

Ma Cave a Vin



CAV 234 EL



NOTICE D'UTILISATION

Nous vous remercions d'avoir choisi cette cave à vin électronique COSYLINE 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 COSYLINE.

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 réglage électronique couplé au système << Eté- Hiver >> vous permet de choisir la température en fonction de vos crûs 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 votre cave. L'alimentation électrique doit être 230Volts / 50 hz et ne doit pas être située derrière l'appareil (elle doit être facilement accessible).

Il est impératif que votre cave 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 la placez pas près d'une source de chaleur (cuisinière, chauffage), 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 5 cm entre l'appareil et le mur.

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

Laissez votre cave au repos au moins pendant 6 heures avant de la brancher, nettoyez la (voir chapitre nettoyage) et laissez sécher.

FONCTIONNEMENT

Branchez votre cave à la prise de courant, 2 leds de l'afficheur s'allument (si la température extérieure est inférieure à +12 °C, 4 leds s'allumeront entre +12 °C et +13 °C, si la température extérieure est supérieure à +18 °C, 4 leds s'allumeront entre +17 et +18 °C). Réglez la température comme indiqué ci-dessous et attendez 6 heures avant de remplir la cave pour la première fois.

Votre cave est équipé du système <<Eté – hiver>> qui assure une température constante ,quelle que soit la 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. Votre cave à vin conservera votre vin à la température idéale, préconisée selon l'avis des spécialistes entre 12° et 14 °C.

Il est surtout important d'éviter des variations brutales de températures et c'est dans ce but qu'a été conçu votre cave à vin. La régulation électronique 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'intérieure de l'appareil, la régulation électronique mettra automatiquement en fonction le compresseur (circuit froid), régulant ainsi la température intérieure.
- De même, en cas de température ambiante inférieure à la température inférieure de votre cave, la régulation électronique mettra en fonction la résistance chauffante (voyant rouge en fonction).

Pour régler la température intérieure, procédez comme suit :

Les leds indiquent la température actuelle dans votre cave à vin (quand la cave fonctionne normalement, 2 traits sont allumés). Pour modifier cette température (température nouvelle), appuyez sur les 2 boutons en même temps pendant 2 secondes, les traits vont clignoter, et appuyez ensuite le bouton '+' ou le bouton '-' pour obtenir la nouvelle température (vous avez 10 seconds pour faire le nouveau réglage, si vous attendez plus, vous devrez à nouveau appuyer sur les 2 boutons pendant 2 secondes). Une fois réglée, la température intérieure actuelle s'affichera de nouveau. Il faudra attendre un certain temps pour que la température recherchée de votre cave s'affiche réellement (temps nécessaire pour que l'ensemble de la cave s'adapte à la nouvelle température).

SYSTEME D'AERATION

Votre cave est équipée d'un système d'aération permettant de renouveler en permanence l'air intérieur, 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 magasin Electro-Depôt).

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.

Attention : laisser un espace entre les bouteilles et la paroi arrière (1cm environ).

Le chargement maximal par clayette est de 50 kg (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 abrasifs 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

SERVICE APRES-VENTE

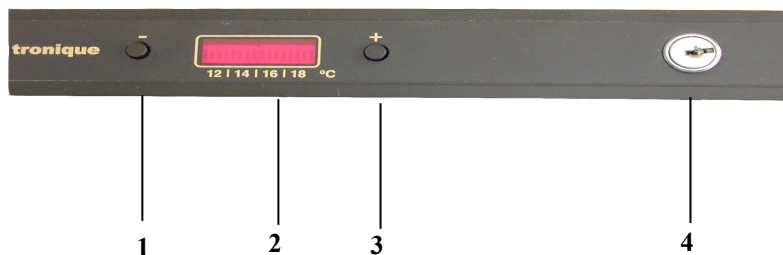
Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le Service après vente, il est important de faire quelques vérifications :

- **Leds éteintes**
 - 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 ?**
 - La température est-elle bien réglée
 - Vérifier la température intérieure (thermomètre dans un verre d'eau)

RECOMMANDATIONS ET CONSIGNES DE SECURITE

- **Ne pas** manipuler les bouteilles, ni toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- **Ne pas** utiliser votre cave si vous êtes pieds-nus.
- **Ne pas** tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- **Ne pas** laisser votre cave exposée aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...)
- **Ne pas** permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- **Fermez votre cave 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 la prise électrique, et le nettoyer à l'intérieur (laissez ensuite la porte entr'ouverte).
- 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 60335-2-25-4
 - La directive de comptabilité électromagnétique 89/336 EEC
- Quand votre cave sera hors d'usage, éliminez toutes les parties qui peuvent devenir des sources potentielles de danger, tels que le câble d'alimentation et la serrure.
- Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs d'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un service après vente agréé.
- S'il y a une coupure de courant, l'électronique est équipé d'un système de sauvegarde qui remettra automatiquement la température réglée avant la coupure.
- Si la sonde électronique est défectueuse, les leds clignoteront.

PANNEAU DE COMMANDES



- 1. Bouton poussoir '-'**

Ce bouton permet de diminuer la température au moment du réglage. Avant d'appuyer sur cette manette, il faut appuyer sur les manettes + et - pendant 2 secondes. Ensuite appuyer sur la manette - pour diminuer la température actuelle.
- 2. Afficheur électronique avec leds**
 - Affiche la température intérieure actuelle de la cave.
 - 2 traits s'affichent en fonctionnement normal.
- 3. Bouton poussoir '+'**

Ce bouton permet d'augmenter la température au moment du réglage. Avant d'appuyer sur cette manette, il faut appuyer sur les manettes + et - pendant 2 secondes. Ensuite appuyer sur la manette + pour augmenter la température actuelle.
- 4. Serrure**

A quelle température servir vos Vins ?

<u>Vins</u>	<u>Température</u>
Bordeaux Rouges (grands vins)	16-17°
Bourgognes Rouges (grands vins)	15-16°
Blanc secs (grands crûs)	14-16°
Blanc 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 ?

<u>Origine</u>	<u>Appellation</u>	<u>Rouges</u>	<u>Blancs et Rosés</u>
Alsace	Alsace		1 à 2 ans
	Grands Crûs		1 à 4 ans
	Vendanges tardives		8 à 12 ans
Aquitaine	Bordeaux Grands Crûs	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 Crûs	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 molleux, 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
	Cote-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