La Sommelière

VOS VINS SONT BIEN CHEZ VOUS

MANUEL D'INSTRUCTIONS - INSTRUCTION MANUAL – GEBRAUCHSANWEISUNG – HANDLEIDING - MANUAL DE INSTRUCCIONES - MANUALE D'ISTRUZIONE



ECELLAR150G2 – ECELLAR185G2

Cave à vin de vieillissement connectée / Ageing connected wine cellar / Smarter Weinklimaschrank / Verbonden oplegwijnkast / Vinoteca conectada para la conservación y envejecimiento

Compatible / Kompatibel mit / Compatibel met / Compatible con VINOTAG

Table des matières

MANUEL D'INSTRUCTIONS - INSTRUCTION MANUAL – GEBRAUCHSANWEISUNG – HANDLEIDING - MANUAL DE INSTRUCCIONES - MANUALE D'ISTRUZIONE 1
1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ 8
2. PLAQUE SIGNALÉTIQUE 14
3. DESCRIPTION PRODUITS 14
Capacité annoncée 15
4. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 16
Avant d'utiliser votre cave à vin 16
Installer votre cave à vin 16
Alimentation 17
Emplacement 17
Installation de la poignée 17
Portée du wifi de la cave 18
Portée du bluetooh de la cave 18
Hygrométrie 18
5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION 19
Panneau de contrôle 19
Alarmes 21
Boitier maitre 21
Clayettes connectées 22
Modes d'utilisation 24
Système Hiver 25
L'application VINOTAG® 26
Fonctions de VINOTAG® 26
Créer un compte VINOTAG® 26
Menu VINOTAG® 27
Ajouter une cave 30
Partager une cave 31
Supprimer une cave 31
Changer la configuration de la cave 32
Piloter ma Cave 32
Ajouter des bouteilles 33
Compte premium 35
Retirer des bouteilles 36
Consulter une fiche vin 36
Créer des alertes date d'apogée 36
Créer des alertes stock 36
Visualiser l'emplacement de vos bouteilles dans votre cave 37
Maintenance de la cave 37
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN 37
Dégivrage automatique 38
Changement du filtre à charbon 38
En cas de coupure de courant 38
Si vous partez en vacances 38
Si vous devez déplacer votre cave à vin 39
7. EN CAS DE PANNE 39
8. PROBLEMES ET CAUSES POSSIBLES 39
Codes erreurs 41
9. ENVIRONNEMENT 42
10. AVERTISSEMENT 42
1.SAFETY INSTRUCTIONS 43
2. RATING PLATE 49

3. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE 49
4. INSTALLATION INSTRUCTIONS 51
Before using this appliance 51
Wine Cellar Installation 51
Location 52
Handle installation 52
Wifi range 52
Hygrometry 53
5. OPERATING INSTRUCTIONS 54
Control panel 54
Alarms 56
Master unit 56
Connected shelves 57
Modes of use 58
Winter mode 60
VINOTAG® application 60
VINOTAG® functions 60
How to create a VINOTAG® account 61
VINOTAG® Menus 61
Add a cellar 64
Share your cellar 65
Delete a cellar 65
Change the cellar configuration 66
Manage my Cellar 66
Add bottles 66
Premium account 68
Remove bottles 69
Consult a wine sheet 69
Create stock alerts 69
View the location of your bottles in your cellar 70
Cellar maintenance 70
6. CARE AND MAINTENANCE 71
Automatic defrost 71
In the event of a power cut 71
If you go on vacation 72
7. IN THE EVENT OF A BREAKDOWN 72
8. TROUBLE SHOOTING 73
Errors codes 74
9. ENVIRONNMENT 75
10. WARNING 75
1. SICHERHEITSHINWEISE 76
2. TYPENSCHILD 82
3. PRODUKTBESCHREIBUNG 82
Angegebenes Fassungsvermögen 83
Empfehlungen zur Anordnung der Ablageroste usw. im Gerät 83
4. INSTALLATIONSANWEISUNGEN 84
Vor Inbetriebnahme Ihres Weinschranks 84
Installation Ihres Weinschranks 85
Spannungsversorgung 85
Aufstellort 85
Türgriffmontage 86

WLAN-Reichweite des Weinschranks ... 86
Bluetooth-Reichweite des Weinschranks ... 86
Luftfeuchtigkeit ... 87
5. BEDIENUNGSANWEISUNG ... 88
Bedienfeld ... 88
Alarme ... 90
Master-Steuereinheit ... 90
Smarte Ablageroste ... 91
Betriebsarten ... 93
Winterfunktion ... 94
Die VINOTAG®-App ... 95
VINOTAG®-Funktionen ... 95
Ein VINOTAG®-Konto erstellen ... 95
VINOTAG®-Menü ... 96
Einen Weinschrank hinzufügen ... 99
Einen Weinschrank teilen ... 101
Einen Weinschrank löschen ... 101
Konfiguration des Weinschranks ändern ... 102
Verwalte meinen Keller ... 102
Flaschen hinzufügen ... 102
Premium-Konto ... 104
Flaschen entnehmen ... 105
Ein Weindatenblatt einsehen ... 106
Trinkreife-Benachrichtigungen erstellen ... 106
Benachrichtigung über niedrigen Flaschenvorrat erstellen ... 106
Die Position Ihrer Flaschen in Ihrem Weinschrank ansehen ... 106
Wartung des Weinschranks ... 107
6. REINIGUNG UND PFLEGE ... 107
Automatische Abtauung ... 107
Wechsel des Aktivkohlefilters ... 107
Im Falle eines Stromausfalls ... 107
Wenn Sie in den Urlaub fahren ... 108
Wenn Sie den Weinschrank umsetzen müssen ... 108
7. IM PANNENFALL ... 109
8. PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN ... 109
Fehlercodes ... 111
9. UMWELT ... 111
10. WICHTIGER HINWEIS ... 112
1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES ... 113
2. TYPEPLAATJE ... 119
3. BESCHRIJVING VAN DE PRODUCTEN ... 119
Aangekondigde capaciteit ... 120
Indelingsaanbevelingen ... 120
4. INSTALLATIE-INSTRUCTIES ... 121
Voordat u uw wijnkast in gebruik neemt ... 121
Uw wijnkast installeren ... 121
Voeding ... 122
Opstelling ... 122
De handgreep aanbrengen ... 122
Wifi-bereik van de kast ... 123
Bluetoothbereik van de kast ... 123
Vochtigheid ... 124

5. GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN 125
Bedieningspaneel 125
Alarmen 127
Om het akoestische alarm uit te schakelen, drukt u op een van de knoppen op het bedieningspaneel. 127
BELANGRIJK: Als een van deze alarmen wordt geactiveerd, koppelt u uw apparaat los en neemt u contact op met de klantenservice. 127
Masterdoos 127
Verbonden oplegplanken 128
Gebruiksmodi 130
Wintersysteem 131
De VINOTAG®-applicatie 132
VINOTAG®-functies 132
Een VINOTAG®-account aanmaken 132
Een kast toevoegen 136
Een kast delen 138
Een kast verwijderen 138
De configuratie van de kast wijzigen 139
Beheer mijn kelder 139
Flessen toevoegen 139
Premiumaccount 141
Flessen verwijderen 142
Een wijninformatieblad raadplegen 142
Waarschuwingen aanmaken voor de datum waarop de wijn op zijn hoogtepunt is 142
Voorraadwaarschuwingen aanmaken 143
De plaats van uw flessen in uw kast weergeven 143
Onderhoud van de kast 143
6. REINIGING EN ONDERHOUD 144
Automatische ontdooiing 144
Vervanging van de koolfilter 144
Bij een stroomonderbreking 144
Als u op vakantie gaat 145
Als u uw wijnkast moet verplaatsen 145
7. IN GEVAL VAN EEN DEFECT 145
8. PROBLEMEN EN MOGELIJKE OORZAKEN 145
Foutcodes 147
9. MILIEU 148
10. WAARSCHUWING 148
1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD 150
2. PLACA DE IDENTIFICACIÓN 156
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO 156
Capacidad anunciada 157
Recomendaciones de diseño 157
Características de la radiofrecuencia 157
4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN 158
Antes de utilizar su vinoteca 158
Instalación de su vinoteca 158
Alimentación 158
Ubicación 159
Instalación del tirador 159
Alcance de wifi de la vinoteca 160

Gama de la vinoteca bluetooh 160
Higrometría 160
5. INSTRUCCIONES DE USO 161
Panel de control 161
Alarmas 163
Caja principal 163
Estanterías conectadas 164
Modos de uso 165
Sistema de invierno 167
La aplicación VINOTAG 167
Funciones de VINOTAG 167
Crear una cuenta VINOTAG 168
Menú VINOTAG 168
Añadir una vinoteca 171
Compartir una vinoteca 172
Borrar una vinoteca 173
Cambiar la configuración de la vinoteca 173
Piloter ma Cave 173
Añadir botellas 174
Función ESOMMELIER® 175
Cuenta Premium 176
Retirar las botellas 176
Consultar un archivo de vino 177
Crear alertas de fechas punta 177
Crear alertas de valores 178
Visualice la ubicación de sus botellas en su vinoteca 178
Mantenimiento de la vinoteca 178
6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO 179
Descongelación automática 179
Cambio del filtro de carbón 179
En caso de fallo de alimentación 179
Si se va de vacaciones 180
Si necesita trasladar su vinoteca 180
7. EN CASO DE FALLO 180
8. PROBLEMAS Y POSIBLES CAUSAS 180
Códigos de error 182
9. MEDIO AMBIENTE 183
10. ADVERTENCIA 183
1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA 184
2. TARGA INFORMATIVA 188
3. DESCRIZIONE PRODOTTI 188
Capacità annunciata 189
Consigli sulla disposizione 189
Caratteristiche della radiofrequenza 189
4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 190
Prima di utilizzare la tua cantina 190
Installate la vostra cantina 190
Alimentazione 190
Posizionamento 191
Installazione della maniglia 191
Portata WiFi della cantina 192
Portata bluetooth della cantina 192

Igrometria 192
5. ISTRUZIONI D'USO 193
Pannello di controllo **193**
Allarmi **195**
Master box **195**
Ripiani connessi **196**
Modi d'uso **197**
Sistema Inverno **199**
L'applicazione VINOTAG® **199**
Funzioni di VINOTAG® 199
Creare un conto VINOTAG® 200
Menu VINOTAG® 200
Aggiungere una cantina 204
Condividere una cantina 205
Eliminare una cantina 205
Cambiare la configurazione della cantina 206
Gestisci la mia cantina 206
Aggiungere delle bottiglie 206
Account premium 208
Ritirare delle bottiglie 209
Consultare una scheda vino 209
Creare allerte di data di picco 210
Creare delle allerte di stock 210
Visualizzare la posizione delle vostre bottiglie nella vostra cantina 210
Manutenzione della cantina 211
6. PULIZIA E MANUTENZIONE 211
Sbrinamento automatico 211
Cambio del filtro a carbone 211
In caso di interruzione della corrente elettrica 212
Se partite in vacanza 212
Se dovete spostare la vostra cantina 212
7. IN CASO DI GUASTO 213
8. PROBLEMI E POSSIBILI CAUSE 213
Codici errore 215
9. AMBIENTE 215
10. AVVERTENZE 216

1.CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables

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

Sécurité générale

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

-locaux de cuisine et équipements vendus dans le commerce, environnements de travail et bureaux ;

-structures de type Bed and Breakfast;

-bâtiments de ferme et hôtels, motels et autres organismes accueillant des clients ;

-cuisine industrielle et autres applications non destinées à la revente.

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

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

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

ATTENTION — N'endommagez pas le circuit de réfrigération.

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

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

Liquide réfrigérant

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

Attention : Risque d'incendie

Si le circuit de réfrigération était endommagé :

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

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

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

Sécurité électrique

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

Utilisation quotidienne

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

Attention! Nettoyage et entretien

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

Information importante à propos de l'installation !

- **Attention** ! **Pour éviter que la cave à vin bascule il est important de charger en priorité les emplacements situés au fond de la cave. Les clayettes ne doivent pas être tirées ou laissées sorties simultanément. Le poids des bouteilles peut entraîner un basculement de la cave vers l'avant, il est primordial de répartir le poids des bouteilles dans** l'ensemble de la cave et la manier avec précaution.
- Pour que les branchements électriques soient corrects, suivez bien les consignes livrées dans ce manuel.
- 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 vingt-quatre heures avant de brancher l'appareil au courant, afin que le compresseur soit bien alimenté en huile.
- Une bonne circulation de l'air est nécessaire, afin d'éviter les risques de surchauffe. Pour que la ventilation soit suffisante, suivez bien les consignes d'installation fournies. Attention ! Respecter les instructions d'installation.
- Évitez que l'appareil ne touche les parois murales et/ou ne soit en contact avec des éléments chauds (compresseur, condensateur, radiateurs, appareils de cuisson, sèche-linge…) afin d'éviter les risques d'incendie et de surchauffe de l'appareil. Respectez toujours bien les consignes d'installation.
- Vérifiez bien que les prises sont accessibles une fois l'appareil installé.
- Veillez à ne pas coincer ou endommager le cordon d'alimentation lors de la mise en place de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner dans des zones humides dont le taux d'humidité ambiant moyen serait de plus de 70%. Une humidité excessive peut altérer les composants

électroniques et compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.
- Le produit ne doit pas être installé dans une pièce fermée non ventilée ou mal-ventilée , ni dans une pièce humide.

Dépannage et pieces détachées

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

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

La liste des pièces de rechange et la procédure pour les commander (accès professionnels / accès particulier) sont accessibles sur le site internet suivant : www.interfroidservices.fr 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.



R600a

Instructions de sécurité

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

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

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

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

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

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

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



2. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

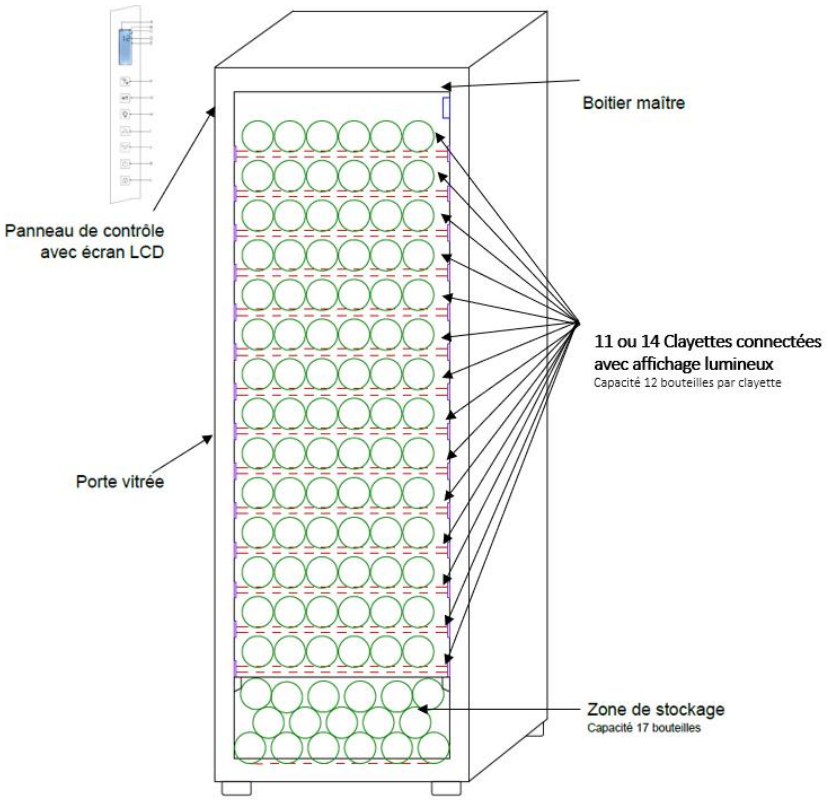
La plaque signalétique collée à l'intérieur ou à l'arrière de l'appareil (selon modèle) comporte toutes les informations spécifiques à votre appareil.

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

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

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

3. DESCRIPTION PRODUITS



Pour en savoir plus sur votre produit, consulter la Base EPREL en ligne. Tel que défini dans le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission, toutes les informations relatives 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.

Retrouver toutes les informations sur la ECELLAR et sa notice téléchargeable sur le site www.lasommeliere.com

Capacité annoncée

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

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

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

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

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

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

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

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

Recommandations d'agencement

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

Caractéristiques de Radiofréquence

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

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

Le certificat CE est accessible et téléchargeable depuis le site La Sommelière :
https://www.lasommeliere.com/fr-FR/content/19-notices-et-documents-techniques

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.
- Veuillez ajuster les pieds de votre appareil afin que le devant de votre cave soit nivelé et que l'arrière soit légèrement incliné vers l'arrière. Cette inclinaison permet de maintenir en place les tiroirs ou clayettes malgré le poids des bouteilles. L'inclinaison garantie également la bonne évacuation des eaux de condensation et la bonne étanchéité du joint de porte.
- Une ventilation adéquate est nécessaire, n'obstruez aucune sortie d'air.
- **Cet appareil est de type pose libre et ne peut pas être installé de manière encastrée. Suivre les instructions d'installation.**
- Branchez la cave à une prise unique, laissez un espace de 15 cm entre l'arrière de la cave et le mur. Veillez à ajuster les pieds de votre appareil afin que le devant de votre cave soit nivelé et que l'arrière soit légèrement incliné vers l'arrière (l'utilisation d'un niveau à bulles est conseillée). Ceci évitera tout mouvement dû à l'instabilité, générateur de bruit et de vibration et assurera la parfaite herméticité de la porte.
- De type pose libre, la cave n'est pas destinée à être utilisée comme un appareil intégrable ou encastrable. Laissez un espace minimum de 15 cm entre le mur et l'arrière de la cave à vin et entre les éventuels meubles et / ou appareils pouvant encadrer la cave. Rien ne doit également être placé sur le dessus de la cave à vin
- Cet appareil est uniquement réservé au stockage de vins.
- Cet appareil utilise du gaz réfrigérant inflammable, veuillez donc à ne jamais endommager le tuyau de refroidissement pendant le transport.

Attention

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

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

Installer votre cave à vin

Attention ! Pour éviter que la cave à vin bascule il est important de charger en priorité les emplacements situés au fond de la cave. Les clayettes ne doivent pas être tirées ou laissées sorties simultanément. Le poids des bouteilles peut entraîner un basculement de la cave vers

l'avant, il est primordial de répartir le poids des bouteilles dans l'ensemble de la cave et la manier avec précaution.

Alimentation

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

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

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

Emplacement

- **Attention** ! La cave doit être placée dans un environnement propre (non poussiéreux), hors gel, hors d'une source de chaleur, type : radiateur, four, lumière du soleil, etc… elle ne doit pas être installée en extérieur.

- Placez la cave dans un endroit assez résistant pour supporter le poids en charge pleine.

- Pour la mettre à niveau ajustez la hauteur des pieds réglables au-dessous de la cave.

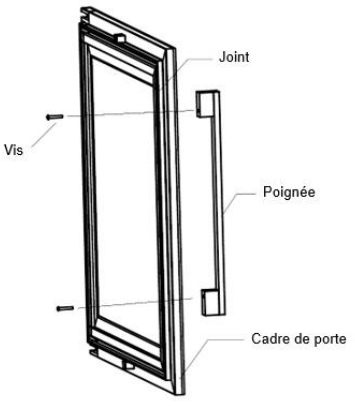
Lorsque vous sélectionnez une position pour votre appareil, vous devez vous assurer que le plancher est plat et ferme, et que la pièce est bien aérée. Cet appareil est indiqué pour un fonctionnement dans des pièces dont la température ambiante est bien spécifique, cette classe climatique est indiquée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

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

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

Installation de la poignée

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



- Retirer la poignée et ses deux vis du sachet en plastique présent à l'intérieur de la cave.

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

Portée du wifi de la cave

Attention ! La cave ECELLAR fonctionne avec une connexion Wifi.
Attention ! Il est de la responsabilité de l'utilisateur de s'assurer que le réseau wifi est suffisant (débit /puissance du signal) pour le bon fonctionnement de la cave connectée.

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

Dans le cas d'une perte de connexion internet de la ECELLAR, celle-ci sauvegarde jusqu'à 100 événements, dès lors que la connexion est revenue.
Les informations et une mise à jour des stocks seront envoyées au serveur.
Au-delà de 100 événements, les plus anciens sont effacés par les nouveaux.
L'utilisateur pourra les apercevoir dans la rubrique « Alertes » de son application.

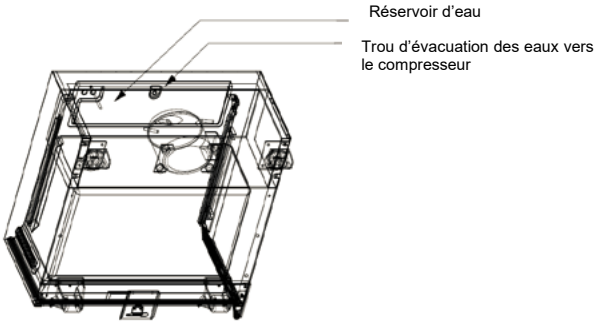
En cas de coupure de courant la cave ne peut prendre en compte aucun mouvement, et perd aussi les évènements qu'elle aurait en attente de synchronisation avec le serveur.
Au redémarrage après une coupure, c'est la dernière version enregistrée sur le cloud qui sera utilisée pour représenter le contenu actuel de la cave. Il est donc important d'éviter toute modification du contenu de la cave pendant une coupure de courant afin de ne pas générer des anomalies entre votre registre digital et le contenu de votre cave.

Portée du bluetooh de la cave

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

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

Hygrométrie



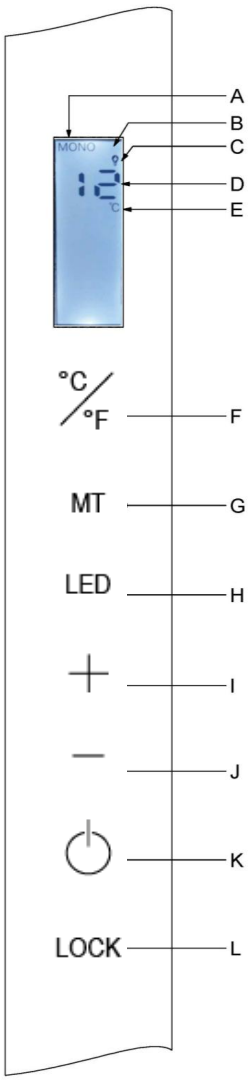
Un bac de récupération d'eau a été dessiné à l'intérieur de votre cave sur le dessus de la marche du compresseur, vous pourrez y apercevoir régulièrement de l'eau dedans dans le but d'aider au maintien du taux d'hygrométrie dans votre cave.

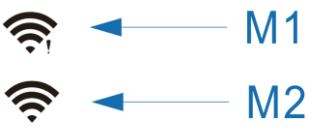
- Si trop d'eau est présente dans ce bac, alors le surplus est évacué par le trou d'évacuation des eaux de condensation vers un bac de récupération situé au-dessus du compresseur.
- Pensez à incliner légèrement votre cave en arrière en dévissant les deux pieds avant pour garder une évacuation de l'eau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

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Panneau de contrôle

La cave **ECELLAR es**t équipée d'un panneau de contrôle électronique avec écran LCD. Le panneau de contrôle est situé à l'intérieur de la cave sur son côté gauche. Par défaut le panneau de commande n'est pas verrouillé.
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).





REPERE	DESCRIPTION
A	Indique le mode de la cave : MONO (mono-température) ou AUTO (multi-température)
B	Voyant serrure, il indique que le pavé tactile est verrouillé
C	Voyant lumière, il indique si la lumière est allumée
D	Température programmée à l'intérieure de la cave. Par défaut, la ECELLAR affiche la température de consigne sur l'écran digital, cependant vous pouvez consulter la température réelle présente dans votre cave en maintenant les touches I + J pendant 3 secondes, puis la température réelle lue par la sonde va s'afficher sur l'écran et clignoter. Relacher les touches et l'écran reviendra à l'affichage de la température réglée. La cave bénéficie d'une sauvegarde des réglages, la température programmée est mémorisée en cas de panne de courant le réglage programmé sera rétablit après le retour de l'alimentation.
E	Voyant d'unité de mesure de la température indiqué en degrés Celsius par le symbole °C ou en Fahrenheit par le symbole °F.
F	Bouton de changement de l'unité de mesure de la température : - Degré Celsius indiqué par le symbole « °C » ou - Fahrenheit indiqué par le symbole « F »
G	Sélection du mode de la cave ; par défaut, la cave est en mode MONO, appuyer une fois pour mettre la cave en mode AUTO (utilisation multi-température). Le choix du mode peut être sélectionné depuis l'application Vinotag.
H	Bouton pour activer / désactiver la lumière
I	Bouton de réglage de la température. Appuyer sur ce bouton pour augmenter la température jusqu'à obtenir la température désirée. La température de la cave est réglable entre 5°C et 20°C en mode MONO (mono-température). En mode AUTO (multi-température), la cave gère seule la température intérieure de la cave, ces touches ne fonctionnent pas sous ce mode. La température peut également être réglée depuis l'application Vinotag pour le mode MONO température.
J	Bouton de réglage de la température. Appuyer sur ce bouton pour diminuer la température jusqu'à obtenir la température désirée. La température de la cave est réglable entre 5°C et 20°C en mode MONO (mono-température). En mode AUTO (multi-température), la cave gère seule la température intérieure de la cave, ces touches ne fonctionnent pas sous ce mode. La température peut également être réglée depuis l'application Vinotag pour le mode MONO température.
K	Appuyer sur ce bouton pour allumer ou éteindre la cave sans la débrancher.
L	Par défaut le panneau de commande est déverrouillé. Appuyer sur ce bouton pour déverrouiller - verrouiller le panneau de commande. Appuyez 3 secondes sur le bouton pour verrouiller ou déverrouiller l'écran. Un icône cadenas (B) apparait lorsque le panneau de commande est verrouillé. Sans action de votre part et automatiquement après 15 secondes, l'écran s'assombrit pour se mettre en mode veille / ECO (uniquement si le panneau de commande a été verrouillé avec l'icône cadenas affiché sur l'écran). Les touches du panneau de commande sont uniquement utilisables lorsque le panneau est déverrouillé.
M1	Maintenez les touches K+L pendant 3 secondes pour activer ou désactiver le wifi de la cave à vin. L'icône M1 apparait lorsque le wifi est éteint, l'icône M2 apparait lorsque le Wifi est allumé.
M2	Maintenez les touches F+G pendant 6 secondes pour effectuer un reset du Wifi. Lorsque l'icône Wifi disparait pendant 3 secondes puis réapparait en clignotant cela signifie que le reset Wifi a été réalisé avec succès.

Le rétro-éclairage de l'écran d'affichage s'éteindra automatiquement après 15 secondes d'inactivité après le verrouillage du display, celui-ci se rallumera dès que vous appuierez de nouveau sur une touche. Lorsqu'un code erreur ou une alarme sont présents, l'écran est automatiquement déverrouillé. Le saving mode (rétro-éclairage en veille) est uniquement disponible si l'écran est verrouillé, sinon l'écran reste toujours allumé.

Alarmes

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

- Alarme de température haute (code HH)
- Alarme de température basse (code LL)
- Codes Erreurs type E1/E2…

Ces alarmes sont pré-programmées. Si après 12 heures de fonctionnement, la cave détecte une différence de température de ± 4°C par rapport à la température de consigne, alors la cave affichera un code erreur correspondant au problème détecté.
Pour désactiver l'alarme sonore, appuyer sur une des touches du bandeau de commande.
IMPORTANT : Si une de ces alarmes est activée, débranchez votre appareil, et veuillez contacter le service après-vente.

Boitier maitre



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

Attention ! Il ne faut en aucun cas manipuler ce boitier, ni l'endommager.
Ce boitier est muni d'un témoin lumineux placé sous le boitier qui donne des informations sur l'état de la cave et d'un bouton poussoir qui sert au « reset » de la connexion wifi de la cave au réseau. Lorsque le témoin lumineux clignote en continu cela indique que la cave n'est pas connectée ou a perdu sa connexion à un réseau Wifi.
Ce boitier est également muni d'un QR code situé sous sa tranche inférieure (QR code également accessible sur la fiche qualité fournie lors de l'achat de votre cave ou en bas du côté gauche de la cave, à côté de la plaque signalétique).

- Première utilisation







Le QR code sert à l'appairage de la cave (en Bluetooth). Vous devrez scanner ce QR code lors de la première utilisation pour connecter votre cave au réseau wifi.
Attention le scan du QR code ainsi que la procédure d'appairage ne sont à réaliser qu'une seule fois ! Si vous faites cette opération sur une cave déjà associée à un utilisateur, vous devenez le nouveau propriétaire de celle-ci et écrasez toutes les données précédemment associées à la cave. Vous aurez ainsi accès à une cave vide et l'ancien propriétaire n'aura plus aucun accès à la cave. Attention, cette action est irréversible et les données écrasées ne pourront être récupérées.

Attention ! Lorsque le module maitre n'est pas connecté à un réseau Wifi, une LED rouge clignote de façon continue en dessous de celui-ci.
Attention ! Il ne faut pas retirer les différents QR codes présents dans la ECELLAR, ceux-ci sont utiles en cas d'appairage avec la cave ou de maintenance.
Attention ! Pour garantir la bonne utilisation de votre cave vous devez la disposer dans un endroit garantissant une réception wifi de bonne qualité.

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

Pour effectuer un reset Wifi **2 actions sont nécessaires**. **Tout d'abord,** appuyez sur le bouton poussoir situé sous le boitier maitre pendant 5 secondes, à l'aide d'une main, veuillez maintenir fermement le boitier en plastique par le dessus et appuyer sur le petit bouton à l'aide de votre pouce par le dessous. La led rouge située sous le boitier se met à clignoter rapidement.
Ensuite sur le bandeau de commande de la cave appuyez pendant 5 secondes sur les touches MT et C/F du panneau de contrôle (déverrouillé), l'icône wifi devient clignotante et recherche le nouveau réseau wifi.
Cette opération est utile en cas de changement de box internet ou de perte de la connexion anormale.

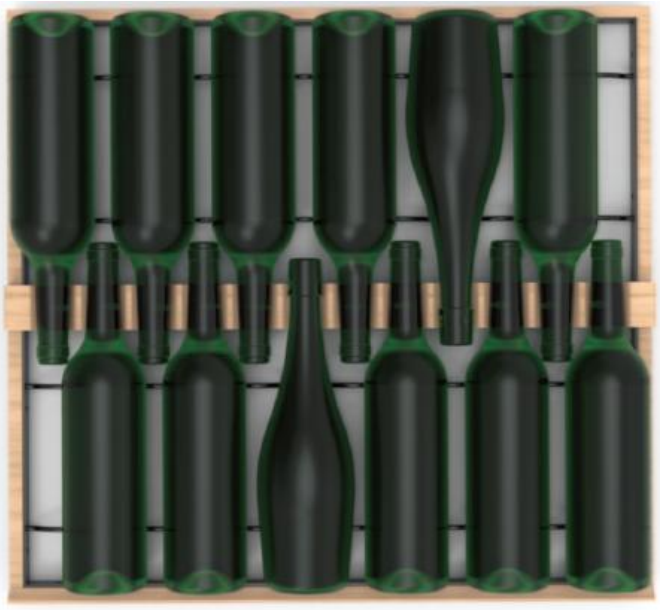
Clayettes connectées

La cave ECELLAR150G2 est équipée de 11 clayettes connectées.
La cave ECELLAR185G2 est équipée de 14 clayettes connectées.
Ces clayettes ont été développées, fabriquées et assemblées en France.

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

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

- Il est important que les goulots de bouteilles reposent de façon droite sur la barre centrale, les goulots ne doivent pas être surélevés ou positionnés en biais sur la barre centrale, autrement cela peut impacter la détection des bouteilles.



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

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

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

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

Modes d’utilisation

Votre cave comporte deux modes de température :

- Le mode « **mono-température** » est activé par défaut. Il permet le choix d’une température unique dans toute la cave comprise entre +5 et +20°C.
  Dans ce mode les ventilateurs sont activés pour garantir le brassage de l’air dans la cave.
  La température affichée sur l’écran digital correspond à la température de consigne et le message « MONO » est affiché.

- Le mode « **multi-température** » permet d’obtenir différentes températures à l’intérieur de la cave, sous forme d’un dégradé allant d’une température plus chaude en haut de la cave, tempérée au milieu et plus froide dans le bas de la cave.
  Dans ce mode les ventilateurs sont désactivés.
  La température de consigne est fixe et ne peut pas être modifiée, l’écran affiche « AUTO » ; l’appareil gère automatiquement la température. Aucun réglage n’est nécessaire.

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

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

ECELLAR185G2 :

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

ECELLAR150G2 :

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

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

- Le **Mode démo**

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

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

- Le mode « **ESOMMELIER®** »

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

Cette fonction vous recommande l'emplacement idéal pour stocker votre vin.
Lorsque vous scannez une bouteille, VINOTAG® identifie le type de vin ; en fonction de chaque type de vin, des températures de stockage sont recommandées pour une conservation optimale.
Certains emplacements de votre cave sont donc plus adaptés selon le type de vin.

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

Système Hiver

Votre cave est munie d'un système de réchauffement automatique également appelé « système hiver ». Lorsque la température mesurée par la sonde de la cave est trop froide (-4°C) pendant une durée de 10 minutes par rapport au point de consigne, alors la résistance de la cave est activée pour

permettre le réchauffement de la température.

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

L'application VINOTAG®

La cave **ECELLAR est** compatible avec l'application de gestion de cave à vin VINOTAG®.

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

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

Fonctions de VINOTAG®

L'application VINOTAG® vous permet de :

- Créer, personnaliser et gérer vos caves à vin
- Ajouter/retirer des bouteilles
- Consulter votre inventaire de vins (bouteilles de vins présentes dans votre cave) et créer vos propres fiches vins. VINOTAG® s'associe à VIVINO®, dans le cadre de son option Premium, pour vous permettre d'exporter des fiches vins détaillées issues de la base de données VIVINO®.
- Créer et consulter votre vinothèque. Le partenariat exclusif VINOTAG® - VIVINO® vous permet de sauvegarder et consulter des fiches vins détaillées issues de la base de données VIVINO®
- Partager la visualisation de votre/vos cave/s avec vos proches
- Être alerté de la date d'apogée de vos vins, de la nécessité de changer le filtre de votre cave ou d'un niveau de stock bas de votre vin préféré
- Identifier en un clin d'œil dans votre cave une/des bouteille/s précise/s grâce à un système de témoins lumineux.
- Repérer les emplacements disponibles en un clin d'œil dans votre cave grâce à un système de témoins lumineux.
- Piloter à distance les paramètres de votre cave (éclairage, température)

Créer un compte VINOTAG®



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

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

Menu VINOTAG®

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



Ma cave **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 graphique**. 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.**

Détails icone vue de la cave :

 Vue liste ou  Vue modélisée

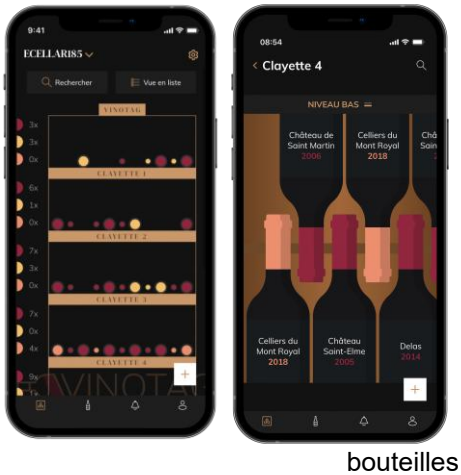
- L'icône de recherche  située en haut à gauche de votre écran permet de rechercher une bouteille de vin dans votre cave ; il vous suffit d'écrire des éléments concernant la bouteille recherchée (nom de domaine, type de vin, année…)
- L'icône  située en bas à droite de votre écran vous permet d'ajouter 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.



Vue liste :

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



Vue modélisée :

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

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



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

Page « MES VINS »

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

- Consulter vos vins consommés, tous les vins ajoutés (encore présents ou non) dans votre cave sont automatiquement ajoutés dans votre espace vinothèque.

- Créer une wishlist ; vous pouvez enregistrer des vins dégustés chez des amis ou que vous souhaitez acheter. L'espace vinothèque vous permet de créer une liste d'envies.

- L'icône de recherche  situé en haut à gauche de votre écran permet de rechercher une bouteille de vin dans votre vinothèque ; il vous suffit d'écrire des éléments concernant la bouteille recherchée (nom de domaine, type de vin, année…)

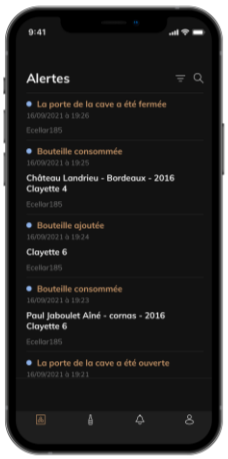
- Pour ajouter une bouteille dans votre vinothèque suivez la procédure « Ajouter des

bouteilles » et cliquer sur « ajouter à ma vinothèque »

- Appuyer sur un vin pour consulter sa fiche vin (pour plus d'informations suivez la procédure « consulter une fiche vin »)

Page « ALERTES »

Cette page vous permet de visualiser les alertes reliées à votre cave ; une pastille rouge à côté de l'icône vous indique d'une alerte non-lue.
Les alertes sont classées de manière chronologique.
Lorsque vous disposez de plusieurs caves, il est possible de filtrer par cave (icone filtre situé en haut à gauche de votre écran). Un champ de recherche vous permet de filtrer vos alertes pour retrouver un évènement précis.



- **Alerte changement de filtre** : votre cave vous alerte lorsqu'il est nécessaire de changer le filtre à charbon. La date de changement de filtre est automatiquement établie lorsque vous enregistrez une nouvelle cave. **Attention** ! lorsque vous changez votre filtre, n'oubliez pas de renseigner cette action dans votre cave pour que le compteur se remette à la date du jour. (par défaut un changement de filtre doit être fait tous les ans)

- **Alerte stock** : vous avez la possibilité de programmer des alertes de stock sur un vin précis et selon une quantité définie. L'application vous alerte que le vin en question va arriver en rupture. (la quantité « rupture » est définie par vos soins, l'alerte peut être établie à un nombre de bouteilles.)
- **Alertes techniques** : ces alertes vous indiquent un problème technique ou une action effectuée dans la cave : bouteille consommée ; bouteille ajoutée ; cave créée ; cave rejointe ; utilisateur X a rejoint votre cave… Dans le cas d'un problème technique, contacter un technicien agréé. Les alertes sont présentées sous forme de liste où il est indiqué le type d'alerte, la date, l'heure, le numéro de la clayette concernée, le nom de la cave concernée.

Page « PROFIL »

Cette page vous permet de visualiser, compléter ou modifier les informations 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 « profil » -> « mes caves » et cliquer sur le bouton « ajouter une cave » ; suivez les différentes étapes ci-dessous.

Ajout d'une « Cave connectée »











Définir le type de cave « cave connectée » ou « cave non connectée ». Le modèle **ECELLAR** fait partie de la catégorie « cave connectée ». Cliquez sur « cave connectée ».
Scannez un des QR code de votre cave pour permettre à l'application de l'identifier et de s'y connecter. Le QR code se situe à l'intérieur de votre cave, sous le boitier maitre placé en haut à droite de la cave et en bas de la fiche qualité fournie avec votre cave lors de son achat. Privilégier le scan de ce dernier, plus accessible, pour connecter votre cave en toute facilité.

- L'application vous demande d'activer le bluetooth ; son activation est nécessaire pour configurer la cave.
- Une fois votre cave connectée au bluetooth, l'application vous demande de sélectionner un réseau Wifi ou d'utiliser un protocole WPS :
    - Dans le cas d'un réseau Wi-Fi, le mot de passe du routeur Wi-Fi est demandé. Si la connexion en Wi-Fi échoue, vérifiez le mot de passe et/ou vérifiez la distance entre votre cave et votre routeur Wi-Fi. Une distance trop importante ou des murs trop épais peuvent bloquer la connexion. Rapprochez la cave du routeur Wi-Fi pour permettre sa connexion.

- Pour le WPS, une barre de chargement apparaît durant toute la durée du scan. Si aucun réseau WPS n'a été trouvé après plusieurs secondes, une bannière d'erreur s'affiche en haut de l'écran, et l'application revient sur le choix Wi-Fi / WPS.

- Un écran s'affiche après la connexion wifi. Les caves à vin disposent également de la fonction contrôle à distance (éclairage, température). Sélectionnez votre cave pour finaliser le processus complet de connexion.

Attention : Avant de connecter votre appareil, vérifiez :
- Que la led rouge située sous le **boitier maitre** à un **clignotement rapide**
- Que **l'icone wifi** du bandeau de commande de la cave est **clignotant**

Sinon veuillez procéder à la réinitialisation du système comme indiqué au chapitre : Boitier Maitre /Reset de la connexion au réseau wifi ou changement d'opérateur



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

Lorsque vous partagez votre cave ;

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

Pour accéder à une cave partagée avec vous ;

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

Supprimer une cave

- Vous souhaitez supprimer une ou des caves.

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

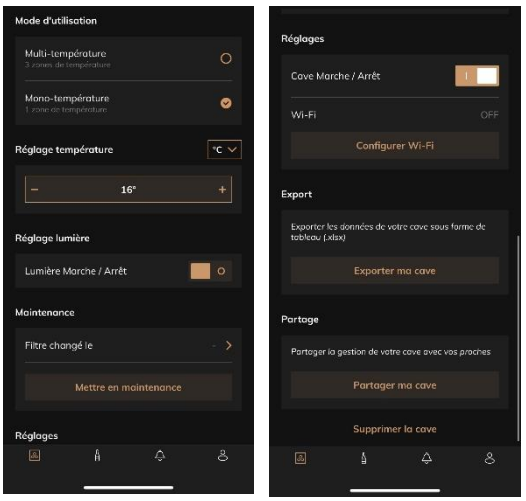
Attention ! si la cave possède au moins une bouteille, un pop-up apparaîtra pour vous demander de confirmer cette action. Une fois la cave supprimée, il n'est plus possible de récupérer les informations liées.
Attention ! vous ne pouvez pas supprimer une cave qui ne vous appartient pas. Lorsqu'une cave est partagée avec vous et donc visible depuis la page « mon profil » : « mes caves » ; vous pouvez arrêter le partage. Lorsque vous n'êtes pas propriétaire, le bouton "Supprimer" est un bouton "Quitter". Il vous permet de quitter la cave. Un pop-up apparaît afin de confirmer l'action.

Changer la configuration de la cave

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

Piloter ma Cave

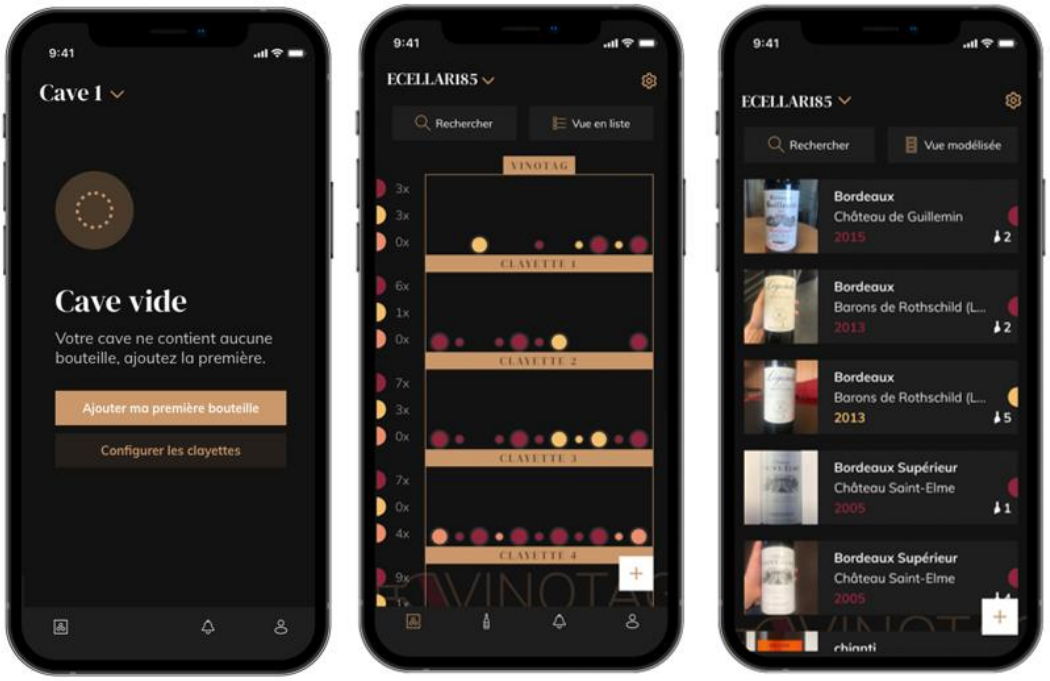
Dans le mode « Réglages » vous pouvez pilotez votre cave
- Ajuster la température de votre cave
- Changer la mesure de Celsius en Fahrenheit
- Allumer ou éteindre l'éclairage intérieur
- Réinitialiser le filtre charbon lorsque le changement est nécessaire
- Arrêter ou mettre en fonctionnement votre cave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



Ajouter des bouteilles

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

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



Création de cave Vue modélisée Vue liste

- Cliquer sur « ajouter ma première bouteille » dans le cas d'une nouvelle cave ou « + »
- Prenez en photo l'étiquette de la bouteille que vous souhaitez ajouter dans votre cave. Une fiche vin complétée 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.

Vous ajoutez une bouteille dans une « Cave connectée »

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

A noter !
La zone de stockage au bas de votre cave n'est pas connectée.
L'application vous permet toutefois de conserver un registre digital des bouteilles que vous renseignez être déposées à cet emplacement.

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

Fonction ESOMMELIER®

Lors de l'ajout d'une bouteille dans une « cave connectée » ; vous pouvez utiliser la fonction ESOMMELIER®. Cette fonction vous recommande l'emplacement idéal pour stocker votre vin. Lorsque vous scannez une bouteille, VINOTAG® identifie le type de vin ; en fonction de chaque type de vin, des températures de stockage sont recommandées pour une conservation optimale. Certains emplacements de votre cave sont donc plus adaptés selon le type de vin.
La fonction **ESOMMELIER®** vous accompagne pour conserver votre vin dans les meilleures conditions. En cliquant sur ce bouton, la cave vous propose des emplacements disponibles et adaptés à la bouteille de vin scannée ; des témoins lumineux s'allument dans la cave pour vous indiquer ces emplacements.

- Quand la bouteille est posée et détectée le témoin lumineux correspondant clignote deux fois rapidement. L'emplacement est mémorisé dans votre application. Un pop-up de succès est alors affiché avec deux boutons : "Ajouter une bouteille" ou

"Terminé".

- **Attention** ! Dans le cas d'un échec, où votre cave n'arriverait pas à détecter la bouteille, le témoin lumineux ne clignotera pas. Effectuez de nouveau la manipulation jusqu'à ce que la bouteille soit correctement détectée et que le témoin lumineux clignote deux fois.
- **Attention !** Si vous ne venez pas chercher/déposer votre bouteille, le témoin lumineux en façade de la clayette restera allumé pour une durée de 5 minutes, passé ce délai le témoin lumineux s'éteindra automatiquement.

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

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

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

Compte premium

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

Ces « scans gratuits » désignent l'action de prendre en photo une bouteille pour accéder directement à une fiche vin détaillée extraite de la base de données VIVINO®. Attention ! les bouteilles non reconnues sont 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.

Pour une cave de catégorie « connectée »

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

ou

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

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

Consulter une fiche vin

La consultation de fiches vin est accessible par vos caves ou votre espace 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'apogée vous sera envoyée si votre bouteille n'a pas été consommée. Une bouteille du millésime année « X » avec un temps de garde minimum de 5 ans et maximum de 10 ans vous alertera de la manière suivante:

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

Créer des alertes stock

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

alertes de stock :

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

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

Visualiser l'emplacement de vos bouteilles dans votre cave

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

Maintenance de la cave



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

Cette manipulation bloque tous les mouvements pouvant avoir lieu dans la cave (ajout, déplacement, suppression).
La vue d'accueil est donc bloquée par une vue « cave en maintenance »
Pour sortir du mode maintenance cliquer sur le bouton "Sortir de la maintenance".

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

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

6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

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

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

Dégivrage automatique

Un dégivrage automatique est programmé sur votre cave. Il n'y a aucun impact pour les vins entreposés dans la cave durant la phase de dégivrage.
Pendant le dégivrage ; le compresseur et les ventilateurs seront éteints. L'écran digital affichera une température normale, cependant si vous souhaitez afficher la température réelle de votre cave, l'écran vous affichera le code « DD » qui est normal.

Changement du filtre à charbon

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

En cas de coupure de courant

La majorité des coupures de courant sont résolues pendant une courte période.
Une coupure de 1 ou 2 heures n'affectera pas les températures de votre cave.
Afin de protéger vos vins pendant les coupures de courant, pensez à minimiser le nombre d'ouvertures de porte.

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

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

Attention !
Lors d'une coupure de courant, la ECELLAR ne comptabilise plus les mouvements, il faut donc éviter de modifier le stock de vin.
A la remise sous tension, la cave effectuera une mise à jour des stocks afin de détecter une sortie ou un ajout de nouvelle bouteille.
Si une opération d'ajout ou de retrait est effectuée via l'application, celle-ci enregistrera les changements, mais s'il s'agit d'une action libre (sans passer par l'application) et qu'une bouteille est retirée et remplacée par une nouvelle au même emplacement, la cave ne fera pas la distinction lors de sa remise en route.

Si vous partez en vacances

- Courts séjours : laissez votre cave fonctionner pendant votre séjour si celui-ci dure moins de 3 semaines.
- Longs séjours : si votre appareil venait à ne pas être utilisé pendant plusieurs mois, retirez

toutes les bouteilles et tous les accessoires, éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant. Nettoyez et séchez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Laissez également la porte ouverte, en la bloquant si nécessaire, pour éviter la formation de condensas, odeurs, moisissure.

Si vous devez déplacer votre cave à vin

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

7. EN CAS DE PANNE

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

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

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

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

ATTENTION !

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

8. PROBLEMES ET CAUSES POSSIBLES

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

GUIDE DE RESOLUTION DES PROBLEMES

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

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

Codes erreurs

Code erreur	Signification
HH	Alarme température haute Arrêter la cave et contacter un technicien agréé
LL	Alarme température basse Arrêter la cave et contacter un technicien agréé
DD	Appareil en dégivrage Fonctionnement normal
EE	Défaut de sonde de température Arrêter la cave et contacter un technicien agréé
E0	Alerte défaut de fonctionnement. Arrêter la cave et contacter un technicien agréé.

E1	Alerte défaut de fonctionnement. Arrêter la cave et contacter un technicien agréé.
E2	Alerte défaut de fonctionnement. Arrêter la cave et contacter un technicien agréé.
E3	Alerte défaut de fonctionnement. Arrêter la cave et contacter un technicien agréé.

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

9. ENVIRONNEMENT

Ce produit est conforme à la Directive UE 2019/290/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous 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.

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

Dans le cadre d'une revente de l'appareil, le nouvel utilisateur devra obligatoirement scanner le QR code du boitier maitre ou de la fiche qualité et suivre la procédure d'appairage obligatoire. Cette procédure entraine l'écrasement des données précédemment stockées sur le serveur. Le nouvel utilisateur disposera ainsi d'un compte vierge. L'ancien utilisateur ne pourra plus accéder ou visualiser ses anciennes informations depuis l'application Vinotag.
Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

10. AVERTISSEMENT

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

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

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

1.SAFETY INSTRUCTIONS

For your safety and for correct use of the device, before installing and using the device for the first time, carefully read this manual, including the warnings and useful tips it contains. In order to avoid damaging the device and / or injuring yourself unnecessarily, it is important that those who use this device are fully aware of its operation and its safety functions. Save these instructions for later and remember to store them next to the appliance so that they can be passed on with it in the event of a sale or move. This will ensure optimal operation of the system.

To avoid any risk of injury, keep this manual. The manufacturer cannot be held responsible in the event of incorrect handling of the system.

Safety of children and other vulnerable people

- This system can be used by children aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental capacities, or who have not learned to use the device, in the context where they are supervised. by an informed person who is aware of the risks involved. Children must not play with the device. Cleaning and user maintenance should not be made by children, unless they are over 8 years old and supervised.
- Keep all packaging out of the reach of children, as there is a risk of suffocation.
- If you decide to dispose of the appliance, unplug it from the wall outlet, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent children from playing with it. and being electrocuted or locked inside.
- If the appliance, fitted with a magnetic door seal, must be replaced by another appliance fitted with a latch on the door or on the seal, check that the latch is inoperable before proceeding. get rid of the old device. This will avoid turning this device into a trap for children.
- Keep the device and its cord out of the reach of children under 8 years old.
- Children should not load and unload bottles in the appliance.

General security

CAUTION - This appliance is designed to operate in a domestic household and in the following environments:

- kitchen rooms and equipment sold in commerce, work environments and offices;
- Bed and Breakfast type structures;
- farm buildings and hotels, motels and other organizations welcoming clients;
- industrial kitchen and other applications not intended for resale.

CAUTION - Never store flammable substances such as aerosols inside this appliance, as they may spill into it.

CAUTION - If the power cord is damaged, you must replace it immediately with your manufacturer, or a qualified dealer, to avoid any risk of electric shock.

CAUTION - Keep the vents fully open, and check that air can circulate through the openings.

CAUTION - Do not damage the refrigeration circuit.

CAUTION - Do not use electrical appliances inside the compartment, unless they are tolerated by the manufacturer.

CAUTION - The refrigerant and insulating system contain flammable gases. When you dispose of the system, do so at an authorized collection point. Never expose the device to flame.

