



MULLER VINOSAFE S.A.S.

2 Rue des Artisans
F-68280 SUNDHOFFEN
Tel. + 33 (0)3 89 71 45 35
Fax. + 33 (0)3 89 71 49 73
Email: info@vinosafe.fr
www.vinosafe.com

Code : VSIsav1fv1
Date de mise à jour : 23/05/2004

GUIDE D'UTILISATION DES ARMOIRES A VIN

VinoSafe TYPE VSI

VinoSafe vous remercie d'avoir choisi une armoire à vin de la gamme VSI

Destinées au stockage et au vieillissement de tous les vins, ces armoires de vieillissement reproduisent les conditions exactes d'une cave naturelle (une seule température constante), et ce pour une température extérieure comprise entre 0 et 35°C.

Les températures préconisées par les œnologues sont pour :

- le vieillissement autour de..... + 13° C
- le chambrage autour de... .. + 18° C
- le champagne ou le frappage autour de..... + 07° C

TABLES DES MATIERES

| | |
|---|-------|
| A. Présentation de votre armoire à vin : caractéristiques techniques..... | P.2/3 |
| B. Installation de votre armoire à vin..... | P.3/4 |
| C. Conseils d'aménagement et de chargement..... | P.4/7 |
| D. Réglage et ajustement des températures..... | P.7/8 |
| E. Entretien courant de votre armoire à vin..... | P.8 |
| F. Notions importantes sur le vin..... | P.8 |
| G. Anomalies de fonctionnement..... | P.9 |

POUR NOUS CONTACTER

MULLER VINOSAFE SAS 2, rue des Artisans F-68280 SUNDHOFFEN
Tél. +33 (0)3 89 71 45 35 - Fax : +33 (0)3 89 71 49 73

Vous trouverez sur notre site www.vinosafe.com les informations les plus récentes sur votre armoire à vin, notamment la dernière version mise à jour de cette notice que vous pourrez télécharger.
Sur notre site vous pourrez également acheter des pièces détachées (ex : filtres) et des accessoires (grilles de clayettes) pour compléter l'équipement de votre armoire à vin.

A. PRESENTATION ET CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE ARMOIRE A VIN VSI

Avant propos : vocabulaire...

Cette armoire à vin a fait l'objet d'un travail de recherche avec un cabinet de design. Le but a consisté à proposer un produit où l'austérité des formes orthogonales a été gommée. La poignée, les bords de clayettes et la « casquette » ont cet objectif. Ce nouveau design est notamment caractérisé par la **casquette** à la forme arrondie au-dessus de l'armoire, où sont situés le thermostat électronique et la serrure.



Fig. A1

VSI 7 L finition Domaine

Porte pleine – casquette et haut de porte laqués noir



Fig. A2

VSI 6 S finition Pro

Porte vitrée – casquette revêtue de placage bois véritable – éclairage intérieur en option

A l'aide du tableau ci-joint, vous pourrez identifier le niveau de finition de l'armoire qui vous a été livrée, et contrôler sa conformité à votre commande initiale. Il existe 3 niveaux de finition différents:

| | Domaine (Figure A1) | Château | Pro (Figure A2) |
|--------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------------|
| Type de porte | Pleine | Pleine | Vitrée |
| Finition casquette | Laquée noire | Insertion bois | |
| Marquage | Auto-adhésif | Laser | |
| Clayettes | Traditionnelles | VinoBlock (antiglisse) | |
| Faces de clayettes | Rectilignes | Porte-étiquette ou arrondies | |

