



Manuel d'utilisation

Instruction manual

Cave à chocolats

Chocolate Cellar

Ref: CAC01



Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et d'installation
Please read carefully and follow all safety rules and operating instructions.

Conseils de conservation

Le chocolat, comme le vin, a besoin d'être conservé dans des conditions particulières afin de restituer tous ses arômes lors de la dégustation. Si le chocolat n'est pas consommé immédiatement, il risque de blanchir s'il est conservé à moins de 15°C (réfrigérateur par exemple) et de ramollir à plus de 19°C (température ambiante). Dans les deux cas, il perd de sa saveur, sa structure complexe se défait. Le sucre, avec le froid, et les matières grasses, avec la chaleur, remontent à la surface du chocolat. La lumière, ou encore un taux d'hygrométrie élevé (supérieur à 70%) peuvent également causer des pertes aromatiques irréversibles.

La cave à chocolats La Sommelière garantit des conditions idéales de conservation pour ainsi préserver toutes les qualités gustatives de vos chocolats : température stable réglable au degré près, taux d'hygrométrie inférieur à 70%, vitre traitée anti-UV, circulation de l'air, tout cela dans un écrin design et peu encombrant.

Quelle est la température idéale de conservation ?

La température idéale faisant consensus pour conserver le chocolat est d'environ 18°C mais les températures recommandées par les chocolatiers peuvent varier entre 12°C et 18°C selon la nature du chocolat. Il n'est pas idéal de l'exposer aux températures d'un réfrigérateur et le congélateur est totalement proscrit.

Par ailleurs le chocolat n'aime pas les variations de température, nous vous conseillons de sortir de la cave seulement les chocolats que vous pensez consommer. En effet, la température à l'intérieur de votre cave peut osciller d'un ou deux degrés seulement ce qui n'aura aucun effet de détérioration des qualités de votre chocolat.

Quelle est l'humidité idéale de conservation ?

Le chocolat ne doit pas être entreposé dans un environnement trop humide, au maximum 70% de taux d'humidité dans l'air, sous peine de subir des pertes aromatiques irréversibles.

Quelles sont les autres préconisations de conservation ?

Dans l'idéal et pour une conservation longue durée, il est préférable de conserver le chocolat dans son emballage/sa boîte d'origine. Si vous souhaitez présenter les chocolats sur les plateaux pour une dégustation (ou tout simplement pour le plaisir des yeux !) nous vous conseillons de mettre une feuille de papier alimentaire (papier sulfurisé).

Le chocolat doit aussi être conservé à l'abri des odeurs extérieures desquelles il pourrait s'imprégner. Il doit également être conservé à l'abri de la lumière. Hermétique et dotée d'une porte vitrée traitée anti-UV, vos chocolats seront à l'abri dans votre cave.

Combien de temps se conserve le chocolat ?

Le chocolat noir se conserve mieux que le chocolat blanc ou au lait. Un chocolat noir de qualité standard peut se conserver environ 1 an, de grande qualité le chocolat peut se conserver jusqu'à 1 an et demi. Le chocolat au lait ou chocolat blanc se conserve entre 6 et 8 mois. Au-delà le chocolat perd de ses qualités gustatives.

Conseils de dégustation

Nous vous conseillons de laisser le chocolat 5 minutes à température ambiante avant de le déguster.

Afin de préserver les papilles gustatives, il est conseillé de commencer votre dégustation par les chocolats de la plus faible teneur en cacao à la plus forte (chocolat blanc au chocolat noir). Afin de ressentir au maximum les arômes, privilégiez un verre d'eau en accompagnement.

Si les chocolats ne sont pas d'une qualité exceptionnelle, un thé ou un café pourront se révéler d'agréables compagnons, de même que des alcools vieux tels que l'Armagnac ou le cognac* qui feront naître d'étonnantes communions de saveurs. (* à boire avec modération).

N'hésitez pas à demander à votre artisan chocolatier qui saura vous donner d'excellents conseils de dégustation selon le type de chocolat.

Quant au moment idéal de dégustation, seule votre gourmandise et vos envies jugeront du moment opportun pour consommer vos précieux chocolats.

Bonne dégustation !

