



la Sommelière

ECELLAR 185

GUIDE DE PRISE EN MAIN RAPIDE - QUICK START GUIDE







SOMMAIRE

- 00** Présentation ECELLAR
- 01** Application VINOTAG®
- 02** Paramétrage de votre nouvelle cave à vin
- 03** Ajouter des bouteilles dans votre cave
- 04** Gestion des retraits de bouteilles

ECELLAR185 L'INNOVATION À PORTÉE DE MAIN

La Sommelière est fière de vous présenter la
nouvelle cave à vin ECELLAR185 !



La cave à vin ECELLAR185 est la première cave connectée au monde.

Ce produit unique, innovant et haut de gamme vient répondre aux attentes des **passionnés de vin et des férus de technologie**.

LA SOMMELIERE innove sur le marché avec la première cave à vin intelligente permettant de faire vieillir **jusqu'à 185 bouteilles**.

Cette cave n'est pas uniquement une simple innovation mais un véritable concentré de technologie qui permet de faire vieillir son vin dans les meilleures conditions et de gérer ses bouteilles de manière facilitée.

Dotées de **14 clayettes connectées** pouvant accueillir chacune 12 bouteilles et une zone de stockage de 17 bouteilles, cette cave permet de conserver jusqu'à 185 bouteilles.

Toute l'innovation ECELLAR185 réside dans ses 14 clayettes entretenant un lien permanent entre la cave et son application dédiée Vinotag®. La gestion de sa cave à vin devient ensuite un jeu d'enfant.

Vinotag® s'est associée avec la plus grande base de données de vins au monde : **vivino**. Plus besoin de créer vos fiches manuellement ; un espace commentaire et notation sont même présents pour vous permettre de les personnaliser selon vos envies.

Les clayettes connectées ont été développées pour pouvoir accueillir un grand nombre de formats de bouteille jusqu'à 9.5cm de diamètre. Le format bouteille bordeaux n'est plus la norme, et **la cave vous permet de conserver toutes vos bouteilles préférées sans exception**.

Il ne vous reste plus qu'à déguster...



ÉTAPE N°1

Téléchargement de l'application Vinotag®



Bienvenue sur Vinotag®

L'application intelligente de gestion de cave à vin.

Vous ajoutez une bouteille, votre cave la détecte et informe automatiquement Vinotag®, il suffit d'une photo de son étiquette pour que la bouteille soit enregistrée dans votre cave à vin digitale, avec sa fiche vin détaillée et à son endroit exact.

Vous consommez une bouteille, votre cave informe Vinotag® qui déduit automatiquement de votre inventaire la bouteille en question.

Plus qu'une simple application de gestion de cave à vin, Vinotag® est une application à part entière qui permet une gestion intelligente et novatrice de votre cave.

Création d'un compte Vinotag®

Télécharger l'application Vinotag® sur l'Apple Store ou Google Play et créer un compte utilisateur.

Compléter les champs obligatoires :

- Prénom ;
- Nom ;
- Date de naissance ;
- Pays ;
- Département.

Cocher la case « J'accepte les conditions générales d'utilisation » et Cliquer sur « Finaliser mon inscription ».

Vous possédez désormais un compte Vinotag®, sauvegardez votre identifiant et mot de passe.



Welcome to Vinotag®

The smart wine cellar management application.

You add a bottle, your cellar detects it and automatically informs Vinotag®, a picture of its label is enough for the bottle to be registered in your digital wine library, with its detailed wine sheet and in its exact location.

You drink a bottle, your cellar informs Vinotag® which automatically deducts the selected bottle in question from your inventory.

More than a simple wine cellar management application, Vinotag® is a complete application that allows intelligent and innovative management of your cellar.

Create a Vinotag® account

Download the Vinotag® application from the Apple Store or Google Play and create a user account.

Complete the required fields:

- First name;
- Last name;
- Date of Birth;
- Country;
- Zip code.

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.



Champs
obligatoires
à compléter

9:41

C'est bientôt fini

Indiquez votre âge, votre pays
et votre département pour
finaliser votre inscription.

Prénom *

Nom *

Date de naissance *

Pays *

Département *

☒ J'accepte les Conditions Générales d'Utilisation

☐ J'accepte de recevoir les actualités et communications commerciales de Vinotag.

Finaliser mon inscription



ÉTAPE N°2

Réglage de votre nouvelle cave à vin



Installer et connecter facilement votre cave à vin ECELLAR

Enlever l'emballage et laissez votre appareil en position verticale au repos pendant environ 24h avant sa mise en service.

Brancher la cave à vin sur une prise de courant murale. Lancez l'application et suivez les étapes de création d'une cave connectée, vous devrez scanner le QR code, situé sous le boîtier maître, pour procéder à l'appairage de la cave en Bluetooth (veillez à ce qu'il soit activé sur votre téléphone).

Sélectionner un réseau Wi-Fi pour que cave, clayettes et application communiquent désormais entre elles, il ne vous reste plus qu'à ajouter vos premières bouteilles.