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| Modèle | Hauteur avec casquette | Largeur | Profondeur | Nombre de clayettes selon finition | Poids en kg |
|----------------|------------------------|---------|------------|------------------------------------|-------------|
| VSI 6S Domaine | 980 mm | 600 mm | 690 mm | 3 livrées / 4 emplacements dispo. | 67 |
| VSI 6S Château | 980 mm | 600 mm | 690 mm | 4 livrées / 4 emplacements dispo. | 71 |
| VSI 6S Pro | 980 mm | 600 mm | 690 mm | 4 livrées / 4 emplacements dispo. | 75 |
| VSI 6L Domaine | 1950 mm | 600 mm | 690 mm | 6 livrées / 13 emplacements dispo. | 105 |
| VSI 6L Château | 1950 mm | 600 mm | 690 mm | 8 livrées / 13 emplacements dispo. | 113 |
| VSI 6L Pro | 1950 mm | 600 mm | 690 mm | 8 livrées / 13 emplacements dispo. | 120 |
| VSI 7L Domaine | 1950 mm | 715 mm | 690 mm | 6 livrées / 13 emplacements dispo. | 120 |
| VSI 7L Château | 1950 mm | 715 mm | 690 mm | 8 livrées / 13 emplacements dispo. | 129 |
| VSI 7L Pro | 1950 mm | 715 mm | 690 mm | 8 livrées / 13 emplacements dispo. | 137 |
| VSI 7M Domaine | 1600 mm | 715 mm | 690 mm | 4 livrées / 10 emplacements dispo. | 94 |
| VSI 7M Château | 1600 mm | 715 mm | 690 mm | 6 livrées / 10 emplacements dispo. | 103 |
| VSI 7M Pro | 1600 mm | 715 mm | 690 mm | 6 livrées / 10 emplacements dispo. | 109 |

Codification : S=small (petite) ; M=medium (moyenne) ; L=large (grande)

| Modèle | Puissance électrique en W | Consommation par 24 h en kW |
|--------|---------------------------|-----------------------------|
| VSI 6S | 120 | 0,5 |
| VSI 6L | 160 | 0,7 |
| VSI 7L | 140 | 0,7 |
| VSI 7M | 160 | 0,6 |

Commentaires sur ce tableau :

- Données collectées sur la base d'une armoire non remplie

Il n'existe pas de norme définissant un protocole d'essai pour les armoires à vin. En l'absence de prescriptions sur la fréquence d'ouverture de la porte, sur la température ambiante extérieure, etc., ces données sont communiquées à titre purement indicatif

- VinoSafe met en œuvre des matériaux et composants de haute qualité afin d'optimiser la consommation électrique de ses armoires.

Les caractéristiques suivantes sont communes à toutes les armoires VSI :

- Tension en Volt: 230V et fréquence : 50 Hz (selon les pays, ces valeurs peuvent varier)
- Limites d'utilisation : T° mini : 0° C / T° maxi : 35° C
- Précision : +/-2.5° C

Contrairement à un réfrigérateur ou à un congélateur, nos armoires à vin sont conçues pour avoir une inertie importante. Le vin ne doit pas subir des fluctuations trop rapides de la température, d'autant plus qu'une variation de 1° C de la température extérieure d'une bouteille ne se traduit que par une variation de 0,1°C environ de la température du liquide. Ne soyez donc pas surpris si la fréquence de mise en route du compresseur est très différente de ce que vous avez observé sur votre réfrigérateur/congélateur.

B. INSTALLATION DE VOTRE ARMOIRE A VIN

Assurez-vous, lors du déballage de votre armoire, que celle-ci ne présente aucune trace de choc ou de déformation, ni aucun défaut d'aspect.

Enlevez avec précaution toutes les protections et adhésifs de l'emballage de votre armoire à vin.