Schéma de la cave à chocolat



1. Porte vitrée traitée anti-UV
2. Panneau de commande de la température et de l'éclairage
3. Caisson
4. Pied
5. Poignée intégrée

Instructions de sécurité

Votre appareil est conforme aux directives européennes à leurs modifications.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Une fois votre cave déballée, vérifiez qu'aucun élément n'ai été endommagé, particulièrement le cordon d'alimentation. Brancher un appareil endommagé peut comporter des risques
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un service après-vente ou une personne qualifiée
- Mettez tous les éléments d'emballage (plastiques, cartons) hors de la portée des enfants
- Conservez la notice et le carton d'emballage pour tout besoin ultérieur
- Branchez votre cave sur une prise reliée à la terre
- Votre cave doit être utilisée uniquement ce pourquoi elle a été destinée, c'est-à-dire la conservation et la mise à température de chocolats ou confiseries s'y rapprochant

Installation

Votre cave doit être installée dans une pièce où la température ambiante est comprise entre 18 et 32°C. La température demandée pourrait ne pas être respectée si la température ambiante était trop élevée.

Ne placez pas votre cave à proximité de sources de chaleur ou à l'exposition directe des rayons du soleil.

L'air doit circuler autour de la cave afin d'évacuer la chaleur produite par la plaque thermoélectrique située à l'arrière de votre appareil. Il est conseillé de laisser au minimum 5 cm d'espace sur chacun des côtés et sur le dessus ainsi que 10 cm à l'arrière entre le mur et l'appareil. La cave ne doit en aucun cas être encastrée ou installée à l'intérieur d'un meuble.

Ne pas placer d'éléments lourds sur le dessus de la cave.

Entretien et nettoyage

Nettoyage de votre cave à chocolat thermoélectrique

- Débranchez la cave et videz-la de son contenu.
- Lavez l'intérieur et les plateaux avec un produit non abrasif, non chimique. Nous vous conseillons de laver avec une eau chaude et une solution de bicarbonate de soude. La solution doit être d'environ 2 cuillères à soupe de bicarbonate de soude pour un litre d'eau.
- L'extérieur de la cave doit être nettoyé avec un détergent doux et de l'eau chaude.
- Essuyez avec un chiffon doux après le lavage

Nous vous conseillons de nettoyer régulièrement les tiroirs en bois avec de l'eau chaude afin d'éviter toute formation de moisissures qui pourraient se former à cause de résidus alimentaires et après une longue période sans nettoyage.

Economies d'énergie

Afin de minimiser la consommation d'énergie, placez votre cave dans un endroit à l'abri de toute source de chaleur et à température ambiante raisonnable (autour de 22°C).

Ne remplissez jamais entièrement l'intérieur de la cave, l'air doit pouvoir circuler à l'intérieur et la température doit être facilement maintenue.

Ne placez pas d'aliments chauds à l'intérieur et évitez les ouvertures de porte fréquentes.

Contrôlez régulièrement l'état du joint et son étanchéité, contactez votre revendeur en cas de problème.

Réglage de la température

Votre cave peut être réglée de 8 à 18°C. Privilégiez un réglage entre 15 et 18°C pour y stocker vos chocolats (les températures basses peuvent servir pour le stockage des gâteaux par exemple).

Vous pouvez afficher la température en degrés ou en fahrenheit en appuyant sur la touche « °C/F ».

Lorsque vous branchez votre cave, elle se met directement au réglage d'usine (12°C). Appuyez sur les touches « haut » et « bas » en forme de flèche afin de diminuer la température réglée. La température choisie clignotera puis l'écran affichera la température intérieure. La cave atteindra progressivement la température réglée.

La température qui s'affiche sur l'écran est toujours la température relevée à l'intérieur de votre cave.

Eclairage intérieur

Vous contrôlez l'éclairage intérieur grâce au bouton désignant une ampoule. Il vous suffit de le toucher pour activer/désactiver l'éclairage intérieur. L'éclairage s'active manuellement et non automatiquement à l'ouverture de la porte.

La cave est équipée d'un éclairage LED inoffensif pour le contenu de votre cave.

Changement de l'ampoule

ATTENTION

Il y'a un risque de chocs électriques! Avant de changer l'ampoule, éteignez l'appareil et débranchez-le.

