

*Caves de conservation*

**BIENVENUE  
DANS UN MONDE  
PARTAGÉ**

*Manuel d'utilisation*



*Le plaisir partagé*

*La Sommeliere Int.  
vous remercie de  
la confiance que vous  
lui avez accordée pour  
l'achat de cette cave.*

*Avant d'utiliser votre  
cave de conservation  
nous vous recommandons  
de lire attentivement  
ce manuel d'utilisation.  
Il comporte tout ce  
qu'il faut savoir pour  
en optimiser les qualités.*

#### **Votre cave comporte des étiquettes.**

Celles-ci sont importantes pour la maintenance et les opérations qui s'y rapportent. Aussi, veillez à les conserver précieusement. Elles comportent le numéro du modèle et le numéro de série de votre cave, ainsi que le numéro de téléphone utile en cas d'assistance ou de conseils.

Cette cave est conforme aux normes définies dans les directives CME (89/336) et Directive sur les basses tensions (73/23) ainsi qu'à leurs amendements ultérieurs. De plus, les appareils ménagers vendus au sein de l'U.E sont conformes à la Directive sur les rendements énergétiques (96/57) et ses amendements ultérieurs. Elle est prévue pour une utilisation à l'intérieur d'une habitation ou d'un appartement, à l'abri des fluctuations de températures importantes.

#### **Avant la mise en route et pour un entretien courant**

Lavez les portes et les parois extérieures-intérieures de la cave avec un produit à vaisselle neutre et un chiffon doux. En aucun cas, n'utilisez de décapants, ni de matières susceptibles de provoquer des rayures.

#### **Installation**

Pour tirer le meilleur parti de votre cave et savourer votre vin à son "apogée", il convient de respecter quelques points fondamentaux :

- Installez la cave à l'écart de sources de chaleur intense et à l'abri des rayons solaires.
- Evitez les endroits soumis à de fortes vibrations.

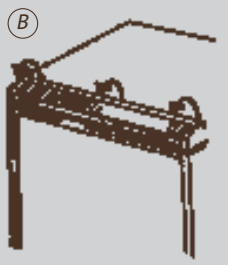
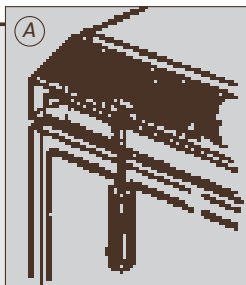
#### **Modification du sens de la porte**

Si vous désirez modifier le sens d'ouverture de la porte de votre cave de conservation, reportez-vous immédiatement aux explications ci-après en fonction du modèle de la cave choisie.

# Modification de sens d'une porte vitrée ou d'une porte pleine

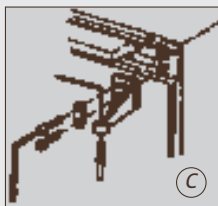
## Modèles 1 porte

1. Dévissez 1/4 de tour

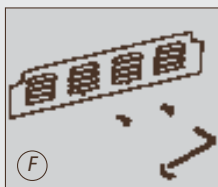
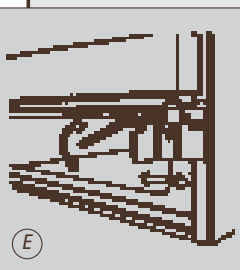
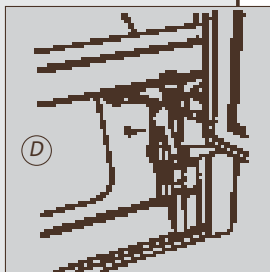


2. Déclipsez à la main

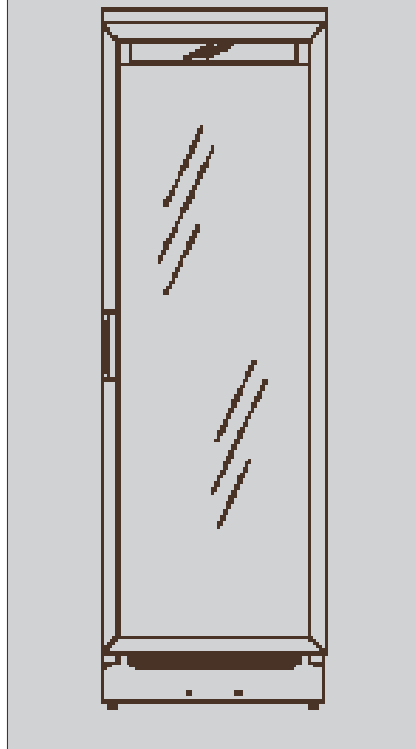
3. Démontez la patte supérieure.  
Faites pivoter la porte de 180°.  
Ajustez-la du nouveau côté en vissant la patte supérieure.