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.
- The device must not use an extension, adapter or multiple socket. The device must be connected to an electrical outlet with a ground connection in accordance with the electrical standards in force.

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 shelves, 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 shelves 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 about the installation!

- **• Warning! To prevent the wine cellar from tipping over, it is important to load the places located at the back of the cellar as a priority. The shelves must not be pulled out or left out at the same time. The weight of the bottles can cause the cellar to tip forwards, it is essential to distribute the weight of the bottles throughout the cellar and to handle it with care.**

For the electrical connections to be correct, follow the instructions in this manual.

• Unpack the device and check that it is not visually damaged. Do not plug in the device if it is damaged. Report any damage to the point of sale where you purchased it. In this case, keep the packaging.

• It is recommended to wait at least 24 hours before connecting the appliance to the power supply, so that the compressor is supplied with oil.

• Good air circulation is necessary to avoid the risk of overheating. For sufficient ventilation, carefully follow the installation instructions provided. Warning ! This refrigeration appliance is not intended for use as built-in or integrated device.

• Avoid the appliance touching the walls and / or coming into contact with hot elements (compressor, condenser, radiators, cooking appliances,

dryer, etc.) in order to avoid the risk of fire and overheating. of the device. Always follow the installation instructions carefully.
• Check that the outlets are accessible once the appliance is installed.
• Be careful not to trap or damage the power cord when setting up the appliance.
This device is not designed to operate in humid environments where the average ambient humidity exceeds 70%. Excessive humidity may damage electronic components and compromise the proper functioning of the device.

The product must not be installed in a closed, unventilated or poorly ventilated room, nor in a damp room.

Trouble shooting and spareparts
Any electrical work should be carried out by a qualified and skilled technician.
The appliance should be repaired by an accredited repair centre, using only manufacturer's original spare parts.

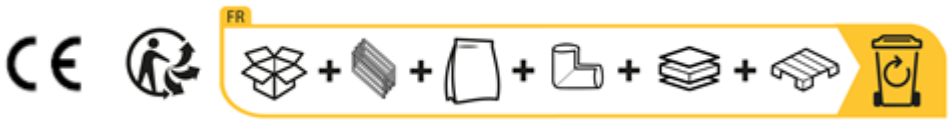
Aesthetic and functional spare parts in accordance with REGULATION (EU) 2019/2019 (Annex II, point 3.), are made available to professional repairers and end users for a period of 7 years or 10 years (List in Annex II, point 3.a.1 and 3.a.2) from the time the last unit of the model is placed on the market. 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.



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 rating plate of the appliance.
- 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.



2. RATING PLATE

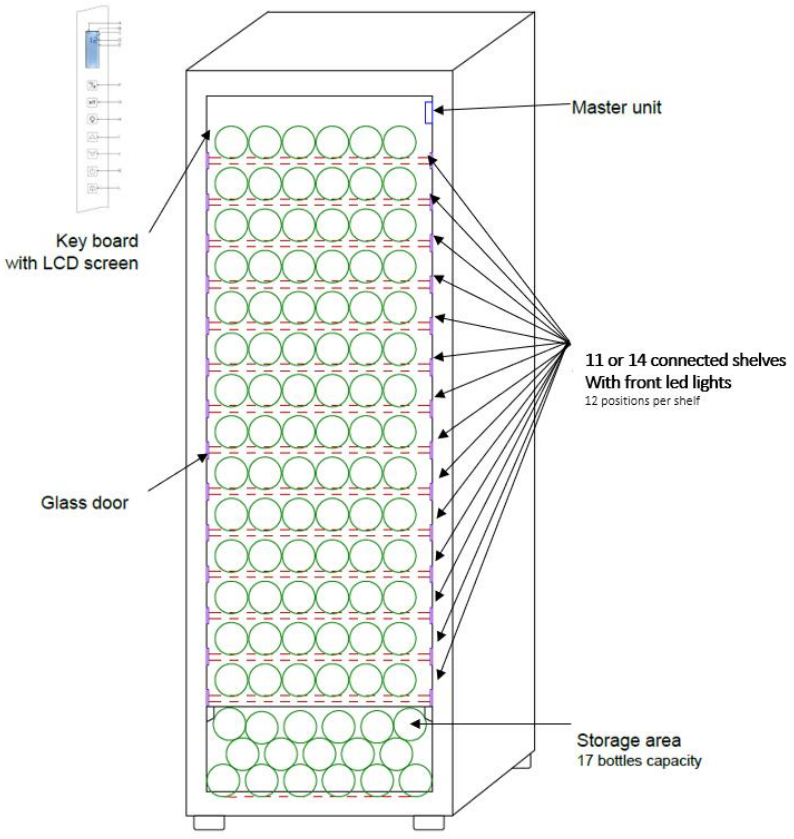
The nameplate attached to the inside or rear of the appliance (depending on the model) includes the entire information specific to your appliance.

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.

3. DESCRIPTION OF THE APPLIANCE



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.

Find all the information on the ECELLAR
and their instructions downloadable from the website www.lasommeliere.com

Announced capacity

REFERENCE	BOTTLES CAPACITY	NUMBER OF SHELVES
ECELLAR150G2	149	11
ECELLAR185G2	185	14

- Each shelf can store 12 bottles
- The cellar has a storage area that can accommodate 17 bottles

The announced capacity is the maximum capacity calculated with the number of shelves sold with the cabinet. The connected shelves of the ECELLAR have been sized to accommodate a champagne-size bottle. This particularity makes it possible to store any type of 75cl bottle, such as: Bordelaise, Champenoise, Burgundy, Alsace, as well as atypical formats Prosecco, Sachetto, Mateus etc ...

Warning ! The maximum diameter of the bottles, placed on the shelves, must be 9 cm.

If you want to age bottles of different sizes, we recommend that you alternate a standard 75cl type bottle between your larger size bottles, this recommendation will allow you to avoid any storage problems.
It is indeed possible that the juxtaposition of atypical or imposing format bottles forces you to only partially use the locations of your shelf. Alternating a standard bottle (bordeaux 75cl) with an atypical or imposing bottle will allow you to use all the available spaces of your shelf.

If, despite our best efforts, certain bottle sizes are not detected by the shelves of the ECELLAR, please follow the following instructions:

If a bottle is too large and does not fit between two shelves, we recommend that you put it down:
- On the first shelf of your cellar (from top to bottom)
- In the storage area located at the bottom of the cellar

Layout recommendations

The initial arrangement of your appliance's equipment (shelves, etc.) is recommended so that the energy is used as rationally as possible by the refrigeration appliance. Any change to this arrangement may impact the energy consumption of the device.

Radiofrequency characteristics

Hereby, La Sommelière declares that the **ECELLAR** radio equipment is in compliance with Directive 2014/53 / EU and all applicable European directives. Guideline available on:
https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32014L0053&qid=1617885639187

- Radio band : 2400MHz to 2483.5MHz
- Maximum power :100mW

The CE certificate can be accessed and downloaded from the La Sommelière site:
https://www.lasommeliere.com/fr-FR/content/19-notices-et-documents-techniques

4. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before using this appliance

- Remove the outer and inner packaging.
- Leave your device in an upright position at rest for about 24 hours before putting it into service. This will reduce the possibility of cooling system malfunction due to transportation.
- Clean the inside with a soft cloth and lukewarm water.
- When installing your device, please choose an authorized location.
- Please adjust the feet of your appliance in order to level your cellar. Warning ! your cellar should be tilted slightly backwards to ensure good drainage of condensation water and a good seal on the door seal. This inclination will also keeps the drawers or shelves in place despite the weight of the bottles. Adequate ventilation is necessary, do not obstruct any air outlet.
- **This appliance is a freestanding type and cannot be installed in a recessed manner. Follow the installation instructions.**
- Connect the cellar to a single outlet, leave a space of 15cm between the back of the cellar and the wall. Make sure to wedge it perfectly and adjust the horizontality of your wine cellar (the use of a spirit level is recommended). Warning ! your cellar should be tilted slightly backwards ; this will prevent any movement due to instability, which generates noise and vibration, and will ensure the door is completely airtight.
- The freestanding wine cellar is not intended to be used as a built-in or built-in appliance. Leave a minimum space of 15 cm between the wall and the back of the wine cellar and between any furniture and/or appliances that may surround the cellar. Nothing should be placed on top of the wine cellar.
- This device is only used for storing wines.
- This appliance uses flammable refrigerant gas, so please never damage the cooling pipe during 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 smell.

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

Wine Cellar Installation

Warning! To prevent the wine cellar from tipping over, it is important to load the rear bottle positions first. The shelves must not be pulled out or left out at the same time. The weight of the bottles can cause the cellar to tip forwards, it is essential to distribute the weight of the bottles throughout the cellar and to handle it with care.

Power supply

Connect the wine cellar to a single, wall-mounted type E socket.
The cellar must be plugged into a single, easily accessible socket.
All questions relating to power and / or earthing must be handled by qualified personnel (electrician, authorized service).

Location

• Warning ! The cellar must be placed in a clean environment (not dusty), frost-free, away from a heat source, type: radiator, oven, sunlight, etc ... it must not be installed outdoors.
• Place the cellar in a location strong enough to support the full load weight.
• To level it adjust the height of the adjustable feet below the cellar.
This device is suitable for operation in rooms with a very specific ambient temperature, this climatic class is indicated on the rating label.

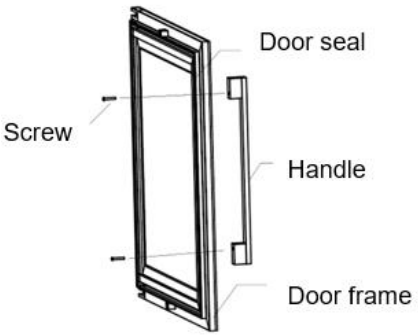
When selecting a location for your appliance you should make sure the floor is flat and firm, and the room is well ventilated. This device is suitable for operation in rooms with a very specific ambient temperature, this climatic class is indicated on the nameplate. The ambient temperature affects the interior temperature and humidity of your cellar. For optimal operation, your cellar settings are made for ambient temperatures of 23 ° C to 25 ° C.

The temperature of the device is adjustable between 5°C to 20°C. The temperature is regulated by a thermostat. Changing the temperature generates higher energy consumption.

The device ensures that the temperature is maintained as long as it is in operation and is used under normal conditions of use. The temperature inside the appliance and its energy consumption can be influenced by many factors: ambient temperature, exposure to the sun, number of door openings and quantity stored… Slight changes in temperature are perfectly normal and correspond to cooling cycles of the device. But these variations in no way affect the storage temperature of the wines, these variations being too short for heat exchange with the bottles.

Handle installation

When fitting the handle of your cellar, proceed carefully so as not to break the glass of the door. Install the handle only with a manual screwdriver. Do not use power tools that could break the glass. Gently tighten the screws starting with the top one, do not tighten it all the way. Then install the bottom screw, once the 2 screws are positioned, adjust the tightening to fix the handle correctly, but without screwing too hard.
CAUTION do not tighten to the limit. Over-screwing can break the glass.



- Remove the handle and its two screws from the plastic bag inside the cellar.
- Before installing the handle, you must remove the door seal on a part. This does not affect the seal of the gasket if you take care to remove it correctly.
- Peel off the seal from the corner of the door to the necessary level then insert the two screws into the handle holes.
- Screw the handle and put the gasket back into the slot in the door to finish with the corner.

Wifi range

Warning ! The ECELLAR cellar works with a Wifi connection.
Warning ! 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 for a low speed connection.

In the event of a loss of internet connection from the ECELLAR, it saves up to 100 events, once the connection is restored.
The information and a stock update will be sent to the server.
Beyond 100 events, the oldest are deleted by the new ones.
The user can see them in the "Alerts" section of their application.

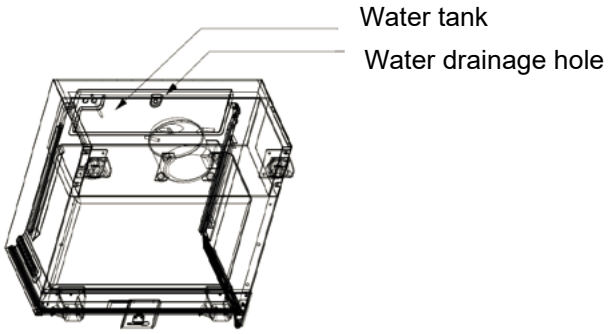
In case of power break the wine cellar cannot detect or register any modification of its content, and lose also the event memory awaiting for synchronisation with the cloud.
When restarting, the last version registered by the cloud will be used to represent the wine cellar actual content. Therefore it is important to avoid any content modification during the power break to avoid anomalies between your digital register and the real content of the wine cellar.

Scope of the cellar bluetooh

Warning ! The ECELLAR cellar works with bluetooth during the phase of pairing the cellar to the Wifi network. During its daily use, the cellar communicates only through the Wifi network.

The cellar's Bluetooth range is 3m maximum with the door closed.

Hygrometry



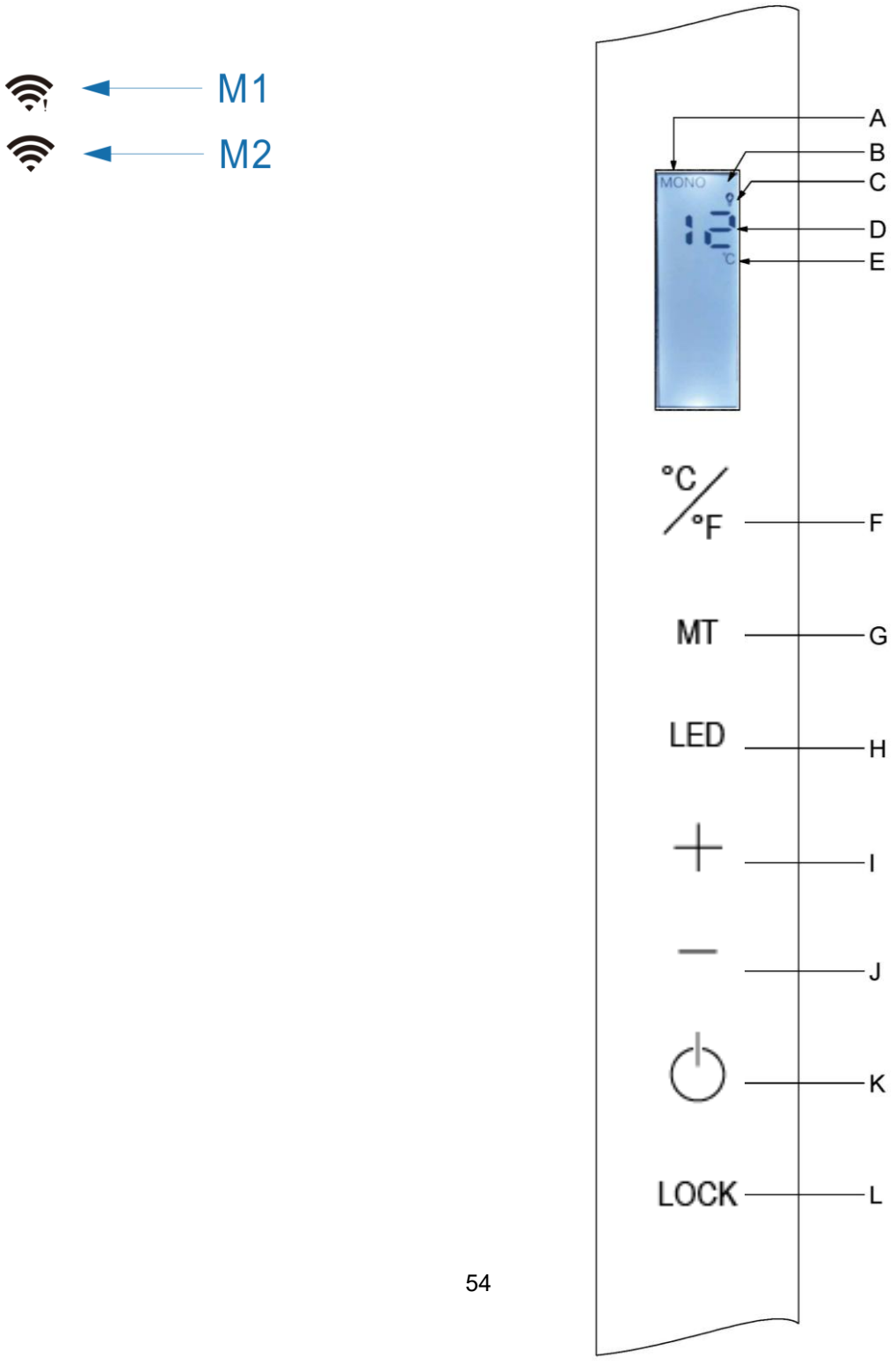
A water collection tray has been designed inside your cellar on top of the compressor step, you can regularly see water inside in order to help maintaining the humidity level in your cellar.

- If too much water is present in this tank, then the excess is discharged through the condensation water drainage hole to a collection tank located above the compressor.
- Remember to tilt your cellar slightly backwards by unscrewing the two front feet to keep a proper water draining.
- The drain hole must not be blocked.

5. OPERATING INSTRUCTIONS

Control panel

The ECELLAR cellar is equipped with an electronic control panel with LCD screen. The control panel is located inside the cellar on its left side. By default the control panel is not locked.
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).



LANDMARK	DESCRIPTION
A	Indicates the cellar mode: MONO (single-temperature) or AUTO (multi-temperature)
B	Lock indicator light, it indicates that the keyboard is locked
C	Light indicator, it indicates if the light is on
D	Temperature programmed inside the cellar. By default, the ECELLAR displays the set temperature on the digital screen, however you can consult the actual temperature present in your cellar by holding the I + J keys for 3 seconds, then the actual temperature read by the probe will be displayed on the screen and flash. Release the keys and the screen will return to displaying the set temperature. The cellar benefits from a backup of the settings, the programmed temperature is memorized in the event of a power failure, the programmed setting will be restored after the power returns.
E	Temperature unit indicator light indicated in degrees Celsius by the ° C symbol or in Fahrenheit by the ° F symbol.
F	Temperature unit of measure button: - Degree Celsius indicated by the symbol "° C" or - Fahrenheit indicated by the symbol "F"
G	Selection of cellar mode; By default, the cellar is in MONO mode, press once to put the cellar in AUTO mode (multi-temperature use). The choice of mode can be selected from the Vinotag application.
H	Button to turn on / off light
I	Temperature adjustment button. Press this button to increase the temperature until the desired temperature is reached. The cellar temperature is adjustable between 5°C and 20°C in MONO mode (mono-temperature). In AUTO (multi-temperature) mode, the cellar manages the interior temperature of the cellar alone; these buttons do not work in this mode. The temperature can also be adjusted from the Vinotag application for MONO temperature mode.
J	Temperature adjustment button. Press this button to decrease the temperature until the desired temperature is reached. The cellar temperature is adjustable between 5°C and 20°C in MONO mode (mono-temperature). In AUTO (multi-temperature) mode, the cellar manages the interior temperature of the cellar alone; these buttons do not work in this mode. The temperature can also be adjusted from the Vinotag application for MONO temperature mode.
K	Press this button to turn the cellar on or off without unplugging it.
L	By default the control panel is unlocked. Press this button to unlock - lock the control panel. Press the button for 3 seconds to lock or unlock the screen. A padlock icon (B) appears when the control panel is locked. Without action on your part and automatically after 15 seconds, the screen darkens to go into standby / ECO mode (only if the control panel has been locked with the padlock icon displayed on the screen). The control panel keys can only be used when the panel is unlocked.
M1	Hold the K+L keys for 3 seconds to activate or deactivate the wine cellar's wifi. The M1 icon appears when WiFi is off, the M2 icon appears when WiFi is on.
M2	Hold the F+G keys for 6 seconds to reset the WiFi. When the Wifi icon disappears for 3 seconds then reappears flashing, this means that the Wifi reset has been successfully completed.

The display screen backlight will automatically turn off after 15 seconds of inactivity after the display is locked, it will turn back on as soon as you press any key again. When an error code or alarm is present, the screen is automatically unlocked. Saving mode (backlight in standby) is only available if the screen is locked, otherwise the screen always remains on.

Alarms

To guarantee total safety of your wines; your cellar is equipped with an alarm system;
- High temperature alarm (HH code)
- Low temperature alarm (LL code)
- Error codes type E1/E2…

These alarms are pre-programmed. If after 12 hours of operation, the cellar detects a temperature difference of ± 4°C compared to the set temperature, then the cellar will display an error code corresponding to the problem detected.
To deactivate the audible alarm, press one of the buttons on the control panel.
IMPORTANT: If one of these alarms is activated, unplug your device and contact after-sales service.

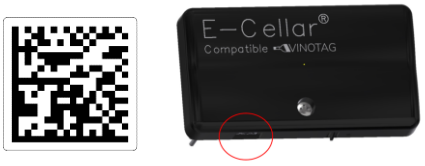
Master unit



Your cellar is equipped with a master unit. This unit control is placed inside the cellar, top right; it allows connectivity between the shelves and the VINOTAG® smartphone application via wifi data transmission.

Warning ! Under no circumstances should this unit control be handled, or damaged.
This unit control is equipped with an indicator light placed under the box which gives information on the condition of the cellar and a push button which is used to reset the wifi connection from the cellar to the network. When the indicator light flashes continuously, this indicates that the cellar is not connected to wifi network or has lost its connection to a WiFi network. This box is also equipped with a QR code located under its lower edge (QR code also accessible on the quality sheet provided when purchasing your cellar or at the bottom left side of the cellar next to the nameplate).

- First use



The QR code is used for pairing the cellar (in Bluetooth). You will need to scan this QR code during the first use to connect your cellar to the wifi network.

Warning ! scanning the QR code and the pairing procedure only need to be carried out once! If you do this operation on a cellar already associated with a user, you

become the new owner of it and overwrite all the data previously associated with the cellar. You will thus have access to an empty cellar and the former owner will no longer have any access to the cellar. Please note, this action is irreversible and overwritten data cannot be recovered.

Warning ! When the indicator light flashes continuously, this indicates that the cellar is not connected or has lost its connection to a WiFi network
Warning ! Do not remove the various QR codes present in the ECELLAR, these are useful in case of pairing with the cellar or maintenance.
Warning ! To ensure the correct use of your cellar, you must place it in a place that guarantees good quality wifi reception.

• Reset of the connection to the wifi network or change of operator
To perform a Wifi reset, 2 actions are necessary. Firstly, press the push button located under the master box for 5 seconds, using one hand, please hold the plastic box firmly from above and press the small button using your thumb from below. The red LED located under the box starts flashing quickly. Then on the cellar control panel, press the MT and C/F buttons on the control panel (unlocked) for 5 seconds, the wifi icon flashes and searches for the new wifi network.
This operation is useful in the event of a change of internet box or abnormal loss of connection.

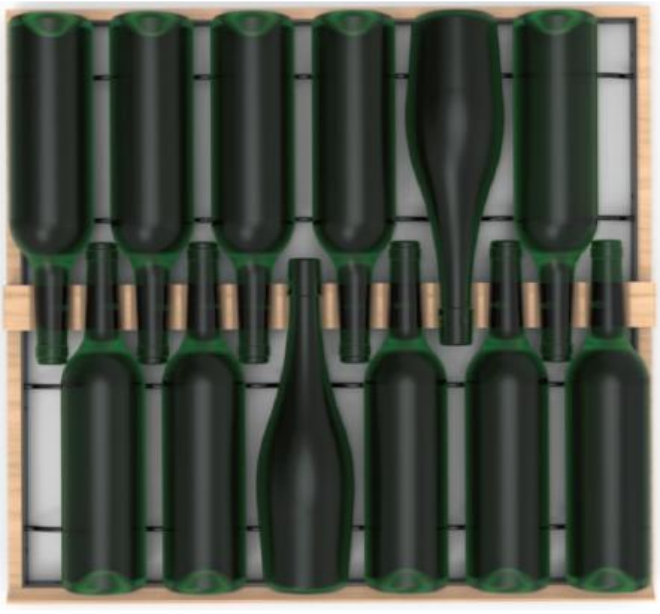
Connected shelves

The **ECELLAR150G2** cellar is equipped with 11 connected shelves.
The **ECELLAR185G2** cellar is equipped with 14 connected shelves.
These shelves were developed, manufactured and assembled in France.

The shelves communicate with the master unit of your cellar. Storage of bottles on the shelves is done head to tail, on the 12 defined locations.

- The necks of the bottles must rest on the central bar, at the predefined locations. The corresponding indicator light flashes twice to indicate the correct detection of your bottle. If the bottle is incorrectly placed, it is possible that the neck is not detected by the cellar, replace the bottle correctly on the shelf to ensure correct detection. Validation of an operation is confirmed by double flashing of the front indicator light

- The bottles resting on the shelves will be tilted 4° (four degrees) on the central bar, this is normal and facilitates the detection of bottlenecks by the sensors.It is important that the bottle necks rest straight on the central bar, the necks must not be raised or positioned at an angle on the central bar, otherwise it may impact the detection of the bottles.



- **Warning**! To prevent the wine cellar from tipping over, it is important to load the rear positions first. The shelves must not be pulled out or left out at the same time. The weight of the bottles can cause the cellar to tilt forwards, it is essential to distribute the weight of the bottles throughout the cellar and to handle it with care.
- **Warning**! Do not pull out the 11 connected shelves at the same time once loaded.
- **Warning**! If bottles are placed on a shelf, perform the operation delicately so as not to damage the central support.
- **Warning**! The shelves are not made to accommodate bottles with a diameter greater than 9 cm.
- **Warning**! In the event of a bottle breakage, it is important to remove the bottles and clean the holes in the central bar of the shelves where the sensors are placed, using a soft, dry cloth. Be sure to rescan your bottles before placing them back in your cellar.
- **Warning**! During the first use, the user must remove the protective plastic film placed on the front of each shelf.

The shelves have indicator lights (LED) which indicate to the user:

- Desired bottle(s)
- Recommended location (refer to the paragraph on the ESOMMELIER® function)
- Detection of bottles by the cellar when removing or adding bottles

Warning: in a particular case, the front led lights may remain on, they will turn off automatically after 5 minutes.

Modes of use

Your cellar has two temperature modes:

- The "**mono-temperature**" mode is activated by default. It allows the choice of a single temperature throughout the cellar between +5 and + 20 ° C.In this mode the fans are activated to ensure the circulation of air in the cellar. The temperature displayed on the digital screen corresponds to the set temperature and the message "MONO" is displayed.

- The "**multi-temperature**" mode makes it possible to obtain different temperatures inside the cellar, in the form of a gradient ranging from a warmer temperature at the top of the cellar, temperate in the middle and colder at the bottom of the cellar. In this mode the fans are disabled. The setpoint temperature is fixed automatically and cannot be changed, the screen displays "AUTO"; the device automatically manages the temperature. No adjustment is necessary.

Here are the temperatures that can be reached in multi-temperature mode under normal conditions of use, i.e. an ambient temperature of 25 ° C maximum (refer to the section "Installing your wine cabinet"). The temperature distribution indicated in the table is given as an indication, as variations may occur between the different levels depending on the cooling cycles, the number of bottles loaded in the cellar and the outside ambient temperature. The air flows inside the cavity will be influenced by these different factors.

ECELLAR185G2 :

Shelf (from top to bottom)	**Temperature range**	
1	14°C to 18°C	Suitable for storing red wines for tasting.
2		
3		
4	10°C to14°C	Suitable for aging your wines and champagnes.
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11	5°C to 10°C	Suitable for storing white or Rosé wines and champagne for tasting temperature.
12		
13		
14		

ECELLAR150G2 :

Shelf (from top to bottom)	**Temperature range**	
1	14°C to 18°C	Suitable for storing red wines for tasting.
2		
3		
4	10°C to14°C	Suitable for aging your wines and champagnes.
5		
6		
7		
8		
9	5°C to 10°C	Suitable for storing white or Rosé wines and champagne for tasting temperature.
10		
11		

The device ensures that the temperature is maintained as long as it is in operation and is used under normal conditions of use. The temperature inside the appliance and its energy consumption can be influenced by many factors: ambient temperature, exposure to the sun, number of door openings and quantity stored… Slight changes in temperature are perfectly normal.

- **Demo mode**

A demo mode is present on your device, when this mode is activated, the compressor, the fans and the alarms are deactivated, however the cellar keeps its display and light functions.

To activate this mode you must keep pressing the light (H) + C / F (F) keys for 3 seconds, then the displayed temperature or the AUTO icon will flash 5 times.
To exit the demo mode, repeat the same operation.

- **The “ESOMMELIER®” mode**

ESOMMELIER® mode is an assisted placement function for your bottles that can only be used if you have a connected LA SOMMELIERE cellar and an active VINOTAG® account.

This feature recommends the ideal location to store your wine.
When you scan a bottle, VINOTAG® identifies the type of wine; storage temperatures are recommended for each type of wine for optimal conservation.
Certain locations in your cellar are therefore more suitable depending on the type of wine.
By using this mode, the cellar offers you available and suitable locations for the scanned bottle of wine; indicator lights light up in the cellar to show you these locations up to a maximum of 12 simultaneous locations.

Winter mode

Your cellar is equipped with an automatic heating system also called “winter system”. When the temperature measured by the cellar probe is too cold (-4°C) for a period of 10 minutes compared to the set point, then the cellar resistance is activated to allow the temperature to heat up.

This system is activated and deactivated automatically and without user intervention. The automatic activation or deactivation of the Winter system has no impact on the conservation of your wine.

VINOTAG® application

The **ECELLAR** cellars are compatible with the VINOTAG® wine cellar management application.

To use your cellar in a connected way, it is necessary to have:

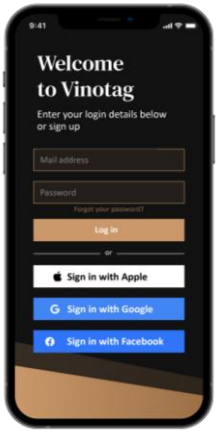
- An electrical power source to power the cellar
- Have downloaded the VINOTAG® application from the App Store or Google Play Store and created a user account
- A stable internet connection (Wifi)
- An ECELLAR cellar model

VINOTAG® functions

The VINOTAG® application allows you to:

- Create, customize and manage your wine cellars
- Add / remove bottles
- Consult your wine inventory (bottles of wine in your cellar) and create your own wine description sheets. VINOTAG® is associated with VIVINO®, as part of its Premium option, to allow you to export detailed wine sheets from the VIVINO® database.
- Create and consult your wine library. The exclusive VINOTAG® - VIVINO® partnership allows you to save and consult detailed wine files from the VIVINO® database
- Share the visualization of your cellar / s with your loved ones
- Be alerted of the peak date of your wines, the need to change the filter in your cellar or of a low stock level of your favorite wine
- Find easily your favorite bottle thanks to the front led light indicator.
- Find easily the free positions thanks to the front led light indicator.
- Remotely control the parameters of your cellar (lighting, temperature)

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

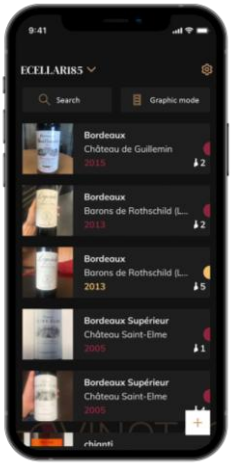
When the application is open, the following menu is visible:



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.

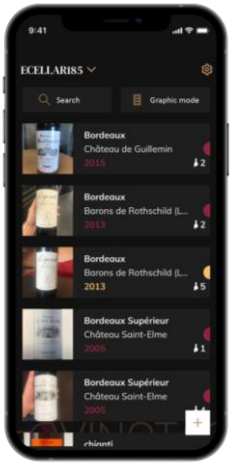
Details of the "cellar view" icon:

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)

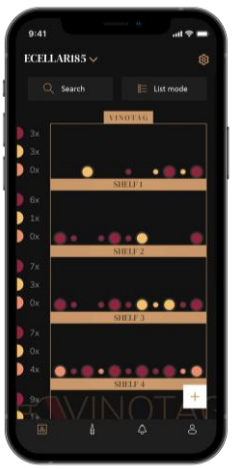
- The icon  at the bottom right of your screen allows you to add bottles of wine. (see the "Add a bottle of wine" section for more information)

- **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.

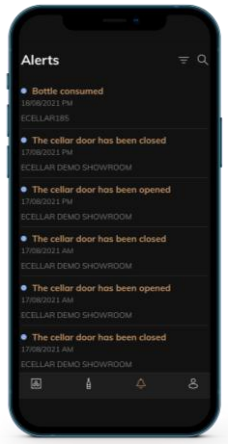
- Create a wishlist; you can save wines tasted at friends or you want to buy. The wine library area allows you to create a wish list.

- 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.

- **Filter change alert**: your cellar alerts you when it is necessary to change the filter. The filter change date is automatically established when you register a new cellar. Warning ! when you change your filter, do not forget to enter this action in your application profile so that the counter will reset to the current date. (by default a filter change must be done every year)

- **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.)

- **Technical alerts**: these alerts indicate a technical problem or an action carried out in the cellar: bottle consumed; bottle added; cellar created; cellar joined; user X has joined your cellar ... In the event of a technical problem, contact an authorized technician. The alerts are presented in the form of a list indicating the type of alert, the date, the time, the number of the shelf concerned, the name of the cellar concerned.

« PROFILE » page

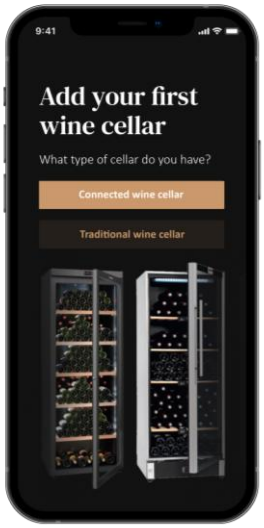
This page allows you to view, complete or modify the information related to your VINOTAG® account:

- 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

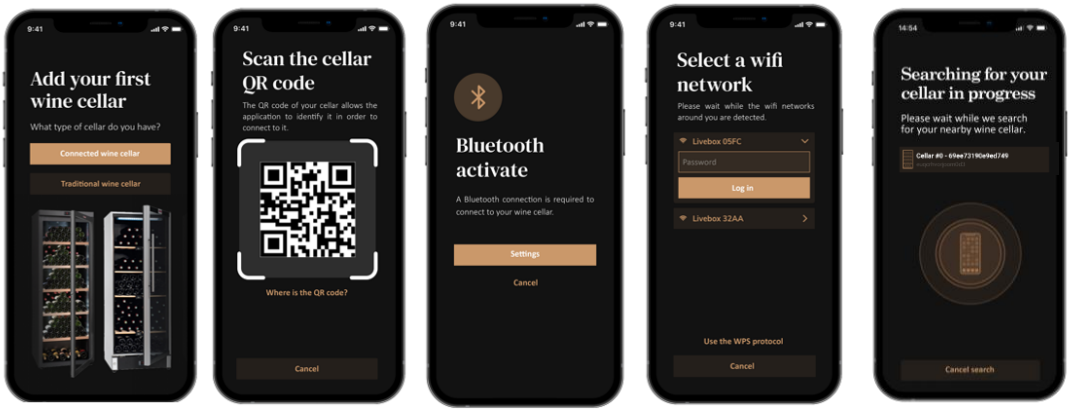


You now have a VINOTAG® account to add your first cellar or a new cellar (the application offers you the possibility of managing several cellars from a selection of models).

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 “unconnected cellar”. The **ECELLAR** models is part of the "connected cellar" category. Click on “connected cellar”.
- Scan the QR code of your cellar to allow the application to identify it and connect to it. The QR code is located inside your cellar, under the master box placed at the top right of the cellar and at the bottom of the quality sheet supplied with your cellar when it was purchased. Prefer the scan of the latter, more accessible, to connect your cellar with ease.
- 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 or to use a WPS protocol:
    - In the case of a Wi-Fi network, the Wi-Fi router password is requested. If the Wi-Fi

connection fails, check the password and / or check the distance between your cellar and your Wi-Fi router. A large distance or thick walls can block the connection. Move the cellar closer to the Wi-Fi router to allow its connection.

- For WPS, a loading bar appears throughout the scan. If no WPS network was found after several seconds, an error banner will appear at the top of the screen, and the application will revert to the Wi-Fi / WPS choice.

- A screen is displayed after wifi connection. The wine cellars also have a remote control function (lighting, temperature). Select your winery to finalize the complete connection process.

Caution: Before connecting your device, check:
- That the red LED located under the master box flashes quickly
- The wifi icon on the cellar control panel is flashing
Otherwise, please reset the system as indicated in the chapter: Master Box / Reset the connection to the wifi network or change operator



Share your cellar

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

To invite someone:

- Go to the "my cellar" page and select the wine cellar you want to share, then go to "settings"
- Click on the “Share my cellar” button,
- 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; select the cellar that you no longer wish to share and click on the "trash can" icon next to the name of the member for whom you wish to delete his 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 want 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 right of the

page

- Select the cellar you want to delete: press delete.
- Repeat the operation on all the cellars you want to delete.

Warning ! if the cellar has at least one bottle, a pop-up will appear asking you to confirm this action. Once the cellar has been deleted, it is no longer possible to recover the related information.
Warning ! you cannot delete a cellar that does not belong to you. When a cellar is shared with you and therefore visible from the "my profile" page: "my cellars"; you can stop sharing. When you are not an owner, the “Remove” button is an “Exit” button. It allows you to leave the cellar. A pop-up appears to confirm the action.

Change the cellar configuration

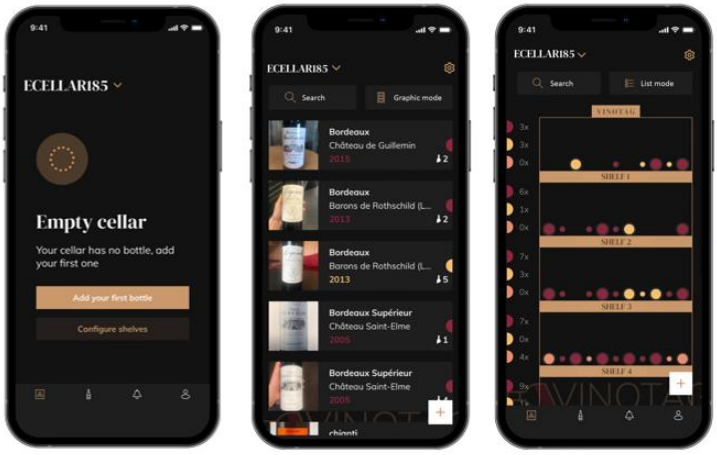
You want to change the configuration of your cellar differently from its standard configuration.
Warning ! for a cellar in the “connected cellar” category; the standard configuration should not be changed. The shelves of “connected cellars” are intelligent shelves connected to the cellar. Electrically powered, their modification / removal must be carried out by an approved professional.

Manage my Cellar

In “Settings” mode you can control your cellar
- Adjust the temperature of your cellar
- Change measurement from Celsius to Fahrenheit
- Turn the interior lighting on or off
- Reset the charcoal filter when the
change is necessary
- Stop or start operation
your cellar
- Reset the WiFi in your cellar
- Share your cellar
- Delete your cellar

Add bottles

You have created your cellar in the VINOTAG® application; you can now add bottles.
NOTE: Synchronization: Each movement that takes place in a “connected cellar” is stored by the latter. This allows you to keep a history when the cellar is no longer connected to the internet. The next time you connect to wifi and cloud, if movements have taken place, a synchronization view appears on your smartphone, in order to retrieve them and save them in the database so that the displayed stock is up to date.



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.

You add a bottle in a "Connected cellar"

Place the bottle / s in your cellar on the desired location / s;

- VINOTAG® informs you of the detection of your bottle / s and records its / their location / s on the digital version of your cellar.
- When the bottle is placed and detected, the corresponding front shelf indicator light flashes twice quickly. The location is remembered in your app. A success pop-up is then displayed with two buttons: “Add a bottle” or “Done”.
- Attention! If you would like to place bottle (s) in the storage area at the bottom of your cellar, please note that this part of the cellar is not connected.
- Click on "+" to continue adding bottles to your cellar.

To note !
The storage area at the bottom of your cellar is not connected.
However, the application allows you to keep a digital register of the bottles that you placed at this location.

• The actual capacity of the storage area is 17 champagne-format bottles.
• The application nevertheless allows you to register a larger number of bottles, allowing you to keep a register of wines not stored in your cellar.

ESOMMELIER® function

When adding a bottle to a "connected cellar"; you can use the ESOMMELIER® function. This feature recommends the ideal location to store your wine. When you scan a bottle, VINOTAG® identifies the type of wine; storage temperatures are recommended for each type of wine for optimal conservation.
Certain locations in your cellar are therefore more suitable depending on the type of wine.
The ESOMMELIER® function helps you to keep your wine in the best conditions. By clicking on this button, the cellar offers you available locations suitable for the scanned bottle of wine; indicator lights light up in the cellar to show you these locations.

- When the bottle is placed and detected, the corresponding indicator light flashes twice quickly. The location is remembered in your app. A success pop-up is then displayed with two buttons: “Add a bottle” or “Done”.
- **Attention!** In the event of a failure, where your cellar cannot detect the bottle, the indicator light will not flash. Carry out the manipulation again until the bottle is correctly detected and the indicator light flashes twice.
- **Warning !** If you do not come to pick up / drop off your bottle, the indicator light on the front of the shelf will remain on for 5 minutes, after which time the indicator light will go off automatically.

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

- Click on the button located at the bottom of the page "add one or more bottles"
- Enter the number of bottles to add and their format.
- Place the bottle / s in your cellar on the desired location / s;
- VINOTAG® informs you of the detection of your bottle / s and records its / their location / s on the digital version of your cellar.

PLEASE NOTE: creating a VINOTAG® account allows you to benefit from "50 free scans". When adding a connected cellar, 1,000 scans are offered to you. These scans allow you to benefit from pre-completed wine files thanks to the VINOTAG® - VIVINO® partnership. In the event that all of all 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 scan refill (refer to the paragraph "Premium account").

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 wine library.

For a “connected” category cellar

- Remove the desired bottle from your cellar;
- The connected cellar detects the withdrawal and informs the application; an alert indicates the withdrawal of the bottle on your application
- Consult the "Alerts" page

or

- Select a bottle of wine by using the "show in the cellar" function; the cellar will turn on the indicator light (s) corresponding to the locations where the different bottle (s) of wine are stored. Warning ! A maximum of 12 indicator lights can be lit simultaneously. Warning ! If you do not come to pick up / drop off your bottle, the indicator light on the front of the shelf will remain on for 5 minutes, after which time the indicator light will go off automatically.
- The withdrawal is detected by the cellar, the indicator light corresponding to the previous location of your bottle will flash twice quickly to confirm the withdrawal
- The connected cellar informs the application of the withdrawal; an alert indicates the withdrawal of the bottle on your application
- The view of your cellar is automatically updated

Warning ! to add or remove bottles in a connected cellar, it is necessary to be connected to a WiFi network to ensure good communication of information between your physical cellar and your digital cellar visible on VINOTAG

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 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.

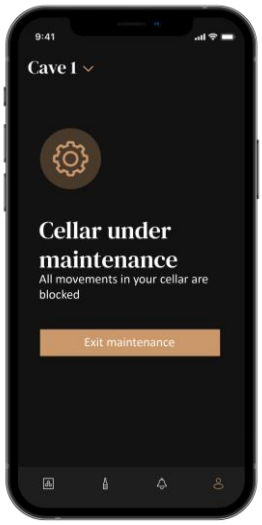
Create peak date alerts

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"

View the location of your bottles in your cellar

You are on view from your cellar; Use the search icon located at the top left of your screen
Indicate the name of the desired wine and / or domain and / or other information related to the bottle
The wine sheet of the desired bottle is displayed
Click on the button located at the bottom of the page "See my bottles" or on the button "Show in the cellar" located at the beginning of your wine sheet.
Indicator lights light up in your cellar, up to a limit of 12 simultaneously, to show you the location of the bottle (s) you are looking for.

Cellar maintenance



From the cellar configuration, it is possible to put your cellar in maintenance.

This manipulation blocks all movements that may take place in the cellar (addition, movement, deletion).

The reception view is therefore blocked by a "cellar under maintenance" view
To exit maintenance mode, click on the “Exit maintenance” button.

Warning ! When you exit maintenance mode, you can:
- Reload the last registered layout
- Go back to an empty cellar. In that case you have to restart process from the beginning and scan your first bottle.

6. 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 smell. In that case, runt the appliance empty for a few hours at the coldest possible temperature. The cold will kill any smell.

Automatic defrost

An automatic defrost is programmed on your cellar. There is no impact for wines stored in the cellar during the defrosting phase.
During defrost; the compressor and the fans will be off. The digital display will show normal temperature, however if you want to display the actual temperature of your cellar, the display will show you the code "DD" which is normal.

Changing the carbon filter

Your wine cellar is equipped with a charcoal filter, which is positioned at the bottom right corner of your cellar. We recommend that you replace it once a year. To replace it, simply pull it out from inside the cellar and put a new filter back in.
If you use the app, a reminder notification will be sent to you when changing the filter is necessary.

In the event of a power cut

The majority of power outages are resolved within a short period of time.
A shutdown of 1 or 2 hours will not affect your cellar temperatures.
To protect your wines during power cuts, consider minimizing the number of door openings.

For very long power cuts, take the necessary measures to protect your wine.

- If the device is unplugged, turned off or there is a power cut, you must wait 3 to 5 minutes before restarting it. If you try to restart it before this time, the compressor will start only after 3/5 minutes (if the temperature requires it).
- At the first start-up and following a prolonged shutdown of the cellar, it is possible that when restarting the temperatures chosen and those displayed do not correspond. This is normal. It will then be necessary to wait a few hours before the temperatures regain their stability.
- In the event of a power cut, the device stores the set temperatures in memory. When the appliance is put back into service, it is therefore unnecessary to reprogram the cellar temperatures.

Warning ! During a power cut, the ECELLAR no longer records movements, so avoid modifying the wine stock.
When the power is turned on again, the cellar will update the stocks in order to detect the release or addition of a new bottle.
If an add or remove operation is performed via the app, it will save the changes, but if it is a free action (without going through the app) and a bottle is removed and replaced by a new one at the same location, the cellar will not make the distinction when it is restarted.

If you go on vacation

Short stays: let your cellar operate during your stay if it lasts less than 3 weeks.
Long stays: if your device is not to be used for several months, remove all bottles and accessories, turn off and unplug the device from the power outlet. Clean and dry the inside and outside of the appliance thoroughly. Also leave the door open, blocking it if necessary, to prevent the formation of condensate, odors and mold.

If you need to move your wine cellar

- Unplug your cellar before any operation.
- Remove all bottles from the cellar and secure the moving parts.
- To avoid damaging the leg leveling screws, screw them all the way into their base.
- Close the door completely.
- Move the device to a vertical position preferably or note from the inscriptions on the packaging, the direction in which the device can be laid. Also protect your device with a blanket or similar cloth.

7. IN THE EVENT OF A BREAKDOWN

Despite the care we take during production, a breakdown can never be totally excluded. 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.

8. TROUBLE SHOOTING

Many problems can be solved easily, saving you the cost of a phone call to service. Try to resolve your problem by following the suggestions below before calling for service.

TROUBLESHOOTING SOLUTION GUIDE

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
The cellar is not working	The device is not plugged in. The device is turned off. The circuit breaker has tripped or a fuse has blown.
The wine cellar is not cold enough	Check the set temperature. The outdoor environment may require a higher setting. The door is opened too frequently. The door is not closed properly. The door seal does not adhere completely.
The device turns on and off frequently	The ambient temperature is higher than normal. Many bottles have been added to the wine cellar. The door is opened too frequently. The door is not closed properly. The temperature is not set correctly. The door seal does not adhere completely.
Interior lighting does not work	The device is not plugged in. The circuit breaker has tripped or a fuse has blown. The indicator light is off. The lighting activation key is OFF
Vibrations	Check and make sure the cellar is level.
The wine cellar seems to make too much noise	The "clicking" noise may come from flowing refrigerant, which is normal. At the end of each cooling cycle you may hear "gurgling" noises due to the flow of refrigerant in your wine cellar. The contraction and expansion of the internal walls can cause popping and crackling noises. The wine cellar is not level. In "mono" mode the cellar fans are activated to circulate the air flow inside the cellar.
The door does not close properly	The wine cellar is not level. The gasket is dirty or damaged. Some of the contents prevent the door from closing The door hinges are loose The shelves are not in their place.
Bottle placed but not detected	The size of the bottle does not match. The neck of the bottle is not in contact with the central bar of the shelf. The sensors on the central bar of the shelf are dirty => provide cleaning with a soft, dry cloth. The color of the neck is not detected by the sensor => carry out a test by adding an opaque label around the neck. The bottle does not have a seal at the neck => test by adding an opaque label around the neck. The cellar is off. The cellar is no longer connected to the internet (Wifi).
Bottle detected but not installed	The sensors on the central bar of the shelf are dirty => provide cleaning with a soft, dry cloth.

Pairing with the cellar does not work	The QR code of the master box was scanned incorrectly. The QR code is damaged. Wifi connection is insufficient. Bluetooth range is exceeded. The cellar is not connected. The phone's WiFi or Bluetooth is not activated.
Error code « EE »	Temperature probe fault.
Error code « HH »	High temperature alarm, unplug your appliance and call your after-sales service
Error code « LL »	Low temperature alarm, unplug your appliance and call your after-sales service
Error code « DD »	Appliance in defrost phase => wait for the end of defrost
Water is flowing from my wine cellar	The drain hole inside your cellar is blocked. The cellar is not tilted back enough. The water tank behind the cellar is full.
A red LED flashes continuously under the master box	the cellar is not connected or has lost its connection to the Wifi network ;
One or more LEDs remain on on the front of my shelves	You made a position call (s) (locate a bottle or ESommelier function) and you did not come to pick up / drop off the bottle (s) => wait 5 minutes for it (s) to go out on its own or open and close the wine cellar door
The buttons on the control panel do not work	Check that the control panel is not locked, padlock displayed on the screen. Unlock by pressing the key with the padlock symbol for 3 seconds to unlock the control panel
My digital register and my actual stock are different	Did you make any modification during a power break? Check in Vinotag application FAQ how to resolve your stock discrepancies.
I cannot scan the cellar QR code	Prefer the scan of the QR code present at the bottom of the quality sheet of your cellar. Place the quality sheet on a dry, flat support in the light to facilitate scanning of the QR code. if you have difficulty scanning the cellar QR code (under the masterbox), we advise you to turn on the LED light in the wine cellar, increasing the level brightness you will find it easier to detect the QR code with your phone. For phones that need a certain distance to focus, you can pull out the top shelf of your cellar to have a better distance between the lens of your phone and the cellar QR code.
The label of the wine I photograph is not recognized by the application	The photo taken via the application must be of good quality (not blurred), the photo must be taken so that the wine label fills in the white frame of the application. If that still doesn't work, try taking a close-up photo of just the name of the wine.

Errors codes

Error codes	Meaning
HH	High temperature alarm Stop the cellar and contact an approved technician
LL	Low temperature alarm Stop the cellar and contact an approved technician
DD	Appliance defrosting Normal operation
EE	Temperature probe fault Shut down the cellar and contact an approved technician
E0	Malfunction alert. Stop the cellar and contact an authorized technician.
E1	Malfunction alert. Stop the cellar and contact an authorized technician.
E2	Malfunction alert. Stop the cellar and contact an authorized technician.
E3	Malfunction alert. Stop the cellar and contact an authorized technician.

If any other code, such as A, B, C, D, E, G, I, J, K, M, N, O is displayed on your screen, please contact customer service.

9. ENVIRONNMENT

This appliance is marked according to the European directive 2019/290/EU 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.

During disposal, or in the context of a resale, the user's personal data is protected, without action on his part. These data are not saved in the cellar but on an external server. No information transmitted during normal use of the cellar can be used after its disposal.

In the context of a resale of the device, the new user must scan the QR code of the master unit and follow the mandatory pairing procedure. This procedure overwrites data previously stored on the server. The new user will thus have a blank account. The former user will no longer be able to access or view their old information from the Vinotag application.

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.

10. 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.

1. SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung einschließlich der darin enthaltenen Warnhinweise und nützlichen Tipps sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät aufstellen und in Betrieb nehmen. Sie enthält wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit und den ordnungsgemäßen Gebrauch des Geräts. Um das Gerät nicht zu beschädigen und/oder sich unnötig zu verletzen, ist es wichtig, dass die Personen, die das Gerät benutzen, seine Funktionsweise sowie seine Sicherheitsfunktionen gut kennen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen neben dem Gerät auf, damit sie beim Verkauf bzw. Umzug zusammen mit dem Gerät übergeben werden kann. 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 falsche Bedienung des Geräts haftbar gemacht werden.

Sicherheit von Kindern oder anderen schutzbedürftigen Menschen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie von einer sachkundigen Person, die sich der damit verbundenen Risiken bewusst ist, beaufsichtigt 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 überwacht.
- Alle Verpackungen außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren, da Erstickungsgefahr besteht.
- Bei der Entsorgung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und das Netzkabel (möglichst dicht am Gerät) abschneiden und die Tür entfernen, damit Kinder nicht damit spielen können und einen Stromschlag erleiden oder sich im Geräteinneren einschließen.
- Ersetzt man das Gerät mit magnetischer Türdichtung durch ein Gerät mit Schnappschloss an der Tür bzw. der Dichtung, ist zu prüfen, dass das Schnappschloss funktionsunfähig ist, bevor Sie das Altgerät entsorgen. 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.
- Kinder dürfen keine Flaschen in das Gerät hineinlegen oder

herausnehmen.

Allgemeine Sicherheit

ACHTUNG — Das Gerät ist für den Betrieb im Haushalt und in folgenden Umgebungen ausgelegt:

- Küchen und im Handel verkaufte Einrichtungen, Arbeitsumgebungen und Büros,
- Frühstückspensionen,
- Bauernhöfe und Hotels, Motels und sonstige Einrichtungen, die Gäste empfangen,
- Großküchen und sonstige, nicht für den Weiterverkauf bestimmte Anwendungen.