Données : éclairage LED, 220 ~ 240 V, max. 2W;

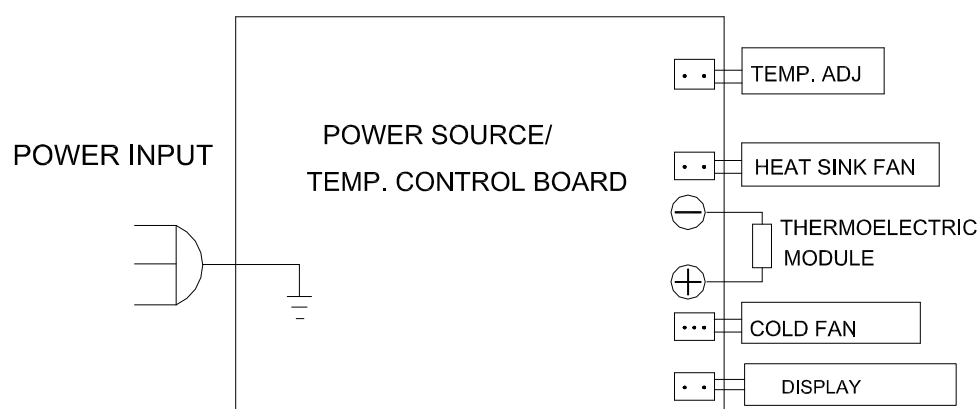
Pour le remplacement des LED, desserrez la vis puis enlever le cache LED. Changer l'ampoule défectueuse. Remonter la LED et le cache avec la vis.

Vous pouvez rebrancher votre cave.

Informations techniques

- Référence : CAC01 (CW-25FD)
- Type de cave : Cave à chocolats
- Volume : 25L
- Accessoires : 2 plateaux en bois
- Porte : vitrée traitée anti-UV
- Consommation énergétique : 183 kwh/an
- Classe énergétique : B
- Dimensions produit : L420xP525xH285 mm
- Dimensions emballage : L460xP565xH320 mm
- Poids net/brut : 8/10 kg
- Classe climatique N (16-32°C)
- Voltage : 220-240V
- Fréquence : 50Hz
- Puissance : 70W
- Plage de température : 8-18°C (à température ambiante de 20°C)
- Technologie : Thermoélectrique
- Niveau sonore : 25 db(A)
- Produit non encastrable

Schéma électrique



Mise au rebut et protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables.

Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Si vous devez vous débarrasser de votre appareil en fin de vie, veuillez utiliser les points de collecte qui sont à votre disposition. Renseignez-vous auprès de votre mairie des points de collecte existants pour les déchets électriques et électroniques.

Résolution des problèmes

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE
La cave ne fonctionne pas	Vérifiez que les caractéristiques de vos branchements correspondent au produit, ou il y a une coupure de courant.
La cave ne fait pas assez de froid	Vérifiez le réglage du thermostat. La température ambiante est trop élevée La porte est ouverte trop souvent ou est mal fermée. Le joint de la porte est endommagé.
La lumière ne marche pas	L'ampoule doit être changée
Il y a trop de vibrations	La cave n'est pas à niveau, il faut la régler avec les pieds
La cave semble faire trop de bruit	Elle n'est pas à niveau, ou quelque chose frotte le ventilateur
La porte ne ferme pas correctement	La cave n'est pas à niveau. Le joint est endommagé ou sale Les tiroirs ne sont pas bien mis
L'écran de contrôle ne s'allume pas	La cave n'est pas branchée ou il y a un problème avec le cordon d'alimentation.
Blocage sur l'écran de contrôle	Vous avez atteint le maximum ou minimum de réglage de la température

En cas de problème vous devez impérativement vous rapprocher de votre revendeur.

La Sommelière Int.
ZA Les portes de l'Océane Ouest- BP16
72650 Saint-Saturnin
France

www.lasommeliere.com



Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à Votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Chocolate storage: tips

Chocolate, like wine, needs to be stored in special conditions in order to restore all its aromas during tasting. If chocolate is not consumed immediately, it may bleed if stored below 15 ° C (refrigerator, for example) and soften over 19 ° C (room temperature). In both cases, it loses its flavor, complex structure unravels. Sugar, with cold, and fat, with heat, rise to the surface of the chocolate. Direct light or a high humidity level (above 70%) can also cause irreversible aromatic losses.

The chocolate cellar La Sommelière ensures ideal conditions for the conservation and preserve all the taste of your chocolates: steady adjustable temperature to the nearest degree, humidity levels below 70%, UV-resistant glass, air circulation, all in a compact design and setting.

What is the ideal storage temperature?