4. Enlevez le cache-socle.  
Démontez la charnière inférieure à l'aide des 3 vis et du boulon.  
Tournez-la de 90° et la monter du côté opposé.



5. Serrez les vis de la charnière inférieure et montez le cache-socle et les cache-boutons sur le côté opposé.



## Modèles 2 portes

1. Dévissez 1/4 de tour. (voir schéma A)

2. Déclipsez à la main. (voir schéma B)

3. Démontez la porte supérieure.

4. Enlevez le cache socle.  
(voir schéma D)  
Démontez la patte inférieure à l'aide des vis. Montez-la du côté opposé.  
Déposez la porte inférieure.

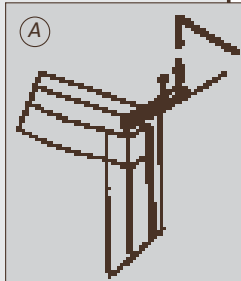
5. Faites pivoter la porte supérieure de 180°. L'utiliser à la place de la porte inférieure en l'ajustant sur le nouveau côté.  
Faites pivoter la porte inférieure de 180°. L'utiliser à la place de la porte supérieure en l'ajustant sur le nouveau côté.

6. Serrez les vis de la charnière inférieure et montez le cache-socle et les cache-boutons sur le côté opposé. (voir schémas E et F)

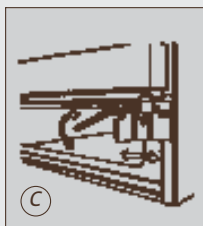
# Modification de sens d'une porte bombée

## Modèles 1 porte

1. Démontez la charnière supérieure. Récupérez les cache-trous, pour les remettre en place du côté inversé.

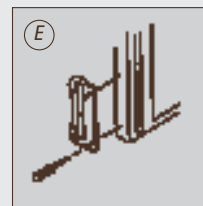


2. Enlevez le cache-socle. Démontez la charnière inférieure à l'aide des vis et du boulon. Tournez-la de 90° et montez-la sur le côté opposé.

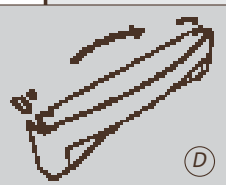


4. Serrez les vis de la charnière inférieure.

5. Montez le cache-socle et les cache-boutons sur le côté opposé.



6. Changez le côté de la poignée. Montez les cache-boutons sur le côté opposé.

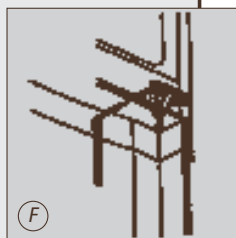


## Modèles 2 portes

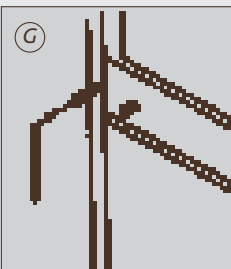
1. Démontez la charnière supérieure. Récupérez les cache-trous et les remettre en place du côté inversé. (voir schéma A) Déboîtez la porte supérieure et la déposer.

2. Enlevez le cache-socle. Démontez la charnière inférieure à l'aide des vis et du boulon. Tournez-la de 90° et montez-la sur le côté opposé. (voir schéma B)

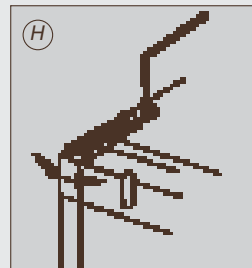
3. Démontez la patte du milieu. L'inversez de 180° et la monter du côté opposé.



