Laat het voedingssnoer niet over een tafel hangen en zorg ervoor dat het niet in aanraking komt met scherpe randen of warme oppervlakken.

Trek niet aan het voedingssnoer om de stekker uit de contactdoos te trekken, maar neem de stekker vast en trek eraan Vergewis u ervan dat de plaats waar uw apparaat staat, het gewicht van het apparaat kan ondersteunen zodra het is gevuld (1 fles van 75 cl weegt ongeveer 1,3 kg). Uw wijnkast moet op een vlakke ondergrond worden geplaatst. Plaats een steun onder het apparaat indien u het op een mat of vast tapijt plaatst.

Zorg ervoor dat de deur helemaal geopend is als u de leggers uit hun compartiment trekt, om beschadiging van de bekleding van de deur te voorkomen.

Veiligheid van kinderen en overige kwetsbare personen

- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke beperkingen, of door personen met gebrek aan kennis en ervaring, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan van een persoon die de werking van het apparaat en de hieraan verbonden gevaren kent. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- De reiniging en het onderhoud mogen niet door kinderen uitgevoerd worden, behalve als ze meer dan 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
- Bewaar alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen, om risico op verstikking te voorkomen.
- Gevaar voor opsluiting van kinderen. Opsluiting van en verstikking bij kinderen zijn geen problemen uit het verleden. Afgedankte of verlaten apparaten zijn nog altijd gevaarlijk ... zelfs als ze "maar voor enkele dagen in de garage worden geplaatst".

- Snij, bij het afdanken van het apparaat, het snoer (zo dicht mogelijk bij het apparaat) door en verwijder de deur zodat spelende kinderen er zich niet in op kunnen sluiten of aan een elektrische schok bloot gesteld worden.
- Controleer, als het met een magnetisch deurrubber uitgeruste apparaat vervangen moet worden door een apparaat voorzien van een haak- of veersluiting op de deur of het deurrubber, of deze buiten werking is alvorens het oude apparaat af te voeren. Dit voorkomt dat kinderen zich in het apparaat kunnen opsluiten.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen van onder de 8 jaar.
- Verwijder de deur voordat u uw oude wijnkoeler weggooit. Laat de oplegplanken zitten zodat kinderen niet gemakkelijk in het apparaat kunnen klimmen.
- LET OP: kinderen tussen 3 en 8 kunnen het apparaat laden en ontladen.

Plastic zakken kunnen gevaarlijk zijn. Bewaar deze tas buiten het bereik van kinderen om verstikkingsgevaar te voorkomen.

Algemene veiligheid

WAARSCHUWING — Dit apparaat is bestemd voor gebruik voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals

- ✓ Keukenruimten voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen,
- ✓ Boerderijen en door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- ✓ Bed-and-breakfastomgevingen,
- ✓ Catering en vergelijkbare niet-retailtoepassingen.

WAARSCHUWING — Om gevaar door de instabiliteit van het apparaat te vermijden, moet het in overeenstemming met de voorschriften worden vastgemaakt.

WAARSCHUWING — Plaats nooit ontvlambare producten zoals spuitbussen

in dit apparaat, daar deze hierin kunnen lekken.

WAARSCHUWING — Als het snoer beschadigd is, moet u dit direct door de fabrikant of een erkende verkoper laten vervangen om risico op elektrocutie te voorkomen.

WAARSCHUWING — Gebruik alleen de door de fabrikant aanbevolen mechanische apparaten of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen.

WAARSCHUWING — Zorg ervoor het koelcircuit niet te beschadigen.

WAARSCHUWING — Gebruik geen elektrische apparaten in het compartiment, behalve als deze toegestaan zijn door de fabrikant.

WAARSCHUWING — Het koelmiddel en het isolatieblaasgas zijn brandbaar. Dankt u het apparaat af, breng het dan alleen naar een erkende afvalverwerkingscentrale. Stel het apparaat niet bloot aan vuur.

WAARSCHUWING — Het koelmiddel van deze apparaten is R600A; brandbare en ontplofbare artikelen mogen niet in of in de buurt van de kast worden geplaatst, om brand of ontploffingen te vermijden.

Koelvloeistof

Het koelcircuit van het apparaat bevat het koelmiddel isobutaan (R600a); dit is een licht ontvlambaar gas en dus schadelijk voor het milieu. Controleer, tijdens het vervoer en de installatie van het apparaat, of geen enkel onderdeel van het koelcircuit beschadigd is. Het koelmiddel (R600a) is een ontvlambare vloeistof.

Let op: brandgevaar

Bij een beschadigd koelcircuit:

- ✓ Voorkom open vlammen en alle ontstekingsbronnen.
- ✓ Zorg voor voldoende ventilatie in het vertrek waar het apparaat

geïnstalleerd is. Het is gevaarlijk om welke wijziging dan ook op dit apparaat uit te voeren.

Schade aan het snoer kan leiden tot kortsluiting en/of gevaar op elektrocutie.

Elektrische veiligheid

- We kunnen niet aansprakelijk gesteld worden voor ongevallen veroorzaakt door een onjuist uitgevoerde of defecte elektrische installatie.
- Het snoer mag niet verlengd worden. Gebruik geen verlengsnoeren, adapters of stekkerdozen.
- Vergewis u ervan dat de netstekker niet is verpletterd of beschadigd. Een verpletterde of beschadigde netstekker kan oververhit raken en brand veroorzaken.
- Vergewis u ervan dat de netstekker van het apparaat bereikbaar is.
- Trek niet aan het voedingssnoer.
- Koppel nooit de aarding af.
- Zit de contactdoos voor de netstekker los, stop de netstekker er dan niet in. U kunt een elektrische schok krijgen of er kan brand ontstaan.
- U mag het apparaat nooit gebruiken zonder bescherming voor de lamp van de binnenverlichting.
- Haal de stekker van uw apparaat uit het stopcontact alvorens het lampje te vervangen.
- De wijnkast werkt alleen met een voeding van eenfasige wisselstroom van 220~240 V / 50 Hz.
- Probeer een beschadigd snoer niet te vervangen, maar neem contact op met de Servicedienst.
- Het stopcontact moet eenvoudig toegankelijk, maar buiten het bereik van kinderen zijn. Neem bij twijfel contact op met uw installateur.

Dagelijks gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om wijn te bewaren.
- Berg nooit ontvlambare stoffen of vloeistoffen in het apparaat op; dit kan

leiden tot gevaar op ontploffing.

- Laat nooit overige elektrische apparaten in dit apparaat werken (mixers, elektrische ijsmachines, enz.).
- Pak, om het apparaat van de stroom af te koppelen, altijd de stekker vast en trek niet aan het snoer.
- Plaats hete voorwerpen niet naast de plastic onderdelen van dit apparaat.
- De opslagaanbevelingen van de fabrikant van het apparaat moeten strikt in acht worden genomen. Raadpleeg de toepasselijke opslagvoorschriften.
- Houd het apparaat op afstand van kaarsen, lampen en overige open vlammen om risico op brand te voorkomen.
- Het apparaat is bedoeld om eet- en/of drinkwaren te bewaren in normale huishoudelijke omstandigheden, zoals wordt uitgelegd in deze handleiding.
- Het apparaat is zwaar. Ga voorzichtig te werk als u het moet verplaatsen. Als uw apparaat uitgerust is met wieltjes, dienen deze uitsluitend om het eenvoudig over korte afstanden te verplaatsen. Verrijd het apparaat niet over langere afstanden.
- Ga nooit op het voetstuk, de laden, de deuren enz. staan, of gebruik die niet als steun.
- Overbelast, om het vallen van voorwerpen en beschadigingen aan het apparaat te voorkomen, de compartimenten van het apparaat niet.

Let op! Reiniging en onderhoud

- Haal, vóór het onderhoud, de stekker van het apparaat uit het stopcontact en schakel de stroom uit.
- Reinig het apparaat niet met metalen voorwerpen, een stoomsysteem, vluchtige oliën, organische oplosmiddelen of schuurmiddelen.
- Reinig onderdelen van het apparaat nooit met brandbare vloeistoffen. De dampen kunnen brandgevaar of ontploffingen veroorzaken.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om het ijs te verwijderen. Gebruik een plastic krabber.

Belangrijke informatie voor de installatie

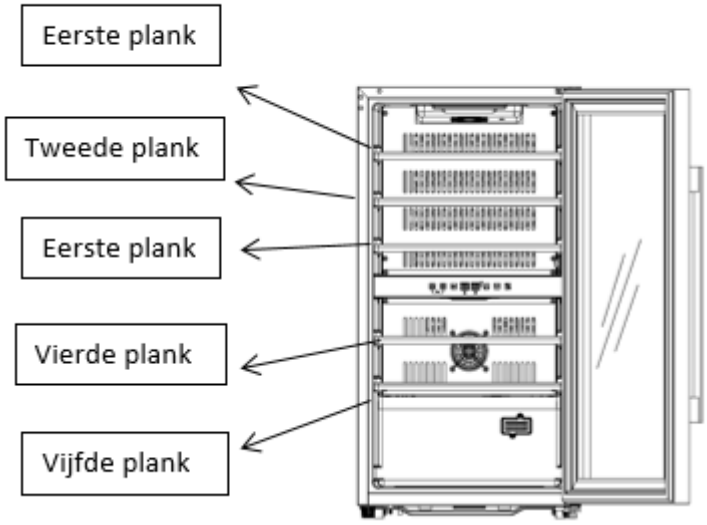
- Plaats het apparaat niet in vochtige ruimten.
- Houd het apparaat uit de buurt van rechtstreeks zonlicht en rechtstreekse warmtebronnen (fornuis, verwarmingstoestel, radiator, enz.). Rechtstreeks zonlicht kan de acryllaag aantasten en warmtebronnen kunnen het stroomverbruik doen toenemen. Buitengewoon koude of warme omgevingstemperaturen kunnen er ook toe leiden dat de apparaten niet goed functioneren.
- Stop de stekker van de wijnkoeler in een afzonderlijke, juist geïnstalleerde en geaarde wandcontactdoos. Het is absoluut verboden om de derde (aardings) pen van het stroomsnoer te snijden of te verwijderen. Voor vragen over de stroom en/of de aarding dient er rechtstreeks contact te worden opgenomen met een erkende elektricien of een erkend productherstelcentrum.
- Volg, voor een correcte elektrische aansluiting, de in deze handleiding verstrekte aanwijzingen zorgvuldig op.
- Verwijder de verpakking van het apparaat en controleer het op zichtbare schade. Sluit het apparaat niet aan, als het beschadigd is. Informeer het verkooppunt over de eventuele schade. Bewaar in dit geval de verpakking.
- We raden het aan om minstens vierentwintig uur te wachten alvorens het apparaat op de stroom aan te sluiten opdat de compressor voldoende olie bevat.
- Om risico op oververhitting te voorkomen is een goede luchtcirculatie vereist. Volg, voor voldoende ventilatie, de verstrekte installatie-instructies na.
- Vermijd, voor zover mogelijk, dat de achterkant van het apparaat direct tegen de muur staat en/of in contact staat met warme elementen (compressor, condensator) om risico op brand te voorkomen. Volg de installatie-instructies altijd zorgvuldig op.
- Het apparaat mag niet naast radiators of kookplaten geplaatst worden.
- Controleer of de stopcontacten, na het installeren, toegankelijk zijn.
- Zorg er bij het plaatsen van het apparaat voor dat het netsnoer niet bekneld of beschadigd is.

- Uw apparaat is niet ontworpen om in een garage, kelder of vergelijkbare locatie te worden geplaatst.

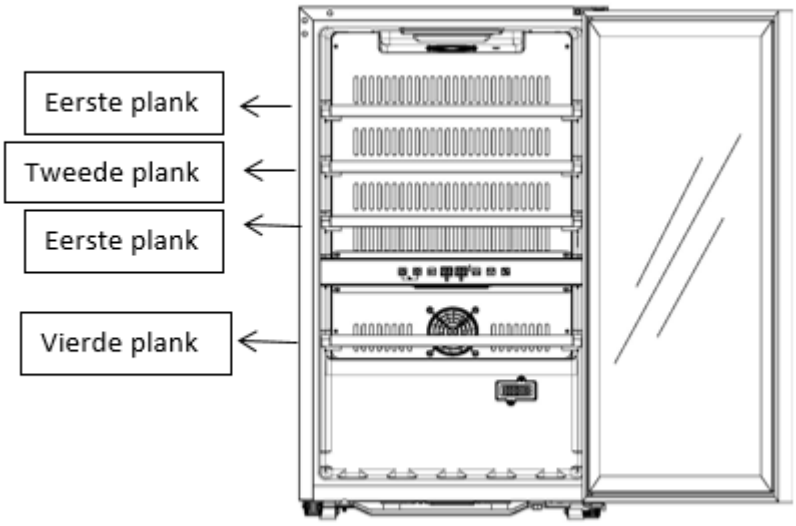
Energiebesparingen

Om het energieverbruik van uw apparaat te beperken:

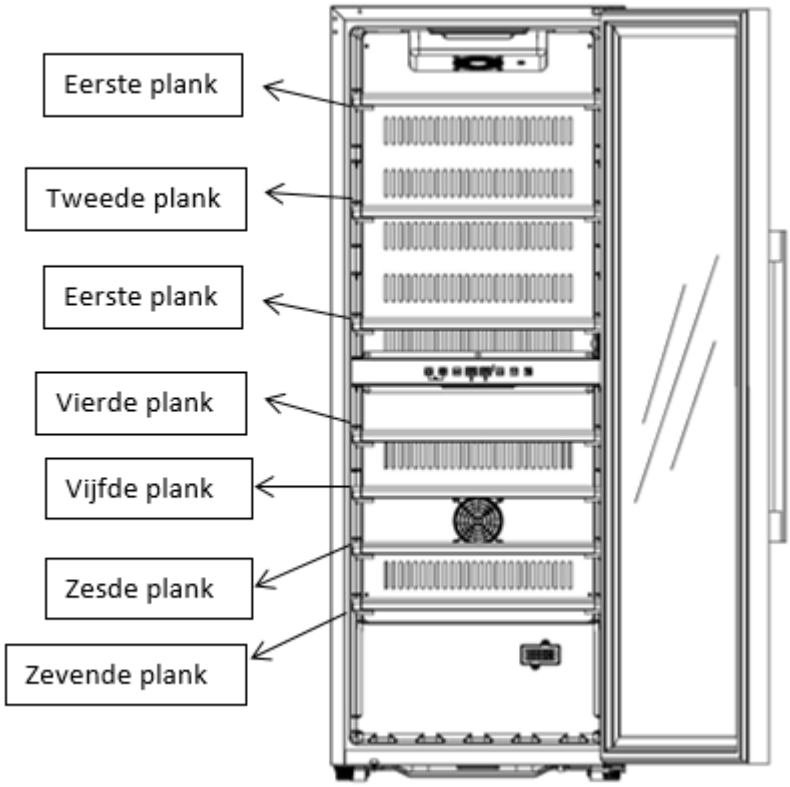
- Installeer het in een geschikte ruimte (zie het hoofdstuk "Installatievoorschriften").
- Houd de deuren zo kort mogelijk open.
- Controleer regelmatig de deurrubbers om er zeker van te zijn dat deze goed sluiten. Neem, indien dit niet het geval is, contact op met de Servicedienst.
- Aanbevelingen voor de indeling: De volgende indeling van de uitrusting van uw apparaat (planken, enz.) Wordt aanbevolen om het energieverbruik zo rationeel mogelijk te laten verlopen voor het apparaat.



ECS31.2Z



ECS51.2Z / ECS51.2ZS



ECS81.2Z

Reparaties

- Alle elektrische werkzaamheden mogen uitsluitend uitgevoerd worden door een erkende en vakbekwame elektricien.

- Dit apparaat mag uitsluitend gerepareerd worden door een erkend Servicecentrum met gebruik van originele reserveonderdelen.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor elk ander gebruik.

R600a

Veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing: dek de ventilatieroosters van het apparaat niet af.

Waarschuwing: berg geen explosieve stoffen zoals spuitbussen met ontvlambaar drijfgas in dit apparaat op.

Waarschuwing: vermijd schade aan de koelkringloop van het apparaat.

Waarschuwing: koelunits die werken met isobutaan (R600a) mogen niet worden geplaatst in een omgeving waar een ontstekingsbron aanwezig is (bijvoorbeeld elektrische contacten zonder afdichting of een plaats waar de koelvloeistof zich kan ophopen in geval van een lek). Het type koelmiddel staat vermeld op het typeplaatje op de kast.

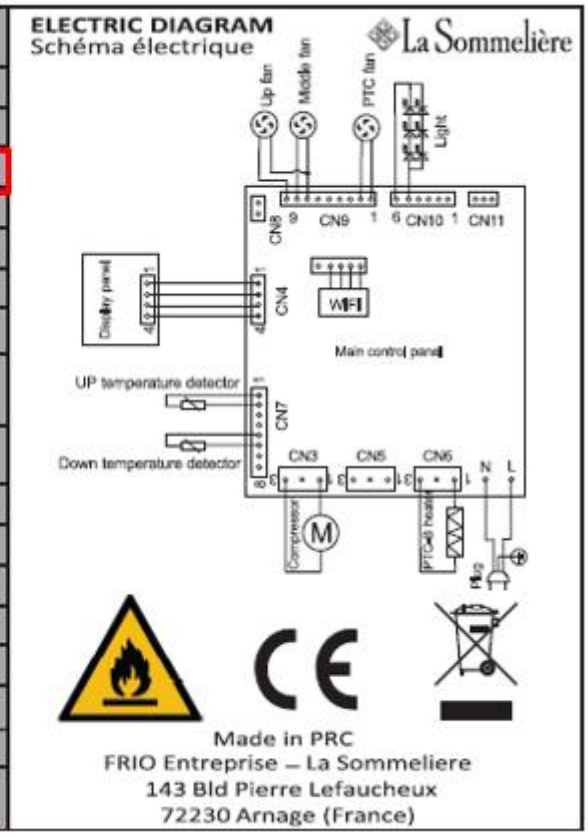
Waarschuwing: Gebruik geen elektrische apparaten in de compartimenten, tenzij dit wordt aanbevolen door de fabrikant.

Dit apparaat voldoet aan alle van kracht zijnde Europese richtlijnen en aan de eventuele wijzigingen. Het voldoet met name aan de volgende normen:

2. TECHNISCHE GEGEVENS

Hieronder ziet u een voorbeeld van een typeplaatje:

Cave à vin/ wine cellar	
Référence	ECS51.2Z
Service Ref	ECS51.2Z/1
S/N	
Modèle usine	JC-124S
Classe climatique	SN/N/ST
Volume Total Net	116 L
Consommation d'énergie annuelle	142 kWh/an
Consommation jour d'énergie à 16°C	0.129kWh/24h
Consommation jour d'énergie à 32°C	0.649Wh/24h
Gaz réfrigérant / Quantité	R600A /27g
Agent isolant	Cyclopenthane
Voltage	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Ampérage	0,80 A
Puissance maximum	65 W
Puissance de la lampe	2x0.5w
Classe de protection contre les chocs électriques	I



De op de binnen- of achterzijde van het apparaat (afhankelijk van het model) geplakte typeplaat bevat alle informatie betreffende uw apparaat.

We raden u aan om het serienummer voor de installatie in dit boekje te noteren zodat u er later indien nodig over beschikt (technische interventie, vraag om assistentie…)

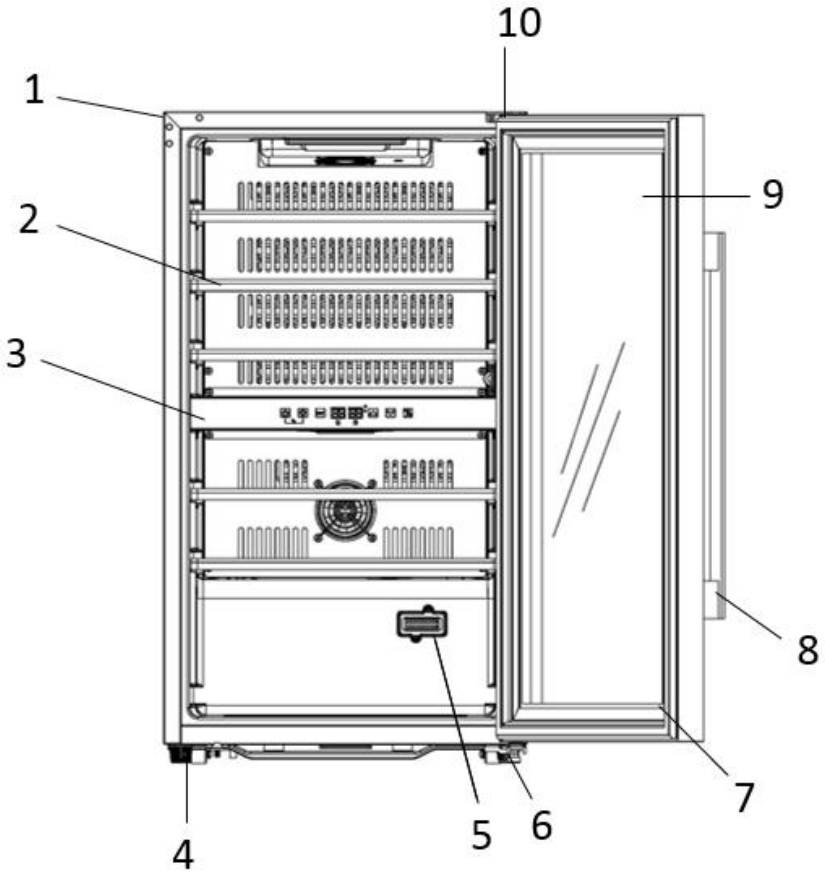
Wanneer het apparaat namelijk eenmaal geïnstalleerd en geladen is, is toegang een stuk gecompliceerder.

LET OP: Er kan geen bijstand verleend worden zonder dit serienummer.

3. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

1	Apparat
2	Rek
3	Contrôle Paneel
4	Voet
5	Temperatuur sonde
6	Omlaag Scharnierkap
7	Deur Afdichting
8	Deurhandgreep
9	Deur
10	Omhoog Scharnierkap

Opmerking: het bovenstaande diagram komt mogelijk niet exact overeen met de referentie die u hebt.



Raadpleeg de online EPREL-database voor meer informatie over uw product. Zoals gedefinieerd in Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/2016 van de Commissie, is alle informatie met betrekking tot dit koelapparaat beschikbaar op de EPREL Base (European Product Database for energy labelling). Met deze database kunt u de informatie en technische documentatie van uw koelapparaat raadplegen. U krijgt toegang tot de EPREL-database door de QR-code op het energielabel van uw apparaat te scannen of door rechtstreeks naar: www.ec.europa.eu te gaan en het model van uw koelapparaat in te voeren.

4. INSTALLATIEVOORSCHRIFTEN

Voordat u dit apparaat gebruikt

- Verwijder de verpakking rondom en binnenin.
- Voordat u het apparaat aansluit op de stroombron, moet u het ongeveer 24 uur rechtop laten staan. Dat zal de kans verkleinen dat het koelsysteem slecht functioneert wegens de behandeling tijdens het transport.
- Maak de binnenkart proper met behulp van een doek en lauw water.
- Dankt u uw apparaat af, breng het dan naar een erkende stortlocatie.
- Plaats uw wijnkoeler op een vloer die stevig genoeg is om het gewicht ervan te dragen in volledig gevulde toestand. Om de wijnkoeler horizontaal te stellen, de voorste instelvoet onderaan de wijnkoeler bijstellen.
- Voldoende ventilatie is absoluut noodzakelijk; blokkeer de luchtuitlaat aan de voorzijde niet.
- Niet ontworpen voor plaatsing in een garage of kelder.
- Het apparaat is alleen bedoeld voor gebruik binnenshuis.

- Dit apparaat is alleen bedoeld **om vrijstaand te worden geïnstalleerd en mag in geen geval op een ingebouwde of integreerbare manier worden geïnstalleerd**. Voor een goede werking van het apparaat is het noodzakelijk om een goede luchtcirculatie rondom het apparaat te laten. Wij aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid voor het niet naleven van de installatie-instructies.Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om wijn te bewaren.
- Dit apparaat is alleen voor wijnopslag.
- Het apparaat gebruikt een ontvlambaar koelmiddel. Beschadig dus nooit de buizen van de koelinrichting tijdens transport.

Let op

- Sla de flessen gesloten op.
- Overlaad het apparaat niet.
- Open de deur niet vaker dan nodig.
- Bedek de leggers niet met aluminiumfolie of een ander materiaal dat een goede luchtcirculatie kan verhinderen.
- Als de wijnkast gedurende een langere periode leeg wordt gelaten, raden wij aan om de stekker uit het stopcontact te nemen, het apparaat goed schoon te maken en de deur op een kier te laten om de lucht te laten circuleren en de vorming van schimmels en vervelende geurtjes te voorkomen.

WAARSCHUWING: houd het apparaat uit de buurt van stoffen die ontbranding kunnen veroorzaken.

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld om wijn te bewaren.

Wifi-netwerk

• Let op: de kelder werkt met een WiFi-verbinding; Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om ervoor te zorgen dat het wifi-netwerk voldoende is (signaalsnelheid/sterkte) voor het goed functioneren van de aangesloten kelder.
• Bij een lage snelheidsverbinding kan het gebruik van een wifi-versterker/repeater nodig zijn.
• Om de afstandsbedieningsinstellingen van uw kelder te kunnen gebruiken, heeft u een internetverbinding nodig, zoals een 2,4GHz wifi-netwerk

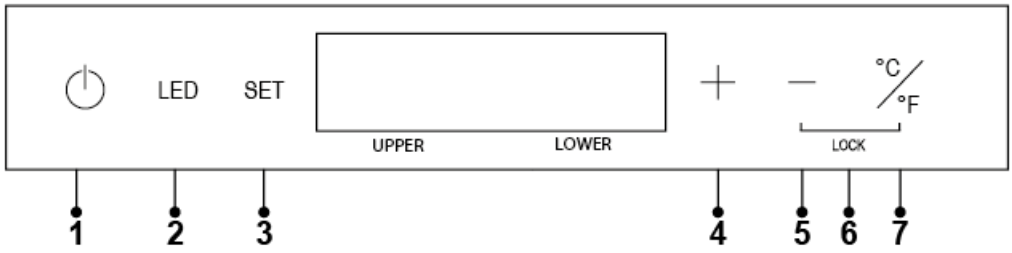
Beperkingen op de temperatuur van de omgevingsruimte

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in ruimtes met een zeer specifieke omgevingstemperatuur, deze klimaatklasse is aangegeven op het typeplaatje. De omgevingstemperatuur is van invloed op de binnentemperatuur, de vochtigheid van uw kelder en de werking van de compressor. Uw apparaat kan werken bij een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 20°C. Buiten deze limieten kan uw apparaat geen normale werking garanderen en kan het storingen veroorzaken. Voor een optimale werking en om de gewenste prestaties te bereiken, is het apparaat ontworpen om te werken bij een omgevingstemperatuur tussen 23°C en 25°C. Een omgevingstemperatuur boven of onder 23-25°C kan de prestatie van het apparaat beïnvloeden bij het bereiken van de gewenste ingestelde temperatuur.

KLASSE	SYMBOOL	BEREIK VAN OMGEVINGSTEMPERATUUR (°C)
Uitgebreid gematigd	SN	Van +10 tot +32
Gematigd	N	Van +16 tot +32
Subtropisch	ST	Van +16 tot +38
Tropisch	T	Van +16 tot +43

5. INSTRUCTIE VAN GEBRUIK

Afhankelijk van het productiejaar van uw wijnkelder kan het ontwerp van de knoppen op het bedieningspaneel afwijken van de knoppen in deze gebruikershandleiding (productie vóór 1 maart 2025).



1. Houd 3 seconden ingedrukt om het apparaat uit of in te schakelen.
2. Druk op de knop om de binnenverlichting van uw kelder in of uit te schakelen. Er verschijnt een “lamp”-pictogram op het scherm wanneer de verlichtingsfunctie operationeel is; hij is
3. Druk op de toets om de temperatuurzone te selecteren die u wilt aanpassen. Op het linkerdisplay wordt de instelling voor de bovenste kelderzone weergegeven, op het rechterdisplay de onderste zone. Wanneer de zone is geselecteerd, gaat het display knipperen. Gebruik de toetsen “4” en “5” om de temperatuur in te stellen. De temperatuur wordt geregistreerd na 5 seconden inactiviteit.
4. Druk op de knop om de ingestelde temperatuur met 1°C te verhogen. Vergeet niet om vóór deze actie de gewenste zone te selecteren met behulp van de toets “3”.
5. Druk op de knop om de ingestelde temperatuur met 1°C te verlagen. Vergeet niet om vóór deze actie de gewenste zone te selecteren met behulp van de toets “3”.
6. Houd de twee toetsen “5” en “7” gedurende 3 seconden ingedrukt. Wanneer u een pieptoon hoort, betekent dit dat het bedieningspaneel is vergrendeld. Er verschijnt een “hangslot”-pictogram op het scherm. Houd dezelfde toetsen 3 seconden ingedrukt om het bedieningspaneel te ontgrendelen; het “hangslot”-pictogram verdwijnt van het scherm.
7. Houd de toets 3 seconden ingedrukt om de temperatuureenheid tussen graden Celsius en graden Fahrenheit te selecteren.

