

# la Sommelière

ECELLAR 185

GUÍA DE INICIO RÁPIDO



# RESUMEN

- 00** Presentación ECELLAR
- 01** Aplicación de VINOTAG
- 02** Cómo montar su nueva vinoteca
- 03** Añadir botellas a su vinoteca
- 04** Gestión de las retiradas de botellas de la vinoteca

# ECELLAR185 LA INNOVACIÓN AL ALCANCE DE LA MANO

La Sommelière se enorgullece de presentar la  
nueva vinoteca ECELLAR185.



La ECELLAR185 es la primera vinoteca conectada del mundo.

Este producto único, innovador y de alta gama responde a las expectativas de los **amantes del vino y de la tecnología**.

LA SOMMELIERE innova en el mercado con la primera vinoteca inteligente que permite envejecer **hasta 185 botellas**.

Esta vinoteca no es sólo una simple innovación, sino un verdadero concentrado de tecnología que permite envejecer su vino en las mejores condiciones y gestionar sus botellas de forma sencilla.

Equipado con **14 estantes conectados** que pueden contener 12 botellas cada uno y un área de almacenamiento de 17 botellas, esta vinoteca permite conservar hasta 185 botellas.

La innovación del ECELLAR185 reside en sus 14 estantes que mantienen un vínculo permanente entre la vinoteca y su aplicación Vinotag®. La gestión de su vinoteca se convierte en un juego de niños.

**Vinotag®** se ha asociado con la mayor base de datos de vinos del mundo: **vivino**. Ya no es necesario crear tus archivos manualmente; incluso hay un espacio para comentarios y valoraciones que te permite personalizarlos según tus deseos.

Los estantes conectados han sido desarrollados para acoger una amplia gama de tamaños de botellas de hasta 9,5 cm de diámetro. El formato de botella bordelesa ya no es la normal, y **la vinoteca le permite guardar todas sus botellas favoritas sin excepción**.

Todo lo que tienes que hacer es probarlo...



# PASO 1

Descargue la aplicación Vinotag®.



## Bienvenido a Vinotag®.

### La aplicación inteligente de gestión de vinotecas.

Usted añade una botella, su vinoteca la detecta e informa automáticamente a Vinotag®. Sólo necesita una foto de su etiqueta y la botella queda registrada en su vinoteca digital, con su ficha de vino detallada y en su ubicación exacta.

Si consume una botella, su vinoteca informará a Vinotag®, que descontará automáticamente la botella en cuestión de su inventario.

Más que una simple aplicación de gestión de vinotecas, Vinotag® es una aplicación completa que permite una gestión inteligente e innovadora de su vinoteca.

### Crear una cuenta Vinotag

Descargue la aplicación Vinotag® en Apple Store o Google Play y cree una cuenta de usuario.

Rellene los campos obligatorios:

- Nombre ;
- Apellido;
- Fecha de nacimiento ;
- País;
- Provincia.

Marque la casilla "Acepto los términos y condiciones" y haga clic en "Finalizar mi inscripción".

Ahora tiene una cuenta Vinotag®, guarde su nombre de usuario y contraseña.



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

Campos obligatorios a rellenar

DISPONIBLE SUR  
 Google Play

Télécharger dans  
 l'App Store

# PASO 2

## Cómo montar su nueva vinoteca vin



### Instale y conecte su vinoteca ECELLAR fácilmente

Retire el embalaje y deje el aparato en posición vertical durante unas 24 horas antes de ponerlo en funcionamiento.

Enchufe la vinoteca a una toma de corriente. Inicia la aplicación y sigue los pasos para crear una vinoteca conectada, tendrás que escanear el código QR, situado debajo de la caja maestra, para proceder a la conexión de la vinoteca en Bluetooth (asegúrate de que está activado en tu teléfono).

Seleccione una red Wi-Fi para que la vinoteca, las bandejas y la aplicación puedan comunicarse entre sí. Sólo le queda añadir sus primeras botellas.

### Su modo de operar

Su vinoteca tiene dos modos de operar. Para pasar de un modo de funcionamiento a otro, pulse la tecla "MT" en el panel de control en la parte superior izquierda de su vinoteca.

**El modo monotemperatura** permite seleccionar una única temperatura en toda la vinoteca entre +5°C y +20°C. La inscripción MONO aparece en la pantalla digital para indicar que este modo está activo.

**El modo multitemperatura** permite obtener diferentes temperaturas en el interior de la vinoteca, de forma gradual, desde una temperatura ambiente en la parte superior de la vinoteca, templada en el centro, hasta una temperatura más fría en la parte inferior de la vinoteca. En la pantalla digital se muestra AUTO para indicar que este modo está activo.

# ECELLAR 185

## FUNCIONAMIENTO DEL PANEL DE CONTROL

### INSTRUCCIONES DE USO DEL PANEL DE CONTROL

Botón para cambiar la unidad de medida. Indicado en grados Celsius por el símbolo "°C" o en Fahrenheit "°F".