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

ACHTUNG — Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es sofort vom Hersteller oder einem Fachhändler ausgetauscht werden, um jede Gefahr eines Stromschlags auszuschließen.

ACHTUNG — Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht versperrt werden. Es ist zu prüfen, dass die Luft durch die Öffnungen frei zirkulieren kann.

ACHTUNG — Den Kältekreislauf auf keinen Fall beschädigen.

ACHTUNG — Keine Elektrogeräte im Inneren des Faches verwenden, außer Letztere sind vom Hersteller zugelassen.

ACHTUNG! Das Kältesystem und die Wärmedämmung enthalten entzündliche Gase. Das Gerät in einer zugelassenen Sammelstelle entsorgen. Das Gerät keinen Flammen aussetzen.

Kältemittel

Im Kältekreislauf des Geräts wird Isobutan (R600a) eingesetzt. Es handelt sich dabei um ein hochentzündliches Erdgas, das für die Umwelt ungefährlich ist. Beim Transport und der Installation des Geräts prüfen, dass keine Komponenten des Kältekreislaufs beschädigt sind. Das Kältemittel (R600a) ist eine entzündliche 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.

Elektrosicherheit

- Das Netzkabel darf nicht verlängert werden.
- Prüfen Sie, dass die Wandsteckdose nicht beschädigt ist. Eine Wandsteckdose in schlechtem Zustand kann zur Überhitzung des Geräts und seiner Explosion führen.
- Prüfen Sie, dass die Wandsteckdose des Geräts leicht erreichbar ist.
- Nicht am Netzkabel ziehen.
- Das Netzkabel nicht anschließen, wenn die Wandsteckdose locker ist. Es besteht Stromschlag- oder Brandgefahr.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn die Abdeckung der Innenbeleuchtung nicht angebracht ist.
- Dieses Gerät wird mit 220~240V/50Hz Einphasenstrom betrieben.
- Keine Verlängerungskabel, Adapter oder Mehrfachsteckdosen verwenden. Das Gerät darf nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose angeschlossen werden.

Täglicher Gebrauch

- Dieses Gerät ist ausschließlich zur Lagerung von Wein bestimmt.
- Keine entzündlichen Stoffe oder Flüssigkeiten im Geräteinneren aufbewahren, da Expositionsgefahr besteht.
- Keine anderen Elektrogeräte (Mixer, Eismaschinen, usw.) im Inneren des Geräts betreiben.
- Beim Trennen des Geräts von der Stromversorgung am Netzstecker und nicht am Kabel ziehen.
- Keine warmen Gegenstände oder Kunststoffteile in das Gerät legen.
- Das Gerät muss gemäß bestimmten speziellen Regeln bedient und behandelt werden. Hinsichtlich der Lagerung die relevanten Vorschriften einhalten.
- Das Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Kerzen, Leuchten und offene Flammen zur Vermeidung der Brandgefahr vom Gerät fernhalten.
- Das Gerät ist für die Aufbewahrung von herkömmlichen haushaltsüblichen Getränken bestimmt.
- Das Gerät ist schwer. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Gerät umsetzen.
- Stützen Sie sich niemals am Sockel, den Ablagerosten, Türen und anderen ähnlichen Bauteilen ab.
- Um das Herabstürzen von Gegenständen und Beschädigungen des Geräts zu vermeiden, sollten die Ablageroste nicht überladen werden.

Achtung! Reinigung und Pflege

- Stecken Sie das Gerät vor allen Instandhaltungsarbeiten ab und schalten Sie den Strom ab.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit Metallgegenständen, Dampfreinigern, flüchtigen Ölen, organischen Lösungsmitteln oder Scheuermitteln.
- Verwenden Sie zum Entfernen von eventuell vorhandenem Eis keine scharfen oder spitzen Gegenstände. Verwenden Sie dazu einen Eisschaber aus Kunststoff.

Wichtige Informationen zur Installation!

- **Achtung! Um zu vermeiden, dass der Weinschrank umkippt, sind vorrangig die Flaschenplätze im hinteren Bereich des Weinschranks zu belegen. Die Ablageroste dürfen nicht gleichzeitig herausgezogen werden oder ausgezogen bleiben. Da das Gewicht der Flaschen dazu führen kann, dass der Weinschrank nach vorn kippt, ist es wichtig, dass das Gewicht der Flaschen im gesamten Weinschrank verteilt wird und dieser vorsichtig behandelt wird.**
- Um einen korrekten elektrischen Anschluss zu gewährleisten, befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung.
- Packen Sie das Gerät aus und untersuchen Sie es auf sichtbare Beschädigungen. Stecken Sie das Gerät keinesfalls an, wenn Sie eine Beschädigung feststellen. Melden Sie jede Beschädigung im Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben. Bewahren Sie in diesem Fall die Verpackung auf.
- Es wird empfohlen, mindestens 24 Stunden abzuwarten, bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, damit der Kompressor mit Öl versorgt wird.
- Eine gute Luftzirkulation muss gewährleistet sein, um eine Überhitzung zu vermeiden. Befolgen Sie für eine ausreichende Lüftung die beigelegten Installationsanweisungen. **Achtung! Dieses Kühlgerät ist nicht dafür bestimmt, als Einbaugerät verwendet zu werden.**
- Vermeiden Sie, dass das Gerät die Wand berührt und/oder mit heißen Gegenständen (Kompressor, Kondensator, Heizung, Kochgeräte, Wäschetrockner usw.) in Berührung kommt, um jegliche Brandgefahr oder die Überhitzung des Geräts zu vermeiden. Befolgen Sie stets die Installationsanweisungen.
- Prüfen Sie, ob Sie auf die Steckdosen zugreifen können, sobald das Gerät aufgestellt ist.

- Achten Sie bei der Positionierung des Geräts darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner dans des zones humides dont le taux d'humidité ambiant moyen serait de plus de 70%. Une humidité excessive peut altérer les composants électroniques et compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.
- Le produit ne doit pas être installé dans une pièce fermée non ventilée ou mal-ventilée , ni dans une pièce humide.

Fehlerbehebung und Ersatzteile

- Elektrische Arbeiten sind von einem qualifizierten und kompetenten Techniker durchzuführen.
- Störungen an diesem Gerät sind von einem Fachkundendienstcenter zu beheben, und es dürfen nur Originalteile verwendet werden.

Gemäß der VERORDNUNG (EU) 2019/2019 (Anhang II, Punkt 3.) werden die ästhetischen und funktionalen Ersatzteile den fachlich kompetenten Reparateuren und Endnutzern für einen Zeitraum von 7 Jahren bzw. 10 Jahren (Liste in Anhang II, Punkt 3.a.1 und 3.a.2) nach dem Inverkehrbringen des letzten Exemplars eines Modells zur Verfügung gestellt.

Die Ersatzteilliste und das Bestellverfahren (Zugang Gewerbetreibende / Zugang Privatpersonen) sind auf der Internetseite www.interfroidservices.fr oder auf dem Postweg unter folgender Anschrift verfügbar: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 72230 ARNAGE, Frankreich. Die anderen funktionalen Ersatzteile, die nicht in der Verordnung (EU) 2019/2019 aufgeführt sind, sind für einen Zeitraum von 10 Jahren verfügbar.

Auf Funktionsteile wird eine Herstellergarantie von 1 Jahr gewährt.



R600a
Sicherheitshinweise

Achtung: Zur Beschleunigung des Abtauvorgangs kein Werkzeug oder sonstige Mittel verwenden, die nicht ausdrücklich vom Hersteller empfohlen wurden.

Achtung: Die Lüftungsgitter des Geräts nicht versperren.

Achtung: In dem Gerät keine explosionsfähigen Stoffe, wie z. B. Spraydosen mit entzündlichem Treibgas lagern.

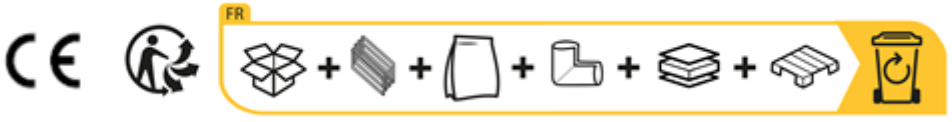
Achtung: Den Kältemittelkreislauf des Geräts nicht beschädigen.

Achtung: Die Kühleinheiten funktionieren mit Isobutan (R600a) und dürfen daher nicht in einem Bereich mit Zündquellen aufgestellt werden. Der Kältemitteltyp ist auf dem Typenschild des Weinschranks angegeben.

Achtung: In den Fächern des Geräts keine Elektrogeräte verwenden, außer sie wurden vom Hersteller ausdrücklich empfohlen.

Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der europäischen Richtlinien und deren eventuellen Änderungen.

KARTONS UND VERPACKUNGEN AUS PAPIER GETRENNT ENTSORGEN



2. TYPENSCHILD

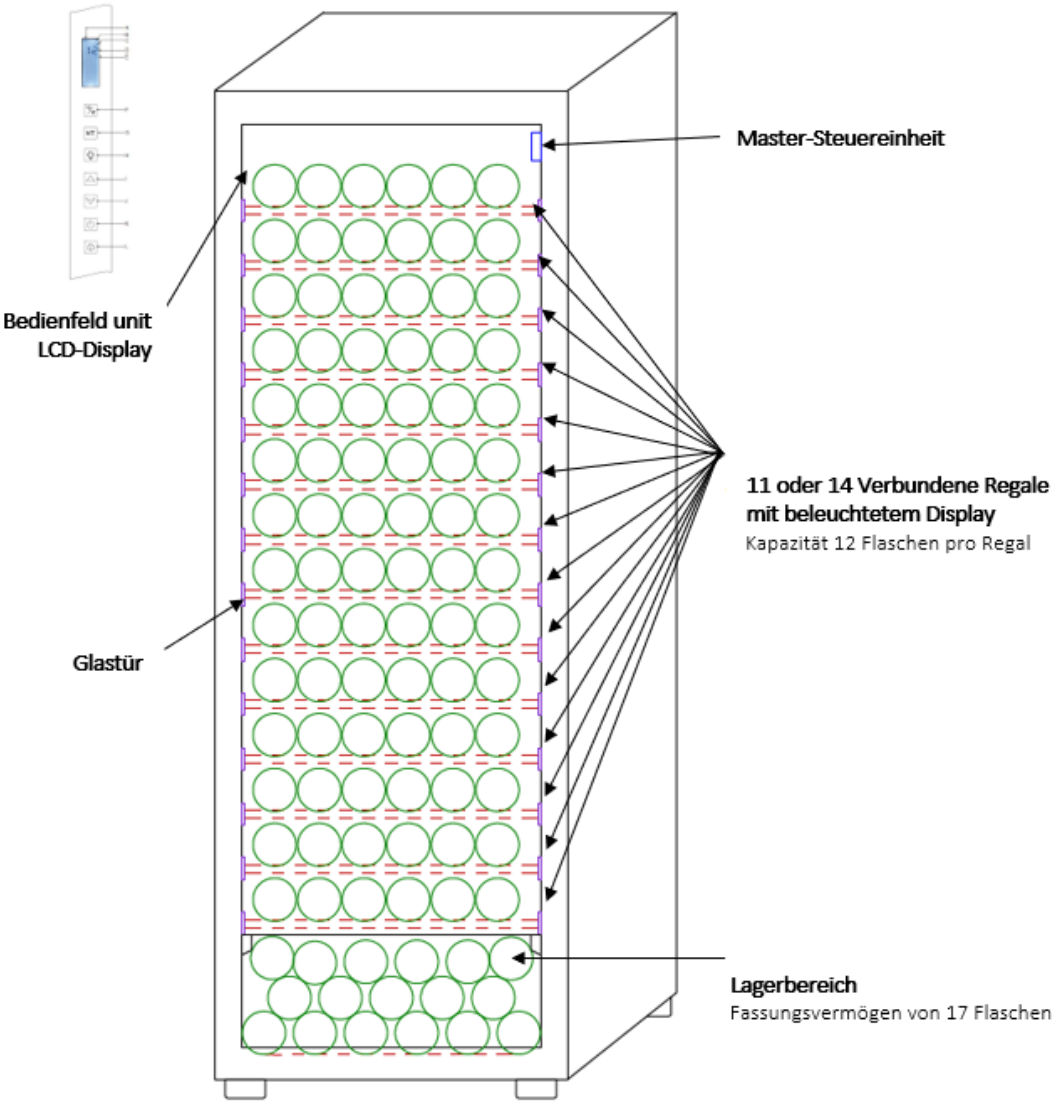
Das Typenschild befindet sich im Geräteinneren bzw. an der Geräterückseite (modellabhängig). Es enthält alle gerätespezifischen Angaben.

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

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

ACHTUNG: Ohne diese Angaben können wir Ihnen nicht weiterhelfen.

3. PRODUKTBESCHREIBUNG



Weitere Informationen über Ihr Produkt finden Sie in der Online-Datenbank EPREL. Gemäß den Bestimmungen der delegierten Verordnung (EU) 2019/2016 der Kommission sind alle Angaben bezüglich dieses Kühlgeräts in der EPREL-Produktdatenbank für die Energieverbrauchskennzeichnung (European Product Database for energy labelling) verfügbar. In dieser Datenbank können Sie die Informationen und technischen Unterlagen Ihres Kühlgeräts einsehen. Um auf die EPREL-Datenbank zuzugreifen, scannen Sie den QR-Code auf dem Energielabel Ihres Geräts oder gehen Sie direkt auf: www.ec.europa.eu und geben Sie das Modell Ihres Kühlgeräts ein.

Hier finden Sie alle Informationen zu ECELLAR und deren Anweisungen, die von der Website www.lasommeliere.com heruntergeladen werden können

Angegebenes Fassungsvermögen

HINWEIS	FLASCHENKAPAZITÄT	ANZAHL DER REGALE
ECELLAR150G2	149	11
ECELLAR185G2	185	14

- Auf jedem Ablagerost können 12 Flaschen gelagert werden.
- Der Weinklimaschrank verfügt über einen Lagerbereich für bis zu 17 Flaschen.

Das angegebene Fassungsvermögen entspricht dem maximalen Fassungsvermögen, das mithilfe der Anzahl der Ablageroste, die mit dem Weinschrank verkauft werden, berechnet wird. Die smarten Ablageroste des ECELLAR sind so dimensioniert, dass sie eine Flasche im Champagner-Format aufnehmen können. Durch diese Besonderheit können sämtliche 75-cl-Flaschenformate gelagert werden, wie z. B.: Bordeaux-, Champagner-, Burgunder- und Elsässer Flaschen sowie untypische Flaschenformate wie Prosecco, Sacchetto, Mateus usw.

Achtung! Der Durchmesser der Flaschen, die auf den Rosten abgelegt werden, darf maximal 9 cm betragen.

Falls Sie Weinflaschen unterschiedlicher Größe reifen lassen wollen, empfehlen wir Ihnen, zwischen Ihren größeren Flaschen abwechselnd eine Standard-Bordeauxflasche abzulegen, um Probleme bei der Lagerung zu vermeiden.
Wenn Sie Flaschen mit untypischem bzw. besonders großem Format nebeneinander anordnen, ist es möglich, dass Sie nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen auf Ihrem Ablagerost nutzen können. Wenn Sie abwechselnd eine Flasche im Standard-Format (Bordeaux 75cl) und eine untypische bzw. große Flasche einlegen, können Sie die gesamten Ablageplätze der Roste nutzen.

Falls trotz unserer Bemühungen einige Flaschenformate nicht von den ECELLAR-Ablagerosten erkannt werden, befolgen Sie bitte die folgenden Anweisungen:

Wenn eine Flasche zu groß ist und nicht zwischen zwei Ablageroste passt, empfehlen wir Ihnen:
- sie auf dem ersten Ablagerost Ihres Weinschranks (von oben nach unten)
- sie im Lagerbereich im unteren Teil des Weinschranks abzulegen.

Empfehlungen zur Anordnung der Ablageroste usw. im Gerät

Die ursprüngliche Anordnung der Ablageroste und anderer Zubehörteile im Gerät wird empfohlen, damit die Energie vom Kühlgerät möglichst rationell ausgenutzt wird. Jegliche Änderung an dieser Anordnung kann sich auf den Energieverbrauch des Geräts auswirken.

Funkfrequenzmerkmale

Das Unternehmen La Sommelière erklärt hiermit, dass die Funkanlage **ECELLAR** die Richtlinie 2014/53/EU und alle anderen einschlägigen europäischen Richtlinien erfüllt. Die Richtlinie ist einsehbar unter: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DE/TXT/?uri=CELEX%3A32014L0053&qid=1617885639187

- Frequenzband: 2400 MHz bis 2483,5 MHz
- Höchstleistung:100 mW

Das CE-Zertifikat kann auf der Website von La Sommelière eingesehen und heruntergeladen werden: https://www.lasommeliere.com/fr-FR/content/19-notices-et-documents-techniques

4. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Vor Inbetriebnahme Ihres Weinschranks

- Die Außen- und Innenverpackung entfernen.
- Lassen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme rund 24 Stunden in aufrechter Position stehen. Dadurch wird die Möglichkeit von transportbedingten Störungen im Kühlsystem reduziert.
- Reinigen Sie das Gerät innen mit einem weichen, mit lauwarmem Wasser getränkten Tuch.
- Wählen Sie einen autorisierten Standort für die Aufstellung des Geräts aus.
- Stellen Sie Ihren Weinschrank auf einem Untergrund auf, der stabil genug ist, um das Gewicht bei voller Beladung tragen zu können.
- Gleichen Sie die Füße Ihres Geräts so aus, dass der vordere Bereich nivelliert ist und der hintere Bereich leicht nach hinten geneigt ist. Dadurch können die Einschübe oder Ablageroste trotz des Flaschengewichts nicht herausfallen. Durch die Neigung wird zudem das Kondenswasser gut abgeleitet und die Türdichtung schließt besser.
- Da eine gute Belüftung eine wichtige Rolle spielt, dürfen die Luftauslässe nicht versperrt werden.
- **Dieses Gerät ist freistehend und kann nicht versenkt installiert werden. Befolgen Sie die Installationsanweisungen.**
- Schließen Sie den Keller an eine Einzelsteckdose an und lassen Sie zwischen der Rückseite des Kellers und der Wand einen Abstand von 15 cm. Gleichen Sie die Füße Ihres Geräts so aus, dass der vordere Bereich nivelliert ist und der hintere Bereich leicht nach hinten geneigt ist (Verwenden Sie dazu eine Wasserwaage). Dies verhindert Bewegungen aufgrund mangelnder Stabilität, die Geräusche und Vibrationen erzeugen können, und gewährleistet die vollkommene Dichtheit der Tür.
- Der freistehende Weinkeller ist nicht als Einbaugerät vorgesehen. Halten Sie zwischen der Wand und der Rückseite des Weinkellers sowie zwischen den umliegenden Möbeln und/oder Geräten einen Mindestabstand von 15 cm ein. Stellen Sie nichts auf den Weinkeller.
- Dieses Gerät dient ausschließlich zur Lagerung von Wein.
- Dieses Gerät verwendet ein entzündliches Kältemittelgas. Achten Sie daher darauf, dass das Kühlrohr beim Transport nie beschädigt wird.

Achtung!

- Lagern Sie nur geschlossene Flaschen.
- Überladen Sie das Gerät nicht.
- Öffnen Sie die Tür nur bei Bedarf.
- Decken Sie die Ablageroste nicht mit Aluminiumfolie oder irgendeinem anderen Material ab,

das die gute Luftzirkulation im Gerät beeinträchtigen könnte.

- Wenn der Weinschrank lange Zeit leer stehen muss, empfohlen wir Ihnen, den Netzstecker zu ziehen. Lassen Sie nach einer sorgfältigen Reinigung die Tür etwas offen stehen, damit die Luft zirkulieren kann und sich kein Schimmel oder unangenehme Gerüche bilden können.

ACHTUNG: Halten sie das Gerät bitte von allen Substanzen fern, die eine Brandgefahr darstellen können.

Installation Ihres Weinschranks

Achtung! Um zu vermeiden, dass der Weinschrank umkippt, sind vorrangig die Flaschenplätze im hinteren Bereich des Weinschranks zu belegen. Die Ablageroste dürfen nicht gleichzeitig herausgezogen werden oder ausgezogen bleiben. Da das Gewicht der Flaschen dazu führen kann, dass der Weinschrank nach vorn kippt, ist es wichtig, dass das Gewicht der Flaschen im gesamten Weinschrank verteilt wird und dieser vorsichtig behandelt wird.

Spannungsversorgung

Schließen Sie den Weinschrank an einer Einzelwandsteckdose vom Typ E an.

Der Weinschrank muss an einer leicht zugänglichen Einzelsteckdose angeschlossen werden.

Fragen zur elektrischen Leistung und/oder Erdung sind einer Fachkraft (Elektriker, zugelassener Reparaturdienst) zu unterbreiten.

Aufstellort

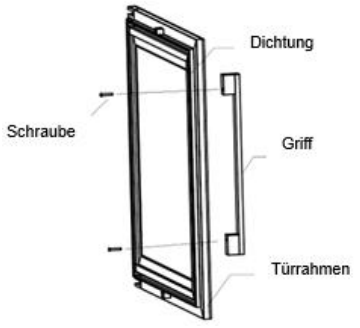
- **Achtung!** Der Weinschrank muss an einem sauberen (staubfreien), frostfreien Ort aufgestellt werden und darf nicht in der Nähe einer Wärmequelle, wie z. B. einem Heizkörper, Ofen, Sonnenlicht usw., stehen. Er darf nicht im Freien aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät auf einem Untergrund auf, der stabil genug ist, um das Gewicht des gefüllten Weinschranks tragen zu können.
- Zur Nivellierung des Geräts stellen Sie die Höhe der Stellfüße unter dem Weinschrank ein.

Das Gerät ist für den Betrieb in Räumen mit einer bestimmten Umgebungstemperatur geeignet. Die Klimaklasse ist auf dem Typenschild angegeben.

Achten Sie bei der Standortwahl Ihres Gerätes darauf, dass der Boden eben und fest ist und der Raum gut belüftet ist. Dieses Gerät ist für den Betrieb in Räumen mit einer ganz bestimmten Umgebungstemperatur geeignet, diese Klimaklasse ist auf dem Typenschild angegeben. Die Umgebungstemperatur beeinflusst die Innentemperatur und Luftfeuchtigkeit Ihres Kellers. Für einen optimalen Betrieb sind Ihre Kellereinstellungen auf Umgebungstemperaturen von 23 °C bis 25 °C ausgelegt.

Die Temperatur des Geräts ist zwischen 5 °C und 20 °C einstellbar. Die Temperatur wird durch einen Thermostat geregelt. Die Änderung der Temperatur führt zu einem höheren Energieverbrauch.

Solange das Gerät in Betrieb ist und unter normalen Bedingungen verwendet wird, stellt das Kühlgerät sicher, dass die Temperatur im Geräteinneren aufrechtgehalten wird. Die Innentemperatur des Geräts und dessen Energieverbrauch ist von zahlreichen Faktoren abhängig: Umgebungstemperatur, Sonneneinstrahlung, Häufigkeit der Türöffnung und Anzahl der gelagerten Flaschen. Leichte Temperaturschwankungen sind vollkommen normal und entsprechen den Kühlzyklen des Geräts. Diese Schwankungen haben jedoch keinen Einfluss auf die Lagertemperatur des Weins, da die Schwankungen zu kurz sind, als dass ein Wärmeaustausch mit den Flaschen stattfindet.



Türgriffmontage

Gehen Sie beim Anbringen des Griffs Ihres Kellers vorsichtig vor, um das Glas der Tür nicht zu zerbrechen. Installieren Sie den Griff nur mit einem manuellen Schraubendreher. Verwenden Sie keine Elektrowerkzeuge, die das Glas zerbrechen könnten. Ziehen Sie die Schrauben vorsichtig an, beginnend mit der oberen, ziehen Sie sie nicht ganz fest. Bringen Sie dann die untere Schraube an, sobald die 2 Schrauben positioniert sind, passen Sie die Spannung an, um den Griff richtig zu befestigen, aber ohne zu fest zu schrauben. VORSICHT nicht bis zum Anschlag anziehen. Überdrehen kann das Glas zerbrechen.

- Nehmen Sie den Türgriff und die beiden Schrauben aus dem Plastikbeutel, der sich im Inneren des Weinschranks befindet.
- Vor der Montage des Türgriffs an der entsprechenden Stelle ist die Türdichtung abzunehmen. Die Dichtwirkung der Dichtung wird nicht beeinträchtigt, wenn sie ordnungsgemäß abgenommen wird.
- Lösen Sie die Dichtung vom Türwinkel bis zur notwendigen Höhe und führen Sie dann die beiden Schrauben in die Löcher des Türgriffs ein.
- Schrauben Sie den Griff fest und bringen Sie die Dichtung wieder in der Nut an, wobei Sie mit der Ecke abschließen.

WLAN-Reichweite des Weinschranks

Achtung! Der ECELLAR Weinschrank funktioniert über eine WLAN-Verbindung.
Achtung! Der Nutzer ist selbst dafür verantwortlich, für eine ausreichende Anbindung an das WLAN-Netz (Geschwindigkeit/Signalstärke) zu sorgen, damit der smarte Weinschrank ordnungsgemäß funktionieren kann.

- Bei einer langsamen Verbindung kann die Verwendung eines WLAN-Repeaters bzw. WLAN-Verstärkers erforderlich sein.

Falls die Internet-Verbindung zum ECELLAR abbricht, kann dieser bis zu 100 Ereignisse speichern, bis die Verbindung wiederhergestellt ist.
Dann werden die Informationen und ein Update des Weinbestands an den Server gesendet.
Bei über 100 Ereignissen werden die ältesten Einträge durch die neuesten Einträge überschrieben.
Der Nutzer kann diese in seiner App unter der Rubrik „Benachrichtigungen“ einsehen.

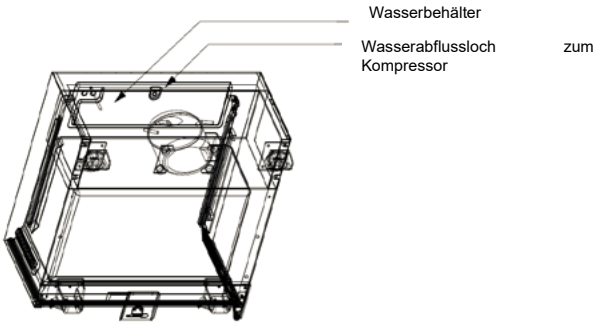
Bei einem Stromausfall werden vom Weinschrank keine Flaschenein- bzw. ausgänge erfasst, wobei auch die Ereignisse verloren gehen, die er bis zur Synchronisierung mit dem Server im Speicher vorhält.
Bei einem Neustart nach einem Stromausfall wird die letzte Version, die in der Cloud gespeichert wurde, als aktueller Bestand des Weinschranks angezeigt. Daher ist es wichtig, während eines Stromausfalls den Inhalt des Weinschranks möglichst nicht zu ändern, damit es zwischen dem digitalen Register und dem tatsächlichen Inhalt Ihres Weinschranks nicht zu Abweichungen kommt.

Bluetooth-Reichweite des Weinschranks

Achtung! Die Kopplung des ECELLAR-Weinschranks mit dem WLAN-Netz erfolgt über Bluetooth. Im täglichen Gebrauch kommuniziert der Weinschrank ausschließlich über das WLAN-Netz.

Die Bluetooth-Reichweite des Weinschranks beträgt maximal 3 m bei geschlossener Tür.

Luftfeuchtigkeit



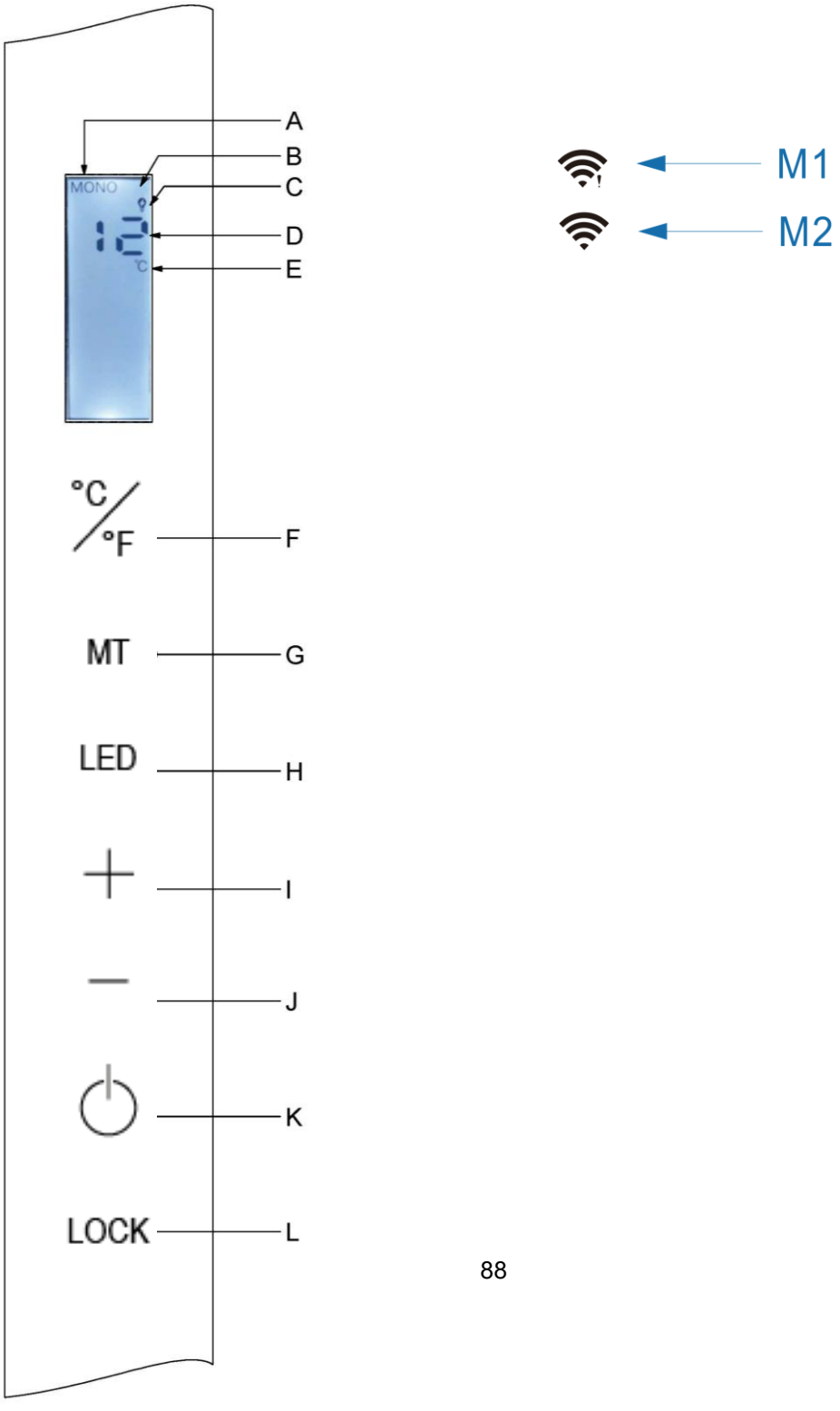
In Ihrem Weinschrank gibt es auf dem Kompressor einen Wasserauffangbehälter, der regelmäßig Wasser enthalten wird. Dieser dient dazu, die Luftfeuchtigkeit in Ihrem Weinschrank aufrechtzuerhalten.

- Falls der Behälter zu viel Wasser enthält, fließt das überschüssige Wasser über das Abflussloch für Kondenswasser in einen Auffangbehälter über dem Kompressor ab.
- Denken Sie daran, Ihren Weinschrank leicht nach hinten zu neigen, indem Sie die beiden vorderen Stellfüße herausschrauben, damit das Wasser ordnungsgemäß ablaufen kann.
- Das Abflussloch darf nicht verstopft sein.

5. BEDIENUNGSANWEISUNG

Bedienfeld

Der Weinkeller ECELLAR ist mit einem elektronischen Bedienfeld mit LCD-Bildschirm ausgestattet. Das Bedienfeld befindet sich im Keller auf der linken Seite. Standardmäßig ist das Bedienfeld nicht gesperrt. 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).



BUCHSTABE	BESCHREIBUNG
A	Zeigt den Betriebsmodus des Weinschranks an: MONO (Mono-Temperatur) oder AUTO (Multi-Temperatur).
B	Verriegelung: zeigt an, dass das Touchpanel verriegelt ist.
C	Licht: zeigt an, dass das Licht eingeschaltet ist.
D	Temperatur im Keller programmiert. Standardmäßig zeigt ECELLAR die eingestellte Temperatur auf dem digitalen Bildschirm an. Sie können jedoch die tatsächlich in Ihrem Keller herrschende Temperatur abrufen, indem Sie die Tasten I + J 3 Sekunden lang gedrückt halten. Anschließend wird die vom Fühler gemessene tatsächliche Temperatur auf dem Bildschirm angezeigt und Blitz. Lassen Sie die Tasten los und der Bildschirm zeigt wieder die eingestellte Temperatur an. Der Keller profitiert von einer Sicherung der Einstellungen, die programmierte Temperatur wird gespeichert, im Falle eines Stromausfalls wird die programmierte Einstellung nach Wiederherstellung der Stromversorgung wiederhergestellt.
E	Anzeige der Temperatureinheit in Grad Celsius durch das Symbol °C oder in Fahrenheit durch das Symbol °F.
F	Taste zum Wechseln der Temperatureinheit: - Grad Celsius mit dem Symbol „°C“ oder - Fahrenheit mit dem Symbol „F“.
G	Auswahl des Kellermodus; Standardmäßig befindet sich der Weinkeller im MONO-Modus. Drücken Sie einmal, um den Weinkeller in den AUTO-Modus (Mehrtemperaturbetrieb) zu versetzen. Die Wahl des Modus kann in der Vinotag-Anwendung ausgewählt werden.
H	Taste zum Ein-/Ausschalten des Lichts.
I	Taste zur Temperatureinstellung. Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur zu erhöhen, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Kellertemperatur ist im MONO-Modus (Monotemperatur) zwischen 5°C und 20°C einstellbar. Im AUTO-Modus (Mehrtemperaturmodus) regelt der Weinkeller die Innentemperatur des Weinkellers allein; diese Tasten funktionieren in diesem Modus nicht. Die Temperatur kann auch über die Vinotag-Anwendung für den MONO-Temperaturmodus angepasst werden.
J	Taste zur Temperatureinstellung. Drücken Sie diese Taste, um die Temperatur zu senken, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist. Die Kellertemperatur ist im MONO-Modus (Monotemperatur) zwischen 5°C und 20°C einstellbar. Im AUTO-Modus (Mehrtemperaturmodus) verwaltet der Weinkeller die Innentemperatur des Weinkellers allein; diese Tasten funktionieren in diesem Modus nicht. Die Temperatur kann auch über die Vinotag-Anwendung für den MONO-Temperaturmodus angepasst werden.
K	Drücken Sie auf diese Taste, um den Weinschrank ein- oder auszuschalten, ohne den Netzstecker zu ziehen.
L	Standardmäßig ist das Bedienfeld entsperrt. Drücken Sie diese Taste zum Entsperren – Sperren des Bedienfelds. Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um den Bildschirm zu sperren oder zu entsperren. Wenn das Bedienfeld gesperrt ist, wird ein Vorhängeschlosssymbol (B) angezeigt. Ohne Ihr Zutun und automatisch nach 15 Sekunden verdunkelt sich der Bildschirm, um in den Standby-/ECO-Modus zu wechseln (nur wenn das Bedienfeld mit dem auf dem Bildschirm angezeigten Vorhängeschloss-Symbol gesperrt wurde). Die Bedienfeldtasten können nur verwendet werden, wenn das Bedienfeld entsperrt ist.
M1	Halten Sie die K+L-Tasten 3 Sekunden lang gedrückt, um das WLAN des Weinkellers zu aktivieren oder zu deaktivieren. Das M1-Symbol erscheint, wenn WLAN ausgeschaltet ist, das M2-Symbol erscheint, wenn WLAN eingeschaltet ist.
M2	Halten Sie die F+G-Tasten 6 Sekunden lang gedrückt, um das WLAN zurückzusetzen. Wenn das WLAN-Symbol für 3 Sekunden verschwindet und dann wieder blinkt, bedeutet dies, dass der WLAN-Reset erfolgreich abgeschlossen wurde.

Die Hintergrundbeleuchtung des Displays schaltet sich nach 15 Sekunden Inaktivität nach der Sperrung des Displays automatisch aus und schaltet sich wieder ein, sobald Sie erneut eine beliebige

Taste drücken. Wenn ein Fehlercode oder Alarm vorliegt, wird der Bildschirm automatisch entsperrt. Der Sparmodus (Hintergrundbeleuchtung im Standby) ist nur verfügbar, wenn der Bildschirm gesperrt ist, ansonsten bleibt der Bildschirm immer eingeschaltet.

Alarme

Zur umfassenden Sicherheit Ihrer Weine ist Ihr Weinschrank mit einem Alarmsystem ausgestattet:
- Hochtemperaturalarm (HH-Code)
- Alarm bei niedriger Temperatur (LL-Code)
- Fehlercodes Typ E1/E2…

Diese Alarme sind vorprogrammiert. Wenn der Keller nach 12 Betriebsstunden einen Temperaturunterschied von ± 4 °C gegenüber der eingestellten Temperatur feststellt, zeigt der Keller einen Fehlercode an, der dem erkannten Problem entspricht.
Zur Deaktivierung des Alarmtons drücken Sie auf eine beliebige Taste des Bedienfelds.
WICHTIG: Wenn einer dieser Alarme aktiviert wird, trennen Sie Ihr Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an den Kundendienst.

Master-Steuereinheit



Ihr Weinschrank ist mit einer Master-Steuereinheit ausgestattet. Die Steuereinheit befindet sich im Inneren des Weinschranks oben rechts. Sie stellt die Verbindung zwischen den Ablagerosten und der Smartphone App VINOTAG® sicher, indem sie die Daten per WLAN überträgt.

Achtung! Die Steuereinheit darf auf keinen Fall manipuliert oder beschädigt werden.
An der Unterseite der Steuereinheit ist eine Anzeigeleuchte angebracht, die den Status des Weinschranks anzeigt. Außerdem verfügt sie über eine Drucktaste, mit der die WLAN-Verbindung des Weinschranks mit dem WLAN-Netz neu gestartet wird. Wenn die Anzeigeleuchte kontinuierlich blinkt, bedeutet das, dass der Weinschrank nicht mehr mit dem WLAN-Netz verbunden ist bzw. die Verbindung unterbrochen wurde.
Diese Box ist außerdem mit einem QR-Code ausgestattet, der sich unter dem unteren Rand befindet (der QR-Code ist auch auf dem Qualitätsblatt zugänglich, das Sie beim Kauf Ihres Weinkellers erhalten haben, oder unten links auf dem Weinkeller neben dem Typenschild).

- Erste Inbetriebnahme





Der QR-Code dient zum Koppeln des Kellers (über Bluetooth). Sie müssen diesen QR-Code bei der ersten Verwendung scannen, um Ihren Keller mit dem WLAN-Netzwerk zu verbinden.
Bitte beachten Sie, dass das Scannen des QR-Codes und der Pairing-Vorgang nur einmal durchgeführt werden müssen! Wenn Sie diesen Vorgang für einen Keller durchführen, der bereits einem Benutzer zugeordnet ist, werden Sie dessen neuer Eigentümer und überschreiben alle zuvor mit dem Keller verknüpften Daten. Sie haben somit Zugriff auf einen leeren Keller und der ehemalige Eigentümer hat keinen Zugriff mehr auf den Keller. Bitte beachten Sie, dass diese Aktion irreversibel ist und überschriebene Daten nicht wiederhergestellt werden können.

Achtung! Wenn die Master-Steuereinheit nicht mit einem WLAN-Netz verbunden ist, leuchtet unter der Einheit eine rote LED-Lampe.

Achtung! Die verschiedenen QR-Codes auf dem ECELLAR dürfen nicht entfernt werden. Sie dienen zum Pairing mit dem Weinschrank bzw. zur Wartung.

Achtung! Um die ordnungsgemäße Verwendung Ihres Weinschranks sicherzustellen, müssen Sie ihn an einem Standort aufstellen, an dem ein guter WLAN-Empfang möglich ist.

- **Reset der Verbindung zum WLAN-Netz oder bei Wechsel des Internetanbieters**

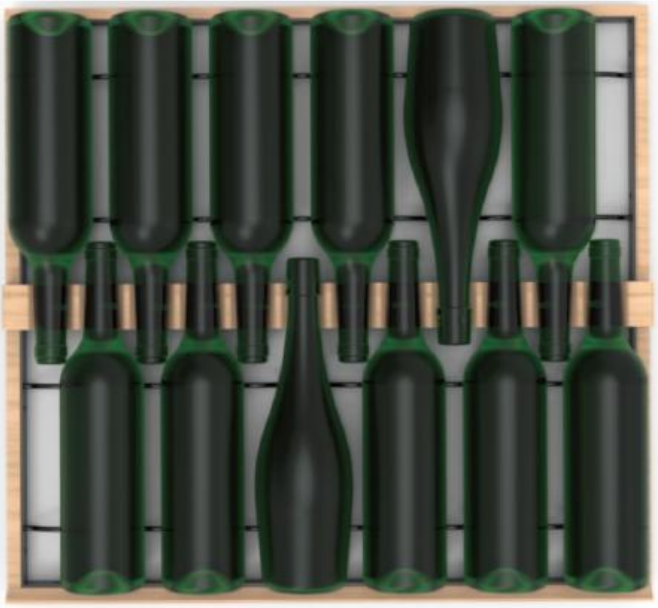
Um einen WLAN-Reset durchzuführen, sind zwei Aktionen erforderlich. Drücken Sie zunächst 5 Sekunden lang den Druckknopf unter der Masterbox. Halten Sie mit einer Hand die Kunststoffbox von oben fest und drücken Sie mit dem Daumen von unten auf den kleinen Knopf. Die rote LED unter der Box beginnt schnell zu blinken.
Drücken Sie dann auf dem Keller-Bedienfeld die Tasten MT und C/F auf dem Bedienfeld (entsperrt) für 5 Sekunden, das WLAN-Symbol blinkt und sucht nach dem neuen WLAN-Netzwerk.
Dieser Vorgang ist nützlich im Falle eines Wechsels der Internetbox oder eines ungewöhnlichen Verbindungsverlusts.

Smarte Ablageroste

Der **ECELLAR150G2** Keller ist mit 11 verbundenen Regalen ausgestattet.
Der **ECELLAR185G2** Keller ist mit 14 verbundenen Regalen ausgestattet.
Diese Regale wurden in Frankreich entwickelt, hergestellt und montiert.

Die Ablageroste kommunizieren mit der Master-Steuereinheit Ihres Weinschranks. Die Flaschen werden mit den Flaschenhälsen gegeneinander auf den 12 vorgegebenen Plätzen auf den Ablagerosten einsortiert.

- Die Flaschenhälse müssen in den vorgegebenen Einkerbungen auf der Mittelstrebe aufliegen. Die Anzeigeleuchte, die dem Lagerort der Flaschen entspricht, blinkt zweimal, um anzuzeigen, dass Ihre Flasche erkannt wurde. Wenn die Flasche falsch abgelegt wurde, kann es vorkommen, dass der Sensor den Flaschenhals nicht erkennt. Legen Sie die Flasche erneut auf korrekte Weise auf dem Ablagerost ab, damit sie erkannt wird. Die Validierung eines Vorgangs wird mit zweimaligem Blinken der Anzeigeleuchte bestätigt.
- Die Flaschen liegen mit einer leichten Neigung von 4° (vier Grad) auf der Mittelstrebe der Ablageroste auf. Das ist normal und dient der Erkennung der Flaschenhälse durch die Sensoren.
- Die Flaschenhälse müssen gerade auf der Mittelstrebe aufliegen und dürfen nicht erhöht oder schräg auf der Mittelstrebe positioniert werden, da sonst die Erkennung der Flaschen beeinträchtigt wird.



- **Achtung!** Um zu vermeiden, dass der Weinschrank umkippt, sind vorrangig die Flaschenplätze im hinteren Bereich des Weinschranks zu belegen. Die Ablageroste dürfen nicht gleichzeitig herausgezogen werden oder ausgezogen bleiben. Da das Gewicht der Flaschen dazu führen kann, dass der Weinschrank nach vorn kippt, ist es wichtig, dass das Gewicht der Flaschen im gesamten Weinschrank verteilt wird und dieser vorsichtig behandelt wird.
- **Achtung!** Ziehen Sie nach dem Beladen nicht die 11 verbundenen Regale gleichzeitig heraus.
- **Achtung!** Legen Sie die Flaschen vorsichtig auf einem Ablagerost ab, um die mittlere Stütze nicht zu beschädigen.
- **Achtung!** Die Ablageroste sind nicht dafür ausgelegt, Flaschen mit einem Durchmesser von über 9 cm aufzunehmen.
- **Achtung!** Falls eine Flasche zerbricht, müssen alle Flaschen herausgenommen werden. Dann sind die Aussparungen in der Mittelstrebe der Ablageroste, in der sich die Sensoren befinden, mit einem weichen und trockenen Tuch zu reinigen. Vergessen Sie nicht, Ihre Flaschen wieder einzuscannen, bevor Sie sie wieder in Ihren Weinschrank zurücklegen.
- **Achtung!** Bei der ersten Inbetriebnahme muss der Nutzer die Schutzfolie aus Kunststoff abziehen, die vorn an jedem Ablagerost angebracht ist.

Die Ablageroste verfügen über Anzeigeleuchten (LED), die dem Nutzer folgende Informationen anzeigen:

- Gewünschte Flasche(n)
- Empfohlener Lagerplatz (siehe Abschnitt zur Funktion ESOMMELIER)
- Die Erkennung der Flaschen durch den Weinschrank bei der Entnahme oder beim Hinzufügen einer Flasche

Achtung: In bestimmten Fällen kann es vorkommen, dass die LED-Lampen an der Vorderseite der Ablageroste angeschaltet bleiben. Im Elektroniksystem ist eine Zeitschaltung von 5 Minuten einprogrammiert, danach schalten sich die LED-Lampen automatisch ab.

Betriebsarten

Ihr Weinschrank verfügt über zwei Betriebsarten in Bezug auf die Temperatur:

- Standardmäßig ist die Betriebsart „**Mono-Temperatur**“ aktiviert. In dieser Betriebsart wird eine einzige Temperatur für den gesamten Weinschrank ausgewählt, die zwischen +5 °C und +20 °C betragen kann.
  In diesem Modus sind die Ventilatoren aktiviert, die für eine gute Luftumwälzung im Weinschrank sorgen.
  Auf der Digitalanzeige werden die eingestellte Solltemperatur sowie „MONO“ angezeigt.

- In der Betriebsart „**Multi-Temperatur**“ können mehrere Temperaturen im Weinschrank in Form eines Temperaturgefälles eingestellt werden. Dabei ist die Temperatur im oberen Teil des Weinschranks am höchsten, im mittleren Teil gemäßigt und im unteren Teil am niedrigsten.
  In diesem Modus sind die Ventilatoren ausgeschaltet.
  Die Solltemperatur ist werkseitig eingestellt und kann nicht geändert werden. Auf dem Display wird „AUTO“ angezeigt und das Gerät managt die Temperaturen selbstständig. Es sind keinerlei Einstellungen erforderlich.

Im Folgenden sind die Temperaturen aufgeführt, die in der Betriebsart Multi-Temperatur unter normalen Einsatzbedingungen, d. h. bei einer Umgebungstemperatur von maximal 25 °C erreicht werden können (siehe Abschnitt „Installation Ihres Weinschranks“).

Die in der Tabelle angegebene Temperaturverteilung ist ein Richtwert, da es je nach Kühlzyklen, Anzahl der im Weinschrank gelagerten Flaschen und Umgebungstemperatur zu Abweichungen auf den verschiedenen Ebenen kommen kann. All diese verschiedenen Faktoren haben einen Einfluss auf den Luftstrom im Weinschrank.

ECELLAR185G2:

Rost (von oben nach unten)	**Temperaturbereich**	
1	14 °C bis 18 °C	Geeignet zur trinkbereiten Lagerung von Rotweinen
2		
3		
4	10 °C bis 14 °C	Geeignet für die Reifung Ihrer Weine und Champagner.
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11	5 °C bis 10 °C	Geeignet für die trinkbereite Lagerung von Weißweinen und Roséweinen sowie von Champagner.
12		
13		
14		

ECELLAR150G2:

Rost (von oben nach unten)	**Temperaturbereich**	
1	14 °C bis 18 °C	Geeignet zur trinkbereiten Lagerung von Rotweinen
2		
3		
4	10 °C bis 14 °C	Geeignet für die Reifung Ihrer Weine und Champagner.
5		
6		
7		
8		
9	5 °C bis 10 °C	Geeignet für die trinkbereite Lagerung von Weißweinen und Roséweinen sowie von Champagner.
10		
11		

Solange das Gerät in Betrieb ist und unter normalen Bedingungen verwendet wird, stellt das Kühlgerät sicher, dass die Temperatur im Geräteinneren aufrechtgehalten wird.

Die Innentemperatur des Geräts und dessen Energieverbrauch ist von zahlreichen Faktoren abhängig: Umgebungstemperatur, Sonneneinstrahlung, Häufigkeit der Türöffnung und Anzahl der gelagerten Flaschen. Leichte Temperaturschwankungen sind vollkommen normal.

- Der **Demo-Modus**

An Ihrem Gerät gibt es einen Demo-Modus. Wenn diese Betriebsart aktiviert ist, sind der Kompressor, die Ventilatoren und Alarme deaktiviert, während die Anzeige- und Lichtfunktionen des Weinschranks betriebsbereit sind.

Um diesen Modus zu aktivieren, halten Sie die Tasten Licht (H) + C/F (F) 3 Sekunden lang gedrückt. Dann blinkt die Temperaturanzeige bzw. das Symbol „AUTO“ 5 Mal.
Um den Demo-Modus zu verlassen, wiederholen Sie diesen Vorgang.

- „**ESOMMELIER**®“-Modus

Der ESOMMELIER®-Modus ist eine Funktion, die Sie bei der Platzierung Ihrer Flaschen unterstützt. Diese kann nur genutzt werden, wenn Sie einen smarten Weinschrank von LA SOMMELIERE und ein aktives VINOTAG®-Konto besitzen.

Diese Funktion empfiehlt den idealen Lagerplatz für die Lagerung Ihres Weins.
Wenn Sie eine Flasche scannen, erkennt VINOTAG® die Weinsorte. Anschließend wird Ihnen je nach Weinsorte die ideale Lagertemperatur zur optimalen Konservierung des Weins empfohlen.
Je nach Weinsorte sind einige Lagerplätze Ihres Weinschranks besser als andere geeignet.

In dieser Betriebsart schlägt Ihnen der Weinschrank die verfügbaren Lagerplätze an, die für die gescannte Weinflasche am besten geeignet sind. Im Weinschrank leuchten Anzeigeleuchten der geeigneten Lagerplätze auf, wobei maximal 12 Plätze gleichzeitig angezeigt werden.

Winterfunktion

Ihr Keller ist mit einem automatischen Heizsystem, auch „Wintersystem“ genannt, ausgestattet. Wenn die vom Kellerfühler gemessene Temperatur für einen Zeitraum von 10 Minuten im Vergleich zum

Sollwert zu kalt ist (-4 °C), wird der Kellerwiderstand aktiviert, um eine Erwärmung der Temperatur zu ermöglichen.

Dieses System schaltet sich automatisch und ohne Zutun des Nutzers ein und aus. Die automatische Aktivierung bzw. Deaktivierung der Winterfunktion hat keinen Einfluss auf die Konservierung Ihres Weins.

Die VINOTAG®-App

Die Weinkeller **ECELLAR** sind mit der VINOTAG® Weinkellerverwaltungsanwendung kompatibel.

Damit Sie Ihren smarten Weinschrank wie vorgesehen verwenden können, benötigen Sie:

- eine Stromquelle für den Weinschrank
- die App VINOTAG®, die Sie im App Store oder im Google Play Store heruntergeladen haben und für die Sie ein Nutzerkonto eingerichtet haben
- eine stabile Internetverbindung (WLAN)
- einen Weinschrank vom Modell ECELLAR

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.
- Benachrichtigungen erhalten, wann ein Wein seine perfekte Trinkreife erreicht hat, der Filter Ihres Weinschranks auszuwechseln ist oder nur noch wenige Flaschen von Ihrem Lieblingswein vorrätig 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.
- Steuern Sie die Parameter Ihres Kellers (Beleuchtung, Temperatur) aus der Ferne.

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:

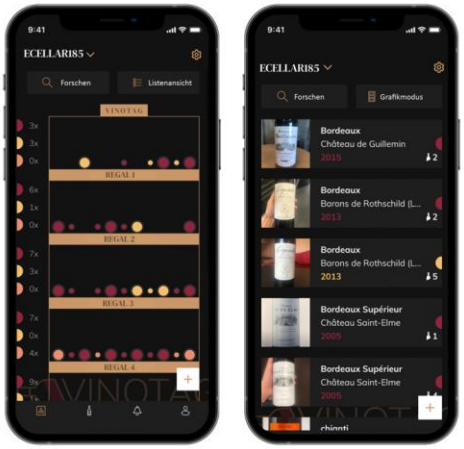


Mein Weinschrank **Meine Weine** **Benachrichtigungen** **Profil**

- **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.

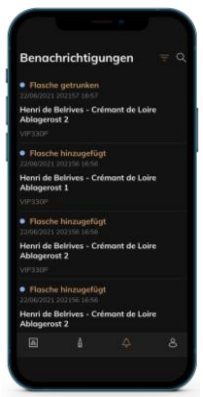
- eine „Wishlist“ erstellen: Hier können Sie Weine vormerken, die Sie bei Ihren Freunden verkostet haben oder gerne kaufen möchten. In der Weinbibliothek können Sie eine Wunschliste erstellen.