Fixation de la poignée sur une porte pleine (Figure B1) :

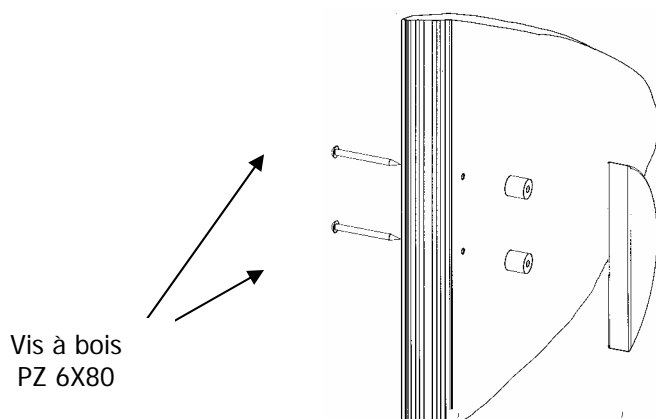


Fig. B1

Fixation poignée sur porte verre (Figure B2) :

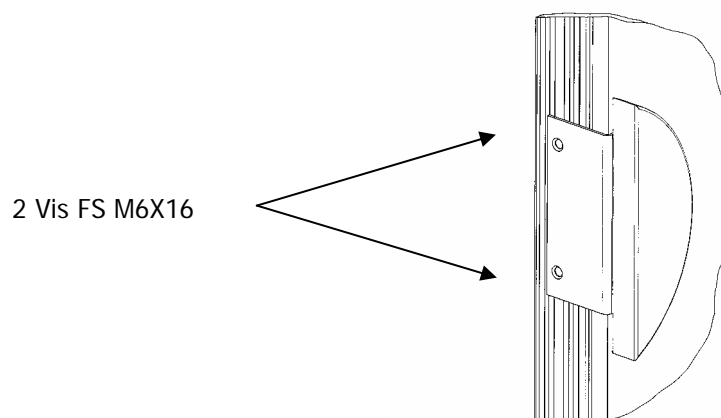


Fig. B2

Ouvrez la porte et vérifiez l'intégrité des différents éléments (clayettes, charnières, parois...).

Dégagez le câble d'alimentation électrique.

Amenez votre armoire jusqu'à son emplacement définitif.

Recommandation :

L'emplacement que vous choisirez pour votre armoire devra :

- Être dégagé et bien ventilé (pas de placard fermé par exemple)
- Permettre d'avoir un espace minimum de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'armoire
- Être éloigné d'une source de chaleur
- Ne pas être trop humide (lingerie, buanderie, salle de bains...)
- Avoir un sol stable et plan
- Disposer d'une alimentation électrique standard accessible (prise standard aux normes du pays d'utilisation, reliée à la terre).
- L'utilisation de rallonge ou de multiprise est à proscrire.

IMPORTANT :

Procéder au réglage des 4 pieds vérin (réglage par vissage ou dévissage) afin de mettre votre armoire de niveau (utilisation d'un niveau à bulle recommandée).

ATTENDRE 48 HEURES AVANT DE BRANCHER VOTRE APPAREIL

Pour tout déplacement de votre armoire, ne pas l'incliner de plus de 45° et toujours sur la face latérale, côté sortie du cordon électrique.

C/ CONSEILS D'AMENAGEMENT ET DE CHARGEMENT

Les clayettes VinoGarde® de VinoSafe® sont adaptées pour tous les types de bouteilles et vous offrent une multitude de solutions :

- toujours coulissantes sur galets, avec dispositif de calage
- grilles laquées ou revêtues antiglisse (système VinoBlock)
- grilles horizontales, inclinées (mise en valeur des bouteilles) ou porte-bouteilles verticales
- 3 finitions en bois noble pour les faces de clayettes (rectilignes, arrondies, porte-étiquette)



Fig. C1

Chaque clayette se présente comme un cadre pour accueillir 2 grilles porte bouteilles. (Figure C1)
 Vous pouvez choisir un type de grille à l'avant et un autre à l'arrière.

FIXATION DES RAILS DE CLAYETTE

Vous pouvez choisir à quels niveaux fixer vos clayettes.

