

CAVE A VIN SOGELUX



NOTICE D'UTILISATION

CV 60 PV – CV66 PP - CV3162 – CV3234

A quelle température servir vos Vins ?

Vins	Température
Bordeaux Rouges (grands vins)	16 – 17°
Bourgognes Rouges (grands vins)	15 – 16 °
Blanc secs (grands crus)	14 – 16°
Blancs secs	10 – 12°
Champagnes et méthodes champenoises	7 – 8°
Vins Blancs de pays	8 – 12°
Vins Rosés de pays	10 – 12°
Vins Rouges de pays	10 – 12°
Vins Primeurs	10 – 12°
Vins Liqueureux	6°

A quel moment vos vins sont-ils à maturité pour la dégustation ?

Origine	Appellation	Rouges	Blancs et rosés
Alsace	Alsace		1 à 2 ans
	Grands Crus		1 à 4 ans
	Vendanges tardives		8 à 12 ans
Aquitaine	Bordeaux Grands Crus	10 à 15 ans	8 à 10 ans
	Bordeaux	6 à 8 ans	2 à 3 ans
	Bergerac	3 à 4 ans	2 à 3 ans
	Monbazillac		6 à 8 ans
Beaujolais	Grands Crus	1 à 4 ans	
	Beaujolais primeur	1 à 2 ans	
Bourgogne	Grand Bourgogne	10 à 15 ans	8 à 10 ans
	Bourgogne	7 ans	5 ans
	Macon	1 à 2 ans	2 à 3 ans
Côtes de Provence		2 à 5 ans	1 à 2 ans
Jura	Vin jaune		20 ans
Languedoc		2 à 4 ans	1 à 2 ans
Loire	Loire	5 à 12 ans	5 à 10 ans
	Loire moelleux, Liqueureux		10 à 15 ans
Savoie		2 à 4 ans	1 à 2 ans
Sud ouest	Cahors	5 à 10 ans	
	Madiran	8 à 12 ans	
	Jurançon moelleux, liqueureux		6 à 10 ans
	Jurançon sec		2 à 4 ans
Vallée du Rhône	Vallée du Rhône	4 à 8 ans	2 ans
	Côte-Rotie, Hermitage	8 à 15 ans	8 ans

Remarque : le summum d'un vin n'est pas sa longévité maximale. Les moyennes ci-dessus servent de base, et vous devrez les moduler en fonction de votre cave et des informations figurant sur les cartes des millésimes.

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cave à vin SOGELUX et espérons que vous obtiendrez entière satisfaction en l'utilisant.

Il est important que vous lisiez attentivement cette notice avant l'installation et l'utilisation de votre cave à vin SOGELUX.

Votre cave à vin a été conçue pour favoriser un vieillissement optimum des vos vins. Elle reconstitue les conditions idéales d'une véritable cave. Le thermostat couplé au système « Été – Hiver » vous permet de régler la température en fonction de vos crus et de vos goûts.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la fiche signalétique située à l'arrière de l'appareil. L'alimentation électrique doit être 230Volts / 50 hz.

Il est impératif que l'appareil soit branché à une prise reliée à la terre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident survenu à l'appareil ou à l'utilisateur, en cas de non respect des consignes d'installation et d'utilisation.

INSTALLATION

Pour obtenir le meilleur de votre cave et une faible consommation d'énergie, ne placez pas votre cave près d'une source de chaleur, ne l'exposez pas directement aux rayons du soleil et ne la mettez pas dans un local trop froid. (hors gel)

Votre cave ne doit pas être encastrée. Il doit y avoir une circulation d'air autour de l'appareil. Il faut donc laisser une distance de 5cm entre l'appareil et le mur.

Réglez les pieds avant de façon à bien mettre votre cave de niveau.

Laissez l'appareil au repos au moins pendant 6 heures avant de le brancher, nettoyez le (voir chapitre nettoyage) et laissez sécher.