- 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 Benachrichtigungen zu Ihrem Weinschrank einsehen. Ein roter Punkt neben dem Symbol zeigt an, dass eine noch nicht gelesene Benachrichtigung vorliegt.

Die Benachrichtigungen werden chronologisch angezeigt.

Wenn Sie mehrere Weinschränke besitzen, können Sie die Benachrichtigungen nach Weinschrank filtern (über das Filter-Symbol oben links auf Ihrem Bildschirm).

Über ein Suchfeld können Sie Ihre Benachrichtigungen filtern, um ein bestimmtes Ereignis zu finden.

- **Benachrichtigung „Filter wechseln“:** Ihr Weinschrank benachrichtigt Sie, dass Sie den Aktivkohlefilter wechseln müssen. Das Datum für den Filterwechsel wird automatisch erzeugt, wenn Sie einen neuen Weinschrank speichern. **Achtung**! Vergessen Sie nicht, nach dem Filterwechsel diese Aktion in Ihrem Weinschrank einzugeben, damit der Zähler auf das aktuelle Datum zurückgesetzt wird (Standardmäßig ist der Filterwechsel einmal pro Jahr durchzuführen.).

- **Bestandsbenachrichtigung:** Sie haben die Möglichkeit, für einen bestimmten Wein und nach einer von Ihnen festgelegten Menge eine Benachrichtigung bezüglich eines niedrigen Flaschenvorrats zu programmieren. Die App sendet Ihnen eine Benachrichtigung, wenn der jeweilige Wein zur Neige geht. (Die Menge, ab dem der Wein als „nicht vorrätig“ gilt, wird von Ihnen festgelegt, die Benachrichtigung wird bei einer bestimmten Anzahl von Flaschen ausgelöst.)

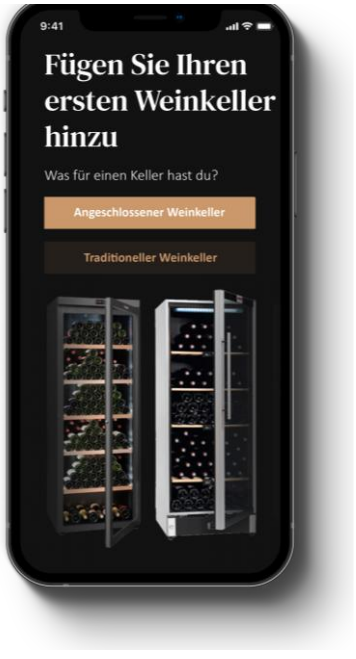
- **Technische Benachrichtigungen**: Diese Benachrichtigungen zeigen ein technisches Problem bzw. eine Maßnahme an, die im Weinschrank stattgefunden hat: Flasche getrunken, Flasche hinzugefügt, Weinschrank erstellt, Beitritt zu einem Weinschrank, Nutzer X ist Ihrem Weinschrank beigetreten … Bei einem technischen Problem wenden Sie sich bitte an einen befugten Techniker. Die Benachrichtigungen werden in Form einer Liste angezeigt, in der die Art der Benachrichtigung, das Datum, die Uhrzeit, die Nummer des jeweiligen Ablagerosts und der Name des jeweiligen Weinschranks angegeben 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



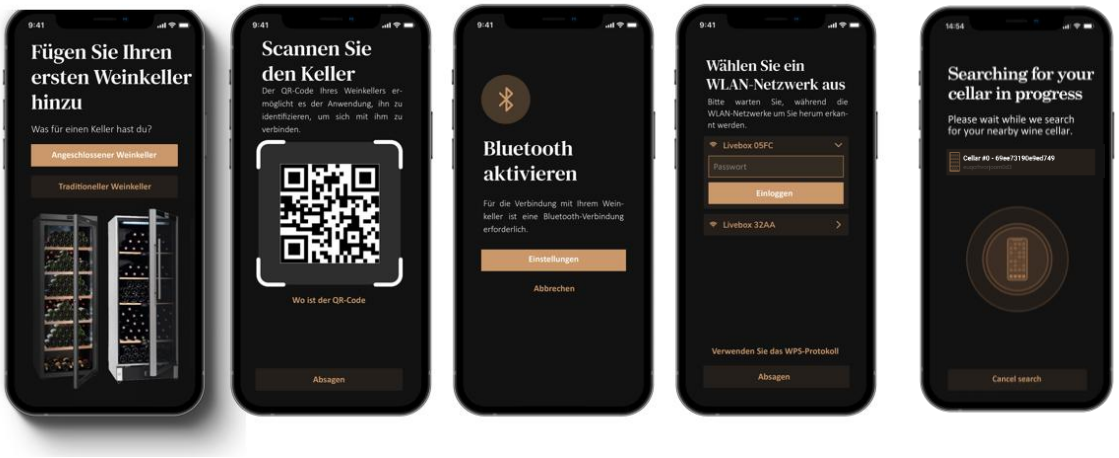
Jetzt können Sie zu Ihrem VINOTAG®-Konto Ihren ersten Weinschrank bzw. einen neuen Weinschrank hinzufügen (In der App haben Sie die Möglichkeit, mehrere Weinschränke zu verwalten, die Sie aus einer Reihe von Modellen auswählen können).

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 „verbundener Keller“ oder „unverbundener Keller“. Die Modelle **ECELLAR** gehören zur Kategorie „vernetzter Keller“. Klicken Sie auf „verbundener Keller“.
- Scannen Sie einen der QR-Codes Ihres Kellers, damit die App ihn identifizieren und eine Verbindung herstellen kann. Der QR-Code befindet sich in Ihrem Keller, unter der Masterbox oben rechts im Keller und unten auf dem Qualitätsblatt, das beim Kauf mit Ihrem Keller geliefert wurde. Bevorzugen Sie den leichter zugänglichen Scan des letzteren, um Ihren Keller mit Leichtigkeit zu verbinden.
- Die App fordert Sie auf, Ihre Bluetooth-Verbindung zu aktivieren. Die Aktivierung ist notwendig, um den Weinschrank zu konfigurieren.
- Sobald Ihr Weinschrank per Bluetooth verbunden ist, fordert die App Sie auf, ein WLAN-Netz auszuwählen oder ein WPS-Protokoll zu verwenden:
    - Wenn Sie ein WLAN-Netz verwenden, müssen Sie das Passwort des WLAN-Routers eingeben. Wenn die WLAN-Verbindung fehlschlägt, prüfen Sie das Passwort und/oder welcher Abstand zwischen Ihrem Weinschrank und dem WLAN-Router liegt. Ein zu großer Abstand oder zu dicke Wände können die WLAN-Verbindung beeinträchtigen. Stellen Sie den Weinschrank näher am WLAN-Router auf, um die Verbindung zu ermöglichen.
    - Wenn Sie WPS verwenden, erscheint während des gesamten Scanvorgangs der Ladebalken. Wenn nach mehreren Sekunden kein WPS-Netz gefunden werden kann, wird oben auf dem Bildschirm eine Fehlermeldung angezeigt und die App kehrt zur Auswahl WLAN / WPS zurück.
- Nach der WLAN-Verbindung wird ein Bildschirm angezeigt. Die Weinkeller verfügen außerdem über eine Fernbedienungsfunktion (Beleuchtung, Temperatur). Wählen Sie Ihr
- Weingut aus, um den gesamten Verbindungsprozess abzuschließen.

Achtung: Bevor Sie Ihr Gerät anschließen, überprüfen Sie Folgendes:
- Dass die rote LED unter der Masterbox schnell blinkt
- Das WLAN-Symbol auf dem Bedienfeld des Kellers blinkt
Andernfalls setzen Sie das System bitte wie im Kapitel „Master-Box / Verbindung zum WLAN-Netzwerk zurücksetzen“ beschrieben zurück oder wechseln Sie den Betreiber



Einen Weinschrank teilen

Als Besitzer eines Weinschranks können Sie andere Personen einladen, Ihrem Weinschrank beizutreten. Damit die eingeladenen Personen Ihren Weinschrank einsehen können, müssen sie ein VINOTAG®-Konto erstellen.

So laden Sie jemanden ein:

- Gehen Sie auf die Seite „Mein Weinkeller“ und wählen Sie den Weinkeller aus, den Sie teilen möchten, dann gehen Sie zu „Einstellungen“
- Klicken Sie auf die Schaltfläche „Meinen Keller teilen“,
- Klicken Sie 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; Wählen Sie den Keller aus, den Sie nicht mehr teilen möchten, und klicken Sie auf das Symbol „Mülleimer“ neben dem Namen des Mitglieds, dessen Zugang Sie löschen 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.

Konfiguration des Weinschranks ändern

Sie möchten die Konfiguration Ihres Weinschranks ändern, damit diese nicht mehr der Standardkonfiguration entspricht.
Achtung! Bei einem Weinschrank der Kategorie „smarter Weinschrank“ darf die Standardkonfiguration nicht verändert werden. Die Ablageroste des „smarten Weinschranks“ sind intelligente Ablageroste, die mit dem Weinschrank verbunden sind. Sie werden mit Strom versorgt und dürfen nur von einer zertifizierten Fachkraft verändert oder entfernt werden.

Verwalte meinen Keller

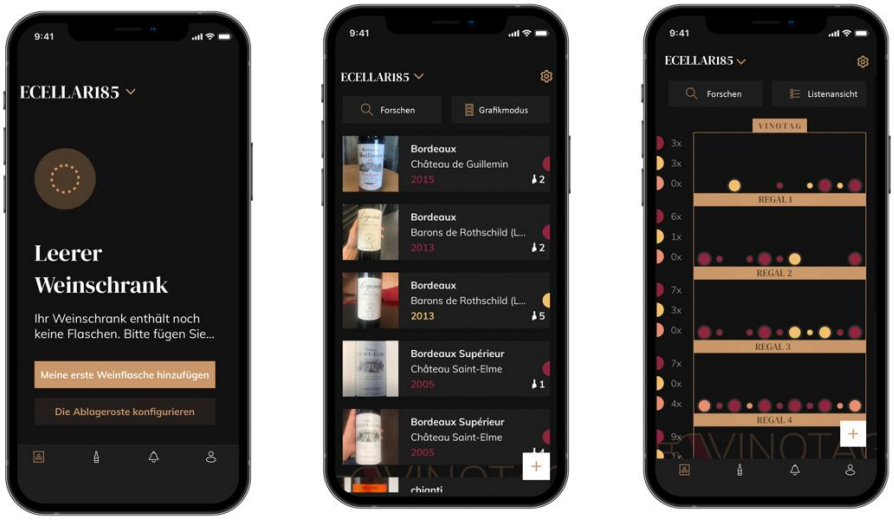
Im Modus „Einstellungen“ können Sie Ihren Keller steuern
- Passen Sie die Temperatur Ihres Kellers an
- Ändern Sie die Messung von Celsius auf Fahrenheit
- Schalten Sie die Innenbeleuchtung ein oder aus
- Setzen Sie den Aktivkohlefilter zurück, wenn der Veränderung ist notwendig
- Betrieb stoppen oder starten

Dein Keller
- Setzen Sie das WLAN in Ihrem Keller zurück
- Teilen Sie Ihren Keller
- Löschen Sie Ihren Keller

Flaschen hinzufügen

Wenn Sie Ihren Weinschrank in der VINOTAG®-App erstellt haben, können Sie Flaschen hinzufügen.

HINWEIS: Synchronisierung: Jede Bewegung, die in einem „smarten Weinschrank“ stattfindet, wird von diesem aufgezeichnet. Dadurch kann ein Verlauf erstellt werden, wenn der Weinschrank nicht mehr mit dem Internet verbunden ist. Wenn Sie sich das nächste Mal mit dem WLAN-Netz und der Cloud verbinden, erscheint auf Ihrem Smartphone eine Synchronisierungsansicht, falls Bewegungen stattgefunden haben. Dabei werden die Daten abgerufen und in der Datenbank gespeichert, damit der angezeigte Bestand aktualisiert wird.



- Klicken Sie bei einem neuen Weinschrank auf „Meine erste Weinflasche hinzufügen“ oder auf „+“.
- Fotografieren Sie das Etikett der Flasche, die Sie in Ihren Weinschrank hinzufügen möchten. Es erscheint ein ausgefülltes Weindatenblatt. Dieses Datenblatt stammt aus der VIVINO®-Datenbank. Sie können dieses Weindatenblatt ändern oder vervollständigen. **Achtung! Wenn die Weinflasche nicht in der VIVINO®-Datenbank vorhanden ist oder Sie kein Premium-Abo haben, müssen Sie das mit dem Wein verbundene Datenblatt selbst ausfüllen.** Sie müssen das Etikett nicht fotografieren, wenn Sie dies nicht möchten. In diesem Fall können Sie nicht auf die VIVINO®-Datenbank zugreifen und müssen das zu Ihrer Flasche gehörende Weindatenblatt manuell ausfüllen.

    - Beim Hinzufügen einer Flasche, können Sie das dazugehörige Weindatenblatt vervollständigen / ändern, einen Kommentar zur Weinflasche eingeben, sie in Ihren Lieblingsweinen speichern oder eine Note erteilen.

    - Wenn Sie das Weindatenblatt per Hand vervollständigen, können Sie folgende Felder ausfüllen:
        - Name des Weins
        - Weingut
        - Appellation
        - Jahrgang
        - Land/Region
        - Weinfarbe
        - Anzahl der Flaschen

- Im „erweiterten“ Modus können Sie zusätzliche Informationen eintragen, wie:
    - Minimale Lagerzeit (Jahre)
    - Maximale Lagerzeit (Jahre)
    - Kommentar
    - In Lieblingsweinen speichern
    - Flasche benoten (0 bis 5)
    - Kaufpreis
    - Link zu VIVINO®, um komplettes Datenblatt zu finden (Premium-Option)
    - Link zu VIVINO®, um diesen Wein zu kaufen

- Die gescannte Flasche wurde nicht erkannt: Für den Fall, dass die Flasche nicht erkannt wird, schlägt die App vor, die Flasche erneut zu scannen, die Flasche manuell zu suchen (wenn bei der Suche keine passende Flasche gefunden wurde) und das Datenblatt von Hand auszufüllen.
- Um Benachrichtigungen zu erhalten, wann ein Wein seine perfekte Trinkreife erreicht hat, müssen unbedingt seine minimale und maximale Lagerzeit eingegeben werden. Wenn die Felder der minimalen und maximalen Lagerzeit nicht ausgefüllt sind, wird keine Trinkreife-Benachrichtigung gesendet.

Sie fügen eine Flasche zu einem „smarten Weinschrank“ hinzu

- Legen Sie die Weinflasche(n) in Ihren Weinschrank an die gewünschte(n) Position(en).
- VINOTAG® informiert Sie, dass Ihre Flasche(n) erkannt wurde(n), und speichert die Position(en) in der digitalen Version Ihres Weinschranks.
    - Wenn die Flasche hineingelegt und erkannt wurde, blinkt die dazugehörige Anzeigeleuchte zweimal schnell hintereinander. Die Position wird in Ihrer App gespeichert. Es erscheint ein Pop-up-Fenster mit zwei Schaltflächen: „Eine Flasche hinzufügen“ oder „Fertig“.
    - **Achtung!** Wenn Sie eine oder mehrere Flaschen im Lagerbereich unten in Ihrem

Weinschrank aufbewahren möchten, beachten Sie bitte, dass dieser Teil des Weinschranks nicht „smart“ ist.

- Klicken Sie auf „+“, um die Flaschen zu Ihrem Weinschrank hinzuzufügen.

Hinweis!
Der Lagerbereich im unteren Teil Ihres Weinschranks hat keine Smart-Funktion.
Mithilfe der App können Sie trotzdem ein digitales Verzeichnis der Flaschen anlegen. Geben Sie einfach ein, dass Sie die Flaschen in diesem Bereich aufbewahren.

- Das tatsächliche Fassungsvermögen dieses Lagerbereichs umfasst 17 Champagner-Flaschen.
- Mit der App können Sie jedoch eine größere Anzahl an Flaschen speichern, sodass Sie auch die Weine erfassen können, die nicht in Ihrem Weinschrank lagern.

ESOMMELIER-Funktion

Wenn Sie eine Flasche zu einem „smarten Weinschrank“ hinzufügen, können Sie die Funktion ESOMMELIER verwenden. Diese Funktion empfiehlt den idealen Lagerplatz für die Lagerung Ihres Weins. Wenn Sie eine Flasche scannen, erkennt VINOTAG® die Weinsorte. Anschließend wird Ihnen je nach Weinsorte die ideale Lagertemperatur zur optimalen Konservierung des Weins empfohlen.
Je nach Weinsorte sind einige Lagerplätze Ihres Weinschranks besser als andere geeignet.
Die Funktion ESOMMELIER unterstützt Sie dabei, Ihren Wein unter den besten Lagerbedingungen aufzubewahren. Wenn Sie auf diese Schaltfläche klicken, schlägt Ihnen der Weinschrank die verfügbaren Lagerplätze vor, die für die gescannte Weinflasche am besten geeignet sind. Im Weinschrank leuchten die Anzeigeleuchten auf, um Ihnen diese Lagerplätze anzuzeigen.

- Wenn die Flasche hineingelegt und erkannt wurde, blinkt die dazugehörige Anzeigeleuchte zweimal schnell hintereinander. Die Position wird in Ihrer App gespeichert. Es erscheint ein Pop-up-Fenster mit zwei Schaltflächen: „Eine Flasche hinzufügen“ oder „Fertig“.
- **Achtung!** Falls die Erkennung fehlschlägt, weil Ihr Weinschrank die Flasche nicht erkennen kann, blinkt die Anzeigeleuchte nicht. Wiederholen Sie den Vorgang, bis die Flasche korrekt erkannt wird und die Anzeigeleuchte zweimal blinkt.
- **Achtung!** Wenn Sie Ihre Flasche nicht herausnehmen/hineinlegen, leuchtet die Anzeigeleuchte an der Vorderseite des Ablagerosts 5 Minuten lang, danach erlischt sie automatisch.

Es ist auch möglich, eine Flasche über ein Weindatenblatt hinzufügen.

- Klicken Sie auf die Schaltfläche unten auf der Seite „Eine oder mehrere Flaschen hinzufügen“.
- Geben Sie die Anzahl der Flaschen sowie deren Format ein.
- Legen Sie die Weinflasche(n) in Ihren Weinschrank an die gewünschte(n) Position(en).
- VINOTAG® informiert Sie, dass Ihre Flasche(n) erkannt wurde(n), und speichert die Position(en) in der digitalen Version Ihres Weinschranks.

HINWEIS: Nach der Erstellung eines VINOTAG®-Kontos können Sie „50 kostenlose Scans“ nutzen. Wenn Sie einen smarten Weinschrank hinzufügen, profitieren Sie von 1.000 kostenlosen Scans. Mithilfe dieser Scans können Sie im Rahmen der Partnerschaft von VINOTAG® - VIVINO® die vorausgefüllten Weindatenblätter nutzen. 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 (weitere Information im Abschnitt „Premium-Konto“).

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 entnehmen

Wenn Sie Ihren Weinschrank in der VINOTAG®-App erstellt haben, können Sie die Flaschen in Ihrem Weinschrank löschen. Die Flaschen sind weiterhin in Ihrer Weinbibliothek verfügbar.

Für einen „smarten“ Weinschrank:

- Entnehmen Sie die gewünschte Flasche aus Ihrem Weinschrank.
- Der smarte Weinschrank erkennt, dass eine Flasche entnommen wurde, und informiert die App. In Ihrer App wird eine Alarmmeldung bezüglich der Flaschenentnahme angezeigt.
- Sehen Sie auf der Seite „Benachrichtigungen“ nach.

oder

- Wählen Sie eine Weinflasche mithilfe der Funktion „Im Weinschrank anzeigen“ aus. Im Weinschrank leuchten der oder die Anzeigeleuchten auf, die der oder den Lagerposition(en) der verschiedenen Weinflaschen entsprechen. **Achtung! Es können maximal 12 Anzeigeleuchten gleichzeitig aufleuchten. Achtung! Wenn Sie Ihre Flasche nicht herausnehmen/hineinlegen, leuchtet die Anzeigeleuchte an der Vorderseite des Ablagerosts 5 Minuten lang, danach erlischt sie automatisch.**
- Die Flaschenentnahme wird vom Weinschrank erkannt. Die Anzeigeleuchte der ehemaligen Lagerposition blinkt zweimal schnell hintereinander, um die Entnahme zu bestätigen.
- Der smarte Weinschrank informiert die App, dass eine Flasche entnommen wird. In Ihrer App wird eine Alarmmeldung bezüglich der Flaschenentnahme angezeigt.
- Die Ansicht Ihres Weinschranks wird automatisch aktualisiert.

Achtung! Um Flaschen zu einem smarten Weinschrank hinzufügen bzw. daraus zu entnehmen, muss eine WLAN-Verbindung bestehen, damit zwischen Ihrem realen Weinschrank und Ihrem digitalen Weinschrank, der in der VINOTAG®-App zu sehen ist, Informationen ausgetauscht werden.

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.

Die Position Ihrer Flaschen in Ihrem Weinschrank ansehen

- Sie befinden sich in der Ansicht Ihres Weinschranks. Verwenden Sie das Suchsymbol oben rechts auf Ihrem Bildschirm.
- Geben Sie den Namen des gesuchten Weins bzw. des Weinguts oder eine andere Information über die Flasche an.
- Das Weindatenblatt der gesuchten Flasche wird angezeigt.
- Klicken Sie unten auf der Seite auf die Schaltfläche „Meine Flaschen ansehen“ oder auf die Schaltfläche „Im Weinschrank anzeigen“ oben auf Ihrem Weindatenblatt.
- Im Ihrem Weinschrank leuchten die jeweiligen Anzeigeleuchten auf (max. 12 zur gleichen Zeit), um Ihnen zu zeigen, wo sich die gesuchten Flaschen befinden.

Wartung des Weinschranks



Auf der Konfigurationsseite können Sie Ihren Weinschrank in den Wartungsstatus versetzen.

Durch diesen Vorgang werden alle Bewegungen in Ihrem Weinschrank (Flaschen hinzufügen, an eine andere Position legen, löschen) blockiert.

Die Ansicht der Startseite wird gesperrt und es erscheint die Meldung „Weinschrank wird gewartet“.
Um den Wartungsmodus zu verlassen, klicken Sie auf die Schaltfläche „Wartungsmodus verlassen“.
Achtung! Wenn Sie den Wartungsmodus verlassen, können Sie:

- entweder die zuletzt gespeicherte Anordnung laden
- oder zu einem leeren Weinschrank zurückkehren. In diesem Fall müssen Sie von vorn beginnen und Ihre erste Flasche scannen.

6. REINIGUNG UND PFLEGE

Ziehen Sie vor der regelmäßig durchzuführenden Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose oder nehmen Sie die entsprechende Sicherung heraus.

Wir raten Ihnen, das Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dann regelmäßig innen und außen (Vorderseite, Seitenwände und Oberseite) mit lauwarmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel zu reinigen. Wischen Sie den Weinschrank mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn vor dem Wiedereinschalten gut trocknen. Verwenden Sie auf keinen Fall Löse- bzw. Scheuermittel.

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

Automatische Abtauung

Ihr Weinschrank wird automatisch abgetaut. Die Abtauautomatik hat keinerlei Auswirkungen auf die im Weinschrank gelagerten Weine.
Während des Abtauens sind der Kompressor und die Ventilatoren ausgeschaltet. Die Digitalanzeige zeigt eine normale Temperatur an. Wenn Sie jedoch die Ist-Temperatur Ihres Weinschranks ansehen möchten, wird auf dem Display der Code „DD“ angezeigt. Das ist normal.

Wechsel des Aktivkohlefilters

Ihr Weinschrank ist mit einem Aktivkohlefilter ausgestattet, der sich unten rechts in Ihrem Weinschrank befindet. Wir empfehlen Ihnen, den Aktivkohlefilter einmal pro Jahr auszuwechseln. Zum Auswechseln ziehen Sie ihn einfach aus dem Weinschrank heraus und setzen Sie einen neuen Filter ein. Wenn Sie die App nutzen, erhalten Sie eine Erinnerungsbenachrichtigung, wenn ein Filterwechsel erforderlich ist.

Im Falle eines Stromausfalls

Die meisten Stromausfälle sind nur von kurzer Dauer.
Ein Stromausfall von ein bis zwei Stunden hat keinen Einfluss auf die Temperatur in Ihrem 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.

- Wenn das Gerät von der Stromversorgung getrennt oder ausgeschaltet wurde oder wenn der Strom ausgefallen ist, müssen Sie etwa 3 bis 5 Minuten abwarten, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen. Sollten Sie versuchen, das Gerät vor Ablauf dieser Zeitspanne einzuschalten, schaltet sich der Kompressor erst nach 3-5 Minuten ein (wenn dies aufgrund der Temperatur erforderlich ist).
- Bei der ersten Inbetriebnahme des Weinschranks und nach längerer Abschaltung kann es beim Wiedereinschalten zu Abweichungen zwischen der gewählten und der auf dem Display angezeigten Temperatur kommen. Das ist normal. Sie müssen einige Stunden abwarten, bis sich die Temperaturen wieder stabilisiert haben.
- Bei Stromausfällen speichert das Gerät die eingestellten Temperaturen. Bei der Wiederinbetriebnahme des Geräts muss die Temperatur des Weinschranks daher nicht neu programmiert werden.

Achtung!
Bei einem Stromausfall speichert der ECELLAR keine Flaschenbewegungen. Änderungen am Weinvorrat sind daher zu vermeiden.
Wenn der Strom wiederhergestellt ist, führt der Weinschrank eine Aktualisierung des Bestands durch, um zu erkennen, ob eine Flasche herausgenommen oder hinzugefügt wurde.
Wird die Entnahme oder das Hinzufügen über die App durchgeführt, speichert diese die Änderungen. Wenn der Vorgang aber ohne den Umweg über die App stattfindet und eine Flasche entnommen und durch eine neue Flasche an der gleichen Position ausgetauscht wird, kann der Weinschrank bei einem Neustart dies nicht erkennen.

Wenn Sie in den Urlaub fahren

- Kurzurlaub: Lassen Sie Ihren Weinschrank während Ihrer Abwesenheit weiterhin normal laufen, wenn Sie nicht länger als 3 Wochen wegfahren.
- Lange Abwesenheit: Wenn Sie Ihr Gerät mehrere Monate nicht benutzen werden, entnehmen Sie alle Flaschen sowie alle Zubehörteile, schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung. Reinigen und trocknen Sie das Gerät sorgfältig innen und außen. Lassen Sie die Tür offen, um die Bildung von Kondenswasser, Gerüchen und Schimmel zu vermeiden.

Wenn Sie den Weinschrank umsetzen müssen

- Ziehen Sie zuerst den Netzstecker des Weinschranks.
- Entnehmen Sie alle Flaschen, die sich im Weinschrank befinden, und befestigen Sie bewegliche Teile.
- Schrauben Sie die Stellschrauben an den Füßen komplett in die Halterung ein, um sie nicht zu beschädigen.
- Schließen Sie die Tür.
- Bewegen Sie das Gerät vorzugsweise in aufrechter Position oder beachten Sie anhand der Angaben auf der Verpackung, auf welche Seite das Gerät umgelegt werden kann. Schützen Sie Ihr Gerät außerdem mit einer Decke oder einem ähnlichen Stoff.

7. 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.

WICHTIG: Ist das Gerätenetzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller oder einem von der Marke bzw. dem Händler anerkannten Fachbetrieb 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 grundsätzlich den Netzstecker aus der Steckdose!

8. PROBLEME UND MÖGLICHE URSACHEN

Viele Probleme lassen sich leicht beheben, was Ihnen den Anruf beim Kundendienst ersparen kann. Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, versuchen Sie, das Problem mithilfe der nachstehenden Empfehlungen zu beheben.

ANLEITUNG ZUR PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE
Der Weinschrank funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen. Das Gerät ist ausgeschaltet. Der Schutzschalter ist ausgelöst oder eine Sicherung ist durchgebrannt.
Das Gerät kühlt nicht ausreichend.	Überprüfen Sie die Temperatureinstellung. Die Umgebung kann vielleicht eine stärkere Einstellung notwendig machen. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Türdichtung liegt nicht voll auf.
Das Gerät schaltet sich häufig ein und aus.	Die Umgebungstemperatur ist höher als gewöhnlich. Es wurden viele Flaschen in den Weinschrank gelegt. Die Tür wird zu oft geöffnet. Die Tür ist nicht richtig geschlossen. Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. Die Türdichtung liegt nicht voll auf.
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht angeschlossen. Der Schutzschalter ist ausgelöst oder eine Sicherung ist durchgebrannt. Die Anzeigeleuchte ist außer Betrieb. Die Einschalttaste für das Licht befindet sich in der Position OFF.
Vibrationen	Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass der Weinschrank korrekt waagerecht ausgerichtet ist.

Der Weinschrank ist zu laut.	Ein „Klick“-Geräusch kann vom Ablaufen des Kältemittels kommen, was normal ist. Bei jedem Zyklusende können „Gurgel“-Geräusche zu hören sein, die auf das Ablaufen des Kältemittels in Ihrem Weinschrank zurückzuführen sind. Durch das Zusammenziehen und Ausdehnen der Innenwände können Knack- und Knistergeräusche entstehen. Der Weinschrank ist nicht waagerecht ausgerichtet. Im „Mono“-Modus sind die Ventilatoren eingeschaltet, um die Luft im Weinschrank umzuwälzen.
Die Tür schließt nicht richtig.	Der Weinschrank ist nicht waagerecht ausgerichtet. Die Dichtung ist verschmutzt oder beschädigt. Ein Teil des Inhalts verhindert, dass die Tür schließt. Die Türscharniere sind schlecht angebracht. Die Roste sind nicht an der richtigen Position eingelegt.
Die eingelegte Flasche wird nicht erkannt.	Die Flasche hat nicht das richtige Format. Der Flaschenhals berührt die Mittelstrebe des Ablagerosts nicht. Die Sensoren der Mittelstrebe des Rosts sind verschmutzt. => Bitte mit einem weichen und trockenen Wattestäbchen reinigen. Die Farbe des Flaschenhalses wird vom Sensor nicht erkannt. => Führen Sie einen Test mit einem undurchsichtigen Etikett am Flaschenhals durch. Die Flasche hat keine Kapsel am Flaschenhals. => Führen Sie einen Test mit einem undurchsichtigen Etikett am Flaschenhals durch. Der Weinschrank ist ausgeschaltet. Der Weinschrank ist nicht mit dem Internet (WLAN) verbunden.
Eine Flasche wird erkannt, wurde aber nicht abgelegt.	Die Sensoren der Mittelstrebe des Rosts sind verschmutzt. => Bitte mit einem weichen und trockenen Wattestäbchen reinigen.
Das Pairing mit dem Weinschrank funktioniert nicht.	Der QR-Code der Master-Steuereinheit wurde falsch gescannt. Der QR-Code ist kaputt. Die WLAN-Verbindung reicht nicht aus. Die Bluetooth-Reichweite wurde überschritten. Der Weinschrank ist nicht angeschlossen. Die WLAN- oder Bluetooth-Verbindung des Telefons sind nicht aktiviert.
Fehlercode „EE“.	Fehler des Temperaturfühlers.
Fehlercode „HH“.	Alarm „hohe Temperatur“. Bitte ziehen Sie den Netzstecker des Weinschranks oder schalten Sie ihn aus, und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
Fehlercode „LL“.	Alarm „niedrige Temperatur“. Bitte ziehen Sie den Netzstecker des Weinschranks oder schalten Sie ihn aus, und wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.
Fehlercode „DD“.	Es liegt keine Störung vor. Das Gerät ist im Abtaumodus. => Bitte warten Sie, bis der Abtauvorgang beendet ist.
Es fließt Wasser aus dem Weinschrank.	Das Abflussloch in Ihrem Weinschrank ist verstopft. Der Weinschrank ist nicht ausreichend nach hinten geneigt. Der Wasserbehälter im hinteren Bereich des Weinschranks ist voll.
Die rote LED-Leuchte unter der Master-Steuereinheit blinkt ununterbrochen.	Der Weinschrank ist nicht mehr mit dem WLAN-Netz verbunden oder die WLAN-Verbindung wurde unterbrochen.
Eine oder mehrere LED-Leuchten an der Vorderseite der Ablageroste sind an.	Sie haben eine Positionsanfrage gestellt und haben die Flasche(n) entweder nicht herausgenommen oder abgelegt. Warten Sie 5 Minuten, bis die LED-Leuchte von selbst erlischt oder öffnen und schließen Sie die Tür des Weinschranks.

Die Tasten des Bedienfelds funktionieren nicht.	Überprüfen Sie, ob das Bedienfeld nicht gesperrt ist. In diesem Fall wird ein Vorhängeschloss auf dem Display angezeigt. Entsperren Sie das Bedienfeld, indem Sie 3 Sekunden lang auf das Vorhängeschloss-Symbol drücken.
Es gibt Unterschiede zwischen meinem digitalen Verzeichnis und meinem physischen Weinschrank (mehr/weniger Flaschen).	Haben Sie während eines Stromausfalls Änderungen vorgenommen? Schauen Sie in der Rubrik FAQ in der Vinotag-App nach, um zu erfahren, wie Sie Unterschiede im Flaschenbestand lösen können.
Ich kann den QR-Code des Kellers nicht scannen	Bevorzugen Sie den Scan des QR-Codes, der sich unten auf dem Qualitätsblatt Ihres Kellers befindet. Legen Sie das Qualitätsblatt auf eine trockene, ebene Unterlage im Licht, um das Scannen des QR-Codes zu erleichtern. Wenn Sie den QR-Code des Kellers (unter der Masterbox) scannen möchten, empfehlen wir Ihnen, das LED-Licht des Weinkellers einzuschalten. Durch Erhöhen der Helligkeit können Sie den QR-Code mit Ihrem Telefon leichter erkennen . Bei Telefonen, die eine bestimmte Entfernung zum Fokussieren benötigen, können Sie das obere Regal Ihres Kellers herausziehen, um einen besseren Abstand zwischen der Linse Ihres Telefons und dem Keller-QR-Code zu haben.
Das Etikett des Weins, den ich fotografiere, wird von der Bewerbung nicht erkannt	Das über die Bewerbung aufgenommene Foto muss von guter Qualität sein (nicht verwackelt), das Foto muss so aufgenommen werden, dass das Weinetikett den weißen Rahmen der Bewerbung ausfüllt. Wenn dies immer noch nicht funktioniert, versuchen Sie, eine Nahaufnahme des Namens des Weins zu machen.

Fehlercodes

Fehlercode	Bedeutung
HH	larm bei hoher Temperatur. Stoppen Sie den Keller und wenden Sie sich an einen zugelassenen Techniker
LL	Untertemperaturalarm Stoppen Sie den Keller und wenden Sie sich an einen zugelassenen Techniker
DD	Gerät abtauen. Normalbetrieb
EE	Fehler Temperaturfühler Schalten Sie den Weinkeller ab und wenden Sie sich an einen zugelassenen Techniker
E0	Störungsalarm. Stoppen Sie den Keller und wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker.
E1	Störungsalarm. Stoppen Sie den Keller und wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker.
E2	Störungsalarm. Stoppen Sie den Keller und wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker.
E3	Störungsalarm. Stoppen Sie den Keller und wenden Sie sich an einen autorisierten Techniker.

Wenn andere Codes auf Ihrem Display angezeigt werden (A, B, C, D, E, G, I, J, K, M, N, O), wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

9. UMWELT



Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2019/290/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Wenn Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie mit bei der Vermeidung potenzieller negativer Auswirkungen

auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch einen unangemessenen Umgang mit den Abfällen aus diesem Produkt entstehen können.
Das auf dem Gerät angebrachte Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne 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 Elektronikaltgeräte bzw. beim Kauf eines gleichwertigen Geräts zum Händler des neuen Geräts 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 Geräts 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.
Bei der Entsorgung des Geräts oder bei einem Weiterverkauf sind die personenbezogenen Daten des Benutzers ohne dessen Zutun geschützt. Diese Daten sind nicht im Weinschrank, sondern auf einem externen Server gespeichert. Es können keinerlei Informationen, die während der normalen Nutzung des Weinschranks übertragen wurden, nach dessen Entsorgung verwertet werden.

Wenn das Gerät weiterverkauft wird, muss der neue Benutzer den QR-Code auf der Master-Steuereinheit scannen und das vorgeschriebene Pairing-Verfahren durchführen. Durch diesen Vorgang werden alle zuvor auf dem Server gespeicherten Daten überschrieben. Auf diese Weise steht dem neuen Benutzer ein völlig leeres Konto zur Verfügung. Der ehemalige Benutzer kann von der Vinotag-App aus nicht mehr auf seine alten Daten zugreifen oder diese ansehen.

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.

10. WICHTIGER HINWEIS

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. Auslassungen technischer oder redaktioneller Art in dieser Bedienungsanleitung haftbar gemacht werden. Unverbindliches Dokument.

1. VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Lees met het oog op uw veiligheid en een juiste installatie van het apparaat aandachtig deze gebruiksaanwijzing, met inbegrip van de waarschuwingen en nuttige tips die erin zijn terug te vinden, voordat u het apparaat installeert en het voor het eerst gebruikt. Om te vermijden dat het apparaat wordt beschadigd en/of dat u onnodig verwond raakt, is het belangrijk dat de personen die worden geacht gebruik te maken van dit apparaat, volledig op de hoogte zijn van de werking en de veiligheidsfuncties ervan. Bewaar deze instructies voor later en denk eraan om deze vlak bij het apparaat op te bergen, zodat de instructies bij een verkoop of verhuizing met het apparaat worden meegegeven. Daardoor zal een optimale werking van het systeem kunnen worden gegarandeerd.

Bewaar deze gebruiksaanwijzing om elk gevaar voor verwondingen te vermijden. De fabrikant kan immers niet aansprakelijk worden gesteld, als het systeem verkeerd wordt behandeld.

Veiligheid van kinderen en andere kwetsbare personen

- Dit systeem mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of door personen die niet hebben geleerd om gebruik te maken van het apparaat, als ze worden geholpen door een geïnformeerde persoon die zich bewust is van de risico's die met het gebruik van het apparaat gepaard gaan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. De reiniging en het onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en ze in de gaten worden gehouden.
- Bewaar alle verpakkingen buiten het bereik van kinderen, want er bestaat gevaar voor verstikking.
- Als u beslist om het apparaat af te danken, haalt u de stekker uit de wandcontactdoos, snijdt u de aansluitkabel door (zo dicht mogelijk bij het apparaat) en verwijdert u de deur om te verhinderen dat de kinderen ermee spelen en zich laten elektrocuteren, of zich opsluiten in het apparaat.
- Als het apparaat met een magnetische deurpakking moet worden vervangen door een ander apparaat met een deurklink op de deur of op de pakking, gaat u nauwkeurig na of de deurklink buiten werking is, voordat u zich ontdoet van het oude apparaat. Zo vermijdt u dat dit apparaat in een val voor kinderen verandert.

- Houd het apparaat en het snoer van het apparaat buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Kinderen mogen geen flessen in het apparaat leggen of eruit halen.

Algemene veiligheid

OPGELET — Dit apparaat is ontworpen om in een huiselijke omgeving en in de volgende types omgevingen te werken:
- keukenruimten en installaties die in de handel verkrijgbaar zijn, werk- en kantooromgevingen;
- structuren van het type Bed and Breakfast;
- boerderijgebouwen en hotels, motels en andere instellingen die klanten ontvangen;
- industriële keuken en andere toepassingen die niet voor de detailverkoop zijn bestemd.

OPGELET — Berg in dit apparaat nooit brandbare stoffen zoals spuitbussen op, want deze zouden er kunnen uit lopen.

OPGELET — Als het voedingssnoer is beschadigd, moet u het onmiddellijk bij uw fabrikant of een gekwalificeerde handelaar laten vervangen, om elk gevaar voor elektrocutie te vermijden.

OPGELET — Houd de ventilatieopeningen goed vrij en ga na of de lucht door de openingen kan circuleren.

OPGELET — Beschadig het koelcircuit niet.

OPGELET — Gebruik geen elektrische apparaten aan de binnenzijde van het compartiment, tenzij die laatste door de fabrikant worden toegestaan.

OPGELET — Het koelsysteem en het isolerende systeem bevatten brandbare gassen. Wilt u het systeem afdanken, doe dat dan bij een erkend inzamelcentrum. Stel het apparaat nooit bloot aan vlammen.

Koelvloeistof

Er wordt het koelmiddel isobutaan (R600a) gebruikt in het koelcircuit van het systeem; het gaat om een licht ontvlambaar natuurlijk gas dat niet gevaarlijk is voor de omgeving. Ga tijdens het transport en de installatie van het systeem na of er geen onderdelen van het koelcircuit zijn beschadigd. Het koelmiddel (R600a) is een brandbare vloeistof.

Opgelet: brandgevaar

Als het koelcircuit werd beschadigd:
- Vermijd open vlammen en elke ontstekingsbron.
- Ventileer zorgvuldig de ruimte waarin het apparaat staat.

Het is gevaarlijk om de samenstelling van dit apparaat te wijzigen, op

welke manier ook.
Elke beschadiging van het snoer kan een kortsluiting en/of een elektrocutie veroorzaken.

Elektrische veiligheid

- Het voedingssnoer mag niet worden verlengd.
- Ga zorgvuldig na of de wandcontactdoos niet is beschadigd. Een wandcontactdoos in slechte staat kan een oververhitting van het systeem en de ontploffing ervan veroorzaken.
- Ga zorgvuldig na of u de wandcontactdoos van het apparaat kunt bereiken.
- Trek nooit aan de hoofdkabel.
- Sluit het snoer niet aan als de wandcontactdoos loshangt. Er bestaat gevaar voor elektrocutie of brand.
- U mag het apparaat nooit gebruiken als de bescherming van de binnenverlichting niet is geïnstalleerd.
- Deze wijnkast werkt op een eenfasige stroom van 220~240 V / 50 Hz.
- Voor het apparaat mogen geen verlengsnoeren, adapters of meervoudige contactdozen worden gebruikt. Het apparaat moet worden aangesloten op een geaarde contactdoos in overeenstemming met de geldende elektrische normen.

Dagelijks gebruik

- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het opslaan van wijn.
- Sla nooit brandbare stoffen of vloeistoffen in het apparaat op; dat zou een gevaar voor blootstelling met zich mee kunnen brengen.
- Laat nooit andere elektrische apparaten in dit apparaat werken (mixers, elektrische ijsturbines, enz.).
- Wanneer u het apparaat loskoppelt, moet u de stekker altijd in uw handen houden en mag u niet aan het snoer trekken.
- Plaats geen warme elementen of plastic onderdelen in dit apparaat.
- Dit apparaat moet worden gebruikt en behandeld in overeenstemming met bepaalde specifieke voorschriften. Raadpleeg de voorschriften die werden opgesteld op het gebied van opslag.
- Stel het apparaat niet rechtstreeks bloot aan de zon.
- Houd kaarsen, lantaarns en andere open vlammen weg van het apparaat, om brandgevaar te vermijden.
- Dit apparaat is bestemd om traditionele huishoudelijke dranken op te bergen.
- Het apparaat is zwaar. Wees voorzichtig wanneer u het verplaatst.
- Gebruik het voetstuk, de oplegplanken, de deuren en andere

soortgelijke elementen nooit om op te steunen.
- Om vallende voorwerpen te vermijden en te verhinderen dat het apparaat defect raakt, mag u de oplegplanken niet overladen.

Opgelet! Reiniging en onderhoud
- Voor ieder onderhoud, koppel het apparaat af en onderbreek de stroom.
- Reinig het apparaat niet met metalen voorwerpen, een stoomsysteem, vluchtige oliën, organische oplosmiddelen of schurende bestanddelen.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om het eventuele ijs te verwijderen. Gebruik een plastic schraper.

Belangrijke informatie over de installatie!
- **Opgelet**! **Om te voorkomen dat de wijnkast omvalt, is het belangrijk om eerst de plaatsen onder in de kast te vullen. De oplegplanken mogen niet tegelijk worden uitgetrokken of in uitgetrokken toestand worden gelaten. Het gewicht van de flessen kan de wijnkast naar voren doen kantelen. Het is belangrijk het gewicht van de flessen over de hele kast te verdelen, en voorzichtig met de kast om te gaan.**
- Om ervoor te zorgen dat de elektrische aansluitingen correct zijn, volg de volgende instructies die samen met de handleiding worden geleverd.
- Haal het apparaat uit de verpakking en ga na of er geen zichtbare schade is. Sluit het apparaat niet aan als het is beschadigd. Breng het verkooppunt waar u het apparaat hebt gekocht, altijd op de hoogte van schade. Bewaar in dat geval de verpakking.
- Het is raadzaam om minstens vierentwintig uur te wachten, voordat u het apparaat aansluit op de netstroom. Zo bent u zeker dat er voldoende olie wordt toegevoerd aan de compressor.
- Een goede luchtcirculatie is noodzakelijk om risico op oververhitting te vermijden. Volg zorgvuldig de meegeleverde installatie-instructies, om ervoor te zorgen dat er voldoende ventilatie is. **Opgelet**! **Dit koelapparaat is niet bedoeld voor gebruik als inbouwapparaat.**
- Zorg ervoor dat het apparaat de muren niet raakt en/of niet in aanraking komt met warme elementen (compressor, condensator, radiators, kooktoestellen, droogmachine ...), om brandgevaar en oververhitting van het apparaat te vermijden. Volg altijd de instructies voor de installatie op.
- Controleer dat de contactdozen gemakkelijk toegankelijk zijn nadat

het apparaat geïnstalleerd is.

- Zorg ervoor dat het voedingssnoer niet klem of beschadigd raakt wanneer u het apparaat installeert.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner dans des zones humides dont le taux d'humidité ambiant moyen serait de plus de 70%. Une humidité excessive peut altérer les composants électroniques et compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.
- Le produit ne doit pas être installé dans une pièce fermée non ventilée ou mal-ventilée , ni dans une pièce humide.

Storingen oplossen en onderdelen

- Elektriciteitswerkzaamheden moeten altijd worden uitgevoerd door een bevoegde en bekwame technicus.
- Dit apparaat moet worden gerepareerd door een erkend reparatiecentrum en er mogen uitsluitend originele onderdelen worden gebruikt.

De esthetische en functionele reserveonderdelen overeenkomstig VERORDENING (EU) 2019/2019 (bijlage II, punt 3.) worden gedurende een periode van 7 jaar of 10 jaar (lijst in bijlage II, punt 3.a.1 en 3.a.2) nadat het laatste exemplaar van het model op de markt is gebracht, ter beschikking gesteld van professionele reparateurs en eindgebruikers.

De lijst van reserveonderdelen en de procedure voor de bestelling ervan (toegang voor vakmensen / toegang voor particulieren) 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. Andere functionele onderdelen die niet in EU-verordening 2019/2019 zijn gespecificeerd, zijn gedurende 10 jaar beschikbaar.

De fabrieksgarantie is 1 jaar voor functionele onderdelen.



R600a
Veiligheidsinstructies

Opgelet: gebruik geen mechanische voorzieningen of andere middelen om het ontdooiingsproces te versnellen, tenzij die door de fabrikant worden aanbevolen.

Opgelet: versper geen enkel ventilatierooster van het apparaat.

Opgelet: sla in dit apparaat geen ontplofbare stoffen op zoals spuitbussen met een brandbaar drijfgas.

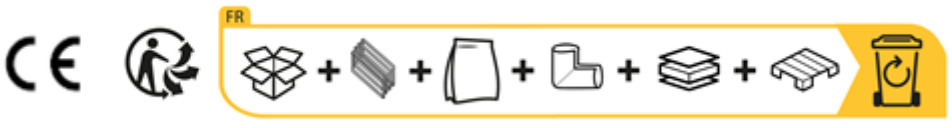
Opgelet: beschadig het koelcircuit van het apparaat niet.

Opgelet: aangezien de koeleenheden met isobutaan (R600a) werken, mogen ze niet in een ruimte met ontstekingsbronnen worden geplaatst. Het type koelvloeistof wordt aangegeven op het typeplaatje van de kast.

Opgelet: gebruik geen elektrische apparaten in de compartimenten van het apparaat, tenzij die van het door de fabrikant aanbevolen type zijn.

Dit apparaat is in overeenstemming met de eisen van de Europese richtlijnen en de eventuele wijzigingen ervan.

KARTONNEN DOZEN EN PAPIERVERPAKKINGEN MOETEN WORDEN GESORTEERD



2. TYPEPLAATJE

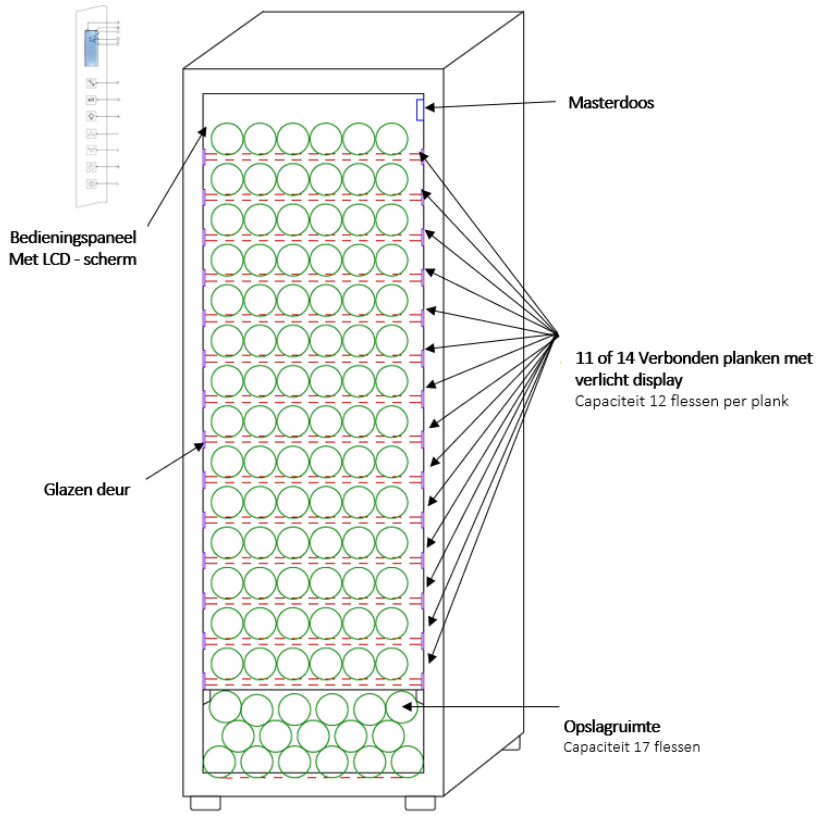
Het typeplaatje dat aan de binnenkant of achterkant van het apparaat (op basis van het model) gekleefd is, bevat alle specifieke informatie over uw apparaat.

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, enz.).

Zodra het apparaat geïnstalleerd en geladen is, kunt u niet meer zo gemakkelijk toegang tot het typeplaatje krijgen.

OPGELET: er kan geen hulp worden verleend zonder deze gegevens.

3. BESCHRIJVING VAN DE PRODUCTEN



Raadpleeg de online EPREL-database om meer te weten te komen over uw product. Zoals is bepaald in gedelegeerde verordening (EU) 2019/2016 van de Commissie, is alle informatie over dit koelapparaat beschikbaar in de EPREL-database (EPREL = European Product Database for energy labelling). Met deze database kunt u de informatie en technische documentatie van uw koelapparaat raadplegen. U kunt toegang krijgen 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 surfen en het model van uw koelapparaat in te voeren.

Aangekondigde capaciteit

REFERENTIE	FLES CAPACITEIT	AANTAL PLANKEN
ECELLAR150G2	149	11
ECELLAR185G2	185	14

- Op elke oplegplank kunnen 12 flessen worden bewaard.
- De wijnkast heeft een opslagruimte voor 17 flessen.

De aangekondigde capaciteit is de maximale capaciteit die is berekend op basis van het aantal oplegplanken dat samen met de wijnkast wordt verkocht. De verbonden oplegplanken van de ECELLAR zijn zo ontworpen dat ze plaats bieden aan champagneflessen. Deze bijzonderheid maakt het mogelijk om elk type fles van 75 cl te bewaren, zoals: bordelaises, champagneflessen, bourgogneflessen, elzasflessen, maar ook atypische formaten zoals proseccoflessen, sacchettoflessen, mateusflessen, enz.

Opgelet! De diameter van de flessen die op de oplegplanken worden geplaatst, mag niet meer dan 9 cm bedragen.

Als u flessen van verschillende grootte wilt opleggen, raden wij u aan om tussen uw grotere flessen telkens een standaard bordeauxfles te plaatsen. Zo kunt u eventuele opslagproblemen vermijden.
Als u flessen met een atypisch of groot formaat naast elkaar legt, kunt u er immers toe worden gedwongen om de plaatsen op uw oplegplank slechts gedeeltelijk te benutten. Door een standaardfles (bordeaux van 75 cl) af te wisselen met een atypische of grote fles, kunt u alle beschikbare plaatsen op uw oplegplank benutten.

Indien bepaalde flesformaten ondanks al onze inspanningen niet door de ECELLAR-oplegplanken worden gedetecteerd, dient u de onderstaande instructies te volgen:

Als een fles te groot is en niet tussen twee oplegplanken past, adviseren wij u het volgende:
- Leg de fles op de eerste oplegplank van uw wijnkast (van boven te beginnen).
- Leg de fles in de opslagruimte onder in de kast.

Indelingsaanbevelingen

De oorspronkelijke indeling van de voorzieningen in uw apparaat (oplegplanken ...) wordt aanbevolen, want met die indeling wordt de energie door het koelapparaat zo rationeel mogelijk gebruikt. Elke verandering in deze indeling kan van invloed zijn op het energieverbruik van het apparaat.