Botón para seleccionar el modo de funcionamiento de la vinoteca.

Botón para activar o desactivar la iluminación interior.

Botón para aumentar la temperatura en el interior de la vinoteca. Temperatura ajustable hasta 20°C.

Botón para bajar la temperatura interior de la vinoteca. Temperatura ajustable hasta 5°C.

Botón para encender o apagar la vinoteca.

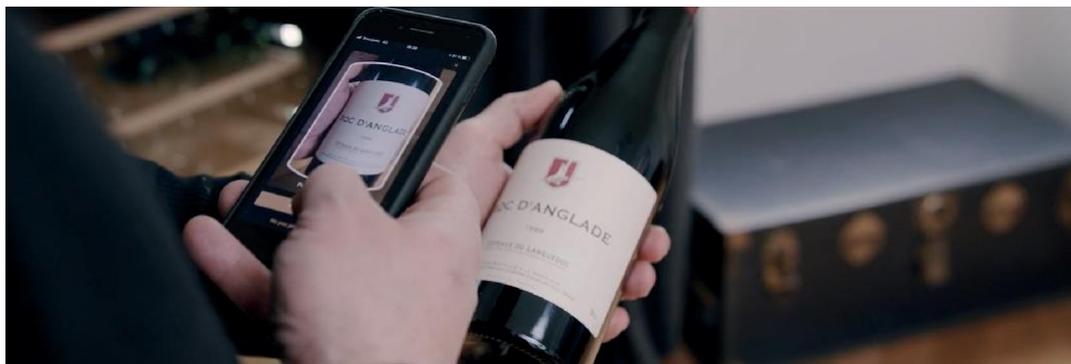
Botón de bloqueo - Desbloquea el panel de control. Pulse el botón durante 3 segundos para bloquear - desbloquear la pantalla.

A  
U  
T  
O



## PASO 3

Añade tu primera botella de vino con la aplicación





1

## Hacer una foto

Haga clic en "añadir mi primera botella" en el caso de una nueva vinoteca "+". Tome una foto de la etiqueta de su botella y acceda a la ficha del vino  **VIVINO** correspondiente.



2

## Lugar

Coloque su botella en su vinoteca, libremente o con la ayuda de la función E-Sommelier, el indicador luminoso correspondiente parpadeará dos veces en la parte frontal de su estantería para confirmar que ha sido detectada correctamente.



3

## Registrar

VINOTAG® le informa de la detección de su botella y registra su ubicación en la versión digital de su vinoteca.

El stock de botellas se actualiza.

# PASO 4

## Gestionar las retiradas de botellas mediante la aplicación



### Retirar las botellas

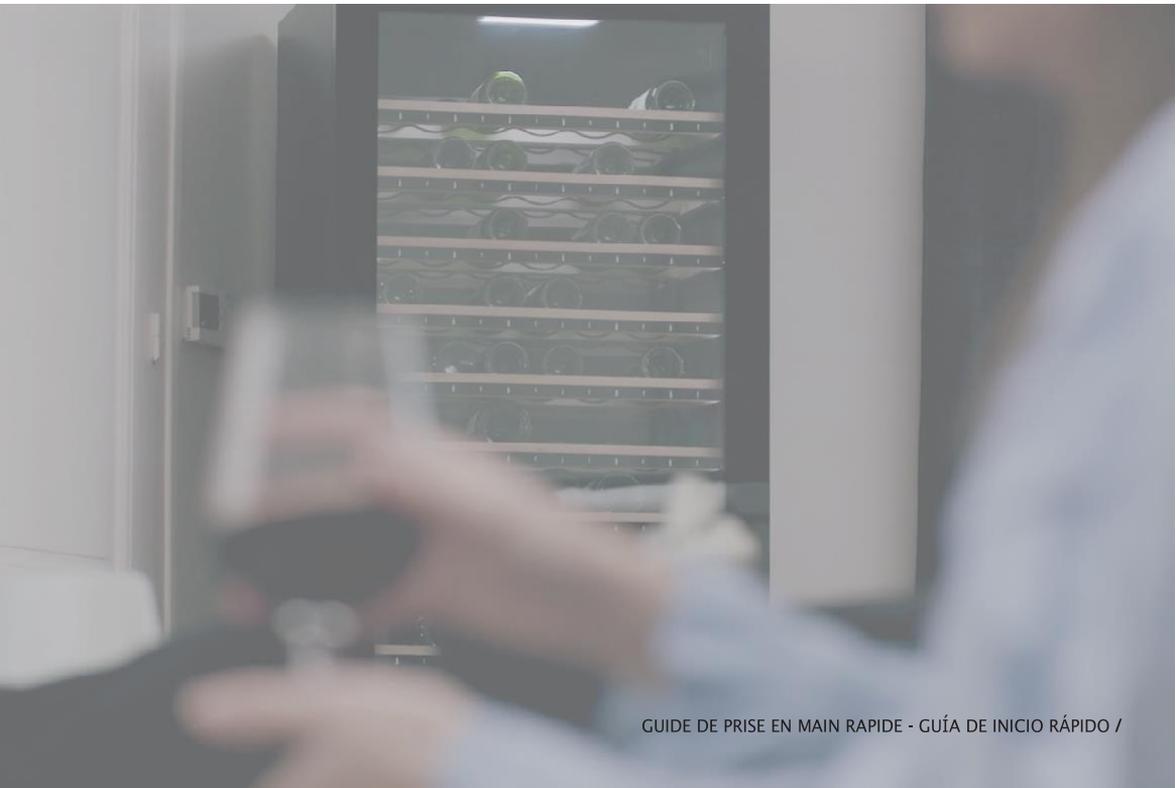
Extraiga la botella deseada libremente o con la ayuda del localizador de botellas ESommelier® de su aplicación Vinotag®.