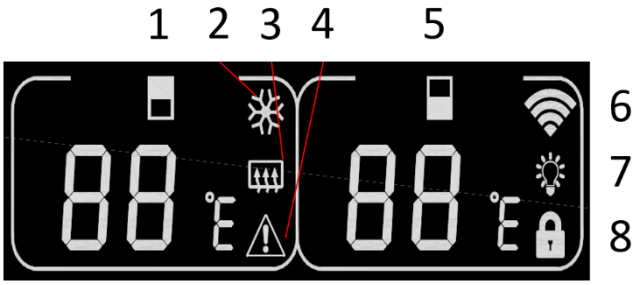
Temperatuurbereik en insteladvies

Op het display wordt de ingestelde temperatuur weergegeven. Om de werkelijke temperatuur weer te geven, drukt u gedurende 5 seconden op de instelknoppen voor lage en hoge temperatuur (4) en (5). De werkelijke temperatuur wordt gedurende 5 seconden op het scherm weergegeven voordat deze terugkeert naar de ingestelde temperatuur.

AANDACHT ! De ingestelde temperatuur van het bovenste compartiment moet altijd kouder zijn dan die van het onderste compartiment.
Voor beide compartimenten (boven en onder) kan de temperatuurinstelling worden aangepast van 5°C tot 20°C. BELANGRIJK: om de werking van het apparaat te optimaliseren, is het belangrijk om de temperaturen aan te passen en daarbij een verschil van maximaal 10°C tussen het bovenste en onderste compartiment te respecteren (bijvoorbeeld 8 en 18°C). Wanneer u via de Vinotag-app de temperatuur van uw kelder aanpast, moet u het minimale temperatuurverschil tussen de twee zones respecteren en de temperatuur van de bovenste zone kouder instellen dan die van de onderste zone.

OPMERKING: ventilatoren werken heel vaak om de temperatuur in de kelder te homogeniseren.

Pictogrammen op het bedieningspaneel (LCD-scherm)



1. Temperatuurweergave bovenste zone
2. Geeft aan dat de compressor draait om de kelder te koelen. Het pictogram verdwijnt wanneer de compressor stopt.
3. Winterfunctie: Wanneer het verwarmingselement werkt om de temperatuur te waarschuwen, licht het pictogram op; Wanneer het verwarmingselement niet meer werkt, verdwijnt het pictogram van het LCD-scherm.
4. Alarm: Wordt weergegeven als er een foutcode op het hoofdscherm staat. Het hoorbare alarm wordt geactiveerd (het hoorbare alarm wordt gedeactiveerd door op een willekeurige toets te drukken/dempt continu voor het betreffende alarm, als er een ander probleemalarm klinkt voor een ander probleem)
5. Weergave temperatuur onderste zone
6. Wifi:
• Als het apparaat nieuw is en nog nooit eerder met het WIFI-netwerk is verbonden, licht het pictogram niet op;
• Wanneer het apparaat is verbonden via een WIFI-netwerk, licht het pictogram op. Als er geen WIFI-netwerk is, verdwijnt het pictogram van het LCD-scherm;
• Als het apparaat voor en tijdens het zoeken naar het WIFI-netwerk succesvol verbinding heeft gemaakt met het WIFI-netwerk, knippert het pictogram regelmatig.
• Als de WIFI-verbinding plotseling wordt verbroken, zoekt het apparaat automatisch naar het WIFI-netwerk en knippert het pictogram regelmatig. Als er binnen 15 minuten geen verbinding is, verdwijnt het pictogram van het LCD-scherm.
7. Verlichting: Wanneer het licht wordt geactiveerd met de knop, verschijnt het lichtpictogram op het scherm. Wanneer het licht met de sleutel wordt uitgeschakeld, verdwijnt het pictogram van het scherm
8. Vergrendelen: Wanneer het bedieningspaneel vergrendeld is, licht het pictogram op; Wanneer het bedieningspaneel wordt ontgrendeld, verdwijnt het pictogram van het LCD-scherm.

Foutcodes

• HH: Alarm voor hoge temperatuur. Wanneer de werkelijke temperatuur in een van beide ruimtes langer dan 8 uur 25℃ of hoger is, wordt HH op het scherm weergegeven en klinkt er een alarm. wanneer de werkelijke temperatuur. afneemt en lager is dan 25℃, zal HH verdwijnen en terugkeren naar de ingestelde temperatuurweergave. Opmerking: Het eerste gebruik van het apparaat zal de HH of het alarm niet activeren.
• LL: Alarm voor lage temperatuur. Wanneer de werkelijke temperatuur binnen langer dan 8 uur lager dan of gelijk is aan 2℃, wordt er een alarmgeluid op het scherm weergegeven. wanneer de werkelijke temperatuur. stijgt en hoger is dan 2℃, zal LL verdwijnen en terugkeren naar de ingestelde temperatuurweergave. Opmerking: Het eerste gebruik van het apparaat zal geen LL of alarm activeren.
• E1: " open circuit van de temperatuursensorkop van de bovenste zone
• E2: "Kortsluiting in de kop van de temperatuursensor in de bovenste zone
• E5: "onderste zone temperatuursensorkop open circuit
• E6: “Kortsluiting temperatuursensor onderste zone”

Verbinding met een wifi-netwerk

Gebruik je mobiele telefoon om de kelder te verbinden met een wifi-netwerk.

Open de Vinotag-toepassing en maak een digitale kelder door te selecteren: "Verbonden kelder" en kies uit de lijst de referentie van uw ECS-kelder.

Als u al een Vinotag-account hebt, gaat u naar de ruimte "MIJN ACCOUNT" en klikt u vervolgens op "EEN KELDER TOEVOEGEN" door te selecteren: "Verbonden kelder" en kies uit de lijst de referentie van uw ECS-kelder.

De applicatie maakt verbinding met uw fysieke kelder, die moet worden gevoed door een stopcontact en correct moet zijn geïnstalleerd (raadpleeg de installatie-instructies voor uw kelder). Zodra uw fysieke kelder door de applicatie is gedetecteerd, worden de beschikbare WIFI-netwerken weergegeven, selecteert u het WIFI-netwerk van uw keuze, of geeft u de naam van uw WIFI-netwerk op als deze niet automatisch wordt weergegeven en voert u het wachtwoord in. toegang (netwerkwachtwoord) om uw kelder met het netwerk te verbinden en de instellingen op afstand aan te passen.

Het “K”-pictogram van de kelder wordt vast weergegeven om aan te geven dat de WIFI-functie is ingeschakeld en dat de kelder is verbonden met WIFI.

Als het "K"-pictogram knippert, betekent dit dat de WIFI-functie is ingeschakeld, maar dat de kelder geen verbinding kan maken met het WIFI-netwerk. Reset de wifi van de kelder.

Wifi resetten

Om de WIFI te resetten in geval van een verbindingsprobleem of een verandering van internetbox, drukt u tegelijkertijd gedurende 3 seconden op de knoppen "START" en "SET". Bij dit proces wordt de oorspronkelijke WIFI-informatie verwijderd en kunt u opnieuw verbinding maken met het netwerk van uw keuze.

De Vinotag®-app

ECS-kelders zijn compatibel met de VINOTAG®-toepassing voor wijnkelderbeheer.

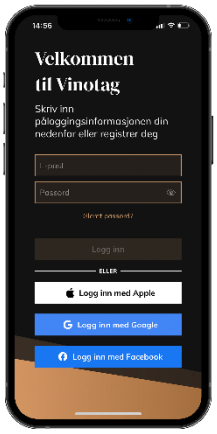
Om uw kelder op een geconnecteerde manier te gebruiken, is het noodzakelijk om te beschikken over:

- Een stroombron om de kelder van stroom te voorzien
- De VINOTAG®-applicatie hebben gedownload van de App Store of Google Play Store en een gebruikersaccount hebben aangemaakt
- Een stabiele internetverbinding (wifi) binnen het bereik van de ECS-kelder
- Een ECS keldermodel

Functies van VINOTAG®

• Met de VINOTAG®-applicatie kunt u:
• Creëer, personaliseer en beheer uw wijnkelders
• Raadpleeg uw wijninventaris (wijnflessen aanwezig in uw kelder) en maak uw eigen wijnbladen. VINOTAG® werkt samen met VIVINO®, als onderdeel van de Premium-optie, zodat u gedetailleerde wijnbladen uit de VIVINO®-database kunt exporteren.
• Creëer en raadpleeg uw vinotheek. Dankzij het exclusieve partnerschap VINOTAG® - VIVINO® kunt u gedetailleerde wijnbladen uit de VIVINO®-database opslaan en raadplegen
• Deel de visualisatie van uw kelder(s) met uw dierbaren
• Wees gewaarschuwd voor de piekdatum van uw wijnen, de noodzaak om het filter in uw kelder te vervangen of een lage voorraad van uw favoriete wijn
• Identificeer snel specifieke fles(sen) in uw kelder
• Identificeer de beschikbare ruimtes in uw kelder
• Pas de temperatuur van de kelder aan en bedien de verlichtingsmodus op afstand (3 mogelijke modi), start of stop de kelder, demp het hoorbare alarm.
• Wees gewaarschuwd bij een vervanging van het koolstoffilter of een storing in uw kelder.

Een VINOTAG®-account aanmaken



- Download de VINOTAG®-applicatie via de App Store of de Google Play Store naargelang van uw type telefoon.
- Maak handmatig of via Facebook of via uw Apple- of Google Play-account een account aan.
- Vul de verplichte velden in: Voornaam; Naam; Geboortedatum; Land; Departement.
- Vink het vakje "Ik aanvaard de algemene gebruiksvoorwaarden" aan.
- Klik op "Mijn registratie voltooien".

U beschikt nu over een VINOTAG®-account. Denk eraan om uw gebruikersnaam en wachtwoord op te slaan.

VINOTAG® menu

Wanneer de applicatie is geopend, is het volgende menu zichtbaar:

Mijn kast **Mijn wijnen** **Waarschuwingen** **Profiel**

- **MIJN KAST:** om uw wijnkast(en) weer te geven.
- **MIJN WIJNEN:** om uw wijnbibliotheek te raadplegen**.**
- **WAARSCHUWINGEN:** om de waarschuwingen van uw kast te raadplegen**.**
- **PROFIEL:** om de aan uw account gekoppelde gegevens aan te vullen / weer te geven.

Pagina "MIJN KAST

Op deze pagina kunt u de inhoud van uw wijnkast(en) weergeven.

- Opgelet! Als uw kast leeg is, kunt u de kast niet weergeven; u moet flessen toevoegen om uw kast te kunnen weergeven.
- De kast kan zichtbaar zijn in de lijstmodus of in de grafische modus. De modus kan worden ingesteld via het pictogram dat zich rechtsboven op uw scherm bevindt. Met dit pictogram kunt u van de ene weergavemodus naar de andere gaan. Kasten uit de categorie "verbonden kast" worden standaard in de lijstmodus weergegeven.

Details pictogram weergave van de kast:

Lijstmodus of Grafische modus

- Met het zoekpictogram in de linkerbovenhoek van uw scherm kunt u zoeken naar een fles wijn in uw kelder; het enige wat je hoeft te doen is details te schrijven over de fles die je zoekt (domeinnaam, type wijn, jaar ...).
- Met het pictogram rechtsonder op uw scherm kunt u wijnflessen toevoegen (zie paragraaf "Flessen toevoegen" voor meer informatie).
- **Opgelet**! Als u meer dan één kast hebt, kunt u van de ene kast naar de andere gaan door linksboven op uw scherm op de naam van uw kast te klikken. Wanneer u op de naam van uw kast klikt, verschijnt er een pop-up waarin u wordt gevraagd de kast te selecteren die u wilt weergeven. Klik in de lijst van uw kasten op het model dat u wilt weergeven.

Lijstmodus:

○ Vereenvoudigde weergavemodus. Via een lijst kunt u de wijnen raadplegen die in uw kast worden bewaard. De wijnen staan in alfabetische volgorde.
○ De lijstmodus geeft voor elke wijn het volgende aan: de naam van de wijn, het domein, de datum, de kleur, het type en ten slotte de foto van de fles.
○ Als u op een wijn drukt, krijgt u toegang tot het wijninformatieblad.
○ Rechts op uw scherm bevindt zich een indicator. Die geeft voor elke wijn het type wijn aan. De wijntypes zijn te herkennen aan een gekleurde stip. (Rode stip: wijst op een rode wijn / gele stip: wijst op een witte wijn / zalmkleurige stip: wijst op een roséwijn).

Grafische modus:

○ Met een grafische weergave van de kast kunt u de inhoud van de kast weergeven door de opgeslagen flessen met stippen aan te geven.
○ De wijnen zijn ingedeeld per oplegplank.
○ De gebruiker kan een fles zien, verplaatsen of verwijderen.
- Druk op een fles om toegang te krijgen tot het wijninformatieblad.
- Links op uw scherm bevindt zich een indicator. Die geeft voor elke oplegplank het aantal flessen per type wijn aan. De wijntypes zijn te herkennen aan een gekleurde stip.

Rode stip: geeft een rode wijn aan
Gele stip: geeft een witte wijn aan
Zalmkleurige stip: geeft een roséwijn aan

Pagina "MIJN WIJNEN"

Op deze pagina kunt u uw wijnbibliotheek weergeven. Met de wijnbibliotheekruimte kunt u:

- Uw geconsumeerde wijnen raadplegen; alle toegevoegde wijnen (die al dan niet nog aanwezig zijn) in uw kast worden automatisch toegevoegd in uw wijnbibliotheekruimte.
- Een wishlist aanmaken; u kunt er wijnen in opslaan die u bij vrienden hebt gedegusteerd of die u wilt kopen. In de wijnbibliotheekruimte kunt u een verlanglijstje aanmaken.

- Met het zoekpictogram linksboven in uw scherm kunt u naar een wijnfles in uw wijnbibliotheek zoeken; u hoeft alleen maar gegevens in te voeren over de fles die u zoekt (domeinnaam, type wijn, jaar ...).
- Om een fles in uw wijnbibliotheek toe te voegen, volgt u de procedure "Flessen toevoegen" en klikt u op "Toevoegen aan mijn wijnbibliotheek".
- Op een wijn drukken om het wijninformatieblad te raadplegen (voor meer informatie volgt u de procedure "Een wijninformatieblad raadplegen").

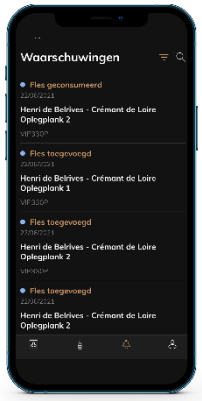
Pagina "WAARSCHUWINGEN"

Op deze pagina kunt u de waarschuwingen met betrekking tot uw kast weergeven; een rode stip naast het pictogram geeft aan dat een waarschuwing niet is gelezen.

De waarschuwingen zijn chronologisch gerangschikt.

Wanneer u meer dan één kast hebt, is het mogelijk om op kast te filteren (filterpictogram linksboven op uw scherm).

Met een zoekveld kunt u uw waarschuwingen filteren om een bepaalde gebeurtenis te vinden.



- **Temperatuurwaarschuwing / deur open:** uw kelder waarschuwt u wanneer temperatuurschommelingen uw aandacht moeten trekken.

- **Voorraadalarm:** u kunt voorraadwaarschuwingen programmeren voor een specifieke wijn en volgens een bepaalde hoeveelheid. De applicatie waarschuwt u dat de wijn in kwestie niet op voorraad zal zijn. (de hoeveelheid "uitval" wordt door u bepaald, de waarschuwing kan worden ingesteld op een aantal flessen.)

Pagina « PROFIEL»

Op deze pagina kunt u de informatie met betrekking tot uw VINOTAG®-account bekijken, aanvullen of wijzigen:

- Mijn gegevens wijzigen: om uw registratiegegevens (achternaam, voornaam, geboortedatum, land, afdeling) te wijzigen of uw account te verwijderen. Instemmen met het ontvangen van nieuws en andere commerciële informatie van VINOTAG.
- Ik word premium: om me te abonneren op de premium-optie van VINOTAG® en te profiteren van het herladen van scans. Met deze scans kunt u de VIVINO®-bestanden direct in uw kelder opslaan en hoeft u de wijnbestanden niet meer handmatig in te vullen (zie het proces “premium account”).
- Kelder toevoegen: hiermee kunt u nieuwe kelders toevoegen.
- Voer een uitnodigingscode in: hiermee kunt u lid worden van kelders waarvan de toegang met u is gedeeld. Het invoeren van een uitnodigingscode is verplicht om lid te worden van een kelder, deze toegangscode wordt gegenereerd en verspreid door de eigenaar van de gedeelde kelder.
- Contact: hiermee kunt u contact opnemen met de VINOTAG®-klantenservice Via een vervolgkeuzelijst kunt u het onderwerp van uw aanvraag selecteren.
- Algemene gebruiksvoorwaarden: hiermee kunt u de algemene gebruiksvoorwaarden VINOTAG® . raadplegen
- Juridische kennisgevingen: hiermee kunt u de juridische kennisgevingen van VINOTAG® raadplegen
- Uitloggen: hiermee kunt u uitloggen

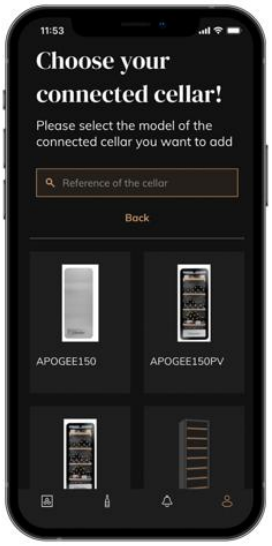
Een kast toevoegen

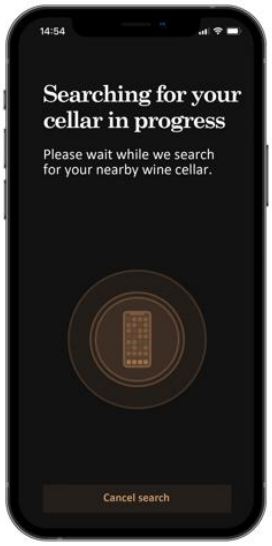
U beschikt nu over een VINOTAG®-account om uw eerste kast of een nieuwe kast toe te voegen (de applicatie biedt u de mogelijkheid om meerdere kasten te beheren uit een selectie van modellen).

Opgelet! In geen geval mag u de applicatie afsluiten wanneer u een kast toevoegt.

- Toevoeging van een eerste kast: bij het aanmaken van uw account moet u uw kast aanmaken; volg de onderstaande stappen.
- Toevoeging van een nieuwe kast: als u een nieuwe kast via uw applicatie wilt beheren, gaat u naar de pagina "Profiel" -> "Mijn kasten" en klikt u op de knop "Een kast toevoegen"; volg de onderstaande stappen.

Toevoeging van een "aangesloten kelder"



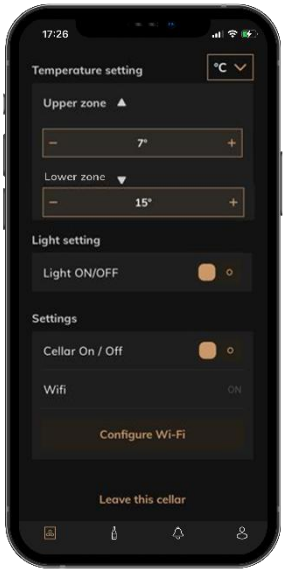


- Definieer het type kelder “aangesloten kelder” of “niet aangesloten kelder”. ECS-modellen maken deel uit van de categorie "verbonden kelder". Klik op “aangesloten kelder”.
- De applicatie vraagt u om Bluetooth te activeren; de activering ervan is nodig om de kelder te configureren.
- Zodra uw kelder is verbonden met Bluetooth, vraagt de applicatie u om een wifi-netwerk te selecteren. In het geval van een wifi-netwerk wordt het wachtwoord van de wifi-router gevraagd. Als de wifi-verbinding wegvalt, controleer dan het wachtwoord en/of controleer de afstand tussen je kelder en je wifi-router. Een te grote afstand of te dikke muren kunnen de verbinding blokkeren. Breng de kelder dichter bij de wifi-router om de verbinding mogelijk te maken of voeg een wifi-repeater toe.

Mijn kelder beheren

In de modus “Instellingen” kunt u uw kelder bedienen

- Pas de temperatuur van uw kelder aan
- Verander de meting van Celsius naar Fahrenheit
- Schakel de verlichting aan/uit
- Stop of start de werking
- uw kelder
- Reset de WiFi in uw kelder
- Deel uw kelder
- Verwijder uw kelder

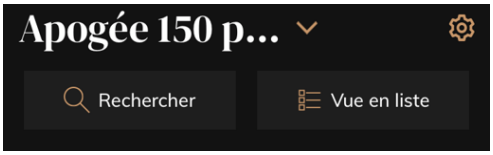


Deel een kelder

Als eigenaar van een kelder kunt u andere mensen uitnodigen om zich bij uw kelder aan te sluiten. Voor het raadplegen van uw kelder moet de gast een VINOTAG®-account aanmaken.

Iemand uitnodigen:

- Ga naar je Kelderpagina en selecteer het "Instellingen" icoon rechtsboven



- Selecteer onderaan de pagina "Deel mijn kelder"
- Klik vervolgens op de knop "Een code maken",
- U kunt deze code overmaken of meedelen aan de perso(o)n(en) met wie u uw kelder wenst te delen.
- U kunt nieuwe toegangscodes maken om de inhoud van uw kelder met andere leden te delen.

Wanneer je je kelder deelt;

- De pagina "Alerts" vertelt u wanneer een lid zich bij uw kelder heeft aangesloten.
- U kunt deze toegang op elk moment intrekken; in het tabblad "Mijn kelder delen" worden de gebruikers met toegang aangegeven, klik gewoon op het "prullenbak"-pictogram naast de naam van het lid waarvoor u de toegang wilt intrekken.

Om toegang te krijgen tot een met u gedeelde kelder;

- Wanneer je wordt uitgenodigd om lid te worden van een kelder, ga dan naar de pagina "mijn profiel": "voer een uitnodigingscode in". Voer de ontvangen uitnodigingscode in en klik op "deelnemen". U heeft nu de beschikking over een gezamenlijke kelder.
- U kunt op elk moment een gedeelde kelder verlaten; selecteer de kelder die u niet langer wenst te raadplegen en klik op de knop "Deze kelder verlaten".

Een kelder verwijderen

- U wilt een of meerdere kelders wissen.
- Ga naar de “mijn kelder” pagina
- De lijst met uw kelders verschijnt is toegankelijk in het vervolgkeuzemenu linksboven op de pagina
- Selecteer de kelder die je wilt verwijderen, ga naar "instellingen" rechtsboven en selecteer "Verwijder kelder".

- Herhaal de handeling voor alle kelders die u wilt wissen.

Aandacht ! als de kelder minstens één fles heeft, verschijnt er een pop-up waarin u wordt gevraagd deze actie te bevestigen. Zodra de kelder is verwijderd, is het niet langer mogelijk om de gerelateerde informatie te herstellen.

Aandacht ! u kunt een kelder die niet van u is niet verwijderen. Wanneer een kelder met u wordt gedeeld en dus zichtbaar is vanaf de pagina “mijn kelders”; je kunt stoppen met delen. Als u niet de eigenaar bent, is de knop "Verwijderen" een knop "Afsluiten". Hiermee kunt u de kelder verlaten. Er verschijnt een pop-up om de actie te bevestigen.

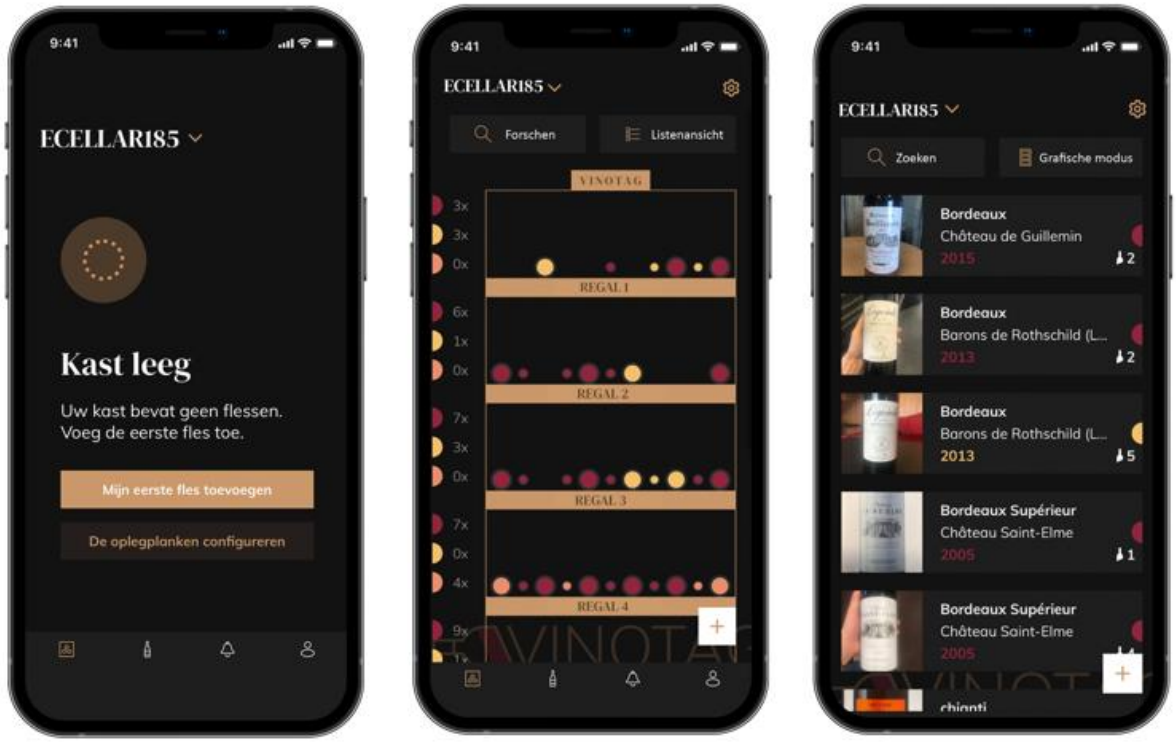
Wijzig de kelderconfiguratie

U wilt de configuratie van uw kelder op een andere manier wijzigen dan de standaardconfiguratie.

Ga naar de "Instellingen" van je kast en dan Informatie/Planken om planken te verwijderen of toe te voegen.

Flessen toevoegen

U heeft uw kelder gecreëerd in de VINOTAG®-toepassing; u kunt nu flessen toevoegen.



Aanmaak van kast **Lijstweergave** **Grafische weergave**

- Klik op "Mijn eerste fles toevoegen" in geval van een nieuwe kast, of op "+".
- Neem een foto van het etiket van de fles die u aan uw kast wilt toevoegen. Er verschijnt een ingevuld wijninformatieblad; dit informatieblad is afkomstig uit de VIVINO®-database. U kunt dit wijninformatieblad wijzigen of aanvullen. Opgelet! Als de gescande wijnfles niet beschikbaar is in de VIVINO®-database, of als u geen premiumabonnement hebt, moet u het bij uw fles horende wijninformatieblad handmatig invullen. Als u wilt, is het mogelijk om geen foto van het etiket te nemen. In dat geval krijgt u geen toegang tot de VIVINO®-database en moet u het bij uw fles horende wijninformatieblad dus handmatig invullen.

- Wanneer u een fles toevoegt, kunt u het bijbehorende wijninformatieblad aanvullen/wijzigen, een commentaar over de wijnfles toevoegen, de fles als favoriet opslaan of er een score aan toekennen.
- Wanneer u een wijninformatieblad handmatig wilt invullen, kunt u de volgende velden invullen:
  - Naam van de wijn
  - Domein
  - Appellation
  - Jaar
  - Land/regio
  - Kleur
  - Aantal flessen

- In een "geavanceerde" modus kunt u extra informatie toevoegen, zoals:
  - Minimale bewaring (jaren)
  - Maximale bewaring (jaren)
  - Commentaar
  - Opnemen in de favorieten
  - De fles een score geven (0 tot 5)
  - Aankoopprijs
  - Link naar VIVINO® om het volledige informatieblad te vinden (Premium-optie)
  - Link naar VIVINO® om deze wijn te kopen

- De gescande fles wordt niet herkend: als de fles niet wordt herkend, stelt de applicatie voor om opnieuw te scannen, om de fles handmatig te zoeken (als geen enkele fles met de zoekopdracht overeenkomt) of om het informatieblad handmatig in te vullen.

- Het is verplicht een minimale en maximale bewaartijd in te vullen om waarschuwingen te krijgen voor de datum waarop de wijn op zijn hoogtepunt is. Indien de velden Minimale bewaring en Maximale bewaring niet zijn ingevuld, zullen er geen waarschuwingen worden verstuurd voor de datum waarop de wijn op zijn hoogtepunt is.

Zodra de flessen zijn geïdentificeerd, kunt u met de applicatie een digitaal register van uw wijnen bijhouden. Rapporteer in uw digitale kelder de locatie van uw echte flessen om een register bij te houden van uw digitale wijnen.

Het is ook mogelijk om via een wijnmap een fles toe te voegen.

- Klik op de knop onderaan de pagina "een of meer flessen toevoegen"
- Voer het aantal toe te voegen flessen in.
- Plaats de fles(sen) in uw kelder op de gewenste locatie(s);
- Leg deze locaties vast in VINOTAG®.

LET OP: door een VINOTAG®-account aan te maken, profiteert u van “50 gratis scans”. Bij het toevoegen van een aangesloten kelder krijgt u 50 scans aangeboden. Met deze scans kunt u profiteren van vooraf ingevulde wijnbladen dankzij het partnerschap VINOTAG® - VIVINO®. In het geval dat alle aangeboden scans zijn gebruikt; het is mogelijk om flessen toe te voegen door handmatig hun wijnkaart in te vullen of om u te abonneren op de premium-optie om te profiteren van het opladen van scans (zie de paragraaf "Premium-account").