Radiofrequentiekenmerken

La Sommelière verklaart hierbij dat de **ECELLAR** -radioapparatuur in overeenstemming is met richtlijn 2014/53/EU en alle toepasselijke Europese richtlijnen. Richtlijn raadpleegbaar op: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/NL/TXT/?uri=CELEX%3A32014L0053&qid=1617885639187

- Radioband: 2400 MHz tot 2483,5 MHz
- Maximaal vermogen: 100 mW

De EG-verklaring kan worden geraadpleegd en gedownload op de website van La Sommelière: https://www.lasommeliere.com/fr-FR/content/19-notices-et-documents-techniques

4. INSTALLATIE-INSTRUCTIES
Voordat u uw wijnkast in gebruik neemt

- Verwijder de verpakking rondom en binnenin.
- Laat uw apparaat ongeveer 24 u rechtop staan alvorens het in gebruik te nemen. Dit verkleint de kans dat het koelsysteem door het transport niet goed zal werken.
- Maak de binnenkant schoon met behulp van een doek en lauw water.
- Wanneer u uw apparaat installeert, dient u een goedgekeurde locatie te kiezen.
- Plaats uw wijnkast op een ondergrond die sterk genoeg is om de kast te dragen wanneer de kast volledig is gevuld.
- Stel de voeten van uw apparaat zo af dat de voorkant van uw wijnkast waterpas staat en de achterkant iets naar achteren helt. Deze schuine stand helpt de laden of oplegplanken op hun plaats te houden, ondanks het gewicht van de flessen. De schuine stand garandeert ook de goede afvoer van condenswater en de goede afdichting van de deurpakking.
- Voldoende ventilatie is noodzakelijk. Versper nooit luchtuitlaten.
- **Dit apparaat is een vrijstaand type en kan niet ingebouwd worden. Volg de installatie-instructies.**
- Sluit de kelder aan op een enkel stopcontact, laat een ruimte van 15 cm vrij tussen de achterkant van de kelder en de muur
- Stel de voeten van uw apparaat zo af dat de voorkant van uw wijnkast waterpas staat en de achterkant iets naar achteren helt (het is raadzaam om een luchtbelwaterpas te gebruiken). Dit voorkomt dat de kast gaat bewegen door instabiliteit, wat lawaai en trillingen produceert, en zorgt ervoor dat de deur perfect luchtdicht is.
- De vrijstaande wijnkelder is niet bedoeld om te worden ingebouwd of als inbouwapparaat. Laat minimaal 15 cm ruimte tussen de muur en de achterkant van de wijnkelder en tussen eventuele meubels en/of apparaten rondom de wijnkelder. Plaats niets op de wijnkelder.
- Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor de opslag van wijn.
- Dit apparaat bevat ontvlambaar koelgas. Zorg er dus voor dat de koelslang tijdens het transport nooit wordt beschadigd.

Opgelet

- Sla gesloten flessen op.
- Leg niet te veel flessen in het apparaat.
- Open de deur nooit langer dan nodig.
- Bedek de oplegplanken niet met aluminiumfolie of ander materiaal dat een goede luchtcirculatie kan verhinderen.
- Indien de wijnkast gedurende lange tijd in ongevulde toestand moet worden gelaten, wordt aanbevolen om de stekker uit de contactdoos te trekken en na een zorgvuldige reiniging de deur op een kier te laten staan, zodat de lucht kan circuleren en schimmel- en geurvorming wordt voorkomen.

OPGELET: houd het apparaat uit de buurt van stoffen die brand kunnen veroorzaken.

Uw wijnkast installeren

Opgelet! Om te voorkomen dat de wijnkast omvalt, is het belangrijk om eerst de plaatsen onder in de kast te vullen. De oplegplanken mogen niet tegelijk worden uitgetrokken of in uitgetrokken toestand worden gelaten. Het gewicht van de flessen kan de wijnkast naar voren doen kantelen. Het is belangrijk het gewicht van de flessen over de hele kast te verdelen, en voorzichtig met de kast om te gaan.

Voeding

Sluit de wijnkast aan op een enkelvoudige wandcontactdoos van het type E.

De wijnkast moet worden aangesloten op één gemakkelijk bereikbare contactdoos.

Alle problemen met betrekking tot het vermogen en/of de aarding moeten worden behandeld door bevoegd personeel (elektricien, erkende dienst).

Opstelling

- **Opgelet**! De kast moet in een schone (niet-stoffige), vorstvrije omgeving worden geplaatst, uit de buurt van warmtebronnen zoals een radiator, een oven, zonlicht ... De kast mag niet buiten worden geplaatst.

- Zet de wijnkast op een voldoende stevige ondergrond die bestand is tegen het gewicht in geladen toestand.

- Gebruik de regelbare voeten aan de onderkant van de wijnkast om het apparaat stabiel te plaatsen.

Dit apparaat is geschikt voor gebruik in ruimten met een heel specifieke omgevingstemperatuur. Deze klimaatklasse wordt aangegeven op het typeplaatje.

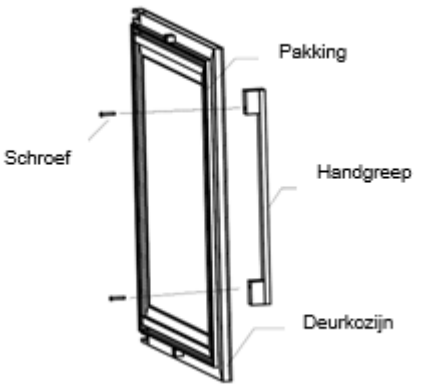
Wanneer u een plaats voor uw apparaat kiest, moet u ervoor zorgen dat de vloer waterpas en stevig is en dat de ruimte goed geventileerd is. Dit apparaat is geschikt voor gebruik in ruimtes met een zeer specifieke omgevingstemperatuur, deze klimaatklasse is aangegeven op het typeplaatje. De omgevingstemperatuur beïnvloedt de binnentemperatuur en vochtigheid van uw kelder. Voor een optimale werking zijn uw kelderinstellingen gemaakt voor omgevingstemperaturen van 23°C tot 25°C.

De temperatuur van het apparaat kan worden ingesteld tussen 5 °C en 20 °C. De temperatuur wordt ingesteld met behulp van een thermostaat. Verandering van de temperatuur leidt tot een hoger energieverbruik.

Het apparaat garandeert dat de temperatuur gehandhaafd blijft zolang het in werking is en onder normale omstandigheden wordt gebruikt. De temperatuur in het apparaat en het energieverbruik ervan kunnen door tal van factoren worden beïnvloed: omgevingstemperatuur, blootstelling aan zonlicht, aantal deuropeningen en opgeslagen hoeveelheid ... Lichte temperatuurschommelingen zijn volkomen normaal en komen overeen met de koelcycli van het apparaat. Deze variaties hebben echter geen invloed op de temperatuur van de wijn, aangezien ze te kort zijn voor een warmte-uitwisseling met de flessen.

De handgreep aanbrengen

Ga bij het monteren van de handgreep van uw kelder voorzichtig te werk om het glas van de deur niet te breken. Monteer de handgreep alleen met een handmatige schroevendraaier. Gebruik geen elektrisch gereedschap dat het glas kan breken. Draai de schroeven voorzichtig vast, beginnend met de bovenste, draai ze niet helemaal vast. Installeer vervolgens de onderste schroef, zodra de 2 schroeven zijn geplaatst, past u de aanscherping aan om de handgreep correct te bevestigen, maar zonder te hard te schroeven.



VOORZICHTIG niet tot de limiet vastdraaien. Te veel schroeven kan het glas breken.

- Haal de handgreep en de twee schroeven uit de plastic zak in de kast.
- Voordat u de handgreep installeert, moet u de pakking van de deur gedeeltelijk verwijderen. De dichtheid van de pakking wordt daarbij op geen enkele manier aangetast, als u dat op de juiste manier doet.
- Maak de pakking vanaf de hoek van de deur zo ver als nodig los en plaats de twee schroeven vervolgens in de gaten van de handgreep.
- Schroef de handgreep vast en plaats de pakking terug in de deurgleuf. Eindig daarbij in de hoek.

Wifi-bereik van de kast

Opgelet! **De ECELLAR-kast werkt met een wifi-verbinding.**
Opgelet! **Het is de verantwoordelijkheid van de gebruiker om ervoor te zorgen dat het wifi-netwerk toereikend is (snelheid/signaalsterkte) voor de goede werking van de verbonden kast.**

- Het gebruik van een wifi-versterker of -repeater kan nodig zijn voor een verbinding met lage snelheid.

Als de internetverbinding met de ECELLAR wegvalt, slaat de ECELLAR tot 100 gebeurtenissen op zodra de verbinding is hersteld.
De gegevens en een voorraadupdate worden naar de server gestuurd.
Bij meer dan 100 gebeurtenissen worden de oudste door de nieuwe gewist.
De gebruiker kan ze zien in de rubriek "Waarschuwingen" van zijn applicatie.

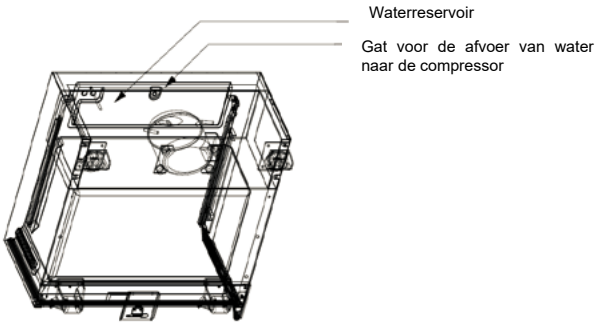
Bij een stroomonderbreking kan de kast geen bewegingen registreren en verliest het apparaat ook de gebeurtenissen die nog moesten worden gesynchroniseerd met de server.
Wanneer het apparaat na een stroomonderbreking opnieuw wordt gestart, wordt de laatste op de cloud opgeslagen versie gebruikt om de inhoud van de kast van dat ogenblik weer te geven. Daarom is het belangrijk dat de inhoud van de kast tijdens een stroomonderbreking niet wordt gewijzigd, om te voorkomen dat uw digitaal register afwijkt van de inhoud van uw kast.

Bluetoothbereik van de kast

Opgelet! De ECELLAR-kast werkt met bluetooth voor de koppeling van de kast aan het wifi-netwerk. Tijdens het dagelijks gebruik communiceert de kast alleen via het wifi-netwerk.

Het bluetoothbereik van de kast is maximaal 3 m met de deur dicht.

Vochtigheid



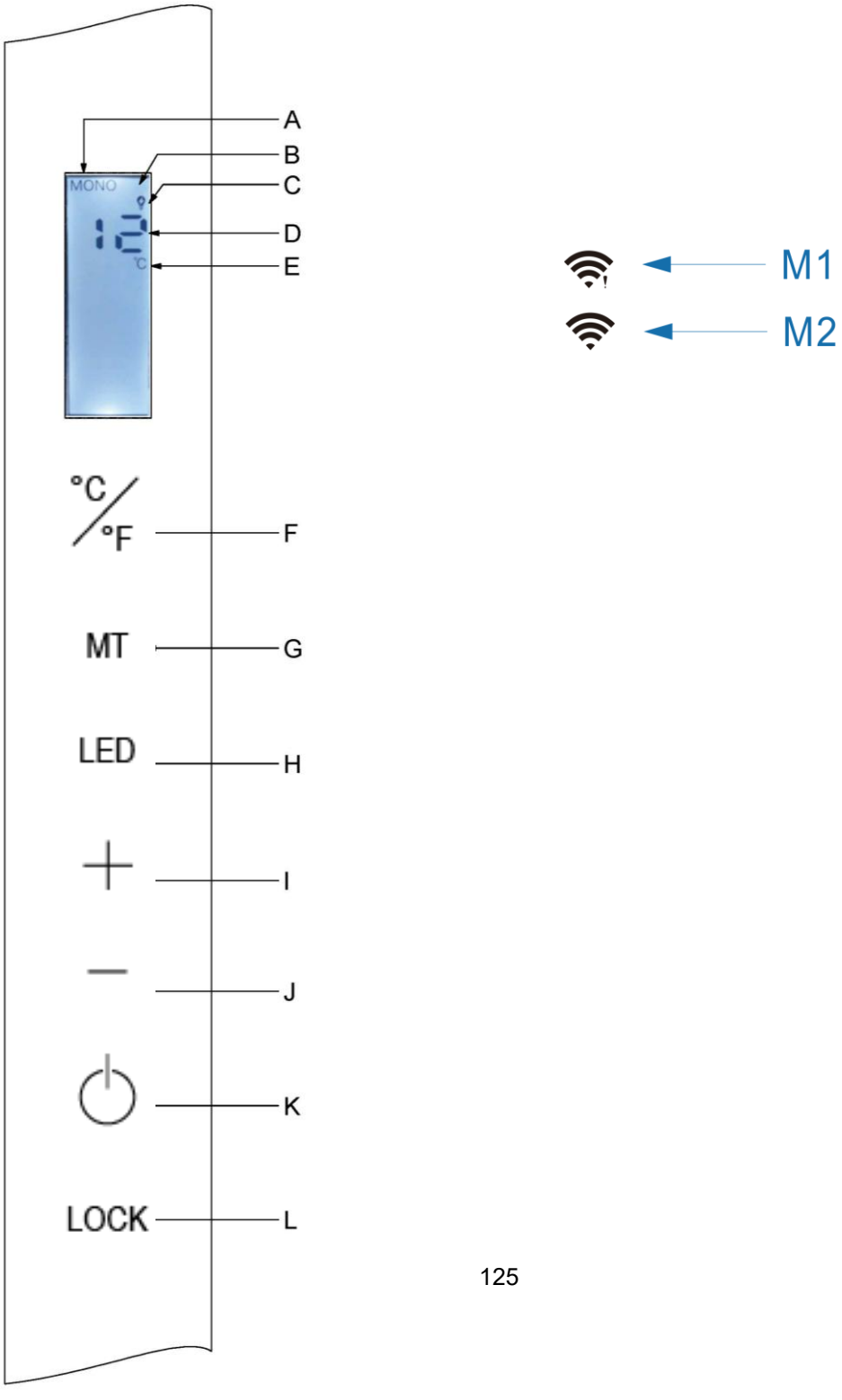
In uw kast is boven op de trede van de compressor een wateropvangbak voorzien, waarin u regelmatig water zult zien om de vochtigheidsgraad in uw kast op peil te helpen houden.

- Als er te veel water in deze bak zit, wordt dat teveel via het condensafvoergat afgevoerd naar een opvangbak boven de compressor.
- Denk eraan om uw kast iets naar achteren te kantelen door de twee voorste voeten los te schroeven, zodat het water goed kan weglopen.
- Het afvoergat mag niet versperd zijn.

5. GEBRUIKSVOORSCHRIFTEN

Bedieningspaneel

De kasten **ECELLAR** zijn uitgerust met een elektronisch bedieningspaneel met LCD-scherm. Het bedieningspaneel bevindt zich aan de linkerkant in de kelder
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).



PUNT	BESCHRIJVING
A	Geeft de kastmodus aan: MONO (één temperatuur) of AUTO (meerdere temperaturen).
B	Slotcontrolelampje, geeft aan dat het touchpad is vergrendeld.
C	Lichtcontrolelampje, geeft aan of het licht is ingeschakeld.
D	Temperatuur geprogrammeerd in de kelder. Standaard geeft de ECELLAR de ingestelde temperatuur weer op het digitale scherm, maar u kunt de werkelijke temperatuur in uw kelder raadplegen door de I + J-toetsen gedurende 3 seconden ingedrukt te houden. Vervolgens wordt de werkelijke temperatuur die door de sonde wordt gelezen op het scherm weergegeven en flits. Laat de toetsen los en het scherm keert terug naar het weergeven van de ingestelde temperatuur. De kelder profiteert van een back-up van de instellingen, de geprogrammeerde temperatuur wordt onthouden in geval van een stroomstoring en de geprogrammeerde instelling wordt hersteld zodra de stroom terugkeert.
E	Controlelampje voor de meeteenheid van de temperatuur, aangegeven in graden Celsius met het symbool °C of in graden Fahrenheit met het symbool °F.
F	Knop om de meeteenheid van de temperatuur te wijzigen: - Graden Celsius, aangegeven met het symbool "C", of - Graden Fahrenheit, aangegeven met het symbool "F".
G	Selectie van keldermodus; Standaard staat de kelder in de MONO-modus. Druk één keer om de kelder in de AUTO-modus te zetten (gebruik met meerdere temperaturen). De moduskeuze kan worden geselecteerd vanuit de Vinotag-applicatie.
H	Knop om het licht in/uit te schakelen.
I	Knop voor het aanpassen van de temperatuur. Druk op deze knop om de temperatuur te verhogen totdat de gewenste temperatuur is bereikt. De keldertemperatuur is instelbaar tussen 5°C en 20°C in de MONO-modus (monotemperatuur). In de AUTO-modus (multi-temperatuur) beheert de kelder alleen de binnentemperatuur van de kelder; deze knoppen werken niet in deze modus. De temperatuur kan ook worden aangepast vanuit de Vinotag-applicatie voor de MONO-temperatuurmodus.
J	Knop voor het aanpassen van de temperatuur. Druk op deze knop om de temperatuur te verlagen totdat de gewenste temperatuur is bereikt. De keldertemperatuur is instelbaar tussen 5°C en 20°C in de MONO-modus (monotemperatuur). In de AUTO-modus (multi-temperatuur) beheert de kelder alleen de binnentemperatuur van de kelder; deze knoppen werken niet in deze modus. De temperatuur kan ook worden aangepast vanuit de Vinotag-applicatie voor de MONO-temperatuurmodus.
K	Druk op deze knop om de kast in of uit te schakelen zonder de kast los te koppelen.
L	Standaard is het bedieningspaneel ontgrendeld. Druk op deze knop om te ontgrendelen - vergrendel het bedieningspaneel. Houd de knop 3 seconden ingedrukt om het scherm te vergrendelen of ontgrendelen. Er verschijnt een hangslotpictogram (B) wanneer het bedieningspaneel is vergrendeld. Zonder actie van uw kant en automatisch na 15 seconden wordt het scherm donker om naar de stand-by/ECO-modus te gaan (alleen als het bedieningspaneel is vergrendeld met het hangslotpictogram op het scherm). De toetsen op het bedieningspaneel zijn alleen bruikbaar als het paneel ontgrendeld is.
M1	Houd de K+L-toetsen 3 seconden ingedrukt om de wifi van de wijnkelder in of uit te schakelen. Het M1-pictogram verschijnt wanneer WiFi is uitgeschakeld, het M2-pictogram verschijnt wanneer WiFi is ingeschakeld.
M2	Houd de F+G-toetsen 6 seconden ingedrukt om de WiFi te resetten. Wanneer het Wifi-pictogram gedurende 3 seconden verdwijnt en vervolgens weer knippert, betekent dit dat de Wifi-reset succesvol is voltooid.

De achtergrondverlichting van het display wordt automatisch uitgeschakeld na 15 seconden inactiviteit nadat het display is vergrendeld en wordt weer ingeschakeld zodra u opnieuw op een willekeurige toets drukt. Wanneer er een foutcode of alarm aanwezig is, wordt het scherm automatisch ontgrendeld. De spaarmodus (achtergrondverlichting in stand-by) is alleen beschikbaar als het scherm vergrendeld is, anders blijft het scherm altijd aan.

Alarmen

Om ervoor te zorgen dat uw wijnen volkomen veilig zijn, is uw kast uitgerust met een alarmsysteem:
- Alarm hoge temperatuur (HH-code)
- Alarm lage temperatuur (LL-code)
- Foutcodes type E1/E2…

Deze alarmen zijn voorgeprogrammeerd. Als de kelder na 12 bedrijfsuren een temperatuurverschil van ± 4°C detecteert ten opzichte van de ingestelde temperatuur, geeft de kelder een foutcode weer die overeenkomt met het gedetecteerde probleem.
Om het akoestische alarm uit te schakelen, drukt u op een van de knoppen op het bedieningspaneel.
BELANGRIJK: Als een van deze alarmen wordt geactiveerd, koppelt u uw apparaat los en neemt u contact op met de klantenservice.

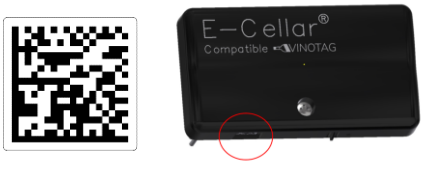
Masterdoos



Uw kast is uitgerust met een masterdoos. Deze doos wordt rechtsboven in de kast geplaatst en maakt de verbinding mogelijk tussen de oplegplanken en de VINOTAG®-smartphoneapplicatie via wifi-gegevenstransmissie.

Opgelet! Er mag in geen geval met deze doos worden geknoeid en ze mag niet beschadigd raken.
Deze doos is aan de onderkant uitgerust met een controlelampje dat informatie geeft over de status van de kast, en met een drukknop waarmee de wifi-verbinding van de kast met het netwerk kan worden "gereset". Als het controlelampje continu knippert, betekent dit dat de kast niet is verbonden of dat de verbinding ervan met een wifi-netwerk is verbroken.
Deze doos is ook uitgerust met een QR-code onder de onderkant (de QR-code is ook toegankelijk op het kwaliteitsblad dat u bij de aankoop van uw kelder krijgt of linksonder op de kelder, naast het naamplaatje).

- Eerste gebruik



De QR-code wordt gebruikt om de kast te koppelen (via bluetooth). U moet deze QR-code bij het eerste gebruik scannen om uw kast met het wifi-netwerk te verbinden.

Let op: het scannen van de QR-code en de koppelingsprocedure hoeft slechts één keer te worden uitgevoerd! Als u deze handeling uitvoert op een kelder die al aan een gebruiker is gekoppeld, wordt u de nieuwe eigenaar ervan en overschrijft u alle gegevens die eerder aan de kelder waren gekoppeld. U krijgt dus de beschikking over een lege kelder en de voormalige eigenaar heeft geen toegang meer tot de kelder. Houd er rekening mee dat deze actie onomkeerbaar is en dat overschreven gegevens niet kunnen worden hersteld.

Opgelet! Wanneer de mastermodule niet is verbonden met een wifi-netwerk, knippert er aan de onderkant van de module continu een rode led.

Opgelet! U mag de verschillende QR-codes in de ECELLAR niet verwijderen, want die zijn nuttig wanneer de kast wordt gekoppeld of onderhouden.

Opgelet! Voor een correct gebruik van uw kast moet u die laatste installeren waar de wifi-ontvangst gegarandeerd goed is.

- **De verbinding met het wifi-netwerk resetten of van operator veranderen**

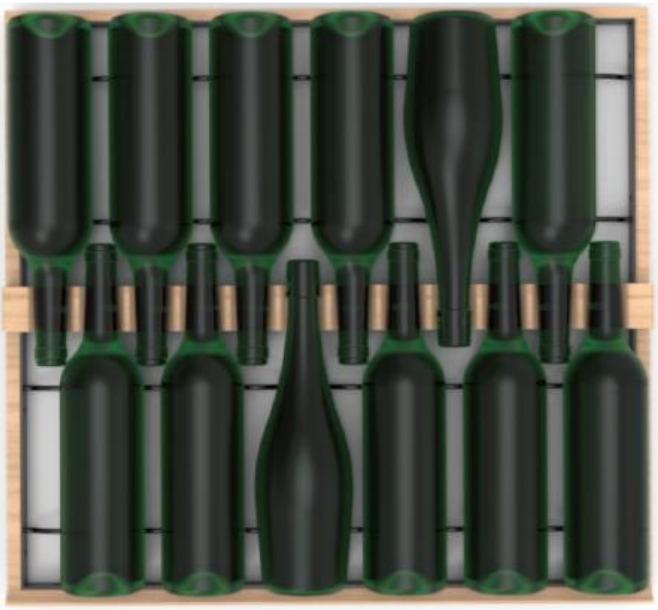
Om een Wifi reset uit te voeren zijn 2 handelingen nodig. Druk eerst 5 seconden op de drukknop onder de masterbox. Houd met één hand de plastic doos stevig van bovenaf vast en druk van onderaf met uw duim op de kleine knop. De rode LED onder de doos begint snel te knipperen.
Druk vervolgens op het bedieningspaneel in de kelder gedurende 5 seconden op de MT- en C/F-knoppen op het bedieningspaneel (ontgrendeld), het wifi-pictogram knippert en zoekt naar het nieuwe wifi-netwerk.
Deze handeling is handig bij een wijziging van de internetbox of bij abnormaal verlies van verbinding.

Verbonden oplegplanken

De kelder **ECELLAR150G2** is uitgerust met 11 verbonden planken.
De kelder **ECELLAR185G2** is uitgerust met 14 verbonden planken.
Deze planken zijn ontwikkeld, geproduceerd en geassembleerd in Frankrijk.

De oplegplanken communiceren met de masterdoos van uw kast. De flessen worden kop aan staart op de oplegplanken geplaatst, op de 12 vastgestelde plaatsen.

- De flessenhalzen moeten op de centrale lat rusten, ter hoogte van de vooraf bepaalde plaatsen. Het controlelampje dat overeenkomt met de positie, knippert 2 keer om aan te geven dat uw fles correct is gedetecteerd. Indien de fles niet correct is neergelegd, is het mogelijk dat de hals niet wordt gedetecteerd door de sensor. Corrigeer de positie van de fles op de oplegplank om een goede detectie te waarborgen. Het controlelampje knippert twee keer om te bevestigen dat de handeling is gevalideerd.
- Flessen die op de oplegplanken rusten, doen dat onder een licht schuine hoek van 4° (vier graden); dat is normaal en vergemakkelijkt de detectie van de flessenhalzen door de sensoren.
- Het is belangrijk dat de flessenhalzen recht op de centrale lat rusten. De halzen mogen niet hoger of schuin liggen op de centrale lat, want dat kan de detectie van de flessen beïnvloeden.



- **Opgelet!** Om te voorkomen dat de wijnkast omvalt, is het belangrijk om eerst de plaatsen onder in de kast te vullen. De oplegplanken mogen niet tegelijk worden uitgetrokken of in uitgetrokken toestand worden gelaten. Het gewicht van de flessen kan de wijnkast naar voren doen kantelen. Het is belangrijk het gewicht van de flessen over de hele kast te verdelen, en voorzichtig met de kast om te gaan.
- **Opgelet**! Trek de 11 verbonden planken niet tegelijkertijd uit als ze eenmaal zijn geladen.
- **Opgelet**! Als flessen op een oplegplank worden neergelegd, dient dat voorzichtig te gebeuren om de centrale steun niet te beschadigen.
- **Opgelet**! De oplegplanken zijn niet gemaakt voor flessen met een diameter van meer dan 9 cm.
- **Opgelet**! Als een fles breekt, is het belangrijk dat u de flessen verwijdert en de gaten van de centrale lat van de oplegplanken waarin de sensoren zijn geplaatst, met een zachte en droge doek reinigt. Zorg ervoor dat u uw flessen opnieuw scant voordat u ze terug in uw kast legt.
- **Opgelet**! De eerste keer dat u de kast gebruikt, moet u de plastic beschermfolie verwijderen die op de voorkant van elke oplegplank is aangebracht.

De oplegplanken zijn uitgerust met controlelampjes (leds) die het volgende kunnen aangeven voor de gebruiker:

- Gezochte fles(sen)
- Aanbevolen plaats (zie paragraaf over de ESOMMELIER-functie)
- Detectie van flessen door de kast wanneer een fles wordt verwijderd of toegevoegd

Opgelet: in een bepaald geval is het mogelijk dat de leds op de voorkant van de oplegplanken blijven branden. In het elektronische systeem is een vertraging van 5 minuten geprogrammeerd. Na die vertraging gaan de leds automatisch uit.

Gebruiksmodi

Uw kast heeft twee temperatuurmodi:

- De modus **"één temperatuur"** is standaard geactiveerd. Hiermee kan in de hele kast één temperatuur tussen +5 en +20 °C worden gekozen.
  In deze modus worden de ventilatoren geactiveerd om de luchtcirculatie in de kast te waarborgen.
  De temperatuur op het digitale scherm komt overeen met de ingestelde temperatuur en de melding "MONO" wordt weergegeven.

- De modus **"meerdere temperaturen"** maakt het mogelijk verschillende temperaturen in de kast te verkrijgen, van hoog naar laag, met een warmere temperatuur bovenaan in de kast, een gematigde temperatuur in het midden en een koudere temperatuur onderaan in de kast.
  In deze modus zijn de ventilatoren gedeactiveerd.
  De ingestelde temperatuur is een vaste temperatuur en kan niet worden gewijzigd. Op het scherm verschijnt "AUTO"; het apparaat regelt de temperatuur automatisch. Er hoeft niets te worden ingesteld.

Dit zijn de temperaturen die in de modus voor meerdere temperaturen kunnen worden bereikt onder normale gebruiksomstandigheden, dat wil zeggen een omgevingstemperatuur van maximaal 25 °C (zie paragraaf "Uw wijnkast installeren").

De in de tabel aangegeven temperatuurverdeling is louter ter informatie, aangezien er variaties tussen de verschillende niveaus kunnen optreden naargelang van de koelcycli, het aantal flessen dat in de kast is gelegd, en de omgevingstemperatuur buiten. De luchtstroom in de kast wordt door deze verschillende factoren beïnvloed.

ECELLAR185G2:

Oplegplank (boven naar beneden)	**Temperatuurbereik**	
1	14 °C tot 18 °C	Geschikt om rode wijnen te bewaren voor degustatie.
2		
3		
4	10 °C tot 14 °C	Geschikt om uw wijnen en champagnewijnen op te leggen.
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11	5 °C tot 10 °C	Geschikt om witte of rosé- en champagnewijnen op degustatietemperatuur te bewaren
12		
13		
14		

ECELLAR150G2:

Oplegplank (boven naar	**Temperatuurbereik**	

beneden)		
1	14 °C tot 18 °C	Geschikt om rode wijnen te bewaren voor degustatie.
2		
3		
4	10 °C tot 14 °C	Geschikt om uw wijnen en champagnewijnen op te leggen.
5		
6		
7		
8		
9	5 °C tot 10 °C	Geschikt om witte of rosé- en champagnewijnen op degustatietemperatuur te bewaren.
10		
11		

Het apparaat garandeert dat de temperatuur gehandhaafd blijft zolang het in werking is en onder normale omstandigheden wordt gebruikt. De temperatuur in het apparaat en het energieverbruik ervan kunnen door tal van factoren worden beïnvloed: omgevingstemperatuur, blootstelling aan zonlicht, aantal deuropeningen en opgeslagen hoeveelheid ... Lichte temperatuurschommelingen zijn volkomen normaal.

- **Demonstratiemodus**

Uw apparaat is voorzien van een demonstratiemodus. Wanneer deze modus is geactiveerd, zijn de compressor, de ventilatoren en de alarmen gedeactiveerd, maar behoudt de kast zijn weergave- en lichtfuncties.

Om deze modus te activeren, moet u de lichttoetsen (H) + C/F (F) gedurende 3 seconden ingedrukt houden, waarna de weergegeven temperatuur of het AUTO-pictogram 5 keer zal knipperen.
Om de demonstratiemodus te verlaten, herhaalt u dezelfde handeling.

- "**ESOMMELIER**®"-modus

De ESOMMELIER®-modus is een functie die u helpt bij het plaatsen van uw flessen, en die alleen kan worden gebruikt als u een verbonden LA SOMMELIERE-kast en een actieve VINOTAG®-account hebt.

Deze functie adviseert u de ideale plaats om uw wijn te bewaren.
Wanneer u een fles scant, identificeert VINOTAG® het type wijn; voor elk type wijn worden bewaartemperaturen aanbevolen voor een optimale bewaring.
Bepaalde plaatsen in uw kast zijn dus beter geschikt naargelang van het type wijn.
In deze modus stelt de kast beschikbare plaatsen voor die geschikt zijn voor de gescande wijnfles; in de kast gaan controlelampjes branden om u maximaal 12 plaatsen in één keer te tonen.

Wintersysteem

Uw kast is uitgerust met een automatisch verwarmingssysteem, ook "wintersysteem" genoemd. Wanneer de door de kastdetector gemeten temperatuur te koud is in vergelijking met de ingestelde waarde, wordt de kastweerstand geactiveerd om de temperatuur te doen stijgen.

Dit systeem wordt automatisch en zonder tussenkomst van de gebruiker geactiveerd en gedeactiveerd. De automatische activering of deactivering van het wintersysteem heeft geen invloed op de bewaring van uw wijn.

De VINOTAG®-applicatie

De kelders **ECELLAR** zijn compatibel met de VINOTAG®-toepassing voor wijnkelderbeheer.

Om uw kast verbonden te gebruiken, dient u:

- Over een voedingsbron te beschikken om de kast van stroom te voorzien.
- De VINOTAG®-applicatie te hebben gedownload via de App Store of de Google Play Store, en een gebruikersaccount te hebben aangemaakt.
- Over een stabiele internetverbinding (wifi) te beschikken.
- Over een ECELLAR-kastmodel te beschikken.

VINOTAG®-functies

Met de VINOTAG®-applicatie kunt u:

- Uw wijnkasten creëren, personaliseren en beheren.
- Flessen toevoegen/verwijderen.
- Uw wijninventaris (de wijnflessen die in uw kast liggen) raadplegen en uw eigen wijninformatiebladen opstellen. VINOTAG® is in het kader van de Premium-optie verbonden met VIVINO®, om u in staat te stellen gedetailleerde wijninformatiebladen uit de VIVINO®-database te exporteren.
- Uw wijnbibliotheek aanmaken en raadplegen. Dankzij de exclusieve samenwerking tussen VINOTAG® en VIVINO® kunt u gedetailleerde wijninformatiebladen uit de VIVINO®-database opslaan en raadplegen.
- De visualisatie van uw kast(en) met uw familie of vrienden delen.
- Op de hoogte worden gebracht wanneer uw wijnen op hun hoogtepunt zijn, wanneer u uw kastfilter moet vervangen of wanneer uw favoriete wijn bijna op is.
- (Een) specifieke fles(sen) in uw kast in één oogopslag identificeren dankzij een systeem van controlelampjes.
- De beschikbare plaatsen in uw kast in één oogopslag lokaliseren dankzij een systeem van controlelampjes.
- Beheer op afstand de parameters van uw kelder (verlichting, temperatuur)

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:

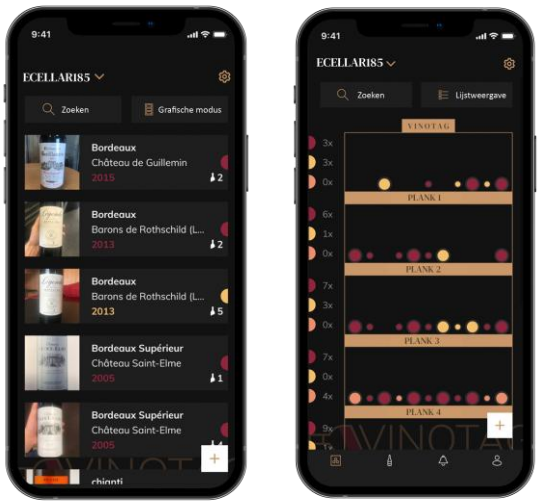


Mijn kast **Mijn wijnen** **Waarschuwingen** **Profiel**

- **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.

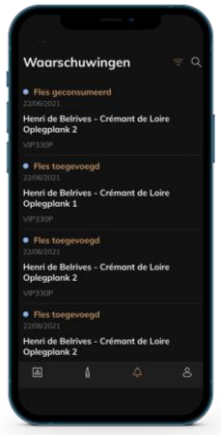
- Een wishlist aanmaken; u kunt er wijnen in opslaan die u bij vrienden hebt gedegusteerd of die u wilt kopen. In de wijnbibliotheekruimte kunt u een verlanglijstje aanmaken.

- 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.

- **Waarschuwing filter vervangen**: uw kast waarschuwt u wanneer de koolfilter moet worden vervangen. De datum waarop de filter moet worden vervangen, wordt automatisch ingesteld wanneer u een nieuwe kast registreert. **Opgelet**! Wanneer u uw filter vervangt, dient u eraan te denken om deze actie in uw kast te registreren, zodat de teller weer op de huidige dag komt te staan (standaard moet de filter elk jaar worden vervangen).

- **Voorraadwaarschuwing**: u kunt voorraadwaarschuwingen programmeren voor een bepaalde wijn en een bepaalde hoeveelheid. De applicatie waarschuwt u dat de wijn in kwestie bijna op is (de "bijna op"-hoeveelheid wordt door u bepaald; de waarschuwing kan op een aantal flessen worden ingesteld).

    - **Technische waarschuwingen**: deze waarschuwingen wijzen op een technisch probleem of een actie die in de kast is ondernomen: fles geconsumeerd; fles toegevoegd; kast aangemaakt; kast toegevoegd; gebruiker X is aan uw kast toegevoegd ... In geval van een technisch probleem moet u contact opnemen met een erkende technicus. De waarschuwingen worden voorgesteld in de vorm van een lijst met vermelding van het type waarschuwing, de datum, het tijdstip, het nummer van de betrokken oplegplank en de naam van de betrokken kast.

Pagina "PROFIEL"

Op deze pagina kunt u de aan uw VINOTAG®-account gekoppelde gegevens weergeven, aanvullen of wijzigen:

- **Mijn gegevens wijzigen:** om uw inschrijvingsgegevens te wijzigen (naam, voornaam, verjaardag, land, departement) of uw account te verwijderen. Om ermee in te stemmen om nieuws en andere commerciële informatie over VINOTAG te ontvangen.
- **Ik word premium:** om mij te abonneren op de premiumoptie van VINOTAG® en gebruik te maken van extra scans. Met deze scans kunt u de VIVINO®-informatiebladen direct in uw kast opslaan en hoeft u de wijninformatiebladen niet langer handmatig in te vullen (zie het "premiumaccount"-proces).
- **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:** om contact op te nemen met de VINOTAG®-klantenservice; in een vervolgkeuzelijst kunt u het onderwerp van uw verzoek kiezen.
- **Algemene gebruiksvoorwaarden:** om de algemene gebruiksvoorwaarden van VINOTAG® te raadplegen.
- **Wettelijke informatie:** om de wettelijke informatie van VINOTAG® te raadplegen.
- **Uitloggen:** om uit te loggen.

Een kast toevoegen



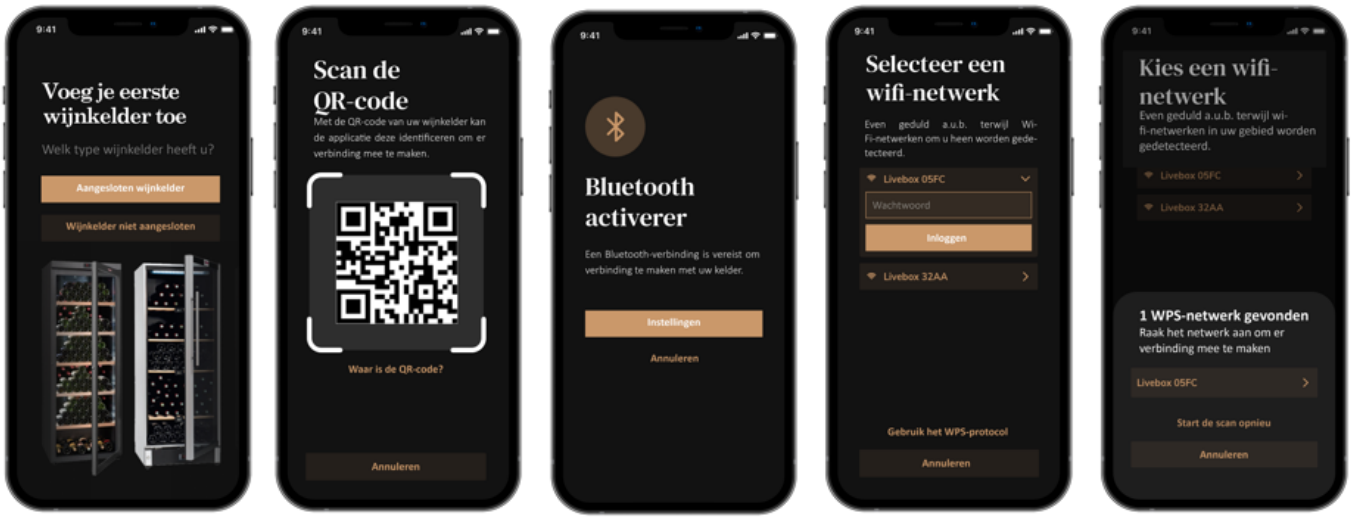
U beschikt nu over een VINOTAG®-account om uw eerste kast of een nieuwe kast toe te voegen (de applicatie biedt u de mogelijkheid om meerdere kasten te beheren uit een selectie van modellen).

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 "verbonden kast"



- Definieer het type kelder “aangesloten kelder” of “niet-aangesloten kelder”. De modellen **ECELLAR** vallen in de categorie "aangesloten kelder". Klik op “aangesloten kelder”.
- Scan een van de QR-codes van uw kelder zodat de app deze kan identificeren en er verbinding mee kan maken. De QR-code bevindt zich in uw kelder, onder de masterbox die rechtsboven in de kelder is geplaatst en onderaan het kwaliteitsblad dat bij uw kelder werd gekocht. Geef de voorkeur aan de scan van de laatste, meer toegankelijk, om uw kelder gemakkelijk aan te sluiten.
- De applicatie vraagt u om bluetooth te activeren; de activering ervan is nodig om de kast te configureren.
- Zodra uw kast via bluetooth is verbonden, vraagt de applicatie u om een wifi-netwerk te selecteren of om een WPS-protocol te gebruiken:
    - In geval van een wifi-netwerk wordt het wachtwoord van de wifi-router gevraagd. Als de wifi-verbinding mislukt, dient u het wachtwoord te controleren en/of de afstand tussen uw kast en uw wifi-router te controleren. Een te grote afstand of te dikke muren kunnen de verbinding blokkeren. Plaats de kast dichter bij de wifi-router, zodat de verbinding tot stand kan worden gebracht.
    - Voor WPS verschijnt er een laadbalk tijdens de scan. Als er na enkele seconden geen WPS-netwerk is gevonden, verschijnt er een foutbanner bovenaan op het scherm en keert de applicatie terug naar de keuze tussen wifi en WPS.
- Er wordt een scherm weergegeven na de wifi-verbinding. De wijnkelders beschikken tevens over een afstandsbedieningsfunctie (verlichting, temperatuur). Selecteer uw wijnmakerij om het volledige verbindingsproces af te ronden.

Let op: Controleer voordat u uw apparaat aansluit:
- Dat de rode LED onder de masterbox snel knippert
- Het wifi-pictogram op het kelderbedieningspaneel knippert
Anders dient u het systeem te resetten zoals aangegeven in het hoofdstuk: Master Box / Reset de verbinding met het wifi-netwerk of verander van operator



Een kast delen

Als eigenaar van een kast kunt u anderen uitnodigen om zich bij uw kast aan te sluiten. Om uw kast te kunnen raadplegen, moet de gast een VINOTAG®-account aanmaken.

Iemand uitnodigen:

- Ga naar de pagina "mijn kelder" en selecteer de kelder die u wilt delen, ga vervolgens naar "instellingen"
- Klik op de knop "Mijn kelder delen",
- Klik 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; selecteer de kelder die u niet langer wilt delen en klik op het "prullenbak"-pictogram naast de naam van het lid waarvan u zijn toegang wilt verwijderen.

Om toegang te krijgen tot een met u gedeelde kelder;

- Wanneer je bent 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 kast verwijderen

- U wilt één of meerdere kasten verwijderen.
- Ga naar de “mijn kelder” pagina
- De lijst met uw kelders verschijnt is toegankelijk in het vervolgkeuzemenu rechtsboven op de pagina
- Selecteer de kast die u wilt verwijderen: druk op "Verwijderen".
- Herhaal de bewerking voor alle kasten die u wilt verwijderen.

Opgelet! Als de kast ten minste één fles bevat, verschijnt er een pop-up waarin u wordt gevraagd om deze actie te bevestigen. Zodra de kast is verwijderd, is het niet meer mogelijk om de bijbehorende gegevens op te halen.
Opgelet! Een kast die niet van u is, kunt u niet verwijderen. Wanneer een kast met u wordt gedeeld en dus zichtbaar is op de pagina "Profiel": "Mijn kasten", kunt u het delen ongedaan maken. Wanneer u de eigenaar niet bent, is de knop "Verwijderen" een knop "Verlaten". U kunt deze knop gebruiken om de wijnkast te verlaten. Er verschijnt een pop-up om de actie te bevestigen.

De configuratie van de kast wijzigen

U wilt uw kast anders configureren dan de standaardconfiguratie.
Opgelet! Voor een kast uit de categorie "verbonden kast" mag de standaardconfiguratie niet worden gewijzigd. De oplegplanken van "verbonden kasten" zijn intelligente oplegplanken die met de kast zijn verbonden. Ze worden van stroom voorzien en moeten door een erkende vakman worden gewijzigd/verwijderd.

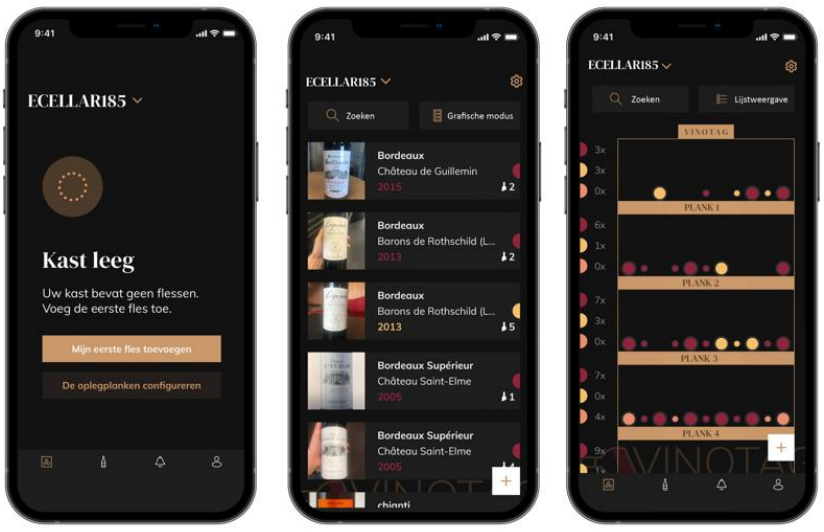
Beheer mijn kelder

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 binnenverlichting in of uit
- Reset het koolstoffilter wanneer de verandering is noodzakelijk
- Stop of start de werking uw kelder
- Reset de WiFi in uw kelder
- Deel uw kelder
- Verwijder uw kelder

Flessen toevoegen

U hebt uw kast in de VINOTAG®-applicatie aangemaakt; u kunt nu flessen toevoegen.

ONTHOUD: synchronisatie: elke beweging die in een "verbonden kast" plaatsvindt, wordt door die laatste opgeslagen. Zo kunt u een geschiedenis bijhouden wanneer de kast niet meer met het internet is verbonden. Wanneer u de volgende keer verbinding maakt met wifi en de cloud en er bewegingen hebben plaatsgevonden, verschijnt er een synchronisatieweergave op uw smartphone om die bewegingen op te halen en in de database op te slaan, zodat de weergegeven voorraad actueel is.



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.

U voegt een fles toe in een "verbonden kast"

- Plaats de fles(sen) in uw kast op de gewenste plaats(en).
- VINOTAG® informeert u over de detectie van uw fles(sen) en registreert de plaats(en) ervan op de digitale versie van uw kast.
  - Wanneer de fles is geplaatst en gedetecteerd, knippert het bijbehorende controlelampje twee keer snel. De plaats wordt in uw applicatie opgeslagen. Er verschijnt dan een ‘geslaagd’-pop-up met twee knoppen: "Een fles toevoegen" of "Klaar".
  - **Opgelet**! Als u (een) fles(sen) in de opslagruimte onder in uw kast wilt plaatsen, dient u er rekening mee te houden dat dit gedeelte van de kast niet is verbonden.
- Klik op "+" om door te gaan met het toevoegen van flessen in uw kast.

Onthoud!
De opslagruimte onder in uw kast is niet verbonden.
Met de applicatie kunt u echter een digitaal register bijhouden van de flessen die u registreert als neergelegd op deze plaats.

- De werkelijke capaciteit van de opslagruimte is 17 champagneflessen.
- Met de applicatie kunt u echter een groter aantal flessen registreren, zodat u een register kunt bijhouden van de wijnen die niet in uw kast worden bewaard.

ESOMMELIER-functie

Wanneer u een fles toevoegt in een "verbonden kast", kunt u de ESOMMELIER-functie gebruiken. Deze functie adviseert u de ideale plaats om uw wijn te bewaren. Wanneer u een fles scant, identificeert VINOTAG® het type wijn; voor elk type wijn worden bewaartemperaturen aanbevolen voor een optimale bewaring.
Bepaalde plaatsen in uw kast zijn dus beter geschikt naargelang van het type wijn.
De **ESOMMELIER**-functie helpt u om uw wijn in de beste omstandigheden te bewaren. Door op deze knop te klikken, stelt de kast beschikbare plaatsen voor die geschikt zijn voor de gescande wijnfles; er gaan controlelampjes branden in de kast om u deze plaatsen te tonen.

- Wanneer de fles is geplaatst en gedetecteerd, knippert het bijbehorende controlelampje twee keer snel. De plaats wordt in uw applicatie opgeslagen. Er verschijnt dan een ‘geslaagd’-pop-up met twee knoppen: "Een fles toevoegen" of "Klaar".
- **Opgelet**! Wanneer uw kast er niet in slaagt om de fles detecteren, zal het controlelampje niet knipperen. Herhaal de handeling tot de fles correct is gedetecteerd en het controlelampje twee keer knippert.
- **Opgelet!** Als u uw fles niet komt halen of neerleggen, blijft het controlelampje op de voorkant van de oplegplank 5 minuten branden, waarna het automatisch uitgaat.

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

- Klik op de knop onderaan op de pagina "Een of meerdere flessen toevoegen".
- Voer het aantal toe te voegen flessen en hun grootte in.
- Plaats de fles(sen) in uw kast op de gewenste plaats(en).
- VINOTAG® informeert u over de detectie van uw fles(sen) en registreert de plaats(en) ervan op de digitale versie van uw kast.

ONTHOUD: als u een VINOTAG®-account aanmaakt, kunt u profiteren van "50 gratis scans". Wanneer u een verbonden kast toevoegt, krijgt u 1000 scans gratis. Met deze scans kunt u profiteren van vooraf ingevulde wijninformatiebladen dankzij de samenwerking tussen VINOTAG® en VIVINO®. 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 (zie paragraaf "Premiumaccount").

Premiumaccount

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 hebt uw kast in de VINOTAG®-applicatie aangemaakt; u kunt nu flessen uit uw kast verwijderen. De flessen worden in uw wijnbibliotheekruimte bewaard.

Voor een kast uit de categorie "verbonden":
- Verwijder de gewenste fles uit uw kast.
- De verbonden kast detecteert de verwijdering en brengt er de applicatie van op de hoogte; een waarschuwing geeft de verwijdering van de fles op uw applicatie aan.
- Raadpleeg de pagina "Waarschuwingen".

of
- Selecteer een wijnfles met behulp van de functie "Tonen in de kast" zal (zullen) het (de) controlelampje(s) gaan branden dat (die) overeenstemt (overeenstemmen) met de plaats(en) waar de wijnfles(sen) wordt (worden) bewaard. **Opgelet! Er kunnen maximaal 12 controlelampjes tegelijk branden. Opgelet! Als u uw fles niet komt halen of neerleggen, blijft het controlelampje op de voorkant van de oplegplank 5 minuten branden, waarna het automatisch uitgaat.**
- De verwijdering wordt door de kast gedetecteerd; het controlelampje dat overeenkomt met de oude plaats van uw fles zal twee keer snel knipperen om de verwijdering te bevestigen.
- De verbonden kast brengt de applicatie op de hoogte van de verwijdering; een waarschuwing geeft de verwijdering van de fles op uw applicatie aan.
- De weergave van uw kast wordt automatisch bijgewerkt.

Opgelet! Om flessen toe te voegen in of te verwijderen uit een verbonden kast, moet u zijn verbonden met een wifi-netwerk, zodat de informatie tussen uw fysieke kast en uw digitale kast die zichtbaar is op VINOTAG®, goed wordt gecommuniceerd.

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.

De plaats van uw flessen in uw kast weergeven

- Uw kast wordt weergegeven op het scherm; gebruik het zoekpictogram rechtsboven op uw scherm.
- Voer de naam in van de wijn die u zoekt en/of het domein en/of andere informatie met betrekking tot de fles.
- Het wijninformatieblad van de fles die u zoekt wordt weergegeven.
- Klik op de knop onderaan op de pagina "Mijn flessen bekijken" of op de knop "Tonen in de kast" in het begin van uw wijninformatieblad.
- Er gaan controlelampjes branden in uw kast, maximaal 12 tegelijk, om de plaats aan te geven van de fles(sen) die u zoekt.

Onderhoud van de kast



Via de configuratie van de kast is het mogelijk om de kast in de onderhoudsmodus te zetten.

Deze bewerking blokkeert alle bewegingen die in de kast kunnen plaatsvinden (toevoegen, verplaatsen, verwijderen).

Het startscherm wordt dus geblokkeerd door een "Kast in onderhoud"-weergave.
Om de onderhoudsmodus te verlaten, klikt u op de knop "Onderhoud afsluiten".

Opgelet! Wanneer u de onderhoudsmodus verlaat, kunt u:

- De oude indeling opnieuw laden.
- Herbeginnen met een lege kast. In dat geval moet u het proces vanaf het begin herstarten en uw eerste fles scannen.

6. REINIGING EN 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 apparaat volledig drogen voordat u het opnieuw aansluit. Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen.