Le rail gauche se fixe en 3 étapes :

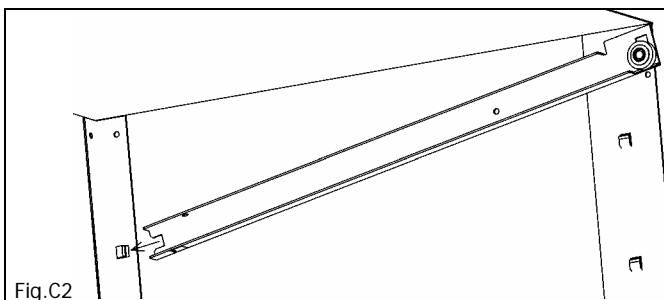
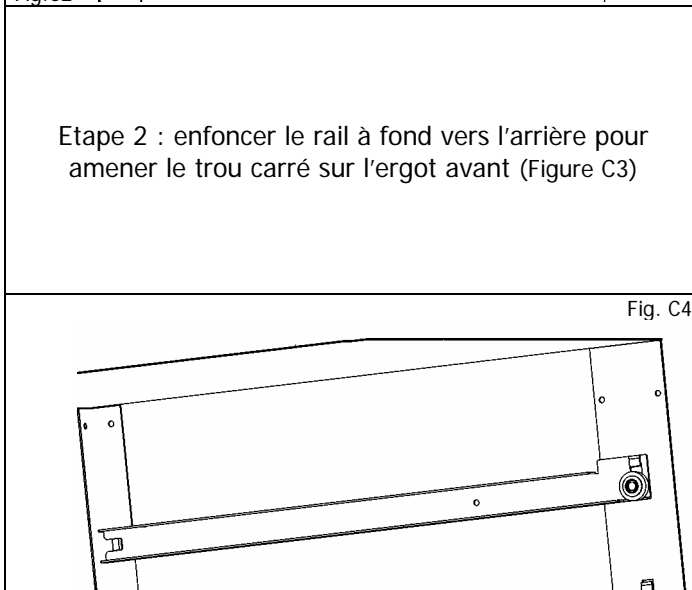


Fig.C2

Etape 1 : engager le rail dans l'ergot arrière (Figure C2)
 Nous vous conseillons d'éclairer l'intérieur de l'armoire car il est (à dessein) très sombre : avec une lampe de poche ou une baladeuse



Etape 2 : enfoncer le rail à fond vers l'arrière pour amener le trou carré sur l'ergot avant (Figure C3)

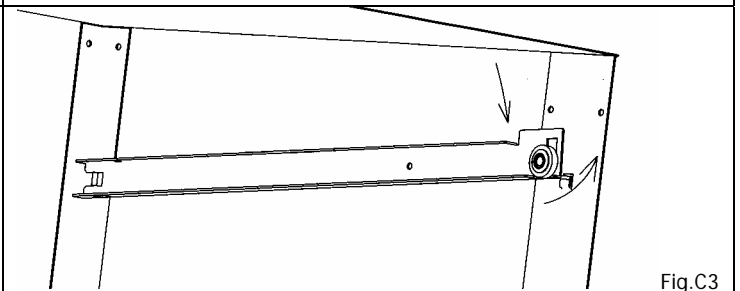


Fig.C3

Fig. C4

Etape 3 : enfoncer et enclencher le rail (Figure C4)

Le rail droit se pose dans les mêmes conditions.

Puis engagez le cadre clayette. Vous viendrez ensuite poser les grilles puis les bouteilles.

GRILLES DISPONIBLES

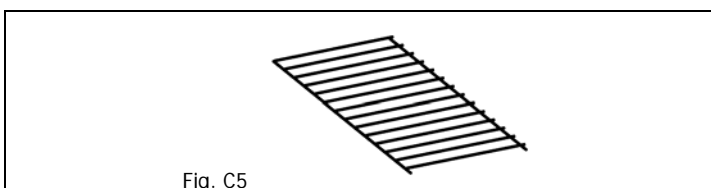
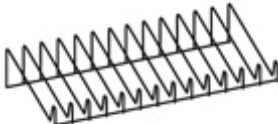
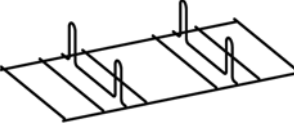
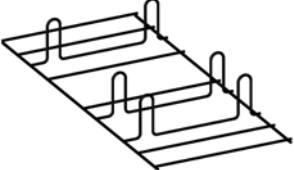