ESOMMELIER®-functie

Bij het toevoegen van een fles aan een “aangesloten kelder”; u kunt de ESOMMELIER®-functie gebruiken. Deze functie beveelt de ideale plaats aan om uw wijn te bewaren. Wanneer u een fles scant, identificeert VINOTAG® het type wijn; Afhankelijk van het type wijn worden bewaartemperaturen aanbevolen voor een optimale bewaring.

Afhankelijk van het type wijn zijn bepaalde locaties in uw kelder daarom meer geschikt.

De ESOMMELIER®-functie helpt u uw wijn in de beste omstandigheden te bewaren. Door op deze knop te klikken, biedt de wijnkelder u beschikbare sleuven die geschikt zijn voor de gescande fles wijn; specifieke iconen geven deze locaties aan op de digitale weergave van uw kelder.

Premium account

VINOTAG® werkt samen met VIVINO® om de gebruikerservaring te vergemakkelijken. Wanneer u een VINOTAG®-account aanmaakt, wordt een aantal "gratis scans" aangeboden.

Met deze "gratis scans" wordt bedoeld dat een foto van een fles kan worden genomen om direct toegang te krijgen tot een gedetailleerd wijninformatieblad dat uit de VIVINO®-database is gehaald. Opgelet! Niet-herkende flessen worden beschouwd als "gratis scans", aangezien het verzoek om herkenning naar VIVINO® is gestuurd. De genomen foto moet van voldoende kwaliteit en scherpte zijn om de herkenning van de fles mogelijk te maken.

Dit wijninformatieblad kan rechtstreeks in de digitale versie van uw wijnkast worden gewijzigd en opgeslagen. U hoeft uw wijninformatieblad niet meer handmatig in te vullen. Zo bespaart u veel tijd om uw kast te vullen en toegang te krijgen tot een heleboel informatie over uw favoriete wijnen.

Als alle gratis scans zijn opgebruikt, is het mogelijk om flessen te blijven toevoegen door het wijninformatieblad ervan handmatig in te vullen, of om u te abonneren op de premiumoptie om te profiteren van extra scans. Een pop-up waarschuwt u wanneer uw "gratis scans" zijn opgebruikt.

Om te upgraden naar een premiumaccount, moet de gebruiker zich abonneren op de premiumoptie waarmee hij extra scans kan kopen.

- 200 extra scans
- 400 extra scans
- 1000 extra scans

Gekochte "scans" zijn bruikbaar zonder tijdslimiet.

Klik op de knop "Ik word premium" in de "Mijn account"-ruimte van de VINOTAG®-applicatie om u in te schrijven voor de premiumoptie en om de prijsvoorwaarden te raadplegen.

Flessen verwijderen

U heeft uw kelder gecreëerd in de VINOTAG®-toepassing; u kunt nu flessen uit uw kelder verwijderen. De flessen worden bewaard in uw vinotheekruimte.

Wanneer u een fles consumeert, moet u de digitale versie ervan in de applicatie verwijderen om een up-to-date wijnregister bij te houden.

Een wijninformatieblad raadplegen

Wijninformatiebladen kunnen worden geraadpleegd via uw kasten of uw wijnbibliotheekruimte.

Een wijninformatieblad raadplegen in mijn kast - lijstmodus of in mijn wijnbibliotheek

- Klik op de fles van uw keuze.

- Raadpleeg de informatie over uw fles.
- Voor meer details kunt u naar de website van onze partner Vivino gaan door op "Kijk op Vivino" te klikken.

Een wijninformatieblad raadplegen in mijn kast - grafische modus

- Klik op de oplegplank van uw keuze.
- Klik op de fles van uw keuze.
- Raadpleeg de informatie over uw fles.
- Voor meer details kunt u naar de website van onze partner Vivino gaan door op "Kijk op Vivino" te klikken.

Waarschuwingen aanmaken voor de datum waarop de wijn op zijn hoogtepunt is

Om waarschuwingen aan te maken voor de datum waarop de wijn op zijn hoogtepunt is, is het verplicht om een minimale bewaartijd (groter dan 0) en een maximale bewaartijd op het wijninformatieblad in te vullen. De bewaartijd wordt uitgedrukt in jaren. U krijgt een waarschuwing voor het begin en het einde van de datum waarop de wijn op zijn hoogtepunt is, als uw fles niet is geconsumeerd. Voor een fles uit het jaar "X" met een minimale bewaartijd van 5 jaar en een maximale bewaartijd van 10 jaar wordt u als volgt gewaarschuwd:

- Wijnjaar "X" + 5 jaar: waarschuwing "Uw wijn is klaar om te worden gedegusteerd" voor het begin van de datum waarop de wijn op zijn hoogtepunt is.
- Wijnjaar "X" + 10 jaar: waarschuwing "Uw wijn heeft bijna het einde bereikt van de datum waarop hij op zijn hoogtepunt is" voor het einde van de datum waarop de wijn op zijn hoogtepunt is.

Voorraadwaarschuwingen aanmaken

Om uw kast en uw wijnen beter te beheren, kunt u met VINOTAG® voorraadwaarschuwingen instellen:

- Klik via de weergave van uw kast in de applicatie op de gewenste fles om toegang te krijgen tot het bijbehorende wijninformatieblad.
- Klik op "Een waarschuwing programmeren".
- Geef aan vanaf hoeveel resterende flessen u een voorraadwaarschuwing wenst te ontvangen.
- Klik op "Valideren". De voorraadwaarschuwing is nu geactiveerd.

Om een voorraadwaarschuwing te deactiveren, klikt u op "De waarschuwing wijzigen"; verlaag het gewenste aantal flessen tot "deactiveren". Klik op "Valideren". De voorraadwaarschuwing is nu gedeactiveerd.

Visualiseer de locatie van uw flessen in uw kelder

- U heeft zicht op uw kelder; Gebruik het zoekpictogram in de linkerbovenhoek van uw scherm
- Vermeld de naam van de gezochte wijn en/of domein en/of andere informatie met betrekking tot de fles
- Het wijnbestand van de gezochte fles wordt weergegeven
- Klik op de knop onderaan de pagina "Bekijk mijn flessen" of op de knop "Positie in de kelder" aan het begin van uw wijndossier

6. UITRUSTING

Het klimatiseersysteem

Volgens de aanbevelingen van specialisten is de ideale temperatuur om wijn te bewaren ongeveer 12 °C, binnen een marge van 10 tot 14 °C. Dat mag niet worden verward met de serveertemperatuur, die varieert tussen 5 en 20 °C, afhankelijk van de wijnsoort.

Het is vooral belangrijk om plotse temperatuursveranderingen te vermijden. Dit apparaat werd ontworpen door specialisten voor wijnliefhebbers. In tegenstelling tot een gewone koelkast, houdt dit apparaat rekening met de gevoeligheid van 'grand cru'-wijnen voor plotse temperatuursveranderingen door een **constante gemiddelde temperatuur te garanderen.**

Het anti-trillingssysteem

De koelcompressor is voorzien van speciale schokdempers (de *silent-blocks*) en de binnenruimte is van de buitenzijde geïsoleerd door een dikke laag polyurethaanschuim. Deze kenmerken voorkomen het doorgeven van trillingen aan uw wijnen.

Het anti-UVsysteem

Licht versnelt de veroudering van uw wijnen. In onze wijnkasten met volle deuren worden uw wijnen op natuurlijke wijze beschut, op voorwaarde dat u de deur niet te vaak opent. Dit model met glazen deur heeft een speciale behandeling ondergaan zodat het schadelijke ultravioletstralen filtert, zodat uw wijnen perfect beschermd worden.

Ontdooien

Uw apparaat is uitgerust met een automatische ontdooicyclus. Tijdens de stilstand van de koelcyclus worden de gekoelde oppervlakken van het apparaat automatisch ontdooid. Het op die manier opgevangen dooiwater wordt afgevoerd naar een verdampingsbak voor condensaatwater, die zich vlak bij de compressor op de achterkant van het apparaat bevindt. De warmte die door de compressor geproduceerd wordt, verdampt vervolgens de condensaten die in de bak opgevangen werden.

Houten planken

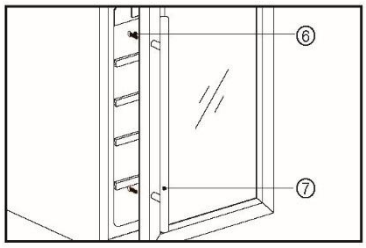
Om beschadiging van de deurafdichting te voorkomen, moet de deur volledig open zijn voordat u de houten planken om de flessen op of af kunt trekken te trekken.
▪ Om gemakkelijker toegang te krijgen tot de inhoud van de houten planken, moet u de houten plank naar buiten schuiven. Ze zijn echter ontworpen met een stop aan elke kant om te voorkomen dat de flessen vallen.

Verbeterde beveiliging

Omdat dit assortiment apparaten is bedoeld voor de opslag van kostbaarheden, hebben we ervoor gezorgd dat we kwaliteitscomponenten hebben geselecteerd en productietechnieken hebben ontworpen om een optimale operationele veiligheid te garanderen.

Het installeren van uw handgreep

Uw apparaat is uitgerust met een roestvrijstalen handgreep. Om het te installeren, schroeft u het eenvoudig op de deur met de meegeleverde schroeven, volgens het onderstaande schema waarbij de magnetische afdichting eerder is verwijderd. Gebruik geen elektrisch gereedschap, gebruik alleen een handmatige schroevendraaier.



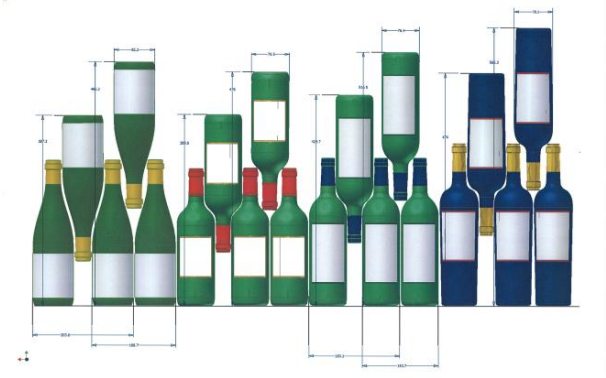
7. LADEN

Het maximale aantal flessen dat in de kast gelegd mag worden, wordt louter ter informatie vermeld, is niet contractueel en maakt het mogelijk (zoals de literinhoud bij koelkasten) om snel te schatten hoe groot het apparaat is.

Dit aantal stemt overeen met tests die uitgevoerd werden met een standaardfles: een fles van het type "lichtere bordelaise van 75 cl" (de standaardisering identificeert voor elke flesvorm een geografische oorsprong: bordelaise, bourguignonne, provençale, enz., en een type: traditioneel, zwaar, lichter, fluit, enz., die elk een eigen diameter en hoogte hebben.

In werkelijkheid is het mogelijk om, in het uiterste geval, meer flessen op te bergen door flessen van hetzelfde type opeen te stapelen zonder oplegplanken, maar een 'gevarieerde kast' bestaat uit een grote verscheidenheid van flessen en het 'praktische' aspect van het dagelijkse beheer van een wijnkast beperkt de vulcapaciteit. Waarschijnlijk zult u dus wat minder flessen in uw kast leggen dan het vermelde maximum.

Types flessen:

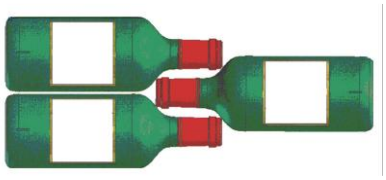


We zien hier 4 soorten flessen van 75 cl, bourgogneflessen en bordelaises, in verschillende groottes. Er bestaan talrijke andere inhouden en vormen.

Als u bijvoorbeeld een wijnkast uitsluitend met bourgogneflessen vult, zult u merken dat u ongeveer 30 % onder de op basis van bordeauxflessen berekende aanvankelijke hoeveelheid zit.

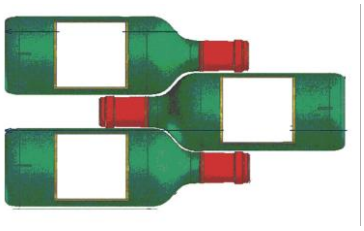
Methodes om flessen kruiselings neer te leggen:

Kop aan staart, hals tegen hals:



Let goed op het verschil in diepte!

Kop aan staart, hals tussen buiken:



Voorbeelden van serveeremperaturen

In acht te nemen bij uw degustaties om te voorkomen dat u aan de rijke aroma's van uw wijnen voorbijgaat! Meningen verschillen, de omgevingstemperatuur ook, maar velen zijn het eens over het volgende:

Bordeauxwijnen van de beste cru's – rood	16 – 17 °C
Bourgognewijnen van de beste cru's – rood	15 – 16 °C
Grand cru's van droge witte wijnen	14 – 16 °C
Lichte, fruitige, jonge wijnen	11 – 12 °C

Roséwijnen uit de Provence, primeurwijnen	10 – 12 °C
Droge witte wijnen en rode landwijnen	10 – 12 °C
Witte landwijnen	8 – 10 °C
Champagnewijnen	7 – 8 °C
Likeurwijnen	6 °C

Aangekondigde capaciteit

De opgegeven capaciteit wordt gemeten volgens de EN62552-norm. Deze norm wordt berekend met 75cl traditionele flessen van het type Bordeaux. Elk ander type flesformaat en de toevoeging van planken zullen de opslagcapaciteit aanzienlijk verminderen. De maximale capaciteit wordt berekend met een bepaald aantal planken die variëren naargelang de modellen.

8. ONDERHOUD

Voordat u uw apparaat schoonmaakt (regelmatig uit te voeren interventie), het apparaat loskoppelen door de stekker uit te trekken of haar zekering los te koppelen.

We raden u aan om voor het eerste gebruik en daarna op regelmatige basis de binnen- en buitenkant (voorkant, zijkant en onderkant) schoon te maken met een mengsel van lauw water en een zacht reinigingsproduct. Spoel met zuiver water en laat het volledig apparaat drogen voordat u het opnieuw aansluit. Gebruik geen oplos- noch schuurmiddelen.

Wanneer u het apparaat voor de eerste keer voedt, kan een restgeur blijven hangen. In dit geval het apparaat enkele uren ongevuld gebruiken en de temperatuur kouder instellen. De kou zal deze mogelijke geuren doen verdwijnen.

Wat moet u doen bij een stroomonderbreking?

De meeste stroomonderbrekingen worden snel opgelost. Een onderbreking van 1 of 2 uur zal de temperaturen in uw wijnkast niet beïnvloeden. Wilt u uw wijnen tijdens stroomonderbrekingen beschermen, denk er dan aan om de deur zo weinig mogelijk open te doen. Voor stroomonderbrekingen die zeer lang duren, moet u de maatregelen nemen die noodzakelijk zijn om uw wijn te beschermen.

- Indien uw apparaat losgekoppeld of uitgeschakeld is of bij een stroomonderbreking moet u 3 tot 5 minuten wachten om het opnieuw op te starten. Indien u de wijnkast eerder opnieuw probeert te starten, zal de compressor pas na 3/5 minuten beginnen werken (indien nodig op basis van de temperatuur).
- Bij de eerste opstart en na een langdurige stilstand van de wijnkast is het bij het opnieuw opstarten mogelijk dat de gekozen en weergegeven temperaturen niet overeenstemmen. Dit is normaal! U moet dan enkele uren wachten zodat de temperaturen zich opnieuw kunnen stabiliseren.

Periodes van niet-gebruik

- **Korte periodes van niet-gebruik:** laat de wijnkoeler werken tijdens periodes van niet-gebruik van minder dan drie weken.
- **Lange periodes van niet-gebruik:** zal het apparaat gedurende meerdere maanden niet worden gebruikt, verwijder dan alle onderdelen en schakel het apparaat uit. Reinig en droog de binnenzijde grondig. Om geuren en schimmelvorming te voorkomen, laat u de deur een kleine beetje openstaan: blokkeer de deur daarvoor indien nodig.

Als u uw wijnkast moet verplaatsen

- Koppel uw apparaat los van elektriciteit voordat u iets doet.
- Verwijder alle flessen uit uw kast en maak losse onderdelen vast.
- Om beschadiging van de schroeven van de voeten te voorkomen, moet u deze zo ver mogelijk indraaien.
- Plak de deur dicht met tape.
- Verplaats het apparaat in verticale positie.
- Bescherm het met dekens of andere bescherming.

9. IN GEVAL VAN EEN DEFECT

Ondanks alle zorg die wij aan onze producten besteden, kan een defect nooit volledig uitgesloten worden. Voordat u contact opneemt met de dienst na verkoop van uw handelaar, moet u echter het volgende controleren:

- Of het stopcontact nog altijd op zijn plaats zit
- Of er geen stroomonderbreking is
- Of de storing niet veroorzaakt wordt door één van de oorzaken beschreven in de tabel aan het einde van deze handleiding

BELANGRIJK: Als het meegeleverde voedingssnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant of door een dienst die erkend wordt door het merk of de handelaar. In elk geval moet het snoer vervangen worden door bevoegd personeel, om elk gevaar voor verwondingen te voorkomen.

LEVEREN DEZE CONTROLES NIETS OP, NEEM DAN CONTACT OP MET DE KLANTENSERVICE VAN UW HANDELAAR.

OPGELET!
Koppel de wandaansluiting los voor elke onderhouds- of herstellingsinterventie!

Esthetische en functionele reserveonderdelen in overeenstemming met VERORDENING (EU) 2019/2019 (bijlage II, punt 3.), worden ter beschikking gesteld van professionele herstellers en eindgebruikers voor een periode van 7 jaar of 10 jaar (lijst in bijlage II, punt 3 .a.1 en 3.a.2) vanaf het moment dat het laatste exemplaar van het model op de markt is gebracht. De lijst met reserveonderdelen en de procedure om ze te bestellen (professionele toegang / speciale toegang) zijn beschikbaar op de volgende website: www.interfroidservices.fr of per post op het volgende adres: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 72230 ARNAGE Voor andere functionele reserveonderdelen die niet gespecificeerd zijn in EU-verordening 2019/2019, zijn ze beschikbaar voor een periode van 10 jaar. De fabrieksgarantie is 1 jaar op functionele onderdelen.

10. PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

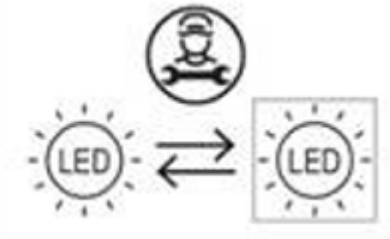
U kunt veel eenvoudige problemen aan uw chambreerkamer oplossen, zonder de naverkoopdienst te hoeven raadplegen. Probeer de onderstaande suggesties.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK
De wijnkast start niet	• *De stekker steekt niet in het contact* • *De Aan/Uit knop staat op de UIT positie.* • *Gesprongen zekering. Controleer uw elektrische installatie*
De wijnkast wordt onvoldoende koud	• *Controleer de geselecteerde temperatuur* • *De buitentemperatuur ligt boven de toepassingstemperatuur van de wijnkast* • *De wijnkast wordt te vaak geopend* • *De deur sluit niet goed* • *De afdichting van de deur is niet hermetisch*
De compressor start vaak opnieuw	• *De buitentemperatuur ligt hoog* • *Er bevinden zich een grote hoeveelheid flessen in de wijnkast* • *De wijnkast wordt vaak geopend* • *De deur is niet goed gesloten* • *De instelling werd niet correct uitgevoerd* • *De afdichting van de deur is niet hermetisch*
Het lichtje brandt niet	• *De stekker steekt niet in het contact* • *Gesprongen zekering. Controleer uw elektrische installatie* • *De LED weergave werkt niet meer* • *De toets voor de binnenverlichting staat op UIT*
Trillingen	• *Controleer of de kast wel goed waterpas staat*
De wijnkast lijkt nogal veel lawaai te maken	• *Een geluid dat lijkt op stromend water wordt voortgebracht door het koelgas , dat is normaal* • *Op het einde van de cyclus van de compressor, kan men het geluid van circulerend water horen* • *Het krimpen en uitzetten van de binnenwanden kan een krakend geluid veroorzaken* • *De wijnkast is niet waterpas*
De deur sluit niet goed ***Het Wifi-pictogram knippert.***	• *De dichting van de deur is vuil of beschadigd* • *De leggers zijn niet correct geïnstalleerd* • *De wijnkast is niet waterpas.* • *Log in op de Vinotag-app en koppel (verbind) uw kelder*
Ik heb geen knipperend wifi-logo op het kelderbedieningsscherm.	• *Voer een wifi-reset uit volgens hoofdstuk 5 – afstandsbediening van deze handleiding*
Ik heb een knipperend wifi-logo, ik ben verbonden met Vinotag en de applicatie kan mijn kelder niet vinden.	• *Controleer of uw wifi-netwerk actief is en zich in de buurt van de kelder bevindt. Controleer of uw wifi-netwerk 2,4 Ghz is (zie details in hoofdstuk 4 van deze handleiding). Om de kelder te koppelen (verbinden), moet je telefoon ook verbonden zijn met het 2,4GHz-netwerk van je wifi-netwerk.*

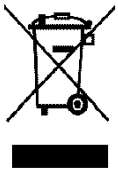
Als een foutcode (type E1, E2 ..) op het display verschijnt, ontkoppel dan uw apparaat en neem contact op met de serviceafdeling van uw dealer.

Vervanging van de verlichtingslamp

Dit apparaat bestaat uit elektroluminescente dioden (leds). Dit type diode mag niet worden vervangen door de consument. Deze leds gaan normaal gezien lang genoeg mee om nooit te moeten worden vervangen. Als de leds toch defect zouden zijn, ondanks alle zorg die wordt besteed aan de productie van uw wijnkast, moet u voor verdere stappen contact opnemen met uw klantenservice.



11. MILIEU



Dit apparaat is gemarkeerd overeenkomstig Europese richtlijn 2012/19/CE betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgedankt, voorkomt u mee de potentiële negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door een ongepaste afvalverwerking van dit product.

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak duidt erop dat dit product aan het einde van zijn levensduur apart van ander huishoudelijk afval verwerkt moet worden. Het apparaat zal dus naar een centrum voor selectieve afvalophaling voor elektrische en/of elektronische apparaten gebracht moeten worden, of naar de doorverkoper van dit nieuwe apparaat, als u een vergelijkbaar apparaat koopt.

De gebruiker moet het apparaat aan het einde van de levensduur naar een geschikte inzamelcentrum brengen. Een selectieve en adequate ophaling die erop gericht is het ongebruikte apparaat te laten recycleren, te laten verwerken en met respect voor het milieu te laten vernietigen, helpt mee de mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, en bevordert de recyclage van de materialen waarvan het product samengesteld is.

Om uitvoerigere informatie over de beschikbare systemen voor afvalophaling te verkrijgen, kunt u contact opnemen met de plaatselijke dienst voor afvalverwijdering of met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

12. VERWITTIGING

Met het oog op de voortdurende verbetering van onze producten behouden wij ons het recht voor om de technische kenmerken zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

De garanties van de LA SOMMELIERE-producten worden uitsluitend door de door ons gekozen dealers gegeven. Geen enkel onderdeel van deze handleiding kan geïnterpreteerd worden als een aanvullende garantie.

De maatschappij FRIO ENTREPRISE kan niet aansprakelijk gesteld worden voor technische en opstellingsvergissingen of -weglatingen in het onderhavige document.

Niet-contractueel document.

Prima dell'uso, leggere e mettere in pratica le istruzioni di sicurezza e d'uso del presente manuale.

Grazie per la fiducia dimostrata nel marchio **LA SOMMELIERE** con l'acquisto di questo apparecchio, speriamo che riuscirà a soddisfare le tue aspettative.

Con questo apparecchio è possibile conservare le bottiglie oppure portarle alla temperatura di servizio (a seconda delle bottiglie) grazie al suo ampio intervallo di regolazione.

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, si prega di leggere attentamente il presente manuale d'uso. Il manuale va conservato cura in modo da poterlo consultare se necessario. Per ridurre il rischio di incendio, di scossa elettrica o di lesioni durante l'uso del frigo cantina, si prega di rispettare le precauzioni indicate.

In via generale, la manutenzione dell'apparecchio deve essere effettuata da un professionista qualificato.

Per motivi di sicurezza e per un uso corretto dell'apparecchio, prima di installarlo e di metterlo in funzione per la prima volta si prega di leggere attentamente il presente manuale d'uso, incluse le avvertenze e i consigli utili che contiene. Per evitare di danneggiare l'apparecchio e/o di ferirsi inutilmente, è importante che le persone che utilizzeranno l'apparecchio abbiano preso piena conoscenza del suo funzionamento e delle sue istruzioni di sicurezza. Conservare le presenti istruzioni per successiva consultazione e conservarle vicino all'apparecchio, in modo che in caso di vendita o di trasloco, siano consegnate assieme all'apparecchio per consentirne un funzionamento ottimale.

Per evitare qualsiasi rischio di lesioni, conservare il presente manuale d'uso. Il produttore non potrà essere ritenuto responsabile se l'apparecchio viene maneggiato in modo scorretto.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico ed è previsto per la conservazione di bevande speciali ad una temperatura di conservazione più alta di quella di uno scomparto per prodotti freschi. In nessun caso questo apparecchio è destinato a conservare prodotti alimentari freschi.

Verificare che la tensione dell'impianto elettrico della casa corrisponda a quella indicata sulla targa informativa: l'apparecchio deve essere collegato ad una presa di terra regolamentare. Riparazioni o collegamenti scorretti possono rappresentare un rischio per la sicurezza. Se si ha il minimo dubbio, far controllare il proprio impianto elettrico da un professionista.

Per la tua protezione, questo apparecchio deve essere collegato correttamente ad una presa di terra. Non tagliare né togliere il filo di terra dal cavo di alimentazione fornito.

Per motivi di sicurezza, non usare prolunghe.

Se l'apparecchio si fosse rovinato (ad esempio per un forte urto) o danneggiato (sovratensione dovuta a fulmine, allagamento, incendio), può essere pericoloso utilizzarlo. Scollegare l'apparecchio dalla presa elettrica e farlo controllare da un riparatore professionista autorizzato.

Per evitare pericoli, non sostituire da soli il cavo di alimentazione se rovinato. Contattare il proprio rivenditore, un centro assistenza autorizzato o un riparatore professionista.

Questo apparecchio deve essere posizionato in modo che la presa a muro sia raggiungibile. Non spostare l'apparecchio una volta che è stato caricato con i vini perché la scocca potrebbe deformarsi, oltre a dover fare delle riparazioni. I componenti elettrici non devono essere a vista.

- ✓ Tenere i bambini lontano dall'apparecchio.
- ✓ Non usare l'apparecchio all'esterno.

Se si fosse sparso accidentalmente del liquido (rottura di una bottiglia, ecc.) sui componenti elettrici (motore, ecc.), scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa elettrica.

Per evitare il rischio di incendio, di scossa elettrica o di lesioni, non immergere il cavo di alimentazione, la spina o l'apparecchio stesso in acqua o in qualsiasi altro liquido. Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate.

Collocare l'apparecchio lontano da fonti di calore e non esporlo direttamente alla luce del sole.

Non far pendere il cavo di alimentazione da un tavolo e non metterlo a contatto con angoli taglienti o superfici calde.

Per scollegare l'apparecchio dalla corrente, non tirare il cavo di alimentazione ma afferrarlo dalla spina.

Verificare che la zona dove verrà installato l'apparecchio sia in grado di sostenerne il peso una volta caricato (una bottiglia da 75 cl pesa circa 1,3 kg). Il frigo cantina deve essere collocato su una superficie piana. Se deve essere appoggiato su un tappeto o sulla moquette, infilare sotto un supporto.
Per evitare di danneggiare la cerniera della porta, aprirla completamente quando si estraggono i ripiani.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari e superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e conoscenza a patto che vengano sorvegliati o istruiti sull'utilizzo dell'apparecchio in sicurezza e che capiscano i pericoli connessi all'utilizzo dell'apparecchio.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, salvo se di età superiore agli 8 anni e sotto sorveglianza.
- Conservare il materiale d'imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Pericolo di soffocamento.
- Il rischio che i bambini possano rimanere intrappolati all'interno dell'apparecchio e soffocare non deve essere sottovalutato. Gli apparecchi da gettare o abbandonati rappresentano comunque un pericolo anche se vengono "lasciati in garage solo per qualche giorno".

- Quando l'apparecchio deve essere gettato via, staccare la spina dalla presa di corrente, tagliare il cavo di alimentazione (il più vicino possibile all'apparecchio) e smontare la porta per evitare che i bambini giocando prendano la scossa o si chiudano dentro l'apparecchio.
- Se l'apparecchio, dotato di una guarnizione magnetica sulla porta, deve sostituire un altro apparecchio dotato di chiusura a molla sulla porta o sulla cerniera, accertarsi di rendere inutilizzabile la chiusura a molla prima di gettare il vecchio apparecchio. In questo modo si evita che i bambini giocando restino intrappolati dentro l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori della portata dei bambini con meno di 8 anni.
- Prima di gettare via il frigo cantina, ricordarsi di smontare la porta. Rimuovere anche i ripiani all'interno dell'apparecchio, in modo che i bambini non possano giocarci o salirci sopra.
- NOTA: i bambini tra 3 e 8 possono caricare e scaricare l'apparecchio

I sacchetti di plastica possono essere pericolosi. Per evitare qualsiasi rischio di soffocamento, tenere questa borsa fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni di sicurezza generali

ATTENZIONE — Questo apparecchio è destinato a funzionare in un ambiente domestico o per usi simili quali:

- ✓ Le zone di cucina riservate al personale di negozi, fabbriche e altri ambienti professionali,
- ✓ Seconde case e luoghi usati da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali,
- ✓ Ambienti come le camere d'hotel,
- ✓ Ristoranti e strutture simili, eccetto rivenditori.