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

Automatische ontdooiing

Voor uw kast is een automatische ontdooiing geprogrammeerd. De ontdooifase heeft geen invloed op de in de kast opgeslagen wijnen. Tijdens het ontdooien zijn de compressor en de ventilatoren uitgeschakeld. Het digitale scherm zal een normale temperatuur weergeven, maar als u de werkelijke temperatuur van uw kast wilt zien, zal op het scherm de code "DD" verschijnen, wat normaal is.

Vervanging van de koolfilter

Uw wijnkast is uitgerust met een koolfilter die zich achteraan rechts onder in uw kast bevindt. Wij raden u aan de filter één keer per jaar te vervangen. Om de filter te vervangen, verwijdert u de filter gewoon door er binnen in de kast aan te trekken, en plaatst u een nieuwe filter terug. Als u de app gebruikt, ontvangt u een herinneringsmelding wanneer het vervangen van het filter noodzakelijk is.

Bij een stroomonderbreking

De meeste stroomonderbrekingen worden snel opgelost. Een onderbreking van 1 of 2 uur zal de temperaturen in uw kast 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 kast 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 kast 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.
- Bij een stroomonderbreking onthoudt het apparaat de ingestelde temperaturen. Wanneer het apparaat opnieuw in werking wordt gesteld, is het dus niet nodig om de temperaturen van de wijnkast te herprogrammeren.

Opgelet!

Tijdens een stroomonderbreking registreert de ECELLAR de bewegingen niet meer, dus is het belangrijk om de wijnvoorraad niet te wijzigen. Wanneer de stroom is hersteld, zal de kast de voorraad bijwerken om de verwijdering van een fles of de toevoeging van een nieuwe fles te detecteren. Als een toevoeging of verwijdering via de applicatie gebeurt, zal die laatste de wijzigingen registreren, maar als het om een vrije actie gaat (zonder de applicatie te gebruiken) en een fles wordt verwijderd en vervangen door een nieuwe op dezelfde plaats, zal de kast het

onderscheid niet maken als het apparaat opnieuw wordt ingeschakeld.

Als u op vakantie gaat

- Korte vakantie: laat uw kast draaien tijdens uw vakantie, als die minder dan 3 weken duurt.
- Lange vakantie: als uw apparaat enkele maanden niet wordt gebruikt, dient u alle flessen en accessoires te verwijderen, het apparaat uit te schakelen en de stekker uit de contactdoos te trekken. Reinig en droog zorgvuldig de binnen- en buitenkant van het apparaat. Laat de deur ook openstaan en blokkeer ze daarvoor indien nodig, om condensaatvorming, geurontwikkeling en schimmelvorming te voorkomen.

Als u uw wijnkast moet verplaatsen

- Koppel uw kast los voordat u actie onderneemt.
- Haal alle flessen uit de kuip en zet de beweegbare delen vast.
- Om schade te voorkomen aan de schroeven voor het waterpas zetten van de voeten, moet u ze helemaal vastschroeven in hun basis.
- Doe de deur volledig dicht.
- Verplaats het apparaat bij voorkeur verticaal, of lees de aanwijzingen op de verpakking om te achterhalen op welke kant het apparaat neergelegd mag worden. Bescherm uw apparaat ook met een deken of een soortgelijke stof.

7. 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 klantenservice van uw handelaar, moet u echter het volgende controleren:

- Het stopcontact zit nog altijd op zijn plaats
- 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 worden vervangen 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!

8. PROBLEMEN EN MOGELIJKE OORZAKEN

Heel wat problemen kunnen gemakkelijk worden opgelost, wat u de kostprijs van een telefoontje naar de klantenservice bespaart. Probeer uw probleem op te lossen aan de hand van de onderstaande voorstellen, voordat u naar de klantenservice telefoneert.

LEIDRAAD VOOR DE OPLOSSING VAN PROBLEMEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK

De wijnkast werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten. Het apparaat staat uit. De hoofdzekering is gesprongen of er is een zekering doorgeslagen.
De wijnkast koelt niet genoeg	Controleer de ingestelde temperatuur. De buitenomgeving kan een hogere instelwaarde noodzakelijk maken. De deur wordt te vaak geopend. De deur is niet goed dicht. De deurpakking sluit niet volledig.
Het apparaat gaat vaak aan en uit	De omgevingstemperatuur is hoger dan normaal. Er werden veel flessen in de wijnkast geplaatst. De deur wordt te vaak geopend. De deur is niet goed dicht. De temperatuur is niet juist ingesteld. De deurpakking sluit niet volledig.
De binnenverlichting werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten. De hoofdzekering is gesprongen of er is een zekering doorgeslagen. Het controlelampje is buiten werking. De toets voor de activering van de verlichting staat op OFF.
Trillingen	Controleer of de kast goed waterpas staat.
De wijnkast lijkt te veel lawaai te maken	Het "geratel" kan zijn toe te schrijven aan het stromende koelmiddel, wat normaal is. Telkens op het einde van een cyclus kunt u "geklater" horen, wat is toe te schrijven aan het stromende koelmiddel in uw wijnkast. De samentrekking en de uitzetting van de binnenwanden kunnen krakende en knetterende geluiden voortbrengen. De wijnkast staat niet waterpas. In de "mono"-modus worden de kastventilatoren geactiveerd om de binnenruimte van de kast dynamisch te koelen.
De deur sluit niet goed	De wijnkast staat niet waterpas. De pakking is verontreinigd of beschadigd. Een deel van de inhoud verhindert dat de deur sluit. De scharnieren van de deur zitten los. De oplegplanken bevinden zich niet op de goede plaats.
Fles geplaatst maar niet gedetecteerd	De grootte van de fles komt niet overeen. De hals van de fles komt niet in contact met de centrale lat van de oplegplank. De sensoren van de centrale lat van de oplegplank zijn vuil => reinig ze met een zacht en droog wattenstaafje. De kleur van de hals wordt niet door de sensor gedetecteerd => voer een test uit door een ondoorzichtig etiket rond de hals aan te brengen. De fles is ter hoogte van de hals niet van een sluitplaatje voorzien => voer een test uit door een ondoorzichtig etiket rond de hals aan te brengen. De kast is spanningsvrij. De kast is niet meer met het internet (wifi) verbonden.
Fles gedetecteerd, maar niet geplaatst	De sensoren van de centrale lat van de oplegplank zijn vuil => reinig ze met een zacht en droog wattenstaafje.

De koppeling met de kast werkt niet	De QR-code van de masterdoos is slecht gescand. De QR-code is beschadigd. De wifi-verbinding is onvoldoende. Het bluetoothbereik is overschreden. De kast is niet aangesloten. De wifi of bluetooth van de telefoon is niet geactiveerd.
Storingscode "EE"	Storing temperatuursensor.
Storingscode "HH"	Alarm hoge temperatuur; koppel uw kast los of schakel ze uit en neem contact op met uw klantenservice.
Storingscode "LL"	Alarm lage temperatuur; koppel uw kast los of schakel ze uit en neem contact op met uw klantenservice.
Storingscode "DD"	Er is geen sprake van een onregelmatigheid; het apparaat staat in de ontdooifase => wacht tot het ontdooien is voltooid.
Er loopt water van mijn wijnkast	Het afvoergat in uw kast is verstopt. De kast staat niet schuin genoeg naar achteren. Het waterbakje achter de kast is vol.
De rode led knippert continu onder de masterdoos	De kast is niet verbonden of de verbinding met het wifi-netwerk is verbroken.
Een of meerdere leds blijven branden op de voorkant van mijn oplegplanken	U hebt een oproep gedaan voor (een) positie(s) en u bent de fles(sen) niet komen halen/neerleggen. Wacht 5 minuten tot de led(s) vanzelf uitgaat (uitgaan) of open en sluit de deur van de wijnkast.
De toetsen op het bedieningspaneel werken niet	Controleer of het bedieningspaneel niet is vergrendeld, of er een hangslot op het scherm wordt weergegeven. Ontgrendel het bedieningspaneel door 3 s op de toets met het hangslotsymbool te drukken.
Er zijn verschillen tussen mijn digitaal register en mijn fysieke kast (meer/minder flessen)	Hebt u wijzigingen aangebracht tijdens een stroomonderbreking? Raadpleeg de FAQ's van de Vinotag-applicatie om te zien hoe u uw voorraadverschillen kunt oplossen.
Ik kan de QR-code van de kelder niet scannen	Liever de scan van de aanwezige QR-code onderaan de kwaliteitsfiche van uw kelder. Leg het kwaliteitsvel op een droge, vlakke ondergrond in het licht om het scannen van de QR-code te vergemakkelijken. Als u de QR-code van de kelder (onder de masterbox) wilt scannen, raden we u aan om de LED-verlichting van de wijnkelder aan te zetten, door het helderheidsniveau te verhogen, kunt u de QR-code gemakkelijker detecteren met uw telefoon . Voor telefoons die een bepaalde afstand nodig hebben om scherp te stellen, kun je de bovenste plank van je kelder uittrekken om een betere afstand te hebben tussen de lens van je telefoon en de QR-code van de kelder.
Het etiket van de wijn die ik fotografeer wordt niet herkend door de applicatie	De foto gemaakt via de applicatie moet van goede kwaliteit zijn (niet wazig), de foto moet zo worden genomen dat het wijnetiket het witte kader van de applicatie vult. Als dat nog steeds niet werkt, probeer dan een close-up foto te maken van alleen de naam van de wijn.

Foutcodes

Foutcode	Betekenis
HH	Alarm hoge temperatuur. Stop de kelder en neem contact op met een bevoegde technicus
LL	Alarm lage temperatuur. Stop de kelder en neem contact op met een bevoegde technicus
DD	Apparaat ontdooien. Normale werking
EE	Storing temperatuursensor. Stop de kelder en neem contact op met een

	bevoegde technicus
E0	Storingswaarschuwing. Stop de kelder en neem contact op met een bevoegde technicus.
E1	Storingswaarschuwing. Stop de kelder en neem contact op met een bevoegde technicus.
E2	Storingswaarschuwing. Stop de kelder en neem contact op met een bevoegde technicus.
E3	Storingswaarschuwing. Stop de kelder en neem contact op met een bevoegde technicus.

Als er een andere code zoals A, B, C, D, E, G, I, J, K, M, N, O op uw scherm verschijnt, dient u contact op te nemen met de klantenservice.

9. MILIEU



Dit product voldoet aan EU-richtlijn 2019/290/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier wordt afgedankt, helpt u mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid te voorkomen, die kunnen ontstaan door een onjuiste behandeling van het afval van dit product.

Het symbool met de doorstreepte vuilnisbak op het apparaat wijst erop dat dit product op het einde van zijn levenscyclus los van het andere huishoudelijke afval verwerkt zal moeten 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 geschikt 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 waaruit het product samengesteld is.

Wanneer het product wordt afgedankt of doorverkocht, worden de persoonsgegevens van de gebruiker beschermd zonder dat hij daar iets voor hoeft te doen. Deze gegevens worden niet in de kast opgeslagen, maar op een externe server. Geen van de gegevens die werden doorgegeven tijdens het normale gebruik van de kast, kunnen worden gebruikt na de afdanking van de kast.

Wanneer het apparaat wordt doorverkocht, moet de nieuwe gebruiker de QR-code op de masterdoos scannen en de verplichte koppelingsprocedure volgen. Door deze procedure zullen de eerder op de server opgeslagen gegevens worden overschreven. De nieuwe gebruiker zal over een blanco account beschikken. De oude gebruiker zal zijn oude informatie niet meer kunnen raadplegen of weergeven via de Vinotag-applicatie.

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.

10. WAARSCHUWING

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 firma FRIO ENTREPRISE kan niet aansprakelijk worden gesteld voor technische of redactionele fouten of nalatigheden in het onderhavige document.
Niet-contractueel document.

1. INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Para su seguridad y el uso adecuado de la unidad, antes de instalar y utilizar la unidad por primera vez, lea atentamente este manual, incluyendo las advertencias y consejos útiles que contiene. Para evitar daños innecesarios en la unidad y/o lesiones personales, es importante que las personas que utilicen esta unidad conozcan perfectamente su funcionamiento y sus características de seguridad. Conserve estas instrucciones para futuras consultas y guárdelas junto al aparato para que puedan ser transmitidas con el mismo en caso de venta o traslado. Esto garantizará el funcionamiento óptimo del sistema.

Para evitar lesiones, mantenga estas instrucciones. El fabricante no se hace responsable del mal uso del sistema.

Seguridad de los niños y otras personas vulnerables

- Este sistema puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o que no hayan recibido formación para utilizar el dispositivo, siempre que estén supervisados por una persona informada y consciente de los riesgos que conlleva. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantenga todos los envases fuera del alcance de los niños, ya que existe riesgo de asfixia.
- Si decide deshacerse del aparato, desenchúfelo de la toma de corriente, corte el cable de conexión (lo más cerca posible del aparato) y retire la puerta para evitar que los niños jueguen con él y se electrocuten o queden atrapados en su interior.
- Si el aparato con la junta magnética de la puerta va a ser sustituido por otro aparato que tenga un pestillo en la puerta o junta, asegúrese de comprobar que el pestillo no funciona antes de desechar el aparato antiguo. Esto evitará que la unidad se convierta en una trampa para niños.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben cargar y descargar cilindros en el aparato.

Seguridad general

PRECAUCIÓN - Este aparato está diseñado para su uso en un hogar y

en los siguientes tipos de entornos:
-Los locales y equipos de cocina vendidos en el entornos comerciales, de trabajo y de oficina;
Estructuras de alojamiento y desayuno;
Edificios agrícolas y hoteles, moteles y otras organizaciones que reciben huéspedes;
-Cocina y otras aplicaciones no destinadas a la venta.

PRECAUCIÓN - No almacene nunca sustancias inflamables, como aerosoles, en el interior de este aparato, ya que podrían derramarse.
PRECAUCIÓN - Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido inmediatamente por el fabricante, o por un distribuidor cualificado, para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
PRECAUCIÓN - Mantenga las rejillas de ventilación abiertas, y asegúrese de que el aire puede fluir a través de las aberturas.
PRECAUCIÓN - No dañar el sistema de refrigeración. PRECAUCIÓN - No utilice aparatos eléctricos dentro del compartimento, a menos que estén permitidos por el fabricante.
PRECAUCIÓN - El refrigerante y el sistema de aislamiento contienen gases inflamables. Cuando se desprenda del sistema, deséchelo en un punto de recogida autorizado. No exponga nunca el aparato a las llamas.

Líquido refrigerante
En el circuito de refrigeración del sistema se utiliza el refrigerante isobutano (R600a), un gas natural altamente inflamable y no perjudicial para el medio ambiente. Durante el transporte y la instalación del sistema, compruebe que ninguno de los componentes del circuito de refrigeración esté dañado. El refrigerante (R600a) es un líquido inflamable.

Precaución: Peligro de incendio
Si el sistema de refrigeración está dañado:
- Evite llamas y otras fuentes de ignición.
- Ventile la habitación donde se encuentra la unidad.

Es peligroso modificar la composición de este dispositivo de cualquier manera. Los daños en el cable pueden provocar un cortocircuito y/o una descarga eléctrica.

Seguridad eléctrica
- El cable de alimentación no debe extenderse.

- Asegúrese de que la toma de corriente no esté dañada. Una toma de corriente dañada puede hacer que el sistema se sobrecaliente y explote.
- Asegúrate de que puedes acceder a la toma de corriente del aparato.
- No tire nunca del cable principal.
- Si la toma de corriente está suelta, no enchufe el cable. Existe peligro de descarga eléctrica o de incendio.
- No utilice nunca el aparato sin la tapa de la luz interior colocada.
- Esta unidad funciona con una corriente monofásica de 220~240V/50Hz.
- El aparato no debe utilizar un alargador, un adaptador o una toma de corriente múltiple. El aparato debe conectarse a una toma de corriente con conexión a tierra de acuerdo con las normas eléctricas vigentes.

Uso diario

- Este aparato está destinado únicamente al almacenamiento de vino.
- No almacene nunca sustancias o líquidos inflamables en el interior de la unidad, ya que puede provocar una exposición.
- No haga funcionar otros aparatos eléctricos dentro de esta unidad (batidoras, máquinas de hielo eléctricas, etc.).
- Al desenchufar el aparato, sujete siempre el enchufe con las manos y no tire del cable.
- No coloque objetos calientes o componentes de plástico en esta unidad.
- Este equipo debe utilizarse y operarse de acuerdo con normas específicas. Consulte las normas de almacenamiento establecidas.
- No exponga la cámara a la luz solar directa.
- Mantenga las velas, luces y otras fuentes de lejos de la unidad para evitar el riesgo de incendio.
- Esta unidad es para el almacenamiento de bebidas domésticas tradicionales.
- La unidad es pesada. Tenga cuidado al moverlo.
- Nunca utilice la base, los estantes, las puertas y otros elementos similares como soporte.
- Para evitar la caída de objetos y daños en el aparato, no sobrecargue los estantes.

Precaución. Limpieza y mantenimiento

- Antes de realizar el mantenimiento, desenchufe el aparato y apáguelo.
- No limpie el aparato con objetos metálicos, sistemas de vapor, aceites volátiles, disolventes orgánicos o aceites volátiles , disolventes orgánicos o componentes abrasivos.
- No utilice objetos afilados o puntiagudos para quitar el hielo. Utilice un rascador de plástico.

Información importante sobre la instalación

Precaución. Para evitar que la vinoteca se vuelque, es importante cargar primero los compartimentos del fondo de la vinoteca. Los estantes no deben ser extraídos o dejados fuera al mismo tiempo. El peso de las botellas puede hacer que la vinoteca se incline hacia delante, es importante distribuir el peso de las botellas por toda la vinoteca y manejarla con cuidado.

- Para garantizar unas conexiones eléctricas adecuadas, siga las instrucciones de este manual.
- Desembale la unidad y compruebe si hay daños visuales. No conecte la unidad si está dañada. Informe de cualquier daño en el punto de venta. En este caso, conserve el embalaje.
- Se recomienda esperar al menos 24 horas antes de conectar la unidad a la red eléctrica, para que el compresor esté bien provisto de aceite.
- Una buena circulación de aire es necesaria para evitar el sobrecalentamiento. Para garantizar una ventilación adecuada, siga las instrucciones de instalación proporcionadas.
- **Precaución. Este aparato de refrigeración no está destinado a ser utilizado como aparato empotrado.**
- No permita que el aparato toque la pared y/o entre en contacto con partes calientes (compresor, condensador, radiadores, aparatos de cocina, secadoras, etc.) para evitar el riesgo de incendio y sobrecalentamiento del aparato. Siga siempre las instrucciones de instalación.
- Asegúrese de que los enchufes sean accesibles después de la instalación de la unidad.
- Tenga cuidado de no pellizcar o dañar el cable de alimentación cuando instale la unidad.
- Cet appareil n’est pas prévu pour fonctionner dans des zones humides dont le taux d’humidité ambiant moyen serait de plus de

70%. Une humidité excessive peut altérer les composants électroniques et compromettre le bon fonctionnement de l'appareil.
- Le produit ne doit pas être installé dans une pièce fermée non ventilée ou mal-ventilée , ni dans une pièce humide.

Servicio de averías y repuestos

- Todos los trabajos eléctricos deben ser realizados por un técnico cualificado y competente.
- Este aparato debe ser revisado por un Centro de Servicio Autorizado, y sólo deben utilizarse piezas originales.

Los recambios estéticos y funcionales según el REGLAMENTO (UE) 2019/2019 (Anexo II, punto 3.), se pondrán a disposición de los reparadores profesionales y de los usuarios finales durante un periodo de 7 años o de 10 años (Lista del Anexo II, punto 3.a.1 y 3.a.2) a partir de la última unidad del modelo que se comercialice.

La lista de piezas de recambio y el procedimiento para pedirlas (acceso profesional / acceso privado) están disponibles en el siguiente sitio web: www.interfroidservices.fr o por correo en la siguiente dirección FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 72230 ARNAGE Para otras piezas de recambio funcionales no especificadas en el reglamento UE 2019/2019, están disponibles durante un periodo de 10 años.

La garantía del fabricante es de 1 año para las piezas funcionales.



R600a

Instrucciones de seguridad

Atención: No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación que no sean los recomendados por el fabricante.

Precaución: No bloquee ninguna de las rejillas de ventilación de la unidad.

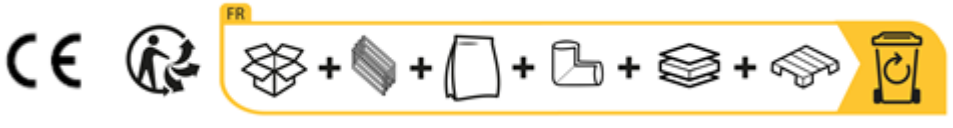
Precaución: No almacene sustancias explosivas como latas de aerosol con propelente inflamable en esta unidad.

Precaución: No dañe el circuito de refrigeración de la unidad.

Precaución: Como las unidades de refrigeración funcionan con isobutano (R600a), no deben colocarse en una zona con fuentes de ignición. El tipo de refrigerante está indicado en la placa de características del armario.

Precaución: No utilice aparatos eléctricos en los compartimentos de almacenamiento el aparato, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

Este dispositivo cumple con los requisitos de las directivas europeas y sus modificaciones.



2. PLACA DE IDENTIFICACIÓN

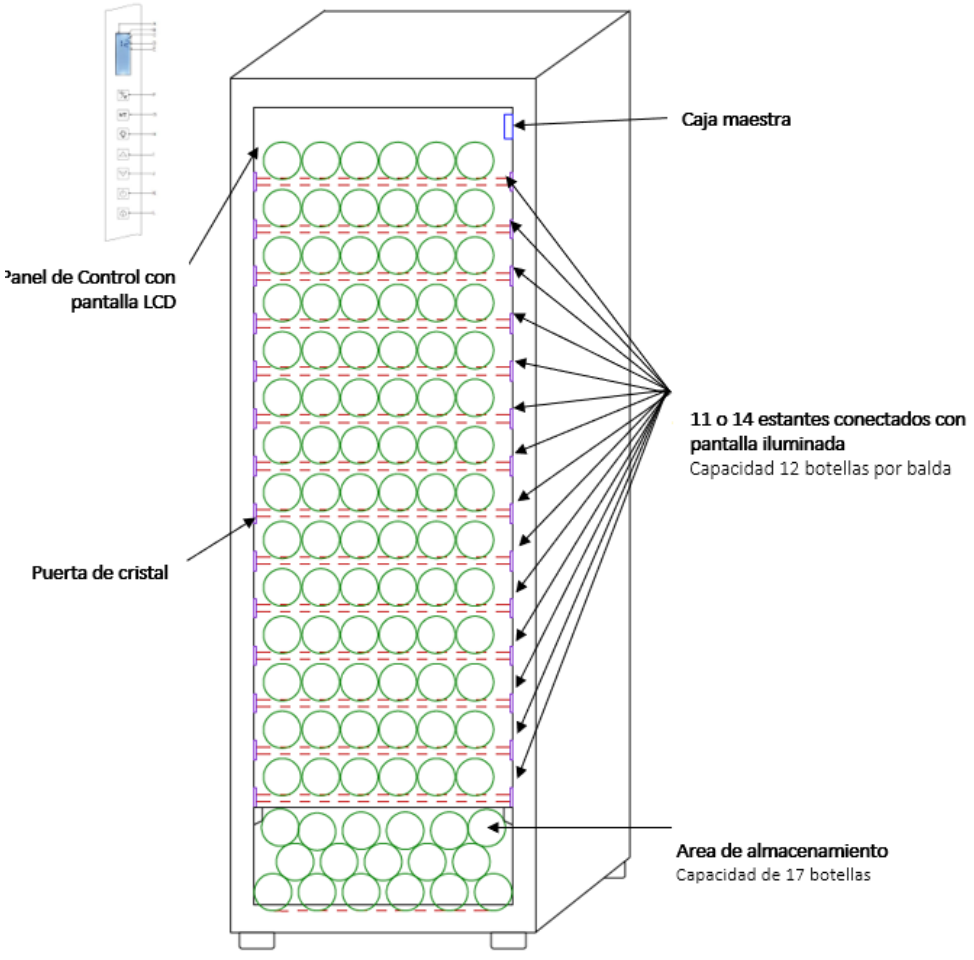
La placa de identificación situada en el interior o en la parte posterior del aparato (según el modelo) contiene toda la información específica de su aparato.

Le aconsejamos que anote el número de serie en este folleto antes de la instalación, para poder consultarlo en caso de necesidad posterior (intervención técnica, solicitud de asistencia, etc.).

En efecto, una vez instalado y cargado el dispositivo, el acceso al mismo es más complicado.

ATENCIÓN: no se puede prestar asistencia sin esta información.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



Para saber más sobre su producto, visite la base de datos EPREL en línea. Tal y como se define en el Reglamento Delegado (UE) 2019/2016 de la Comisión, toda la información sobre este aparato de refrigeración está disponible en la base de datos EPREL (base de datos europea de productos para el etiquetado energético). Esta base de datos le permite consultar la información y la documentación técnica de su aparato de refrigeración. Puede acceder a la base de datos EPREL escaneando el código QR de la etiqueta energética de su aparato o entrando directamente en www.ec.europa.eu e introduciendo el modelo de su aparato de refrigeración.

Encuentre toda la información sobre ECELLAR
y sus instrucciones descargables desde el sitio web www.lasommeliere.com

Capacidad anunciada

REFERENCIA	CAPACIDAD BOTELLA	NÚMERO DE ESTANTES
ECELLAR150G2	149	11
ECELLAR185G2	185	14

- Cada estante puede almacenar 12 botellas
- La vinoteca dispone de una zona de almacenamiento con capacidad para 17 botellas

La capacidad anunciada es la capacidad máxima calculada con el número de estantes vendidos con la vinoteca. Los estantes conectados de la vinoteca Ecellar se han dimensionado para albergar una botella del tamaño del champán. Esta particularidad permite almacenar cualquier tipo de botella de 75cl, como: Bordelaise, Champenoise, Borgoña, Alsacia, así como formatos atípicos como Prosecco, Sachetto, Mateus etc...

Tenga en cuenta. El diámetro máximo de las botellas colocadas en los estantes debe ser de 9 cm.

Si desea envejecer botellas de diferentes tamaños, le recomendamos que alterne una botella bordelesa estándar entre sus botellas más grandes. Esta recomendación le ayudará a evitar cualquier problema de almacenamiento.
En efecto, es posible que la yuxtaposición de botellas atípicas o imponentes le obligue a utilizar sólo parcialmente las plazas de su estantería. Alternar una botella estándar (Burdeos de 75 cl) con una botella atípica o imponente le permitirá utilizar todos los espacios disponibles en su estantería.

Si, a pesar de nuestros esfuerzos, ciertos tamaños de botellas no son detectados por los botelleros Ecellar, por favor, siga las siguientes instrucciones:

Si una botella es demasiado grande y no cabe entre dos estantes, le aconsejamos que la baje:
- A el primer estante de su vinoteca (de arriba a abajo)
- A la zona de almacenamiento de abajo de la vinoteca

Recomendaciones de diseño

Se recomienda la disposición inicial del equipamiento de su aparato (estanterías, etc.) para que la energía sea utilizada de la forma más racional posible por el aparato de refrigeración. Cualquier cambio en esta disposición puede repercutir en el consumo energético del aparato.

Características de la radiofrecuencia

La Sommelière declara que el equipo de radio **ECELLAR** cumple con la Directiva 2014/53/UE y con todas las directivas europeas aplicables. Directiva disponible en: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32014L0053&qid=1617885639187

- Banda de radio: 2400MHz a 2483,5MHz
- Potencia máxima: 100mW

El certificado CE puede consultarse y descargarse en el sitio web de La Sommelière:
https://www.lasommeliere.com/fr-FR/content/19-notices-et-documents-techniques

4. INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Antes de utilizar su vinoteca

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Deje su unidad en posición vertical durante unas 24 horas antes de ponerla en funcionamiento. El liquido de de refrigeración se ha podido mover durante el transporte.
- Limpie el interior con un paño suave y agua tibia.
- Cuando instale su dispositivo, elija un lugar autorizado.
- Coloque su dispositivo en un suelo lo suficientemente fuerte como para soportarlo cuando esté completamente cargado.
- Por favor, ajuste las patas de su aparato de manera que la parte delantera de su vinoteca esté nivelada y la parte trasera esté ligeramente inclinada hacia atrás. Esta inclinación permite que los cajones o estantes permanezcan en su sitio a pesar del peso de las botellas. La inclinación también garantiza la correcta evacuación del agua de condensación y la estanqueidad de la puerta.
- Es necesaria una ventilación adecuada, no bloquee ninguna salida de aire.
- Este aparato es de tipo independiente y no se puede instalar de forma empotrada. Siga las instrucciones de instalación.
- Conecte la vinoteca a una sola toma de corriente, dejando 15 cm de espacio entre la parte trasera del sótano y la pared. Asegúrese de ajustar las patas de su aparato de manera que la parte delantera de su vinoteca esté nivelada y la parte trasera esté ligeramente inclinada hacia atrás (se recomienda el uso de un nivel de burbuja). Esto evitará cualquier movimiento debido a la inestabilidad, que genera ruidos y vibraciones, y garantizará la perfecta estanqueidad de la puerta.
- La vinoteca independiente no está diseñada para usarse como electrodoméstico empotrado. Deje un espacio mínimo de 15 cm entre la pared y la parte trasera de la vinoteca, así como entre cualquier mueble o electrodoméstico que la rodee. No se debe colocar nada sobre la vinoteca.
- Este aparato está reservado únicamente para el almacenamiento de vino.
- Esta unidad utiliza gas refrigerante inflamable, por lo que le rogamos que no dañe la goma de refrigeración durante el transporte.

Atención

- Almacenar las botellas cerradas.
- No sobrecargue la unidad.
- No abra la puerta más de lo necesario.
- No cubra los estantes con papel de aluminio o cualquier otro material que pueda impedir la correcta circulación del aire.
- Si la vinoteca va a permanecer vacía durante un largo periodo de tiempo, se sugiere desenchufar la unidad y, tras una cuidadosa limpieza, dejar la puerta entreabierta para que circule el aire y evitar la formación de moho y olores.

PRECAUCIÓN: Mantenga la unidad alejada de cualquier sustancia que pueda provocar un riesgo de incendio.

Instalación de su vinoteca

Precaución. Para evitar que la vinoteca se vuelque, es importante cargar primero los compartimentos del fondo de la vinoteca. Los estantes no deben ser extraídos o dejados fuera al mismo tiempo. El peso de las botellas puede hacer que la vinoteca se incline hacia delante, es importante distribuir el peso de las botellas por toda la vinoteca y manejarla con cuidado.

Alimentación

Conecte la vinoteca a una sola toma de corriente tipo E en la pared.
La vinoteca debe estar conectada a una sola toma de corriente de fácil acceso.
Cualquier cuestión relacionada con la alimentación y/o la toma de tierra debe ser tratada por personal cualificado (electricista, servicio técnico autorizado).

Ubicación

- **Precaución**. La vinoteca debe colocarse en un entorno limpio (no polvoriento), libre de heladas, lejos de una fuente de calor, como un radiador, un horno, la luz del sol, etc... no debe instalarse en el exterior.
- Coloque la vinoteca en un lugar lo suficientemente fuerte como para soportar el peso cuando esté completamente cargado.
- Para nivelarla, ajuste la altura de las patas ajustables que se encuentran debajo de la vinoteca.

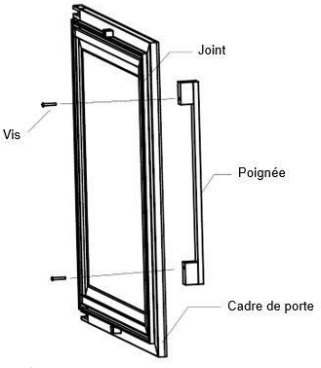
Este aparato es apto para funcionar en espacios con una temperatura ambiente determinada, esta clase climática está indicada en la placa de identificación.

Al seleccionar una posición para su electrodoméstico, debe asegurarse de que el piso esté nivelado y firme, y que la habitación esté bien ventilada. Este dispositivo es adecuado para su funcionamiento en salas con una temperatura ambiente muy específica, esta clase climática se indica en la placa de características. La temperatura ambiente afecta la temperatura interior y la humedad de su bodega. Para un funcionamiento óptimo, la configuración de su bodega está diseñada para temperaturas ambiente de 23 ° C a 25 ° C.

La temperatura de la unidad puede ajustarse entre 5°C y 20°C. La temperatura se ajusta mediante un termostato. La modificación de la temperatura supone un mayor consumo de energía.

El aparato garantiza el mantenimiento de la temperatura mientras esté en funcionamiento y se utilice en condiciones normales. La temperatura en el interior del aparato y su consumo de energía pueden verse influidos por muchos factores: la temperatura ambiente, la exposición a la luz solar, el número de aperturas de la puerta y la cantidad almacenada... Los ligeros cambios de temperatura son perfectamente normales y corresponden a los ciclos de frío del aparato. Sin embargo, estas variaciones no afectan a la temperatura del vino, ya que son demasiado cortas para un intercambio térmico con las botellas.

Instalación del tirador



A la hora de colocar el tirador de su bodega, proceda con cuidado para no romper el cristal de la puerta. Instale el mango solo con un destornillador manual. No utilice herramientas eléctricas que puedan romper el cristal. Apriete suavemente los tornillos empezando por el de arriba, no los apriete del todo. Luego instale el tornillo inferior, una vez que los 2 tornillos estén colocados, ajuste el apriete para fijar el mango correctamente, pero sin atornillar demasiado.
PRECAUCIÓN no apriete hasta el límite. Atornillar demasiado puede romper el vidrio.

- Saque el asa y sus dos tornillos de la bolsa de plástico del interior de la vinoteca.
- Antes de instalar el tirador, debe quitar la junta de la puerta en un lado. Esto no afectará a la junta si se tiene cuidado de quitarla correctamente.
- Retire la junta de la esquina de la puerta hasta el nivel deseado e introduzca los dos tornillos en los agujeros de la manilla.
- Atornille la manilla y vuelva a colocar la junta en la ranura de la puerta para terminar con la esquina.

Alcance de wifi de la vinoteca

¡Atención! La vinoteca ECELLAR funciona con una conexión Wifi.
¡Atención! Es responsabilidad del usuario asegurarse de que la red wifi es suficiente (velocidad/intensidad de señal) para el correcto funcionamiento de la vinoteca conectada.

- El uso de un amplificador/repetidor de wifi puede ser necesario en el caso de una conexión de baja velocidad.

Si la ECELLAR pierde su conexión a Internet, guardará hasta 100 registros una vez que se restablezca la conexión.

La información y la actualización de las existencias se enviarán al servidor. Después de 100 registros, los más antiguos son eliminados por los nuevos.
Los usuarios podrán verlas en la sección "Alertas" de su aplicación.

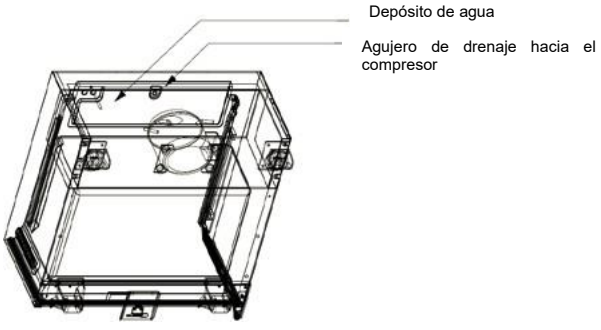
En caso de corte de luz, la vinoteca no puede tener en cuenta ningún movimiento, y además pierde los registros que tendría pendientes de sincronizar con el servidor.
Al reiniciar después de una interrupción, se utilizará la última versión registrada en la nube para representar el contenido actual de la vinoteca. Por lo tanto, es importante evitar cualquier modificación del contenido de la vinoteca durante un corte de energía para no generar anomalías entre su registro digital y el contenido de su vinoteca.

Gama de la vinoteca bluetooh

¡Atención! La vinoteca ECELLAR funciona con Bluetooth durante la fase de emparejamiento de la vinoteca a la red Wifi. Durante su uso diario, la vinoteca se comunica únicamente a través de la red Wifi.

El alcance del Bluetooth de la vinoteca es de 3 m como máximo con la puerta cerrada.

Higrometría



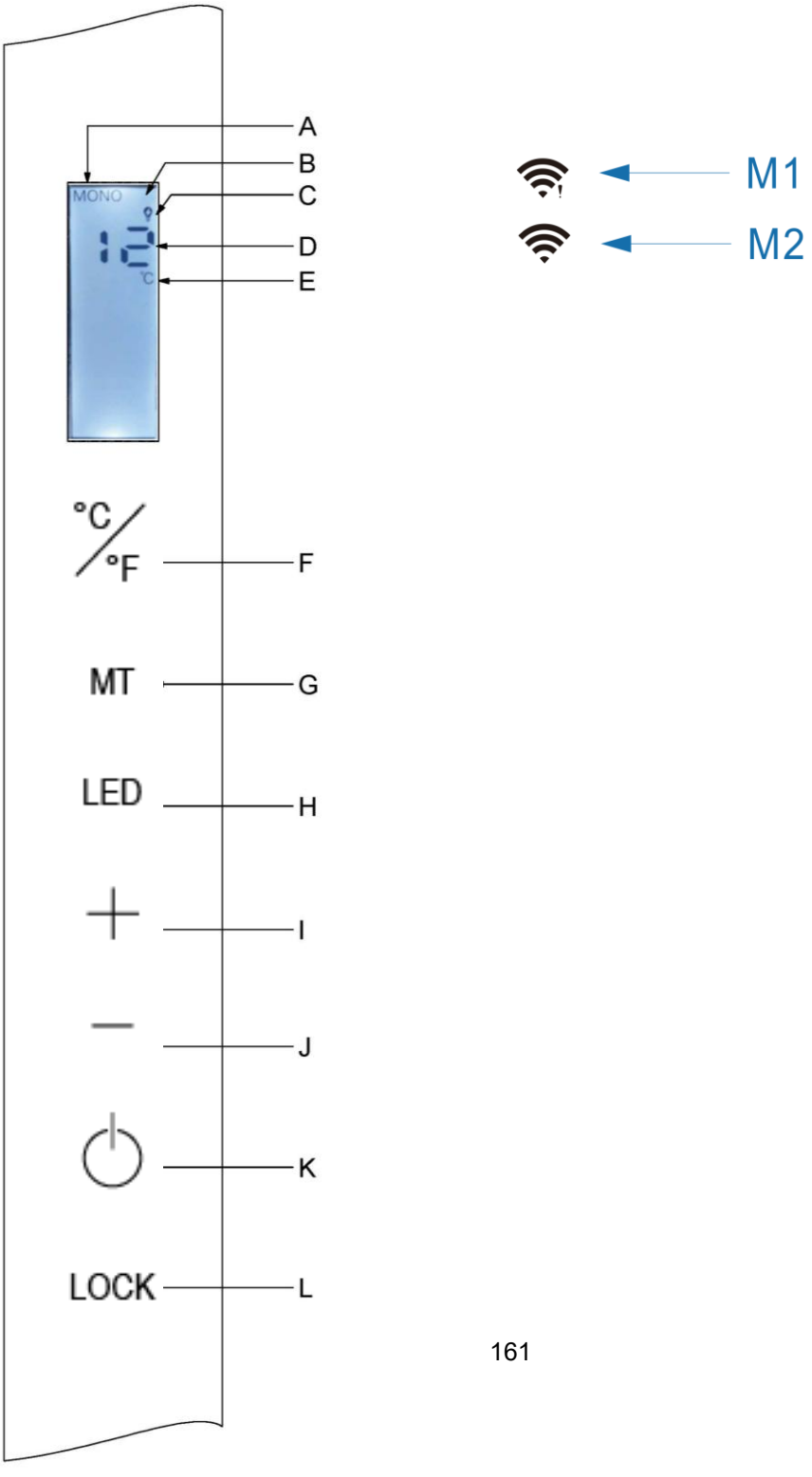
Se ha diseñado una bandeja de recogida de agua en el interior de su vinoteca, encima del escalón del compresor, en la que verá regularmente agua para ayudar a mantener el nivel de humedad de su vinoteca.

- Si hay demasiada agua en esta bandeja, el exceso se drena a través del orificio de drenaje de condensado a una bandeja de goteo por encima del compresor.
- Recuerde que debe inclinar su vinoteca ligeramente hacia atrás desatornillando las dos patas delanteras para que el agua drene correctamente.
- El orificio de drenaje no debe estar bloqueado.

5. INSTRUCCIONES DE USO

Panel de control

Los armarios **ECELLAR** están equipados con un panel de control electrónico con pantalla LCD. El panel de control está ubicado dentro de la bodega en su lado izquierdo.
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).



REFERENCIA	DESCRIPCIÓN
A	Indica el modo de vinoteca: MONO (temperatura única) o AUTO (multitemperatura)
B	Indicador de bloqueo, indica que el panel táctil está bloqueado
C	Indicador luminoso, indica si la luz está encendida
D	Temperatura programada en el interior de la bodega. Por defecto, ECELAR muestra la temperatura configurada en la pantalla digital, sin embargo puede consultar la temperatura real presente en su bodega manteniendo presionadas las teclas I + J durante 3 segundos, luego se mostrará en la pantalla la temperatura real leída por la sonda. y flash. Suelte las teclas y la pantalla volverá a mostrar la temperatura establecida. La bodega se beneficia de una copia de seguridad de los ajustes, la temperatura programada se memoriza en caso de un corte de energía, la temperatura programada se restablecerá después de que regrese la energía.
E	Indicador de la unidad de medida de la temperatura mostrada en grados Celsius por el símbolo °C o en Fahrenheit por el símbolo °F.
F	Botón para cambiar la unidad de medida de la temperatura : - Grado Celsius indicado por el símbolo "°C" o - Fahrenheit indicado por el símbolo "F"
G	Selección del modo bodega; Por defecto la bodega está en modo MONO, presione una vez para poner la bodega en modo AUTO (uso multitemperatura). La elección del modo se puede seleccionar desde la aplicación Vinotag.
H	Botón para activar/desactivar la luz
I	Botón de ajuste de temperatura. Presione este botón para aumentar la temperatura hasta alcanzar la temperatura deseada. La temperatura de la bodega es regulable entre 5°C y 20°C en modo MONO (monotemperatura). En modo AUTO (multitemperatura), la bodega gestiona por sí sola la temperatura interior de la bodega; estos botones no funcionan en este modo. La temperatura también se puede ajustar desde la aplicación Vinotag para el modo de temperatura MONO.
J	Botón de ajuste de temperatura. Presione este botón para disminuir la temperatura hasta alcanzar la temperatura deseada. La temperatura de la bodega es regulable entre 5°C y 20°C en modo MONO (monotemperatura). En modo AUTO (multitemperatura), la bodega gestiona por sí sola la temperatura interior de la bodega; estos botones no funcionan en este modo. La temperatura también se puede ajustar desde la aplicación Vinotag para el modo de temperatura MONO.
K	Pulse este botón para encender o apagar la vinoteca sin necesidad de desenchufarla.
L	Por defecto el panel de control está desbloqueado. Presione este botón para desbloquear - bloquear el panel de control. Presione el botón durante 3 segundos para bloquear o desbloquear la pantalla. Aparece un icono de candado (B) cuando el panel de control está bloqueado. Sin acción por tu parte y automáticamente después de 15 segundos, la pantalla se oscurece para pasar al modo de espera/ECO (solo si el panel de control se ha bloqueado con el icono del candado mostrado en la pantalla). Las teclas del panel de control sólo se pueden utilizar cuando el panel está desbloqueado.
M1	Mantenga pulsadas las teclas K+L durante 3 segundos para activar o desactivar el wifi de la vinoteca. El ícono M1 aparece cuando el WiFi está apagado, el ícono M2 aparece cuando el WiFi está encendido.
M2	Mantenga presionadas las teclas F+G durante 6 segundos para restablecer el WiFi. Cuando el ícono de Wifi desaparece durante 3 segundos y luego vuelve a aparecer parpadeando, esto significa que el restablecimiento de Wifi se completó exitosamente.

La luz de fondo de la pantalla se apagará automáticamente después de 15 segundos de inactividad

después de que la pantalla esté bloqueada y se volverá a encender tan pronto como presione cualquier tecla nuevamente. Cuando hay un código de error o una alarma, la pantalla se desbloquea automáticamente. El modo de ahorro (luz de fondo en espera) solo está disponible si la pantalla está bloqueada; de lo contrario, la pantalla siempre permanece encendida.

Alarmas

Para garantizar la total seguridad de sus vinos, su vinoteca está equipada con un sistema de alarma;

- Alarma de alta temperatura (código HH)
- Alarma de baja temperatura (código LL)
- Códigos de error tipo E1/E2…

Estas alarmas están preprogramadas. Si después de 12 horas de funcionamiento, la vinoteca detecta una diferencia de temperatura de ± 4°C con respecto a la temperatura ajustada, la vinoteca mostrará un código de error correspondiente.
Para desactivar la alarma sonora, pulse uno de los botones del panel de control.
IMPORTANTE: Si se activa una de estas alarmas, desconecta tu dispositivo y contacta con el servicio postventa.

Caja principal



Su vinoteca está equipada con una caja maestra. Esta caja se coloca en el interior de la vinoteca, en la parte superior derecha; permite la conectividad entre las estanterías y la aplicación para smartphones VINOTAG® mediante transmisiones de datos por Wifi.

Precaución. No manipule ni dañe esta unidad.
Esta caja está equipada con un indicador luminoso colocado debajo de la caja que da información sobre el estado de la vinoteca y un pulsador que se utiliza para "reiniciar" la conexión wifi de la vinoteca a la red. Cuando la luz indicadora parpadea continuamente, indica que la vinoteca no está conectada o ha perdido la conexión a una red Wifi.
Esta caja también está equipada con un código QR ubicado debajo de su borde inferior (el código QR también está disponible en la hoja de calidad proporcionada al comprar su bodega o en la parte inferior izquierda de la bodega, junto a la placa de identificación).

- Primer uso



El código QR se utiliza para emparejar la vinoteca (en Bluetooth). Tendrás que escanear este código QR la primera vez que lo uses para conectar tu vinoteca a la red wifi.
Tenga en cuenta que el escaneo del código QR y el procedimiento de emparejamiento sólo deben realizarse una vez. Si realizas esta operación en una vinoteca ya asociada a un usuario, te conviertes en el nuevo propietario de la vinoteca y sobrescribes todos los datos previamente asociados a la misma. A continuación, tendrá acceso a una vinoteca vacía y el antiguo propietario ya no tendrá acceso a la vinoteca. Tenga en cuenta que esta acción es irreversible y los datos sobrescritos no pueden recuperarse.

Precaución. Cuando el módulo maestro no está conectado a una red Wifi, un LED rojo parpadea continuamente debajo de él.
Tenga en cuenta. No elimine los diferentes códigos QR presentes en la cava Ecellar
, estos son útiles en caso de emparejamiento con la cava o de mantenimiento.
¡**Atención**! Para asegurar el buen uso de tu vinoteca debes colocarla en un lugar que garantice una buena calidad de recepción wifi.

- **Restablecimiento de la conexión a la red wifi o cambio de operador**

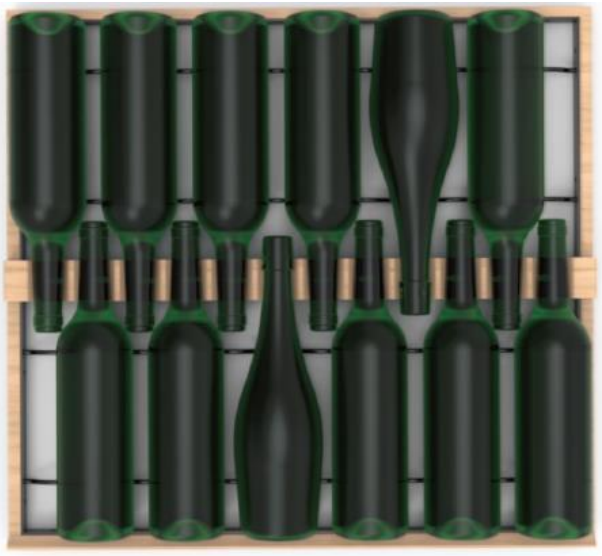
Para realizar un reset Wifi son necesarias 2 acciones. En primer lugar, presione el botón ubicado debajo de la caja maestra durante 5 segundos; con una mano, sostenga firmemente la caja de plástico desde arriba y presione el botón pequeño con el pulgar desde abajo. El LED rojo ubicado debajo de la caja comienza a parpadear rápidamente.
Luego en el panel de control de la bodega, presione los botones MT y C/F en el panel de control (desbloqueado) durante 5 segundos, el icono de wifi parpadea y busca la nueva red wifi.
Esta operación es útil en caso de cambio de caja de Internet o pérdida anormal de conexión.

Estanterías conectadas

La vinoteca **ECELLAR150G2** está equipada con 11 estantes conectados.
La vinoteca **ECELLAR185G2** está equipada con 14 estantes conectados.
Estos estantes fueron desarrollados, fabricados y ensamblados en Francia.

Las estanterías se comunican con la caja principal de su vinoteca. Las botellas se colocan en los estantes de la cabeza a los pies, en los 12 lugares definidos.

- Los cuellos de botella deben apoyarse en la barra central en las posiciones predefinidas. El indicador luminoso correspondiente a la posición parpadea dos veces para indicar la detección correcta de su botella. Si la botella no está bien colocada, es posible que el cuello no sea detectado por el sensor, vuelva a colocar la botella correctamente en el estante para asegurar su buena detección. La validación de una operación se confirma con un doble parpadeo del indicador luminoso
- Las botellas que descansan en los estantes estarán ligeramente inclinadas 4° (cuatro grados) sobre la barra central, esto es normal y facilita la detección de cuellos de botella por parte de los sensores.
- Es importante que los cuellos de las botellas descansen rectos sobre la barra central, los cuellos no deben estar levantados o colocados en ángulo sobre la barra central, de lo contrario puede afectar a la detección de las botellas.



Precaución. Para evitar que la vinoteca se vuelque, es importante cargar primero los compartimentos del fondo de la vinoteca. Los estantes no deben ser extraídos o dejados fuera al mismo tiempo. El peso de las botellas puede hacer que la vinoteca se incline hacia delante, es importante distribuir el peso de las botellas por toda la vinoteca y manejarla con cuidado.
Precaución. No saque los 11 estantes conectados al mismo tiempo una vez cargados.
Precaución. Al colocar las botellas en un bastidor, realice la operación con cuidado para no dañar el soporte central.
Tenga en cuenta. Los estantes no son adecuados para botellas con un diámetro superior a 9 cm.
Precaución. En caso de rotura de las botellas, es importante retirarlas y limpiar los agujeros de la barra central de los estantes donde se colocan los sensores, con un paño suave y seco. Asegúrese de volver a escanear sus botellas antes de devolverlas a su vinoteca.
Precaución. La primera vez que se utiliza el aparato, el usuario debe retirar la película de plástico protectora de la parte delantera de cada estante.

Los estantes están equipados con indicadores LED que muestran al usuario:

- Se busca botella(s)
- Ubicación recomendada (consulte el párrafo sobre la función ESOMMELIER®)
- La detección de botellas por parte de la vinoteca cuando se retira o se añade una botella

Atención: en un caso particular es posible que los LEDs permanezcan encendidos en los frentes de los estantes, un tiempo de retardo de 5 minutos está programado en el sistema electrónico, después de este tiempo los LEDs se apagarán automáticamente

Modos de uso

Su vinoteca tiene dos modos de temperatura:

El modo "temperatura única" está activado por defecto. Permite elegir una única temperatura en toda la vinoteca entre +5 y +20°C. En este modo, los ventiladores se activan para garantizar la circulación del aire en la vinoteca. La temperatura que aparece en la pantalla digital corresponde a la temperatura ajustada y aparece el mensaje "MONO".

El modo "multitemperatura" permite obtener diferentes temperaturas en el interior de la vinoteca,

en forma de gradiente que va desde una temperatura más cálida en la parte superior de la vinoteca, templada en el centro y más fría en la parte inferior.
En este modo los ventiladores están desactivados.
La temperatura ajustada es fija y no se puede modificar, la pantalla muestra "AUTO"; el aparato gestiona la temperatura automáticamente. No es necesario realizar ningún ajuste.

Estas son las temperaturas que se pueden alcanzar en el modo multitemperatura en condiciones normales de uso, es decir, una temperatura ambiente de 25°C como máximo (consulte la sección "Instala tu vinoteca").

La distribución de la temperatura indicada en la tabla se da a título indicativo, ya que pueden producirse variaciones entre los distintos niveles en función de los ciclos de frío, el número de botellas cargadas en la vinoteca y la temperatura ambiente en el exterior. El flujo de aire dentro de la vinoteca se verá influenciado por estos diferentes factores.

ECELLAR185G2:

Estante (de arriba a abajo)	**Rango de temperatura**	
1	14°C a 18°C	Adecuado para almacenar vinos tintos para su degustación.
2		
3		
4	10°C a 14°C	Adecuado para el envejecimiento de sus vinos y champagnes.
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11	5°C a 10°C	Adecuado para conservar los vinos blancos o rosados y el champán a temperatura de degustación.
12		
13		
14		

ECELLAR150G2:

Estante (de arriba a abajo)	**Rango de temperatura**	
1	14°C a 18°C	Adecuado para almacenar vinos tintos para su degustación.
2		
3		
4	10°C a 14°C	Adecuado para el envejecimiento de sus vinos y champagnes.
5		
6		
7		
8		
9	5°C a 10°C	Adecuado para conservar los vinos blancos o rosados y el champán a temperatura de degustación.
10		
11		

El aparato garantiza el mantenimiento de la temperatura mientras esté en funcionamiento y se utilice en condiciones normales. La temperatura en el interior del aparato y su consumo de energía pueden verse influidos por muchos factores: la temperatura ambiente, la exposición a la luz solar, el número de aperturas de las puertas y la cantidad almacenada... Es perfectamente normal que se produzcan ligeras variaciones de temperatura.