Fig. C5

Grille horizontale (Figure C5)

| | |
|---|--|
|  <p style="text-align: center;">Fig. C6</p> | <p>Grille inclinée pour mettre en valeur vos bouteilles (figure C6)</p> |
|  <p style="text-align: center;">Fig. C7</p> | <p>Grille porte bouteilles verticales pour VSI 6 (Figure C7) : (voir utilisation ci-dessous). Convient pour 2 porte bouteilles de 4 bouteilles chacune (Figure C10).</p> |
|  <p style="text-align: center;">Fig. C8</p> | <p>Grille porte bouteilles verticales pour VSI 7 (Figure C8) : (voir utilisation ci-dessous). Convient pour 1 porte bouteilles de 4 bouteilles et 1 porte bouteilles de 6 bouteilles (Figure C9 et C10).</p> |
|  <p style="text-align: center;">Fig. C9</p> |  <p style="text-align: center;">Fig. C10</p> |

Chaque clayette peut être utilisée comme clayette de stockage ou comme clayette coulissante. Il suffit d'intégrer une pièce métallique dans le rail droit et une autre dans le rail gauche, comme le montre le dessin (Figure C11) ci-dessous :

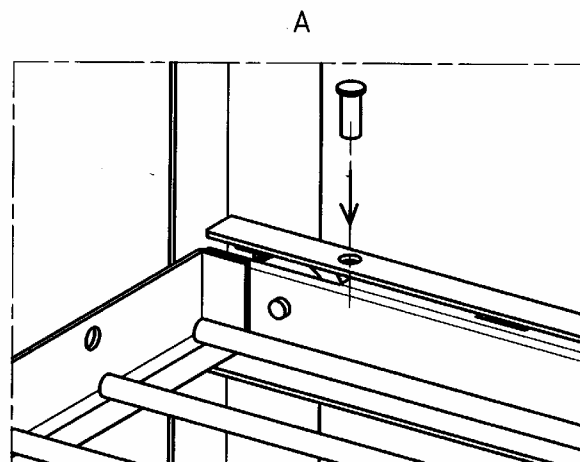


Fig. C11

Configuration d'une clayette en version stockage :

Pour installer des bouteilles sur une clayette de stockage, procéder comme suit :

- Commencer par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de bouteille en butée arrière.
- Continuer par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- Continuer le rangement en empilant les bouteilles et en prenant garde qu'aucune bouteille ne touche la paroi du fond.
- **Une clayette de stockage peut supporter au maximum 4 rangées de bouteilles, soit environ 52 bouteilles bordelaises « Tradition » (75 kg) sur un modèle VSI7 et maximum 4 rangées de bouteilles, soit environ 40 bouteilles bordelaises « tradition » (60 kg) sur un modèle VSI6**

Configuration d'une clayette en version coulissante :

Pour installer des bouteilles sur une clayette coulissante, procédez comme suit :

- Commencer par disposer des bouteilles dans chaque empreinte de la rangée du fond, culot de la bouteille en butée arrière.
- Continuer par la rangée de devant, en mettant les bouteilles en sens inverse.
- **Une clayette coulissante ne peut recevoir qu'une seule rangée de bouteilles.**
- Dans le cas d'un aménagement mixte, afin d'avoir une accessibilité optimale, il est recommandé de placer les clayettes dédiées à être coulissantes dans la partie centrale de l'appareil.

NE JAMAIS TIRER PLUS D'UNE CLAYETTE COULISSANTE CHARGÉE A LA FOIS.