The ideal temperature by consensus to keep the chocolate is about 18 ° C but recommended chocolatiers temperatures vary between 12 ° C and 18 ° C depending on the type of chocolate. It is not ideal to expose to temperatures of a refrigerator and freezer is totally prohibited. Moreover, the chocolate does not like temperature changes, we recommend that you leave the basement only consume chocolates you think. Indeed, the temperature inside your basement can range from one or two degrees only that will have no effect of deteriorating quality of your chocolate.

What is the ideal humidity conservation?

The chocolate should not be stored in a high humidity environment, maximum 70% humidity in the air, or suffer irreversible losses aromatic.

What other recommendations of conservation?

Ideally and for long-term preservation, it is preferable to keep the chocolate in its packaging / her original box. If you want to present the chocolates on the shelves for a tasting (or simply for the pleasure of eyes!), we advise you to put a sheet of greaseproof paper (parchment paper). The chocolate should also be kept away from external odors which could soak. It should also be kept away from light. Sealed and treated with a UV glass door, your chocolates will be safe in your basement.

How long will keep the chocolate?

Dark chocolate keeps better than white or milk chocolate. A standard quality dark chocolate can be kept for one year; high quality chocolate can be stored up to 1 year and a half. Milk chocolate or white chocolate keeps between 6 and 8 months. Beyond the chocolate loses its taste.

Chocolate tasting tips

We recommend that you leave the chocolate 5 minutes at room temperature before serving.

To preserve the taste buds, it is advisable to start your tasting chocolates by the lower cocoa content until the highest (from white chocolate to dark chocolate). To experience maximum flavors, choose a glass of water to drink between each chocolate.

If chocolates are of exceptional quality, tea or coffee will be pleasant companions, as well as old alcohols such as cognac or Armagnac * that will arise from communions amazing flavors. (* Drinking in moderation).

Do not hesitate to ask your chocolate maker that will give you great tasting tips depending on the type of chocolate.

As for the ideal moment of tasting, only your appetite and cravings judge when to consume your precious chocolates.

Enjoy!

Chocolate cellar presentation



1. UV treated glass door
2. Temperature setting and light on/off
3. Cabinet
4. Feet
5. Integrated handle

SECURITY

Your device conforms to European Directives in their changes.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless they have been given by through a person responsible for their safety, supervision or instruction concerning use of the appliance.
- Once your basement unpacked, check that nothing got damaged, especially the power cord. Connect a damaged appliance could be hazardous
- If the power cord is damaged, have it replaced by the manufacturer, after-sales service or a qualified person
- Put all packing materials (plastic, cardboard) out of the reach of children
- Keep the manual and cardboard packaging for any future need
- Connect your basement into an outlet grounded
- Your basement should be used only reason why it was intended, that is to say, the conservation and temperature of chocolates or sweets are also welcome

Installation

Your cellar must be installed in a room where the ambient temperature is between 18 and 32 ° C. The required temperature can be disregarded if the ambient temperature is too high.

Do not place your cellar near sources of heat or direct exposure to sunlight.

The air must circulate around the basement to remove the heat produced by the thermoelectric plate on the back of your device. It is advisable to leave at least 5 cm of space on each side and on the top and 10 cm at the back between the wall and the product. The cellar should never be built or installed in a cabinet.

Do not place heavy items on top of the cellar.

Entretien et nettoyage

Cleaning your cellar chocolate thermoelectric:

- Unplug the cellar and empty its contents.
- Wash the inside and trays with a non-chemical, non-abrasive product. We recommend that you wash with warm water and a solution of baking soda. The solution should be about 2 tablespoons of baking soda to a quart of water.
- The outside of the cellar should be cleaned with a mild detergent and warm water.
- Wipe with a soft cloth after washing

We recommend that you regularly clean wooden drawers with hot water to prevent the formation of mold that may form due to food residue and after a long time without cleaning.

Energy savings

To minimize energy consumption, place your cellar in a place away from sources of heat and reasonable room temperature (around 22 ° C).

Never fill completely inside the cave, the air must flow in and the temperature must be maintained easily.

Do not place hot food inside and avoid frequent door openings.

Regularly check the condition of the gasket and sealing, contact your dealer in case of problems.

Temperature setting

Your cellar can be adjusted from 8 to 18 ° C. Prefer a setting between 15 and 18 ° C to store your chocolates (low temperatures can be used to store cakes for example).

You can display the temperature in Celsius or Fahrenheit by pressing the "C / F" button.