ATTENZIONE — Per evitare qualsiasi rischio dovuto all'instabilità dell'apparecchio, è importante fissarlo e montarlo seguendo le istruzioni di installazione.

ATTENZIONE — Non riporre mai sostanze infiammabili come gli spray all'interno dell'apparecchio perché potrebbero fuoriuscire.

ATTENZIONE — Se il cavo di alimentazione è danneggiato, bisogna farlo sostituire immediatamente dal produttore o da un rivenditore qualificato per evitare il rischio di scossa elettrica.

ATTENZIONE — Non usare apparecchiature elettriche all'interno dello scomparto, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.

ATTENZIONE — Non danneggiare il circuito di refrigerazione.
ATTENZIONE — Non usare apparecchi elettrici all'interno dell'apparecchio eccetto se permessi dal produttore.

ATTENZIONE — Il gas

refrigerante e il gas isolante sono infiammabili. Per lo smaltimento dell'apparecchio, conferirlo ad un centro per la raccolta differenziata o ad un'isola ecologica. Non esporre l'apparecchio alle fiamme.

ATTENZIONE — Il gas refrigerante di quest'apparecchio è il R600a; non si deve riporre nel frigo cantina o vicino ad esso nessun prodotto infiammabile o esplosivo per evitare di provocare un incendio o un'esplosione.

Liquido refrigerante

Nel circuito refrigerante dell'apparecchio è impiegato come refrigerante l'isobutano (R600a). Si tratta di un gas naturale altamente infiammabile e quindi pericoloso per l'ambiente. Controllare che nessuno dei componenti del circuito di refrigerazione sia stato danneggiato durante il trasporto e l'installazione dell'apparecchio. Il refrigerante (R600a) è un liquido infiammabile.

Attenzione: rischio di incendio

Se il circuito di refrigerazione fosse danneggiato:

- ✓ Evitare le fiamme libere e qualsiasi fonte di accensione.
- ✓ Ventilare bene il locale in cui si trova l'apparecchio. È pericoloso modificare in qualsiasi modo la composizione di questo apparecchio.

Se il cavo elettrico viene danneggiato si può provocare un cortocircuito e/o una scossa elettrica.

Sicurezza elettrica

- Non possiamo essere ritenuti responsabili di eventuali incidenti causati da un'installazione elettrica mal effettuata.
- Il cavo di alimentazione non deve essere allungato. Non vanno usate prolunghe né adattatori né prese multiple.
- Controllare attentamente che la presa a muro non sia danneggiata. Una presa a muro in cattivo stato potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparecchio e la sua esplosione.
- Accertarsi di poter raggiungere comodamente la presa a muro a cui è collegato l'apparecchio.
- Non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Non eliminare mai la messa a terra.
- Se la presa a muro è allentata, non collegare il cavo. Rischio di scossa elettrica o di incendio.
- Non si deve mai utilizzare l'apparecchio se il coperchio dell'illuminazione interna non è al suo posto.
- Scollegare l'apparecchio dalla corrente prima di sostituire la lampadina interna.
- Questo apparecchio funziona con corrente monofase 220~240V/50Hz.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non sostituirlo da soli ma rivolgersi al servizio assistenza.
- La spina elettrica deve poter essere facilmente raggiungibile ma comunque restare fuori dalla portata dei bambini. In caso di dubbi, rivolgersi per consiglio al proprio installatore.

Uso quotidiano

- Questo apparecchio è destinato solamente alla messa a temperatura di bottiglie di vino.
- Non conservare mai sostanze o liquidi infiammabili all'interno dell'apparecchio perché potrebbero provocare un'esplosione.
- Non far funzionare altre apparecchiature elettriche all'interno di questo apparecchio (mixer, gelatiere elettriche, ecc.).
- Per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente, estrarre la spina afferrandola con le mani e non tirare dal cavo.
- Non mettere oggetti caldi vicino ai componenti di plastica di questo apparecchio.
- Si devono rigorosamente rispettare le raccomandazioni del produttore relativa all'immagazzinamento dell'apparecchio. Fare riferimento alle relative istruzioni.
- L'apparecchio deve essere tenuto lontano da candele, lampade e altre fiamme libere per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchio è destinato a conservare delle bevande per un normale uso domestico come spiegato nel presente manuale d'uso.
- L'apparecchio è pesante. Fare attenzione quando lo si deve spostare. Se l'apparecchio è dotato di ruote, ricordarsi che servono soltanto per rendere più agevoli le piccole manovre. Non spostarlo per lunghi tragitti.
- Non usare mai l'apparecchio o i suoi elementi come punto d'appoggio.
- Non sovraccaricare gli scomparti dell'apparecchio per evitare la caduta di oggetti che possono danneggiarlo.

Attenzione: pulizia e manutenzione

- Prima di effettuare la manutenzione, scollegare l'apparecchio per togliere la corrente.
- Non pulire l'apparecchio usando oggetti metallici, generatori di vapore, oli volatili, solventi organici o componenti abrasivi.

- Non pulire nessuna parte dell'apparecchio con prodotti infiammabili. I vapori possono creare un rischio di incendio o di esplosione.
- Non usare oggetti taglienti o appuntiti per togliere il ghiaccio, ma servirsi di un raschietto di plastica.

Informazioni importanti per l'installazione

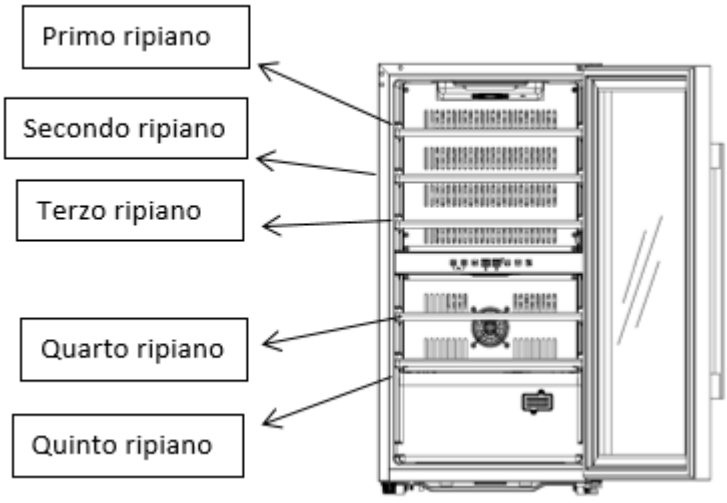
- Evitare di collocare l'apparecchio in zone umide.
- Tenere l'apparecchio lontano dalla luce diretta del sole e da fonti di calore (padelle, stufe, termosifoni, ecc.). L'esposizione diretta alla luce del sole può rovinare il rivestimento in acrilico, mentre le fonti di calore possono aumentare il consumo elettrico. Anche delle temperature ambiente eccessivamente fredde o calde possono causare il cattivo funzionamento dell'apparecchio.
- Collegare il frigo cantina solo ed esclusivamente ad una presa di corrente dotata di terra. In nessun caso si deve ridurre o eliminare il terzo spinotto della messa a terra del cavo di alimentazione. Tutte le eventuali domande riguardanti la potenza e/o la messa a terra devono essere rivolte ad un elettricista certificato o ad un centro assistenza autorizzato.
- Per effettuare i collegamenti elettrici in modo corretto, seguire attentamente le indicazioni contenute nel presente manuale d'uso.
- Togliere l'apparecchio dall'imballo e ispezionarlo per controllare che non sia danneggiato. Non collegare l'apparecchio alla corrente se è danneggiato. Se si riscontrano dei danni, bisogna avvisare il punto vendita in cui è stato acquistato. In tal caso, conservare l'imballo.
- Si raccomanda di aspettare almeno 24 ore prima di collegare l'apparecchio alla corrente, in modo che il compressore sia ben alimentato con l'olio.
- Per evitare il rischio di surriscaldamento, è necessario che ci sia una buona circolazione dell'aria attorno all'apparecchio. Seguire attentamente le istruzioni di installazione fornite per garantire una ventilazione adeguata.
- Per quanto possibile, evitare che l'apparecchio tocchi le pareti e/o sia a contatto con elementi caldi (compressore, condensatore) per evitare il rischio di incendio. Rispettare sempre tutte le istruzioni di installazione.

- L'apparecchio non deve essere collocato vicino a termosifoni o fornelli.
- Dopo aver installato l'apparecchio, controllare di avere libero accesso alle prese.
- Quando si posiziona l'apparecchio, assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia intrappolato o danneggiato.
- Il dispositivo non è progettato per essere collocato in garage, scantinati o luoghi simili.

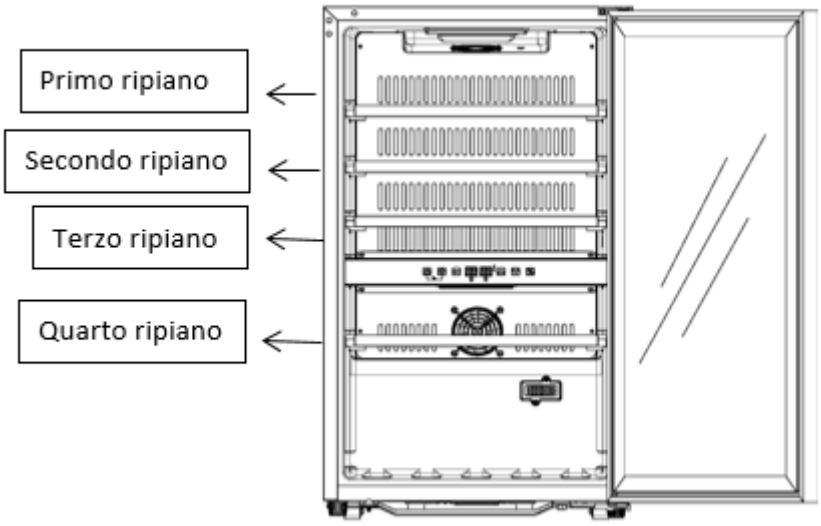
Risparmio energetico

Per limitare il consumo di energia elettrica dell'apparecchio:

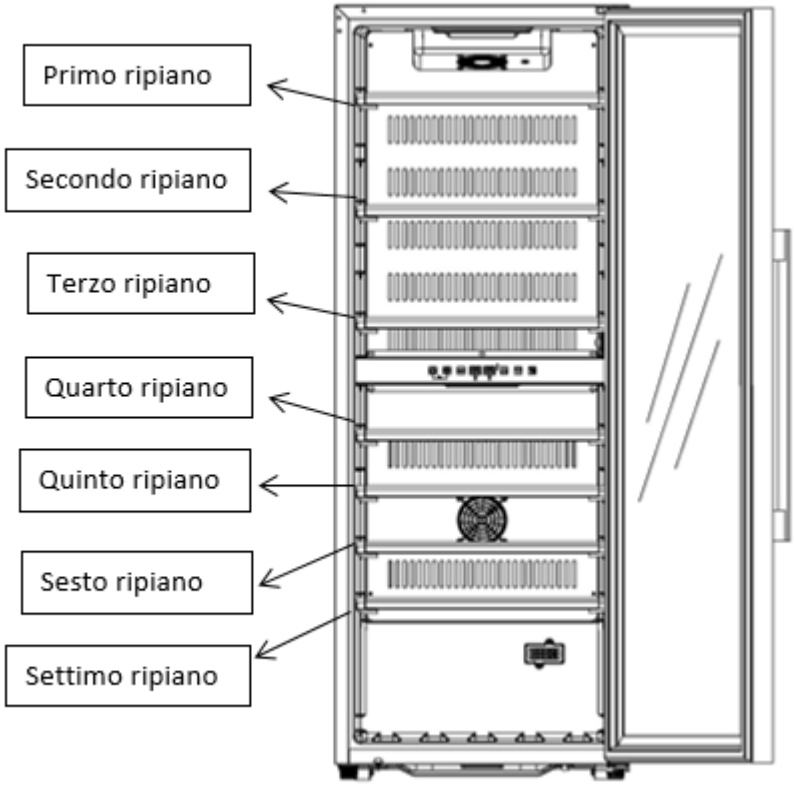
- ✓ Installarlo in un luogo adatto (vedi capitolo "Istruzioni d'installazione").
- ✓ Tenere le porte aperte il meno possibile.
- ✓ Controllare periodicamente le guarnizioni delle porte e verificare che chiudano sempre bene. In caso contrario, rivolgersi al servizio assistenza.
- ✓ Raccomandazioni per la disposizione: La seguente disposizione dell'attrezzatura del vostro apparecchio (ripiani, ecc.) È consigliata in modo che l'energia sia utilizzata nel modo più razionale possibile per l'apparecchio.



ECS31.2Z



ECS51.2Z / ECS51.2ZS



ECS81.2Z

Risoluzione dei problemi

- Tutti gli interventi elettrici devono essere effettuati da un tecnico qualificato e competente.
- Per qualsiasi riparazione, rivolgersi ad un Centro Riparazioni Autorizzato e richiedere l'uso solo di pezzi di ricambio originali.

Questo apparecchio è destinato solo ad un uso domestico. Il produttore non può essere ritenuto responsabile in caso di altro utilizzo.

R600a
Istruzioni di sicurezza

Attenzione — Non ostruire nessuna griglia di ventilazione dell'apparecchio, controllare che le aperture di aerazione siano sempre libere.

Attenzione — Non conservare all'interno dell'apparecchio sostanze esplosive come le bombolette spray con gas infiammabile.

Attenzione — Non danneggiare il circuito frigorifero dell'apparecchio.

Attenzione — Le unità di refrigerazione funzionano con isobutano (R600a); non possono essere collocate in una zona con fonti di accensione (per esempio contatti elettrici staccati o se il fluido frigorifero possa raccogliersi in caso di perdite). Il tipo di fluido frigorifero è indicato sulla targhetta informativa applicata sull'apparecchio.

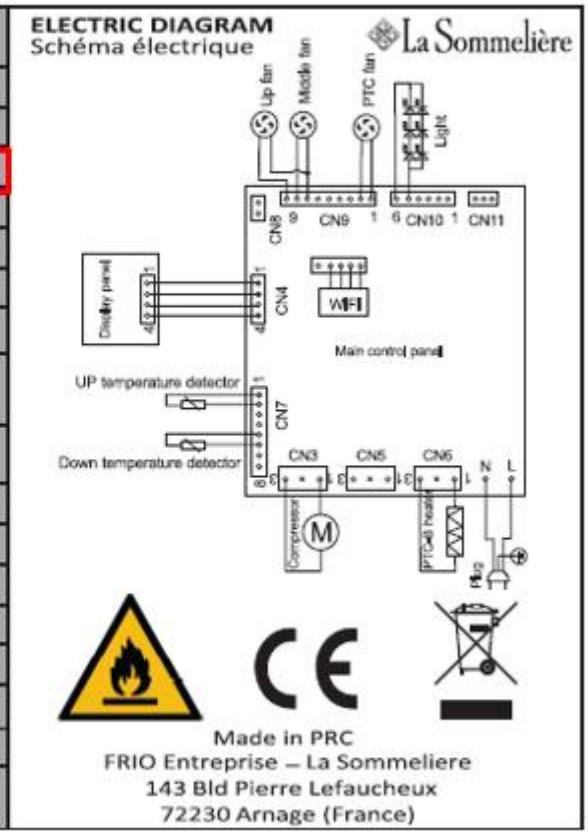
Attenzione — Non usare apparecchiature elettriche all'interno degli scomparti dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.

Questo apparecchio è conforme a tutte le direttive europee vigenti e alle loro eventuali modifiche ed è conforme in particolare alle seguenti norme:

2. TARGHETTA INFORMATIVA

Qui sotto è illustrato l'esempio di una targhetta informativa:

Cave à vin/ wine cellar	
Référence	ECS51.2Z
Service Ref	ECS51.2Z/1
S/N	
Modèle usine	JC-124S
Classe climatique	SN/N/ST
Volume Total Net	116 L
Consommation d'énergie annuelle	142 kWh/an
Consommation jour d'énergie à 16°C	0.129kWh/24h
Consommation jour d'énergie à 32°C	0.649Wh/24h
Gaz réfrigérant / Quantité	R600A /27g
Agent isolant	Cyclopenthane
Voltage	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Ampérage	0,80 A
Puissance maximum	65 W
Puissance de la lampe	2x0.5w
Classe de protection contre les chocs électriques	I



La targhetta informativa incollata all'interno o sul retro dell'apparecchio (a seconda del modello) contiene tutte le caratteristiche tecniche del frigo cantina.

Consigliamo di annotare il numero di serie su questo libretto prima dell'installazione, per ulteriore riferimento (intervento tecnico, richiesta di assistenza, ecc.).

Una volta che l'apparecchio sarà installato o riempito infatti, riuscire ad arrivare alla targhetta informativa sarà piuttosto complicato.

ATTENZIONE: senza le informazioni indicate sulla targhetta, non potrà essere fornita nessuna assistenza.

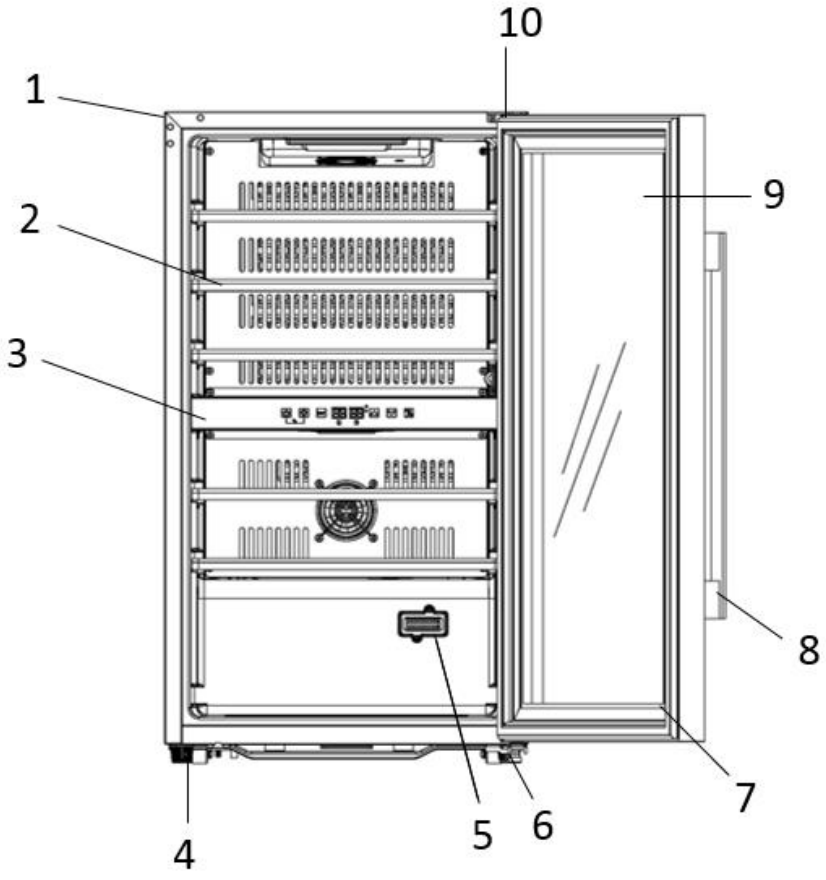
Caratteristiche principali

- Schiuma termoisolante ad alta densità.
- Termostato digitale elettronico: controlla la temperatura nel frigo cantina. Il compressore funzionerà fino a quando la temperatura non raggiunge il valore impostato. Questo frigo cantina è un apparecchio di precisione, che garantisce un controllo esatto per ottenere una temperatura media costante.
- Ripiani in legno: removibili per una facile pulizia.
- Guarnizione di tenuta/porta magnetica: questo sistema garantisce un'ottimizzazione del funzionamento evitando la dispersione di umidità e di temperatura.

- Porta in vetro temperato con lampada interna: la porta in vetro temperato è trattata con un rivestimento anti-UV.

3. DESCRIZIONE DELL' APPARECCHIO

1	Corpo della cantina
2	Ripiano
3	Panello di controllo
4	Piede
5	Sonda di temperatura
6	Cerniera inferiore
7	Guarnizione della porta
8	Manico
9	Porta
10	Cerniera superiore



Nota: il diagramma sopra potrebbe non corrispondere esattamente al riferimento che hai.

Per saperne di più sul tuo prodotto, consulta il database EPREL online. Come definito nel Regolamento delegato (UE) 2019/2016 della Commissione, tutte le informazioni relative a questo apparecchio di refrigerazione sono disponibili su EPREL Base (European Product Database for energy labeling). Questo database consente di consultare le informazioni e la documentazione tecnica del proprio apparecchio di refrigerazione. Puoi accedere al database EPREL scansionando il codice QR sull'etichetta energetica del tuo elettrodomestico o andando direttamente a: www.ec.europa.eu e inserendo il modello del tuo elettrodomestico di refrigerazione.

4. ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE

Prima di utilizzare il frigo cantina

- Rimuovere l'imballo esterno ed interno.
- Lasciare l'apparecchio a riposo in posizione verticale per circa 24 ore prima di metterlo in funzione. Così facendo, si limiterà la possibilità di un eventuale malfunzionamento del sistema di raffreddamento dovuto al trasporto.
- Pulire l'interno del frigo cantina con un panno morbido pulito e acqua tiepida.
- Quando si installa l'apparecchio, scegliere un locale adatto.
- Posizionare l'apparecchio su un pavimento abbastanza resistente da sostenerlo quando è completamente carico. Regolare i piedini del frigo cantina per livellarlo.
- È necessario lasciare una ventilazione appropriata, non ostruire pertanto le uscite dell'aria.
- Questo apparecchio è destinato solo all'uso in interno.

- Questo frigo cantina è previsto per la libera installazione.
- Questo dispositivo è stato progettato per **essere installato solo in posizione libera**, **in nessun caso deve essere installato in modo integrato o integrabile.** Per un buon funzionamento del dispositivo è fondamentale lasciare una buona circolazione d'aria intorno al dispositivo. Non accettiamo alcuna responsabilità per il mancato rispetto delle istruzioni di installazione.Questo apparecchio è destinato solamente alla conservazione di vini.
- Questo apparecchio è solo per la conservazione del vino.
- Questo apparecchio usa un gas refrigerante infiammabile; fare quindi attenzione a non danneggiare il tubo di raffreddamento durante il trasporto.

Attenzione

- Le bottiglie vanno conservate chiuse.
- Non caricare eccessivamente l'apparecchio.
- Non aprire la porta più del necessario.
- Non coprire i ripiani con dei fogli di alluminio o con qualsiasi altro materiale che possa impedire una buona circolazione dell'aria.
- Se il frigo cantina deve essere lasciato vuoto per un lungo periodo di tempo, suggeriamo di scollegare l'apparecchio della corrente e, dopo averlo pulito accuratamente, di lasciare la porta semiaperta per far circolare l'aria ed evitare la formazione di muffa e odori.

ATTENZIONE: tenere lontano l'apparecchio da qualsiasi sostanza che possa comportare un rischio di incendio.
Questo apparecchio è destinato solamente alla conservazione di vini

Rete Wi-Fi

• Si prega di notare che la cantina funziona con una connessione WiFi; È responsabilità dell'utente assicurarsi che la rete wifi sia sufficiente (velocità/potenza del segnale) per il corretto funzionamento della cantina connessa.
• In caso di connessione a bassa velocità potrebbe essere necessario l'utilizzo di un amplificatore/ripetitore wifi.
• Per utilizzare le impostazioni del controllo remoto della tua cantina devi disporre di una connessione internet come una rete wifi 2,4Ghz

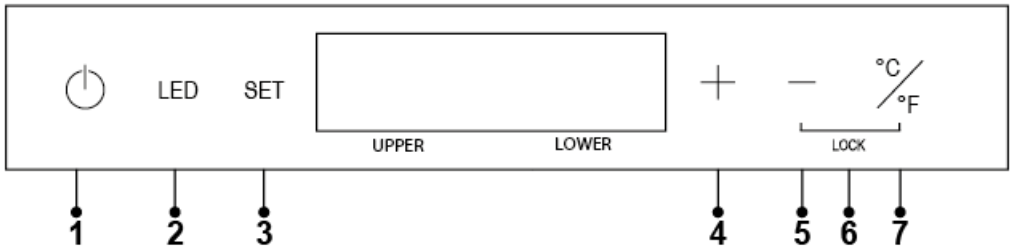
Intervalli di temperatura ambiente

Questo apparecchio è indicato per il funzionamento in ambienti con una temperatura ambiente molto specifica, questa classe climatica è indicata sulla targa dati. La temperatura ambiente influisce sulla temperatura interna, sull'umidità della cantina e sul funzionamento del compressore. Il dispositivo può funzionare a una temperatura ambiente compresa tra 5°C e 20°C. Al di fuori di questi limiti, il tuo dispositivo non può garantire il normale funzionamento e potrebbe causare guasti. Per un funzionamento ottimale e per ottenere le prestazioni desiderate, il dispositivo è stato progettato per funzionare a una temperatura ambiente compresa tra 23°C e 25°C. Una temperatura ambiente superiore o inferiore a 23-25°C può influire sulle prestazioni dell'apparecchio nel raggiungimento della temperatura impostata desiderata.

CLASSE	SIMBOLO	INTERVALLO DI TEMPERATURA AMBIENTE (°C)
Temperata estesa	SN	Da +10 °C a +32 °C
Temperata	N	Da +16 °C a +32 °C
Subtropicale	ST	Da +16 °C a +38 °C
Tropicale	T	Da +16 °C a +43 °C

5. ISTRUZIONI D'USO

A seconda dell'anno di produzione della vostra cantinetta, il design dei pulsanti del pannello di controllo potrebbe essere diverso da quelli presentati in questo manuale utente (produzione prima del 1 marzo 2025).



1. Tenere premuto per 3 secondi per accendere o spegnere il dispositivo.
2. Premere il pulsante per accendere o spegnere la luce interna della cantina. Quando la funzione di illuminazione è operativa sullo schermo appare l'icona "lampadina"; egli è
3. Premere il tasto per selezionare la zona termica da regolare. Sul display sinistro viene visualizzata l'impostazione per la zona cantina superiore, sul display destro viene visualizzata la zona inferiore. Una volta selezionata la zona il display inizia a lampeggiare, utilizzare i tasti "4" e "5" per impostare la temperatura. La temperatura viene registrata dopo 5 secondi di inattività.
4. Premere il pulsante per aumentare la temperatura impostata di 1°C. Ricordarsi di selezionare la zona desiderata prima di questa azione utilizzando il tasto "3".
5. Premere il pulsante per diminuire la temperatura impostata di 1°C. Ricordarsi di selezionare la zona desiderata prima di questa azione utilizzando il tasto "3".
6. Tenere premuti i due tasti "5" e "7" per 3 secondi, quando si sente un segnale acustico indica che il pannello di controllo è bloccato. Sullo schermo viene visualizzata l'icona di un "lucchetto". Tenere premuti gli stessi tasti per 3 secondi per sbloccare il pannello di controllo; l'icona del "lucchetto" scompare dallo schermo.
7. Premere il tasto per 3 secondi per selezionare l'unità di temperatura tra gradi Celsius e gradi Fahrenheit.

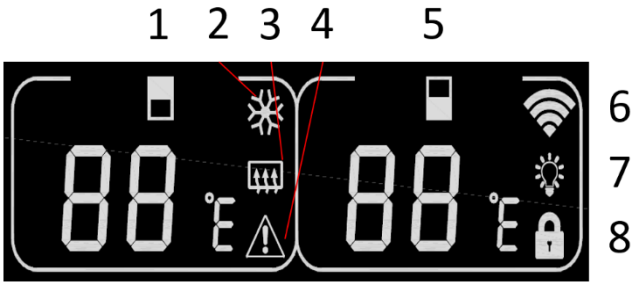
Intervallo di temperatura e raccomandazione di impostazione

Il display mostra la temperatura impostata. Per visualizzare la temperatura effettiva, premere i pulsanti di regolazione della temperatura bassa e alta (4) e (5) per 5 secondi. La temperatura effettiva verrà visualizzata sullo schermo per 5 secondi prima di tornare alla temperatura impostata.

ATTENZIONE! La temperatura impostata dello scomparto superiore dovrebbe essere sempre più fredda di quella dello scomparto inferiore.
Per entrambi gli scomparti (superiore ed inferiore) la temperatura può essere regolata da 5°C a 20°C. IMPORTANTE: per ottimizzare il funzionamento del dispositivo è importante regolare le temperature rispettando una differenza di 10°C massimo tra il vano superiore e quello inferiore (8 e 18°C per esempio). Quando regoli la temperatura della tua cantina tramite l'app Vinotag, devi rispettare la differenza di temperatura minima tra le due zone e impostare la temperatura della zona superiore più fredda di quella della zona inferiore.

NOTA: i ventilatori funzionano molto spesso per omogeneizzare la temperatura all'interno della cantina.