Recommandation :

- Il est à noter que si le nombre de bouteilles dont vous disposez ne suffit pas à remplir votre armoire à vin, il est préférable de répartir votre chargement sur toutes les clayettes à votre disposition, et d'éviter les chargements du type « tout en haut » ou « tout en bas »

D/ REGLAGES ET AJUSTEMENT DES TEMPERATURES

Votre armoire à vin a été pré-réglée en usine à 12°C, ce qui convient pour la plupart des cas de figure.

La température affichée par le thermostat est mesurée par la sonde située au milieu de l'armoire. Le haut de l'armoire sera toujours à une température légèrement supérieure, et le bas à une température légèrement inférieure. C'est la raison pour laquelle on stocke en général les vins rouges en haut et les vins blancs en bas.

Les valeurs de réglages des thermostats ne sont pas des températures en degrés, mais des index. Une valeur d'index correspond environ à 1 degré celsius. Il est nécessaire d'attendre environ 48 heures avant de constater les effets d'un ajustement de température.

Thermostat de régulation (Figure D1) :

- B1 : Affiche le point de consigne principal
Valide le point de consigne
- B2 : Augmente la valeur de la consigne
- B3 : Diminue la valeur de la consigne
- L1 : Clignote en phase de programmation
- L2 : Résistance en fonctionnement (chaud)
- L3 : Compresseur en fonctionnement (froid)

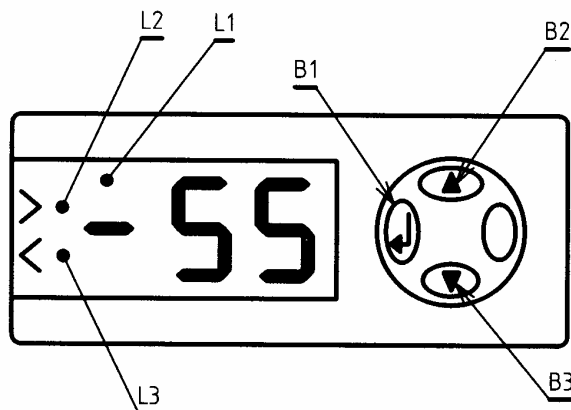


Fig.D1

Affichage et modification du point de consigne :

- Appuyer sur la touche **B1** jusqu'à l'apparition du message **Set**.
- Appuyer une seconde fois sur la touche **B1** pour afficher la valeur du point de consigne.
- Modifier la valeur du point de consigne en utilisant les touches **B2** et **B3**.
- Mémoriser la valeur du point de consigne en appuyant une dernière fois sur **B1**.
- Pour confirmer la mémorisation **Set** s'affichera.
- Finalement après quelques secondes le régulateur revient en mode normal (affichage température).

E/ ENTRETIEN COURANT DE VOTRE ARMOIRE A VINS

Votre armoire **VinoSafe** est un appareil au fonctionnement simple et éprouvé. Les quelques opérations qui suivent vous permettront d'en obtenir un fonctionnement optimal et une grande longévité.

1. Dépoussiérez régulièrement (2 fois par an) le condenseur (grille métallique noire fixée à l'arrière de votre armoire à vin).
2. Effectuez une fois l'an un nettoyage complet de l'intérieur de votre armoire à vin, en ayant pris soin de la débrancher et de la décharger (utilisez à cet effet un produit nettoyant non agressif et de l'eau, et prenez soin de bien rincer).
3. Le filtre à charbon est à remplacer environ une fois par an (en vente sur le site www.vinosafe.com) sauf si votre armoire est dans un environnement de mauvaises odeurs (ex : garage) qui commenceraient à se ressentir à l'intérieur de l'armoire. Le changement du filtre devra alors être plus fréquent.

Hygrométrie :

Votre armoire est équipée d'un système permettant de recréer à l'intérieur de votre armoire à vin l'hygrométrie nécessaire à la bonne étanchéité des bouchons de liège de vos bouteilles.