FONCTIONNEMENT

Branchez l'appareil à la prise de courant, le voyant vert du panneau de commande s'allume.

La cave est équipée de 2 voyants

Le voyant vert indique que l'appareil est sous tension

Le voyant rouge indique que la résistance de chauffage est en fonctionnement.

Cette cave est équipé du système « Été – Hiver » qui assure une température constante, quelle que soit la température ambiante (voir explications ci-dessous).

REGLAGE DE LA TEMPERATURE (SYSTEME « ETE – HIVER »)

Votre cave à vin est en classe N, c'est-à-dire qu'elle est prévue pour fonctionner dans des températures ambiantes allant de 16°C à 32°C. En dessous de 16°C, vous devrez régler le thermostat comme indiqué ci-dessous. Votre cave à vin conservera votre vin à la température idéale, préconisée selon l'avis des spécialistes entre 12° et 16°C pour les rouges (clayettes du haut) et 8 à 12°C pour les blancs et rosés (clayettes du bas).

Il est surtout important d'éviter les variations brutales de températures et c'est dans ce but qu'a été conçu cette cave à vin. Le thermostat permet de maintenir une température régulière sans variation excessive nuisible à vos vins, en fonction des facteurs extérieurs (température extérieure, remplissage, fréquence d'ouverture).

- Lorsque votre cave est exposée à des températures ambiantes supérieures à celle prévu à l'intérieur de l'appareil, le thermostat mettra automatiquement en fonction le compresseur (circuit froid), régulant ainsi la température intérieure.

- De même, en cas de température ambiante inférieure à la température intérieure de la cave, le thermostat mettra en fonction la résistance chauffante (voyant rouge en fonction).

Vous pouvez contrôler cette température sur l'afficheur déroulant.

POSITION DU THERMOSTAT EN FONCTION DE LA TEMPERATURE DE LA PIECE

- Moins de 10°C : Thermostat position 4
- De 10°C à 20°C : Thermostat position 3
- De 20°C à 25°C : Thermostat position 2
- De 25°C à 32°C : Thermostat position 1

SYSTEME D'AERATION

Cette cave est équipée d'un système d'aération permettant de renouveler en permanence l'air de votre cave, contribuant ainsi à la bonne régulation de l'hygrométrie.

L'aération supérieure doit être équipée d'un filtre charbon (fourni avec la notice). Ce filtre purifie l'air, éliminant ainsi les éventuelles mauvaises odeurs, peu propices à l'épanouissement de vos vins.

Ce filtre devra être changé **une fois par an** (adressez-vous à votre Revendeur).

SYSTEMES ANTI-VIBRATION

- 1) Compresseur : il est équipé d'amortisseurs spéciaux permettant d'éviter la transmission de vibrations à vos vins.
- 2) Clayettes bois : ces clayettes sont posées sur des supports avec amortisseurs pour améliorer encore plus le point 1.

CHARGEMENT DE VOTRE CAVE

Les quantités de chargement maximales annoncées correspondent à des tests effectués avec une bouteille étalon de type « Bordeaux ». 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 mettez donc probablement un peu moins que les maxis annoncés.

Nous vous recommandons de commencer par charger la partie basse de votre appareil (vins blancs et rosés).

Ensuite, vous pouvez mettre les bouteilles sur les clayettes supérieures (vins rouges) en les rangeant en quinconce.

Le chargement maximal par clayette est de 50kg (le non respect de cet avertissement pouvant entraîner des bris de bouteilles qui ne seront en aucun imputable au fabricant).

Il est impératif de ne pas obstruer l'emplacement du filtre charbon.

Pour un fonctionnement correct, la cave doit être remplie à 75% minimum

NETTOYAGE

Avant de nettoyer votre cave à vin (opération à faire avant la première utilisation et ensuite de façon régulière), débranchez-la en retirant la fiche d'alimentation. Nettoyez l'intérieur comme l'extérieur avec un mélange d'eau tiède et de produit de lavage doux. Rincez à l'eau, laissez sécher totalement avant de rebrancher. Ne jamais utiliser de détergents abrasif ni de savon.