Icone del pannello di controllo (schermo LCD)



1. Visualizzazione della temperatura della zona superiore
2. Indica che il compressore è in funzione per raffreddare la cantina. L'icona scompare quando il compressore si ferma.
3. Funzione invernale: Quando l'elemento riscaldante funziona per avvisare la temperatura, l'icona si accende; Quando l'elemento riscaldante smette di funzionare, l'icona scompare dallo schermo LCD.
4. Allarme: visualizzato quando è presente un codice di errore sulla schermata principale. L'allarme acustico verrà attivato (l'allarme acustico verrà disattivato premendo un tasto qualsiasi/mute continuamente per l'allarme in questione, se suonerà un altro allarme di guasto per un altro problema)
5. Visualizzazione della temperatura della zona inferiore
6. Wi-Fi:
• Quando il dispositivo è nuovo e non è mai stato collegato prima alla rete WIFI, l'icona non si illumina;
• Quando il dispositivo è connesso tramite rete WIFI, l'icona si illumina, se non è presente alcuna rete WIFI, l'icona scompare dallo schermo LCD;
• Se il dispositivo si è connesso con successo alla rete Wi-Fi prima e durante la ricerca della rete Wi-Fi, l'icona lampeggerà regolarmente.
• Se la connessione Wi-Fi viene interrotta improvvisamente, il dispositivo cercherà automaticamente la rete Wi-Fi e l'icona lampeggerà regolarmente. Se non si effettua la connessione entro 15 minuti, l'icona scomparirà dallo schermo LCD.
7. Illuminazione: quando la luce viene attivata con il pulsante, sullo schermo viene visualizzata l'icona della luce. Quando si spegne la luce con il tasto l'icona scompare dallo schermo
8. Blocco: Quando il pannello di controllo è bloccato, l'icona si illumina; Quando il pannello di controllo è sbloccato, l'icona scompare dallo schermo LCD.

Codici di errore

• HH: allarme di alta temperatura, quando la temperatura effettiva all'interno di una delle aree è pari o superiore a 25°C per più di 8 ore, sullo schermo verrà visualizzato HH e verrà emesso un allarme. quando la temperatura effettiva. diminuisce ed è inferiore a 25℃, HH scomparirà e tornerà al display della temperatura impostata. Nota: il primo utilizzo del dispositivo non attiverà l'HH o l'allarme.
• LL: allarme di bassa temperatura, quando la temperatura effettiva all'interno è inferiore o uguale a 2℃ per più di 8 ore, LL visualizzerà sullo schermo un suono di allarme. quando la temperatura effettiva. aumenta ed è superiore a 2℃, LL scomparirà e tornerà al display della temperatura impostata. Nota: il primo utilizzo del dispositivo non attiverà un LL o un allarme.
• E1: "circuito aperto della testa del sensore temperatura zona superiore
• E2 : "Cortocircuito testina sensore temperatura zona superiore
• E5: “circuito aperto testina sensore temperatura zona inferiore
• E6: “cortocircuito testina sensore temperatura zona inferiore”

Collegamento a una rete WIFI

Usa il tuo cellulare per collegare la cantina a una rete WIFI.

Apri l'applicazione Vinotag e crea una cantina digitale selezionando: "Cantina connessa" e scegli, dall'elenco fornito, il riferimento della tua cantina ECS.

Se sei già titolare di un account Vinotag, vai nello spazio “IL MIO ACCOUNT” quindi clicca su “AGGIUNGI CANTINA” selezionando: “Cantina Collegata” e scegli, dall'elenco fornito, il riferimento della tua cantina ECS.

L'applicazione si collegherà alla vostra cantina fisica, che dovrà essere alimentata da una presa di corrente ed essere installata correttamente (fare riferimento alle istruzioni di installazione della vostra cantina). Una volta che la tua cantina fisica è stata rilevata dall'applicazione, vengono visualizzate le reti WIFI disponibili, seleziona la rete WIFI di tua scelta, oppure indica il nome della tua rete WIFI se non viene visualizzata automaticamente e inserisci la password di accesso (password di rete) per collegare la tua cantina alla rete e regolarne le impostazioni da remoto.

L'icona “6” della cantina viene visualizzata fissa indicando che la funzione WIFI è attiva e la cantina è collegata al WIFI.

Se l'icona “6” lampeggia significa che la funzione WIFI è attiva ma la cantina non riesce a connettersi alla rete WIFI, si prega di resettare il wifi della cantina.

Ripristina WIFI

Per ripristinare il WIFI in caso di problema di connessione o cambio di internet box, premere contemporaneamente i tasti “START” e “SET” per 3 secondi. Questo processo elimina le informazioni WIFI originali e ti consente di riconnetterti alla rete di tua scelta.

L’applicazione VINOTAG®

Le cantine ECELLAR150 e ECELLAR185 sono compatibili con l'applicazione di gestione delle cantine VINOTAG®.Per utilizzare in modo connesso la propria cantina è necessario disporre di:

- Una fonte di energia elettrica per alimentare la cantina
- Aver scaricato l'applicazione VINOTAG® da App Store o Google Play Store e creato un account utente
- Una connessione Internet stabile (Wifi)
- Un modello di cantina ECELLAR

Funzioni di VINOTAG®

L'applicazione VINOTAG® ti consente di:

- Creare, personalizzare e gestire le tue cantine
- Aggiungere/rimuovere bottiglie
- Consultare i’inventario dei vini (bottiglie di vino nella cantina) e creare i vostri file di vino. VINOTAG® è associato a VIVINO®, come parte della sua opzione Premium, per consentire di esportare i file di vino dettagliati dal database VIVINO®.
- Creare e consultare la vostra libreria dei vini. L'esclusiva partnership VINOTAG® - VIVINO® permette di salvare e consultare le schede dettagliate dei vini dal database VIVINO®
- Condividere la visualizzazione della/e vostra/e cantina/e con i vostri cari
- Essere avvisati della data di picco dei tuoi vini, della necessità di cambiare il filtro della cantina o di un basso livello di scorta del vostro vino preferito
- Individuare in un colpo d'occhio nella cantina una/e bottiglia/e specifica/e grazie ad un sistema di spie luminose.
- Individuare in un colpo d'occhio le posizioni disponibili nella tua cantina grazie a un sistema di spie luminose.

Creare un conto VINOTAG®

Scaricare l'applicazione VINOTAG® dall'App Store o dal Google Play Store a seconda del tipo di telefono.

Creare un account manualmente o tramite Facebook o tramite il suo account Apple / Google Play

Completare i campi obbligatori: Nome; Cognome ; Data di nascita ; Nazione ; Regione

Spuntare la casella "Accetto le condizioni generali d'uso"

Cliccare su "Finalizza la mia registrazione"

Ora hai un account VINOTAG®, ricordati di salvare username e password.

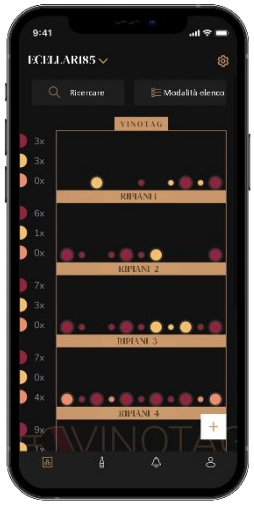
Menu VINOTAG®

Quando l'applicazione è aperta, è visibile il seguente menu:

La mia cantina **I miei vini** **Allerte** **Profilo**

- **LA MIA CANTINA :** Consente di visualizzare la/e vostra/e cantina/e.
- **I MIEI VINI :** Consente di consultare la propria libreria dei vini.
- **ALLERTE :** Permette di consultare le allerte della cantina
- **PROFILO :** Permette di visualizzare in modo completo le informazioni relative al vostro account

Sezione « LA MIA CANTINA »



Questa pagina permette di visualizzare il contenuto della/e vostra/e cantina/e.

- Attenzione! se la cantina è vuota, non potrete visualizzarla; è necessario aggiungere bottiglie per accedere alla vista della vostra cantina.
- La cantina può essere visibile in modalità lista o in modalità grafica. L'impostazione della modalità è accessibile tramite l'icona situata in alto a destra dello schermo. Questa icona consente di passare da una modalità di visualizzazione all'altra. Per impostazione predefinita, le cantine della categoria “cantina collegata” vengono visualizzate in modalità elenco.

Dettagli icone sulla cantina :

Modalità lista o Modalità grafica

- L’icona di ricerca situata in alto a sinistra dello schermo, vi permette di cercare una bottiglia di vino nella cantina ; basta scrivere degli elementi di ricerca (nome dominio, tipo di vino, annata…)
- L’icona situata in basso a destra dello schermo, vi permette di aggiungere delle bottiglie di vino. (Vedere la sezione « aggiungere una bottiglia di vino » per più informazioni)
- Attenzione! Se avete più di una cantina, potete passare da una cantina all'altra tramite il nome della vostra cantina che si trova in alto a sinistra dello schermo. Quando cliccate sul nome della cantina, un pop-up vi chiede di selezionare la cantina che desiderate visualizzare. Cliccate nell'elenco delle cantine sul modello da visualizzare.

Modalità lista :

Modalità di visualizzazione semplificata. Un elenco vi permette di consultare i vini custoditi nella cantina. I vini sono elencati in ordine alfabetico.

La modalità lista indica per ogni vino: il nome del vino, il suo dominio, la sua annata, il suo colore, la sua tipologia ed infine la foto della bottiglia.

Cliccando su un vino è possibile accedere alla sua scheda vino.

Sulla destra dello schermo è presente un indicatore. Indica per ogni vino il tipo di vino. I tipi di vino sono identificati da una pastiglia colorata. (Disco rosso: indica un vino rosso / Disco giallo: indica un vino bianco / Disco salmone: indica un vino rosato).

Modalità grafica:

o La vista grafica della cantina permette di visualizzare lo riempimento della cantina indicando le bottiglie immagazzinate tramite tablet.
o I vini sono classificati per scaffale.
o L'utente può visualizzare, spostare o eliminare una bottiglia.

- Premere su una bottiglia per accedere alla sua scheda vino
- Sulla sinistra dello schermo è presente un indicatore. Questo indica per ogni ripiano il numero di bottiglie per tipologia di vino. I tipi di vino sono identificati da una pastiglia colorata.

Pastiglia rossa : indica un vino rosso
Pastiglia gialla : indica un vino bianco
Pastiglia salmone : indica un vino rosé

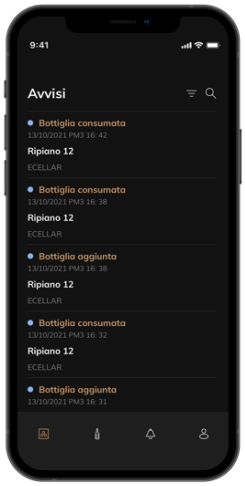
Pagina « I MIEI VINI »

Questa pagina vi permette di visualizzare la vostra libreria dei vini. L'area wine bar permette di:

- Consultare i vini consumati, tutti i vini aggiunti (ancora presenti o meno) nella vostra cantina vengono automaticamente aggiunti all'area wine library.
- Creare una lista dei desideri; puoi salvare i vini degustati presso gli amici o che vuoi acquistare. L'area libreria dei vini permette di creare una lista dei desideri.
- L'icona di ricerca situata in alto a sinistra dello schermo vi permette di cercare una bottiglia di vino nella vostra enoteca; non dovete far altro che scrivere le informazioni della bottiglia che state cercando (nome dominio, tipo di vino, anno, ecc.)
- Per aggiungere una bottiglia alla libreria dei vini segute la procedura "Aggiungi bottiglie" e cliccate su "aggiungi alla mia libreria dei vini"

- Premete su un vino per consultarne la scheda vino (per maggiori informazioni segui la procedura "consulta scheda vino")

Pagina « ALLERTE »



Questa pagina ti permette di visualizzare gli avvisi relativi alla tua cantina; un punto rosso accanto all'icona indica un avviso non letto. Gli avvisi sono ordinati cronologicamente.

Quando hai più cantine, è possibile filtrare per cantina (icona del filtro situata in alto a sinistra dello schermo). Un campo di ricerca ti consente di filtrare i tuoi avvisi per trovare un evento specifico.

- Avviso temperatura/porta aperta: la tua cantina ti avvisa quando i movimenti di temperatura dovrebbero attirare la tua attenzione.
- Avviso di stock: è possibile programmare avvisi di stock per un vino specifico e in base a una quantità definita. L'applicazione ti avvisa che il vino in questione arriverà esaurito. (la quantità di "interruzione" è definita da te, l'avviso può essere impostato su un numero di bottiglie.)

Pagina « PROFILO »

Questa pagina vi consente di visualizzare, completare o modificare le informazioni relative al vostro account VINOTAG®:

•Modifica i miei dati: per modificare i dati di registrazione (cognome, nome, data di nascita, paese, dipartimento) o eliminare il tuo account. Accettare di ricevere notizie e altre informazioni commerciali da VINOTAG.

•Divento premium: per sottoscrivere l'opzione premium di VINOTAG® e beneficiare delle scansioni di ricarica. Queste scansioni consentono di salvare direttamente i file VIVINO® nella tua cantina, senza più completare manualmente i file del vino (fare riferimento alla procedura "account premium").

•Aggiungi cantina: consente di aggiungere nuove cantine.

•Inserisci un codice di invito: ti permette di entrare a far parte delle cantine il cui accesso è stato condiviso con te. L'inserimento di un codice di invito è obbligatorio per entrare a far parte di una cantina, questo codice di accesso viene generato e distribuito dal proprietario della cantina condivisa.

•Contatto: ti permette di contattare il servizio clienti VINOTAG® un elenco a tendina ti permette di selezionare l'oggetto della tua richiesta.

•Condizioni generali di utilizzo: consente di consultare le Condizioni generali di utilizzo di VINOTAG®

•Note legali: consente di consultare le Note legali di VINOTAG®

•Disconnetti: consente di disconnettersi

Aggiungere una cantina

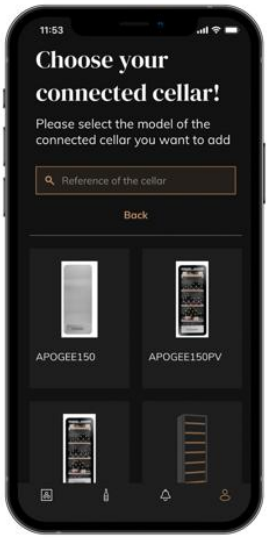
Ora avete un account VINOTAG® per aggiungere la vostra prima cantina o una nuova cantina (l'applicazione vi offre la possibilità di gestire più cantine da una selezione di modelli).

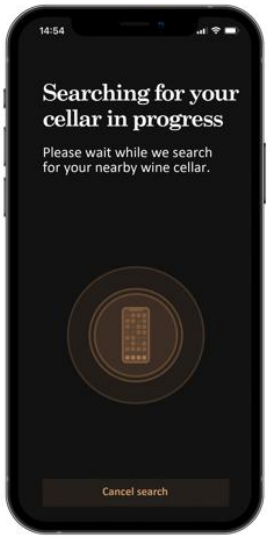
Attenzione ! Non chiudere l'applicazione quando si sta aggiungendo una cantina.

Aggiunta di una prima cantina: la creazione della vostra cantina è obbligatoria quando create il vostro account, seguite i vari passaggi di seguito.

Aggiunta di una nuova cantina: volete gestire una nuova cantina dalla vostra applicazione, andate alla pagina "profilo" -> "le mie cantine" e cliccate sul pulsante "aggiungi una cantina"; seguire i diversi passaggi di seguito.

Aggiunta di una « Cantina connessa»



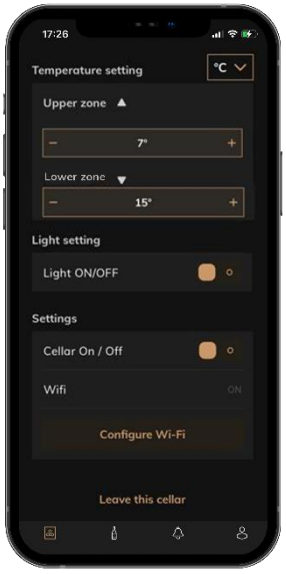


- Definire il tipo di cantina “cantina collegata” o “cantina non collegata”. I modelli ECS fanno parte della categoria "cantina connessa". Clicca su “cantina collegata”.
- L'applicazione chiede di attivare il Bluetooth; la sua attivazione è necessaria per configurare la cantina.
- Una volta che la tua cantina è connessa al Bluetooth, l'applicazione ti chiede di selezionare una rete Wifi. Nel caso di rete Wi-Fi viene richiesta la password del router Wi-Fi. Se la connessione Wi-Fi non riesce, controlla la password e/o controlla la distanza tra la tua cantina e il tuo router Wi-Fi Una distanza troppo grande o muri troppo spessi possono bloccare la connessione. Avvicinare la cantina al router Wi-Fi per consentirne la connessione o aggiungere un ripetitore Wi-Fi.

Gestire la mia cantina

Nella modalità “Impostazioni” puoi controllare la tua cantina

- Regola la temperatura della tua cantina
- Cambia la misurazione da Celsius a Fahrenheit
- Accendere/spegnere l'illuminazione
- Interrompere o avviare il funzionamento la tua cantina
- Resetta il WiFi nella tua cantina
- Condividi la tua cantina
- Elimina la tua cantina

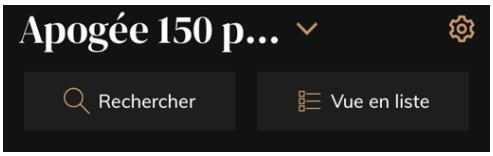


Condividi una cantina

In qualità di proprietario di una cantina, puoi invitare altre persone a unirsi alla tua cantina. Consultare la tua cantina richiede che l'ospite crei un account VINOTAG®.

Per invitare qualcuno:

- Vai alla pagina della tua Cantina e seleziona l'icona "Impostazioni" in alto a destra



- In fondo alla pagina seleziona "Condividi la mia cantina"
- Quindi fare clic sul pulsante "Crea un codice",
- Puoi trasferire o comunicare questo codice alle persone con cui desideri condividere la tua cantina.
- Puoi creare nuovi codici di accesso per condividere i contenuti della tua cantina con altri membri.

Quando condividi la tua cantina;

- La pagina “Avvisi” ti dice quando un membro si è unito alla tua cantina.
- Puoi rimuovere questo accesso in qualsiasi momento; nella scheda "Condividi la mia cantina" sono indicati gli utenti con accesso, basta cliccare sull'icona "cestino" accanto al nome del membro per il quale si desidera rimuovere l'accesso.

Per accedere ad una cantina condivisa con te;

- Quando sei invitato ad entrare in una cantina, vai alla pagina “il mio profilo”: “inserisci un codice di invito”. Inserisci il codice invito ricevuto e clicca su “partecipa”. Ora hai accesso a una cantina in comune.
- Puoi lasciare una cantina condivisa in qualsiasi momento; seleziona la cantina che non desideri più consultare e clicca sul pulsante “Lascia questa cantina”.

Elimina una cantina

- Si desidera eliminare una o più cantine.
- Vai alla pagina “la mia cantina”.
- L'elenco delle vostre cantine è accessibile dal menu a tendina in alto a sinistra della pagina
- Seleziona la cantina che vuoi eliminare, vai su "impostazioni" che si trova in alto a destra e seleziona "Elimina cantina".
- Ripetere l'operazione su tutte le cantine che si desidera eliminare.

Attenzione! se la cantina ha almeno una bottiglia, apparirà un pop-up che ti chiede di confermare questa azione. Una volta cancellata la cantina, non è più possibile recuperare le relative informazioni.

Attenzione! non puoi cancellare una cantina che non ti appartiene. Quando una cantina è condivisa con te e quindi visibile dalla pagina “le mie cantine”; puoi interrompere la condivisione. Quando non sei il proprietario, il pulsante "Elimina" è un pulsante "Esci". Ti permette di uscire dalla cantina. Viene visualizzato un popup per confermare l'azione.

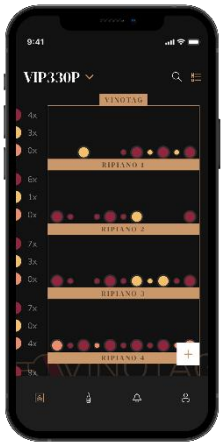
Modifica la configurazione della cantina

Desiderate modificare la configurazione della vostra cantina in modo diverso dalla sua configurazione standard.

Vai alle "Impostazioni" del tuo armadio, quindi Informazioni/Scaffali per eliminare o aggiungere scaffali.

Aggiungi le bottiglie

Hai creato la tua cantina nell'applicazione VINOTAG®; ora puoi aggiungere bottiglie.



Creazione cantina Modalità lista Modalità Grafica

- Clicca su "aggiungi la mia prima bottiglia" in caso di nuova cantina o "+"
- Scattare una foto dell'etichetta della bottiglia che si vuole aggiungere alla cantina. Appare una scheda vino completata; questa scheda proviene dal database VIVINO®. Si può modificare o completare questa scheda vino. Attenzione! Se la bottiglia di vino scansionata non è disponibile nel database VIVINO® o se non si ha un abbonamento premium, si dovrà compilare manualmente la scheda vino associata alla bottiglia. Se lo si desidera, è possibile non fotografare l'etichetta, in questo caso non si potrà accedere al database VIVINO®, quindi si dovrà compilare manualmente la scheda vino associata alla bottiglia.

o Quando si aggiunge una bottiglia è possibile completare/modificare la scheda vino associata; inserire un commento sulla bottiglia di vino, salvarla tra i preferiti o assegnarle una valutazione.

o Quando si desidera completare manualmente un file del vino, è possibile compilare i seguenti campi:

- Nome del vino
- Dominio
- Denominazione
- Annata
- Paese/regione
- Colore

- Quantità di bottiglie

o Una modalità "avanzata" consente di fornire informazioni aggiuntive come :

- Conservazione minima (anni)
- Massima conservazione (anni)
- Osservazioni
- Passa nei preferiti
- Valuta la bottiglia (da 0 a 5)
- Prezzo d'acquisto
- Link VIVINO® per trovare la scheda completa (Opzione Premium)
- Link VIVINO® per acquistare questo vino

La bottiglia scannerizzata non viene riconosciuta: se la bottiglia non viene riconosciuta, l'applicazione propone di riavviare la scansione, di cercare manualmente la bottiglia (se nessuna bottiglia corrisponde alla sua ricerca) o di riempire manualmente il foglio.

È obbligatorio inserire un tempo di conservazione minimo e massimo per ricevere avvisi di data di punta. Se i campi del tempo di conservazione minimo e massimo non sono compilati, non verrà inviato alcun avviso di data di picco.

Una volta identificate le bottiglie, l'applicazione permette di tenere un registro digitale dei propri vini. Segnala nella tua cantina digitale la posizione delle tue bottiglie reali per tenere un registro dei tuoi vini digitali.

È anche possibile aggiungere una bottiglia tramite una scheda vino.

 Clicca sul pulsante che si trova in fondo alla pagina "aggiungi una o più bottiglie"

 Immettere il numero di bottiglie da aggiungere.

 Posiziona la/e bottiglia/e nella tua cantina nel/i luogo/i desiderato/i;

 Registra queste posizioni in VINOTAG®.

NOTA BENE: la creazione di un account VINOTAG® consente di beneficiare di “50 scansioni gratuite”. Quando si aggiunge una cantina collegata, vengono offerte 50 scansioni. Queste scansioni consentono di beneficiare di schede vino precompilate grazie alla partnership VINOTAG® - VIVINO®. Nel caso in cui tutte le scansioni offerte siano state utilizzate; è possibile continuare ad aggiungere bottiglie compilando manualmente la propria scheda vino oppure sottoscrivere l'opzione premium per beneficiare di una ricarica delle scansioni (vedi paragrafo “Conto Premium”).

Funzione ESOMMELIER®

Quando si aggiunge una bottiglia a una “cantina collegata”; è possibile utilizzare la funzione ESOMMELIER®. Questa funzione

consiglia il luogo ideale per conservare il vino. Quando si scansiona una bottiglia, VINOTAG® identifica il tipo di vino; A seconda di ogni tipologia di vino, si consigliano temperature di conservazione per una conservazione ottimale.

Alcuni luoghi della tua cantina sono quindi più adatti a seconda del tipo di vino.

La funzione ESOMMELIER® ti aiuta a mantenere il tuo vino nelle migliori condizioni. Cliccando su questo pulsante, la cantina ti offre degli slot disponibili adatti alla bottiglia di vino scansionata; icone specifiche indicano queste posizioni nella vista digitale della tua cantina.

Account premium

VINOTAG® collabora con VIVINO® per facilitare l'esperienza dell'utente. Quando si crea un account VINOTAG®, vengono offerte una serie di "scansioni gratuite".

Queste "scansioni gratuite" si riferiscono all'atto di scattare una foto di una bottiglia per accedere direttamente a una scheda dettagliata del vino estratta dal database VIVINO®. Attenzione! le bottiglie non riconosciute vengono contabilizzate come “scansione gratuita” poiché la richiesta di riconoscimento è stata inviata a VIVINO®. La cattura della foto deve essere di qualità e nitidezza sufficiente per consentire il riconoscimento della bottiglia.

Questa scheda vino può essere modificata e salvata direttamente nella versione digitale della cantinetta, non dovrete più compilare manualmente la scheda vino. Un vero risparmio di tempo per riempire la vostra cantina e accedere a tante informazioni sui vostri vini preferiti.

Nel caso in cui siano state utilizzate tutte le scansioni offerte; è possibile continuare ad aggiungere bottiglie compilando manualmente la propria scheda vino oppure sottoscrivere l'opzione premium per beneficiare di una ricarica di scansioni. Un pop-up vi avvisa quando avete esaurito le "scansioni gratuite".

Per passare a un account premium; l'utente deve sottoscrivere l'opzione premium che gli consente di acquistare le scansioni di ricarica.

- Ricarica 200 scansioni

- Ricarica 400 scansioni

- Ricarica 1000 scansioni

Le “scansioni” acquistate possono essere utilizzate senza limiti di tempo.

L'abbonamento all'opzione premium e le condizioni tariffarie sono accessibili tramite l'applicazione VINOTAG® nell'area "il mio account" facendo clic sul pulsante "divento premium".

Rimuovere le bottiglie

Hai creato la tua cantina nell'applicazione VINOTAG®; ora puoi eliminare le bottiglie dalla tua cantina. Le bottiglie saranno conservate nella vostra area enoteca.

Quando si consuma una bottiglia è necessario eliminarne la versione digitale nell'applicazione per mantenere un registro dei vini aggiornato.

Consultare una scheda vino

La consultazione delle schede vino è accessibile dalle vostre cantine o dalla vostra area cantina.

Consultazione scheda vino nella mia cantina - modalità lista o nella mia libreria vini

- Clicca sulla bottiglia che preferisci
- Consulta le informazioni relative alla tua bottiglia
- Per maggiori dettagli potete andare sul sito del nostro partner Vivino cliccando su "Vedi su Vivino"

Consultazione scheda vino in cantina - modalità grafica

- Clicca sullo scaffale che preferisci
- Clicca sulla bottiglia che preferisci
- Consulta le informazioni relative alla tua bottiglia
- Per maggiori dettagli potete andare sul sito del nostro partner Vivino cliccando su "Vedi su Vivino"

Creare allerte di data di picco

Per creare avvisi di data di punta è obbligatorio inserire nella scheda vino un tempo minimo di invecchiamento (maggiore di 0) e un tempo massimo di invecchiamento. Il tempo di reperibilità è espresso in anni. Se la bottiglia non è stata consumata, verrà inviato un avviso di inizio e fine della data di punta. Per una bottiglia di annata "X" con un tempo di invecchiamento minimo di 5 anni e massimo di 10 anni, l'avviso sarà come segue:

- Annata "X" + 5 anni: Preavviso di massima data "La tua bottiglia è pronta per essere degustata"

- Annata "X" + 10 anni: Avviso di fine data di picco "La tua bottiglia è alla fine della data di picco"

Creare delle allerte di stock

Per gestire al meglio la vostra cantina e i vostri vini, VINOTAG® propone di impostare avvisi di giacenza:

- Tramite la vista della tua cantina sull'applicazione, clicca sulla bottiglia desiderata per accedere alla scheda vino associata
- Clicca su "pianifica un avviso"
- Indica da quante bottiglie rimanenti desideri ricevere un avviso di stock
- Fare clic su convalida. L'avviso di magazzino è ora attivato.

Per disattivare un avviso di stock, clicca su "modifica avviso"; abbassare il numero di bottiglie fino a "disattivare". Cliccare su convalida. L'avviso di magazzino è ora disattivato.

Visualizza la posizione delle tue bottiglie nella tua cantina

- Sei in vista della tua cantina; Utilizza l'icona di ricerca situata in alto a sinistra dello schermo
- Indicare il nome del vino ricercato e/o di dominio e/o altre informazioni relative alla bottiglia
- Viene visualizzata la scheda vino della bottiglia ricercata
- Clicca sul pulsante che si trova in fondo alla pagina "Guarda le mie bottiglie" o sul pulsante "Posizione in cantina" che si trova all'inizio della tua scheda vino

6. DISPOSITIVI

Sistema di climatizzazione

Secondo il parere degli specialisti, la temperatura ideale di conservazione dei vini si aggira a circa 12 °C, restando in una forchetta che va da 10 °C a 14 °C. Non va confusa con la temperatura di servizio, la quale varia a seconda del tipo di vino da 5 a 20 °C.

È soprattutto fondamentale evitare brusche variazioni della temperatura. Progettato da specialisti per i conoscitori di vini, questo apparecchio, diversamente da un semplice frigo, tiene conto di quanto i grandi cru siano sensibili alle brusche variazioni di temperatura e garantisce un controllo preciso di una **temperatura media costante.**

Sistema antivibrazioni

Il compressore frigorifero è dotato di ammortizzatori speciali (*silent-block*) e il vano interno è isolato dalla scocca da uno spesso strato di schiuma di poliuretano. Queste caratteristiche consentono di evitare la trasmissione delle vibrazioni ai vini.

Sistema anti-UV

La luce accelera l'invecchiamento dei vini. Nei nostri frigo cantina a porta piena, i vini sono naturalmente riparati, ovviamente se si evita di aprire l'apparecchio troppo spesso. Questo modello con porta a vetro è stato sottoposto ad un trattamento particolare che filtra i raggi ultravioletti nocivi; i vini quindi sono completamente riparati dalla luce.