Ce système utilise l'eau récupérée de la condensation et la recycle. S'il advenait que l'hygrométrie de votre armoire atteigne des valeurs trop faibles, il conviendrait de rajouter un verre d'eau dans la rigole située en bas au fond de votre appareil. La prise d'air extérieur via le filtre à charbon actif permet de compenser la tendance à une déshydratation excessive dans l'enceinte de l'armoire.

Une surveillance régulière de votre appareil et de tout ce qui peut vous paraître anormal, assortie du signalement de cette anomalie éventuelle, sera le gage d'une grande durée de vie de votre armoire à vin.

F/ NOTIONS IMPORTANTES SUR LE VIN

Votre armoire **VinoSafe** a été étudiée pour garantir à vos vins des conditions optimales de conservation.

Le vin est un produit complexe, à l'évolution très longue et très lente, qui nécessite des conditions spécifiques pour s'épanouir.

Tous les vins se conservent à la même température, seules les températures de service et de dégustation sont différentes selon les vins.

Ceci étant, à l'image des caves naturelles des producteurs, ce n'est pas tant la valeur absolue de la température de conservation qui importe, mais sa constance. Autrement dit, quelle que soit la température de votre armoire comprise entre 10 et 14° C, votre vin sera dans des conditions idéales de conservation, pourvu que cette température ne subisse pas de variations rapides et importantes.

EN TOUT ETAT DE CAUSE, SI VOUS CONSTATEZ UNE ANOMALIE DE TEMPERATURE OU D'HYGROMETRIE A L'INTERIEUR DE VOTRE ARMOIRE, SACHEZ QUE SEULE UNE LONGUE EXPOSITION DE VOS VINS A CES CONDITIONS ANORMALES POURRAIT LEUR ETRE PREJUDICIALE.

G/ ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Lors de la mise en route :

Le compresseur ne fonctionne pas : s'assurer de l'alimentation de la prise de courant en y connectant un autre appareil électrique. Pour assurer une bonne inertie thermique, le redémarrage du compresseur après ouverture de la porte peut se faire après 5 à 10 minutes.

Le compresseur ne s'arrête jamais : mettre la main sur le condenseur (grille située à l'extérieur à l'arrière de l'appareil) ; si le condenseur est froid, prendre contact avec votre revendeur. Si le condenseur est chaud, relever la température de consigne sur le thermostat électronique. Si le compresseur ne s'arrête toujours pas, prendre contact avec votre revendeur.

En fonctionnement :

Le thermostat indique une valeur inférieure ou supérieure à celle souhaitée : vérifiez les réglages et procédez à un ajustement.

IMPORTANT :

Toute intervention sur le groupe froid doit être effectuée par un frigoriste qui devra réaliser avant remise en route un contrôle d'étanchéité du circuit.

De même, toute intervention sur le circuit électrique devra être effectuée par un électricien.

TOUTE INTERVENTION REALISEE PAR UN SERVICE TECHNIQUE NON AGREE PAR VinoSafe ENTRAINERA LA NULLITE DE LA GARANTIE.

*N'oubliez pas de nous retourner
La feuille de validation de garantie.*

AVERTISSEMENT

Les informations contenues dans ce document sont sujettes à modifications sans préavis.

VinoSafe n'offre aucune garantie sur cet appareil lorsqu'il est utilisé pour un usage particulier autre que celui pour lequel il a été prévu. **VinoSafe** ne pourra être tenu pour responsable des erreurs contenues dans le présent manuel ni de tout dommage lié ou consécutif à la fourniture, la performance ou l'utilisation de cet appareil.

Ce document contient des informations originales, protégées par copyright. Tous droits sont réservés. La photocopie, la reproduction ou la traduction totale ou partielle de ce document sont formellement interdites sans le consentement préalable et écrit de **VinoSafe**.