4. Ajustez la porte inférieure. Serrez les vis de la patte du milieu.



5. Ajustez la porte supérieure. Serrez les vis de la charnière supérieure.

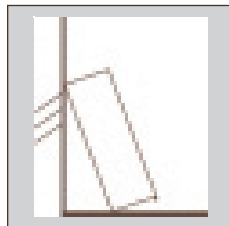


6. Montez le cache-socle et les cache-boutons sur le côté opposé. (voir schéma D)

7. Changez le côté des poignées. Montez les cache-boutons sur les trous des poignées. (voir schéma E)

## Emplacement idéal

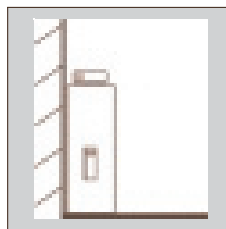
- Installez la cave dans un endroit sec.
- La cave ne doit pas être appuyée contre un mur côté charnières.
- Si la cave est posée sur un socle tendre (tapis, moquette, plancher), vous devez bien vérifier qu'elle reste de niveau et qu'il n'y a pas de phénomène de tassement et de déséquilibre avec le temps.
- Ne rien mettre sous les roues arrière de votre cave.
- Positionnez votre cave dans son emplacement définitif. Ajustez les pieds réglables stabilisateurs situés en avant de votre cave à l'aide de la clé plate hexagonale de 13 mm située dans la sacoche de votre notice (voir schémas page 4).
- Pour régler les pieds stabilisateurs avant, soulevez la façade avant de votre cave et faites rouler votre appareil afin de laisser 30 ou 40 cm maximum entre le mur et la partie arrière du meuble. Ensuite, vous inclinez doucement le haut de la cave contre le mur, afin de libérer les 2 pieds stabilisateurs. Ils ne doivent plus toucher le sol.



### Attention :

*Placez 2 petites cales devant chaque roue arrière pour bloquer votre cave et éviter qu'elle ne glisse ou ne dérape.*

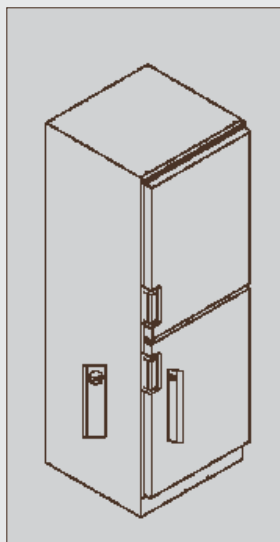
- Réglez les pieds avant avec la clé hexagonale de 13 mm ou avec vos mains.
- Tournez vers la droite ou vers la gauche chaque pied afin de mettre à niveau votre appareil et obtenir une parfaite stabilité horizontale.
- Remettez la cave normalement sur ses 4 pieds dans son emplacement définitif et vérifiez la verticalité et l'horizontalité à l'aide d'un niveau à bulle. Une très légère inclinaison facilitera la fermeture des portes de façon quasi automatique.



- Un mauvais réglage de portes et de la stabilité produiront par la suite une chute de la température idéale de l'hygrométrie (apparition de givre après branchement).

# Installation selon modèles

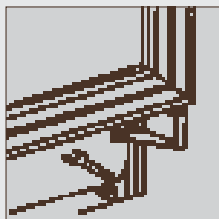
## Gamme portes vitrées ou portes pleines



Dévissez la plinthe avant à l'aide de la clef fournie à l'intérieur de la cave.



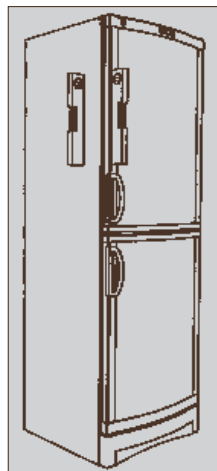
Ajustez la cave en tournant les pieds réglables à l'aide d'une clef hexagonale de 13 mm.



**La cave doit être d'aplomb.**

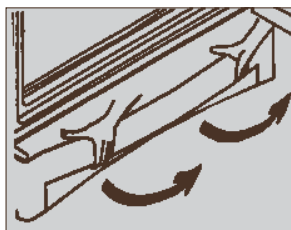
Vérifiez à l'aide d'un niveau à bulle que la cave est bien d'aplomb. Les portes doivent pouvoir se fermer correctement, sans effort.

## Gamme portes bombées

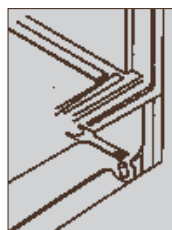


**La cave doit être d'aplomb.**

Vérifiez à l'aide d'un niveau à bulle que la cave est bien d'aplomb. Les portes doivent pouvoir se fermer correctement.



Saisissez le cache-sohle à deux mains. Tirez fortement vers vous en le soulevant.



Ajustez la cave en tournant les pieds réglables à l'aide d'une clef hexagonale de 13 mm.