Sbrinamento

L'apparecchio è dotato di un ciclo automatico di sbrinamento. Durante l'arresto del ciclo di raffreddamento, le superfici refrigerate dell'apparecchio verranno sbrinate automaticamente. L'acqua di sbrinamento formatasi viene scaricata in una vaschetta di evaporazione della condensa, situata sul retro dell'apparecchio vicino al compressore. Sarà il calore prodotto dal compressore a far evaporare la condensa raccolta nella vaschetta.

Ripiani

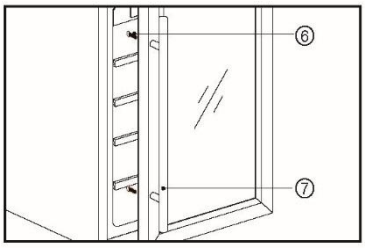
- Per evitare di danneggiare la guarnizione della porta, assicurarsi che la porta sia completamente aperta prima di tirare i ripiani per mettere o togliere i flaconi.
- Per facilitare l'accesso al contenuto degli scaffali, è necessario far scorrere il ripiano. Tuttavia, sono progettati con un tappo su ciascun lato per evitare che le bottiglie cadano.

Sicurezza rafforzata

Questa gamma di apparecchi è destinata alla conservazione di beni di valore, pertanto ci siamo assicurati di scegliere componenti di qualità e di studiare tecniche di fabbricazione atte a garantire la massima sicurezza di funzionamento.

Montaggio della maniglia

L'apparecchio è dotato di una maniglia in acciaio inossidabile. Per montarla, basta avvitarla alla porta con le viti fornite seguendo il disegno qui sotto; prima bisogna togliere la guarnizione magnetica. Non utilizzare utensili elettrici, utilizzare solo un cacciavite manuale.



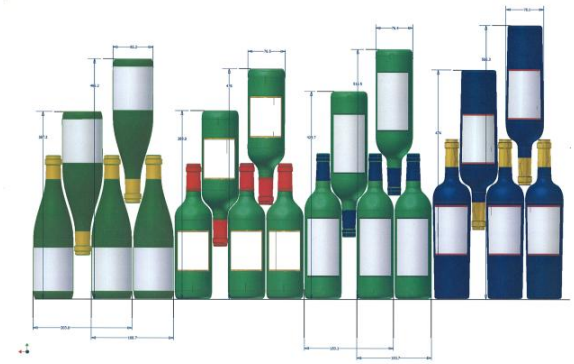
7. CARICO

Le quantità massime dichiarate di carico di bottiglie sono fornite a titolo indicativo come configurazione di fabbrica; non hanno valore contrattuale ma servono soltanto (come la capacità in litri dei frigoriferi) per avere un'idea delle dimensioni dell'apparecchio.

Corrispondono a dei test effettuati con una bottiglia campione: la bottiglia tipo "bordolese tradizionale 75 cl" (la normalizzazione riconosce per ogni forma di bottiglie un'origine geografica: bordolese, borgognona, ad anfora tipica della Provenza, ecc. e un tipo: normale, pesante, alleggerita, affusolata, ecc., ognuna con il suo proprio diametro e altezza).

In realtà, è possibile inserire, al limite, più bottiglie dello stesso tipo impilate senza usare i ripiani, ma un "cantina diversificata" è formata da una gran varietà di bottiglie e l'aspetto della "praticità" nella gestione quotidiana di un frigo cantina ne limita il carico. Pertanto il carico reale sarà probabilmente un po' meno del massimo dichiarato.

Tipi di bottiglie:



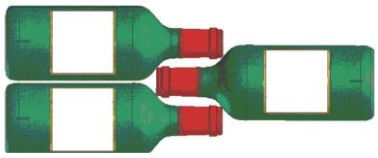
Qui possiamo vedere 4 tipi di bottiglie da 75 cl, borgognona e bordolese, di varie dimensioni. Esistono molti altri tipi, di varie capacità e forme.

A titolo d'esempio, se si carica un frigo cantina solo con bottiglie borgognone, si potrà notare di essere di circa il 30% al di sotto della quantità iniziale calcolata per delle bordolesi.

Tipi di disposizione

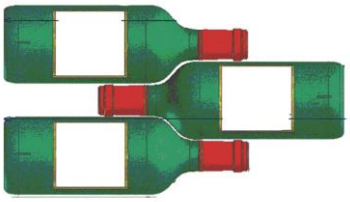
Rovesciata collo contro collo:

Notare la differenza di profondità!



Rovesciata collo tra i corpi:

Carico maggiorato



Esempi di temperatura di servizio

Da rispettare per le degustazioni in modo da poter assaporare tutta la ricchezza aromatica dei vini!
Le opinioni possono variare, così come la temperatura ambiente, ma solitamente si considera:

Vini pregiati Bordeaux – Rossi	16 – 17 °C
Vini pregiati di Borgogna – Rossi	15 – 16 °C
Grandi cru bianchi secchi	14 – 16 °C
Rossi leggeri, fruttati, giovani	11 – 12 °C
Rosati di Provenza, vini novelli	10 – 12 °C
Bianchi secchi e vini tipici rossi	10 – 12 °C
Vini tipici bianchi	8 – 10 °C
Champagne	7 – 8 °C
Vini liquorosi	6 °C

Capacità annunciata
La capacità pubblicizzata è misurata secondo lo standard EN62552. Questo standard è calcolato con bottiglie di tipo bordolese tradizionale da 75 cl. Qualsiasi altro tipo di formato bottiglia così come l'aggiunta di ripiani ridurrà notevolmente la capacità di stoccaggio. La capienza massima è calcolata con un numero definito di ripiani che varia a seconda dei modelli.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire l'apparecchio (operazione da fare regolarmente), scollegare l'apparecchio togliendo la spina dalla presa di corrente o staccando il fusibile da cui dipende.

Consigliamo prima del primo utilizzo e in seguito regolarmente, di pulire l'interno e l'esterno (lato frontale, fianchi e piano superiore) con acqua tiepida e detersivo delicato. Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare totalmente prima di ricollegare l'apparecchio alla corrente. Per la pulizia non vanno usati solventi né prodotti abrasivi.

La prima volta che si accende l'apparecchio, è possibile che emani degli odori residui. In tal caso, far funzionare l'apparecchio a vuoto per alcune ore impostando la temperatura più fredda. Il freddo eliminerà gli eventuali odori.

In caso di interruzione della corrente

Nella maggior parte dei casi, la corrente viene ripristinata in fretta. Un'interruzione di 1 o 2 ore non modificherà la temperatura del frigo cantina. Per proteggere i vini durante le interruzioni di corrente, evitare il più possibile di aprire la porta. In caso di interruzione di corrente molto prolungata, prendere le misure necessarie per proteggere i vini.

- Se l'apparecchio è stato scollegato dalla presa, è stato spento o c'è stata un'interruzione di corrente, bisognerà aspettare 3-5 minuti prima di riaccenderlo. Se si prova ad accenderlo prima, il compressore si metterà in funzione solo dopo 3/5 minuti (se la temperatura lo necessita).

- Al primo avvio e dopo un arresto prolungato del frigo cantina, è possibile che al momento del riavvio le temperature impostate e quelle visualizzate non corrispondano. È normale. Bisognerà aspettare alcune ore prima che le temperature si ristabilizzino.

Se si va in vacanza

- **Vacanze brevi:** lasciare il frigo cantina in funzione se ci si assenta per meno di 3 settimane.
- **Vacanze lunghe:** se l'apparecchio non sarà utilizzato per diversi mesi, togliere tutte le bottiglie e tutti gli accessori, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa della corrente. Pulire e asciugare accuratamente l'interno e l'esterno dell'apparecchio. Lasciare anche la porta aperta, bloccandola se necessario, per evitare la formazione di condensa, odori, muffa.

Spostamento del frigo cantina

- Scollegare il frigo cantina prima di qualsiasi operazione.
- Togliere tutte le bottiglie presenti nel frigo cantina e fissare gli elementi mobili.
- Per evitare di danneggiare le viti di livellamento dei piedini, avvitarle a fondo nella loro base.
- Chiudere completamente la porta.
- Spostare l'apparecchio preferibilmente in posizione verticale o controllare le scritte sull'imballo per il senso nel quale può essere coricato l'apparecchio. Proteggere inoltre l'apparecchio con una coperta o un tessuto simile.

9. IN CASO DI GUASTI

Nonostante tutta la cura e l'attenzione che mettiamo nel fabbricare i nostri prodotti, l'eventualità di un guasto non può essere completamente esclusa. Prima di contattare il servizio assistenza del proprio rivenditore, si prega comunque di fare prima questi controlli:

- La spina elettrica è inserita correttamente
- Non è saltata la corrente
- La causa del guasto non è tra quelle descritte nella tabella alla fine di questo manuale.

IMPORTANTE: se il cavo di alimentazione fornito fosse danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio assistenza autorizzato del marchio o dal rivenditore. In ogni caso, deve essere sostituito da personale qualificato per evitare rischi di lesioni.

SE QUESTI CONTROLLI NON RISOLVONO LA SITUAZIONE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA DEL PROPRIO RIVENDITORE.

ATTENZIONE!

Scollegare la spina dalla presa di corrente a muro prima di effettuare la pulizia o delle riparazioni!

I ricambi estetici e funzionali ai sensi del REGOLAMENTO (UE) 2019/2019 (Allegato II, punto 3.), sono messi a disposizione dei riparatori professionisti e degli utilizzatori finali per un periodo di 7 anni o 10 anni (Elenco in Allegato II, punto 3 .a.1 e 3.a.2) dal momento in cui l'ultima unità del modello viene immessa sul mercato. L'elenco dei pezzi di ricambio e la procedura per ordinarli (accesso professionale / accesso speciale) sono disponibili sul seguente sito web: www.interfroidservices.fr o per posta al seguente indirizzo: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 72230 ARNAGE Per altri ricambi funzionali non specificati nel regolamento UE 2019/2019, sono disponibili per un periodo di 10 anni. La garanzia del produttore è di 1 anno per le parti funzionali.

10. PROBLEMI E POSSIBILI CAUSE

In molti casi è possibile risolvere dei semplici problemi del frigo cantina senza doversi rivolgere al servizio assistenza. Provare a seguire i consigli forniti qui sotto.

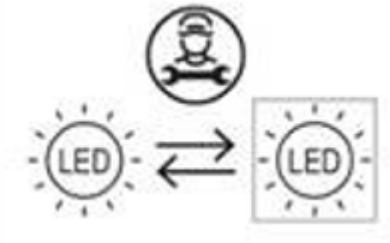
PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA
Il frigo cantina non si accende	• *La spina non è inserita.* • *Il pulsante Start/Stop è sulla posizione stop.* • *È saltato un fusibile nell'impianto elettrico.*
Il frigo cantina non raffredda abbastanza	• *Controllare la temperatura impostata.* • *La temperatura esterna è superiore alla temperatura di utilizzo del frigo cantina.* • *Il frigo cantina è stato aperto troppo spesso.* • *Il frigo cantina non è ben chiuso.* • *La guarnizione della porta non tiene più.* • *Non c'è abbastanza spazio libero attorno all'apparecchio.*
Il compressore continua ad accendersi e spegnersi	• *La temperatura esterna è troppo alta.* • *Sono state messe troppe bottiglie nel frigo cantina.* • *La porta del frigo cantina è stata aperta troppo spesso.* • *La porta non è ben chiusa.* • *L'impostazione non è stata fatta correttamente.* • *La guarnizione della porta non tiene più.*
La luce non funziona	• *La spina non è inserita.* • *È saltato un fusibile nell'impianto elettrico.* • *Il LED è guasto/saltato; contattare il servizio assistenza.* • *Il pulsante della luce è su stop.*
Vibrazioni	• *Accertarsi che il frigo cantina sia ben livellato.*
Il frigo cantina è molto rumoroso	• *Un rumore simile ad acqua che circola è dovuto al gas refrigerante ed è assolutamente normale.* • *Alla fine del ciclo del compressore, si sente un rumore di acqua che circola.* • *Contrazioni ed espansioni delle pareti interne possono provocare dei colpi.* • *Il frigo cantina non è livellato.*
La porta non chiude bene	• *Il frigo cantina non è livellato.* • *La guarnizione della porta è sporca o rovinata.* • *I ripiani non sono posizionati bene.* • *Una parte del contenuto impedisce alla porta di chiudersi.*
L'icona Wi-Fi lampeggia.	• *Accedi all'app Vinotag e abbina (connetti) la tua cantina*
Non ho il logo wifi lampeggiante sullo schermo di controllo della cantina.	• *Eseguire un ripristino Wi-Fi secondo il capitolo 5 – Controllo remoto di questo manuale*
Ho il logo wifi lampeggiante, sono connesso a Vinotag e l'applicazione non riesce a trovare la mia cantina.	• *Verifica che la tua rete wifi sia attiva e vicina alla cantina. Verifica che la tua rete wifi sia 2.4Ghz (vedi dettagli nel capitolo 4 di questo*

	manuale). Per associare (connettere) la cantina, il tuo telefono deve essere connesso anche alla rete 2,4GHZ della tua rete wifi.

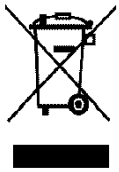
Se sul display viene visualizzato un codice di errore (tipo E1, E2 ..), scollegare il dispositivo e contattare il servizio di assistenza del rivenditore.

Sostituzione della lampada di illuminazione

È costituita da diodi elettroluminescenti (LED). Questo tipo di diodo non può essere sostituito dall'utilizzatore. La durata di vita dei LED è solitamente tale da non necessitare la loro sostituzione. Se tuttavia, malgrado la cura con cui è stato costruito il frigo cantina, i LED dovessero essere difettosi, rivolgersi al proprio servizio assistenza per l'intervento.



11. PROTEZIONE DELL'AMBIENTE



Questo prodotto è conforme alla Direttiva UE 2012/19/CE relativa ai rifiuti di apparecchi elettrici ed elettronici (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, si aiuta a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo che potrebbero derivare da trattamenti non appropriati dei rifiuti di questo prodotto.

Il simbolo del cassonetto barrato apposto sull'apparecchio significa che una volta giunto a fine vita, non deve essere gettato assieme agli altri rifiuti domestici. Dovrà essere conferito ad un centro per la raccolta differenziata di apparecchi elettrici e/o elettronici oppure, se si acquista un apparecchio equivalente, al rivenditore del nuovo apparecchio.

L'utilizzatore è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle strutture di raccolta dei rifiuti idonee. Una raccolta differenziata ed appropriata, allo scopo di inviare l'apparecchio non utilizzato al riciclaggio, al trattamento e ad uno smaltimento ecosostenibile, contribuisce ad evitare i possibili effetti nocivi sull'ambiente e sulla salute dell'uomo ed a favorire il riciclaggio dei materiali di cui è fatto il prodotto.

Per ottenere informazioni più dettagliate sui sistemi di raccolta differenziata disponibili, rivolgersi al proprio servizio comunale di smaltimento dei rifiuti oppure al negozio in cui si è acquistato l'apparecchio.

12. AVVERTENZA

Al fine del continuo miglioramento dei nostri prodotti, ci riserviamo la possibilità di modificare le caratteristiche tecniche senza preavviso.

Le garanzie dei prodotti del marchio LA SOMMELIERE sono stabilite esclusivamente dai distributori che abbiamo scelto. Nessun elemento contenuto nel presente manuale può essere interpretato come una garanzia supplementare.

FRIO ENTREPRISE non può essere ritenuta responsabile per errori o omissioni tecniche e di redazione eventualmente presenti in questo manuale.

Documento senza valore contrattuale.

Antes del uso, lea y aplique las instrucciones de seguridad y funcionamiento de este manual. En primer lugar, le agradecemos la confianza depositada en la marca **LA SOMMELIERE** con la compra deesta vinoteca y esperamos que satisfaga plenamente sus expectativas.

Esta vinoteca le permite tener sus botellas (a temperatura ambiente) o llevarlas a la temperatura deservicio (dependiendo de las botellas) gracias a su amplio rango de ajuste.

1. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar su vinoteca por primera vez, lea atentamente este manual de usuario. Guárdelo con cuidado para que pueda consultarlo si es necesario. Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones al usar su bodega, por favor siga las precauciones dadas.

En general, el mantenimiento de su equipo debe ser realizado por un profesional cualificado.

Para su seguridad y para el uso correcto de la vinoteca, antes de instalarla y utilizarla por primera vez, lea atentamente este manual, incluyendo las advertencias y consejos útiles que contiene. Para evitar dañar la vinoteca y/o causarle lesiones innecesarias, es importante que las personas que utilicen esta vinoteca hayan leído y comprendido sus instrucciones defuncionamiento y seguridad. Guarde estas instrucciones para mástarde y recuerde guardarlas al lado de la unidad para que puedanpasarse a la unidad en caso de que se venda o se mueva. Esto asegurará el funcionamiento óptimo de la vinoteca.

Para evitar cualquier riesgo de lesiones, conserve este manual. El fabricante no se hace responsable en caso de manipulación indebida del aparato.

Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico y está destinado al almacenamiento de bebidas especiales a una temperatura de temperatura de almacenamiento más alta que en un compartimento de productos frescos. Este aparato no está

destinado en ningún caso al mantenimiento de productos alimenticios frescos.

Asegúrese de que su instalación eléctrica (tensión) corresponde a la indicada en la placa de características: el aparato debe estar conectado a una toma de tierra reglamentaria. Las reparaciones o conexiones incorrectas pueden conducir a riesgos de seguridad. Haga revisar su instalación eléctrica por un profesional si tiene alguna duda.

Para su protección, esta unidad debe estar conectada correctamente a una toma de corriente con conexión a tierra. No corte ni retire el cable de tierra del cable de alimentación suministrado.

Por razones de seguridad, no utilice un cable de extensión.

Si su aparato está dañado (por un impacto importante, por ejemplo) o si sufre daños (sobretensión debido a rayos, inundaciones, incendios), puede ser peligroso utilizarlo. Desenchufe la unidad y pídale a un reparador profesional autorizado que la revise.

Para evitar cualquier peligro, no sustituya usted mismo un cable de alimentación dañado. Póngase en contacto con su distribuidor,un centro de servicio autorizado o un reparador profesional.

Esta unidad debe colocarse de forma que el enchufe de red sea accesible. No mueva la unidad una vez que esté llena: podría deformar su carrocería además de provocar reparaciones. Los componentes eléctricos no deben ser directamente accesibles.

- ✓ Mantenga a los niños alejados del vinoteca
- ✓ No utilice la unidad al aire libre.

En caso de que se derrame líquido accidentalmente (botella rota, etc.) sobre los componentes eléctricos (motor, etc.), desconecte el enchufe de alimentación inmediatamente.

Para evitar cualquier riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones, no sumerja el cable de alimentación, enchufe o vinoteca en agua u otro líquido. No manipular el aparato con las manos mojadas.

Mantenga la unidad alejada de cualquier fuente de calor y no la exponga a la luz solar directa.

No permita que el cable de alimentación cuelgue de una mesa ni que entre en contacto con esquinas afiladas o superficies calientes.

No tire del cable de alimentación, sujete el enchufe para desenchufar la unidad.

Asegúrese de que la zona en la que se encuentra su vinoteca es capaz de soportar su peso cuando está cargado (una botella de 75 cl pesa aproximadamente 1,3 kg). Su bodega debe estarsituada sobre una superficie plana. Si necesita colocarlo sobre una alfombra o tapete, coloque un soporte debajo.

Para evitar que se dañe la junta de la puerta, asegúrese de que la puerta esté completamente abierta cuando quiera tirar de un estante.

Seguridad de los niños y otras personas vulnerables

- Este equipo puede ser utilizado por niños de 8 años de edad o mayores, y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando estén supervisados o hayan sido instruidos en el uso seguro del equipo y comprendan los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga todos los envases fuera del alcance de los niños, ya que existe el riesgo de asfixia.
- Riesgo de que el niño quede atrapado: un niño queda atrapado

ose asfixia en el vinoteca no es cosa del pasado. Sin embargo, las vinotecas desechados o abandonados siguen siendo peligrosos, incluso si "se dejan en el garaje durante unos días".

- Si decide deshacerse del aparato, desenchúfelo de la toma de corriente, corte el cable de alimentación (tan cerca del aparato como pueda) y retire la puerta para evitar que los niños jueguen con él, reciban una descarga eléctrica o se encierren dentro.

- Si la unidad, que tiene un sello magnético de puerta, necesita serreemplazada por otra unidad con un cerrojo en la puerta o sello, asegúrese de que el cerrojo esté fuera de servicio antes de desechar la unidad vieja. Esto evitará que esta vinoteca se convierta en una trampa para los niños.

- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- Antes de tirar el sótano, asegúrese de quitar la puerta.

También deje los estantes que estaban dentro de la unidad para que los niños no puedan entrar.

Seguridad general

PRECAUCIÓN - Este aparato está diseñado para funcionar en un hogar o para un uso similar, como por ejemplo:

✓Zonas de cocina reservadas para el personal de tiendas, talleres y otros entornos profesionales,

✓Segundas residencias y lugares utilizados por los huéspedes del hotel, moteles y otros entornos residenciales,

- ✓ Entornos como habitaciones de hotel,
- ✓ Restaurantes y establecimientos similares, excepto comercios minoristas.

PRECAUCIÓN - Para evitar cualquier peligro debido a la inestabilidad de la unidad, es importante fijarla y montarla de

acuerdo con las instrucciones de instalación.

PRECAUCIÓN - Nunca almacene sustancias inflamables tales como aerosoles dentro de esta unidad, ya que podrían derramarse en ella.

PRECAUCIÓN - Si el cable de alimentación está dañado, debe reemplazarlo inmediatamente con su fabricante o con un distribuidor calificado para evitar el riesgo de una descarga eléctrica.

PRECAUCIÓN - No utilice ningún otro medio para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por elfabricante.

PRECAUCIÓN - No dañe el circuito de refrigeración. PRECAUCIÓN - No utilice ningún equipo eléctrico dentro del compartimiento a menos que sea tolerado por el fabricante.

ADVERTENCIA gas refrigerante y gas son inflamables. No exponga el aparato a una llama.

PRECAUCIÓN - El gas refrigerante en este aparato es R600a, cualquier producto inflamable y explosivo no debe ser colocado dentro o cerca del sótano para evitar un incendio o explosión.

Líquido refrigerante

El refrigerante isobutano (R600a) se utiliza en el circuito de refrigerante del aparato. Es un gas natural altamente inflamable y por lo tanto peligroso para el medio ambiente. Durante el transporte y la instalación de la unidad, compruebe que ninguno de los componentes del circuito de refrigeración esté dañado. El refrigerante (R600a) es un líquido inflamable.

Precaución: riesgo de incendio

Si el circuito de refrigeración está dañado:

✓Evite las llamas abiertas y cualquier fuente de fuego.

✓Ventile bien la habitación donde se encuentra el vinoteca. Es peligroso cambiar la composición de esta vinoteca de cualquier manera.

Cualquier daño al cable puede causar un cortocircuito y/o electrocución.

Seguridad eléctrica

- No nos hacemos responsables de ningún incidente causado poruna instalación eléctrica inadecuada.
- El cable de alimentación no debe extenderse. No utilice un cable de extensión, adaptador o enchufe múltiple.
- Asegúrese de que la toma de corriente no esté dañada. Un tomacorriente en malas condiciones podría causar que la unidad se sobrecaliente y explote.
- Asegúrese de que puede acceder a la toma de corriente de la unidad.
- Nunca tire del cable principal.
- Nunca quite la conexión a tierra.
- Si la toma de corriente está suelta, no enchufe el cable. Él existe el riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Nunca debe utilizar el vinoteca si la cubierta está dañada. la iluminación interior no está en su lugar.
- Desconecte el vinoteca antes de cambiarlo de la bombilla.
- Este vinoteca funciona con una corriente monofásica de 220~240V/50Hz.
- Si el cable de alimentación está dañado, no proceda con

su reemplazo, pero póngase en contacto con el departamento de servicio técnico.

- Este vinoteca sólo sirve para guardar y refrigerar sus botellasde vino.

- Nunca almacene sustancias o líquidos inflamables en el interiordel aparato, ya que esto podría causar un riesgo de explosión.

- No está indicada para usar otros aparatis eléctricos dentro deesta unidad
(mezcladores, turbinas eléctricas de hielo, etc.).

- Cuando desenchufe la unidad, siempre sostenga el enchufe conlas manos y no tire del cable.

- No coloque objetos calientes cerca de los componentes de plástico de esta unidad.

- Deben observarse estrictamente las recomendaciones del fabricante con respecto al almacenamiento del vinoteca.Consulte las instrucciones correspondientes.

- El aparato debe mantenerse alejado de velas, luces y otras llamas abiertas para evitar el riesgo de incendio.

- El aparato está destinado a almacenar bebidas para uso doméstico normal, tal y como se explica en este manual delusuario.

- La vinoteca es pesada. Tenga cuidado al moverla. Si su vinoteca está equipado con ruedas, recuerde que sólo se utilizan para facilitar pequeños movimientos. No lo mueva a distancias mayores.

- Nunca utilice la vinoteca o sus componentes para apoyarse a símismo.

- Para evitar la caída deobjetos y daños a la unidad, no
sobrecargue los compartimentos de la unidad.

Atención: limpieza y mantenimiento

- Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento, desconecte launidad y apáguela.
- No limpie la unidad con objetos metálicos, un sistema de vapor,aceites volátiles, disolventes orgánicos o componentes abrasivos.
- No limpie ninguna parte de la unidad con productos inflamables.Los vapores pueden provocar riesgos de incendio o de explosión.
- No utilice objetos puntiagudos o puntiagudos para quitar el hielo.Use un raspador de plástico.

Información importante sobre la instalación

- Evite instalar la unidad en áreas húmedas.
- Mantenga la unidad alejada de la luz solar directa y de fuentes de calor (estufa, calentador, radiador, etc.). La exposición directa a la luz solar puede afectar la capa de acrílico y las fuentes de calor pueden aumentar el consumo de energía. Las temperaturas ambiente extremadamente frías o calientes también pueden dar lugar a un rendimiento deficiente.
- Conecte su bodega a una toma de corriente exclusivamente y sólo de acuerdo con las normas. Bajo ninguna circunstancia debereducir o retirar la tercera clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. Todas las preguntas relacionadas con laalimentación y/o la conexión a tierra deben dirigirse a un electricista certificado o a un centro de servicio autorizado.
- Para asegurarse de que las conexiones eléctricas son correctas,
  - siga las instrucciones de este manual.
- Desembale la unidad y compruebe que no está dañada visualmente. No conecte la unidad si está dañada. Reporte cualquier daño al punto de venta donde lo compró. En este caso, conserve el embalaje.
- Se recomienda esperar al menos 24 horas antes de conectar la
  - unidad a la red, para que el compresor reciba el aceite adecuado.

- Una buena circulación de aire es necesaria para evitar el riesgo de sobrecalentamiento. Para asegurar una ventilación adecuada, siga las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Lo antes posible, evite que el aparato toque las paredes y/oentre en contacto con partes calientes (compresor, condensador) para evitar el riesgo de incendio. Siga siempre atentamente las instrucciones de instalación.
- El aparato no debe estar situado cerca de radiadores o fuegosde cocina.
- Asegúrese de que los tomacorrientes sean accesibles una vezque la unidad esté instalada.
- Su dispositivo no está diseñado para colocarse en un garaje, sótano o ubicación similar.
- **Ahorro de energía**
    - Para limitar el consumo de energía de su vinoteca:
- Instálelo en un lugar adecuado (ver capítulo "Instrucciones de instalación").
- Mantenga las puertas abiertas lo antes posible.
- Compruebe periódicamente los precintos de las puertas y asegúrese de que siempre cierren con eficacia. En caso contrario, póngase en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Solución de problemas

- Cualquier operacion electrica debe ser realizaada par un cualificado y competente técnico.
- Est unidad debe ser reparada por un centro de servicio autorizado y sole deben utilizarse piezas originales.

Este aparato está destinado exclusivamente para uso doméstico.

el fabricante no se hace responsable de ningún otro uso.

R600a

Indicaciones de seguridad

Precaución - No obstruya ninguna rejilla de ventilación en launidad, asegúrese de que las aberturas de ventilación estén siempre libres.

Precaución - No almacene sustancias explosivas como aerosoles con un propulsor inflamable en esta vinoteca.

Precaución - No dañe el circuito de refrigeración de la unidad. Precaución - Las unidades de refrigeración que funcionan con isobutano (R600a) no pueden colocarse en un área con fuentes de ignición (por ejemplo, contactos eléctricos sin sellar o donde el refrigerante pueda acumularse en caso de fuga). El tipo de refrigerante se indica en la placa de identificación del gabinete.