LISTE DES PIÈCES DÉTACHÉES ET ACCESSOIRES POUR VSI EN VENTE SUR LE SITE WWW.VINOSAFE.COM

| désignation | finition | Code article |
|---|-----------------------|--------------|
| Cadre clayette VSI 6 seule (sans grilles) | face standard | 14045 |
| Cadre clayette VSI 6 seule (sans grilles) | porte-étiquettes | 14046 |
| Cadre clayette VSI 6 seule (sans grilles) | arrondie | 14047 |
| Jeu de 2 faces de clayette de VSI 6 | porte-étiquettes | 14048 |
| Jeu de 2 faces de clayette de VSI 6 | arrondie | 14049 |
| Grille VSI 6 horizontale | standard | 14017 |
| Grille VSI 6 horizontale | VinoBlock anti-glisse | 14043 |
| Grille VSI 6 inclinée | standard | 14018 |
| Grille VSI 6 support de 2 porte bouteilles verticaux (2x4 bouteilles) | standard | 14055 |
| Cadre clayette VSI 7 seule (sans grilles) | face standard | 14050 |
| Cadre clayette VSI 7 seule (sans grilles) | porte-étiquettes | 14051 |
| Cadre clayette VSI 7 seule (sans grilles) | arrondie | 14052 |
| Jeu de 2 faces de clayette de VSI 7 | porte-étiquettes | 14053 |
| Jeu de 2 faces de clayette de VSI 7 | arrondie | 14054 |
| Grille VSI 7 horizontale | standard | 14015 |
| Grille VSI 7 horizontale | VinoBlock anti-glisse | 14044 |
| Grille VSI 7 inclinée | standard | 14016 |
| Grille VSI 7 support de 2 porte bouteilles verticaux (1x4 + 1x6 bouteilles) | standard | 14056 |
| Porte-bouteilles de 4 | standard | 14057 |
| Porte-bouteilles de 6 | standard | 14058 |
| Jeu d'étiquettes pour face avant de clayette VSI | | 14059 |
| Marquage laser spécifique sur bord de clayette arrondie | | 14062 |
| Marquage laser spécifique sur demi-lune | | 14063 |
| Support anti-glisse pour une clayette | | 14061 |
| Filtre à charbon pour VSI | | 14065 |



CREATEUR DE CAVES A VIN

CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIE 2 ANS

(voir articles 9 et 10 des conditions générales de vente ci-dessous)

Modèle _____

NOM _____

N° Série _____

Adresse _____

Date mise en service _____

Cachet revendeur :

Signature du client :

**A remplir et à retourner dès réception à VINOsafe
pour enregistrement et validation de la garantie.**

EXTRAITS DES CONDITIONS GENERALES DE VENTE MULLER VINOSAFE

9. - GARANTIE -ETENDUE

Les produits sont garantis contre tout défaut de matière ou de fabrication pendant une durée de deux ans à compter de la date de livraison conformément au certificat de garantie joint aux produits. Les interventions au titre de la garantie ne sauraient avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci. La présentation du certificat de garantie sera rigoureusement exigée lorsque la garantie sera invoquée. Au titre de cette garantie, la seule obligation incombant à MULLER VINOSAFE sera le remplacement gratuit ou la réparation du produit ou de l'élément reconnu défectueux par ses services.

10. - GARANTIE - EXCLUSION

Les défauts et détériorations provoqués par l'usure naturelle ou par un accident extérieur (montage erroné, entretien défectueux, utilisation anormale...) ou encore par une modification du produit non prévue ni spécifiée par MULLER VINOSAFE, sont exclus de la garantie. Le produit devant être posé sur un sol parfaitement plane et horizontal, MULLER VINOSAFE décline toute responsabilité en cas d'installation non conforme. La garantie ne jouera pas pour les vices apparents dont l'acquéreur devra se prévaloir dans les conditions de l'article 5.

MULLER VINOSAFE SAS 2, rue des Artisans F-68280 SUNDHOFFEN
Tél. +33 (0)3 89 71 45 35 - Fax : +33 (0)3 89 71 49 73
www.vinosafe.com