## IMPORTANT

*Avant tout déplacement de votre appareil et réinstallation de votre cave : attendre 24 heures avant de la transporter ou de la brancher.*

*Ne pas incliner ou coucher votre cave.*

*Ne pas suivre les consignes entraîneraient la perte de votre garantie.*

## Caves encastrées

- Laissez un espace libre au-dessus de l'appareil pour que le système de réfrigération fonctionne normalement (5 cm).
- Laissez un espace suffisant devant l'appareil pour en permettre l'accès.
- Si la cave est adossée à un mur charnière, prévoyez un espace suffisant pour ouvrir la porte correctement.

**Si vous possédez 2 caves**, vous pouvez les installer côte à côte. Dans ce cas, prévoyez un espace d'au moins 25 mm entre les 2. De préférence, les portes s'ouvrent l'une vers la gauche, l'autre vers la droite.

Les branchements électriques doivent être indépendants.



## Branchement de votre cave

Après 24 heures de repos, votre cave peut être raccordée au réseau électrique. Pour ce faire, vérifiez que la prise de raccordement est reliée à la terre. Si oui, insérez votre prise de courant. Si non, demandez à votre électricien de réaliser un branchement conforme aux normes en vigueur.

Arrivée du branchement à moins de 1,50 mètre

Fusible de 10 ampères

Diamètre du câble 1,5 mm

Aucune rallonge électrique

Aucune tripléte

### Le voyant lumineux vert s'allume

Fermez les portes de votre cave et mettez le thermostat à 7 afin d'avoir rapidement du froid. Le condenseur intégré dans la partie gauche de l'appareil va légèrement chauffé (tout-à-fait normal pendant les 24 premières heures). Cette température se stabilise ensuite. Le condenseur permet d'évacuer la chaleur accumulée dans l'enceinte de la cave par les parois latérales. Un échauffement est donc normal à ce niveau.

Si la condensation apparaît sur la vitre ou sur la paroi intérieure pour les modèles pleins réglez à nouveau le niveau de votre cave afin qu'elle soit bien à plat et stable verticalement et horizontalement.

La cave est définitivement installée. Vérifiez après 24 heures, qu'aucune condensation ne s'est formée.

## Remplir votre cave

Lisez nos conseils de stockage et de vieillissement (page 10) avant de mettre vos bouteilles dans la cave.

Vous pouvez maintenant poser délicatement une à une vos bouteilles de vin en veillant bien de ne pas les coller contre la plaque du fond (évaporateur).

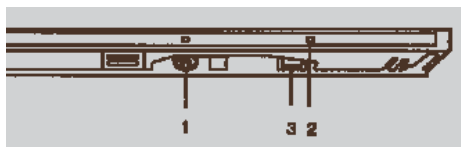
Réglez votre thermostat à la température idéale pour la bonne conservation et une excellente dégustation de votre nectar.

Voir tableau page 10 pour les correspondances des températures.

Votre première dégustation se fera après 48 heures de repos dans votre cave.

## Utilisation du thermostat

Tableau de commande



1. Bouton de thermostat. Il comprend 8 positions de 0 (arrêt) à 7 (froid maximum).



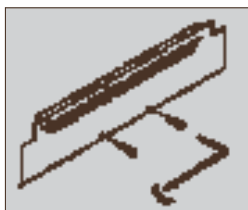
2. Voyant lumineux vert confirmant que votre appareil est sous tension électrique. Si le voyant ne s'allume pas, vérifiez en priorité que votre prise de courant située dans la plinthe fonctionne correctement. Sinon, faites réparer votre arrivée d'électricité.

3. Interrupteur de lumière. Il vous permet de choisir votre bouteille sans avoir besoin d'accessoires lumineux extérieurs (selon modèle).

## Entretien

Videz votre cave de son contenu.

Mettez le thermostat à la position 0 pour éteindre la cave.



Nettoyez les parois internes de la cave avec un produit à vaisselle non parfumé et non décapant.

Pour passer l'aspirateur en-dessous de la face avant, ôtez le cache-socle en dévissant les 2 vis à l'aide de la clé à 6 pans fournie.

Remplacez les charbons actifs environ 1 fois par an. Il suffit de tirer avec douceur et sans force sur la partie ronde de la pièce. Ils sont situés en haut et en bas de votre cave.



## Dégivrage

L'évaporateur de la cave se dégivre automatiquement. L'eau est évacuée et s'évapore dans un récipient placé au-dessus du compresseur situé à l'arrière de l'appareil.