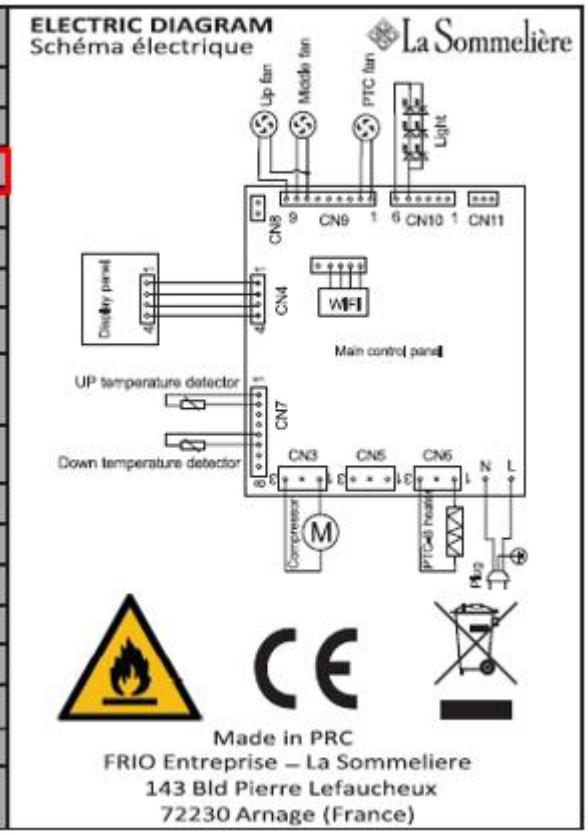
Precaución - No utilice aparatos eléctricos en los compartimentos del aparato a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

Este equipo cumple con todas las directivas europeas aplicables y sus modificaciones y, en particular, con las siguientes normas:

2. TIPO DE PLACA

A continuación se muestra un ejemplo de una placa de iden

Cave à vin/ wine cellar	
Référence	ECS51.2Z
Service Ref	ECS51.2Z/1
S/N	
Modèle usine	JC-124S
Classe climatique	SN/N/ST
Volume Total Net	116 L
Consommation d'énergie annuelle	142 kWh/an
Consommation jour d'énergie à 16°C	0.129kWh/24h
Consommation jour d'énergie à 32°C	0.649Wh/24h
Gaz réfrigérant / Quantité	R600A /27g
Agent isolant	Cyclopenthane
Voltage	220-240 V~
Fréquence	50 Hz
Ampérage	0,80 A
Puissance maximum	65 W
Puissance de la lampe	2x0.5w
Classe de protection contre les chocs électriques	I



La placa de identificación en el interior o en la parte trasera de la unidad (dependiendo del modelo)contiene toda la información específica de su unidad.

Le recomendamos que anote su número de serie en este manual antes de la instalación, para que puedaconsultarlo más adelante si es necesario (intervención técnica, solicitud de asistencia, etc.).

De hecho, una vez que el vinoteca está instalado y cargado, su acceso es más complicado.

ADVERTENCIA: No se le puede prestar asistencia sin esta información.

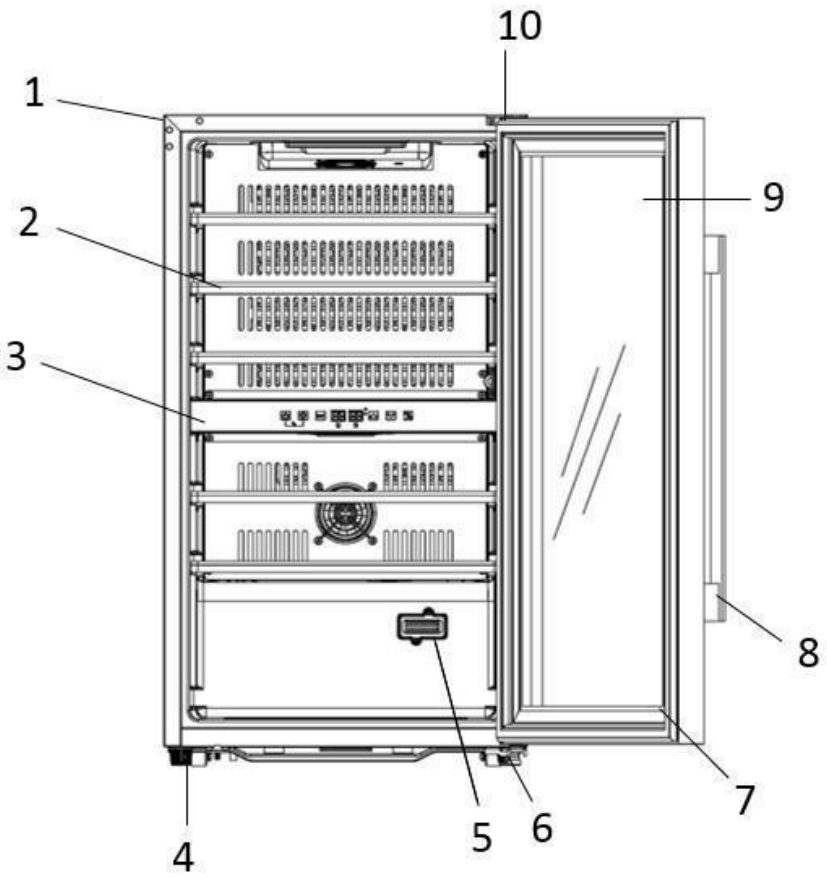
Principales características del sistema

- Espuma aislante térmica de alta densidad.
- Termostato electrónico digital: controla la temperatura en el depósito. El compresor funcionará hasta que la temperatura alcance el nivel deseado. Dispositivo de precisión, asegura un control fino para una temperatura media constante.
- Estantes de madera: desmontables para facilitar el mantenimiento.
- Sellado / puerta magnética: este sistema garantiza un funcionamiento óptimo evitando pérdidas de humedad y temperatura.

- Puerta y lámpara interior templadas: la puerta de vidrio templado está tratada para laprotección contra los rayos UV.

3. DESCRIPCIÓN DELPRODUCTO

1	Armario
2	Estante de madera
3	Panel de control
4	Patas ajustables
5	Sensor de temperatura
6	Bisagra inferior
7	Sello de la puerta
8	Mango
9	Puerta de vidrio con tratamiento anti-UV
10	Bisagra superior



Nota: es posible que el diagrama anterior no coincida exactamente con la referencia que tiene.

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de usar su bodega

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Deje la unidad en posición vertical en reposo durante unas 24 horas antes de la puesta en marcha. Esto reducirá la posibilidad de un mal funcionamiento del sistema de refrigeración debido al transporte.
- Limpie el interior con un paño suave y agua tibia.
- Cuando instale su vinoteca, elija una ubicación autorizada.
- Coloque el vinoteca en un piso que sea lo suficientemente fuerte como para sostenerlo cuando esté completamente cargado. Por favor, ajuste las patas de su aparato para nivelar el sótano.
- Una buena circulación de aire es necesaria para evitar el riesgo de sobrecalentamiento. Para asegurar una ventilación adecuada, **siga las instrucciones de instalación proporcionadas.**
- Su unidad no está diseñada para ser colocada en un garaje, sótano u otro lugar similar.
- La unidad está diseñada para uso exclusivo en interiores.

- Esta unidad está diseñada únicamente para su **instalación independiente**, **en ningún caso debe instalarse,**
  de forma integrada o integrable. Para el buen funcionamiento del aparato es imprescindible dejar una buena circulación de aire alrededor del aparato. No aceptamos ninguna responsabilidad por el incumplimiento de las instrucciones de instalación.
- Este vinoteca es sólo para el almacenamiento de vino.
- Este aparato utiliza gas refrigerante inflamable, por lo que le rogamos que no dañe nunca el tubo de refrigeración durante el transporte.

Atención

- Almacene las botellas cerradas.
- No sobrecargue el vinoteca.
- No abra la puerta más de lo necesario.
- No cubra los estantes con papel de aluminio ni con ningún otro material que pueda impedir una buena circulación de aire.
- Si la bodega debe permanecer vacía durante un largo periodo de tiempo, se recomienda desconectar el aparato y, después de una limpieza muy cuidadosa, dejar la puerta entreabierta para permitir la circulación del aire y evitar la formación de moho y olores.

PRECAUCIÓN: Mantenga la unidad alejada de cualquier sustancia que pueda causar un riesgo de incendio.

Red Wi Fi

• Tenga en cuenta que la bodega funciona con una conexión WiFi; Es responsabilidad del usuario asegurarse de que la red wifi sea suficiente (velocidad/potencia de la señal) para el correcto funcionamiento de la bodega conectada.

• Es posible que sea necesario el uso de un amplificador/repetidor wifi en caso de una conexión de baja velocidad.

• Para utilizar la configuración del control remoto de su bodega debe tener una conexión a Internet, como una red wifi de 2,4 Ghz.

Rangos de temperatura ambiente

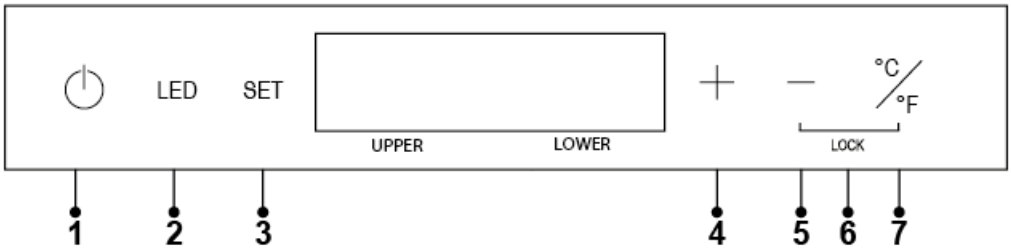
Este aparato está indicado para funcionar en habitaciones con una temperatura ambiente muy específica, esta clase climática se indica en la placa de identificación. La temperatura ambiente afecta la temperatura interior, la humedad de su bodega y el funcionamiento del compresor. Su dispositivo puede funcionar a una temperatura ambiente de entre 5 °C y 20 °C. Fuera de estos límites, su dispositivo no puede garantizar un funcionamiento normal y puede provocar averías. Para un funcionamiento óptimo y para lograr el rendimiento deseado, el dispositivo ha sido

diseñado para funcionar a una temperatura ambiente entre 23°C y 25°C. Una temperatura ambiente superior o inferior a 23-25 °C puede afectar el rendimiento del aparato para alcanzar la temperatura establecida deseada.

CLASE	SÍMBOLO	RANGO DE TEMPERATURA AMBIENTE (°C)
Temperatura expandida	SN	De +10 a +32
Templado	N	De +16 a +32
Subtropical	ST	De +16 a +38
Tropical	T	De +16 a +43

5. INSTRUCCIONES DE USO

Dependiendo del año de producción de su vinoteca, el diseño de los botones del panel de control puede ser diferente a los presentados en este manual de usuario (producción antes del 1 de marzo de 2025).



1. Mantenga presionado el botón durante 3 segundos para apagar o encender el dispositivo.
2. Pulsa el botón para encender o apagar la luz interior de tu bodega. Aparece un icono de "bombilla" en la pantalla cuando la función de iluminación está funcional; el es
3. Presione el botón para seleccionar la zona de temperatura a ajustar. La configuración de la zona superior del humidor se muestra en la pantalla izquierda, la zona inferior se muestra en la pantalla derecha. Cuando se selecciona la zona la pantalla parpadeará, utilice las teclas “4” y “5” para ajustar la temperatura. La temperatura se registra después de 5 segundos de inactividad.
4. Presione el botón para aumentar la temperatura establecida en 1°C. Recuerde seleccionar la zona deseada antes de esta acción utilizando la tecla “3”.
5. Presione el botón para disminuir la temperatura establecida en 1°C. Recuerde seleccionar la zona deseada antes de esta acción utilizando la tecla “3”.
6. Mantenga presionadas ambas teclas “5” y “7” durante 3 segundos, cuando se escuche un pitido esto indica que el panel de control está bloqueado. Aparece un icono de "candado" en la pantalla. Mantenga presionadas estas mismas teclas durante 3 segundos para desbloquear el panel de control; El icono del “candado” desaparece de la pantalla.
7. Presione el botón durante 3 segundos para seleccionar la unidad de temperatura entre Celsius y Fahrenheit

Rango de temperatura y recomendación de configuración.

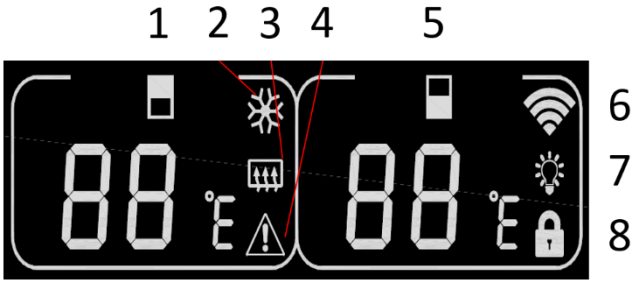
La pantalla muestra la temperatura establecida. Para mostrar la temperatura real, presione los botones de ajuste de temperatura alta y baja (4) y (5) durante 5 segundos. La temperatura real se mostrará en la pantalla durante 5 segundos antes de volver a la temperatura establecida.

ATENCIÓN ! La temperatura ajustada del compartimento superior siempre debe ser más fría que la del compartimento inferior.
Para ambos compartimentos (superior e inferior), el ajuste de temperatura se puede ajustar de 5°C a 20°C.

IMPORTANTE: para optimizar el funcionamiento del dispositivo, es importante ajustar las temperaturas respetando una diferencia de 10°C como máximo entre el compartimento superior y el inferior (8 y 18°C por ejemplo). Cuando ajustas la temperatura de tu bodega a través de la aplicación Vinotag, debes respetar la diferencia mínima de temperatura entre las dos zonas y establecer la temperatura de la zona superior más fría que la de la zona inferior.

NOTA: los ventiladores funcionan con mucha frecuencia para homogeneizar la temperatura en el interior de la bodega.

Iconos del panel de control (pantalla LCD)



1. Visualización de temperatura de la zona superior
2. Indica que el compresor está funcionando para enfriar la bodega. El icono desaparece cuando el compresor se detiene.
3. Función invierno: Cuando la resistencia funcione para avisar de la temperatura, el icono se iluminará; Cuando el elemento calefactor deja de funcionar, el icono desaparece de la pantalla LCD.
4. Alarma: Se muestra cuando hay un código de error en la pantalla principal. La alarma audible se activará (la alarma audible se desactivará presionando cualquier tecla/silencio continuamente para la alarma en cuestión, si sonará otra alarma de problema para otro problema)
5. Visualización de temperatura de la zona inferior
6. Wifi:
• Cuando el dispositivo es nuevo y nunca antes se ha conectado a la red WIFI, el icono no se enciende;
• Cuando el dispositivo está conectado por red WIFI, el ícono se enciende, si no hay red WIFI, el ícono desaparece de la pantalla LCD;
• Si el dispositivo se ha conectado correctamente a la red WIFI antes y mientras busca la red WIFI, el icono parpadeará periódicamente.
• Si la conexión WIFI se pierde repentinamente, el dispositivo buscará automáticamente la red WIFI y el icono parpadeará periódicamente. Si no está conectado en 15 minutos, el icono desaparecerá de la pantalla LCD.
7. Iluminación: Cuando se activa la luz con el botón, aparece el icono de luz en la pantalla. Cuando se apaga la luz con la tecla, el icono desaparece de la pantalla
8. Bloquear: Cuando el panel de control está bloqueado, el icono se ilumina; Cuando el panel de control está desbloqueado, el icono desaparece de la pantalla LCD.

Códigos de error

• HH: Alarma de alta temperatura, cuando la temperatura real dentro de cualquiera de las zonas es mayor o igual a 25 ℃ durante más de 8 horas, HH se mostrará en la pantalla y sonará una alarma. cuando la temperatura real. disminuye y es inferior a 25 ℃, HH desaparecerá y volverá a la visualización de temperatura establecida. Nota: El primer uso del dispositivo no activará el HH ni la alarma.
• LL: Alarma de baja temperatura, cuando la temperatura real en el interior es menor o igual a 2 ℃ durante más de 8 horas, LL se mostrará en la pantalla y sonará la alarma. cuando la temperatura real. aumenta y está por encima de 2 ℃,

LL desaparecerá y volverá a la visualización de temperatura establecida. Nota: El primer uso del dispositivo no activará LL ni alarma.

- E1: “circuito abierto del cabezal sensor de temperatura de la zona superior
- E2: "Cortocircuito en el cabezal del sensor de temperatura de zona alta
- E5: “circuito abierto del cabezal del sensor de temperatura de la zona inferior
- E6: “cortocircuito cabezal sensor temperatura zona inferior”

Conexión a una red WIFI

Utilice su teléfono móvil para conectar la bodega a una red WIFI.

Abra la aplicación Vinotag y cree una bodega digital seleccionando: "Bodega conectada" y elija, de la lista proporcionada, la referencia de su bodega ECS.

Si ya tiene una cuenta Vinotag, vaya al espacio "MI CUENTA", luego haga clic en "AÑADIR UNA BODEGA" seleccionando: "Bodega conectada" y elija, de la lista propuesta, la referencia de su bodega ECS.

La aplicación se conectará a su bodega física, que debe estar alimentada por una toma de corriente y estar correctamente instalada (consulte las instrucciones de instalación de su bodega). Una vez que la aplicación ha detectado tu bodega física, se muestran las redes WIFI disponibles, selecciona la red WIFI que prefieras, o indica el nombre de tu red WIFI si no se muestra automáticamente e introduce la contraseña de acceso (contraseña de red) para conectar su bodega a la red y ajustar su configuración de forma remota.

El icono “6” de la bodega se muestra fijo indicando que la función WIFI está activada y la bodega está conectada a WIFI.

Si el ícono "6" parpadea, significa que la función WIFI está activada pero la bodega no puede conectarse a la red WIFI, restablezca el wifi de la bodega.

Restablecer Wi-Fi

Para restablecer el WIFI en caso de un problema de conexión o un cambio de caja de Internet, presione las teclas "A" y "B" simultáneamente durante 5 segundos. Este proceso elimina la información WIFI original y le permite volver a conectarse a la red de su elección. El icono “K” te indica que la función WIFI está desactivada.

La aplicación VINOTAG

Las vinotecas ECS son compatibles con la aplicación de gestión de bodegas VINOTAG®.

- Para utilizar su vinoteca de forma conectada, es necesario tener:
- Una fuente de energía eléctrica para alimentar la vinoteca
- Haber descargado la aplicación VINOTAG® de la App Store o Google Play Store y haber creado una cuenta de usuario
- Una conexión a Internet estable (Wifi)
- Un modelo de vinoteca ECS

<u>Funciones de VINOTAG®</u>
La aplicación VINOTAG® le permite:

- Crea, personaliza y gestiona tus botellas

- Consulta tu inventario de vinos (botellas de vino presentes en tu bodega) y crea tus propias fichas de vino. VINOTAG® se asocia con VIVINO®, como parte de su opción Premium, para permitirle exportar fichas de vino detalladas desde la base de datos de VIVINO®.
- Crea y consulta tu vinoteca. La asociación exclusiva VINOTAG® - VIVINO® le permite guardar y consultar fichas detalladas de vinos de la base de datos VIVINO®
- Comparta la visualización de su(s) bodega(s) con sus seres queridos
- Reciba alertas sobre la fecha pico de sus vinos, la necesidad de cambiar el filtro en su bodega o un bajo nivel de existencias de su vino favorito
- Identifique rápidamente botella(s) específica(s) en su bodega
- Identifique los espacios disponibles en su bodega
- Ajustar la temperatura de la bodega y controlar remotamente el modo de iluminación (3 modos posibles), iniciar o detener la bodega, silenciar la alarma sonora.
- Reciba alertas sobre un cambio de filtro de carbón o un mal funcionamiento en su bodega.

Crear una cuenta VINOTAG®

- Descargue la aplicación VINOTAG® en la App Store o en Google Play Store, según el tipo de teléfono.
- Crea una cuenta manualmente o a través de Facebook o de tu cuenta de Apple / Google Play
- Rellene los campos obligatorios: Nombre; Apellido; Fecha de nacimiento; País; Departamento
- Marque la casilla "Acepto las condiciones de uso".
- Haga clic en "Finalizar mi inscripción

Ahora tienes una cuenta VINOTAG®, recuerda guardar tu nombre de usuario y contraseña.

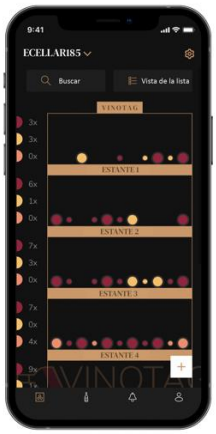
Menú VINOTAG

Cuando la aplicación está abierta, el siguiente menú es visible:

Mi vinoteca Mis vinos Alertas Perfil

- **MI VINOTECA**: Le permite ver su(s) vinoteca(s).
- **MIS VINOS**: Le permite consultar su biblioteca de vinos.
- **ALERTAS** : Le permite consultar las alertas de su vinoteca
- **PERFIL**: Le permite completar/ver la información relacionada con su cuenta

« MI VINOTECA» pagina



Esta página le permite ver el contenido de su(s) vinoteca(s).

- **Atención**: si su vinoteca está vacía, no podrá visualizarla; es necesario añadir botellas para acceder a la vista de su vinoteca.
- La vinoteca puede verse en modo de lista o en modo gráfico. La configuración del modo es accesible a través del icono situado en la parte superior derecha de la pantalla. Este icono permite pasar de un modo de visualización a otro. Por defecto, las vinotecas de la categoría "vinoteca conectada" se muestran en modo de lista.

Detalles vista de icono de la vinoteca :

Modo de lista o Modo gráfico

- El icono de búsqueda situado en la parte superior izquierda de la pantalla le permite buscar una botella de vino en su vinoteca; sólo tiene que introducir algunos datos sobre la botella que busca (nombre del dominio, tipo de vino, año...)

- El icono de la parte inferior derecha de la pantalla le permite añadir botellas de vino (para más información, consulte la sección "Añadir una botella de vino")

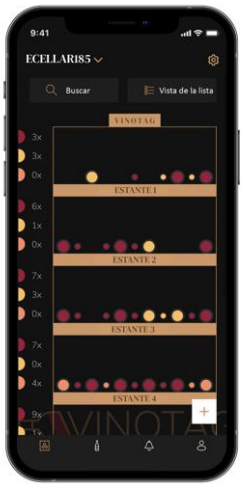
- Tenga en cuenta. Si tienes más de una vinoteca, puedes pasar de una a otra haciendo clic en el nombre de tu vinoteca en la parte superior izquierda de la pantalla. Cuando haga clic en el nombre de su vinoteca, una ventana emergente le pedirá que seleccione la vinoteca que desea ver. Haga clic en el modelo que desea ver en la lista de sus vinotecas.

Modo de lista :

Modo de visualización simplificado. Una lista le permite consultar los vinos almacenados en su vinoteca. Los vinos se enumeran por orden alfabético.

- El modo de lista indica para cada vino: el nombre del vino, su dominio, su fecha, su color, su tipo y finalmente la foto de la botella.
- Pulse sobre un vino para acceder a su ficha.
- Un indicador está presente en la derecha de su pantalla. Indica para cada vino el tipo de vino. Los tipos de vino se identifican con un punto de color (punto rojo: indica un vino tinto / punto amarillo: indica un vino blanco / punto salmón: indica un vino rosado).

Modo gráfico:



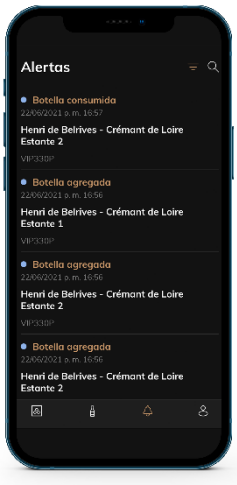
- Una vista gráfica de la vinoteca permite visualizar el llenado de la misma indicando las botellas almacenadas mediante puntos.
- Los vinos se clasifican por estantes.
- El usuario puede ver, mover o eliminar una botella.
- Haga clic en una botella para acceder a su ficha de vino
- Hay un indicador a la izquierda de su pantalla. Indica para cada estante el número de botellas por tipo de vino. Los tipos de vino se identifican con un punto de color.

Punto rojo: indica un vino tinto
Punto amarillo: indica un vino blanco
Punto salmón: indica un vino rosado

Página "Mis vinos

Esta página le permite ver su biblioteca de vinos. La biblioteca de vinos le permite :

- Consulte sus vinos consumidos, todos los vinos añadidos (aún presentes o no) en su se añaden automáticamente a su vinoteca.
- Cree una lista de deseos; puede guardar vinos probados en casa de amigos o que desee comprar. La vinoteca le permite crear una lista de deseos.
- El icono de búsqueda situado en la parte superior izquierda de la pantalla le permite buscar una botella de vino en su vinoteca; sólo tiene que introducir los datos de la botella que busca (nombre del dominio, tipo de vino, año...)
- Para añadir una botella a su vinoteca, siga el procedimiento "Añadir botellas" y haga clic en "añadir a mi vinoteca".
- Haga clic en un vino para consultar su ficha (para más información siga el procedimiento (ver "consultar un archivo de vino")



Página “ALERTAS”

Esta página le permite visualizar las alertas relacionadas con su bodega; un punto rojo junto al icono indica una alerta no leída. Las alertas están ordenadas cronológicamente.
Cuando tiene varias bodegas, es posible filtrar por bodega (icono de filtro ubicado en la parte superior izquierda de su pantalla). Un campo de búsqueda le permite filtrar sus alertas para encontrar un evento específico.

- **Alerta de temperatura / puerta abierta:** su bodega le avisa cuando los cambios de temperatura deben llamar su atención.

- **Alerta de stock:** puede programar alertas de stock para un vino específico y según una cantidad definida. La aplicación te avisa que el vino en cuestión llegará sin stock. (la cantidad de "interrupción" la define usted, la alerta se puede configurar en una cantidad de botellas).

Página "Perfil

Esta página le permite ver, completar o modificar la información relacionada con su cuenta VINOTAG®:

- **Modificar mis datos**: para modificar sus datos de registro (apellido, nombre, fecha de nacimiento, país, departamento) o

eliminar su cuenta. Aceptar recibir noticias y otras informaciones comerciales de VINOTAG.

- **Me convierto en premium** : para suscribirme a la opción premium de VINOTAG® y beneficiarme de las recargas de escaneo. Estos escaneos le permiten guardar directamente los registros de VIVINO® en su vinoteca y no tener que rellenar manualmente las fichas de los vinos (véase el proceso de "cuenta premium").
- **Agregar bodega**: permite agregar nuevas bodegas.
- **Ingrese un código de invitación**: le permite unirse a bodegas cuyo acceso ha sido compartido con usted. Es obligatorio ingresar un código de invitación para unirse a una bodega, este código de acceso es generado y distribuido por el propietario de la bodega compartida.
- **Contacto** : le permite ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de VINOTAG®. Una lista desplegable le permite seleccionar el tema de su solicitud.
- **Condiciones generales de uso** : le permite consultar las condiciones generales de uso de VINOTAG®.
- **Aviso legal** : permite consultar el aviso legal de VINOTAG®.
- **Desconectar**: permite desconectar

Añadir una vinoteca

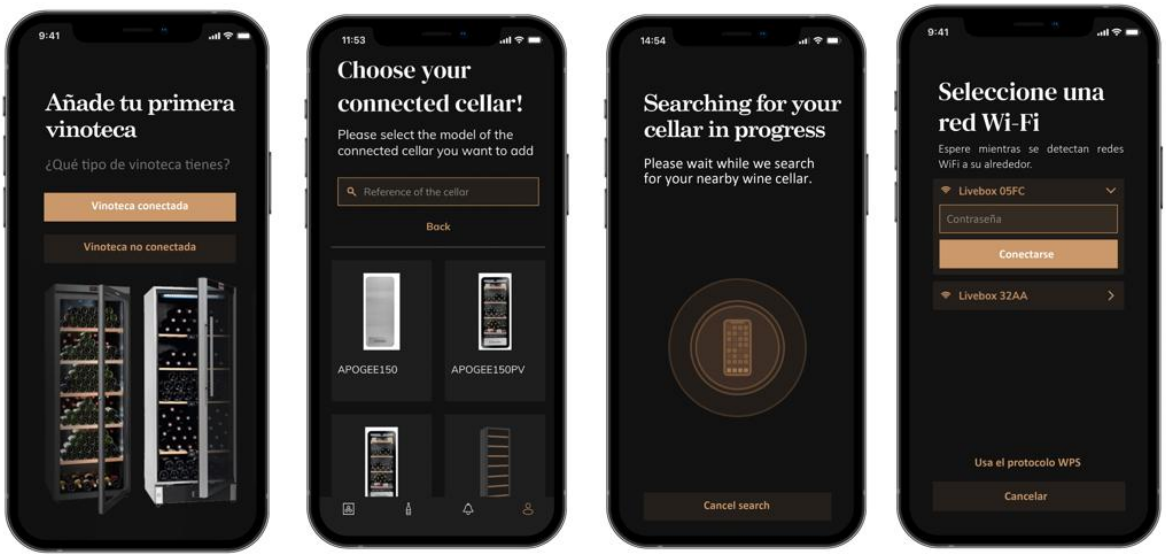
Ahora tiene una cuenta VINOTAG® para añadir su primera vinoteca o una nueva vinoteca (la aplicación le ofrece la posibilidad de gestionar varias vinotecas entre una selección de modelos).

Tenga en cuenta. En ningún caso se debe abandonar la aplicación al añadir un sótano.

- **Añadir una primera vinoteca**: la creación de su vinoteca es obligatoria al crear su cuenta, siga los pasos siguientes.

- **Añadir una nueva vinoteca:** si quiere gestionar una nueva vinoteca desde su aplicación, vaya a la página "perfil" -> Haga clic en el botón "mis vinotecas" y pulse el botón "añadir una vinoteca"; siga los diferentes pasos que se indican a continuación.

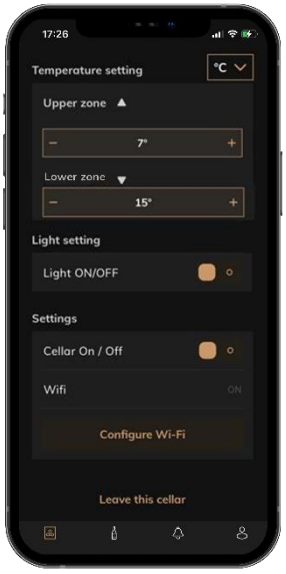
Adición de una "vinoteca conectada".