Votre mode de fonctionnement

Votre cave dispose de deux modes de fonctionnement. Pour passer d'un mode de fonctionnement à un autre, appuyer sur le bouton « MT » du panneau de commande situé en haut à gauche de votre cave.

Le mode mono-température permet le choix d'une température unique dans toute la cave comprise entre +5°C et +20°C. L'inscription MONO est affichée sur l'écran digital pour indiquer que ce mode est actif.

Le mode multi-température permet d'obtenir différentes températures à l'intérieur de la cave, sous forme d'un dégradé allant progressivement d'une température chambrée en haut de la cave, tempérée au milieu, à une plus froide dans le bas de la cave. L'inscription AUTO est affichée sur l'écran digital pour indiquer que ce mode est actif.



Install and quickly connect your ECELLAR

Remove the packaging and leave your appliance in an upright position for about 24 hours before using it. Plug the wine cellar into a wall outlet.

Launch the application and follow the steps to create a connected cellar, you will have to scan the QR code, located under the master box, to proceed with the pairing of the cellar in Bluetooth (make sure it is activated on your phone).

Select a Wi-Fi network so that the cellar, shelves and application can now communicate with each other, the last step is to add your first bottles.

Select the operating mode

Your cellar has two operating modes. To switch from one operating mode to another, press the «MT» key on the control panel located at the top left of your cellar.

Single-temperature mode implements a single temperature throughout the cellar between +5°C and + 20°C. Throughout the cellar. MONO information is displayed on the digital screen to indicate that this mode is activated.

Multi-temperature mode allows you to obtain different temperatures inside the cellar, going progressively from a warmer temperature at the top of the cellar, temperate in the middle, till colder at the bottom of the cellar. The inscription AUTO information is displayed on the digital screen to indicate that this mode is activated.

ECELLAR 185

FONCTIONNEMENT DU PANNEAU DE CONTRÔLE

CONTROL PANEL OPERATING INSTRUCTIONS

Bouton de changement de l'unité de mesure. Indiqué en Degrés Celsius par le symbole «°C» ou en Fahrenheit «°F».

Temperature unit of measure button; Indicated in Degree Celsius by the symbol «°C» or in Fahrenheit by the symbol «F».

Bouton sélection du mode de fonctionnement de la cave.

Selection of cellar mode button.

Bouton pour activer ou désactiver l'éclairage intérieur.

Button to turn ON or OFF interior lighting.

Bouton de réglage pour augmenter la température intérieure de la cave. Température réglable jusqu'à 20°C.

Temperature adjustment knob. Press this button to decrease the temperature inside the cellar. Adjustable temperature up to 5°C.

Bouton de réglage pour diminuer la température intérieure de la cave. Température réglable jusqu'à 5°C.

Temperature adjustment button to decrease the temperature inside the cellar. Adjustable temperature up to 5°C.

Bouton pour allumer ou éteindre la cave.

Button to turn the cellar ON or OFF.

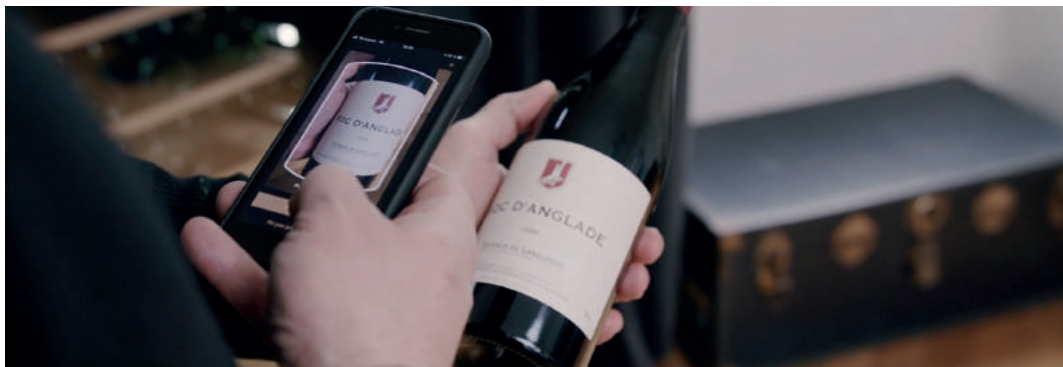
Bouton de Verrouillage - Déverrouillage du panneau de contrôle. Appuyer 3 secondes sur le bouton pour verrouiller - déverrouiller l'écran.

Lock - Unlock the control panel. Press the button for 3 seconds to lock or unlock the screen.



ÉTAPE N°3

Ajouter votre première bouteille
de vin à l'aide de l'application




1

Photographier / Take a picture

Cliquer sur « ajouter ma première bouteille » dans le cas d'une nouvelle cave ou « + ». Prener en photo l'étiquette de votre bouteille et accédez à la fiche vin  **vivo** correspondante.