## Conseils d'utilisation

Si la cave est coupée de son énergie électrique pendant plus de 48 heures, nous vous conseillons d'ouvrir les portes afin d'éviter les odeurs de moisissures. Bien évidemment, la mission de votre cave de conservation n'est plus remplie et le vin peut s'en trouver altéré.

En cas d'orage, des coupures d'électricité peuvent se produire. A prendre en compte, si votre cave est située dans une résidence secondaire ou bien encore dans tout autre endroit où personne ne peut détecter l'interruption d'électricité rapidement.

## Sécurité

Ne déposez pas de produits susceptibles de provoquer des explosions, tels que gaz, briquets, essence, éther, tous les produits inflammables, ...

Les caves mises au rebut ne doivent pas être laissées à portée des enfants.



Cet appareil contient des matériaux recyclables. Avant de vous en débarrasser, contactez les services techniques de votre commune pour organiser son enlèvement.

## Conseils en cas de panne

Avant de faire appel au réparateur, vérifiez les points suivants :

- que le voyant vert est allumé
- que la prise de courant est bien branchée
- qu'il n'y a pas de coupure électrique
- que le tableau de commande de votre cave est bien réglé

## Câble électrique

Tout câble électrique abîmé devra être remplacé par un câble équivalent fourni soit par le fabricant, soit par le service technique du représentant.

## La paroi chauffe

Le condenseur est intégré dans la paroi latérale gauche de votre cave. Il permet l'évacuation de la chaleur accumulée dans l'enceinte de votre cave par les parois latérales. Un échauffement à ce niveau est donc tout-à-fait normal.

## Condensation sur la vitre de votre cave

Cela signifie que vous avez de l'air qui rentre dans l'enceinte de votre cave. Le sol sur lequel est posée votre cave a peut-être travaillé. Il faut donc refaire la stabilité verticale et horizontale de votre cave afin qu'elle soit d'aplomb.

Pour y remédier : reprendre les consignes explicatives du chapitre Emplacement idéal (page 3).

Il est déconseillé d'ouvrir la cave plus que nécessaire.

## Conseils d'organisation de votre cave

Il y a plusieurs façons d'envisager le stockage du vin. Une cave d'appartement peut avoir plusieurs fonctions, chacune déterminant un type de stockage et d'organisation spécifique qui, le cas échéant, peuvent se combiner.

### Quelques règles générales

Pour tirer le meilleur parti de votre cave, et donc de vos vins, il convient de respecter quelques points fondamentaux :

- Installez la cave à l'écart de sources de chaleur intense.
- Evitez les endroits soumis à de fortes vibrations.
- Soyez attentif à toutes coupures de courant prolongées.
- Les portes doivent être maintenues fermées.
- Evitez dans la mesure du possible de trop fréquentes manipulations susceptibles de faire varier la température interne de la cave.

## Stockage et vieillissement

Une cave d'appartement a comme vocation première, d'aider vos vins à vieillir dans d'excellentes conditions. La température idéale recommandée par les œnologues pour le vieillissement de vos vins est de l'ordre de 12 à 13 degrés.

Avant tout, réfléchissez sur la disposition que vous souhaitez mettre en place. Le vin n'aime pas être manipulé ou déplacé.

### Conseils d'organisation

L'agencement des vins à l'intérieur de la cave dépend du nombre de références différentes que vous possédez. Utilisez librement les clayettes mises à votre disposition, en totalité ou partiellement, en fonction de l'organisation que vous choisirez.

**Si vous possédez une gamme large de vins à entreposer**, il est recommandé d'utiliser un nombre important de clayettes. Vous pourrez ainsi procéder à un classement par références (château x), une clayette par type de vin, ou par appellation (Bordeaux), en dédiant une ou plusieurs clayettes à chacune d'entre elles.

**Si vous ne possédez que quelques références** mais en quantité relativement importante (12 ou 24 bouteilles) de chaque vin, vous pourrez supprimer des clayettes et consacrer une étagère à chaque vin.

Vous pouvez également ôter la totalité

des clayettes afin d'utiliser toute la place disponible. Dans ce cas, l'organisation de votre cave sera plus délicate, et nécessitera quelques précautions pour prélever facilement le vin de votre choix.

- Mettez tout en bas les vins destinés à vieillir longtemps et qui seront bus en dernier.
- Procédez de même avec les autres vins. Ceux situés en haut de la pile seront les vins destinés à être bus en premier (vins de petite garde ou bouteilles à maturité).