- Definir el tipo de bodega “bodega conectada” o “bodega no conectada”. Los modelos ECS forman parte de la categoría "bodega conectada". Haga clic en “bodega conectada”.
- La aplicación le pide que active Bluetooth; su activación es necesaria para configurar la bodega.

- Una vez que su bodega está conectada a Bluetooth, la aplicación le pide que seleccione una red Wifi. En el caso de una red Wi-Fi, se solicita la contraseña del enrutador Wi-Fi. Si la conexión Wi-Fi falla, verifique la contraseña y/o verifique la distancia entre su sótano y su enrutador Wi-Fi. Una distancia demasiado grande o paredes demasiado gruesas pueden bloquear la conexión. Acerque la bodega al router Wi-Fi para permitir su conexión o añada un repetidor Wi-Fi.

Manejo de mi vinoteca



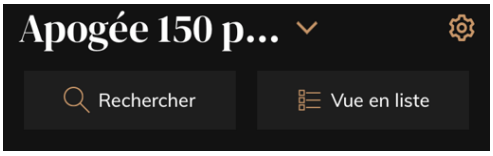
En el modo “Configuración” puedes controlar tu bodega
- Ajusta la temperatura de tu bodega
- Cambiar la medida de Celsius a Fahrenheit
- Encender/apagar la iluminación.
- Detener o iniciar la operación
tu bodega
- Reinicia el WiFi en tu sótano
- Comparte tu bodega
- Elimina tu bodega

Comparte una bodega

Como propietario de una bodega, puede invitar a otras personas a unirse a su bodega. La consulta de su bodega requiere que el huésped cree una cuenta VINOTAG®.

Para invitar a alguien:

- Vaya a la página de su Bodega y seleccione el ícono "Configuración" en la parte superior derecha



- En la parte inferior de la página, seleccione "Compartir mi bodega"
- Luego haga clic en el botón "Crear un código",
- Puede transferir o comunicar este código a la(s) persona(s) con las que desea compartir su bodega.
- Puedes crear nuevos códigos de acceso para compartir el contenido de tu bodega con otros miembros.

Cuando compartes tu bodega;

- La página de "Alertas" le informa cuando un miembro se ha unido a su bodega.
- Puede eliminar este acceso en cualquier momento; en la pestaña "Compartir mi bodega" se indican los usuarios con acceso, basta con hacer clic en el icono de "papelera" junto al nombre del miembro al que se le quiere quitar el acceso.

Para acceder a una bodega compartida con usted;

- Cuando lo inviten a unirse a una bodega, vaya a la página "mi perfil": "ingrese un código de invitación". Ingrese el código de invitación recibido y haga clic en "unirse". Ahora tiene acceso a una bodega compartida.
- Puede abandonar una bodega compartida en cualquier momento; seleccione la bodega que ya no desea consultar y haga clic en el botón “Salir de esta bodega”.

Borrar una vinoteca

- Desea eliminar una o varias vinotecas.
- Ir a la página “mi bodega”
- Se puede acceder a la lista de sus bodegas en el menú desplegable en la parte superior derecha de la página
- Seleccione la vinoteca que desea eliminar: pulse suprimir.
- Repita la operación en todas las vinotecas que desee eliminar.

Tenga en cuenta que si la vinoteca tiene al menos una botella, aparecerá una ventana emergente pidiéndole que confirme esta acción. Una vez eliminada la vinoteca, ya no es posible recuperar la información relacionada.

Advertencia: no puedes eliminar una vinoteca que no te pertenece. Cuando una vinoteca se comparte con usted y, por tanto, es visible desde la página "mi perfil": "mis vinotecas"; puede detener la compartición. Cuando usted no es el propietario, el botón "Eliminar" es un botón "Dejar". Permite salir de la vinoteca. Aparece una ventana emergente para confirmar la acción.

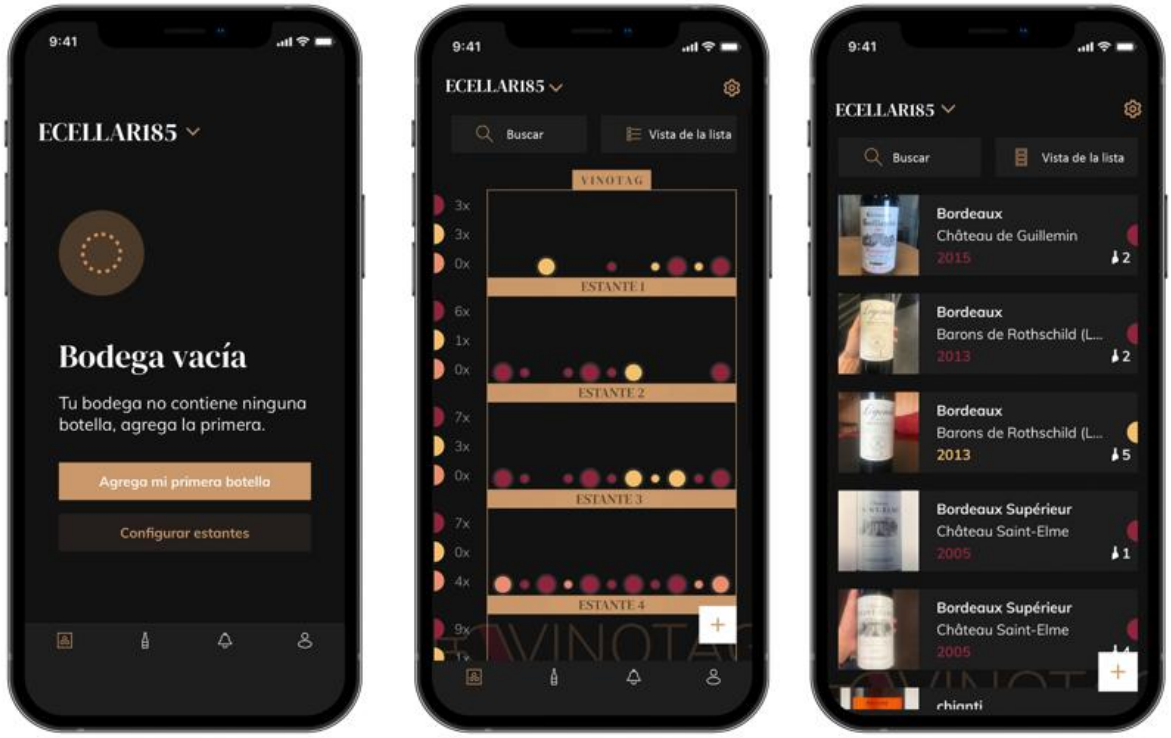
Cambiar la configuración de la bodega

Desea modificar la configuración de su bodega de forma diferente a su configuración estándar.

Vaya a "Configuración" de su gabinete, luego a Información/Estantes para eliminar o agregar estantes.

Añadir botellas

Ha creado su bodega en la aplicación VINOTAG®; ahora puede agregar botellas.



vinoteca vacia **modo gráfico** **modo de lista**

- Haga clic en "agregar mi primera botella" en el caso de una nueva bodega o "+"
- Tome una foto de la etiqueta de la botella que desea agregar a su bodega. Aparece una hoja de vino completa; esta ficha está extraída de la base de datos VIVINO®. Puedes modificar o completar esta ficha de vinos. Atención ! Si la botella de vino escaneada no está disponible en la base de datos de VIVINO® o si no tiene una suscripción premium,

deberá completar manualmente la ficha de vino asociada a su botella. Si lo desea, es posible no tomar una foto de la etiqueta, en cuyo caso no podrá acceder a la base de datos de VIVINO®, por lo que deberá completar manualmente la ficha de vino asociada a su botella.

- Cuando añada una botella, podrá completar/modificar la ficha de vino asociada, añadir un comentario sobre la botella de vino, guardarla como favorita o darle una puntuación.
- Si desea completar un registro de vino manualmente, puede rellenar los siguientes campos:
    - Nombre del vino
    - Dominio
    - Nombre
    - Año
    - País/región
    - Color
    - Cantidad de botellas
-
- Un modo "avanzado" le permite proporcionar información adicional como ;
    - Edad mínima (años)
    - Custodia máxima (años)
    - Comentario
    - Cambiar a favoritos
    - Valore la botella (de 0 a 5)
    - Precio de compra
    - Enlace a VIVINO® para encontrar el archivo completo (opción Premium)
    - Enlace a VIVINO® para comprar este vino

La botella escaneada no es reconocida: si la botella no es reconocida, la aplicación propone reiniciar el escaneo, buscar manualmente la botella (si ninguna botella coincide con la búsqueda) o rellenar manualmente el formulario.

Es obligatorio rellenar un tiempo de guardia mínimo y máximo para recibir alertas de fechas punta. Si no se rellenan los campos de tiempo de guardia mínimo y máximo, no se enviarán alertas de fechas punta.

Una vez identificadas las botellas, la aplicación te permite llevar un registro digital de tus vinos. Reporta en tu bodega digital la ubicación de tus botellas reales para llevar un registro de tus vinos digitales.

También es posible añadir una botella a través de un archivo de vino.

- Haga clic en el botón ubicado en la parte inferior de la página "agregar una o más botellas"
- Ingrese el número de botellas a agregar.
- Coloque la/s botella/s en su bodega en el/los lugar/es deseado/s;
- Registrar estas ubicaciones en VINOTAG®.

TENGA EN CUENTA: crear una cuenta VINOTAG® le permite beneficiarse de "50 escaneos gratuitos". Al agregar una bodega conectada, se le ofrecen 50 escaneos. Estos escaneos le permiten beneficiarse de fichas de vinos precompletadas gracias a la asociación VINOTAG® - VIVINO®. En el caso de que se hayan utilizado todos los escaneos ofrecidos; es posible seguir añadiendo botellas completando manualmente su ficha de vino o suscribirse a la opción premium para beneficiarse de una recarga de escaneos (consulte el apartado “Cuenta Premium”).

Función ESOMMELIER®

Al añadir una botella a una “bodega conectada”; puede utilizar la función ESOMMELIER®. Esta función recomienda el lugar ideal para almacenar su vino. Cuando escaneas una botella, VINOTAG® identifica el tipo de vino; Dependiendo de cada tipo de vino, se recomiendan temperaturas de almacenamiento para una óptima conservación.

Ciertas ubicaciones en su bodega son, por lo tanto, más adecuadas según el tipo de vino.

La función ESOMMELIER® te ayuda a mantener tu vino en las mejores condiciones. Al hacer clic en este botón, la bodega le ofrece espacios disponibles adecuados para la botella de vino escaneada; íconos específicos indican estas ubicaciones en la vista digital de su bodega.

Cuenta Premium

VINOTAG® se asocia con VIVINO® para facilitar la experiencia del usuario. Al crear una cuenta VINOTAG®, se ofrece una serie de "exploraciones gratuitas".

Estos "escaneos gratuitos" se refieren a la acción de tomar una foto de una botella para acceder directamente a una ficha detallada del vino extraída de la base de datos VIVINO®. Tenga en cuenta que las botellas no reconocidas se consideran "escaneos libres" desde que se envía la solicitud de reconocimiento a VIVINO®. La foto tomada debe ser de suficiente calidad y nitidez para que sea posible el reconocimiento de la botella.

Esta ficha de vino puede ser modificada y guardada directamente en la versión digital de su vinoteca, ya no necesita completar manualmente su ficha de vino. Un verdadero ahorro de tiempo para llenar su vinoteca y acceder a una gran cantidad de información sobre sus vinos favoritos.

Si se han utilizado todas las exploraciones ofrecidas, es posible seguir añadiendo botellas completando manualmente su ficha de vino o suscribirse a la opción premium para beneficiarse de una recarga de exploraciones. Una ventana emergente le avisará cuando haya agotado los "escaneos gratuitos".

Para pasar a una cuenta premium, el usuario debe suscribirse a la opción premium que le permite comprar recargas de escáner.

- Recarga de 200 escaneos
- Recarga de 400 escaneos
- Recarga de 1000 escaneos

Las "exploraciones" compradas pueden utilizarse por tiempo ilimitado.

La suscripción a la opción premium y las condiciones de precio son accesibles a través de la aplicación VINOTAG® en el área "mi cuenta" haciendo clic en el botón "Me hago premium".

Quitar botellas

Ha creado su bodega en la aplicación VINOTAG®; ahora puede eliminar botellas de su bodega. Las botellas se guardarán en su espacio de vinoteca.

Cuando consumes una botella debes borrar su versión digital en la aplicación para llevar un registro de vinos actualizado.

Consultar un archivo de vino

La consulta de los archivos de vinos es accesible a través de sus vinotecas o su biblioteca de vinos.

Consulta de archivos de vino en mi vinoteca - modo lista o en mi biblioteca de vinos

• Haga clic en la botella de su elección

• Consulte la información sobre su botella

• Para más detalles, puede visitar el sitio web de nuestro socio Vivino haciendo clic en "Ver en Vivino".

Consulta de archivo de vino en mi vinoteca - modo gráfico

• Haga clic en el estante de su elección

• Haga clic en la botella de su elección

• Consulte la información sobre su botella

• Para más detalles, puede visitar el sitio web de nuestro socio Vivino haciendo clic en "Ver en Vivino".

Crear alertas de fechas punta

Para crear alertas de fechas punta, es obligatorio introducir en el registro de vinos un tiempo de retención mínimo (mayor que 0) y un tiempo de retención máximo. El tiempo de envejecimiento se expresa en años. Se le enviará una alerta si su botella no ha sido consumida. Una botella del año de cosecha "X" con un tiempo mínimo de envejecimiento de 5 años y un tiempo máximo de envejecimiento de 10 años le avisará de la siguiente manera:

- Año de cosecha " X " + 5 años : Alerta del inicio de la fecha de pico " Su botella está lista para ser degustada
- Año de cosecha " X " + 10 años : Alerta de fin de fecha de apogeo " Su botella está llegando al final de su fecha de apogeo ".

Crear alertas de valores

Para gestionar mejor su vinoteca y sus vinos, VINOTAG® le ofrece la posibilidad de establecer alertas de existencias:

- A través de la vista de su vinoteca en la aplicación, pulse sobre la botella deseada para acceder a la ficha de vino asociada
- Haga clic en "programar una alerta".
- Indique a partir de cuántas botellas restantes desea recibir una alerta de existencias
- Haga clic en validar. La alerta de acciones está activada.

Para desactivar una alerta de stock, haga clic en "modificar la alerta"; baje el número de botellas deseado hasta "desactivar". Haga clic en validar. La alerta de acciones está desactivada.

Visualiza la ubicación de tus botellas en tu bodega

- Tienes a la vista tu bodega; Use el ícono de búsqueda ubicado en la parte superior izquierda de su pantalla
- Indicar el nombre del vino buscado y/o dominio y/u otra información relacionada con la botella
- Se muestra la ficha de vino de la botella buscada

- Haga clic en el botón ubicado en la parte inferior de la página "Ver mis botellas" o en el botón "Posicionar en la bodega" ubicado al inicio de su ficha de vino

6. EQUIPO

El sistema de aire acondicionado

Según la opinión de los especialistas, la temperatura ideal para el almacenamiento de los vinos es de alrededor de 12°C, dentro de un rango de 10° a 14°C. No confundir con la temperatura de servicio, que varía según la especificidad de cada tipo de vino de 5 a 20°C.

Es especialmente importante evitar las variaciones repentinas de temperatura. Diseñado por especialistaspara enófilos, esta vinoteca, a diferencia del simple frigorífico, tiene en cuenta la sensibilidad de los grandes crecimientos a las variaciones bruscas de temperatura, garantizando un control preciso de una **temperatura media constante.**

El sistema anti-vibración

El compresor de refrigeración está equipado con amortiguadores especiales (*silent-blocks*) y el depósito interno está aislado de la carrocería por una gruesa capa de espuma de poliuretano. Estas característicasimpiden la transmisión de vibraciones a sus vinos.

El sistema anti-UV

La luz acelera el envejecimiento de sus vinos. En nuestras sólidas bodegas de puerta, sus vinos están protegidos de forma natural, sujetos por supuesto a aperturas no demasiado frecuentes. Este modelo de puerta de vidrio ha sido especialmente tratado para filtrar los dañinos rayos ultravioletas, para que sus vinos estén perfectamente protegidos.

Descongelación

Su unidad está equipada con un ciclo de descongelamiento automático. Durante la parada del ciclo de enfriamiento, las superficies refrigeradas del aparato se descongelan automáticamente. El agua de desescarche así recuperada se descarga a un tanque de evaporación de condensado situado en la parteposterior de la unidad cerca del compresor. El calor producido por el compresor evapora el condensadorecuperado en el tanque.

Estantes

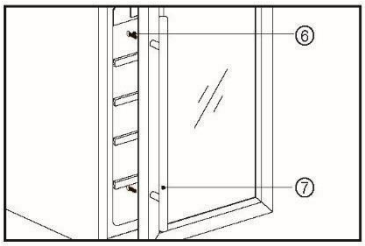
- **Para evitar dañar el sello de la puerta, asegúrese de que la puerta esté abierta antes de tirar de losestantes para colocar o retirar las botellas.**
  - Para un acceso más fácil al contenido de los estantes, debe deslizar el estante hacia afuera. Sinembargo, están diseñados con un tope a cada lado para evitar que las botellas se caigan.

Seguridad mejorada

Dado que esta gama de equipos está diseñada para el almacenamiento de objetos de valor, nos hemos preocupado de seleccionar componentes de calidad y diseñar técnicas de fabricación que garanticen una seguridad operativa óptima.

Instalación de la manilla

Su vinoteca está equipado con un mango de acero inoxidable. Para su instalación, basta con atornillarla a la puerta con los tornillos suministrados, siguiendo el esquema siguiente, previa retirada de la junta magnética. No utilice herramientas eléctricas, utilice únicamente un destornillador manual.



7. CARGA

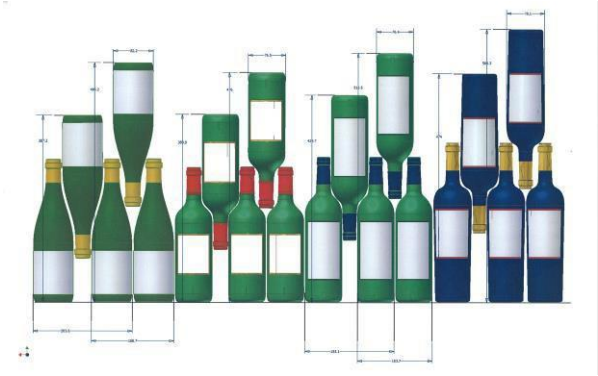
Las cantidades máximas anunciadas de carga de botellas se dan a título indicativo, no son contractuales y permiten (como la ropa de cama de los frigoríficos) tener una estimación rápida del tamaño del aparato.

No se recomienda poner más de 2 capas de botellas en el mismo estante.

Corresponden a pruebas realizadas con una botella estándar: la de tipo "tradición bordelesa en botella de 75 cl" (la estandarización reconoce para cada forma de botella, una procedencia geográfica: Burdeos, Borgoña, Provenzal, etc. y un tipo: tradición, pesada, ligera, flauta, etc., cada una con sus propios diámetros y alturas).

En realidad, podríamos almacenar, en el extremo, más botellas en apilamiento monotipo y sin estantes, pero una "bodega variada" se compone de una gran variedad de botellas y el aspecto "práctico" de la gestión diaria de una bodega limita su carga. Así que probablemente lo hará un poco menos que el máximo anunciado.

Tipos de botellas :

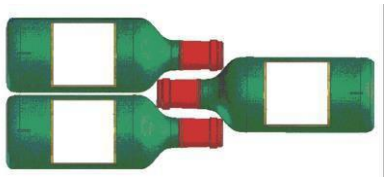


Vemos aquí 4 tipos de botellas de 75 cl, Borgoña y Burdeos, de diferentes tamaños. Hay muchos otros de todos los tamaños y formas. Notará las diferencias en el almacenamiento según la altura de la botella, el diámetro y el método de cruce.

Por ejemplo, si se carga un sótano exclusivamente con botellas de Borgoña, se notará que está aproximadamente un 30% por debajo de la cantidad inicial calculada a partir de Burdeos.

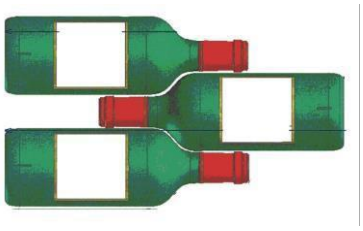
Tipos de travesías

Cabeza a cabeza, cuello de pala a cuello..:



Observe la diferencia en profundidad!

Cabeza y cuello de pala entretambores:



Aumento de la carga

Ejemplos de temperaturas de funcionamiento

Ser respetados en sus catas para no perderse la riqueza de los aromas de sus vinos! Las opiniones varían, al igual que la temperatura ambiente, pero muchos están de acuerdo:

Opinions vary, and the ambient temperature too, but many people agree on the following:

Prestigious Bordeaux wines – Reds	16 – 17°C
Prestigious Burgundy wines – Reds	15 – 16°C
Prestigious dry white vintages	14 – 16°C
Light, young, fruity reds	11 – 12°C

Provence rosés, primeur wines	10 – 12°C
Dry whites and vin de pays reds	10 – 12°C
Vin de pays whites	8 – 10°C
Champagnes	7 – 8°C
Sweet wines	6°

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el vinoteca (una operación que debe realizarse regularmente), desconéctelo desconectando el enchufe de alimentación o desconectando el fusible del que depende.

Recomendamos que limpie el interior y el exterior (frontal, lateral y superior) con una mezcla de agua tibiay detergente suave antes del primer uso y de forma regular. Enjuague con agua pura, deje secar completamente antes de volver a conectar. No utilice disolventes ni agentes abrasivos.

Lave la plastificación de las rejillas de acero con una solución de detergente suave y séquelas con un pañoseco y suave. Los estantes de madera no requieren ningún mantenimiento especial.

Cuando se enciende por primera vez, pueden quedar olores residuales. En este caso, haga funcionar la unidad en vacío durante unas horas, ajustando la temperatura más fría. El frío aniquilará estos posibles olores.

En caso de corte de corriente

La mayoría de los apagones se resuelven por un corto período de tiempo. Una pausa de 1 ó 2 horas no afectará a las temperaturas de su bodega. Para proteger sus vinos durante los apagones, recuerde minimizar el número de aberturas de las puertas. Para apagones muy largos, tome las medidas necesarias para proteger su vino.

- Si la unidad se desconecta, se apaga o se produce un corte de corriente, debe esperar de 3 a 5 minutos antes de volver a encenderla. Si se intenta reiniciar antes de este tiempo, el compresor sólo arrancará después de 3/5 minutos (si la temperatura lo requiere).
- En la primera puesta en marcha y después de una parada prolongada de la bodega, es posible que en el momento de la reanudación las temperaturas seleccionadas y visualizadas no se correspondan. Estoes normal. Entonces será necesario esperar unas horas antes de que las temperaturas recuperen su estabilidad.

Si se va de vacaciones

- **Estancias cortas:** deje su bodega en funcionamiento durante su estancia si ésta dura menos de 3semanas.

- **Largas estancias:** si su aparato no se utiliza durante varios meses, retire todos los frascos y accesorios, apague y desenchufe el aparato de la toma de corriente. Limpie y seque completamente elinterior y el exterior de la unidad. También deje la puerta abierta, bloqueándola si es necesario, para evitar la formación de condensados, olores y moho.

Si necesita trasladar su bodega

- Desconecte su sótano antes de cualquier operación.
- Retire todas las botellas del tanque y asegure las partes móviles.
- Para no dañar los tornillos de nivelación del pie, atorníllelos completamente en su base.
- Cierre la puerta completamente.
- Coloque la unidad preferiblemente en posición vertical o anote en las marcas del embalaje la direcciónen la que la unidad puede acostarse. Proteja también su vinoteca con una manta o un tejido similar.

9. EN CASO DE AVERÍA

A pesar de todo el cuidado que ponemos en nuestra producción, nunca se excluye totalmente una avería. Sin embargo, antes de ponerse en contacto con el departamento de servicio de su distribuidor, compruebe que:

- La toma de corriente sigue en su sitio
- No hay apagón
- Que el fallo no se origine en alguno de los descritos en la tabla al final de este manual.

IMPORTANTE: Si el cable de alimentación suministrado está dañado, debe ser reemplazado por elfabricante, un servicio autorizado de la marca o distribuidor. En todos los casos, debe ser sustituido por personal cualificado para evitar cualquier riesgo de lesiones.

SI ESTAS COMPROBACIONES NO FUNCIONAN, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL DEPARTAMENTO DE SERVICIO 20

TÉCNICO DE SU DISTRIBUIDOR.

PRECAUCIÓN!

Desenchufe la toma de corriente antes de realizar cualquiertrabajo de mantenimiento o reparación.

10. PROBLEMA Y POSIBLE CAUSA

Usted puede resolver muchos problemas sencillos en su bodega, evitando la necesidad de su servicio postventa. Pruebe con las siguientes sugerencias.

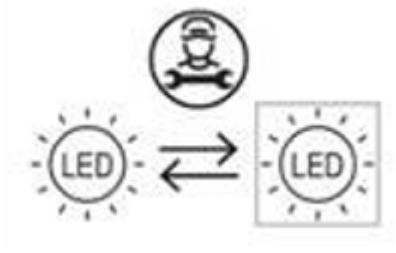
PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
La bodega no arranca	• *El enchufe no está enchufado* • *El botón de encendido/apagado está en laposición de apagado* • *El fusible se ha fundido en su instalación eléctrica.*
El sótano no se está enfriando lo suficiente	• *Comprobar la temperatura seleccionada* • *La temperatura exterior es superior a latemperatura de aplicación de la bodega.* • *La puerta del sótano se abre con demasiadafrecuencia* • *La puerta no está bien cerrada* • *La junta de la puerta no es impermeable*
El compresor arranca y se detienecon frecuencia	• *La temperatura externa es demasiado alta* • *Una gran cantidad de botellas fueroncolocadas en la bodega.* • *La puerta del sótano se abre con demasiadafrecuencia* • *La puerta no está bien cerrada* • *El ajuste no se ha realizado correctamente* • *La junta de la puerta no es impermeable.*
La luz no funciona	• *El enchufe no está enchufado* • *El fusible se ha fundido en su instalacióneléctrica.* • *El LED está averiado o asado* • *El botón de la luz está apagado*
Vibraciones	• *Comprobar y asegurarse de que la bodega estáen buen estado.* *a nivel de*
El sótano parece hacer mucho ruido.	• *Un ruido que suena como agua circulante es producido por el gas refrigerante, que es normal* • *Al final del ciclo del compresor, es posible oír un ruido de agua circulando.* • *Las contracciones y expansiones de las paredes internas pueden causar estruendo.* • *El sótano no está nivelado.*
La puerta no cierra correctamente	• *El sótano no está nivelado.* • *La junta de la puerta está sucia o dañada* • *Los estantes no están bien colocados* • *Parte del contenido impide que la puerta se*

El icono de Wifi parpadea.	• *Inicie sesión en la aplicación Vinotag y vincule (conecte) su bodega*
No tengo el logo de wifi parpadeando en la pantalla de control de la bodega.	• *Realice un restablecimiento de wifi según el capítulo 5 – control remoto de este manual*
Tengo el logo de wifi parpadeando, estoy conectado a Vinotag y la aplicación no puede encontrar mi bodega.	• *Comprueba que tu red wifi esté activa y cerca de la bodega. Comprueba que tu red wifi sea de 2,4Ghz (ver detalles en el capítulo 4 de este manual). Para emparejar (conectar) el celular, su teléfono también debe estar conectado a la red de 2.4GHZ de su red wifi.*

Si aparece un código de error (tipo E1, E2…) en la pantalla, desconecte el vinoteca y póngase en contacto con el servicio técnico de su distribuidor.

Sustitución de la lámpara de iluminación

Este vinoteca consiste en diodos emisores de luz (LED). Este tipo de diodo no se puede cambiar por el consumidor. La vida útil de estos LEDs es normalmente suficiente para que no se realicen cambios. Sin embargo, si, a pesar de todo el cuidado que se ha puesto en la fabricación de su bodega, los LEDs están defectuosos, póngase en contacto con su servicio postventa para cualquier intervención.



11. MEDIO AMBIENTE

Este producto cumple con la Directiva de la UE 2012/19/CE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se elimine correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que puedan derivarse de una manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

El símbolo del contenedor tachado en el aparato indica que este producto debe, al final de su ciclo de vida, ser tratado separadamente de otros residuos domésticos. Por lo tanto, debe llevarse a un centro de recogida selectiva de aparatos eléctricos y/o electrónicos o, si compra un aparato equivalente, al distribuidor de este nuevo aparato.

El usuario es responsable de llevar el vinoteca a las instalaciones de recogida adecuadas al final de su vida útil. La recogida selectiva y adecuada para enviar el vinoteca no utilizado para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatible con el medio ambiente ayuda a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y promueve el reciclaje de los materiales de los que está hecho el producto.

Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, póngase en contactocon el servicio local de eliminación de residuos o con la tienda donde se adquirió la unidad.

12. ADVERTENCIA

Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de modificar lasespecificaciones técnicas sin previo aviso.

Las garantías de los productos de la marca LA SOMMELIERE son proporcionadas exclusivamente por losdistribuidores que hemos elegido. Nada de lo aquí contenido se interpretará como una garantía adicional.

FRIO ENTREPRISE no se hace responsable de ningún error técnico, de

redacción o de omisión. Documento no contractual.

La Sommelière

VOS VINS SONT BIEN CHEZ VOUS

LA SOMMELIERE/FRIO ENTREPRISE –
143 boulevard Pierre Lefaucheux 72230 Arnage - FRANCE www.lasommeliere.com – contact@lasommeliere.com