Click on «add my first bottle» in the case of a new cellar or «+» Take a picture of your bottle label and access the corresponding  **vivo** wine sheet.


2

Placer / Place

Placer votre bouteille dans votre cave, librement ou à l'aide de la fonction E-Sommelier, le témoin lumineux correspondant clignote deux fois en façade de votre clayette pour confirmer qu'elle a été correctement détectée.

Place your bottle in your cellar, freely or using the E-Sommelier function, the corresponding indicator light flashes twice on the front of your shelf to confirm that it has been correctly detected.


3

Enregistrer / Save

VINOTAG® vous informe de la détection de votre bouteille et enregistre son emplacement sur la version digitale de votre cave.

Le stock de bouteille se met à jour.

VINOTAG® informs you of the detection of your bottle and records its location on the digital version of your cellar.

The bottle stock is updated.

ÉTAPE N°4

Gérer vos retraits de bouteilles à l'aide de l'application



Retirer des bouteilles

Retirer la bouteille souhaitée librement ou à l'aide du ESommelier® système de localisation de bouteille de votre application Vinotag®.

Le témoin lumineux correspondant clignote deux fois en façade de votre clayette.

La cave connectée détecte le retrait et en informe l'application.

Une notification vous indique le retrait de la bouteille sur votre application.

Le stock de bouteilles se met à jour. Bonne dégustation !



Remove bottles

Remove the desired bottle freely or using the ESommelier® function which is the Vinotag® bottle tracking system.

The corresponding indicator light flashes twice on the front of your shelf.

The connected cellar detects the withdrawal and informs the application.

A notification indicates you the withdrawal of the bottle on your application.

The bottle stock is updated. Enjoy your wine !



LA SOMMELIÈRE, CAVES FRANÇAISES DEPUIS 1993

Vous nous confiez vos vins depuis bientôt 30 ans, nous les conservons et les faisons vieillir pour vous !

Choisir une cave de vieillissement La Sommière, c'est la garantie de conditions de conservation optimales pour faire vieillir et protéger votre vin car une véritable cave à vin doit garantir les conditions idéales offertes par les meilleures caves souterraines traditionnelles. Issues d'une technologie de pointe, les caves à vin La Sommière concentrent cinq caractéristiques essentielles au bon vieillissement du vin.



Une température précise et constante

Le vieillissement du vin est dépendant de sa température de conservation, la température de vieillissement idéale est de 12°C. Une température trop élevée accélère son vieillissement tandis qu'une température trop basse le ralentit. La constance et la stabilité de la température sont également des conditions primordiales, les variations fortes et répétées altérant la vivacité du vin.

La ECELLAR185 vous offre une gestion optimale de la température, au degré près, pour permettre à vos meilleurs crus de s'épanouir pleinement. Conservez en toute sérénité vos vins les plus précieux grâce à son alarme de température visuelle et sonore et sa fonction hiver.



Une hygrométrie contrôlée

Le taux d'hygrométrie d'une cave doit être compris entre 50% et 80%. Si le taux d'hygrométrie est trop bas, le bouchon risque de se dessécher laissant l'oxygène entrer en contact avec le vin. S'il est trop haut, il abîmera l'esthétique de vos bouteilles en décollant leurs étiquettes et pourra favoriser la formation de moisissures.

Pour garantir une température précise dans votre cave, la ECELLAR185 génère des cycles de froid réguliers. Couplés au fonctionnement thermodynamique de l'évaporateur, ils permettent de conserver un taux d'hygrométrie idéal au sein de la cave à vin.



Une absence de vibrations

Les vibrations répétées, même de faible ampleur, perturbent la maturation du vin : elles accélèrent le vieillissement des vins les plus jeunes et décollent les sédiments, des vins les plus âgés, les abimant de façon irréversible. **Grâce à sa technologie Silent Block, la ECELLAR185 ne génère aucune vibration et offre un fonctionnement silencieux.**

Une protection contre la lumière

Seul l'obscurité empêche la dégradation des tanins par oxydation et le vieillissement prématuré du vin. Les rayons ultraviolets peuvent, à terme, donner au vin un goût rance fort désagréable nommé « goût de lumière » et altérer à jamais la qualité de vos bouteilles. **Pour sublimer vos bouteilles tout en les protégeant efficacement, la ECELLAR185 a été développée avec une porte triple vitrage traitée Anti-UV.**

Un système de filtration et d'aération

Dans un endroit confiné, le vin peut prendre des goûts indésirables. Sans aération, moisissures et bactéries peuvent se développer et altérer l'herméticité des bouchons et le goût même de votre vin. Il est primordial de conserver vos crus dans un environnement sain.

Équipée d'une prise d'air pourvue d'un filtre à charbons actifs la ECELLAR185 permet un renouvellement de l'air continu neutralisant les mauvaises odeurs et la prolifération des bactéries et moisissures.

la Sommelière



ECELLAR 185

Retrouver toutes les informations
sur la ECELLAR185 et sa notice
à télécharger sur le site :

www.lasommeliere.com