### Conseil de rangement pour votre vin

| PARTIE SUPÉRIEURE DE LA CAVE |  |
|------------------------------|--|
| Bordeaux                     |  |
| Bourgogne /Pinot Noir        |  |
| Beaujolais / Gamay           |  |
| PARTIE INFÉRIEURE            |  |
| Blanc / Rosé                 |  |
| Vin blanc                    |  |
| Champagne / Vin pétillant    |  |

| THERMOSTAT | PARTIE SUPÉRIEURE (°) | PARTIE INFÉRIEURE (°) |
|------------|-----------------------|-----------------------|
| 7          | 12                    | 8                     |
| 6          | 13                    | 9                     |
| 5          | 14                    | 10                    |
| 4          | 14,5                  | 10                    |
| 3          | 15,5                  | 11                    |
| 2          | 17                    | 13                    |
| 1          | 18                    | 14                    |

*Le rangement conseillé et les températures correspondantes sont basés sur une température extérieure en-dessous de 21°.*

## Cave de mise à température

Une autre fonction de la cave d'appartement est de conserver et d'amener vos vins à température. Ces vins sont destinés à être bus à moyen ou court terme et le stock est susceptible de tourner relativement rapidement. L'organisation des vins à l'intérieur de la cave doit donc être souple, mais respecter les exigences de température.

### Organisation selon la température

A l'intérieur de la cave, la température n'est pas uniforme et les zones les plus froides se trouvent en bas.

De plus chaque type de vin doit être servi à une température recommandée. Cela doit déterminer un ordre de rangement de vos bouteilles par type de vin :

- les rouges
- les rosés
- puis les blancs tranquilles secs et liquoreux
- en bas le champagne et les blancs pétillants.

A l'intérieur de chacune de ces catégories, vous pourrez procéder à un classement par référence et/ou appellation.

## Usage mixte

Vous pouvez également concilier les deux usages en divisant votre cave en deux espaces, l'un consacré au vieillissement, l'autre à la mise à température. Si vous possédez une cave à deux étages, il est facile de consacrer chacun d'entre eux à une fonction. Si vous possédez une cave à porte unique :

- consacrez les étagères supérieures aux vins destinés à vieillir
- les étagères inférieures serviront à la mise à température de vos vins.

## Repérage des vins : les étiquettes

Quelle que soit la vocation de votre cave, vieillissement ou mise à température, un jeu d'étiquettes vous aidera dans le repérage de vos vins. Vous pouvez les disposer sur les clayettes en indiquant soit :

- la référence complète du vin (peu souple si le stock varie beaucoup)
- un simple numéro (que vous reporterez sur un cahier à part accompagné de la référence complète du vin).

## Conseils sur la préparation du vin

Il n'est pas toujours souhaitable de présenter à table une bouteille tout juste sortie de la cave. Pour un certain nombre de vins, il y a quelques manipulations intermédiaires à réaliser :

### **Dans votre cave, les bouteilles sont logées horizontalement.**

Certaines bouteilles de vin rouge de plus de 10 ans peuvent présenter un dépôt plus ou moins important. Avant de servir ces vins, il faut redresser la bouteille le temps nécessaire à la précipitation du dépôt (12 heures suffisent). Il est conseillé de les mettre en carafe ensuite, en respectant les règles de la décantation.

**Dans votre cave, les vins sont maintenus au frais** mais, une fois sortis, les vins se réchauffent vite. Pour des champagnes ou certains vins blancs, un seau, rempli d'eau fraîche et de quelques glaçons, viendra prendre le relais de votre cave en abaissant la température de 2 ou 3 degrés.

### **Température de service**

Les grands vins blancs et les rouges légers doivent être servis à température de cave (10 à 12°). Les rouges plus charpentés et riches sont à sortir environ une heure avant leur consommation et posés dans un endroit pas trop chaud (15 / 16°) en attendant le service.

# Notes personnelles

*Cave achetée le* \_\_\_\_\_  
*magasin* \_\_\_\_\_

*N° du service après vente* \_\_\_\_\_



A series of horizontal lines for writing notes, starting from the first line below the dotted line and continuing to the bottom of the page.



*Le plaisir partagé*

**LA SOMMIÈRE INT.**

LE GENETAY, ZI PB 10 - 72700 SPAY

TEL.: 33 (0)2 43 21 69 80 - FAX: 33 (0)2 43 21 69 92

ad.logistique@wanadoo.fr - [www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)