- **El Modo Demo**

Existe un modo de demostración en su dispositivo, cuando se activa este modo, el compresor, los ventiladores y las alarmas se desactivan, sin embargo, la vinoteca mantiene sus funciones de pantalla y luz.

Para activar este modo debe mantener pulsadas las teclas luz (H) + C/F (F) durante 3 segundos, entonces la pantalla de temperatura o el icono AUTO parpadearán 5 veces.
Para salir del modo de demostración, repita el mismo procedimiento.

- El modo **"ESOMMELIER® ".**

El modo ESOMMELIER® es una función de colocación asistida de sus botellas que sólo puede utilizarse si dispone de una vinoteca conectada a LA SOMMELIERE y de una cuenta VINOTAG® activa.

Esta característica recomienda el lugar ideal para almacenar su vino.
Al escanear una botella, VINOTAG® identifica el tipo de vino; según cada tipo de vino, se recomiendan unas temperaturas de almacenamiento para su óptima conservación.
Por lo tanto, algunos lugares de la vinoteca son más adecuados en función del tipo de vino.
Al utilizar este modo, la vinoteca le ofrece ubicaciones disponibles adaptadas a la botella de vino escaneada; se encienden luces indicadoras en la vinoteca para mostrarle estas ubicaciones dentro del límite de 12 ubicaciones simultáneas.

Sistema de invierno

Su vinoteca está equipada con un sistema automático de calefacción, también conocido como "sistema de invierno".
». Cuando la temperatura medida por la sonda de la vinoteca es demasiado fría en comparación con el punto de consigna, una resistencia se activa para permitir subir la temperatura.

Este sistema se activa y desactiva automáticamente y sin intervención del usuario. La activación o desactivación automática del sistema Winter no afecta a la conservación de su vino.

La aplicación VINOTAG

Las vinotecas **ECELLAR** 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 ECELLAR

Funciones de VINOTAG

La aplicación VINOTAG® le permite :

- Cree, personalice y gestione sus vinotecas
- Añadir/quitar botellas
- Consulte su inventario de vinos (botellas de vino en su vinoteca) y cree sus propios registros de vinos. VINOTAG® se asocia con VIVINO®, como parte de su opción Premium, para permitirle exportar archivos detallados de vinos desde la base de datos de VIVINO®.
- Cree y consulte su biblioteca de vinos. La exclusiva asociación VINOTAG® - VIVINO® le permite guardar y consultar archivos detallados de vinos de la base de datos VIVINO®.
- Comparta la visualización de su(s) vinoteca(s) con sus amigos y familiares
- Reciba una alerta cuando sus vinos estén en su mejor momento, cuando tenga que cambiar el filtro de su vinoteca o cuando su vino favorito tenga pocas existencias
- Identifique en un abrir y cerrar de ojos en su vinoteca una o varias botellas precisas gracias a un sistema de indicadores luminosos.
- Localice de un vistazo los espacios disponibles en su vinoteca gracias a un sistema de indicadores luminosos.
- Controlar remotamente los parámetros de su bodega (iluminación, temperatura)

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:



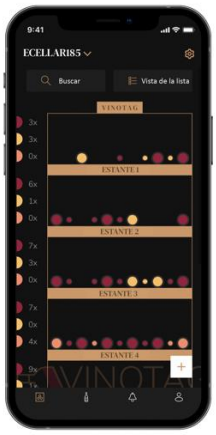
Mi vinoteca **Mis vinos** **Alertas** **Perfil**

- **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

Página "My CELLAR" (mi vinoteca)

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

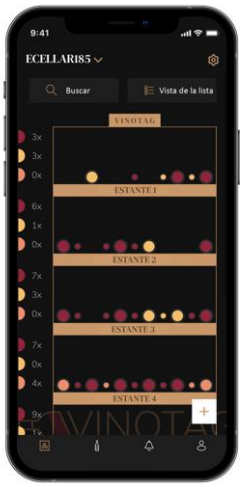
- El icono de búsqueda situado en la parte superior izquierda de la pantalla le permite buscar una botella de vino en su vinoteca; sólo tiene que introducir algunos datos sobre la botella que busca (nombre del dominio, tipo de vino, año...)
- El icono de la parte inferior derecha de la pantalla le permite 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.

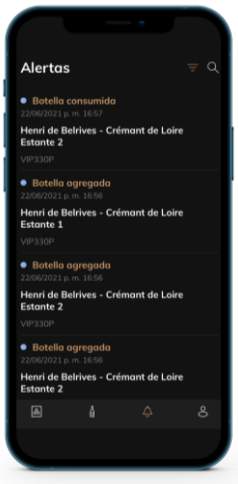
Punto rojo: indica un vino tinto
Punto amarillo: indica un vino blanco
Punto salmón: indica un vino rosado

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 ver las alertas relacionadas con su vinoteca; un punto rojo junto al icono indica una alerta no leída.

Las alertas se ordenan cronológicamente.

Si tiene varias vinotecas, es posible filtrar por vinoteca (icono de filtro situado en la parte superior izquierda de su pantalla).

Un campo de búsqueda le permite filtrar sus alertas para encontrar un evento específico.

- **Alerta de cambio de filtro**: Su vinoteca le avisa cuando es necesario cambiar el filtro de carbón. La fecha de cambio de filtro se establece automáticamente al registrar una nueva vinoteca. Atención: cuando cambie el filtro, no olvide introducir esta acción en su vinoteca para que el contador se reinicie en la fecha actual. (por defecto hay que hacer un cambio de filtro cada año)
- **Alertas de stock**: puede programar alertas de stock para un vino específico y una cantidad definida. La aplicación le avisa de que el vino en cuestión está a punto de agotarse. (la cantidad "sin existencias" la define usted, la alerta puede fijarse en un número de botellas).
- **Alertas técnicas**: estas alertas indican un problema técnico o una acción realizada en la vinoteca: botella consumida; botella añadida; vinoteca creada; vinoteca unida; el usuario X se ha unido a su vinoteca... En caso de problema técnico, contacte con un técnico autorizado. Las alertas se presentan en forma de lista en la que se indica el tipo de alerta, la fecha, la hora, el número de la estantería afectada y el nombre de la vinoteca en cuestión.

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 **ECELLAR** forman parte de la categoría "bodega conectada". Haga clic en “bodega conectada”.
- Escanee uno de los códigos QR de su bodega para permitir que la aplicación lo identifique y se conecte a él. El código QR se encuentra dentro de su bodega, debajo de la caja principal ubicada en la parte superior derecha de la bodega y en la parte inferior de la hoja de calidad suministrada con su bodega cuando se compró. Prefiere el escaneo de este último, más accesible, para conectar tu bodega con facilidad.
- La aplicación le pide que active el bluetooth; su activación es necesaria para configurar la vinoteca.
- Una vez que su vinoteca está conectada al bluetooth, la aplicación le pide que seleccione una red Wifi o que utilice un protocolo WPS:
    - En el caso de una red Wi-Fi, se solicita la contraseña del router Wi-Fi. Si la conexión Wi-Fi falla, comprueba la contraseña y/o comprueba la distancia entre tu sótano y tu router Wi-Fi. Una distancia excesiva o unas paredes gruesas pueden bloquear la conexión. Acerque el sótano al router Wi-Fi para que pueda conectarse.
    - En el caso de WPS, aparece una barra de carga durante el escaneo. Si no se ha encontrado ninguna red WPS después de varios segundos, aparece un banner de error en la parte superior de la pantalla, y la aplicación vuelve a la opción Wi-Fi / WPS.
- Se muestra una pantalla después de la conexión wifi. Las vinotecas también disponen de función de control remoto (iluminación, temperatura). Selecciona tu bodega para finalizar el proceso completo de conexión.

Precaución: antes de conectar su dispositivo, verifique:
- Que el LED rojo situado debajo de la caja master parpadee rápidamente
- El icono de wifi en el panel de control de la bodega parpadea
En caso contrario, por favor resetee el sistema como se indica en el capítulo: Master Box / Restablezca la conexión a la red wifi o cambie de operador.



Compartir una vinoteca

Como propietario de una vinoteca, puedes invitar a otras personas a unirse a tu vinoteca. La consulta de su vinoteca requiere que el invitado cree una cuenta VINOTAG®.

Para invitar a alguien:
- Vaya a la página "mi bodega" y seleccione la bodega que desea compartir, luego vaya a "configuración"
- Haga clic en el botón "Compartir mi bodega",
- Haga clic en el botón "Crear un código",
- Puedes transferir o comunicar este código a la(s) persona(s) con las que deseas compartir tu 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; seleccione la bodega que ya no desea compartir y haga clic en el icono de "papelera" junto al nombre del miembro para el que desea eliminar su 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 vinoteca

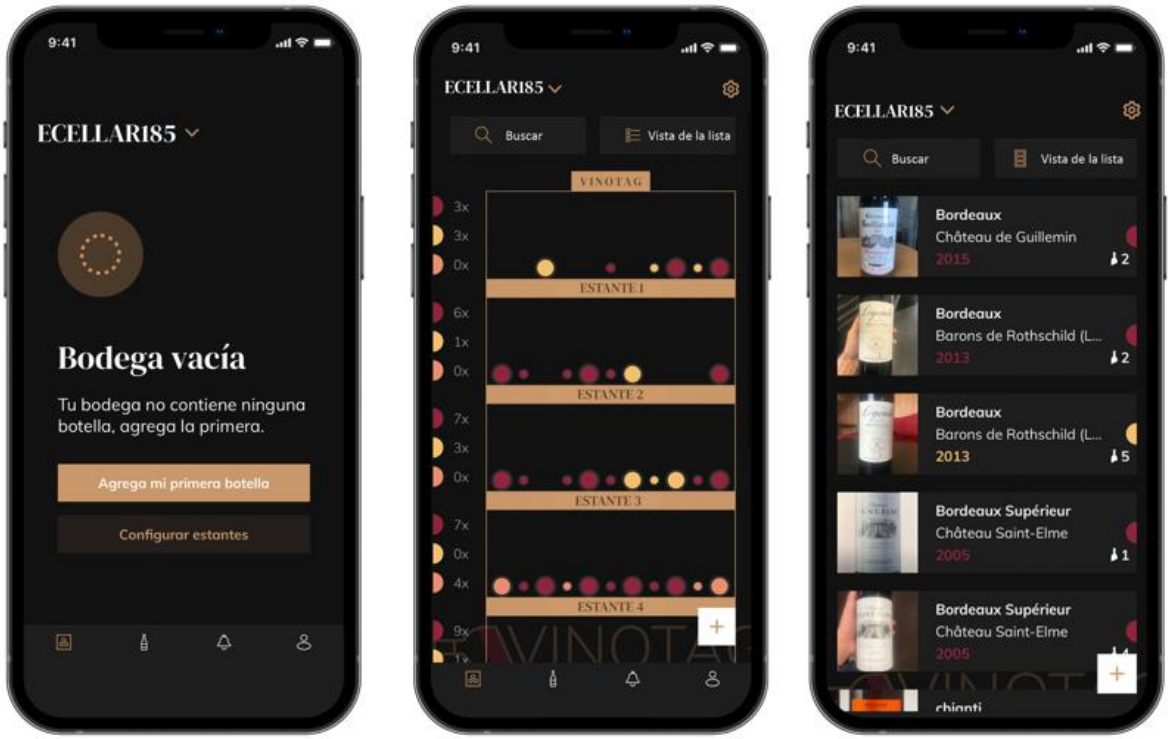
Desea cambiar la configuración de su vinoteca de forma diferente a su configuración estándar. **Nota: para una "vinoteca conectada", la configuración estándar no debe modificarse. Las estanterías de las "vinotecas conectadas" son estanterías inteligentes conectadas a la vinoteca. Se alimentan eléctricamente y deben ser modificados/desmontados por un profesional certificado.**

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 ou éteindre l’éclairage intérieur
- Réinitialiser le filtre charbon lorsque le changement est nécessaire
- Arrêter ou mettre en fonctionnement votre cave
- Réinitialiser le Wifi de votre cave
- Partager votre cave
- Supprimer votre cave

Añadir botellas

Ha creado su vinoteca en la aplicación VINOTAG®; ahora puede añadir botellas.



vinoteca vacia **modo gráfico** **modo de lista**

- Haga clic en "añadir mi primera botella" en el caso de una nueva vinoteca o "+".
- Haz una foto de la etiqueta de la botella que quieres añadir a tu vinoteca. Aparecerá un archivo de vino completado; este archivo proviene de la base de datos VIVINO®. Puede modificar o completar este registro de vinos. **Tenga en cuenta. Si la botella de vino escaneada no está disponible en la base de datos VIVINO® o si no tiene una suscripción premium, tendrá que completar el registro de vino asociado a su botella manualmente**. Si lo desea, es posible no tomar una foto de la etiqueta, en cuyo caso no podrá acceder a la base de datos VIVINO®, por lo que tendrá que rellenar manualmente la ficha del 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.

Añade una botella a una "Vinoteca conectada

- Coloque la(s) botella(s) en su vinoteca en el lugar deseado;
- VINOTAG® le informa de la detección de su(s) botella(s) y registra su ubicación en la versión digital de su vinoteca.
    - Cuando se coloca la botella y se detecta, el indicador luminoso correspondiente parpadea dos veces rápidamente. La ubicación se almacena en su aplicación. A continuación aparece una ventana emergente de éxito con dos botones: "Añadir una botella" o "Hecho".
    - Tenga en cuenta. Si desea colocar una o varias botellas en la zona de almacenamiento del fondo de su vinoteca, tenga en cuenta que esta parte de la vinoteca no está conectada.
- Haga clic en "+" para seguir añadiendo botellas a su vinoteca.

Tenga en cuenta.
La zona de almacenamiento en el fondo de su vinoteca no está conectada.
Sin embargo, la aplicación le permite mantener un registro digital de los cilindros que usted indica que se depositan en este lugar.

- La capacidad real del almacén es de 17 botellas de champán.
- Sin embargo, la aplicación permite registrar un mayor número de botellas, lo que le permite llevar un registro de los vinos que no están almacenados en su vinoteca.

Función ESOMMELIER®

Cuando se añade una botella a una "vinoteca conectada", se puede utilizar la función E- Sommelier. Esta función le recomienda el lugar ideal para guardar su vino. Al escanear una botella, VINOTAG® identifica el tipo de vino; según el tipo de vino, se recomiendan las temperaturas de almacenamiento para su óptima conservación.
Por lo tanto, algunos lugares de la vinoteca son más adecuados en función del tipo de vino.
La función ESOMMELIER® le ayuda a guardar su vino en las mejores condiciones. Al hacer clic en este botón, la vinoteca le sugerirá lugares de almacenamiento disponibles y adecuados para la botella de vino escaneada; los indicadores luminosos de la vinoteca le mostrarán estos lugares.

- Cuando se coloca la botella y se detecta, el indicador luminoso correspondiente parpadea dos veces rápidamente. La ubicación se almacena en su aplicación. A continuación aparece una ventana emergente de éxito con dos botones: "Añadir una botella" o "Hecho".
- ¡**Tenga cuidado**! En caso de fallo, cuando su vinoteca no pueda detectar la botella, el indicador luminoso no parpadeará. Repita la operación hasta que la botella sea detectada correctamente y el indicador luminoso parpadee dos veces.
- ¡**Atención**! Si no viene a recoger/dejar su botella, el indicador luminoso de la parte delantera del estante permanecerá encendido durante 5 minutos, transcurridos los cuales el indicador luminoso se apagará automáticamente.

También es posible añadir una botella mediante una tarjeta de vino.
- Haga clic en el botón de la parte inferior de la página "añadir una o más botellas".
- Introduzca el número de botellas a añadir y sus tamaños.

- Coloque la(s) botella(s) en su vinoteca en el lugar deseado;
- VINOTAG® le informa de la detección de su(s) botella(s) y registra su ubicación en la versión digital de su vinoteca.

NOTA: la creación de una cuenta VINOTAG® le permite beneficiarse de "50 escaneos gratuitos". Al añadir una vinoteca conectada, se le ofrecen 1.000 escaneos. Estos escaneos le permiten beneficiarse de archivos de vino precompletados gracias a la asociación VINOTAG® - VIVINO®. Si se han utilizado todas las exploraciones ofrecidas, es posible seguir añadiendo botellas completando manualmente su lista de vinos o suscribirse a la opción premium para beneficiarse de una recarga de exploraciones (véase el apartado "Cuenta premium").

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".

Retirar las botellas

Ha creado su vinoteca en la aplicación VINOTAG®; ahora puede eliminar botellas de su vinoteca. Las botellas se guardarán en su vinoteca.

Para una vinoteca de categoría "conectada"
- Saque la botella deseada de su vinoteca;
- La vinoteca conectada detecta la retirada e informa a la aplicación; una alerta indica la retirada de la botella en su aplicación
- Ir a la página de "Alertas"
- Seleccione una botella de vino y mediante la función "mostrar en vinoteca"; la vinoteca encenderá la(s) luz(es) indicadora(s) correspondiente(s) a la(s) ubicación(es) donde se almacenan las diferentes botellas de vino.

¡**Atención**! Pueden encenderse simultáneamente un máximo de 12 indicadores luminosos.
Precaución. Si no viene a recoger/dejar su botella, el indicador luminoso de la parte delantera

del estante permanecerá encendido durante 5 minutos, transcurridos los cuales el indicador luminoso se apagará automáticamente.

- La retirada es detectada por el sótano, el indicador luminoso correspondiente a la antigua ubicación de su botella parpadeará dos veces rápidamente para confirmar la retirada
- La vinoteca conectada informa a la aplicación de la retirada; una alerta indica la retirada de la botella en su aplicación
- La vista de tu vinoteca se actualiza automáticamente

Atención: para añadir o quitar botellas de una vinoteca conectada, es necesario estar conectado a una red Wifi para asegurar la correcta comunicación de la información entre su vinoteca física y su vinoteca digital visible en VINOTAG®.

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.

Visualice la ubicación de sus botellas en su vinoteca

- Estás en la vista de tu vinoteca; utiliza el icono de búsqueda en la parte superior izuiqerda de tu pantalla
- Indique el nombre del vino que busca y/o el dominio y/u otra información relacionada con la botella
- Se muestra la ficha del vino de la botella que está buscando
- Haga clic en el botón situado en la parte inferior de la página "Ver mis botellas" o en el botón "Mostrar en la vinoteca" situado al principio de su ficha de vino
- Los indicadores se iluminan en su vinoteca, dentro del límite de 12 simultáneamente, para mostrarle la ubicación de la botella o botellas que está buscando.

Mantenimiento de la vinoteca



A partir de la configuración de la vinoteca, es posible ponerla en mantenimiento.

Esta manipulación bloquea todos los movimientos que pueden tener lugar en la vinoteca (añadir, mover, borrar).

Por lo tanto, la vista de la casa está bloqueada por una vista de "vinoteca en mantenimiento". Para salir del modo de mantenimiento, pulse el botón "Salir del mantenimiento".

Precaución. Al salir del modo de mantenimiento, puede :

- Recargar el antiguo diseño
- Empezar de nuevo en una vinoteca vacía. En este caso, debe reiniciar el proceso desde el principio y escanear su primera botella.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el aparato (lo que debe hacerse regularmente), desenchúfelo quitando el enchufe o desconectando el fusible.

Le aconsejamos que, antes del primer uso y de forma regular, limpie tanto el interior como el exterior (frente, laterales y parte superior) con una mezcla de agua tibia y detergente suave. Aclare con agua limpia y deje que se seque completamente antes de volver a conectarlo. No utilice disolventes ni agentes abrasivos.

Cuando la unidad se enciende por primera vez, pueden quedar olores residuales. En este caso, haga funcionar el aparato durante unas horas a la temperatura más fría. El frío eliminará los posibles olores.

Descongelación automática

Se ha programado una descongelación automática en su vinoteca. Durante la fase de descongelación, los vinos almacenados en la vinoteca no sufren ningún impacto.
Durante la descongelación, el compresor y los ventiladores se apagan. La pantalla digital mostrará una temperatura normal, sin embargo, si desea visualizar la temperatura real de su vinoteca, la pantalla le mostrará el código "DD" que es normal.

Cambio del filtro de carbón

Su vinoteca está equipada con un filtro de carbón vegetal, que se encuentra en la parte inferior derecha de su vinoteca. Le aconsejamos que lo sustituya una vez al año. Para sustituirlo, sólo hay que tirar de él desde el interior de la vinoteca y sustituir un filtro nuevo.
Si utiliza la aplicación, se le enviará una notificación recordatoria cuando sea necesario cambiar el filtro.

En caso de fallo de alimentación

La mayoría de los cortes de electricidad se resuelven en poco tiempo. Un corte de luz de 1 ó 2 horas no afectará a las temperaturas de su vinoteca.
Para proteger sus vinos durante los cortes de electricidad, considere la posibilidad de minimizar el número de aperturas de las puertas.

En caso de cortes de energía muy prolongados, tome las medidas necesarias para proteger su vino.

- Si la unidad se desenchufa, se apaga o se produce un fallo de alimentación, debe esperar de 3 a 5 minutos antes de volver a ponerla en marcha. Si intenta reiniciarlo antes de este tiempo, el compresor sólo se pondrá en marcha después de 3/5 minutos (si la temperatura lo requiere).
- Cuando la vinoteca se pone en marcha por primera vez y después de un largo periodo de no utilización, es posible que las temperaturas seleccionadas y las mostradas no se correspondan al reiniciar la vinoteca. Esto es normal. A continuación, habrá que esperar unas horas hasta que las temperaturas vuelvan a ser estables.
- En caso de que se produzca un corte de corriente, las temperaturas ajustadas se almacenan en el aparato. Por lo tanto, cuando el aparato se pone de nuevo en funcionamiento, no es necesario reprogramar las temperaturas de la vinoteca.

¡Tenga cuidado!
En caso de corte de luz, la vinoteca electrónica deja de registrar los movimientos, por lo que es importante evitar el cambio de existencias de vino.
Cuando se restablezca el suministro eléctrico, la vinoteca actualizará las existencias para detectar un lanzamiento o una adición de una nueva botella.
Si se realiza una operación de adición o retirada a través de la aplicación, ésta registrará los cambios, pero si se trata de una acción libre (sin pasar por la aplicación) y se retira una botella y se sustituye por otra nueva en la misma ubicación, la vinoteca no hará la distinción

cuando vuelva a arrancar.

Si se va de vacaciones

-Estancias cortas: deje su vinoteca en funcionamiento durante su estancia si ésta dura menos de 3 semanas.
-Almacenamiento a largo plazo: Si su aparato no va a ser utilizado durante varios meses, retire todas las botellas y accesorios, apague y desenchufe el aparato de la red eléctrica. Limpie y seque bien el interior y el exterior del aparato. Deja también la puerta abierta, bloqueándola si es necesario, para evitar la formación de condensación, olores y moho.

Si necesita trasladar su vinoteca

- Desenchufe su vinoteca antes de cualquier operación.
- Retire todas las botellas del tanque y asegure las partes móviles.
- Para evitar que se dañen los tornillos de nivelación de las patas, atorníllelos completamente en su base.
- Cierra la puerta por completo.
- Lo mejor es colocar la unidad en posición vertical o anotar la dirección en la que se puede colocar la unidad en el embalaje. Proteja también la unidad con una manta o material similar.

7. EN CASO DE FALLO

A pesar de todo el cuidado que ponemos en nuestros productos, nunca se puede excluir por completo una avería. Antes de ponerse en contacto con el servicio técnico de su concesionario, compruebe que :

- El enchufe siempre está en su sitio
- No hay ningún corte de luz
- Que la avería no se deba a una de las causas descritas en la tabla al final de este manual.

IMPORTANTE: Si el cable de alimentación suministrado está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, un centro de servicio autorizado o el distribuidor. En todos los casos, debe ser sustituido por personal cualificado para evitar el riesgo de lesiones.

SI ESTAS COMPROBACIONES NO TIENEN ÉXITO, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO TÉCNICO DE SU CONCESIONARIO. ATENCIÓN!

Desenchufe el aparato de la toma de corriente antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento o reparación.

8. PROBLEMAS Y POSIBLES CAUSAS

Muchos problemas pueden solucionarse fácilmente, ahorrando el coste de una llamada de servicio. Intente resolver su problema siguiendo las siguientes sugerencias antes de llamar al servicio técnico.

GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA
La vinoteca no funciona	La unidad no está enchufada. El aparato está apagado. El disyuntor se ha disparado o se ha fundido un fusible.
La vinoteca no hace suficiente frío	Compruebe el ajuste de la temperatura. El entorno exterior puede requerir un ajuste más alto. La puerta se abre con demasiada frecuencia.

	La puerta no está bien cerrada. La junta de la puerta no está totalmente adherida.
La unidad se enciende y apaga con frecuencia	La temperatura ambiente es más alta de lo normal. Se han añadido muchas botellas a la vinoteca. La puerta se abre con demasiada frecuencia. La puerta no está bien cerrada. La temperatura no está ajustada correctamente. La junta de la puerta no está totalmente adherida.
La iluminación interior no funciona	La unidad no está enchufada. El disyuntor se ha disparado o se ha fundido un fusible. El indicador luminoso no funciona. El botón de activación de la luz está en la posición OFF
Vibraciones	Compruebe y asegúrese de que el sótano está nivelado.
La vinoteca parece hacer demasiado ruido	El ruido de "traqueteo" puede deberse al flujo de refrigerante, que es normal. Al final de cada ciclo se puede notar un sonido de "gorgoteo" debido al flujo de refrigerante en su vinoteca. La contracción y la expansión de las paredes interiores pueden provocar ruidos de chasquidos y crujidos. La vinoteca no está nivelada. En el modo "mono", los ventiladores de la vinoteca se activan para agitar el interior de la misma.
La puerta no cierra bien	La vinoteca no está nivelada. La junta está sucia o dañada. Algunos de los contenidos impiden que la puerta se cierre Las bisagras de la puerta están sueltas Los estantes no están en el lugar correcto.
Botella colocada pero no detectada	El tamaño de la botella no coincide. El cuello de la botella no está en contacto con la barra central de la estantería. Los sensores de la barra central de la estantería están sucios => límpielos con un bastoncillo de algodón suave y seco. El color del cuello no es detectado por el sensor => prueba añadiendo una etiqueta opaca alrededor del cuello. La botella no tiene un sello en el cuello => prueba añadiendo una etiqueta opaca alrededor del cuello. El sótano está apagado. La vinoteca ya no está conectada a Internet (Wifi).
Botella detectada pero no colocada	Los sensores de la barra central de la cremallera están sucios => Prever la limpieza con un bastoncillo de algodón suave y seco.
El emparejamiento con la vinoteca no funciona	El código QR de la unidad maestra se ha escaneado incorrectamente. El código QR está dañado. La conexión Wifi es insuficiente. Se ha superado el alcance del Bluetooth. El sótano no está conectado. El Wifi o Bluetooth del teléfono no está activado.
Código por defecto "EE	Fallo del sensor de temperatura.

Código por defecto "HH	Alarma de alta temperatura, por favor desenchufe o apague su vinoteca y póngase en contacto con su SAV
Código por defecto "LL	Alarma de baja temperatura, por favor desenchufe o apague su vinoteca y póngase en contacto con su SAV
Código por defecto "DD	No hay ninguna anomalía, el aparato está descongelando => esperar a que termine el descongelamiento
El agua que fluye de mi vinoteca	El agujero de drenaje dentro de su sótano está bloqueado. El sótano no tiene suficiente pendiente hacia atrás. El tanque de agua detrás de la vinoteca está lleno.
El LED rojo parpadea continuamente en la parte inferior de la unidad maestra	La vinoteca no está conectada o ha perdido la conexión a la red Wifi
Uno o varios LEDs permanecen encendidos en la parte frontal de mis estanterías	Has hecho una llamada de posición y no has recogido/dejado la(s) botella(s). Espere 5 minutos a que se apague solo o abra y cierre la puerta de la vinoteca
Los botones del panel de control no funcionan	Compruebe que el panel de control no está bloqueado, el candado aparece en la pantalla. Desbloquear pulsando la tecla llave con símbolo de candado para desbloquear el panel de control
Tengo diferencias entre mi vinoteca digital y física (más/menos botellas)	¿Has hecho algún cambio durante un corte de luz? Consulte las preguntas frecuentes de la aplicación Vinotag para ver cómo resolver sus lagunas de stock.
No puedo escanear el código QR de la bodega	Prefiera el escaneo del código QR presente en la parte inferior de la hoja de calidad de su bodega. Coloque la hoja de calidad sobre un soporte plano y seco a la luz para facilitar el escaneo del código QR. Si tiene dificultades para escanear el código QR de la bodega (masterbox QR), le recomendamos que encienda la luz LED en la bodega, aumentando el nivel de brillo le resultará más fácil detectar el código QR con su teléfono . Para los teléfonos que necesitan una cierta distancia para enfocar, puede sacar el estante superior de su bodega para tener una mejor distancia entre la lente de su teléfono y el código QR de la bodega.
La etiqueta del vino I fotografía no es reconocida por la aplicación	La foto tomada a través de la aplicación debe ser de buena calidad (no borrosa), la foto debe tomarse de manera que la etiqueta del vino llene el marco blanco de la aplicación. Si eso aún no funciona, intente tomar una foto en primer plano del nombre del vino.

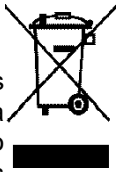
Códigos de error

Código de error	Significado
HH	Alarma de alta temperatura. Desconecte la vinoteca y contactar con un técnico autorizado.
LL	Alarma de baja temperatura. Desconecte la vinoteca y contactar con un técnico autorizado.
DD	Dispositivo en descongelación
EE	Fallo del sensor de temperatura. Desconecte la vinoteca y contactar con un técnico autorizado.
E0	Alerta de mal funcionamiento. Desconecte la vinoteca y contactar con un técnico autorizado.

E1	Alerta de mal funcionamiento. Desconecte la vinoteca y contactar con un técnico autorizado.
E2	Alerta de mal funcionamiento. Desconecte la vinoteca y contactar con un técnico autorizado.
E3	Alerta de mal funcionamiento. Desconecte la vinoteca y contactar con un técnico autorizado.

Si aparece cualquier otro código, como A,B,C,D,E,G,I,J,K,M,N,O en su pantalla, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

9. MEDIO AMBIENTE



Este producto cumple con la Directiva 2019/290/EU de la UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). Al asegurarse de que este producto se desecha correctamente, ayudará a evitar las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana que pueden derivarse de la manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

El símbolo del cubo de basura tachado en el dispositivo indica que este producto debe eliminarse por separado de otros residuos domésticos al final de su ciclo de vida. Por lo tanto, debe llevarse a un centro de recogida selectiva de aparatos eléctricos y/o electrónicos o, si se compra un aparato equivalente, al distribuidor de este nuevo aparato.

Es responsabilidad del usuario llevar el aparato a las instalaciones de recogida adecuadas al final de su vida útil. La recogida selectiva y adecuada para enviar el aparato 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 compuesto el producto.

En caso de enajenación o reventa, los datos personales del usuario quedan protegidos sin necesidad de que éste actúe. Estos datos no se almacenan en la vinoteca, sino en un servidor externo. Ninguna información transmitida durante el uso normal de la vinoteca puede ser utilizada después de su eliminación.

Si el dispositivo se revende, el nuevo usuario debe escanear el código QR de la unidad maestra y seguir el procedimiento de emparejamiento obligatorio. Este procedimiento sobrescribirá los datos previamente almacenados en el servidor. El nuevo usuario tendrá una cuenta en blanco. El antiguo usuario no podrá acceder ni ver su antigua información desde la aplicación Vinotag.

Para obtener información más detallada sobre los sistemas de recogida disponibles, póngase en contacto con el servicio local de recogida de residuos o con la tienda donde compró la unidad.

10. ADVERTENCIA

Con el fin de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones técnicas sin previo aviso.

Las garantías de los productos de la marca LA SOMMELIERE son declaradas exclusivamente por los distribuidores que hemos elegido. Nada de lo aquí expuesto se interpretará como una garantía adicional.

FRIO ENTREPRISE no se responsabiliza de los errores u omisiones de carácter técnico o editorial que puedan aparecer en estos documentos. Documento no contractual.

1.ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Per la vostra sicurezza e per un corretto utilizzo del dispositivo, prima di installarlo e utilizzarlo per la prima volta, leggete attentamente questo manuale, comprese le avvertenze e i consigli utili in esso contenuti. Al fine di evitare di danneggiare il dispositivo e/o ferirsi inutilmente, è importante che chi utilizza questo dispositivo sia pienamente consapevole del suo funzionamento e delle sue funzioni di sicurezza. Conservare queste istruzioni accanto all'apparecchio in modo che possano essere trasmesse con esso in caso di vendita o trasloco. Ciò garantirà un funzionamento ottimale del sistema.

Per evitare il rischio di lesioni, conservare questo foglio illustrativo. Il produttore non può essere ritenuto responsabile in caso di uso improprio del sistema.

Sicurezza dei bambini e di altre persone vulnerabili
• Questo sistema può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno imparato ad usare il dispositivo, supervisionati da una persona informata e consapevole dei possibili rischi. I bambini non devono giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.

• Tenere tutti gli imballaggi fuori dalla portata dei bambini, poiché sussiste un rischio di soffocamento.

• Se si decide di smaltire l'apparecchio, scollegarlo dalla presa a muro, tagliare il cavo di collegamento (il più vicino possibile all'apparecchio) e rimuovere lo sportello per evitare che i bambini possano giocarci e rimanere fulminati o chiusi all'interno.

• Se l'apparecchio, dotato di guarnizione magnetica della porta, deve essere sostituito da un altro apparecchio dotato di chiavistello sulla porta o sulla guarnizione, prima di procedere verificare che il chiavistello non sia funzionante. Ciò eviterà di trasformare questo dispositivo in una trappola per bambini.

• Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

• I bambini non devono caricare e scaricare bottiglie nell'apparecchio.

Sicurezza generale
ATTENZIONE - Questo apparecchio è progettato per funzionare in ambienti domestici e nei seguenti ambienti:
-locali cucina e attrezzature vendute nei negozi, ambienti di lavoro e uffici;
- Strutture tipo Bed and Breakfast;
-agriturismi e alberghi, motel e altre organizzazioni che accolgono i clienti;
-cucina industriale e altre applicazioni non destinate alla rivendita.
ATTENZIONE - Non conservare mai sostanze infiammabili come aerosol all'interno di questo apparecchio, poiché potrebbero riversarsi all'interno.
ATTENZIONE - Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario sostituirlo immediatamente presso il produttore, o un rivenditore qualificato, per evitare qualsiasi rischio di scosse elettriche.
ATTENZIONE - Tenere le prese d'aria completamente aperte e controllare che l'aria possa circolare attraverso le aperture.
ATTENZIONE - Non danneggiare il circuito refrigerante.
ATTENZIONE - Non utilizzare apparecchi elettrici all'interno del vano, a meno che non siano tollerati dal produttore.
ATTENZIONE - Il refrigerante e il sistema di isolamento contengono gas infiammabili. Quando smaltisci il sistema, fallo presso un centro di raccolta autorizzato. Non esporre mai il dispositivo alla fiamma.

liquido di raffreddamento
L'isobutano refrigerante (R600a) viene utilizzato nel circuito refrigerante dell'impianto; È un gas

naturale altamente infiammabile e non pericoloso per l'ambiente. Durante il trasporto e l'installazione dell'impianto, verificare che nessuno dei componenti del circuito refrigerante sia danneggiato. Il refrigerante (R600a) è un liquido infiammabile.

Attenzione: rischio di incendio
Se il circuito refrigerante è stato danneggiato:
 Evitare fiamme libere e tutte le fonti di calore.
 Aerare il locale dove si trova l'apparecchio.
È pericoloso alterare in qualsiasi modo la composizione di questo dispositivo.
Eventuali danni al cavo possono causare cortocircuiti e/o scosse elettriche.

Sicurezza elettrica
• Il cavo di alimentazione non deve essere allungato.
• Verificare che la presa a muro non sia danneggiata. Una cattiva presa a muro potrebbe causare il surriscaldamento e l'esplosione del sistema.
• Assicurarsi di poter accedere alla presa a muro dell'apparecchio.
• Non tirare mai il cavo principale.
• Se la presa a muro è allentata, non collegare il cavo. Esiste il rischio di scosse elettriche o incendi.
• Non utilizzare mai il dispositivo senza la copertura della luce interna in posizione.
• Questo dispositivo funziona con una corrente monofase di 220 ~ 240V / 50Hz.
• Non si devono utilizzare per l'apparecchio ne prolunghe, ne adattatori, ne prese multiprle. L'apparecchio deve imperativamente essere collegato ad una presa elettrica con messa a terra secondo le norme elettriche vigenti.

Uso quotidiano
• Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla conservazione del vino.
• Non conservare mai sostanze o liquidi infiammabili all'interno del dispositivo; ciò comporterebbe un rischio di esplosione.
• Non azionare altri apparecchi elettrici all'interno di questo apparecchio (frullatori, gelatiere elettriche, ecc.).
• Quando si scollega l'apparecchio, tenere sempre la spina tra le mani e non tirare il cavo.
• Non collocare oggetti caldi o parti in plastica in questo apparecchio.
• Questo dispositivo deve essere utilizzato e trattato secondo determinate regole specifiche. Consulta le regole per la conservazione.
• Non esporre il dispositivo alla luce solare diretta.
• Tenere candele, lampade e altre fiamme libere lontano dall'apparecchio per evitare il rischio di incendio.
• Questo apparecchio è destinato alla conservazione delle tradizionali bevande domestiche.
• Il dispositivo è pesante. Fare attenzione quando lo si sposta.
• Non utilizzare mai la base, i ripiani, le porte e altri oggetti simili come supporto
• Per evitare la caduta di oggetti e per prevenire danni all'apparecchio, non sovraccaricare i ripiani.

Avvertenze! Pulizia e manutenzione
• Prima di qualsiasi manutenzione, scollegare l'apparecchio e spegnere l'alimentazione.
• Non pulire il dispositivo con oggetti metallici, un sistema a vapore, oli volatili, solventi organici o componenti abrasivi.
• Non utilizzare oggetti taglienti o appuntiti per rimuovere la brina. Usare eventualmente un raschietto di plastica.

Informazioni importanti sull'installazione!
• Avvertimento ! Per evitare che la cantinetta si ribalti, è importante caricare in via prioritaria i posti posti sul retro della cantina. I ripiani non devono essere estratti o lasciati fuori contemporaneamente. Il peso delle bottiglie può far ribaltare in avanti la cantina, è fondamentale distribuire il peso delle bottiglie in tutta la cantina e maneggiarla con cura.
• Affinché i collegamenti elettrici siano corretti, seguire le istruzioni di questo manuale.
• Disimballare il dispositivo e verificare la presenza di danni visibili. Non collegare il dispositivo se è

danneggiato. Segnala eventuali danni al punto vendita dove lo hai acquistato. In questo caso conservare l'imballaggio.
• Si consiglia di attendere almeno ventiquattro ore prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, in modo che il compressore sia correttamente alimentato con olio.
• È necessaria una buona circolazione dell'aria per evitare il rischio di surriscaldamento. Per una ventilazione sufficiente, seguire le istruzioni di installazione fornite. Avvertimento ! Questo apparecchio di refrigerazione non è destinato all'uso come dispositivo da incastro o da incasso.
• Evitare che l'apparecchio tocchi le pareti e/o venga a contatto con elementi caldi (compressore, condensatore, radiatori, apparecchi di cottura, asciugabiancheria, ecc.) per evitare il rischio di incendio e surriscaldamento dell'apparecchio. Seguire sempre attentamente le istruzioni di installazione.
• Verificare che le prese siano accessibili una volta installata l'apparecchiatura.
• Fare attenzione a non incastrare o danneggiare il cavo di alimentazione durante l'installazione dell'apparecchio.
Questo dispositivo non è progettato per funzionare in ambienti umidi in cui l'umidità media ambientale superi il 70%. Un'eccessiva umidità può danneggiare i componenti elettronici e compromettere il corretto funzionamento del dispositivo.

Il prodotto non deve essere installato in un ambiente chiuso, non ventilato o scarsamente ventilato, né in un ambiente umido.

Risoluzione dei problemi e pezzi di ricambio

• Tutte le operazioni elettriche devono essere eseguite da un tecnico qualificato e competente.
• Questo dispositivo deve essere riparato da un centro di riparazione autorizzato e devono essere utilizzate solo parti originali.

I ricambi estetici e funzionali conformi al REGOLAMENTO (UE) 2019/2019 (Allegato II, punto 3.), sono messi a disposizione dei riparatori autorizzati e degli utilizzatori finali per un periodo di 7 anni o 10 anni (Elenco nell'Allegato II, punto 3 .a.1 e 3.a.2) dal momento in cui l'ultima unità del modello è immessa sul mercato.

L'elenco dei pezzi di ricambio e la procedura per ordinarli (accesso professionale / accesso privato) sono disponibili sul seguente sito Web: www.interfroidservices.fr o per posta al seguente indirizzo: FRIO - Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefaucheux - 72230 ARNAGE 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.



R600a
Istruzioni di sicurezza

Attenzione: non utilizzare dispositivi meccanici o altri mezzi per accelerare il processo di sbrinamento, diversi da quelli consigliati dal produttore.

Attenzione: non ostruire le griglie di ventilazione sul dispositivo.

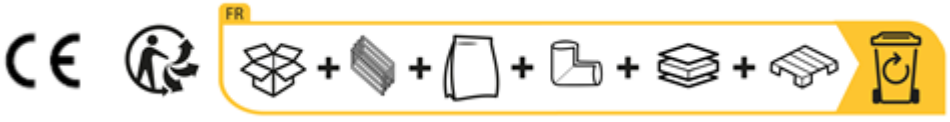
Attenzione: non conservare sostanze esplosive come bombolette spray con propellenti infiammabili in questo dispositivo.

Attenzione: non danneggiare il circuito frigorifero dell'apparecchio.

Avvertenza: poiché le unità di refrigerazione funzionano con isobutano (R600a), non possono essere collocate in un'area con fonti di ignizione. Il tipo di refrigerante è indicato sulla targhetta dell'apparecchio.

Avvertenza: Non utilizzare apparecchi elettrici nei vani dell'apparecchio, a meno che non siano del tipo consigliato dal produttore.

Questo dispositivo è conforme ai requisiti delle Direttive Europee e alle loro eventuali modifiche.



2. TARGA INFORMATIVA

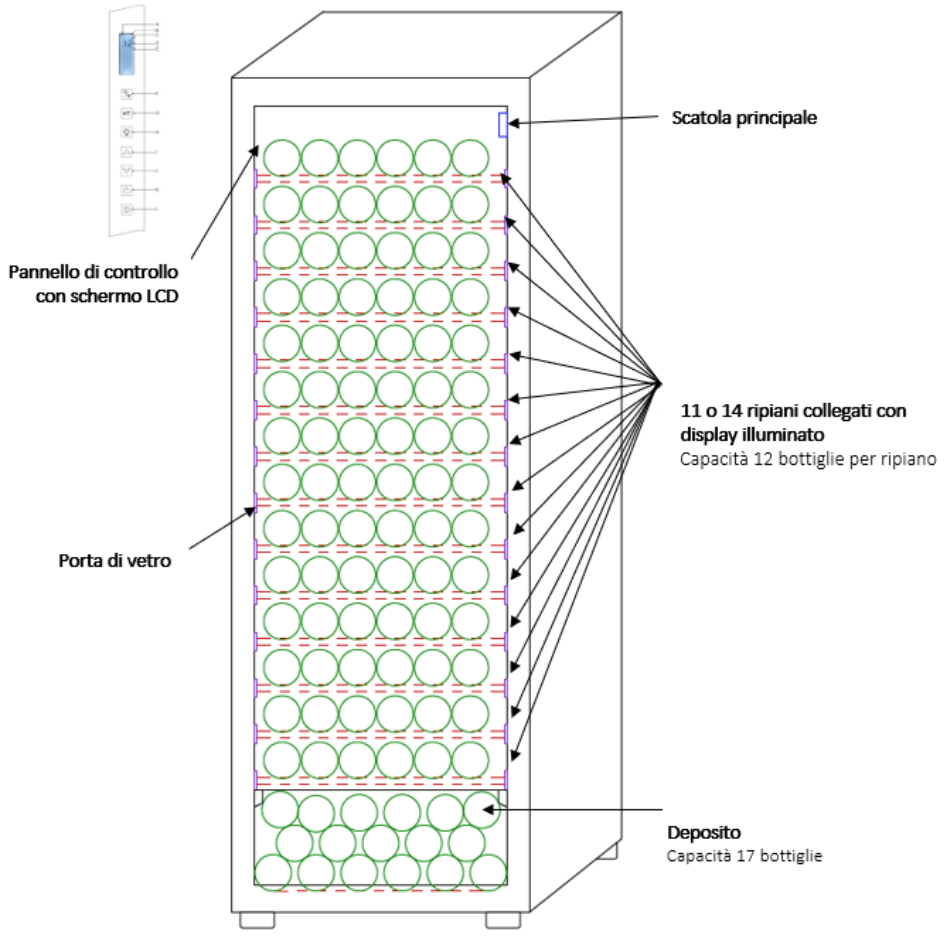
La targhetta informativa applicata all'interno o sul retro del dispositivo (a seconda del modello) contiene tutte le informazioni specifiche del dispositivo.

Si consiglia di annotarne il numero di matricola in questo libretto prima di installarlo, in modo da poterlo consultare successivamente in caso di necessità (intervento tecnico, richiesta di assistenza, ecc.).

Una volta installato e caricato il dispositivo, il suo accesso è più complicato.

ATTENZIONE: senza queste informazioni non è possibile fornire assistenza.

3. DESCRIZIONE PRODOTTI



Per saperne di più sul prodotto, consultare 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 sulla base EPREL (Database europeo dei prodotti per l'etichettatura energetica). Questo database consente di consultare le informazioni e la documentazione tecnica del proprio apparecchio di refrigerazione. Per accedere al Database EPREL, scansionare il codice QR sull'etichetta energetica dell'elettrodomestico oppure andare direttamente su: www.ec.europa.eu e inserire il modello dell'apparecchio di refrigerazione.

Trovate tutte le informazioni su ECELLAR
e le relative istruzioni scaricabili dal sito www.lasommeliere.com

Capacità annunciata

RIFERIMENTO	CAPACITA' DELLA BOTTIGLIA	NUMERO DI RIPIANI
ECELLAR150G2	149	11
ECELLAR185G2	185	14

- Ogni ripiano può contenere 12 bottiglie
- La cantina dispone di una zona di stockaggio che può ospitare 17 bottiglie

La capienza annunciata è la capienza massima calcolata con il numero di scaffali venduti con la cantina. I ripiani connessi della cantina ECELLAR sono stati dimensionati per ospitare una bottiglia di champagne. Questa particolarità permette di conservare qualsiasi tipo di bottiglia da 75cl, come: bordeaux, champagne, borgogna, Alsazia, oltre a formati atipici Prosecco, Sachetto, Mateus ecc...

Avvertimento ! Il diametro massimo delle bottiglie poste sui ripiani deve essere di 9 cm.

Nel caso in cui desideri invecchiare bottiglie di dimensioni diverse, vi consigliamo di alternare una bottiglia tipo bordeaux standard tra le tue bottiglie di dimensioni maggiori, questa raccomandazione vi consentirà di evitare problemi di conservazione.
È infatti possibile che l'accostamento di bottiglie in formato atipico o imponente vi costringa a utilizzare solo parzialmente le posizioni del tuo scaffale. Alternare una bottiglia standard (bordeaux 75cl) con una bottiglia atipica o imponente vi permetterà di sfruttare tutti gli spazi disponibili del tuo scaffale.

Se, nonostante i nostri sforzi, alcuni formati di bottiglia non vengono rilevati dagli scaffali della cantina elettronica, seguire le seguenti istruzioni:

Se una bottiglia è troppo grande e non sta tra due ripiani, vi consigliamo di appoggiarla:
- Sul primo ripiano della cantina (dall'alto verso il basso)
- Nella zona di stockaggio situata in fondo alla cantina

Consigli sulla disposizione

Si consiglia la disposizione iniziale delle attrezzature del vostro apparecchio (ripiani, ecc.) in modo che l'energia venga utilizzata nel modo più razionale possibile dall'apparecchio di refrigerazione. Qualsiasi modifica a questa disposizione può influire sul consumo energetico del dispositivo.

Caratteristiche della radiofrequenza

Con la presente, La Sommelière dichiara che l'apparecchiatura radio **ECELLAR** è conforme alla Direttiva 2014/53/UE e a tutte le direttive europee applicabili. Direttiva disponibile su: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=CELEX%3A32014L0053&qid=1617885639187

- Banda radio: da 2400 MHz a 2483,5 MHz
- Potenza massima: 100 mW

Il certificato CE è accessibile e scaricabile dal sito La Sommelière:
https://www.lasommeliere.com/fr-FR/content/19-notices-et-documents-techniques

4. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

Prima di utilizzare la tua cantina

- Rimuovere l'imballaggio esterno e interno.
- Lasciare il dispositivo in posizione verticale a riposo per circa 24 ore prima di metterlo in servizio. Ciò ridurrà la possibilità di malfunzionamento del sistema di raffreddamento dovuto al trasporto.
- Pulire l'interno con un panno morbido e acqua tiepida.
- Quando si installa il dispositivo, scegliere una posizione autorizzata.
- Posiziona la tua cantina su un pavimento abbastanza robusto da sostenerla a pieno carico.
- Regolare i piedini dell'apparecchio in modo che la parte anteriore della cantina sia a livello e la parte posteriore sia leggermente inclinata all'indietro. Questa inclinazione mantiene in posizione i cassetti oi ripiani nonostante il peso delle bottiglie. L'inclinazione garantisce inoltre un buon drenaggio dell'acqua di condensa e una buona tenuta della guarnizione della porta.
- È necessaria un'adeguata ventilazione, non ostruire alcuna uscita d'aria.
- **Questo apparecchio è di tipo indipendente e non può essere installato in modo incassato. Seguire le istruzioni di installazione.**
- Collegare la cantina a un'unica presa, lasciare uno spazio di 15 cm tra il retro della cantina e il muro. Assicurarsi di regolare i piedini dell'elettrodomestico in modo che la parte anteriore della cantina sia a livello e la parte posteriore sia leggermente inclinata all'indietro (si consiglia l'uso di una livella a bolla). Ciò impedirà qualsiasi movimento dovuto all'instabilità, che genera rumore e vibrazioni, e garantirà la perfetta tenuta dell'anta.
- La cantina vinicola indipendente non è progettata per essere utilizzata come elettrodomestico da incasso o da incasso. Lasciare uno spazio minimo di 15 cm tra la parete e il retro della cantina e tra eventuali mobili e/o elettrodomestici che la circondano. Non appoggiare nulla sopra la cantina.
- Questo dispositivo viene utilizzato solo per la conservazione dei vini.
- Questo apparecchio utilizza gas refrigerante infiammabile, quindi non danneggiare mai il tubo di raffreddamento durante il trasporto.

Avvertenze

- Conservare le bottiglie chiuse.
- Non sovraccaricare il dispositivo.
- Non aprire la porta più del necessario.
- Non coprire i ripiani con fogli di alluminio o altro materiale che potrebbe impedire una buona circolazione dell'aria.
- Se la cantinetta deve essere lasciata vuota per lungo tempo, si consiglia di scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e, dopo un'accurata pulizia, di lasciare la porta socchiusa per consentire la circolazione dell'aria ed evitare la formazione di muffe e funghi.

ATTENZIONE: Si prega di tenere il dispositivo lontano da qualsiasi sostanza che potrebbe creare un rischio di incendio.

Installate la vostra cantina

Attenzione ! Per evitare che la cantinetta si ribalti, è importante caricare prioritariamente i posti posti sul retro della cantina. I ripiani non devono essere estratti o lasciati fuori contemporaneamente. Il peso delle bottiglie può far ribaltare in avanti la cantina, è fondamentale distribuire il peso delle bottiglie in tutta la cantina e maneggiarla con cura.

Alimentazione

Collegare la cantinetta a un'unica presa di tipo E a parete.
La cantina deve essere collegata a un'unica presa facilmente accessibile.
Tutte le questioni relative all'alimentazione e/o alla messa a terra devono essere gestite da personale qualificato (elettricista, servizio autorizzato).

Posizionamento

- Attenzione ! La cantina deve essere collocata in un ambiente pulito (non polveroso), al riparo dal gelo, lontano da fonti di calore, tipo: radiatore, forno, luce solare, ecc... non deve essere installata all'aperto.
- Collocare la cantina in un luogo sufficientemente robusto da sostenere il peso a pieno carico.
- Per livellarlo, regolare l'altezza dei piedini regolabili sotto la cantina.

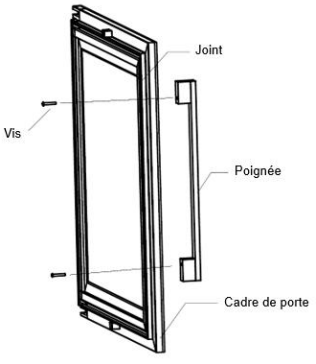
Questo dispositivo è adatto al funzionamento in ambienti con una temperatura ambiente molto specifica, questa classe climatica è indicata sulla targa informativa.

Quando si seleziona una posizione per l'elettrodomestico, è necessario assicurarsi che il pavimento sia piano e solido e che la stanza sia ben ventilata. Questo dispositivo è adatto al funzionamento in ambienti con una temperatura ambiente molto specifica, questa classe climatica è indicata sulla targa dati. La temperatura ambiente influenza la temperatura interna e l'umidità della vostra cantina. Per un funzionamento ottimale, le impostazioni della cantina sono impostate per temperature ambiente comprese tra 23 ° C e 25 ° C.