El indicador luminoso correspondiente parpadea dos veces en la parte delantera de su bandeja.

La vinoteca conectada detecta la retirada e informa a la aplicación.

Recibirá una notificación en su aplicación cuando se retire la botella.

El stock de botellas se está actualizando. ¡Buena degustación!



## LA SOMMELIÈRE, VINOTECAS DESDE 1993

Hace casi 30 años que nos confían sus vinos, nosotros los conservamos y los envejecemos para usted!

Elegir una vinoteca La Sommelière le garantiza unas condiciones óptimas de conservación para envejecer y la proteger de su vino. Una verdadera vinoteca debe garantizar las condiciones ideales que ofrecen las mejores vinotecas subterráneas tradicionales. Las vinotecas de La Sommelière son el resultado de la última tecnología y cuentan con cinco características esenciales para el correcto envejecimiento del vino.



### Temperatura precisa y constante

El envejecimiento del vino depende de su temperatura de almacenamiento, la temperatura ideal de envejecimiento es de 12°C. Una temperatura demasiado alta acelera el proceso de envejecimiento, mientras que una temperatura demasiado baja lo ralentiza. La constancia y la estabilidad de la temperatura son también condiciones esenciales, ya que las variaciones fuertes y repetidas alteran la vivacidad del vino.

**ECELLAR185 le ofrece una gestión óptima de la temperatura, hasta el grado de permitir que sus mejores vinos se desarrollen plenamente. Mantenga sus vinos más preciados con total tranquilidad gracias a su alarma visual y sonora de temperatura y a su función de invierno.**



### Higrometría controlada

El nivel de humedad en una vinoteca debe estar entre el 50% y el 80%. Si el nivel de humedad es demasiado bajo, el corcho puede secarse, permitiendo que el oxígeno entre en contacto con el vino. Si es demasiado alta, dañará la estética de sus botellas al despegar sus etiquetas y puede favorecer la formación de moho.

**Para garantizar una temperatura precisa en su vinoteca, ECELLAR185 genera ciclos de frío regulares. Junto con el funcionamiento termodinámico del evaporador, permiten mantener una tasa de higrometría ideal en la vinoteca.**



## Ausencia de vibraciones

Las vibraciones repetidas, incluso de pequeña magnitud, perturban la maduración del vino: aceleran el envejecimiento de los vinos más jóvenes y desprenden los sedimentos de los más antiguos, dañándolos irreversiblemente. **Gracias a su tecnología Silent Block, ECELLAR185 no genera vibraciones y funciona de forma silenciosa.**

## Protección contra la luz

Sólo la oscuridad evita la degradación de los taninos por oxidación y el envejecimiento prematuro del vino. Los rayos ultravioleta pueden, a la larga, dar al vino un sabor rancio muy desagradable. **ECELLAR185 está diseñada para proteger sus botellas del "sabor de la luz" y alterar la calidad de sus botellas para siempre. Para realzar sus botellas y protegerlas eficazmente, el ECELLAR185 ha sido desarrollado con una puerta de triple acristalamiento con tratamiento anti-UV.**

## Sistema de filtración y aireación

En un espacio reducido, el vino puede adquirir sabores indeseables. Sin aireación, el moho y las bacterias pueden desarrollarse y alterar la hermeticidad de los corchos y el sabor de su vino. Es importante mantener el vino en un entorno saludable.

**Equipado con una toma de aire con filtro de carbón activo, la vinoteca ECELLAR185 permite una renovación continua del aire neutralizando los malos olores y la proliferación de bacterias y mohos.**

# la Sommelière



## ECELLAR 185

Encuentra toda la información  
sobre ECELLAR185 y su  
manual para descargar en la web

:

[www.lasommeliere.com](http://www.lasommeliere.com)