When you plug in your basement, it goes directly to the factory setting (12 ° C). Press the "up" and "down" arrow-shaped to reduce the set temperature buttons.

The temperature selected will flash and the display shows the interior temperature. The cellar will gradually reach the set temperature.

The temperature is displayed on the screen is always measured temperature inside your cellar.

Inside lighting

You control inside with the button for a bulb lighting. Simply touch to activate / deactivate the interior lights. The light switches manually and not automatically open the door.

The cellar is equipped with LED lighting harmless for the content of your cellar.

Changing the light bulb

CAUTION

There's a risk of electric shock! Before changing the bulb, switch off and unplug it.

Data: LED light, 220 ~ 240 V, max. 2W;

To replace the LED, loosen the screw and remove the LED cover. Change the defective bulb.

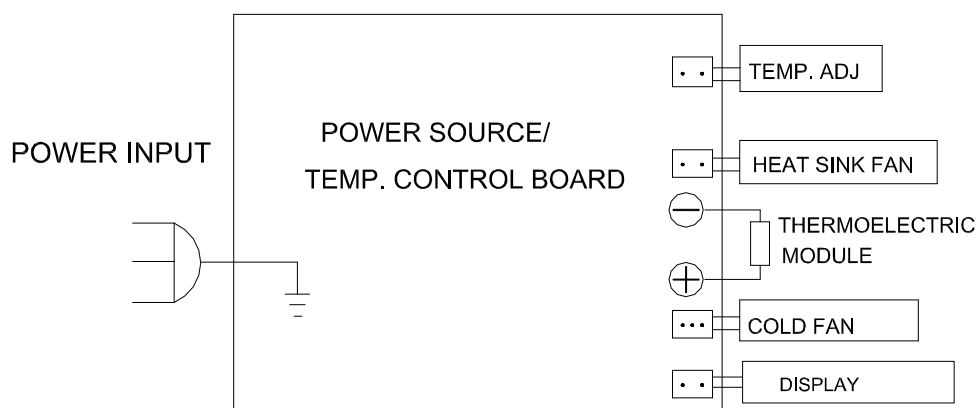
Up LED and cover with the screw.

You can plug your cellar.

Technical information

- Reference : CAC01 (CW-25FD)
- Type of cellar : chocolate cellar
- Net capacity : 25L
- Accessories : 2 wooden boxes
- Door : glass door uv-treated
- Energy consumption : 183 kwh/year
- Energy class : B
- Dimensions : W420xD525xH285 mm
- Dimensions carton : W460xD565xH320 mm
- Net/gross weight : 8/10 kg
- Climate class N (16-32°C)
- Voltage : 220-240V
- Frequency : 50Hz
- Power : 70W
- Temperature range : 8-18°C (à température ambiante de 20°C)
- Technology : Thermoelectric
- Noise level : 25 db(A)
- For free standing only

Electric diagram



Recycling

The packaging of this product materials are recyclable.

Recycle them and play a role in protecting the environment by depositing them in municipal containers provided for this purpose.

If you need to dispose of your device at the end of life, please use the collection points are available. Check with your local council existing collection points for electrical and electronic waste.

Problems and solutions

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
Cellar do not operate.	Not plugged in using different voltage. The circuit breaker tripped or a blown fuse.
Cellar is not cold enough.	Check the temperature control setting. External environment may require a higher setting. The door is open too often. The door is not closed completely. The door seal does not seal properly. The cellar does not have the correct clearance.
The light does not work.	Check the service center.
Vibrations.	Check to assure that the refrigerator is level.
The cellar seems to make to much noise	The cellar refrigerator is not level. Check the fan.
The door will not close properly.	The cellar refrigerator is not level. The doors were reversed and not properly installed. The seal is weak. The shelves out of position.
LED could not display.	Main control board does not work. PCB Problem. There is some problem with the plug.
LED display error.	Weak quality of display. Temperature point is out off.
Bottoms are not functional.	Temperature controller panel is damaged.

In case of problem you must contact your seller.

EN

La Sommelière Int.
ZA Les portes de l'Océane Ouest- BP16
72650 Saint-Saturnin
France

www.lasommeliere.com



Your appliance also contains many recyclable materials. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. The appliance recycling organized by your manufacturer will be done under the best conditions, in accordance with European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment. Please contact your local council or Your dealer for collection points closest to your home used appliances. Thank you for your help in protecting the environment.

CE