La temperatura del dispositivo è regolabile tra 5°C e 20°C. La temperatura è regolata da un termostato. La modifica della temperatura genera un maggiore consumo di energia.

Il dispositivo garantisce il mantenimento della temperatura finché è in funzione e viene utilizzato in normali condizioni di utilizzo. La temperatura all'interno dell'apparecchio e il suo consumo energetico possono essere influenzati da molti fattori: temperatura ambiente, esposizione al sole, numero di aperture delle porte e quantità immagazzinate… Leggeri sbalzi di temperatura sono perfettamente normali e corrispondono a cicli di freddo dell'apparecchio. Ma queste variazioni non influiscono in alcun modo sulla temperatura di conservazione dei vini, essendo queste variazioni troppo brevi per lo scambio termico con le bottiglie.

Installazione della maniglia



Quando monti la maniglia della tua cantina, procedi con attenzione per non rompere il vetro della porta. Installare la maniglia solo con un cacciavite manuale. Non utilizzare utensili elettrici che potrebbero rompere il vetro. Stringere delicatamente le viti partendo da quella superiore, non serrare fino in fondo. Quindi installare la vite inferiore, una volta posizionate le 2 viti, regolare il serraggio per fissare correttamente la maniglia, ma senza avvitare troppo.
ATTENZIONE non serrare al limite. Un avvitamento eccessivo può rompere il vetro.

- Rimuovere la maniglia e le sue due viti dal sacchetto di plastica all'interno della cantina.
- Prima di installare la maniglia, è necessario rimuovere la guarnizione della porta su una parte. Ciò non pregiudica la tenuta della guarnizione se si ha cura di rimuoverla correttamente.
- Staccare la guarnizione dall'angolo della porta fino al livello necessario quindi inserire le due viti nei fori della maniglia.

- Avvitare la maniglia e rimettere la guarnizione nella fessura della porta fino all'angolo.

Portata WiFi della cantina

Attenzione! La cantina ECELLAR funziona con una connessione Wifi.
Attenzione! È responsabilità dell'utente assicurarsi che la rete wifi sia sufficiente (velocità/intensità del segnale) per il corretto funzionamento della cantina collegata.

- Potrebbe essere necessario l'uso di un amplificatore/ripetitore wifi per una connessione a bassa velocità.

In caso di perdita della connessione internet, la E-cantina salva fino a 100 eventi una volta ripristinata la connessione.
Le informazioni e un aggiornamento delle scorte verranno inviate al server.
Oltrepassati i 100 eventi, i più vecchi vengono cancellati da quelli nuovi.
L'utente potrà vederli nella sezione "Avvisi" della sua applicazione.

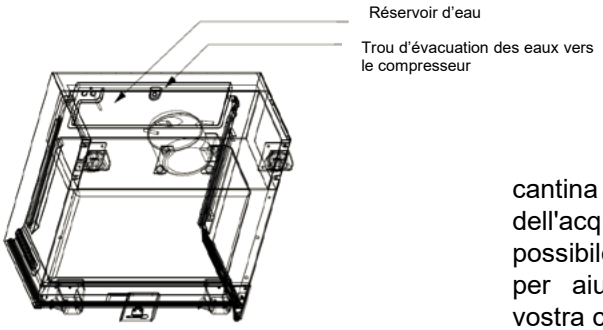
In caso di interruzione di corrente, la cantina non può tenere conto di alcun movimento e perde anche gli eventi in attesa di sincronizzazione con il server.
Al riavvio dopo un'interruzione di corrente, l'ultima versione salvata nel cloud verrà utilizzata per rappresentare il contenuto corrente della cantina. È quindi importante evitare qualsiasi modifica del contenuto della cantina durante un'interruzione di corrente per non generare anomalie tra il registro digitale e il contenuto della cantina.

Portata bluetooth della cantina

Attenzione! La cantina ECELLAR funziona con bluetooth durante la fase di abbinamento della cantina alla rete Wifi. Durante il suo utilizzo quotidiano, la cantina comunica solo attraverso la rete Wifi.

La portata del Bluetooth della cantina è di 3 m massimo con la porta chiusa.

Igrometria



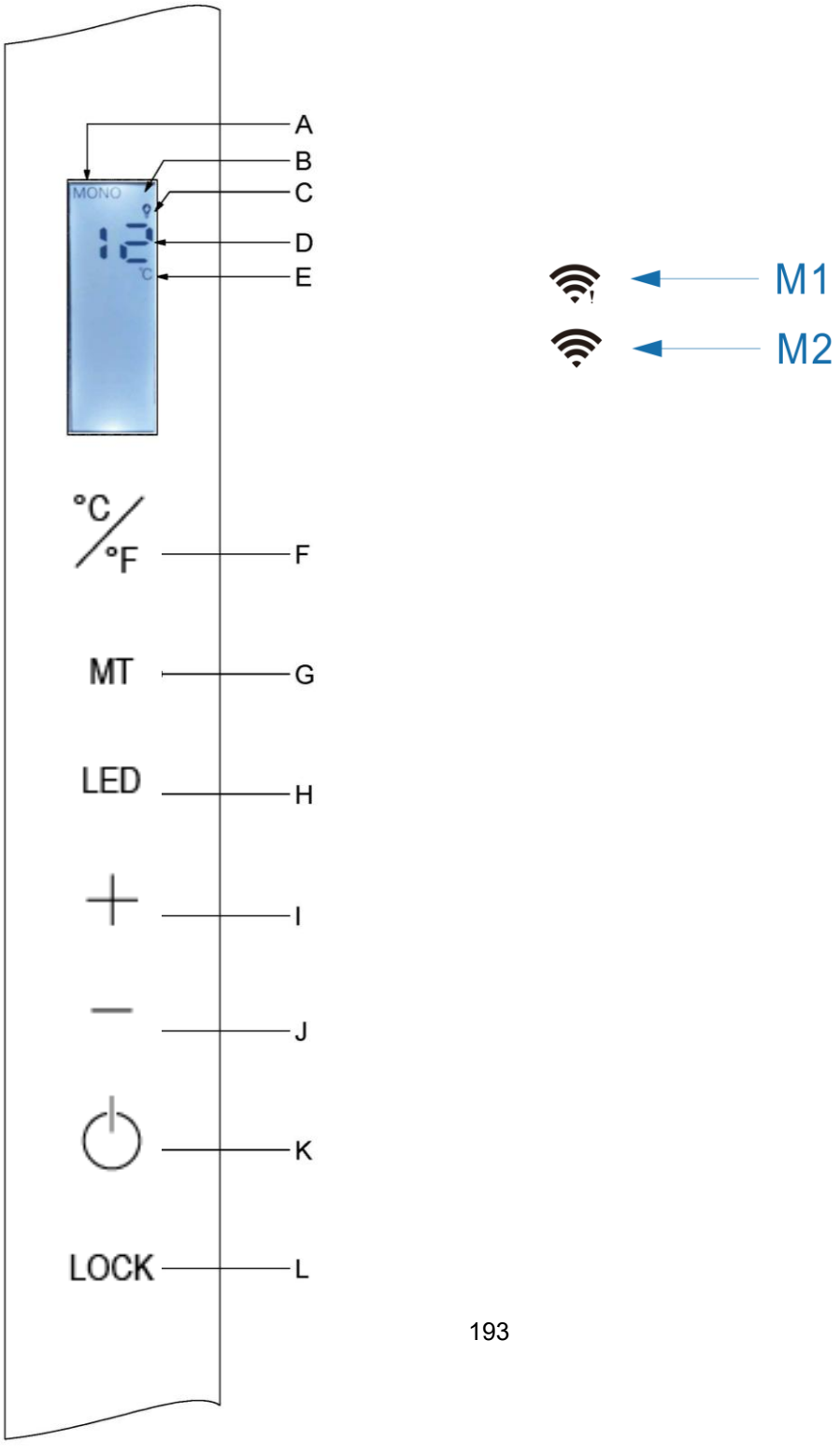
All'interno della vostra cantina è stata progettata una vaschetta di raccolta dell'acqua in cima al gradino del compressore, sarà possibile vedere regolarmente dell'acqua al suo interno per aiutare a mantenere il livello di umidità nella vostra cantina.

o Se in questo serbatoio è presente troppa acqua, l'eccesso viene scaricato attraverso il foro di scarico dell'acqua di condensa in un serbatoio di raccolta posto sopra il compressore.
o Ricordati di inclinare leggermente la tua cantina all'indietro svitando i due piedini anteriori per mantenere un drenaggio corretto dell'acqua.
o Il foro di scarico non deve essere ostruito.

5. ISTRUZIONI D’USO

Pannello di controllo

La cantina ECELLAR è dotata di pannello di controllo elettronico con schermo LCD. Il pannello di controllo si trova all'interno della cantina sul lato sinistro. Per impostazione predefinita il pannello di controllo non è bloccato. 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).



RIFERIMENTO	DESCRIZIONE
A	Indica la modalità cantina: MONO (monotemperatura) o AUTO (multitemperatura)
B	Spia di blocco, indica che il touchpad è bloccato
C	Indicatore luminoso, indica se la luce è accesa
D	Temperatura programmata all'interno della cantina. Per impostazione predefinita, ECELLAR visualizza sullo schermo digitale la temperatura impostata, tuttavia puoi consultare la temperatura effettiva presente nella tua cantina tenendo premuti i tasti I + J per 3 secondi, poi sullo schermo verrà visualizzata la temperatura effettiva letta dalla sonda e lampeggiare. Rilasciare i tasti e lo schermo tornerà a visualizzare la temperatura impostata. La cantina beneficia di un backup delle impostazioni, la temperatura programmata viene memorizzata in caso di mancanza di corrente l'impostazione programmata verrà ripristinata al ritorno della corrente.
E	Indicatore dell'unità di misura della temperatura indicato in gradi Celsius dal simbolo °C o in Fahrenheit dal simbolo °F.
F	Pulsante cambio unità di misura della temperatura: - Gradi Celsius indicati dal simbolo "° C" o - Fahrenheit indicati dal simbolo "F"
G	Selezione della modalità cantina; Per impostazione predefinita la cantinetta è in modalità MONO, premere una volta per mettere la cantinetta in modalità AUTO (utilizzo multitemperatura). La scelta della modalità può essere selezionata dall'applicazione Vinotag.
H	Pulsante per attivare/disattivare la luce
I	Pulsante di regolazione della temperatura. Premere questo pulsante per aumentare la temperatura fino al raggiungimento della temperatura desiderata. La temperatura della cantina è regolabile tra 5°C e 20°C in modalità MONO (monotemperatura). In modalità AUTO (multitemperatura), la cantina gestisce esclusivamente la temperatura interna della cantina; in questa modalità questi pulsanti non funzionano; La temperatura può essere regolata anche dall'applicazione Vinotag per la modalità temperatura MONO.
J	Pulsante di regolazione della temperatura. Premere questo pulsante per diminuire la temperatura fino al raggiungimento della temperatura desiderata. La temperatura della cantina è regolabile tra 5°C e 20°C in modalità MONO (monotemperatura). In modalità AUTO (multitemperatura), la cantina gestisce esclusivamente la temperatura interna della cantina; in questa modalità questi pulsanti non funzionano; La temperatura può essere regolata anche dall'applicazione Vinotag per la modalità temperatura MONO.
K	Premi questo pulsante per accendere o spegnere la cantina senza staccare la spina.
L	Per impostazione predefinita il pannello di controllo è sbloccato. Premere questo pulsante per sbloccare - bloccare il pannello di controllo. Premere il pulsante per 3 secondi per bloccare o sbloccare lo schermo. Quando il pannello di controllo è bloccato viene visualizzata l'icona di un lucchetto (B). Senza alcun intervento da parte tua e automaticamente dopo 15 secondi, lo schermo si oscura per passare in modalità standby/ECO (solo se il pannello di controllo è stato bloccato con l'icona del lucchetto visualizzata sullo schermo). I tasti del pannello di controllo possono essere utilizzati solo quando il pannello è sbloccato.
M1	Tieni premuti i tasti K+L per 3 secondi per attivare o disattivare il wifi della cantina. L'icona M1 appare quando il WiFi è disattivato, l'icona M2 appare quando il WiFi è attivo.
M2	Tieni premuti i tasti F+G per 6 secondi per ripristinare il WiFi. Quando l'icona Wifi scompare per 3 secondi e poi riappare lampeggiante, significa che il ripristino del Wifi è stato completato con successo.

La retroilluminazione dello schermo del display si spegnerà automaticamente dopo 15 secondi di inattività dopo il blocco del display e si riaccenderà non appena si premerà nuovamente un tasto qualsiasi. Quando è presente un codice di errore o un allarme, lo schermo viene automaticamente sbloccato. La modalità di risparmio (retroilluminazione in standby) è disponibile solo se lo schermo è bloccato, altrimenti lo schermo rimane sempre acceso.

Allarmi

Per garantire la totale sicurezza dei vostri vini, la vostra cantina è dotata di un sistema di allarme;

- Allarme alta temperatura (codice HH)
- Allarme bassa temperatura (codice LL)
- Codici di errore tipo E1/E2…

Questi allarmi sono preprogrammati. Se dopo 12 ore di funzionamento la cantina rileva una differenza di temperatura di ± 4°C dalla temperatura impostata, allora la cantina visualizzerà un codice di errore corrispondente.
Per disattivare l'allarme acustico, premere uno dei pulsanti sul pannello di controllo.
IMPORTANTE: Se si attiva uno di questi allarmi, scollegare il dispositivo e contattare il servizio post-vendita.

Master box



La vostra cantina è dotata di una master box. Questa scatola è posta all'interno della cantina, in alto a destra; consente la connettività tra gli scaffali e l'applicazione per smartphone VINOTAG® tramite trasmissione dati via WiFi.

Avvertenza! Questa master box non deve mai essere manipolata o danneggiata.
Questa master box è dotata di una spia luminosa posta sotto la master box che dà informazioni sullo stato della cantina e di un pulsante che serve per "reimpostare" la connessione wifi dalla cantina alla rete. Il lampeggio continuo della spia indica che la cantina non è connessa o ha perso la connessione alla rete WiFi.
Questa MASTER BOX è inoltre dotata di un codice QR situato sotto il bordo inferiore (codice QR accessibile anche sulla scheda qualità fornita al momento dell'acquisto della vostra cantinetta o in basso a sinistra della cantinetta accanto alla targhetta).

- Prima utilizzazione





Il codice QR viene utilizzato per l'associazione della cantina (in Bluetooth). Dovrete scansionare questo codice QR al primo utilizzo per connettere la cantina alla rete wifi.
Si prega di notare che la scansione del codice QR e la procedura di associazione devono essere eseguite solo una volta! Se eseguite questa operazione su una cantina

già associata ad un utente, ne diventerete il nuovo proprietario e cancellerete tutti i dati precedentemente associati alla cantina. Questo vi darà accesso a una cantina vuota e il precedente proprietario non avrà più accesso alla cantina. Attenzione, questa azione è irreversibile e i dati cancellati non possono essere recuperati.

Attenzione! Quando il master box non è connesso a una rete WiFi, un LED rosso lampeggia continuamente sotto di esso.
Attenzione! Non rimuovere i vari QR code presenti nella E-cantina, questi sono utili per l'abbinamento con la cantina o per la manutenzione.
Attenzione! Per garantire il corretto utilizzo della cantina, questa dev'essere posizionata in un luogo che garantisca una ricezione wifi di buona qualità.

- **Reset della connessione alla rete wifi o cambio operatore**

Per eseguire un ripristino Wi-Fi sono necessarie 2 azioni. Per prima cosa, premi il pulsante situato sotto la scatola principale per 5 secondi, con una mano, tieni saldamente la scatola di plastica dall'alto e premi il piccolo pulsante con il pollice dal basso. Il LED rosso situato sotto la scatola inizia a lampeggiare velocemente.
Successivamente sul pannello comandi della cantina premere per 5 secondi i pulsanti MT e C/F del pannello comandi (sbloccato), l'icona wifi lampeggia e ricerca la nuova rete wifi.
Questa operazione è utile in caso di cambio di internet box o di perdita anomala della connessione.

Ripiani connessi

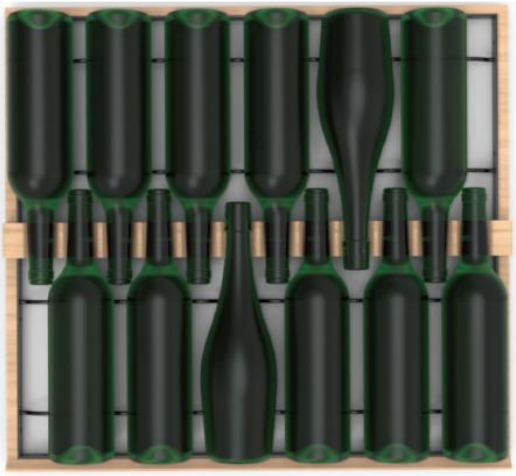
La cantina **ECELLAR150G2** è dotata di 11 ripiani collegati.
La cantina **ECELLAR185G2** è dotata di 14 ripiani collegati.
Questi scaffali sono stati sviluppati, prodotti e assemblati in Francia.

Le mensole comunicano con la master box della tua cantina. Lo stoccaggio delle bottiglie sugli scaffali avviene in quinconce, nelle 12 posizioni definite.

I colli delle bottiglie devono poggiare sulla barra centrale, a livello delle posizioni predefinite. La spia corrispondente alla posizione lampeggia due volte per indicare il corretto rilevamento della vostra bottiglia. Se la bottiglia è posizionata in modo errato, è possibile che il collo non venga rilevato dal sensore, riposizionare correttamente la bottiglia sullo scaffale per garantire il corretto rilevamento. La convalida di un'operazione è confermata da un doppio lampeggio della spia

Le bottiglie appoggiate sui ripiani saranno leggermente inclinate di 4° (quattro gradi) sulla barra centrale, questo è normale e facilita il rilevamento delle strozzature da parte dei sensori.

È importante che i colli delle bottiglie appoggino dritti sulla barra centrale, i colli non devono essere sollevati o posizionati inclinati sulla barra centrale, altrimenti potrebbe compromettere il rilevamento delle bottiglie.



- **Attenzione!** Per evitare che la cantinetta si ribalti, è importante caricare prima i posti sul retro della cantina. I ripiani non devono essere estratti o lasciati fuori contemporaneamente. Il peso delle bottiglie può far ribaltare in avanti la cantina, è fondamentale distribuire il peso delle bottiglie in tutta la cantina e maneggiarla con cura.
- **Attenzione!** Non estrarre contemporaneamente gli 11 ripiani collegati una volta caricati.
- **Attenzione!** Se le bottiglie vengono appoggiate su un ripiano, eseguire l'operazione con delicatezza per non danneggiare il supporto centrale.
- **Attenzione!** I ripiani non sono realizzati per ospitare bottiglie con diametro superiore a 9 cm.
- **Attenzione!** In caso di rottura della bottiglia, è importante rimuovere le bottiglie e pulire i fori nella barra centrale dei ripiani dove sono posizionati i sensori, utilizzando un panno morbido e asciutto. Assicuratevi di riesaminare le bottiglie prima di rimetterle in cantina.
- **Attenzione!** Al primo utilizzo, l'utilizzatore deve rimuovere la pellicola protettiva in plastica posta sulla parte anteriore di ogni ripiano.

I ripiani sono dotati di spie luminose (LED) che indicano all'utente:

- Le bottiglie ricercate
- La localizzazione consigliata (fare riferimento al paragrafo sulla funzione ESOMMELIER®)
- Il rilevamento delle bottiglie in cantina durante la rimozione o l'aggiunta di bottiglie

Attenzione: in un caso particolare i led possono rimanere accesi sui frontali dei ripiani, nel sistema elettronico è programmato un ritardo di 5 minuti, trascorso questo tempo i led si spegneranno automaticamente

Modi d’uso

La vostra cantina ha due modalità di temperatura:

- **La modalità "monotemperatura"** è attivata per impostazione predefinita. Permette la scelta di un'unica temperatura in tutta la cantina tra +5 e +20°C.

In questa modalità vengono attivati i ventilatori per garantire la circolazione dell'aria.
La temperatura visualizzata sullo schermo digitale corrisponde alla temperatura impostata e viene visualizzato il messaggio "MONO".

- **La modalità "multitemperatura"** permette di ottenere diverse temperature all'interno della cantina, sotto forma di gradiente che va da una temperatura più calda nella parte superiore della cantina, temperata nella parte centrale e più fredda nella parte inferiore della cantina.

In questa modalità le ventole sono disattivate.
La temperatura di setpoint è fissa e non può essere modificata, lo schermo visualizza "AUTO"; il dispositivo gestisce automaticamente la temperatura. Non è necessaria alcuna regolazione

Ecco le temperature che possono essere raggiunte in modalità multitemperatura in condizioni normali di utilizzo, ovvero una temperatura ambiente di 25°C massimo (fare riferimento alla sezione "Installazione della vostra cantina").

La distribuzione della temperatura indicata in tabella è data a titolo indicativo, in quanto possono verificarsi variazioni tra i diversi livelli a seconda dei cicli del freddo, del numero di bottiglie caricate in cantina e della temperatura ambiente esterna. I flussi d'aria all'interno della cavità saranno influenzati da questi diversi fattori.

ECELLAR185G2:

Ripiani (dall'alto verso il basso)	**Gamma di temperatura**	
1	14°C - 18°C	Adatto alla conservazione di vini rossi da degustazione.
2		
3		
4	10°C - 14°C	Adatto per invecchiare i vostri vini e champagne.
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11	5°C - 10°C	Adatto alla conservazione di vini bianchi o rosati e champagne a temperatura di degustazione.
12		
13		
14		

ECELLAR150G2:

Ripiani (dall'alto verso il basso)	**Gamma di temperatura**	
1	14°C - 18°C	Adatto alla conservazione di vini rossi da degustazione.
2		
3		
4	10°C - 14°C	Adatto per invecchiare i vostri vini e champagne.
5		
6		
7		
8		
9	5°C - 10°C	Adatto alla conservazione di vini bianchi o rosati e champagne a temperatura di degustazione.
10		
11		

Il dispositivo garantisce il mantenimento della temperatura finché è in funzione e viene utilizzato in normali condizioni di utilizzo. La temperatura all'interno dell'elettrodomestico e il suo consumo energetico possono essere influenzati da molti fattori: temperatura ambiente, esposizione al sole, numero di aperture delle porte e quantità immagazzinata… Leggeri sbalzi di temperatura sono perfettamente normali.

- La **Modalità demo**

Sul tuo dispositivo è presente una modalità demo, quando questa modalità è attivata, il compressore, le ventole e gli allarmi sono disattivati, tuttavia la cantina mantiene le sue funzioni di visualizzazione e luce.

Per attivare questa modalità è necessario tenere premuti i tasti luce (H) + C / F (F) per 3 secondi, poi la temperatura visualizzata o l'icona AUTO lampeggeranno 5 volte.
Per uscire dalla modalità demo ripetere la stessa operazione.

- La modalità « **ESOMMELIER®** »

La modalità ESOMMELIER® è una funzione di posizionamento assistito delle vostre bottiglie che può essere utilizzata solo se avete una cantina LA SOMMELIERE collegata e un account VINOTAG® attivo.

Questa funzione consiglia il luogo ideale per conservare il vino.
Quando si scansiona una bottiglia, VINOTAG® identifica il tipo di vino; le temperature di conservazione sono consigliate per ogni tipologia di vino per una conservazione ottimale.
Determinate posizioni della vostra cantina sono quindi più adatte a seconda del tipo di vino.

Utilizzando questa modalità, la cantina mette a vostra disposizione le postazioni adatte alla scansione della bottiglia di vino; si accendono delle spie luminose in cantina per mostrarvi queste posizioni, fino ad un massimo di 12 posizioni simultanee.

Sistema Inverno

La vostra cantina è dotata di un sistema di riscaldamento automatico chiamato anche “sistema invernale”. Quando la temperatura misurata dalla sonda cantina è troppo fredda (-4°C) per un periodo di 10 minuti rispetto al set point, allora si attiva la resistenza cantina per permettere alla temperatura di riscaldarsi.

Questo sistema si attiva e si disattiva automaticamente e senza l'intervento dell'utente. L'attivazione o disattivazione automatica del sistema Inverno non ha alcun impatto sulla conservazione del tuo vino.

L’applicazione VINOTAG®

Le cantine **ECELLAR** 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.
- Controlla a distanza i parametri della tua cantina (illuminazione, temperatura)

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.

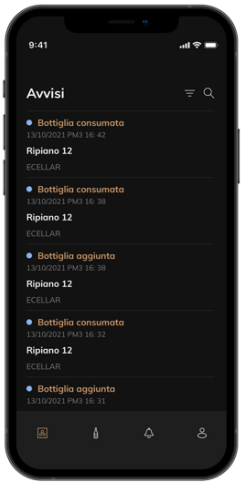
- Creare una lista dei desideri; puoi salvare i vini degustati presso gli amici o che vuoi acquistare. L'area libreria dei vini permette di creare una lista dei desideri.

- 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 vi permette di visualizzare gli avvisi relativi alla vostra cantina; un punto rosso accanto all'icona indica un avviso non letto.
Gli avvisi sono classificati cronologicamente.

Se avete più cantine, è possibile filtrare per cantina (icona del filtro situata in alto a sinistra dello schermo).

Un campo di ricerca vi consente di filtrare gli avvisi per trovare un evento specifico.

- **Avviso cambio filtro:** la cantina vi avvisa quando è necessario cambiare il filtro a carbone. La data di cambio filtro viene stabilita automaticamente al momento della registrazione di una nuova cantina. Avvertenza! quando cambiate il filtro, non dimenticate di inserire questa azione nella cantina in modo che il contatore venga ripristinato alla data corretta. (di default, un cambio filtro deve essere effettuato ogni anno)

- **Avviso di scorta:** potete programmare avvisi di scorta per un vino specifico e secondo una quantità definita. L'applicazione vi avvisa che il vino in questione sta per esaurirsi. (la quantità di "rottura" è definita da voi, l'avviso può essere impostato su un numero prestabilito di bottiglie.)

- **Avvisi tecnici**: questi avvisi segnalano un problema tecnico o un'azione svolta in cantina: bottiglia consumata; bottiglia aggiunta; cantina creata; cantina aggiunta; l'utente X è entrato a far parte della vostra cantina... In caso di problemi tecnici, contattate un tecnico autorizzato. Le segnalazioni sono presentate sotto forma di elenco che riporta il tipo di segnalazione, la data, l'ora, il numero dello scaffale interessato, il nome della cantina interessata.

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



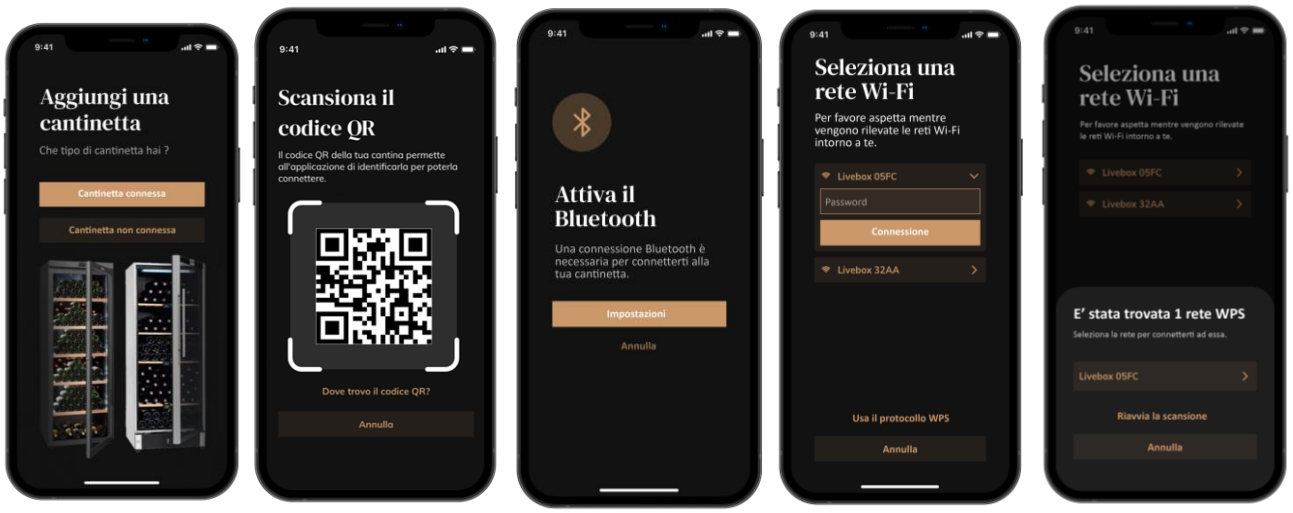
Ora avete un account VINOTAG® per aggiungere la vostra prima cantina o una nuova cantina (l'applicazione vi offre la possibilità di gestire più cantine da una selezione di modelli).

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 la tipologia di cantina “cantina collegata” o “cantina non collegata”. I modelli **ECELLAR** fanno parte della categoria "cantina connessa". Clicca su “cantina collegata”.
- Scansionare il codice QR della cantina per consentire all'applicazione di identificarla e collegarsi ad essa. Il QR code si trova all'interno della tua cantina, sotto la casella master posta in alto a destra della cantina e in fondo alla scheda qualità fornita con la tua cantina al momento dell'acquisto. Preferisci la scansione di quest'ultimo, più accessibile, per collegare con facilità la tua cantina.
- L'applicazione vi chiede di attivare il bluetooth; la sua attivazione è necessaria per configurare la cantina.
- Una volta connessa la vostra cantina al bluetooth, l'applicazione vi chiede di selezionare una rete Wifi o di utilizzare un protocollo WPS:
    - In caso di rete Wi-Fi, viene richiesta la password del server Wi-Fi. Se la connessione Wi-Fi fallisce, controllate la password e/o la distanza tra la cantina e il 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.

- Per WPS, durante la scansione viene visualizzata una barra di caricamento. Se non è stata trovata alcuna rete WPS dopo alcuni secondi, verrà visualizzato un banner di errore nella parte superiore dello schermo e l'applicazione tornerà alla scelta Wi-Fi / WPS.

- Viene visualizzata una schermata dopo la connessione Wi-Fi. Le cantinette sono dotate anche di funzione di controllo remoto (illuminazione, temperatura). Seleziona la tua azienda vinicola per finalizzare il processo di connessione completo.

Attenzione: prima di collegare il dispositivo, verificare:
- Che il led rosso posto sotto la scatola master lampeggi velocemente
- L'icona Wi-Fi sul pannello di controllo della cantina lampeggia

In caso contrario resettare il sistema come indicato nel capitolo: Master Box / Resettare la connessione alla rete wifi o cambiare operatore



Condividere una cantina

In qualità di proprietario di una cantina, potete invitare altre persone a unirsi alla vostra. La consultazione della vostra cantina richiede che l'ospite crei un account VINOTAG®.

Per invitare qualcuno:
- Vai alla pagina “la mia cantina” e seleziona la cantina che vuoi condividere, quindi vai su “impostazioni”
- Fare clic sul pulsante "Condividi la mia cantina",
- 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; seleziona la cantina che non desideri più condividere e clicca sull'icona "cestino" accanto al nome del membro per il quale desideri eliminare il suo 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”.

Eliminare 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 destra della

pagina

- Selezionare la cantina che si desidera eliminare: premere elimina.
- 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 chiederà di confermare questa azione. Una volta eliminata la cantina, non è più possibile recuperare le relative informazioni.
Attenzione! non è possibile cancellare una cantina di cui non si è proprietari. Quando una cantina è condivisa con voi e quindi visibile dalla pagina "il mio profilo": "le mie cantine"; si può interrompere la condivisione. Quando non si è proprietari, il pulsante "Rimuovi" è un pulsante "Esci". Vi permette di uscire dalla cantina. Viene visualizzato un pop-up per confermare l'azione.

Cambiare la configurazione della cantina

Volete modificare la configurazione della vostra cantina in modo diverso dalla sua configurazione standard.
Attenzione ! per una cantina nella categoria "cantina collegata"; la configurazione standard non deve essere modificata. Gli scaffali delle "cantine connesse" sono scaffali intelligenti collegati alla cantina. Alimentati elettricamente, la loro modifica/rimozione deve essere effettuata da un professionista abilitato.

Gestisci 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 o spegnere l'illuminazione interna
- Reimpostare il filtro al carbone quando il
il cambiamento è necessario
- Interrompere o avviare il funzionamento
la tua cantina
- Resetta il WiFi nella tua cantina
- Condividi la tua cantina
- Elimina la tua cantina

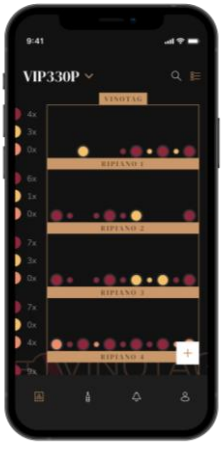
Aggiungere delle bottiglie

Hai creato la tua cantina nell'applicazione VINOTAG®; ora puoi aggiungere bottiglie.

NOTA. Sincronizzazione: Ogni movimento che avviene in una "cantina connessa" viene memorizzato da quest'ultima. Ciò consente di conservare una cronologia quando la cantina non è più connessa a Internet. La prossima volta che vi connetterete al wifi e al cloud, se sono avvenuti degli spostamenti, sul vostro smartphone comparirà una sincronizzazione, per recuperare e salvare i nuovi dati nel database in modo che lo stock visualizzato sia aggiornato.







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

o 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.
o 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.

Aggiungete una bottiglia nella « Cantina connessa »

- Posiziona la/e bottiglia/e nella tua cantina nel luogo/i desiderato/i;
- VINOTAG® ti informa del rilevamento della/e tua/e bottiglia/e e ne registra la/le posizione/i sulla versione digitale della vostra cantina.
    - Quando la bottiglia viene posizionata e rilevata, l'indicatore luminoso corrispondente lampeggia due volte velocemente. La posizione viene ricordata nella tua app. Viene quindi visualizzato un pop-up di successo con due pulsanti: "Aggiungi una bottiglia" o "Fatto".
    - **Attenzione**! Se desideri posizionare la/e bottiglia/e nell'area di stoccaggio in fondo alla cantina, tieni presente che questa parte della cantina non è collegata.
- Clicca su "+" per continuare ad aggiungere bottiglie alla tua cantina.

Da notare !
L'area di stoccaggio nella parte inferiore della cantina non è connessa.
Tuttavia, l'applicazione consente di tenere un registro digitale delle bottiglie che si desidera depositare

in questa posizione.

• La capacità effettiva dell'area di stoccaggio è di 17 bottiglie in formato champagne.
• L'applicazione permette comunque di registrare un numero maggiore di bottiglie, permettendo di tenere anche un registro dei vini non conservati nella tua cantina.

Funzione ESOMMELIER®

Quando si aggiunge una bottiglia a una "cantina connessa"; potete usare la funzione ESOMMELIER®. Questa funzione consiglia il luogo ideale per conservare il vino. Quando si scansiona una bottiglia, VINOTAG® identifica il tipo di vino; le temperature di conservazione sono consigliate per ogni tipologia di vino per una conservazione ottimale.
Determinate posizioni della vostra cantina sono quindi più adatte a seconda del tipo di vino.
La funzione **ESOMMELIER®** vi aiuta a mantenere il vino nelle migliori condizioni. Cliccando su questo pulsante, la cantina vi offre le posizioni disponibili adatte per la bottiglia di vino scansionata; le spie luminose si accendono in cantina per mostrarvi questi luoghi.

o Quando la bottiglia viene posizionata e rilevata, l'indicatore luminoso corrispondente lampeggia due volte velocemente. La posizione viene ricordata nell'app. Viene quindi visualizzato un pop-up di successo con due pulsanti: "Aggiungi una bottiglia" o "Fatto".
o **Attenzione**! In caso di guasto, se la vostra cantina non è in grado di rilevare la bottiglia, la spia luminosa non lampeggerà. Eseguire nuovamente la manipolazione finché la bottiglia non viene rilevata correttamente e la spia luminosa lampeggia due volte.
o **Attenzione**! Se non vienite a ritirare/depositare la bottiglia, la spia sulla parte anteriore dello scaffale rimarrà accesa per 5 minuti, dopo questo tempo la spia si spegnerà automaticamente.

È anche possibile aggiungere una bottiglia tramite una scheda vino.

- Cliccare sul pulsante in fondo alla pagina "aggiungi una o più bottiglie"
- Immettere il numero di bottiglie da aggiungere e i loro formati.
- Posizionare la/e bottiglia/e nella cantina nel luogo/i desiderato/i;
- VINOTAG® vi informa del rilevamento della/e tua/e bottiglia/e e ne registra la/le posizione/e sulla versione digitale della vostra cantina.

NOTA BENE: la creazione di un account VINOTAG® consente di beneficiare di "50 scansioni gratuite". Quando si aggiunge una cantina connessa, vengono offerte 1.000 scansioni. Queste scansioni consentono di beneficiare di file vino precompilati grazie alla partnership VINOTAG® - VIVINO®. 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 delle scansioni (fare riferimento al paragrafo "Account Premium").

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".

Ritirare delle bottiglie

Avete creato la vostra cantina nell'applicazione VINOTAG®; ora potete togliere le bottiglie dalla cantina. Le bottiglie saranno conservate nella vostra zona cantina.

Per una cantina di categoria “connessa”

- Togli la bottiglia desiderata dalla tua cantina;
- La cantina collegata rileva il prelievo e informa l’app; un avviso indica il ritiro della bottiglia sulla tua app
- Consulta la pagina "Avvisi"

allora

- Selezionare una bottiglia di vino e utilizzare la funzione "mostra in cantina"; la cantina accenderà la/le spia/e corrispondente/i ai luoghi in cui sono conservate le diverse bottiglie di vino. Attenzione! È possibile accendere contemporaneamente ad un massimo di 12 spie luminose. Attenzione! Se non vieni a ritirare/lasciare la tua bottiglia, la spia sulla parte anteriore dello scaffale rimarrà accesa per 5 minuti, dopo questo tempo la spia si spegnerà automaticamente
- Il prelievo viene rilevato dalla cantina, la spia corrispondente alla vecchia posizione della tua bottiglia lampeggerà due volte velocemente per confermare il prelievo
- La cantina collegata comunica la richiesta del ritiro; un avviso indica il ritiro della bottiglia sulla tua domanda
- La visualizzazione della tua cantina si aggiorna automaticamente

Attenzione! per aggiungere o rimuovere bottiglie in una cantina connessa, è necessario essere connessi ad una rete WiFi per garantire una buona comunicazione delle informazioni tra la tua cantina fisica e la tua cantina digitale visibile su VINOTAG®.

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.

Visualizzare la posizione delle vostre bottiglie nella vostra cantina

- In visualizzazione cantina; usa l'icona di ricerca situata in alto a destra dello schermo
- Indicare il nome del vino desiderato e/o dominio e/o altre informazioni relative alla bottiglia
- Viene visualizzata la scheda vino della bottiglia desiderata
- Clicca sul pulsante che si trova in fondo alla pagina "Visualizza le mie bottiglie" o sul pulsante "Mostra in cantina" che si trova all'inizio della tua scheda vino
- Le spie luminose si accendono nella tua cantina, fino a un massimo di 12 contemporaneamente, per mostrarti la posizione della/e bottiglia/e che stai cercando.

Manutenzione della cantina



Dalla configurazione cantina è possibile mettere in manutenzione la propria cantina.

Questa manipolazione blocca tutti i movimenti che possono avvenire in cantina (aggiunta, spostamento, cancellazione).

Lo schermo di avvio è quindi bloccato da un avviso "cantina in manutenzione"
Per uscire dalla modalità di manutenzione, fare clic sul pulsante "Esci dalla manutenzione".

Attenzione! Quando esci dalla modalità di manutenzione, puoi:

- Ricaricare la vecchia disposizione
- Tornare in una cantina vuota. In questo caso, devi riavviare il processo dall'inizio e scansionare la tua prima bottiglia.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

Prima di pulire il vostro apparecchio (operazione da fare regolarmente), scollegate l'apparecchio togliendo la spina dalla presa o scollegando il fusibile da cui dipende.

Vi consigliamo, prima del primo utilizzo e con regolarità, di pulire l'interno e l'esterno (fronte, lati e parte superiore) con una miscela di acqua tiepida e un detergente delicato. Risciacquare con acqua semplice, lasciare asciugare completamente prima di ricollegare. Non utilizzare solventi o agenti abrasivi.

Alla prima accensione possono rimanere odori residui. In questo caso far funzionare l'apparecchio a vuoto per alcune ore, impostando la temperatura più fredda. Il freddo annienterà questi possibili odori.

Sbrinamento automatico

Sulla vostra cantina è programmato uno sbrinamento automatico. Nessun impatto per i vini conservati in cantina durante la fase di sbrinamento.
Durante lo sbrinamento il compressore e le ventole saranno spenti. Il display digitale mostrerà la temperatura normale, tuttavia se vuoi visualizzare la temperatura effettiva della tua cantina, il display ti mostrerà il codice "DD" che è normale.

Cambio del filtro a carbone

La vostra cantina è dotata di un filtro a carbone, posizionato in basso alla cantina sul fondo a destra. Si consiglia di sostituirlo una volta all'anno. Per sostituirlo è sufficiente tirarlo dall'interno della cantina e reinserire un nuovo filtro. Se utilizzi l'app, ti verrà inviata una notifica di promemoria quando è necessario modificare il filtro.

In caso di interruzione della corrente elettrica

La maggior parte delle interruzioni di corrente viene risolta in un breve periodo di tempo.
Uno spegnimento di 1 o 2 ore non influirà sulle temperature della vostra cantina.
Per proteggere i vostri vini durante le interruzioni di corrente, minimizzate il numero di aperture delle porte.

In caso di interruzioni di corrente molto lunghe, adottare le misure necessarie per proteggere il vino.

 Se il dispositivo è scollegato, spento o si verifica un'interruzione di corrente, è necessario attendere da 3 a 5 minuti prima di riavviarlo. Se si tenta di riavviarlo prima di questo tempo, il compressore si avvierà solo dopo 3/5 minuti (se la temperatura lo richiede).

 Al primo avvio e in seguito a uno spegnimento prolungato della cantina, è possibile che al riavvio le temperature scelte e quelle visualizzate non corrispondano. E' normale. Sarà poi necessario attendere qualche ora prima che le temperature riacquistino la loro stabilità.

 In caso di mancanza di corrente, il dispositivo mantiene in memoria le temperature impostate. Quando l'apparecchio viene rimesso in servizio, non è quindi necessario riprogrammare le temperature della cantina.

Attenzione!
Durante un'interruzione di corrente, la cantina E- cellar non registra più i movimenti, quindi evitare di modificare la riserva di vino.
Quando l'alimentazione viene riattivata, la cantina aggiornerà le scorte al fine di rilevare l'uscita o l'aggiunta di una nuova bottiglia.
Se un'operazione di aggiunta o rimozione viene eseguita tramite l'app, l'app salverà le modifiche, ma se si tratta di un'azione gratuita senza passare dall'app e una bottiglia viene rimossa e sostituita con una nuova nella stessa posizione, la cantina non farà la distinzione al suo riavvio.

Se partite in vacanza

- Soggiorni brevi: lasciare in funzione la cantina durante il soggiorno sequesto dura meno di 3 settimane.
- Soggiorni lunghi: se il dispositivo non sarà utilizzato per diversi mesi, rimuovere tutte le bottiglie e gli accessori, spegnere e scollegare il dispositivo dalla presa di corrente. Pulire e asciugare accuratamente l'interno e l'esterno dell'apparecchio. Lasciare aperta anche la porta, bloccandola se necessario, per evitare la formazione di condensa, odori e muffe.

Se dovete spostare la vostra cantina

- Scollegare la cantina prima di qualsiasi operazione.
- Rimuovere tutte le bottiglie presenti nella riserva e fissare le parti mobili.
- Per evitare di danneggiare le viti di livellamento dei piedini, avvitarle completamente nella loro base.
- Chiudere completamente la porta.
- Spostare l'apparecchio preferibilmente in posizione verticale o annotare, dalle scritte sulla confezione, la direzione in cui può essere posato l'apparecchio. Proteggere il dispositivo con una coperta o simili.

7. IN CASO DI GUASTO

Nonostante tutta la cura che mettiamo nei nostri prodotti, un guasto non è mai totalmente escluso. Prima di contattare il servizio post-vendita del proprio rivenditore, tuttavia, verificare che:

- La presa è ancora inserita
- Non ci sia un'interruzione di corrente
- Che il guasto non derivi da uno di quelli descritti nella tabella alla fine di questo manuale.

IMPORTANTE: Se il cavo di alimentazione in dotazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato del marchio o dal rivenditore. In ogni caso, deve essere sostituito da personale qualificato per evitare qualsiasi rischio di lesioni.

SE QUESTE VERIFICHE NON RISOLVONO IL PROBLEMA, CONTATTARE IL SERVIZIO POST-VENDITA DEL VOSTRO RIVENDITORE.

ATTENZIONE!

Scollegare la presa a muro prima di qualsiasi manutenzione o riparazione!

8. PROBLEMI E POSSIBILI CAUSE

Molti problemi possono essere risolti facilmente, risparmiando il costo di una telefonata al servizio post vendita. Provate a risolvere il vostro problema seguendo i suggerimenti di seguito prima di chiamare l'assistenza.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSE POSSIBILI
La cantina non funziona	Il dispositivo non è collegato. Il dispositivo è spento. L'interruttore automatico è scattato o è saltato un fusibile.
La cantina non produce abbastanza freddo	Controllare la temperatura impostata. L'ambiente esterno potrebbe richiedere un'impostazione più alta. La porta viene aperta troppo frequentemente. La porta non è chiusa correttamente. La guarnizione della porta non aderisce completamente.
L'apparecchio si accende e si spegne frequentemente	La temperatura ambiente è più alta del normale. Molte bottiglie sono state aggiunte alla cantina. La porta viene aperta troppo frequentemente. La porta non è chiusa correttamente. La temperatura non è impostata correttamente. La guarnizione della porta non aderisce completamente.
La luce interna non funziona	Il dispositivo non è collegato. L'interruttore automatico è scattato o è saltato un fusibile. La spia è spenta. Il tasto di attivazione dell'illuminazione è OFF
Vibrazioni	Controllare e assicurarsi che la cantina sia a livello.
La cantina sembra fare troppo rumore	Il rumore di "clic" può provenire dal fluido refrigerante, il che è normale.

	Alla fine di ogni ciclo si possono udire rumori di "gorgoglii" dovuti al flusso di raffreddamento nella tua cantina. La contrazione e l'espansione delle pareti interne possono causare scoppiettii e crepitii. La cantina non è in piano. In modalità "mono" si attivano i ventilatori della cantina per far circolare l'interno della cantina.
La porta non si chiude correttamente	La cantina non è in piano. La guarnizione è sporca o danneggiata. Alcuni dei contenuti impediscono la chiusura della porta I cardini della porta sono allentati Gli scaffali non sono al loro posto.
Bottiglie presenti ma non rilevate	La dimensione della bottiglia non corrisponde. Il collo della bottiglia non è a contatto con la barra centrale del ripiano. I sensori sulla barra centrale del ripiano sono sporchi => provvedere alla pulizia con un batuffolo di cotone morbido e asciutto. Il colore del collo non viene rilevato dal sensore => eseguire un test aggiungendo un'etichetta opaca attorno al collo. La bottiglia non è provvista di sigillo al collo => eseguire un test aggiungendo un'etichetta opaca intorno al collo. La cantina è spenta. La cantina non è più connessa ad internet (Wifi).
Bottiglia rilevata ma non posata	I sensori sulla barra centrale del ripiano sono sporchi => provvedere alla pulizia con un batuffolo di cotone morbido e asciutto.
L'abbinamento con la cantina non funziona	Il codice QR della master box è stato scansionato in modo errato. Il codice QR è danneggiato. La connessione Wi-Fi è insufficiente. La portata del Bluetooth è stata superata. La cantina non è connessa. Il Wi-Fi o il Bluetooth del telefono non sono attivati.
Codice errore « EE »	Guasto sonda di temperatura.
Codice errore « HH »	Allarme alta temperatura, scollegare o spegnere la cantina e contattare il servizio post-vendita
Codice errore « LL »	Allarme di bassa temperatura, scollegare o arrestare la cantina e contattare il servizio post-vendita
Codice errore « DD »	Nessuna anomalia, il dispositivo è in fase di sbrinamento => attendere la fine dello sbrinamento
Fuga d’acqua dalla cantina	Il foro di scarico all'interno della cantina è ostruito. La cantina non è abbastanza inclinata all'indietro. Il serbatoio dell'acqua dietro la cantina è pieno.
Il LED rosso lampeggia di continuo sotto la master box	La cantina non è connessa o ha perso la connessione alla rete Wifi
Uno o più LED restano accesi sul davanti dei ripiani	Avete effettuato una richiesta di posizione e non siete venuti a ritirare/consegnare la/le bottiglia/e. Attendere 5 minuti che si spenga da solo o aprire e chiudere la porta della cantina
I pulsanti sul pannello di controllo non funzionano	Verificare che il pannello di controllo non sia bloccato, lucchetto visualizzato sullo schermo. Sbloccare premendo il pulsante con il simbolo del lucchetto per 3 secondi per sbloccare il pannello di

	controllo
Differenze tra il registro digitale e la cantina fisica (più/meno bottiglie)	Avete apportato modifiche durante un'interruzione di corrente? Verificare le domande frequenti sull'applicazione Vinotag per vedere come risolvere le discrepanze nell'inventario.
Non riesco a scansionare il codice QR della cantina	Preferisci la scansione del QR code presente in fondo alla scheda qualità della tua cantina. Posizionare il foglio di qualità su un supporto piatto e asciutto alla luce per facilitare la scansione del codice QR. In caso di difficoltà a scansionare il QR code nella cantina (sotto la master box), ti consigliamo di accendere la luce LED nella cantina, aumentando il livello di luminosità si avrà più facilità nel rilevare il QR code con il telefono. Per i telefoni che necessitano di una certa distanza per la messa a fuoco, si può estrarre il ripiano superiore della cantina per avere una distanza migliore tra l'obiettivo del telefono e il codice QR della cantina.
L'etichetta del vino fotografato non viene riconosciuta dall'app	La foto scattata tramite l'applicazione deve essere di buona qualità (non sfocata), la foto deve essere scattata in modo che l'etichetta del vino riempia la cornice bianca dell'applicazione. Se il problema persiste, provare a scattare una foto ravvicinata solo del nome del vino.

Codici errore

Codice errore	Significato
HH	Allarme alta temperatura. Fermare la cantina e contattare un tecnico autorizzato.
LL	Alarme bassa temperatura. Fermare la cantina e contattare un tecnico autorizzato.
DD	Dispositivo in fase di sbrinamento
EE	Sonda di temperatura difettosa. Fermare la cantina e contattare un tecnico autorizzato.
E0	Avviso di malfunzionamento. Fermare la cantina e contattare un tecnico autorizzato.
E1	Avviso di malfunzionamento. Fermare la cantina e contattare un tecnico autorizzato.
E2	Avviso di malfunzionamento. Fermare la cantina e contattare un tecnico autorizzato.
E3	Avviso di malfunzionamento. Fermare la cantina e contattare un tecnico autorizzato.

Se sullo schermo viene visualizzato un qualsiasi altro codice come A, B, C, D, E, G, I, J, K, M, N, O, contattare il servizio clienti.

9. AMBIENTE

Questo prodotto è conforme alla Direttiva UE 2019/290/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandovi che questo prodotto venga smaltito correttamente, contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana che potrebbero essere causate da una gestione impropria dei rifiuti di questo prodotto.



Il simbolo del bidone della spazzatura barrato sul dispositivo indica che questo prodotto, alla fine della sua vita utile, deve essere trattato separatamente dagli altri rifiuti domestici. Dovrà quindi essere portato presso un centro di raccolta differenziata per i dispositivi elettrici e/o elettronici o, se si acquista un dispositivo equivalente, al rivenditore di questo nuovo dispositivo.

L'utente è responsabile di portare il dispositivo alla fine della sua vita utile alle strutture di raccolta appropriate. La raccolta selettiva e adeguata finalizzata all'invio del dispositivo inutilizzato al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento compatibile con l'ambiente, aiuta ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente, sulla salute e favorisce il riciclaggio dei materiali di cui è composto il prodotto.

Durante lo smaltimento, o nel contesto di una rivendita, i dati personali dell'utente sono protetti, senza alcuna azione da parte sua. Questi dati non vengono salvati in cantina ma su un server esterno. Nessuna informazione trasmessa durante il normale utilizzo della cantina può essere utilizzata dopo il suo smaltimento.

Nel contesto di una rivendita del dispositivo, il nuovo utente deve scansionare il codice QR della master box e seguire la procedura di abbinamento obbligatoria. Questa procedura sovrascrive i dati precedentemente memorizzati sul server. Il nuovo utente avrà così un account vuoto. L'ex utente non sarà più in grado di accedere o visualizzare le sue vecchie informazioni dall'applicazione Vinotag.
Per informazioni più dettagliate sui sistemi di raccolta disponibili, contattare il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il dispositivo.

10. AVVERTENZE

Nell’ottica di un costante miglioramento dei nostri prodotti, ci riserviamo il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza preavviso.

Le garanzie dei prodotti a marchio LA SOMMELIERE sono dichiarate esclusivamente dai distributori che abbiamo scelto. Nulla di quanto riportato può essere interpretato come ulteriore garanzia.

FRIO ENTREPRISE non può essere ritenuta responsabile per errori tecnici ed editoriali od omissioni nel presente documento. Documento non contrattuale.

La Sommelière

La Sommelière Int.
143 boulevard Pierre Lefaucheux - 72230 Arnage
Votre Contact Opérateur Economique est :

FRIO ENTREPRISE
143 Boulevard Pierre Lefaucheux
72230 ARNAGE
Tel 02 43 21 69 80
Mail = Operateur@groupefrio.com

www.lasommeliere.com