UNE FOIS PAR AN : Nettoyez le condenseur situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une brosse et d'un aspirateur.

QUELQUES CONSEILS

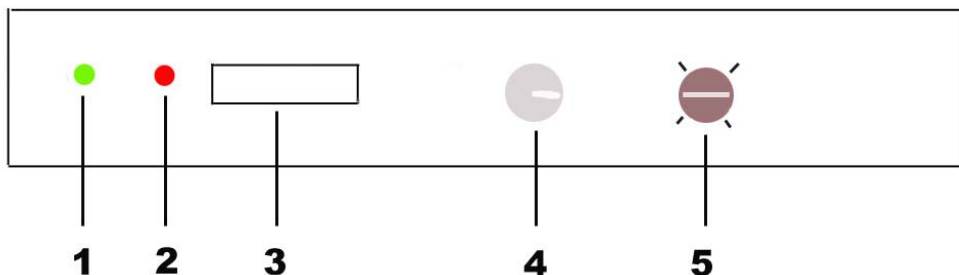
- **Ne pas** manipuler les bouteilles, ni toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- **Ne pas** utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.
- **Ne pas** tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- **Ne pas** laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...).
- **Ne pas** permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- **Fermez votre appareil à clef et placez cette clef dans un endroit inaccessible aux enfants**
- Ne jamais ouvrir la porte, plus que le temps nécessaire, afin de diminuer la consommation électrique.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil durant un certain temps, il faudra le débrancher du courant, le décongeler le nettoyer.
- Vérifiez si le câble électrique n'est pas détérioré. Dans le cas contraire, il devra être remplacé par un spécialiste ou par le service après-vente afin d'éviter un quelconque danger.
- Cet appareil est conforme
 - La directive de basse tension 73/23 EEC
 - Le test spécifique EN 60335-2-24
 - La directive de comptabilité électromagnétique 89/336 EEC
- Quand l'appareil sera hors d'usage, éliminez toutes les parties qui peuvent devenir des sources potentielles de danger, tels le câble d'alimentation et la serrure.

SERVICE APRES-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le Service après vente, il est important de faire quelques vérifications:

- **Lampe verte éteinte**
 - Est-ce qu'il y a du courant électrique
 - La fiche est-elle bien branchée
 - Le disjoncteur d'alimentation s'est-il déclenché
- **Le compresseur fonctionne en continu?**
 - Le thermostat est-il bien réglé
 - Vérifier la température intérieure

PANNEAU DE COMMANDES



1. **Lumière verte de fonctionnement**
Lorsque celle-ci est allumée, cela signifie que l'appareil est correctement relié au réseau d'alimentation. Si elle n'est pas allumée, vérifiez la prise, le fusible ou le compteur
2. **Lumière rouge**
Lorsque celle-ci est allumée, cela signifie que la résistance est en fonction..
3. **Afficheur de température**
Indique la température intérieure. Pour modifier cette température, tournez la manette du thermostat dans le sens horaire pour une température plus basse, et dans le sens anti-horaire pour une température plus haute.
4. **Serrure**
5. **Manette du thermostat**

MILLESIMES	MILLESIMES								MILLESIMES												
	1961	1976	1978	1982	1983	1985	1986	1988	1989	1990	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	
VINS																					
BORDEAUX rouges																					
BORDEAUX blancs liquoreux																					
BORDEAUX blancs secs																					
BOURGOGNE rouges																					
BOURGOGNE blancs																					
VALLEE DU RHONE NORD																					
VALLE DU RHONE SUD																					
ALSACE																					
LOIRE																					
LANGUEDOC ROUSSILLON																					
BEAUJOLAIS																					